

Presseinformation

## **Nachwuchstalente bei Küche&Co: Die neue Generation startet durch**

**Hamburg, 04. Mai 2023** – Auf den ersten Blick haben Vadim Korn, Steven Strauß und Daniel Trommer sowie Linda Koch keine Gemeinsamkeiten. Doch sie alle sind jung und bereits jetzt schon ein erfolgreicher Teil der Küche&Co Familie. Ob als Studiolleitung, Küchenberaterin oder direkt als Franchisepartner - Küche&Co ermöglicht auch jungen Leuten einen Einstieg in die Küchenbranche und unterstützt sie dabei, Karriere zu machen.

### **Karriere bei und mit Küche&Co**

Die Unterstützung von Küche&Co weiß Vadim Korn (25) sehr zu schätzen: „Ich habe mir immer gewünscht genug Freiheiten in meinem Job zu haben und genau das schränkt Küche&Co nicht ein.“ Nach einer Ausbildung als Kaufmann im Einzelhandel und einer Station als Abteilungsleiter in einer Küchenabteilung wechselte er zum Küche&Co Studio von Pierre Lenk in Neutraubling, um auch dort eine leitende Funktion zu übernehmen. Im Studio lernte Vadim Korn Küche&Co und das System und die damit verbundenen Möglichkeiten für die eigene Zukunft gut kennen. Getrieben durch den eigenen Erfolgsdurst und durch den offenen und vertrauten Umgang mit Studioinhaber und seinem Arbeitgeber Pierre Lenk wurde der Weg in die Selbstständigkeit fast zu einer Selbstverständlichkeit. Im Februar 2022 gründete er gemeinsam mit Pierre Lenk ein eigenes Küche&Co Studio. Das will Vadim Korn mit viel Power nach vorn bringen. Perspektivisch soll es auch nicht der einzige Standort bleiben.

Steven Strauß (29), gelernter Einzelhandelskaufmann, und Daniel Trommer (47), gelernter Gastronom, sind zunächst per Quereinstieg zu einem großen Möbelhaus (in Fachkreisen „Großfläche“ genannt) gekommen, wo sie 10 Jahre Rücken an Rücken gemeinsam gearbeitet und sehr erfolgreich Küchen verkauft haben. Schließlich hat Küche&Co sie angesprochen und den perfekten Einstieg in die Selbstständigkeit geboten. Entsprechende Wege waren durch das Franchisesystem bereits geebnet und Tools bzw. Abläufe zur Verfügung gestellt worden. Nun sind beide als Geschäftsführer und Verkäufer tätig. Für das Duo war die Selbstständigkeit der richtige Weg. „Durch die Selbstständigkeit mit einem eigenen Küche&Co Studio in Hamburg-Bergedorf können wir unserem eigenen Anspruch an Service gerecht werden, eigene Entscheidungen treffen und umsetzen“, betont Steven Strauß.

Auch Linda Koch (23) hat den Weg zu Küche&Co Lehrte gefunden. Nach einem Fernstudium Innenarchitektur/Raumgestaltung absolvierte sie eine Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau im Möbelhaus mit Spezialisierung auf Küchen. Aufgrund der Note 1,0 konnte sie bereits nach 2,5 Jahren ihren Abschluss machen und kam 2022 zunächst zu Küche&Co nach Sehnde, das im Oktober Studioeröffnung in Lehrte hatte, wo sie mit viel Engagement eigenverantwortlich als Küchenfachberaterin arbeitet. Das Mitspracherecht, das Tragen von Verantwortung und eine hohe Flexibilität bei Küche&Co hatten sie überzeugt. Linda Koch resümiert: „Ich bin bei Küche&Co Lehrte genau richtig, denn nicht nur das Team ist sympathisch, sondern ich hatte von Anfang an die Möglichkeit das neue Studio mitzuplanen und zu gestalten. In meinem Alter sicher nicht selbstverständlich und eine tolle Chance. Außerdem gibt es hier interessante Perspektiven für meine Aufstiegs- und Entwicklungsmöglichkeiten zur Studiolleitung.“

### **Jung, aber oho**

Als Mitinhaber beim Standort Passau trägt Vadim Korn viel Verantwortung, unterstützt, teilweise auch in leitender Funktion, die Standorte Neutraubling und Amberg. „Ich erhalte viele Komplimente und Anerkennung, dass ich mich bereits im jungen Alter selbstständig gemacht habe. Die Unterstützung ist deswegen größer als sonst, habe ich das Gefühl“, erklärt Vadim Korn. Auch Steven Strauß sieht einen Vorteil jung zu sein: „Ich kann Kunden und

Geschäftspartner immer positiv überraschen, da sie aufgrund meines Alters eine eher niedrige Erwartungshaltung haben.“ „Kunden vertrauen mir aufgrund meines Alters, dass ich mich mit den aktuellen Trends auskenne“, ergänzt Linda Koch. Außerdem ist sie der Überzeugung, dass man in jungen Jahren besonders offen für Neues ist und motiviert Aufstiegschancen zu nutzen. Und gibt es Nachteile, wenn man jung ist? Alle 3 sind sich einig, dass man teilweise unterschätzt wird. „Ich werde gelegentlich mit den Kindern der Kunden verglichen und bei Themen wie Kinder, Hausbau und Kredite kann ich natürlich nicht aus eigener Erfahrung sprechen“, weiß Linda Koch. Und Vadim Korn ergänzt: „Man muss sein Fach richtig gut kennen, um sich von den „alten“ Hasen abzuheben. Auch das Vertrauen muss man sich hart erarbeiten, egal ob beim Endkunden oder der Industrie.“

## **Tipps für die Karriere in jungen Jahren**

Diese 3 jungen Menschen haben ihre Erfahrungen gemacht und möchten auch andere junge Frauen und Männer animieren, diesen Schritt zu gehen: Man sollte unbedingt sich selbst treu bleiben und sich nicht verbiegen, trotzdem aber den Erfahrenen zuhören, davon ist Steven Strauß überzeugt. Vadim Korn weiß aus eigener Erfahrung: „Nimm die Beine in die Hand und starte noch heute die Arbeit an deinem Traum und deiner Zukunft. Denn weder der perfekte Tag noch das perfekte Jahr werden kommen.“ „Man sollte aus eigener Erfahrung lernen und das 4-Augen-Prinzip als Absicherung nutzen. Und sich bewusst sein, dass man nie auslernt, denn es gibt ständig technische Fortschritte, neue Trends und auch jeder Kunde hat individuelle Anforderungen“, gibt Linda Koch als Ratschlag mit auf den Weg.

## **Über Küche&Co**

Die Marke Küche&Co steht seit mehr als 30 Jahren für erstklassigen Service und exzellente Qualität in Sachen Einbauküchen. Seit 1995 ist die Küche&Co GmbH ein Unternehmen der Otto Group. Mit der Anzahl an bundesweit vertretenen Küchenstudios ist Küche&Co bereits heute das größte Franchisesystem für den Einbauküchenfachhandel in Deutschland. Küche&Co verfolgt eine kontinuierliche Wachstumsstrategie. 2013 wurde die Küche&Co Austria GmbH gegründet, die auch stetig wächst. Küche&Co hat sich vom reinen Studioanbieter zu einem Multichannel-Unternehmen entwickelt. Franchisepartner können durch langjährige Erfahrung, unterschiedliche Studiokonzepte, professionelles Online Marketing sowie eine engmaschige Betreuung profitieren. Endkunden honorieren den mehrfach ausgezeichneten Küche&Co Service, der vielfältige Beratungsmöglichkeiten vor Ort und online bietet. Weitere Inspiration finden Kunden auf Social Media und Website, im Küchenblog, Online-Katalog sowie Online-Küchenplaner. Das Sortiment umfasst qualitativ hochwertige und individuell gefertigte Markenküchen „Made in Germany“ sowie Möbel für Hauswirtschaftsraum, Bad und den Wohnbereich. Elektrogeräte und Zubehör runden das Angebot von Küche&Co ab.

[www.franchise.kueche-co.de](http://www.franchise.kueche-co.de)

[www.kuecheco.at](http://www.kuecheco.at)

[www.facebook.com/kuecheundco](http://www.facebook.com/kuecheundco)

[www.instagram.com/kuecheundco](http://www.instagram.com/kuecheundco)

[www.pinterest.com/kuecheundco](http://www.pinterest.com/kuecheundco)

[www.twitter.com/kuecheundco](http://www.twitter.com/kuecheundco)

[www.youtube.com/user/KuecheUndCow](http://www.youtube.com/user/KuecheUndCow)

## **Pressekontakt Küche&Co**

Ziegfeld Enterprise // Baumwall 7, 20459 Hamburg

Lisa Runte, Tel.: (040) 3868-7466, [lisa.runte@ziegfeld-enterprise.de](mailto:lisa.runte@ziegfeld-enterprise.de)

Christina Ziegfeld, Tel.: (040) 3868-7477, [christina.ziegfeld@ziegfeld-enterprise.de](mailto:christina.ziegfeld@ziegfeld-enterprise.de)