



Sandra Hunke ist SHK-Anlagenmechanikerin, Model und Markenbotschafterin von HANSA.

Schon bei der Küchen-Planung ist der Profi gefragt!

SHK-Anlagenmechanikerin Sandra Hunke im Interview

Die Küche hat sich gewandelt: Waren einst praktische und platzsparende Kochzeilen gefragt, tendieren Kunden heute zu komplexen offenen Wohnräumen mit freistehenden Inseln. Für Fachhandwerker bedeutet das eine umfangreichere Beratung bereits zu Beginn der Planung. SHK-Anlagenmechanikerin Sandra Hunke spricht im Interview über aktuelle Küchentrends, moderne Armaturenlösungen und gibt Tipps zu Beratung und Einbau.

Warum und vor allem wann kommt ein Kunde in Sachen Küche zum Sanitär-Profi?

Als ich vor acht Jahren meine Ausbildung als Anlagenmechanikerin begonnen habe, wurden wir fast ausschließlich zur Nachrüstung gerufen. Oder eben wenn etwas defekt war. Inzwischen hat sich das aber verändert. Jetzt

werden wir häufig schon bei der Planung intensiv mit einbezogen. Und die ist komplexer geworden. Für viele Kunden gilt die Küche heute als Mittelpunkt des Wohnraums.

Wie äußert sich das?

Wir kochen nicht mehr nur, um satt zu werden. Vielmehr tun wir

das gemeinsam mit dem Partner, der Familie oder Freunden, um Zeit miteinander zu verbringen und diese zu genießen. Oder wir gehen dem Kochen als Hobby und Leidenschaft nach. Kochen liegt also absolut im Trend. Inzwischen gibt es ja mehr Sterneköche in TV-Shows als in Restaurants. Die Küche ist aber nicht nur zentraler Lebensraum, sondern zudem

eine Art Statussymbol, was sich unter anderem in der Ausstattung zeigt. Kochinseln etwa sind hochmodern und von zahlreichen Kunden gewünscht. Die platzsparende und praktische Küchenzeile hingegen ist zunehmend passé. Auch die klassische Trennung zwischen Küche und Esszimmer wird aufgehoben.

Als SHK-Anlagenmechanikerin nimmst du also zunehmend eine beratende Rolle ein. In welchen Bereichen sind Kunden unsicher, bzw. was sind häufig gestellte Fragen?

Neben einem tollen Design sind Funktionalität und Trinkwasserhygiene den Kunden sehr wichtig. Sie möchten nicht nur eine Armatur, aus der kaltes und warmes Wasser kommt. Sie muss zudem praktische Features besitzen – zum Beispiel einen hohen Auslauf haben und um 360 Grad schwenkbar sein. Außerdem sollen die Spüle und die damit verbundene Armatur häufig an eine andere Stelle in der Küche verlegt werden, zum Beispiel mitten in den Raum. Hier ist der Kunde oft unsicher, ob das überhaupt realisiert werden kann. Der Profi prüft dann also, wie Wasseranschlüsse und Wasserabfluss verlegt werden können und berät entsprechend.

Warum ist es für SHK-Profis so wichtig, an der Beratung teilzuhaben?

Eine moderne Wohnküche hat inzwischen mehr Wasseranschlüsse als ein Bad (lacht). Spülmaschine, Konvektomat (Backofen mit Wasseranschluss), Kühlschrank mit Wasseranschluss und natürlich die Spüle mit der Armatur. Soll das alles in eine Kochinsel integriert werden, muss viel beachtet werden. Da ist in jedem Fall ein Profi gefragt. Und die Planung gemeinsam mit dem Kunden macht natürlich sehr viel Spaß.



© Hansa Armaturen GmbH

Designstark, funktional, hochwertig und sparsam – HANSADESIGNO Style bietet alles, was Kunden von einer Küchenarmatur erwarten.

Welche Tipps gibst du SHK-Profis für die Beratung bzw. den Umgang mit Kunden mit auf den Weg?

Als SHK-Profi haben wir die Verantwortung, unsere Kunden gut zu beraten. Ich erlebe es noch oft, dass sich Kunden schnell eine Armatur aussuchen, die optisch gefällt, sich aber im Vorfeld wenig Gedanken machen, wie diese später eigentlich zu nutzen ist. Erst nachdem die Armatur im Einsatz war, stellen die Kunden dann fest, dass diese gar nicht so praktisch ist. Da sind wir im Vorfeld als Profis gefragt. Tolles Design und hohe Funktionalität sind heute die Zauberwörter. Es ist wichtig, den Kunden die für sie passenden Lösungen aufzuzeigen, die Vorteile klar zu benennen und Empfehlungen je nach den individuellen Anforderungen auszusprechen. So eignen sich zum Beispiel auch intelligente Hybrid-Armaturen perfekt für anspruchsvolle Küchen. Diese können manuell und auch berührungslos bedient werden, was

super praktisch und auch sparsam ist. Auf hochwertige Materialien hinzuweisen, damit die Trinkwasserqualität nicht beeinträchtigt wird, sollte dabei selbstverständlich sein.

Sind in der Küche andere Kriterien für die Armaturenauswahl relevant und welche wären das?

Die Armatur in der Küche muss eine große Bandbreite abdecken: Hände waschen, Lebensmittel und Geschirr abspülen oder auch die Nutzung als Wasserentnahmestelle. Multifunktionalität ist hier gefragt. Dabei soll sie gleichzeitig leicht zu pflegen sein. Auch Trends, wie die zur Wohnküche, beeinflussen diese Kriterien. Die Kunden bewirten ihre Gäste in der Küche und wollen alles perfekt haben, etwas Einzigartiges und Schönes präsentieren. Darum wird immer mehr Wert aufs Design gelegt.



Mit dem 3S-Installationssystem von HANSA lassen sich sämtliche Montageschritte präzise und schnell durchführen.

Was ist dir als Profi beim Einbauen von Armaturen wichtig? Worauf achtest du?

Beim Kunden achte ich als Erstes natürlich darauf, ob ich eine Hochdruck oder Niederdruck Armatur benötige. Als Profi ist es mir für den Einbau immer wichtig, dass die Armatur leicht zu montieren und auch dauerhaft sicher ist. Für die HANSAPINTO und HANSA-DESIGNO Style Küchenarmaturen hat HANSA das zum Beispiel perfekt mit dem 3S-Installationssystem gelöst. Ein großer Vorteil dabei: Statt aus vielen Einzelteilen, die erst mühselig zusammengeschaubt werden müssen, besteht das 3S-Installationssystem aus nur einem Bauteil. Alle wichtigen Komponenten für die Befestigung, wie Anzugsplatte, Dichtung und Mutter, sind integriert. So kann ich

sämtliche Montageschritte präzise und schnell durchführen.

Warum ist es so wichtig, dass Spül-tisch-Armaturen aus hochwertigen Materialien hergestellt sind?

Es gibt im Handel immer noch „Billig-Armaturen“ aus deren Messinglegierung sich die darin enthaltenen Schwermetalle mit der Zeit auswaschen können. Gerade in der Küche ist gute Qualität ein Muss, da wir mit dem Wasser kochen und es trinken. Das wollen wir natürlich guten Gewissens tun. Bei HANSA bin ich da zum Beispiel immer auf der sicheren Seite, da der Hersteller extrem viel Wert darauf legt, die hohe Qualität des Trinkwassers bei seinem Weg durch die Armatur durchgängig zu bewahren. Küchenarmaturen mit dem HANSAPROTEC-System tragen dazu entscheidend bei. Es umfasst und sichert

diejenigen Bereiche in der Armatur, die mit Trinkwasser in Berührung kommen. Für alle wasserführenden Teile verarbeitet HANSA daher ausschließlich eine besonders hochwertige Messinglegierung, die entzinkungsbeständig und resistent gegen Korrosion ist. Alle Messingteile in Trinkwasserkontakt sind frei von Nickelbeschichtung.

Welche Küchenarmatur empfiehlst du sowohl SHK-Profis als auch Kunden am Liebsten?

Ganz klar die HANSADESIGNO Style. Tolles Design, hohe Funktionalität, gute Qualität, sparsam und mit elektronischem Absperrventil, das den Wasserfluss automatisch reguliert – die Küchenarmatur erfüllt für mich alle wichtigen Kriterien. ◀