

Homeier: Design-Dunstabzugshauben auf höchstem technischen Niveau

Frischluf in seiner schönsten Form



Das „LRZ-T-Tischgerät“ ist sowohl für Inseln als auch in der Zeile einsetzbar. Oben rechts: „LRZ-K-Kamininsel“ – ein leistungsstarkes Profi-Gerät, lieferbar in vielen Sonderhöhen.



schine arbeiten“, beschreibt Max Homeier die Fertigung. „Das Einsetzen CAD-gesteuerter Technik führt zu niedrigeren Rüstzeiten und somit zu einer schnelleren Fertigstellung der Produkte.“

Darüber hinaus bietet Homeier seinen Kunden einen eigenen Kundendienst, der anfallende Reklamationen sofort behebt. „Unser Kundendienst deckt das ganze Bundesgebiet ab“, bringt der Unternehmenschef die Service-Leistungen auf den Punkt.

Neben diesen Leistungen sprechen aber auch die Produkte für sich: Eigenständiges Design und ausgereifte Technik heben sie aus der Vergleichbarkeit. Eine große Palette an Werkstoffen, wie z.B. Edelstahl, elektrolytisch verzinktes, pulverbeschichtetes Blech und Glas ermöglichen vielfältige Produktkreationen und Formen. Aber auch das Innenleben bei den Dunstabzugshauben von Homeier ist hochwertig: So bezieht der Hersteller alle Motoren von EBM-Papst, einem bedeutenden Anbieter in diesem Segment, und testet die Produkte regelmäßig: Alle Geräte werden im eigenen Labor, aber auch von neutralen Außenstellen auf Leistung und Geräuschentwicklung geprüft. Ergebnis: Die Effizienz zeichnet sich in der sehr geringen Ausfallquote von nur 0,3 % ab.

www.homeier.com

Patenterte Innovation für designstarke Dunstabzugshauben: Homeier Küchentechnik hat sich in den vergangenen 25 Jahren mit seinen Produkten am Markt als kompetenter Partner etabliert. Und überzeugt neben seiner klaren Formensprache immer wieder mit technischen Neuentwicklungen. Wie zum Beispiel dem „Luft-Reinigungs-Zentrum“. Die seit drei Jahren ausgereifte 5-stufige Filtertechnik sorgt nicht nur für perfekte Frischluft sondern liefert gleich ein ganzes Paket an Vorteilen. So werden z.B. Heizkosten gespart, weil kein Wärmeverlust per Abluft stattfindet zudem ist keine Zuluft erforderlich, da die Umluft im Raum zirkuliert. Die Luftaufbereitung erfolgt durch Entstaubung und Entkeimung wobei ein eingebauter Hitzemelder für Sicherheit sorgt. Außerdem ist keine Zustimmung des Kaminkehrers notwendig. „Der Mehraufwand amortisiert sich bereits in 2 bis 3 Jahren“, rechnet Max Homeier, Gründer des Unternehmens und gleichzeitig Entwickler der designorientierten Produkte vor.

Er gründete 1981 in seinem Privathaus das Unternehmen Homeier Küchentechnik, das heute auf eine Produktionsfläche von

2.100 qm angewachsen ist. In den ersten fünf Jahren belieferte Homeier ausschließlich die Küchenmöbelindustrie. Das änderte sich jedoch bald, da die designorientierten Produkte als funktionales und optisches Highlight im Handel immer beliebter wurden und für Umsatz sorgten. Mit wachsendem Erfolg: Heute gehört der Küchenfachhandel zum Hauptabnehmer des Regensburger Nischenanbieters. Dieser strikt eingehaltene Vermarktungskanal und die individuellen Produkte sind bis heute Grundpfeiler des Erfolgs. Dank der flexiblen und modernen Fertigung kann das Unternehmen schnell auf wechselnde Marktanforderungen reagieren. „Bei uns wird das Blech weder gestanzt noch geschritten, da wir ausschließlich mit einer Laserschneidema-

Das Luft-Reinigungs-Zentrum – eine auf dem neuesten Stand der Technik gebrachte Weiterentwicklung der Umlufthauben von Homeier Küchentechnik aus Regensburg.

