

# Krumböck MITTENDRIN

Mitarbeiter-Zeitung der Krumböck GmbH | Mai 2018

Ausgabe 2 | 18



Titelfotos © Mailänder Möbelmesse

## Planung und Verkauf

Möbelrends 2018  
Designberater von Egger

## Cowörk

Pr1me Meat

## Highlights

Messesaison 2018  
Krumböck-Skitage in Zauchensee 2018

## Team

Tolle Gesellenstücke  
Karriere mit Lehre

TISCHLEREI  
  
KRUMBÖCK  
krumboeck.at





### Liebes Krumböck-Team,

alle Jahre wieder sorgen wir für beeindruckende Messeauftritte unserer Kunden. Auch heuer gab es wieder viel zu tun und wir dürfen mit Recht behaupten, dass wir gemeinsam alle Arbeiten für unsere Kunden sehr zufriedenstellend über die Bühne gebracht haben!

- > Im Jänner arbeiteten wir auf der „Swissbau“ in Basel (für LAUFEN und Bulthaup)
- > Im März bauten wir für die „Energiesparmesse“ in Wels Messestände für LAUFEN und Xella
- > und für die „SanitärHeizungKlima“ in Essen und die „Wohnen & Interieur“ in Wien Stände für LAUFEN und Heinze.
- > Auch bei der „IFH-IN THERM“ in Nürnberg und bei der „H.O.M.E.D.E.P.O.T“ in Wien waren wir für LAUFEN im Einsatz.
- > Nicht zu vergessen der Messestand für LAUFEN auf der weltweit größten Möbelmesse - der „Salone Int. del Mobile“ in Mailand!

Von der Mailänder Messer haben wir auch jede Menge Trends mitgebracht. Diese bilden den Schwerpunkt unserer 5. Mitarbeiterzeitung. Ebenso interessant: der neue Designberater von EGGER. Ausprobieren lohnt sich!



Es sind immer die einfachsten Ideen,  
die außergewöhnliche Erfolge haben!

*Leo Tolstoi (1828-1910)*



Ich wünsche viel Spaß mit der Sommer-Ausgabe unserer Mitarbeiter-Zeitung!

Helmut Krumböck

### Impressum

**Herausgeber:** Krumböck GmbH,  
3385 Gerersdorf, Eichenstraße 1,  
office@krumboeck.at, www.krumboeck.at  
**Redaktion:** Vera Hartner  
**Layout und Grafik:** Vera Hartner  
**Fotos:** Jürgen Pletterbauer Fotografie,  
Wien, www.pletterbauer.net  
Mitarbeiter von Krumböck  
**Druck:** Druckerei Rutzky, St. Pölten,  
www.druckerei-rutzky.at



## Krumböck Schiwochenende 16./17. März 2018

Regen und Schneefall wurden für das gesamte Schiwochenende vorhergesagt. So hat es auch ausgesehen, als wir morgens von der Tischlerei wegfahren...

Bis nach Flachau hat es geschüttet und wir waren schon etwas verzagt, doch vorm Hotel Sportwelt von Michael Walchhofer angekommen, waren wir dann beruhigt: KEIN Schneefall, KEIN Regen, statt dessen BESTE Pistenverhältnisse!

Mittags wurden wir mit Sonne belohnt und als Abschluss gab es mega Stimmung mit einer tollen Cover-Rock-Band in der Schirmbar. War das ein schönes Wochenende!



Mit von der Partie: Bernhard B, Thomas A, Thomas D, Andi V, Andi F, Ria R, Renzo P, Christian R, Hans S, Hans M, Sebastian J, Vera H und Helmut K



## Neu im Team: Jessica Scharl

Jessica ist seit April in unserem Team für „Planung und Verkauf“.

Die 24-jährige St. Pöltnerin hat bis vor 5 Jahren die HTB Hallstatt für Innenraumgestaltung und Möbelbau besucht. Berufserfahrung hat sie bisher bei Svoboda und IMPEX gesammelt.

Jessica ist eine kreative und gewissenhafte, Kollegin.

Ihr Motto „Erfolg hat drei Buchstaben: TUN!“ von Goethe passt zu ihr!

An Krumböck gefällt Jessica besonders die Freundlichkeit und die Hilfsbereitschaft der Kollegen. Ihre liebste Tätigkeit an ihrem Arbeitsplatz ist das Perspektiven zeichnen.

Jessica ist sportlich und gesellig. Sie geht gerne laufen oder radeln und mag es, Freunde und Familie zu treffen. Wer Jessica eine Freude machen will, kocht ihr ein Pariser Schnitzel mit Rosmarin und Erbsenreis oder fliegt mit ihr nach Griechenland ;-)







Mailand ist die wichtigste Plattform für Designer aus aller Welt. Sie zeigen hier ihre neuesten Kreationen, die sie meist im Auftrag einer Firma ausführen. Heuer haben wir Mailand sehr „abgedunkelt“ erlebt. Gebrochene Farbtöne und eine edle, etwas schwere Atmosphäre mit vielen Showeffekten waren vorherrschend.

*Kristin Koblmiller*

Längst wird in der Küche nicht mehr nur gekocht, sie wird immer mehr zum Wohnraum. Aufgrund der offenen Raumstrukturen fließen Küche, Essbereich und Wohnzimmer nahtlos ineinander und werden stimmungsvoll inszeniert. Klare und kantige Linienführung bestimmen das Aussehen der Küchen.

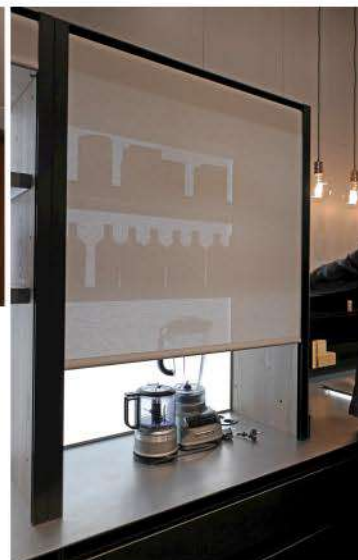
## It's Showtime!

Die Küche dient 2018 als Ausstellungsort. Offene Regale und Glasvitrinen bieten die Möglichkeit, stylische Utensilien, wertvolle Gläser oder duftende Kräutertöpfe dekorativ in Szene zu setzen. Allerdings ist die Küche auch nach wie vor ein Ort, an dem gearbeitet wird. So sind beispielsweise die offenen Regale hinter der Spüle mit einer Schiebefür einfach abzudichten. Bei Unterschränken wird zum Teil auf Fronten verzichtet, die Laden bleiben sichtbar und offen. Sehr hübsch, doch ich frage mich... haben die nur hübsche Sachen? Wo kommt ihre Tupperware hin?



**Alles Fassade.** Neben den offenen Regalen spielen geschlossene, intelligente Stauräume eine große Rolle.

Schrank- und Sortierungssysteme wurden neu durchdacht. Man hat hart daran gearbeitet, dass alles, was im Wohnraum an eine Küche erinnern könnte, verschwindet.



Gerätefronten werden dank flächenbündig versenkbarer Griffe plan und können hinter Schiebewänden versteckt werden. Besonders im Trend liegen auch Elemente mit Schiebe- oder ausziehbaren Türen, hinter denen jene Küchengeräte verschwinden, die gerade nicht gebraucht werden. Laden von Unterschränken werden zum Teil mit einer gemeinsamen Front aus Holz oder Stein verkleidet.

Schaut wirklich toll aus, aber praktisch? Vielleicht ist im Keller eine zweite Küche geplant, in der man auch kochen kann ;-)







## Dunkle Oberflächen und raffinierte Beleuchtung

Eines der Kerngeschäfte der Küchenhersteller sind Oberflächen. Sie sind das Kleid der Küche. Unübersehbar ist der Trend zu dunkleren Materialien.

Immer noch populär sind Fronten in Betonoptik, Edelmetall- und Steinakzente, ebenso wie ein Materialmix aus Beton, Glas, Edelmetallen und Holz. Hinzukommende Rosttöne unterstreichen einerseits den industriellen Charme und strahlen andererseits Wärme aus. Der Industrialstyle, der sich in den letzten Jahren schon im Wohnbereich etabliert hat, erobert nun auch die Küche.

Griffe oder Griffleisten gibt es so wenige wie möglich. Lieber setzt man auf die Funktion «Tip On», um die Türen mit einem sanften Druck zu öffnen. Zudem achtet man auf eine zweckmässige, aber auch stimmungsvolle Beleuchtung. Auf der Arbeitsfläche, in allfälligen Regalsystemen und sogar im Kühlschrank.

Ganz neu sind Keramik- oder Steinplatten, die kochen können... zumindest scheinbar! In die Arbeitsflächen ist ein unsichtbares Induktionskochfeld integriert. Dieses erhitzt die Arbeitsplatte, ohne sie zu verbrennen. Auf der Arbeitsplatte selbst sind hauchdünne, kleine Kreise angedeutet, die dem Küchenbesitzer anzeigen sollen, wo sich die Induktionselemente befinden. Es können beliebig viele Induktionselemente eingebaut werden. Das finde ich mal praktisch - keine Verschmutzungen in Ecken und Kanten durch eingebaute Kochfelder mehr!



Im Sommer wollen wir alles draußen machen: Essen, schlafen und natürlich auch kochen! Outdoor-Küchen werden bei Hobbyköchen wie Profis immer beliebter. Man kann sie entweder auf die Terrasse stellen oder direkt in den Garten.

Outdoor-Küchen sind längst keine Luxusobjekte für Starköche mehr, sondern halten Einzug ins private Grün. Das Thema hat einen großen Stellenwert in Punkto Lifestyle.

Der Garten oder die Terrasse wird als Rückzugsort immer wichtiger. Klar, dass diese Orte auch stilvoll eingerichtet werden sollen.

Viele Hersteller zeigen schicke Möbel für den Garten, die Terrasse oder den kleinen Stadtbalkon.



## Küche mit Aussicht







## Im Bad wirds glamourös

Die Raumstimmung wurde heuer von gedeckten Farben bestimmt, Hölzer kommen in Natur oder gebeizt zum Einsatz. Im Vordergrund stehen noch mehr Kontraste. Schlicht und unaufgeregt.

Farben werden sehr zurückhaltend eingesetzt. Beliebt sind Taupe-Töne (eine graue dunkle Farbe mit Stich ins Braune), Bronzetöne bis hin zum Kupferrot und elegante Cognactöne. Edel und klassisch.

Dunkle Hölzer, Stein und Marmor werden mit eleganten Materialien wie Leder, Samt und glänzenden Metallen kombiniert. Perfekte Zutaten zum glamourösen Look, der bei vielen Ausstellern zu sehen war.



## Armaturen mit PVD-Beschichtung

Abseits des Mainstreams entwickelt sich eine neue Oberflächenvielfalt, die vor allem durch seine Authentizität besticht. Badarmaturen mit einer sogenannten PVD-Beschichtung sind die logische Konsequenz aus dieser Entwicklung. Viele haben genug vom ewigen Chrom und übermäßigem Glanz im Bad - alles muss individueller und „echter“ werden. Farben wie Kupfer, Rosegold, verschiedene Schwarztöne und mattes Weiß liegen voll im Trend.

Eine Armatur mit Messing-Oberfläche strahlt Eleganz und Luxus aus. Armaturen in schwarzer Stahloptik vermitteln ein Gefühl von Freiheit, Unabhängigkeit und Individualität. Kupfer und Bronze, die glänzenden Varianten von Orange setzen in natürlich hellen Wohnbereichen ein zusätzliches Ausrufezeichen!







Welches Platten-Dekor passt in welchen Raum? Wie sieht es „live“ aus?  
 Und wie fühlt sich die Oberfläche an?  
 Viele Fragen... bei denen der neue Designberater von Egger helfen kann!



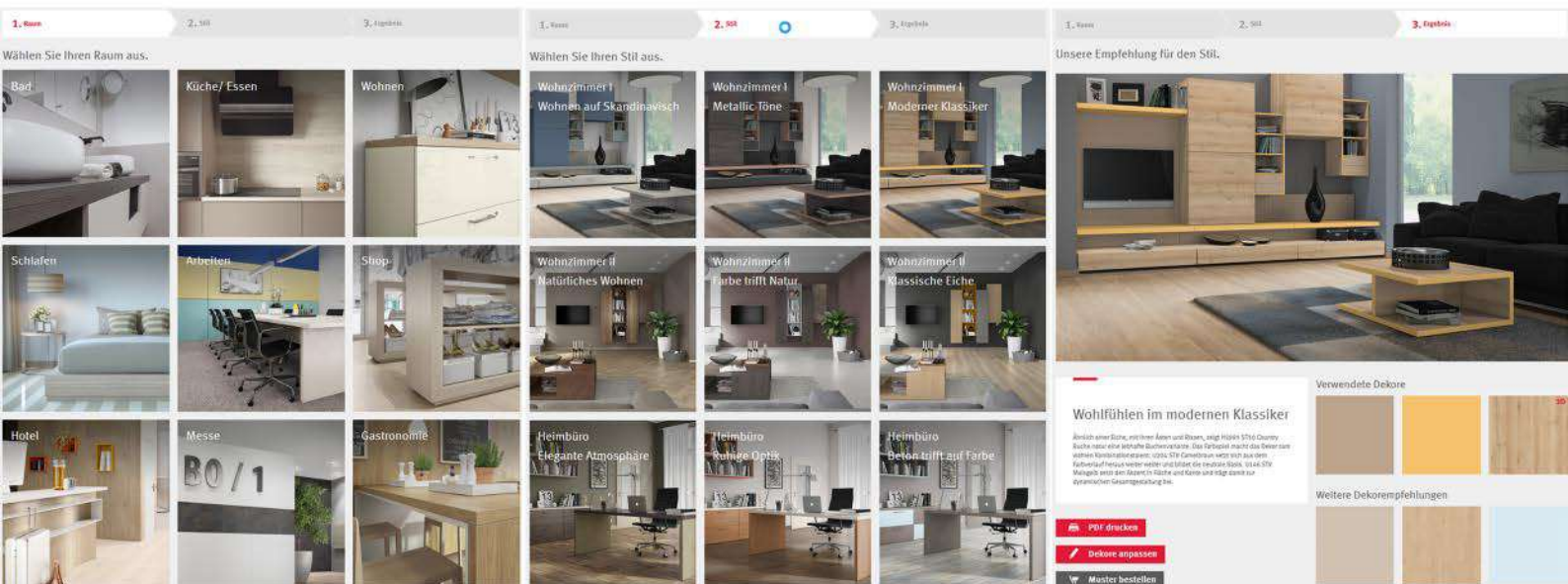
Ansprechpartnerin: Jeannine Zöchling

Der Designberater liefert Inspiration für die Gestaltung von öffentlichen Orten wie Restaurant, Shop oder Arztpraxis, sowie privaten Räumen wie Küche, Bade- oder Wohnzimmer.

Eine große Farbauswahl, breite Farbspektren bei Hölzern, ein vielfältiges Sortiment an Materialnachbildungen sowie neue Oberflächenentwicklungen schaffen unzählige Gestaltungsmöglichkeiten.

Zahlreiche Raumszenen zeigen Dekorvorschläge nach aktuellen Trends, angeordnet in sogenannten 9-Grids (siehe auch **KrumböckMITTENDRIN** Ausgabe 1/2017, Seite 1).

Räume können nach Belieben mit sämtlichen Dekoren der EGGER Kollektion gestaltet, anschließend gespeichert, ausgedruckt oder als PDF versendet werden.



## Die Front der Unterschränke in Granit Anthrazit, oder doch lieber in Alpine Weiss?



Das analoge Designberater Tool gibt es unter [egger.com/designberatertool](http://egger.com/designberatertool).  
 Unter [egger.com/3D](http://egger.com/3D) wird sogar die Struktur ausgewählter Oberflächen digital erlebbar!





## B.A.R.F. - Nur das Beste für die Haustiere

BARF bzw. Barfen steht für die Rohfütterung von verschiedenen Tieren. Nahrung sollte immer "artgerecht" sein, sowohl für Mensch, als auch Tier. Das verlangt unser Körper, damit er alle gesundheitlichen Ressourcen ausschöpfen kann.

Mit Sicherheit würde unser Hund, oder unsere Katze keine gekochten Karotten oder Erbsen, Geschmacksverstärker, E-Nummern, künstliche Vitamine oder Mineralstoffe und schon gar kein Getreide in der freien Natur zum Fressen holen! Obst, Getreide und Gemüse würden sie nur im Gesamtpaket fressen. Das heißt die Erbsen nur mit Schote, Getreide nur wenn es leicht feucht ist und mit der Schale. Karotten mit Erdresten.

Wir alle wissen, dass man einen Apfel mit der Schale essen soll, weil wir nur dann die wertvollen Stoffe zu uns nehmen die diese Frucht bietet und dadurch vom Verdauungstrakt gut verarbeitet werden kann. Barfen fördert die Gesundheit und viele Probleme tauchen erst gar nicht auf. Die Verdauung, die Ausdünnung, die Zähne, der gesamte Muskel - und Knochenaufbau und sogar das Verhalten regulieren sich.



Aus persönlichem Bedarf und aufgrund der starken Nachfrage im Bereich Rohfütterung für Hunde & Katzen hat Dagmar Ende 2015 ihre Firma als Vertriebsunternehmen der Pr1me Meat GmbH gegründet. Seit Mai 2017 hat sie ihr Lager und einen wöchentlichen Verkauf in unserem Cowork.

„Wir bieten Fleisch aus Österreich, das einer täglichen Kontrolle des Veterinärarztes unterliegt. Die tiefgekühlte Produktpalette reicht von kleinen 100g Röllchen über ¼ kg und ½ kg bis zu 1 kg Packungen.

Luftgetrocknete Leckereien ohne Zusatzstoffe runden unser Sortiment ab. Vom Rind über Lamm, Huhn und Pute bis hin zum Fisch finden Sie bei uns alles für Ihren Vierbeiner.“

Durch die enge Kooperation mit dem Produzenten und durch die langjährige Erfahrung in der Fleischbranche kann Dagmar für beste Qualität garantieren und dennoch flexibel auf spezielle Kundewünsche persönlich eingehen.

**Jeden Freitag  
von 16.00 - 19.30 Uhr**

ist Dagmar mit ihren B.A.R.F Produkten und luftgetrockneten Leckerlis für Hund & Katz **im Cowork** anzutreffen.

Mehr Infos unter  
[pr1memeat.at](http://pr1memeat.at)  
[facebook.com/pr1memeat](https://www.facebook.com/pr1memeat)







Dass sie ihr Handwerk beherrschen, haben Manuel und Renzo mit ihren Gesellenstücken bereits bewiesen. „Geschafft!“ wirkten die Beiden nach ihren Vorträgen erstmal erleichtert. Die theoretischen Prüfungen haben unsere beiden Nachwuchsfischler noch vor sich... toi, toi, toi - aber wir machen uns ja eh keine Sorgen ;-)

## Renzo Paukowitsch



Renzo hat sein Gesellenstück für den Vorraum entworfen. Er wollte ein modernes Möbelstück, das nicht zu groß ist und ein paar Laden hat.

„Mir gefiel der Gedanke einer schwebenden Ladenreihe und einem zusätzlichen Ablagebord!“, erzählt Renzo.



Die Sockellatte trägt das ganze Möbel. Die Rückwand ist trapezförmig gestaltet. In der Vorderansicht sollten die Ladenvorderstücke im gleichen Winkel schräg verlaufen wie die Rückwand. Letztlich wurden Griffe in das Vorderstück eingefräst und geschwungene Griffmulden gearbeitet.

Das Ablagebord, die Rückwand und der Boden sind aus kanadischem Ahorn. Aus amerikanischer Nuss wurde der Ladenkörper gefertigt, um einen schönen Kontrast zu bekommen.

## Manuel Schweiger

„Der Grundgedanke meines Gesellenstückes war es, ein Möbel für mich zu kreieren, das sowohl funktional, als auch geradlinig ist.“

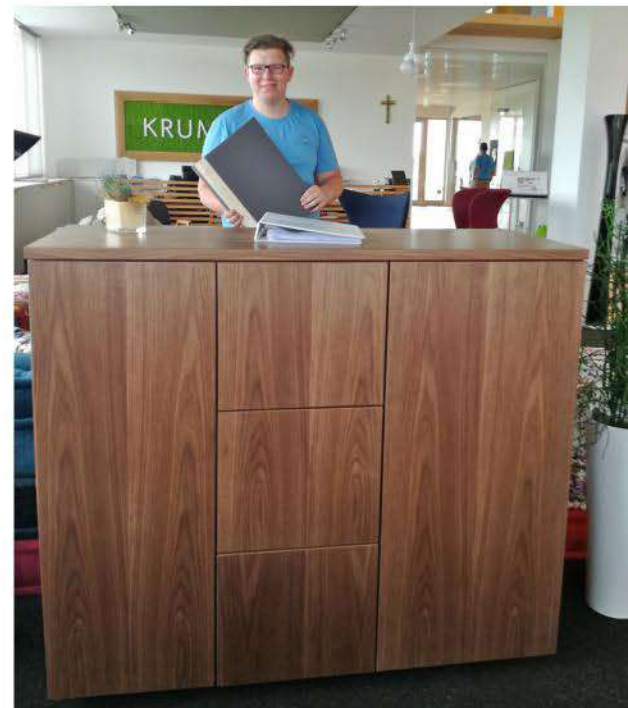
Für Manuel ist es das passende Möbel für sein Jugendzimmer. Auf der Abdeckplatte finden einige Dekorationsobjekte Platz. Hinter der linken Türe bewahrt Manuel seine Bücher und Spiele auf.



In erster Linie sollte Manuels Schlafzimmer-Anrichte „Bedroom Set Up“ jedoch viel Stauraum für seine Kleidung bieten. Hinter der rechten Tür hat Manuel seine T-Shirts und Hosen untergebracht.

In den Laden werden Unterwäsche und Kleingegenstände verstaut.

Korpus, Türen und Ladenvorderstücke sind Nuss furniert, da Manuel die Farbe und Maserung sehr gefällt. Die Laden bestehen aus massivem Nussholz.







### Lehre mit Matura - Martina Walli

Martina startete im August 2015 mit ihrer Lehre in unserer Tischlerei. In der Berufsschule hat sie von dem Ausbildungsprogramm „Lehre mit Matura“ erfahren.

#### **Martina, warum hast du dich für die Lehre mit Matura entschieden?**

*Ich wollte mir beruflich alle Möglichkeiten offen halten. Das Ausbildungsprogramm bedeutet zwar eine zeitlang viel Aufwand, aber man schafft das. Außerdem war die Berufsreifeprüfung kostenlos. Würde ich erst später draufkommen, die Matura nachholen zu wollen, würde mir jede einzelne Prüfung viel Geld kosten!*

#### **Wieviel Aufwand hat diese Doppelausbildung bedeutet?**

*Das Ausbildungsmodell umfasst 900 Lehrstunden. 4 Fächer müssen absolviert werden: Mathematik, Deutsch, Englisch und ein persönlicher Fachbereich. Ich habe mich für Informatik entschieden.*

*Sicher war es streckenweise anstrengend. Gerade in den Zeitabschnitten, wo auch die Berufsschule zu absolvieren war, dauerte der Arbeitstag schon mal von der Früh weg bis sehr spät am Abend. In dieser Zeit lernt man, sich seine Zeit gut einzuteilen ;-)*

Wir sind stolz auf Martina und ihre Power, denn parallel saniert die Frau vom Fach gemeinsam mit ihrem Freund Christopher auch noch Haus und Garten!

Herzlichen Glückwunsch liebe Martina zur bestandenen Prüfung und viel Freude mit deinem neuen Reich!



### Lehre nach der Matura - Benjamin Stadlmann

Martina machte parallel zu ihrer beruflichen Ausbildung ihre Matura. Aber auch der umgekehrte Weg – nach erfolgreich abgelegter Matura eine Lehrausbildung zu machen, findet immer häufiger Anklang. Die Vorteile liegen auf der Hand: Die jungen Leute halten sich alle Weiterbildungsmöglichkeit offen, gleichzeitig holen sie eine Berufsausbildung nach, in einer Tätigkeit, die ihnen Spaß macht.

Weiterer Vorteil: Die Lehrzeit verkürzt sich für die Maturanten in der Regel um ein Jahr.

Benjamin hat seine Lehre im Jänner 2018 in unserer Tischlerei begonnen. Im Oktober 2017 hat er in Wien seine AHS-Matura abgelegt. Somit darf Benjamin seine Lehrzeit von drei auf zwei Jahre verkürzen.

#### **Benjamin, warum hast du dich für die Tischlerlehre entschieden?**

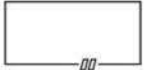
*Der Gedanke an eine Lehre zum Tischler ist mir erst im letzten Schuljahr gekommen. Ich hatte den großen Drang nach manueller Arbeit. Im Büro oder weiter über Büchern zu sitzen konnte ich mir einfach nicht vorstellen. Die Perspektive, Möbelstücke irgendwann selber bauen zu können, gefiel mir sehr.*

#### **Wie bist du als Wiener auf unsere Tischlerei gekommen?**

*Mir war es extrem wichtig, eine sehr gute Tischlerei für meine Ausbildung zu finden. Ich habe von der Tischlerei Krumböck nur Gutes gehört! Die Aufgaben und Möglichkeiten sind hier einfach sehr vielfältig... Dafür nehme ich den täglich längeren Anfahrtsweg wirklich sehr gerne in Kauf!*







Geburtstage



Ioan Crisan 26. Mai  
 Dusan Knap 26. Mai  
 Pawel Klesk 02. Juni  
 Andrej Lences 03. Juni  
 Karl Krumböck 04. Juni  
 Manuel Schweiger 15. Juni  
 Jeannine Zöchling 17. Juni  
 Hermann Loidl 18. Juni



Sebastian Jachs 24. Juni  
 Burgi Krumböck 03. Juli  
 Kristin Koblmiller 07. Juli  
 Thomas Donninger 13. Juli  
 Martin Hobiger 14. Juli



Benjamin Stadlmann 29. Juli  
 Werner Grubmann 07. August  
 Rosenstiel Siegfried 15. August  
 Johann Schaberger 17. August  
 Peter Ganzberger 21. August



Johann Meneder 25. August  
 Maximilian Grün 26. August  
 Bernhard Stockinger 29. August  
 Manuel Prokesch 31. August  
 Günter Zeitlhofer 01. September  
 Gerhard Bach-Gutlederer 09. September  
 Gerhard Radinger 18. September  
 Stefanie Fuchs 20. September



Jeannine Zöchling  
 feiert ihren 30. Geburtstag



Hermann Loidl  
 feiert seinen 60. Geburtstag



Burgi Krumböck  
 feiert ihren 65. Geburtstag



Kristin Koblmiller  
 feiert ihren 25. Geburtstag



Bernhard Stockinger  
 feiert seinen 30. Geburtstag



Manuel Prokesch  
 feiert seinen 30. Geburtstag

Dienstjubiläen



Alois Harm  
 feiert am 1. Juli  
 10 Jahre Krumböck



Gerhard Radinger  
 feiert am 2. September  
 5 Jahre Krumböck



# der BOCKmacher

## Bene Betriebsbesichtigung

Am Freitag den 15. Juni 2018 werden wir von bene zu einer Betriebsbesichtigung nach Waidhofen eingeladen. Gemütlicher Ausklang inklusive!

Abfahrt 12:30 - Ankunft ? ;-)



Ansprechpartner: Thomas Donninger

## Betriebsausflug im Herbst

Im Herbst gibt es wieder die Chance, einander (und unseren Chef) von einer anderen Seite kennenzulernen! Es gibt bereits Ideen für eine Wanderung auf dem Hochbärneck (Türnitzer Alpen), eine Radtour im Mostviertel (Sonntagberg) oder einen Action-Tag im Abenteuerpark Gröbming inklusive Abschlußflug mit der größten ZIP-Line der Alpen (Stoderzinken). Weitere Ideen sind gerne willkommen, mehr Infos werdet ihr auf der Hobelbank entdecken.



Ansprechpartnerin: Vera Hartner

## Ferien(S)pass in der Tischlerei

Was tun in den langen Schulferien? Heuer organisiert die Gemeinde Prinzersdorf bereits zum 15. Mal ein abwechslungsreiches Ferienangebot für aktive Kids. Die Tischlerei Krumböck ist seit vielen Jahren mit dabei. Dieses Jahr basteln wir mit den Kindern ein Holzspiel. Wieder brauchen wir einige freiwillige Helfer. Auch Ideen zum Holzspiel sind herzlich willkommen. Wir freuen uns, wenn ihr auch Kinder aus eurer Familie zum Ferien(S)pass mitbringt!



Ansprechpartnerin: Anna Krumböck

## Terminvorschau

15. Juni 2018	Betriebsbesichtigung Bene, Waidhofen
13. Juli 2018	Ferien(S)pass in der Tischlerei
20. Juli 2018	Krumböck Sommerfest
23. Juli bis 3. August 2018	Betriebsurlaub