

# KEUKENS MET PERSOONLIJKHEID

TRADITIE SINDS 1901



# Welkom in het middelpunt



HANS EKELHOFF  
Eigenaar, CEO

Geachte klant,

Vast en zeker heeft u al vaker gelezen over ondernemingen met passie voor hun werk. Wij zijn eerlijk: dat hebben wij ook. En dat bewijzen wij iedere dag opnieuw. Bij de planning van nieuwe keukens in onze twee showrooms. Bij de vervaardiging van individuele keukenonderdelen in onze werkplaats. Bij de montage bij onze klanten thuis. Van onze medewerkers kunt u altijd op aan, want zij delen deze passie. Voor keukens, voor een perfecte uitvoering en voor tevreden klanten. Sinds vier generaties staat de naam Ekelhoff voor beleefbare keukendromen.

Onze klanten willen wij aansteken met deze hartstocht. Geen idee is ons te gek en geen wens is te groot. Wij gaan altijd voor de beste oplossing. Daarvoor werken wij samen met uitstekende keukenpartners, vaak al decennia lang. In een wereld waarin er steeds nieuwe ontwikkelingen en innovaties zijn, blijven onze kernwaarden voorop staan: beste kwaliteit, uitstekende service en het stellen van hoge eisen aan onszelf.

Laat u inspireren in dit magazine. Wij verheugen ons erop om binnenkort, samen met u, uw droomkeuken te realiseren.

Hans Ekelhoff

# Nèt dat beetje extra ...

... dat een goede keuken tot iets bijzonders maakt. Van eerste idee tot de montage bij u thuis. Het familiebedrijf Ekelhoff Küchen staat voor levenskunst, kwaliteit en perfectie in de keukenbouw.



Foto: Richard Zahn, verzameling Stadtmuseum Nordhorn

**Het begin:** In de Hauptstraße in Nordhorn staat vandaag nog het oorspronkelijke huis van Ekelhoff Küchen (in het midden van de huizenrij met het witte bord).

**Sinds 2003** lokt ook ons filiaal Küchenland aan de Bentheimer Straße (foto links) talrijke klanten aan.

Met een werkbank is alles begonnen: in 1901 kocht de Nederlandse Johannes Albertus een huis in Nordhorn en legde daar met zijn werkbank het fundament voor het huidige bedrijf Ekelhoff Küchen. Al snel stroomden de opdrachten binnen en kocht hij een pand aan de Nordhorner Hauptstraße: het Küchenhaus, inmiddels uitgebreid en tot op de dag van vandaag ons filiaal in het centrum van Nordhorn.

Al in de beginjaren was het duidelijk: familietraditie is de basis van de succesvolle onderneming. Zoon Heinrich hielp zijn vader van kleins af aan in de werkplaats en leerde ook het beroep van meubelmaker. Vandaag de dag wordt Ekelhoff Keukens succesvol en toekomstgericht geleid door Hans Ekelhoff, alweer de vierde generatie. “De lange geschiedenis en traditie definieert Ekelhoff Küchen, in iedere afdeling merk je het enthousiasme en de passie voor dat wat wij doen”, zegt verkoopsleider Thomas Lüdtke.

De familie Ekelhoff zelf maakt dat iedere dag voelbaar.

Sinds het begin maakt Ekelhoff Keukens indruk met stijlvolle ideeën, individuele oplossingen en hoogste kwaliteit. Niet alleen met keukens, ook met de medewerkers, die de klant te allen tijde ter zijde staan. Zij gaan in op iedere wens en proberen alles zo om te zetten, dat uiteindelijk de best mogelijke keuken gemonteerd wordt.

Vandaag de dag toont Ekelhoff met ruim 200 keukens op 10.000 m<sup>2</sup> showroomoppervlak op uitnodigende wijze, wat er allemaal mogelijk is. Bezoekers beleven alle innovaties op keukengebied en kunnen ruimschoots inspiratie opdoen voor hun eigen droomkeuken. Afstand speelt daarbij slechts een kleine rol: “de 200 km van Keulen naar Nordhorn hadden wij er graag voor over”, zegt het echtpaar Grüll. “De keukens die je hier krijgt hebben allemaal nèt dat beetje extra.”

# Traditioneel Maatwerk

— Vakmanschap sinds 1901



Iedere keuken kan individueel aan de behoeftes van de klant worden aangepast. De Ekelhoff-keukenontwerpers kennen alle mogelijkheden en werken nauw samen met de collega's in de werkplaats. "Het maakt niet uit welke houtsoort of welke kleur: wij maken bijna iedere wens mogelijk", zegt werkplaatsleider Peter Gövert.

Om haar klanten alle nieuwste trends te kunnen laten zien, blijft Ekelhoff Küchen zich ontwikkelen. Zo werd naast het Küchenhaus in de binnenstad van Nordhorn, in 2003 het nieuwe, grotere filiaal Küchenland geopend, aan de rand van het stadje. Dat was een mijlpaal voor de ontwikkeling en groei van ons bedrijf, zegt verkoopleider Thomas Lütcke. Hierdoor kunnen geïnteresseerden zich door meer dan 200 compleet ingerichte showroomkeukens laten inspireren, en zowel de nieuwste stand van de techniek als de hoogste mate van exclusiviteit van dichtbij beleven.

**"Onze veelzijdigheid is ook voor mij  
iedere keer weer indrukwekkend.  
Er is geen keuken hetzelfde."**

— PETER GÖVERT, WERKPLAATSLEIDER

Door het persoonlijke contact ontstaan unieke keukens die perfect bij u en uw wensen passen.



# Tijdloze charme



Tegenpolen trekken elkaar aan: in keukens komt dit vooral tot uiting in materiaalgebruik en kleurcombinaties.

Ieder detail kan aan uw wensen worden aangepast.

Koele, natuurlijke materialen als graniet en glas harmonieren bijzonder goed met warme houtsoorten. Donkere kleuren zijn prachtig samen met wit nuances, terwijl gedekt grijs of zandbeige gecombineerd met koper, messing of rvs hedendaagse accenten zet.



# Natuurlijk



Krachtige kleuren brengen een klassieke keuken tot stralen.

# kleurenspeel

Veel groen, veel hout, veel natuur: door het gebruik van natuurlijke kleuren en materialen wordt een keuken tot een oase van welzijn voor de hele familie.



# Heldere Statements



next125  
authentic kitchen



authentic kitchen. De in Duitsland gemaakte keukens staan voor reductie en esthetiek.



## — Liefde voor detail

Als u kiest voor een next125-keuken, kunt u erop vertrouwen dat u een product krijgt waar u lang plezier van heeft, zowel door de kwaliteit als door het design. In het Duitse Herrieden produceren de next125 medewerkers jaarlijks ruim 140.000 keukens – allemaal individueel aangepast aan de betreffende klant.

Dit premiummerk voor designkeukens uit het huis Schüller, produceert milieuvriendelijk

en duurzaam in Duitsland, en zorgt zo niet alleen door de lange levensduur voor een beter milieu. next125 staat voor authentieke materialen en gereduceerd, tijdloos Bauhaus-design, dat een duidelijk statement is tegen snelle, kortstondige trends.

Karakteristiek voor deze keukens is de liefde voor detail. Zo ontstaan buitengewoon elegante designkeukens, die het middelpunt van het huis worden.

# Nieuwe maatstaven voor uw keukonconcept

— SieMatic SLX PURE – vrijheid met karakter

Greeploze keukens zijn tijdloos. Als uitvinder van de greeploze keuken, stelde SieMatic zich de opgave dit iconische concept nog te verbeteren. Zo ontstond een hommage aan een designfilosofie: greeploosheid, opnieuw gedefinieerd. Eenvoud, verder doordacht. Tijdloosheid, hedendaags geïnterpreteerd.

Bij de nieuwe greeploze SieMatic SLX PURE wordt het openen van een kastdeur of lade een esthetische en tactiele beleving. De nieuwe greeplijst met fijne ribbeltjes, in een perfecte hoek en uitgevoerd in eersterangs materialen, definieert het nieuwe design. Het filigrane lijnenspel, de deels doorzichtige materialen en het individueel regelbare LED-licht maken deze keuken tot een absolute blikvanger.



Filigrane details maken iedere SieMatic-keuken tot iets bijzonders.



# Wat mag het zijn?

— Een keuken geheel naar uw wensen



Met UNIKAT creëren wij individuele en optimale oplossingen voor uw ruimte, geheel naar uw wensen.

UNIKAT. De naam zegt alles: een unieke keuken, helemaal op uw wensen en situatie afgestemd. Ongeacht hoe ongebruikelijk uw ideeën of hoe afwijkend de condities, met UNIKAT realiseren wij uw wildste keukendromen.



In onze werkplaats ontstaan uw keukendromen op maat.

# UNIKAT

BY EKELHOFF

UNIKAT is het merk voor handgemaakte keukens uit onze eigen werkplaats, oftewel Ekelhoff Manufaktur, een mooi Duits woord voor handwerk. "Theoretisch is alles mogelijk, als de plattegrond die de klant meeneemt het toelaat", zegt keukenontwerper Henning Reineke. Klanten worden bij Ekelhoff Küchen altijd persoonlijk geadviseerd. In eerste instantie wordt er een schets op papier gemaakt. Na het adviesgesprek wordt de schets uitgewerkt in een 3-D tekening, vertelt Reineke. Als iedereen tevreden is met de ideeën, worden ze door onze vakkundige meubelmakers omgezet. "Wij willen begrijpen, wat onze klant werkelijk wil", zegt Reineke. "Een keuken is meer als alleen een ruimte waar gekookt en gegeten wordt. Zij kan een adempauze bieden van de waan van de dag.

Het merk UNIKAT overtuigt met grote flexibiliteit: of het nu gaat om esthetisch minimalisme of tot in de finesses uitgewerkte details - onze klanten kunnen vertrouwen op zorgvuldig handwerk van ontwerp tot constructie. In ieder ontwerp wordt bij UNIKAT bijzonder veel waarde gehecht aan functionaliteit en ergonomie. "Wij lopen niet achter trends aan - wij creëren ze. En dat met de beste materialen en in de beste kwaliteit", zegt verkoopleider Thomas Lüdtkke.



Ieder detail wordt op ambachtelijke wijze met de hand vervaardigd.



# Verlangden naar Landelijk



Klassiek, robuust of modern? In onze eigen werkplaats vervaardigen wij voor u uw geheel persoonlijke landelijke keuken. U krijgt het beste uit twee werelden: traditie en behagelijkheid ontmoet minimalisme en hightech.

**Rusticaal en gezellig.** Natuurlijke materialen als hout en natuursteen zijn een belangrijk kenmerk van de landelijke keukens.



**Nostalgische details, moderne techniek.** Zo heeft de klassieke landhuiskeuken zich ontwikkeld.



# Alles in harmonie



Foto: Bonaldo

Kwaliteit, elegantie en een lange levensduur – “made in Germany”. Rond uw droomkeuken af met hoogwaardige meubel- en woonelementen. Onze experts weten welke kleuren en materialen het beste met elkaar harmoniëren.



Foto: lapalma

**Meubels voor elke smaak.**  
Onze partners stellen net als wij de hoogste kwaliteitseisen aan comfort, materiaal en degelijk handwerk.



Foto: Bonaldo



Foto: lapalma

**tommy m**

**lapalma**

**BONALDO**

**KFF**

**cierre**  
living in leather



# Echte kookbelevissen, echt advies

“Koken is leuk”, zegt kok Steve Bormann. En hij weet waar hij het over heeft, al vele jaren is hij succesvol met zijn gastronomiebedrijf 38Grad. Het gevoel van plezier in koken wil hij graag doorgeven. Hoe hij dat doet? Op verschillende manieren, van Live-Cooking tot kook-events of workshops, alles in samenwerking met Ekelhoff Küchen. In een gesprek vertelt Steve over de jarenlange samenwerking.



**Chefkok Steve Bormann**  
organiseert onvergetelijke kook-events.

## Steve, wat waardeert je vooral aan Ekelhoff Küchen?

Ekelhoff Küchen is een unieke keukenstudio. De focus ligt altijd op de klant, diens wensen en op kwalitatief hoogwaardige keukens. Daarbij is dit bedrijf zichzelf altijd trouw gebleven. Dat maakt de samenwerking ontzettend fijn, ook na meer dan 12 jaar.

## Wat bied je precies aan, in samenwerking met Ekelhoff?

Ten eerste is er iedere vrijdag en zaterdag een Live-Cooking event. Wij koken voor de klanten die zich in de showroom oriënteren of hun keukens plannen. Daarbij beantwoorden wij graag alle vragen over apparatuur. Bovendien bieden wij verschillende kookevents en een kookschool met workshops aan. Voor iedere smaak en ieder gezelschap is er wat bij. Een ding kan ik



In het eventgedeelte van Ekelhoff Küchen vinden vele evenementen plaats.



## EVENT-ETEN OP EEN BIJZONDERE MANIER!

Boek de 38grad-locatie voor uw persoonlijke of zakelijke evenement

- Verjaardagen, bruiloften en familiefeesten
- Bedrijfsuitjes en decemberfeesten
- Jubilea
- Bijzondere gelegenheden met familie, vrienden, collega's of vereniging

Graag verwennen wij u en uw gasten met exquisite gerechten naar keuze.

## OOK KUNT U BIJ ONS TERECHT VOOR:

- Kookcursussen in de Siemens lifekookschool – een overzicht vindt u op [www.38grad.de](http://www.38grad.de)
- Live-Cooking-Events op de 38grad locatie
- Kookbelevissen om mee te doen: ideaal voor bedrijfs- en groepsfeesten
- 38grad onderweg: exclusieve catering- en party-service voor feesten op locatie
- Private Cooking: wij koken ook in uw keuken
- Apparatuurintroductie: wij laten u zien, hoe u kunt toveren met uw keukenapparatuur
- Equipment: wij verhuren statafels, servies, glazen en nog veel meer. Ook ons servicepersoneel is mobiel en ondersteunt u graag bij uw evenement

in ieder geval zeggen: Een kookschool op dit niveau in een kookstudio? Dat is zeldzaam in Duitsland.

## Als je iets kunt aanraden voor een nieuwe keuken, wat zou dat zijn?

Dat is heel lastig kiezen. Ik heb drie favorieten. Ten eerste, de stoomoven. Een geweldige basis voor gezonde voeding. Dan een vacuümsealer. Zo kunnen levensmiddelen, rauw of gekookt, tot 10 keer langer houdbaar gemaakt worden. En mijn persoonlijke highlight: een warmhoudlade onder de oven. Die is eigenlijk om borden warm te houden, maar hierbij een geheimtip: de beste langzaam gegaarde zalm komt uit de warmhoudla.

## 38grad Eventgastronomie

Bentheimer Straße 259 • 48531 Nordhorn  
Telefoon 05921/1796458 • Mobiel 0152/29566791  
[www.38grad.de](http://www.38grad.de) • [info@38grad.de](mailto:info@38grad.de)

# Een kookveld dat luchtjes aantrekt. En alle blikken sowieso.

**Absolute planningsvrijheid:**  
De inductionAir Plus is dankzij  
flexibele inbouwopties in iedere  
keuken te integreren.



Krachtig en uitermate  
stil: niet onbelangrijk in  
een open keuken.

## — Frisse lucht gegarandeerd

Met de inductionAir Plus creëert Siemens een bijzondere kookbeleving. Al na de eerste keer koken kunt u zich niet meer voorstellen dat het ooit anders geweest is.

Het minimalistische design is tot in het laatste detail doordacht. Zo wordt door de vlak geïntegreerde afzuiging geen centimeter verloren: er is genoeg plaats voor extra groot kookgerei en pannen kunnen vrij over het gehele oppervlak worden verschoven.

Zorgenvrij koken is gegarandeerd door sensorgestuurde functies en de bewezen Siemens inductie-techniek. U kunt kiezen uit kookvelden met vario-inductie en combi-inductie.

# Siemens huishoudapparaten **slim** bedienen.

## De voordelen op een rijtje.

- + **Comfortabele bediening:** de apparaten van Siemens kunnen met een paar clicks via de Home Connect App worden ingericht en in gebruik worden genomen. Net zo eenvoudig worden ze via de app of per spraakopdracht bediend.\*
- + **Eersteklas service:** Functies kunnen worden nageslagen via de gebruiksaanwijzing in de app. Ook de klantenservice kan bij storingen toegang gegeven worden, om zo een eerste analyse door te voeren.
- + **Vele functies:** comfortabele functies en het grootste partnernetwerk zorgen voor een ongekend service-aanbod.
- + **Maximale privacy-bescherming:** Wat thuis gebeurt, blijft ook thuis. De bescherming van privé-gegevens wordt bij Siemens net zo groot geschreven als de veiligheid van de apparatuur.

\* geldt alleen voor Home Connect apparatuur



Met Home Connect wordt het werk in de keuken voor u flexibeler en meer ontspannen.





Meer  
**innovatie**



Generatie 7000: stijlvol en functioneel design.



als ooit  
**tevoren**

„Goed kan altijd nog beter.“ Sinds de oprichting van Miele in het jaar 1899, staat het bedrijf voor gepassioneerde ingenieurskunst, fascinerende technologie en uitzonderlijk design. De nieuwe generatie 7000 zet nieuwe maatstaven en overstijgt die zelfs: zij wil de toekomst nieuw definiëren. De ovens en kookplaten, net als alle inbouwapparatuur van Miele, vallen naast de uitstekende functionaliteit op door tijdloze elegantie. Vier designlijnen bieden voor iedere stijl en individuele woonsituatie het passende apparaat.



# „Ekelhoff doet meer als alleen keuken.“

Voor de koop van een nieuwe keuken moeten er veel vragen worden beantwoordt: Welke stijl bevalt mij? Welke apparatuur heb ik nodig? Wat mag de keuken kosten? Ook Kerstin en Holger Grüll stelden zich deze vragen, maar een ding wisten ze zeker: de keuken komt van Ekelhoff.

## Meneer en mevrouw Grüll, waarom hebben jullie voor Ekelhoff Küchen gekozen, toen jullie een keuken voor het nieuwe huis moesten plannen?

*Kerstin Grüll:* Wij hebben jarenlang in Nederland gewoond, en daar heb ik in een tijdschrift een keuken gezien die ik qua design prachtig vond. Die was van Ekelhoff. Op hun homepage hebben de gerealiseerde keukens ons dan direct overtuigd. Daar wordt de vakkennis van het keukenbouwen en -plannen goed duidelijk. Dus toen wij voor ons nieuwe huis in Keulen een keuken wilden plannen, zijn we de 200 km naar Nordhorn gereden en wij zijn niet teleurgesteld.

## Welke uitdagingen waren er bij de planning?

*Holger Grüll:* Ons huis werd nog gerenoveerd, toen de keuken gepland werd, daardoor was het voor de Ekelhoff-medewerkers moeilijk de benodigde, op de millimeter precieze maten te nemen. Ik heb geprobeerd tussen

architect en Ekelhoff te communiceren. Wij zijn beide partijen heel dankbaar dat zij zo flexibel waren en zich qua tijd en werkzaamheden zo perfect op elkaar hebben afgestemd.

## Hoe verliep de samenwerking met Ekelhoff gedurende het hele proces?

*Kerstin Grüll:* Wij hebben ons gedurende het hele proces goed begrepen gevoeld. Onze keukenplanner ging op al onze wensen in en heeft precies dat omgezet, wat wij ons hadden voorgesteld. Alles heeft hij direct opgetekend en kort na de afspraak hebben wij de 3D-tekening ontvangen.

*Holger Grüll:* Het resultaat ziet er precies hetzelfde uit als op de 3D-tekening. Onze adviseur had geweldige ideeën. Vroeger hadden wij altijd ruimtegebrek in de koelkast. Nu hebben wij twee koelkasten naast elkaar, die zich met twee vleugeldeuren laten openen. Probleem opgelost.



**Rechts:** de ruimte wordt optimaal benut.  
**Onder:** de keuken gaat vloeiend over in het woongedeelte.



Fotos: Holger Grüll



**Kerstin en Holger Grüll** leven in Keulen en hebben bij de planning van hun nieuwe keuken ingezet op de expertise van Ekelhoff Küchen.

*Kerstin Grüll:* Wat wij bijzonder prettig vonden: wij hebben nooit het gevoel gehad dat ons iets werd aangesmeerd omdat het meer geld in het laatje zou brengen. Ons werd alleen dat verkocht wat wij ook werkelijk wilden hebben en nodig hadden.

## Waarin maakt Ekelhoff het verschil?

*Holger Grüll:* Wij hadden al eens voor een huurwoning naar een keuken gekeken, en offertes en eerste tekeningen van keukenstudio's in Keulen aangevraagd. Die waren niet slecht, maar geen vergelijking met die van Ekelhoff. Hier vind je net dat beetje extra. De overgang in het woongedeelte is vloeiend. Daar komt interieurdesign bij kijken, en dat werd door Ekelhoff perfect omgezet. In de keuken werd materiaal opgenomen uit het woondeel, zodat alles bij elkaar past. Na een jaar is er niets, waarvan wij zouden zeggen dat het anders had moeten zijn.

## Zou u voor uw volgende keuken weer naar Ekelhoff gaan?

*Beide:* Meteen!

*Kerstin Grüll:* De vakkennis en creativiteit was werkelijk buitengewoon.

Onze adviseur heeft een super start gemaakt. Maar ook de monteurs en inmeters hebben heel netjes en met hoge eisen aan zichzelf gewerkt. Wij hebben de keuken nu een jaar, en zouden niets veranderen. Alles is voor ons perfect zoals het is.

# Het belangrijkste?

# Tevreden klanten!

## “Erg goed”



**MICHAEL SPAARGAREN** heeft met de greeploze eilandkeuken van next125 in hoogglans wit met keramiek werkblad zijn perfecte keuken gevonden.

Onze ervaring met Ekelhoff is superpositief. Na wat teleurstellende ervaringen bij de Nederlandse concurrentie kwamen we bij Ekelhoff uit, daar zij het merk aanboden waar wij als een blok voor gevallen zijn. We zijn vanaf het eerste moment in de showroom zeer correct ontvangen. Men heeft er alles aan gedaan om onze wensen in vervulling te laten gaan. Dit is met groot succes gelukt, en uiteraard tegen een concurrerende prijs. Ook de plaatsing is, ondanks fasering door ons, goed verlopen en ook de nazorg is erg goed.

Lees zelf, hoe tevredenheid ontstaat.

## “Zeer content met onze nieuwe keuken”

Na professioneel advies hebben wij onze keukens aangeschaft. Er werd goed mee gedacht en er werden diverse ontwerpen uitgewerkt. De communicatie verloopt moeiteloos. Afstemming is perfect. Alle afspraken worden nagekomen.

Ook de apparatuur voldoet volledig aan onze verwachting. Kwalitatief zeer goed voor absoluut een goede prijs. Gedurende het hele traject is de service van hoogstaand niveau geweest. Wij hebben Küchenland Ekelhoff geadviseerd gekregen van mijn collega en ik kan iedereen aanbevelen hier een keuken aan te schaffen. Wij zijn 2 keer helemaal naar Duitsland gereden (2 uur heen en 2 uur terug) maar dit was meer dan de moeite waard.

Netjes!



**M. DERKS** koos voor een Contur Gala keuken met een granieten werkblad en Pitt Cooking

## “Zekere aanbeveling”

We hebben met veel plezier samengewerkt met de keukenarchitect Markus Raaz van Ekelhoff. Hij kon ons steeds weer nieuwe mogelijkheden laten zien en ons adviseren om een bepaalde keuze te maken. Ook als het nodig was om te bezuinigen bijvoorbeeld. En, heel prettig, zonder de commerciële druk die je nogal eens tegenkomt bij Nederlandse keukenleveranciers. We hebben veel service gehad en genieten van onze keukens. We kunnen Ekelhoff zeker aanbevelen.



**ARIE DEN BOON** koos een strakke Contur Biella keuken in kristalwit met houten details.

Meer beoordelingen vindt u online op [keuken-ekelhoff.nl/reviews](https://www.keuken-ekelhoff.nl/reviews)



Foto: Merel Mollerma Fotografie

“Met Ekelhoff wordt elk keuken-ontwerp **beter.**”

Mies van der Lely is interieur-designer. Als haar klanten op zoek zijn naar een kwalitatief hoogwaardige en unieke keuken, wendt ze zich vol vertrouwen aan Ekelhoff Küchen. Zij weet uit eigen ervaring: de expertise van de medewerkers is onovertroffen.

**Mies, je werkt al jaren met Ekelhoff keukens samen.**

**Hoe heb je dit bedrijf ontdekt?**

Het eerste contact was al in 2016, toen wij ons eerste huis kochten. Wij kozen toen voor een SieMatic keuken van Ekelhoff. Aansluitend zijn wij meermaals verhuisd, en hebben bij Ekelhoff nog twee keukens gekocht. Iedere keer waren wij meer dan tevreden met het resultaat.

**Wat waarschijnlijk ook de reden is waarom je Ekelhoff Küchen aan je eigen klanten aanbeveelt?**

Absoluut. Ik ben sinds 2016 zelfstandig interieurdesigner en veel van mijn klanten wensen zich een individueel vormgegeven keuken. Daar is Ekelhoff de perfecte partner voor mij. De medewerkers gaan op alle wensen individueel in en proberen ze te vervullen.



Foto: Hazebroek-Klep

**Van idee tot omzetting:** de wensen van de klant zijn altijd het uitgangspunt.

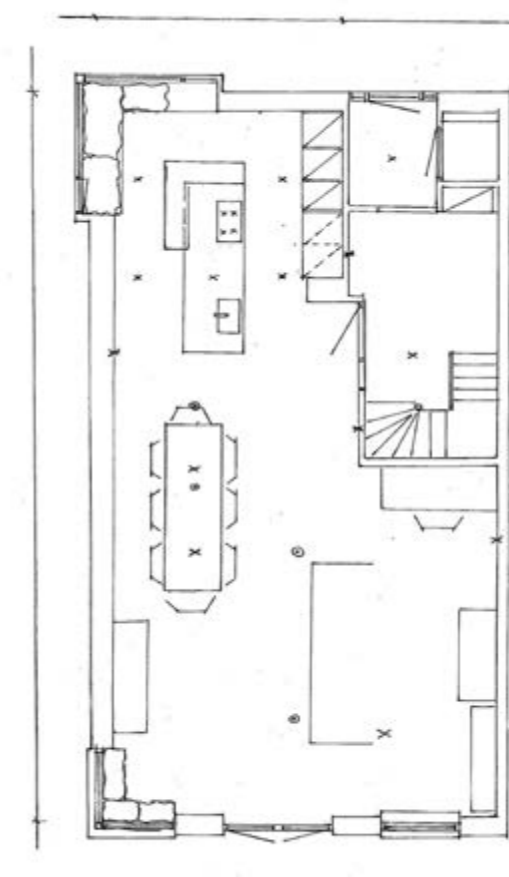
**Hoe gaat die samenwerking in de praktijk?**

Meestal ontwerp ik de keuken naar de wensen van de klant. De kleuren en het materiaal zijn in mijn ontwerp al beschreven. Mijn klanten gaan dan met dit ontwerp naar een adviseur van Ekelhoff, die de keuken in detail uitwerkt. Met hun expertise wordt elk van de door mij ontworpen keukens beter, ik kan niet anders zeggen.

**Wat waardeer je het meest aan Ekelhoff Keukens?**

Ekelhoff biedt heel veel, voor dat wat de klant betaalt. De hele ervaring, de mogelijke materialen, kleuren enzovoort: ze halen het beste uit de designs. In al die jaren hebben mijn klanten, en ik ook, zowel als designer en persoonlijk als klant, alleen maar positieve ervaringen gehad. Daarom zou ik steeds weer met Ekelhoff samenwerken.

**Bezoek Mies** op Instagram [@miesinterieur](#) en op haar website [miesinterieur.nl](#)



# Service op z'n best.

## Geserveerd door 170 profi's.

Op hen zijn wij bijzonder trots. Hoog kwaliteitsdenken, creativiteit, perfecte levering en montage en een optimale service zijn slechts enkele dingen die wij eruit willen lichten, als wij over hun kwaliteit spreken. „Het feit dat meer dan 70 procent van onze klanten door mond-tot-mond reclame bij ons komen, laat zien hoeveel vertrouwen alle collega's genieten“, zegt bedrijfsleider Hans Ekelhoff. Leer ons kennen in onze show-

rooms met een oppervlak van ruim 10.000 m² en laat u overtuigen. Ontdek topdesign, hoogwaardige kwaliteit, bekende merken en de beste inbouwapparatuur. Voor een adviesgesprek nemen wij ons veel tijd voor u, zodat uw wensen en dromen tot werkelijkheid worden. Individuele aanpassingen zijn daarbij altijd mogelijk. Het resultaat is een droomkeuken, die vanzelfsprekend vakkundig bij u wordt gemonteerd.

### Management



Johannes Ekelhoff



Hans Ekelhoff



Thomas Lüdtke

### Verkoop Küchenland



Hartmut Vennegerts  
Afdelingsleiding



Günther Fleege  
Keukendesign en verkoop



Jeanin Oude Wolbers  
Keukendesign en verkoop



Nadja Hollmann  
Keukendesign en verkoop



Sven Wensing  
Keukendesign en verkoop



Jürgen Piesche  
Keukendesign en verkoop



Ingo Rickling  
Keukendesign en verkoop



Matthias Götze  
Keukendesign en verkoop



Riny Vergoessen  
Keukendesign en verkoop



Manfred Backherms  
Keukendesign en verkoop



Heiner Ginten  
Keukendesign en verkoop



Ole Stranghøner  
Keukendesign en verkoop



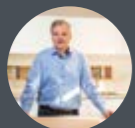
Nort Hundertmark  
Keukendesign en verkoop



Nina Klompaker  
Keukendesign en verkoop



Markus Raaz  
Keukendesign en verkoop



Michael Meyer  
Keukendesign en verkoop



Ralf Averbeck  
Keukendesign en verkoop



Rene Palstring  
Keukendesign en verkoop



Michael Voet  
Keukendesign en verkoop



Ramona Hartwig  
Verkoop interieur en decoratie



Antonia Küpker  
Stagiair

### Verkoop Küchenhaus



Carsten Palstring  
Filiaalleider



Henning Reineke  
Afdelingsleiding



Uwe Brama  
Keukendesign en verkoop



Eckhard Stemberg Deters  
Keukendesign en verkoop



Thomas Szellas  
Keukendesign en verkoop



Jonas Niemeyer  
Keukendesign en verkoop



Marie Louise ter Laak  
Keukendesign en verkoop

### Service



Inga Meyer  
Secretariaat bedrijfsleiding



Sylvia Dijkhoorn  
Receptie



Britta Koscheny  
Receptie



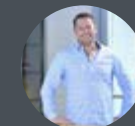
Gudrun Klefing  
Receptie



Tea Delke  
Receptie



Sabine Schepers  
Receptie



Raymond Voppen  
Receptie



Bianca Langius  
Receptie



Patrick Mensen  
Klantenservice



Christa Heinsch  
Klantenservice



Petra Stern  
Klantenservice



Anke Schaffstein  
Klantenservice



Matthias Wiggerink  
Klantenservice



Thorsten Vogel  
Klantenservice



Geert Heinz Zielmann  
Verwerking opdrachten



Andreas Vos  
Verwerking opdrachten



Reinhard Spithoff  
Verwerking opdrachten



Andreas Lorenz  
Verwerking opdrachten



Jörg Schroven  
Verwerking opdrachten



Joanna Szajner  
Verwerking opdrachten



Jasmin Voet  
Verwerking opdrachten



Ingo Grönfeld  
Verwerking opdrachten



Hartmut Vrielmann  
Verwerking opdrachten



Melanie Jürgens  
Verwerking opdrachten



Andreas Tebbe  
Verwerking opdrachten



Petra Breedveld  
Verwerking opdrachten



Bert Beernink  
Verwerking opdrachten



Renate Schonhoff  
Verwerking opdrachten



Thomas Hoegen  
Technische leiding



Inga Lütkes  
Dispositie, routeplanning



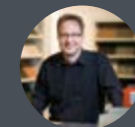
Beate Slomp  
Dispositie, routeplanning



Hartmut Hollmann  
Dispositie, routeplanning



Miriam Monchen  
Marketing



Ralf Schlütemann  
Grانيتbestellingen



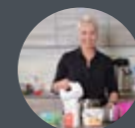
Hannelore Schaffstein  
Service



Monika Burike  
Service



Manuela Wolf  
Service



Isolde Palstring  
Service



Lilia Schmidt  
Service

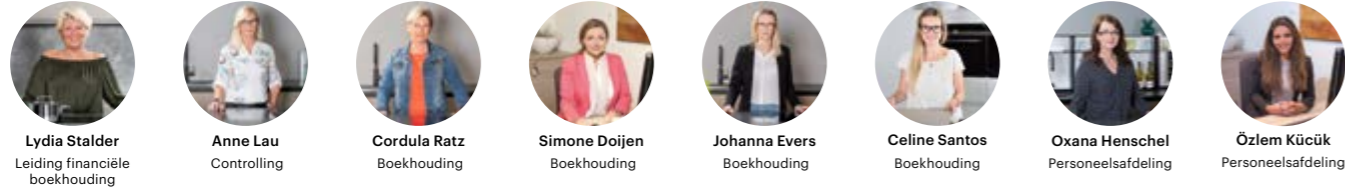


Hannelore Vrielmann  
Service

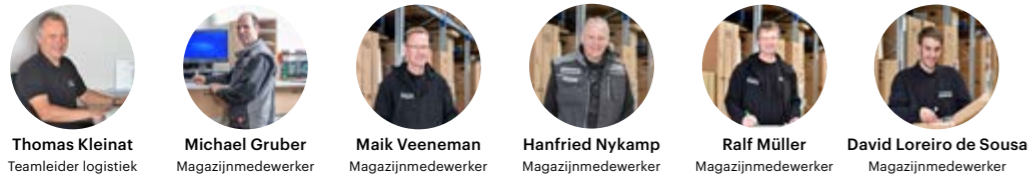


Leo  
Feel Good Manager

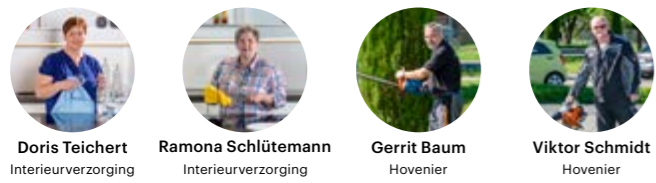
### Boekhouding



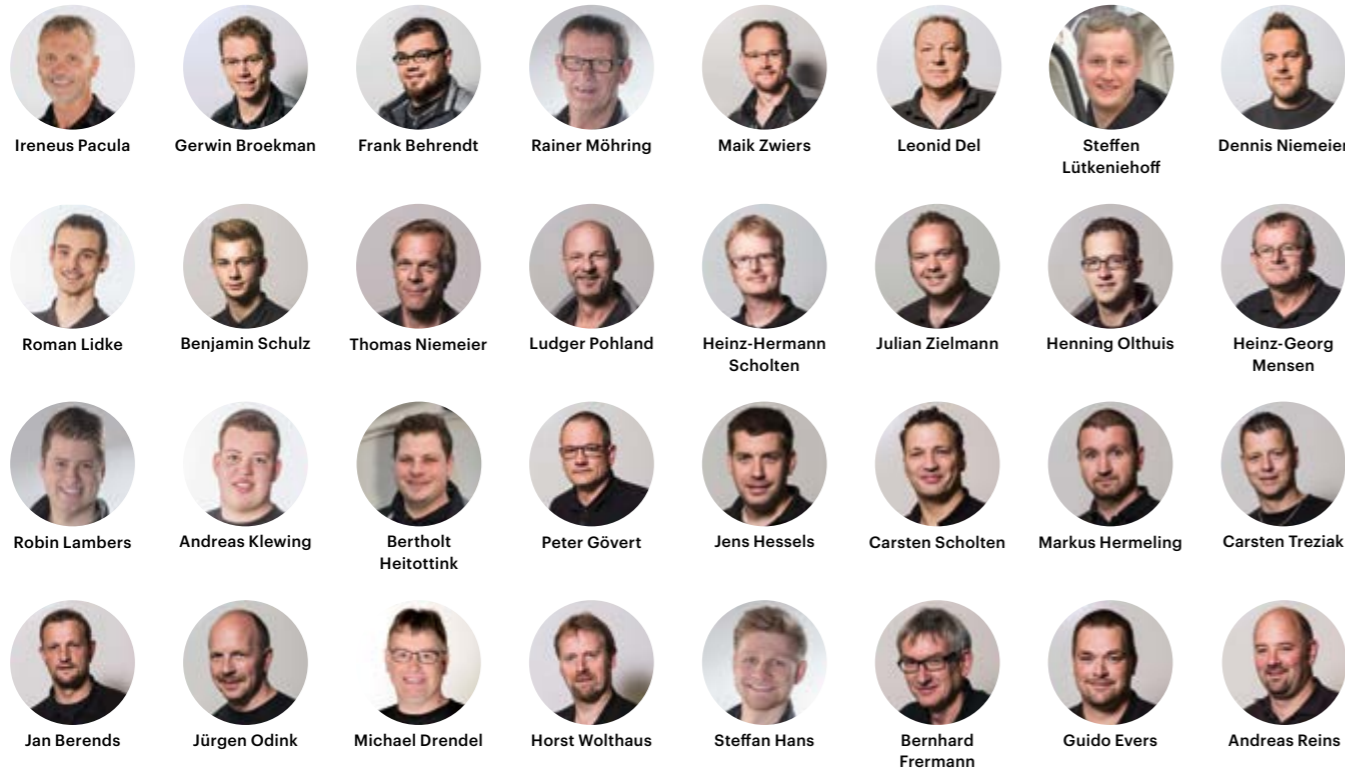
### Magazijn



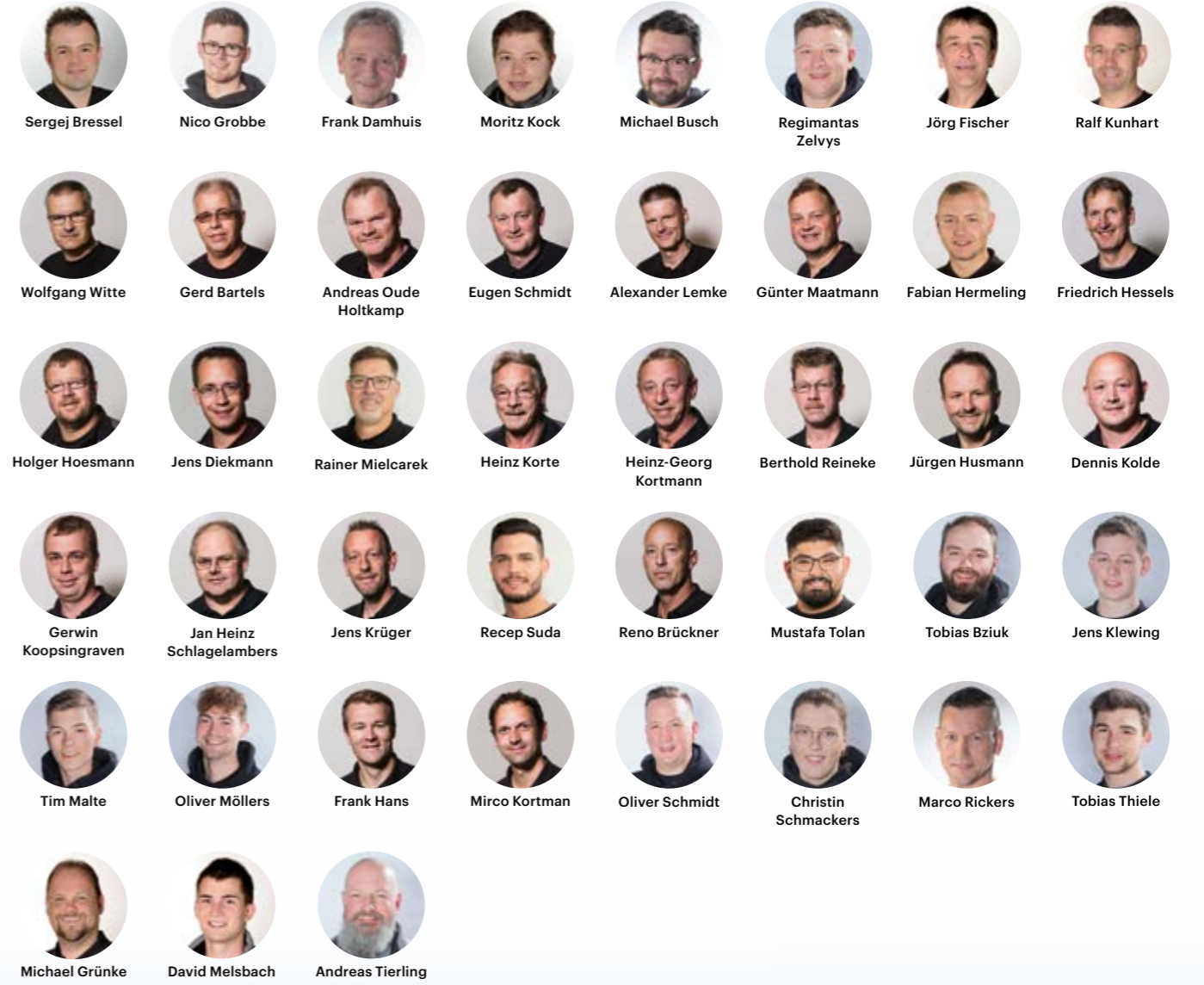
### Onderhoud



### Monteurs



### Monteurs



**Küchenhaus Ekelhoff**

Hauptstr. 14-16  
48529 Nordhorn  
+49 (0) 5921-8048-0  
info@ekelhoff.de

**Ekelhoff Küchen**

Bentheimer Str. 259  
48529 Nordhorn  
+49 (0) 5921-8021-0  
kuechenland@ekelhoff.de

© 2021 Ekelhoff Küchen

**Fotografie:** onze zeer gewaardeerde  
fotograaf Franz Frieling. Overige  
bronnen direct bij de foto.

 Valcucine

 SieMatic

 poggen  
pohl

 Miele

 next125

 Contur

 SIEMENS

 BORA

 GAGGENAU