

# cityküchen

## DRESDEN

## Ein Herz für nachhaltige Küchen

Im Oktober 2021 eröffnete Sven Wetendorf in seiner Heimat das Küchenstudio CityKüchen Dresden. Der gelernte Tischler setzt auf seine Erfahrung und legt in der Ausstellung sowie in der Beratung viel Wert auf das Thema Nachhaltigkeit – mit Erfolg.

„Ein eigenes Küchenstudio war schon immer mein Traum. Und diesen Traum habe ich mir erfüllt.“ Mit Mitte 40 hat sich Sven Wetendorf zum Gang in die Selbstständigkeit entschieden und setzt in seinem Küchenstudio CityKüchen Dresden vor allem auf seine persönlichen Erfahrungen aus Verkauf und Außen-

dienst bei Nobilia. „Gerade die persönliche Bindung zu den Menschen ist mir sehr wichtig. Schließlich müssen bei der Suche nach der Traumküche viele Entscheidungen getroffen werden“, so der KüchenTreff-Händler. Die Auswahl an verschiedenen Materialien, Formen und Farben ist schließlich groß.

„Die persönliche Bindung zu den Menschen ist sehr wichtig.“

Und gerade deshalb setzt Wetendorf auf eine modern reduzierte Ausstellung mit nur vier Musterküchen seines ehemaligen Arbeitgebers Nobilia sowie Geräten von AEG, Siemens oder Bora. „Wichtig war mir, dass sich der Kunde von Anfang an wohlfühlt und nicht überfordert ist.“ Gerade deshalb hat Wetendorf auch viel Wert auf die Gemütlichkeit des eigenentwickelten Studiokonzepts gelegt, mit einladenden „Beraterplätzen“ mit Sofa oder auch einer Spielecke.

Liebe zum Detail und zur Heimat

Die Liebe zum Detail und zur Heimat Dresden wird dabei auch im selbst ent-

Für Sven Wetendorf stehen die Wünsche der Kunden immer im Mittelpunkt. Beratung fängt für ihn beim Zuhören an. Fotos: Lehmann





worfenen Logo mit Silhouette der Stadt sowie dem Bekenntnis zu mehr Nachhaltigkeit und einem bewussteren Umgang mit der Natur in der Region deutlich sichtbar. Deshalb ist CityKüchen Dresden auch der Qualitätsgemeinschaft grünergriff beigetreten. „Wir möchten unser nachhaltiges und regionales Handeln noch transparenter machen. Mit unserer Mitgliedschaft setzen wir uns aktiv ein, um das Bewusstsein für die Themen der Regionalität und Nachhaltigkeit zu steigern“, so Wetendorf. So setzt der Geschäftsinhaber auf einen nahezu papierlosen Bürobereich, energiesparende LED-Beleuchtung im Innen- und Außenbereich, eine klimaneutral betriebene Website oder regionale Lieferanten und Dienstleister. Beispiel: Unter dem Motto „local food & local kitchen“ fand am 13. Mai das erste Live-Cooking-Event mit dem Dresdner Profikoch Stephan Schiller statt.

„Wir wollen das Bewusstsein für die Themen Regionalität und Nachhaltigkeit steigern.“

am Anfang und haben noch jede Menge Aufklärungsarbeit vor uns.“

„Weniger ist mehr“

Deshalb verfährt Wetendorf wie in der Ausstellung auch bei dem Thema Nachhaltigkeit nach dem Motto „weniger ist mehr“. Generell ist es ihm wichtig, dass der Kunde in allen Entscheidungen aktiv mit eingebunden wird. „Ich will den Kunden wahrnehmen und er soll sich verstanden fühlen.“ Auch deshalb schaut sich Wetendorf den künftigen Standort der Küche an und führt das Aufmaß persönlich durch. Eine Kundenbindung, die sich bei CityKüchen auch bis ins Marketing zieht. Beispielsweise bei den beiden anstehenden, zusammen mit KüchenTreff und grünergriff organisierten Golfturnieren. „Wir wollen sportlich netzwerken“, so Wetendorf. **Sebastian Lehmann** KB



Das Thema Nachhaltigkeit wird bei CityKüchen Dresden auch in der Beratung zunehmend wichtiger. „Energiesparende Elektrogeräte, natürliche Materialien, nachhaltig produzierte Küchenmöbel sowie natürliche Materialien – das alles macht eine grün geplante Küche von CityKüchen Dresden aus. Gerade vor dem Hintergrund der aktuellen weltpolitischen Situation werden die Attribute Energiesparen und Langlebigkeit immer stärker nachgefragt.“ Dabei geht es nach wie vor vor allem um die Geräte. Wetendorf ist überzeugt: „Nachhaltigkeit ist auch im Bereich Küche ein spannendes Thema. Hier stehen wir zusammen mit grünergriff, den Verbänden und Mitgliedern noch ganz

Ein Blick in die modern reduzierte Ausstellung von CityKüchen Dresden.

