

Wertvoller Austausch und gelungenes Storytelling – GRAEF auf der Ambiente 2023

(Arnsberg, Februar 2023) Full House beim Küchengerätehersteller GRAEF auf dem rund 100 Quadratmeter großen Messestand auf der Ambiente in Frankfurt. Vom 3. bis 7. Februar fand dort die international führende Konsumgütermesse statt und bot dem Sauerländer Familienunternehmen eine Plattform für intensive Gespräche, vielfältige Inspirationen und natürlich für die Produkt- und Markenpräsentation. GRAEF stellte eine Vielzahl von Produkthighlights aus den drei Kompetenzwelten Schneiden, Backen und Kaffee vor und integrierte sie in ein rundes Storytelling. Kund:innen, Handelspartner:innen, Fachbesucher:innen und Pressevertreter:innen füllten den Stand an allen Messetagen und auch die Frequenz internationaler Besucher:innen war überaus hoch. „Wir sind sehr positiv überrascht von der großen Resonanz und dem hohen Publikumsandrang auf der Messe. Endlich konnten wir die Marke GRAEF, unsere Philosophie und unsere Produkte wieder persönlich für ein größeres Publikum erlebbar machen. Die Messe war ein wichtiger Impuls für das Jahr, das von den vielen guten und fruchtbaren Gesprächen zehren wird“, so Christian Strebl, der in seiner Rolle als neuer CCO bei GRAEF erstmalig mit auf der Messe war.

Die Ambiente ist für GRAEF eine der wichtigsten Messen. Für die Präsenz wartete das Familienunternehmen nicht nur mit einem neuen, größeren Stand auf, sondern nutzte diesen auch für ein detailliert ausgearbeitetes Erzählkonzept: von der Marke über ein sinnvolles Ineinandergreifen der Kompetenzwelten hin zum Thema Nachhaltigkeit, welches Unternehmensvision und die Produkte vereint. Dieses Konzept traf auf breite Zustimmung beim Messepublikum und ließ die Neuheiten und Highlights in ganz besonderer Form wirken. Die gesamte Messepräsenz wurde zudem durch eine groß angelegte Social-Media-Kampagne unterstützt, um vor allem auch die breite Öffentlichkeit an der Messe teilhaben zu lassen. Besonderes Highlight: der Livestream mit Ralf Gießelmann und der Zubereitung seines Spezialbrottes: Pane Maggiore.

GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.

[Download Bildmaterial](#)



Messeauftakt am Stand von GRAEF bei der Ambiente in Frankfurt



Die GRAEF Alleschneiderange „handmade in Germany“



Christian Strebl, seit Anfang des Jahres Chief Commercial Officer bei GRAEF

mehr >>

Messe-Überblick: Die Produktneuheiten der einzelnen Kompetenzwelten

Von der Bohne zur perfekten Tasse Kaffee – die GRAEF Baristawelt

Von Marke und Unternehmensphilosophie tauchten Besucher:innen ein in die Welt des Kaffees. 2009 hat GRAEF das Thema Kaffee für sich entdeckt und entwickelt das Kaffeesortiment seitdem immer weiter. Vor allem die Siebträgermaschinen und ihre passenden Kaffeemühlen treiben das Segment an. Hier sticht eine Produktneuheit besonders hervor: die Premiumkaffeemühle CM1012. Die neue Mühle aus italienischer Fertigung überzeugt mit flüsterleisem Betrieb, ihrem Scheibenmahlwerk und der stufenlosen Mahlgradeinstellung für feinste Anpassungen. Damit stets der gewünschte Mahlgrad in Siebträger, Filter oder French Press landet. Das innovative ACE-System der Mühle verhindert zum einen die Bildung unerwünschter Klümpchen im Kaffeemehl und wirkt zum anderen der elektrostatischen Aufladung des Mahlguts aktiv entgegen. Raffaele Iuliucci, Espresso Italiano Champion 2018 und Hausbarista, stellte die neue Aromapartnerin auf der Ambiente auf die Probe und bereitete köstliche Kaffeekreationen am Messestand zu.

Die neue Kompetenzwelt bei GRAEF – (Brot-)Backen

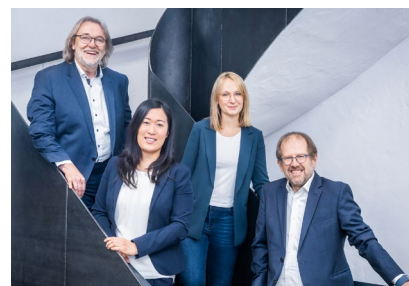
Mit dem vollmundigen Espresso noch auf der Zunge begaben sich die Besucher:innen in die neue Kompetenzwelt des Unternehmens: die (Brot-)Backwelt. Den Auftakt machte die erste Küchenmaschine aus dem Hause GRAEF – die MYestro – auf der IFA 2022. Nur ein halbes Jahr später erhält das neue Segment Zuwachs – den Brotbackautomaten BA706 im edlen Eisenglimmerlook. Mit 35 vorinstallierten und eigens kreierten Rezepten kann der kompakte Helfer nicht nur Sauerteigbrötchen, Bananenbrot oder Brioche zaubern, sondern auch Marmelade und Kompott auf Knopfdruck zubereiten. Über das intuitive Touchdisplay lässt sich der integrierte Timer so einstellen, dass das Lieblingsbrot zur Wunschzeit fertig gebacken ist. Das Thema Brot verbindet die Welten Backen und Schneiden wie kein anderes. Kein Wunder, dass sich Spitzenkoch Reiner Neidhart und Kompetenzbotschafter und Brotsommelier Ralf Gießelmann die Kochecke des Standes teilten. Frisch gebackenes, warmes Brot, köstlich belegt mit kreativen Aufstrichen oder hauchdünn aufgeschnittenen Belägen, zeigte deutlich, wie gut die Produkte des Familienunternehmens miteinander harmonieren.

Das Kernsegment – die Schneidewelt

Selbstverständlich stellte GRAEF sein Keyproduktsortiment, die Alleschneider, in unterschiedlichsten Varianten aus. Mit einer kurzfristig entworfenen Konzept- und Designstudie, zeigte das Unternehmen, dass es als Spezialist auf diesem Gebiet passende Lösungen für jedes Anwendungsgebiet schaffen kann, und zwar in kürzester Zeit – das Muster zur Studie entstand in nur sechs Wochen. Das freitragende Vollmetallgehäuse des Alleschneiders kombiniert praktische Features wie die Brötchenschneidefunktion mit hochwertiger Aufmachung. Die integrierte Messerschublade bewahrt Küchenmesser sicher und schnell griffbereit auf. Das extragroße Schneidbrett aus edlem Walnussholz mit kleinen Vertiefungen für Dipschälchen kann auch zum Anrichten einer Brotzeit genutzt werden. Und damit die Messerschublade nicht leer bleiben muss, gibt es eine weitere Neuheit, die erstmals auf der Ambiente vorgestellt

GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.



Die Geschäftsführung freute sich über die erfolgreiche Messe.



Eine von vielen Neuheiten:
Die Kaffeemühle CM1012



Der Brotbackautomat BA706 wurde
erstmalig auf der Ambiente vorgestellt.

mehr >>

Presseinformation

wurde: vier erstklassige GRAEF Küchenmesser für jedes Schnittgut. Gemüse-, Santoku-, Koch- und Brotmesser sind alle Solinger Originale – von Hand geschliffen und blaugepliebt. Dank der ausgezeichneten Klingenqualität sorgen sie für höchste Schärfe und Korrosionsbeständigkeit in jeder Küche.

GRAEFgreenfamily – Produkte für einen nachhaltigen Lebensstil

Komplettiert wird die Story und die Tour über den Messestand mit einer Installation zur GRAEFgreenfamily. Der Feldversuch mit Testfamilien zeigte, dass mehr als 20 Prozent Plastikmüll durch den Einsatz eines GRAEF Alleschneiders eingespart werden können. Durch das frische Aufschneiden von Lebensmitteln am Stück wurde auch die Lebensmittelverschwendung in diesem Experiment spürbar reduziert. Und genau das ist die Vision von GRAEF: der beliebteste und nachhaltigste Anbieter für Schneidetechnik und Küchengeräte zu werden, der zu einem nachhaltigen Lebensstil inspiriert.

Weitere Informationen zur Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG sind unter www.graef.de sowie auf den Social-Media-Kanälen des Unternehmens abrufbar.



Über die Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG:

Die 1920 gegründete Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG aus Arnsberg gehört zu den führenden Herstellern von Schneidemaschinen für den privaten und den gewerblichen Gebrauch. 2020 feierte das Traditionsunternehmen bereits sein 100-jähriges Jubiläum. Seit 2022 hat das mittlerweile in vierter Generation geführte Familienunternehmen einen neuen Markenclaim: „Für heute. Für morgen. Für dich.“, der die Unternehmensphilosophie unterstreicht und gleichermaßen eine entscheidende Botschaft für die Zukunft ist. GRAEF steht dank jahrelanger Expertise, technologischem Know-how und absoluter Leidenschaft für langlebige Produkte mit höchstem Anspruch an Qualität und Design. Die große Vision: der beliebteste und nachhaltigste Anbieter für Schneidetechnik und Küchengeräte zu werden und so Kund:innen zu einem nachhaltigen Lebensstil zu inspirieren.

Die innovativen Produkte aus der Arnsberger Manufaktur setzen immer wieder Branchenstandards, insbesondere die Alleschneider für Privathaushalte. Auch mit Siebträger-Espressomaschinen, Kaffeemühlen, Wasserkochern, Zerkleinerern, Dörrautomaten, Mixern, einer Eismaschine, einem Multiwolf und einer Küchenmaschine sorgt das Unternehmen GRAEF für täglichen, vielseitigen Genuss. National und international sind seine Produkte für hochwertige Verarbeitung, Langlebigkeit, Nutzerfreundlichkeit und durchdachte Formgebung bekannt. Sie wurden vielfach mit den begehrtesten Designpreisen ausgezeichnet und erzielen in Produkttests immer wieder Bestnoten. Seit 2004 wurde GRAEF mehrfach zur „Marke des Jahrhunderts“ gekürt – zuletzt in 2022. GRAEF heimste bereits den Plus X Award als „Beste Marke des Jahres 2020“ ein und 2022 den Plus X Award für Nachhaltigkeit. 2020 sammelte der Küchengerätehersteller die meisten Plus-X-Award-Gütesiegel innerhalb seiner Produktgruppe und wurde daher zusätzlich als „Innovativste Marke 2020“ ausgezeichnet.

GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.

Weitere Informationen

Deutscher Pressestern®
Bierstadter Straße 9 a
65189 Wiesbaden
www.deutscher-pressestern.de

Maïke Veith

E-Mail: m.veith@public-star.de
Tel.: +49 611 39539-18

Svenja Karolczak

E-Mail: s.karolczak@public-star.de
Tel.: +49 611 39539-16



DEUTSCHER PRESSESTERN