Det første køkken blev solgt allerede inden åbningsdagen: - Vi kommer til at få travlt

Fyens | 12. okt. 15:38 | 707 ord

Vordingborg Køkkenet A/S køkken (5) vordingborg køkkenet (3) køkkenet (2) +20

Forfatter: Kristian Rohde krroh@faa.dk

Butikskæden Vordingborg Køkkenet har haft første åbningsdag i den nye butik i Svendborg. De første kunder var dog betjent og det første køkken solgt et godt stykke inden, butikken slog dørene op.

Svendborg: Der gik ikke mange minutter fra dørene slog op på åbningsdagen, til der var kunder i butikken. Alligevel kan man ikke sige, de var den nye butiks første. Lokalerne på Ole Rømers Vej 57, som tidligere husede stand-butikken Reshoppit, er nu fyldt med udstillingskøkkener fra kæden Vordingborg Køkkenet, som mandag havde første åbningsdag.

Men allerede inden solen stod op, havde butikken solgt sine første køkkener. Det fortæller butikschef Jesper Breindal Kvols.

Han havde med sine ansatte været i butikken hele ugen op til åbningen, hvor indgangen havde stået åbent, så håndværkere og lignende kunne komme til.

- Så kom der pludselig kunder også. Men hvis de var okay med lidt byggerod og at et par håndværkere i krogene, så var de mere end velkomne, siger han.

Og det blev sågar også til et par aftaler.

- Og så havde jeg også en købsaftale søndag, der blev brugt som en test, for at se om systemerne spillede, som de skulle, siger Jesper Breindal Kvols.

Fra kok til køkkensælger

Den nye butikschef kommer med flere års erfaring. Tidligere har han været butikschef hos kædens butik i Kolding og senest sælger i butikken i Odense.

Men Jesper Breindal Kvols forstand på køkkener, og hvad der udgør et godt køkken, kommer fra hans tidligere virke.

- Jeg er uddannet kok, og arbejdede som det i mange år. Og den erfaring trækker jeg i den grad på, når jeg sælger køkkener, siger han.

Tre råd og en advarsel

Avisen har fået Jesper Breindal Kvols til at komme med sine bedste råd til fremtidige køkkenkøbere.

Funktionalitet frem for udseende: Ikke forstået som at man skal købe grimme køkkener, men at det er langt vigtigere, at køkkenet er brugbart og velfungerende at arbejde i. Han tilføjer, at man heller ikke kan forudse, hvornår en køkkenstil går af mode.

Fokus på ergonomi: Køkkenet er et rum, hvor der bruges mange timer. Derfor dur det ikke, hvis køkkenflader er for høje eller lave, eller man ikke kan komme til, fordi der hænger et køkkenskab i ansigtet på én.

Et klart budget: Det er vigtigt at vide, hvad man har at gøre godt med. Det er spild af alles tid, hvis sælger tegner et køkken, som er tre gange dyrere, end hvad kunden har råd til. Derudover kan det være en fordel, hvis man giver plads i økonomien til at budgettet kan justeres med et par tusinder. Det kan gøre en verden til forskel, når man eksempelvis skal vælge hvidevarepakke.

Til slut kom han også med en advarsel:

- Medmindre du er håndværker, så lad være med at montere dit køkken selv. Det går ofte galt, og det er altså ikke det samme som at samle et almindeligt møbel.

Butikken er skud nummer 28 på stammen af Vordingborg Køkkenet-kæden, og nummer to på Fyn.

- Jeg har længe sagt, vi burde have en butik på Sydfyn. Vi har i forvejen haft mange kunder fra Svendborg og Langeland hos butikken i Odense, men jeg tror også, der er mange, som ikke har villet tage køreturen, siger han.

Også fra de ansattes side glæder det ham, butikken er kommet tættere på øerne.

- Det kunne blive til en hel arbejdsdag, hvis man havde et møde med en kunde i Bagenkop og skulle køre fra Odense. Derfor er det virkelig godt, vi er kommet tættere på kunderne, siger Jesper Breindal Kvols.

Forventningen fra butikschefen er, at de nok skal få hilst på de sydfynske kunder i løbet af ugen. For tidligere erfaring siger Jesper Breindal Kvols, at flag og åbningstilbud kombineret med sol og efterårsferie nok skal drage folk til.

- Vi kommer til at få rigtig travlt, siger han.

Selvom han for længst har lagt kokkehuen på hylden, kan Jesper Breindal Kvols vidst godt betragtes som køkkenchef. For han er butikschef for den nyåbnede køkkenbutik i Svendborg - Vordingborg Køkkenet. Foto: Kristian Rohde Forventningen er, de får travlt. For sol, flag, gode tilbud og efterårsferie skulle ifølge butikschefen være den perfekte opskrift på en butiksåbning. Foto: Kristian Rohde

© Fyens - Artiklen er ophavsretligt beskyttet og må ikke videreformidles eksternt.
Alle artikler er beskyttet efter loven om ophavsret og må derfor ikke videreformidles eksternt. De må internt kun deles med andre registrerede brugere af ydelser leveret af Retriever Danmark A/S. Al lagring og øvrig videreformidling må kun finde sted efter skriftlig aftale med Retriever Danmark A/S eller det pågældende medie.