



mathias grummt

Bild:

Drei Schweizer Feuerringe zum Grillen am offenen Feuer, eine Outdoorküche im japanischen Garten und beheizbare Terrassen im Außenbereich gibt es – richtig – in Mühlau. Das mittelständische Unternehmen MOEBELPLUS mit 42 MitarbeiterInnen hat sich mit exklusiven Wohnraum- und Küchenkonzepten, einem Onlineshop, genialen Akustiklösungen und einmaligen KULINAR-Kochevents einen Platz im Küchenolymp gesichert.

der küchen olymp

■ moebelplus

Auf die Töpfe, Pfannen, Feuerringe, fertig – los! Abendrot, ein letztes Stück blauer Himmel, der Duft von gegrillten Scampi auf drei Schweizer Feuerringen. Die Romantik des japanischen Gartens, die Architektur der Glasfassaden, die illustren Gäste, die plaudernd vor einer Küche der Extraklasse Gemüse schnippeln, all das ist das Unternehmen MOEBELPLUS in Mühlau bei Chemnitz. Das Küchenstudio ist sachsenweit ganz oben angekommen. Die Eleganz der Wohn- und Küchenkonzepte ist unübertroffen. Und an diesem Abend geht es noch 40 Meter höher. Der Kran hebt im Stundentakt jeweils eine Handvoll Kochbegeisterte in luftige Höhen, um über der Location den Ausblick über Chemnitz und ein unvergessliches Kochevent zu erleben.

„Küchen, die tagtäglich auf's Neue begeistern.“

Mit KULINAR bietet das Unternehmen MOEBELPLUS eine Eventlocation der besonderen Art. Hier haben Noch-Normalküchenbrutzler erste Gelegenheit, die teilweise atemberaubenden Trends moderner Küchenausstattung kennenzulernen und auch persönlich zu testen, zu kochen, zu braten und zu genießen. Scharenweise klappt hier der Elite Sachsens bei den hauseigenen KULINAR-Kochevents die Kinnlade herunter. Ideal für Kochevents, Firmenpräsentationen, Kick Offs, Mitarbeitertrainings, Firmenfeiern und Vieles mehr. Stilvoll eingerichtet und erstklassig ausgestattet mit einer SIEMATIC-Küche, Bar, Grill-Lounge, japanischem Garten, beheizbaren Terrassen, moderner Media-Technik und Kamin wird hier jede Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Die Basis für anhaltende Zufriedenheit ist ein zuverlässiger Rundum-Service

auch in den Jahren nach dem Quantensprung in den Küchenolymp. Wie hält man höchste Qualitätsstandards? Gezielt werden aktuelle Entwicklungen verfolgt und in vorhandene Konzepte eingebunden. Davon kann man sich jederzeit im Studio, im Kocheventbereich KULINAR sowie im Onlineshop überzeugen.

„Die perfekte Verbindung von Form, Ästhetik und Funktion.“

„Wer die Zukunft sehen will, muss die Vergangenheit kennen“, heißt es. Deswegen hat man bei MOEBELPLUS seine Wurzeln nicht vergessen: „Kommen Sie mit auf eine Zeitreise durch die spannende Geschichte unseres Unternehmens“, sagt Geschäftsführer Mathias Grummt. „Hier sehen Sie die Anfänge einer kleinen Möbeltischlerei bis hin zu einem dynamisch wachsenden Unternehmen für hochwertige Küchen und Inneneinrichtungen. Unsere Wurzeln liegen tief im Möbeltischler- und Holzbaugewerbe.“

Der eigentliche ‚Startschuss‘ fiel schließlich 1933 mit meinem Urgroßvater Erich Grummt und der Eröffnung einer eigenen Möbeltischlerei für Radio- und Fernsehschränke.“ 1962 übernahm Fritz Grummt den väterlichen Betrieb und führte die Fertigung der Traditionsmöbel fort. Nur wenige Jahre später erweitert er die Arbeiten um Schrankwände, die nach Kundenwünschen gestaltet wurden. 1990 trat Dietmar Grummt in die Fußstapfen seines Vaters. Mathias Grummt: „Mein Vater baute den Betrieb aus. Zu den Schrankwänden kamen Einbaumöbel für das Schlaf- und Wohnzimmer sowie Einrichtungen für Küchen und Hausflure. Seine Hauptaufgabe richtete sich an Kliniken und Arztpraxen, die er mit Möbeln und den dazugehörigen Einbaugeräten ausstattete. Im sächsischen Geringswalde eröffnet er außerdem ein eigenes Küchenstudio und benannte das Unternehmen in GRUMMT MÖBEL PLUS MÖBELTISCHLEREI um.“ Die eigentliche Geburtsstunde von MOEBELPLUS ist das Jahr 2004. Mathias Grummt macht sich mit einer eigenen Geschäftsidee selbständig und verlässt den Familienbetrieb. Die Konzentration liegt nun verstärkt auf dem Onlinehandel mit Küchenelektrogeräten. Der Name MOEBELPLUS bleibt aber bestehen. Schon ab 2005 steigt die Nachfrage und der Platz im heimischen Geringswalde reicht bald nicht mehr aus. In Mühlau bei Chemnitz

findet sich schließlich ein passendes Objekt, das dem Bedarf gerecht wird und über entsprechende Lagerräume verfügt. Im Fokus steht weiterhin das Internetgeschäft, gleichzeitig entsteht ein eigenes Küchenstudio als zweites Standbein des Unternehmens. „Durch den Umzug nach Mühlau haben wir so viel Platz gewonnen“, erinnert sich der Geschäftsführer, „... dass wir unser Angebot deutlich erweiterten. Unabhängig von der Verkaufsplattform EBAY entschlossen wir uns, einen eigenen Onlineshop für Küchenelektrogeräte aufzubauen. 2007 war es dann soweit und wir schickten ihn ins WORLD WIDE WEB. 2008 und 2009 bauten wir großzügig um und vor allem an: Das Küchenstudio wurde erweitert und bietet jetzt genügend Platz für sechs Ausstellungsküchen. Gleichzeitig entstand der Kocheventbereich KULINAR, mit dem wir neben dem Kochen nun auch dem Genießen mehr Raum geben. Dazu gehört ebenfalls der große Eventgarten im japanischen Stil.“ Ab 2010 fühlte sich der gute Geschmack bei MOEBELPLUS sehr heimisch. Mit dem Umbau und der Erweiterung des Geschäftsgebäudes entstand der eigenständige Kocheventbereich KULINAR. Unter dem Motto „kochen, leben und genießen“ finden regelmäßig exklusive Kochevents statt. Die Themen sind dabei so vielfältig wie die Küchen dieser Welt. Sie begeistern sowohl versierte Profis als auch leidenschaftliche

Hobby-Köche. In der neuen Lounge mit gemütlichen Sofas und Kamin lässt es sich richtig gut entspannen. Das Jahr 2014 brachte einen wichtigen Zusammenschluss: Küche und Wohnen. Aus zwei Wegen wurde eine Richtung. Mit dem neuen Geschäftspartner Rico Kellner, der bereits erfolgreich ein eigenes Küchenstudio leitete, weht seit her frischer Wind durch MOEBELPLUS. Er übernahm den Unternehmensbereich Küche und Wohnen. Gleichzeitig erweiterte man den Blickwinkel auf übergreifende Raumkonzepte, in denen ganze Lebensräume im Fokus stehen. Man bekennt sich zur exklusiven Küchenmarke SIEMATIC und den hohen Werten, die dahinter stehen. 2015 wurde die Location und das Küchenstudio umfangreich umgestaltet. Dazu gehörten drei Schweizer Feuerzeuge zum Grillen am offenen Feuer, eine Outdoorküche und beheizbare Terrassen im Außenbereich. Im Innenbereich versprechen edle Holzverkleidungen von LIGNOTREND die beste Akustik, ein modernes Multimedia-system wurde installiert und der Sitzbereich sowie die Lounge bekamen noch mehr Gemütlichkeit durch Polstermöbel.

Frage: „Was war die größte Leistung Ihrer Vorfahren?“

Mathias Grummt: „Mein Uropa gründete 1933 den Betrieb als Tischlerei. Mein Opa übernahm ihn dann zu Ostzeiten. Damals fertigten wir Anbauwände und Tische mit Intarsien. Beeindruckend war für mich immer, dass man zu Ostzeiten als privates Unternehmen auf eine Anbauwand 12 Jahre und auf einen Couchtisch mit Intarsien sechs Jahre warten musste. Es wurde alles in Handarbeit hergestellt, nicht mit großen Maschinen wie heute. Daher war das Überleben der Firma, trotz all der Steine, die in den Weg gelegt wurden, angefangen vom Lohn, den man den Mitarbeitern zahlen sollte bis hin zur Vorstellung des Produktes inklusive Kalkulation, die größte Leistung meiner Vorfahren.“

Frage: „Wieviel Zeit investieren Sie jeden Tag in Ihre Arbeit?“

Mathias Grummt: „Im Regelfall von 9.00 Uhr bis ca. 20.30 Uhr. Manchmal macht man auch Nachtschichten, arbeitet Samstage oder Sonntage oder veranstaltet Events, bei denen es auch wesentlich länger geht. Es ist schwer zu sagen, aber im Schnitt sind es pro Woche ca. 60 – 70 Stunden.“

Frage: „Was bezeichnen Sie als das Schlüsselerlebnis zu Ihrem Erfolg?“

Mathias Grummt: „Zum Einen haben wir uns immer für die Personen, mit denen wir Geschäfte gemacht haben, Zeit genommen. Wir hatten nie eine Zeitvorgabe im Hinterkopf. Zum Zweiten gehen wir mit allen ehrlich um. Ehrlichkeit in dem, was wir sagen und tun. Das schätzt auch die Industrie an uns. Außerdem haben wir einen ausgeprägten Wahn zum Perfektionismus: Wir versuchen alles noch besser und besser zu machen.“

Frage: „Was war die schlimmste Krise Ihrer Laufbahn?“

Mathias Grummt: „Ich wuchs behütet auf, hatte ein anständiges Elternhaus, mir fiel die Schule leicht, ich hatte nie Probleme, Anschluss zu finden. Deshalb hatte ich glücklicherweise bisher noch keine Krise.“

Frage: „Was ist Ihre Botschaft an die jüngere Generation?“

Mathias Grummt: „Ein gutes Work-Life-Balance-System ist wichtig, jedoch muss dazu auch die Grundeinstellung stimmen. Die Grundeinstellung von vielen jüngeren Leuten macht mich oft etwas traurig. Sie legen Wert auf falsche Dinge. Wenn einer nirgendwo etwas erreichen will und auch keine Ziele mehr hat, muss man abwägen, ob das wirklich gut ist oder nicht.“

Biografoskop



NAME	Mathias Grummt
GEBOREN AM	04.05.1976
GEBOREN IN	Rochlitz
LEHRE/STUDIUM	Tischlermeister, danach Gestalterlehre an der HWK Chemnitz
BERUF DER EHEFRAU	Buchhalterin
BERUF DES VATERS	Tischlermeister
BERUF DER MUTTER	Buchhalterin
FIRMENGRÜNDUNG	2002, ab 2004 Einzelunternehmen, seit 2010 GmbH
LIEBLINGSESSEN	Fleisch und Krustentiere – Surf and Turf
LIEBLINGSGETRÄNK	Guter Wein
LIEBLINGSFARBE	Blau
DIE TUGEND, DIE SIE AN ANDEREN AM MEISTEN BEWUNDERN?	Ich kenne einen Menschen, der als Lebenskünstler lebt. Er gibt das Geld, das er verdient, auch aus.
IHRE WEIBLICHE IKONE?	Meine Trauzeugin Silke.
IHRE GRÖSSTE EHRUNG?	Viel Lob und Wertschätzung von Lieferanten, für das, was wir tun.
IHR GEHEIMER ZWEITER BERUF?	Koch
WELCHE GLOBALE VERÄNDERUNG WÜNSCHEN SIE SICH?	Ich wünsche mir ein Stück Entschleunigung. Ich glaube, die extrem schnelle Veränderung macht uns irgendwann kaputt.
TRAURIGKEIT IST ...	Etwas, was ich noch nicht oft hatte.
WENN IHNEN JEMAND EIN BLANKOTICKET SCHENKEN WÜRDTE – WOHIN FLIEGEN SIE?	Nach Song Saa in Kambodscha.
IHRE KOSTBARSTE ERINNERUNG?	Meine Hochzeit.
DAS LETZTE BUCH, DAS SIE GELESEN HABEN?	„Die 4-Stunden-Woche“ von Timothy Ferriss
DAS KLEIDUNGSSTÜCK, DAS SIE AM LÄNGSTEN BESITZEN?	Ein T-Shirt der Football-Mannschaft MINNESOTA-VIKINGS.
IHR JÜNGSTER LUSTKAUF?	Eine APPLE iWatch.
GLÜCK IST ...	Gesund zu sein und Zeit zu haben.

Bilder:

- 1 KULINAR – die besondere Eventlocation in der Nähe von Chemnitz.
- 2 Anja Grummt, die Ehefrau von Mathias Grummt arbeitet bei MOEBELPLUS als Prokuristin und ist für das Controlling zuständig.
- 3 Ambiente mit Stil.

MOEBELPLUS GMBH
Lindenstraße 14
D-09241 Mühlau

Tel.: 03722 5989-0
Fax: 03722 5989-66
E-Mail: info@moebelplus.de
www.moebelpluskuechen.de

1



2



3

