



## 5 GODE OG ÆRLIGE RÅD FRA THORKILD CHRISTENSEN, NÅR DU SKAL KØBE NYT KØKKEN:

### 1. RYD OP, SMID UD – OG VÆLG KVALITET FREM FOR KVANTITET

Selvfølgelig skal I have skabsplads nok... Men lad være at overfylde et nyt køkken med al verdens skabe, som I blot bruger til at opbevare gamle kagedåser og slidte stegepander. Start derfor med at rydde op i jeres nuværende køkken. Det, I ikke har brugt det sidste år, smider I væk. Det, I ikke har brugt de sidste 3 måneder, kommes i flyttekasser og gemmes væk. På den måde har I det udstyr tilbage, som I reelt bruger, og som der skal være plads til i det nye køkken. Det betyder, at I nu kan vælge kvalitet frem for kvantitet – og så får I oven i købet et køkken med luft og plads til at arbejde i.

### 2. BRUG PENGE NOK!

Et nyt køkken er en investering i dejlige stunder og massevis af livskvalitet, der måske skal vare de næste 25 år. Lad derfor være med at spare de sidste 5 - 10 % på budgettet for at give afkald på de sidste lækre detaljer, som I ville have glædet jer over hver eneste dag. Jeg har alt for ofte oplevet, at kunderne efterfølgende har fortrudt, at de valgte at spare de sidste penge, der set over køkkenets levetid er en yderst begrænset omkostning. Mit råd er derfor at bruge penge nok. Ikke for mange penge – men nok!

### 3. TÆNK PÅ KØKKENET SOM EN ARBEJDSPLADS

Der arbejdes i et køkken hver eneste dag. Tænk derfor på køkkenet som en arbejdsplads, og ikke et udstillingskøkken. Et køkken består grundlæggende af en kold zone, samt et vådt og varmt område. Mellem hvert af disse områder er der mange arbejdsopgaver og rutiner, som kræver, at der minimum skal være 120 cm fri arbejdsplads for at det fungerer optimalt. Det er vigtigt at tage højde for denne afstand.

### 4. VIS AT DU TØR – OG TÆNK FREMAD

Der er uanede muligheder for at få et unikt og individuelt køkken, som I kan glæde jer over hver eneste dag. Men det kræver, at I tør tænke lidt anderledes i både stil, form og farver. Ja, I kan sagtens vælge et hvidt køkken, men så får I et køkken, der ligner alle andres... Samtidig er det vigtigt at tænke fremad. Køkkenet skal ikke kun være brugbart lige nu, men også hvis familien eksempelvis bliver udvidet, eller der sker andre ændringer. Sørg derfor for at tænke fremad.

### 5. VÆLG DEN RIGTIGE BORDPLADE

Bordpladen er køkkenets motor – forstået på den måde, at det først og fremmest er den, der slides på, da den bruges hver eneste dag. Derfor er det meget vigtigt at vælge den rigtige bordplade. Heldigvis er materialer og muligheder nærmest uanede, men det kræver grundig og professionel rådgivning.



SENSOFORM, AALBORG

# 25 år med den ærlige køkkensælger

SENSOFORM PÅ GUGVEJ I AALBORG KAN DETTE EFTERÅR FEJRE JUBILÆUM. I 25 ÅR HAR VIRKSOMHEDEN MED INDRETNINGSARKITEKT THORKILD CHRISTENSEN I SPIDSEN OPFYLDT ALVERDENS KØKKENDRØMME BÅDE I NORDJYLLAND OG RESTEN AF LANDET.

tekst JESPER BØSS | foto SENSOFORM | layout VISTI RØGILD MADSEN

Siden starten har opskriften været arkitekttegnede løsninger med kant og fornyelse, eksklusive kvalitetsprodukter og ikke mindst ærlig og uforbeholden rådgivning, hvor Thorkild hellere vil sige nej tak til en ordre end at sælge en køkkenløsning, som han ved, at kunden vil fortryde...

Thorkild Christensen har solgt køkkener stort set hele sit liv. Først som ansat, inden han i 1989 besluttede at kaste sig ud i tilværelsen som selvstændig og åbnede Aalborg Køkken Center i det gamle Urban på Hobrovej i Aalborg. I starten var der fokus på "mainstream" køkkener, men hurtigt fik Thorkild - og ikke mindst kunderne - smag for anderledes og eksklusive luksuskøkkener, krydret med et pænt udvalg i badeværelser, garderober og øvrig boligindretning.

### Danske snedkerværksteder og italiensk import

- Der findes rigtig mange køkkenleverandører, hvor man stort set kan få samme stil og farver – blot i forskellige mærker. Der er et stort publikum til disse køkkener, så det er jo helt forståeligt og helt fair.

- Men jeg fandt hurtigt ud af, at jeg ville tilbyde mine kunder nogle andre muligheder, så de kunne få noget, der ikke lignede alle andres. Derfor begyndte jeg at få mine køkkener fremstillet på danske snedkerværksteder, ligesom jeg startede med import direkte fra Italien, og sådan har det været lige siden, fortæller Thorkild Christensen, der som følge heraf ændrede navnet fra Aalborg Køkken Center til Sensoform i år 2000, og senere flyttede lokaliteterne fra Hobrovej til Gugvej, hvor der i dag både er tegnestue og showroom.

- Navneskiftet signalerede bedre, hvad min virksomhed stod for.

### "Jeg siger min mening"

- Når man sælger køkkener på den måde, jeg gør, sælger man aldrig to køkkener, der er ens. Vi starter altid med en dialog, hvor kunden har en masse tanker, ønsker og behov. Dem tager jeg naturligvis udgangspunkt i, men jeg tilsætter helt sikkert også mine egne erfaringer.

Så min rådgivning indeholder altid min uforbeholdne mening. Jeg er den 100 % ærlige sælger, der altid siger, hvad jeg mener.

- Jeg siger ikke bare ja, hvis kunderne har et ønske, som jeg ved, at de bliver trætte af i længden, eller som ikke fungerer optimalt i hverdagen. Det kan godt koste mig en ordre, men hellere det, end at jeg hjælper en kunde med en løsning, der ikke fungerer, lyder det fra Thorkild Christensen, der er stolt af at kunne fejre 25 års jubilæum i en branche, der er meget påvirkelig af samfundets konjunkturer.

### Sikkert igennem finanskrisen

- Det er ingen hemmelighed, at finanskrisens indtog kunne mærkes. Men jeg tilpassede forholdene i min virksomhed til situationen, og nu er vi stille og roligt på vej ud af krisen – også selvom det går langsomt. Jeg er stolt af, at Sensoform kom sikkert igennem finanskrisen, fortæller Thorkild, der for god ordens skyld også lige vil nævne, at han har køkkener i alle størrelser og til mange forskellige priser.

- Selvom mine køkkener er individuelle luksuskøkkener, er de ikke kun forbeholdt herregårde, patriciavillaer eller store huse. Jeg har i tidens løb leveret mange køkkener til små lejligheder. Det er ønsket om kvalitet og det individuelle, der er afgørende, fortæller Thorkild Christensen, der trods sine 25 år i faget stadig er fyldt med gnist, engagement og arbejdsglæde:

- Jeg glæder mig hver eneste dag til at skulle på arbejde. At sælge et køkken handler om at hjælpe kunden med at udleve en drøm, som kan nydes mange år fremover. Det kan du kun blive glad af, slutter Thorkild.

### Åbent hus 6. & 7. september kl. 9.00 til 17.00

Sensoforms 25 års jubilæum markeres hele efteråret 2014, blandt andet med en rigtig god pris på et eksklusivt køkken i massivt træ og beton, der naturligvis tilpasses individuelt. Samtidig markeres jubilæet lørdag den 6. og søndag den 7. september med ÅBENT HUS fra klokken 10.00 til 15.00 på Gugvej 91, 9210 Aalborg SØ.