

KÜCHENPLANER

Einkauf, Design, Produktion, Marketing, Beratung, Planung und Verkauf



interzum 2015 –
eine Plattform,
viele Lösungen ▶ 6



Küchenverbände –
Küchen werden immer
wertiger vermarktet ▶ 28



Marktübersicht –
die Neuheiten rund ums
Kochen, Backen und Garen ▶ 52

Im einheitlichen „Trendline“-Design. Beim neuen Konzept „Trendline“ setzt Ninkaplast auf ein durchgehendes Design hinter der Front. Zu „Trendline“ gehören verschiedene Produkte. „Connect“ beispielsweise steht für ein offenes System aus Schalen und Unterteilungsrahmen zur Organisation in Schubkästen und Topfuszügen. Einfach zu variieren und übersichtlich sind die teleskopisch verstellbaren Rahmenboxen „Cuisio Flex“ – diese fallen zudem durch ihr attraktives Wechselspiel von gedeckt-farbenen Ecken mit transluzenten Mittelteilen ins Auge. Hinzu kommen „Domino“, eine Abdeckung des Siphonausschnitts in Spülenunterschrank, „Provisa TL“, ein Schalensystem für Hochschrankauszüge bzw. Apothekerschranke, sowie das puristisch gestaltete Drehbodensystem „Magnia TL“. Auch der Eckschrankbeschlag „Mondo Carve“ gehört zum „Trendline“-Label. Im Segment der Abfallsammler beschreibt „Trendline“ mit „eins2vier“ einen neuen Abdeckrahmen aus Stahl zum Auflegen



Foto: Biermann

„Trendline“ steht für eine klare Linienführung“, sagt Ninka-Produktmanager Benjamin Oehls. Hier präsentiert er die Innenauszugblende „Facia ID“ zur zusätzlichen Individualisierung von Schubkastenelementen.

auf den Schubkastenrand und Haltern an der Front. Das Hängerahmensystem „eins2sechs“ für Abfallbehälter zählt gleichfalls zum Designkonzept. Zusätzliche Individualisierungsmöglichkeiten bietet die neu vorgestellte Innenauszugblende „Facia ID“. Die Bandbreite reicht von Holz- und Metallnachbildungen bis hin zu „echten“ Materialien wie Glas, Edelstahl oder Holz bzw. Furnier. Ein besonderer Vorteil für OEM-Kunden ist der bereits vormontierte und zentral am Auszug positionierte Adapter für eine einfache Montage / Demontage der Frontblenden. www.ninka.com

Innen luftdicht – außen winddicht. „Rückstau-Klappen mit Federmechanik sind nicht mehr Stand der Technik“. Das hat Naber erkannt und den Prototyp des Wärmerückhaltesystems „ThermoBox“ vorgestellt. Die Neuheit arbeitet mit dem sogenannten „ShutterTec“-Rückhaltesystem. Dabei sind drei Klappenpaare mit Magnetverschlüssen an starren Vertikalachsen befestigt. Bei anströmender Luft öffnen sich die Klappen, bleibt alles „windstill“ sind die Klappen über die Magneten fest verschlossen und dichten den Mauerkasten gegen das Eindringen von Außenluft ab. Zwei Kammern sorgen für eine effektive Luftisolierung. Eine wärmeisolierende Reflektionsschicht auf dem ersten Klappenpaar gewährleistet einen zusätzlichen Wärmeschutz. Die „ThermoBox“ wird voraussichtlich im Herbst 2015 serienreif sein und dann auf den Markt kommen. www.naber.de



Foto: Biermann

Zeigt hier das Messehighlight „Pullboy Soft Comfort“ in der System-Variante „Deckel-Auszug“: Wesco-Vertriebsleiter Rainer Büth.

Sammeln und organisieren. Eine Grundidee, verschiedene Möglichkeiten der Umsetzung – und das ohne zusätzliche Kosten zu erzeugen. Das ist das Merkmal des Systems „Pullboy Soft Comfort“, dem Messehighlight von Wesco. „Das System gibt es in zwei Varianten und verschiedenen Ausführungen“, berichtet Verkaufsleiter Rainer Büth. „In einer Standard-Version sowie als Deckel-Auszug-System samt Antirutschmatte.“ Die erweiterte Variante bietet die Möglichkeit, typische Spülcenter-Utensilien vom Spüllappen bis zu den Reiniger-Tab übersichtlich und griffbereit zu lagern. Dank einer geringen Rahmentiefe bleibt Platz für eventuell vorhandene Unter-tischgeräte. Die Montage erfolgt einfach per Einbauschablone. In einer Produkt-Studie ging der Hersteller einen Schritt weiter und zeigte zusätzliche Ideen, wie sich der Spülenunterschrank mit universell einsetzbaren, modular und flexibel nutzbaren und kostengünstigen Plattformlösungen organisieren lässt. www.wesco-einbau.de



Foto: Biermann

Das hier von Thomas Vos, Verkaufsleiter Nord bei Naber, präsentierte Wärmerückhaltesystem „ThermoBox“ wird es für 125er- und 150er-Lüftungskandlä geben.

„Küche von morgen“ diskutiert

Die Forschungsreihe „Die Küche im Mittelpunkt des Lebens“ startet in ihre vierte Projektrunde. Dazu trafen sich Studierende der Fachrichtungen Design und Innenarchitektur aus Wismar mit Studenten der Gesundheitswissenschaften in Furtwangen. Ziel war und ist es, die „Küche von morgen“ aus unterschiedlichen Sichtweisen zu betrachten. Träger des Studienprojekts ist die DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG, Leonberg.

Mit dem vierten Studienprojekt 2015/2017 sollen im Sommersemester der Hochschulen Wismar und Furtwangen die Fragen künftiger Koch- und Essgewohnheiten erörtert werden. Gesucht werden Antworten auf wahrscheinliche gesellschaftliche Veränderungen, die in den kommenden zwei Jahrzehnten stattfinden werden und die Einfluss auf unsere Verhaltens- und Lebenswelten haben – insbesondere innerhalb der Küchenbranche. Projektleiter Peter Döring formulierte vorab diese Fragen:

- Entwickelt sich die Küchenarchitektur unter dem Einfluss moderner Arbeitswelten in eine transparente, flexible Einheit zum Lebensraum Küche, Wohnen und Arbeiten?
- Ist Fastfood weiterhin unabwendbarer Trendgeber für die Zukunft oder erfolgt unter dem medialen Einfluss einer sich abzeichnenden neuen Kochkultur ein Umdenken in Richtung gesundheitsbewusstem „Komfortfood“?
- Übt der Einzelhandel durch seine neue Präsentation „frischer Lebensmittel“ Einfluss auf den Konsumenten aus?
- Welche Veränderungen ergeben sich aus möglichen Antworten hierdurch bei der Küchenpräsentation in den Ausstellungen der Küchenspezialisten?
- Wann beginnt die Zukunft der Küche und brauchen wir dann überhaupt noch eine Küche im herkömmlichen Sinn?
- Und welche einschneidenden Veränderungen zeichnen sich durch denkbar neue Fertigungstechniken ab?

Durch den Südwesten.

Wenn sich Sören Anders im Südwesten Deutschlands mit mobiler Küchenausstattung auf den Weg macht, dann ist kulinarische Spitzenklasse das Thema. Aktuell steht aber auch das Küchenmobiliar im Zentrum der Aufmerksamkeit. Denn zum Set des SWR, der im Rahmen der Sendereihe „Leibspeise mal ANDERS“ Menschen und regionale Küche vorstellt, gehört eine Auswahl kompakter „Concept Kitchen-Module“ aus dem n-by-Naber Programm. Zum Auftakt gibt es gleich vier Folgen, weitere Termine sind in der Planung. Auf kulinarische Entdeckungstour mit der „Concept Kitchen“ ging es am 21. und 28. Mai sowie in Kürze am 11. und 18. Juni. 2015. Wer die Sendetermine verpasst hat, kann sich über die SWR-Mediathek zum Nachkochen und Nachmachen anregen lassen: <http://www.swrfernsehen.de/leibspeise-mal-anders-kulinarisches-aus-hohenlohel-/lid=2798/did=15432990/nid=2798/sdpgid=1088218/qo76fo/index.html> www.n-by-naber.com



Sören Anders war 2012 Deutschlands jüngster Sternekoch. Jetzt geht er im SWR-Fernsehen mit der „Concept Kitchen“ auf kulinarische Entdeckungstouren.



Foto: DER KREIS

Studenten der Hochschulen Wismar und Furtwangen trafen sich mit Industrie und Handel in Furtwangen und in Weil am Rhein bei Vitra, um über die „Küche von morgen“ zu diskutieren.

Erörtert wurden diese Fragen in den Räumen der Hochschule Furtwangen. Dazu zählte auch das Thema „Was technische Assistenzsysteme leisten können“, geleitet von Prof. Dr. Christophe Kunze.

In einem weiteren Teil wurde das Projektthema „Die Küche von morgen“ diskutiert. Und das kontrovers und einen ganzen Nachmittag lang bis in den frühen Abend. Teilgenommen haben daran Studierende und Professoren sowie Vertreter der Industrie, des Handels und des Verbunds; u. a. Heidrun Brinkmeyer (Geschäftsführerin Ballerina Küchen), Thomas Laaf (Leitung Produktmanagement Kesseböhmer), Thomas Brinkmann (Key Account Manager Hettich), Markus Pfeleiderer (Küchenhaus Pfeleiderer) und Antje Kauper (DER KREIS).

Zur Abrundung des Hintergrundwissens (Überschneidungskriterien der Lebenswelten Küche, Wohnen und Arbeiten) für die Studienaufgabe der Studenten folgte eine ausführliche Führung über den Campus der Vitra AG in Weil am Rhein durch Toni Piskač, Head of Workplace Consulting & Space Planning.

www.derkreis.de

Eine Woche später. Dienstag,

16. Februar, bis Freitag, 19. Februar – das ist der neue Termin der ZOW 2016 in Bad Salzfüßen. Die Messe wurde um eine Woche nach hinten verschoben, um Feiertagen im Rheinland sowie den Skiferien in Süddeutschland bzw. den Alpenländern aus dem Weg zu gehen. Auch die Öffnungszeiten wurden angepasst: Dienstag bis Donnerstag von 9.30 bis 17.30 Uhr und am Freitag von 9.30 Uhr bis 14.30 Uhr. www.zow.de



Foto: Clarion