

## Luxusküche für den Großstadt-Single

09.09.14

Die Hochschule OWL ist zu Gast auf der Orderfachmesse area30 in Löhne (13.-18.9.2014). Die Mitglieder des im Studiengang Holztechnik entstandenen Projektes „kitchen lab“ präsentieren dort erstmals das Ergebnis einer Studie über eine Luxus-Kompaktküche für städtische Single-Haushalte. Neben dem regulären Messeauftritt ist am Sonntag, 14. September, ab 19 Uhr eine exklusive Führung zur Studie geplant, die sich speziell an Führungskräfte der deutschen Küchenmöbelindustrie und des Küchenhandels richtet. Sie findet im Rahmen des Innovationspreises des Berufsverbandes des mittelständischen Küchenfachhandels (BMK) statt. Am Mittwoch, 17. September, beginnt ab 18 Uhr ein Netzwerkabend des Projektes „kitchen miles and more“, an dem das Projektteam mit Professor Martin Beeh, den wissenschaftlichen Mitarbeiterinnen Anna-Katharina Spielvogel und Christine Naumann sowie Studierenden die Ideen und Methoden des „kitchen lab“ persönlich vorstellen. Interessierte aus Hochschule, Industrie und Dienstleistung sind herzlich dazu eingeladen.



*So könnte sie aussehen, die Luxusküche für den Großstadt-Single. Foto: kitchenmilesandmore*



*Rund 20 Studierende beschäftigten sich mit dem Thema im Wintersemester 2013/2014. Foto: kitchenmilesandmore*

### **Feedback aus der Praxis**

„Von der Teilnahme an der Orderfachmesse area30 erwarten sich die Studierenden konstruktives Feedback sowie Anregungen durch die zahlreichen Fachbesucher aus Küchenhandel, Küchenmöbelindustrie und Zulieferunternehmen“, erklärt Professor Martin Beeh. „Außerdem hofft das Projektteam, dass sich ein Unternehmen findet, mit dem man zusammen einen voll funktionstauglichen Prototypen entwickeln und die Idee einer Luxus-Kompaktküche bis hin zur Marktfähigkeit fortführen kann.“

Das Projekt „kitchen lab“ wurde von Professor Beeh und seiner wissenschaftlichen Mitarbeiterin Anna-Katharina Spielvogel im Studiengang Holztechnik (Schwerpunkt Möbelbau und -entwicklung) des Fachbereiches Produktion und Wirtschaft der Hochschule OWL initiiert. Im Rahmen des Projektes wird mit den Ansprüchen an Küchenkonzepten von heute und morgen gearbeitet. Mit mehr als 20 Studierenden startete „kitchen lab“ im Wintersemester 2013/2014.

### **Luxus für Singles**

Erste Forschungsaufgabe war es, eine Luxuskompaktküche für urbane europäische Single-Haushalte zu entwerfen. „Es ging dabei weniger darum, einen bestimmten Küchentyp nachzubauen“, erklärt Beeh. „Stattdessen sollten die Studierenden den Lebensraum Küche neu gestalten und dabei auf spezielle Designmanagement-Methoden wie Marktforschung, Design Thinking oder Visualisierung zurückgreifen.“ Inzwischen arbeiten die Studierenden an der Fertigstellung des Kompaktküchen-Entwurfes. Fachlich begleitet werden sie vom Projektteam „kitchen miles and more“.

Das Forschungsprojekt „kitchen miles and more“ entwickelt für und mit den Küchenmöbelherstellern der Marketinggemeinschaft A30 Küchenmeile e.V. Designmanagement als strategisches und operatives Werkzeug. Mit einer Vielzahl von Veranstaltungen wie Netzwerkabenden, Workshops und Wettbewerben bietet es eine Plattform, um die Stärken der Unternehmen in Design und Innovation zu fördern. Gefördert wird „kitchen miles and more“ von der Marketinggemeinschaft A30 Küchenmeile e.V., vom Ministerium für Wirtschaft, Energie, Industrie, Mittelstand und Handwerk des Landes Nordrhein-Westfalen und von der Europäischen Union (EFRE) – Europa.

[www.kitchenmilesandmore.de](http://www.kitchenmilesandmore.de)