



AKTIVE NACHWUCHSFÖRDERUNG FÜR DIE GESAMTE KÜCHENBRANCHE

Seit über 30 Jahren setzt sich Ernst-Martin Schaible für die Gewinnung und Förderung des Nachwuchses für die Küchenbranche ein. Höhepunkt des Engagements war die Gründung der DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG im Jahr 2009.



Ziel dieser Stiftung ist es, junge Menschen für den Beruf des Küchenspezialisten zu begeistern und zu gewinnen. Küchengestaltung und Küchendesign sollen an den Hochschulen ein Dauerthema sein, um den Studierenden zu zeigen, welche attraktiven und kreativen Berufschancen diese Branche bietet.

Gemeinsam mit Spezialisten aus dem Küchenfachhandel und den Partnern der Industrie initiiert und fördert die DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG Studienprojekte an Hochschulen, die sich gezielt mit der Küche und all ihren Facetten beschäftigen. Innerhalb der geförderten Projekte organisiert und finanziert die Stiftung Praxisexkursionen und Seminare, in denen die Studenten ihre Ideen zum jeweiligen Studienthema entwickeln und vorstellen. Das Ergebnis eines jeden Studienprojekts wird auf der LivingKitchen in Köln präsentiert. Die Spendengelder werden für die Finanzierung dieser Projekte, die Verleihung eines Förderpreises sowie die finanzielle Unterstützung der relevanten Hochschulen verwendet.

KOOPERATIONSPARTNER



MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG VON :

Blanco	Franke	Hansmeier
Landig	Lechner	Niemann
Schwaneckamp	Systemceram	

DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG

Mollenbachstraße 2 | 71229 Leonberg
Telefon 0 71 52/60 97 110 | Telefax 0 71 52/60 97 120

Kontakt

Antje Kauper, Stiftungsbeauftragte
info@anja-schaible-stiftung.de | Telefon 0 71 52/60 97 152

Spendenkonto 111 32 88

BLZ 600 501 01 | BW Bank Stuttgart
IBAN DE 6005 0101 0001 1132 88 | BIC/S.W.I.F.T SOLA DE ST

KÜCHE NEU GEDACHT

Ergebnisse der Studien- und Projektarbeiten 2015-2017



AUFGABENSTELLUNG UND ANALYSE

AUFGABENSTELLUNG

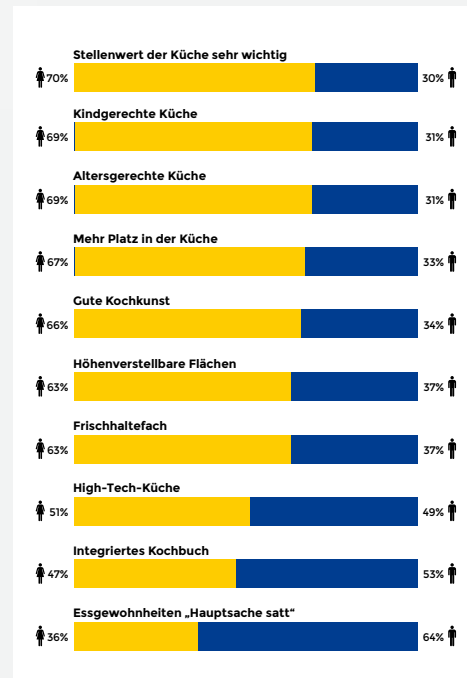
Ziel dieses Studienprojektes ist es, mehr über die Vorstellungen und Bedürfnisse von Menschen zu erfahren, die sie mit dem Lebensraum Küche verbinden. Es sollen verschiedene Lebensstile identifiziert und deren Auswirkung auf die Ansprüche an die Gestaltung von Küchen eruiert werden. Durch die Entwicklung von Szenarien und der Ess- und Lebensgewohnheiten werden Modelle entwickelt, die Rückschlüsse auf die zukünftige Gestaltung von Küchen erbringen.

ANALYSE

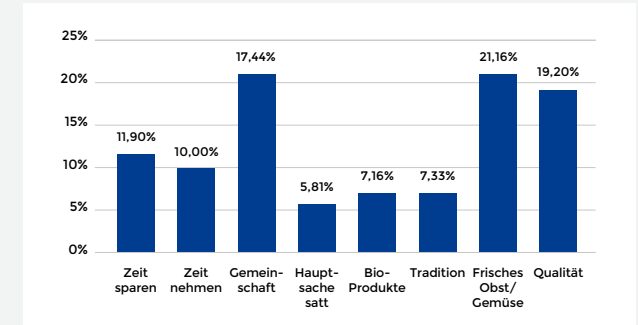
Studierende der Gesundheitswissenschaften aus Furtwangen haben jungen Menschen zwischen 19 und 29 Jahren eine Vielzahl an Fragen gestellt und statistisch ausgewertet, z. B. wie sieht die Küche von morgen aus? Verändert sich unser Essverhalten? Welche Faktoren bewirken Veränderungen? Wie wollen künftige Generationen wohnen, essen, leben, sich einrichten? Welchen Stellenwert hat die Küche in zehn Jahren? Zukunft ist, wovon wir heute träumen. Wer sie entdecken will, muss die Gedanken der Menschen, ihre Wünsche, ihre Erinnerungen und ihre Realität erfragen. Wer die Küche von morgen entdecken will, muss fragen, wie sich die Essgewohnheiten ändern oder auch weiterhin Bestand haben. Wie wollen die uns nachfolgenden Generationen leben? Wie sind ihre Idealvorstellungen von der Zukunft?

Die Konzepte sind darauf ausgerichtet, die Küche als Lebensraum zu erhalten und sie so zu gestalten, dass sie einer aktiven Kochkultur sowie einer gesunden Ernährung dienlich sind. Gleichzeitig soll die Küche durch ein ansprechendes Design und eine optimale Funktionalität überzeugen. Die Ergebnisse werden den beteiligten Küchenherstellern und -planern zur Verfügung gestellt. Insgesamt soll die Leidenschaft für das Kochen gefördert und ausgebaut werden.

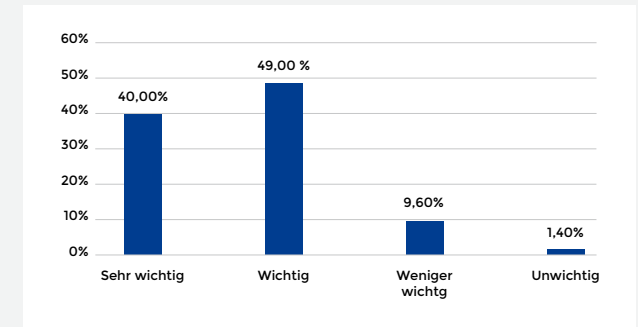
BEDÜRFNISSE POTENTIELLER KUNDEN



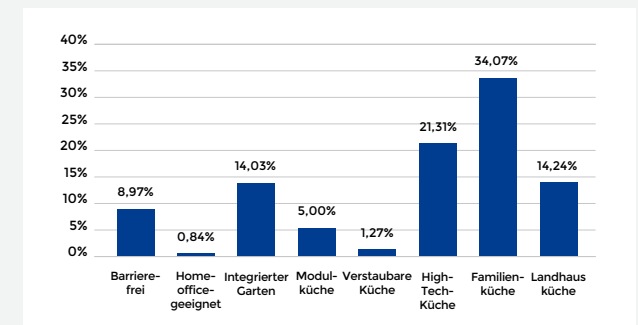
WAS IST IHNEN BEIM KOCHEN WICHTIG?



WELCHEN STELLENWERT HAT IHRE KÜCHE?



WELCHE KÜCHE WÜRDEN SIE FAVORISIEREN?



DIE UMSETZUNG

Die Studierenden aus Furtwangen haben somit dokumentiert, dass Individualität nirgendwo stärker ausgeprägt ist als bei der eigenen Kücheneinrichtung. Es gibt nicht DIE Küche von morgen, sondern viele verschiedene – je nach individueller, aktueller Lebenssituation. Gemeinsam mit den Studierenden

der Hochschule Wismar aus den Fachrichtungen Design und Gestaltung wurden die Ergebnisse der Umfrage ausgewertet. Heraus kam eine Einteilung in vier verschiedene Koch-Typen und die Entwicklung von hierzu passenden Küchenideen.

BIO-KOCHER

Freundschaft und Familie sind wichtiger als Status und Stress. Kochen und Küche sind etwas Besonderes. Bio-Kocher legen Wert auf Qualität und Ästhetik. Warum das Brot nicht selber backen? Das frische Gemüse kommt aus der Region vom Bio-Bauer. Das Motto: Lieber weniger, dafür aber frisch und gesund.



Bio-Kocher

- weiblich oder männlich
- legt Wert auf hochwertige und gesunde Zutaten
- kocht gemeinsam mit Freunden
- nimmt sich Zeit und experimentiert gerne
- liebt Kommunikation bei der Zubereitung



Was ist Ihnen beim Kochen wichtig?

Umfrageergebnis: Frisches Obst & Gemüse/Bioprodukte

Was ist Ihnen beim Kochen wichtig?

Umfrageergebnis: „Hauptsache satt“



LÄSSIG-KOCHER

halten sich nicht an Essenszeiten, stattdessen steht die Aktivität – sei es beruflich oder privat – an erster Stelle. Gegessen wird, wenn es passt – selten zuhause. Eine eigene Küche braucht der Lässig-Kocher nicht unbedingt. Und wenn, dann muss sie flexibel sein. Lässig-Kocher ziehen einen Butler vor. Es ist weitaus bequemer, wenn der Snack auf elegante Weise am Sessel serviert wird.

Lässig-Kocher

- männlich, mittleren Alters
- Küche muss flexibel und mobil sein
- häufig hochwertige Fertiggerichte und Take-away
- Kochen ist Mittel zum Zweck
- macht keine Experimente (Hauptsache satt)



GENUSS-KOCHER

Kochen ist genial, ist Erholung vom Tagesgeschehen.

Genießen können ist eine Gabe. Frische und Qualität der Produkte sind dabei das A und O der feinen Küche, die Echtheit des Materials ein Muss, die Haptik edler Hölzer Inspiration. Genuss-Kocher sind individuell, sind Perfektionisten, sind Technik-Freaks, sind Design verliebt und lassen sich gerne über die Schulter schauen.



Welche Küche würden Sie favorisieren?

Umfrageergebnis: „High-Tech“

Welche Küche würden Sie favorisieren?

Umfrageergebnis: Familienküche



CLEVER-KOCHER

können organisieren, sie haben den Durchblick und denken strukturiert. Ein Haushalt ist ein Unternehmen, das kluges Management verlangt. Die Prozesse des Einkaufs, der Zubereitung und des Verzehrs müssen koordiniert sein. Dafür wird eine Küche mit kurzen Wegen benötigt, mit perfekter Anordnung der Geräte, mit individueller Ausstattung, die auf die Ess- und Kochgewohnheiten der Nutzer eingeht, wie z. B. hier ein Müsli-Dispenser für ein ausgewogenes Frühstück.

