



CO.OP kitchen



kochen



kommunizieren



interagieren



öffnung im Tisch
als ringeln?



zu MASSIV?

Stützpatte?

Schublad
zu Kanal → dicker!



öffnung oben?



Anschräg?

massiv

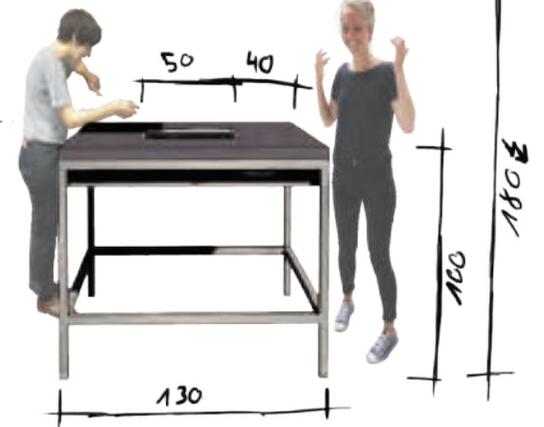
drei Beine?
oder vier?

Quadrat?
Quadrat = Kreis mit Ecken!



Den Beinen im Weg?

140



Kohle, Gas oder Elektro?



.grillen

Phanen und Töpfe



.kochen

Haube zum Backen

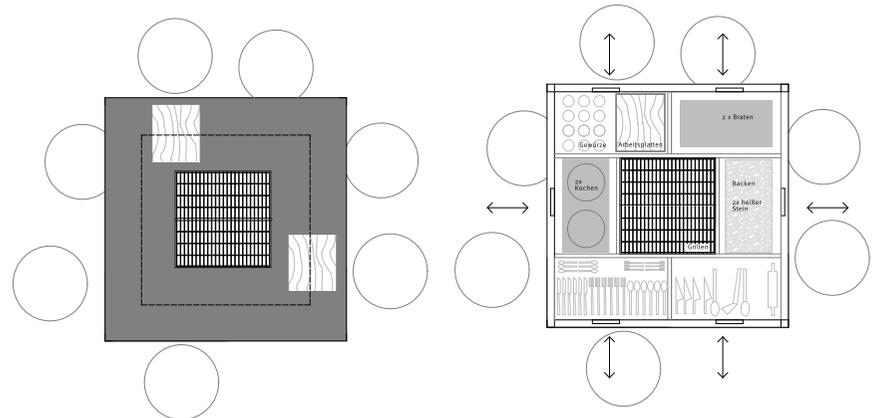


.braten

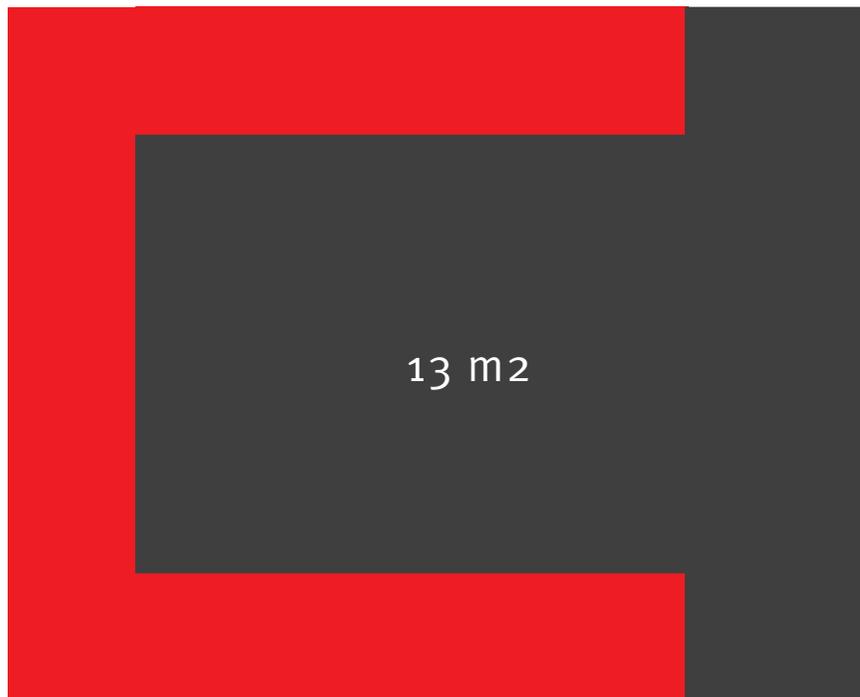
kombinieren!!!



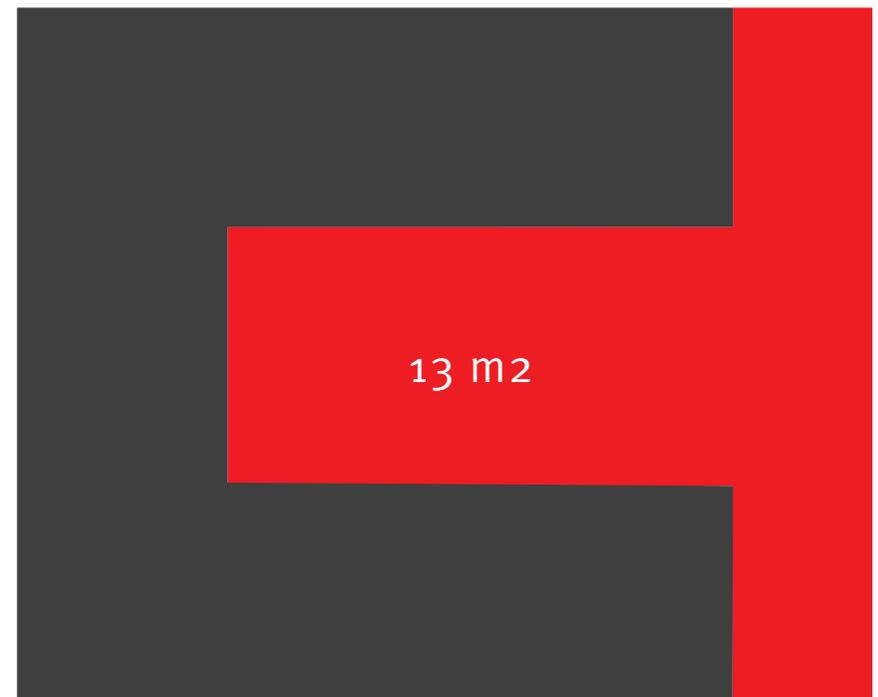
.kombinieren

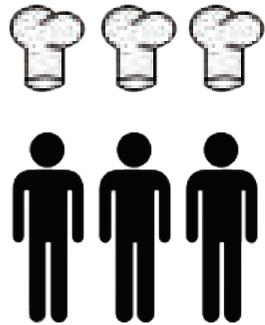


konventionelle Küche

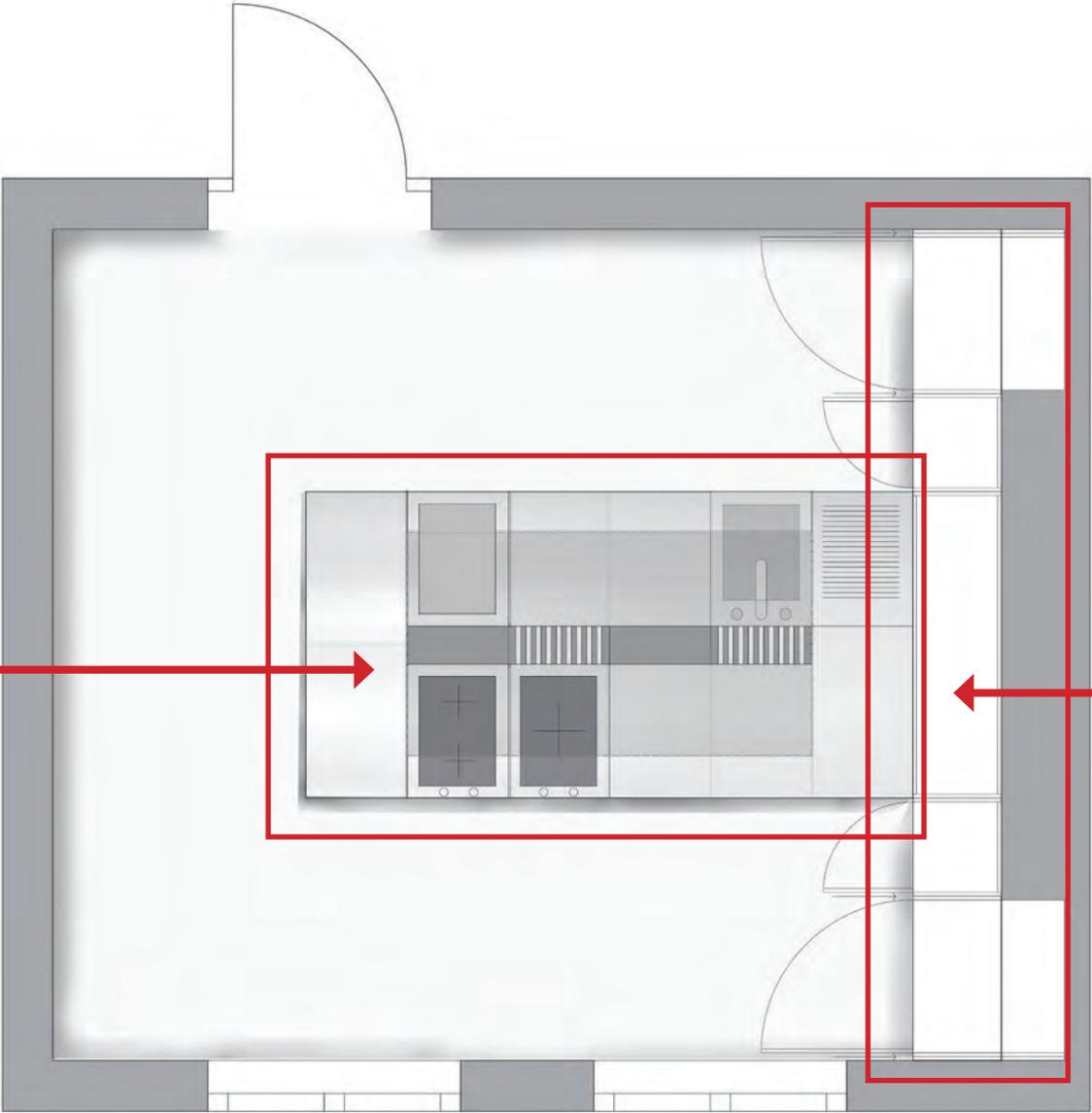


kommunikative Küche

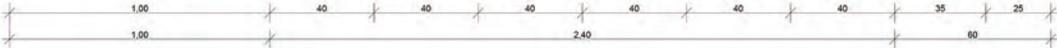
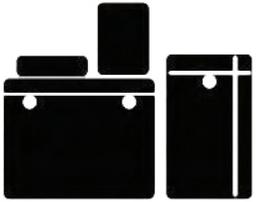


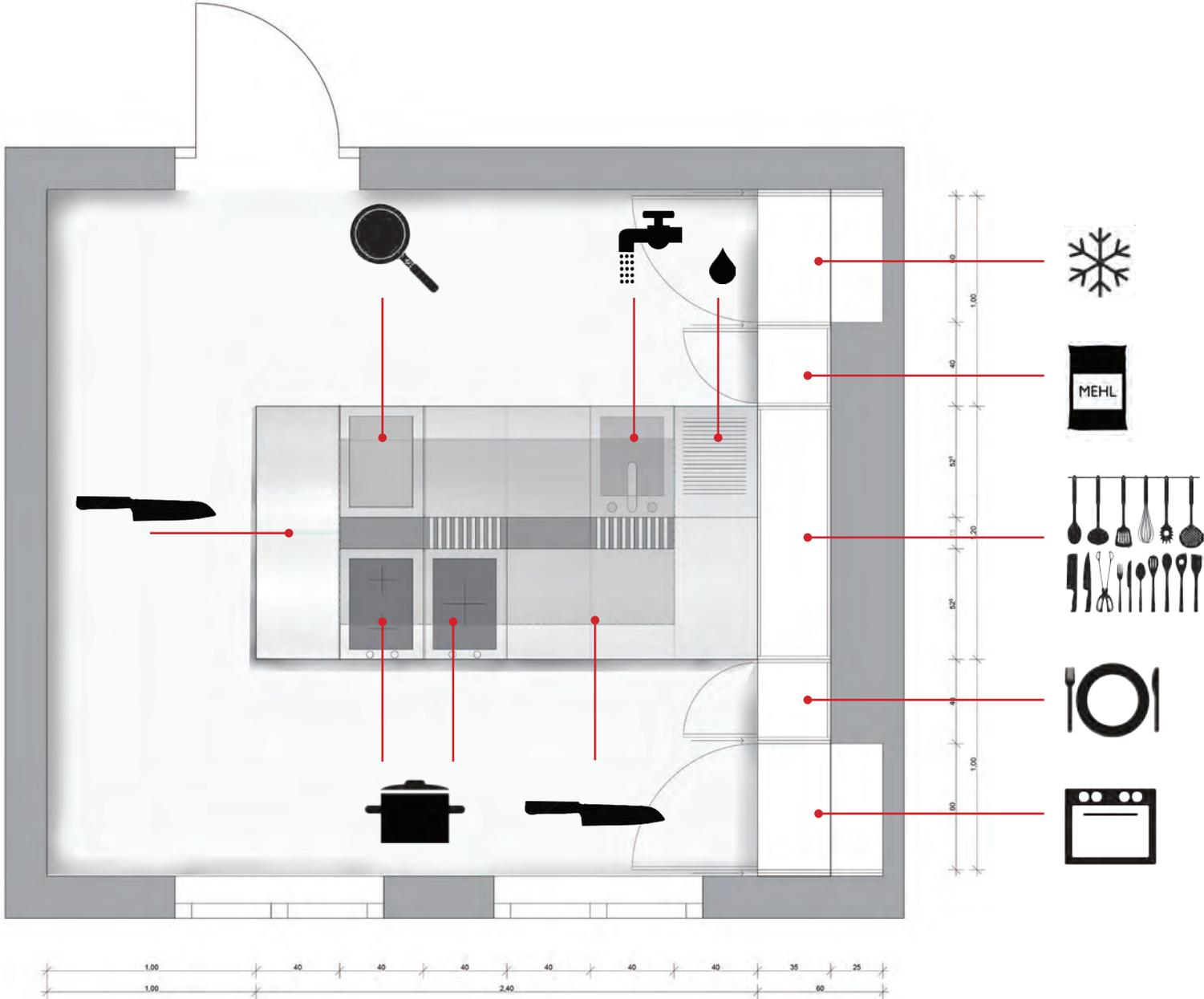


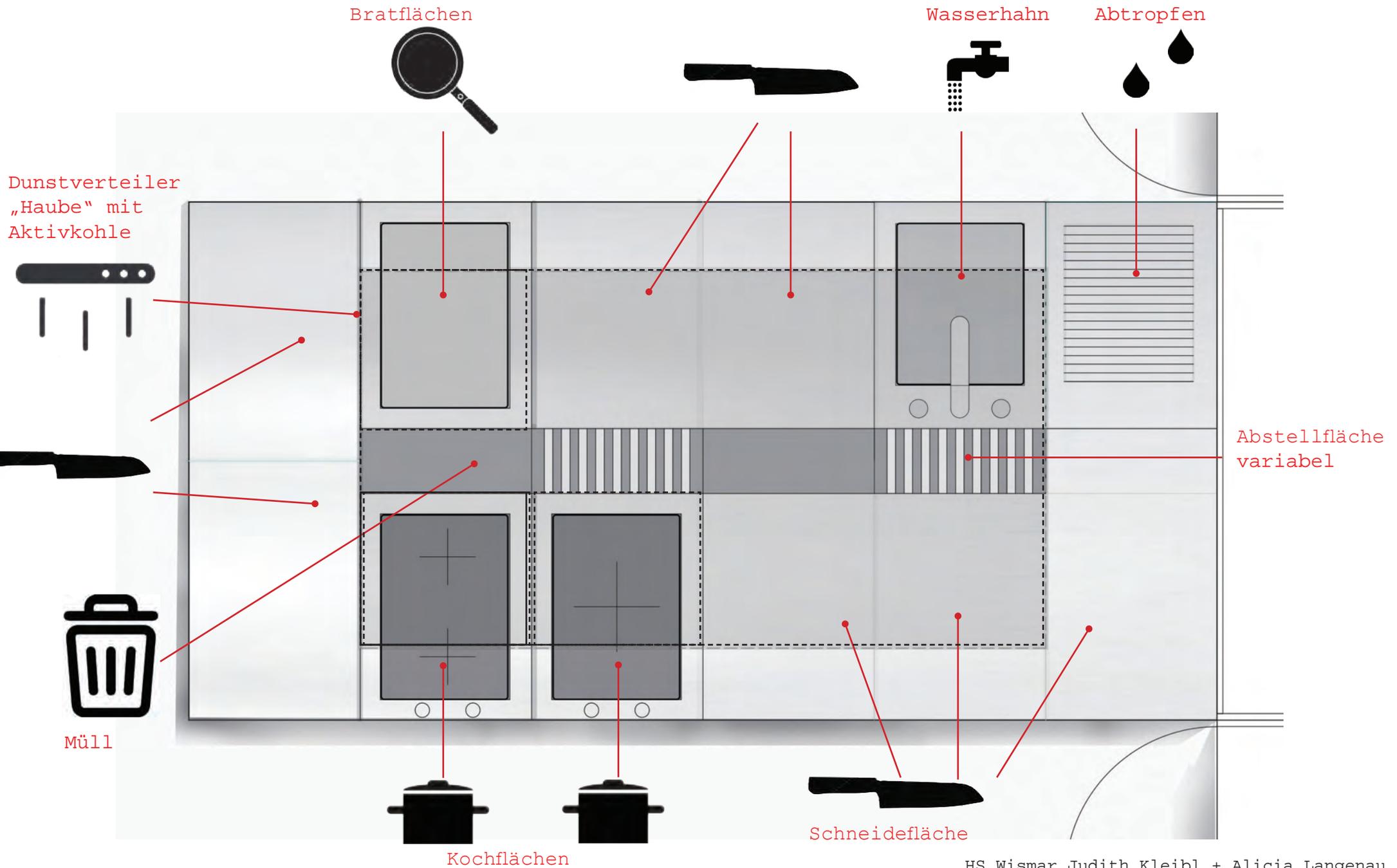
gemeinsame
Kochstation

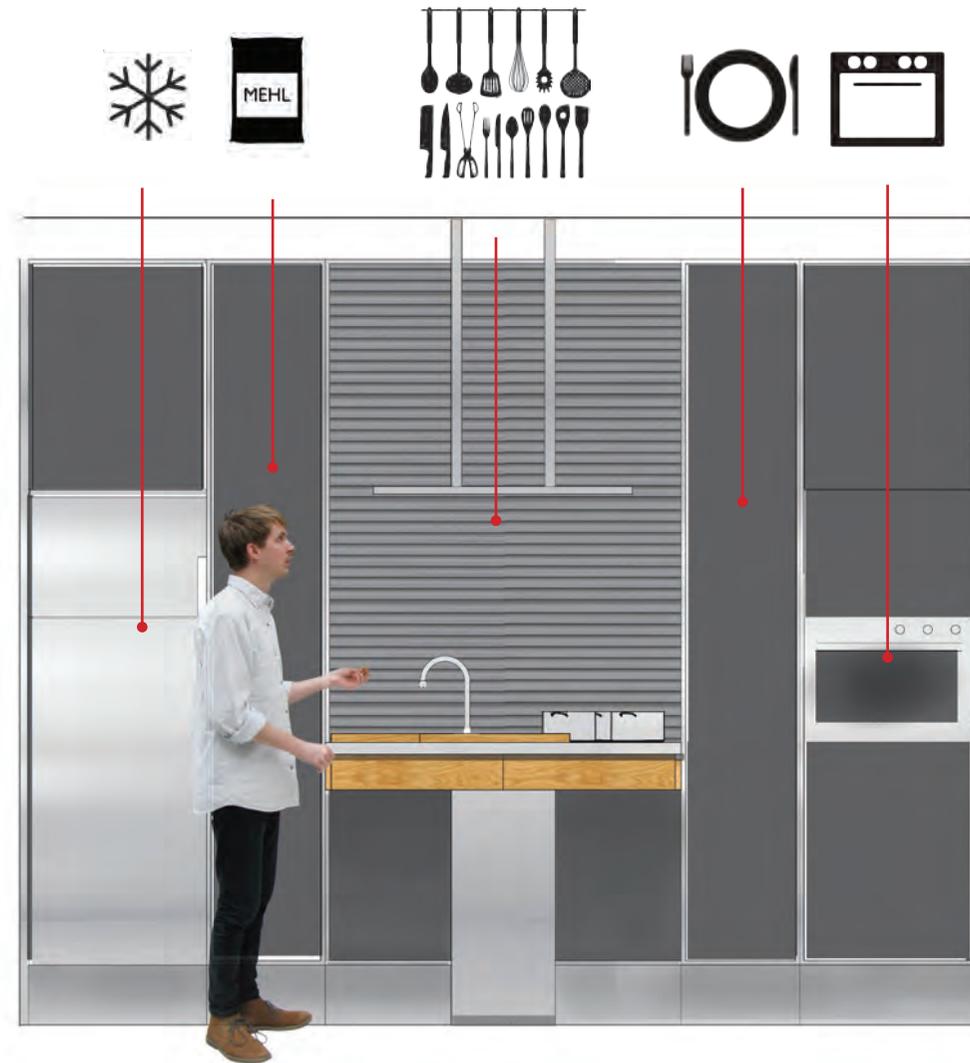


Lagerfläche



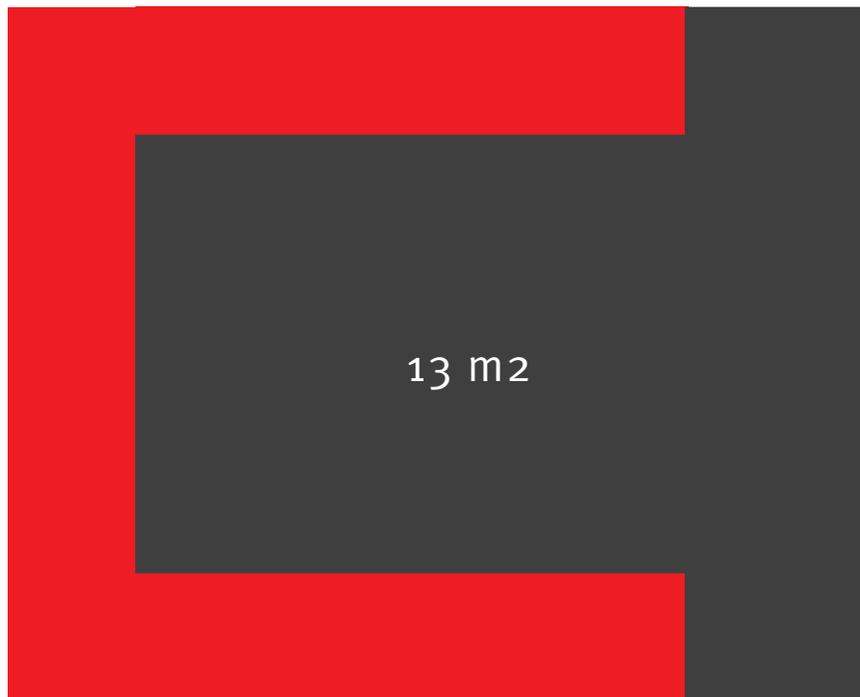




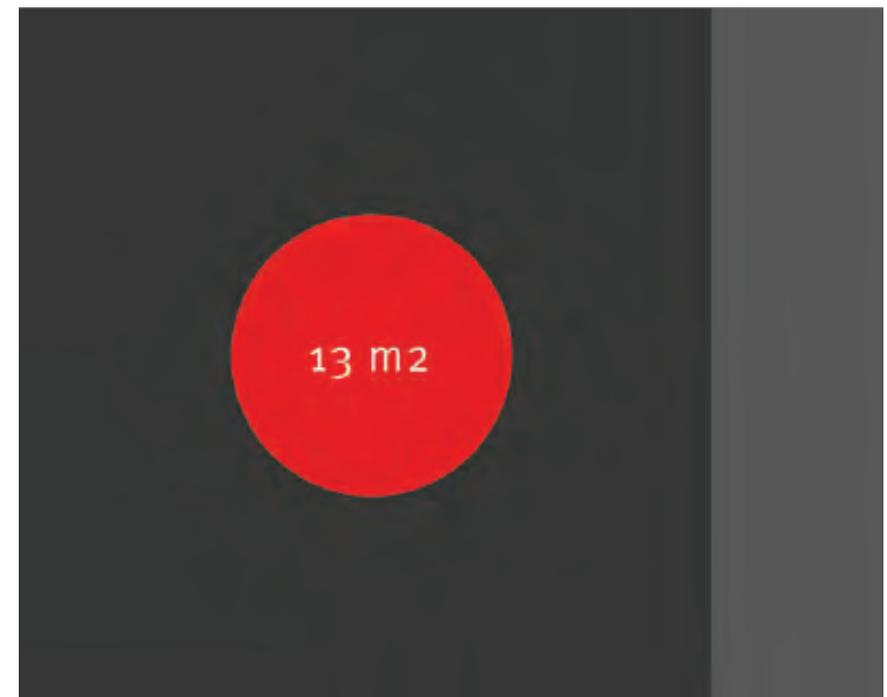


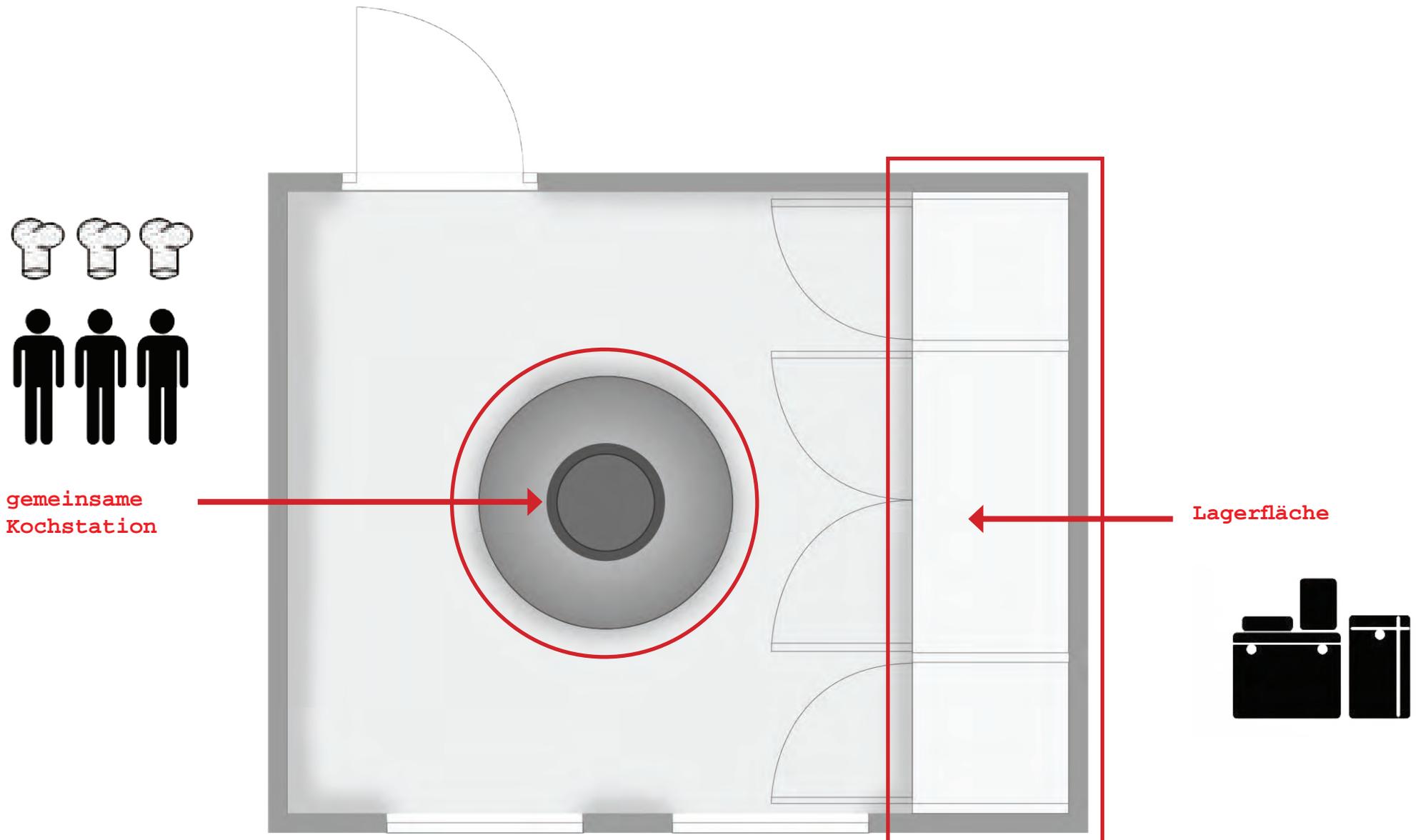


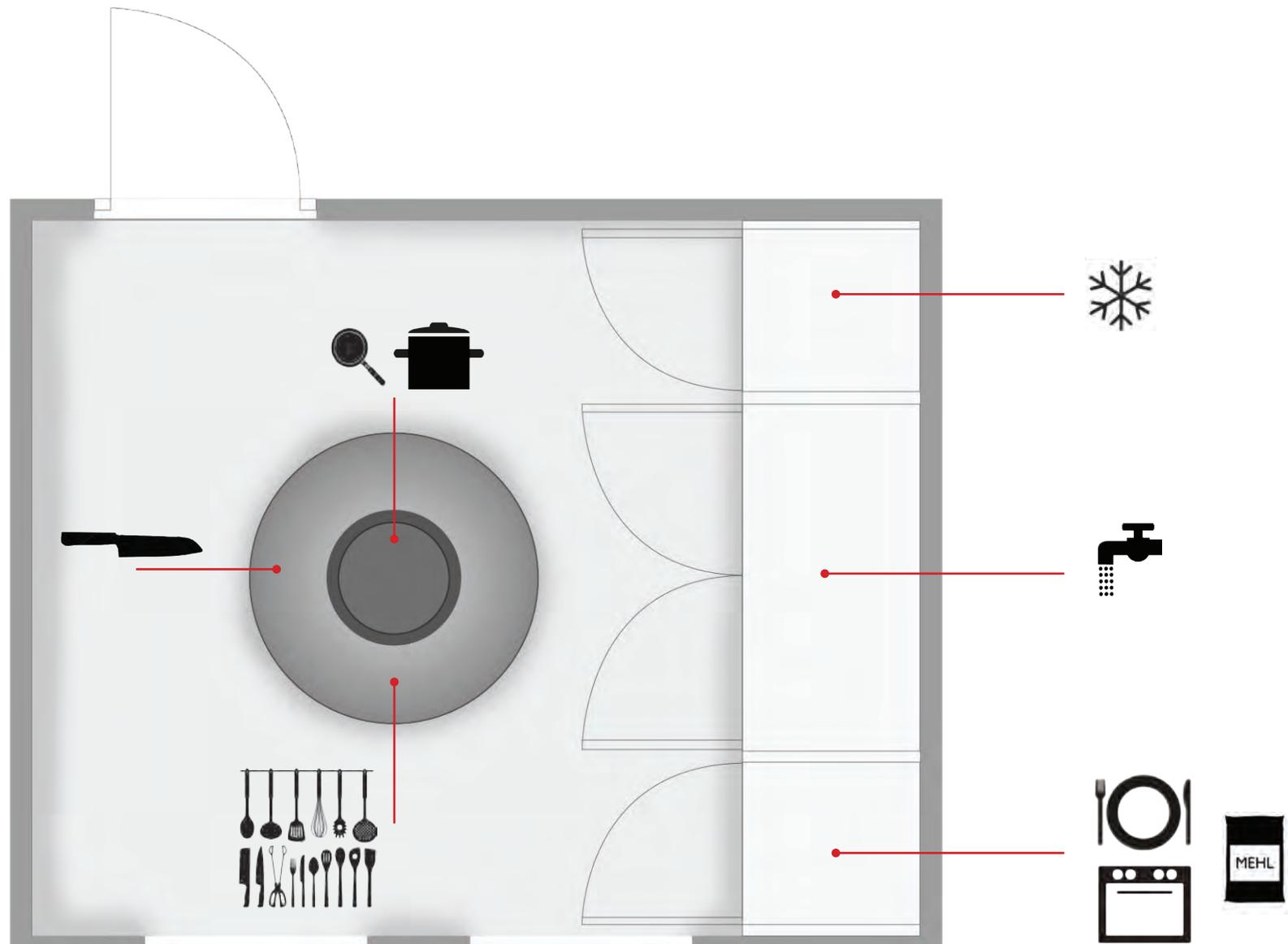
konventionelle Küche

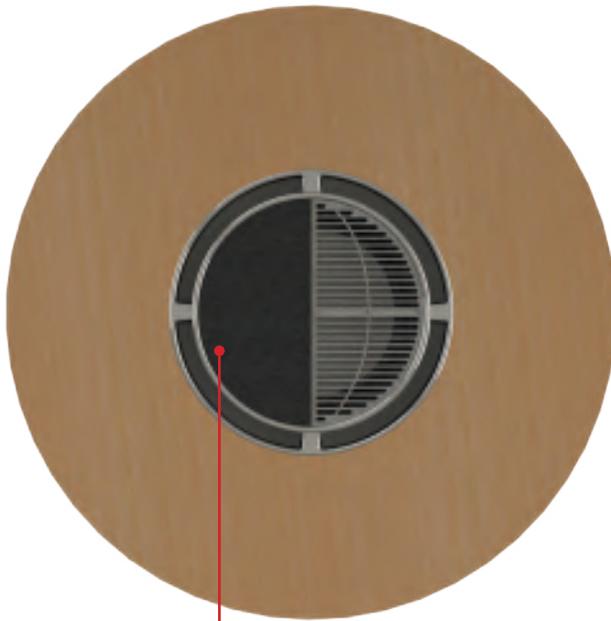


kommunikative Küche



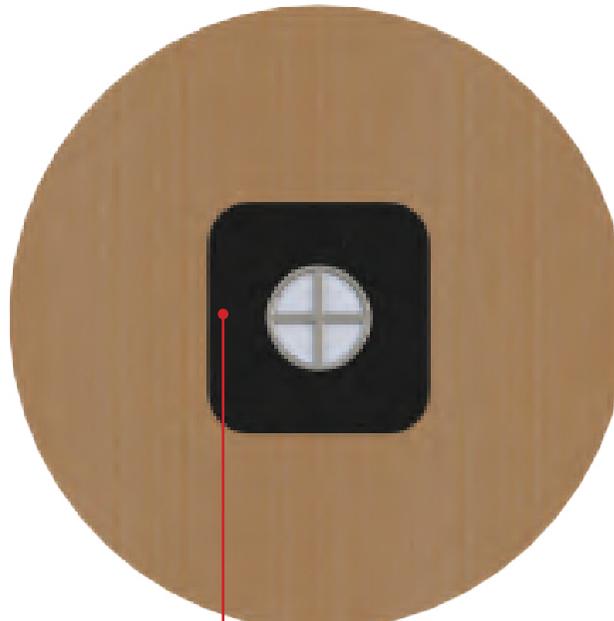






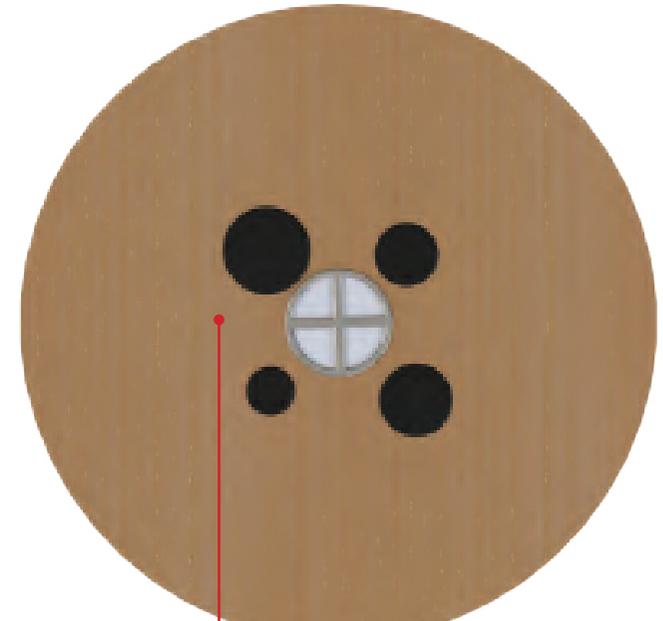
Runder Herd:

- Lüftung außen
- Austauschbare Platten
(Je nach Bedarf)



Eckig:

- Lüftung innen
- Mehr Platz für große
Töpfe



Platten:

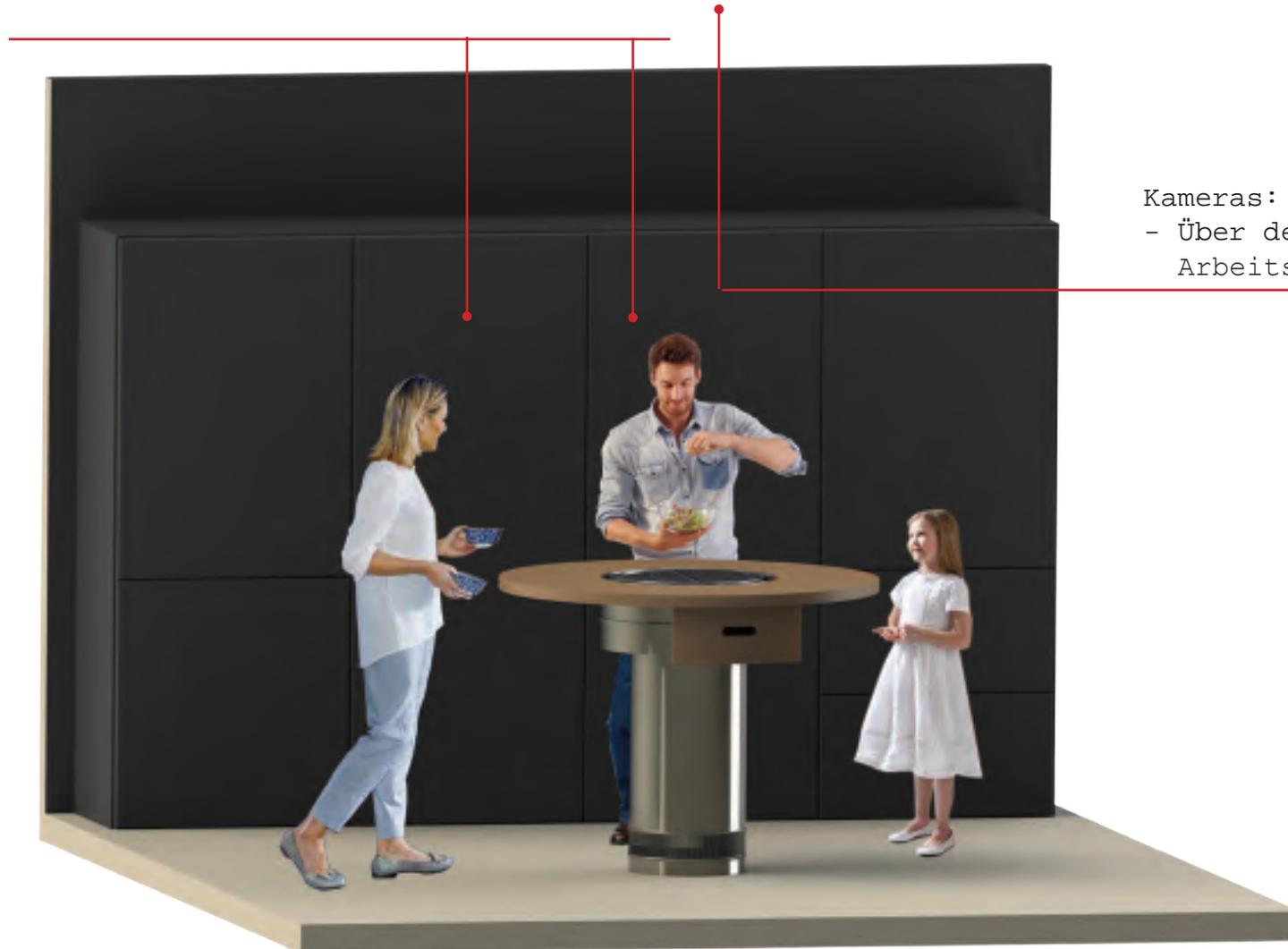
- Lüftung innen
- Sichtbare Platten
(Verschiedene Größen)





Projektionsfläche:

- Auf den Wandschrankschranktüren
- Offene Fläche hinter den Schranktüren über dem Spülbecken



Kameras:

- Über der Arbeitsfläche/Herd

Projektionsfläche vor dem Kochenden, so-
dass er nur vom Kochfeld hochschauen
muss*

Projektionsfläche neben der Arbeitsfläche oder dem Herd,
damit während dem Kochen/vorbereiten direkt parallel
der andere Partner beobachtet bzw. das Rezept ange-
schaut und darin gescrollt werden kann*



Kameras:

- Direkt über der Arbeitsfläche
- Direkt über der Herdplatte/Kochstelle
- Frontal vor Kochendem (damit dieser für den Partner abgefilmt werden kann)*

vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

MODULAR AQUAPONIC SYSTEM

KITCHEN 2035

LINNEA VOTTELER
SOPHIE ANSCHÜTZ

1. Zukunft?

2. Was ist Aquaponic?

3. Warum Aquaponic?

4. Modulidee

5. Gestaltung

6. Verwendung



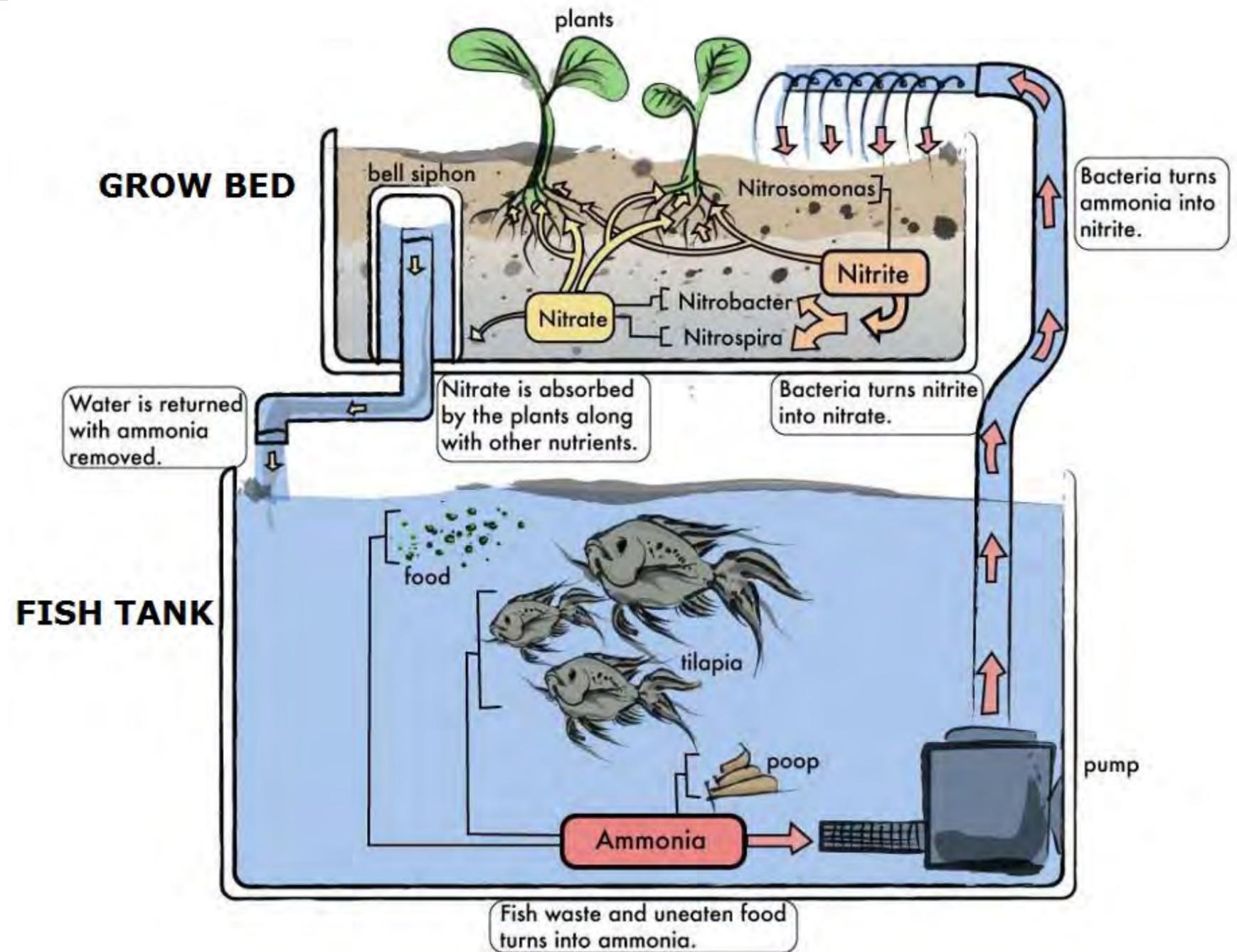


EFFEKT designs ReGen Villages, Projekt in work

AQUAPONICS BASIC DIAGRAM

WAS IST AQUAPONIC?

- Neben der Wasser- und Energie-reduktion werden auch die Produktionskosten im Vergleich zu getrennten Anbauverfahren erheblich gesenkt.
- Die Abfallprodukte der Fischhaltung können wiederverwendet werden.
- Ganzjähriger, nachhaltiger Zugang zu frischen Lebensmitteln



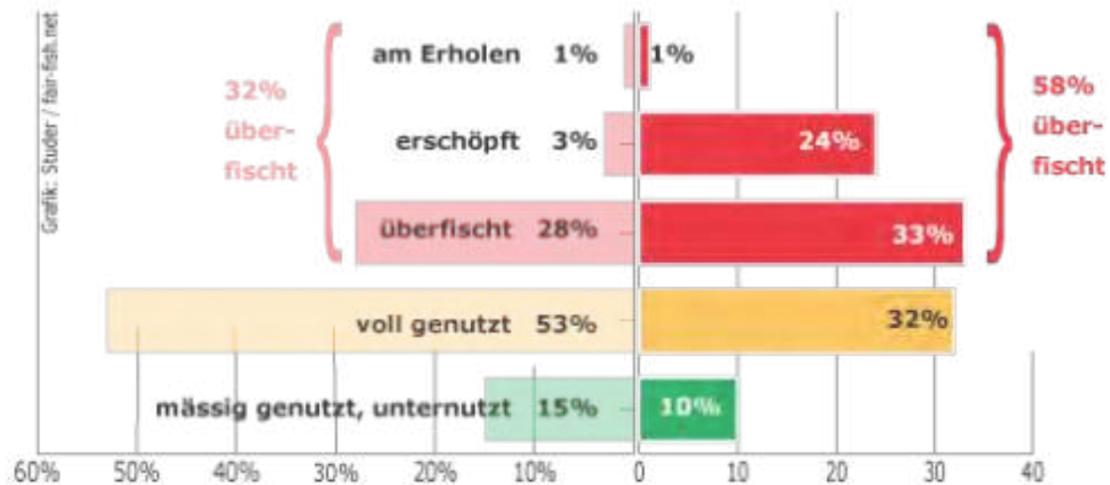
WARUM AQUAPONIC?

Flächennutzung in Deutschland (Stand 31.12.2015)

Zustand der Fischbestände der Welt

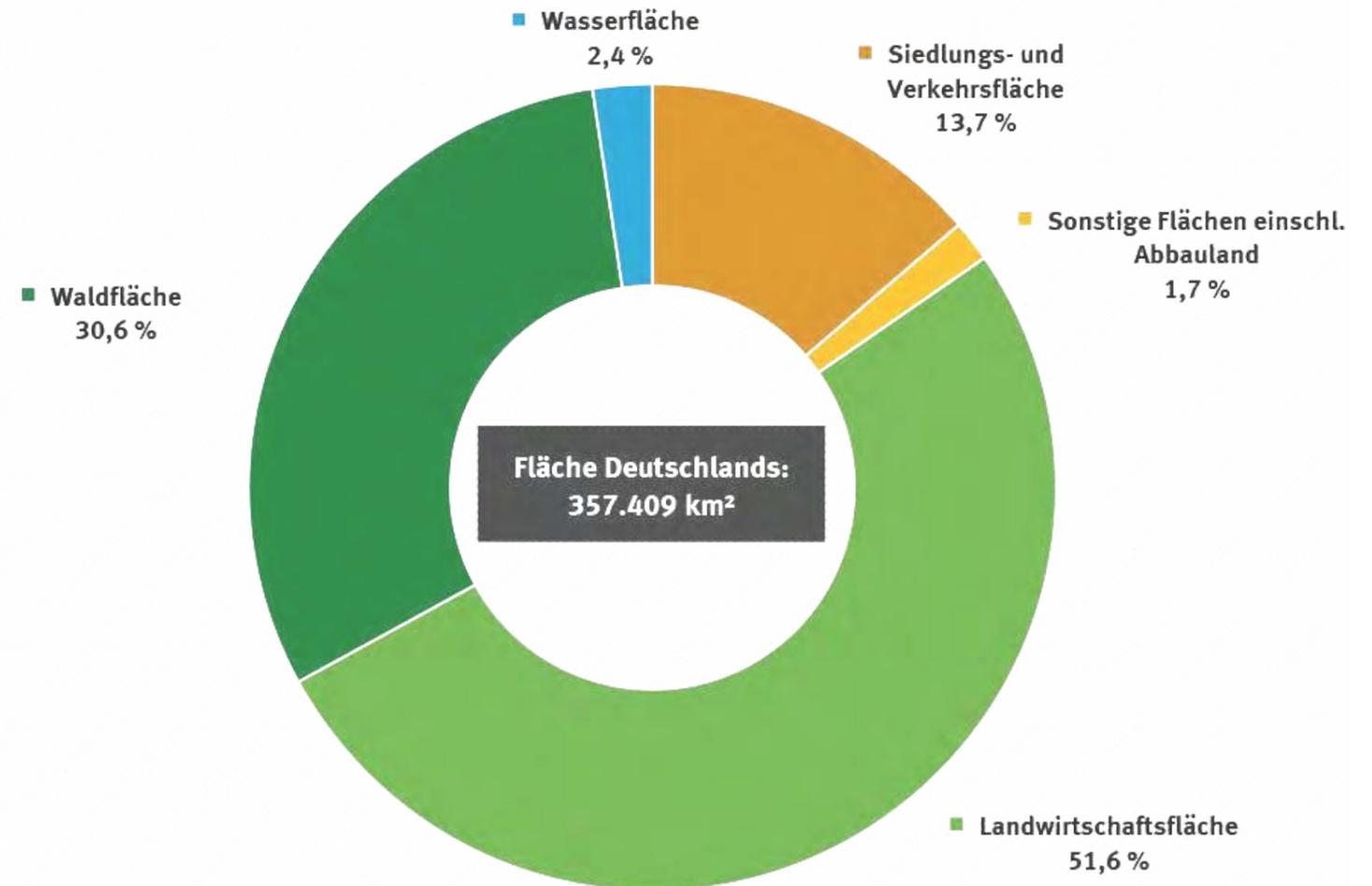
FAO, 20% der Bestände ¹

Froese et al., 100% der Bestände ²



¹ FAO, The State of the World Fisheries and Aquaculture (SOFIA) 2010 (Zahlen 2008, auf der Basis von rund 20% der wichtigsten Fischbestände mit rund 80% des gesamten Fangetrags)

² Froese R, Zeller D, Kleisner K, Pauly D, What catch data can tell us about the status of global fisheries, Marine Biology 2012/03/09 DOI 10.1007/s00227-012-1909-6 (auf der Basis von 100% der Fischbestände)



MODULIDEE

ZIELGRUPPE?

- Teil- bzw. Selbstversorger
- Stadt- und Landbewohner
- „ÖKOS“
- alle Altersklassen

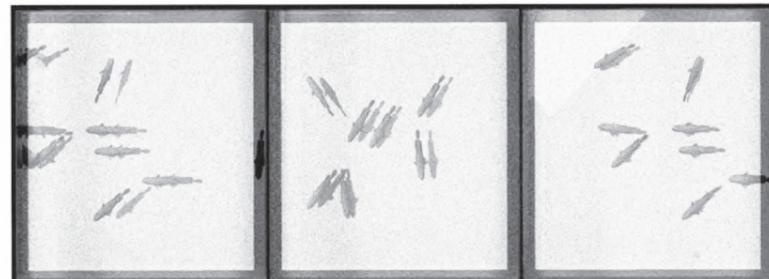
VORTEILE?

- Für jede Küche anwendbar
- in den Boden einbaubar oder als Schrankmodul
- guter Einblick und leichte Bedienbarkeit
- Pädagogische Bedeutung/ Nahebringen von Natur
- Gefühl von Gartenarbeit
- einmalige Raumatmosphären
- Selbstversorger/ Teilversorger



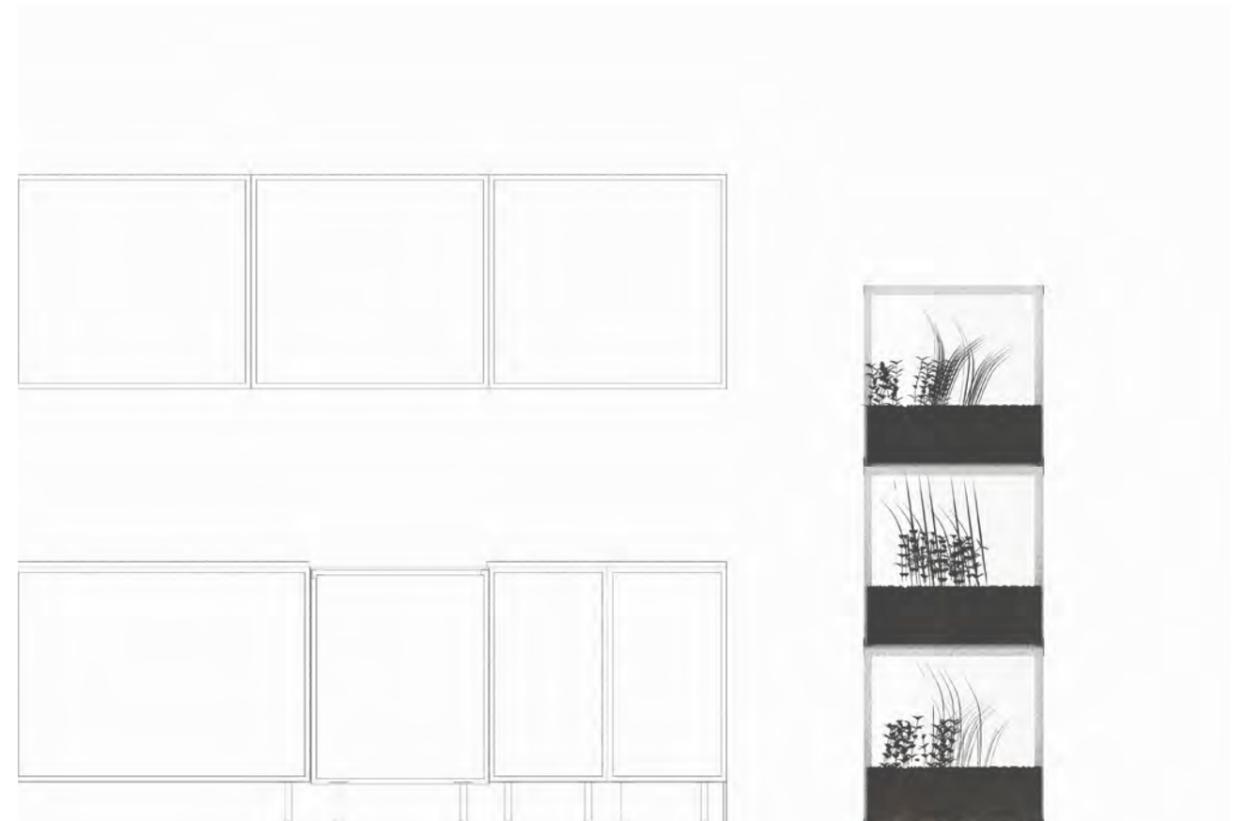
BODENMODUL

Länge 1m, Breite 1m, Tiefe 0,8m
Fische, Pflanzen
Über Deckel zu öffnen



WANDMODUL

Länge 0,6m, Breite 0,6m, Tiefe 0,6m
Pflanzen
Über Schiebetür zu öffnen



VERWENDUNG



TILAPIA

- hohe Temperaturtoleranz (keine Heizung nötig/ Stromersparnis)
- Friedfische (fressen pflanzliche Küchenabfälle)
- kein Kannibalismus (keine traurigen Kinderaugen/ keine elterliche Erklärungsnot)

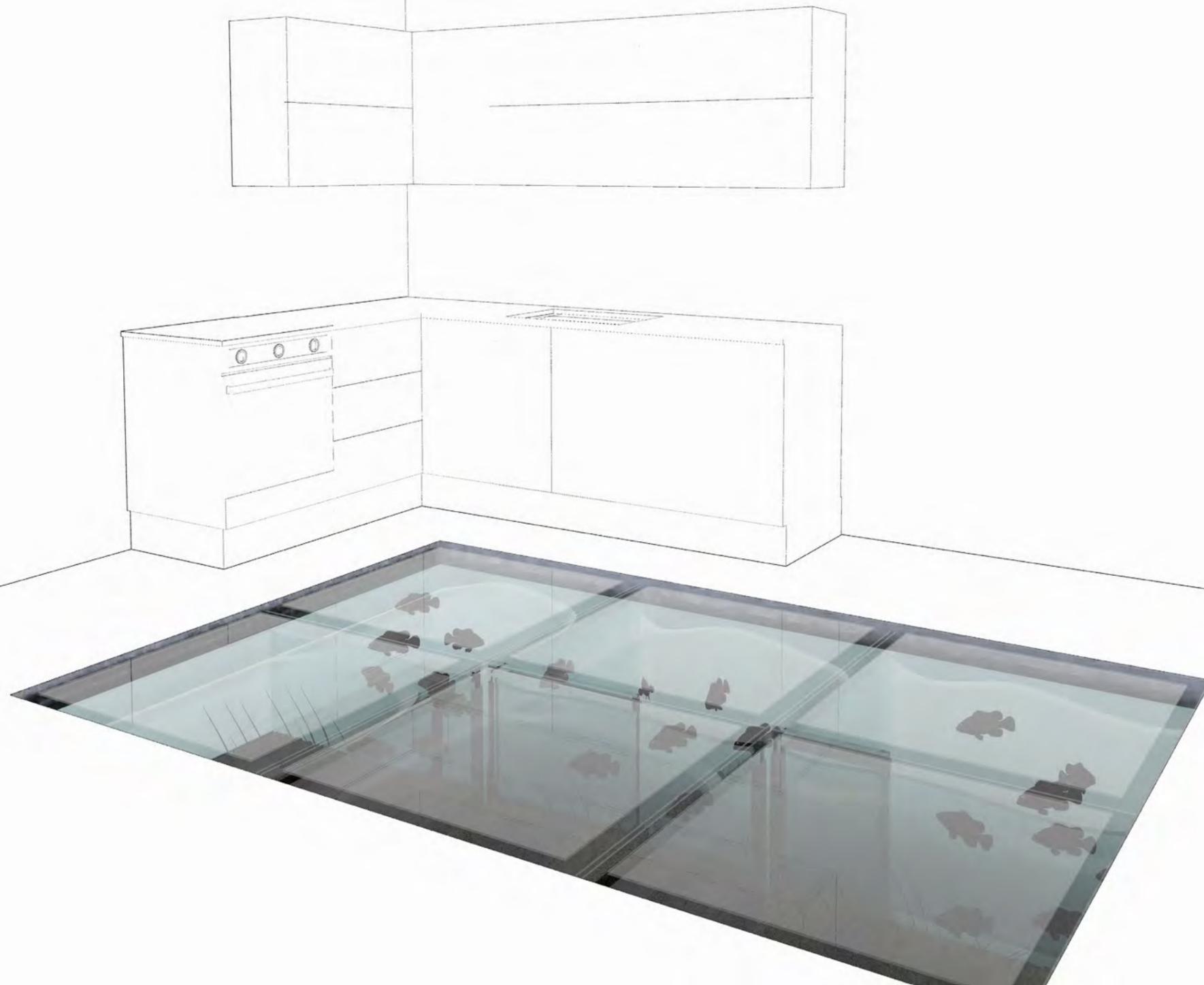


PFLANZEN

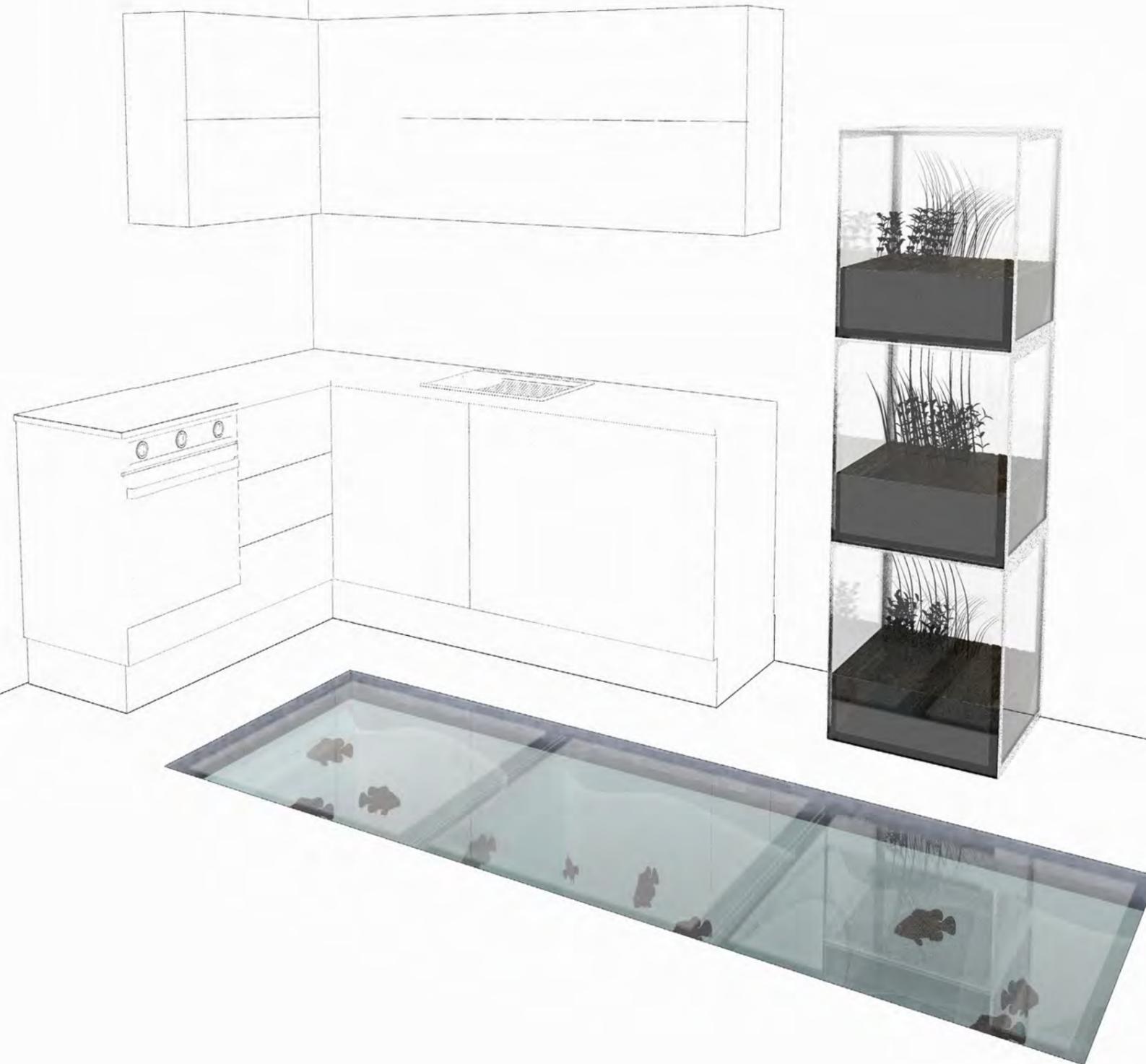
- Füllmenge des Granulats kann variieren
- niedrig wachsende Pflanzen wie Salat, Kohl und Kräuter (40cm Bodentiefe)
- bei höherer Granulatfüllung auch Tiefwurzler wie Möhren, Rote Beete (60 cm Bodentiefe)

RAUMANSICHTEN

MODULE NUR IM BODEN



RAUMANSICHTEN
MODULE BODEN & WAND



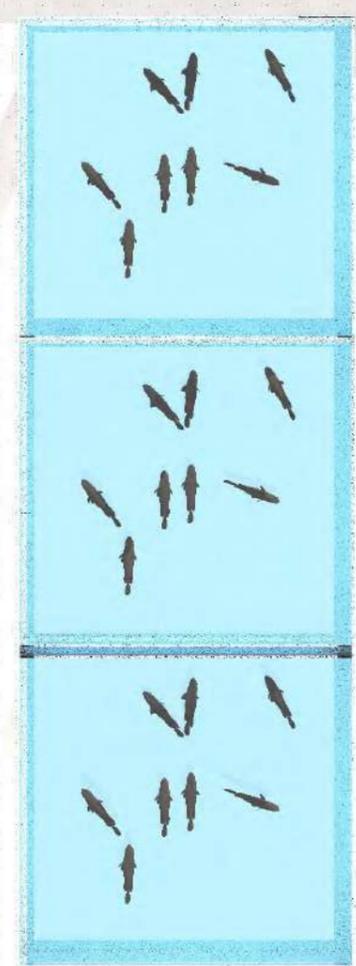
RAUMANSICHTEN

MODULE WAND



RAUMBEISPIEL





VIELEN DANK
FÜR IHRE
AUFMERKSAMKEIT!



Kochwerkstatt

Hochschule Wismar
Wintersemester 2017/18



Studierende:
Niklas Deinzer, Nicolas Fischer,
Marius Uminski

**Digitales Kochgeschirr &
Reinigungsassistent**

Digitales Kochgeschirr

Bestandteile

Topf

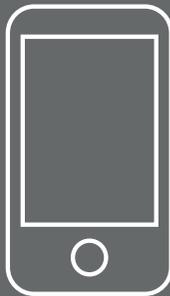


Pfanne

Verbindungsart

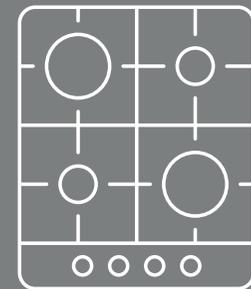


Wlan || Bluetooth

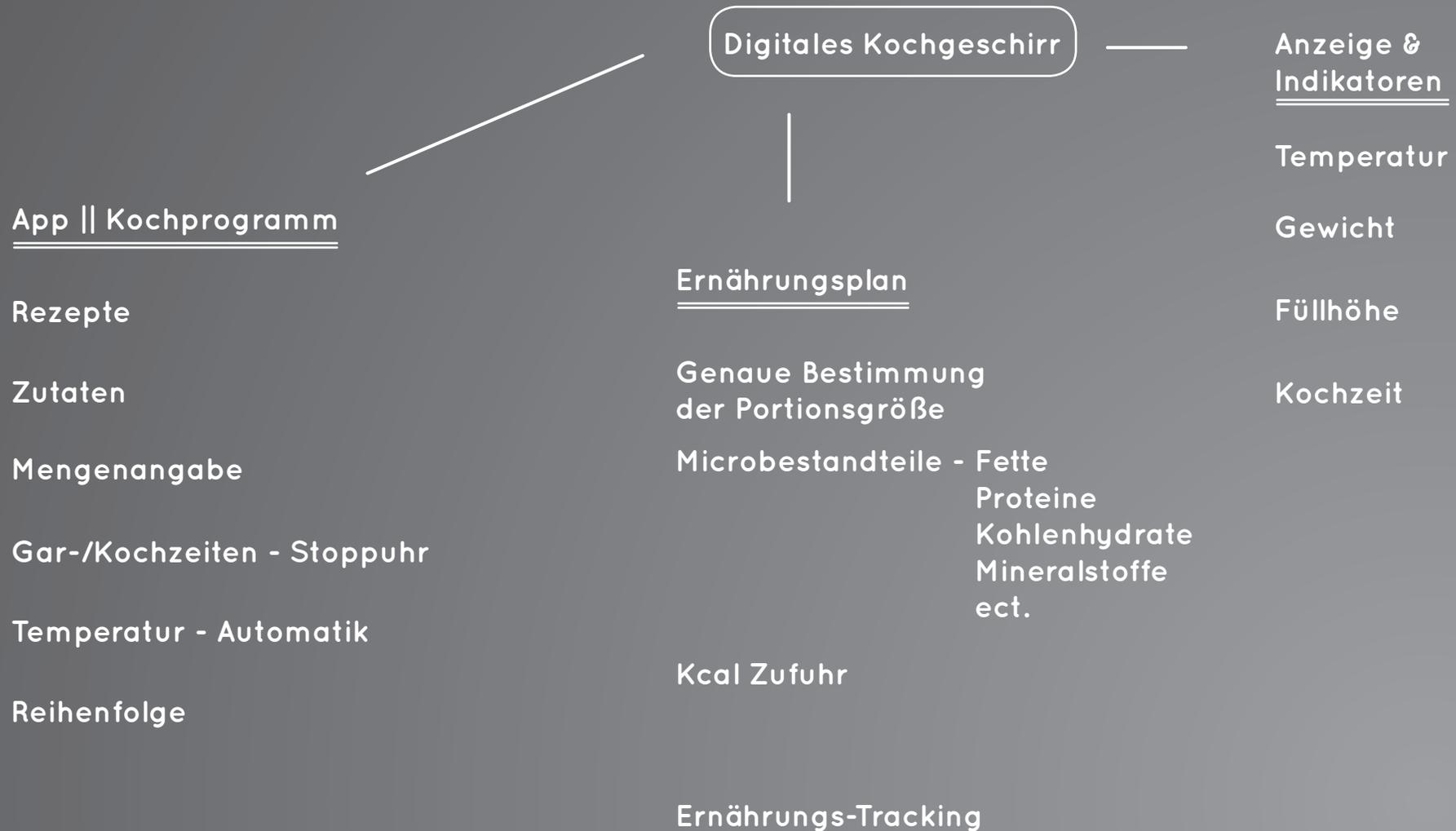


Smartphone

Mögliche Erweiterung



Verbindung
mit dem Herd



Konzeptmindmap **Digitales Kochgeschirr**



Produktästhetik



mit oder ohne Display
an Kochgeschirr?

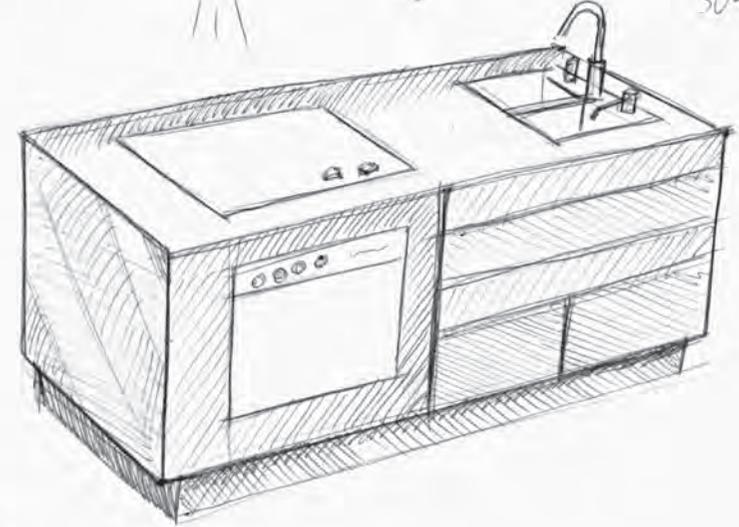
BK
WiFi



Digitales
Kochgeschirr



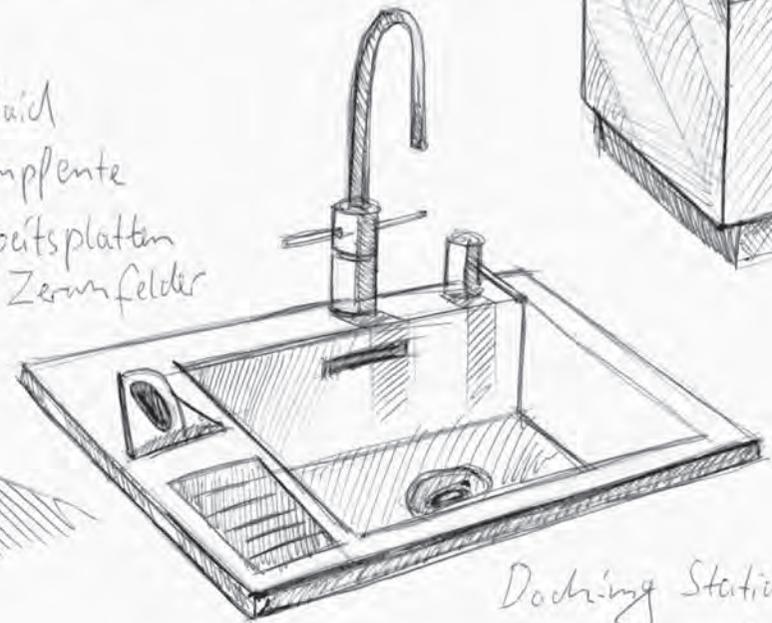
Digital angebundene Pfanne und Kochtopf können über Induktion geladen werden. Mit den Sensoren können Siedetemperatur, Kochprozess Zeit und Temperatur direkt mit Rezept und Herd abgestimmt werden.



Autarker
Dampf
Roboter

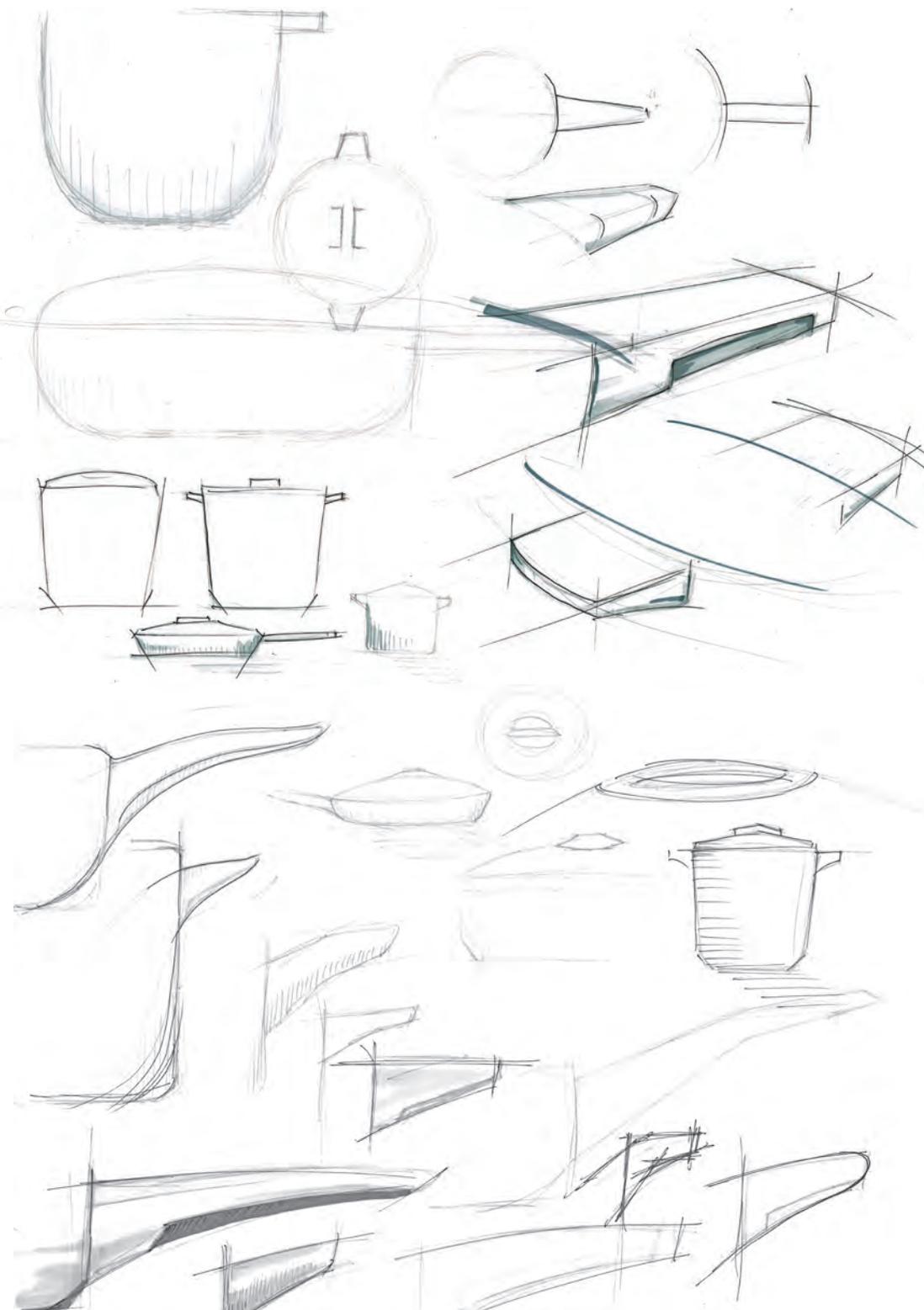


Kitchen Maid
die Dampfente
für Arbeitsplatten
und Zerrfelder

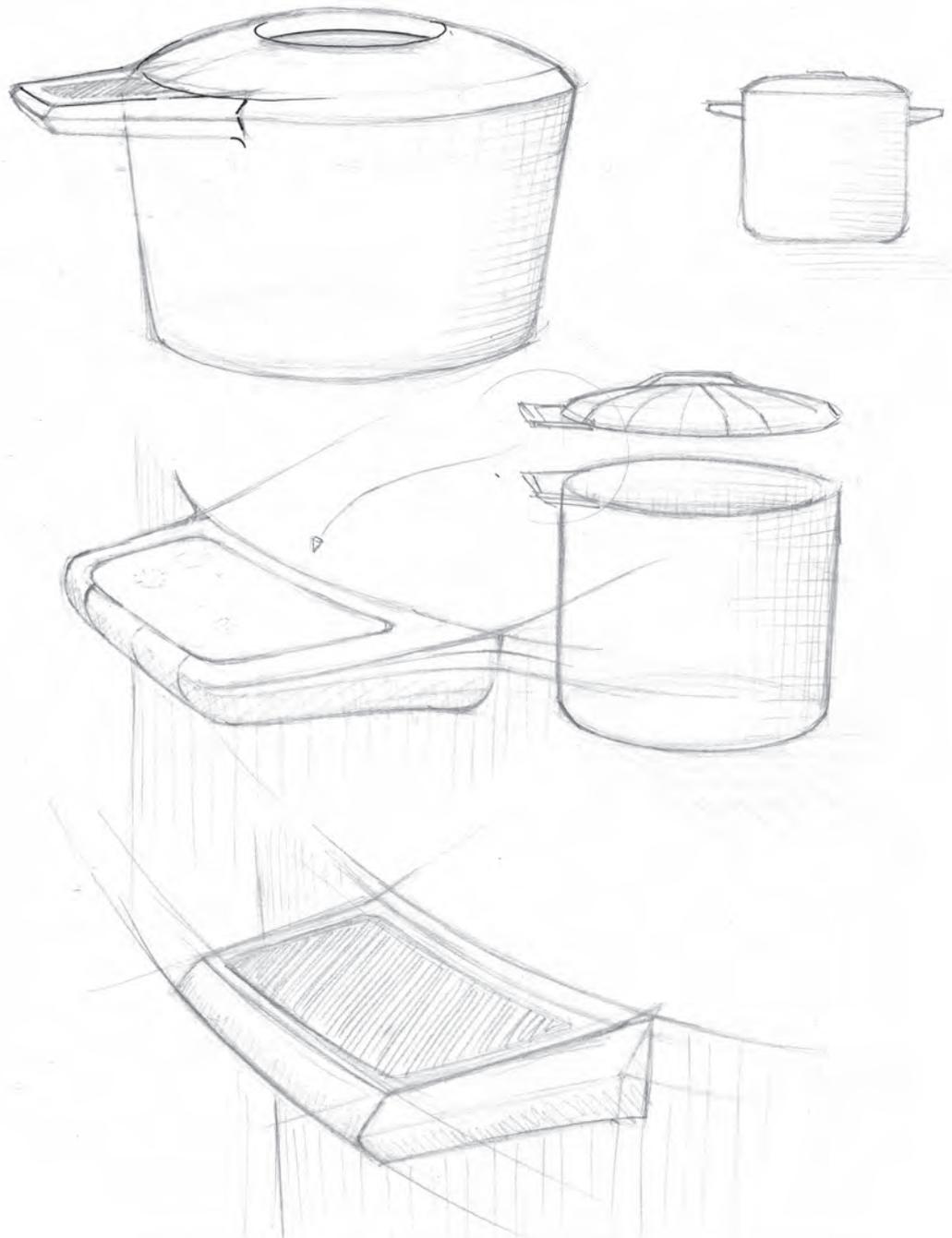
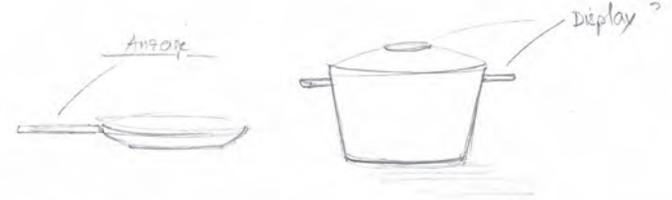


Deckung Station im
Spülbecken integriert.

Ideen und Skizzen



Intelligentes
Kochgeschirr





Renderings



App-Ablaufplan

Messung der Indikatoren

Temperatur
Füllmenge
Gewicht
Zeit

Begleitende Rezeptanweisung

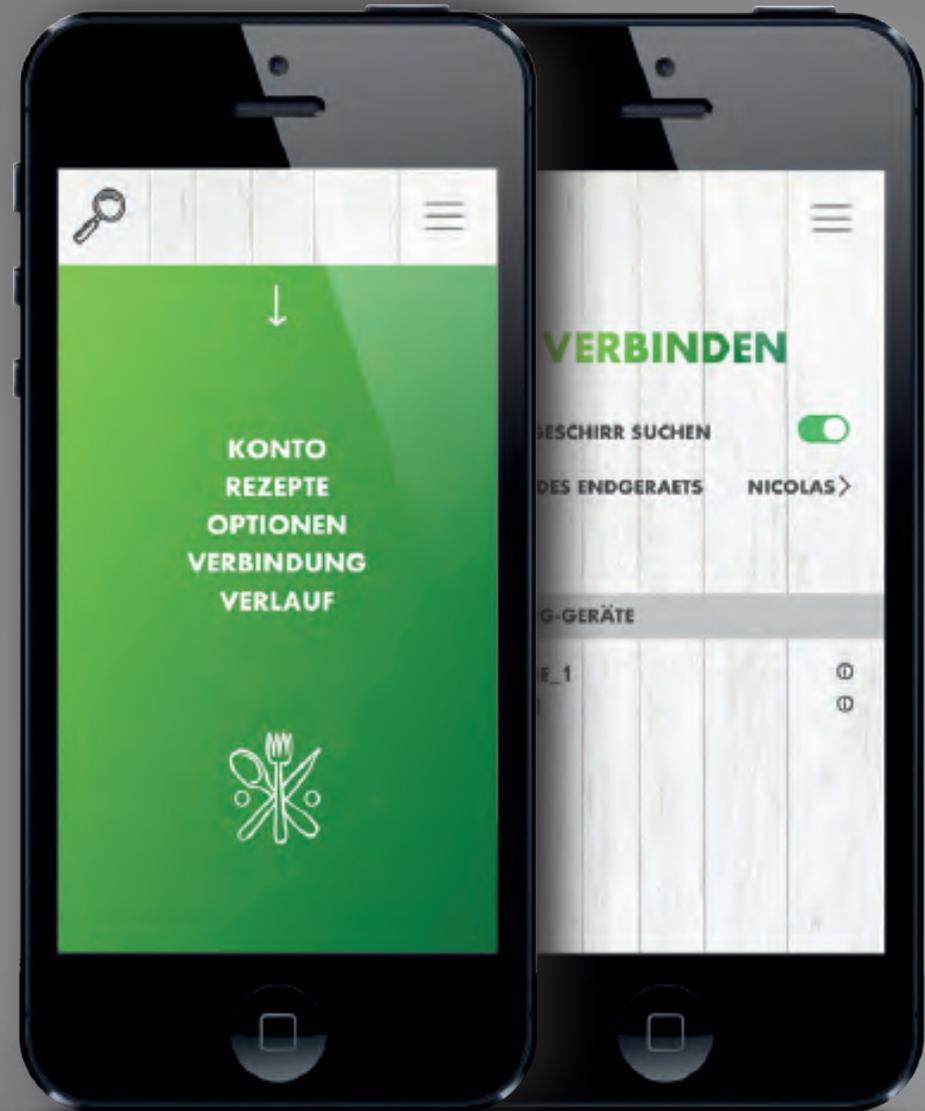
Zutaten-Menge
Reihenfolge
Temperaturangabe
Timer

Vorteile

Portionsgröße
Kcal-Angabe
Mikrobestand-
Teile

Ernährungs-
Tracking

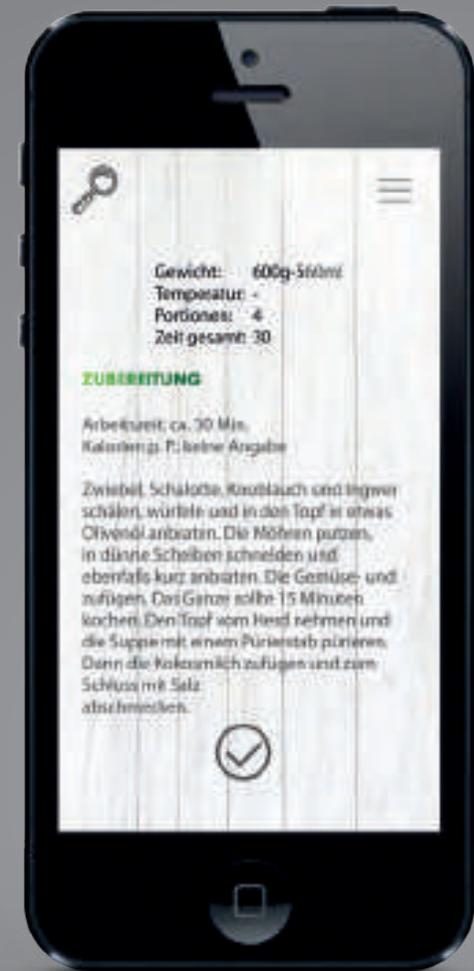
Funktionsweise & App



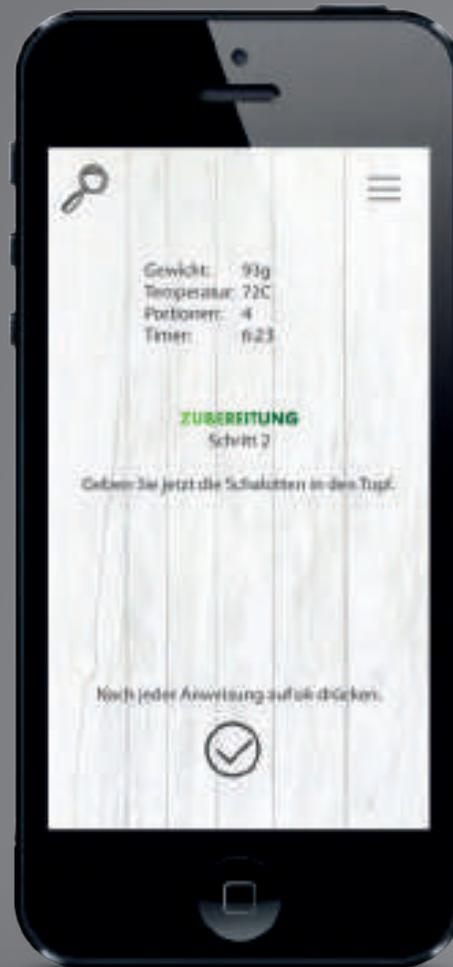
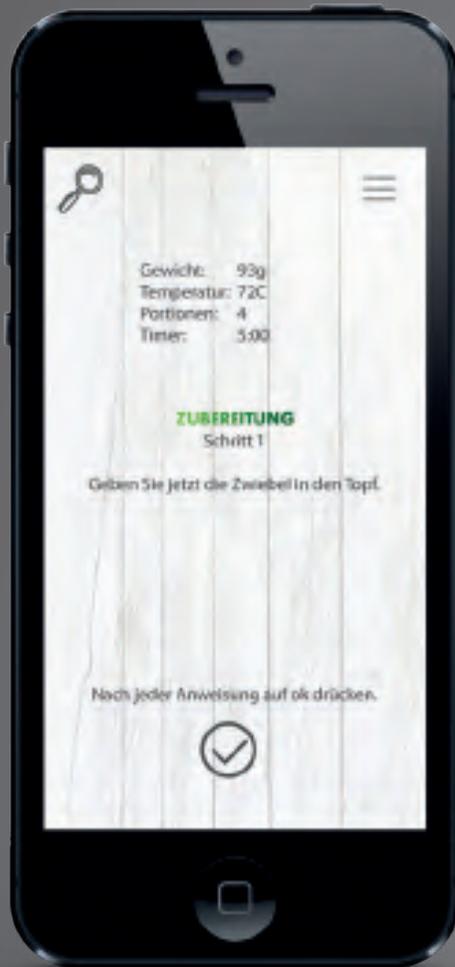
Auswahl des Gerichts



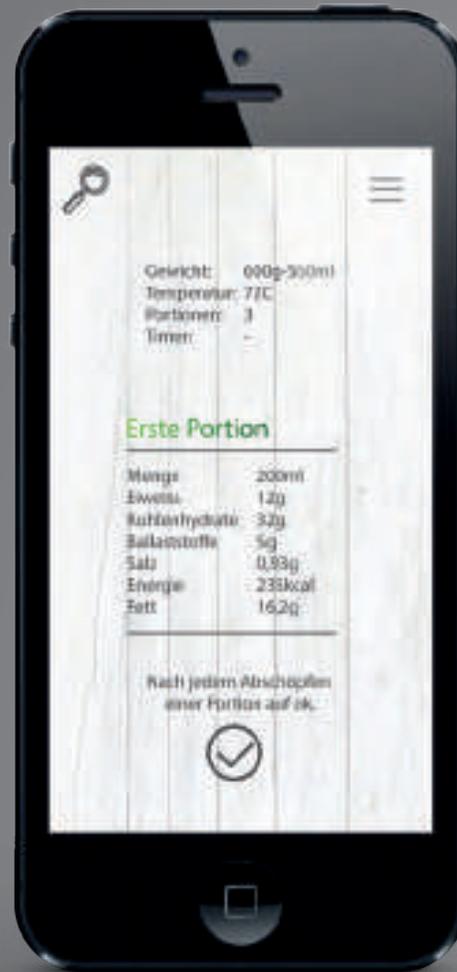
Auswahl des Gerichts



Abfolge anhand eines Beispiels



Abfolge anhand eines Beispiels



Dampfreiniger

Anwendung
wann und wo?

Wo: Premiumküchen
oder Gastronomie
Großküchen

Wann: Nach
abgeschlossenem
Kochprozess

Autarker Dampfroboter

Für die Reinigung von:

Für Arbeitsflächen
und Kochfelder

Wandbeschichtung

Funktionen

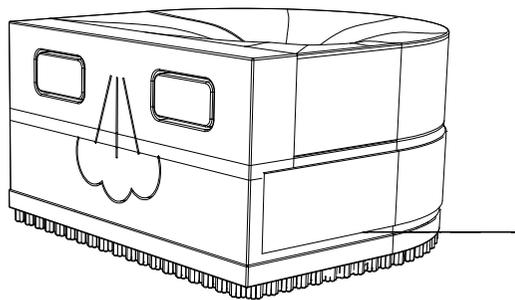
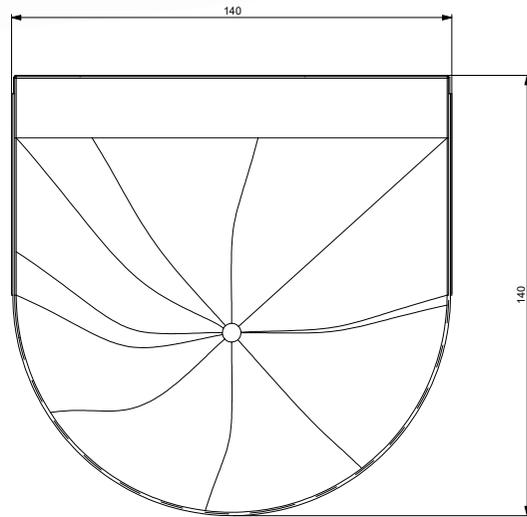
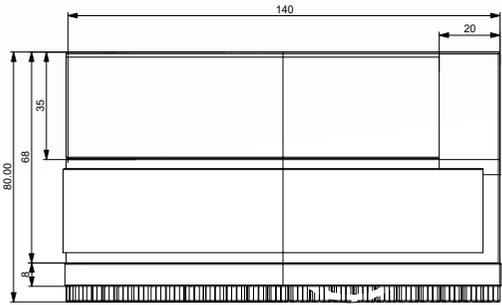
Automatisierte Reinigung
Der Küchenoberflächen

Reinigung Durch Wasserdampf mit
Desinfektionslösung + Küchenscharber

Dockingstation in Spülbecken integriert
System reinigt sich selbst

Schmutzreste
werden in Spülbecken entleert.

Konzeptmindmap **Reinigungsassistent**





Ausgangspunkt
in der Station

Selbstbefüllung
und Aufladen

Beginn der
Reinigung

Rückkehr zur
Station

Abfuhr der
Arbeitsplatte
(optischer Sensor
o. Magnetstreifen)

Dampfreinigung
und Aufnahme
von Schmutz

Reinigungsassistent **Prozesskette**

Craft Kitchen

PALEO DIÄT



MOLEKULARE KÜCHE



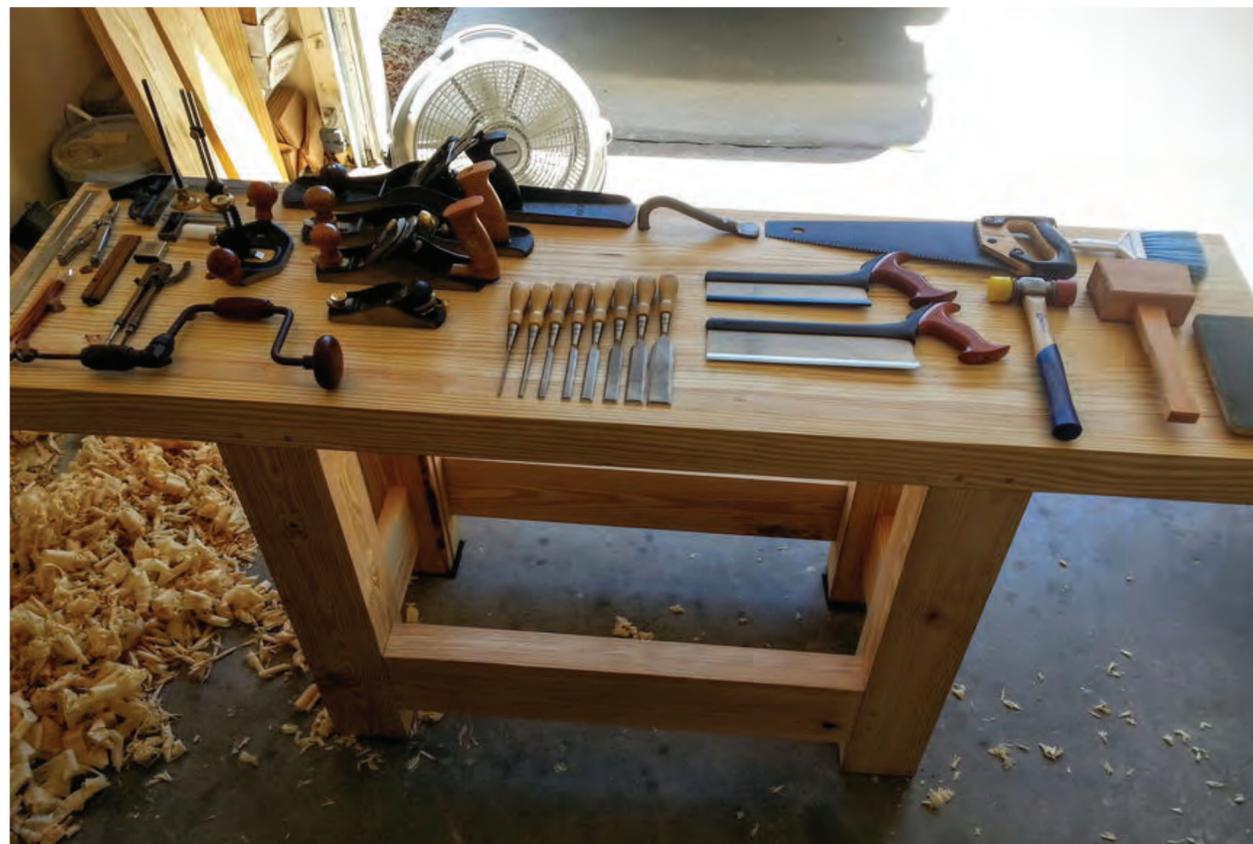
HANDWERK ————— ● **ERFAHRUNG** ————— ● **FERTIGKEIT**





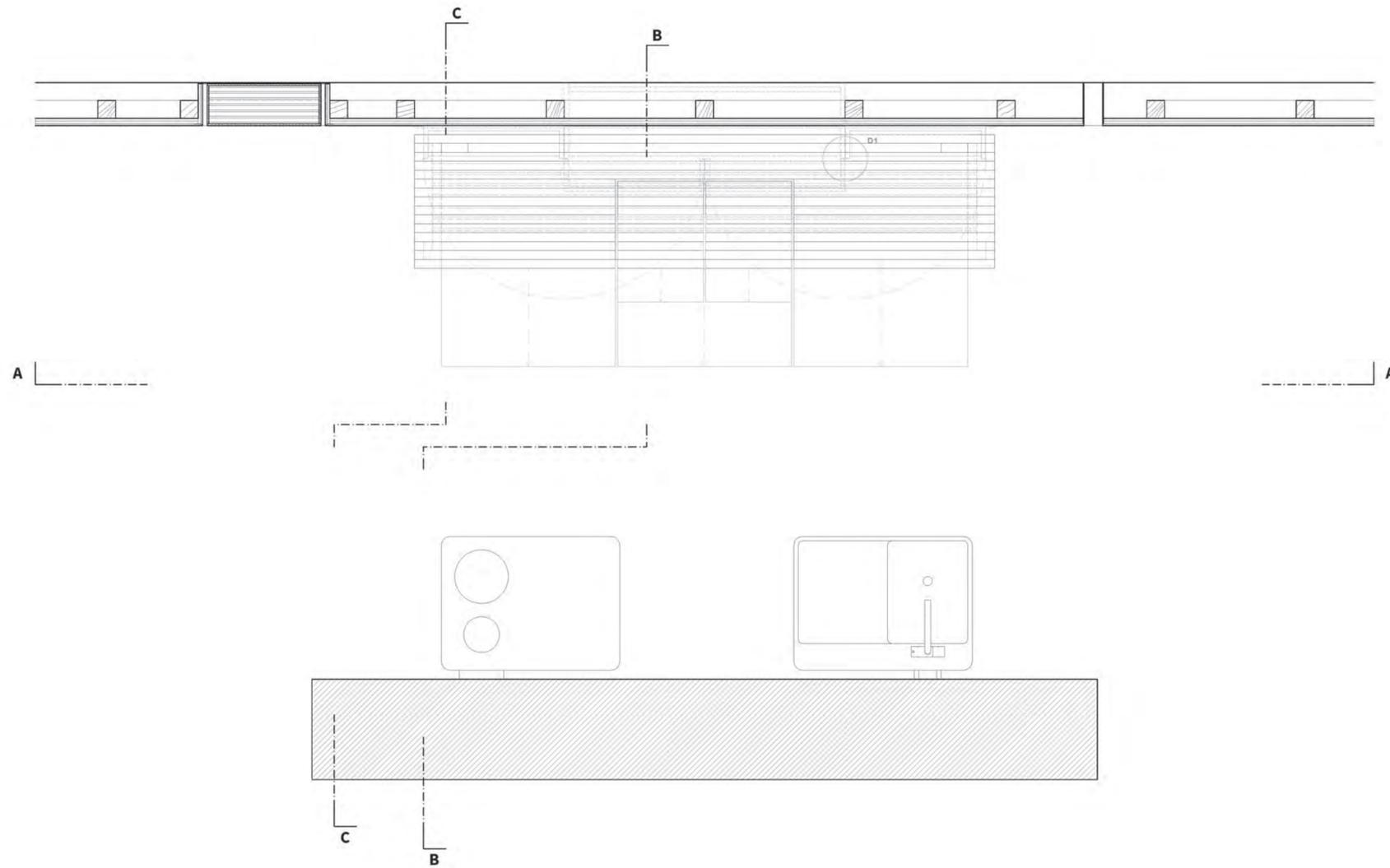
[Kochen - Leben]

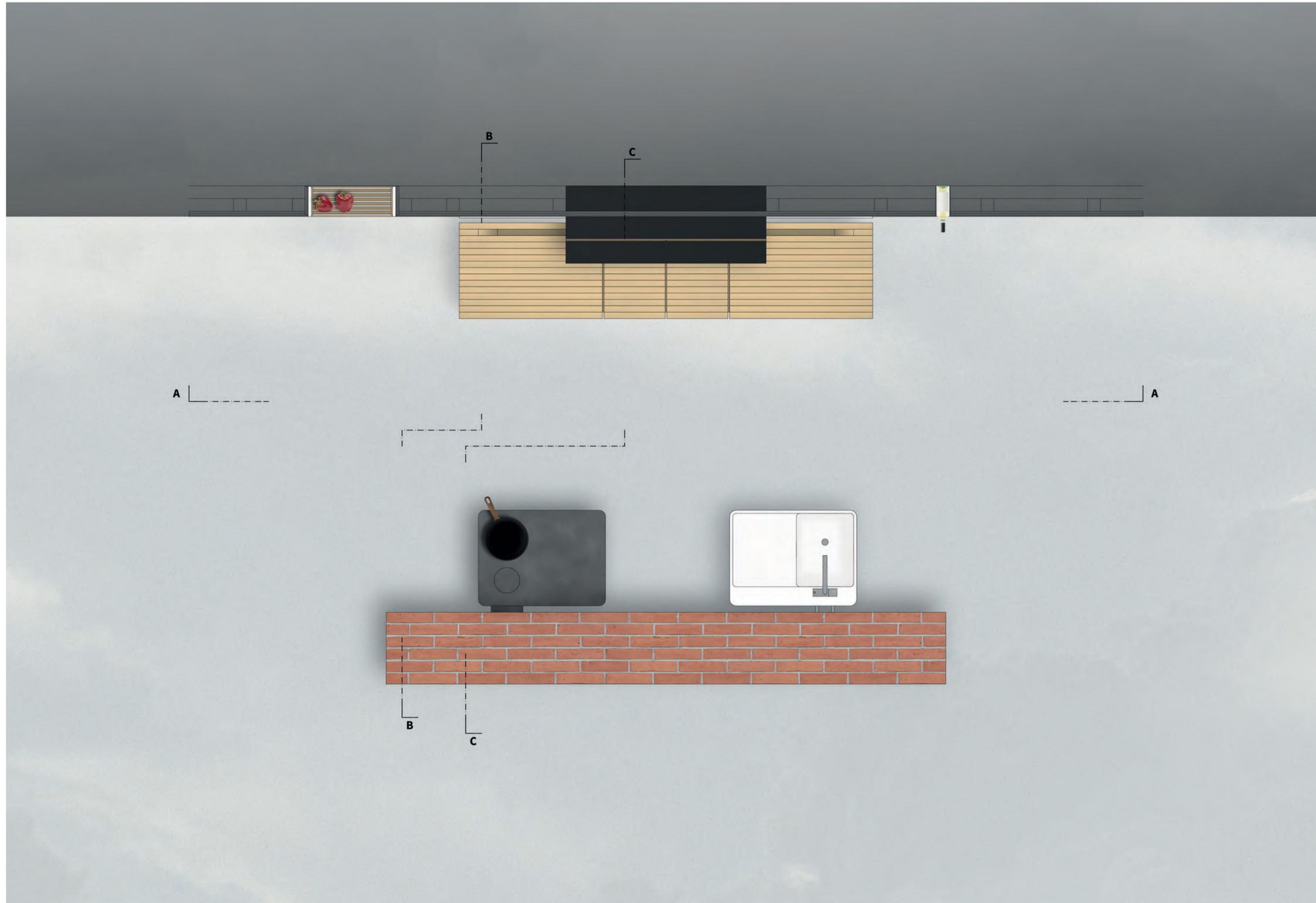
Philipp Gustke, MA Innenarchitektur 2. Sem., Hochschule Wismar, University of Applied Sciences: Technology, Business and Design







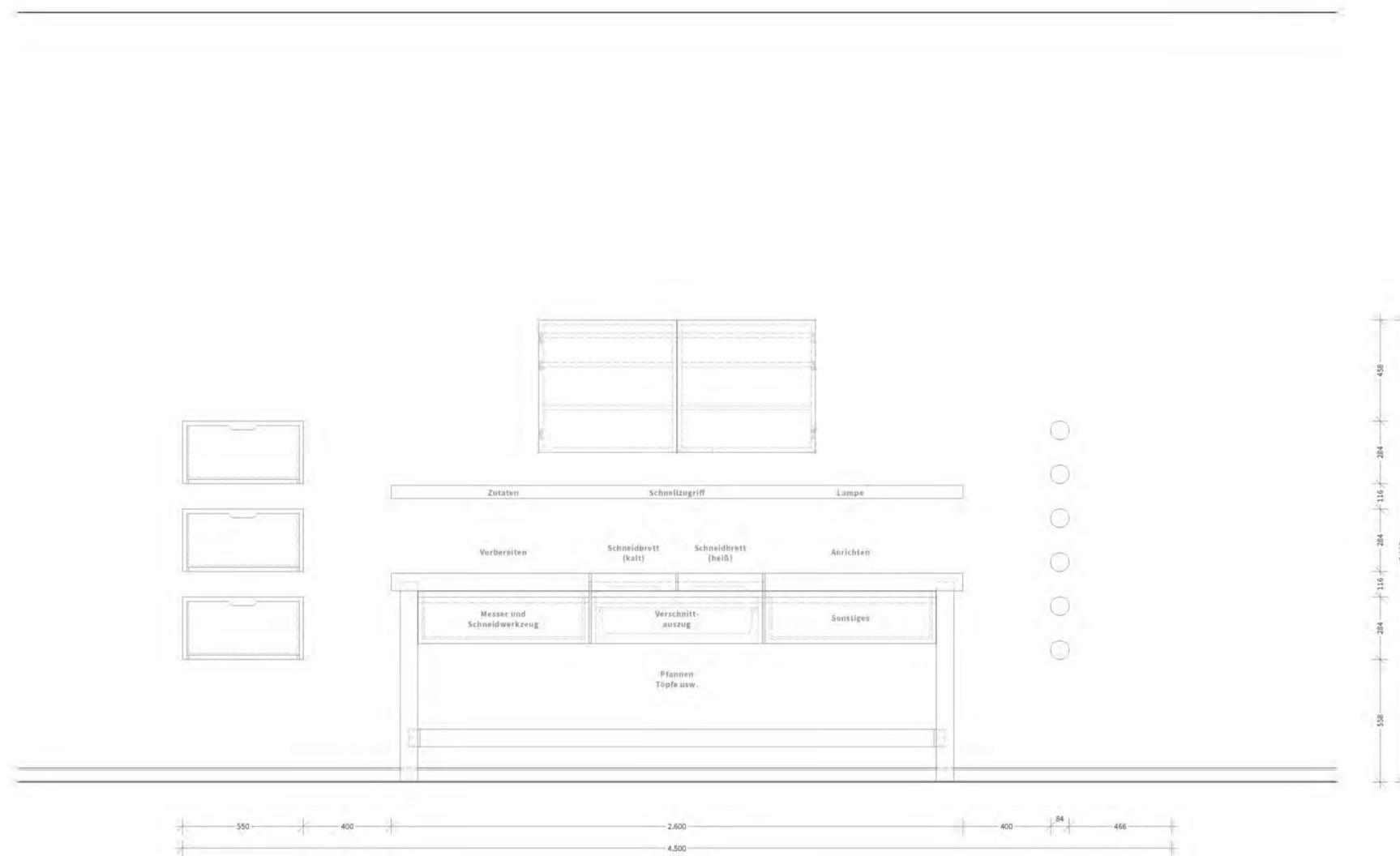




Grundriss

[Kochen - Leben]

Philipp Gustke, MA Innenarchitektur 2. Sem., Hochschule Wismar, University of Applied Sciences: Technology, Business and Design



Schnitt A-A

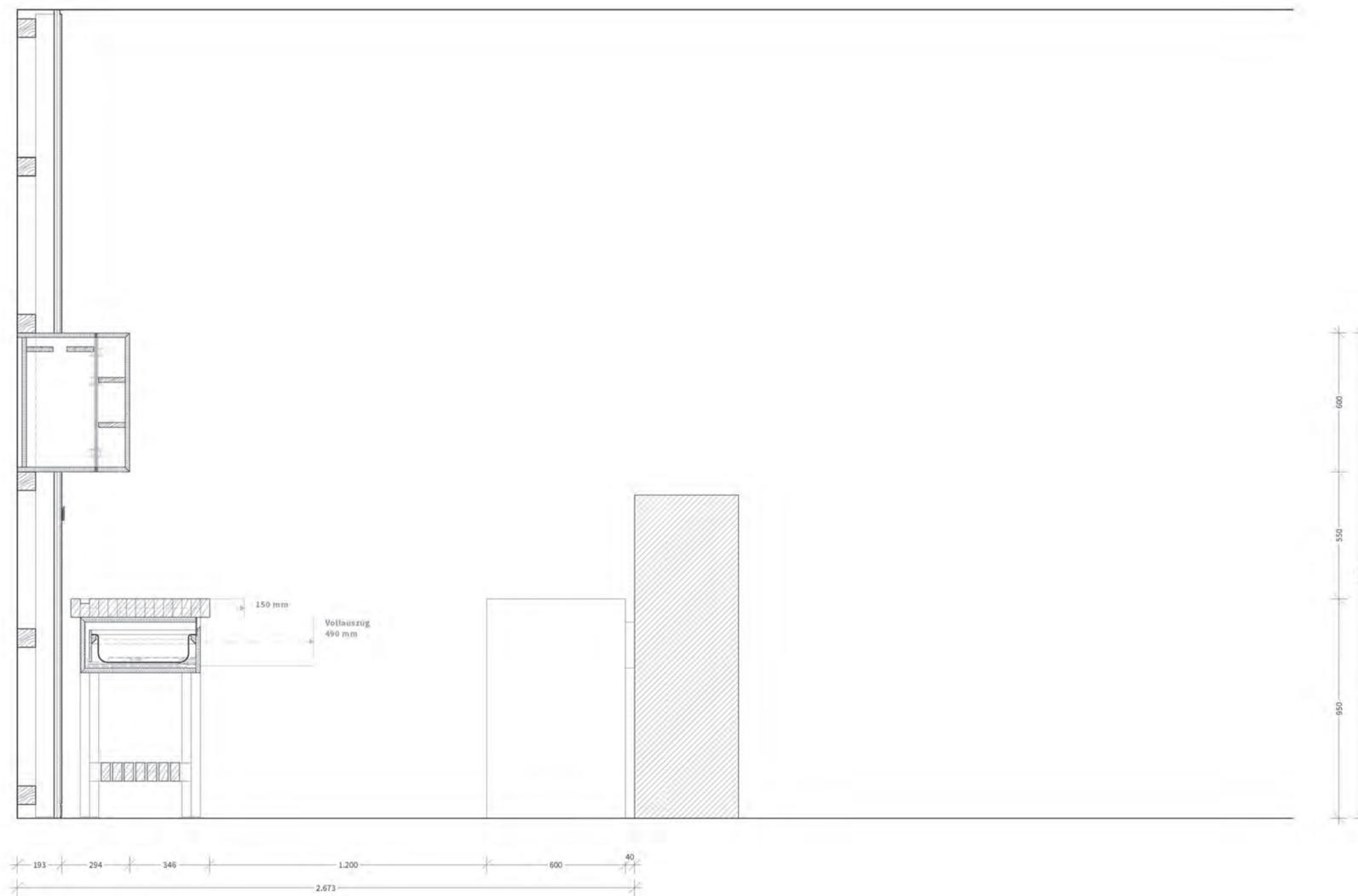
[Kochen - Leben]

Philipp Gustke, MA Innenarchitektur 2. Sem., Hochschule Wismar, University of Applied Sciences: Technology, Business and Design



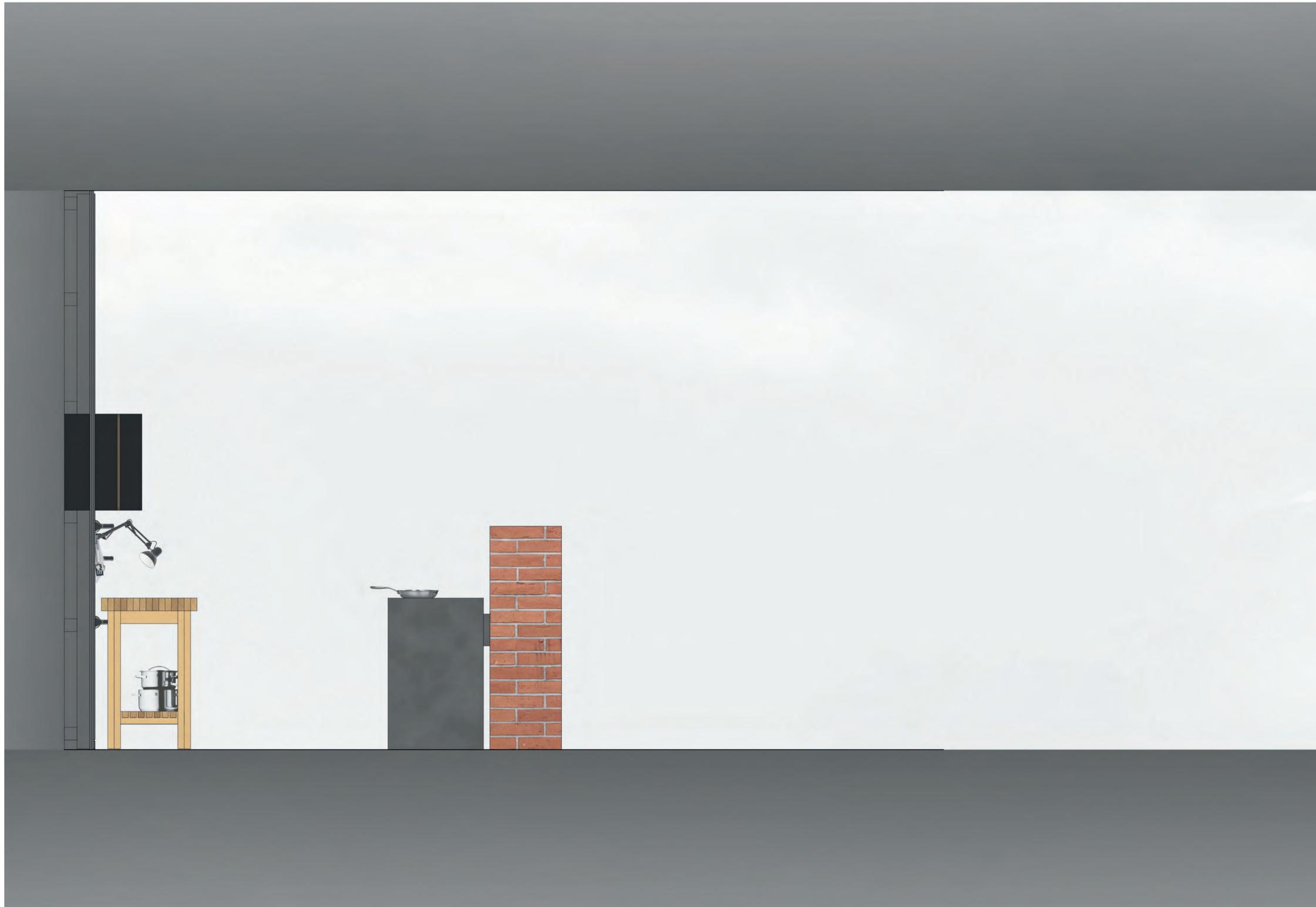
Schnitt A-A

Stand 2018/01/26



[Kochen - Leben]

Philipp Gustke, MA Innenarchitektur 2. Sem., Hochschule Wismar, University of Applied Sciences: Technology, Business and Design

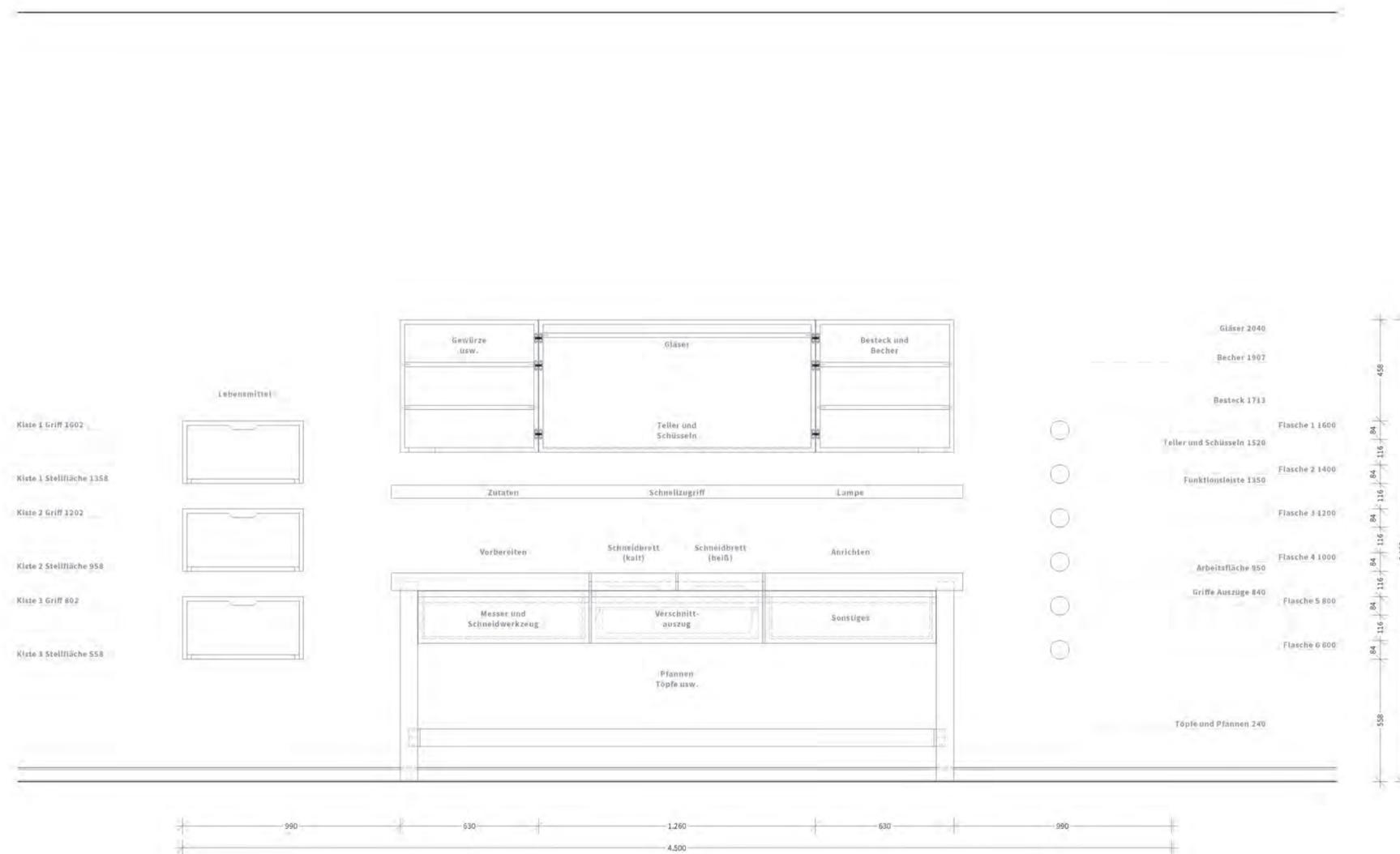


Schnitt B-B

Stand 2018/01/26

[Kochen - Leben]

Philipp Gustke, MA Innenarchitektur 2. Sem., Hochschule Wismar, University of Applied Sciences: Technology, Business and Design



Schnitt A-A offen

[Kochen - Leben]

Philipp Gustke, MA Innenarchitektur 2. Sem., Hochschule Wismar, University of Applied Sciences: Technology, Business and Design

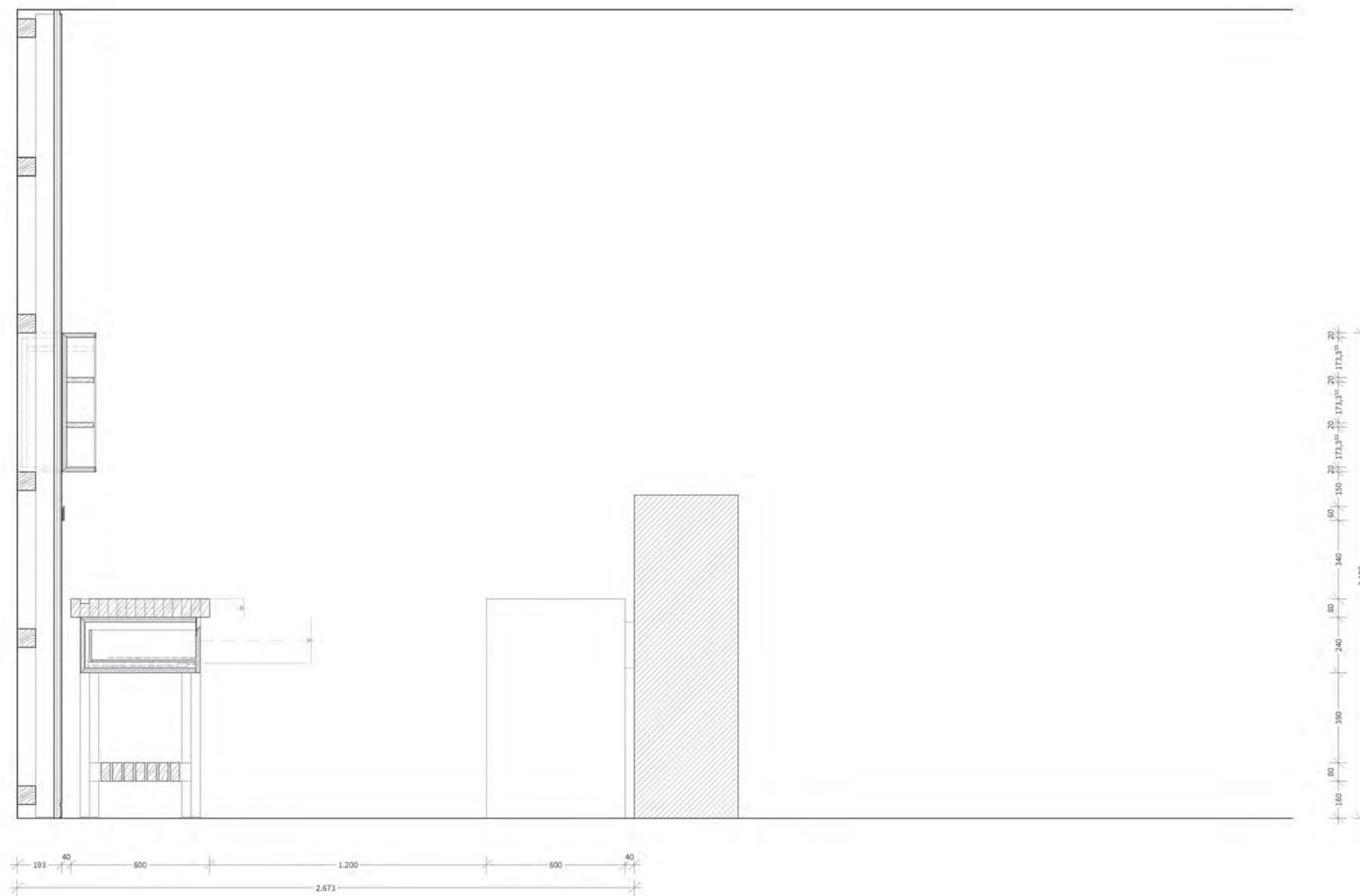


Schnitt A-A offen

Stand 2018/01/26

[Kochen - Leben]

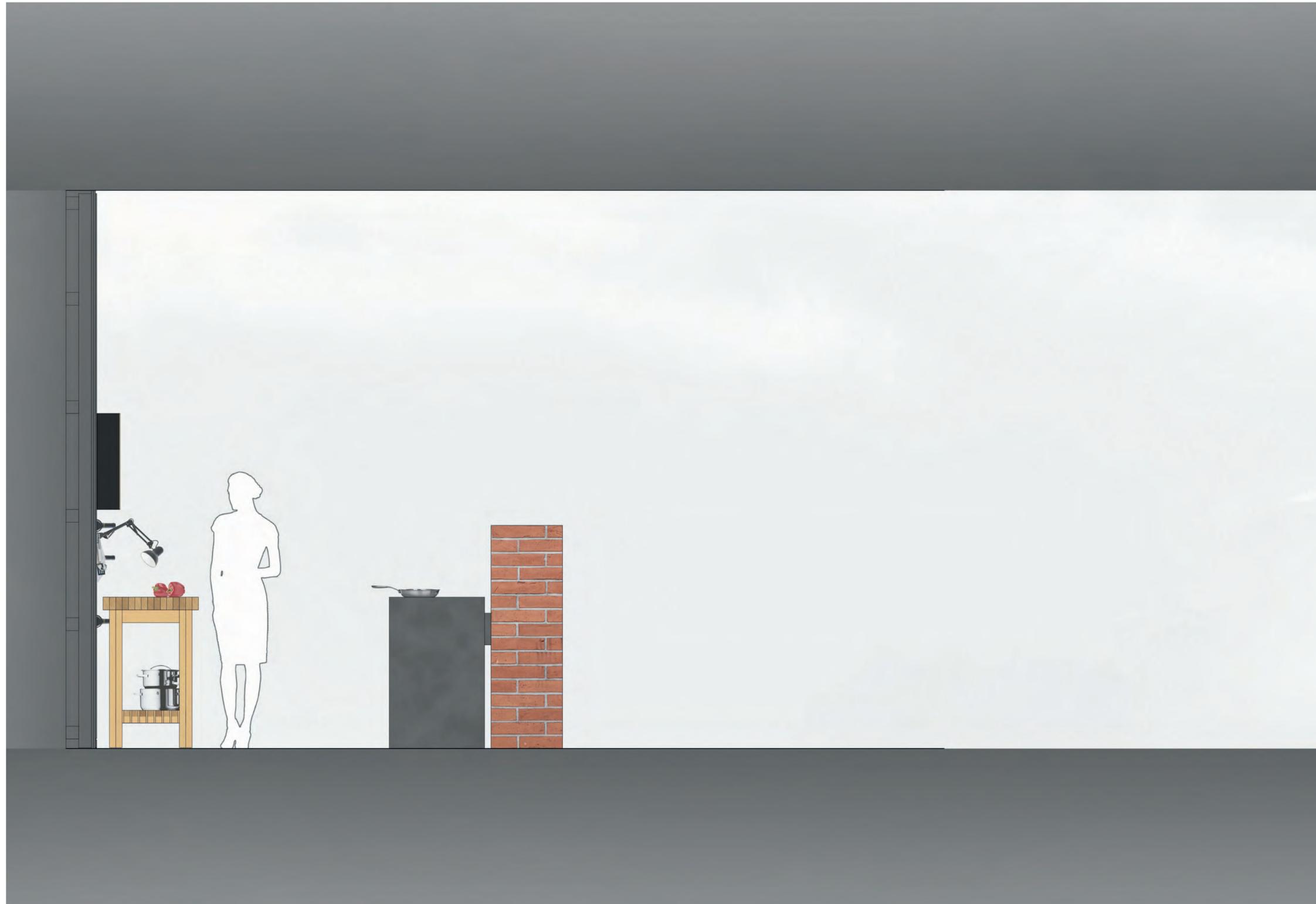
Philipp Gustke, MA Innenarchitektur 2. Sem., Hochschule Wismar, University of Applied Sciences: Technology, Business and Design



Schnitt C-C offen

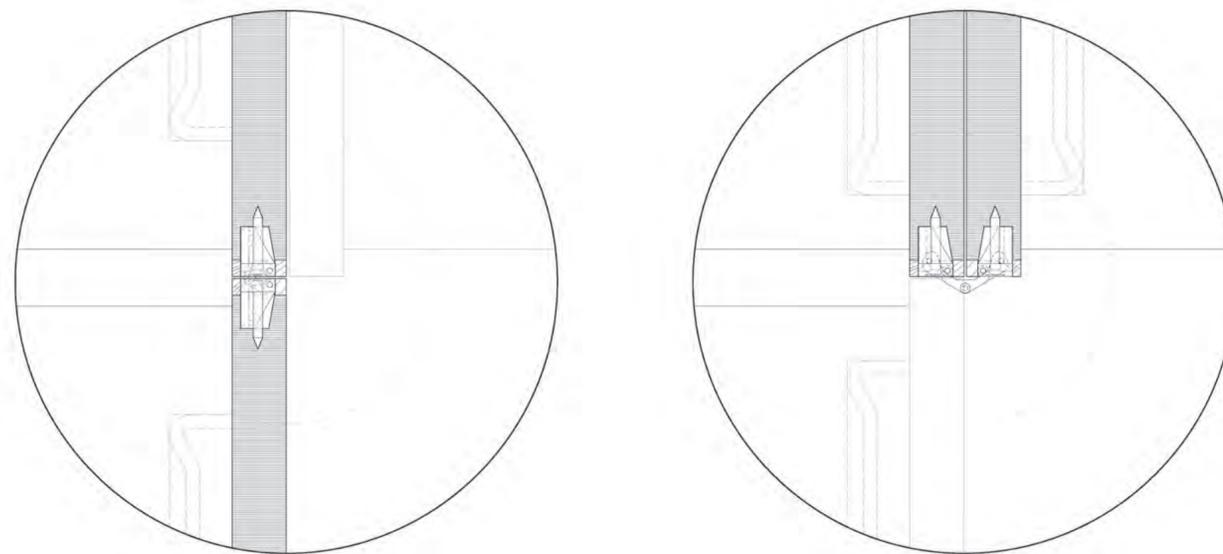
[Kochen - Leben]

Philipp Gustke, MA Innenarchitektur 2. Sem., Hochschule Wismar, University of Applied Sciences: Technology, Business and Design



Schnitt C-C offen

Stand 2018/01/26



SOSS-Scharnier, für Holzdicken 19–21 mm, für unsichtbaren Anschlag, Öffnungswinkel 180 °, Werkstoff Stahl, Oberfläche schwarz beschichtet, Montage zum Schrauben in Ausfräsung,

Schwedenträger zur unsichtbaren Befestigung eingetreteter Fachböden, Werkstoff Stahldraht, Oberfläche verzinkt, Montage zum Einstecken in Bohrloch-Durchmesser 5 mm, Tragkraft 20 kg je Stück,

DANKE

KOCHWERKSTATT
Küche der Zukunft

Mayson Salaas
1.S Master IA

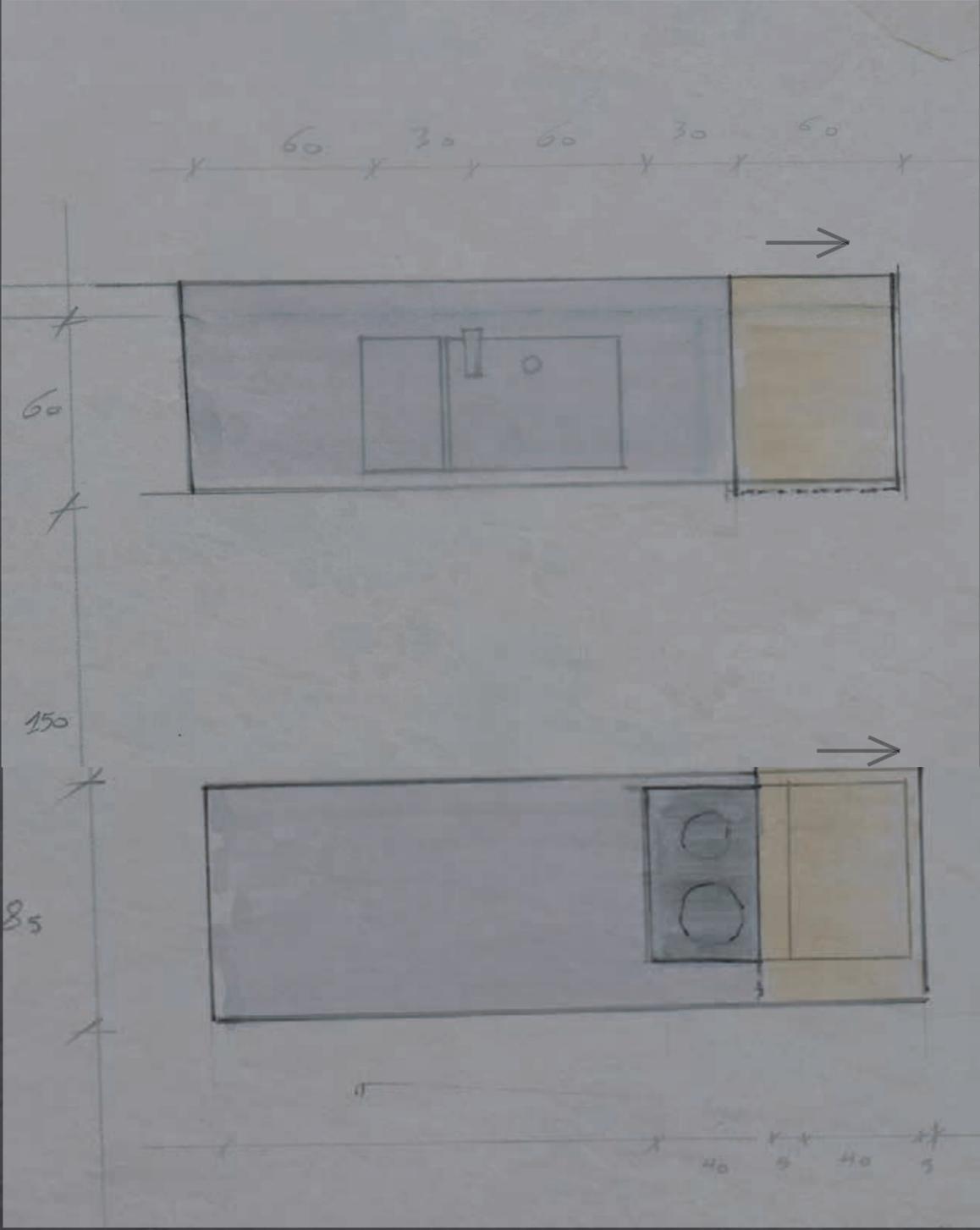
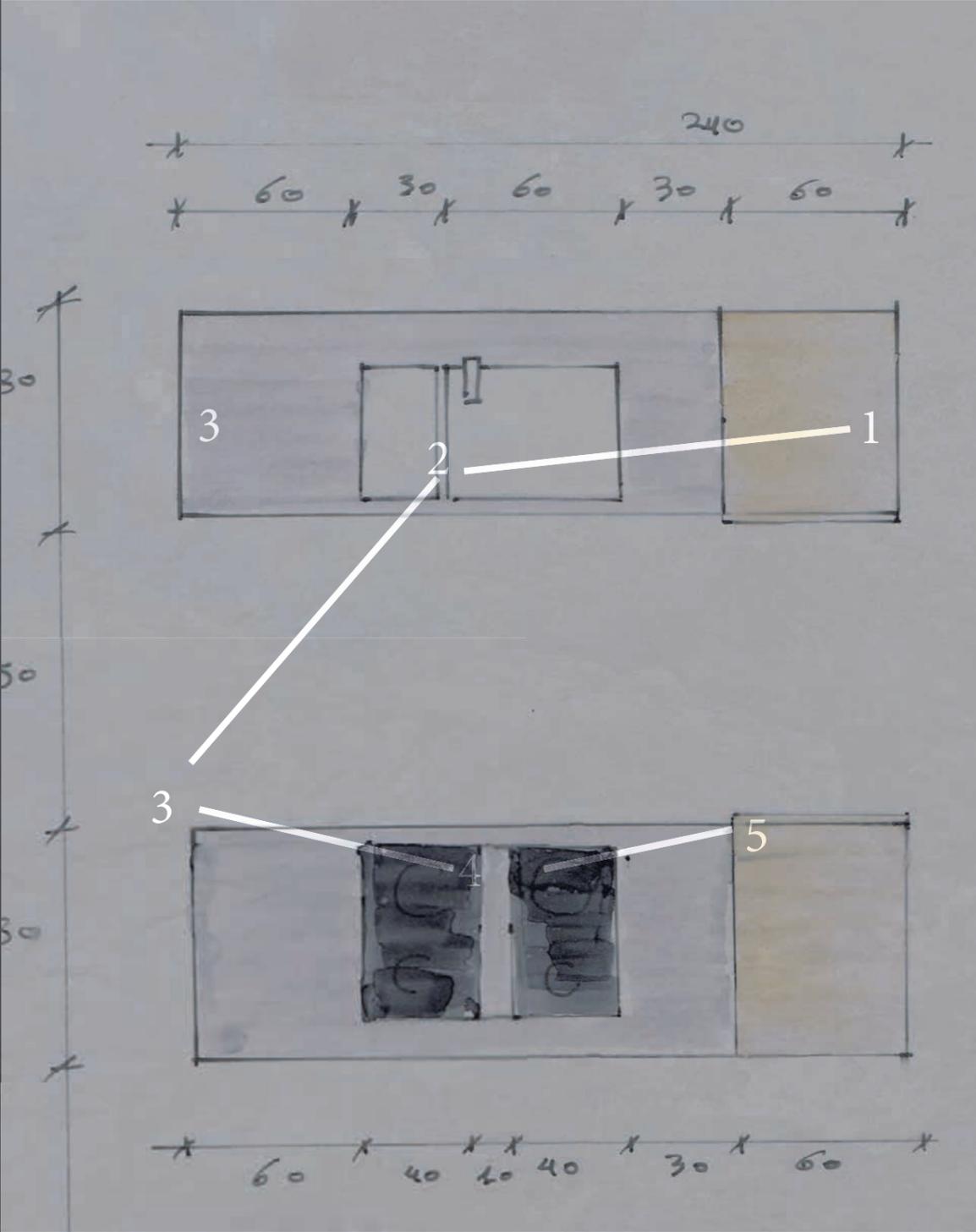
Prof. Achim Hack,
Prof. Volker Zölch, Nora Zimmermann

Hochschule Wismar
Fakultät Gestaltung



DAS KOCHPROZESS

1 Abholen → 2 Waschen & Abtrocknen → 3 Schneiden → 4 Kochen oder Braten → 5 Reservieren



GRÜNDRISS



Material

Eiche geölt

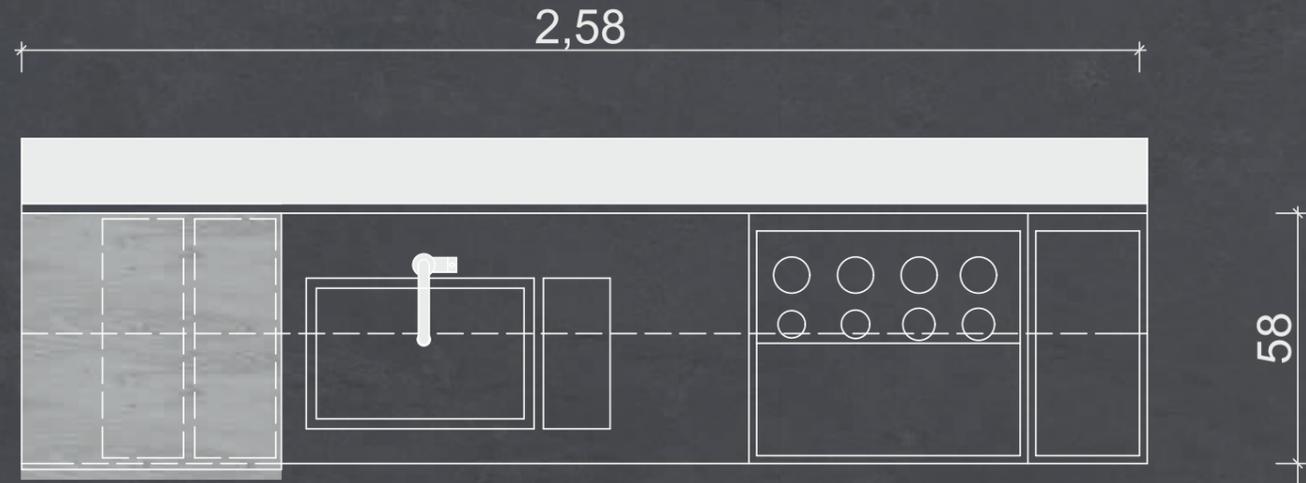


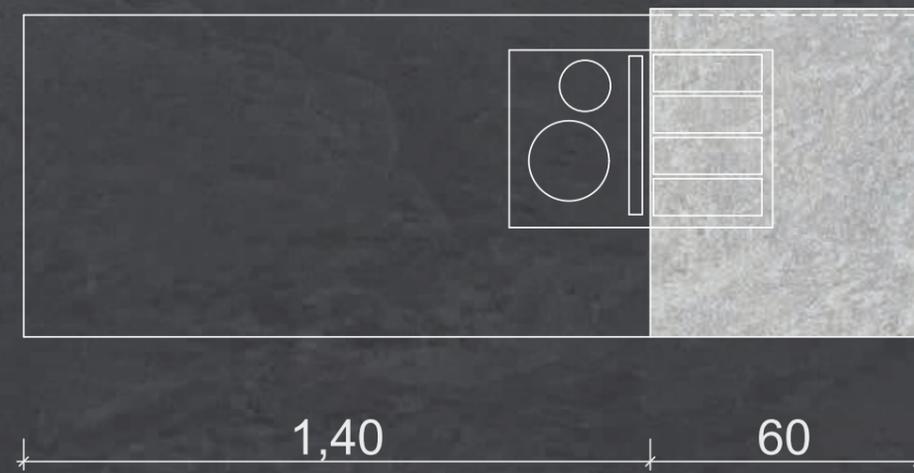
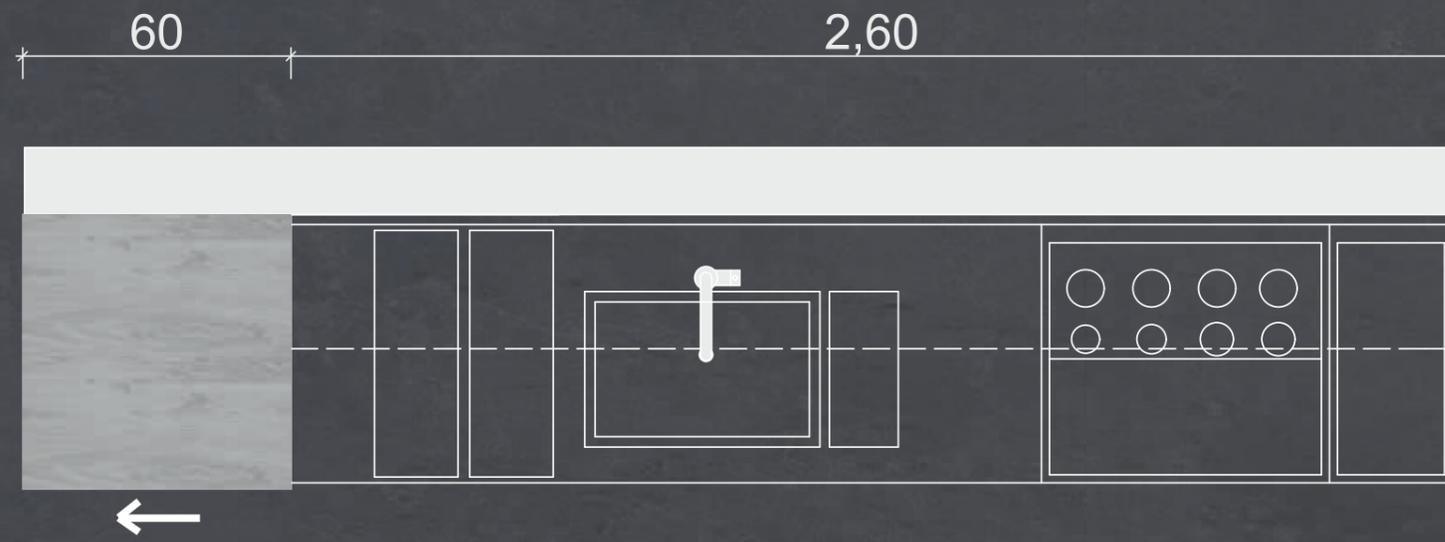
Schiefer (schiebbare Schneidplatte)

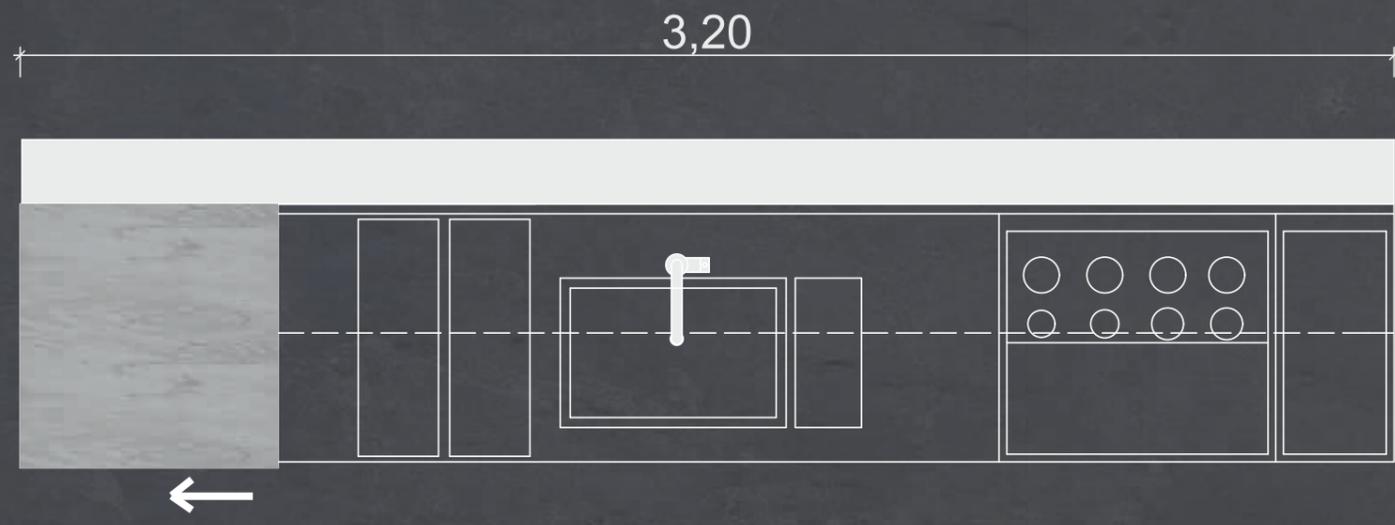


Granit (schiebbare Schneidplatte)









ANSICHT -SCHNITT



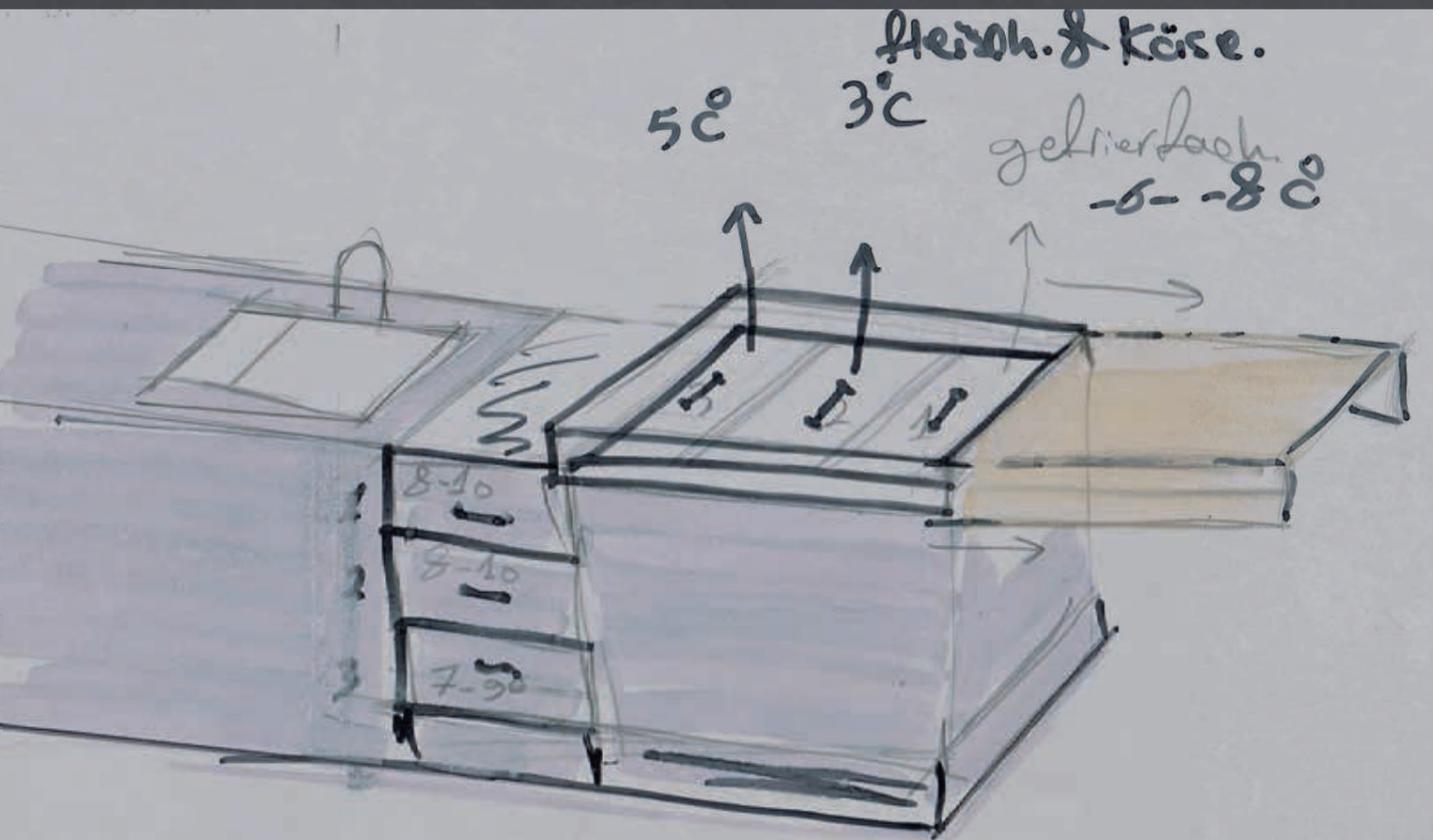
ERSTE IDEEN
KÜHLSCHRANK



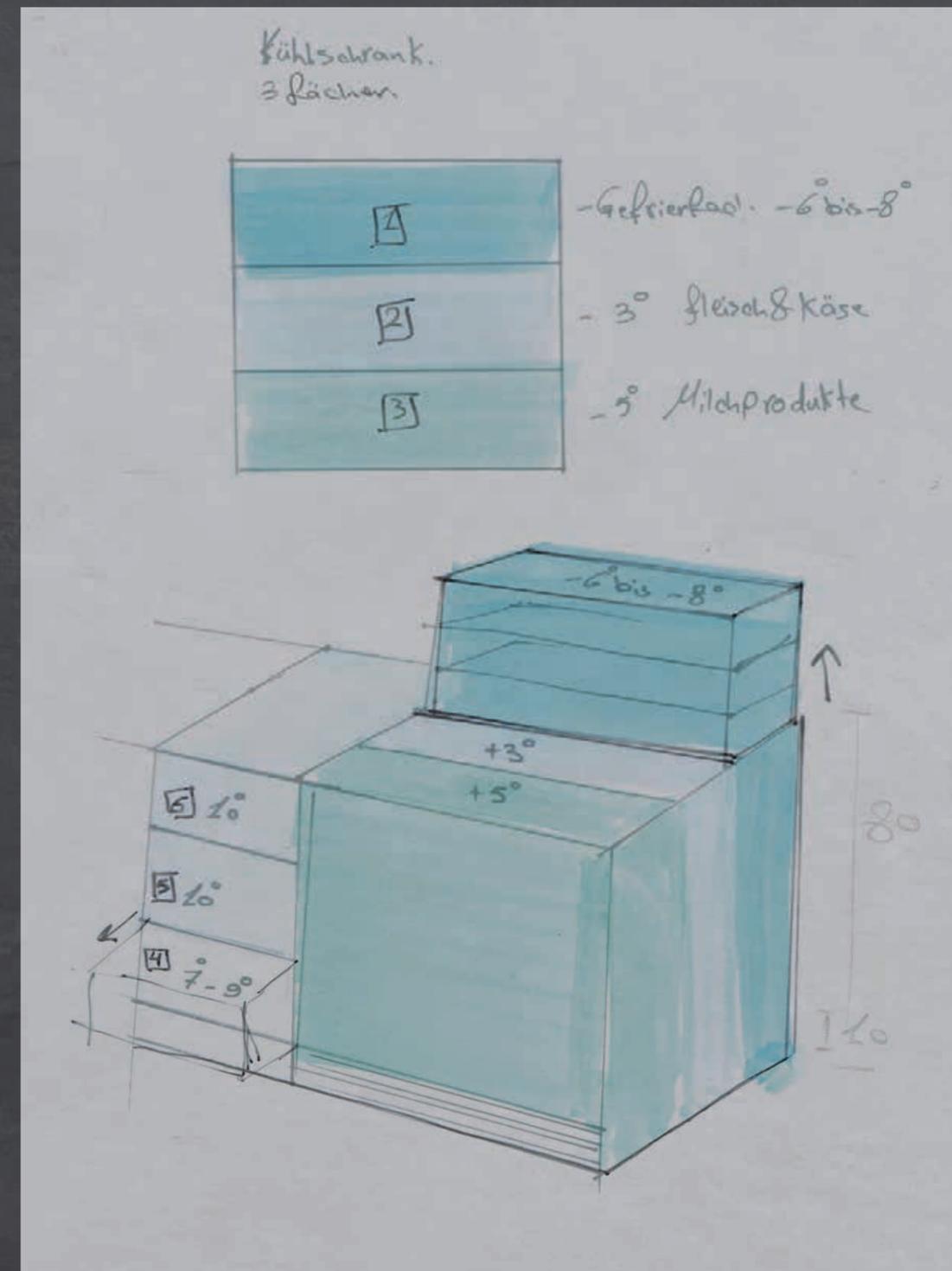
KÜHLSYSTEM

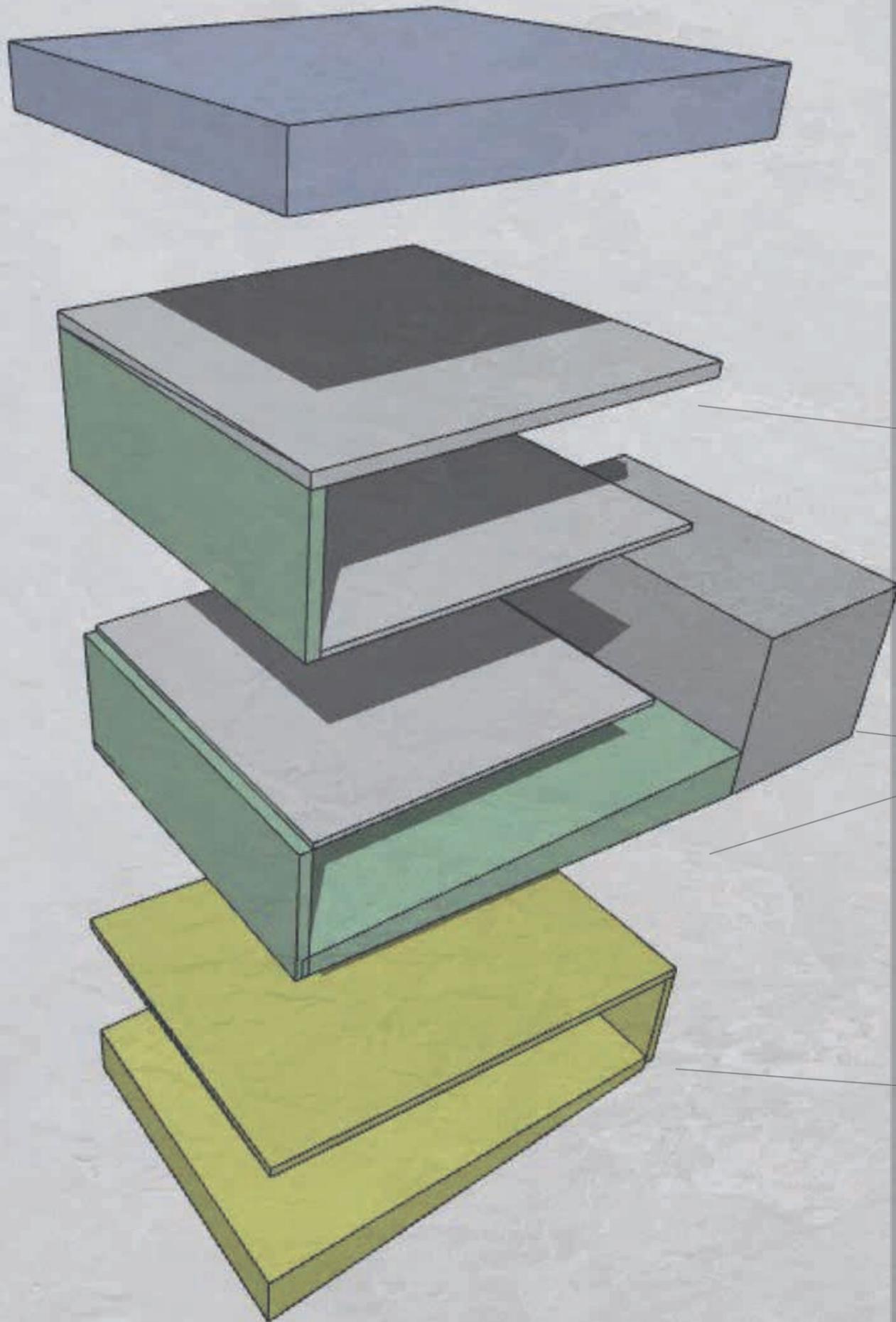


Fleischprodukte
2 - 3 grad



- 3 - Eier - Milch - saft - Butter.
- 2 - gläser (garke) Marmelade Saucen
- 1 - Obst + Gemüse.



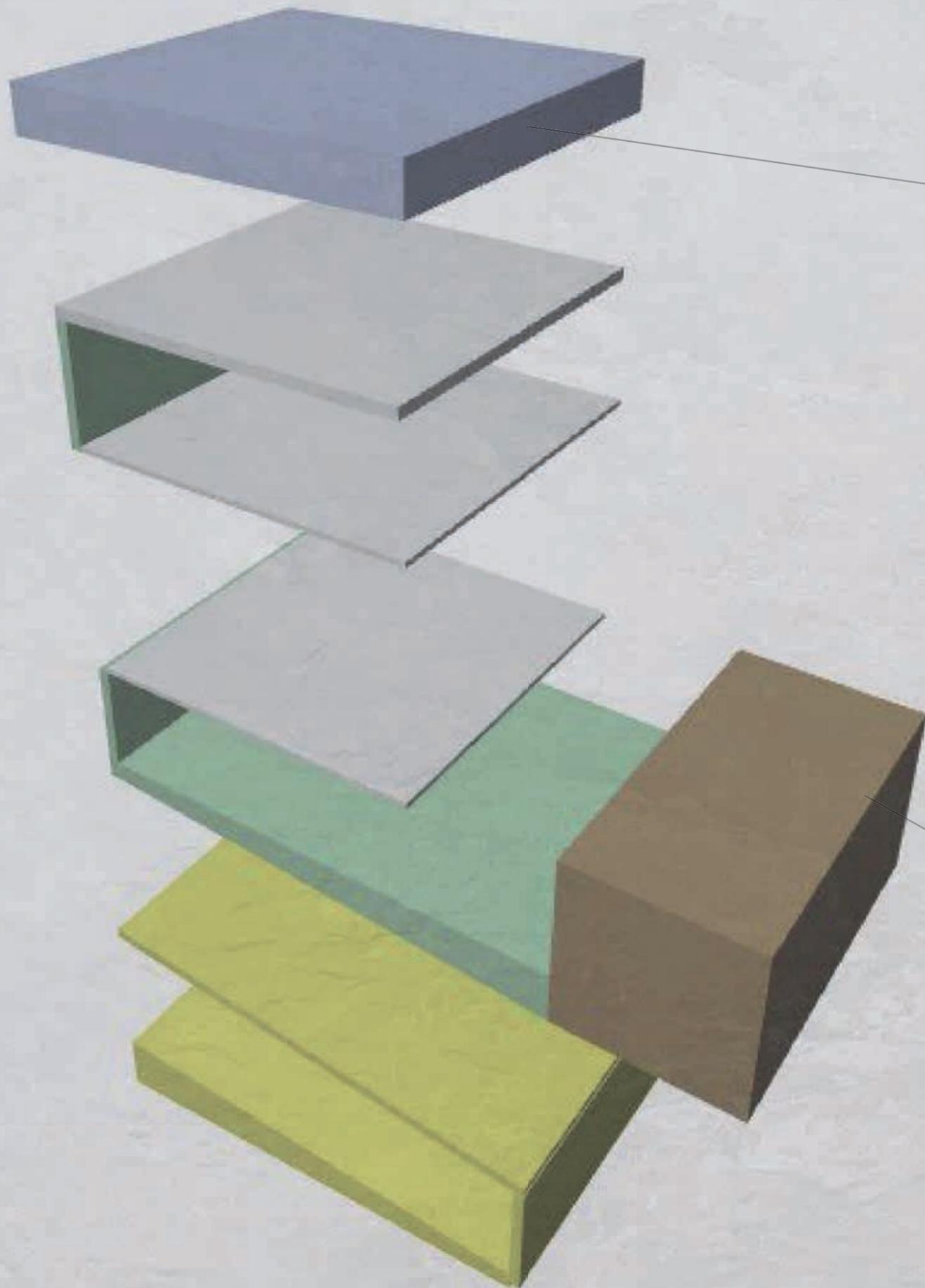


Obst
9 bis 13 grad

Gemüse
7 -9 grad

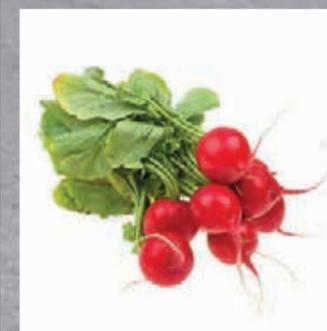
Milchprodukte
5 grad





Direktes kontakt mit wasser

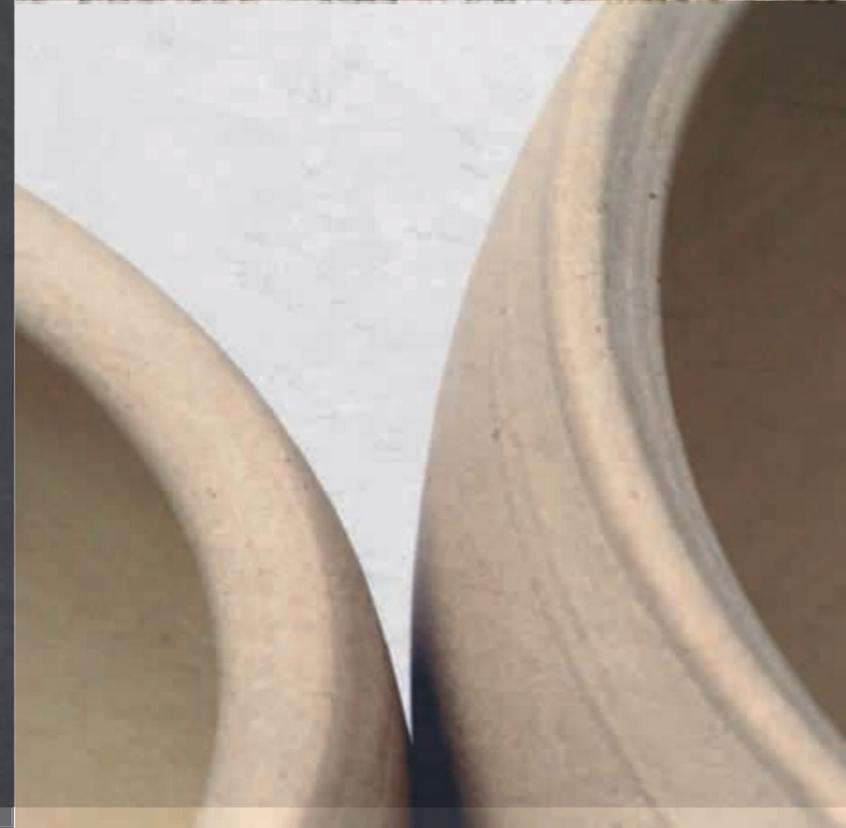
Höhe Feuchtigkeit



KÜHL- AUFBEWAH- RUNGSSYSTEM

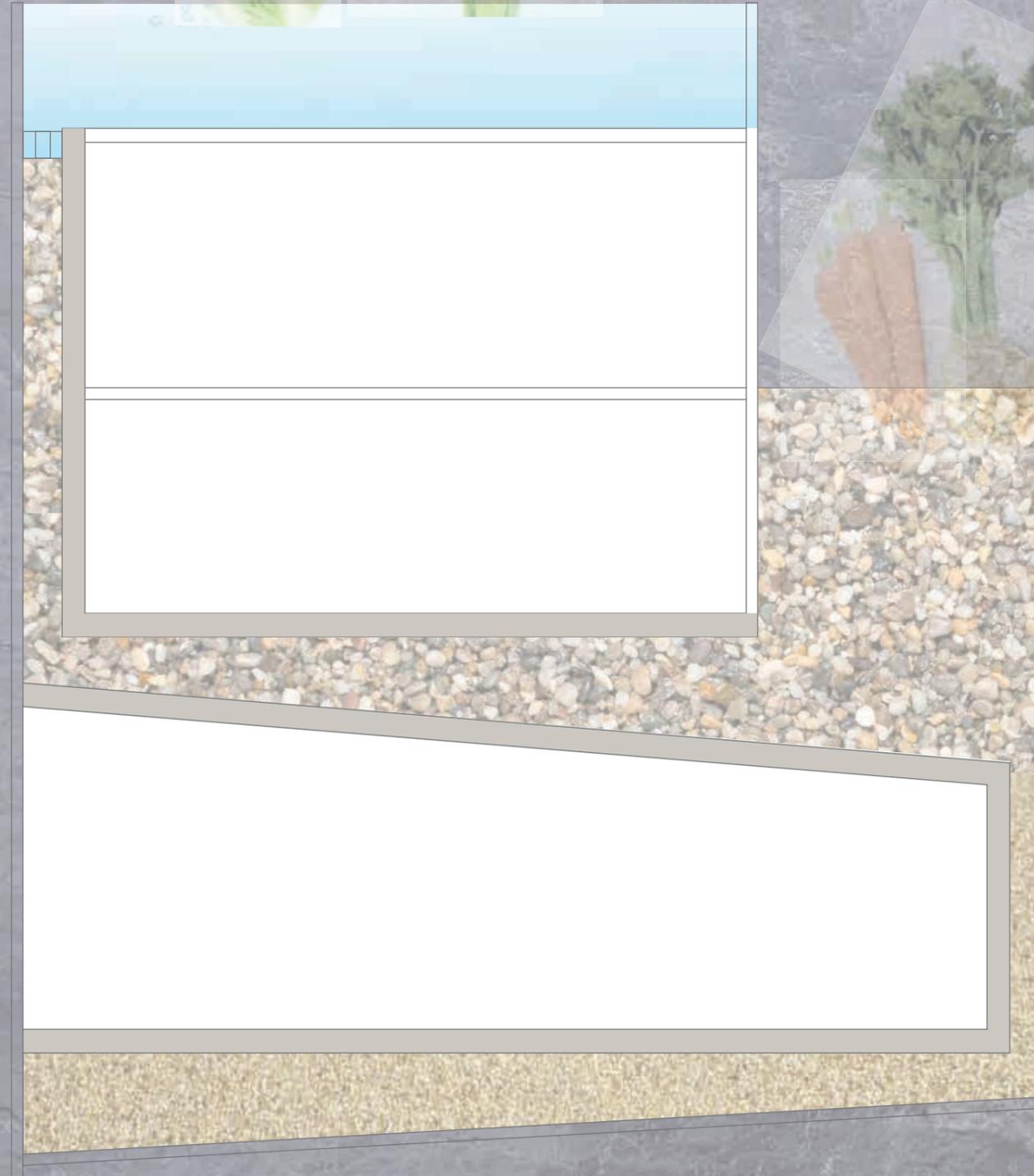
Funktion

Keramik
Sand/Feinkies
Keramik



32⁵

69⁵



KÜHL- AUFBEWAH- RUNGSSYSTEMEN

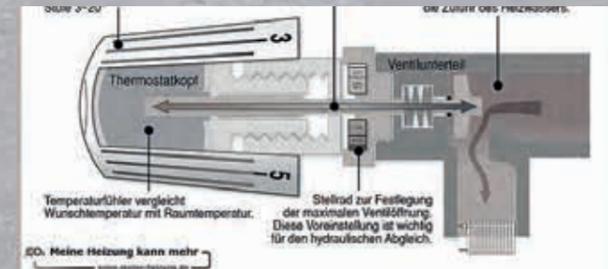


9 bis 13 grad

7 -9 grad



5 grad



HaltBar

GrundBar WandelBar WunderBar



Janina Kaul, Tabea Webermann, Tim Rohwedder, Kathleen Siebert

Das Problem?



Was wohin?

Kühlschrank?



zu kalt

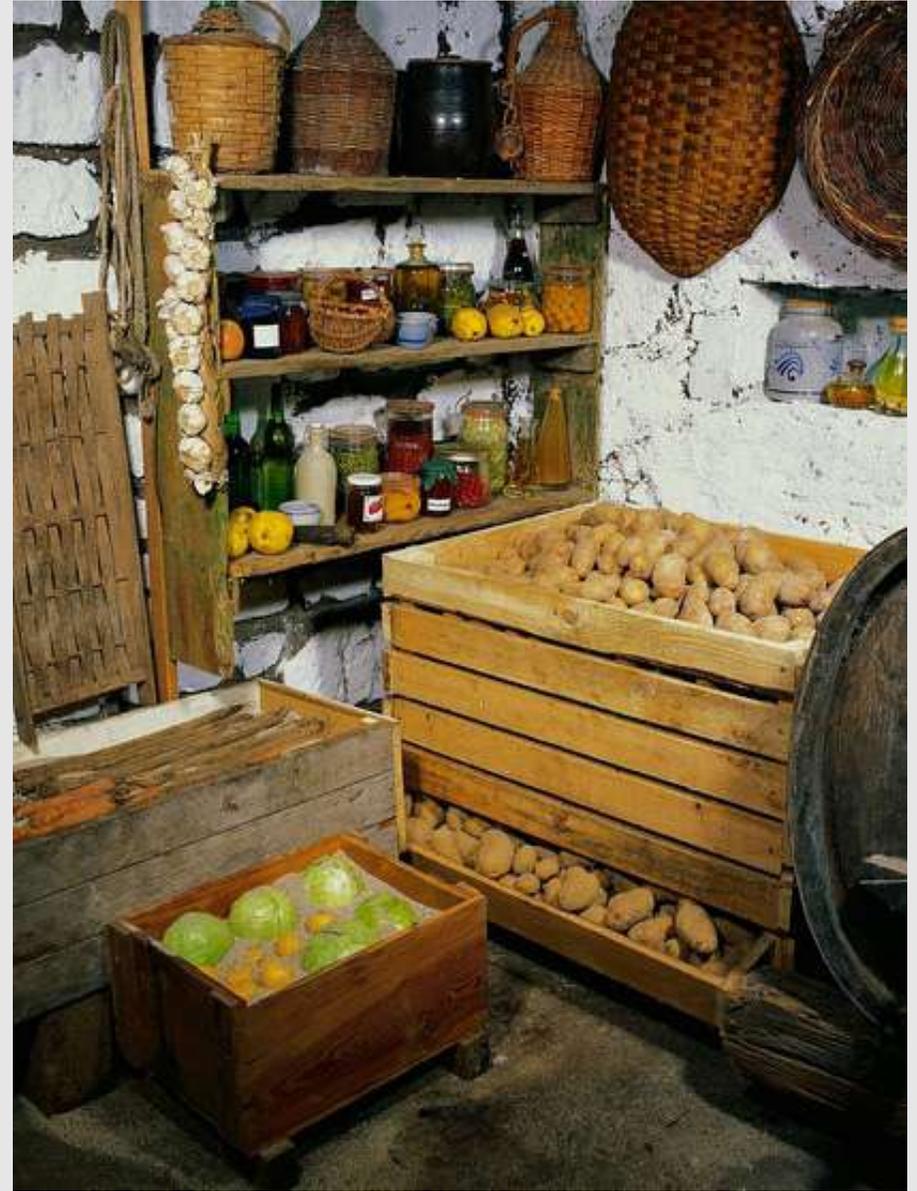
zu feucht

benötigt Strom

Vitamine gehen verloren

kürzere Haltbarkeit

Die Idee



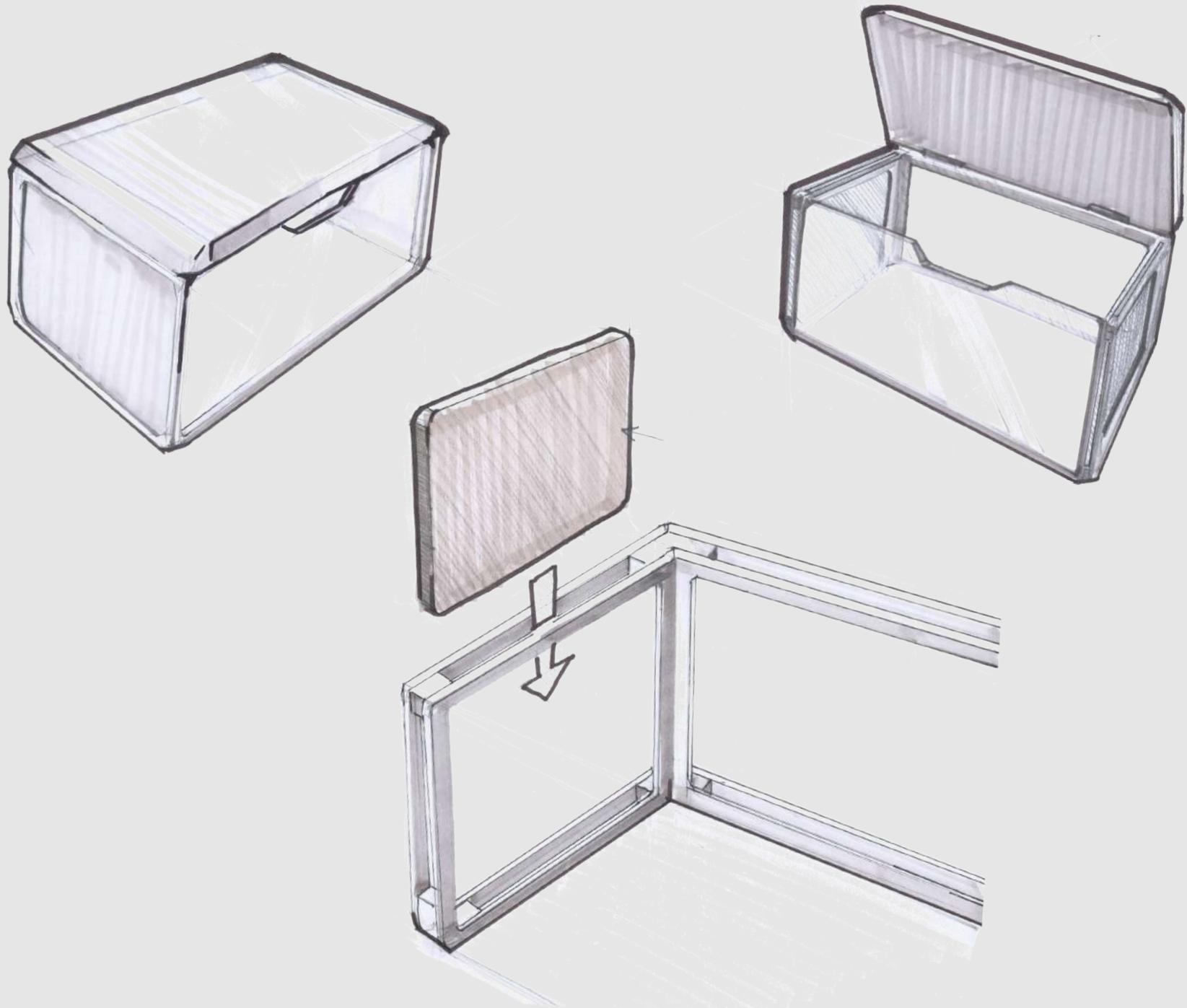
zurück zum Ursprung

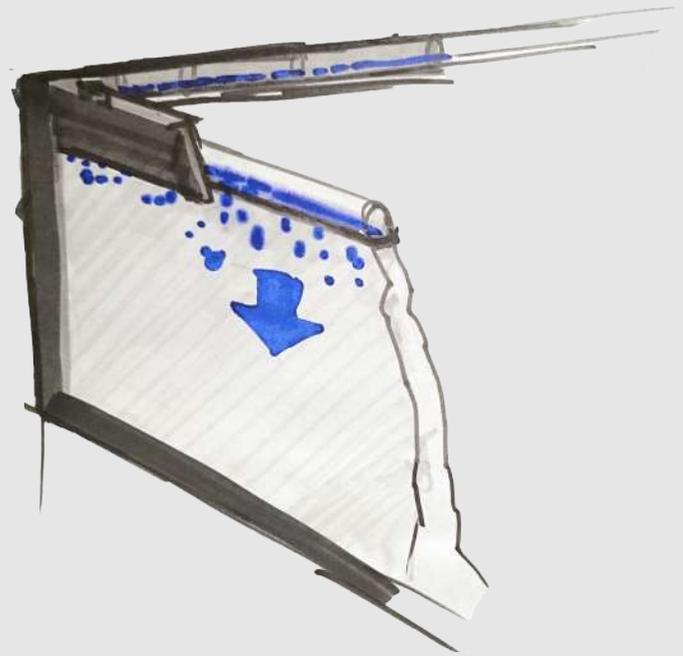
Warum? - Fachgerechte Lagerung

Für wen? - Mieter/Eigentümer von Stadtwohnungen in Mehrfamilienhäusern ohne Keller oder Speisekammer

Wie? - kompakt, modular, in jede Küche integrierbar

GrundBar





WandelBar



Tonwände

- durchlässig und frisch
- Bewässerungssystem
- 2 Temperaturzonen



Holzwände

- trocken und luftig



Einlegeböden

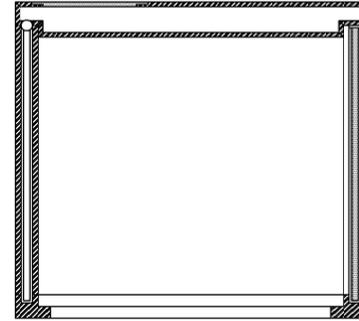
1 Schublage, 2 Lagerflächen





Im Schnitt (mm)

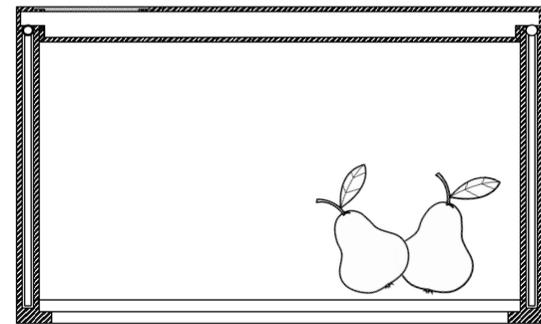
Längs



30 240 30

300

Quer



270

30 390 30

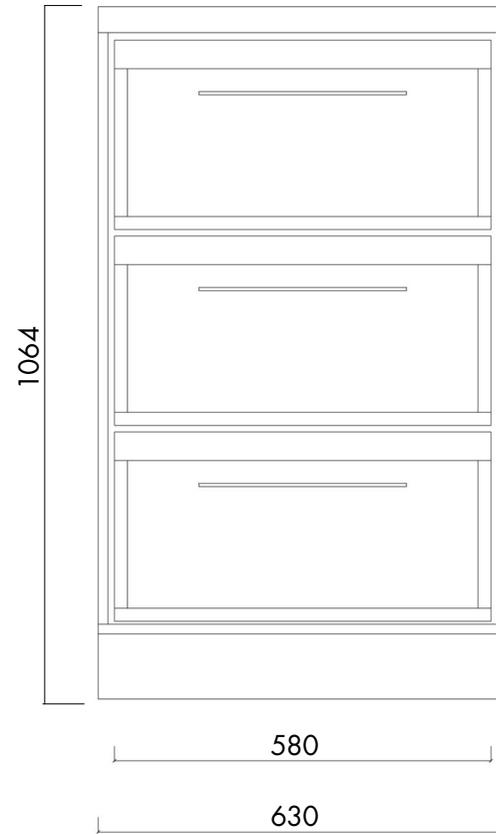
450



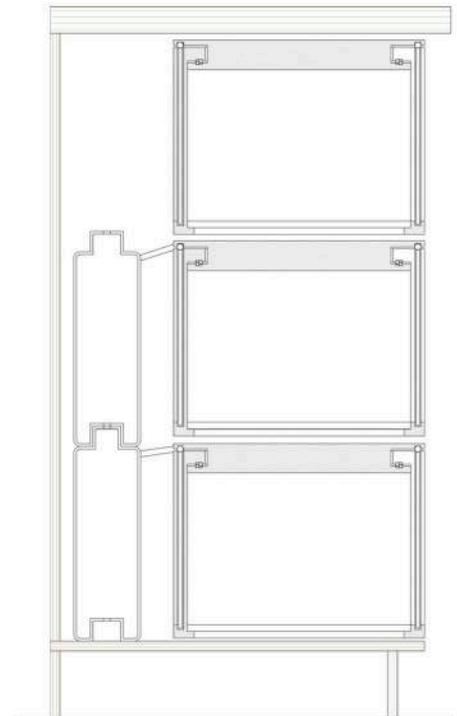
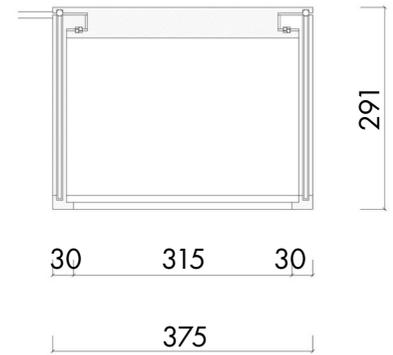
Integriert

Im Schnitt
(mm)

Ansicht



Querschnitt Box

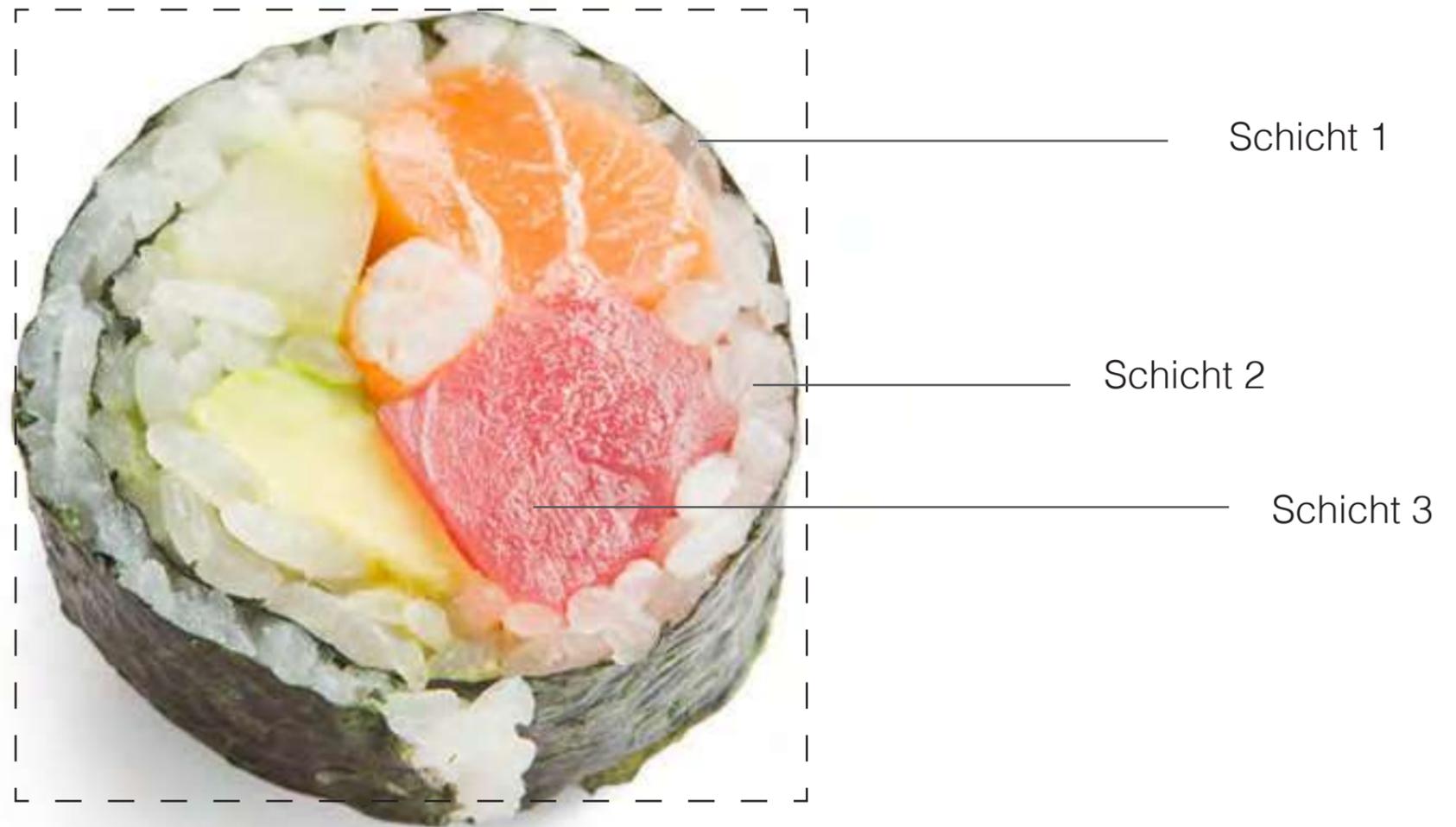


Quer

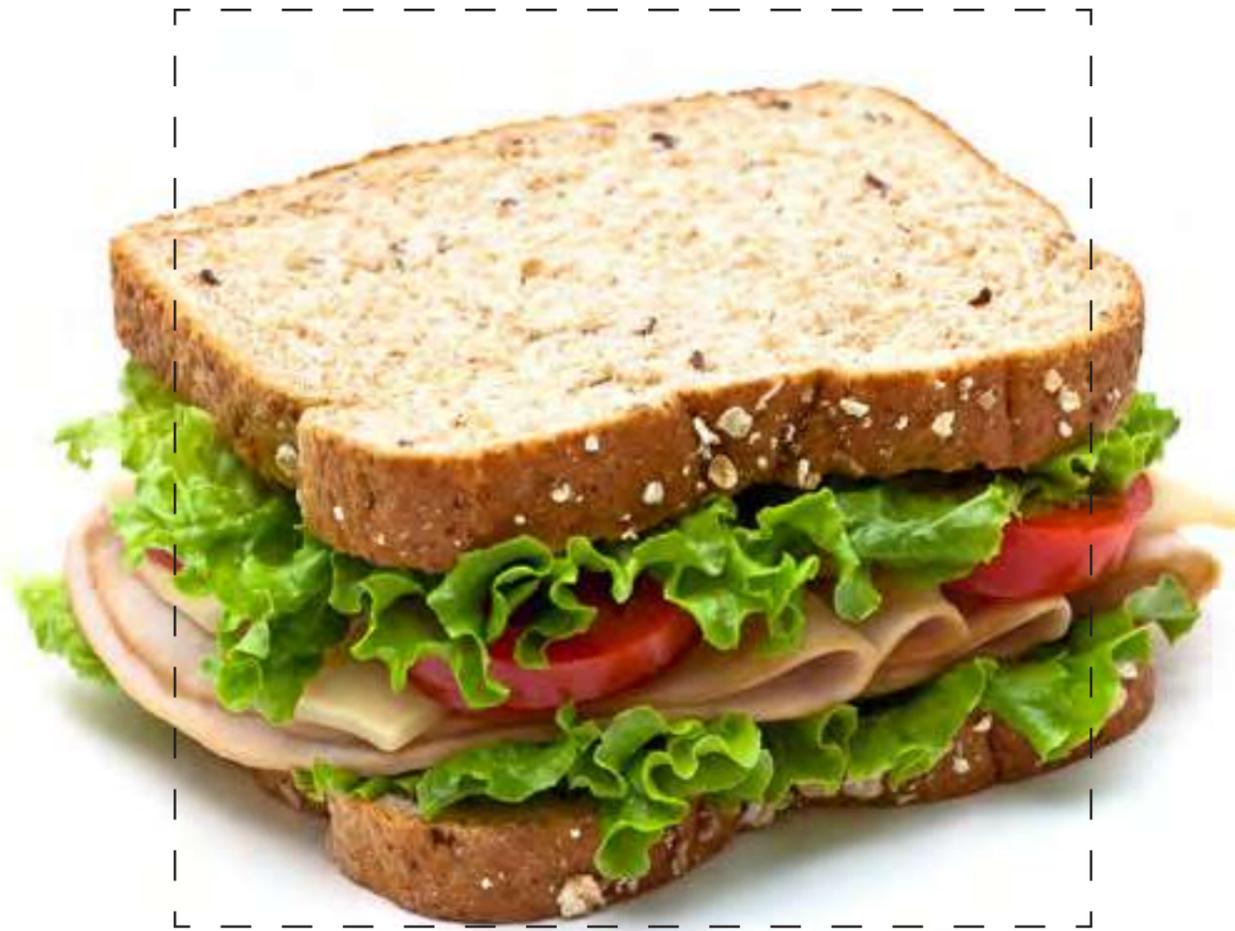
**Danke für Ihre
Aufmerksamkeit!**

S E T
DESIGN



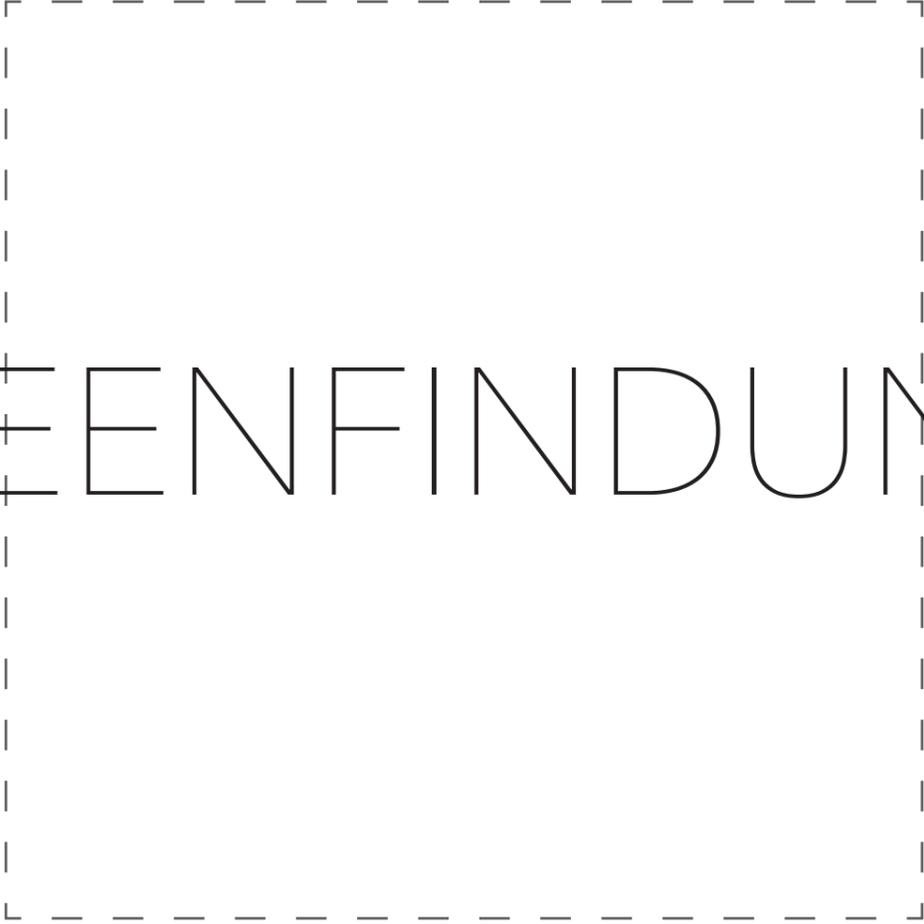




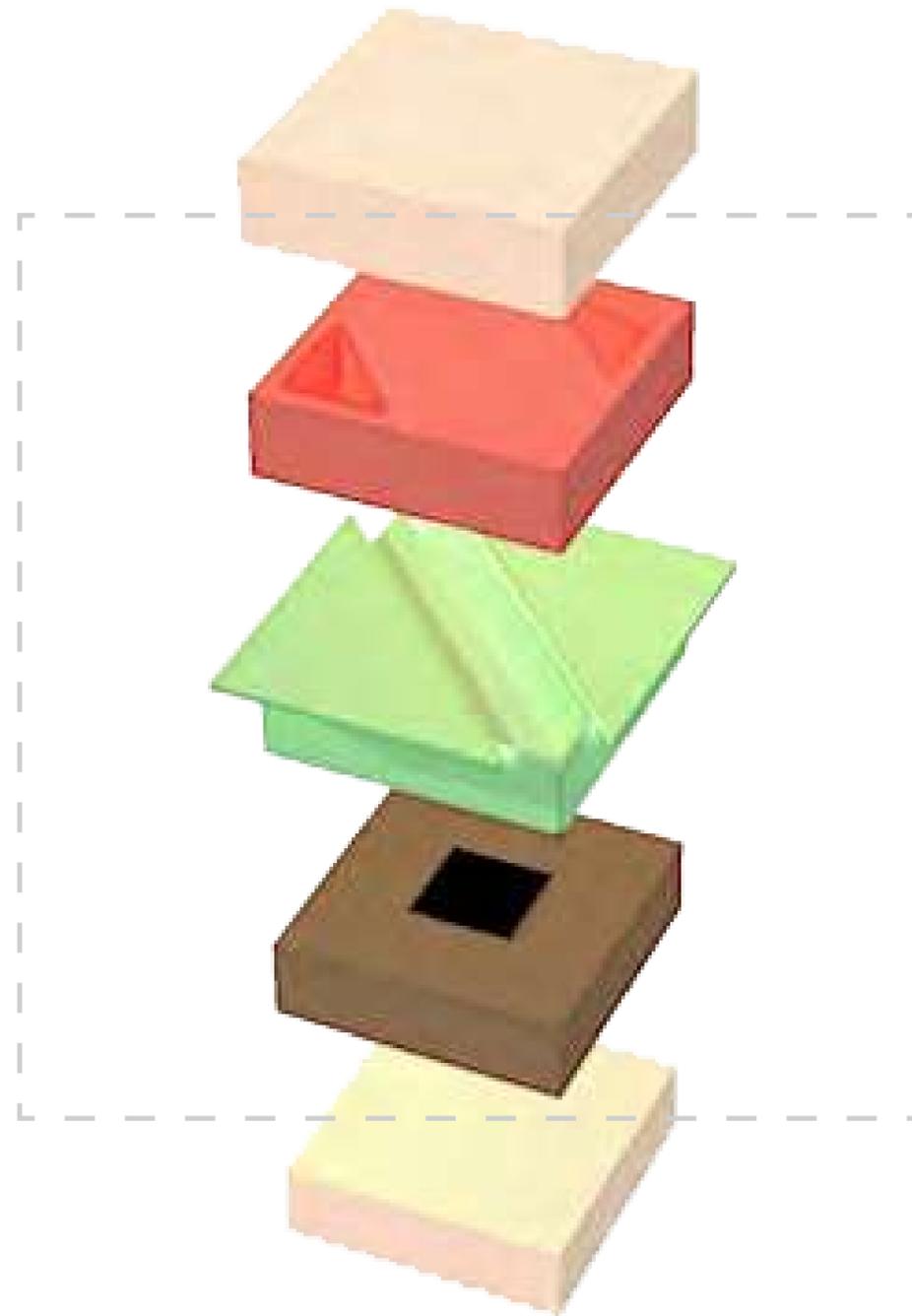


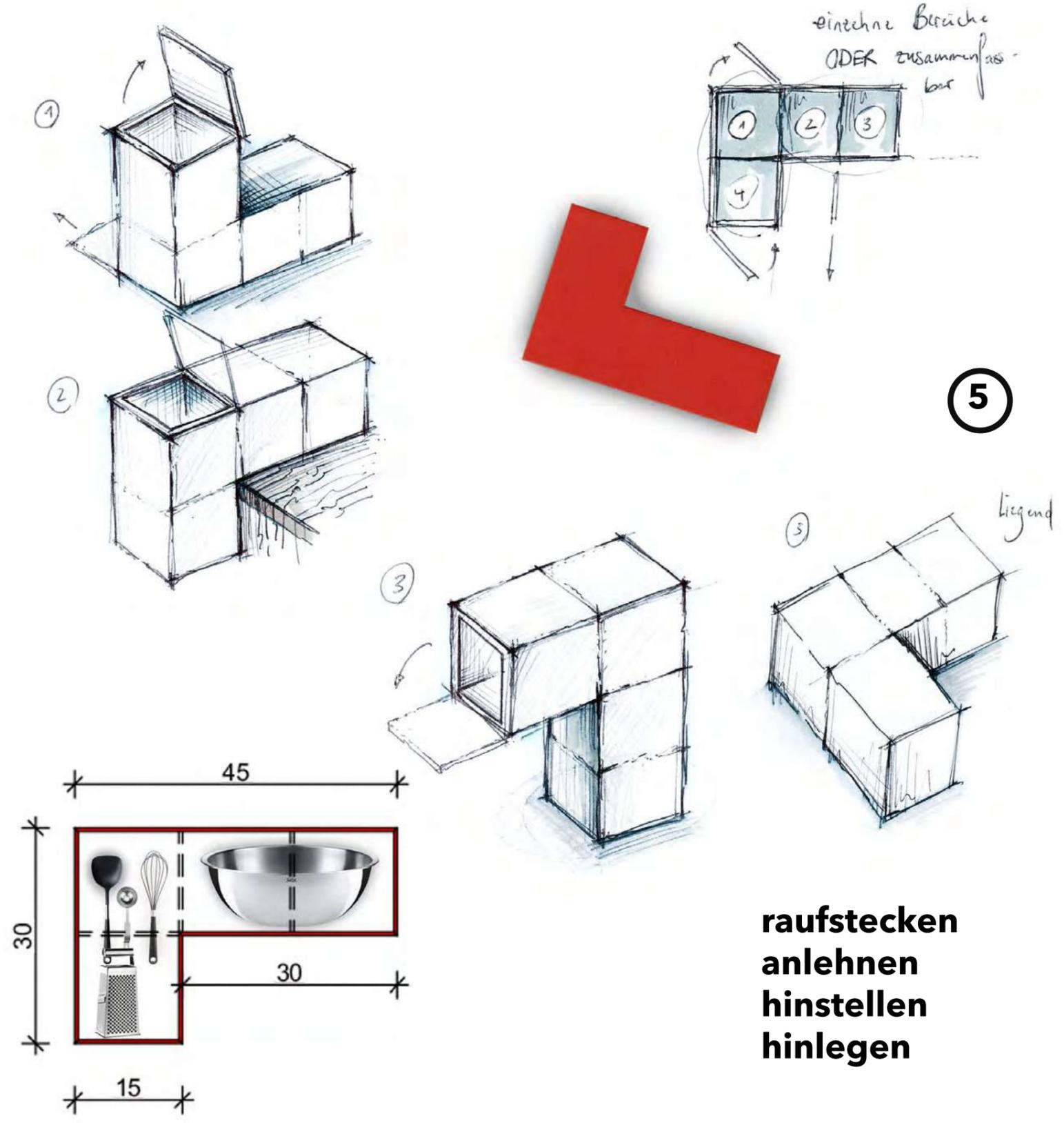






IDEEENFINDUNG





**raufstecken
anlehnen
hinstellen
hinlegen**

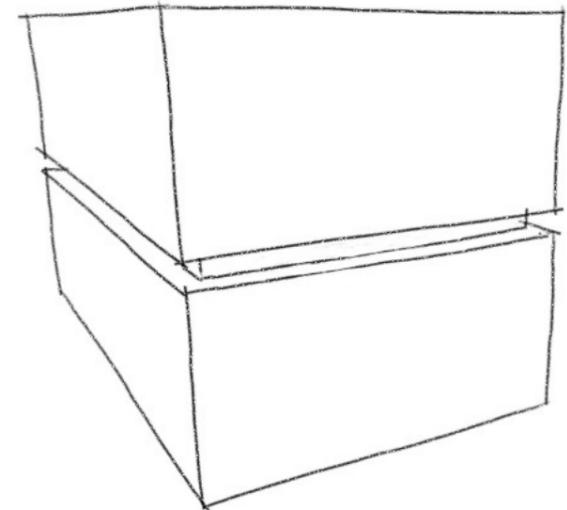
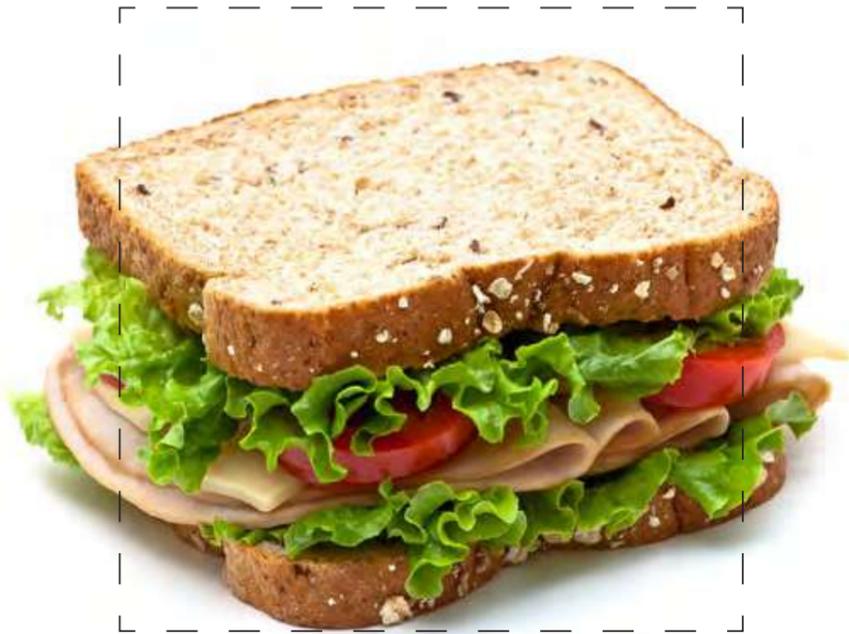
BASIS-SET

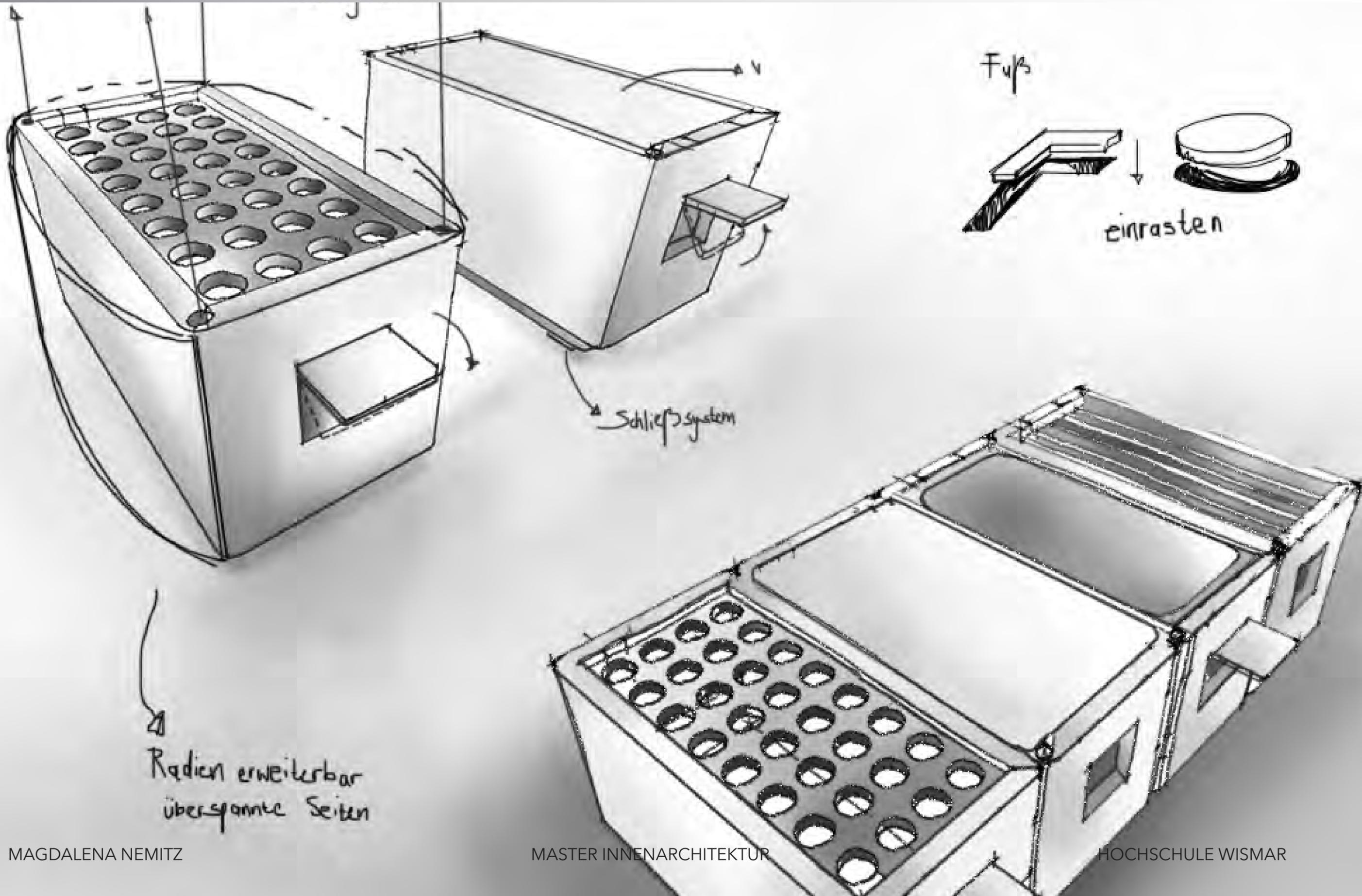


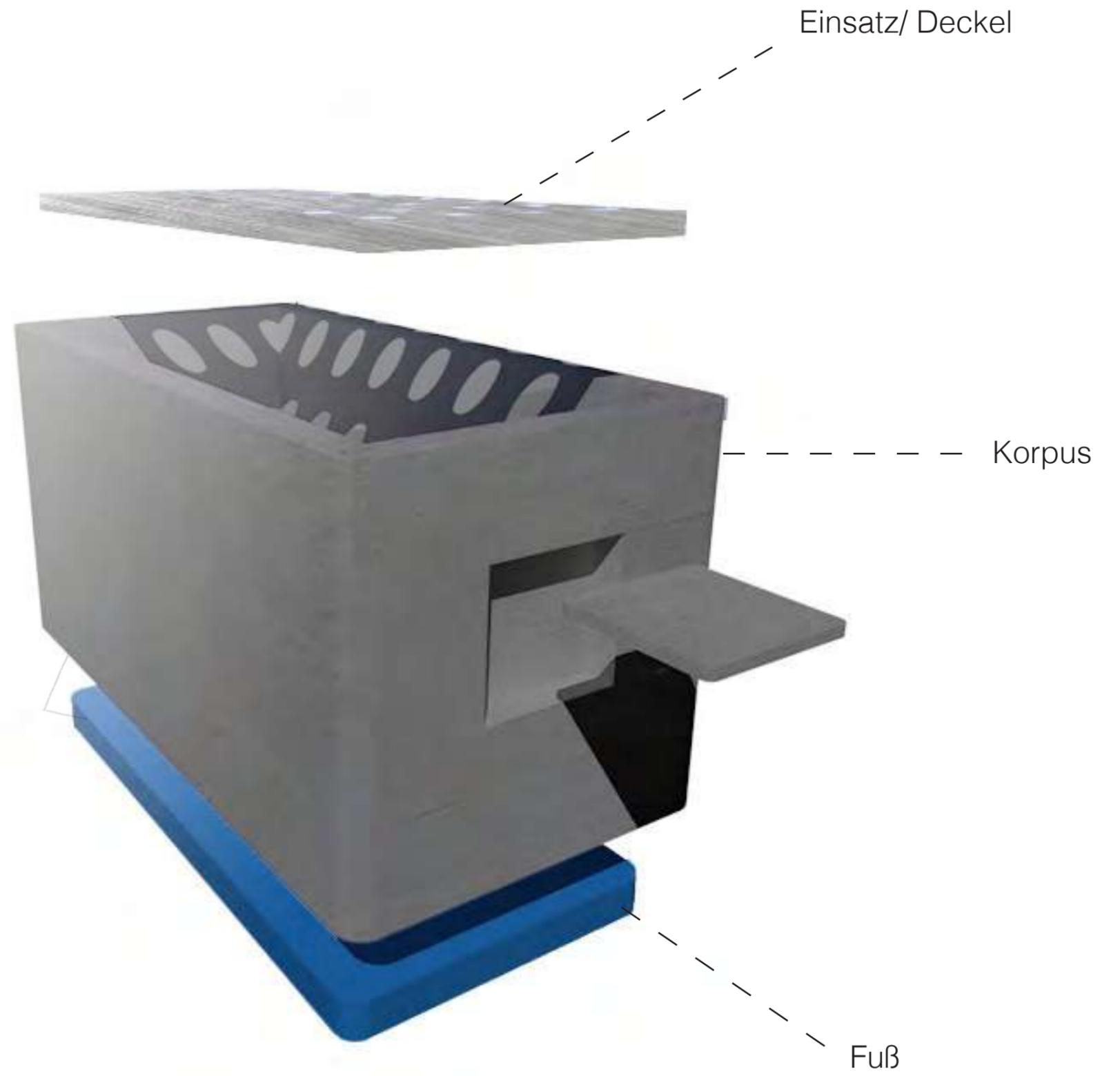
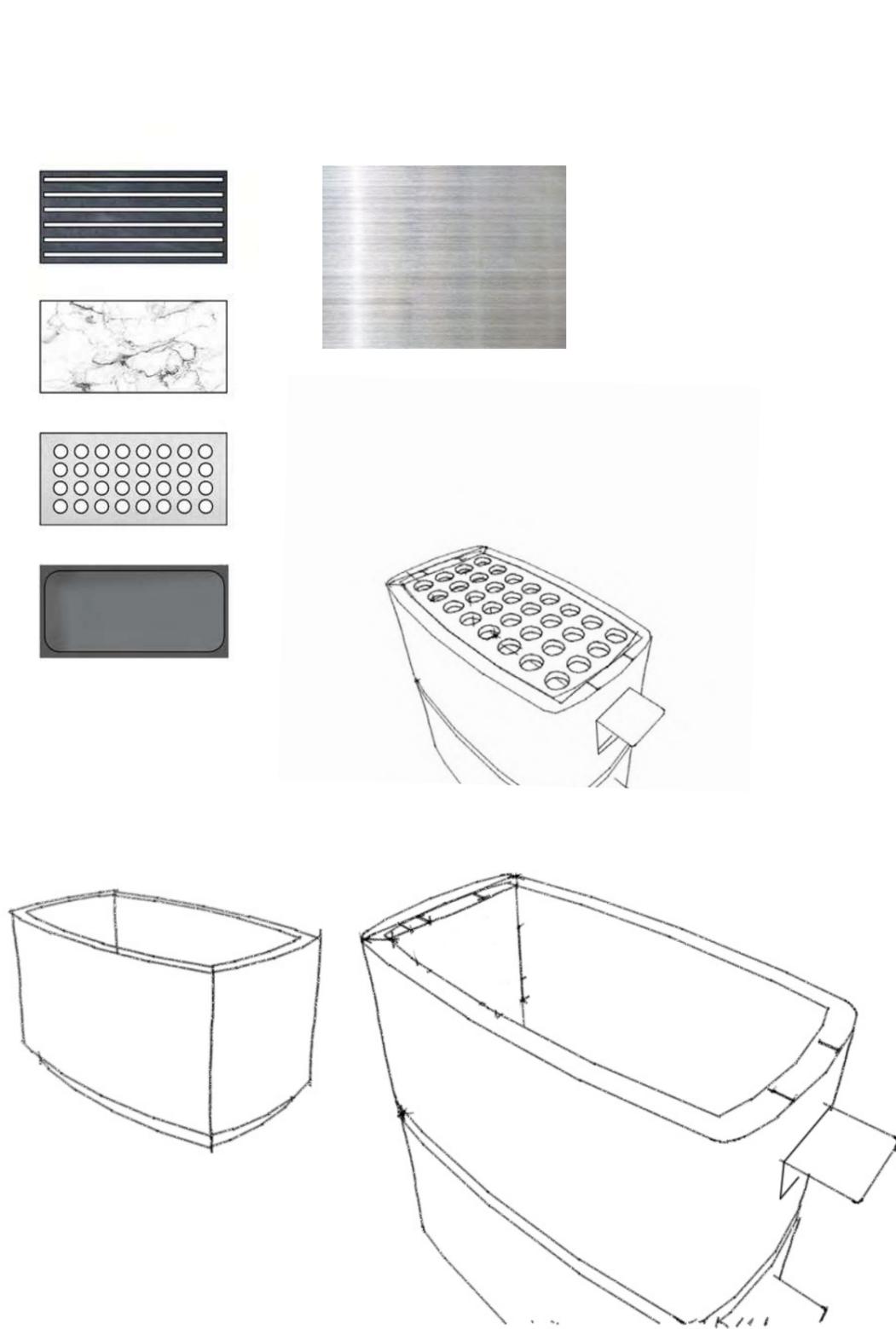
praktisch



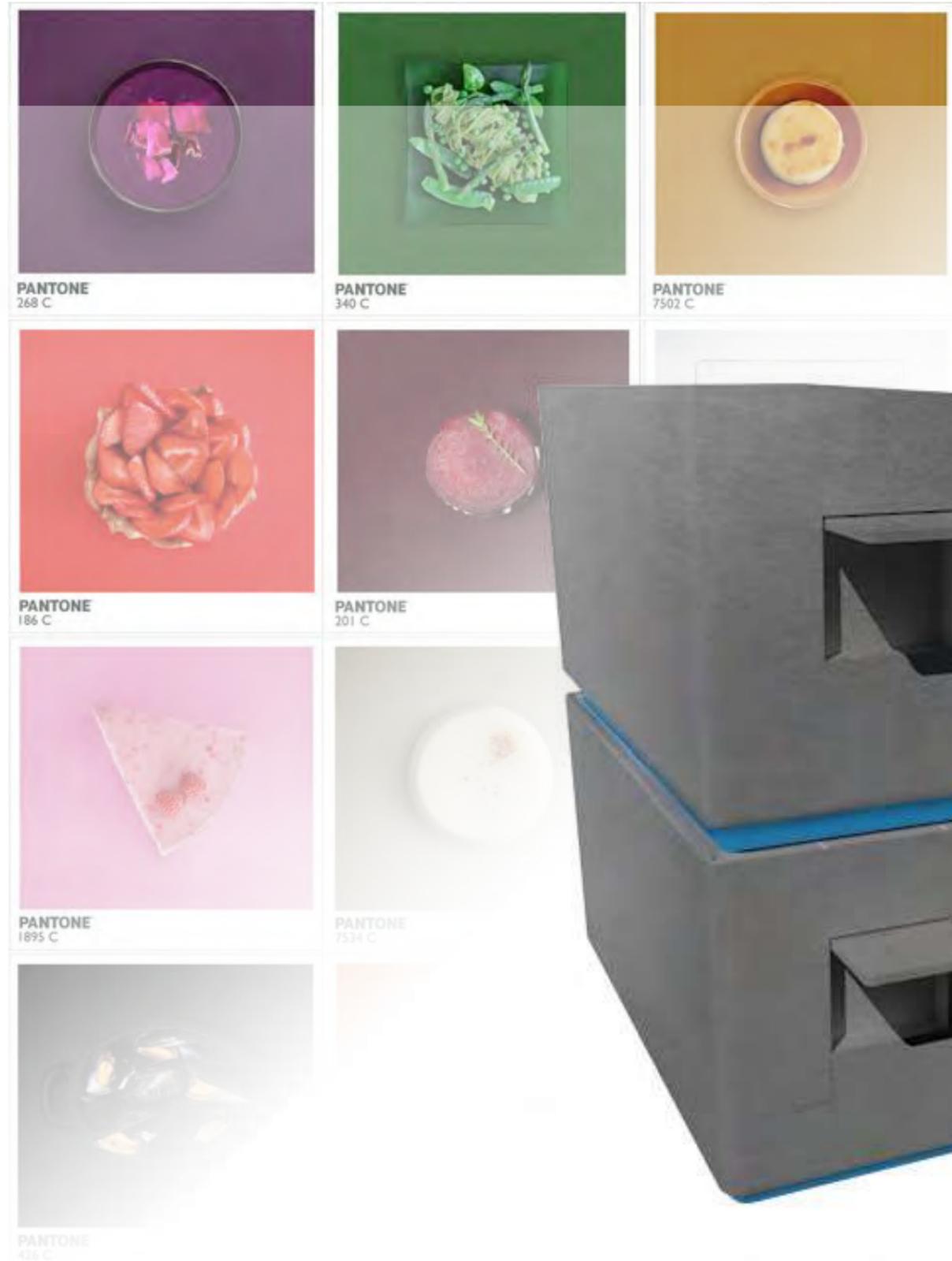
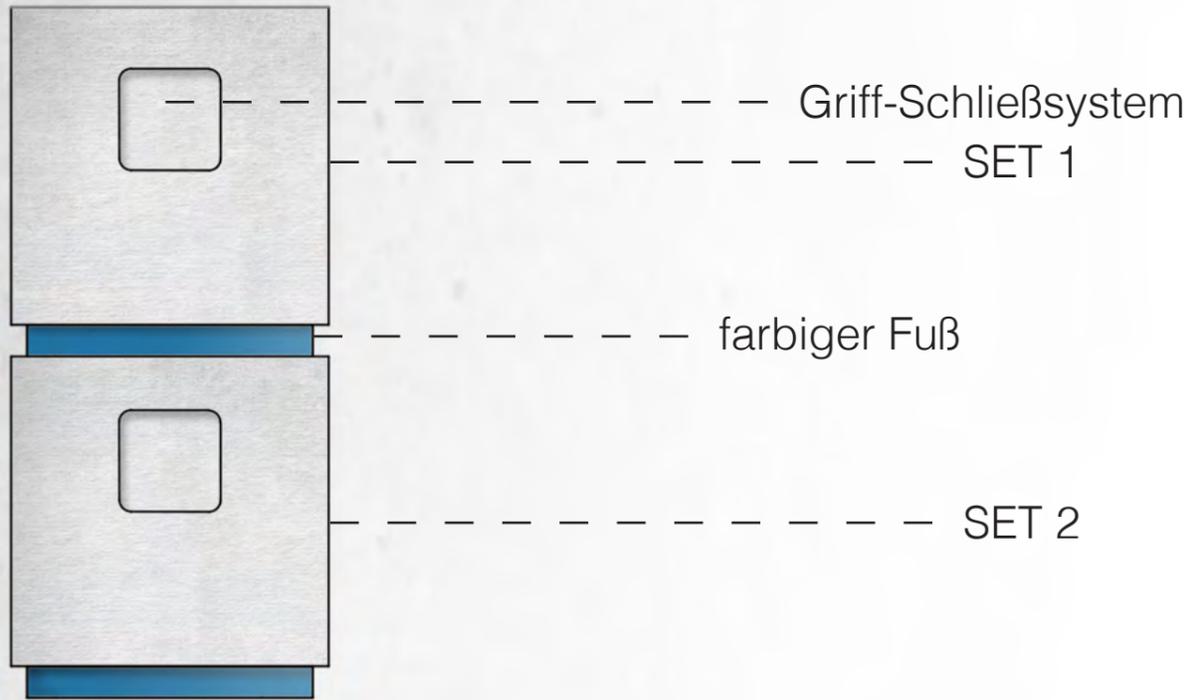
ENTWURF



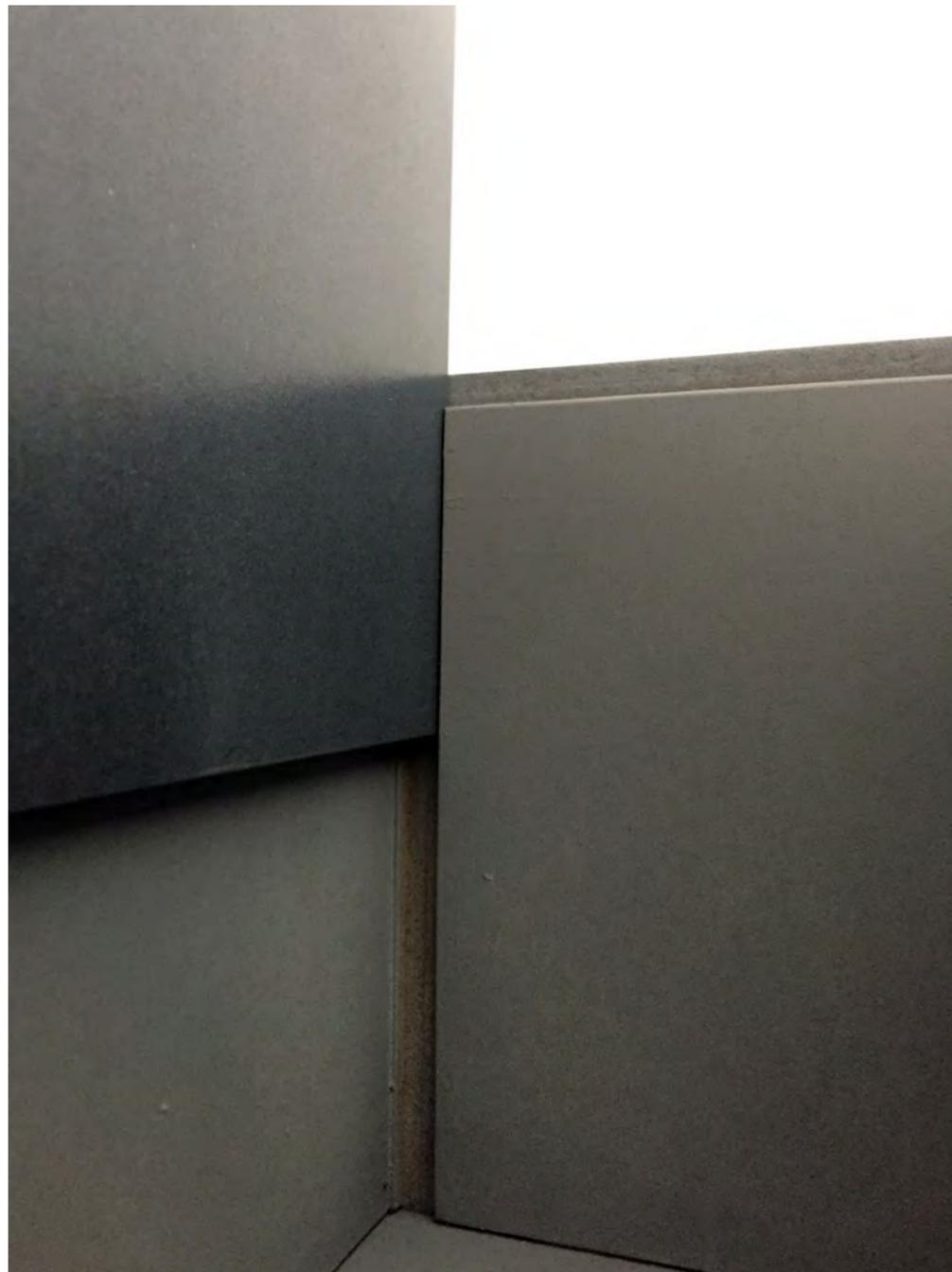




stapelbares System







Wendeaufsätze lassen sich seitlich parallel zur Korpusseite einschieben und sind somit platzsparend verstaubar

Das Schließsystem soll durch das Einrasten der Box-FüÙe in die Wände der zu verbindenden Box und das gleichzeitige Umlegen der seitlichen Griffe ermöglicht werden. (im Prototypbau)

Boxen lassen sich übereinander und nebeneinander stapeln.