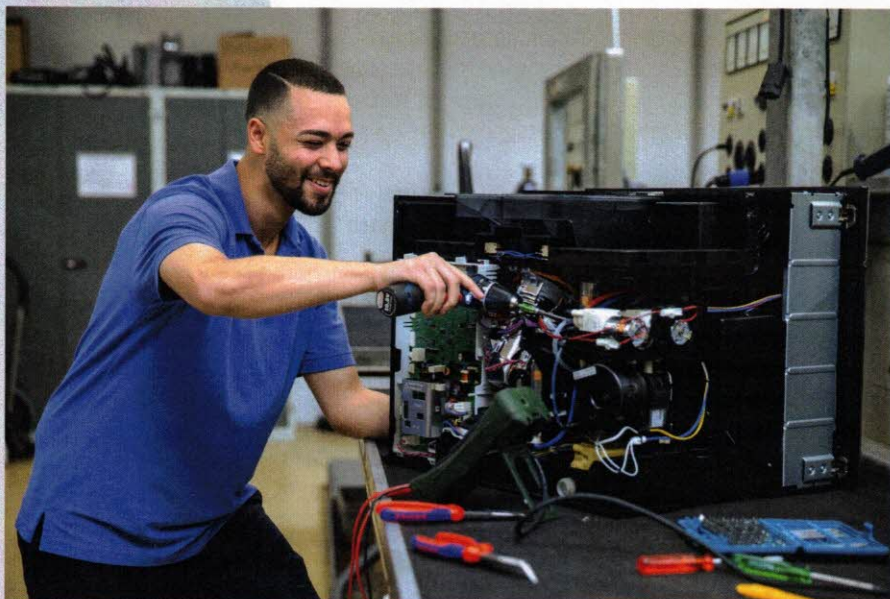


beide sind aber **Preis** (79%), **Langlebigkeit** (76%) und **Energieeffizienz** (71%) die wichtigsten Entscheidungsfaktoren.

Dazu passt, dass für 70 Prozent der Befragten von Bedeutung ist, ein Hausgerät selbst reparieren zu können, sollten sie dadurch Zeit und Kosten sparen können.

Fast 70 Prozent der Befragten sehen Zirkularität bei Hausgeräten künftig als essenziell für Umwelt und Gesellschaft an: Miele hat nachgefragt.



Ebenfalls wichtig: hohe Verfügbarkeit von Ersatzteilen. Online Erklärvideos sind die bevorzugte Unterstützung bei der Reparatur. Vier von fünf Befragten (81%) würden für Reparaturen auch generalüberholte Ersatzteile verwenden. Wichtig wäre ihnen dabei eine lange Garantiezeit (74%) und ein angemessener Preis (73%).

„Der Staubsauger“ – dies ist die häufigste Antwort auf die Frage, welches aus überwiegend recycelten Materialien hergestellte Hausgerät Verbraucherinnen und Verbraucher am ehesten in Betracht ziehen würden (56%). Mit einigem Abstand folgt die Waschmaschine (41%). Alle weiteren abgefragten Geräte (Herde, Backöfen, Kochfelder, Geschirrspüler, Kaffeevollautomaten, Kühlschränke, Trockner) liegen nahezu gleichauf bei rund 35 Prozent.

Auch beim Blick nach vorn gibt es eine klare Tendenz: Fast 70 Prozent der Befragten sehen **Zirkularität bei Hausgeräten** künftig als essenziell für Umwelt und Gesellschaft an. Für sich persönlich sehen das 60 Prozent so.

Steinhage: „Diese Ergebnisse bestärken uns darin, den eingeschlagenen Strategiepfad mit Nachdruck weiter zu verfolgen.“ ♦

Küchen-Fachmesse area30:

„Viel mehr als pures Business...“

Das zentrale Branchenevent im Küchenherbst mit Top Marken, Marktführern, Innovatoren und Newcomern; wird immer mehr zur beliebten **„community-area“**.

Vom 21. bis 26. September 2024 zieht die attraktive Plattform **area30** die Entscheider aus der Küchenbranche aus Deutschland und ganz Europa nach Ostwestfalen. Innovative Produkte, der perfekte Auftritt der Aussteller, die Kommunikation untereinander und

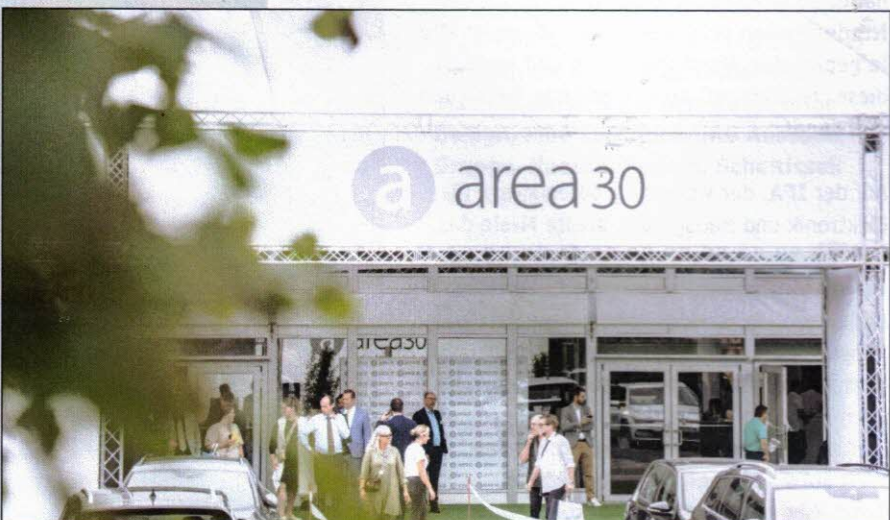
natürlich – ganz zentral – erfolgreiche Geschäfte stehen seit jeher im Vordergrund.

Doch zunehmend zeigt sich ein neuer Trend, der anhaltend und verstetigt auch dem Generationswechsel und neuen Kommunikationskanälen geschuldet ist. Tiktok, Pinterest und Instagram lassen ebenso grüßen wie die in Verantwortung wachsenden GenZ – und so wird aus einer inzwischen tradierten Fachmesse immer mehr ein „place to be“. Oder treffender: eine **„community-area“**.

Die wachsende Nachfrage der Messebesucher nach smarten Begleitformaten wie der „innovation area“ mit der „stage“, nach den publikumswirksamen Kooperationen zwischen Messeveranstalter **trendfairs** und dem **Colornetwork**, der Designagentur **Future+You**, dem **„Grünen Griff“** oder der Bildungsstätte **MöFa** und nicht zuletzt nach gemeinsamen Projekten mit der **AMK** oder **Less Waste Kitchen** sind der beste Beweis für diesen interessanten Wandel. Welcher im Übrigen zudem die klassische „bi-direktionale Kommunikation“ auf Fachmessen aufbricht.

Die „Stages“ auf der **area30** finden von Sonntag bis Dienstag (22. bis 24.09.2024) statt. Ein wichtiger Teil

Von der tradierten Fachmesse zur „community-area“: die area30 als „place to be“ (©area30)



der Stages ist die Kooperation mit dem Innovationspartner der Messe: dem Designbüro für Trendresearch, Design Thinking und Produktdesign „**Future+You**“ aus Petershagen.

Im vergangenen Jahr hatte die Agentur mit zahlreichen Keynotes und Paneldiskussionen sowie einer Ausstellung zu nachhaltigen Materialien die **area30** noch stärker auf Zukunftsthemen ausgerichtet. Im kommenden Herbst stehen nun die Schwerpunkte ‚Food Futures‘ zu Nahrungsmitteln, Kultur und Design 2030 sowie ‚Kitchen Futures‘ zu Designrends und Küchenlayouts im Fokus.

Rückblickend unterstreicht **Future+You** Geschäftsführerin **Barbara Busse**: „Die ‚innovation area 2023‘ war eine Plattform für den Austausch von Ideen und die Förderung von Innovationen, die die Küchenbranche vorantreiben werden.“ Dabei seien wichtige Themen wie Kreislaufwirtschaft, Energieeffizienz und soziale Verantwortung aber auch zukunftsorientierte Themen wie Künstliche Intelligenz, Direktvertrieb und veränderte Ernährungsgewohnheiten beleuchtet worden.

„On stage“ am Sonntagnachmittag (22. September 2024) ist Küchen- bzw. Wohnexpertin, Küchenstudio-Inhaberin sowie Szene-Bloggerin **Yvonne Zahn**; vielen Konsumenten ebenso gut bekannt wie den meisten Branchenvertretern durch ihren Blog „Yvi’s Küchen-Glück“.

Sie scoutet Neuheiten und Trends auf der **area30** – sachkundig, mit viel Herz, persönlich pointiert und mit vielen Hintergrundinformationen aufgewertet. Zu erwarten ist, dass sich viele der Messebesucher, aber sicher auch zahlreiche Vertreter der ausstellenden Unternehmen diesen ganz außergewöhnlichen **area30-Rundgang** nicht entgehen lassen werden.

Hochtourig läuft noch immer die Nachfrage zur **area30** auf Ausstellerseite: Parallel zu dem boomenden Seg-

ment ‚Tisch, Stuhl, Bank‘ hat beispielsweise jüngst Küchenmöbelhersteller **Decker** ‚grünes Licht‘ für eine Messebeteiligung gegeben.

Abschließend kommt **Quoker**-Geschäftsführer **Daniel Hörnes** zu Wort: „Die **area30** ist für uns das Messe-Highlight der Küchenbranche. ... Wir sind mit einer großen Mannschaft vor Ort und nutzen das Event für eine erfolgreiche Order und zum Netzwerken. Für uns ist sie alljährlich unverzichtbar und wir freuen uns schon jetzt auf den Start in 2024!“. ♦

... scoutet Neuheiten und Trends auf der **area30**: Szene-Bloggerin **Yvonne Zahn** (© LinkedIn)



„on stage“... noch stärker auf Zukunftsthemen ausgerichtet: Zukunftsforscherin **Barbara Busse** (© Future+You)

„Die **area30** ist für uns das Messe-Highlight der Küchenbranche“: **Quoker**-Geschäftsführer **Daniel Hörnes** (© LinkedIn)




STEINKÜHLER
Unternehmensberatung

**DIE MÖBEL-
BERATER**

Zertifizierte Sanierungs- & Restrukturierungsberatung

Umsatz, Marketing, Kalkulation, Kosten, Liquidität, Organisation, Expansion, Gründung, Nachfolge

Für ein unverbindliches persönliches Gespräch stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung:

Tel. 0 22 71/450 31 77 · steinkuehler-ub@online.de · www.steinkuehler-unternehmensberatung.de

Anzeige