

Mehr als „Business as usual“

Die area30 inspiriert wieder mit Zukunftsdenkern „live on stage“

Neue Ideen braucht das Land: In diesem Sinne will die area30 über das übliche Messe-Business hinaus auch in diesem Messeherbst wieder mit ihrer „innovation area“ inspirieren. So wird es vom 22. bis 24. September 2024 ein tägliches Bühnenprogramm mit drei Hauptacts zu interessanten Zukunftsthemen geben.

Längst geht es bei der Messe darum, mehr als nur Neuheiten zu präsentieren und zu checken, so betont area30-Veranstalter Trendfairs. Erst mit smarten Begleitformaten wie der „innovation area“ wird daraus ein „place to be“ beziehungsweise eine „community-area“ für Austausch und Networking. Deshalb heißt es auch in diesem Jahr wieder „Volles Programm“ in Löhne. Bei insgesamt rund 20 Bühnenacts stehen diesmal von Sonntag bis Dienstag jeweils drei Topthemen im Vordergrund, für die entsprechende Eventpartner gefunden wurden.

Wie schon im vergangenen Jahr wird die Zukunftswerkstatt für Trendresearch, Design Thinking und Produktdesign „Future+You“ aus Petershagen dabei sein. Nach ihrer Vorstellung von innovativen kreislauffähigen Materialien im Herbst 2023 wird Agenturinhaberin Barbara Busse nun die Schwerpunkte „Food Futures“ zu Nahrungsmitteln, Kultur und Design 2030 sowie „Kitchen Futures“ zu Designrends und Küchenlayouts in den Fokus nehmen.

Als Kooperationsnetzwerk für umweltbewussteres Handeln hat sich die Organisation „grünergriff“ etabliert und unterstützt u. a. Küchenstudios dabei, ihre Leistungen für Kunden transparenter zu machen und in Kooperation mit Partnern auszubauen. Dazu gehört auch die Vermeidung von Verpackungsmüll, der Einkauf regionaler Produkte, richtige Lagerung und energiesparende Verarbeitung, verweist Mitinitiatorin Christiane Pauli auf das aktuelle Projekt „#lesswastekitchen“.

Neu kommt außerdem Katrin de Louw mit dem von ihr gegründeten Unternehmenetzwerk „Colornetwork“ aus Bünde dazu. Die Trendforscherin, Innenarchitektin und leidenschaftli-



che Netzwerkerin wird neben der „Colour of the year“ den „Trendreport 2024“ in der „innovation area“ präsentieren.

Was in diesem Messeherbst in der area30 die Trends und Highlights sind, wird wiederum Branchen-Scout und Szene-Bloggerin Yvonne Zahn („Yvi's Küchen-Glück“) in bewährter Manier zusammenfassen und auf den Punkt bringen. Ihr Auftritt bei den „Stages“ ist für Sonntagnachmittag geplant. Ebenso wird ein Special Event zum Thema „GenZ“ angekündigt. Der Blick ist hier insbesondere auf den Generationswechsel in der Küchenbranche gerichtet, wozu überdies gemeinsame Aktionen mit der Arbeitsgemeinschaft Die moderne Küche – AMK geplant sind.

Kurz vor Abschluss der Messeplanung 2024 zeichnet sich ab, dass die Fläche der area30 in etwa in gleichem Umfang wie 2023 belegt ist. Als größerer Aussteller hat zwar Haier nicht mehr gebucht, dafür bilden die Stände von Amica, Berbel, Naber, Oranier, Samsung und Systemceram, einige Newcomer sowie eine Vielzahl anderer Spezialisten für Zubehör, Arbeitsplatten oder Dienstleistungen bis zu den Verbänden Der Kreis und KüchenTreff ein breites Spektrum ab. Ziel ist es, dass die area30 in Löhne wiederum „das bestbesuchte Messezentrum“ wird. ■



Wie kann sich das Küchendesign auf veränderte Ernährungsgewohnheiten einstellen? Das Thema von Barbara Busse, Future+You.



Auch die Vermeidung von Verpackungsmüll, der Einkauf regionaler Produkte und richtige Lagerung müssen künftig „grünes Denken“ bestimmen, betont Christiane Pauli von der Initiative „#lesswastekitchen“.



Designexpertin Katrin de Louw, Initiatorin vom „Colornetwork“, präsentiert den „Trendreport 2024“.