

TOP-News

area30 steht in den Startlöchern

Vom 21. bis 26. September zieht die area30 wieder 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 noch treffender: eine „community-area“.



Jede Menge smarter Begleitformate

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 aufricht.

Wie profitiert die Branche davon?

Katharina Epple, Vertical Leader bei axregio: „Online-Marketing, künstliche Intelligenz, ChatGPT – Entwicklungen, über die alle sprechen. Doch wie genau profitiert die Branche davon? Die ‚innovation area‘ ist die optimale Möglichkeit, um einem Fachpublikum aus Küchenstudios, Herstellern und Verbänden unsere einzigartige Online-Marketing-Plattform vorzustellen. Wir freuen uns auf den Austausch zu zukunftsweisenden Lösungen in der Branche.“

Die „Stages“ auf der area30 finden von Sonntag bis Dienstag statt. Ein wichtiger Teil 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 Designtrends und Küchenlayouts im Fokus.

innovation area für die Zukunft der Branche

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 wurden wichtige Themen wie Kreislaufwirtschaft, Energieeffizienz und soziale Verantwortung aber auch zukunftsorientierte Themen wie Künstliche Intelligenz, Direktvertrieb und veränderte Ernährungsgewohnheiten beleuchtet. Wir waren begeistert von der Vielfalt der Meinungen und dem Engagement unserer Gäste, die alle dazu beitrugen, dass unsere Diskussionen zu einem Erfolg wurden.“

Das branchenweit bekannte, 2020 gegründete Unternehmensnetzwerk „Colornetwork“ aus Bünde ist ebenfalls auf der Stage zu finden und gilt wohl als weltweit einzigartig. Dessen Mitglieder denken Farbe völlig neu und nachhaltig: Zum Beispiel in Kombination mit Holz und Stein aber auch als Psychologie mit der Wirkung auf den Menschen bis hin zum Raumduft, der die Wirkung der Farbe verstärkt. Netzwerkerin, Gründerin und Innenarchitektin Katrin de Louw wird täglich den jüngsten Trendreport präsentieren.

Ein besserer Beitrag zu umweltbewussterem Handeln

Kooperationspartner „grünergriff“ hilft seinerseits, Transparenz in regionale Leistungen und Umweltbewusstsein zu bringen. Den Mittelstand, seine Partner und seine Lieferanten unterstützt das Projektteam dabei, einen besseren Beitrag zu umweltbewussterem Handeln zu leisten und diese sichtbar zu machen. Verbraucher werden informiert, wie sie bewusstes Verhalten mit dem regionalen Fachhandel gemeinsam umsetzen können.

„Eine ‚grüne‘ Küche beginnt nicht erst mit dem Einkauf von Bio-Produkten – bereits die Planung der Küche stellt die Weichen für den ‚grünen‘ Farbton, mit unzähligen Möglichkeiten, den Grad des Umweltbewusstseins ganz individuell an die eigenen Bedürfnisse anzupassen“, erklärt Christiane Pauli, Mitinitiatorin von „grünergriff“.

Christiane Pauli, Mitinitiatorin von „grünergriff“ weiter: „Wenn es um umweltbewusstes Handeln in der Küche geht, denken wir im ersten Schritt an die Vermeidung von Verpackungsmüll, dem Einkauf auf dem heimischen Markt, richtiger Lagerung und Arbeitsprozesse. Ein ideales Beispiel hierzu ist die „#lesswastekitchen“, in deren Mittelpunkt Ressourcenschonung und Abfallvermeidung für zukunftsfitte Küchen stehen.“

Retten, Sparen, Senken, Minimieren

Lebensmittel retten, Wasser sparen, Energieverbräuche senken, CO₂-Emissionen minimieren und Kunststoffe substituieren sind nur einige Facetten von #lesswastekitchen. Das Ziel ist dabei klar umrissen: Mehr als 30 Prozent weniger Ressourcenverbrauch durch optimal geplante Küchen aus dem regionalen Fachhandel! Für die auf der area30 anwesenden Branchenakteure will das Netzwerk mehr Umsatz generieren, für die Verbraucher bietet es diverse Sparrechner für Lebensmittel, Strom, Wasser und Plastik an, die auf ‚Heller und Pfennig‘ die mögliche Geldersparnis ausweisen.

„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 – gewohnt sachkundig, aber 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.

„MöFa goes Küchenherbst“

Der Messeveranstalter Trendfairs wird zur area30 weiterhin die enge Ausbildungskooperation mit der Kölner Möbelfachschule pflegen. Unter dem Label „MöFa goes Küchenherbst“ werden interessierte Studierende mit eigenem Shuttle-Bus, einem 4-Sterne-Hotel, einem Abendempfang und mit zahlreichen Stationen im ostwestfälischen Küchenmesseland am 25. und 26. September 2024 ‚verwöhnt‘. Dabei ist der Nutzen dieser Bildungsreise garantiert zweiseitig: Nicht nur die jungen Studenten und Studentinnen können Netzwerke aufbauen und die frischesten Produktinnovationen gedanklich mit nach Hause nehmen, umgekehrt profitieren auch alle Sponsoren und besuchten Unternehmen von dem persönlichen Kontakt zur GenZ. Personalgewinnung und Zukunftssicherung mögen hierzu als Stichworte genügen.

Apropos GenZ: Speziell zum Generationswechsel auf allen Unternehmensebenen in der Küchenbranche ist eine Sonderveranstaltung auf der Stage geplant. Hierzu und zu gemeinsamen Aktionen mit der Arbeitsgemeinschaft Die moderne Küche – AMK wird später zu berichten sein.

Die Vorbereitungen hierzu laufen jedoch bereits auf Hochtouren. Vergleichbar hochtourig läuft auch noch immer die Nachfrage zur area30 auf Ausstellerseite: Parallel zu dem boomenden Segment ‚Tisch, Stuhl, Bank‘ hat beispielsweise jüngst Küchenmöbelhersteller Decker ‚grünes Licht‘ für eine Messebeteiligung gegeben.

Abschließend lassen wir am besten den Geschäftsführer von Quooker mit seinem Fazit zu Wort kommen: „Die area30 ist für uns das Messe-Highlight der Küchenbranche. Unsere hochwertigen Quooker Armaturen können wir hier bestens präsentieren und treffen auf unser Zielpublikum. 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!“.

www.area-30.de

