

Kitchen Innovation Award 2022

Preisverleihung mit Networking

Montag, 14.03.2022

Unter dem Motto „Auf Zeitreise in die Welt der Küchen anno 2035“ stand das Thema Zukunft im Zentrum der Preisverleihung des Konsumentenpreises Kitchen Innovation Award 2022. Nach 2021 fand die Preisverleihung pandemiebedingt auch diesmal im digitalen Format statt. Diese Präsentationsform wurde für die diesjährige Veranstaltung noch einmal weiterentwickelt. So hat der Veranstalter LifeCare.Network eine Welt erschaffen, die alle Gäste der Preisverleihung nicht nur vor einen Bildschirm versammelte, sondern diese tatsächlich mit in den interaktiven, virtuellen Raum einlud und somit Möglichkeiten zum Netzwerken bot.

„Die Plattform stellt den optimalen Rahmen dar, um die Küche der Zukunft zu betrachten. Digitalisierung ist nicht mehr nur ein Schlagwort, sondern in der Mitte der Gesellschaft angekommen. Das schlägt sich auch in der Trendforschung nieder, die im Rahmen unserer diesjährigen Veranstaltung vorgestellt wurde“, erklärt Susanne Nick, Projektleiterin des Awards.

Der Veranstalter LifeCare.Network rahmte die Preisverleihung ein mit den sieben wichtigsten Trends der aktuellen Trendstudie zum Thema „Bricht die Küche in ein neues Zeitalter auf?“. Passend dazu war das Setting der digitalen Veranstaltung u.a. im Weltraum.

Immer wieder flochten der Moderator Philipp Bächstädt und Stepan Hansch, CEO LifeCare.Network, die Erkenntnisse aus der Studie mit ein, gaben einen Ausblick auf die Küche im Jahr 2035 und stellten so einen Bezug her zu den ausgezeichneten Innovationen. Erstmals wurden die Verbraucher der Generation Z (Jahrgang 1995-2004) bei der Befragung der Trendforschung berücksichtigt. Das gab einen Aufschluss darüber, wie sich die Themen rund um die Küche in den verschiedenen Altersstufen von 18 bis 57 entwickeln und erlaubte einen Ausblick auf künftige Entwicklungen. Befragt wurden insgesamt 1.500 kochinteressierte Personen, durchgeführt wurde die Studie von K&A BrandResearch AG.

Ausgezeichnet unterwegs in Richtung Zukunft

In einem zweistufigen Auswahlverfahren wurden sowohl von Verbrauchern wie von der Jury insgesamt 48 Auszeichnungen in neun Kategorien verliehen. Je ein Kategorie-Sieger konnte sich dabei nochmals mit dem Golden Award hervorheben. Im Bereich der Küchenmöbel konnte Nobilia mit seinem Produkt „Xtra Ceramic“ jubeln. Den Golden Award in der Kategorie Küchenausstattung erhielt Franke für sein Produkt „ALL-IN“. Categoriesieger bei den Küchenarmaturen ist Hansgrohe mit „Aqittura M91 SodaSystem“. Berbel freute sich über den Golden Award unter den Elektrogroßgeräten für „Downline Infinity“. Bei den Elektrokleingeräten konnte sich Hurom mit seinem Produkt „M100 (2IN1)“ durchsetzen. Der Best of the Best in der Kategorie Koch- und Backgeschirr ist 2022 Warimex mit dem „STONELINE® 9 in 1 multifunktionalen Bräter- und Back-Set. Gefu erhielt für „Provido“ den Golden Award in der Kategorie Küchenaccessoires. Die Auszeichnung im Bereich Grills und Grillzubehör ging an die Ooni GmbH für „Ooni Karu 16“ und in der Kategorie Gastronomieausstattung durfte sich NUC Electronics Co., Ltd. für den „Kuvings Commercial Auto Blender Chef CB1000“ über den Golden Award freuen.

Das Produkt mit den besten Bewertungen über alle Kategorien erhielt die Auszeichnung „Best Product“. Vom Verbraucher zum Gesamtsieger gekürt wurde in diesem Jahr Hansgrohe für das „Aqittura M91

SodaSystem“.

Sonderauszeichnungen für verantwortungsvolle Unternehmensführung

Auch dieses Jahr wurden wieder innovative Unternehmen für ihr besonderes Engagement im Bereich Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung ausgezeichnet. „Mit innovativen Produktentwicklungen und übergreifenden Maßnahmen können Unternehmen entscheidend Einfluss nehmen auf unsere künftige Lebensqualität. Deshalb möchten wir Unternehmen, die diesen Weg bereits eingeschlagen haben, eine ganz besondere Anerkennung aussprechen mit der Verleihung des Sonderpreises für verantwortungsvolle Unternehmensführung“, so Stephan Hansch. In der Kategorie Produktlinie konnten sich drei Firmen zu den glücklichen Gewinnern zählen. Berndes mit der Kochgeschirrschere „b.green“, Norbert Woll mit „EcoLite“ sowie Philips Domestic Appliances Germany GmbH mit der „Eco Conscious Edition“. Die Grohe AG erhielt die Sonderauszeichnung in der Kategorie Unternehmen aufgrund ihrer klimaneutralen, ressourcenschonenden Produktion und ihrem weltweiten sozialem Engagement. Preisträger in der Kategorie Projekt ist BWT Holding GmbH mit „Bottle Free Zone“. Mit der Kampagne treibt das Unternehmen die Vermeidung von Plastikmüll voran.

Preisverleihung mit Networking

Links

- [Kitchen Innovation Award 2022](#)