

Kitchen Innovation Award

Zukunft der Küche

Dienstag, 07.02.2023



Nach der Präsentation der Studienergebnisse erfolgte die Verleihung der 50 Auszeichnungen und die einzelne Übergabe an die stolzen Gewinner. Foto: Messe Frankfurt

Die Verleihung des Kitchen Innovation Awards fand am Wochenende live auf der Ambiente-Messe in Frankfurt statt.

„Zum Kitchen Innovation Award gehören traditionsgemäß nicht nur herausragende Sieger, sondern auch Studienergebnisse zu aktuellen Küchentrends, die aufschlussreiche Einblicke in das Konsumentenverhalten geben“, weiß Susanne Nick, Projektleiterin des Kitchen Innovation Awards, und erklärt: „In diesem Jahr haben wir uns vor allem die Einstellungen und Wünsche der jüngeren Zielgruppen Y und Z angesehen. Deren Werte unterscheiden sich zum Teil deutlich von denen früherer Generationen und werden damit Kaufentscheidungen verändern“.

Eingebettet in die feierliche Preisverleihung wurden die wichtigsten Ergebnisse der aktuellen Trendstudie „Die Küche im Wandel der Generationen“ im Rahmen eines Panels präsentiert und besprochen. Das Besondere dieser Studie: „Alle Antworten der 1.500 befragten Verbraucher wurden im Vergleich der drei Generationen X, Y und Z bewertet“ erklärt Dr. Uwe Lebok, Vorstand des durchführenden

Marktforschungsinstituts K&A BrandResearch AG. „Die Analyse der Daten nach GenX, Y und Z ist eine verlässliche Methode, um daraus Trends für die nähere Zukunft ablesen zu können. Das gibt wertvolle Hinweise für erfolgreiche Produktentwicklungen, denn die GenZ ist die kaufkräftige Zielgruppe von morgen. Ihre Einstellungen werden aber schon heute geprägt.“

Eine wesentliche Erkenntnis des Panels war, dass Innovation künftig ein wichtiges Kaufkriterium ist. Stephan Hansch erklärt dies damit: „Vor allem für die jüngeren Generationen sind Innovationen wichtige Kaufkriterien, wenn sie gute Lösungen für aktuelle ökologische oder gesellschaftliche Herausforderungen bieten. Darin liegt eine große Chance und Verantwortung für jedes Unternehmen.“

Zusammengefasst lassen sich aus der durchgeführten Studie folgende Trends ablesen:

Trend 1: Zeig mir deine Küche und ich sage dir, wer du bist. Nach dem Motto „My kitchen is my castle“ wird die Küche zum Ausdruck des eigenen Lifestyles.

Trend 2: Ein bisschen Spaß muss sein – und Ordnung auch. Idealerweise unterstützt die Küche den Spaß am Kochen und ist danach schnell geordnet und sauber.

Trend 3: Kochen für sich und andere? Gerne mit digitaler Unterstützung. Digitale Tools werden immer wichtiger und verhelfen zu perfekten Kochergebnissen wie im Restaurant.

Trend 4: Flexibilität ist Trumpf. Die Küche ist modular und passt sich immer den jeweiligen Lebenssituationen sowie Alltagsanforderungen an.

Trend 5: Innovationen machen die (Küchen-)Welt zu einem besseren Ort. Innovative Produktkonzepte zur Ressourcenschonung helfen auch in der Küche ökologische Herausforderungen zu lösen.

Trend 6: Die Küche der Zukunft? Ein Strauß voller neuer Ideen. GenZ ist offen und neugierig auf innovative Ideen für die Küche. Zur Selbstdarstellung und für das eigene gute Gewissen.

Ehrung der Preisträger

Nach der Präsentation der Studienergebnisse erfolgte die Verleihung der 50 Auszeichnungen und die einzelne Übergabe an die stolzen Gewinner. Ermittelt wurden diese in einem zweistufigen Auswahlverfahren sowohl durch eine Experten-Jury wie auch von Verbrauchern. In den insgesamt acht Kategorien konnte sich zudem je ein Produkt mit dem Golden Award – Best of the Best hervorheben. Die nur einmal pro Jahr vergebene Auszeichnung „Best Innovation“ kürte das Produkt mit den besten Bewertungen für das Kriterium Innovation. Für ihr Engagement im Bereich Ressourcenschonung wurden 7 Unternehmen mit der „Sonderauszeichnung für verantwortungsvolle Unternehmensführung“ geehrt. Eine ganz besondere Anerkennung erfuhren 9 Unternehmen bei der Verleihung der „Favourite Brand“: Denn diese höchste Auszeichnung erhalten Unternehmen, die in drei aufeinander folgenden Jahren mit dem Prädikat „ausgezeichnetes Produkt“ prämiert wurden. Sie würdigt eine konsequente Markenführung mit überdurchschnittlich hoher Anwenderorientierung.

Zukunft der Küche