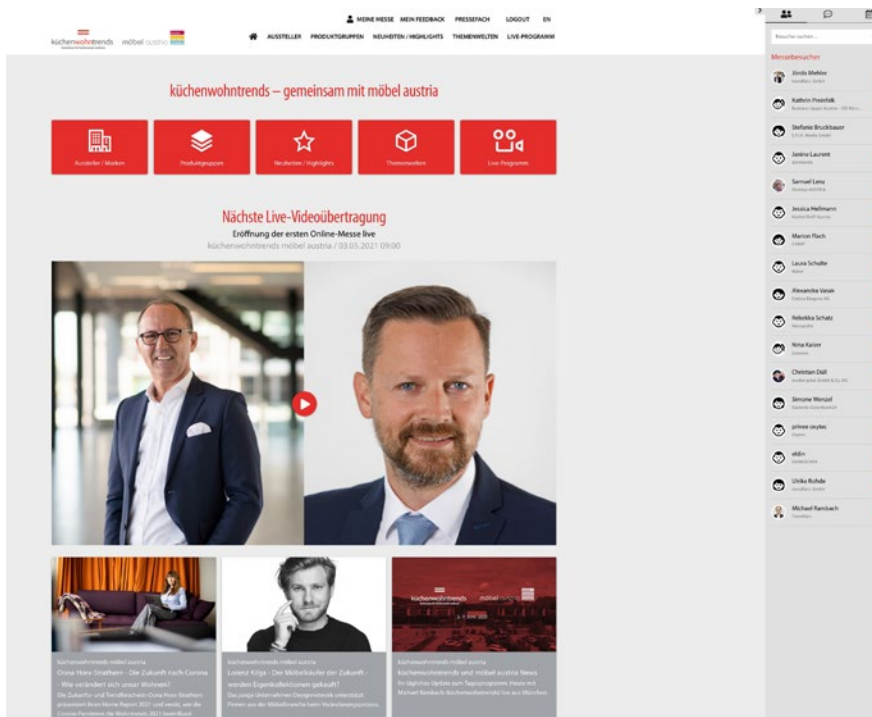


KÜCHENWOHNTRENDS ONLINE

„Ein Quantensprung“

Vom 3. bis 7. Mai fand die erste virtuelle Ausgabe der küchenwohntrends statt. Diese wurde quasi eingeschoben, um die Zeit bis in den Herbst, wenn „echte“ Messen hoffentlich wieder stattfinden dürfen, zu überbrücken. Trendfairs GF Michael Rambach spricht mit E&W über Learnings, das Wecken von Neugier & Spaß sowie die Tatsache, dass physische Veranstaltungen unverzichtbar bleiben.

TEXT: Stefanie Bruckbauer | FOTOS: küchenwohntrends, Trendfairs | INFO: www.kuechenwohntrends.at



Die küchenwohntrends-online-Startseite war sehr übersichtlich strukturiert: Oben die fünf großen Säulen, in der Mitte das aktuelle Live-Programm und darunter die folgenden Beiträge. Rechts im Bild befand sich das Kommunikationstool mit Chatfunktion.

Von 3. bis 7. Mai fand die küchenwohntrends Online statt. Diese virtuelle Fachmesse war niemals als Ersatz für die physische Fachmesse in Salzburg gedacht. Sie sollte viel mehr als Appetitanreger für das Herbstevent fungieren, „sie sollte den Ausstellern und Fachbesuchern die Wartezeit bis in den Oktober verkürzen. Zudem gab es ein paar Hersteller, die jetzt im Mai einige Neuheiten zu präsentieren hatten und auf unserer Onlinemesse hatten sie die Gelegenheit dazu“, erklärt Michael Rambach im Gespräch mit E&W.

Das Format habe gut geklappt, berichtet der GF von Veranstalter Trendfairs und er verweist in diesem Zusammenhang auf die Besucherzahlen: Es gab 7.405 Visits von 1.662 eindeutig personalisierten Besuchern.

LEARNINGS

Sowohl Veranstalter Trendfairs als auch die Aussteller machten einige Learnings,

wie Rambach erläutert. „Es braucht noch mehr Vielfalt. So sollten die – stark von den Besuchern genutzten – Bereiche ‚Themenwelten‘ und ‚Neuheiten & Highlights‘ mit noch viel mehr Content gefüllt werden. Wir als Veranstalter müssen den Besuchern zudem noch viel mehr Möglichkeiten bieten, damit sie Spaß am Besuch unserer virtuellen Formate haben. Wir müssen künftig noch mehr Neugier entstehen lassen und dazu gibt es einige Möglichkeiten, die wir in diesem Sommer umsetzen möchten, sodass sie im Herbst, bei den parallel zu den Präsenzmessen stattfindenden virtuellen Messen zur Anwendung kommen.“ Welche Möglichkeiten das konkret sind, verrät Rambach noch nicht.

BESUCHERFEEDBACK

Bei der virtuellen küchenwohntrends, die jetzt im Mai unter www.kuechenwohntrends.at stattfand, handelte es sich (nach der deutschen Orderplattform ‚küchenherbst-online‘ im letzten Herbst)

um das zweite reine Online-Event, das Veranstalter Trendfairs realisierte. Und man habe weiter dazugelernt, wie Rambach ausführte: „Bei der ‚küchenherbst-online‘ konnten die Besucher, wie bei einer echten Messe, anhand eines virtuellen ‚Hallenplans‘ von Aussteller zu Aussteller ‚klicken‘, diese quasi ‚besuchen‘. Bei den küchenwohntrends jetzt im Mai haben wir zusätzlich neue Features angeboten, um den Messebesuch noch interessanter zu gestalten. So konnte man z.B. nach ‚Themenwelten‘ (Themen, die dem Zeitgeist entsprechen) suchen bzw. in ihnen schmökern, man konnte aber auch gezielt nach ‚Neuheiten/ Highlights‘ suchen, denn warum gehen die Leute auf Messen? Weil sie natürlich auch Neuheiten sehen wollen.“ Diese beiden neuen Bereiche kamen richtig gut an bei den Besuchern, wie Rambach anmerkt.

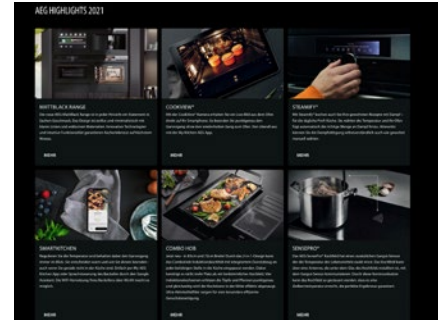
Generell war das Feedback der Besucher (rund 100 Fachbesucher wurden befragt) sehr gut. Vor allem die Benutzerfreundlichkeit wurde sehr positiv hervorgehoben. „Wenn wir das Besucherfeedback von unserer ersten rein virtuellen Fachmesse letzten Herbst und der küchenwohntrends jetzt im Mai vergleichen, dann liegt dazwischen ein Quantensprung. Auf einer Skala von 1 bis 5 lagen wir mit der ‚küchenherbst-online‘ bei 2 und mit der ‚küchenwohntrends‘ bei 4,5“, berichtet Rambach.

MESSE-PLAUDEREIEN

Bei den Besuchern kam (neben „Themenwelten“ und „Neuheiten & High-



Das Fachmessedoppel küchenwohntrends & möbel austria in der Messe Salzburg musste auch im Mai 2021 abgesagt werden.



Links: Die „Themenwelten“ kamen bei den Besuchern sehr gut an und sollen künftig ausgebaut werden. Mitte: Trendfairs GF & Mastermind hinter den Veranstaltungen Michael Rambach. Rechts: Der Ausstellungsbereich von Electrolux/AEG.

lights“) auch das Kommunikationstool bzw. die Chatfunktion sehr gut an. Damit konnte der Besucher sehen, wer sich sonst noch auf der Messe tummelt, nach Namen suchen und Personen anschreiben bzw. mit ihnen während der Messe schriftlich kommunizieren. Rambach erklärt: „Wir Menschen sind von Natur aus neugierig. Klar, dass so ein Feature auf Interesse stößt.“ Gesucht und gescrollt wurde viel, gechattet auch, aber da gehe laut Rambach noch mehr. Heißt das, dass die Besucher die Nutzung solcher Features bzw. generell einer Online-Messe erst noch lernen müssen? „Lernen ist das falsche Wort“, erwidert Rambach. „Es ist eher eine Art Herantasten und Funktionen Ausprobieren. Auch wir als Veranstalter müssen uns herantasten. Unsere Aufgabe ist es, eine Messe so zu konzipieren, dass die Besucher Spaß daran haben, dass sie neugierig werden, lange dabei bleiben und immer wieder kommen.“

KEIN ERSATZ

Wie Rambach betont, wird eine Online-Messe niemals eine echte Präsenzmesse ersetzen können. „Das war auch niemals unsere Intention“, so der GF. Eine Online-Messe könne eine Prä-

senzmesse aber sehr gut ergänzen, z.B. mit Funktionen, die es bei einer physischen Messe gar nicht geben kann. Rambach nennt in diesem Zusammenhang als Beispiel das Anzeigen aller Neuheiten im Bereich Armaturen auf einen Klick. „Auf einer echten Messe müsste man dafür jeden einzelnen Aussteller abklappern.“

DIE ZUKUNFT IST HYBRID

Trendfairs wird künftig alle Messen in hybrider Form veranstalten. Das heißt, es wird zu jeder physischen Messe (wo man Kontakt hat, Dinge berühren, ausprobieren, riechen, spielen und hinterfragen kann) parallel eine zwei Tage früher startende Onlinemesse geben – „als sinnvolle Ergänzung auf anderen Ebenen, als zusätzlichen Service“, so Rambach, der übrigens stark überzeugt ist von dem hybriden Konzept: „Man kann zuerst das Onlineevent besuchen,

um sich einen Überblick zu verschaffen, und dann erst die Präsenzmesse. Man kann die Onlinemesse aber auch nach dem Besuch der Präsenzmesse benutzen, z.B. um die Inhalte nochmals Revue passieren zu lassen, oder um seinen Mitarbeitern zu sagen, was sie sich anschauen sollten.“

DEMNÄCHST IM OKTOBER

Das nächste Mal haben die Besucher voraussichtlich im Oktober die Möglichkeit, ein hybrides Event von Trendfairs zu besuchen. Sofern alles gut geht (bzw. Corona es zulässt), findet das physische Fachmessedoppel küchenwohntrends & möbel austria von 6. bis 8. Oktober 2021 in der Messe Salzburg statt. Das parallele Onlineevent geht schon zwei Tage früher, am 4. Oktober, an den Start. Man darf gespannt sein, was sich Trendfairs bis dahin noch alles einfallen lässt ...

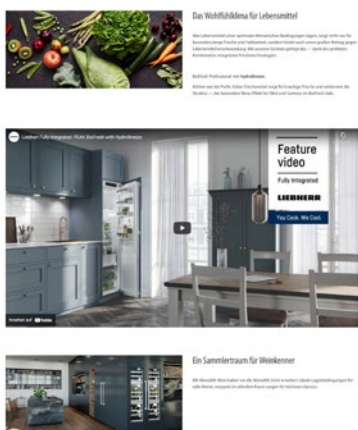
FAZIT DER REDAKTION

Ein gelungenes und rundes Konzept!

Die E&W-Redaktion besuchte die küchenwohntrends online und stellte fest: Es handelt sich alles in allem um ein rundes Konzept. Viele ansprechende Bilder und tatsächlich sehr informative und vor allem interessante Themen machen das Surfen durch die Onlinemesse zu einer sehr kurzweiligen Angelegenheit. Das Navigieren erfolgt überraschend intuitiv, man „verrannte“ sich nicht, da das Messekonzept sehr logisch aufgebaut war, und man fand stets „zurück“.

Ein Kritikpunkt an den digitalen Messen ist ja, dass das „Miteinander“ fehlt, also das Treffen anderer Leute und das Plaudern. Trendfairs fängt das mit seinem Kommunikationstool sehr gut ab, denn mit der Möglichkeit zu sehen, wer noch da ist, nach anderen Besuchern zu suchen und mit ihnen zu chatten, hat man zumindest im Ansatz das Gefühl, nicht alleine auf der Messe zu sein.

Eines fehlt dennoch und das wird in Zukunft keine Onlinemesse bieten können: Das Flanieren und Gustieren und Entdecken. Auf einer Präsenzmesse kann man durch die Gänge schlendern und Dinge entdecken, die man gar nicht gesucht hat, die einem aber ins Auge springen. Natürlich konnte man auch auf der Online-küchenwohntrends auf Entdeckungsreise gehen und in die verschiedenen Welten und Produktbereiche eintauchen und sich informieren. Es ist dennoch etwas anderes, als die Inspiration, die man auf einer „echten“ Messe erfahren kann. Und auch das „Leben“ fehlt. Dieses Brummen und Beben, das man spürt, diese Atmosphäre, die man wahrnimmt, wenn man eine gut besuchte Messehalle betritt. Aber es ist gut, dass das Online-Messen (noch) nicht bieten können, denn sonst gäbe es ja keinen Grund mehr eine echte Präsenzmesse zu veranstalten.



Der Ausstellungsbereich von Liebherr auf den küchenwohntrends war gespickt mit vielen ansprechenden Bildern sowie mit informativen Videos und Textbeiträgen.

MIELE AUF DER (VIRTUELLEN) KÜCHENWOHNTRENDS

Hot & Cool

Am 7. Mai ging die digitale Ausgabe der küchenwohntrends zu Ende. Auch Miele war unter den Ausstellern und zeigte auf der einen Seite neue Induktionskochfelder (z.B. mit integriertem Dunstabzug) und auf der anderen Seite neue Einbaukühlgeräte mit aktiver Befeuchtung, wie man es bisher nur aus professionellen Anwendungen kannte.

TEXT: Stefanie Bruckbauer | FOTOS: Miele | INFO: www.miele.at

Miele war einer der Aussteller auf der virtuellen küchenwohntrends und präsentierte dabei einige interessante Neuheiten. Dazu zählen z.B. die neuen Einbaukühlgeräte der Generation K 7000. Eine Besonderheit an den Geräten ist die „PerfectFresh Active“-Technologie. Dahinter steckt ein feiner Sprühnebel, der sich auf den Inhalt der Frischeschublade legt und Qualität sowie Vitamine zusätzlich schützen soll. Alle 90 Minuten und bei jeder Türöffnung wird dieser Sprühnebel aus dem kleinen, darüberliegenden 120 ml Wassertank direkt in die Schublade abgegeben. Eine unerwünschte Verkeimung finde bei den niedrigen Temperaturen nicht statt, wie Miele verspricht.

Erwähnenswert an den neuen Kühlgeräten ist auch „FlexiTray“, ein Glasboden, der die gesamte Einschubebene ausfüllt, aber dennoch um 180 Grad drehbar ist, sodass das Suchen und Herumschieben von Behältern oder Gläsern der Vergangenheit angehören. Ein weiteres Highlight ist zudem „FlexiLight 2.0“, ein helles und blendfreies Lichtambiente im gesamten Innenraum der Geräte. Dafür sorgen in die Glasböden integrierte LEDs, die beim Verstellen der Böden sozusagen mitwandern.

Miele beschreibt dieses – speziell für den Hausgerätehersteller entwickelte Feature – als Alleinstellungsmerkmal.

2 IN 1

Miele präsentierte zudem das neue Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug KMDA 7476. Dieses verfügt über „PowerFlex XL“, so nennt Miele die beiden großzügigen Induktionsbereiche rechts und links des Dunstabzugs, die ihrerseits aus jeweils zwei Kochzonen bestehen, die sich, wenn gewünscht, zusammenschalten lassen. Wird beispielsweise ein großer Bräter aufgestellt, erkennt dies die permanente Topferkennung und aktiviert automatisch auch die benachbarte Kochzone. Der Clou: Jeder PowerFlex XL-Bereich bietet – bei unveränderten Außenmaßen des Kochfeldes – 7 cm mehr Kochfläche in der Tiefe als bisher.



Die Kombination aus Induktionskochfeld und Dunstabzug (im Bild das Miele-Modell KMDA 7476) spart nicht nur Platz, sondern sieht auch noch edel aus und ist deshalb in hochwertig ausgestatteten Küchen immer öfter die erste Wahl.

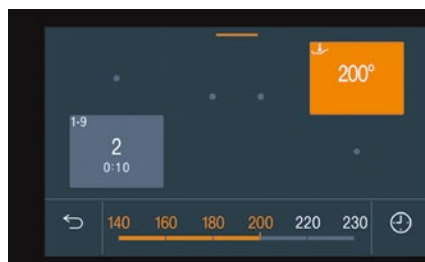
Neu am KMDA 7476 ist zudem die Positionierung der kompakten „ComfortSelect Plus-Steuerung“ in der Mitte direkt unterhalb des Dunstabzugs. Mit einer beleuchteten Zahlenreihe in Verbindung mit einer Anzeige für jede Kochzone und den Lüfter wird dieses Steuerungskonzept von Miele als „intuitiv und besonders leicht zu bedienen“ beschrieben. Das neue A++ Kochfeld gibt es übrigens in zwei Ausführungen: mit hochstehendem schmalen Edelstahlrahmen (KMDA 7476 FR) oder als rahmenlose Variante (KMDA 7476 FL).

ANPASSUNGSFÄHIG

Neu ist auch das 90 cm breite, sehr leistungsstarke Induktionskochfeld KM 7999 mit drei „PowerFlex“-Bereichen (für variables Kochen mit bis zu fünf Töpfen und Pfannen), 23 Assistenzprogrammen (die unterstützen, wenn man einmal nicht genau weiß, welche Temperatur für welche Speise ideal ist) und mit 7 Zoll großem TFT-Farbdisplay (zwecks komfortabler Steuerung). Das Display ist mittig im vorderen Bereich in die Glaskeramik eingelassen; Leistungsstufen, Temperaturen oder Garzeiten für die einzelnen Kochzonen werden per Fingertipp einfach angewählt. Dabei erscheint für jedes aufgestellte Kochgeschirr dank der permanenten Topferkennung je eine farbige Fläche im Display. Über ein Pull-Down Menü geht es zu weiteren Funktionen. ■



Das neue Induktionskochfeld KM 7999 von Miele verbindet intuitive Touchbedienung mit anpassungsfähigen Kochbereichen und cleveren Assistenzfunktionen.



Die neuen Einbaukühlgeräte der Generation K 7000 von Miele sollen mit aktiver Befeuchtung für längere Frische sorgen.

