

Interview mit Caso-Geschäftsführer Peter Braukmann

SMART KITCHEN: WOHIN GEHT DIE REISE?

Küchengeräte, die vernetzbar sind und so über mobile Endgeräte gesteuert werden können, liegen voll im Trend. Ergänzende Apps bieten neben Kontroll- und Bedienfunktionen oft auch weitere Informationen zu Pflege und Wartung, Schritt-für-Schritt-Anleitungen oder Inspiration. Mit dem „Caso Foodmanager“ und „Caso Control“ hat auch Caso gleich zwei Apps im Repertoire – mit Geschäftsführer Peter Braukmann haben wir über das Thema Smart Kitchen, sinnvolle Einsatzbereiche sowie Entwicklungspotenziale gesprochen.



Caso Deutschland-
Geschäftsführer
Peter Braukmann.

Elektromarkt: Herr Braukmann, wie hat sich der Bereich Küche in den vergangenen Jahren durch die Digitalisierung verändert?

Peter Braukmann: Tatsächlich haben die Digitalisierung und die damit verbundenen technischen Möglichkeiten in den letzten Jahren die Hausgeräte-Branche erreicht und bereits die ersten Küchengeräte verändert. Smart Kitchen bedeutet zunehmend, dass digitale Inhalte aus dem Internet in die Funktionen von Küchengeräten einfließen können und somit die Bedienung und Nutzung durch den Endkunden erweitern und erleichtern. Zusätzlich werden weitere Funktionen, wie Updates und Wartungs- oder Störhinweise, immer optimierter angezeigt und können selbst vom Hersteller verfolgt werden.

Elektromarkt: Welche Bereiche und Produkte eignen sich in der Küche besonders gut zur Vernetzung?

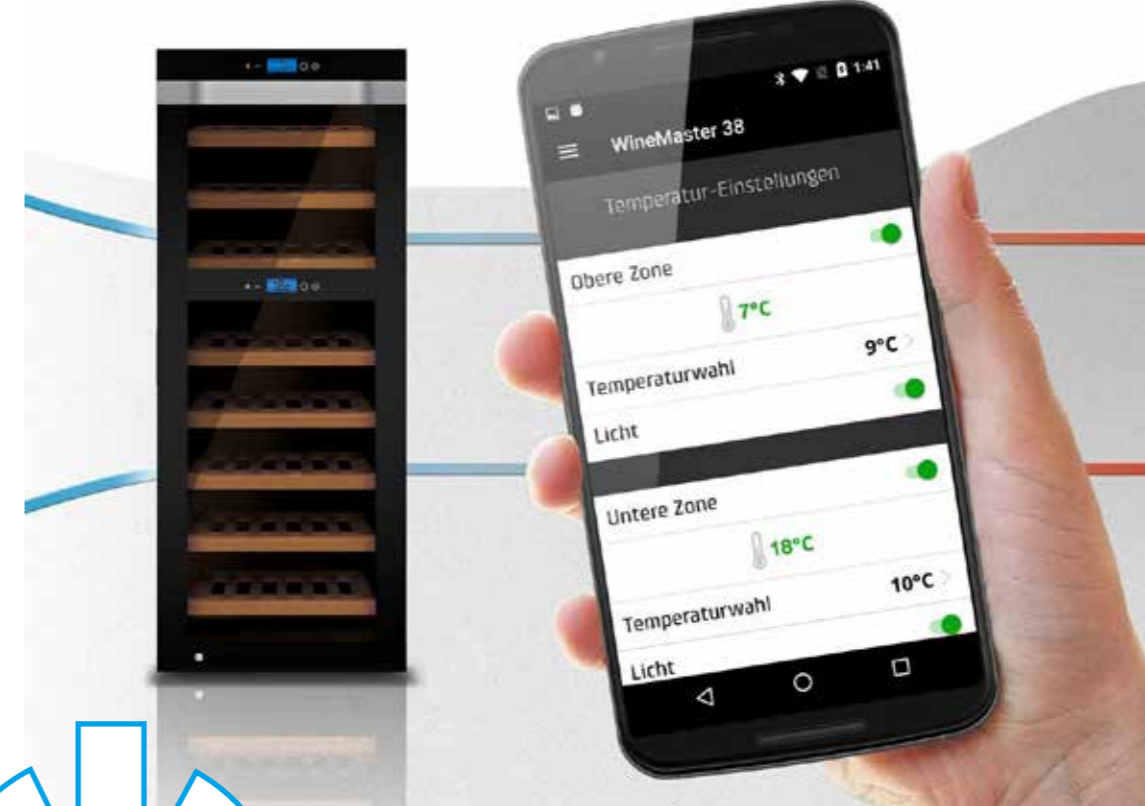
Peter Braukmann: Grundsätzlich wird die smarte Bedienung überall dort am sinnvollsten akzeptiert und genutzt, wo eine Vielzahl von Funktionen und Einstellmöglichkeiten zur Bedienung des Hausgerätes gebraucht wird. Dies kann durch optimierte Oberflächen auf dem Smartphone oder sogar durch automatische Programme wesentlich einfacher umgesetzt werden. In Zukunft wird es möglich sein, ganze Garprozesse vom Auftauen bis zum Überbacken durch die smarte Bedienung vorzugeben und auch nach dem Kauf ständig zu aktualisieren.

Elektromarkt: Was wird gut angenommen und wo ist der Verbraucher eher skeptisch?

Peter Braukmann: Voraussetzung für eine hohe Akzeptanz beim Verbraucher ist eine sinnvolle Erhöhung des Nutzens und eine Steigerung der Bedienfreundlichkeit.



Im Sous-Vide-Verfahren lassen sich Lebensmittel besonders schonend garen – zur IFA kündigt Caso eine smarte Version seines „SousVide Sticks“ an.



Mit der „Caso Control“-App lassen sich z. B. die Weinkühlschränke vernetzen und von überall steuern.



Auch Mikrowellen werden bei Caso mit smarter Technologie ausgestattet.



Künstliche oder alltagsfremde Argumente für eine smarte Bedienung wird der Verbraucher eher skeptisch betrachten und nicht als Grund für eine neue Kaufentscheidung oder einen höheren Kaufpreis akzeptieren. Erkennt der Verbraucher jedoch den echten Mehrwert der smarten Funktionen, wird er auch einen höheren Preis bezahlen.

Elektromarkt: Wo sehen Sie für die nächsten Jahre die größten Entwicklungspotenziale?

Peter Braukmann: Sicher ist, dass niemand genau beschreiben kann, welche Highlights die zukünftige Entwicklung von Küchengeräten hervorbringen wird. Die größten Entwicklungspotenziale bieten sicherlich alle Geräte, die multifunktional genutzt werden können, das heißt bei denen der Benutzer mehrere Parameter einstellen und verändern kann, um ein optimales Garergebnis zu erreichen. Unter diesem Gedanken ist sicherlich nicht der Wasserkocher, jedoch eher die Heißluftmikrowelle vom Auftauen über das Garen bis zum Überbacken zu sehen.

Elektromarkt: Welche Schwerpunkte setzt Caso im Bereich der vernetzten Küche?

Peter Braukmann: Für Caso ist vernetzte Küche keine Zukunftsmusik, sondern seit Beginn diesen Jahres Realität. Die von uns entwickelte kostenlose „Caso Foodmanager“-App wird bereits von einigen tausend Usern aktiv genutzt

und bietet die Möglichkeit, alle im Haushalt vorhandenen Lebensmittel mit Foto, Beschreibung und Verzehrdatum zu erfassen und zum besten und leckersten Zeitpunkt zu verzehren. Nichts wird im Kühlschrank vergessen oder später weggeworfen. Die „Caso Control“-App bietet die Internet-basierende Bedienung des Weinkühlers. Damit ist die von uns „Made in Germany“ entwickelte Technologie vorhanden und erprobt und wird während der IFA als Neuheit in „SousVide Sticks“ und multifunktionalen Mikrowellen angeboten.

Elektromarkt: Was erwartet die Besucher im Hinblick auf das Thema Smart Kitchen auf der IFA?

Peter Braukmann: Wie beschrieben werden wir smarte „SousVide Sticks“ und smarte Mikrowellen zeigen. Unsere Besucher können die Funktionen live erleben und erkennen, welchen echten Nutzen und Mehrwert Caso Smart Kitchen-Küchengeräte bieten, immer mit dem Ziel, die Bedienung unserer Geräte zu erleichtern und die Funktionen optimal einzustellen, um so gesunde und leckere Speisen zu kochen.

www.caso-germany.de,
info@caso-design.de

IFA Halle 6.1 Stand 105