

Innovation in Design und Kooperation

Wie ein kleiner Handwerksbetrieb sich durch konsequente Hinwendung zu Design und Architektur vom Wettbewerb absetzen kann und durch innovative Kooperationen zu interessanten, nicht vergleichbaren Produkten findet.....

Norbert SPACES and FURNITURE BRAKONIER

Norbert Brakonier: Jahrgang 1966, unverheiratet, 4 Kinder

Ausbildung: Abitur
Kaufmännische Ausbildung zum Musikalienhändler
mit 28 Jahren berufliche Neuorientierung,
Ausbildung zum Schreiner, Schreinermeister
1998 Gründung der Unikat Möbeltischlerei in der Nähe von Trier

Juli 2010: Ausscheiden bei Unikat
Neugründung der Norbert Brakonier Spaces & Furniture S.A.
in Luxemburg, für Planung, Verkauf und Montage
Kauf einer geeigneten Schreinerei in der Nähe von Trier
kompletter Umbau der Schreinerei auf zeitgemäße Ausstattung
Neustart im Juli 2010 mit 9 Mitarbeitern
derzeit 23 Mitarbeiter in Luxemburg und Deutschland, darunter
6 Schreinermeister, 1 Architekt, 1 Innenarchitektin, 1 Bürokraft,
11 Schreinergesellen, 2 Lehrlinge

Produktionsschwerpunkt:

- individueller, hochwertiger Innenausbau mit architektonischen Details und zeitgemäßer Formensprache
- sehr häufig architektonisch anspruchsvolle Küchen, Bäder, Bibliotheken, Treppen und Zimmertüren
- Verwendung innovativer Materialien und Techniken zum Erreichen außergewöhnlicher Lösungen, z. B. roher Stahl, Beton, Alu, Glas, Corian, Plexiglas, gespaltenes Holz etc.
- Zusammenarbeit mit Luxemburger Designern, Architekten und Innenarchitekten sowie mit spezialisierten Handwerkern der Region.
- Ständige Suche nach neuen Materialien und Kombinationen, die eine Weiterentwicklung unserer eigenen Formensprache ermöglichen.....

Innovations-Idee

- Was: **die mobile Küche**
- Anlaß: Teilnahme an der Big5 Messe in Dubai in Kooperation mit der Chambre de Commerce und dem Office du Ducroire
- Warum: wir wollten eine Küche in Dubai zeigen, ohne dafür ein Montageteam von 3 Leuten dort hinzuschicken (Kosten !!!)
- Wie: die Küche mußte sich einfach transportieren lassen, am besten in 3 – 4 Kisten Platz finden, einfach und mit 1 Person schnell aufzubauen sein, clever Stauraum nutzen und zu allem Überfluß auch noch schön sein. Die Anschlüsse für Strom und Wasser müssen flexibel und doch zuverlässig sein, die Küche selbst weitestgehend funktional und ästhetisch „wandelbar“ bzw. komplett zu verstecken

Lösung der Aufgabenstellung

Technisch:

alle Funktionselemente einer gebrauchstüchtigen Küche wurden in 3 kubischen Möbeln eingebaut und sind flexibel und schnell an jedem beliebigen Ort aufzubauen

die Kuben sind auf verdeckten Rollen leicht zu bewegen und können durch rückwärtige Anschlüsse einfach mit Strom, Wasser und Abwasser versorgt werden.

Für die Kochfelder sowie Backofen und Kühlschrank reichen 220 V Anschlüsse aus, die Spüle ist mit einer versenkbaren Armatur ausgestattet, das Abwasser wird mittels Hebepumpe entsorgt und kann auch in entferntere Abfluß-Anschlüsse eingeleitet werden. Es wurde eine kleine Spülmaschine Spül-Schublade eingeplant, so daß ein kleiner Haushalt durchaus mit diesen 3 Modulen zurecht kommen kann

Lösung der Aufgabenstellung

Ästhetisch: in geschlossenem Zustand einfache Quader von 80 x 80 cm, 103 cm hoch, mit fortlaufender Furnierabwicklung, Blattgold-Auskleidung und feinem Fugenbild.

Die Module lassen sich komplett aufklappen und ergeben dann eine Arbeitsfläche von 160 x 80 cm je Kubus, so daß sich für die 3 Kuben eine Gesamtlänge von 480 cm ergibt.

In den Koffertüren und den Deckeln finden Kochutensilien, Gläser, Gewürze und Serviertablets Raum, außerdem noch Geschirrtücher und eine indirekte Beleuchtung

hochwertigste Verarbeitung und langlebige Materialien, durchdachte Innenaufteilung und raffinierte Klapptechniken ergeben ein innovatives Konzept

Nomad DeLuxe als geschlossene Quader in Macassar



Nomad DeLuxe geöffnet



Modul mit 4 Kochfeldern, Kompaktbackofen und Stauraum



Modul mit Kühlschrank und Stauraum in den Türen und Deckeln....



Modul mit Spülbecken, versenkbarer Armatur und Spülmaschine



Interner Innovationsprozess

Planung der einzelnen Elemente bis ins kleinste Detail durch einen angestellten Architekten sowie mich selbst, mit Sinn für Proportionen und die verwendeten Materialien

Festlegung der Konstruktionsdetails und Maße, hochwertige Beschläge für die beweglichen Teile, Corian Mineralwerkstoff für die Arbeitsflächen

Alle Einzelteile sind als CAD-Datei und für die CNC-gesteuerte Produktion vorbereitet

erste Praxistests auf den Messen in Dubai und auf der Herbstmesse in Luxemburg

Bewertungen und Konsequenzen:

Negativ: die Kuben sind sehr komplex und daraus resultierend auch sehr teuer in der Produktion

zu hohes Gewicht für echte Transportierbarkeit

viel Platzverlust beim Aufklappen der Türen und Deckel, der entstehende Leerraum ist nicht nutzbar

Positiv: das Konzept der mobilen Küche ist spannend und zukunftsweisend

eine Vermarktung erscheint möglich und macht die Entwicklung einer vereinfachten Version notwendig, wobei immer noch die Ästhetik im Vordergrund steht

Entwicklung einer Folgereihe mit besserer Raumausnutzung und einfacherer Produktion

Nomad Loft Reihe



Nomad Loft Reihe



4 Module in Reihe ergeben eine komplette Küche



Bewertung der Neuentwicklung:

- Negativ: Kuben sind immer noch zu schwer und zu groß
trotz Vereinfachung immer noch komplizierte Herstellung
zu teuer in der Herstellung, nicht ausreichend flexibel
- Positiv: bessere Raum-Ausnutzung als Vorgängermodell
Idee des Spritzschutz-Deckels läßt sich weiterentwickeln
- Fazit: es ist eine weitere Neuentwicklung notwendig, die in
Punkto Flexibilität und Handling auch professionellen
Ansprüchen genügen soll

Nomad Classic Reihe

Flexible Einzelmodule mit den verschiedenen Funktionselementen einer Küche

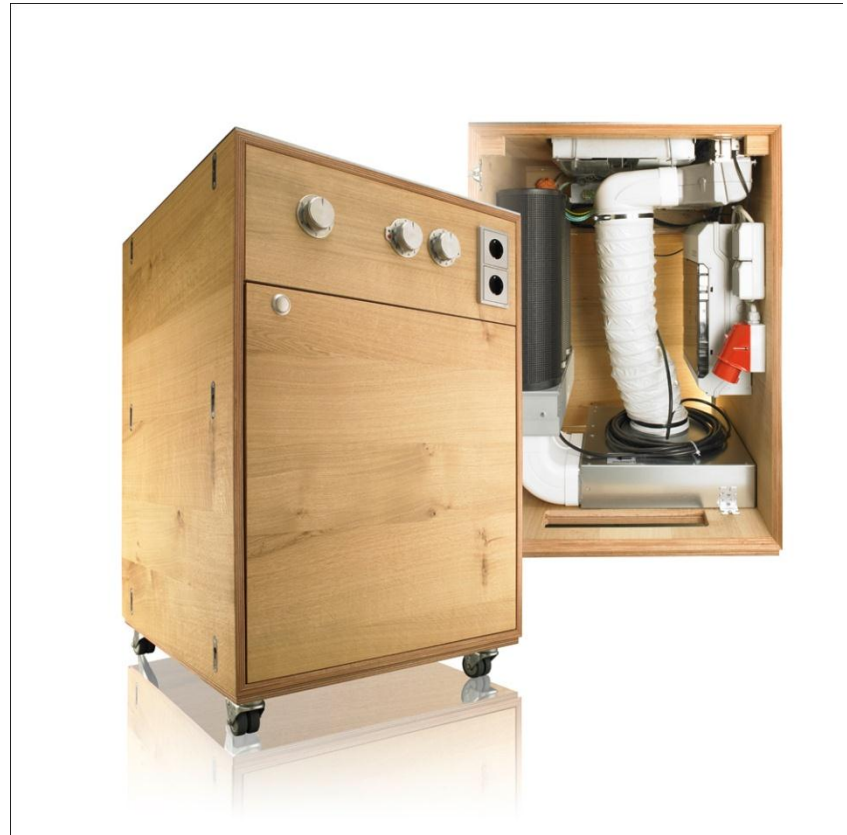
in Zusammenarbeit mit einem erfahrenen Profikoch entwickelt

ideal für Catering und Show-Kochen, leicht zu transportieren, sehr robust, leicht zu reinigen, problemlos überall anschließbar

zeitlose Formen, geradlinig und schön verarbeitet

hochwertige und langlebige Materialien, Beschläge aus Standard-Sortiment zuverlässiger Lieferanten garantieren problemlosen Service

Nomad Classic Reihe



Nomad Classic Reihe



Eat & Style Messe 2010 Köln



Eat & Style Messe 2010 München



Kochevent mit Kolja Kleeberg 2011



Nomad Barcube

In enger Kooperation mit Kunstschmied Klaus Unterrainer Entwicklung eines Barmöbels auf Rollen, mit den gleichen Dimensionen wie Nomad-Classic

Verwendung der durch Klaus Unterrainer patentierten Technik der Anlauffarben des rohen Stahls

Die Farben der Beschichtung sind die natürlichen Farbtöne, die beim Erhitzen von Stahl entstehen und die anschließend gegen Rost geschützt und auf die Außenseiten des Barmöbels aufgebracht werden.

Innovative Verwendung dieses außergewöhnlichen Material in einem neuen Kontext und als Zierelement im Möbelbau, alternativ auch in eloxiertem Alu

Nomad Barcube



Initiativen zur Vermarktung

Präsentation auf verschiedenen Messen, Eat & Style 2010 Köln, München und Stuttgart

Events mit verschiedenen Profiköchen und in verschiedenen Locations

aussagekräftiger Katalog mit guten Fotos und erklärendem Text

Zusammenarbeit mit FH-Trier zur Entwicklung eines Marketing-Konzepts als Seminararbeit von 8 Studenten im Bereich Marketing

Ziel ist das Herausarbeiten der wichtigsten Zielgruppen und Absatzwege sowie die sich daraus ergebenden Marketingmaßnahmen

Sicherung der geistigen Urheberschaft durch Eintragung eines Geschmacksmusterschutzes beim DPMA in München

Zwischenstand und Ausblicke

- Negativ:
- großer Aufwand in zeitlicher und finanzieller Hinsicht
 - große Unklarheiten im Bereich Vermarktung und Positionierung
 - es gibt noch keine wirkliche Nachfrage
- Positiv:
- über den eigenen Tellerrand hinaus denken
 - Entwicklung eigener Linie und eines unverwechselbaren Profils
 - es gibt einen Bedarf für diese Dinge, er muß allerdings erst mühsam ausgelotet, erkannt und werbetechnisch angepackt werden
 - aus den tradierten Bahnen ausbrechen und an die eigene Kreativität glauben
 - sich täglich in Frage stellen und neu erfinden

Beispiele unserer Arbeit

























