



Eine Gegenüberstellung

Geräte aus Gastronomiebetrieben und Privathaushalten im Vergleich

Management Summary

—

Zürcher Hochschule der Künste, Vertiefung Industrial Design, 2022

Bachelor-Thesis, Theorieteil

Franziska Nyffenegger, Christoph Müller

Samuel Marti, 28.02.2022

Langfurren 5, 8057 Zürich

078 630 87 87, samuel.marti@outlook.com

1 Inhaltsverzeichnis

2	Ausgangslage.....	3
3	Thesen	4
3.1	These 1	4
3.1.1	Gegenthese 1.....	4
3.2	These 2	4
3.2.1	Gegenthese 2.....	4
4	Methodik	5
4.1	Feldforschung	5
4.1.1	Besichtigte Orte	5
4.2	Produktanalyse	6
4.2.1	Kriterien.....	6
4.3	Erkenntnisse aus den empirischen Daten	6
5	Relevanz der Fragestellung	7
6	Fazit	8
7	Literaturverzeichnis	9
8	Eigenständigkeitserklärung	10

2 Ausgangslage

In Rahmen der Bachelorarbeit des 6. Semesters des Studiengangs *Industrial Design* entsteht eine neue Küchenmaschine. Die Idee besteht darin, eine Maschine zu entwickeln, die mithilfe der *Shear Cell Technology* (1) einen veganen Fleischersatz produziert. Bis anhin werden solche Produkte in grossen Mengen von Industriemaschinen hergestellt. Dabei wird meistens mit einem Extruder gearbeitet; es wird also kontinuierlich produziert. In diesem Fall wird ein Batchverfahren angestrebt, das eine vorbestimmte Menge in vorgegebener Zeit produziert.

Die ersten zwei Wochen der praktischen Arbeit werden der Positionierung des neuen Produkts gewidmet. Beim ersten Gespräch mit den am Projekt involvierten Personen ist mir aufgefallen, dass es viele unterschiedliche Ideen und Erwartungen gibt. Dabei gibt es eine Weiche, die gut begründet und mit den richtigen Intentionen gestellt werden muss.

Das Produkt wird entweder den Privathaushalt oder für den Gastronomiebetrieb konzipiert. Diese Bereiche haben offensichtlich unterschiedlich Anforderungen und Gestaltungsgrundsätze. Um eine Entscheidungsgrundlage zu schaffen, behandelt der theoretische Teil meiner Bachelorarbeit, die Gestaltungsunterschiede zwischen Geräten für den Privathaushalt oder den Gastronomiebetrieb.

3 Thesen

3.1 These 1

Es gibt Gestaltungsunterschiede zwischen Geräten für den Privathaushalt und den Gastronomiebetrieb. Anhand der Unterschiede ist es möglich, ein Gerät eindeutig einer der zwei Gerätekategorien zuzuordnen.

3.1.1 Gegenthese 1

Diese Grenze ist nicht eindeutig zu bestimmen. Es gibt Gestaltungsgrundsätze, die auf eine Gerätekategorie anwendbar sind, jedoch folgen nicht alle Geräte einer Kategorie diesen Regeln.

3.2 These 2

Gastronomiegeräte haben eine Gestaltung, die sich auf die praktischen Funktionen reduziert. Die ästhetischen Gestaltelemente, Form, Material, und Farbe dienen immer der Erfüllung der praktischen Funktionen und erfüllen eigenständig keine ästhetische oder symbolische Funktion.

3.2.1 Gegenthese 2

Geräte für den Gastronomiebetrieb haben eine Gestaltung die sowohl die praktischen Funktionen, die Anzeichenfunktionen, die Symbolfunktionen wie auch die ästhetischen Funktionen ganz bewusst miteinbeziehen.

4 Methodik

4.1 Feldforschung

Zur Erarbeitung von Daten bin ich empirisch vorgegangen. Ich habe Besuche in verschiedenen Gastronomiebetrieben und Läden gemacht. Die vorhandenen Geräte habe ich fotografiert.

4.1.1 Besichtigte Orte

- Showroom des Vertreibers für Gastronomiebedarf *Gastroheld*
- Restaurant *Tramblu*
- Restaurant *il Postino*
- Restaurant *Kronenhalle*
- Detailfachhandel *Interdsicount*

Die Erkenntnisse die aus der empirischen Feldforschung hervorgehen werden in einem Abschnitt überschaubar zusammengestellt.

4.2 Produktanalyse

Bevor die Beobachtungen der Feldforschung interpretiert werden, werden drei verschiedene Kaffeemaschinen sehr genau betrachtet und beschrieben. Es ist zeitlich nicht möglich, eine solch genaue Betrachtung für alle Geräte der Feldforschung vorzunehmen. Diese Beobachtungen sollen dazu dienen, dass alle Kriterien mindestens einmal an verschiedenen Beispielen durchgespielt werden. Damit wird das Auge auf Auffälligkeiten geschult. Anstelle einer vollumfänglichen Produktanalyse werden anschliessend lediglich die auffälligen Elemente erwähnt.

4.2.1 Kriterien

Die Kriterien stammen aus dem Buch Design Basics (2). Ich orientiere mich an den Produktfunktionen und Funktionsebenen. Die Auflistung zeigt, welche Elemente ich in die Analyse miteinbeziehe.

4.2.1.1 Praktische Funktionen

- Erläuterung der wichtigsten Produktfunktionen

4.2.1.2 Ästhetische Funktionen

- Gesamtwirkung und Wahrnehmungsskala
- Gestaltungselemente
- Form & Gestaltaufbau
- Material & Oberfläche, Oberflächenstrukturen
- Farbe

4.2.1.3 Anzeichen Funktionen

- Organisation der Bedienzonen / Überschaubarkeit
- Bedienung & Ausrichtung
- Adaptierbarkeit – Beweglichkeit - Stabilität
- Präzision

4.2.1.4 Symbolische Funktionen

- Gruppenzugehörigkeit
- Gefühlsbindung

4.3 Erkenntnisse aus den empirischen Daten

Die Erkenntnisse werden den Besichtigungsorten nach geordnet beschrieben. Dabei wird versucht, die Gegebenheiten zuerst neutral zu beschreiben. In einem Schritt werden die Erkenntnisse interpretiert und gedeutet.

5 Relevanz der Fragestellung

Für den Entwurf einer grundlegend neuen Küchenmaschine muss klar definiert werden, welche Zielgruppe das Produkt erreichen soll. Es ist offensichtlich, dass ein Gastrogerät anders aussieht als ein Haushaltsgerät. Das Ziel der Fragestellung ist, herauszufinden, wie die Unterschiede genau aussehen und aus welchen Gründen sie zustande gekommen sind. Dafür ist es wichtig, dass beide Gerätekategorien genau betrachtet und miteinander verglichen werden.

Somit wird für den praktischen Teil ein wichtiges Zeichenrepertoire angeeignet.

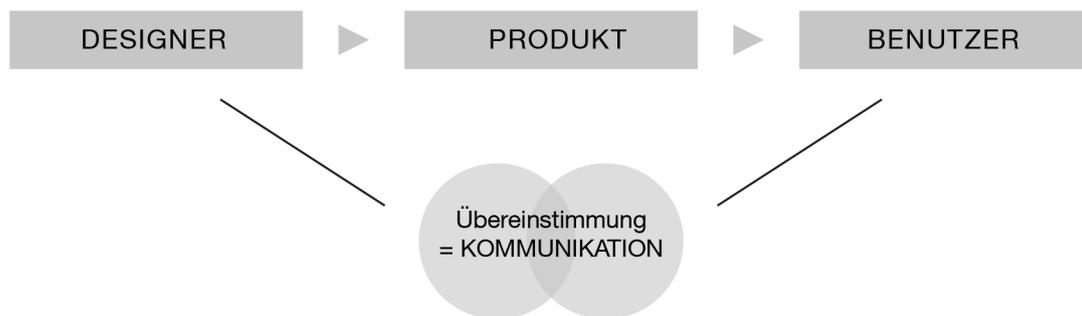


Abb. 0 Kommunikation Modell, Design Basics, S. 74

Es ist wichtig zu verstehen, welche Sprache die jeweiligen Produktkategorien Gerätekategorien sprechen, welche Sprache für die Zielgruppe angewandt wird.

Die Ausrichtung der Arbeit folgt somit dem Kommunikationsmodell nach Meyer-Eppler. (2)

6 Fazit

These 1

Ja, es gibt klare Gestaltungsunterschiede und Merkmale, die stärker auf Gastrogeräte oder Geräte für den Privathaushalt zutreffen. Es gibt jedoch in beiden Bereichen Gerätegruppen, die viele Elemente der anderen Produktkategorie aufweisen.

These 2

Ja, grundsätzlich trifft diese Aussage für Gastronomiegeräte zu. Die in der These 1 erwähnten Gerätegruppen, die eine Ausnahme darstellen, werden jedoch um formalästhetische Qualitäten und symbolische Funktionen ergänzt, können aber dennoch, anhand von Merkmalen klar als Geräte für den Gastronomiebetrieb kategorisiert werden.

Die Umkehrung in Richtung der Geräte für den Privathaushalt ist ebenfalls möglich, wobei die Geräte um die entsprechenden Funktionen reduziert werden.

Mit dieser Begründung könnte man die weiterführende Frage eröffnen, ob die Mehrheit der Gastronomiegeräte dem erweiterten Funktionsbegriff überhaupt folgt.

7 Literaturverzeichnis

- (1) TheGoodFoodInstitute. (25. 01 2022). Von [youtube.com/watch?v=cQYwYm0_aSg&t=2157s&ab_channel=TheGoodFoodInstitute](https://www.youtube.com/watch?v=cQYwYm0_aSg&t=2157s&ab_channel=TheGoodFoodInstitute) abgerufen
- (2) Heufler, G. (2019). Design Basics Von der Idee zum Produkt. Salenstein: Niggli.
- (3) Exner, P. D. (18. 02 2022). Einfluss von metallischen Oberflächenmaterialien auf die mikrobielle Besiedlung sowie der Einfluss von Reinigung und Desinfektion . Bonn.

8 Eigenständigkeitserklärung

Ich bestätige hiermit, dass die vorliegende Arbeit von mir persönlich verfasst wurde. Alle verwendeten Quellen jeglicher Art, sind aufgeführt und werden an den entsprechenden Stellen vermerkt.

Zürich, 28.02.2022

Samuel Marti

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized initial 'S' followed by the name 'Marti'.