

Presseinformation

## The future is now: Küchenbilder mit CGI

**Hamburg, 01. Februar 2023** – Wer eine neue Küche haben möchte, der sucht sich meist erst einmal Inspiration. Diese findet sich im Internet, in Magazinen rund ums Wohnen oder aber in verschiedenen Küchenkatalogen, so wie dem von Küche&Co. Das Hamburger Franchiseunternehmen bringt jedes Jahr einen umfangreichen Katalog heraus, der die aktuellen Küchentrends anhand eigens für den Katalog aufwendig gestalteter Küchen zeigt. In der Branche ist es bisher üblich, Küchen in einem Fotostudio aufzubauen und dann speziell für den Katalog zu fotografieren. Die Herausforderung: Der Aufwand ist – von der Anlieferung über die Montage bis zum Abbau – sehr groß. Und die entstandenen Fotos können im Nachgang nur sehr eingeschränkt bearbeitet und geändert werden. Ginge es auch anders? Ohne Aufbau und damit nachhaltig? Und so, dass die Bilder möglichst flexibel zu bearbeiten sind und damit vielfältig nutzbar? Ist das reine Zukunftsmusik? Von wegen! „Wir sind nun bereits das vierte Mal in Folge zum Digital Champion gekürt worden“, erzählt Niels Jacobsen, Geschäftsführer von Küche&Co. „Und das kommt nicht von ungefähr: Nachdem wir bereits als erste Virtual Reality bei der Küchenplanung genutzt haben, haben wir auch unsere digitalen Beratungsservices ausgebaut. Und nun folgt der nächste Schritt: Für die Küchenbilderstellung nutzen wir jetzt fast ausschließlich CGI, unsere Küchen entstehen also komplett am Computer.“

### Erfolgreicher Test mit CGI

Küche&Co setzt bereits seit dem letzten Jahr CGI für die Erstellung von Küchenbildern ein. „Im Küchenkatalog von 2022 haben wir bereits die abgebildeten Küchen von der baumann group (Bauformat und Burger Küchen) mit CGI erstellt“, erzählt André Pape, Geschäftsführer von Küche&Co. „Dabei haben wir im Vorhinein bei Kunden getestet, ob diese einen Unterschied in der Bildqualität feststellen. Da das nicht der Fall war, haben wir gemeinsam mit der baumann group entschieden, die Küchen für den Katalog mit CGI zu erstellen.“ Die logische Konsequenz: Für den Katalog 2023 werden fast ausschließlich computergenierte Küchenbilder genutzt. Die Ideen stammen von Küche&Co, die Planung der Küchen übernehmen die Hersteller und diese Planungsdaten werden von 747 Studios kreativ umgesetzt. „Wir brauchen dank CGI kein Fotostudio, keinen Setbau und keine angelieferten Küchen“, erklärt Christian Rahtjen, Founder und CEO von 747 Studios. „Uns genügen gute CAD-Dateien der Küchen, leistungsstarke Computer und exzellente CGI-Artists, die dann am Computer die tollen Motive zaubern. Auch werden nach wie vor gute Raumentwürfe und gute Stylisten gebraucht, die die Küchen am Computer virtuell einrichten.“

### CGI – nachhaltig und kostensparend

Der klare Vorteil hierbei: Die Küche muss nicht haptisch produziert werden. Der Transport zum Studio sowie die Montage der Küche im Studio entfallen komplett. Meist können die Küchen nach dem Shooting nicht weiterverwendet werden, dementsprechend entfällt auch eine Entsorgung der Küchen. Aus Nachhaltigkeitssicht sind das natürlich sehr relevante Punkte. „Nachhaltigkeit im Sinne der Materialaufwendungen steht für uns Küchenproduzenten in keinem Verhältnis zum Foto“, erklärt Héléne Bangert, Leiterin Architektur und Design bei der baumann group (Bauformat und Burger Küchen). „Aber nicht nur hier sehen wir Vorteile, denn bei der Planung mit CGI heißt es: The sky is the limit. Am Computer lassen sich auch extravagante Architekturen und ungewöhnliche Größenordnungen frei gestalten. Im Fotostudio stößt man irgendwann an vor allem finanzielle Grenzen.“ Dass CGI nachhaltig und kostensparend ist, findet auch Christian Rahtjen: „Aber mehr noch: Jede virtuell am Computer erstellte Küche kann mit wenigen Klicks verändert werden und bleibt jederzeit verfügbar.“

Auch Hélène Bangert hält Küchenbilder aus CGI für nachhaltiger, da diese auch nach Produktumstellungen verändert und entsprechend weiter genutzt werden können. Doch sie sieht auch Nachteile: „Atmosphäre ist bei Küchenbildern das A und O, aber auch das Schwierigste. Am Anfang sehen die Bilder häufig zu glatt und damit unecht aus“, erklärt sie. „Da muss man auch einmal eine ‚dreckige‘, alte Textur verwenden oder ein Rauschen ins Bild setzen.“ Zusätzlich muss bedacht werden, dass der CGI-Artist kein Küchenplaner ist und entsprechend geschult werden muss. Auch müssen sämtliche Küchenmöbel, Elektrogeräte und alles, was in die Küche eingefügt wird, digital erfasst werden. Hier müssen die Lieferanten entsprechende Dateien bereitstellen, damit die Küchen in CGI erstellt werden können.

### **Gezielter Einsatz von Technik für bestes Ergebnis**

Schwierig umzusetzen bleiben aktuell noch Küchen mit Personen oder Bewegtbild. Auch Details, wie beispielsweise die Inneneinrichtung in Schränken, sind zwar technisch möglich, allerdings werden hier der Aufwand und damit auch die Kosten höher. „Wenn man sich aber von vorneherein entscheidet, wofür man welche Technik einsetzt und weiß, wann man an welche Grenzen gerät, ist es eine gute Mischung“, weiß André Pape.

Für den nächsten Katalog werden nicht nur die Küchen von der baumann group (Bauformat und Burger Küchen) mit CGI erstellt, sondern auch zusätzlich die Küchen von nobilia und Häcker. So profitiert vor allem die Umwelt, denn Küchenshootings und -bilder werden auf diese Weise nachhaltiger. „Wir hoffen, dass wir hiermit mehr Küchenherstellern und auch entsprechenden Software-Providern neue Lösungen aufzeigen können, die Ressourcen schonen“, betont Niels Jacobsen. „Und so bleiben wir auch weiterhin am Puls der digitalen Zeit und unserer Rolle als digitalem Vorreiter treu.“

### **Über Küche&Co**

Die Marke Küche&Co steht seit mehr als 30 Jahren für erstklassigen Service und exzellente Qualität in Sachen Einbauküchen. Seit 1995 ist die Küche&Co GmbH ein Unternehmen der Otto Group. Mit der Anzahl an bundesweit vertretenen Küchenstudios ist Küche&Co bereits heute das größte Franchisesystem für den Einbauküchenfachhandel in Deutschland. Küche&Co verfolgt eine kontinuierliche Wachstumsstrategie. 2013 wurde die Küche&Co Austria GmbH gegründet, die auch stetig wächst. Küche&Co hat sich vom reinen Studioanbieter zu einem Multichannel-Unternehmen entwickelt. Franchisepartner können durch langjährige Erfahrung, unterschiedliche Studiokonzepte, professionelles Online-Marketing sowie eine engmaschige Betreuung profitieren. Endkunden honorieren den mehrfach ausgezeichneten Küche&Co Service, der vielfältige Beratungsmöglichkeiten vor Ort und online bietet. Weitere Inspiration finden Kunden auf Social Media und Website, im Küchenblog, Online-Katalog sowie Online-Küchenplaner. Das Sortiment umfasst qualitativ hochwertige und individuell gefertigte Markenküchen „Made in Germany“ sowie Möbel für Hauswirtschaftsraum, Bad und den Wohnbereich. Elektrogeräte und Zubehör runden das Angebot von Küche&Co ab.

[www.franchise.kueche-co.de](http://www.franchise.kueche-co.de)  
[www.facebook.com/kuecheundco](https://www.facebook.com/kuecheundco)  
[www.instagram.com/kuecheundco](https://www.instagram.com/kuecheundco)  
[www.pinterest.com/kuecheundco](https://www.pinterest.com/kuecheundco)  
[www.twitter.com/kuecheundco](https://www.twitter.com/kuecheundco)  
[www.youtube.com/user/KuecheUndCo](https://www.youtube.com/user/KuecheUndCo)

### **Pressekontakt Küche&Co**

Ziegfeld Enterprise // Baumwall 7, 20459 Hamburg  
Lisa Runte, Tel.: (040) 3868-7466, [lisa.runte@ziegfeld-enterprise.de](mailto:lisa.runte@ziegfeld-enterprise.de)  
Christina Ziegfeld, Tel.: (040) 3868-7477, [christina.ziegfeld@ziegfeld-enterprise.de](mailto:christina.ziegfeld@ziegfeld-enterprise.de)