



Hans-Joachim Naber erläutert die Vorzüge der neuen „Thermobox“ auf der Interzum 2015 in Köln (Foto: Nilles)

„Concept Kitchen“ von Naber: Preisgekrönt und aus natürlichen und zu 100 Prozent recyclingfähigen Materialien (Foto: Naber)

INTERVIEW NABER

Nachhaltige Küchenprodukte "Concept" Küchen - Module

Das Gespräch führte RA Carsten Nilles mit Hans-Joachim Naber (Geschäftsführer), Lasse Naber (Geschäftsführer), Martin Staaks (Marketingleiter) und Alfred Bruns (Leiter Produktentwicklung)

Welche Rolle spielt das Thema Nachhaltigkeit in Ihrem Unternehmen?

Martin Staaks: Das Thema „Nachhaltigkeit“ ist uns generell sehr wichtig. Unser Ziel ist es, Produkte zu entwickeln, die auch zukünftigen Ansprüchen an Energieeffizienz und CO₂-Vermeidung genügen. Wir versuchen daher mit den aktuellen Normen auf Augenhöhe zu sein. Bei der Entwicklung neuer Produkte achten wir z.B. darauf, dass ein Gebäude den heutigen Energiestandard erfüllt, aber trotzdem in der Küche über eine leistungsfähige Küchenabluft verfügt.

Und was beinhaltet Nachhaltigkeit für Sie mit Blick auf Ihre Mitarbeiterführung? Welche Rolle spielen da etwa Farben und Licht in den Büroräumen?

Hans-Joachim Naber: Wir schauen sehr darauf, dass auch unsere Mitarbeiter sich bei der

Tätigkeit wohlfühlen. Auch wenn wir in neue Gebäude investieren, ist uns dies dort genauso wichtig wie im Hauptgebäude, in dem wir uns jetzt befinden. Hier ist auch auf besondere Energieeffizienz geachtet worden.

Martin Staaks: Wir haben auch einiges mit der Lichttechnik gemacht. So kann der Mitarbeiter seine Lieblings-Lichtfarbe und Lichtintensität – bei den meisten wohl auf 4.000 Kelvin – einstellen.

Zudem gibt es eine elektronisch gesteuerte Beschattungsanlage. Keine klassische Klimaanlage, sondern eine wassergekühlte Raumluft-Klimatisierung. Für den Außendienst haben wir BlueMotion-Passat-Fahrzeuge im Einsatz. Damit ist man vielleicht nicht immer der Schnellste, aber, trägt aktiv zur Reduzierung der CO₂ Emissionen bei.

Inwieweit ist der Aspekt der Energieeffizienz für die von Ihnen vertriebenen oder selbst entwickelten Produkte von Wichtigkeit?

Lasse Naber: Auf Nachhaltigkeit und Energieeffizienz achten wir schon bei der Entwicklung aller selbst entwickelten Produkte – etwa Abfall- oder Beleuchtungssysteme oder bei der Lufttechnik. In manchen

Bereichen, wie zum Beispiel bei der Küche kommt man auf eine sehr hohe bis vollständige Wiederverwertbarkeit. Das ist heute für nahezu jeden Menschen wichtig.

Was bedeutet Materialität/natürliche Materialien der Produkte für Sie?

Martin Staaks: Mit Blick auf unsere benötigten Materialien – wie zum Beispiel Abluftrohre – achten wir sehr darauf, dass diese Produkte aus dem Nahbereich stammen.

Hans-Joachim Naber: Die Zulieferer für unsere eigenen Produkte sind weitestgehend im näheren Umfeld angesiedelt.

Martin Staaks: Auf der Logistikseite arbeiten wir mit Dachser und UPS zusammen. Diese haben sehr eng vernetzte Logistiksysteme, so dass Leerfahrten alleine schon aus Effizienzgründen vermieden werden können.

Wie würden Sie das vielbeachtete, innovative Küchenkonzept „Concept Kitchen by Naber“ in diesen Kontext einordnen?

Martin Staaks: Für unsere „Concept Kitchen“ nehmen wir für uns in Anspruch, dass sie so nachhaltig ist, dass sie nach einer langen Nutzungsperiode entweder zum Schrotthändler wandert und zu 100 Prozent recycled werden kann. Oder nach einer Nutzungszeit von 10 bis 15 Jahren zu einem Autolackierer gebracht werden kann, der dem alten Gestell wieder zu neuem Glanz verhelfen.

Hans-Joachim Naber: Die Concept Kitchen ist wie die Küche von Oma früher – sie ist vererbbar!

Lasse Naber: Die besondere Nachhaltigkeit kommt auch durch die Verwendung natürlicher Materialien und durch die sehr komprimierte Verpackung („Flat-Bag-Pack“) zum Ausdruck. Mit einer Euro-Palette lassen sich drei Modulküchen ganz effizient verschicken, wodurch auch wieder Energie gespart wird.

Interview geht weiter nach der Fotozeile!

UNSERE GESPRÄCHSPARTNER

Ein ideenreiches Team (v.r.n.l.): Hans-Joachim Naber, Lasse Naber, Martin Staaks, Alfred Bruns (Foto: Nilles)

Martin Staaks freut sich über den Zuspruch der Öffentlichkeit für die „Concept Kitchen“ (Foto: Nilles)



Und wie schaut es bei den Materialien selbst aus?

Martin Staaks:

Das System ist bis auf einen kleinen Anteil Pulverbeschichtung zum Oberflächenschutz praktisch komplett aus Metall gefertigt. Und das sorgt für eine 100-prozentige Recyclingquote, wenn man die Küche irgendwann nicht mehr möchte, soweit sie nicht „vererbt“ wird. Wir können also sagen, dass das Produkt vom Material und der Verpackung und Logistik über die gesamte Kette der Entwicklung sehr nachhaltig ist. Selbst die Unterlagen sind auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt.

Inwieweit sehen Sie die Abluftplanung in der Küche bzw. im Haus als einen Beitrag zu gesundem und „nachhaltigen“ Wohnen?

Hans-Joachim Naber: Das ist ein ganz wichtiges Thema mit dem wir uns schon seit Jahren intensiv beschäftigen: „Ohne Frischluft geht es nicht!“

Alfred Bruns: Nachhaltigkeit und Energieeffizienz in Bezug auf Lüftung ist natürlich seit 2002 ein ganz starkes Thema geworden. Weil die Energieeinsparverordnung EnEV seitdem regelmäßig jedes Jahr erneuert und verschärft wird in den Anforderungen. Demzufolge ist

auch die Lüftungstechnik in der Küche ein großes Thema für uns, weil diese mit Be- und Entlüftungsanlagen im Allgemeinen Gebäude strengen Normen unterliegen.

Gibt es die denn auch für die Küche?

Alfred Bruns: Nein! Im Bereich „Küche“ gibt es leider diese ganz strengen Normen nicht. Das ist daher ein großes Arbeitsfeld von uns, dass wir die Küchenlüftung auf dem aktuellen Standard der EnEV halten. Dabei orientieren wir uns an den Anforderungen der Energie-Einspar-Verordnung. Mit der Küchenlüftung entsprechen wir deren Anforderungen genau wie die zentrale bzw. dezentralen Be- und Entlüftungsanlagen. Nachhaltigkeit beinhaltet nicht nur die Materialität, sondern auch die Langlebigkeit der Produkte. Wir versuchen nicht Produkte irgendwo günstig zuzukaufen, sondern wir entwickeln vom ersten Pinselstrich über Simulation bis Prototypenbau und lassen eigene Produkte im näheren Umkreis fertigen. Daher sind wir sicher, dass unsere Produkte vom Qualitätsstandard so hoch sind, dass nicht etwa nach zwei Jahren schon Mängel beseitigt werden müssen.

Hans-Joachim Naber: Bei der Materialauswahl sorgen wir dafür, dass die Produkte nicht spröde

werden und den Belastungen des Gebrauchs langfristig standhalten. Wir verwenden in vielen Bereichen Edelstahl – gerade wenn das Produkt extremen Witterungsbedingungen ausgesetzt ist.

Martin Staaks: ...dabei sind unsere Produkte nicht nur funktional und qualitativ hochwertig, sondern auch vom Design her „schön“.

Welche neuen Entwicklungen zum Thema „Abluft“ können Sie aktuell anbieten?

Alfred Bruns: In den letzten zwei Jahren haben wir uns auch intensiv mit der Beantwortung der Frage „Wie bekomme ich das Abluftloch der Dunstabzugshaube dicht, wenn die Haube nicht läuft?“ beschäftigt. Dafür haben wir zwei verschiedene Konzepte zusammen mit Hochschulen entwickelt: Zum einen stellen wir dieses Jahr die sogenannte „Thermobox“ als rein mechanisches System vor, das auch zum Nachrüsten geeignet ist.

Das System besteht aus drei Rückschlagklappen, welche im Inneren zwei Luftkammern bilden und dafür sorgen, dass wir einen Wärmedurchgangskoeffizienten von 2,2 und nur minimalen Druckverlust erreichen. Dieser Wert ist vergleichbar mit der Dämmwirkung heutiger Isolierverglaster Fenster.

Ist dieses Produkt nachrüstbar?

Lasse Naber: Die Thermobox kann in einem bestehenden Mauerkasten integriert werden und ist eine Ergänzung zu unserem System „Compair Flow Star“

Hans-Joachim Naber: Letzteres ist ein System, das dazu da ist, die Luft energieeffizienter nach draußen zu führen. Die Thermobox verhindert, dass Energie nach draußen geht, wenn sie nicht nach draußen gehen soll.

Martin Staaks: Wir haben momentan die aktuelle Diskussion um das Energieeffizienz-Label für Hauben. Es wird geschaut, wie viel Energie verbraucht die Haube, wie viel Energie bringt die Haube nach draußen. Dabei ist es wichtig, dass bei einem möglichst sauber geführten Volumenstrom auch von einem Wechselstrommotor zu einem energieeffizienteren Gleichstrommotor gewechselt werden kann. Dieser bedarf eines möglichst geringen Druckverlustes im System, damit er auch seine Stärken ausspielen kann. Hier arbeiten wir mit den Haubenherstellern eng zusammen, damit diese unser System gleich adaptieren.

Carsten Nilles

Naber - Thermobox

Lesen Sie dazu den Artikel

Die „ConceptKitchen“ von Naber: Preisgekrönt und aus natürlichen und zu 100 Prozent recyclingfähigen Materialien (Foto: Naber)

