

# Design Lab '09

## Pressemitteilung

Stockholm, September 2009

### Electrolux gibt die Finalisten des Electrolux Design Lab '09 bekannt

**Von Teleport-Kühlschränken über fliegende Wasserfänger bis hin zu Roboter-Gewächshäusern auf dem Mars – Electrolux gibt die acht Finalisten des diesjährigen weltweiten Wettbewerbs Electrolux Design Lab mit dem Motto “Designs für die kommenden 90 Jahre” bekannt.**

Electrolux, einer der weltweit führenden Hersteller von Hausgeräten, hat die acht Finalisten ausgewählt, die im Finale des Electrolux Design Labs '09 am 24. September in London um den ersten Platz konkurrieren werden. In diesem Jahr gingen über 900 Beiträge von Studenten aus mehr als 50 Ländern ein. Die Veranstaltung findet im Rahmen der 100% Design London statt, dem führenden Architektur- und Design-Event in Großbritannien.

Eine Jury international anerkannter Designer wird die Beiträge begutachten und einen Gewinner küren. Mit dabei sind Nipa Doshi, Möbeldesignerin und Mitbegründerin des Doshi Levien Designstudios, David Fisher, Design Director der international anerkannten Consultingfirma für Produktdesign Seymourpowell, Marisol Manso Cortina, Managerin der Color Design Group bei Nissan Design Europe, und Henrik Otto, Senior Vice President für den Bereich Global Design bei Electrolux.

Zu dieser siebten Auflage des Electrolux Design Lab hat Electrolux Studenten und Studienanfänger im Fach Industriedesign aufgefordert, zu Ehren des 90-jährigen Jubiläums von Electrolux ihre Ideen für Hausgeräte der kommenden 90 Jahre einzureichen. Die Aufgabenstellung besteht darin, durchdachte Produkte zu entwerfen, die Einfluss darauf nehmen, wie Menschen in den kommenden 90 Jahren ihre Lebensmittel zubereiten und aufbewahren, ihre Wäsche waschen und ihr Geschirr spülen.

#### Die acht Finalisten

Die acht Finalisten konkurrieren um den ersten Preis des Electrolux Design Lab 2009 in Höhe von 5.000 Euro und ein sechsmonatiges bezahltes Praktikum in einem der weltweiten Electrolux Design Centers. Der zweite Preis sind 3.000 Euro, der dritte Preis 2.000 Euro.



Die Finalisten für 2009 werden hier in zufälliger Reihenfolge vorgestellt: **1. Cocoon** von Rickard Hederstierna, Lund Institute of Technology, Schweden

*Thinking of you*  
**Electrolux**

# Design Lab '09

## Intelligente Lebensmittel zur Rettung des Planeten

"Cocoon" ist die nachhaltige Antwort auf die wachsende Weltbevölkerung und deren Bedürfnis nach Fleisch und Fisch.

Vergleichbar mit der Zubereitung von Popcorn in der Mikrowelle verarbeitet Cocoon gentechnisch hergestellte und verpackte Fleisch- und Fischgerichte, indem Muskelzellen erhitzt werden, die per RFID (Radio Frequency Identification) erkannt werden. Das jeweilige Gericht wird von den Signalen erkannt und die erforderliche Kochzeit empfohlen. Bei diesem Verfahren wird Wissenschaft eingesetzt, um Lebensmittel herzustellen. Der Planet wird entlastet, da zusätzliche intensive Landwirtschaft und Fischerei entfallen. Die negativen Effekte eines solchen Prozesses, unter anderem der Massentransport von Lebensmitteln über den ganzen Erdball, die Rodung von Land und der Eingriff in Ökosysteme, werden so aufgehoben.



## 2. Le Petit Prince von Martin Miklica, Brno University of Technology, Tschechische Republik

**Ein kleiner Schritt für einen Roboter, aber ein Riesenschritt für die Menschheit**  
"Le Petit Prince" ist ein robotergesteuertes Treibhaus, das die zukünftige Erforschung und Bevölkerung des Planeten Mars erleichtern soll. Le Petit Prince kümmert sich um eine Pflanze im Innern eines Glasgefäßes, das auf einem vierbeinigen Sockel montiert ist. Auf der Suche nach Nährstoffen für die Pflege der Pflanze ist der Roboter so programmiert, dass er intuitiv die dafür optimale Methode erlernt. Er teilt seine Bewegungen und Fortschritte auf drahtlosem Weg auch anderen Robotern mit, sodass diese voneinander lernen können.



## 3. Moléculaire von Nico Kläber, Köln International School of Design, Deutschland

**Lebensmittel ausdrucken und essen**  
Nico Kläber hebt die Verschmelzung von Wissenschaft und Kochen mit "Moléculaire", dem 3D-Drucker für molekulare Lebensmittel, auf eine neue Ebene. Moléculaire wurde von Küchenchefs beeinflusst, die wissenschaftlich und akribisch mit Lebensmitteln und deren Erscheinungsformen experimentieren, um zu überraschen und neue Ideen für das Kochen hervorzubringen.

Kläber ist sich darüber im Klaren, dass dieser Ansatz in seiner jetzigen Form jede Menge Fertigkeiten, Zeit und Wissen

*Thinking of you*  
**Electrolux**

# Design Lab '09

erfordert. Moléculaire vereinfacht diesen Prozess und fungiert als CNC-Lebensmitteldrucker für den professionellen und häuslichen Einsatz. Das Gerät erzeugt autonom zwei- und dreidimensionale, grundlegende Bestandteile von Gerichten, die ansonsten schwierig herzustellen sind. Es arbeitet mit einem Layer-by-Layer-Druckverfahren, bei dem kleine Partikel verschiedenster Zutaten verwendet werden. Das sorgt für Einfachheit, Genauigkeit, Reproduzierbarkeit und natürlich wohlschmeckende Lebensmittel!

**4. Naturewash** von Zhenpeng Li, Zhejiang University, China

#### Waschen in freier Natur

“Naturewash” ist eine wasserlose Waschmaschine, die negativ geladene Ionen verwendet, um Gewebe mit Nanobeschichtung zu reinigen. Die liegend positionierte Waschmaschine verfügt über drei Touchscreen-Einstellungen: saubere Wäsche, Grasduft und Blumenduft. Die Anwender können sich auf das Gerät setzen oder legen, um die gerade getragene Kleidung reinigen oder auffrischen zu lassen. Für eine gründlichere Reinigung kann die Kleidung flach auf das Gerät gelegt werden.



**5. Renew** von Louis Filosa, Purdue University, USA

#### Dampfreinigung direkt aus der Wand

“Renew” ist ein intelligenter Dampfreiniger, der Kleidung auffrischt und reinigt. Mit Hilfe zweier Dampfplatten “bläst” Renew Kleidungsstücke sauber. Mittels Infrarots Scanner und RFID (Radio Frequency Identification) werden Informationen über ein Kleidungsstück aus speziell dafür entwickelten Etiketten ausgelesen. Renew ist sicher in der Anwendung: Wird ein nicht identifiziertes Objekt, z.B. eine Hand, erkannt, schaltet sich der Dampfreiniger automatisch ab. Ein OLED-Touchscreen ermöglicht es dem Benutzer, mit Renew zu interagieren und Informationen über seine Kleidung zu erhalten. Renew hat eine Größe von lediglich 25% einer derzeit gängigen Waschmaschine, spart Platz und wird aus recyceltem Aluminium und Glas hergestellt.

*Thinking of you*  
**Electrolux**

# Design Lab '09

**6. Teleport Fridge** von Dulyawat Wongnawa,  
Chulalongkorn University, Thailand

### Beam me up... Scotty

Dulyawat Wongnawa stellt sich hier eine Zeit vor, in der Technologien wahr werden, die man bislang nur aus der Science Fiction kennt, insbesondere die Teleportation. In seinem Konzept "Teleport Fridge" werden Lebensmittel teleportiert, sodass Zeit und Entfernungen, die ein Mensch zurücklegen muss, um frische Lebensmittel oder Produkte in einem Laden oder auf einem Bauernhof zu kaufen, entfallen. Mittels Touchscreen-Technologie als Schnittstelle für den Prozess der Teleportation teleportiert der Teleport Fridge Lebensmittel einfach in die entsprechenden Fächer des Kühlschranks und Gefrierschranks.



**7. Water Catcher** von  
Penghao Shan, Zhejiang  
Sci-tech University, China

### Flying in the rain

Penghao Shan hat ein Produkt entworfen, das sich dem Thema Wassermangel widmet. Seine Lösung: "Water Catcher", ein fliegendes Gerät, das Regenwasser einfängt und reinigt. Dieses automatische Gerät sendet kleine fliegende Kugeln in die Luft, die Regentropfen

einfangen. Nachdem die Regentropfen eingefangen wurden, kehren die Kugeln zurück in eine Auffangschale, in der das Wasser als Trinkwasser aufbereitet wird. Nach der Reinigung tragen die Kugeln das Trinkwasser direkt zu einer Person, die sie austrinken kann. Die Auffangschale liest auch Daten aus, um festzustellen, welche Zusätze dem Wasser hinzugefügt werden müssen, um die Gesundheit derer zu optimieren, die das Wasser trinken.

*Thinking of you*  
**Electrolux**

# Design Lab '09

**8. Bifoliate** von Toma Brundzaite, Vilnius Academy of Art, Litauen

## **So macht Geschirrspülen doppelt so viel Spaß**

Das Ausräumen des sauberen Geschirrs aus dem Geschirrspüler ist häufig eine langweilige Angelegenheit. Aus diesem Grund hat Toma Brundzaite "Bifoliate" erdacht, einen platzsparenden, an der Wand montierten Doppel-Geschirrspüler, der es dem Benutzer ermöglicht, schmutziges Geschirr in ein Fach zu stellen und das andere Fach als Regal für sauberes Geschirr zu verwenden. Der Geschirrspüler setzt für die Reinigung Ultraschalltechnologie ein, die ihn effizienter und umweltfreundlicher als die heute gängigen Geschirrspüler macht.



## **Über Electrolux Design Lab**

Das erstmals im Jahr 2003 ausgetragene Electrolux Design Lab ist ein jährlich stattfindender weltweiter Designwettbewerb für Studenten und Studienanfänger im Fach Industriedesign, die eingeladen sind, innovative Ideen für die Haushaltsgeräte der Zukunft vorzustellen.

Der Wettbewerb findet jedes Jahr unter einem neuen Motto statt und findet seinen Höhepunkt in einer internationalen Presseveranstaltung in einer jährlich wechselnden Stadt. Bisherige Themen und Veranstaltungsorte waren u.a.: Designs für die Internet-Generation, Zürich, 2008; Green Designs, Paris, 2007; Designs für gesunde Ernährung, Barcelona, 2006; Designs für die Zukunft, Stockholm, 2005; Designs für die Zukunft, New York, 2004; Benutzerorientierte Lösungen, Budapest, 2003.

Weitere Informationen und Pressematerialien erhalten Sie unter [www.electrolux.com/designlab](http://www.electrolux.com/designlab). Ansprechpartner für Medienanfragen: Frédérique Pirenne, +46 8 738 6493, [designlab@electrolux.se](mailto:designlab@electrolux.se).

**Electrolux** ist einer der weltweit führenden Hersteller von Haushaltsgeräten und Geräten für den gewerblichen Einsatz. Jedes Jahr werden mehr als 40 Millionen Produkte an Kunden in über 150 Ländern gekauft. Der Schwerpunkt des Unternehmens liegt auf innovativen, durchdachten Geräten, die auf der Grundlage umfassender Konsumentenbefragungen entwickelt werden und so den realen Bedürfnissen von Verbrauchern und Gewerbetreibenden entsprechen. Electrolux-Produkte sind u.a. Kühlschränke, Geschirrspüler, Waschmaschinen, Staubsauger und Herde, die unter renommierten Markennamen wie Electrolux, AEG-Electrolux, Eureka und Frigidaire verkauft werden. Im Jahr 2008 hatte Electrolux einen Umsatz von 105 Milliarden SEK und 55.000 Mitarbeiter. Weitere Informationen erhalten Sie unter <http://www.electrolux.com/press>.

*Thinking of you*  
 **Electrolux**