

designfunktion

WIE WIR DAS **BÜRO**  
ALS **BEGEGNUNG**SORT  
NEU ENTDECKEN.

HELLO STRANGER!

# DER AUFSTIEG DER „CONSCIOUS KITCHENEN“



signfunktion | Foto: Achim Hehn

Wenn das Büro zu einem anziehenden Ort der Begegnung werden will, muss es von unserem Zuhause lernen – und insbesondere von einem ganz besonderen Ort darin. **Ein Plädoyer für mehr Küche im Büro von Oona Horx-Strathern, Trendexpertin für Wohn- und Lebensformen beim Zukunftsinstitut.**

Das Arbeiten von Zuhause – auch bekannt als „Hoffice“, also die Kombination von „Office“ und „Home“ – hatte seinen Charme. Statt täglich eine Stunde im Stau zu stehen, konnte man abends in Ruhe kochen; die Investitionen, die man sonst ins Pendeln zum Arbeitsplatz steckte, wurden nun der Küche gewidmet. Anstatt im Stau zu sitzen, kochten wir Marmelade. Das war der Trend zur „Bewussten Küche“ in allen Bedeutungen des Wortes. Von den Zutaten (gesünder) über das Design (schöner, natürlicher) bis hin zu unserer (sozialen) psychischen Gesundheit.

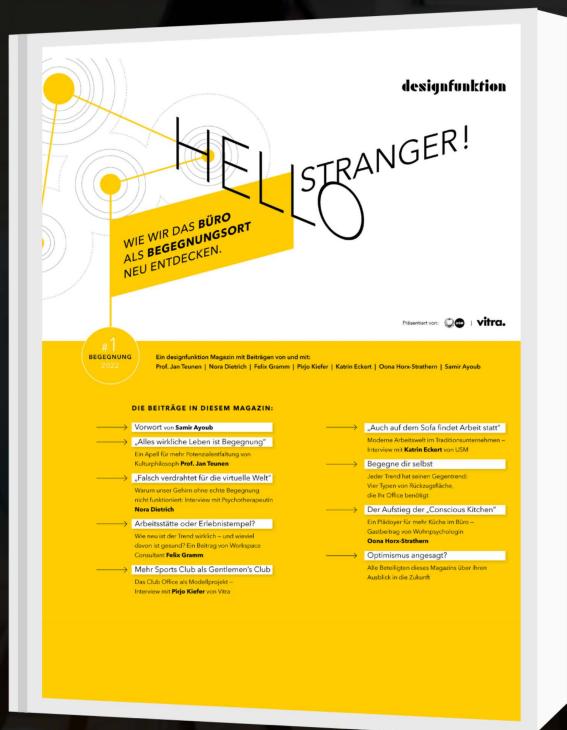
Jetzt sind die Ansprüche für diejenigen, die gerne in das Gewühl des Büros zurücktauchen wollen, ziemlich hoch. Arbeitgeber müssen sich Mühe geben, wenn Sie die Mitarbeiter aus ihren Covid-Kokons zurück an den Schreibtisch locken wollen. Die Herausforderung besteht darin, die Vorteile und Genüsse des Heim-Arbeitens in den Büro-Raum zu integrieren. Daran gewöhnt, einen vollen Kühlschrank, die Gemütlichkeit des eigenen Heims und die Belohnungen einer selbstgekochten Mahlzeit zu genießen, suchen die Rückkehrer nach Entsprechungen am Arbeitsplatz. Wo Mitarbeiter um den Wasserkühler herumstanden, um Ideen und Klatsch auszutauschen, verlangen sie heute nicht weniger als ein Designer-Sofa, eine Kaffee-Tee-Bar. Oder sogar eine richtige Küche, um ihre neuen Fähigkeiten vorzuführen und von Kollegen zu lernen: das KOFFICE.

Eine richtig ausgestattete Küche ist nur eine von vielen Ideen für den Neustart der rostig gewordenen sozialen Kommunikation im Unternehmen. Und um eine neue Beziehung zwischen Unternehmen und Mitarbeitern zu etablieren. Die sozialen Vorteile des gemeinsamen Kochens und Essens sind inzwischen bekannt, aber immer noch zumeist mit dem Privatleben assoziiert. Während wir früher eher Experimenten beiwohnen konnten, durch die der Büroraum in eine Art Kinderspielzimmer zum Austoben verwandelt wurde (Rutschen, Fußballkicker, Sitzbälle), geht es heute um Tools für die gemeinsame Beziehungs-Kreativität. Das Koffice (Kitchen+Office) bietet Raum für ein Betriebsessen, dass man gemeinsam herstellt, zum Backen oder einfach das Einnehmen eines gemeinsamen Mahls jenseits der Kantine. Wenn wir zusammen kochen, kommunizieren wir anders, verbinden uns durch Handlungen statt nur durch Worte. Wenn wir etwas gemeinsam erzeugen, dass wir TEILEN können, erzeugen wir Bindungen, die viel weiter gehen können als nur ein „Geschäftsessen“.

Im Licht der kommenden Kindness-Ökonomie – die Ökonomie der Freundlichkeit – ist es wichtig, neue Wege für die Verbesserung des mentalen und physischen Wohlbefindens der Mitarbeiter zu finden. People, Planet, Profit: In dieser Reihenfolge verändert sich das Betriebsklima. Die Zukunft der Arbeitskultur heißt neues Design, Neues Denken und neue Job-Möglichkeiten. Dazu könnte auch ein CHO gehören. Ein Chief Happiness Officer. Oder vielleicht eines Tages ein CKO, ein Chief Koffice Officer.



# Das Büro als Begegnungsort neu entdecken.



## E-Magazine "Hello Stranger"

**KOSTENLOS  
HERUNTERLADEN**

#1  
BEGEGNUNG  
2022

Ein designfunktion Magazin mit Beiträgen von und mit:

Prof. Jan Teunen | Nora Dietrich | Felix Gramm | Pirjo Kiefer | Katrin Eckert | Oona Horx-Strathern | Samir Ayoub

### DIE BEITRÄGE IN DIESEM MAGAZIN:

- Vorwort von **Samir Ayoub**
- „Alles wirkliche Leben ist Begegnung“  
Ein Apell für mehr Potenzialentfaltung von  
Kulturphilosoph **Prof. Jan Teunen**
- „Falsch verdrahtet für die virtuelle Welt“  
Warum unser Gehirn ohne echte Begegnung  
nicht funktioniert: Interview mit Psychotherapeutin  
**Nora Dietrich**
- Arbeitsstätte oder Erlebnistempel?  
Wie neu ist der Trend wirklich – und wieviel  
davon ist gesund? Ein Beitrag von Workspace  
Consultant **Felix Gramm**
- Mehr Sports Club als Gentlemen's Club  
Das Club Office als Modellprojekt –  
Interview mit **Pirjo Kiefer** von Vitra
- „Auch auf dem Sofa findet Arbeit statt“  
Moderne Arbeitswelt im Traditionsunternehmen –  
Interview mit **Katrin Eckert** von USM
- Begegne dir selbst  
Jeder Trend hat seinen Gegentrend:  
Vier Typen von Rückzugsfläche,  
die Ihr Office benötigt
- Der Aufstieg der „Conscious Kitchen“  
Ein Plädoyer für mehr Küche im Büro –  
Gastbeitrag von Wohnpsychologin  
**Oona Horx-Strathern**
- Optimismus angesagt?  
Alle Beteiligten dieses Magazins über ihren  
Ausblick in die Zukunft