



Der Teller Vital ermöglicht es durch einen schrägen Innenboden, einen unauffälligen Überhang und einen Antirutsch-Ring am Tellerboden selbstständig zu essen und sorgt für eine gepflegte Tischkultur.

Schön praktisch

Ideenreiches Produktdesign für die Pflege

Bild: Ornamin ProVita

Eine Zeitreise in die 80er und 90er Jahre des letzten Jahrhunderts zeigt, dass sich der Wettbewerb in der Industrie vornehmlich im Preis- und Qualitätssegment abgespielt hat. Heutzutage stellen Preis und Qualität jedoch kaum noch die ausschlaggebenden Alleinstellungs- bzw. Unterscheidungsmerkmale dar: Millionen Unternehmen weltweit sind in der Lage, Produkte in angemessener Qualität zu marktfähigen Preisen herzustellen. Gute Qualität zum fairen Preis wird also vorausgesetzt – was macht also heute und in Zukunft den entscheidenden Unterschied aus?



Bild: Ornamin ProVita

Das aus einem speziellen Material gefertigte Dekor des Pflegebecher Plus bietet durch seine Antirutsch-Oberfläche auch bei feuchten Händen oder Gefühllosigkeit in den Fingern optimale und fühlbar angenehme Griffbarkeit.

Der ThermoSana wurde speziell für liegende Patienten und Personen mit Bewegungseinschränkungen der oberen Extremitäten oder des Halswirbels entwickelt. Durch die besondere Geometrie des Innenbeckers kann der ThermoSana leicht vollständig geleert werden, ohne dass er gekippt werden muss - so ermöglicht er ein selbstständiges Trinken bei intuitiver Handhabung.



Bild: Ornamin ProVita

Etwa 95% aller Entscheidungen werden aus dem Bauch heraus getroffen. Das heißt, Gefühle und Emotionen spielen die ausschlaggebende Rolle – vor allem bei Kaufentscheidungen. Es ist nicht rational, eine Handtasche für 5.000 € anstatt für 100 € bei gleicher Qualität zu kaufen oder für ein Motorrad trotz im Vergleich zu anderen Motorrädern bestenfalls gleicher Qualität mehr Geld zu bezahlen. Diese sogenannten „Lovemarks“ wie Gucci oder Harley Davidson haben es geschafft, eine Geschichte, ein Gefühl, einen Mehrwert zu verkaufen, sie haben eine emotionale Bindung zum Kunden aufgebaut: Ihre Produkte haben eine Seele.

Der Mehrwert eines Luxusguts steht dabei in erster Linie in enger Verbindung zum Marken-

namen, aber in den meisten Fällen hängt er zudem mit einem besonderen, außergewöhnlichen und wiedererkennbaren Design zusammen. Doch Produktdesign beschränkt sich bei Weitem nicht nur auf Luxusgüter – im Gegenteil: Die Anforderungen an das Design von Alltagsgegenständen sind sehr viel komplexer. Denn das Produkt muss nicht nur schön sein, sondern auch praktisch. Es muss ästhetischen Ansprüchen ebenso genügen wie funktionalen. Erst, wenn das Produkt diese Anforderungen erfüllt, besteht die Chance, dass für den Anwender ein Mehrwert geschaffen wird, der eine emotionale Beziehung zum Produkt ermöglicht.

Produktdesign in der Pflege

Zwei Schlagworte, die im Zusammenhang mit dem Thema demografischer Wandel häufig

fallen, heißen Universal Design und Barrierefreiheit. Dahinter verbirgt sich die Aufgabe, Produkte so zu gestalten, dass sie von allen Menschen ohne Anpassungen oder spezialisierte Auslegungen gleichermaßen benutzt werden können – ob alt oder jung, gesund oder krank. Dieser Aufgabe stellt sich auch Ornamin ProVita, speziell im Bereich Geschirr. So werden innovative Ess- und Trinkhilfen entwickelt, die versteckte Funktionalitäten besitzen und sich durch ein universelles und ansprechendes Äußeres nicht als solche zu erkennen geben.

Ziel ist es, Menschen möglichst lange die Chance zu geben, eigenständig zu essen und zu trinken – und zwar nicht aus klar als solches erkennbarem Spezialgeschirr, das ihnen das Gefühl gibt, anders zu sein. So sind die Produkte des Herstellers nicht einfach nur Gebrauchsgegenstände. Sie fördern die Selbstständigkeit und geben, erhalten oder steigern so das Selbstwertgefühl des Pflegebedürftigen und sorgen für mehr Freude und Qualität im Leben aller Beteiligten. Denn ohne Hilfe essen und trinken zu können, ist für die meisten Menschen ebenso wichtig wie ihre Mobilität. Zudem werden sowohl die Angehörigen als auch das Pflegepersonal zeitlich durch die gewonnene Selbstständigkeit entlastet.

Produktdesign im Dialog mit Experten und Mitarbeitern

Die ProVita-Produkte werden von Ingenieuren und Produktdesignern im Bereich Forschung

und Entwicklung entwickelt. Dabei ist dem Unternehmen sowohl im Vorfeld als auch während des gesamten Prozesses der Dialog mit Experten aus der Praxis sehr wichtig. So finden mehrmals im Jahr Workshops mit Pflegepersonal, Hauswirtschafts- und Heimleitungen aus Alten- und Pflegeheimen und Ergotherapeuten statt, in denen Produktideen gesammelt oder Produktneuentwicklungen vorgestellt und diskutiert werden.

Zudem werden jedes Jahr auf der Messe Altenpflege + Propflege Prototypen von Neuentwicklungen vorgestellt und die Messebesucher gebeten, Feedback zu geben. Auch die Mitarbeiter von Ornamin bringen sich aktiv in den Produktentwicklungsprozess ein: Sie können ihre Ideen und ihr Feedback einmal wöchentlich in einer Sprechstunde des Bereiches Forschung und Entwicklung anbringen oder in eine der zahlreichen Ideenboxen, die im Unternehmen aushängen, einwerfen.

Teller mit Auszeichnungen

Ein ausgezeichnetes Beispiel für die Produktphilosophie von ProVita, aber auch für das öffentliche Interesse am Thema Pflege ist der Teller Vital. Er erhielt 2009 gleich fünf Designpreise, unter anderem den Red Dot Design Award und den IF Product Design Award Gold und ist für den Designpreis Deutschland 2010 nominiert. Der innovative Teller versteckt hinter seinem ansprechenden Äußeren eine besondere Funktionalität: Ein schräger Innen-

boden, ein unauffälliger Überhang und ein Antirutsch-Ring am Tellerboden sorgen insgesamt dafür, dass das Essen leichter auf Gabel oder Löffel gelangt und der Teller nicht verrutscht. Das erhöht einerseits die Selbstständigkeit, fördert so das Selbstbewusstsein und trägt zudem zu einer gepflegten Tischkultur bei, in der sich niemand als Außenseiter fühlt. Die formschöne Alternative für Teller mit Randerhöhung gehört damit – neben Hightech-Produkten von internationalen Konzernen wie Apple und Miele – weltweit zu den 50 Top-Design-Produkten 2009.

Das Unternehmen verwendet für seine Produkte zudem hochwertige Kunststoffe, die sich durch hohe Wirtschaftlichkeit und besonders umweltfreundliche Attribute auszeichnen. Die besonderen Eigenschaften beispielsweise von Melamin helfen dabei, Kosten einzusparen und die Umwelt zu schonen. Ein niedriger Energieverbrauch bei der Herstellung, hohe Bruchstabilität sowie niedrige Wärmeleitfähigkeit und sinnvolle Recycelbarkeit erbringen ihren ökonomischen und ökologischen Beitrag und verschaffen dem Geschirr einen zusätzlichen Mehrwert.

Kontakt:

Natalie Dobler

Ornamin ProVita, Minden

Tel.: 0571/8 88 08-88

n.dobler@ornamin.com

www.ornamin.com

Dezenter Kautschuk-Bodenbelag

Noraplan Eco von Nora erfüllt auf dezente Weise die Anforderungen an die Farbgebung im Gesundheitswesen. 16 Pastelltöne, aufgeteilt in zwei Farbgruppen, weisen ein harmonisches Korndessin auf und erlauben individuelle Kombinierbarkeit der Beläge miteinander. Die Kollektion trägt dazu bei, ein angenehmes und freundliches Ambiente zu schaffen, um das Wohlbefinden und die Lebensqualität der Patienten zu erhöhen. Das Dessin der neuen Kollektion verbindet optimal hohe Nutzungsanforderungen mit Wirtschaftlichkeit bei Investition und Unterhalt.

www.nora.com



Desinfektionsecke für Wohngruppenküchen

Um einer Ausbreitung von Grippeviren oder Bakterien rechtzeitig entgegenwirken zu können, wird von Wibu Objekteinrichtung bei der Planung neuer oder bei der Sanierung bestehender Pflegeheime besonders auf ausreichende Desinfektionsmöglichkeiten geachtet. Eine sogenannte Desinfektionsecke sollte deshalb bei der Planung einer Wohngruppenküche für therapeutisches Kochen, einer Verteilerküche oder einer Teeküche unbedingt miteinbezogen werden. Sie kann gestalterisch optimal in das Küchendesign eingebunden werden. Praktisch dabei ist auch die Möglichkeit, Pflegemittel, die schnell zur Hand gehen müssen, dort mit unterzubringen. Der versierte Planer platziert die Desinfektionsecke und das separate Handwaschbecken so in die Küchenbereiche, dass es quasi wie ein Schleusenbereich vor den Bereichen der Zubereitung fungiert.

www.wibu-objekteinrichtung.de