

HJEMMETS HJERTE

En trendrapport om fremtidens køkken



INFO

Forside

ReCraft Design Studio
recraftdesigns.com
@recraftdesignstudio

Redaktion

Mads Arlien-Søborg
Louise Byg Kongsholm

Interviews

Asger Bache Jensen
Jarle Fink Kondrup
Kristine Viren
Rolf Birk
Stefan Nilsson

Foto

Envato Elements, Pexels, Unsplash m.fl.

Gengivelse kun tilladt med tydelig angivelse af kilde.
Kontakt pej gruppen for yderligere oplysninger.



INDHOLD

00	INTRO	5
01	DEN HISTORISKE UDVIKLING	7
02	SAMFUND OG ØKONOMI	12
03	LIVSSTIL OG ADFÆRD	20
04	MAD OG VELVÆRE	32
05	DESIGN OG INDRETNING	35
06	TEKNOLOGI	46
07	BÆREDYGTIGHED	55
08	KONKLUSION	61

FORORD

Velkommen til trendrapporten om køkkenet – hjemmets hjerte. En trendrapport, der både giver inspiration og retning for alle i og omkring køkkenbranchen og kaster lys over den fremtidige udvikling. Rapporten er baseret på mange års erfaring, mange måneders grundig research, interviews og cases og fremstår som et samlet værk.

En lille vigtig note inden du læser videre i rapporten: Inden for trendforskning findes et vigtigt begreb, der kaldes 'miste-værdier'. Begrebet beskriver de grundlæggende motivationer, vi mennesker har, når vi vælger, hvordan vi bruger vores tid og penge. Det handler om, at vores forbrug ofte er styret af ønsket om at fastholde eller genfinde noget, vi er bange for at miste grebet om.

Samtalekøkkenet er et af de tidligste og mest tydelige eksempler på denne udvikling. Da køkkenet for alvor blev hjemmets hjerte, handlede det netop om ønsket om at genfinde samværet og nærheden i familien, som mange frygtede at miste i en travl og individualiseret hverdag. Det store køkken-alrum blev hurtigt et symbol på familiens fællesskab, nærvær og samhørighed – og er det stadig i dag.

Faktisk ser vi at køkkenet fylder mere og mere, mens den klassiske dagligstue bliver mindre.

Paradoksalt nok laves der mindre mad og spises mindre mad i selvsamme samtalekøkken, da livsformer og andre misteværdier trækker vores forbrug og tid i en anden retning. Men drømmen og idealet lever; og derfor er misteværdier nøglen til at forstå meget af det, vi kaster os over med liv, sjæl og penge.

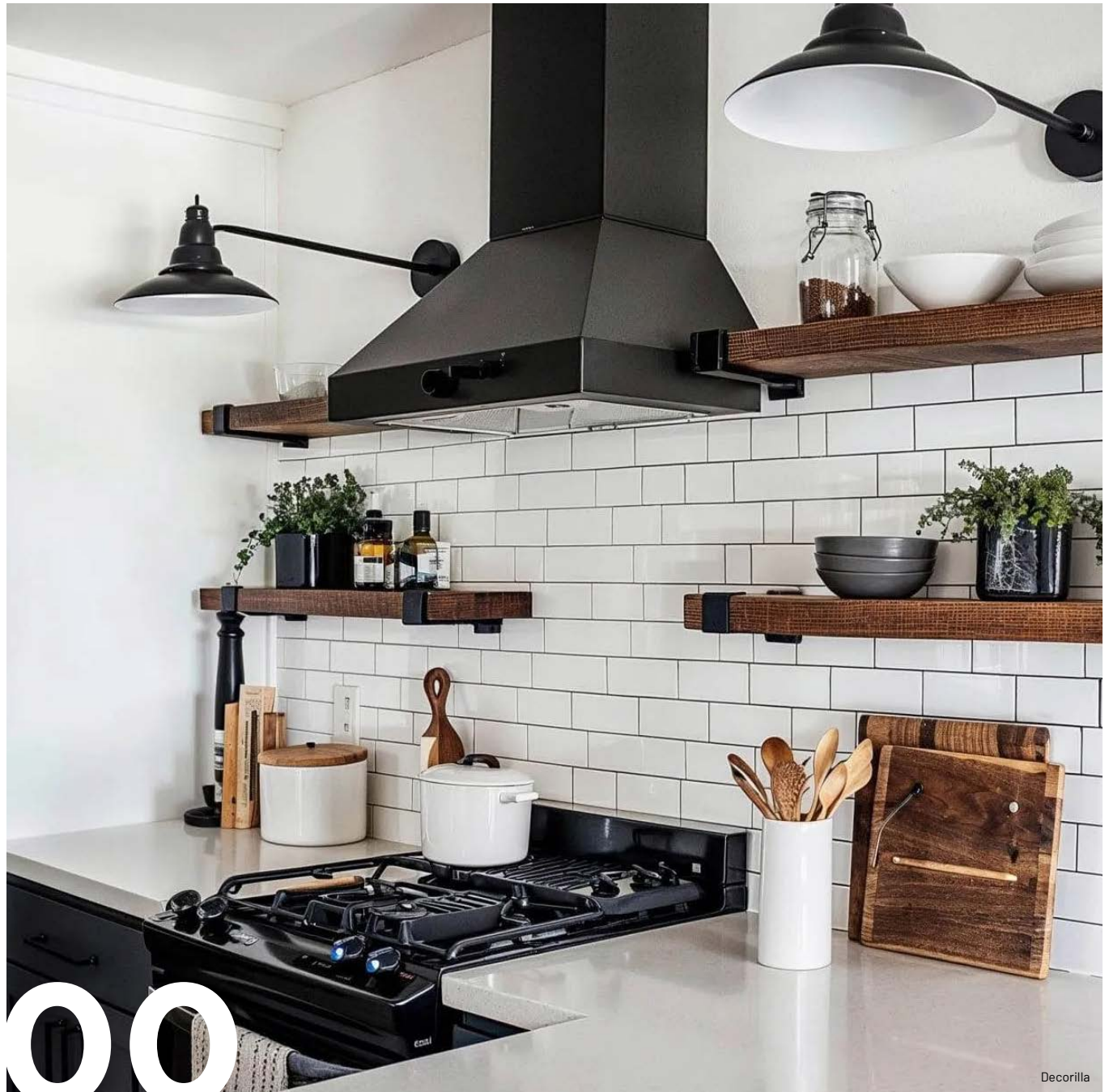
Siden da har vi set flere lignende tendenser. Brætspillets genoplivning og vinylpladens comeback er gode eksempler på, hvordan forbrug i stigende grad drejer sig om at fastholde værdier, vi oplever truet af hastig teknologisk udvikling og en accelererende hverdag.

Denne rapport undersøger køkkenets udvikling igennem tiden med fokus på rolle, funktion og design. Vi giver også bud på, hvordan fremtidens køkken kan komme til at se ud, og hvilken rolle det vil spille i vores fortsatte jagt på nærvær og fællesskab.

*Louise Byg Kongsholm
CEO, pej gruppen*

INTRO

Fra funktion til fællesskab,
fra trend til teknologi.
Denne rapport tegner
linjerne frem mod 2030.



Decorilla

Køkkenet i en ny tidsalder

I takt med samfundets udvikling ændrer livsstil, holdninger, handlinger og vaner sig. Med et stigende fokus på både bæredygtighed, teknologi og trends ændres også køkkenets rolle og udtryk.

Køkkenet er ikke længere kun et funktionelt arbejdsrum. Det er et socialt samlingspunkt, et designstatement og et spejl på vores værdier. Her mødes funktionalitet og æstetik i en ny balance, hvor bæredygtige løsninger, teknologiske fremskridt samt materiale- og farvetrends former køkkenet.

Ser vi tilbage i historien, har køkkenet gennemgået en bemærkelsesværdig transformation. Fra lukkede arbejdskøkkener til åbne samtalekøkkener og modulære løsninger – og køkkenet har dermed altid afspejlet vores måde at leve på.

Selvom køkkenet er en stor investering, der skal holde i mange år, er det fortsat præget af skiftende trends inden for farver, materialer og design. Branchen er i konstant udvikling og påvirkes både af æstetiske strømninger og bredere samfundstendenser. Særligt fleksible, pladsbesparende og multifunktionelle køkkenløsninger vinder frem, drevet af urbaniseringens voksende efterspørgsel på kompakte boliger. Samtidig oplever vi at tendensen udenfor storbyer, hvor kvadratmeterpriserne er mindre, stadig bevæger sig mod større køkkener og at køkkenet indgår i et stort sammenspil med boligens andre rum. Samme tendens gør sig gældende hos de store high-end køkkenproducenter, hvor køkkenerne kun bliver større og inddrager nogen af den plads, der ellers ville blive brugt til ophold eller stue.

Selvom bæredygtighed endnu ikke er afgørende for de fleste danskere ved valg af køkken, vinder bæredygtige løsninger gradvist indpas – mest af alt fordi de emmer af snusfornuft.

Med denne rapport undersøger vi de bagvedliggende strukturer, der driver udviklingen. Rapporten giver desuden et bud på de mest fremtrædende køkkentrends, farver og materialer, som vil forme fremtidens hjem frem mod 2030. Vi har også inviteret nogle af de klogeste og mest toneangivende eksperter til at bidrage med deres viden gennem interviews og citater.

Rapporten henvender sig til designere, arkitekter og producenter, der ønsker indsigt i udviklingen af det moderne køkken. Den er også relevant for leverandører af køkkenløsninger, herunder hvidevarer, gadgets, akustikløsninger og spisestuemøbler. Stylist og indretningsarkitekter kan ligeledes få værdi af rapporten. Alle med interesse i køkkenet som hjemmets hjerte kan hente ny viden og inspiration her. God læselyst!

SYNSPUNKTER FRA FORMIDLINGSHEFEN/ARKITEKTEN

KRISTINE VIRÉN

Arkitekt og formidlingschef
Videncenteret Bolius
Ekspert i Hammerslag
Marts 2025

Kristine Viren peger på køkkenet som hjemmets hjerte, med øget funktionalitet, nørdet udstyr og voksende bæredygtighedsfokus.

Hvilke forventninger har du til branchen og markedet frem mod 2030?

Jeg har ikke præcise tal på området, men hos Bolius oplever vi en tydelig og stor interesse for køkkenet, og det samme mærker jeg klart, når jeg er rundt i landet på optagelser og holder foredrag. Køkkenet bliver fortsat prioriteret som boligens vigtigste rum, ja nærmest hjemmets hjerte. Når vi for eksempel er ude med Hammerslag og ser nye eller ombyggede huse, så er køkkenet faktisk større end nogen sinde. Det virker, som om køkkenet har fået endnu flere funktioner, mens dagligstuerne er blevet meget mindre. Køkkenet suger nærmest livet ud af dagligstuen, som bliver mere huleagtig. Køkken-alrummet overtager også nye funktioner. Selvfølgelig skal der stadig laves mad, og man skal have den obligatoriske store køkkenø, hvor man kan spise. Men vi ser

også flere oaser eller sofaområder flytte ud i køkkenerne, og det optager en del plads. Der skabes også sammenhæng med udearealer, udekøkkener, terrasser, udestuer og orangerier, men med køkkenet som centrum.

Hvordan prioriteres de forskellige rum i huset i dag og fremover?

Køkken-alrummet bliver større og større, og folk sparer ikke på det. Der købes stadig gadgets og køkkenmaskiner af høj kvalitet. Det er ikke prangende som i nullerne, men snarere lidt nørdet. For eksempel ser vi de her narniaskabe (på engelsk Pantry), hvor folk hænger kvægekød på kroge, fordi de går så ekstremt meget op i det. Inde i skabene findes der måske en hel række af køkkenmaskiner, som vidner om en tydelig interesse. Det er ikke alle, der gør sådan, men man ser alligevel ting, hvor man tænker "hold da op", der bliver nørdet i det her køkken. Så selv om vi laver mindre mad, så køber vi alt udstyret, for det ser godt ud.

I Hammerslag ser I tit noget særligt. Men når det handler om almindelige boliger, er køkkenet så stadig det vigtigste rum?

Ja, køkkenet er stadig meget vigtigt. Der bruges mange timer i køkkenet modsat andre rum, hvor man nærmest lukker øjnene lidt. Så selv om det ofte er de specielle køkkener, der ses på TV og i reportager i diverse magasiner, så er køkkenet også hovedrummet, dog i lidt mindre skala – for langt de fleste. Det er hjemmets hjerte. Kan du forestille dig en fremtid, hvor køkkenet slet ikke er nødvendigt, eksempelvis på grund af One Pot Cooking, eller hvor studie- og ungdomsboliger slet ikke har køkkener?

Jeg tror ikke, det bliver en stor mainstream-trend i Danmark. Vores boliger er simpelthen for vigtig en base. Trenden slår igennem i store og unge byer, hvor kulturen er anderledes, og hvor hjemmet ikke er basen. Danskerne mødes primært hjemme og efter corona er danskerne blevet endnu mere hjemmekære. Når verden er urolig pga. virus, inflation, krig eller andet, så blive hjemmet den trygge base, hvor man kan slappe af og lade op. Hjemmearbejdet har også betydet, at flere bruger mange timer i deres køkken og alrum og at hverdagen bliver med en mere glidende overgang mellem arbejde og fritid.

Hvordan ser madkulturen ud, og hvad betyder den for køkkenets udvikling?

Aftensmåltidet må helst ikke tage mere end 20 minutter. Vi er jo ikke som den italienske mama, hvor det helst skal tage mindst 2 timer. Men vi vil stadig gerne dyrke måltidet og spise hjemme. Hjemmet er fortsat afgørende for vores oplevede livskvalitet. Vi ser sjovt nok også, at køkkenet begynder at blive isoleret igen, blandt andet fordi roderiet i køkkenet ikke skal vises frem og/eller på grund af indeklimaet. Køkken-alrum har ofte dårlig luftkvalitet og problemer med CO₂, fordi emhætterne ikke fungerer optimalt. Men tendensen til at isolere køkkenet har endnu ikke rigtig bidt sig fast hos den brede befolkning.

Hvordan ser du køkkenudstyrets udvikling, og hvilke teknologier vil især slå igennem?

Airfryeren er rykket ind i hvert andet hjem, og den har virkelig slået igennem, især hos børnefamilier og singler, fordi vi gerne vil lave hurtig mad derhjemme. Efter nullerne, hvor vi

KONKLUSION

Fremtidens køkken
kombinerer design, funktion
og bæredygtighed – skabt til
moderne liv og skiftende behov.



Cerruti & Draime

Et køkken i bevægelse – og en branche i transformation

Køkkenet har bevæget sig langt fra sin oprindelige rolle som skjult arbejdsrum til i dag at være hjemmets multifunktionelle omdrejningspunkt – fysisk, kulturelt og følelsesmæssigt. Denne udvikling fortsætter med stadig højere hastighed og stigende kompleksitet.

Fremtidens køkken er hverken entydigt eller statisk. Det er i konstant forandring, præcis som vores hjem og måden, vi indretter os på. Globale tendenser, skiftende livsstile og stigende forventninger til funktionalitet, æstetik og bæredygtighed er med til at forme fremtidens køkkener.

For jer, der designer, udvikler og producerer fremtidens køkkenløsninger, åbner denne udvikling op for helt nye muligheder, men den medfører samtidig et større ansvar. I skal være mere årvågne og endnu bedre til at forstå forbrugerne og deres ændrede behov.

Forbrugerne efterspørger ikke længere blot smukke køkkener, men fleksible, intelligente og langtidsholdbare systemer, der nemt kan tilpasses skiftende behov og livssituationer. Det betyder øgede krav til materialevalg, produktion, holdbarhed og innovativ funktionalitet. Fremtidens køkkener skal både være attraktive og praktiske på én gang.

Urbanisering og nye boligformer skaber et behov for mere kompakte, multifunktionelle og pladsbesparende køkkenløsninger, især i byområder. I modsatte ende af markedet ser vi en voksende efterspørgsel på større, mere komplekse køkkener med zoner, der kombinerer madlavning, socialt samvær og opbevaring. Begge disse udviklinger

understreger ét vigtigt budskab: Én løsning passer ikke til alle. Segmentering og indsigt i forskellige målgruppers behov bliver derfor stadig vigtigere.

Samtidig forventes teknologien i køkkenet at være intuitiv, diskret og meningsfuld frem for dominerende og prangende. Design skal understøtte og styrke brugerens hverdag, ikke tage opmærksomheden fra det væsentlige – nemlig de mennesker, som bruger køkkenet hver dag.

Bæredygtighed skal tænkes ind helt fra begyndelsen, både i forhold til valg af materialer, cirkulære principper og holdbare løsninger. Vi skal tale mindre om udskiftning og mere om reparation, vedligeholdelse og fleksibel opgradering, der forlænger køkkenets levetid og reducerer miljøpåvirkningen. Denne tilgang handler ikke blot om at leve mere ansvarligt, men også om at skabe mere meningsfulde og personlige produkter.

Køkkenet bliver i stigende grad en strategisk arena, hvor brands kan positionere sig på både design, etik, bæredygtighed og oplevelser. Det er her, I som aktører har muligheden for at sætte en tydelig retning – ikke bare hvad angår æstetik, men også hvordan vi lever, mødes og forbruger både nu og i fremtiden. Måske handler det ikke længere om at skabe det perfekte køkken, men snarere det rette køkken, der passer præcist til den livsstil, vi har valgt.

Fremtidens køkken er ikke blot et rum, men en fortælling og en platform. Det er jer, der som brancheaktører er med til at forme denne fortælling og skrive det næste kapitel om, hvordan vi skal bo, leve og spise sammen i fremtiden.



Julia Bimer

KLAR TIL

NÆSTE SKRIDT?

Tak fordi du har læst med.

Du har nu fået indsigt i de vigtigste bevægelser og værdiskift, der former køkkenets udvikling.

Men hvad betyder det konkret for jeres virksomhed, jeres kunder og jeres produktudvikling?

Det kan vi hjælpe jer med at finde svar på.

Lad os tage en snak

Kontakt os for en uforpligtende samtale om, hvordan vi kan bringe rapportens indsigter i spil i jeres kontekst – enten i form af foredrag, konsulentarbejde eller workshops.



Mads Arlien-Søborg
Trendforsker



Louise Byg Kongsholm
Trendforsker



Mette Lykkegaard From
Trendforsker

