lignum facile
COCINA y HÁBITAT

Banco de trabajo con muebles de apoyo, B2.
Fuente: Bulthaup

INSPIRAR

b.1

Vida sostenible / Tendencias

tendencias del consumo

/ 1

tendencias en el comportamiento del consumidor

Uno de los criterios de segmentación tradicionales ha sido el status social, que se basa en la necesidad que las personas tienen de reconocimiento.

En una sociedad de consumo tradicional; el que consumía más, mejor, lo más nuevo, o lo más caro adquiría un status superior. Sin embargo estamos viendo cómo los iconos tradicionales basados en el status están dejando paso a un enfoque centrado en un estilo de vida más esencialista y ligado a los valores cotidianos, sociales y de respeto al entorno.

Después de todo, en las sociedades maduras de consumo progresivamente dominadas por la abundancia (física), la saturación, las experiencias, el individualismo, los sentimientos de culpa y preocupación por los efectos paralelos de un consumo incontrolado, el status va a ser alcanzado de nuevas y diferentes maneras.

De hecho ningún símbolo se escapa a una posible devaluación, ya que estos no son más que meros acuerdos. Por ejemplo, en el momento en el que socialmente acordemos que un coche no es más que un medio de transporte para ir de un sitio a otro, y no un indicador del nivel económico de cada uno (como es ahora), los fabricantes de coches tendrán un problema.

Este tipo de "nuevos acuerdos" aparecerán en sociedades en las que mostrar el nivel económico no será tan importante ni lo único que nos de valor como personas.

.1 comportamiento sostenible (pág. 3)

.2 la cocina compacta (pág. 4)

.3 la cocina taller (pág. 7)

comportamiento sostenible

/ 1.1

Logotipo madera procedente de bosques sostenibles.

Logotipo eco-friendly o "publicidad verde"

Logotipo de agricultura ecológica de la UE.

Las sociedades han abrazado la sostenibilidad como (única) manera de salir adelante y millones de consumidores están tomando parte activa para "enverdecer" sus vidas. Los credenciales verdes son una nueva fuente de status y esto les llevará a consumir más productos y servicios eco-friendly marcas y diseños irónicos que les ayudarán a enseñar su tan valorada "conciencia ecológica o sostenible". También a los fabricantes y a los vendedores.

Tendrán cada vez más importancia:

- ✓ La inclusión e información detallada en fuentes (producción, ingredientes y distribución ecológicas), sostenibles representan todas ellas un potencial beneficio para los consumidores.
- ✓ Las nuevas formas eco-friendly de prestar servicios para aquellos que no producen bienes físicos con los que validar sus credenciales verdes.
- ✓ Contar las acciones de cada individuo con los demás y compartirlas. Los consumidores realizan iniciativas particulares pero saben que si no son seguidas por otros consumidores, las acciones morirán o no tendrán fuerza suficiente.
- ✓ Invitar a grupos a seguir las iniciativas individuales o auspiciadas por alguna marca. Enseguida contarán con seguidores que disfrutarán de un status superior de moral en el campo colectivo.

Baggu Bag.
Bolsa reciclabe
www.baggu.es

la cocina compacta

/ 1.2

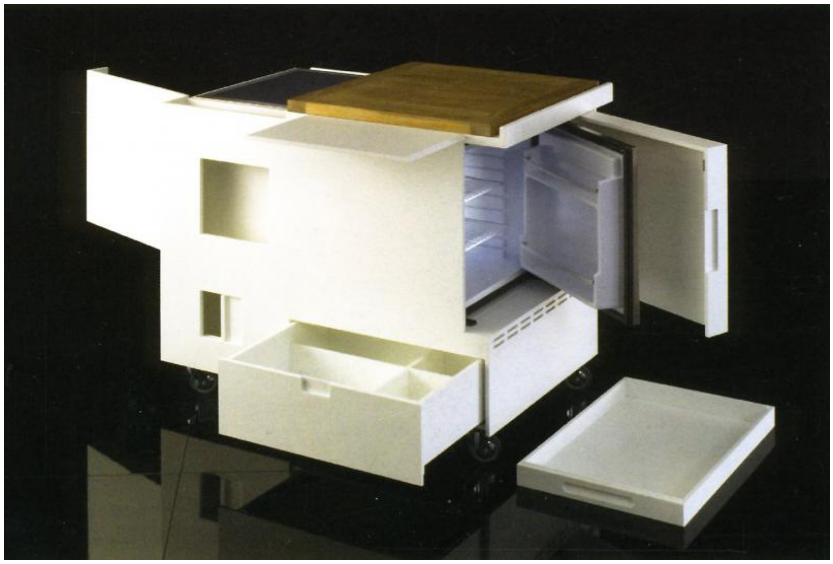
"Hay que pensar bien en lo que realmente se necesita y en cómo crear una cocina apropiada para el estilo de vida de cada uno. Hay que evitar los clichés. También hay que concederse mucho tiempo para pensarlo bien. Se debe tener en mente que un buen cocinero profesional puede preparar una deliciosa comida en el espacio que ocupa el armario de las escobas" Cita de Norbert Wangen recogida del: Rudge I. y G., (2009), *1000 detalles de interiorismo para la casa*, Blume.

Modelo Only-one. Fuente: Moblegal

La idea de concentrar toda la cocina, con su variedad de electrodomésticos y de superficies, en un único mueble que venga preparado de taller y listo para posar y conectar en cualquier lado, tiene ya una larga trayectoria, desde propuestas pioneras como las de Buckminster Fuller en los años 30 de baños y cocinas de acero estampado.

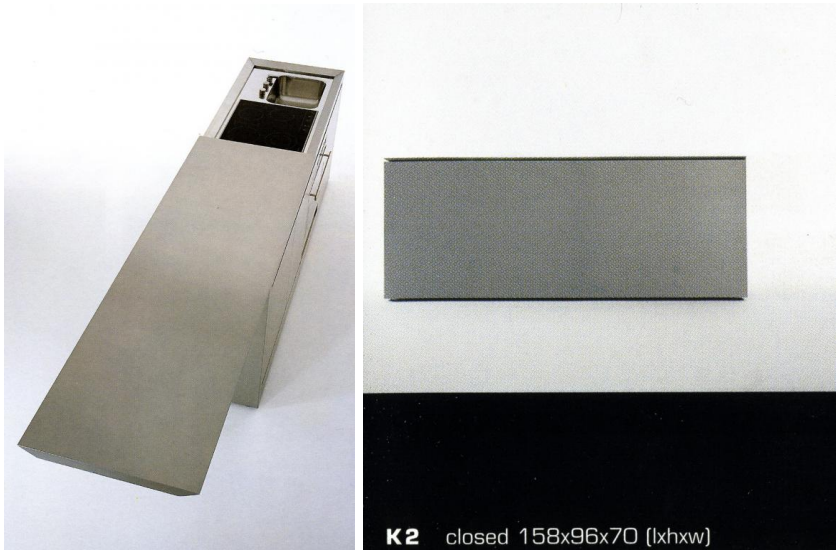
Modelo D10. Fuente: Xoane

Uno de los hitos de este proceso es el Carrelone Boffi Minikitchen, cocina sobre ruedas diseñada por Joe Colombo en 1963 para Paolo Boffi, dentro de su serie de Total Living Units. Esta pieza de madera y acero, incluía un fogón, nevera, superficies extensibles de trabajo, una gran tabla de corte y espacios de almacenaje y bandejas, en un espacio de menos de un metro cuadrado, funcionando con una sola toma de corriente. La minikitchen se convirtió en un icono, siendo premiada en la Trienal de Milán del 64, y figurando en exposiciones de vanguardia como Italy: the New Domestic Landscape (MoMA, 1972) en la que se presentaban algunas de las propuestas italianas más radicales en el panorama arquitectónico del momento, como las de Superstudio o Archizoom.



Carrelone Boffi Minikitchen, de Joe Colombo.
Fuente: Boffi

En los últimos años, quizá bajo la influencia de las corrientes abstractas de los años 90, la atracción por las cocinas compactas ha vuelto a cobrar fuerza, con una figura como Werner Wangen diseñando en su serie K, iniciada en 1995, una cocina cubo de acero inoxidable, con tapa deslizante, de innegable atractivo, que en su desarrollo, de la mano de Boffi desde 2003, ha ido consolidándose como uno de los mejores diseños de los últimos años, puliendo detalles técnicos como la extracción en el plano de trabajo o introduciendo versiones en Corian y tablero laminado.



Sistema K1 de Norbert Wangen, posición abierta *(imagen superior izquierda)*.
Sistema K2 de Norbert Wangen, posición cerrada *(imagen superior derecha)*.
Fuente: Boffi

La esférica Sheer, de fibra de carbono, la Solaris de Pietro Arosio para Ernestomeda, o las zonas de agua compactas de Rieber son otros modelos de estos últimos años, en que la Minikitchen original ha conocido una reedición actualizada, en la que el tablero contrachapado ha sido sustituido por Corian y el hornillo eléctrico por una placa de inducción.

Waterstation Round, zonas de agua compacta en acero inoxidable de Max Maier. Fuente: Rieber

Isla con electrodomésticos y fregadero incluidos. Fuente: ByP cocinas

la cocina taller

/ 1.3

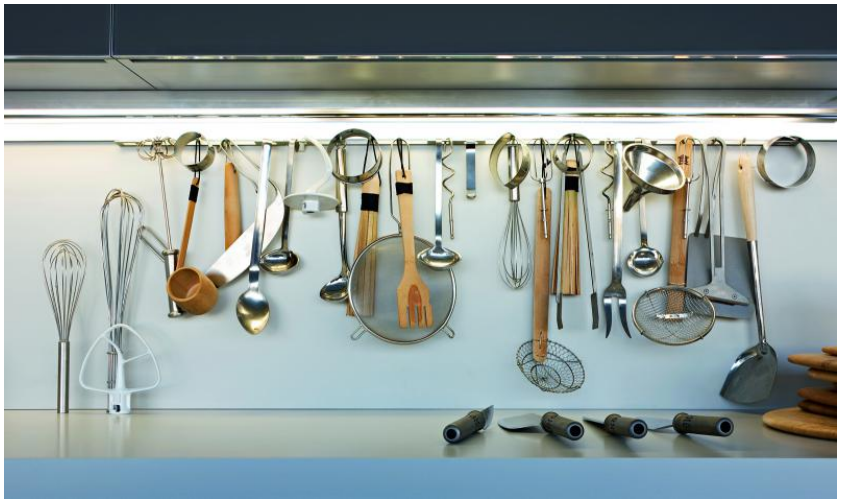
Equipamiento heterogéneo, cocina experimental de Lillian Gilbreth para la Brooklyn Gas Co., 1930. Architectural Forum

"En mi familia continuamente experimentamos y cambiamos de forma parcial nuestra cocina cuando lo juzgamos oportuno. Con el tiempo este ha llegado a ser uno de los lugares preferidos de la vivienda (...), es bonito poder cocinar por placer, sin estrés, probar e inventar platos, dar vueltas por el mercado y dejarse sugerir nuevos menús". Otl Aicher, en su libro "La cocina para cocinar" (el título es una declaración de principios), propone que "a los diseñadores que no cocinan no debería confiárseles el diseño de cocinas".

La cocina taller se basa en el aprecio por el acto de cocinar, el aprecio por las materias primas, por los utensilios precisos, por el trabajo bien hecho que se transforma, por el cuidado con que se realiza, en algo intenso y esencial: "Los cerezos están en peligro de extinción porque recoger cerezas es una pérdida de tiempo. Pero recoger las de un solo árbol es una actividad que se recuerda como uno de los mejores momentos del verano".

La cocina taller recoge aportaciones de toda la historia de la cocina, planteándose en cierta medida como respuesta a unos tiempos en que, debido a causas como la progresiva especialización en nuestra sociedad, se ponen en cuestión o, peor aún, se pierden por pura inercia, algunos de los puntos de amarre del hombre con su medio más inmediato, actos que vienen repitiéndose durante miles de años y que seguramente merecen un mayor aprecio.

Entre estos, se encuentra el cocinar uno mismo, o mejor aun en compañía, los productos que ha plantado o que ha escogido cuidadosamente, y por supuesto el acto de comer juntos algo que sabemos bien lo que es, que hemos trabajado.



Utensilios de cocina vistos. Proyecto InDada
Fuente: Dada

Acabados materiales y materiales preparados para su uso.
Fuente: Matali Crasset

Algunos de los factores que se encuentran detrás de esta corriente, que surge durante los años setenta, son el redescubrimiento de la cocina regional, la revolución ecologista, o la nouvelle cuisine, que emplea sólo productos naturales, prepara los alimentos con su propio sabor y selecciona menús ligeros que no engorden ni llenen.

Materiales y colores neutros para que sean los alimentos los que aportan color y calor al espacio.
Fuente: ByP cocinas

En el ámbito del planeamiento del espacio de la cocina esto se traduce en una nueva disposición, que organiza alrededor de una zona de trabajo central las funciones de cocción y limpieza (ver la cocina abierta) y en una mejor accesibilidad a los utensilios de cocina; así, frente a una tendencia más formalista que lo esconde todo, en la cocina taller se procura que los distintos útiles de trabajo, de diseño preciso y la mejor calidad, estén siempre a mano, preparados para servir.

En cuestiones como la decoración de la cocina el planteamiento es consecuente, la cocina debe pintarse de forma neutra y tranquila, son los alimentos los que deben aportar el color al espacio, así como sus aromas; y ante las herramientas precisas, no tiene mayor sentido llenar las paredes con adornos superfluos.

Por encima de todo, se evita trabajar mirando a una pared, se trabaja de cara al espacio, de cara a las otras personas, se comparte el acto de cocinar.

Estancias agradables que facilitan compartir el acto de cocinar.
Fuente: Xoane

Ejemplo: “la cocina taller”

Partiendo de las características básicas de cada espacio vital y en concreto de la zona de aguas y de cocción, bulthaup b2 presenta una cocina móvil que puede ampliarse y combinarse individualmente.

El nuevo sistema representa una continuación consecuente del banco de trabajo bulthaup y redefine el concepto original de "taller de cocina", compuesto por un banco de trabajo, módulos taller y módulos electrodoméstico: el banco de trabajo para las zonas de agua y de cocción; los módulos de trabajo para guardar la vajilla, los utensilios de cocina y la materia prima; y los módulos electrodoméstico para alojar el horno, el lavavajillas y el frigorífico. bulthaup b2 se mantiene fiel al principio de "eliminación de lo superfluo": sólo permanece lo realmente importante - los mejores materiales, las mejores herramientas, la mejor materia prima y la mejor vajilla.

La pensada concentración del espacio de almacenamiento elimina la necesidad de extraíbles y cajones: el módulo de trabajo sustituye la clásica cocina de cajones. También la diversidad se ha reducido: unos pocos modelos básicos y una selección de materiales -como los chapados de roble y nogal combinados con encimeras de acero inoxidable, roble, nogal y caliza gris-, permiten incontables variantes de diseño. Al cerrar las puertas se pone de manifiesto la extraordinaria belleza de sus formas sencillas y funcionales.

Banco de trabajo con muebles de apoyo, B2.
Fuente: Bulthaup

bulthaup b2 redefine el concepto de la cocina. El banco de trabajo b2 rompe con la convención de una encimera definida y continua: está compuesto por módulos independientes que pueden combinarse individualmente y ampliarse mediante nuevos elementos para adaptarse flexiblemente a las costumbres y necesidades del usuario.

El diseño de b2 se creó en colaboración con el reputado estudio EOOS de Viena. Con su método del "análisis poético", los diseñadores encaran el desarrollo de nuevos productos de una manera muy especial: tienen en cuenta factores como la imagen, el ritual y el mito, que combinan y sintetizan para otorgar al producto su forma final. "El resultado es un sistema original, moderno e independiente: bulthaup b2 define el espacio vital de la cocina como un sistema cambiante y de este modo representa el prototipo de la cocina presente y futura", afirma Gerd Bulthaup.

Banco de trabajo con muebles de apoyo, B2.
Fuente: Bulthaup

En nuestro contexto, existen propuestas avanzadas que aportan respuestas a las nuevas tendencias, donde la vuelta a lo esencial, los valores colectivos, un entorno viable y sostenible, la eficiencia energética y las relaciones sociales juegan un papel cada vez más destacado.

Accesibilidad y visibilidad a los elementos de la cocina. Fuente: ByP cocinas

Vuelta a lo esencial. Modelo Austral. Fuente: Moblegal

Zona de trabajo central. Fuente: Xoane

Documentos de las series lignum facile cocinas

INSPIRAR

A. ESTILOS Y TENDENCIAS

a.1. La cocina y la vivienda.

a.2. Accesibilidad.

a.3. Tendencias y estilos de vida.

B. VIDA SOSTENIBLE

b.1. Tendencias.

b.2. Sostenibilidad: Ecokitchen.

b.3. La decoración.

CONCEBIR

C. DISEÑAR EL ESPACIO

c.1. Conceptos de cocina.

c.2. Ejemplos de tendencias.

c.3. Tipologías de cocinas.

c.4. Ambiente de la cocina.

c.5. Tamaños y dimensiones.

D. DECIDIR EL MOBILIARIO

d.1. Composición de la cocina.

d.2. El mobiliario en la cocina.

d.3. Posiciones relativas en la cocina.

d.4. La salud en la cocina.

d.5. Los electrodomésticos.

E. INSTALACIONES

e.1. Tipos de muebles.

e.2. Instalación eléctrica.

e.3. Instalación de fontanería.

DISFRUTAR

F. CONFORT Y BIENESTAR

f.1. La organización de la cocina.

f.2. El ambiente en la cocina.

f.3. La cocina estar.

G. CALIDAD Y MANTENIMIENTO

g.1. Partes del mobiliario.

g.2. Tecnicismos del mobiliario.

g.3. La limpieza en la cocina.

H. PROYECTOS DE COCINAS CONTEMPORÁNEAS

En la siguiente dirección puede acceder a todos los documentos publicados hasta el momento por lignum facile:

Cocina y Habitat, www.lignumfacile.es/cocinayhabitat/

Si desea más información, puede contactar con:

lignum facile lignumfacile@clustermadeira.com

Teléfono: (0034) 981 937 261.

Fax: (0034) 981 937 106

Localización: Praza Salvador García Bodaño 7, 1ºA. CP. 15703. Santiago de Compostela.

Una iniciativa de: Cluster da Madeira de Galicia.

Empresas de cocinas:

Grupo byp	www.bypcocinas.com
Moblegal	www.moblegal.com
Xoane	www.xoane.com

Otras empresas participantes.

Corral y Couto	www.corralycouto.com
Financiera Maderera	www.finsa.es
Galiperfil	www.galiperfil.com
Grupo Losán	www.losan.es
Grupo Molduras	www.grupomolduras.com
Laminados Villapol	www.villapol.com
Maderas Peteiro	www.maderaspeteiro.com
Portadeza	www.portadeza.com