

## **Orgatec 2018 – bulthaup presenteert b.architecture in de kantooromgeving**

Aich, 23-10-2018 – bulthaup komt dit jaar op de Orgatec (hal 5.2, stand A010) met een toekomstgericht totaalconcept voor de kantoorruimte waarin mensen collectief en creatief kunnen werken maar ook ontspanning vinden: b.architecture is een centrum voor ontmoeting en regeneratie én basis voor grotere productiviteit. Het concept focust via vorm, functie en materiaal op de essentie: op de gebruiker met zijn wisselende behoeftes in de steeds veranderende omstandigheden van onze moderne tijd.

Bij het vormgeven van b.architecture – voor het eerst gepresenteerd in Milaan 2018 – heeft bulthaup het water centraal gesteld. Water is het levenselixir van de mens. Ook in het kantoorleven speelt water een belangrijke rol: het verkwikt en pept ons op bij lange vergaderingen of creatieve brainstorms, maar ook als we geconcentreerd alleen zitten te werken. Om gezond te blijven en ons goed te blijven voelen hebben we elke dag weer voldoende water nodig; ook voor onze productiviteit is het onmisbaar. We leven in een jachtige tijd, waarin momenten van rust een belangrijke compensatie vormen voor onze drukke dagelijkse werkzaamheden.

### **Nieuw totaalconcept voor de werkomgeving: b.architecture**

Toegepast in de kantooromgeving verenigt b.architecture werk en regeneratie. Er ontstaat een actieve, gestructureerde ruimte met flexibele grenzen, die creatief en collectief werken mogelijk maakt. In korte, effectieve pauzes kan de kantoormedewerker tussen en tijdens vergaderingen tot zichzelf komen, mede dankzij het stromend water dat her en der in dit ruimteconcept is ingebouwd. De verschillende zones worden gedefinieerd door diverse elementen met ruimteverbindende en -scheidende functies, die vrij in de ruimte zijn gepositioneerd: een tafel met zitbank, een tussenelement, een keukengedeelte en een plaats voor ontspanning. 90 graden draaibare vleugels van Japans papier structureren deze afdelingen flexibel, op basis van de individuele wensen van de gebruiker.

Centraal staat de tafel met eromheen de zitbank, een plek om creatief en collectief te werken, maar ook voor pauzes om weer op krachten te komen en door iets te eten of drinken nieuwe energie op te doen. In het tafelblad zijn koel- en warmhoudmodules geïntegreerd, zodat dranken en spijzen op de juiste temperatuur geserveerd kunnen worden. Met gemakkelijke, intuïtief te bedienen staven kan gekozen worden voor de gewenste temperatuur. Heilzame kruiden in speciale keramische potten, die langs de lineaire openingen vrij te plaatsen zijn, kunnen dankzij hun wortelhaarvaten water opzuigen uit een reservoir. In kleine uittrekbare planken onder het tafelblad liggen messen klaar voor het snijden van kruiden en groenten. Zo kunnen dranken, kruiden en groenten direct aan tafel manuele ervaringen opleveren die zorgen voor creatieve momenten en regeneratie, zonder dat iemand er zelfs maar voor hoeft op te staan.

Het keukengedeelte met spoelunit en kookplaats dient als werkplaats en plaats om even iets te parkeren, bij gewone bezigheden als het bereiden van eten en drinken en bij het bewaren van voedingsmiddelen. Een frontmodule die in gesloten toestand grote binnenlades en -uittrekelementen aan het oog onttrekt, kan naar beneden worden geklapt, waardoor tijdens het kookproces een onbeperkte en snelle toegang tot alle benodigde zaken wordt bereikt.

Tussen keuken en tafel staat het tussenelement, dat beide ruimtelijk scheidt maar tegelijkertijd een doorgeefluik vormt en een verbinding creëert tussen deze twee elementen. Ook hier speelt water weer

een centrale rol. Bij het tussenelement was je je handen of fris je je op en creëer je even een moment voor jezelf.

De verschillende b Solitaires krijgen in het totale ruimteconcept de rol van trouwe begeleiders. Ze staan klaar om de nodige hulpmiddelen aan te reiken voor werk en regeneratie. Achter het keukengedeelte staan twee b Solitaire banken klaar voor degenen die even rustig willen zitten. De achterwand van de module is voorzien van planken waarop bijvoorbeeld kamerplanten kunnen worden geplaatst. Zo ontstaat een prettige atmosfeer voor medewerkers die het werk even het werk willen laten.

Foto's vindt u, zodra ze beschikbaar zijn, onder de volgende link:

<https://bulthaup.com/nl/pers/persinformatie/>

#### *Over bulthaup*

bulthaup is opgericht in 1949 en behoort wereldwijd tot de toonaangevende ondernemingen in de sector premiumkeukens. Het economisch onafhankelijke familiebedrijf staat onder leiding van CEO Marc O. Eckert, de derde generatie Bulthaup. Het bedrijf stelt hoge eisen aan design, kwaliteit en functionaliteit, gecombineerd met een passie voor innovatie, en ontwikkelde zich zo tot drijvende kracht in de markt.