

Orgatec 2018 – bulthaup presenta b.architecture en un entorno de oficina

Aich, 10.23.2018 – En la edición de este año de la feria Orgatec (pabellón 5.2, stand A010), bulthaup presentará un concepto de espacio global orientado al futuro para un entorno de trabajo en el que las personas puedan trabajar de forma colectiva y creativa, pero también tomarse un respiro: b.architecture representa el punto central del encuentro y la regeneración, así como el punto de partida para una mayor productividad. El concepto se centra en lo esencial respecto a forma, función y materiales: las personas y sus necesidades en sintonía con los tiempos cambiantes.

En el diseño de b.architecture, presentado por primera vez en Milán en 2018, bulthaup ha convertido el agua en el elemento clave de su desarrollo. El agua, el elixir de la vida también tiene en las oficinas un papel importante que desempeñar: el agua refresca y repone durante las largas reuniones, las sesiones de creativas lluvias de ideas y el intenso trabajo individual. El consumo diario de la cantidad adecuada de agua es esencial para la salud y, por lo tanto, también para nuestro bienestar y productividad. En nuestros tiempos de cambio vertiginoso, los momentos de recuperación aportan un equilibrio esencial para la estresante jornada laboral.

Nuevo concepto global del espacio para los entornos de trabajo: b.architecture

Utilizado en oficinas, b.architecture combina trabajo y regeneración. Crea un espacio activo y estructurado con delimitaciones flexibles, para el trabajo creativo y colectivo. De hecho, con las pausas adecuadas, las personas son capaces de reponer su energía entre y durante las reuniones, con el apoyo del agua que fluye en todas las zonas del concepto global del espacio. Estas zonas se definen a través de diversos elementos dotados de una función de conexión o división de espacios y se pueden colocar en cualquier lugar de la estancia: una mesa con un banco, un elemento intermedio, una zona de cocción o en áreas de relajación. Las hojas de papel japonés, que pueden girar hasta 90 grados, estructuran estas zonas de forma flexible y personalizada.

En el centro está la mesa con su banco, un lugar para el trabajo creativo y colectivo, para las pausas que reponen las fuerzas y la provisión de alimentos refrescantes. Los módulos de frío y calor están integrados en el tablero de la mesa para garantizar que los alimentos y bebidas se ofrezcan a una temperatura idónea. Esa temperatura se selecciona mediante varillas cuadrangulares de manejo intuitivo. Hierbas aromáticas extraen la cantidad de agua justa de un sistema de irrigación mediante macetas especiales de cerámica colocadas a lo largo de unas aberturas lineales en el centro la mesa. Pequeñas bandejas extraíbles debajo de esta dan acceso a cuchillos para verduras siempre listos para su uso. Sin tener que levantarse, las bebidas, hierbas y frutas permiten trabajar directamente sobre la misma mesa, enriqueciendo así el momento creativo y la regeneración desde el interior.

Un área de cocina con un punto de agua y otro de cocción sirve de zona de trabajo y almacenamiento para actividades como la preparación y el almacenamiento de platos y bebidas. Un frontal que al cerrarse oculta grandes cajones y extraíbles interiores que puede desdoblarse hacia abajo proporcionan un acceso directo y ágil al contenido requerido durante todo su uso.

Entre la zona de la cocina y la mesa se erige un elemento intermedio que separa las dos áreas pero a la vez crea una conexión que las articula. También aquí el agua desempeña un papel clave. El elemento intermedio puede servir para lavarse las manos o para refrescarse y regenerarse.

Varios b Solitaires hacen de perfectos aliados en el concepto global del espacio, proporcionando las herramientas necesarias para el trabajo y la regeneración. En la parte posterior de la zona de la cocina, dos bancos b Solitaire permiten sentarse y tomarse una pausa. La pared trasera del módulo está provista de estantes que pueden habitarse, por ejemplo, con plantas verdes para crear un lugar sereno para el recogimiento en un ambiente relajante.

En cuanto estén disponibles, podrá acceder a las imágenes en el enlace siguiente:

<https://bulthaup.com/es/prensa/informacion-de-prensa/>

Sobre bulthaup

Fundada en 1949, bulthaup es en la actualidad uno de los líderes mundiales en el ámbito de las cocinas de alta gama. La empresa familiar independiente está dirigida por el socio gerente Marc O. Eckert, que representa la tercera generación de la familia. La exigencia de calidad, funcionalidad y diseño, así como la vocación y pasión innovadora de bulthaup, han convertido la marca en un referente del mercado.