

No. 8 / July 2018, Cologne  
#LivingKitchen

## La LivingKitchen muestra la vida del futuro

**Más que cooktainment: EL nuevo programa de eventos presenta conceptos visionarios y soluciones inteligentes para los temas de futuro del sector**

**Los tres temas future technology, future design y future foodstyles subrayan el carácter de evento de la LivingKitchen**

**Future Design: Alfredo Häberli muestra su visión de la cocina del futuro**

¿Qué aspecto tendrá el diseño de la cocina del futuro, cómo las tendencias en la alimentación hacen variar las tecnologías en la cocina y de qué forma inteligente podemos cocinar y consumir, vivir y comer? Paralelamente a la imm cologne que se celebrará en enero de 2019, fabricantes de marcas y diseñadores mostrarán en la LivingKitchen su visión de la vida del futuro con muchas novedades en productos y atractivos eventos.

Cocinas al vapor y extractores de encimera, islas de cocina y cocinas de hormigón, veladas culinarias y robots de cocina, barbacoas de lujo para el exterior y cocina vegana - la cocina tradicional se ha modificado en los últimos años mucho más que en los 30 años anteriores. Y sigue variando a toda velocidad. ¿A dónde nos lleva esta evolución?

"Son sobre todo tres cosas las que promueven la evolución de la cocina para convertirla en un moderno centro del hogar: las innovaciones tecnológicas en los aparatos, las tendencias en el diseño y la cultura culinaria" ha manifestado Matthias Pollmann, director de gestión de ferias de Koelnmesse. "Solo las tres juntas hacen la cocina del futuro"

**Tres nuevos eventos dedicados a los temas de futuro relacionados con la cocina, el cocinar y el diseño**

Por ello, estos temas figurarán en Colonia del 14 al 20.1.2019 en el centro de la atención del programa de eventos de la LivingKitchen, el acontecimiento ferial internacional que se celebra en Colonia. En los tres formatos de eventos, future technology, future design y future foodstyles, se trata de las futuras formas del equipamiento de la cocina y de su configuración así como también de la cuestión de cómo viviremos en el futuro.

El público profesional y los consumidores finales se interesan de hecho no solo por las cocinas dotadas de un estilo cada vez más acogedor sino también por temas como conceptos modernos de alimentación y nuevas tecnologías. Hoy en día, la



LivingKitchen 2019  
14.01. - 20.01.2019  
[www.livingkitchen-cologne.com](http://www.livingkitchen-cologne.com)

Your contact:  
Markus Majerus  
Tel.  
+49 221 821-2627  
Fax  
+49 221 821-3544  
e-mail  
[m.majerus@koelnmesse.de](mailto:m.majerus@koelnmesse.de)

Koelnmesse GmbH  
Messeplatz 1  
50679 Köln  
P.O. Box 21 07 60  
50532 Köln  
Germany  
Tel. +49 221 821-0  
Fax +49 221 821-2574  
[www.koelnmesse.com](http://www.koelnmesse.com)

Executive Board:  
Gerald Böse (President and Chief Executive Officer)  
Katharina C. Hamma  
Herbert Marnier

Chairwoman of the Supervisory Board:  
Mayor of the City of Cologne  
Henriette Reker

Headquarters and place of jurisdiction:  
Cologne  
District Court Cologne, HRB 952

cocina es más que un espacio para preparar los alimentos en un ambiente agradable sino como una manifestación de un estilo de vida. La feria LivingKitchen además de ser en primera línea una plataforma de negocios y escenario para la presentación de novedades, es además cada vez más un foro para el intercambio de impresiones en temas relacionados con el futuro de la cocina. Con todo lo que ello lleva consigo. Raramente las cocinas habían tenido un aspecto tan diferenciado y han tenido unas funciones tan variadas como hoy en día. Análogamente a lo que en su día ocurrió con la "cocina de Fancfort" también hoy en día vuelve a ser un laboratorio de diferentes estilos de vida y con ello un reflejo de la transformación social<sup>7</sup>.

### **Future Design: Visión de cocinas de Alfredo Häberli**

Future Design en el pabellón 4.2 sirve a la LivingKitchen como espacio experimental para las más variadas ideas relacionadas con la configuración futura de las cocinas. Una visión desarrollada por Alfredo Häberli presentará en este contexto sobre una superficie de 160 metros cuadrados un concepto integral que proporcionará una interesante visión de la evolución que se operará en el diseño de cocinas.

"Con Alfredo Häberli hemos conseguido la participación de un diseñador y precursor de nuevas ideas de fama internacional. Tenemos motivos para esperar con ilusión sus soluciones, inspiradoras y a la vez posibles de llevar a la práctica" ha manifestado, comentando la elección de esta personalidad, Dick Spierenburg, responsable director creativo de la imm cologne. "La Kitchen Selection proporcionará una nota de frescura adicional y convencerá con originales ideas hasta en los detalles".

En un segundo espacio de exposición de unos 240 metros cuadrados, jóvenes diseñadores mostrarán una amplia panorámica de elementos y conceptos de cocina, accesorios y posibilidades de aplicación. Diseños y prototipos de la Kitchen Selection seleccionados por un jurado internacional. En el marco del Pure Talent Contest, el concurso internacional de la imm cologne para nuevas generaciones que se celebra desde hace 16 años, se concederá por primera vez un premio especial para la categoría de cocinas.

### **Future Technology: Espacio vital inteligente para el futuro**

Partiendo de las tecnologías disponibles actualmente, sobre una superficie de unos 600 metros cuadrados se mostrarán en el pabellón 4.1 las posibilidades que ofrecerán los futuros desarrollos tecnológicos. En el centro de todo ello figuran tecnologías integradas en redes cuya influencia en nuestro espacio vital, puesto de manifiesto en la iniciativa "Let's be smart", se podrán apreciar de forma totalmente realista.

### **Future Foodstyles: ¿Qué cocinamos mañana?**

En la imagen de la configuración futura de la cocina existe también la cuestión de la forma en que las tendencias en la alimentación modifican la cocina. Así, por ejemplo, ¿la cocina particular del futuro se convertirá en una "cocina fría" en cuya mesa de trabajo no aparezcan más productos smorging y de conveniencia, mientras

que en las cocinas comunes se celebran fiestas? ¿O un robot se hará totalmente cargo del trabajo de cocinar? ¿Habrán una contratendencia con cocinas de gas en las que el caldo de pollo se prepare con verduras cosechadas en una huerta alquilada?

En Future Lifestyles se trata de lifestyle. Aquí se discutirán soluciones para autoproducción, urban gardening, indoor farming o cocinas al aire libre. En los 350 metros cuadrados de la instalación del proyecto en el pabellón 5.2 se tratarán y presentarán de forma muy atractiva evoluciones sociales como urbanización y conceptos de sharing así como también tendencias de cocina y de alimentación como bio y veggie, in vitro y convenience, robots de cocina y hornos inteligentes.

### **Foodmarket: El acontecimiento gustativo especial**

El programa paralelo estará combinado ambiental y culinariamente con un foodmarket que se instalará en los pasajes situados entre los pabellones 4 y 5 así como 2 y 4. Ofrece la posibilidad de conocer el cocinar y la alimentación como tendencia de estilo de vida así como combinar la visita al dúo ferial LivingKitchen e imm cologne con un acontecimiento muy especial de compras.

**Koelnmesse - Global Competence in Furniture, Interiors and Design:** Koelnmesse es el organizador de ferias líder internacional para los temas del mobiliario y del diseño de interiores. En el centro ferial de Colonia, la feria líder imm cologne, así como los formatos feriales LivingKitchen, ORGATEC, spoga+gafa, interzum y Kind + Jugend se sitúan como puntos de encuentro sectoriales de rango mundial. Estas ferias comprenden los segmentos de muebles de tapicería y muebles modulares, cocinas, muebles de oficina y muebles de exteriores, así como las innovaciones de la industria suministradora del mueble. En los últimos años, Koelnmesse ha completado de forma consecuente su oferta ferial con eventos internacionales en los más importantes mercados en crecimiento del mundo. Entre estas ferias se incluyen CIKB en Shanghái, interzum guangzhou en Guangzhou y Pueri Expo en São Paulo. Con ambista, el portal de internet de la red del sector del mueble y la decoración, la Koelnmesse ofrece durante todo el año acceso directo a productos relevantes, contactos, competencias y eventos.

Más información: <http://www.global-competence.net/interiors/>

Más información sobre ambista: <http://www.ambista.com/>

### **Los próximos eventos:**

spoga+gafa - The garden trade fair, Cologne, Cologne 02.09. - 04.09.2018

Kind + Jugend - The Trade Show for Kids' First Years, Cologne 20.09. - 23.09.2018

CIKB - The platform for the Kitchen Industry in China, Shanghai 10.10. - 12.10.2018

### **Nota para la redacción:**

En nuestra galería de imágenes en internet, en [www.livingkitchen-cologne.com](http://www.livingkitchen-cologne.com), en el espacio „Press“ tienen a su disposición material fotográfico sobre la LivingKitchen. En [www.livingkitchen-cologne.com/Pressinformation](http://www.livingkitchen-cologne.com/Pressinformation) encontrarán informaciones para la ensa.

En caso de publicación, agradeceremos el envío de un ejemplar.

**LivingKitchen en Facebook:**

<https://www.facebook.com/livingkitchen>

Your contact:

Markus Majerus

Communications Manager

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Cologne

Germany

Tel +49 221 821-2627

Fax +49 221 821-3544

[m.majerus@koelnmesse.de](mailto:m.majerus@koelnmesse.de)

[www.koelnmesse.com](http://www.koelnmesse.com)

Usted está recibiendo esta información en su calidad de receptor de los informes de prensa de Koelnmesse. En el caso de que quiera prescindir de este servicio, responda a este correo indicando en el asunto: "unsubscribe"