Grupo Electrolux, con el diseño y la nutrición

Electrolux entra a formar parte del grupo de empresas patrocinadoras y colaboradoras de la Fundación Española de Nutrición, interesada en educar en los buenos hábitos nutricionales de nuestro país. La filial española del grupo se convierte así en el único fabricante de electrodomésticos integrado en FEN, con lo que pretende mostrar la ayuda que sus electrodomésticos pueden prestar para llevar una dieta saludable.

Este anuncio se ha producido en un acto presentado por José Ramón Valle, Director de Marketing de Marcas de Electrolux Home Products Espana, junto al Dr. Gregorio Varela Moreiras y a Ricardo Carramiñana.

El Catedrático de Nutrición y Bromatología Gregorio Varela Moreiras, Presidente de FEN, ha desarrollado su conferencia destacando la importancia de este acuerdo y lo que puede suponer para el desarrollo de los nuevos proyectos a acometer por la Fundación.

El objeto social de la FEN, dijo: "viene definido en el artículo 6º de sus estatutos: la Fundación Española de Nutrición tiene por objeto el estudio y la mejora de la nutrición de los españoles. Para ello favorecerá la coordinación entre los estamentos científicos y las industrias alimentarias en todos los temas relacionados con la nutrición y su promoción. A tal efecto participará en la elaboración permanente y de difusión de documentos sobre los distintos estados de situación de los problemas existentes en el terreno nutricional. Contribuirá a facilitar y asegurar el intercambio de información y opiniones entre los medios científicos e industriales".

Ricardo Carramiñana, Director General de Electrolux Home Products España, destacó en su intervención la importancia de este acuerdo firmado por tiempo indefinido, y la vocación de la empresa por la preparación y conservación de los alimentos. "Electrolux es una compañía orientada al consumidor y, entre otros factores, al ahorro de recursos y al cuidado de los alimentos."

De izquierda a derecha, José Ramón Valle, Ricardo Carramiñana y Gregorio Varela Moreiras

Entra en FEN

Design Lab '06

Seguramente, en este preciso momento cientos de jóvenes estudiantes trabajan ya para diseñar los electrodomésticos que usaremos en un futuro no muy lejano, pero no sólo en el aspecto estructural, sino también creando nuevos aparatos que satisfagan las necesidades del hogar del mañana, y que serán vendidos por las tiendas de electrodomésticos.

Precisamente, con el fin de recompensar ese esfuerzo de innovación, el Grupo Electrolux celebra su concurso Design Lab, que a finales del pasado año celebró su cuarta edición en Barcelona, y que pretende estimular el desarrollo y la creación de nuevos productos que resuelvan las necesidades del mañana.

El proyecto Nevale

En este evento se dio a conocer la identidad de los ganadores entre los nueve proyectos finalistas, seleccionados de forma previa entre cientos de estudiantes de diseño de todo el mundo. Como cada año, la compañía propuso un reto a los jóvenes talentos: debían buscar soluciones de conservación y preparación de alimentos que promuevan hábitos alimentarios saludables para el consumidor de 2016. Para

Metin Kaplan, ganador del concurso, junto a su proyecto Nevale

llegar a la final, los nueve jóvenes diseñadores han debido someter sus proyectos a un exigente jurado internacional que ha evaluado el diseño y la innovación del objeto, teniendo también en cuenta los aspectos funcionales, estéticos y emocionales. Antes del certamen, y además del reto propuesto, la única ayuda de que disponen los participantes es un estudio realizado en más de 150.000 hogares en los últimos seis años,

Una vez en la Casa Batlló de Antoni Gaudí, en Barcelona, los finalistas desarrollaron de forma individual su idea en una presentación en inglés, acompañada de elementos multimedia, ante el jurado, compuesto por la directiva nacional e internacional de Electrolux, los diseñadores y hermanos Humberto y Fernando Campana, el reconocido chef Tetsuya Wakuda, la arquitecta del espacio para la NASA Constance Adams, el director de Diseño de Electrolux, Henrik Otto.

El concurso Design Lab de Electrolux estimula el desarrollo y la creación de nuevos productos que resuelvan las necesidades del mañana. Los estudios se han puesto en las manos de los casi 120 diseñadores de siete países, de tres continentes.

Entre los diseños finalistas, aparecieron diferentes y singulares ingenios, entre los que destacan un electrodoméstico de tan solo 30 centímetros de altura que prepara tentempiés saludables a base de frutas y verduras, tanto en casa como en la oficina, hasta un calentador de raciones individuales de nuestra comida favorita cocinada al vapor, pasando por una bola transparente de 42 centímetros de diámetro para cultivar en casa hierbas aromáticas, empleando soluciones de nutrientes minerales en lugar de tierra, y en la que una lámpara de cultivo central regula automáticamente luz y temperatura adecuadas.

Tras valorar proyectos y presentaciones, el jurado designó como ganador del certamen al representante turco, lo que equivale a la obtención de un premio dotado con 5.000 euros. Su proyecto, "Nevale", consiste en una bolsa personal y portátil capaz de servir comidas calientes o frías, y que permite guardar cuatro platos distintos.

Otros proyectos que centraron la atención de los asistentes fueron, por ejemplo, el "Nutty Print", pensado especialmente para la preparación de comida con verduras para niños, ya que genera los platos incorporando dibujos animados.

Otro de los electrodomésticos presentados prepara comida sin aceite, a la parrilla y hervida, gracias a una tecnología por infrarrojos y al vacío, técnica culinaria especializada en combatir la obesidad. También destacaron el dispensador automático de especias y la olla portátil con una fuente de calor renovable.

Mención especial del jurado mereció el proyecto "Vege", un huerto para la cocina, parecido a un frigorífico de 120 centímetros de alto por 60 de ancho, que utiliza la hidroponía para cultivar verduras frescas en un breve período de tiempo. Éste electrodoméstico está creado para contener hasta 40 plantas, y dispone de una práctica pantalla digital que indica los días necesarios para completar el crecimiento de cada hilera de plantas.

Ulrich Gartner y Henrik Otto durante la presentación del premio