



## INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ INNOVATION AND SUSTAINABILITY

Cosa significa per un'azienda essere sostenibile? Il concetto di sostenibilità, per non essere solo uno specchio per allodole, deve accompagnarsi a una ricerca evolutiva e di innovazione mirata al miglioramento continuo del prodotto e dei processi aziendali. Non esistono prodotti ecologici tout court, qualsiasi attività umana ha un impatto sull'ambiente; è però possibile seguire un percorso ispirato ai principi dell'ecocompatibilità: dematerializzare, riciclare e riutilizzare, ridurre le emissioni tossiche e garantire una lunga durata tecnico-estetica del prodotto. In questa direzione si muove Valcucine, attraverso la ricerca e lo sviluppo di prodotti innovativi, il più possibile dematerializzati e riciclabili, ispirati alla vision aziendale: "Abbiamo un sogno, un mondo senza rifiuti".

Ne sono esempio la cucina Artematica e le sue ante, nate ed evolute con l'obiettivo di ridurre l'uso di materie prime e di riciclare i materiali. Dalle prime ante just in time con telaio in alluminio non visibile dall'esterno e pannello in laminato HPL stratificato da 5 mm, si è passati alle ante 100% riciclabili in vetro e alluminio, prive di telaio e cerniere a vista. Artematica si è poi evoluta con Ricicla, anta a telaio in alluminio con pannello di 2 mm, e con Ricicliantica, anta totalmente in alluminio con pannello estetico di 2 mm.

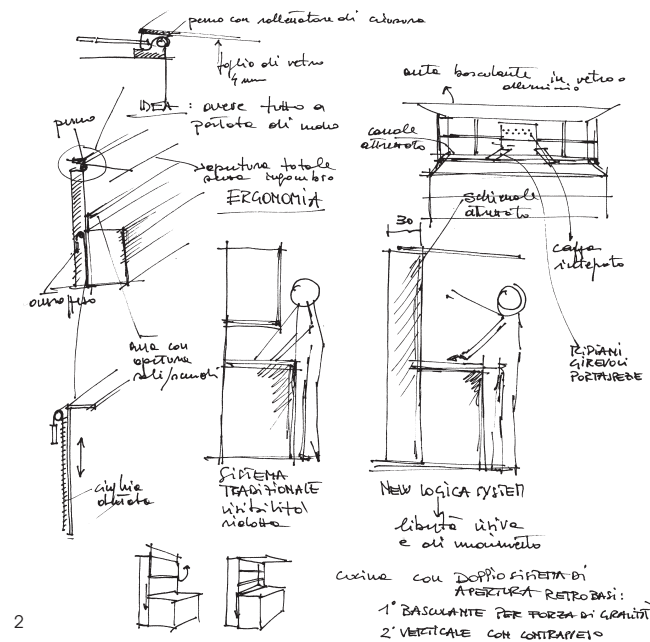
L'innovazione in Valcucine si basa sulla volontà di fare un uso consapevole della materia: è così che si è arrivati a elaborare le basi in vetro Invitrum riciclabili al 100% che evitano le emissioni di formaldeide, non richiedono il raddoppio dei fianchi e al termine del ciclo di vita possono essere disassemblate e riutilizzate o riciclate.

Nella consapevolezza che una responsabile gestione delle riserve forestali sia basilare per la salvaguardia dell'ambiente, Valcucine introduce inoltre nelle proprie cucine solamente componenti legnosi provenienti da foreste certificate FSC, impegnandosi a ripristinare il legno attraverso progetti di riforestazione.

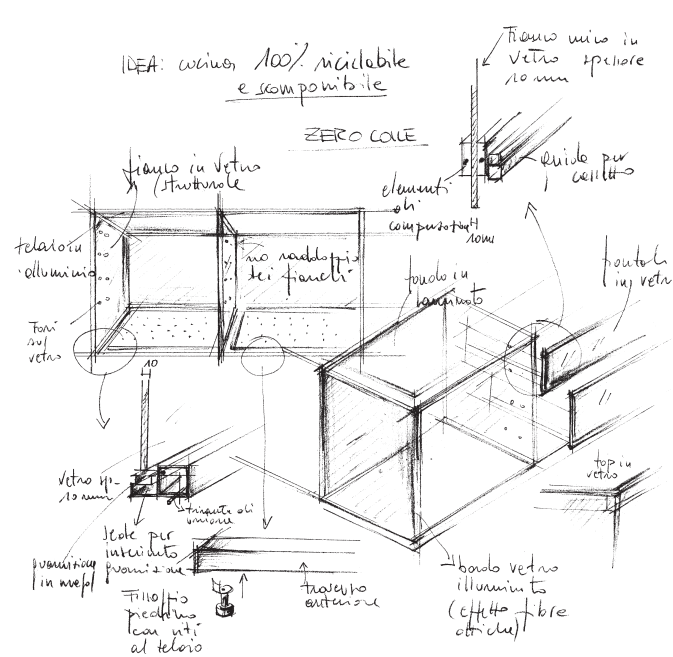
Con il sistema Meccanica, a marchio demode engineered by Valcucine, e le basi Invitrum, Valcucine ha realizzato i primi esempi nel settore cucine di design basato sui principi dell'economia circolare preoccupandosi di limitare la produzione di rifiuti e risolvere, almeno in parte, il problema dell'approvvigionamento delle materie prime. Su questi elementi l'azienda ha inoltre rilasciato una garanzia con cui si impegna a ritirarli e a garantirne lo smaltimento al termine del loro ciclo di vita. In prospettiva futura, con Kitchen Becomes Open! Valcucine apre infine le porte alla sperimentazione di modelli di innovazione partecipata, all'open source design e al distributed manufacturing.



- 1- CUCINA / KITCHEN NEW LOGICA SYSTEM
- 2- NEW LOGICA SYSTEM  
SCHIZZO DI STUDIO DELL'ERGONOMIA / ERGONOMIC SKETCH
- 3- INVITRUM  
SCHIZZO DI STUDIO DI COMPONENTI E ASSEMBLAGGI / SKETCH OF COMPONENTS AND ASSEMBLY OPTIONS
- 4- CUCINA / KITCHEN ARTEMATICA  
LE ANTE / CUPBOARD DOORS
- 5-6 CUCINA / KITCHEN ARTEMATICA VITRUM  
CON BASI INVITRUM / WITH INVITRUM BASES



2



3

What does it mean for a company to be sustainable? To ensure the concept of sustainability is not merely "green-washing", it must go hand-in-hand with research advancements and innovation designed to constantly improve products and industrial processes. There is no such thing as green products per se as all human activity has an impact on the environment. But, this does not mean eco-friendly principles are illusions.

Reducing materials, recycling, reusing and cutting down on toxic emissions, while ensuring long lasting, beautiful products are fundamental environmental goals to aspire to. Valcucine has chosen to go down just such a path, focusing its research and development on innovative products that reduce the use of resources and open up recycling avenues. Since the corporate slogan is "We have a dream, a waste free world", such an approach is perfectly coherent.

The Artematica kitchen is an example of this. The cupboard doors were designed and developed to minimise the use of raw materials and allow as much recycling as possible. In a logical progression from the first generation of just-in time doors with concealed aluminium frames and a 5 mm HPL layer, the next step was to produce 100% recyclable glass doors with no visible hinges or frames. Artematica then

developed Ricicla, a cupboard door with a 2 mm aluminium frame, and Riciclantica, made with a 2 mm aluminium panel.

Innovation at Valcucine translates into the desire to use materials carefully. This is why Invitrum - the 100% recyclable cupboard bases with no formaldehyde emissions - was created. These bases do not require double sides and at the end of their lifecycle they can be disassembled and reused or recycled.

Since responsible forest management is a load-bearing pillar for environmental protection, Valcucine only uses wood from FSC certified forests in its kitchens and it is committed to replacing the timber used by planting new trees.

With the Meccanica system - bearing the demode engineered trademark by Valcucine - and the Invitrum bases, Valcucine created the first design kitchens based on the principles of circular economy. Emphasis is placed on limiting the production of waste and solving, at least to some degree, the problem of raw material sourcing. The company also issues a guarantee undertaking to collect and dispose of the kitchen furniture at the end of its lifecycle. "Kitchen Becomes Open!" is the next project in the pipeline, built on shared innovation, open source design and distributed manufacturing.



**VALCUCINE**  
Via L. Savio, 11  
I - 33170 Pordenone  
Tel. +39 0434 517911  
Fax +39 0434 572344  
E-mail: info@valcucine.it  
www.valcucine.it