

195 ANNO 34 APRILE | MAGGIO 2010

ambiente **cucina**



BIMESTRALE IL SOLE 24 ORE BUSINESS MEDIA SRL - VIA G. PATECCHIO 2 - 20141 MILANO - POSTE ITALIANE SPA - SPED. IN A.P. - D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N.46) - ART. 1 - COMMA 1, DCB FORLÌ
IN CASO DI MANCATO RECAPITO INVIARE AL CMP DI MILANO ROSERIO PER LA RESTITUZIONE AL MITTENTE PREVIO PAGAMENTO RESI

incontro tra arte e design
art **meets** design
best seller internazionali
international **best sellers**
cottura fuori schema
a whole new way of **cooking**

ELECTROLUX

GREEN SPIRIT

dalla fabbrica alla cultura from factory to culture

Electrolux lancia la nuova linea di lavastoviglie RealLife nello stabilimento di Solaro, luogo dove l'innovazione si coniuga alla sostenibilità come testimonia la certificazione ISO 14001, ottenuta già nel 1998, che ha impegnato l'azienda in un processo di miglioramento continuo delle performance produttive. La fabbrica di Solaro ha adottato i concetti della "produzione snella" (Lean Manufacturing) basati su un approccio volto al miglioramento continuo dei risultati in termini di sicurezza nello svolgimento delle attività lavorative, qualità del prodotto, puntualità delle consegne e riduzione dei costi di produzione. Un impegno premiato dal riconoscimento di 1° livello nell'applicazione dei criteri di Lean Manufacturing. Electrolux è impegnata anche sul fronte della elaborazione culturale, derivata direttamente dalla pratica produttiva: è presente alla Triennale di Milano, nell'ambito di "GreenLife: costruire città sostenibili", con la lavastoviglie

a ciclo di idrogeno e la lavatrice Ecodi@log - che comunica in rete - a dimostrare che oggetti intelligenti possono contribuire al buon vivere esattamente come gli edifici intelligenti. La mostra è organizzata da Legambiente, Triennale di Milano e Istituto di Ricerche Ambiente Italia. Ricca di materiale da consultare - fotografico, grafico e video - è dedicata agli architetti che costruiscono secondo criteri innovativi e a basso impatto ambientale e alle città del mondo che hanno adottato politiche intelligenti capaci di coniugare sviluppo e qualità della vita e dell'ambiente. Infine, Electrolux collabora anche al Laboratorio dedicato all'alimentazione del Museo Nazionale della Scienza e della Tecnica di Milano (vedi in queste pagine, ndr) mettendo a disposizione elettrodomestici innovativi e prodotti per uso professionale, ma anche con l'esperienza e la consulenza del Centro di ricerca applicata CTI (Core Technology Innovation).

The dishwasher line RealLife was launched by Electrolux in its plant in Solaro. Here innovation goes together with sustainability. Since it obtained the ISO 14001 certification in 1998, the company has worked to continuously improve production performances. The concept of Lean Manufacturing was applied to the Solaro plant, which aims at constantly improving results in terms of working safety, product quality, punctual delivery and reduction of the manufacturing costs. The company's commitment was rewarded with a Level 1 for the implementation of the Lean Manufacturing criteria. Electrolux is also involved in culture resulting from manufacturing practices, as it participates in the exhibition 'Green Life: costruire città sostenibili (Building sustainable cities)' with its hydrogen cycle dishwasher and its Ecodi@log washing-machine, which communicates online, showing that intelligent objects can contribute to good living just as intelligent buildings. Organized by Legambiente, Triennale di Milano and Istituto di



Ricerche Ambiente Italia, the exhibition is rich with photos, graphic and video materials about architects who build according to innovative and low environmental impact principles and cities that adopted intelligent policies to combine development and life and environment quality. Finally, Electrolux cooperates with the Laboratory for Food of the National Museum of Science and Technology in Milan (see these pages), by providing innovatory household appliances and professional products, as well as the experience of the Core Technology Innovation centre.

➔ www.greenspirit.it

DA LEGGERE READING

COMUNICARE VERDE COMMUNICATING GREEN

A fronte dei dati allarmanti che riguardano la salute del pianeta, la recessione economica, la crisi della industry della comunicazione, c'è bisogno di aria nuova anche in comunicazione. Il futuro non potrà che essere Green e la Green Communication diventerà il nuovo standard della comunicazione. Questa la tesi del libro "Go Green", di Diego Masi, attuale presidente di AssoComunicazione, pubblicato da Fausto Lupetti Editore. Secondo l'autore, "la comunicazione verde svolgerà un ruolo di primo piano nel definire un modello d'agenzia innovativo, che aiuterà l'industry a uscire da una crisi strutturale in cui versa da troppo tempo, restituendole dignità e importanza".

Alarming figures about the environment, economic recession, communication crisis... Even the communication industry needs something new. The future cannot but be green, and Green Communication will be the new standard of communication, maintains Diego Masi in his book 'Go Green', published by Fausto Lupetti Editore. According to the current President of AssoComunicazione, 'green communication will play a vital role in defining a model for innovative communication agencies, which will give importance and dignity back to the communication industry and will help it to overcome this long structural crisis'.

➔ www.faustolupettieditore.it



FEDERMOBILI / GIF / INNOVA.COM

VERSO IL NEGOZIO SOSTENIBILE TOWARDS A SUSTAINABLE SHOP

Può la sostenibilità migliorare la competitività del negozio indipendente di qualità? Il Meeting di Torino a cura di Federmobili-GIF-Innova.com con Assarredo ha cercato risposte riunendo imprenditori del commercio, produttori, sociologi ed esperti intorno al tema "Verso il negozio sostenibile: una grande opportunità. I consumatori chiedono etica e attenzione all'ambiente; rivenditori e produttori cosa rispondono?". Primo step di un percorso che si pone come obiettivo la stesura di un protocollo del "negozio verde", sistema di indicazioni e parametri utili ad affrontare coerentemente questioni come offerta, filiera, servizi, struttura, logistica e comunicazione trasparente. Motore dell'iniziativa è il gruppo GIF (Giovani Imprenditori di Federmobili) partito dalla considerazione che "il perseguimento di uno sviluppo sostenibile è ormai una necessità sociale primaria. La crisi che ha colpito il mercato mondiale sta accelerando una tendenza emersa già da alcuni anni: la crescente

sensibilità del consumatore verso l'economia del valore e nei confronti dell'ambiente".

Riflessioni periodiche e una sistematica raccolta di informazioni presso i rivenditori daranno luogo a un inedito percorso di progettazione partecipata coadiuvato dagli esperti di Best Up.

Can sustainability increase the competitiveness of a quality independent shop? Answers were suggested during the Federmobili-GIF-Innova.com meeting with

Assarredo. Producers, sociologists and other experts discussed on the issue 'Towards a sustainable shop: a great opportunity. Consumers ask for ethicality and environmental awareness. What is the response of resellers and producers?'. This is the first step of a programme aimed at drawing up a protocol for 'green shops' through a system of guidelines to consistently deal with issues such as offer, production chain, services, logistics and transparent communication. The initiative was started by the GIF group (Young Entrepreneurs from Federmobili) as a result of the belief that 'pursuing sustainable development has become a major social necessity. The global market crisis is intensifying a trend that had already emerged in the last few years: consumers growing awareness about economy and the environment'. Regular debates and information collected from resellers will lead to an innovative shared project together with experts from Best Up.



➤ www.innovacom.it



LABORATORIO INTERATTIVO INTERACTIVE LABORATORY

ALIMENTAZIONE E CUCINA AL MUSEO FOOD AND COOKING AT THE MUSEUM

Per onorare l'Expo 2015 e la sua tematica "Nutrire il pianeta, Energia per la vita" nasce a Milano il Laboratorio interattivo dedicato all'Alimentazione realizzato dal Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia, in via S. Vittore 21. Il Laboratorio, che emula una cucina domestica, intende essere uno strumento per far conoscere al pubblico gli aspetti scientifici collegati al cibo. Filtrare, riscaldare, mescolare, bollire, diluire, amalgamare sono azioni quotidiane che svolgiamo sia in cucina sia in un qualsiasi laboratorio scientifico. Le attività sperimentali proposte dal Museo esplorano quattro macro temi: i principi nutritivi degli alimenti e gli stili di vita, il cibo e la salute, la filiera produttiva degli alimenti, la preparazione in cucina e la digestione del cibo.

In view of the Expo 2015 and its theme 'Feeding the Planet - Energy for Life', the interactive food laboratory was established at the National Museum for Science and Technology in Milan, Via S. Vittore 21. The Laboratory looks like a home kitchen, and is aimed at spreading awareness about the scientific aspects of food. Filtrating, heating, mixing, boiling, diluting... all these actions are performed daily in kitchens and science laboratories alike. The experimental activities in the museum cover four great areas - food nutritional principles and life styles, food and health, food production chain, food preparation and digestion.

➤ www.museoscienza.org