JOSEP BOIX, DISEÑADOR Y FUNDADOR DE ZENTRUM



Foto: Aleix Bagué

“Diseño, fabricación, distribución e instalación repercuten en la calidad final de la cocina”

El diseñador y experto en cocinas, Josep Boix, entiende la cocina como el centro de la vida doméstica y, como tal, su diseño ha de empezar por conocer la forma de vivir de cada familia. Considera que el papel del profesional especializado es fundamental para coordinar todas las fases del proyecto y también para, si es posible, superar incluso las expectativas del cliente. Y defiende siempre que la belleza de una cocina también depende de que sea funcional.

Josep Boix sabe que el mobiliario define buena parte de la identidad visual de una cocina y cifra su peso económico en torno al 60 % del presupuesto total. Y para lograr el proyecto solicitado, afirma que *"primero hay que enamorar y superar las expectativas del cliente"*, porque el mobiliario es la imagen, "*y esto, para la foto final del diseño del espacio, es muy importante*". Después llega la prueba diaria: que los movimientos, las zonas de trabajo y el almacenaje respondan a quienes habitan la casa, es decir, que sea funcional en el día a día. Para el diseñador catalán, cuando esa condición se cumple, la cocina gana también en atractivo: *"Si cumple la funcionalidad, la cocina aún será más bonita, porque será práctica"*.

Ese equilibrio empieza a construirse mucho antes de elegir los frentes. En Zentrum, la marca que creó en 2014, donde instalan unas 40 cocinas al año, Boix asegura que no hay dos iguales. El punto de partida incluye la ubicación de la vivienda y los materiales que conformarán la envolvente, desde suelos y revestimientos hasta la iluminación; a partir de ahí, el equipo estudia la ergonomía y analiza cómo se utilizará el espacio. Esto importa especialmente ahora que la cocina ha dejado de funcionar como una estancia aislada. "*Es donde más vivimos y compartimos*", explica el diseñador al describir su papel como centro de la casa y su integración con las zonas comunes.

El papel del profesional especializado

Según Boix, también ha cambiado quien encarga el proyecto, porque observa que los clientes llegan con más información sobre materiales, equipamiento y prestaciones, algo que considera positivo. Aun así, conocer las diferentes opciones que existen para la cocina no significa saber cuál conviene en cada caso y es ahí donde interviene el profesional, que debe afinar la propuesta según las necesidades planteadas y explicar sus ventajas e inconvenientes. En su opinión, *"la parte del profesional especializado es vital y es el que tiene que mejorar el proyecto en función de lo que el cliente nos pide"*.

En esta tarea es fundamental que todo esté vinculado y dirigido por el interiorista, en base al trabajo de un equipo humano y técnico cualificado que es quien materializa el proyecto del diseño. En su caso, garantizan un servicio 360, desde el diseño, el pedido al proveedor, la recepción en almacén, la logística y el montaje con oficiales de primera. *"Solo así, se consigue el resultado esperado y, a ser posible, superar las expectativas del cliente final"*, comenta el fundador de Zentrum.

"El profesional especializado es el que tiene que mejorar el proyecto en función de lo que el cliente nos pide"



Josep Boix

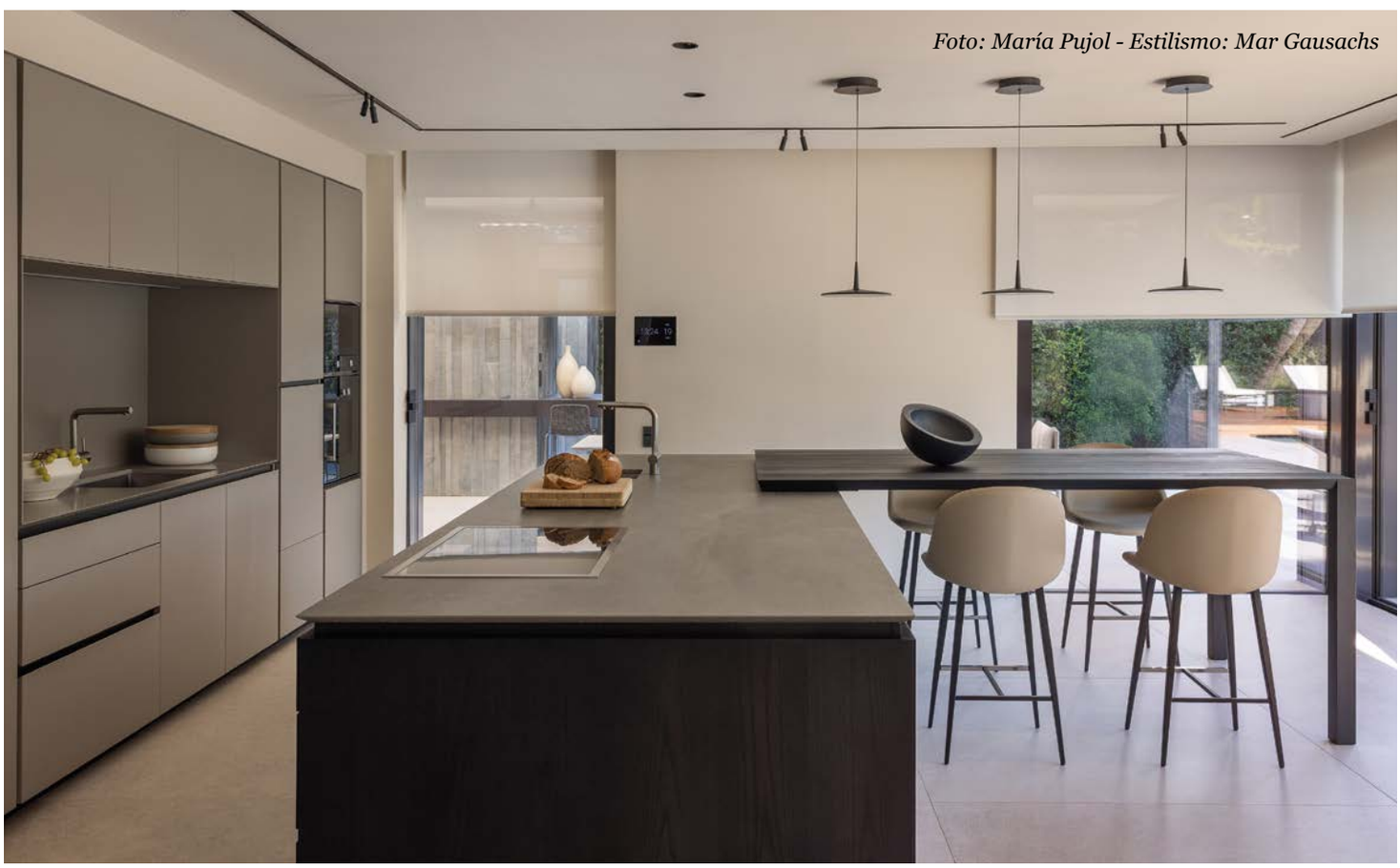


Foto: María Pujol - Estilismo: Mar Gausachs

Antes que los materiales, atender las necesidades

Hoy por hoy, los fabricantes de gama alta de cocinas ofrecen un abanico de posibilidades estándares suficientes para cubrir las necesidades del proyecto, de ahí que *"si el diseño es acertado, no es necesario realizar todo el mobiliario a medida"*, opina. Y en el caso de precisarse, estos también lo ofrecen, *"aunque nosotros somos de la opinión de estandarizar al máximo las medidas para no incrementar el coste del proyecto, si no es necesario"*.

En cuanto a los materiales, acabados y soluciones, Boix detecta un regreso a los materiales nobles para dar naturalidad a los espacios y cita la gran variedad existente de maderas, los porcelánicos de gran formato con aspecto pétreo y el acero inoxidable. A ellos se suman los acabados metalizados, cuyo reflejo y color varían según la luz, haciendo que la cocina cambie cromáticamente. En su opinión, la combinación de estos metalizados con madera noble, a día de hoy, es tendencia.

El diseñador no quiere pasar por alto evitar un error importante que le lleva a retomar el tema inicial: atender a la casa y a sus usuarios. Reconoce que no es fácil diseñar una cocina y que el mayor riesgo está en estandarizar un diseño de cocina y que sirva para la gran mayoría. *"Está claro que hoy a todo el mundo le hace ilusión tener una isla central para cocinar, pero no siempre es la mejor solución. Por eso, debemos escuchar a nuestro cliente, porque es importante, pero a veces lo que pide puede no ser funcional para el uso"*, destaca. Y para no caer en ese error -que, por otro lado, reconoce que es normal- están los profesionales.

¿Cómo evolucionará el mobiliario de cocina en los próximos años?

Según Josep Boix, "el mobiliario cada día será más mobiliario y menos cocina a nivel estético". Lo justifica aludiendo a la integración de la cocina en el salón comedor, algo que ya es una realidad, de ahí que "la cocina deba estar alineada con el espacio y estética global". Para el experto, la cocina ha evolucionado de ser un espacio de poca importancia y cerrado a un espacio de comunicación y convivencia de experiencias, "el más importante de la casa y con más actividades posibles de toda ella. Sin duda, es el núcleo doméstico y sobre ella gira toda la zona de día", declara.

"En cocinas, es tendencia la combinación de acabados metalizados con madera noble"



Foto: María Pujol - Estilismo: Mar Gausachs



Foto: María Pujol - Estilismo: Mar Gausachs