

Arclinea

Alice Broeksma



AWARDS

2006	Master Design
2008	Grand Award 'remodelling design awards'
2009	IDOT
2011	Batibouw, beste productpresentatie
2012	Interior Design, eervolle vermelding voor Artusi
2015	Interior Design, Italia PVD Champagne
2016	Architizer + Awards, Steelia

MERK

Het zijn Italianen, dus het verrast niet dat de ‘Arclinea-identiteit’ in publicaties complex en kleurrijk en met heel veel bijzinnen wordt geschilderd, maar in de kern en in vertaling neerkomt op: know how, inzicht en gedreven zijn. Emotioneel topmerk uit Caldogno. Laat ‘culture of design’ samenvallen met ‘culture of food’. Arclinea zelf vindt zich in de uitspraak van de Franse schrijver en filosoof Albert Camus: ‘Wees reëel – vraag het onmogelijke’. Slogans als ‘De beste manier om mensen buiten the box te laten denken, is door die box niet eerst te maken’. Heel trots op Italië, de hele collectie komt daar ook vandaan. Met keurmerk Made in Italy dat voor Arclinea staat voor plaatselijk denken en internationaal handelen. ‘Plaatselijk betekent waarde hechten aan wat uniek is, dankzij het horen bij een bepaalde streek, bij een geschiedenis. Identiteit is iets wat niet nagemaakt kan worden.’

BEDRIJF

Gebaseerd op de kookpassie van de Italiaanse familie Fortuna. Silvio Fortuna (later ‘senior’) groeit op tussen de potten en de pannen, voor hij timmerman wordt en in 1925 de tijdens de Eerste Wereldoorlog gesloten werkplaats heropent van zijn overgrootvader. Zijn ouders, en later zijn vrouw Leonilda, runnen een trattoria in Vicenza. Silvio's timmerzaak bloeit. Na de Tweede Wereldoorlog neemt de vraag naar houten meubels drastisch toe. Angelo, Almerino en Lena – de volgende generatie – komen bij het bedrijf en richten zich op massaproductie. In 1958 ‘Zweedse’ invloed en de eerste modulaire keuken in natuurlijk hout. Fortuna wordt in 1960 Arclinea; ARC staat voor arredamenti razionali componibili: ‘modulair rationeel meubilair’. Gaat modulaire keukens maken, sluit strategische samenwerkingsverbanden met staalfabrieken en producenten van elektrische apparaten. Fabrieksoppervlak in Caldogno 30.000 m². Wereldwijd flagshipstores.

INNOVATIES

- Steelia in zwart, brons en champagne gemaakt met pvd, een milieuvriendelijk coating-proces
- Verzonken Italia handgreep (patent)
- NTF new-gen wood
- Armour laminaat

GESCHIEDENIS

- 1816 Overgrootvader van Silvio Fortuna senior opent ambachtswerkplaats
- 1925 Silvio Fortuna senior heropent, na sluiting tijdens de Eerste Wereldoorlog, de werkplaats in Caldogno bij Vicenza
- Jaren ‘50 Grote stijging in vraag naar houten meubels, massaproductie
- 1958 Eerste modulaire keuken in natuurlijk hout
- 1960 Fortuna wordt Arclinea. Modulaire keukens, strategische samenwerkingsverbanden met staalproducenten en makers van elektrische apparaten. Innovatie.
- 1963 Presenteert Claudia in Milaan. Eerste keuken met ingebouwde elektrische apparaten en rvs kookplaat. Haaks op de trend om keuken en woonruimte te scheiden. Succes leidt tot Lena en Silvia in walnoot, en de compacte Novia in ‘modern’ laminaat.
- 1965 Bouw van nieuwe fabriek in Caldogno bij Vicenza
- 1969 Arclinea keukencentrum in Vicenza, advertentieontwerp van Lele Rossi Molinari met wie het bedrijf dertig jaar werkt. Internationale Gold Mercury bekroning, de ‘Oscar van Europese handel voor verdienstelijke namen in productontwikkeling en economische samenwerking’.
- 1970 Gamma 30: de Europese keuken. Kleurrijk laminaat (NoviaColor). Brainstormsessies over aanpak van ‘miniruimten’.

- 1975 Creëert toeristencomplex Solaria in het toonaangevende wintersportoord Marilleva 1400
- 1978 Kookboek voor Arclinea-klanten
- Jaren ‘80 Samenwerking met designers : Bartoli (Odeon, Knockdown), Lucci en Orlandini (Alisso), Pamio (Venezia, Gres), Citterio (Italia: de professionele thuiskeuken).
- 1982 Eerste vrijstaande keuken: Knock Down
- Eerste seminar voor professionals: voor ontwerpers en verkopers
- 1988 Antonio Citterio ontwerpt Italia, de eerste professionele thuiskeuken. Citterio wordt hoofd design en maakt in tien volgende jaren ook Mediterranea, Florida, Ginger en Artusi
- 2000 ‘Concept’ wordt ‘collectie’
- Arclinea Training Campus voor training en netwerken
- 2002 Convivium: keuken onderdeel van open leefruimte, met centrale tafel aan kookeiland
- 2008 Lignum et Lapis, architectonische feel en nieuwe materialen
- 2010 Spatia: alle machines en benodigdheden achter deuren
- Arclinea Design Cooking School
- 2015 90-jarig bestaan, nu met Gianni, Silvio, Marillina en Walter Fortuna aan het hoofd

Italia [1]

Thea [2]

Claudia [3]

Silvia [4]



DESIGN

Doel: creëren van 'waarde,' en steeds hoger culinair presteren. Roept in 2010 de Arclinea Design Cooking School in het leven. Koppelt innovatie aan het dagelijkse bestaan, aan 'wat goed is voor de mens en de omgeving waarin hij leeft. Te beginnen in de keuken,' de kern van de Italiaan die daarmee de wereld aardig heeft veroverd: 'Onze traditie is met succes geëxporteerd.'

De Italiaanse producent ziet de keuken door de decennia veranderen. Van 'thuis' (jaren '60) naar 'tentoonstellen' (jaren '80), ruimte om te koken (jaren '90) naar 'samenleven': bereiden, eten, studeren, huiswerk, kantoor. Eigenlijk alles wat eerst op de zitbank gebeurde, een gevoel geeft van 'horen bij' en een ontmoetingsplaats is. Het design, zegt Arclinea, interpreteert de keuken met creativiteit, passie en flair. Achter het ontwerp zit Antonio Citterio, die een collectie laat groeien.



ANTONIO CITTERIO Geboren in Meda in 1950. Begint ontwerp bureau in 1972, in 1975 graad in architectuur aan Polytechnic in Milaan. Werkt tussen 1987 en 1996 met Terry Dwan; ontwerp van gebouwen in Europa en Japan. Sticht in 1999, met Patricia Viel, Antonio Citterio & Partners; internationale projecten met gespecialiseerde consultants. Werkt aan industrieel ontwerp voor Italiaanse en buitenlandse bedrijven: Ansorg, Arclinea, Axor-Hansgrohe, B&B Italia, Flexform, Flos, Fusital, Hermès, Iittala, Kartell, Maxalto, Sanitec Group, Technogym, Tre Più en Vitra. Krijgt in 1987 en 1994 de Compasso d'Oro-ADI, de belangrijkste Italiaanse prijs voor industrieel ontwerp. Doceert aan de Mendrisio Academie voor Architectuur in Zwitserland. Royal Designer for Industry van de Royal Society for the Encouragement of Arts, Manufactures & Commerce (Londen, 2008).

Constaateert dat de keuken een enorme verandering heeft ondergaan in de hedendaagse wooncultuur: 'Het

is een kamer met de meest geperfectioneerde technologie, ontworpen met dezelfde aandacht die er bestaat voor een industrieel product, maar tegelijkertijd is het een ontmoetingsruimte die ook de ontwikkeling laat zien van gewoonten.'

Voor Citterio is de tafel het centrum van de keuken: 'Een plek voor samenkomen en uitwisseling'. Ontwerp gaat voor hem veel verder dan een goed ogend geheel, het moet ook logisch zijn voor de gebruiker. 'Keukenontwerp is gebaseerd op simpele, concrete factoren die toch ongelooflijk belangrijk zijn omdat ze worden uitvergroot door eindeloze herhaling, iedere dag weer. Terwijl het organiseren van een keuken eigenlijk gewoon een kwestie is van gezond verstand, is het beste designproject niet te zien met het oog, maar in intelligentie toch tastbaar bij elk gebaar, iedere keer als we koken, op welk niveau dan ook, of dat nou bescheiden is of op hoog niveau.'

Citterio kiest naast eerdere luchtige mediterrane kleuren nu ook voor streng zwart met potten met groen. Zegt: 'De keuken is een kamer die verschillende gedaanten aanneemt, afhankelijk van het tijdstip, het aantal mensen, de gelegenheid of stemming. [...] Het is niet langer een showroom, een indicator van overdaad en optimisme. [De keuken] verwelkomt nu het plezier in koken en het vertalen van voedselvoorbereiding naar een creatieve ervaring, een plaats van empathie'. Italiaans dus voor: het moet goed voelen. Dat geldt voor Citterio ook voor kleine keukens en het inpassen daarvan in de woonomgeving.



OPMERKELIJKSTE MODELLEN

ITALIA De eerste keuken die criteria uit de professionele keukens gebruikt voor de keukens thuis. Ruime werkvelden en hoge wandunits, ruimere kookplaten, twee gescheiden spoelbakken. Op de verzonken handgreep heeft Arclinea patent; hij wordt exclusief door het bedrijf gemaakt. Carrara marmer voor werkvlakken, VINA wijn-unit, WIC (Walk In Closet), werkbladafzuiging.

ARTUSI Italia vertaald naar multifunctionele, onafhankelijke rvs-units, volledige vrijheid voor eigen keukensontwerp. Combinaties van hout, lak en laminaat, door de jaren heen gemoderniseerd. Kookeiland kenmerkend voor Artusi, ook verkrijgbaar in wandversie. Op 35 cm hoge, verstelbare poten. Ook outdoorversies.

CONVIVIUM Dit werd een cult-keuken: vermenging van functies, combinatie van koken en leven, kookeiland met grote houten tafel om op te hakken en te snijden, aan te eten en te kletsen. Met bergruimte voor technische spullen die je niet wilt zien.

LIGNUM ET LAPIS Project van Citterio uit 2008, werkeiland met ruimte voor eters, 'industriële sculptuur' en elementen in steen of staal, ingebouwde snackbar, deuren in natuurlijk hout: lariks, eik, mahonie en matte lakkleuren uit de Arclinea-collectie. Carrara marmeren werkblad, rvs spoelbak.

GAMMA Met grote flexibiliteit, aan te passen aan de meest uiteenlopende wensen en ruimten, ook met keus in de portemonnee. Gamma moet liefhebbers van de Duitse vormtaal verleiden en wordt daarom wel de 'b1-killer' genoemd.



Italia [1]

Artusi [2]

Convivium [3]

Lignum et Lapis [4]

Gamma [5]

