



CHARO BARROSO MADRID

**N**uevos modos de vida, familias menos numerosas, viviendas pequeñas, el auge del «coliving» o el consumo de comida preparada auguran una nueva tendencia: las cocinas se reducen o, incluso, casi desaparecen.

Una cuestión que conoce bien Anna Puigjaner, del estudio de arquitectura Maio, que con su proyecto «Kitchenless» consiguió el Wheelwright Prize de la Universidad de Harvard, para investigar en los modelos de casas colectivas existentes en todo el mundo. «La idea surge cuando en plena crisis económica observé que la realidad del mundo inmobiliario español respondía a una única tipología y sector social, a la familia prototípica, con un par de hijos. Algo que choca con una nueva realidad demográfica donde solo se ajusta a ese patrón un tercio de la población. Para el resto, solo quedaba la opción de compartir porque no podía acceder a pagarla entera», explica.

Y llama la atención sobre el hecho de que «cuando planteas una casa sin cocina resulta provocador, porque a esta estancia se la ha cargado de valores ideológicos vinculados al papel de la mujer. No digo que la gente tenga que vivir sin cocina, lo que planteo es una mayor diversidad de opciones donde se pueda decidir a qué estancias dar prioridad. Se trata de entender una casa no por su metros cuadrados sino por sus servicios». En este sentido, su investigación hace un repaso a los modelos de viviendas colectivas que externalizan la cocina y valorizan la profesionalización del servicio doméstico.

### Viviendas modulares

Esta arquitecta está convencida de que esta tendencia se abre paso. «No será una mayoría, pero será una opción más, y el mercado inmobiliario tendrá que responder a ello. Estamos en una cultura donde no importa compartir, hablamos de una sociedad más nómada y temporal». ¿El futuro? Puigjaner lo tiene claro: viviendas que puedan adaptarse a las necesidades de las personas según cambia su vida. Y un ejemplo de ello es el edificio que MAIO ha diseñado en Barcelona, compuesto por habitaciones que se pueden agrupar a lo largo del tiempo para generar diferentes viviendas, más grandes o pequeñas, en función del momento, las necesidades y sin tener que cambiar de barrio o vecindario.

El auge del «delivery» y de la comida preparada se impone hasta el punto de que se han dejado de elaborar 41 millones de comidas y cenas en los hogares españoles durante el primer semestre de 2019, según el informe «Food of the Nation» elaborado por la consultora de consumo Kantar. Y no ha sido porque se haya comido o cenado menos, sino porque «siete de cada diez comidas se han trasladado a la restauración, y las otras tres han llegado través de «delivery» o se han comprado «take away» o en establecimientos de comida preparada o bien en los propios supermercados a través de su oferta de



**Edificio único**  
En Barcelona, el estudio de arquitectura MAIO ha diseñado un bloque de viviendas con habitaciones modulares, que permite rediseñar los espacios (incluso sin cocina) en función de las necesidades



MINICOCINAS.ES

### Menguantes

Integradas en pequeños espacios, cuentan con lo imprescindible para elaborar pequeñas comidas o calentar la ya preparada

teleros, pero aumenta la petición en hogares particulares y, en especial, en el norte de España, Cataluña y Valencia». Además, precisa que comienzan a ser incorporadas en nuevos proyectos inmobiliarios: «Se trata de aprovechar espacios, de convertirlos en multifuncionales y de adaptarse a una nueva realidad. Por ejemplo, no se necesita una placa de cuatro fuegos si no se produce un uso intensivo. Basta con una vitrocerámica pequeña, un microondas, una mininevera y un fregadero bajo el que incorporar la basura», explica.

Y la tendencia parece ser global, una investigación realizada por la empresa británica LABC Warranty evidencia que el espacio dedicado a la cocina en las nuevas viviendas se ha reducido un 13%.

### Necesidad frente a moda

Para Jesús Duque, vicepresidente de Alfa Inmobiliaria, no se trata tanto de una moda o una tendencia como de una necesidad frente al precio de la vivienda: «Cuando un comprador opta por una minicocina lo hace por una necesidad de metros, y lo admite porque no puede pagar otra cosa». Lo mismo que, a su juicio, ocurre con el alquiler compartido que «ya se realizaba en los años 50 y 60, cuando se alquilaban habitaciones con derecho a cocina y baño. No era moda, ni ahora, sino la consecuencia de una imperiosa necesidad». En cuanto a la importancia de los espacios explica que «en España la mayoría de las casas tienen cocinas pequeñas ya que siempre se ha dado más importancia al salón. No obstante, la cocina independiente sigue teniendo su peso y su integración en el salón que se está haciendo en obra nueva tiene que ver más con el ahorro que con la moda», y señala que «crear una cocina independiente cuesta un 30% más que otras estancias de la casa como el salón». Y sentencia que «lo importante no es la reducción de las estancias como opción frente a los elevados precios, sino que todas las personas tengan acceso a una vivienda digna».

Los nuevos estilos de vida, el «boom» del «delivery», los pisos cada vez más reducidos y el auge de los espacios compartidos redefinen el papel de la cocina

# ¿Está dejando la cocina de ser un plato principal del hogar?

comida lista para comer», explica Edurne Uranga, experta en hábitos de consumo de Kantar. Datos que refrendan otras investigaciones como la del banco de inversiones suizo UBS que plantea para 2030 un escenario en el que la mayoría de las comidas llegarán a las casas vía online desde restaurantes o cocinas centrales. Una tendencia que favorecería la reducción de este tradicional espacio en el hogar y un aumento de las cocinas compartidas.

### Demanda particular

José Carlos Toribio, director de proyectos de Minicocina.es, señala que «hasta ahora las cocinas reducidas eran demandadas en espacios ho-

### En auge

La comida a domicilio y la preparada aumenta en los hogares

