



FEDERMobili
FEDERAZIONE NAZIONALE
NEGOZI ARREDAMENTO



CONFCommercio
IMPRESE PER L'ITALIA

L'INNOVAZIONE DEL NEGOZIO DI ARREDAMENTO

2° CONVENTION NAZIONALE FEDERMobili

22.10.2018

**DAL CONCETTO DI PARTNERSHIP AL
MONOMARCA**

Paolo Lucchetta, Fondatore RetailDesign



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA



FEDERMOBILI
FEDERAZIONE NAZIONALE
NEGOZI ARREDAMENTO

Dal concetto di
partnership
al monomarca.



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA



FEDERMOBILI
FEDERAZIONE NAZIONALE
NEGOZI ARREDAMENTO

Dal concetto di partnership al monomarca.

Indice

Per un nuovo retail.

Story telling

Relations

Together

Connections

Learning

Stage

Cross fertilisations

Design house

Case Study 1:

Design House.

Case Study 2:

Design, food, tavola, cucina.

Case Study 3:

Scavolini.



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA



FEDERMOBILI
FEDERAZIONE NAZIONALE
NEGOZI ARREDAMENTO

Dal concetto di partnership al monomarca.

Indice

Case Study 4:
Lube.

Case Study 5:
Arclinea.

Case Study 6:
Bulthaup.

Case Study 7:
Boffi.

Case Study 8:
IKEA Cook for Love.

Case Study 9:
#IKEAtemporary.

Case Study 10:
Muji.

Per un nuovo retail.

1. Storytelling :

raccontare la propria storia attraverso
un nuovo concetto di spazio narrativo.

2. Relations:

design delle relazioni, interaction technologies e i nuovi artigiani.

3. Together:

rituali, piaceri, politiche della cooperazione:

"la collaborazione rende più agevole il portare a compimento le cose
e la condivisione può sopperire ad eventuali carenze individuali".

(Richard Sennet).

4. Connections:

"What is design? Connections, Connections and Connections again..."

(Charles Eames).

5. Learning:

comprare, abitare, imparare.

6. Stage:

"...nel retail, come nel teatro, è importante catturare l'attenzione..."

7. Cross fertilisations:

l'arte di saper incrociare culture differenti.

8. Design House:

la ricerca della qualità, del talento, dell'eccellenza.

1. Storytelling :
raccontare la propria storia attraverso
un nuovo concetto di spazio narrativo.
Jasper Morrison Shop.

Jasper Morrison Ltd



1. Storytelling :
raccontare la propria storia attraverso
un nuovo concetto di spazio narrativo.
Jasper Morrison Shop.



1. Storytelling :
raccontare la propria storia attraverso
un nuovo concetto di spazio narrativo.
Jasper Morrison Shop.



1. Storytelling :
raccontare la propria storia attraverso
Un nuovo concetto di spazio narrativo.
Jasper Morrison Shop.



2. Relations: design delle relazioni, interaction technologies e i nuovi artigiani.

SD

RETAIL
New openings



2. Relations:
design delle relazioni, interaction technologies
e i nuovi artigiani.
Meet your Hermes artisans.



2. Relations:
design delle relazioni, interaction technologies
e i nuovi artigiani.
Meet your Hermes artisans.



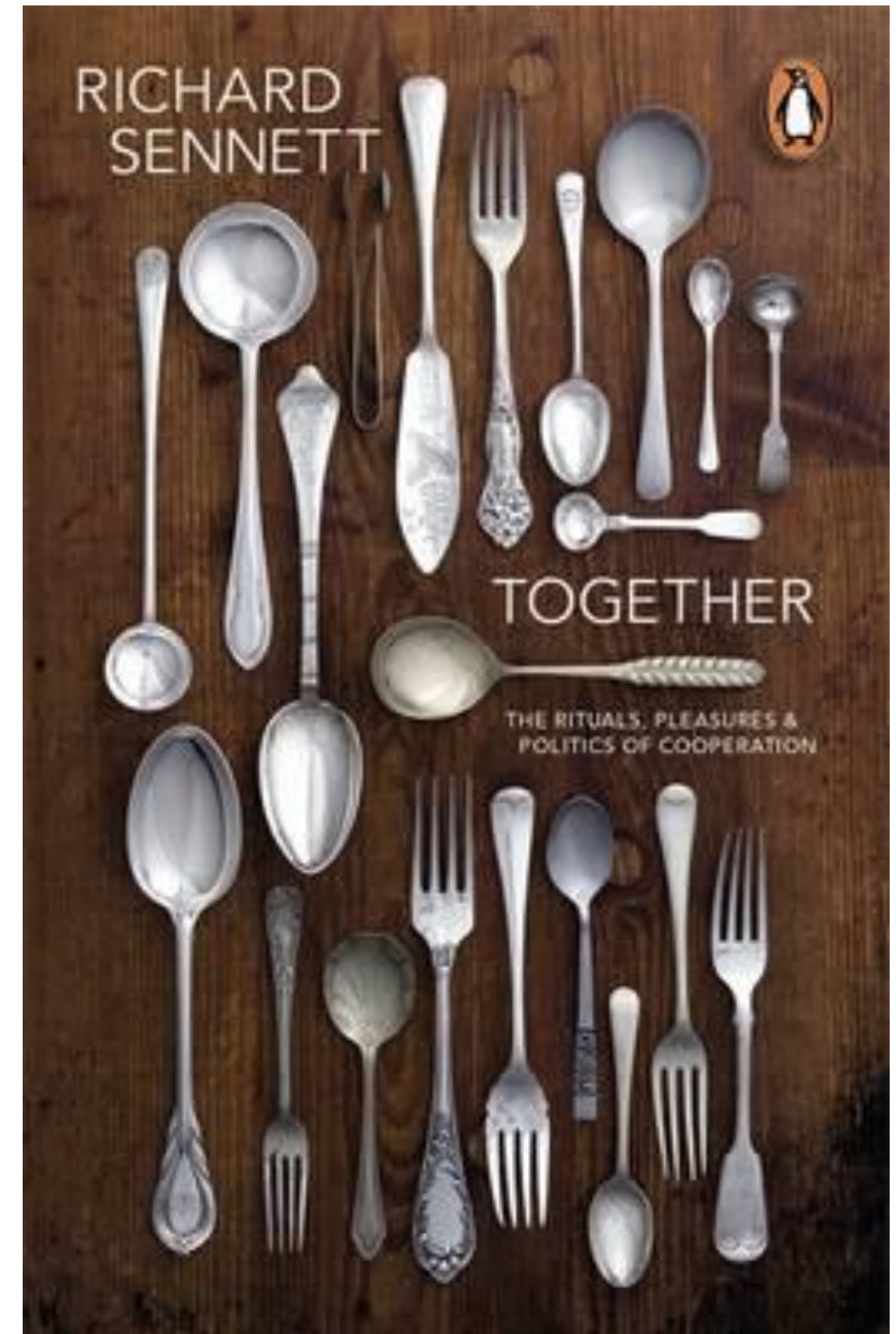
2. Relations:
design delle relazioni, interaction technologies
e i nuovi artigiani.
Meet your Hermes artisans.



2. Relations:
design delle relazioni, interaction technologies
e i nuovi artigiani.
Meet your Hermes artisans.



3. Together:
rituali, piaceri, politiche della cooperazione:
“la collaborazione rende più agevole il portare a compimento le cose
e la condivisione può sopperire ad eventuali carenze individuali”.
(Richard Sennett)



3. Together:

rituali, piaceri, politiche della cooperazione:
"la collaborazione rende più agevole il portare a compimento le cose
e la condivisione può sopperire ad eventuali carenze individuali".

(Richard Sennett)

H&M Capsule Collection.



3. Together:
rituali, piaceri, politiche della cooperazione:
"la collaborazione rende più agevole il portare a compimento le cose
e la condivisione può sopperire ad eventuali carenze individuali".
(Richard Sennett)
Diesel Foscari.



4. Connections:
"What is design? connections, connections and connections again"
(Charles Eames)
London Design Festival 2013.

Press Release

2013

**designjunction welcomes
Jamie Oliver's celebrated
Barbecoa restaurant to the
eatery line-up**

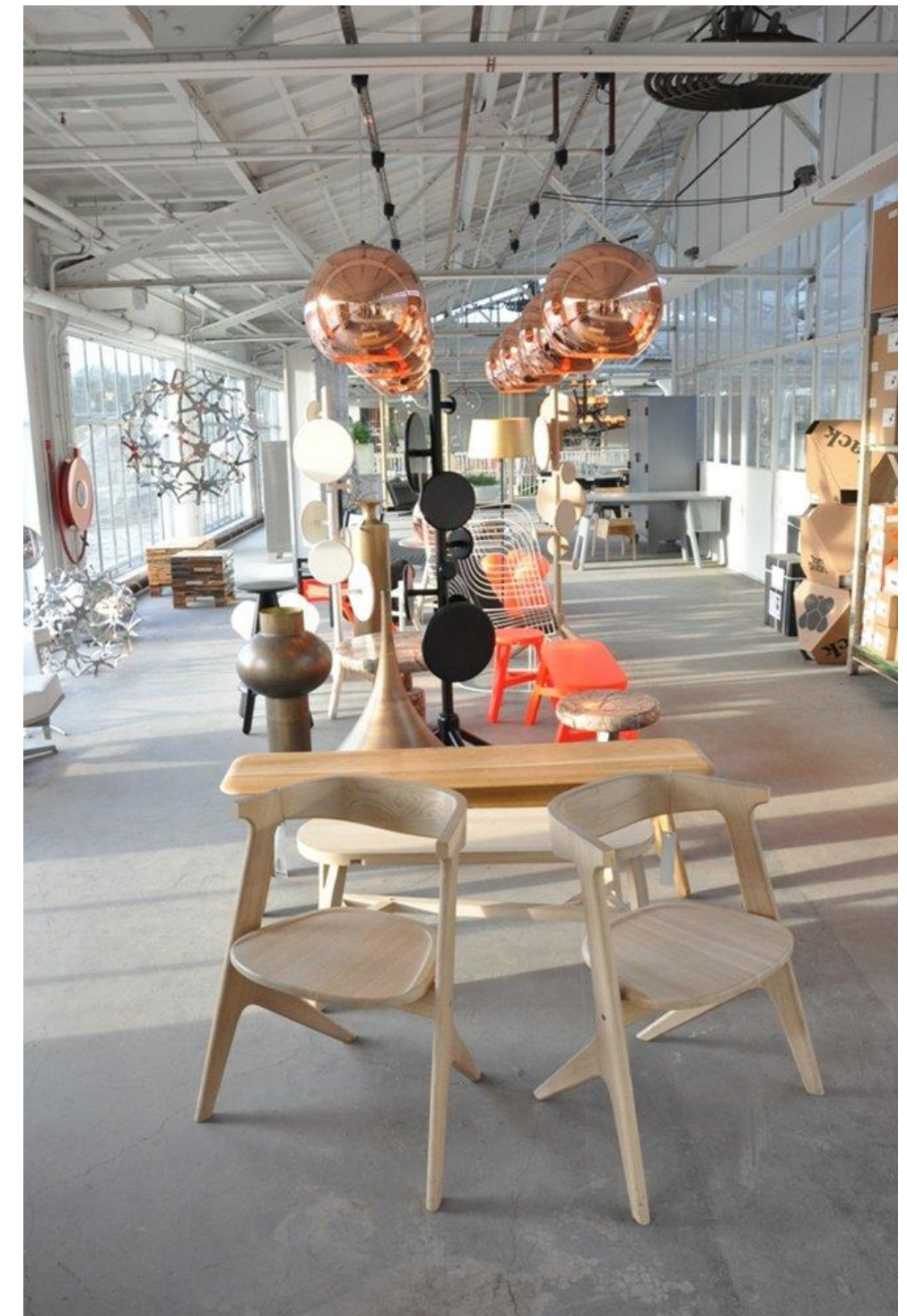
Visit the Barbecoa and
Modus pop-up restaurant at
designjunction open from 18-22
September at the Sorting Office.



5. Learning:
Comprare, abitare, imparare.
Eataly, scuola di cucina.



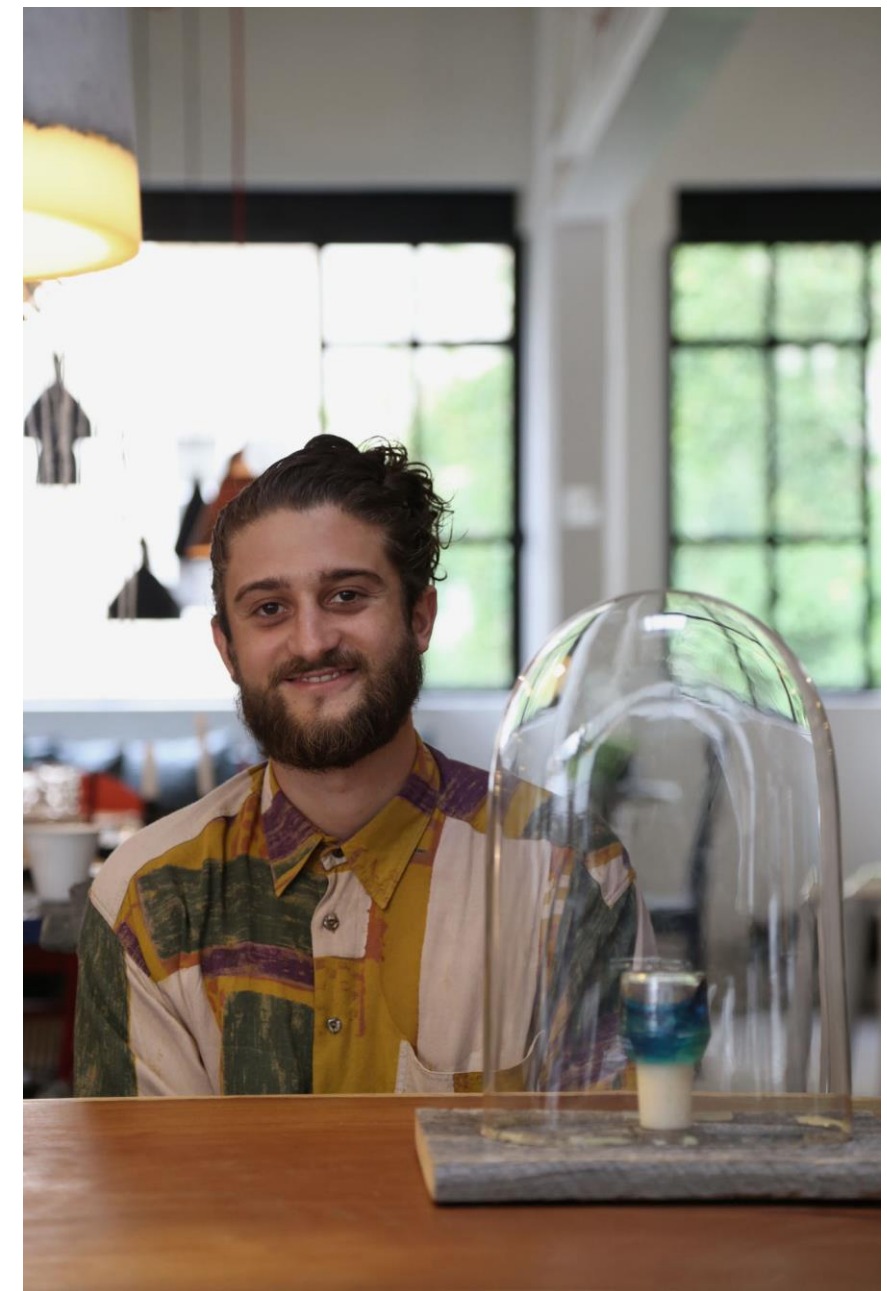
5. Learning:
Comprare, abitare, imparare.
Tom Dixon.



5. Learning:
Comprare, abitare, imparare.
Tom Dixon.



6. Stage:
"nel retail, come nel teatro, è importante catturare l'attenzione".
Merci, Paris.



6. Stage:
"nel retail, come nel teatro, è importante catturare l'attenzione".
Merci, Paris.



7. Cross fertilisation:
L'arte di saper incrociare culture differenti.
ABC Carpet and Home, Antropologie.



7. Cross fertilisation:
L'arte di saper incrociare culture differenti.
ABC Carpet and Home, Antropologie.



7. Cross fertilisation:
L'arte di saper incrociare culture differenti.
ABC Carpet and Home, Antropologie.



COLLECTION

FURNITURE

LIGHTING

LIGHTING BY PABLO

TABLETOP

BARBARA CARAFE / VASE

BLOND DINNERWARE

CHOP CUTTING BOARDS

FIA CARAFE / VASE

FOCUS VASE

GLOBE GLASS

HOT POT TRIVET

LEAF TRAY

PICK UP

PIPETTE BOTTLES

QUAKE MUGS

SECRETS CERAMIC BOXES

SPIN MUG, SAUCER & STIRRER

STOCKHOLM CUTLERY

TIMO TUMBLER

TRAYS

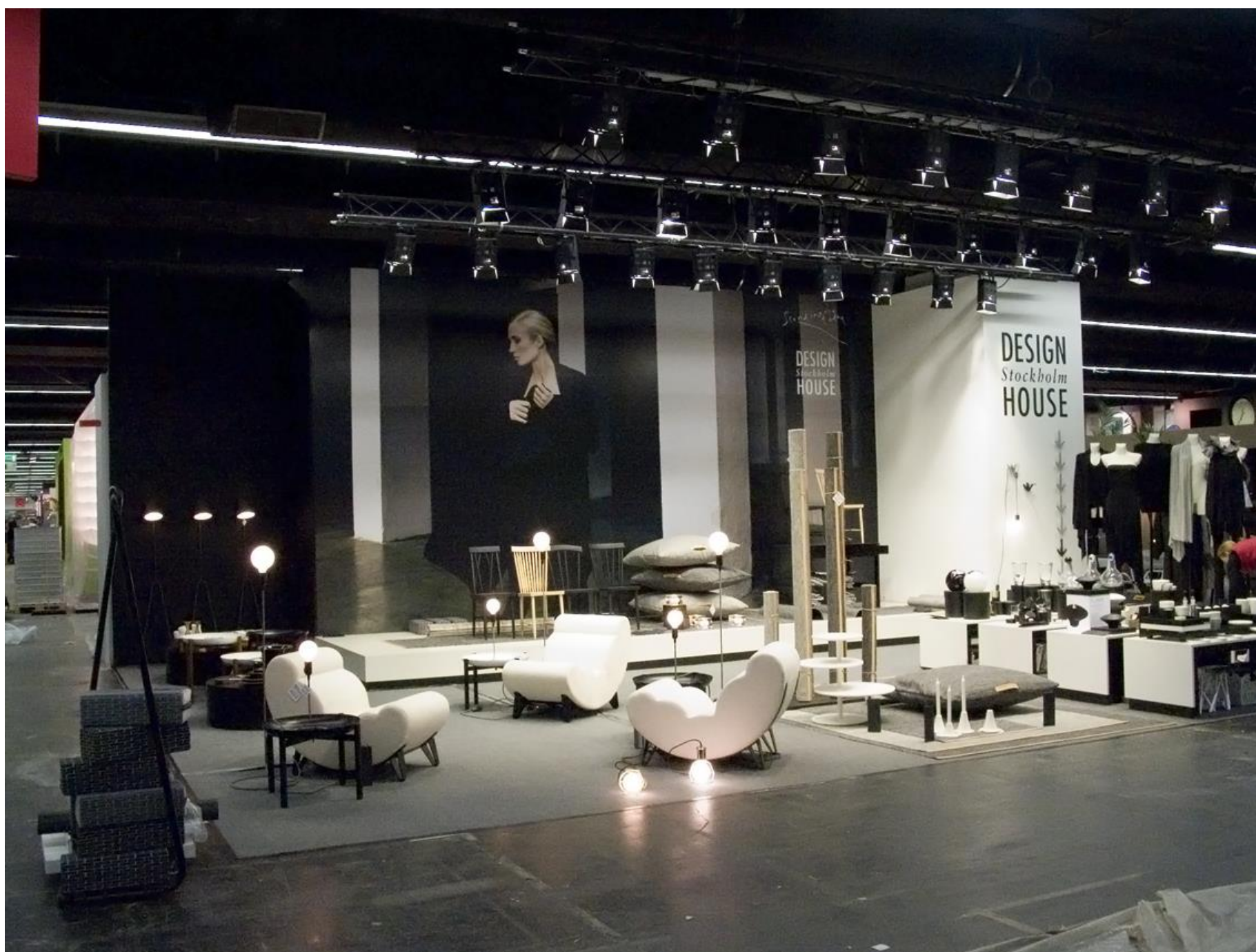
TRIO



Blond Dinnerware

8. Design House: la ricerca della qualità, del talento, dell'eccellenza.

DESIGN
Stockholm
HOUSE



Case Study 1: Design House.

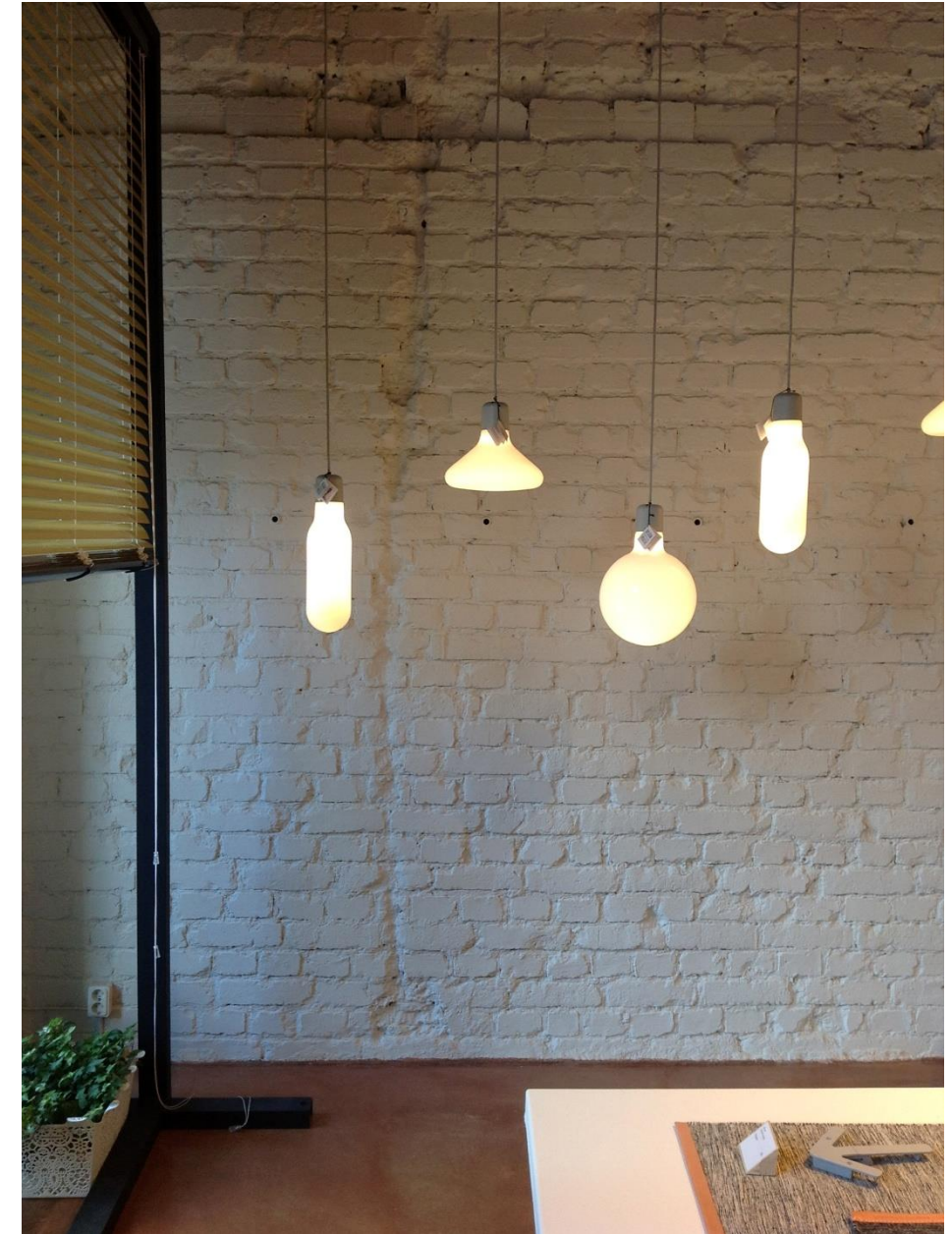
Case Study 1: Design House Stockholm.



Case Study 1: Design House Stockholm.



Case Study 1: Design House Stockholm.



Case Study 1: Design House Stockholm.



Case Study 1: Design House Stockholm.



Case Study 1: Design House Stockholm.



Case Study 2: Design, food, tavola, cucina.

Case Study 2: London Design Festival.

Subscribe to newsletter

f t v g My festival Sign-in

DESIGN IS
EVERYWHERE
14-22 SEPT
2013

EVERYWHERE

Home About Visit Take Part Events Supporters Gallery Press News Search events

THE
LONDON
DESIGN
FESTIVAL



The 2013 Guide is now available!

The London Design Festival Guide 2013 is now available, to see the broad range of activities that the Festival has to offer this year, [view our events online](#) or download the 2013 guide and map [here](#).

London Design Festival Guide 2013

The London Design Festival is an annual event, held to celebrate and promote London as the design capital of the world, and as the gateway to the international creative community.

This year's Festival will be held 14 - 22 September 2013



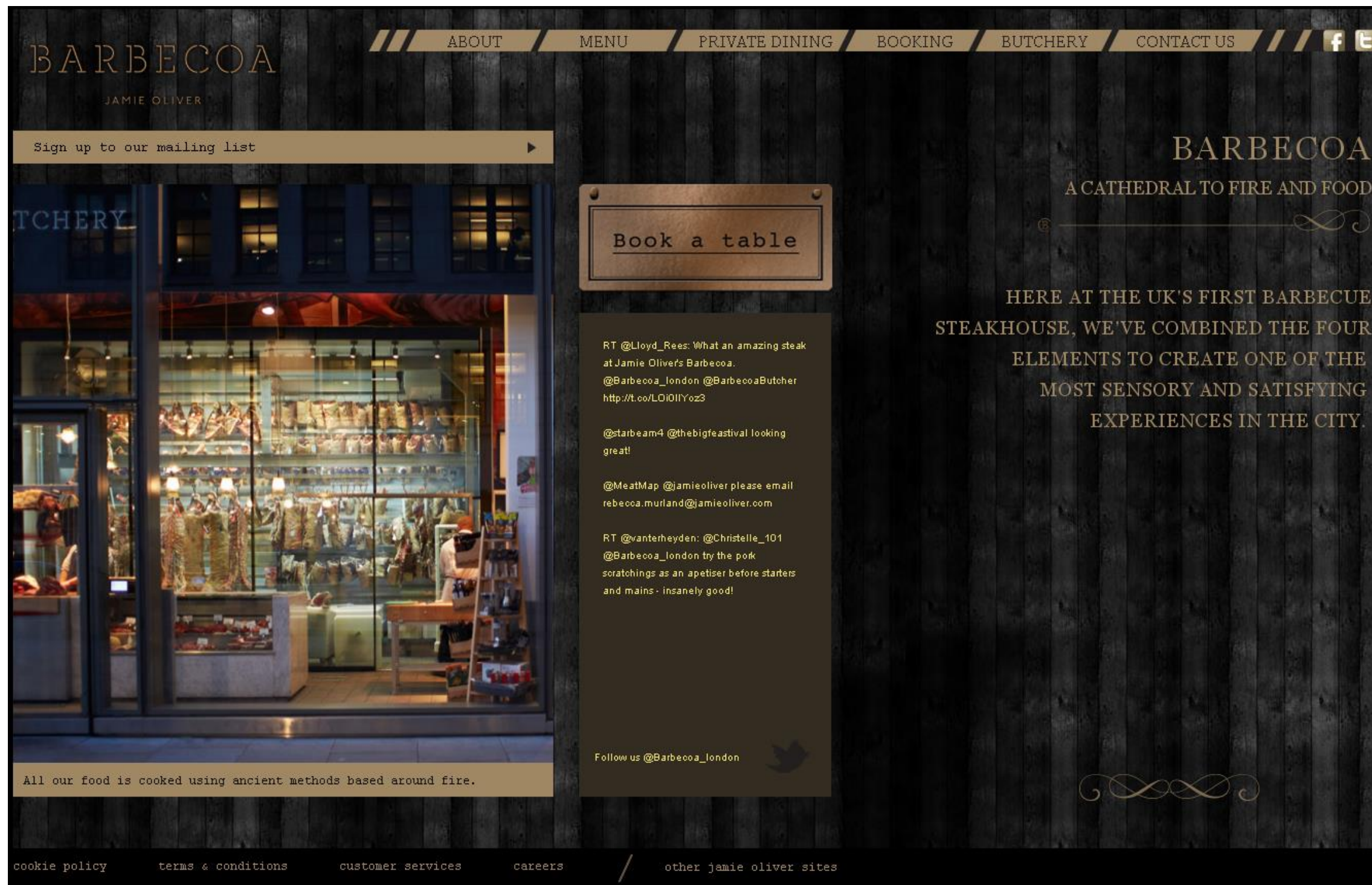
Case Study 2: Jamie Oliver.

The screenshot shows the homepage of jamieoliver.com. At the top, there is a dark navigation bar with links for QUICK LINKS, JAMIE ONLINE, BOOKS & MEDIA, FOUNDATION, SHOP, and CAREERS, along with social media icons for YouTube, Facebook, Twitter, and Pinterest. Below this is the website logo and a search bar with the text "Search for a recipe or category." and buttons for "Join" and "Sign in". A main navigation menu includes HOME, RECIPES, RESTAURANTS, VIDEOS, NEWS & BLOGS, FORUMS, and PROMOTIONS.

The main content area features a large banner for "SAVE with JAMIE" with the tagline "SHOP SMART COOK CLEVER WASTE LESS" and a call to action "120 TASTY MONEY SAVING MEALS". Below the banner are two featured articles: "Behind the scenes at Money Saving Meals" and "Jamie on his new book".

Below the banner is a section titled "Explore recipes" with a "More recipes" link. Underneath are three categories: VIDEO RECIPES, INGREDIENT OF THE MONTH, and POPULAR RECIPE COLLECTIONS. A secondary search bar is located below these categories. At the bottom, there are several recipe thumbnails and a "Join the club" button with the text "Create and save recipes".





18-22 September 2013

designjunction

In Partnership with **VISA** Visa Luxury
Hotel Collection

About Visit What's on lightjunction Brands Partners Press Exhibit News Register

Barbecoa by Jamie Oliver



Barbecoa, famous for its flame inspired cooking, bring their first ever pop-up to the Sorting Office with a new collaboration with Modus Furniture. The menu, specifically created for the show, includes signature favourites such as pit-smoked pulled pork sandwiches and smoked short ribs with chipotle tomato salsa. There will also be a tasty selection of sweet treats including carrot and zucchini cake and red velvet cookies.

18-22 September 2013

designjunction

In Partnership with **VISA** Visa Luxury Hotel Collection

[About](#) [Visit](#) [What's on](#) [lightjunction](#) [Brands](#) [Partners](#) [Press](#) [Exhibit](#) [News](#) [Register](#)

Barbecoa by Jamie Oliver



Barbecoa will be fully furnished by Modus with the Noughts and Crosses collection, a new launch of café tables and stools from acclaimed designer Michael Sodeau, alongside PearsonLloyd's PLC dining chairs. In Opera will provide a custom-made stone serving counter whilst edgy lighting brand International will be installing Apollo pendant lights to complement the rustic feel of the interior.

modus

Products
Designers
Projects

Company
News
Press

Distribution
Mailing list
Contact

Log in | Register
In wishlist (0)
Search

Home / News / Modus at Designjunction

News

Categories

Projects
Product
Designers
News
Events
Exhibitions
Awards

Archive

2013
2012
2011
2010
2009

Modus at Designjunction

11 October 2012

Modus were delighted to be part of this year's designjunction which attracted more than 17,000 visitors through the door. This new destination proved a huge success drawing trade and consumers crowds from all across the globe to a disused Sorting Office in the heart of central London. Over 100 International brands and three floors packed with installations, pop up stores, eateries, a cinema, and flash factories resulted in designjunction firmly establishing itself as the premier destination during London Design Festival.



Case Study 2:
Jamie Oliver Barbecoa.
Michael Sodeau.

MICHAEL SODEAU PARTNERSHIP



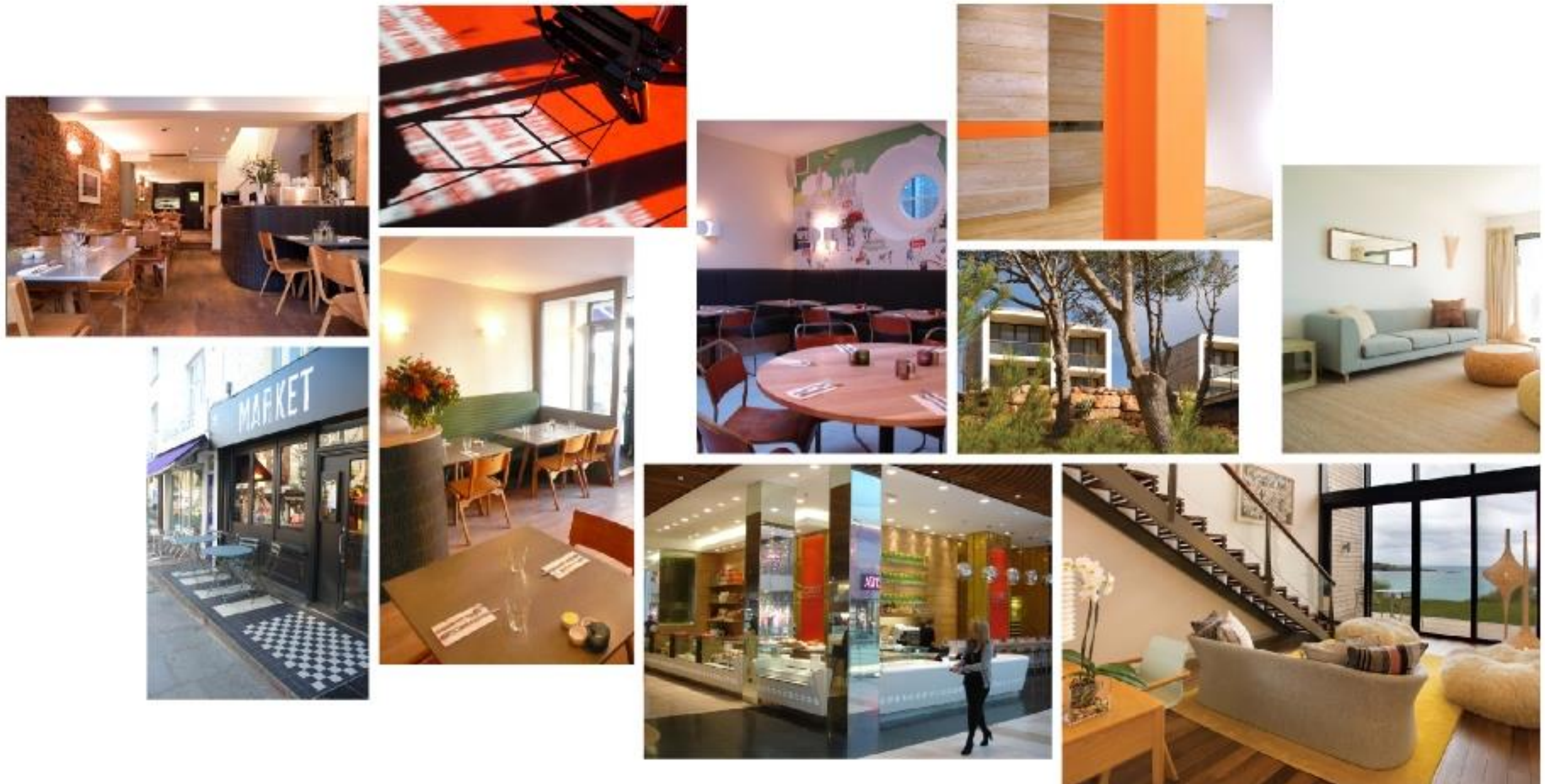
online shop now [OPEN](#)

1-3 BERRY STREET LONDON EC1V 0AA UNITED KINGDOM T. +44(0)207 250 0900 F. +44(0)207 250 0950 E. info@michaelsodeau.com

Case Study 2: Jamie Oliver Barbecoa. Michael Sodeau.

MICHAEL SODEAU PARTNERSHIP

ABOUT US OBJECTS INTERIOR EXHIBITION PRESS NEWS SHOP



Case Study 2: Jamie Oliver Barbecoa. Michael Sodeau.

MICHAEL SODEAU PARTNERSHIP

ABOUT US OBJECTS INTERIOR EXHIBITION PRESS NEWS SHOP



Case Study 2: Jamie Oliver Barbecoa. Pearson Lloyd's.

Wednesday, 11 September 2013 Home

Great Western Studios

Studio Space for the Creative Industries

65 Alfred Road
London W2 5EU
t. 020 7221 0100
fx. 020 7221 0200
info@greatwesternstudios.com

Welcome:
Great Western studios offers affordable small business workspace and studio space in West London for designers and artists working in the UK creative industries... read more +

Events:

Exhibitions, talks, film screenings and classes all held here... more +

12th Sept

Inside Design

Inside Design with Pearson Lloyd
An exhibition about industrial design in the making, the thought processes behind finding interesting solutions...

More +

21st Sept

Course

Farm to table workshop
Indoor flower and herb boxes or fruit and flower arrangement. bring the outdoor in with the autumn flower arrangement course by Zahara Flowers ...

More +

26th Sept

Pattern

Pola Wickham
Each image is an individual piece linked to others

4th Oct

Workshop

Jewellery making with Melissa Hunt
A one-day taster workshop, held in the project

Home
Studios
Hire
Events
People
News
Location
Join

Follow:

Twitter latest:

GW_Studios Inside Design with PearsonLloyd
<http://fb.me/VFQoXc58>

Case Study 2: Jamie Oliver Barbecoa. Modus, PLC Chair.

modus

Products
Designers
Projects

Company
News
Press

Distribution
Mailing list
Contact

Log in | Register
In wishlist (0)
Search

Home / Chairs / PLC

PLC chair — PearsonLloyd



Downloads

To access please
Log in
Register

★ Add to wishlist

Share    

PLC chair



PLC chair



PLC chair



PLC chair

Brochure View



Case Study 2: Jamie Oliver Barbecoa. International.



ABOUT THINGS PRESS NEWS CONTACT

NEWS

-

International at Aram Gallery, London.
Prototypes and experiments VII 03/05/13 - 15/06/13

Some prototypes, industrial tools and hand turned models created for Apollo will be on display at Aram Gallery in London from 3rd May to 15th of June.

3.5.13
—
15.6.13

The Aram Gallery
110 Drury Lane
Covent Garden
London
WC2B 5SG

0207 557 7526
www.thearamgallery.org
Mon - Sat 10 - 6 (Thurs 7)


PROTOTYPES &
EXPERIMENTS
VII

- David Amar
- Michael Antrobus
- Roger Arquer
- Riccardo Bovo
- India Carpenter and Giles Round
- Marina Dragomirova
- Jennifer Gray
- Simon Hasan
- Kathryn Hinton
- Taslim Martin
- Amy Pliszka
- Daniel Rous
- Florian Schmid
- International Studio

I II III IV V VI VII

Picture: Apollo prototypes by International Studio

Home | About | Submit a story | Advertise | Contact | Newsletter | Cookies policy



de magazine zeen

Magazine
News
Movies
Jobs
Watch Store
MINI World Tour


< Newer story | Older story >

Apollo by International

Mi piace
 Tweet 19
 Pin it
 Share
 +1 2

18 January 2012 | 3 comments

More: [Cologne 2012](#) [Design](#) [Lighting](#)




Cologne 2012: Marc Bell and Robin Grasby of London studio International won third prize at the IDd Contest for young


Architecture
Interiors
Design

Search Go


This week we like: houses with retractable walls



ESSENTIAL MODERN DESIGN
FOR RESIDENTIAL & PUBLIC PROJECTS



News: 2013 Aga Khan Award winners announced



Call for entries to our London Design Festival map

Case Study 2:
Jamie Oliver Barbecoa.



Case Study 2:
Jamie Oliver Barbecoa;
pop up restaurant.



“The best seller from Italy”

SCAVOLINI
1961 > 2011
50 Years of Kitchens



Company

- o Mondo Scavolini
- Oltre 50 anni di storia
- Scavolini oggi
- Politica aziendale
- Nuovo spot 2016
- Mission e vision
- Impegno culturale e sociale
- Comunicazione
- Fiere
- Scavolini No Problem 10
- Scavolini No Problem 10: registra la Tua Cucina o il Tuo Living
- Scavolini No Problem Bathrooms
- Registra il Tuo Bagno Scavolini
- Ufficio Stampa
- Rassegna Stampa
- Qualità
- Ambiente
- Salute e Sicurezza
- Punti Vendita
- Scavolini Biz
- Contatti
- Scavolini HI-FIVE

Oltre 50 anni di storia



La sua storia, i suoi progetti

Scavolini produce **cucine** da oltre 50 anni. Una lunghissima esperienza maturata nel tempo insieme ai gusti e alle tendenze di quasi tre generazioni di consumatori. Da attività artigianale si è trasformata in realtà industriale, percorrendo con tenacia e determinazione tutte le tappe della sua costruzione aziendale nel pieno rispetto del pubblico, e in sintonia con le esigenze del territorio in cui si trova ad operare.

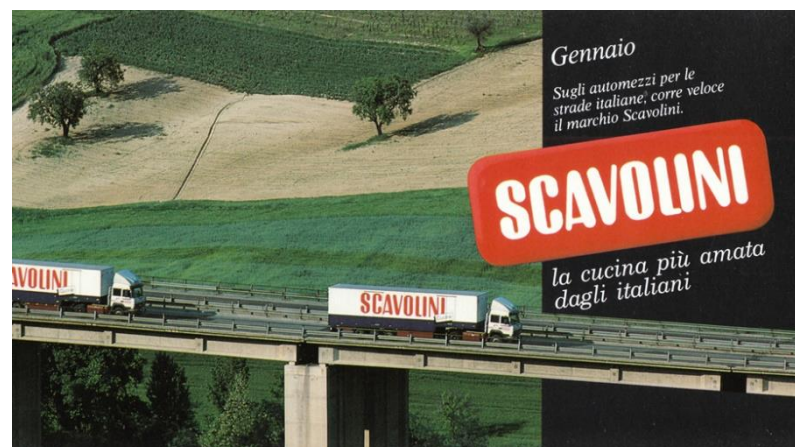
La sua storia - un crescendo di iniziative che dimostrano come l'Azienda abbia saputo adeguarsi con forte capacità di innovazione a mutazioni del gusto, di abitudini, di mercato, all'incalzare di sempre nuove tecnologie - è esempio eclatante di uno sviluppo produttivo considerato oggi modello di riferimento per l'intero settore.



1961-1969

In origine laboratorio artigianale, Scavolini esordisce a Pesaro nel 1961 con una piccola produzione di cucine componibili, subito apprezzata. Inizia così, l'avventura dei fratelli Valter ed Elvino Scavolini che, incoraggiati da questo primo successo, ampliano la sede e introducono innovazioni che danno subito forte impulso all'attività.

Case Study 3: Scavolini.



Company

- Mondo Scavolini
- Rassegna Stampa
- Qualità
- Ambiente
- Salute e Sicurezza

Punti Vendita

- Scavolini Store
- Cerca rivenditori
- Scavolini in Italia
- Scavolini nel mondo

- Scavolini Biz
- Contatti
- Scavolini HI-FIVE

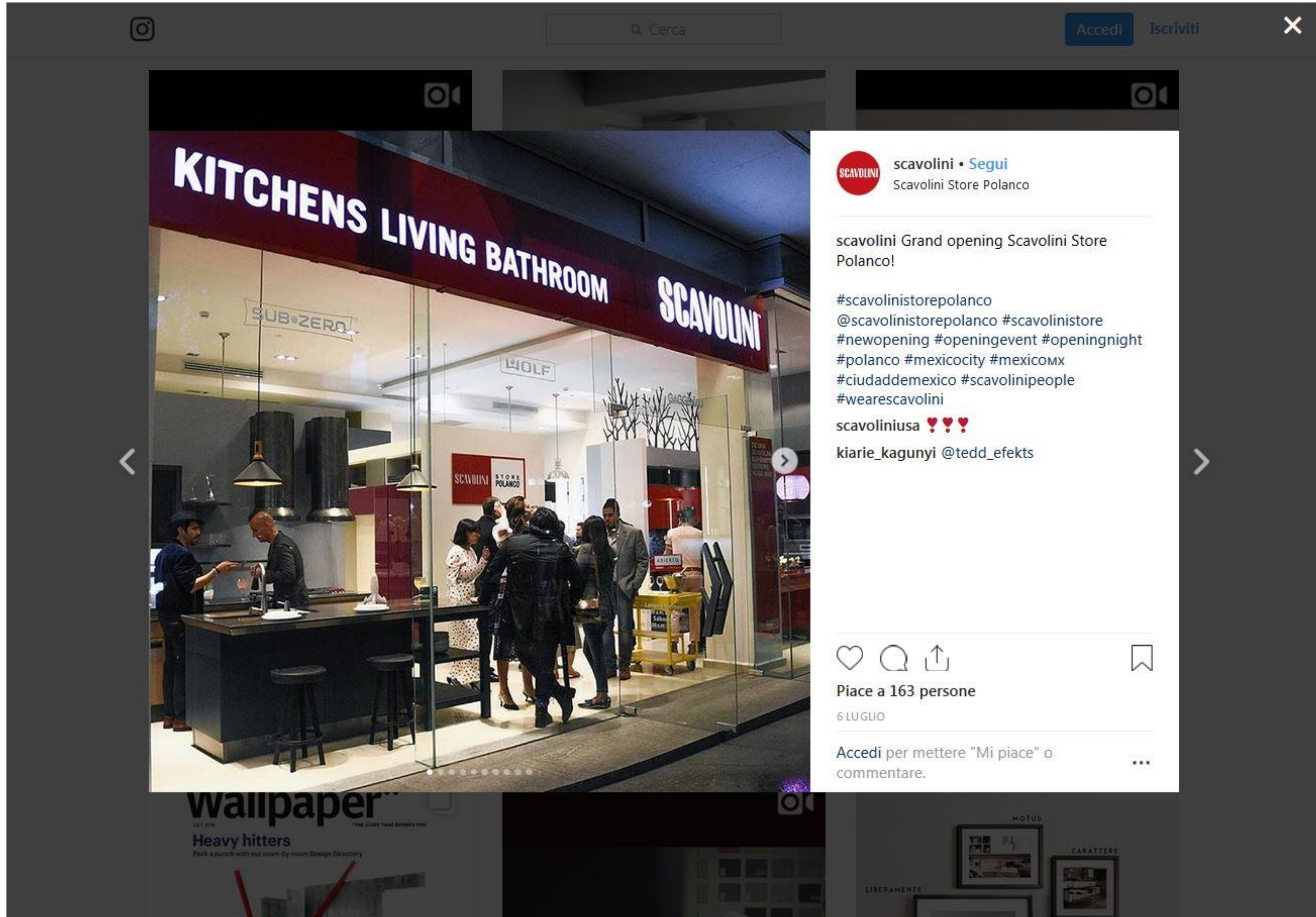
Scavolini Store

Store Italiani

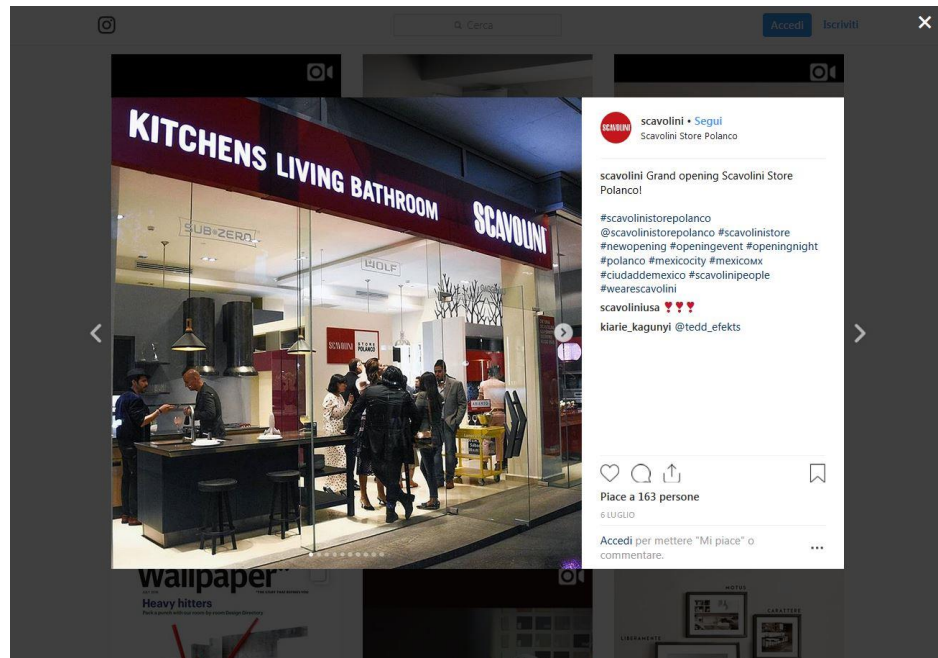
Store Esteri

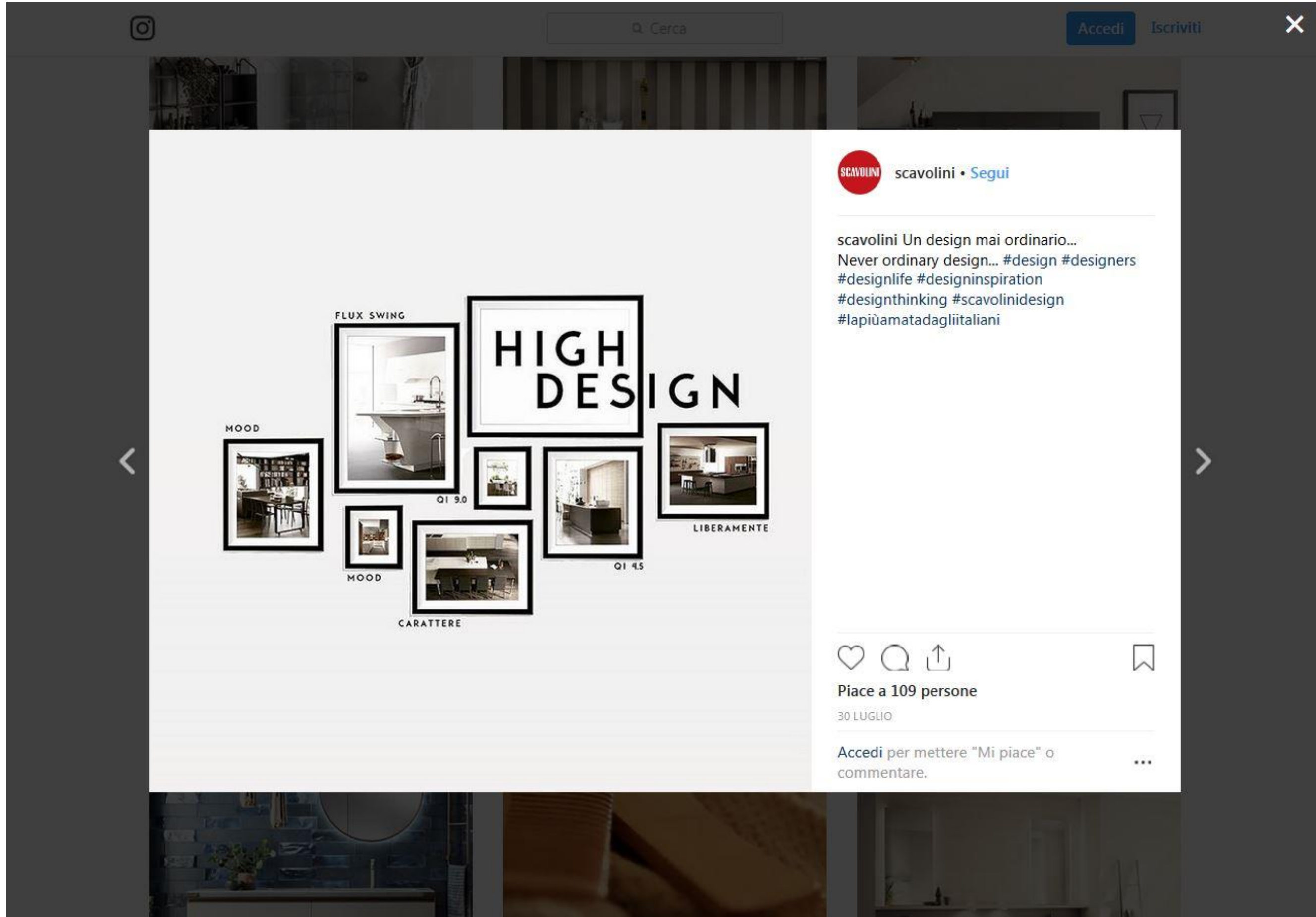


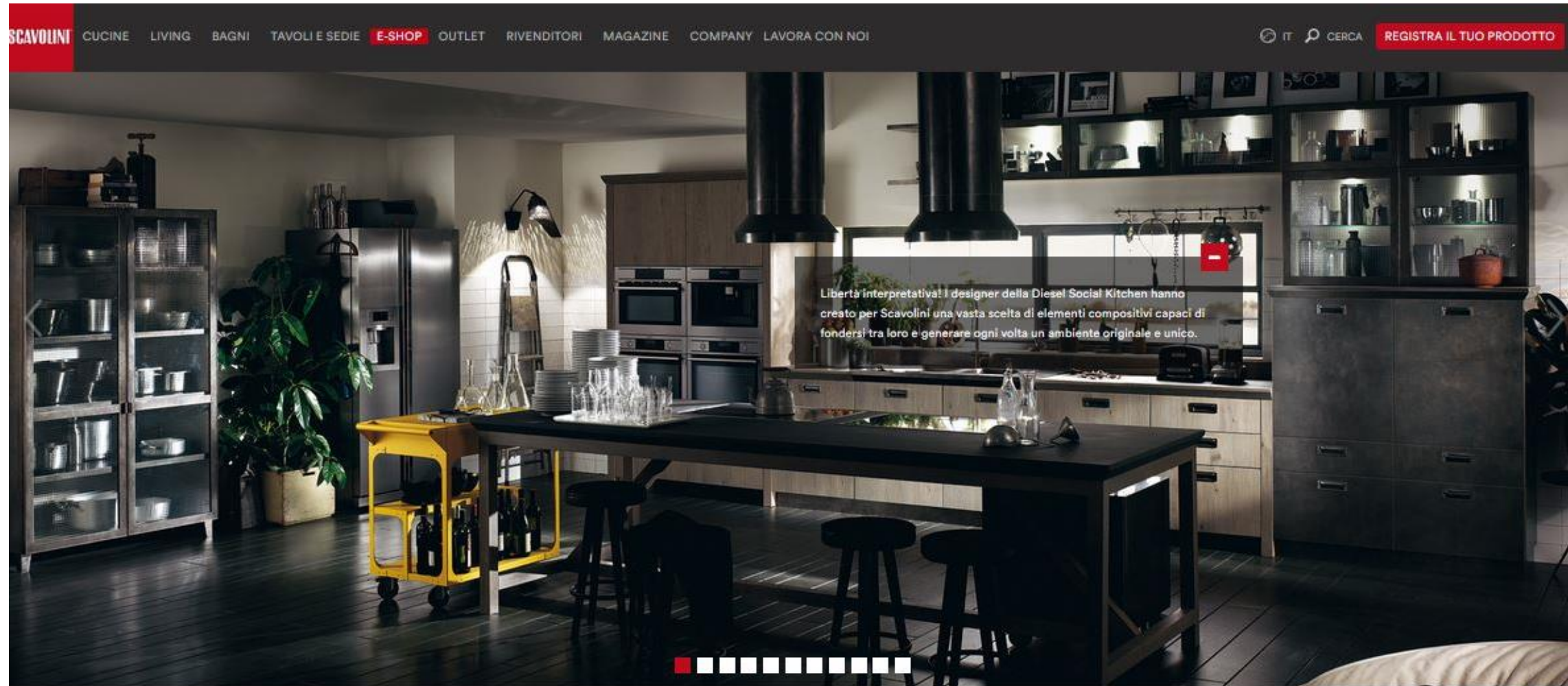
Case Study 3: Scavolini.



Case Study 3: Scavolini.







Diesel Social Kitchen

Design by Diesel with Scavolini



Due brand del Made in Italy danno vita a un prodotto completamente nuovo

SCOPRI DI PIÙ

L'anima e lo stile Diesel, incontrano la ricerca e il know-how Scavolini per dar vita a un nuovo concept di cucina. Una cucina che diventa ambiente, dove al piacere del cucinare si associa con naturalezza il piacere della relazione. "Social Kitchen" uno spazio che si espande con intelligenza ed ergonomia, che ti sorprende per il suo design ma anche per la ricerca e la qualità dei materiali. Il luogo perfetto in cui socializzare ed esprimere il proprio stile.

Like 37 Tweet 3 Pin 1648 Google+ 14 In Share 8



Mia by Carlo Cracco
Lo stile Scavolini incontra la cucina d'autore

Case Study 3: Scavolini.

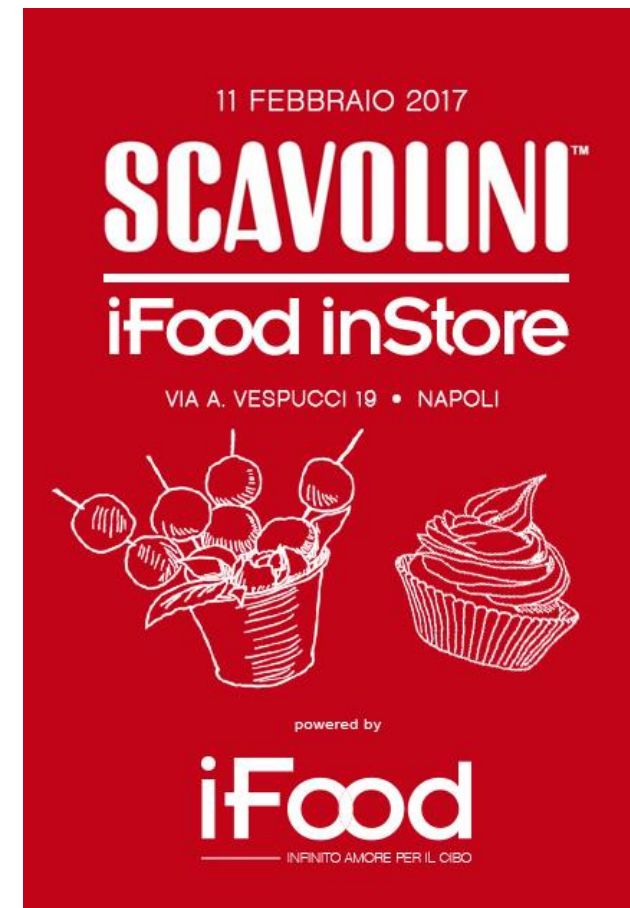


scavolini • Segui
Scavolini Store Milano Sempione

scavolini Fa tappa allo Scavolini Store Milano Sempione il ciclo di eventi culinari FoodAddiction in Store in collaborazione con iFood e Dissapore. Vi aspettiamo numerosissimi sabato 13 ottobre dalle ore 17.30 a Milano in c.so Sempione 39. In compagnia di @zaelbakery ci diletteremo nella preparazione di un dessert profumatissimo...
#scavolinistore #ScavoliniStoreMilanoSempione #FoodAddiction #cookingshow #foodblogger #foodpassion #foodlover #fattoamano #handmade #homemade #cosebuonedamangiare #cosebuone #instafood #dessert #milano #igersmilano #igerslombardia #iFood #dissapore @igersmilano @igers_lombardia @ifood_it @dissapore

Piace a 51 persone
6 GIORNI FA

Accedi per mettere "Mi piace" o commentare.



scavolini • Segui
Messukeskus

scavolini Our Diesel Open Workshop kitchen is the stage for the lovely showcooking by the very famous chef @filiplanghoff
@habitarefair #habitarefair #filiplanghoff #design #kitchendesign #kitchendecor #homedecor #kitchenfurniture #decoration #furniture #bath #bathfurniture #bathroomdecor #bathdesign #bathdecor

Piace a 142 persone
14 SETTEMBRE

Accedi per mettere "Mi piace" o commentare.



scavolini • Segui
Scavolini Store Gallarate

scavolini In cucina con il Direttore! Panini in formato mignon dai mille colori e sapori per i tuoi aperitivi in compagnia!
@marco_de_padova #scavolinistore #ScavoliniStoreGallarate #FoodAddiction #cookingshow #foodblogger #foodpassion #foodlover #fattoamano #handmade #homemade #cosebuonedamangiare #cosebuone #instafood #panini #appetizer #aperitivi #facciadacibo #gallarate #igersvarese #igerslombardia #iFood #dissapore @igersvarese @igers_lombardia @ifood_it @dissapore @facciadacibo marco_de_padova Bellissimo showcooking

arthome.it_giuliagrillo
veronica.taggi Guarda la seconda foto @mirko2890

Piace a 101 persone
1 GIORNO FA

Accedi per mettere "Mi piace" o commentare.

Cucine Eventi

SCAVOLINI ED ELECTROLUX STAR CON CARLO CRACCO A HELL'S KITCHEN

Anche quest'anno il loft è stato arredato in stile "Industrial"

da Claudia - 13 Ott, 2016

445

Scavolini ed Electrolux star con Carlo Cracco a Hell's Kitchen

Al via anche quest'anno per la terza stagione Hell's Kitchen Italia in onda su Sky Uno HD ogni martedì alle 21.15.

Dopo il grande successo delle prime due edizioni si riconferma alla guida del programma lo chef Carlo Cracco (Testimonial di Scavolini ed Electrolux). 16 concorrenti divisi in due squadre si contenderanno prova dopo prova il premio finale.

Ad arredare la cucina del famoso loft che ospita i concorrenti troviamo la cucina Diesel Social Kitchen di Scavolini e gli elettrodomestici Electrolux.

Anche quest'anno il loft è stato arredato in stile "Industrial".



Protagonista dello spazio troviamo la cucina Diesel Social Kitchen, nata dalla collaborazione tra Scavolini e Diesel, che per primi hanno lanciato lo stile Urban/Industrial, tra vintage e innovazione utilizzando materiali e finiture che esprimono una totale vocazione verso il vissuto: acciai invecchiati, legni "trattati", per trasmettere, alla vista e al tatto, un effetto "live" ad amplificare ancora di più l'utilizzo dei vetri scorrevoli con retino metallico e maniglie brunate.

Ad arricchire la funzionalità della cucina troviamo gli elettrodomestici Electrolux: il forno combinato a vapore CombiSteam Pro, il forno a microonde combinato con grill, i piani cottura a induzione e il frigorifero Side by Side.



GruppoLUBE

1956

LA NOSTRA PRIMA CUCINA

Siamo nel 1956, **LUCIANO SILEONI**, ancora giovanissimo, si sta facendo le ossa nel laboratorio di falegnameria Farroni: di giorno svolge quello che gli chiede il proprietario, di sera fa lavori per sé. Uno di questi lavori è per mamma Giuditta, che ha bisogno di una cucina. Di soldi ce ne sono pochi e Luciano deve scegliere i materiali più economici, usando il laminato solo per l'esterno delle ante e non per l'interno. Il risultato è un'anteprima di quello che sarà lo stile Lube: una cucina ben studiata, funzionale e molto resistente. Così resistente che la signora Giuditta si è decisa a cambiarla solo nel '90, quasi 35 anni dopo. Tutt'ora questa cucina è perfettamente funzionante.

1956

Luciano Sileoni nel laboratorio della falegnameria Farroni



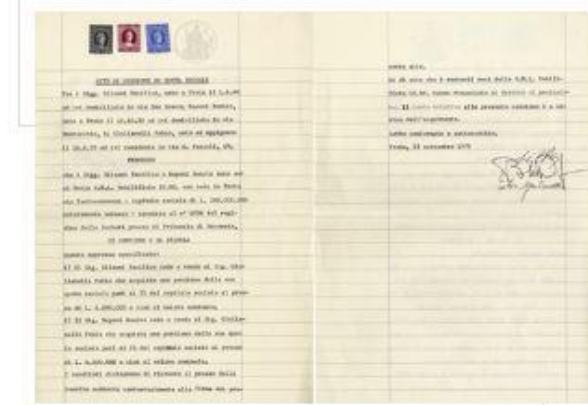
1956

La prima cucina LUBE





1978
Fabio Giulianelli entra ufficialmente nel gruppo



1981
Luciano e Fabio



"NON USCIVO DAL LABORATORIO NEANCHE PER MANGIARE, LAVORAVAMO CON 3 O 4 DIPENDENTI GIORNO E NOTTE E ANCHE LA DOMENICA."

LUCIANO SILEONI

1973 DA SOGNO A GRANDE REALTÀ

La piccola impresa stava crescendo e gli spazi non erano più sufficienti, era necessario trovare un nuovo laboratorio. Nel 1974 viene inaugurato lo stabilimento di via Fontevannazza e la società prende il nome di Lube (sempre giocando con le iniziali, ma questa volta dei nomi **LUCIANO E BENITO**). Nello stesso anno, a settembre, entra in azienda il cognato di Luciano, **FABIO GIULIANELLI** fresco di diploma superiore, che sarà una delle figure chiave per la crescita futura dell'azienda. Il prodotto è valido e le richieste aumentano, viene organizzata una rete di vendita adeguata, ed iniziano le prime collaborazioni con rappresentanti di tutta Italia, gran parte dei quali ancora oggi sono in azienda. Le cucine ancora non superano i confini nazionali perché la produzione è tutta assorbita dalla domanda interna.



1967
Il documento che sancisce la nascita dell'azienda



1968
Il primo gruppo di dipendenti



1970
Una cucina LUBE del periodo



1967 LA NASCITA DI UN SOGNO

In Italia è un periodo di fermento e di grandi idee. **LUCIANO SILEONI**, giovane operaio falegname, arrotonda lo stipendio montando mobili dopo cena. Un giorno propone al barbiere del paese, l'amico **BENITO RAPONI**, di diventare soci e produrre in proprio i mobili. Nasce così, in un garage di Treia, il laboratorio artigianale di cucine di quella che oggi è la Lube. Era il primo maggio del 1967 e viene scelto il nome di **SIRA** (dalle iniziali dei cognomi dei fondatori **SILEONI** e **RAPONI**). Per la crescita è stata fondamentale la collaborazione con il rappresentante per antonomasia della storia della Lube, **MARIO GRILLI**, che riesce a far uscire le prime "credenze" dai confini del paesino e portare ossigeno alla piccola attività. Già allora soddisfare le richieste del cliente era l'imperativo di Luciano.



"NON USCIVO DAL LABORATORIO NEANCHE PER MANGIARE, LAVORAVAMO CON 3 O 4 DIPENDENTI GIORNO E NOTTE E ANCHE LA DOMENICA."

LUCIANO SILEONI

1993

IL SOGNO DIVENTA GLOBALE

Lube ormai è una realtà consolidata e in continua crescita. Lo stabilimento di via Fontevannazza non è più adeguato alle esigenze produttive. Viene individuata a Passo di Treia l'area industriale dove spostarsi e, nell'agosto del 1993, avviene un trasloco che ha dell'incredibile. La società prende il nome di Cucine Lube Over e la nuova struttura negli anni verrà ulteriormente ingrandita: ogni nuovo capannone che veniva costruito, in un attimo era già pieno. In un periodo storico caratterizzato dalla globalizzazione, il marchio Lube comincia ad uscire dai confini nazionali ed inizia la conquista del mercato mondiale, sempre più interessato al made in Italy di qualità. Quello che era un piccolo laboratorio di provincia, si è definitivamente trasformato in una grande azienda, ancora radicata nel suo territorio di origine.



DAL 2003 AD OGGI

NON SMETTIAMO MAI DI CRESCERE

1990
Fabio, Benito e Luciano nel loro showroom



1992
Un gruppo di operai



1993
Il nuovo stabilimento



DAL 2003 AD OGGI

NON SMETTIAMO MAI DI CRESCERE

Il 2003 è l'anno decisivo per le sorti del gruppo guidato da quattro soci: SILEONI e GIULIANELLI decidono di dare certezza al futuro acquisendo l'intero pacchetto azionario. Da quel momento inizia il processo di inserimento dei figli nell'organizzazione aziendale, per dare un chiaro e forte segnale di continuità. Lube oggi ha raggiunto 100.000 mq di superficie coperta, in cui lavorano 550 dipendenti che producono 50.000 cucine ogni anno, raggiungendo 76 paesi in tutto il mondo. Sul tetto dello stabilimento è stato installato un impianto fotovoltaico con oltre 15.000 pannelli, che producono circa 6 milioni di kilowatt di energia pulita all'anno. Gli investimenti in tecnologia e informatizzazione sono le colonne portanti di ogni decisione strategica. Qualità, servizio e attenzione al cliente rimangono sempre le priorità assolute della strategia di marketing.



"DEL SERVIZIO AL CLIENTE LA LUBE HA FATTO UNA BANDIERA. È L'ELEMENTO FONDAMENTALE DELLA NOSTRA STRATEGIA DI MARKETING. IL NOSTRO SERVIZIO AL CLIENTE È UN VALORE ASSOLUTO CHE È STATO BASILARE IN TANTI ANNI DI ATTIVITÀ PER PORTARCI ALLA LEADERSHIP DEL MERCATO."

FABIO GIULIANELLI

2007
Luciano Sileoni e Fabio Giulianelli durante la festa dei primi 40 anni del gruppo



2010
Il nuovo Showroom



2017



IL GRUPPO LUBE



Tra le prime tre aziende italiane produttrici di cucine, prima come numero di cucine prodotte ogni anno. Una cucina Lube significa entrare in un mondo costruito attorno all'uomo, alle sue esigenze, e in armonia con l'ambiente che lo circonda.



Per crescere in un ambiente colorato, funzionale e sicuro. Produzione camere/camerette, armadi e sistemi di contenimento.



Produttore ante in legno massiccio e impiallacciato in stile classico e moderno per l'industria del mobile. Ante 100% Made in Italy per Cucine, Soggiorni, Camere e Arredo Bagno.



Un nuovo marchio, un contenitore di emozioni, un punto di riferimento per inediti ambienti cucine e living, dedicato ad un pubblico moderno, attento open-mind, con prodotti originali, ricercati, personalizzabili, accomunati dal fil-rouge del giusto rapporto qualità e prezzo.



Fiore all'occhiello del gruppo, la squadra incarna al meglio il rispetto per l'uomo, il grande amore per lo sport e il profondo senso etico che abita il Mondo Lube.



Azienda di trasporto del Gruppo Industriale Lube che garantisce efficienza e velocità nelle consegne nazionali.



Case Study 4: Lube.



 cucinelubeofficial • Segui

cucinelubeofficial Enter in the Lube world from your smartphone. Download the app Gruppo Lube and discover the new idea of kitchen!
#app #gruppolube #cucinelube
#cucinemoderne #cucineclassiche



Piace a 61 persone

8 MAGGIO

Accedi per mettere "Mi piace" o commentare.



Case Study 4: Lube.



 cucinelubeofficial • Segui

cucinelubeofficial We will meet you in Piazza Lube today. In the meantime you can take a virtual tour online #cucinelube #lube #salonedelmobile2018 #isaloni2018



Piace a 59 persone

22 APRILE

Accedi per mettere "Mi piace" o commentare.



Arclinea

< 🔍 ITA



UNO SPAZIO DA CONDIVIDERE

In una certa tradizione lo spazio dedicato alla preparazione del cibo è riservato a chi prepara i pasti, un modo per favorire la concentrazione e proteggere i segreti delle migliori ricette. Aprire il più possibile questo luogo magico alla convivialità è l'innovativa idea Arclinea che il progetto di Convivium - nel 2002 - spinge a una logica conclusione di disegno.

Concept

Arclinea



NEW FLAGSHIP STORE - VIA DURINI 7 MILANO



Ecco il nuovissimo Magazine Milano, che presenta il Flagship Store Arclinea di via Durini a Milano. Inaugurato lo scorso mese di aprile, nella via del design più famosa al mondo, il nuovo spazio racconta in 450 mq l'identità Arclinea, attraverso i Concept cucina più innovativi e la qualità delle soluzioni tecniche, compositive, estetiche.

Se la contemporaneità del progetto dialoga e si integra all'architettura storica dello spazio, le sei soluzioni di ambiente cucina presentate rivelano nuovi criteri di utilizzo e inedite applicazioni di prodotto, amplificando l'esclusività della Collezione Arclinea, disegnata e coordinata da Antonio Citterio.

Concepito come luogo espositivo, centro di consulenza e progettazione, il nuovo Flagship Store milanese è punto d'incontro per tutti i professionisti del settore e, in occasione di eventi dedicati, anche luogo di divulgazione di una nuova cultura del cibo.

Il Magazine Milano racconta la "casa Arclinea" di Milano, che guarda al mondo.
Buona lettura!

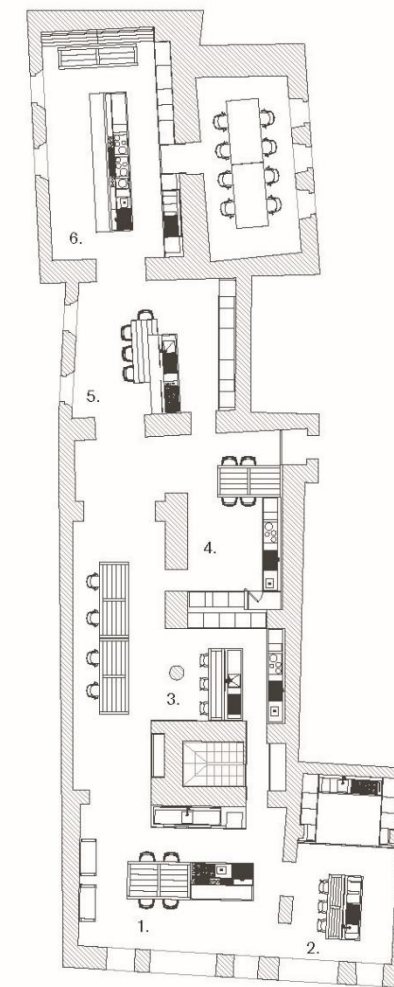
MILANO FLAGSHIP STORE

Reportage

VIA DURINI 7

9

FOCUS ON SETTINGS 6 PROPOSALS



- 1. CONVIVIUM
- 2. ITALIA
- 3. PRINCIPIA

- 4. CONVIVIUM
- 5. CONVIVIUM
- 6. LIGNUM ET LAPIS

Case Study 5: Arclinea.



Case Study 5: Arclinea.

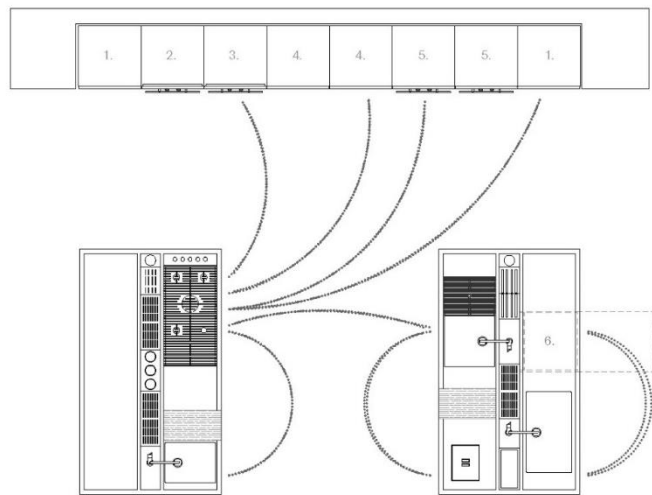




LONDON NEW OPENING

Arclinea





Flussi - descrizione elementi

1. Dispensa
2. Forno vapore
3. Forno microonde
4. Frigorifero
5. Forno
6. Lavastoviglie



18

OVERVIEW OF A NEW CONCEPT

NEWS

The Professional Kitchen

ISSUE N°1

19

Essere "Made in Italy" nel mondo.



2010
Nasce Arclinea Design Cooking School, la rete di scuole di cucina firmate dal design Arclinea.

Hospitality
project division



ICOOK
scuola di cucina

ARCLINEA DESIGN COOKING SCHOOL
DA MARZO ANCHE IN TV!
FROM MARCH ALSO ON TV!

Anche Luca Montersino, un mito nel mondo della pasticceria e il più famoso Pastrychef italiano nel mondo, ha scelto Arclinea per la sua nuova scuola di cucina di Chieri (Torino), aperta in collaborazione con Francesca Maggio, Chef insegnante e socia A.I.C.I. E sarà proprio Luca Montersino, accompagnato dal design di Arclinea e dalla tecnologia di Miele, il protagonista di "Accademia Montersino", in onda da marzo su ALICE, SKY canale 416.

Luca Montersino, a legend in the world of pastry chefs and the most famous Italian Pastrychef in the world, has chosen Arclinea for his new cookery school in Chieri (Turin), opened in collaboration with Francesca Maggio, Chef teacher and A.I.C.I. member. Luca Montersino himself, accompanied by Arclinea design and Miele technology, will be the star of the 'Accademia Montersino', on ALICE, SKY channel 416 from March.



Case Study 5: Arclinea.

MENU

Arclinea

< 🔍 ITA

Home → About Arclinea → Design Cooking School



ATELIER 'PAROLE IN CUCINA'
Paris, France



AMALTEA
Modena, Italy



BOSCOLO ETOILE ACADEMY
Tuscania, Viterbo, Italy



LEZIONI PRIVATE
Milan, Italy



LA PECCA
Lonigo, Vicenza, Italy



FOOXIA
Rome, Italy



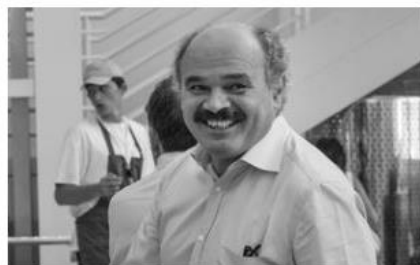
ICOOK
Chieri, Turin, Italy



LA MAGGIORANA
Rivoli, Turin, Italy



FERRANDI
Paris, France



EATALY
New York, Milan, Rome, Chicago, Genoa



MERCATO CENTRALE FIRENZE
Florence, Italy



ITALIAN CHEF COOKING SCHOOL
Cagliari, Italy

Hospitality
p roject division



ICOOK
scuola di cucina

ARCLINEA DESIGN COOKING SCHOOL
DA MARZO ANCHE IN TV!
FROM MARCH ALSO ON TV!

Anche Luca Montersino, un mito nel mondo della pasticceria e il più famoso Pastrystar italiano nel mondo, ha scelto Arclinea per la sua nuova scuola di cucina di Chieri (Torino), aperta in collaborazione con Francesca Maggio, Chef insegnante e socia A.I.C.I. E sarà proprio Luca Montersino, accompagnato dal design di Arclinea e dalla tecnologia di Miele, il protagonista di "Accademia Montersino", in onda da marzo su ALICE, SKY canale 416.

Luca Montersino, a legend in the world of pastry chefs and the most famous Italian Pastrystar in the world, has chosen Arclinea for his new cookery school in Chieri (Turin), opened in collaboration with Francesca Maggio, Chef teacher and A.I.C.I. member. Luca Montersino himself, accompanied by Arclinea design and Miele technology, will be the star of the 'Accademia Montersino', on ALICE, SKY channel 416 from March.



Case Study 5: Arclinea.

EATALY HA SCELTO

Arclinea

PERCHÉ:

secondo noi nessun altro al mondo sa fare cucine belle, eleganti e solide come Arclinea

Il design di Arclinea ci ha contagiati.

L'aula di cucina "Pellegrino Artusi" è stata ideata, progettata e costruita da Arclinea

Arclinea & EATALY hanno scelto gli elettrodomestici **Electrolux**



EATALY
all'i cibi
Roma



Case Study 5: Arclinea.

Essere "Made in Italy" nel mondo.



[Home](#) → [News](#) → [Events](#) → [The Open House](#)

The Open House



ELLE DECOR GRAND HOTEL
THE OPEN HOUSE
by Antonio Citterio - Patricia Viel
5 - 22 ottobre 2017
Palazzo Morando, via Sant'Andrea 6, Milano

La manifestazione "Elle Decor Grand Hotel" prevede quest'anno il progetto-installazione "The Open House", firmato da Antonio Citterio e Patricia Viel. Un vero pop-up hotel dove fermarsi per un aperitivo o per una pausa gourmet, per un'esperienza di food&beverage unica e straordinaria.

Case Study 6: Bulthaup.



La cucina laboratorio
bulthaup b2: i tre elementi che fanno una cucina

Trascurriamo le ore
più belle in un luogo in
cui tutto è perfetto.

bulthaup

b3 b2 b1 b Solitaire communication accessoires Trova concessionari

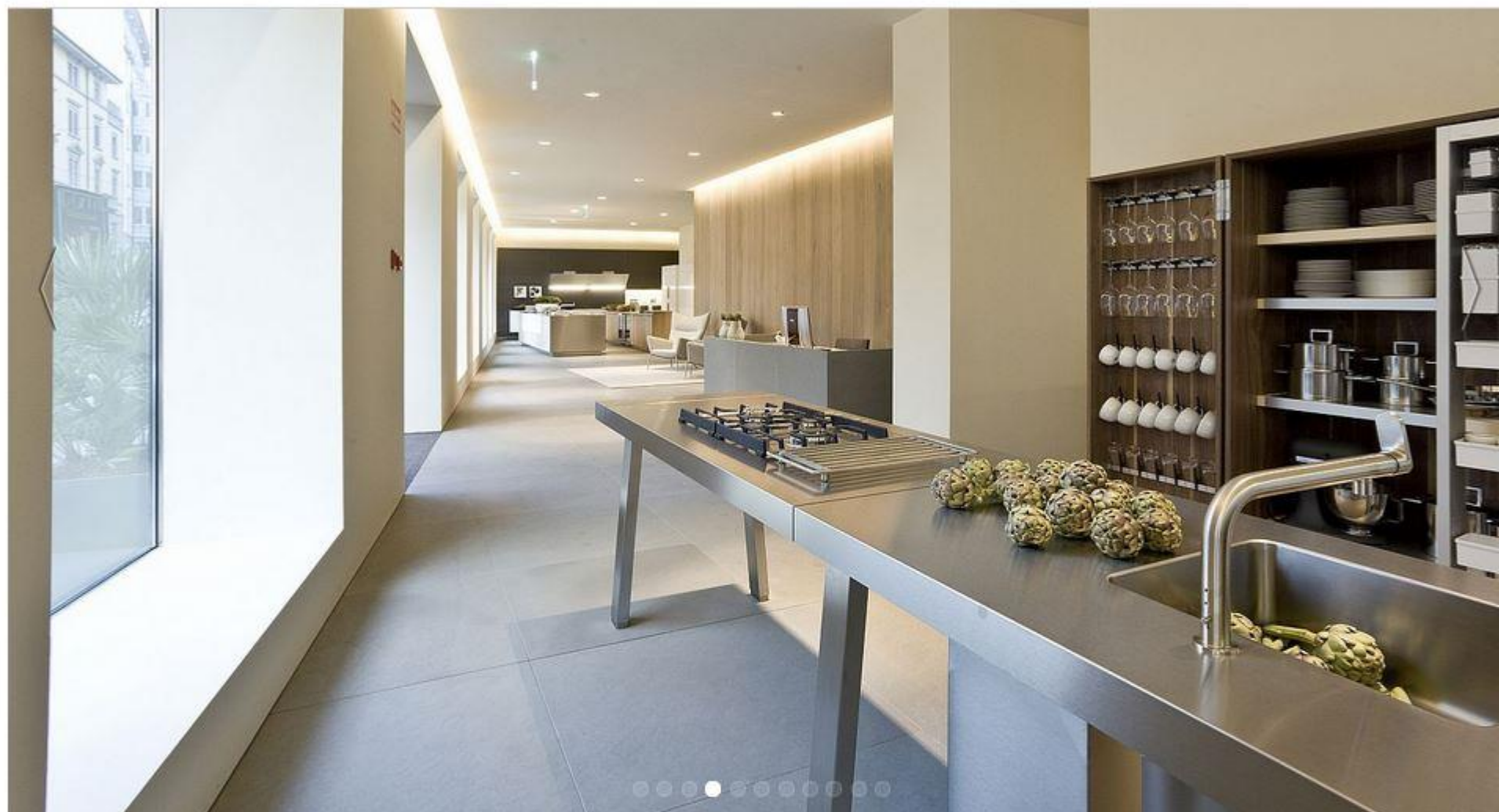
bulthaup



La cucina laboratorio
bulthaup b2: i tre elementi che fanno una cucina



Semplicità
bulthaup b1: concentrata sull'essenzialità



Lo showroom gode di una posizione strategica sul territorio Milanese, in quanto situato nei pressi della Stazione Centrale e a due passi dal nuovo complesso residenziale di Porta Nuova, e subito fuori dall' area C.

Da quasi 35 anni presenti sul territorio milanese, ci siamo trasferiti in una struttura del tutto nuova inaugurata nell'Aprile 2010 in occasione del Salone del Mobile, uno spazio che si sviluppa su due piani per un totale di 700 mq.

Uno spazio ampio, luminoso, dominato da linee pulite ed essenziali, con una musica rilassante in sottofondo.

Sbirciando attraverso le ampie vetrate dal marciapiede di Via Locatelli, risulta chiaro che non si tratta di un semplice negozio di cucine: lo spazio all'interno ci trasmette piuttosto l'idea di una vera casa, pronta ad accogliere ogni nuovo ospite.

Questo è il concept ideato da John Pawson, interior designer inglese di fama internazionale in collaborazione con Enrico Longoni, un luogo d'incontro raffinato e confortevole per clienti, architetti, designer e visitatori, ma anche molto di più, progettando un ambiente che suggerisca un intero stile di vita.

Case Study 6: Bulthaup.



Chi siamo Showroom Prodotti Eventi Realizzazioni Contatti

bulthaup
porta nuova



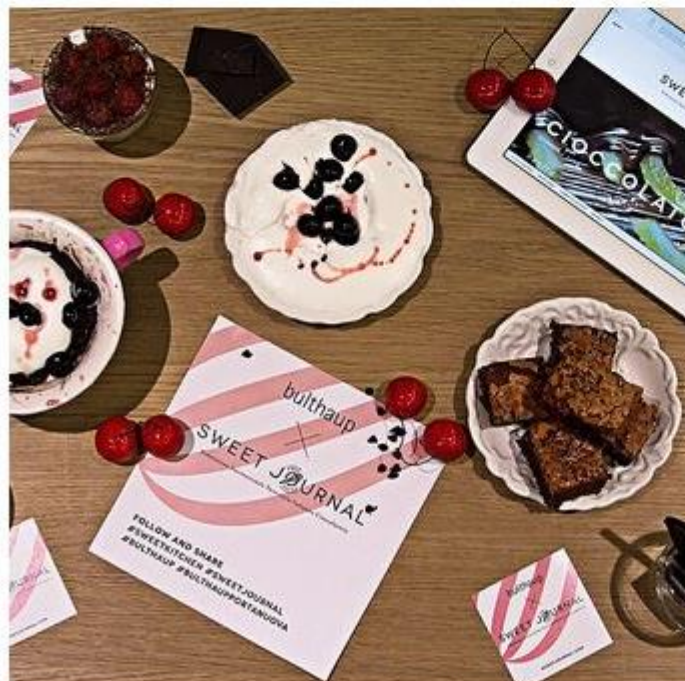
bulthaup & Credit Suisse



bulthaup & Beachcomber Hotels

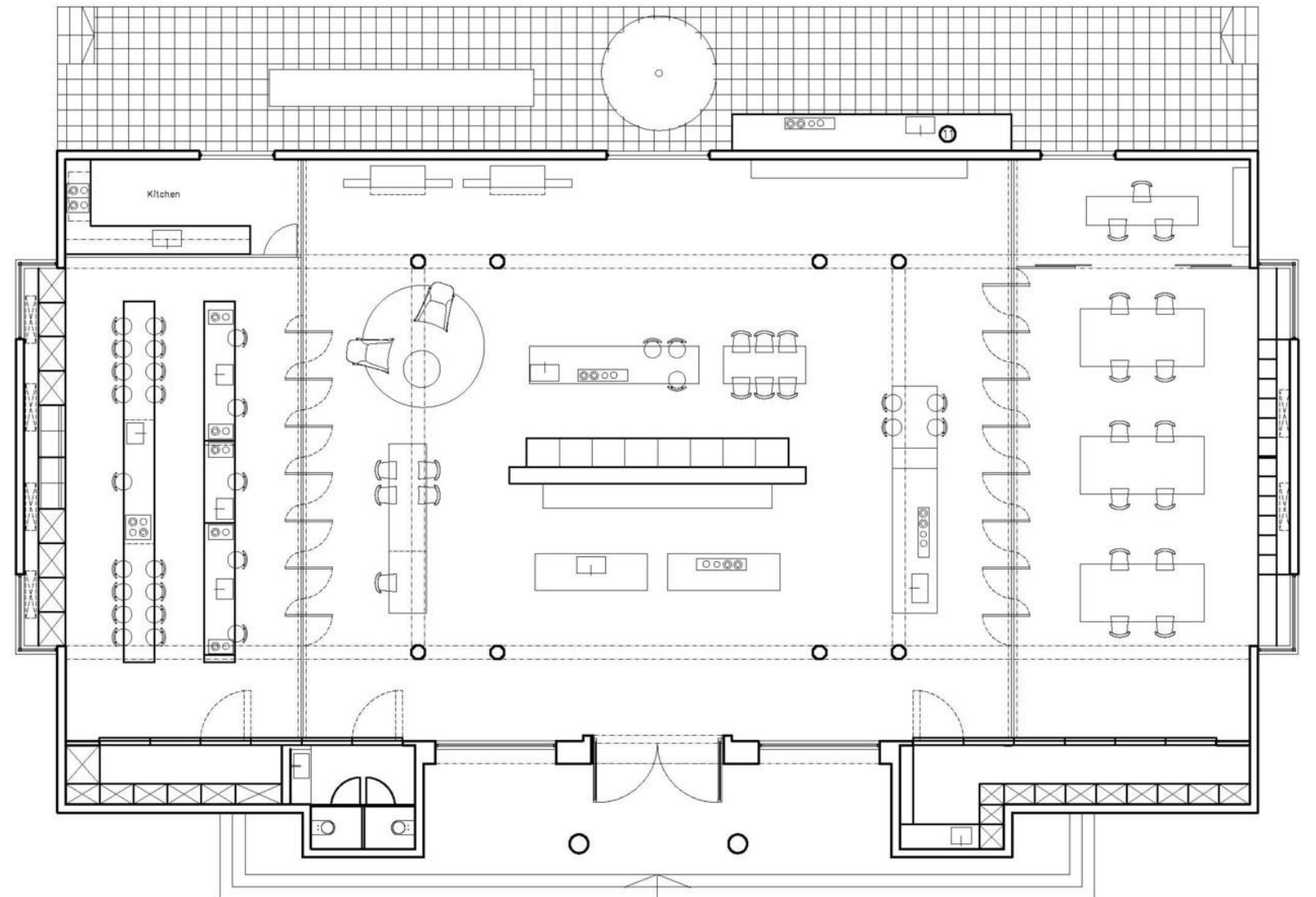


bulthaup & Philips

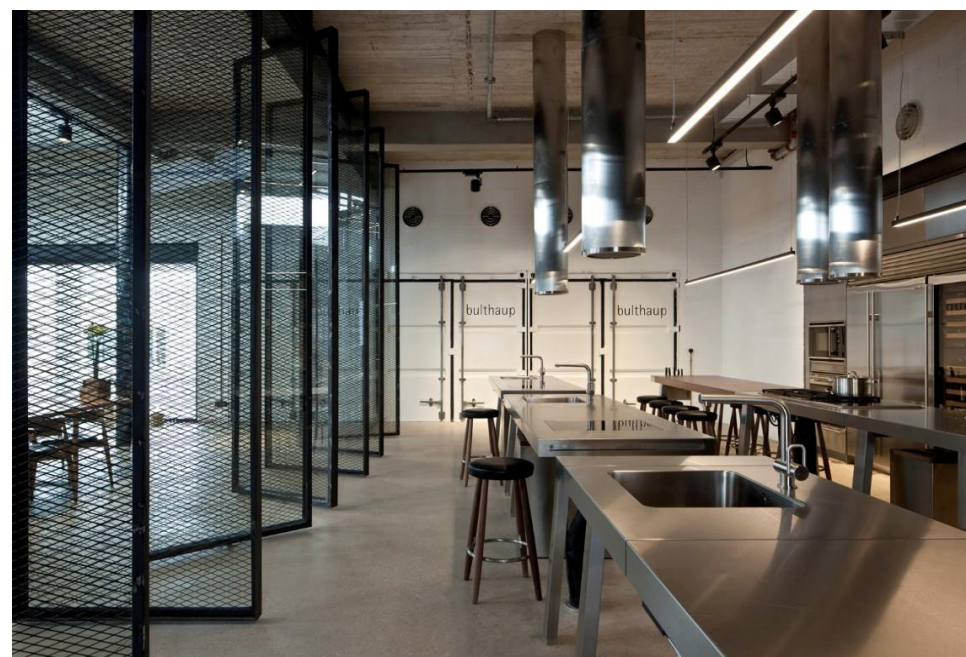


bulthaup & Sweet Journal

Case Study 6: Bulthaup.

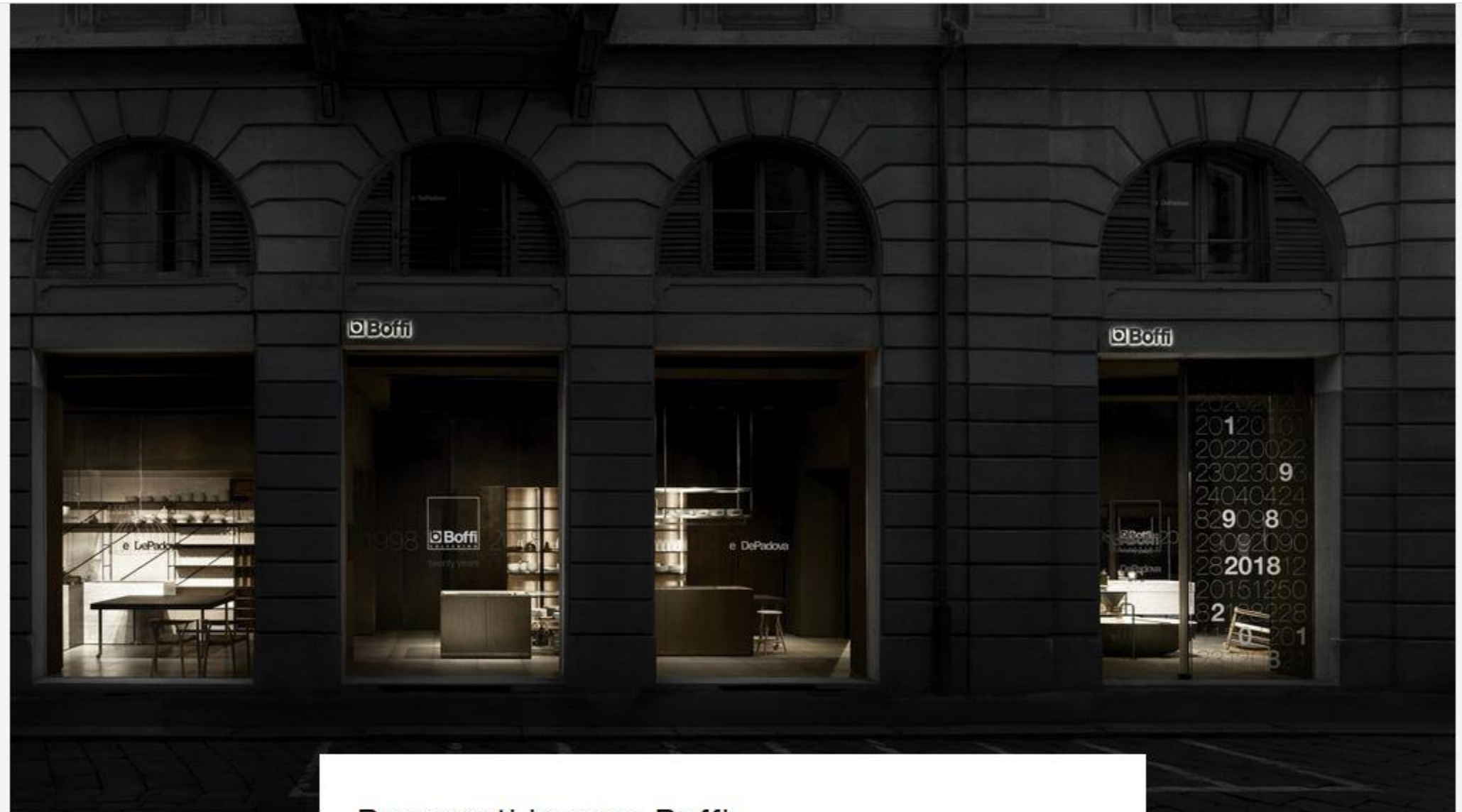


Case Study 6: Bulthaup.



Case Study 6: Bulthaup.





Benvenuti in casa Boffi.

Lo spazio di Boffi Solferino, flagship store di Boffi su Milano, si estende su tre piani per 1.600 metri quadri, occupando l'angolo tra l'ingresso di via Solferino 11 e Largo Treves in cui si aggiunge il nuovo ingresso dedicato a De Padova.

Il nostro desiderio è sempre stato fondere l'enfasi specifica degli arredi con l'esperienza di chi viene a farci visita. Lo spazio è la guida di questa esperienza. Racconta sul senso dell'arredamento e su come leggerlo, contemporaneamente offre la suggestione della pluralità e delle visioni senza tempo.

La sequenza degli ambienti crea una continuità narrativa senza la percezione di un inizio e di una fine. E' un tutt'uno ininterrotto di abitabilità ed usabilità attraverso una scelta precisa di materiali, finiture e colori. È la messa in scena del luogo dove si vorrebbe essere e che ancora non c'è.




—
ANGOLARI, A ZIGZAG, IN LINEA.

Una nuova visione che ibrida
cucina compatta e a isola.

Monoblocchi funzionali, piani di lavoro e tavoli estraibili, per creare
zone pranzo fisse o estensibili



NEWS

Seleziona tipologia 



Apertura Boffi De Padova Studio
Vicenza

EVENT



London Design Festival, Boffi
Group events

EVENT



Paris Design Week, gli eventi
Boffi Group

EVENT



Il primo Flagship store in Asia

EVENT



Boffi Bain Paris, un nuovo spazio
per il bagno

EVENT



Salone Del Mobile, three brands,
one style

EVENT



La cucina Salinas al Chelsea
Flower Show

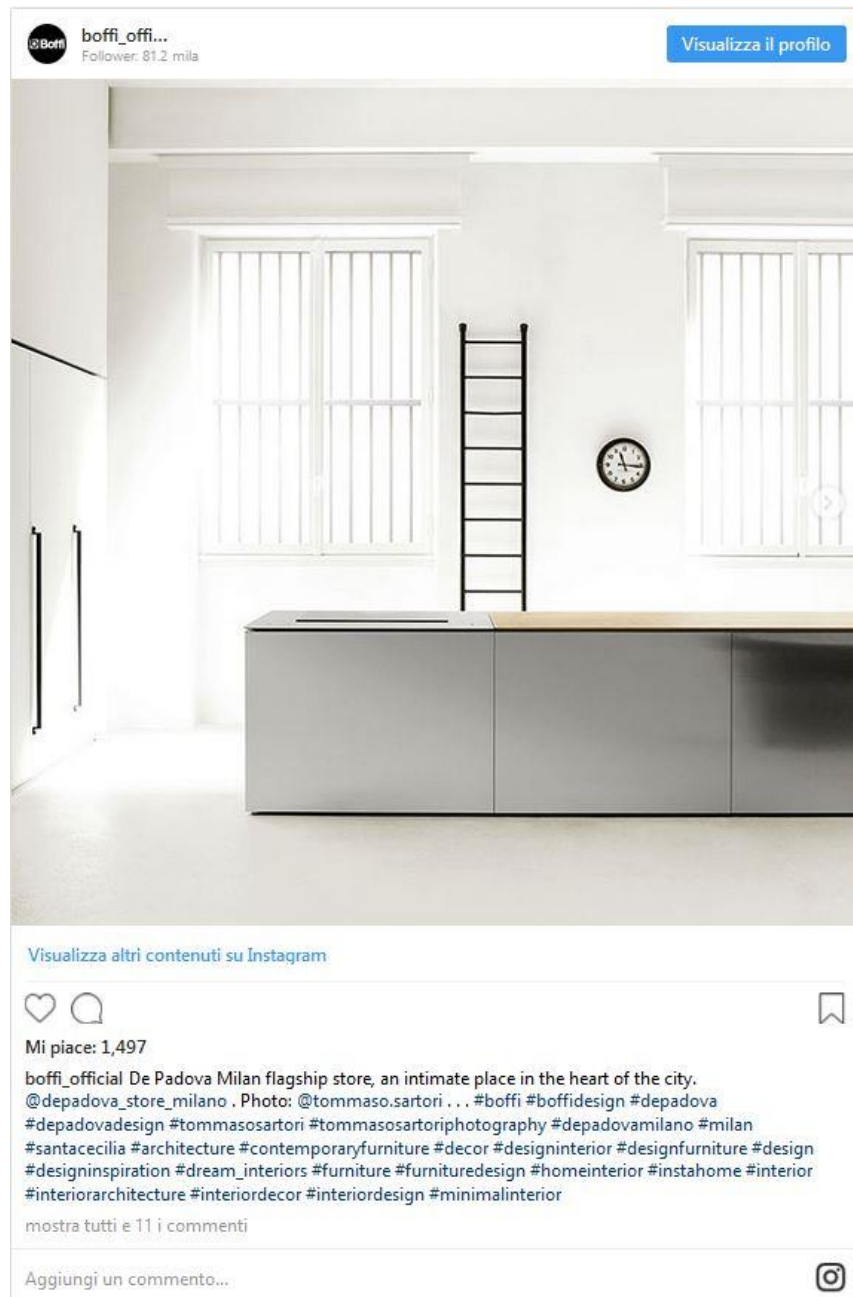
EVENT



De Padova presenta il nuovo
store a New York

EVENT

Case Study 7: Boffi.



Case Study 7: Boffi.



Case Study 8: IKEA Cook for Love.

Case Study 8: IKEA Cook for Love .



Spazio alla cucina

Arriva nel cuore di Roma **Spazio alla Cucina**, il nuovo pop-up store **IKEA** innovativo e vicino ai tuoi desideri. Un percorso espositivo in cui **ogni cucina si racconta** attraverso una storia.

Dal 28 aprile al 27 giugno | Tutti i giorni dalle 10:00 alle 20:00

Vieni a trovarci
[Piazza San Silvestro, 28](#)

360° di Cucina

The graphic design features a central title 'Spazio alla cucina' in a bold, white font on a black background. Above the title are various icons representing kitchen appliances and furniture. Below the title is a paragraph of text in Italian, followed by the dates and hours of the pop-up store. A location pin icon is used to indicate the address 'Piazza San Silvestro, 28'. At the bottom, a black box with white text reads '360° di Cucina'.

Case Study 8: IKEA Cook for Love .



Case Study 8: IKEA Cook for Love .



Case Study 8: IKEA Cook for Love .



Case Study 9: #IKEAtemporary.

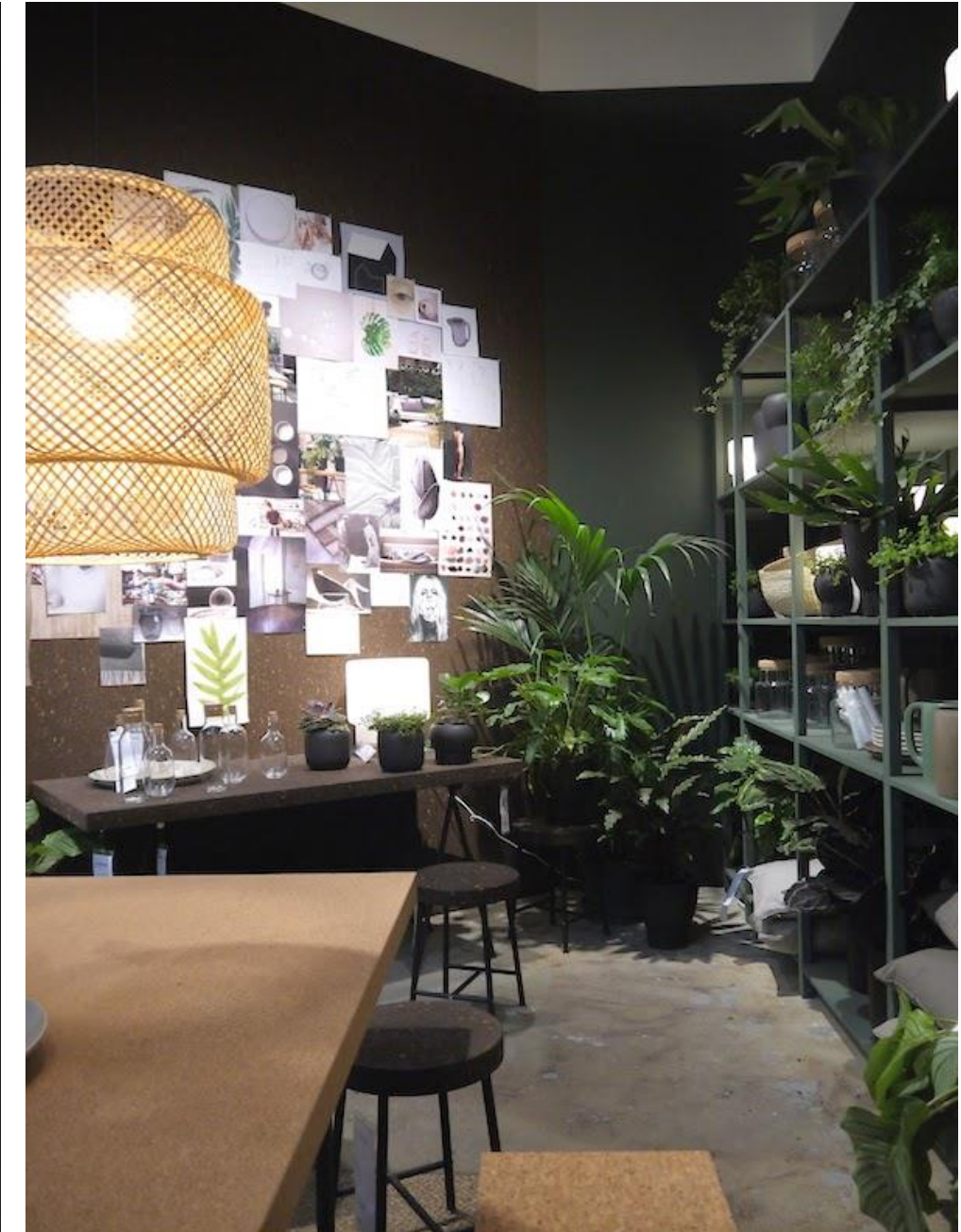
#IKEAtemporary



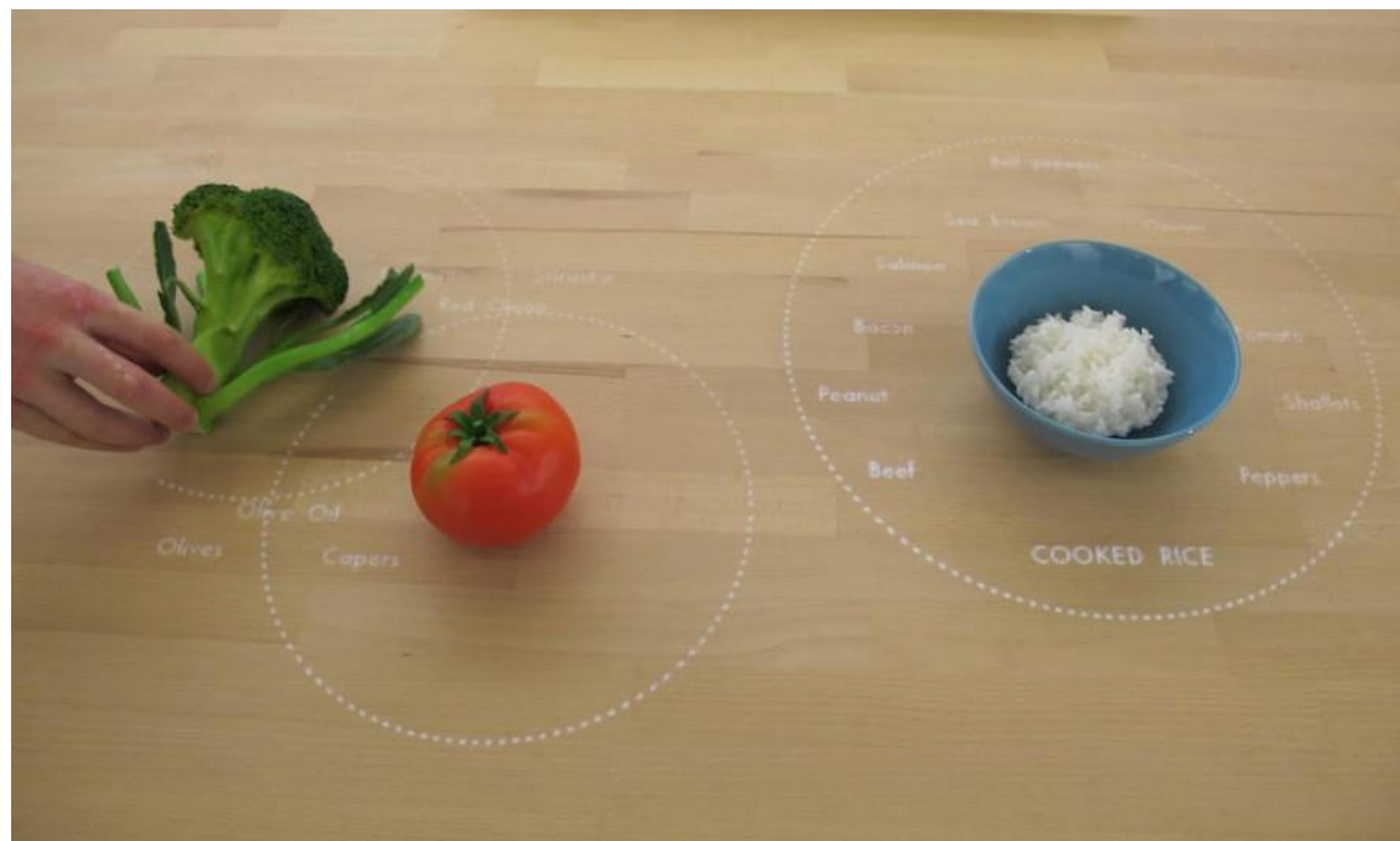
Case Study 9: #IKEAtemporary.



Case Study 9:
#IKEAtemporary.



Case Study 9: #IKEAtemporary.



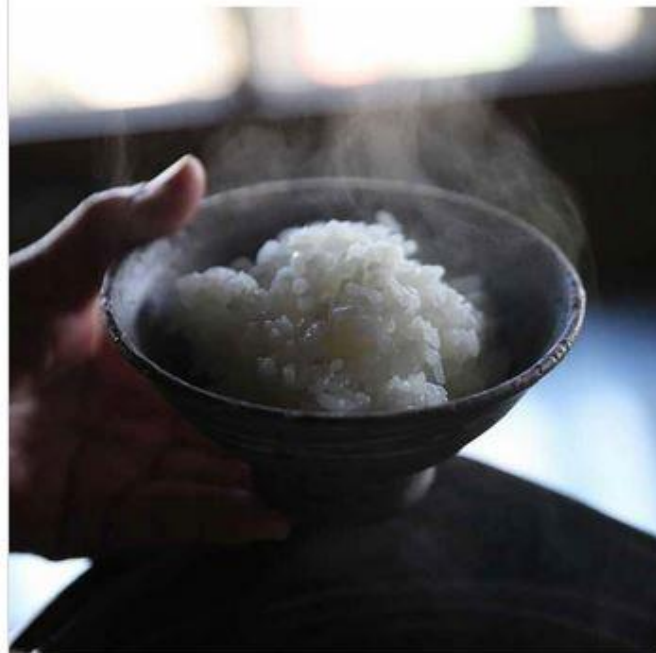


呼吸空气、饮水、
品食大地馈赠的食物。

MUJI *Diner*
無印良品 餐堂

World home cooking

MUJI Diner
無印良品 餐堂



Side dishes and rice have been handed down over the course of many years and have come to be loved in families all around the world. Each of these dishes speak of ingredients that can only be sourced in that locality and the peak season, when dishes taste so good to eat. Each dish is bursting with the life wisdom that is rooted in that land—such as the kinds of seasonings that work best to complement the ingredients, or the most suitable kinds of cooking methods.

We believe that the foundation of safe and reliable food lies in home cooking, which uses seasonal ingredients and is created with care for the health of the people living in that area. As a first step in this direction, we have traveled to different regions where ingredients are produced and have picked up hints for how to live life by carefully studying tasty dishes eaten in family homes together with the stories behind them. As items on our menu, we recreate different kinds of life wisdom that are born from the connections between mind, body and locality. This is the concept of MUJI Diner.

▶ [MUJI Diner concept book \[PDF: 21.3MB\]](#)



Case Study 10: Muji.



Case Study 10: Muji.





CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA



FEDERMOBILI
FEDERAZIONE NAZIONALE
NEGOZI ARREDAMENTO

Grazie per l'attenzione.