

||||| **COCINA CON SENTIDO(S)**

receta

1. Analizar con sentido (común) los ingredientes de tu proyecto: necesidades, gustos y recursos.
2. Aplicar diseño y creatividad para sacar el máximo partido al espacio y medios disponibles... sin agotar el medio ambiente.
3. Definir con especial cuidado y precisión el proyecto para evitar imprevistos en su ejecución y coste.
4. Entregar a tiempo, para que no se enfríe.
5. ¡Disfrutar en buena compañía!



antes



después



||||| **COCINA CON SENTIDO(S)** |||||

estudio more&co

Un proyecto siempre empieza con **ilusión**...tu casa, tu oficina, el local de tu nuevo negocio. ¡Pero hacerlo realidad puede llegar a convertirse en una pesadilla! Es frecuente que acabe retrasándose y costando mucho más de lo previsto, que todo el mundo parezca saber mejor que tú lo que necesitas y que al final el resultado ni siquiera coincida con lo que esperabas.

Pero esto no tiene por qué ser así: en more&co entendemos que el diseño no es para nosotros, sino **PARA TI**, para tu familia, para tu negocio. Tú sabes cómo quieres vivir. Conoces mejor que nadie tus **necesidades y preferencias**, y eliges qué **recursos** dedicarle a tu proyecto.

Nosotros nos encargamos de llevarlo a cabo **de principio a fin**, tanto el diseño como la obra y la gestión de las licencias, para que puedas disfrutar del proceso sin estrés y sin sorpresas. Lo hacemos posible planteando el diseño **a la medida** de tus necesidades y presupuesto, definiéndolo con mucha precisión para que no haya imprevistos, y supervisando la obra paso a paso.

De los problemas nos ocupamos nosotros. La **arquitectura es PARA TI**.



||||| **COCINA CON SENTIDO(S)** |||||

equipo

Paula Rosales / more&co - arquitectura y diseño - www.more-co.com

Cosmacon - construcción y suministros - www.cosmacon.es

colaboradores

Alicia Velázquez - coaching creativo - www.in-transition.net

Kenneth Kim - diseño de iluminación - www.more-mas.com

Javier Ortega - fotografía - www.javierortega.es

