

PRINCESS

BAKERY & BISTRO



Szerző:
**Martinkó
József**

ÚJ ÍZEK FORMÁKBAN ELBESZÉLVE

A megújuló Princess Bakery & Bistro a Batthyány téren

Tulajdonképpen szinte váratlanul bukkantunk egy design szempontból igencsak érdekes helyre, ami a Batthyány téri aluljáróban található. Talán föl sem tűnt volna, ha nem az 1996-ban alapított és városszerte ismert Princess látványpékség-lánc egyik üzletéről volna szó, ami Budapest legforgalmasabb közlekedési csomópontjaiban kínálja a hagyományos magyar ízvilághoz és igényekhez igazított harapnivalót. A cég vezetői majd húsz év sikerei után elérkezettnek látták az időt, hogy a "food to go"-műfajban megújuljanak és egészen egyedül alkossanak. Így született meg a Batthyány téri Princess Bakery & Bistro első üzlete, amit a jövőben két tucat, immár az új design-konceptió mentén átépített Princess követ majd.

A kortárs design világával foglalkozó újságíró számára azért érdekes ez az átalakulás, mert nem pusztán felújításról, terendkövető ráncfelvarrásról van szó, hanem olyan új design nyelv kereséséről és megtalálásáról, amivel a lánc képes elmondani azt a vásárlóinak, hogy ebben a kategóriában a legjobb minőségű ételeket náluk kapják. Mint később megtudom a New York-i Grand Central vasútállomás egyik évtizedek óta ott dolgozó alkalmazottja mondta el, hogy a világ egyik legforgalmasabb közlekedési csomópontján, ahol különféle gyökerű emberek tízezrei fordulnak meg óránként, azok a helyek sikeresek, amelyek úgy fogják fel a szituációt,

mint egy hagyományos piacteret: olyan arculatot és kínálatot kell kialakítani, amivel tudnak azonosulni az itt átutazók, amit megszoktak, amit a szeretnek, ami sok emberhez szól. Nem kedvelik a különcködést. Attraktív legyen, szép, de nem idegen.

Amikor a Batthyány téren jártunk először az új kínálatot ismertük meg, amit az új belsőépítészeti és arculati elemek hangsúlyoznak. A Princess új minőséget, új ízeket hoz a piacra, ehhez új arculatra, új designra volt szükség. Újdonság a helyben készült szendvics, amelyhez helyben sütik a teljes kiörlésű, magos, vagy hagyományos kenyert. A szendvicsek között vannak nosztalgia termékek, ahogyan gyerekkorunkban szerettük, illetve az egészségtudatos vásárlók számára, akár friss zöldségeket, vagy egyedi ízvilágú grillezett zöldségeket is kínálnak. Természetesen nem tűntek el a jól ismert, ugyancsak helyben sült sütemények sem. Léteznek saját készítésű gyümölcslevek, de friss tej, joghurt és smoothie-k is kaphatók. Az újjászülető Princess nagy büszkesége a saját pörkölésű, saját beszerzésű kávé, amit a nyersfa-borítású, nagy felületen üvegezett pultban főznek. A kávékínálat átlátható tipográfiával vannak felírva a táblára. Az itt itható kávé belvárosi éttermi minőségben, de megfizethető áron fogyaszthatjuk el.

Valódi bisztró hangulatot sugároznak a pult felé függesztett kékeszöld lámpák, valamint az

aluljárók világával a 19. század vége óta "öszszenőtt" fehér színű metrócsempe burkolatok. Ezeket egészítik ki a sötétebb, barnás, téglahatású felületek, illetve a fa bútorok különféle árnyalatai. Design és gasztronómiai szempontból a Bakery & Bistro koncepció legizgalmasabb részlete a pizzéria. A pizzaszetelek minőségét a nagyon gondosan kiválasztott és Olaszországból beszerzett eredeti itáliai liszt, illetve paradicsomszósz alapozza meg. Ebből a lisztből is létezik egészségesebb és hagyományosabb változat. A pizzarecepteket egy neves olasz sztárséf alkotta meg. A pizza pult "látványvilágát" a fahasábok, az olasz formatervezők munkáját idéző, vörös színű elszívó, valamint a lisztes zsákokkal, pizzaszószos dobozokkal megrakott polcok, a péklapát teremti meg. Itt az üvegfelületek mögött a különféle pizzaszetelek elegánsan, lazán, áttekinthetően, jól megvilágítva láthatóak. Nagyvárosi miliót idéznek a izzósorokkal kivilágított feliratok, amelyek szinte vonzzák a tekintetet és az üzlet cégének is szolgálnak.

Ez a találkozás a Princess Bakery & Bistro új designkonceptiójával a jövő kezdete, amivel a cégvezetés azt bizonyítja, hogy nyitott az újjáításra. Azt mondják: ahogyan hosszasan tanulmányozták a világ kávéit és sokat tanultak, úgy tanulják ezt az új designnyelvet is.



Fotók: Glódi Balázs

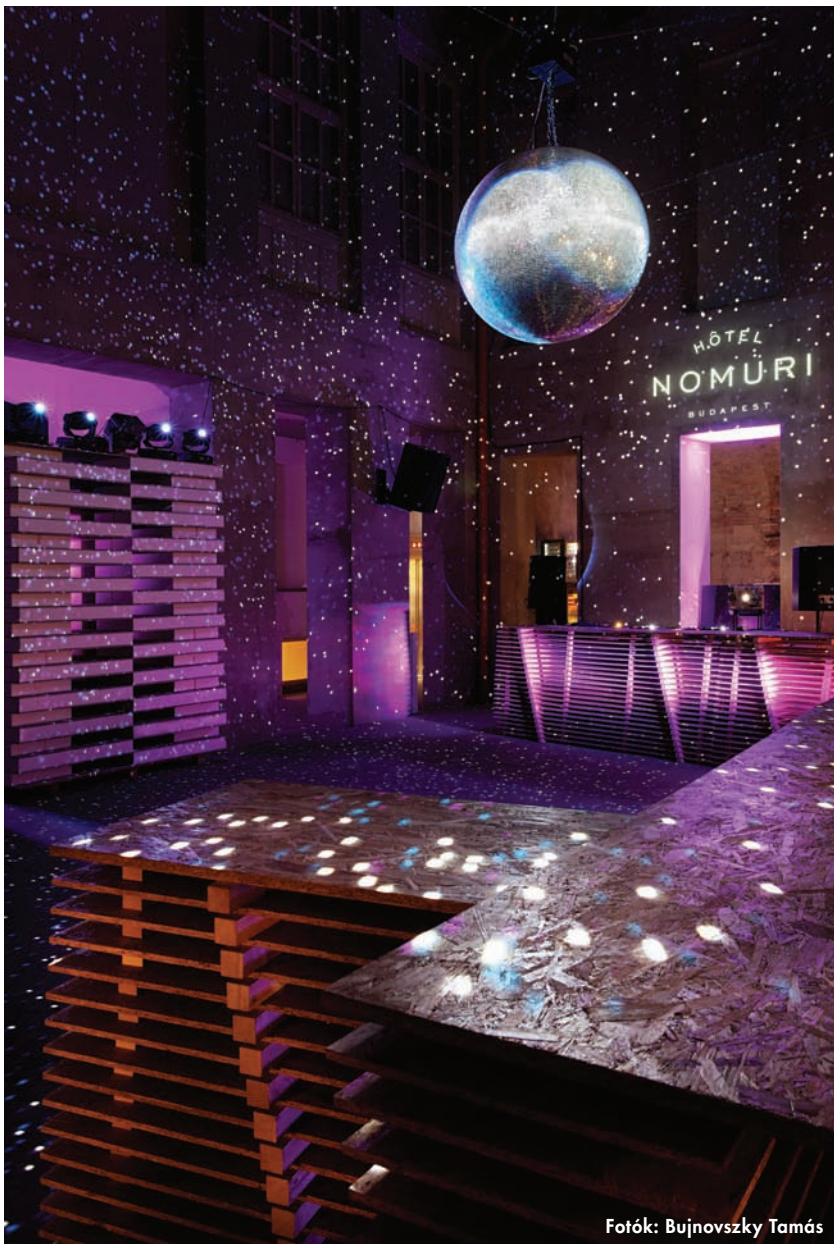


PRINCESSES

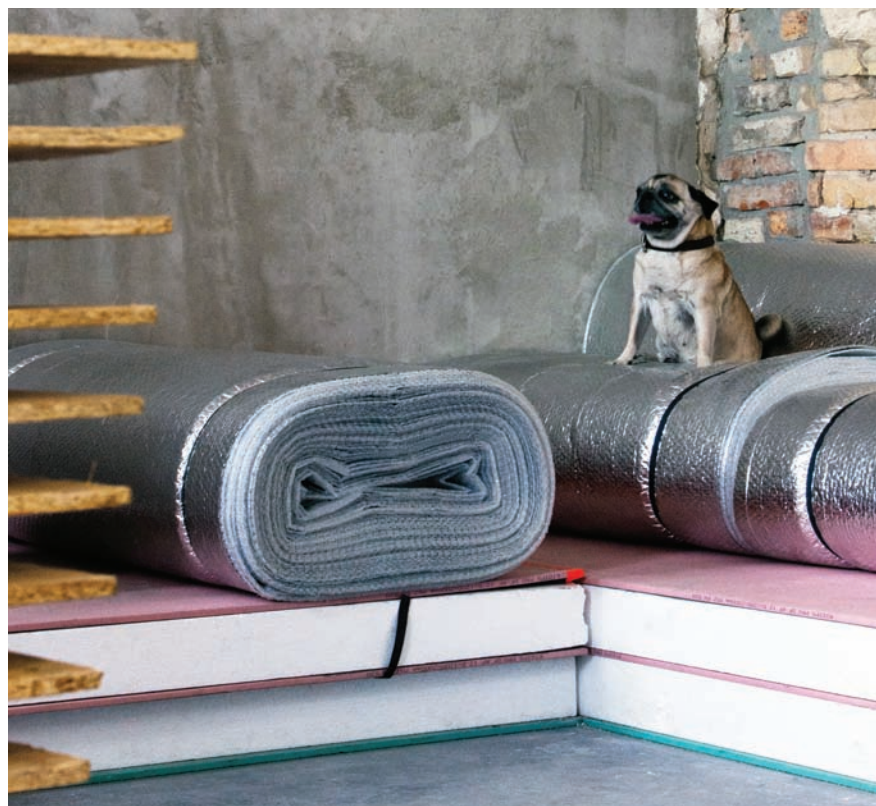
BAKERY & BISTRO



PRINCESS PIZZA



Fotók: Bujnovszky Tamás



Szerző:
**Kaplár F.
Krisztina**

VÁLLALT IDEIGLENESSÉG

URIMURI BETA a HÔTEL NOMURI-ban

Új designt kapott az URIMURI BETA a Sas utca 15. szám alatt található kreatív és start-up vállalkozásoknak is otthon adó HÔTEL NOMURI-ban. Az épület fedett belső udvarában február óta működő klub a házban zajló folyamatos munkálatok miatt eddig leginkább egy építési területhez hasonlított. Ezt áthidalandó kérték fel a Numbernow építészcsapatot egy ideiglenes belsőépítészeti koncepció megtervezésére. Ők erre csak ráerősítettek, nem takargatták az épületben zajló pörgést: a teret moduláris és újra-felhasználható építési anyagokból alakították ki, kiemelve az átmenetiség minden karakterjegyét. A feladatot a vállalt ideigleenség mellett a vizu-

alítás legprogresszívabb trendjeinek felvonultatásával oldották meg. Minden moduláris: a fények, a pultok és az ülőbútorok egyaránt. A négyszintes, multifunkcionális házban zajló építési munkálatok során a későbbiekben minden beépítésre kerül: az egyes elemek többek között gipszkartonból, metalizált fóliából, hungarocellból és OSB-lapokból állnak. A nyitható üvegtetővel fedett tér kettős funkciójú: nappal lobby, este klub. A helyet adó szimmetrikus belső udvart egy OSB-rétegekből készült, az oldalhajókba futó pult mozgatja be, az elrendezésnél és az anyaghasználatnál prioritásként kezelték a magas hangtechnikai igényeket.

A multifunkcionális épület folyamatos építészeti fejlődését integrálták a vendégtérbe az egyes elemek építkezéseken megszokott „rakodás-tárolás” mozdulatával úgy, hogy az installált anyagok időbeli és térbeli síkban is együtt mozognak az épület jövőbeli fázisaival. A példátlanul rövid idő alatt megvalósult design eredménye egy funkcionálisan és vizuálisan is izgalmas, folyton változó tér, amelyből pár dolgot biztosan leszűrhetünk: a tulajdonos Baldaszi Group most igazán ráértett az irányra, a NUMBERNOW-ra figyelni kell, és hogy minden újabb fázisról érdemes lesz beszámolni a város momentán legizgalmasabb házában.



ELEGÁNS FEHÉR HOLLÓ

Szerző:
Molnár Szilvia

Essential Beauty Salon a Kecskeméti utcában

A kényeztetés már a belépés után kezdődik, éppen úgy, ahogyan az egy mai modern nagyváros szépségszalonjától elvárható. Ám mifelénk ez a nemzetközi színvonalú igényesség, tehát ami a szolgáltatás részének tekinti a designt ritka, mint a fehér holló. A tervezői koncepció már a kirakaton át „leolvasható”: tiszta, pontos részletek, profi világítástechnikai tervezéssel fényelt terek kialakítása, kortárs anyagok (köztük látszóbeton) alkalmazása. Mely gondolat jellemzően a spa-belsőépítészet világából érkezik. Ám a szépségszalonba oltott, kimért internacionális spa-trend fejelemző hangulatának, Hábcenzius Manna és Simon Balázs (MHdesign) kreativitásának hála, nyoma sincs a belső terekben. A javarész hófehér belsőépítészeti részletek kemény



szögleit lágyították, ívfényekkel tompították, esetenként (süllyesztett mennyezetnél, vagy például a bejárat után, a gépészetet rejtő mennyezeti panel esetében) keretezték. Az otthonosságot az egyedi tervezésű ülőbútorok, hencserek elhelyezése mindenképpen fokozza. Szerepeltetésük mindezzel együtt legin-

kább a Patricia Urquiola nevével fémjelzett nőies, a hagyományos mintákat és eljárásokat hangsúlyozó, kombinatív formákkal játszó designvilág szeretetét tükrözi. S ahogyan már utaltunk rá, mindez egy közvetlen utcakapcsolatos budapesti, belvárosi üzlethelyiségben, mindenki számára nyitottan.



ESSENTIAL

be light!

H-1025 Budapest
Szépvölgyi út 146.
www.belight.hu

Essential Beauty Salon //
Világítástechnikai megoldások a be light!-tól

 DELTA LIGHT®
pure lighting pleasure.

SIMES
luce per l'architettura

FOSCARINI

DE MAJO

CARPYEN
creativity concept

FLOS

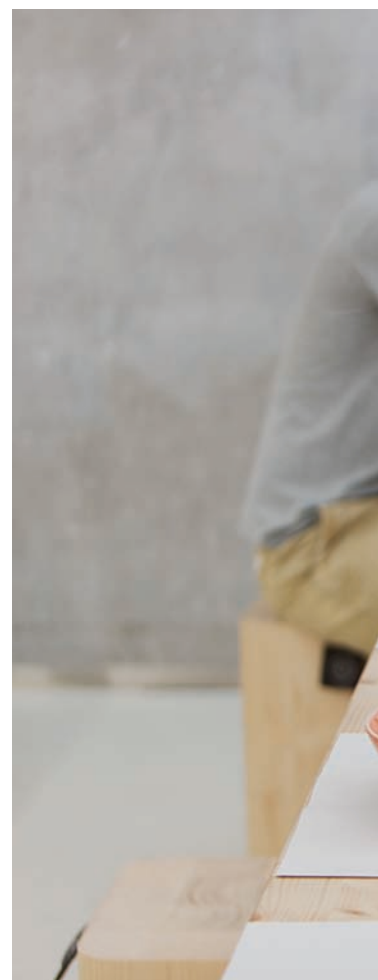
A CSÁSZÁR MEZTELEN

Szerző:
**Kaplár F.
Krisztina**

Ramenka levesező a Kazinczy utcában

Nappal a Kazinczy utca megannyi színes utazásélményt idéz, a sok különböző portál és konyha keletről és nyugatról is engedi a szabad asszociációt. Ebben a kavalkádban különösen feltűnő egy hibátlanul visszafogott logó és egyszerűségében hívogató portál. Ahogy belépünk rögtön legutóbbi MUJI látogatásunk jut eszünkbe, ha már maga Japán eddig kimaradt.







A császár meztelen – annyira őszinte ez a hely. Semmi manír, grammra pontos arány- és formaérzék. A NUMBERNOW itt is meggyőzöt alkotott, néhány négyzetméteren is lerakták névjegyüket, igazi stílusgyakorlat. Ahogy a Filkey Áron tervezte grafika, úgy a belsőben is minden nagyon basic. Balra a kiszolgálóegységeket fenyőfa/átlátszó polikarbonát tolóajtók takarják, szemben a nyitott látványkonyha alacsony fenyőfalemezekből összeszerkesztett pultja, háttérében fémlamezok és fehér csempe. Az utca vonalával, étkezésre is használható pulttal párhuzamosan futó hosszú asztalhoz egytömbből készült vaskos ülőkék tartoznak. Az hogy minden szerelvény látszik, alap. A dekoráció is minimális. Két színfolton akad meg a szem csupán: az egyik a Japánban kötelező, szerencsét hozó maneki-neko, az integető porcelán macska, a másik a magyar kézműves kerámikus, Kezemura műhelyéből kikerült kerámiák. Kifinomult egyszerűség és funkcionalitás, maga a korszellem.



Fotók: Bujnovszky Tamás



BURMAI ÚSZÓ FALVAK A SZENT ISTVÁN TÉREN

A BAO BAO-ban jártunk

Szerző:

Mihály Kamilla

JÓ ÉTVÁGYAT
ENJOY YOUR MEAL
MÓN KHAI V!
祝您好胃口

点心

Mit csináljon az ember, ha az éttermének van egy aránylag nagy, kihasználatlan előtere, és ehhez eleve egy tehetséges, sokoldalú szakács is járul? A BAO BAO tanulsága szerint nyisson egy éttermet az étteremben, és engedje szabadjára a szakácsát a párizsi konyhában is. A Szent István téren lévő BAO BAO a Laci Pecsenye sarokterében nyitott meg egy klasszicizáló épülettömb szegletén. Egyfajta fúzió ez: tipikus pesti bérház található itt az ad hoc ázsiai gombócbufék megoldásaival, egy csipetnyi gyarmati jellegű építészettel, valamint az ázsiai metropoliszok saválló modernizmusával. A 81font vezető tervezője, Szendrő Péter és Bajor Ádám társtervező végig szinkronban dolgozott Laki Eszter grafikussal, ami azért is volt fontos, mert Laki ázsiai utazások

emlékképeit hozta be a közös munkába. A vietnámi hirdetések, cégérek kézi felfestéseire a telítetlen piros zománccfesték, és szabadkézi rajzok sokasága utal, ami ráadásul itt egy teljes technikai ívet ír le: a rajzokat beszkenelték, majd azok alapján festették fel őket. A Laci Pecsenyétől leválasztó gyékényfal burmai úszó falvak nádhajlékaira emlékezik, az épphogy fedőt nyújtó struktúrák itt az épphogy-elkülönítést szolgálják. A négyzethálós falat Székely Éva kosárfonó művésszel készítették, az ő munkái a térbe mélyen befüggő lámpák is, amin egy vietnámi mese szövege piros cirmokat láttat. Az orientális mintájú cementlapok közé befolyatott műgyanta, és a pecsételt logók már egy neonpiros árnyalatot használnak, azt a színt, amit Vietnámban a gombócok tésztatestére nyomott jelölések árnyalatával egyezik meg.

