

MiLab

Egy régi-új bemutatóteremben jártunk



BUDAPESTEN, AZ ALSÓ TÖRÖKVÉSZI ÚT ÉS AZ ESZTER UTCA SARKÁN ÁLLÓ MIELE BEMUTATÓTEREM ÉPÜLETE AZ ÁTADÁS (2006) ÓTA AZ ELTELT ÉVEK ALATT IKONIKUSSÁ VÁLT. A CZEBEI SÁNDOR TERVEZTE HÁZ ÜVEGHOMLOKZATÚ LÉPCSŐHÁZTÖMBJE TETEJÉN FELIRAT: MIELE. NAGY MŰLTŰ VILÁGCÉG ISMERT MAGYARORSZÁGI KÖZPONTJA, ÍGY JOGGAL MERÜL FEL AZ OLVASÓBAN KÉRDÉS, MI VÉGRE AZ ALÁBBI ÍRÁS?

Szöveg: MOLNÁR SZILVIA | Fotó: DANYI BALÁZS



A mosógépeket, vasalógépet bemutató térrész.

A mosógépeket bemutató téri sarok és a konyhai gépek enteriőrreszei, a háttérben, jobbra az étkezővel kialakított aktívkonyha.

TECHNOLÓGIA ÉS VIZUÁLIS KULTÚRA RANDEVÚJA

Pár éve már, hogy egy rovatom futott éppen ebben a magazinban Ten Years After címmel. Különböző okokból nem vittem tovább, miközben az újságírói igény, hogy a már jó ideje átadott, működő épületekre újból rápillantunk, vegyük szemügyre mi is történt idő közben a házzal/a házban, ma is megvan bennem, csak hát tudják, az idő... különösen egy ilyen téma esetében.

Viszont nap nap után a szerkesztőségbe menet ez előtt a ház előtt megyek el, este a buszról nézem azt bizonyos kivilágított lépcsőházat, így arra gondoltam, ha a rovatfolytatást nem is ígérhetek, de ide most bepillantok. Aztán meg azért is kíváncsivá tett a Miele-központ, mert – ahogyan

olvasóink számára bizonyára feltűnt –, mind gyakrabban foglalkozunk bemutatótermekkel: mitől egyedi, mitől sajátos egy-egy showroom?

Most azt érdekelt, hogy mit tud ma az a bemutatóterem, amelyben egykor először tapasztalhattuk meg, hogy konyhai és egyéb háztartási kisgépeket lehet enteriőrszituációban, és nem áruházi formában, sorolva szemlélni. És a Miele Bemutatóterem építészeti és belsőépítészeti kialakítása ma is jó példája annak, amikor a cégfilozófiát, egy cég önképét az egész és minden rész egyaránt visszatükrözi.

Miről is van szó konkrétan? A beépített (lásd kávézópult) és a szabadon álló bútorfalak (ezek állnak a főbejárat utáni térszakasz tengelyben),

amikbe a kávégépeket, borhűtőt, mosogatógépet, sütőket installálták, megformálásukkal, elhelyezésükkel közvetve azt szemléltetik, hogy a készülékek, amiket magukba foglalnak a kialakításuknak köszönhetően a belsőépítészeti részeivé, funkcionális elemeivé válnak. Akár egy indukciós főzőlappal, légkeveréses sütővel, egy anyagában színezett üveglappal borított ajtajú hűtőszekrény által, a pultba beépített vagy egy hagyományos, konzolos konyhai elszívó révén up-to-date műszaki tartalom és designt érzékel a kortárs lakótérbe, de bármilyen igényes közösségi térbe is.

Technológia és vizuális kultra randevúja – ebben adott unikális, és ad példát ma is a piac, a



tervezők és a minden vevője számára ez a bemutatóterem. Ám ezen fölül meglepő, familiáris részletekre is felügyelhetünk. Ottjártamkor a mosógépek és a kisebb háztartási eszközök helyiségében épp egy mosási program utolsó perceinek lehettem szemlélője. De nem csak jómagam, egy érdeklődő úr is felfigyelt a bemutatótermekben abszolút szokatlan jelenségre: szinte minden hűtőszekrényben élelmiszerek, ételek sorakoznak. Látható, hogy nem kellékekről van szó, erre aztán ráerősített az a pillanat, amikor a főbejárati térszakasszal szomszédos konyha-étkezőből egy séf lépett elő komplett formaruhában, villámgyorsan alapanyagokat gyűjtött össze egyik-másik hűtőből, majd vizsztatért „laboratóriumába”, hogy a délutáni programra, a *Miele Főzőiskolára* készüljön elő.

Kis Sándor séf szakmai vezetésével nem szimplán alkalmi gasztrodélutánok, -estek, vacsoracsaták futnak itt. Nyilván, hogy egy Főzőiskola végeredménye a közös étkezés, receptcsere a résztvevők között. Azonban mindezek közös alapja a Miele-minőség közvetítése, ami aztán aktív közösséget generál a Főzőiskola közreműködőiből. Mert nincs olyan részletes termékismertető, ami meggyőzőbb lenne, mint egy bemutató, ahol egy aktív konyhában lépésről lépésre ismerhetjük meg egy-egy készülék tudását, hogy aztán a sütő-főzőtársainkkal közösen vitathassuk meg tapasztalatainkat és fogyaszszuk el a kalákában elkészített ételkreációkat.

Egy jól sikerült Miele főzőest a design, technológiai és kulináris élményt nyújt a résztvevő számára: családi környezetben süthet-főzhet, miközben,

mint egy különleges laboratóriumban, lényegében teszteli a jövőre 120 éves (!) cég konyhai készülékeit. Innen már csak egy lépés, hogy csatlakozzon a Főzőiskola online közösségi csatornához is – csak a YouTube Miele Főzőiskola-csatornának lassan 24 ezres követője van. S apropó, világháló, a bemutatóteremben is működik az ún. Miele@Home rendszer. Avagy a cég saját fejlesztésű applikációjának használatával a Miele készülékek távolról is felügyelhetők: a mosógép, a szárítógép, hűtő, mosogatógép akár okostelefonról vagy tabletről is vezérelhetők. Ez a bemutatóterem tehát, ami már egy évtizeddel ezelőtt otthonos enteriorkonceptió keretében közvetítette a szakembereknek, laikusoknak a minőséget, újabb szintet lépett az showroom műfajában: szívélves közösségépítő (offline, online) térré lett.

Kis Sándor séf szakmai vezetésével zajlanak a nagy sikerű Miele Főzőiskolák.

A Miele Főzőiskolához ma már gazdag online közösségi aktivitás (online receptek, YouTube-csatorna) is kapcsolódik.



EGY AKTÍVKONYHÁBAN LÉPÉS RŐL LÉPÉSRE ISMERHETJÜK MEG EGY-EGY KÉSZÜLÉK TUDÁSÁT

