

EGYEDI KONYHÁK ÖTLETTÁRA

Szöveg, fotó: Schlakker Levente



Idén 11. alkalommal, február 28. és március 1. között láthatta a közönség a Konyhakiállítást. A háromnapos rendezvényen a hazai gyártók és forgalmazók a Papp László Budapest Sportarénában mutatták be újdonságaikat a nagyközönségnek.

Mi az utolsó kiállítási napon, a tavasz első napján látogattunk ki. Vasárnap is sokan döntöttek úgy, hogy körülnéznek a parkolóhelyekkel és jegypénztárakkal kényelmesen ellátott sportarénában. Tapasztalatunk alapján a szervezők elegendő létszámú kedves személyzetet és hoszteszt alkalmaztak a kiállítás gördülékeny levezényléséhez.

A kiállítás területére lépve pozitív benyomásaink tovább erősödtek: igényes installációkkal és standokkal találkoztunk, és látogatókból sem volt hiány – vasárnap délből sem.

MAI TRENDEK

Elsőként lássunk pár gondolatot a konyhák és alkotóelemeik idei trendjéről! „A korábbi évekhez hasonlóan a Pantone szakértői idén is megválasztották az év színét. Az elegáns Classic Blue a konyhákban is rendkívül népszerű lesz, legyen szó bútorokról, csempékről vagy kiegészítőkről” – ismertette az idei év egyik meghatározó irányvonalát Csorba Anita tértervező. „2020-ban a természetes anyagok, például a kő, a fa és a márvány használata még nagyobb hangsúlyt kap, ráadásul a szakma mindezeket



Számos újdonsággal találkozhattak a látogatók

előszeretettel társítja időtálló anyagokkal, például fém- vagy acélfelületekkel” – mondta el kérdésünkre Szabó Rita lakberendező.

A kiállítók között a konyhai gépek nagykövetei szinte mind jelen voltak a budapesti rendezvényen. Többek között a Miele egy elképesztően dekoratív standdal kápráztatta el a közönséget. A Bosch sem maradhatott ki a buliból, továbbá – a teljesség igénye nélkül – a De Longhi, a Philips, a Jura, a Dyson, a Liebherr és az Electrolux is

bőségesen prezentálták legújabb portékáikat.

MAGYAR FEJLESZTÉSEK

Mindig nagy örömet okoz, ha magyar vonatkozású termékekkel találkozunk a fontos kiállításokon. Ilyen vállalkozás a Dunavox, egy magyar tulajdonú, borhűtők tervezésével foglalkozó, de a gyártást külföldön megvalósító cég. Kínálatukban a szabadon álló, illetve konyhapultba vagy szigetbe illeszthető kisebb és nagyobb

hűtők is megtalálhatók. Segítőkész munkatársak és világszínvonalú minőség jellemző rájuk.

Találkoztunk továbbá egy, éppen szabadalmaztatási eljárás alatt álló teljesen magyar tervezésű konyhai elszívóval, amely az ALLin nevet viseli. Bemutatkozásuk szerint „a főzni szerető emberek életét megkeserítik a zavaró szagok és nehéz zsírgőzök, és ellenük szinte hatástalanok a zajos bolti párael-szívók” – mondta el Dr. Sántha Hunor. A műegyetemi oktató és feltaláló vezetésével 6 év alatt egy olyan megoldást dolgoztak ki, ami egészen új szintre emeli a konyhai elszívók technológiáját. Az ALLin Kitchen Ventilation teljesen új szemzőgből közelíti meg a sütés-főzés közben keletkező kellemetlen szagok és zsírgőzök kérdéskörét. A „GINOP-2.1.7-15-2016-01096” kutatás-fejlesztési pályázattal tavaly nyert támogatás segítségével kifejlesztett modern elszívó eddig elérhetetlennek hitt szagmentességet garantál – alacsony ventilátorsebesség és zajszint mellett is. Mivel szabadalmaztatás alatt álló magyar találmányról van szó, ezért hazánkban lép először



Több magyar vonatkozású innováció is jelen volt

a nagyközönség elé ez a termék – mondta dr. Sántha Hunor, az Arvus Kft. vezetője.

HOL VANNAK A GYÁRTÓK?

Tapasztalatunk szerint a kiállításon a magyar konyhatervezők többségében hazai gyártókkal és kivitelezőkkel dolgoznak, ezen kívül pedig a német ipar termékeit részesítik előnyben. Az viszont feltűnt, hogy a kiállítók között zömében háztartási/konyhai gépeket forgalmazó, továbbá konyhatervező

cégek voltak jelen, gyártókkal alig lehetett találkozni. A Tomaj Bútor standján beszélgetve, Kecskeméti Zoltán bútorasztalos is ezt erősítette meg: „Javasolnám minél több asztalos kollégámnak a kiállításon való részvételt, mert elkél ide még a jó szakember. Jutna munka még nagyon sok magyar cégnek.” Elmondása szerint ő sem egyedül bérelte a stand területét, hanem összefogott egy, a tevékenységében hozzá kötődő céggel, amellyel megosztottak a költségeken, és egymást támogatva a munkában egy eredményes, érdeklődőkkel és megrendelésekkel teli hétvégét tudhattak magukénak.

Ezzel az ajánlással zárnam hangulatjelentésem a 2020-as Konyha-kiállításról. Remélem, ez a pár sor számos olvasóban indít el gondolatokat, aminek következtében jövőre még több gyártóval és asztalossal immár kiállítóként találkozhatunk a rendezvényen. Ők pedig majd sok megrendeléssel táblázhatják be magukat, valamint kapcsolatokat építhetnek ki más beszállítókkal, tervezőcégekkel, melynek következtében cégük növekedési pályáját is stabilizálhatják. ■



Munkapult alá rejtett főzőlap