

SOKÉVES TAPASZTALAT, MINŐSÉG IRÁNTI ELKÖTELEZETTSÉG

Dr. habil Gerencsér Kinga

c. egyetemi tanár



A Cliff Konyhák Kft. 1993 óta foglalkozik konyhabútorgyártással. Apró asztalosüzemként kezdtek, mára pedig egy több mint 2000 négyzetméteres üzemcsarnokkal, XXI. századi automatizált gyártósorral és egy 27 főből álló szakképzett csapattal dolgoznak. A legfontosabb azonban nem változott, akik a konyháikat használják, azért választották a Cliff konyhabútorokat, mert jó minőségű és szép konyhát szeretnének otthonukba.

Konyhabútor tervezni és gyártani csak látszólag egyszerű feladat, valóban praktikus és szép konyhát létrehozni azonban átgondolt tervezési folyamatot és gondos kivitelezést igényel. Nem elég a körültekintő tervezés vagy a stílusérzék, fontos az is, hogy aki konyhagyártásba kezd, ismerje a megfelelő alapanyagokat, gyártási technológiát, a legújabb konyhatrendeket. Ehhez szakmai tudás, újító gondolkodás, minőség iránti elkötelezettség és megfelelő szakmai tapasztalat szükséges.

A Stubenvoll házaspár, András és felesége, Sára, már több mint 20 éve vezetik a kft.-t, mindketten okleveles faipari mérnökök, ismerik az anyagokat és a technológiákat, amelyek a minőségi konyhabútorok

gyártásához szükségesek. Az oklevél megszerzése után az egyetemen kutatói és oktatói munkát vállaltak, amit a gyakorlat követett. A soproni Bútoripari Szövetkezetnél, majd annak jogutódainál dolgoztak. András a termelésprogramozást végezte, felesége pedig minőségvezetőként felépítette a cég minőségbiztosítási rendszerét. Egyre jobban érett bennük az elhatározás, hogy saját lábra álljanak és kipróbálják magukat egy saját vállalkozásban. Eleinte minden munkát elvállaltak, egy fél pinchelyiségben kezdetleges kölcsöngépekkel dolgoztak. Az akkor még a köztudatban nem ismert és nem kapható MDF-lapokból készítették el első vevői megrendelésre a konyhabútorokat, és Makita felsőmaróval mart különböző mintás ajtókat gyártottak asztalo-



„König” festett polgári konyha



A cég vezetői: Stubenvoll András és Stubenvoll Andrásné

soknak. Ezt egy nagyobb műhely követte, majd Peresztegen lévő mezőgazdasági épületek bérlése. 1996-ban voltak először Budapesten a nemzetközi bútorszakvásáron, ahol felfigyeltek rájuk és sok kapcsolatot szereztek, innen ered a svéd kapcsolat is, valamint komoly viszonteladói hálózatot sikerült kialakítaniuk Isten segítségével – mondta Stubenvoll Andrásné. 2002-ben megvették az egész peresztegi telephelyet, és akkor alakultak át kft.-vé és vették fel a Cliff nevet, ami angol szó és kősziklát jelent. Azért ezt a nevet választották, mert vallják, Jézus Krisztus a

kőszikla, akire építkeznek. 2005-ben megkapták a Megbízható Cég tanúsítványt, amelyet csak olyan vállalkozások nyerhetnek el, amelyek az ügyfelek és üzleti partnerek véleménye alapján hiteles üzletpolitikát folytatnak. Ez a tanúsítvány egy olyan innovatív informatikai vizsgálaton alapul, amely teljes egészében a fogyasztók véleményére támaszkodik. Az elismerés folytatódott, 2006-ban a zsűri nekik ítélte oda a Pannon design vásárdíjat a President konyhabútorukra. Ebben az évben kezdték el a nagy csarnok építését a két meglévő épület között, és az egész konyhabútor

gazdaságos termelés álom maradt, és újra kellett építkezni. Isten ez időszakban új ajtókat nyitott nézetük szerint. Belsőépítésekkel kezdtek el dolgozni, köztük a méltán világhírű Somlai Tibor belsőépítésszel, aki



A Grácia Művészeti Intézettől kapott elismerés



Pannon design díjas konyhabútor

nagyon komoly, igényes munkákkal látta el őket, többek között híres színészek, sportolók konyháját rendezték be. Belsőépítések által hozott munka kapcsán a Kempinski Hotel nagy látványkonyháját és egy grazi magán egyetemi kollégium konyháit és szobaberendezéseit is ők készítették. Így aztán 2012-ben, amikor a legtöbben abbahagyták faipari vállalkozásukat, cégük az eddigi legnagyobb árbevételre tett szert. Ebben az időben a soproni IKEA beszállítói vállalata kisszériás megrendelésekkel bízta meg őket, így egyszerre gyártottak egyedi minőségi és magas árkategóriájú bútort,

valamint nagyszériás elég nyomott árú, de nagyon kötött minőségű sorozattermékeket. Ezekkel a megrendelésekkel pótolták a viszonteladói hálózat rendelésállományát.

Közben a cég támogatta a győri székhelyű Grácia Művészeti Intézet fiatal, tehetséges táncosainak képzését, melyet az intézet egy adományozó díjjal köszönt meg. 2013-ban a bécsi Enteriőr kiállításon is bemutatták termékeiket. Többször adtak be pályázatot és nyertek is, pl. a CNC megmunkáló központot, az élfóliázó gépet, valamint a CNC táblafelosztó gépet is így vásárolták. A Cliff konyha munkatársai úgy gondolják, hogy a jól megtervezett

konyha nem csupán egy bútor, hanem egy élhető és szerethető dinamikus tér, ahol könnyű és jó hangulatú a főzés! Nehéz elképzelni, de mikor konyhánkat használjuk, hetenként szinte félmaratoni távokat teszünk meg és több száz kiló súlyt emelünk. Naponta 30-szor megyünk oda az asztalhoz, 80-szor nyitunk és zárunk fiókokat, több mint 50 munkafolyamatot végzünk el a konyhapulton, és a mosogatónál is 10–15-ször hajolunk vagy guggolunk le. Ráadásul 12 hónapból egyet a konyhában töltünk! Egyáltalán nem mindegy, hogy ezeket hol és milyen körülmények között végezzük, ezért



Stahl Judit 2012-ben a TV2 műsorában Cliff konyhában főzött

összegyűjtöttük, hogy az általuk tervezett konyhabútoroknál mik azok a legfontosabb szempontok, melyeket figyelembe kell venni egy konyha tervezésénél.

A konyhai munkákhoz tér kell, megfelelő felületek, elégséges mozgástér. A jól szervezett munkához praktikus, ha konyhai zónákban gondolkozunk, így a megfelelő munkafolyamatokhoz könnyen hozzárendelhetjük az elégséges munkafelületet és tárolóteret. A konyhahasználat egyik legfontosabb eleme a tárolás. Hihetetlen mennyiségű edényt, alapanyagot, eszközt és fűszert raktározunk konyhánkban. Ahhoz, hogy ezek ne csak eltűnjenek, hanem, amikor szükségünk van rájuk, kézre is essenek, megfelelő tárolási szisztémára van szükségünk. Erre mutatnak be néhány praktikus ötletet.

ságaitól, illetve attól is, hogy mi hogy érezzük magunkat a legjobban benne. Van, aki nyomasztónak érzi a nagyon zárt alakzatú, kétsoros vagy G alakú konyhákat, van, aki viszont az egysoros változatot érzi úgy, hogy nincs eléggé elkülönítve a lakás egyéb tereitől. Praktikumossági szempontokat figyelembe véve a legjobb elrendezési formák azok, ahol egyszerűen átfordulva, a hátunk mögött is munkatér van. Ide tartoznak a sziget, a G vagy az U alakú elrendezések. Gyakran előfordul, hogy nem hagyunk magunknak elegendő tárolóhelyet a konyhában. Ennek legtöbbször nem az az oka, hogy maga a konyha kicsi, egyszerűen nem gondoljuk át, mire is van valóban szükségünk. Megtervezzük a beépíthető konyhagépek helyét, de nem gondolunk arra, hova fogjuk tenni

A konyhai munkák sokkal egyszerűbbé válhatnak, ha az elvégzésükhöz szükséges eszközök és alapanyagok a lehető legjobban kézre esnek. Érdeemes ezért nemcsak a munkafelületeket, hanem a hozzájuk rendelt tárolótereket is tervezni. Gondoljunk a konyha alapvető funkciói szerint és különítsük el az ételkészítést, a tárolást, a mosogatást, az előkészítést és a főzést munkaterületeit. Az, hogy a zónákat hogyan rendezzük egymás mellé, esetleges. Független a helyiség adott

a kenyérpírtót. Valami furcsa okból fordítva látunk a tervezéshez: nem azon töprengünk, hogy mi mindent kell elrakhunk, hanem azon, hogy hogyan nézzen ki a konyhánk. Így lesznek aztán a kihasználhatatlan bútorok, a két sorban pakolt mély alsószelekre, amiknek a hátsó részében lévő edényeket soha nem vesszük elő!

Érdeemes ezért már a tervezés pillanatában gondolni arra, hogy a konyhaszelekre olyan belső térosztó elemekkel lássuk el, amelyek praktikussá teszik a konyhánkat. Ha azonban erre nincs lehetőségünk, akkor is gondoljunk arra, hogy hogyan alakíthatjuk ki a legpraktikusabban a tárolótereket. Abban biztosak lehetünk, hogy amit kényelmetlen elővenni, azt ritkán fogjuk használni! Érdeemes a konyhabútor különböző részeit könnyen és nehezen elérhető régiókba sorolni és ennek megfelelően elhelyezni a különböző alapanyagokat, eszközöket, gépeket. Ez a kis ízelítő is szemlélteti, hogy a szakma iránt elkötelezett emberekként odafigyelnek minden apró részletre, az újdonságokra, figyelemmel kísérik a trendeket, és háromgyermekes családként, az általuk tervezett konyhákat nap mint nap használják, az életben tesztelik. A tapasztalataikat pedig beépítik új konyháinkba. Vallják: legfontosabb számukra, hogy akik a Cliff bútorok mellett döntenek, elégedettek legyenek, a többi csak technológia. A soproni bemutatóterem forgalmának folyamatos növekedése is ezt igazolja. Reményeik szerint a folytatás is biztosítva van, mert legkisebb fiuk is ezt a pályát választotta, Mödlingben tanul faipari technikusnak, és tanulmányai befejeztével szeretné megtanulni szüleitől a cégvezetés minden csínját-bínját, hogy majd idővel Ő is a nyomdokaikba léphessen. ■