



bulthaup

עיצוב, גורמה וסגן ח'ימ
חוות 2013/14



החוש השישי: האקדמיה הקולינרית של בולטהאוף פותחת את שעריה

אדרכליות ועיצוב. פיצו קדם אדריכלים
צוטת תכנון. פיצו קדם, אירנה גולדברג, רז מלמד
תכנון תאורה. אורלי עברון אלקבץ
פיקוח. אבישי זמל
צלום. עמיית גרון



מה מחבר בין עולם הקולינריה לעולם
העיצוב? היין תוכלו לפגוש את טובי
הশפים בארץ לצד קולקטיבית מטבחים
חדשנית? בנמל תל אביב נפתח לאחרונה
חלל קונספט ייחודי שבא לענות על שאלות
אללה ועוד. לרגל פתיחת Bulthaup Culinary Academy
בולטהאוף העולמית, מארק א. אקרט
(Marc Eckerd) לשיחה.

חלל מעוצב הפרש על פני 500 מ"ר נחנך
לאחרונה בנמל תל אביב. החלל משלב
בתוכו, לראשונה בישראל, אולם קונספט
לצד סדנאות בישול, מפגשים וAIRWAYS
הסובבים את עולם הקולינריה. על עיזוב
החלל היהודי הופקד האדריכל פיצו קדם,
שבחר להשתמש בסגנון המאפיין של
בולטהאוף לייצור מראה, המשלב את שלל
התחרויות תחת קורת גג אחת. החלל
החדש עוצב כמעין לפט תעשייתי, עם דגש
על הקווים הנקיים והמדויקים בהשראת
סגנון הבאוhaus, המתקשר כמעט
אוטומטית לעולם המטבחים של בולטהאוף.
ושילוב של חומרי גלם כמו ברזל ובטון.
החלל, אשר מחולק לשלווה חלקים, כולל
את סטודיו המעצבות, בו ניתן להיוודע
לשיח היצירתי, האקדמיה לקולינריה מכילה
את כל האבזר והנדש לסדראות.

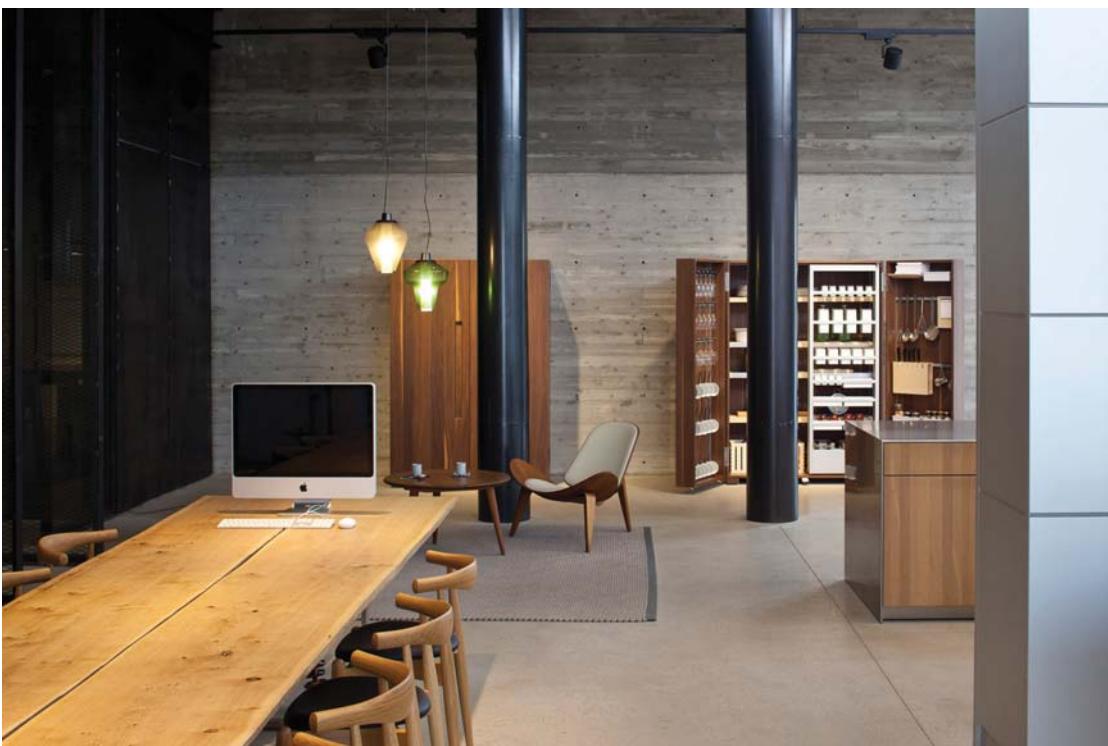
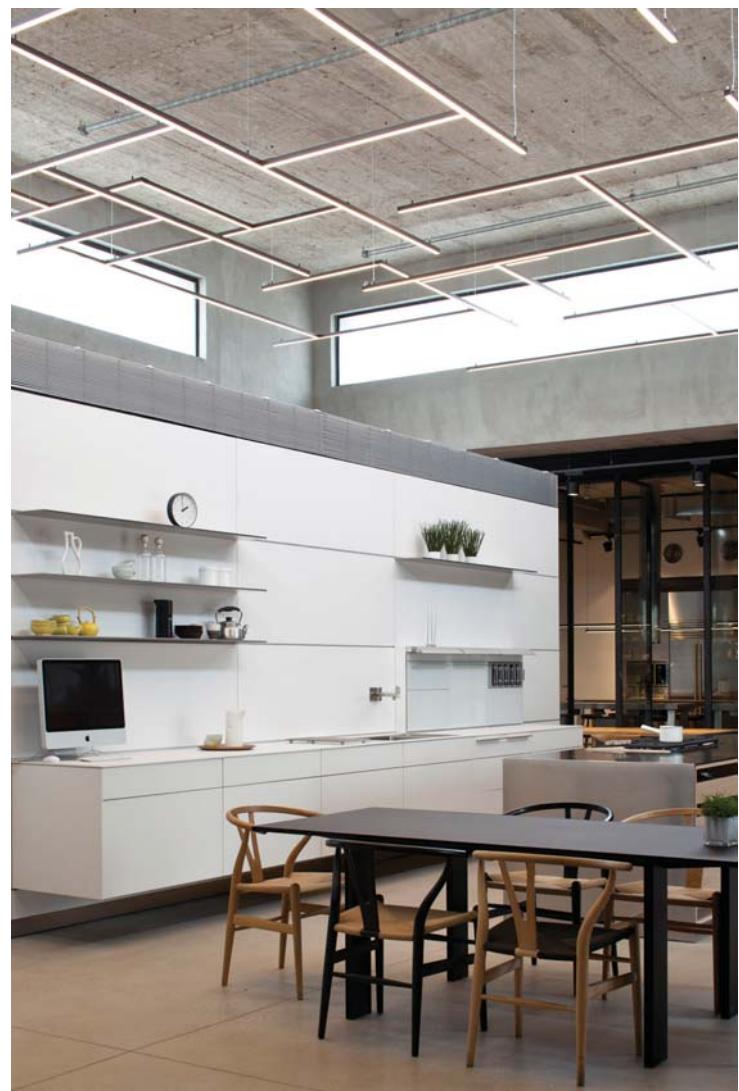
במרכזו תצוגה של הדגמים החדשניים של בולטהאוף.

על מנת לברר כיצד נולד המפגש המסתקרן הזה וללמוד על התפיסה ועל עתיד החברה, ראיינו את מר מאירק א. אקרט, המכון כיוון מנכ"ל בולטהאוף העולמית. "בישראל הפיתוח הולך צעד אחד קדימה. המטבח הוא הרבה יותר מקום העבודה, והוא הנשמה של הבית. וחברת בולטהאוף היא הרבה יותר מאשר מטבח - יש לנו אמונה, ערכים וגישה במוצרים שלנו ועכשו נולד המקום הזה, מקום שמכנס אנשים. הם מבשלים בו, לומדים בו, מבשלים בשבייל המשפחה והחברים, מקום חברותי". היופי הוא בפרטיהם הקטנים" מצין אקרט בהקשר לתפיסת העיצוב של החלל ושל מוצריו החברה "שאנחנו מדברים על הערכיהם במוצרים שלנו, אז הירידה לפתרים היא במקום הראשון, בדges על חממת החושים. חיפשנו כאן ליצור תחושה על זמנית, בה אהבים את המטבח מבט ראשון ואוהבים אותו גם לאחר שנים, ובמקביל ליצור משחו טהור וחושני. זאת חוויה המשלבת בין תחושה אינטלקטואלית לרגשית".



עבודות אמנות.



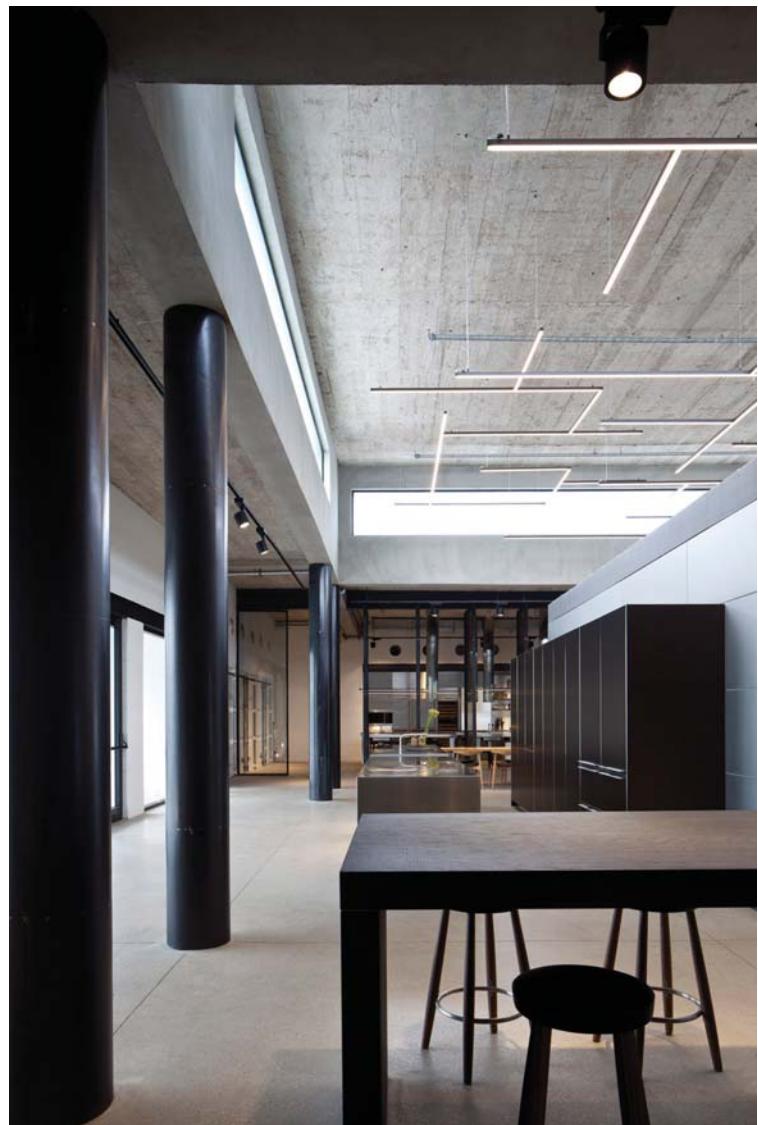


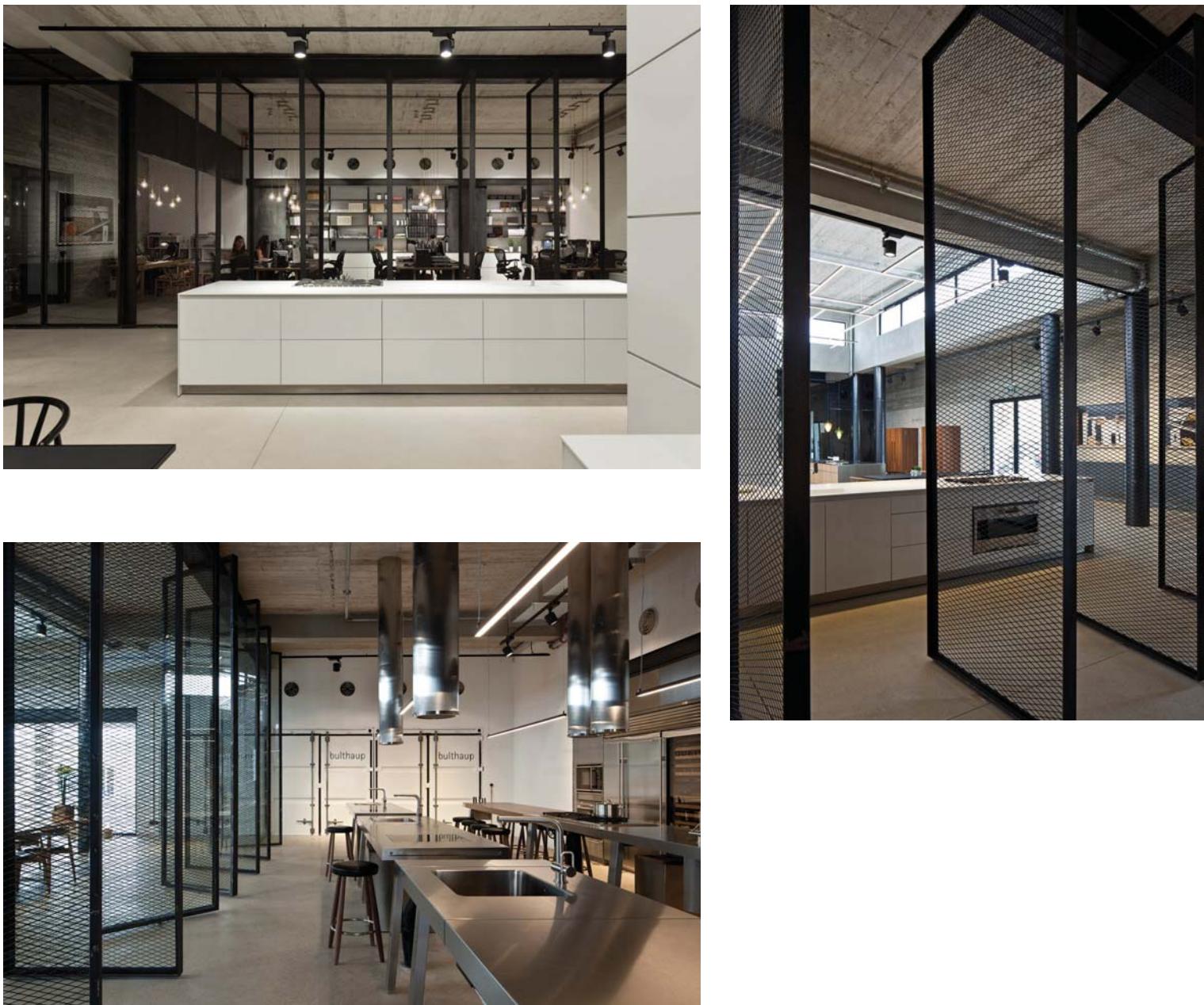
המתהום החדש מנסה לעצב סביבה בה החוויה האנושית ניצבת במרכז והעיצוב תומך בה. ואקרט מוחיב: "המטבח הוא החלל בו מבליטים את רוב הזמן בבית והמקום היחיד בו עוכדים עם הידים, חותכים ומכשלים עברו האהובים علينا מבליל לדעת מראש את התוצאה. זאת חוויה אישית, בלתי אמצעית. במטבח אין גבולות, ובזמןים אלו, בעידן דיגיטלי, אנשים רוצים להווות את החוויה האישית של הייצור, של עבודה עם הידיים. זה מה שאנו מנסים ליצור - מקום מריגע, שירגשו בו בבית".

במהלך פירט אקרט את נושא סוגיות הניהול המשפחתית. עד לאחרונה, החברה נוהלה על ידי מנכ"ל חיצוני וכעת הצייכו את אקרט בעמדת מפתח מורכבת זו. אקרט לא מתרגש ומספר על החוויה ויתרונותיה לחברות: "חברה משפחתית יש לך זווית ראה נוספתนอกה בחשיבה. בולטהאוף תמיד הייתה משפחה, אבל כשהנהיגת הוא משפחתי, הפרספקטיבתה היא ארוכת טוח. יכול להיות את האומץ לעשות משהו היום וללא דודוקא לקבל תוצאה מיידית אלא גם עוד כשתים. זה בא לידי ביטוי הן בתכנון והן בחשיבה. יש מישחו שחייב החברה, יש לזה פנים והמוחיבציה ניכרת. מדובר במשהו שלא רק מקבל משכורת אלא חי זה, יש לו משמעות חיים, זו צורת חשיבה שMOVEDילה להשקשה בעtid וליתר אנרגיה לעשייה".

אחד מהפתרונותים האחרונים של בולטהאוף הינה מערכת 3D, מערכת מטבח ייחודית המכילה פתרונות פונקציונליים מגוונים לצד עיצוב נקי ומודוק.

חברת בולטהאוף, היא חברת משפחתית אשר הוקמה בשנת 1949 על ידי מרטין בולטהאוף בגרמניה וחולשת על מעלה מ-200 סניפים ברחבי העולם.מנהלה כיום על ידי נכדו של מרtin בולטהאוף. איך משלבים בין מסורת לערבים של מודרניות וקצב החיים? על כך עונה אקרט: "אנחנו תמיד דבקים במסורת שלנו והמסורת של בולטהאוף היא בכנות של המוצר, בחומראים. כשהם משתמשים בחיקויים, אלא בחומראים האוטנטיים, בעץ או פלדה, רק אז אתה מציע אמינות שהיא ערך עליון אצלנו. מכאן גם נובעת החשיבה המשלבת בין פונקציונאליות לאסתטיקה נקייה. זה גם העתיד של בולטהאוף, כי אין עתיד בלי מסורת של עבר. כל מה שאנו עושים מותאם לצרכים של האנשים, הן בפונקציונאליות והן בעיצוב. קודם כל המוצר צריך להיות על פונקציונאלי ולאחר מכן מגיעה הצורה, שאמורה להיות על זמנית. זה כמעט דת עבורנו - זאת החשיבה שהיתה נר לרגלינו בעבר, לפני שישים שנים, ותקוותנו היא שזאת תהיה צורת חשיבתנו גם למאה השנים הבאות".





אקרט מרחיב על הקולקציה ועל היזיקה שלה לחזון החברה: "מדובר במערכות המטבח הוורטואליות ביוטר שיכולה להיות תלוי או ניצבת, הצומחת לתוך החדר. כל תכנון מטבח מתחילה בדרך כלל בקיר. המוצר הזה מנצל את כל החלל. שום דבר לא זהה למשנהו בקולקטיבית מערכת-3ב. יש רק לקוח אחד, חלל אחד אדריכלי ויש רק מוצר אחד שמתאים בדיקול ללקוח זהה. זהו ניסיון ליצור חוויה של חלל על ידי התחלת תכנון המטבח מהקיר כך שהוא גדול לתוך החדר. הפיתוח עושה שימוש בחלל נתיבי לפיסול החדר פעולה שמשווה לחדר אופי משלו. זאת התמצית של מערכת 3 - יצירת חלל אינדיידואלי". אחד הדגשימים הקיימים היום בעולם העיצוב הוא ההתייחסות לאיות הסביבה כחלה מוגמה יrokה מתפתחת. חברת בולטהאוף, מספר אקרט, צוועדת קדימה בהקשר זה ופועלת על פי הקודים והחוקים הנוקשים ביוטר בעולם. בבולטהאוף תמיד חושבים על קיימות, איך לעשות את המוצר עמיד יותר ולהשתמש בחומרים שעוזרים לשפר את המוצרים ולהפוך אותם לייעלים יותר".

לבסוף, ביקשנו לשמעו קצר>About התוכניות העתידיות של חברת בולטהאוף, המוצרים החדשים שבדרך, התפשטות אפשרית לחלים נוספים בבית ומה הפעטות בתערוכת העיצוב המתקרבת במילאנו. אקרט לא מסגיר את כל הסודות אבל חושף כי יש הרבה תוכניות שמתבשלות כרגע: "אנחנו ממש עכשווי בתהילך של ייצור מוצרים חדשים ופרשנויות חדשות של מערכת 3 שאנו הולכים להציג במילאנו".



" אנחנו תמיד מנסים להמציא את חללי המגורים, ללמידה מה אנשים צריכים, מה המוצרים של היום לא מציעים עדיין ולהיות יצירתיים במציאת פתרונות לביעיות של אנשים שעדין לא פוצחו בעולם של היום. אנחנו מוחפשים לפרוץ גבולות ולבטא את העובדה שהמטבח הוא מקום לתקשורת, שציריך להיות נגיש לכל הצדדים ולמעשה הופך להיות חלל מגורים לכל דבר ועניין". אין ספק כי האקדמיה הקולינרית של בולטהואפ, בנמל תל אביב, תהווה מרכז חוויתי ושוקן חיים בו עיצוב מוקף פוגש קולינריה משובחת.

בולטהואפ, אולם התצוגה החדש, התערוכה 3 נמל תל אביב.
www.bulthaup.co.il | 03.5429900

