



Cafenea Experimentală

proiect inovativ Sensio

Sensio, furnizorul de mobilier pentru HoReCa, a prezentat în cadrul Anualei de Arhitectură organizată în luna mai, o mostră a primei Cafenele Experimentale de la noi din țară. În același cadru, Sensio a premiat amenajarea primei saline din țară transformată într-un loc ofertant de petrecere a timpului liber. Prin intermediul conceptului Cafeneau Experimentală, poteca îngustă pe care s-a construit piața HoReCa construiește drumuri noi de acces spre clienții din cafenele sau restaurante. "Deși Cafeneaua Experimentală Sensio este un proiect inovativ, cu multe valențe, în care decorul este cameleon, de fiecare dată altul, ideea a pornit de la dorința de perfecționare a serviciilor pe care le oferim, astfel încât susținem faptul că clienții clienților noștri sunt clienții noștri", a

declarat Șerban Ciușcă, unul dintre fondatorii companiei. Până la sfârșitul anului și în funcție de rezultate, Cafeneaua Experimentală Sensio va fi implementată la scară națională și dedicată tuturor evenimentelor manifestărilor de profil. Cafeneaua Experimentală are un important caracter itinerant în locuri total inedite. Din acest motiv, în cadrul Ceremoniei de decernare a Premiilor Anualei de Arhitectură, Sensio a ales să premieze un viitor proiect cu potențial - amenajarea Salinei Turda. Aceasta s-a realizat cu scopul de a o transforma într-un veritabil circuit, cu accent pe experiența pe care o pot avea turiștii aici. Alături de bogățiile naturale, aici există un amfiteatru săpat în sare cu panou de proiecție, sală de sport accesoriată cu teren de minigolf și bowling.

Design modern, stil inconfundabil

Siemens încorporabile

Siemens Electrocasnice lansează noua gamă exclusivistă de produse electrocasnice încorporabile. Noile aparate încorporabile au un design modern și adecvat în orice situație și reprezintă adevărate „delicatese” tehnologice. Printre noutăți se numără: *hydroBake* (modul de preparare optim pentru orice fel de mâncare care trebuie să fie bine pătruns, dar și zemos), *cookControl* (sistem electronic cu până la 70 de programe) sau conceptul inovator de manevrare *lightControl* (întrerupătorul principal pune la dispoziție toate funcțiile aparatului). Fie că este vorba despre gătit la aburi, de coacere, de prăjire clasică prin convecție aer sau de toate acestea simultan, cuptorul cu aburi oferă modul optim

de preparare pentru orice fel de mâncare; la plitele Siemens cu *metalDesign*, trebuie să te hotărăști în fiecare zi ce anume îți place mai mult; în cazul hotei *lightControl* te poți baza pe o manevrare intuitivă, iar cu ajutorul conceptului de utilizare *lightControl* te orientezi imediat, și cu o singură privire poți vedea funcțiile care sunt active datorită display-ului LCD bine organizat cu afișaj text și taste cu lumină albastră. În cazul mașinilor de spălat, printre facilitățile remarcabile se află *intensiveZone*, *sertarul Vario* și *compartimentul DosageAssist*. O altă noutate este și espressorul complet automat EQ.7 care promite o experiență cu totul nouă în materie de cafea espresso și nu numai.



"La Obiect", made in România

expoziție de design de produs



La Spazio Studio, 9 creatori de obiecte, reprezentativi pentru designul local, s-au adunat să-și prezinte munca în obiecte și nu în desen. Ei propun obiecte funcționale, dar diverse prin abordarea materialelor și a stilurilor propuse, construite fără nici un fel de constrângere. Expoziția reprezintă un exercițiu de creativitate inițiat de designeri și susținut de Spazio Studio de Artă. "La obiect" este un demers menit să sublinieze efortul pe care crearea unor astfel de obiecte îl presupune, pentru că pânza creatorilor este aici atât de diversă și complicată, iar funcționalitatea presupune pe lângă creativitate și un exercițiu mental complet. Spazio Studio

de Artă și designerii participanți își doresc să dezvolte o serie de evenimente dedicate designului de obiect, organizate pe parcursul anului printr-o serie de seminarii și expoziții. O parte din obiectele de "La Obiect" au fost prezente anul acesta și în cadrul pavilionul Satelite de la Milano. Cei 9 designeri sunt Radu Comșa, Eliza Yokina, Sebastian Bărlcă, Cezar Popescu, Cristina Șerban, Silvia Cornea, Andrei Prundurel și Cătălin Mihai. Spazio Studio de Artă este un proiect rezultat din asocierea arhitectului Daniel Petrescu, proprietar al Spazio Studio, jurnalistei Oana Igrășan, Managing partner SMA PR și a prietenilor lor.



* În SENSUL succesului în HoReCa

CAFENEAUA EXPERIMENTALĂ SENSIO

arh. Crina Popescu

În ce moment se ia decizia în plan antreprenorial de a ieși din tiparele clasice și de a trece la experiment? În ce moment unicatul înlocuiește produsul de serie într-un concept de business în HoReCa?

Preferința pentru unicat și nu pentru produsul de serie este o consecință a maturizării pieței și o direcție de abordarea stilistică.

IDEEA, conceptul unic, experimental, supraviețuiește prin soluții inovatoare de branding, distribuție și marketing.

Evoluția continuă a pieței implică adaptarea și re poziționarea serviciilor HoReCa funcție de feedback-ul primit din partea publicului consumator și nu în ultimul rând funcție de cadrul geografic și ambiental în care aceste servicii sunt oferite.

De la imaginea de brand până la obiectul de mobilier, acest lucru se traduce prin înțelegerea și asimilarea ansamblului de factori culturali care conferă personalitate unei locații HoReCa.

Conceptul de CAFENEA EXPERIMEN-

TALĂ SENSIO s-a născut din nevoia de a ieși din tiparele unui business plan clasic și de a identifica preferințele și aspirațiile atât ale antreprenorilor în domeniul HoReCa cât și ale publicului.

Acesta se va constitui într-o serie de evenimente itinerante interactive în locații surpriză.

Spontaneitatea momentului și ineditul locației constituie ingredientele cheie care conferă unicitate întregului concept de cafeaua experimentală și îi consolidează lui Sensio statutul de trend setter în peisajul HoReCa românesc.

