

SELL

JEDINÝ ČESKÝ B2B MAGAZÍN O TRHU S DOMÁČÍMI SPOTŘEBIČI – 7 LET NA TRHU

Exkluzivní interview

ANDREA NATALE VYSVĚTLUJE, JAK OVLÁDLA ZNAČKA DE'LONGHI ČESKÝ TRH S KÁVOVARY A PROČ NEDOVOLUJE KONKURENCI DÝCHAT

Novinky

VELKÉ SPOTŘEBIČE HOOVER OFICIÁLNĚ NA ČESKÉM TRHU

CONCEPT VSTUJUJE VELKOLEPĚ NA TRH VOLNĚ STOJÍCÍCH SPORÁKŮ. STARTUJE S 22 MODELŮ

Interview

NESPRESSO MÁ V ČESKU NOVOU COUNTRY BUSINESS MANAŽERKU. ROZHOVOR SE SIMONE JANSEN O TOM, CO ZNAČCE JEJÍ PŘÍCHOD PŘINESE

Skupina výrobků
AUTOMATICKÉ KÁVOVARY
A KAPSLOVÉ KÁVOVARY

MIKROVLNNÉ TROUBY

SNÍDAŇOVÉ SETY

Interview

ESPRESSO PROFESSIONAL SKLÍZÍ S BIALETTI PRODEJNÍ ÚSPĚCHY. NOVÝ OBCHODNÍ ŘEDITEL RADIM ŠKODA ODPOVÍDÁ

Názor

ČEŠI BYLI KÁVOVÍ NEANDRTÁLCI, BĚHEM PÁR LET SE ZMĚNILI V GURMÁNY



PRIMADONNA ELITE
VLAJKOVÁ LOĎ KÁVOVARŮ
DE'LONGHI PŘICHÁZÍ NA TRH

RŮEN
2015



red editions



PLUS X AWARD®

Bez kabelu. Bez obtíží.

Lehký a vyvážený pro úklid od podlahy až po strop. Snadno přestavitelný na ruční vysavač. A bez obtěžujícího kabelu s ním můžete vysávat, kdekoliv potřebujete.

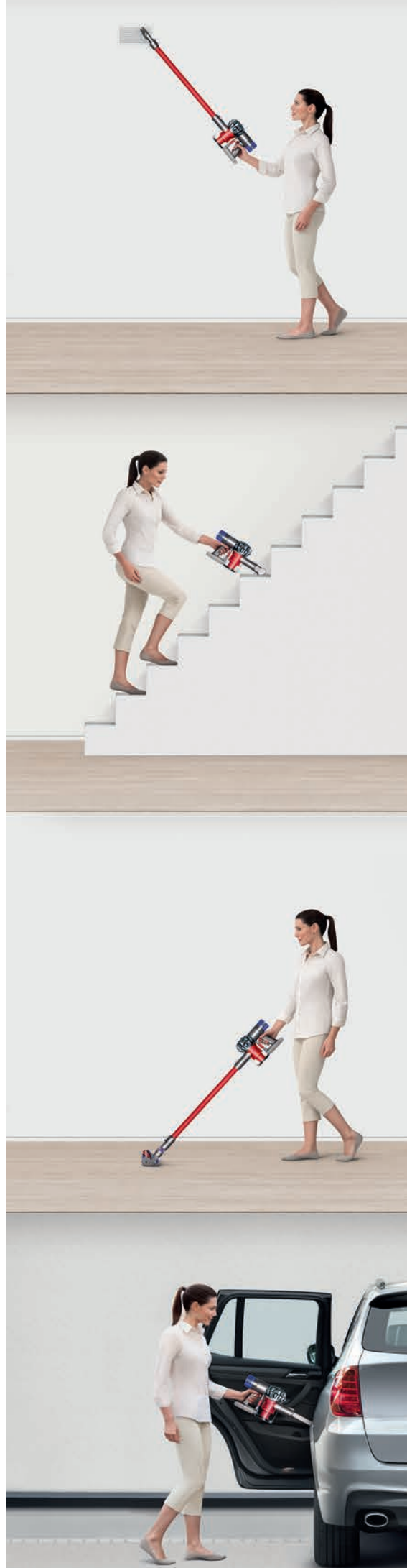


dyson v6 total clean

Nejvýkonnější akumulátorové vysavače.*

www.dyson.cz

*Na základě testů tyčových vysavačů 5 nejprodávanějších značek. Testování dle EN60312-1 kapitoly 5.8 a 5.9.

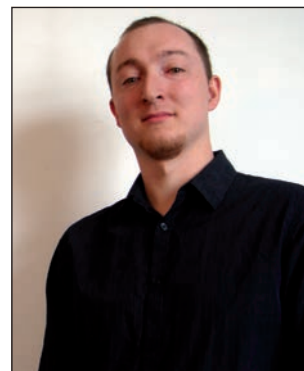


VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

český trh začal během září a října opět tak trochu pobublávat možnými nebo dokonce očekávanými změnami. Z těch pozitivních zpráv je to samozřejmě konání dealerského dne Fagor, jímž firma definitivně potvrdila, že to opravdu myslí vážně a že konečně uvede na trh množství nových spotřebičů ze znovu nastartovaných španělských výrobních závodů. Pár dnů nato jsem se zúčastnil další dealerské akce, již tentokrát pořádala společnost Candy Hoover. Pod vedením Jana Šacha, který její otěže převzal teprve v závěru letošního jara, rychle rozšířila svůj tým, začala být marketingově aktivnější a především během pouhých 3 měsíců připravila „launch“ značky Hoover v kategorii velkých spotřebičů. Jak o akci Fagoru, tak Hooveru v tomto čísle samozřejmě informujeme. Kromě toho se ale začaly na těchto akcích šířit mezi obchodníky zprávy o určitých změnách ve společnosti Samsung. Samozřejmě zde nebudu šířit drby a spekulace, tak jen řeknu, že pevně věřím v to, že bude Samsung nadále pokračovat v současném režimu komunikace, který považuji za zdařilý. Firma má skvělé výsledky v kategorii chlazení, což je určitě dobrý základ pro rozšíření tohoto úspěchu do dalších produktových kategorií a rozšíření portfolia o nové, aby nabídla zákazníkům kompletní vybavení domácnosti všemi typy spotřebičů.

V současném vydání ještě doporučuji přečtení asi nejotevřenějšího interview, jaké nám za sedm let spolupráce poskytl šéf české pobočky De'Longhi pan Andrea Natale. Myslím, že mnohým přímým konkurentům by mohl rozhovor konečně otevřít oči, aby si uvědomili, proč dostávají od lídra trhu dlouhodobě v kategorii automatů na espresso takový výprask. A velmi si cením i rozhovoru se Simone Jansen, novou Country Business manažerkou značky Nespresso, protože nastoupila na novou pozici teprve 1. září a udělala si na rozhovor s naším časopisem čas.

Příjemné čtení přeje



Lubor Jarkovský
šéfredaktor

10

Obsah

Říjen 2015

3 Editorial

6 Novinky

Zajímavosti ze světa bílé techniky

10 **Andrea Natale, generální ředitel De'Longhi pro Česko, Slovensko a Maďarsko:**

Klíčem našeho úspěchu jsou neustávající investice

12 **De'Longhi představuje novou vlnkovou loď PrimaDonna Elite**

15 Skupina výrobků

Automatické a kapslové kávovary

17 **Značka Bosch vstupuje na trh plnoautomatických kávovarů. Připraví espresso už za 30 vteřin**

19 **Saeco: Elegantní design, přesvědčivá kvalita kávy a zejména nová patentovaná inovace**

22 **Přístroje na přípravu kávy na českém trhu podle GfK**

24 **Simone Jansen, Country Business manažerka značky Nespresso pro Česko:**

Bohaté zkušenosti z Německa chci využít pro Nespresso na českém trhu

26 **Výtečné espresso připravované procesem P.E.P.**

Představuje se nový kávovar JURA Z6

28 **Michal Nováček, hlavní barista Coffee Club:**

Nároky milovníků kávy rostou

29 **Kávové souznění pod taktovkou značky Electrolux**



24



30 Ekonomické novinky

Akvizice GE Appliances nadále stojí a Electrolux čeká v USA možná soud
Značka Hoover je oficiálně na českém trhu i s velkými spotřebiči

32 Radim Škoda, obchodní ředitel společnosti Espresso Professional:

Prodeje výrobků Bialetti strmě rostou

34 Pestrá nabídka italské značky Bialetti**36 Design**

Interiérový design inspirovaný přírodou

37 Dyson představuje hygienický a tichý zvlhčovač vzduchu**38 Fagor představil nové spotřebiče pro podzim 2015 / jaro 2016. Na prezentaci přijelo téměř 200 prodejců****40 Marketing**

Když se na sociálních sítích nedaří

42 Český Concept vstupuje na trh volně stojících sporáků**44 Prodejní argumentář Beko**

Jak prezentovat mikrovlnné trouby zákazníkovi

45 Skupina výrobků extra

Mikrovlnné trouby

47 Whirlpool – odborník na mikrovlnné trouby

+ představení letošních novinek

49 Vestavné sety Indesit a Hotpoint

Trouby a mikrovlnky, které ladí

51 Hezké a praktické konvice DOMO doplní brzy topinkovače ve stejné barvě i provedení**52 Zrcadlo aneb chvílka k zamyšlení**

Češi byli kávoví neandrtálci, během pár let se změnili v gurmány

54 Skupina výrobků extra

Snídaňové sety





ELICA má unikátní ostrůvkový odsavač

Italský specialista na vývoj a výrobu odsavačů par má skutečně pestré portfolio produktů – mnoho z nich hledá jen těžko konkurenci. Jedním

takovým je model ELICA YE, který sklídl na letošním veletrhu Favia Day velký úspěch a nejvíce ho oceňovali architekti pro jeho revoluční design. Vizuální podobu odsavače obohacuje použití hypoalergenního netoxického materiálu cristalplant, který je navíc odolný proti šmouhám. Celou konstrukci elegantně pokrývá plášť připomínající drahý kámen, jenž dodává výrobku nečekanou lehkost. Nabízí perfektní vyvážení tvaru, barvy a použitého materiálu. Hlučnost odsavače se pohybuje mezi 43 dB(A) a 61 dB(A) při výkonu 224 m³/h a 480 m³/h. V turbo režimu dokáže odsávat až 625 m³ vzduchu za hodinu, přičemž v tomto případě dosahuje hlučnost 68 dB(A).

Coffee Club má v nabídce „ptačí“ kávu

Nejen trávící ústrojí cibetek a slonů je zdrojem té nejlepší kávy se specifickými chuťovými vlastnostmi. I jihoa-merický pták jacu si rád pochutná na dobré kávě, čehož využívají producenti, aby uvedli na trh další chuťově unikátní zrna. Ale začněme od začátku. Káva Camocim (IAPAR59) od Coffee Clubu pochází z farmy Camocim pana Henriquohe Slopera de Araujo v oblasti Pedra Azul v jihovýchodní Brazílii. Zelená zrna si pro svoji kolekci káv Coffee Club společnost JABLUM Czech dováží systémem „direct trade“. Tedy přímo z farmy bez prostředníků. Jedná se o brazilskou kávu, která vznikla křížením odrůd Villa Sarchi a Timor. Původně byla vyšlechtěna v Portugalsku, ale významnější pozornosti se dočkala až v roce 1990, kdy ji znovuobjevil Zemědělský institut státu Paraná ve snaze oživit tehdy stagnující odvětví kávy. Od ostatních plantáží se farma Camocim odlišuje svou úzkou vazbou na přírodní procesy. Žádnou mechanizaci ani moderní technologii zde nenajdeme. Semena kávovníku jsou běžně rozšiřována díky volně žijící populaci místního ptačího druhu jacu, který obývá přilehlé zalesněné pozemky. Ptáci si vybírají pouze nejzralejší plody, které částečně stráví a předají dál. Jedná se o tzv.



zoochorii, kdy si rostlina kompenzuje svou imobilnost tím, že nechá ptáky, aby za ni její semena rozšířili daleko do okolí. Ptáci za svou „pomoc“ získají odměnou chutnou dužinu, zatímco v jejich trávícím traktu dojde k narušení ochranného obalu semen, která později vyloučí a ona tak mohou vyklíčit daleko od původní rostliny. Chuť má tato káva plnou, vyznačuje se sladkostí s tóny citrusového ovoce, které přechází v jemné odstíny datlí a čerstvých fíků, doprovázené lehkou oříškovou chutí.

Na český trh míří tato káva v nových baleních Coffee Clubu po 227 g a součástí každého z nich je i profesionálně zpracovaný degustační profil kávy. To je velmi unikátní prvek, který v Česku snad žádný jiný dodavatel kávy nenabízí. Cena jednoho balení je 350 Kč. Více informací na www.zijeme-kavou.cz.



Whirlpool uvádí na trh nové vrchovky v energetické třídě A+++

Po předem plněných pračkách Supreme Care přichází značka Whirlpool také s novinkami v kategorii vrchem plněných praček, kde najdeme jak modely s technologií ZEN, tedy s přímým pohonem bubny, tak modely s invertorovým motorem SenseInverter. Čtveřice praček ve velmi povedeném designu s velkým displejem a pohodlným ovládáním nabízí kapacitu od 6 do 7 kg, přičemž nejzajímavější je z našeho pohledu model TDLR 70230 ZEN v energetické třídě A+++ s kapacitou na 7 kg prádla a s technologií ZEN. Pračka se dále vyznačuje odstředováním při až 1200 ot./min., pozvolným otevíráním bubny Soft opening a zajímavými programy včetně rychlého 15minutového nebo programu Colours 15°, kdy lze prát velmi šetrně a úsporně při pouhých 15 °C. Samozřejmostí je funkce 6. smysl Colours, která automaticky nastavuje parametry praní podle vložené náplně – optimalizuje spotřebu a současně samotný prací proces, aby bylo dosaženo co nejlepšího výsledku. V případě praček s technologií ZEN, včetně tohoto modelu, je poskytována 20letá záruka na motor. U modelů s motorem SenseInverter je záruka 10 let.



Inteligentní osvěžovače vzduchu



desing Fabrizio Crisa



marie

Kvalita vzduchu a jeho nekonečné variace byly pro společnost Elica, která zásadním způsobem změnila představu o kuchyňských digestořích po celém světě, vždy hlavní prioritou.

Zkušenosti společnosti Elica vedly k vytvoření inteligentního osvěžovače vzduchu Marie, který disponuje atraktivním designem, neutralizuje zápach v kuchyni a dodá vašemu domovu přírodní vůni.

Neutralizuje a provoní. 5 parfémů „Neutralyx“ do kuchyně, 5 klasických vůní pro ostatní místnosti.

Obsahuje bezpečné, vyměnitelné kapsle. Kapsle jsou praktické a opakovaně použitelné, neobsahují alkohol a jsou na přírodní bázi.

Osvěžovač vzduchu Elica Marie může být, kdekoli si přejete. Dálkový ovladač a bezdrátové funkce umožňují rozmístění po celé domácnosti.

Nepřidělává práci. Snadno se používá.. Snadno se doplňuje

CHEF SECRETS

Č. 1 AROMATICKÉ BYLKY
* šalvej
* tymián
* rozmarýn

Č. 2 RAJČE A PAPRIKA
* růžový pepř
* tymián
* zázvor

Č. 3 BÍLÉ VÍNO
* grapefruit
* kiwi
* kamélie

Č. 4 VERBENA A ZELENÝ ČAJ
* pomerančový květ
* citrón
* zelený čaj

Č. 5 JALOVEC A LIMETA
* koriandr
* mandarínka
* bergamotová silice

SENSES EMOTION

Č. 6 KILIMANJARO
* kapradina
* levandule
* citrón

Č. 7 MONT BLANC
* lotosový květ
* pížmo
* lilie

Č. 8 FOREST AMBER
* jantar
* citrónové dřevo
* bergamotová silice

Č. 9 ORIENTÁLNÍ DŘEVO
* citrónové dřevo
* hřebíček
* pačule

Č. 10 LA MARIE
* kadidlo
* kardamon
* dubové pížmo



Verbatim uvádí nové externí pevné disky a superrychlé paměťové karty. Užijete je při práci i doma

Značka Verbatim se z předního výrobce optických médií stala poměrně rychle úspěšným dodavatelem pevných disků, paměťových karet, ale například i LED žárovek, o kterých jsme v SELLu už psali mnohokrát. Tentokrát nás zaujaly první dvě jmenované produktové kategorie – pevné disky a paměťové karty.



Pevný disk Store 'n' Go SuperSpeed

Na veletrhu IFA představený 2,5" disk, napájený přímo z USB portu, je dostupný v kapacitách 500 GB, 1 TB a 2 TB v černém, stříbrném, červeném, modrém nebo bílém barevném provedení. Disk má velice stylový, strukturovaný design a váží pouhých 140 g (500GB model). Verbatim ho i díky vysokým kapacitám prezentuje jako ideální nástroj pro zálohování dat, které uživatelé včetně těch firemních často podceňují. Na disku je předinstalovaný software Nero backup, jenž díky úplnému zálohování systému a obnovení funkčnosti umožňuje naplánovat automatické zálohování v požadované datum a čas nebo šifrované zálohování s ochranou heslem, což ocení především zákazníci ve firemním prostředí. Domácí uživatelé zase ocení funkci USB Rec&Play, která u televizorů s USB portem umožňuje nahrání programů nebo dokonce „pozastavení“ živého televizního vysílání. Ne všechny televizory tuto funkci podporují a kompatibilitu je potřeba ověřit na tomto odkazu – uvádíme zkrácený odkaz (<http://goo.gl/EgTJ5F>). Jelikož disk Store 'n' Go SuperSpeed používá rozhraní USB 3.0, je přenos dat na něj velmi rychlý a pohodlný.

Paměťová karta Verbatim Pro+ SD

Chcete ze svých firemních akcí pořizovat videozáznamy v té nejvyšší kvalitě? Tedy ve 4K rozlišení? Kromě UHD kamery budete samozřejmě potřebovat i paměťové médium, které dokáže tak velké množství snímaných dat zapisovat. A přesně takové karty uvedl v průběhu léta Verbatim na trh – řada Pro+ nabízí reálnou rychlost zápisu až 80 MB/s a čtení až 90 MB/s. V praxi to znamená, že jsou videa bez záseků a sekání naprosto plynule zaznamenána i ve 4K rozlišení a současně k nim má uživatel rychlý přístup. Karty jsou samozřejmě vhodné také pro majitele digitálních zrcadlovek, kteří fotografují v sekvenčním režimu a pořizují snímky v nekomprimovaném formátu RAW. Paměťové karty Verbatim's Pro+ jsou v současnosti dostupné jako SDHC (Secure Digital High Capacity) s kapacitou 32 GB a SDXC (Secure Digital Extended Capacity) s kapacitou 64 GB.

Kromě řady Pro+ představuje Verbatim produktovou řadu Pro, která je také vhodná pro záznam 4K videí. Tato řada SDHC a SDXC SD karet disponující rychlostní třídou UHS-I Class 3 poskytuje rychlost čtení 90 MB/s a rychlost zápisu 45 MB/s a cílí na uživatele pokročilých fotoaparátů či HD videokamer. Řada Pro je dostupná také ve formátu microSD, aby umožnila využít výhody nahrávání ultra HD videí také uživatelům akčních kamer, jako například GoPro, nebo mobilních telefonů.

Další informace o produktech naleznete na www.verbatim-europe.com.

vax

PŘENOSNÉ VÝKONNÉ*

A KABEL UŽ SE VÁM
NEPLETE DO CESTY.

Cordless modely Vám změň způsob
vysávání a čištění.

Vytvořili jsme Lithium-ion baterie,
které pohánjí akumulátorové vysavače,
určené pro pohodlné čištění všech
místností Vaší domácnosti.



CORDLESS FLOORMATE



30 MIN
PROVOZU**

MODEL NA ČIŠTĚNÍ TVRDÝCH
PODLAH SE SPINSCRUB TECHNOLOGIÍ.

AIR CORDLESS SWITCH



30 MIN
PROVOZU**

UNIVERZÁLNÍ TYČOVÝ
I RUČNÍ VYSAVAČ V JEDNOM.

AIR CORDLESS LIFT



60 MIN
PROVOZU**

PRVNÍ TYČOVÝ, AKUMULÁTOROVÝ
A ZÁROVEŇ ODNÍMATELNÝ VYSAVAČ

UNIVERZÁLNÍ BATERIE.



Další podrobnosti dostupné na
www.vax-vysavače.cz

* Uvedený výkon v porovnání s předním tyčovým vysavačem dle GFK z 2013.
** Při použití 75% mycího + sušícího režimu a 25% v SpinScrub režimu dle návodu pro obsluhu.
*** Průměrný kombinovaný režim při použití dvou baterií na tvrdých podlahách i koberci ve standardním režimu. Výsledky pro jednotlivé typy podlah se mohou lišit.
**** Pouze v režimu ručního vysávání.

 BaSys.cz

MALL.CZ

 DATART

 kasa.cz

 alza.cz

 EURONICS

Andrea Natale: Klíčem našeho úspěchu jsou neustávající investice

Značka De'Longhi má už několik let za sebou v kategorii plnoautomatických kávovarů tržní podíl kolem 75 % a nic nenasvědčuje tomu, že by se na tom mělo něco v blízké budoucnosti změnit. S Andreou Natalem, generálním ředitelem De'Longhi pro Česko, Slovensko a Maďarsko, jsme hovořili jak o tomto úspěchu, tak o strategii firmy a nových výrobcích.



De'Longhi má na českém trhu velmi unikátní a nevídanou pozici. Není zde v podstatě žádný konkurent, který by vás mohl vyzvat k souboji o zákazníka. Jak se vám takové pozice podařilo dosáhnout a především jak jste schopni si ji dlouhodobě udržet?

Myslím, že jsme si všichni vědomi této situace. Chtěl bych říct, že tento rozovor nemá sloužit k tomu, abych zde předváděl nějaké vítězné tanečky nebo něco takového. Každopádně velmi upřímnou a pravdivou odpovědí je, že naši konkurenti nedostatečně investují. A tím nemyslím pouze do českého trhu. Musíte se na věc podívat na dvou úrovních, kdy první se řeší přímo v centrále firmy investicí do nových technologií, designu a celkové vývoje nových produktů. Musíte investovat, abyste našli nové způsoby, jak přinést zákazníkovi opravdu to nejlepší espresso a cappuccino. Druhou úroveň pro investice je samotný region prodeje – pro naši pobočku jsou to Česká republika, Slovensko a Maďarsko. A zde je potřeba komunikovat onu první investici a současně se účastnit co největšího množství společenských událostí všeho druhu, inzerovat, zkrátka být viděn. A pozor, nesmíte prezentovat pouze samotné kávovary, nýbrž celou značku ve spojení s kávou. Zkrátka vše dohromady.

Tomu rozumím, ale můžete ještě blíže specifikovat, co konkrétně děláte oproti svým konkurentům jinak?

Dám jeden příklad za všechny. Systém „One Touch Cappuccino“ neboli „cappu-

ccino jedním stiskem“ je náš vynález a všichni ostatní se ho posléze od nás pokusili okopírovat. Jenže okopírovat něco nestačí k tomu, abyste lídrovi sebrali žezlo. Nemůžete prostě jen zkopírovat „cappuccino jedním stiskem“, protože klíčová je u této funkce kvalita výsledného nápoje, pěna, chuť, nejde o pouhou technologii jako takovou, ale o konečný výsledek. Vzít pouze tu část, že stisknete tlačítko, prostě nestačí. Nicméně když to všichni udělali, my jsme mezitím učinili další krok vpřed, Latte Crema System s ještě lepší mléčnou pěnou, takže jsme posunuli ostatním laťku zase o něco výše. Soupeřit s námi je složité, protože pracujeme s komplexní strategií postavenou na spojení dvou typů investic, což naši konkurenti nedělají, minimálně ne v takové synergii jako my. A samozřejmě dalším důvodem našeho úspěchu jsou lidé v De'Longhi. Lidé okopírovat nemůžete.

Před dvěma lety se stala pražská pobočka De'Longhi zodpovědnou také za maďarský trh. Jak se vám daří tam?

Snad ještě lépe, musím říct. Přizpůsobili jsme náš obchodní model, který jsme použili na českém i slovenském trhu, s tím, že jsme sáhli po těch správných nástrojích a našli i některé nové jenom pro Maďarsko. Nejsem člověk, který by se příliš zaobíral čísly, ale jedno vám teď řeknu, abych své úvodní prohlášení potvrdil. Když získala před třemi lety naše pobočka na starost maďarský trh, měla značka De'Longhi v plnoautomatech 8% tržní podíl. Minulý měsíc to už bylo

35 %. Aktuální výzvou je pro nás v Maďarsku zvětšení trhu s kávovary připravujícími mléčné speciality, protože tamní spotřebitelé preferují hlavně espresso, na rozdíl například od Čechů a Slováků, kde je cappuccino nejdůležitějším faktorem. Chceme proto edukovat tamní trh, vidíme v něm velký potenciál.

Na veletrhu IFA jste představili svou novou vlnkovou loď v kategorii kávovarů a nyní ji podrobně prezentujete také v tomto vydání SELLu. V minulosti přitom mířil nový model z IFA v Česku do obchodů až následující rok na jaře. Znamená to, že je nyní náš trh pro De'Longhi Group důležitější než dřív?

Ano, český trh je nyní považován za jeden z nejdůležitějších v Evropě spolu s Německem, což je opravdu úžasné a ukazuje to, jak v očích De'Longhi Group český trh vyrostl. To je také důvodem, proč jsme získali model PrimaDonna Elite už letos, a ne až na jaře 2016. Ale i Slovensko a Maďarsko jsou pro De'Longhi důležitější než v minulosti. Nikoliv pouze z hlediska prodaných kusů a obrátu, ale také z hlediska toho, jak se o tyto trhy staráme. Mluvíme přeci o trzích, které společnost De'Longhi Group v podstatě vytvořila. Ještě před 10 lety na nich prakticky nikdo nekupoval kávovary a nám se podařilo toto změnit, což samozřejmě udělalo na naši centrálu velký dojem. Lidé nyní vnímají De'Longhi jako lídra trhu v „kávové způsobilosti“, nikoliv pouze jako výrobce kávovarů. Nabízí dokonalý mix zařízení a kvalitní kávy, protože když lidé kávu

v šálku ochutnávají, nerozlišují mezi tím, zda je dobrá kvůli kávovaru nebo zrnům. Proto jim nabízíme komplexní kávový zážitek. A další věc. Kromě startu prodeje našeho nového top modelu máme připraveny do prodeje ještě další kávovary, a to už na jaro 2016, abychom ještě více posílili naši pozici. Uvědomte si, o jak velkou investici jde, když vedle naprosto jediného modelu PrimaDonna Elite byly vyvinuty souběžně ještě další modely kávovarů a vše je připraveno ke vstupu na trh.

V tomto čísle je o modelu PrimaDonna Elite mnoho informací na následujících stranách. Můžete ale vyzdvihnout dvě základní, které jsou pro vás osobně důležité?

Opravdu se mi líbí možnost použít chytrý telefon nebo tablet pro nastavení kávovaru, upozorňuji „možnost“, protože to samozřejmě není povinné. Aplikace také není o tom, že byste si nechali připravovat kávu na dálku ze své židle použitím tabletu nebo smartphonu. Jde především o ten nejpohodlnější způsob nastavení kávovaru, jeho údržby a vytváření nových receptů. Rozhraní je velmi přehledné a přívětivé, takže jde podle mě o mnohem pohodlnější způsob, než vše řešit přímo na kávovaru a jeho displeji. Zmiňoval jsem nové recepty, konkrétně jsme zvětšili jejich nabídku. Kupříkladu doteď připravovaly naše kávovary cappuccino tak, že do šálku pustily mléčnou pěnu a posléze kávu. U PrimaDonna Elite máte možnost si nechat připravit cappuccino opačně, první káva, pak mléčná pěna, a získat tak jemnější nápoj ještě bližší českým chuťovým preferencím. Druhou jedinečnou funkcí, kterou mám opravdu rád, i když není nová, je možnost přípravy horké čokolády ve speciální nádobě dodávané s kávovarem. PrimaDonna Elite se tak otevírá i čokoládovému světu.

V posledních dvou letech jsme pravidelně od společnosti GfK informováni, že trh s domácími spotřebiči roste rychleji a lidé jsou ochotni utráčet víc. Kupují od vás v současnosti dražší modely kávovarů?

Trh prokazatelně roste a lidé následují současné trendy. Ale trh s kávovary nikdy nepřestal růst, nyní jen roste rychleji. Když jsme přišli do Česka, byli naši cílovou skupinou bohatší lidé, ovšem došlo zde v několika posledních letech ke změně a naše skupina zákazníků se výrazně rozšířila. Trh současně směřu-

je krok za krokem od pákových modelů k základním modelům automatů a posléze plnoautomatů. Naším cílem je proto nyní ještě zvětšit tuto základnu spotřebitelů a v důsledku toho i celý trh. Určitě bychom uvítali, kdybychom na zdejším trhu měli opravdu silného konkurenta, který by s růstem trhu pomohl. Silná konkurence by také přinesla výhody pro koncové zákazníky.

Když jsme se letos v květnu setkali na Prague Food festivalu, zmínil jste se, že připravujete pod značkou De'Longhi do prodeje novou prémiovou kávu. Kdy ji máme čekat? A o jakou kávu půjde konkrétně?

Ano, pamatujete si dobře. Nová směs se jmenuje De'Longhi Prestige a chutná opravdu úžasně. Provedli jsme s našimi obchodními partnery ochutnávku formou slepého testu a oni dali naší nové kávě nejvyšší možné skóre. To nám jen potvrdilo, že je ideální pro české chuťové preference. Směs obsahuje arabiku a robustu, přesněji řečeno 65 % arabiky a 35 % robusty. Kávová zrna jsme vybrali opravdu pečlivě, takže arabika se skládá ze tří druhů. První je Santos s vyváženou a jemnou chutí. Další dvě jsou Colombia Excelso a Peru, kdy první z nich chutná trochu po medu a druhá po sušeném kvítí. Robusta ve směsi pochází z Vietnamu a naši specialisté jejímu výběru také věnovali velkou pozornost. Novou kávu uvedeme na trh ještě letos v listopadu.

De'Longhi není ale pouze značkou kávovarů. Jaké novinky máte v dalších produktových kategoriích?

Abych byl upřímný, ještě bych u tématu káva chvilku zůstal, protože příští rok na jaře uvedeme na trh nové pákové modely. Konkrétně půjde o 3 kávovary s jedním velmi důležitým konstrukčním prvkem, který v nich umožní používat vysoké sklenice pro latte macchiato. Jsme přesvědčeni, že trh na něco takového čeká.

Ohledně dalších produktů. Chystáme „launch“ nového modelu multifunkční fritézy MultiFry, protože naši konkurenti nepokrývají celý prostor tohoto trhu. Nejsme sice první, kdo s něčím takovým přišel, ale tato situace nám zase dala možnost přijít s ještě lepším výrobkem. Naše řešení je zdravá fritéza pro minimum oleje kombinovaná s multifunkčním zařízením pro pečení a vaření. Zatímco naše konkurence se ohlíží hlavně na cenu, my se



soustředíme na vlastnosti. MultiFry proto přináší tu nejlepší technologii pro zdravé vaření.

A co Braun a Kenwood? Všimli jste si určitých změn v komunikaci, díky kterým nám připadá nyní Kenwood jako více prémiová značka a Braun jako značka pro lidi, kteří chtějí něco výjimečné, ale za rozumné peníze. Vnímáme tyto změny správně?

Neměli byste se na ty značky dívat tímto způsobem. Kenwood a Braun používají odlišný přístup ke komunikaci a cílí na odlišné zákazníky. Například pro Kenwood jsou v kategorii tyčových mixérů cílovou skupinou lidé, kteří chodí na kuchařské kurzy a chtějí skutečně ty nejlepší výsledky. Braun není horší ve smyslu kvality, vlastně nabízí tu samou úroveň, jen se zaměřuje na lidi, kteří chtějí výrobek s co nejsnazším ovládním a použitím. Pro Kenwood bude v předvánoční sezoně hlavním tématem loni představený robot Chef Sense. Chceme, aby se stal měřítkem pro ostatní roboty na trhu. Braun se bude věnovat hlavně žehlicím systémům. Věříme, že máme v nabídce výrobky, které mohou vytvořit trh a být ve své vlastní kategorii.


CAPPUCCINO
LARGE SIZE & STRONG AR

4:21 PM 100%

CAPPUCCINO

Single espresso shot with equal part of hot milk topped with maximum level of foam

Turn the milk froth adjustment dial in position 3 - max froth



Aroma	Coffee	Milk	Temperature
LIGHT	80 ml	16 s	LOW

PREPARE



PRIMADONNA ELITE





De'Longhi
PRIMADONNA
ELITE

PRIMADONNA ELITE

Italská společnost De'Longhi, číslo jedna ve světě plnoautomatických kávovarů, nezahálí a také pro tento podzim si přichystala novinku.

Nový prémiový plnoautomatický kávovar PrimaDonna Elite je dokonalou kombinací technologické vyspělosti, kvality provedení a luxusního designu. Tento přístroj je určen pro všechny milovníky kávy, kteří hledají stylový kávovar využívající ty nejmodernější technologie.

Velkou inovací u PrimaDonny Elite je bezesporu plně dotykový 4,3" barevný TFT displej. Kávovar je navíc propojený s mobilní Smart Coffee aplikací dostupnou pro Apple a Android zařízení, díky které si uživatel jednoduše připraví svůj oblíbený nápoj i z pohodlí své sedačky. Nabízí spoustu možností osobního nastavení a zároveň rad a doporučení, jak o přístroj pečovat. Veškeré nastavení je přenášeno pomocí Bluetooth technologie.

Novinkou je také možnost nastavení až 6 individuálních uživatelských profilů. Všechny nápoje, od klasického espressa, přes cappuccino až po horkou čokoládu lze nastavit přesně dle preferované chuti nebo velikosti.

Exkluzivní LatteCrema Systém připraví dokonale hustou a krémovou mléčnou pěnu s hedvábně jemným složením a dokonalou teplotou pro jakýkoliv mléčný kávový nápoj. Vše pouhým jedním stiskem pro perfektní mix potěšení. Nová nádobka na mléko s dvojitými stěnami udrží mléko ještě déle studené. Díky funkci CLEAN pro automatické čištění může být po použití jednoduše umístěna do lednice.

Kávovar má zabudovaný 13ti stupňový tichý ocelový mlýnek pro použití zrnkové kávy, zásobník má kapacitu až 400 gramů. Je možné použít i již namletou kávu. Samozřejmostí je vyjímatelná spařovací jednotka pro jednoduchou údržbu a nádržka na vodu o objemu 2 litry.

Tento prémiový kávovar nové generace bude uveden na trh v průběhu listopadu letošního roku pod označením PrimaDonna Elite ECAM 650.75.MS.

De'Longhi

Better Everyday



Trh s automatickými kávovary je nadále deformovaný, vyzvat De'Longhi nemá nikdo kuráž

Český trh s kávovary, především těmi plnoautomatickými, je naprosté unikum. Vládne na něm s více než 70% tržním podílem jedna firma už několik let za sebou a nikdo z konkurentů, snad vyjma značky Saeco, se nesnaží se situací něco systematicky dělat. Nedostatečně konkurenční prostředí není pro další rozvoj trhu s kávovary optimální.

Přestože je firma De'Longhi jedním z největších partnerů našeho časopisu a její úspěch považujeme za ukázkou dokonale promyšleného, provedeného a nadále prováděného obchodního plánu, jsme si v redakci vědomi, že rozložení sil na trhu s kávovary není pro samotný trh dobré. A uvědomují si to i v De'Longhi, protože pravidelně v rozhovorech zdůrazňují, že by silného konkurenta uvítali. Žádná z dalších značek ovšem na maržově velmi zajímavém trhu s automatickými kávovary není ochotná riskovat investici v řádu milionů korun, kterou by si cesta k nějaké výrazné změně v tržních podílech žádala. Vidíme spíš jistou cenovou erozi a snahu o cenovou válku – strategie vždy naprosto chybná a scestná, protože sice zvedne v „excelových“ tabulkách krátkodobě čísla, ale z dlouhodobého hlediska je cestou ke zničení trhu. Opět musíme zmínit trh s televizory, který je v podstatě v troskách a jen velmi pomalu se zotavuje. Co považujeme na trhu s automatickými kávovary také za alarmující, je fakt, že si De'Longhi víceméně drží podíl na úrovni až 75 % poměrně stabilně, takže změny v tržních podílech jeho konkurentů vycházejí spíše z toho, že si „kradou“ procenta vzájemně. Pozici De'Longhi proto vnímáme nadále jako neotřesitelnou. Dobrou zprávou by určitě bylo, kdyby některý z konkurentů zvýšil svůj tržní podíl právě na úkor lídra trhu, což se ovšem neděje.

Dítky v mozaice

Když pomíneme zákulisní hry a jednání o maržích s řetězci a fakt, že v Česku mají velkoobchody s elektronikou vlastní značky a vlastní prodejní síť, pomocí kterých vyvíjejí na tradiční značky a výrobce neúměrný tlak, je tu stále mnoho aspektů, které lze ovlivnit vlastním chováním a vystupováním v obchodní sféře. Český trh je na rozdíl od těch větších západních do značné míry postavený na osobních vztazích – minimálně na něm hrají mnohem větší roli. A v De'Longhi jsou si toho vědomi, a tak zatímco na různých dealerských akcích s železnou pravidelností potkáváme všechny manažery De'Longhi včetně generálního ředitele, u jiných firem tomu tak rozhodně není. Postavit ke stánku pouze regionálního obchodního zástupce považujeme skoro za tristní přístup. De'Longhi současně staví svůj úspěch na velmi aktivním a komplexním marketingu – účastní se nespočtu akcí, kde své výrobky prezentuje, a neustává v inzertních aktivitách. A ještě jeden významný díleček v mozaice jejího úspěchu nás napadá – hostesky. Firma je velmi intenzivně školí a nejde v jejím případě jen o hezké tváře „mačkající“ tlačítka kávovarů. Dívky jsou schopné ke strojům podat informace a skutečně je prezentovat. Takových drobností je u De'Longhi tisíc a jedna. V součtu pak dávají dohromady onen monstrózní podíl.

Dokud ostatní firmy nepochopí, že vylepování akčních cen v metru a na internetu k dlouhodobému a stabilnímu růstu/úspěchu nepovede, na trhu s kávovary se nic nezmění. Jediná poměrně aktivní je v posledních dvou letech značka Saeco, za kterou stojí nizozemský Philips. Ostatní by měly určitě přidat, pokud nechtějí jen nadále se zamračenými tvářemi prohlížet tabulky GfK. Vždyť „ukrást“ 10 % na trhu, kde vládne jeho třem čtvrtinám jedna značka, je rozhodně jednodušší než v případě, že jsou na něm tři hráči, každý s 25 %...



Plnoautomatické a automatické kávovary



Bosch VeroSelection 300 TES80329RW

Kávovar z nejvyšší modelové řady značky Bosch připraví všechny druhy kávy včetně cappuccina nebo caffè latte stiskem jednoho tlačítka. Díky systému SensoFlow je po zapnutí velmi rychle připravený a připraví espresso už za 30 vteřin. Kromě standardní palety kávových nápojů nabízí i možnost uložit vlastní preference pro přípravu. Zajímavá je u něho také funkce AromaDouble Shot, která v šálku vykouzlí extra silnou kávu ve větším objemu, ovšem bez přílišné hořkosti. Majitelé ocení jistě i systém CreamCleaner pro pohodlné a jednoduché čištění mléčných cest. Zásobník na vodu má objem 2,4 l, pod výpusť kávy lze postavit až 15 cm vysoké sklenice a čerpadlo pracuje s tlakem 19 barů.



De'Longhi Autentica ETAM 29.660.SB

Jelikož představuje značka De'Longhi svou právě na trh uváděnou novinku v samostatném článku, zařazujeme do přehledu loňský, cenově dostupnější hit v podobě plnoautomatického kávovaru z kompaktní řady Autentica. Kávovar používá patentovaný LatteCrema System pro tvorbu kompaktní mléčné pěny tvořené mikrobublinkami a dotykové ovládání s displejem. Standardní čištění u něho probíhá automaticky, mléčný systém se čistí párou otočením kolečka na koněnce. Za pozornost stojí i volba Long Coffee pro přípravu velkého hrnku ranní kávy, kdy probíhá spařování v pulzech a do kávy neproniká tolik tříslovin. A zmínit je třeba také položku Doppio+ pro přípravu intenzivního dvojitého espresa. Tlak čerpadla je 15 barů.



De'Longhi Eletta Cappuccino TOP ECAM 45.760.W

Dalším povedeným kávovarem z dílny italské značky je tento model v kombinaci nerez a kvalitního bílého plastu. Stejně jako řada Autentica používá nový LatteCrema System se snadným a hygienickým čištěním pomocí horké páry. Ovládací panel z nerez obsahuje dotykové plochy místo klasických tlačítek. Samozřejmostí je možnost vlastního nastavení intenzity aroma a množství vody, případně mléka pro každý typ nápoje. Nechybí ani volba Long Coffee. Čerpadlo vyvíjí tlak 15 barů.



Gaggia Naviglio Deluxe

Tento jednoduchý a kompaktní automat ve stříbrném provedení má zabudovaný keramický mlýnek s 5 stupni hrubosti mletí, zásobník na 300 g zrnkové kávy a 1,5l zásobník na vodu. Najdete u něho jednoduché tlačítkové ovládání doplněné o LED diody. Před přípravou kávy lze upravit dávku zrn k pomletí a ovlivnit tak výslednou chuť a aroma nápoje. Zásobník na zrna má 2 komory, mezi kterými je možné přepínat. V prezentované verzi Deluxe připravuje cappuccino na stisk tlačítka. Tlak čerpadla činí 15 barů.

Vodní filtry

Chuť kávy nezáleží pouze na zvolených zrnech, ale také na čistotě kávovaru, jeho pravidelné údržbě a v neposlední řadě na vodě. Tvrdá voda není rozhodně vhodná, a to i z důvodu, že vodní kámen může kávovar poškodit. Zákazníci by tak měli pravidelně provádět odvápňení stroje. Většina výrobců ale umožňuje do nádržky na vodu připo-

jit ještě vodní filtr, který chrání kávovar a současně může zlepšit chuť kávy. Filtr je však potřeba pravidelně, zpravidla v intervalu 3 měsíců, měnit, protože pak už přestane být účinný. Zákazník by měl být na tento fakt upozorněn s informací, že se mu zvýšené náklady na výměnu filtrů v dlouhodobém horizontu vyplatí.



Značka Bosch vstupuje na trh plnoautomatických kávovarů.

Připraví espresso už za 30 vteřin

Německá značka přichází na český trh s novým portfoliem plnoautomatických a automatických kávovarů v širším cenovém spektru, které umožní najít ten vhodný model prakticky každému milovníkovi dobré kávy.

VeroCafé

Základní modely TES501, TES502 a TES515 nabízejí jednoduché ovládání doplněné o funkci AromaDouble Shot a systém SensoFlow. Všechny používají keramický mlýnek CeramDrive. Modely TES501 a TES502 používají parní trysku k napěnění mléka a disponují čisticími programy. U TES502 naleznete ještě LCD displej. Nejvyšší model v řadě už je plnoautomatickým kávovarem s vestavěným pěničem mléka MilkSteam Pro a stiskem jednoho tlačítka připraví cappuccino nebo latte macchiato. Součástí je samozřejmě systém jednoduchého a rychlého čištění mléčných cest – CreamCleaner.

VeroAroma

Vyšší řada obsahuje také tři modely, a to TES603, TES605 a TES607. Oproti kávovarům VeroCafé nabízejí navíc nové uživatelské rozhraní s dotykovým ovládáním, individuální nastavení objemu nápoje a v případě modelu TES607 i kovové provedení vnějšího pláště (čelní a vrchní strana). Samozřejmostí je příprava kávy včetně cappuccina nebo latte macchiata stiskem jednoho tlačítka, a to i do dvou šáleků najednou. A stejně jednoduché je také čištění díky automatickým proplachům a systému MilkClean (parní vyčištění mléčných cest).

VeroSelection

Vlajková loď portfolia v podobě modelu TES803 se vyznačuje velmi tichým provozem (SuperSilent) či mlynkem CoffeeSensor Pro, který rozezná druh kávy a podle toho upraví způsob mletí. Kovové provedení čelní části kávovaru je samozřejmostí, stejně jako možnost uložení vlastních nastavení pro jednotlivé nápoje.

Ke všem modelům od TES515 až po nejvyšší model TES803 lze dokoupit ještě izolovanou nádobu na mléko z nerezové oceli, kterou je možné po použití skladovat v chladničce.

Pro více informací o kávovarech a jejich objednávkách kontaktujte české zastoupení společnosti BSH domácí spotřebiče.



Při přípravě excelentního italského espressa, které je základem také pro většinu mléčných kávových specialit, hraje roli mnoho faktorů. Většinu přitom může ovlivnit výrobce kávovaru – rychlost ohřevu vody, zajištění stálosti tlaku, precizního a šetrného mletí a nastavení ideální teploty při spaření. Na uživatele tak zbývá pouze použití kvalitní vody a kávových zrn. Při vývoji nových kávovarů Bosch byl proto kladen důraz na všechny výše popsané faktory, které nese na svých bedrech výrobce.

Jednou z velkých inovací zaměřenou na rychlost přípravy, teplotu vody a kvalitu kávy je bezesporu systém SensoFlow, udržující velmi stabilní teplotu vody během spařování, a to mezi 90 a 95 °C. Tradiční thermoblok konkurenčních strojů nedokáže takovou stálost teplot při spařování poskytnout. Další výhodou systému SensoFlow je jeho rychlost, protože po zapnutí kávovaru dokáže stroj vydat espresso už po pouhých 30 vteřinách.

Druhým významným prvkem, jenž má vliv na chuť kávy, je koncepce AromaPro s turbulenční komorou s patentovaným prohnutým pístem. A výsledek? Optimální extrakce pomleté kávy, protože turbulentní proudění během spařování zajišťuje delší kontakty vody s namletou kávou.

Do třetice pak stojí za pozornost funkce AromaDouble Shot určená k přípravě nápoje většího objemu bez hořké pachuti, k níž dochází při dlouhém spařování jedné dávky kávy. Funkce AromaDouble Shot proto používá přípravu ve 2 krocích – namele 2 dávky a u každé provede spařování zvlášť.





Krups EA829E

Letošní novinka značky Krups je plnoautomatickým kávovarem kompaktních rozměrů, který připraví jak espresso, tak mléčné kávy na stisk jednoho tlačítka. Výrobce zdůrazňuje i jednoduché ovládání pomocí LCD displeje a jednoho tlačítka. Při přípravě cappuccina a mléčných káv používá dodávanou konvičku na mléko, kterou lze uchovávat v chladničce. Přístroj také používá vodní filtr, švýcarský mlýnek kávových zrn a stabilní tlak pumpy 15 barů.



Nivona CafeRomantica 858

Nejvyšší model německé značky v nerezovém provedení s chromovými prvky a s barevným TFT displejem je plnoautomatem pro přípravu espresa a mléčných káv stiskem jednoho tlačítka. Dodáván je s izolovanou nádobou na mléko z nerezové oceli. Kávovar poskytuje možnost vytvoření až 9 osobních receptů a individuální výběr aroma s 5 různými nastaveními včetně 2 šálků. V nabídce se také nacházejí čisticí programy – proplachování, čištění a odvápnění. Nádržka na vodu má objem 1,8 l. Tlak čerpadla 15 barů.



JURA E6

Žhavou novinku švýcarské značky JURA jsme si mohli osobně prohlédnout a osahat už na začátku září na veletrhu IFA. Plnoautomatický kávovar s inovativním systémem P.E.P., impulzním extrakčním procesem, je už k objednání pro vaše obchody. Zmiňovaný systém P.E.P. optimalizuje dobu extrakce kávy a je podle výrobce zárukou toho nejlepšího aroma i v případě malých káv, jako jsou ristretto nebo espresso. Pro zlepšení chuti používá tento model také vodní filtr, který je automaticky detekován. JURA dále zdůrazňuje jednoduché ovládání pomocí 6 tlačítek a barevné TFT displeje. Připraveny jsou samozřejmě čisticí programy a odnímatelnou výpusť na mléko lze dokonce mýt v myčce nádobí. Čerpadlo pracuje s tlakem 15 barů.



Saeco Intelia Deluxe HD8904/01

Přicházející novinka v řadě Intelia značky Saeco zaujme povrchem z nerez. Disponuje automatickým napěňovačem mléka, který je potřeba použít separátně po výdeji espresa. Přehledné ovládání s klasickými tlačítky doplňuje jednoduchý displej. Kávovar používá keramický mlýnek s 10 volbami hrubosti mletí a doporučený vodní filtr AquaClean, díky kterému není nutné stroj odvápnovat, a to až do 5000 vydaných šálků. Chybět nemohou automatické proplachovací cykly a čisticí programy. Tlak čerpadla je 15 barů.

Crema

Tenká vrstva mikropěny na hladině espresa nebo ristretta. Barvou připomíná lískové oříšky a silná je mezi 1 až 2 mm. Pokud má pěna výrazně tmavou barvu, byl pro přípravu kávy použit příliš vysoký tlak.

Mlýnky – kov, nebo keramika?

Automatické kávovary jsou vybaveny mlýnky, aby čerstvě pomlely zrna, a espresso tak mělo tu správnou chuť a aroma. Není snad potřeba zdůrazňovat, že z mleté kávy unikají éterické oleje velmi rychle a z týden otevřeného sáčku mleté směsi už dobrou kávu nikdo nevykouzlí. Velká debata ale také často probíhá, zda vybrat kávovar s kovovými, nebo keramickými mlecími kameny. V SELLU se kloníme spíše k těm keramickým, které se tolik nezahřívají a nehrozí u nich přepálení kávy už při mletí.

ELEGANTNÍ DESIGN, PŘESVĚDČIVÁ KVALITA KÁVY A ZEJMÉNA NOVÁ PATENTOVANÁ INOVACE

PŮVODEM ITALSKÁ SPOLEČNOST SAECO MÁ VE VÝROBĚ KÁVOVARŮ DLOUHOLETOU TRADICI A V LETOŠNÍM ROCE SLAVÍ JIŽ 30. VÝROČÍ SVÉHO ZALOŽENÍ. V ROCE 1985 DOCHÁZÍ K ZLOMOVÉMU OKAMŽIKU, KDY SPOLEČNOST UVÁDÍ NA TRH SVĚTOVĚ PRVNÍ PLNOAUTOMATICKÝ KÁVOVAR PRO DOMÁCNOST. NA TENTO VÝZNAMNÝ KROK PAK NAVAZUJÍ MNOHÉ DALŠÍ. ZATÍMCO DŘÍVE SE ZNAČKA SAECO V ČESKÝCH OBCHODECH OBJEVOVALA MINIMÁLNĚ, V SOUČASNOSTI JE DRUHÝM NEJÚSPĚŠNĚJŠÍM HRÁČEM NA TRHU V PLNOAUTOMATICKÝCH KÁVOVARECH A ZÁJEM O NI, DÍKY INOVACÍM A NABÍZENÉMU ZPŮSOBU PŘÍPRAVY KÁVY, NEUSTÁLE STOUPÁ.

Ačkoliv je ke kávovarům Saeco na našem trhu nabízena celá škála příslušenství, které pomáhá zákazníkům s domácím servisem a péčí, jde značka Saeco v tomto ohledu nyní o výrazný krok dál. Na český trh v těchto dnech totiž přichází řada kávovarů Incanto (HD8917, HD8914 a HD8911), jejichž součástí je nová patentovaná inovace, vodní filtr AquaClean. Ten se postará o to, aby zákazník využil svůj automatický kávovar co nejlépe.

S novou unikátní inovací, patentovaným filtrem AquaClean zákazník získá výhodu v tom, že pokud filtr vymění každé tři měsíce, nemusí se starat o odstraňování vodního kamene, a to až do přípravy 5 000 šálků, tzn. zhruba dva roky. Technologie výměny iontů odstraňuje vápník z vody před tím, než pronikne do přístroje, takže brání jeho hromadění, mikroporézní filtr zase zabraňuje vstupu nečistotám do automatického kávovaru, čímž udržuje čistý a hygienický vodní okruh.

„Vodní kámen je pro přístroje využívající kohoutkovou vodu velkým nepřítelem. Pokud se o kávovar zákazník pravidelně nestará, vodní kámen způsobí, že připravené množství kávy z kávovaru se bude postupně snižovat a teplota kávy může být nižší, než tomu bylo na začátku používání. Zároveň snížení průtoku vody také nutí čerpadlo pracovat tvrději, a vaření kávy se tak stane velmi hlučným. Vše může vést až k tomu, že přístroj přestane pracovat,“ komentuje Anita Gyarmat, marketingová manažerka značky Saeco, a dodává: „A i to je důvod, proč jsme se právě na proble-



matiku vodního kamene zaměřili, a já jsem velmi ráda, že se nám tento problém inovací AquaClean podařilo pro naše zákazníky minimalizovat.“

Nové kávovary Saeco Incanto tak s vodním filtrem AquaClean nastavují ve své třídě nový standard. Zároveň bychom také upozornili na zajímavě zpracovaný kryt z nerezové oceli. Mezi další hlavní přednosti těchto kávovarů patří automatický napěňovač mléka neboli kapučinátor s cyklonovou komorou. Ten čerpá mléko rovnou z krabice či nádoby s mlékem, automaticky je napění a napustí bez rozstříkávání přímo do šálku. Součástí kávovarů Incanto jsou standardně, jako u všech kávovarů Saeco, využity 100% keramické mlýnky s možností pěti nastavení hrubosti mletí kávy. Kromě možnosti výběru z mnoha druhů káv od espressa po latte macchiato nabízí Saeco Incanto i funkci horké vody na čaj.



Více informací na webových stránkách www.saeco-espresso.cz, www.philips.cz nebo na facebookovém profilu značky Saeco.



Kávovary na kapsle



Caffitaly Diadema S16

Novinkou v rodině kapslového systému italské firmy Caffitaly je tento model s velmi malými rozměry a elegantními zaoblenými tvary. Přístroj používá systém automatického dávkování nápojů a lze v něm použít kapsle nejen pro přípravu kávy, ale také čaje, kakaa nebo mléka. Tlak čerpadla dosahuje 15 barů. Objem nádrže je 1,2 l.



Nespresso Lattissima Touch Palladium Silver EN550.S

Loni představila značka Nespresso nové modely v prémiové kategorii plně automatických kávovarů, které pro ni vyrábí společnost De'Longhi. Kompaktní model má plně dotykové ovládání a připraví cappuccino a další mléčné kávy pouhým stiskem patřičné ikony. Letošní novinkou je příchod kávovarů ve dvou metalických provedeních – zde prezentovaném Palladium Silver a dalším v podobě Black Titanium. Zásobník na vodu má objem 0,9 l a zásobník na mléko 0,35 l, přičemž čištění trysky na mléčnou pěnu se provádí parou stiskem jednoho tlačítka.

Bosch Tassimo Vivy TAS1251



Nejnovější kávovar pro systém Tassimo má velmi malé rozměry a je v prodeji v 6 barevných provedeních. My jsme do přehledu vybrali rudé provedení. Systém Tassimo používá patentovanou technologii T Disc, kdy má každá kapsle čárkový kód a přístroj podle něho pozná, jak nápoj správně připravit. Na výběr jsou nejen kávy, ale také horká čokoláda nebo čaje. Zařízení pracuje s tlakem 3,3 baru.



NESCAFÉ Dolce Gusto Genio II MINI

Limitovaná série kávovaru Genio má design a barevné provedení inspirované legendární britskou automobilovou značkou MINI. Přístroj s jednoduchou regulací množství vody pomocí otočného voliče a tlakem 15 barů je určen k přípravě jak kávy, tak dalších nápojů včetně těch studených. Jeho využití je tedy velmi široké. Objem nádržky na vodu je 1 l.

Čistící programy

Všechny automatické kávovary používají automatické čištění a proplachy před každým použitím a po něm. U některých plnoautomatických řešení je nutné provádět ještě manuálně čištění mléčných cest – jejich udržování je z hygienických důvodů velmi důležité. Další manuálně aktivované programy slouží k odvápění či důkladnějšímu pročištění stroje. Zákazníkům byste také měli doporučit, aby alespoň jednou za týden vyjmuli a opláchli spařovací jednotku, pokud ji tedy vyjmout lze. U ostatních kávovarů by neměli zákazníci podceňovat pravidelné čištění stroje včetně spařovací jednotky pomocí speciálních tablet.

Alternativní kapsle

Nazývají se tak „neoriginální“ kapsle pro jinak uzavřené systémy. Výrobci těchto kávovarů a současně dodavatelé originálních kapslí je nevidí příliš rádi, protože je připravují o zisk. V Česku se tento problém týká v podstatě pouze značky Nespresso, která je dostatečně velká a prodává velké množství kávovarů, tudíž se vyplatí alternativy do obchodu dodávat.

NESPRESSO®

NEW

Lattissima Touch

Signalizace
odvápnění
a čištění

Tlak
19 barů

6 receptur
včetně Extra
mléčné
pěny

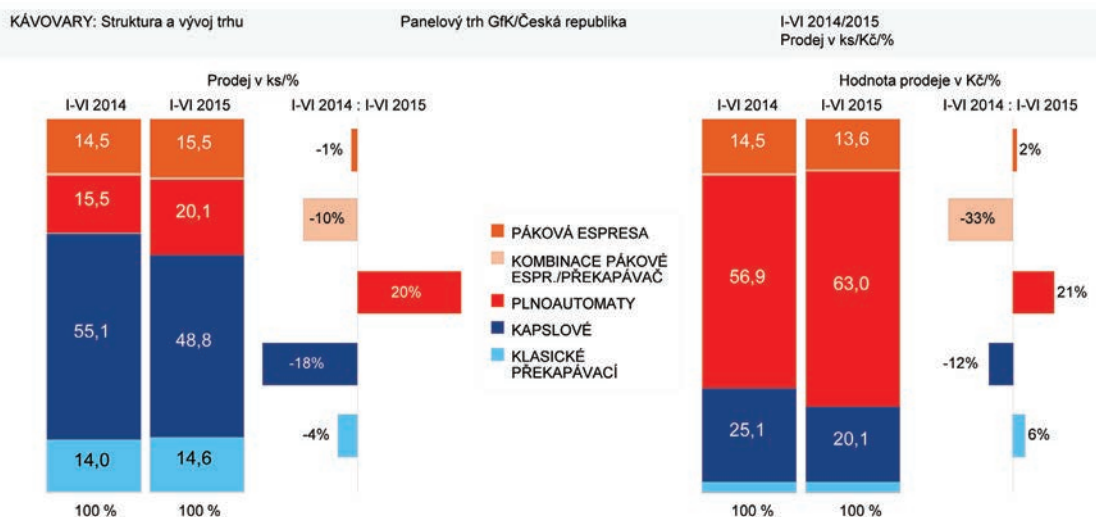
Nové
metalické
barvy

Regulátor
objemu
mléčné
pěny



PŘÍSTROJE NA PŘÍPRAVU KÁVY NA ČESKÉM TRHU PODLE GfK

POPTÁVKA PO TOMTO SORTIMENTU SE ZA PRVNÍ POLOVINU ROKU 2015 V MEZIROČNÍM¹ SROVNÁNÍ SNÍŽILA O NECELOU DESETINU, TRŽBY VŠAK ZŮSTALY VE SLEDOVANÝCH ODBYTOVÝCH CESTÁCH² V ČERNÝCH ČÍSLECH. TAHOUNEM TRHU SE STALY PLNĚ AUTOMATICKÁ ESPRESA SE ZHRUBA PĚTINOVÝM PŘÍRŮSTKEM V KUSECH I KORUNÁCH.



Kávovary – skupina zahrnující jak různé typy espres, tak elektrické překapávací přístroje – tvořila v prvním letošním pololetí přes 4 % poptávky po drobných domácích elektrospotřebičích³. Do celkového obrátu se promítla větším dílem, a to 14 %. Průměrná investice⁴ do tohoto sortimentu dosáhla v uvedeném období částky 4 300 korun⁵ a v porovnání s ostatními 11 sledovanými skupinami drobných spotřebičů představovala nejvyšší částku.

Vývoj trhu v prvním pololetí

V každém z prvních šesti měsíců letoška s výjimkou června se prodalo méně kávovarů než ve stejném období loňského roku. V hodnotě se však trh vyvíjel odlišně, v období od ledna do června dosahovaly tržby za kávovary každý měsíc vyšších hodnot než před rokem. Dařilo se plně automatickým espresům, která jako jediná meziročně narostla i v kusech. Ostatní segmenty (páková espresa, kombinace espresa a překapávače, kapslové kávovary a klasické překapávací přístroje) v objemu zaznamenaly ztráty, v obrátu skončily častěji s kladným výsledkem, protože u většiny segmentů se meziročně zvedla průměrná cena.

Plnoautomaty

Z přístrojů na přípravu kávy pokryly plně automatická espresa již pětinu celkové poptávky, přičemž se s nimi zrealizovalo

přes 60 % tržeb celé skupiny. V průměru za ně kupující zaplatili v prvním půlroce 2015 částku 13 400 korun, tedy o 100 korun více než před rokem. Podstatně klesl zájem o nejnižší sortiment v ceně do 8 000 korun a jako ztrátový se ukázal i segment prémiový – od 25 000 korun výš. Růst zaznamenaly v různé míře podkategorie poměrně širokého cenového středů od 8 do 25 tisíc korun. Nejvyšším tempem rostly prodeje modelů za 20 až 25 tisíc korun. Relativně velký díl objemu trhu plnoautomatů – více než třetinu – však zajistily levnější výrobky v ceně 8 až 10 tisíc korun.

Kapslové kávovary

Prodej těchto přístrojů klesl v objemu meziročně o necelou pětinu, zvýšení průměrné ceny o 7 % však ztrátu v obrátu zmírnilo. Průměrná investice do kapslového přístroje dosáhla v prvním pololetí částky 1 800 korun – přibližně o 100 korun vyšší nežli před rokem. Jediným segmentem s rostoucím tempem objemu byly modely za cenu 3 000 korun a více.

V červnu ale prodej stimuloval levnější sortiment, a průměrná cena tak z květnové hodnoty 2 tisíc korun klesla na červnových 1 600 korun za kapslový přístroj.

Kapslové kávovary odpovídaly první polovině loňského roku za 55 % poptávky po kávovarech, letošní výsledek za první půlrok se již dostal, byť velmi těsně, pod polovinu celkového objemu skupiny.

Zdroj:
Zdeněk Bárta
Consumer Choices Director CZ&SK, GfK Czech

GfK Czech, oddělení Consumer Choices, kontinuálně monitoruje trh se zbožím dlouhodobé spotřeby v České republice a na Slovensku metodou panelového výzkumu. Jeho základem jsou pravidelně zjišťované údaje o prodejích konečnému spotřebiteli ze stálého reprezentativního vzorku maloobchodních prodejen. Více na www.gfk.com/cz, případně kontaktujte Zdeňka Bártu, Consumer Choices Directora CZ&SK (zdenek.barta@gfk.com).

¹ Meziroční srovnání odpovídá období I-VI 2015 vs. I-VI 2014.

² Sledované skupiny: kávovary, rychlovarné konvice, fritézy, kuchyňské roboty a mixéry, zubní hygiena, zastříhávače vlasů, vysoušeče vlasů, kulmy, holicí stroje, žehličky, vysavače, odšťavňovače/lisy.

³ Elektroprodejny, nesespecializované prodejny (hypermarkety, Cash & Carry, obchodní domy, nesespecializované čistě internetové prodejny a IT prodejny).

⁴ Vážena počtem prodaných kusů.

⁵ Zaokrouhlena na stovky korun.



EXKLUZIVNÍ KOLEKCE VÝBĚROVÉ KÁVY

CUPPING ROOM - KÁVOVÉ CENTRUM, BUDOVA TESLA, PODĚBRADSKÁ 56/186, PRAHA

Simone Jansen: Bohaté zkušenosti z Německa chci využít pro Nespresso na českém trhu

Před pár týdny se na tiskové konferenci v Nespresso Boutique v Pařížské ulici představila českým novinářům Simone Jansen, nová Country Business manažerka značky Nespresso. Využili jsme příležitosti a vyzpovídali ji, jaké má zkušenosti, plány a co pro ni svět vysoce kvalitní kávy znamená.



Na pozici Country Business Manager značky Nespresso pro Českou republiku jste nastoupila letos v září. Kde jste působila doposud? Můžete se českému trhu krátce představit?

Pocházím z Německa, kde jsem v Osnabrückeru vystudovala vysokou školu a svou pracovní kariéru jsem začala v roce 1997 ve společnosti Kodak. Mám bohaté zkušenosti z oblasti marketingu a obchodu v nadnárodních společnostech. Do českého zastoupení Nespresso přicházím po 12 letech v Nespresso Německo, kde jsem působila 6 let na pozici marketingové ředitelky a později na pozici obchodní ředitelky pro B2C kanál. Podílela jsem se na rozvoji značky, povědomí o značce a stála za vybudováním on-line prodejního kanálu. Sama kávu miluju a každé ráno si dopřávám cappuccino. Během dne potom moje oblíbené espresso Arpeggio.

Takže ve světě kávy nejste rozhodně nováčkem, především v byznysu s kaps-

lemi. Jaké zkušenosti z německého trhu využijete v Česku? V čem jsou si tyto trhy na první pohled podobné a v čem jsou naopak odlišné?

Být zodpovědná za český trh je pro mne velká výzva. Německý trh s českým trhem je neporovnatelný. A to jak geograficky, tak kávovou kulturou. Na druhou stranu právě díky působení ve společnosti jsem měla možnost sledovat vývoj kávové kultury v Německu a různých regionech, kde je velká podobnost s českou krajinou.

Značka Nespresso je globální, avšak snažíme se uplatňovat jak globální, tak lokální přístupy k zákazníkům. V Česku podíl značky Nespresso stále roste. Z našich průzkumů vyplynulo, že v Česku pije 93 procent dospělých lidí kávu. Pozorujeme změny v preferencích pití kávy. Výrazně narůstá počet lidí, kteří pijí cappuccino a latte, a to hlavně mladí lidé a ženy. Důvod, proč má Nespresso zde na trhu dobrou pozici, je ten, že nabízí přístroje, které připraví kvalitní kávu pouhým stis-

kem jednoho tlačítka. A potvrzuje se nám to i z jiných zemí, že spousta lidí, kteří dříve chodili na kávu do barů či kaváren, si stejně kvalitní – ne-li lepší – kávu připraví doma. Ráda bych v následujícím období více podpořila a zužitkovala zkušenosti v segmentu B2B, kde stále cítíme rezervy, stejně tak se musíme zaměřit na naše členy Nespresso Clubu a neustále je přesvědčovat o excelentní kvalitě kávy, kterou jim přinášíme.

Chystáte se otevřít první Nespresso Boutique mimo Prahu. Kde to bude? A můžeme očekávat další pobočky v budoucnu?

V roce 2006 otevřený Nespresso Boutique v Praze v Pařížské ulici a v loňském roce otevřený první „Boutique in Mall“ v obchodním centru na Černém Mostě doplní letos první mimopražský butik, který zahájí provoz koncem října na náměstí Svobody v Brně. Expanzí vycházíme vstříc členům Nespresso Clubu,

který se v posledních letech značně rozrostl. Další vlastní prodejní místa mohou v následujících letech samozřejmě následovat.

Jaké další novinky můžeme od Nespresso v blízké budoucnosti očekávat?

Novinky přinášíme pravidelně jak v oblasti kávy, tak kávovarů, a to na poli B2C i B2B. Pro konečné zákazníky například do konce roku představíme nové limitované kávy z řady Variations, opět pro vánoční období. Letos v září jsme představili rozšíření řady kávovarů Lattissima Touch o metalické barvy a nové příslušenství. V řadě B2B pro kanceláře, restaurace budeme představovat zcela nový kávovar, který dlouho očekáváme, a věříme, že vyplní mezeru na trhu profesionálních kávovarů, které zatím nabízíme.

Na českém trhu působí Nespresso už 9 let. Co všechno se za tu dobu v českém světě nejen kapslové kávy změnilo?

Kávovaltura i kávové preference se na českém trhu za deset let změnily celkem zásadně. Konzumenti se poslední léta více zaměřují na kvalitní produkty a vyhledávají kvalitu, kterou sledují jak při nákupu, tak při návštěvách kaváren a restaurací. Český trh je otevřený kvalitním produktům a zákazníci jsou navíc velmi sofistikovaní v tom, co jedí a pijí, ať už se jedná o kávu, nebo třeba o víno. Společnost Nespresso byla jednou z prvních, která na český trh přinesla kapslový systém a nabídku kvalitní kávy Grand Cru kvality v kapsli. Máme na trhu velmi dobrou pozici, ale je třeba pracovat na zvyšování povědomí o naší značce.

Čím si získaly kávové kapsle během posledních 10 let takovou popularitu?

Jak už jsem řekla před chvílí, lidé dnes sledují, co konzumují, a více se zaměřují na kvalitní produkty a produkty, které zpříjemňují a možná i zjednodušují život. Značka Nespresso dopřává zákazníkům nejkvalitnější čerstvě pomletá kávová zrna hermeticky uzavřená v hliníkové kapsli a k tomu designové kávovary a jedinečný servis. Díky této filozofii se za posledních 30 let společnost Nespresso stala jednou z nejužšími světových značek. Je synonymem vysoce kvalitní prémiové porcované kávy. Filozofie společnosti vychází z jednoduché myšlenky: umožnit všem, ať už doma, v luxusní restauraci, v kavárně, hotelu, kdekoli na světě, si vychutnat



šálek dokonalého espressa připraveného přesně tak, jak by jej připravil profesionální barista. Kávu Nespresso servíruje více než 750 světově známých šéfkuchařů, kteří jsou nositeli michelinských hvězd, přes 985 nejlepších světových restaurací a 17 luxusních hotelových řetězců.

Naše kapsle jsou zárukou té největší kvality, zatímco při běžné přípravě kávy musíte zajistit, že káva není zoxidovaná. Když si koupíte nemletou kávu, tak v momentě, kdy otevřete sáček, tak začne oxidovat, i když jsou to celá zrna. Řešením jsou právě kapsle, káva uvnitř je vždy čerstvá.

Druhou klíčovou věcí je dostatečný výběr, takže si můžete vybrat jednu kávu, kterou budete pít ráno, jinou zase po obědě nebo večer. Ale my jdeme v tomto směru ještě dál. Vyrábíme kapsle z hliníku, protože to je ta nejlepší bariéra proti oxidaci, vlhkosti a světlu. Takže každý šálek kávy je přirozeně čerstvý.

V čem se Nespresso liší od svých konkurentů? V kategorii opravdu kvalitní kapslové kávy vlastně v Česku žádnou silnou konkurenci nemáte...

Jistě, samotnou otázkou je pojem konkurence. V kapslových systémech samozřejmě je a je celkem široká. Nespresso však není jen kávovar nebo káva, ale jejich symbióza vytvářející zkrátka perfektní systém. Ještě si je potřeba uvědomit, že vybíráme pouze ta nejkvalitnější kávová zrna z 1–2 % světové produkce kávy, která vyhovuje našim přísným regulím. V kapslích Nespresso je opravdu ta nejlepší dostupná káva. Jsme totiž napojeni přímo na zdroj, tedy na farmáře, kteří tuto kávu pěstují. Většina firem nakupuje kávu jako surovinu na komoditních burzách, zatímco my spolupracujeme přímo s více než 63 tisíci farmáři v 11 zemích světa. A proč? Abychom měli jistotu, že zákazníkům vždy dodáme kávu ze zrn té nejvyšší kvality. Přímou spoluprací s farmáři zároveň zlepšujeme jejich život i produkci. Pokud bych měla srovnat naše špičkové farmy s těmi ostatními, tak jsou přibližně o pětinu lepší. A u poloviny z nich je vidět i lepší vliv na životní prostředí. A 40 procent je na tom lépe finančně. Takže měníme životy nejen samotných farmářů, ale celých rodin.



Výtečné espresso připravované procesem P.E.P. Představuje se nový kávovar JURA Z6

MÓDNÍ, VYBRANÁ RESTAURACE NEBO TRADIČNÍ KAVÁRNA, VÝHLED NA JEZERO A HUDBA POULIČNÍCH MUZIKANTŮ. SLUNCE SVÍTÍ A VE VZDUCHU JE CÍTIT VŮŇ KVĚTIN. CHYBÍ SNAD NĚCO? SAMOZŘEJMĚ: BOHATĚ AROMATICKÉ ESPRESSO, KTERÉ NA OBJEDNÁVKU PRÁVĚ PŘIPRAVIL BARISTA. SEN KAŽDÉHO MILOVNÍKA KÁVY! S NOVÝM AUTOMATICKÝM KÁVOVAREM JURA Z6 SE TENTO SEN MŮŽE STÁT SKUTEČNOSTÍ POKAŽDÉ, KDYŽ SI DOMA BUDETE PŘIPRAVOVAT KÁVU. JEDINEČNÉ INOVACE UMOŽŇUJÍ PLNĚ ROZVINUTÍ AROMA A VÝSLEDKEM JE ESPRESSO SPLŇUJÍCÍ NEJPŘÍSNĚJŠÍ KAVÁRENSKÉ STANDARDY.

S novým kávovarem Z6 lze jedním stiskem tlačítka připravit kteroukoli z kompletní řady kávových specialit. Kromě nejaromatictějšího espresa, jaké jste kdy ochutnali, dokáže připravit latte macchiato, cappuccino a flat white s korunkou z mléčné pěny, jakou vidáte jen v reklamě.

Globální inovace: proces přípravy P.E.P.©

Během procesu přípravy je v krátkých intervalech přesně dávkována horká voda, která pak protéká jemně pomletou kávou. Aroma tak má mnohem více času na to, aby se mohlo plně rozvinout, a čerstvá kávová zrna mohou uvolnit maximum své chuti. Proces, který společnost JURA nazývá Pulse Extraction Process (P.E.P.©), je světová novinka, díky níž si můžete pochutnat na ristretto nebo espresu dokonale plné a intenzivní chuti.

Není nic snazšího

Svým kompaktním designem se elegantní kávovar Z6 hodí do každé kuchyně. Nádobu na vodu lze z přední části kávovaru vyjmout a zásobník na kávová zrna lze rovněž pohodlně doplňovat zepředu. Otočný spínač a TFT displej zajišťují velmi snadné a intuitivní ovládání přístroje. Otočte – stiskněte – vychutnávejte. Tento model je také první, který umožňuje individuálně programovat, přejmenovávat a duplikovat všechny kávové speciality.



Harmonický design

Z6 má mistrovský, hrdý a harmonický vzhled. Charakteristické čisté linie ve spojení s atraktivními detaily vyjadřují smysl pro styl a vytříbenost. Saténově hladký stříbrný povrch dodává zakřivenému přednímu panelu nádech elegance.

Minimální údržba

Údržba přístroje je rovněž snadná. Vodní filtry CLARIS zajišťují pokaždé optimální kvalitu vody pro dokonalou kávu a současně chrání průtokový systém před vodním kamenem. Za účelem optimálního využití filtru a jeho kapacity model Z6 automaticky detekuje přítomnost filtrační patrony CLARIS Smart, která je vybavena technologií RFID. Použití filtru nikdy nebylo snazší, efektivnější ani spolehlivější. Integrované programy proplachování a čištění zajišťují soulad s hygienickými standardy TUV. Funkce čištění mléčného systému, která se spouští stiskem tlačítka, je jednodušší a intuitivnější než kdykoli v minulosti.



Michal Nováček:

Nároky milovníků kávy rostou



Barvy, vůně a emoce z různých koutů světa na jednom místě. To je Coffee Club. Nová značka exkluzivní výběrové kávy, kterou do svého portfolia letos zařadila společnost JABLUM Czech. Nejen o nové kolekci káv jsme si povídali s hlavním baristou Coffee Clubu panem Michalem Nováčkem.

Káva se proměnila v posledních letech v Česku z pouhého životabudiče v gurmánský zážitek. Co myslíte, že za tím stojí?

Řekl jste to zcela přesně. Káva je zážitek. A lidé chtějí vědět, jaký ten zážitek bude. Chtějí ho detailně poznat. Podobně jako u vína se již nespokojí s pouhým konstatováním „bílé nebo červené“, a tak i u kávy chtějí znát lokalitu sběru, druh zpracování či farmu, ze které sklizeň pochází. Proto u všech káv Coffee Club dbáme na jasné doložení původu a druhu kávových zrn. Součástí každého balení naší kávy je i „Cup-tasting form“, tedy profesionálně zpracovaný a bodovaný chuťový profil kávy, obdobný těm, které se používají na mezinárodních soutěžích. Naši zákazníci tak mohou objevovat nové chutě a naučit se je rozpoznávat.

Jak by mělo vypadat správné espresso? Lze ho optimálně připravit i v automatickém kávovaru?

Espresso v pravém slova smyslu je jasně definováno a snad vše již o tom bylo řečeno. Na druhou stranu nelze očekávat, že například v kancelářích si všich-

ni pořídí profesionální pákové kávovary s mlýnkem. Automatické kávovary jsou další z možností, jak si připravit kvalitní zážitek z kávy. V kancelářích je to ideální volba díky snadné obsluze, rychlosti a konstantní kvalitě.

A co alternativní přípravy kávy, jak se na tyto způsoby díváte vy?

V Coffee Clubu rozlišujeme tři základní směry přípravy kávy – profesionální pákové kávovary, automatické kávovary a alternativní metody. Nejzdravějším způsobem přípravy zůstává espresso. Ale každý z těchto způsobů přípravy kávy má své milovníky a zastánce. Vždy je však důležité zvolit správnou kávu pro daný způsob přípravy, zejména správně upraženou. Proto v Coffee Clubu nabízíme i volitelný způsob pražení s ohledem na budoucí způsob přípravy kávy.

Pracujete v největším českém kávovém centru. Co vše zde zákazníkům nabízíte? Především těm firemním.

Coffee Club je součástí Kávového centra zejména díky obrovskému zázemí, které zde je. Jednoduše řečeno je zde vše, co s kávou souvisí – od zelené kávy v zo-

cích přes její zpracování a balení až po všechny myslitelné způsoby její přípravy. Zákazníci mají možnost ochutnat libovolnou kávu připravenou jakýmkoli způsobem a mohou důkladně otestovat jednotlivé kávovary. Kávové centrum silně staví na poradenství a službách. Pro řadu firem se tak stává místem, kde je možné konzultovat své investice do kávových technologií.

Jak se bude projekt Kávového centra rozvíjet dál?

Kávové centrum se stále více stává místem, kde se setkávají lidé kolem kávy. Za Coffee Club připravujeme akademii, tedy baristické a kávové kurzy. Začali jsme v Brně v našem školicím centru v Medlánkách a pokračovat chceme i v Praze. V říjnu otevře v Kávovém centru svůj showroom pražírna kávy Road Roasters. Se svým vlnkovým produktem Yakima Coffee chystá řadu zajímavých degustací ze světa výběrové kávy, osobně se na to velmi těším. Své aktivity v Kávovém centru rozšiřuje i společnost Caffitaly či dodavatel profesionálních technologií Nuova Simonelli a Victoria Arduino. Zkrátka zde žijeme kávou!



Kávové souznění pod taktovkou značky **Electrolux**

Pořádný hrnek ranní kávy je pro mnoho lidí tím správným startem do každého dne. Zapomeňte na českého turka nebo nekvalitní instantní směsi. Ten nejlepší kofeinový životabudič připraví překapávací kávovary. A kdo má rád intenzivní chuť, zase raději vsadí na pravé italské espresso.

Electrolux Expressionist Collection EKF7900

V exkluzivní řadě Expressionist Collection, dodávané v kvalitním nerezovém provedení, najdete celou řadu výrobků včetně tyčového mixéru, stolního mixéru, topinkovače, varnou konvici a právě i překapávací kávovar. Prémiové provedení podtrhuje přítomný displej s hodinami, časovačem a nastavením intenzity aroma. Používá nerezovou termokonvici na 10 šálků kávy, systém drip stop proti odkapávání a vyjímatelné permanentní sítko. Vysoké

spotřebě energie zabraňuje automatické vypnutí po 40 minutách. Alternativní volbou je v této řadě model EKF7800 ve stejném provedení, ale s běžnou skleněnou konvicí pro přípravu 12 šálků kávy.

Electrolux EKF3300

Letos v září byl do nabídky značky Electrolux zařazen tento kávovar v černé barvě, který disponuje konvicí dokonce na 15 šálků kávy. Samozřejmostí je u něho vyjímatelné permanentní sítko, systém drip stop proti odkapávání vody a automatické vypnutí po 40 minutách.

Electrolux Easy Presso EEAI 11

V kombinaci lékořičové barvy a kvalitního nerez je vyráběn tento pákový kávovar pro přípravu espresa. Pracuje se stálým tlakem 15 barů, který je pro espreso naprosto nezbytný.



Novinka

Z funkcí jmenujme programovatelné množství vody, funkce horké vody a páry pro šlehání mléka (tryska) a předehřívání šálků. Zásobník na vodu je vyjímatelný a má objem 1,25 l. Kávovar se automaticky vypne po 30 minutách nečinnosti.



1250W



Další modely

V portfoliu značky Electrolux samozřejmě naleznete ještě další kávovary. Například modely EKF7500 v nerez a EKF7500W v nerez a bílé. Oba s konvicí na 15 šálků, systémem drip stop a vyjímatelným permanentním sítkem. Případně model EKF3240 v kombinaci stříbrné a černé barvy.

Americké ministerstvo spravedlnosti nechce i nadále povolit akvizici GE Appliances. Jednání zatím k ničemu nevedla

Ministerstvo spravedlnosti USA, které napadlo chystanou akvizici divize domácích spotřebičů americké společnosti General Electric ze strany švédského Electroluxu, v závěru září oznámilo, že neobdrželo žádné návrhy vyrovnání od zúčastněných společností, které by mohlo posunout dohodnutý obchod vpřed. Soudce Emmet Sullivan, který žalobu ministerstva na základě obavy z přílišné koncentrace tržní síly v rukou příliš málo firem prodává, chtěl ještě před započítáním samotného soudu vědět, zda existuje šance problém vyřešit dohodou mimo soudní síň. Právní zástupce Electroluxu ujistil, že je taková možnost stále na stole. A stejně tak hovoří i státní

zástupce, nicméně prý zatím žádné návrhy neobdržel, a tak není o čem dál hovořit. Akvizice tak nadále „stojí“ a výsledek je zatím nejistý. Jednou z možností, jak vyhovět ministerstvu a rozptýlit obavy z toho, že by Electrolux a Whirlpool ovládaly 90 % amerického trhu s varnou technikou, je prodej některých částí americké části Electroluxu třetím stranám.

Americké ministerstvo spravedlnosti podalo žalobu proti akvizici letos v červenci – jeho hlavním argumentem je z jeho pohledu hrozící vznik duopolu „Electrolux-Whirlpool“, který by měl negativní dopad na tržní prostředí. Electrolux ministerstvu oponuje, že do USA razantně vstoupily před časem korejské firmy LG



a Samsung, jejichž tržní podíly neustále rostou, takže by i v případě akvizice GE Appliances nebyli v USA především v kategorii varné techniky pouze dva hráči ovládající drtivou většinu trhu. Obchod v hodnotě 3,3 miliardy dolarů se tak zastavil, a pokud Electrolux s ministerstvem spravedlnosti nenajdou společnou řeč, bude muset jít causa k soudu, což celý proces případné akvizice nadále zpzdí. Pokud k ní nakonec vůbec dojde.



Candy oficiálně představila značku Hoover českému trhu. Má s ní velké plány

Společnost Candy Hoover zahájila pod vedením Jana Šacha, který se stal generálním ředitelem firmy letos v květnu, a s nově postaveným a rozšířeným týmem velmi aktivní činnost na českém trhu. Dokládá to i pre-

zentace značky Hoover a uvedení jejích velkých spotřebičů na český trh, k němuž došlo 6. října v resortu Vigvam v Němčicích nedaleko Kolína. Jan Šach ve svém úvodním proslovu řekl: „Hoover není zatížen žádnou minulostí na českém trhu, začíná psát na čistý list papíru a my máme možnost značku vybudovat pověst a image, jakou chceme. V tom spolu s jejími kvalitními a technologicky vyspělými

spotřebiči vidím velký potenciál pro Hoover na zdejšímu trhu.“ Uvedení značky, příprava katalogů a další obchodní záležitosti s tím spojené dokázal nový tým Candy Hoover připravit za pouhé tři měsíce. Velkou prezentaci značky i rozhovor s Janem Šachem připravujeme do příštího vydání SELLU, kde se dozvíte veškeré podrobnosti o strategii a plánech, s nimiž přichází velké spotřebiče Hoover na český trh.





Výkon, design, nebo kvalita? Žádné kompromisy, můžete mít vše!

Nový tyčový mixér MaxoMixx
zaručí vždy skvělé výsledky.



BOSCH

Stvořeno pro život

Radim Škoda: Prodeje výrobků Bialetti strmě rostou

Společnost Espresso Professional je už více než rok oficiálním distributorem italské značky Bialetti, která je doslova synonymem pro moka konvičky. Nejen o nich jsme hovořili s novým obchodním ředitelem společnosti Radimem Škodou.

**ESPRESSO
PROFESSIONAL**
PROFESSIONAL COFFEE SOLUTIONS

Kdy jste do společnosti Espresso Professional nastoupil a jaké si kladete cíle?

Do firmy jsem přišel na začátku září. Jednatel společnosti Roman Marek o obsazení pozice obchodního ředitele uvažoval delší dobu. Potřeboval do firmy někoho, kdo se bude intenzivně věnovat dalšímu rozvoji obchodu, obchodního oddělení a pomůže firmě dál růst. S tím jsem do společnosti Espresso Professional přišel a samozřejmě si kladu za cíl dál a více rozvíjet její aktivity a přidávat další.

Vaše společnost se loni přestěhovala na novou adresu v Modřanech, kde jste později otevřeli i moderní servisní středisko. Pro které značky kávovarů zde zajišťujete servis? Máte zájem portfolio servisovaných značek do budoucna rozšířit?

Zajišťujeme záruční i pozáruční opravy a obecně servis kávovarů značek Saeco, Gaggia, Bialetti a Macap. Naši zákazníci, teď mám samozřejmě na mysli obchodní partnery naší společnosti, jsou s přestěhováním showroomu a servisu na jednu adresu velmi spokojeni. Vše je nyní na jednom místě, což nám i jim ulehčuje práci. S rozšířením portfolio o nové značky

samozřejmě dojde i k rozšíření servisních služeb o tyto značky. Co se týče jiných značek, není to pro nás v tuto chvíli aktuální otázka, ale do budoucna takovou věc určitě nevyklučujeme.

Co můžete případným zájemcům nabídnout?

Poskytujeme kompletní servis kávovarů včetně jejich údržby. A to jak těch domácích, tak především profesionálních, takže provádíme výjezdy a údržbu přímo u zákazníka. U našich servisních techniků

lze navíc zakoupit nejen čisticí prostředky a další příslušenství pro údržbu, ale i kávu vybraných značek a doplňkový sortiment, například i konvičky Bialetti.

Hlavní část vašeho byznysu se týká profesionálních kávovarů. O jaké stroje mají vaši zákazníci největší zájem? A proč volí právě ty?

Ano, je tomu tak. Zde se jedná hned o dva okruhy strojů, jednak stroje plně automatické a pak profesionální pákové stroje. Každá z linií je určena pro jiného



zákazníka i pro jiný typ provozu. Prvně jmenovaná skupina plně automatických strojů je určena pro zákazníky, kteří přechází třeba z menší varianty stroje nebo již měli automat, ale jen na instantní suroviny – a požadují kvalitní, rychlý plně automatický stroj. Právě pro ně je určena tato řada plně automatických strojů, které jim připraví kvalitní espresso ze zrnkové kávy. Je zde i možnost volby tzv. „one touch“ strojů, které rychle připraví mléčné nápoje (cappuccino, latte) na jednom místě po stisku jediného tlačítka. U této kategorie je i větší možnost uplatnění, co se týče umístění. Druhá skupina, profesionálních pákových strojů, se nabízí pro více profilovaný a zacílený provoz, jakým jsou třeba kavárny a restaurace. Zde již velmi záleží na „obsluze stroje“, tedy na tom, kdo kávu připravuje. U profi pákových strojů je nesmírně důležitá znalost a zachování technologického postupu přípravy kávy. Více než jinde rozhodně platí, že drahý značkový pákový stroj a kvalitní káva neznamena kvalitní nápoj na výstupu. Vše záleží hlavně na „baristovi“, zda je pro něho příprava opravdu srdcovou záležitostí a věnuje se i těm nejmenším detailům. Pokud ano, můžeme se bavit již o správném italském espresu. Nesmíme však zapomenout na to, že k profesionálnímu pákovému stroji je nutný také profesionální mlýnek, nejlépe ve „freshovém“ provedení. Samozřejmě že i tyto mlýnky k pákovým strojům naše společnost dodává.

Když jsme hovořili loni s Romanem Markem, majitelem Espresso Professional, měli jste poměrně čerstvě ve své distribuci značku Bialetti. Čeho jste s ní v posledních 12 měsících docílili a kam se na českém trhu posunula? Těží z aktuálně rostoucího trendu alternativního způsobu přípravy kávy?

Určitě ano, Bialetti nesporně těží ze současných trendů a rostoucího zájmu o kávu obecně. S tím samozřejmě stoupá zájem rozličných zákazníků také o alternativní přípravu, kam spadají moka konvičky Bialetti nebo „french press“ kávovary, které Bialetti také vyrábí. V důsledku tohoto vývoje na trhu nám viditelně rostou prodeje a každý měsíc přibývají noví partneři, již mají zájem o výrobky značky Bialetti. Pozitivní je také to, že odebírají stále větší objemy. Vzrostly nám dokonce prodeje doplňků, jako je porcelán nebo náhradní díly. Nabídka Bialetti je skutečně široká a aktuálně čítá více než 200 skladových položek. V kategorii moka konviček



dodáváme na trh modely různých velikostí a barevných provedení. Tu pravou pro svůj interiér u nás najde opravdu každý zákazník.

Můžete ještě přiblížit, jak se liší moka káva od tradičního espresa?

Jednoduchá otázka a jednoduchá odpověď. Rozdíl je, a to není již nic neznámého, hlavně ve způsobu přípravy. K přípravě moka kávy nepotřebujete drahé kávovary, stačí vám moka konvička, samozřejmě značky Bialetti (směje se, pozn. redakce), a nějaký typ ohřevu, ať již standardní sporák, sklokeramickou desku nebo i indukci, a pár minut času. Nechci zde odborné veřejnosti popisovat postup, ten je jistě dobře znám. No a k přípravě opravdu tradičního espresa potřebujete minimálně pákový stroj, mlýnek, porcelán, znalost a um. Právě kvůli své jednoduché přípravě kávy jsou třeba v Itálii moka konvičky nedílnou součástí takřka každé domácnosti. A musím říci, že i u nás již dost lidí má svou oblíbenou „bialetku“.

Jaké máte plány s Bialetti pro příští rok?

Chceme postupně pracovat na tom, aby byla značka aktivnější po stránce marketingu. Budeme tedy pokračovat a rozšiřovat mediální aktivity, protože si značka Bialetti zaslouží zviditelnění. Současně chceme, aby byla vidět na prodejních místech, a jsme v jednání s různými řetězci. Aktuálně je z velkých kamených prodejců zalistována v Datartu. Dále jsou výrobky Bialetti zastoupeny v prodejnách Potten & Pannen. Jsme rádi, že takto prestižní prodejce luxusního vybavení pro kuchyně prodává také výrobky Bialetti.

Na začátku září jsme se krátce setkali se zástupci vaší společnosti na veletrhu IFA, kde se zajímali o možnost rozšíření distribuce o nějakou novou značku. Jste s některými z firem v jednání?

Ano, skutečně se na veletrhu podařilo navázat zajímavé kontakty s významnými evropskými výrobci. Zatím je však brzy o nich hovořit či je blíže specifikovat.

Pestrá nabídka italské značky Bialetti

Nejen ikonická moka konvička, nyní dostupná v desítkách designových a barevných provedení, pochází z výroby společnosti Bialetti. Přinášíme přehled nejzajímavějších výrobků, které můžete zařadit do nabídky svého obchodu, a zpestřit tak paletu produktů pro přípravu kávy.

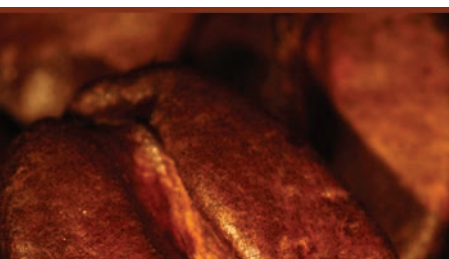


Věčná klasika Moka Express

Tento kávovar to všechno začal. Je považován za jeden z nejpovedenějších italských designů minulého století. Tvar ve stylu art deco dal kávovaru Alfonso Bialetti už v roce 1933. Díky ideálnímu osmibokému tvaru, který umožňuje dokonale šířit teplo, a materiálu pro kávovary – hliníku – si již po několika šálcích budete moci vychutnat tu nejlepší chuť své kávy. Kávovar časem získává patinu, která je pro správnou chuť kávy nepostradatelná.

Moderní nerezová ocel a zaoblené tvary Venus

Pro ty, kteří preferují jemnější druh kávy a elegantní a moderní design, je určen kávovar Venus. Kávovar je navíc vhodný pro použití na indukčním vařiči. Pokud nedůvěřují vaši zákazníci hliníkovým kávovarům nebo jim vadí kávová patina na hliníkovém povrchu, potom je pro ně nerezový kávovar jasnou volbou.





BIALETTI



Ještě krémovější crema Brikka Elite

Pokud mají vaši zákazníci rádi kávu s krémovou pěnou, měli byste jim určitě doporučit model Brikka Elite. Tajemstvím konvice Brikka je speciální ventil, který umožní produkovat kávu pod dvakrát tak velkým tlakem a za poloviční dobu ve srovnání s tradičními kávovary Bialetti. Průzorem ve víčku kávovaru lze sledovat, jak speciální tryska nakonec vytvoří dokonalou crema.

Populární alternativa moka a espressa French Press

Způsobů přípravy kávy je mnoho. Převládající espresso-vače a překapávače lze nahradit jak moka konvičkami Bialetti, tak například takzvaným french pressem. Ten od značky Bialetti se vyznačuje perfektním zpracováním každého detailu. Kvalitní borosilikátové sklo a ušlechtilá nerezová ocel jsou zárukou skvělého zážitku z přípravy i pití kávy. Konvici lze použít také na přípravu čaje či bylinkového nálevu.



Hustá mléčná pěna snadno a rychle Ruční napěňovač mléka

Mléko a káva jsou nerozlučná dvojice. Pokud chtějí vaši zákazníci pomocí moka konvičky Bialetti připravit cappuccino, budou potřebovat ještě napěňovač mléka. Hodit se bude i pro latte macchiato nebo koktejly. Designově povedený a současně velmi účinný šlehač na mléko od značky Bialetti připraví dokonale hustou a krémovou pěnu, kterou ocení i děti, protože z ní lze vykouzlit také lahodné a jemné kakao.



Káva stylově Sady originálních hrnečků Bialetti

Pití kávy v klidu doma je obřad s významným sociálním rozměrem, pokud ji člověk nepije sám, ale například se svými blízkými nebo návštěvou. A takový obřad si žádá odpovídající servírování. Bialetti má ve své nabídce čtveřici zajímavých sad šálek s podšálky, vyznačujícími se moderními uměleckými motivy. Jedná se o sady „Art“, „Pop Art“, „Special Events“ a „Sport“.



www.espressoprofessional.cz



Interiérový design inspirovaný přírodou

Není pochyb o tom, že podlaha vytváří atmosféru domova. Existují stovky vzorů a různé povrchové úpravy.

O nápadech, barevnosti a designu hovoří ředitel výzkumu Laurent Meersseman a designérka Oke Nolletová z belgické společnosti Quick-Step.



Můžete nám prozradit, jak vzniká návrh nové kolekce?

Oke: Na začátku si s kolegy vymezíme nejnovejší trendy v oblasti krytin, interiérového designu, módy a architektury. Sledujeme je například na veletrzích nebo v časopisech, inspirací jsou nám také společenské ikony, které udávají směr. Při přípravě nové kolekce analyzujeme lokální trendy. Příkladem může být Austrálie, kterou jsem nedávno navštívila. Zde jsem se inspirovala jedinečným celkem oblíbených barev, trendů a typů podlah, jako je eukalyptus nebo blahovičník skvrnitý. Dalo by se však obecně říci, že se vždy snažíme vytvořit takzvanou „klasiku zítřka“.

Laurent: Podle mého názoru je velmi důležité, aby bylo oddělení vývoje úzce propojeno s designovým týmem. Jedině tak lze docílit skutečně kvalitního a komplexního produktu. To znamená, že podlaha nejen dobře vypadá, ale vyniká i svými praktickými vlastnostmi. Designéři musí mít alespoň rámcové povědomí o výrobních technikách, aby je mohli brát v potaz při vymýšlení svých koncepcí. Podstatný vliv na výsledný design mají také speciální postupy – například technologie, kdy jsou podlahové spoje stlačeny do povrchové vrstvy a vytvářejí elegantní realistický vzhled.

Některé zdroje inspirace už jste zmínili, jistě toho ale bude více. Designéři říkají, že dobrý design vychází z přírody...

Oke: Ano, také mým největším zdrojem inspirace je příroda. Například na dovolené na pláži v Thajsku jsem viděla naplavené, mořem zvětralé a větrem ošlehané dřevo. Hned jsem tento zajímavý obraz přenesla do návrhů nových dekorů. Inspirují mě řemeslné dovednosti a řemeslně opracované surové dřevo,

které je v poslední době velmi moderní. Všechny ty suky a trhliny pak podlahovým dekorům dodávají autentičnost...

Laurent: Dodal bych, že je vždy důležité nalezení ideálního originálu dřeva. Než se dostanou prkna do výroby, musím být přesvědčen o jejich konečném vzhledu a struktuře. Když ošetřujeme dřevěná prkna například olejem či lakem, prohlížíme je a upravujeme. Také dbám na to, aby bylo rozložení suků, prasklin a barev v dokonalé rovnováze.

Co považujete na celém procesu za nejzajímavější? Co vás posouvá dále?

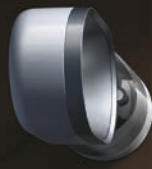
Oke: Je fascinující sledovat podlahový design na celé jeho cestě. Je skvělé být svědkem toho, jak nápad ožívá, jak vznikají prkna, která lidem pomáhají vytvořit krásný domov. Od nápadu k realizaci to někdy trvá roky. Což byl třeba případ ohořelého dekoru. Jeho hluboká tmavě černá barva a specifická textura vyzvedá moderní tmavý trend.

Laurent: Technologie spáleného dřeva dříve neexistovala. Začali jsme experimentovat a nechali se inspirovat japonskou architekturou, která používá spálené borovicové dřevo na fasády domů. Zkoušeli jsme upravovat povrch dřevěných prken hořákem na dřevo a hledali jsme způsob, jak zafixovat výslednou strukturu dřeva. Abychom ji naskenovali a přenesli na laminát, udělali jsme něco podobného jako u reliéfované, což je technika pro 3D tvorbu uměleckých replik.

Oke: V našem oboru je důležité jít stále dál, hledat nové možnosti a inovovat. Jedině tak lze vytvářet vodě odolné nebo nepoškrabatelné podlahy s unikátními dekory.



*Ptal se Vlastimil Růžicka
FOTO: Quick-Step*



Dyson představuje hygienický a tichý zvlhčovač vzduchu



SPOLEČNOST DYSON UVÁDÍ NA ČESKÝ TRH NOVINKU V PODOBĚ ZVLHČOVAČE VZDUCHU DYSON AM10. KVAPEM SE BLÍŽÍ TOPNÁ SEZONA, KDY PŘÍLIŠ SUCHÝ VZDUCH V BYTECH, ZPŮSOBENÝ ÚSTŘEDNÍM TOPENÍM, TRÁPÍ NEJEN ASTMATIKY A ALERGIKY, ALE ČASTO I ZDRAVÉ OSOBY. ZVLHČOVAČ DYSON AM10 PROTO PŘÍCHÁZÍ NA TRH V TEN NEJVHODNĚJŠÍ OKAMŽIK.

Suchý vzduch může ovlivňovat naše zdraví

Je známým faktem, že v topné sezoně může vést ohřátí vzduchu k jeho nižší relativní vlhkosti v místnosti. Suchý vzduch je pro většinu lidí nepříjemný a špatně se dýchá. Stojí také za zvýšením rizika onemocnění v době chřipek a nachlazení. Optimální relativní vlhkost vzduchu působí příznivě na zdraví, ale i celkově životní komfort. Proto vyvinuli inženýři společnosti Dyson zvlhčovač vzduchu AM10, který vzduch rovnoměrně a hygienicky zvlhčuje a zajišťuje příjemné mikroklima v místnosti.

Zabije 99,9 % bakterií

Aby zvlhčovač dobře sloužil a nenapáchal více škod než užítku, je nutné zajistit, aby vytvářená vodní pára byla zbavena všech bakterií a jiných choroboplodných zárodků. Dyson k tomu využívá technologii Ultraviolet Cleanse, která vystavuje vodu v plnicí komoře ultrafialovému záření po dobu 3 minut. Během tohoto procesu je 99,9 % všech bakterií včetně bakterií E. coli zlikvidováno. Po tomto 3minutovém prosvícení UV ozářením postupuje voda do piezokomory, kde je opět pod UV zářením vytvářena prostřednictvím piezoelektrického měniče jemná pára. Ta je posléze, za použití z ventilátorů již dobře známé technologie Air Multiplier™, rovnoměrně rozptýlována po místnosti.

Inteligentní řízení mikroklimatu místnosti

Inteligentní řízení zvlhčovače Dyson monitoruje jak relativní vlhkost vzduchu, tak teplotu v místnosti. V automatickém režimu volí AM10 optimální vlhkost vzduch v závislosti na teplotě. V manuálním režimu lze nastavit relativní vlhkost v rozsahu 30 % až 70 %. Zvlhčovač se automaticky vypíná a zapíná, a udržuje tak danou hodnotu. Po dosažení cílové vlhkosti zůstane ventilátor v chodu, aby udržoval příjemné prostředí.

Zlepšená akustika pro použití ve dne i v noci

Zvlhčovač vzduchu Dyson AM10 distribuuje jemnou páru spolu se zvlhčeným vzduchem po místnosti rovnoměrně a tiše. Díky zlepšené akustice získal Dyson AM10 jako vůbec první zvlhčovač na světě ocenění Quiet Mark. Zvlhčovač proto neruší a je vhodný i pro použití v noci, když spíme. Přesná regulace vlhkosti a efektivní hospodaření s vodou umožňují, že nádrž s vodou vystačí až po dobu 18 hodin. Díky vestavěnému časovači se přístroj po uplynutí požadované doby sám vypne.

Ocenění

Dyson AM10 je jediný zvlhčovač, který získal ocenění „Asthma & Allergy Friendly“ od asociace Allergy Standards Limited a jehož šetrnost vůči pokožce byla potvrzena dermatologickou aliancí Skin Health Alliance.

Do prodeje je uváděn Dyson AM10 právě v těchto dnech za doporučenou maloobchodní cenu 14 499 Kč s DPH. V případě zájmu o zařazení zvlhčovače do nabídky vašeho obchodu kontaktujte české zastoupení značky Dyson, společnost SOLIGHT HOLDING, s. r. o.





Novým jednatelem FAGOR ELEKTRO s.r.o. byl od 1. července 2015 jmenován Ing. Jaromír Šiška, který k hostům také promluvil o budoucnosti značek FAGOR a EDESA na českém trhu.



Kompletní nový tým FAGOR ELEKTRO s.r.o.

Fagor představil nové spotřebiče pro podzim 2015 / jaro 2016. Na prezentaci přijelo téměř 200 prodejců

POSLEDNÍ ZÁŘIJOVÝ DEN POŘÁDALA SPOLEČNOST FAGOR DEALERSKÝ DEN, ABY PROFESIONÁLŮM Z OBORU PRODEJE DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ ODHALILA NOVINKY PRO ZBYTEK LETOŠNÍHO ROKU A ROK PŘÍŠTÍ. SOUČASNĚ NA ČESKÉM TRHU VŮBEC POPRVÉ PŘEDSTAVILA ZNAČKU EDESA, JEJÍŽ SPOTŘEBIČE BUDE BRZY DODÁVAT JAK NA ČESKÝ, TAK SLOVENSKÝ TRH.



Do Vánoce statku v Dubovicích na Vysočině se sjelo téměř 200 lidí, kteří napjatě očekávali, co české zastoupení značky FAGOR odhalí za nové spotřebiče vznikající už pod taktovkou nového majitele španělských závodů, skupiny CNA Group. Současně došlo v Dubovicích k představení nově sestaveného českého týmu za účasti vážených hostů ze španělské centrály firmy. Celou akcí hosty provázal slavný kuchař Ondřej Slanina, který ukázal, jaké úžasné laskominy lze s pomocí nových spotřebičů FAGOR připravit. A jaké výrobky konkrétně jsou uváděny na český trh? Pojdme se na ně podívat blíže.

Chladničky Úsporné a beznámrázové

Zbrusu nové chladničky FAGOR míří na trh jak ve volně stojícím, tak vestavném provedení. Vybrané

modely nabízejí digitální ovládání, beznámrázový systém Total No Frost, nulovou zónu Multifresh, LED osvětlení a bohatou funkční výbavu včetně rychlého zchlazení, rychlého zmrazování nebo funkce „dovolená“. Dodávány jsou v energetické třídě A++ nebo minimálně A+. Například dvoumetrový model FAGOR FFK-6885 A v energetické třídě A++ nabízí veškerou popisovanou výbavu a funkce, přičemž je dodáván v nadčasovém nerezovém provedení. Ovládá se pomocí dotykového displeje na vnější straně dvířek, přičemž u něho lze samozřejmě přesně nastavit teplotu pro chladicí oddíl a zvláště pro mrazicí.

Pračky Spotřeba v třídě A+++, nebo i nižší

V kategorii předem plněných praček jsou k dispozici modely s kapacitou 5 až 9 kg, přičemž kromě tradiční bílé je v prodeji i prémiový model FE-9314 X v nerez. Jedná se o A+++ pračku pro až 9 kg prádla s odstředováním při až 1400 ot./min., senzorovou technologií VarioScan, která upravuje spotřebu podle





množství prádla v bubnu, tichým chodem a velkým LCD displejem. U modelů na 8 kg prádla najdete dokonce spotřebu ještě o 10 % nižší, než jakou vyžaduje energetická třída A+++. V nabídce samozřejmě nechybějí vrchem plněné modely, předem plněné vestavné varianty ani pračkosušičky. Opravdu komplexní nabídku péče o prádlo doplňují samostatné sušičky včetně 8kg modelu v třídě A+, které používají technologii tepelného čerpadla.



A samozřejmě nemohou chybět ani odsavače par.

Vestavné trouby jsou dodávány buď s vysoce účinným pyrolytickým čištěním, nebo se systémem AquaSliding, který pomocí vody a 20minutového programu zbaví vnitřní prostor mastnoty a nečistot. Milovníci zdravého vaření ocení i parní modely, například troubu 6H-876A TCX s 9 pečicími programy a 3 parními. Ve své výbavě nepostrádá teleskopické výsuvy ani zmiňované pyrolytické čištění, které je nejúčinnějším způsobem čištění trouby.

Z indukčních varných desek se zaměřte na novinky s flexibilními zónami HoriZonotech, na které lze postavit 2 hrnce nebo jeden velký pekáč. Například 59 cm široký model IF ZONE 33 AS nabízí HoriZonotech zónu s rozměry 40 x 23 cm, dotykové ovládání PREMIUM, časovač a 13 stupňů výkonu včetně boosteru.

U odsavačů par stojí za pozornost nově vyvinutý motor GreenForce+ s tišším a efektivnějším chodem. Díky němu se hlučnost u komínového 90 cm širokého odsavače 3 CFT TILEAN pohybuje od 39 dB(A) po 59 dB(A) při nastavení nejvyššího výkonu. Součástí vybavení digestoře jsou LED světla, kovový omyvatelný filtr a uhlíkový filtr. Maximální výkon odsávání činí 700 m³/h.



Myčky

Optimalizovaná spotřeba a příborová zásuvka

Díky technologii VarioScan ušetří nové myčky FAGOR až 24 % energie při každém mytí. Používají totiž ještě lepší a přesnější systém měření množství náplně a její míry zašpinění, na základě kterého je upravena spotřeba vody i energie. Díky přítomné samostatné příborové zásuvce se do myček vejde až 14 sad nádobí, které je velmi účinně umyto i díky dvojitému ostřikovému ramenu nad zásuvkami. Vnitřní prostor je samozřejmě modifikovatelný pro dosažení maximální flexibility. A ti, kdo spěchají, mohou využít funkci zkrácení doby jakéhokoliv programu až o 50 %. Na výběr jsou jak volně stojící, tak vestavné modely v šíři 60 cm nebo 45 cm. Z nabídky novinek určitě vyčnívá vestavný model LVF-68 ITA pro 14 sad nádobí, který spadá do energetické třídy A+++, má samostatnou příborovou zásuvku, třetí ostřikové rameno, bezkartáčový motor a pestrou paletu programů.



Varná technika a odsavače

Intuitivní ovládání a elegantní design

Široké portfolio vestavných spotřebičů FAGOR umožňuje najít ty nevhodnější kombinace pro každou kuchyň. Kromě standardních trub přichází na trh modely kompaktní s výškou 45 cm nebo naopak modely s šířkou 90 cm, určené opravdu náročným uživatelům. Zcela nová je pak nabídka plynových varných desek a novinky najdete i u desek indukčních.

edesa

FAGOR

Když se na sociálních sítích nedaří

1. část

Je obecně známo, že promyšlené „pokažení“ kampaně se na sociálních sítích dá využít jako způsob přilákání pozornosti. Někdy se ale stane, že se něco pokazí doopravdy, neplánovaně. Jak takový průšvih může vypadat? Na to se dnes společně podíváme.

Nepovedených marketingových kampaní na sociálních sítích jsou tisíce. Některé z nich ale vešly do povědomí odborné veřejnosti tak hluboko, že se o nich můžete dočíst dodnes. Pojďme se podívat na některé z nejznámějších marketingových průšvihů na sociálních sítích, k nimž v minulosti došlo.



Špatné načasování může být vším

Možná si ještě vzpomínáte na smrtelnou střelbu v červenci 2012 na premiéře filmu Temný rytíř povstal v USA. Ve chvíli, kdy se zpráva o takové události šíří Twitterem a dalšími sociálními médii, rozhodně není dobrý nápad publikovat tweet ve znění:

„Dobré ráno, střelci, veselý pátek! Jaké máte plány na víkend?“

National Rifle Association nešťastný tweet měla naplánovaný již několik dnů. Nikoho bohužel nenapadlo, aby jeho již připravenou automatickou publikaci rychle stáhl. Špatné načasování tweetu vyneslo NRA jeden z nejznámějších průšvihů v sociálním marketingu vůbec.

Když ve strip klubu tancují děti

Řetězec strip klubů Spearmint Rhino se rozhodl pro své fanoušky uspořádat na Facebooku soutěž. Vymyslel, že publikuje fotku jedné z tanečnic z doby, kdy byla novorozeně. Uživatelé měli hádat, o kterou tanečnici se jedná.



Bohužel fotka pocházela z VHS kazety, a tak na ní byly uvedeny i čas a datum. Ukázalo se, že dotyčná slečna nejenže není zletilá, ale že jí dokonce nebylo ještě ani patnáct let. Na tento průšvih si vzpomenete pokaždé, až něco hodně ošklivě pokazíte.



Nevybízejte uživatele k aktivitě, když jste neoblíbení

U soutěži ještě zůstaneme. Policejní útvar působící v New Yorku publikoval výzvu, aby lidé tweetovali fotky, na nichž se nachází s policisty. Policie očekávala mírumilovné fotky se spoustou lásky a přátelství. Jenomže namísto toho se pod hashtagem #MYNYPD objevila záplava fotografií dokumentujících nechvalně známou policejní brutalitu v New Yorku. Kampaň, která nevychází ze znalosti vztahu, který k vám lidé mají, se prostě snadno otočí proti vám.

Z podobného soudku je i průšvih investiční banky J. P. Morgan. Když vybědla uživatele, aby publikovali dotazy, na které jim banka odpoví, začali se uživatelé na Twitteru ptát: „A kdy vás konečně všechny zavrou?“



Využívat neštěstí k propagaci produktu? Špatný nápad

Epicurious provozuje web, na kterém se můžete dočíst stovky receptů na různé sušenky a cukrovinky. Na tom samozřejmě není vůbec nic špatného. Špatné to začíná být ve chvíli, kdy na sociálních sítích taková společnost využije tragédii, při níž umírali lidé, k propagaci svého zboží a služeb. A je jedno, jestli se to pokusí udělat citlivě. Taková věc je totiž nevhodná a necitlivá už tak nějak z principu.

Protože legendárních průšvihů na sociálních sítích jsou desítky, zastavíme se u několika dalších ještě i v příštím čísle. Čtení o těchto nepovedených pokusech o marketing je totiž nejenom lehce sarkastická zábava, ale je současně velice poučné. Člověk při něm velmi dobře pochopí, čemu se na sociálních sítích za každou cenu vyhnout.

Jindřich Lauschmann



INSPIRUJÍCÍ INOVATIVNÍ INTELIGENTNÍ



NOVÁ PRÉMIOVÁ ŘADA

Amica IN. Je nová, prémiová řada vestavných spotřebičů určená všem, kteří ocení dokonale propracované designové spotřebiče.

Srdcem celé řady je trouba s podsvíceným madlem a intuitivním programátorem, který dokáže bezdrátově propojit troubu s dalšími kuchyňskými spotřebiči – s varnou deskou, odsavačem, myčkou i lednicí. Pomocí mobilní aplikace můžete kontrolovat spotřebiče, které jsou v chodu, dokonce je na dálku dokážete vypnout.

Amica



Český Concept vstupuje na trh volně stojících sporáků

Trh s cenově dostupnějšími varnými řešeními v podobě klasických sporáků není příliš segmentovaný a dominuje na něm dlouhodobě pouze jedna značka. Concept vidí v této kategorii proto potenciál pro svůj další růst a uvádí na trh nadstandardně vybavené modely 50cm a 60cm sporáků v plně elektrickém provedení nebo v kombinaci s plynovou varnou deskou.

Letos v říjnu vstoupí na český trh první modely volně stojících sporáků značky Concept a vy je můžete už nyní u firmy mnoho let úspěšně působící na trhu s malými domácími spotřebiči a etabloující se na trhu s těmi velkými objednávat. Všechny jsou vyráběny v moderní továrně v Turecku, která je schopná dodávat dílensky precizně zpracované sporáky s moderní výbavou včetně plných teleskopických výsuvů a digitálních programátorů. A v nabídce nebude chybět ani model se 2 oddělenými troubami pro opravdové milovníky domácího vaření. Představme si nyní jednotlivé novinky v portfoliu Conceptu blíže.

Velká trouba a prostorná deska Concept SVE8060

Tento sporák v klasickém bílém provedení má šířku 60 cm a díky tomu u něho naleznete velkou troubu s objemem 60 l, která dokonce obsahuje teleskopické výsuvy pro maximálně bezpečné pečení. Uvnitř se pak ještě nachází vyjímatelný otočný rožeň a dvířka trouby obsahují trojitě sklo, které opět zvyšuje bezpečnost při pečení. Ovládání trouby je řešeno moderně pomocí digitálního programátoru PIANO. Varná deska typu Hi-Light je opatřena 2 duálními zónami, kruhovou a oválnou, na kterých lze použít hrnce různých velikostí i oválné pekáče.



Jsme připraveni! Nové sporáky Concept připraveny k expedici z turecké výroby. Fotka ze začátku října.



Elektrický sporák Concept SVE8060 s šířkou 60 cm

- Energetická třída A
- Objem trouby: 60 l
- 9 funkcí pečení včetně horkovzduchu a grilu
- Digitální programátor PIANO
- 1 pár teleskopických výsuvů, otočný rožeň, boční rošty (4 zásuvné úrovně)
- Celoskleněná rozebíratelná dvířka s trojitým sklem pro maximální bezpečnost
- Vnitřní materiál: černý smalt
- 4 varné zóny Hi-Light s 2 duálními zónami – kruhovou a oválnou (1 × 140 × 250 mm při 1200–1700 W, 1 × 120–180 mm při 1100–2000 W, 2 × 140 mm 1200 W)
- Rozměry: 852 × 598 × 633 mm (v × š × h)
Napětí: 230 V
- Barva: bílá
- Příslušenství: 1 × rožeň, 1 × mělký plech (4,5 l), 1 × hluboký plech (extra objem 8,5 l)





Elektrický sporák Concept SVK8050ss s plynovou deskou

- Energetická třída A
- Objem trouby: 47 l
- 9 funkcí pečení včetně horkovzduchu a grilu
- Digitální programátor
- 1 pár teleskopických výsuvů, otočný rožeň, boční rošty (4 zásuvné úrovně)
- Celoskleněná rozebíratelná dvířka s trojitým sklem pro maximální bezpečnost
- Vnitřní materiál: černý smalt
- 4 plynové hořáky s pojistkou proti úniku plynu
- Litinové mřížky, litinový držák na WOK pánev, nerezová mřížka na malý hořák, skleněný příklop
- Elektronické knoflíkové zapalování
- Rozměry: 852 × 498 × 633 mm (v × š × h)
- Napětí: 230 V
- Barva: nerez
- Příslušenství: 1 × rošť, 1 × mělký plech (3,5 l), 1 × hluboký plech (extra objem 6,5 l), sada pro připojení na propan-butan

Prostorově nenáročná klasika Concept SVK8050ss

Vysoce elegantní 50 cm široký sporák v nerezovém designu je ideální volbou i pro majitele menších kuchyní, kde není místa nazbyt. Disponuje atraktivním digitálním programátorem, praktickými teleskopickými výsuvy, otočným rožněm, velkým úložným prostorem a trojitým sklem ve dvířkách trouby pro zajištění maximální bezpečnosti při pečení. Trouba má objem 47 l a lze v ní použít 9 funkcí včetně horkého vzduchu a grilu. Jelikož se jedná o kombinovaný sporák, tvoří jeho varnou desku 4 plynové hořáky, opatřené pojistkou proti úniku plynu, elegantním elektronickým zapalováním v knoflíku a masivními litinovými mřížkami. Součástí je i litinový držák na pánev typu WOK pro přípravu asijských specialit.

Dvě samostatné trouby pro náročné zákazníky Concept SVKD6560

Na českém trhu bude v konkurenci běžných sporáků vyčnívat tento mimořádný model se 2 oddělenými troubami. Díky tomuto systému je možné připravit dva zcela odlišné pokrmy při různé teplotě a různými způsoby. Menší horní trouba nabízí 4 funkce pečení včetně grilu. Ve výbavě má boční rošty a celoskleněná rozebíratelná dvířka. Druhá, větší trouba disponuje 9 pečicími funkcemi včetně horkého vzduchu a grilu. Samozřejmě nechybí digitální programátor. Plynová varná deska je opatřena moderním WOK hořákem, který je vhodný pro přípravu čínských jídel a pokrmů, které vyžadují prudké osmažení. Všechny hořáky jsou vybaveny bezpečnostní pojistkou proti úniku plynu, praktickým elektronickým zapalováním v knoflíku a masivními litinovými mřížkami.



Elektrický sporák Concept SVKD6560 se 2 troubami a plynovou deskou

- Energetická třída A
- Horní trouba:
Objem: 30 l
4 funkce pečení včetně grilu
boční rošty
- Spodní trouba:
Objem: 60 l
9 funkcí pečení včetně horkovzduchu a grilu
1 pár teleskopických výsuvů, boční rošty
- Digitální programátor
- Celoskleněná rozebíratelná dvířka u obou trub
- Vnitřní materiál: černý smalt
- 4 plynové hořáky (z toho 1 typu WOK) s pojistkou proti úniku plynu
- Litinové mřížky, litinový držák na WOK pánev, nerezová mřížka na malý hořák, skleněný příklop
- Elektronické knoflíkové zapalování
- Rozměry: 852 × 598 × 633 mm (v × š × h)
- Napětí: 230 V
- Barva: bílá
- Příslušenství: 2 × rošť, 2 × mělký plech (4,5 l), 1 × hluboký plech (extra objem 8,5 l), sada pro připojení na propan-butan



Luboš Filip: Uvedení sporáků Concept je pečlivě připravený projekt

Není tajemstvím, že značka Concept není výrobcem s vlastními závody. Odkud nové sporáky odebíráte?

Jedná se o sporáky vyráběné v moderní a špičkové vybavené továrně v Turecku. Dlouhou dobu jsme hledali vhodného partnera, a to i v Číně nebo Polsku, ale když jsme na jednom z veletrhů viděli sporáky našeho nynějšího tureckého partnera, nadchli jsme se do jejich kvality a precizního zpracování. Dokonce si dovolím tvrdit, že jsou tak kvalitně zpracované, že je můžeme hrdě postavit na prodejních vedle lídrů trhu. Jedná se o poctivě připravený a promyšlený projekt, nejde o žádnou zbrklou akci. Soustředili jsme se v první řadě právě na kvalitu, dílenského zpracování a bezpečnost. Zkoumali jsme prvek po prvku, od konstrukce dveří přes panty a detaily ovládacího panelu až po samotné vybavení trouby. Továrna, kde jsou vyráběny, nemá mnoho subdodavatelů a vyrábí si většinu komponentů ve vysoké kvalitě sama. A již nyní exportuje do 137 zemí světa s tradicí od roku 1974, což, dokládá její dlouholeté zkušenosti. Nehledali jsme nejlevnějšího výrobce, ale naopak jsme šli tvrdě po kvalitě, která je na výrobcích vidět a uživatel ji od první chvíle používání ocení. Zároveň jsme hledali a našli „užitečné vlastnosti“, na které se hodláme v marketingové komunikaci soustředit. Ještě bych rád zmínil, že pro Česko a Slovensko máme na tyto sporáky exkluzivitu, a turecký výrobce je tedy bude vyrábět pouze pro nás, pro značku Concept.

Jaké sporáky uvádíte na trh? A jak budete jejich uvedení komunikovat?

Jdeme do kategorie opravdu naplno, když to řeknu lidově, protože uvádíme naráz 22 modelů včetně dvou s dvěma troubami, takže budeme trochu paradoxně první značka na českém trhu, která sporák „double oven“ zákazníkům nabídne. Disponovat budeme komplexní nabídkou volně stojících sporáků v šířce od 90 cm do 50 cm. Naši nabídce stoprocentně věříme. Před uvedením jsme pečlivě zkoumali všechna dostupná data o trhu se sporáky a došli k závěru, že prostor pro nás existuje. Vnímáme plošnou nespokojenost trhu s lídry a jejich cenovou či distribuční politikou. My spojíme kvalitní výrobek s promyšlenou, řízenou distribucí, která nám umožní a prodejcům přinese garanci zisku. Vybrané výrobky přesně cílí na současné potřeby českých zákazníků, vyplývající z výsledků GfK. Marketing stavíme na tom, že jde o „české sporáky“, tedy že jsou přesně navrženy pro české zákazníky. Například jsme si nechali vyrobit hlubší plechy pro české buchy, takže budeme kromě lídra trhu jediní, kdo nabídne pečicí plech s objemem 8,5 l. Peče se přece v plechu, nikoliv v troubě! Myslím tím, že objem trouby je parametr pro uživatele závadající, resp. druhořadý. Ukážeme výborné dílenské zpracování a bytelnou konstrukci, úložný prostor pro všechny modely nebo takový detail, jakým je možnost postavit na plynový hořák malý plechový hrneček neboli „plecháček“ díky standardnímu příslušenství. Prodejci si budou moci sporáky naživo prohlédnout například už na blížícím se dealerském dni společnosti HP Tronic.

Prodejní argumentář Beko

Jak prezentovat mikrovlnné trouby zákazníkovi

Značka Beko uvádí na český trh nové multifunkční mikrovlnné trouby, které se vyznačují rozličnými inovacemi a praktickými prvky. Přinášíme hlavní prodejní argumenty, které vám přijdou vhod nejen při jejich prezentaci zákazníkům.



Školitel **Petr Donát** rád zodpoví dotazy obchodních partnerů společnosti Beko. Zasiľte je na e-mail petr.donat@bekosa.cz



Argument 1



Moderní design a jednoduché ovládání

Nadčasové designové provedení se u nových trub dokonale snoubí s vysokým uživatelským komfortem. Elektronický displej umožňuje snadný výběr všech funkcí a navíc je sladěn s displeji dalších vestavných spotřebičů Beko, takže všechny výrobky spolu ladí a pomohou v kuchyni dosáhnout nejvyšší estetické úrovně. Ovládání nových mikrovlnných trub Beko je velmi jednoduché a intuitivní. Za zmínku určitě stojí elektronický zámek dveří, díky němuž odpadá notoricky známé cvaknutí při otevírání dvířek. Každá nová mikrovlnná trouba Beko je ještě vybavena minutkou, která může fungovat jako nezávislá na jakémkoli programu, pouze jako odpočet času se zvukovým znamením.

Argument 2

Velký objem a talíř s průměrem 31,5 cm

Velmi důležitým parametrem při nákupu mikrovlnné trouby je její vnitřní velikost. Nové mikrovlnné trouby Beko mají průměr talíře nadstandardních 31,5 cm. Druhou důležitou věcí je jejich čištění. Modely MW MGB 25332 BG a MGB 25333 BG mají vnitřní prostor z kvalitního nerez, který je hygienický a velmi snadno se udržuje.



Argument 3

Rychlý a pohodlný ohřev, zapékání i rozmrazování



Kromě základní funkce v podobě mikrovlnného ohřevu, který je velmi rychlý a praktický, jsou trouby vybaveny grilem. Použití ho lze samostatně k zapékání, ale i v kombinaci s mikrovlnami, což výrazně urychluje přípravu jídel. Dokonce lze v nastavení volit procentuální poměr délky mikrovlnného ohřevu a grilu pro dosažení těch nejlepších výsledků. Jídlo tedy lze například nejprve ohřát a pak na něm nechat pomoci grilu vytvořit křupavou kůrčičku. Touto funkcí disponují všechny modely mikrovlnných trub Beko vybavené grilem. Samozřejmě nechybí ani rozmrazování, a to jak časové, tak podle hmotnosti a typu potravin.

Argument 4

Automatické programy pro maximální uživatelský komfort

Díky nabídce automatických programů v nových mikrovlnných troubách Beko s označením MGB 25332 BG a MGB 25333 BG může být každý člověk uznávaným kulinářem. Jediným úkolem pro spotřebitele je v menu vybrat připravovaný pokrm a zadat jeho váhu. Všechny ostatní parametry nastavení za vás udělá inteligentní mikrovlnná trouba Beko.

Pokud k automatickému programu přidáte na začátku přípravy funkci rozmrazování a zadáte správnou váhu, pracujete v systému vaření ve více krocích. Trouba tak jídlo jednak rozmrazí a jednak ho i tepelně připraví, takže se uživatel po skončení rozmrazování nemusí k troubě vracet.

Argument 5

Snadná instalace



Kuchyňská studia jistě ocení jednoduchost instalace těchto novinek, protože rámeček je přímo součástí trouby a nemontuje se zvlášť. Odpadá ne vždy úplně jednoduché vyměřování držáků rámečku trouby, tak aby do něho ještě správně pasovala samotná trouba. Montáž nové mikrovlnné trouby je otázkou tří vrutů. Dva z nich drží podpěru zadní části MW trouby a ta je skryta v korpusu. Vyměření místa připevnění podpěry je opět triviálně jednoduché, stačí přiložit papírovou šablonu. Třetí vrut drží troubu zepředu.



s touto funkcí na trh. Kombinace grilu, mikrovln a speciálního kovového talíře, který mikrovlny rozpálí, přinesla velmi rychlé pečení. Hitem se stal Crisp ve spojení hlavně s přípravou mražené pizzy. Dnes tuto funkci, byť samozřejmě ne pod názvem Crisp, nabízejí prakticky všechny značky dodávající multifunkční mikrovlnné trouby. Později přišla i funkce vaření v páře pomocí speciálního příslušenství a různá vylepšení spojená s nástupem digitálního věku – inteligentní senzory, přednastavené recepty a další inovace. U nejvybavenějších mikrovlnek je tak ohřev jen jednou z mnoha funkcí a nemusí být nutně ani tou hlavní, kvůli níž si spotřebitel výrobek koupí. Nutno ale podotknout, že takto vybavené trouby dělá jen hrstka výrobců a s tou nejkompletnější a nejmodernější výbavou je na ně především specialistou značka Whirlpool, pro kterou je celá kategorie i velmi důležitá z obchodního hlediska.

Mikrovlnné trouby Prodeje rostou, „áčkové“ značky posílily

Přestože mikrovlnný ohřev není v současné vlně zájmu o zdravé vaření a čerstvé suroviny takřikajíc „v kurzu“, prodeje mikrovlnek rostly. Pozitivní vývoj v maloobchodu se zkrátka projevuje napříč prakticky všemi kategoriemi domácích spotřebičů. Nehledě na to, že multifunkční mikrovlnná trouba nabízí rozhodně víc než jen ohřev včerejšího jídla.

Nejlevnější mikrovlnné trouby bez přídavných funkcí, tedy pouze s funkcí mikrovln, samozřejmě na trhu stále existují, ale těm se v tomto přehledu věnovat nebudeme. Mikrovlnná trouba se zejména díky společnosti Whirlpool stala multifunkčním řešením, které může v malých kuchyních dokonce nahradit troubu tradiční. Pohled na tuto produktovou kategorii změnil právě jmenovaný Whirlpool, a to i v České republice, když v první polovině devadesátých let uvedl mikrovlnky

Situace na trhu

Lídrem českého trhu s mikrovlnnými troubami je v hodnotě značka Whirlpool, což asi nikoho příliš nepřekvapí. Zajímavé je, že s tím, jak se obecně prodávají letos dražší spotřebiče a lidé méně šetří, poklesl podle našich informací zájem o výrobky méně zvučných značek. Naopak tradiční hráči celkově svůj podíl zvětšili. Zmínit ještě musíme značku Samsung, kterou lze označit za skokana roku – zdroje v retailu nám potvrdily, že se prodeje mikrovlnných trub Samsung více než zdvojnásobily.

V redakčním přehledu naleznete primárně mikrovlnné trouby volně stojící. Vestavné zařazujeme jen u několika značek, protože se jedná o žhavé novinky nebo natolik zajímavé výrobky, že jsme došli v redakci k závěru, že bychom o nich měli v článku informovat.

BAUKNECHT MW 85 SL

Mikrovlňka německé značky, spadající do rodiny Whirlpool, nabízí klasickou paletu funkcí – mikrovlny, Crisp a rozmrazování Rapid Defrost, se kterým je možné rozmrazit 500 g mletého masa už za zhruba 2 minuty. Distribuce mikrovlny je typu 3D a maximální výkon 900 W – regulovatelný v 5 stupních. Gril má výkon 1000 W. Vnitřní objem trouby činí 25 l.



BEKO MGB 25333 BG

V létě představené nové vestavné mikrovlnky značky Beko jsou natolik designově povedené, že jsme se rozhodli jednomu z modelů věnovat prostor v tomto přehledu. Trouba s velmi čistým designem, jehož příjemnou střídmost umocňuje jednoduché dotykové ovládání a přehledný inverzní displej – tedy s bíle svítícími znaky a čísly. Vnitřní objem trouby je 25 l a nabízí jak mikrovlnný ohřev, tak gril. Výkon mikrovln je maximálně 900 W a regulovat lze v 5 stupních. U grilu je výkon až 1000 W, přičemž jsou na výběr 3 stupně výkonu. Zaujme i dotykové otevírání dveří, funkce rozmrazování, automatické menu s 8 funkcemi, digitální časovač a dětský zámek.

BOSCH SERIE 8 BFR634GS1

Loni představila značka Bosch na veletrhu IFA své nové vestavné spotřebiče s kruhovým ovládacím prvkem, který se stal jejich symbolem, a sklízí s nimi obrovský úspěch napříč Evropou. Dokonce předčil očekávání německé centrály. Proto do přehledu zařazujeme mikrovlnku z této úspěšné řady. Jedná se o jednoduchý model s objemem 21 l, vhodný jako doplněk ke klasické pečicí troubě Serie 8. Mikrovlňka používá inverter a její maximální výkon je 900 W (5 stupňů výkonu). Má jednoduché ovládání s 2,5“ barevným TFT displejem a nabízí automatický systém přípravy AutoPilot.



CANDY EGO-G25DCO

Řada mikrovlnných trub Candy v hravých barvách si na českém trhu získala od svého uvedení v roce 2013 mnoho zákazníků. Trouby nezaujmu pouze svými barvami, ale i celkově designem se zaoblenými hranami. Nás v redakci nejvíce zaujala výrazná oranžová barva. Trouba má objem 25 l a uživatelé nabízí mikrovlnný ohřev (až 900 W, 5 úrovní výkonu) a 1000W gril. Z dalších funkcí zmiňme 8 automatických programů, časovač, rozmrazování dle času nebo váhy a dětskou pojistku.



Mikrovlnné trouby na českém trhu podle GfK

Poptávka po mikrovlnných troubách vzrostla za první půlrok letošního roku v meziročním srovnání o 6 %. U každého ze tří hlavních segmentů, tj. u přístrojů pouze s mikrovlnami, s grilem a u ostatních kombinací, se meziročně zvedla průměrná cena. Z nabízeného sortimentu se v prvním pololetí dařilo v rostoucí míře mírně dražším modelům, což se odrazilo i na vývoji tržeb – ty zaznamenaly ve sledovaných odbytových cestách zhruba 10% nárůst.

Volně stojící výrobky pokryly v prvních šesti měsících letošního roku 85 % celkového objemu, z celkových tržeb však tvořily 60 %. V hodnotě segment volně stojících trub s mikrovlnným ohřevem vykázal růst téměř o pětinu. Důvodem byl na jedné straně pokles zájmu o nejlevnější mikrovlnky v ceně do 1 100 korun, na druhé straně dvouciferně vyšší prodej modelů v ceně nad 1 500 korun. Také objem volně stojícího sortimentu s grilem rostl dvouciferně od relativně vyšší ceny – od 2 100 korun – a odpovídal za více než 40 % poptávky uvedeného segmentu.

Odišně se vyvíjel trh u vestavných trub. Výrobky pouze s mikrovlnami rostly nejvýrazněji u nižší cenové kategorie do 5 000 korun, zatímco o modely s grilem byl zájem především ve středním cenovém pásmu od 3 500 do 10 000 korun.

Zdroj:
Zdeněk Bárta
Consumer Choices
Director CZ&SK,
GfK Czech





Whirlpool
SENSING THE DIFFERENCE

„Dlouhodobě
oblíbená řada
JetChef“

WHIRLPOOL – ODBORNÍK NA MIKROVLNNÉ TROUBY

Společnost Whirlpool má s mikrovlnnými troubami více než 50 let zkušeností a je v Evropě předním hráčem nejen v jejich prodeji, ale i inovování a zdokonalování. Modely JetChef jsou toho jasným důkazem, protože v nich lze jídlo nejen ohřívát, ale také grilovat, zapékat, péct, vařit v páře nebo šetrně rozmrazovat.

Neodmyslitelnou součástí spotřebičů společnosti Whirlpool je inteligentní technologie 6. smysl. V případě multifunkčních trub JetChef tato technologie pomáhá nastavit potřebné parametry přípravy pokrmů, optimalizuje dobu vaření, šetří energii a dělá snazší i ovládání spotřebiče. Díky několika senzorům, včetně senzoru vlhkosti, technologie sama kontroluje a neustále upravuje vše potřebné pro ty nejlepší možné výsledky vaření. Nové Menu šéfkuchaře obsahuje až 90 přednastavených receptů (modely JetChef Premium) a je rozdělené do 11 různých potravinových skupin včetně položky „Zdravé vaření“. Nové multifunkční trouby JetChef Premium si navíc zapamatují až 10 uživatelských receptů. Samozřejmostí je u nich tradiční funkce Crisp, ale i gril, horký vzduch, vaření v páře a v neposlední řadě mikrovlny. JetChef Premium je navíc vybavená funkcí Steam & Boil, tedy kombinací vaření ve vodě a v páře pomocí speciálního příslušenství. Například těstoviny jsou díky této kombinaci uvařené za kratší dobu, stejně jako zelenina, která si tak navíc lépe udrží své vzhledové i nutriční vlastnosti. U rozmrazování zase vaši zákazníci ocení funkci Bread Defrost, díky níž zůstává pečivo křupavé a vláčné. Nadstandardní vnitřní objem 33 l jimi umožňuje v menší domácnosti nahradit i běžnou vestavnou troubu. Pro konkrétní nabídku a specifikace jednotlivých modelů kontaktujte české zastoupení společnosti Whirlpool.



„Očekávaná
novinka“

SLADKÝ DOTEK ČOKOLÁDY Přestavujeme nové mikrovlnné trouby Whirlpool Chocolate MAX

Populární řada designově unikátních mikrovlnek MAX přichází s novinkami, které z každého učiní cukrářského mistra. Trouby jsou kromě standardních funkcí speciálně navrženy pro zpracování čokolády hned několika způsoby. Při výrobě lahodných domácích dezertů a zákusků se stanou neocenitelnými pomocníky.

Mikrovlnné trouby MAX si získaly srdce mnoha zákazníků už před několika lety díky svému kompaktnímu designu a zaoblené zadní části, díky níž je lze umístit velmi prakticky do rohu kuchyňské linky, aby na ní nezabíraly zbytečné místo. Nové modely MAX 38 samozřejmě nepostrádají tradiční funkce jako Crisp, Grill nebo šetrné a rovnoměrné rozmrazování Jet Defrost. Současně ovšem přicházejí s nabídkou 5 přednastavených receptů pro tepelnou úpravu čokolády. Konkrétně jde o volby: popouštění, tavení, horká čokoláda, pečivo s čokoládovým krémem a čokoládové sušenky. K troubám je ve standardním příslušenství dodávána speciální mísa na zpracování čokolády a volitelně půjde dokoupit i další výbavu, například dekorační pero pro psaní tekutou čokoládou, různé formičky nebo sadu na čokoládové fondue. Trouby budou dostupné od letošního prosince hned ve 3 barevných provedeních – bílém, stříbrném, černém – a v další trojici originálních barev „vanilla“, „cacao“ a „noir“.

CONCEPT MTV3020

Letos v letních měsících vstoupila na trh nová vestavná trouba české značky Concept v nerezovém provedení. Novinka má vnitřní objem 20 l, 8 přednastavených programů pro vaření, funkci rozmrazování a gril (1000 W). Mikrovlnný ohřev dosahuje výkonu až 800 W – vybírat lze celkově z 5 výkonových stupňů. Ovládání trouby je dotykové a doplňuje ho červený displej.



DE'LONGHI MW 505 CV

Už mnoho let je stabilně v nabídce italské značky tato cenově dostupná trouba ve stříbrno-černém barevném provedení. Její vnitřní objem je 21 l a k ohřevu používá mikrovlny o výkonu až 800 W, regulovatelném v 5 úrovních. Přestože jde o levnější troubu, najdete u ní i 950W gril a sadu pro zdravé vaření v páře. Dotykové ovládání doplňuje na čelní straně LED displej.

DOMO D02012

Barevná řada mikrovlnných trub retroedice značky DOMO obsahuje varianty jak v prezentované červené, tak světle modré, oranžové, fialové a křiklavě zelené. Všechny mají vnitřní objem 20 l a poskytují mikrovlny s výkonem až 800 W. K dispozici je 5 úrovní nastavení. Ohřev doplňuje ještě gril s výkonem 1000 W. Z funkcí pak jmenujme 8 automatických programů vaření a rozmrazování podle váhy nebo času.



ELECTROLUX EMS282010W

Jednoduchá a cenově dostupná volně stojící mikrovlnka Electrolux je doplněná o 1000W gril, který lze samozřejmě kombinovat i s mikrovlnným ohřevem. Mikrovlnný výkon dosahuje 900 W a regulovat ho lze v 6 stupních. Nechybějí automatické programy podle váhy jídla, rychlý start s plným výkonem s 30vteřinovými intervaly a automatické rozmrazovací programy podle váhy potravin. Trouba má vnitřní objem 22,8 l.



Vestavné sety Indesit a Hotpoint – trouby a mikrovlnky, které ladí

Jistě velmi často čelíte otázkám zákazníků, kterou vestavnou multifunkční a mikrovlnnou troubu nejlépe zkombinovat tak, aby ladily nejen designově, ale i funkčně. Pojďme si představit čtyři klíčové sety pečících a mikrovlnných trub značek Indesit a Hotpoint.

Hotpoint



Mikrovlnná trouba MWK 434.1 X/HA

Mikrovlnná trouba je vybavena kromě mikrovlnného ohřevu také horkým vzduchem a grilem včetně automatického vaření dle hmotnosti pokrmu. Vnitřní objem je 44 litrů, průměr otočného talíře 36 cm, maximální výkon mikrovln 900 W. Součástí příslušenství je smaltovaný plech, 3 rošty různé velikosti a nádoba z varného skla Pyrex.



Multifunkční trouba OK I037ELDP 0 X/HA

Multifunkční trouba Openspace má při zachování standardních rozměrů zabudování vnitřní prostor o objemu 77 litrů, který lze rozdělit na dva prostory se samostatným pečením při různých programech a teplotách. Trouba je vybavena 14 programy, pyrolytickým čištěním a praktickým LED osvětlením ve dveřích s trojitým sklem.

Indesit



Mikrovlnná trouba MWI 424 (MR)

Mikrovlnná trouba s grilem v atraktivním designovém provedení zrcadlové sklo disponuje vnitřním objemem 44 litrů, otočným talířem o průměru 36 cm a maximálním výkonem mikrovln 900 W. 5 stupňů výkonu a automatické programy jsou ovládány otočnými knoflíky. Dveře se otevírají vyklápěním směrem dolů.



Multifunkční trouba IFG 631 K.A (BK) S

Moderní design Prime Glass této multifunkční trouby dokresluje zajímavě tvarovaná rukojeť, digitální displej s ovládacími tlačítky a knoflíky a trojitě sklo dvířek s úpravou proti otiskům prstů. Trouba o objemu 56 litrů je vybavena 6 pečícími programy – tradiční, multifunkční 3 v 1, gril, gratinování, pizza a moučníky.

Indesit



Mikrovlnná trouba MWI 222.1 IX

Menší variantou je tato mikrovlnná trouba s celkovou kapacitou 24 litrů, průměrem otočného talíře 31,5 cm a maximálním výkonem 900 W. Na výběr dává z 5 stupňů výkonu mikrovlnného ohřevu či grilu, jako i u ostatních modelů je samozřejmostí rozmrazování a automatické programy. Dveře se otevírají doleva.



Multifunkční trouba FIM 738 K.A IX (EE)

Multifunkční trouba s objemem 60 litrů v nerezovém provedení s digitálním displejem a ovládním pomocí knoflíků a tlačítek je vybavena 7 programy. Doplněny jsou o digitální minutku s nastavením délky a konce pečení včetně vypnutí trouby. Součástí jsou teleskopické pojezdy pro snadnou manipulaci s plechem.

GORENJE M021DGB

Další letošní novinkou je tato mikrovlnná trouba slovenské značky. Vyznačuje se kompaktními rozměry, elektronickým ovládním a skleněným čelním panelem i skleněnými dvířky. Vnitřní objem trouby je 21 l. Mikrovlnný výkon 800 W je regulovatelný v 8 stupních. Integrovaný gril má pak výkon 1000 W.



HOTPOINT MWA 2824 B

Velkou loňskou novinkou na českém trhu byl příchod volně stojících mikrovlnných trub značky Hotpoint. Do přehledu jsme vybrali plně vybavený model v černé barvě. Jeho vnitřní objem je 28 l a maximální mikrovlnný výkon dosahuje 900 W. Kromě něho můžete použít také horký vzduch, gril a různé kombinace těchto funkcí s mikrovlnami včetně režimu „Mikrovlny + Gril + Horký vzduch“. Trouba je dodávána s Crisp talířem a příslušenstvím pro vaření v páře. Trouba je dostupná také v nerez.

SAMSUNG MC35J8085CT

Zbrusu nová trouba, která míří na český trh, zaujme jak elegantním designem, tak svými funkcemi. Používá například dvojitý gril PowerGrill Duo s výkonem až 2250 W. Jeho výhodou je nejen rychlejší grilování, ale především rovnoměrnější distribuce tepla na celý pokrm. Důležitá je i funkce SLIM FRY, kdy se kombinuje horkovzdušné pečení s grilem, takže lze připravit i smažená jídla bez fritézy. V troubě pak lze dokonce vyrábět domácí jogurt. Vnitřní objem je nadstandardních 35 l. Výkon mikrovln 900 W je regulovatelný v 7 stupních.



WHIRLPOOL MAX 39 WSL

Jelikož nové a očekávané modely trub řady MAX představuje Whirlpool ve vlastním článku, zařazujeme do přehledu model uvedený na trh letos na jaře. Velmi kompaktní trouba má netradiční zaoblený design, aby se vešla do těsných prostor, zejména do rohu kuchyňské linky. V její výbavě najdete mikrovlnný ohřev (700 W, 5 stupňů výkonu) a 650W gril. K dispozici je samozřejmě funkce Crisp i inteligentní rozmrazování Jet Defrost. Rychlý ohřev pokrmů zajišťuje funkce Jet Start. A vyznavači zdravé stravy mohou troubu použít také k vaření v páře. Objem vnitřního prostoru je 13 l.



Hezké a praktické konvice DOMO doplní brzy topinkovače ve stejné barvě i provedení

VĚTŠINA LIDÍ HODNOTÍ JÍDLO NEJEN TŘEMI ZÁKLADNÍMI SMYSLY – VZHLEDEM, VŮNÍ A CHUTÍ, ALE TAKÉ PSYCHICKÝM ROZPOLOŽENÍM. DOKONALÝ PROŽITEK Z JAKÉHOKOLIV JÍDLA UMOČŇUJE VŽDY KRÁSNÉ PROSTŘEDÍ NEBO I SPOTŘEBIČE, POMOCÍ KTERÝCH SI JÍDLO PŘIPRAVUJEME. ZNAČKA DOMO PROTO NYNÍ DOPLŇUJE VELMI ÚSPĚŠNOU NOVINKU LETOŠNÍHO ROKU, RYCHLOVARNÉ KONVICE V TRENDY PASTELOVANÝCH BARVÁCH, O DESIGNOVĚ SLADĚNÉ TOPINKOVAČE.

Rychlovarné konvice DO487WK až DO490WK mají nově v katalogu do dvojice barevně sladěné topinkovače DO952T až DO955T. Zákazník má tak možnost si pořídit dva kvalitní pomocníky pro přípravu snídaně ve stejném stylu, které může vybírat také podle barvy své kuchyně.

Rychlovarné konvice

Na český trh nově dodávané konvice jsou vyrobeny z nerezového plechu s dvojité lakovaným vnějším povrchem pro dosažení vyššího lesku a mají objem 1,7 l. Všechny 4 barevné modely jsou vybaveny značkovým konektorem Otter 360° pro maximální bezpečnost proti zkratu a ohni. Rukojeť konvic má retrodesign s příjemně měkkou úchopovou částí. Podsvícené zapínání je páčkové a je umístěno dole pod rukojetí. Víčko ve stejné barvě je otevíráno pomocí tlačítka v horní části rukojeti. Konvice používají systém pomalého otevírání proti možnému opáření, což je prvek, který ocení hlavně rodiče malých dětí. Topné těleso s příkonem 2200 W je samozřejmě skryto v nerezovém dně.

Konvice jsou na českém trhu v prodeji od září letošního roku za velmi příjemnou MOC 890 Kč.

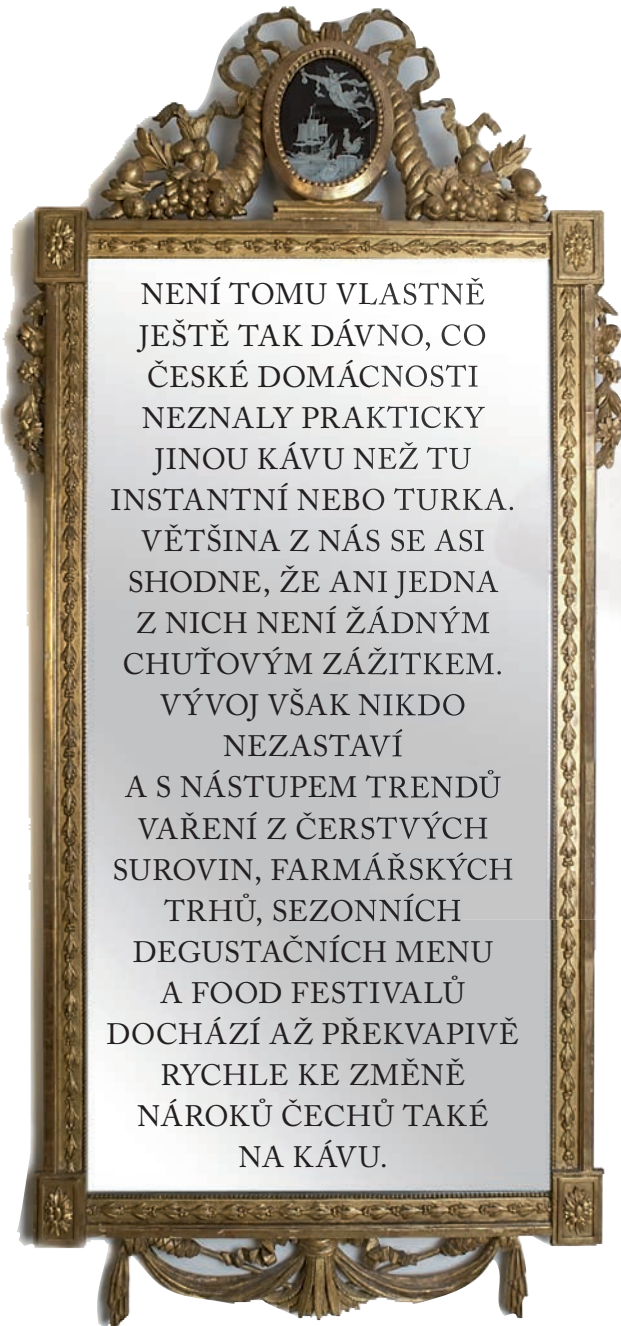
Topinkovače

Chystané topinkovače jsou vyrobeny ve stejné kvalitě a ve stejných 4 barvách jako konvice, z čehož 2 barvy, růžová a modrá, budou k dispozici ještě letos v říjnu, zbylé 2 potom příští rok. Topinkovače mají nadstandardně vysoký příkon topných těles 1000 W s elektronickou regulací v 9 stupních a 3 základní programy – rozmrazování, pečení a nahřívání. Vše lze snadno ovládat podsvětlenými tlačítky a přesným otočným regulátorem na přední stěně. Bezpečnostní prvek – dvojité izolované stěny – ocení opět nejvíce rodiče s dětmi. A jedna vychytávka nakonec – topinkovače mají LED ukazatel zbývajících času do skončení programu.

Pro objednávky novinek a dalších spotřebičů belgické značky DOMO kontaktujte její české zastoupení.



Češi byli kávoví neandrtálci, během pár let se změnili v gurmány



NENÍ TOMU VLASTNĚ
JEŠTĚ TAK DÁVNO, CO
ČESKÉ DOMÁCNOSTI
NEZNALY PRAKTICKY
JINOU KÁVU NEŽ TU
INSTANTNÍ NEBO TURKA.
VĚTŠINA Z NÁS SE ASI
SHODNE, ŽE ANI JEDNA
Z NICH NENÍ ŽÁDNÝM
CHUŤOVÝM ZÁŽITKEM.
VÝVOJ VŠAK NIKDO
NEZASTAVÍ
A S NÁSTUPEM TRENDŮ
VAŘENÍ Z ČERSTVÝCH
SUROVIN, FARMÁŘSKÝCH
TRHŮ, SEZONNÍCH
DEGUSTAČNÍCH MENU
A FOOD FESTIVALŮ
DOCHÁZÍ AŽ PŘEKVAPIVĚ
RYCHLE KE ZMĚNĚ
NÁROKŮ ČECHŮ TAKÉ
NA KÁVU.

Myslím, že to bude maximálně pět let zpátky, kdy jsem si v 90 procentech restaurací objednával espresso a přistál mi na stole obří šálek „dřevěné vody“, protože za těch 40 korun přece většina českých zákazníků očekává především kvantitu. Ne že by k tomu dnes už vůbec nedocházelo, tak daleko opravdu nejsme, ale nutnost specifikovat, že si přeji italské espresso, tedy „to malé“, není rozhodně tak častá. Doba, kdy o kvalitě restaurace rozhodovalo to, zda dostanete svíčkovou se „šesti“, a ne pouze se „čtyřmi“, se naštěstí stává pomalu minulostí, a tak masa českých spotřebitelů začala postupně chápat, že espresa nemá být obří kotel, a pokud už ho chtějí, mají si nechat standardní espresso naředit horkou vodou.

Firmy vyrábějící instantní kávu v současné době pláčou, protože prodeje rozpustných kávových směsí, vyráběných samozřejmě primárně z levnější robusty, a to ještě nijak kvalitní, jdou dolů. Jejich určité zoufalství a snahu s vývojem na trhu marně bojovat dokládá to, že na televizních obrazovkách zuřivě promují instantní kávy ochucené, například karamelové nebo oříškové. Případně uvádějí na trh instant z arabiky nebo do něj přidávají nepraženou zelenou kávu. Zkrátka dělají všechno možné, aby ještě zákazníka přesvědčily, že si má jejich produkt koupit. Mají to těžké – stojí proti nim jak kapslové systémy, tak kávovary na čerstvou kávu, jejichž základní přesvědčovací argument je velmi jednoduchý a pádný – nabízejí chuťový zážitek. O něčem takovém nemůže být v případě instantu samozřejmě vůbec řeč, ať už ze šálku v televizní reklamě stoupá sebevíc digitálního aroma, k němuž vždy přivoní usměvaví krásní lidé.

Přes kapsle k zrn

O notný kus kupředu posunul český trh jak příchod zahraničních kavárenských řetězců, tak kapslových systémů, především těch nápojových typu NESCAFÉ Dolce Gusto, na které se samozřejmě kávoví odborníci dívají skrz prsty. Jistě, kvalita kávy není zázračná a dělat mléko pro cappuccino z kapsle neuchvátí, avšak kvalita nápojů z těchto kapslových systémů

je ve srovnání s instantem o několik úrovní výše. Díky nízké pořizovací ceně kávovarů se stal zejména systém Dolce Gusto populárním a vyšlapal cestu k dalšímu posunu směrem k pákovým kávovarům, automatům nebo „seriózním kapslím“, jak jim sám říká. Mám na mysli samozřejmě systémy jako Nespresso, Cremesso nebo Caffitaly, které dodávají na trh kapsle s vysoce kvalitní kávou a cílí na jiného zákazníka než Dolce Gusto.

Obrovský kus práce potom odvedla v edukaci lidí společnost De'Longhi, a když její český šéf hovoří o tom, že vytvořila zdejší trh s plnoautomaty, vlastně ani moc nepřehání. Prezentace a ochutnávky kávy zdarma na nespočtu festivalů a akcí nadchly pro kávový svět tisíce lidí, kteří pochopili, že za kávovým zážitkem už nemusí do dobré kavárny, nýbrž si ho mohou dopřát doma v rodinném kruhu.

Nástup automatů na espresso a kvalitních kapslových systémů přiměl lidi také zjistit, jaké jsou jednotlivé typy kávových nápojů, což vytvořilo a nadále vytváří rostoucí armádu poměrně erudovaných hostů restaurací, kteří už vědí, co mají dostat, a nebojí se protestovat, pokud tomu tak není.

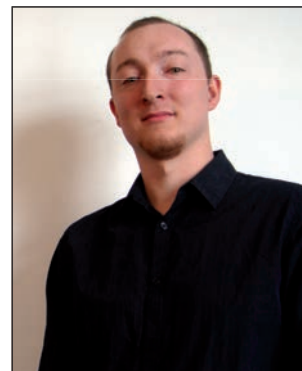
Opravdoví kávoví nadšenci, jejichž množství v posledních letech také výrazně vzrostlo, pak doplňují své automatické kávovary nebo pákové modely (které skuteční puristé považují za jedinou cestu k tomu pravému italskému espresu) ještě o různé french pressy a moka konvičky, sloužící k alternativní, leč zajímavé přípravě kávy.

Co ještě považují za zajímavé, je fakt, že Češi v podstatě přeskočili fázi překapávané kávy, která je v každém případě chutnější a celkově lepší než instant, nebo nedej bože turek. Ano, ve srovnání s espresem chutná mdlé. Jako ranní kopanec ovšem funguje úžasně, protože obsahuje velké množství kofeinu. Výrobci se každopádně nepodařilo český národ přesvědčit, že by měl své Nescafé vyměnit za překapávač a pytlík mleté kávy.

Pražírny rostou jako houby po dešti

Viditelným trendem opravdu nedávné minulosti je zvýšený zájem českých zákazníků o čerstvě upraženou kávu. Počet těch, kteří nechtějí supermarketovou kávu zvučné značky, protože byla upražená před kdoví jakou dobou někde v Itálii, nýbrž opravdu čerstvě pražená zrna, viditelně stoupá. Trh na to reaguje a vznikají lokální pražírny odebírající mnohdy vysoce kvalitní arabiku s doloženým původem. Jako jeden z důkazů kávové evoluce na českém trhu vnímám například vznik Kávového centra v Praze, kde dnes praží čerstvou kávu v horkovzdušných pražičkách, přičemž si zákazníci mohou vytvořit dokonce vlastní pražicí profily a nechat si připravit kávu doslova na míru svým chuťovým pohárkům.

Dlouhé, předlouhé roky strnulí Češi jako by najednou procitli a začalo je zajímat gurmánství včetně toho kávového. Jejich vyšší a vyšší nároky vytvářejí tlak na celý trh včetně segmentu pohostinství, což nelze vnímat jinak než pozitivně. A nevypadá to, že by měly trendy svůj směr změnit. Během dalších pár let se z nás může klidně stát taková malá „Itálie střední Evropy“, alespoň z kávového hlediska.

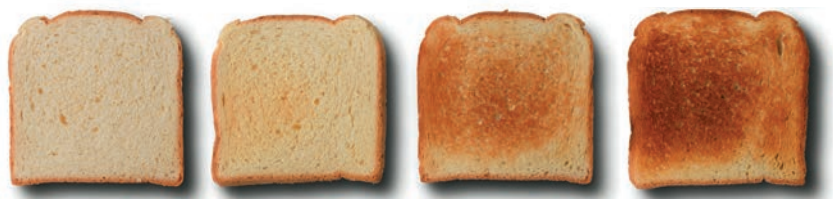


Lubor Jarkovský

SNÍDAŇOVÉ SETY KUCHYŇĚ SLADĚNÁ DO NEJMENŠÍHO DETAILU

Obyčejný bílý plastový topinkovač, varná konvice a případně i kávovar se dají samozřejmě nadále běžně koupit, ale dnešní doba už jim přeje jen jako nouzovým řešením, pokud je hluboko do kapsy. Většina zákazníků chce v současnosti kvalitnější a designově zajímavější spotřebiče. Tomu vycházejí výrobci vstřícně vytvářením kolekcí a řad ve stejném provedení a v trendy barvách.

Některé firmy mají pro své sety zastřešující názvy, přičemž v jejich rámci nemusejí nutně vyrábět pouze varné konvice, topinkovače, případně překapávače. Například populární prémiová řada Electrolux Expressionist Collection obsahuje stolní mixér a tyčový mixér. U britské značky Kenwood jsou v rámci řady kMix základním kamenem nabídky kuchyňské roboty a k nim lze pak dokoupit ve shodném designovém provedení varnou konvici, překapávač a dokonce pákový espresovač. Výrobky často bývají dostupné v mnoha barevných provedeních, aby je bylo možné sladit s barvou kuchyňského nábytku, případně i velkými spotřebiči. Není proto divu, že se tyto sety začaly častěji objevovat také v ukázkových kuchyních kuchyňských studií. Specialistou na ně se stala především značka De'Longhi, která trend snídaňových setů z velké části vyvolala. V posledních letech uvedla několik řad včetně letošní novinky Distinta. A na příští rok už chystá další. Další firmy by měly určitě komunikovat tyto sady také nějakým jednotným způsobem na svém webu a v katalogích – není ideální, pokud jsou výrobky z designově sladěné řady k nalezení pouze separátně každý ve své produktové kategorii a člověk musí manuálně pátrat, zda k vybrané konvici existuje odpovídající topinkovač nebo kávovar.



Bosch Styline

Produktová řada dostupná v bílém nebo černém provedení (plast) s nerezovými prvky obsahuje konvici TWK8613 (černá) / TWK8611 (bílá), která nabízí volbu teploty ukončení ohřevu při 70 °C, 80 °C, 90 °C a bodu varu. Zajímavá je také funkce KeepWarm, udržující vodu na zvolené teplotě po dobu až 30 minut. Konvici v řadě doplňuje filtrační kávovar TKA8653 (černá) / TKA861 (bílá) s termokonvicí o kapacitě na 8 šálků. Pro rozpékání toustů a dalšího pečiva pak slouží topinkovač TAT8613 (černá) / TAT8611 (bílá) s pozicemi pro 2 plátky, elektronickým nastavením opékacích stupňů a křemikovým sklem pro obzvlášť šetrné opékání.





Catler

Prémiové výrobky australského výrobce Breville, který dodává do Evropy své spotřebiče pod jinými značkami, jako je například Catler, sklízí na českém trhu úspěch. Především pákové kávovary Catler nebo elektrické grily si vydobily až nečekaně silnou pozici. Co se týče výrobků pro přípravu snídaně, nemá Catler žádné ucelené kolekce, ale vzhledem k tomu, že jsou všechny jeho výrobky v podstatě v jednotném stylu a jednoduše v nerez, dají se velmi dobře kombinovat. Nám se jeví jako vhodná kombinace topinkovače TS 4011 a varné konvice KE 8010. Topinkovač se vyznačuje motorizovaným zdvihem chleba a funkcí Lift & Look, kdy se plátek zdvihne a posléze opět spustí, aby mohl uživatel zkontrolovat stupeň opečení. Z dalších funkcí jmenujme rozmrazování, možnost krátkého dopečení v rámci jednoho opékacího cyklu nebo režim „Crumper“ například pro kvalitnější rozpékání bagelů. Konvice s objemem 1,7 l nabízí nastavení teploty na 80 °C, 85 °C, 90 °C, 95 °C a 100 °C a její udržení po dobu až 20 minut.



De'Longhi Distinta

Novinka kombinující ve svém designu tvar kruhu a čtverce se vyznačuje kovovým provedením s pochromovanými detaily a kovovými dotykovými plochami ovládacích prvků. Tvoří ji hned několik výrobků. Zákazník má na výběr standardní rychlovarnou konvici KBI 2001 nebo zde prezentovanou KBI 2011, s elektronicky přesným nastavením teploty vody pro přípravy různých druhů čaje. Vodu lze ohřát na 75, 80, 85, 90 nebo 100 °C. A nechybí funkce udržování dané teploty po dobu až 20 minut. Obě konvice mají objem 1,7 l. Dalším výrobkem je kompaktní pákový kávovar ECI 341 s parní tryskou a 2 oddělenými termostaty pro kontrolu teploty vody a páry. Výběr uzavírají topinkovače CTI 4003 pro opékání 4 plátek najednou a CTI 2103 pro opékání standardních 2 plátek. Oba nabízejí elektronické ovládání a funkce ohřev a rozmrazování. Opékání je elektronicky kontrolováno a v případě modelu na 4 plátky je ovládání rozděleno pro každé 2 zvlášť. Na výběr jsou všechny jmenované spotřebiče ve 4 barevných provedeních – měď (Style Copper), bronz (Future Bronze), černá (Elegance Black) a bílá (Pure White).



Electrolux Expressionist Collection

Prémiová řada uvedená na český trh už v loňském roce sklízí i přes vyšší pořizovací cenu jednotlivých výrobků u zákazníků velkých úspěchů. Precizní dílenské zpracování a šasi z nerezové oceli jsou pádnými argumenty pro koupi. Řada se skládá z překapávacích kávovarů EKF7800 a EKF7900 (vyšší model používá termónádobu, zatímco nižší jen skleněnou), rychlovarné konvice EEWA7800 s volbou teploty vody 80 °C, 85 °C, 90 °C, 95 °C a 100 °C a topinkovače EAT7800 s digitálním displejem a odpočítáváním času do skončení opékání. Samozřejmě lze pečivo i rozmrazovat a ohřívat pomocí dodávaného držáku pečiva. Řadu doplňují ještě tyčový mixér a stolní mixér.



Philips

Už loni jsme zařazovali do časopisu tyto konvice a topinkovače od společnosti Philips, která vyloženě ucelené designové snídaňové kolekce v nabídce nemá. Pro svůj design si však tyto výrobky zaslouží určitě pozornost, a proto jim věnujeme prostor ještě jednou letos. Kovová konvice s objemem 1,7 l a příkonem 2200 W je dostupná v barvě šampaňské (HD9324/50), šedivě fialové (HD9322/40), karmínově červené (HD9322/31) nebo olivově zelené (HD9322/30). Pokud hledáte pokročilejší funkce s přesným nastavením teploty, musíte sáhnout po modelu HD9326/20 čistě v leštěném kovu. Ke konvicím v šampaňské a v karmínově červené nabízí Philips barevně sladěné topinkovače HD2628.

Kenwood kMix

Britská značka, spadající pod De'Longhi Group, je proslavená hlavně svými kvalitními kuchyňskými roboty. Jak už bylo ale řečeno v úvodu přehledu, má širší produktové portfolio, v němž nechybějí ani snídaňové kolekce. Konkrétně jde tedy o jednu kolekci v podobě řady kMix, u níž lze s vybraným robotem sladit také další malé kuchyňské spotřebiče. Vybrat si můžete pákový kávovar, překapávací kávovar, rychlovarnou konvici a topinkovač. K dispozici jsou v červené, černé a bílé barvě. A nyní konkrétně k výrobkům (označení uvádíme vždy k červené barvě). Konvice v řadě kMix jsou ve dvou designech – tradiční SKM031A (1,25 l) a moderní SJM031 (1,6 l), případně SJM021A (1 l). Překapávací kávovar CM021 připraví najednou až 10 šálek kávy v optimální teplotě díky technologii ThermoGen a OptiTemp. Pákový model ES021 s parní tryskou pracuje s tlakem 15 barů a taktéž technologií ThermoGen pro perfektní teplotu při extrakci kávy. Řadu doplňuje ještě topinkovač TTM021A s nastavcem na rozpékání pečiva a nastavením stupně opečení.





Better Everyday



Distinta



Distinta, stvořena z technologie a dovedností De'Longhi. Tato kolekce ztělesňuje styl, budoucnost, čistotu a eleganci v jednom, vytváří tak unikátní novou klasiku.

V příštím čísle SELL:

Poslední letošní vydání SELLu, určené společně pro měsíce listopad a prosinec, bude tradičně věnováno vestavným spotřebičům. Můžete také očekávat velké množství exkluzivních rozhovorů a velkou prezentaci značky Hoover, která přichází do Česka oficiálně i s bílou technikou.





Hotpoint

Naše myšlenky pro váš domov.



Multifunkční mikrovlnné trouby Hotpoint 3 spotřebiče v jednom

Volně stojící mikrovlnné trouby Hotpoint s kapacitou 20, 23 nebo 28 litrů nabízejí širokou škálu funkcí – mikrovlnný ohřev, gril, rychlé zapékání Crisp, pečení horkým vzduchem, zdravé vaření v páře – včetně automatických programů Pizza, Maso, Brambory, Těstoviny, Zelenina, Ryby, Nápoje/Káva, Popcorn, Koláč a Kuře. Pomocí více fázového vaření lze nastavit dva kroky najednou – například rozmrazování a následné opékání. Vybrané modely jsou vybaveny Crisp talířem pro rychlé zapékání nebo pečení a praktickou parní nádobou, která se skládá z nerezové mísy a poklice a spodní plastové nádoby. Díky použitému nerezmu mikrovlny ohřejí jen vodu vespod a jídlo je 100% vařeno pouze párou. Luxusní design v barvě černá nebo nerez je esteticky sladěný s vestavnými spotřebiči Hotpoint pro jednotný vzhled celé kuchyně.





WW6000

Kvalitní a šetrné praní



Více prádla,
větší úspory



Rychlé praní,
méně starostí



Technologie Bubble Soak,
efektivní odstranění skvrn

Vítejte
v nové
domácnosti

SAMSUNG