



PROČ I KUCHYŇ MÁ MÍT SVÉHO PSYCHOLOGA?

Ačkoli má na svém kontě stovky realizací, tvrdí, že navrhování kuchyní je všechno, jen ne nuda. Mohou za to nejen jeho klienti (co člověk, to koneckonců osobnost), ale samozřejmě i německá značka Poggenpohl se svými volnými a nekonečně variabilními koncepty, které Aleš Jelínek uvádí v život už čtrnáct let.

ALEŠ JELÍNEK

Jako project manager firmy Poggenpohl Czech zajišťuje veškerý běh okolo kuchyní v developerských projektech i u běžných zákazníků. Když nenaslouchá přáním klientů a nenavrhuje kuchyně, bere nohy na ramena, batoh na záda a vyráží na túry do hor.

Jak snadné nebo obtížné bylo pro vás identifikovat se se značkou Poggenpohl, když jste u ní začal?

Nebylo to těžké vzhledem k tomu, že jsem už dříve navrhoval kuchyně jiných značek a že mě tato zkušenost posunula k osobní potřebě zklidnění a zároveň větší nápaditosti jednotlivých řešení. V tom mi byla a je značka Poggenpohl hodně blízka. Její kuchyně jsou postavené tak, aby mohly v interiéru fungovat mnoho let, a jsou vyzbrojené takovou nadčasovostí, že se svým uživateli jen tak neokoukají. Nenačítáte v nich žádné extrémy v barevnosti, ani v architektuře. V duchu konzervativní filozofie tohoto výrobce jsou nositelkami lety prověřené a uživateli snadno čitelné DNA. V našem showroomu máme například sestavu +MODO, která se prezentuje od roku 2005 přesně v té podobě, v jaké ji zde máme vystavenou. V době rychloobrátkových produktů, které se dnes vyrábějí s omezenou trvanlivostí, to možná zní jako sci-fi. Přesto je ale +MODO jednou z nejprodávanějších kuchyní Poggenpohl.

Máte při práci s konzervativní značkou prostor pro vlastní kreativitu?

Poggenpohl není typem výrobce, který by nabízel spoustu modulové shodných skříněk, na nichž by se jen střídala dvířka, a nechával na architektovi pouze to, jakým způsobem jednotlivé „bedničky“ poskládá. Pracuje se sedmi designovými koncepty, za nimiž stojí často zvučná jména architektů a designérů, jako je Hadi Teherani,

Souhra otevřených a uzavřených prostor je charakteristická pro koncept +MODO

Porsche Design Studio nebo Jorge Pensi. Tyto koncepty ovšem představují jen jakési ideje, které jsou harmonicky a vizuálně dokonale promyšlené, ale v praxi se je podaří beze zbytku aplikovat jen málokdy. Do hry vstupují osobní preference klientů a samozřejmě také konkrétní prostor, který je zřídka jako vystřižený z časopisu. A právě tady začíná ta napínavá, zábavná a kreativní hra. Když zůstanu u příkladu kuchyně +MODO, která je mimořádně pestrá svou skladbou, je jen na nás, zda využijeme všechny její prvky, jako jsou rozsvícené bloky na pracovní desce, horní skřínky s posuvnými dvířky, spodní otevřené prostory s výsuvnými dýhovými policemi se skleněnými boxy, nebo z ní uděláme jednoduchou kuchyň. Možná je také varianta citlivého míchání některých konceptů anebo využití bohaté škály modulů, z nichž lze poskládat kuchyň mimo jakýkoli designový koncept. V tom je ta neuvěřitelná volnost a kreativita, díky nimž se mi během působení u této značky ještě ani jednou nestalo, že bych se ve svých realizacích opakoval.

Je stejně zábavná i práce na developerských projektech? Zmiňte, že aktuálně řešíte kuchyně v pankráckém projektu V Tower.

Nepochybně. Zpočátku se snažím vyslechnout maximum informací o tom, co klient od své kuchyně očekává, jaké jsou jeho zvyklosti při vaření, jakou úroveň techniky vyžaduje a podobně. Nad půdorysem jeho domu či bytu pak nezřídka zjistíme, že jeho prostor bohužel není nafukovací, aby se tam vešlo všechno požadované a abychom zároveň udrželi kuchyň jako harmonický celek, který má v daném prostoru smysl. A tak se tříbí další varianty řešení. Tato debata je pro mě neméně důležitá i proto, že z ní postupně krystalizuje žebříček priorit majitele budoucí kuchyně, s nímž pracuji ve chvíli, kdy už sám sedám k počítači a začínám kreslit návrh.

Nakolik musíte být při své práci také psychologem?

Komunikace s klientem je alfa a omega, zvláště při prvním setkání, které často probíhá

i několik hodin. Během nich se snažím vyslechnout maximum informací o tom, co klient od své kuchyně očekává, jaké jsou jeho zvyklosti při vaření, jakou úroveň techniky vyžaduje a podobně. Nad půdorysem jeho domu či bytu pak nezřídka zjistíme, že jeho prostor bohužel není nafukovací, aby se tam vešlo všechno požadované a abychom zároveň udrželi kuchyň jako harmonický celek, který má v daném prostoru smysl. A tak se tříbí další varianty řešení. Tato debata je pro mě neméně důležitá i proto, že z ní postupně krystalizuje žebříček priorit majitele budoucí kuchyně, s nímž pracuji ve chvíli, kdy už sám sedám k počítači a začínám kreslit návrh.



Jak se projevuje profesní deformace kuchyňského specialisty?

Kuchyň je moje obsese, a tak se například občas přistihnu, že místo toho, abych sledoval dějovou linku filmu, studuji, jakou tam mají kuchyň.

Pozná se na kuchyni u vás doma, že v ní vaří profesionál?

Doufám, že ano. Jak jsem říkal, mám rád nadčasovou estetiku, kterou jsem se snažil vnést i do vlastní kuchyně. Kromě toho si potrpím také na kvalitní techniku, takže když jsem se seznámil se spotřebiči Gaggenau, neodolal jsem a pořídil jsem si domů konvektomat. I za cenu, že jsem kvůli němu musel část kuchyně obrátit vzhůru nohama. ■

Kuchyň Poggenpohl Porsche Design Kitchen P 7350 v provedení UV akrylový matný lak Polar white/Stone grey s termoplastickou hranou nanesenou laserovou technologií. Pracovní deska je z umělého kamene, police a boky jsou v nerezovém designu. Zásuvky jsou vybaveny elektrickým systémem +Motion drive

KONTAKT: www.poggenpohl.cz