

EZ A BÉCS NEM AZ A BÉCS

Bécsbe általában télen utazunk, mert valami furcsa vágytól vezérelve más magyarokkal szeretnénk az adventi vásárran lökdösődni. (Vagy vásárolni szeretnénk a Kärntneren.) De a városnak van egy másik, valamivel szerethetőbb arca is: útikalauz sissytlenítve, császári morzsák lesöpörve, lódobogás lehalkítva.

ÍRTA: BAGI LÁSZLÓ // ILLUSZTRÁLTA: KISS ANNAMÁRIA



RingstraÙe



Museums Quartier

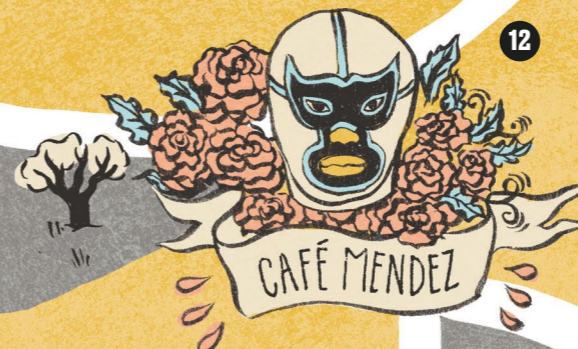
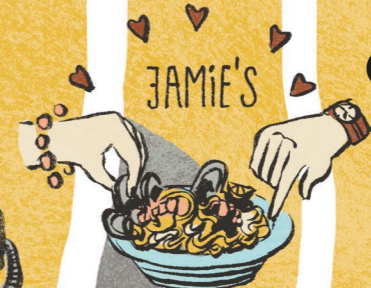
Naschmarkt



CRAFT MÜHLE



Stephansdom



Danau

Donaubanal

DOBOS BISTRO



Café Hawelka
1010 Wien,
Dorotheergasse 6.

Legendás hely akad több is Bécsben, de Café Hawelka csak egy van. Az alapító Leopold Hawelka cseh szüleitől született 1911-ben. Fiaaton dolgozni kezdett, majd feleségével 1936-ban megnyitotta a Kaffee Alt Wien nevű kávéházat, és három évvel később a már róla elnevezett intézményt, amelyet azóta a harmadik generáció vezet. A fényes, bordóra festett falakon a régi Bécs világot idéző plakátok, a márványasztaloknál idősebb, újságolvasó urak, a csíkos pamlagokat képzőművészek, irodalmárok, újabb turisták kopattatják.

Még jártam úgy itt, hogy Leopold állt az ajtóban, ő mutatta meg a helyemet, a fia állt a pultban, unokái pedig a pályán dolgoztak. Sokak szerint ez a kávéház sem autentikus már, mi mégis irigykedve nézzük ezeket a sokgenerációs helyeket. De tény, hogy a legendák még Bécsben is változnak, a terasz műanyag székeit és a felejthető kávékat biztosan nem nézte volna jó szemmel a százévesen elhunyt Leopold.

Weihnachtsmarkt am Spittelberg
Spittelberggasse 3.

Decemberben (újabbán már novemberben is) megtelik a város turistabuszokkal, a közönség az adventi fényeket, a kimért cukorkákat és a sült gesztenyét keresi. Nos, a tömeg miatt egyik-másik karácsonyi vásár egy punkkoncert hangulatát idézi, csak a Sex Pistols helyett csilingelő dallamok szólnak, a Rathaus előtti, menthetlenül gagyi kirakodón mindez még egy kisvasúttal is súlyosbítva van.

Akad azért olyan is, ahol tényleg átjön a hangulat. A Spittelberg barokk házai között, a macskaköves, szűk utcákon valahogy

szébb az advent, mint a tömegrendezvényeken. A helyiek ekkor a kávéházak helyett itt találkoznak munka után, és kezükben egy forralt boros bögrét – vagy ahogy a helyiek mondják újabban, egy After-Work-Punschot – szorongatva vitatják meg az élet nagy dolgait. Vagy egyszerűen csak jól érzik magukat.

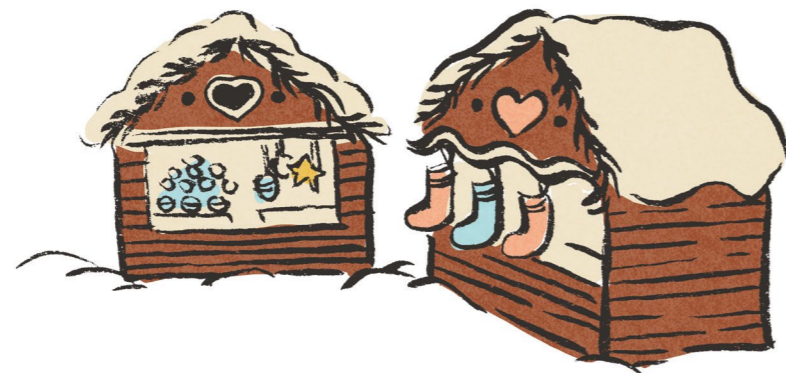
Ferrari Natural Gelato

1010 Wien, Krugerstraße 9. „Ez olyan, mint a spagetti, csak frissen jó” – mondja Pietro Viscovich fagyizótulajdonos. Olasz, mégis igazi közép-európai család az övék. Triesztben született – dédapja még tudott magyarul, és Illy Ferencet is ismerték –, 1989-ben költözött Bécsbe. Konyhai felszerelésekkel üzletelt, sokat járt Budapestre is (szótár nélkül tudja a fazék szót), majd a 2010-es években annyit változott a piac, hogy majdnem hazaköltöztek az Alpok naposabbik oldalára. Aztán gondolt egyet, egy évig csak előkészületeket folytatott, aztán megnyitotta fagyilatozóját, amelyre még az erős mezőnyhöz szokott bécsiek is felfigyeltek.

A Piemontból származó



feleség családneve márkának is bevált: „A Ferrari név mindenhol jól cseng. Természetesen jó termék nélkül ez sem működne” – mondja a tulajdonos. Az alapanyagokra sokat költenek, és 40–50 éves gépeikkel mindig csak kis mennyiséget állítanak elő. Mint mondja, Bécsben sokan a mennyiségre és a turizmusra vannak berendezkedve, az ár az elsődleges. „Szerintem mégis különbség van olcsó és kedvező között.” Őszinte fagyit akarnak adni, adalékok nem hajlandók használni. A klasszikus fémtégelyekben 24-25-féle íz található, a csúcnapokon akár ezren is betérnek a kis helyiségbe, mindössze néhány méterre vannak a Kärntnerstraße-től, mégis a helyiek teszik ki a közönség nagy részét.



Kaffee Alt Wien

1010 Wien, Bäckerstraße 9. Ez az eredetileg 1922-ben nyílt Nachtcafé – ahogy a neve is mutatja – őriz valamit a régi Bécs hangulatából. A homályos helyiségek falain megfakult filmplakátok, festés sem tegnap volt, a pult előtt, ahol a pincérek napjában ezerszer suhannak el, lekopott a kerámiapadló fényes máza. A csapolt sör habja végigfut a korszok falán, lefolyik a földre. Az első részen (jövő márciusig) még lehet dohányozni, a két részt elválasztó automata ajtó inkább csak szimbolikus, hátul is komoly füstszag van.

A kissé dekadens kávézó szellemi rokonsága a pár utcára lévő Café Hawelkával nem véletlen: Leopold Hawelka és felesége, Josefine Danzberger 1936-ban, egy nappal az esküvőjük után vették át ezt a helyet. Csak három évig működtek itt, utána költöztek át a Dorotheergasse 6. alá, de a hangulat megmaradt. A ház specialitása a gulyás, de előre szólunk, az osztrákosan „újrágondolt” verzió nem olyan, mintha a nagyfi főzte volna.



Galerie Zeitloos

1070 Wien, Kirchengasse 44. és Burggasse 47.

Bécs nemcsak a barokkban és a biedermeierben erős: a 20. században is kiemelkedő tervezők dolgoztak itt, ráadásul a polgári lakásbelső, az egykor menő „dizájnbutorok” itt nem kallódtak el. A josefstadi kreatívnegyedben, egymással szemben levő két üzlethelyiségben egy csokor az időszakra specializálódott galériát találunk. Fotelek, kanapék, tárolók, lámpák, faliórák, egyszerre klasszikus és formabontó megoldásokkal, mind az 1900-as évek derekáról. A dizájn tárgyak tervezői között olyan neveket fedezhetünk fel, mint Joe Colombo, Charles Eames, Ray Eames, Cesare Lacca, Gio Ponti, Roland Rainer, Marco Zanuso. Minden darab egy csoda, de ne lepődünk meg, hogy egy csillárért egy autó árát kérik el.





48er Tandler

1050 Wien, Siebenbrunnenfeldgasse 3. Hiába van itt jólét, a még használható tárgyakat nem dobják ki: a kukáspálya igazi kuriózum a sok klaszszikus hely között. A helyi közterületfenntartó összegyűjti a még használható tárgyakat, és áruba bocsátja őket egy csak erre kitalált, modern áruházban, közel 900 négyzetméteren, ahol még a berendezés egy-egy dizájneleme is leadott tárgyakkal áll. A tudatos gyűjtésnek köszönhetően van itt minden: ősrégi rádiók, 80-as évekbeli hangfalak, lexikonok, túraticiklik, fényképezőgépek, izléstelen dísz tárgyak, bútorok, sok kacat mellett tényleg bármibe befuthatunk az elárvult hintalótól a kiszuperált hörcsögkretrecekig. Az eredmény: 300 tonnával kevesebb szemét évente.

Buchhandlung Walther König

1070 Wien, Museumsplatz 1A Ahányszor Bécsben járok, mindig felkeresem ezt a könyvkereskedést a MuseumsQuartier árkádjai alatt. A kölni központú kiadó a német nagyvárosok mellett csak Londonban, Amszterdamban és az osztrák fővárosban van jelen, mindig múzeumok közelében – Budapestre egyelőre még nem merészkedtek el, pedig jöhetnének. A kínálatban film, fotográfia, képzőművészetek, építészet, dizájn, divat, művészetelmélet, katalógusok, végtelemnek tűnő választékban.



MAGYAR VÁLLALKOZÁSOK BÉCSBEN

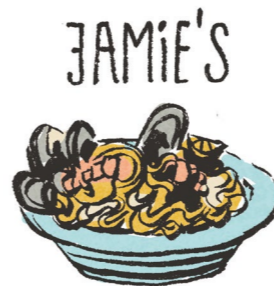
Craftmühle

1040 Wien, Mühlgasse 20. Ha valaki mondjuk öt évvel ezelőtt azt mondja nekem, hogy itt, a bécsi Naschmarkt közelében, két osztrák üzletvezető csillogó szemekkel beszél nekem majd az itt csapolt 13-féle miskolci sörről, minimum furcsán néztem volna rá. Pedig ma a város egyik legjobb sörházában magyar sör folyik. Egy olyan városban, ahol azért nagy baj nincs az alap-Lagerbierral sem. A Zip's sörei egyébként tényleg okot adnak a lelkesedésre, az új sörházat pedig tavaly, vagyis rögtön a nyitás évében a város legjobbjává választották az Ausztria-szerte mértékadó sörös guide-ban, az értékeléseik azóta is nagyon jók.

„Igen, viszonylag gyorsan elkezdett működni. Ez olyan kerület, ahol főként helyiek fordulnak meg” – mondja az Alsó-Ausztriból származó Marcus Kaiser. A hely azóta is dübörög,

épp, hogy találok szabad asztalt. „2200–2500 sört csapolunk ki havonta” – mondja a született bécsi Oliver Janele. A siker annál nagyobbat szól, ha tudjuk, hogy az osztrákok nem túl nyitottak a változásra. „Ez a legfontosabb sörpiac az országban. A craftbeer mégsem tört gyorsan utat magának” – mondják.

Marcus azt meséli, hogy lassan 35 éve dolgozik a gasztronómiában, de olyat még nem látott, hogy másfél év alatt ne legyen gond a technológiával. Márpedig a miskolci berendezések egyelőre hibátlanul teszik a dolgukat. A belső tér kialakítására láthatólag sokat költöttek, a legapróbb részletek is stimmelnek a poharakig bezárólag, de a népszerűségben a miskolci sörok mellett a magyar szakácsok által készített steakek, hamburgerek és más pub-bestsellerek is komoly szerepet játszanak.



Jamie's Italian

1010 Wien, Dr.-Karl-Lueger-Platz 5. „Na, kit hoztam Magyarországra?” Zsidai Zoltán Roy ezzel a szöveggel szerepelt úgy másfél éve a magyar Forbes címlapján, Jamie Oliver társaságában. Megnyitották budapesti éttermüket, majd eltelt jó néhány hónap, és a Zsidai Group az angol séf partnereként bevette Bécsset is, a város egyik elegáns terén megnyitották olasz éttermüket. „A nemzetközi terjeszkedés komoly kockázatokot rejt, és drága kihívás, így az ismerős terep mellett ideális a város közelsége is” – mondja Zsidai Roy a nyugati nyitásról.

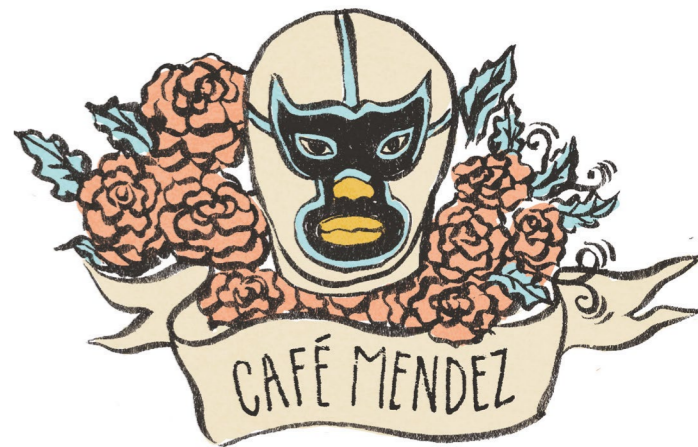
„Jamie-ékkel a legelején is regionálisan gondolkodtunk, ők bennünk olyan partnert láttak, aki Budapesttől Genfig lefedi a közép-európai régiót. Ez egy angol-szász cég, így meglehetősen pragmatikus és direkt. Ha képes vagy jól csinálni, intenzíven és tempósan dolgozni, akkor van befolyásod a dolgok menetére is.”

A dizájnerek ügyesen játszanak a rusztikus hangulatot árasztó téglafalakkal, olasz hangulatképekkel és az eleganciát sugalló színes mozaikkal, fényes csillárokkal. A nyüzsgő

fenti térben 110 vendég foglalhat helyet, lent kicsit meghittebb, itt 45-en férnek el. Az étterem a nyitás óta telt házzal megy, úgy néz ki, a bécsiek hamar megszerették az egyenletesen jó minőséget.

Mathias Szamos Konfiserie

1030 Wien, Landstraßer Hauptstraße 72. A forgalmas bevásárlóutcáról belépve süteményeket rejtő üvegportál, kétoldalt szaloncukrokat, pralinékat, trüffeleket és marcipánokat kínáló polc fogad. Egy úrságot olvas, hátul, a virágos tapéták előteréül szolgáló asztaloknál nyugdíjas nének beszélgetnek, ők a Monarchia kora óta szinte semmit sem változtak, a legszembeütőbb talán az, hogy az elmúlt években túrakabátra váltottak. Erre már nincsenek turisták, csak helyiek, akik láthatóan megszerették a cukrászdát. Azt mondják, ez egy igazi Geheimtipp (vagyis titkos tipp), hiába beszélünk központi kerületről, már innen is eltűntek a hasonló helyek.



Café Mendez

1010 Wien, Karlsplatz 2. A központi üzlethelyiségre egy év keresés után talált rá a Boutiq'Barból ismert Nagy Zoltán és befektetőtársa, Szakál Pál. Évekig nem működött itt semmi, ezért a kerülettől még támogatást is kaptak a tér rehabilitációjára. A kávézó egy Bitter Mendez nevű italról kapta a nevét – az ital pedig egy bizonyos Señor Mendezről, aki az egykor itt működő hely törzsvendege volt. Így, a név alapján nem meglepő módon, erős dél-amerikai hatások köszönnek vissza mind a berendezésben, mind a kínálatban.

A tekerceses magnó nem (csak) díszlet, tényleg onnan szól a zene, a gin-tonic festett pohárban érkezik, a pultban készülnek a jó koktélok és az egyszerű ételek, az ital mellé jól jön egy



quesadilla vagy egy guacamole. Az utcafronti helyiség 2016 szeptemberében nyílt meg, laza és ötletes, a hátsó egység csak mostanában kezd beindulni. Ez már nem is kávézó, hanem kötetlen, de profi koktélbár, egyedi tapétákkal, meditatív szobrokkal és egy eredeti Valverde-falfestménnyel.

A cégalapításról egyébként – nemcsak itt, hanem a többi interjúalanyom is – azt mondják, drága és nem is olyan egyszerű, de az engedélyezés nagyon gördülékeny. A hátsó rész egyelőre heti négy-öt alkalommal nyit ki, de akkor nagyon szépen muzsikál, Zoli szerint az üzlet értéke két éven belül el kell, hogy érje a 1,5-2 millió eurót. Csupa ötlet és szín, még nagy jövője lehet Bécsben.

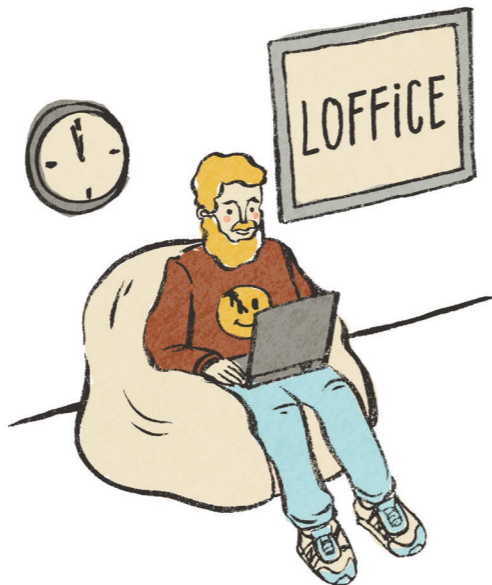
Dobos Bistro

1030 Wien, Hintere Zollamtsstraße 2B

Nem a Szamos az egyetlen híres magyar családnév a bécsi gasztronómiában. Dobos Richárd – aki egyébként valóban távoli rokona

a nagy Dobos C. Józsefnek – három éve nyitotta meg bisztróját a hivatali negyedben. A séf hosszú évekig dolgozott Budapesten, majd megfordult egy badeni csúcsetteremben, végül kikötött Bécsben. Feltűnt egy minisztériumi épület tornyosodik, a bisztró elsősorban ebéddidőben pörög, mint mondja, így sokkal családbarátabb az időbeosztása.

„Budapesten jóval kreatívabb a gasztronómia, sokkal inkább vevő az újra” – mondja a séf. Nehezen vitatkoznánk, a bécsi konyha nem egy csoda, kevés dolgot csinálnak, de azt mondjuk stabil minőségben. Az osztrák gasztronómiát mindig is hatások érték, a rántott húst eredetileg Milánóból vették át, az Apfelstrudelt tőlünk látták, és szabolcsi almával töltötték meg, de saját képükre formálták még a gulyást is. „Amit megismertek, ahhoz ragaszkodnak.” Éppen ezért a magyaros ízvilág – ha a fűszerezést kicsit visszafogja a séf – közel áll



a helyiek ízléséhez. Ennek megfelelően a magyaros jegyek visszaköszönnek a menüben, de túltolva semmiképpen sincsenek, inkább azt mondanánk, hogy közép-európai a konyha. Az ételek frissek, finomak, a kínálatban mindig van egy összetett saláta is.

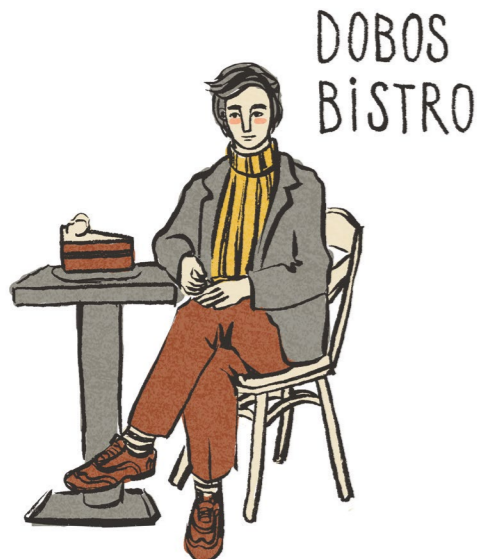
Loffice Wien

1070 Wien, Schottenfeldgasse 85.

Több budapesti egység után 2011-ben nyílt meg a magyarok által kitalált közösségi iroda és rendezvénytér, összesen 400 négyzetméteren. A régi cipőgyár eredeti funkciójára szinte már semmi sem emlékeztet, hacsak a négyméteres belmagasságot nem számítjuk ide. Az osztrák iskolapad és az Ecseriről származó szocialista plakátgyűjtemény egyaránt a szorgalomra utalnak. A rendezvénytér kortárs galériának is elmenne, a fa-

lakon az alapítók gyűjteményéből származó képek lógnak. Régebben ebből el is adtak, ma ez már nem jellemző.

„A coworking térben a bérlők nagyobb része az IT és a programozás területről jön, vannak környékeliek és expatok is. Itt magyarországiak nincsenek, de szlovákiai magyarok például igen. A két nagy bérlő egyike magyar, a székhelyszolgáltatást viszont már 70 százalékban magyarok veszik igénybe, akik viszonylag sokat járnak ki Ausztriába” – mondja Klementz Kata, aki testvérével, Pannival alapította meg cégét. A rendezvénytérben évente 260 rendezvénynek adnak otthont, éves forgalmuk valamivel több, mint 200 ezer euró, ezen az alapítók az épület tulajdonosával osztoznak – ha úgy tetszik, ez is egy közösségi modell.



MAGYARORSZÁG
LEGBÁTRABB NŐI

KERESSÜK MAGYARORSZÁG LEGBÁTRABB NŐIT

**SZAVAZZ A WMN.HU OLDALÁN ARRÁ,
AKI SZERINTE MEGÉRDEMLI!**

-DÍJ KIEMELT TÁMOGATÓJA A

EGYPERCESEK



Hidden Kitchen
1010 Wien, Färbergasse 3. és
1030 Wien, Invalidenstrasse 19.
A már Bécsben született, de magyarul kiválóan tudó Kutas Juli food bar bisztrója pillanatnyilag az egyik legtrendibb a városban. Pontosabban már két ilyen tartunk számon, a kis belvárosi hely után a Stadtparknál is nyitottak egy nagyobb helyet. Egészséges és kreatív ételek, napi levelek, báránnyasírt és erős édesburgonya-felhozatal.



Csepel
1060 Wien,
Otto-Bauer-Gasse 16.
A lassan 90 éves csepeli kerékpárgyártás bécsi hídfője a „hipszternegyed” kis utcájában. Új és használt bringák az üzletben, javításra váró biciklik a műhelyben.



Cafe Frei
1010 Wien, Salzgries 3.
Bécsben sétálva talán nem is tűnik fel a németes hangzású név, pedig a megérzés helyes, az egykori sztárriporter kávézólánca – a 2017/májusi számban részletesebben írtunk róla – már Ausztriába is betette a lábát.



Recordbag
1060 Wien,
Kollergergasse 4.
CD-k az indie, az alter és a pop világából, bakelit lemezek, pólók, plakátok. Zene és divat, értelmiségi törzsközönység.



BABETTE'S
1040 Wien, Mühlgasse 9. és
1010 Wien, Am Hof 13.
Könyvesbolt, fűszerkereskedés és kávézó, két helyszínen. Ausztriában az egyetlen szakácskönyvekre specializálódott üzlet, a polcokon az eladó szerint legalább 1500 cím sorakozik, témák szerint elrendezve. A fűszerkeverékeket saját, 15. kerületi manufaktúrájukban készítik, csak borsból 25-félét tartanak.



Feuerhaus
1060 Wien, Gumpendorfer
Straße 14.
Egy, csak az otthon melegének szentelt belvárosi üzlet: kályhák, kandallók, piszkavasak minden mennyiségben. Kevesen várják az osztrák telet – ők nagyon.



Grandios
1060 Wien, Otto-Bauer-Gasse 11.
Kis, márkáktól független

ruhabolt, amelyben a nagy divatházaktól válogatott termékeket találjuk meg. A falat „altwiener” csíkos tapéta, a padlót parketta borítja, a polcokat fűtőcsövekből alakították ki, és a 30-as évekből származó vitrin, a régi lámpák és a téglafal is szépen kiegészítik egymást. Cool, aktuális és elérhető – mondják magukról. (Tényleg az.)



Handdruck
1070 Wien, Burggasse 73.
Könyvnyomtatás és szita-nyomás Bécs kreatív negyedében. Névjegykártyák, levélpapírok, esküvői nyomatok, könyvkötés. Martin Novak mindent úgy készít, ahogy évszázadokkal ezelőtt tették ősei.



Jelinek
1060 Wien,
Otto-Bauer-Gasse 5.
Igazi klasszikus kávézó hatalmas ablakokkal, kopott falakkal, régi karosszékkel, csillárokkal és egy vas-kályhával. Szerencsére mégsem alapértelmezett célpont az útikönyvekben. Reggeli 9-től 22 óráig.



Subotron
1070 Wien, Museumsplatz 1.
Minden, ami digitális játék és popkultúra, a Museum-

sQuartier árkádjai alatt, a Q21 épületében. A tulajdonosok kicsit beleragadtak a gyerekkorukba, a 2004-ben alapított hely egyszerre üzlet és találkozóhely, egy igazi hub, ahol mindenféle számítógépes és videojátékot megvehetünk a Tetrisztől a SuperMárioig, de szívesen tartanak a játékok elméletéről szóló rendezvényeket is.



Pack Pony
1060 Wien,
Otto-Bauer-Gasse 11.
Kicsi és menő táskabolt a kreatív negyed közepén, többek között a magyar Blind Chic és az YKRA termékeivel.



Burggasse 24.
1070 Wien, Burggasse 24.
Agyonhájított használatra-bolt és kávézó a kreatív negyed főutcáján, szerényen a címéről neveztek el. A galériás ruharezlegen válogatott retró darabokat találunk meglehetősen húzós árcédulákkal. Itt azok az arcok múlatják az időt, akik a turizmust kicsit túltolva konkrétan bohócnak öltöztek. A kávézóban kötelező elem a fritzkolás rekesz, de a plafonról belógatott növények tényleg hangulatosak.



Café Europa
1070 Wien, Zollergasse 8.
Laza, esténként már-már kocsmába hajló kávézó, tekintélyes bárpultról és extra

hosszú nyitvatartással. Színes, kicsit art decós világ.



Figlmüller
1010 Wien, Wollzeile 5.
1905. Johann Figlmüller ebben az évben nyitja meg borozóját, amely később a rántott hús révén szerzett komoly hírnevet. A hús legalább negyed kiló és modern fritőz helyett serpenyőben készül. Addig klopfolják, hogy a végén nagyobb lesz, mint a tányér. Mindezt a császárszemléből készített panír és a krumplisaláta (Erdäpfelsalat) koronázza meg. A klasszikusokat lehet másolni, de nem érdemes: bár mindenkinek

van titkos tippje egy városzéli vendéglőről, a Figlmüller-féle rántott húst még a bécsiek szerint sem lehet überelni. Igaz, ők is beálltak a sorba és az eredeti étterem mellett már hat helyszínen jelen vannak: hiába, így is sorba kell állni a bejutáshoz.



Gragger & Cie
1010 Wien, Spiegelgasse 23.
Helmut Gragger fatüzelésű kemencéjében csak tradicionális receptek szerint készíthet bármi. A város talán legmenőbb slow food péksége az övé, rendszeresen szerepel különböző gourmet-kalauzokban. Az árak ennek megfelelőek, de megéri kipróbálni.



Strandbar Herrmann
1030 Wien, Herrmannpark
Bécsbe télen érkeznek a tömött turistabuszok, pedig a város nyáron sokkal jobb arcát mutatja. A Donaukanal melletti strandbár az egyik biztos pont nappal és éjszaka egyaránt.



Zum Schwarzen Kameel
1010 Wien, Bognergasse 5.
Szuperelegáns étterem a város szívében. A Johann Baptist Cameel által alapított étterem „mindössze”

1618 óta működik ebben az utcában. A mai épület 1902-ben készült el, a belső tér a bécsi Jugendstil egyik legszebb példája. Nem olcsó (mondhatni: drága), de egyszer az életben megéri.



Alt Wiener Christkindlmarkt
1010 Wien, Freyung
Emberi léptékű karácsonyi vásár a belvárosban, ahol gondoskodnak a forralt bor (Glühwein) és a mézeskalács (Lebkuchen) adagunkról. Ugyanitt biopiac működik egész évben, pénteken és szombaton: zöldség, gyümölcs, sajt, kolbászok, bor, méz, pékáruk Bécsből, Alsó-Ausztriából, Stájerországból és Burgenlandból, helyi termelőktől.

PR BROTHER
**ÉRTÉK ÉS MINŐSÉG
JAPÁNBÓL**

Több mint 100 éves cég a Brother, neve Magyarországon a varrógépek által vált először ismertté. Napjainkban a nyomtatók és a szkennerek képezik a fő profilt. Büszkék a termékek minőségére, ezért is vállalnak legalább 3 év garanciát minden eszközükre, köztük a multifunkciós készülékekre, feliratozókra is. Surányi Ágnessel beszélgettünk, a Brother CEE GmbH Magyarországi Kereskedelmi Képviseletének vezetőjével.



SURÁNYI ÁGNES

Belépve Ágnes irodájába a japán precizitás mint kifejezés kering a gondolataimban és várom, hogy a beszélgetés megerősíti-e bennem a márka és a jelző összefonódását. A minőség fogalmát boncolgatva hamar meg is érkezik a válasz: „Cégünk mottója **“At your side”, ez mindennapjaink vezérelve. Ez mutatkozik**

és tudják, hogy a Brother mindig mellettük áll” – foglalja össze a magyarországi vezető. „Egy bájos történet jut eszembe” – folytatja Ágnes. „Ügyfél-visszajelzést kaptunk a japán központunkból. A beszkenelt dokumentum gyöngybetűkkel megírt levél volt, amelyet egy nyíregyházi matematika tanár küldött Nagoyába. Az egész munkássága alatt Brother termé-

ket használt – számológépet és nyomtatót –, amelyek mindvégig problémamentesen támogatták. Ezt szeretne volna megköszönni. Pontos tervezés és kivitelezés nélkül ez a levél nem született volna meg” – mondja. A történet tökéletesen tükrözi a cég filozófiáját, vagyis azt az alázatot és segítőkészséget, amellyel az ügyfelekhez fordulnak. Legyenek kisebbek, vagy nagyobbak, mindannyiuk számára személyre szabott ajánlatokkal készülnek. Gondolunk itt akár mono és színes lézer nyomtatók/multifunkciós eszközök vagy A3-as tintasugaras készülékek üzemeltetésére, feliratozási, mobilnyomtatási vagy szkennelési megoldásokra. A 100 éves múlt garancia a minőségre. (X)