



MU
MAC



MU
MAC

DEUTSCH



MUMAC.IT







MUMAC

DAS MUSEUM
DER KAFFEEMASCHINE

ZUGÄNGLICHKEIT

-  Barrierefreier Zugang
-  Wickeltisch

SERVICES

-  Garderobe
-  Audioguide App
-  Cafeteria
-  Museumsshop

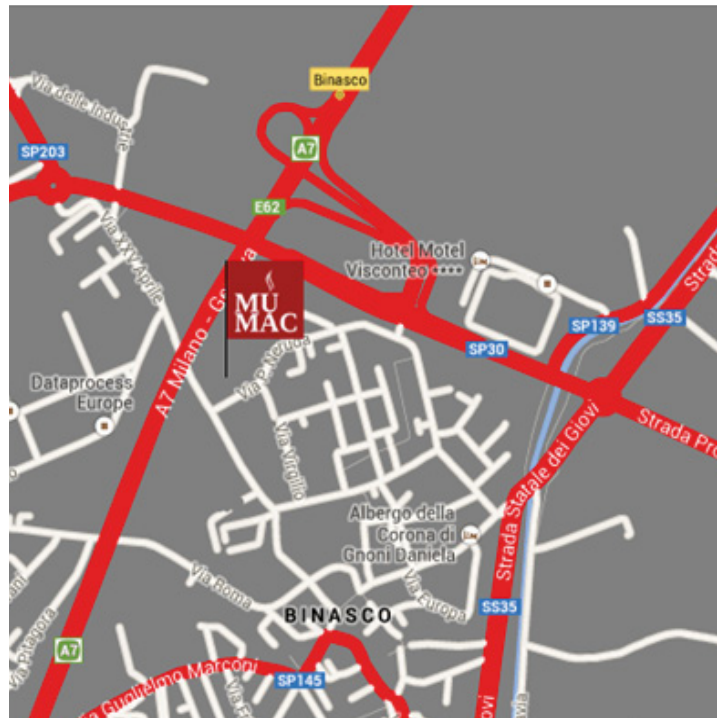
BESUCHSBESTIMMUNGEN

- 
- 
- 

ÖFFNUNGSZEITEN:

<http://mumac.it/visit/?lang=en>

Für Veranstaltungen, Sonderöffnungen, Termine wird empfohlen, den aktualisierten Kalender unter folgender Adresse einzusehen:
www.mumac.it/news-events-2/?lang=en



ANREISE

Via P. Neruda 2,
Binasco (Milano)

OHNE AUTO

1. Begeben Sie sich zur U-Bahn-Station MM2 (grüne Linie) Famagosta; von dort aus: Nehmen Sie entweder den Bus nach Binasco. In Binasco selbst gibt es keinen Taxistandplatz, das MUMAC in der Via P. Neruda 2 kann jedoch mit einem 10-minütigen Fußweg erreicht werden. Oder Sie nehmen ein Taxi (Fahrtstrecke 12 km).
2. Taxistandplatz Piazzale Cadorna, Mailand (MM 1 rot und 2 grün): Entfernung von Binasco 21 km.
3. Taxistandplatz F.S. Stazione Centrale (Hauptbahnhof - MM 2 grün und MM3 gelb): Entfernung von Binasco 23 km.
4. Taxistandplatz am Flughafen Linate: Entfernung von Binasco 30 km.
5. Taxistandplatz am Flughafen Malpensa: Entfernung von Binasco 62 km.

MIT DEM AUTO

1. Vom Stadtzentrum von Mailand und den Stadtautobahnen von Mailand (Tangenziale) fahren Sie in Richtung A7 Genua, fahren Sie in Assago auf die A7 auf und verlassen Sie diese bei der ersten Ausfahrt Binasco; fahren Sie in Richtung Casorate/Noviglio; nehmen Sie am Kreisverkehr die vierte Ausfahrt (um zurückzufahren), dann biegen Sie bei der ersten Möglichkeit rechts ab (Via Manzoni, vor der Autobahnzahlstelle), dann fahren Sie auf der Via Neruda weiter.
2. Von Genua nehmen Sie die A7 und fahren in Binasco ab.
3. Von Turin nehmen Sie die Autobahn Turin-Mailand (A4) und fahren dann auf der Tangenziale Ovest weiter (Stadtautobahn West siehe oben) oder Sie nehmen die Autobahn Turin-Piacenza (A21) und fahren bei Tortona auf der A7 Genua-Mailand weiter, dann Ausfahrt Binasco.



AUSSTELLUNG

Die Sammlung des Museums (ca. 200 Kaffeemaschinen) wird in sechs Räumen ausgestellt und in jedem wird von einem Abschnitt des 20. Jahrhunderts erzählt.

DIE ANFÄNGE

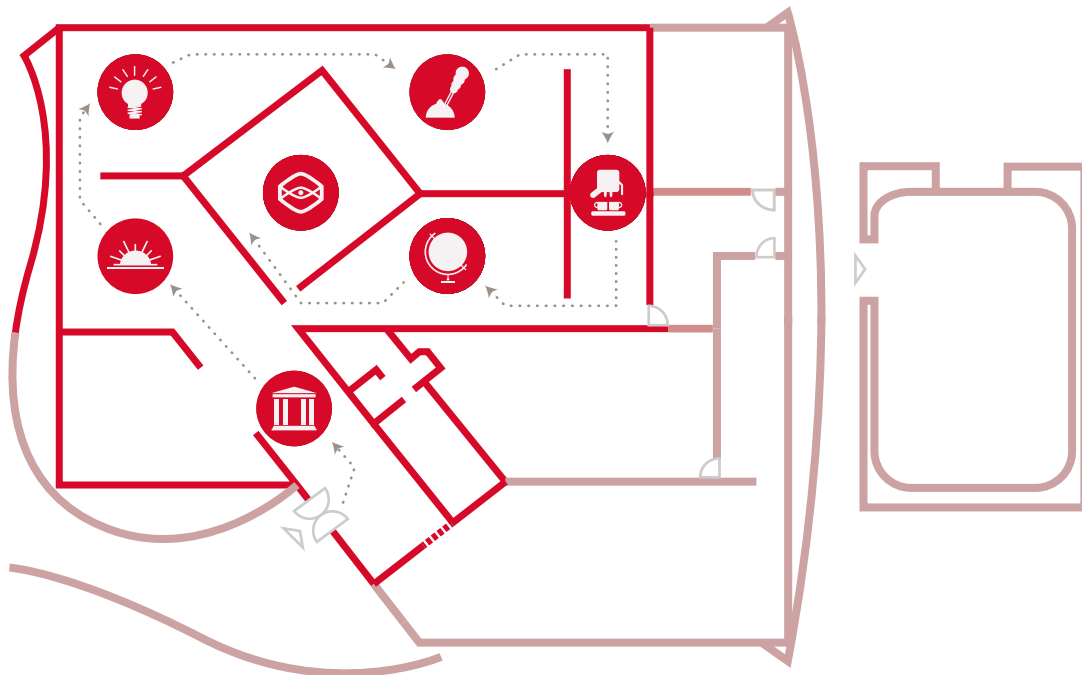


Der Jugendstil, die hervortretenden Merkmale der Belle Époque bilden einen natürlichen Rahmen für die Maschinen dieser Periode. Ihre Dekorationen sind eine Synthese der Gepflogenheiten dieser Epoche, in der die Exotik zum absoluten Hauptdarsteller des Alltags einer Elite avancierte, die bereits in die allgemeine Vorstellungswelt Eingang gefunden hat.

DAS ZEITALTER DES RATIONALISMUS



Die Strenge der Strömung des Rationalismus findet sich in der stilistischen Einfachheit der Maschinen wieder. Die Dekorationen verschwinden zugunsten klarer, geometrischer Linien, die durch die historische Periode diktiert werden. Auch die Markenzeichen unterliegen dem Zeitgeist und werden entsprechend den Vorgaben der Epoche dargestellt.



DIE ERFINDUNG DES HEBELS



Die kulturellen und sozialen Veränderungen der Epoche, die auch durch den American Style beeinflusst werden, finden in das Design der Maschinen Eingang: Jukebox, Autos, Gebäude werden zur Inspirationsquelle für die Gestalter der neuen Produkte. Der Hebel und die unumstrittene Produktqualität, die durch diese Technologie möglich wird, verwandeln den Espresso in einen Kult.

UNTER DER FLAGGE DES DESIGNS



Der Swing der 60er-Jahre durchdringt auch die Welt der Kaffeemaschinen: knallige Farben, neue Formen und Materialien sind die Sprache der Designer, die eine Epoche gekennzeichnet haben. Die Maschinen mit elektrischer Volumenstrompumpe setzten neue Standards für den Espresso. Die Fertigungstechnik wird industrialisiert und lässt neue kommerzielle Horizonte erreichbar werden: steigende Produktionsmengen und Verkaufsvolumen machen es möglich, den Espresso in jede Kaffeebar zu bringen.

DIE INTERNATIONALE DIMENSION



Der Markt erweitert sich: Der Espresso gelangt aus seiner europäischen in eine globale Dimension und erlaubt der Kaffeemaschine zu einem Symbol des Made in Italy zu werden. Die Elektronik vereinfacht zusätzlich die Verwendung der Maschine und garantiert bessere Leistungen. Zur Illustration des Prozesses der Internationalisierung laufen aussagekräftige Bilder dieser Zeit über 14 Monitore. Sie umhüllen und erobern den Besucher vor dem Hintergrund einer Weltkarte.

DER EINZUG IN DAS NEUE JAHRTAUSEND



Minimalismus ist ein Must und die Welt der Kaffeemaschinen passt sich an: Klare und essentielle Linien, fast satinierte und einnehmende Materialien kennzeichnen das moderne Design. Im Herzen des MUMAC lässt die spektakuläre Ansicht eines „Explosionsmodells“ das Innere einer Kaffeemaschine entdecken. Dort findet diese Reise durch Zeit und Geschichte ihren Abschluss.



EDUCATIONAL

Zur Erhöhung der Nutzbarkeit werden auch breit gefächerte Projekte für neue Publikumsgruppen ins Leben gerufen, und zwar:
 Schulen
 Universitäten
 Familien

Das **MUMAC** ist keine einfache Ausstellung professioneller Kaffeemaschinen, sondern eine **multisensorische Erfahrung zum Entdecken und Erkennen**, eine Reise durch die Welt und die Geschichte des Espressos und seiner Maschinen über Töne, Formen, Farben und Geschmäcker. Ein umfangreiches, digitalisiertes historisches Archiv, das über Touchscreen konsultiert werden kann, ergänzt die Erfahrung. In diesem können je nach persönlichen Interessen Dokumente, alte Fotos, Patente und Werbematerial der verschiedenen Perioden entdeckt werden.



ACADEMY

Die ACADEMY-Aktivitäten entfalten sich zwischen Training Centre und dem Raum für die Verkostungen. Angebotene Kurstypen:

Professional

Coffee Lovers

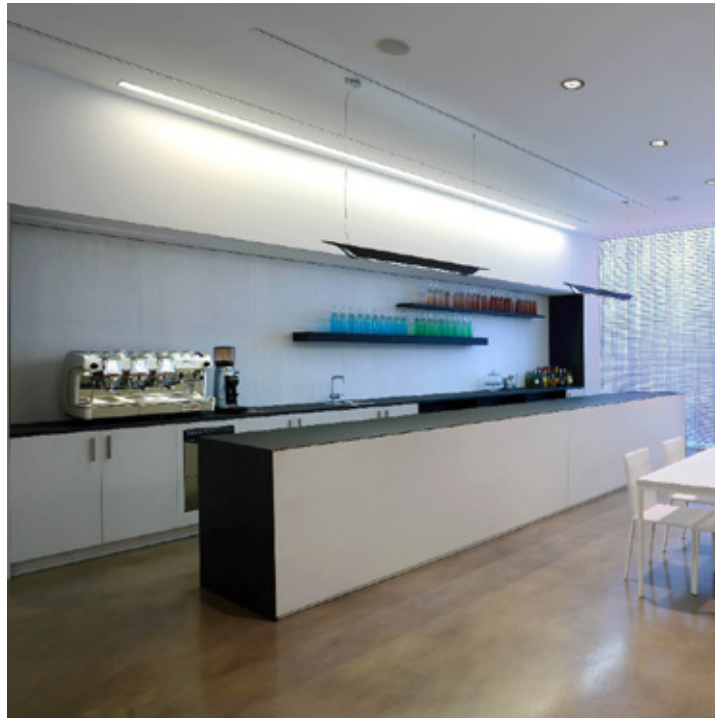
Es wird empfohlen den aktualisierten Kalender unter folgender Adresse einzusehen:

www.mumac.it/news-events-2/?lang=en

Die MUMAC Academy

ist der Ort, an dem Kaffeekultur zu einem kennzeichnenden Element des Angebots im MUMAC wird. Die theoretische und praktische Ausbildung der Welt der modernen Cafeteria gliedert sich in verschieden gestaltete Angebote sowohl für Kaffee-Profis und Kaffee-Liebhaber als auch für Unternehmen, die einzigartige und originelle Teambuilding-Events organisieren möchten.

www.academy.mumac.it



LOCATION

Près de 1 000 mètres carrés disponibles pour des aménagements personnalisés et des événements d'entreprise pouvant être répartis entre le MUMAC, avec des espaces de différentes surfaces aussi bien au rez-de-chaussée qu'au premier étage, et un espace extérieur adjacent appelé SALLE 100.



REZEPTION

Die essentiellen Linien, die das Design der gesamten Location ausmachen, nehmen hier ihren Anfang: zwei Arbeitsplätze, Schrankwandsysteme und Einrichtungen, die bis zu 200 Kleidungsstücke aufnehmen können, Vitrinen für die Ausstellung von Büchern und MUMAC-Geschenkartikeln sind die kennzeichnenden Elemente. Sie heißen die Gäste willkommen, um sie bereits bei Ihrem Eintritt in einer einzigartigen Erfahrung zu begleiten.



CAFETERIA

Minimalistisch und sachlich wie die übrigen Räume ist die Cafeteria der wichtigste Ort für Begegnung, Dialog und Austausch. Zusätzlich zum Willkommenskaffee für die Gäste, der durch die komplette, charakteristische Ausstattung einer Cafeteria inklusive einer professionellen Espressomaschine M100 garantiert wird, können auch Buffets für ein informelles Mittagessen oder einen eleganten Cocktail am Abend organisiert werden.



TRAINING CENTRE



Der Schulungsort (Praxis und Theorie) für die Welt der modernen Cafeteria: gegliedert und funktionell. Im Praxis-Bereich ist er mit zwei „Master“-Arbeitsplätzen ausgestattet, für die bereits Kameras zum Aufzeichnen vorgesehen sind, sowie mit weiteren 6 kompletten Arbeitsplätzen; Der dem theoretischen Unterricht gewidmete Bereich ist mit Schulmöbeln, Referentenplatz und Leinwand für die Projektion von Lehrfilmen oder Direktaufzeichnungen von den „Master“-Arbeitsplätzen ausgerüstet. Er wurde für die Profis des Sektors entwickelt, steht heute jedoch auch Kaffeeliebhabern und all jenen offen, die ihre Espresso-Kultur vergrößern und verfeinern möchten.

VERANSTALTUNGSRAUM



Dieser große, neutrale und moderne Raum zeichnet sich durch absolute Vielseitigkeit aus und kann bis zu zweihundert Personen aufnehmen. So bietet dieser großzügige Raum das ideale Ambiente für verschiedenste Arten von Events. Bei Bedarf kann er auch mit einer Bühne mit ca. 3 x 1,60 m ausgestattet werden. Funkmikrofone, Leinwand, Lesepult und Audioanlage machen ihn zum idealen Raum für Vorträge, Zusammenkünfte und Teambuilding-Events, aber auch für Dinners und Geschäftsessen.

RAUM „SALA CENTO“ 100

100

Der Bereich „Sala 100“ grenzt an das Museum und ist die größte in unserem Gebäudekomplex verfügbare Räumlichkeit. Der Raum kann einfach den individuellen Bedürfnissen des Kunden entsprechend gestaltet werden und sichert eine starke emotionale Wirkung. Die weißen Wände bieten einen hohen Kontrast und werden zum idealen Rahmen für Videoprojektionen und Lichtanimationen. Geeignet für Tagungen, Produktpräsentationen, Modenschauen und Promotionstarts.



Erste Etage
 In der oberen Etage
 befinden sich ein
 Besprechungsraum mit
 Blick auf das Museum
 und ein Raum für
 Verkostungen während
 der Schulungskurse.

RAUM FÜR VERKOSTUNGEN 

Werkzeuge für einen wissenschaftlichen Zugang zum Genuss des Espressos zu liefern, ist Aufgabe und Ziel des Raums für Verkostungen. Es handelt sich um einen Bereich zur sensorischen Bewertung mithilfe verschiedener Methoden, der für Verkostungspanels bestehend aus Profis oder für Teambuilding-Events sowie Kurse für Kaffeeliebhaber zur Verfügung gestellt werden kann. Die Nutzungsvielfalt mit technischer Unterstützung und die Professionalität unserer Trainer lassen eine wirklich einzigartige, sensorische Erfahrung im Tasting-Room erlebbar werden.

BESPRECHUNGSRAUM 

Der Raum mit klarer Business-Ausrichtung befindet sich im ersten Stock und bietet Reserviertheit und Eleganz. Durch seine High-Tech-Ausstattung und den herrlichen Blick auf die Museumsausstellung eignet er sich perfekt für Firmen-Meetings bis zu 25 Personen.

GENIESEN SIE DEN BESUCH IM



MU
MAC

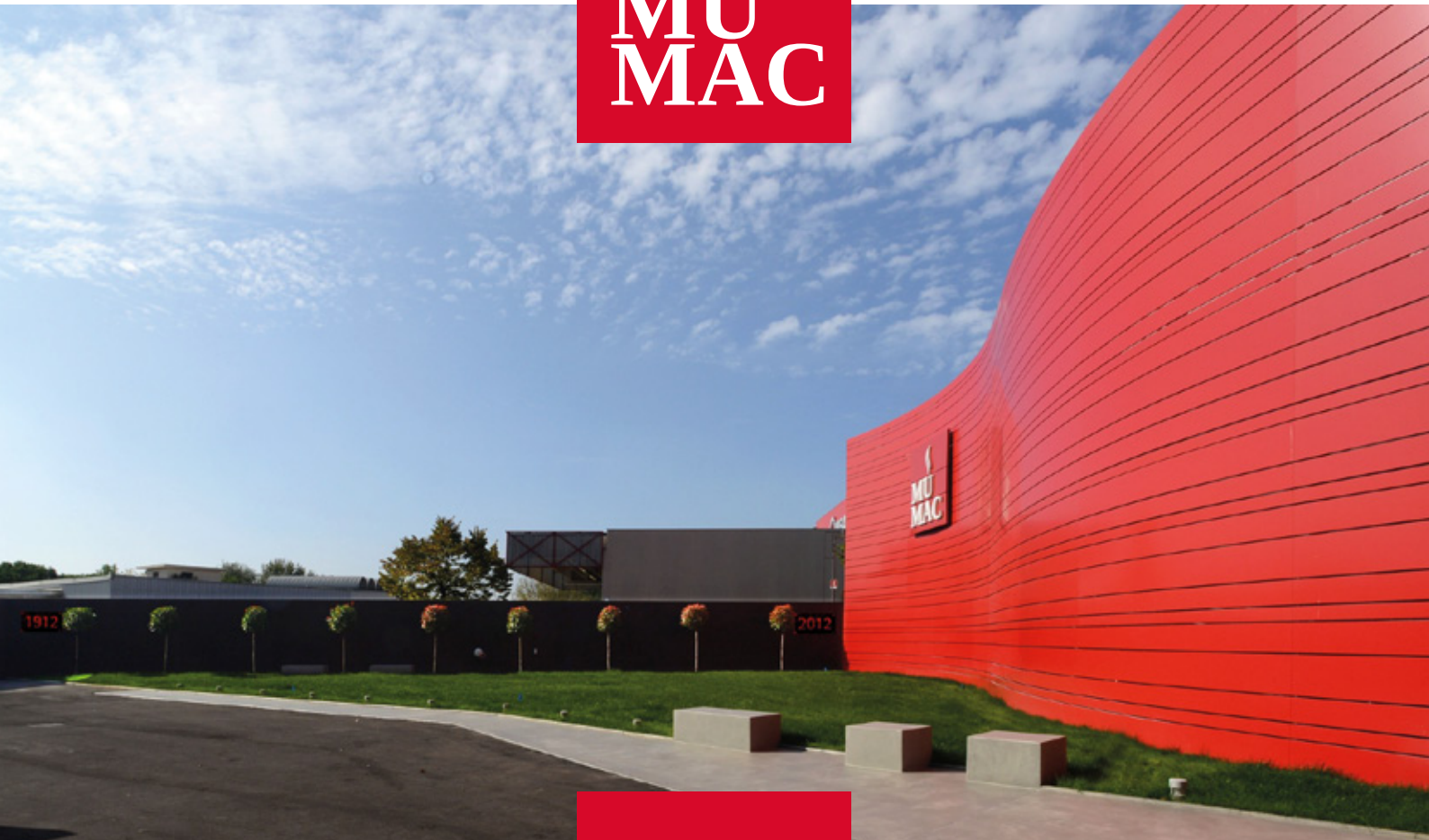
BESUCHEN SIE UNS AUCH auf



facebook.com/mumacespresso | twitter.com/mumacespresso | flickr.com/photos/87743567@N06/
pinterest.com/mumac | instagram.com/mumacmuseo | youtube.com/user/mumacespresso



MUMAC



MUMAC.IT