



MU
MAC



MU
MAC

РУССКИЙ

MUMAC.IT



MUMAC

МУЗЕЙ
КОФЕВАРОЧНЫХ МАШИН

ДОСТУПНОСТЬ

 вход для инвалидов

 пеленальный

УСЛУГИ

 гардероб

 приложение аудио-гид

 кофейня

 сувенирный/книжный

РЕГЛАМЕНТ ПОСЕЩЕНИЯ



ЧАСЫ РАБОТЫ:

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

Расписание событий, внеплановых открытий, встреч смотрите в обновлённом календаре:

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



КАК ДОБРАТЬСЯ

Via P. Neruda 2,
Бинаско (Милан)

БЕЗ АВТОМОБИЛЯ

1. Добраться до станции метро MM2 (зелёная линия) Фамагоста (Famagosta); откуда можно: сесть на автобус до Бинаско. В городе Бинаско нет такси, до музея MUMAC, расположенного по улице via P. Neruda 2, можно дойти пешком за 10 минут.

или доехать на такси (расстояние 12 км).

2. Стоянка такси на площади Кадорна (Cadorna), Милан (MM 1 красная и 2 зелёная линия): расстояние до Бинаско 21 км.

3. Стоянка такси на Центральной Ж/Д станции (MM 2 зелёная и MM3 жёлтая линия): расстояние до Бинаско 23 км.

4. Стоянка такси в аэропорту Линате: расстояние до Бинаско 30 км.

5. Стоянка такси в аэропорту Мальпенса: расстояние до Бинаско 62 км.

НА АВТОМОБИЛЕ

1. Из центра Милана и с объездных дорог Милана следовать в направлении А7 Генуя, выехать на автостраду А7 в Ассаго, затем выехать с неё на первом выезде Бинаско; следовать в направлении Казорате/Новильо; на круговом перекрёстке выехать на первом съезде (чтобы вернуться назад), затем повернуть направо при первой возможности (ул. Манцони (via Manzoni), напротив пункта сбора оплаты за автостраду), затем следовать по улице Неруда (via Neruda).

2. Из Генуи ехать по автостраде А7 и выехать в Бинаско.

3. Из Турина ехать по дороге Турин-Милан (А4), затем следовать по западной объездной дороге (см. выше) либо по дороге Турин-Пьяченца (А21), в Торлоне выехать на дорогу А7 Генуя-Милан, выход Бинаско.



ЭКСПОЗИЦИЯ

Коллекция музея (около 200 машин) выставлена в шести залах, каждый из которых рассказывает об отдельном периоде двадцатого века.

НА ЗАРЕ ЗАРОЖДЕНИЯ

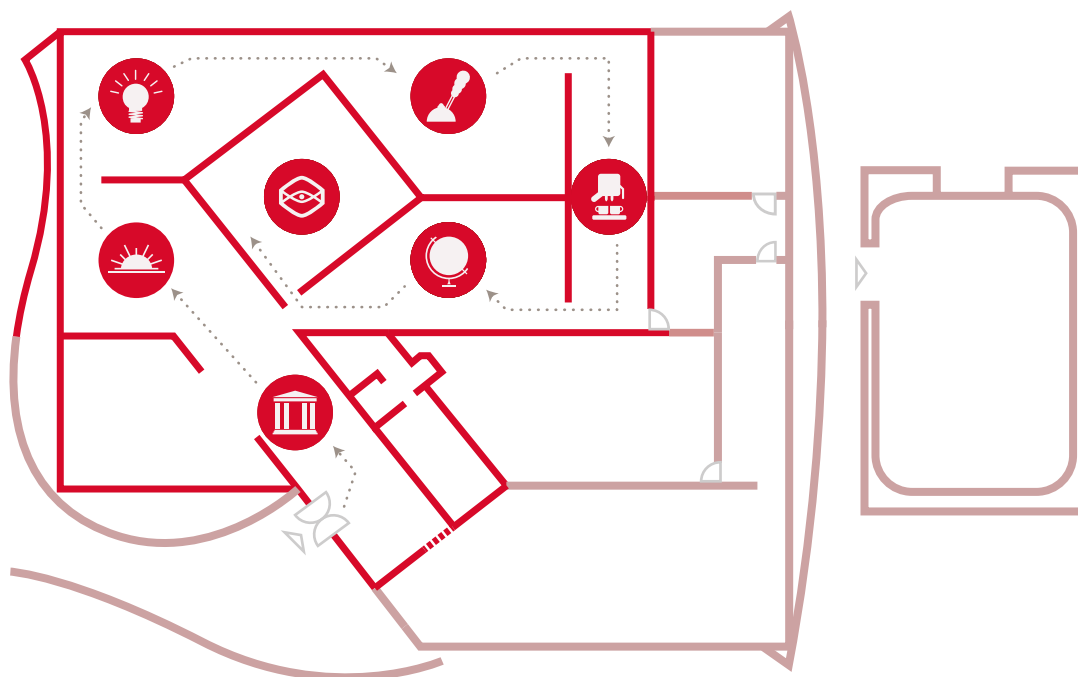


Стиль Либерти, характерные черты Прекрасной эпохи определяют внешний вид машин этого периода, декоративные элементы которого можно назвать синтезом обычаев и нравов эпохи, где главенствует экзотизм повседневной жизни элиты, какой она была в воображении обычных людей.

ЭПОХА РАЦИОНАЛИЗМА



Строгость рационализма передаётся стилистической простотой машин, декоры исчезают, оставляя место чётким линиям, геометрия которых диктуется историческим периодом. Машины также ощущают дух времени и отражают новые веяния эпохи.



ИЗОБРЕТЕНИЕ РЫЧАГА-ЛЕВЕРА



Культурно-социальные изменения эпохи, влияние на которые оказал американский стиль, отражаются в дизайне машин: музыкальный проигрыватель, автомобили, здания становятся источником вдохновения для создателей новых изделий. Рычаг-левер и несомненное качество продукта, которое обеспечивается данной технологией, превращает кофе эспрессо в культовый напиток.

ПОД ФЛАГОМ ДИЗАЙНА



Оптимизм 60-х проникает также и в мир кофеварочных машин: яркие цвета, новые формы и материалы являются автографом дизайнеров, которые ознаменовали эту эпоху. Машин, оснащенные объёмным электронасосом, устанавливают новые стандарты для кофе эспрессо. Производственная технология становится индустриализированной, обеспечивая достижение новых коммерческих горизонтов: растущие объёмы производства и продаж позволяют внедрить эспрессо в каждый бар.

МЕЖДУНАРОДНОЕ ЗНАЧЕНИЕ



Рынки расширяются: эспрессо выходит за пределы Европы на мировой уровень, позволяя кофеварочной машине стать символом марки Made in Italy. Электроника ещё больше упрощает использование машины и гарантирует лучшие рабочие характеристики. Процесс интернационализации рассказывается в картинках, которые сменяют друг друга на экранах 14 мониторов, окружая и захватывая посетителей на фоне карты мира.

ПРИХОД НОВОГО ТЫСЯЧЕЛИТИЯ



Минимализм является обязательным атрибутом и мир кофеварочных машин подстраивается под него: чистые чёткие линии, эффектные почти сатинированные материалы характеризуют современный дизайн. В центре музея MUMAC находится впечатляющий вид “взрыва”, который позволяет узнать, что находится внутри кофеварочной машины, и завершает это путешествие во времени и в историю.



ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ

Для того, чтобы
увеличить
использование
потенциала музея,
разрабатываются
различные проекты для
новых групп
посетителей:
Школы
Университеты
Семьи

MUMAC это не просто обзор профессиональных кофеварочных машин, но и **мультисенсорный мир открытий и знаний**, путешествие в историю кофе эспрессо и его машин, используя звуки, формы, цвета и вкус. Богатейший исторический архив в цифровом формате, поиск в котором осуществляется посредством сенсорного экрана, позволяет обогатить знания и познакомиться, в зависимости от своих интересов, с документами, старинными фотографиями, патентами и рекламным материалом того времени.



АКАДЕМИЯ

Деятельность АКАДЕМИИ осуществляется в Учебном центре и Дегустационном зале.

Типы предлагаемых курсов:

Для профессионалов

Для любителей

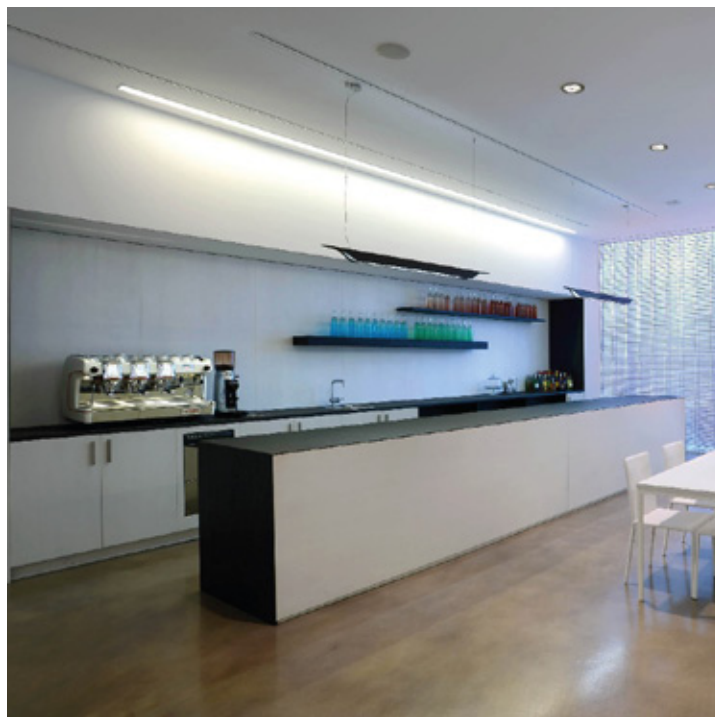
Смотрите обновляемый календарь событий:

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

Академия MUMAC

это место, где культура кофе становится отличительным признаком предложения MUMAC, а теоретическое и практическое обучение современному кофейному делу состоит из разнообразных предложений, как для профессионалов и любителей, так и для компаний, желающих провести уникальные и оригинальные командообразующие мероприятия.

www.academy.mumac.it



СТРУКТУРА

Почти 1.000 кв. м. предоставляется в распоряжение для персонализированного оформления и проведения корпоративных мероприятий в музее MUMAC, в помещениях различного метража как на первом этаже, так и снаружи в прилегающем павильоне, который

СТОЙКА АДМИНИСТРАТОРА



Основные линии, определяющие структуру музея, начинаются здесь: два рабочих места, шкафы и приспособления, рассчитанные на хранение одежды 200 посетителей, витрины для экспозиции книг и сувениров MUMAC являются отличительными элементами, которые встречают посетителей и сопровождают их до самого входа в уникальный мир кофе.

КОФЕЙНЯ



Кофейня, такая же минималистическая и простая по стилю, как и другие помещения, является основным местом встречи, диалога и обмена мнениями. Помимо приветственного кофе для посетителей, которое обеспечивается комплексным оснащением кофейни начиная от профессиональной кофеварочной машины эспрессо M100, здесь можно организовать также шведский стол для неформального обеда или для элегантного вечернего коктейля.



УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР



Место ознакомления (практического и теоретического) с современным миром кофеен: взаимосвязанное и функциональное. Зона, отведённая для практики, оснащена двумя местами лекторов, которые могут сниматься уже установленными телекамерами, и 6 укомплектованных рабочих мест; зона, отведённая под теорию, оснащена партами, местом для преподавателя и экраном для просмотра дидактических материалов или прямой трансляции с мест лекторов. Центр, разработанный для специалистов сектора, сегодня открыт также и для любителей кофе и всех тех, кто хочет углубить свои познания в области кофе эспрессо.

ВРЕМЕННЫЙ ЗАЛ



Современное просторное помещение в нейтральном стиле, характеризующееся абсолютной универсальностью, которое может принять до двухсот человек. Просторный зал становится идеальным местом для проведения мероприятий различного типа. Дополнительно, при необходимости, может быть установлена сцена размером примерно 3 x 1,60 м. Беспроводные микрофоны, экран, трибуна, аудиосистема делают этот зал идеальным для проведения конференций, переговоров, мероприятий для сплочения коллектива, а также для корпоративных ужинов и обедов.

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ЗАЛ

100

Прилегаемый к музею Зал 100 является самым просторным помещением нашего комплекса. Он легко персонализируется в зависимости от требований клиента и обеспечивает глубокое эмоциональное воздействие. Белые стены создают высокий контраст, становясь идеальным обрамлением для видеопроекций и световой анимации. Подходит для переговоров, презентаций продукции, показа мод, рекламных кампаний.



Второй этаж
На верхнем этаже
находится
конференц-зал с видом
на музей и
дегустационный зал
для курсов обучения.

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЗАЛ



Предоставить инструменты для научного рассмотрения удовольствия от кофе эспрессо: такова задача дегустационного зала. Это помещение предназначено для чувственной оценки посредством применения различных методов и предоставляется в распоряжении дегустационной комиссии специалистов либо для проведения мероприятий по сплочению коллектива или курсов для любителей. Универсальность использования, техническая поддержка и профессионализм наших инструкторов позволяет получить в дегустационном зале уникальный чувственный опыт.

КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ



Зал для проведения мероприятий организационно-управленческой направленности расположен на втором этаже, обеспечивает конфиденциальность и комфорт. Высокотехнологичное оснащение и великолепный вид на музейную выставку делают его идеально подходящим для проведения корпоративных мероприятий до 25 человек.

ПРИЯТНОГО ПОСЕЩЕНИЯ

MU
MAC

ПРОДОЛЖАЙТЕ СЛЕДИТЬ ЗА НАМИ на



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



MUMAC



MUMAC.IT