

Profesyonel Amatörler

Sinema ve müzik sistemleri, gelişmiş kameralar, bahçe için sıcak su küvetleri, espresso makinaları hatta bira çeşmeleri... Son birkaç yıl içinde ev-dışı tüketim ile sınırlı kalan birçok profesyonel ürün ve sistem artık evin içinde; amatörlerin kullanımında. Bunun bir sebebi evin tüketimin yeni kalesi haline gelmesi, ailelerin tüketimden kısıtları dönemlerde dahi eve yatırım yapmaya devam etmeleri. Diğer bir sebebi ise temel ihtiyaçlarını karşılayan bireyin yeteneklerini geliştirmek istemesi ve kendisini hiç olmadığı kadar güçlü hissetmesi. Artık herkes fotoğrafçı, yazar, direktör, dekoratör, gurme, şef, degustatör... Evde sushi yapmak beslenmenin çok ötesine geçen bir motivasyondan besleniyor: "Ben de yaparım" hissiyatını yaşamak, kendini daha becerikli hissetmek, bireysel potansiyelini en yüksek seviyeye taşımak.



Maslow'un ihtiyaçlar piramidinin tam tepesine dokunan bu motivasyon, herkesi içermese de, harcamaya hazır bir tüketici grubunu ilgilendirdiği için çekici bir pazar anlamına geliyor. Ve doğal olarak farklı sektörlerden şirketler "amatörleri profesyonelleştiren" ürünler sunmaya başlıyor. Ev söz konusu olduğunda ise ilk hedef kitle kadın. Buradan hareketle, Profesyonel Amatörler eğilimin ilk ve en güçlü semptomlarını kadınlara yönelik kategorilerde görmek şaşırtıcı değil.

Electrolux tarafından geliştirilen "Inspiro" fırın devrimsel bir ısı ayarı sistemine sahip. Bu sistem pişirme işleminden her zaman en iyi sonucun alınmasını sağlıyor. Sistem nasıl çalışıyor? Bildiğimiz klasik fırın içindeki ısıyı basit bir termometre ile ölçüyor ve termostat ile ayarını yapıyor. Böylece yemeğin kullanıcının belirlediği sabit ısıda pişmesini sağlıyor. Inspiro ise yemeği kendi belirlediği ideal ısıda pişirmek için gerekli enerji tüketimini ve süreyi gelişmiş sensörleri ve database'inde bulunan yüzlerce kombinasyon sayesinde hesaplıyor. Electrolux Genel Müdürü Hans Stråberg fırının bu özelliğini dijital kameraların odağına benzetiyor. Fotoğraf makinesi hedeflenen objeye nasıl odaklanıyor ve birkaç ayarı birden yapıyorsa Inspiro da pişirdiği yemeğe aynı şekilde odaklanıyor. Buradan hareketle görsel iletişimde Inspiro dijital kamera ile ilişkilendiriliyor.

Inspiro'nun bir diğer özelliği ise turbo ve ızgara gibi klasik pişirme ayarları yerine yemeğin türüne özel ayarlar sunması: Fırın panelinin üzerinde hamur işi, et, hazır yemek, fırın yemekleri ve pizza kategorileri yer alıyor. Örneğin, güveçte kuzu kol pişirmek isteyen kullanıcı "fırın yemekleri" ayarını seçiyor. Sonra "az pişmiş", "orta pişmiş" ve "iyi pişmiş" seçenekleri arasından birini seçiyor. Bu iki girdi üzerine Inspiro güvecin hangi rafa yerleştirilmesi gerektiğini gösteriyor. Fırın gerekli hesaplamaları yapıyor ve pişirme süreci içinde farklı ısıtma yöntemlerini -kullanıcının haberi dahi olmadan- devreye alarak mükemmel sonucu elde ediyor. Ürünün geliştirme aşamasında Electrolux ile birlikte çalışan ünlü şef Christian Mittermeier Inspiro'nun sıradan kullanıcıyı profesyonel şefe dönüştürdüğünü belirtiyor.

Profesyonel Amatörler sadece evde tüketimi ve kadınları ilgilendiren bir eğilim mi? Tabii ki hayır. Kendini geliştirme motivasyonu yaş veya cinsiyet grupları ile sınırlanmayacak bir motivasyon. Bu eğilim farklı ürün kategorilerinde profesyonellere yönelik çalışan şirketler için yepyeni bir hedef kitle anlamına geliyor.