

ENTERIJERSKO RJEŠENJE ENTERIJERA RESTORANA U ZGRADI RADNIČKOG UNIVERZITETA**INTERIOR DESIGN OF A RESTAURANT IN THE WORKER'S UNIVERSITY**

Jovana Jovičić, *Fakultet tehničkih nauka, Novi Sad*

Oblast – ARHITEKTURA

Kratak sadržaj – Glavni cilj projektnog zadatka na kome se zasniva istraživački rad jeste upoznavanje metodologije procesa projektovanja unutrašnjih prostora i svih faza razvoja prilikom projektovanja enterijera. Detaljnim istraživanjem obuhvaćene su teme analize i valorizacije konteksta, postavke prostornog rješenja, arhitektonske konstrukcije, upotrebe i dizajna svjetla kao i materijala u enterijeru. Kako bi se na što bolji način upoznali prostori javne i komercijalne namjene i izučile kompleksne prostorne cjeline, izabrana je tipologija restorana sa lokacijom u zgradi Radničkog univerziteta.

Ključne reči: *Enterijer, restoran, Radnički univerzitet*

Abstract – The main goal of this thesis research is to get familiar with the interior design process and all of its phases. The detailed research covers the topics of analysis and valorization of the context, functions, architectural construction, use and design of light as well as materials in the interior. In order to learn about public and commercial spaces and also study complex units, this thesis is based on restaurant typology, with a location in the Workers' University.

Keywords: *Interior design, restaurant, Workers' University.*

1. UVOD

Ugostiteljstvo predstavlja jednu od najdinamičnijih industrija na svijetu, čineći restorane najrasprostranjenijom tipologijom. Restoran je ugostiteljski objekat, namijenjen pružanju usluga (priprema i usluga hrane i pića), organizovan na principu razdvojenosti proizvodnog i uslužnog dijela. Može se nalaziti odvojeno, ili u sklopu hotela ili drugog objekta. Organizaciono, restoran se dijeli na uslužni u kuhinjski dio. Uslužni dio obuhvata prostor namijenjen direktnom uslužnom procesu, dok kuhinja obuhvata odijeljenja u kojima se vrši priprema hrane [1].

Projektni zadatak podrazumijevao je prostorno i enterijersko rješenje restorana koji bi zauzimao prostore suterena, prizemlja i mezanina uz mogućnost prisvajanja i neke od etaža iznad.

Bilo je potrebno definisati prostorno - funkcionalne cjeline restorana kao što su magacini, kuhinja sa svim pratećim sadržajima, sale za ručavanje, bar i toalete uz

zadržavanje postojeće konstrukcije objekta. Pored programskog rješenja, zadatakom je bilo predviđeno riješiti i ekonomski ulaz u kuhinju i vezu sa javnim prostorom.

2. PRISTUP TEMI

Činjenica je da ograničenja sa kojima se arhitekta susreću prilikom projektovanja ovakvih tipologija, zapravo daju istoj kompleksnost ali i autentičnost. Paralelno razvoju tehnologije, tehnike i pojave novih materijala, sve više težimo ka izlasku iz tradicionalnog okvira projektovanja, kako bi za krajnji rezultat imali objekat koji će se izdvojiti od ostalih. Iako je u prošlosti najbitniji element jednog restorana bio meni i kuhinja koja se služi, danas su to enterijeri i novi zanimljivi koncepti.

Analizom navedenih primjera dolazi se do zaključka da je nemoguće naći dva potpuno identična objekta. Nakon istraživanja i poređenja, izabrani su primjeri koji su se svim ili nekim elementima izdvojili od drugih, bio to koncept, lokacija ili materijali dominantni u enterijeru.



Slika 1: *Primer - prikaz enterijera restorana - Noma 2.0 [4]*



Slika 2: *Primer - prikaz eksterijera restorana – Noma 2.0 [5]*

NAPOMENA:

Ovaj rad proistekao je iz master rada čiji mentor je bila dr Ivana Miškeljin, red. prof.

3. KONCEPT

Nakon detaljnog istraživanja i analize same tipologije, glavni koncept kojim smo se vodili prilikom projektovanja bila je osnova wabi – sabi i organske arhitekture.

Wabi – sabi je budističko učenje koje prihvata prolaznost i nesavršenost svega što nas okružuje. Legenda kaže da je nastao sredinom 16. vijeka kada je Sen no Rikyu, želeći da nauči sve o čajnoj ceremoniji, otišao kod majstora čaja Taken Joo, i od njega kao prvi zadatak dobio da pospremi baštu. Nakon što je završio, protresao je drvo trešnje i tako "narušio" savršeno urednu baštu [2].

Iako legenda, ova priča na simboličan način prikazuje karakteristike wabi – sabi učenja. Hrapavost, asimetrija, jednostavnost, štednja, skromnost i intimnost predstavljaju glavne osnove kojim se vodi ovaj stil u arhitekturi. Teži se ka usvajanju minimalističkih i skromnih elemenata, prirodnih materijala i oblika. Tadao Ando je wabi – sabi opisivao kao japansku umjetnost pronalaženja ljepote u nesavršenosti i dubini prirode, kao i prihvatanja prirodnog ciklusa rasta, propadanja ili smrti [3].

Upravo to je bilo i glavno polazište prilikom projektovanja restorana. Ideja je bila osmisliti jednostavan, otvoren prostor, sa što više prirodne svjetlosti i prirodnih materijala. Zamišljen je restoran ispunjen zemljanim i prirodnim tonovima, kao i jednostavnim elementima enterijera koji se međusobno dopunjuju.

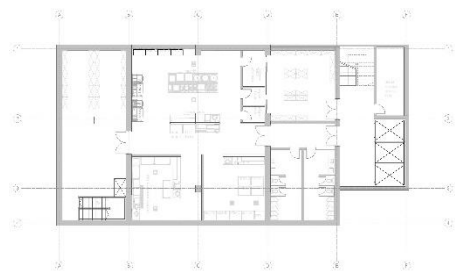
Pored programske strukture, potrebno je bilo definisati i stil kuhinje koja će se služiti. Blizina univerzitetskog kampusa i centra grada inicirala je odabir kuhinje odgovarajuće kako za dnevnu, tako i za noćnu varijantu. Španska kuhinja bila je izbor za prizemlje, gdje su se služili tapasi, dok se glavni restoran nalazi na spratu.

3.1. OPIS PROSTORNOG RJEŠENJA

Projektnim zadatkom bilo je predviđeno rasporediti sve funkcionalne cjeline restorana na tri etaže: suteran, prizemlje i prvi sprat.

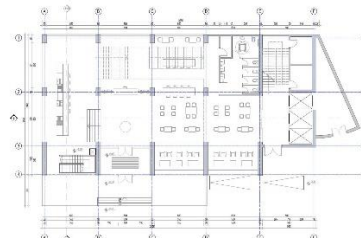
Vodeći se karakteristikama wabi – sabi arhitekture, prostor restorana zamišljen je kao čist i fluidan, što je zahtijevalo smještanje kuhinje i svih pratećih prostorija u suterenu. Tako se pored glavnog prostora za pripremu hrane, u suterenu još nalaze i magacini i ostave, prostor za otpad, kao i svlačionice i toaleti za zaposlene.

S obzirom da ova funkcionalna cjelina restorana zahtijeva veliku higijenu, čitav prostor je podijeljen na dvije cjeline, odnosno čist i prljav blok.

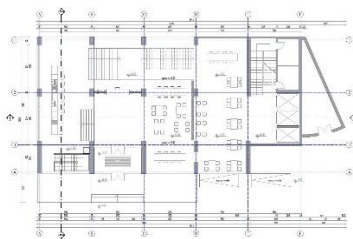


Slika 3: Prikaz osnove suterena

Glavni dio restorana, raspoređen je na prizemlje, galeriju i prvi sprat. Kako je prizemlje namijenjeno za opušteniju, dnevnu varijantu, isprojektovan je čist prostor, sa nivelacijskom podijelom restorana na bar i prostor za ručavanje. Bar je rezervisan isključivo za pića i obuhvata 10 mjesta dok je restoranski dio izborom mobilijara jasno podijeljen na dio za ručavanje, zatim prostor namijenjen za veće okupljanje (8 do 10 osoba) i "lounge" zonu. Isti narativ se širi i na galeriju, koja zauzima manji prostor ali koja je u potposti namijenjena prostorima za ručavanje i velikim proslavama.



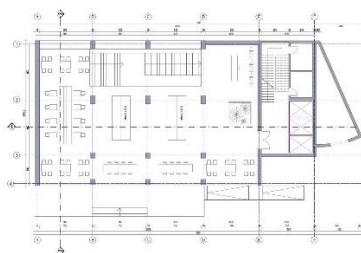
Slika 4: Prikaz osnove prizemlja



Slika 5: Prikaz osnove galerije

Dok prizemlje pripada "casual dining" tipu, sprat restorana predviđen je za intimniju varijantu i drugačiji stil kuhinje. Prateći čistu prostornu organizaciju, isprojektovan je prostor bez fizičkih pregrada, i time dobijena mogućnost za inkorporaciju open-kitchen koncepta.

Pozicioniranjem kuhinje u centralni dio, kuvari mogu u svakom momentu da budu u interakciji sa gostima i upoznaju ih sa različitim načinima pripreme hrane.



Slika 6: Prikaz osnove prvog sprata

3.2. MATERIJALIZACIJA

Primarni materijali korišćeni u oblikovanju enterijera birani su tako da ispoštuju čitav koncept organske arhitekture. Vodeći se idejom da enterijer bude sveden i minimalistički, korišćeni su prirodni materijali i tonovi kao što su beton, drvo i kamen. U prizemlju su to svijetliji tonovi betona i drveta, dok je bar urađen u mermeru kako bi se akcentovao isti.

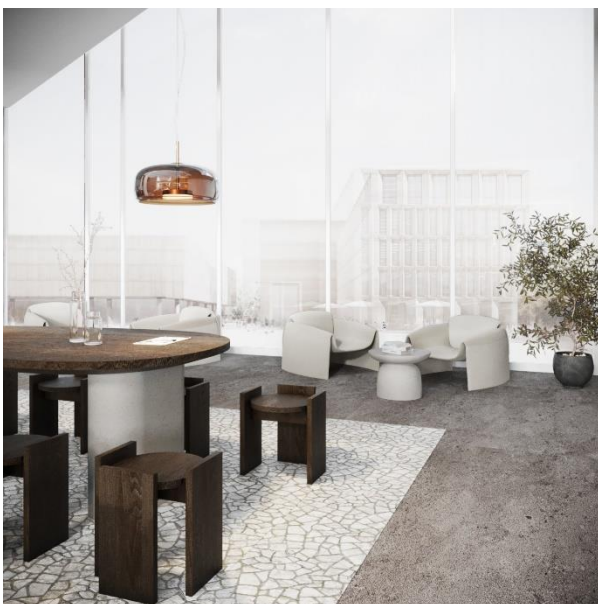


Slika 7: Prikaz enterijera restorana

Sa druge strane, ideja za materijalizaciju sprata dobijena je od japanskog restorana Kan, pa tako dominiraju tamnije i zagašenije nijanse materijala. Kuhinjska ostrva su obložena imitacijom kamena, dok u ostatku prostora dominira drvo.

Pored materijalizacije zidova i podova, velika pažnja je posvećena i materijalizaciji namještaja na svim nivoima, tako da zajedno daju sveden i miran prostor. Korišćena je kombinacija dvije nijanse drveta i dvije nijanse tkanine.

Zahvaljujući velikim prozorskim otvorima sa svih strana, materijalizacija enterijera savršeno odgovara i dopunjuje igru svjetlosti i sijenke.



Slika 8: Prikaz enterijera restorana

4. ZAKLJUČAK

Zahvaljujući razvoju tehnologije, pojavom novih materijala i promjenom načina života, svjesni smo činjenice da ranija mjesta socijalizacije sada preuzimaju druge tipologije. Iako su u prošlosti restorani bili namijenjeni samo za specijalne prilike, danas oni predstavljaju najdominantniju tipologiju ugostiteljske industrije.

Iako je vrsta kuhinje nekada bila glavni element po kojim su se restorani izdvajali jedni od drugih, danas se vlasnici takmiče da smisle što zanimljiviji i drugačiji koncept, pa tako imamo restorane pod morem, u cirkusu ili zero-waste restorane. Svaki od njih akcenat stavlja na drugi element koji ga razlikuje od ostatka.

Sve to zajedno stvara kompleksnu tipologiju, zadajući arhitektama težak zadatak kada je u pitanju projektovanje.

Restoran u zgradi Radničkog univerziteta, zamišljen je tako da isprati karakteristike organske arhitekture, kako u prostornom tako i u enterijerskom smislu. Ideja je bila stvoriti prostor koji će na najbolji mogući način odgovoriti na projektni zadatak ali se i svojim konceptom i materijalizacijom izdvojiti od drugih. Poštovanjem wabi-sabi arhitekture, isprojektovan je restoran koji akcenat stavlja na nesavršenost i jednostavnost.

6. LITERATURA

- [1] Zakon o ugostiteljstvu, <https://www.paragraf.rs/propisi/zakon-o-ugostiteljstvu.html>, posjećeno juna 2022. godine
- [2] Istorija wabi-sabi učenja, <https://wabisabilife.cz/en/wabi-sabi-history/>, posjećeno avgusta 2022. godine
- [3] Istorija wabi-sabi učenja, <https://wabisabilife.cz/en/wabi-sabi-history/>, posjećeno avgusta 2022. godine
- [4] Noma 2.0, <https://www.archdaily.com/902436/noma-big>, posjećeno avgusta 2022. godine
- [5] Noma 2.0, <https://www.archdaily.com/902436/noma-big>, posjećeno avgusta 2022. godine

Kratka biografija:



Jovana Jovičić rođena je u Zvorniku, Bosna i Hercegovina 1995. god. Osnove studije arhitekture na Fakultetu tehničkih nauka je upisala 2014. godine, a završila 2020. Iste godine upisuje master smer na Fakultetu tehničkih nauka – Dizajn enterijera. Kontakt: jovanajovic95@yahoo.com