

**ENTERIJER RIBLJEG RESTORANA U SKLOPU RADNIČKOG UNIVERZITETA U NOVOM SADU****INTERIOR DESIGN OF FISH RESTAURANT AT RADNICKI UNIVERZITET, NOVI SAD, SERBIA**Stefan Đokić, *Fakultet tehničkih nauka, Novi Sad***Oblast – ARHITEKTURA I URBANIZAM**

**Kratka sadržaj** – Tema istraživanja kao i sam zadatak rada, zasniva se na naučno istraživačkom radu na primeru dizajniranja enterijera ribljevog restorana u Novom Sadu. Rad se fokusira na temu implementacije ribljevog restorana u sklop savremene arhitekture i višespratnice nove generacije, kako bi funkcionisali kao neraskidiva celina. Osim toga, ovim istraživanjem je obuhvaćena analiza različitih faktora koji utiču na postizanje adekvatne atmosfere prostora, kao i delikatno odabrani materijali, čijim kombinovanjem postizemo sintezu modernog i tradicionalnog. U radu je približena retrospektiva formiranja restorana od njegove prvobitne forme pa sve do onoga što predstavlja danas. U radu se osvrćemo na projektantski zadatak dizajniranja ribljevog restorana u sklopu zgrade Radničkog univerziteta u Novom Sadu sa jednim primerom kako bi se prostor mogao unaprediti i kako bi se ostvarila kvalitetnija veza između prostora restorana i njegovih korisnika.

**Glavne reči:** Riblji restoran, enterijer, funkcionalnost, principi formiranja prostora.

**Abstract** – The research topic, as well as the task of the master's thesis, is based on scientific research work on the example of designing the interior of a fish restaurant in Novi Sad. This thesis focuses on the topic of implementing a fish restaurant as part of modern architecture and multi-story buildings of the new generation, so that they function as an inseparable whole. In addition, this research includes the analysis of various factors that influence the achievement of an adequate atmosphere of the space, as well as delicately selected materials, by combining which we achieve a synthesis of modern and traditional. The thesis provides an approximate retrospective of the restaurant from its original form to what it represents today. In this paper, we look at the design task of designing a fish restaurant within the building of the Radnicki University in Novi Sad with one example of how the space could be improved, in order to create a better connection between the restaurant space and its users.

**Key words:** Fish restaurant, interior, functionality, principles of space formation.

**NAPOMENA:**

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

**1. UVOD**

Predmet rada jeste izrada idejnog rešenja ribljevog restorana u prizemlju Radničkog univerziteta u Novom Sadu. Projektorni zadatak je podrazumevao istraživanje lokacije, definisanje novog prostora, pa i inkorporaciju elemenata koji karakterišu izabranu namenu prostora u datu celinu kao npr. svetlost i refleksija – asocijacija na vodenu površ, biljake u enterijeru – asocijacija na morske alge i drugo bilje. Pored toga, bilo je potrebno osvrnuti se i na različite vrste materijala, osvetljenja, analizu korisnika, njihovih potreba, kao i na uticaj atmosfere u prostoru na korisnike.

Istraživački deo rada, potkrepljen je temama koje se odnose na elemente direktno primenjene u samom projektu, kako bi se koncepcija transformacije prostora što bolje približila i kako bi se istakla njena važnost. Stoga se u radu daje osvrt na primeru razvoja restorana, počev od njegove prvobitne forme pa do restorana kakvog ga danas poznajemo. Način na koji se funkcionalna šema i organizacija enterijera restorana razvijala zajedno sa svim važnim pravcima u umetnosti, kulturi i društvu, kao i u svim prostorima koji ga čine celinom, su neki od pristupa za formulaciju teme master rada.

**1.1. PREDMET I CILJ ISTRAŽIVANJA**

Osnovni zadatak projekta predstavlja dizajniranje i organizacija enterijera ribljevog restorana po savremenim socijalnim, ekološkim i ekonomskim principima. Projektorni zadatak, ima za cilj da na grafički način i uz niz vizuelnih prikaza dočara transformaciju prostora. Osnovni koncept bilo je ostvarenje veze između korisnika i prostora restorana. Lokacija restorana u odnosu na grad Novi Sad, kao i istorija objekta u kome je smešten već su sami po sebi veliki potencijal za okupljanje i socijalizaciju ljudi. U odnosu na to se javlja potreba za prilagođavanjem prostora i akumulacijom većeg broja ljudi na jednom mestu. Kako smestiti temu ribljevog restorana, rezervisanog za primorske i priobalne krajeve sa atmosferom porodičnog i intimnog u jedan moderan globalistički objekat predstavljalo je značajno pitanje i izazov, na kome počiva celokupan koncept i princip rešavanja samog zadatka.

Osnovni zadatak projekta vezao se za potrebu adekvatnog opremanja prostora, kao i ispunjavanja svih neophodnih standarda. Prostor treba biti takav da zadovolji kriterijume funkcionalnosti, da bude prostran, osvetljen i konceptualno rešen.

Cilj projekta je bilo postići atmosferu u kojoj bi se korisnici osetili kao da su blizu vode, prirode i svega onoga što predstavlja ovakav tip restorana, a sa druge strane sačuvati postojeći prostor koji počiva na principima modernog enterijera i stvaralaštva. Iz svega ovoga, uz postupak istraživanja, kombinovanjem dobijenih parametara proizašao je prostor koji nudi kvalitetan ambijent koji ispunjava potrebe i želje korisnika, kako u funkcionalnom tako i u estetskom smislu.

## 1.2. TIPOLOGIJA

*A great restaurant is one that just makes you feel like you're not sure whether you went out or you came home and confuses you. If it can do both of those things at the same time, you're hooked.*

- Danny Mayer

## 2. BILJKE U ENTERIJERU

Potreba za obogaćenjem jasno je iskazana time što arhitekti uvode zidove od prirodnog kamena, mozaike, murale i polihromiju, kao i time što je zelenilo postalo neizostavni deo enterijera i eksterijera objekta. Umetnost vezivanje zgrada i drveća zasniva se na tome što drveće prenosi svoje bogatstvo na zgrade, dok zgrade ističu arhitektonske osobine drveća, pa tako zajedno čije jedinstvenu kompoziciju.

Kako definisati pojam restorana koji je pandan modernog doba, kada se njegovi koreni vezuju još za sami početak kulturne ljudske istorije?

Definicija podrazumeva neophodnu analizu na osnovu koje bismo mogli izvesti zaključke, pa tako tehnički i etimološki gledano izraz restoran potiče od francuske reči za obnavljanje energije ili snage. Tako bismo ga i danas mogli nazvati, da nije došlo do brojnih promena koje su pored osnovne funkcije – obedovanja, restoranima dodali i druge epitete, pa je u skladu sa današnjim životnim tempom, njegova funkcija daleko šira. Danas, restoran ne samo da je mesto predviđeno za obedovanje, on je i mesto socijalizacije, porodičnih proslava i okupljanja, kao i poslovnih sastanaka. Posmatrano sa sociološkog aspekta, restorani mogu predstavljati i statusni simbol, odnosno nositi etiketu staležnog rangiranja, a u svemu tome enterijerski dizajn igra jako veliku ulogu. Takođe, restorani postaju i kulturna mesta razvojem kinematografije i filmske industrije. Njihov enterijer postaje opšteprihvaćen oblik prepoznavanja vrednosti lokala, pa su tako neki od najpoznatijih filmova i serija plasirali i obogatili veliki broj manjih, do tada neprimetnih restorana.



Slika 1. Riblji restoran – Barselona, vizuelni prikaz, izvor: Moj enterijer – internet stranica



Slika 2. An'garden Café / Le House, izvor: ArchDaily

U većini slučajeva dizajn enterijera je baš ono što mu samo ime i obećava – stvaranje i kreiranje unutar struktura u kojima živimo i radimo, i to na način da nam u tim prostorima bude prijatno, udobno, i da nas zadovoljava i estetski i fizički. Ono što je posebno zanimljivo, a pomalo i paradoksalno, jeste u kojoj meri taj proces zapravo zavisi i od spoljašnjeg sveta koji unosimo u unutrašnjost. Drvo, kamen, čak i životinjski paterni, mali su naklon i poštovanje prirodi koja nas okružuje i koju volimo da unesemo i u sam prostor jer suštinski jesmo deo nje i ona nas. Pored različitih komada i elemenata koje možemo da napravimo od prirodnih materijala, možda najznačajniji spoj spoljašnjeg i unutrašnjeg sveta je dekoracija koju činimo unoseći biljke u prostor koji je čovek napravio i koji on kontroliše, jer zaista kada je dobar dizajn u pitanju bilo da se radi o prostoru za život ili rad, važnost biljaka u svakodnevici je neprocenjiva i čini naš prostor daleko prijatnijim mestom za dnevno obitavanje i dobar dizajner zna da nikada nije pitanje da li uneti biljke u prostor, već samo koje i kako to najbolje učiniti.

## 3. MATERIJALI U ARHITEKTURI

Materijali, kao instrument kojim autor saopstava svoje ideje i smešta ih u prostor i vreme, predstavljaju stalnu temu arhitekture, još iz vremena vitruvijanske trijade (firmitas).

**Prirodni kamen** spada u ekološki pogodne i zelene materijale upravo iz razloga što se vadi iz zemlje. Nisu mu potrebni drugi materijali niti obrade hemijskim sredstvima kako bi se poboljšale njegove karakteristike. Ne sadrži nikakve otrove i hemikalije tako da je odličan za dizajn enterijera. Ovakav kamen može da se nađe u različitim teksturama i bojama, tako da je jako lako prilagodljiv bilo kom prostoru i njegovoj ton karti.

**Drvo** je materijal – nosilac primarne forme, što znači da se od njega oblikuju i grade originalni oblici koji utiču na oblikovanje u drugim materijalima, a naročito u graditeljstvu gde deluju na oblike i konstrukcije od metala. Drvo je verovatno jedan od najčešće korišćenih građevinskih materijala i to sa razlogom. Estetski je savršeno, jednostavno za obradu i upotrebu. Reciklirano drvo ima mnogo manji štetni uticaj na životnu sredinu od onog koje je tek posečeno. Osim što se koristi za izgradnju kuća, najkorišćeniji je materijal u izgradnji podova i nameštaja. Takođe je jedan od najtrajnijih materijala, što ga čini omiljenim među arhitektima.

**Metal** u enterijeru sve je više cenjen upravo zbog svoje snage, fleksibilnosti i relativno niske cene. Danas ga često možemo vidjeti na javnim i rezidencijalnim zdanjima. Najčešće se koristi za prekrivanje fasada i eksterijera zgrada, ali može se vidjeti i na drugim mjestima kao i u unutrašnjosti zgrade ili kao dio dekora određenih prostorija u domu.

Izuzetno je otporan na hrđu i korozivno okruženje, tako da su naširoko koristi u hrani i hemijskoj industriji. Veoma je popularan zbog lakoće procesuiranja, termalne izdržljivosti i prilagodljivosti.

Upotrebljava se na razne načine u arhitekturi, dizajnu eksterijera kao i pri dizajnu metalnog namještaja. Ploče od metala proizvode se uglavnom od aluminijskih, bronzne, nehrđajućeg čelika i titanijuma.

#### 4. RIBLJI RESTORAN

Kao specijalizovan tip restorana izdvaja se riblji restoran. Ovakav restoran je specijalizovan za morsku kuhinju i jela od morskih plodova, kao što su riba i školjke. Jela uključuju i slatkododnu ribu. Pored navedenih proizvoda u okviru restorana priprema se i sushi jela.



Slika 3. Slika jela od morskih plodova, izvor: internet

#### 4.1. OPŠTI PODACI O LOKACIJI

Lokacija predmetnog objekta se nalazi u samoj okolini centra grada Novog Sada, na uglu Stražilovske i Vojvodanskih brigada. Na ovoj lokaciji se nalazi zgrada Radničkog univerziteta u čijem sklopu prizemlja i sprata bi bio smešten riblji restoran. Položaj i otvorenost objekta prema spoljašnosti je maksimalno iskorištena.

Postojeća AB konstrukcija objekta predstavlja jedine delove koji zatvaraju formu objekta, svi ostali vidljivi delovi su pokriveni fasadnim staklenim platnima koja omogućavaju ulazak sunceve svetlosti i pogled prema ulici.

S obzirom na to da se objekat nalazi u okolini samog centra grada i da se u blizini ne nalazi restoran sličnog koncepta i namene, nema sumnje da je lokacija idealna. U samoj okolini se nalazi pozorište, bioskop, izvršno veće, crkva Imena Marijinog, Saborna crkva Sv Đorđa i mnoge druge značajne ustanove.

#### 4.2. KONCEPT PROJEKTA

Osnovni koncept objekta može se predstaviti kroz dva pravca razmišljanja.

Prvi pravac se vodi idejom simbolike u arhitekturi i predstavljanja prostora kroz različite varijante elemenata tako da upućuju na željenu suštinu. Ta suština se ogleda u atmosferi i doživljavanju prostora. Ono što se teži postući jeste da se osoba – korisnik prostora u okviru mora betona i novih modernih materijala i struktura ipak oseti kao da je ukrala delić vode, mora i prirode samo za sebe.

Drugi pravac je vezan za inkorporaciju ove tipologije u okvire modernog, savremenog objekta. Ideja se bazira na upotrebi različitih materijala koji će biti u skladu sa modernim pojmom enterijera, ali i u vezi sa prirodom. Cilj je bio predstaviti prostor, minimalističkim stilom, tako da materijali, osvetljenje, refleksija i prirodna dekoracija budu naratori celokupne priče. Ova dva navedena pravca se zajedno inkorporiraju u osnovni koncept i prvobitnu ideju enterijerskog rešenja prostora, pa tako kao jedan od rezultata i upotrebljenih elemenata imamo metalnu aluminijumsku strukturu na plafonu objekta, koja svojim talasastim prelamanjima simboliše vodu i asociira na funkciju i definiciju samog restorana.

#### 4.3. MATERIJALIZACIJA

Materijalizacija površina predstavlja izuzetno bitan faktor prilikom projektovanja. Pored izbora vrste materijala po boji, teksturi, kvalitetu, veoma je bitno prepoznati mesto gde će primena tog materijala doprineti celokupnom doživljaju prostora.

Osnovni koncept kojim se vodi ideja o prostornom boravku posetioca jesu prozračni, neutralni tonovi, kombinacija matirajućih materijala sa dizajnerskim elementima i materijalima visokog sjaja. Enterijeski prostor je osmišljen tako da ne opterećuje posetioce lokala, ali da svakako ostavi utisak jednog modernog, prepoznatljivog ugostiteljskog objekta.



Slika 4. Vizuelni prikaz prostora ribljeg restorana – 1, izvor: autorski rad

Zidovi su obloženi zidnim pločama od prirodnog kamena, zajedno sa stubovima i žardinjerama. Ove ploče su velikog formata, a sve površine definisane projektom popločane su od poda do plafona. Ploče se za podlogu lepe specijalnim lepkom. Materijal drveta igra veoma važnu ulogu u oplemenjivanju prostora. Dezen drveta je upotrebljen u popločavanju zida koji

naglašava kuhinjski deo prostora, ta površina je prekrivena medijapan - pločama.



Slika 5. Vizuelni prikaz prostora ribljeg restorana – 2, izvor: autorski rad

Za materijalizaciju plafona, kako bi se dobio efekat vode korišćen je lim od nerđajućeg čelika - zapanjujući materijal za refleksiju plafona. Zovu ga i vodeni lim, jer kao što naziv implicira, teče poput vodenog talasa, a zbog refleksije ima karakteristike ogledala. Nerđajući čelik je materijal koji se može savijati, seći laserom, zavarivati i perforirati, zato je dobar materijal za pokrivanje plafona, otporan na vatru, otporan na koroziju i lep.

Postavlja se tako što su ivice lima od nerđajućeg čelika sa talasastom vodom savijaju u preklopnom obliku i režu se rupe u preklopnim ivicama, a zatim se izrađena ploča može pričvrstiti na čelični okvir zida/plafona. Zadnja strana panela je ojačana kako bi se izbeglo spuštanje centra.

#### 4.4. OSVETLJENJE

S obzirom na to da je prostor u kome se restoran projektuje takav da je sa skoro svih strana uokviren velikim staklenim panelima, prirodno osvetljenje nije problem. U cilju postizanja boljeg osvetljenja prostora u zavisnosti od doba dana, primenjuje se kombinacija prirodnog i veštačkog osvetljenja.

Dobro osvetljenje stvara utisak prostranosti, topline i pruža osećaj dobrodošlice, što je jedan od prioriteta u ugostiteljstvu. Prirodno i veštačko osvetljenje, kao i boje kojima je prostor ispunjen, su u tesnoj vezi i doprinose doživljaju celokupnog prostora.

Kombinacijom većeg broja svetiljki postiže se jednaka osvetljenost čitavog prostora, tako da je ovaj koncept upotrebljen i u okviru predmetnog zadatka. U sklopu predmetnog zadatka korišćeno je više tipova osvetljenja: šinska rasveta, spot led svetla, visilice i zidne lampe.

#### 5. ZAKLJUČAK

U okviru ovog rada sadržano je više faza, analizirani su razni faktori koji utiču na proces dizajniranja prostora. Kroz analizu istorije razvoja tipologije datog objekta, preko materijala i osvetljenja, studija slučaja, pa do istraživanja koncepta i konteksta, stvorena je određena celina koja predstavlja odgovor arhitekta na zadatu temu.

Oživljavanje prostora elementima koji su bili deo istraživačkog procesa daje enterijeru energiju i imponantni karakter. Poštujući lokaciju na kojoj je objekat smešten, njenu morfologiju i karakteristike, postiže se odgovarajuća implementacija kreiranog u postojeći prostor.

Stavke kojima je arhitekta težio projektujući zadati restoran i koje predstavljaju ciljeve projekta su:

- učenje o primeni različitih materijala i njihovom kombinovanju
- značaj simbolike u arhitekturi
- adekvatna upotreba osvetljenja i refleksije
- spoj vegetacije i arhitekture i njegov pozitivan uticaj na čoveka.

Predstavljeno rešenje kao finalni rezultat postiže stvaranje prijatne atmosfere na različite načine, osim toga pruža mogućnost kvalitetne upotrebe prostora i udobnosti za njegove korisnike.

#### 6. LITERATURA I KORISNI ČLanci

- [1] Gordon Cullen – *Gradski pejzaž*
- [2] Vasilki Dragana, *Minimalizam u arhitekturi – materijali kao instrumenti percepcije nematerijalne realnosti*
- [3] *24 Časa arhitekture*, Milan P.

#### Kratka biografija:



**Stefan Đokić** rođen je 1990. god. Osnovne akademske studije završio je na Fakultetu tehničkih nauka, studijski program Arhitektura i urbanizam na Državnom univerzitetu u Novom Sadu. Student master studija FTN Novi Sad, smer „Dizajn enterijera“ masterirao je 2022. kod mentora prof. dr Ivane Miškeljin.