

PROJEKAT ENTERIJERA RESTORANA U ZGRADI RADNIČKOG UNIVERZITETA U NOVOM SADU**INTERIOR DESIGN OF THE RESTAURANT IN THE RADNIČKI UNIVERSITY BUILDING IN NOVI SAD**

Marija Stanojević, *Fakultet tehničkih nauka, Novi Sad*

Oblast - ARHITEKTURA

Kratak sadržaj – Ovaj rad baviće se istraživanjem restorana kao arhitektonske tipologije sa različitim aspektata u cilju utvrđivanja svih značajnih parametara koji utiču na njegovu funkcionalnost i identitet. U radu će biti predstavljeno kako je došlo do pojave kulture obedovanja u restoranima koje poznajemo danas, kakvi restorani postoje i kako je savremeni način života uticao na to. Takođe, ustanoviće se koje elemente treba definisati tokom projektovanja restorana i kako oni utiču na njegov dizajn. Istraživanje treba da posluži razradi projekta koji predstavlja okosnicu rada, a to je idejno rešenje enterijera restorana u nekadašnjoj zgradi Radničkog univerziteta u Novom Sadu.

Ključne reči: dizajn enterijera, projektovanje enterijera,

Abstract – This paper will present the research about restaurants, as a specific architectural typology. The aim of the research is to establish all influential parameters which effect its functionality and identity. It will be reviewed how the culture of dining out as we know it today started, what kind of restaurants, as well as how contemporary lifestyle affected it. Furthermore, it will be explained which parameters should be defined before and during designing the restaurant. This research should serve the framework of the paper which is interior design of the restaurant in former building of Radnički University in Novi Sad.

Ključne reči: interior design, interior project

1. UVOD

Projektovanje restorana predstavlja specifičan dizajnerski zadatak za arhitekte. Zahteva razmatranje različitih aspektata koje je važno zadovoljiti kako bi se postiglo nesmetano funkcionisanje, i sa druge strane, željena atmosfera i estetika. Kako će restoran izgledati definiše njegova lokacija, vrsta kuhinje, planirani kapacitet... Zbog toga, može se reći restorani su svojevrsna prezentacija određene kulture, tradicije, podneblja, ili jednostavno – autentičan koncept koji kroz čulne osećaje pretvara elementarnu životnu potrebu u iskustvo.

2. ISTORIJAT RAZVOJA KULTURE OBEDOVANJA U RESTORANIMA

Obedovanje u restoranima je danas izuzetno popularna aktivnost u zapadnom svetu i taj fenomen je posledica

NAPOMENA:

Ovaj rad proistekao je iz master rada čiji mentor je bio dr Marko Todorov, vanr. prof.

brojnih socijalnih i ekonomskih faktora. To nije uvek bio slučaj – ovakav način ishrane kroz istoriju je bio rezervisan za putnike koji su se okrepljivali u krčmama i gostionicama. Redovno obedovanje u restoranima ili ručak sa porodicom za posebne prilike je usledio promenama u društvu nakon industrijske revolucije. Dvorovi su vekovima bili mesto gde su se pravila kvalitetna jela od strane stručnih i veštih kuvara, a u 16.veku italijanska kuhinja je internacionalno važila za prestižnu kuhinju na dvorovima [1]. Francuska revolucija je bila ta koja je dovela do razvoja kulture obedovanja u restoranima koje poznajemo danas. Prvi lokal nalik modernom restoranu otvorio je *Monsieur Boulanger* 1765. godine. U njemu su se služile samo supe od mesa, koje su trebale da budu hranljive i okrepljujuće. S tim u vezi, reč „restoran” i naziv establišmenta koji je otvorio *Monsieur Boulanger* potiče od francuskog glagola *resturer* što znači „obnoviti se”.

2.1 OBEDOVANJE U SRBIJI

Srpska kultura i običaji su karakteristični po tome što su poprimili uticaje različitih naroda sa kojima su se tokom istorije susreli. Najveći trag na način života srpskog stanovništva ostavio je period turske vladavine. Tokom tog perioda počele su da se otvaraju takozvane krčme ili kafane koje su postale mesto dešavanja društvenog života. Postoje informacije da je prva kafana otvorena u 16. veku na Dorćolu u Beogradu. 20. vek je i za Srbiju i za svet bio period globalizacije. Počinje da se koristi industrijska hrana. Pojavili su se restorani društvene ishrane i menze namenjene radničkoj klasi. Trend otvaranja restorana brze hrane je stigao je i u Srbiji, pa počinju da se otvaraju kiosci koji prodaju hranu na ulici. Poznat je beogradski kiosk, čuveni crveni model K67, na kom su se prodavale viršle sa senfom i druga peciva. Danas se može reći da se ugostitelji u Srbiji u 21. veku, trude da prate zapadne trendove, i da ih uklope sa potrebama i mogućnostima lokalnog stanovništva.

3. ISTRAŽIVANJE TIPOLOGIJE OBJEKATA ZA ISHRANU

Parametari po kojima je moguće vršiti distinkciju između različitih vrsta restorana i koji direktno utiču na njegov dizajn jesu meni, način pripreme i posluživanja hrane i cenovnik. Vrste restorana: *casual dining* - neformalni restorani (prelezan oblik *fast casual* restorana i *fine dining* restorana), *family style* - porodični restorani, *fine dining* ili *high end* - restorani visoke kuhinje (viši kvalitet usluge i hrane, kao i veća formalnost u odnosu na ostale vrste restorana), *fast casual* - neformalni restorani brze hrane, *fast food* - restorani brze hrane, *brasserie* (služe obroke sa

umerenim cenama, koji su inspirisani francuskom kuhinjom), bistro (mali lokal sa nekoliko stolova, prefinjenim enterijerom i višim cenama, koji služi kontinentalnu hranu), *buffet* (predstavlja vrstu usluživanja na bazi švedskog stola), *café* (neformalni restorani koji nude raznovrsne kafe i ostale napitke, jednostavna topla jela i već pripremljene sendviče), kafeterija ili menza (u Evropi i SAD-u pod nazivom kafeterija, a na našem podneblju menza, gde se služi unapred pripremljena hrana za pultom), pab (služe se različite vrste piva; može se služiti i hrana, ali je ona od sekundarnog značaja).

3.1 DEFINIŠUĆI PARAMETRI ZA PROJEKTOVANJE RESTORANA

Postoji nekoliko osnovnih parametara koje je neophodno definisati pre upuštanje u dizajniranje objekta za ishranu, a koji utiču na funkcionalnu organizaciju unutar objekta i potrebnu kvadraturu. Najpre je potrebno definisati broj ljudi koji je potrebno uslužiti. Ovaj parametar se naziva kapacitet restorana i od njega zavisi veličina zone za obedovanje, bara i kuhinje, kao i broj zaposlenih. Raspored i trajanje obroka je još jedan važan parametar. Promet je pojam koji se odnosi na to koliko puta jedno mesto za sedenje biva posluženo u toku određenog vremenskog perioda, odnosno koliko se puta gosti smene u toku vremena određenog za posluživanje ručka, večere, ili doručka. Postoje dva načina plaćanja u restoranu. Prvi je „stil kafeterije”, gde posetioci pri naručivanju plaćaju predefinisano cenu i tip obroka na kasi. Drugi je *a la carte*, koji podrazumeva da posetioci biraju zasebne opcije sa menija koje su izabrali i plaćaju ih prilikom izlaska iz objekta. Potrebno je obezbediti jasno naznačeno mesto plaćanja sa adekvatnom komunikacijom do njega. Različiti tipovi restorana imaju različite zahteve u pogledu vrsta prostorija koje su njima nalaze. Na primer, restorani brze hrane ne zahtevaju recepciju i graderobu, dok su u restoranima visoke kuhinje se ove prostorije podrazumevaju. Restoran treba da poseduje sledeće prostorije: ulazna zona (sa ili bez vetrobrana), zona za obedovanje (služi i za relaksaciju gostiju i socijalizaciju), stanice za plaćanje, bar, kuhinja i prostor za pripremu hrane, ostava u okviru glavne prostorije, komunikacija gostiju i zaposlenih, prostorije za osoblje i administraciju [3].

Potrebno je organizovati efikasan protok ljudi, materijala (namirnica, obroka, escajga...) i radnih aktivnosti. Važno je vizuelno odvojiti i zvučno izolovati prostorije gde se priprema hrana. Razdaljine između dve različite funkcije ne treba da budu dugačke, dok je poželjno izbegavati raskrsnice.

Kako bi se obezbedilo dovoljno mesta za komforno obedovanje, čoveku je potrebno obezbediti 60 cm širine i 40 cm dubine stola. Računa se da je u centru stola naspram između sve osobe potrebno oko 20cm za postavljanje poslužavnika. 80-85cm je optimalna širina ovakvog stola za ručavanje. Stolovi mogu biti i okrugli, šestougaoni, osmougaoni. Prečnik 90-120cm idealan je za 4 osobe. Rastojanje od stola do zida ne treba da bude manje od 75cm.

Visina prostorije za obedovanje uslovljena je njenom kvadraturom. Pa na primer, sala površine do 50 m² zahteva visinu od 2,5m, a preko 50 m² treba obezbediti visinu od 2,75m. Za kvadraturu preko 100 m² visina prostorije treba da je 3,0m. Ispod i iznad galerije, visina prostorije ne treba da je manja od 2,5m [2].

Zaštita od požara u mnogome utiče na izgled prostora za obedovanje. Zakon propisuje važne parametre koji se moraju ispoštovati kako bi lokali dobili upotrebne dozvole. U većini slučajeva potrebno je izraditi poseban Projekat zaštite od požara koji definiše požarne sektore i evakuacione koridore. Na primer, u lokalima koji primaju od 50 do 500 osoba, potrebno je obezbediti najmanje dva izlaza prema koridorima evakuacije.

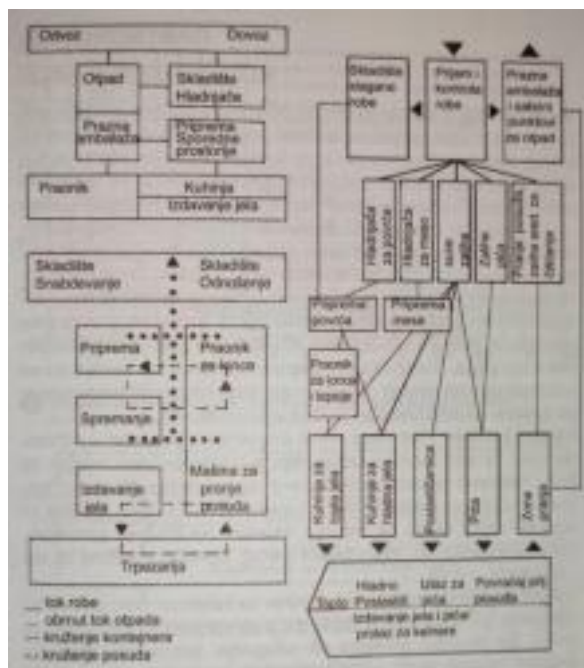
Takođe, prolaz u toaletima u slučaju opasnosti treba da iznosi 1m za svakih 150 osoba. Širina stepenica za zaposlene prema skladištima i toaletima treba ne treba da bude manja od 1,1m [2].

Paralelno sa definišućim parametrima, potrebno je razmišljati i o ostalim uticajnim faktorima, koji se tiču željene atmosfere i komfora u restoranu i koji direktno utiču na kvalitet projektovanog prostora. Recimo, važno je da projektant u samom startu razmišlja o fleksibilnosti prostora (mogućnost renovacije i prenamene u budućnosti), konceptu, autentičnosti i estetici prostora. Potrebno je regulisati i upad prirodnog sveta, higijenu, trajnost i mogućnost održavanja.

3.2 FUNKCIONALNA I PROSTORNA ORGANIZACIJA KUHINJE U RESTORANU

Restoranska kuhinja mora da ispuni veliki broj parametara kako bi se obezbedila neophodna funkcionalnost i prostorna organizacija. Neohodne zone ili funkcionalno razdvojeni prostori koji treba da se nađu u okviru kuhinje se mogu podeliti na čiste i na prljave. U toku radnog vremena ne bi trebalo da dođe do povremenog izlaska iz čiste u prljavu zonu i ponovnog vraćanja. Na taj način se obezbeđuje zahtevana higijena u kuhinji [2].

U prljavu zonu spadaju prijemna zona za robu, zona za skladištenje namirnica, za otpad i prazne ambalaže, za odvoz, za pranje posuđa, za zaposlene (muške i ženske svlačionice, prostorija za boravak.). Čista zona podrazumeva zonu za pripremu namirnica, kuhinju za topla jela, kuhinju za hladna jela, poslastičarnica, komunikacija.



Slika 1. Restoranska kuhinja – funkcija i organizacija

Kako bi se dizajnirala funkcionalna kuhinja potrebno je najpre da kuvar ukaže koje su njegove potrebe u kuhinji, koji je tok njegovog rada. Dizajner, sa druge strane, uređuje taj prostor u skladu sa propisanim regulacijama i minimalnim zahtevanim dimenzijama.

Kuhinja bi trebalo da ima određene karakteristike koje omogućavaju zaposlenima da efikasno i bezbedno rade, osiguravajući adekvatan tok radnji. Svi delovi kuhinje bi trebalo da budu lako dostupni kako bi se mogli na lak način dezinfikovati. Minimalna veličina kuhinje za restoran koji ima kapacitet za 50 gostiju bi trebala da bude 20 m² uključujući i zonu za pranje sudova. Meru je takođe moguće odrediti kao 0.5m² po gostu. Što se tiče ventilacije, ona se u kuhinjama koristi za prikupljanje i filtriranje pare i ostalih gasova nastalih u procesu pripremanja hrane. Ventilacija bi trebala da spreči njihovo širenje po ostalim delovima objekta. U komercijalnim kuhinjama se koriste različiti sistemi ventilacije poput ventilatora, kanalskih ventilatora, fan coil sistema, rekuperatora...

U kuhinjama, pored klasične rasvete, trebalo bi obezbediti i direktno svetlo, da bi se dobila dovoljna osvetljenost prilikom pripreme jela. Podovi treba da budu glatki, neporozni i perivi, sa blago zaobljenim čoškovima i ivicama nagnutim ka odvodu. Važno je da onemogućavaju klizanje i razvoj infekcija. Zidovi treba da su glatki i perivi u svetloj boji sa zaobljenim čoškovima. Takođe, zahteva se da do 2m visine budu obloženi pločicama ili da imaju epoksidni premaz.

Skladište treba da se nađe u vidu nezavisne prostorije i namenjeno isključivo za odlaganje namirnica pri niskim temperaturama, gde su zidovi i podovi glatki i perivi. Priprema namirnica i kuvanje ne bi trebalo da se obavlja u prostorijama namenjenim za pranje posuđa. Minimalna površina koju zauzima ova zona mora da iznosi 5m².

Oprema i nameštaj koja se koristi u kuhinji pravi se po meri ili se naručuje iz kataloga kod licenciranih proizvođača i izrađuje se od nerđajućeg čelika. To podrazumeva stolove sa radnim površinama za pripremu hrane, šporete, sudopere, mašine za pranje posuđa...

4. STUDIJE SLUČAJA

Studije slučaja su odabrane na osnovu sličnosti pristupu oblikovanju prostora enterijera restorana sa predmetnim restoranom u zgradi Radničkog univerziteta u Novom Sadu. To su formiranje manjih funkcionalnih celina u okviru većeg prostora, odnos enterijera sa spoljašnjošću, prisustvo dominantnog elementa enterijera, raznovrsna materijalizacija.

Four Seasons je bio kulturni američki restoran smešten u *Seagram* neboderu na Menhetnu, u Nju Jorku koji karakteriše jedinstvo spoljašnjeg i unutrašnjeg prostora i korišćenje modularnog rastera. Vidljivi konstruktivni elementi *Seagram* zgrade i velika visina jesu ključne osobine prostora u kom je bio smešten restoran i polazna tačka za njegovo uređenje. Plafoni su bili različitih visina, a cirkulacija kroz prostorije restorana je bila kontrolisana, usmerena i promišljena. Restoran se nalazio u se u prizemlju i delu prvog sprata nebodera i sastojao se iz pet prostorija za obedovanje. Enterijer restorana sastojao se

od dve velike sale za obedovanje – *The Pool Room* i *The Bar/Grill Room*. One su bile povezane ulaznom zonom koji se nalazi u produžetku lobija zgrade. *Four Seasons* je primer kako ikoničan enterijer osmišljen od strane najboljih dizajnera svog vremena, i oplemenjen vrhunskim umetninama, može da doprinese ekskluzivnom statusu i ugledu restorana. Takođe, svedoči o tome kako lokacija može da doprinese značaju i popularnosti određenog establišmenta.

Dizajn restorana *Je Beijing* potpisuje arhitektonski studio *Funun lab* iz Pekinga. Restoran je smešten u prizemlju betonskog zdanja. Restoran je sa dve strane zatvoren betonskim fasadnim zidovima, dok je sa druge dve strane otvoren ka ulici transparentnom fasadom. Posедуje dve etaže, povezane glavnim elementom enterijera - crvenim stepeništem organske forme. Nasuprot laganog i poetičnog stepeništa, konstruktivni sistem, koji čine betonske grede i stubovi, grub je i masivan. Spajanje tradicionalnih vrednosti sa modernim dizajnom, raslojavanje materijala i fluidnost prostora jesu okosnica koncepta enterijera ovog restorana, koji je na kvalitetan i dovtljiv način realizovan i oživljen.

Analizirani projekti predstavljaju kvalitetna rešenja dobijena sličnim tretiranjem prostora u poređenu sa predmetnim restoranom. Prikazuju veštu realizaciju koncepta koji podrazumeva formiranje manjih funkcionalnih celina u okviru većeg otvorenog prostora i upotrebu eksterijera kao neodvojivog dela enterijera.

5. PROJEKAT RESTORANA U PROSTORU ZGRADE RADNIČKOG UNIVERZITETA U NOVOM SADU

Restoran se nalazi u zgradi Radničkog univerziteta u Stražilovskoj ulici u Novom Sadu. 2000. godine zgradu je zahvatio veliki požar koji ju je u potpunosti ruinirao i učinio nefunkcionalnom, dok je u prvobitnom stanju ostala samo betonska konstrukcija. On je pozicioniran na na uglu, spoju dva pravca kretanja i dominira vizurom koja se otvara prolazeći kroz Stražilovsku ulicu. Njegova vertikalnost i naglašena visina u odnosu na okružujuće objekte čine ga žižnom tačkom grada. U planu je njegova rekonstrukcija koja podrazumeva očuvanje prvobitnog koncepta - naglašene vertikalnosti i prozračnosti omotača, ali i primenu savremenih materijala i tehnologija u skladu sa sadašnjim trendovima.

Predmetni restoran smešten je na 10, 11. i 12. spratu zgrade Radničkog univerziteta. Kuhinja restorana nalazi se na 10. spratu, dok se sale za obedovanje i ostali sadržaji nalaze na 11. i 12. spratu. Restoran se može po tipu kategorizovati kao *casual dining*, kao prelazni oblik *fine dining* restorana i *fast casual* restorana. Može da primi ukupno 154 osobe u prostorijama za obedovanje (92 mesta na prvom nivou, a 62 mesta na galeriji), dok barske stanice imaju kapacitet za 6 i 8 osoba. Restoran je koncipiran kao *open space* prostor u dva nivoa. Sastoji se od sprata i otvorene galerije. Ideja je da svaki deo prostora ima otvorenu vizuru ka spoljašnosti. Prostor je lišen strogih pregrada, fluidan je i slobodan. Restoranu se pristupa iz zajedničke komunikacije zgrade.

Kuhinja se nalazi na 10. spratu ispod restorana i formirana je od zone za glavnog kuvara, zone za hladna jela,

poslastičarnice, zone za perače sudova i skladišta. Na istom spratu nalazi se i zona za zaposlene sačinjena od muške i ženske svlačionice sa toaletima i tuševima. Sistem dostavljanja hrane do zona za obedovanje rešen je liftovima za hranu, koji sežu do prvog nivoa restorana i galerije. Obezbeđen je poseban lift za servirana jela, i poseban lift za prljavo posuđe.

Koncept oblikovanja i materijalizacije enterijera restorana bio je formiranje posebnog vizuelnog identiteta za svaki segment prostora ponaosob. To podrazumeva da se za svaku prostoriju biraju drugačiji materijali, boje i komadi nameštaja kako bi se postigla specifična atmosfera. Posetioci na taj način imaju novo iskustvo krećući se kroz različite zone restorana.



Slika 2. Izgled zone za obedovanje

U celom restoranu koristi se topla paleta boja i prirodni materijali, poput drveta i ratana. Materijali i boje se ponavljaju toliko da se oseti pripadnost istom entitetu, ali to ne narušava koncept različitosti. Šareni kolorit i odustvo suvišnih pregrada se suprotstavljaju gruboj i nepomičnoj betonskoj konstrukciji. Poveznicu različitih prostora čini šupljina koja formira galeriju i spiralno stepenište od mesinga.

Prolazi među zonama, niše i šupljine u pregradnim zidovima imaju lučnu formu, koja ima organski karakter kao spiralno stepenište. Oba šanka su, takođe, zaobljena. Malobrojni pregradni zidovi koji su mahom smešteni u središtu prostora su tretirani kao slika koja se sagleda spolja. Neki su obloženi su tapetama, glinenim pločicama ili 3D gipsanim panelima, a neki poseduju niše i police.

Genralno osvetljenje u prostoru je postignuto ugradnom *spotlight* rasvetom, dok ambijentalno svetlo dolazi od različitih visilica i zidnih lampi koje naglašavaju stolove.

Enterijer kuhinje je tertiran u skladu sa higijenskim i bezbedonosnim zahtevima. Pregradni zidovi u zoni gde se priprema hrana su obloženi keramičkim pločicama. U toj zoni su podovi obloženi linoleumom koji ispunjava zahteve protivkliznosti i održavanja. U skladištu i zoni za zaposlene zidovi su krečeni perivom bojom, a podovi su obloženi keramičkim pločicama. Ventilacioni kanali u zoni kuhinje su vidljivi, dok je u zoni za zaposlene plafon spušten.

6. ZAKLJUČAK

Najvažniji zadatak prilikom projektovanja ovog restorana bio je pomiriti željeni koncept restorana i funkcionalne zahteve koje restoran kao tipologija nalaže. Kao poseban zahtev nametnuo se i transparentni omotač zgrade koji je u velikoj meri uticao na izgled kuhinje i na kreiranje koncepta enterijera. Upoznavanje sa načinom funkcionisanja i poslovanja različitih tipova restorana imalo uticaja na planiranje projektnog restorana. Razumevanje razvojnog puta kulture obedovanja koju poznajemo danas takođe je imalo efekat na njegovo osmišljavanje. Ideja za zadovoljavanjem potrebe savremenog čoveka za novim iskustvima i spajanje elementarne životne potrebe sa zadovoljstvom može se lako čitati sa rešenja restorana u zgradi Radničkog univerziteta.

7. LITERATURA

[1] Šergo, Zdravko; Tomčić, Zdenko; Poropat, Amorino, 2007. Hotel link, „Povijest ugostiteljstva i gastronomike umjetnosti - od antike do ugostiteljstva ruralne Istre“, Hotel link, 2007.

[2] Nojfert, Ernest, „Arhitektonsko projektovanje“, Građevinska knjiga, Beograd, 2012.

[3] <https://www.wbdg.org/building-types/community-services/dining-facilities>

[4] Piotrowski, Christine M.; Rogers, Elizabeth A., *Designing Commercial Interiors*, John Wiley and Sons, Inc, 2016

Kratka biografija:



Marija Stanojević rođena je u Novom Sadu 1995. godine. Diplomski rad je odbranila 2018. godine na Fakultetu tehničkih nauka iz oblasti Digitalnog dizajna u arhitekturi. Trenutno student na master studijskom programu Dizajn enterijera.