

**УРЕЂЕЊЕ ЕНТЕРИЈЕРА ПОСЛАСТИЧАРНИЦЕ У НОВОМ САДУ****INTERIOR DESIGN OF AN ICE CREAM SHOP IN NOVI SAD**Марина Иванов, *Факултет техничких наука, Нови Сад***Област – АРХИТЕКТУРА**

**Кратак садржај** – *"Rene-Sans"* представља продавницу сладоледа, чије је архитектонско уређење базирано на примени смеле и ведре палете боја и различитих материјала, наглашавајући специфичне комбинације укуса сладоледа које посетиоци ове посластичарнице могу да пробају. Амбијентално и акцентовано осветљење и разнобојни тонови стварају бајковите визиуре простора. На овај начин корисницима је омогућено да при кретању кроз објекат и конзумирању различитих укуса сладоледа остваре контакт са простором.

**Кључне речи:** *дизајн ентеријера, пројектовање, атмосфера, осветљење, посластичарница, просторна организација*

**Abstract** – *"Rene-Sans"* represents an ice cream shop, whose architectural arrangement is based on the application of a bold and bright palette of colors and different materials, emphasizing the specific combinations of ice cream flavors that visitors to this pastry shop can try. Ambient and accented lighting and multi-colored tones create fairy-tale visions of the space. In this way, users are enabled to make contact with the space while moving through the facility and consuming different flavors of ice cream.

**Keywords:** *ice cream shop, contemporary architecture, interior design, colors, connection between materials, lighting and environment*

**1. УВОД**

Предмет истраживања представља уређење ентеријера постојећег угоститељског објекта у Змај Јовиној улици, у центру Новог Сада. „*Rene Sans*“ представља угоститељски објекат специјализован за продају сладоледа и кафе. Разиграност боја и материјала, главне су карактеристике уређења овог складног архитектонског простора. Посластичарница је подељена у три зоне. У улазној партији централно место заузима витрина за продају сладоледа, линеарно позиционирана тако да доминира простором. Други доминантан сегмент одређује простор намењен седењу и дегустацији сладоледа, дајући печат уређењу ентеријера овог угоститељског објекта. Трећи сегмент чине простор за продају кафе и наплату рачуна, као и додатне просторије које су изоловане и у које спадају кухиња, просторије за складиштење и тоалети.

**НАПОМЕНА:**

**Овај рад проистекао је из мастер рада чији ментор је била др Саша Медић, доцент.**

Концепт обликовања и материјализације ентеријера посластичарнице био је формирање посебног визуелног идентитета за сваки сегмент простора понаособ.

То подразумева да се за сваку просторну целину бирају другачији материјали, боје и комади намештаја како би се постигла специфична атмосфера. Посетиоци на тај начин стварају ново искуство крећући се кроз различите зоне посластичарнице.

Савремени концепт пројектовања и уређења ентеријера овог простора тежи да одговори на актуелне тенденције у области дизајна и архитектуре, стварајући простор који кореспондира са околином. Таква поставка креира изоловани микрокосмос који на уникатан начин одражава његове карактеристике, кроз активности и интеракције самих корисника.

**2. ИСТРАЖИВАЊЕ**

Као угоститељски тип објекта, посластичарница може бити пројектована самостално или као саставни део неког хотела или ресторана. Овај тип објекта се најчешће састоји из две целине - простора намењеног за припрему сладоледа и простора за његову продају, у чијој непосредној близини се налази и део за седење и конзумацију. Саставни део посластичарница чини и продаја кафе и других посластица.

Проучавањем ентеријера најбоље се може сагледати трансформација простора кроз време, управо због специфичне позиције која ентеријер сврстава између архитектуре и дизајна. Иако се посматра као саставни део архитектуре, у поређењу са њом ентеријер је краткорочан и много чешће подложен промени.

Правилник и закон о угоститељским објектима налаже да је потребно испунити одређене захтеве како би угоститељски објекат имао дозволу за рад. Посластичарници као типу угоститељског објекта намењеном за припрему сладоледа и других врста хладних послastiца на бази сладоледа, потребно је обезбедити адекватан простор и опрему за производњу из бактериолошких и санитарно-хигијенских разлога.

Остали неопходни елементи су посластичарски сто; расхладни уређаји - фрижидер и замрзивач; прибор за чишћење, обраду, мерење и припрему састојака потребних за производњу сладоледа; најмање једна дводелна судопера са топлом и хладном водом; полице и ормари за смештај кухињског посуђа и прибора; најмање једна радна површина за припрему састојака; уређај за одвод дима, паре и мириса као и природно и механичко проветравање са могућношћу измене ваздуха [1].

Сладолед је смрзнути десерт, који је своју популарност стекао широм света. Из угла хемије, представља колоидну емулзију која се састоји од воде, леда, млечних масти, млечних протеина, шећера и ваздуха, при чему вода и маст имају највећи удео у маси.

### 3. АНАЛИЗА ТИПОЛОГИЈА САВРЕМЕНИХ УГОСТИТЕЉСКИХ ОБЈЕКТА – СТУДИЈА СЛУЧАЈА

На пољу архитектуре, типологија представља изучавање основних типова који својом формом и концепцијом могу припадати архитектонском језику. У овом делу текста, фокус се поставља на анализу различитих врста угоститељских објеката и на специфичне аспекте који значајно утичу у формирању архитектонског простора, његовог амбијента и функције. Анализа одабраних примера врши се на основу поделе тематских целина, тачније карактеристика које свака од њих поседује, а које се на сличан или потпуно различити начин доживљавају од стране корисника. Анализа обухвата аспекте као што су атмосфера, материјали, осветљење, капацитет и типови угоститељских објеката којима сваки од њих припада.

#### 3.1 Атмосфера

За Цумтора, атмосфера је оно што успева да утиче на посматрача и “помери” га у простору. Како он тврди - да били створени квалитетни архитектонски простори неопходно је да разумети од којих елемената атмосфера настаје, потиче и зависи.

Посматрајући архитектуру и просторни дизајн, атмосфера обухвата сензорне квалитете које одређени простор емитује. Ово се не односи само на физичко окружење већ на и директан утицај који простор има на кориснике. Атмосфера се тумачи као непосредан облик физичке перцепције, а њена присутност се манифестује кроз емоционални сензибилитет посматрача.

У архитектури и дизајну ентеријера, често се користи појам "атмосфера" како би се истакло да су одређени објекти и простори конципирани са циљем да се потпуно доживе коришћењем свих чула корисника и у складу са њиховим личним искуством [2].

#### *Pastel-hued café - AlvinT Studio, Цакарта, Индонезија*

Главни задатак који су пројектанти овог кафића имали пред собом био је на који начин донети значајно искуство у посети једном угоститељском објекту у приземљу велике пословне зграде која по природи фаворизује брзо заустављање. Ентеријер кафетерије дефинисан је помоћу три доминантне пастелне боје које деле простор у три засебне зоне; зелени бар, плави простор за седење и ружичасти амфитеатар. Циљ је био да се подржи целокупно искуство које корисници стичу посетом, много више од конзумације хране и пића и да се тиме подстакне друштвена интеракција између корисника [3].

#### *Breadway Bakery - Lera Brumina + Artem Trigubchak, Одеса, Украјина*

*Breadway* пекара поседује сва обележја филмског сета Веса Андерсона, а својом фотогеничном естетиком и

архитектонским обликовањем оставља посебан утисак на посетиоце. Простор је дефинисан високим плафонима, великим прозорима и подом од бетона уз комбинацију шарене палете боја у којој доминирају нежни ружичасти и плави тонови који употпуњују атмосферу пекаре и кафића.

Боја је коришћена за наглашавање различитих функција у објекту, при чему је плава као најистакнутија, означавала шалтер и зону за понети са једне стране док је пригушена сива дефинисала кафић са друге стране. Самостојећа ружичаста коцка која формира ходник између њих, представља зону чекања и садржи додатна места за седење и столове. Зона пригушене сиве боје додаје савремени шарм кафеу [4].

#### *Kōri Ice Cream - studio Architects EAT, Мелбурн, Аустралија*

Ова продавница сладоледа инспирисана је Јапаном, њиховом *Kawaii* културом и музичким покретом хиперпоп. Креативност пројекта огледа се у стварању новог и оригиналног брэнда као синонима за архитектонски идентитет угоститељског објекта. Креативна употреба боје у ентеријеру ствара радикалну поделу радње у две зоне.

Одрживост под слоганом „*Build less*“ био је мото за извођење овог пројекта. Са само два комада намештаја и четири комада уграђене столарије, овај дизајн продавнице ослања се на интелигентну употребу боја и осветљења за стварање драме и позоришта у простору [5].

#### 3.2 Материјали

Приликом одабира материјала у обликовању ентеријера пажња је усмерена ка намени и идентитету простора, са акцентом на врсту, текстуру и боју.

#### *Pastel-hued café - AlvinT Studio, Цакарта, Индонезија*

Обликовање ентеријера овог простора дефинисано је коришћењем пастелних боја у склопу целог објекта. Просторне зоне подељене су на три доминантне боје које заједно чине складну целину. Инсталације и вентилациони токови нису скривени већ представљају саставни елемент ентеријера. Зидови у зони амфитеатра и зони седења офарбани су у светле пастелне плаве и ружичасте тонове. Индустриски стил препознаје се и у одабиру метала као материјала са завршном пластификацијом у пастелним бојама од ког су израђени столови, столице као и барске столице. Плоче столова су израђене од фарбаног медијапана док је плоча шанка израђена од кераке. Одабир врста материјала и боја доприноси осећају топлине, ствара складан архитектонски простор и позива кориснике да се у њему задрже.

#### *Breadway Bakery - Lera Brumina + Artem Trigubchak, Одеса, Украјина*

Материјали су за овај пројекат бирани са посебном пажњом тако да дочарају атмосферу филма Веса Андерсона - Хотел Будапест.

Користећи контрастну, али надопуњујућу палету боја светло плаве и боје корала, како би се постигла

америчка поп естетика, простор самоуверено меша сукобљене тонове и текстуре савршених пастела.

Ружичасти сомот на столицама и клупи која се протеже преко једног зида даје топлину простору и осећај комфора, док су високи тапацирани наслони намењени да привуку поглед на горе. На тапациране наслоне надовезују се специјално израђене зидне облоге од метала у златној боји. Простор за кретање и пулт у боји брескве се налазе испред смелог плавог зида, стварајући веома контрастан визуелни изглед. Иза су позициониране кухиња и пекара.

Простор за седење је испуњен малим белим столовима и бледо плавим столицама. Зидови су обложени сјајно-сивим плочицама малих формата које су оивичене ружичастим фугама. Велики мат бели лустери, окачени на шипке у боји корала, постављени су у висини изнад главе и посебно дизајнирани да нагласе висину плафона.

### ***Kōri Ice Cream - studio Architects EAT, Мелбурн, Аустралија***

Острво израђено од поцинкованог челика је визуелни фокус пројекта. Овај комад намештаја је темељно испланиран до детаља. У њему се налази сва опрема, фрижидер са сладоледом, прибор за јело, електроника и складиште свих потребних ствари за услуживање купаца. На овај начин особљу је омогућено да послужи клијенте без да им и једног момента окрене леђа и тиме је испоштована јапанска култура услуживања. Пулт постаје физички приказ вредности брэнда јапанског гостопримства. Зидови су обојени у контрастне боје, белу и јарко ружичасту боју која доминира простором. Заједно са подовима обложеним винилом, столицама које је дизајнирао Даул Џоунс и очуваном столаријом која је део архитектонског наслеђа, ствара се аутентичан ентеријер посласличарнице.

Фасада која је под заштитом и представља део градитељског наслеђа, била је последњи део слагалице. Трака наглашене црвене боје враћа присуство фасаде, формира контраст и позива на дискусију између фасаде и остатка улице, стварајући реперну тачку у простору.

### **3.3 Осветљење**

Светло је несамосталан, али изузетно значајан елемент сваког простора. Оно не само што обасјава простор, површине и материјале на јединствен начин, већ доноси и одређени дух тим елементима. Способност светла да доминира простором, било својом јачином или пригушеношћу, одражава поетичност и драму датог места. [6]

Функционална улога осветљења је од изузетне важности. Правилно осветљен простор, у коме се ради или борави, олакшава и убрзава обављање свих активности. Избором правог осветљења у ентеријеру може се утицати на атмосферу и стварање погодног и пријатног окружења.

Декоративна улога осветљења остварује се начином, врстом, обликом, бојом и јачином распростирања светлости. Светлосни ефекти могу потпуно проме-

нити доживљај простора тако да се њима често трансформишу вишенаменски простори, који у току дана могу имати једну функцију, а у току ноћних сати другу.

## **4. ДЕФИНИСАЊЕ ПРОГРАМА**

Програм произилази из догађаја који се у одређеном простору планира и помоћу њега се оквирно дефинишу просторни оквири планираног објекта.

Употребом боје у ентеријеру, објекат је функционално подељен у неколико сегмената који су визуелно јасно дефинисани. У средишту улазне зоне је позиционирана витрина за продају сладоледа. Постављена линеарно, тако да доминира простором, представља дом за 52 посуде свежег сладоледа, док усмерено осветљење ставља акценат на разноврсне укусе које посетиоци могу да изаберу.

Простор иако наглашен акцентима у виду светлосних инсталација које привлаче посетиоце, није презацићен. Мобилијар је пажљиво биран тако да буде мобилан како би се простор увек могао прилагодити потребама корисника.

## **5. АРХИТЕКТОНСКО – ЕНТЕРИЈЕРСКО ОБЛИКОВАЊЕ**

Форма ентеријера је спектакл проистекао из амбиције за импресивном продајом и брэндом који тежи да у потрошачима изазове снажан утисак.

У средиште простора постављена је једанаест метара дугачка витрина-острво од нерђајућег челика. Овај комад намештаја представља обележје простора и темељно је испланиран до детаља, а поред фрижидера са сладоледом садржи и просторе за складиштење.

Округли сто по узору на дизајн Алвара Алта преноси опуштену атмосферу дома и осећај тоpline која се опире категоризацији. Када је реч о дизајнерским столицама *Bold*, оне несумњиво доприносе атмосфери и обликовању простора. Коначни, скулптурални додир створио је низ белих, мат кугли, асоцирајући на кугле сладоледа које лебде у простору.

На крају, посебан доживљај рефлектује светлосно-просторна инсталација ружичастог облака која ствара магију у простору. Сlike бр. 1. и 2.



Сlike 1 и 2: *Bold* столице и округли сто Алвара Алта

## **6. МАТЕРИЈАЛИ И ОСВЕТЉЕЊЕ**

Одабрани материјали који су коришћени у дизајну ентеријера овог угоститељског објекта имали су улогу да сачине јединствен архитектонски простор који би у овом објекту остварио препознатљив печат.

Како сладолед захтева посебан процес чувања и служења да би задржао оригинални укус, сладолед - витрина захтевала је посебну пажњу у пројектовању и

израђена је по савременим критеријумима тако да испоштује све наведене захтеве о чувању температуре и свежине сладоледа.

Сомот на столицама даје топлину простору и осећај комфора, док су висилице у облику кугли које висе са плафона, намењене да привуку поглед на горе.

Стуб који се налази у средишту простора, обложен је са свих страна огледалима. Овакво просторно решење појачава количину природног светла унутар објекта.

Зидови су обојени у компатибилне пастелне боје, крем, тиркизну и јарко ружичасту и плаву боју. Заједно са подовима обложеним у бетон техници, простор добија складно и наглашено обликовање, док позиционирана на улазу, пригушена сива зона додаје савремени шарм посластичарници.

Сам концепт осветљења у диреткној је повезаности са материјалима и целокупном идејом о атмосфери коју посластичарница настоји да понуди. Простором доминира амбијентално осветљење, које осим начином распрострањавања светлости, декорише простор својим сопственим дизајном. Скулптуралност белих-мат кугли које симболишу кугле сладоледа, уноси уметнички карактер у простор. Висилице су постављене у мрежном растреру који представља део спуштеног плафона. Расветна тела су груписана у сегменте распоређене по целокупној зони седења. У кухињском блоку, поред класичне расвете, обезбеђено је и директно светло, да би се добила довољна осветљеност приликом припреме посланица. Изнад острвске сладолед - витрине као и изнад шанка за продају кафе и издавање рачуна, постављено је радно осветљење, док је на околним зидовима присутно акцентовано осветљење у виду светлосних лед текстуралних и графичких порука.

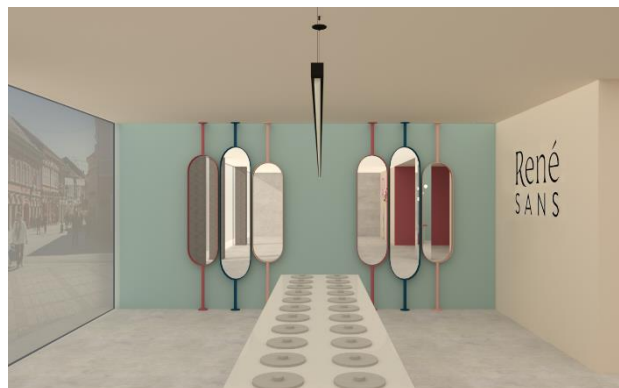
Овако обликована расветна тела није неопходно усклађивати с осталим елементима ентеријера, ни бојама ни материјалима. Скулптурално су дизајнирана да попут уметничких дела буду независна у порукама које шаљу корисницима простора.

## 7. ЗАКЉУЧАК

Дизајн ентеријера у савременом свету не представља само формално решавање простора у виду опремања мобилијаром, облагањем површина, диспозицијом расвете, већ је комплексан феномен који треба да укључи и социолошко-психолошке чиниоце као и друге утицајне факторе који обликују просторе данашњице. Тежња при формирању простора је била архитектонско обликовање и формирање посебног визуелног идентитета простора уз несметано функционисање свих сегмената у корист саме намене и функције објекта – продаје и конзумације сладоледа и кафе, који ће на посетиоце својом формом, укусом, изгледом и аромом оставити снажан утисак.

Дизајн ентеријера преноси посебну атмосферу, пружајући прилику сваком кориснику простора који се у њему нађе, да слободно доживи простор на свој и јединствен начин. Ведар и смео колорит заједно са избором материјала и занимљивом висећом расветом, уносе динамику и бајковитост у објекат. Крећући се

кроз простор и конзумирајући разноврсне укусе сладоледа, корисници имају прилику да открију нове визуре које асоцирају на филмске кадрове, стварајући визуелни спектакл у простору. Сlike бр. 3. и 4.



Сlike 3 и 4: Рендери

## 8. ЛИТЕРАТУРА

- [1] Правилник о техничким условима за уређење и опремање угоститељских објеката ("Sl. glasnik RS", br. 48/2012 i 58/2016)
- [2] Цумтор П: Атмосфере, (P.Zumthor, Atmospheres), 2006.  
[https://www.academia.edu/35450313/Peter\\_Zumthor\\_Atmospheres](https://www.academia.edu/35450313/Peter_Zumthor_Atmospheres)
- [3] <https://www.habitusliving.com/tag/alvint-studio>
- [4] <https://www.dezeen.com/2018/11/25/breadway-bakery-cafe-pink-blue-interior-odessa/>
- [5] <https://architectureau.com/articles/kori/#>
- [6] Хочевар, М: Простори игре, Југословенско драмско позориште, Београд, 2003.

### Кратка биографија:



**Марина Иванов** рођена је 24. септембра. 1997. у Новом Саду. Завршила је Гимназију „Јован Јовановић Змај“ 2016. године. Дипломирала је 2021. године на смеру Архитектура и урбанизам на Факултету техничких наука у Новом Саду. На истом факултету уписала је и мастер академске студије на смеру Дизајн ентеријера.

контакт: [marinaa.ivanov@gmail.com](mailto:marinaa.ivanov@gmail.com)