

**ИДЕЈНО РЕШЕЊЕ ЕНТЕРИЈЕРА КОКТЕЛ БАРА СА ПРОДАЈНИМ ПРОСТОРОМ
CONCEPTUAL DESIGN OF THE COCKTAIL BAR INTERIOR WITH SELLING SPACE**Јована Томић, *Факултет техничких наука, Нови Сад***Област – АРХИТЕКТУРА**

Кратак садржај – Предмет рада јесте израда идејног решења ентеријера мешовите намене на основу закључака донетих истраживањем. Анализиране су угоститељска и трговинска намена, угледни примери, као и потребе корисника, те је представљен пројекат мешовите намене који би се на том простору нашао.

Кључне речи: мешовита намена, коктел бар, продајни простор

Abstract – Subject of study is creating a conceptual solution of the mixed use interior design based on research conclusions. The paper analyzed catering and commercial purposes, reputable examples, as well as the needs of users, also presents a mixed-use project that would be located in that space.

Keywords: mixed use, cocktail bar, selling space

1. УВОД

Тема мастер рада је пројекат ентеријера мешовите намене, где се комбинује угоститељска намена, коктел бар, са трговином намирницама.

Рад се састоји из два дела, први је истраживачки, где се упознајемо са основним појмовима кад су у питању две поменуте намене, те карактеристичним примерима за исте. Након истраживачког дела, приступа се изради идејног решења, где се тежи стварању простора са применом смерница која ће задовољити савремене, разноврсне, функционалне потребе корисника.

Истраживачки рад бави се темом специфичности намене овог простора. Упоредно се анализирају објекти угоститељске и трговинске намене, њихов настанак, као и основне карактеристике. Анализом већ постојећих објеката може се увидети које су предности и мане истих, као и која су потенцијална унапређења.

Такође, истраживачки рад обухвата феномен комбиновања намена, те које су све предности оваквог вида пројектовања и како оно доприноси савременом друштву. Неке од њих су свакако све већа могућност задовољавања различитих потреба корисника, као и стварање нових карактера и просторних идентитета.

НАПОМЕНА:

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

2. КОНЦЕПТ МЕШОВИТЕ НАМЕНЕ

Стварање концепта мешовите намене произилази из комплексних потреба савременог друштва. Динамичнији начин живота, пораст броја становника, њихових свакодневних потреба и активности доводи до спајања различитих функција у једну.

Комбиновање различитих намена за резултат не даје само нови програм, већ и нови начин функционисања простора, организацију, нови карактер, као и већи степен контакта различитих друштвених група. Такође, пружа се нови визуелни идентитет, односно нове естетске карактеристике простора. Циљ је заправо задовољити што више потреба становништва у датом тренутку.

Исте намене више немају исти просторни идентитет, оне се тумаче на различите начине, те имају и различите кориснике. У савременом друштву исти садржаји су презентовани на различите начине, те се све више тежи процесу експериментисања. Дакле, може се закључити да се постојећи програми све више прилагођавају модерном друштву, такође, све су учесталије појаве непрепознавања главне намене неког простора.

Комбиновање различитих намена захтева посебну пажњу при одабиру истих. Оне могу бити сродне, или потпуно различите, али је битно њихово усаглашавање кад је у питању функционалност самог простора. Такође, водећи рачуна о локацији, битно је осмислити концепт који ће да заинтересује будуће кориснике, а пре свега да испуни неопходне потребе.

Примена оваквог концепта могућа је на различитим нивоима, како у урбанистичком и архитектонском пројектовању, тако и у ентеријеру. Сваки од њих ствара посебну пажњу и различит спектар могућности кад је у питању коришћење простора.

2.1. Настанак коктел барова

Појава угоститељских објеката везује се за исти период као и настанак првих цивилизација. Објекти овог типа били су срце друштвеног живота, те су их посећивали различити слојеви друштва. Власници су били део економске елите свог времена и богати трговци.

Први барови настају за време развоја градова и културе у Америци, са једноставном просторном организацијом, где се издвајају шанк са пратећим простором за рад, те део простора намењен за госте, односно најчешће ниском седењу.

Коктели, а уз њих и коктел барови први пут се појављују у Европи за време Првог светског рата, заједно са америчким војницима. Иако се коктели везују за америчку културу, сматра се да су инспирисани британским пунчевима, тачније пићима служеним у великим посудама, који представљају комбинацију воћних сокова и других различитих састојака [1].

2.2. Настанак Пијаца

Форма пијаце заправо представља устаљено место одвијања трговинске делатности. Прве пијаце настају на отвореном простору, најчешће на значајним местима у оквиру градова. Тако се у античкој грчкој формирају продајна места у оквиру главних тргова, односно агора.

Од античког периода до данас, пијаца се развијала независно у различитим културама. Зависно од делова света, културе и традиције народа, пијаце се разликују по називу, начину функционисања, као и естетском карактеру. Такође, битна разлика кад су у питању типови пијаца јесте заправо сама понуда исте. Тако можемо разликовати уско намењене пијаце за продају гардеробе, цвећа, хране, животиња и слично.

„Током последње две деценије највећи број промена у пијачној делатности настао је као директна последица успостављања нових, организованих облика снабдевања становништва различитим артиклима, између осталог и свежим животним намирницама, какви су супермаркети“ [2].

Осавремењавање пијаце као програма требало би да обухвати различите сегменте, попут побољшања њене функционалности, стварања пријатног, одрживог визуелног идентитета, проширење понуде производа и слично. Такође, неопходно је водити рачуна о свим друштвеним групама и у складу с тим испунити основне нормативе при пројектовању.

3. ПРОЈЕКАТ ЕНТЕРИЈЕРА КОКТЕЛ БАРА СА ПРОДАЈНИМ ПРОСТОРОМ

Концепт пројекта представља комбиновање две различите, а истовремено сродне намене. Намена као што је трговинска, веома је повољна за комбиновање са угоститељским садржајима. Ствара се простор који подстиче интеракцију људи, контакте и сусрете, а такође представља идеалну прилику за обављање свакодневних потреба у виду куповине намирница.

Пројекат се базира на једноставној просторној организацији, са пратећим садржајима који су потребни у сврхе излагања производа у оквиру продајног простора, као и садржајима потребним за коктел бар. Кад је у питању естетски карактер, он је такође једноставан, имајући у циљу давање акцента на производе који се нуде, као и само сналажење у простору.

Имајући у виду да се простор налази у центру града, треба поменути и интеракцију са спољашним простором. Како је објекат приземног типа, потпуно застакљен са једне стране, изузетно је сагледив пешацима. Као такав изузетно је повољан за привлачење пажње потенцијалих корисника.

3.1. Програмска структура

Потреба за стварањем објекта мешовите намене произилази из свакодневних потреба савременог друштва, те начина живота, који је свакако динамичан. Идеја је стварање пријатног простора који пружа могућност коришћења у два временска интервала.

Први пружа корисницима самоуслужну куповину намирница, односно разноликог воћа и поврћа, те могућност куповине унапред припремљених коктела према редовној понуди из коктел бара. Идеја је да се створи једноставан, брз и ефикасан начин куповине.

Други је замишљен искључиво као коктел бар, са осам седећих места, чиме се постиже ексклузивност и виши степен интеракције између бармена и госта. Две барске станице омогућавају већу посвећеност бармена при изради коктела, јер је на располагању могућност да се, осим регуларних коктела, праве посебни по жељи самих посетилаца, пажљивим одабиром сваког састојка.

3.2. Просторна структура

Простор је подељен на више целина које се међусобно надовезују. Тако постоје целине доступне само за посетиоце, као и целине доступне само запосленим лицима.



Слика 1. Дијаграм употребе простора

Обзиром да овај објекат има специфичан начин коришћења, те се издвајају два периода на дневном нивоу, у складу с тим и простор је организован тако да испоштују оба. Први период у току дана има такву организацију да омогућава несметано кретање корисника и радника, без могућности дужег задржавања у виду седења.

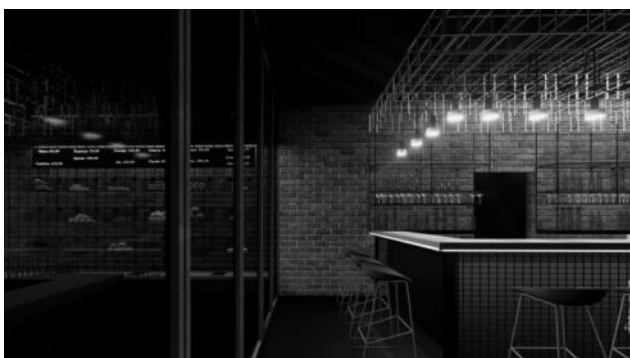
За разлику од првог, други период намењен је уживању како у коктелима, тако и у пријатном амбијенту, који се за потребе другог периода преграђује панелима од продајног простора.

3.3. Материјализација и осветљење

Приликом избора материјала водило се рачуна да се акценат стави на саме производе и њихову упадљивост. С тим у вези коришћени су материјали претежно тамних нијанси, непренаглашених текстура.

Зидови од опеке су најсветлији елемент у просторији, разбијају монотоност, те стварају добру подлогу за акцентовање изложених намирница. Подови су обложени керамичким плочицама, тамно сиве нијансе, првенствено због одржавања простора, веће посећености и кретања корисника. Како би се добио визуелно већи простор и плафон је израђен у тамној нијанси сличној поду.

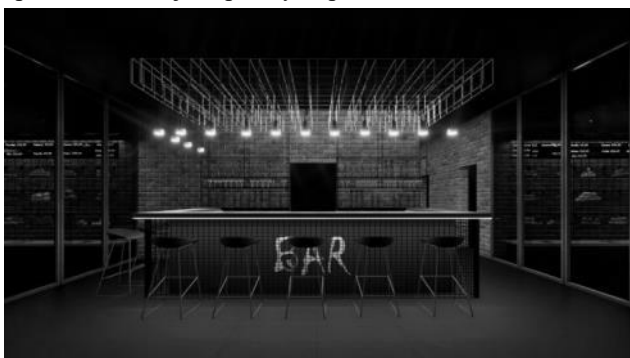
Што се тиче санитарних просторија, подови су ливени епоксидном смолом, док су зидови обложени керамичким плочицама. Простор за складиштење, у складу са захтевима и одрживошћу, израђен је од епоксидне смоле.



Слика 2. Ентеријер коктел бара са продајним простором

Обзиром на специфичност рада овог објекта, идеја осветљења је да се створе две различите атмосфере. Прва захтева акцентовање изложених елемената, лако сналажење и прегледност, док друга тежи интимнијој атмосфери.

Осим природног светла које долази кроз прозорске отворе са једне стране објекта, за први део радног времена одабрано је и вештачко осветљење, усмереног типа, са циљем акцентовања изложених артикала, за чије сврхе су коришћене спот светиљке.



Слика 3. Ентеријер коктел бара са продајним простором

3.4. Намештај

Намештај у оквиру објекта је већинским делом прављен по мери, посебног дизајна према потребама које диктира програмска структура. Осим намештаја кројеног по мери, коришћени су и додатни елементи у

ентеријеру попут металне мреже, корпи за излагање намирница, те информативне табле.

Што се тиче дизајнерског намештаја, појављује се барска столица из минималистичке колекције „About a stool“ 38, коју је дизајнирао Хи Велинг (*Hee Welling*). У питању је столица металног оквира са полипропиленским седиштем.

4. ЗАКЉУЧАК

Пројекат идејног решења ентеријера коктел бара са продајним простором покушава да одговори на потребе савременог друштва, имплементирањем две различите намене у један простор.

Једноставном организацијом, избором материјала и расвете постижу се жељене атмосфере у складу са наменом и програмом самог простора. Додавањем елемената намештаја кројених по стандардима и потребама за овакав тип објекта, добија се једна хомогена целина.

Пројекат у функционалном и садржајном смислу тежи задовољити различите намене. Самим тим, његова естетика је веома сведена, чиме пружа садржају да дође до изражаја и да буде тај који привлачи посетиоце.

Пројектовани простор, по принципу комбиновања различитих намена представља врсту експеримента помоћу којег настаје нови програм, структура и естетика одабраног простора.

5. ЛИТЕРАТУРА

- [1] Интернет извор:
<https://www.diffordsguide.com/encyclopedia/2294/cocktails/a-brief-history-of-cocktails> (приступљено 11.11.2023)
- [2] Дувњак, С.: Правци развоја пијачне делатности у Србији, Пословно удружење „Пијаце Србије“, 2013.

Кратка биографија:



Јована Томић рођена је 15.2.1999. године у Мркоњић Граду. Мастер рад из области Дизајн ентеријера одбранила је на Факултету техничких наука 2023.године.

контакт: jovana.tomic99@yahoo.com