

Škola likovnih umjetnosti u Splitu

**IDEJNO RJEŠENJE I INTERIJER RESTORANA  
PROJEKTIRANJE**

Učenik: *Karina Dandra Kocak, 4B Industrija*

Mentor: *Ana Marija Starčević, prof.*

Split, *29.05.2019.*

## Sadržaj:

|   |    |
|---|----|
| 1. Uvod.....                                  | 3  |
| 2. Razrada teme.....                          | 4  |
| 2.1. Idejno rješenje.....                     | 4  |
| 2.1.1. Ulazni prostor.....                    | 5  |
| 2.1.2. Toalet za osoblje.....                 | 5  |
| 2.1.3. Kuhinja, šank i spremište.....         | 6  |
| 2.1.4. Caffe bar.....                         | 7  |
| 2.1.5. Sala za posluživanje.....              | 8  |
| 2.1.6. Toalet za posjetitelje.....            | 9  |
| 2.2. Stil uređenja.....                       | 10 |
| 2.3. Prostorni prikaz izgleda interijera..... | 11 |
| 2.4. Fotografije maketa.....                  | 14 |
| 3. Zaključak.....                             | 16 |
| 4. Sažetak.....                               | 17 |
| 5. Popis literature.....                      | 18 |

## 1. Uvod

Za maturalni rad odabrala sam uređenje restorana. Odlučila sam se za ovu temu kako bi dizajnirala interijer restorana inspirirana oblikovanjem prostora za velik broj korisnika.

Ovim radom sam željela spojiti osnovne funkcije koje restoran mora zadovoljavati sa ugodnim prostorom u kojemu se posjetitelj dobro osjeća. Vođena tom idejom, prostor sam uredila kao mjesto gdje će se gosti moći opustiti uz ugodno društvo i kvalitetnu uslugu. Dizajnirala sam interijer vodeći računa o funkcionalnoj povezanosti prostora koja boravak u njemu čini ugodnim i praktičnim kako za osoblje, tako i za posjetitelja. Upravo zato zaposlenici mogu brže i jednostavnije komunicirati tijekom posla što smatram da je vrlo važno.

Restoran je sklop nekoliko elemenata (obrada namirnica, usluživanje jela, skladištenje, točionik i sanitarije) koji moraju biti pametno povezani kako bi sve skupa dobro funkcioniralo. Upravo je ta komunikacija između pojedinih elemenata ono što mi je predstavljalo najveći izazov i mislim da sam ovim projektom to uspješno uskladila.

## 2. Razrada teme

### 2.1. Idejno rješenje

Bitan faktor za kvalitetu interijera predstavljaju povezanost odnosno razmještaj prostorija. Na taj način određujemo sklad i ritam korištenja istih. Ljepši, veći prostor dobit će ulogu glavnog prostora u kojem će gosti provoditi najviše vremena (cafe bar i prostor za konzumaciju) dok su drugi prostori intimnijeg karaktera. Također imamo prostorije za zaposlenike smještene u manje eksponiranom dijelu restorana na istoku i sjeveru (kuhinja, šank, toalet, spremišta). Toalet za goste smješten je uz sami prostor za konzumaciju, dok su kuhinja i prostorije za osoblje odvojena pregradom. Toalet se nalazi u prolazu prema sali za konzumaciju te je djelom zaklonjen zidom kako bi se sklonio od pogleda. Centralni prostor za konzumaciju koji se nalazi na zapadu je dobro osvijetljen zbog uzdužnog staklenog zida dok su prostorije za zaposlenike smještene u stražnjem dijelu restorana.



Slika 1. Tlocrt idejnog rješenja

### 2.1.1. Ulazni prostor

Ulazni prostor je bitna odrednica kod ljudi koji posjećuju vaš restoran. On ostavlja prvi dojam prostora. Kako bi prostor dobivao prirodnu svjetlost stavila sam staklena vrata za ulaz u restoran. Iznj široki prolaz se ide do šanka, toaleta i u sami prostor sale za posluživanje smještene na zapadnom dijelu. Prostor kuhinje ima odvojeni vanjski ulaz kako bi odvojila osoblje od posjetitelja. Također, kada se unose namirnica i piće, ne prolazi se kroz restoran nego kroz kuhinju.



Slika 2. Schematski prikaz ulaza

### 2.1.2. Toalet za osoblje

Kada se uđe na ulaz za osoblje, prvo imamo toalet za osoblje kuhinje i njihovu garderobu. Osoblje kuhinje mora imati i tuš kabinu u toaletu. Na samome ulazu u kuhinju sa lijeve strane nalazi se umivaonik zato što se uvijek prije ulaza u kuhinju moraju prati ruke. Sam toalet uz tuš sadrži ostale osnovne elemente: wc-likoljku, umivaonik i ogledalo. Drugi wc za osoblje šanka i konobara nalazi se uz sami šank, on isto sadržava osnovne elemente ali bez tuš kabine. Ispred samog toaleta nalazi se omar u predprostoru koji služi kao garderoba i dodatno spremište šanka.



Slika 3. Sanitarije za osoblje kuhinje



Slika 4. Sanitarije za osoblje šanka

### 2.1.3. Kuhinja, šank i spremište

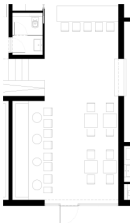
Kuhinja čini zatvoreni koncept zbog kojeg osoblje ima svoju intimnost i mir. Kao osnovu dizajna kuhinje korišteni su beton i staklo. Zidovi i pod su obloženi keramičkim pločicama svijetle boje radi lakšeg čišćenja i dojma većeg prostora. Kroz kuhinju se ide ravno u spremište koje je odvojeno vratima. Spremište se sastoji od hladnjaka i ormara s policama dok je kuhinja opremljena svim elementima potrebnim za rad. Iz spremišta kuhinju može se proći prema šanku cafe bara tako da i šank može koristiti spremište i komunicirati sa kuhinjom.



Slika 5. Kuhinja, spremište i šank

#### 2.1.4. Caffè bar

Prostor caffè bara je zapravo ulazni prostor u restoran. Hijela sam odvojiti prostor u kojem se konzumira hrana od onoga koji služi isključivo za konzumaciju pića. Također sam ih odvojila sa promjenom visine. U salu za konzumaciju hrane se spušta skalama/rampom tako da dobivam veću visinu u samom restoranu. Bočno sam stavila fiksnu klupu koja se ponavlja i u prostoru za konzumaciju hrane. Klupa je interijerski dodatak koji oplemenjuje prostor i ujedno omogućuje više sjedećih mjesta jer zauzima manje prostora.



Slika 6. Prostor caffè bara

### 2.1.5. Sala za posluživanje

Glavna i najveća prostorija, odnosno sala za posluživanje jela napravljena je u suvremenom stilu. Jednostavna, prozirna i prirodno osvjetljena sala sastoji se od divernih stolova i udobnih kožnih stolica kako bi gosti što ugodnije proveli vrijeme u restoranu. Stolovi su dovoljno odvojeni kako bi posluša mogla prolaziti do stolova. Zidovi su ukrašeni apstraktnim slikama i obojeni u nekoliko boja. Sala za posluživanje je ujedno i konferencijska sala koju se može iznajmiti za razne prigode poput poslovnih sastanaka, prezentacija i slično. Pod je obložen mramorom kako bi se lakše održavao jer je površina dosta velika te ujedno služi kao reflektivna površina za svjetlo čime prostor izgleda još osvjetljeniji i veći.



Slika 7. Prostor za posluživanje hrane



### 2.1.6. Toalet za posjetitelje

Toalet za goste je što jednostavniji počevši od mramornog poda koji se lako i brzo čisti, jer je ipak tu higijena najbitnija, do zidova koji su svijetle boje da se dobije dojam većeg prostora. Toalet se sastoji od muškog, ženskog te toaleta za invalide. Svi su opremljeni osnovnim elementima za uporabu. Zajednički dio (predprostor) ima veliko ogledalo te drveni viseći umivaonik za dvije osobe. Sam ulaz u toalet je zaklonjen zidom tako da gosti ne vide korisnike toaleta dok konzumiraju hranu i piće.



Slika 6. Toalet za posjetitelje

## 2.2. Stil uređenja

Restoran je dizajniran u suvremenom stilu. Suvremenim stilom naziva se ono što je aktualno sada, komadi namještaja koji su sada popularni te dodaci, boje, materijali koji se trenutno koriste u uređenju interijera. Suvremeni stil može sadržavati jednostavnost, čiste linije i neutralnu paletu boja. On označava jednostavnost, funkcionalnost i minimalizam u dizajnu interijera. Veliki prozori puno svjetla, čiste linije i funkcionalnost minimalizma u otvorenom prostoru dobar je opis ovog načina uređenja. No da prostor ne bi bio previše jednoličan dodaju se naglasci s jačim bojama i tonovi nježnijih boja. Od materijala se uglavnom koriste prirodni materijali; kamen, drvo, staklo, beton, mramor. Detalji su dovedeni do minimuma te ono što ostaje vidljivo ima i svoju funkciju. Kod suvremenog stila se ne može pogriješiti. Kombiniraju se namještaj jednostavnih linija, neutralnih boja s dodatcima drugih boja i diskretnim uzorcima. Na zidove se stavlja par većih slika umjesto više manjih, tako postizemo eleganciju prostora. Glavni naglasak je na udobnosti i održivosti.



Slika 9. Primjer uređenja interijera u suvremenom stilu\_01

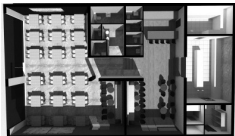


Slika 9. Primjer uređenja interijera u suvremenom stilu\_02

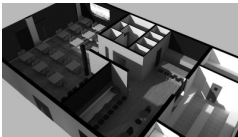


Slika 9. Primjer uređenja interijera u suvremenom stilu\_03

### 2.3. Prostorni prikaz izgleda interijera



Slika 10. Prostorni prikaz\_01



Slika 11. Prostorni prikaz\_02

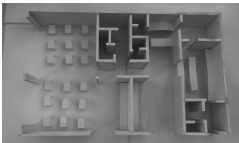


Slika 12. Prostorni prikaz\_03

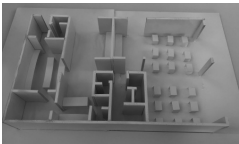


Slika 12. Prostorni prikaz\_04

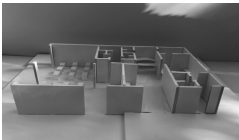
## 2.4. Fotografije maketa



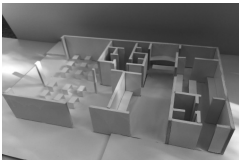
Slika 13. Fotografija maketa\_01



Slika 14. Fotografija maketa\_02



Slika 15. Fotografija makete\_00



Slika 16. Fotografija makete\_04

### 3. Zaključak

Zadovoljna sam ovim projektom, iz razloga što sam u njega uspjela ubaciti caffe bar i prostor za konzumaciju hrane. Prostorno je dosta velik te se ljudi mogu komotno kretati i boraviti u njemu. Najzabavnije mi je bilo dizajnirati caffe bar, a zatim i sve ostalo. Stavila sam velike prozore kako bi prostor bio dosta osvjetljen. Ne volim kada su interijeri previše jednostavni pa sam dodala i apstraktne slike na zidovima. Mislim da sam uspjela dobiti veliki prozračan prostor suvremeno opremljen. Žalja mi je bila dobiti dobru protočnost prostora, da se ne mjeđaju gosti i posluža što mislim da sam uspješno ostvarila. Kroz istraživanje za ovaj projekt sam pogledala mnogo različitih interijera uređenih u različitim stilovima i bilo mi je teško odabrati na koji ću način urediti ovaj restoran te sam se često predomišljala. Na kraju kada sam posložila floor neki su mi se stvari same nametnule što mi je olakšalo posao. Puno sam se predmišljala oko odabira stolova i stolica i drugih detalja jer je izbor veliki, ali mislim da sam na kraju sve dobro uklopila.



#### 4. Sažetak

Radila sam uređenje restorana inspirirana suvremenim dizajnom. Restoran se sastoji od toaleta, kafića, prostorija za osoblje, kuhinje i prostora za konzumaciju hrane. Svi su prostori međusobno povezani na način da osoblje može neometano raditi i usluživati goste te da se putevi gostiju i osoblja ne križaju čime sam ostvarila dobru protočnost. Restoran nema previše detalja već je jednostavno uređen u suvremenom stilu sa nekoliko boja i zidnih dekoracijama (slike). Velika visina u restoranu čini prostor još luksuznijim, zajedno sa mramornim podom i odabirom pojedinih elemenata interijera (stolovi, stolice, dekoracije i slično). Na zapadu se nalazi velika staklena stjenka koja unosi puno svjetla u cijeli prostor restorana. Pazila sam i na funkcionalnost pa sam odvojila ulaz gostiju od onoga koji je za osoblje. Iako ima dosta elemenata (šank, kuhinja, spremišta, toaleti...) mislim da sam sve dobro posložila u jednu funkcionalnu cjelinu.

## 5. Popis literature

Brooker Graeme, Stone Sally; *Basics Interior Architecture: Form and Structure*; AVA Publishing, New York, 2007.

<https://www.adaptacija-stana.net/suvremeno-moderno/>

Neufert, Ernst; *Elementi arhitektonskog projektiranja*; Golden marketing, Zagreb, 2002.

Rayfield K. Julia; *The Office Interior Design Guide: An Introduction for Facility and Design Professionals*; John Wiley & Sons; New Jersey, 1997.