

## KONCEPT PICERIJE KROZ UREĐENJE ENTERIJERA U NOVOM SADU PIZZA RESTAURANT THROUGH THE DISPLAY OF THE INTERIOR IN NOVI SAD

Bojana Avramović, *Fakultet tehničkih nauka, Novi Sad*

### Oblast - ARHITEKTURA

**Kratak sadržaj**– Cilj ovog rada jeste da istraži i analizira principe i pristupe dizajnu enterijera picerije u industrijskom stilu kako bi se razumele najbolje prakse i smernice za stvaranje estetski privlačnih i funkcionalnih prostora za picerije. Svako istraživanje karakteristika industrijskog stila u dizajnu enterijera zahteva izdašnu analizu kako bi se razumele specifičnosti ovog stila i njegov potencijalni uticaj na atmosferu i estetiku.

**Ključne reči:** Dizajn enterijera, industrijski stil, istraživanje

**Abstract**– The purpose of this paper is to explore and analyze the principles and approaches of industrial-style pizzeria interior design in order to understand the best practices and guidelines for creating aesthetically appealing and functional spaces for pizzerias. Any investigation of the characteristics of the industrial style in interior design requires a generous analysis in order to understand the specifics of this style and its potential impact on atmosphere and aesthetics.

**Keywords:** Interior design, industrial style, research

### 1. UVOD

#### 1.1 Opis izabrane teme

Dizajn enterijera ugostiteljskog objekta igra jednu od ključnih uloga u privlačenju gostiju. Nekoliko razloga zašto se posebna pažnja posvećuje dizajnu enterijera u ugostiteljskim objektima: Prvi kontakt gosta sa objektom - određen način uređenja enterijera može stvoriti pozitivan prvi utisak, što može uticati na odluku gosta da uđe i provede vreme u objektu. Takođe poseduje sposobnost da stvori određenu atmosferu ili raspoloženje. Atmosfera je ključna za doživljaj gosta i može uticati na ocene i povratne informacije. Enterijer treba da bude pre svega funkcionalan i udoban za goste. Ovo uključuje pravilan raspored mobilijara, dovoljno prostora za prolaz, pristupačne sanitarije i druge elemente koji doprinose komforu gostiju.

#### 1.2. Opšti podaci o projektnom zadatku

Tema rada jeste adaptacija enterijera poslovnog prostora i prenamena u ugostiteljski objekat u industrijskom stilu. U ugostiteljskim objektima svaka prostorija predstavlja izdvojenu funkcionalnu celinu koja u organizacionom smislu može da se sastoji iz više delova- prostora, koji mogu biti vizuelno odvojeni.

### NAPOMENA:

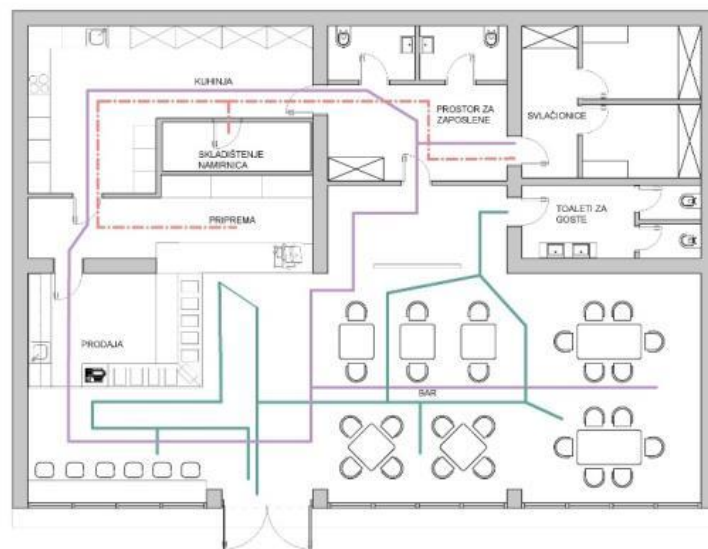
Ovaj rad proistekao je iz master rada čiji mentor je bio Radomir Kojić, docent iz polja umetnosti.

### 1.3 Cilj

Cilj je istražiti i analizirati dizajn enterijera picerije u industrijskom stilu kako bi se razumele najbolje prakse i smernice za stvaranje estetski privlačnih i funkcionalnih prostora za picerije.

Svako istraživanje karakteristika industrijskog stila u dizajnu enterijera zahteva izdašnu analizu kako bi se razumele specifičnosti ovog stila i njegov potencijalni uticaj na atmosferu i estetiku

Može reći da je sva arhitektura adaptivna do nekog nivoa jer se svaka zgradu može prilagoditi na neki način.



Slika 1. Dijagram kretanja kroz objekat

## 2. ANALIZA POSTOJEĆEG STANJA

### 2.1. Opis lokacije

Dati objekat nalazi se u samom centru Novog Sada, u okviru pešačke zone.

U neposrednoj blizini nalaze se mnogi značajni spomenici arhitekture Novog Sada kao što su Tanurdžićeva palata, Katedrala, Menratova palata, Gradska kuća.

Prostor oko objekta čini glavno gradsko jezgro.

„Novi Sad, zajedno sa starim jezgrom karakteriše to da je zadržao autentičan kulturno-istorijski i prostorno-funkcionalni identitet i nakon niza urbanističkih zahvata,, [1].

## 2.2. Objekat na kom se vrši uređenje enterijera

Objekat je sagrađen na prelazu iz 19. u 20. vek. Prostire se na tri etaže poseduje prizemlje, sprat i tavanaški prostor. Građen je u masivnom sistemu. Ulično je orijentisan. Odlikuju ga stilske karakteristike neorenesanse. Fasada objekta je bogato dekorisana, obložena fasadnom opekom i ukrasima iz datog perioda.

U prizemlju objekta nalazi se lokal koji je predmet obrade. Lokal karakterišu visoka spratna visina i portali koji je prate.

## 3. ANALIZA ARHITEKTONSKOG PROGRAMA

Odabrani objekti imaju za cilj različite pristupe projektovanju enterijera iste tipologije. "Ljudi često kažu "mnogo rada je uloženo u ovo" kada osete brigu i veštinu koju je proizvođač potrošio na pažljivo konstruisan predmet" [2].



Slika 2. Pizza 22

Na Slici 2. prikazan je deo enterijera restorana u Moskvi. Arhitekte su tokom projektovanja ovog prostora zadržale autentičnost. Svi komadi nameštaja, lampe i dekorativni elementi u ovom enterijeru su rađeni po meri. Najizazovniji zadatak arhitekata je bilo kreiranje šarenih žardinjera u podrumskom prostoru 6,5 metara ispod nivoa zemlje.



Slika 3. Pizzeria Marzia

Slika 3 – U ugostiteljskom objektu peščani tonovi i toplo osvetljenje igraju glavnu ulogu. Materijali koji su

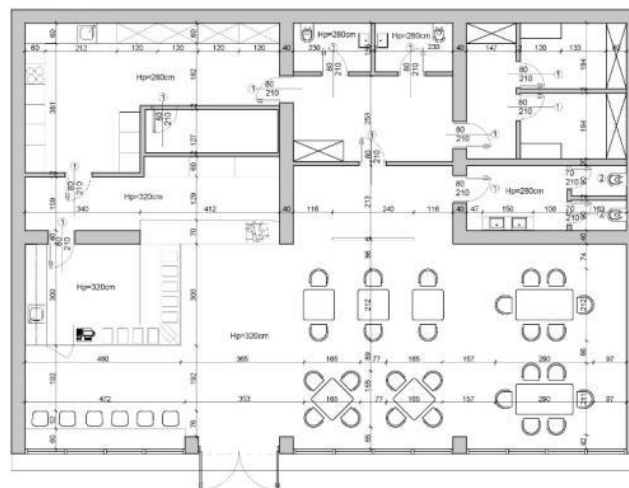
korišteni prilikom stvaranja enterijera su travertin (prirodni kamen), malter, glina i uzorci betona.

Iz ovih i mnogih drugih prethodnih analiza ugostiteljskih objekata dolazimo do informacija koje će nam biti potrebne prilikom projektovanja datog prostora.

Analize su rađene tako da je enterijer svakog od navedenih objekata specifičan. Novoprojektovani prostor će sadržati po neki segment iz analiziranih primera.

## 4. TEMA

Potrebno je odrediti polazne faktore ove ideje. Iz tog razloga su bile neophodne prethodne analize. Tema objekta picerije kao ključni motiv, iz koga je dalje potrebno isprojektovati zadati prostor i uklopiti sve potrebne prostorije kao što su prostor za sedenje (bar), prodajni prostor, toaleti za goste, kuhinja, skladištenje namirnica, prostorije za zaposlene – toaleti i svlačionice kao i priprema hrane koja je vizuelno dostupna posetiocima picerije.



Slika 4. Osnova novoprojektovane picerije

## 5. UREĐENJE ENTERIJERA

Osnova objekta je jasno podeljena na dve odvojene celine, koje se zadržavaju u prvobitnom obliku. Glavnu podelu prostora čini jasna granica između dela za zaposlene i dela za goste.

Staklenim pregradama u prostoru gostima je omogućeno da dožive ceo proces pripreme.

Kroz objekat se provlače tamne hladne nijanse isprepletane toplim tonovima drveta što stvara balans i prijatnu atmosferu.

Zidovi su obloženi keramikom, natur betonom i ogoljenom opekom kako bi se stvorio osećaj sirovog stanja. Podna keramika igra posebnu ulogu. Deo za sedenje jasno je naglašen u podu. Detalji u prostoru urađeni su od perforiranog metala sa jasno vidljivom konstrukcijom i prožimaju se kroz ceo prostor te ga jasno sklapaju u logičnu celinu.

Plafon je sirov. Rasveta na plafonu ima jasnu poentu – da dovoljno osvetli svaki deo prostora. Iznad stolova nalaze se visilice koje u ovom na oko hladnom prostoru daju stvaraju osećaj topline i izdvojenosti.

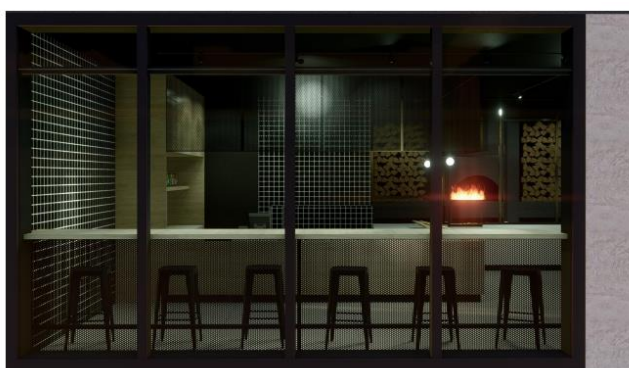
Osvetljenje je podjednako važno kao i svaki drugi element dizajna. Dobro osvetljenje lako može da transformi-

še prostor. Veštım kombinovanjem tehničke i dekorativne rasvete, integrisanog arhitektonskog osvetljenja, visilica ili lampi stavlja se akcenat na dati objekat stvarajući zainteresovanost kod posmatrača.

Dekoratívna rasveta- zanimljiva visilica ili zidna lampa čini više od atraktivnog predmeta u prostoru. Velika visilica iznad stola će privući pažnju posmatrača dok će tehnička rasveta doprineti kvalitetu svetla u prostoru. Pored dobro projektovanog veštačkog osvetljenja, važnu ulogu igra i prirodno svetlo. Premda lokal ima velike portale, zadovoljeni su svi kriterijumi potrebne količine svetla u prostoru.

Rasveta koja je korištena pri projektovanju jeste šinska magnetna LED rasveta, dekorativne visilice, zidna dekorativna rasveta i LED paneli pozicionirani u prostoru za zaposlene. LED paneli omogućavaju dovoljno jako osvetljenje koje je neophodno za pripremu hrane.

Mobilijar je pretežno izrađen od masiva i metala raspoređen tako da dozvoljava slobodno kretanje kroz prostor.



Slika 5. 3D prikaz picerije



Slika 6. 3D prikaz picerije

## 6. ZAKLJUČAK

Na projektovanje enterijera jednog ugostiteljskog objekta utiče niz faktora. Upotreba prostora, pojašnjavanje funkcije, odabir materijala samo su neki od aspekata koje treba uzeti u obzir.

Postojeći prostor je proširan. Sprovedenjem određenih intervencija, stvorena je fluidna, logična i jasna povezanost među različitim funkcionalnim celinama.

Pored materijalizacije i rasvete, koje imaju veliku ulogu u formiranju željene atmosfere, ubacivanjem adekvatnog mobilijara enterijer poprima finalni specifični izgled.



Slika 7. 3D prikaz picerije

## 7. LITERATURA

[1] Dobrić Katarina (2009). Kulturna dobra Novog Sada: katalog nepokretnih kulturnih dobara iz registra Zavoda za zaštitu spomenika kulture grada Novog Sada. Novi Sad: Zavod za zaštitu spomenika kulture Grada Novog Sada. str. 131—132.

[2] Peter Zumthor (1988.)---Thinking-Architecture str 12.

### Kratka biografija:



**Bojana Avramović** rođena je u Subotici 1996. god. Osnovne studije završila 2021. godine na Fakultetu tehničkih nauka –diplomski rad iz oblasti projektovanja. Master rad brani 2023. godine iz oblasti Savremeni enterijer i dizajn.