

Коктел Бар „BAR CENTRAL“

Cocktail Bar „BAR CENTRAL“

Дајана Зеремски, Факултет техничких наука, Нови Сад

Студијски програм – АРХИТЕКТУРА, ДИЗАЈН ЕНТЕРИЈЕРА

Кратак садржај – Овај пројекат представља идејно решење дизајна ентеријера коктел бара. Рад обухвата осмишљавање концепта, организацију простора и избор стилских елемената који доприносе пријатној атмосфери. Посебна пажња посвећена је функционалности и визуелном идентитету простора. **Кључне речи:** дизајн ентеријера, коктел бар, функционалност, амбијент.

Abstract – This project presents a conceptual interior design proposal for a cocktail bar. It focuses on the development of the overall concept, spatial organization, and the selection of design elements that create a welcoming atmosphere. Particular emphasis is placed on functionality and the establishment of a strong visual identity.

Keywords: interior design, cocktail bar, functionality, ambience

НАПОМЕНА: Овај рад проистекао је из мастер рада чији ментор је био проф. др Радомир Којић.

1. УВОД

Пројекат коктел бара заснива се на идеји стварања савременог јавног простора који одговара потребама модерног начина живота. Ентеријер је осмишљен као светао и отворен простор, у коме се функционалност повезује са пажљиво обликованим амбијентом. Кроз јасну организацију и специфичан распоред елемената омогућено је лако кретање и пријатан боравак корисника. Посебан акценат стављен је на употребу природних мотива и нежне палете боја, који доприносе осећају комфора. Осветљење и материјали имају важну улогу у дефинисању карактера простора, док минималистички приступ дизајну омогућава да ентеријер буде ненаметљив, али визуелно препознатљив.

2. КОКТЕЛ БАР

2.1. Коктел

Коктел је пиће које се прави мешањем два или више састојака и обично садржи алкохол. Може укључивати различите врсте алкохолних пића (као што су вотка, ракија, рум, виски...) и безалкохолне додатке (сокове, сирупе, минералну воду, лимунаду...). Поред пића,

коктели често имају и декоративне елементе као што су воће, мента и лед у различитим облицима [5].

Коктели су постали синоним за креативност, а многи од њих имају занимљиву историју и порекло [2]. Један од најпознатијих коктела је *Мохито*, који потиче са Кубе. Ово освежавајуће пиће прави се од рума, менте, шећера, лимете и газиране воде. Првобитно је настао као пиће за хлађење на тропским врућинама, а касније је постао глобални симбол кубанске барске културе [6]. *Мартини* је класични коктел направљен од цина и вермута, често украшен маслином. Постоји више прича о његовом настанку, али се сматра да је први пут припремљен у Сједињеним Америчким Државама крајем 19. века, као елегантно пиће за пословне и свечане прилике [2]. *Mai Tai*, инспирисан карипским укусима, настао је у Калифорнији 1944. године, када је бармен желео да створи коктел који ће представљати егзотику и тропски укус. Састоји се од рума, лимуна, ликера и других тропских сокова, а данас је класика у сваком коктел бару. *Cosmopolitan*, који је постао глобално познат током 1990-их, потиче из Сједињених Америчких Држава. Коктел се прави од вотке, ликера од наранџе, сока од бруснице и лимуна. Настанак се везује за потребу за елегантним и визуелно привлачним пићем у коктел баровима, направљен претежно за жене [6].

2.2. Историја коктел бара

Циљ настанка коктел барова био је више од самог послуживања алкохола. Током периода забране алкохола, познатији као период прохибиције (1920–1933), коктел барови добили су посебан значај. Тајни *“speakeasy”* барови били су иновативна решења која су омогућавала наставак културе пића и дружења, али и развој нових коктела који су и данас познати. *“Speakeasy”* је енглески термин који се користио за тајне и нелегалне барове, што у буквалном преводу значи *„говори тихо“*, јер су гости морали да крију локацију таквог бара, да полиција не би сазнала за његово постојање. Након укидања забране, концепт коктел бара проширио се широм света, прилагођавајући се локалним потребама и различитим укусима [1]. Данас је главни циљ коктел бара да комбинује уметност, дизајн и гастрономију, стварајући место где гости могу да уживају, опусте се и осете јединствену атмосферу која се разликује од уобичајених кафића и ресторана.

3. ТИПОЛОГИЈА САВРЕМЕНИХ КОКТЕЛ БАРОВА

3.1 Амбијент

Амбијент коктел бара представља кључни елемент који формира целокупан доживљај гостију. Он укључује осећај удобности, приватности и визуелне хармоније у простору. Савремени коктел барови стварају амбијент кроз комбинацију боја, облика, текстура и декоративних елемената, тако да сваки посетилац може да се опусти и ужива у пићу [4]. Поред естетике, амбијент такође утиче на социјалну интеракцију – простор треба да омогућава и дружење и опуштање, зависно од потреба гостију [7].

3.2 Осветљење

Осветљење у савременим коктел баровима игра важну улогу у обликовању простора и визуелног идентитета. Комбинација директног и индиректног осветљења омогућава добру видљивост без стварања превише сенки, а светлосни елементи могу имати и декоративну функцију, наглашавајући стил и концепт простора. Такође, савремени барови често имају могућност подешавања интензитета и боје светла за различите ситуације, од динамичних догађаја до опуштенијег вечерњег боравка [4].

3.3 Материјализација

Материјали који се користе у савременим коктел баровима варирају у зависности од стила, али најчешће обухватају дрво, метал, стакло, камен и текстил. Дрво доноси топлину и природност, метал наглашава индустријски и модерни карактер, док стакло додаје елеганцију. Камен и бетон користе се за подове или шанк који стварају модеран дизајн, док текстил у различитим бојама ствара визуелни идентитет коктел бара. Комбинација материјала мора бити и естетски привлачна и практична за рад [4].

3.4 Зонирање

Зонирање је кључно за функционалност и ефикасно коришћење простора. Шанк представља централну тачку, док зоне за седење омогућавају и интимнији боравак и групно дружење [7]. Комуникације у простору обезбеђују лак приступ шанку, а технички и складишни простори су дискретно интегрисани тако да не ремете функционалност и естетику простора. Добро дефинисано зонирање омогућава да простор буде истовремено пријатан за госте и практичан за рад особља [3].

3.5 Мобилијар

Мобилијар у савременим коктел баровима има истовремено и естетску и функционалну улогу. Он треба да омогући комфор гостима и да буде прилагођен различитим типовима седења - од високих столица за шанком до ниских столица и фотеља у зонама за

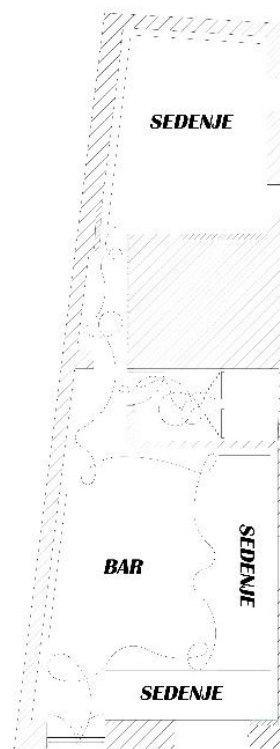
дружење. Често се користе модуларни и мобилни елементи који омогућавају laku промену распореда простора и прилагођавање различитим активностима.

4. ДИЗАЈН ЕНТЕРИЈЕРА КОКТЕЛ БАРА

4.1 Концепт

„Bar Central“ је коктел бар обликован у минималистичком стилу, са пажљиво браним материјалима и пастелним бојама које заједно стварају топао, уравнотежен и пријатан амбијент. Дизајн простора заснива се на чистим линијама, једноставним формама и суптилним детаљима који доприносе осећају елеганције и савременог дизајна. Комбинација природних текстура и нежних тонова омогућава да простор делује истовремено модерно и опуштајуће, стварајући атмосферу у којој се гости радо задржавају и уживају.

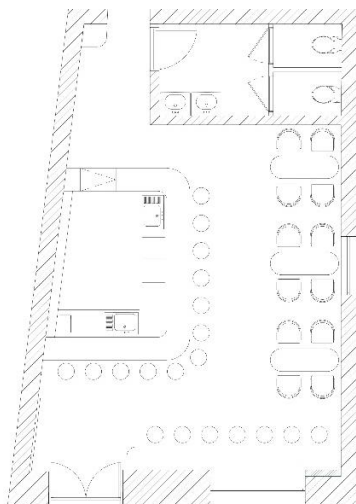
Простор је замишљен тако да буде функционалан, али и визуелно складан, са пажљиво осмишљеним распоредом који омогућава несметано кретање и удобност. Простор је подељен у два сегмента.



Слика 1. Подела простора

4.2 Обликовање простора

Први сегмент, који се налази при улазу у бар, има отворенији и динамичнији карактер. Ова зона је дизајнирана тако да одмах привуче пажњу гостију и омогући интеракцију са барменом. Високи столови и шанк омогућавају лако кретање и сусрете између гостију, стварајући живу и социјалну атмосферу.



Слика 2. Први сегмент простора

Осветљење у овој зони је јасно и равномерно, наглашава визуелне елементе бара и понуду пића. Материјали и боје су модерни и свежи, са елементима који стварају енергичан и привлачан утисак већ при улазу. У овом сегменту налазе се столови за високо седење, шанк са барским столицама и додатни шанк који се налази на улазу.

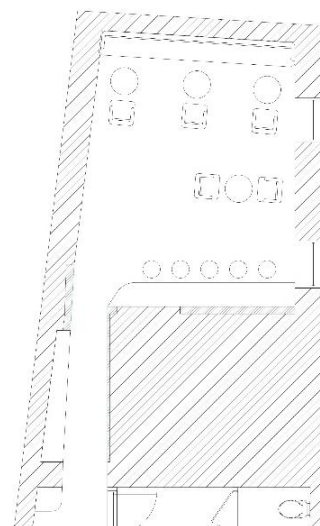


Слика 3. Рендер првог сегмента простора



Слика 4. Рендер првог сегмента простора

Други сегмент нуди интимнији и пријатнији амбијент, намењен гостима који траже приватност или угодан разговор у мањој групи. У овом сегменту налази се сепаре и столови за високо седење, а такође постоји и мањи шанк са барским столицама, идентичан као шанк у првом сегменту. Овај део простора осмишљен је тако да пружи осећај издвојености, али без потпуног одвајања од целокупне атмосфере бара.



Слика 5. Други сегмент простора

Сепаре и високи столови омогућавају одвојеност, стварајући осећај интиме, док материјали и детаљи у овој зони додају топлину и елеганцију простору. Концепт другог сегмента је стварање атмосфере у којој гости могу да уживају у коктелима у мирнијем окружењу, а истовремено простор остаје визуелно повезан са првим сегментом бара.



Слика 6. Рендер другог сегмента простора

5. ЗАКЉУЧАК

Савремени коктел барови представљају више од места за пиће, они су простори у којима гости проводе време, друже се и уживају у атмосфери. Док су раније барови били пре свега практични и усмерени искључиво на конзумирање пића, данашњи простори утичу на искуство госта, водећи рачуна о атмосфери, просторној организацији и стилу.

Савремени барови стварају атмосферу у којој се гости осећају комфортно и желе да се врате, а успех простора често зависи од укупног утиска који амбијент оставља. Приликом осмишљавања ентеријера коктел бара, важна је хармонија свих елемената, од визуелног идентитета и осветљења, до организације простора и удобности боравка. На тај начин, савремени коктел барови постају простори који спајају функционалност, друштвени доживљај и естетику, пружајући гостима искуство које је истовремено пријатно, привлачно и незаборавно. Веома је важно да савремени коктел бар има јасан и препознатљив визуелни идентитет, јер он одмах ствара утисак код гостију и чини простор

посебним. Боје, материјали, осветљење и стил намештаја не треба да буду само лепо, већ и усаглашени тако да преносе концепт бара и остављају позитиван утисак.

6. ЛИТЕРАТУРА

- [1] E. Diskin, "What Is A Speakeasy Bar?", Royal Caribbean, 2025.
- [2] D. Jovanović, "Poznati kokteli, njihova istorija i evolucija kroz vreme", Bar-Lab, 2025.
- [3] C. McLafferty, "Better, Smarter, Faster Bar Design", Tales Of The Cocktail Foundation, 2015.
- [4] "Cocktail Bar Design: How To Create A Space That Celebrates The Art Of Mixology", Carroll Design, 2023.
- [5] K. SMD, "The History Of Cocktails", Time2Drink, 2025.
- [6] <https://www.cocktails.rs/post/najpoznatiji-kokteli-na-svetu> (Pristupljeno u februaru 2026.)
- [7] <https://www.engaginginteriors.uk/journal/essential-interior-design-tips-successful-bar/> (Pristupljeno u februaru 2026.)

Кратка биографија:



Дајана Зеремски рођена је у Сенти 1999. године. Дипломирала је на основним студијама на Департману за архитектуру и урбанизам 2024. године на Факултету техничких наука. Мастер рад из области Дизајна ентеријера брани 2026. године.

Контакт:
dajanazeremski8@gmail.com