

MENDELOVA UNIVERZITA V BRNĚ

Lesnická a dřevařská fakulta

Ústav nábytku, designu a bydlení

## **Návrh interiéru tapas baru a restaurace**

Bakalářská práce

Práce obsahuje přílohy

## Čestné prohlášení

Prohlašuji, že jsem práci: **Návrh interiéru tapas baru a restaurace** vypracovala samostatně a veškeré použité prameny a informace uvádím v seznamu použité literatury. Souhlasím, aby moje práce byla zveřejněna na v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších předpisů, a v souladu s platnou Směrnicí o zveřejňování vysokoškolských závěrečných prací.

Jsem si vědoma, že se na moji práci vztahuje zákon č. 121/2000 Sb., autorský zákon, a že Mendelova univerzita v Brně má právo na uzavření licenční smlouvy a užití této práce jako školního díla podle § 60 odst. 1 autorského zákona.

Dále se zavazuji, že před sepsáním licenční smlouvy o využití díla jinou osobou (subjektem) si vyžádám písemné stanovisko univerzity, že předmětná licenční smlouva není v rozporu s oprávněnými zájmy univerzity, a zavazuji se uhradit případný příspěvek na úhradu nákladů spojených se vznikem díla, a to až do jejich skutečné výše. V Brně dne:

.....

podpis

## **Poděkování**

Ráda bych poděkovala především svému vedoucímu doc. Ing. arch. Borisi Hálovi, Ph.D. za cenné rady a odborné vedení práce. Poděkování také patří Ing. Elišce Máchové za rady a konzultace týkající se konstrukční části práce. Dále bych ráda poděkovala mým drahým spolužákům a přátelům Bc. Alžbětě Volkové a Bc. Jakubu Kramárikovi za významnou podporu a pomoc při řešení práce.

## **Abstrakt**

Jméno autora: **Alžběta Kulíková**

Název bakalářské práce: **Návrh interiéru tapas baru a restaurace**

Tématem práce je návrh interiéru tapas baru a restaurace a design a konstrukce barového pultu bez zázemí, jako solitéru. Design interiéru i baru je vytvořen podle požadavků investorů tak, aby bylo maximalizováno využití prostoru a celková atmosféra ladila s druhem podávané kuchyně. V práci je obsažena rešerše stávajících tapas barů v příslušném městě ve Velké Británii, kde se restaurace nachází. Obsaženy jsou také zásady při zařizování pohostinských interiérů, zahrnuta jsou i specifika pro Spojené Království. Vlastní konstrukční řešení baru je vytvořeno s ohledem na bezpečnostní a technické požadavky. Výstupem jsou vizualizace interiéru, výkresová dokumentace, kusovníky a výpočet ceny barového pultu v úrovni přímých materiálových nákladů.

Klíčová slova: **interiér, tapas bar, restaurace, konstrukce, barový pult**

## **Abstract**

Name of author: **Alžběta Kulíková**

Name of bachelor theses: **Interior design of tapas bar and restaurant**

The theme of theses is interior design of tapas bar and restaurant and design and construction of a bar counter as a solitaire, excluding the back bar area. The design of the interior and bar counter is created according to the new investors' requests in a way, so that the use of space is maximised and the overall atmosphere goes correspondents with the type of served cuisine. The theses includes research of existing tapas bars and restaurants in relevant city in Great Britain where the restaurant is located. General principles for creating hospitality interiors are also included with specifications for United Kingdom. The actual construction of the bar is created regarding to safety and technical requirements. Output of the theses are visualisations of interiors, blueprints, piece lists and calculation of price for the bar counter in direct material costs level.

Key words: **interior, tapas bar, restaurant, construction, bar counter**

## OBSAH

1.	Úvod.....	7
2.	Cíl práce.....	8
3.	Metodika.....	9
4.	Úvod do problematiky.....	10
4.1	Co je tapas.....	10
4.2	Tapas ve Spojeném Království.....	10
5.	Analýza současných tapas barů a restaurací ve Spojeném Království.....	12
5.1	Baresca, Nottingham.....	12
5.2	Bar Iberico, Nottingham.....	14
5.3	Yamas, Nottingham.....	16
5.4	Rum House, Nottingham.....	17
6.	Otevření restaurace a s ním spojené legislativní procesy.....	19
6.1	V České republice.....	19
6.2	Ve Velké Británii.....	19
7.	Interiéry v pohostinství.....	21
7.1	Barvy a jejich působení na člověka.....	21
7.2	Stěny, strop.....	22
7.3	Podlahy.....	22
7.4	Osvětlení.....	23
7.5	Prostorové nároky.....	24
7.5.1	Uspořádání prostoru.....	24
7.5.2	Funkční zóny prostoru pohostinství.....	25
7.5.3	Další prostorové nároky.....	25
7.6	Zařízení interiéru.....	26
7.6.1	Barový pult.....	26
7.6.2	Úložné prostory a zázemí baru.....	27

7.6.3	Mobilní zařizovací předměty .....	29
7.6.4	Materiály ve veřejném interiéru.....	30
8.	Původní stav řešeného interiéru .....	31
8.1	Okolí restaurace .....	31
8.2	Původní řešení prostor.....	31
8.3	Zhodnocení původního stavu .....	33
8.4	Požadavky investorů .....	33
9.	Vlastní návrh interiéru .....	34
9.1	Použité materiály a vybavení .....	35
9.2	Barový pult a zázemí baru.....	39
10.	Návrh a konstrukce barového pultu .....	41
10.1	Technický popis .....	41
10.2	Ekonomické zhodnocení v úrovni přímých materiálových nákladů.....	46
11.	Diskuze .....	47
12.	Závěr .....	48
13.	Summary .....	49
14.	Seznam obrázků .....	50
15.	Seznam použité literatury .....	51
16.	Seznam příloh .....	56

# 1. ÚVOD

V současné době je designu interiéru pohostinských zařízení přikládán velký význam. Povedený interiér restaurace či baru může hrát důležitou roli při rozhodování zákazníků, jestli daný podnik navštíví, či ne. Celková atmosféra přímo ovlivňuje, jak se hosté v prostoru cítí, zdali jejich zážitek v dané restauraci byl celkově pozitivní a jestli se někdy vrátí. Stolování v restauracích již neslouží jen k uspokojení biologických potřeb, ale stalo se velmi významným kulturním zážitkem.

Téma této práce vyplynulo z autorčina dlouhodobého pobytu v zahraničí během přerušení studia, přesněji ve Velké Británii. V průběhu celého pobytu byla autorka zaměstnána v několika restauracích a tapas barech, kde nabyla mnoho cenných zkušeností právě z tohoto prostředí. Během posledního roku autorka zaujímala pozici provozní manažerky v nově se otevírající restauraci a tapas baru, kde byla také svědkem a účastníkem rekonstrukce interiéru daných prostor. V tomto období tak autorka získala velmi komplexní okruh zkušeností nejen z provozu, ale i ze zařizování restaurací a barů ve Spojeném Království.

Pro čtenáře této práce může být zajímavé srovnání mezi Českou republikou a Velkou Británií, týkající se zvyklostí ve způsobu stolování, zařizování a provozu restaurace. Dále také srovnání ergonomických požadavků na interiér a nábytek v obou zemích a porovnání nábytkových a dalších norem. Samotný návrh baru a jeho zázemí je též proveden podle standardních postupů ve Spojeném Království.

## 2. CÍL PRÁCE

Cílem této bakalářské práce je navrhnout optimální řešení interiéru zvolené restaurace a konstrukce baru do konkrétního prostoru.

V analytické části má práce seznamovat s konceptem tapas a tapas baru. Zabývá se také analýzou současných tapas barů ve Velké Británii, jejich interiéry, zařízením a provozem. Dále jsou v první části práce zpracovány všeobecné ergonomické, prostorové i materiálové požadavky na vybavení a interiér restaurací nejen v České republice, ale i Ve Spojeném Království.

V druhé, návrhové části se už práce zabývá studií konkrétního prostoru a návrhem jednotného a funkčního interiéru vhodného pro danou restauraci/tapas bar. Dalším cílem je návrh baru pro daný prostor, bez zázemí jako solitéru a vypracování příslušné výkresové dokumentace a ocenění.



### **3. METODIKA**

Tato bakalářská práce je obsahově rozdělena na dvě části.

První část bakalářské práce je teoretická. Na začátku je zahrnuto seznámení s konceptem tapas restaurací. Dále je zde obsažena rešerše existujících tapas restaurací v příslušném městě, která byla provedena přímo autorkou navštívením daných restaurací. Následně jsou popsány legislativní postupy nutné k otevření restaurace v České republice i ve Velké Británii, tyto údaje byly zjišťovány buď z internetových zdrojů, nebo z vlastní zkušenosti autorky. V další části jsou popsány ergonomické a materiálové požadavky na pohostinské interiéry a vybavení v nich používané. Tyto údaje byly zjištěny převážně z odborné literatury.

Druhá část práce je hlavně návrhová. Na začátku této části je popsán a vyhodnocen současný stav prostoru, jsou zde zahrnuty i požadavky investorů. Dále už je vložen a popsán vlastní návrh interiéru, který byl tvořen v programu Autodesk 3DS Max. Půdorysné řešení a konstrukční výkresy byly tvořeny v programu TurboCad Professional. V této části je obsažen také technický popis konstrukce barového pultu a ekonomické vyhodnocení v úrovni přímých materiálových nákladů.

## 4. ÚVOD DO PROBLEMATIKY

### 4.1 CO JE TAPAS

Tapas je synonymem pro lehké občerstvení, malý degustační talířek či jednohubku. Slovo pochází ze španělského slovesa „tapar“, což znamená přikrýt. Podle jednoho z příběhů, který vysvětluje původ tapas, si Španělé při večerním popíjení venku zakrývali sklenice s vínem plátky chleba či šunky jako ochranu před vinnými muškami. Protože v tradičních španělských tapas barech se u jídla stojí a k dispozici není vždy volný stůl na odložení talířku s jídlem, je potřeba si ho odložit na sklenici s vínem, čímž se talířek stane víkem.

Ve Španělsku se tapas podává v tapas barech, což jsou vinárny či bary, které jsou typicky otevřené od 9 do 23 hodin, někdy i do půlnoci a mají široký výběr těchto pokrmů. Jde o velmi společenský a neformální způsob stravování. V tapas barech se většinou jí u vysokých stolů s barovými stoličkami, nebo se u stolů stojí. Skupiny přátel často popíjejí víno a sdílejí několik tapas během celého večera až do pozdních hodin. Příklady typických tapas jsou olivy, sušená vepřová šunka, vyzrálý sýr, salám chorizo, nejrůznější mořské plody, krokety atd.

V současné době je tapas vnímán jako samostatná kategorie stravování, která se v určitých barech nejen ve Španělsku, ale i v celé Evropě vyvinula do velmi sofistikované úrovně a získává čím dál větší popularitu.

### 4.2 TAPAS VE SPOJENÉM KRÁLOVSTVÍ

Nejčastější prázdninovou destinací pro Brity je Španělsko. Mnoho z nich vlastní domy a byty na jižním pobřeží Španělska, kam jezdí několikrát za rok. Často tam i v důchodě trvale emigrují. Proto se tapas těší velké popularitě právě zejména ve Spojeném království a poptávka po tomto druhu kuchyně je značná.

Stravování v restauracích a tapas barech ve Spojeném království je poněkud odlišné než ve Španělsku. Večeře je pro Brity hlavním jídlem dne, proto je celkově více formální, když se rozhodnou jít do restaurace. Angličané také typicky večeří mnohem dříve, a to mezi 18. a 21. hodinou večer.

V poměrně konzervativní zemi, jako je Velké Británie, se až donedávna málokdy vyskytovaly restaurace s vysokými stoly a barovými stoličkami. Až popularita tapas přinesla tento trend uvolněného společenského stolování. Velká část společnosti (zejména početná starší generace) tento trend ale stále nepřijímá, proto v anglických tapas barech a restauracích často najdeme oba druhy sezení, jak vysoké stoly s barovými stoličkami, tak klasické nízké jídelní stoly s pohodlnými židlemi.

## 5. ANALÝZA SOUČASNÝCH TAPAS BARŮ A RESTAURACÍ VE SPOJENÉM KRÁLOVSTVÍ

### 5.1 BARESCA, NOTTINGHAM

Nachází se v historické budově v centru města, v kreativní čtvrti Lace Market a je stylizovaná jako typický moderní katalánský tapas bar. Atmosféra je inspirovaná rušným trhem La Bouqueria v Barceloně. Restaurace se nachází na třech podlažích a má kapacitu až 200 lidí. Část prostoru v přední části restaurace je také věnovaná malému obchůdku, kde se dají zakoupit autentické produkty a pochutiny ze Španělska. V přízemí a prvním poschodí je samotný jídelní prostor a rozsáhlé sklepní prostory slouží spíše jako bar. Je otevřená celý den sedm dní v týdnu a servíruje snídaně, obědy i večere.

Celkový Interiér působí uvolněně, ale přitom zajímavě a je velmi dobře promyšlený. Je kombinací klasického dřevěného nábytku a industriálních prvků, jako například osvětlení, odhalené ventilační trubky, všudypřítomné police z lešení atd. Téměř celý prostor má dřevěné dubové podlahy a odhalené cihlově stěny, část přízemí je vydlážděná typickými španělskými kachlemi. Nábytek je převážně dřevěný v kombinaci s dlouhými polstrovanými koženými lavicemi. Některé z židlí nápadně připomínají klasické dánské designy jako například „The Bull Chair“ od Hanse J. Wegnera a v celém interiéru je taky použito mnoho židlí typu Thonet. K osvětlení jsou použity industriální lampy nejrůznějších tvarů a rozměrů či odhalené „Edisonovy“ žárovky.

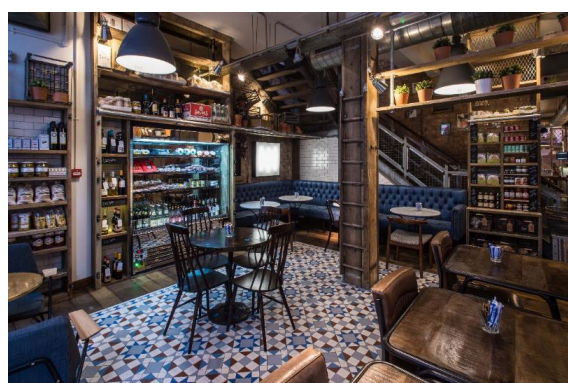
Dominantou hlavního jídelního prostoru v přízemí je dlouhý mramorový bar podél otevřené kuchyně s vysokými židlemi, takže zákazníci mohou jíst a zároveň sledovat kuchaře v akci. V prvním patře se nachází menší prostor s kapacitou kolem 50 lidí s vlastním barem, a ten se používá převážně pro velké skupiny a soukromé večírky. V podzemním prostoru, který je využíván hlavně jako bar s živou hudbou a otevřený pozdě do noci, je poněkud odlišná atmosféra, celkově tmavší a útulnější. Hlavním prvkem je velká street-artová malba na jedné ze zdí inspirovaná Pablem Picassem.



*Obr. 1 Prizemí Baresca, otevřená kuchyň*



*Obr. 2 Baresca, první poschodí*



*Obr. 3 Bresca, přizemí, obchůdek*



*Obr. 4 Bresca, sklepní prostory baru*

## 5.2 BAR IBERICO, NOTTINGHAM

Bar Iberico je situován v trendy bohémské čtvrti Hockley. Je to klasický tapas bar, který nabízí široký výběr vín, místní piva a zajímavé koktejly spolu s malými pochoutkami a lehkými jídly. Kapacita hlavního prostoru je asi 70 míst a ve sklepních prostorech je k dispozici velká místnost s kapacitou 60 lidí pro soukromé večírky. V centru restaurace se nachází velký bar ve tvaru písmena U. Restaurace je otevřená celý den, sedm dní v týdnu a servíruje snídane, obědy i večere. U vchodu do restaurace je také malý obchůdek s nejrůznějšími produkty a pochutinami ze Španělska, jako olivy, olivový olej, koření, šunky atd.

Interiér má velmi rustikální, ale moderní atmosféru opět s několika industriálními prvky. Zdi jsou vymalovány teplými barvami a obložené dřevem či kachličkami, podlaha je většinou dubová. Nábytek je dřevěný, klasických tvarů, velmi pohodlný a praktický. Barové stoličky jsou kovové s dřevěným sedákem a opěradlem, industriálního stylu a přimontované k podlaze. Osvětlení je teplé, v centrálních částech jídelního prostoru jsou dva velké kovové geometrické lustry. Nad barem visí několik skleněných lamp různých tvarů a u toalet je velký neonový nápis „Bar Iberico“.

Okolí baru je vydlážděno andaluskými keramickými dlaždicemi, což dává prostoru pravý iberský nádech. Bar samotný je obložený recyklovaným dřevem a má zinkový povrch. Stejně jako v Baresce se zákazníci sedící u baru můžou těšit pohledem na otevřenou kuchyň.



*Obr. 5 Bar Iberico, prostor baru*



*Obr. 6 Bar Iberico, bar, interiér*



*Obr. 7 Bar Iberico, interiér*

### 5.3 YAMAS, NOTTINGHAM

Tato Řecká tapas restaurace je přímo v centru Nottinghamu jen pár minut od hlavního náměstí. Nachází se na dvou podlažích, které obě mají vlastní malý bar s celkovou kapacitou kolem 70 míst. Je otevřená pouze na obědy a večere, sedm dní v týdnu.

Interiér této restaurace nepůsobí tak moderně jako u dvou předchozích případů, stylem připomíná spíše klasickou řeckou tavernu. Přesto je zde velmi příjemná teplá domácí atmosféra. Stěny jsou zdobeny dvoubarevnou tapetou s motivem olivových větviček. Nábytek je dřevěný, velmi klasický a robustní. Červené pruhované čalounění na lavicích a některých židlích oživuje jinak poněkud mdlý prostor. Bar samotný není tak dobře vybaven jako v ostatních podnicích. Celý je vyroben ze dřeva na míru a zázemí baru není nerezové, jako je zvykem. Osvětlení je teplé, funkční, ale nezajímavé.



*Obr. 8 Yamas, interiér*





*Obr. 9 Yamas, interiér, pohled od vchodu*

#### 5.4 RUM HOUSE, NOTTINGHAM

Rum House restaurace a bar se stejně jako Bar Iberico nachází v Hockley, trendy bohémské čtvrti Nottinghamu. Kombinuje Karibikem inspirovaný tapas, excelentní koktejly a výběr z 90 druhů rumů. Prostor tohoto baru má kapacitu asi 40 míst a je situován v přízemí budovy. Má otevřeno od úterý do neděle na obědy a večere, v pátek a sobotu pozdě do noci s živou hudbou.

Interiér je inspirovaný érou prohibice ve 20. letech s moderním nádechem. Atmosféra je velmi příjemná a uvolněná, najdeme zde ochozenou dubovou podlahu, surové cihlové zdi a opět velmi populární industriální lampy jakožto osvětlení. Prostor je vybaven několika Chesterfield gauči a křesly, dřevěnými a kovovými starými stolky a kovovými židlemi. Některé židle a barové stoličky mají klasický „Eames“ design. Bar je situován u zadní zdi naproti vchodu, má kovovou pracovní desku a je velmi dobře vybaven, obzvláště samotné zázemí baru. Láhve s alkoholem jsou vystaveny v osvětlených policích obloženými starými rámy na obrazy.



*Obr. 10 Rum House, pohled od vchodu*



*Obr. 11 Rum House, interiér*

## **6. OTEVŘENÍ RESTAURACE A S NÍM SPOJENÉ LEGISLATIVNÍ PROCESY**

Otevření restaurace či baru je všeobecně velmi náročný a zdoluhavý proces a je nutné před samotným začátkem provozu oběhat spoustu úřadů a získat několik povolení a licencí.

### **6.1 V ČESKÉ REPUBLICĚ**

Hostinská činnost je podle živnostenského zákona živností řemeslnou a proto je nutné nejdříve získat podnikatelské oprávnění, tedy živnostenský list. Podmínky pro získání živnostenského listu jsou věk nejméně 18 let, bezúhonnost, žádné dluhy na finančním úřadě nebo na sociálním a zdravotním pojištění. Dále musí být žadatel odborně způsobilý, mít praxi v oboru a způsobilost pro práci s potravinami. Odborná způsobilost v tomto případě znamená mít vzdělání v oboru či jiné vzdělání spolu s příslušnou délkou doložené praxe. Podnik se také musí přihlásit na finančním úřadě a následně mu bude přiděleno DIČ. Samozřejmostí jsou příslušná pojištění podniku a prostor.

Dále je u nových prostor, které dříve nesloužily pro pohostinské účely, nutná kolaudace, případně stavební povolení. Tyto dokumenty se získají na příslušném městském úřadě. Je taky nutné získat povolení od hygienické stanice, inspektorátu bezpečnosti práce a hasičského záchranného sboru. Hygienické normy a požadavky lze najít v zákonech a Nařízeních Evropského společenství.

### **6.2 VE VELKÉ BRITÁNII**

Ve Velké Británii je nutné nejdříve zaregistrovat podnik u příslušné ekologicko-zdravotní služby (environmental health service) na městském úřadě a to nejpozději 28 dní před otevřením. Majitel musí být registrovaný jako samo-zaměstnavatel a podnik musí být zaregistrovaný u finančního úřadu jako daňový plátce (pouze pokud vydělává určité sumy peněz). Pokud je nutné provést jakékoli změny v budově, jako i například instalace klimatizace, je nutné získat stavební povolení na městském úřadě (Building Regulations Approval). Prostory musí projít inspekcí místního hygienického úřadu (Food Standards Agency) a také musí být schváleny radnicí pro zacházení s potravinami. Prostory podniku musí také projít inspekcí místní požární stanice a kontrolou proti škůdcům.

Certifikáty a licence, které bude majitel potřebovat, jsou Alcohol License - licence pro konzumaci alkoholu, včetně daných hodin; Music License – License pro přehrávání hudby; Food Hygiene Certificate – certifikát dokazující, že podnikatel operuje podle náležitých hygienických a zdravotních norem. Dále je nutné si zřídit tzv. Public Liability Insurance (a také Employee Liability Insurance), což je pojištění, které chrání podnikatele, pokud hosté nebo zaměstnanci v prostorách podniku utrpí úraz či poranění. Je potřeba také pojistit samotné prostory.

## 7. INTERIÉRY V POHOSTINSTVÍ

### 7.1 BARVY A JEJICH PŮSOBENÍ NA ČLOVĚKA

Barevné řešení interiérů je jeden z nejdůležitějších faktorů a při vstupu do restaurace je to jedna z prvních věcí, která hosty upoutá. Proto by barevné schéma mělo být zvolené tak, aby nejen ladilo s celkovým tématem restaurace, ale aby hosty nijak nerušilo.

Barvy působí na psychiku člověka a mohou ovlivnit chování, nálady a také chuťové vjemy. Modré a fialové barvy mohou potlačovat chuť k jídlu, protože v přírodě nenajdeme mnoho modrých a fialových potravin. Modré tóny se proto více než v restauracích, používají v barech, klubech, lázních a bohémských kavárnách, protože jsou spojeny více s nápoji a relaxací.

Zelené jsou samozřejmě spojovány s přírodou a zdravím a působí velmi relaxačně. Proto zelené a zemité tóny často používají restaurace se zdravou výživou. Tyto barvy vytváří uvolněnou atmosféru a nabádají hosty k uvolnění a delšímu posezení.

Žluté barvy jsou často vnímány jako iritující a rušivé. Restaurace s rychlým občerstvením je používají k povzbuzení zákazníků, aby jedli rychleji a odešli. Všeobecně jasné žluté a červené mají velmi energetizující efekt a nedovolují lidem uvolnit se. Existuje mnoho odstínů žluté, které mohou mít velmi odlišný efekt na psychiku zákazníka. Nazelenalé žluté tóny mohou působit nepříjemně k jídlu, ale okrové a tmavší žluté tóny mohou být naopak velmi teplé a příjemné.

Zemité a bohaté odstíny červené jsou nejlepší volbou pro „fine dining“ restaurace, obzvláště v kombinaci s tmavými dřevy. Vytváří příjemnou teplou a intimní atmosféru a nabádají zákazníky k jídlu. Velmi jasné červené tóny však mohou být iritující a často jsou také používány v rychlých občerstveních. Červená (i žlutá) je velmi vhodná barva pro doplňky.

Světlé tóny jako jsou bílá, béžová a světle šedá mohou opticky zvětšit malé a stísněné prostory. Evokují také uvolněnější atmosféru a hosté se cítí vítáni a pohodlně. Bílá barva však může působit hole a v kombinaci s jinou barvou na blízké zdi může vytvořit jiný odstín, jako například v kombinaci s červenou může bílá působit jako odstín růžové. Světlé barvy také nejsou příliš praktické v rušných restauracích s velkým provozem.

## 7.2 STĚNY, STROP

Stěny zabírají značnou část interiéru a musí vyhovovat nejen estetickým požadavkům, ale i hygienickým a akustickým normám. Běžné povrchové úpravy jsou porézní nátěry, postřiky a tapety. Často se také setkáváme s dřevěným obložením. Je důležité, aby byl povrch stěn zvolen optimálně do náležitých prostor tak, aby byla údržba co nejjednodušší. Do rušných restaurací se nejlépe hodí odolné a omyvatelné nátěry nebo tapety, či alespoň částečné obložení, které chrání před poničením.

Stropy jsou důležitou součástí celkového dojmu z interiéru. Barva stropu má vliv na to, jak je celý prostor vnímán. Pokud jsou v daném prostoru již existující různé oblouky, plastiky či podhledy, lze je efektně nasvítit. Ke stropu se dají například zavěsit různé látky, které dělají celý prostor útulnější a mají také akustickou odhlučňující funkci, samozřejmě pokud to ladí s celkovým stylem interiéru.

## 7.3 PODLAHY

Podlahy mají v interiérech v pohostinství velký význam, nejen estetický, ale především praktický. Opticky nesmí navozovat pocit plastičnosti a musí být absolutně rovné. Materiál a povrch podlahy musí být velmi odolný proti nárazu, zatížení a tlaku, lehce čistitelný a udržovatelný. Podlahy se ve Velké Británii dle normy BS EN ISO 10874 (v Česku ČSN EN ISO 10874) rozdělují do čtyř tříd podle namáhání. Pohostinská zařízení spadají do třetí třídy.

V kuchyních a zázemí baru jsou nejvhodnější podlahy z protiskluzového PVC. Ve Spojeném Království se kluznost podlahy určuje podle převzaté německé normy DIN 51130 z roku 2004. V prostoru samotné restaurace jsou z hlediska extrémního zatížení a hygieny vhodné podlahy z různých druhů PVC, keramických dlaždic, kamenné a lité podlahy a parketové podlahy z tvrdých dřevin s vhodnou povrchovou úpravou. Podlahy musí zajišťovat dobré akustické vlastnosti do příslušného prostoru a mít výborné požární vlastnosti.

## 7.4 OSVĚTLENÍ

Správně zvolené osvětlení prostoru je přinejmenším stejně důležité jako barvy a použité materiály v interiéru. Pomocí tónu, síly a typu světla je možné interiér jednoduše dojmově formovat a přetvářet a ovlivnit tak náladu hostů a celkovou atmosféru prostoru. U stolů a míst k sezení tlumené světlo vytváří pocit soukromí, ale musí být dostatečně silné, aby si hosté mohli pohodlně přečíst menu. Služební oblasti a průchody jsou z praktických a bezpečnostních důvodů nasvíceny jasněji.

V interiérech restaurací a barů se musí počítat s umělým osvětlením, jelikož hlavní časy provozu jsou v noci. Nicméně ve dne je dostatek přirozeného osvětlení výhodou nejen z ekonomických důvodů, ale i z dobrého spektrálního složení světla. Rozeznáváme dva hlavní druhy osvětlení: rozptýlené (difusní) a směrové. Difusní osvětlení se vyznačuje měkkým plynulým světlem bez výrazných stínů, a proto je rozeznávání předmětů ztíženo a toto osvětlení působí únavně. Podle směru světelného toku dělíme osvětlení na přímé, nepřímé, polopřímé, polonepřímé a smíšené. (Dlabal 1992)

U přímého osvětlení je tok směřován přímo shora dolů. Při použití tohoto typu světla vznikají velké stínové kontrasty a využíváme ho k nasvícení všeho, na co chceme upozornit.

Nepřímé osvětlení nevrhá žádné světlo přímo na osvětlovaná místa a světlo se pouze odráží od odrazových ploch (strop, stěna, odrazová deska). Barva těchto ploch je tedy velmi důležitá. Je vhodné do prostoru, které vyžadují rovnoměrné osvětlení a ve kterých je potřeba mít přehled o dění.

Polopřímé osvětlení směřuje převážně dolů, zbytek světla pak do stran a nahoru. Kontrasty nejsou tak značné, ale stále viditelné a tento typ osvětlení je vhodný například k osvětlení jednotlivých jídelních stolů.

Polonepřímé zdroje vrhají většinu světla na stropy a malá část dopadá na stěny a podlahu. Tento typ osvětlení je velmi příjemný, protože vytváří intimní atmosféru a neoslňuje.

Smíšené osvětlení je kombinací přímého a difuzního světla. Vytváří příjemnou a vyváženou celkovou atmosféru, a proto je tento typ vhodný do pohostinství.



Obr. 12 Teplota světla

## 7.5 PROSTOROVÉ NÁROKY

### 7.5.1 USPOŘÁDÁNÍ PROSTORU

Při navrhování interiéru restaurací je potřeba zvážit několik důležitých faktorů: typ a vlastní koncept restaurace, druh kuchyně a jakým způsobem bude jídlo připravováno a servírováno, způsob obsluhy a počet zaměstnanců, požadovanou atmosféru, polohu a cílovou klientelu. Dále samozřejmě rozpočet a specifická přání majitelů.

Dobře promyšlený interiér pozitivně ovlivňuje první dojem zákazníků a zajišťuje příjemný a pohodlný zážitek. Při volbě uspořádání nábytku se musí také myslet na možnost usadit větší skupiny a na individuální potřeby zákazníků. Měly by vždy být k dispozici nejen místa, kde jsou hosté na očích, ale i klidnější intimnější prostory pro ty, kdo to vyžadují.

Správné uspořádání celého interiéru a samotného nábytku musí především zajistit zaměstnancům i zákazníkům snadný a efektivní pohyb po prostoru. Kolem každého stolu je nutné zajistit dostatek místa k obsluze. Samotné stoly se dají uspořádat několika způsoby, buď geometricky, či volně. Geometrické uspořádání je přehlednější, volné uspořádání může být naopak zajímavější, ale záleží na jen daných prostorech.

Dostatek volného místa pro pohyb zákazníků musí být zajištěn zejména u vchodu, kde hosté čekají na uvedení ke stolu. Dále je nutné zajistit dostatečný prostor okolo baru, kde hosté také mohou čekat na usazení nebo si jen jít zakoupit nápoje. Bar samotný by měl být ideálně situovaný tak, aby byl jasně vidět od vchodu a dále hosty naváděl do vlastních prostorů k sezení. Takto je umožněna jednodušší orientace hostů v interiéru.



### **7.5.2 FUNKČNÍ ZÓNY PROSTORU POHOSTINSTVÍ**

V pohostinských prostorech rozeznáváme dvě hlavní zóny: komunikační zóny a zóny obsluhy. Následující rozměry platí stejně v České Republice i ve Velké Británii (mohou se lišit jen minimálně a to kvůli převodu jednotek z palců na milimetry).

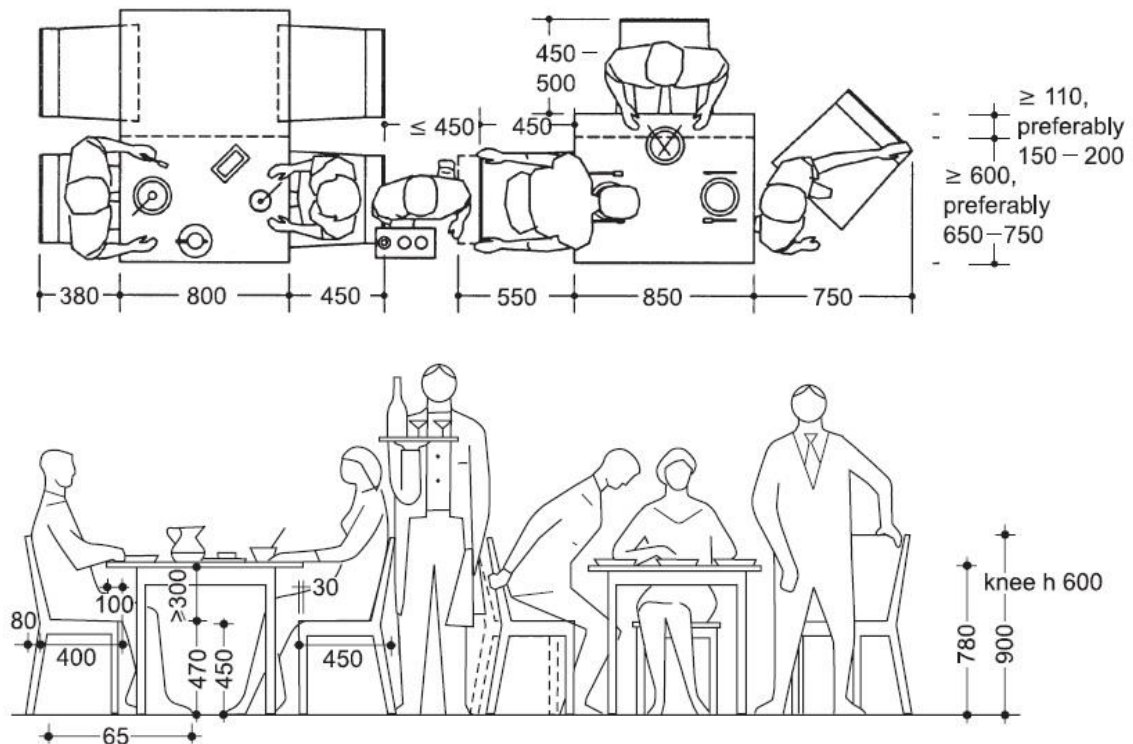
Komunikační zóny slouží k volnému pohybu osob a mají jednoduše a přirozeně provést zákazníka celým prostorem ke všem nejdůležitějším místům a samotnému sezení. Zdůrazňují tedy zejména prostory jako bar a toalety, případně i taneční parket, samoobslužný salátový bar atd. Dají se zvýraznit například odlišnou barvou či materiálem podlahy. Šířka hlavní komunikace musí být kvůli bezbariérovému přístupu minimálně 1500 mm (850 mm pro jednu osobu). Pokud bezbariérový přístup na některých místech není nutný, šířka může být mezi 1150 – 1350 mm. (Dlabal 1992)

Zóny obsluhy jsou prostory, kde se pohybují především zaměstnanci a jsou to nejkratší spojnice mezi kuchyní, barem a stoly. Je důležité zajistit zaměstnancům dostatečný prostor pro pohodlnou a bezpečnou obsluhu zákazníků, proto optimální šířka je zde 900 mm. Minimální šířka pro pohodlný průchod jedné osoby mezi stoly je poté 600mm.

### **7.5.3 DALŠÍ PROSTOROVÉ NÁROKY**

Aby byla zajištěna bezproblémová obsluha restaurace a aby se zákazníci v interiéru cítili příjemně, je nutné dodržovat několik dalších daných prostorových rozměrů. Zejména jsou důležité prostory okolo jídelních stolů, obzvlášť pokud je stůl umístěn u zdi a od stolu se nedá jinak vzdálit. Při sezení musí být odstup hrany stolu od stěny minimálně 750 mm (v Británii stačí 700 mm). Samotná židle potřebuje plochu 500 mm, aby se tedy dala pohodlně vysunout. Slouží-li místo u zdi zároveň jako průchod je potřeba tuto vzdálenost zvětšit na minimálně 1000 mm. (Buxton 2015)

Vzdálenost mezi jednotlivými stoly je minimálně 450 mm a stejná vzdálenost platí i mezi zády židlí. Výše zmíněné rozměry jsou většinou stejně platné pro Českou republiku i Velkou Británii, protože v tomto podléhají stejným evropským normám. Například ve Spojených Státech by se ale mnoho vzdáleností mírně lišilo.



Obr. 13 Některé z ergonomických rozměrů v pohostinství

## 7.6 ZAŘÍZENÍ INTERIÉRU

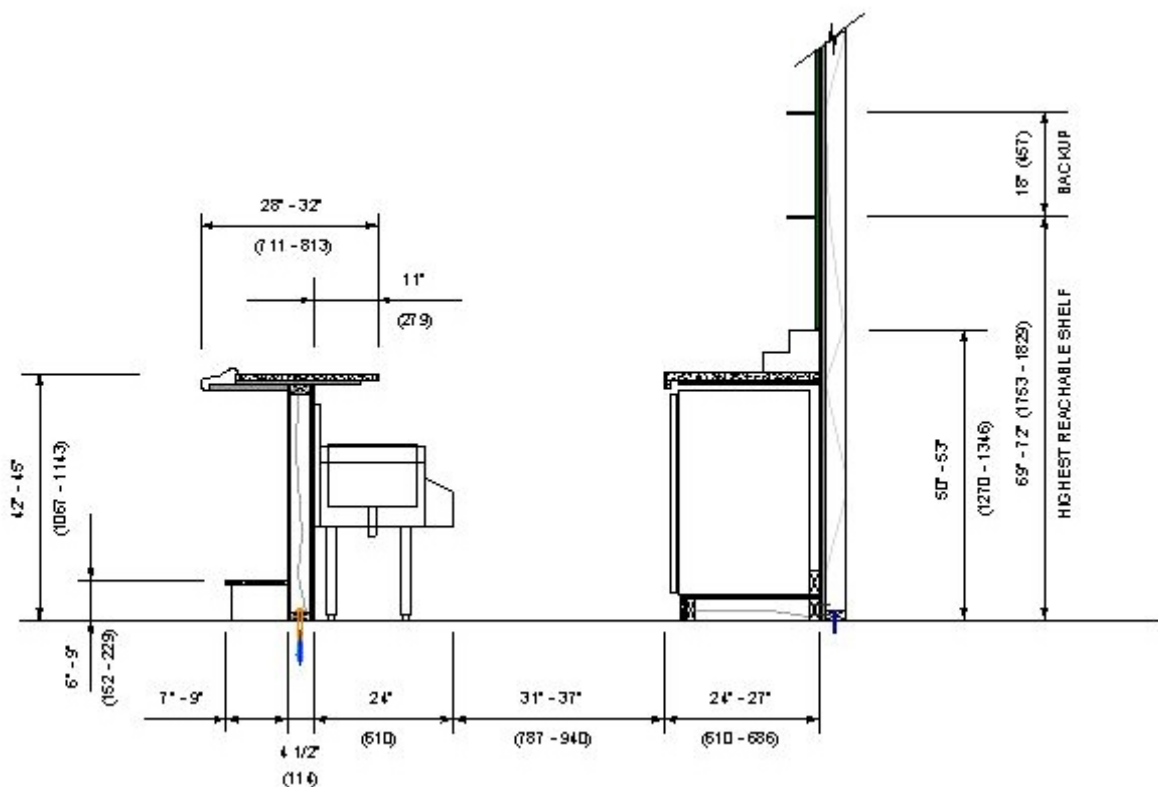
### 7.6.1 BAROVÝ PULT

Barový pult je dominantou každé restaurace a často je to první, co zákazník při vstupu do prostor uvidí. Je centrem dění a interakce zaměstnanců se zákazníkem. Dělí se obecně na tři hlavní části: expediční desku, pracovní desku a úložné prostory.

Expediční neboli servírovací deska slouží k servisu nápojů hostovi. Výška desky nad podlahou se pohybuje v rozmezí 1100-1200 mm. Šířka expediční desky se běžně pohybuje v rozmezí 420-600 mm. Přední přesah by měl být 250 mm a přesah nad pracovní deskou musí být minimálně 200 mm, aby umožnil barmanovi bez opření o vnitřní část baru pohodlný dosah minimálně do třetiny až do poloviny desky. (Mikšovič 1999) Povrchová úprava desky musí být dobře odolná proti vlhkosti a ohni (kvůli cigaretovým nedopalkům), musí být jednoduše omyvatelná a udržovatelná.

Pracovní deska slouží barmanovi k přípravě nápojů a ke všemu, co s ní souvisí. Její výška nad podlahou bývá standardně 860-900 mm. Hloubka se doporučuje 500-600 mm. Přesah servírovací desky nad desku pracovní vytváří slepý prostor, který je hostům skryt. Slouží barmanovi k ukládání surovin a pomůcek, které je lepší odstranit z pohledu. (Mikšovič 1999) Povrch pracovní desky nesmí být porézní z hygienických důvodů a ideální materiál je nerezová ocel. Uspořádání pracovní desky záleží jen na individuálních potřebách restaurace či baru.

Průchozí prostor v zázemí baru by měl být široký nejméně 900 mm, pokud za barem pracuje jen jedna osoba. To se ale většinou nestává, takže je lepší volit minimální rozměr 1100 mm, aby byl prostor dostatečný pro pohyb dvou osob.



Obr. 14 Ergonomické rozměry baru

## 7.6.2 ÚLOŽNÉ PROSTORY A ZÁZEMÍ BARU

V zázemí baru je důležité umístit několik základních zařízení a spotřebičů. Dřezy musí být vždy dobře izolované, aby nikde nezatékalo a nebylo poškozeno další vybavení. Zásobny ledu, které mají dvojitě stěny a zajištěný odtok. Do nich se dají instalovat přepážky, a tak vytvořit několik sekcí na různé druhy ledu či umístění džusů a ovocných

pyré k přípravě koktejlů. Na ty se potom dají připevnit police na nejčastěji používané lahve s alkoholem. Dále jsou nutností odkapávací plochy na sklenice. Na pracovní plochu se umísťují i spotřebiče, jako například drtič ledu, odšťavňovač či kávovar. U nich je vždy nutné se ujistit, aby nedošlo k porušení izolace šňůr či jiných elektrických kontaktů. Na pracovní desce je potřeba zajistit dostatek místa k přípravě nápojů, krájení ovoce a jiným úkonům barmana, případně také pro kasu a počítač vyřizování objednávek.

Veškeré vybavení zázemí baru by mělo být sestaveno tak, aby nikde nezatékalo a tím nehrozilo poničení samotné konstrukce baru, spotřebičů a blízkého okolí. Ve Velké Británii se většinou používají modulární systémy, které jsou vyrobeny tak, že se mezi sebou dají jednoduše spojit lištami. Součástí těchto modulů je vždy 100 mm vysoká zadní lišta, takto je zabráněno zatékání.

Úložné prostory jsou umístěny pod pracovní deskou a slouží k uskladnění sklenic, zásob ingrediencí a pomocného materiálu, hygienických potřeb a všeho, co barman může při práci potřebovat. Mohou se zde umístit chladicí zásuvky a kontejnery, ve kterých se skladují ingredience, které vyžadují chlazení, jako ovoce, džusy, sirupy atd. Dále se zde většinou nachází stroj na výrobu ledu a myčka na sklenice. Pod pracovní deskou se často umísťují i malé lednice na chlazení lahvových piv a nealkoholických nápojů. Je samozřejmostí pod pracovní deskou zajistit dostatek prostoru na odpadkové koše. Pokud restaurace nemá k dispozici sklepní prostory, umísťují se zde i sudy s pivem.



*Obr. 15 Příklad zařízení zázemí baru modulárními jednotkami ve Velké Británii*

### 7.6.3 MOBILNÍ ZAŘIZOVACÍ PŘEDMĚTY

Ergonomické rozměry všech mobilních zařizovacích předmětů jsou jako všechny rozměry v interiéru, odvozeny od rozměrů lidského těla. V oblastech světa se tyto předepsané rozměry liší, vždy jsou závislé na průměrných hodnot místních obyvatel. Nicméně v České republice a ve Velké Británii jsou rozměry většinou stejné, protože podléhají společným evropským normám.

#### 7.6.3.1 SEDACÍ NÁBYTEK

Sedací nábytek ve veřejném interiéru musí mít kromě předepsaných parametrů a rozměrů také zvýšenou odolnost proti zvýšenému namáhání při každodenním užívání a manipulaci. Nebytový sedací nábytek podléhá normám ČSN EN 16139 Nábytek – Pevnost, trvanlivost a bezpečnost – Požadavky na nebytový sedací nábytek, ve Velké Británii je ekvivalentní normě BS EN 16139:2013 Furniture. Strength, durability and safety. Requirements for non-domestic seating.

U sedacího nábytku je nutné, aby chodidla byla po celou dobu sezení pevně na zemi. Ideální výška sedáku je proto 420-480 mm. Šířka sedáku je v rozmezí 360-400 mm u židlí bez područek, minimálně 450 pro židle s područkami. Sklon sedadla je 0-5°. Hloubka sedáku se pohybuje v rozmezí 360-450 mm. Výška opěradla je 420-450 mm nad sedadlem a jeho sklon je 90-110° vůči sedáku. Další důležitý rozměr je výška trnože, ta je většinou mezi 200-300 mm od podlahy. (Kanická, Holouš 2011)

Barové židle ve většině případů nemají opěradlo, ale v případě stolování u zvýšených barových stolů je pro pohodlnost doporučováno. Při sezení na barových židlích je nutné zajistit opření nohou, podepření těla pouze dvěma body je nedostačující. Výška barových židlí se odvíjí od výšky expediční desky barového pultu či výšky zvýšeného barového jídelního stolu. Ta se pohybuje v rozmezí 730-820 mm. Důležitým rozměrem je také výška trnože, která slouží jako opěrka nohou, ta je uváděna ve vzdálenosti 200-400 mm od podlahy.

#### 7.6.3.2 STOLOVÝ NÁBYTEK

Rozměry jídelní desky závisí na několika faktorech. Zejména na typu restaurace, způsobu podávání jídel a formálnosti podniku. Rozměr jídelních stolů je určen počtem stolujících osob a typem sedacího nábytku a jeho šířkou. Nebytový stolový nábytek podléhá normám ČSN 91820 Nábytek. Jídelní stoly. Rozměry; ČSN EN 15372 Nábytek – Pevnost, trvanlivost a bezpečnost – Požadavky na nebytový stolový nábytek.

Ve Velké Británii je to norma BS EN 15372:2016 Furniture. Strength, durability and safety. Requirements for non-domestic tables.

Klíčový rozměr jídelní desky je délka funkční plochy pro jednu osobu, která se běžně pohybuje mezi 550 a 600 mm. Pro komfortní stolování je doporučená plocha jídelního prostoru pro jednu osobu šířky 600 mm a hloubky 400 mm. Tyto rozměry se však v interiéru restaurací často nedodržují z kapacitních důvodů. Minimální šířka jídelního stolu pro jednu osobu je 600 mm a pro dvě osoby 750 mm. Výška jídelního stolu je v rozmezí 720–780 mm, optimální je však nejčastěji 750 mm. Vzdálenost horní plochy sedáku židle od horní plochy stolu by měla být 240-320 mm a vzdálenost horní plochy sedáku židle od dolní hrany lubu je minimálně 170 mm. (Kanická, Holouš 2011)

#### **7.6.4 MATERIÁLY VE VEŘEJNÉM INTERIÉRU**

Materiály použité ve veřejném interiéru musí být vždy velmi odolné a snadno udržovatelné. Povrchy by neměly být porézní a měly by být lehce omyvatelné a čistitelné běžnými čisticími prostředky. Zejména musí být odolné proti působení vody a dalších kapalin. U dřevěného nábytku se toho docílí zvolením vhodné povrchové úpravy. Ta musí splňovat podmínky dle normy ČSN 91 0102. V britských standardech najdeme tyto informace v normě FIRA 6250 (Furniture Industry Research Association), která vychází z britského standardu BS 6250:1991 Part 3. Dalšími bezpečnostními nároky je zdravotní nezávadnost povrchů, které mohou přijít do styku s jídlem a snížená hořlavost či dokonce samozhášlivost povrchů a čalounění. Podrobnosti o čalouněném nábytku do veřejného interiéru najdeme v obecně platící normě ČSN 910015 Čalouněný nábytek – všeobecné požadavky. V britských standardech najdeme informace o odolnosti proti hořlavosti čalouněného nábytku v normě BS 7176:2007+A1:2011 Specification for resistance to ignition of upholstered furniture for non-domestic seating by testing composites.

Nejvhodnější materiály pro použití v pohostinských zařízeních jsou tedy dřevo s neporézní povrchovou úpravou, laminované aglomerované materiály na bázi dřeva, nerezová ocel pro vybavení zázemí baru a sklo například pro police na lahve s alkoholem či sklenice.

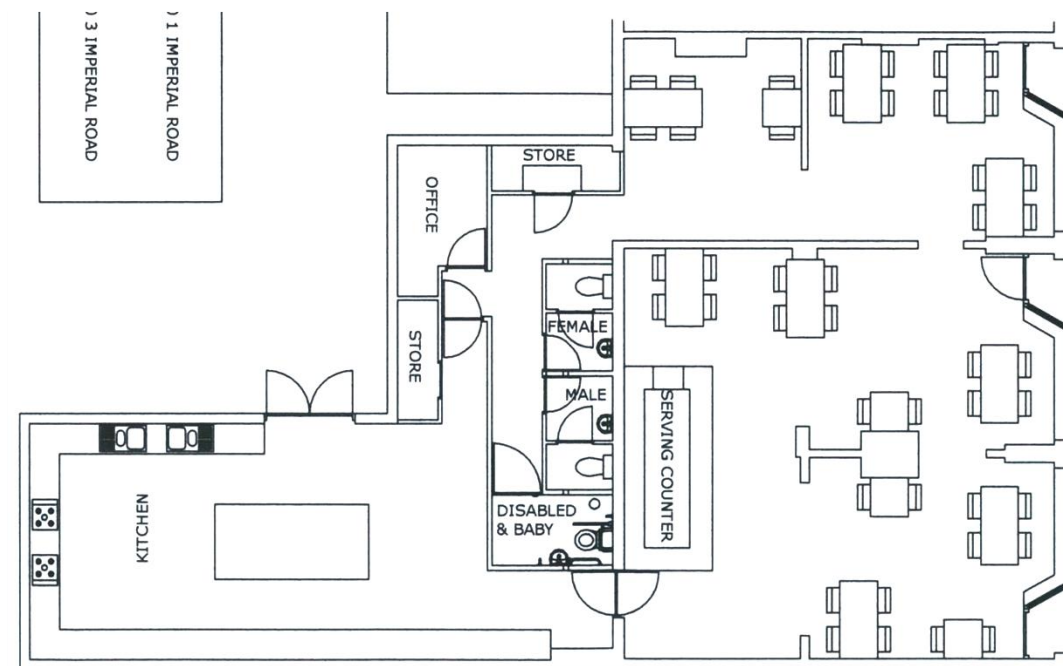
## 8. PŮVODNÍ STAV ŘEŠENÉHO INTERIÉRU

### 8.1 OKOLÍ RESTAURACE

Budova restaurace se nachází ve Velké Británii v jihozápadní části města Nottingham ve čtvrti s názvem Beeston. Město Nottingham leží ve středozápadní části Anglie a má populaci okolo 320 000 obyvatel. Samotná čtvrť Beeston má zhruba 37 000 obyvatel. Ulice, na které se budova nachází, je jednou z hlavních ulic, prochází jí linka tramvaje a projíždí jí několik linek autobusů. V blízkém okolí je několik tradičních anglických hospod a kaváren. V celé čtvrti Beeston však není mnoho „dobrých“ restaurací a ani jeden tapas bar. Místní obyvatelé musí za restauracemi a bary vyššího standardu jezdit do centra města, poptávka po podniku tohoto typu je vysoká. Proto si majitelé mysleli, že právě toto je vhodné místo k investici a nebude zde nouze o zákazníky.

### 8.2 PŮVODNÍ ŘEŠENÍ PROSTOR

Původně se v daných prostorech nacházela denní kavárna a bistro s vyhrazeným koutkem pro matky s dětmi. Byly zde servírovány především horké nápoje, dezerty a jednoduchá jídla jako polévky a sendviče. Restaurace se nachází v přízemních prostorech, které vznikly spojením přízemí tří řadových domků, proto má samotný interiér poněkud členitý půdorys.



Obr. 16 Původní stav prostoru, půdorys



Obr. 17 Původní stav interiéru



### 8.3 ZHODNOCENÍ PŮVODNÍHO STAVU

Vzhledem k tomu, že prostor podniku vznikl spojením několika menších přízemních jednotek, interiér je velmi členitý a jednotlivé části jsou odděleny zdmi. Vchod do restaurace směřuje na ulici a velká okna téměř přes celou výšku a šířku stěny jsou orientovány na jih. Prostor má tedy dostatek slunečního světla po celý den.

Barevné schéma je voleno do světlých přírodních tónů, převládá mátová barva výmalby a dále bílé, béžové a hnědé tóny vybavení a podlahy. Tyto barvy nejsou příliš vhodnou volbou do veřejného interiéru, obzvláště když jej často navštěvují děti, protože se velmi snadno zašpiní. Vybavení je velmi jednoduché a praktické, ale působí levným dojmem. Veškerý nábytek je vyrobený z borovice a byl zakoupený v Ikei, což je pro veřejné interiéry naprosto nevhodná volba z důvodu zvýšeného namáhání. Bude nezbytné jej všechen nahradit.

Při přestavbě interiéru bude potřeba alespoň částečně vybourat stěny, aby prostor působil více otevřeně a jednotně. Většina zdí jsou však nosné, proto se bude muset více méně pracovat se stávajícím půdorysem. Dle finančních možností nového investora je doporučena výměna stávající podlahy, kachle nejsou nejvhodnější volbou z akustických a bezpečnostních důvodů (vysoká kluznost). Současný barový pult je v podstatě konstruován jako kuchyňská linka a pro záměry nových investorů je naprosto nevhodný. Bude proto nutné jej kompletně vyměnit. Hygienické zařízení a prostory jsou v současné době vyhovující, ale bude nezbytné zpříjemnit prostor toalet novými moderními doplňky. Nutné bude také změnit vzhled exteriéru budovy tak, aby korespondoval s novým barevným schématem. Prostory kuchyně (i kanceláře) jsou dostačující pro záměry nových investorů, vybavení bude zvoleno podle požadavků na přípravu pokrmů.

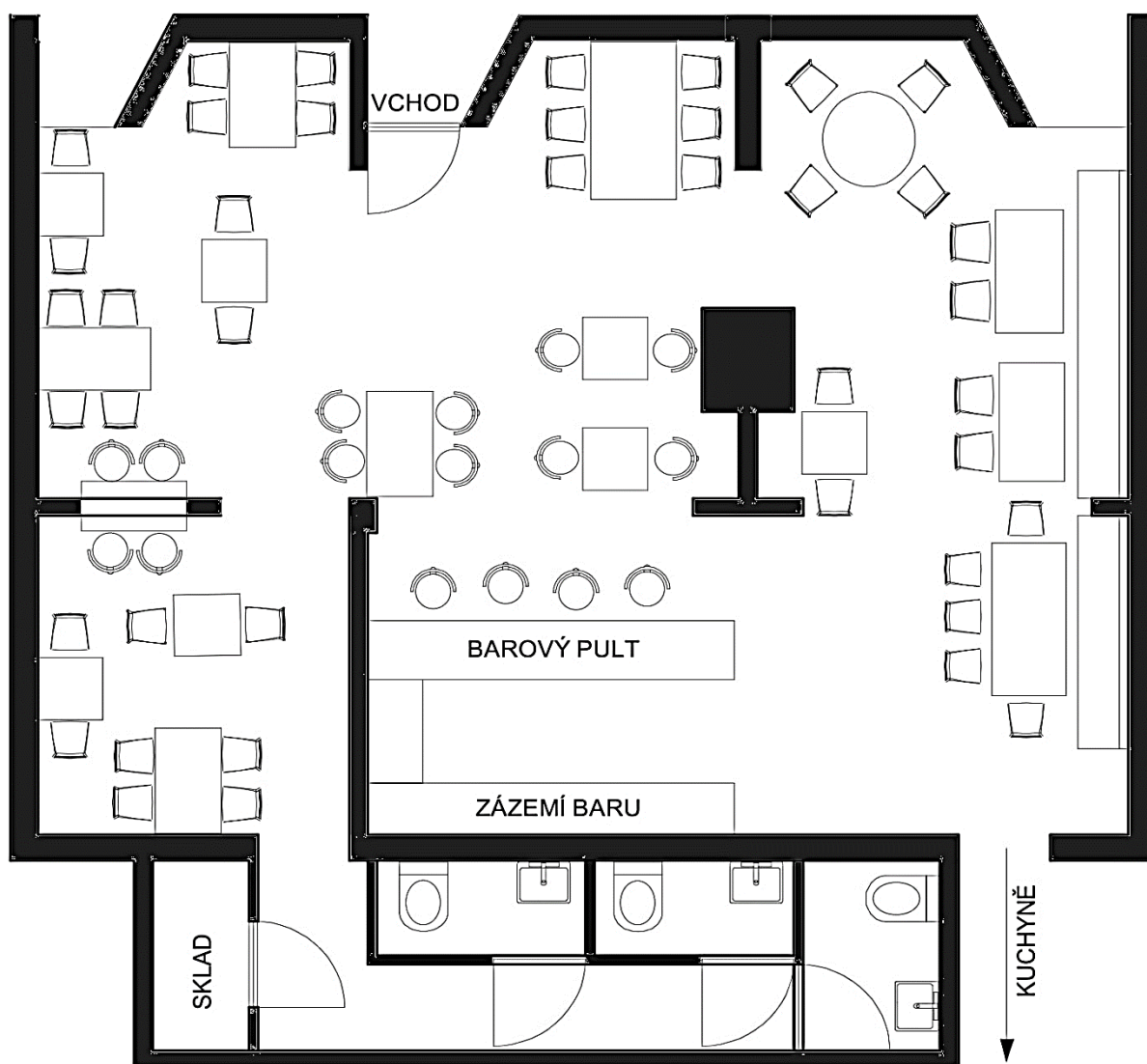
### 8.4 POŽADAVKY INVESTORŮ

Záměrem nových investorů je zde otevřít moderní tapas bar a restauraci. Kuchyně bude převážně španělská a středomořská s marockými vlivy. Přáním je, aby interiér odrazil styl této kuchyně, byl moderní a jednoduchý se zajímavými doplňky a byla zde útulná a teplá atmosféra. Dalším požadavkem byl návrh nového baru vyhovujícího záměrům servírovat převážně víno a koktejly. Důležitou roli při návrhu barového pultu je také možnost hostů na baru jíst.

## 9. VLASTNÍ NÁVRH INTERIÉRU

V novém půdorysném řešení je maximálně využit prostor interiéru v souladu s všeobecnými ergonomickými požadavky. Byla vybourána nenosná část zdi v levé části prostoru naproti vchodu, toto značně otevřelo celý prostor. Dále byla vybourána část oblouku v levé části interiéru a do tohoto oblouku byla zasazena jídelní deska (viz. obrázek č. 23).

Barový pult je situován ve střední části interiéru přímo naproti vchodu, což umožňuje nejen lepší obsluhu, ale i snadnější orientaci hostů v prostoru. Celkově je bar rozložen do tvaru písmena „U“ a je snadno přístupný z kuchyně. Tento tvar baru umožňuje barmanovi jednoduchou obsluhu a neustálý kontakt se zákazníky. Celková kapacita je 66 – 70 míst.



Obr. 18 Nové půdorysné řešení interiéru

## 9.1 POUŽITÉ MATERIÁLY A VYBAVENÍ

Interiér bude laděn do teplých odstínů, budou převládat zemité tóny v kombinaci s odstíny červené a oranžové/měděné. Podlaha bude z tmavě mořeného dubu s vhodnou povrchovou úpravou. Stěny budou natřeny teplou středně šedou výmalbou se zvýšenou odolností proti oděru a zašpinění.

Jako osvětlení jsou použity volně a v různých výškách visící tzv. Edisonovy žárovky, které zajišťují teplé měkké osvětlení, nad barem budou umístěny čtyři větší měděné lampy. Všechna světla bude možné ovládat tlumičem a jednoduše tak regulovat intenzitu osvětlení.

Všechn použitý nábytek musí odpovídat normám nábytku pro veřejný interiér a bude nakupován přímo od výrobce či dodavatele. S výjimkou stolové desky zasazené do oblouku zdi a samotného barového pultu. V levé části interiéru zůstane původní lavice, která bude zrenovována, vhodně povrchově ošetřena a nově polstrována.

Většinu sedacího nábytku tvoří židle z ohýbaného dřeva různých typů od firmy TON. K některým stolům byly zvoleny židle tmavě červené barvy kvůli rozbití a rozjasnění prostoru. Ve střední části interiéru v prostoru u okna se nachází ručně vyráběný stůl pro šest lidí s dvěma lavicemi od firmy Blue Island Home. Všechny ostatní stoly jsou vyrobeny z masivního dubu a lakovány od firmy Oak Furniture Land.

Hlavními dekoračními prvky jsou marocké dřevěné panely se zrcadly umístěné na obou stranách restaurace. Opticky zvětšují prostor a hezky se od nich odráží světlo. Zbytky stěn jsou dekorovány soupravami obrázků se španělskými a marockými motivy. Do interiéru bylo umístěno, dle přání investorů, i několik rostlin.



*Obr. 19 Vizualizace – pohled č. 1, Den*



*Obr. 20 Vizualizace - pohled č. 1, Noc*



*Obr. 21 Vizualizace - pohled č. 2, Den*



*Obr. 22 Vizualizace - pohled č. 2, Noc*



*Obr. 23 Vizualizace - pohled č. 3, stůl zabudovaný v oblouku zdi*



*Obr. 24 Vizualizace - pohled č. 4 od vstupu*

## 9.2 BAROVÝ PULT A ZÁZEMÍ BARU

Barový pult je navrhnout speciálně na míru tomuto prostoru a typu restaurace a bude konstruován přímo na místě. Splňuje požadavky investorů na tento bar, které byly: pohodlný ke stolování, dostatek prostoru za barem pro více zaměstnanců, dostatek úložného prostoru v zázemí baru pro všechny nutné potřeby k míchání koktejlů a sklenice, prostor pro skladování lahví s vínem, pivem a nealkoholickými nápoji. Pod pracovní deskou musí být také dostatek místa pro naražené barely s pivem, protože restaurace nemá sklepní prostory, kde se používané barely běžně umísťují. Podrobné informace o konstrukci baru jsou uvedeny v další kapitole.

Zázemí baru bude vybaveno dle konkrétních požadavků investorů modulárním barovým systémem od výrobce IMC a dodavatele KMC Catering Equipment. Bar je konstruován tak, aby tyto moduly byly s konstrukcí kompatibilní.



*Obr. 25 Vizualizace - pohled č. 5 od vstupu do kuchyně na bar*



*Obr. 26 Vizualizace - pohled č. 6, Bar*



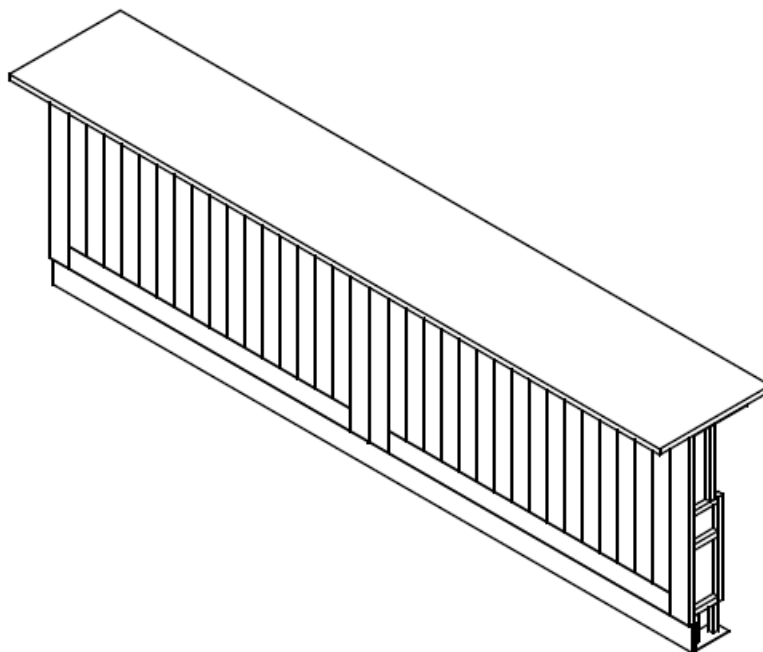
*Obr. 27 Vizualizace - pohled č. 7, Bar*



## 10. NÁVRH A KONSTRUKCE BAROVÉHO PULTU

### 10.1 TECHNICKÝ POPIS

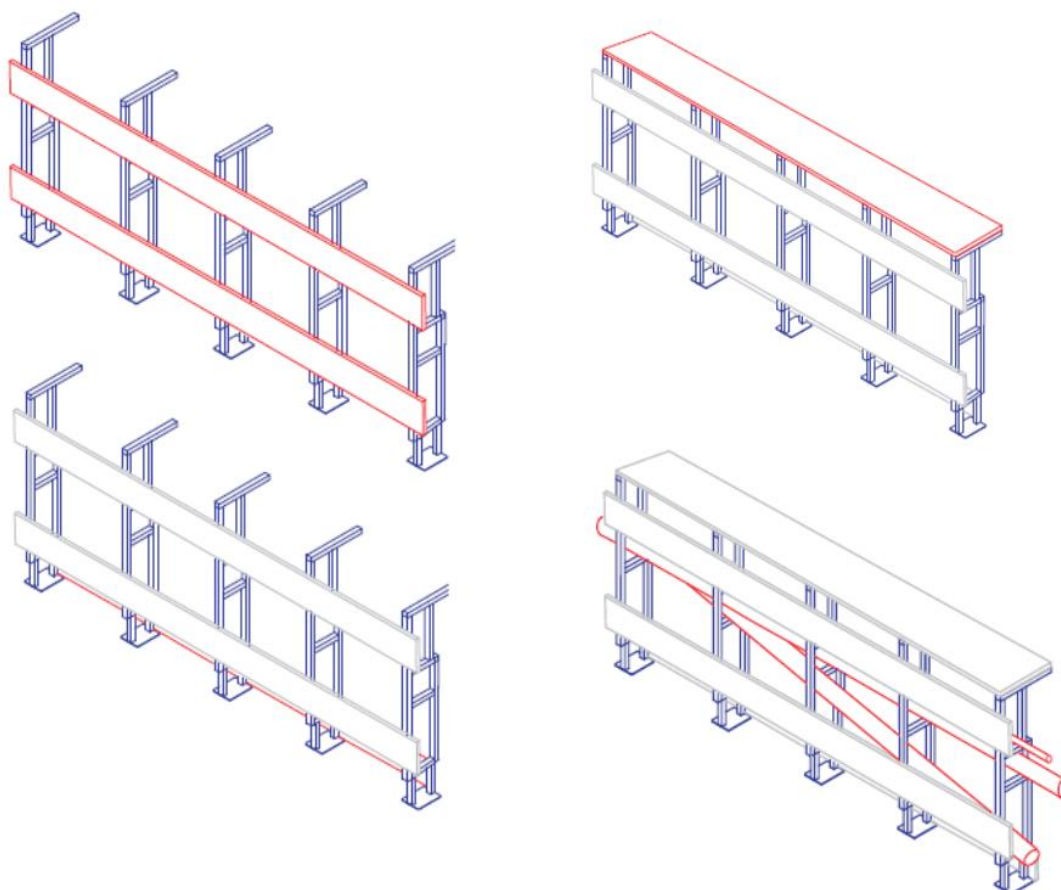
Tento typ konstrukce barového pultu je ve Velké Británii nejtradičnější a odpovídá požadovaným evropským normám. Barový pult je zkonstruován z několika základních částí: kovových profilů od firmy IMC, pomocných dřevotřískových laminovaných desek (DTD-L), servírovací desky, boční krycí desky a dvou masivních dubových ráků. Pult má obdélníkový půdorysný tvar.



*Obr. 28 Axonometrické zobrazení modelu barového pultu*

Základní nosnou konstrukci celého pultu tvoří pět kovových profilů od firmy IMC. Jsou vyrobeny z oceli a mají následující rozměry: tloušťka 30 mm, šířka 357 mm a výška 1143 mm. Výrobce doporučuje rozmístění profilů 600 – 1000 mm od sebe v závislosti na váze servírovací desky. V tomto případě jsou mezi sebou rozmístěny ve vzdálenostech 902 a 952 mm. Profily jsou připevněny k podlaze na čtyřech místech pomocí vrutů a hmoždinek. Středový profil se liší v tom, že má po stranách navařené kovové plošky pro připevnění pomocných desek.

Na kovové profily se připevňují všechny pomocné desky, tj. pomocná deska horní, pomocné desky dlouhé, pomocné desky boční a pomocná deska okopová. Tyto desky jsou vyrobeny z dřevotřískové laminované desky (DTD-L) a olemeny ABS hranami tl. 0,5 mm. Ke konstrukci jsou pomocné desky připevněny vruty na několika místech.



*Obr. 29 Ukázka připevnění pomocných desek na kovové profily*

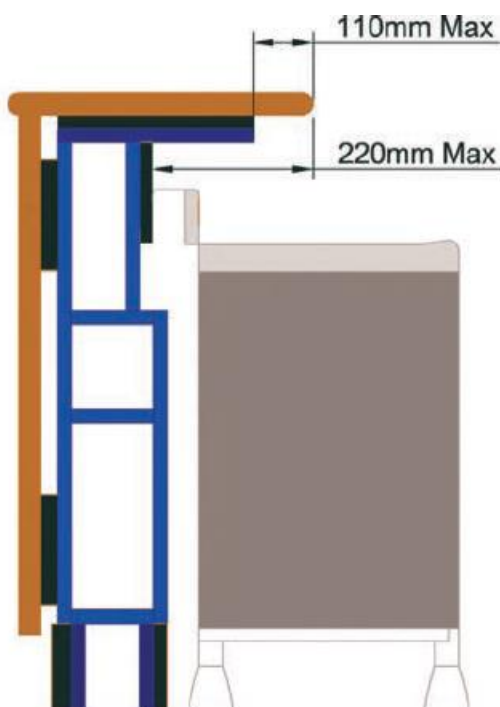
Přední část baru je složena ze dvou rámových konstrukcí. Každý rám je tvořen čtyřmi masivními dubovými vlysy, které jsou spojovány a lepeny na čep a dlab. Výplň rámu je tvořena šestnácti masivními dubovými lištami. Postup konstrukce rámu je následovný. Nejdříve je vytvořena výplň rámu z dubových lišt, ty jsou vzájemně spojeny na pero a drážku a lepeny PVAC lepidlem. Do výplně je následně vyfrézováno horní a spodní pero. Částečně je také vytvořena rámová konstrukce, tři ze čtyř vlysů jsou spojeny přes čep a dlab a také slepeny PVAC lepidlem. Výplň z lišt je následně zasunuta do rámu a je připevněn poslední vlys.



Obr. 30 Spojovací plech

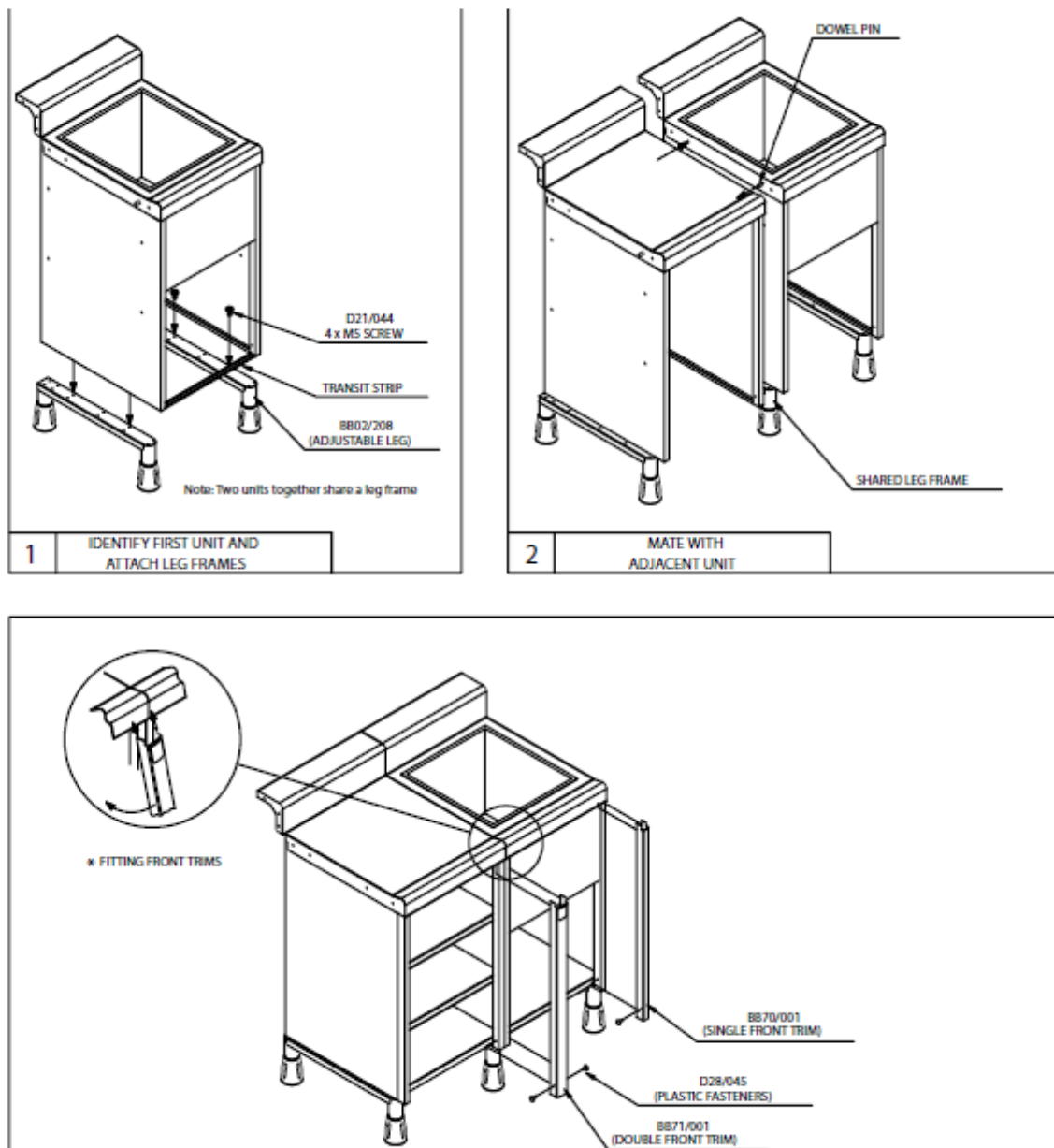
Oba rámy jsou spojeny pomocí čtyř spojovacích plechů a vrtů. Celá rámová konstrukce je připevněna vruty přes kovové profily i pomocné desky. K bočním pomocným deskám je připevněna vruty krycí boční deska z dubové spárovky. Přes smrkové špalíky a kovový profil je připevněna okopová deska, na kterou je přilepen okopový nerezový plech se samolepící folií.

Horní servírovací deska je naložena na horní pomocnou desku a připevněna vruty skrz kovové profily. Deska je vyrobena z délkově napojované dubové spárovky a její hrany jsou po obvodu zaobleny poloměrem 3 mm. Povrch všech masivních dřevěných povrchů je ošetřen dvousložkovou transparentní nátěrovou hmotou.

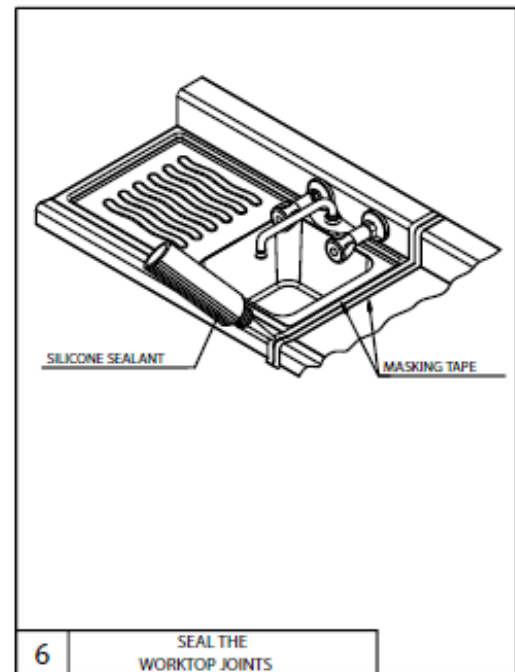
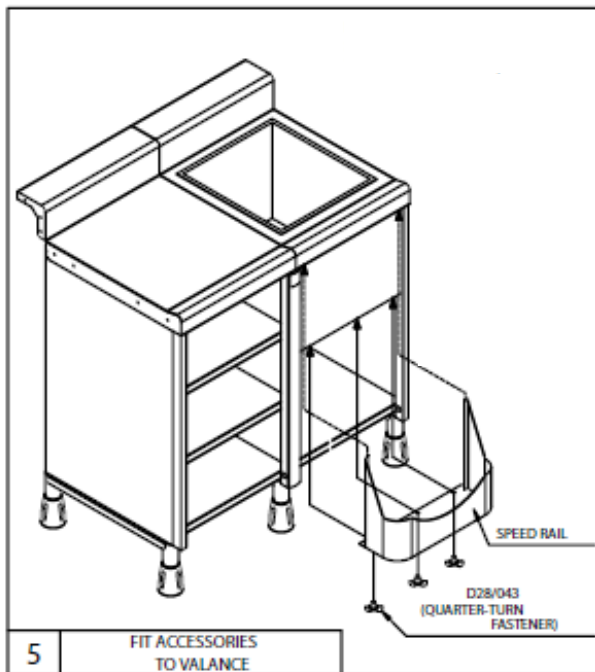
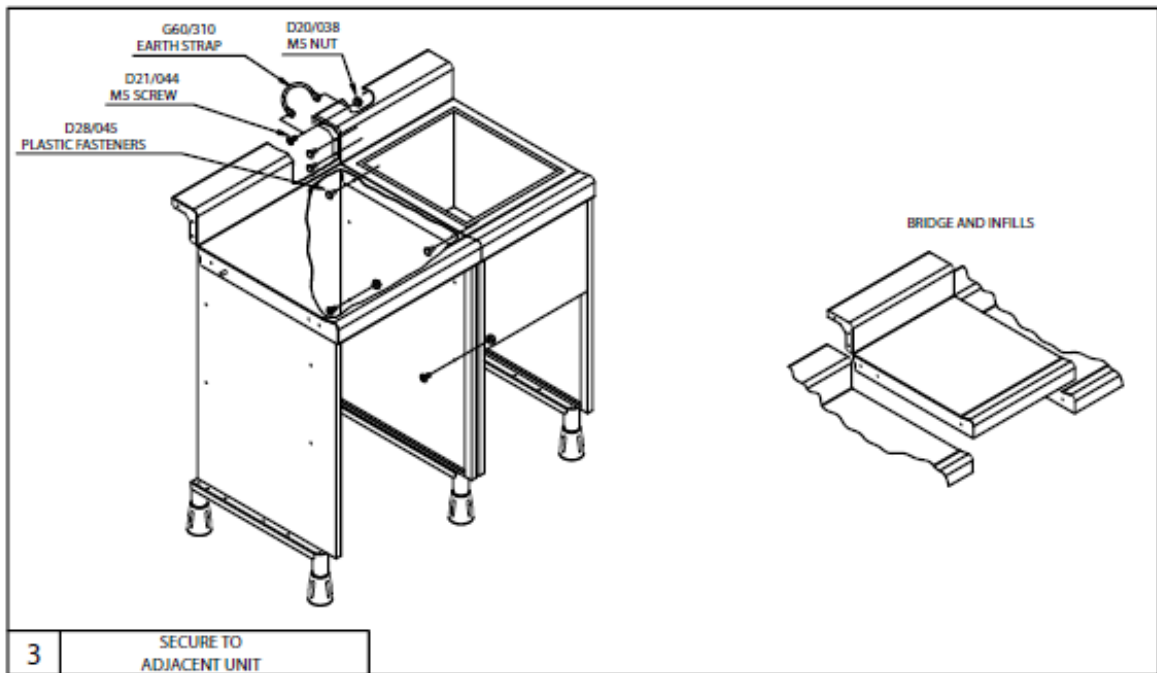


Obr. 31 Boční pohled na konstrukci baru s modulem zázemí baru

Po sestavení celého baru se do připraveného prostoru mohou jednoduše montovat jednotlivé prvky zázemí baru. Ty sestávají z nerezových modulů od firmy IMC a je k dispozici široký výběr. Tento typ konstrukce také umožňuje snadnou instalaci potřebných zařízení do zázemí baru, volný prostor v jednotlivých ocelových profilech slouží k vedení například trubek s pivem, elektroinstalačních kabelů, vedení vody a odpadu. Řešení zázemí baru nebylo součástí práce, ale zdálo se vhodné přiložit alespoň ukázkou návodu montáže modulárního systému přímo od dodavatele.



Obr. 32 Ukázkou montáže modulárního systému zázemí baru, část 1.



Obr. 33 Ukázka montáže modulárního systému zázemí baru, část 2.

## 10.2 EKONOMICKÉ ZHODNOCENÍ V ÚROVNI PŘÍMÝCH MATERIÁLOVÝCH NÁKLADŮ

Ekonomické zhodnocení je bráno pouze v úrovni přímých materiálových nákladů na zadaný výrobek. Nezahrnuje jiné náklady spojené s výrobou, mzdové náklady atd. Materiálové náklady jsou vypočteny na základě technicko-hospodářské normy (THN), která je součástí přílohy práce. Detailní výpis jednotlivých položek potřebných ke konstrukci vychází z kusovníků, které je možné nalézt v příloze.

Cena materiálových nákladů zahrnuje konstrukční materiál, kování, spojovací prvky, nátěrové hmoty a lepidlo. Přímé materiálové náklady na barový pult bez zázemí činí 38 568 Kč bez DPH.

## 11. DISKUZE

Tématem této bakalářské práce je návrh interiéru tapas baru a restaurace a do daných prostor navrhnout a konstrukčně vyřešit barový pult. Návrh interiéru byl zpracován na základě poznatků získaných z rešerše stávajících tapas barů v konkrétním městě a okolí restaurace a ergonomických, materiálových a bezpečnostních požadavků pro daný typ interiéru. Konstrukce barového pultu byla provedena s ohledem na odpovídající normy, byl kladen důraz na kvalitu a odolnost materiálů a vysokou funkčnost designu tohoto typu barového pultu.

Při navrhování interiéru byly směrodatné požadavky investorů na finální vzhled a atmosféru restaurace a maximalizaci kapacity daného prostoru. Interiér je přizpůsoben stylu kuchyně, kterou noví majitelé plánují podávat, to je středomořská a španělská s marockými vlivy. Toto se odráží v barevném schématu a zvolených dekoračních prvcích. Veškeré vybavení je vysoce praktické a mobilní a umožňuje tak přizpůsobení rozložení momentálním požadavkům hostů.

Byla zvolena pro české profesionály v oboru atypická konstrukce barového pultu, nicméně ve Velké Británii je běžná a je také velmi praktická. Umožňuje investorům snadné zapojení všech potřebných instalací do zázemí baru a napojení modulárního systému na samotnou konstrukci baru. Všechny použité materiály jsou velmi odolné a zajišťují tak snadnou údržbu. Konečná cena v úrovni přímých materiálových nákladů činí 38 568 Kč. Ceny dodavatelů nejen v České republice, ale především ve Velké Británii se liší, proto lze očekávat, že při konstrukci baru ve vlastní restauraci bude konečná cena rozdílná.

V průběhu vypracování této bakalářské práce již část rekonstrukce interiéru proběhla. Investoři se drželi navrhnutého barevného schématu a nového půdorysného řešení, které se osvědčilo být vyhovujícím a funkčním. V blízké budoucnosti je dále plánována výměna podlahy a konstrukce nového barového pultu.

Všechny získané poznatky v průběhu psaní této bakalářské práce jsou velmi cenné pro budoucí praxi autorky, ať už to bude při tvorbě interiérů ve specializaci na pohostinské prostory, či při samotném provozu restaurací a barů.

## 12. ZÁVĚR

Hlavním cílem této bakalářské práce bylo vytvořit jednotný a funkční návrh interiéru pro konkrétní prostor restaurace a tapas baru. Bylo nutné dodržet základní požadavky investorů, maximalizovat funkčnost a kapacitu prostoru a zvolit celkový design korespondující s budoucím typem podávané kuchyně. Dosáhnuto toho bylo na základě poznatků získaných z průzkumu existujících tapas barů, z dlouhodobé praxe autorky v oblasti pohostinství a shromážděním informací z odborné literatury.

Dalším cílem bylo navrhnout a konstrukčně vyřešit barový pult do daného prostoru. Hlavním konstrukčním materiálem je dubová spárovka a dubový masiv, pomocným materiálem jsou dřevotřískové laminované desky. Podpůrnou konstrukci tvoří kovové profily od firmy IMC.

Výstupem práce jsou vizualizace celého interiéru včetně barového pultu a zázemí baru. Dále je součástí kompletní výkresová dokumentace konstrukce barového pultu s kusovníky a THN.



### **13. SUMMARY**

The main goal of this these was to create unified and functional interior design for specific space of a restaurant and tapas bar. It was necessary to meet demands of the investors, maximise functionality and capacity of the space and choose an overall look that would correspond with future type of cuisine served. It was achieved based on knowledge obtained during research of existing tapas bars, long term experience in hospitality of the author and gathering information from expert literature.

Another goal was to design and find a constructional solution for a bar counter in the specific space. The primary construction material is an oak batten board and massive oak, secondary construction material is laminated chipboard. The bar is supported with steel bar supports from IMC Company.

The outcome of the theses are visualisations of the whole interior including the bar counter and the back bar area. Part of the theses are complete blueprints of the bar counter construction, piece lists and economical evaluation of direct material costs.

## 14. SEZNAM OBRÁZKŮ

Obr. 1 Přizemí Baresca, otevřená kuchyň .....	13
Obr. 2 Baresca, první poschodí .....	13
Obr. 3 Bresca, přízemí, obchůdek .....	13
Obr. 4 Bresca, sklepní prostory baru .....	13
Obr. 5 Bar Iberico, prostor baru .....	14
Obr. 6 Bar Iberico, bar, interiér .....	15
Obr. 7 Bar Iberico, interiér .....	15
Obr. 8 Yamas, interiér .....	16
Obr. 9 Yamas, interiér, pohled od vchodu .....	17
Obr. 10 Rum House, pohled od vchodu .....	18
Obr. 11 Rum House, interiér .....	18
Obr. 12 Teplota světla .....	24
Obr. 13 Některé z ergonomických rozměrů v pohostinství .....	26
Obr. 14 Ergonomické rozměry baru .....	27
Obr. 15 Příklad zařízení zázemí baru modulárními jednotkami ve Velké Británii .....	28
Obr. 16 Původní stav prostoru, půdorys .....	31
Obr. 17 Původní stav interiéru .....	32
Obr. 18 Nové půdorysné řešení interiéru .....	34
Obr. 19 Vizualizace – pohled č. 1, Den .....	36
Obr. 20 Vizualizace - pohled č. 1, Noc .....	36
Obr. 21 Vizualizace - pohled č. 2, Den .....	37
Obr. 22 Vizualizace - pohled č. 2, Noc .....	37
Obr. 23 Vizualizace - pohled č. 3, stůl zabudovaný v oblouku zdi .....	38
Obr. 24 Vizualizace - pohled č. 4 od vstupu .....	38
Obr. 25 Vizualizace - pohled č. 5 od vstupu do kuchyně na bar .....	39
Obr. 26 Vizualizace - pohled č. 6, Bar .....	40
Obr. 27 Vizualizace - pohled č. 7, Bar .....	40
Obr. 28 Axonometrické zobrazení modelu barového pultu .....	41
Obr. 29 Ukázka připevnění pomocných desek na kovové profily .....	42
Obr. 30 Spojovací plech .....	43
Obr. 31 Boční pohled na konstrukci baru s modulem zázemí baru .....	43
Obr. 32 Ukázka montáže modulárního systému zázemí baru, část 1 .....	44
Obr. 33 Ukázka montáže modulárního systému zázemí baru, část 2 .....	45

## 15. SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

### Seznam literatury

- [1] BRUNECKÝ, P., JANČOVÁ V., HÁLA B., HOLOUŠ Z. *Nábytkářský informační systém "NIS"*. Brno: Ircaes, 2011. ISBN 978-80-87502-05-1
- [2] BUXTON, P. *Metric Handbook: Planning and Design Data*, 5th ed, Milton Park, Oxon: Routledge, 2015. ISBN 978-1-315-75933-3
- [3] DE CHIARA, J., PANERO, J., ZELNIK, M. *Time-Saver Standards for Interior Design and Space Planning*, New York: McGraw-Hill, 1991. ISBN 0-07-112589-2
- [4] DLABAL, S. *Interiéry v pohostinství*. Praha: Arch, 1992
- [5] DODSWORTH, S., ANDERSON, S. *The Fundamentals of Interior Design*, 2nd ed. Londýn: Bloomsbury, 2015. ISBN 978-1472528537
- [6] KANICKÁ, L., HOLOUŠ Z. *Nábytek: typologie, základy tvorby*. Praha: Grada, 2011. ISBN 978-80-247-3746-1
- [7] MIKŠOVIC, A. *Bar: provoz & produkt*. Praha: Off, 1999. ISBN 80-238-3789-3
- [8] NEUFERT, E. *Navrhování staveb: Podklady, normy, předpisy o zřizování, stavbě, tvorbě, nárocích na prostor, na prostorové vztahy, tvoření rozměrů budov, místností, zařízení, přístrojů*. 33. vyd. Praha: CONSULTINVEST, 1995. ISBN 80-901-4864-66-2
- [9] O'SHEA, L., GRIMLEY, C., LOVE, M. *The Interior Design Reference & Specification Book*, Beverly, Massachusetts: Rockport, 2013. ISBN 978-1592538492
- [10] PLUNKETT, D., REID, O. *Detail in Contemporary Bar and Restaurant Design*, Londýn: Laurence King, 2013. ISBN 978-1780670607
- [11] WILLEMS, M., BOKERN, A. *Behind Bars: Designs for Cafés & Bars*, Amsterdam: Frame Publishers, 2007. ISBN 978-3899553000

## Internetové zdroje

Soft Touch Furniture. *Designers Guide – Seating Standards* [online]. [cit. 21-03-2017]. Dostupné z: <http://softtouchfurniture.com/resources/designers-guides/designers-guide-seating-standards/>

KMC Catering Equipment. *Bartender Modular Bar System* [online]. [cit. 21-03-2017]. Dostupné z: [http://www.kcm-catering-equipment.co.uk/acatalog/Bartender\\_Stainless\\_Steel\\_Modular\\_Underbar\\_System.html](http://www.kcm-catering-equipment.co.uk/acatalog/Bartender_Stainless_Steel_Modular_Underbar_System.html)

KMC Catering equipment. *Barender stainless steel modular bar systems from IMC* [online]. [cit. 21-03-2017]. Dostupné z: [http://www.kcmltd.com/bartender\\_bar\\_system.shtml](http://www.kcmltd.com/bartender_bar_system.shtml)

Azahar Sevilla. *Tapas 101* [online]. [cit. 21-03-2017]. Dostupné z: <http://azahar-sevilla.com/sevilletapas/tapas-101/>

Wikipedia. *Tapas* [online]. [cit. 21-03-2017]. Dostupné z: <https://en.wikipedia.org/wiki/Tapas>

Lightspeed. *How do wall colors affect eating habits?* [online]. [cit. 21-03-2017]. Dostupné z: <https://www.lightspeedhq.co.uk/blog/2015/05/how-do-wall-colors-affects-eating-habits/>

Trent Furniture. *How to best layout furniture in your restaurant or pub* [online]. [cit. 21-03-2017]. Dostupné z: <https://www.trentfurniture.co.uk/news/blog/blogid-9/how-to-best-layout-furniture-in-your-restaurant-or-pub>

Floorslip.co.uk. *Floor slip ratings* [online]. [cit. 21-03-2017]. Dostupné z: <http://www.floorslip.co.uk/floor-slip-ratings.html>

Walls and Floors. *Anti slip grading* [online]. [cit. 21-03-2017]. Dostupné z: <https://www.wallsandfloors.co.uk/anti-slip-grading/>

HSE Health and Safety Executive. *Flooring* [online]. [cit. 21-03-2017]. Dostupné z: <http://www.hse.gov.uk/slips/flooring.htm>

BFM. *Fira contract non domestic flammability guide* [online]. [cit. 21-03-2017]. Dostupné z: [http://www.bfm.org.uk/images/membersareadocs/word\\_documents/fira%20contract%200%20non%20domestic%20flammability%20guide%202011.pdf](http://www.bfm.org.uk/images/membersareadocs/word_documents/fira%20contract%200%20non%20domestic%20flammability%20guide%202011.pdf)

BSI Shop. [online]. [cit. 21-03-2017]. Dostupné z: <http://shop.bsigroup.com/>

NIS. *Normy ČSN, EN* [online]. [cit. 21-03-2017]. Dostupné z: <http://www.n-i-s.cz/cz/normy-csn-en/page/30/>

NIS. *Ergonomie jídelního nábytku*. [online]. [cit. 21-03-2017]. Dostupné z: <http://www.n-i-s.cz/cz/ergonomie/page/550/>

NIS. *Normy nábytku pro veřejný interiér* [online]. [cit. 21-03-2017]. Dostupné z: <http://www.n-i-s.cz/cz/normy-nabytku-pro-verejny-interier/page/488/>

EEP – Electrical Engineering Portal. *Hospitality lighting design, Why it matters* [online]. [cit. 21-03-2017]. Dostupné z: <http://electrical-engineering-portal.com/hospitality-lighting-design-why-it-matters>

LEDocom, *Barevná teplota světla* [online]. [cit. 21-03-2017]. Dostupné z: <http://www.ledocom.cz/index.php?page=article&clanek=17>

Legislation.gov.uk. *The Workplace (Health, Safety and welfare) Regulations 1992* [online]. [cit. 21-03-2017]. Dostupné z: <http://www.legislation.gov.uk/uksi/1992/3004/contents/made>

Smallbusiness.co.uk. *Opening a restaurant: The key ingredients to start-up success* [online]. [cit. 21-03-2017]. Dostupné z: <http://smallbusiness.co.uk/opening-a-restaurant-the-key-ingredients-to-startup-success-2508906/>

Nottingham City Council. *Starting a food business* [online]. [cit. 21-03-2017]. Dostupné z: <http://www.nottinghamcity.gov.uk/business-information-and-support/food-hygiene-and-safety/starting-a-food-business/>

Food Standards Agency. *Starting a food business* [online]. [cit. 21-03-2017]. Dostupné z: <https://www.food.gov.uk/business-industry/startingup>

Bright ideas trust. *A guide to what it costs to open your own restaurant, cafe or bar* [online]. [cit. 21-03-2017]. Dostupné z: <http://www.brightideastrust.com/2014/08/13/a-guide-to-what-it-costs-to-open-your-own-restaurant-cafe-or-bar/>

The Balance. *How to set up a restaurant bar* [online]. [cit. 21-03-2017]. Dostupné z: <https://www.thebalance.com/how-to-set-up-a-restaurant-bar-2888875>

MladýPodnikatel.cz. Inzerce: *Jak si založit restauraci* [online]. [cit. 21-03-2017]. Dostupné z: <https://mladypodnikatel.cz/inzerce-jak-si-zalozit-restauraci-t15324>

Podnikatel.cz. *Za měsíc si restauraci neotevřete, připravte se na běhání po úřadech* [online]. [cit. 21-03-2017]. Dostupné z: <http://www.podnikatel.cz/clanky/za-mesic-restauraci-neotevrete-pripravte-se-na-behani-po-uradech/>

Hospodářské Noviny. *Dokumenty nutné k otevření restaurace* [online]. [cit. 21-03-2017]. Dostupné z: <http://archiv.ihned.cz/c1-22182100-dokumenty-nutne-k-otevreni-restaurace>

## **Zdroje obrázků**

BUXTON, P. *Metric Handbook: Planning and Design Data*, 5th ed, Milton Park, Oxon: Routledge, 2015. ISBN 978-1-315-75933-3

KMC Catering Equipment. *Bartender Modular Bar System* [online]. [cit. 21-03-2017]. Dostupné z: [http://www.kcm-catering-equipment.co.uk/acatalog/Bartender\\_Stainless\\_Steel\\_Modular\\_Underbar\\_System.html](http://www.kcm-catering-equipment.co.uk/acatalog/Bartender_Stainless_Steel_Modular_Underbar_System.html)

KMC Catering equipment. *Barender stainless steel modular bar systems from IMC* [online]. [cit. 21-03-2017]. Dostupné z: [http://www.kcmltd.com/bartender\\_bar\\_system.shtml](http://www.kcmltd.com/bartender_bar_system.shtml)

Go Dine. *Yamas Nottingham*. [online]. [cit. 21-03-2017]. Dostupné z: <http://www.godine.co.uk/yamas-nottingham>

Go Dine. *The Rum House Nottingham*. [online]. [cit. 21-03-2017]. Dostupné z: <http://www.godine.co.uk/the-rum-house-nottingham>

Design My Night. *The Rum House*. [online]. [cit. 21-03-2017]. Dostupné z: <https://www.designmynight.com/nottingham/bars/the-rum-house>

Nottingham Post. *New tapas bar Baresca brings taste of Spain*. [online]. [cit. 21-03-2017]. Dostupné z: <http://www.nottinghampost.com/new-tapas-bar-baresca-brings-taste-spain/story-26641824-detail/story.html#2>

Nottingham Post. *Bar Iberico announces opening date of new Nottingham tapas bar*. [online]. [cit. 21-03-2017]. Dostupné z: <http://www.nottinghampost.com/bar-iberico-announces-opening-date-of-new-nottingham-tapas-bar/story-29630911-detail/story.html#jO3Q7A8vSwOi8HSG.99>

Northern Design Awards. *Baresca*. [online]. [cit. 21-03-2017]. Dostupné z:  
<http://www.northerndesignawards.com/entry/2016/baresca>

LEDocom, *Barevná teplota světla* [online]. [cit. 21-03-2017]. Dostupné z:  
<http://www.ledocom.cz/index.php?page=article&clanek=17>

## **16. SEZNAM PŘÍLOH**

Příloha 1: Vizualizace

Příloha 2: Výkresová dokumentace

Příloha 3: Kusovníky

Příloha 4: THN