

Obiekty gastronomii w centrach handlowych. Bistro Food&Coffee – koncept i jego ewolucja w duchu ekologii



dr inż. arch.
RAFAŁ RADZIEWICZ-WINNICKI
Politechnika Śląska
Wydział Architektury
ORCID: 0000-0002-4253-2713

W okresie trwania pandemii COVID-19 wszelka działalność gastronomiczna stała się problematyczna, w związku z czym wystąpiła konieczność modyfikacji wcześniej przyjętych strategii ekonomicznych, biznesowych, a także architektonicznych.

Wstęp

Koncept architektoniczny Bistro Food&Coffee został stworzony w 2014 r. dla sieci sklepów AGATA S.A. Szereg współautorskich obiektów (wraz z mgr inż. arch. Dorotą Radziejewicz-Winnicką) został zrealizowany w przestrzeniach obiektów handlowych tej marki. W latach 2020–2022 pandemia COVID-19 w znaczący sposób ograniczyła swobodę działalności lokali gastronomicznych. W związku z szeregiem uwarunkowań wystąpiła konieczność modyfikacji przyjętych strategii ekonomicznych, biznesowych, a także architektonicznych.

Idea projektowa – Bistro Food&Coffee

Koncepcja małego obiektu gastronomii polega na umieszczeniu go w przestrzeni wewnętrznej wielkopowierzchniowego sklepu meblowego w celu podniesienia jego atrakcyjności i stworzenia strefy relaksu w trakcie zakupów [1]. Idea ma charakter modułowy oraz powtarzalny, to znaczy, że jej główna część, tzw. box, jest znakiem rozpoznawczym powielanym w różnych lokalizacjach w Polsce. To kluczowa część koncepcji obejmująca strefę wydawczą oraz produkcyjną wraz z zapleczem. Pomieszczenie tych funkcji na tak małej powierzchni wynika z przyjętej idei menu, bazującej na półproduktach. Część konsumpcyjna składa się z miejsc siedzących przy stolikach oraz dodatkowych blatów barowych z wysokimi krzesłami. Powtarzalne są również elementy informacji wizualnej, które wraz ze stylistyką wyposażenia przyczyniają się do spójności koncepcji. W niektórych obiektach znajdziemy również dodatkową, wydzieloną przestrzeń dla dzieci, w której znajdują się odpowiednie dla nich gry i zabawy. Tym, co odróżnia

poszczególne obiekty od siebie, jest wielkość przestrzeni konsumpcyjnej. Z tego względu można podzielić je na 3 wielkości: mały – na ok. 15 miejsc, średni – 30 miejsc i duży – do 50 miejsc siedzących. Ponadto istnieją dwa główne miejsca lokalizacji: w strefie wejściowej lub w centralnej strefie przestrzeni handlowej.

Początkowo prezentowana idea miała dotyczyć wybranych pilotażowo sklepów, a podstawowymi założeniami spójnej koncepcji architektonicznej były: funkcjonalny układ przestrzenny, rozpoznawalna stylistyka i kolorystyka oraz jednolity system informacji wizualnej wraz z charakterystycznym logo. Dla celów wizerunkowych została utworzona nazwa Bistro Food&Coffee. Ważną cechą koncepcji było stworzenie rozwiązań o ponadczasowych i oszczędnych

w swoim wyrazie formach architektonicznych. Pierwszy obiekt powstał w Płocku (rys. 5.). Zastosowano elementy meblowe z jasnego drewna i białej płyty laminowanej, monochromatyczne krzesła z tworzywa, powtarzalne elementy dekoracyjne oraz autorską grafikę tematyczną.

Na etapie koncepcji należało przeanalizować również aspekty organizacyjne, logistyczne i kulinarne, co wymagało współpracy ze specjalistami z tych dziedzin. Na etapie projektu oraz realizacji niezwykle istotna była z kolei koordynacja działań specjalistów z dziedzin budownictwa, stolarstwa, wentylacji czy sprzętu wyposażenia gastronomii [2, 3]. Spójna i logiczna koncepcja architektoniczna pozwoliła na sprawną realizację pierwszych inwestycji i otworzyła drogę do dalszego rozwoju idei w innych ośrodkach w Polsce.



1. Warszawa Okęcie, Bistro Food&Coffee. Widok na tzw. box.
Fot. Dorota Radziejewicz-Winnicka, 2021 r., [4]

Spójna i logiczna koncepcja architektoniczna pozwoliła na sprawną realizację pierwszych inwestycji i otworzyła drogę do dalszego rozwoju idei w innych ośrodkach w Polsce.

Ewolucja koncepcji architektonicznej – projektowanie w kontekście COVID-19

Do roku 2020 powstało łącznie 10 obiektów, a kolejne 2 były na etapie projektowania. Niestety sytuacja ekonomiczna związana z pandemią wpłynęła na handel i gastronomię. Konsumenci, wybierając sprzedaż internetową, ograniczyli swój aktywny udział w przestrzeniach handlowych. Sytuację pogorszyły wprowadzone czasowo obostrzenia dla gastronomii z całkowitym lockdownem włącznie. W wyniku zaistniałych okoliczności nastąpiła weryfikacja strategii biznesowej, której elementem był również koncept Bistro Food&Coffee. Zdecydowano się na likwidację kilku obiektów na rzecz nowych, bardziej rentownych lokalizacji. Miejsca wybranych lokali gastronomicznych zastąpiły przestrzenie ekspozycyjne i handlowe. Kluczowe jest jednak to, że nowo projektowane obiekty gastronomii są realizowane w oparciu o idee ekologii i powtórnego zastosowania modułowych elementów. Jest to możliwe dzięki pierwotnie przyjętej idei. Można powiedzieć, że obiekty przyjmują nową postać, rekonstruując istniejące elementy wyposażenia w duchu ekologii czyli recyklingu. Dotyczy to zarówno elementów modułowych, mebli, wyposażenia, jak i urządzeń gastronomicznych oraz oświetlenia. Przykładami są dwa ostatnie obiekty: zrealizowany w Warszawie – Okęcie (rys. 1, 2.) oraz we Wrocławiu (w trakcie realizacji) (rys. 3., 4., 6.). W obu przypadkach wykorzystano elementy pochodzące z obiektów likwidowanych [4, 5]. Cechami, które na to pozwoliły, były modułowość, minimalizm oraz ponadczasowe wzornictwo.

Wnioski

Elastyczne rozwiązania projektowe pozwalają na modyfikację i reorganizację przyjętych założeń w kontekście nieprzewidywalnych na tak dużą skalę ograniczeń. Koncept Bistro Food&Coffee okazał się na tyle elastyczny, że mógł ewoluować wraz ze zmiennymi okolicznościami związanymi z ekonomią czy sytuacją sanitarną. Wpłynęło na to przede wszystkim strefowanie przestrzeni i jej podział na strefy: gastronomii (box – przygotowanie oraz wydawanie posiłków), konsumpcji i zabawy (strefa dla dzieci). Zastosowanie



2. Warszawa Okęcie, Bistro Food&Coffee. Widok na salę konsumpcyjną z czasowo zmniejszoną ilością miejsc z uwagi na obostrzenia COVID-19. Fot. Dorota Radziewicz-Winnicka, 2021 r., [4]



3. Wrocław, Bistro Food&Coffee. Wizualizacja projektu. Aut. Dorota Radziewicz-Winnicka, Rafał Radziewicz-Winnicki, 2021 r., [5]



4. Wrocław, Bistro Food&Coffee. Wizualizacja projektu. Aut. Dorota Radziewicz-Winnicka, Rafał Radziewicz-Winnicki, 2021 r., [5]

modułowych elementów z lekkich materiałów pozwala na łatwy i niedestrukcyjny demontaż, rekonfigurację czy modernizację. Poszczególne strefy funkcjonalne mogą być niejako w całości przeniesione do nowej lokalizacji. Te cechy przekładają się na szybkie w czasie działania i znaczące oszczędności

finansowe. Dla projektantów jest to również satysfakcja, że zmiany lokalizacji obiektów bistro odbywają się w duchu ekologii poprzez ponowne wykorzystanie całych komponentów funkcjonalnych. Ważne jest także to, że proces odbywa się w zasadzie bez generowania jakichkolwiek odpadów budowlanych.

Dzięki przyjętym na wstępie założeniom koncepcja architektoniczna bistro okazała się elastyczna i podatna na zmieniające się uwarunkowania. Ważną cechą koncepcji było stworzenie rozwiązań o ponadczasowych i oszczędnych w swoim wyrazie formach architektonicznych.

Doświadczenia ośmiu lat pracy nad conceptem projektowym Bistro Food&Coffee dały szereg autorskich wniosków, z których jednak najistotniejszy jest fakt, że współczesny architekt powinien projektować w taki sposób, aby jego działalność była podatna na zmiany [6]. Modernizacja, adaptacja czy rekompozycja rozumiane dotąd jako pojęcia *stricte* konserwatorskie stają się w obecnych czasach kluczowymi pojęciami współczesnej architektury.

Bibliografia

- [1] Torekull B., Historia Ikea, VIK, Warszawa 1999.
 [2] Radziejewicz-Winnicki R., Modernizacja przestrzeni publicznej poprzez wprowadzenie gastronomii do obiektów handlowych, [w:] Komar B., Biedrońska J., Szewczenko A. (red.), Badania interdyscyplinarne w architekturze 1. BIWA 1. Monografia konferencyjna [dokument elektroniczny]. T. 2, Przestrzeń publiczna w mieście; Wydział Architektury Politechniki Śląskiej; Gliwice 2015, dysk optyczny (CD-ROM); s. 27–38.
 [3] Baraban R., Durocher J., Successful Restaurant Design, John Wiley & Sons, New York 2010.
 [4] <http://internistudio.blogspot.com/2020/09/bistro-dla-agata-meble-warszawa-okecie.html> [dostęp: 28.02.2022].
 [5] <http://internistudio.blogspot.com/2021/03/wrocaw-projekt-bistro-nr-11dla-agata.html> [dostęp: 28.02.2022].
 [6] <https://stories.zagat.com/posts/the-future-of-pandemic-restaurant-design> [dostęp: 23.05.2022].

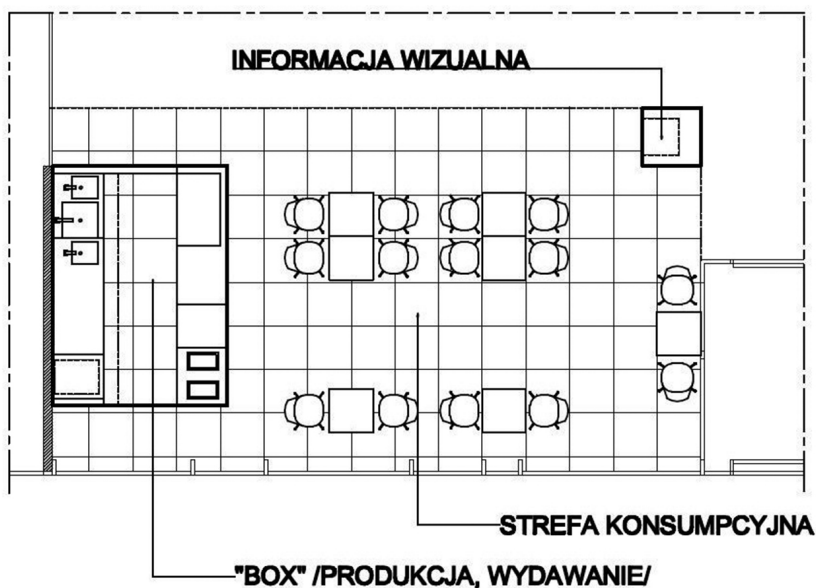
DOI: 10.5604/01.3001.0015.8823

PRAWIDŁOWY SPOSÓB CYTOWANIA

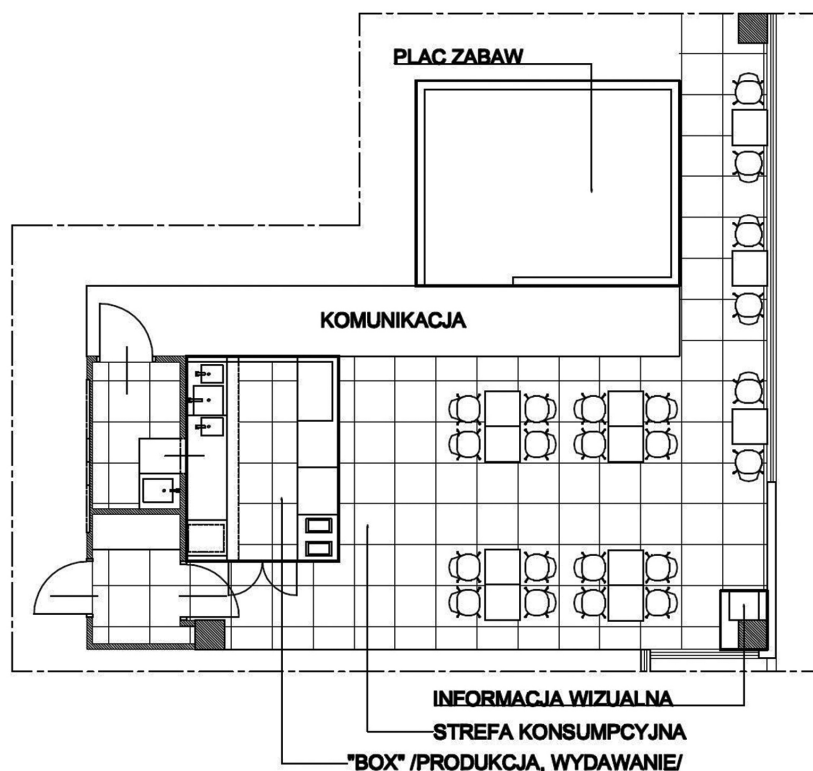
Radziejewicz-Winnicki Rafał, 2022. Obiekty gastronomii w centrach handlowych. Bistro Food&Coffee – koncept i jego ewolucja w duchu ekologii, „Builder” 7 (300). DOI: 10.5604/01.3001.0015.8823

Streszczenie: Artykuł przedstawia koncept architektoniczny Bistro Food&Coffee stworzony dla sieci sklepów AGATA S.A. W okresie trwania pandemii COVID-19 wszelka działalność gastronomiczna stała się problematyczna, w związku z czym wystąpiła konieczność modyfikacji wcześniej przyjętych strategii ekonomicznych, biznesowych, a także architektonicznych. Spośród zrealizowanych obiektów pozostało kilka, ale nowo projektowane przyjmują swoją postać, rekomponując istniejące elementy wyposażenia w duchu ekologii czyli recyklingu. Dzięki przyjętym na wstępie założeniom koncepcja architektoniczna bistro okazała się elastyczna i podatna na zmieniające się uwarunkowania.

Słowa kluczowe: architektura zrównoważona, gastronomia, obiekty handlowe, modernizacja, COVID-19



5. Schemat funkcjonalny Bistro Food&Coffee w Plocku, którego rekomponowane elementy posłużyły do realizacji obiektu we Wrocławiu



6. Schemat funkcjonalny Bistro Food&Coffee we Wrocławiu

Abstract: CATERING FACILITIES IN SHOPPING CENTERS. BISTRO FOOD & COFFEE – CONCEPT AND ITS EVOLUTION IN THE SPIRIT OF ECOLOGY. The article presents the architectural concept of Bistro Food&Coffee created for the AGATA S.A. stores. Currently, due to the COVID-19 pandemic, all gastronomic activities have become problematic, and therefore it was necessary to modify the previously adopted economic, business and architectural strat-

egies. From among the completed objects, there are still a few, but the newly designed objects take their form by "re-composing" the existing elements of equipment in the spirit of ecology. Thanks to the assumptions made at the beginning, the architectural concept of the bistro turned out to be flexible and susceptible to changing conditions.

Keywords: Sustainable Architecture, Gastronomy, Commercial Facilities, Modernization, COVID-19