

# Idealny tandem

## – nowoczesne trendy i funkcjonalność



Beata Parma-Ciejka

2 w 1 z pomysłem – nowoczesne okładziny ścienne ze szkła oraz oryginalne fronty ze starego pieca chlebowego

Każdy inwestor, otwierając nowy lokal – czy to piekarnię, cukiernię czy kawiarnię – chce, aby wygląd i wyposażenie sklepu były dopasowane do jego potrzeb i żeby zyski ze sprzedaży były jak największe. To samo dotyczy lokali modernizowanych; tam przede wszystkim chcielibyśmy, polepszyć warunki funkcjonalne i estetyczne. Jak zatem sprawić, aby aranżacja lokalu stała się przysłowiową wisienką na torcie, zachęcającą klientów do wstąpienia i skosztowania naszych specjalów?

### na skróty

- Jak zaaranżować wnętrze, aby stworzyć miejsce przyciągające klientów i zachęcające do dokonania zakupu?
- Nowoczesne trendy połączone ze sprawdzonymi, funkcjonalnymi rozwiązaniami



### Beata Parma-Ciejka

MONOO Architecture, [www.monoo.pl](http://www.monoo.pl)

Projektuję architekturę i wnętrza – zarówno prywatne, jak i użyteczności publicznej. Stawiam na piękno, funkcjonalność, estetyczne rozwiązania i dbałość o detale. Staram się, aby czas nie wpływał na istotę projektu. Atutem jest organizacja całego procesu – od koncepcji do realizacji.



Podstawą sukcesu jest dokładnie przemyślany i zaprojektowany układ funkcjonalny, który zostanie dostosowany do wymagań inwestora, warunków lokalowych oraz kosztów przeznaczonych na inwestycję. Rysując funkcję, jednocześnie powinniśmy pomyśleć o koncepcji wystroju danego wnętrza, ponieważ funkcjonalność i estetyka są ze sobą ściśle powiązane. Chcąc uzyskać odpowiednie proporcje w pomieszczeniu, musimy pamiętać, że poprzez projekt funkcjonalny, wyposażenia strefy sprzedaży oraz rozkład pomieszczeń i pozostałych stref w lokalu narzucamy wymiary powierzchni pionowych i poziomych oraz przestrzenie, które będą podstawą do aranżacji.

### Charakter lokalu

Na początku musimy zastanowić się, jaką funkcję ma pełnić nasz lokal i czy będzie tylko strefą sprzedaży, czy może zostanie podzielony na kilka stref, np. dodatkowej ekspozycji z samoobsługą, strefę konsumpcyjną czy wypoczynkowo-konsumpcyjną. Jak dużą część lokalu wydzielimy na sprzedaż? Trzeba dokładnie sprecyzować ilość sprzedawanego asortymentu, aby dostosować odpowiednią liczbę regałów, rodzaj lad, witryn chłodniczych i mroźniczych. Pamiętajmy, że lepiej wydzielić część przestrzeni na magazynek i w ciągu dnia dokładać towar niż zaprojektować za dużą liczbę regałów, które, wraz z upływem dnia, będą pustoszały. Planując sprzedaż, zastanówmy się nad

odpowiednim zapleczem, strefą dostaw oraz przestrzenią socjalną. Jeżeli planujemy strefę konsumpcyjną – czy jako wydzieloną część lokalu, czy jako osobne pomieszczenie – powinniśmy pamiętać o pomieszczeniu sanitarnym dla klientów. Coraz częściej w piekarniach i cukierniach podajemy kawę, herbatę oraz własne wyroby do konsumpcji na miejscu, więc dobrze jest, planując układ lad i regałów, zorganizować odpowiednią przestrzeń na regał barowy z odpowiednim wyposażeniem i miejscem na ekspres, a także zaprojektować osobną ladę barową, przez którą będziemy obsługiwać klientów ze strefy konsumpcyjnej.

### Nowocześnie i... czysto

Przy wejściu do nowoczesnej piekarni, cukierni czy kawiarni powinny nam się rzucać w oczy przede wszystkim ład i porządek, dobrze i przejrzysto wyeksponowany towar oraz prawidłowy rozkład stref, tak aby kupującym klientom nie przeszkadzała trwająca właśnie dostawa albo żeby drzwi do toalety nie otwierały się bezpośrednio na stoliki konsumpcyjne.

Wracając do tematu bezpośredniego wpływu funkcji na aranżację wnętrza – warto jeszcze przy projektowaniu układu funkcjonalnego zastanowić się i zaznaczyć, czy projektujemy dekoracyjne ścianki działowe, przegrody, przepierzenia, a jeśli tak, to z jakich materiałów, czy pełne czy ażurowe. Należy dokładnie je zwymiarować, tak aby zobaczyć proporcje powstałych przestrzeni. Bardzo często są one dominującymi elementami we wnętrzu i mają znaczny wpływ na odbiór całości.

Podobnie będzie z krzesłami, kanapami i stolikami w strefie konsumpcyjnej. Wybierając konkretne modele, warto już na etapie projektowania funkcji sprawdzić, czy podane wymiary wyposażenia zmieszczą się w planowanej ilości na powierzchni, jaką dysponujemy, i czy możemy stworzyć z nich wcześniej zamierzoną kompozycję. Takie projektowanie na wybranych modelach, szczególnie tych o niestandardowych wymiarach, uchroni nas przed błędami braku lub za dużej ilości wolnej przestrzeni i nieciekawego odbioru całości.

Do aranżacji wystroju wnętrza potrzebne są pewne założenia dotyczące kolorystyki, zastosowanych materiałów, stylu, kompozycji czy motywu przewodniego. Po części wynikają one z wymagań inwestora, ale w dużej mierze wytycza je sam projektant, który biorąc pod uwagę typ lokalu, rodzaj klientów, otoczenie oraz budżet, zabiera się do tworzenia aranżacji. W dzisiejszych czasach nie istnieją ramy projektowe przypisane konkretnym typom lokali, a aranżacje zależą jedynie od wyobraźni architekta i elastyczności inwestora. Wykorzystując dzisiejszą swobodę w projektowaniu, możemy tworzyć kompletnie niepowtarzalne stylizacje z pozoru podobnych do siebie tematycznie wnętrz.

### Wybór ludy i regału

Jednym z najbardziej istotnych elementów wyposażenia w piekarni i cukierni jest zabudowa ladowo-regałowa. Nowe trendy można określić w trzech słowach: minimalizm, nowoczesne

reklama

# BÄRO

Retail  
Lighting

## Fresh Light for Fresh Products

[www.baero.com](http://www.baero.com)



materiały i detal. Co za tym idzie – regały projektujemy bez ciężkich nadstawek górnych, słupków, kolumnienek itp. Dominuje prosta forma, bez zbędnych upiększeń, najlepiej w jednolitych, stonowanych kolorach, tak aby stworzyć jak najlepsze tło dla pieczywa i ciast. Dobrym rozwiązaniem są półki podświetlane listwami LED o ciepłej barwie światła, które nie nagrzewają asortymentu i dobrze eksponują kolor sprzedawanego towaru. Zabudowa dolna regałów, najczęściej w postaci głębokich szuflad, otwartych półek lub zamykanych szafek, projektowana jest tak aby podziały szuflad i półek tworzyły równe linie bez odstających uchwytów. Nawet kosze na bułki czy bagietki można zaprojektować w nowoczesnej formie, korzystając np. ze sklejki, którą można dowolnie formować, i pleksi. Fartuchy ochronne w ladach i regałach możemy wykonać ze stali nierdzewnej – na rynku dostępnych jest sporo dekorów blach nierdzewnych o ciekawym detalu – lub ze szkła – tu z kolei mamy spory wybór kolorów. Oba materiały łatwo utrzymać w czystości i dobrze znoszą one czas użytkowania.

Ciągi lad podawczych oraz witryn chłodniczych dobrze jest projektować tak, aby tworzyły jedną całość, szczególnie jeśli chodzi o dobór materiałów obudowy oraz kompozycję linii poziomych – należy unikać schodkowania. Obecnie modne są witryny o przeszkleniach prostokątnych, często niższe niż „klasyczne, łukowe modele”; dzięki temu łatwiej przez nie obsługiwać klientów, a ponadto mamy wówczas lepszy widok na regały przyścienne. Łatwiej też jest do nich doprojektować przeszklone, także prostokątne witryny ekspozycyjne niechłodnicze, np. na słodkie bułki i ciastka.

### Diabeł tkwi... w szczegółach

Zamykając kompozycyjnie widok na lady i zabudowę regalową, warto pomyśleć nad detalem. To właśnie on najczęściej ma największy wpływ na odbiór całości. Mogą to być np.: ciekawie zaprojektowany sufit z oryginalną formą opraw oświetleniowych, fikuśne menu, przeskalowane fototapety, futurystyczna lada



FOT. PRACOWNIA WERNER, ALEKSANDRA PLECHA



Prostota, detal i nietypowe materiały w nowoczesnej stylizacji (na zdjęciach: Bar mleczny Mleczarnia)

podawcza lub kompozycje z liter. Albo na odwrót – coś bardzo prostego, ale z pomysłem; tak aby zwracało na siebie uwagę właśnie przez prostotę. Pomysły można mnożyć w nieskończoność, ale ważne jest, by było to coś charakterystycznego tylko dla naszego wnętrza i naszej aranżacji.



PROJEKT BEATA PARMA-CIEJKA

Mocne akcenty aranżacyjne, jak lampy czy krzesła, to często wisienka na torcie Twojego lokalu

Producenci płyt meblowych, laminatów, fornirów prześcigają się w tworzeniu nowych wzorów, faktur i dekorów, możemy również spotkać się z materiałami z tzw. odzysku, których z powodzeniem używamy do wielu nowoczesnych realizacji. „Na salony” wróciły: sklejka, płyty OSB, czarna stal oraz eleganckie drewno. Można wykorzystywać szkło typu Lacobel i jego bogatą kolorystykę jako ciekawe wykończenie ścian w postaci wielkoformatowych okładzin ściennych lub jako detale, wstawki czy przesłony. Piekarnia czy cukiernia, wykończone kolorowym szkłem, z pewnością pozytywnie zaskoczą klientów, gdy zostaną umiejętnie zaaranżowane. Z kolei płyty OSB, stosowane głównie w budownictwie, coraz częściej pojawiają się w nowoczesnych stylizacjach, a odpowiednie dodatki kolorystyczne, graficzne czy materiałowe sprawiają, że wnętrza nie będą surowe, a raczej niepowtarzalne. Pamiętajmy jednak o funkcjonalności, należy zachować ostrożność, stosując je w miejscach narażonych na wilgoć, zalanie, tłuszcz czy bezpośredni kontakt z ludzką skórą.

Warto urozmaicić nowoczesne wnętrza nietypowymi okładzinami ściennymi, które powstaną na specjalne zamówienie jako kompozycje drobiazgowo zaprojektowanych elementów i które same w sobie tworzą rzeźbę, a równocześnie stają się głównym, charakterystycznym motywem naszej aranżacji. Można stosować do tego

celu elementy ze sklejki, drewna, stali, sznurów, pleksi czy corianu.

### Wisienka na torcie

Instalacje w postaci różnego rodzaju i kształtu regałów doskonale sprawdzą się również jako elementy dzielące przestrzeń. Jeżeli planujemy strefę konsumpcyjną, można zaprojektować same siedziska i sofy w taki sposób, aby oprócz funkcji siedzenia spełniały funkcję dzielenia przestrzeni. Zauważamy także powrót starych form w nowym wydaniu, np. lampy. Inspiracją stały się kształty lamp przemysłowych oraz tych z przemysłu stoczniowego czy wydobywczego, w różnych kolorach i wykończeniach. To samo dotyczy krzeseł, foteli lub sprzętu AGD. Doskonale sprawdzają się jako mocne akcenty aranżacyjne i często stają się „wisienką na torcie” całego projektu. Modne są także elementy wyposażenia, które zostały wykonane ręcznie lub które mają na takie wyglądać. Tu często można znaleźć pomysł na „to coś” we wnętrzu, a cała reszta wokół jest tak zaprojektowana, aby tworzyć odpowiednie tło.

### Panta rei...

Obecnie odchodzi się od myślenia, że pewne elementy wykończenia muszą być niezmiennie, przewidywalne. Bardzo ważny jest element zaskoczenia, pomysł, nawet wymóg, żeby wymyślić coś innego – to działa na duży plus w każdej aranżacji i sprawia, że zostaje ona doceniona i zapamiętana.

## MONOO ARCHITECTURE



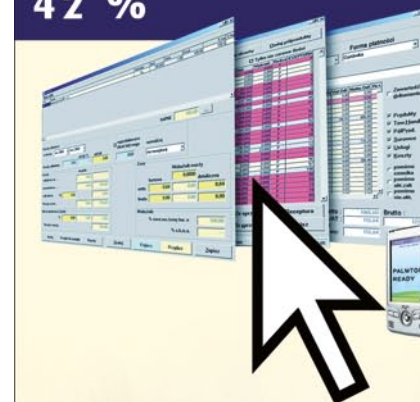
- KOMPLEKSOWE PROJEKTY ARANŻACJI WNĘTRZ KOMERCYJNYCH
- BIURA, SALE SPRZEDAŻY
- PIEKARNIE, KAWIARNIE, CUKIERNIE
- GABINETY MEDYCZNE I KOSMETYCZNE
- HOTELE, RESTAURACJE, SALE KONFERENCYJNE ORAZ WNĘTRZ PRYWATNYCH
- DOPY JEDNORODZINNE, APARTAMENTY, MIESZKANIA
- WIELOBRAŃZOWE PROJEKTY DOMÓW JEDNORODZINNYCH, WIELORODZINNYCH ORAZ UŻYTECZNOŚCI PUBLICZNEJ
- PORADY, KONSULTACJE, WIZUALIZACJE

ARCHITEKT  
BEATA PARMA-CIEJKA  
TEL: +48 502 772 185  
www.monoo.pl

## AXEL

Jak DOWODZĄ badania przeprowadzone u naszych klientów, czas potrzebny na wykonanie codziennych czynności uległ skróceniu aż o:

42 %



## Program dla PIEKARNI I CUKIERNI

SYSTEM ZINTEGROWANY Z UNIĄ EUROPEJSKĄ  
DLA PIEKARNI, CUKIERNI  
I INNYCH FIRM PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

Oferowany przez naszą firmę program „AXEL” powstał na bazie doświadczeń zdobytych przez naszych informatyków podczas pracy w piekarniach. Posiadamy dogłębną znajomość tematu, co pozwala nam na tworzenie rewelacyjnego programu.

Systemy wagowe

Świet(!)na ekspedycja

e Zamówienia

odważanie surowców wg receptur

**Zadzwoń teraz!**

NOWOCZESNA Obsługa Sklepów Firmowych

Producent:

Oddział Północ 783 040 969  
Centrala (Południe) 603 769 422  
WWW.axelfhu.COM.PL