



IDEJNI PROJEKT KULINARIČNEGA CENTRA AKADEMIJE GASTRONOMSKIH ZNANOSTI V PARIZU

Justin



Diplomska naloga temelji na razpisu z naslovom Paris Market Lab, katerega želja je bila ustvariti kuharsko akademijo, ki se zvečer prelevi v luksuzno restavracijo.

V pariškem okrožju Saint Germain des Prés, ob tamkajšnji tržnici, stoji tipična pariška stavba s pritličjem za javno rabo in tremi stanovanjskimi nadstropji. Stavba je brez zgodovinske vrednosti ter je bila pred kratkim tudi delno požgana. Razpis omogoča ohranitev prvotne stavbe v celoti ali delno, ali pa jo v celoti porušiti in na njenem mestu zgraditi nov objekt.

Cilj naloge je ustvariti kuharsko akademijo, ki bi gostila znane kuharske mojstre, ki bi svoje znanje prenašali na mlade nadebudne kuharske ustvarjalce, ki bi nato svoje pridobljeno znanje uporabljali v veselje in užitek večernih gostov restavracije.

Pri snovanju projekta je potrebno paziti na vmeščanje objekta v pariško okolje, omogočiti interakcijo pritličja z okolico, ekonomično in funkcionalno razporeditev programa, ter veliko pozornosti posvetiti preobrazbi akademije v restavracijo v večernem času.

01	Uvod	4
02	Lokacija	6
03	Zgodovinski pregled	7
04	Mesto Pariz	8
	Pariz, Saint Germain	9
	znane osebnosti četrta Saint Germain	10
05	Reference	11
06	Obstoječe stanje	14
07	Osvetlitev	15
08	Koncept	17
09	Komunikacije	18
10	Konstrukcija	19
11	Požarna varnost	20
12	Energetska racionalnost objekta	21
13	Promet	22
14	Grafična predstavitev objekta	
	situacija	23
	tloris kleti	24
	tloris pritličja	25
	tloris 1. nadstropja	26
	tloris 2. nadstropja	27
	tloris 3. nadstropja	28
	tloris 4. nadstropja	29
	tloris terase	30
	prerez A-A	31
	prerez B-B	32
	detajl fasadnega pasu	33
15	Opis projekta	34
16	Kuhinja	35
17	Fasada	
	zasnova fasade	38
	fasada zahod	39
	fasada sever	40
	fasada vzhod	41
	fasada jug	42
18	Vizualizacija	43
19	Sklepna misel	50
20	Viri in literatura	51
	Zahvala	52



Gastronomija je brez dvoma ena iz med največjih gospodarskih dejavnosti na svetu. Najdemo jo lahko kjerkoli, ne glede na prostor, kulturo ali raso. Tako je že od nekdaj zaradi očitnih razlogov in bo tudi, ko bodo ostale ekonomske dejavnosti začele propadati, pa četudi v drugačni obliki.

Svet kulinarike je skozi čas postal vedno bolj domišljen, z dvigom standarda pa so se pojavile tudi nove tehnike in stili kuhanja. Nov zgled turizma, ki ni več dejavnost, ki je omogočena redkim, temveč vsakdanja rutina za mnoge, je kulinariko pripeljal do tega, da nudi najrazličnejše stare in nove specialitete in doživetja zaokus vsakega turista, kjer koli na svetu.

"All passions, rationalized and controlled, become an art: gastronomy, more than any other passion, is sensitive to rationalism and direction."

Charles Pierre Monselet

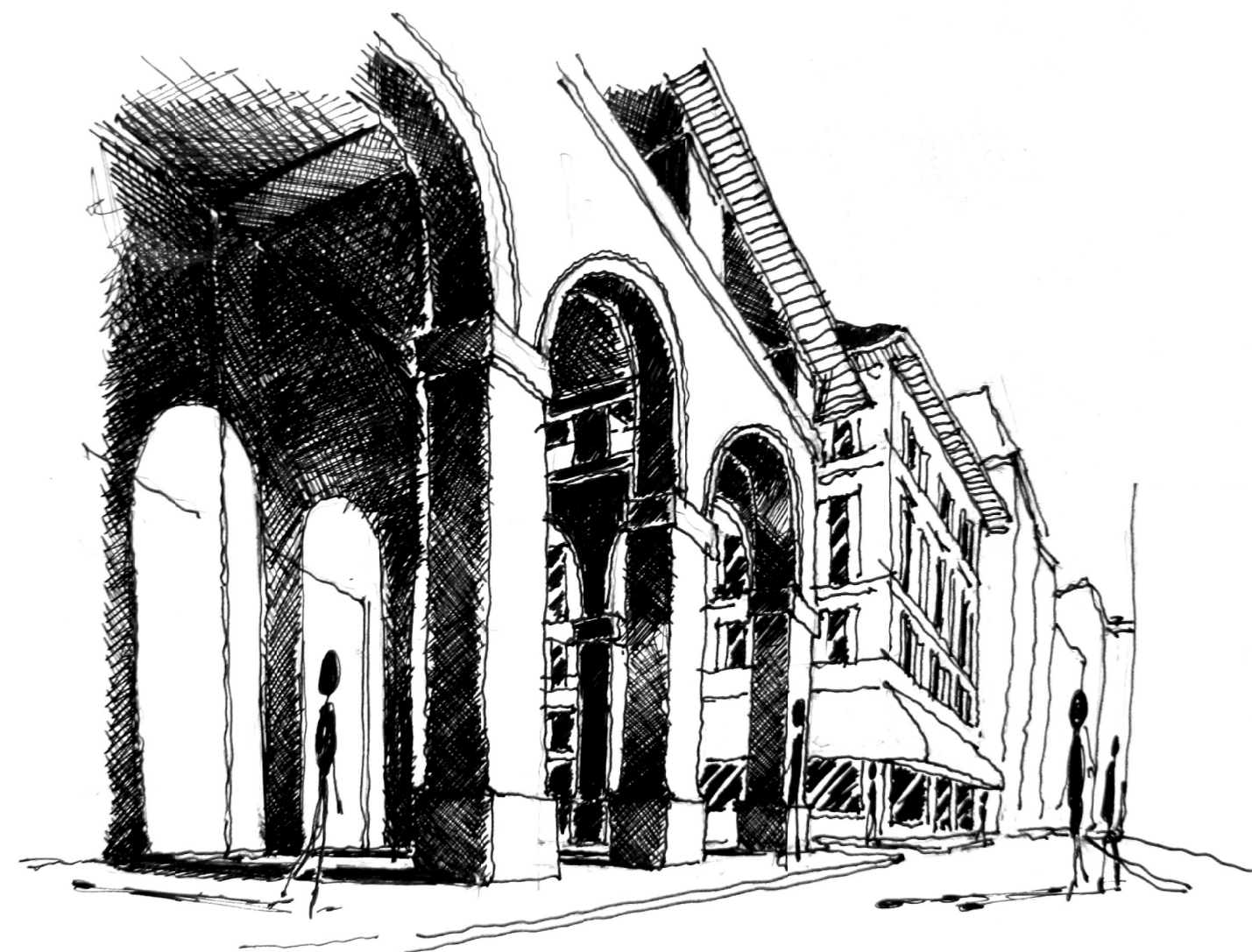
"Vsaka strast, ki je razumna in nadzorovana, postane umetnost: gastronomija pa je, bolj kot katera koli druga, občutljiva na racionalnost in usmerjanje."

Charles Pierre Monselet



skica 1 - pogled na obstoječe stanje

skica iz osebnega arhiva, avtor: Jernej Franjež



skica 2 - pogled na obstoječe stanje in arkade tržnice Saint Germain

skica iz osebnega arhiva, avtor: Jernej Franjež

Idejni projekt je bil zasnovan na podlagi razpisa Paris Market Lab organizacije Archmedium, v pariškem predelu mesta Saint-Germain des Pres, z željo po oblikovanju koncepta kulinaričnega centra, ki čez dan deluje kot gastronomska akademija, zvečer pa se prelevi v luksuzno restavracijo, ki nudi kulinarične umetnine, narejene čez dan. Najboljši svetovni kuharji bi bili povabljeni kot mentorji mladim kuharjem, jim svetovali, jih poučevali vse od začetne naloge nakupa surovin, do najmanjših podrobnosti pri pripravi obroka.

Restavracija ne bi sprejemala rezervacij in ne bi nudila stalnega jedilnika. Sistem bi deloval po načelu: „Kdor prej pride, prej melje.“ in bi nudil stalno spreminjajoči se jedilnik, po sprejemljivih cenah, ki bi bile znatno nižje od cen poznanih luksuznih restavracij.

Projekt naj bi s svojo podobo in edinstvenim programom predstavljal ikono območja Saint-Germain, kot tudi mesta Pariz.

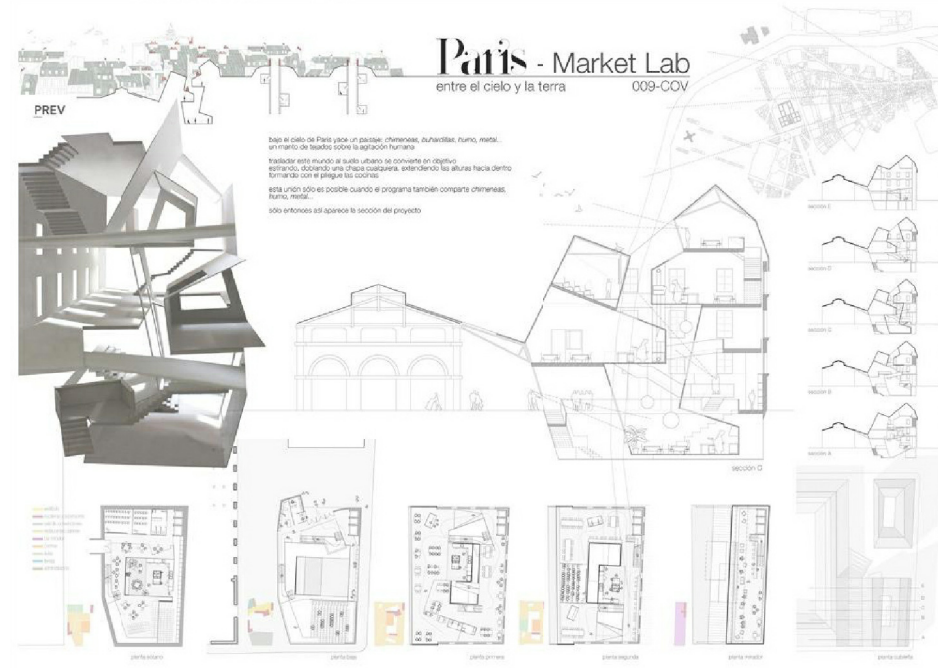
Območje je strateško postavljeno v neposredno bližino tržnice Saint-Germain v starem jedru mesta Pariza in teži k temu, da se novi objekt s svojo natančno načrtovano vlogo vključi v zgodovinsko okolje, ter po pogojih razpisa ustvari ikonski pomen območja, kot si ga je marsikateri objekt v Parizu, na primer Eifflov stolp, Montmartre z baziliko Sacré Coeur, Center George Pompidou, Napoleonov Slavolok zmage, Le Grande Arch in še mnogi drugi.

Na območju, kjer je predvidena postavitve akademije, trenutno stoji tipična pariška stavba, z javnim pritličjem in tremi stanovanjskimi nadstropji, ter mansardo. Stavba nima zgodovinske vrednosti, pred časom pa je bila tudi delno požgana.

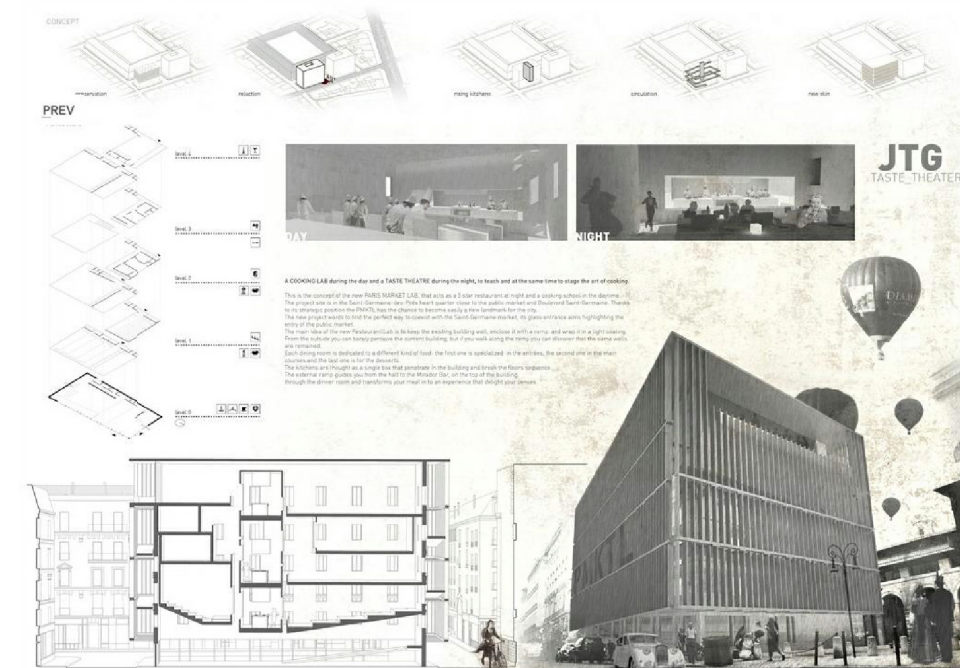
Na zahodni strani objekta je klančina za motorna vozila, ki vodi v podzemno garažo sosedne tržnice Saint-Germain.



1. NAGRADA
http://en.archmedium.com/Concursos/End_PMKTL/Results.php



2. NAGRADA
http://en.archmedium.com/Concursos/End_PMKTL/Results.php



3. NAGRADA
http://en.archmedium.com/Concursos/End_PMKTL/Results.php

Razpis je objavila španska organizacija ArchMedium, ki je specializirana za razpise mednarodnih študentskih tekmovanj. Njihov cilj je ponuditi študentom možnost sodelovanja na področju arhitekture, oblikovanja in urbanizma, pod enakimi pogoji, kot pri profesionalnih razpisih.

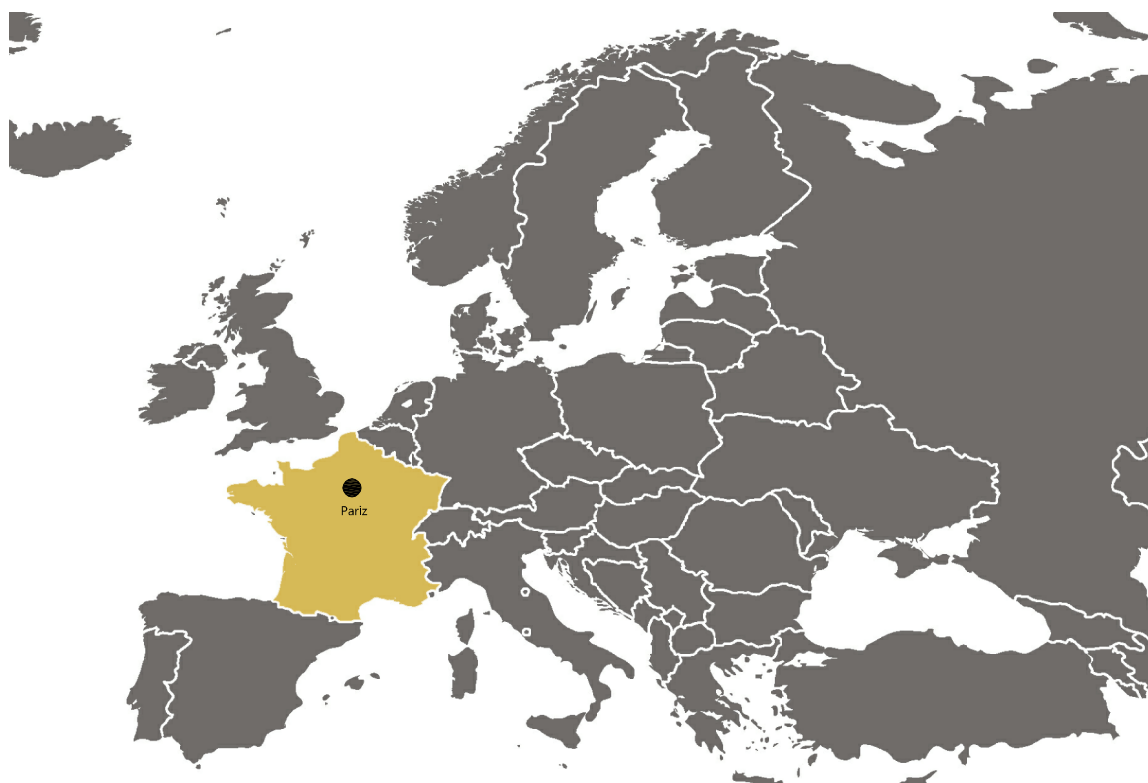
Žirija je bila sestavljena iz štirih španskih arhitektov (Gustavo Gili, Josep Bohigas, Estanislau Roca, Alejandro Lapunzinain), ter španskim strokovnjakom za gostinstvo in turizem (Gontzal Bilbao), ki je na podlagi naslednjih meril izbrala zgornje tri zmagovalne projekte:

- postavitve projekta v pariško okolje
- možnost interakcije pritličja z okolico
- razporeditev programa
- sinergija med dnevnim programom (akademija) in večernim programom (restavracija)
- učinkovitost predstavitve

PROJEKTNI POGOJI

Razpis določa naslednje projektne pogoje:

- prilagodljivost prostorov dveh programom, ki ne delujeta hkrati (akademija/restavracija)
- uporaba kuhinj čez dan za učni proces, zvečer pa za potrebe restavracije
- nova stavba naj ne preseže petih nadstropij (poleg pritličja), dovoljena je podkletitev z eno etažo
- potrebni prostori:
 - sprejemnica in recepcija
 - avditorij
 - trije saloni restavracij
 - bar
 - tri kuhinje kot ena ali ločene
 - tri učilnice
 - trgovina
 - administracija
 - sanitarije



Evropa, Francija

<http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/5/5a/BlankMap-Europe-v4.png>



Pariz, Saint Germain des Prés

http://www.armellecaron.fr/cms/index.php?page=plans_de_paris



Območje obdelave, Saint Germain des Prés

<https://maps.google.com/>

Ime Francija izhaja iz latinske besede „Francia“, kar pomeni „Dežela frankov“. Obstaja več teorij, ki razlagajo izvor besede „Franki“. Ena izmed njih je, da beseda izhaja iz pragermanskega izraza „frankon“ kar pomeni „kopje“ ali „sulica“, kar je bila metalna sekira Frankov, imenovana „franciska“ in je bila osnovno orožje frankovskih vojščakov.

Francija je obmorska država v zahodni Evropi, ob obalah Atlantskega oceana in Rokavskega preliva, ki na jugovzhodu sega do Sredozemskega morja. Spada med gospodarske velesile, ima zelo raznoliko industrijo, močno kmetijstvo in storitvene dejavnosti.

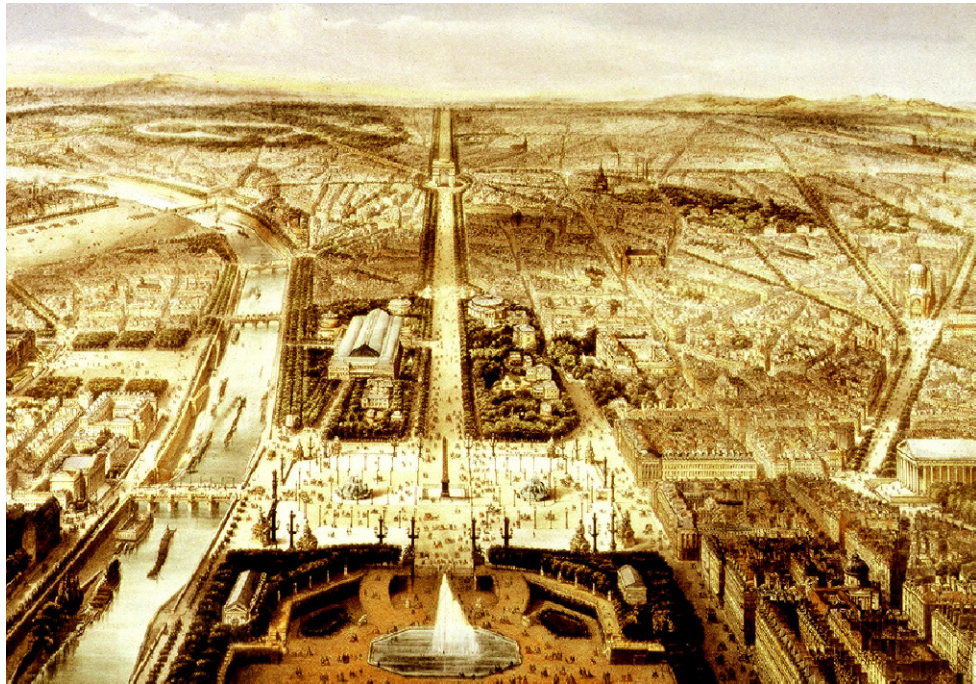
TEMELJNI PODATKI

Uradno ime:	Francoska republika (République française)
Državna ureditev:	parlamentarna republika
Površina:	543 965 km ²
Število prebivalcev :	63 460 000 (2011)
Uradni jezik:	francoski
Glavno mesto:	Pariz

Pariz je glavno in tudi največje mesto v Franciji, glavno mesto osrednje francoske regije Île-de-France. Osrednje mesto znotraj svojih administrativnih meja, večinoma nespremenjenih od leta 1860, šteje več kot 2 milijona prebivalcev (leta 2006). Širše mestno območje se razteza precej zunaj administrativnih meja in šteje slabih 10 milijonov prebivalstva (leta 2005), celotno ozemlje prestolnice Pariz pa šteje okoli 12 milijonov prebivalcev, kar ga uvršča med najgostejše naseljena območja Evrope.

Danes je Pariz eno od vodilnih svetovnih gospodarskih in kulturnih središč, s svojim vplivom na politiko, znanost, umetnost in zabavo, pa se uvršča med najbolj vplivna velemesta sveta.

Mesto leži ob reki Seni (Seine), ki deli mesto na dva dela. Večji del mesta je desni breg. Parkovno urejeno obrežje reke Seine in 35 zgodovinskih mostov, ki povezujejo oba bregova, pa ustvarjajo edinstven ambient mesta, ki je pomembna značilnost Pariza.



Slika, čas "Haussmannizacije"

<http://frenchrail.wordpress.com/urban/>



Urbanistična struktura mesta Pariz

<http://l-whitaker1013-cts.blogspot.com/2010/11/lecture-1-modernity-modernism.html>



Pogled na Napoleonov slavolok zmage in Elizejske poljane

<http://www.arthistoryarchive.com/arthistory/architecture/Haussmanns-Architectural-Paris.html>

Pariz je skozi zgodovino doživel mnogo preobrazb. Najprej zgodnja naseljevanja območja v času pred našim štetjem, nato osvajanje ozemlja v času starega Rima. V času Galorimske naselbine "Lutetia Parisiorum", je mesto doživljalo svoj prvi razcvet. Kmalu po zlomu rimskega imperija in s prihodom germanskih ljudstev v 3. stoletju, je začelo mesto propadati.

Okoli leta 500 postane Pariz sedež frankovskega kralja Klodvika I., ki mestu posveti prvo katedralo z opatijo. V 9. stoletju, ko prevzame oblast karolinška dinastija, je Pariz le običajno, malo večje oporišče fevdalne grofije. Ob koncu 12. stoletja, pod Filipom Avgustom, dobi Pariz svojo prvo univerzo, ter je obdan z obzidjem. V tem času dobi mesto prostorsko ureditev, ki je vidna še danes - osrednji otok z vladnimi in cerkvenimi ustanovami, levi breg z visokošolskimi ustanovami, ter desni breg kot trgovsko središče. Od tega obdobja naprej mesto doživlja vzpone in padce, zaradi stoletne vojne, državljanske vojne in kasneje še revolucije 1789, ko so strmoglavili monarhijo.

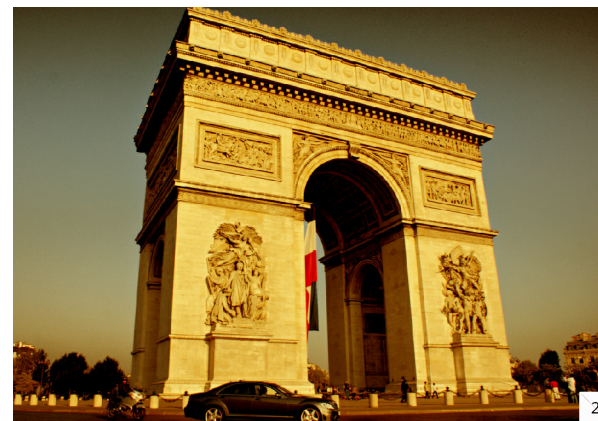
Z industrijsko revolucijo doživi Pariz enega večjih razvojnih obdobjev v svoji zgodovini. Mesto je v sredini 19. stoletja uvajalo masovno industrijo pod Napoleonom III. in njegovim prefektom G. E. Haussmann-om, ki je dal zbravati celotna okrožja in ustvaril omrežje širokih avenij (na mestih kjer je stalo obzidje iz časa Filipa Avgusta) in neoklasicističnih pročelij modernega Pariza. Program "Haussmannizacije" ni imel le estetskih ciljev, kot mnogi mislijo, ampak tudi avtoritarne. Velika pozornost je bila posvečena nadzoru množic in ustvarjanju pogojev za večjo mobilnost policije in vojske pri zatiranju uporov in revolucij, saj je bila nekdanja nasičena zazidava in labirint ozkih ulic kaotičen in težko obvladljiv.

Leta 1889 je bil Pariz gostitelj svetovne razstave Expo, za katero so postavili Eifflov stolp, ki je bil s svojimi tristo metri višine vse do leta 1930 najvišja svetovna zgradba in je še danes ikona mesta Pariz. Med pomembne pridobitve mesta spada tudi graditev prve mestne podzemeljske železnice (metro) leta 1900. Po 1. svetovni vojni je bilo mesto prizorišče mirovnih pogajanj, v obdobju med obema vojnoma je bil poznan po kulturno-umetniških skupnostih in nočnem življenju, v času 2. svetovne vojne pa mesto Pariz pade v roke nemške okupacijske vojske. Med 2. svetovno vojno je ostal osrednji Pariz skoraj brez omembe vrednih poškodb.

V obdobju po 2. svetovni vojni je Pariz doživel svoj največji razvoj. Predmestja so se znatno razširila z zgraditvijo velikih socialnih naselij in gospodarskega središča La Defense, ki je danes največje evropsko poslovno središče in se še vedno širi. Zgrajeno je bilo obsežno omrežje primestne podzemne železnice (RER), kot dopolnilo obstoječemu pariškemu Metroju, in je namenjen povezavi oddaljenih predmestij s središčem prestolnice. Za ureditev cestnega prometa so zgradili cestni obroč (Périphérique).

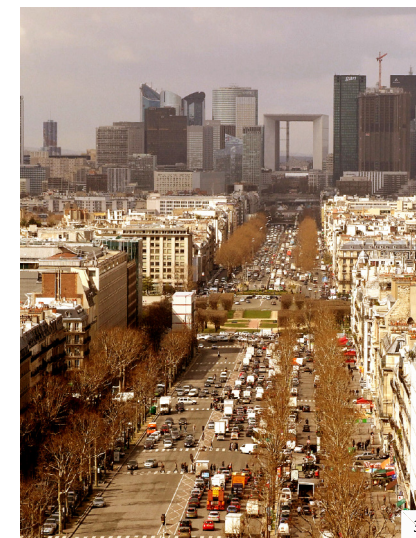
LEGENDA FOTOGRAFIJ

1. **Pariška opera**
<http://architecture.about.com/od/theaters/jg/Theaters-/The-Paris-Op-ra.htm>
2. **Napoleonov Slavolok zmage**
<http://www.images.scottphotographics.com/Paris-France/Arc-de-Triomphe-Paris-France002.jpg>
3. **Mesto Pariz, v ozadju okrožje La Défense**
http://www.panoramio.com/photo_explorer#view=photo&position=783&with_photo_id=9109330&order=date_desc&user=73989
4. **Severna pariška železniška postaja**
<http://www.2747.com/2747/world/station/2003/paris.html>
5. **Cnit Pariz, poslovno središče La Défense**
<http://www.worldofstock.com/stock-photos/modern-architecture-and-skyscrapers-at-la-defense/ANB2319>
6. **Louvre, Narodni muzej**
http://www.panoramio.com/photo_explorer#view=photo&position=458&with_photo_id=1299077&order=date_desc&user=256846
7. **Cerkev Notre-Dame de Paris**
http://photos.igougo.com/pictures-photos-p390409-Notre_Dame.html
8. **Eifflov stolp**
<http://europestock.deviantart.com/art/eiffel-tower-47095197>
9. **Novi slavolok Grande Arche, La Défense**
<http://www.planetware.com/picture/paris-la-defense-f-prladfn1.htm>
10. **Muzej moderne umetnosti George Pompidou**
<http://www.architravel.com/architravel/building/centre-george-pompidou>
11. **Poslovno središče La Défense**
http://www.allbestwallpapers.com/travel-la_defense_business_district_paris_france_wallpapers.html
12. **Panorama mesta Pariz, v ospredju Eifflov stolp**
<http://viaterra.net/photopages/france/paris.htm>
13. **Grič Montmartre, Bazilika Sacré-Coeur**
http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Paris_Montmartre_Sacre_Coeur_dsc07282.jpg
14. **Michelinovi vodniki skozi zgodovino**
<http://switchedonmedia.com.au/blog/the-evolution-of-content-marketing-then-and-now/>



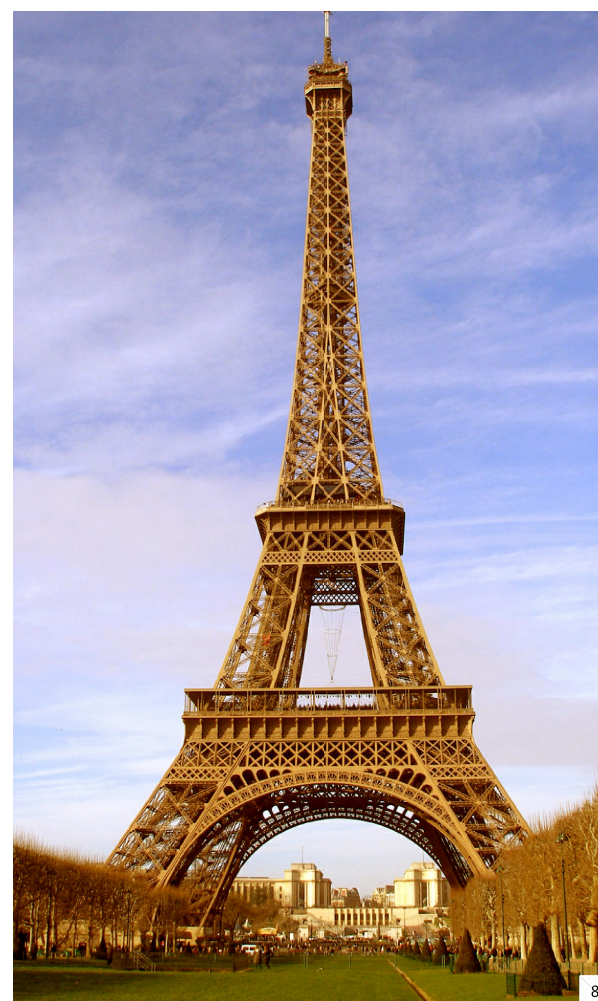
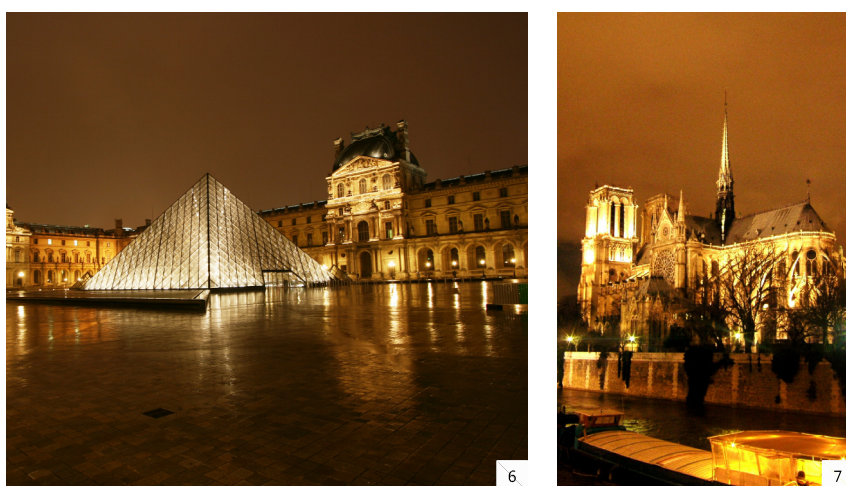
Kot turistična atrakcija je Pariz pravi biser, saj je eden najbolj zaželenih turističnih ciljev na svetu, z več kot 30 milijoni obiskovalcev na leto. Ponaša se s številnimi svetovno znanimi znamenitostmi, ki zaznamujejo tudi panoramo mesta, med katerimi je najbolj znan Eifflov stolp.

Poleg arhitekturnih znamenitosti je Pariz pomemben industrijski in trgovski center Francije, center francoskega gospodarstva, ter zibelka kulture, mode, glasbe, in seveda tudi kulinarike, izmed katerih je najbolj znan program Le Cordon Bleu, ki je postal standard klasične francoske in svetovne kuhinje.



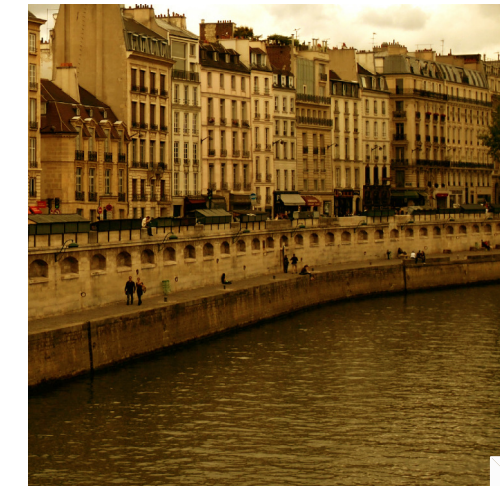
Prav tako so v Parizu postavili standard imenovan "Haute cuisine" ali "Vrhunska kuhinja", ki ocenjuje kakovost gurmanskih restavracij in luksuznih hotelov. Iz sveta "Vrhunske kuhinje" je leta 1900 izšel prvi Michelinov vodnik, kar se je začelo kot enostaven potovalni vodnik, ki je bil in je še vedno v pomoč popotnikom za iskanje lokacije prenočišč, prehrane in oskrbe z gorivom. Danes je to izvrsten turistični vodnik, ki postavlja merila vrhunskih restavracij in hotelov in svetuje najbolj zahtevnim potrošnikom.

Zato ni čudno, da mnogi, ki obišejo mesto Pariz, nikoli ne odidejo. Tako kot je rekla Gertrude Stein: "America is my country, but Paris is my hometown" (Amerika je moja dežela, vendar Pariz je moje domače mesto).



LEGENDA FOTOGRAFIJ

1. **Cerkev Saint Germain des Prés**
<http://architecture.about.com/od/theaters/ig/Theaters-/The-Paris-Op-ra.htm>
2. **Zvonik cerkve Saint Germain des Prés**
<http://www.images.scottphotographics.com/Paris-France/Arc-de-Triomphe-Paris-France002.jpg>
3. **Bulvar Saint-Germain**
http://www.panoramio.com/photo_explorer#view=photo&position=783&with_photo_id=9109330&order=date_desc&user=73989
4. **Bulvar Saint-Germain**
<http://www.2747.com/2747/world/station/2003/paris.html>
5. **Cerkev Saint Germain L'Auxerrois**
<http://www.worldofstock.com/stock-photos/modern-architecture-and-skyscrapers-at-la-defense/ANB2319>
6. **Levi breg reke Seine, okrožje Saint-Germain**
http://www.panoramio.com/photo_explorer#view=photo&position=458&with_photo_id=1299077&order=date_desc&user=256846
7. **Zvonik cerkve Saint Germain L'Auxerrois**
http://photos.igougo.com/pictures-photos-p390409-Notre_Dame.html
8. **Tipična kavarna: kavarna Cafe de Flore**
<http://europstock.deviantart.com/art/eiffel-tower-47095197>
9. **Bulvar Saint-Germain: vhod v metro**
<http://www.planetware.com/picture/paris-la-defense-f-prladfn1.htm>
10. **Ulica v okrožju Saint-Germain**
<http://www.architravel.com/architravel/building/centre-george-pompidou>
11. **Ulica v okrožju Saint-Germain**
http://www.allbestwallpapers.com/travel-la_defense_business_district_paris_france_wallpapers.html

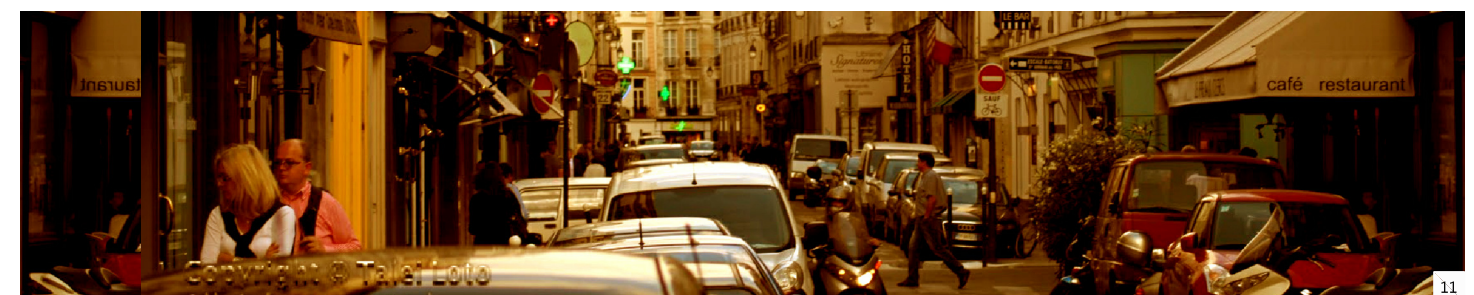
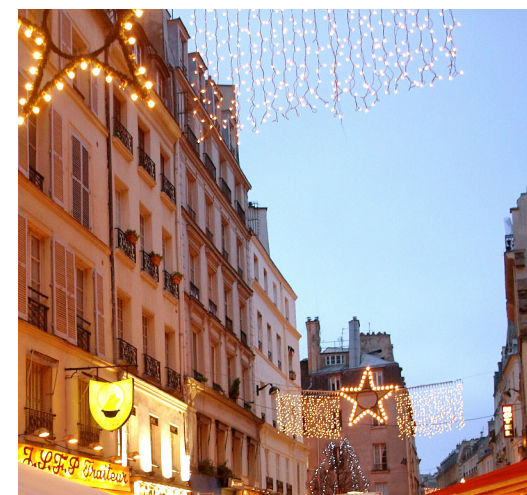


Saint Germain des Prés je četrt v 6. okrožju mesta Pariz, na koncu ulice Rennes na levem bregu reke Sene (Seine). Majhen, gosto naseljen mestni predel, je v srednjem veku počasi nastal okoli opatije Saint Germain des Prés, ime pa je dobil v čast pariškega škofa Germain-a.

Četrt je postala znamenita, ker je od 17. stoletja naprej znala pritegniti intelektualce. Predno so se začeli zbirati v Saint-Germain-u, so enciklopedisti tam pustili pečate svojih talentov. Zbirali so se v kavarni Landelle, prav tako kot bodoči revolucionarji, kot so Marat, Danton, Guillotin, ki so živeli v tej četrti.

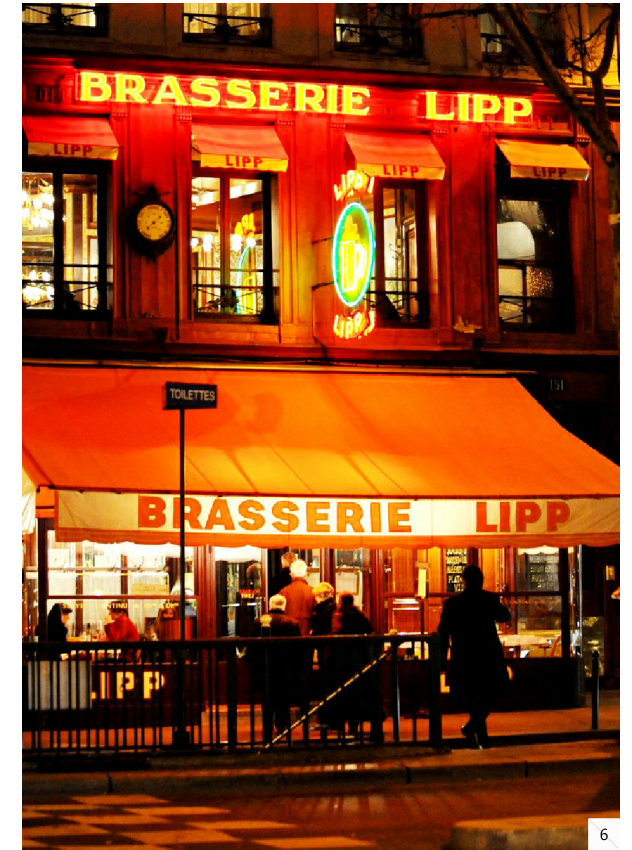
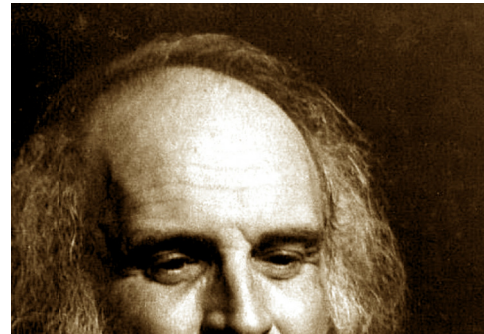
Po 2. svetovni vojni je postala četrt pomemben kraj pariškega intelektualnega in kulturnega življenja. Filozofi, pisatelji, igralci in glasbeniki so se pomešali v nočnih lokalih in pivnicah, kjer je eksistencialistična filozofija sobivala z ameriškim jazzom.

Četrt je sestavljena iz mreže ozkih ulic in večjih avenij, ki ustvarjajo prvovrsten ambient. V četrti se odvijajo najrazličnejše dejavnosti, kot so butiki, zgodovinske tržnice, knjigarne, kavarne, pivnice, prodajalne blaga, slaščičarne itn. V višjih nadstropjih stavb so stanovanja. Vse skupaj je prava paša za oči za popotnika, ki si vzame čas in razišče ulice Saint-Germaina.



LEGENDA FOTOGRAFIJ

1. **Jean Luc Godard (francosko-švicarski filmski režiser)**
<http://derrelicoes.tumblr.com/>
2. **Alberto Giacometti (švicarski slikar, kipar in grafik)**
<http://www.flickr.com/photos/62649090@N00/639089364/>
3. **Léo Ferré (francoski pevec in skladatelj)**
<http://www.metropolitaine.fr/culture/leo-ferre-retour-sur-un-genie-triste/2012/03/12/>
4. **Alberto Giacometti (švicarski slikar, kipar in grafik) s svojimi deli**
<http://www.art.com/products/p14013177-sa-i2845737/parks-gordon-portrait-of-alberto-giacometti-surrounded-by-his-sculptures.htm>
5. **Juliette Gréco (francoska igralka in šansonjerka)**
<http://filmstarpostcards.blogspot.com/2010/12/postcard-friendship-friday-juliette.html>
6. **Pivnica Lipp**
<http://blog.foodjobs.com.au/brasserie-lipp-paris>
7. **Simone de Beauvoir (francoska pisateljica in filozofinja)**
<http://www.listal.com/viewimage/1454686>
8. **Pablo Picasso (španski slikar, grafik in kipar)**
<http://bloodinkdiary.wordpress.com/2012/04/09/picassos-masterpiece-by-shaheen-sultan-dhanji/>
9. **Jacques Prevert (francoski pesnik)**
<http://www.yann-savidan.com/2010/10/les-m%C3%A9goteries-de-didier-pourquery.html>
10. **Ernest Hemingway (ameriški pisatelj in novinar)**
http://de.wikipedia.org/wiki/Ernest_Hemingway
11. **Salvador Dali (španski slikar)**
<http://from-thepinkhouse.blogspot.com/2011/11/movember-week-2-salvador-dali.html>
12. **Igor Stravinsky (ruski skladatelj)**
http://www.letsgetfreestuff.com/igor_stravinsky_autograph.html
13. **Alain Souchon (francoski pevec, skladatelj in igralec)**
<http://www.htbackdrops.com/v2/displayimage.php?pid=16881>
14. **François Truffaut (francoski filmski režiser)**
<http://blog.oliveclothing.com/shot-of-the-day-francois-truffaut/>
15. **Jean-Paul Sartre (francoski filozof, dramatik, pisatelj, kritik)**
<http://bigother.com/2011/06/24/what-were-you-doing-in-1979-part-6/jean-paul-sartre/>
16. **Znamenita kavarna Les Deux Magots**
<http://www.roboppy.net/food/2006/10/caf%C3%A9-du-march%C3%A9-ladur%C3%A9e-les-deux-magots.html>



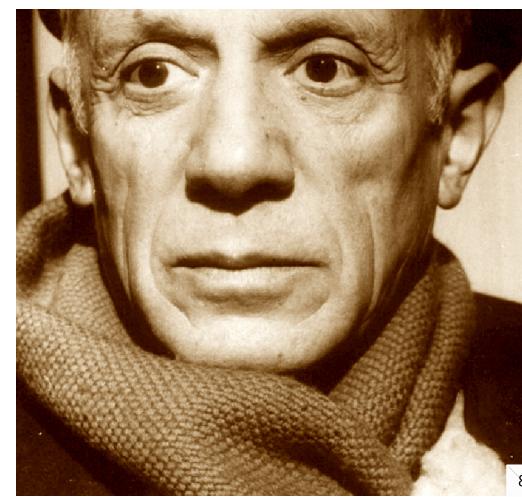
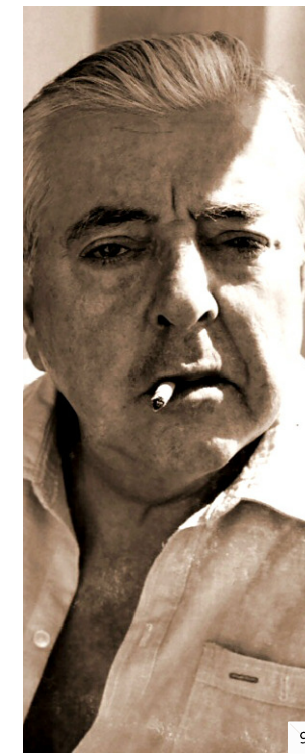
Četrť je danes intelektualno manj prestižna kot v veliki dobi J.P. Sartre-a in Simone de Beauvoir, znamenite pevke Juliette Gréco ali cineastov, kot sta Jean Luc Godard in François Truffaut, pa tudi pesnikov, kot Jacques Prévert in umetnikov kot Alberto Giacometti.

Umetniki še danes obiskujejo četrt Saint-Germain in cenijo vzdušje kavarn te četrti, predvsem Les Deux Magots ali Cafe de Flore, prav tako pa radi zaidejo v pivnico Lipp, ki ima že zelo dolgo tradicijo.

Stavbe iz 17. stoletja so preživele, toda znamenja sprememb so očitna. Nekdanje majhne trgovine (boutiques) in knjigarne so nadomestile trgovine z modo, često luksuzne. Nekdanje prijetno vzdušje četrti je precej zabrisano, še posebej ko pomislimo, da je bil Saint Germain des Prés v 17. stoletju le vasica.

Vzdušje je izginilo, kot pravi pevec Alain Souchon, ki je napisal Rive gauche à Paris (Levi breg Pariza), nostalgično pesem o tem. Ravno tako v pesmi iz leta 1967 Quartier Latin (Latinska četrt), Léo Ferré ugotavlja spremembe te četrti, svoje razočaranje in obžalovanje, da ni več tako, kot je bilo.

Četrť Saint Germain des Prés je prav gotovo eden izmed pariških pomembnih simbolov.



LEGENDA FOTOGRAFIJ

1. **Shibaura house, južna fasada**

<http://www.mendez-borja.com/wp-content/uploads/2011/07/OFFICE-BUILDING-IN-SHIBAURA-by-Kazuyo-Sejima-displayed-on%C2%A0archiphile%C2%A0%C2%A0facebook%C2%A0%C2%A0twitter.jpeg>

2. **Shibaura house, atrij**

http://put.edidomus.it/domus/binaries/imagdata/big_369785_7458_DO1112130051.jpg

3. **Shibaura house**

<http://3.bp.blogspot.com/-J5qH99uGaQQ/TfSgQ4eDvbl/AAAAAAAAAkA/Ug0ZRBf6Oz4/s1600/sibaura1.JPG>

4. **Shibaura house, južna fasada**

http://1.bp.blogspot.com/-P9o4vpBWvzc/T3hefITnkWI/AAAAAAAAALnU/EeXmedzKrBM/s1600/DSC_0070.jpg

5. **Shibaura house, vzhodna fasada**

<http://1.bp.blogspot.com/-AL05OnJ4obM/TfSg5gh1fOI/AAAAAAAAAKI/wm6KHEm4QgU/s1600/shibaura3.JPG>

6. **Shibaura house, vhod**

<http://1.bp.blogspot.com/-cYFUkag5lv8/TgxA4ImE4I/AAAAAAAAAdlo/ytlwIW5CA6E/s1600/Kazuyo+Sejima+Shibaura+House+Tokio+dezeen+archdaily+designboom+arquitectura+viva+bellostes+%25283%2529.jpg>

7. **Shibaura house, skica**

<http://www.spoon-tamago.com/2011/05/25/shibaura-house-by-kazuyo-sejima/>

8. **Shibaura house, načrti**

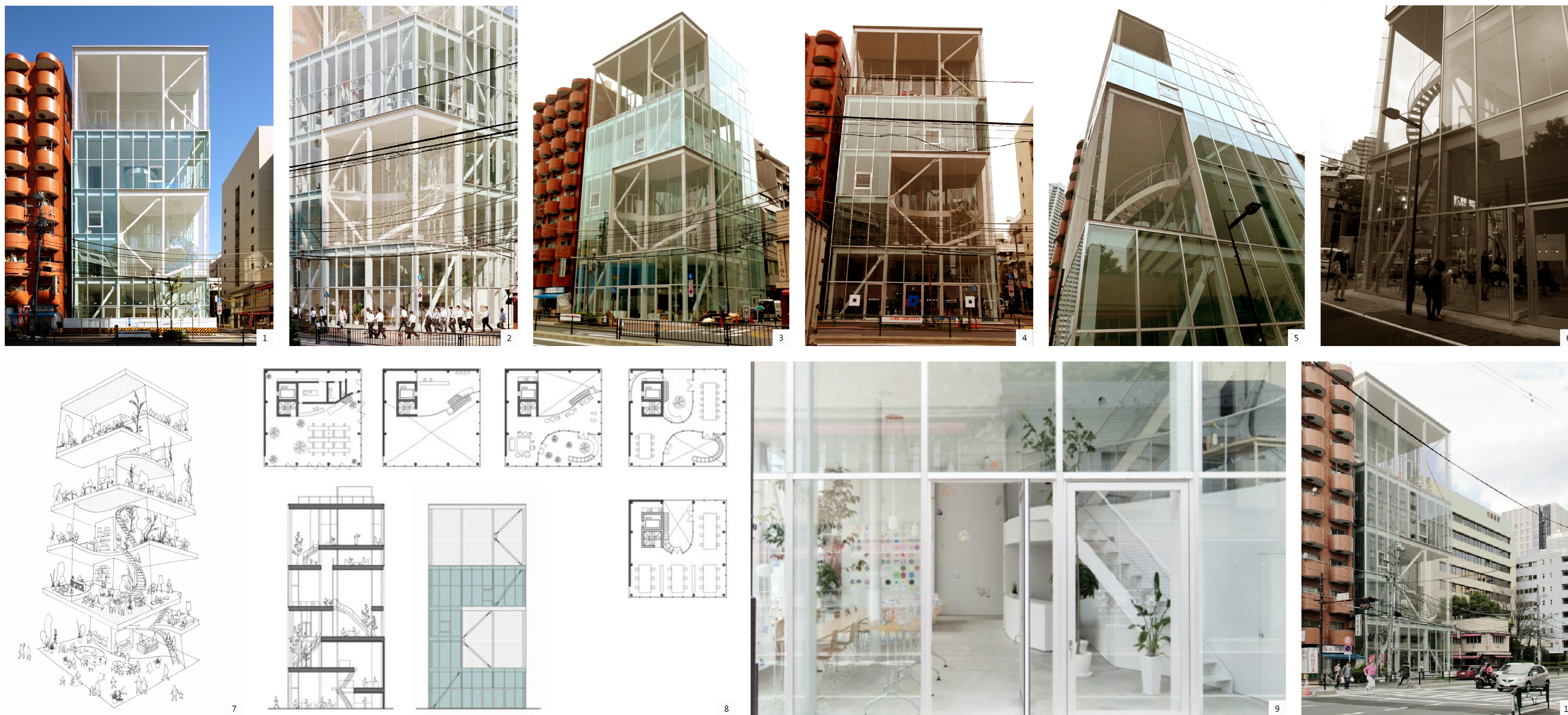
http://www.archweb.it/dwg/arch_arredi_famosi/SANAA/Shibaura_House_Building/Shibaura_House_Building.htm

9. **Shibaura house vhod, sprejemnica v ozadju**

<http://torafu.com/works/airvase-in-shibaura-house>

10. **Shibaura house, južna fasada**

<http://www.flickr.com/photos/carlofumarola1978/7249689536/>



Ker je območje, kjer se nahaja obstoječi objekt, zasenčeno z okoliškimi stavbami, sem se odločil za transparentno lupino, tako kot je to storila arhitektka Kazuyo Sejima, ko je v Tokiu projektirala stavbo imenovano Shibaura house.

S pomočjo lahke jeklene konstrukcije in steklene fasade s tankimi okvirji, ustvarja lahkoten in svež videz, ter omogoča, da se objekt zlije z okoljem, saj s pomočjo odseva oken projicira okolico nase.

Volumnu stavbe je po obodu omogočila terase, ki se raztezajo preko dveh nadstropij, in s tem ustvarila ozelenjene zunanje ambiente, ki so v velemestu hudo potrebni, saj je zaradi pomankanja prostora v mestu vedno manj parkovnih površin. Na terasah je tudi ustvarjena vertikalna komunikacija preko ozkih stopnic, ki uporabniku omogočajo večjo mobilnost in obenem del zabave, oziroma nekaj novega.

Po prerezu je objekt dinamičen, vsebuje niz galerij, ki ustvarjajo videz enega samega prostora, ki je delno ločen le z medetažnimi ploščami, obenem pa s tem poveča zračnost prostora in sinergijo programov znotraj stavbe.

LEGENDA FOTOGRAFIJ

1. **Naslovnica revije Detail**
[Revija Detail, letnik 2012/3; Gastronomy and catering. V: Detail \(2012\)3. naslovnica](#)
2. **Restavracija Dos Palillos v hotelu Casa Camper v Berlinu**
[Revija Detail, letnik 2012/3; Gastronomy and catering. V: Detail \(2012\)3. Str. 141, slika 13](#)
3. **Restavracija s hitro prehrano, Saladstation v Istanbulu**
[Revija Detail, letnik 2012/3; Gastronomy and catering. V: Detail \(2012\)3. Str. 166](#)
4. **Restavracija s hitro prehrano, Saladstation v Istanbulu**
[Revija Detail, letnik 2012/3; Gastronomy and catering. V: Detail \(2012\)3. Str. 167, slika 2](#)
5. **Restavracija Fastvinic v Barceloni**
[Revija Detail, letnik 2012/3; Gastronomy and catering. V: Detail \(2012\)3. Str. 177, slika 3](#)
6. **Restavracija di Mezzo v kraju Castelfranco Veneto**
[Revija Detail, letnik 2012/3; Gastronomy and catering. V: Detail \(2012\)3. Str. 172, slika 2](#)



Koncept kuhinje temelji na interakciji z gosti in jedilnico. Kuhinja je zastekljena, je kot izložba. Gostu omogoči pogled na pripravo njegovega obroka in obenem omogoča lažji učni proces podnevi, ko objekt deluje kot gastronomska akademija. Priprava obroka je zelo zanimivo opravilo in se zdi nesmiselno, da bi prostor odstranili iz zornega kota obiskovalca, saj mu s tem damo občutek sodelovanja pri pripravi, obenem pa odprtost kuhinje ustvarja prijetno dinamično okolje.

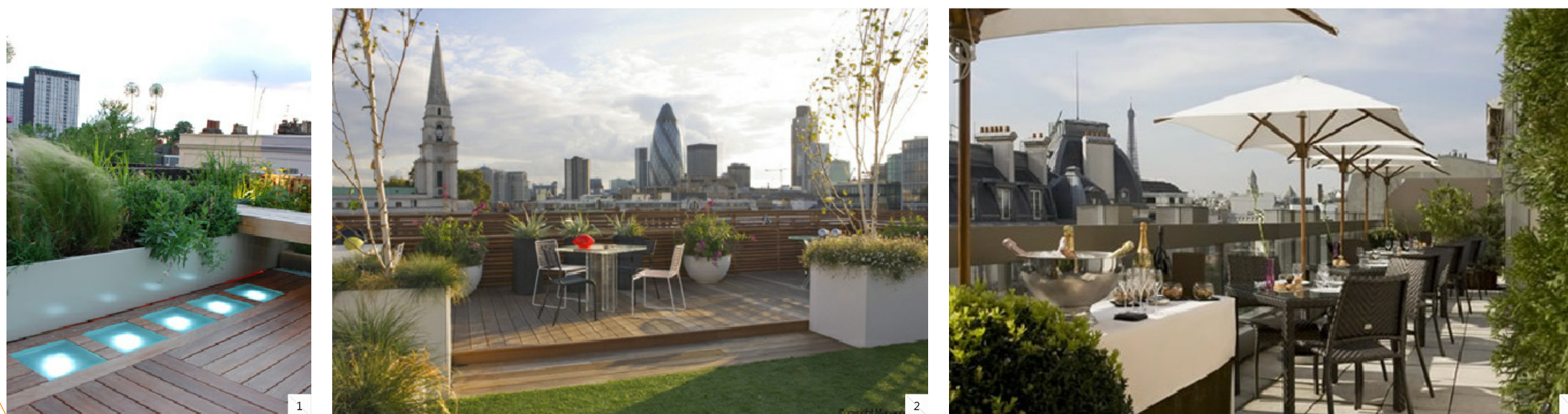
Gostu je torej omogočen pogled na skoraj celoten proces priprave obroka, torej na celoten potek dela v kuhinji, in je obenem tudi učni proces in širjenje znanja tudi za goste, ter omogoča spoznavanja različnih vrst hrane.

LEGENDA FOTOGRAFIJ

1. Razgledna terasa, London
<http://vanilka.blogspot.com/2010/07/random-green-terrace.html>
2. Ozelenjena razgledna terasa, London
<http://www.londongardensdesigner.com/city-roof-garden.asp>
3. Terasa bara The W, Pariz
<http://www.theskybars.com/the-w-bar-terrace-sky-bar-in-paris/>
4. Začimbe - pehtran, bazilika, majaron
<http://mojdom.dnevnik.si/sl/ideje+za+dom/1326/lzboj%25%A1aite+okus+s+pravimi+za%2C4%8Dimbami+v+pravih+jedeh>
5. Vertikalni vrt, poslovna stavba v mestu Elche v Španiji
<http://inhabitat.com/largest-vertical-garden-air-inside-office-building/elche-indoor-vertical-garden-4/>
6. Vertikalni vrt, avla Narodnega gledališča v Taipeiu
<http://hautekhuture.blogspot.com/2010/09/secret-garden.html>
7. Fasada hotela Athenaeum v Londonu
http://parisapartment.files.wordpress.com/2010/09/pl_design_f.jpg
8. Zaobjem stare opečne konstrukcije s stekleno fasado
<http://www.ghoofie.com/amazing-old-loft-architecture-with-brickwall-design/home-with-glass-wall-facade-glazed-extension-ideas/>
9. Mestna knjižnica, Newcastle
http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/7/78/Newcastle_City_Library_glass_facade_corner.JPG
10. Shibaura house, Tokio
<http://3.bp.blogspot.com/-J5qH99uGaQQ/TISgQ4eDvbI/AAAAAAAAAKA/Ug0ZRbf6Oz4/s1600/sibaura1.JPG>
11. Kovinska mreža za zaščito teras, zunanjih atrijev
<http://depositphotos.com/5405965/stock-photo-Metal-wire-fence-protection-isolated-on-white-background.html>

RAZGLEDNA TERASA

Izraba strehe za nov program. Ustvariti razgledno teraso z novim programom s pogledom na panoramo mesta z Eifflovim stolpom v ozadju. Omogočiti prijetno ozelenjeno okolje, saj ga na tem območju primankuje.



VERTIKALNI VRTOVI

Ozelenjeno jedro, ki ustvarja naraven prijeten ambient, čisti zrak, približa naravo prostoru in obenem omogoča rast začimb, ki so sestavni del gastronomije. Nudijo stalno zalogo svežih začimb in so kot naravni leksikon rastlin.



F A S A D A

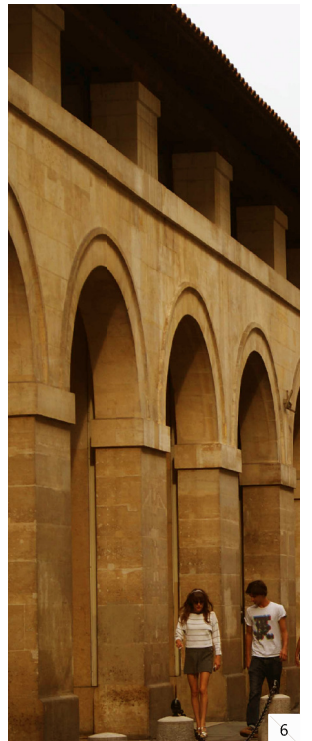
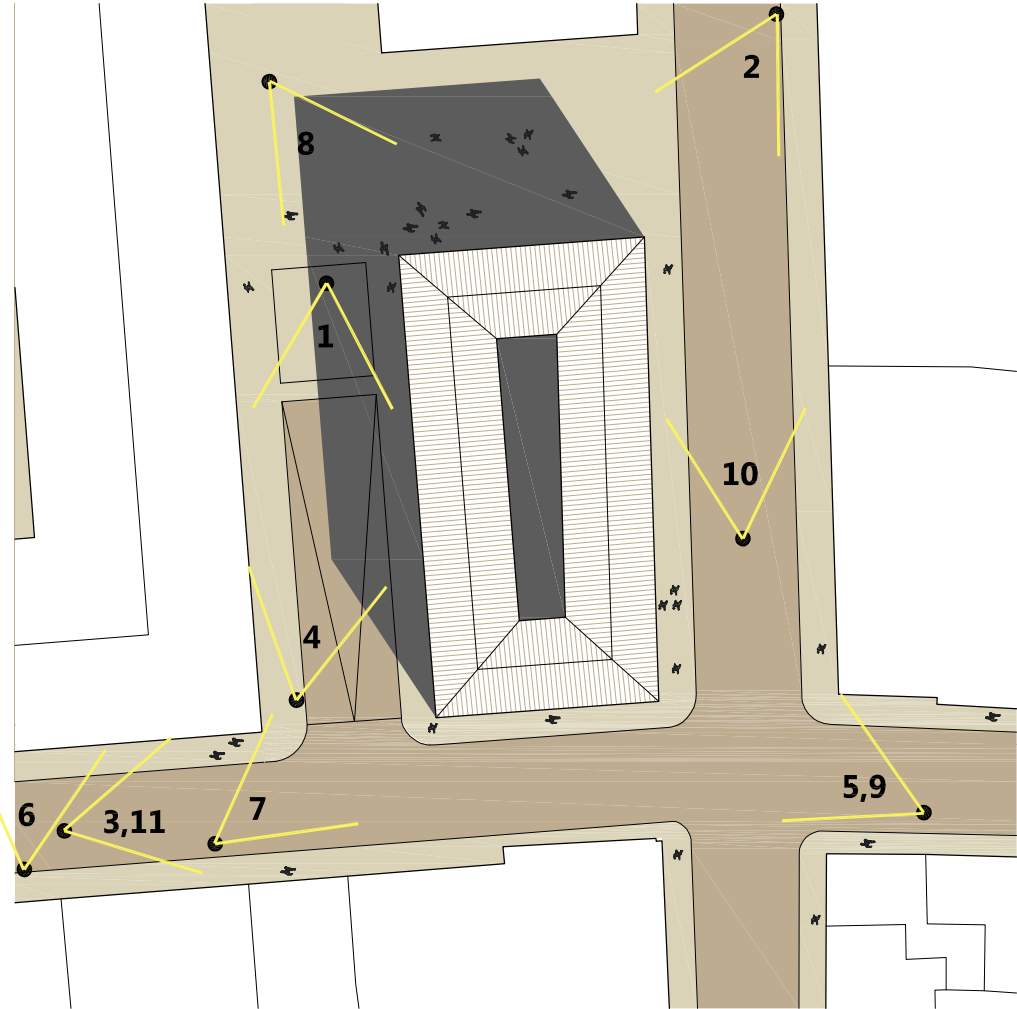
Lahka in čista steklena fasada s tankimi okvirji, ki ustvarja ritem tako v vertikalni, kot tudi v horizontalni smeri. Omogoča boljšo osvetlitev prostora z naravno svetlobo, saj je objekt v okolici obdan z visokimi zgradbami.

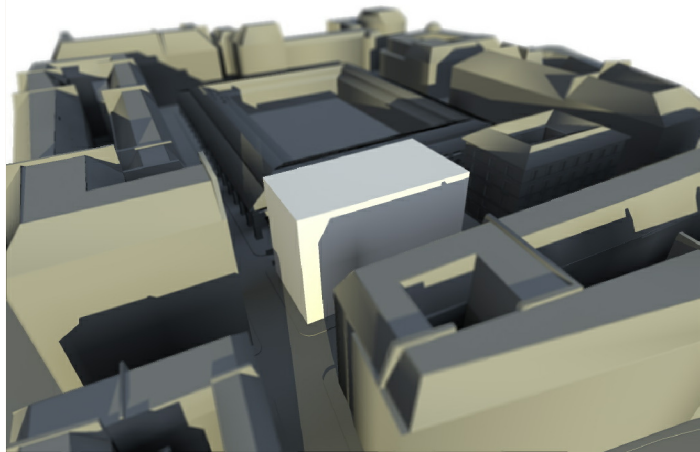
Za zaščito teras - uporaba mreže, ki prepreči pticam gnezdenje in letanje nad gosti med njihovim obrokom.



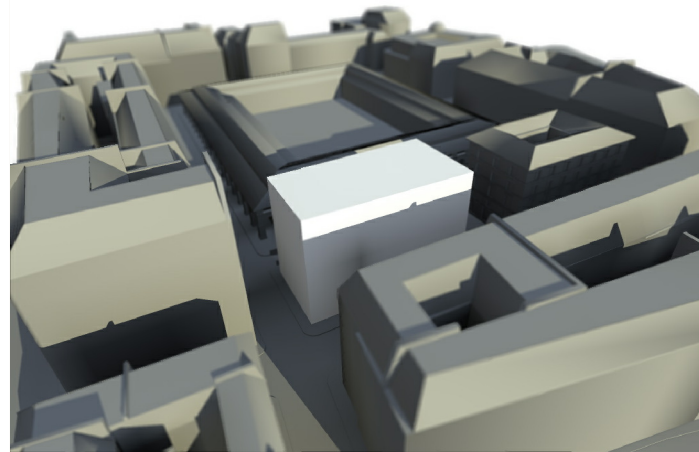
LEGENDA FOTOGRAFIJ

1. Zahodna fasada ter vhod v garažno hišo
[fotografija iz osebnega arhiva](#)
2. Severna in vzhodna fasada
[fotografija iz osebnega arhiva](#)
3. Pogled po ulici Lobineau, južna fasada v ozadju
[fotografija iz osebnega arhiva](#)
4. Vhod v garažno hišo
[fotografija iz osebnega arhiva](#)
5. Jugovzhodni vogal stavbe
[fotografija iz osebnega arhiva](#)
6. Arkade Tržnice Saint-Germain
[fotografija iz osebnega arhiva](#)
7. Jugozahodni vogal stavbe
[fotografija iz osebnega arhiva](#)
8. Severna fasada
[fotografija iz osebnega arhiva](#)
9. Vzhodna fasada
[fotografija iz osebnega arhiva](#)
10. Vzhodna fasada in pogled po ulici Seine
[fotografija iz osebnega arhiva](#)
11. Arkade Tržnice Saint-Germain
[fotografija iz osebnega arhiva](#)

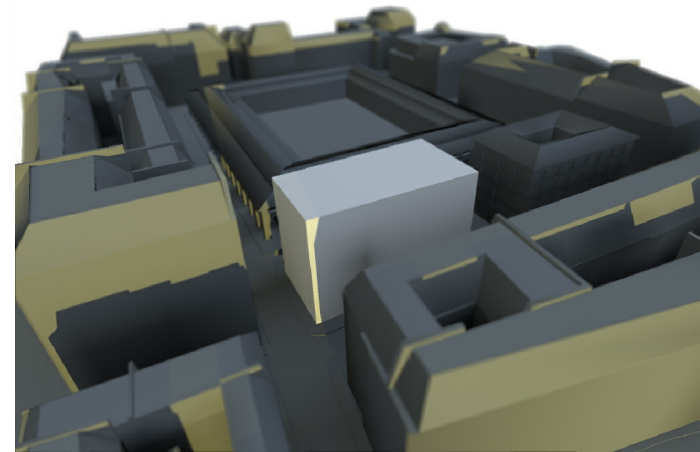




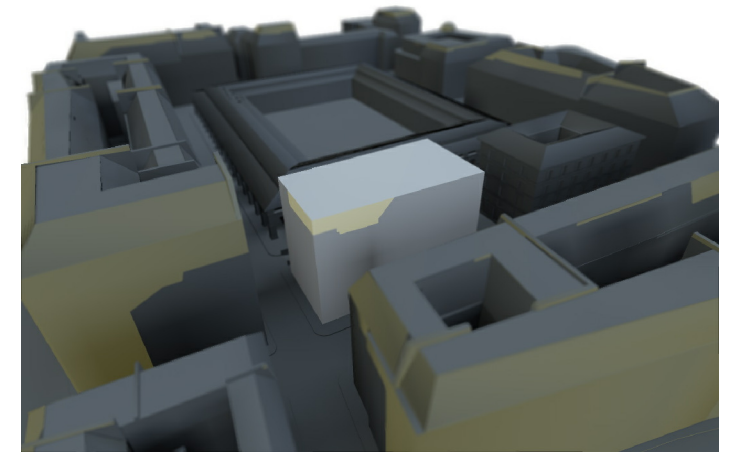
21. marec - 8:00



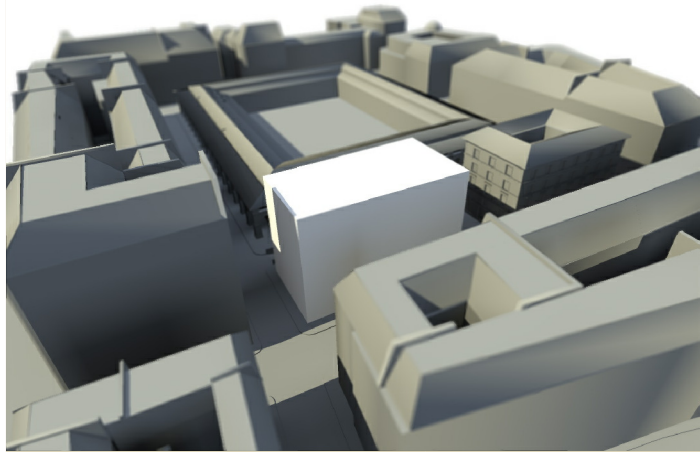
21. junij - 8:00



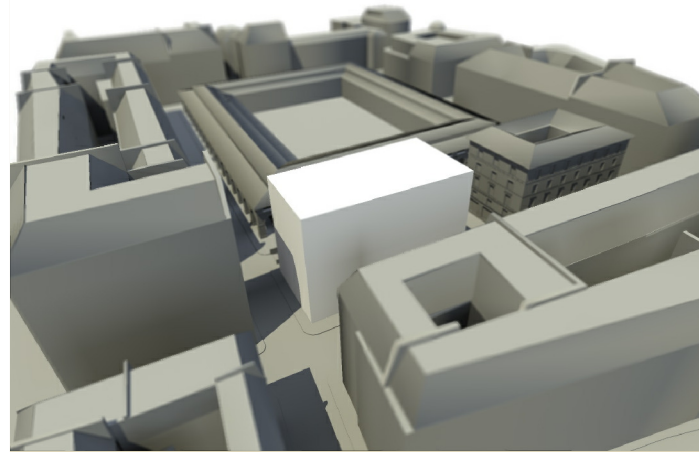
21. september - 8:00



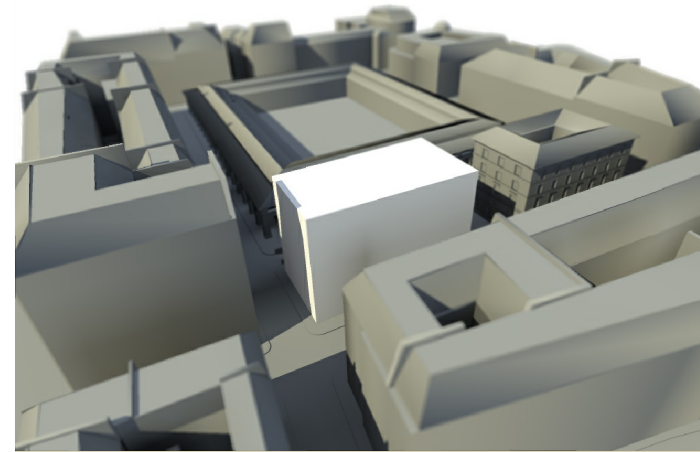
21. december - 9:00



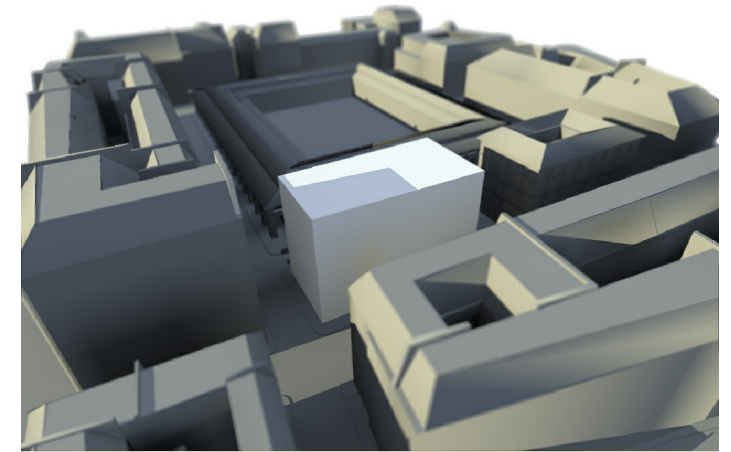
21. marec - 13:00



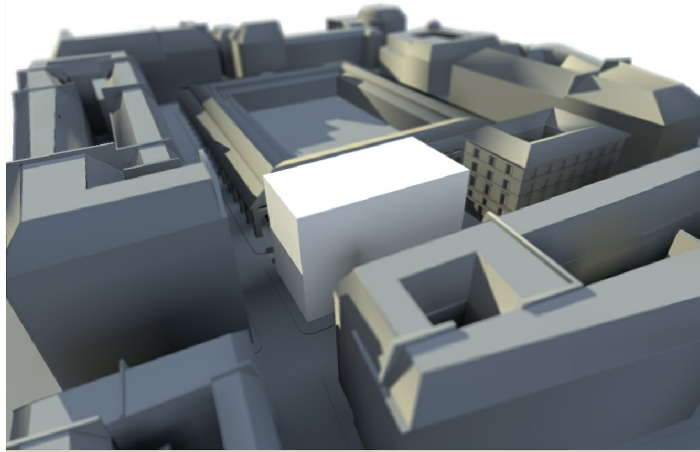
21. junij - 13:00



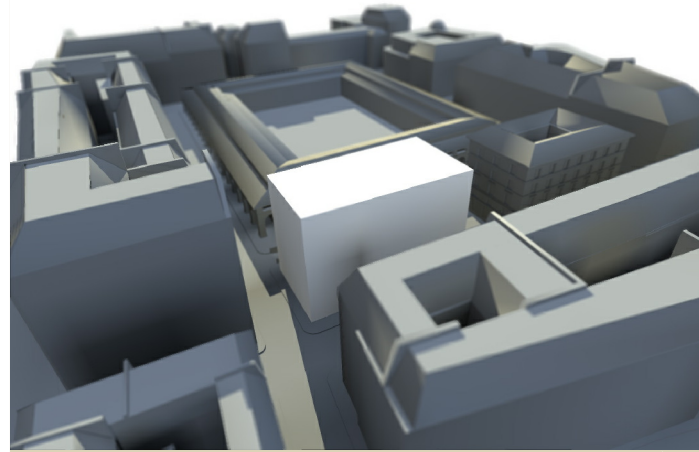
21. september - 13:00



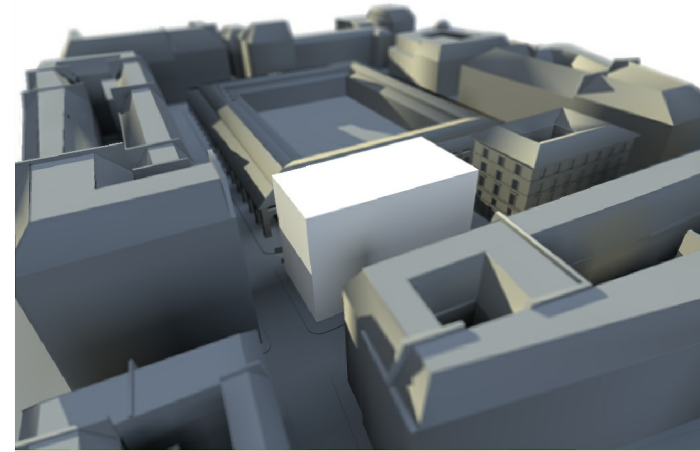
21. december - 13:00



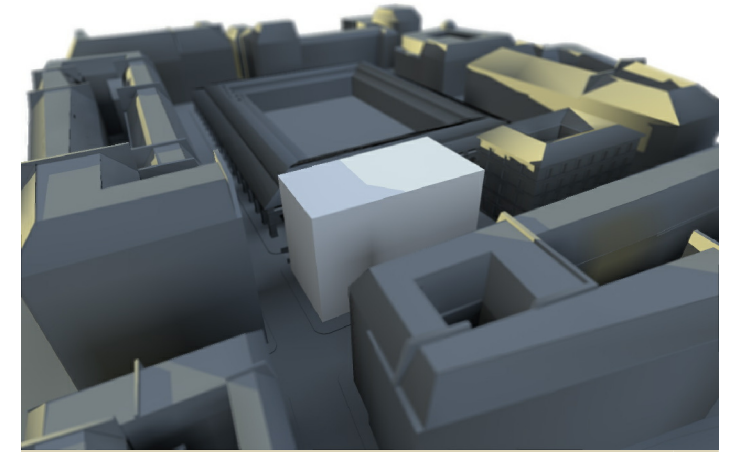
21. marec - 17:00



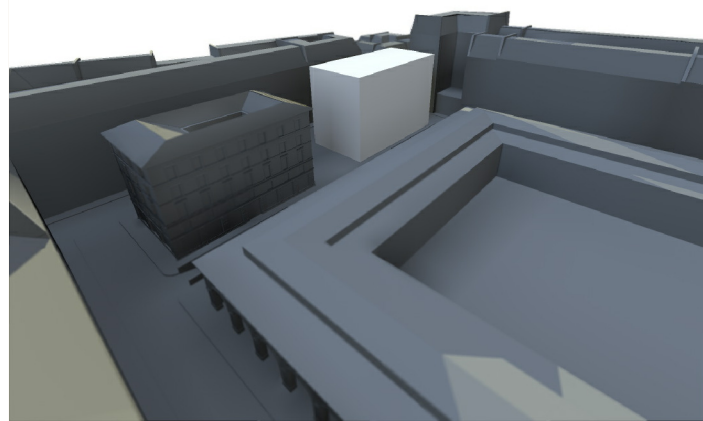
21. junij - 19:00



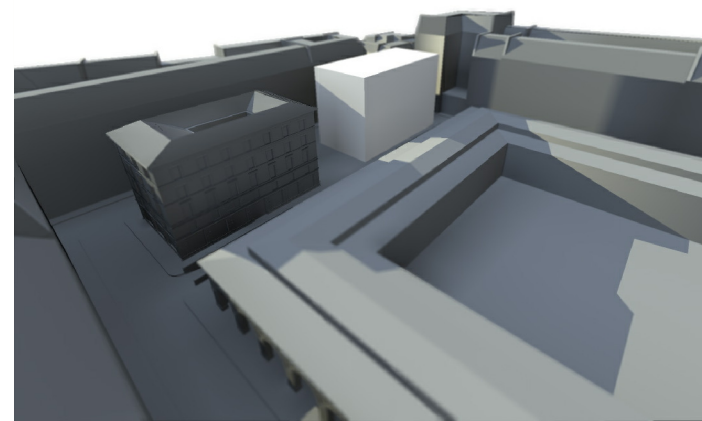
21. september - 18:00



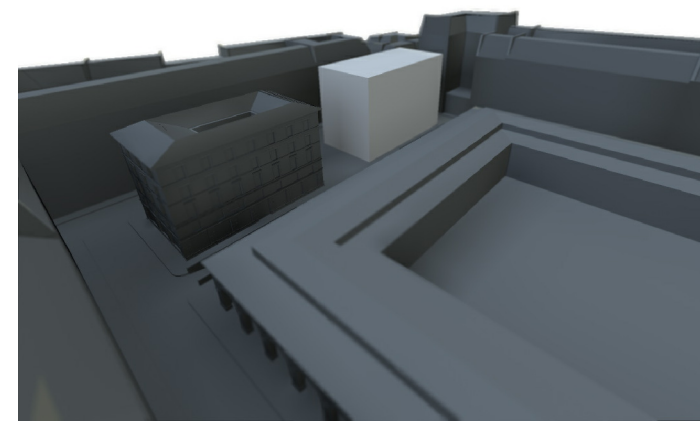
21. december - 16:00



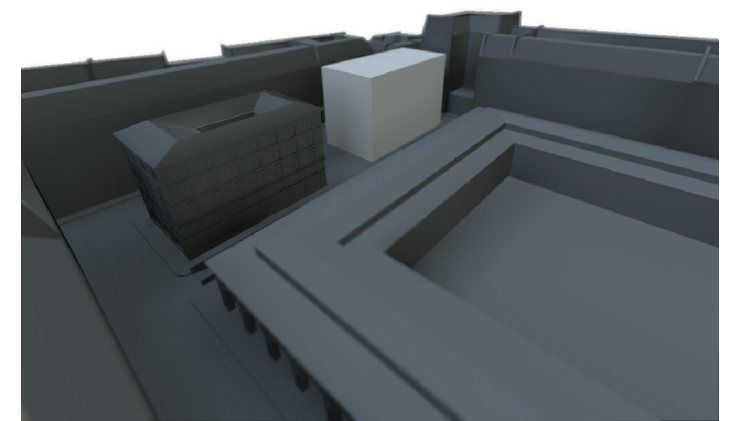
21. marec - 8:00



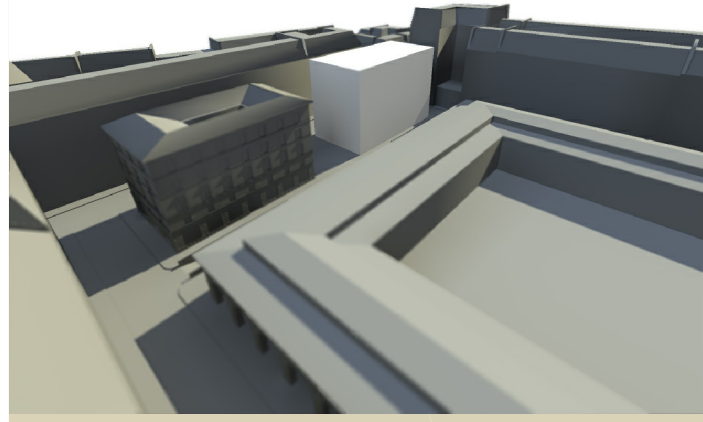
21. junij - 8:00



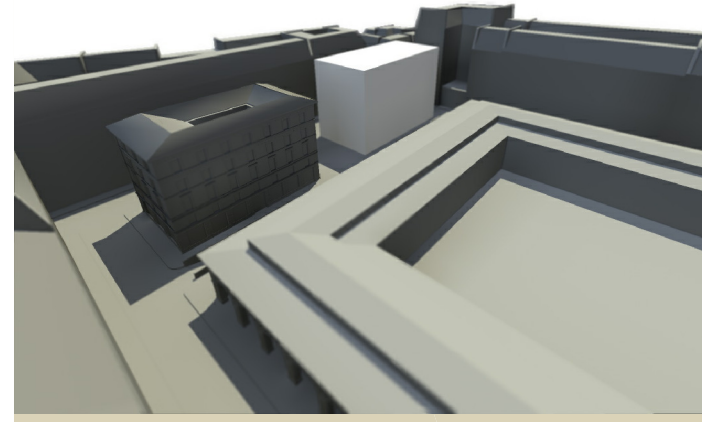
21. september - 8:00



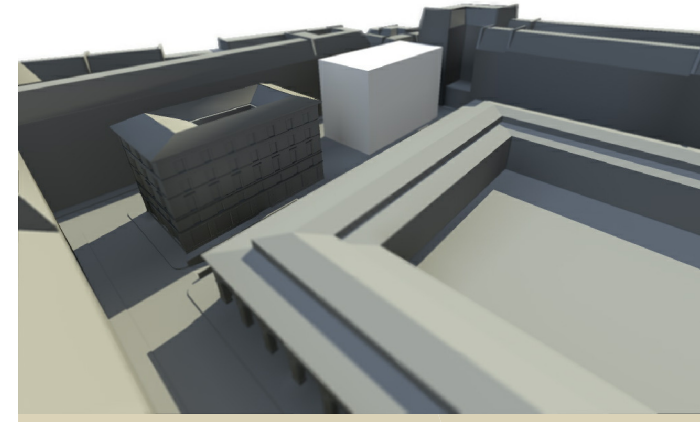
21. december - 9:00



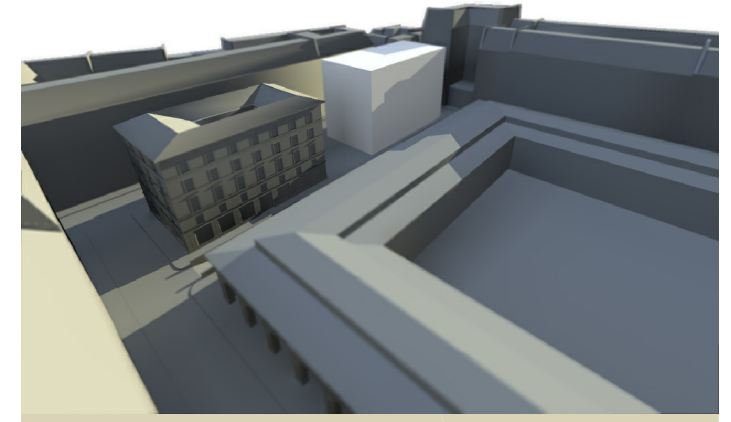
21. marec - 13:00



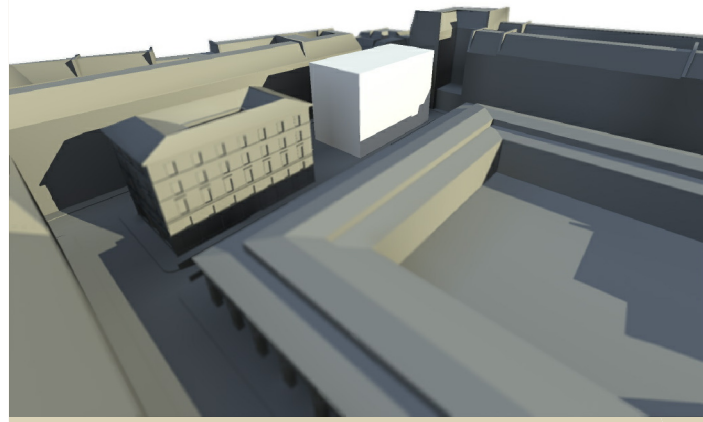
21. junij - 13:00



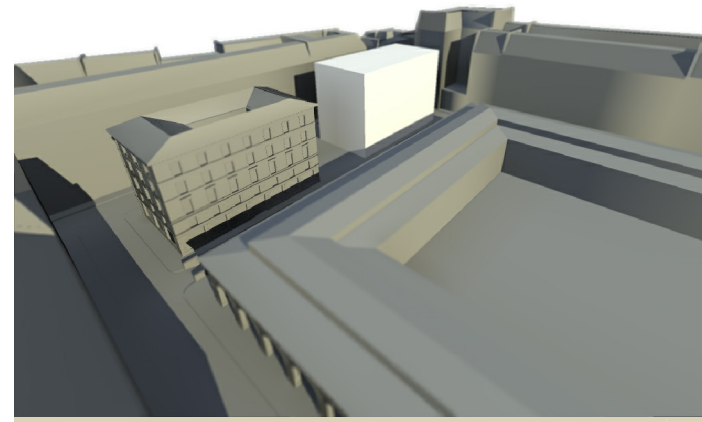
21. september - 13:00



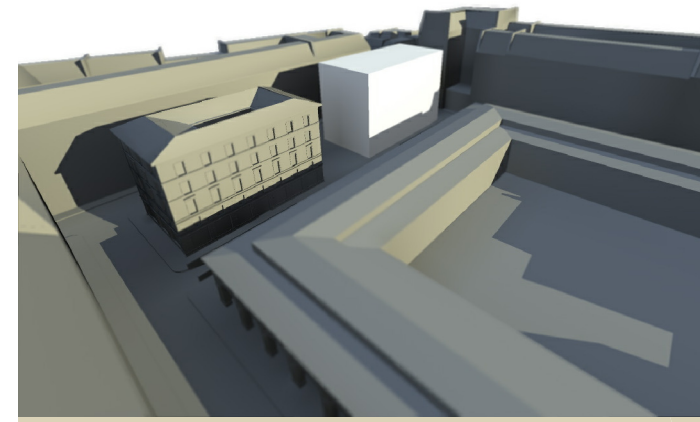
21. december - 13:00



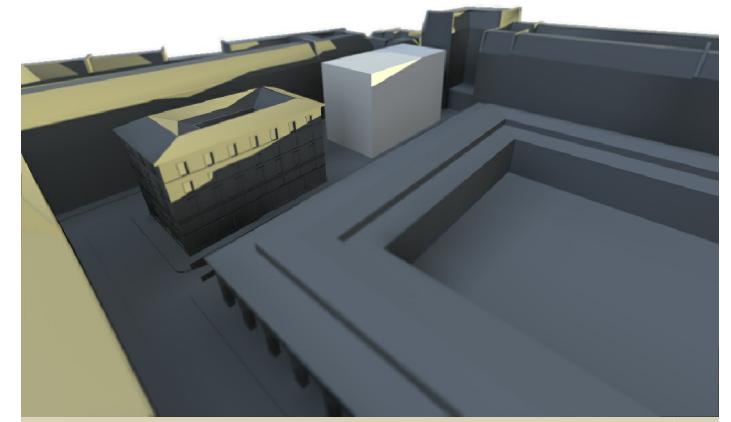
21. marec - 17:00



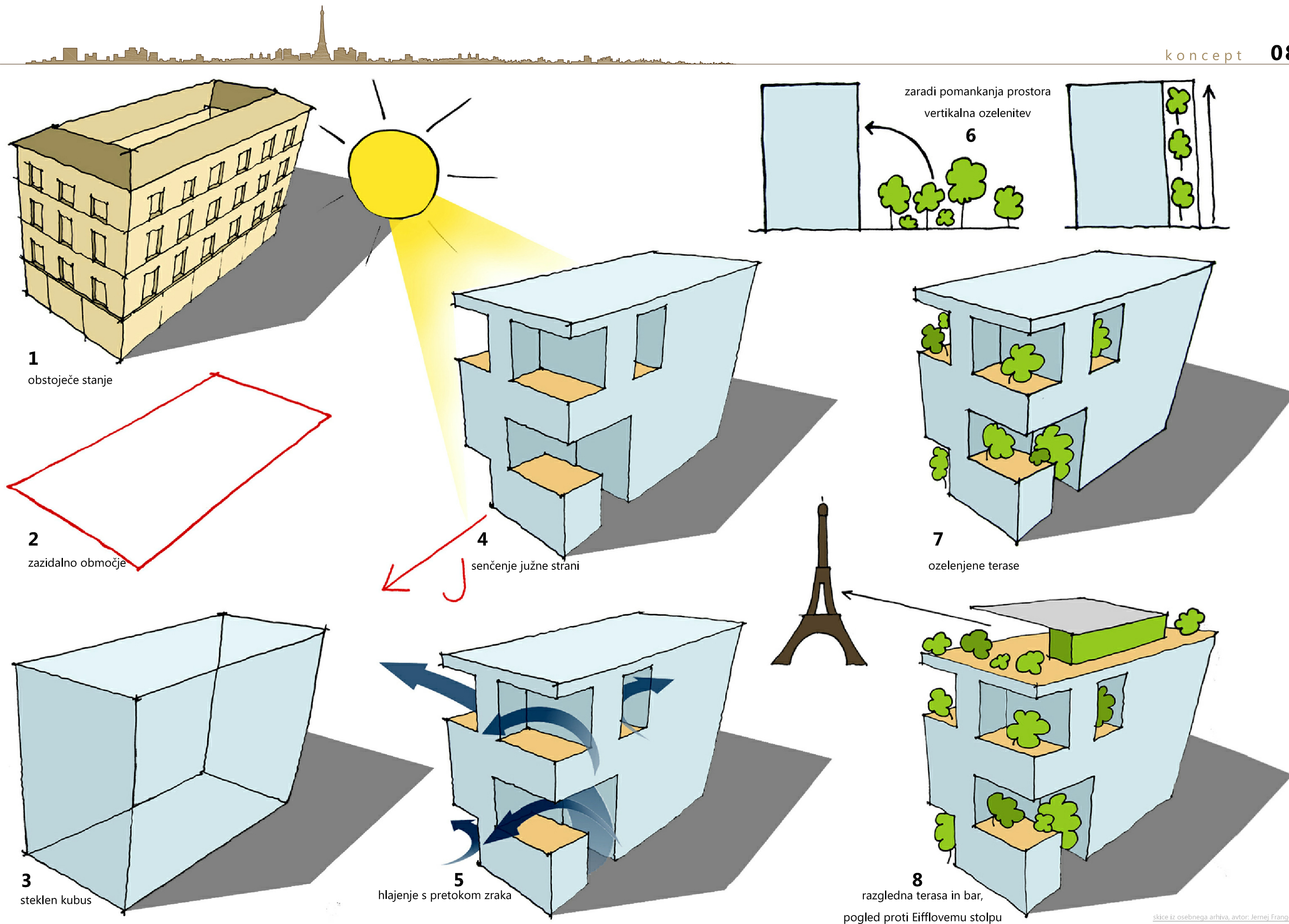
21. junij - 19:00



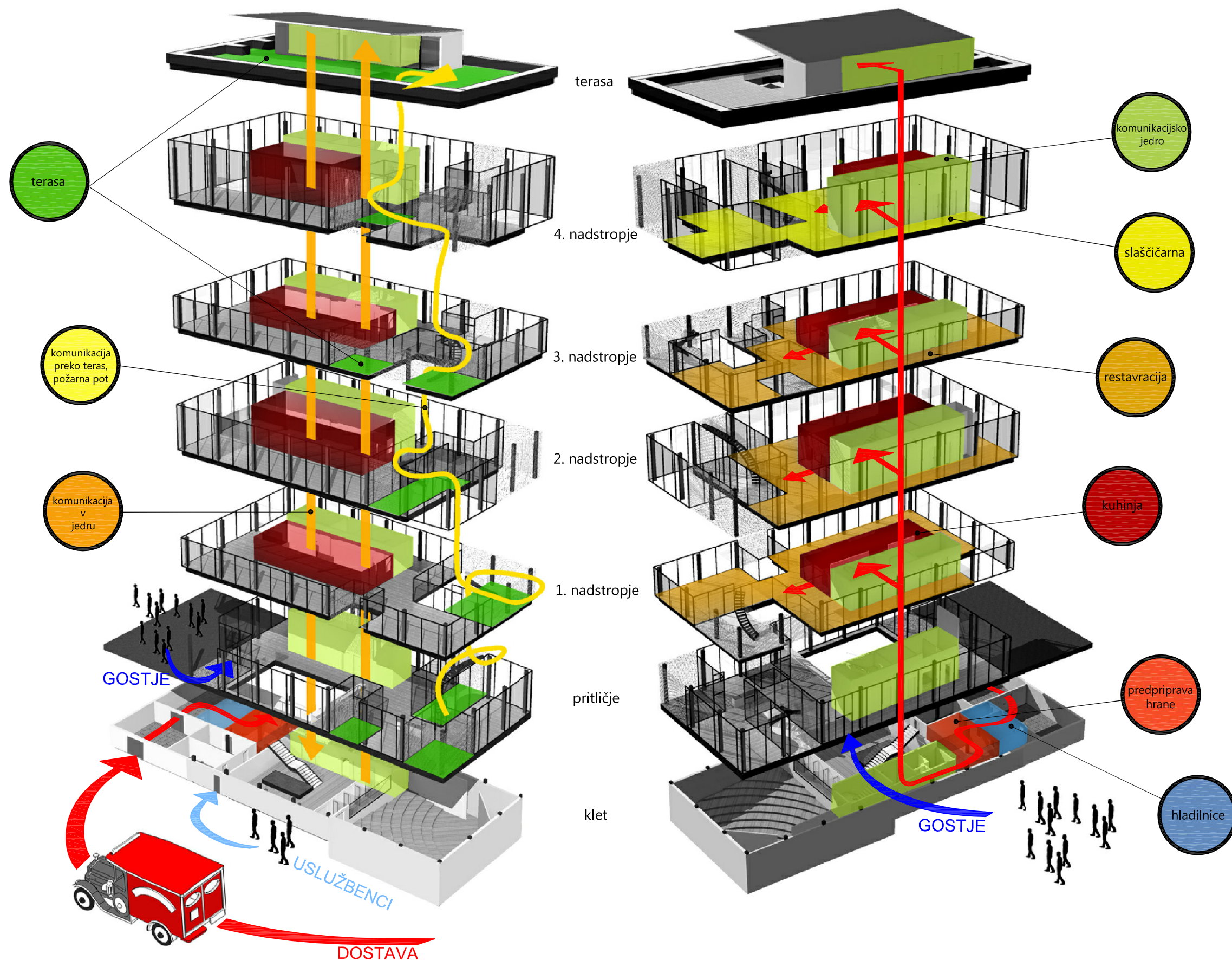
21. september - 18:00



21. december - 16:00



skice iz osebnega arhiva, avtor: Jernej Franjež



Komunikacija objekta je podrejena programu.

Prihod uslužbencev in dostava hrane poteka preko klančine, ki vodi v garažno hišo sosednje Tržnice Saint-Germain.

Hrano in pijačo shranijo v shrambe in hladilnice, ki se neposredno stikajo s predpripravljalno kuhinjo, v kateri se odvijajo groba dela pri pripravi hrane. Grobo obdelana hrana je nato prepeljana preko komunikacijskega jedra s servisnim dvigalom v kuhinje v prvem, drugem in tretjem nadstropju, v slaščičarno v četrtem nadstropju in v bar na terasi.

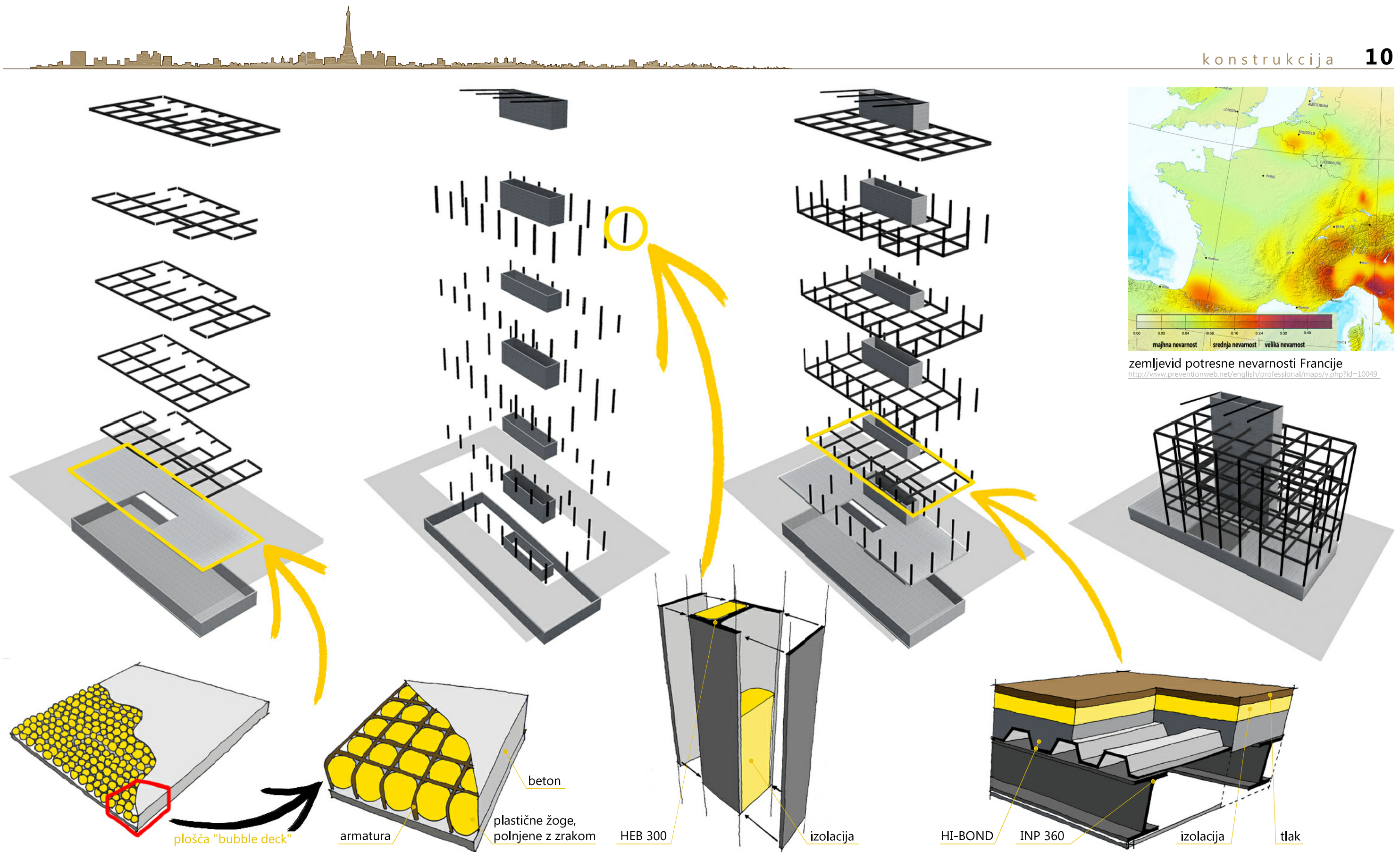
Uslužbenci imajo svoj vhod, ki je neposredno povezan z garderobami in spremljevalnim programom.

Za obiskovalce sta omogočena dva vhoda. Prvi na severozahodni strani objekta, v povezavi s trgovom, in drugi na vzhodni strani, z neposredno povezavo z ulico.

V komunikacijskem jedru se nahajata dve dvigali, eno servisno in eno za goste in študente akademije, stopnišče, ter stranišča v vsakem nadstropju, razen v pritličju.

Vsako nadstropje ima dostop do zunanjega ozelenjenega okolja, razen kleti. Niz atrijev in teras, povezanih z ozkimi kovinskimi stopnicami, nas popelje od knjižarne v pritličju, preko teras restavracij, do razgledne terase na vrhu objekta. Obenem ta povezava deluje tudi kot požarna pot.

Kuhinje in slaščičarna se stikajo z jedrom, ter imajo vse neposredno povezavo s shrambami v kleti, tako, da se poti gostov in uslužbencev ne križajo.

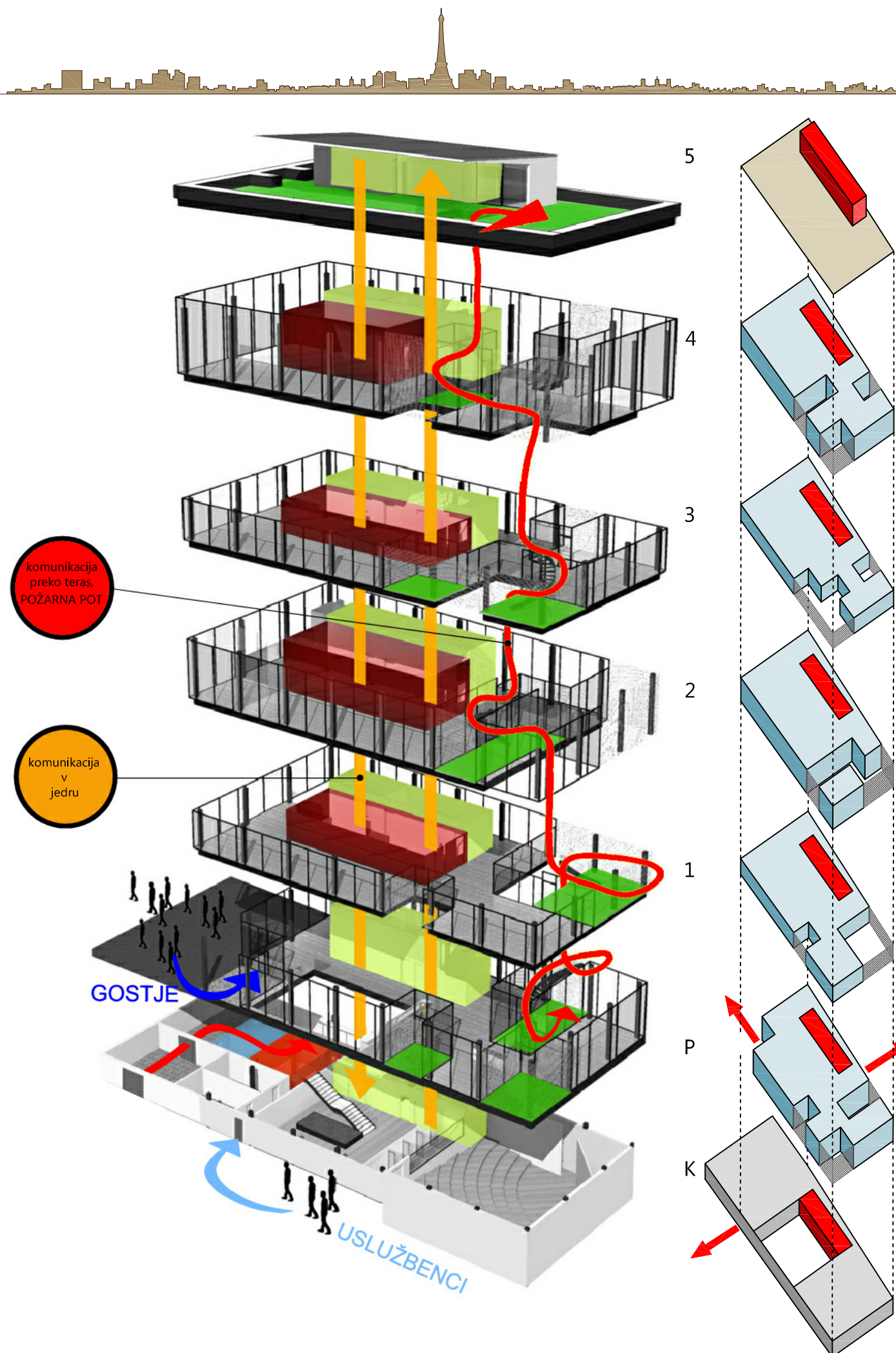


Konstrukcija objekta je sestavljena iz armirano-betonske baze in kovinske konstrukcije. Bazo sestavlja klet, ki ima za podlago temeljno ploščo z armirano-betonskim obodom, prekritim z bubble-deck ploščo (plošča sestavljena iz betona, armature in plastičnih žog, polnjenih z zrakom, ki držijo statično višino, vendar so kljub lahкости trdne in primerne za večje razpone). Kovinska konstrukcija je nato vpeta v bazo s Peikko čevlji. HEB-300 nosilci potekajo od pritličja do vrha stavbe, polnjeni z izolacijo in zvarjeni s kovinskimi paneli. Medetažne plošče so mreže INP-360 profilov, na katere je položena HI-BOND plošča,

izolacija in tlak.

Jedro je armiranobetonsko in poteka od kleti do razgledne terase na strehi objekta. Na vrhu jedra so pod naklonom sidrani jekleni nosilci, ki konzolno visijo preko dela razgledne terase in tvorijo podlago za streho.

Zaradi stabilnosti objekta sva z dr. Tomažem Slakom naredila statični izračun, in ker Pariz ne spada v potresno ogrožena območja, sva ugotovila, da predimenzioniranje nosilnih elementov ni potrebno.

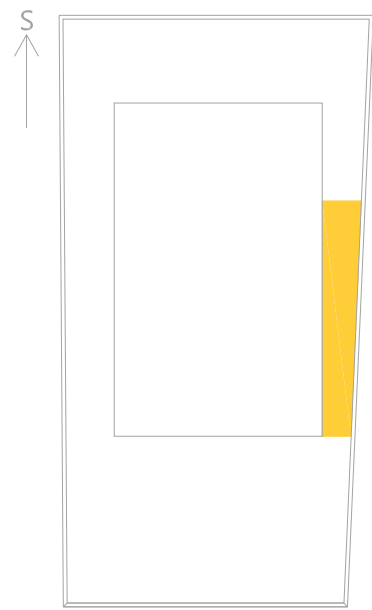


Stavba ima za potrebe varnosti dva izhoda v pritličju, enega na severni strani in drugega na vzhodni strani objekta, ter dva izhoda v kleti, enega skozi vhod za dostavo hrane in drugega skozi vhod za uslužbence. V komunikacijskem jedru se nahajajo stopnišče in dve dvigali, eno servisno in drugo, namenjeno za študente akademije ter goste restavracije. Dodatna požarna pot so zunanja stopnišča, ki povezujejo terase, vse od razgledne terase na vrhu objekta do pritličja.

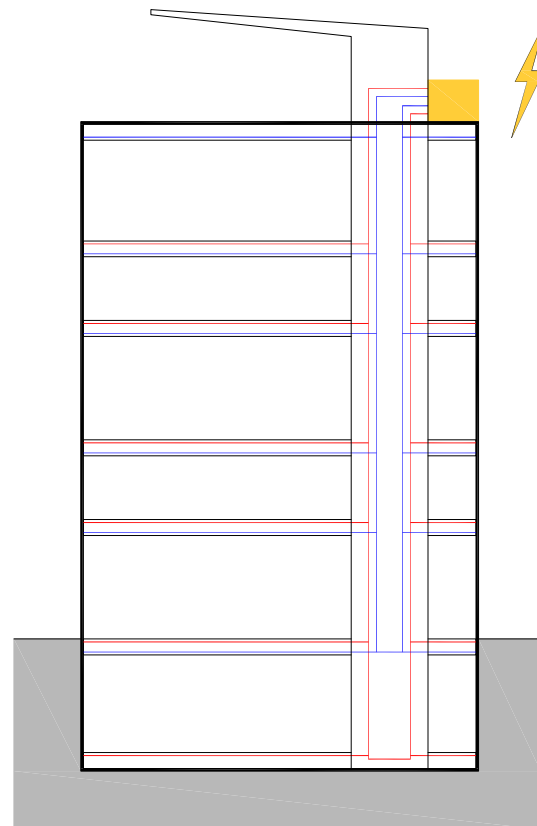
Konstrukcija je prilagojena standardom TSG (Tehnična smernica gradbeništva - Požarna varnost v stavbah). Nosilnost (R) kot merilo za požarno odpornost nosilne konstrukcije stavbe, mora biti določena tako, da stavba v požaru za določen čas ohrani stabilnost. (TSG, Požarna varnost 2010. *Nosilna konstrukcija*, str. 19-20)

Po potrebnih požarnih lastnostih gradbenih elementov (namembnost, število etaž, velikost, vgrajen sistem gašenja...) objekt spada v kategorijo nosilnosti R90, kar pomeni, da v primeru izbruha požara, nosilna konstrukcija ostane stabilna 90 minut, preden je zaradi ognja tako poškodovana, da se poruši. Ker je večji del konstrukcije jeklen, bo jeklo ustrezno zaščiteno s premazi in obrizgi, kot so npr. barve, vermikulit ali pene, kar poveča vzdržljivost materiala najmanj do zgoraj navedene stopnje.

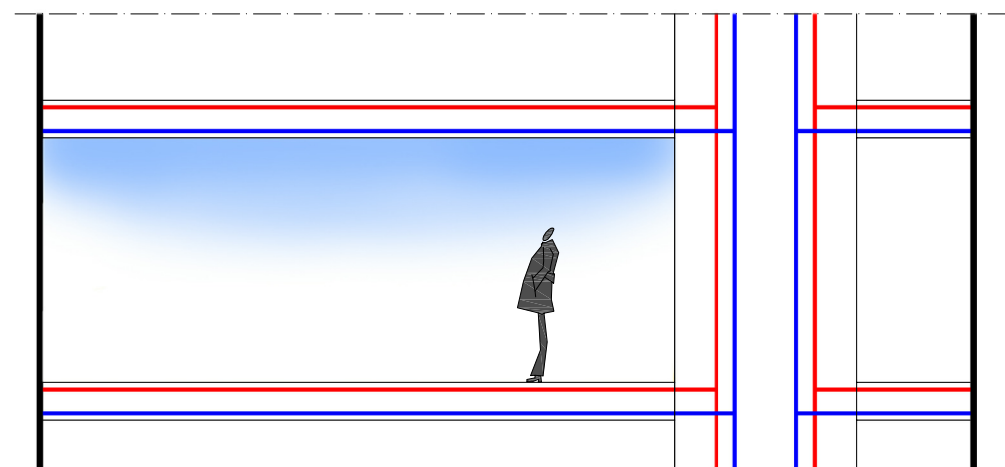
Objekta ni potrebno razdeliti na požarne sektorje, saj ima v vsaki etaži vgrajen samodejni pršilni sistem (sprinkler sistem).



tloris terase



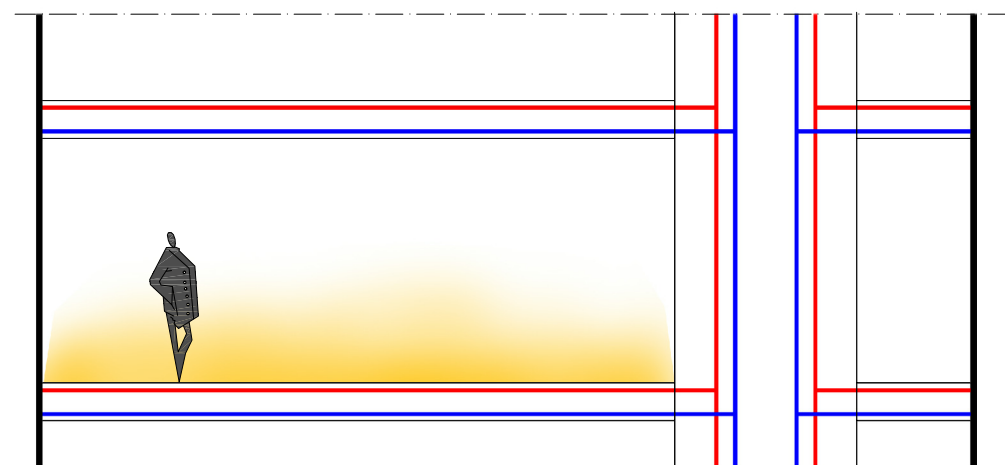
TOPLOTNA
ČRPALKA



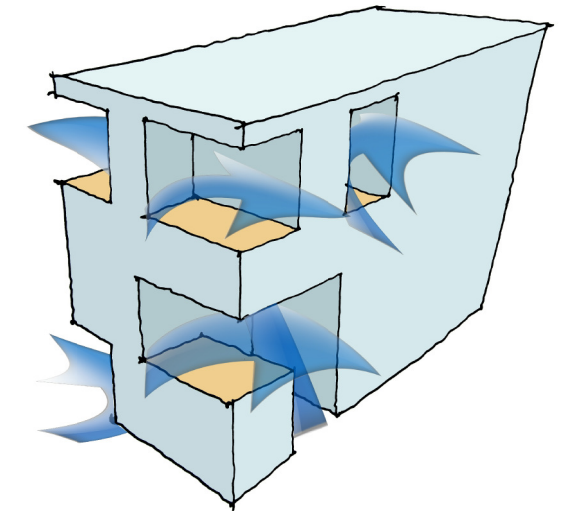
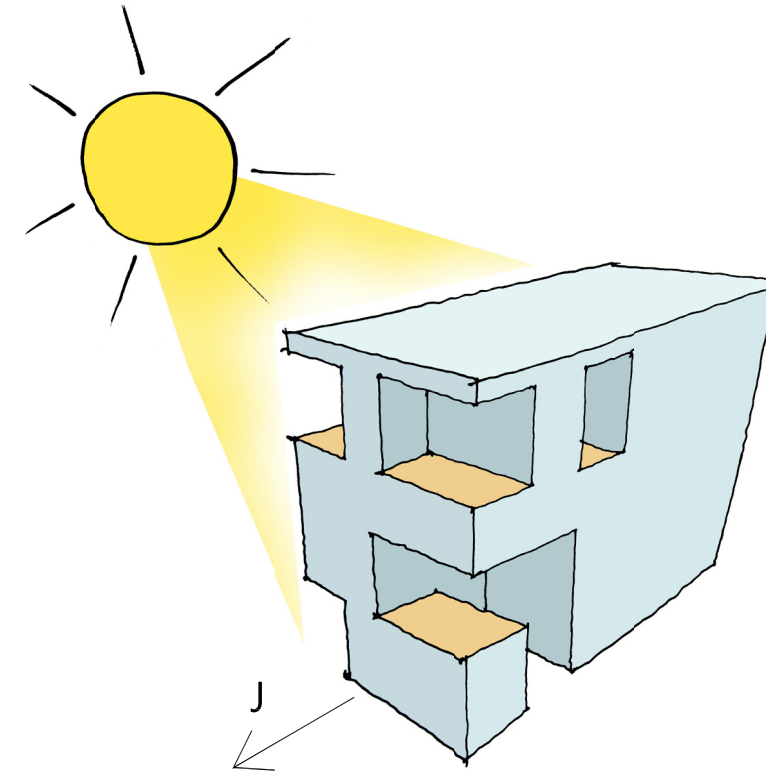
POLETNI ČAS

topla tekočina

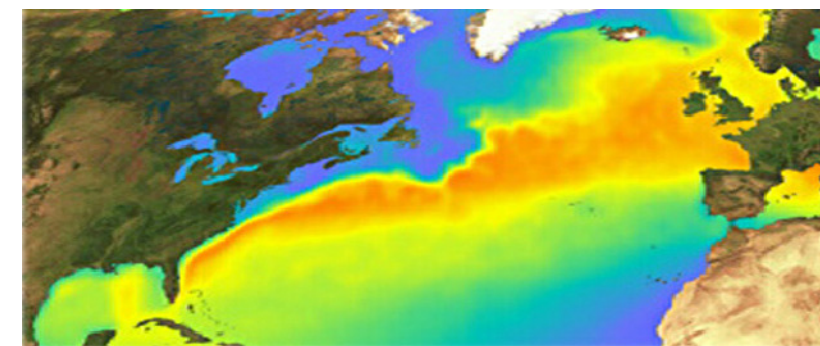
mrzla tekočina



ZIMSKI ČAS



skice iz osebnega arhiva, avtor: Jernej Franjež



Prikaz Zalivskega toka

<http://thewatchers.adorraeli.com/2011/03/30/will-the-gulf-stream-slow-down/>

Objekt je obkrožen z visokimi stavbami, ki delno senčijo objekt. Južna stran objekta ima terase, ki kot zunanji atriji dajejo senco objektu, hkrati pa omogočajo hlajenje s pretokom zraka, saj je večina teras med seboj povezanih.

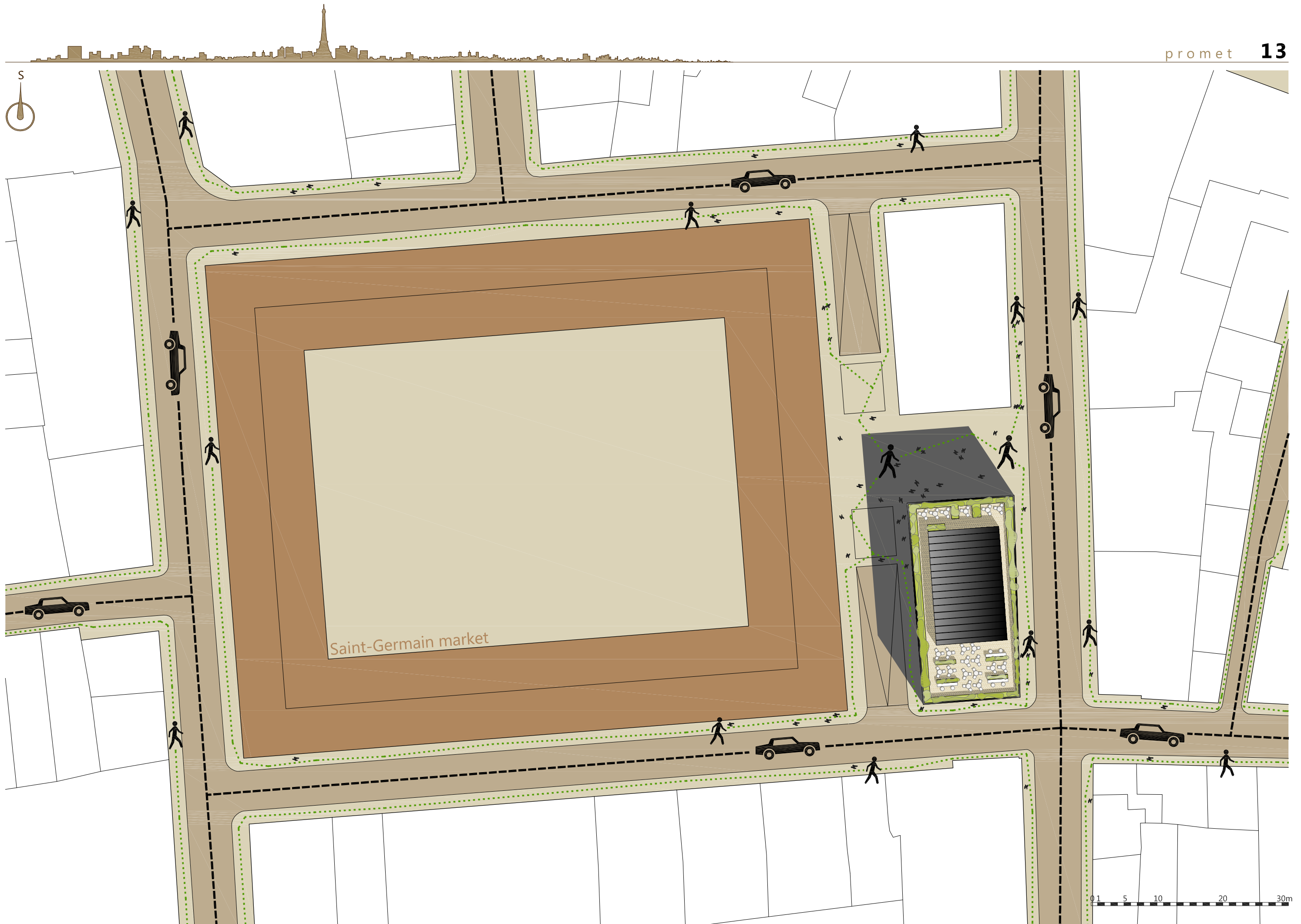
Steklena fasada je sestavljena iz okenskih okvirjev z dvojno zasteklitvijo. Plast zraka med stekli je napolnjena z žlahtnim plinom (argon), ki omogoča, da se prenos toplote v medstekelnem prostoru dodatno upočasni, saj je toplotni upor tako večji in toplotne izgube manjše. Staklo je premazano z nizkoemisivnim nanosom, ki je tanek in za oko neviden nanos kovinskih oksidov ali polprevodniških filmov, ki omogočajo neoviran prehod kratkovalovnega sončnega sevanja v prostor, navzven pa ne prepuščajo dolgovalovnega toplotnega sevanja.

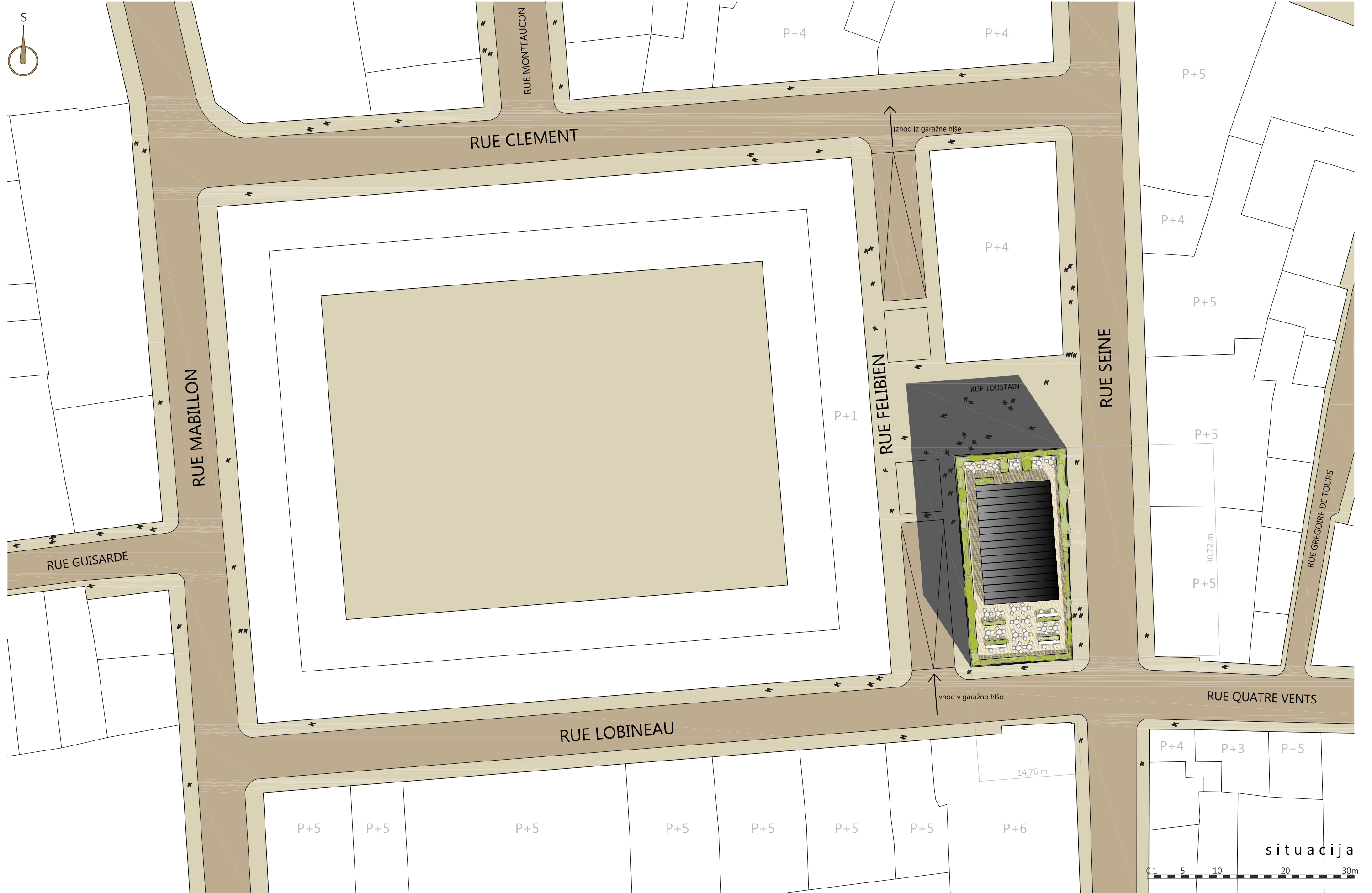
Ogrevalni sistem temelji na toplotni črpalki, ki za vir energije uporablja elektriko iz javnega omrežja, ker ni ustreznih pogojev za ekonomično pridobivanje elektrike s pomočjo fotovoltaičnih celic na objektu.

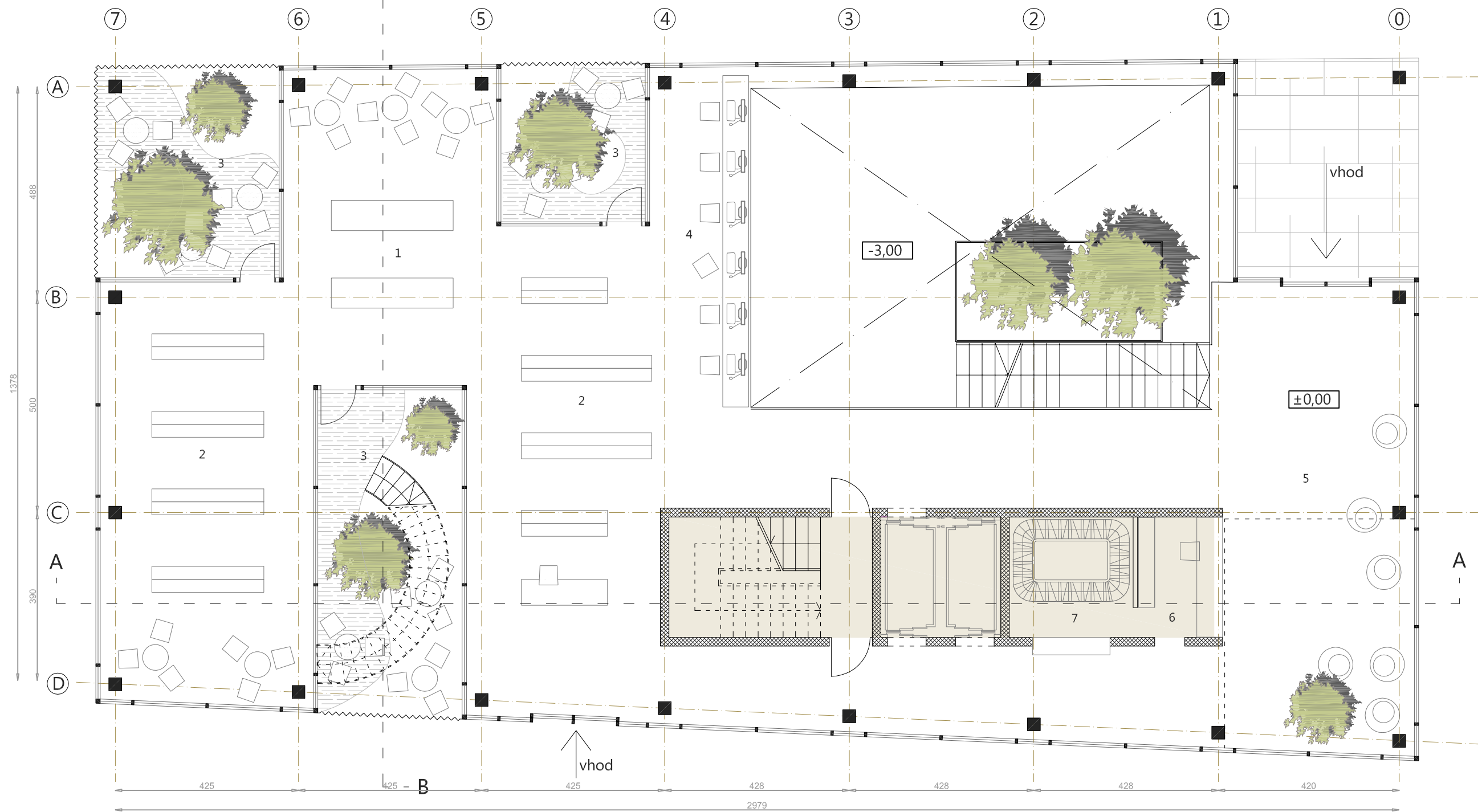
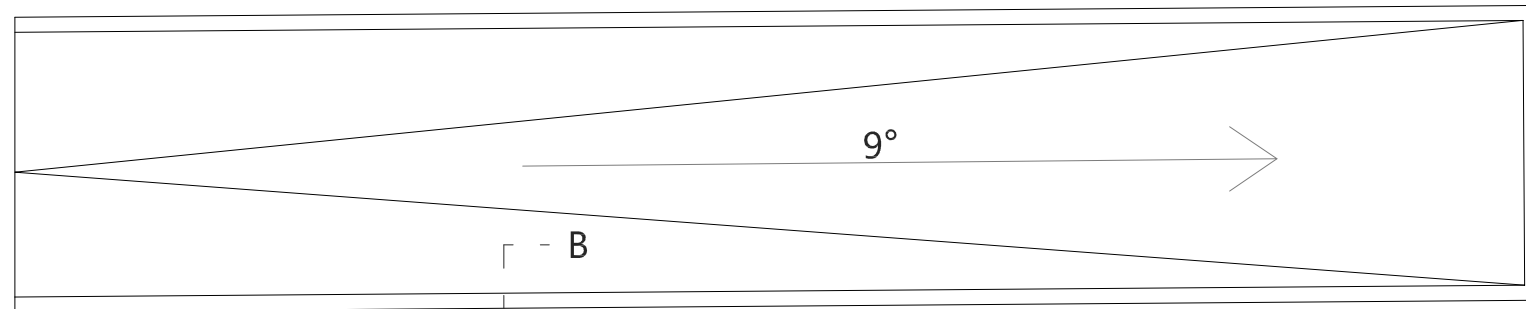
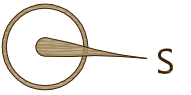
Za ogrevanje in hlajenje je ustvarjen cevni sistem, po katerem teče tekočina (imenovana hladivo):

- v podu teče topla tekočina in deluje na načelu talnega ogrevanja, ki seva v prostor v zimskem času
- v spuščnem stropu teče hladna tekočina, ki hladi objekt v poletnem času.

Pri projektiranju objekta je upoštevano dejstvo, da ima, zaradi toplega Zalivskega toka, ki teče iz mehiškega zaliva proti obali zahodne Francije in Anglije, Pariz mile zime in poletja, in le redko pride do ekstremov, pa še ti le za kratek čas.





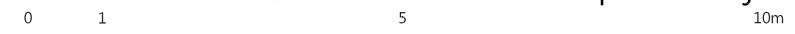


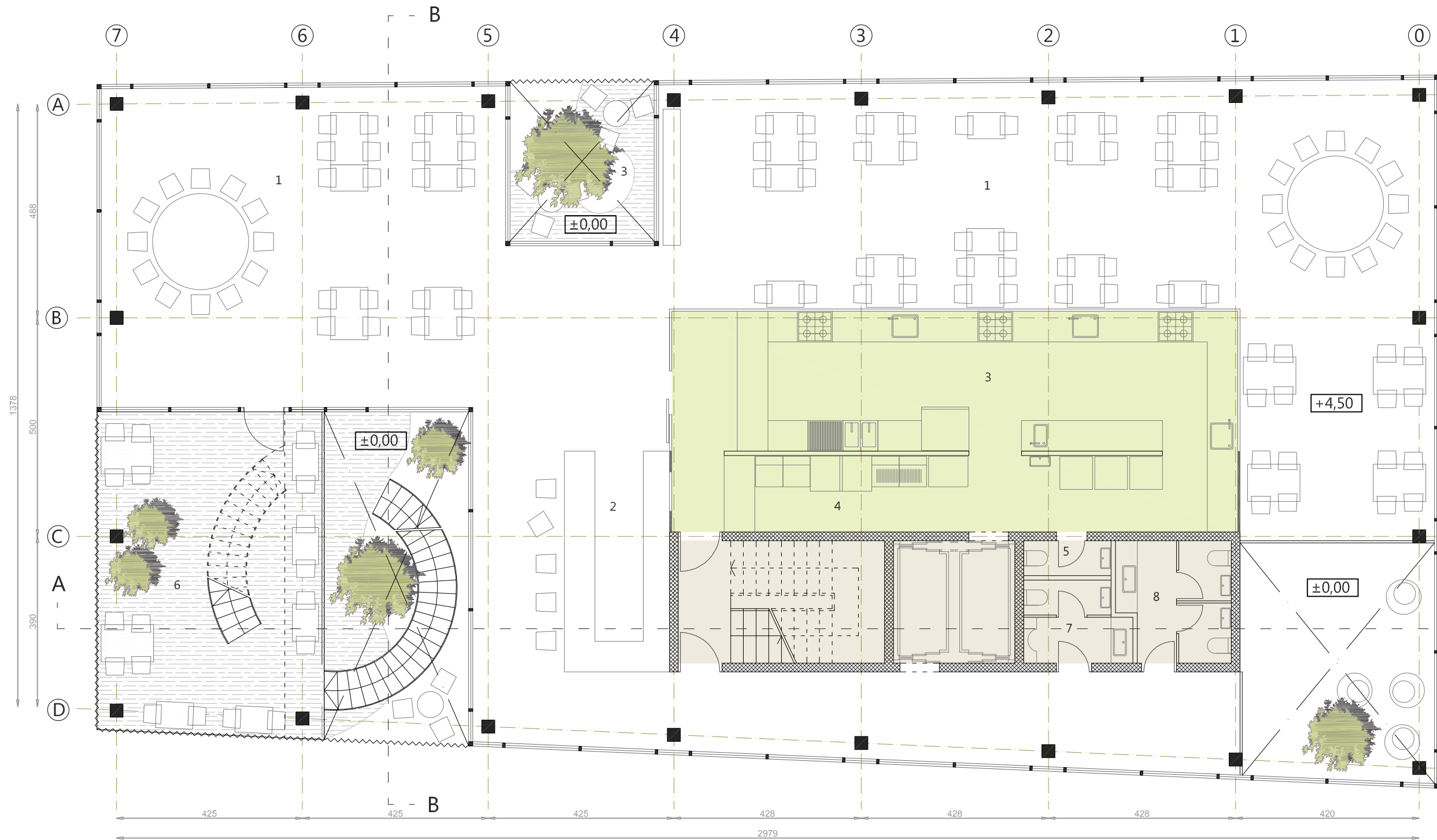
TALNE OBLOGE:

- 1 marmor
- 2 marmor
- 3 les
- 4 marmor
- 5 marmor
- 6 marmor
- 7 marmor

A	
1 bar	28,00m ²
2 knjigarna	115,90m ²
3 zunanji atriji	58,60m ²
4 spletni kotiček	18,50m ²
5 sprejemna avla	51,00m ²
6 recepcija	5,50m ²
7 garderoba	8,00m ²
komunikacija	78,50m ²
Skupaj	364,00m²

tloris pritličja





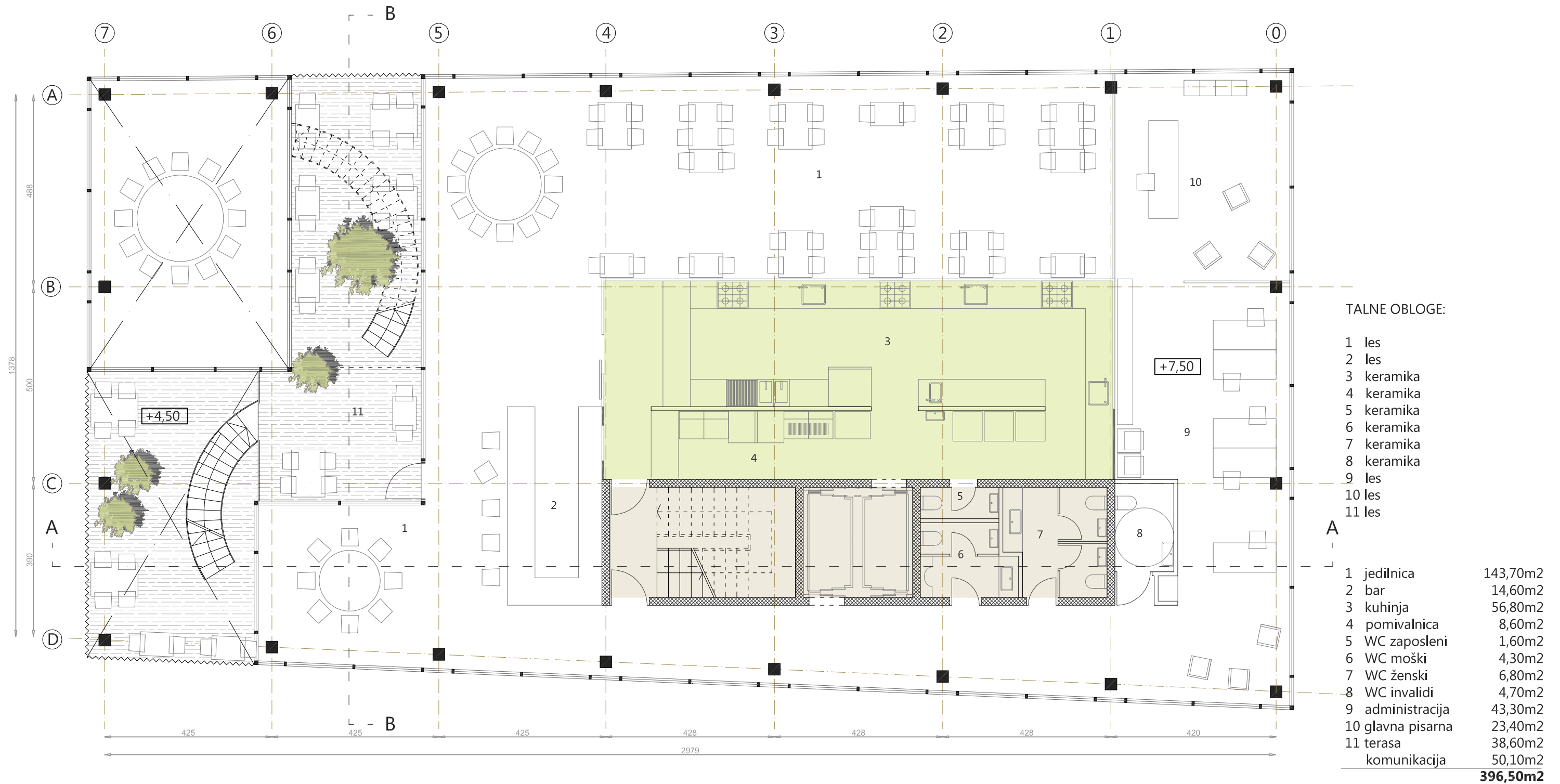
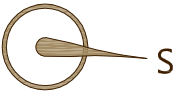
TALNE OBLOGE:

- 1 les
- 2 les
- 3 keramika
- 4 keramika
- 5 keramika
- 6 les
- 7 keramika
- 8 keramika

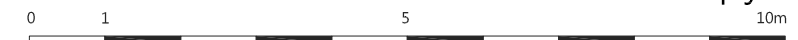
1 jedilnica	225,30m ²
2 bar	14,60m ²
3 kuhinja	56,80m ²
4 pomivalnica	8,60m ²
5 WC zaposlenih	1,60m ²
6 terasa	38,40m ²
7 moški WC	4,30m ²
8 ženski WC	6,80m ²
komunikacija	50,10m ²
skupaj	406,50m²

tloris 1.nadstropja





tloris 2.nadstropja





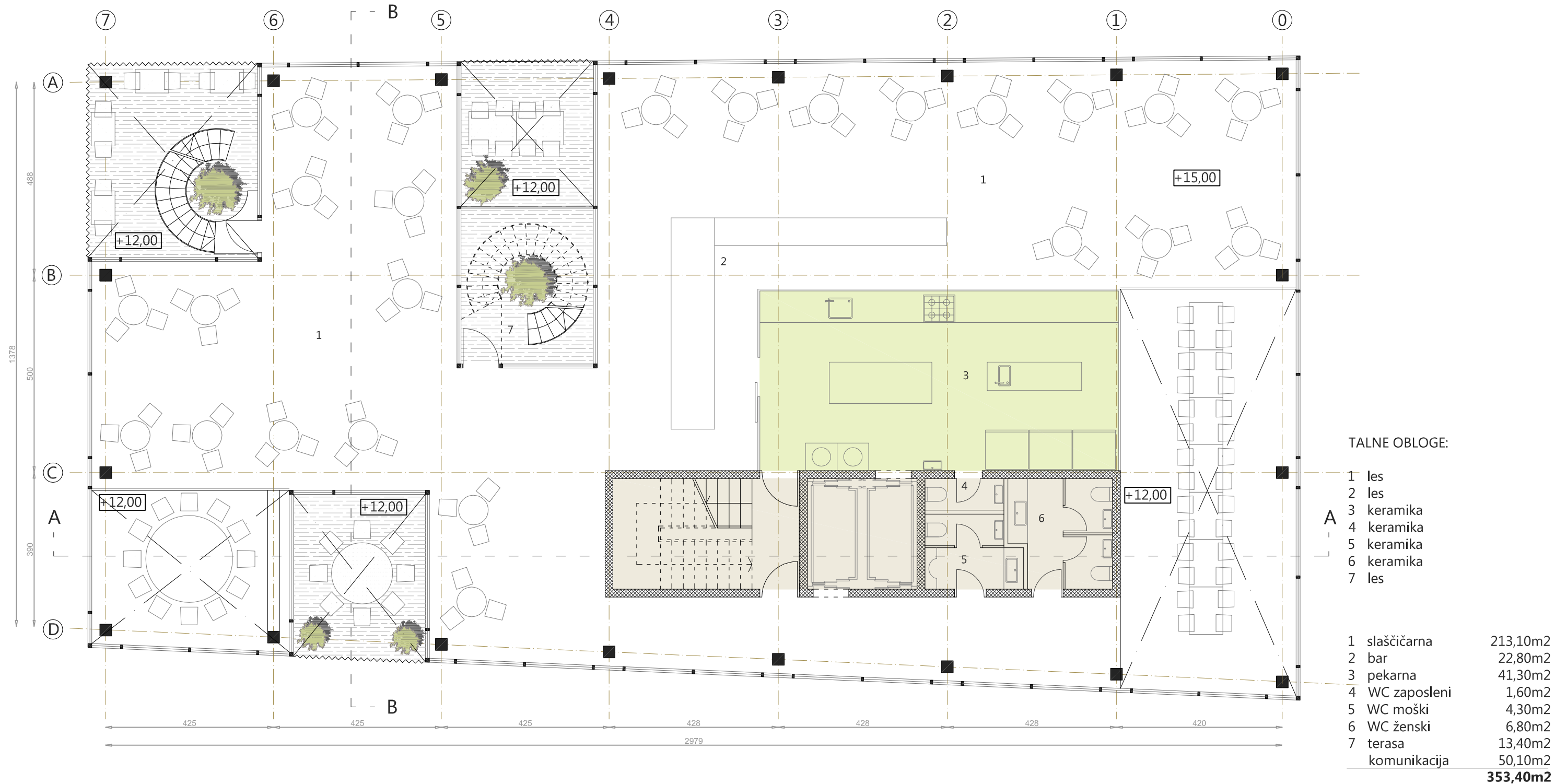
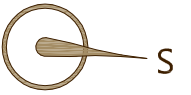
TALNE OBLOGE:

- 1 les
- 2 les
- 3 keramika
- 4 keramika
- 5 keramika
- 6 keramika
- 7 keramika
- 8 les

1 jedilnica	246,80m ²
2 bar	14,60m ²
3 kuhinja	56,80m ²
4 pomivalnica	8,60m ²
5 WC zaposleni	1,60m ²
6 WC moški	4,30m ²
7 WC ženski	6,80m ²
8 terasa	54,90m ²
komunikacija	50,10m ²
	444,50m²

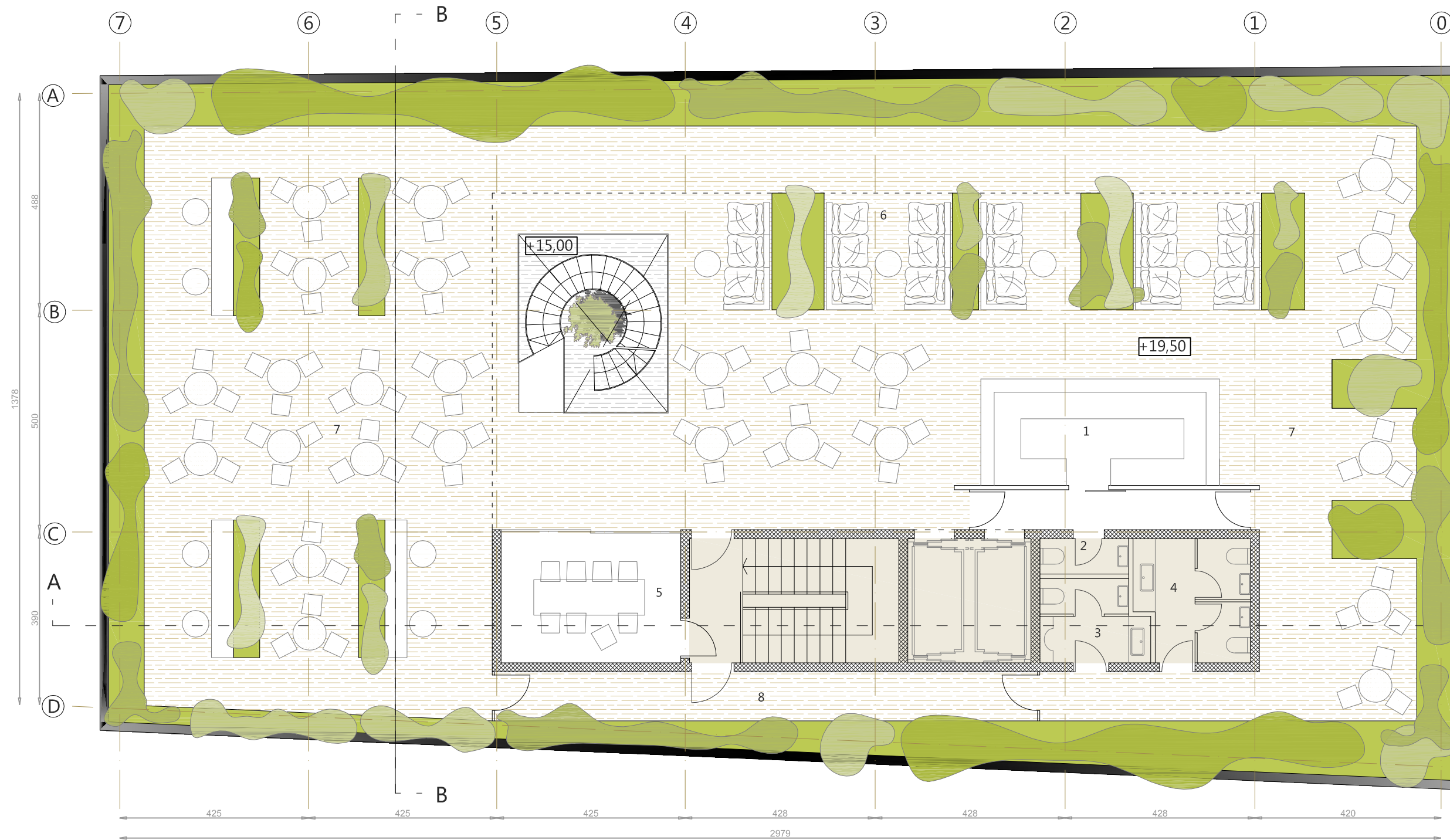
tloris 3.nadstropja





tloris 4.nadstropja





TALNE OBLOGE:

- 1 keramika
- 2 keramika
- 3 keramika
- 4 keramika
- 5 les
- 6 les
- 7 les
- 8 les

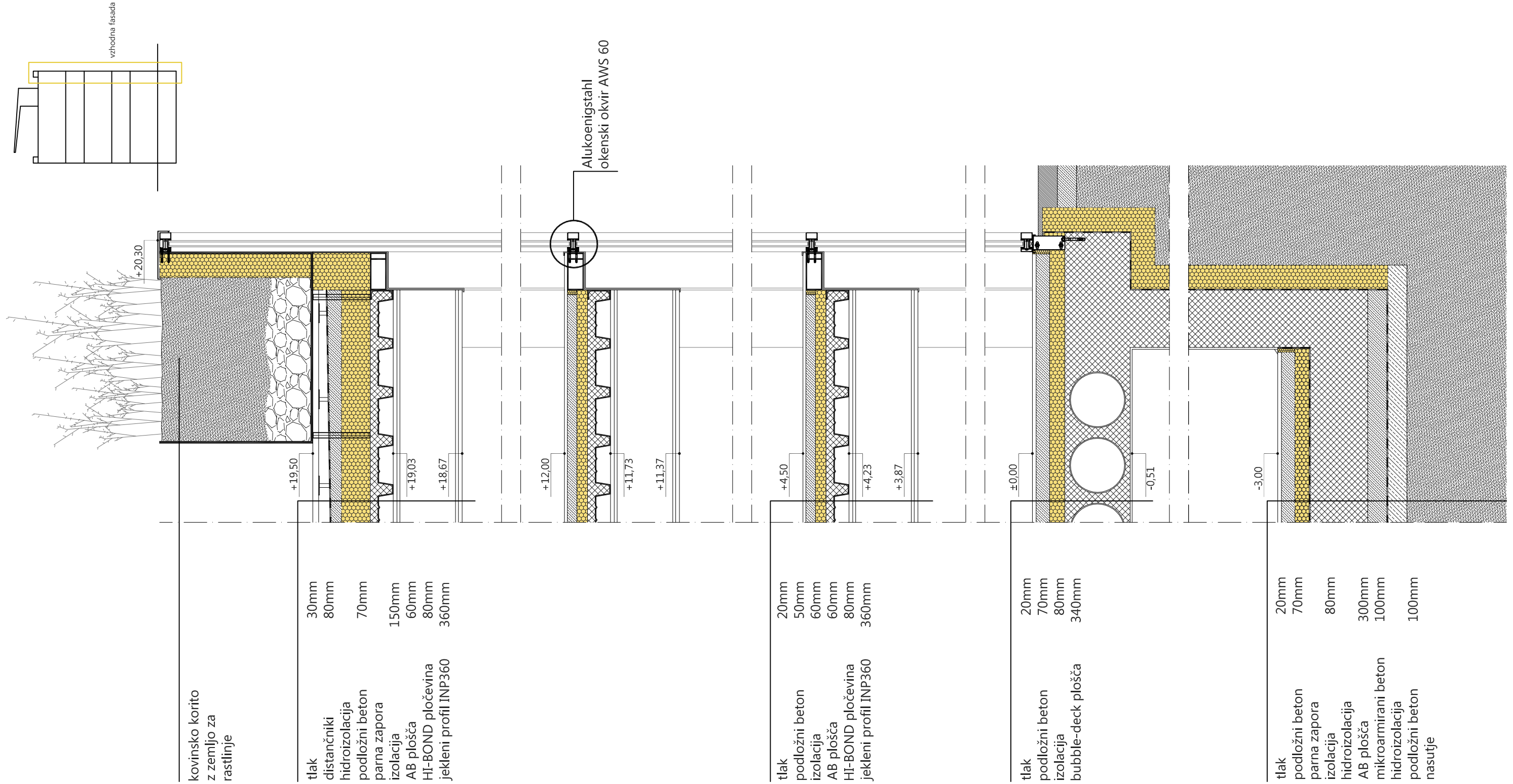
1 bar	12,90m ²
2 WC zaposleni	1,60m ²
3 WC moški	4,30m ²
4 WC ženski	6,80m ²
5 sejna soba	12,10m ²
6 separeji	37,70m ²
7 terasa	248,70m ²
8 strojnica	13,60m ²
komunikacija	21,50m ²
Skupaj	359,20m²

tloris terase

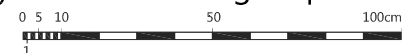








detajl fasadnega pasu



Objekt sestavljajo klet, pritličje, štiri nadstropja z restavracijami in kuhinjami, ter na strehi razgledna terasa z barom, s pogledom na panoramo mesta Pariz.

KLET

V kleti se nahajajo servisni prostori, kot je prostor za dostavo hrane, hladilnice, shrambe, predpripravljalna kuhinja, kontejnerji za smeti, ter garderobe in kopalnice za uslužbence. Spremljevalni program v kleti je avditorij, ki za goste povezuje galerijski atrij s pritličjem. Uslužbenci imajo dostop do avditorija po klančini na vzhodni strani objekta, ki omogoča neposredno povezavo s predpripravljalno kuhinjo. V sklop avditorija spadajo tudi sanitarije za goste v jedru, ter kabine za prevajalce.

PRITLIČJE

Za obiskovalce sta v pritličju dva vhoda. Prvi je kot glavni vhod na sverozahodu objekta, kjer se razprostira trg, ki usmeri goste in študente akademije mimo garderob in notranje galerije, kamor vodi pot proti avditoriju, ali pa pot nadaljujejo proti južnemu delu objekta, kjer je knjigarna s kavarno, ter spletni kotiček. Drugi vhod je na vzhodnem delu objekta, ki je predvsem vhod v knjigarno in kavarno. Na južni strani objekta so trije atriji, v katerih lahko gostje posedijo, si privoščijo skodelico kave in preberejo izbrano knjigo pod drevesnimi krošnjami, ali pa se v enem izmed atrijev povzpnejo v naslednje nadstropje, kjer je najbližja restavracija.

1. , 2. , 3. NADSTROPJE

Vsako nadstropje ima svojo restavracijo in zastekljeno kuhinjo, ki je prislonjena na jedro, zaradi boljše komunikacije s servisnimi prostori v kleti. Okoli kuhinje in jedra so po celotnem tlorisu razporejene mize z bolj ali manj zasebnimi kotički, za večje in manjše skupine ljudi. Na južni strani jedra je tudi bar, ki je obenem sprejemnica in čakalnica za goste, ki čakajo na proste mize. Kuhinjo in jedro se da obhoditi, tako, da prostor daje občutek zračnosti in prostornosti, ter ponudi gostu možnost raziskovanja prostora in opazovanja priprave hrane. Za goste je tudi omogočen stik z zunanjim prostorom. Na južnem delu stavbe so po celotni višini objekta razprostrte ozelenjene atrijske terase, ki se raztezajo preko dveh nadstropij. Teraso so obenem nemenjene senčenju in hlajenju stavbe s pretokom zraka, ter kot jedilni prostor za goste, s pogledom na ulični vrvež in sosednjo tržnico. Preko teras se lahko gostje po ozkih kovinskih stopnicah sprehajajo od pritličja do razgledne terase na strehi objekta, opazujejo mojstrsko delo kuharjev v različnih kuhinjah, ter občudujejo panoramo mesta.

Razlika med etažami je le ta, da je v 2. nadstropju na severnem delu objekta tudi administracija in pisarna direktorja, ki vodi akademijo.

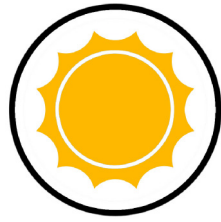
4. NADSTROPJE

Četrto nadstropje deluje po enakem načelu kot prva tri, razlika je le v tem, da je tukaj samo slaščičarna. Prav tako ima zastekljen delovni prostor, ki ga obdaja razstavna vitrina in barski pult.

RAZGLEDNA TERASA

Streha celotnega objekta je popolnoma izkoriščena. Po obodu so korita za rastlinje, ki ustvarjajo naravno ograjo, znotraj katere so postavljene mize in oblazinjene klopi, ter dodatna korita za ustvarjanje intimnih kotičkov. Ob jedru je prislonjen bar, ki je neposredno povezan s shrambami v kleti preko servisnega dvigala.

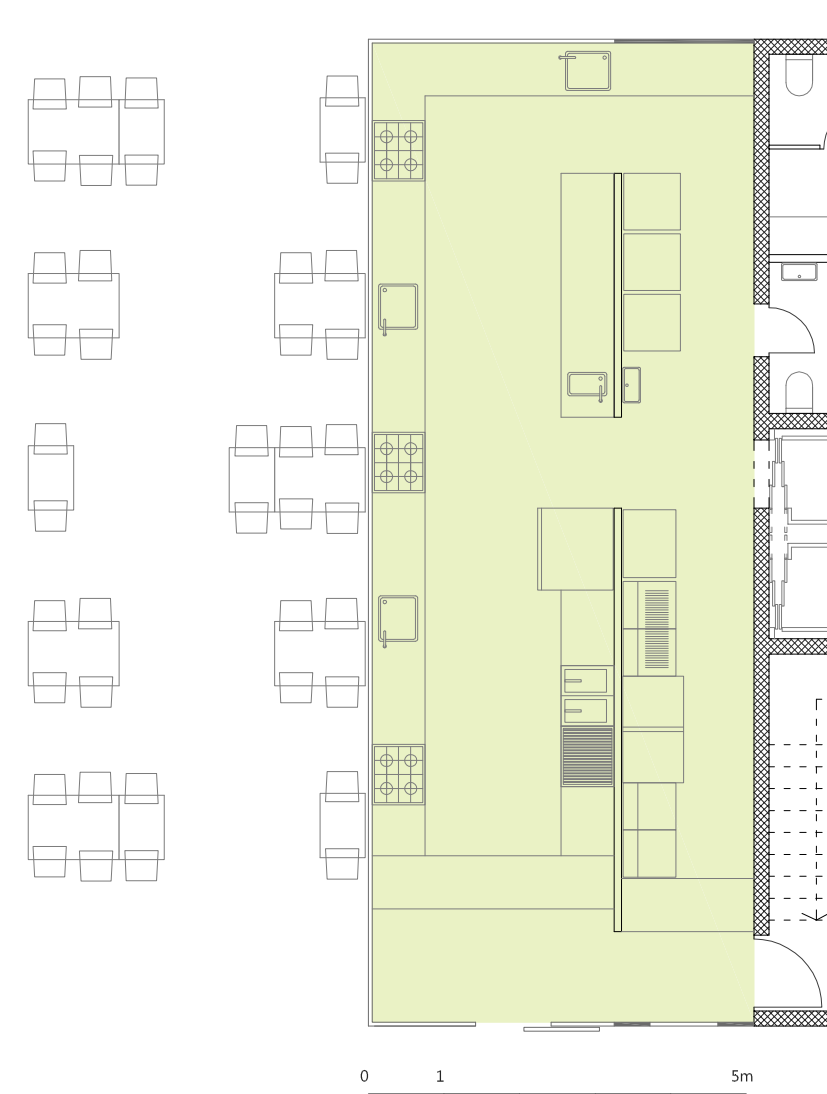
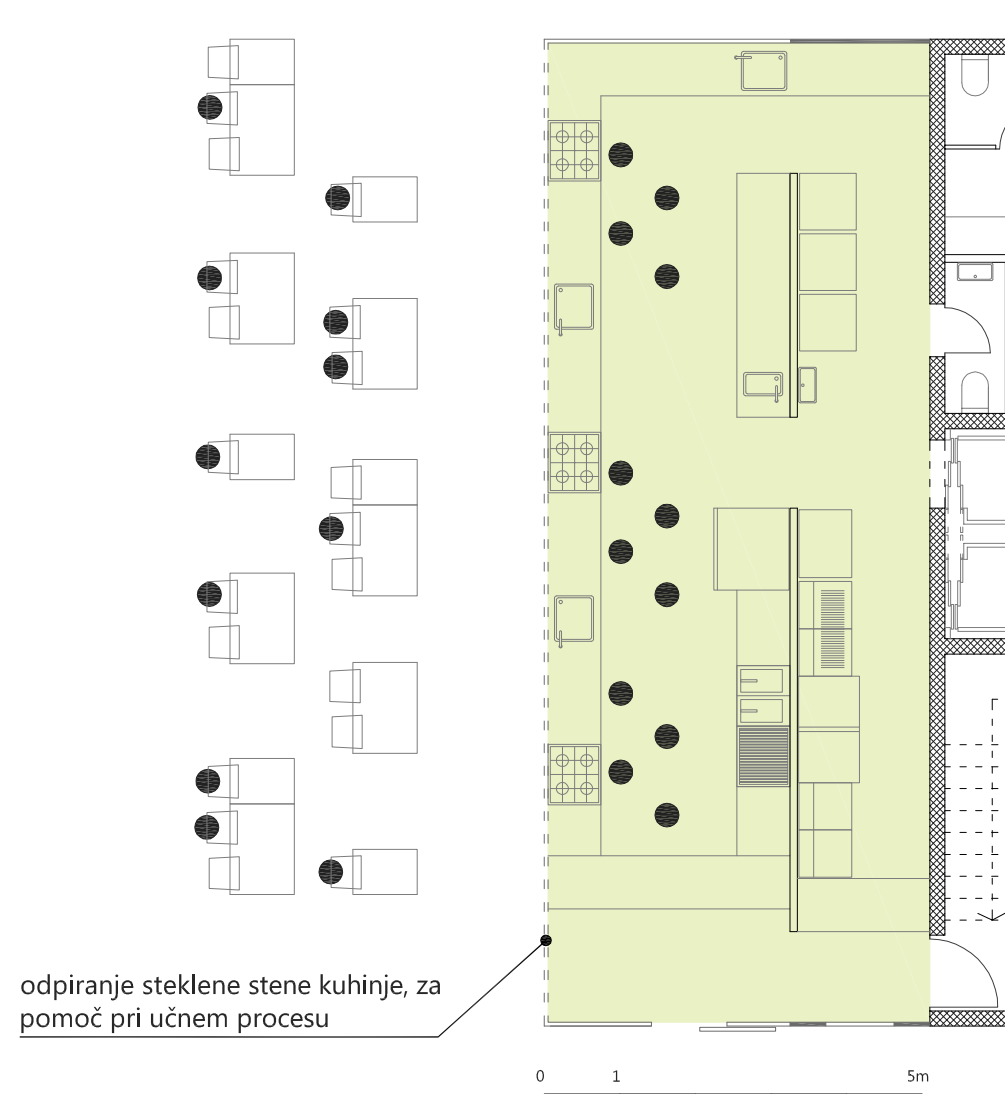
V sklopu jedra je tudi dodatna sejna soba z zastekljeno zahodno steno in razgledom na panoramo mesta.



razporeditev miz za učne potrebe



razporeditev miz za potrebe restavracije





plinski štedilni s pečico, Electrolux 900XP 4
<http://www.electrolux-professional.com/index.asp?o=p>

1



konvekcijska pečica, Rational SCC 201E
http://www.jnequipment.co.uk/scc_201E.html

2



friteza, Electrolux 900XP DUO
<http://www.electrolux-professional.com/index.asp?o=p>

3



plinski žar, Electrolux 900XP Full Module
<http://www.electrolux-professional.com/index.asp?o=p>

4



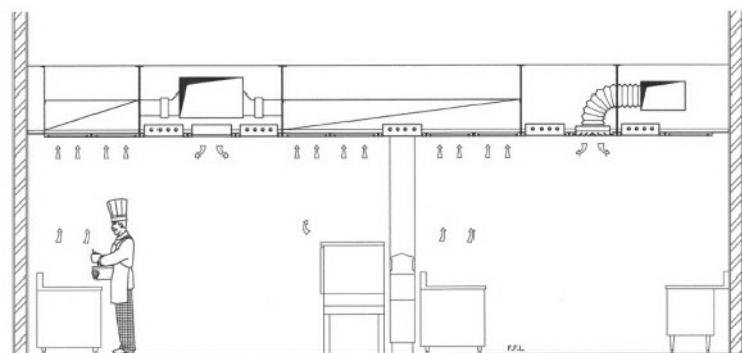
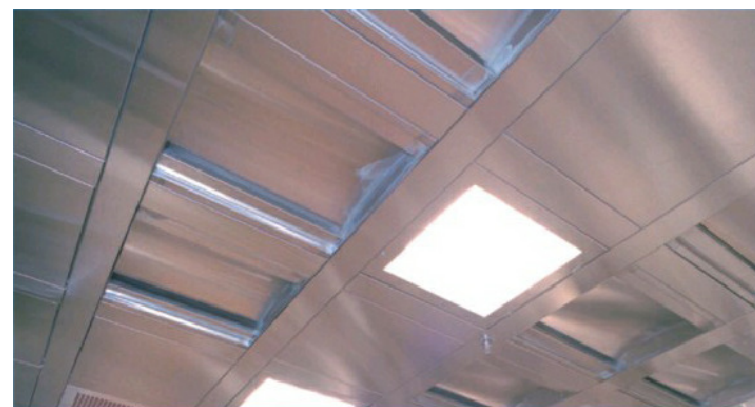
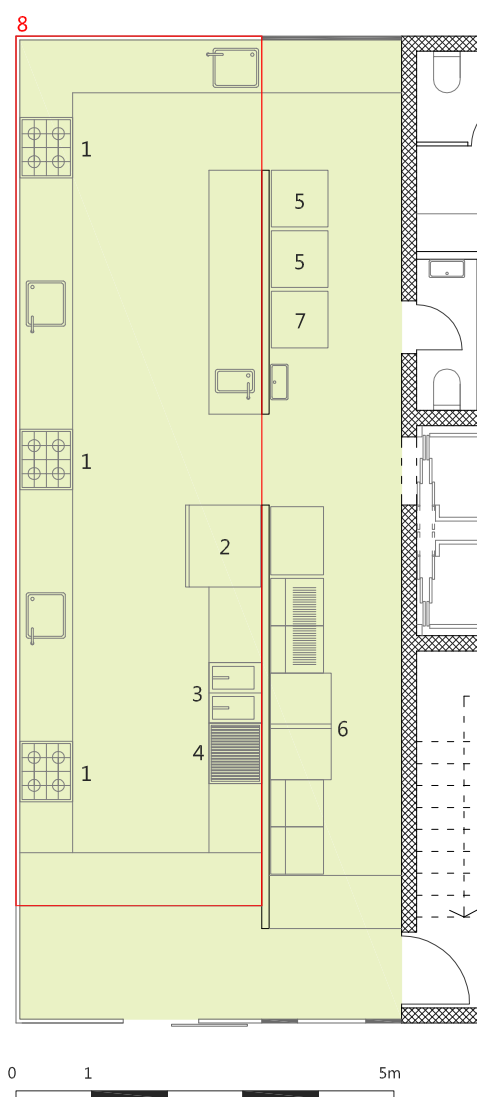
hladilnik, Liebherr FKvsl 4112 Premium
http://www.liebherr.com/HGG/en-GB/region-UK/products_hgg.wfw/id-583165-0_17934-0

5



pomivalni stroji, Winterhalter GS 500
http://www.publicityworks.biz/wtpw/wp-content/uploads/Winterhalterintroducescombinedenergysavi_9EE9/Twin_Set_GS_500_system.jpg

6



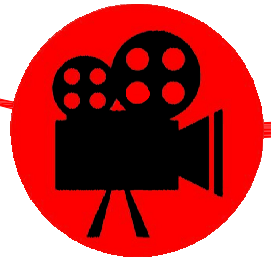
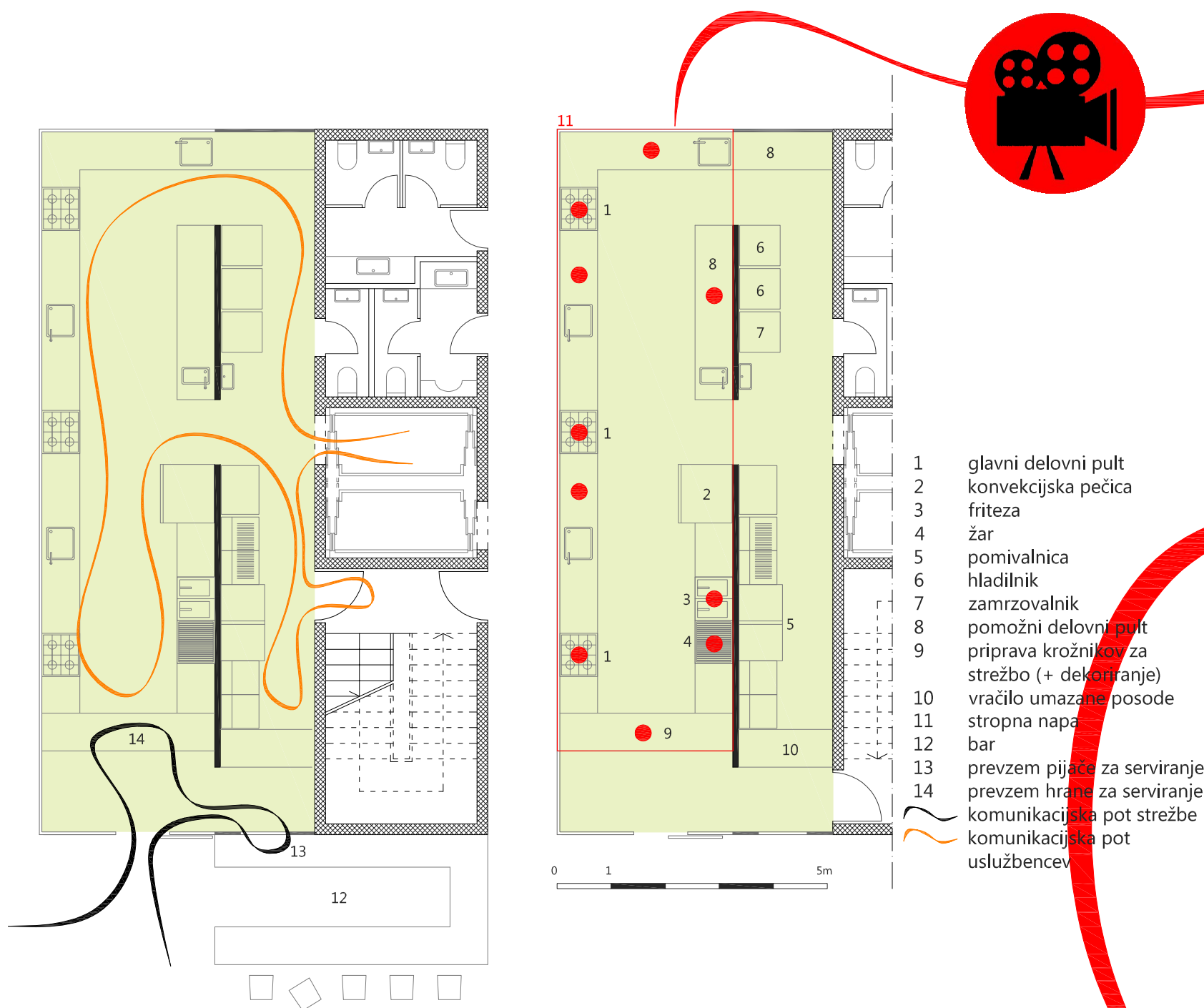
stropna napa, HALTON-CYCLOCELL CASSETTE CEILING
<http://pdf.archiexpo.com/pdf/halton/halton-cyclocell-cassette-ceiling/527-55114.html>

8



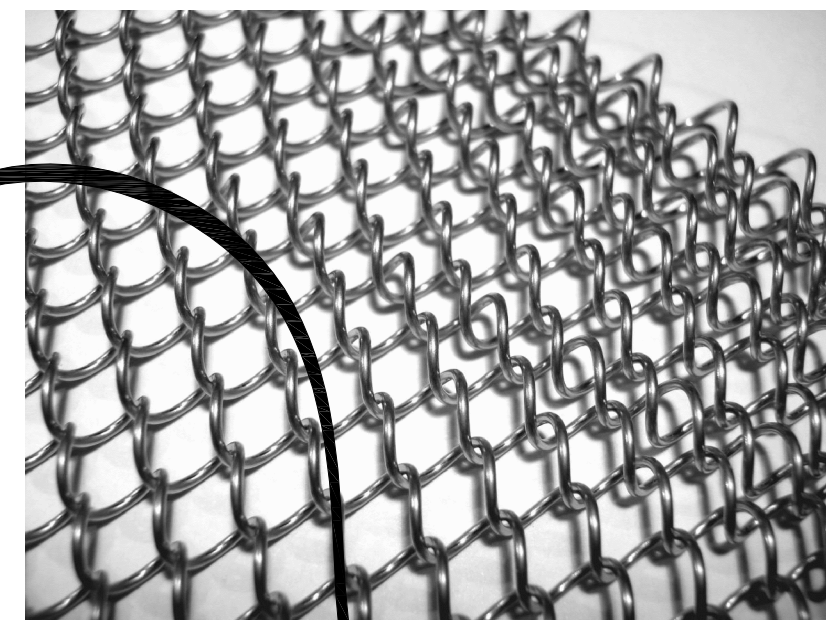
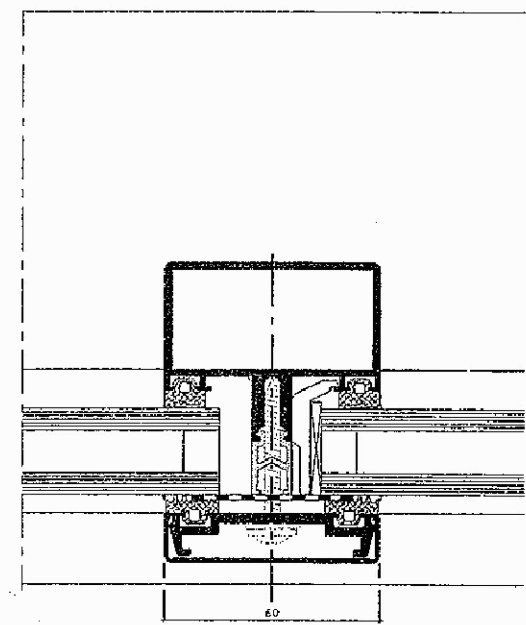
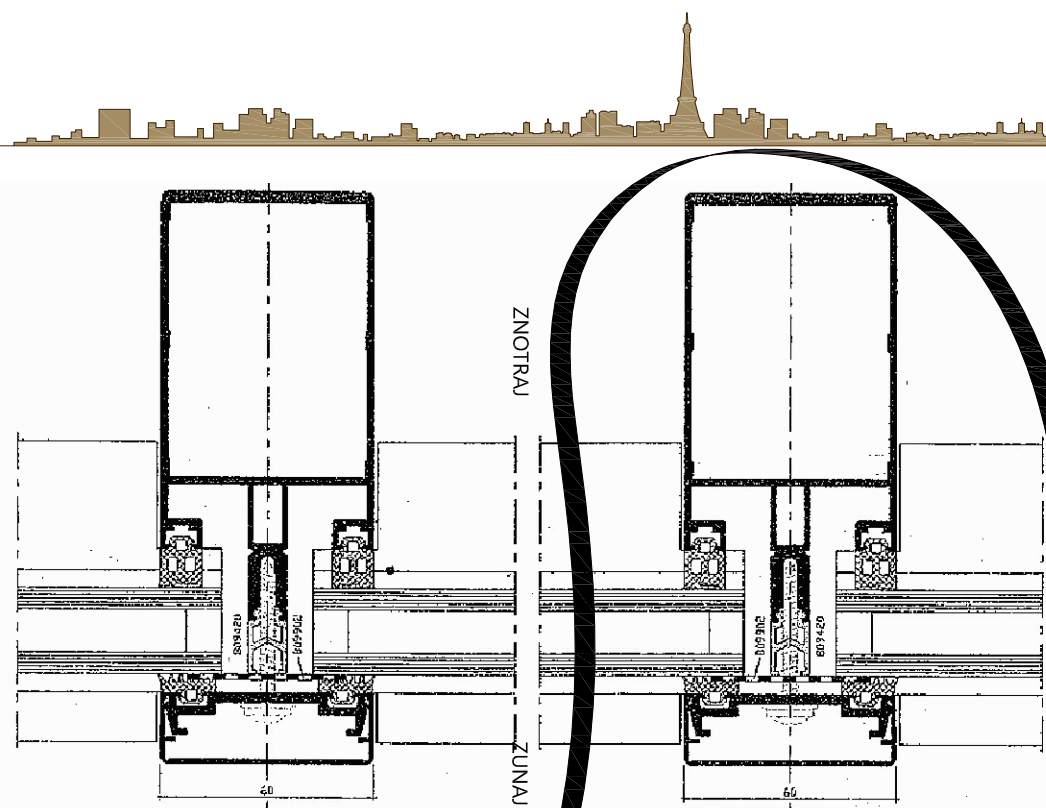
zamrzovalnik, Liebherr GGPv 6590 ProfiPremiumline
http://www.liebherr.com/HGG/en-GB/region-UK/products_hgg.wfw/id-583175-0_29946-1

7



Kuhinja deluje po načelu odra - podnevi za učne potrebe, zvečer kot predstava za goste. Ob zahodni stekleni steni so postavljeni delovni pulti in štedilniki, kjer poteka glavna priprava hrane (1). Žar, friteze, pečica in pomožni delovni pulti (2,3,4,8) so odmaknjeni na nasprotno stran, ker bi velikost aparatov sicer zastirala pogled v kuhinjo, bližina aparatov stekleni steni bi povzročala nepotrebno dodatno umazanijo na stekleni površini med kuhinjo in restavracijo.

Po celotni površini stropa kuhinje je stropna napa (11), ki vsrkava vonjave, vlago, filtrira zrak, ter uravnava kakovost zraka v kuhinji. V napi nad pulti so razporejene kamere, z namenom, da nadzorujejo vsako enoto kuhinje posebej. Snemajo potek dela in so kot pomoč pri učnem procesu. Posnetke po potrebi predvajajo študentom v avditoriju, kjer kuharski mojster (predavatelj) ocenjuje, razlaga in komentira delovni proces.



Detajl fasade - Alukoeningstahl

horizontalni prerez

vertikalni prerez

tenka mreža za zaščito pred pticami

http://www.alukoeningstahl.com/AKS/portal/alias_Stahl/lang_en-GB/domain_uk/tah/3522/DesktopDefault.aspx

<http://depositphotos.com/540528/stock-photo-Metal-wire-fence-protection-isolated-on-white-background.html>



Vizualizacija sekcije fasade



Vizualizacija objekta



onemogočanje pticam gnezdenje in letanje med terasami

<http://brucewilliam.deviantart.com/art/No-Birds-Allowed-253805847>

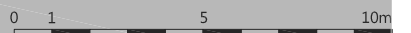


fasada zahod

0 1 5 10m

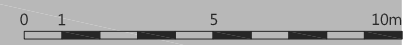


fasada sever





fasada vzhod





fasada jug





sejna soba

razgledna terasa z barom

pekarna s slaščičarno

3. kuhinja in restavracija

2. kuhinja in restavracija

administracija

1. kuhinja in restavracija

knjigarna z barom

spletni koteček

avditorij

prevajalske kabine

avla avditorija

garderoba osebja

servisni prostori



pogled z ulice, JV



pogled z ulice, SV



nočni pogled, SZ



nočni pogled, JZ



atrijska terasa



avditorij



spletni kotichek



zunanjji atrij



slasčičarna



kuhinja restavracije



razgledna terasa z barom



severna fasada z vhodom



Projekt gastronomske akademije in restavracije bi vsekakor poživil območje Saint-Germaina. Lokacija je še toliko bolj primerna, saj bi bil objekt v neposredni bližini Tržnice Saint-Germain, ki bi lahko sodelovala pri učnem procesu mladih kuharjev.

Veliko pozornosti pri snovanju objekta je bilo posvečeno osvetlitvi prostorov, komunikaciji uslužbencev in gostov, ter možnosti preobrazbe objekta v večernem času, ko se akademija prelevi v luksuzno restavracijo. Objekt je enostaven, a vseeno ambiciozno zastavljen projekt, tako v svojem oblikovanju, kot tudi v svoji ponudbi. Nudi celo vrsto programov za najbolj zahtevne goste, obenem pa je program v neprestanem spreminjanju, tako, da je poskrbljeno tudi za redne obiskovalce.

Neagresivna fasada daje občutek mehkoabe v prostoru, saj nase projicira svojo okolico, obenem pa mimoidočim in okoliškim stanovalcem omogoča pogled skozi stavbo.

V dobi, v kateri živimo, je premalo poudarka na naravi. Človeka je narava oblikovala, učila, usmerjala, vendar imajo ljudje v velemestih, kot je Pariz, premalo stika z njo. Zato sem pri svojem projektu poskušal naravo približati uporabniku. Zaradi pomankanja prostora v okolici sem naravo - zelenje - usmeril vertikalno, zasadil drevesa na terasah in strehi, ter ozelenil jedro in tako naravo vsaj delno približal človeku.

Pariz, kot zibelka gastronomske kulture, predstavlja nešteto možnosti za razvoj takega programa. Zanimanja je vsekakor mnogo, znanja željnih vedno več, kuharski mojstrov, pripravljenih širiti svoje znanje, pa je vedno več.

Območje Saint-Germaina je izgubilo svoj blišč, in umetniki, igralci, filozofi, režiserji, pesniki in pisatelji se le redko vračajo. Morda je čas, da območje zaznamuje nov program, program gastronomije in ozelenjenih objektov, in s pomočjo študentov gastronomske akademije in kuharskih mojtrov "Haute cuisine" vsaj delno povrne nekdanji blišč, zaradi katerega je to okrožje doživelo svoj razcvet.

Vir SLIKOVNEGA GRADIVA je naveden pod posamezno sliko.

KNJIGE

1. Natek K., Natek M. *Države Sveta 2000*. Ljubljana: Založba Mladinska knjiga, 1999. ISBN 86-11-15631-5
2. Dorf M.E. *Restaurant that Work: Case Studies of the Best in Industry*. New York: Watson-Guptill Publications, 1992. ISBN 13-978-0823045404
3. Baraban R.S. *Successful Restaurant Design*. New York: Wiley, 2010. ISBN 13-978-0470250754
4. Birchfield J.C. *Design and Layout of Foodservice Facilities*. New York: John Wiley and Sons, 2007. ISBN 13-978-0471699637
5. Katsigirs C., Thomas C. *Design and Equipment for Restaurants and Foodservice: A Managment View*. New York: Wiley, 2008. ISBN 13-978-0471762485

REVJE

1. Fuchs C. A Feast for All the Senses: New Trends in Restaurant Design. V: Detail (2012)3. Str. 136-142
2. Kohte U. Gastronomy - Variations and Combinations. V: Detail (2012)3. Str. 154-182
3. Hallerstede S. The Kitchen Planning. V: Detail (2012)3. Str. 214-215

SPLETNI VIRI (vsi viri dostopni septembra 2012)

1. <http://www.culinaryschools.org/international/paris-cooking-schools/>
2. <http://www.cordonbleu.edu/lcb-paris/en>
3. <http://www.aparisguide.com/stgermain/index.html>
4. http://www.alukoenigstahl.com/index_ani.html
5. <http://www.trimo.si/>
6. http://en.wikipedia.org/wiki/Main_Page
7. <http://www.designboom.com/weblog/cat/9/view/15553/kazuyo-sejima-shibaura-house.html>
8. <http://professional.electrolux.com/>
9. <http://www.winterhalter.co.uk/>
10. <http://www.halton.com/>
11. <http://goparis.about.com/od/parisneighborhoods/p/StGermaindespres.htm>
12. http://www.french-at-a-touch.com/French_Regions/Ile-de-France/saint_germaine.htm
13. <http://www.sacred-destinations.com/france/paris-st-germain-des-pres>
14. <http://www.thecoolist.com/restaurant-design-10-amazing-temples-of-cuisine/>
15. <http://www.b3designers.co.uk/category/work-folio/work-restaurant/>

Diploma je rezultat trdega dela, pri katerem sem užival, trpel, se veselil, raziskoval in se učil. Skozi proces so mi stali ob strani moj mentor, prof. dr. Mario Perossa, brez katerega ta diploma ne bi uzrla luč sveta, starši, ki so me podpirali in vzpodbujali, dr. Tomaž Slak, ki mi je pomagal pri statičnih izračunih, dr. Domen Kušar, ki mi je svetoval pri požarni varnosti, in prijatelji, ki so me v tem času prenašali, v dobrem in slabem. Zahvaljujem se vsem, ki so bili del ustvarjalnega procesa mojega diplomskega dela.

Justin