

## RESTAURACJA SOBREMESA - WARSZAWA WOLA - 246M2

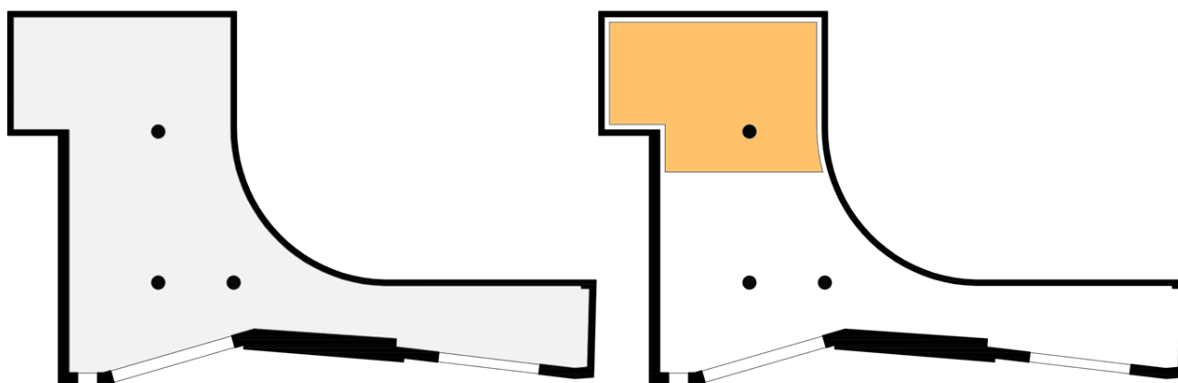
Restauracja zlokalizowana na warszawskiej Woli w zrewitalizowanym, postindustrialnym kompleksie Browarów Warszawskich. W lokalu wyeksponowano pozostałości starych piwnic oraz elementy wyposażenia instalacyjnego budynku i przystosowano go do dużej liczby gości. Większość powierzchni lokalu (160m<sup>2</sup>) zajmuje sala konsumpcyjna, resztę stanowi natomiast rozbudowane zaplecze kuchenne, pracownicze oraz sanitariaty dla gości. Wnętrze utrzymano w ciepłych kolorach współgrających z zabytkowym otoczeniem, ale przywodzących jednocześnie na myśl hiszpańską stylistykę, zgodną z rodzajem kuchni serwowanym w lokalu.



**RZUT LOKALU**

## IDEOGRAMY FUNKCJONALNE

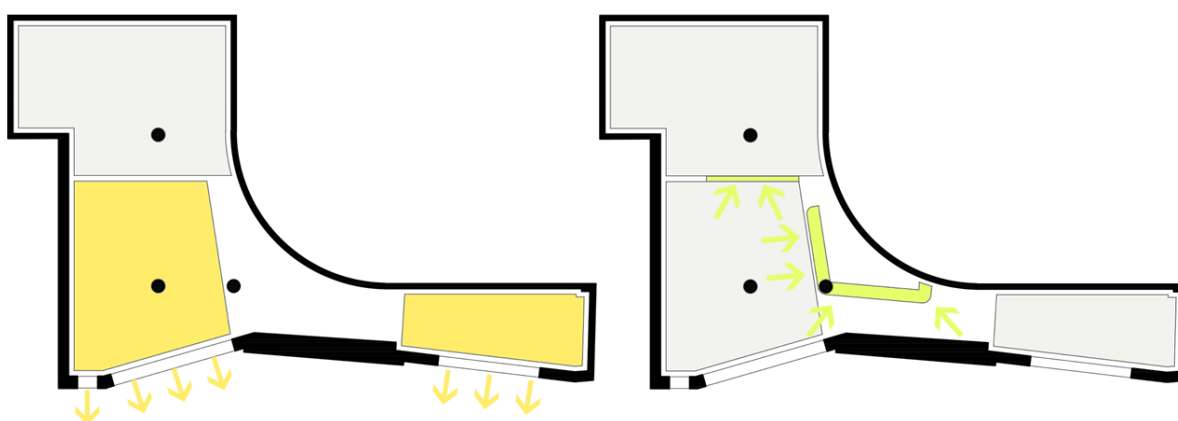
Przygotowany przez dewelopera lokal, poza trzema dużymi słupami, nie posiadał żadnych elementów konstrukcyjnych, co pozostawiło nam pełną swobodę projektową. Zaplecze kuchenne i socjalne umieszczone zostało w najciemniejszej części lokalu, przy jednoczesnym zachowaniu starań o jak największe skompresowanie zajmowanej przez nie przestrzeni, aby zostawić jak najwięcej miejsca dla klientów.



**STAN WYJŚCIOWY LOKALU**

**WYDZIELENIE ZAPLECZA**

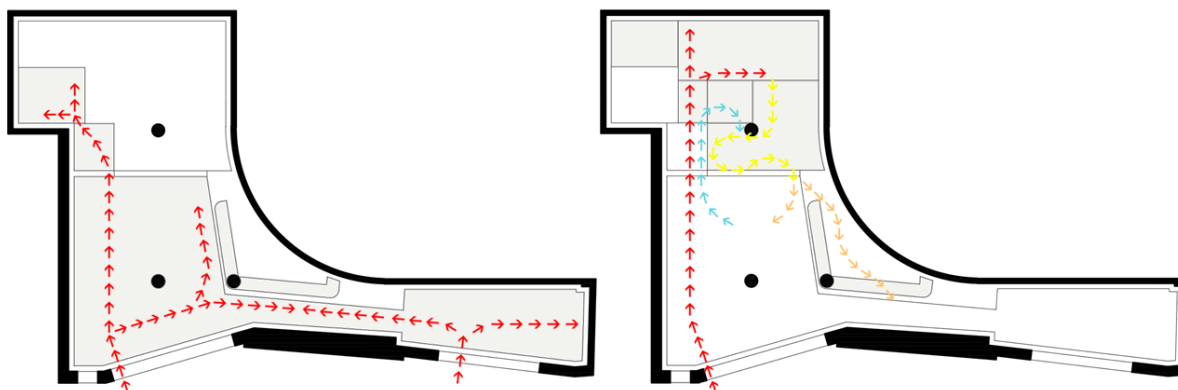
Po wydzieleniu zaplecza, pozostała przestrzeń przeznaczona została na sale konsumpcyjne. Stoliki umieszczone zostały w najbardziej oczywistych miejscach – przy ogromnych witrynach, z widokiem na plac i ogródki restauracyjne. Poza witrynami, wzrok odwiedzających skupiają dwa główne elementy wnętrza – przeszklona ściana kuchni oraz ogromny bar, zlokalizowany przy zabytkowej ceglanej ścianie.



**SALE DLA KLIENTÓW  
Z WIDOKIEM NA ZEWNĄTRZ**

**PUNKTY CENTRALNE:  
BAR I SZKLANA ŚCIANA KUCHNI**

Kluczową kwestią było przeanalizowanie ruchu klientów – mają oni, poprzez dwa osobne wejścia, łatwy dostęp do obu części restauracji i do centralnie ulokowanego baru. Wygodna przestrzeń komunikacyjna prowadzi na tyły lokalu, do ogólnodostępnych sanitariatów. Zaplecze kuchenne, w porozumieniu z technologiem kuchni, zorganizowane zostało przy zachowaniu maksymalnej ergonomii i wygody pracy – dostawy przeprowadzane są jak najkrótszą drogą i następnie rozprowadzane po magazynach i chłodni. Po przygotowaniu w kuchni, potrawy wydawane są prosto na salę lub poprzez bar. Brudne naczynia przenoszone są osobną drogą do zmywalni mieszczącej się w bezpośrednim sąsiedztwie kuchni.



**RUCH KLIENTÓW**

**DOSTAWY, PRZYGOTOWANIE  
WYDAWANIE, ZMYWANIE**

# URBAA ..... urbański architektura & wnętrza

O charakterze lokalu stanowi przede wszystkim jego lokalizacja – położenie w zabytkowych piwnicach Browarów Warszawskich pozwoliło stworzyć niezwykłą atmosferę miejsca. Odczuwalna jest ona już przed wejściem do restauracji, gdzie pod spektakularnymi arkadami zaprojektowane zostały ogródki restauracyjne.



Szerokie, rozsuwane witryny z indywidualnie zaprojektowanymi neonami zapraszają do wnętrza. Już od wejścia w oczy rzuca się ciepła, ziemista kolorystyka ścian i elementów dekoracyjnych, niejako zapowiadająca rodzaj serwowanej kuchni.



# URBAA ..... urbański architektura & wnętrza

Poza zestawem kolorystycznym, klimat tworzą ręcznie wykonane lampy wiszące z plecionki, kinkiety z ceramicznych mis i duże gliniane donice wypełnione roślinnością.



# URBAA.....urbański architektura & wnętrza

Całą przestrzeń dostępną dla klientów wykończono posadzką z mikrocementu. Poza niewielkimi stolikami, których układ można elastycznie dostosowywać do okazji i liczby gości, wykonano również indywidualnie zaprojektowane miejsca siedzące w łóżkach, wykończone ramami stalowymi. Nad dużym, wspólnym stołem wisi instalacja artystyczna z ceramicznych talerzy, ruszająca się i wydająca dźwięki na wietrze.



Centralną część przestrzeni dla gości zajmuje ogromny bar. Wykonany ze stali i szkła, łagodnie przepuszcza ciepłe światło, stanowiąc wyważone tło dla ekspozycji alkoholi. Dół wyłożony jest czarnymi, błyszczącymi płytkami ceramicznymi, z którymi wyraźnie kontrastują czerwone hokery.



# URBAA.....urbański architektura & wnętrza

W kilku miejscach lokalu udało się wyeksponować oryginalne cegły, z których zbudowane były piwnice Browarów Warszawskich. Dodatkowo ocieplają wnętrze, a dzięki ciepłej kolorystyce i odpowiednio dobranym elementom wystroju udało się uniknąć zbyt industrialnego efektu.



Projekt: 2019

Realizacja: 2020-2021

Współpraca: Agnieszka Marchocka