

## Obiekty

# Dyskretny urok stołówki pracowniczej

Prezentujemy restaurację firmową koncernu Alcatel Polska zaprojektowaną i wykonaną przez firmę JM Studio Architektowniczne. To ciekawie wnętrze utrzymane w pastelowej kolorystyce z niebanalnymi meblami oraz starannie dobranymi elementami dekoracyjnymi, jak kwiaty, obrazki na ścianach, świeczniki tworzy przyjemną dla oka, elegancką całość.

Restaurację firmową projektuje się nieco inaczej niż dostępną dla wszystkich restaurację. Przede wszystkim nie jest to obiekt komercyjny, więc jego zadaniem nie będzie przyciągnięcie jak największej liczby klientów. Ich ilość jest właściwie stała – ograniczona jedynie do pracowników firmy i ich gości. Co za tym idzie wystrój obiektu nie ma przyciągać nowych klientów i spełniać funkcji reklamującej lokal. Z drugiej strony restauracja taka może być dobrą wizytówką firmy, do której śmiało można zaprosić kontrahentów.

Tak było w przypadku firmy Alcatel, której siedziba mieści się na peryferiach Warszawy. Jedną z przyczyn, dla której zdecydowano się na urządzenie stołówki było poprawienie komfortu pracy (nie było tu żadnej możliwości wyjścia na lunch). Ponadto, w momencie, kiedy do firmy przyjeżdżają goście z innych miast, czy z zagranicy dojazd do centrum na lunch czy kolację jest czasem kłopotliwy. Znalaziono więc rozwiązanie. W zaadaptowanych specjalnie do tego celu podziemiach urządzono stołówkę pracowniczą oraz re-

Sklada się on z trzech części: sali stołowej, restauracyjnej i wspólnego

w części restauracyjnej są niewielkie okienka, za którymi widoczny jest podświetlany mini ogródek japoński. Ponadto natężenie światła można regulować – od zupełnie jasnego, imitującego dzień, po przytłumione, nastrojowe. W lokalu zaprojektowano zieleń sztuczną i naturalną, przy czym ta ostatnia doświetlana jest specjalnymi lampami, których światło zastępuje promienie słoneczne.

Wybór kolorystyki wnętrza w przypadku tej inwestycji uwarunkowany był dużym mierze wewnętrznymi zasadami koncernu Alcatel, którego biura utrzymane są w spokojnych białoszarych kolorach, więc stołówka będąca jego częścią powinna

również dopasować się do charakteru i wizerunku firmy. Wnętrze sali samoobsługowej utrzymane jest w stonowanej kolorystyce niebiesko – szarej. Jedynym mocnym akcentem są jasnozielone półokrągłe stoliki wraz z krzesłami w intensywnym turkusowym kolorze. Kameralny nastrój tworzą zróżnicowane w formie i wielkości przegrrody, zieleń oraz seria pastelowych obrazów z widokiem łąki. Sala restauracyjna utrzymana jest w kolorystyce szaro-niebiesko-beżowej z dodatkiem fioleto i zieleni w postaci krzesel i obrusów.



„Fala” jest jednocześnie elementem dekoracyjnym i regulatorem ewentualnej kolejki.

zaplecza kuchennego. Obydwie sale posiadają niezależne wejścia.

W sali samoobsługowej wydawanych jest ponad 200 obiadów, przy czym jednorazowo sala może pomieścić około 60 osób, dla których przewidziano cztery i sześciuosobowe stoliki. Ewentualna kolejka oczekujących jest niejako regulowana widoczną na zdjęciu „falą”.

W części restauracyjnej 50 obiadów serwowanych jest w dwóch turach z pełną obsługą kelnerską.

### Światło i kwiaty

Część samoobsługowa pozbawiona jest światła dziennego, natomiast



Część restauracyjna ↗

staurację z obsługą kelnerską dla kadry managerskiej, w której można, między innymi, organizować elegackie obiady służbowe. Efekt tej metamorfozy jest widoczny na zdjęciach.

Powierzchnia całego lokalu wynosi około 500 metrów kwadratowych.



Następnym krokiem jest dobór kolorystyki, mebli, detali i materiałów wykończeniowych. Wszystkie użyte elementy muszą spełniać wymogi użyteczności publicznej i posiadać odpowiednie atesty (higieniczne, przeciwpożarowe).

Rzecz jasna, trzeba mieć przede wszystkim pomysł na wnętrze. Jeżeli wnętrze nie jest precyzyjnie zaprojektowane powstaje przypadkowa zbieranina różnych, czasami interesujących samych w sobie mebli, ale nie tworzących całości. Projektując wnętrze trzeba mieć też na uwadze budżet, którym dysponuje inwestor i świadomie zdecydować gdzie warto zainwestować więcej, a gdzie poczynić oszczędności. Ważne jest umiejętne i konsekwentne dobranie szczegółów; tace, naczynia, sztuce nie mogą być przypadkowe.

Przy tego typu projekcie konieczne



Kwiaty, obrazki na ścianach, świeczniki są eleganckim uzupełnieniem całości

jest zgranie wielu elementów: wyposażenia kuchni w odpowiednią, optymalną ilość sprzętów, »uzbrojenia« obiektu w niezbędne instalacje. Najlepiej gdy wszystkie projekty branżowe (kuchni z zapleczem i instalacji elektrycznej, wentylacyjnej, wodokanalizacyjnej) skoordynowane są przez architekta projektującego całość wnętrza.

Prezentowana restauracja, dzięki temu, że została zaprojektowana i zrealizowana przez jedną firmę, powstała w zaledwie trzy miesiące, choć większość mebli, drzwi i innych detali zaprojektowano indywidualnie.

projekt i realizacja:

JM STUDIO  
ARCHITEKTONICZNE, Warszawa  
Magdalena Ignaczak, Jacek Kunca

zdjęcia:  
archiwum JM STUDIO  
ARCHITEKTONICZNE

### Od czegoś trzeba zacząć

„Należy zacząć od poznania potrzeb i oczekiwań inwestora projektu – mówi Magdalena Ignaczak, współautor projektu. Na tej podstawie powstaje projekt układu funkcjonalnego wnętrza (proporcje sali restauracyjnej do zaplecza kuchennego, ilość i wielkość stolików itp.)