

Návrh řešení interiéru vinotéky a vytvoření jednotného vizuálního stylu

Marie Vahalová

Bakalářská práce
2011

 Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta multimediálních komunikací

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta multimediálních komunikací
Ústav prostorového a produktového designu
akademický rok: 2010/2011

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: Marie VAHALOVÁ
Osobní číslo: K08301
Studijní program: B 8206 Výtvarná umění
Studijní obor: Multimedia a design – Prostorová tvorba

Téma práce: Návrh řešení interiéru vinotéky a vytvoření
jednotného vizuálního stylu

Zásady pro vypracování:

Teoretická část práce:

- rešerše a analýza dané problematiky (historie prodeje, způsob prostorového a funkčního uspořádání, reklama, propagace)
- funkční a prostorová analýza vybraného prostoru, na který bude návrh aplikován
- východiska vedoucí k návrhu praktické části práce
- popis koncepce řešení, průvodní zpráva popisující řešení praktické části práce

Praktická část práce:

- vypracování koncepce řešení vycházející z analýz a rešerší teoretické části práce
- vypracování výtvarně prostorového návrhu v návaznosti na funkci, konstrukci a prostor
- technické řešení (konstrukce, materiál, osvětlení)
- koncepce barevného a materiálového řešení

Rozsah práce:

Teoretická část práce: min. 20 normostran + obrazová příloha

Forma odevzdání: formát A4 pevná vazba

Praktická část práce:

- Situace stávajícího stavu, měřítko dle obsahu
- Půdorysy, pohledy, řezy – stávající stav (měřítko dle obsahu)
- Situace navrhovaného stavu (měřítko dle obsahu)
- Půdorysná schémata (včetně materiálové skladby, osvětlení, vybavení/měřítko 1:50,

1:100 dle obsahu)

E. Schématické řezy, měřítko dle půdorysu

F. Pohledová schémata, měřítko dle obsahu

G. Detail /půdorys, řez, pohled, měřítko dle obsahu

H. Prostorové zobrazení (perspektiva, axonometrie)

J. Model, měřítko 1:50, 1:100 dle obsahu

Forma odevzdání: A3 paré – 2x, plakát 700/1000mm (počet dle vlastního uvážení)

Rozsah bakalářské práce:

Rozsah příloh:

Forma zpracování bakalářské práce: tištěná/umělecké dílo

Seznam odborné literatury:

- Ernst Neufert, NEUFERT Navrhování staveb, Nakladatelství Consulinvest, rok vydání 2000, ISBN 80-901486-6-6
- DAAB, Lounge design, RALF DAAB, rok vydání 2004, ISBN 3-937718-01-X
- Susan Abramson, Marcie Stuchin, Shops & boutiques 2000 designer stores and brand imagery, PBC international incorporated, rok vydání 1999, ISBN 0-86636-687-3
- Luboš Bárta, David Tomáš, Průvodce po vinotékách České republiky, Nakladatelství Geronimo Collection, rok vydání 2005, ISBN 80-239-4297-2
- Franz Gosch, Vinařský marketing, Národní salon vín, rok vydání 2005, ISBN Z80-903201-5-5
- Vilém Kraus, Vinitorium historicum, Radix, rok vydání 2009, ISBN 978-80-86031-87-3
- Časopisy: Architekt, Detail

Vedoucí bakalářské práce:

Ing. arch. Hana Maršíková

Ústav prostorového a produktového designu

Datum zadání bakalářské práce:

1. prosince 2010

Termín odevzdání bakalářské práce:

20. května 2011

Ve Zlíně dne 31. ledna 2011


doc. MgA. Jana Janíková, ArtD.
děkanka




MgA. Petr Stanický, MFA
ředitel ústavu

PROHLÁŠENÍ AUTORA BAKALÁŘSKÉ/DIPLOMOVÉ PRÁCE

Beru na vědomí, že

- odevzdáním bakalářské/diplomové práce souhlasím se zveřejněním své práce podle zákona č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, bez ohledu na výsledek obhajoby ¹⁾;
- beru na vědomí, že bakalářská/diplomová práce bude uložena v elektronické podobě v univerzitním informačním systému a bude dostupná k nahlédnutí;
- na moji bakalářskou/diplomovou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, zejm. § 35 odst. 3 ²⁾;
- podle § 60 ³⁾ odst. 1 autorského zákona má UTB ve Zlíně právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- podle § 60 ³⁾ odst. 2 a 3 mohu užít své dílo – bakalářskou/diplomovou práci - nebo poskytnout licenci k jejímu využití jen s předchozím písemným souhlasem Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně, která je oprávněna v takovém případě ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které byly Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše);
- pokud bylo k vypracování bakalářské/diplomové práce využito softwaru poskytnutého Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně nebo jinými subjekty pouze ke studijním a výzkumným účelům (tj. k nekomerčnímu využití), nelze výsledky bakalářské/diplomové práce využít ke komerčním účelům.

Ve Zlíně

.....
Jméno, příjmení, podpis

1) zákon č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, § 47b Zveřejňování závěrečných prací:

(1) Vysoká škola nevydělečně zveřejňuje disertační, diplomové, bakalářské a rigorózní práce, u kterých proběhla obhajoba, včetně posudků oponentů a výsledku obhajoby prostřednictvím databáze kvalifikačních prací, kterou spravuje. Způsob zveřejnění stanoví vnitřní předpis vysoké školy.

(2) Disertační, diplomové, bakalářské a rigorózní práce odevzdané uchazečem k obhajobě musí být též nejméně pět pracovních dnů před konáním obhajoby zveřejněny k nahlížení veřejnosti v místě určeném vnitřním předpisem vysoké školy nebo není-li tak určeno, v místě pracoviště vysoké školy, kde se má konat obhajoba práce. Každý si může ze zveřejněné práce pořizovat na své náklady výpisy, opisy nebo rozmnoženiny.

(3) Platí, že odevzdáním práce autor souhlasí se zveřejněním své práce podle tohoto zákona, bez ohledu na výsledek obhajoby.

2) zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 35 odst. 3:

(3) Do práva autorského také nezasahuje škola nebo školské či vzdělávací zařízení, užije-li nikoli za účelem přímého nebo nepřímého hospodářského nebo obchodního prospěchu k výuce nebo k vlastní potřebě dílo vytvořené žákem nebo studentem ke splnění školních nebo studijních povinností vyplývajících z jeho právního vztahu ke škole nebo školskému či vzdělávacího zařízení (školní dílo).

3) zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 60 Školní dílo:

(1) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení mají za obvyklých podmínek právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla (§ 35 odst. 3). Odpirá-li autor takového díla udělit svolení bez vážného důvodu, mohou se tyto osoby domáhat nahrazení chybějícího projevu jeho vůle u soudu. Ustanovení § 35 odst. 3 zůstává nedotčeno.

(2) Není-li sjednáno jinak, může autor školního díla své dílo užít či poskytnout jinému licenci, není-li to v rozporu s oprávněnými zájmy školy nebo školského či vzdělávacího zařízení.

(3) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení jsou oprávněny požadovat, aby jim autor školního díla z výdělku jím dosaženého v souvislosti s užitím díla či poskytnutím licence podle odstavce 2 přiměřeně přispěl na úhradu nákladů, které na vytvoření díla vynaložily, a to podle okolností až do jejich skutečné výše; přitom se přihlédne k výši výdělku dosaženého školou nebo školským či vzdělávacím zařízením z užití školního díla podle odstavce 1.

ABSTRAKT

V této bakalářské práci se snažím o návrh nového originálního vizuálního stylu vinotéky. Používám netradiční přírodní materiály, ze kterých vytvářím účelný a praktický vzhled navrhovaného interiéru. Snažím se navrhnout optimální řešení dispozičního rozmístění podle platných hygienických norem a technických požadavků.

Klíčová slova: Vinotéka. Interiér. Vizuální styl. Jednoduchost. Přírodnost. Originalita. Netradičnost. Střízlivost.

ABSTRACT

In this thesis I'm trying to propose new and original visual design of wine shop.

I'm using non-traditional natural materials from which I'm creating efficient and functional visage of designed interior. I'm trying to propose optimum layout solution in accordance with actual hygienic regulations and technical specifications.

Keywords: Wine shop. Interior. Visual style. Simplicity. Natureness. Originality. Unconventional. Restraint.

Poděkování:

Ráda bych poděkovala paní Ing. arch. Haně Maršíkové za cenné rady a připomínky, které mě provázely nejen při bakalářské práci, ale i celým studiem. Slova díky bych ráda směřovala také mé rodině, která mi byla a je velkou oporou.

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci zpracovala samostatně a citovala jen z pramenů, které jsou uvedené v seznamu literatury.

Ve Zlíně, 15.5. 2010

Marie Vahalová

OBSAH

ÚVOD	9
I TEORETICKÁ ČÁST	10
1 REŠERŠE A ANALÝZA DANÉ PROBLEMATIKY	11
1.1 HISTORIE PRODEJE.....	11
1.2 ZPŮSOB PROSTOROVÉHO A FUNKČNÍHO USPOŘÁDÁNÍ	12
1.2.1 Hygienické a stavebně - technické požadavky.....	12
1.2.2 Rešerše prodejních míst	14
1.2.3 Dispoziční schémata prodejen a jejich popis	15
1.2.4 Používané materiály	20
1.2.5 Osvětlení vinoték	21
1.3 REKLAMA A PROPAGACE	23
2 FUNKČNÍ A PROSTOROVÁ ANALÝZA VYBRANÉHO PROSTORU	24
2.1 SITUACE UMÍSTĚNÍ A NÁVAZNOSTI	24
2.2 INTERIÉROVÉ DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ	25
3 VÝCHODISKA VEDOUcí K NÁVRHU PRAKTICKÉ ČÁSTI PRÁCE	28
II PRAKTICKÁ ČÁST	29
4 POPIS KONCEPCE ŘEŠENÍ	30
4.1 INSPIRACE	30
4.2 SKICI	31
4.3 PRŮVODNÍ ZPRÁVA.....	32
4.3.1 Dispozice navrženého prostoru	32
4.3.2 Stavební úpravy	33
4.3.3 Materiálové řešení a barevnost.....	34
4.3.4 Mobiliář.....	36
4.3.5 Popis vložených prvků v řešeném prostoru	39
4.3.6 Osvětlení	40
III PROJEKTOVÁ ČÁST	43
5 JEDNOTNÝ VIZUÁLNÍ STYL VINOTÉKY	44
5.1 VÝSLEDNÝ PROJEKT	44
ZÁVĚR	48
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	49
SEZNAM OBRÁZKŮ	51

ÚVOD

V této bakalářské práci se budu zabývat možnostmi interiérového řešení jednotného vizuálního stylu vinoték. Tento určitý vizuální styl bude mít za úkol informovat spotřebitele, třeba jen náhodně jdoucího okolo těchto prostor, o tom, že právě tato vinotéka patří do celé sítě prodejen, kterou již mohl, nebo může navštívit i v jiné lokalitě. Bude se jednat o určitou identitu vinotéky. Budu se snažit vytvořit vinotéku tak, aby na spotřebitele působil prostor příjemným nerušeným dojmem. Zákazník by se měl na první pohled vyznat ve vystavovaném zboží a neměl by mít žádný problém s orientací v prostoru. Při návrhu budu dbát na získané výsledky z provedené analýzy a rešerše. Chtěla bych se vyvarovat negativních poznatků a budu se snažit podporovat a použít hodící se kladné poznatky do mé práce. Při návrhu bych se chtěla držet několika základních principů. Je to zejména funkčnost, jednoduchost, snadná orientace v prostoru a nabízeném zboží.

I. TEORETICKÁ ČÁST

1 REŠERŠE A ANALÝZA DANÉ PROBLEMATIKY

1.1 Historie prodeje

Pěstování vinné révy v dnešní podobě je výsledkem lidského snažení po tisíce let. Nejstarší zmínky a doklady o výrobě vína se datují 10.000 let př. n. l. Víno se v tu dobu vyrábělo např. v Turecku, Sýrii, Libanonu a Jordánsku, dále pak v Arménii a Gruzii. Právě zde víno dostalo i svůj název z gruzinského "gvino". Z tohoto důvodu je Gruzie považována za pravlast vína. Na území dnešního Izraele byl objeven džbán, ve kterém byly prokázány usazeniny vína a pryskyřice, která se používala k jeho konzervaci. Vznik tohoto džbánu byl prokázán mezi roky 5400 a 5000 př.n.l., což Sumery, kteří v tu dobu na území žili, pasuje na nejstarší prokázané vinaře této planety. Velký rozkvět starověkého vinařství byl zaznamenán v Egyptě kolem roku 2700 př.n.l. Technologie zpracování hroznů byla na tehdejší dobu na velmi vysoké úrovni, o čemž svědčí mnohé nálezy psané, obrazové i archeologické. O vyspělosti vinařství a vinohradnictví v Egyptě se zachovalo mnoho dokladů. Našly se amfory - džbány z pálené hlíny, na kterých je uvedený ročník vína, jeho kvalita, původ a dokonce i vedoucí vinice. Římané převzali víno i technologii zpracování spolu s celou kulturou od Řeků. Bylo zvykem pít víno zředěné s vodou, také do něj přidávali koření. Zpočátku bylo vinařství v rukou malých zemědělců a nepřikládalo se mu velký význam. Následně, během rozvoje italského vinohradnictví, se vinařství stalo nejrentabilnějším zemědělským podnikáním. Šlechtily se nové odrůdy vín, vyvíjelo se i ošetřování vinic. V těchto okolnostech se začala produkovat kvalitní jakostní vína. Pro pěstování a ošetřování vinic byla přísná nařízení, která bylo nutno dodržovat, nové vinné keře nebylo možno dále vysazovat. Římané tato vína vyváželi do keltských provincií a do Germánie, kde za víno dostávali největší zisky. Za vlády císaře Probusa, kdy došlo ke zrušení zákazu výsadby vinic, se kvalita vína zhoršila, již nedbali na kvalitu, ale spíše na kvantitu. Tento export méně kvalitních vín přinášel rychleji větší obnos peněz, než mohl přinést prodej vín kvalitních. Během vlády tohoto císaře se rozšířila vinna réva na území Francie, Španělska, Německa a v letech 276 až 282 i na naše území. K většímu rozšíření vinic na našem území došlo v období Velkomoravské říše v 9. a 10. století a je spojováno se jmény knížete Bořivoje, kněžny Ludmily a svatého Václava, velké zásluhy mají i mniši v kláštrech. Rozkvět vinařství nastává za vlády Karla IV., který dal do Čech přivést révu z Burgundska a Porýní. Další zvětšování ploch vinic následovalo jak za Václava IV., tak - po přestávce na husitské války - za Jiřího z Poděbrad a Vladislava Jagellonského. Postupně se vyvíjí i vi-

nařská legislativa - úřad perkmistra, gruntovní knihy, viniční řád. Od 15. století až do Bílé hory se produkce i spotřeba vína rapidně zvedla. V tomto období bylo víno pro občany více atraktivní jak pivo. Existovaly jakési výčepy vína - předchůdce vinoték. Následně produkci vína museli vinohradníci omezit. Důvodem byla vysoká produkce, která omezovala a ničila výrobu piva. Postupně se začalo pivo vyrábět průmyslověji a levněji. V této fázi se opět obrátila strana a bylo více produkováno pivo než víno. V 19. století byly přivezeny z Ameriky různé houby, plísně a nemoci, které napadly vinnou révu. Ve 20. a 30. letech tohoto století se lidé snažili o obnovu vinic různými chemikáliemi a postřiky. Vinaři také zkoušeli šlechtit odolnější odrůdy, což mělo ale za následek pokles výnosu plodin na polovinu. (1)

1.2 Způsob prostorového a funkčního uspořádání

1.2.1 Hygienické a stavebně - technické požadavky

V této kapitole se budu zabývat hlavními hygienickými a technickými požadavky, které by měly být dodrženy ve všech prodejnách s vínem. Prodejní prostory musí být udržovány v čistotě a dobrém stavu. Proto by mělo být uspořádání, povrchová úprava, konstrukce, poloha a velikost prodejny navržena tak, aby bylo vše lehce čistitelné a udržovatelné. Řešení musí být takové, aby se zabránilo hromadění nečistot, vytváření plísní na površích a umožnilo správnou hygienickou údržbu. Prodejna by měla být dostatečně klimatizována a to tak, že u nepotravinářského zboží dojde k výměně vzduchu 2 až 3krát za hodinu, v potravinách 5 až 8krát za hodinu. V prostorách musí být odpovídající počet záchodů a umyvadel na mytí rukou. Umyvadla by měla být vybavena teplou i studenou vodou, prostředky na mytí rukou a hygienickým osušením. Tyto prostory musí být dostatečně větrány přírodním nebo umělým způsobem. Musí se zabránit proudění vzduchu při nuceném větrání ze znečištěného ovzduší do čistého. Větrací systémy by měly být s lehce dostupným přístupem k výměně filtrů a k ostatním čistitelným či vyměňovacím součástem. Sanitární zařízení by mělo mít také vybavení na přirozené, nebo nucené větrání. Prodejní prostory by měly být dostatečně nasvětleny přírodním, nebo umělým osvětlením. Měla by být zajištěna vhodná příslušenství pro převlékání pracovníků. Čistící a desinfekční prostředky nesmí být skladovány v prodejním prostoru. Podlahové povrchy musí být udržovány v bezvadném stavu. To vyžaduje použití odolných, nenasákavých, lehce omývatelných materiálů. Okna by měla být konstruována tak, aby se zabránilo hromadění nečistot. Zároveň by měly být opatřeny ochranou sítí proti hmyzu. Povrchy, které přijdou do styku

s potravinami musí být v bezvadném stavu, snadno čistitelné a dezinfikovatelné. Nejvhodnějším materiálem jsou proto hladké, omyvatelné, korozivzdorné a netoxické materiály. Obsluha by měla mít k dispozici umyvadlo na mytí rukou, hygienické zařízení a vhodné příslušenství na převlékání či odložení věcí. Pro uchování sýrů a potravin vyžadující nízké teploty je třeba chladnička, nebo chladicí vitrína. Vinotéka by měla být vybavena dřezem na drobné nádoby. (2)

„Správně navržené budovy musí splňovat požadavky provozní, zdravotní, bezpečnostní, konstrukční, ekonomické a estetické.“ (3)

Hlavním úkolem těchto požadavků je vytvořit po všech stránkách příjemné prostředí pro člověka jako zákazníka i zaměstnance.

„Stavebně technické požadavky se odvíjejí od šesti základních požadavků na vlastnosti staveb podle Směrnice Rady ES č. 89/106/EHS, a to mechanické odolnosti a stability, požární bezpečnosti, hygieny, ochrany zdraví, zdravých životních podmínek a životního prostředí, bezpečnosti při užívání, úspory energie a tepelné ochrany.“ (4)

Správný chod firmy, plnění požadovaných obchodních a provozních cílů je závislé na správném vytvoření nákupních podmínek. Pro správný návrh a fungování obchodního provozu si musíme uvědomit, že zde dochází k pohybu tří možných subjektů, kterými jsou zákazník, pracovník a zboží. Velikost a organizace prodejní místnosti musí být taková, aby umožňovala dostatečné a přehledné vystavení kompletního nabízeného sortimentu. Dále musí umožňovat plynulost prodeje a doplňování zboží. Dále by měl být tento prostor přehledný bez výklenků a zákoutí, což usnadňuje zákazníkům orientaci a zaměstnancům přehled o zboží a dění v celém prostoru. Návrh uspořádání prodejny by měl být takový, že vede zákazníka levotočivým směrem. Vstupní a únikové trasy musí být jasné a přehledné, aby umožňovaly snadnou orientaci a aby každý zákazník i pracovník byl schopen opustit provozovnu v případě nebezpečí do deseti minut. Chodby a únikové cesty mají být, při ploše zařízení do 100 m², široké 1,1 m a dveře 0,9 m. Schodiště k WC, umyvárnám, místnostem pro personál a skladům mají mít šířku 1,1 m a světlou výšku alespoň 2,1 m. Počet záchodů a další související požadavky upravuje vyhláška č. 137/1998 Sb., o obecných technických požadavcích na výstavbu.

„Počet záchodů je stanoven takto:

- a) pro ženy 1 sedadlo na 10 žen, pro každých 20 žen jedno další sedadlo,*
- b) pro muže 1 sedadlo a 1 pisoárové stání nebo mušle na 10 mužů, pro každých dalších 40*

mužů jedno další sedadlo a jedno pisoárové stání nebo mušle. Pokud v provozovně kapacita míst k sezení nepřesahuje 10 sedadel, může být 1 záchod pro muže i ženy společný.“

Výtvarný a estetický návrh prostoru by měl odpovídat konkrétnímu druhu prodeje a nabízeného zboží. Správně navržený interiér, osvětlení, barevné zpracování, použití vhodných povrchových materiálů, vytváří příznivou kupní atmosféru. Celé interiérové zařízení prodejní místnosti musí být vzájemně sladěno tak, aby působilo jednotným dojmem a vytvořilo se pro zákazníka působivé prostředí. Ústředním motivem a prvkem v prodejně má být nabízené zboží. Prodejna působící na zákazníka příjemně je pro něj lákavější a atraktivnější. Zákazník se rád vrací a tím zvyšuje návštěvnost a prodej nabízeného sortimentu. Naproti tomu si nepřeje nakupovat v malých nepřehledných a tmavých prostorách a čekat ve frontě. Spotřebitel si přeje rychle se zorientovat, moci si řádně prohlédnout nabízené zboží. Také předpokládá vysokou informovanost personálu o nabídce a čisté, hygienické prostředí. (5) (2)

1.2.2 Rešerše prodejních míst

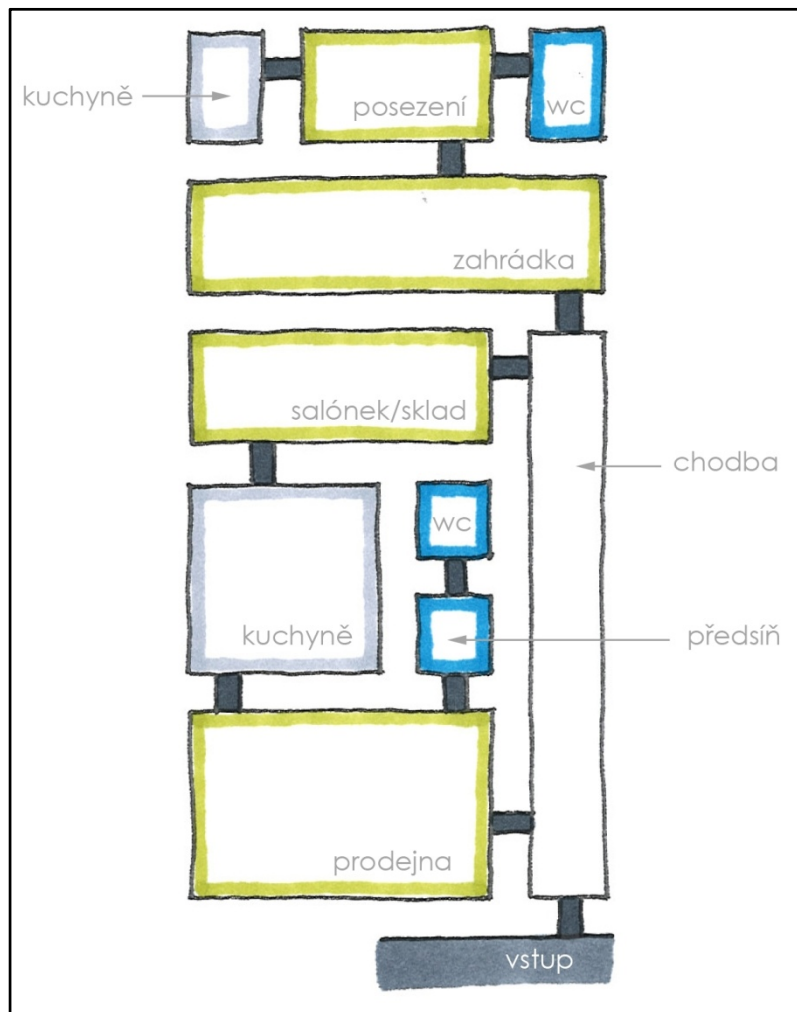
Při obcházení a mapování stávajících vinoték jsem se často setkávala s až moc přeplněnými a chaotickými vinotékami. Působily nepřehledně a tmavě. Většina vinoték je tvořena v rustikálním stylu, buď s dřevěnými masivními prvky, nebo s prvky tvořenými z velkoplošných materiálů. Proto bych tento tmavý dřevěný rustikální styl chtěla jistě pozměnit na modernější, prosvětlenější a volnější prostor. Také u většiny vinoték se nachází stejný styl čepování (rozlévání) vín. Jedná se o imitaci vinného sudu vestavěného do stěny, ze kterého vede různý počet kohoutků na sudová vína. Toto začlenění bych chtěla navrhnout s novým designem a neobvyklým zasazením do prostoru navrhované vinotéky. Stojačky na lahvové víno, v prozkoumaných vinotékách, byly tvořeny stylem polic, nakloněných polic a dřevěných boxů připevněných ke stěnám. U prodejních pultů je problém nedostatečného prostoru, obvykle zaplněného buď kegy s vínem, krabicemi, nebo plastovými lahvami na víno. V některých vinotékách měli tento problém řešený skladovacím prostorem, který byl také chaotický, jelikož jsou tyto věci prostorově – rozměrově náročné. Také se u prodejních pultů často objevoval dřez na mytí skleniček a drobného nádobí, kasa, varná konvice na čaj, případně stroj na výrobu kávy. V blízkosti prodejního pultu býval umístěný i prosklený chladič box, který působil často jako pěst na oko v těchto prostorách. Osvětlení vinoték bylo ve velkém množství centrální shora. V lepších případech byly tyto zářivky

překryté dřevěnou mříží, která tvořila pocit pergoly. Další typ osvětlení, co mě zaujal a tvořil originální osvětlení, bylo centrální osvětlení shora tvořené bodovými světly. Tato světla byla doplněna dřevěnými kmínky z vinných keřů a působily dekorativně a zajímavě. V mém návrhu bych chtěla vytvořit více prosvětlený vzhled než u stávajících vinoték, aby prostor působil více pozitivně a energeticky, byl více přehledný a nestával se „ospalým“ prostorem.

Ve vinotékách bylo místo na sezení běžně do 10 míst. Tento počet bych také chtěla zachovat. Je to jednak kvůli ne tolik přísným hygienickým normám, ale také kvůli klidu a pohodě, která by měla být v každé vinotéce.

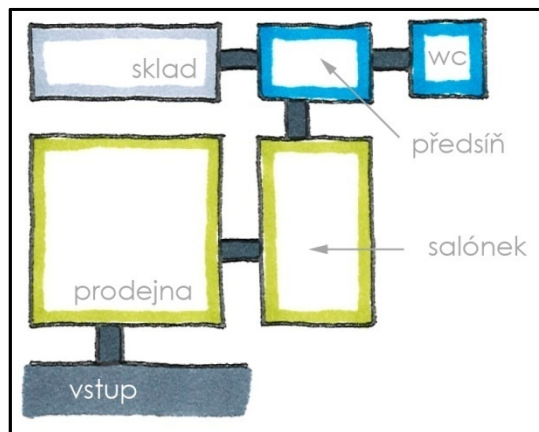
1.2.3 Dispoziční schémata prodejen a jejich popis

Moravská vinotéka, Brno – Královo Pole - Jedná se o vinotéku velmi rozsáhlou, kde najdeme velký sortiment vín, jak českých, tak zahraničních a exotických. Tato vinotéka má k dispozici velké prostory, které využívají v největší míře. Slouží jí nejen celé přízemí, které je velice rozsáhlé, ale disponuje také suterénem, který vinotéka používá jako skladovací prostory pro víno. Také zde najdeme archiv či místo na chladicí přístroje pro sudová vína v nerezových nádržích. Návštěvník má k dispozici hlavní místnost - prodejnu, kde se nachází 3 stoly k posezení a vstup na sociální zařízení. Personál má k dispozici kromě baru v hlavní prodejně ještě kuchyni. Za kuchyní se nachází momentálně sklad pet lahví. Tento sklad může sloužit, zároveň v době nějaké akce, jako salónek. Dále při akcích je možno využít zahrádky ve dvoře a posezení v místnosti za dvorem, kde se nachází další kuchyně a sociální zařízení. V hlavní místnosti, prodejně, o kterou se mi jedná nejvíce, jsou police pro vystavená vína tvořeny z velkoplošného materiálu lamina. Jedná se o pravoúhlá čtvercová okénka, ve kterých jsou láhve umístěné nastojato. V horních řadách jsou dřevěné či papírové dárkové obaly na vína. Bar je tvořený ze stejného materiálu, jako jsou vytvořené police. Podlaha je z linolea a má světlý odstín. Prostor na mě působil tmavým, neenergetickým dojmem.



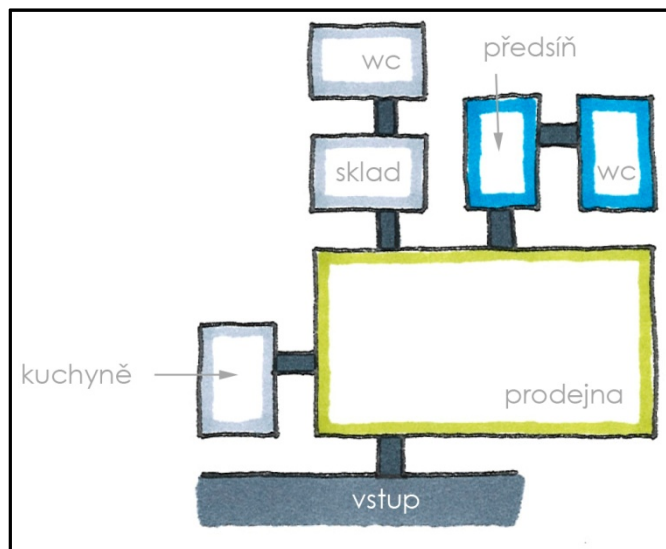
Obr. 1 Dispoziční schéma Moravská vinotéka

Další menší vinotéka nacházející se na Moravském náměstí v Brně působí neklidně a chaoticky. Při vstupu se na levé straně nachází několik prosklených chladicích boxů, které působí velice rušivě. Vína jsou vystavená na protější stěně od vstupu. Policový systém je vytvořený z laminované dřevotřísky, zdobené v horní části kvelbovými tvary. Na stěně kolem dveří do další místnosti se objevuje malovaný motiv lidovou formou tvarů, které jsou rozmístěny neosově a působí jako pěst na oko. Nachází se zde také stůl s několika různými typy židlí. Vedlejší místnost je salónek pro cca 15-20 osob. Za salónekem se vchází do chodby, z které je možno jít na WC a personál tudy prochází do skladu. Podlaha je zde z tmavého linolea. Celý prostor je dekorován umělými rostlinami.



Obr. 2 Dispoziční schéma vinotéka Moravské náměstí

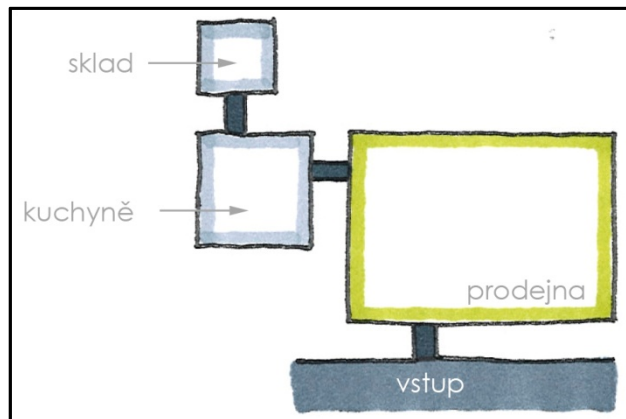
Vinotéka U žízivého papouška je zaměřená více jako restaurační zařízení. Je tu mnoho míst na sezení pro návštěvníky. Hlavní místnost má bar, na který navazuje kuchyně, sklad a sociální zařízení pro personál. V prostoru je policová stěna, která se věnuje výstavě vín. Vinotéka se nachází ve sklepních klenutých prostorech. Tento prostor je záměrně velmi tmavý pro intimní pocity. Vinotéka je rustikálně pojatá, všechno je zde tvořeno z masivního dřeva. Podlaha je také dřevěná a nachází se zde i perský koberec. Na stěnách se objevuje rostlinný motiv.



Obr. 3 Dispoziční schéma vinotéka U žízivého papouška

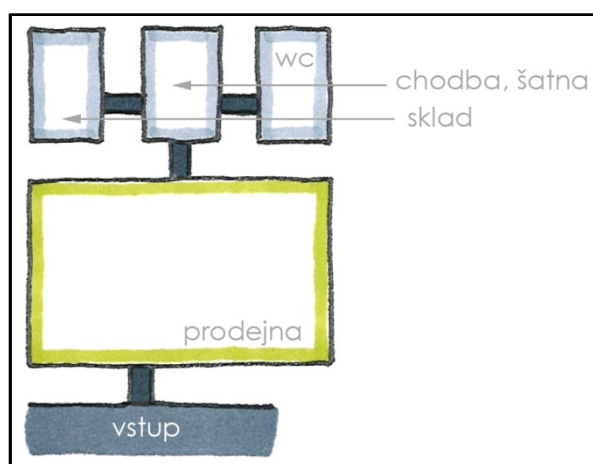
Stejně tak vinotéka U Andersena je spíše zaměřená na občerstvení. Jsou zde použity dřevěné policové systémy s vestavěným chladicím boxem. Police vypadají nepřehledně.

Celý prostor je tvořen v kombinaci tmavé dřeva a cihlový obklad. Podlaha je z tmavého dřeva. Nachází se zde cca 20 míst k sezení. Personál má k dispozici kuchyni a sklad. K tomuto objektu patří navíc i suterén, kde je prostor pro uzavřenou společnost. Vstup na sociální zařízení se nachází ve venkovním průchodu.



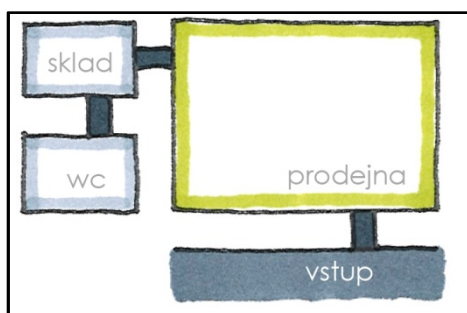
Obr. 4 Dispoziční schéma vinotéka U Andersena

Vinotéka Kamenný džbán je podle mého názoru útulná. Jedná se o malý prostor vinotéky, kde celá levá i pravá stěna je pokryta policemi s vínem. Mají zde neobvykle velký výběr i sudových vín. Prostor má cca 20 m². Police jsou z masivního tmavého dřeva. Osvětlení je řešeno centrálně, těsně pod stropem je umístěná dřevěná mříž, která dojemně působí jako pergolové zastřešení. Je tu kolem 6 míst k sezení. Podlaha je tvořena z dlažby, která má vzhled světlého mramoru. Pro personál jsou zde, kromě baru v hlavní místnosti, prostory jako sklad, chodba, šatna a sociální zařízení.



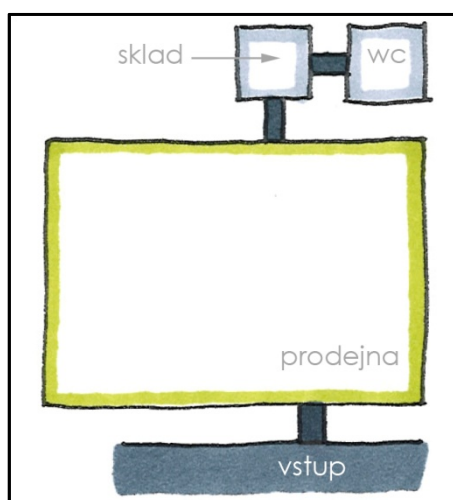
Obr. 5 Dispoziční schéma vinotéka Kamenný džbán

Vinotéka v Hustopečích s názvem Vinotéka 2006 působí klidně a mile. Celá prodejna je vymalovaná sytou cihlovou červenou, která nepůsobí agresivně jak je u červených barev známo. Pravděpodobně je to kontrastem světlého masivního dřeva, ze kterého jsou tvořeny police. Tyto police červenou barvu zmírňují a odlehčují. Vinotéka je odlišná od ostatních prostorovým řešením, objevuje se tu výstavní prvek z masivu, na kterém jsou rozmístěné nabízené produkty ke koupi. Dřevěné police na stěnách jsou tvořeny jednoduchými liniemi tvořící pravidelná okýnka. Až na výjimku zadní části místnosti, kde se nachází bar, jsou police za barem řešeny nepravidelnými výškami jednotlivých polic. Podlaha je tvořena z dlaždic v hnědém odstínu. Součástí prodejny je stoleček s dvěma místy k sezení. Přes letní období je k dispozici zahrádka. Sociální zařízení a sklad je k dispozici personálu.



Obr. 6 Dispoziční schéma Vinotéka 2006

Vinotéka v Brně na ulici Gorkého působila sympaticky a světle. V hlavní prodejní místnosti je bar, policové systémy ze světlého lamina, stoly ze světlého masivu a 8 míst k sezení. Regály byly nepřeplněné, jednoduše uspořádané. Osvětlení bylo tvořeno z bodových světel, které rozptylovaly kmínky z vinného keře. Osvětlení působilo originálně. Podlaha je ze světlých dlaždic. Z hlavní prodejny má personál k dispozici malý sklad a sociální zařízení.



Obr. 7 Dispoziční schéma vinotéka Gorkého

1.2.4 Používané materiály

K nejpoužívanějším materiálům, které tvoří police, policové sestavy či podpěry na láhve s vínem, které jsem mohla spatřit v několika vinotékách je především polaminovaná dřevotříska. Tento materiál můžeme sehnat za velice příznivou cenu a navíc si můžeme vybrat z mnoha variant dekoru. Často používaný dekor ve vinotékách je s dřevěným vzhledem. Tyto dřevěné laminové sestavy často působí v navštívených prodejnách obyčejně, levně a také trochu zastarale. Mimo tyto dřevěné motivy na deskách, můžeme sehnat v prodejním sortimentu i desky jednobarevné, v nejrůznějších barevných provedeních. Laminátové desky se skládají z vícevrstvé dřevotřískové desky a dekorativních krycích papírů. Často jsou používány na výrobu nábytku do kuchyní či prodejen. Mezi další aglomerované materiály, které je možno použít do interiéru vinotéky patří překližky, které jsou zajímavé zejména svou čelní strukturou. Jsou to velkoplošné materiály vrstvené ze stejných materiálů. Jedná se o loupané dýhy následně na sebe lepené vždy v kolmém směru vláken na vlákna dýhy předcházející. Tloušťka desky závisí na počtu vrstev překližky a také na tloušťce použitých dýh. Třívrstvé překližky mají sílu 3, 4, 5 mm, pětivrstvé 6 nebo 8 mm a sedmivrstvé 9, 10 nebo 12 mm. Dřevoštěpkové desky s označením OSB, jsou dalším typem materiálu na bázi dřeva. Jedná se o lisované dřevěné štěrky do velkých ploch. Tyto desky jsou čím dál více používané jako vzhledové desky v interiéru i exteriéru. OSB desky se standardně vyrábí v tloušťkách 12, 15, 18, 22, 25 mm. Masivní dřevo, ze kterého byly tvořeny některé vinotéky, na mě působilo mnohem lépe než lamino. Přírodní dřevo bylo vybíráno ve světlejším odstínu, vinotéky byly více prosvětlené a nepůsobily tmavým

dojemem. Dřev z masivu je mnoho druhů v různém cenovém rozmezí. Na výběr jsou dřeviny z jehličnatých či listnatých stromů. Každý druh dřeva má svou specifickou kresbu, barvu a strukturu. Při výrobě policových úložných prostor nejsme tolik omezováni, jak u velkoplošných materiálů, silou desky. Při použití přírodního dřeva musíme více počítat s případným stálým vysycháním dřeva, jeho možnosti kroucení a deformace. Také nedocílíme pravidelného vzorku, který je vždy jiný u běžně rostlého dřeva. Povrchovou úpravu podlah ve vinotékách často tvoří keramická dlažba. Tento typ podlahy má také nepřeberné množství tvarů, dekorů a barevností. Keramická dlažba se snadno udržuje a umožňuje splnit přísné hygienické požadavky v potravinářských i zdravotnických zařízeních. Při výběru tohoto materiálu musíme dbát na parametry ohledně otěruvzdornosti, pevnosti a protiskluznosti.

„Při výběru keramických materiálů je třeba důkladně promyslet, v jakých místnostech a jakému účelu bude keramika sloužit.“ (6)

Dalším materiálem používaným jako podlahová krytina v prodejnách je linoleum. Je významné zejména lehkým udržováním materiálu v čistotě. Materiál má antistatické vlastnosti a lze jej udržovat jen nasucho. Mezi lehce udržovatelné plochy můžeme počítat také cementové a epoxidové stěrky, které se nanáší na rovný betonový podklad v síle 5 mm. Vynikají pevnostním charakterem a stálobarevností. Tvořený povrch je bezespárový. Tyto stěrky lze použít i na povrchovou úpravu stěn. Stěny v prodejnách byly často omítkové s různým barevným dokončením.

1.2.5 Osvětlení vinoték

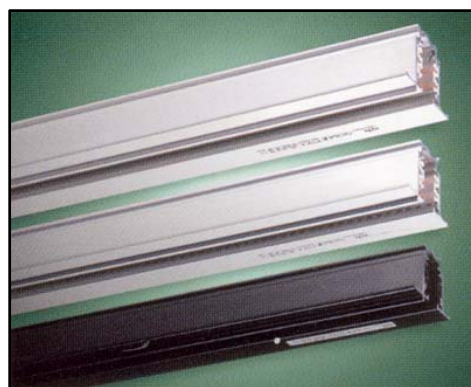
Osvětlení prodejních prostor zahrnuje několik potřebných nastavení světel. Jedná se o celkové nasvícení prodejního prostoru, o nasvětlení jednotlivých regálů a pultů, osvětlení speciálních vybraných produktů a případně nápisů. Při užití osvětlovací techniky je nutné brát ohled na velikost prodejní místnosti, na celkový styl řešení prodejny, na případné dekorace a obchodní zařízení. Barva osvětlení souvisí s celkovým barevným řešením prodejny a také se sortimentem zboží. Barva osvětlení ovlivňuje vzhled zboží i barvu použitých materiálů na zboží.

Hlavními typy osvětlení, které můžeme pozorovat v prodejnách, je osvětlení denní, umělé a osvětlení sdružené. Do denního osvětlení řadíme přírodní světlo, které vniká do interiéru okny, prosklenými dveřmi či světlíky. Jedná se o přirozené světlo, které je svou intenzitou nestálé a mění se v závislosti na denním čase, ročním období, nebo počasí. Toto

osvětlení je také dokonalým tvořitelem prostorové hloubky. Při denním osvětlení vidíme odstíny barev tak, jak jsou ve skutečnosti. Denní přirozené osvětlení působí na jedince pozitivně a stává se příjemným prvkem. Pro jedince je důležité být stále ve vizuálním kontaktu s okolním venkovním prostředím. Proto je dobré mít plochy, které umí propouštět denní světlo do objektu prodejen. Dále se dostáváme ke světlu umělému. Existuje nespočet druhů umělého osvětlení. Do prodejních prostor se používají zejména svítidla výbojková, lištové systémy a reflektory, pomocí kterých dosáhneme kvalitního osvětlení sortimentu. Výbojková svítidla jsou charakteristická zejména svou bílou barvou osvětlení. Používají se do větších prostor k celkovému nasvícení místnosti. Svítidla jsou prachotěsná, vodotěsná a narázuvzdorná. Výbojková svítidla se umísťují buď pevně k stropnímu podkladu či na stěnu. Tento druh lze také použít na lištové systémy, na kterých je možné s těmito svítidly manipulovat. Lištové systémy jsou výhodné díky nastavitelnosti směru svícení. Je možné si prostor nasvítit podle potřeb a podle aktuální nabídky sortimentu. Hlavní výhody lištového systému jsou snadné doplnění nových svítidel, rychlá montáž systému, nízké pořizovací náklady a dlouhá životnost. Systém nabízí velkou variabilitu nasvětlení prostoru. Dalším typem osvětlení je osvětlení sdružené. Jedná se o kombinaci denního a umělého osvětlení. Toto osvětlení se používá v místech, kde je denní osvětlení nedostatečné a je nutné ho doplnit osvětlením umělým. Toto osvětlení je příznivější než jen s použitím umělého osvětlení. Dělí se podle doby používání na trvalé, při svícení umělým světlem neustále a na přechodné, při svícení umělým světlem po určitou dobu. Dále se sdružené osvětlení dělí podle rozsahu na celkové a místní. Celkové sdružené osvětlení je takové, kde je celá, nebo podstatná část prostoru přisvětlována umělým světlem. Za místní se považuje osvětlení prostoru umělým světlem jen místně v zastíněných koutech či při potřebě vyšší intenzity světla na určitou činnost. (7) (8) (9)



Obr. 8 Lištový systém



Obr. 9 Lištový systém

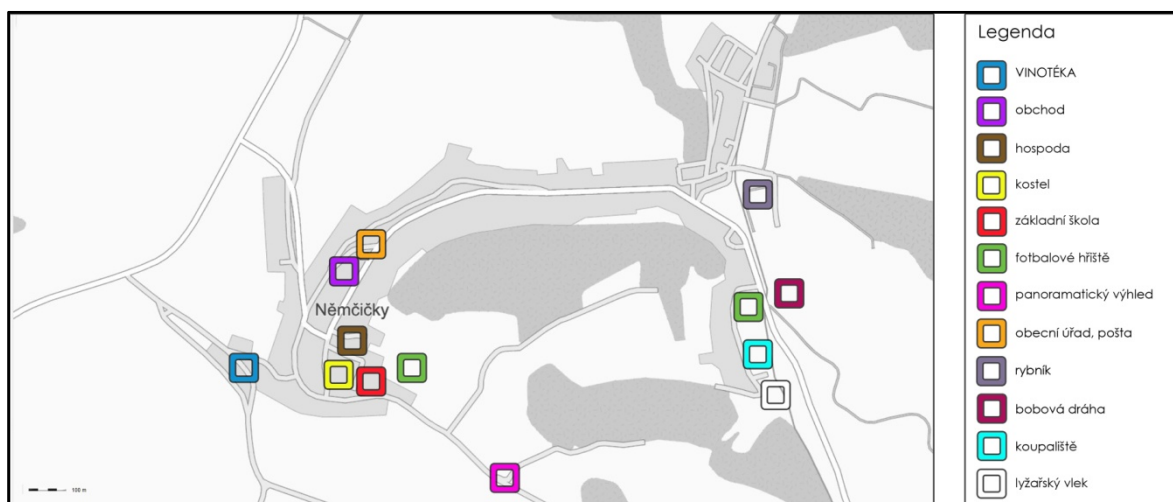
1.3 Reklama a propagace

Víno jako produkt je velmi lákavé již proto, že umí uspokojit všechny smyslové orgány, když se vytvoří všechno dokonalou formou. Jedná se o zrak, láhev vína musí vypadat lákavě, vzhled etiket by měl být určujícím prvkem, podle kterého můžeme zjistit informace o původu, druhu, jakosti i stáří vína. Dále slouží k identifikaci produktu, kam jej můžeme zařadit. A k rozlišení produktu od konkurence. Hmatovým smyslem se lze přímo či nepřímo dotknout. Zákazník zjišťuje teplotu vína. Čichem lze zjistit vůně vína. Tento smysl můžeme využít až při degustaci vína, stejně jako chuť. Sluch zákazník využívá zejména při odborném výkladu o víně či při cinkání skleničkami. Hlavním cílem je dosáhnout aktivace všech smyslových orgánů a tak vytvořit trvalý dojem. Při nabídce nového zboží, nových prodejních prostor a jakýchkoliv nových změn v prodeji je nutné co nejrychleji dát tyto věci vědět případným zákazníkům, kteří by o tyto produkty a služby měli zájem. Důležitým aspektem reklamy je logo, které symbolizuje sílu firmy. Mělo by být nezaměnitelné, lehce zapamatovatelné, sympatické, věrohodné, jednoduché, snadno čitelné. Logo tvoří identitu produktů. Důležitou složkou v reklamě a propagaci je správná komunikace, účast na výstavách a veletrzích, kde můžeme představit firmu i jednotlivý produkt širšímu publiku. Neměli bychom zapomenout na firemní prospekt vinotéky. Prospekt je nejdůležitějším reklamním zbožím, měl by být připravován s potřebnou pečlivostí. Doporučuje se v obsahu 4 nebo 6 –ti stran pro možnost jednoduchého transportu poštou. Tyto prospekty lze využít jako podporu při obchodních jednáních, jako poštovní zásilky pro zákazníky, mohou se přidat do prodejního balení, slouží k prezentaci v obchodech. Titulní strana by měla mít dojem výrazný a zapamatovatelný, měla by obsahovat logo, které tvoří nezaměnitelnou identitu. Neměl by chybět kontakt - emailová adresa, webové stránky a případně kontakt na online-shop. Další strana by se měla věnovat firmě. Tady bychom se měli dozvědět o rodinné historii, o tradicích, o pracích na vinici, o vinařské oblasti apod. v jednoduchých větách a stručným obsahem. Celý text můžeme odlehčit tematickými fotografiemi. U firemního prospektu bychom se měli zaměřit také na popis nabízeného produktu a jeho možné použití, opět formou jednoduchou a lehce srozumitelnou. Grafický dopravní plánec a prodejní a dodací podmínky by neměly chybět v tomto firemním prospektu. Při tvorbě dopisních papírů, obálek, vizitek, obalů na vína, tašek a všeho podobného je důležité dbát a podporovat jednotnou firemní image. Plakáty, značky upozorňující na vinotéku by měly být ztvárněné profesionálně. Do důležité složky reklamy patří nepochybně i vstupní průčelí prodejny, které by také mělo korespondovat s celkovou ideou vinařské firmy. (10)

2 FUNKČNÍ A PROSTOROVÁ ANALÝZA VYBRANÉHO PROSTORU

2.1 Situace umístění a návaznosti

Obec Němčičky se nachází v okrese Břeclav, 10 km od nájezdu na dálnici D2 v Hustopečích. Leží v členitém terénu jihovýchodního výběžku Ždánického lesa. Etnograficky leží Němčičky na pomezí mezi Hanou a Slovákem. Nejnižší místo obce je ve výšce 177 m. n.m., nejvyšší je ve výšce 316 m. n. m. Místní silnice spojují Němčičky se sousedními Velkými Pavlovicemi, Horními Bojanovicemi, Boleradicemi a Bořeticemi. Obec je členem Mikroregionu Hustopečsko, svazku obcí Modré hory a dobrovolného svazku obcí Dobrá voda. Doprava je zde autobusová. Nejbližší vlaková zastávka je v Bořeticích. Nejstarší záznam o obci pochází z roku 1349. Němčičky jsou vinařskou obcí s dlouholetou tradicí výroby vína. Nachází se zde četné strmé jižní svahy devíti údolí, poskytující výborné podmínky pro pěstování vinné révy. Na zdejších kopcích se rozprostírá téměř 200 hektarů vinic. Dříve se obyvatelé v Němčičkách živili výhradně vinohradnictvím. Důležitost tohoto oboru zůstala zachována dodnes. Místní vinaři vybudovali pro návštěvníky Obecní vinařskou stezku, která turisty a cykloturisty zavádí do míst ve vinicích s jedinečným výhledem. K přírodním zajímavostem obce patří chráněná území Nosperk a Růžený, ve kterých se nalézají mnoho ohrožených druhů rostlin, dále se zde nacházejí chráněné stromy jeřábu oskeruše. Dále katastrům obce procházejí dvě cyklotrasy - Krajem André a Moravská vinná stezka. Obě tyto trasy spojuje zmíněná Obecní vinařská stezka, zaměřená na poznávání místních pamětihodností z historie obce až po současnost. Vede zde také regionální trasa Modrohorské cyklostezky, cyklostezka Větrák a Vycházkový chodník obcí Němčičky. Další sportovní vyžití nabízí Němčičky v létě na koupališti či hřištích, zcela nové bobové dráze a v zimě na nejnižší položené lyžařské sjezdovce se zasněžováním. Odpočinek po pěších nebo cyklo-turách mohou návštěvníci obce najít večer při posezení v místních sklípcech při ochutnávkách zdejších jihomoravských vín. (11)



Obr. 10 Situace umístění

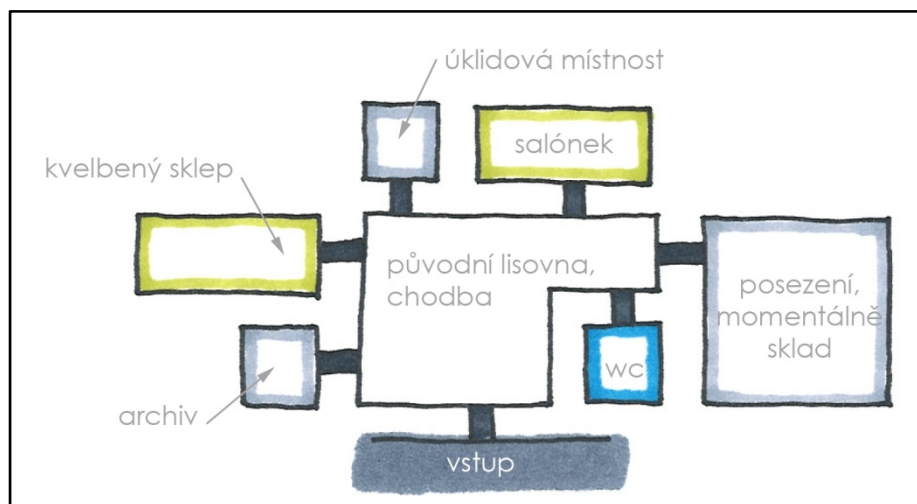


Obr. 11 Němčičky

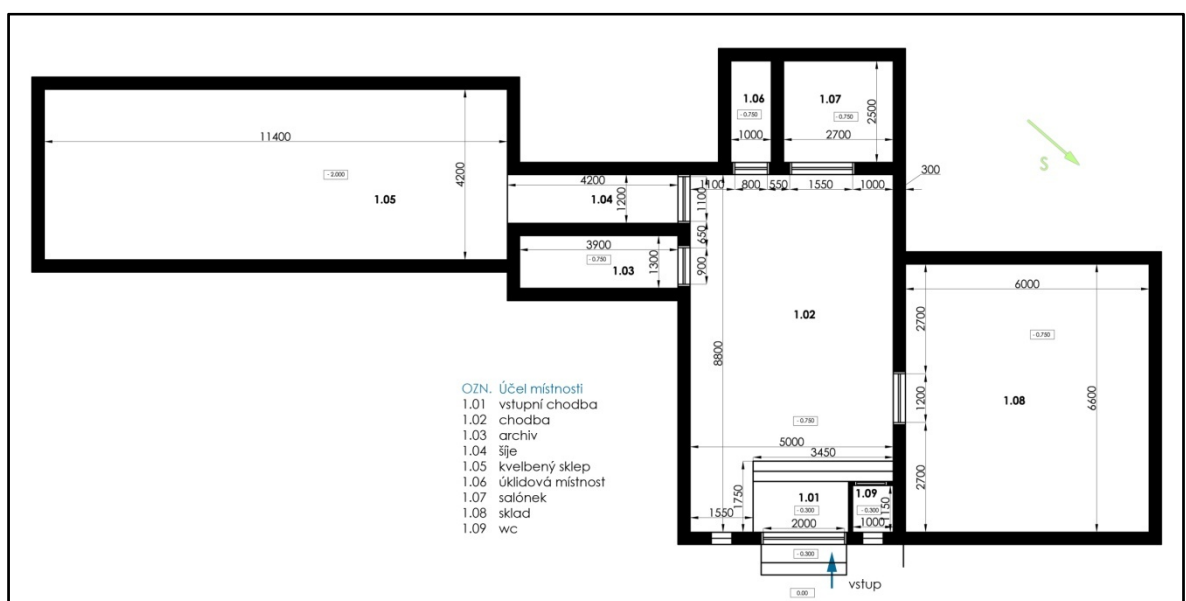
2.2 Interiérové dispoziční řešení

Prostor, který jsem si vybrala na návrh vinotéky, se nachází v horní části obce. Jedná se o vinný kvelbený sklep se zázemím, které je nutné předělat kvůli nevyhovujícím podmínkám. Do prostoru se vchází po několika schodech. Nachází se zde při vstupu velká místnost, původní lisovna na víno, která není momentálně využívána. Z této místnosti můžeme dále vstoupit do prostoru vinného kvelbeného sklepa, archivu, úklidové místnosti, salónku, wc a do místnosti, která měla sloužit jako místnost k posezení. Celý prostor bude potřeba navrhnout s dokonalejším dispozičním řešením pro nevyhovující použitelnost objektu. Nachází se zde jeden záchod, do kterého se vstupuje po schodech. Tento záchod neodděluje od užívaného prostoru dvojí dveře. Celkový vstup je řešený neutěšeně a působí zvláštním dojmem. Materiálové řešení podlahy ve stávajícím prostoru je z dlaždic tmavé hnědé barvy čtvercového tvaru. Z důvodu již dezolátního stavu je podlahu také nutné pře-

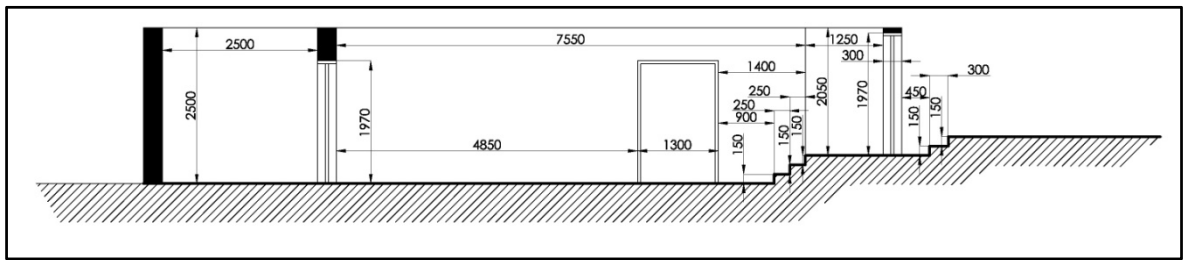
dělat. Materiálové řešení stěn se v jednotlivých místnostech různí. V chodbě jsou na levé stěně hnědé podélné keramické obklady, ostatní stěny v této místnosti mají omítky. V místnosti, která bude navrhovaná jako prodejna, je na stěnách dřevěné obložení do výšky 120 cm. Zbytek stěny je tvořen omítkou. Stropy jsou tvořeny z tvrdého dřevovláknitého materiálu s kulatými otvory zvaného akulit. Osvětlení je tvořeno vždy centrálně v každé místnosti jednou nebo dvěma žárovkami. Větrání prostoru je tvořeno malými okýnky v čelní stěně otočené ke komunikaci. V kvelbeném sklepe jsou navíc větrací průduchy vertikálně směřující nad terén. Vinotéku bych chtěla začlenit do prostoru, kde se mělo nacházet posezení. Rozloha této místnosti je 39,6 m². Návrh bych chtěla vytvořit tak, aby bylo možné zvlášť používat sklepních kvelbených prostor a zvlášť vinotéky.



Obr. 12 Původní dispoziční interiérové řešení



Obr. 13 Půdorysné schéma stávajícího stavu



Obr. 14 Řez prostorem objektu

3 VÝCHODISKA VEDOUCÍ K NÁVRHU PRAKTICKÉ ČÁSTI PRÁCE

Mezi hlavní východiska k praktické části by měly patřit hygienické a technické požadavky. Mezi hygienické požadavky, kterých bych se měla držet, patří zejména lehce udržovatelné, dezinfikovatelné materiály. Příslušný počet záchodů, které je potřeba v navrhovaném prostoru umístit. V návrhu bych se chtěla držet přírodních materiálů, které podtrhují prodej přírodních vín. Důležitým aspektem pro návrh je jednoduchá dispozice a snadná orientace v prostoru a vystavovaném zboží. Jednotný styl vystavovacích objektů a celého navrhovaného interiéru. Také světle laděný interiér pozitivně naladí návštěvníky. Při osvětlení prostoru bych chtěla dbát na použití denního přírodního světla, které působí optimisticky. Mezi další východiska k návrhu patří větratelnost objektu a případná klimatizace. V objektu bych chtěla umístit větší počet vývodů na čepovaná vína. Chladnička na víno a myčka na nádobí a skleničky budou také nutností.

II. PRAKTICKÁ ČÁST

4 POPIS KONCEPCE ŘEŠENÍ

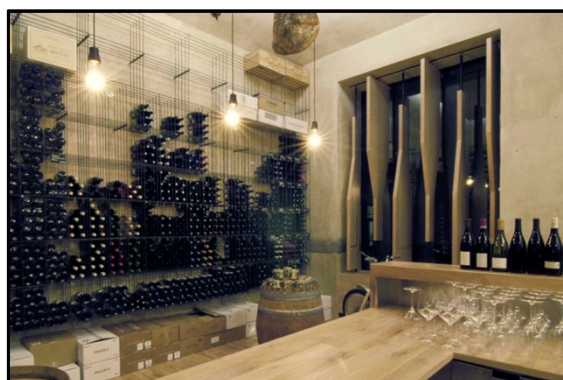
4.1 Inspirace

Před začátkem navrhování jsem si udělala rešerši, která mi byla velkou oporou a inspirací. Vyhledávala jsem moderní vinotéky, neobvyklé stojany na lahve, řešení dispozic prodejen, speciální osvětlení a osvětlovací systémy na internetu, zajímavé obrázky, které mě zaujaly, jsem ukládala a následně dále prohlížela.

Hlavní inspirací mi byla Restaurace a vinotéka Red pif, Staré Město, Praha, kde je použito přírodní surové železo – betonářské výztuže roxory. Ty jsou pospojovány a tvoří systém polic, které vypadají velice zajímavě, vzdušně a moderně. Hlavní myšlenkou architektonického studia Aulík Fišer Architekti bylo propojit prostor s materiály, které se užívají ve vinohradnictví. Prostor budovat tak, aby podporoval víno jako čistě přírodní produkt. Nápad použít betonářské výztuže je odrazem z užívání tohoto materiálu přímo ve vinicích jako pevnostní prvek podpírající vinný keř při růstu. Při rozvíjení mého návrhu, překreslování a skicování prostoru jsem si vybrala pro navrhovaný interiér také surové železo. Mým nápadem bylo použít kari síť jako ústřední prvek. Jsou to železné betonářské výztuže, které tvoří mříž s oky o různých roztečích, z kterých jsem si vybrala ty s velikostí oka 10x10 cm a o tloušťce železa 5 mm, do kterých se vejdu lahve vína. Tyto kari sítě jsou v celkových rozměrech 3 x 2 metry. V interiéru vinotéky by na sebe byly navařeny tak, aby tvořily celou plochu stěny. Síť by byly naskládané za sebou ve 4 řadách s roztečí 10 cm pro získání prostoru na vsunutí vinné lahve v horizontální poloze.



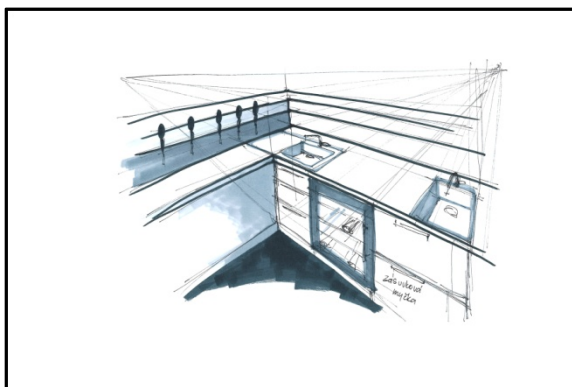
Obr. 15 Interiér vinotéky Red pif



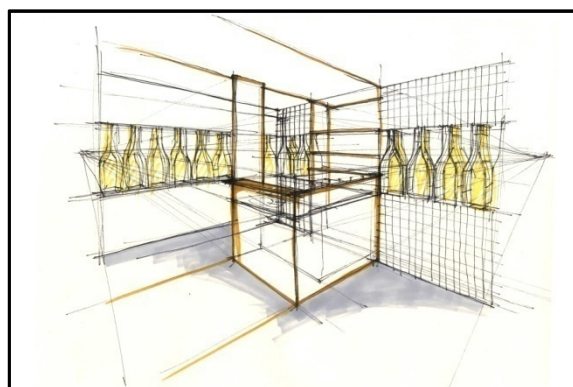
Obr. 16 Interiér vinotéky Red pif

4.2 Skici

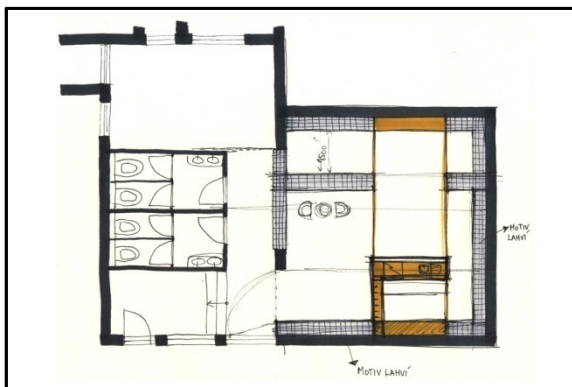
Při prvotních návrzích jsem použila skici jako rychlé zachycení myšlenky ať jsem byla kdekoliv. Tyto skici jsem dále vyvíjela, konzultovala, předělávala a upravovala, až do detailního dořešení všech prvků v navrhované prodejně vín. Tyto skici také tvoří rychlou představu o prostoru, uspořádání věcí a návaznosti prvků. Skicováním jsem dosáhla rychlého posunu vpřed v navrhování prostoru vinotéky. Skici mi tvořily představu zásadních idejí, které mě vedly ke konečnému výsledku zpracovávaného ve 3D programu.



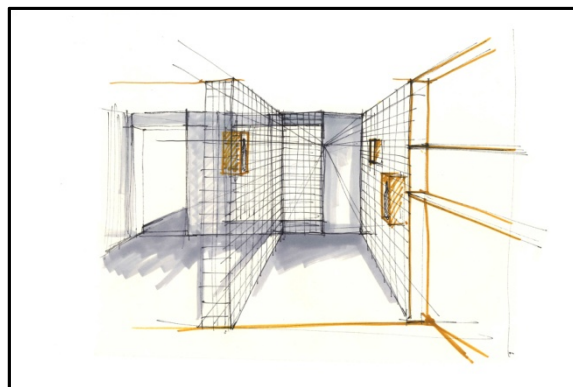
Obr. 17 Náčrt baru



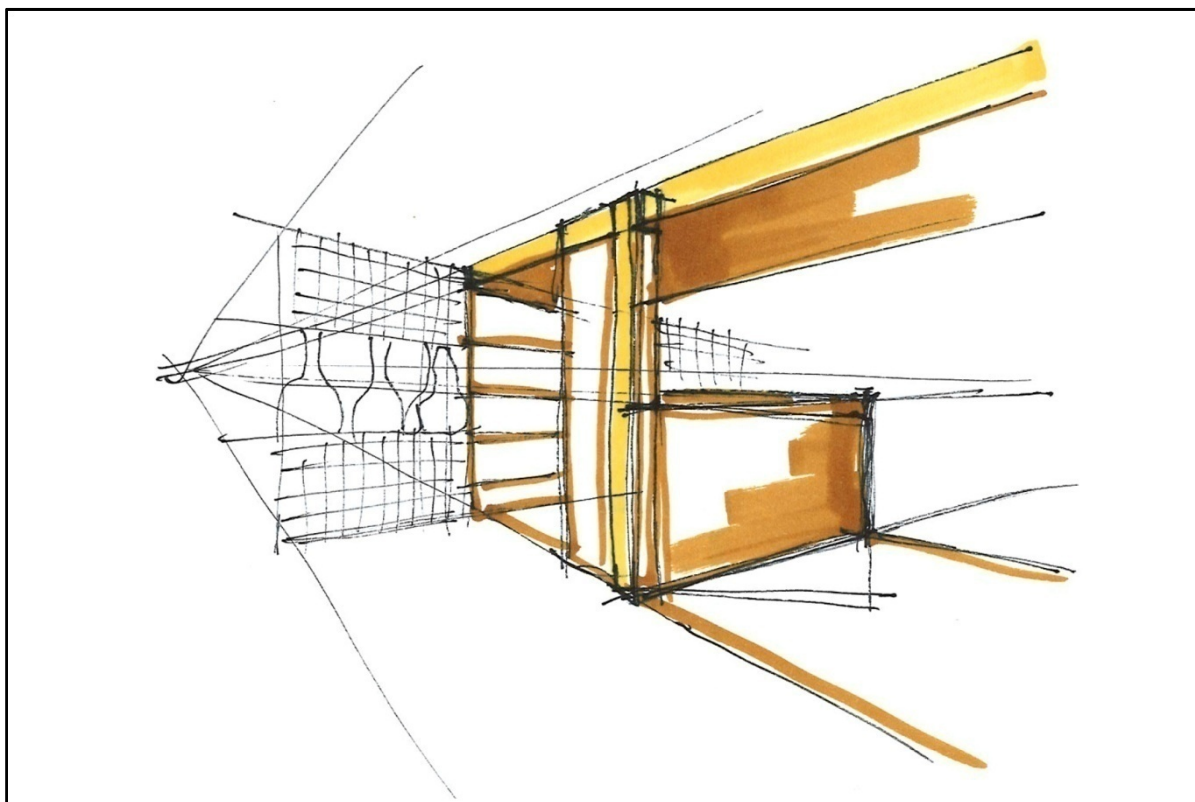
Obr. 18 Náčrt interiéru vinotéky



Obr. 19 Půdorysné rozmístění



Obr. 20 Náčrt interiéru

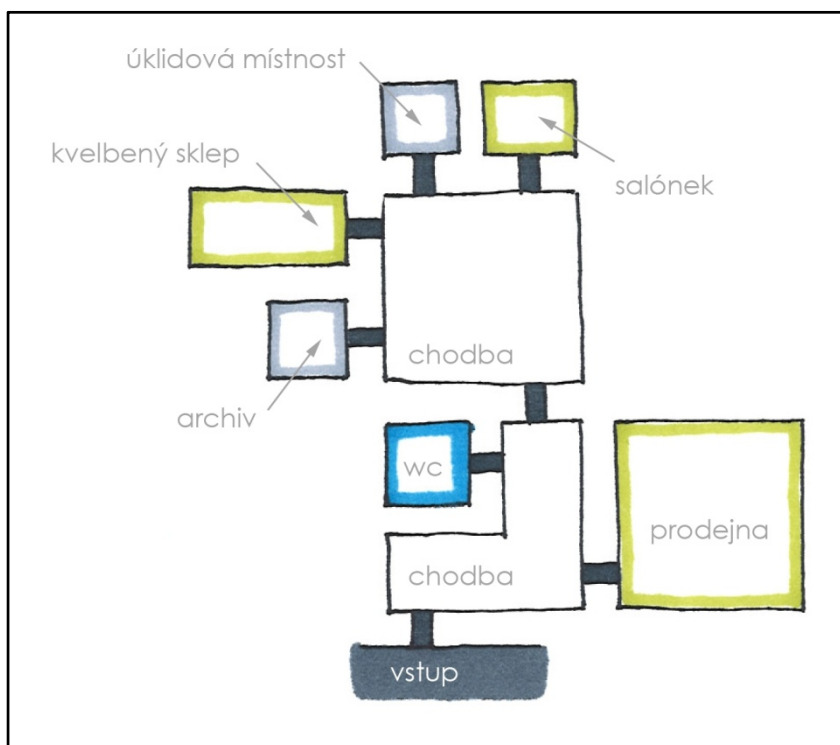


Obr. 21 Náčrt interiéru s osvětlením

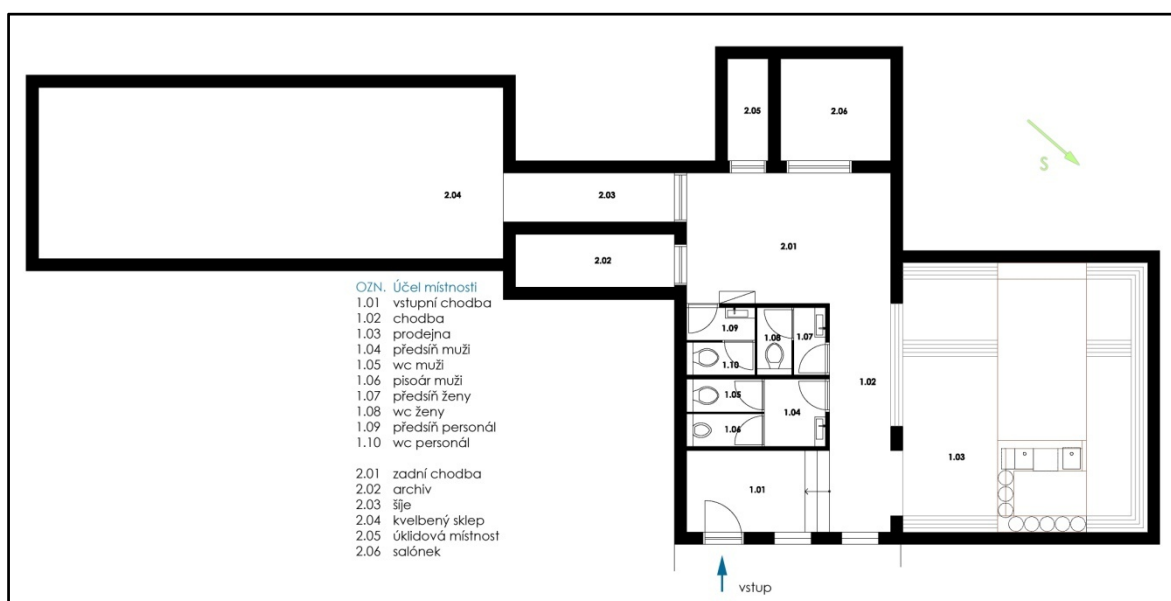
4.3 Průvodní zpráva

4.3.1 Dispozice navrženého prostoru

Z nevyhovující původní dispozice jsem se snažila vytvořit fungující prostor se snadnou orientací v něm. Z exteriérového pohledu nás uvítá nově vytvořená vstupní část, která láká návštěvníka do prodejny. V blízkosti je navržený prostor pro parkování aut i jízdních kol. Čelní stěna objektu je prolomena velkými okny pro větší prosvětlení interiéru. Při vstupu do objektu narazíme na stěnu s informacemi, kde se můžeme dozvědět informace o Němčičkách, o turistických, naučných stezkách a cyklotrasách a v neposlední řadě i o místním vinařství a vinotéce. Na pravém boku se nám otevře celý prostor prodejny. Ze vstupní chodby se také vstupuje do nově umístěných záchodů s předsíněmi. Vstupní chodba, vinotéka i sociální zařízení jsou oddělené od zadní části, kde se nachází archiv, vinný sklep, úklidová místnost a salónek. V původním řešení byl tento prostor celý otevřený a bylo by těžké se v tomto prostoru bezproblémově vyznat. Místnost prodejny vín je také zvlášť uzavíratelná z důvodu případné noční akce v prostorách kvelbeného sklepu.



Obr. 22 Dispozice nového prostoru



Obr. 23 Půdorysné schéma s popisem

4.3.2 Stavební úpravy

V nevyhovujícím prostoru bylo nutné navrhnout již několik stavebních úprav. Začnu tedy od venkovních exteriérových úprav. Je potřebné zde vytvořit parkovací místa pro návštěvníky prodejny. Ve vzdálenosti cca 30 metrů se nachází mírný svah navazující na silniční komunikaci. Tento svah by byl srovnán ve vodorovném směru s komunikací.

Vytvořilo by se tak nové stání pro auta v dostačujícím počtu 5 parkovacích míst. A dále jedno parkovací místo přímo před prodejnou pro osoby s průkazem ZTP. Pro jízdní kola by byl vytvořený prostor na stání přímo před vinotékou. Celý vstupní prostor před objektem je nadsazený nad silniční komunikaci a před vstupem do vinotéky se vstupuje po dvou schodech směrem dolů. Tento terén bych snížila o dva schody, které jsou vysoké celkem 30 cm. Vytvořila bych tím rovinu navazující na silniční komunikaci, která bude příjemnější nejen při manipulaci se zbožím, ale také pro návštěvníky prodejny. Čelní stěna je prolomena třemi otvory. Oproti původní osově dispozici rozmístění jsou vlevo vstupní dveře a od dveří vpravo 2 velká okna pro větší prosvětlení vnitřního prostoru denním světlem. V interiéru je dispozičně přemístěné schodiště. Při vstupu do objektu se nové schodiště nachází pravým směrem se třemi stupni směrem dolů s výškovým rozdílem 45 cm. Původní velký prostor se vstupem do mnoha částí a místností částečně předělují toaletami. Toalety s předsíní jsou zvláště pro ženy, pro muže, i pro personál. Stěna, která byla mezi chodbou a navrhovanou místností vinotéky, je v návrhu prolomena dvěma velkými otvory. Jsou zde zanechané pilíře na usazení překladu pod stropy. V celém objektu je nutné udělat nové rozvody elektřiny, vody i odpadů. Nové podlahy i omítky.

4.3.3 Materiálové řešení a barevnost

Hlavními určujícími materiály navrhované vinotéky jsou kari síť – betonářské železné výztuže a dřevoštěpkové desky s označením OSB. Kari síť tvoří ve vinotéce určující design prostoru, neobvyklé skladovací okénka pro skleněné láhve s vínem. Okénka, do kterých se vína vsunují v horizontálním směru, jsou o rozměrech v čelním pohledu 10 x 10 cm a o hloubce 40 cm. Tato okénka jsou tvořena z pěti kari sítí vertikálně rozmístěných za sebou o rozteči deseti centimetrů.



Obr. 24 Kari síť

OSB desky jsou použité v pásu přes celou místnost vinotéky. Jedná se o vsunutý prvek, který tvoří ozvláštňení celého prostoru. Desky jsou v pásu na podlaze, na stěnách, kde tvoří police a na sníženém stropě. Navíc tvoří dřevěná okénka o rozměrech 10 x 40 cm a o hloubce 40 cm, která jsou svisle vsunutá do polic z kari sítě. Z tohoto materiálu je tvořený vzhledově i bar. OSB materiál je vyráběný z lisovaných dřevěných štěpek spojených lepidlem. Materiál se vyrábí v tloušťkách 6, 8, 10, 11, 12, 15, 18, 22, 25 mm. Plocha desek s rovnými hranami je v rozměrech 250 cm x 125 cm. Desky s hranami, které tvoří pero-drážku, jsou v plošné velikosti 250 cm x 62,5 cm nebo 250 cm x 67,5 cm. Ve vinotéce používám desky s pero-drážkou pro přesnější usazení desek, které tvoří při nasazení do sebe bezspárovou plochu. Pochozí část z dřevoštěpkových desek bude ošetřena bezbarvým lakem, který zabrání prochození a zašpinění tohoto materiálu. Na podlahu používám betonovou stěrku, která se také lehce udržuje a čistí. Betonová stěrka se nanáší v tenké vrstvě 5 mm na betonovou podlahu. Vytváří hladký, dostatečně pevný pochozí povrch. Ve vstupní části a chodbě je podlaha tvořena také z tohoto materiálu. V části sociálních zařízení pro zákazníky i pro personál jsem navrhla keramickou dlažbu a obklad na povrchy stěn. V návrhu jsem výhradně dbala na materiály s lehce čistitelnými povrchy z důvodu hygienických požadavků.

Barevnost prodejny přímo závisí s použitými materiály. Stěny pro kontrast se zvolenými kari-sítěmi i OSB deskami nechávám bílé. Barevnost interiéru nechávám jednoduchou pro vyniknutí prodávaného zboží. Celkově tak tvořím střízlivý vzhled prodejny.



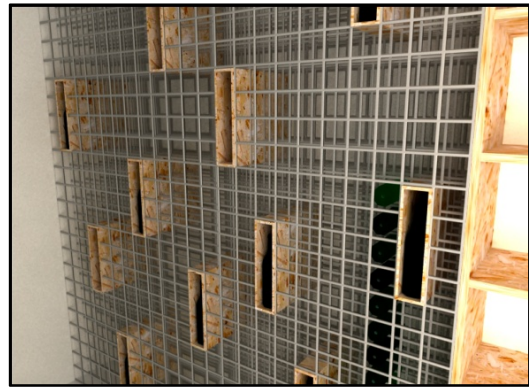
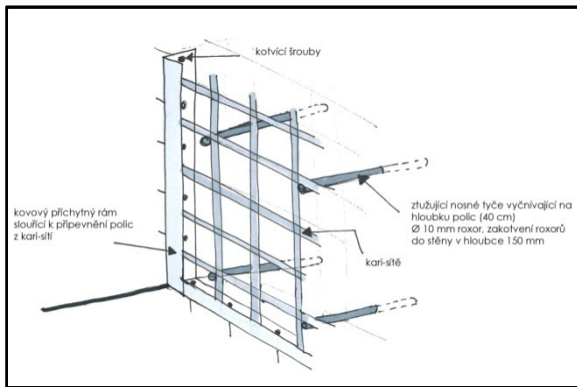
Obr. 25 OSB desky pero-drážka



Obr. 26 Corian zvolený odstín

4.3.4 Mobiliář

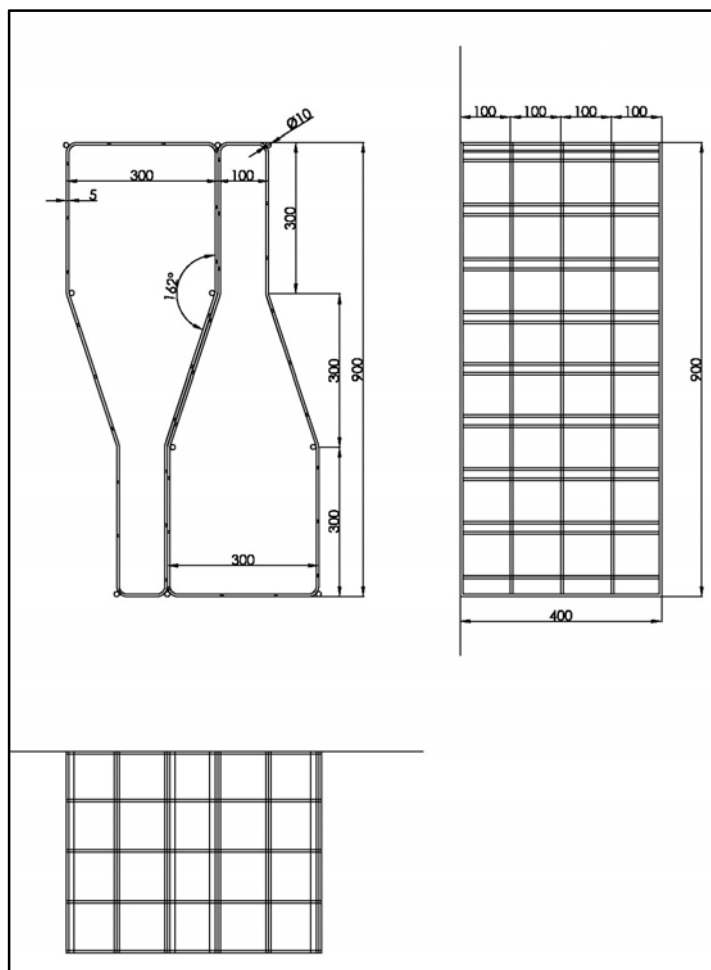
Při návrhu baru situovaného do vinotéky bylo nutné dbát na několik základních principů, požadavků, ergonomických rozměrů a norem týkajících se hygieny. Při návrhu jsem počítala s umístěním vývodů na víno, které je celkem určující do těchto prostor. Jednou z hlavních priorit, při návrhu tohoto baru a také zároveň prodejního pultu, bylo umístění většího počtu vývodů pro čepování sudových vín, než je běžné. V tomto případě je zde 8 vývodů. Prvotní podmínkou bylo umístit výčepy tak, aby zákazník mohl sledovat nakupovaný produkt při čepování do skleničky či pet-láhve. Úložné prostory jsou tvořeny v přímé závislosti na velikosti kegu, který je používán na víno. Kegy jsou umístěny v úložných prostorech pod pracovní plochou, která má dostatečnou hloubku 300 mm + 100 mm je určeno na vedení hadiček od výčepu k těmto nerezovým sudům. Výčepní systém je usazený nad pracovní plochou ve vzdálenosti 200 mm z důvodu pohodlné obsluhy zákazníka. Výškový rozdíl od pracovní plochy je 400 mm. Do tohoto prostoru se pohodlně vejde pet-láhev na načepování vína. Kegy jsou schované ve skříňkách s posuvnými dvířky. Pracovní plocha je ve výšce 900 mm. Dále se zde nachází dřez s okapem na omytí drobného nádobí a umyvadlo pro personál na omytí rukou. V úložném prostoru najdeme chladničku na lahvová vína, zásuvkovou myčku, zásuvkové úložné prostory a odpadkový koš. Na pracovní desce bude umístěna elektronická dotyková pokladna. Celý bar je orámovaný dřevěným



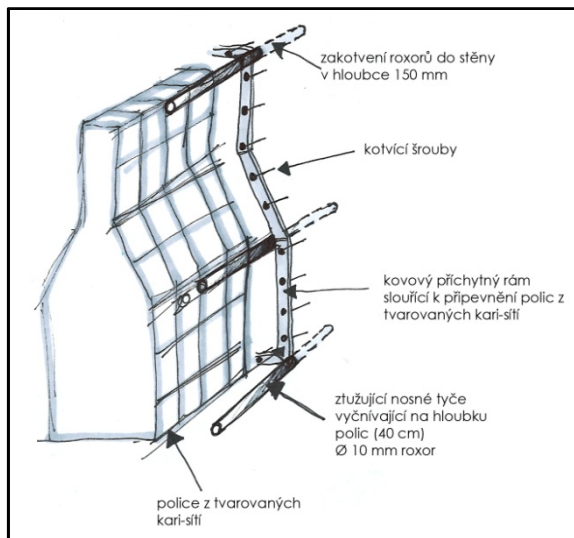
Obr. 29 Schéma přichycení polic

Obr. 30 Náhled vložených boxů

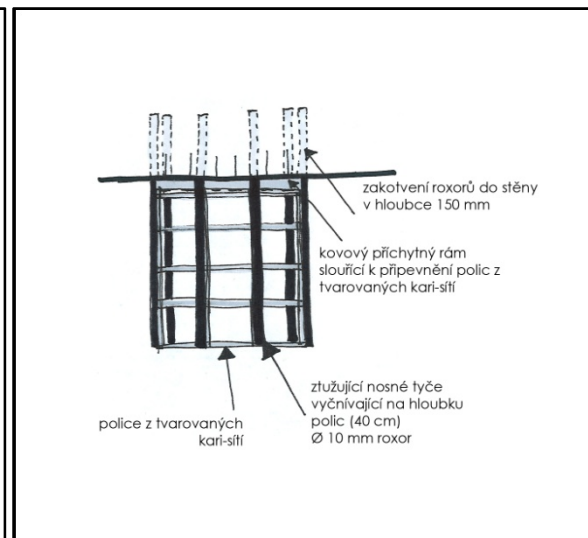
Pro ozvláštění prostoru tvořím z tohoto materiálu obrysy lahví s funkcí policového systému. Jsou vyrobené z pásu o šířce 4 ok kari-sítě, které jsou následně ohýbané do požadovaného tvaru. Tento prvek je vysoký 90 cm. Tvar tohoto prvku je navržený tak, aby při otočení objektu vzhůru nohama pasoval na předcházející prvek. Tím vzniká podélný výstavní stojan na víno.



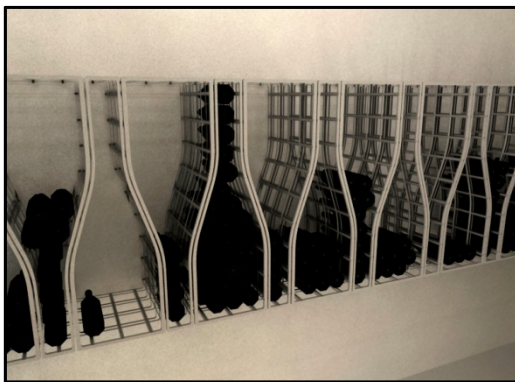
Obr. 31 Rozměrové schéma tvarovaných polic



Obr. 32 Schematické ukotvení polic



Obr. 33 Půdorysné schéma ukotvení



Obr. 34 Tvarované kari-sítě

4.3.5 Popis vložených prvků v řešeném prostoru

Mezi vložené prvky do navrhovaného prostoru patří chladnička na víno, myčka na nádobí, elektronická pokladna. Všechny vložené prvky jsou situované v části baru. Chladnička na víno s nerezovým vzhledem a s prosklenými dvířky. Uvnitř jsou dřevěné rošty na umístění lahví s vínem. Celkový objem má 127 l a je určena na 38 ks lahví. Rozměry chladničky jsou na výšku 82 cm, šířku 60 cm, hloubku 58 cm. Myčku na nádobí jsem zvolila zásuvkovou. Tato myčka se vejde do prostoru pod umyvadlo pro personál. Vyrábí se v rozměrech o výšce 41 cm, šířce 60 cm a hloubce 57 cm. Elektronický dotykový pokladní systém s označením QPOS je profesionálním řešením dotykové pokladny, která svými funkcemi pokrývá většinu potřeb provozu v obchodu a gastronomii. Inteligentní software QPOS se přizpůsobuje konkrétnímu provozu a tím nabízí maximální rychlost použití.

4.3.6 Osvětlení

Osvětlení vinotéky hraje nemalou roli celkového vzhledu a vnímání interiéru. Celý prostor jsem chtěla nasvítit tak, aby se zde netvořily tmavé kouty a aby celý prostor působil prosvětleně a energeticky. Při návrhu využívám jak denního osvětlení, tak osvětlení umělého. Celkově tedy vzniká osvětlení sdružené. Čelní stěnu vinotéky propojující prostor mezi interiérem a exteriérem navazující na komunikaci jsem prolomila velkými okny, které propouštějí světlo do chodby a částečně i do místnosti prodejny. Hlavní část vinotéky je nasvícená světelnými pásy, které jsou umístěné po celé délce prodejny ve stropním dřevěném panelu. Panel je snížený od stropu o 10 cm, světla jsou umístěna z bočních stran panelu a svítí do stran. Světlo se částečně odráží od bílého stropu a nasvětluje tak celý prostor nepřímým osvětlením. Ve svislém dřevěném pásu, nacházející se v části baru, je tento světelný prvek použitý na částečné nasvětlení stěny s vystavovacími policemi tvořenými z kari-sítí. Jedná se o modulární systémy osvětlení Schrack. Jsou to osvětlovací tělesa vhodná pro použití ve vnitřních prostorech. Jsou vyrobená z extrudovaných hliníkových profilů, které je možné téměř neomezeně spojovat do linií. Systémová svítidla LUCIE, které v návrhu používám, jsou koncipována jako samostatná s možností průběžné montáže. Jedná se o subtilní světelnou lištu, která představuje ideální řešení pro osvětlení obchodních prostor. (12)

Pro osvětlení vystavovacích regálů, polic a nabízeného zboží jsou po celém obvodu lištové systémy s nastavitelnými světly. Tyto systémy jsou vhodné na osvětlení vystavovaného zboží. Zároveň tvoří i variabilitu nasvícení celého prostoru. Hlavní výhodou tohoto systému je snadná montáž přímo ke stropu, nebo jeho zavěšení. Není třeba řešit jakékoliv přívody elektrické energie a díky množství příslušenství je lištový systém snadným a rychlým řešením. Tento systém umožňuje velkou variabilitu, svítidla lze v lištovém systému kdykoliv přemístit nebo vyměnit snadným odpojením a novým připojením na jiném místě.

Chodba je nasvětlená nejen denním světlem, které vstupuje navrženými velkými okny, ale i vestavěnými světly do stropu. V chodbě hned u vstupu je umístěné jedno světlo a dál v chodbě mezi sociálním zařízením a vinotékou jsou umístěna další dvě světla. V zadní oddělené části jsou navrženy další 2 vestavěná světla, které mají svůj vlastní okruh. Jednotlivá světla mají 4 nastavitelné halogenové žárovky, což umožňuje nasvětlit prostor podle aktuální potřeby.



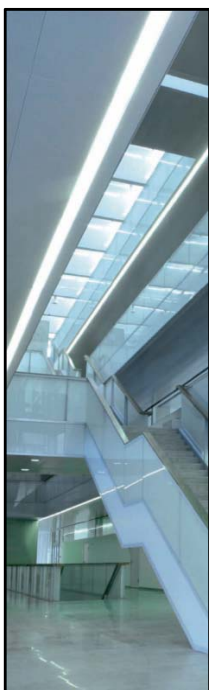
Obr. 35 Halogenové nastavitelné svítidlo do chodeb

Osvětlení místností se sociálním zařízením je na pohybová čidla. Světla jsou také vestavěná ve stropním podhledu.



Obr. 36 Světlo použité do místností se sociálním zařízením

Osvětlení pracovní plochy v baru je vyřešeno podélnými zářivkami umístěnými pod horní barovou lištou. Tím dokonale nasvětlují pracovní prostor pro personál.



Obr. 37, 38 Osvětlovací světelný pás



Obr. 39 Lištový systém

III. PROJEKTOVÁ ČÁST

5 JEDNOTNÝ VIZUÁLNÍ STYL VINOTÉKY

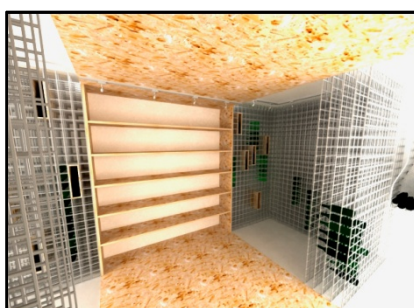
V mé bakalářské práci se nevěnuji jen vytvoření jednotného vizuálního stylu vinotéky, ale také začlenění do složité dispozice nabízeného prostoru ke zpracování. Věřím, že aplikování tohoto stylu do prostoru např. v obchodních centrech bude jednodušší, než použití do prostorů, kde je nutné přetvářet dispoziční řešení, počítat se sociálním zařízením pro personál i zákazníky atd. V obchodních centrech je již všechno zařízeno. Myslím tím sociální zařízení, sklady, šatnu pro personál, jsou zde vyřešené návaznosti na okolí a také parkování. Styl vinotéky je tvořen s hlavním zaměřením na jednoduchost, snadnou orientaci a netradiční, originální prezentaci vystavovaného zboží. Celý návrh je tvořen s myšlenkou podtrhující přírodnost vína jako prodávaného produktu. S použitím přírodních a ekologických materiálů jsem docílila neobvyklého a velmi zajímavého vizuálního stylu.

5.1 Výsledný projekt

Po shrnutí všech vstupních požadavků vznikl návrh prostoru řešený jednoduše a přehledně. V návrhu používám přehledný netradiční systém polic, který je tvořen pomocí betonářských výztuží, kari-sítí. Tyto sítě nejsou ničím povrchově ošetřené, čímž vyniká přírodnost a surovost materiálu. Vznikají tak jednoduché a vzdušné police i celý prostor. Zboží je v policích snadno dostupné, zákazník si jej může prohlédnout i osahat. Tento systém umožňuje lehké doplnění zásob. Jako kontrastní materiál k použitým betonovým výztužím je zvolen materiál z dřevního odpadu. Jedná se o recyklovaný a ekologický materiál nazývaný OSB desky. Mimo to, že OSB desky jsou lehce udržovatelné a cenově velmi dostupné, je jejich výhodou také snadná a rychlá montáž.. Materiál má velmi zajímavou povrchovou kresbu, která dotváří celkový vzhled prodejny.



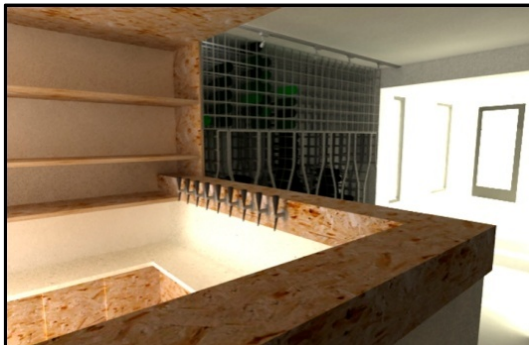
Obr. 40 Vizualizace prodejny



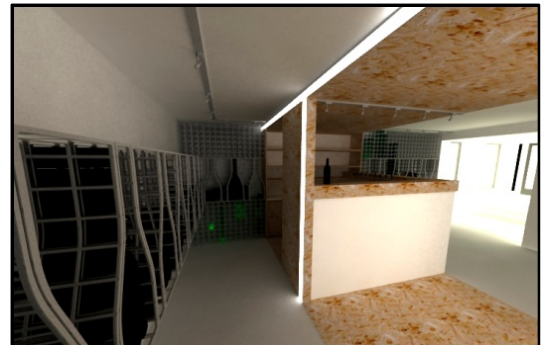
Obr. 41 Vizualizace prodejny



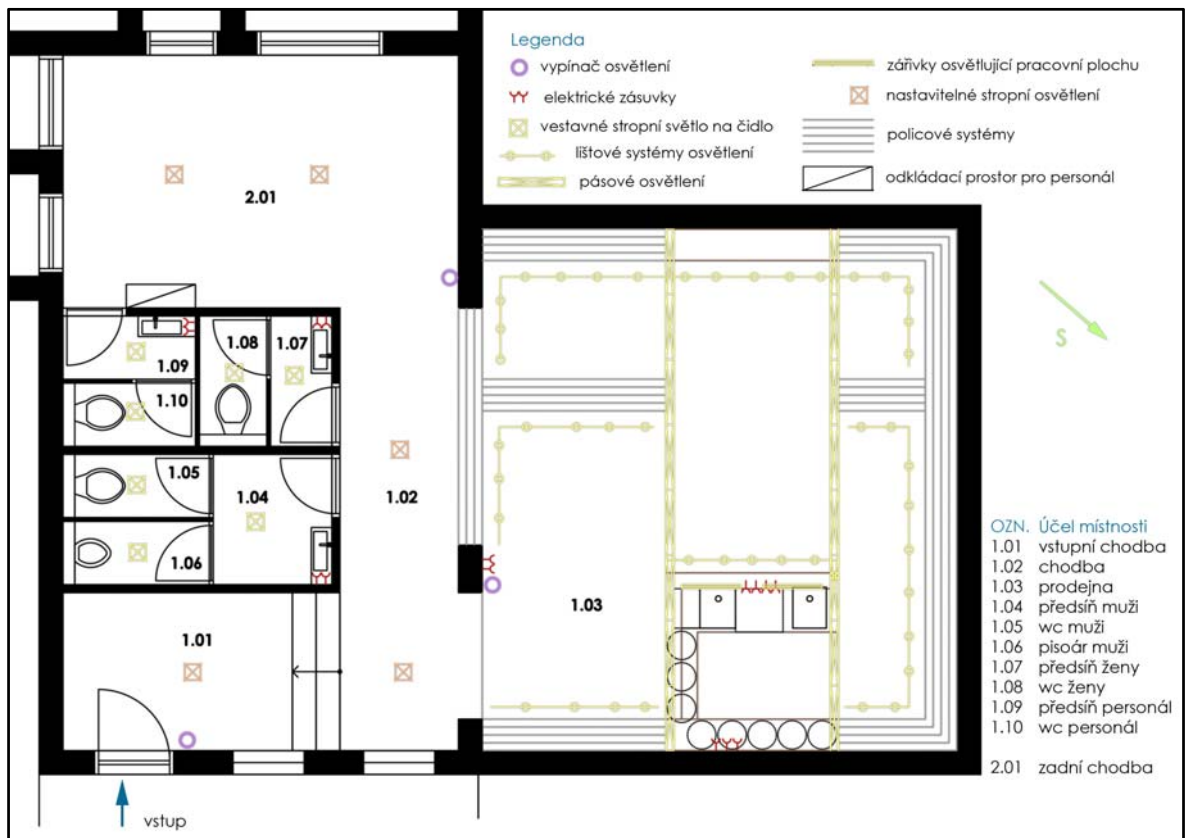
Obr. 42 Vizualizace interiéru – bar



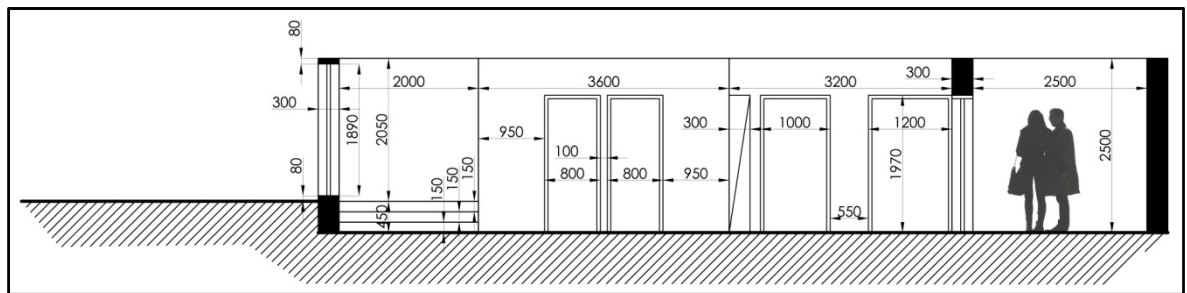
Obr. 43 Vizualizace výčepu



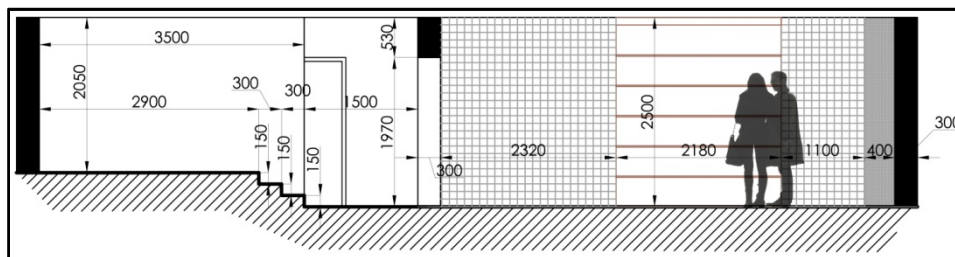
Obr. 44 Vizualizace světelných pásů



Obr. 45 Půdorysné schéma s popisem



Obr. 46 Řez prostorem



Obr. 47 Řez prostorem



Obr. 48 Vizualizace baru

ZÁVĚR

Cílem mé práce bylo vytvoření jednotného stylu vinotéky pro celou síť prodejen. V teoretické části jsem získala znalosti o používaných materiálech ve stávajících prodejnách a jejich dispozičních schématech. Důležité pro mě byly také informace ohledně osvětlení, hygienických a technických požadavků. Snažila jsem se vycházet z analýz a rešerší, které jsem si zpracovala. Teoretická část práce mi byla velkou oporou a přínosem nových znalostí. Motivací pro mě bylo použití zcela odlišných materiálů, než těch, které se běžně používají v těchto typech prodejen. Právě ono použití nestandardních materiálů tvoří specifický vizuální styl vinotéky.

Práce mě v mnohém obohatila a doufám, že se tento návrh bude někdy v budoucnu realizovat.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

1. **Kraus, Vilém.** *Vinitorium historicum*. Praha : nakladatelství Radix, spol. s r.o., 2009. ISBN 978-80-86031-87-3.
2. Nařízení evropského parlamentu a rady (ES) č.852/2004. *Úřední věstník Evropské unie 13/sv.34, PřílohaII, Obecné hygienické požadavky pro všechny provozovatele potravinářských podniků*. [Online] 2004.
3. *Typologie bytových a občanských staveb*. [Online] <http://www.cvut.srnec.eu/pos/Typologie.pdf>.
4. *Nová vyhláška 268/2009 Sb., o technických požadavcích na stavby*. [Online] 2009. <http://www.tzb-info.cz/5898-nova-vyhlaska-268-2009-sb-o-technicky-pozadavcich-na-stavby>.
5. **Neufert, Ernst.** *NEUFERT Navrhování staveb*. Praha : Consultinvest, 2000. 80-901486-6-6.
6. *Vlastnosti keramických dlažeb a obkladů*. [Online] <http://www.modernipanelak.cz/panelovy-byt/rekonstrukce-bytu/dlazby-a-obklady--vlastnosti-keramicky-materialu>.
7. *Denní a sdružené osvětlení*. [Online] http://ufmi.ft.utb.cz/texty/env_fyzika/EF_08.pdf.
8. *Elektro osvětlení*. [Online] <http://www.osvetleni-elektro.cz/listove-systemy-osvetleni-prodejny/>.
9. **Záboj, Marek.** Pedagogická fakulta Masarykovy univerzity. *Obchodní operace*. [Online] 2009. <http://is.muni.cz/do/1499/el/estud/pdf/ps09/obchod/web/index.html>.
10. **Gosch, Franz.** *Vinařský marketing*. Valtice : nakladatelství Radix, spol. s r.o., 2005. ISBN 80-903201-5-5.
11. **Slezák, Jaroslav.** *Němčičky v minulosti a v současnosti*. Němčičky : Grafia, 1990. ISBN 80-900042-3-7.
12. *Osvětlovací systémy*. [Online] http://www.schrack.cz/fileadmin/f/cz/INFONET/PM/Javurek/2010/05_modularni_web.pdf.
13. *Corsol*. [Online] Vladimír Wetter, 2009. <http://www.corsol.cz/corian/>.

SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK

ZTP Zvlášť těžce postižené.

OSB Velkoplošné dřevoštěpkové desky.

Např. Například.

Atd. A tak dále.

Obr. Obrázek.

SEZNAM OBRÁZKŮ

<i>Obr. 1 Dispoziční schéma Moravská vinotéka</i>	16
<i>Obr. 2 Dispoziční schéma vinotéka Moravské náměstí</i>	17
<i>Obr. 3 Dispoziční schéma vinotéka U žíznivého papouška</i>	17
<i>Obr. 4 Dispoziční schéma vinotéka U Andersena</i>	18
<i>Obr. 5 Dispoziční schéma vinotéka Kamenný džbán</i>	18
<i>Obr. 6 Dispoziční schéma Vinotéka 2006</i>	19
<i>Obr. 7 Dispoziční schéma vinotéka Gorkého</i>	20
<i>Obr. 8 Lištový systém</i>	22
Zdroj: http://4.bp.blogspot.com/_wbnGfyNccro/Swwej3ee0bI/AAAAAAAAA8/tKCCxJzx5I0/s1600/paulmann.jpg	
<i>Obr. 9 Lištový systém</i>	22
Zdroj: http://massive-svitidla.e-light.cz/obrazky/141501-xtsf-b.jpg	
<i>Obr. 10 Situace umístění</i>	25
<i>Obr. 11 Němčičky</i>	25
Zdroj: http://www.nemcicky.cz/data/7471.jpg	
<i>Obr. 12 Původní dispoziční interiérové řešení</i>	26
<i>Obr. 13 Půdorysné schéma stávajícího stavu</i>	26
<i>Obr. 14 Řez prostorem objektu</i>	27
<i>Obr. 15 Interiér vinotéky Red pif</i>	30
Zdroj: http://www.jasy.cz/userfiles/Image/kari.jpg	
<i>Obr. 16 Interiér vinotéky Red pif</i>	30
Zdroj: http://www.jasy.cz/userfiles/Image/kari.jpg	
<i>Obr. 17 Náčrt baru</i>	31
<i>Obr. 18 Náčrt interiéru vinotéky</i>	31
<i>Obr. 19 Půdorysné rozmístění</i>	31
<i>Obr. 20 Náčrt interiéru</i>	31
<i>Obr. 21 Náčrt interiéru s osvětlením</i>	32
<i>Obr. 22 Dispozice nového prostoru</i>	33
<i>Obr. 23 Půdorysné schéma s popisem</i>	33
<i>Obr. 24 Kari síť</i>	35

Zdroj: <http://www.jasy.cz/userfiles/Image/kari.jpg>

Obr. 25 OSB desky pero-drážka 36

Zdroj: <http://www.palubkyzarovna.cz/osb1.jpg>

Obr. 26 Corian zvolený odstín 36

Zdroj: <http://www.corsol.cz/pictures/corian/barevne-palety/linen.jpg>

Obr. 27 Půdorysné schéma baru 37

Obr. 28 Rozměrové schéma 37

Obr. 29 Schéma přichycení polic 38

Obr. 30 Náhled vložených boxů 38

Obr. 31 Rozměrové schéma tvarovaných polic 38

Obr. 32 Schematické ukotvení polic 39

Obr. 33 Půdorysné schéma ukotvení 39

Obr. 34 Tvarované kari-sítě 39

Obr. 35 Halogenové nastavitelné svítidlo do chodeb 41

Zdroj: <http://www.e-light.cz/catalogue/picture.php?item=2001&typ=1>

Obr. 36 Světlo použité do místností se sociálním zařízením 41

Zdroj: http://obklady-panely.cz/?page_id=435

Obr. 37, 38 Osvětlovací světelný pás 42

Zdroj: http://www.schrack.cz/fileadmin/f/cz/INFONET/PM/Javurek/2010/05_modularni_web.pdf

Obr. 39 Lištový systém 42

Zdroj: <http://www.svitidla-osvetleni.cz/svitidla-obrazky/3168.jpg>

Obr. 40 Vizualizace prodejny 44

Obr. 41 Vizualizace prodejny 44

Obr. 42 Vizualizace interiéru – bar 45

Obr. 43 Vizualizace výčepu 45

Obr. 44 Vizualizace světelných pásů 45

Obr. 45 Půdorysné schéma s popisem 46

Obr. 46 Řez prostorem 46

Obr. 47 Řez prostorem 46

Obr. 48 Vizualizace baru 47

