

GASTROTEKA PORTOROŽ

predlog ureditve obstoječega prostora restavracije in bara v prostor
gastroteke v centru Portoroža



It is the inhabitant who “invents” the city;
an uninhabited city, even if new, is only a
“ruin”.

Yona Friedman



| | |
|--|-----------|
| Preplet kraja, kulinarike in pogleda | 07 |
| <i>Uvod</i> | 09 |
| <i>Oblikovalska vizija in ključne strategije</i> | 11 |
| Gastroteka –arhitektura in oblikovanje | 13 |
| <i>Arhitekturni jezik in identiteta</i> | 15 |
| <i>Med obstoječim in novim</i> | 17 |
| <i>Programska delitev prostora</i> | 19 |
| <i>Zasnova prostora</i> | 21 |
| <i>Zasnova gostojnskega prostora</i> | 23 |
| <i>Oblikovalski jezik in smernice</i> | 25 |

Preplet kraja, kulinarike in pogleda ~~~~~

Preplet kraja, hrane in pogleda

uvod



Notranji prostor - prostor, ki poveže



Raznolika kulinarčna doživetja pod eno streho



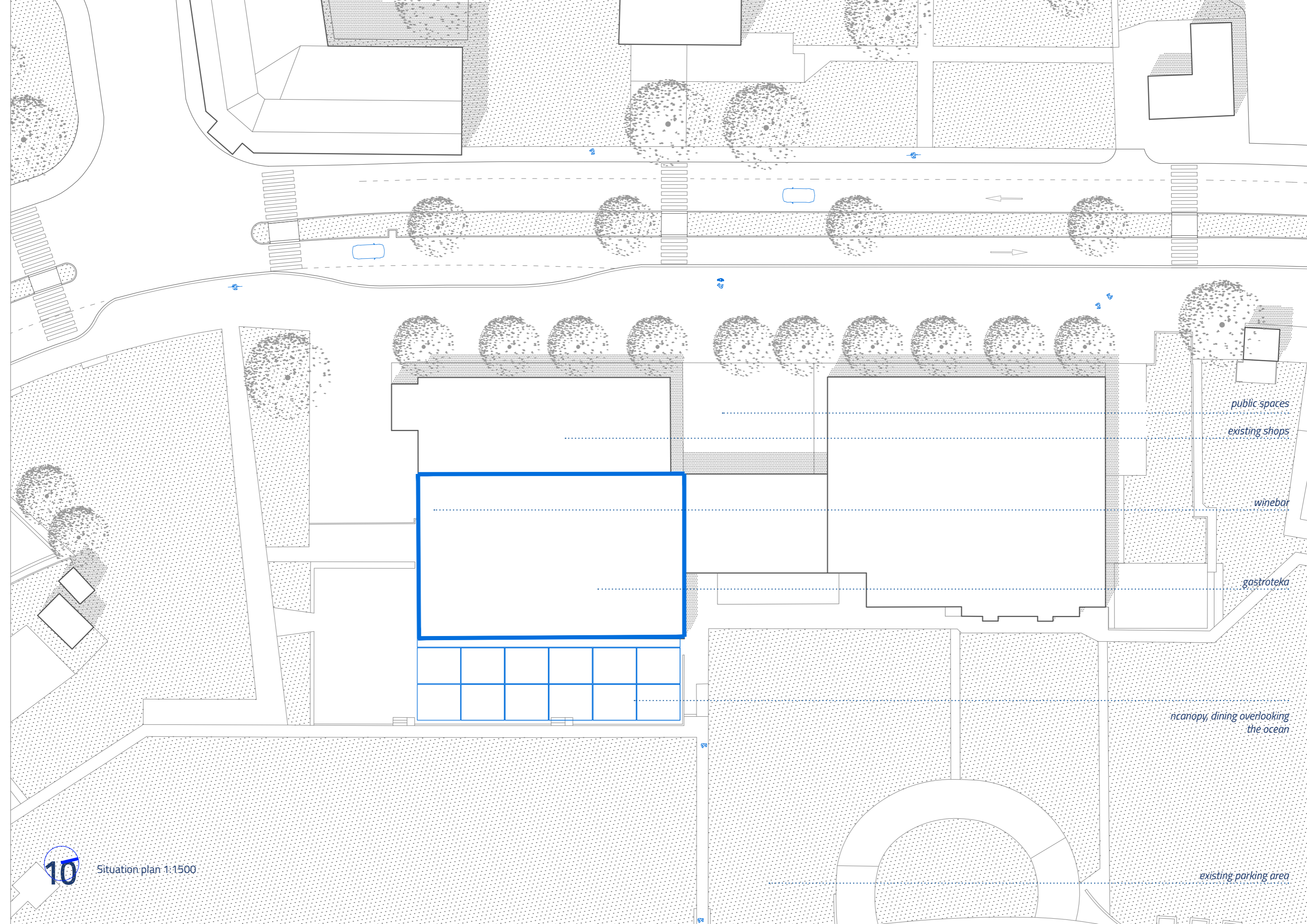
čista in jasna estetika

Gostinski prostori, umeščeni tik ob morju, nosijo posebno prostorsko odgovornost – niso le kraji prehranjevanja, temveč postajajo prehodni ambientni med naravo in urbanim, med vsakdanom in doživetjem. Obmorska lokacija ponuja edinstveno kuliso, ki jo mora arhitekturna zasnova spoštovati in nadgraditi: odpiranje pogledov proti horizontu, zamegljevanje meje med notranjim in zunanjim, ter ustvarjanje ambienta, ki se odziva na svetlobo, veter, zvok morja in sezonsko dinamiko.

Takšni prostori niso zgolj funkcionalni objekti – postajajo prizorišča srečevanja, okušanja in sproščanja. Njihova arhitektura mora omogočati fleksibilno rabo, hkrati pa vzpostavljati občutek identitete, pripadnosti kraju in udobja. Preplet notranjih ambientov z zunanjimi terasami, naravnimi materiali, lokalnimi toni ter subtilno signalizacijo ustvarja kraj, kjer je vsaka izkušnja vpeta v kontekst – tako prostorski kot kulturni.

V tem okviru nastaja koncept Gastroteke – sodoben prostor prehranske izkušnje, ki na svež način interpretira ulični utrip kulinarike. Gre za sintezo dovršenih “fast food” oblik – od butičnih burgerjev in fužijskih ribjih jedi, do azijskih wokov, finger food prigrizkov in sodobne peke. Vsak ponudnik deluje samostojno, a v skupnem ambientu, kjer se kakovost in hitrost združita z udobjem, estetiko in odprtostjo prostora.

Projekt Gastroteke in Vinoteke v Portorožu odgovarja na to nalogo z občutkom za prostor, svetlobo in ambient. Zasnova sledi principu lokalnega odziva, odprtosti in prefinjenosti – prostoru daje dušo, obali pa novo urbano-žitno točko.



public spaces

existing shops

winebar

gastroteka

ncanopy, dining overlooking the ocean

existing parking area

Preplet kraja, hrane in pogleda oblikovalska vizija in ključne strategije

Arhitekturna vizija preoblikovanja obstoječega prostora v središču Portoroža izhaja iz razumevanja obalnih gostinskih ambientov kot več kot zgolj funkcionalnih notranjosti. Gre za prostore doživetja, kjer se stikajo okus, prostor in pogled – in kjer arhitektura postane vezni člen med kulinariko, krajem in mediteranskim načinom bivanja.

Zasnova stremi k oblikovanju jasne in prepoznavne prostorske identitete, ki hkrati omogoča raznolikost programov. Gastroteka in vinoteka sta zasnovani kot dva samostojna, a med seboj prepletena sklopa: vsak s svojim značajem, atmosfero in ritmom uporabe, vendar povezana v skupno prostorsko pripoved. Skupni imenovalec je odprtost – proti morju, proti svetlobi in proti uporabniku.

Prepoznavna, a umirjena prostorska identiteta

Osrednji del zasnove temelji na jasni organizaciji prostora, ki omogoča orientacijo, preglednost in intuitivno uporabo. Prostorski jezik je umirjen, topel in sodoben, z uporabo naravnih materialov, taktilnih površin in barvne palete, ki izhaja iz Portoroža: tonov peska, kamna, oljk, lesa in morja.

Namesto izrazite arhitekturne geste se zasnova gradi skozi zaporedje ambientov – notranjih in zunanjih –, ki se postopno odpirajo proti plaži in horizontu. Zunanja terasa pod pergolo, lounge območje in razširjena vinotečna terasa niso zgolj dodatki, temveč enakovreden del prostorske izkušnje.

Dialog med obstoječim in novim

Posegi v obstoječo stavbo so premišljeni in zadržani. Namesto radikalnih sprememb zasnova temelji na selektivnih rušitvah, odpiranju fasad in preurejanju notranjih razmerij, s čimer se obstoječemu objektu vdahne nova prostorska logika. Nova raba ne briše preteklosti prostora, temveč jo nadgrajuje in prilagaja sodobnim načinom druženja, prehranjevanja in zadrževanja.

Arhitektura kot okvir kulinarčne raznolikosti

Gastroteka je zamišljena kot strnjen povzetek sodobnih, dovršenih oblik hitre kulinarike – od lokalnih interpretacij do mednarodnih vplivov. Arhitektura pri tem ne tekmuje s ponudbo, temveč jo podpira: z jasnimi servisnimi tokovi, pregledno razporeditvijo ponudnikov in skupnim jedilnim prostorom, ki deluje kot družabno središče.

Vinoteka prostor dopolnjuje z bolj intimnim, umirjenim značajem – kot prostor zadrževanja, okušanja in pogleda. Skupaj tvorita uravnotežen preplet dinamike in miru, dneva in večera, hrane in pijače.

Temeljna izhodišča zasnove:

- Prostorska jasnost in prepoznavnost:** berljiva organizacija in jasna identiteta celote.
- Preplet notranjega in zunanjega:** terasa, pergola in odprti robovi kot ključni del izkušnje.
- Dialog s krajem:** materiali, barve in ambienti, ki izhajajo iz Portoroža in obale.
- Funkcionalna prilagodljivost:** prostor, ki omogoča vsakodnevno rabo, sezonske vrhunce inčasne dogodke.
- Arhitektura kot ozadje doživetja:** prostor, ki ne dominira, temveč omogoča.

Zasnova tako ustvarja sodoben obalni ambient, kjer se arhitektura, kulinarika in kraj zlijejo v enotno izkušnjo – prepoznavno, a nevsiljivo; živahno, a uravnoteženo.



notranji prostor-prostor svežine



zunanja terasa



Dogodkovno usmerjeno

GASTROTEKA ~~~~~
arhitektura in oblikovanje





Gastroteka v Portorožu ni zgolj prostor prehranjevanja, temveč **nova središčna točka kulinaričnega in prostorskega doživetja** – zasnovana kot sodoben ambient, kjer se stikajo kultura hrane, prostorska toplina in sredozemski zrak. Gre za kraj odprtega značaja, ki se arhitekturno in vsebinsko umešča med dnevni ritem kraja in večerni utrip obmorskega življenja.

Z zasnovo modularnega sistema z več ponudniki **dovršene “fast casual” kulinarike**, prostor omogoča pestro, a pregledno uporabniško izkušnjo. Vsak ponudnik ima svoj jasno opredeljen pripravljalni prostor velikosti ca. 25 m², skupne garderobe in servisne poti pa zagotavljajo profesionalno delovno okolje. Program obsega jedi, kot so: **avtorski finger food, svež sushi, pizza iz krušne peči, burgerji, ribe, sezonske solate, wok jedi ter lokalne reinterpretacije tradicionalnih prigrizkov.**

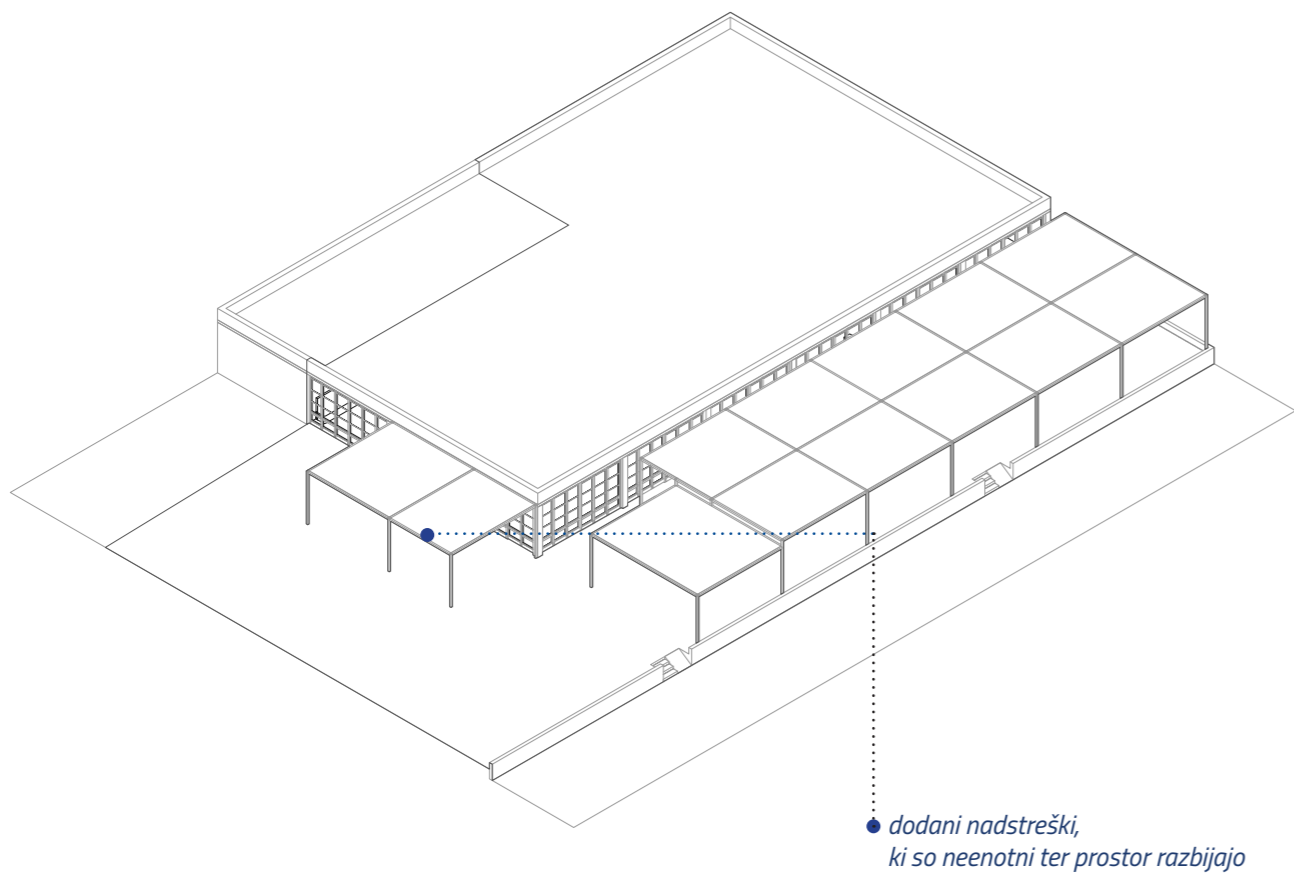
Jedilni prostor je razdeljen na notranji del in zunanjo teraso pod pergolo, ki s pogledom proti zahodu odpira gostinski prostor proti morju. Zasnova sledi razpoloženju, ki ga prikazuje moodboard: **svetli zemeljski toni, teksture naravnega lesa, peska in betona** ustvarjajo ambient lahкотnosti, svežine in prijetne robustnosti. Mizne plošče v mineralnih bež tonih, tapecirani stoli iz grobo tkanih naravnih materialov, viseča svetila z opalnimi ali lanenimi senčili ter okrasne stenske keramike v tonih školjk ustvarjajo toplo in elegantno atmosfero, ki hkrati ni sterilna.

Poseben poudarek je dan **pergoli nad teraso**, ki ni le senčilo, ampak postane arhitekturni filter med zunanostjo in notranostjo. Kovinska struktura v naravno patinirani sivi barvi nosi letvice iz termično obdelanega lesa, ki projicirajo sence in mehčajo svetlobo. Terasa se nadaljuje proti severozahodu v **zunanj “dnevno sobo”** z lounge sedeži, kjer se prostor odpre – v prihodnje lahko gosti pop-up dogodke, prikolice z gostinsko ponudbo, mikro tržnico ali vinske degustacije.

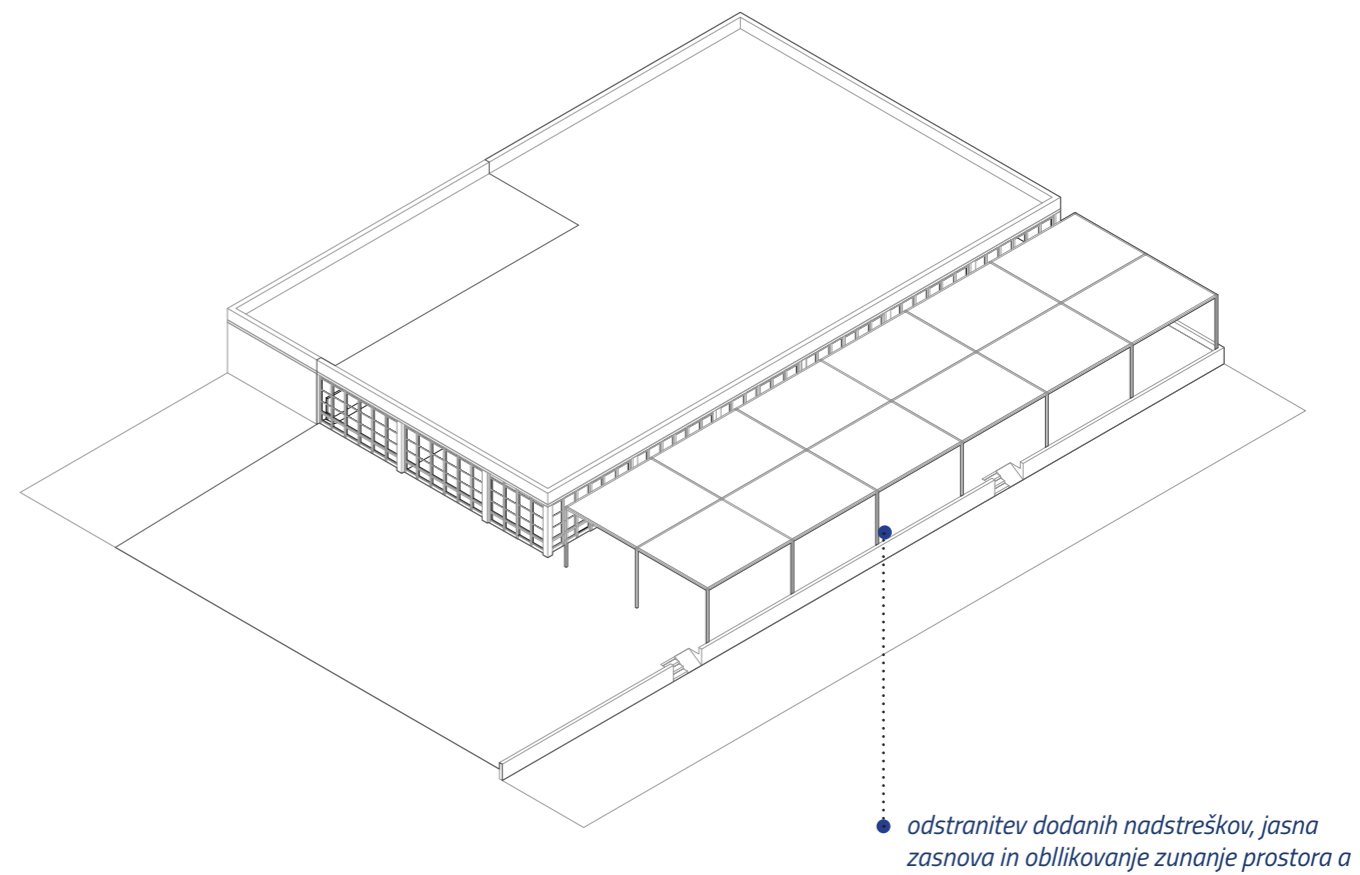
Materialni koncept temelji na dialogu s hrano, prostorom in krajem: uporabljeni materiali so naravni, robustni in prijazni na otip, z visoko odpornostjo in sposobnostjo patiniranja (les, kovina, keramika, beton, tekstil). Stropi ostajajo preprosti in svetli, tla so večinoma brušeni beton ali veliki kamniti tlakovci, v kontrastu z mehkejšimi tapeciranimi kotički.

Oblikovni jezik gastroteke ni vsiljiv, temveč vabljen – oblikovan za raznolikost obiskovalcev, za zadrževanje in gibanje, za izmenjavo pogledov in okušanj. Razdeljenost miz po posameznih ponudnikih je označena diskretno – z rastlinjem, svetlobo, lesenimi pregradami ali informativnimi grafikami – brez potrebe po fizični ločitvi. Vsi deli sistema – priprava, postrežba, sedenje in terasa – delujejo kot fluidna celota, ki spreminja prostor v kulturni zemljevid okusov.

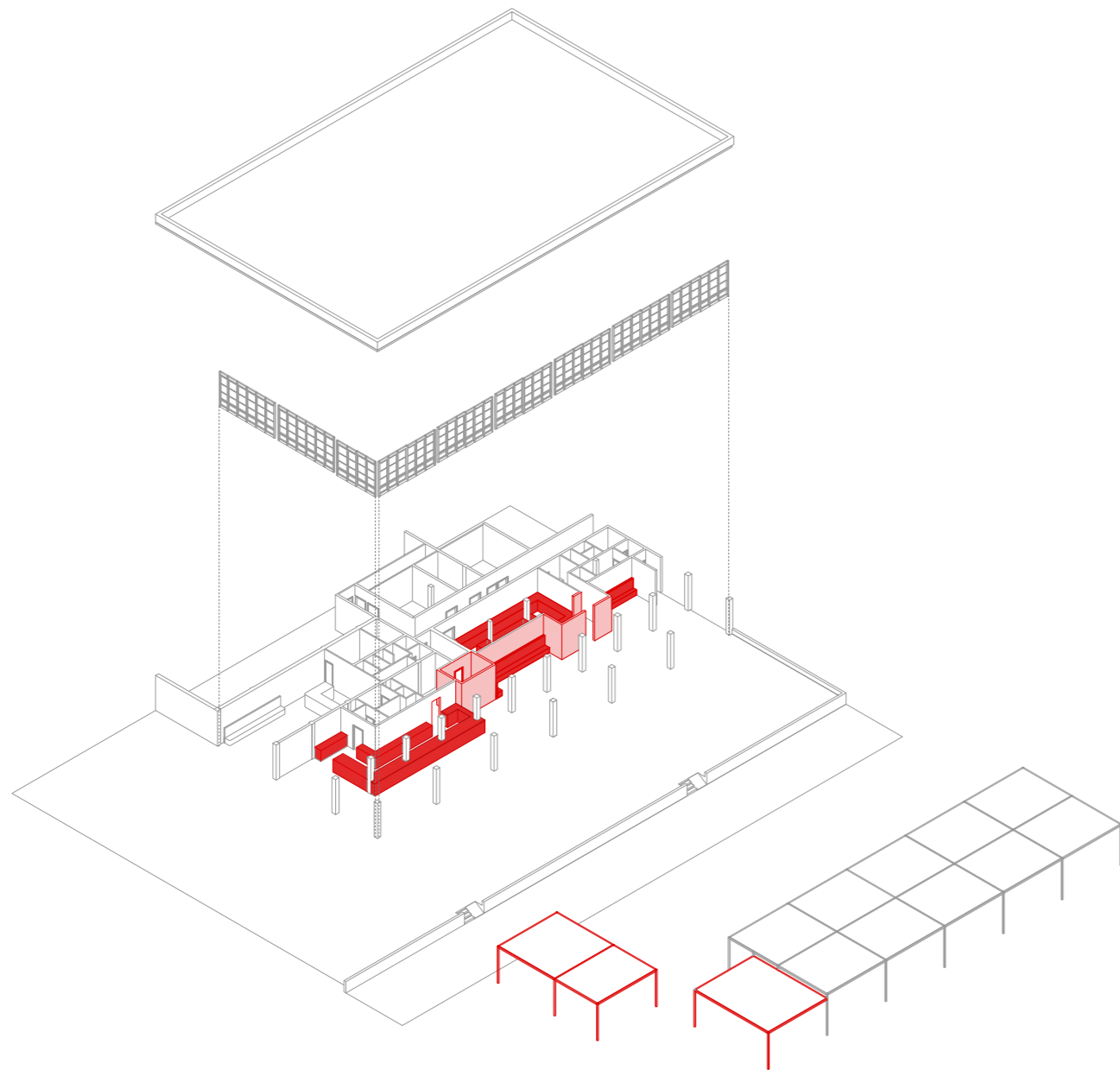
Gastroteka je zato več kot prostor za hrano: je prostorska platforma sodobnega bivanja in okušanja, zasnovana v ritmu časa, svetlobe, materiala in kraja.



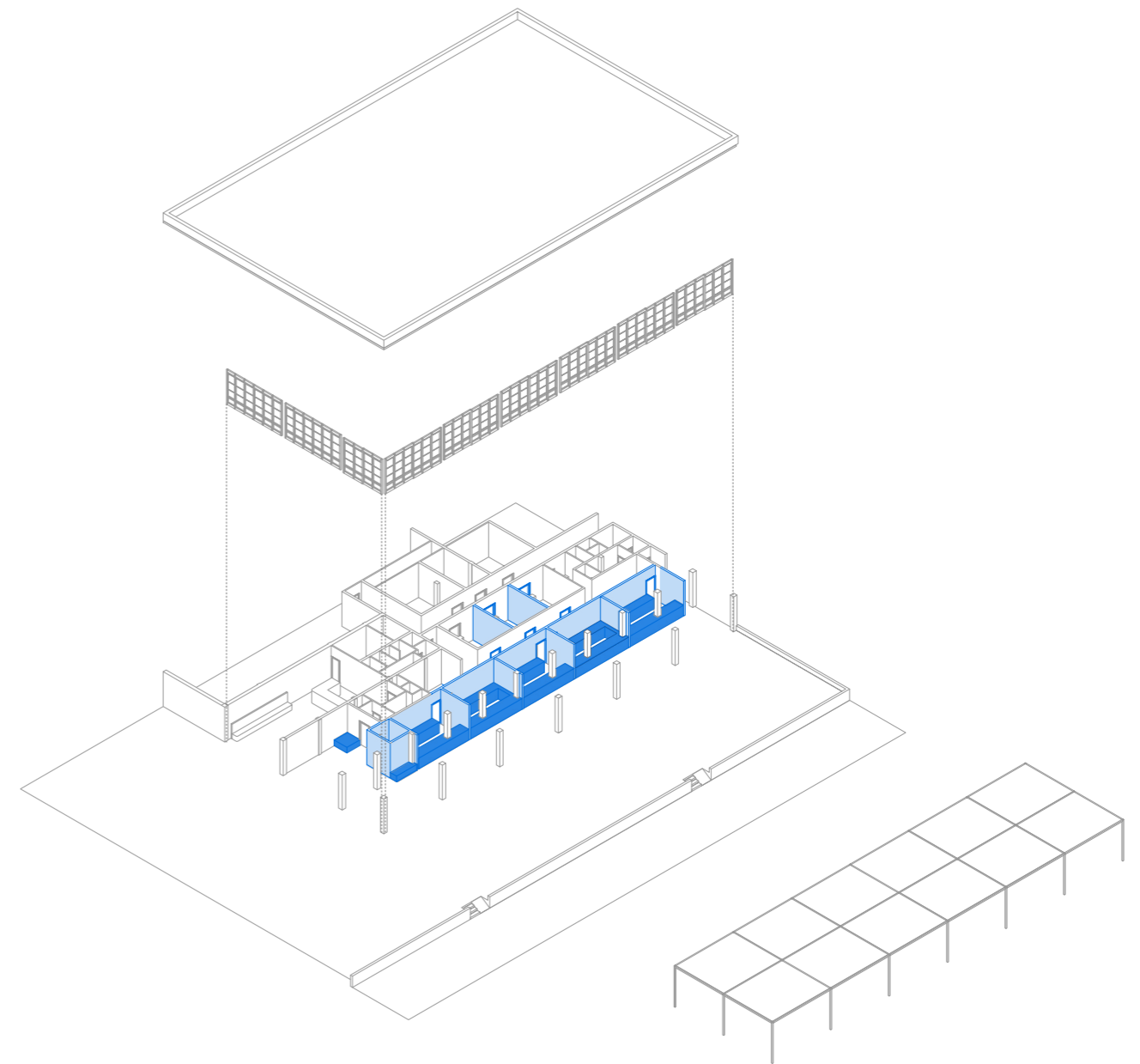
Obstoječa situacija zunanjih nadstreškov



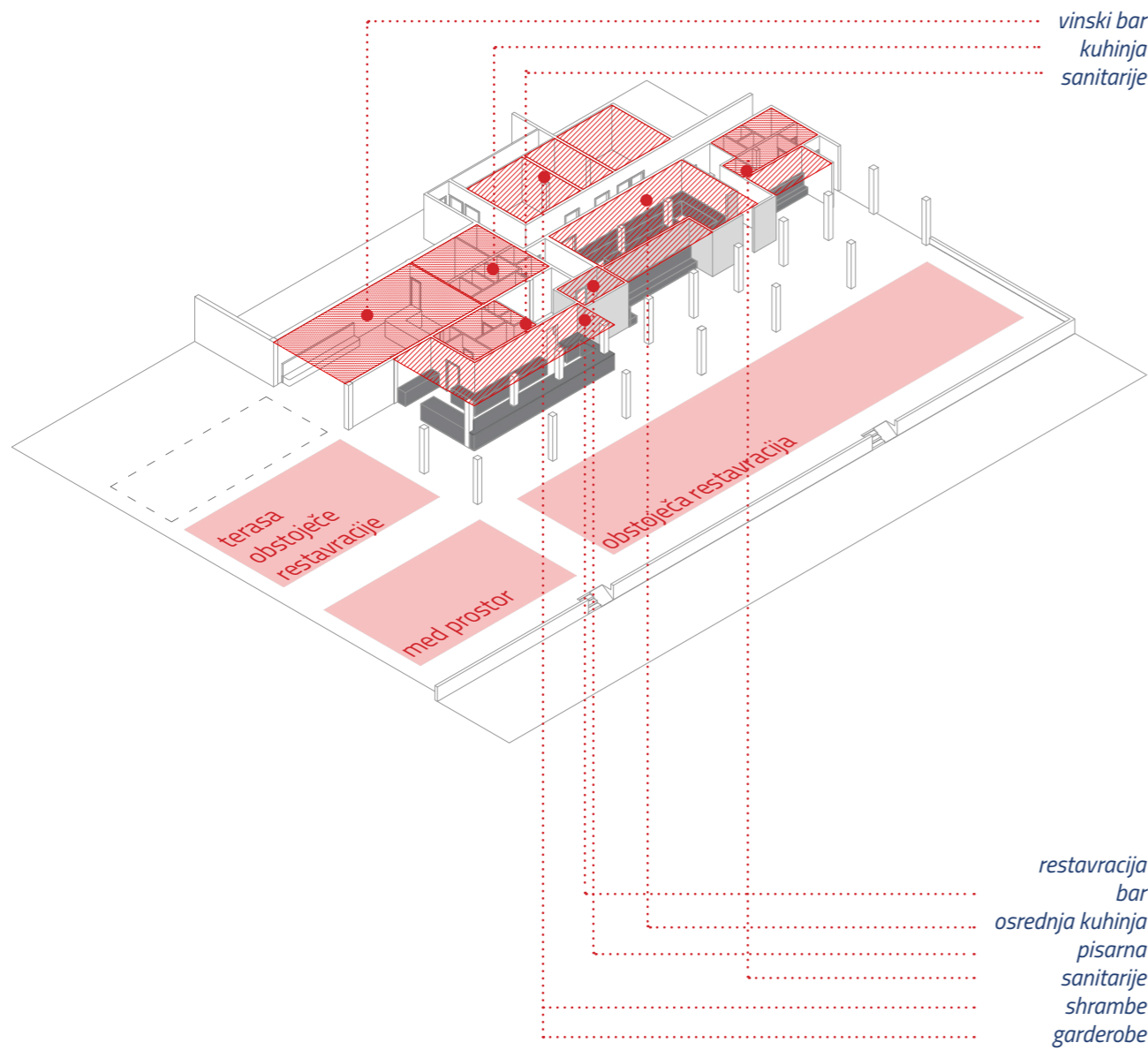
Proposed Situation



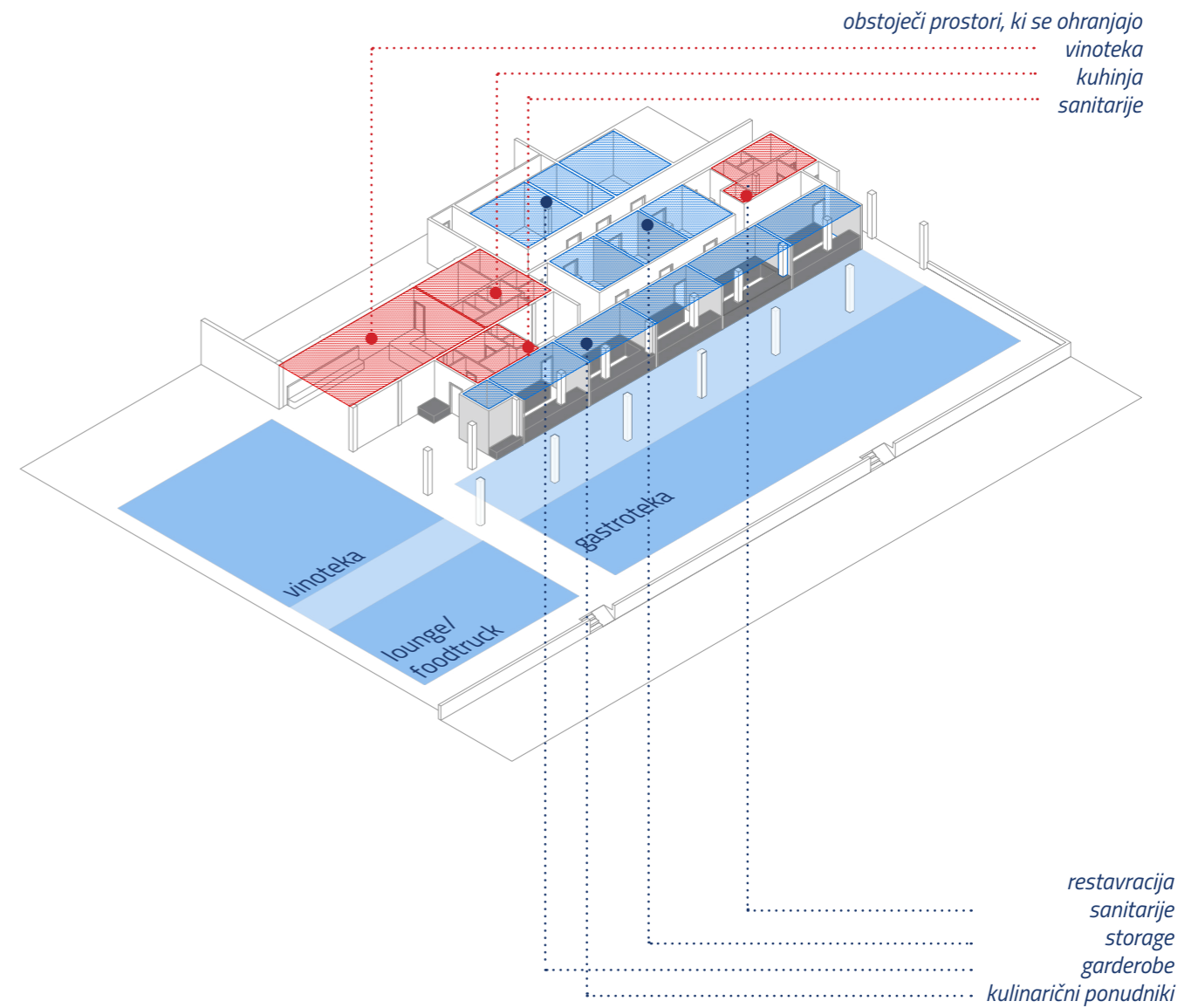
obstoječe stanje rpedlog sprememb ter rušitev



predlagana zasnova prostora z
umeščanjem 5 novih prostorov ter
sanitarnega prostora gibalno oviranih

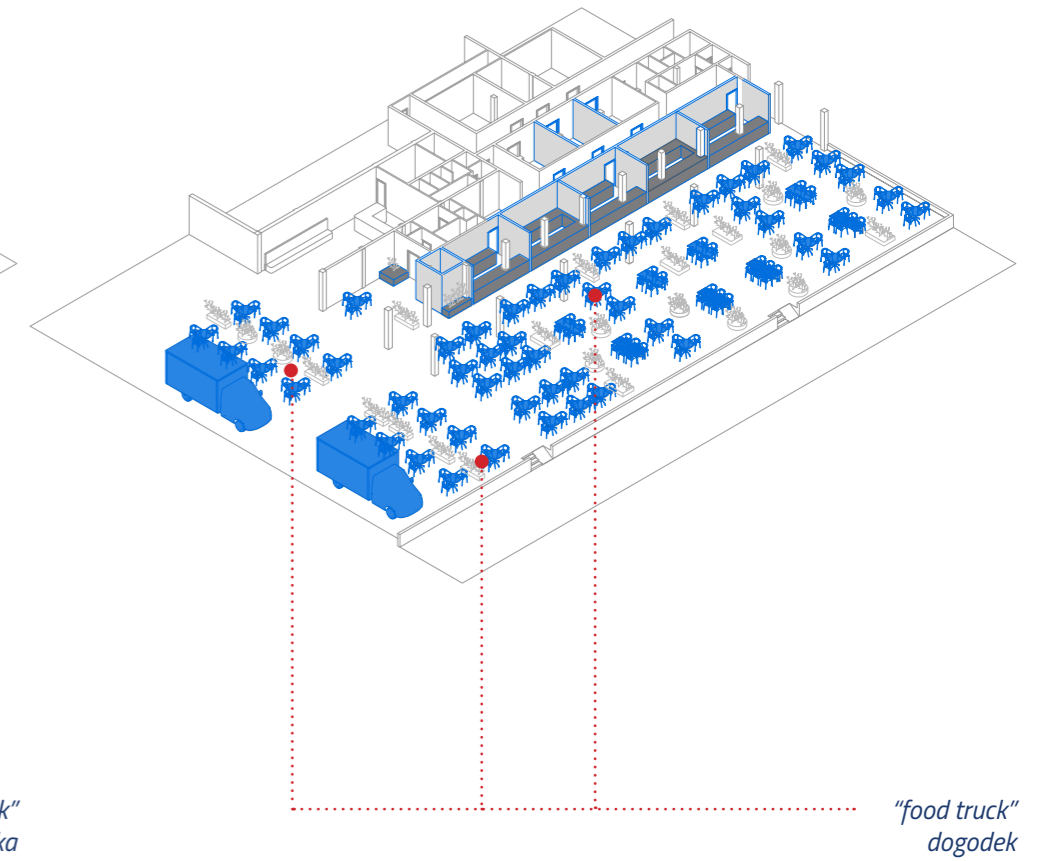
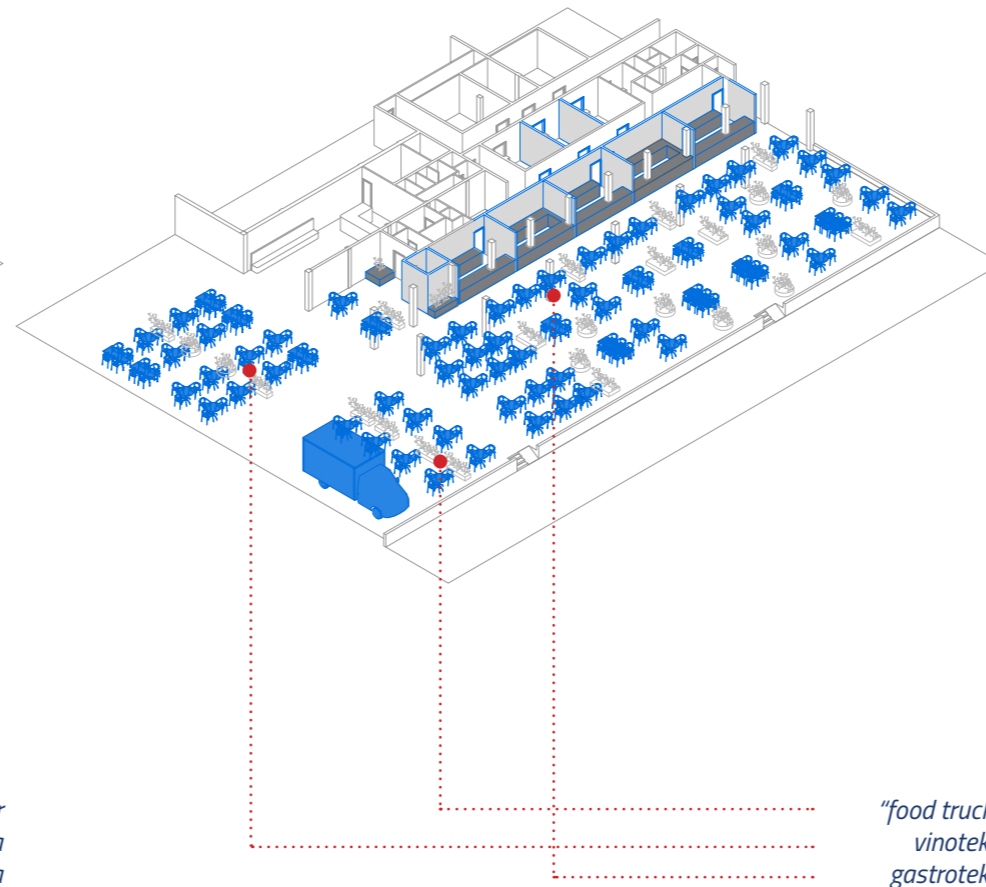
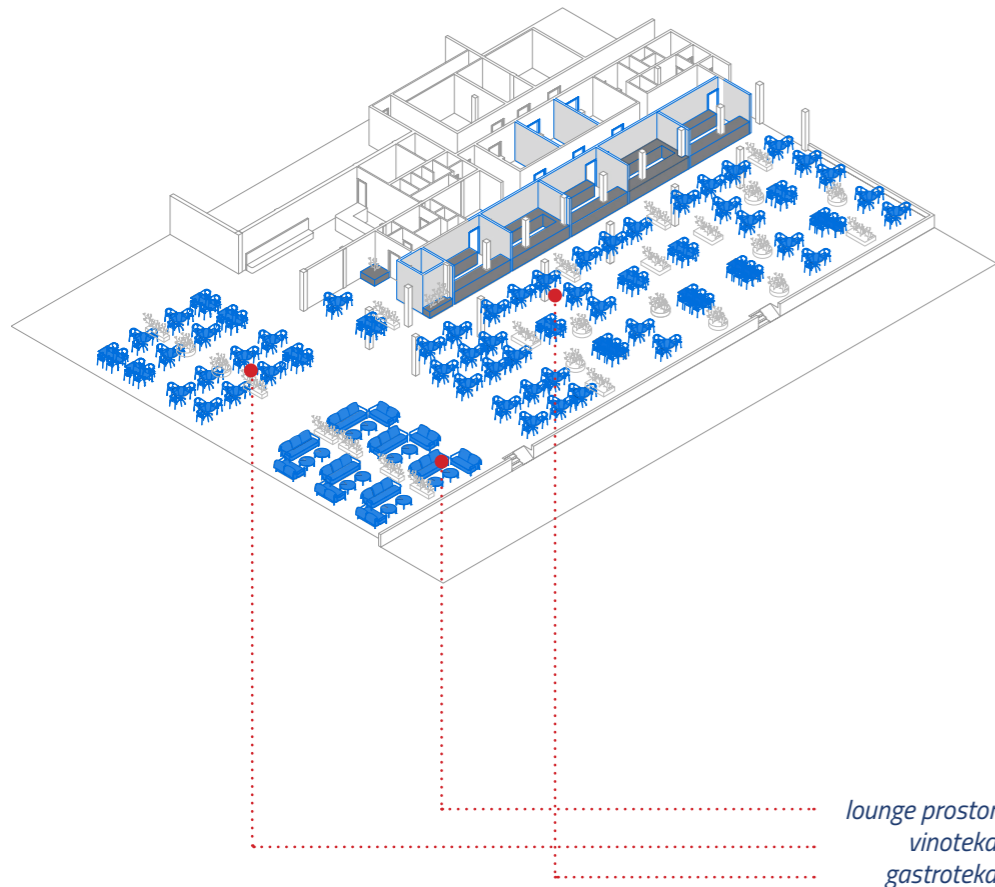


obstoječe programske cone



predlagane programske cone

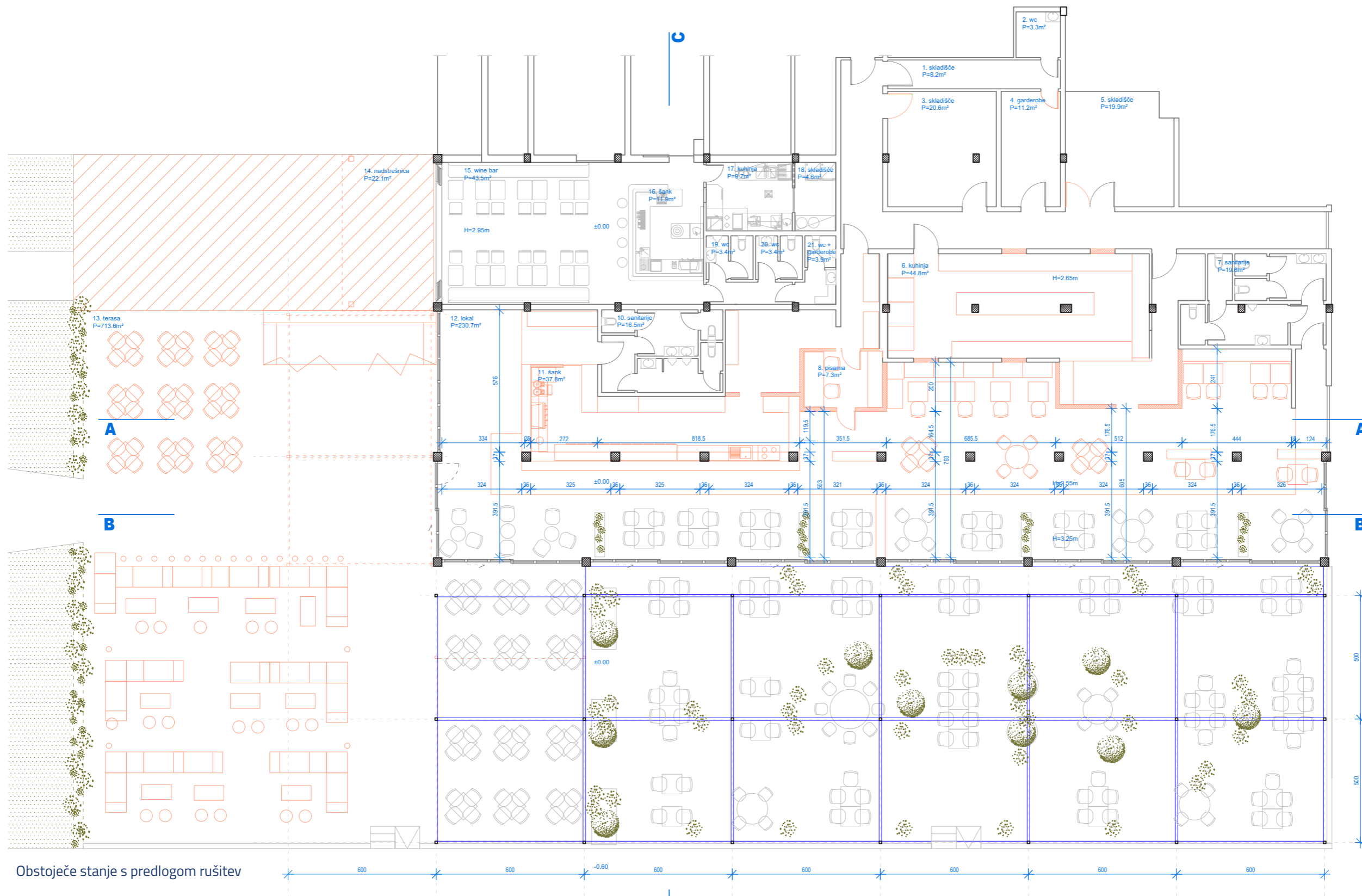
- obstoječe cone
- rušitve ter odstititve
- obstoječe
- predlagane cone
- predlagani prostori



scenarij 1 - vsakdanje delovanje

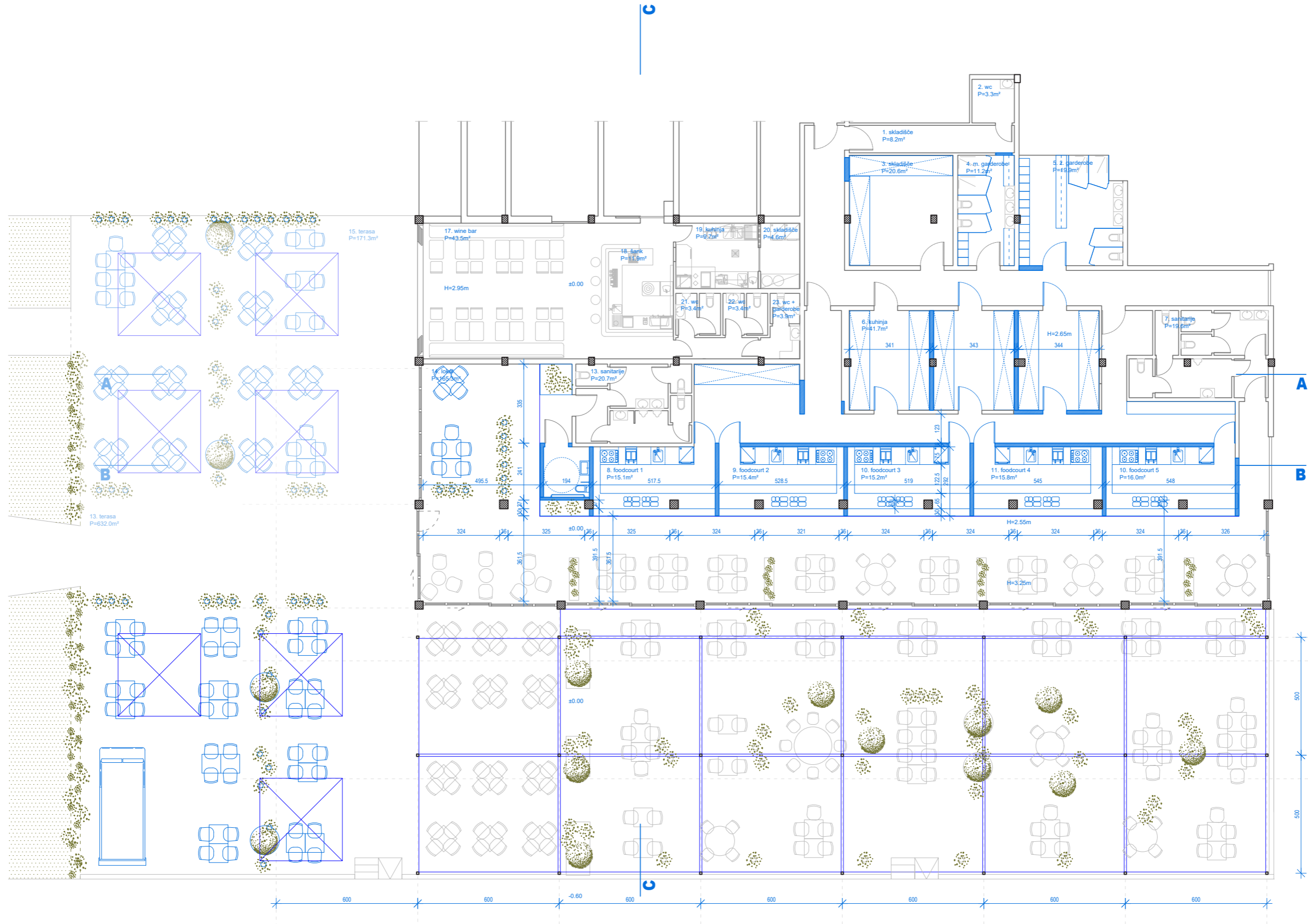
scenarij 2 - gostujoči kulinarčni "food truck"

scenarij 3 - gostujoči kulinarčni dogodek

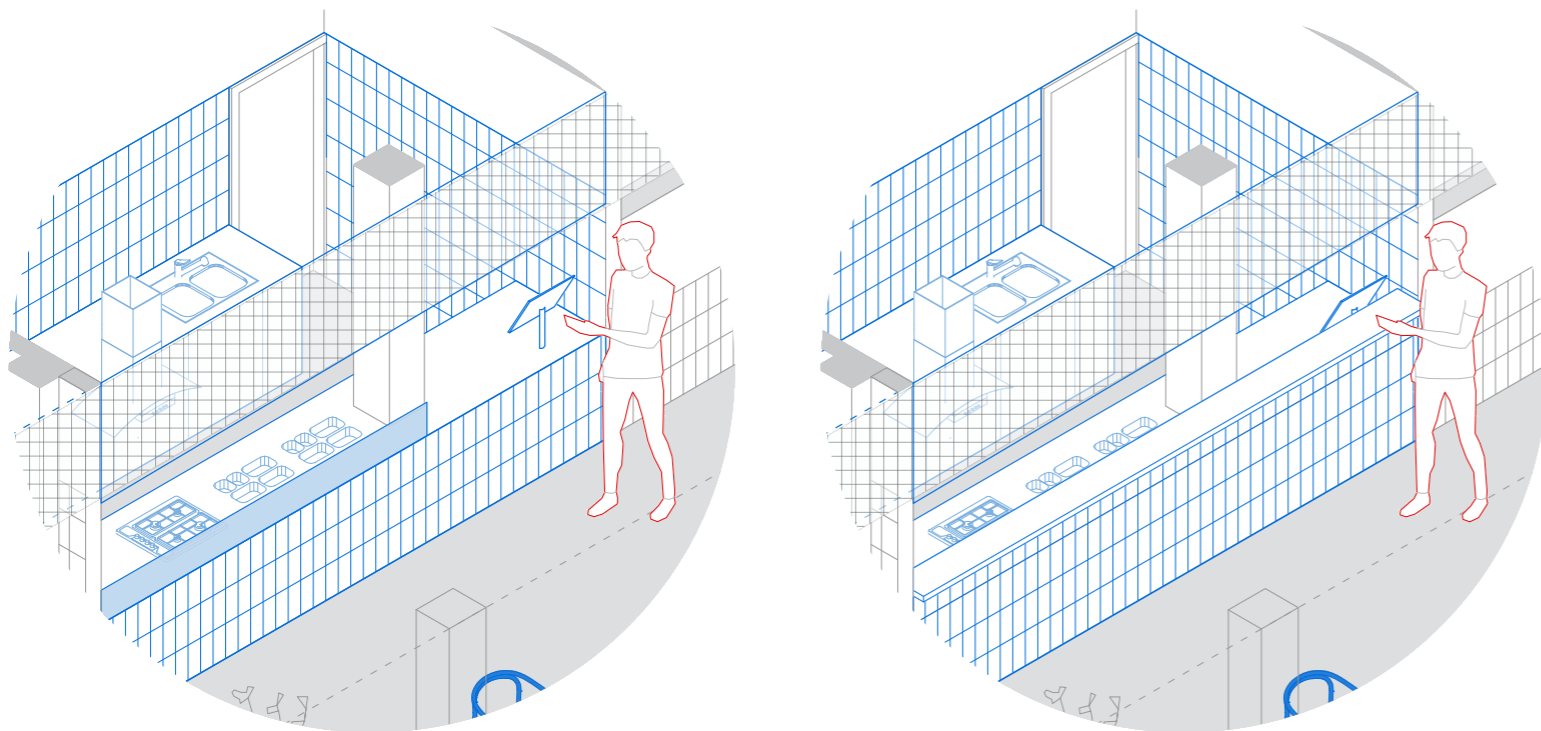


GASTROTEKA

zasnova prostora



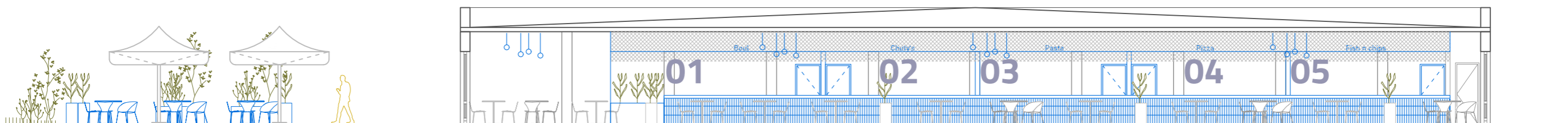
Predlog



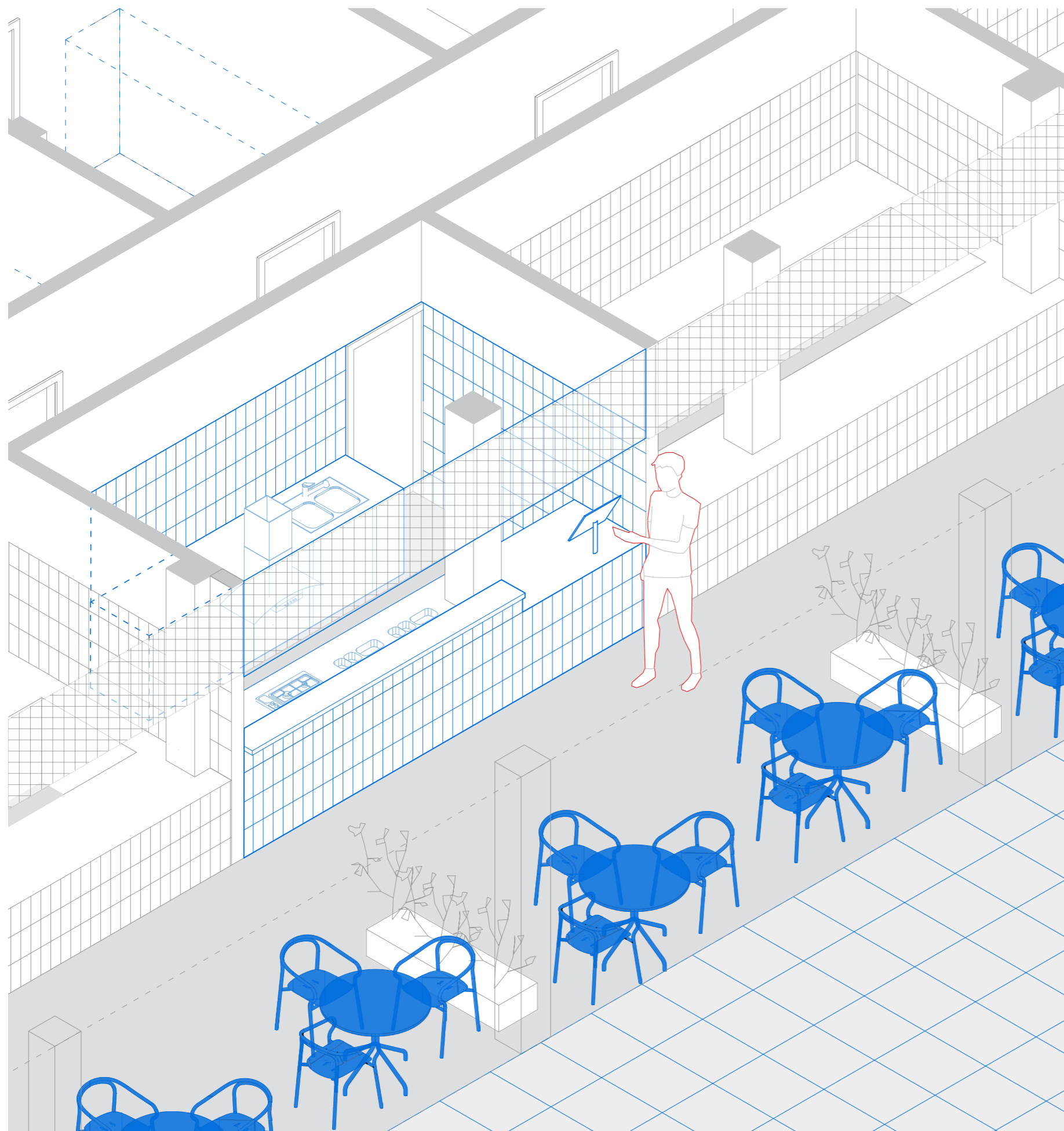
Varijacija kioska, steklena delitev pulta oz nadvišan pult



Prezemna točka kot pomemben aspekt oblikovanja notranjega prostora.



Primer delitve prostora na 5 različnih kulinarčnih ponodb



GASTROTEKA

zasnova gostinjskega prostora

Osrednji del gastroteke predstavlja prostor za pripravo hrane, ki je zasnovan kot **strukturiran sistem več manjših, samostojnih kulinarčnih enot**. Prostor je organiziran v **pet enakovrednih modulov**, namenjenih različnim ponudnikom hrane, ki skupaj tvorijo raznolik, a jasno berljiv gastronomski mozaik.

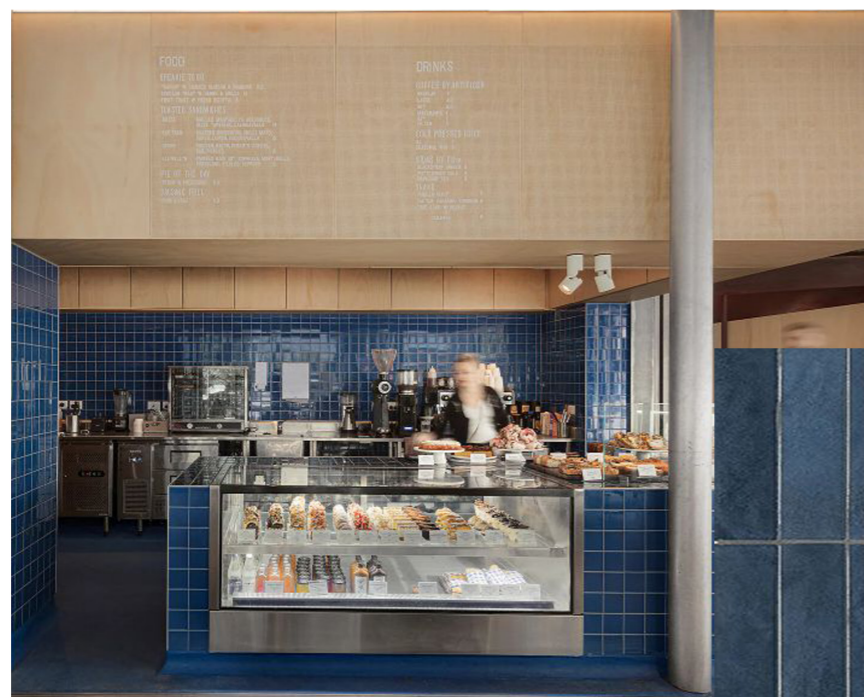
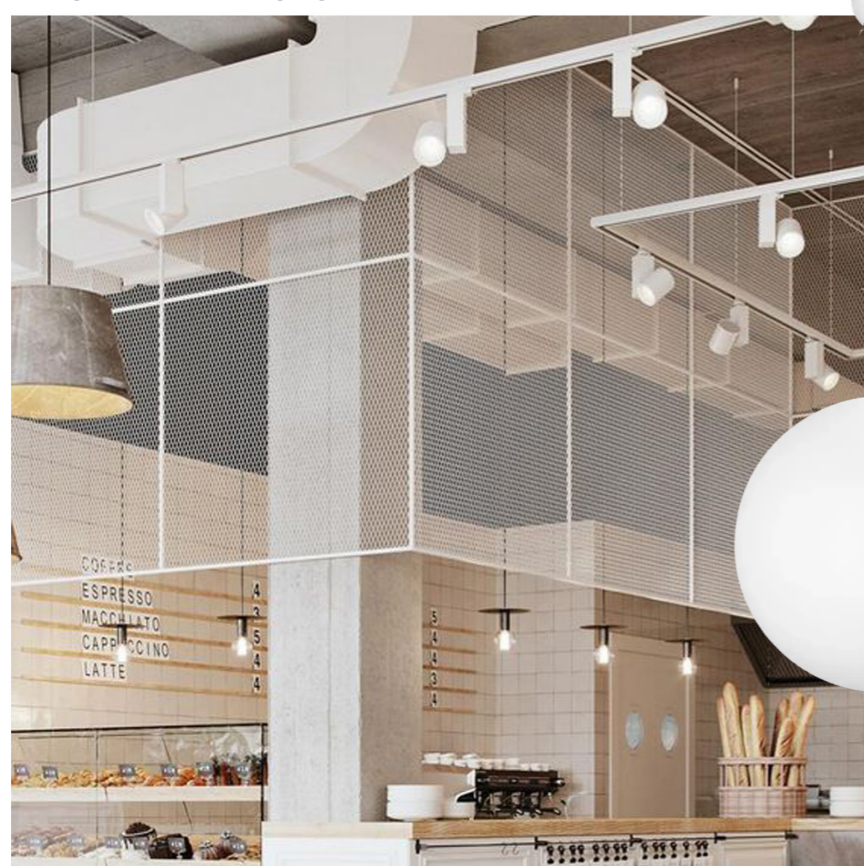
Vsaka enota v velikosti približno 14 m² vključuje **kompaktno kuhinjo, delovne površine ter jasno definiran pult za naročanje, prevzem in oddajo hrane**. Prostorska organizacija posameznega modula je zasnovana z mislijo na optimalen delovni tok – od priprave do strežbe – ob hkratnem zagotavljanju preglednosti in komunikacije z obiskovalcem. Odprta zasnova omogoča vizualni stik med ponudnikom in gostom, kar dodatno krepi doživetje priprave hrane kot dela celotne izkušnje prostora.

Ključni konceptualni poudarek predstavlja **poenotena arhitekturna in notranja zasnova vseh kulinarčnih enot**. Vsi moduli sledijo skupnemu oblikovnemu jeziku – tako v izboru materialov, barvni paleti kot tudi v detajlih obdelave. Uporabljeni so enotni elementi, kot so obloge, delovne površine, osvetlitev in konstrukcijski okvirji, kar zagotavlja vizualno skladnost celote in preprečuje fragmentacijo prostora.

Znotraj tega enotnega sistema je posameznim ponudnikom **omogočena nadzorovana individualizacija**, predvsem v območju nad pultom in zalednih grafičnih površinah. Vsak ponudnik lahko izrazi svojo identiteto skozi **logotip, tipografijo in barvne poudarke**, vendar znotraj vnaprej določenih tonalitet in oblikovnih smernic. Ta pristop omogoča prepoznavnost posameznih ponudnikov, hkrati pa ohranja **celotno podobo gastroteke kot enotnega prostora**.

Tako zasnovan gostinski del ne deluje kot zbir nepovezanih ponudnikov, temveč kot **uskladen sistem kulinarčnih postaj**, kjer se raznolikost hrane izraža znotraj enotnega prostorskega okvira. Arhitektura v tem primeru ne tekmuje z vsebino, temveč jo podpira – z jasnostjo, funkcionalnostjo in vizualno disciplino, ki omogoča, da pride v ospredje tisto bistveno: hrana, vonj, gibanje in izkušnja.

ceiling mesh panels - signage



pult ponudnika



retro ploščice, kot barvni akcent

zazelenjeni paravni



GASTROTEKA
oblikovalski jezik in smernice

furniture balancing out the context



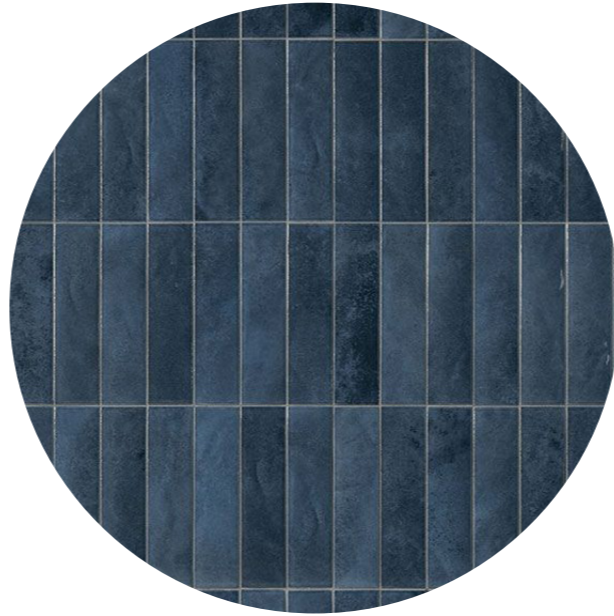
linija opreme, navdihnjena z valom



toni, ki odražajo prestiž Portoroža



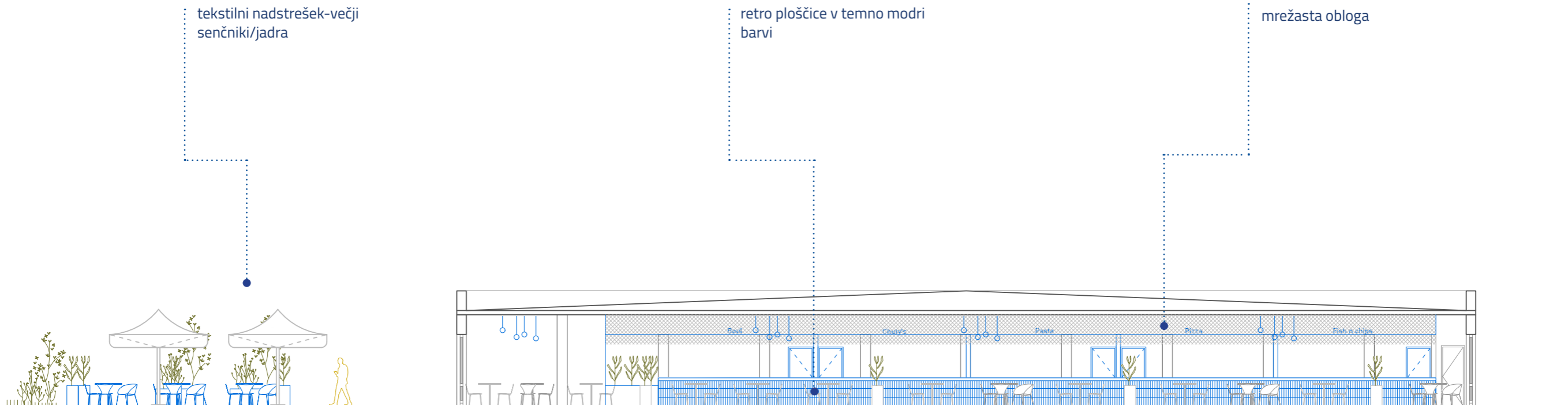
tekstilni nadstrešek-večji
senčniki/jadra



retro ploščice v temno modri
barvi



mrežasta obloga



GASTROTEKA
oblikovalski jezik in smernice



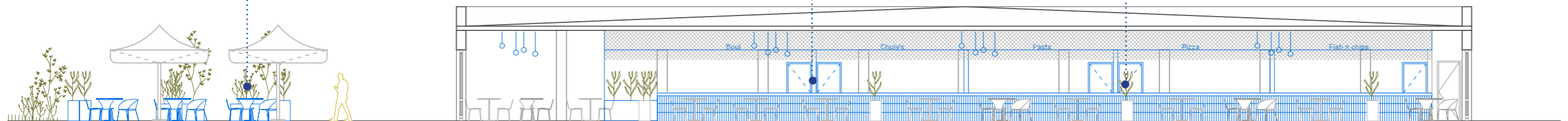
zunanja oprema

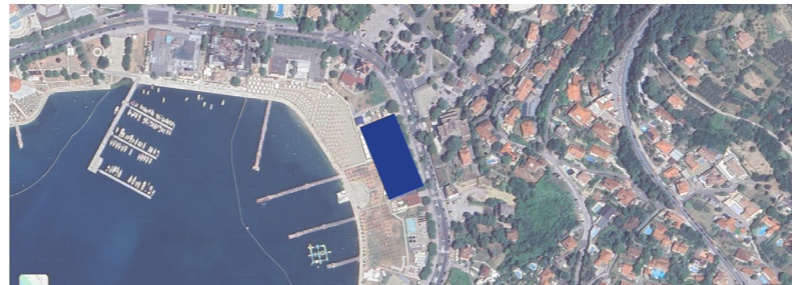


notranja oprema



zelene rastlinske pregrade





KONNTRA®
by K.ARH. d.o.o.