



ARS COFFEA

STŘEDOŠKOLSKÁ ODBORNÁ ČINNOST

GALERIE UMĚNÍ

▪

KAVÁRNA

▪

PRAŽÍRNA KÁVY

Jiří Formánek

Moravskoslezský kraj

Opava 2015

STŘEDOŠKOLSKÁ ODBORNÁ ČINNOST

Obor SOČ: 11. Stavebnictví, architektura a design interiérů

GALERIE UMĚNÍ

▪

KAVÁRNA

▪

PRAŽÍRNA KÁVY

Autor:	Jiří Formánek
Konzultant:	Ing. Tomáš Fischer
Škola:	SPŠ stavební Opava Mírová 3, Opava, 746 66
Kraj:	Moravskoslezský kraj

Opava 2015

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem svou práci SOČ vypracoval samostatně a použil jsem pouze podklady (literaturu, projektovou dokumentaci, obrázky aj.) uvedené v příloženém seznamu. Prohlašuji, že tištěná a elektronická verze soutěžní práce SOŠ jsou shodné.

Nemám závažný důvod proti zpřístupňování této práce v souladu se zákonem č. 121/2000 Sb., o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) v platném znění.

V Opavě dne 27. března 2015

Jiří Formánek

Poděkování

Chtěl bych poděkovat Ing. Tomáši Fischerovi za odborné vedení mé práce, konzultace, rady a připomínky týkající se návrhu. Dále bych chtěl poděkovat paní Ludmile Říčné z opavské pražírny kávy *Kateřinská káva* a pracovníkům pražírny kávy *La Bohème Café* z Vítkova za poskytnutí informací o pražení kávy a pomoc při návrhu funkčního řešení pražírny kávy.

Anotace

Práce *Středoškolské odborné činnosti* se zabývá architektonickým návrhem budovy se třemi provozy – galerie umění, kavárny a pražírny kávy. Budova je situována na pozemku parcelní číslo 1958/2, 1958/4, 1958/5, 1958/6, 1958/7, 1958/8, 1958/9, 2933/2, 2933/4, 2933/5, 2933/6, 2933/7 v ulici *U Opavice* v Opavě. Pozemek je ve vlastnictví statutárního města Opavy. Na pozemku se v současné době nachází sklad a skleníky, které jsou nevyužívány a chátrají. Areál je v bezprostřední blízkosti *Městských sadů*. Cílem návrhu práce je vytvořit nový kulturně-odpočinkový bod města Opavy a také rozšířit povědomí o kvalitní kávě.

Klíčová slova

Opava, Městské sady, galerie umění, kavárna, pražírna kávy, umění, kultura, káva

Annotation

This work of *Středoškolská odborná činnost* is focused on a design of a building with three services – a gallery of art, a cafe and a coffee roaster. The building is situated on the land, parcel number 1958/2, 1958/4, 1958/5, 1958/6, 1958/7, 1958/8, 1958/9, 2933/2, 2933/4, 2933/5, 2933/6, 2933/7 in the street *U Opavice*. The land belongs the city of Opava. Nowadays on the land is located a warehouse and a greenhouse, which are not used and dilapidated. The ground is situated near to *Městské sady*. The target of my work is to create a new cultural and relaxing point of the city of Opava and expand the knowledge about quality of coffee.

Key words

Opava, Městské sady, gallery of art, cafe, coffee roaster, art, culture, coffee

OBSAH

Úvod	8
Cíle projektu	9
Teoretická část	10
Lokalita.....	10
Galerie.....	12
Osvětlování galerií	13
Příklady galerií	14
Kavárna.....	17
Historie kaváren.....	17
Kavárna a hudba	19
Pražírna kávy	20
Pražení kávy.....	20
Komoditní a výběrová káva.....	22
Alternativní příprava kávy	24
Návrhová část.....	28
Urbanistické řešení	28
Architektonické řešení.....	29
Galerie umění.....	31
Kavárna.....	35
Pražírna kávy	40
Logo projektu	45
Stavebně technická část.....	46
Galerie umění.....	46
Kavárna.....	46
Pražírna kávy	46
Závěrem	47
Použitá literatura.....	47
Zdroje informací.....	47
Zdroje obrázků.....	48
Použité programy	50
Seznam příloh	50

ÚVOD

„*Ars coffea*“ – z latiny *umění kávy*

Umění a káva, respektive kavárna jsou pojmy, které jsou často spojované a neodmyslitelně k sobě patří. Už jen při pomýšlení na ně se mnohým vybaví umělecká avantgarda, jak se umělci, výtvarníci, hudebníci v prostorách kaváren schází a diskutují mezi sebou. V minulosti se zde také zrodila mnohá výtvarná, literární, či hudební díla. Sám se o umění zajímám a šálek kávy je pro mne přirozenou součástí dne. Při výběru zadání pro Středoškolskou odbornou činnost jsem tedy začal uvažovat o propojení těchto témat.

Rozhodl jsem se navrhnout galerii umění a kavárnu. Galerie umění by měla rozšířit výstavní prostory Opavské kulturní organizace OKO v rámci proměnných výstav. Kavárna pak bude řešena jako samostatný provoz, který bude na galerii volně navazovat. Kavárna rozšíří kulturní zázemí města možnostmi pořádání menších koncertů nejen uvnitř kavárny, ale také na venkovní terase.

Když jsem se rozhodoval o navržení kavárny s galerií, tak mě napadla myšlenka zapojit do projektu i pražírnu kávy, neboť se již delší dobou zajímám o kvalitu kávy. Předmětem podnikání pražírny by bylo pořádání akcí, degustací, školení a obecné šíření povědomí o konceptu výběrové kávy, ale hlavně pak pražení dobré kvalitní kávy. Kávová zrna by byla vybírána přímo od farmářů na rozdíl od velkých koncernů, které kávu skupují bez ohledu na její kvalitu. Upražená káva by se prodávala přímo v obchodě, který bude součástí pražírny, nebo by se vyvážela do partnerských řetězců. Pražírna by také částí své produkce zásobovala kavárnu, ve které tak bude káva vždy čerstvá.

Začal jsem si tedy hledat informace o galeriích, kavárnách a pražírnách. O galeriích i kavárnách se dá, jak v odborné literatuře, tak i na internetu, vyhledat dostatek informací. V několika kavárnách a galeriích jsem již byl, takže jsem čerpal i z vlastních zkušeností. Když však šlo o pražírnu kávy, tak jsem byl překvapen, že informací k dispozici je vážně málo, nebo jsou příliš obecné. Každá pražírna si vede své vlastní *know-how*, tudíž nechtějí informace jen tak pustit do éteru. Dospěl jsem k závěru, že nejlepší možnost získání informací bude navštívení samotných pražíren. Domluvil jsem si schůzku ve dvou místních pražírnách.

Nejprve jsem navštívil pražírnu Kateřinská káva v Opavě, kterou provozuje paní Ludmila Říčná. Sama pracovala osm let v jedné kavárně v Německu, do které dodával kávu pán z nedaleké místní pražírny. Ten ji také zasvětil do tajů správného pražení kávy. Sám začínal ve chlěvě a dnes prodává kávu po celém Německu. Když se v roce 2001 vrátila zpět do České republiky a marně sháněla práci, řekla jsi, že to zkusí také. Dnes sama provozuje svou vlastní pražírnu a kávu prodává nejen ve vlastním krámku, ale také ji dodává do okolních obchodů. Paní Říčná byla milá a ukázala mi, jak taková výroba funguje v malé domácí pražírně.

Po této zkušenosti jsem se rozhodl podívat se, jak provoz funguje ve větší pražírně. Domluvil jsem si schůzku v jedné z největších českých pražíren *La Bohème Café* v nedalekém Vítkově. Tuto pražírnu vlastní Američan Charles Fleer, který se ji rozhodl založit v roce 2003. Tím jak firma rostla, přestěhovala se z Čech do Vítkova. Zde měli možnost rozšířit výrobu, aby uspokojili stále se zvyšující poptávku. V provozu dnes mají dva stroje a kávu prodávají nejen v Česku, ale vyvážejí ji i do zahraničí, například do Ruska. Při prohlídce provozu jsem měl možnost mluvit i se zaměstnanci, kteří mi řekli, co by v provozu pražírny nemělo chybět a co dalšího by uvítali.

Po srovnání velké a malé pražírny kávy mi bylo zřejmé, že velkovýroba bude pro můj projekt lepší volba.

Následně jsme s konzultantem vybírali místo, kde by se měl objekt nacházet. Výběr padl na areál skleníků a skladu, poblíž Městských sadů. Mým cílem bylo lokalitu opět oživit a vytvořit zde pěkné a příjemné místo, které by se ke zvoleným provozům hodilo.

CÍLE PROJEKTU

Cílem práce bylo vytvoření komplexu budov, zahrnující tři provozy – galerii moderního umění, kavárnu a pražírnu kávy.

Při řešení návrhu jsem si stanovil tyto cíle:

- vytvořit funkční provoz
- vytvořit architektonicky zajímavou stavbu, která se nenásilně začlení do okolí
- navázat objekt na zeleň okolo řeky Opavy a pás Městských sadů
- vytvořit klidnou relaxační zónu
- vytvořit nové kulturní zázemí města Opavy
- vytvořit nová pracovní místa
- nahradit nevyužitý areál skladu a skleníků novým komplexem a poukázat směr, kterým by se mnohé podobně nevyužité prostory mohly začlenit zpět do chodu města
- všeobecné vzdělávání veřejnosti o kvalitní kávě

Projekt je vytvořen ve formě architektonické studie v programech ArchiCAD, Artlantis, AutoCAD.

TEORETICKÁ ČÁST

V této části bych rád přiblížil místo, kde by se měly navrhované budovy nacházet. Popíši současný stav a způsob, jak by můj projekt toto místo dále rozvíjel.

Dále bych rád uvedl problematiku osvětlování galerií a předložil bych několik galerií, které mě inspirovaly.

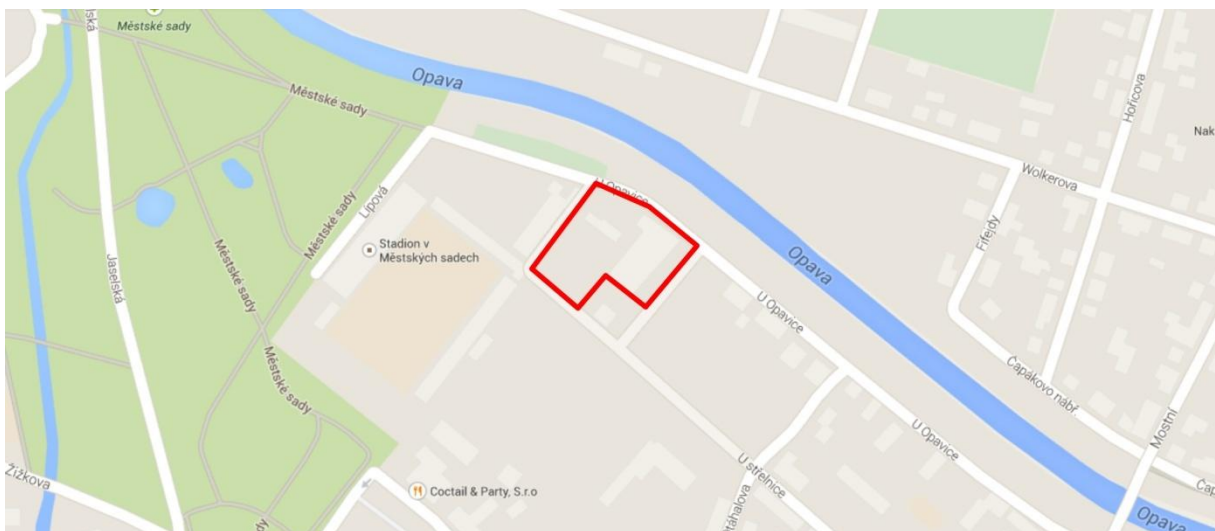
Nakonec bych rád přiblížil velmi zajímavou historii kaváren u nás i ve světě. Dále vysvětlím, jak proces pražení probíhá, porovnám komoditní a výběrovou kávu, což souvisí s často diskutovaným problémem kvalita vs. kvantita a nakonec bych rád přiblížil další možnosti přípravy kávy.

LOKALITA

Při hledání vhodného místa jsme se nakonec s konzultantem shodli na lokalitě blízko *Městských sadů*. Areál se nachází na ulici *U Opavice*, vedle městského stadionu, na adrese *U Opavice č. p. 2051/19, 746 01 Opava*.



obr. 1



obr. 2

V areálu se nachází 3 skleníky, 1 sklad a 2 další budovy. Všechny tyto objekty jsou momentálně nevyužívány, jsou ve špatném stavu a dále chátrají. Tyto pozemky jsou ve vlastnictví statutárního města Opavy.



obr. 3 | pohled na areál



obr. 4 | pohled na sklad v areálu



obr. 5 | pohled na sklad v areálu

Areál se nachází v příjemné lokalitě blízko řeky Opavy a parku *Městské sady*. Je vzdálen asi 20 minut chůze od historického centra města Opavy. I přes větší vzdálenost od centra bývá tato lokalita velmi frekventována. V průběhu celého roku je trasa kolem řeky intenzivně využívána chodci, in-line bruslaři a cyklisty. Asfaltový chodník pro pěší je od komunikace pro vozidla oddělen jak „travnatým prahem“, tak i výškově. Je lemován z obou stran duby a vytváří jakousi dubovou alej lemující břeh řeky.



obr. 6 | ulice U Opavice

I přesto, že se zde pohybuje velké množství lidí, stále kolem řeky není k dispozici žádná slušná kavárna, restaurace, nebo jiné zařízení k odpočinku a občerstvení. Kolemjdoucí tedy nemá šanci si podél této trasy sednout, odpočinout si, občerstvit se. Kromě zmíněných procházek zde chybí také možnost dalších aktivit.

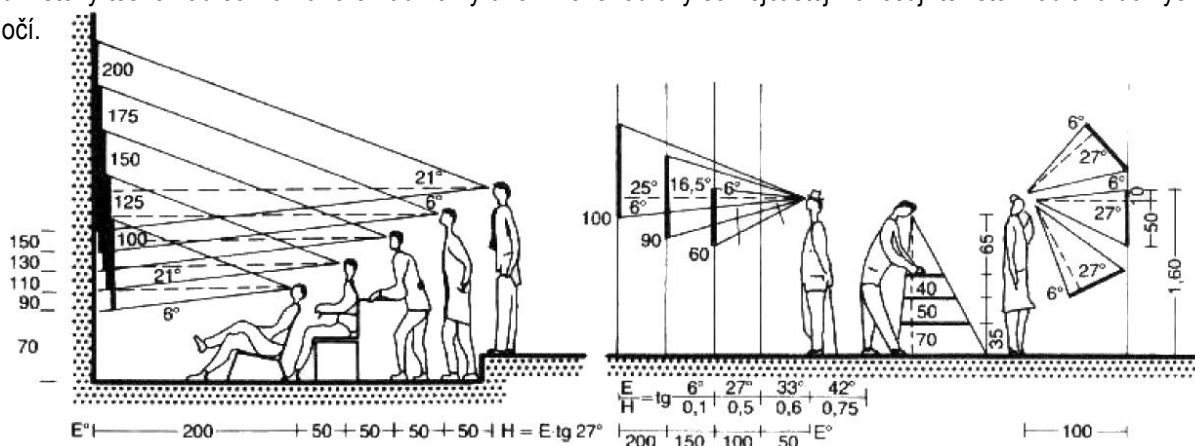
Myslím si, že mým projektem, který je zejména zaměřen na kulturu a odpočinek, přilákám širší okruh veřejnosti, která má právě o tuto oblast trávení volného času zájem. V galerii umění se nebude provozovat stálá expozice, ale budou se zde konat proměnné výstavy, ale i jiné akce. Tím se otevře široká škála využití prostor, která nebude cílena jen na určitý okruh lidí. Navštěvníci galerie mají možnost občerstvit se v kavárně a vypít si šálek z čerstvé upražené kávy. Je zde také dětské hřiště, které jistě využijí rodiny s dětmi. V kavárně se budou moci pořádat i koncerty. Pražírna nakonec mimo prodej kávy v obchodě bude pořád různé akce, od školení baristů, až po degustaci kávy.

Dále tak poukazuji na mnohé podobně nevyužité prostory, které by se v této lokalitě mohly stát funkčními a užitečnými. Je škoda, že v tomto místě s pěknou zástavbou a příjemnou zelení, jakou by se mohlo město chlubit, stále zůstává mnoho nevyužitých prostor.

GALERIE

Hlavním úkolem galerie umění je předvádět umělecká díla v nejlepších podmínkách. Dále nutnost chránit tato díla před poškozením, krádeží, vlhkostí, suchem, sluncem a prachem.

Navštěvníci galerie mají mít možnost prohlédnout si vystavené objekty úplně a bez únavy. Prostor by měl mít tedy příslušný tvar, dostatečnou velikost a dobré osvětlení. Velikost prostoru závisí zejména na velikosti vystaveného díla a dále na umístění „zorného úhlu“ člověka, který je obvykle 54°. Velké obrazy tedy mohou být umístěny těsně nad sokl a nahoře nad zorný úhel. Menší obrazy se nejčastěji zavěšují těžištěm obrazu do výšky očí.



obr. 7 | zorné pole člověka – výška/velikost a vzdálenost

OSVĚTLOVÁNÍ GALERIÍ

Tři základní typy poškození uměleckých děl:

- fotochemické poškození (blednutí),
- fotomechanické poškození (strukturální změny),
- termodynamické poškození (poškození vlivem dilatace materiálu)

Poškození světlem nelze zcela vyloučit, je však možné jej eliminovat. Je nutné omezit množství energie, kterou vystavené dílo absorbuje. To záleží na správném použití světelných zdrojů.

Zásady správného osvětlení uměleckých děl:

- redukovat množství energie – redukovat světelný tok, který na předmět dopadá.
- použití svítidel s vyváženým spektrem záření, které vede přes celou oblast viditelného světla.
- eliminovat hluboké stínu, oslnění a odrazy
- použití tmavého pozadí pro zvýšení viditelnosti exponátu při nízké hladině intenzity osvětlení
- nepoužívat světelné zdroje s obsahem UV a IR záření

Z hlediska citlivosti na světlo se materiály rozdělují na tři základní kategorie:

- **extrémně citlivé materiály** – výtvarné práce na papíře, papyry, textil, přírodní barviva, kožešiny a kůže, hmyz, rostlinný materiál; předměty této kategorie vyžadují striktně kontrolované osvětlení, autor
- **citlivé materiály** – olej na plátně, většina dřevěných předmětů, kosti, slonovina a další barvené či malované artefakty; předměty této kategorie také vyžadují kontrolované osvětlení
- **necitlivé materiály** – kov, kámen, sklo, většina keramiky, také dřevěné předměty, které byly výhradně používány ve venkovním prostředí; pro předměty v této kategorii není vyžadováno kontrolované osvětlení, není omezení expozice

Zdroje světla:

- přírodní – denní světlo
- umělé

Denní světlo

- je nestálé – mění se v průběhu dne a roční doby
- mění se jeho intenzita
- různé barevné vlastnosti
- vysoký podíl UV složky
- problém s jasovými poměry okenních otvorů (odlesky, adaptace)

Umělé zdroje osvětlení

Teplotní:

- halogenové žárovky

Výbojové:

- nízkotlaké – zářivky, indukční výbojky
- vysokotlaké – halogenidové výbojky, sodíkové výbojky

Luminescenční:

- svítící diody LED

Svítlidla

Přímé osvětlení:

- stropní
- nástěnné
- stojanové

Nepřímé osvětlení:

- závěsné
- nástěnné
- stojanové

Systemy:

- lištové systémy
- vícebojová svítidla
- optické kabely

PŘÍKLADY GALERIÍ

Albertina – Vídeň, Rakousko

Galerie umění založená roku 1768 vévodou Albertem Sasko-Těšínským. Je jednou z největších světových sbírek grafiky. Sbírkou tvoří cca 50 tisíc kreseb, leptů a akvarelů a více než 1,5 milionu rytin.



obr. 8 | Albertina – Vídeň, Rakousko

Guggenheimovo muzeum – New York, USA

Architekt: *Frank Lloyd Wright*

Jedna z nejznámější galerií moderního umění. Muzeum založila a od roku 1937 spravuje nadace *Solomon R. Guggenheim*. Sbírky tvoří převážně „abstraktní“ umění.



obr. 9 | Guggenheimovo muzeum – New York, USA

Guggenheimovo muzeum – Bilbao, Španělsko

Architekt: *Frank O. Gehry*

Muzeum bylo vystavěno roku 1997. Sbírky zahrnují umělecká díla významných umělců druhé poloviny 20. století.



obr. 10 | Guggenheimovo muzeum – Bilbao, Španělsko

DOX – Praha

Architekt: *Ivan Kroupa*

Instituce, která představuje a prosazuje současné umění. Snaží se prezentovat české umění v mezinárodním kontextu. Budova byla zařazena do publikace *Phaidon Atlas of 21st Century World Architecture* mezi 100 nejlepších projektů desetiletí a byla ve stejném roce nominována na cenu za architekturu *Meis van der Rohe*.



obr. 11 | DOX – Praha

Galerie Benedikta Rejta – Louny

Architekt: *Emil Příklad*

Nachází se v objektu městského pivovaru po rekonstrukci, kterou provedl roku 1998 Emil Příklad. Stálou expozicí je české abstraktní umění 20. století, převážně českého geometrického konstruktivismu.



obr. 12 | Galerie Benedikta Rejta - Louny

KAVÁRNA

HISTORIE KAVÁREN



obr. 13 | zobrazení typické kaveh kanes

První kavárny byly dle historických pramenů zřízeny v Mekce a nazývaly se „kaveh kanes“. Nesloužily však široké veřejnosti, ale byly určeny k náboženským obřadům. Až později se kavárny staly společenským centrem, centrem zábavy. Mimo jiné se zde odehrávaly tajné politické debaty, takže proti kavárnám vedla vládnoucí společnost nepřátelská tažení. To se v určitých obdobích dělo při zakládání kaváren po celém světě.

Z Mekky se kavárny šířily do dalších oblastí islámského světa. Vznikaly v Káhiře, v Medině. Uvádí se, že v 17. století bylo v Káhiře na dva tisíce kaváren.

Další kavárny vznikají v Turecku, kam se káva dostala z cest sultána Selima I., když dobyl Egypt. V Istanbuli byla první kavárna otevřena již roku 1554. Jak v Turecku, tak i na celém Středním východě bývají kavárny pouze výsadou mužů a dodnes platí zákaz vstupu žen do kaváren.

Káva se ostatně mezi muslimy velmi rychle rozšířila. Muslimové mají od proroka Mohameda zakázáno pít alkoholických nápojů, hledala se tudíž náhrada. Náhradou se stala právě káva a to i přesto, že káva výrazným způsobem ovlivňuje procesy v lidském těle. Mohamed totiž, v době kdy zákaz vydal, kávu ještě neznal, a proto ji nemohl zakázat.



obr. 14 | Caffé Florian, Benátky, Itálie

Do Evropy se káva začala dovážet díky italským kupcům na přelomu 16. a 17. století. Ti kávu začali rozvážet z Benátek do významných evropských přístavů (Marseille, Amsterdam, Londýn). Z přístavů se dále káva prodávala do vnitrozemí.

První evropská kavárna vznikla roku 1645 v Benátkách. Nejznámější benátská kavárna *Caffé Florian* na náměstí Sv. Marka byla však otevřena až roku 1720.

Koncem 17. století začaly vznikat kavárny na dalších mnoha místech Evropy.

V Anglii byla první kavárna otevřena roku 1650 v Oxfordu, v Londýně pak roku 1652. Nejproslulejší londýnská kavárna byla založena v roce 1688 *Edwardem Lloydem* a nesla název *Lloyd's Coffee House*. Scházeli se v ní

loďaři a obchodníci a vynálezavý Lloyd speciálně pro ně vydával zpravodaj Lloyd's List, kde kromě jiného zveřejňoval seznam lodí, které byly pojištěny jeho zákazníky. Z toho pak časem vznikla známá pojišťovací Lloydova společnost. Zajímavostí je i to, že anglické kavárny sloužily k volebním účelům.



obr. 15 | první promítání filmu, bratři Lumiérové, Grand Café, Paříž

a začaly se stávat společensko-kulturním centrem. Později se kavárny staly také centrem zábavy a v mnoha případech stály u zrodu nových událostí a byly svědkem pokroku. Příkladem může být pařížská kavárna *Grand Café*, která zažila první promítání filmu bratří Lumiérů. Kavárny začaly svým prostředím inspirovat některé umělce, básníky, spisovatele, či malíře. Příkladem jsou třeba slavní malíři *Henri Toulouse-Lautrec*, nebo *Manet*. K velkým milovníkům kávy patřil i slavný romanopisec *Honoré de Balzac*, který prý vypil denně více než 20 šálků.

Zajímavé byly začátky kávy ve Vídni, která je dnes proslavena jako město kaváren, ale zpočátku se tady jen velmi těžko prosazovaly. První kavárnu nazvanou *Zur Blaue Flasche* (*U modré láhve*) založil cestovatel a voják jménem *Kolschitzky*, který získal kávová zrna po Turcích, kteří je tu zanechali, když obléhali Vídeň. Koncesi k této činnosti obdržel od císaře Leopolda I., prý jako odměnu za statečnost v boji právě proti Turkům. Tento kavárník se proslavil také podáváním cezené kávy.



obr. 16 | Eduard Manet, V kavárně

Dnes je nejznámější vídeňskou kavárnou *Caffé Sacher*. Kávu tu připravují podle starodávných receptur. Je možné si objednat klasickou *Sacher kaffe*, podávanou s likérem a šlehačkou, kávu s názvem *Maria Theresia* nebo *Fiaker kaffe*, což je silná káva pojmenovaná po vídeňských fiakristech, kteří ji tu v dřívějších dobách popíjeli, když čekali na zákazníky.

Do Německa vstupovala káva velmi váhavě, protože její chuť Němce zpočátku příliš neokouzlovala. Poměrně pozdě, až roku 1679 byla otevřena kavárna v Hamburku, ale v té době to bylo především kvůli anglickým a holandským námořníkům a kupcům. První kavárny stály poblíž přístavu a sloužily hlavně cizincům, kteří kávu znali a vyžadovali ji.

Později se stala záležitostí takzvaných lepších vrstev. Mezi těmito lidmi bylo módní záležitostí napodobovat francouzské zvyky a jedním z nich bylo i popíjení kávy.

V 19. století si německé ženy vytvořily vlastní rituál pití kávy doma, tzv. *Kaffeekränzchen*, což byla pravidelná setkání žen nad šálkem kávy. Muži je s despektem nazývali *Kaffeeklatsch*, což znamenalo "klevety při kávě", ale možná právě tady můžeme hledat počátky nezávislosti německých žen.

Kávu chválili spisovatelé i hudebníci, svou přízeň tomuto nápoji vyjádřil i *Johan Sebastian Bach* složením "Kávové kantáty". Přesto se Německo kávě dlouho bránilo. Je zajímavé, že kdysi byla káva tolik kontroverzním nápojem a dnes se Němci řadí mezi její přední konzumenty.

Čechy

První kavárna na území Čech byla otevřena roku 1702 Turkem *Ahmedem* a bylo to v Brně. V Praze začal s kávou o něco později podnikat *Arab Hatalah al Damaski*, přezdívaný *Deodat* nebo také *Deodatus*. Procházel se po pražských ulicích v turbanu a kolemjdoucím nabízel kávu v malých koflíčích. Tu zaléval horkou vodou z nádoby, kterou nosil sebou. Působil velmi exoticky a tak lidé kávu ochutnávali zpočátku spíše jen ze zvědavosti. Deodatus byl podnikavý a tak brzy rozšířil nabídku o donášku čerstvého horkého nápoje do domů bohatých měšťanů. Roku 1714 si otevřel v Praze, v dnešní Karlově ulici, první kavárnu *U zlatého hada*. Obliba kávy stoupala a Arab Deodat si zakrátko mohl dovolit otevřít svoji druhou kavárnu *U Tří pštrosů*.

Některé tehdejší kavárny jsou dnes už minulostí. V Praze vzniklo mnoho kaváren, které si získaly značnou oblibu i proslulost, např. *U Petržilků* na Malé Straně, *U Zlatého hroznu*, *U modrého hroznu* nebo *U Steiniců* v Mostecké ulici. *Kavárna Slavia*, stojící naproti Národnímu divadlu je ovšem proslulá dodnes a to i tím, že tu psávali své povídky pánové *Šimek* a *Grossmann*. Klasickou kavárnou je *Café Restaurant Louvre* na Národní třídě a skutečně noblesní je restaurovaná kavárna v *Obecním domě* u Prašné brány. *Kavárnu Savoy*, nacházející se nedaleko Národního divadla, zase proslavil nejkrásnější strop s dobovou malbou, která pochází z roku 1887.

KAVÁRNA A HUDBA

Jak již bylo řečeno, příznivci kávy byli i hudební skladatelé jako Ludwig van Beethoven, nebo Johann Sebastian Bach se svou *Kávovou kantátou*, která se hrála jako muzikálové představení.

V kavárnách také zpívali sóloví zpěváci a později i za doprovodu malého orchestru.

Kabaret se objevil na počátku 20. století v rakouských a německých kavárnách, kde hrál zajímavou společenskou roli. Za vzestupu fašismu byly kabarety reakcí na politické dění, plné satiry a kritiky; když byla zavedena cenzura, tak byla kabaretní vystoupení zakázána.

Kromě kabaretu jsou s kavárnami spojené i šansony, které se třeba ve Francii staly součástí a propagací revoluce. Ve 40. a 50. letech minulého století udržovala živou tradici šansonů *Edit Piaf*, *Yves Montand* a později třeba i *Charles Aznavour*.



obr. 17 | Kavárna Slavia, Praha

V dnešní době je opět trendem zřizovat mimo klasické kavárny či internetové kavárny také kavárny s hudebním využitím. Ať už se jedná o jazzové kavárny, nebo kavárny s občasným vystoupením folkových kapel, tak hudba může zajisté posílit požitek z dobrého šálku. Právě tyto kavárny mě inspirovaly k tomu, že jsem se rozhodl do provozu kavárny zapojit i složku hudební.

PRAŽÍRNA KÁVY

PRAŽENÍ KÁVY

Celý proces začíná u zelené kávy. Ta se doveze, uskladní a začíná se pražit. Není to však tak jednoduché. Samotnému pražení předchází ještě několik kroků. Nejdříve se musí najít profil, který se bude pražit a který se bude prodávat. Musí se vybrat ten nejlepší chuťový profil konkrétní várky. Chuť kávy totiž záleží zejména na tom, jak dlouho se káva bude pražit.

Pražič tedy na malé pražičce nejdříve připraví různé typy kávy podle stupnice pražení – od světlého až po tmavě pražení. Zpravidla pražič připraví tři typy – jemně, středně a tmavě praženou kávu.



obr. 18 | stupnice pražení

Následuje ochutnávka, tzv. *cupping*. Cuppingu se většinou účastní všichni zaměstnanci pražírny a poté diskutují své chuťové a čichové preference. Jakmile se shodnou na nejlepším vzorku, pražič upraví další parametry pražičky tak, aby využil všechen potenciál kávy. Parametry jsou: teplota a průběh teploty během pražení, přísun vzduchu, rychlost pohybu bubny pražičky a doba pražení.



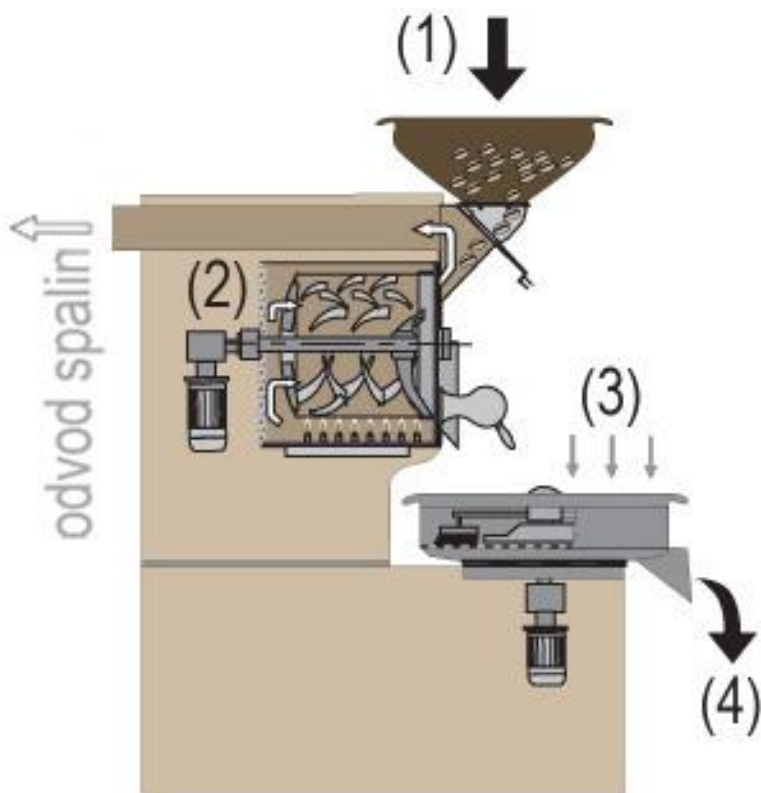
obr. 19 | cupping

Teď se již pražič praží konkrétní várku systematicky dle parametrů, které vzešly z cuppingu. Káva se praží v pražičce pomocí horkého vzduchu. Existuje řada pražiček. Některé používají k ohřevu vzduchu plyn, jiné elektřinu, či dokonce přírodní oheň.



obr. 20 | pražička

Pražič rozehřeje pražičku na vysokou teplotu a do trychtýře nasype zelenou kávu (1). Zrnka spadnou do otáčejícího se bubnu pražičky, kde se zrna praží (2). Po postupném zahřívání se odpařuje voda a zrnka tmavnou. Po určité době zrnka začnou praskat. Zrna společně s prasknutím zvětší svůj objem a začínají probíhat chemické změny – škroby se rozkládají na cukry a ty pak postupně karamelizují, rozpadají se na kyseliny a začínají se uvolňovat oleje. Po ukončení chemických procesů je potřeba rychlé ochlazení zrn. To probíhá na typických otevřených sítích s otáčejícími se hřebeny (3). Nakonec se zrna vsypou do kbelíku (4).



obr. 21 | schéma pražení kávy

Po upražení se odstraňují tzv. "lišky" (vadná černá či nedopražená světlá zrna), jež mohou negativně ovlivňovat výslednou chuť připravovaného nápoje. Káva je poté balena do spotřebitelských a transportních obalů, přičemž je pro zachování a prodloužení trvanlivosti kávy užíváno balení v ochranné atmosféře, vakuu nebo pomocí tzv. pressurisace.

KOMODITNÍ A VÝBĚROVÁ KÁVA

Komoditní káva

Trh s komoditní kávou tvoří drtivou většinu z veškerého obchodovaného objemu (96 %) a zahrnuje kávu od velkých nadnárodních společností. Jedná se o kávy průměrné ceny, kvality a značného stáří. Množství informací o takových kávách je minimální. Obvykle se jedná pouze o informaci, zda je káva typu arabica či robusta.

Nejvýznamnějšími celosvětovými společnostmi jsou:

- **KRAFT Foods:** Carte Noire, Dadák, Jacobs, Maxwell house, Tassimo
- **NESTLÉ:** Nescafé, Nespresso, Dallmayr (25% vlastnický podíl), Dolce Gusto, Mövenpick
- **SARA LEE:** Douwe Egberts
- **MAXINGVEST AG:** Tchibo, Jihlavanka, Davidoff Café, Eduscho
- **PROCTER & GAMBLE**

Poměry zrnok kávovníků arabica a robusta v prodáváných směsích oscilují od 100/0 až samozřejmě k opačnému konci 0/100. Robusta je však méně kvalitní, méně ceněná, má drsnější chuť a přibližně dvojnásobný obsah

kofeinu oproti kávě arabica. Již po vypití 3 šálků kávy robusta je překročena doporučená denní dávka kofeinu a pití takové kávy začíná být zdraví nebezpečné.

Cílem komoditní suroviny není poskytnout výjimečný a zvláštní zážitek, ale dodat zákazníkovi unifikovaný šálek konstantní kvality (ať už vysoké, nebo vyloženě nízké), s pokud možno co nejlákavější reklamou.



obr. 22 | vpravo standardní zrno výběrové kávy, vlevo nalezené zrno v komoditní kávě

Výběrová káva

Na rozdíl od kávy komoditní, káva výběrová je kupována od farmářů, zrna se třídí, a káva se praží pro kvalitu a ne kvantitu.

Informace o takovéto kávě jsou již značně obsáhlejší:

- země, oblast, mikroregion či farma a plantáž, kde bylo zrno vypěstováno
- datum a číslo sklizně
- odrůda kávovníku (tedy podrobněji, než jen druh arabica)
- metoda zpracování
- jméno farmáře či zpracovatele
- datum přijetí do místní pražírny
- datum pražení

Stejně jako víno, i káva se hodnotí na stupnici od 0 bodů do 100 (například v hodnoticím systému *Cup of Excellence*). Vnímání chuťových vlastností je sice velmi subjektivní, avšak hodnotitelé se v mnoha hodnocených vlastnostech shodují.

Hodnoceny bývají tyto faktory:

- příjemné chuťové složky
- chuťová čistota
- výjimečnost aroma přirovnávané k jiným příjemně vnímaným potravinám (*např. chuť skořice, čokolády, třešně atd.*)
- poměr defektních zrněk k zrnkům standardním
- znehodnocení při některém z kroků zpracování zeleného zrna

Za výběrovou kávu lze považovat takovou, která dosahuje výjimečných kvalit.

Příklady českých výběrových pražírén:

- *La Bohème Café*
- *Kateřinská káva*
- *Doubleshot*
- *Rebelbean*
- *Amáres coffee*
- *Cafe Eternity*
- celý seznam českých i slovenských výběrových pražírén na adrese <http://www.prazirny.eu/>

ALTERNATIVNÍ PŘÍPRAVA KÁVY

Rád bych vám uvedl další možnost, jak si připravit kávu, mimo espresa, či „českého turka“.

FRENCH PRESS

Mletí kávy: velmi hrubé

Doba přípravy: 4 minuty

Do skleněné nádoby vsypte potřebné množství co nejhruběji mleté kávy (55–70g na litr), zalijte horkou vodou 93 °C (stačí nechat přejít varem a počkat, až ztichne), nechte extrahovat 3–4 minuty, zamíchejte či seberte krustu, stlačte sítkem a slijte do šálku. Čím jemněji namletou kávu máte, tím více vám jí projde skrz sítko a zbude v šálku.



obr. 23 | French press

AEROPRESS

Poměrně nový vynález, který minimalizuje dobu přípravy. Výsledná chuť kávy z AeroPressu je téměř to nejlepší, čeho lze dosáhnout v laických podmínkách, na kávu je při extrakci vyvinut i jistý tlak, tudíž by chuťové spektrum mělo kopírovat přesně to, co se v mleté kávě nachází. Čištění je jednoduché a nezabere více jak 10 vteřin – po extrakci se jen sejme bajonetový plastový filtr a píst se domáčkne, čímž vypadne použitý papírový filtr i zmáčknutá kávová sedlina. Těsnění pak stačí jen opláchnout teplou vodou a otřít.

Mletí kávy: jemné

Doba přípravy: < 1 minuta

Píst vytáhněte až na konec, otočte filtrem nahoru, sejměte neprůhledné víčko na filtr, vsypte odměрку kávy, zalijte horkou vodou (93 °C, jako vždy), nechte deset vteřin, promíchejte, založte papírový filtr, zavíčkujte, otočte na šálek a pomalu protlačte.



obr. 24 | AeroPress

PŘEKAPÁVANÁ KÁVA

Mletí kávy: středně jemné

Doba přípravy: 5 minut

Do keramického (skleněného, plastového) držáku založte papírový filtr a řádně jej propláchněte větším množstvím horké vody – měl by se zbavit nepříjemné papírové chuti. Vsypte odpovídající množství středně jemně mleté kávy (60 g / 1 litr), do které nalijte malé množství vody o teplotě 93 °C, jen na propaření. Jakmile se začnou zhruba po 30 sekundách uvolňovat bubliny oxidu uhličitého, a prokapávat první kapky do spodní části nádoby, dolijte krouživým pohybem vodu, promíchejte a mletou kávu, která ulpí na stěnách papíru, shrňte do vody, aby byla využita všechna. Při nalévání se proudem vody nedotýkejte stěn, voda by стекла bez extrakce do šálku. Opakujte s veškerou vodou určenou k extrahování. Celý proces filtrování by měl trvat 2,5-3 minuty. Odstraňte filtr se sedlinou a servírujte do zahřátých šálek.



obr. 25 | překapávač

CHEMEX

Mletí kávy: středně hrubé

Doba přípravy: 10 minut

Do horní části skleněné nádoby vložte papírový filtr a řádně jej propláchněte větším množstvím horké vody – měl by se zbavit nepříjemné papírové chuti. Vsypete odpovídající množství středně jemně mleté kávy (60 g / 1 litr), do které nalijte malé množství vody o teplotě 93 °C, jen na propaření. Jakmile se začnou uvolňovat bubliny oxidu uhličitého, a prokapávat první kapky do spodní části nádoby, dolijte vodu, promíchejte. Opakujte tak dlouho, dokud nespotřebujete všechnu vodu určenou k extrakci. Celý proces filtrování by neměl přesáhnout dobu 4-5 minut. Odstraňte filtr se sedlinou a servírujte do zahřátých šálek.



obr. 26 | Chemex

MOKA KONVICE

Mletí kávy: střední

Doba přípravy: 5 minut (z toho extrakce asi 30 sekund)

Do spodní části nalijte už připravenou horkou vodu z konvice až pod přetlakový ventil. Do trychtýřovitého zásobníku vsypete na sítko takové množství jemně mleté kávy, aby byl téměř plný, nestlačujte, pouze zarovnejte. Přišroubujte horní část konvičky i s vrchním sítkem a vloženým těsněním. Utáhněte řádně. Přiveďte k varu nejlépe na plynovém vařiči. Jakmile začne káva přetékat do horního zásobníku, zmírněte plamen a nenechte víčko otevřené. Ještě před koncem extrakce oheň úplně vypněte, aby nedošlo k připálení ve spodní části.



obr. 27 | Moka konvice

VACUUM POT

Mletí kávy: středně jemné

Doba přípravy: 10 minut

Do spodní baňky vpravte už vroucí vodu, usadte na hrdlo horní část s upevněným filtrem. Pod spodní částí zažehněte zdroj tepla. Voda přetlakem páry vystoupá do horní části. V tento moment vsypte kávu, zamíchejte a nechte 2 minuty vyextrahovat. Odstraňte zdroj tepla. Ve spodní části začne vznikat podtlak a káva se přes papírový či bavlněný filtr přefiltruje během pár okamžiků zpátky dolů. Horní baňku s kávovou sedlinou vyjměte a kávu servírujte.



obr. 28 | Vacuum pot

DŽEZVA

Jedna z nejstarších a nejméně rozšířených příprav v našich domácnostech (ve světě známá také jako cezve nebo ibrik).

Mletí kávy: velmi jemné

Doba přípravy: 15 minut

Nádobku naplňte do dvou třetin studenou vodou, přidejte odpovídající množství cukru a velmi jemně namleté kávy a postavte na oheň. Na povrchu se vytvoří při zahřívání kávová kůra. V momentě, kdy začne káva pění, odstavte z ohně. Jemně sklepněte a opakujte ještě dvakrát. Nevařte varem. Před servírováním také sklepněte a opatrně slévejte do menších šálek. Při nalévání by měla jemná sedlina zůstat v rozšiřující se části nádoby.



obr. 29 | Džezva

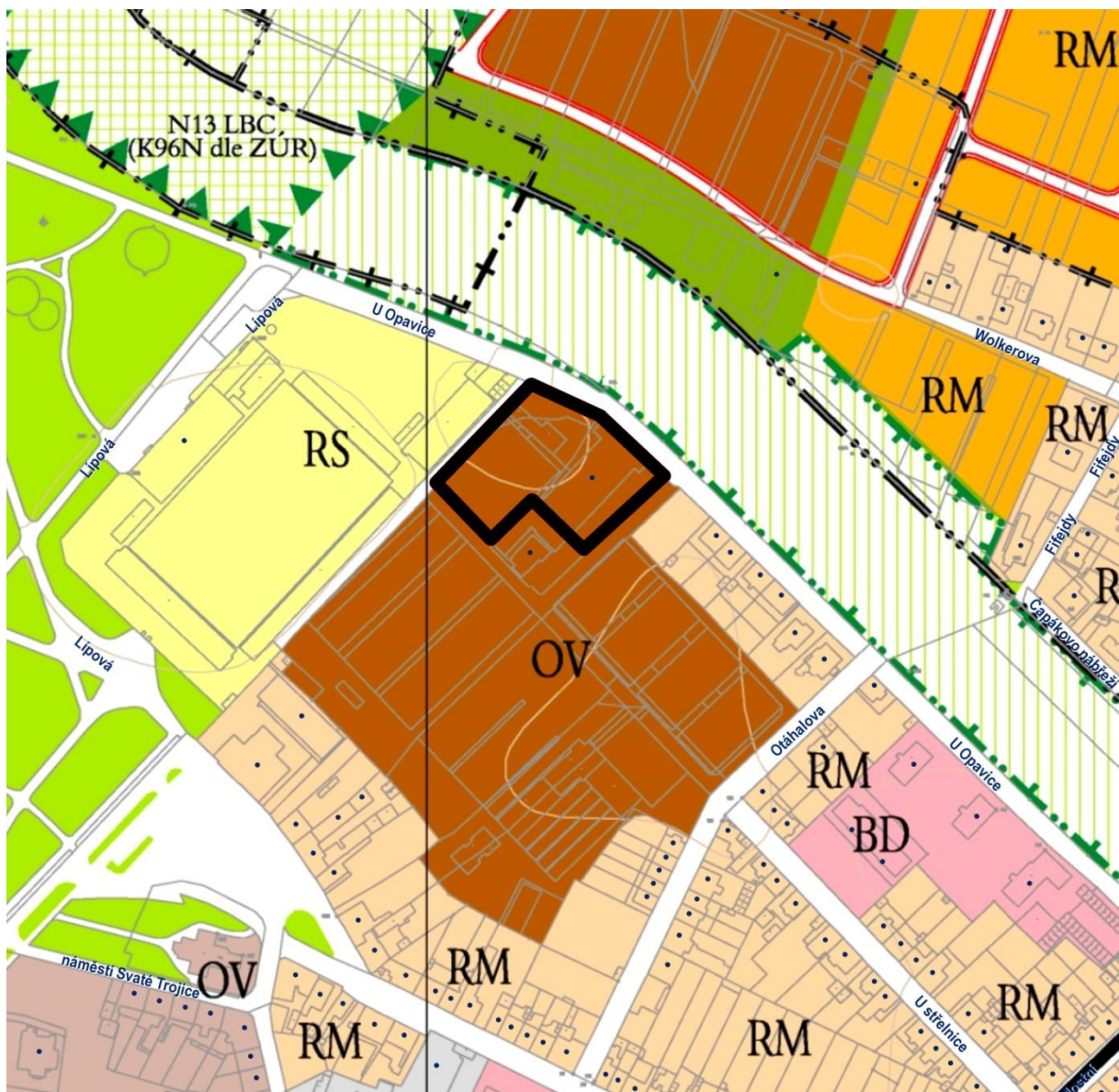
NÁVRHOVÁ ČÁST

URBANISTICKÉ ŘEŠENÍ

Lokalita: U Opavice 2051/19, 746 01 Opava

Urbanistické řešení projektu vychází z územního plánu města Opavy a je s ním v souladu. Celková plocha areálu je 5 137 m², z toho zastavěná plocha činí 1994,66 m². Odstup budovy od hranice pozemku (pro občanskou výstavbu 2 m) je splněna s rezervou.

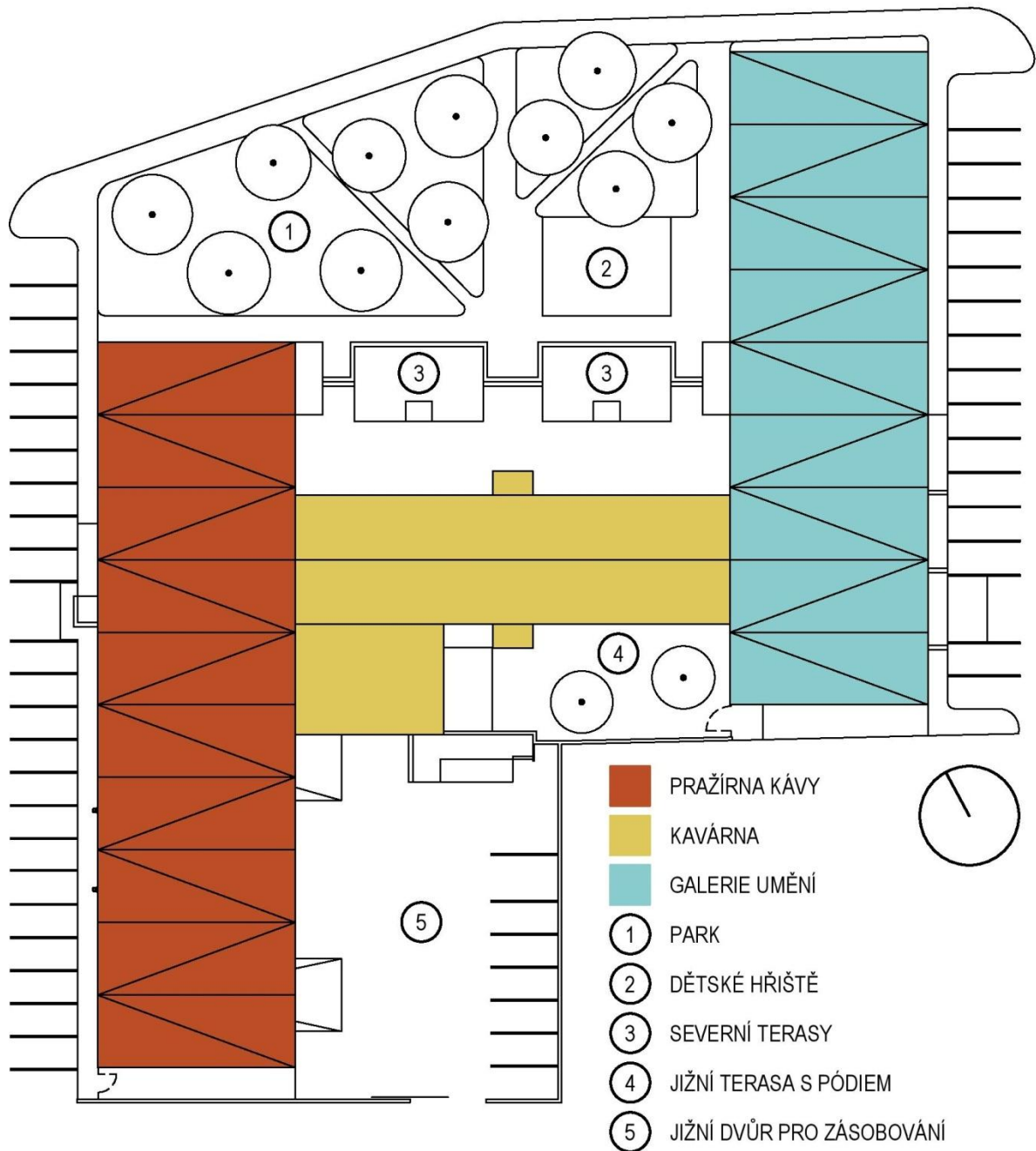
Areál je přístupný z ulice U Opavice a z dalších tří komunikací, které jej obklopují. Komunikace jsou majetkem města a dají se tedy užívat pro účely přístupu zásobování a parkování. Projekt počítá s 39 veřejnými parkovacími místy a se 6 soukromými, z čehož budou 3 parkovací místa určena imobilním.



obr. 30 | územní plán města Opavy | měřítko 1:2 000

ARCHITEKTONICKÉ ŘEŠENÍ

Forma objektu vychází z jeho funkce a také z tvaru pozemku. Objekt je rozdělen do tří traktů, z nichž každý tvoří jeden provoz – galerie umění, kavárna, pražírna kávy. Celkově objekt připomíná tvar písmene „H“. Budovy jsou řešeny jako jednopodlažní. Budova galerie zaujímá východní křídlo, budova pražírny pak křídlo západní. Ve spojovacím traktu je umístěna kavárna.



obr. 31 | schéma areálu

Boční křídla (galerie umění a pražírna kávy) jsou zastřešena lomenicí, která jim dodává specifický architektonický ráz a vytváří určitou vizuální spojitost. Barva fasády křídla galerie je bílá a křídla pražírny tmavě šedá, čímž se dosáhne příjemného kontrastu. Okenní rámy budov jsou pak také v kontrastu k jejím barvám fasády: bílá fasáda > tmavě šedý okenní rám, tmavě šedá fasáda > bílý okenní rám.



obr. 32 | boční křídla

Spojovací budova kavárny má tvar hranolu se sedlovou střechou stejného sklonu jako lomenice bočních křídel. K budově je pak přistavěna kubická hmota s šedou barvou fasády. Samotná kavárna je pak obložena modřínovým obkladem. Kavárna bude disponovat dvěma terasami – severní a jižní. K severní terase je navrženo dětské hřiště.



obr. 33 | kavárna

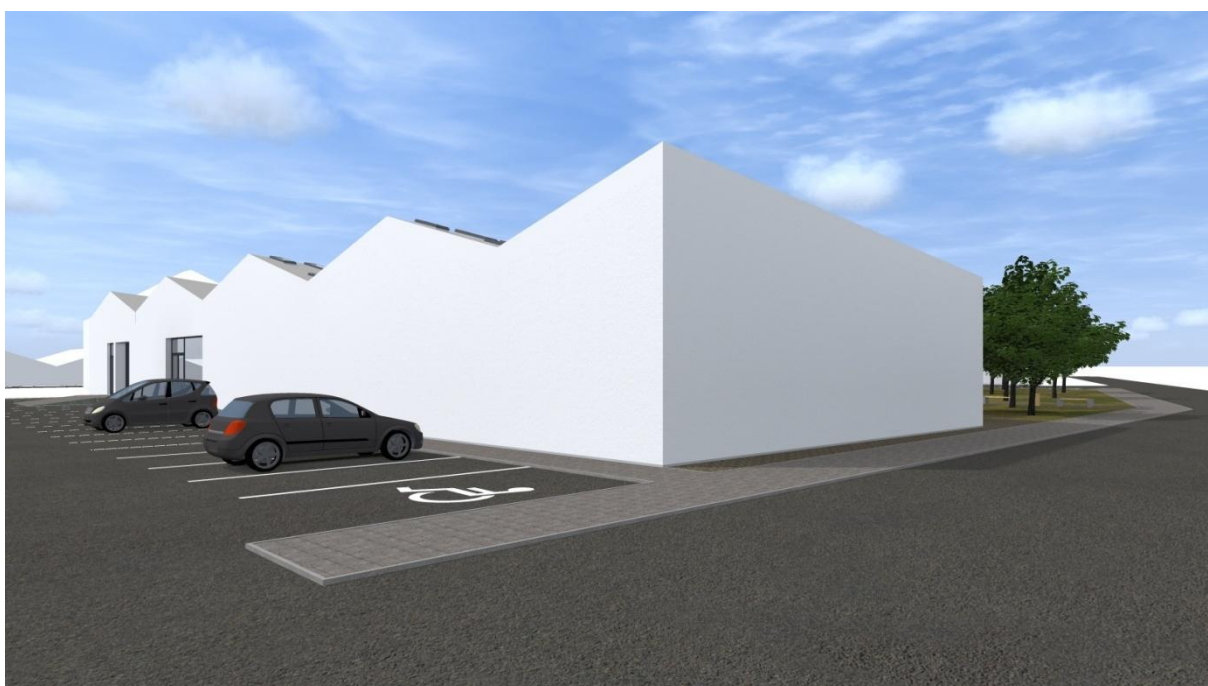
V návrhu se počítá i s vystavěním parku směrem k řece, který bude volně navazovat na park *Městských sadů*. Budou zde vysázeny javory, které přirozeně navážou na vzrostlé stromy zeleného pásu kolem řeky a také připojí tak areál k okolnímu prostředí.



obr. 34 | park

GALERIE UMĚNÍ

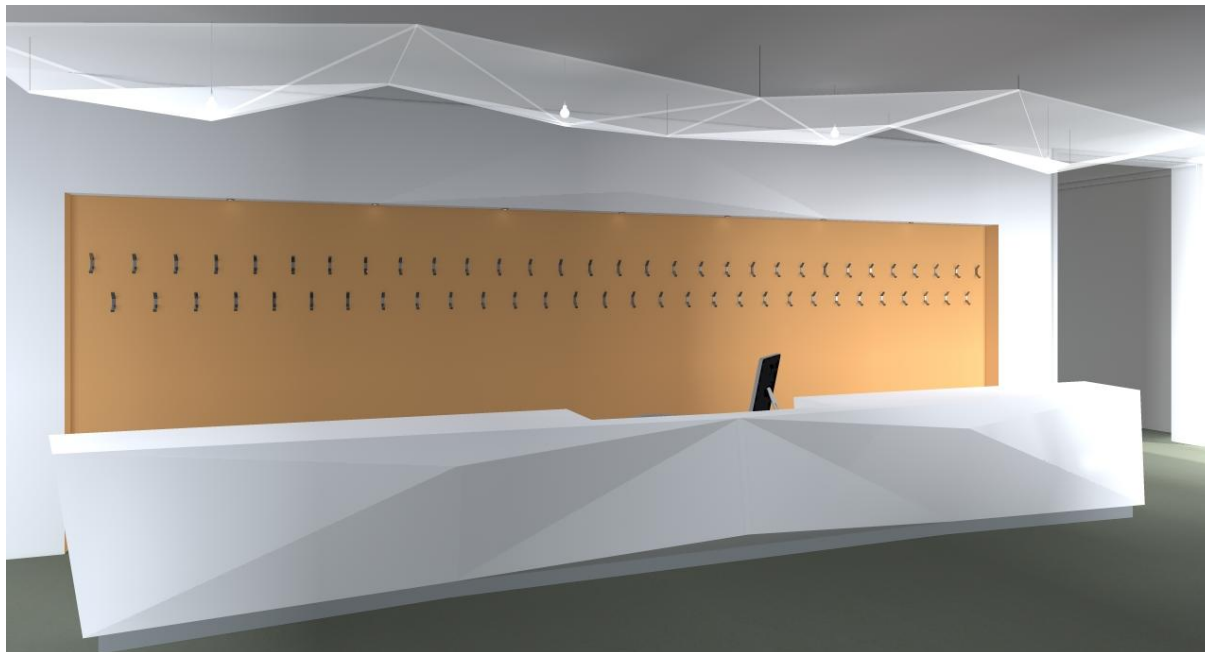
Budova galerie umění je první ze tří budov, kterou návštěvník při příchodu od centra města uvidí. Svou bílou stěnou téměř bez otvorů tvoří jakousi „hradbu“, která chrání areál před „ruchem“ města. Galerie umění se rozkládá na obdélníkovém půdoryse o rozměrech 49,5 x 15 metrů. Vnitřní dispozice galerie se rozděluje na dvě části: veřejnou a obslužnou.



obr. 35 | galerie umění

Objekt má dva hlavní vstupy – z parkoviště na východní straně a z parčíku v areálu – a jeden vstup pro personál, který je přístupný z parkoviště na východní straně areálu. Pro příjem děl a pro jejich skladování je navržen vstup se sekčními vraty, také umístěný u parkoviště.

Ze dvou hlavních vstupů se návštěvník ocitne v recepci, která je plně osvětlena pomocí výkladců. Prostoru recepcie dominuje recepční pult. Ten díky prolamování ploch působí dynamicky a zároveň se tak odvolává na lomenici použitou k zastřešení objektu. Ve stejném duchu se nese i nadpraží nad šatní stěnou a lustr, svěšený z pohledu.



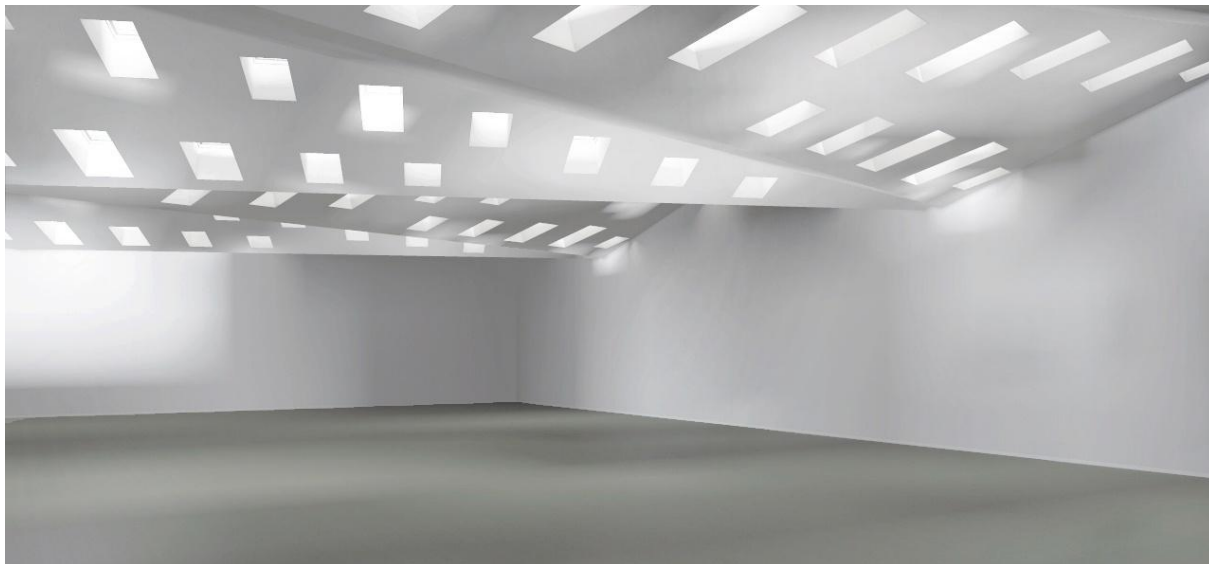
obr. 36 | recepcie galerie

Z recepcie je dále přístupná předsíň k WC. Pro lepší přehlednost jsou dveře od toalet pro návštěvníky barevně odlišeny. Barva dveří se opakuje i uvnitř místností toalet a společně s bílým obkladem vytváří zajímavý kontrast. Toalety kapacitně vyhovují předpokládanému počtu návštěvníků.



obr. 37 | WC

Z recepcce se návštěvník dostane dvěma otvory výšky 3 metrů, umístěnými po stranách šatní stěny do samotné galerie. Galerii tvoří otevřený, ničím nerušený prostor. Minimální světlá výška galerie je 4 metry. Výrazným architektonickým prvkem tohoto prostoru je ponechaný průhled na spodní strany lomenic. Lomenice, směřující na severní stranu, jsou pak osazeny střešními okny různých rozměrů a různého rozmístění, čímž střešní okna vytváří zajímavou světelnou mozaiku. Z důvodu malého sklonu jsou okna vybavena elektronicky poháněnými markýzami, tak aby v případě ostrého světla mohly být zataženy a sluneční světlo nepříznivě neoslňovalo vystavená díla.



obr. 38 | galerie

Výstavy v galerii budou proměnné, a proto jsou řešeny pomocí mobilních stěn, které mají výšku 3 metry. Tím se dosáhne variability prostoru, která je k tomuto účelu potřebná. Může tak vzniknout buď otevřený prostor (jedná-li se například o výstavu soch, či instalací), nebo také uzavřené malé kóje. Umělé osvětlení je řešeno pomocí kolejničiek a posuvných světel, umístěných jak na všech stěnách samotné galerie, tak i na mobilních stěna. Zásuvky pak vhodně rozmístěny v podlaže.



obr. 39 | galerie - výstava

K odpočinku návštěvníkům slouží designová křesla a podnožky *Barcelona* od architekta *Ludwiga Miese van der Roheho*, která požitek z posezení v galerii jen umocní.



obr. 40 | křeslo Barcelona s podnožkou | Ludwig Mies van der Rohe

Prostor galerie disponuje plochou 373,80 m², která vystačí i na větší výstavu.

Zaměstnancům je vyhrazena celá jižní strana budovy. Velkou část prostoru zaujímá sklad určený pro mobilní stěny i pro samotné exponáty. Ze zádveří u vstupu je přístupná technická místnost.

K jižní straně je dále situována denní místnost a kancelář vedoucího galerie. Denní místnost slouží zároveň jako šatna pro zaměstnance. Ti zde mají k dispozici čtyři vestavěné skříně. V denní místnosti je dále umístěna kuchyňská linka a jídelní stůl.



obr. 41 | denní místnost



obr. 42 | kancelář

K západní straně jsou poté, vedle WC návštěvníků, orientovány také úklidová místnost a WC pro personál.

Celková užitná plocha galerie umění činí 662,92 m².

Kapacita galerie umění: 60 návštěvníků
5 zaměstnanců

KAVÁRNA

Díky velkému množství prosklených ploch tvoří budova kavárny vzdušnou a odlehčenou část komplexu. Fasáda je pak řešena střídáním dřevěným roštovým obkladem, který je vyveden i na střeše. Hlavní půdorysné rozměry kavárny jsou 33 x 9,7 metrů. Ke kavárně je připojena menší přístavba o rozměrech 11,25 x 3,35 metrů v šedé barvě fasády.



obr. 43 | kavárna

Kavárna je navržena jako otevřený prostor s průhledem na nosné vazníky střechy. K jedné z kratších stěn je umístěno pódium. Část pódia bude navíc zapuštěna ve výklenku. Pódium bude dřevěné a povedou k němu dva stupně. Stupně, vybaveny kolečky, budou zásuvné do pódia. Díky tomu se bude moci manipulovat s oknem umístěným v rohu místnosti.



obr. 44 | kavárna – pódium

U protější příčky bude umístěn barový pult s barovou stěnou, kterou bude tvořit čtvercový rast dřevěných polic. Tento motiv se taktéž uplatní na barovém pultu.



obr. 45 | bar

Pro vybavení interiéru kavárny byl zvolen skladný nábytek. Stůl o rozměrech 80 x 80 cm s dubovou deskou a židle z dřevěné překližky. Židle jsou v pěti barvách (zelená, žlutá, oranžová, červená, modrá) a jejich kombinace

je náhodná, což oživí interiér kavárny. Na prostor kavárny navazuje sklad. Ten, díky příčnému propojení severní a jižní terasy, slouží mimo uskladnění nábytku interiéru také k uskladnění nábytku z teras v zimním období. Venkovní dveře do skladu jsou opatřeny dřevěným sbíjeným křídlem, aby nebyla narušena celistvost fasády.



obr. 46 | interiér kavárny

Po chodbě u severní strany se návštěvník kavárny může dostat k toaletám. Toalety jsou obloženy bílými obkladačkami, které společně s dřevěnými dveřmi a keramickou dlažbou v odstínu zelené, vytváří příjemný kontrast. Toalety kapacitně vyhovují předpokládanému počtu návštěvníků.



obr. 47 | WC

Návštěvníkům kavárny slouží také tři venkovní terasy – dvě na severní straně a jedna na jižní. Severní terasy se nachází v parčíku, jsou vyvýšeny od chodníku 35 cm a odsazeny od budovy kavárny, pro zachování přímého koridoru pohybu galerie - obchod. Terasy poskytují výhled do parčíku a dále na řeku. Vedle jedné z teras je umístěno dětské hřiště, ze tří stran obehnané menším plotem.



obr. 48 | severní terasa

Jižní terasa, vzhledově spíše dvůr, se nachází mezi kavárnou a zdí, které odděluje vedlejší pozemek. Na zdi je vytvořen rošt, po kterém se budou šplhat popínavé rostliny. Jsou zde také vysázeny dva javory, které ožíví poněkud studený prostor. Na terase je i venkovní pódium pro příležitostné koncerty v případě hezkého počasí. Dřevěný povrch pódia bude umístěn na kovové konstrukci. K pódiumu vedou tři kovové stupně opatřené kolečky.



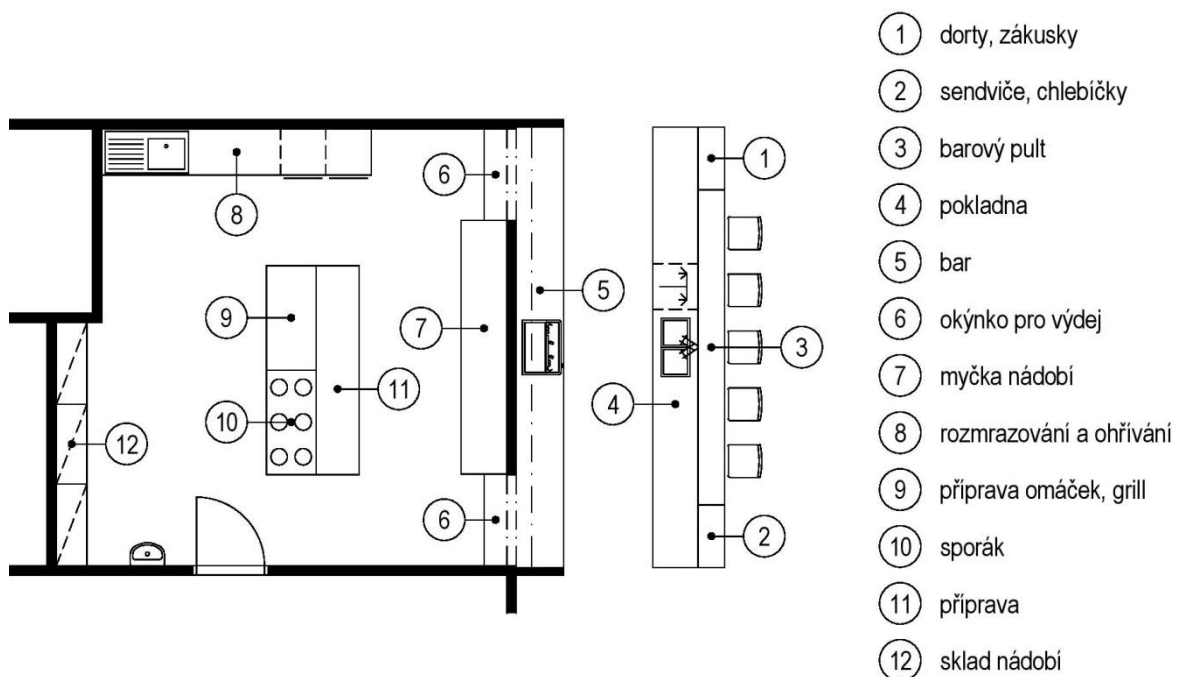
obr. 49 | jižní terasa

Vchod pro zaměstnance kavárny a zásobování je umístěn na jižní straně - ze dvora. Při vstupu je umístěna šatna pro kapely, vybavena moderním nábytkem. Šatna má navíc vlastní hygienické zařízení. V zádveři je dále umístěn samostatný vchod na venkovní pódium.



obr. 50 | šatna pro kapely

Ze zádveří se jde do chodby, ze které je přístupný sklad nápojů, sklad potravin a chladárna. Naproti skladům je umístěna kuchyně pro kavárnu. Kuchyně je rozdělena do funkčních zón a je vybavena nerezovým nábytkem. Pro výdej jídla jsou zařízena dvě okýnka, umístěné v barové stěně.



obr. 51 | schéma provozu kuchyně

Na chodbě se potom nachází toalety pro personál kavárny a úklidová místnost.

Předpokladem návrhu je společný majitel kavárny i pražírny. Šatny a zázemí jsou tedy navrženy společně pro zaměstnance obou provozů.

Celková užitná plocha kavárny a místností s ní spojené je

Kapacita kavárny: 121 návštěvníků
3 zaměstnanci

PRAŽÍRNA KÁVY

Největší z navržených budov je budova pražírny kávy. Má půdorysné rozměry 55 x 15 metrů. Vnitřní dispozice byla – po návštěvě dvou pražír a konzultaci s jejich pracovníky – navržena tak, aby byla funkční s rezervou pro případné rozšíření výroby. V budově bude mimo samotný provoz pražírny také umístěn menší obchod a školící středisko.



obr. 52 | pražírna kávy

Vstup do budovy bude od parkoviště na západní straně (u městského stadionu) a zásobování pak bude probíhat ze dvora na jižní straně.



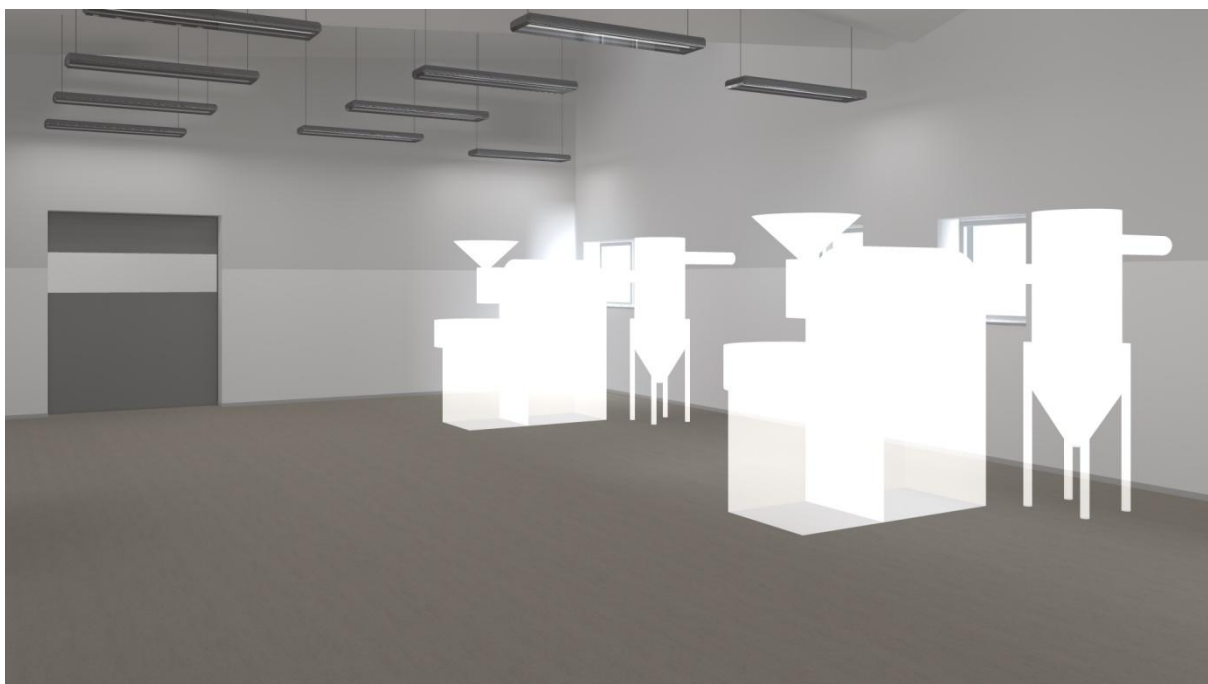
obr. 53 | jižní dvůr

Ze zádveří je přístupná technická místnost. Chodba, která navazuje na zádveří, má tvar kříže a přes den je osvětlena světlovody. V pravém křídle jsou umístěny šatny, samostatné pro muže a ženy. Obě šatny mají k dispozici vlastní hygienické zázemí (sprcha, WC). Dále jsou v křídle toalety pro personál (muži/ženy).



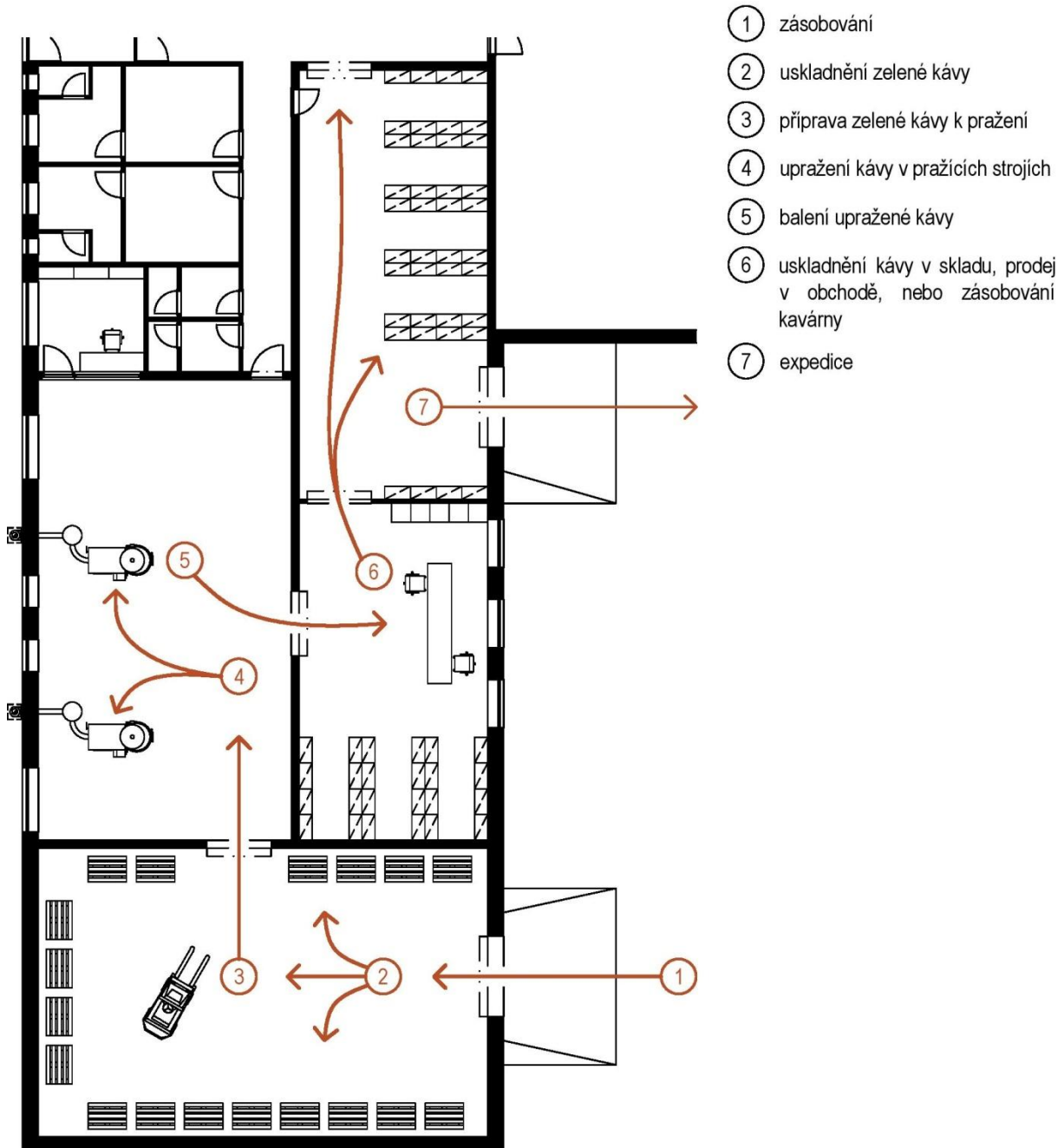
obr. 54 | šatny, hygiena, WC

Nakonec se zde nachází samotná pražírna. Ta svou velkou plochou zaručí pohodlnou manipulaci při pražení kávy. Budou se zde nacházet dva pražicí stroje, které budou mít odvod spalin zajištěn nerezovým komínem. Při západní straně je umístěna také kancelář pro pražiče.



obr. 55 | pražírna

Další místnosti jsou rozmístěny přesně tak, jak si to vyžaduje provoz. Při dovozu zelené kávy, se pytle uloží ve skladě na jižní straně. Ten je dostatečně velký i pro pohyb s vysokozdvížným vozíkem. Na sklad navazuje pražírna. Po upražení se káva přenesse do balírny. Zde budou umístěny jednak potřebné stroje k balení, dále pak mlýnky kávy (záleží na poptávce, zda si vyžádá kávu zrnkovou, či mletou), a také regály k uskladnění obalů a krabic. Vedle balírny je pak sklad. Zde se káva uschová do té doby, než se bude rozvážet.

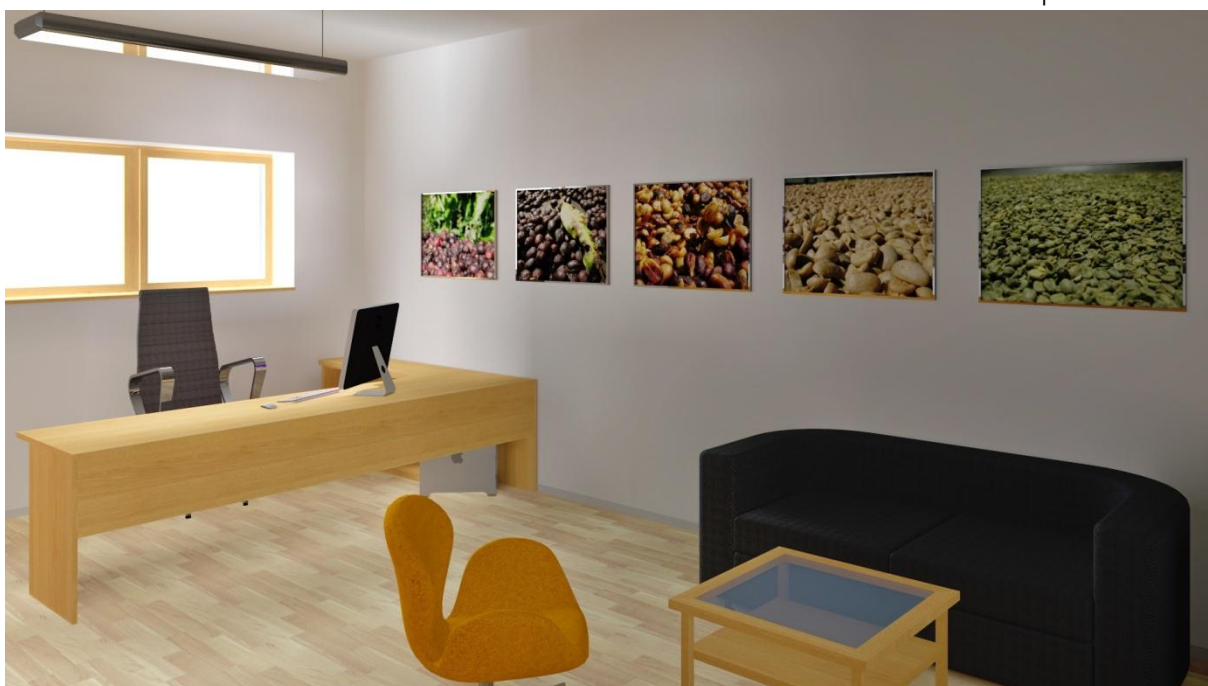


obr. 56 | schéma provozu pražení kávy

V levém křídle chodby je umístěna k západní straně denní místnost a kancelář vedoucího. V denní místnosti je umístěna kuchyňská linka a jídelní stůl. V kanceláři pak je umístěn dřevěný nábytek, oranžová knihovna, která ladí s křesly *Labuř* od architekta *Arneho Jacobsena*, a černá sedačka.



obr. 57 | denní místnost



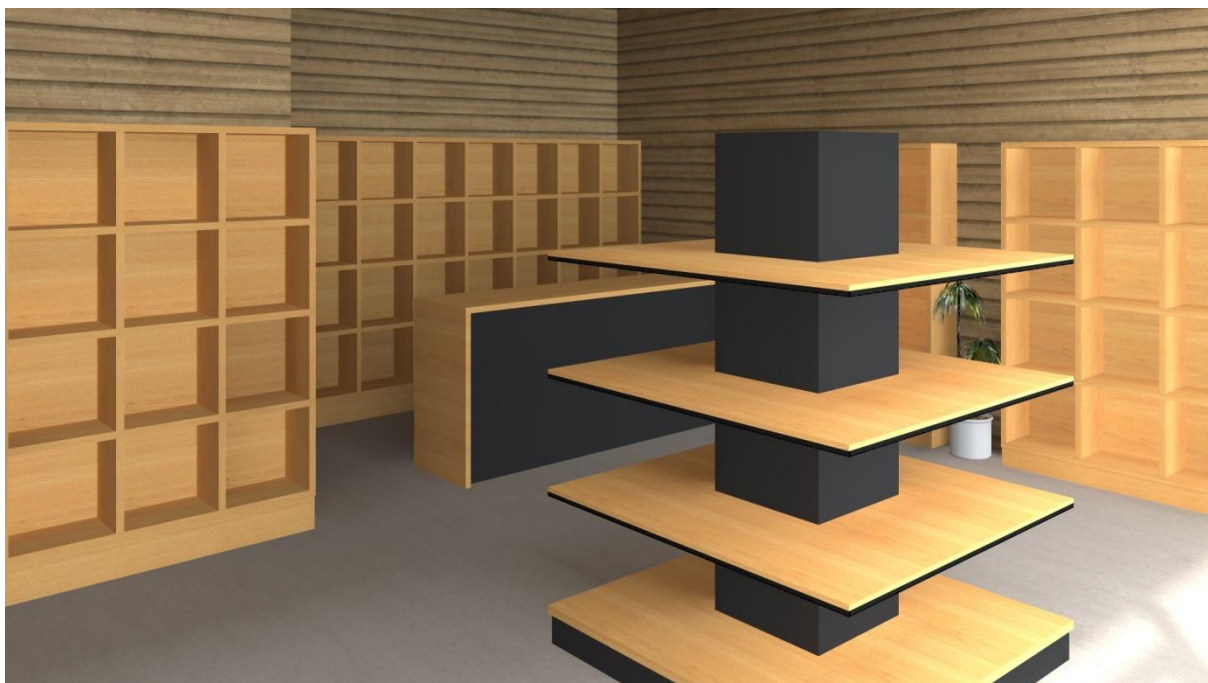
obr. 58 | kancelář

V severní části budovy se nachází místnost *showroom*. Ta slouží ke školení baristů, pražičů a ostatních zájemců o vzdělání v oblasti přípravy kávy. Dále bude sloužit pro ochutnávky kávy (tzv. *cupping*), exkurze atd. Mimo stoly a židle bude v místnosti také kuchyňská linka s kávovarem (slouží právě ke školení baristů). K odložení bund a kabátů bude návštěvníkům k dispozici šatna, umístěna jakoby ve výklenku. Na chodbě vedle místnosti *showroom* je WC.



obr. 59 | showroom

Na východní straně je směrem k parčíku umístěn menší obchod. Bude se zde prodávat upražená káva, kvalitní čaje, pomůcky k přípravě kávy a další zboží spojené s kávovou kulturou. Dřevěná obklad, společně s dřevěnými regály a ostrůvkem vytváří v obchodě příjemné prostředí, které bude umocňovat vůně čerstvě upražené kávy. Na obchod bude navazovat sklad, právě pro zboží mimo kávu. Zásobování skladu bude probíhat přes sklad upražené kávy.



obr. 60 | obchod

Kapacita pražírny kávy: okolo 6 zaměstnanců
24 návštěvníků

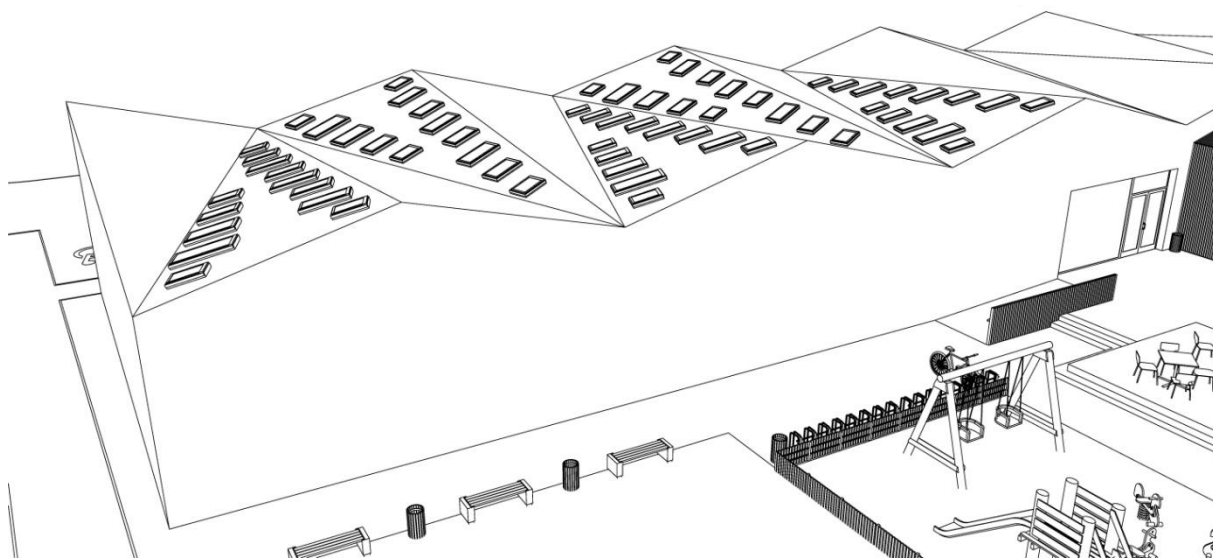
LOGO PROJEKTU

Logo práce vychází z lomenic, použitých k zastřešení bočních křidel. Jednotlivé barvy pak znázorňují tři provozy, které areál nabízí.



ARS COFFEA

obr 61 | logo projektu



obr. 62 | lomenice

STAVEBNĚ TECHNICKÁ ČÁST

GALERIE UMĚNÍ

Budova je jednopodlažní. Projektový počátek 1.NP $\pm 0,000$ je 300 mm nad okolním terénem. Maximální výška hřebene je 5 994 mm od $\pm 0,000$. Minimální světlá výška je 4 000 mm od $\pm 0,000$ bez pohledu, 3 000 mm od $\pm 0,000$ s podhledem.

Objekt je zděný z keramických tvárnic POROTHERM. Příčky jsou ze sádrokartonových desek KNAUF přichycených na plechových CW profilech. Podhled je taktéž tvořen ze sádrokartonových desek KNAUF. Střecha je tvořena z železobetonových lomenic s vrstvou tepelné izolace. Střešní plášť je tvořen plechovou profilovanou krytinou. Svody jsou vedeny uvnitř konstrukce zdí vždy z nejnižšího místa úžlabí.

KAVÁRNA

Budova je jednopodlažní. Projektový počátek 1.NP $\pm 0,000$ je 300 mm nad okolním terénem. Hřeben je ve výšce 5 122 mm od $\pm 0,000$. Světlá výška prostoru je 4 810 mm od $\pm 0,000$ bez pohledu, 3 000 mm od $\pm 0,000$ s podhledem.

Objekt je řešen jako dřevostavba. Hlavní nosná část stavby je rámová konstrukce z lepených dřevěných sloupů a sbíjených dřevěných vazníků. Mezera mezi sloupy je vyplněna minerální vatou. Příčky jsou ze sádrokartonových desek KNAUF přichycených na plechových CW profilech. Podhled je také tvořen ze sádrokartonových desek KNAUF. Střešní plášť je tvořen povlakovou střešní krytinou.

PŘÍSTAVBA

Budova je jednopodlažní. Projektový počátek 1.NP $\pm 0,000$ je 300 mm nad okolním terénem. Horní hrana atiky je ve výšce 3 400 mm od $\pm 0,000$. Světlá výška 2 700 mm od $\pm 0,000$.

Objekt je zděný z keramických tvárnic POROTHERM. Příčky jsou ze sádrokartonových desek KNAUF přichycených na plechových CW profilech. Střecha je plochá. Střešní plášť je tvořen povlakovou střešní krytinou.

PRAŽÍRNA KÁVY

Budova je jednopodlažní. Projektový počátek 1.NP $\pm 0,000$ je 300 mm nad okolním terénem. Maximální výška hřebene je 5 994 mm od $\pm 0,000$. Minimální světlá výška je 4 000 mm od $\pm 0,000$ bez pohledu, 3 000 mm od $\pm 0,000$ s podhledem.

Objekt je zděný z keramických tvárnic POROTHERM. Příčky jsou ze sádrokartonových desek KNAUF přichycených na plechových CW profilech. Podhled je taktéž tvořen ze sádrokartonových desek KNAUF. Střecha je tvořena z železobetonových lomenic s vrstvou tepelné izolace. Střešní plášť je tvořen plechovou profilovanou krytinou. Svody jsou vedeny uvnitř konstrukce zdí vždy z nejnižšího místa úžlabí. Odvod spalin je zajištěn komínem SCHIEDEL Kerastar.

ZÁVĚREM

Výsledkem práce je návrh ve formě architektonické studie objektu galerie umění, kavárny a pražírny kávy. Byly vytvořeny budovy s funkčním provozem a určitým architektonickým výrazem. Parčíkem umístěným před budovami v areálu jsem volně navázal na zeleň kolem řeky. Splnil jsem tak hlavní cíle, které jsem si stanovil.

Dále jsem se naučil lépe pracovat v již zmíněných programech.

POUŽITÁ LITERATURA

Neufert - Navrhování staveb

ZDROJE INFORMACÍ

<http://www.odbornecasopisy.cz/>

<http://www.cz-museums.cz/>

<http://www.artlite.cz/>

<http://www.etna.cz/>

<http://cs.wikipedia.org/wiki/Albertina>

http://cs.wikipedia.org/wiki/Guggenheimovo_muzeum

[http://cs.wikipedia.org/wiki/Guggenheimovo_muzeum_\(Bilbao\)](http://cs.wikipedia.org/wiki/Guggenheimovo_muzeum_(Bilbao))

http://cs.wikipedia.org/wiki/Centrum_sou%C4%8Dasn%C3%A9ho_um%C4%9Bn%C3%AD_DOX

<http://cs.wikipedia.org/wiki/Louny>

<http://www.lacaffe.cz/>

<http://www.national-geographic.cz>

<http://www.piccoloneesistuje.cz/>

<http://www.cerstvakava.cz/>

<http://cafegalerie.eu/>

<http://www.jarg.cz/>

<http://www.kavovary.info/>

<http://www.cuketka.cz/>

<http://www.vybornakava.cz/>

<http://www.dos-mundos.cz/>

<http://www.kavarnik.cz/>

<http://www.svetkavy.cz/>

<http://www.doubleshot.cz/>

<http://www.coffeedream.cz/>

<http://www.kavovnik.cz/>

ZDROJE OBRÁZKŮ

Textová část:

- obr. 1 _ https://www.maps.opava-city.cz/arcgis/rest/directories/arcgisjobs/external/exportwebmap_gpserver/5c0558e665754e149ba6254a7f03885c/scratch/d6960dd23b4e4841993871bf8d88406b.jpg
- obr. 2 _ <https://www.google.cz/maps/@49.9499224,17.8915759,17z?hl=cs>
- obr. 3 _ <https://www.google.cz/maps/@49.950058,17.892893,3a,75y,261.56h,79.99t/data=!3m4!1e1!3m2!1sGkHwo0Ub52DQXGSmouL80Q!2e0?hl=cs>
- obr. 6 _ <https://www.google.cz/maps/@49.949892,17.893206,3a,75y,308.52h,86.29t/data=!3m4!1e1!3m2!1stTQCOqUGL25JoC-w9DTGag!2e0?hl=cs>
- obr. 7 _ Neufert – Navrhování staveb, 33. vydání, 1995 CONSULTINVEST, str. 528, obr. 9
- obr. 8 _ <http://www.xn--80a0aadlfhi.xn--p1ai/wp-content/uploads/2012/06/%D0%90%D0%BB%D1%8C%D0%B1%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%B0-%D0%B2%D0%B5%D1%87%D0%B5%D1%80.jpg>
- obr. 9 _ <http://archikey.com/picture/read/35/Solomon-R-Guggenheim-Museum.jpg>
- obr. 10 _ http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/9/90/Guggenheim_museum_Bilbao_HDR-image.jpg
- obr. 11 _ http://img.gool.cz/objects/id/1192/DOX_objekt_panorama.jpg
- obr. 12 _ <http://stavbaweb.dumabyt.cz/admin/fotogalerie/images/10625-v-qbr-fasada.jpg>
- obr. 13 _ <http://static.republika.co.id/uploads/images/detailnews/kaveh-kanes-tempo-dulu-140325211234-523.jpg>
- obr. 14 _ http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/d/d7/9623_-_Venezia_-_Caff%C3%A8_Florian_-_Foto_Giovanni_Dall'Orto,_12-Aug-2007.jpg
- obr. 15 _ http://o4f.com/uploads/posts/2014-02/1393587724_1-1.jpg
- obr. 16 _ http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/6/66/Manet,_Edouard_-_At_the_Caf%C3%A9,1878.jpg
- obr. 17 _ <https://www.sweetmarias.com/roastprocess-singlebean/roasting-allin1.jpg>
- obr. 18 _ <https://helendtm.files.wordpress.com/2011/12/cupping1.jpg>
- obr. 19 _ <http://www.bluestarcoffeeroasters.com/wordpress/wp-content/uploads/2013/04/image-063.jpg>
- obr. 20 _ http://www.probatburns.com/images/pc_schematic_L25.jpg
- obr. 21 _ http://4.bp.blogspot.com/-fFTXj4g_0SQ/TwySHPEdJNl/AAAAAAAAQvI/M0rWjHukGE/s1600/10.1.2012%2B004.JPG
- obr. 22 _ http://www.piccoloneesistuje.cz/foto/12_komoditni_kava/IMG_0411.jpg
- obr. 23 _ <http://jaknakavu.eu/wp-content/2009/06/bodum.jpg>
- obr. 24 _ http://www.aeropress.com.au/_/rsrc/1288757334330/new.aeropress.jpg?height=400&width=198
- obr. 25 _ http://c.assets.sh/ggABrlqc_Yn-qzMr/large
- obr. 26 _ <http://www.bonappetit.com/wp-content/uploads/2013/04/chemex-646.jpg>
- obr. 27 _ http://www.cerstvakava.cz/product/701-moka-konvice-la-cafetiere-classic-espresso-9-salku-stribrna_1.jpg
- obr. 28 _ <http://www.doubleshot.cz/media/catalog/product/cache/1/thumbnail/9df78eab33525d08d6e5fb8d27136e95/t/ca-3-800.jpg>
- obr. 29 _ http://media.tumblr.com/tumblr_m3qmnfTuXk1qigyc7.jpg
- obr. 30 _ <https://www.maps.opava-city.cz/webapps/flexviewer/Home.mvc/FlexViewer?config=config-uzemniplan.xml>

obr. 40 _ <http://maryland.com.my/images/detailed/0/barcelona-chair-and-ottoman-white.jpg>

Vizualizace:

Galerie – G03 – galerie – obrazy výstavy Monet bis Picasso stažené ze stránek galerie Albertina:

http://www.albertina.at/jart/prj3/albertina/main.jart?rel=de&reserve-mode=active&content-id=1202307119334&j-cc-node=item&j-cc-id=1385318076193&j-cc-item=ausstellungen&ausstellungen_id=1385318076193

Galerie – G12 – denní místnost – obraz František Kupka – Okolo bodu:

http://www.kulturissimo.cz/useruploads/images/redakce/2012/24/v_kupka.jpg

Galerie – G12 – denní místnost – obraz František Kupka – Kosmické jaro:

<http://s3.amazonaws.com/everystockphoto/fspid30/52/66/26/6/prague-hisgett-frantisek-5266266-o.jpg>

Galerie – G12 – denní místnost – obraz František Kupka – Prisme:

http://i.lidovky.cz/09/113/lnorg/MPR2f6e3b_prisme.jpg

Galerie – G13 – kancelář – obraz Vasilij Kandinskij – Žlutá-červená-modrá:

<http://www.artemagazine.it/wp-content/uploads/2013/06/kandinsky18.jpg>

Galerie – G13 – kancelář – obraz Vasilij Kandinskij – Na bíle II:

<https://s-media-cache-ak0.pinimg.com/236x/23/8c/2b/238c2b781292efe85db65731231e477f.jpg>

Galerie – G13 – kancelář – obraz Piet Mondrian – Kompozice s červenou, modrou a žlutou:

<http://uploads7.wikiart.org/images/piet-mondrian/composition-with-red-blue-and-yellow-1930.jpg>

Kavárna – K03 – předsíň WC – fotky ze stránek pražírny Doubleshot:

- https://www.flickr.com/photos/doubleshot_cz/4191084944/

- https://www.flickr.com/photos/doubleshot_cz/6394523641/

- https://www.flickr.com/photos/doubleshot_cz/6389657193/

- https://www.flickr.com/photos/doubleshot_cz/6389665399/

- https://www.flickr.com/photos/doubleshot_cz/4294724035/

- https://www.flickr.com/photos/doubleshot_cz/6394517863/

Kavárna – K09 – šatna pro kapely:

- http://24.media.tumblr.com/a4413dc497d4823e1e7699148ccb1022/tumblr_mrww4asy2fT1qjeqwxo1_500.png

- <http://www.informuji.cz/data/2015131183443.jpg>

- <http://www.krystof.net/img/logo-inzerat-fb.jpg>

Pražírna – P04 – denní místnost – fotky ze stránek pražírny Doubleshot:

- https://www.flickr.com/photos/doubleshot_cz/4609174789/

- https://www.flickr.com/photos/doubleshot_cz/4609776104/

- https://www.flickr.com/photos/doubleshot_cz/4609780040/

- https://www.flickr.com/photos/doubleshot_cz/4609781624/

- https://www.flickr.com/photos/doubleshot_cz/5814765710/

- https://www.flickr.com/photos/doubleshot_cz/5814197729/

- https://www.flickr.com/photos/doubleshot_cz/6389650321/

- https://www.flickr.com/photos/doubleshot_cz/5814767528/

- https://www.flickr.com/photos/doubleshot_cz/4294720977/

- https://www.flickr.com/photos/doubleshot_cz/5825462541/

Pražírna – P05 – kancelář – fotky ze stránek pražírny Doubleshot:

- https://www.flickr.com/photos/doubleshot_cz/4609780290/

- https://www.flickr.com/photos/doubleshot_cz/5024175882/

- https://www.flickr.com/photos/doubleshot_cz/4609172877/

- https://www.flickr.com/photos/doubleshot_cz/5814197283/

- https://www.flickr.com/photos/doubleshot_cz/6389634601/

- https://www.flickr.com/photos/doubleshot_cz/4294721339/

- https://www.flickr.com/photos/doubleshot_cz/4609783928/

- https://www.flickr.com/photos/doubleshot_cz/4295466610/

- https://www.flickr.com/photos/doubleshot_cz/4609779472/
- https://www.flickr.com/photos/doubleshot_cz/4609178309/

Pražírna – P07 – showroom – fotky ze stránek pražírny Doubleshot:

- https://www.flickr.com/photos/doubleshot_cz/4609170803/
- https://www.flickr.com/photos/doubleshot_cz/4609783282/
- https://www.flickr.com/photos/doubleshot_cz/6394524543/
- https://www.flickr.com/photos/doubleshot_cz/6389635181/
- https://www.flickr.com/photos/doubleshot_cz/5023599897/
- https://www.flickr.com/photos/doubleshot_cz/5024175882/
- https://www.flickr.com/photos/doubleshot_cz/6784790105/

POUŽITÉ PROGRAMY

AutoCAD

ArchiCAD

Artlantis

Zoner Photo Studio

Adobe Photoshop

Microsoft Word

Microsoft PowerPoint

Adobe Premiere Pro CC 2014

SEZNAM PŘÍLOH

Portfolio práce

Prezentace

Video