

**Západočeská univerzita v Plzni**

**Ústav umění a designu**

**Bakalářská práce**

**FUTURISTICKÁ JÍDELNA  
JÍDELNA NOVÉHO STOLETÍ**

**Meng Jie Zhang**

**Plzeň ak. r. 2012/2013**

**Západočeská univerzita v Plzni**

**Ústav umění a designu**

**Oddělení designu**

Studijní program Design

Studijní obor Produktový design

**Bakalářská práce**

**FUTURISTICKÁ JÍDELNA**

**JÍDELNA NOVÉHO STOLETÍ**

**Meng Jie Zhang**

Vedoucí práce: Mgr. Art. Zdeněk Veverka

Oddělení Designu

Ústav umění a designu Západočeské univerzity v Plzni

Plzeň 2013

Prohlašuji, že jsem práci zpracovala samostatně a použila jen uvedených pramenů a literatury.

Plzeň, duben 2013

.....

Zhang Meng Jie

## OBSAH

1	MÉ DOSAVADNÍ DÍLO V KONTEXTU SPECIALIZACE .....	1
2	TÉMA A DŮVOD JEHO VOLBY .....	3
3	CÍL PRÁCE.....	5
4	PROCES PŘÍPRAVY.....	7
5	PROCES TVORBY.....	14
6	TECHNOLOGICKÁ SPECIFIKA.....	18
7	POPIS DÍLA.....	21
8	PŘÍNOS PRÁCE PRO DANÝ OBOR.....	23
9	SILNÉ STRÁNKY.....	24
10	SLABÉ STRÁNKY.....	25
11	SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ.....	26
12	RESUMÉ .....	28
13	SEZNAM PŘÍLOH .....	29

## 1. MÉ DOSAVADNÍ DÍLO V KONTEXTU SPECIALIZACE

Moje dosavadní dílo v oboru designu začalo před třemi lety, kdy jsem začala studovat na ústavu umění a designu. Během studia jsem se seznámila s mnoha věcmi, se kterými jsem do této doby neměla žádné zkušenosti. S postupem času jsem se zorientovala v oboru a po těchto letech musím víc než souhlasit s panem Michlem:

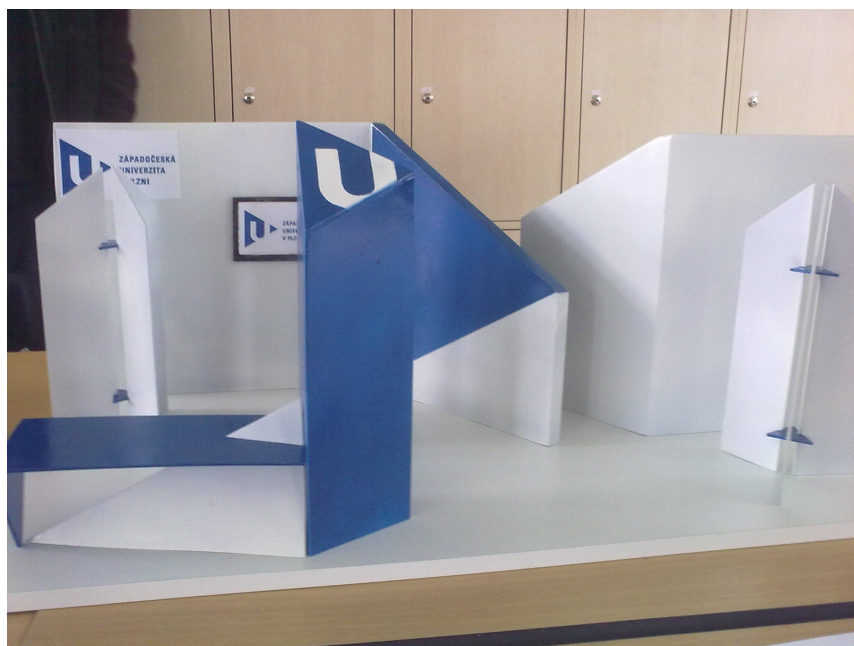
*„...všichni designéři začínají od věcí, které už existují, že začínají tam, kde designéři před nimi (nebo oni sami) skončili, že design se vlastně týká zlepšování už existujících produktů a řešení, tj. zlepšování předchozích řešení předchozích designérů, a že designéři jsou takto jakoby pupeční sňůrou spojeni s už existujícími objekty a s už existujícími řešeními, ať už jsou to jejich vlastní dřívější řešení, či předešlá řešení jejich kolegů.“<sup>1</sup>*

Kvalitní rešerše je základ pro tvorbu dalšího návrhu.

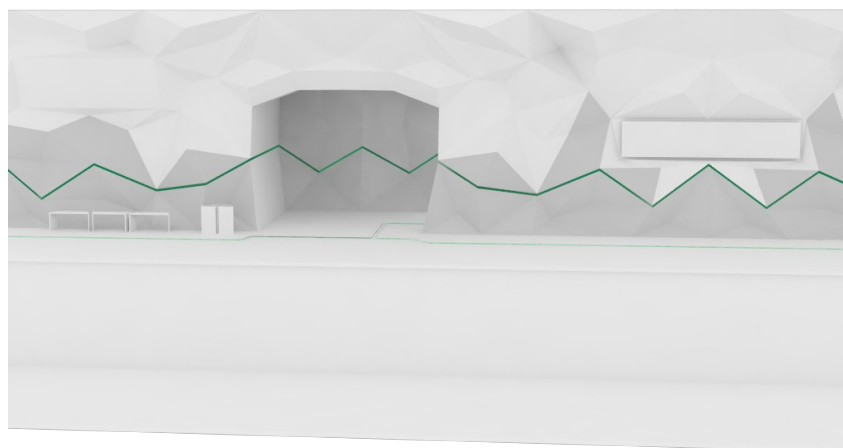
Schromažďování informací, analýza a přemýšlení nad problémem, tímto způsobem se snažím tvořit svoje díla. Pomalu jsem začala zjišťovat, že je mi bližší tvořit produkty, které více komunikují s celým prostorem.

---

<sup>1</sup> JAN MICHL, Funkcionalismus, design, škola, trh, Brno, Barrister & Principal, 2012, s. 16. ISBN 978-80-87474-48-8



Obr. 1: Prezentační stánek pro školu<sup>2</sup>



Obr. 2: Interiér stanice metra<sup>3</sup>

Proto téma svojí bakalářské práce jsem zvolila na základě předchozích zkušeností.

---

2 Archiv autora

3 Archiv autora

## 2. TÉMA A DŮVOD JEHO VOLBY

Jako téma své bakalářské práce jsem si vybrala futuristickou jídelnu. Zasadila jsem jídelnu do budoucnosti, protože jídelna je místo, které se podle lidské potřeby stále vyvíjí. Má nekonečné možnosti pro rozvinutí a esteticky neklade žádné hranice. Dalším důvodem, proč jsem se zaměřila na blízkou budoucnost je, že mě baví hledat nové možnosti a pracovat s různými alternativami řešení. Inspirací mi byly nejen sci-fi filmy a literatura, ale i zájem o novou technologii.

Jídelnu jsem si zvolila, jak už jsem psala, kvůli její variabilitě a různorodosti. Je to místo, které podle účelu můžeme rozdělit na různé typy ( viz. Kapitola 4). Dítě školou povinné navštěvuje školní jídelnu, vysokoškolský student školní menzu, každý člověk čas od času zaskočí do fast foodu<sup>4</sup> pro rychlé občerstvení. Každý člověk má zkušenosti s jídelnou jakéhokoliv typu.

Jako student, který pravidelně navštěvuje školní jídelnu, můžu čerpat z vlastní zkušenosti i posuzovat názory ostatních lidí a hlavně studentů. Podle mě není nic lepšího, než řešit problém nebo situaci se kterou má člověk osobní zkušenost. Během navštěvování jídelny jsem nikdy neslyšela stoprocentní kladné hodnocení. Většina lidí si stěžují na kvalitu jídla a způsoby podávání, další nejsou spokojeni s čistotou prostředí, části návštěvníků se zas nezamlouvá personál...

---

<sup>4</sup> **Rychlé občerstvení** (též **fast food** podle originálního pojmenování v angličtině) je druh veřejného stravování, založený na rychlém výběru, prodeji a konzumaci stravy. Zdroj: [http://cs.wikipedia.org/wiki/Fast\\_food](http://cs.wikipedia.org/wiki/Fast_food) vyhledáno 23.2.2013

Nejjednodušším řešením by bylo, kdyby tito lidé přestali chodit do míst, kde je jim nepříjemně. Bohužel dnešní životní tempo a styl nedává lidem moc na výběr. Rychlá a levná strava někdy bývá jedinou možností, kdy se člověk může přes den najíst teplého jídla. Během zjišťování informací jsem se dozvěděla, že nespokojení nejsou pouze strážníci, ale i personál. Proto chci vytvořit design jídelny s novým nápadem, který by částečně uspokojil obě strany a co nejvíc se přizpůsobil stylu moderního života.



### 3. CÍL PRÁCE

Cílem této práce je zaměřit se na budoucnost a vytvořit jídelnu, která by se přizpůsobila potřebám lidí, kteří jsou zatíženi prací a mají málo času. Pokud možno, chtěla bych vlastním návrhem vyřešit některé z již existujících problémů, vymyslet nový systém a vyvarovat se nezdravé výživě v rychlém občerstvení.

Na začátku jsem si stanovila tři základní kritéria, na základě těchto bodů jsem rozvíjela svoje návrhy dál.

#### 3.1. FILOZOFIE KVALITNÍ STRAVY

Přijímání potravy a tekutin je pro člověka jedna z nejzákladnějších potřeb pro zachování života. Během tisíce let se způsob stravování radikálně změnil. Z původního sběru ovoce a konzumování syrového masa, které plnilo hlavně účel zahnání hladu a dodání energie, se dnes ve většině vyspělých států řeší problém obezity.

Každý člověk chce žít zdravě, jíst zdravě, v posledních letech čím dál tím víc lidí kupuje BIO produkty nebo místo smažených jídel si raději dopřejí jídla připravená z čerstvých surovin.

Proto mým prvním cílem bylo zaměřit se na zdravou stravu.

Jídelna, která by každý den připravovala čerstvá jídla. Omezila se v předpřipravených polotovarech, ale zároveň byla časově nenáročná na přípravu.

### 3.2. DOCÍLENÍ FUNKČNÍ DOKONALOSTI

Dalším cílem bylo vyvarovat se frontám a přeplněného prostoru. Ve většině případů, když si v čase oběda vyberete podnik, kam chcete skočit na oběd, zjistíte, že je tam již plno. V horším případě, čekáte než se konečně na vás dostane řada, vyberete si jídlo, ale pak zjistíte, že není volný stůl a musíte si sednout k někomu neznámému. Sice není možné docílit dokonalosti, ale chtěla bych se alespoň pokusit o vyřešení jistých problémů.

### 3.3. POTŘEBA MODERNÍHO ČLOVĚKA

Pro moderního člověka je jeden z nejdůležitějších věcí čas. Ve slavném citátu od Benjamina Franklina „*Čas jsou peníze.*“ poukazuje na důležitost času. Z toho taky vychází můj poslední cíl. Chci navrhnout design, který by ušetřil čas, umožnil rychlou orientaci a pokud možno předem informoval zákazníky o aktuálním stavu a nabídce.

#### 4. PROCES PŘÍPRAVY

Během přípravy jsem se dozvěděla spoustu nových informací, které mě následovně ovlivnily v navrhování celé práce. Proto v této části bych ráda uvedla čtenáře do dané problematiky, seznámila je se současnou situací a podívala se nejen zpět do historie, jak se vyvíjely naše stravovací návyky, ale také jaké budou možnosti stravování v budoucnosti.

##### 4.1. ROZDĚLENÍ: TYPY JÍDELEN

Slovo jídelna je ve slovníku spisovné češtiny vysvětleno jako: „1. místnost, kde se jídá ( popř. i vývařovna)“ a nebo jako „2. nábytek do jídelny (v bytě)“<sup>5</sup>

Obecně vzato je to prostor v domě nebo na veřejném místě, kde se stravuje. Toto místo je vybaveno stoly a židlemi (nebo jinými kusy nábytku).

Jídelna jako hostinské zařízení je podle Kategorizace hostinských zařízení přiřazena pod kategorii **zařízení restauračního typu**, které je popsáno takto:

*„Pro tuto kategorii hostinských provozoven je dominantní prodej pokrmů s možností zakoupení nápojů a možnost různých forem společenské zábavy.“<sup>6</sup>*

Z hlediska účelu jsou rozděleny na veřejné a neveřejné. Pod

---

5 KOLEKTIV AV ČR, Slovník spisovné češtiny pro školu a veřejnost, Praha, Academia, 1994, s.122. ISBN 80-200-0493-9

6 zpracováno na základě jednání Rady cestovního ruchu ze dne 12.7.1994 <http://www.cestovni-ruch.cz/kategorizace/doporuceni.htm#2> vyhledáno: 25.2.2013

veřejné jídelny patří: bufety, restaurace, samoobslužné

restaurace, rychlé občerstvení, pohostinství...

Do neveřejných jídelen spadají závodní, nemocniční, školní či vojenské jídelny.

#### 4.2. HISTORIE

Než se dostaneme ke stravování v jídelně či jiných pohostinských zařízeních, musíme nejdřív začít v době, kdy se prvnímu člověku podařilo zkrotit oheň. Otevřené ohniště se stalo centrem dění, bylo místem na vaření, zdrojem tepla i světla. Jídlo se stalo sociální společenskou událostí, při které se shromažďovala celá rodina nebo celý kmen. Postupně se oheň přenášel do jednotlivých obydlí, zpravidla do jejich centra. Tak vznikla kuchyně.

Dalším zásadním zlomem byla první průmyslová revoluce, která začala na konci 18. a začátkem 19. století. Začala dynamicky měnit celou společnost, nahradila lidské ruce stroji, což mělo za následek prudký rozvoj výroby. Postupně ve velkých městech začala vznikat restaurační zařízení v moderním slova smyslu. Rozšíření a struktura hostinských služeb se odrážela na vývoji potřeb a zájmů lidí v souvislosti s ekonomickými a sociálními změnami.

Restaurační zařízení se koncem 19. století rozlišovalo podle způsobů provozu, polohou místností, vnitřním vybavením,

způsobem obsluhy, nabízeným sortimentem a cenovou hladinou.

Podle těchto kritérií se hostinská zařízení rozlišovala na:

- hotely
- hostince
- restaurace
- kavárny
- vinárny

Tato struktura se v průběhu času měnila. S rozvojem turistických aktivit se začalo objevovat velké množství výletních hostinců, zaměřených na občerstvení a také ubytování výletníků. S rozvojem železnic se začaly objevovat nádražní hostince. Tyto podniky byly ze začátku úzce spojeny s provozem železnice a byly určeny zejména pro občerstvení pasažérů vlakových spojů. Až s postupem času se otevřely pro lidi z blízkého okolí.<sup>7</sup>

#### 4.3. SOUČASNOST

Stravovací zařízení se postupem času měnilo podle lidských potřeb. Ve 20. století, s nástupem nové technologie a konzumního způsobu života, se objevila nová automatizovaná zařízení, která ulehčila lidem práci, ale také zrychlila naše životní tempo.

##### 1. RYCHLÉ OBČERSTVENÍ

Ve 20. století vznikl v Americe nový typ hostinského

---

<sup>7</sup> Vývoj pohostinských zařízení konce 19. stol. <http://www.pivovary.info/view.php?cisloclanku=2010050024> vyhledáno: 10.3.2013

zařízení. První novodobý fast food vznikl v Kalifornii těsně před druhou světovou válkou. Iniciativa pro vytvoření nového typu stravování byla z popudu Richarda a Maurice McDonald. Byli unaveni z neustálého mytí příborů a nádobí, a proto se rozhodli vymyslet systém, při kterém by se zákazníci mohli obsluhovat sami a omezit druhy jídla na položky, které by mohly být připraveny i nekvalifikovanými kuchaři a bez desky, nožů a vidliček. Výhodou byla velice dlouhá otevírací doba a rychlý proces obsluhy.<sup>8</sup>

## 2. KANTÝNY

Zvláštním druhem nově vznikajících hostinských podniků byly kantýny. Ze začátku byly hlavně spojené s kasárnami či továrnami. Později začaly fungovat samostatně jako veřejný druh prodeje občerstvení. Jejich hlavním znakem je prodej pokrmů a nápojů za upravené ceny, zejména v závodních jídelnách, školních jídelnách a menzách. Mají většinou formu „domácích jídelen“.

## 3. ŠKOLNÍ STRAVOVÁNÍ

Dále jsem se zaměřila na školní stravování. Odtud jsem čerpala důležité informace, protože školní stravování nejen že musí splňovat přísná hygienická a technická pravidla, ale taky musí dbát na zdravotně výživovou hodnotu. Jídelní lístek musí být pestrý, nápaditý, moderní a odpovídat výživovým

---

<sup>8</sup> Historie rychlého občerstvení [http://cs.wikipedia.org/wiki/Fast\\_food](http://cs.wikipedia.org/wiki/Fast_food) vyhledáno dne: 10.3.2013

doporučením pro děti. Jsou sestavovány vedoucí školní jídelny, která má odborné vzdělání, ve spolupráci s vedoucí kuchařkou/kuchařem, aby jídelní lístky odpovídaly nejen zásadám zdravé výživy, ale také technickým a personálním možnostem daného zařízení.

Cenné informace mi poskytli lidé ze školní menzy. Od pana Václava Kotlana jsem se dozvěděla, jak probíhá takový normální den za oponou školní menzy. Jakým způsobem hlídají množství zbývajících jídel, a taky jaké problémy panují v kuchyni. Přes kasu dokážou spočítat kolik porcí již prodali, tím můžou včas dodělat některá jídla. V kuchyni je velice důležité zachovávat maximální kvalitu připravované stravy, proto se dělí do několik zón. Pro tepelné a studené zpracování jídla jsou oddělené místnosti a je samostatná místnost pro syrová vajíčka, pro uchovávání hotových jídel jsou určené speciální rychlochladicí zařízení.

#### 4.4. BUDOUCNOST

Na otázku „Jak bude vypadat stravování v budoucnosti?“ nemůže nikdo jednoznačně odpovědět. Podle aktuálních trendů se bude hlavně stavět na základě moderních elektrospotřebičů a nových technologií materiálů.<sup>9</sup> Jednou z možností je centrální zařízení, které bude všechno moci řídit centrálním terminálem.

---

<sup>9</sup> Renovujeme, stavíme, zařizujeme 1/2004, prosinec 2003, str. 99

Již teď se můžeme setkat s možností objednávání jídla přes internet, nebo si usednete do restaurace a objednáváte svoji objednávku přes tablet.

Například interiér restaurace MX v Hong Kongu, navržený od Steve Leung, používá kontrast bílé a červené barvy a jeho zlatým hřebem jsou vestavené televizní obrazovky ve stolech.

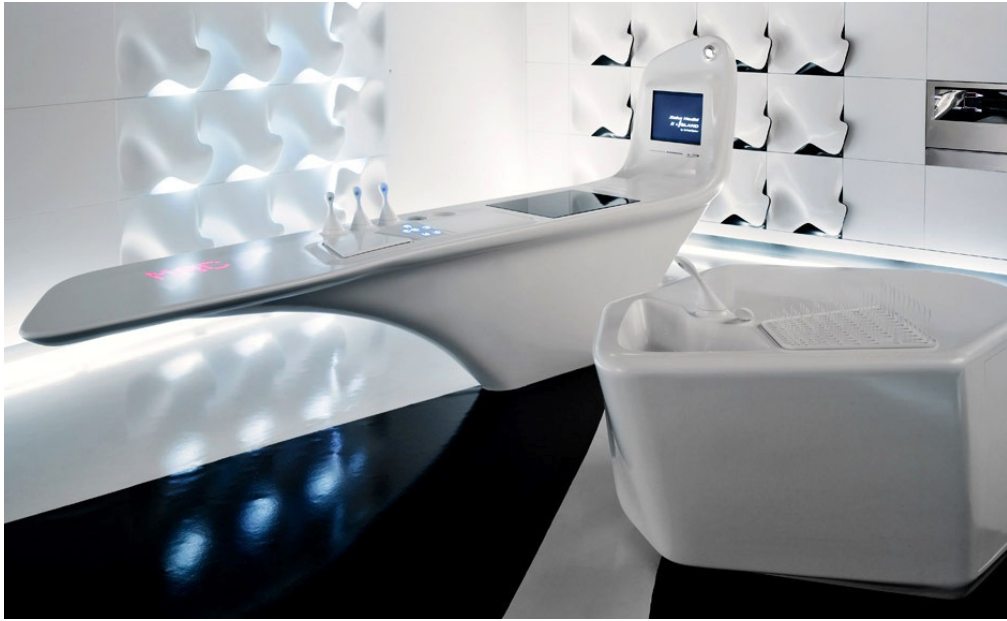


Obr.3: MX Hong Kong od Steve Leung<sup>10</sup>

Dalším zajímavým futuristickým počinem je kuchyně navržená od Zaha Hadid pro firmu DuPont. Kuchyňská sestava z Corianu, která má zapuštěné topné panely, dotykové ovládání, zvukové aktivátory a osvěžovač vzduchu, LED osvětlení a multimediální zábavní systém, včetně TV od Apple Macintosh pro přehrávání z iTunes.

<sup>10</sup> Restaurace MX Hong Kong od Steve Leung, I.W\_ Interior World Vol. 55, BAR & RESTAURANT, ARCHIWORLD Co., Ltd., ISBN 89-5770-164-8





Obr.4: Z.Island od Zaha Hadid<sup>11</sup>

---

11 Z.Island by Zaha Hadid zdroj: <http://www.ernestomeda.com/zisland> vyhledáno: 27.4.2013

## 5. PROCES TVORBY

### 5.1. PRVOTNÍ NÁVRH A VÝBĚR VARIANT

Po vytvoření krátké rešerše, kdy jsem se zorientovala ve druhu jídelen a seznámila se s danou problematikou, jsem začala skicovat první návrhy. Chtěla jsem skloubit rychlé občerstvení s kantýnou. Hlavně jsem chtěla oživit prostor novým způsobem podávání jídla, předejít problému přelidnění a vytváření fronty a zaměřit se na logické umístění věcí.

Ze začátku jsem se zaměřila na jednotlivé produkty, které by uchovávaly teplé, studené jídlo a byly by mezi sebou logicky propojené. (příloha 1.) Ale již brzy docházím k závěru, že nenalézám nové řešení a problém přelidnění stále zůstává.

Proto jsem přešla k jiným způsobům samoobsluhy. Vymyslela jsem další tři možnosti, který funguje na způsob donášky jídla.

Dávkovač jídla, točící systém a spouštěcí systém. (příloha 2.)

Nakonec se ukázalo, že točící systém pomocí pásového dopravníku, bude nejvhodnější variantou a pokračovala jsem v jeho zdokonalení. (příloha 3.)

### 5.2. ERGONOMIE

Rozměry pro navržení celého systému vychází z parametrů stolů a židlí, které tvoří hlavní část celého návrhu. Než jsem začala modelovat ve 3D programu Rhinoceros, musela jsem si nejdřív stanovit velikost jednotlivých částí.

Správná poloha při stolování je velice důležitá z hlediska zdraví. Při jídle by se mělo u jídelního stolu sedět na židli zpřímá. Sezení na nízkém sedadle u společenského stolku je vyhrazeno pouze drobnějšímu občerstvení, protože přitom dochází ke stlačování žaludku a zhoršení podmínek pro trávení a taky ke zvýšení zátěže na páteřní meziobratlové ploténky.

Rozměry stolu vycházejí z průměrných antropologických údajů a prostoru k manipulaci s pokrmy na stolní desce. Stůl musí být ve vhodném vztahu s židlí. Mezi spodní hranou stolu a židlí musí vzniknout dostatečný prostor pro stehna. Důležitá je především vzdálenost nohou u stolů, nesmí bránit zasunutí židle.<sup>12</sup>

Jídelní židle má úzký vztah k výšce jídelního stolu. Má být lehká, ale stabilní a umožňovat pohodlné odsouvání. Z hlediska komfortního sezení je nutné zasunutí nohou pod sedadlo do úhlů 60°. Jídelní restaurační židle musí mít oproti bytové jídelní židli konstrukci a materiál odolnější vůči rychlejšímu opotřebení.

Parametry stolů:

Při určení rozměru jídelních stolů se vychází z funkční plochy potřebné pro stolování, která má být nejméně 0,2m<sup>2</sup>.

**a) délka funkční plochy pro jednu osobu min. 600 mm**

**b) šířka funkční plochy pro jednu osobu min. 333 mm**

---

<sup>12</sup> KANICKÁ, L., HOLOUŠ, Z. Nábytek: typologie, základy tvorby, Praha : Grada Publishing, 2011, s. 62. ISBN 978-80-247-3746-1

Parametry židlí:

a) šířka sedací plochy: min. 360 mm, optimum 380-400 mm

b) hloubka sedací plochy: 340-390 mm

U hlavních rozměrů existuje celá řada odlišností, normy a podklady uvádějí výšku bez zatížení. I když existuje určitá nejednotnost ve velikosti jednotlivých rozměrů, hlavní zásadou při navrhování je dosažení maximální kvality sezení. Dále je třeba brát v úvahu stolový nábytek, který bude s příslušnou židlí používán.

### 5.3. PSYCHOLOGIE BAREV

Každý máme podmíněný smysl pro vnímání barvy a barvy můžou ovlivnit naši náladu. Proto jsem barevné varianty vybírala podle toho, jak na nás působí jednotlivé barvy, ale také podle barev potravin.

Základem je čistě bílá barva, která působí rozjasňujícím dojmem a zvětšuje prostor. Čistá, neutrální barva, která spojuje a sjednocuje ostatní barvy.

Modrá barva evokuje čistotu a klid. V přelidněných místnostech působí klidně. Je to také barva vody.

Zelená je barva přírody, zdraví a růstu. Barva zeleniny působí na lidi zdravým dojmem.

Žlutá je teplá, radostná a optimistická barva. Působí otevřeně a srdečně.

Oranžová barva „šťavnatých pomerančů“ se velmi silně spojuje s představou slunce, s bohatou úrodou i bohatstvím. Je to barva podporující chuť k jídlu.<sup>13</sup>

---

<sup>13</sup> Psychologie barev [http://cs.wikipedia.org/wiki/Psychologie\\_barev](http://cs.wikipedia.org/wiki/Psychologie_barev) vyhledáno dne: 27.4.2013

## 6. TECHNOLOGICKÁ SPECIFIKA

### 6.1. PÁSOVÝ DOPRAVNÍK

Pásový dopravník je zařízení, které je používáno pro přepravu sypkých či polotekutých hmot. Používá se i pro přepravu jednotlivých menších předmětů například zavazadel nebo balíků.

Pro svůj návrh jsem použila pásový dopravník, když jsem zjistila, že můj návrh funguje na podobném principu jako japonský „*kaiten-zushi*“ v česku známý pod termínem „running sushi“



Obr. 5: Running sushi<sup>14</sup>

V potravinářském průmyslu jsou často používány pásové dopravníky s hladkými, modulárními nebo destičkovými pásy. Jsou zde kladeny specifické požadavky na použité materiály

<sup>14</sup> Conveyor belt sushi zdroj: <http://travel.701pages.com/upload/conveyor-belt-sushi.jpg> vyhledáno: 23.4.2013

a komponenty. Konstrukčním materiálem rámu dopravníku je nerezavějící ocel, pohony bubnovými motory v celonerezovém provedení, které mají stupeň krytí IP66/67.<sup>15</sup>

## 6.2. Materiál

Pro celý návrh jsem použila materiál Corian. Čistý, moderní materiál, snadno se udržuje a nevytváří žádné spáry, které by zachytávaly nečistotu.

Corian® je originální povrchový materiál jehož výhradním výrobcem je americká firma DuPont. Corian byl vynalezen v polovině šedesátých let a dnes je využíván v celé řadě oborů. Používá se v domácnostech, v komerčních interiérech, vyrábí se z něj nábytek, zejména pro koupelny, kuchyně a recepce a díky jeho výjimečným vlastnostem také ke speciálním aplikacím např. ve zdravotnictví.<sup>16</sup>

Cokoliv si představíte lze také z materiálu Corian® vyrobit. Je k dispozici ve více než 72 barevných odstínech, lze ho řezat, obrábět jako dřevo, za tepla lisovat nebo zdobit vykládáním. Možnosti jeho aplikací jsou téměř neomezené.

Zcela pevný, bez viditelných spojů, lze jej použít ke konstrukci i velkých architektonických projektů.

Corian® lze navíc kombinovat s jinými materiály jako je dlažba, nerez ocel, žula a sklo.

---

<sup>15</sup> **Stupeň krytí (IPX)** udává odolnost elektrospotřebiče proti vniknutí cizího tělesa či vniknutí kapalin. [http://cs.wikipedia.org/wiki/Stupe%C5%88\\_kryt%C3%AD](http://cs.wikipedia.org/wiki/Stupe%C5%88_kryt%C3%AD) vyhledáno dne: 14.4.2013

<sup>16</sup> Charakteristika materiálu Corian, tzv. umělý kámen, <http://www.corsol.cz/corian/> vyhledáno: 7.3.2013

Corian® je vhodný jak pro vertikální aplikace, tak pro horizontální plochy. Seznam možností se stále rozrůstá.<sup>17</sup>

---

<sup>17</sup> [http://corian.cz/Corian/cs\\_CZ/index.html](http://corian.cz/Corian/cs_CZ/index.html) vyhledáno: 7.3.2013



## 7. POPIS DÍLA

FUTUline je jídelný systém, které vychází ze základní myšlenky - snadný a jednoduchý jídelní systém, který má posloužit pro zdravé a rychlé občerstvení.

Hlavní filozofií jídelny je komfort pro strážníky, kteří během krátké doby stravování již nemusí postávat ve frontě nebo čekat za lidmi, kteří se nemohou rozhodnout nad výběrem jídla a tím blokují cestu. Celý proces objednání jídla, konzumování jídla a placení se odehrává u jídelního stolu. Tímto způsobem bude zaregistrováno kolik míst je obsazeno a kolik míst ještě zbývá. Strážníci mohou přes mobilní aplikaci sledovat stav jídelny.

Celý proces začíná s příchodem strážníka. Usedne si k volnému stolu, dotykem aktivuje obrazovku a přes displej si objedná svoje požadované jídlo. Hned po objednání zaplatí účet a tím aktivuje objednání. Interaktivní obrazovka může posloužit jako zábava při čekání na jídlo. Než jídlo dorazí bude strážník znovu upozorněn a pak se otevře okénko, kde vyjede objednané jídlo nebo nápoj. Po dokončení jídla si strážník znovu přes obrazovku otevře okénko a vrátí špinavé nádobí. Tím končí celý proces.

Základní sestava se skládá z hlavního pultu, pásu pro dovážení jídla a pití, spojeným s jednotlivými stolky. Ve stolech jsou zabudované interaktivní desky, které provozují celý chod objednávky. Když stůl není aktivní, svítí jenom horní část desky upozorňující, že je pult volný. Na zadní desce je okénko, které je

napojené na dopravník. Dopravník se dělí do dvou pater, jedno je určené pro dovážení jídla a druhý pro špinavé nádobí. Podle velikosti místnosti lze délka pultu prodloužit nebo zkrátit.

Z bezpečnostního a estetického hlediska jsou všechny hrany pultu zaoblené. Výška stolu od země je jeden metr, celková výška je celkově 2,2 metru.



Obr. 7: Jídelna FUTUline<sup>18</sup>

Barová židle je navržena tak, aby korespondovala s celým pultem. Přehnutý profil plátu vytváří stupínek na nohy pro snadnější sezení.

---

<sup>18</sup> Archiv autora

## 8. PŘÍNOS PRÁCE PRO DANÝ OBOR

Ve své práci jsem se snažila vyřešit, podle mě, velice aktuální problém, který je nám všem známý. Je to problém, který se jen tak nevytratí. Už i teď je vidět jak se lidi snaží žít zdravěji. Věnují jídlu čím dál tím větší pozornost. Sice můj návrh nepřichází se zcela inovativním řešením, ale tím se vracím na začátek, nikdy nezačínáme navrhovat od nuly, ale zlepšujeme již existující návrhy. Celý návrh beru jako koncept budoucnosti. Proto jsem se nevázala s problematikou cenové dostupnosti materiálu a složitosti pro výrobu. Mohla jsem se víc zaměřit na možnosti, které dnes technicky není možné docílit a za použití aktuálních zdrojů jsou energeticky nevýhodné.

Když omezíme tyto faktory, tento návrh nám přinesl snadnější a jednodušší orientaci v prostoru. Strávník bude předem informován o aktuálním stavu jídelny. Přes kasu bude evidováno, kolik se prodalo jídel a s předstihem bude možno dodělat snědená jídla. Podnik nemusí řešit problém s počtem zaměstnanců, můžou se více zaměřit do kuchyně, kde se může připravovat kvalitnější jídlo.

## 9. SILNÉ STRÁNKY

Pro mě bylo důležité vytvořit prostor, ve kterém by si jednotlivé části navzájem rozuměly a komunikovaly. Přišla jsem s jednoduchým návrhem, se kterým jsem splnila svoje dříve stanovené požadavky. Jednoduchý, čistý design, který se může přizpůsobit velikosti místnosti i potřebám lidí.

V průběhu práce jsem získala mnoho nových užitečných informací, které určitě v budoucnu využiji. Také jsem získala mnoho praktických zkušeností při výrobě modelů.

## 10. SLABÉ STRÁNKY

Během přípravy jsem narazila na nespočetné typy jídelen a měla jsem nekonečné možnosti jakým směrem se vydat. (viz. kapitola 4) Než jsem se rozhodla, uběhlo již několik týdnů a po výběru finální varianty jsem se zpožděním zjistila, že funguje na stejném principu jako japonské „running sushi“. Ale jsem ráda, že nakonec jsem využila tento jednoduchý systém a navrhla i pro obecnější využití.

## 11. SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ

### 11.1. Knižní a periodická literatura

1. KANICKÁ, L., HOLOUŠ, Z. Nábytek: typologie, základy tvorby / - 1. vyd. - Praha : Grada Publishing, 2011, ISBN 978-80-247-3746-1
2. JAN MICHL, Funkcionalismus, design, škola, trh, Brno, Barrister & Principal, 2012, ISBN 978-80-87474-48-8
3. KOLEKTIV AV ČR, Slovník spisovné češtiny pro školu a veřejnost, Praha, Academia, 1994, ISBN 80-200-0493-9
4. I.W\_ Interior World Vol. 55, BAR & RESTAURANT, ARCHIWORLD Co., Ltd., ISBN 89-5770-164-8
5. Renovujeme, stavíme, zařizujeme 1/2004, Jaga Media s.r.o., Bratislava, prosinec 2003, ISSN 1335-9177

### 11.2. Internetové zdroje

1. Doporučení upravující základní ukazatele pro kategorizaci hostinských a ubytovacích zařízení, vyhledáno: 24.2.2013  
<http://www.cestovni-ruch.cz/kategorizace/doporuceni.htm>
2. Rychlé občerstvení, vyhledáno 23.2.2013  
Zdroj: [http://cs.wikipedia.org/wiki/Fast\\_food](http://cs.wikipedia.org/wiki/Fast_food)
3. Vývoj pohostinských zařízení konce 19. stol. ,vyhledáno: 10.3.2013 <http://www.pivovary.info/view.php?cisloclanku=2010050024>
4. Historie rychlého občerstvení, vyhledáno dne: 10.3.2013  
[http://cs.wikipedia.org/wiki/Fast\\_food](http://cs.wikipedia.org/wiki/Fast_food)
5. Psychologie barev, vyhledáno dne: 27.4.2013  
[http://cs.wikipedia.org/wiki/Psychologie\\_barev](http://cs.wikipedia.org/wiki/Psychologie_barev)
6. Stupeň krytí (IPX), vyhledáno dne: 14.4.2013  
[http://cs.wikipedia.org/wiki/Stupe%C5%88\\_kryt%C3%AD](http://cs.wikipedia.org/wiki/Stupe%C5%88_kryt%C3%AD)

7. Charakteristika materiálu Corian, tzv. umělý kámen,  
vyhledáno: 7.3.2013, <http://www.corsol.cz/corian/>
8. Corian, vyhledáno: 7.3.2013,  
[http://corian.cz/Corian/cs\\_CZ/index.html](http://corian.cz/Corian/cs_CZ/index.html)

## 12. RESUMÉ

The theme of my bachelor final theses is New century canteen.

Main goal of this work is to create a place where people can enjoy

their meal during a stressful day. Firstly, I wanted to avoid

overcrowding in the canteen and also people standing in the queue.

My design FUTUline is a dining system where people can order and

pay for their meal at their tables. There is no more need to stand

and wait in the queue. People can easily order their meal through

the display and enjoy the interesting way of meal coming directly to

your table. No waiters, everything is automatic and simple.



## 13. SEZNAM PŘÍLOH

### **Příloha 1**

Prvotní ideové návrhy

### **Příloha 2**

Návrhy stolu

### **Příloha 3**

Návrhy židlí

### **Příloha 4**

3D vizualizace návrhů

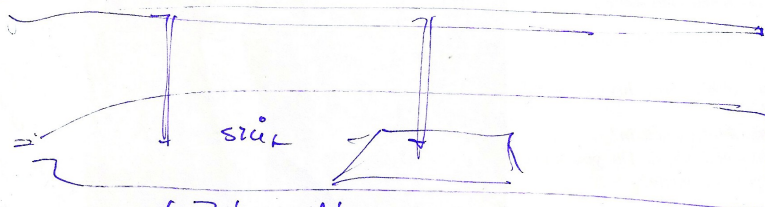
### **Příloha 5**

CD ROM

# Příloha 1

## Prvotní ideové návrhy<sup>19</sup>

IDEAS: 1) dávkovač



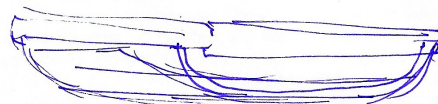
- točící systém
- na dotyk - klavírka



- centralní systém řízení

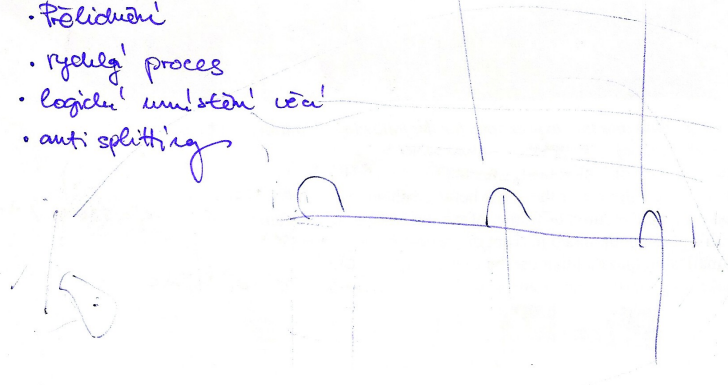
- hygieničtější
- BEZ KONTAKTNI

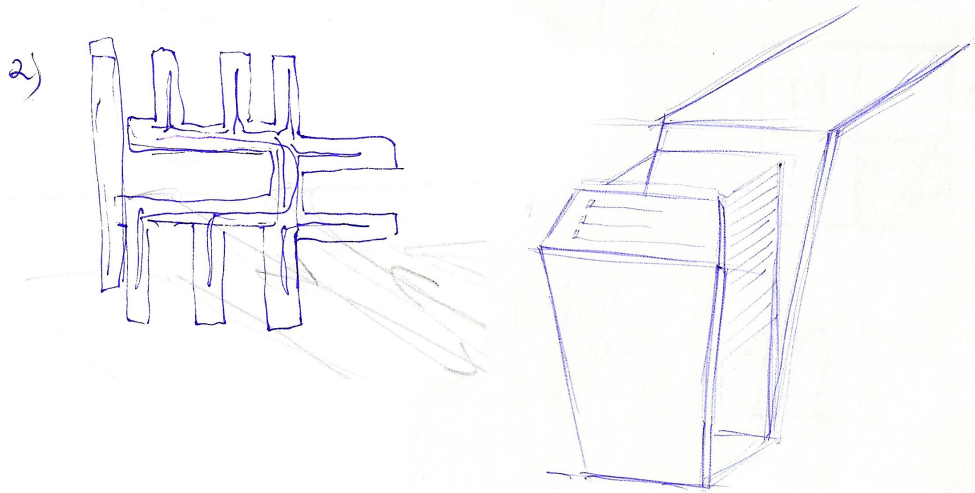
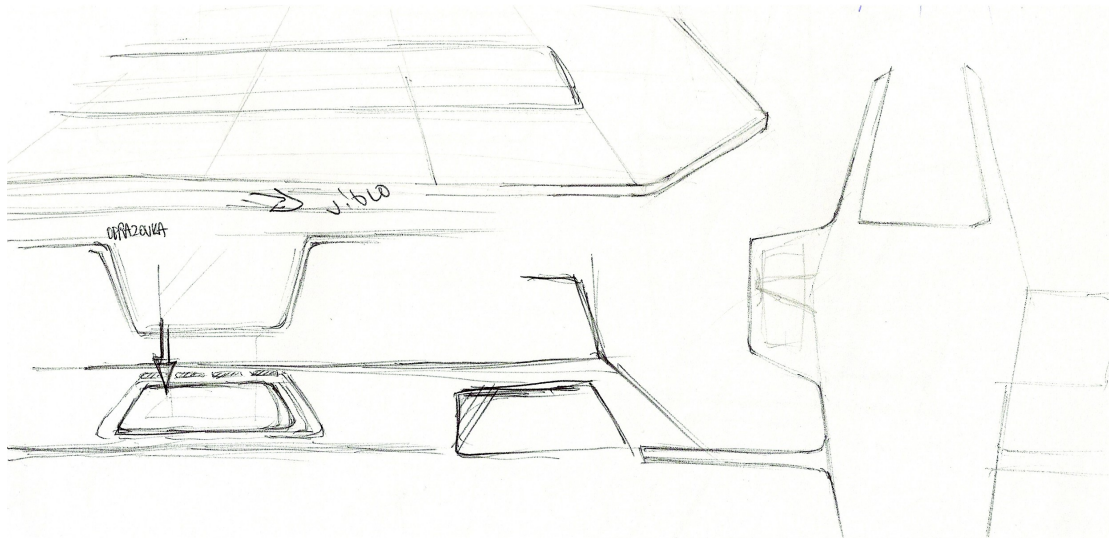
+ VODA & ODPAD



- PROBLEMY:
- čistota
  - předčasně
  - rychlý proces
  - logické umístění věcí
  - anti splitting

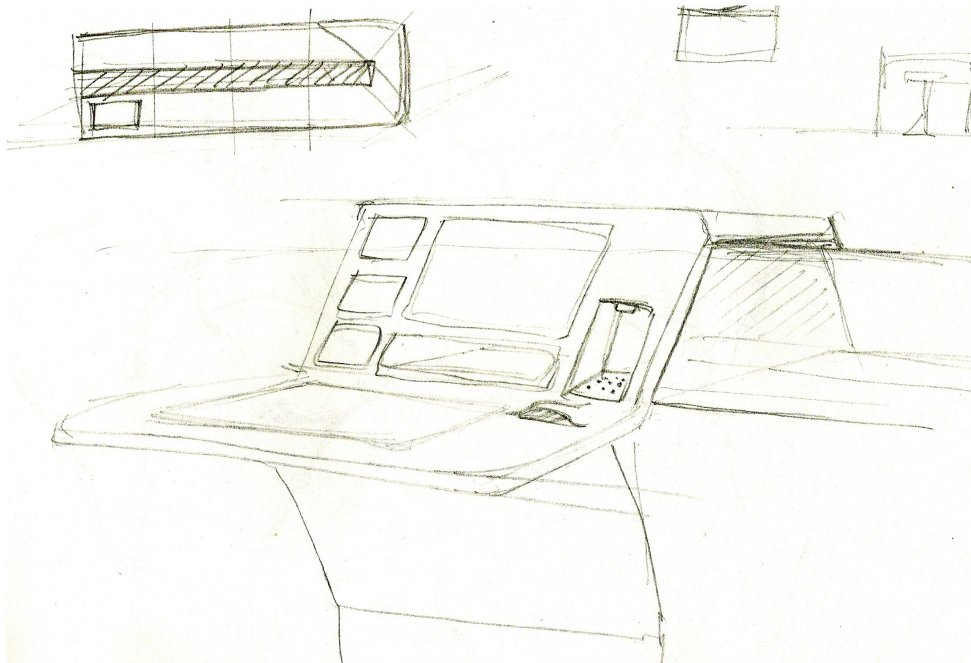
• atmosféra



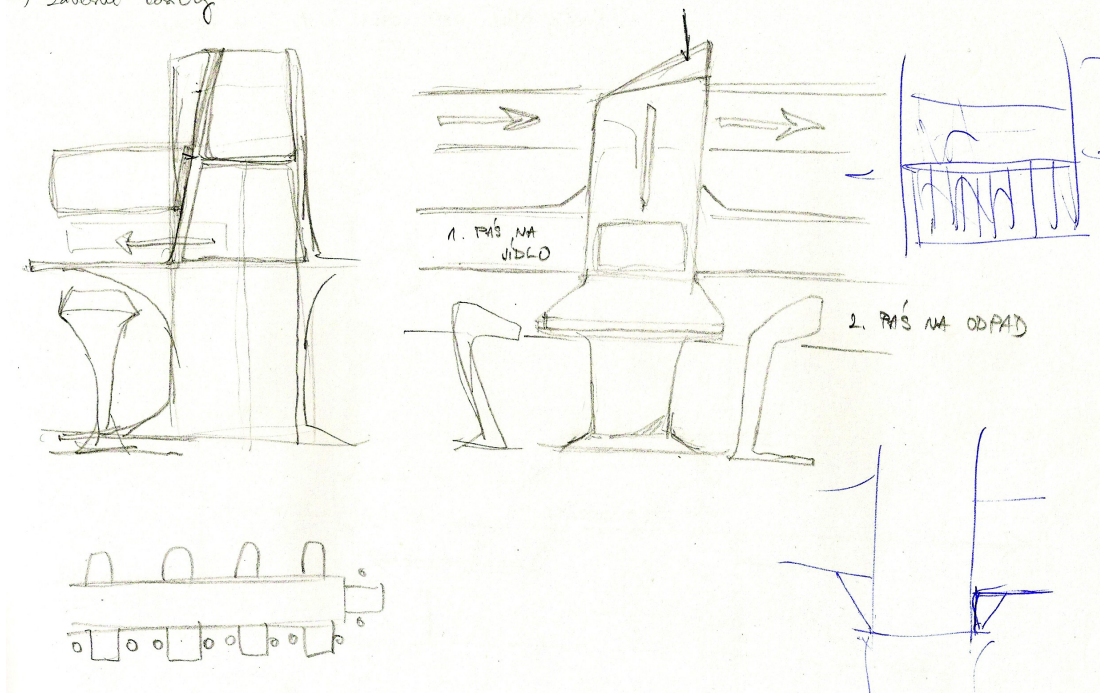


## Příloha 2

### Návrhy stolu<sup>20</sup>



2) závěsné kování

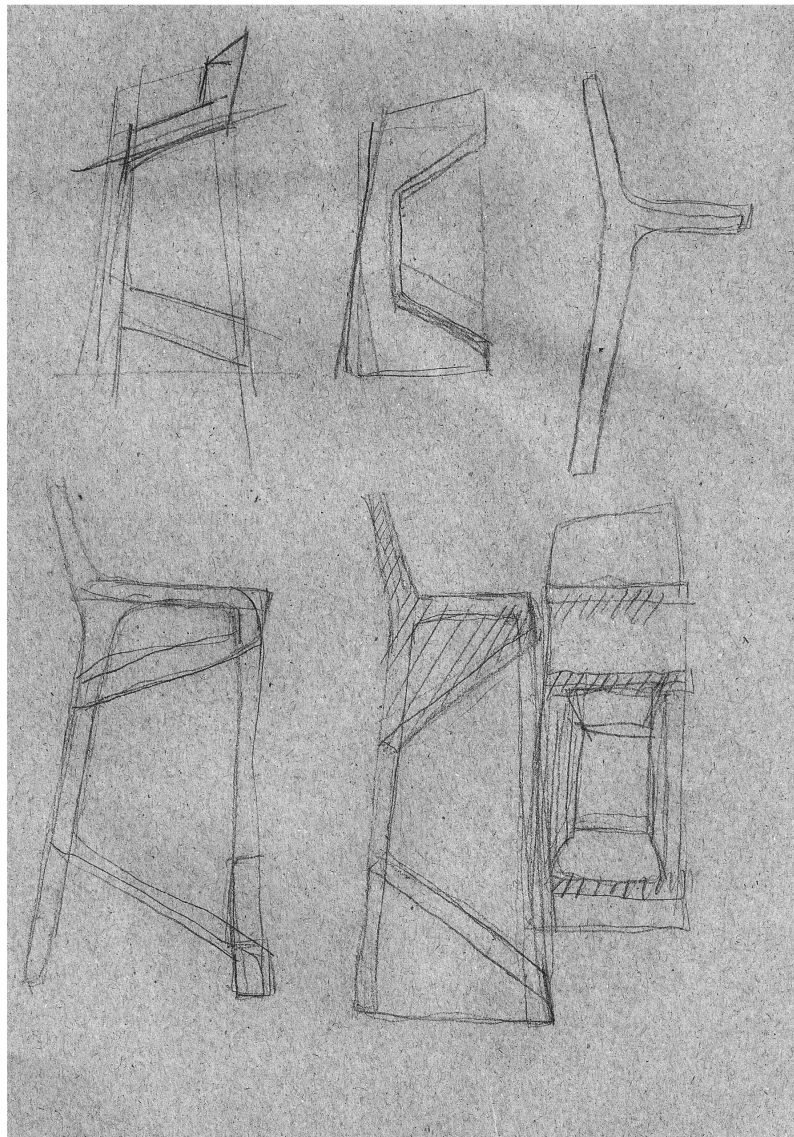


20 Archiv autora



### Příloha 3

#### Návrhy židlí<sup>21</sup>



---

21 Archiv autora

## Příloha 4

Finální vizualizace<sup>22</sup>



# FUTUline



---

<sup>22</sup> Archiv autora



Interaktivní displej



system placení



rozsvícený stůl



**Příloha 5**

CD