

Posudek na diplomovou práci

Bc. Filipa Cerhy

zpracovanou v letním semestru akademického roku 2019/20

Diplomant zpracoval práci na téma

„Centrum drobné gastronomie v Brooklynu“

K zadání diplomové práce a povaze úkolu

Návrh centra drobné gastronomie v Brooklynu vychází ze zadání ideové soutěže, vypsané skupinou UNI koncem roku 2019, tedy ještě před vypuknutím pandemie koronaviru, která New York postihla velkou silou. Nezlomnost ducha, zakódovaná v genomu tohoto jedinečného města ale opravňuje k optimismu, se kterým autor práce k řešení úkolu přistupoval.

K průběhu práce

Diplomant pracoval na projektu samostatně a odevzdal práci ve stanoveném termínu.

Komentář k řešení

Představa vypisovatele soutěže, založená na sdružení velkého množství drobných a různorodých gastronomických provozů do jednoho celku, se může Středoevropanovi jevit jako bizarní a nerealistická, zapadá ale snadno do pestré nabídky atrakcí hlavního velkoměsta planety. Autor tuto vizi rozšiřuje o autonomní pěstírnu zeleniny, fungující na principu aeroponie. Celek tak tvoří jedinečný útvar, snadno zapadající do Koolhaasovy téze o třeštícím městě, ve kterém je cokoliv představitelné.

Výsledné řešení stojí nohama pevně na zemi. Je založeno na racionální provozní, architektonické a konstrukční úvaze, aniž by trpělo omezováním gastronomických aktivit a prostorových zážitků.

Jednoduchý hranol, rozpínající se mezi Commercial Street a hranou East River, je logickou odpovědí na dané místo a jeho širší okolí. Uvažované napojení na systém newyorských vodních taxi posiluje atraktivitu tohoto komplexu v celoměstských souvislostech.

Omezená zastavitelnost parcely automaticky vede k vytvoření zahradních úprav po obou stranách navrhované budovy. Jejich větší část na jihovýchodě pozemku nabízí celou řadu příležitostí pro odpočinek a drobnou venkovní gastronomii. Do budoucna by zřejmě mohla navazovat na rozsáhlý nový, převážně obytný soubor, připravovaný v oblasti bývalých doků.

K provozní efektivnosti na dopravní obsluhu náročného objektu přispívá i zásobovací suterén, umožňující oddělit toto problematické prostředí od komfortního světa pro návštěvníky nad úrovní terénu. Má jednoduché uspořádání a jeho příjezdové rampy jsou vedeny tak, aby neomezovaly pěší přístup k budově a do parků.

Celková koncepce restauračního komplexu je spíš introvertní povahy. Je založena na jednoduchém hmotovém návrhu a klade důraz na kvality vnitřního prostředí. Soustředí se na prostorové zážitky, průhledy a spojitost světa malých restaurací, umístěných v prvních dvou úrovních budovy. K tomu využívá centrální dvoupodlažní pasáž a dva vysoké vnitřní prostory, zakryté pohyblivými střechami.

Aeroponické pěstírny zeleniny nejsou v americkém prostředí neznámé. Novinkou a přínosem navrhovaného řešení je ale koncept produkce čerstvé zeleniny a bylinek v bezprostřední vazbě na jejich využití pro přípravu jídel. Pěstírna v horní části objektu je od restaurační části z logických důvodů oddělena. Průhledy do ní hostům umožňují oba vysoké prostory, umístěné u protilehlých konců budovy. První, v blízkosti hlavního vstupu a sahající až do přízemí, poskytuje zážitek z průřezu celou budovou. Druhý, začínající na úrovni třetího podlaží, otvírá průhledy do automatizovaného provozu pěstírny pro hosty zážitkové restaurace vyšší kategorie v čele domu nad řekou. Ta nabízí i jedinečné, zejména večerní, pohledy na panorama východní strany Manhattanu. Je zároveň snadno dosažitelná z přístaviště vodních taxi pod budovou.

Dřevo jako hlavní konstrukční materiál nadzemní části domu přispívá ke vstřícné atmosféře budovy. Diferencování fasády na dolní prosklenou část, zprostředkující kontakt restaurací s okolními parkovými úpravami a na horní objem uzavřené pěstírny obdané dvojitým pláštěm s vnější vrstvou z mlžného polykarbonátu posiluje dojem levitujícího oblačného tělesa.

Stručná technická zpráva, doplněná konstrukčním schématem, obsahuje potřebné základní informace o stavebně konstrukčním řešení, technických systémech a hlavních materiálech užitých v budově.

Vizualizace vnitřních prostor ukazují spíše klidnou atmosféru prázdné budovy než kýžené, životem kypící prostředí rušného restauračního komplexu. Podmínky pro něj jsou ale v návrhu vytvořeny.

Exteriérová vizualizace od řeky prozrazuje rozpačitý účinek užití průsvitného polykarbonátu. Horní hrana kvádru budovy se na ní vizuálně rozpadá a ztrácí jednoduitost, potřebnou pro ikonické vyznění stavby. Chápu ale, že tento efekt se bude proměňovat v závislosti na počasí, denní a roční době.

Hodnocení

Práci Filipa Cerhy hodnotím jako podnětnou a aktuální interpretaci možností utváření restauračního prostředí a jeho propojení s lokální produkcí surovin pro přípravu jídel. Výsledný stavební objem s jednoznačným tvarem by myslím měl naději obstát i v prostředí tak urbanisticky a architektonicky náročném, jako je New York.

Předloženou diplomovou práci hodnotím jako jasný průkaz autorovy zralosti, potřebné pro získání magisterské kvalifikace. Práci Filipa Cerhy proto s potěšením přijímám k obhajobě a navrhuji pro ni klasifikaci známkou

A – výborně

Dle mého názoru nedošlo v posuzované práci k úmyslnému neoprávněnému užití díla jiné osoby.

V Liberci 4. 6. 2020

prof.ing.arch.akad.arch. Jiří Suchomel
vedoucí diplomové práce