

Posudek diplomové práce

Bc. Barbora Dohnalová
Greenhouse restaurant, Iceland

zpracovanou v zimním semestru 2021/ 2022
na Fakultě umění a architektury TU Liberec

Zadání diplomové práce

Island je vulkanický ostrov pokrytý sněhem a ledem je úžasně krásnou zemí, ale není to místo na Zemi, kde byste našli místně pěstované potraviny. Zadáním je vytvoření konceptu restaurace, která kombinuje ekologické, halové zemědělství s jedinečnou islandskou estetikou. Návrh má poskytnout řešení, které bude zahrnovat celoroční koncept vnitřního zemědělství s pohodlným prostorem restaurace pro 100 míst s výhledem na modré přírodní lázně Mývatn a sopku Hverfjall. Zadání je vypsáno ve smyslu mezinárodní studentské architektonické soutěže.

Komentář k řešení

Diplomantka zadanou islandskou lokalitu v přípravné fázi práce navštívila, analytická část je rozšířena o její bezprostřední postřehy a zkušenosti. Analýza je dostatečně podrobná, autorka se široce věnuje geografii a historii prostředí, klimatu i seismologii. Samostatnou částí jsou reference restaurací tohoto typu, kde návštěvník zažívá i zkušenost z produkční zemědělské části. V rámci přípravy projektu mapuje tento ekologický způsob pěstování v hydroponických farmách. Získané informace se stávají součástí úvah nad konceptem, především krátké léto a dlouhá zima, kdy denní svit je čtyřhodinový vede k řešení, kdy pěstování je z velké části zabezpečeno umělým osvětlením, u hydroponických farem jde o standardní řešení.

Autorka do krajiny umísťuje minimální objekt, jehož podstatná část je zapuštěna, nad úroveň země vystupuje pouze transparentní restaurační obytná část s výhledy na přírodní scénérii lázní Mývatn, sopku Hverfjall a mimořádnou krajinu.

Koncept je autorkou přirovnáván k chování ledové kry, jejíž podstatná část je očím neviditelná, pro mne je pozitivní především snaha o minimální zásah do krajiny.

Provoz třípodlažního objektu zahrnuje kromě horní vystupující úrovně restaurace vstupní zapuštěné podlaží s recepcí, zemědělskou částí pěstírny zeleniny, kuchyní a servisem včetně zásobování a nejnižší podlaží, ve kterém je umístěno hydroponické pěstování bylin, sklady a technika. Půdorysné řešení diplomantky postihuje všechny podstatné vazby projektu, kladně hodnotím i vizuální propojení restaurační části s vertikální hydroponií zeleniny, která je umístěna v nižším podlaží.

Konstrukce návrhu je konzultovaná, představena na výkrese konstrukčního řešení a dostatečně popsána v rámci technické zprávy, rovněž technické řešení, bezbariérový koncept a požární bezpečnost.

Corianový obklad fasády sleduje koncept ledové kry, probroušený motiv z vnitřní strany s namodralým LED osvětlením toto směřování podporuje, diplomantka bílý corian využívá i v interiérech restaurace. Vzhledem k minimalistickému konceptu práce bych očekával i detaily návaznosti obkladu na prosklené části restaurace.

Hodnocení

Diplomantka Barbora Dohnalová si zvolila vlastní zadání práce, tématu se aktivně věnovala, výsledné řešení splnilo cíle diplomové práce, navrhuji

B - výborně mínus

V Liberci, 4.2. 2022

doc. Ing. arch. Jiří Buček
vedoucí diplomové práce