

Cukiernia kawiarnią

– jak zaplanować i wyposażyć przestrzeń konsumpcyjną w małej i dużej cukierni

Kiedyś wystarczyło posiadanie bogatej oferty lub produktu o doskonałych walorach smakowych i jakościowych. Jednak wraz ze wzrostem zamożności i świadomości klientów, zmieniają się ich nawyki oraz oczekiwania. By zdobyć ich uwagę, musimy nieustannie ich zaskakiwać, zmieniając lub poprawiając asortyment, czy wprowadzając kolejne promocje. Doskonałym pomysłem na przyciągnięcie klienteli do sklepów cukierniczych jest umożliwienie im konsumpcji na miejscu. Nie obawiamy się, że konieczne jest do tego posiadanie ogromnego wnętrza oraz zatrudnienie dodatkowych pracowników. Zaprojektowanie takiej cukierni-kawiarni nawet niewielkiej, przy uwzględnieniu najnowszych trendów, może pozwolić na zaoferowanie naszym klientom miejsca chwilowego odpoczynku przy deserze i kawie, a nam na większe korzyści ze sprzedaży.

■ ■ Przestrzeń na konsumpcję

Planując układ funkcjonalny cukierni, musimy przeznaczyć odpowiednią przestrzeń na konsumpcję. W zależności od tego, jak dużym lokalem dysponujemy, może to być osobne pomieszczenie, odpowiednio zaprojektowana i wydzielona przestrzeń z powierzchni handlowej lub sprytnie wkomponowany kącik konsumpcyjny. Jeżeli nasza cukiernia już istnieje, jeszcze nic straconego, czasami niewielkie zmiany w ustawieniu urządzeń czy wyposażeniu pozwolą nam na wygospodarowanie odpowiedniej przestrzeni na chociażby 2, 3 stoliki lub blat wysoki z hokerami. Czy warto? Oczywiście! Taka przestrzeń konsumpcyjna to same zalety. Nasz klient ma możliwość degustowania naszych wyrobów na miejscu, a co za tym idzie – zrelaksować się choć przez chwilę lub spędzić czas w miłym towarzystwie przy wybornym deserze. Darmowe Wi-Fi oraz czasopisma byłyby doskonałym uzupełnie-

niem oferty, dzięki której częściej możemy zostać poleceni następnym klientom. Żeby tak się stało, warto wykonać szczegółowy projekt funkcji i wystroju.

■ ■ Dobrze zagospodarowana przestrzeń

Jeżeli posiadamy lokal, który ma dwa lub więcej pomieszczeń, można jedno z nich wykorzystać na kawiarnię – ważne, żeby było w bezpośrednim sąsiedztwie sali sprzedaży. Gdy dysponujemy jednym pomieszczeniem, musimy wydzielić odpowiednią przestrzeń pod konsumpcję. W takim przypadku w pierwszej kolejności należy zaprojektować część sprzedażową: lady, witryny, regały – tak aby wiedzieć, ile powierzchni zostanie nam pod konsumpcję oraz w którym miejscu mogłaby się znaleźć. Pamiętać należy, że strefa handlowa zawsze łączy się z powierzchnią magazynową oraz zapleczem socjalnym, które to najczęściej znajdują się w tylnej części lokalu, najdalej od głównych drzwi wejściowych. Wtedy najczęściej do dyspozycji zostaje nam frontowa lub boczna część lokalu. Prawidłowy rozkład stref handlowej, konsumpcyjnej, magazynowej i zaplecza uchroni nas przed błędnie rozmieszczonymi ciągami komunikacyjnymi. Tak się dzieje, kiedy klient musi przejść przez strefę sprzedaży lub komunikację przeznaczoną dla pracowników, by dotrzeć do kawiarni. Nie może być też tak, że klient przeoczy przestrzeń konsumpcyjną przez nieczytelny układ funkcjonalny.

■ ■ Odpowiednie dostosowanie

Pamiętajmy, gdy decydujemy się na stworzenie przestrzeni kawiarnianej, musimy dostosować zaplecze techniczno-gastronomiczne do liczby klientów i tego, co chcemy podawać w menu. W podstawowym wyposażeniu mogą znaleźć się: ekspres do kawy z młynkiem, wyciskarka do soków, lo-



tekst: **Beata Parma-Ciejka**,
ARCHITEKT WNEŹRZ W FIRMIE
PROMAS

W dzisiejszych czasach nie jest żadnym odkryciem stwierdzenie, że klient z dnia na dzień staje się coraz bardziej wymagający.

fot. arch. firmy Promas



Przykład osobnej sali kawiarnianej

dówka na napoje, kostkarka, automat do bitej śmietany, witryna na lody lub/i automat do lodów oraz urządzenie na dodatki do lodów. Zgodnie z przepisami i wymogami BHP musimy pamiętać o punkcie odbioru brudnych naczyń, zmywalni oraz miejscu na czyste naczynia, a co za tym idzie – musimy odpowiednio zaprojektować drogi brudnych i czystych naczyń. Pamiętajmy o pojemniku na odpady, który można ciekawie wkomponować w przegrodę dekoracyjną, ukryć w ścianie działowej lub zaprojektować obudowę tak, aby samodzielnie był ciekawym wyposażeniem wnętrza. Następnym ważnym punktem jest toaleta z możliwością korzystania z niej przez osoby niepełnosprawne.

Ważna funkcjonalność

Tworząc projekt funkcjonalny strefy konsumpcyjnej, należy zaprojektować układ stolików, ich wielkość, liczbę krzeseł, możliwość wstawienia kanap i dekoracji. Przy małym metrażu dobrze jest równolegle wybrać docelowe modele krzeseł i stołów, by dokładnie wprowadzić wymiary na plan i uniknąć niespodzianek w postaci braku przejść między stolikami. Ważnym elementem przestrzeni konsumpcyjnej, która została wydzielona z powierzchni sprzedaży, jest zastosowanie i odpowiednie zaprojektowanie optycznych przegród, aby wprowadzić wrażenie intymności oraz oddzielić konsumpcję od ruchu klientów przy ladach sprzedażowych. W tym celu możemy zastosować: lekkie ścianki działowe, ścianki ze szkła, z pleksi, drewna, przegrody wolnostojące, np. w formie regału lub dużych donic dekoracyjnych czy wiszące elementy dekoracyjne. Oprócz przegród pionowych możemy wykorzystać przegrody poziome, jak sufit i podłoga, np.

zmieniając kolor lub materiał posadzki lub stosując obniżenie lub podwyższenie sufitu, dodając kolory. W samej strefie kawiarni, jeżeli powierzchnia na to pozwala, stosujemy przegrody między stolikami – już niższe, delikatne w formie, by nie przytłaczać przestrzeni. W przypadku lokalu w formie jednego pomieszczenia wydzielona przestrzeń konsumpcyjna jest tą bardziej dekoracyjną strefą, którą należy drobiazgowo aranżować, pamiętając, że musi pasować do strefy handlowej pod względem stylistycznym, materiałowym i kolorystycznym.

Aranżowanie wnętrza

W osobnym pomieszczeniu przeznaczonym tylko na konsumpcję możemy swobodnie projektować jego wystrój. W zależności od stylistyki wybranej do aranżacji wnętrza dobieramy rodzaj materiałów, kolorystykę oraz dodatki. W istniejących cukiernio-kawiarniach możemy spotkać się z klasycznym stylem w ciepłych odcieniach brązu, beży czy żółci. Aktualne aranżacje wnętrz coraz częściej odchodzą od klasyki, kierując się w stronę nowoczesnych, prostych form, wykorzystując przy tym całą paletę barw. Klient może równie dobrze czuć się we wnętrzu, gdzie głównymi materiałami wykończeniowymi są beton, szkło i stal jak w klasycznej, ciepłej stylistyce, wystarczy umiejętnie dobrać i wyważyć materiały, kolory i dodatki oraz zastosować odpowiednie detale. Często właśnie dzięki dodatkom można zupełnie zmienić odbiór wnętrza, np. chcąc ocieplić minimalistyczne wnętrze, możemy zastosować miękkie, pluszowe tapicerki o zdecydowanych kolorach, poduchy, rośliny w donicach, lampy o materiałowych abażurach czy



Przykład wydzielonej przestrzeni konsumpcyjnej



Przykład kąjka konsumpcyjnego z wysokim blatem i hokerami

ciepłe barwy światła. Bardzo ważnym elementem podczas tworzenia projektu wnętrza przestrzeni konsumpcyjnej jest wybór jej podstawowego wyposażenia. Krzesło, w zależności od jego formy, materiału czy koloru może nadać całości aranżacji wybrany styl i charakter. Stół, dzięki niezliczonej liczbie wariantów łączenia różnorodnych blatów i nóg, może stać się ciekawym meblem, precyzyjnie dopasowanym do naszej aranżacji. Coraz częściej stosuje się wysokie blaty o prostych formach w komplecie z hokerami lub do konsumpcji na stojąco jako urozmaicenie aranżacji lub gdy dysponujemy małą ilością miejsca. Lampy o ciekawej, wyszukanej formie wyglądają jak małe dzieła sztuki, które odpowiednio dobrane mogą stać się najważniejszym detalem we wnętrzu oraz nadać mu niepowtarzalny wygląd.

Tłem dla wyposażenia kawiarni są ściany, które możemy wykończyć niezliczoną liczbą materiałów – od farb, tapet, fototapet, przez okładziny ściienne w postaci płyt meblowych, drewna, szkła, stali, dekoracyjnych paneli, po tkaniny czy produkty z recyklingu. Nie bójmy się eksperymentować i bawić detalem. Czasami jeden ciekawy pomysł wystarczy, by stworzyć unikalną aranżację, dzięki której będziemy wyróżniać się z szeregu nudnych, podobnie urządzonych cukierni. Pamiętając, że obecnie klient staje się coraz to bardziej wymagający nie tylko w stosunku do sprzedawanego towaru, ale także do sposobu jego ekspozycji oraz podania, prowadząc cukiernię z możliwością konsumpcji w niepowtarzalnym wnętrzu, zostaniemy zapamiętani, a klient często będzie do nas wracał. ■