

Bakalárska práca

Kolekcia  
nápojového  
skla

INCT

Beáta Palíková  
Ateliér Jaroš/Bednář  
Vedúci bakalárskej práce : MgA. Jan Jaroš  
Ústav prumyslového designu FA ČVUT  
Letný semester 2018/2019

## OBSAH

04	poďakovanie
06	anotácia
08	úvod
10	analýza
26	výstup analýzy
28	koncept
32	varianty návrhu
44	výsledný návrh
60	vizualizácia
64	záver

Ďakujem vedúcemu bakalárskej práce MgA. Janovi Jarošovi a asistentovi vedúceho práce Akad. mal. Miroslavovi Bednářovi za čas, ktorý ochotne venovali konzultáciám ohľadne tejto práce. Ďakujem vedúcemu práce za to, že ochotne sprostredkoval výrobu prototypu kolekcie. Ďakujem mu tiež za to, že je dobrý človek.

Ďakujem bratovi Róbertovi Palíkovi, vďaka ktorému som intenzívne zasvätená do gastronomického odboru. Ďakujem jemu a manažérovi nášho baru Matejovi Mezeiovi za to, že ho spoločne úspešne vedieme, tvoríme a zlepšujeme. Ďakujem Marekovi Polomskému z Becherovky za morálnu podporu.

Ďakujem matke a otcovi.

INCT is a collection of drinking glasses designed for serving alcoholic beverages and cocktails. Collection INCT is made for a small boutique bar in the heart of Slovakia. The whole collection is inspired by a baroque fountain, which is located in the middle of the square, where the bar is situated. The collection contains four types of glasses, shot glass in two different in two volumes, old fashioned glass, highball glass in two volumes too and cocktail glass. The appearance of collection is designed like the best supportive element for selling the service.

## ÚVOD

Predmetom bakalárskej práce je návrh kolekcie nápojového skla, určenej na servírovanie alkoholických, miešaných alkoholických a nealkoholických nápojov s využitím vo verejnom gastronomickom sektore.

Podnetom k zameraniu sa na túto tematiku je vlastný bar, ktorý prevádzkujeme spolu s bratom na Slovensku. Z potrieb, ktoré poznáme z vlastnej prevádzky vyúsťuje riešenie zhmotnené touto bakalárskou prácou.

Základným cieľom práce je vytvoriť kolekciu nápojového skla tvaroslovím vzťahujúcu sa na lokalitu, v ktorej je prevádzka situovaná. Zároveň navrhnuť jednoduchý plne funkčný tvar optimálny pre sériovú výrobu. Celá kolekcia je určená k servírovaniu najmä miešaných alkoholických nápojov a preto sa snaží v čo najväčšej miere vizuálne a zároveň funkčne vyhovieť potrebám predaja tejto služby. Ďalším cieľom práce je vytvoriť univerzálne nápojové sklo spĺňajúce všetky predchádzajúce požiadavky a zároveň vyhovieť požiadavkám bežného podávania ostatných alkoholických, prípadne nealkoholických nápojov.

Špecifikom tejto práce je moje veľmi blízke pôsobenie v gastronomickom segmente a na to nadväzujúce znalosti z oblasti kreovania, vytvárania, miešania a servírovania miešaných alkoholických aj nealkoholických nápojov.

## ANALÝZA

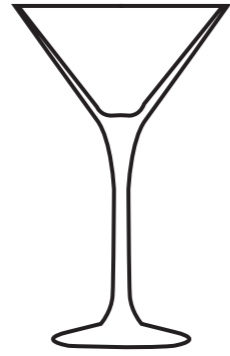
Dôkladná analýza trhu a súčasných dostupných produktov rovnakého alebo príbuzného charakteru ma priviedla k dôležitým poznatkom konkrétne rozpísaným v nasledujúcich bodoch. Analýzu som rozdelila na viacero častí. Prvá pojednáva o typoch skleníc a ich využití. Druhá je rozdelená do dvoch skupín: nápojové sklo a nápojové sklo určené na miešané nápoje a pojednáva o ich funkcii a vzhľade. Tretia časť sa zmeriava na konkrétne ukážky existujúcich produktov, ich silné a slabé stránky, výhody či nevýhody.

## Typy nápojového skla

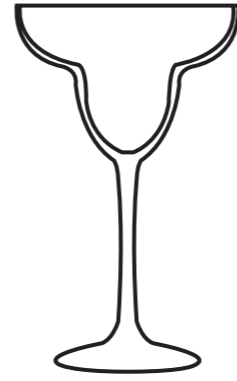
- 001 Highball glass \_ servírovanie long cocktailov
- 002 Cocktail glass \_ servírovanie short cocktailov bez ľadu
- 003 Margarita glass \_ servírovanie short cocktailov na báze tequily
- 004 Brandy glass \_ servírovanie čistého alkoholu typu brandy
- 005 Old fashioned glass \_ servírovanie short cocktailov
- 006 Rock glass \_ servírovanie čistého alkoholu typu whisky
- 007 Beverage \_ glass servírovanie vody a nealkoholických nápojov
- 008 Goblet glass \_ servírovanie sorbetov a zmrzliny
- 009 Copa glass \_ servírovanie miešaných nápojov na báze ginu
- 010 Wine glass white \_ servírovanie bieleho vína
- 011 Wine glass red \_ servírovanie červeného vína
- 012 Flute glass \_ servírovanie champagne
- 013 Shot glass \_ servírovanie destilátov
- 014 Shooter glass \_ servírovanie destilátov
- 015 Cordial glass \_ servírovanie kordialov
- 016 Liqueur glass \_ servírovanie likérov
- 017 Seidel glass \_ servírovanie piva
- 018 Pilsner glass - servírovanie piva



001



002



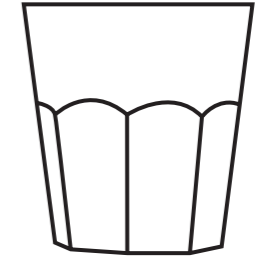
003



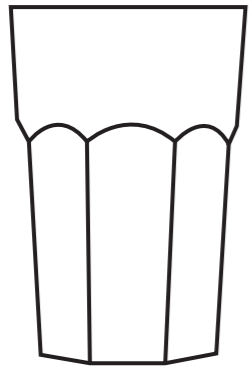
004



005



006



007



008



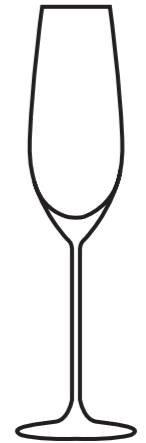
009



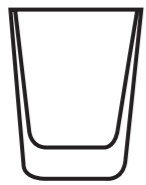
010



011



012



013



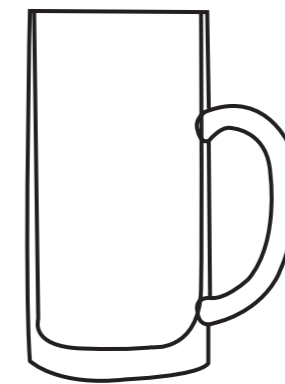
014



015



016



017



018



## Univerzálne nápojové sklo

Sklo určené na všetky druhy nápojov má spravidla jednoduchý geometrický tvar. Momentálna ponuka na trhu ďaleko presahuje potrebu a dopyt. Väčšina nápojového skla je vyrobená z krištáľového skla. Podľa toho, do akého prostredia je sklo určené sa líši jeho odolnosť a hrúbka materiálu.

Základné nápojové sklo z najnižšej cenovej kategórie má klasický valcový tvar a hrúbku steny približne 2mm. Vyrába sa vo veľkých sériách a využíva sa prevažne počas väčších gastronomických udalostí ako napríklad svadba, catering, verejná degustácia a podobne.

Ďalšou skupinou je nápojové sklo vyrobené z hrubšieho materiálu (2 a viac mm). Na skleničkách sa častokrát nachádza jednoduchá štruktúra z vonkajšej strany pre lepšie uchopenie alebo z estetických dôvodov.

## Nápojové sklo na miešané nápoje a cocktails

Nápojové sklo určené na miešané alkoholické nápoje podlieha určitým pravidlám no oproti prvej skupine môže byť tvarovo odviazenejšie a zaujímavejšie. Základné skleničky na miešané nápoje sa spravidla nie veľmi líšia od obyčajných skleníc. Vyžadujú však hrubšiu stenu skla v spodnej časti, pretože miešané nápoje sa častokrát servírujú na ľad. Výnimkou je tzv. cocktail glass. Je to špecifický kus, do ktorého sa podávajú nápoje chladené už v procese miešania a prípravy. Cocktail glass preto môže byť z tenkostenného skla.

## Mapovanie súčasnej ponuky na trhu



### **JIŘÍ PELCL, VICENZA, 2015, VYRÁBA CRYSTALEX**

Za zaujímavý prvok považujem optické presunutie ťažiska do spodnej časti stopky. Vzhľadom na použitú hrúbku materiálu pôsobí stabilne a vrchná časť o to viac krehky.

*zdroj: [www.atelierpelcl.cz](http://www.atelierpelcl.cz)*

### **LARA VAN DER LUGT, RADIANT, 2015, VYRÁBA PUIK**

Atypický hranatý tvar predáva kvapaline netradičný vzhľad a umocňuje tým jeho hodnotu. Autorka sa poháva s myšlienkou dostupnosti vody v budúcnosti.

*zdroj: [www.laravanderlugt.com](http://www.laravanderlugt.com)*

### **RICHARD BRENDON, FLUTED, 2015, VYRÁBA GLENEAGLES**

Silný moment kolekcie Fluted je jednoduchá pravidelná štruktúra na vonkajšej strane produktu. Použitá na všetkých prvkoch kolekcie pôsobí jednotne a pritom nenútene.

*zdroj: [www.richardbrendon.com](http://www.richardbrendon.com)*

**TEN WILLOW STUDIO, MALFATTI GLASS,  
2019, VYRÁBA MALFATTI GLASS**

Ručne vyrábané sklenice Malfatti. Prednosťou kolekcie a podstatou návrhu je princíp jedinečnosti každého jedného vyprodukovaného kusu. Tvar sa odvíja a prispôsobuje technológii. Jedinečnosť preto závisí od procesu výroby. Kolekcia aj napriek svojej nerovnosti pôsobí puristicky.

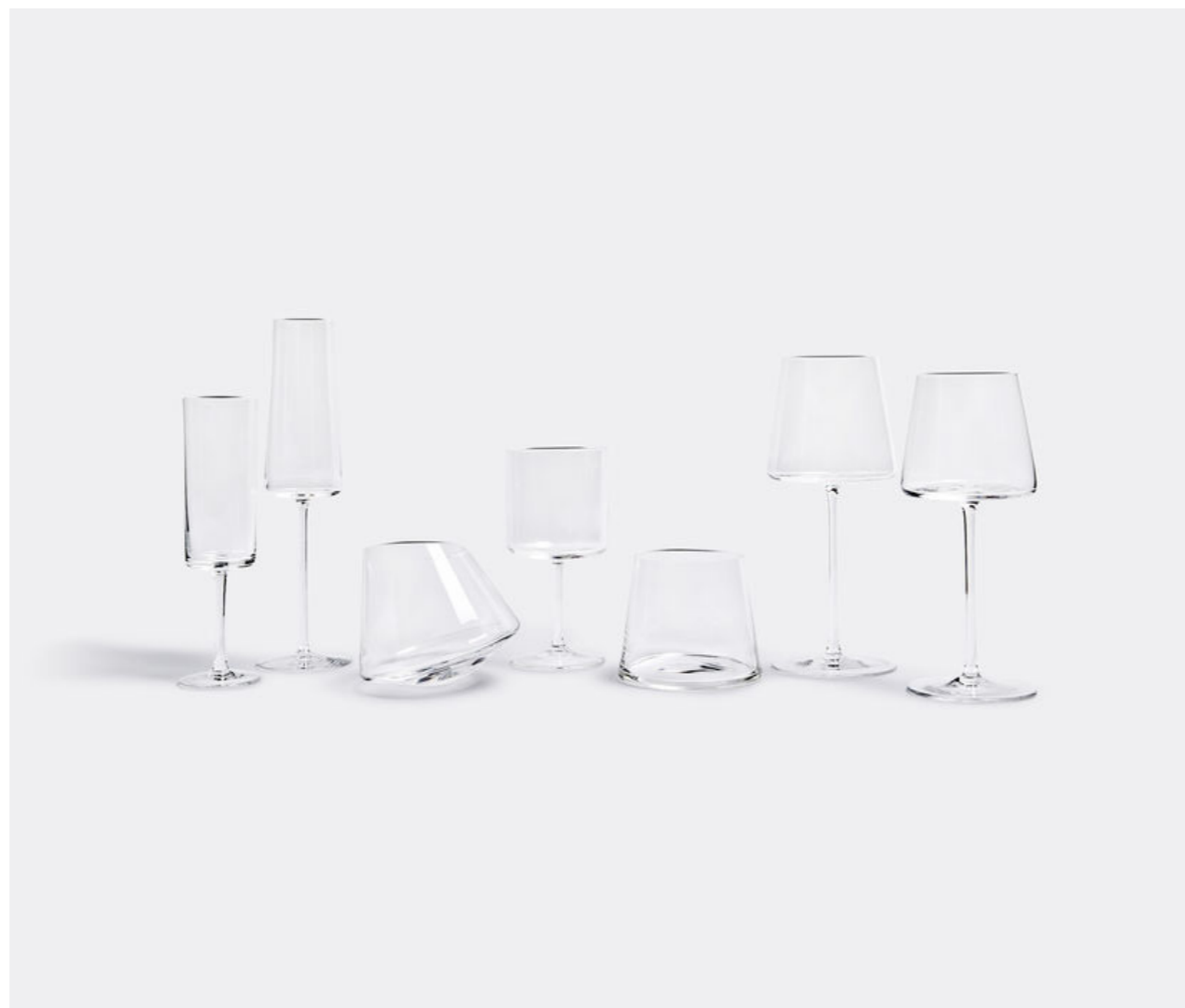
*zdroj: [www.malfattiglass.com](http://www.malfattiglass.com)*

**NENDO, BEAVER, 2019, VYRÁBA LASVIT**

Jednoduché tvaroslovie je umocnené estetickým a zároveň plne funkčným prvkom, ktorý je inšpirovaný v stopách zanechaných na stromoch po ohlodaní bobrom. Veľmi chytré riešenie aplikovateľné na širokú škálu typov skleníc. Prijemne pôsobí aj matná povrchová úprava skla.

*zdroj: [www.nendo.jp](http://www.nendo.jp)*





**ICHENDORF MILANO, MANHATTAN SET, VYRÁBA ICHENDORF MILANO**

Kolekcia Manhattan sa pohráva s rovnováhou a v určitých kusoch navodzuje dojem nestability. Vydutím spodného dna sa sklenička opiera o jednu stranu viac než o druhú a ťažisko sa tak vyosí zo stredu. Vtipný prvok ozvlášťuje kolekciu a pritom si zachováva svoju funkčnosť. Otázna môže byť schopnosť ľahko uchopiť sklenicu a naspäť ju uložiť na stôl.

zdroj: [www.ichendorfmilano.com](http://www.ichendorfmilano.com)



**SILO STUDIO, TELA DRINKWARE, VYRÁBA HAY**

Kolekciu Tela pre Dánsku značku Hay navrhlo Londýnske Silo Studio. Ťažiskom je hra s viditeľným “švom” a nepravidelnosťou vnútra sklenice. Stopu po výrobe umocňuje štruktúra po celom povrchu sklenice.

zdroj: [www.hay.dk](http://www.hay.dk)



**TOM DIXON, TANK, VYRÁBA TOM DIXON STUDIO**

Tank kolekcia od štúdia Tom Dixon sa zaujímavo pohráva so sfarbením skla. Gradientný prechod z čiernej do číreho skla a hra základných geometrických telies vytvára na pohľad hravú kolekciu, ktorá je zároveň plne jednotná. Každý kus však samostatne pôsobí ako solitérny prvok. Celá kolekcia má architektonický výraz, pretože sa pohráva s hmotami geometrických telies.

*zdroj: [www.tomdixon.net](http://www.tomdixon.net)*



**NORM ARCHITECTS, STACKABLE GLASS, VYRÁBA MENU**

Dánsky ateliér Norm Architects navrhlo pre značku Menu kolekciu nápojového skla založenú na jednom elementárnom princípe - stohovanie. Jednoduchý prvok, ktorý priamo ovplyvňuje tvar jednotlivých prvkov a určuje výraz celej kolekcie.

*zdroj: [www.menu.as](http://www.menu.as)*

## VÝSTUP ANALÝZY

Rozsiahlou analýzou trhu som zistila, že ponuka presahuje dopyt a potrebu trhu. Najväčšie zastúpenie majú produkty veľko-sériovej výroby z nižšej cenovej kategórie. Designérske návrhy sa predávajú väčšinou prostredníctvom design shopov a v malých sériách. Trendom sú minimalistické, funkčné kolekcie s určitým vtipom či chytrým nápadom. Veľkej obľube sa tešia sklenice s hrubou stenou a brúsením či naopak tenkostenné sklenice s puristickým výrazom. Objavuje sa aj kombinovanie skla a porcelánu v podobe sklenice a porcelánového podšálku.

Momentálne sa v gastronomických prevádzkach sklo čím ďalej, tým častejšie používa na servírovanie nie len studených ale aj teplých nápojov. Kávové nápoje, teplé limonády či čaje môžeme dnes bežne dostať do sklenených pohárov či džbánov. Tomu veľmi dopomohol rozmach kvalitnej prípravy kávových nápojov a dôslednosť zákazníkov na servírovanie či podávanie služby.

Široká ponuka však poskytuje kreatívcovi z gastronomického segmentu možnosť nájsť a zvoliť si ten správny produkt, ktorý ideálne podporí myšlienku a koncept nimi pripravovaných nápojov.

Analýza ukázala, že inventár, či servis, ktorý prevádzka kupuje musí zapadať do konceptu interiéru a v ideálnom prípade s ním nejakým spôsobom súvisieť. Popularita kaviarní, bistier a vo všeobecnosti gastronomických zariadení dostala do popredia aj kvalitný servis, interiér a vybavenie podniku.

## KONCEPT

Bar, ktorý vlastníme a prevádzkujeme sa nachádza v našom rodnom meste Kremnica, na strednom Slovensku. Inšpiráciou pri tvorbe a navrhovaní mi preto do veľkej miery bola lokalita samotná. Hlavným ťažiskom inšpirácie sa však stala baroková fontána nachádzajúca sa uprostred námestia, na ktorom sa rovnako nachádza aj naša prevádzka.

Prvým bodom v tvorbe konceptu bolo vytýčenie si typov skleníc, ktoré by mala kolekcia obsahovať. Po konzultácii s barmanom a manažérom baru, sme sa zhodli na štvorici najčastejšie používaných skleníc: shot glass, old fashioned glass, highball glass a cocktail glass.

Panáček či „poldec“ sa nazýva servírovanie čistého alkoholického nápoja bez akejkoľvek pridanej suroviny. Väčšinou sa podáva vychladený do sklenice typu shot glass. V určitých prípadoch sa môže shot glass dopredu zámerne zamraziť.

Short cocktail alebo krátky miešaný nápoj, je typ drinku spravidla menšieho objemu servírovaného na ľad do sklenice typu old fashioned.

Long cocktail je „dlhý“ miešaný nápoj servírovaný rovnako na ľad ale líši sa v objeme tekutiny a čase samotného degustovania.

Cocktail glass je typ sklenice používaný na podávanie miešaných nápojov, ktoré sa chladia v procese výroby a preto sa neservujú na ľad.

Najvýraznejšími prvkami kolekcie sú sklenice na short a long cocktail, čo sú oldfashioned glass a highball glass. Sú to dva základné typy skleníc, ktoré v barovej prevádzke môžeme nájsť. Navrhovanie som preto začala týmito dvomi kusmi, od ktorých sa následne odvíjal tvar ostatných skleníc. Počiatočné hľadanie tvaru funkčného a zároveň tvaroslovím napojeného na spomínanú barokovú fontánu ma viedlo k zaujímavým no technologicky dosť náročným variantom.

## RÁMCOVÝ HARMONOGRAM

- 18. 2. začátek letního semestru
- 21. 2. volba témy bakalárskej práce
- 25. 2. rešerš
- 28. 2. rešerš
- 4. 3. inšpirácia, prvé návrhy
- 5. - 21. 3. preverovanie variant, proces navrhovania
- 25. 3. kontrola rozpracovanosti projektu
- 28. 3. - 11. 4. dokončovanie finálneho návrhu
- 18. - 25. 4. príprava dát pre výrobu prototypu
- 2. 5 - 22. 5. výroba prototypu, spracovanie portfólia, plagátu a grafická úprava
- 24. 5. odovzdanie projektu
- 31. 5. odovzdanie prototypu
- 20. 6. obhajoba bakalárskej práce



Baroková fontána nachádzajúca sa uprostred námestia, na ktorom je situovaný náš bar.



## VARIANTY NÁVRHU

031 Ďalším bodom v procese navrhovania bolo upriamenie sa na inšpiračný zdroj - fontánu. Prvotne som sa snažila štylizovať jej celkový tvar a využiť hmotný objem ako prvok zakrivenia steny sklenice. Sklenica sa však stala zdanlivo robustná a nie veľmi esteticky atraktívna.

032 Tretím návrhom boli ťažiskom inšpirácie schody, ktoré k fontáne vedú. Snažila som sa ich "vyvrátiť" a aplikovať na vnútornú časť spodnej podstavy, tzv. holborn. Kolekcia však dostala výraz skôr servisu na podávanie zmrzliny a zákuskov aj preto som od tohto princípu odstúpila.

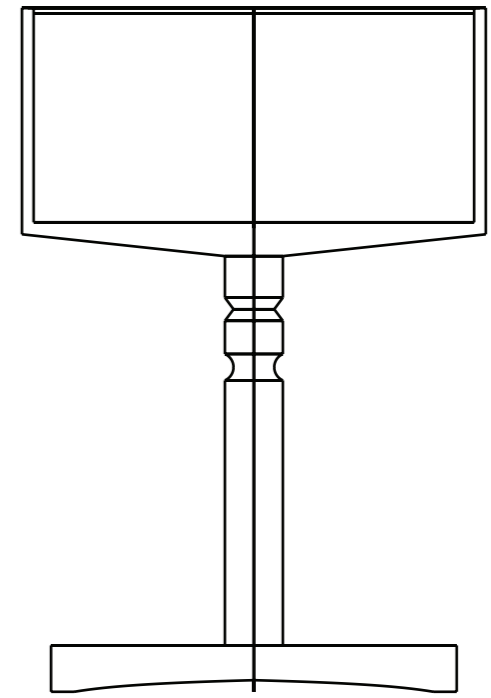
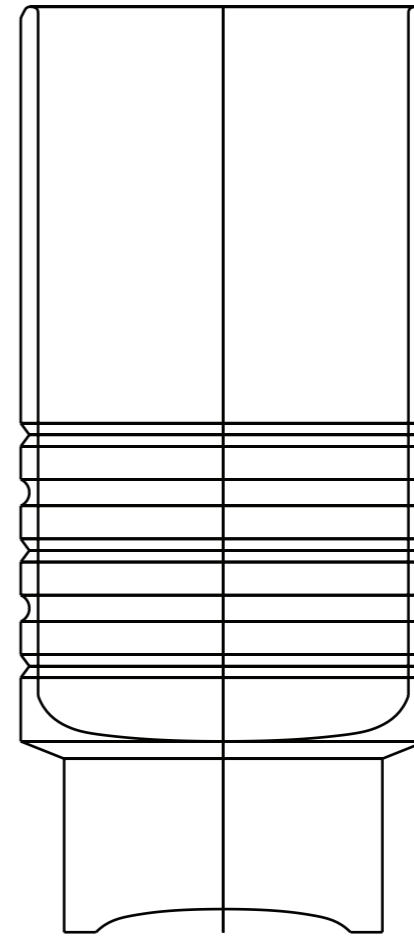
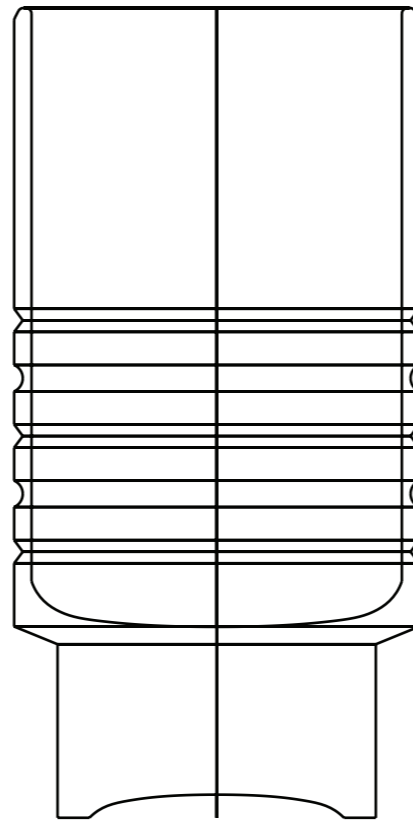
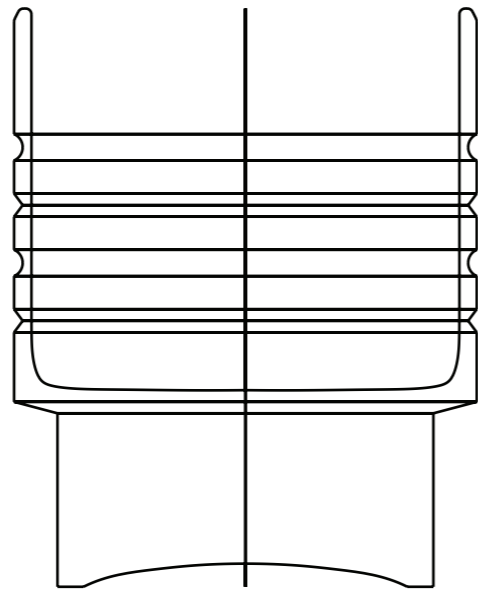
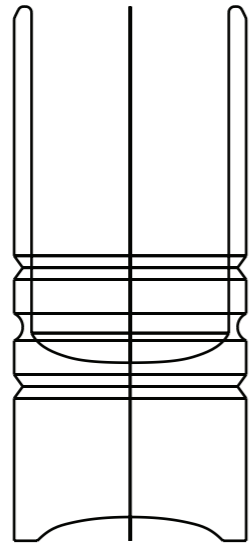
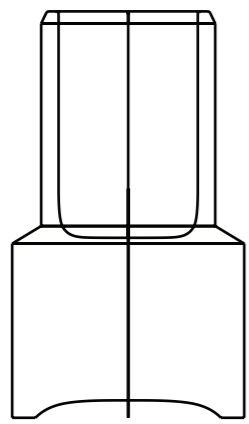
033 Štvrtou variantou bolo jednoduché amorfné zakrivenie stien skleníc v spodnej časti. Tento princíp ľahko rozohrával hru s rovnosťou hornej časti skleníc, no po početnej konzultácii s barmanmi to neprišlo ako úplne šťastné riešenie z hľadiska univerzálneho využívania na servírovanie miešaných nápojov.

034 Piatou variantou a zároveň východiskom pre finálny návrh bolo odstupňovanie priemeru skla od najmenšieho po najväčší. V tomto prípade však zohrala rozhodujúcu úlohu stabilita jednotlivých skleníc, ktorá by mohla po určitom zaťažení, napríklad slamkou či napichovátkom, pokulhávať. Odstupňovanie priemeru sklenice ako estetický prvok mi však prišiel atraktívny. Rozhodla som sa ho aplikovať v podobe akéhosi piedestálu na spodnej časti. Možnosť vytvoriť ho v plnom materiáli tak umožňuje podávať do skleníc nápoje servírované na ľad.

035 Po vymedzení tvarového riešenia som proces navrhovania upriamila na štruktúru v podobe brusu z vonkajšej strany skleníc. Nechala som sa inšpirovať tvaroslovím fontány, konkrétne striedaním konkávných a konvexných tvarov v jej profile.

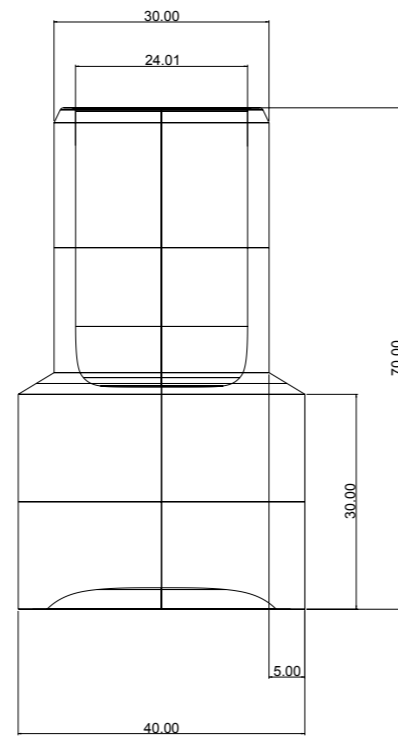
## VÝSLEDNÝ NÁVRH

036 Výsledný návrh je tvarovo jednoduchý a vychádza z pôdorysného zobrazenia fontány. Každá sklenička má preto kruhový pôdorys a valcový tvar. Jednoduchosť tvaru je zároveň najspolahlivejšia cesta ako dosiahnuť plne funkčný tvar vhodný na podávanie nápojov. Všetky skleničky sú však „pozdvihnuté“ zo stola a umiestnené na pomyselný piedestál. Každý nápoj tak dostane svojej vážnosti. Inšpiráciou pre tento prvok mi boli schody, ktoré k samotnej fontáne vedú a pridávajú jej tým na dôležitosti. Každá sklenička má na sebe z vonkajšej strany štruktúru. Štruktúra je vytvorená brúsením po celom obvode. Zábrusy majú dva rozdielne typy profilu. Pol kružnica a pravý uhol, ktoré sa následne pravidelne striedajú. Štruktúra je inšpirovaná konkávnosťou a konvexnosťou profilu fontány, ktorú som sa snažila štylizovať a preniesť ako estetický prvok aplikovateľný na celú kolekciu. Konkrétne profily zábrusu sú inšpirované pôdorysným zobrazením, v ktorom sa prelína kružnica a štvorec. Viditeľné sú preto pol kruhy a rohy štvorca - pravé uhly. Počet zábrusov sa na každom type sklenice líši, a preto sa počet stupňuje od dvoch zábrusov na stopke cocktail glass po päť zábrusov na highball glass.



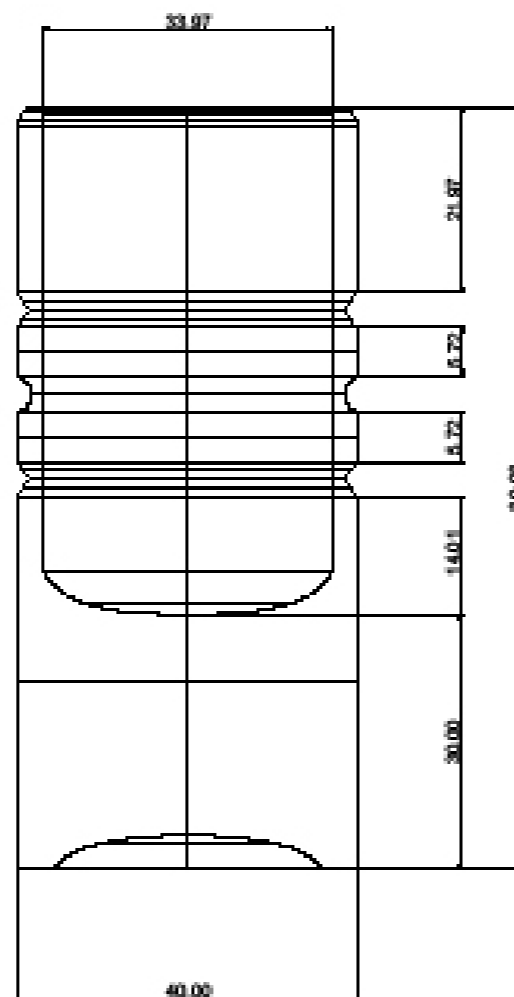
# SHOT GLASS

objem 0,02 dcl  
rozmary 40x70 mm  
hrúbka skla 3 mm



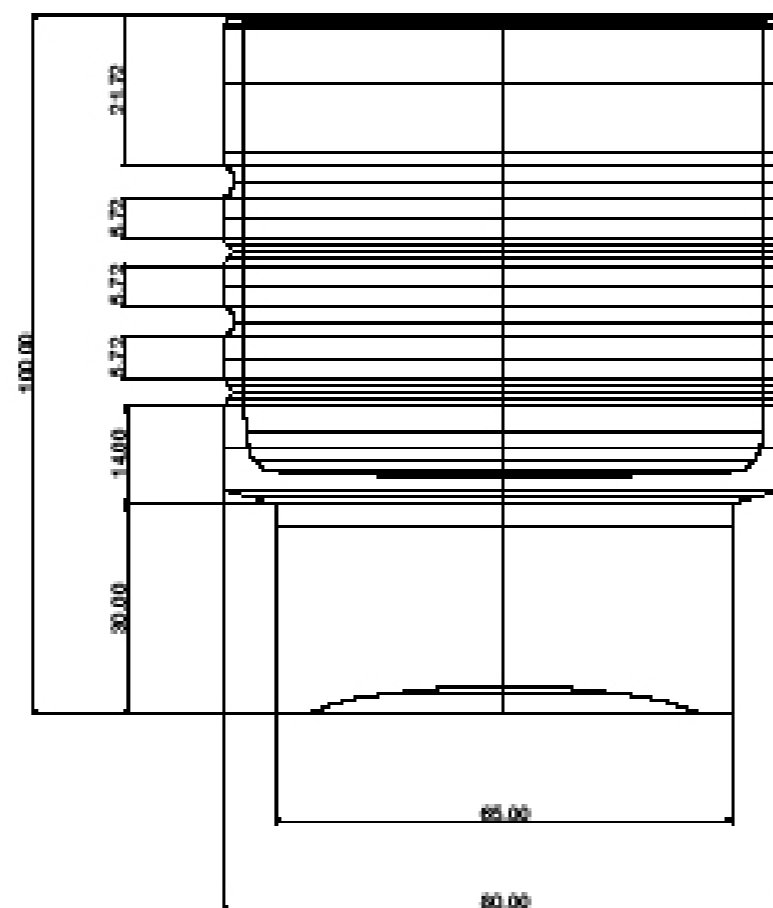
# SHOT GLASS

objem 0,05 dcl  
rozmery 40x90 mm  
hrúbka skla 3 mm



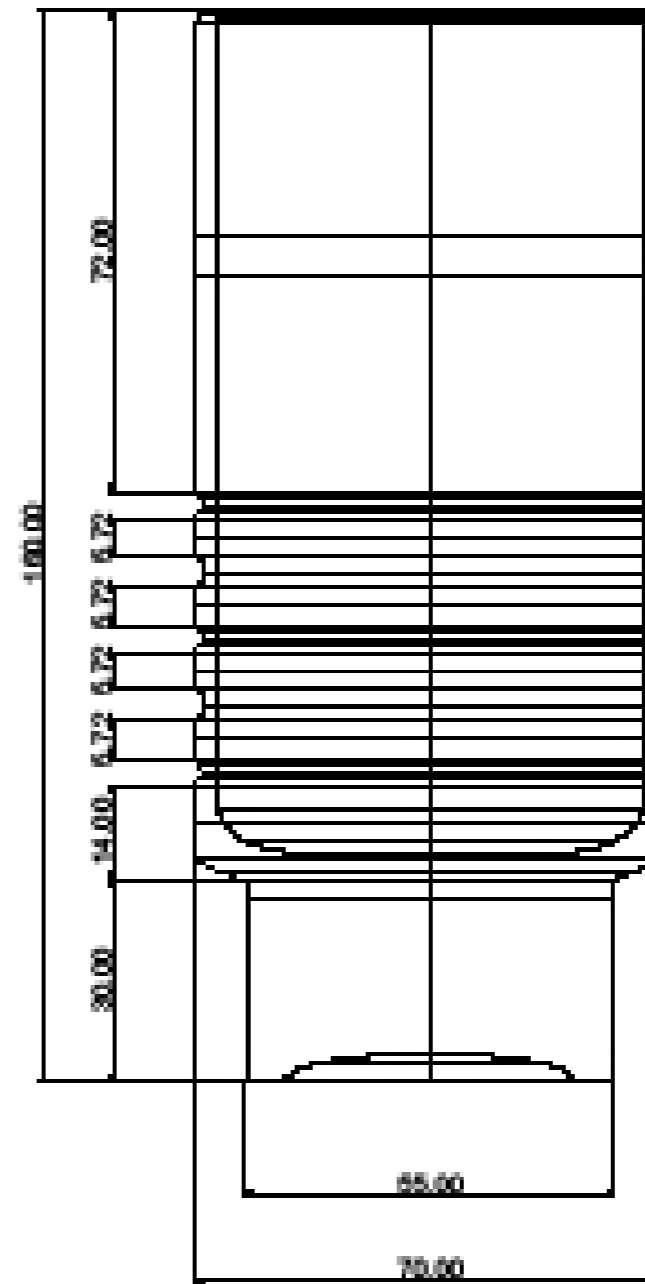
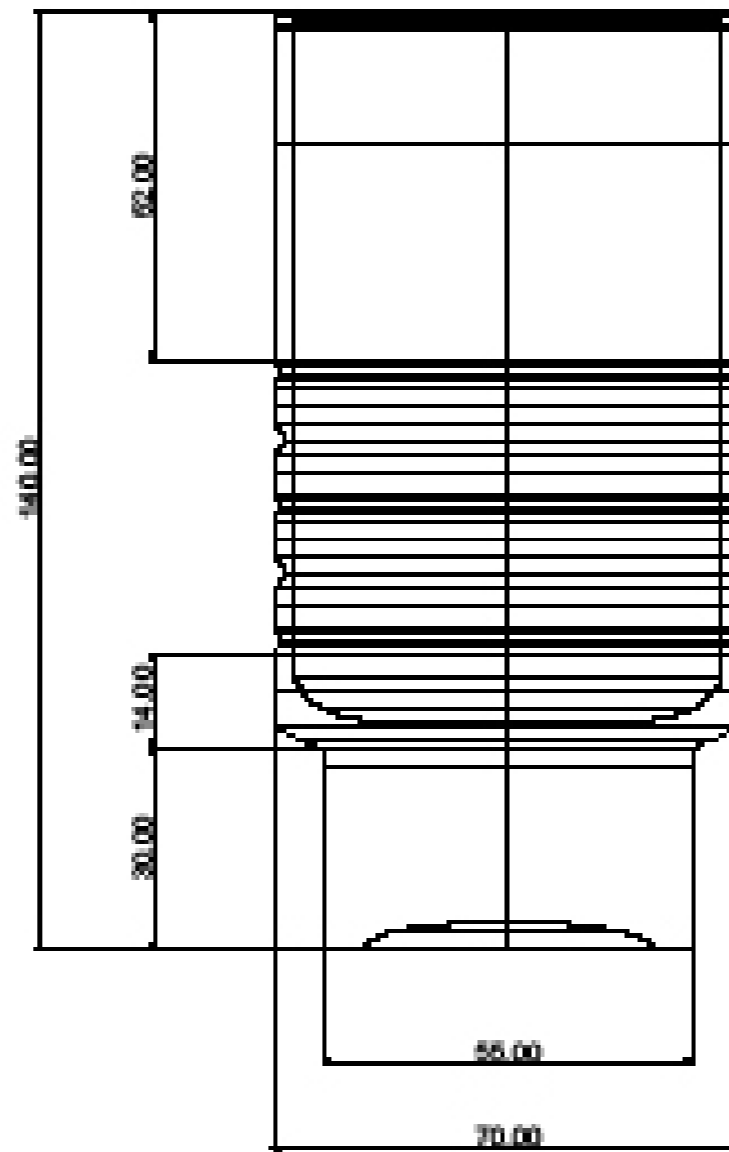
# OLD FASHIONED GLASS

objem 2,5 dcl  
rozmery 80x100 mm  
hrúbka skla 3 mm



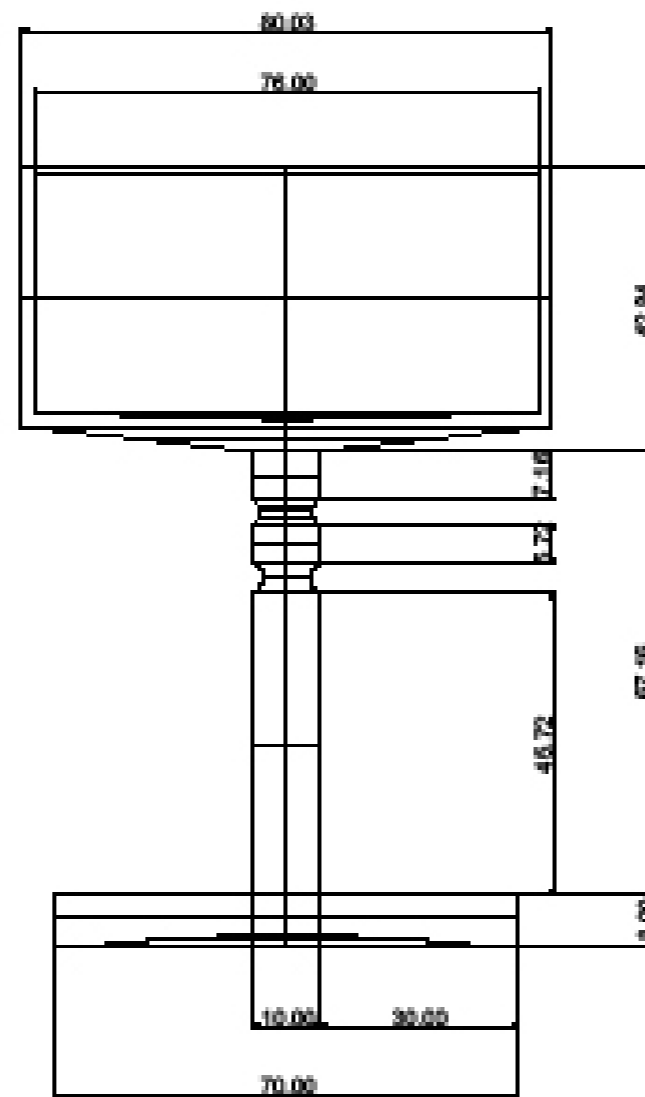
# HIGHBALL GLASS

objem 3,5 dcl  
rozmary 70x140 mm, 70x160 mm  
hrúbka skla 3 mm



# COCKTAIL GLASS

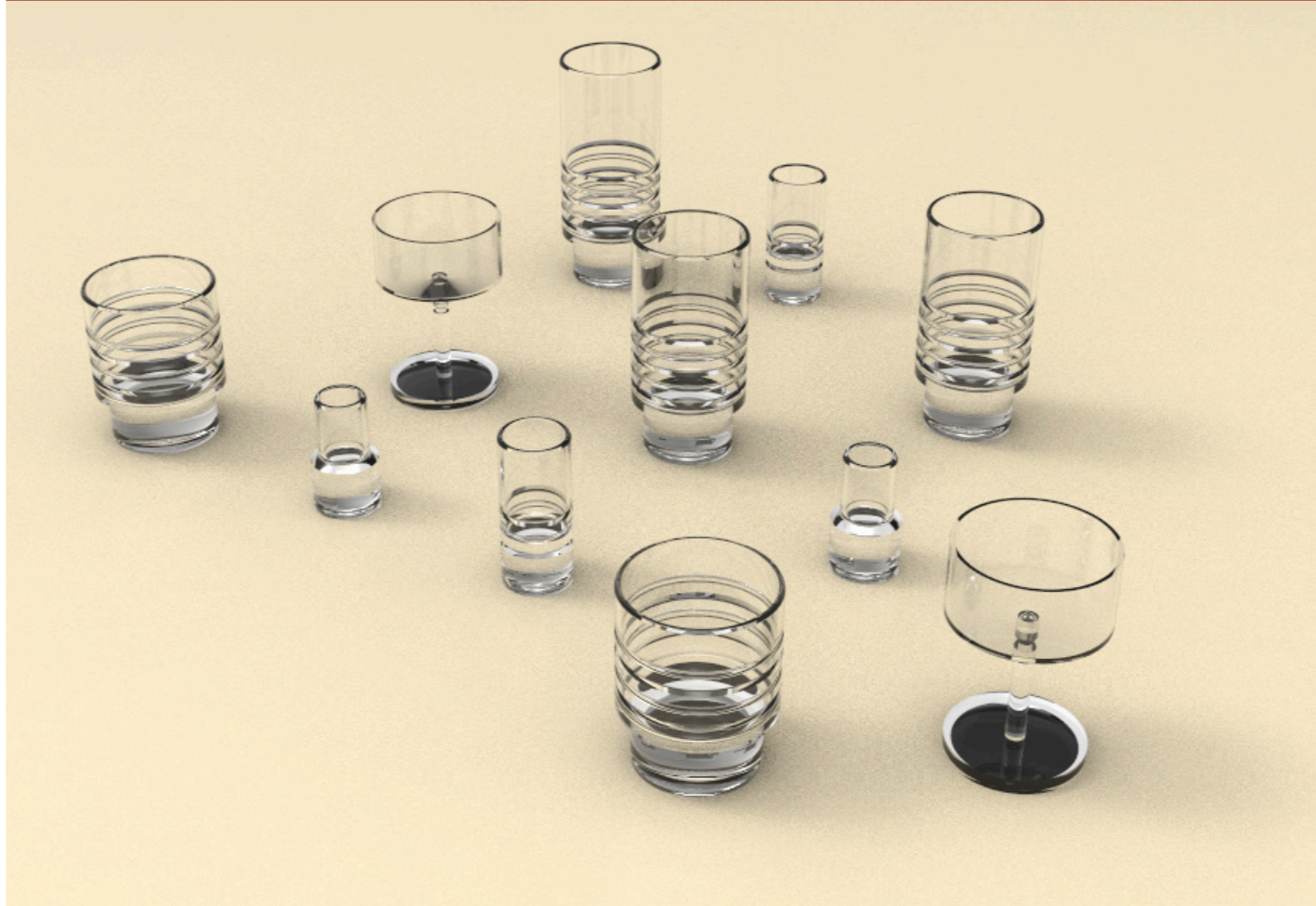
objem 1,5 dcl  
rozmery 80x110 mm  
hrúbka skla 2 mm





VIZUALIZÁCIA





## ZÁVER

Návrh kolekcie INCT ako bakalárskej práce ma ako designéra konfrontoval s reálnym prostredím, v ktorom spolu s bratom podnikáme. Snažila som sa plne zodpovedať pravidlá a podmienky kladené na nápojový set z gastronomického hľadiska a zároveň obsiahnuť všetky náležitosti z hľadiska designu.

Celkový proces navrhovania mal ťažší začiatok, vzhľadom na počiatkový zmätok a rozsiahly prieskum trhu. Finálny výsledok odpovedá na začiatku stanoveným požiadavkám. Myslím, že sa nám podarilo vytvoriť kolekciu univerzálneho charakteru, využiteľnú na servírovanie nie len miešaných alkoholických cocktailov ale aj ostatných druhov nápojov. Kolekciu vystihujúcu miesto, z ktorého vychádza a zároveň v ktorom bude primárne využívaná.

**SHOT GLASS 0,02DCL**

Becherovka

**SHOT GLASS 0,04DCL**

Becherovka

**OLD FASHION GLASS 2,5DCL**

Negroni

3cl Gin

3cl Rosso vermouth

3cl Campari

ice cube

orange zest

**HIGHTBALL GLASS 3,5DCL**

Gin fizz

4cl gin

2cl lemon fresh

2cl sugar syrup

ice cube

top-up sóda

**COCKTAIL GLASS**

Espresso Martiny

4cl vodka

2cl kávový liker

2cl cukrový sirup

Fresh espresso