

**Назва проекту:** KYIV FOOD MARKET

**Студія:** balbek bureau

**Сайт:** balbek.com

**Архітектори:** Слава Балбек, Алла Вітязь-Захаржевська, Анастасія Мірзоян, Лена Брянцева, Юлія Барсук, Євгеній Кучмін

**Менеджер проекту:** Світлана Казанчук

**Площа:** 2 000 м<sup>2</sup>

**Рік:** 2019

**Місце:** Київ, Україна

**Фото:** Євгеній Авраменко

Kyiv Food Market займає площу 2 000 кв. м та знаходиться на місці колишнього військового арсеналу в корпусі під номером 5, зведеного наприкінці XVIII століття. Ця будівля є яскравим прикладом промислової архітектури з багатою історією, яка наділяє її виразним автентичним характером. Якщо раніше це було порожнє холодне приміщення -- тепер воно стало тією точкою тяжіння, де збираються люди і надають цьому місцю нового соціального значення.

Замовлення для команди balbek bureau надійшло вже із чітким баченням концепції від творця першого ринку їжі в Одесі, власника компанії "Люди Купера" - Алекса Купера та київського ресторатора, засновника мережі La Familia - Михайла Бейліна. В основі ідеї було зібрати найкращі київські ресторани під одним дахом, де кожен із них продемонстрував би свої страви. Позиції із меню не пересікаються, що зводить конкуренцію між закладами до нуля та водночас дає змогу задовольнити будь-які смаки гостя.

Зонування та опорядження всього простору відбувалося на основі людського сприйняття і психології поведінки у місцях такого типу. Відправною точкою у плануванні стало розміщення фуд корту замкнутим колом по периметру приміщення. По центру утворився атриум, ядром якого стали посадкові місця. Їх близько 300 на загаль. Оскільки виникла необхідність збереження оригінальної висоти атриуму, антресолі розмістили чітко над точками з їжею.

Проект виявився також складним у питанні проведення необхідних комунікацій, оскільки архітектурою будівлі їх не було передбачено. Виходом стало монтування їх під землю. Вікна повністю замінили та вставили нові із алюмінієвого профілю. Стіна на протилежній стороні зали була повністю замурована, проте в ході проектування її відкрили. Штрихами, які нагадують про багате минуле будівлі, є вставки у стінах, де цегляна кладка відрізняється розміщенням і формами.

Особливістю будівлі стало й те, що денне світло проникає з вікон даху. Що стосується покрівлі, то основна несуча конструкція та ферми були збережені в автентичному вигляді, а обрешітку демонтували, після чого її реставрували, пофарбували, укріпили та повернули на місце.

Окрім того, що перший поверх є головною сценою, де розгортаються події, він відіграє основну функціональну роль, відрізняється як за настроєм, так і за типом посадки. Тут переважають високі барні та напівбарні стійки, а столи, переважно, комунальні з мінімальною кількістю розміщення на 4 особи. Відстань між ними менша, що підштовхує до невимушеної розмови та створює більший потік людей. Стійки для стоячих місць складаються зі стільниць із темного матового мармуру на каркасах обшитих холоднокатаним металом.

Що стосується безпосередньо фуд-точок, вони всі відтворені в єдиному стилі. Стійка видачі страв, довжиною 27 м (по 3 м на кожен із ресторанів), простягається вздовж суцільною лінією. Вона обшита плиткою з неоднорідною текстурою, яка створює єдину оптичну цілісність при входах в технологію, не порушуючи концепції. Підлога тут наливна, зносостійка, обумовлена призначенням всього рівня. Окрім фудкортів, лаконічних та стриманих по дизайну, на першому поверсі є кругла барна стійка із зеленою мармуровою стільницею. Для таких місць вона є нетиповою, бо вважається складною у питанні монтування станцій.

Другий поверх, у свою чергу, різниться за тональністю та призначенням від першого рівня. Фронт стійки видачі ресторанів тут виконаний з мармуру, доповнений блискучими металевими каркасами полицок над ними. У залі представлені столики як і з 4-х місною посадкою, так і великі комунальні столи. Крім того, на поверсі є додаткове закрите приміщення, так звана шоу-кухня, яка служить місцем для проведення майстер-класів чи презентацій. Основним композиційним центром є винний стелаж з баром на другому поверсі -- це перше, що впадає у вічі відвідувачам Kyiv Food Market.

В оформленні дотримувалися первинного стилю всього комплексу. Так, стіни залишили оголеними, відкриваючи автентичну цеглу, із якої побудований весь архітектурний ансамбль "Арсенал". Її шви обробили спеціальною затиркою, формулу та колір якої розробляла реставраторка спеціально під проект з метою точно відтворити відтінок оригінальної сполуки. Сучасним акцентом можна вважати металеву обшивку стін на другому поверсі, для якої кожен листок під замовлення гнули окремо, що в результаті дало ефект "гофре". Третій рівень в проекті відіграє роль оглядового майданчика, а з його вікна відкривається мальовничий вигляд на станцію метро "Арсенальна" та прилеглу територію.

Довершений вигляд, а також функціонал доповнює довга люстра на другому поверсі - легка просторова структура із шести секцій, кожна з яких має вагу близько 3-х кг. Основним елементом в ній є двостороння тонка акрилова трубка, з якої світло розсіюється донизу, потрапляючи на столи. Такого ефекту досягли завдяки ручній роботі. Основне ж освітлення було забезпечене українською компанією Expolight. При цьому головним запитом було створити камерну атмосферу. Архітектори досягнули такого ефекту завдяки точковим світильникам, направленим на місця посадки.

Столи KFM створені українським підрядником із Одеси. Для їх виготовлення використаний масив ясена, який є зносостійким та приємним на дотик. Стільці, у свою чергу, польського виробництва. Половина з них виконана з дерева, а інша - з металу, що назагал підкреслило промисловий мотив дизайну.

У створенні санвузлів складністю стала сама специфіка роботи з пам'яткою архітектури. Це обумовило технічні обмеження в проектуванні. Тому обійшлися основним функціоналом, а в оформленні слідували індустріальному мінімалізму.

Необхідність реорганізації таких приміщень та втілення в них проектів, які передбачають перетворення занедбаних, проте історично важливих будівель на публічні місця, формує новий підхід у процесах містобудування.