

Αγορά και εστίαση
γαστρονομία και τοπική κουλτούρα

ΤΜΗΜΑ ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΩΝ ΜΗΧΑΝΙΚΩΝ - ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ

Θέμα διπλωματικής εργασίας :

Αγορά και εστίαση - γαστρονομία και τοπική κουλτούρα

φοιτήτριες: **Τατιανή Καϊσίδου / Στυλιανή Ρίζου**

επιβλέποντες καθηγητές: **Λόης Παπαδόπουλος / Αλέξανδρος Ψυχούλης**

βόλος 2014

Θέμα: Αγορά και εστίαση / γαστρονομία και τοπική κουλτούρα

φοιτήτριες: Τατιανή Καϊσίδου, Στυλιανή Ρίζου

επιβλέποντες καθηγητές: Λόης Παπαδόπουλος, Αλέξανδρος Ψυχούλης

Περίληψη

Η παρούσα διπλωματική εργασία πραγματεύεται τη δημιουργία ενός χώρου εστίασης και αγοράς στην πόλη του Βόλου και τη διαμόρφωση του δημόσιου χώρου γύρω από αυτόν. Η χωροθέτηση του γίνεται στο κέντρο της πόλης, επιδιώκοντας την αποσυμφόρηση αυτής και την ένταξη μιας πράσινης κοιτίδας στο αστικό τοπίο.

Η προσπάθειά μας επιζητά την ανάδειξη της τοπικής κουλτούρας του Βόλου. Αφουγκραζόμενες τα προβλήματα της σημερινής εποχής κι επιλέγοντας τοπικούς παραγωγούς και καλλιεργητές για την τροφοδοσία του χώρου, επιτυγχάνεται η λειτουργία του χωρίς μεσάζοντες και κατ' επέκταση, η διατήρηση του κόστους σε χαμηλά επίπεδα.

Κατά τη διάρκεια της εκπόνησης αυτής της εργασίας μελετήθηκαν παρόμοιοι χώροι κι έγινε καταγραφή των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών τους. Δεν επιχειρήθηκε η αντιγραφή των παραδειγμάτων, αλλά η κριτική αυτών, για την όσο το δυνατό καλύτερη σχεδίαση του χώρου στα πλαίσια της πόλης του Βόλου.

Ο πολυχώρος εστίασης και αγοράς θα αποτελέσει μια πρότυπη εστία συνεύρεσης των διαφορετικών στοιχείων, που συγκροτούν τον ετερογενή καμβά της ελληνικής γαστρονομίας, εστιάζοντας κυρίως στην ευρύτερη περιοχή της πόλης του Βόλου. Παραγωγοί, μάγειρες, φορείς, Έλληνες και ξένοι επισκέπτες και γευσιγνώστες θα συμβάλλουν στην πολιτιστική και οικονομική ανάπτυξη του τόπου. Βασική μας επιδίωξη είναι η επιμόρφωση των κατοίκων της περιοχής σε θέματα διατροφής. Εκδηλώσεις και μαθήματα μαγειρικής για παιδιά και ενήλικες θα συμβάλλουν σε αυτό. Παράλληλα, γίνεται προσπάθεια να προωθηθεί και να τονιστεί η έννοια του ομαδικού - κοινοτικού φαγητού και του εθελοντισμού. Στοχεύουμε στην προώθηση της τοπικής ιδιοσυγκρασίας και στη σύνδεση της υγιεινής διατροφής με την απόλαυση. Θα ήταν επιθυμητό η δημιουργία αυτής της εξειδικευμένης κατάστασης να αποτελέσει πολιτική κίνηση.

Subject: Market and and feasting /gastronomy and local culture

Students: Tatiani Kaisidou, Styliani Rizou

Supervisors: Lois Papadopoulos, Alexandros Psychoulis

Summary

The present thesis discusses the creation of a place ordained for the trade and consumption of edibles in the city of Volos, as well as the conformation of the surrounding public space. The building location is in the city center, aiming to reduce its density and incorporate a stem of flora in the urban landscape.

Our effort concentrates on highlighting the local culture of Volos. Having detected the current problems and having chosen local producers and farmers as the place's suppliers, we achieve its function without intermediaries, and as a further result, keeping the cost at low levels.

During the realization of this project, similar places were studied and analyzed to their notable features. There was no attempt to copy the examples, but to reflect on them, as to accomplish the maximum on designing the place in the context of Volos.

This feasting and trading multiplex will serve as a model center of encounter of the different elements that compose the heterogeneous canvas of the Greek gastronomy, focusing mainly on the wider Volos area. Farmers, cooks, institutions, visitors and connoisseurs from Greece and beyond will contribute to the cultural and economic development of the region. Our basic aspiration is to further educate the inhabitants on nutritional subjects. Relevant events and cooking lessons for children and adults will conduce to this purpose. At the same time, there's an attempt to stress the notion of group – communal food and volunteerism. We aim to promote the local temperament and to connect healthy nutrition with enjoyment. It would be desirable for the creation of this special situation to constitute a political movement.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	5
ΕΙΣΑΓΩΓΗ	7
ΣΤΟΧΟΣ	9
ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ	11
Εστίαση	
Αγορά	
Παραδείγματα πολυχώρων εστίασης	
ΧΩΡΟΘΕΤΗΣΗ	17
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ	26
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	27
Αγορά	
Εστίαση	
Χώροι εκδηλώσεων, εκθέσεων και παρουσίασης ποτών-αναψυκτικών	
Μαθήματα μαγειρικής	
24ωρο τμήμα	
Υπόλοιπες χρήσεις εξωτερικού χώρου	
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ	41
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	64

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η παρούσα διπλωματική εργασία πραγματεύεται τη δημιουργία ενός χώρου εστίασης και αγοράς στην πόλη του Βόλου και τη διαμόρφωση του δημόσιου χώρου γύρω από αυτόν. Η χωροθέτηση του γίνεται στο κέντρο της πόλης, επιδιώκοντας την αποσυμφόρηση αυτής και την ένταξη μιας πράσινης κοιτίδας στο αστικό τοπίο.

Η προσπάθειά μας επιζητά την ανάδειξη της τοπικής κουλτούρας του Βόλου. Αφουγκραζόμενες τα προβλήματα της σημερινής εποχής κι επιλέγοντας τοπικούς παραγωγούς και καλλιεργητές για την τροφοδοσία του χώρου, επιτυγχάνεται η λειτουργία του χωρίς μεσάζοντες και κατ' επέκταση, η διατήρηση του κόστους σε χαμηλά επίπεδα.

Κατά τη διάρκεια της εκπόνησης αυτής της εργασίας μελετήθηκαν παρόμοιοι χώροι κι έγινε καταγραφή των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών τους. Δεν επιχειρήθηκε η αντιγραφή των παραδειγμάτων, αλλά η κριτική αυτών, για την όσο το δυνατό καλύτερη σχεδίαση του χώρου στα πλαίσια της πόλης του Βόλου.

ΣΤΟΧΟΣ

Ο πολυχώρος εστίασης και αγοράς θα αποτελέσει μια πρότυπη εστία συνεύρεσης των διαφορετικών στοιχείων, που συγκροτούν τον ετερογενή καμβά της ελληνικής γαστρονομίας, εστιάζοντας κυρίως στην ευρύτερη περιοχή της πόλης του Βόλου. Παραγωγοί, μάγειρες, φορείς, Έλληνες και ξένοι επισκέπτες και γευσιγνώστες θα συμβάλλουν στην πολιτιστική και οικονομική ανάπτυξη του τόπου. Βασική μας επιδίωξη είναι η επιμόρφωση των κατοίκων της περιοχής σε θέματα διατροφής. Εκδηλώσεις και μαθήματα μαγειρικής για παιδιά και ενήλικες θα συμβάλλουν σε αυτό. Παράλληλα, γίνεται προσπάθεια να προωθηθεί και να τονιστεί η έννοια του ομαδικού - κοινοτικού φαγητού και του εθελοντισμού. Στοχεύουμε στην προώθηση της τοπικής ιδιοσυγκρασίας και στη σύνδεση της υγιεινής διατροφής με την απόλαυση. Θα ήταν επιθυμητό η δημιουργία αυτής της εξειδικευμένης κατάστασης να αποτελέσει πολιτική κίνηση.

ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ

Εστίαση

«Ο άνθρωπος δεν καταπραΰνει απλά την πείνα του στο τραπέζι, η πείνα ωθεί τους ανθρώπους να φάνε, για να επιβιώσουν. Εκεί εξασκούν την ικανότητά τους να συμμετέχουν σε μια ανθρώπινη κοινωνία». Αυτό υποστήριζε ο Εμμάνουελ Καντ, όταν καλούσε ανθρώπους, να παραβρεθούν μαζί του σε ένα κοινόχρηστο μεσημεριανό γεύμα.

Η ενασχόληση με την ιστορικότητα των χώρων παρασκευής φαγητού και εστίασης, που προηγήθηκε του σχεδιασμού, στην παρούσα διπλωματική εργασία, δημιούργησε μια διερευνητική διαδρομή στην εξελικτική πορεία, που ακολούθησαν οι χώροι αυτοί. Εξετάστηκαν βασικά ζητήματα, όπως οι χωρικοί μετασχηματισμοί των τόπων εστίασης, συγκριτικά με τις μεταβολές, που δέχτηκε η κοινωνία και ο τρόπος, με τον οποίο οι μετασχηματισμοί αυτοί επηρέασαν με τη σειρά τους τις κοινωνικές σχέσεις και συνήθειες των ανθρώπων.

Η ανάγκη του ανθρώπου για φαγητό τον παρακίνησε από την αρχαιότητα να οριοθετήσει ένα χώρο, γύρω από την εστία της φωτιάς, ο οποίος προοριζόταν για τις ανάγκες του μαγειρέματος και της εστίασης, και που σαν έννοια, ελάχιστα διέφερε από την έννοια, που έχει αποκτήσει σήμερα ο χώρος της κουζίνας. Ο άνθρωπος άρχισε να μοιράζεται την τροφή του γύρω από τη φωτιά, ενισχύοντας, έτσι, την κοινωνικοποίησή του. Οι πρώτοι αναπτυγμένοι λαοί έδωσαν μεγάλη σημασία στο φαγητό κι αυτό φαίνεται από την εξέχουσα θέση, που αυτό είχε σχεδόν σε όλες τις κοινωνικές τους εκδηλώσεις. Στις περισσότερες περιπτώσεις το φαγητό θεωρούνταν ιερό κι έπαιζε σημαντικό ρόλο στη λατρεία και τις τελετουργίες τους. Κίνα, Ιαπωνία, Μεσοποταμία, Αίγυπτος, Ελλάδα και αργότερα, Ρώμη και Βυζάντιο είναι τα πιο αξιοσημείωτα παραδείγματα, στα οποία μπορεί κανείς να συναντήσει τις πρώτες χωρικές δομές τόπων εστίασης και παρασκευής γευμάτων, όπως επίσης και να καταγράψει μια πληθώρα μαγειρικών τεχνικών και εξοπλισμού.

Το γεύμα, βασικό στοιχείο της καθημερινής ζωής του ανθρώπου, ανάχθηκε σε μια πράξη συμβολική στα τέλη του 16ου αιώνα ως και τις αρχές του 18ου,

εκφράζοντας σχέσεις εξουσίας και ιεραρχίας. Ο Μεσαίωνας δημιούργησε επιβλητικούς χώρους τεραστίων διαστάσεων, για να εκφράσουν το πολιτικό γεγονός της συνεστίασης, ενώ η Αναγέννηση επανέφερε στο προσκήνιο τη χαμένη οικειότητα, αφαιρώντας την πολιτική χροιά και μετατρέποντας ξανά το γεύμα σε ένα κοινωνικό γεγονός.

Η αστικοποίηση και η μετάβαση στη σύγχρονη οικονομία της ελεύθερης αγοράς, που σημειώθηκαν μετά το 18ο αιώνα, έδωσαν έναν τελείως διαφορετικό χαρακτήρα στους τόπους εστίασης. Νέα κοινωνικά μοντέλα ήταν σε θέση να αναπτυχθούν, την ώρα που γενεαλογικοί ή θρησκευτικοί κανόνες άρχισαν να χάνουν την πρωτοκαθεδρία τους. Ήταν μετά την πτώση της Βαστίλλης, όταν αυλικό σερβ διασκορπίστηκαν στο Παρίσι κι άρχισαν να ανοίγουν τα πρώτα εστιατόρια. Έτσι, αυτά άρχισαν σιγά σιγά να εξαπλώνονται στην Ευρώπη. Η ιστορία τους ξεκινά τον 11ο αιώνα στην Κίνα. Στη συνέχεια, εμφανίζονται κι άλλα εστιατόρια στον ισλαμικό χώρο. Σύμφωνα με την άποψη ορισμένων μελετητών, η καταγωγή τους ανάγεται στα θερμώλια (στα λατινικά, *thermopolia*, ενικός *thermopolium*), τα οποία παρείχαν φθινό φαγητό και παράλληλα, κάλυπταν μια βασική κοινωνική δραστηριότητα των κατοίκων της αρχαίας Πομπηίας, την έξοδο για φαγητό. Στην Ευρώπη αρχίζουν να εξαπλώνονται το 18ο αιώνα. Υπήρχαν και προγενέστερα κάποια είδη ταβέρνας, αλλά απευθύνονταν κυρίως σε ταξιδιώτες, όχι στους μόνιμους κατοίκους της περιοχής. Το παλιότερο χρονολογικά εστιατόριο στην Ευρώπη, σύμφωνα με το βιβλίο Γκίνες ήταν το Σομπρίνο δελ Μποτίβ, στη Μαδρίτη.

Το εστιατόριο, ως αστικός θεσμός, αναπτύχθηκε μετά τη Γαλλική Επανάσταση και εκδηλώνεται σε αμέτρητες παραλλαγές σήμερα, οι οποίες ταιριάζουν με τη νέα κοινωνική ποικιλομορφία. Παρουσιάζεται σε διάφορες παραλλαγές, που σχετίζονται με τη διακόσμηση, τη θεματολογία του και την κοινωνική του υπόσταση. Ως τύπος κτιρίου και ανεξάρτητος οργανισμός, αποτελεί ζήτημα τεχνολογίας και λογιστικής. Ταυτόχρονα, συνιστά έναν μεγάλο ισοσταθμιστή. Δίνει σε ένα ευρύ φάσμα ανθρώπων τη δυνατότητα πρόσβασης σε νέες εμπειρίες, πράγμα που για αιώνες ήταν αποκλειστικό προνόμιο των ευγενών. Ωστόσο, ποτέ δεν εγκαταλείπει τη βασική θέση του: Το εστιατόριο είναι ένας χώρος εστίασης, που προσφέρει στους πελάτες του το πιάτο της επιλογής τους από το μενού, με την αντικαταβολή ενός ποσού, που καθορίζεται εκ των προτέρων. Για να μπορέσει ένα εστιατόριο να επιβιώσει στην αγορά και να έχει πελατεία οφείλει να ξεχωρίζει και να έχει αναπτύξει σύγχρονες τεχνολογίες.

Αξιοπρόσεκτη είναι και η εκρηκτική ανάπτυξη των ταχυφαγείων, τα οποία ήταν σε θέση να ακολουθήσουν τους γρήγορους ρυθμούς της ζωής του σύγχρονου ανθρώπου. Η ιστορία τους ξεκίνησε από την Αμερική και συνεχίστηκε στην Ευρώπη, στα τέλη του 20ου αιώνα. Τα εστιατόρια *fast-food* καταργούν τη σαφή διάκριση μεταξύ τραπεζαρίας και κουζίνας. Αυτό το ιδιαίτερα προηγμένο επιχειρηματικό μοντέλο χρειάζεται ένα διαφορετικό είδος χώρου. Οι αποστάσεις, που πρέπει να καλυφθούν, γίνονται μικρότερες, η αποδοτικότητα αυξάνεται και

ενισχύεται ο κύκλος εργασιών. Τα fast-food εστιατόρια κάνουν το σύστημα παρασκευής ορατό και αυτό, ίσως, είναι το μυστικό της μεγάλης απήχησης που απόκτησαν. Η διαφάνεια της παραγωγικής διαδικασίας, εξάλλου, αποτελεί ουσιώδες στοιχείο της έννοιας του μάρκετινγκ. Το γεγονός, ότι οι πελάτες συνειδητά ή ασυνειδητά έχουν αποδεχτεί αυτή τη ριζική αλλαγή της κάτοψης, δείχνει, εκ των προτέρων, ότι αυτό το σύστημα είναι αποδοτικό.

Οι χώροι εστίασης εξελίσσονται διαρκώς, επιδιώκοντας να προσφέρουν μια πολυσύνθετη εμπειρία, που ξεπερνά την οπτικοακουστική, αφού εμπλέκει και τις άλλες αισθήσεις: οσμή, αφή, γεύση. Σχεδιάζονται ως κεντρικός χώρος ψυχαγωγίας και κοινωνικοποίησης με έντονο το στοιχείο της επιθυμίας και της απόλαυσης.

Αγορά

Τη μελέτη των χώρων εστίασης ακολούθησε η διερεύνηση μοντέλων, που μπορούν να φιλοξενήσουν ανταλλακτικές σχέσεις. Το εμπόριο σηματοδοτεί έναν από τους βασικούς άξονες της πόλης, τόσο στη χωρική, όσο και στη σημασιολογική έννοια του όρου. Είναι συνυφασμένο με τις κεντρικές λειτουργίες της πόλης, αφού πάντα εξυπηρετούσε σκοπούς ανταλλαγής και συναθροίσεων. Συνεπώς, διαδραμάτισε κυρίαρχο ρόλο στην οργάνωση και τη χωροθέτηση των λειτουργιών της. Αρχικά, ήταν ενσωματωμένο στον ιστό της πόλης. Οι ανταλλαγές μπορούσαν να γίνουν στο δρόμο ή και σε μια πλατεία. Σημείο αναφοράς αποτέλεσε η αρχαία ελληνική αγορά, που ήταν η καρδιά της δημόσιας ζωής και βασικό συστατικό της αρχαίας ελληνικής πόλης. Συνιστούσε τόπο πολιτικών συγκεντρώσεων και εμπορικών συναλλαγών, έδρα διοίκησης και δικαιοσύνης, θρησκευτικό και πνευματικό κέντρο.

Στη συνέχεια, δημιουργήθηκε η εμπορική στοά, που θεωρείται, ότι αποτελεί τον προάγγελο της μορφής των εμπορικών κέντρων. Αυτή έδωσε τη λογική σύνδεσης και οργανωμένης χωροθέτησης των ξεχωριστών καταστημάτων σε μια στεγασμένη γραμμικότητα.

Ακολούθησε η εμφάνιση του πολυκαταστήματος. Οι πρώτες κατασκευές ενσωμάτωσαν στο σχεδιασμό τους τη λογική της στοάς. Κύρια χαρακτηριστικά τους ήταν το στοιχείο του αιθρίου, που ήταν συχνά τοποθετημένο στο κεντρικό σημείο του κτιρίου, τα μεγάλα ανοίγματα, τα νέα υλικά και η καινοτομία του ανελκυστήρα, που βοηθούσε την κάθετη κίνηση μεταξύ των ορόφων. Τα κέντρα αυτά, αποτελώντας τη νέα τάση στον τρόπο ανάπτυξης και οργάνωσης του εμπορίου, εισήγαγαν στη σύγχρονη πόλη νέα δεδομένα για την οργάνωση του χώρου της και την κατανομή των κεντρικών λειτουργιών της. Οι εμπορικές λειτουργίες σταδιακά απομακρύνθηκαν από την πόλη και οργανώθηκαν σε ένα ενιαίο κτίριο-πυκνωτή. Τα περιστασιακά εμπορικά κέντρα έγιναν το κέντρο της δημόσιας δραστηριότητας για πολλές προαστιακές κοινότητες, αντικαθιστώντας το παραδοσιακό κέντρο της πόλης και τις πλατείες και στρέφοντας το ενδιαφέρον

της δημόσιας κοινωνικής ζωής εκτός γειτονιάς και τοπικού επιπέδου.

Η μελέτη των αναγκών του χρήστη συντέλεσε στη δημιουργία μιας κτιριακής εγκατάστασης, που παρείχε ό,τι δεν ήταν ελεγχόμενο στο δημόσιο χώρο. Το νέο μοντέλο, που αναπτύχθηκε, είχε σαν βασική αρχή την ασφάλεια (κάμερες), την προφύλαξη από τις καιρικές συνθήκες (κλειστοί χώροι-διαφορετικά υλικά) και τις ανέσεις του επισκέπτη-πελάτη (ένταξη πολλαπλών λειτουργιών: σινεμά-καφέ-εστιατόρια). Η εσωτερική διαμόρφωση περιλάμβανε τη χωροθέτηση των κλιμάκων σε κεντρικά σημεία, περιμετρικούς διαδρόμους περιπλάνησης στα επιμέρους μαγαζιά και χώρους ξεκούρασης και αναψυχής.

Στα εμπορικά κέντρα αυτού του τύπου στόχος είναι η ανεμπόδιστη και κυρίως η εύκολη κίνηση του σώματος και του βλέμματος στο χώρο, το πέρασμα του επισκέπτη απ' όλα τα σημεία του εμπορικού κέντρου και κατ' επέκταση, ο μέγιστος χρόνος παραμονής και η αμείωτη διατήρηση του καταναλωτικού ενδιαφέροντος. Ο σχεδιασμός προδιαγράφει τις κινήσεις του επισκέπτη και μεριμνά για τον αριθμό και τη θέση των εισόδων, τον αριθμό των επιπέδων, τα μήκη και τη μορφολογία των εσωτερικών διαδρομών, τις θέσεις και τον αριθμό των κυλιόμενων κλιμάκων, τις συγκεκριμένες οπτικές γωνίες, την αποφυγή της οπτικής επαφής με το εξωτερικό περιβάλλον, τα σύμβολα, τα χρώματα και τα υλικά. Το εμπορικό κέντρο μπορεί να έχει κατασκευαστεί ανοιχτό ή να είναι στεγασμένο, με ανοίγματα που να επιτρέπουν την ύπαρξη φυσικού φωτισμού στο χώρο. Η προστατευόμενη από τον καιρό περιοχή διαθέτει κλιματισμό ανάλογα με την εποχή. Γενικότερα, ενσωματώνει στη λογική του σχεδιασμού του πρακτικές του δημόσιου χώρου.

Η χωροθέτηση της σημερινής εμπορικής δραστηριότητας φαίνεται να διερευνά ξανά ζητήματα του παρελθόντος. Γίνεται επαναπροσδιορισμός της αγοράς στην καρδιά της πόλης, με σκοπό την ενδυνάμωση του κέντρου και τη σύνδεση του με κοινωνικοπολιτικές πρακτικές.

Παραδείγματα πολυχώρων εστίασης

Συγκεράζοντας την εστίαση με ένα χώρο τέτοιου τύπου, υπάρχουν αρκετά παραδείγματα πολυχώρων εστίασης, οι οποίοι συνδυάζουν την αγορά τροφίμων με την κατανάλωση τους. Ενδεικτικά, αναφέρονται: το Abasto στο Μπουένος Άιρες, το Forum Shopping Center στο Γκλίβιτσε, στην Πολωνία, το Mall in Jeddah στη Σαουδική Αραβία, το New World Mall στο Φλάσινγκ στη Νέα Υόρκη, στο North Park Center στο Ντάλλας στο Τέξας, το Queens Center Mall στη Νέα Υόρκη, το Trafford Centre στο Μάντσεστερ στο Ηνωμένο Βασίλειο, το Westfield London Shopping Center στο Ηνωμένο Βασίλειο, το Scottsdale Fashion Square στην Αριζόνα, το King of Prussia Mall στην Πενσυλβανία και η αλυσίδα του Eat-aly, που ξεκίνησε με έδρα το Τορίνο στην Ιταλία και εξαπλώθηκε μέχρι το Τόκιο και τη Νέα Υόρκη.

Πιο ειδικά, το Eataly, που ήταν η αφορμή στην ενασχόλησή μας με χώρους τέτοιου τύπου, δημιουργήθηκε, για να λειτουργεί ως μια αγορά για εταιρείες μικρής κλίμακας, που συνεργάζονται με επιχειρήσεις τροφίμων και κρασιών στην Ιταλία. Μεταξύ των προϊόντων, που προωθεί, περιλαμβάνονται τα διάσημα ζυμαρικά του Gragnano από σκληρό σιτάρι, τα ζυμαρικά με φρέσκα αυγά από το Langhe, νερό από τις Άλπεις του Piedmont και κρασιά από το Piedmont και το Veneto. Επίσης, προωθεί λάδι, που παράγεται στη δυτική Liguria και βοδινό κρέας από το Piedmont, καθώς και παραδοσιακά αλλαντικά και τυριά από το Piedmont. Στόχος του είναι να συνδυάσει την ποιότητα των προϊόντων της αγροτικής βιομηχανίας με προσιτές τιμές, περιορίζοντας την αλυσίδα διανομής και δημιουργώντας άμεση επαφή μεταξύ των παραγωγών και των τελικών διανομέων. Έχει δυο σκέλη: τα αγροτικά προϊόντα προς πώληση και προς χρήση ως συστατικά και την εκπαίδευση στη μαγειρική, περιλαμβάνοντας μαθήματα μαγειρικής, δοκιμή γεύσεων, συναντήσεις με σεφ, παραγωγούς κρασιών, μάγειρες και δωρεάν εκπαίδευση για τα παιδιά και τους ηλικιωμένους. Αυτές οι δραστηριότητες αντιπροσωπεύουν τη δέσμευση του Eataly να διδάξει στους καταναλωτές πώς να αναγνωρίζουν την ποιότητα, ενθαρρύνοντας την αίσθηση της γεύσης και της απόλαυσης, που κάνει τους ανθρώπους πιο ικανοποιημένους και ευτυχισμένους, βάσει της υπόθεσης, ότι η υγιεινή διατροφή μας βοηθά να ζούμε καλύτερα.



- | | | | |
|------------------------|-----------------------|-------------------------|-------------------|
| ● κρεατικά | ● θαλασσινά-ψάρια | ● γάλα | ● αναψυκτικά |
| ● λουκάνικα | ● λευκά τυριά-βούτυρο | ● κρασί | ● μέλι |
| ● αλλαντικά | ● γαλακτοκομικά | ● ελιές-προϊόντα ελαίου | ● φρούτα-λαχανικά |
| ● αρτοσκευάσματα-γλυκά | ● ζυμαρικά | ● τσίπουρο | ● μπαχαρικά |
| ● όσπρια | ● γλυκά του κουταλιού | ● καφές | |

προέλευση προϊόντων

ΧΩΡΟΘΕΤΗΣΗ

Η χωροθέτηση του εμπορίου και η δομή της πόλης είναι δύο ζητήματα στενά συνυφασμένα. Το εμπόριο ανέκαθεν αποτελούσε παράγοντα της αστικής συσσώρευσης. Πολλές πόλεις δημιουργήθηκαν και αναπτύχθηκαν βάσει της εμπορικής τους θέσης στο χάρτη, αποτελώντας κομβικό σημείο οδικών ή και θαλάσσιων δρόμων. Στις σημερινές κοινωνίες, η περιαστικοποίηση του εμπορίου, κοινό χαρακτηριστικό όλων των Ευρωπαϊκών πόλεων ήταν αποτέλεσμα μιας σειράς χωρικών παραγόντων (π.χ. αποκέντρωση πληθυσμού, αύξηση της κινητικότητας, προβλήματα προσφοράς γης, κ.λ.π.).

Πρωταρχικός παράγοντας στη χωροθέτηση είναι το μέγεθος της αγοράς, που καλείται να καλύψει η συγκεκριμένη δραστηριότητα. Συγκεκριμένα, πρέπει να υπολογιστεί σε τι απόσταση βρίσκεται από το εμπορικό κέντρο κι επιπλέον, σε τι πληθυσμό αναφέρεται. Είναι επιθυμητό η απόσταση του από το κέντρο να είναι όσο το δυνατό μικρότερη με τη χρήση αυτοκινήτου και ο αριθμός, που κατοικεί στην περιοχή να είναι υπολογίσιμος. Σημαντικό ρόλο διαδραματίζει και η αγοραστική δύναμη του πληθυσμού. Η χωροθέτηση σε μια ευρύτερη περιοχή είναι συνετό να πραγματοποιείται, μόνο εάν η ανάλυση της αγοραστικής δύναμης και της σταθερότητας των εξόδων και εισόδων του πληθυσμού, που κατοικεί σε αυτή, χαρακτηρίζει τη ζώνη ελεύθερων συναλλαγών ικανή, να υποστηρίξει το συγκεκριμένο εμπορικό κέντρο. Το τμήμα της μητροπολιτικής περιοχής, το οποίο παρουσιάζει το μεγαλύτερο ρυθμό ανάπτυξης του πληθυσμού και δείχνει σημάδια τάσης για μελλοντική επέκταση, είναι συνήθως το πιο κατάλληλο για τη χωροθέτηση του εμπορικού κέντρου. Η πρόσβαση σίγουρα θεωρείται ένας ακόμη σημαντικός παράγοντας επιλογής τοποθεσίας, αφού διευκολύνει την επίσκεψη πληθυσμού. Η σύνδεση της περιοχής χωροθέτησης με τους οδικούς άξονες της πόλης, οφείλει να είναι ευανάγνωστη και να διευκολύνει την κυκλοφοριακή κίνηση. Συμπληρωματικά, ο χώρος πρόσβασης κρίνεται να μελετηθεί ως ο απαιτούμενος του αριθμού των επισκεπτών και να μη δημιουργεί κυκλοφοριακό φόρτο στις εισόδους – εξόδους του κέντρου.

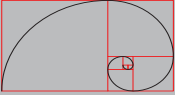
Συνυπολογίζοντας τους παραπάνω παράγοντες και χαρτογραφώντας τις πηγές προέλευσης των προϊόντων, τα οποία θα πωλούνται στην αγορά του πολυχώρου εστίασης, που σχεδιάζουμε, προβήκαμε στην επιλογή ενός οικοπέδου στο κέντρο του Βόλου, που καλύπτει έκταση τεσσάρων οικοδομικών τετραγώνων

και οριοθετείται από τις οδούς : Κ. Καρτάλη, Δον Δαλεζίου, Ρήγα Φεραίου και Άνθιμου Γαζή. Το γεγονός, ότι βρίσκεται σε κεντρικό σημείο εξασφαλίζει εύκολη πρόσβαση σε αυτό κι ενισχύει την ανάπτυξη του εμπορικού κέντρου της πόλης. Ταυτόχρονα, δημιουργεί χώρο αποσυμπίεσης της έντονης ανοικοδόμησης της περιοχής από το φόρτο των πολυκατοικιών και θα δίνει μια ανάσα στην πόλη.

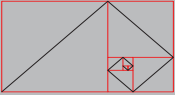
Η φυσική κλίση του οικοπέδου είναι 2%. Ωστόσο, πριν το σχεδιασμό αποφασίσαμε το οικόπεδο να ισοπεδωθεί, για να έρθει υψομετρικά στο επίπεδο 0 και η κλίση να εξισορροπηθεί με τα επίπεδα, που διαμορφώνονται στο πάνω μέρος του οικοπέδου και στα οποία μπορεί κανείς να μετακινηθεί, χρησιμοποιώντας ράμπες ή σκάλες.

Το κτίριο του πολυχώρου αποτελεί βασικό στοιχείο στο οικόπεδο κι έχει μορφή σπείρας, η οποία υψώνεται καθ' ύψος, καθώς περιστρέφεται. Το δεξί τμήμα της ξεκινά από το μηδέν και μετά την περιστροφή της καταλήγει σε ύψος 15 μέτρων, που είναι και το ψηλότερο τμήμα της. Στο κέντρο της, σχηματίζεται ένα μεγάλο αίθριο, περιμετρικά του οποίου τοποθετείται η αγορά. Το αίθριο έχει βυθιστεί ένα μέτρο από την επιφάνεια του εδάφους, θέλοντας να δώσει την αίσθηση μιας πιο κλειστής «γειτονιάς», οικείας σε αυτούς, που αλληλεπιδρούν στο χώρο της. Νοητά συνεχίζεται και στο τμήμα της πάνω και αριστερής πλευράς, εξωτερικά του κτιρίου, που έχει υποστεί αντίστοιχη βύθιση. Δημιουργώντας διαφορετικά ύψη, κάποια τμήματα της κατασκευής είναι ορατά στην πόλη και συνυπάρχουν με τις περιβάλλουσες αστικές δομές, ενώ ταυτόχρονα, κάποια άλλα γίνονται αντιληπτά μόνο εάν εισχωρήσεις σε αυτήν.

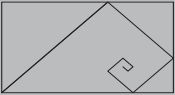
Οι κύριες είσοδοι στο χώρο είναι δυο. Η πρώτη βρίσκεται στο κενό, που δημιουργεί η σπείρα στο κάτω μέρος του κτιρίου, όπου έχουν τοποθετηθεί μεγάλα σκαλοπάτια, τα οποία οδηγούν εντός του αιθρίου. Αντιδιαμετρικά, στην εξωτερική προέκταση του αιθρίου, βρίσκεται η δεύτερη κύρια είσοδος, όπου αντίστοιχα σκαλοπάτια οδηγούν κατευθείαν στο χώρο της εστίασης. Υπάρχουν άλλες τρεις δευτερεύουσες είσοδοι. Πρόκειται για στοές, δύο στο δεξί τμήμα του κτίσματος και μία στο πάνω, οι οποίες διακόπτουν τη συνέχεια της σπείρας. Η κατακόρυφη κίνηση στο κτίριο επιτυγχάνεται μέσω του κλιμακοστασίου, που υπάρχει στο εξωτερικό του κτιρίου στο επίπεδο 0, αριστερά της πρώτης κύριας εισόδου, που εξυπηρετεί το υπόγειο, το ισόγειο και τους δύο ορόφους του κτιρίου και μέσω του ανελκυστήρα στο εσωτερικό το αιθρίου, που εξυπηρετεί το υπόγειο, το ισόγειο και τον πρώτο όροφο. Εσωτερικά του κτιρίου, υπάρχουν δυο σκάλες, που συνδέουν το ισόγειο με τον πρώτο όροφο και άλλη μία, που συνδέει τον πρώτο όροφο με το δεύτερο.



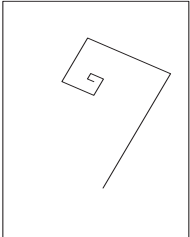
σπείρα fibonacci



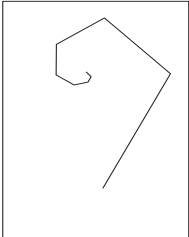
τετραγωνισμός



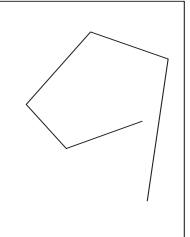
mirror



τοποθέτηση στο οικόπεδο

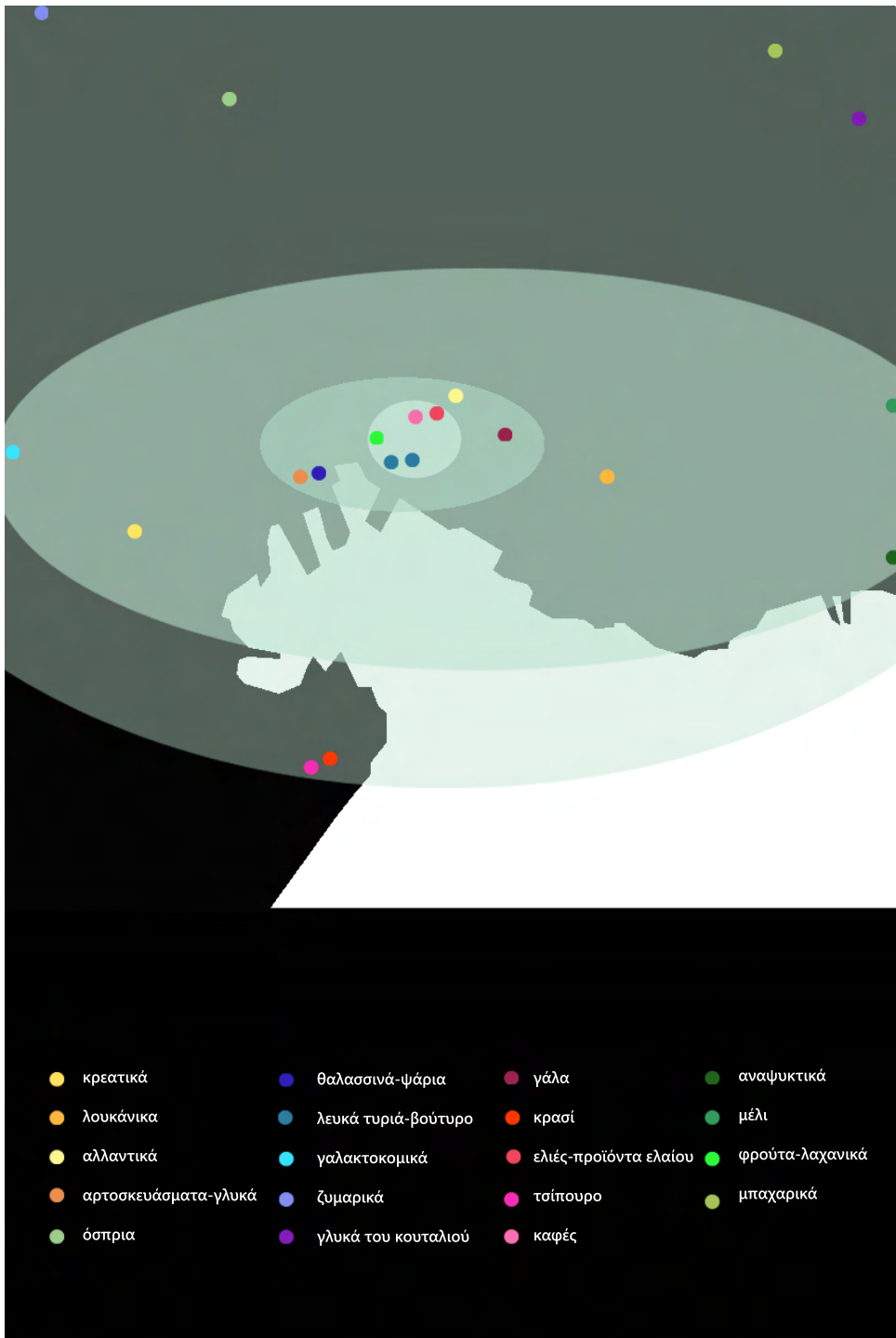


στρέψη 30 μοιρών



επιμήκυνση πλευρών

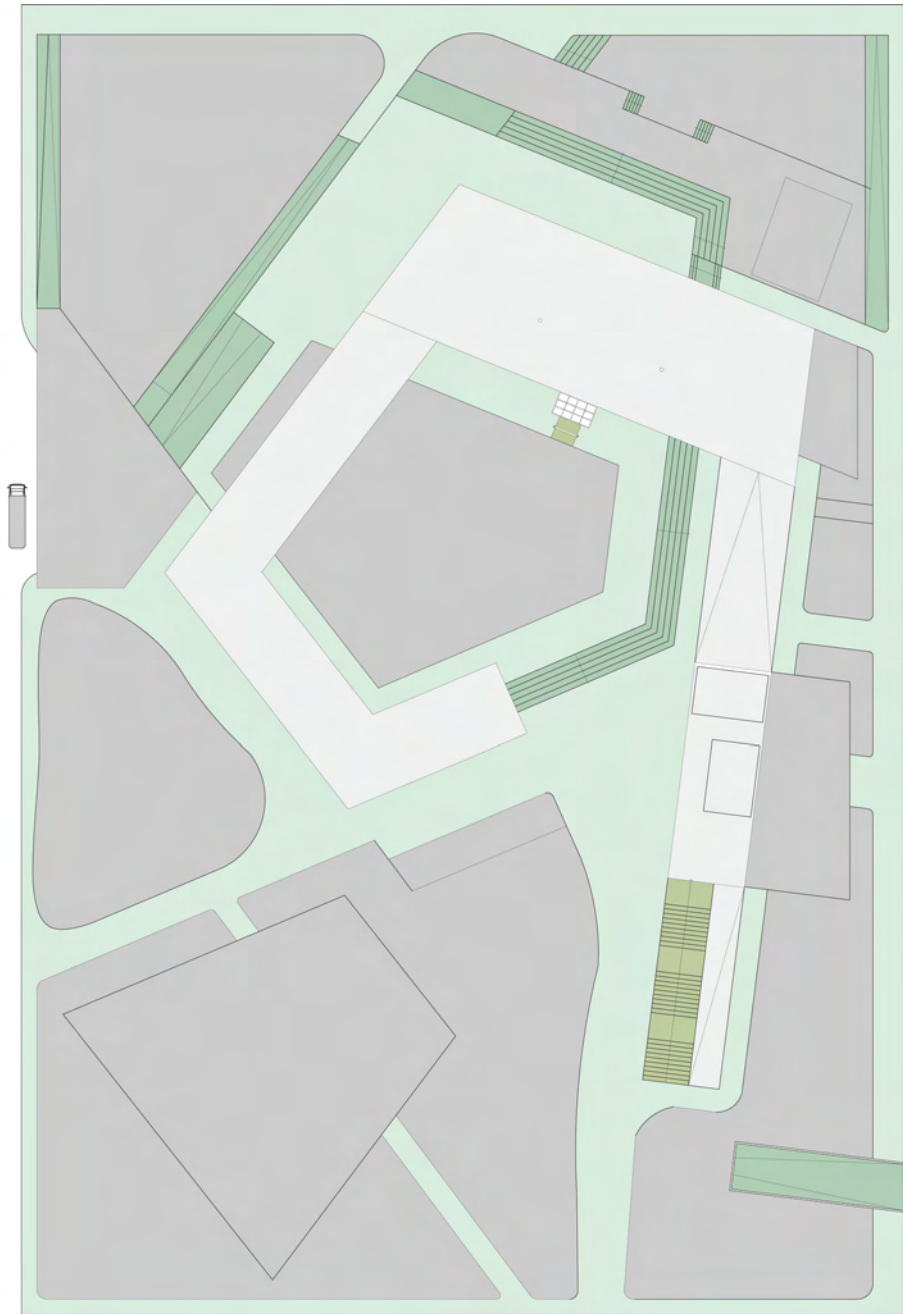
εξέλιξη σπείρας



πυκνότητα πηγών προϊόντων



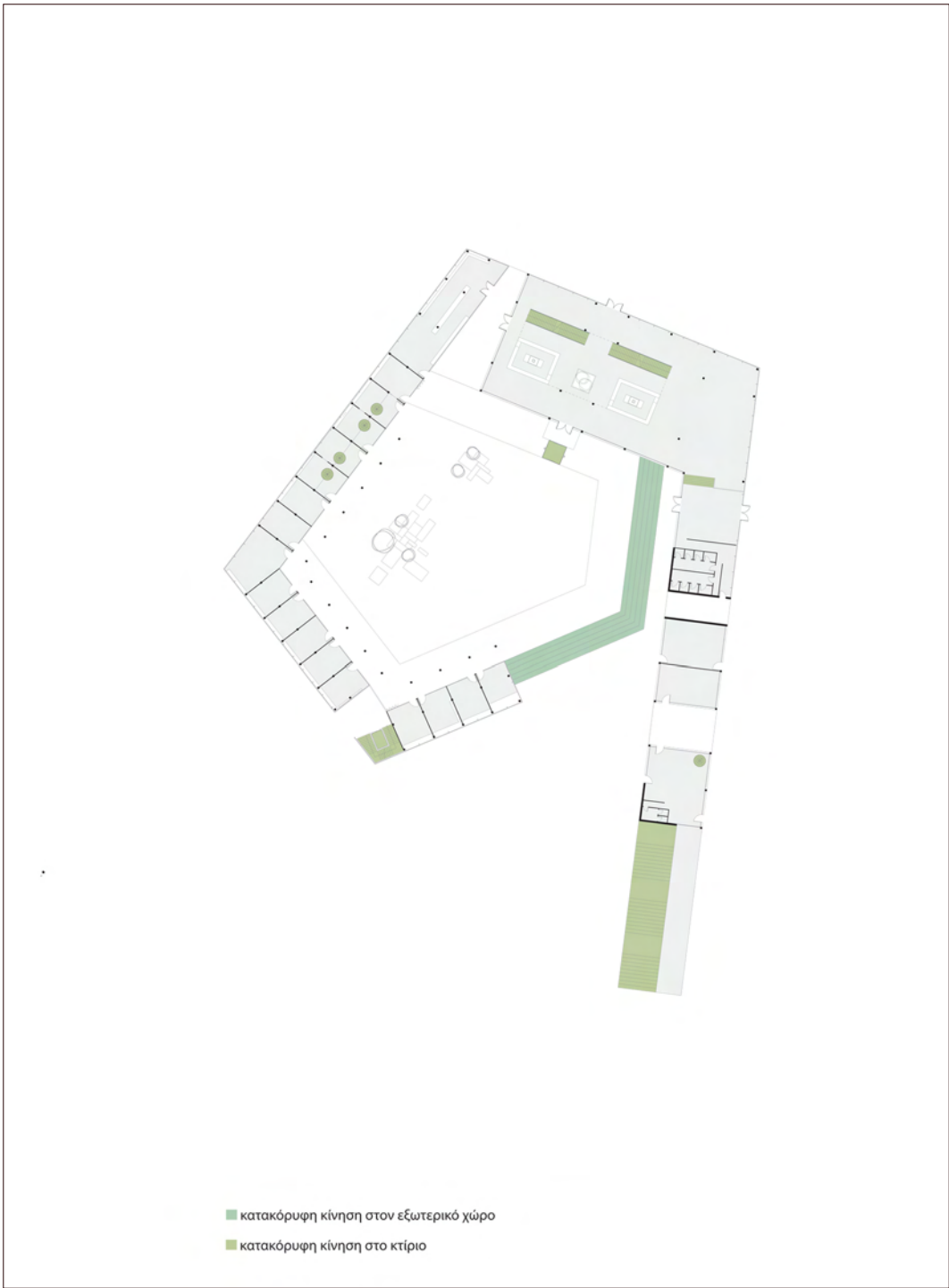
οικόπεδο



- οριζόντια κίνηση
- κατακόρυφη κίνηση στον εξωτερικό χώρο
- κατακόρυφη κίνηση στο κτίριο



διάγραμμα κινήσεων εξωτερικού χώρου



διάγραμμα κινήσεων ισογείου



διάγραμμα κινήσεων πρώτου ορόφου



διάγραμμα κινήσεων δεύτερου ορόφου

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Τα στοιχεία, που διαμορφώνουν τον πολυχώρο είναι τα εξής: αγορά, εστίαση, εσωτερικός και υπαίθριος χώρος εκδηλώσεων, εκθέσεις, παρουσιάσεις ποτών και αναψυκτικών και μαθήματα μαγειρικής για παιδιά κι ενήλικες. Παράλληλα, θα λειτουργεί ένα 24ώρο κομμάτι, το οποίο θα περιλαμβάνει φούρνο, σουβλατζίδικο και καφετερία- bar. Όλα αυτά θα λειτουργούν βάσει των αποφάσεων, που θα λαμβάνονται στις συνελεύσεις, που θα πραγματοποιούνται εντός του χώρου και στις οποίες θα συμμετέχουν οι ιδιοκτήτες των καταστημάτων, που λειτουργούν εκεί.



ωράριο λειτουργιών

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Αγορά

Πρωτεύον συστατικό του χώρου είναι η αγορά του, η οποία λειτουργεί περιμετρικά στις τρεις πλευρές του αιθρίου, που σχηματίζεται στο κέντρο του κτιρίου. Βασικό στοιχείο της αγοράς είναι η στοά. Από τον 17ο-18ο αιώνα η εμπορική στοά κάνει την εμφάνισή της στις υπαίθριες αγορές, στα παζάρια και τις εμποροπανηγύρεις. Πέρα από την προστασία από τα καιρικά φαινόμενα, αφού παρέχει μεγαλύτερη ασφάλεια, δίνει και λύση σε πολλές περιπτώσεις χωροθέτησης εμπορίου και έκθεσης των εμπορευμάτων. Τα μαγαζιά στην αγορά τοποθετούνται ακολουθώντας το σχηματισμό της σπείρας και στεγάζονται από τη στοά, που τα διατρέχει.

Ο αριθμός και το είδος των προϊόντων, που θα πωλούνται στην αγορά, υπολογίστηκαν μετά από έρευνα. Συγκεκριμένα, περιλαμβάνονται: κρεατικά, λουκάνικα, αλλαντικά, ψάρια και θαλασσινά, όσπρια, λευκά τυριά και βούτυρο, γαλακτοκομικά, ζυμαρικά, αρτοσκευάσματα και γλυκά, γάλα, κρασί, τσίπουρο, ελιές και προϊόντα ελαίου, μέλι, καφές, αναψυκτικά, φρούτα και λαχανικά, μπαχαρικά και γλυκά του κουταλιού. Η παραλαβή των προϊόντων θα γίνεται εξολοκλήρου από παραγωγούς και καλλιεργητές της ευρύτερης περιοχής του νομού Μαγνησίας. Πρόκειται για ανεξάρτητους μικρούς καλλιεργητές και κτηνοτρόφους, τοπικούς συνεταιρισμούς και μικρές μονάδες αλιείας. Σημαντικό ρόλο στην επιλογή τους, έπαιξε η ποιότητα, την οποία δύνανται να προσφέρουν. Στόχος είναι η επίτευξη της καλύτερης ποιότητας στην πιο προσιτή τιμή. Οι παραγωγοί εδράζονται σε μικρή ακτίνα γύρω από την πόλη του Βόλου, με τις πιο μακρινές πηγές να βρίσκονται στον Αλμυρό, το Διμήνι, το Αρμένιο, το Βελεστίνο και τη Μακρυνίτσα. Τα προϊόντα ταξινομούνται στο χώρο της αγοράς με βάση το είδος τους. Καθένας παραγωγός διαθέτει το δικό του χώρο, στον οποίο θα μπορεί να εμπορεύεται τα προϊόντα του, έχοντας λόγο στον τρόπο, που προβάλλονται και παρουσιάζονται. Η απουσία των μεσαζόντων, επιδιώκει να κρατήσει χαμηλές τις τιμές στην αγορά και άρα, και στο χώρο της εστίασης. Στο τέλος κάθε ημέρας, μετά το κλείσιμο της αγοράς, τα προϊόντα, που δεν έχουν πουληθεί θα προσφέρονται δωρεάν στο κοινό. Αυτή η κίνηση αποσκοπεί να βοηθήσει άτομα με οικονομικές δυσκολίες, ενώ παράλληλα, ενισχύει και τη διατήρηση της υψηλής ποιότητας των προϊόντων της επόμενης μέρας, αφού θα ανανεώνονται καθημερινά.

Στη σημερινή πραγματικότητα, η εύρεση φαγητού δε σχετίζεται με την ποιότητα και την ποσότητα. Για ένα μεγάλο μέρος πολιτών το φαγητό έχει γίνει βασική ανάγκη, που δύσκολα μπορεί να καλύψει. Σκεπτόμενες αυτό, δε θέλαμε να δημιουργήσουμε άλλο ένα ωραίο περιβάλλον με φαγητό για λίγους, αλλά ένα χώρο, που θα προσφέρει κουζίνα υψηλής ποιότητας σε τιμή προσιτή για το μεγαλύτερο μέρος των πολιτών.

Εστίαση

Η εστίαση τοποθετείται στο ισόγειο και τον πρώτο όροφο του κτιρίου, με τα δυο πατώματα να επικοινωνούν μέσω ενός μεγάλου εσωτερικού αίθριου. Η τοποθέτηση ψηλών σκαμπό και stands στο ισόγειο, αντί για χαμηλά τραπέζια και καρέκλες, προκαλεί μια διαφοροποίηση ανάμεσα στους δύο ορόφους. Τα stands δεν ευνοούν την πολύωρη στάση για φαγητό κι έτσι, δημιουργούν ένα περιβάλλον τύπου fast food, χωρίς την αρνητική σημασία της λέξης. Αντιθέτως, στον πρώτο όροφο τοποθετούνται κανονικά τραπέζια και καρέκλες, δημιουργώντας ένα διαφορετικό κλίμα στην εστίαση. Και στις δυο περιπτώσεις, υπάρχουν τραπέζια και stands για πολλά άτομα με στόχο την προώθηση του συλλογικού φαγητού και την αλληλεπίδραση των ανθρώπων, είτε είναι γνωστοί μεταξύ τους είτε όχι. Τμήμα της εστίασης λειτουργεί και εξωτερικά του κτιρίου, σε δυο επίπεδα, στην πάνω πλευρά του οικοπέδου, προσφέροντας τη δυνατότητα στους πελάτες-καταναλωτές να γευματίζουν κάτω από τα δέντρα, στο διαμορφωμένο κήπο του πολυχώρου.

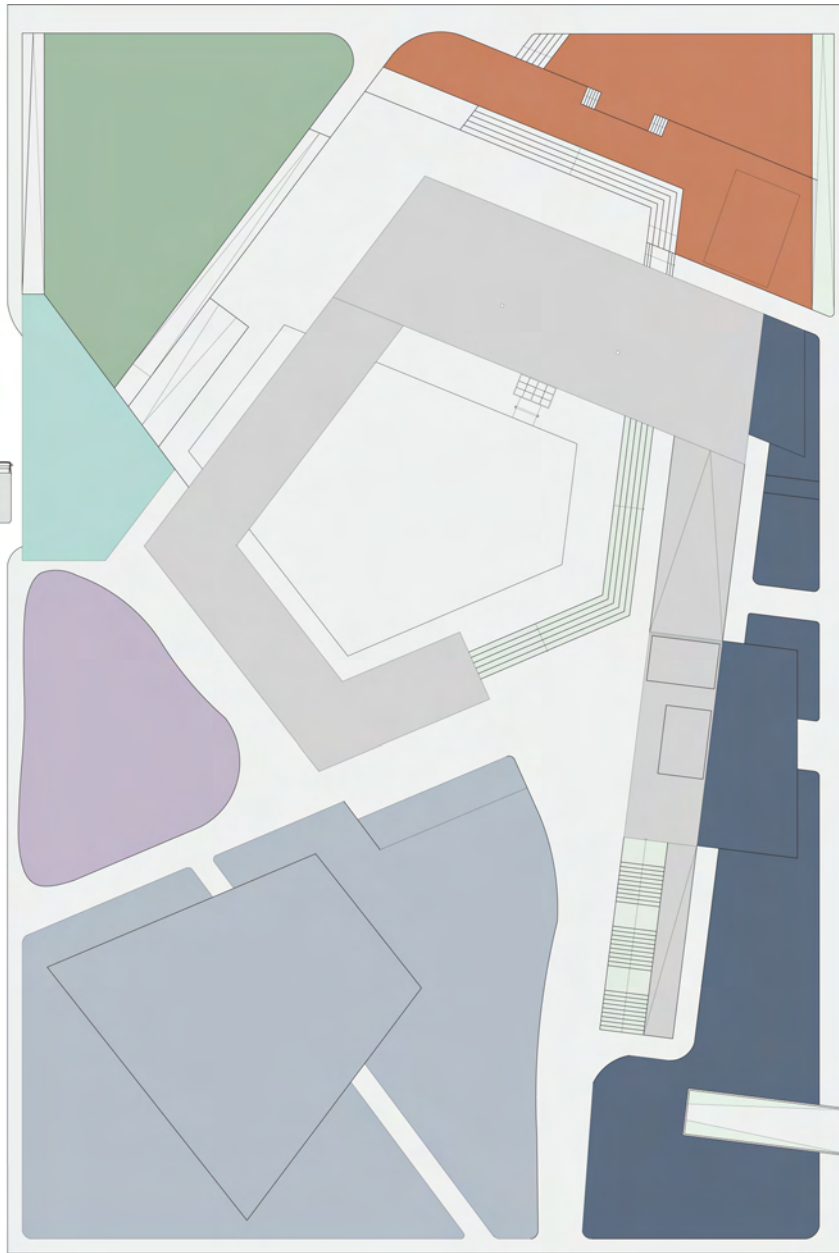
Η εξυπηρέτηση των πελατών γίνεται από τις δυο κουζίνες, που βρίσκονται κεντρικά στο χώρο, σε κοινή θέα για τους πελάτες, ενισχύοντας τη διαφάνεια στον τρόπο παρασκευής του φαγητού. Στο εστιατόριο θα χρησιμοποιούνται τα προϊόντα της αγοράς. Τα καταστήματα της αγοράς θα λειτουργούν παράλληλα με την κουζίνα και θα την εφοδιάζουν με τα απαραίτητα. Αυτό θα συμβάλλει και στην προώθηση των προϊόντων τους.

Όσο αφορά στο μενού, που θα προσφέρεται και στο προσωπικό, που θα εργάζεται στο εστιατόριο, θα υπάρχει ένας βασικός κορμός, που θα παραμένει πάντα σταθερός. Ωστόσο, στον ίδιο χώρο θα πραγματοποιούνται συχνά παρουσιάσεις προϊόντων και συνταγών, που παρουσιάζουν ενδιαφέρον. Η θέση του μάγειρα, επομένως, δε θα ανήκει αποκλειστικά σε συγκεκριμένα άτομα, αλλά θα μπορεί να εναλλάσσεται σύμφωνα με τις διάφορες εκδηλώσεις, που θα λαμβάνουν χώρα εκεί. Το όλο εγχείρημα επιδιώκει να θέσει τις βασικές αρχές του υγιεινού φαγητού και του σωστού τρόπου μαγειρέματος. Ταυτόχρονα, πρεσβεύει τις αρχές του κινήματος "Slow Food", η κυριότερη αποστολή του οποίου είναι η διάσωση της τοπικής γαστρονομικής παράδοσης και η διάσωση της αυθεντικής τοπικής κουζίνας κάθε περιοχής από το «γαστρονομικό» περιθώριο.



	Διμήνι		Λιμάνι Βόλου		ΕΒΟΛ, Βόλος		ΕΨΑ, Αγριά
	Στράκας, Ν.Δημητριάδα		Φλέγγα, Δια Τυρός, Βόλος		Αποστολάκης, Αλμυρός		Βιολογικό αγρόκτημα οικογένειας Κουμούτση, Παλαιά Χάνια Πηλίου
	Μυλωνάς, Βόλος		Αγρόκτημα Βελεστίνου, Βελεστινο		Γεωργούδης, Βόλος		Βιολογική αγορά, Βόλος
	Παλιός Φούρνος, Βόλος		Βιοτεχνία παραδοσιακών ζυμαρικών "Χατζής", Αρμένιο		Αποστολάκης, Αλμυρός		Μάνος Σπύρος, Μακρυνίτσα Πηλίου
	Ρίζος Απόστολος, Ν.Ιωνία, Βόλος		Γυναικείος συνεταιρισμός Πορταριάς, Πορταριά		Μακρυσάββας, Βόλος		

παραγωγοί

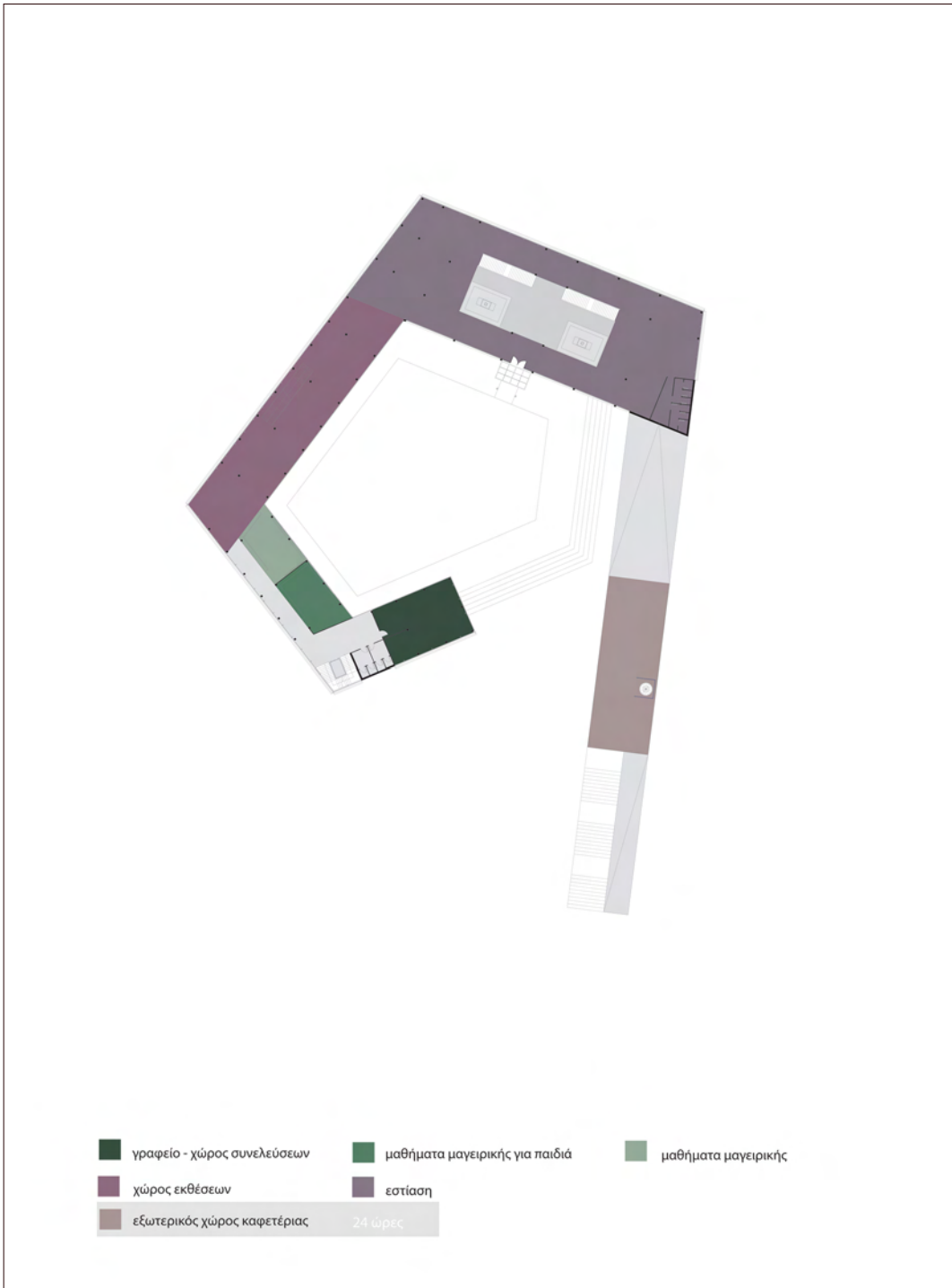


- χώρος πρασίνου
 - στάση λεωφορείου
 - παιδική χαρά
 - πλατεία - εξωτερικός χώρος εκδηλώσεων
- εξωτερικός χώρος 24ωρου τμήματος
 - εξωτερικός χώρος εστίασης

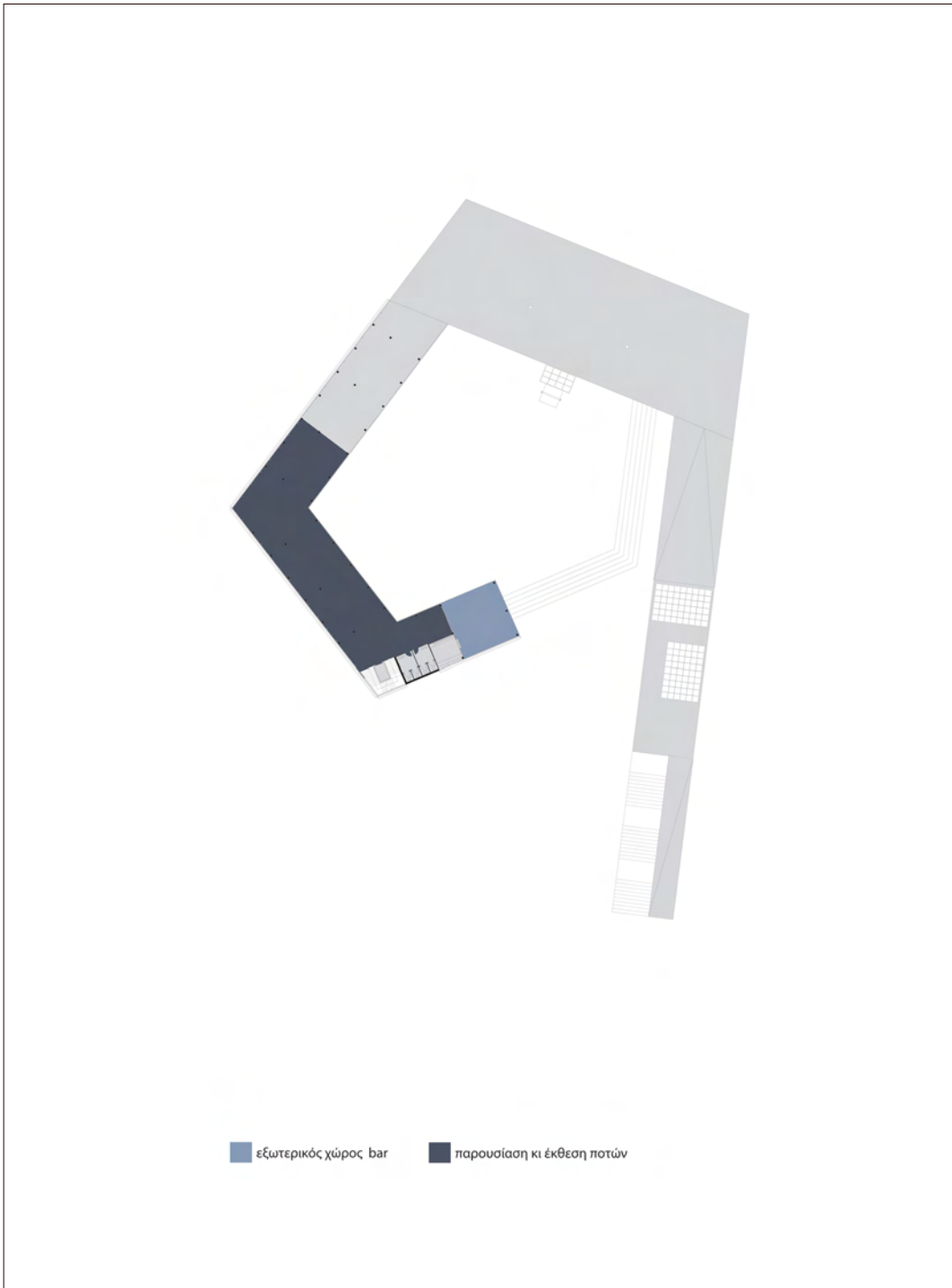
Λειτουργίες εξωτερικού χώρου



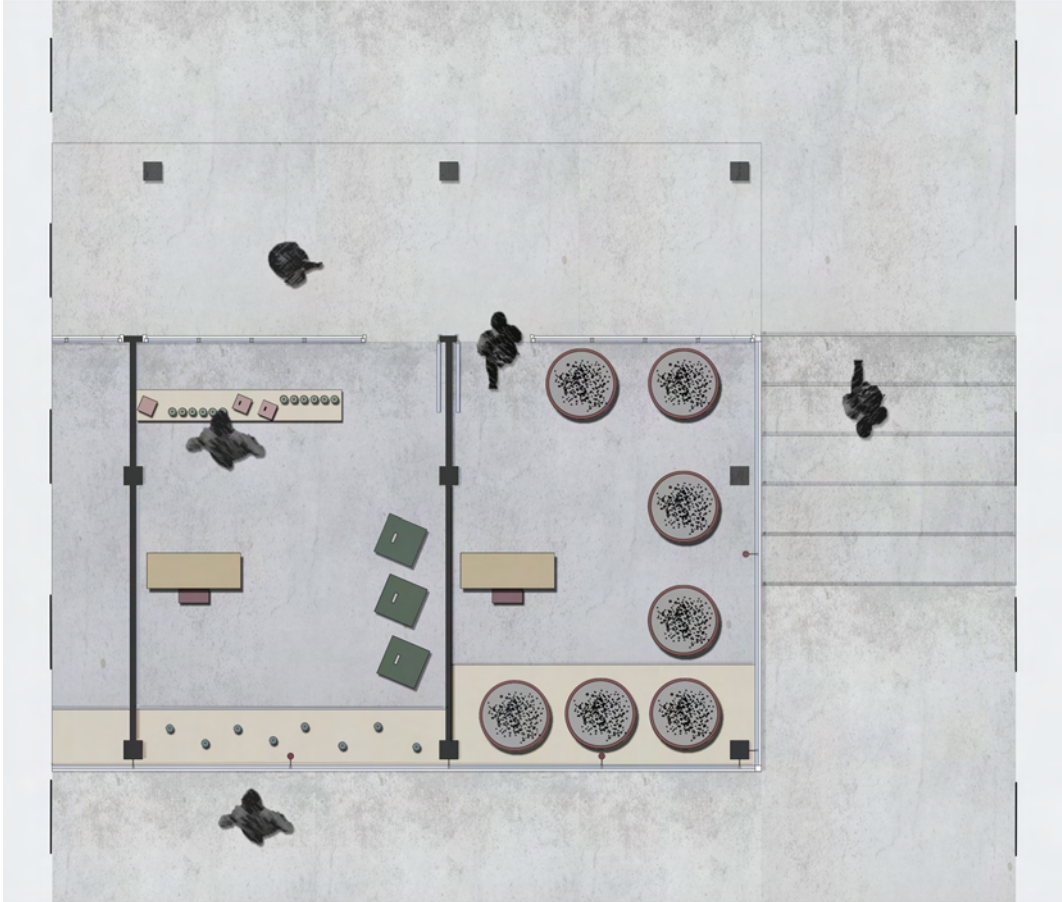
Λειτουργίες ισογείου



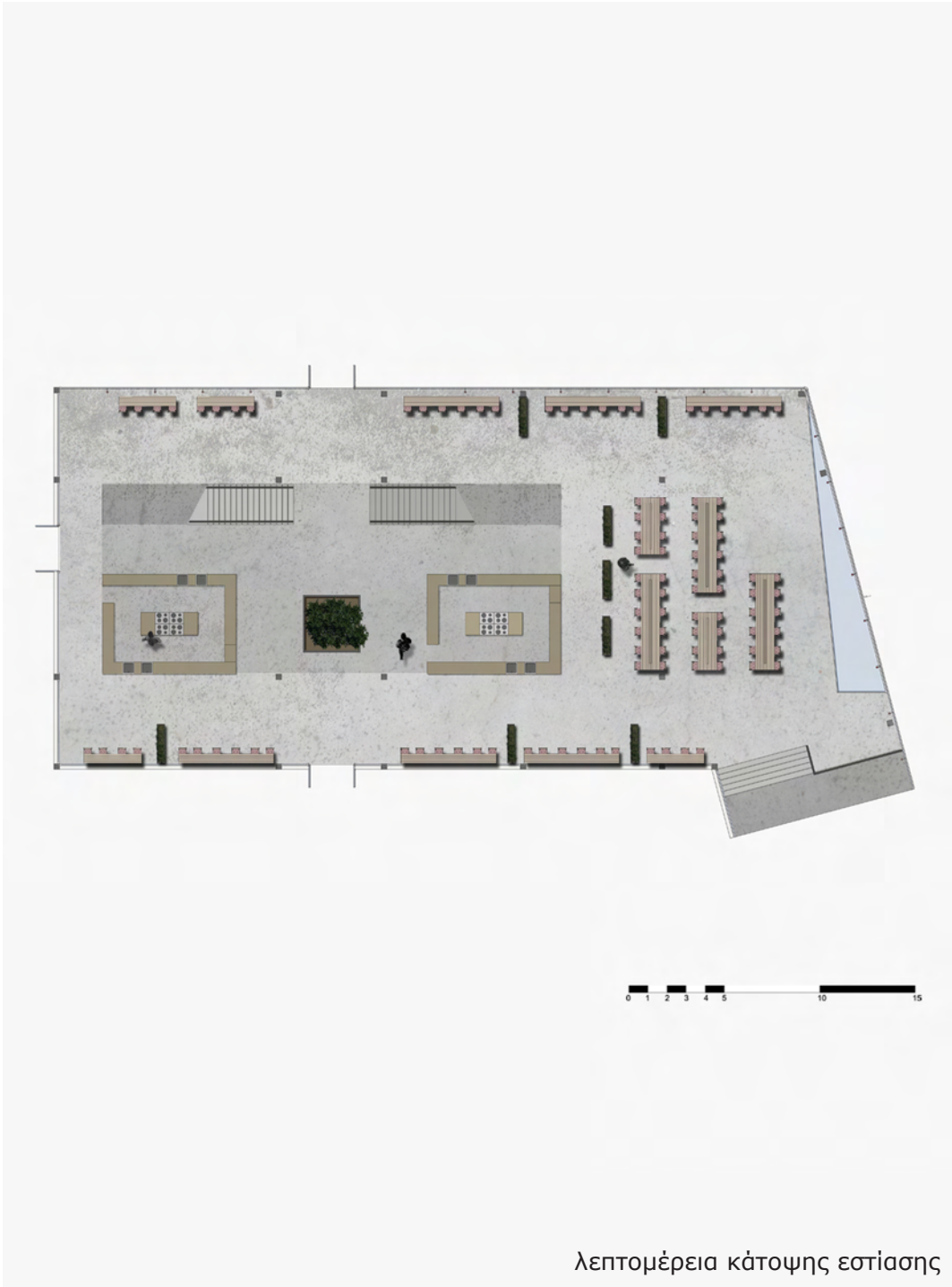
Λειτουργίες πρώτου ορόφου



Λειτουργίες δεύτερου ορόφου



λεπτομέρεια κάτοψης μαγαζιού



λεπτομέρεια κάτοψης εστίασης

Χώροι εκδηλώσεων, εκθέσεων και παρουσίασης ποτών-αναψυκτικών

Αδιαμφισβήτητα, σε ένα τέτοιο μοντέλο υπάρχει η ανάγκη χώρου εκδηλώσεων, τόσο στο εσωτερικό όσο και εξωτερικά του κτιρίου. Συγκεκριμένα, στον πρώτο όροφο του κτιρίου, έχει σχεδιασθεί χώρος εκθέσεων. Παραγωγοί, μάγειρες και καταναλωτές θα έχουν τη δυνατότητα να αλληλεπιδρούν και να ανταλλάσσουν ιδέες σχετικά με τη διατροφή, τη μαγειρική και την καλλιέργεια. Εκδηλώσεις ποικίλου περιεχομένου θα λαμβάνουν χώρα στο συγκεκριμένο σημείο, ενημερώνοντας το κοινό για διάφορα θέματα. Αντίστοιχες δράσεις θα συμβαίνουν και στον εξωτερικό χώρο στην κάτω αριστερή πλευρά του οικοπέδου, κυρίως κατά τη διάρκεια των καλοκαιρινών μηνών ή όταν ο καιρός το επιτρέπει. Ο σχεδιασμός ενός στεγάστρου κρίθηκε απαραίτητος για την προστασία αυτών των εκδηλώσεων και του εξοπλισμού, που θα χρησιμοποιείται σε αυτές. Αποφασίσαμε το στέγαστρο να είναι ανοιχτό προς τη μεριά της πόλης, ώστε να επικοινωνεί με αυτήν και να λειτουργεί, επιπλέον, σαν κερκίδα, εσωτερικά του οικοπέδου, μπροστά από την οποία μπορεί να στήνεται εφήμερος εξοπλισμός (σκηνή, οθόνη), καθώς ξεκινά από το σημείο μηδέν και υψώνεται σαν φυσική απόλιξη του φυσικού εδάφους, δημιουργώντας μια ψευδαίσθηση στο χώρο. Στην ουσία, εδράζεται στο σημείο, που δημιουργούνται δυο μεγάλες πλατείες, οι οποίες συμβάλλουν στον εξωστρεφή χαρακτήρα του πολυχώρου, και καλύπτει μέρος αυτών. Σκεφτήκαμε, επίσης, ότι θα ήταν καλό, μια φορά την εβδομάδα, εθελοντές να χρησιμοποιούν το μαγειρικό εξοπλισμό, που βρίσκεται εσωτερικά του στεγάστρου και τα γεύματα, που θα μαγειρεύουν με προϊόντα της αγοράς, να διανέμονται δωρεάν στο κοινό.

Όπως αναφέρθηκε, η παρουσίαση των προϊόντων, άρα και των ποτών και των αναψυκτικών, θα γίνεται στα αντίστοιχα καταστήματα της αγοράς. Ωστόσο, στο δεύτερο όροφο του κτιρίου, θα υπάρχει μια πιο διευρυμένη έκθεση ποτών και αναψυκτικών, στην οποία θα μπορούν να συμμετέχουν κι επιλεγμένοι παραγωγοί από διάφορες περιοχές της Ελλάδας. Μέσα σε γυάλινες βιτρίνες, πάγκους και τοίχους, που σχηματίζονται από μπουκάλια, θα παρουσιάζει ο κάθε παραγωγός τα προϊόντα του. Οι καταναλωτές θα έχουν τη δυνατότητα να δοκιμάζουν τα ποτά στο bar, που θα υπάρχει στο χώρο.



Μαθήματα μαγειρικής

Μια ακόμη δραστηριότητα, που φιλοξένηται στο χώρο, είναι αυτή των μαθημάτων μαγειρικής, όπου θα παρουσιάζεται πρόγραμμα γευσιγνωσίας και μαγειρικής από ειδικούς. Τα μαθήματα θα είναι χωρισμένα σε δυο κατηγορίες, για παιδιά και για ενήλικες. Ο διαχωρισμός γίνεται λόγω του διαφορετικού εξοπλισμού, που απαιτείται, εξαιτίας των διαστάσεων και της επικινδυνότητας κάποιων ηλεκτρικών συσκευών και μαγειρικών σκευών για τα παιδιά. Είναι σημαντικό τα παιδιά να εισάγονται από νωρίς στη διαδικασία του να σκέφτονται και να τρώνε υγιεινά, μαθαίνοντας συνάμα να μαγειρεύουν γευστικά γεύματα. Το κομμάτι της ενημέρωσης και της εκπαίδευσης των παιδιών είναι ένας από τους βασικούς στόχους του εγχειρήματος. Όταν η επιμόρφωση ξεκινά από νωρίς, ο άνθρωπος μαθαίνει να απαιτεί φαγητό που είναι «καλό», «καθαρό» και «δίκαιο». Καλό φαγητό είναι το εύγευστο, το φρέσκο, το εποχικό. Αυτό, που ενεργοποιεί και ικανοποιεί τις αισθήσεις. Καθαρό, είναι αυτό, που έχει παραχθεί με σεβασμό στο οικοσύστημα, τους φυσικούς πόρους και το περιβάλλον. Είναι το φαγητό, που τρέφει χωρίς να βλάπτει την υγεία, και είναι δίκαιο, επειδή σέβεται την κοινωνική δικαιοσύνη, εξασφαλίζει δίκαιη αποζημίωση του μόχθου και σωστές συνθήκες για όλους εκείνους –ανθρώπους και ζώα- που είναι μέρος της διατροφικής αλυσίδας. Θα υπάρχει, επίσης, η δυνατότητα πραγματοποίησης επισκέψεων στο χώρο από σχολεία.



0 1 2 3 4 5

λεπτομέρεια κάτοψης χώρου μαθημάτων μαγειρικής



24ωρο τμήμα

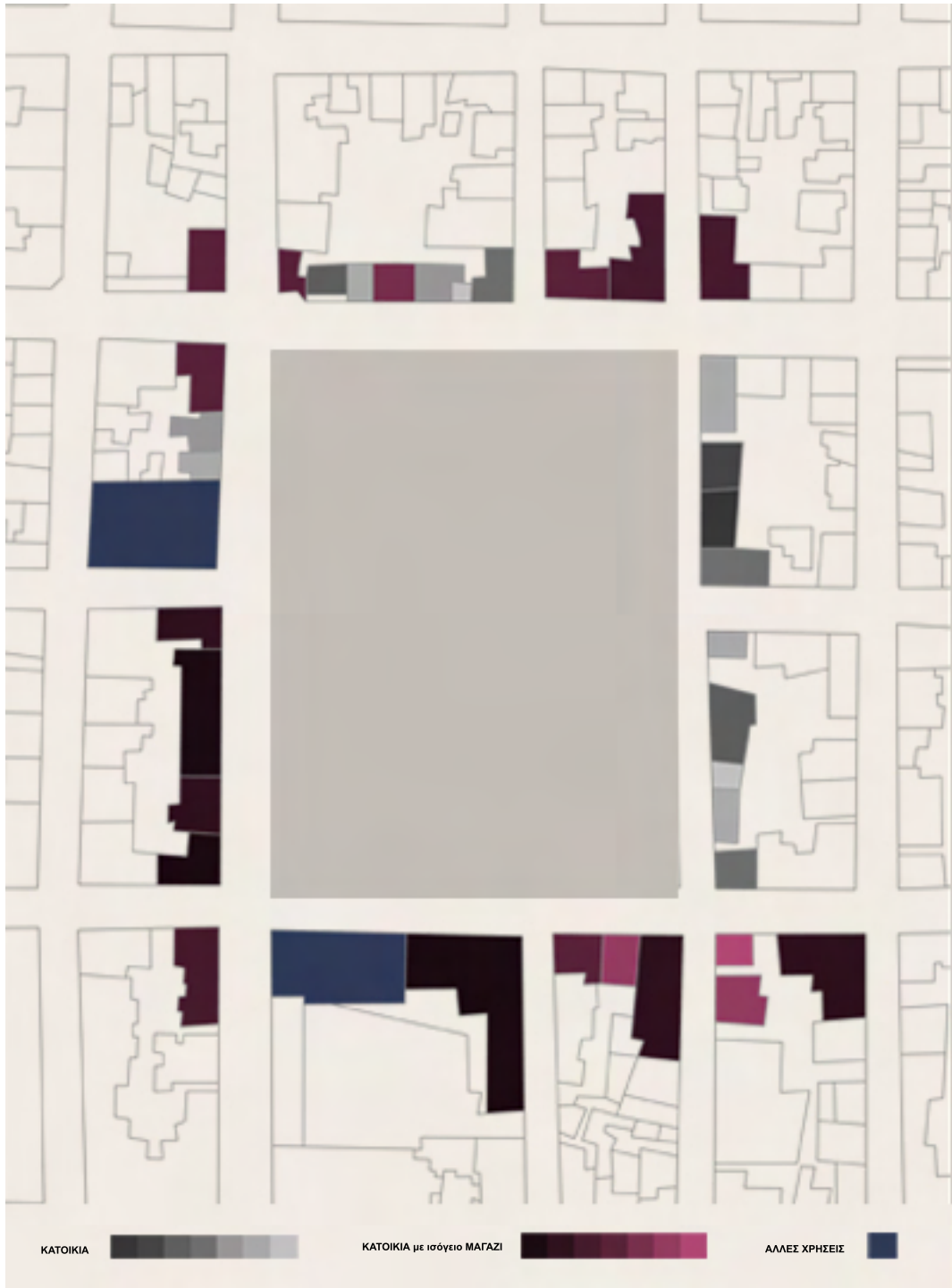
Στον πολυχώρο θα λειτουργεί ένα κομμάτι αγοράς κι εστίασης καθ' όλη τη διάρκεια της ημέρας, που θα περιλαμβάνει σουβλατζίδικο, φούρνο και καφετέρια - bar. Το γεγονός, ότι το τμήμα αυτό θα είναι ανοιχτό 24 ώρες την ημέρα, αποσκοπεί στη δημιουργία ενός ζωντανού κομματιού στο κέντρο της πόλης, αφού θα παραμένει εστία συγκέντρωσης κόσμου τόσο τις περασμένες βραδινές ώρες όσο και τις πρώτες πρωινές, όταν η αγορά της πόλης είναι κλειστή. Τοποθετημένο στο επίπεδο 0, και όχι στο επίπεδο -1, που βρίσκεται η αγορά και η κουζίνα, λειτουργεί ανεξάρτητα από το ωράριο του υπόλοιπου χώρου. Η επιλογή αυτή έγινε, ώστε να μη χρειάζεται να διανύσει κανείς ολόκληρη την έκταση της αγοράς, για να το προσεγγίσει. Στο χώρο, που βρίσκεται, είναι εύκολα προσβάσιμο από το δρόμο και διευκολύνει τους πελάτες όλες τις ώρες λειτουργίας του. Το κομμάτι αυτό διαθέτει δικό του ανεξάρτητο εξωτερικό χώρο, τόσο στο επίπεδο 0 όσο και στην οροφή του, μέρος του οποίου είναι στεγασμένο.

Υπόλοιπες χρήσεις εξωτερικού χώρου

Η υπόλοιπη διαμόρφωση του εξωτερικού χώρου συμπεριλαμβάνει τρία τμήματα. Στην πάνω αριστερή πλευρά του οικοπέδου, υπάρχει ένας χώρος με πυκνή βλάστηση, που διατηρεί τη φυσική κλίση του εδάφους, και ενδεικνύεται για περίπατο ή πικ νικ. Προβλέπεται η φύτευση οπωροφόρων δέντρων, όπως πορτοκαλιές και λεμονιές, αλλά και μουριές, που δημιουργούν μεγάλους χώρους σκιάς. Ακριβώς κάτω από αυτό το σημείο έχει δημιουργηθεί ένας χώρος, που αποτελεί στάση για τους περαστικούς και γι' αυτούς, που περιμένουν το λεωφορείο. Όλη η έκτασή της καλύπτεται από μια μεγάλη πέργκολα, στην οποία έχουν αναρριχηθεί κληματαριές. Τέλος, πάνω από τις δυο μεγάλες πλατείες, έχει σχεδιαστεί παιδική χαρά, η οποία διατηρεί οπτική επαφή με το εσωτερικού μέσω ανοίγματος του κτιρίου σε εκείνο το σημείο, ώστε οι γονείς να μπορούν να επιβλέπουν τα παιδιά τους όσο κάνουν τα ψώνια τους. Ένας ψηλός ξύλινος τοίχος αναρρίχησης στην αριστερή της πλευρά, προστατεύει την παιδική χαρά από το δρόμο. Στον εξωτερικό χώρο βρίσκεται και η ράμπα, που οδηγεί στο υπόγειο, όπου υπάρχει χώρος αποθήκευσης για τα προϊόντα των καταστημάτων και χώρος στάθμευσης για τα αυτοκίνητα του προσωπικού και των πελατών.



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ



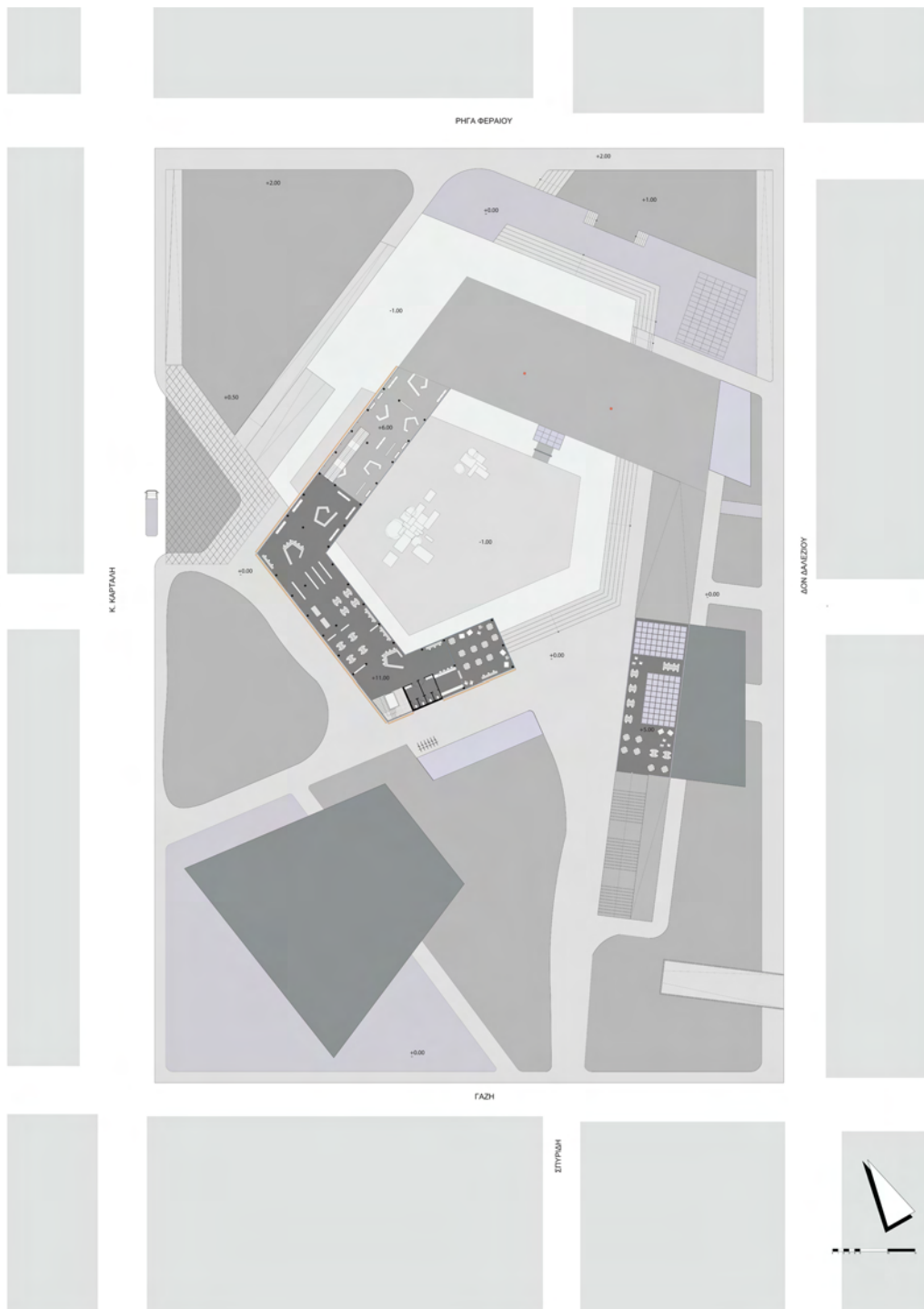
υψόμετρα και χρήσεις γειτονικών κτιρίων



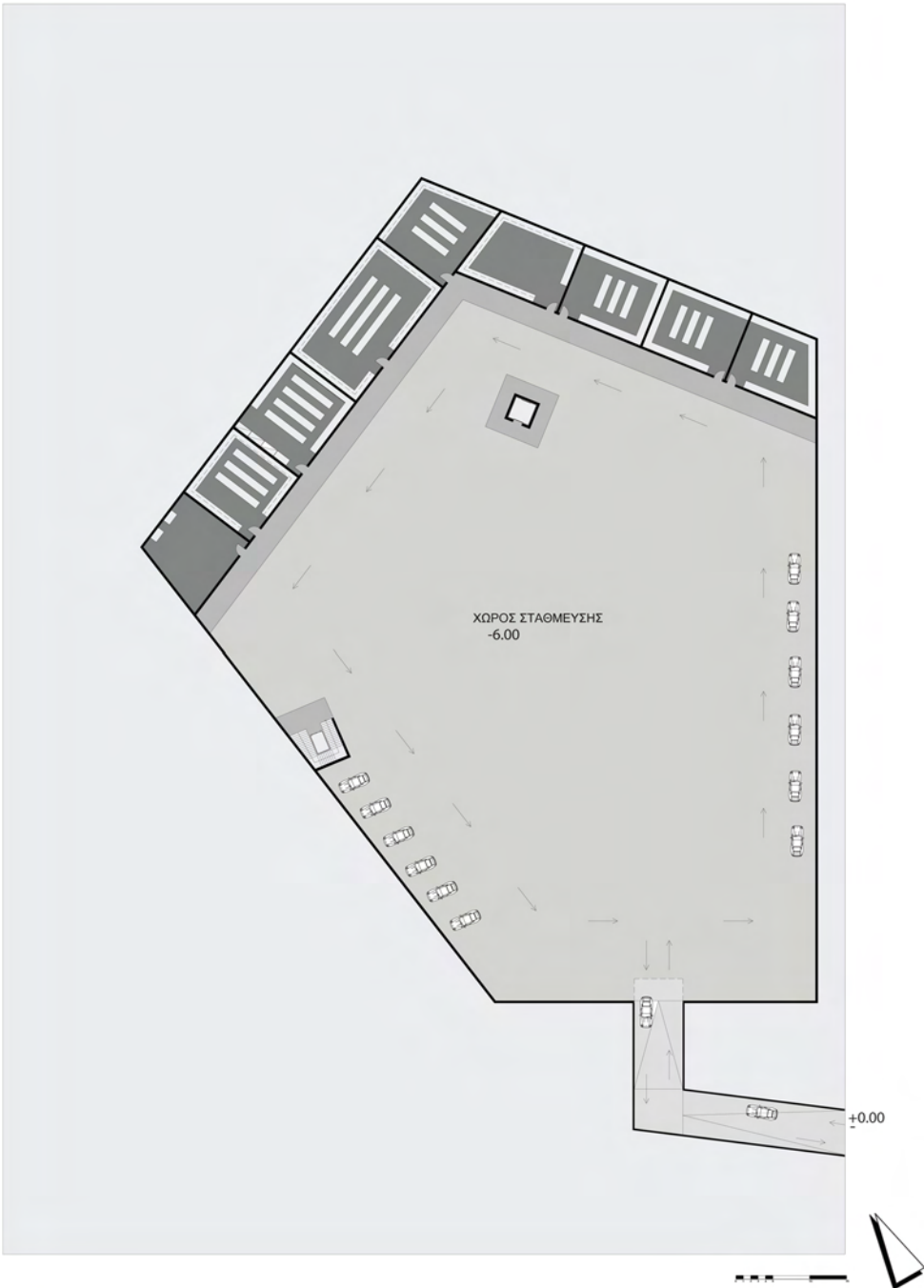
κάτοψη ισογείου



κάτοψη πρώτου ορόφου



κάτοψη δεύτερου ορόφου



κάτοψη υπογείου





όψη ΑΒ



όψη ΒΓ



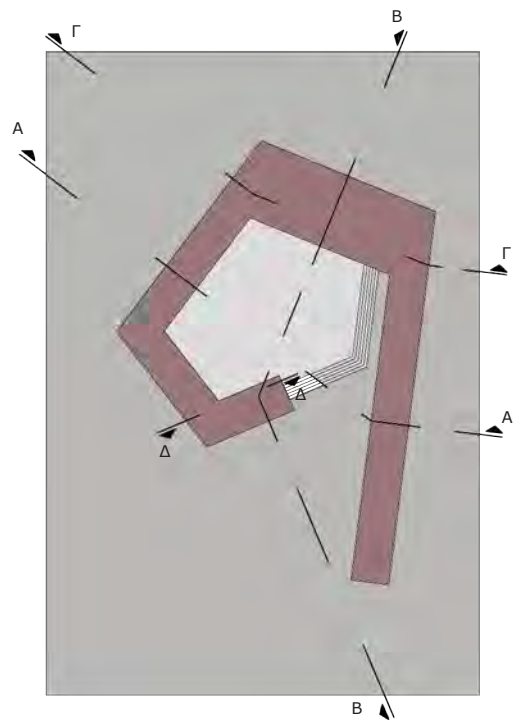
όψη ΓΔ



όψη ΔΑ



όψεις





τομή ΑΑ



τομή ΒΒ



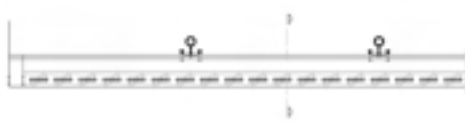
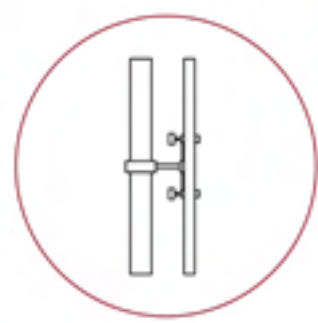
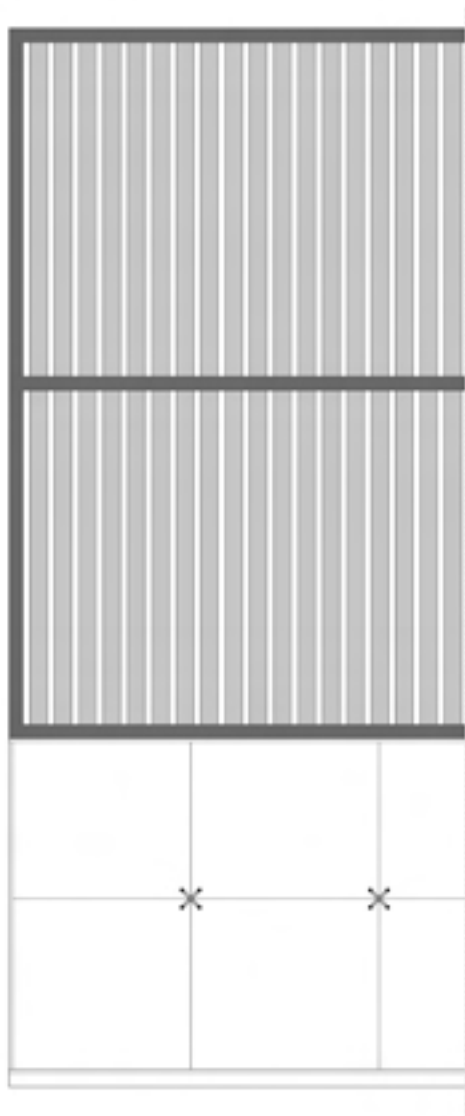
τομή ΓΓ



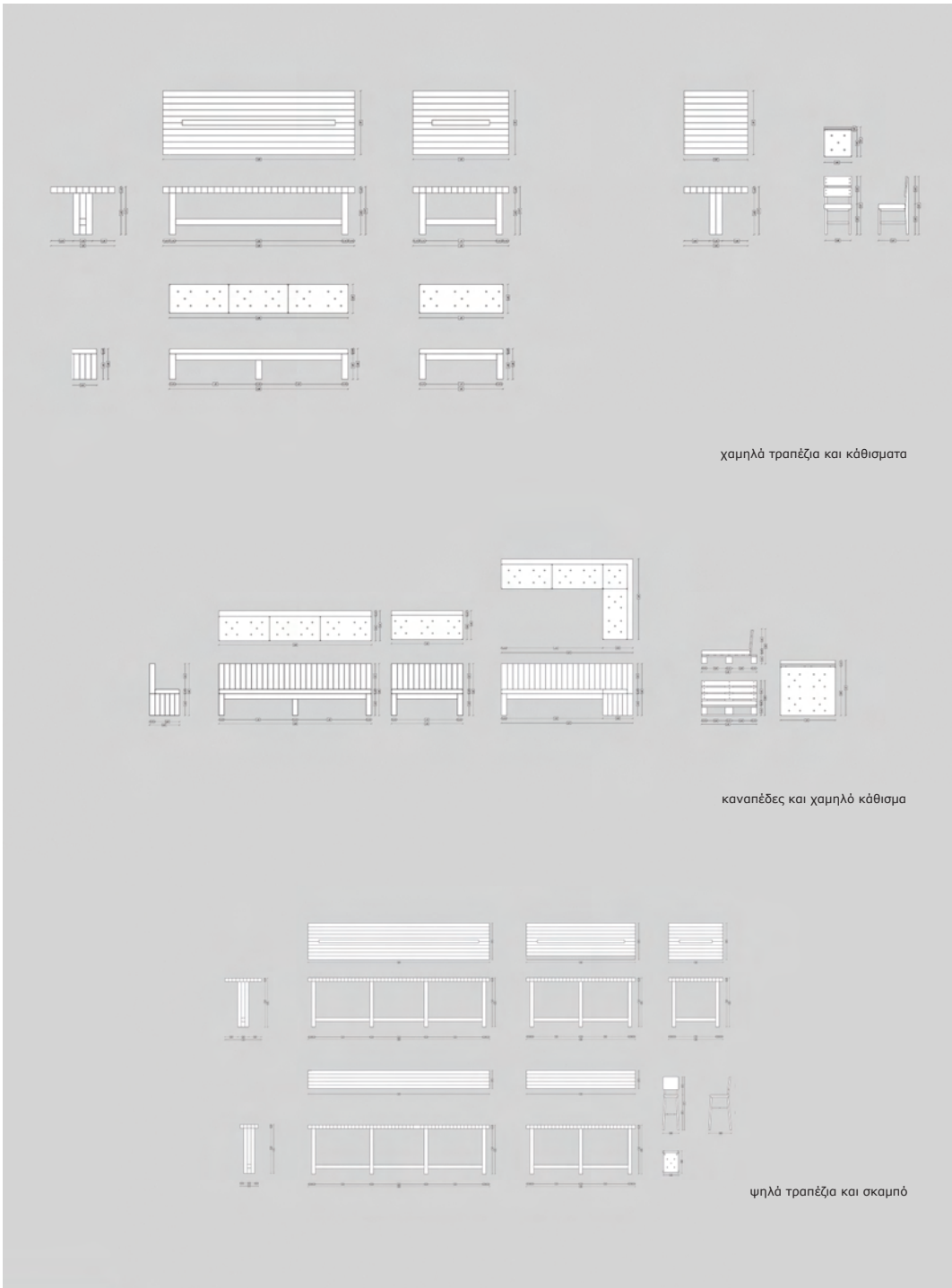
τομή ΔΔ



τομές



λεπτομέρεια spider glass



χαμηλά τραπέζια και κάθισμα

καναπέδες και χαμηλό κάθισμα

ψηλά τραπέζια και σκαμπό

τυπολογία επίπλων





γενική άποψη οικοπέδου

εξωτερικός χώρος εκδηλώσεων





24ωρο τμήμα

εστίαση - ισόγειο





εστίαση - πρώτος όροφος

εξωτερικές βιτρίνες καταστημάτων





αγορά

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Η βιβλιογραφία της έρευνας αναζητήθηκε σε γραπτές ιστορικές πηγές, όπως επίσης και σε πληροφοριακό υλικό από σελίδες του διαδικτύου, ώστε να υπάρξει μια συνολική εποπτεία του ζητήματος. Το θέμα από μόνο του οδήγησε σε ένα άνοιγμα σε διαφορετικά μεταξύ τους πεδία, όπως η αρχιτεκτονική, η διακοσμητική, η ιστορία, η κοινωνιολογία, και η γαστρονομία.

Βιβλία

1. Μπούρου Ελένη (2014), Ερευνητική Εργασία με θέμα: Αγορά και αστικότητα, μια κοινωνικοχωρική προσέγγιση, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Τμήμα αρχιτεκτόνων μηχανικών
2. Δουδέσης Παναγιώτης (2008), Ερευνητική Εργασία με θέμα: Από τη σάλα στην τραπεζαρία, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Τμήμα αρχιτεκτόνων μηχανικών
3. Hodgson, Petra Hagen , Toyka, Rolf (2007), The architect, the cook and good taste, Birkhaeuser Verlag AG, Germany
4. Civitello, Linda (2011), Cuisine and Culture: A History of Food and People, John Wiley & sons, Inc, Hoboken, New Jersey (Third Edition)
5. Elias, Norbert (1997), Η διαδικασία του πολιτισμού, μετάφραση: Λουπασάκης Θεόδωρος, Αλεξάνδρεια

Διαδικτυακοί Τόποι

1. Γεωργιάδης Παύλος, (12/03/2012), "Ο κόσμος του Slow Food", ανασύρθηκε στις 17/06/2014 από <http://www.protagon.gr/?i=protagon.el.article&id=13406>
2. Βερόγκου Μαρία, (03/04/2013), "ΟΙ ΕΜΠΟΡΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΣΤΗΝ ΑΡΧΑΙΑ ΑΓΟΡΑ", ανασύρθηκε στις 17/06/2014 από <http://schoolpress.sch.gr/istoriomnemones/%CE%BF%CE%B9-%CE%B5%CE%BC%CF%80%CE%BF%CF%81%CE%B9%CE%BA%CE%B5%CF%83-%CE%B4%CF%81%CE%B1%CF%83%CF%84%CE%B7%CF%81%CE%B9%CE%BF%CF%84%-CE%B7%CF%84%CE%B5%CF%83-%CF%83%CF%84%CE%B7%CE%BD-%CE%B1%CF%81%CF%87/>