

RENT MEL DELI → BEKKESTUA

SANE AS

Prosjektansvarlig → Ine Abelsnes Stokka, interiørarkitekt MNIL

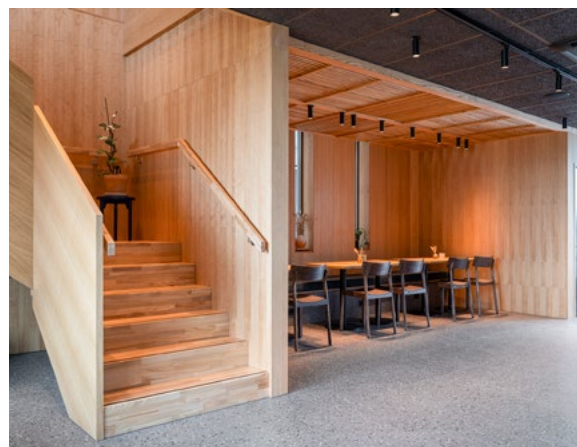
KREDITERING → SIDE 178



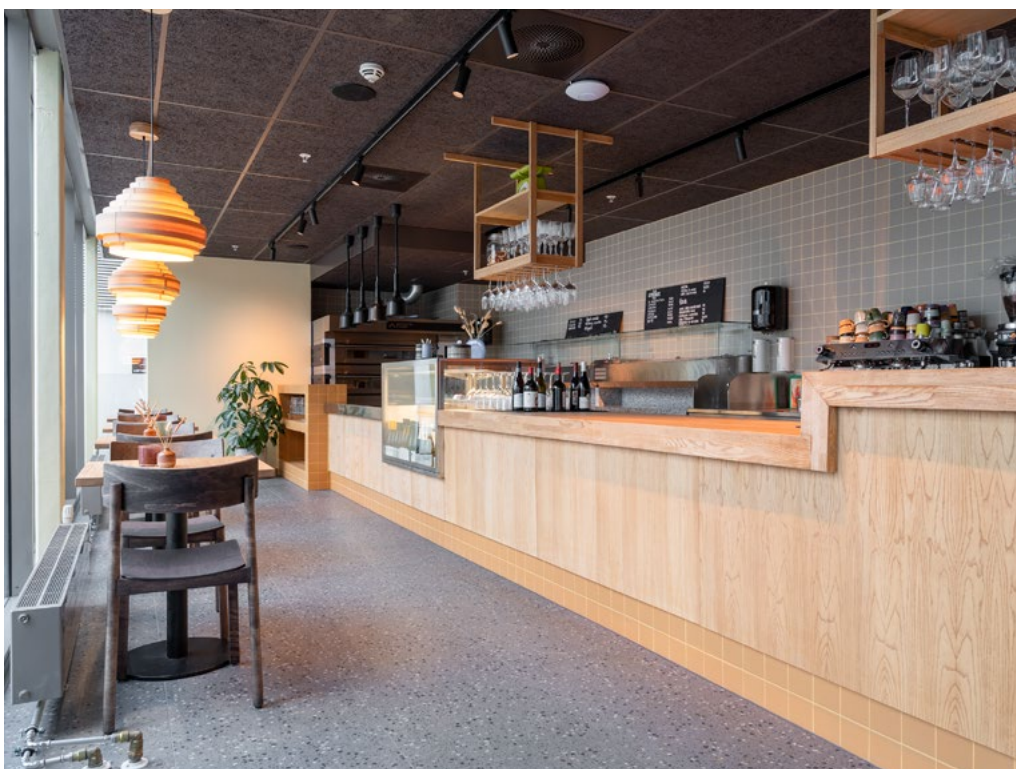
2. etasje. Planen viser fellesarealet som går direkte gjennom restauranten, men at de allikevel klarer å koble de to delene på hverandre ved bruk av pergolaen som strekker seg over hele etasjen.



1. etasje inneholder produksjonskjøkken, bar og åpen pizzaproduksjon. Både plassering kjøkken og WC ble beholdt fra forrige leietaker og mest mulig av lettvegger ble beholdt.



1. etasje. Også i denne etasjen ønsket de å skape intime rom og soner. Her fokuserte de på å lage et rom i tilknytning til trappen, som en lun hule hvor trappens materialitet blir videreført på vegger og i tak.



1. etasje. Baren viser åpen pizzaproduksjon med direkte innsyn fra utsiden. Her var det viktige å arbeide med belysning mot fasaden for å skape et varmt rom som vil trekke inn forbipasserende.

Rent mel

Rent Mel Deli på Bekkestua åpnet dørene i august 2023. Pizzarestauranten går over to plan, og er en videreutvikling av Rent Mels allerede etablerte restaurant i Kvadraturen i Oslo sentrum som ble transformert av Flott Gjort i 2022. Sane fikk oppdraget sammen med Rent mel å utvikle konseptet videre. Selv om Rent Mel allerede hadde et flott konsept fra restauranten i Kvadraturen, ønsket oppdragsgiver å stedstilpasse utviklingen av Rent Mel – og Sane fikk relativt frie tøyler til å komme opp med et design som var tilpasset folkene og stedet på Bekkestua.

Da Flott Gjort ønsket å utvide Rent Mel-konseptet ble den tidligere Egon-restauranten på Bekkestua senter den perfekte lokasjonen. Med direkte tilgang til uteområdet, masse naturlig lysinnslipp og utsikt over togsporene var dette en fin base å bygge videre på.

Interiørarkitektene utarbeidet flere planforslag med retningslinjer fra oppdragsgiver, men spesielt 2. etasje var utfordrende. Denne etasjen består av ett stort åpent rom som binder sentrets to bygningskropper sammen, noe som resulterer i at det må være et gangområde som fellesareal tvers gjennom denne etasjen og restauranten. Det var ønske om bar i hver etasje, og kjøkken ble lagt i 1. etasje hvor det

allerede var etablert fra tidligere driver for å minimere inngrep i byggets struktur. Det var mange ulike planforslag før den endelige løsningen ble valgt. Ønsket var å skape en interessant og intim 2. etasje, hvor løsningen ble å etablere en type pergola som enkelt kunne bidra til å inndele etasjen i soner, samt underbygge hvor senterets gangareal gjennom restauranten var. De ulike sonene fikk ulike funksjoner til ulikt bruk. Det ble utarbeidet områder for lounge-møblering, fleksible langbord og mer intime steder for å nyte et glass vin. Fleksibilitet var viktig i utarbeidelse av planløsningene. Målet var å skape en restaurant hvor alle kan trives, unge som gamle, kall det gjerne Bekkestuas nye nabolagsrestaurant.



1. etasje. Her ønsket man å skape noe helt unikt, det skulle være en egen verden å åpne døren til toalettet. Sane lekte seg med samspeilet mellom speil og lys for å skape en evighetsfølelse i dette eksisterende rommet.



2. etasje. Åpen og inviterende bar som er en del av pergolaen som strekker seg gjennom denne etasjen. Alt i en høyde slik at kunder og ansatte skal være på samme nivå og invitere til enkle samtaler. Baren er plassert mot gangsonen for å henvende seg til publikum som går forbi.



2. etasje. Ombrukte loungemøbler skaper et spennende og uventet rom mot fasaden som gir karakter og sjel til et ellers enkelt rom på et kjøpesenter.



2. etasje. Målet i denne etasjen var å skape soner og gi besøkende ulike måter å sitte på ut fra hvilke behov de hadde. For å skape en buffer mot den offentlige gangen tegnet de et opphøyet podium midt i rommet med en utradisjonell restaurantmøblering parallelt med baren.

Sane prioriterte konsekvent valg av bærekraftige løsninger, både når det gjaldt materialvalg og utformingen av fast og løst inventar. De utviklet ulike møbler spesielt for restauranten med mål om å skape tidløse produkter av holdbare materialer i samarbeid med en møbelsnekker. Ønsket var å designe møbler som oppdragsgiveren kunne gjenbruke i andre sammenhenger. Derfor ble en del av møblene designet i standardmål for å sikre at de ikke bare passet til dette spesifikke konseptet. Loungemøbleringen i prosjektet er ombruksmøbler fra ulike leverandører i Oslo som spesialiserte seg på design. Disse ble plukket ut i samarbeid med gjengen fra Flott Gjort, og gir en helt egen følelse

til prosjektet i kontrast til det mer strenge nordiske designet i resten av restauranten. Søket etter ombruk ledet dem også til overskuddslamper fra Northern som ikke kunne selges på grunn av en feil i fargen på skjermen; den hvite tekstilskjermen hadde ett blåskjær i seg. Kjølig lys blå var allerede en del av fargepaletten, så lampene passet perfekt, og ble brukt i ulike størrelser i 2. etasje av restauranten.

Da Rent Mel overtok lokalene var de mørke, trange og utdaterte, og passet ikke oppdragsgivers ønske om et friskt og nordisk helhetsinntrykk. Sane utarbeidet en farge- og materialpalett delvis basert på Rent Mels eksisterende restaurant i Oslo sentrum, men med justeringer tilpasset

lokasjonen på Bekkestua. Ved å lysne opp lokalene, ga det bedre overblikk og sammenheng mellom de to etasjene, og ga rom for den fine utsikten over jernbanen. Paletten ble hovedsakelig bestående av varmt treverk, gule og røde toner med referanser mot jernbanesporene, sammen med kjøligere blåtoner som kontrast. De røde detaljene kom inn fra sidelinjen da søken etter gjenbruksmøbler startet, da det plutselig dukket opp fine stoler med røde detaljer. Rødt ble på denne måten da en del av den nye paletten.