

# INNLEDNING SERVERINGSSTEDER

TEKST → HANS CHRISTAN ELVERHØI THOMASSEN,  
INTERIØRARKITEKT MNIL,  
RISS AS



Ølets reise gjennom kjølerør. Markedets interesse ikke bare for produktet, men for arbeidet bak og prosessen som ligger bak, kommer til uttrykk i en vegg hvor kjølerør for øl er eksponert som en del av barinteriøret. Nedre Foss Gård, design Anderssen og Voll/ Tuvalu Arkitekter 2015/17.



Ved å la gjenbrukskultur få et meningsbærende uttrykk gjennom interiørarkitekturen og designprosessen bak er Hoggorm Pizza i Bergen (designet av Philip von Hase, 2018). Dette er et eksempel på hvordan et kommersielt interiør på en overbevisende måte bekrefter og gir til uttrykk sentrale strømninger i dagens samfunn.

## Rom for opplevelser

**Man skal lenger tilbake i tid, enn til stiftelsen av NIL, for at serveringssteder kun handlet om å servere mat og drikke. Selv om serveringssteder i Norge har gått gjennom en eksplosiv endring og utvikling i takt med velstandsøkningen, så har alltid vertskapskultur ligget til grunn for stedene som mennesker oppsøker for å stille sulten og slukke tørsten.**

Sentralt i utdanningen av norske interiørarkitekter ligger tanken om at alle sosiale situasjoner inneholder handlinger og ritualer, og at det å legge rammen og oppfylle premisset for disse er interiørarkitektens arbeidsområde. Mat og drikke er kultur, og er blitt identitetsmarkører. En råvares vei til et dekket bord, får sitt eget uttrykk først i måten den behandles på, og utfra hvilken ambisjon kokken eller restauratøren har for den. Et bilde på dette kan være de to hotellene og restaurantene som har ligget på hver sin side av samme kvartal i over 100 år; Grand Hotel og Bondeheimen.

Navnene sier det meste. De har tjent hvert sitt publikum – og tilbudt de samme handlingene.

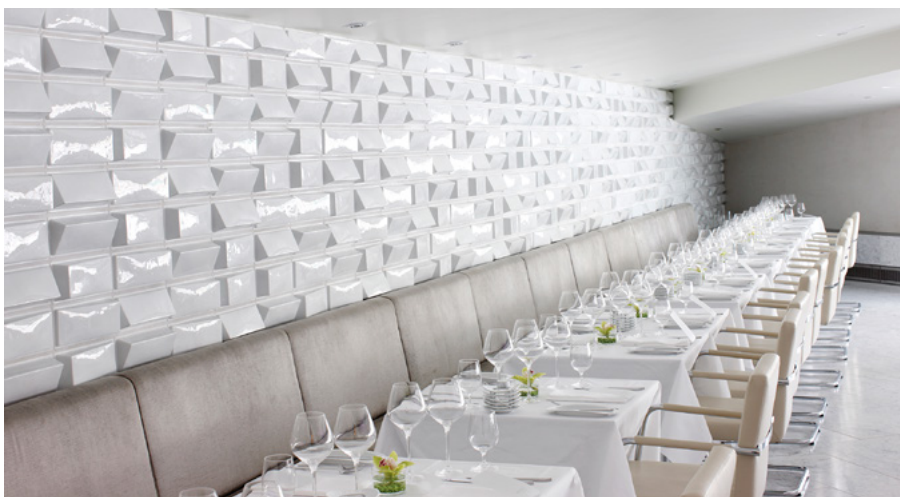
Det er kanskje dette som gjør at serveringssteder er et attraktivt og naturlig arbeidsområde for interiørarkitekten. Gjennom romlige virkemidler er interiørarkitekten med på å gi uttrykk og miljø til disse av de mest grunnleggende handlingene – å spise, bli servert og servere. På samme måte som kokken gjennom sin ambisjon gjør ingredienser om til retter med særpreg, er det i sammenstillingen av elementer at et miljø med særpreg trer frem. Som interiørarkitekt er det ofte jeg opplever at det er kokker, i denne sammenhengen, som mest uanstrengt forstår det interiørarkitekten arbeider med.

Arkitekter, interiørarkitekter og andre formgivere har lang tradisjon med å være involvert i design av serveringssteder, enten det er snakk om å formgi hele miljøer eller enkelte innredningselementer. Sven Ivar Dysthes stol Laminette, som på et

tidspunkt var å finne i Hilton-hotellenes restauranter over hele USA, så vel som i utallige andre serveringssteder verden over – er vel kanskje det mest innflytelsesrike enkeltstående bidraget norsk formgivning har gjort inn i kategorien.

Forøvrig tilhører serveringssteder, med noen få unntak, til de av kulissene i virkelighetens teater som oppstår, endres og forsvinner igjen i et høyt tempo. Som hovedvekt er serveringssteder private foretak med begrenset levetid, på som oftest leide adresser. Rammene i dette markedet er i stadig endring. Dette ved siden av det åpenbare, at offentlige spisesteder gjennomgår enormt hard bruk og har med det stor slitasje.

Vår tids spesialiseringsområde innen det som samlende omtales som *horeca* (hotell, restaurant, café), strekker seg allikevel ikke lenger tilbake enn til 1980-årene da en ny og liberalisert skjenkepolitikk og økonomisk vekst førte til en eksplosjon av nyetableringer i markedet. Dette sammenfalt med en tid da de rendyrkede



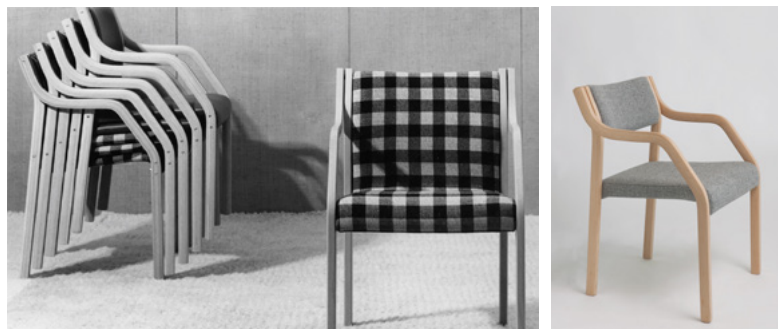
Restaurant Argent i Operaen (Radius Design, 2008) er et eksempel hvor interiørarkitekturen i restauranten spiller videre på det overordnede arkitektoniske konseptet i det viktigste monumentalbygget som er bygget i nyere tid i Norge.



Sakura Sushi, (design, Linda Thomassen (Steen) og Vigdis Ruud) som åpnet i 1988 er et eksempel på et helt nytt type rom som kom frem ut av introduksjonen av nye matvaner og konsepter på 1980-tallet.



Mote, interiør og adferd smeltet sammen på utesteder som Brødrene Bergh (Riss interiørarkitekter 1985). Interiøret var skapt som en utstillingsplass for en livsstil.



Ett av de viktigste norske bidragene til horeca-industrien sett i en global sammenheng, er kanskje Sven Ivar Dysthes Laminette-stol (1964). Til høyre; slik stolen ser ut i dag.

interiørarkitektkontorene ble etablert. Resultatet av dette var at flere av disse bygget seg spesialkompetanse innenfor utvikling av serveringssteder som følge av det stadig voksende markedet.

Linda Thomassen (Steen) og Vigdis Ruuds interiør for Sakura – japansk restaurant og sushibar, presentert i NILs første årbok i 1989, og i *Byggekunst* no. 1, 1990, er eksempel på en ny type rom som oppsto ut av et samfunn som hadde begynt å interessere seg for nye matopplevelser. Det samme er Petter Abrahamsens Brødrene Bergh, presentert i *Byggekunst* no. 1, 1985. Her var det ikke matopplevelser som dannet motivasjonen eller målet for opplevelsen, men snarere det å være en del av en sosial scene, akkompagnert av små doser, med en for de fleste nordmenn ny type kaffe, kalt espresso. Dyrer dråper som gjorde at den store verden kom litt nærmere.

Siden utelivsrevolusjonen på begynnelsen av 1980-tallet, har norske interiørarkitekter vært med på å gi nordmenn mat- og drikkerelaterte

opplevelser som har utvidet deres kulturelle horisont.

Det er også interiørarkitekter som har bidratt til at kostbare kvadratmeter i næringslokaler blir utnyttet på en effektiv måte, og at universell utforming ivaretas i disse lokalene, ikke bare som en praktisk nødvendighet, men som en integrert del av utformingen.

Nytenkning i horeca-bransjen er mer utfordrende enn noensinne, og vi har nådd det punkt der miljø- og bærekraftsspørsmål har gjort seg gjeldende også i denne bransjen. Ikke bare gjelder dette et spørsmål om matsvinn og ressursbruk i matindustrien. Utfordringene som knytter seg til det faktum at serveringssteder som oftest er leieboere i eiendomsmasse som drives med størst mulig krav til profitt, har sendt og fortsetter å sende fullt brukelige interiører på søppelhaugen, for så å bli erstattet med liknende nyproduserte elementer. Dette er blant de store utfordringene som tåverne innenfor denne delen av faget møter, og som jeg tror vi vil måtte finne nye måter å

tenke på i det NIL går inn i sine neste 25 år før 100-årsjubileet.

Når NIL nå er 75 år, er det i en tid hvor kantiner dyrkes frem som personalrestauranter med dertil ambisiøse målsetninger om å fremstå som attraktive fullverdige à la carte-restauranter. Kaffebarer opererer som finstemte laboratorier i formidlingen av kaffekultur. Dyrking av restauranten som et sted å kunne ta del i matlagning, og gjøre det til en sosial handling, har brakt både kokker og maskiner ut av kjøkkenet og inn i spisesalen. I alle tilfeller er det rommet og interiørens utforming som gir muligheten for opplevelsen. Interiørarkitektens arbeid har alltid gitt form til kulturelle strømninger i samfunnet. Det er lite som tyder på at de strømningene som oppleves som viktig av mennesker i dag, ikke vil kunne bæres frem og komme til uttrykk gjennom interiørarkitekturen også i fremtiden. Det er bare å glede seg!