

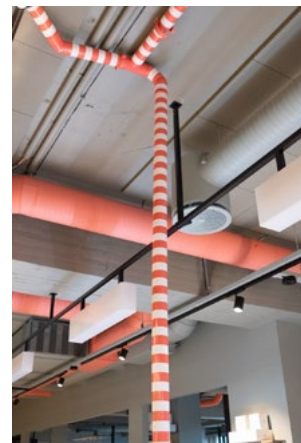
SIRKUS RENAA → STAVANGER

MONKEY STUDIO AS

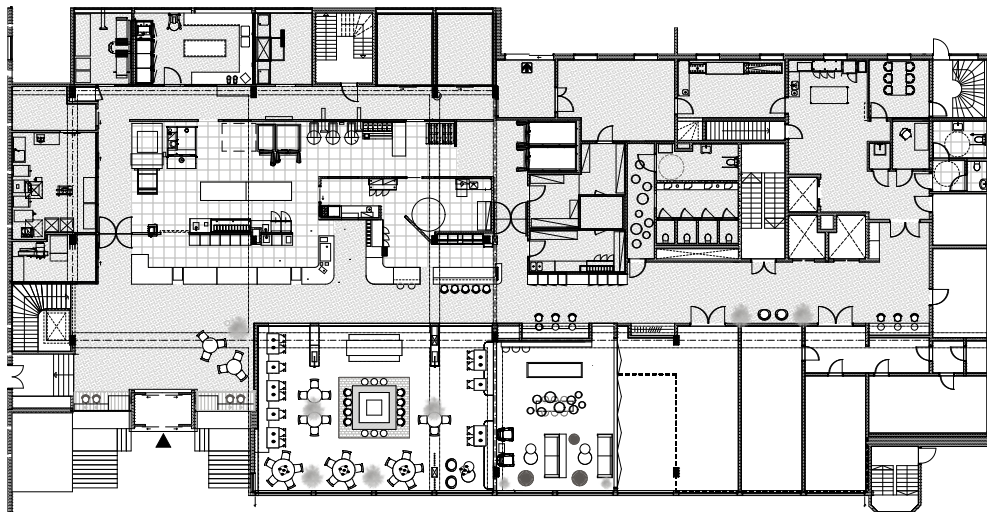
Prosjektansvarlig → Trine-Lise Giske,
interiørarkitekt MNIL

KREDITERING → SIDE 174

Loungen er løst som en sosialsone som hensyn – tar sirkusets publikum på dagtid og hotellets gjester på kveldstid. Her finner du sirkusdirektørens stol, dype, romslige sofaer og shuffleboard med barløsning, samt spill man kan skrive ned poengene på. De håndlagde lampene med frynser gir oss direkte assosiasjoner til et fargespekter sirkus og er små makroner som pynter kaka (planløsningen).



Prosjektet har i fellesområdene en dempet fargepalett, men bak utsalgsdisk og i utvalgte områder ble rørøringer malt for å tilføre en ekstra dimensjon til interiøret. Samtidig henvender det seg til alt av emballasje i hyller og kjøledisker i front og underbygger merkevaren.



Bord dekk deg! Enkelte bord ble designet som «Drops of Candy» i fargeglade fliser med kontrastfug.

Hverdagsplass med digg topping

Sven Erik Renaa er en av verdens beste kokker, opprinnelig fra Trondheim, men bosatt i Stavanger. Sammen med sin bedre halvdel, Torill Renaa, driver de flere restauranter og utsalgssteder i oljehovedstaden. Få dager før Norge gikk i lock-down fikk RE-NAA tildelt to stjerner i Michelin-guiden, som eneste restaurant i landet. Gleden var enorm! Fortvilelsen like så da verden stengte ned. I en ellers mørk bransjetilværelse fantes det heldigvis et lyspunkt: Prosjekt Sirkus Renaa.

Monkey Studio har jobbet tett med Renaa i utarbeidelse av flere av deres restauranter, barer og utsalgssteder. De har derfor erfaring og kunnskap om hva som forventes av planlegging og logistikk, og kjenner til hvilket detaljnivå som kreves av en verdensmester.

Sven Erik og Torill Renaa hadde i lengre tid vært på jakt etter et lokale hvor de kunne samle Norges beste sjonglører innenfor sine fag under ett og samme telt. Eksisterende produksjonslokaler hadde de vokst ut av for lengst og drømmen om å skape noe unikt var høyst levende. I det gamle KNA-Hotellet på Lagårdsveien 61 i Stavanger, fant de lokalene de trengte. Med «Fangene på Fortet» i kjelleren og Frogner House i etasjene over, kunne ikke beliggenheten vært bedre. Utfordringen var å sammenfatte tre bygningskropper, fra forskjellige byggeår, til ett stort felles samlingssted.

Navnet «Sirkus Renaa» bygger på en ide om at alle ansatte er underholdere, sjonglører og mestere i sitt fag. På 900 m² finner du konditori, bakeri, sjokolade- og iskremfabrikk, pizzeria, kafe, restaurant og bar.

KONSEPTUTVIKLING OG MATERIALITET

I krysningspunktet mellom et sirkusbakeri og et leilighetshotell ligger det mange valg. Kvalitetsbegrepet som ligger i ekte, tradisjonelt håndverk, forplikter. Det ble brukt mange timer i utviklingen av konseptet. De valgte seg ut tre, lær og stein som alle er materialer som kommuniserer bestandighet. For å binde de forskjellige bygningene sammen på best mulig måte, landet de på at paletten burde være nøytral i fellesområdene. Fint håndverk møter grov materialitet. Restauranten og loungeområdet, som i tillegg til lokalt besøkende skal serve Frogner House's gjester, har en dempet fremtoning med innslag av fargerikt strøssel. Subtil galskap.



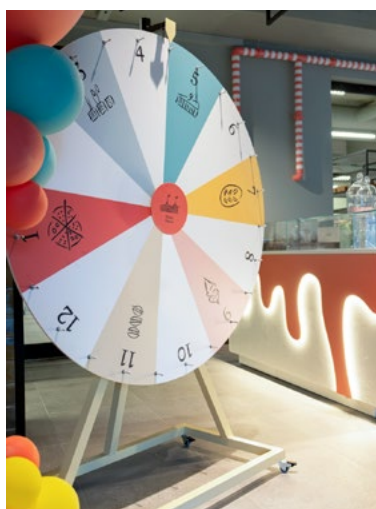
En dempet fargepalett som speiler kvalitet og håndverk. Restauranten er planløst med forskjellige typer sittemuligheter for å skape variasjon i bruk og opplevelser. Belysningen er holdt enkel, men over trærne og ved spiler er det lyssatt for å skape skygge og kontraster på bord og gulv. Det er en travel hovedvei rett utenfor bygget: målet er at de besøkende skal vende blikket innover.



Piazzaen foran inngangspartiet er utarbeidet for folk i farta (parkeringslomme rett utenfor bygget) og for de som ønsker å sitte i førsterekke ved vinduet.



Ved inngangspartiet er det flere opp- og nedganger til Frogner House og Fangene på Fortet. For at sjonglørerne bak disken på Sirkus Renaa skal slippe å gå inn i rollen som resepsjonister, er det satt opp skilt på piazzaen som forteller hvor man finner de forskjellige aktivitetene.



Torill Renaa elsker å glede barn og hva sier vel mer sirkus enn lykkehjul og ballonger! Inn mot ferier (og andre fridager for barn) arrangeres det morsomheter i lokalene med matglede i fokus.

SONER

Inngangspartiet er utformet som en italiensk piazza hvor man kan nyte en gelato under markisen på en varm sommerdag, se på folkelivet eller ta et spinn på lykkehjulet. Produksjonslokalene er synlig for gjester og besøkende, og gir et unikt innblikk i hvor mye kjærlighet og innsats det legges ned innenfor hvert fagfelt. Utsalgsdisken på 13 meter inneholder et iskremhjørne selv Willy Wonka ville blitt misunnelig på. Det er etablert en serveringsluke «Pick Me Up» ut fra preppekjøkkenet og en pizzeria med tilhørende bar i samme lengderetning. Ved pizzaovnen kan man sitte og se pizzaen bli preparert, stekt og servert. For Renaa har synlighet til faget stått sterkt i utformingen av lokalene.

I restauranten står en stor peis sentralt. Ikke bare deler den av lokalet og

skaper soner på begge sider, men den er stemningsskapende og innbyr til peiskos på kalde dager. Vannstasjonene (med oppbevaring av glass og bestikk) er plassert slik at peisen blir rommets midtpunkt og sørger samtidig for gode trafikksoner for de ansatte. Det er stor takhøyde i lokalene og ved å tilføre akustiske plater i hele himlingen, samt trær som romdelere, skapes det god akustikk og skyggespill på gulv og bord. De fargerike frynselampene har blitt et kjennetegn på Sirkuset og er håndlaget til prosjektet. I loungen kan du nyte en kald pils mens du spiller shuffleboard eller slappe av med en avis i godstolene kjøpt brukt på finn.no.

Monkey Studio jobber ut ifra en filosofi om at interiørarkitektur skal støtte opp om, spisse og styrke merkevaren til bedriftene de jobber med. I dette prosjektet

samarbeidet de tett med Sigrid i Studio Pfanzerter. Det har resultert i et helhetlig prosjekt, hvor den grafiske profilen spiller på lag med interiørarkitekturen og vice versa. Det tverrfaglige samarbeidet har kulminert i utforming av porselen fra Figgjo, fargesterk fasade, stripete dører, sitater inn til hvert produksjonslokale, neonskilt med festlige tekster, lykkehjul og overraskende detaljer i interiøret. Det er en tydelig rød tråd mellom branding og interiør som er med på å skape en helhetlig opplevelse av høy kvalitet. Velkommen til Stavangers nye kulinariske møteplass!

«Folk skal se på oss som en hverdagsplass med digg topping!»
Sven Erik Renaa