

# Proyecto. I+Drink

**Autores.** estudio m  
**Merche Alcalá** (interiorismo)  
**Marion Dönneweg** (diseño gráfico)

**Categoría.** Interiorismo  
**Cliente.** Nacho Cuevas  
**Local.** c/Campoamor 27, Oviedo

El encargo surgió de la necesidad de introducir un nuevo tipo de coctelería, en una zona peatonal de Oviedo caracterizada por sus locales tradicionales dedicados a la hostelería.

Una de las premisas era encontrar una manera de ofrecer un local donde el i+D iba a ser un motor, la calidad el otro y el catering el medio de difusión con el que se equipararía a los protocolos de los buenos caterings de comida. El local se convertiría de esta forma en el centro de operaciones.

Otra de las premisas era que el uso del local no se limitaría ni en espacio (se usaría el exterior también a través de otra barra), ni en horario (día y noche).

El local de nueva construcción, disponía de limitaciones en las posibilidades relativas a su anchura. Hecho que complicaba la disposición de la barra y en consecuencia, el uso de ella por ambas partes (clientes/camareros). Otra de las limitaciones que tuvieron que tenerse en cuenta fue que la mayoría de los elementos se iban a construir en Barcelona y que sólo la obra civil se haría con un equipo local.

**A partir de aquí y de algunas cosas más, surge el concepto I+Drink que será el eje de ambos proyectos: interiorismo y comunicación gráfica. El desarrollo de la aplicación del concepto en el local, se ha hecho teniendo en cuenta el lugar que ocupan en el proyecto todos los elementos que se tenían que diseñar (barra, asientos, lámparas, vajilla, carta, vestuario camareros, rótulo, etc.).**

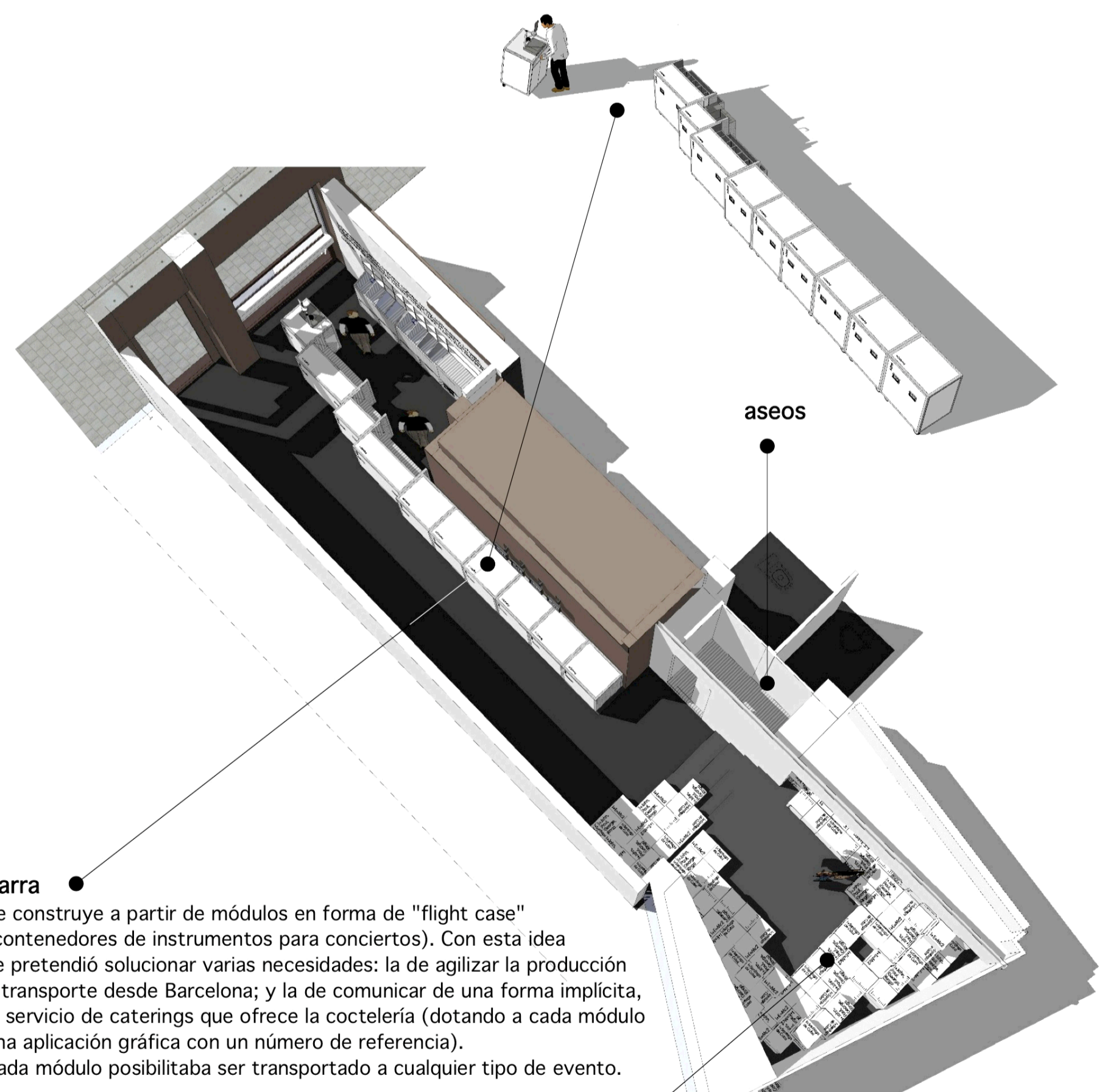
**Entre todos esos elementos elegimos la barra para que con su forma, mostrara implícitamente la relación de I+Drink con los caterings.**

**Con respecto al problema de la anchura del local y la ubicación de la barra, se decidió construir una barra larga aunque no fuera necesario todo el espacio para camareros. Así se reforzaba su protagonismo.**

**Se construyó con módulos independientes y móviles, donde cada uno tendría una función distinta según las necesidades del catering (tirador de cerveza, estación de destilados, lavavajillas y almacén). De esta forma se compartía el uso de los módulos en el local con el uso de los posibles eventos del catering. Los módulos se diseñaron inspirados en los "flight case" (contenedores de instrumentos para conciertos) y se les añadió indicaciones gráficas que mostrarían la marca del catering "I+Drink on tour" y la referencia correspondiente a cada uso.**

**El resto de elementos, como los poufs, las cartas, las lámparas y la vajilla, se utilizaron como soporte para explicar la marca I+Drink: I+Love, I+Wowl!, I+E=mc2, I+Poison, I+Santiago de Cuba, I+Manhattan", etc.**

**La fachada y el rótulo se combinaron para dar simplicidad. Por un lado evitando elementos que ocultaran su interior y el paso de luz natural; y por otro lado, aprovechando uno de los rótulos como barra exterior. De este modo la simplicidad se utilizaba como contraste al resto de locales de la zona (más tradicionales).**



**barra** ●  
Se construye a partir de módulos en forma de "flight case" (contenedores de instrumentos para conciertos). Con esta idea se pretendió solucionar varias necesidades: la de agilizar la producción y transporte desde Barcelona; y la de comunicar de una forma implícita, el servicio de caterings que ofrece la coctelería (dotando a cada módulo una aplicación gráfica con un número de referencia). Cada módulo posibilitaba ser transportado a cualquier tipo de evento.

**zona de asientos** ●  
Se organizan unos dígitos en forma de poufs para poder ajustar/desordenar un espacio sin paredes perpendiculares. El cliente tiene la libertad de variarlos en función de los grupos que se formen.