

BOGAT ŽIVOT NJEGOŠEVE ULICE

Sama zgrada u kojoj se nalazi „Loft“ nosi naziv „Gvozdeni čovek“, po oklopniku, iz vremena njene izgradnje, koji se nalazi u kupoli na uglu zgrade. Ova palata iz 1908. godine izgrađena je u stilu secesije, a projektovao je Bela Peklo u saradnji sa budimpeštanskim arhitektom Karolijem Kovačem.

Njegoševa ulica je jedna od najstarijih u Novom Sadu, a nastala je najverovatnije 1793. godine. To je oduvek bila kafanska ulica, koja je bila nadaleko poznata kao ulica „Bele lađe“ po istoimenoj kulturnoj kafani koja se tu nalazila u drugoj polovini 19. i početkom 20. veka. Kafane su tada bile mesto okupljanja gradske inteligencije političkog i kulturnog života. Često ste se mogli videti i ući u raspravu sa Svetozarom Miletićem, Jovanom Jovanovićem Zmajem, Lazom Kostićem, Đurom Jakšićem, a kasnije Milošem Crnjanskim i drugim znamenitim ličnostima. Na Trifkovičevom trgu bila je smeštena prva vatrogasna četa, a zvono koje je označavalo uzbunu i danas se nalazi na vrhu Gradske kuće.

Ako krenete dalje ulicom naići ćete na muzičku školu „Isidor Bajić“, gde se ranije nalazila gostionica „Kod fazana“. Odmah prekoputa je zgrada apoteke, a niže niz ulicu je i velelepno zdanje



sadašnje Gimnazije „Svetozar Marković“, podignuto 1895. godine za potrebe Ženske građanske škole. Srećni smo što imamo priliku da na ovakvom mestu, u odbranom društvu, gradimo nove trenutke za sećanje u bogatom životu Njegoševe ulice.

PRICHE IZ LOFTA RETKA PRILIKA

Postoje gosti zbog kojih se prave neobični izuzeci - tako se i dogodilo da se u Loftu proslavi jedno venčanje - i to ne bilo kakvo, nego venčanje Milane i Milana, naših najvernijih gostiju, od prvog dana. Ovaj harizmatičan par nije mogao da zamisli proslavu svog najveselijeg dana ni na jednom drugom mestu osim u Loftu. Nisu želeli nikakve izmene, pa smo izašli u susret tom neobičnom zahtevu i proveli sjajno veče sa njima.



DON'T BE A STRANGER CONNECT



Keep in touch
@loft.rs
@loft_coffee_lounge_bar

IONS

IDEJNI PORUČILAC:
LOFT COFFEE & LOUNGE BAR

KREATIVNI POGON:
ASPECT COMMUNICATIONS

ART DIRECTOR: TIHOMIR LAČARAC
ACCOUNT DIRECTOR: OLIVERA RAIČEVIĆ
COPYWRITER: IVANA PETAKOVIĆ
GRAPHIC DESIGNER: IGOR JOCKOVIĆ

BILTEN ZA INTERNU UPOTREBU.
AUTOR ZADRŽAVA SVA PRAVA.

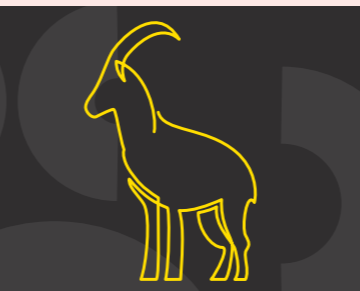
The LOFT Times

"ALL LOFT NEWS
FIT TO PRINT."

UZ KAFU...
DOK ČEKATE NEKOGA...
KADA UŽIVATE U SVOM VREMENU...

ŽIVOTINJE IZ ZEMALJA „POJASA KAFE“

One su divlje i moćne, a njihova simbolika je prisutna u mnogim kulturama Afrike, Azije i Južne Amerike. Svima im je zajedničko i to da uživaju u bobicama kafe.



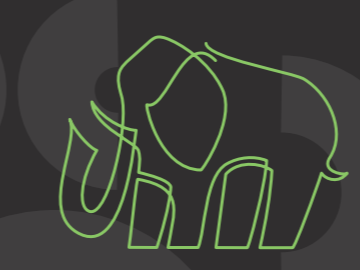
NEMOJ JE POTCENITI

Simbol nezavisnosti i hrabrosti da krenemo tamo gde se niko drugi ne bi usudio, dobija jedan potpuno novi smisao kada posmatramo kozju stazu i pitamo se kako neko uopšte uspeva tuda da prođe.



OZBILJNO BLESAV

Živahan i spretan veseli zabavljač. Ukoliko zavirite u njihovo prirodno okruženje, primetićete da su majmuni izuzetno društvene i bučne životinje, koje uživaju u animiranju svojih najbližih, a njihove porodične veze su skoro neraskidive.



GABARIT SREĆE

Poznat kao izuzetno požrtvovana i osećajna vrsta, slon je od davnina smatran simbolom dobrog zdravlja, dugovečnosti, strpljenja i pouzdanosti. U mnogim kulturama slon zauzima počasno mesto, posebno u Indiji gde se smatra svetom životinjom. Omiljeni je talisman za sreću!

IZ DOMOVINE KAFE: ETIOPIJA



Etiopija je zemlja egzotične prirodne lepote, jedna od najneistraženijih zemalja sveta, sa pojedinim delovima koji su najmanje naseljeni na svetu. Ovo je pretežno planinska zemlja i možda suprotno očekivanjima, većim delom zelena i plodna, pogotovo u kišnim periodima godine.

Prema legendi, kafu su u IX veku otkrile koze pastira Kaldija, iz pokrajine Kafa u Etiopiji. On je primetio da njegove koze trče i skaču kada jedu bobice sa čudnog grma i odlučio da ih i sam proba. Oduševljen energijom koju je dobio od njih, odneo je bobice u manastir. Monasima je sve to zvučalo kao đavolja rabota, pa su ih bacili u vatru. Tada se manastiri proširio opojni miris kafe koji je očarao i same monahe! Izvadili su zrna iz vatre i tako je otkrivena kafa, omiljeni napitak bez kojeg mnogi ne počinju dan.

Kafa je u Etiopiji, kao zemlji gde je otkrivena, duboko usađena u kulturu i tradiciju, ona je

nacionalno piće. Kolika je vrednost kafe za Etiopljane govori izreka "Buna dabo naw", što znači – Kafa je naš hleb. Ceremonija ispijanja kafe igra važnu ulogu u životu Etiopljana. Ovaj običaj uključuje prženje zelenih zrna kafe neposredno pre spravljanja napitka. Nakon toga se tamno pržena zrna grubo usitne u avanu i nekoliko puta provuku kroz sita. Potom se mešaju sa vodom u tradicionalnoj zemljanoj posudi, koja se postavlja direktno na ugalj. Kafa je gotova kada počne da izlazi para. Često se prokuva tri puta. Običaj je da se služi uz kokice, kikiriki ili slatki hleb. Ovo iziskuje dosta vremena, pa žene provedu i do tri sata dnevno pripremajući kafu za porodicu i prijatelje.

Arabika se u Etiopiji smatra autohtonom vrstom kafe, a na potpuno sazrevanje čeka se i do sedam godina. Zbog bogatstva aroma teško je naći izraze kojima bi se opisala kafa koja odavde dolazi. Može biti punijeg tela, kremasta, sa aromama čokolade, višnje,

borovnice ili srednjeg tela sa cvetnim i biljnim notama ili sa aromama orašastih plodova. Etiopija je na petom mestu u svetu po proizvodnji kafe, odmah posle Brazila, Vijetnama, Kolumbije i Indonezije.

Glavni grad je Adis Abeba i nalazi se na neverovatnih 2300m visine! U Etiopiji živi preko 80 etničkih zajednica i priča se preko 80 jezika. Još jedno iznenađenje za mnoge je to da je većinska religija pravoslavno hrišćanstvo, sa 63% vernika. Za razliku od mnogih drugih afričkih zemalja u koje hrišćanstvo donose kolonijalne sile, sa Etiopijom to nije slučaj jer su hrišćanstvo prihvatili u IV veku. Strancima su posebno zanimljive freske sa svecima tamne kože. U gradu Aksumu, prema predanju, čuva se zavetni kovčeg sa tablicama deset božijih zapovesti. Dok neki delovi Etiopije, kao što je dolina Omo, predstavljaju poslednja mesta na planeti, gde žive drevna plemena tradicionalnim plemenskim životom.

KAFA IZ DRUGOG UGLA ESPRESSO MARTINI



Legenda kaže da je nastao 80-ih u Londonu kada je atraktivna mlada dama ušla u bar čuvenog koktel majstora, Dick Bradsell-a i tražila „Piće koje će je razbuditi i...“

KAHLUA DELIGHT



1936, Meksiko, četiri druga, najfiniji rum, arabika i - Kahlua!

AFFOGATO



Kada se u Italiji sretnu savršen espresso i sladoled.



DRAGANA ČOSO,
MENADŽER LOFT-A

NJUJORŠKI VIBE U CENTRU NOVOG SADA

L: Loft se za kratko vreme izdvojio kao jedan od lokala sa najboljom uslugom u gradu, mnogi članovi tima su sticali iskustvo u Americi, da li je to tačno i u kakvoj su vezi ti pojmovi?

Tačno je, mladi ljudi koji su tako rano imali iskustvo u drugim sistemima, posebno američkom, koji je precizan, standardizovan i jasan, čine profil ljudi koje mi želimo u svojim redovima. Oni razumeju našu posvećenost detaljima i pravi su brend ambasadori – ljubazni, pozitivni, predusretljivi, odlični za pažljiv i informisan servis. I sama sam bila na Work and Travel programu 2009. godine, kao student menadžmenta u gastronomiji. Internacionalno iskustvo velikog dela tima nam je pomoglo da realizujemo servis kakav želimo u Loft-u.

Vrednosti za kojima tragamo su prepoznatljive bilo gde u svetu, a to su: hrabrost, odlučnost, pozitivan stav i želja za usavršavanjem.

L: Ljudi kažu da Loft ima duh njujorških lokala, šta misliš zašto i kako ste to postigli?

Utisak koji gosti imaju, upravo taj duh koji pominjete, je skup više faktora. Glavni preduslov je sama ulica i prostor. Njegoševa je jedna od žila kucavica grada Novog Sada, povezuje centralni trg i Trifkovićeve. Bila je puno godina zapostavljena, umrtvljena i mračna, a sada zahvaljujući drugim lokalima i nama ona živi punim plućima. Imali smo veliku sreću da uđemo u zgradu iz 1908. koja ima visoke plafone, odiše otvorenošću, a naš doprinos su veliki portali, koji su inače u Njujorku izuzetno zastupljeni.

Loft karakteriše otvorenost u svakom pogledu: prostorno, ka ulici i ka gostima.

To možete primetiti i po našoj kuhinji koja je, za razliku od standardnih, izolovanih pozicija u lokalu, na izložbenoj galeriji sa staklenim portalima pa je akcija unutra vidljiva svim gostima. Posmatrano dalje, tom utisku doprinosi kompletan enterijer i dizajn, na kojima smo radili devet meseci, a čitav tim je učestvovao u odabiru svakog detalja. Naši redovni gosti znaju da prokomentarišu da svaki put kada sednu za drugi sto primete neki novi detalj.

L: Šta je ono što jedan lokal čini drugačijim, šta doprinosi toj atmosferi i osećaju prijatnosti?

U razgovoru sa bilo kojim ugostiteljom se ističu bitne stavke: ambijent, ponuda, cene, ljudi, higijena, svetlo, muzika...ubrzno shvatite da je svaka stavka apsolutno bitna, da se ni na jedan momenat ne sme zanemariti. To je zaista osnova ugostiteljstva – briga o svakom detalju.

Ono što jedan lokal može učiniti drugačijim, po mom mišljenju, su ljudi.

Glavni motor našeg lokala je naš tim, oni upravljaju iskustvom koje vi nosite iz Loft-a. Često nam se desi da ljudi prokomentarišu da se kod nas oseća pozitivna energija. Nju stvara naš tim: svojim raspoloženjem, pristupom poslu, lokalu i gostu. To je rezultat rada našeg menadžment tima, koji i sam veruje u taj pristup.



www.loftcafe.rs

IZDVAJAMO IZ MENIJA



MORNING



CREAMY



CLASSY



DUDES



CHILLOUT

IZ UGLA ARHITEKTE:
GORAN GOVEDARICA

ENTERIJER O KOJEM SE PRIČA

Hajde da krenemo od samog naziva, iz ugla arhitekta šta biste istakli?

Nekada industrijski, potpuno otvoreni, po proporcijama nestandardni prostori zauzeli su glavnu ulogu u razvoju umetničke scene Njujorka. Kada prostor koji Vas okružuje ujedno pruža i skrovište i fantastičnu slobodu - njegove proporcije postaju zarazne, pa su izraženom brzinom porasle i cene njujorških loftova, a trend ne staje ni danas.



L: Koji elementi po vašem mišljenju imaju najviše uticaja na atmosferu u Loftu? Položaj je sjajan, ulice koje vode od glavnog trga imaju još bolji položaj od samog trga koji je otvoren, pa se tamo možete osećati izloženo, što ovde nije slučaj. Na trgu je, a nije. Postoji prirodan hlad, velika bašta, a sada i zelenilo.

Planiranje prostora igra važnu ulogu, ovde postoji više ambijenata u jednom lokalu. Zavisno od toga da li ste došli sa drugaricom na kafu, na večeru, sastanak ili sami da radite, možete pronaći odgovarajući kutak za različite aktivnosti.

Prirodni materijali, drvo i opeka, očuvani u svom izvornom obliku daju toplinu, dok na drugom tasu stoje custom made elementi od metala, sa sjajnom završnom obradom. Tu je svežina, moderan izraz i poruka da free style treba istaći. Dimenzije otvora igraju jednu od vodećih uloga u dimenzijama prostora, to su mesta gde se unutrašnjost i ulica spajaju. I u Loftu je takav slučaj, fantastična količina svetlosti i otvoren pogled ka gradu. Još jedan važan element je šank, u ovom slučaju njegova visina – postavljen nisko pruža odličnu vezu sa baristima koji mogu u punom sjaju da pokažu sva umeća prilikom pravljenja kafe i pripremanja različitih napitaka. Do detalja još nismo ni stigli, ali oni mogu i smatram da bi trebali, biti promjenljivog karaktera, tako će prostor uvek biti svež.

L: Loft u jednoj reči?

Kul i opušteno.

www.loftcafe.rs

SLADOLED CRNA OVCA NOVA KREMA NOVOG SADA



Stigli su nam letnji dani i taj naboj koji sa njima dolazi. Grad je živ i punokrvan u ovo doba, mi ga otkrivamo i divimo mu se iznova. Tako je ove godine, poslednja vest u Novom Sadu nova sladoledžinica – Crna ovca. Mi ruke širimo lako kada su dobre stvari u pitanju, pa im beogradsko predstavništvo nismo zamerili. Naprotiv, sada i mi imamo Crnu ovcu!

Smestili su se pravo u centar, u šarmantnoj Katoličkoj porti. Ono što se događa unutra, san je deteta u svakom od nas! Umesto da nestrpljivo cupka u mestu i neverbalno vas požuruje u odabiru, izuzetno ljubazno osoblje vam nudi da probate koji god ukus poželite! A ukusi su...maštoviti, karakterni i božanstveno kremasti! Jasno se oseća glavni sastojak, koji se često i gricka ukoliko je u pitanju lešnik, orah ili pistači, dok se kod kombinacija kao što je čokolada sa perecama, prelepo igraju ukusi i teksture.

Kao prijatelji i partneri, sa obostranom strašću prema vrhunskoj usluzi, pozivamo vas na uživanje u sladoledima iz Crne ovce u vašem omiljenom Loft kutku.

@loft.rs

The LOFT Times