

مجموعه کتب طراحی داخلی

رستوران

پیروز آشوری - کسری طالبیان

www.ketab.ir

انتشارات تخصصی هنر،
معماری و شهرسازی

کتابخانه کسری

آشوری، پیروز، ۱۳۶۲ -
رستوران / ترجمه و تالیف پیروز آشوری، کسری طالبیان.

مشهد: کتابکده کسری، ۱۳۹۲.

۲۷۲ص: مصور (رنگی).

فروست: مجموعه کتب طراحی داخلی.

شابک:

۹۷۸-۶۰۰-۹۲۰۸۲-۹-۶

فهرست نویسی بر اساس اطلاعات فیپا

موضوع: رستوران ها - طرح و ساختمان

موضوع: رستوران - تزئین

موضوع: تزئین داخلی

شناسه افزوده: طالبیان، کسری، ۱۳۶۲ -

شناسه افزوده: طالبیان، نیما، ۱۳۶۲ -

شناسه افزوده: آتشی، مهدی، ۱۳۶۲ -

شناسه افزوده: نبی زاده، سیما، ۱۳۶۲ -

رده بندی کنگره:

رده بندی دیویی:

شماره کتابشناس ملی:

NA۷۸۵۵/۱۵۰۵ ۱۳۹۲

۶۴۷/۹۵۰۶۸۲

۳۱۱۱۵۹۴۷



کتابکده تخصصی هنر، معماری و شهرسازی کسری

مجموعه کتب طراحی داخلی / رستوران

ترجمه و تألیف: پیروز آشوری - کسری طالبیان

باهمکاری: نیما طالبیان - مهدی آتشی - سیما نبی زاده

گرافیک و صفحه‌آرایی: کسری طالبیان

چاپ اول: بهار ۱۳۹۲

شمارگان: ۱۵۰۰

لیتوگرافی، چاپ و صحافی: مؤسسه چاپ آستان قدس رضوی

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۹۲۰۸۲-۹-۶

انتشارات: کتابکده کسری

نشانی انتشارات: مشهد - فلسطین ۱۴ - پلاک ۱۰ تلفن ۷۶۷۰۰۱۹ / ۷۶۴۱۳۷۲ - ۰۵۱۱

کلیه حقوق چاپ و نشر این کتاب برای انتشارات محفوظ می‌باشد.

مرکز پخش: کتابکده کسری

تلفن: ۷۶۷۰۰۱۹ - ۰۵۱۱ همراه: ۵۱۲۴۲۱۹ - ۰۹۱۵

پیشگفتار:

آنچه بیش از هر چیز می تواند برای دانشجویان و فعالان در عرصه طراحی داخلی سودمند باشد، مطالعه و ورق زدن مجلات و کتب است که آنان را در جریان سبک ها و گرایش های روز، رنگ ها، مصالح جدید و خلاقیت های نوآوران در دیگر نقاط جهان بگذارد. جدا از افزایش چشمگیر دانشجویان رشته طراحی داخلی، بسیاری از فعالان در این عرصه علاقه مندانی هستند که سابقه آموزش آکادمیک در این گرایش ندارند. منابعی به روز و جامع می توانند برای هر دو گروه آموزنده و ایده بخش باشند. متأسفانه با وجود انتشار کتب و مجلات گوناگون در این زمینه به دلیل عدم انسجام و نظم لازم با کمبود منابعی مواجه هستیم که از لحاظ کیفیت محتوایی و انتخاب آثار و همچنین از لحاظ کیفیت چاپ در سطحی مورد قبول ارائه شوند.

«انتشارات کتابکده کسری»، پس از استقبال مخاطبین از «مجموعه کتب عملکردهای معماری»، که تاکنون تعداد نه جلد از آن منتشر و بارها تجدید چاپ شده است، مصمم به انتشار مجموعه ای مشابه و با همان استانداردهای کیفی در زمینه طراحی داخلی است که کتاب حاضر نخستین کتاب از این مجموعه می باشد. «مجموعه کتب طراحی داخلی» مجموعه ای است که در آن صرفاً به طراحی داخلی پرداخته شده و سعی گردیده تا با تفکیک و معرفی آثار مرفق گامی متفاوت در عرصه کتب تخصصی طراحی داخلی برداشته شود. کنار هم قرار گرفتن نمونه های خاص از یک کاربری - نظیر فروشگاه، خانه یا دفتر کار - در قالب یک کتاب، این امکان را ایجاد خواهد کرد تا خوانندگان علاوه بر آشنایی و مقایسه آثار مشابه، بتوانند سیر تحولات سبک ها و گرایش های طراحی داخلی در آن کاربری را پیگیری کنند.

هر کتاب از این مجموعه شامل دو بخش می باشد؛ در بخش اول ضمن معرفی نیازها و ویژگی های کاربری انتخاب شده، توضیحاتی کلی در خصوص «اصول و مبانی طراحی فضای داخلی» مطرح شده است. در بخش دوم از هر کتاب نزدیک به پنجاه نمونه موفق از سرتاسر جهان انتخاب و تا جای امکان به طور کامل معرفی شده اند. هر پروژه علاوه بر مشخصات اولیه و معرفی طراحان، شامل تصاویر و توضیحاتی است که در آن به ویژگی های طراحی داخلی پروژه پرداخته شده. همچنین در صورت لزوم مدارک فنی نظیر جزئیات، اسکیس ها و پلان ها نیز در این بخش گنجانده شده است. ترتیب معرفی آثار بر اساس زمان طراحی است که این چیدمان امکان مقایسه گرایش های طراحی داخلی و تغییرات آن در طول زمان را ممکن می سازد. ملاک انتخاب پروژه ها، معرفی راهکارها و ایده های نو در هر عملکرد بوده و در این بخش سعی گردیده تا از تصاویر و مدارک با کیفیت بالا استفاده شود.

«رستوران»، دومین کتاب از مجموعه کتب طراحی داخلی است که در آن نمونه های متنوعی از انواع رستوران ها و فست فودها در فاصله زمانی سال های ۲۰۰۶ تا ۲۰۱۳ میلادی معرفی شده اند. تنوع و گوناگونی در انواع فضاهای عرضه غذا و نوشیدنی ما را بر این داشت تا در این کتاب نمونه هایی با کاربری های مختلف و از کشورهای گوناگون معرفی شوند. پروژه های این کتاب در بازه ای طولانی و از میان تمامی منابع معتبر نظیر کتب، مجلات و سایت های اینترنتی گردآوری شده و بدین ترتیب سعی شده است تا شاخص ترین نمونه های طراحی داخلی رستوران که در سال های اخیر نظر صاحب نظران را به خود جلب کرده اند معرفی شوند.

امید است دومین کتاب از این مجموعه نیز مورد استقبال مخاطبین قرار گرفته و راهنمایی مناسب جهت استفاده متخصصین، دانشجویان و خصوصاً فعالان حرفه ای در عرصه طراحی داخلی باشد و ایشان نیز با ارسال نظرات و انتقادات خود ما را در بهبود کمی و کیفی کتبی که از این مجموعه در دست انتشار است یاری رسانند.

۷ - مقدمه

۹ - بخش اول: اصول و مبانی در طراحی داخلی رستوران

انواع فضاهای صرف غذا و نوشیدنی / توقعات فضایی / توجه به حواس پنجگانه در طراحی داخلی رستوران / تصویر ذهنی، خاطره و تجربه فضایی / زمان و حرکت در طراحی داخلی / نقش و جایگاه فرهنگی - اجتماعی رستوران / جهانی شدن و تأثیرات آن بر عادات غذایی / موقعیت جغرافیایی و مهاجرت / موقعیت رستوران در شهر / قابلیت نامیده شدن / طراحی جزییات / تقسیم بندی و سلسله مراتب / نور طبیعی و نورپردازی مصنوعی / بافت / اهمیت طراحی سقف / ستون؛ موهبت یا مصیبت / ابعاد و استانداردهای داخلی

۹ - بخش دوم: معرفی نمونه های طراحی داخلی رستوران

- ۴۰ - رستوران تری تری / دفتر معماری رُجکایند
2012 / Tori Tori Restaurant / Rojkind Architects
- ۴۶ - رستوران توئنسی فایولاسک / دفتر معماری سی.اس.اس
2011 / Twenty Five Lusk / CCS Architecture
- ۵۴ - رستوران متغیر «وات هپنز ون» / گروه طراحی متریکس
2011 / What Happens When Restaurant / Metrics Design
- ۶۲ - رستوران تسوجیتا / گروه معماری سییت
2011 / Tsujita Restaurant / Seeet Co.
- ۶۸ - رستوران پیو پیو / سباستین مارسیکال
2010 / Pio-Pio Restaurant / Sepastian Marsical
- ۷۲ - رستوران موجو آی / استودیو طراحی موکسی
2010 / Mojo I Restaurant / Moxie Design
- ۷۸ - رستوران ژاردین دو جید / مهندسين مشاور پال دیزاین
2010 / Jardin De Jade Restaurant / Pal Design Consultants
- ۸۶ - رستوران تامی هیلفیگر / مارک پروسمان
2009 / Tommy Hilfiger / Marc Prosmann
- ۹۴ - هایکوسوشی / گروه طراحان ایمجین نیتیو
2009 / Haiku Sushi / Imagine Native Ltd.
- ۱۰۲ - رستوران ایکس / دفتر معماری ۲۱۲
2009 / X Restaurant / 212 Architecture Design
- ۱۰۸ - رستوران شرکت فراری / آنداس و اسکونت
2009 / Ferrari Restaurant / Aedas Visconti
- ۱۱۲ - رستوران او.سی.ای / دفتر معماری انتالیس
2009 / Oca Restaurant / Entasis Arquitectos

- ۱۱۶- رستوران کیمو/کوئیچی تاکادا
2009 / Cave Restaurant / Koichi Takada
- ۱۲۰- رستوران یوان/ معماران نوتا + معماران اینجینیرز
2009 / Yuwan Restaurant / Nota Architects + Engineers
- ۱۲۶- رستوران کاندوئیت/سایتوویتس، تسه و ویندر
2008/Conduit Restaurant/Saitowits, Tse, Winder
- ۱۳۰- رستوران چسی سینگ/تیلو ریچ و تران هوی تونگ
2008/Chi Sing Restaurant/Thilo Reich-Tran Huy Thong
- ۱۳۴- رستوران خانه درختی/پیفیک انواپرومنت
2008/Yellow Tree House/Pacific Environment
- ۱۴۰- شانگهای لان/گیلس و بوئیسر
2008/Shanghai Lan / Gilles & Boissier
- ۱۴۶- بار هموم هاوس/زاهاد احمد
2008 / Home House Bar / Zaha Hadid
- ۱۵۰- رستوران بنکیو/نادر تهرانی و مونیکا پونس
2008 / Banq / Nader Tehrani & Monica Ponce
- ۱۵۶- بار کریستال/کاترین اولینا
2008/Cristal Bar / Katrin Olina
- ۱۶۰- رستوران کمپس/بارکو و لایبینگر
2008 / Campus / Barkow Leibinger
- ۱۶۴- رستوران آسیایی بی/دفتر معماری «ان.اچ.دی.ان»
2008 / Bei-Asian Restaurant / Neri&Hu-Nhdro
- ۱۶۸- کافه بار/دفتر طراحی نکست لول
2008 / Cafebar / Next Level
- ۱۷۴- مجیک کافه/کریم رشید
2007/Majik Cafe/Karim Rashid
- ۱۷۸- رستوران فاوچن/کریستین بیکر
2007/Fauchon Restaurant/Christian Biecher
- ۱۸۴- رستوران ال جاپنیز/دفتر معماری دیامترو
2007/El Japonez / Diametro Arquitectos
- ۱۹۰- استیک هاوس/دفتر معماری گرافت
2007 / Steak House / Graft Architects
- ۱۹۴- رستوران آن آن/هوسویا اسکافیر
2007/An An Restaurant / Hosoya Schaefer
- ۱۹۸- رستوران آلین دوکاس/جوئن مانکو
2007 / Alain Ducasse / Jouin Manku
- ۲۰۲- رستوران ساکنوهانا/کنگو کوما
2007 / Sakenohana / Kengo Kuma

- ۳۲- رستوران آکوادلزا / سیمونه میچلی
2007/Acquadulza Restaurant/Simone Micheli
- ۳۳- رستوران زوری / دفتر مون دیزاین
2007/ Zuri Restaurant / Moon Design
- ۳۴- رستوران پیکاک دینر کلاب / اولسن لیکفورس
2007/Peacock Dinner Club/Olsson Lyckefors
- ۳۵- رستوران اولیو مار / پی یروئیچی پیو
2007/Olivomare Restaurant/Pierluigi Piu
- ۳۶- رستوران بلو فراگ / دفتر معماری سری
2007/Blue Frog Restaurant/Serie Architects
- ۳۷- رستوران و بار موکوتو / ایزای وینفلد
2007/Mocoto Bar & Restaurant/Isay Weinfeld
- ۳۸- رستوران پتر / یابو پوشربرگ
2007/Peter Restaurant/Yabu Pushelberg
- ۳۹- رستوران واتر/ کیت یانگ
2007/Water Bar / Cate Young
- ۴۰- رستوران نیشیمورا/ ویلیام لین وجویوان
2007/Nishimura Restaurant/Williamlim
- ۴۱- رستوران پینک بار - مرکز ژرژ پمپیدو/ جاکوب و مک فلیر
2006/Pink Bar - George Pumpido / Jacob + Macfarlane
- ۴۲- کلاب ناکس / دفتر مترو آرکیئتورا
2006/L2o Restaurant/Metro Arquitetura
- ۴۳- رستوران اومیدو / کریستینا اونیل - دفتر معماری آوروکو
2006/Omido Restaurant / Kristina O'neal - Avroko
- ۴۴- رستوران جینجر بوی / النبرگ و فریزر
2006/Gingerboy Restaurant/Elenberg Fraser
- ۴۵- رستوران آموریو/ دفتر معماری تیدی
2006/Amorio Restaurant/Tidy Architects
- ۴۶- رستوران ایوو / استودیو طراحی جی.سی.ای
2006/Evo Restaurant/GCA Architects

«طراحی»، فرآیند یافتن راه حل مناسب از میان انبوهی از راه حل‌ها است. برداشت و پیشینه فکری و تجربی طراح از جهان پیرامون عاملی است که وی را به انتخاب یکی از این راه حل‌ها وای می‌دارد. و این زیبایی هنر طراحی است چرا که با تکیه بر وجه مشترکات یک جامعه یا گروهی از جامعه رشد می‌کند. به تعبیر دیگر طراحی یک راه حل برای رفع یک نقص یا کمبودی است که احساس شده؛ به همین دلیل است که تجربه و شناخت دقیق از بستر طرح همواره راه گشا بوده و طراح را به سمت خلق اثری ماندگار سوق می‌دهد. در این میان طراحی داخلی به عنوان زیرمجموعه‌ای از طراحی، نه تنها فارغ از اقتضاعات بستر طرح نمی‌باشد بلکه رابطه تنگاتنگی با آداب و رسوم، عادات و رفتار مخاطب و به طور کلی با شیوه معیشتی مخاطب خود دارد.

از دیدگاه جامعه‌شناسی اصولاً رونق صنعت و هنر طراحی داخلی مسکن در یک شهر یا منطقه، حکایت از درونگرایی جامعه شهری دارد. این امر به پرکار و پر اتفاق شدن فضای داخلی می‌انجامد چرا که خانه باید پذیرای طیف وسیعی از فعالیت‌ها و اتفاقات زندگی صاحبانش باشد. در جامعه برون‌گرا عکس رابطه فوق صادق است، بدین معنی که از توجه و تأکید بر طراحی داخلی مسکن کاسته شده و طراحی فضاهای عمومی بیشتر مورد توجه قرار می‌گیرد چرا که طیف بیشتری از فعالیت‌ها و به طبع زمان بیشتری از شبانه‌روز بیرون از خانه سپری می‌شود و باعث رشد و رونق طراحی و اجرای فضاهای عمومی و نیمه عمومی نظیر رستوران‌ها و کافه‌ها می‌شود. نمونه بارز این تفاوت را می‌توان با مقایسه فضاهای داخلی ساده و کم جزئیات مسکن در اروپا و طراحی داخلی پرکار خانه‌ها در ایران مشاهده نمود. کتاب دوم از مجموعه کتب طراحی داخلی نیز همچون کتاب نخست - «فروشگاه» - به بررسی طراحی داخلی نمونه‌ای دیگر از مکان‌های عمومی، یعنی «رستوران» می‌پردازد.

در این کتاب عنوان «رستوران» طیف وسیعی از انواع این عملکرد را شامل می‌شود. برخی از موارد بررسی شده به صورت یک واحد تجاری مستقل و فارغ از بافت پیرامونی بوده و معماری و طراحی داخلی خاص خود را دارند در حالیکه برخی دیگر در مجتمع‌های تجاری کلان، هتل‌ها و حتی ساختمان‌های اداری قرار گرفته و پیرو الزامات پیرامون خود طراحی شده‌اند. همچنین نوع مکانی سرو شده در هر رستوران در ابعاد و استانداردهای بخش آشپزخانه، مسیرهای حرکتی و حتی در طراحی داخلی و مبلمان آن تأثیرگذار است. در این خصوص نیز مجموعه آثار بررسی شده در این کتاب شامل انواع مختلفی از رستوران‌ها با منوهای غذایی متنوع بوده و سعی شده است تا جای امکان مجموعه‌ای کامل از انواع و اقسام رستوران‌ها انتخاب و معرفی شوند.

به دلیل درونگرایی خاص فضای رستوران، طراحی این عملکرد بیشتر در حیطه طراحی داخلی دسته‌بندی می‌شود تا طراحی معماری. آنچه که مسلم است معمار یا طراح داخلی بدون درک عمیق مسائل فرهنگی - اجتماعی، اقتصادی بستر طرح و یا به زبان ساده تر، بدون شناخت نیازهای فیزیکی و غیرفیزیکی مردم، قادر به جلب رضایت مخاطبین نخواهد بود. در بخش نخست از کتاب حاضر اصول و مبانی طراحی داخلی رستوران با نگاهی جامع به مسائل کلی نظیر فرهنگ و جغرافیا و جزئیاتی نظیر اجزا داخلی رستوران - سقف، کف، دیواره، رنگ، بافت، مصالح، نور و ترکیب بندی - تدوین شده است. مطالعه این مطالب پیش از ورود به بخش نمونه‌های معرفی شده، علاوه بر ارتقا دانش تئوریک خواننده، نگاه وی را جهت دار ساخته و به پرورش دیدگاه تحلیلی - انتقادی در مواجهه با پروژه‌های طراحی داخلی رستوران و همچنین تحلیل فضای حقیقی در هنگام حضور در رستوران کمک شایانی خواهد کرد.