

《微空間大設計2》

图书基本信息

书名：《微空間大設計2》

13位ISBN编号：9789862296219

10位ISBN编号：9862296216

出版时间：2012-2

出版社：三采文化出版事I有限公司

页数：256

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

前言

前言 在最理想的狀況下，小型咖啡廳或速食餐廳的設計應為全方位設計，完全納入所有必須的視覺、社會與服務層面，而不是單純做出一個漂亮美觀的室內空間。「飲食設計師」瑪萊雅·弗赫桑（Marije Vogelzang）就大大批駁了狹隘的室內設計手法。她表示：「我認為，室內設計師不去思考一個地方的軟體，其實是很可惜的。我在這裡所謂的軟體，指的是室內空間的細節、動線；這關係到後勤工作，關係到在那個地方工作的人以及他們的穿著。我想，設計師和實際經營者之間的鴻溝就出現在這裡，許多設計師只想要把一個地方弄得漂漂亮亮，好掛上自己的名字並說：『嘿，看看我在這裡做了什麼！』」 本書四十個來自世界各地的設計案，綜合了實際性與令人感到歡愉的自我放縱。它們大致按類別來分組，不過都有一個共同目的，就是在一個舒適愉快的環境中、供應比較非正式的餐點給顧客享用。

《微空間大設計2》

內容概要

空間越小，其實越有味道！

店面空間並非越大越好，擁有獨特性與代表性的小店，更能留存顧客心中！

看設計師如何結合小空間設計與飲食文化，創造獨特迷人的用餐氛圍！

餐廳最重要的靈魂 - - 食物，這也是每間餐廳業主最應重視的部分，而為了打造能完美呈現食物特性的美好用餐氣氛與空間，給予每位光臨的客人們深刻的印象，關於空間的規劃也相對顯得格外重要了。大空間的規劃不困難，難在於如何在小空間、節省預算中規劃出令人驚豔的用餐環境。

這本書的存在，就是為了讓讀者們一窺來自全球各地業主，對於飲食的堅持與在狹小空間的創意運用，以及如何聰明的結合小空間與飲食文化，創造出最大的使用價值！本書除了精采的商店空間與圖片，也有許多彩色平面圖或立體圖，幫助您更瞭解店面的整體空間概念！

食尚小店搶先看：

4.5坪 貨櫃咖啡廳：展開後呈現不可思議的大空間。（義大利威尼斯）

5.4坪 太空飛船咖啡吧：最受建築系學生歡迎的咖啡店。（荷蘭台夫特）

5.6坪 看臺式飯糰屋：像是身處體育場邊看臺野餐。（西班牙巴塞隆納）

5.7坪 葡萄籐酒坊：彷彿乘坐葡萄樹下般暢飲。（西班牙瓦倫西亞）

15坪 巧克力造型甜品屋：一進門便瞬間融化顧客的心。（新加坡）

美食的迷人之處，除了味道，還有賴於空間氛圍的創意呈現！

如何在小空間、節省預算中規劃出令人驚豔的用餐環境？

店內裝潢如何與食物相輔相成，打造最大的賣點與驚喜？

看來自全球各地業主，對於飲食的堅持與狹小空間的創意運用！

本書特色：

以食物特性為優先+加入顧客用餐習慣=打造整體性的強烈視覺印象

以餐廳種類區分篇章：

書中包含六大篇章，分別以「咖啡廳與熟食店」、「比薩店、義大利餐廳與西班牙小酒館」、「壽司吧與麵店」、「冰淇淋店和優格吧」、「漢堡店、自助餐館與其他小餐廳」、「甜品屋」

40間店家共14國，不同風情一次收錄：

各國國情完全收錄，包含英國、美國、法國、德國、丹麥、義大利、荷蘭、愛爾蘭、西班牙、新加坡、日本、瑞士、瑞典、澳洲……等14國29個城市。

精彩插圖與照片263張完整呈現：

所有商店全貌、彩色平面圖、立體圖，各式空間照片完整呈現，讓您一目瞭然店面空間概念！

本書除了替設計師帶來靈感，一般居家設計概念，也可做為美學參考！

《微空間大設計2》

作者簡介

約翰·史東斯 (John Stones)

曾任《Design Week》專題編輯，目前為自由作家。他的文章經常刊登在《Monocle》、《Icon》、《Elle Decoration》和《é tapes》等生活風格與設計雜誌上，目前撰有專著五本，其中包括《微空間大設計》一書。林潔盈

台灣大學動物學學士，英國倫敦大學學院博物館學碩士。目前定居義大利，為獨立接案的自由工作者，從事翻譯與寫作，近期譯作包括《白青春，紅戀人》《我愛玩具相機Toy Camera》、《國家地理小小動物探險家》、《密碼大揭秘》、《設計之都米蘭：一生一定要去一次的美感天堂》等。

書籍目錄

前言

咖啡廳與熟食店

EAST BEACH CAFE 謎樣的海濱船屋 | 英國利特爾漢普頓

THE ROYAL CAFE 迷你大使館縮影 | 丹麥哥本哈根

COSO CAFE 工業建材原味呈現 | 義大利巴勒莫

ESPRESSO *K 廢建材製成的咖啡吧 | 荷蘭台夫特

JOHN STREET TEA AND WINE 仿歷史的古典風茶館 | 愛爾蘭基爾肯尼

THE DEPTFORD PROJECT 具藝術空間的彩繪車廂 | 英國倫敦

REPUBLICA CAFE 變身私人趴與夜店 | 西班牙塞維爾

ILLY PUSH BUTTON CAFE 創造驚喜的貨櫃屋 | 義大利威尼斯

THE PLANT CAFE ORGANIC 木材帶出健康自然 | 美國舊金山

SILVER CAFE 戶外美景就是最佳裝飾 | 英國莫爾克姆

比薩店、義大利餐廳與西班牙小酒館

PIZZA BAR 夜間的螢光造景 | 美國紐約

ESTADO PURO 數千髮簪打造特色牆 | 西班牙馬德里

PIZZA PEREZ 菜單對應圓點色彩 | 義大利錫拉庫薩

LA CASA AZUL 模擬葡萄藤下休憩 | 西班牙瓦倫西亞

JULIA 'S PASTA 家居氛圍的透視廚房 | 荷蘭阿姆斯特丹

壽司吧與麵店

CHA CHA MOON 東方風格竹牆 | 英國倫敦

WAKU-WAKU 以紫紅色為全店主調 | 德國漢堡

ITSU 摩登高質感壽司店 | 英國倫敦

冰淇淋店和優格吧

FROLICK 如優格配料般的繽紛 | 新加坡

TANGYSWEE 霓虹燈箱變桌子 | 美國華盛頓特區

SNOG 「青草地板」與「數位天空」 | 英國倫敦

ROND ICE CREAM 與冰淇淋對比的啞色 | 日本愛知縣

漢堡店、自助餐館與其他小餐廳

McDONALD 'S 信賴與精緻的塑造 | 歐洲各地

KIRSCHGARTEN CAFETERIA 交誼廳性質的食堂 | 瑞士巴塞爾

LITTLE CHEF 讓路過者留下消費 | 英國凱特林

RESTAURANT 51 打通裡外的曲型餐桌 | 法國巴黎

CAMPER FOOTBALL 宛如戶外體育看臺 | 西班牙巴塞隆納

PLUK 高彩度呈現天然活力 | 荷蘭哈勒姆

BLOOM IN THE PARK 現代愛斯基摩冰屋 | 瑞典馬爾摩

SWEETGREEN 將餐廳包在葉子裡 | 美國貝塞斯達

BOOLEAN 放大空間視線的錯覺 | 日本東京

FISH 349 摺紙般的「破碎」風格 | 澳洲塔斯馬尼亞

BRGR 開放式廚房強調健康 | 美國紐約

PROEF 工作室的創意宴客 | 荷蘭阿姆斯特丹

BLOSSOM 上萬立體花朵壁紙 | 日本長野

甜品屋

100%CHOCOLATECAFE 充滿巧克力的裝潢 | 日本東京

KARA 'S CUPCAKES 明亮粉嫩打造高質感 | 美國舊金山

ARTISAN DU CHOCOLAT 將可可樹搬進室內 | 英國倫敦

CANDY RESTAURANT 糖果餐廳引領時尚 | 日本東京

CHOCOLATE RESEARCH FACILITY 引人好奇的數字櫥窗 | 新加坡

Project Credits
索引
攝影與感謝辭

章节摘录

CAMPER FOOTBALL 宛如戶外體育看臺 設計師：馬蒂·古克斯 空間大小：18.5平方公尺 完工時間：2004年 地點：西班牙巴塞隆納 類別：漢堡店、咖啡廳與其他小餐廳

加泰隆尼亞設計師馬蒂·古克斯（Martí Guixé）與西班牙馬略卡島休閒鞋品牌Camper的合作關係，不但早已是眾所周知，而且還備受好評。後續的概念旗艦店不但挑戰了零售傳統，更讓其他設計師與零售品牌大感震驚，且開始注意並抄襲他們的概念。Camper FoodBALL是一種新嘗試，希望透過此舉將創新與新穎的想法帶進速食業。此店的設計概念在於維持Camper的品牌價值，看看該如何把這些價值轉化成可以吃的產品與相當不同的零售形式。古克斯一直對「食品設計」這個從不同層面來探討人類與食物、以及人類與食品製造之關係的領域非常感興趣，這間食堂也讓古克斯能將個人興趣和自己在零售空間設計的經驗結合在一起。這間食堂的主要餐點本身就相當新奇，包著各種不同餡料的炸飯糰，多少會讓人想到義大利南部以米飯為基本食材的小吃「小橙子」。古克斯確實影響了該店的食物概念，不過並沒有直接參與餐點的研發。古氏表示：「這東西由五位以上的廚師一同合作，是他們達成最後共識以後才做出來的產品。烹飪並非我的專業，這也是為什麼我們總會需要廚師。」儘管這些炸飯糰可能不太常見（即使店內也搭配販賣一些比較平常的健康食品，例如果汁），Camper FoodBALL真正的創新並不在此。古克斯主導了一個看似不可能的作為，他發明了一種新形式的室內用餐空間。在這些小飯糰整齊排放的小型販賣櫃檯旁有個大型空間，房間的一側為水泥臺階，看起來像是體育場的一部分，或像是有些公共廣場上引導前往主要紀念碑的階梯。水泥臺階上的草蓆坐墊表示這些地方可供顧客坐下休憩，一旁還放著看來帶點超現實意味的檯燈。這樣的空間是從社會習俗而非室內設計法則的角度為出發點來構思的。在一般狀況下，飲食空間的界定通常都很清楚，不過在這間餐廳裡卻是有些模糊的。舉例來說，古克斯認為，讓顧客牽著腳踏車進來並有空閒停放，是很重要的一件事。這樣的設計明確地將這個小型空間化為遊客和上班族的午餐空間，並打破了室內室外的界線。古克斯希望能同時營造出一種熟悉又疏離的氛圍。他藉由空間設計來提供舒適感，讓顧客能將之視為可以停留並享用食物的地方，然而也不致於舒服到顧客會一直佔著位置不願離開。「這裡其實是外帶餐廳，所以我想要創造一個不是用餐室卻又讓人能夠輕鬆用餐的空間，好像在街上吃東西一樣。這也是為什麼這裡有臺階，還讓顧客可以把腳踏車帶進來的緣故。它並不是一個被清楚界定的空間，既非室外亦非室內；至少不是典型餐廳會有的室內裝潢。」古克斯表示。這個空間也得「在不遵循任何傳統參數的情形下達到絕佳的拍攝效果」。「它越上相，媒體曝光率就更高；它在媒體上出現的次數越多，顧客就更可能前來光顧，那它就因此更能成功。」古克斯以一貫的坦率態度如是說。由於供應健康有機的產品，餐廳內裝也必須盡可能地遵循永續原則，古克斯也因此邀請專業室外建築顧問合作。平面圖像、商標與菜單的製作都採用古克斯慣用的可愛手繪風格，而許多希望能降低「制式」程度的品牌也都開始群起效尤。這些圖像、標誌與菜名都小心地弄著概念名稱和足球遊戲之間的相似性，也與品牌的運動風緊密結合在一起。巴塞隆納的第一間分店於二零零四年開幕，兩年以後，第二間FoodBALL於德國柏林的密特區（Mitte）亦隨之問世。儘管如此，原本預期的大規模推廣並沒有發生，餐廳最後也以關門收場，不過他們的概念仍然在速食業界寫下一页極具原創性的歷史。

精彩短评

- 1、零售设计典范
- 2、超级好看!!! 正中红心的正中红心!!!

《微空間大設計2》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu000.com