

NEW PROJECT\_WAKUWAKU, ARMANI 5TH AVENUE, MADE IN KITCHEN, SHEILA C. JOHNSON DESIGN CENTER  
CELEBRITY OF IW\_KARIM RASHID / WORLD LOUNGE, KIT 24 HOUSE, BOSCO PI, SEMIRAMIS HOTEL  
DESIGN VIEW\_THE FIRST STOP ON THE SUPER HIGHWAY, YI JEONG-HEA "HOUSE OF SKIN"



# WakuWaku, Hamburg

와쿠와쿠, 함부르크점

**Design** ippolito fleitz group (www.ifgroup.org)

**Design Team** Peter Ippolito, Gunter Fleitz, Alexander Fehre, Sherief Sabet, Silke Schreier, Ting Xiu

**Art Design** Monica Trenkler

**Location** 55-57 Schauenburgstr., Hamburg, Germany

**Function** Restaurant

**Built Area** 135m<sup>2</sup>

**Photograph** Zooney Braun (zooney@zooneybraun.de)

**Editor** Ha Ji-hae

**설 계** 이폴리토 플레이츠 그룹

**설 계 팀** 피터 이폴리토, 건터 플레이츠, 알렉산더 페레, 셰리프 사벳, 실케 슈레이어, 팅 시우

**아트디자인** 모니카 트렌크러

**위 치** 독일 함부르크 사우엔부르크 스트리트 55-57

**용 도** 식당

**면 적** 135m<sup>2</sup>

**사 진** 주에 브라운

**에 디 터** 하지혜

## Profile

### Gunter Fleitz

Study of architecture in Stuttgart, Zürich and Bordeaux.

Worked with Steidle+Partner, München.

Project management for the Federal Supreme Court

Leipzig for Prof. Stübler.

1999 Founding member of zipherspaceworks,

Since 2002 ippolito fleitz group

Member of Bund Deutscher Architekten BDA.

### Peter Ippolito

Study of architecture in Stuttgart and Chicago

Worked with Studio Daniel Libeskind, Berlin

Assistant to Prof. Ben Nicholson, Chicago

1999 Founder member of zipherspaceworks.

2001/02 Visiting professor at the Academy of Fine Arts Stuttgart

Since 2002 ippolito fleitz group

Since 2004 Teaching Position at the University of Stuttgart

## Awards

2008 DDC Award Gute Gestaltung 09

2008 red dot award: communication design 2008

2008 if communication design award 2008

2008 D&AD Award (In-Book)

2008 AIT Best of Shop Architecture Award

2008 Design Award of the Federal Republic of Germany 2009 (Nomination)



Gunter Fleitz 건터 플레이츠\_Left

Peter Ippolito 피터 이폴리토\_Right







Exterior

WakuWaku is divided into two main zones: the dining area and the service area. The dining area and the service area stand at completely opposite ends of the spectrum. The kitchen area and the digital technology employed for the order counter are trimmed for speed and are the epitome of a modern, urban lifestyle. The dining area, with its various elements from an 'analogue' world, provides a strong contrast and slows down the mood, conveying a cosy farmhouse kitchen feel. The width of the space tapers at the transition from the kitchen to the rear dining area. The latter comprises of an order counter, kitchen and a take-away area as one unit, whose structural edifice acts as a room within a room. Two digital menu boards suspended from the ceiling display the current menu and images of the food on offer in alternation. On entering the restaurant, the customer first encounters the narrow end of this box. It is painted a strong shade of violet - WakuWaku's corporate color - thereby creating a powerful upbeat and strong brand staging. The dining area makes a sweeping statement thanks to a floor-to-ceiling bench that runs the entire length of the room. This effect is continued in the sentence that is inscribed in a spidery hand across the top of the bench unit. The bench wall forms a strong parenthesis and draws you into the depths of the space. Facing the long bench is a row of tables for two, which can be flexibly grouped together when needed. The formal severity of the long bench is broken up by chairs of many different origins, forms and colors. From living room chairs, kitchen chairs and

design classics from the flea market, to mass production seating from the gastronomic wholesaler - their sheer variety creates a friendly impression and their individuality enlivens the room. A round mirror folds itself around the corner of a white, tiled wall. It fulfils a range of functions by visually guiding the eye towards the rear dining area, dissolving the corner and making the whole room appear larger at the same time. The rear restaurant area has a particularly snug and welcoming ambience. This part of the space was once a courtyard and is now contained beneath a glass roof. Under the glass roof, a row of plants grows out of the rear wall, forming a living part of the furnishings. An alcove containing a table for four is inset in the wall and offers a more intimate dining situation. The ceiling in the front area is formed by a series of vertical, Herakustik lamellae, behind which the air conditioning, lighting and speaker system are concealed. The ceiling construction is cut away above the long bench, thereby underscoring the impact of the latter. Three oversized disks of varying dimensions are illuminated by means of spoon-shaped lighting spots and help direct the eye along the ceiling towards the rear of the space. The disks show a map of the world where Hamburg is marked with a pink dot as the very first WakuWaku location, a self-deprecating reference to the company's global ambitions and the international nature of its cuisine.



Kitchen



Counter





Dining area viewed from kitchen



Inside view

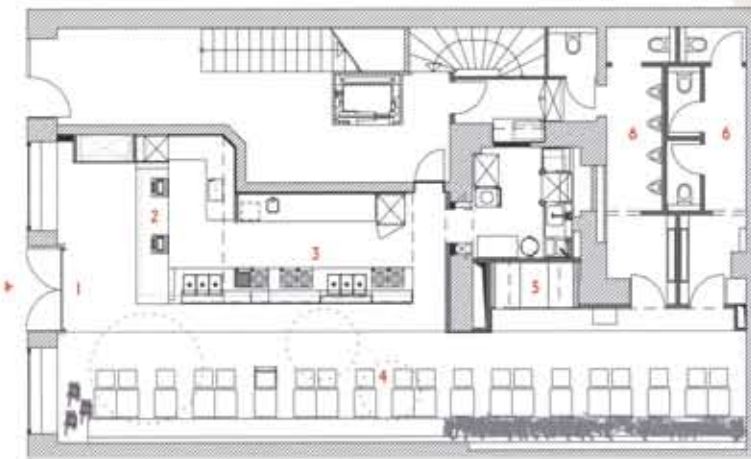


와쿠와쿠는 극과 극의 설계개념이 적용되어 식사공간과 서비스 구역으로 나뉘어졌다. 서비스 구역은 주문 카운터, 주방, 주문된 음식을 가져가는 장소로 구성되었으며 모두 하나로 이어진 시스템 아래 '공간 속의 공간' 구조를 띤다. 이곳은 천장에 두 개의 디지털 메뉴판을 도입해 현재 제공되는 메뉴와 음식 사진을 번갈아 가며 보여주는 등 편리성에 기반을 두어 현대의 도시적인 생활양식을 개략적으로 느낄 수 있는 디지털 기술이 적용되었다. 반면 '아날로그' 세계에 속하는 요소를 담은 식사구역은 어느 농가의 주방에서나 느낄 수 있을 법한 아늑한 분위기로 강한 대조를 이루며 느낌의 미학을 전달한다.

레스토랑에 들어선 고객은 긴 한쪽 벽면을 따라 바닥에서 천장까지 이어지는 긴 의자와 보라색 계열로 마감된 식사 공간을 처음 맞이하게 된다. 공간에는 시원스러운 느낌과 공간에 활력을 불어넣는 요소가 곳곳에 적용되어 브랜드 위치를 강화시켜주고자 한다. 긴 의자의 상부에 가늘고 긴 글씨가 새겨진 디자인은 입구부에도 동일한 효과를 주고 있다. 긴 의자의 맞은 편에는 2인용 식탁이 일렬로 배치되어 필요시 여러 개를 붙여 사용할 수 있게 하여 활용도를 높였다. 특히 의자들은 거실, 주방, 베희 시장에서 구한 클래식 디자인에서부터 주방 관련 도매점에서 파는 양산제품에 이르기까지 다양한 형태의 디자인으로 그 자체로 친근한 인상을 자아내며 뚜렷한 개성으로 공간에 활기를 준다. 주방과 그 너머의 식사구역을 이어주는 공간의 타일 벽에는 원형 거울이 반으로 접힌채 덮여져 주방의 식사구역으로 시선을 유도함과 동시에 공간에 확장된 느낌을 부여한다.

화초와 유리 지붕이 있는 후방의 레스토랑 구역에서는 한때 이 장소에 위치하던 증정이 옮겨지면서 더욱 아늑하고 친밀한 분위기가 뿜어 풍기는데 벽체 속에 매입된 4인용 식탁은 보다 친밀하고 아늑한 식사환경을 제공한다. 천장에 설치된 크기가 다른 세 개의 대형 원판과 손가락 모양의 스포트라이트 조명은 고객의 시선이 레스토랑의 뒤편으로 향하도록 유도한다. 더욱이 원판에 그려진 세계지도에는 와쿠와쿠 1호점이 위치한 함부르크를 분홍색 점으로 표시하여 세계로 나아가고자 하는 기업의 야심과 다국적 음식을 담은 메뉴를 겸허하게 표현하고 있다.





- 1. Entrance
- 2. Counter
- 3. Kitchen & Service area
- 4. Dining area
- 5. Alcove
- 6. Toilet

Floor plan





Detail of wall



Alcove