

SPA·DE

スピード

Vol.12

Space & Design ~ International Review of Interior Design

世界の最新商空間デザイン

特集：カジュアル・ヒップ・レストラン





A.

エコ・コンシャスで革新的ファストフード・コンセプト
 Revolutionizing fast food concept:
 sustainable, healthy, good value

WAKUWAKU Hamburg

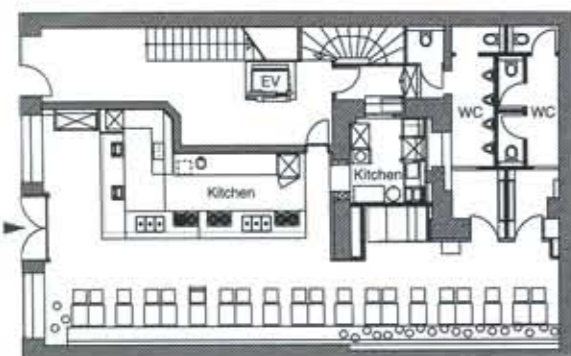
Fast food restaurant / HAMBURG

Designer: ippolito fleitz group



B.

A: 入り口左手オーダー・サービス・カウンター A: Order / Service counter at the front end
 B: ファサード C: 細長く奥に伸びるダイニングゾーン B: Facade C: Long, linear dining zone



PLAN 1:250



C.

Article by Yoshiko Kasuga, Photo by Zoëy Braun



人と地球に優しいファストフード革命

ファストフード革命を宣言するワックワック・チェーン。地球にも人にも優しいをコンセプトにした、その第1号店がドイツのハンブルグにオープンした。店名は中華鍋（ワック）と日本語のワクワクを掛けたもの。有機農法による食材を中華鍋で炒める料理が売り物。少量の油で素早く火を通すので、滋養豊かで美味、健康的である。化学肥料や農薬を使わない持続可能な農法を支援することにより、地球にも貢献するという考え方である。ストアデザインも、調理器具、照明器具を省エネタイプで統一するなど環境保全をトータルに貫いている。

暖やかな通りに面したファサード。入ると正面にステンレスのオーダーカウンターとオフホワイトのモザイクで出来たサービスカウンターがあり、両サイドにブランドカラーの紫でデザインしたデジタルメニューが下がる。奥まで17メートルほどの細長い空間。基本的に左側がキッチンを含むサービスゾーン、右側がベンチを造り付けた白い壁、テーブル、イスで構成するダイニングゾーンというレイアウト。壁面はギャラリー機能も備え、リサイクル素材利用のカラーージュ作品を展示。世界地図に紫でハンブルグの位置を記した大型反射ランプもちろん、省エネ設計。

サービスゾーンでは繊細なモザイクタイルが調理や素材への決め細やかな配慮を象徴し、ステンレスとデジタル・メニューが都会的ムードとスピードを演出する。ダイニングゾーンの奥半分にはスカイライトと緑葉植物があり、自然のムードを添える。不揃いな中古のイスの脚をブランドカラーの紫で塗るなど、細部に手作り要素を入れて、カジュアルで温かい雰囲気を生みだしている。(春日淑子)

Good-for-people, good-for-the-planet

WakuWaku opened its first location in Hamburg, claiming a fast-food revolution with "good-for-people, good-for-the-planet" concept. The name combines Wok and WakuWaku, a Japanese word for excitement. All dishes are wok-based, using only organic ingredients, prepared extremely quickly with little oil to retain nutrient and their aromas. The use of organically-grown ingredients, without harmful chemicals and pesticides, is how WakuWaku sees its contribution to the welfare of our planet. Also, the sustainability concept pervades the entire restaurant - from energy-efficient kitchen equipment to energy-saving lighting.

Stepping from the busy city street, guests face a stainless-steel Order Counter combined with Service Counter in an off-white mosaic surface. There are digital menu boards designed in violet (the trademark color for WakuWaku) on both ends.

The long, narrow space stretches back almost 17m into the building. It is divided into service / kitchen zone on the left and the dining area, where a floor-to-ceiling bench runs the entire length of the room, on the right. The white wall functions as a gallery, featuring Monica Trenkler's collage art utilizing recycled material. There are three disk-shaped illuminations with a motif of the world, pointing at Hamburg with a violet dot.

In the Service Zone, the intricate mosaic represents the care and attention going into the food, and the stainless steel counter and digital menu suggest urbanity and speed. The back of Dining Zone features a skylight and real plants, generating a refreshing, natural atmosphere. The designers left various hand-made touches to add a warm, casual mood such as dipping legs of chairs from different sources, 20cm into violet paint. (Yoshiko Kasuga)



D : アルコーブ・テーブルとお好みのオーガニックスパイスを載せたハシゴ棚
E : 中古チェアの脚をブランドカラーで塗って統一感を演出
F, G : テーブルウェアと出される料理

D : Alcove seating and the ladder-shaped shelf offers organic spices for individual flavoring
E : Legs of used chairs are dyed with the brand color for unity
F, G : Tableware and the foods

DATA

WAKUWAKU Hamburg (ワックワック・ハンブルグ)

Design firm : ippolito fleitz group

Design team : Peter Ippolito, Gunter Fleitz, Alexander Fehre, Sherief Sabet, Silke Schreier, Ting Xiu

Location (所在地) : Schauenburgstr. 55-57, Hamburg

Total area (床面積) : 135 m²

Completion (竣工) : Nov. 2008

Client (クライアント) : WakuWaku Restaurants GmbH

Main materials (主材料)

Floor : Tiles, Wall : FSC-certified planks, tiles Ceiling : Herakustik lamellae, Counter : Stainless steel,

床 : タイル、壁 : FSC 森林認証材一部タイル貼り、天井 : Herakustik lamellae、カウンター : ステンレス