

md

International magazine of design
moebel interior design

5 2009



INTERIORDESIGN

INTERIOR DESIGN

So unterschiedlich sie auch sein mögen, die Interieurs, die wir hier vorstellen, haben doch einiges gemeinsam: Sie sind geeignet, die Nutzer auf einer intellektuellen wie emotionalen Ebene mit einzubeziehen und deren Aufenthalts- bzw. Lebensqualität deutlich zu verbessern.

Although they may be radically different, the interiors we present on these pages have one thing in common: they are fit to involve users on an intellectual as well as on an emotional level and to improve their time of residence and their quality of life considerably.

1 AUF ANHIEB ANDERS
DIFFERENT RIGHT FROM THE BEGINNING

2 WAS LANGE WÄHRT ...
GOOD THINGS TAKE TIME ...

3 FORM STATT FARBE
FORM INSTEAD OF COLOUR

4 VERTRAUEN BILDEND
INSPIRING CONFIDENCE

5 DYNAMISCHE PERSPEKTIVEN
DYNAMIC PERSPECTIVES

Auf Anhieb anders *Different right from the Beginning*

Innenarchitektur:
ippolito fleitz group,
Stuttgart/D,
www.ifgroup.org

Fotos:
Zoocy Braun,
Stuttgart/D,
www.zoocybraun.de

Mit der Eröffnung der ersten Filiale in Hamburg will die Restaurantkette 'WakuWaku' den Fast-Food-Sektor revolutionieren

With the opening of its first restaurant in Hamburg, the 'WakuWaku' chain intends to revolutionise the fast-food segment



Fast-Food völlig neu interpretiert. 'WakuWaku' setzt auf Bio-Qualität und Nachhaltigkeit.

Fast food interpreted in a completely new way. 'WakuWaku' is betting on organically produced food and sustainability.

Die Formel nennt sich 'WakuWaku'. Wer dabei an Asien denkt, liegt ziemlich richtig. Denn asiatischer Herkunft ist nicht nur der Name (japanisch für heiß gebraten), sondern auch das wichtigste Kochutensil – der Wok. Frisch und gesund soll alles sein. Bio-Qualität, soweit irgend machbar, und Nachhaltigkeit sind die Leitlinie der Unternehmensphilosophie. So ist die Küchentechnik energieeffizient und ressourcenschonend ausgelegt, und für die Einrichtung wurde FSC zertifiziertes Holz und Recycling-Material verwendet. Für "nachhaltige" Erlebnisse sorgen auch der Einsatz von Schaukeln und gebrauchten Stühlen, sowie die be-

malten überdimensionierten Teller an der Decke. Der Raum ist im wesentlichen in zwei Zonen unterteilt, den Gast- und den Servicebereich. Für letzteren wurden Order-Counter, Küche und Take-Away zu einer kompakten Einheit zusammengefasst, die als Raum im Raum wirkt. Der Gästebereich wird in einer großen Geste durch eine Sitzbank über die gesamte Länge des Raumes bespielt. Diese formale Strenge wird aber durch Stühle unterschiedlicher Herkunft, Formen und Farben aufgebrochen. Am Ende des Raums bildet die in der CI-Farbe lackierte Wand einen wirkungsvollen Abschluss.

ifg/Ku

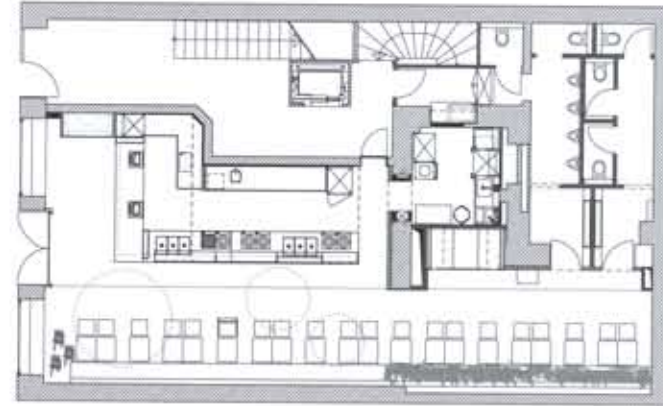


Die Collagen und Bilder von Monica Trenkler greifen die Themen Öko-Hype, Fast-Food und ...

Collages and pictures by Monica Trenkler pick up motifs like ecological hype, fast food and...

Der Raum, der sich über 17 Meter erstreckt, ist in zwei Zonen unterteilt: Den Service- und den Gastbereich.

The room, extending over a length of 17 m, is divided into two zones: the service and the guests' area.



Die Collagen und Bilder von Monica Trenkler greifen die Themen Öko-Hype, Fast-Food und ...

Collages and pictures by Monica Trenkler pick up motifs like ecological hype, fast food and...

... Konsumwahn auf und bieten so Assoziationsmöglichkeiten rund um das Thema Essen.

... consumption mania, offering opportunities for associations round about the subject of eating.

Zwei digitale Menü-Boards, die von der Decke hängen, informieren über das aktuelle Angebot.

Two digital menu boards suspended from the ceiling inform guests about what's currently on offer.



'WakuWaku' setzt auf ein Front-Cooking-Konzept, bei dem man den Köchen bei der Arbeit zusehen kann.

'WakuWaku' backs the front-cooking concept – guests can watch the cooks doing their work.

The formula reads 'WakuWaku'. If this makes you think of Asia, you are almost right. Not only the name is of Asian origin (it's Japanese for "roasted hot") but also the most important cooking utensil used here, the wok. Everything is to be fresh and wholesome. Organically produced food and, if possible, sustainability are the guidelines of the company's philosophy. Consequently, kitchen technology follows energy-efficient and resource-preserving principles, and FSC-certified wood and recycled materials were used for the furnishings. Over and above that, "sustainable" experiences are provided by the use of swings and second-hand chairs and by the over-

sized dishes mounted on the ceiling. Essentially, the room is divided into two areas, the area for guests and that for the service. The latter bundles the order counter, the kitchen and the take-away zone together in one compact entity that appears like a room in a room. The guest zone is enacted by a bench that extends along the whole length of the room in a great sweeping gesture. The formal austerity thus achieved is broken up by chairs of different origin, form and colour. At the end of the room, a wall painted in the CI colour rounds it all off effectively.

Intensives Violett, die CI-Farbe des Unternehmens findet sich in vielen Bereichen.

The intense colour of purple, the CI colour of the company, is encountered in many prominent places.

Vor der langen Sitzbank stehen Zweiertische, die flexibel gruppiert werden können.

Tables for two are placed in front of the long bench: they can be grouped flexibly.

