

PROYECTO CONTRACT

REVISTA DE INTERIORISMO PARA INSTALACIONES COMERCIALES, HOSTELERÍA Y OFICINAS

casaviva

NÚMERO 54

Precio España: 5,20 EUROS



SALAS TRENTO BASSAT DINAHOSTING ALLIUM



MC
MAG. EDICIONES



Portugal Cont: 5,20 EUROS

ESPLENDOR ORIENTAL



La fusión de dos conceptos aparentemente antagónicos como son cocina asiática y fast food se complementan en un acertado juego de equilibrios en el restaurante Waku Waku de Hamburgo, proyectado por Ippolito Fleitz Group. Con inspiración en la cultura oriental, pero aprovechando ideas arquitectónicas occidentales, se crea este local dinámico, colorista, orientado al servicio al cliente, con soluciones atrevidas y una clara transparencia en su forma de cocinar, en su filosofía y en su diseño.

TEXTO: MERITXELL CÁRDABA. FOTOGRAFÍAS: ZOOEY BRAUN.





La filosofía de este primer restaurante Waku Waku en Hamburgo, de ciento treinta y cinco metros cuadrados y proyectado por Ippolito Fleitz Group, se basa en el concepto de calidad de los alimentos unida a la rápida preparación de los mismos. De esta manera, se inicia una revolución creativa y poco convencional en el sector del fast food en la que se prioriza la salud de los clientes y su buena alimentación.

Inspirado en la cocina japonesa, de cuya lengua procede el nombre Waku, este establecimiento permite que los consumidores observen desde sus mesas cómo los cocineros preparan cada uno de los platos con ingredientes orgánicos, omitiendo el aceite y en un tiempo inferior a cinco minutos. La carta, por su parte, combina los platos asiáticos clásicos con otros poco convencionales

donde las recetas tradicionales alemanas también tienen cabida.

Frente a la zona de cocción de los chefs y ocupando toda la extensión de la planta del local, de un extremo a otro, se ubican una multitud de mesas para dos personas pero con la posibilidad de unir las e ir ampliando el número de comensales sentados juntos. La severidad formal de esta línea de mesas se rompe con la presencia de los asientos de diversos orígenes, formas y colores, desde sillas de salones hasta de cocina, pasando por las auxiliares, las más atrevidas o las más sobrias y contenidas e incluso un columpio suspendido. Para unificar este heterogéneo universo se han sumergido las patas de cada una de las piezas en pintura violeta para conseguir continuidad en el conjunto creado y, a la vez, plasmar en pequeños detalles el color corporativo del restaurante, el violeta.

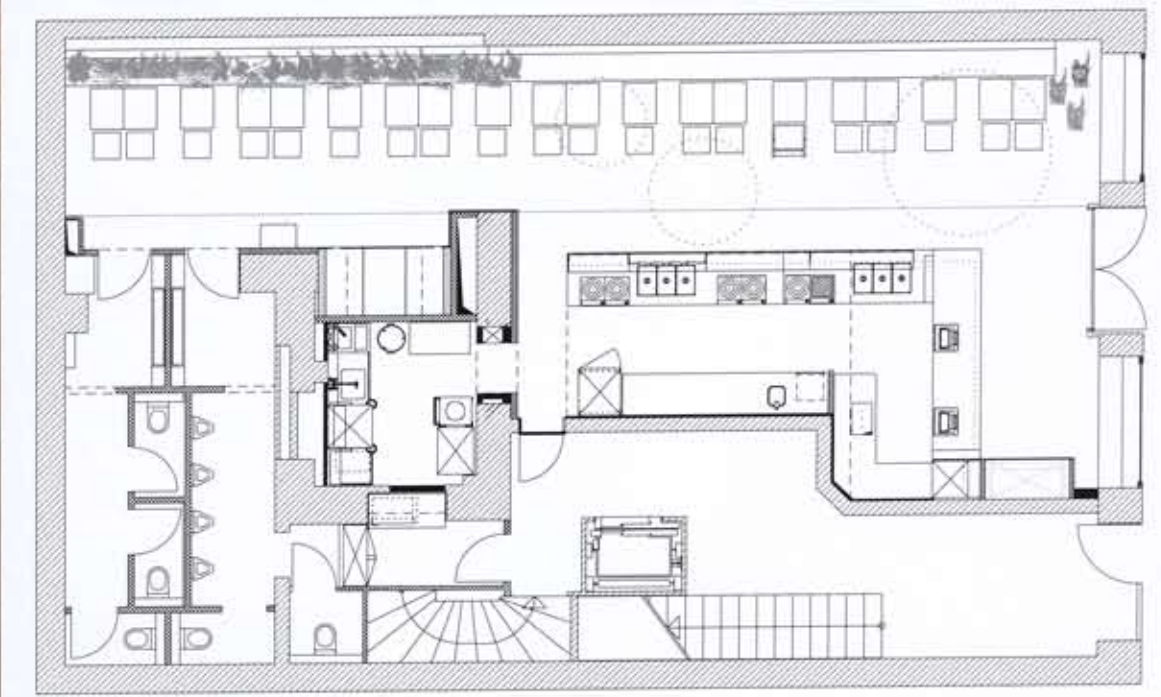
El techo está formado por una serie de láminas de Herakustik, tras las cuales se ocultan los sistemas de aire acondicionado, iluminación y altavoces. Los cuadros colgados de la pared, que enmarca las mesas, pertenecen a la artista Monica Trenkler y el pavimento establece una distinción clara entre dos ambientes. Un revestimiento de cemento enmarca la zona de suelo del área de servicio y de preparación de los alimentos

y la distingue de la extensión de las mesas de los clientes revestida con un mosaico blanco y gris. En cambio, la zona privada está revestida con azulejos de gres. Unos plafones en el techo muestran un mapa del mundo con una única señal localizada en Hamburgo, la ubicación del primer restaurante Waku Waku y, en cierta manera, una referencia autocrítica a las ambiciones globales de la empresa.

Junto a este espacio se ha colocado una escalera inclinada contra la pared que ofrece una extensa gama de especias orgánicas que los clientes pueden escoger libremente para sazonar sus platos según sus gustos personales. En la imagen derecha, com-

pleta panorámica que permite apreciar los detalles estudiados al máximo que completan la idea básica del restaurante Waku: una pared con el color corporativa vibrante y captando la luz, la hilera de mesas con sus distintas sillas con sus distintivas pa-

tas pintadas, escalera de especias, espejos ovales que amplían visualmente el espacio, varios pavimentos, iluminación empotrada en el techo autorregulable y diversos tipos de plantas situadas a modo de balconeras para aportar el toque natural al conjunto.





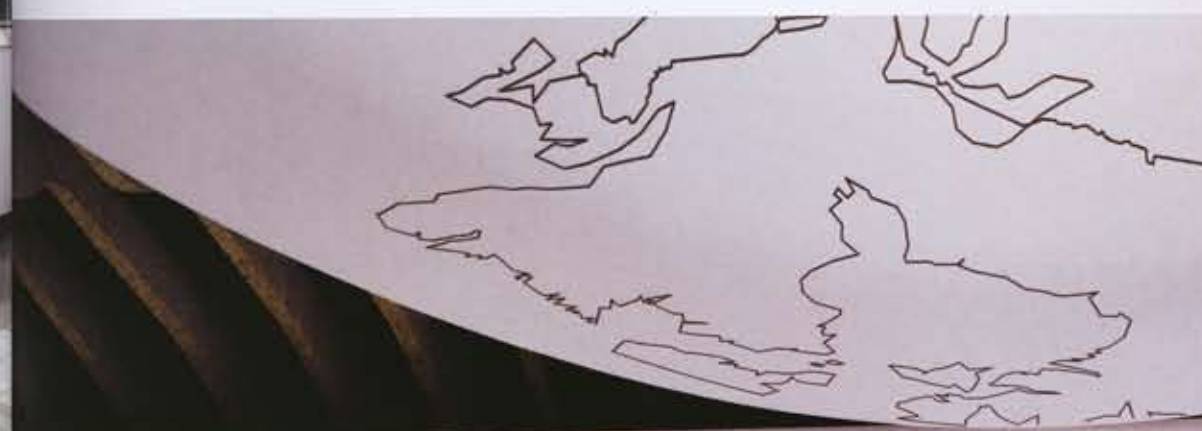
Frente a una sección de esta hilera de mesas, y en una ubicación paralela a la zona de cocción del local, se ha encastrado una alcoba en la pared con una forma geométrica hexagonal y revestida interiormente de cuero, que ofrece cabida a una mesa para cuatro y que constituye un rincón privado e íntimo.

El sistema de iluminación integral escogido para este restaurante hace especial hincapié en el ahorro energético como elemento asociado a la filosofía de Waku Waku, por ello se han integrado en el techo proyectores leds, que adaptan la intensidad de su iluminación a la requerida en el interior según la hora del día que sea, más intensa al anochecer y más tenue durante el día.

Con el objetivo de enfatizar la identidad de la empresa y buscar un reconocimiento por parte del cliente se han adoptado una serie de soluciones que refuerzan el concepto del restaurante: una pared destacada pintada

en violeta con el nombre del restaurante domina toda el espacio; un monitor visible desde las mesas ofrece información continua sobre el mundo de Waku Waku y ofertas especiales; y un original sistema de cucharas numeradas también pintadas en violeta ostentan una finalidad clara. Cada una de las mesas consta de dos soportes sobre los que se pueden colocar las cucharas en posición vertical para que, de esta manera, el número que llevan pintado en su parte cóncava quede a la vista de los camareros y les facilite de forma divertida y original la tarea de servir los pedidos en la mesa correcta.

FICHA TÉCNICA WAKU WAKU Schauenburgstr 55-57, 20095 Hamburgo (Alemania). www.waku-waku.eu. **Proyecto:** Ippolito Fleitz Group. Augustenstr. 87, 70197 Stuttgart (Alemania). T. +49 (0) 711 993 392 www.ifgroup.org. **Mobiliario a medida:** Ippolito Fleitz Group. **Cuadros:** Monica Trenkler.



El área de servicio principal está compuesta por un único bloque y vitrinas completamente transparentes sin perfiles para ofrecer la máxima visibilidad a los clientes y que estos puedan apreciar todo el proceso de preparación de la comida. Esta zona también concentra la zona de caja. En cuanto a los cuadros colgados en la pared de la artista Mónica Trenkler son collages, obras tridimensionales y representaciones coloristas que versan sobre unas temáticas comunes, la cultura del fast food, el consumismo de la sociedad actual y el alimento como eje central de sus composiciones.