

设计大师  
CNPOWER

家居设计

2012年第1期 总第15期

Samuele Mazza  
设计是一种自我表达

餐饮空间 Commercial  
食「色」兴也 Space

如何把握设计的价值取向？

受访嘉宾：喜多俊之、朱小杰、陈宝光、贾伟、刘晓红、  
叶宇轩、赖亚楠、宋文中、宋涛.....

Samuele Mazza

ISSN 1997-4235



设计大师  
CNPPOWER

赠阅

QQ:1134874892

网址: www.cillo.com.cn

微博: http://weibo.com/cillo678

广告/发行: 0755-33271171 15899857840

总编辑 Zoony Braun

# Wakuwaku餐厅

## Wakluwaku Restaurant

Wakuwaku连锁餐厅位于德国汉堡中心。Waku来自日文，代表煎炒、煮沸这样的烹饪方式，而合在一起时Wakuwaku则表达欢呼雀跃的意味。Wakuwaku的经营理念是提供快速而营养健康的食品，并关注可持续发展的理念。可以想象，Wakuwaku的所有经营理念、设计上的考虑都是为了连贯的执行其可持续发展的理念。

Leitz 和 Peter Ippolito 都是知名的建筑设计师。前者曾先后在斯图加特、苏黎世和波尔多深造，是慕尼黑的Steidle+Partner 莱比锡联邦高等法院项目总监，也是1999年ziperspaceworks创始人之一。后者曾先后在斯图加特、芝加哥深造，曾任职于柏林的Daniel Libeskind工作室，做过美国芝加哥本·尼可森教授助理，后在美国芝加哥任教(依利诺斯洲)。2002年他们开始共同效力于Ippolito Fleitz Group。这家集团专长于建筑设计、工业美术……业务范围涉及广泛。



餐厅的空间呈狭长发展，并伸出17米的长桌，进入餐厅，就能看到看到的第一个彩蛋于此处。拱形天花，其一面墙被漆上了灰蓝色调，让空间呈现出一种强烈的对比感。



餐区呈现出一种缓慢而舒适的情绪，就像田园厨房的感觉一样。一个从地面延伸至天花板并占领整个房间长度的长凳墙从整体上完成了这一区域的描述。墙上贴有二维和三维的拼贴画和照片，增加了艺术气息。通过位置上的那些小物件，墙壁以及餐厅的灯光，再次为空间做出了最后



这个区域还有一个供4人就餐的充满神秘色彩的凹室。旁边有一个煮汤的梯子，这是wakuwaku的调味站，你可以根据自己的口味在食物中加入这些有机调味品。



在厨房与靠后的就餐区域中间，一个圆形的镜子还嵌在安装在白瓷瓷砖的转角。它不仅引导客人进入靠后的就餐区，同时从视觉上让空间变大。



客人进门后会先来到一个接待区，由许多个不同造型与高度组成的白色方形柜台让人摸不着头脑，而其顶部同样大小的一块方形灯区则强调了这一区域的重要性；客人需要在这里通过电子菜单自助点菜，然后领取一个电子信号装置，该装置的作用是在菜肴出炉后向食客发出提醒，接着食客只要到指定的柜台取餐即可——这是一间几乎没有服务员的餐厅。



位于德国法兰克福的Holyfields餐厅今年摘得了一项分量很重的大奖——2011年度iF设计大奖(餐厅及酒吧类别)。这间餐厅虽然整体色彩淡雅，却有种天花乱坠的感觉：地板上的花瓣图案令人脚下生辉，屋顶上连绵不绝的小孔如同繁星密布。这些小孔，是为了提高声学效果所做的特殊设计。

## Holyfields Restaurant Holyfields餐厅

设计：Ippolito Fleitz Group  
摄影：Zoëy Braun



用餐区根据座椅的风格分为四大块：靠墙的区域，规规矩矩的木制方桌搭配四张深色座椅，营造出fine dining 的正式感，折纸工艺般的白色定制吊灯是设计上的亮点；中央区域，卡座式的双人沙发舒适度更胜一筹，桌子之间用黑色橡胶网隔开，座椅及餐桌均被置于一个木制基座上，和其他区域有明显的界限；与之相邻的是一张长条橡木吧台，有若干根柱子嵌入其中，高脚凳让就餐气氛非常随意，适合单独前来的散客；靠窗的区域是四张6人坐的席位，白色方桌搭配黑色座椅，桌面、墙面及屋顶连成了一个横过来的“U”形框架。这四块区域风格自成一派，却又在色彩上一脉相承，满足了不同人士及用餐习惯的需求。

餐厅最里面是顾客取餐的柜台。这里的设计十分有趣，柜台背面是一面连天通地的铜板墙，闪闪发光，有银行金库的感觉，而柜台外侧被画上了一层酷似白色桌布的图案，不仔细看还真容易上当。更有意思的是，这三个柜台分别以人名命名：Peter、Paul 和 Mary。如同机场的醒目标志悬挂在上方，以便客人到指定的柜台取餐。

除此之外，餐厅内还有一处吧台，用深棕色橡木搭配黑色皮革制成。与之形成鲜明对比的，是背后的白色瓷砖墙，墙上还绘有一些动物图案，据说模仿的是古代壁画，但你也可以认为是为了激发客人的食欲。总之，一切设计都与吃有关。

