

الرئيسية ديكور

في «كازوكو».. يلتقي التصميم مع الطعام

اتجاهات جديدة في تصميم المطاعم

غادة سويلم • 5 يناير، 2021



إذا كان صحيحًا أننا نأكل بأعيننا، فمن المنطقي أن يكون تصميم أفضل المطاعم يجب أن يكون لذيذًا مثل الطعام الذي يقدمونه.

ومرة أخرى يلهمنا كلا من أحمد خليفة وشيرين حلمى فى التصميم المبتكر والدافىء فى أحد مشاريعهم المميزة، وهو مطعم Kazuko الذي يقع في منتجع سوان ليك بالقطامية



الجرانيت والرخام والأخشاب من اهم العناصر الحيوية،التي تم استخدامها لتحقيق مظهر عصري للمكان يظهر ذلك من خلال أرفف الحائط المزينة بأطباق الخزف الملونة والأعمال الفنية المختلفة، والتي تجعل الجالس يشعر وكأنه في غرفة المعيشة الخاصة به....
الأرضيات الخشبية عامل وعنصر اخر لمزيد من الدفئ

يقول "خليفة" لأيقونة: "بدأنا العمل في هذا المطعم منذ 5 سنوات، وكان الاول فى المنطقة بهذا الحجم، وكان التحدى لنا فى هذا المشروع كيف يمكن لهذا المكان ان يضم عدد كبير من الناس دون أن يشعروا بالملل او الضيق، حتى يرتبط الزائر بأجواء المكان ويستمر فى التردد عليه".

المطعم مقسم الى 3 اجزاء، جزء تناول الطعام والبار والسوشى،موضحا "خليفة" "اخترنا تصميم جزء تناول الطعام، ليكون اشبه بغرفة طعامك فى منزلك الخاص، لاضفاء الشعور بالأريحية، استعنا بلوحات للفنان المصرى بهجورى على الحائط، الى جانب الاطباق المعلقة

ايضا على الحائط، وبعض الكتب فى المكتبة، فاستطعنا خلق اجواء مصرية حيوية داخل هذا الجزء تخطف نظر الجالس وتشعره بالراحه

فى أحد جوانب المطعم يمكنك رؤية باب من الخشب بألوان زاهية، لاضفاء اجواء غير تقليدية. والتحدى بالنسبة للزوجان فى هذا المشروع، اخفاء عناصر التكييف الموجودة فى السقف.

يقول "خليفة": "قمنا بعمل اضاءة فى السقف تأخذ شكل شرائط طولية بنية اللون لاضاءة الطاولات، واسفلها التكييف، ونجحنا فى تحقيق وظيفة كل عنصر سواء اضاءة ووظيفة التكييف بشكل غير ظاهر للزائرين وبتصميم مريح للعين"... في النهاية يمكننا القول ان اتجاه تصميم المطاعم يبحث دائماً عن راحة الزائر والتي لا تقل اهمية عن جودة الطعام.

ديكور باب خشبى ملون مع طاولات من جزع الشجرة لاضفاء الدفء فى المكان

#المطعم

#الطاولات

#السوشي

#التكليف

#البار

#كازوكو

