

<<餐饮中的设计>>

图书基本信息

书名：<<餐饮中的设计>>

13位ISBN编号：9787508628790

10位ISBN编号：7508628799

出版时间：2011-12

出版时间：中信出版社

作者：王绍强

页数：240

译者：三度文化传媒

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<餐饮中的设计>>

前言

序一 餐馆设计 世界上的餐馆、咖啡馆和小酒馆都应当是温馨的避风港：让人们能够远离城市的喧哗繁杂之余还能享受美味可口的食品，并从中获得快乐。

这样的快乐部分源自环境本身，因为环境不但吸引顾客，而且为他们留下珍贵的个人回忆。

有些餐馆以其迷人的设计、热情的服务和精湛的烹饪技术赢取顾客的青睐。

而这些元素之间独特而有节奏的和谐几乎唤醒顾客的所有感官。

这种和谐性欢迎顾客前来就餐，让他们在舒适的环境下尽情地享受。

这时，品牌就意味着环境，而找到一种让品牌不受餐馆本身的局限充分发挥其作用的方式就成为关键。

任何单独的元素都难以体现餐厅设计的本质，只有把所有元素有机地组合，才会衍生独特的经验感受。

从阿布·罗杰斯为“小厨师”（ Little Chef ）餐馆新设计的旗舰店可看出，设计需要传达一个强烈的信息：我们需要重新吸引顾客，让他们知道时过境迁，该餐厅现在经过重修，清洁干净，随时欢迎他们的到来。

在高速公路看到餐馆标志的那一刻，设计已经开始与你沟通：无论是厕所发出的古怪声音和飘出走廊的新烘咖啡味，还是那让客人停留片刻品尝美食的简单方法，像这样的信息都无处不在，每个微小的细节都非常明显。

当顾客停下来，被周围的环境和所享受到的服务吸引时，食物本身也必须达到品牌视觉上的要求。

另外也有一些餐馆像“肥鸭”（ Fat Duck ）餐馆那样，它们运用经验谱写设计之曲，简单地支持有保证的美食。

在这种情况下，品牌应该是几乎看不到、摸不着的，然而它也没有界限。

品牌设计应该结合客人的享受，确保他们完全沉浸在非凡品位、气味和餐馆的声音之中，犹如让观众陶醉在剧院一样。

设计确实为行动设置了舞台。

如此体验，令顾客即使离开了餐厅，只要眼见其标志，耳闻其名，舌尖就会涌起其诱人的食物味道：这就是一个成功品牌的冲击力应表现的自身奥秘，就像“巴甫洛夫机制”以其精湛的烹饪艺术融合几个简单的单词充分表现其品牌一样。

食材 设计一家好的餐馆，设计师不仅需要明智和思想开明的客户，还要了解客户的需求，他们必须清楚自身的抱负和远见。

无论是设计师还是客户，团队协作至关重要。

唯有团结，他们才能了解不同区域的功能要求，才能更好地布置整个空间，让就餐者感觉舒适愉快，感受厨房的热情和创新。

结果应该达到这样一种高标准的轻松生产，就像是专门为顾客展现食物和创造乐趣的机器运作一样。

然后，设计师需要有一个能捕捉想象力的叙述概念。

设计者应从中得到启发，设计出能够让就餐者在这个叙事世界居住的舞台背景。

如果故事是成功的，它将贯穿于每一个元素，而来宾会感觉进入另一个截然不同的世界，就像置身于剧院一样，很容易走进剧情之中。

但是故事可以很容易被夸大，因此诚信、诚意、热情和情感在整个概念中就变得尤其重要。

一个好的餐厅设计会让食品成为它的灵感来源。

如果食品色香味俱全，那么设计就是富有想象力的过程，配合厨师的创作，支持厨师烹饪。

设计绝不能是具有压迫感的，也不能是以自我为中心的；顾客要觉得餐厅的设计是有效的，要觉得菜单读起来是种乐趣。

而这一切，顾客都可以用眼睛感觉到，会觉得嘴里的饭菜吃起来更香甜可口。

当然这并不妨碍它拥有那些全新的、充满活力与感性设计的好食物。

餐厅的图形标志是整个体验的重要元素。

它并非只是简单的一个标志、一种颜色或者字体，它还是一个材料、文字、惊喜和对话的结合。

<<餐饮中的设计>>

因此，它必须与室内设计联手合作，创造和谐的感官体验。

品牌和图形的概念必须有存在的理由。

它必须具有完整性，并尊重所有客户、设计师、食品、工作人员和当事人，以及有“上帝”之称的顾客。

标志是顾客的第一印象也是最后的印记，这是一个首要的线索，暗示顾客将会有什么经历，以及将会留下怎样萦绕不散的记忆。

该标志必须支持、引发并开拓人们的探索欲望。

图形必须有吸引力，并能激起别人的兴趣，带领就餐者踏上美食之旅并留下美好的回忆。

虽然餐厅标志充当一个触发器，提醒我们问题所在，但要谨记，这样一个触发器并不能囊括餐厅品牌的所有内容。

品牌当属整个餐厅的核心，是精致和独特的用餐经验与成功沟通的融合。

当所有优秀的外观设计和烹饪元素结合时，顾客会充分地感觉到充满诗意的餐厅内蕴藏着挑战。

连贯性是关键，同样，盘中餐的味道和食材巧妙地平衡了味道和配料，而建筑架构、图形、色彩、灯光、气味，工作人员的制服、酒吧、洗手间及其他一切也要结合起来，创造一个良好的平衡和真正诱人的空间。

要记住所有的这些材料本是困难之事，最痛苦的莫过于还要把这些看似不相关的材料整合起来又不失其中微妙的基调，吸引、启发、诱惑各个级别的客户，并使他们都感到舒适。

无论是一顿快餐还是一顿令人印象深刻的满汉全席，正是这种设计、产品和服务之间的天衣无缝的结合才能留给食客强烈的感官印象。

引用加埃塔诺·佩谢（ Gaetano Pesce ）的一句话：“设计好比美味的意大利蔬菜汤。

把冰箱里的所有材料都拿出来，烹饪时加上“关怀和热情”去调味，你会惊奇地发现锅里的汤味道十分好。

“阿布·罗杰斯”与许多主要机构合作，例如科学与技术博物馆、维多利亚与艾伯特博物馆、泰特当代艺术馆、英国伦敦设计博物馆、英国文化协会、法国巴黎蓬皮杜艺术中心、西班牙巴塞罗那和马德里的凯克撒展览中心。

目前的展览包括了澳大利亚的墨尔本澳洲影像中心的一个常设展和英国伦敦的萨摩塞特中心路堤画廊的一个特展。

商业上的客户包括了川久保玲（ Comme des Garçons ）

、泰特（ Tate ）、约瑟夫（ Joseph ）、塞尔福里奇百货公司（ Selfridges ）、米勒·哈瑞丝（ Miller Harris ）、三宅一生（ Issey Miyake ）、《大循环》（ Full Circle ）杂志和米歇尔·吉隆（ Michel Guillon ）眼镜店。

戴维·坦吉（ “果仁糖”工作室 ）的工作范围主要在英国和法国。

他们为中央圣马丁学院、泰特现代、理查德·罗杰斯伙伴、阿迪达斯和飞利浦等机构设计企业形象和市场统计图。

他们在设计领域已经获过几项国际大奖，包括“芝加哥100秀”网页设计奖、伦

敦“D&AD”（英国设计和艺术指导协会， British Design & Art Direction ）环境设计奖、伦敦费德里戈尼教育手册奖、纽约艺术导演俱乐部社团文学奖。

<<餐饮中的设计>>

内容概要

《餐饮中的设计》有别于家庭和工作场所，餐厅就犹如一个第三空间，是个人的避难所，更是社交聚会的好去处。

在高速公路看到餐馆标志的那一刻，设计已经开始与你沟通：无论是厕所发出的古怪声音和飘出走廊的新烘咖啡味，还是那让客人停留片刻品尝美食的简单方法，像这样的信息都无处不在，每个微小的细节都非常明显。

本书汇集了全球最具创意的饮食理念，从餐厅、酒吧、快餐厅、咖啡店到甜品店。

全书展示将近80个与餐饮相关的室内设计、标志设计、菜单、包装、名片、餐具的最新项目，及其详细设计说明。

这些设计元素之间独特而有节奏的和谐，几乎唤醒顾客的所有感官，营造着一个温馨的避风港。

<<餐饮中的设计>>

作者简介

王绍强，广州美术学院视觉与动漫设计学院常务副院长，广州美术学院副教授，硕士研究生导师，中央美术学院访问学者。

知名设计师，独立出版人，《DESIGN360°观念与设计》

杂志创始人与总编辑，APD 亚太设计年鉴主编，第16届亚运会核心图形与色彩系统主创设计者。

长期从事教育、设计、出版传媒等工作，主编过专业设计书籍过百部，得到国内外设计界与出版界的广泛认可，现在为美国Gingko

出版公司，

日本Azur出版公司，新加坡PageOne出版公司，西班牙Promopress出版公司的独立出版人。

其主编的《DESIGN360°观念与设计》杂志荣获2009、2010、2011

年DOBW亚洲最具影响力设计奖。

其作品入选全国美展、亚太设计双年展、澳门设计双年展、中德平面设计双年展、GDC、BODW等。

<<餐饮中的设计>>

书籍目录

序一：餐馆设计IV

序二：设计食欲VI

餐厅/酒吧

1. 圣日尔曼餐厅
2. 洛博酒吧
3. “我+饮酒”酒吧
4. 奥赛罗酒吧
5. 迷你吧
6. 戴恩酒吧
7. SUBU餐厅
8. “Choo”寿司店
9. 精致小屋餐厅
10. 拉西纳餐厅
11. 奈良餐厅
12. “筷子”餐厅
13. 伊纳莫餐厅
14. 汉堡餐厅
15. 铁板烧餐厅
16. 比萨贝拉餐厅
17. 艾亚米餐厅
18. “圣卡塔琳娜厨房”餐厅
19. “烹调与书”餐厅
20. “珍珠与鱼子酱”餐厅
21. 奥利沃海餐厅
22. 优诺玛斯餐厅
23. 银杏巴克斯餐厅
24. 9号北京面馆
25. 朱利安餐厅
26. 越南“花”咖啡厅
27. “北”餐厅
28. 伊斯莫餐厅

甜品/咖啡

29. 马克斯·布伦纳巧克力吧
30. “巧克力研究机构”店
31. “嬉戏”冰激凌店
32. “蓝色苹果”酸奶专卖店
33. 奥兰多迪堡餐厅
34. “卡拉的纸杯蛋糕”蛋糕店
35. “街头糖果”甜品店
36. “M&S的咖啡馆翻新”咖啡馆
37. “传说”冷饮店
38. 斯诺格纯冰优格酸奶店
39. “茶”茶室
40. 尤尼布鲁克牛奶吧

<<餐饮中的设计>>

- 41. 芭比咖啡馆
- 42. 儿童毕可罗咖啡馆
- 43. 宇摩优格与沙冰冷饮店
- 44. “休息室”餐厅

快餐

- 45. “瓦库瓦库”餐厅
- 46. “小厨师”餐厅
- 47. “茶匙”餐厅
- 48. “烘烤”餐厅
- 49. “厨师汉堡”餐厅
- 50. 布里尔餐厅
- 51. “三明治”餐厅
- 52. “故事”餐厅
- 53. 奇波特墨西哥风味餐厅
- 54. “四指本村”餐厅
- 55. 沙拉餐厅
- 56. “瓦戈斯再设计”餐厅
- 57. “布鲁克林票价”餐厅

设计师名录

<<餐饮中的设计>>

编辑推荐

《餐饮中的设计》是“三度品读”系列之二。
三度文化传媒作为国内平面设计的领军媒体之一，在这套书籍策划中可谓颇费心思。
《小平面》、《餐饮中的设计》、《品牌中的色彩》、《平面与空间》都是有主题、有概念的全球顶尖设计师的作品集。
对于年轻设计师开拓眼界，第一时间掌握全球主题设计的最新动态有着极好的作用。
后续的三度品读系列会精彩继续，为年轻设计师充足电。

<<餐饮中的设计>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>