



10



2

1–5, 7. Kessalao, Бонн, Германия.
Дизайн Masquespacio,
фото David Rodriguez & Carlos Huecas
(www.cualiti.es)

6. Ana Milena Hernandez Palacios

Новый опыт

Ana Milena Hernandez Palacios,
дизайнер, студия Masquespacio,
Испания

В нашем портфолио два ресторана и среди них нет какого-то особенно любимого, потому что нам нравится разрабатывать персональную концепцию для каждого бренда, который в свою очередь становится уникальным опытом для своих клиентов. Мы любим все свои проекты. Каждый из них – это для нас возможность узнать о новом продукте, познакомиться с новыми людьми или рынками. Возможно, последний проект для Kessalao в Бонне стал для нас особенным, потому что мы впервые работали в другой стране и это первый наш шаг в сторону международной карьеры. В данный момент мы работаем над еще двумя интересными ресторанными проектами: один – гастробар в Валенсии, а другой – экологический ресторан в Осло. Особенности ресторанного дизайна связаны с планированием того опыта, который получают его посетители. Люди ходят в ресторан, чтобы расслабиться, насладиться едой, поболтать с друзьями, провести время с семьей. Продумывание того, как будет чувствовать себя человек во время пребывания в ресторане, делает нашу работу действительно интересной. Для нас важно уделить внимание всем зонам возможного «маршрута» внутри помещения, включая туалет. Посетитель должен чувствовать себя комфортно в пространстве и получать удовольствие от каждой минуты, проведенной там. Поэтому дизайн проникает во все аспекты ресторанного проекта. В частности, сервис официантов или убранство столов должны быть частью общей концепции. В каждом ресторане свои особенности, а у повара – свой рабочий метод. Наша работа над кухней ресторана проходит в тесном сотрудничестве с владельцами и шеф-поваром. Но, конечно, мы стараемся высказать свое мнение о тех аспектах, которые с нашей точки зрения важны и нуждаются в улучшении.

И слоу-фуд, и фуд-дизайн – интересные концепции для дизайнерской студии. Мы как дизайнеры интерьера и бренд-консультанты видим в обеих концепциях для себя возможность предложить какой-то новый опыт. Фуд-дизайн крайне важен для ресторана, но способ его использования зависит от особенностей конкретного бизнеса. Одни – ресторанные сети, которые заинтересованы в привлечении масс, будут использовать его как концепцию и бизнес-модель, другие – рестораны с высокой кухней – как часть предлагаемого опыта.



3



4



5



6

11



7