



جامعة النجاح الوطنية

تصميم داخلي لمطعم مختص بالطعام النباتي

Vegetarian restaurant

اعداد الطالب:

داليا أمجد حمارشة

اشراف الدكتوراة:

د . ميرفت عياش

بحث مقدم استكمالاً لمتطلبات مشروع التخرج في تخصص التصميم الداخلي

العام الدراسي 2017م

الإهداء

اهدي هذا العمل إلى من جرع الكأس فارغاً ليستقيني قطرة الحب, إلى من أزاح

الأشواك عن دربي ليمهد لي طريق العلم ، إلى النور الذي ينير لي درب

النجاح.(والدي العزيز)

إلى أمي التي زودتني بالحنان والمحبة ، إلى ملاكي في الحياة ، إلى معنى الحب

و الحنان ، إلى من كان دعائها سر نجاحي وحنانها بلسم جراحي إلى ست

الحبايب.(والدتي العزيزة)

واهديه ايضاً لأخوتي اللذان كانا لي سنداً في جميع مراحل حياتي، ولا انسى اصدقاء

عمري الذين قضيت اجمل اوقات حياتي برفقتهم.

الشكر و التقدير

أشكر الله العليّ القدير الذي أنعم عليّ بنعمة العقل والدين .القائل في محكم التنزيل " وَفَوْقَ كُلِّ ذِي عِلْمٍ عَلِيمٌ " سورة يوسف آية 76 ... صدق الله العظيم.

وقال رسول الله (صلي الله عليه وسلم) : " من صنع إليكم معروفا فكافئوه ، فإن لم تجدوا ما تكافئونه به فادعوا له حتى تروا أنكم كافأتموه " رواه أبو داوود.

وأيضاً وفاء وتقديراً وإعترافاً مني بالجميل أتقدم بجزيل الشكر لأولئك المخلصين الذين لم يألوا جهداً في مساعدتنا في مجال البحث العلمي ، وأخص بالذكر د .ميرفت عياش على هذه الدراسة وصاحبة الفضل في توجيهي ومساعدتي في تجميع المادة البحثية ، فجزاها الله كل خير .

وأخيراً ، أتقدم بجزيل شكري إلي كل من مدوا لي يد العون والمساعدة في إخراج هذه الدراسة علي أكمل وجه.

المخلص

ان التصميم الداخلي يمثل الافق الواسع الذي يرنو اليه كل المهتمين ، باعتبار انه فن معالجة وحل لكثير من الصعوبات التي تواجهنا.

ونتيجة لذلك اصبح هناك منافسة بصفة مستمرة من اجل مواجهة التطورات المتسارعة التي حدثت ولا زالت تحدث يوما بعد اخر في مجال التصميم الداخلي الحديث.

ويأتي تصميم المطاعم في مقدمة تلك الانواع التي تقع في مجال المنافسة الكبرى. وبناء على ما تقدم . ومنا اجل ان تحقق المطاعم اهدافها بما يتناسب مع امكانياتها ونظرا للاهمية المطاعم وضرورة توفرها وتواجدها. ظهرت الاهمية لهذه الدراسة التي تركز على الكثير من الامور التي نسعى لتطويرها بإذن الله.

الفهرس

2.....	الإهداء
3.....	الشكر و التقدير
4.....	الملخص
10.....	أهمية المشروع المقترح
10.....	مشكلة البحث
11.....	فروض البحث
11.....	حدود البحث
Error! Bookmark not defined.	محتوى البحث
Error! Bookmark not defined.	منهجية البحث
12.....	خطة البحث
16.....	الناحية التاريخية للمطاعم
17.....	اول مطعم في العالم :
18.....	المطاعم من ناحية الاقتصادية :
19.....	عوامل تساهم في زيادة ارباح المطعم
20.....	العوامل التي تساهم في انجاح المطعم او فشله
20.....	مكونات و اقسام المطعم
22.....	مدخل المطعم
22.....	الاستقبال
23.....	صالة الطعام

26	دراسة تحليلية (عالمية)
26	نبذة عن المطعم
28	مخطط المسقط الافقي
29	الواجهة الخارجية للمطعم
30	فكرة و اسلوب التصميم
32	النسب و المساحات
33	دراسة الحركة
37	الاضاءة
39	الخامات المستخدمة
42	الاثاث المستخدم
44	دراسة تحليلية (عربية)
44	نبذة عن المطعم
44	الواجهة الخارجية
45	مخطط المسقط الافقي
46	الفكرة و اسلوب التصميم
47	النسب و المساحات
48	دراسة الحركة
50	الاضاءة
53	الخامات المستخدمة
55	الاثاث المستخدم

57	دراسة تحليلية (محلية)
57	نبذة عن المطعم
57	الواجهة الخارجية
58	مخطط المسقط الافقي
59	النسب و المساحات
60	دراسة الحركة
62	فكرة و اسلوب التصميم
63	الاضاءة
63	الخامات
63	الاثاث المستخدم
66	المشروع المقترح
66	تعريف بالحالة الدراسية
66	الموقع
67	مخطط المسقط الافقي
67	اسلوب التصميم المتبع
65	مخطط للمسقط الافقي لتصميم المقترح
68	الخامات المستخدمة في المشروع
69	الالوان المستخدمة
69	الاقسام الرئيسية للمشروع
70	نمط الاثاث و توزيعه

70	الاضاءة و توزيعها
72	النتائج
69	التوصيات
73	فهرس الصور
72	فهرس الاشكال
73	المراجع
76	الملاحق

المقدمة :

يعيش كل منا في مكان مخصص للمعيشة او العمل او غيره ، يريد بالطبع ان يشعر فيه بالراحة و الرضى لذلك يحاول تهيئة هذا المكان الأداء وظيفته والغرض منه وقد يقوم البعض منا بوضع تصور واختيار المواد و الخامات و الألوان المستخدمة بنفسه ولكن هناك من يلجأ للمتخصصين في هذا المجال ممن يملكون الكفاءة و الخبرة لعمل التصميمات المطلوبة لإشراف على تنفيذ هذه التصميمات.

لذلك يتوجب علينا قبل القيام بأي تصميم مراعاة عدة جوانب حتى لا يقع المصمم في خطأ وحتى يحقق هدف و رضا الزبون لذلك يجب على المصمم ان يكون قادرا على ابتكار حلولاً غير تقليدية تناسب المكان و اختيار المواد و الالوان المناسبة ويتطلب التصميم الداخلي من المصمم الادراك الواعي والالمام بالامور المعمارية وتفصيلها ومعرفة واسعة بالمواد و الخامات وماهيتها وخصائصها و كيفية استخدامها ودراسة بالالوان ودرجاتها المختلفة وتأثيرها وذوق رفيع في حسن الاختيار مبني على الحس و العلم و الخبرة و التجربة و كذلك الاضاءة و توزيعها و الزهور وتنسيقها و الاثاث الخشبي و المعدني و الستائر و الاكسسوارات ... وغيرها ... بالاضافة الى معرفة اسعار هذه الاشياء وتكلفتها و لماكن بيعها ... لكي يتسنى للمصمم الاختيار المناسب لكل حيز من بين البدائل العديدة المتاحة.

و في هذا البحث سيتم الحديث عن المطاعم وتصميمها الان التصميم الداخلي يعتبر الحكم الذي سوف يقوم بتصنيف المطعم بانه ناجح او فاشل.

أهمية المشروع المقترح :

تكمن أهمية هذه الدراسة في التعرف على المطاعم من حيث أهم العوامل التي تساهم في نجاحها و فشلها ومعرفة الأهمية التي تقدمها تلك المطاعم من النواحي الاقتصادية و التجارية للبلد حيث انها تمثل مركز اهتمام الجمهور اذا كانت تتمتع بأفضل التصاميم لتتلاقى رواجاً واسعاً وتحقق هدفها المنشود.

مشكلة البحث :

ان ابرز المشاكل التي تعاني منها المطاعم و اكثرها انتشاراً هي عدم مراعاة النواحي الوظيفية و الجمالية داخل المطعم بحيث نلاحظ انه في اغلب المطاعم تطغي ناحية على حساب الاخرى فمثلاً نجد مطعماً يراعى فيه جميع النواحي الجمالية لكن في المقابل تم اهمال النواحي الوظيفية و العكس صحيح ، وهناك مجموعة اخرى من العوامل أهمها :

- أسلوب التصميم : ان اغلب المطاعم اتبعت اسلوباً واحداً (نفس الاسلوب باكثر من مطعم) وكان اسلوب الاخراج لا يتماشى مع المواصفات المعروفة عالمياً في التصميم.
- المساحة : تم استخدام مساحات صغيرة مما يؤدي الى الضيق بشكل عام واعاقه حركة من بداخل المطعم سواء كانوا زبائن او موظفين. اضافة الى عدم اعطاء الاقسام المهمة المساحة الكافية وبخاصة منطقة التحضير حيث انها تعانين صغر المساحة مما يعيق الحركة و يؤثر على الخدمة.

فروض البحث :

1- العمل على انشاء مطعم يحتوي منطقة او منصة لفرقة موسيقية او لشخص يعزف على اداة موسيقية.

2- القيام بعمل تصميم يارعي الراحة و الجمالية في أن واحد.

حدود البحث :

1- الحد البشري :

شمل البحث الشباب و العائلات في فلسطين من عمر 18-55 سنة.

2- الحد المكاني :

اقتصر البحث في فلسطين مدينة نابلس.

3- الحد الزمني :

جرى في النصف الاول 2015-2016.

منهجية البحث

1. المنهج الوصفي¹: يوظف هذا البحث المنهج الوصفي باعتباره المنهج الملائم لملاحظة المشاكل التي تعانيها المطاعم حيث سيجري استخدام هذا النهج لوصف الأسلوب التصميمي المتبع, الخامات و الألوان المستخدمة, نمط الأثاث المستخدم, الإضاءة المستخدمة و توزيعها و العلاقات الوظيفية
2. المنهج التحليلي²: يوظف هذا البحث المنهج التحليلي باعتباره المنهج المناسب للبحث في مسببات المشاكل التي تمت ملاحظتها ووصفها و تحليل هذه المسببات و البحث في إمكانية حلها .

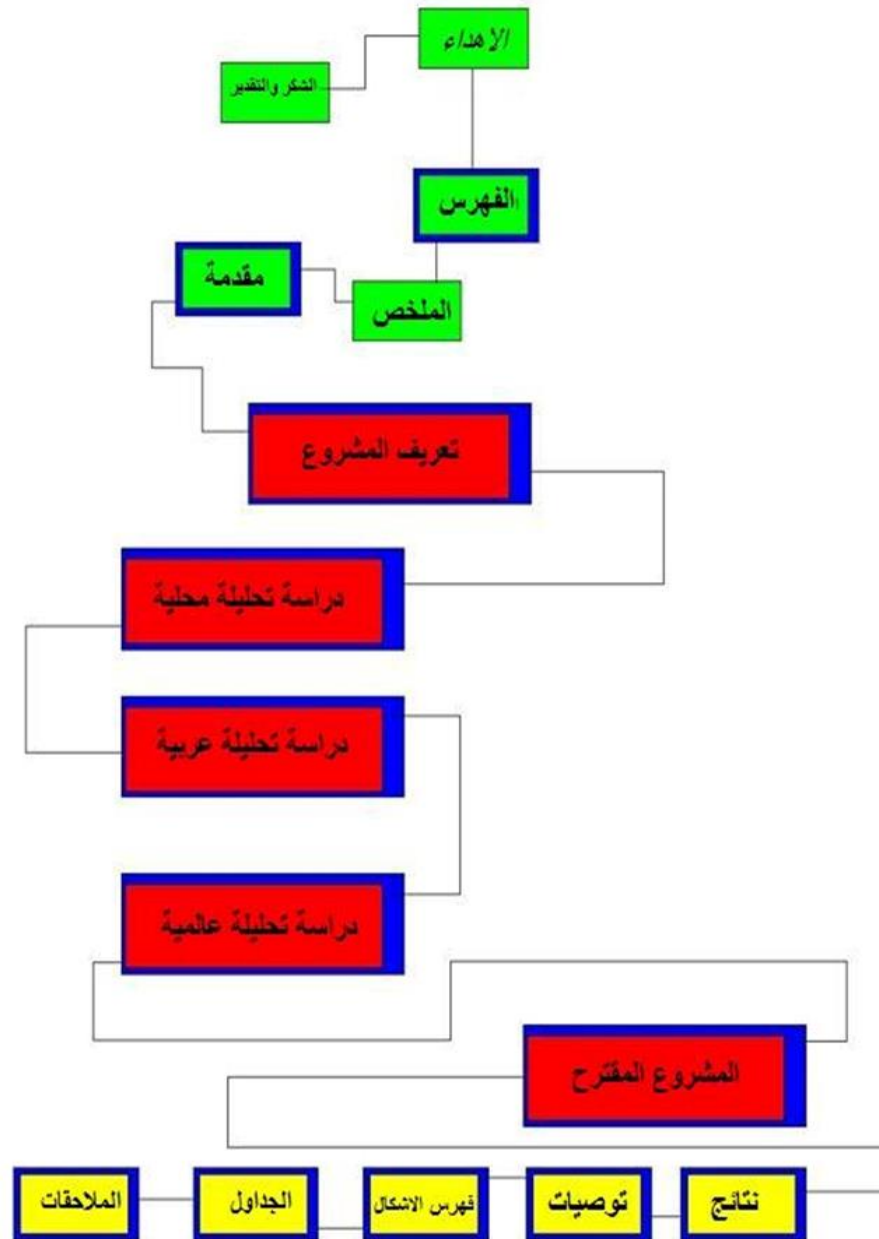
المنهج الوصفي: انه مجموعة الإجراءات البحثية التي تتكامل لوصف الظاهرة او الموضوع اعتمادا على جمع الحقائق و البيانات وتصنيفها و¹ معالجتها و تحليلها تحليلا كافيا و دقيقا لاستخلاص دلالتها و الوصول الى نتائج عن الظاهرة.

المنهج التحليلي: يقوم هذا المنهج على عمليات ثلاث: التفسير, النقد و الاستنباط و قد تجتمع هذه العمليات كلها في سياق بحث معين, او قد يكتفى² ببعض عنها, و ذلك بحسب طبيعة البحث.

المنهج الاستقرائي³: يوظف هذا البحث المنهج الوصفي باعتباره المنهج المناسب للبحث في تحليل و فهم أسباب المشاكل و البحث في إمكانية حلها, حيث سيجري

المنهج الاستقرائي : هو المنهج الذي ينتقل فيه الباحث من الجزء الى الكل, او من الخاص الى العام, فهو يسير متدرجا في التعميم حتى يصل الى حكم³ العام او قضايا كلية, و هو يقوم في كل خطواته على الملاحظة و التجربة, و استقراء الجزئيات الواقعية.

خطة البحث :



الشكل (1) يبين خطة البحث.

الفصل الاول :

الناحية التاريخية للمطاعم.

الناحية الاقتصادية للمطاعم.

الناحية التاريخية للمطاعم :

لقد كانت المطاعم قديماً تتخذ شكل اكواخ صغيرة في اماكن التي يتوقع فيها اجتماع كثير من الناس ، في الاسواق ، و في الشوارع ... الخ وتم تشغيل في بداية الامر على جوانب طرق السفر ليتمكن المسافرون من التوقف للراحة و استعادة حيويتهم.

أما اليوم فإن المطاعم تكاد تكون في كل مكان في الشوارع الهادئة و الطرق المزدحمة ، وفي الفنادق و المطارات و المحطات الحافلات و القطارات ، وكذلك في المنتزهات و المباني التي تضم المكاتب وفي مراكز التسوق. تشكل المطاعم الجزء الاكبر في صناعة خدمة الطعام. وتشكل المحلات التي تقدم الطعام للناس خارج بيوتهم جزءا من هذه الصناعة ، بما فيها المدارس و المستشفيات و السجون.

حيث اصبح بيع الطعام تجارة عالمية تتطلب تخطيطا دقيقا وإعدادا علميا سليما. وتتطلب نوع من التصميم الخاص بها ولما كان مجال التصميم من المجالات الكبيرة التي تحتاج جهودا واسعة تبذل ، وكانت المغامرة فيها غير مأمونة العواقب ، حيث تؤدي الى اموال كبيرة تهدر ، ومساحات كبيرة تضيع ، وكان للعشوائية في التصميم خطورة كبيرة ، تحتم التنظيم و التقنين في هذا المجال.

ولقد انتشرت المطاعم في كل جزء وركن من اركان الحياة ولا تتصور وجود مجتمع او مدينة او حتى قرية بدون وجود معم فيها وانتشرت المطاعم في كل مكان في الجامعة في المدرسة و العمل الخ.

اول مطعم في العالم :

تم افتتاح مطعم للغاية في العالم في باريس عام 1765. على يد بوولنجر وكان مقتصرًا على رجال الأعمال من الشركات المختلفة وبعدها انتشرت المقاهي و الحانات ، لأن رجال الأعمال كانوا يركزون على الذهاب لتلك الحانات و المقاهي لشرب الكحول وليس لتناول الطعام ، وبعد ذلك أصبح سعي العملاء لإنشاء المطاعم في المقام الأول لتناول الطعام ، وكان هذا امرًا جديدًا و غريبًا في أواخر القرن 18 ، حيث كان السكان يتناولون وجباتهم في المنازل.

المطاعم من ناحية الاقتصادية :

المطاعم ركنا اساسيا ومهما من اركان السياحة وأجد واجهات البلد السياحي ، حيث تشكل المطاعم بجميع انواعها عنصرا من عناصر جذب السياح لان السياحة من منظور اقتصادي هي قطاع انتاجي يلعب دوراً مهماً في زيادة الدخل القومي و تحسين ميزان البلد ، بحيث تتداخل نشاطات السياحة مع بعضها البعض بما فيها زيارة المواقع التاريخية و الحضارية و الاثرية و الدينية ومدن الملاهي و الالعاب. و السياحة البيئية ، و المتمثلة في انشاء المطاعم و الملاهي و المرافق الخاصة. وقد ظهرت سياحة جديدة في العالم للطبقة العليا وهي سياحة التذوق ، حيث يتم الذهاب الى بلدان العالم لغرض تذوق اطعمتهم، خاصة المطبخ الفرنسي و الايطالي و الصيني.

إضافة الى ان المطعم يلبي حاجة رئيسية و اساسية في حياة الانسان فانه يعتبر مهنة تجارية و يؤثر تأثيرا كبيرا على الناحية الاقتصادية و التي تدر على صاحبها مبالغ كبيرة من الارباح اذا احسن إدارة و استغلال المطعم بطريقة علمية عملية مناسبة، يعتبر قسم الاطعمة و الاشرية في الفنادق او المطعم من الاقسام المنتجة و المهمة ونجد ارباح قسم الاطعمة و المشروبات ممكن ان تتذبذب بصورة غير متوقعة من يوم الى اخر لان تكلفة الاطعمة و المواد الخام تتغير وفقا للعوامل التالية:

- التغيرات الجوية المفاجئة.
- التغيرات السياسية و القانونية.
- ارتفاع او انخفاض تكلفة المواد الاولية.

ولهذا السبب نرى ان اسعار المواد الاولية ترتفع وتنخفض باستمرار وهذا يؤدي الى ارتفاع وانخفاض الكلف ومعناه ارتفاع او انخفاض الارباح وان المطاعم لا تستطيع رفع او خفض الاسعار باستمرار لان ذلك يؤثر على سمعة المطعم وان حجم مبيعات قسم الطعام و الشراب ممكن ان تتغير بصورة غير متوقعة من يوم الى اخر اي تبعا للظروف الجوية و السياسية ... إلخ. ولكن كلف الطعام يجب ان تعدل حسب المواسم. كما لا يمكن تقليل إيجار المطعم او تسريح العمال او تخفيض الاسعار من يوم الاخر ... إلخ.

ولهذه الاسباب فإنه يصبح من الصعب السيطرة على المطعم ولكن في نفس الوقت اذا تم ادارة المطعم بصورة جيدة تم السيطرة على التكاليف المتغيرة فإنه من الممكن تحقيق ارباح طائلة. ويمكن ان نقول بان سمعة الفنادق تعتمد الى حد ما على نوعية الخدمات و جودة الطعام التي يقدمها قسم الطعام و الشراب وخاصة الفنادق التجارية التي يكون سوق عملها على رجال الاعمال والاجتماعات و المؤتمرات و المجتمع ايضاً.

ونجاح المطعم يعني ازدياد العاملين فيه وكذلك زيادة الموارد المالية للمستثمرين وتشجيعهم على دخول الاستثمار في سوق المطاعم وكذلك يؤدي هذا الاستثمار الى تنمية الزراعة و الصناعة و التجارة في البلد.

وهناك مجموعة عوامل تساهم في زيادة ارباح المطعم منها :

1. دراسة شاملة للمطعم من حيث الموقع و البلد و الاطلالة و امكانية الوصول إليه.
2. المطعم من حيث التصميم.
3. الخدمة المطلوبة وطبيعة المأكولات التي يقدمها و التركيز على اهمية التنوع في الطعام.
4. السعر ووجود قائمة شاملة لجميع انواع الاطعمة المقدمة.
5. سمعة و اسم المحل.

يرجع تاريخ النمو الحالي في المطاعم إلى نهاية الحرب العالمية الثانية و الفترة التي بعدها اصبحت هي عصر التطور و التوسع المستمر في مبيعات الاغذية و المشروبات.

فكلما زاد عدد الافراد الذين يتناولن وجباتهم خارج المنزل كلما تزايد تطور هذه الصنعة لتواكب هذه الزيادة ، مما يتطلب معه التوسع في اقامة المنشآت التي تقدم مثل هذه الصناعة وما تحتاجه من عمالة ماهرة و مدربة و معدات و اجهزة متطورة.

ولقد وجدت المطاعم في السنوات الاخيرة ان الاهتمام بالتوسع في تقديم خدمة الاغذية و المشروبات هي من العوامل الرئيسية التي تحقق نجاح العمل وزيادة الارباح.

العوامل التي تساهم في انجاح المطعم او فشله :

1. مستوى النظافة العامة للمطعم و النظافة الشخصية للعاملين.
2. مستوى العاملين من حيث الكفاءة و الخبرة و المؤهلات العلمية و الشهادات الفنية.
3. جودة المواد الغذائية الاولية المستخدمة في إعداد الوجبات.
4. نوعية اللحوم و الدواجن مثل الطازج و المجمد و البلدي او المسورد.
5. نوعية الاثاث و التجهيزات و الاواني و كافة مستلزمات خدمة المستهلك.
6. نوعية المطهرات و المنظفات المستخدمة في تنظيف و تعقيم الاواني و الارضيات و التجهيزات.
7. الجو الجيد و موقع المطعم.
8. الخدمة الجيدة (طعام و شراب جيد و الحصول على القيمة الغذائية).
9. توفير الدعاية و الاعلان و التصميم المناسب و الموقع.
10. الرقابة الادارية الجيدة و حسن التخطيط.

مكونات و اقسام المطعم :

- المدخل ، الاستقبال ، الاستعلامات ، المحاسبة.
- الصالة الرئيسية.
- المطبخ.
- جناح الخدمات.
- مخازن.

مدخل المطعم :

مدخل المطعم يجب ان يكون واضح و مميز وذو حجم مناسب ، بالإضافة الى مداخل الادخال الحاجيات التموينية و الاحمال.

الاستقبال :

وهو من اهم ما يجب ان يراه القادم عبر المدخل الرئيسي ، اذ ان القادم الاول مرة غالبا ما يبحث عن مكان الاستعلامات للسؤال عن حاجاته ، وبالقب من طاولة الاستقبال تتوزع المكملات الهامة الاخرى التي يحتاجها الزبون.

صالة الطعام :

لابد ان تأخذ هذه الصالات صفة الرحابة و الاتساع ، ويمكن تخصيص 1.25م لكل كرسي بصالة الطعام ، وفي حالة ازدياد الطلب على تخصيص المساحة في هذه الصالة ، لابد ان تفي هذه الصالة باحتياجات هذا الطلب و ان تستوعب الاعداد الكبيرة التي من الممكن ان تتواجد في وقت واحد في بعض المناسبات.

وبالإضافة إلى ما سبق فإن بعض الرواد يفضلون تناول الاطعمة في غرف اخرى يتم حجزها من قبلهم ، هذا عدا صالة الطعام الرئيسية ، حيث تتسع احدى هاتين الحجرتين لعدد يتراوح (25-50) فرد ، و الاخرى تتسع لعدد يتراوح ما بين (60-70) فردا ، ويراعى في اثناء هذه الغرف ان تعطي مرونة في الحركة فيما بينها عن طريق تركيب ابواب قابلة للطي لتغيير شكل المكان من خاص الى عام بزيادة سعته قدر الامكان ليعمل على استقبال عدد اكبر من الوافدين.

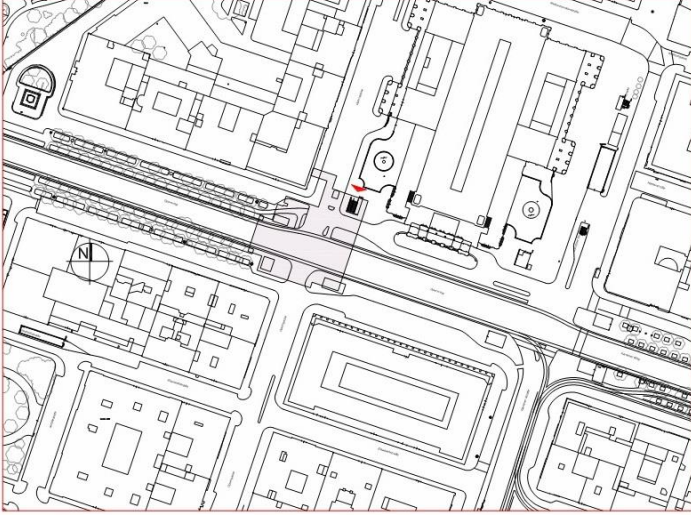
ويراعى في هذه الغرف ايضا ان تكون خاصة بمعنى الكلمة ، و كون ذلك عن طريق فصلها عن القاعة الرئيسية ، بحيث يكون المدخل لهذه الغرف مباشرة على المدخل ، ويتم الترخيم عليها من المطبخ مباشرة. اما الصالة الرئيسية فيتم الترخيم عليها من خلال غرف الطعام العمومية (غرف الخدمة)

الفصل الثاني :

دراسة تحليلية (عالمية).

دراسة تحليلية (عربية).

دراسة تحليلية (محلية).



صورة (1) موقع المطعم.

دراسة تحليلية (عالمية) :

مطعم " Albertina Passage "

الموقع : مدينة فيينا / النمسا

تم انشاء هذا التصميم عام 2014

المصمم : Söhne & Partner Architekten⁴

نبذة عن المطعم :

التسمية : كلمة "Passage" تعني ممر ، "Albertina" هي اسم المنطقة المتواجد فيها المطعم.

المكان المتواجد فيه المطعم كان في السابق ممر للمشاة في قلب فيينا ، لكن بعد الحرب العالمية الثانية لم

يعد يستخدم هذا المكان فأصبح عبارة عن منطقة مهجورة.

مخطط المسقط الافقي :



1. المدخل.

2. الاستقبال و الممر

المؤدي الى صالة الطعام

و الجلسات.

3. منصة العرض ومن

الجهة الاخرة منها البار.

4. منطقة تحضير

الطعام.

5. منطقة المخزن.

6. منطقة الخدمات و

غرف استراحة للفرق

الموسيقية.

7. منطقة ال (VIP).

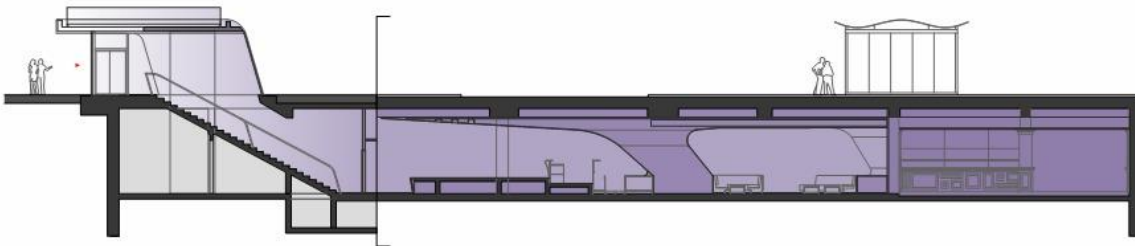
الشكل (2) يبين المسقط الافقي.

الواجهة الخارجية للمطعم :

المدخل يذكر في الوظيفة السابقة لممر ألبرتينا. الناس يدخلون الى المطعم المتواجد أمام دار الأوبرا، و يتوجهون من خلال الدرج القريب من شكل "النفق" الى داخل المطعم.



صورة (2) توضح مدخل المطعم.



صورة (3) مقطع يبين المدخل و الدرج المؤدي الى داخل المطعم وكيفية تواجد المطعم تحت الارض.

فكرة و اسلوب التصميم :

يتمثل التحدي الرئيسي في ممر ألبرتينا لإعادة تصميم نفق للمشاة مهجور في قلب فيينا إلى مطعم حديث يتسع إلى 300 شخص تقريبا ، الهدف من التصميم هو تصميم مطعم مناسب لتناول عشاء أنيق وكذلك حفلة كبيرة بأجواء جميلة. وبالتالي ، فإن التصميم يتضمن منصة للموسيقى الحية ، و. الفكرة من التصميم ان تشمل هذه الوظائف في مفهوم واحد.

المدخل يذكر في الوظيفة السابقة لممر ألبرتينا. الناس يدخلون الى المطعم المتواجد أمام دار الأوبرا ، و يتوجهون من خلال الدرج القريب من شكل "النفق". إلى المنطقة الرئيسية التي تمر الى مكان الاستقبال الشيء الأول الذي يراه الزبائن هو المنصة.



صورة (4) توضح اسلوب (Postmodern) المتبع في المنصة و الواجهات.

اتباع المصمم (Söhne & Partner Architekten⁵) اسلوب ما بعد الحداثة (Postmodern) في تصميم المطعم حيث نرى ذلك في التصميم الذي يتكون من العناصر الحديثة جنباً إلى جنب مع التفاصيل الكلاسيكية. في حين يُظهر نحت المنصة و البارين مستقبلية مستوحاة من تصميم منطقة لتناول الطعام على الطريقة الأمريكية التقليدية من 50-1960.

محور التصميم هو النحت الأبيض الذي يتضمن وظائف الرئيسية مثل منصة للموسيقى الحية ، وبارين فضلا عن الصالة في ظهر المنصة. المقاعد وطاولات الطعام في محيط هذا المركز من أجل ضمان رؤية مثالية للمنصة. وعلاوة على ذلك منطقة تناول الطعام تحقق أكثر ألفة و اجواء جميلة دون استبعادها عن منطقة المنصة.

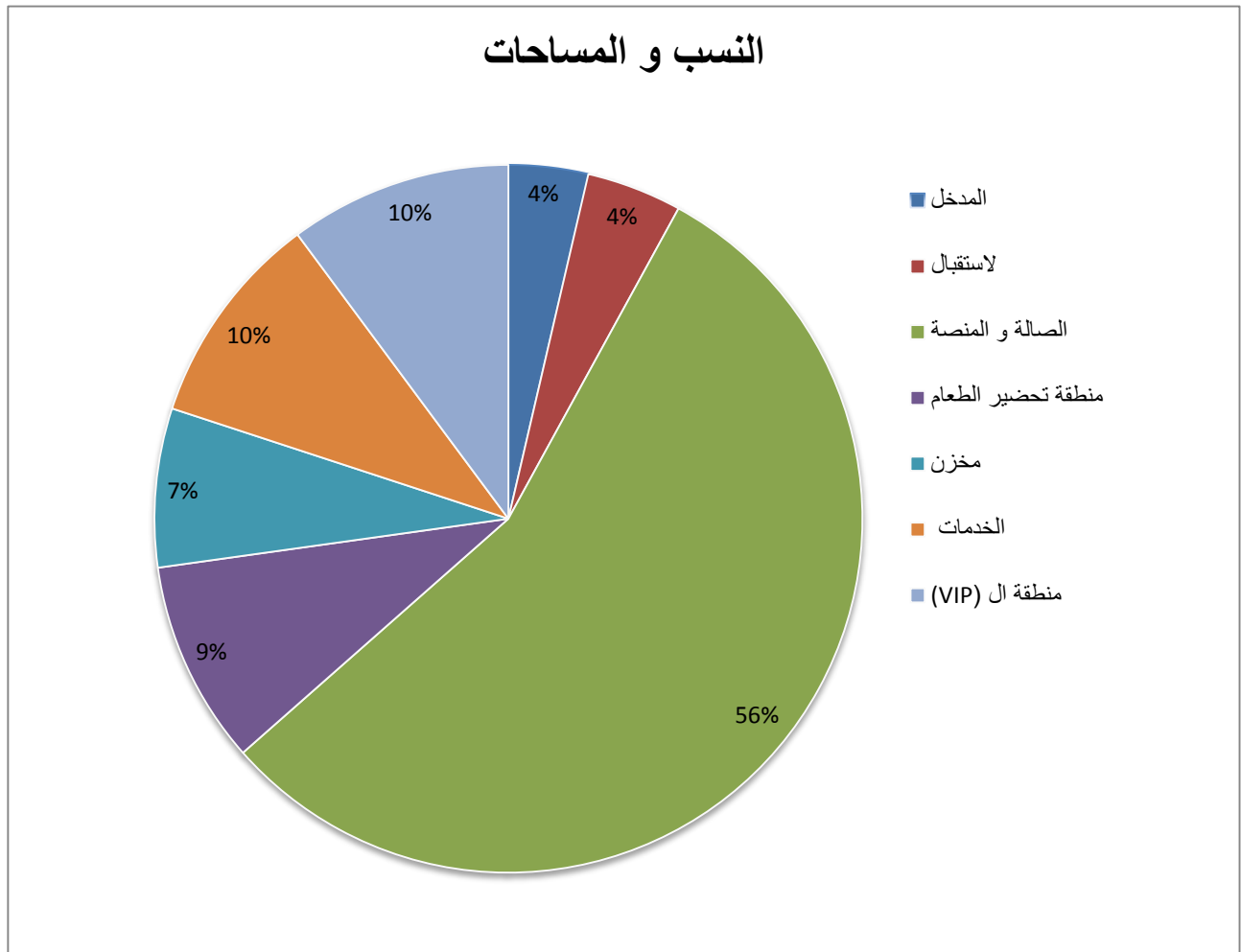


صورة (5) توضح اسلوب (Postmodern) المتبع في تصميم البار .

<http://www.archdaily.com/222124/albertina-passage-sohne-partner-architekten>⁵

النسب و المساحات :


تعتبر المساحة من العناصر الاساسية للتصميم و التي ينبغي النظر فيها لانها تؤثر بشكل كبير على الوظيفة. ففي هذا المطعم تم توزيع العناصر بما يتناسب مع الفراغ المعطى لديه دون ان يؤثر على الوظيفة وكانت النسب مقبولة وتم وضع التفاصيل المعمارية مثل الابواب و الجدران بطريقة مناسبة. الشكل (2) يوضح توزيع المناطق على المخطط ، الشكل (3) يوضح النسب لكل منطقة.



الشكل (3) يبين النسب و المساحات.

دراسة الحركة :


- الحركة العامة المقصود بها الزبائن و كل من يدخل المطعم و نسبتها 60% من المساحة الكلية.

حركة الزبائن. الشكل (4) يبين حركة الزبائن. 



الشكل (4) يبين الحركة العامة.

• الحركة الخاصة و المقصود بها حركة الموظفين داخل المطعم و بخاصة منطقة التحضير.

حركة الموظفين. الشكل (5) يبين حركة الموظفين. 

الشكل (5) يبين الحركة الخاصة.





صورة (6) تبين توزيع العفش بطريقة متناسبة مع الحركة.



صورة (7) تبين مسار الحركة في المطعم.

الإضاءة :

الانارة هي اكثر من مجرد ضوء يجعلنا نرى في الظلام ، فهي عنصر جمالي و عنصر مؤثر بشكل فعال في راحتنا ورفاهيتنا الجسدية والنفسية والتحكم بعواطفنا.

فهي تعتبر من اهم عناصر التصميم التي يجب الحصر على ان تكون مناسبة للمكان ، لذلك تعتبر الاضاءة من اهم اسباب نجاح التصميم و فشله.

الاضاءة المستخدمة هي اضاءة صناعية في كل المطعم ، بسبب موقع المطعم المتواجد تحت الارض ، تم توزيع الاضاءة المستخدمة بطريقة مناسبة لكل منطقة.

فمنها الاضاءة المخفية التي استخدمها في اسفل درجة المستوى (level) لبيئته و يفصله عن باقي المناطق⁶.
استخدم وحدات اضاءة موجهة (spotlight) ذات شكل اسطواني ، في اغلب مناطق المطعم التي تتميز بأنرة جيدة و متناسبة مع المكان و التصميم.

⁶ <http://ibdadecor.blogspot.com/2012/12/led-lighting.html>

استخدم وحدات اضاءة موجهة (spotlight) ذات شكل دائري بلونين الابيض و البنفسجي عند منطقة المنصة و البارين.

و (floor lamps) بجانب الواجهات و خلف المقاعد لخلق جو حميم ، وكذلك استخدم ثرية متدلية من السقف.



صورة (8) توضح استخدام الثرية و (floor lamps) داخل المطعم.

الخامات المستخدمة :

- مادة الكوريان (Corian⁷) هي المادة الرئيسية المستخدمة في تصميم المنصة و البارين ، تعتبر الكوريان (Corian) من اكثر المواد متعددة الوظائف ، هناك ميزة كبيرة في هذه المادة هي سهولة دمج الاسطح لتكون سطح واحد دون ظهور فراغت بن الاسطح ، حيث انها تملأ جميع الفراغات الداخلية في تركيبه الغير مسامي



صورة (9) توضح استخدام خامة ال (corian) في البار .

الكوريان: مادة لها شكل الرخام الطبيعي وتتميز بلمعان ونعومة السطح وتتركب من خليط من المواد الطبيعية ، وهي الألمنيوم وبودرة الرخام ومواد كيميائية مثل ميثيل ميثاكريلات المواد الطبيعية تعطيه صلابة ومقاومة الحجر الطبيعي ، وأما المواد الكيميائية تعطيه سهولة التشكيل وخفة الوزن <https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D9%83%D9%88%D8%B1%D9%8A%D8%A7%D9%86>

- على عكس المحور الحديث الذي خلقه المصمم (Söhne & Partner Architekten) في تصميم المنصة و البارين.

وضع نقيض لذلك عندما قام بتصميم الجدران، حيث قرر استخدام المواد الدافئة في مقابل المنصة و البارين. فوضع خامة D3-wall على الجدران ، الذي يتغير لونه مع الأضواء والظلال.



صورة (10) توضح استخدام خامة (3Dwall) على الجدران.

- تم استخدام الرخام الطبيعي⁸ الاسود المنقط بالابيض على الارضية. من مميزات الرخام الطبيعي انه مادة بناء مثالية و هذا راجع لكون الرخام يستحمل آثار الدهر و بالتالي لا يستلزمه ترميم إلا نادرا ، يمتاز الرخام الطبيعي بامتصاصه البطيئ للحرارة و عكسه الممتاز للإضاءة (إذا كان مصقولا). خال من الثقوب و هذا ما يجعله سهل التنظيف و مكان غير ملائم لتجمع الأوساخ أو الحشرات أو الفطريات ، مما يجعله مناسب الارضية المطعم.



صورة (11) تبين جزء من ارضية المطعم المستخدم فيها الرخام.

الاثاث المستخدم :

تم استخدام مقاعد جلسة منجدة بلجد اسود اللون ، ذات تصميم يتناسب مع الجو العام لتصميم المطعم.



صورة (12) تبين الاثاث المستخدم داخل المطعم.

تم استخدام طاولات ذات قاعدة و سطح من خشب مدهون بلون اسود ، و يوجد على سطح هذه الطاولات
الواح زجاج ذو نسبة انعكاس عالية. صور رقم (12)،(13) تبين الاثاث المستخدم داخل المطعم.



صورة (13) تبين الاثاث المستخدم داخل المطعم.

دراسة تحليلية (عربية) :

مطعم "Sardinia"⁹

الموقع : ابو ظبي / الامارات العربية المتحدة .

نبذة عن المطعم :

تم انشائه عام 2010 بمحاذاة نادي الفروسية في ابو ظبي وهو تابع للنادي.

الواجهة الخارجية :

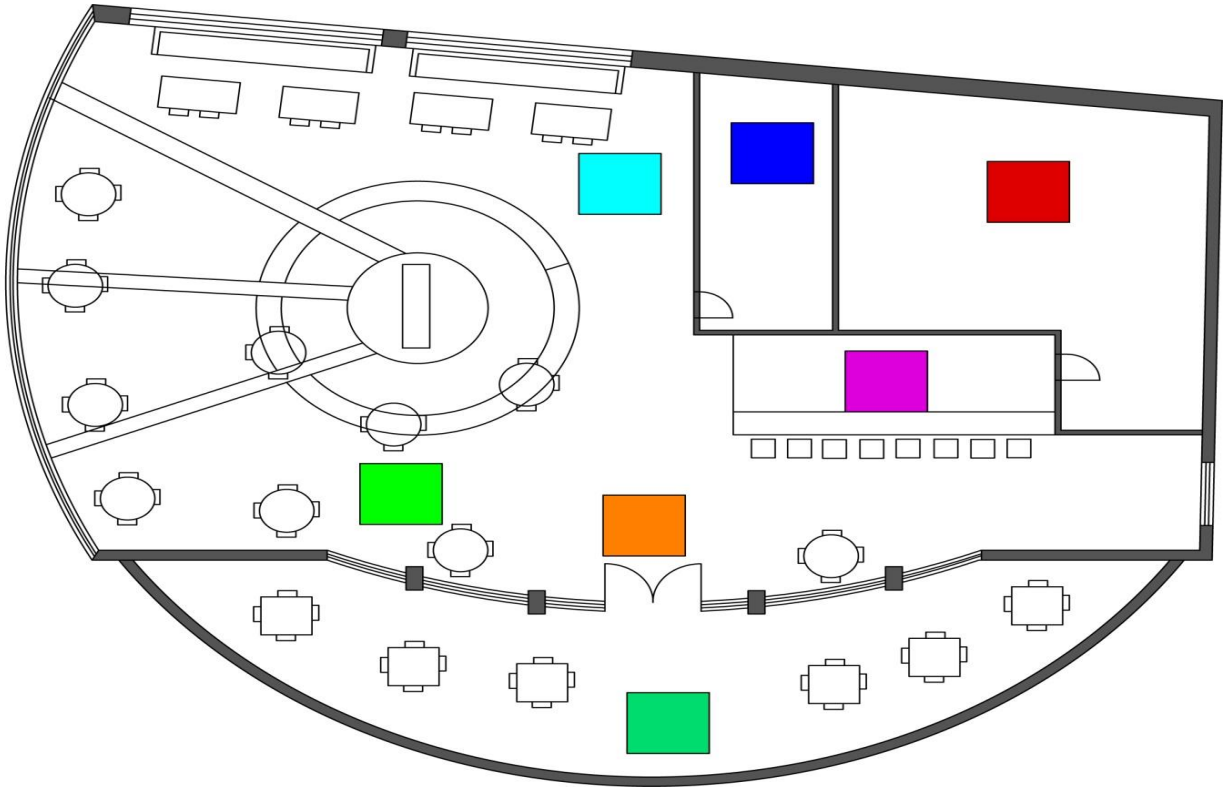
الشكل الخارجي للمطعم مصمم بطريقة توحى بالتصميم الداخلي له ، حيث ان الواجهة الخارجية تدل على الفخامة و على الاجواء الداخلية للمطعم ، وذلك عن طريق الحجارة المستخدمة فيها و الواجهة الزجاجية و الجلسات الخارجية.





صورة (14) تبين واجهة المطعم الخارجية.


⁹ <https://www.zomato.com/abudhabi/sardinia-al-mushrif>


مخطط المسقط الافقي :



منطقة الخدمات. 


منطقة التحضير. 

صالة الطعام. 

منطقة البار. 

المدخل. 

الجلسات الخارجية. 

جلسات خاصة. 

الشكل (6) مخطط المسقط الافقي.

الفكرة و اسلوب التصميم :

اتبع المصمم الاسلوب الكلاسيكي¹⁰ في التصميم ، يتميز هذا الاسلوب بالفخامة و العظمة إضافة إلى ذلك

فإن هذا الطراز من الديكور يعتبر مذهلاً و صافياً يتسم بالبساطة و الرومانسية مع طاقة إيجابية.

الهدف من التصميم هو تصميم مطعم مناسب لتناول عشاء انيق ، و الاستمتاع بمعزوفات البيانو الذي يخلق

اجواء من الرومانسية ، مملوئة بالجمال و الهدوء .



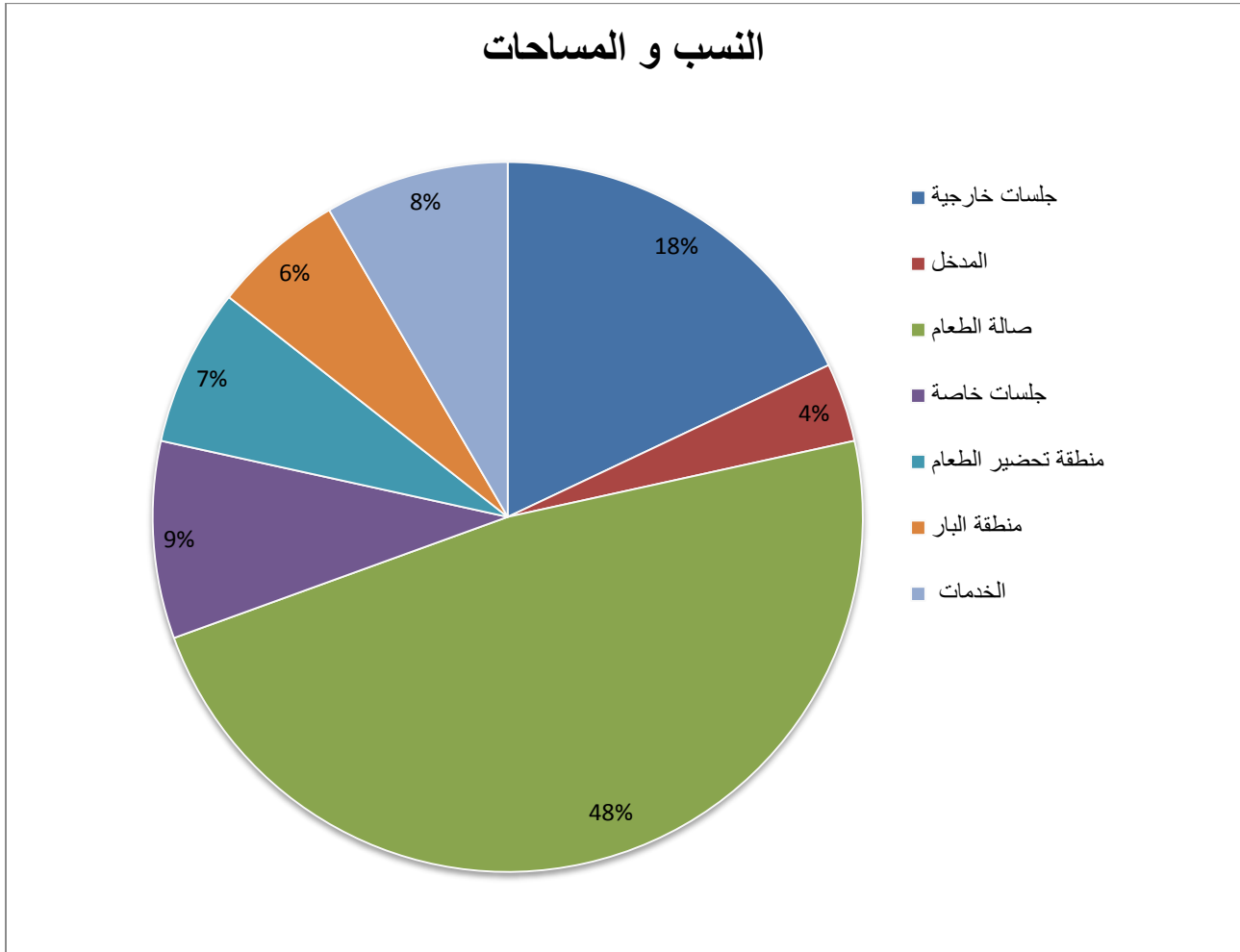
صورة (15) تبين الاسلوب الكلاسيكي المتبع داخل المطعم.

طراز الديكور الداخلي الكلاسيكي هو عبارة عن مزيج من الطراز الباروكي والروكوكو والإمبراطوري ، حيث يعتبر الطراز الإمبراطوري الأساسي في تصميم الغرف عند الفرنسيين ، لأنه ومنذ قرون عديدة لم يخسر هذا الطراز من الديكور شعبيته. أما طراز الروكوكو فهو طراز النبلاء ويستعمل فيه دائماً الألوان الفاتحة. وطراز الباروك يساعد في خلق صورة ملكية في الديكور وبقليل من التواضع في الملامح العامة.¹⁰

<https://www.behance.net/gallery/22874979/>

النسب و المساحات :


الشكل (6) يبين توزيع الاقسام على المخطط ، الشكل (7) يبين توزيع المساحات داخل المطعم.

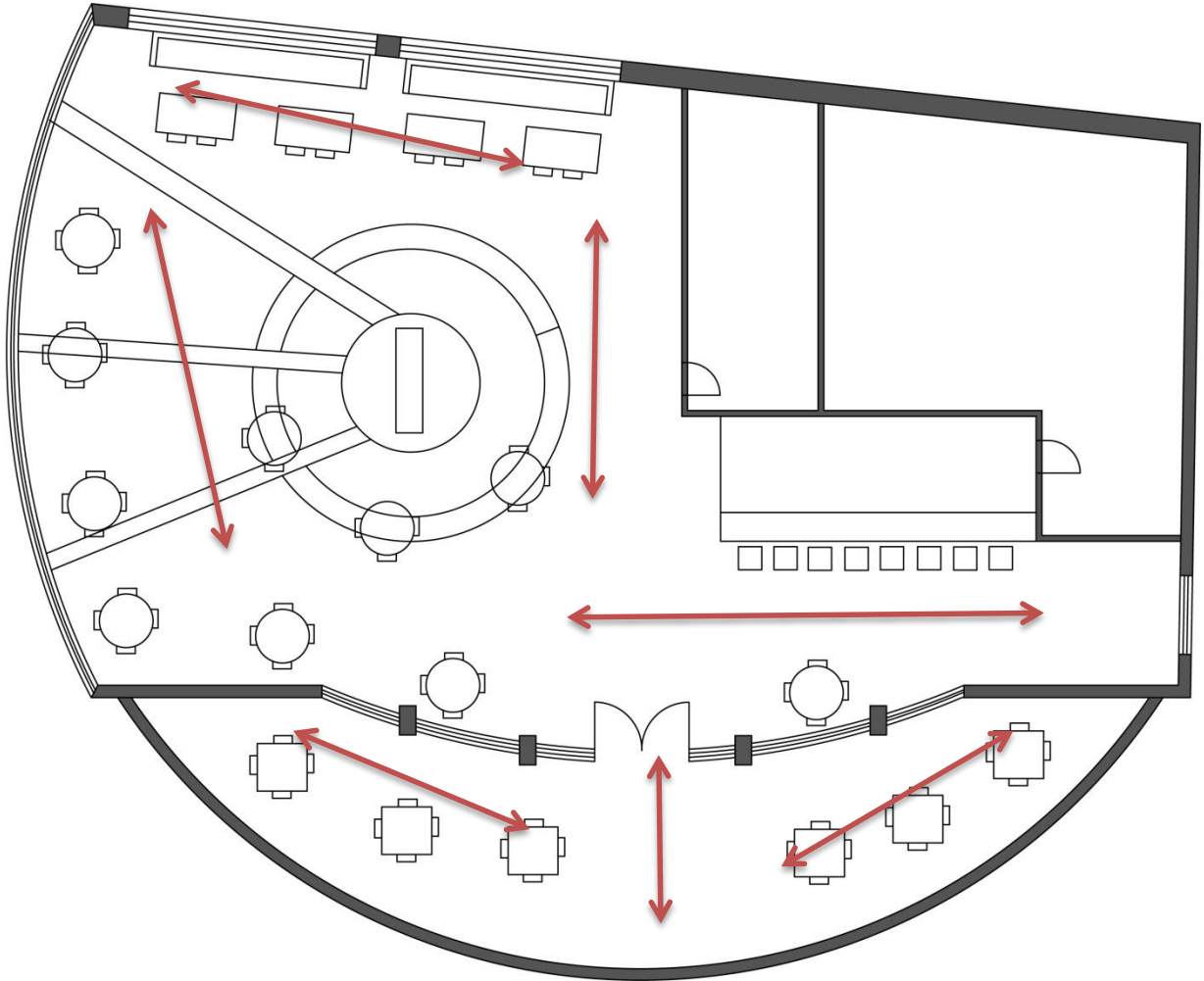


الشكل (7) يبين النسب و المساحات.

دراسة الحركة :

الحركة العامة (حركة الزبائن) نسبتها 65% من المساحة الكلية.

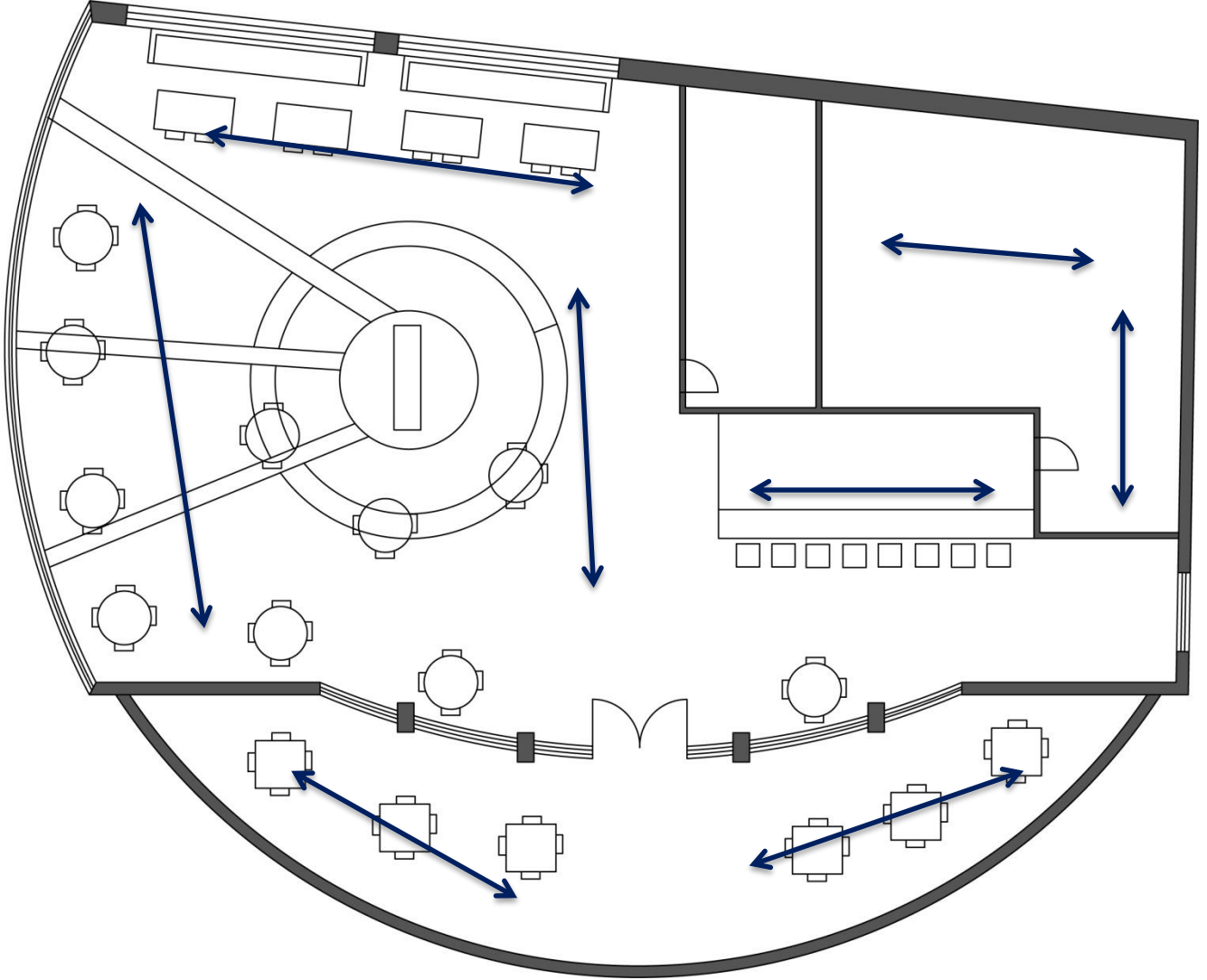
حركة الزبائن. الشكل (8) يبين حركة زبائن. 



الشكل (8) يبين الحركة العامة.

الحركة الخاصة (حركة الموظفين)

حركة الموظفين. الشكل (9) يبين حركة الموظفين. ← →



الشكل (9) يبين الحركة الخاصة.

الإضاءة :

الإضاءة المستخدمة متغيرة باستمرار وهي محاكاة لضوء النهار و تتغير حسب الوقت فمثلا الإضاءة المستخدمة في ساعات الصباح تختلف عن المستخدمة في ساعات الظهر و تختلف أيضا عن تلك المستخدمة في وقت متأخر .

تم الاعتماد على مستويات مختلفة من الإضاءة كالتالي¹¹ :

- فترات الصباح : هناك حاجة الى كثير من الضوء بحيث يمكن للزبائن قراءة الصحف صباح اليوم اثناء تناول الفطور .



صورة (16) تبيين ضوء الداخل الى المطعم في فترة الصباح.

<https://www.roundmenu.com/ar/abudhabi/%D8%B3%D8%A7%D8%B1%D8%AF%D9%8A%D9%86%D9%8A%D8%A7#details>¹¹

- فترات الظهيرة : تحتاج الى مستوى معتدل من الاضاءة.



صورة (17) تبين الضوء الداخل الى المطعم في فترة الظهيرة.

- فترات العشاء : إن ساعة العشاء تتطلب كثافة منخفضة لخلق جو حميم.



صورة (18) تبين الاضاءة في فترة المساء و تبين استخدام الثريات داخل المطعم.

استخدم المصمم اكثر من نوع اضاءة في المطعم فمنها الاضاءة المخفية التي تم استخدامها في تصميم السقف.

و استخدم وحدات اضاءة موجهة (spotlight) ذات شكل دائري تضيء باللون الابيض ، حيث ان الغرض منها ان تعطي الاضاءة المطلوبة و اعطاء جو الفخامة داخل المطعم.

تم استخدام ثريات ذات اشكال مختلفة في السقف ، التي تتميز بأعطاء جو من الهدوء الممزوج بالفخامة داخل المطعم ، و استخدم ثريات ذات وحدة واحدة في معظم الواجهات.



صورة (19) تبين الاضاءة المخفية و (spotlight) و الثريات على الواجهات في داخل المطعم.

الخامات المستخدمة :

- تم استخدام خامة بلاط بورسلان¹² لارضيات المطعم ، من مميزات البورسلان انه قوي مقاوم للاهتراء بشكل كبير ولا يتأثر بالخدش ، مقاوم للأملاح والبكتيريا ، لا يتطلب الجلي أو التلميع بعد التركيب و ذو لمعان دائم ، شكله جذاب وألوانه رائعة ، مما يجعله مناسب لتصميم المطعم الذي يتميز بالفخامة.
- تم استخدام خشب الماهوجني¹³ في بعض حركات السقف ، يعتبر الماهوجني من أندر أخشاب الأثاث في العالم ، حيث انه قويّ صلبّ بما يكفي لتحمل الاستخدام ، ويتميز بلون جذاب ، و سطح مُتعرق جميل ، ولمعان شديد.



صورة (20) تبين استخدام بلاط البورسلان و خشب الماهوجني داخل المطعم.

¹² <https://www.spanish.com/spanish.hod11/posts/664582616927458>
¹³ <http://ency.kacemb.com/%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%A7%D9%87%D9%88%D8%AC%D9%86%D9%8A%D8%8C-%D8%AE%D8%B4%D8%A8>

- تم استخدام خامة الحجر السيليت¹⁴ الطبيعي في اكساء واجهات المطعم ، الذي يضفي لمسة فخامة وأناقة ، و نظراً لمرونة تشكيله وتقطيعه إلى أحجام متنوعة ، فتم وضعه الحجر بطريقة تختلف أحجامه وطريقة ترتيبه في سطور حجرية مستطيلة متراسة فوق بعضها البعض.
- تم استخدام الرخام الطبيعي الابيض¹⁵ في البار ، بطريقة بضفي فيها الاناقة لتصميم البار .



صورة (21) تبيين استخدام حجر السيليت و الرخام الابيض داخل المطعم.

¹⁴ <http://www.startimes.com/f.aspx?t=34004898>

¹⁵ http://www.marblegranitesons.com/2015/06/blog-post_9.html

مميزات الرخام الطبيعي الابيض انه مادة بناء مثالية و هذا راجع لكون الرخام يستحمل آثار الدهر و بالتالي لا يستلزمه ترميم إلا نادرا ، يمتاز الرخام الطبيعي بامتصاصه البطيئ للحرارة و عكسه الممتاز للإضاءة ، خال من الثقوب و هذا ما يجعله سهل التنظيف و مكان غير ملائم لتجمع الأوساخ أو الحشرات أو الفطريات.

الاثاث المستخدم :

- تم استخدام مقاعد منجدة و كراسي ذات هيكل خشبي ، بطريقة تتناسب مع تصميم المطعم الكلاسيكي ، حيث تم استخدام خشب الزان¹⁶ الطبيعي في هيكل الكراسي ، و استخدام قماش يوحى بالكلاسيكية و الفخامة المطلوبة داخل المطعم.
- تم استخدام خشب الماهجوني في صنع الخزائن المتواجدة في صالة المطعم.



صورة (22) تبيين الكراسي و الخزائن المستخدمة داخل المطعم.

<https://www.international.com/international4wood/posts/1450806721855636>

خشب الزان أكثر أنواع الأخشاب شهرة في تصنيع الأثاث لتميزه بالصلابة والقوة . وهو من الأنواع الغالية الثمن ويستخدم في صناعة المكاتب⁶والأثاث المحفور الكلاسيكي القديم

- تم استخدام الستائر المبطنه عند جميع نوافذ المطعم ،التي تلبى الهدف المطلوب منها في تخفيف قوة الشمس الداخلة ، و اعطاء جو من الفخامة و الاناقة المتماشية مع الجو العام لتصميم المطعم.



صورة (23) تبين الستائر المستخدمة في داخل المطعم.



صورة (24) تبين الكراسي و المقاعد و الستائر المستخدمة في داخل المطعم.

دراسة تحليلية (محلية) :

عود – Oud Café

الموقع : رام الله / شارع هوجو سانشيز .

نبذة عن المطعم :

تم افتتاح في عام 2015 هو الاول من نوعه في مدينة رام الله.

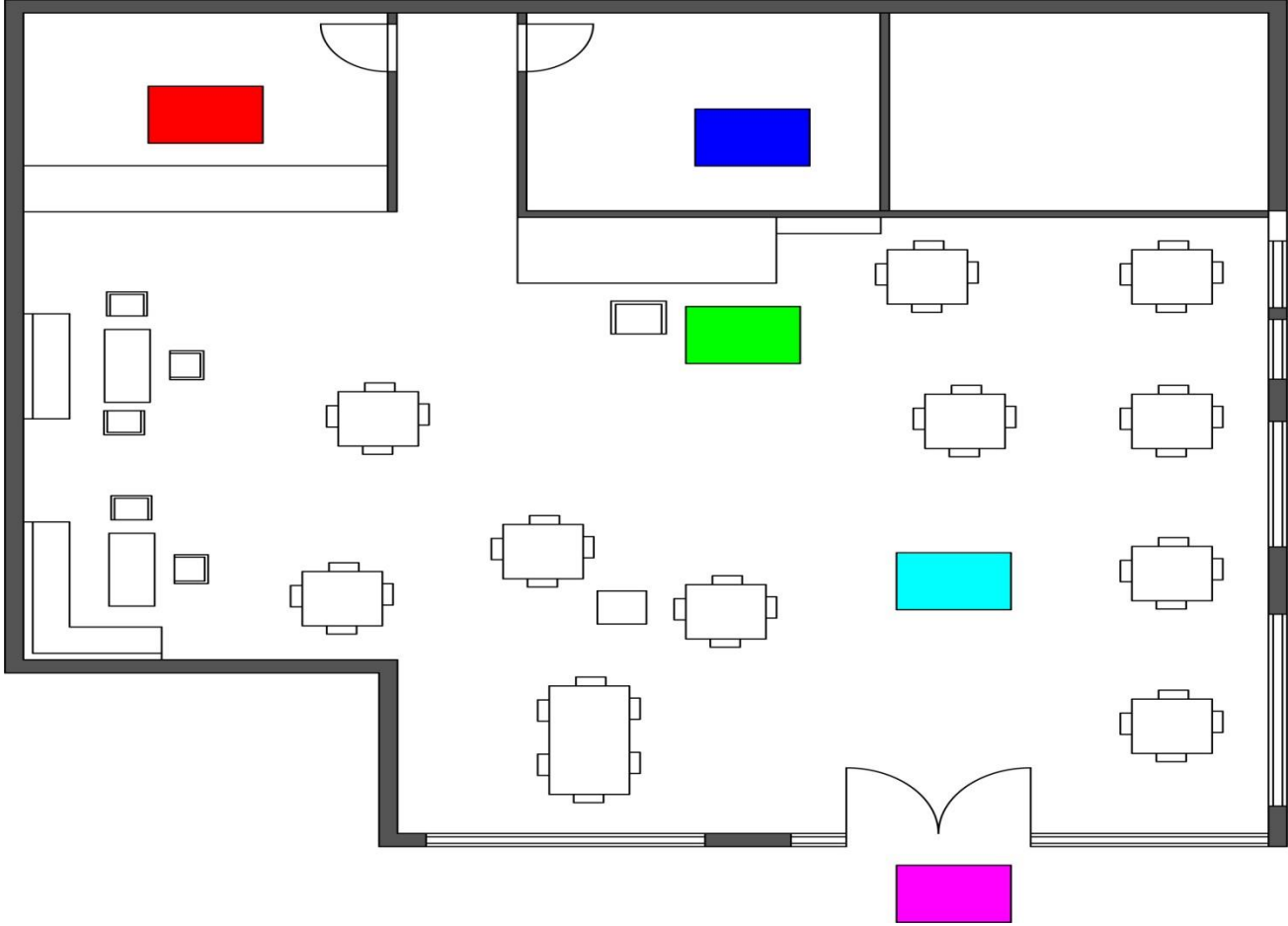
الواجهة الخارجية :

الشكل الخارجي للمطعم مصمم بطريقة بسيطة توحى بالتصميم الداخلي للمطعم.



صورة (25) تبين الواجهة الخارجية للمطعم.

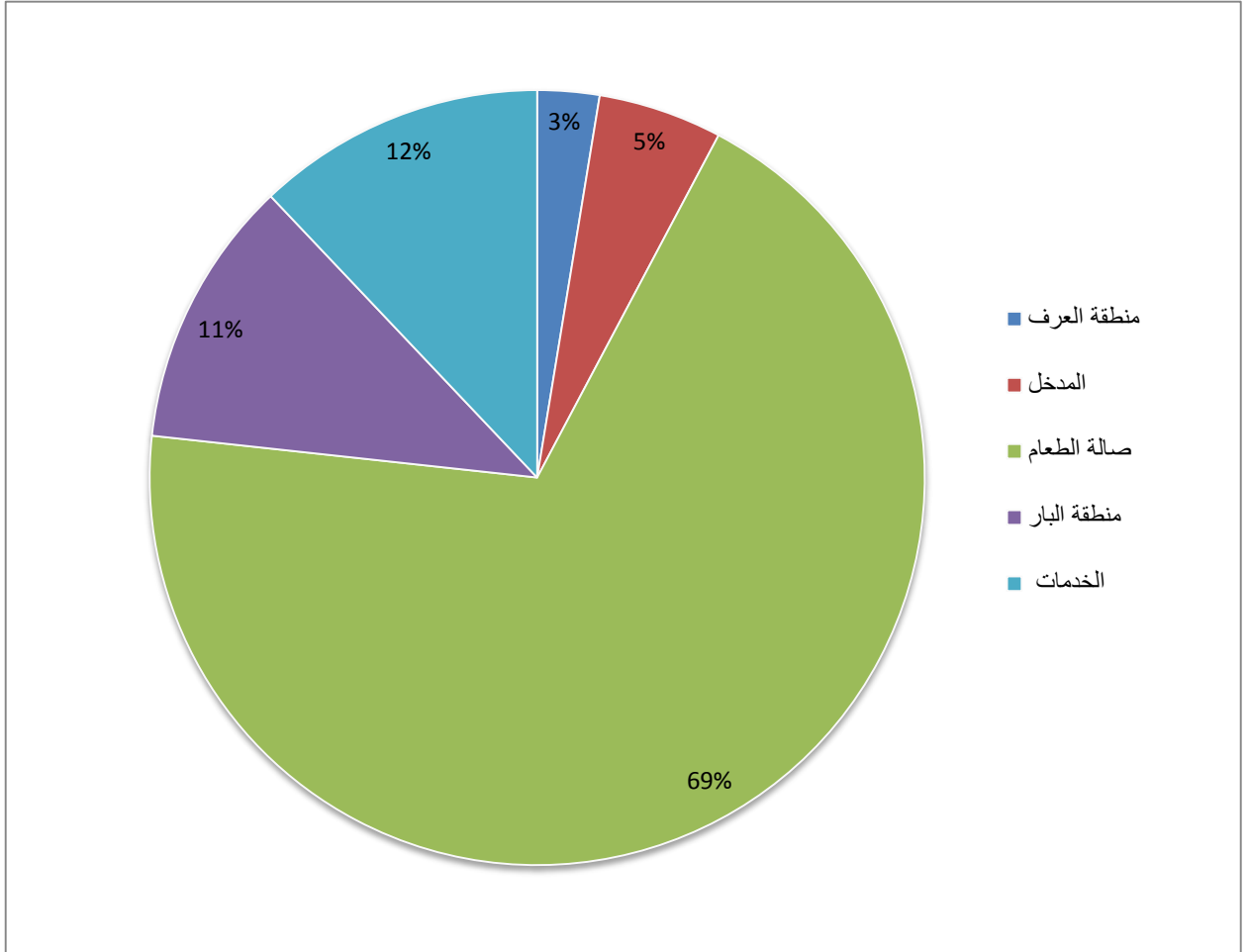
مخطط المسقط الافقي :



الشكل (10) المسقط الافقي.

- الخدمات . ■
- صالة الطعام. ■
- منطقة عزف الموسيقى. ■
- منطقة البار. ■
- المدخل. ■

النسب و المساحات :

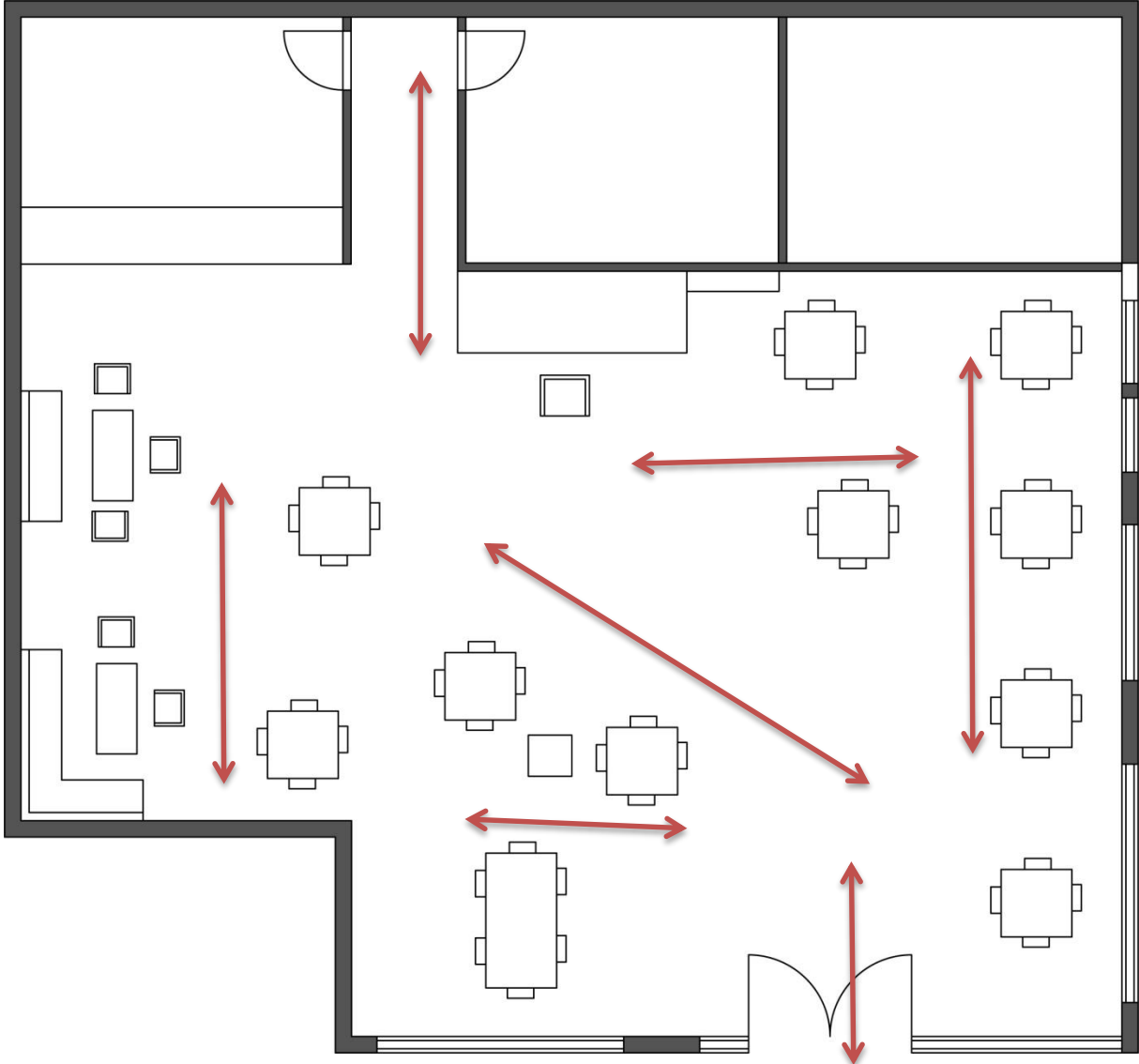


الشكل (11) يبين نسب المساحات .

دراسة الحركة :

الحركة العامة :

الشكل () يبين الحركة الزيائن

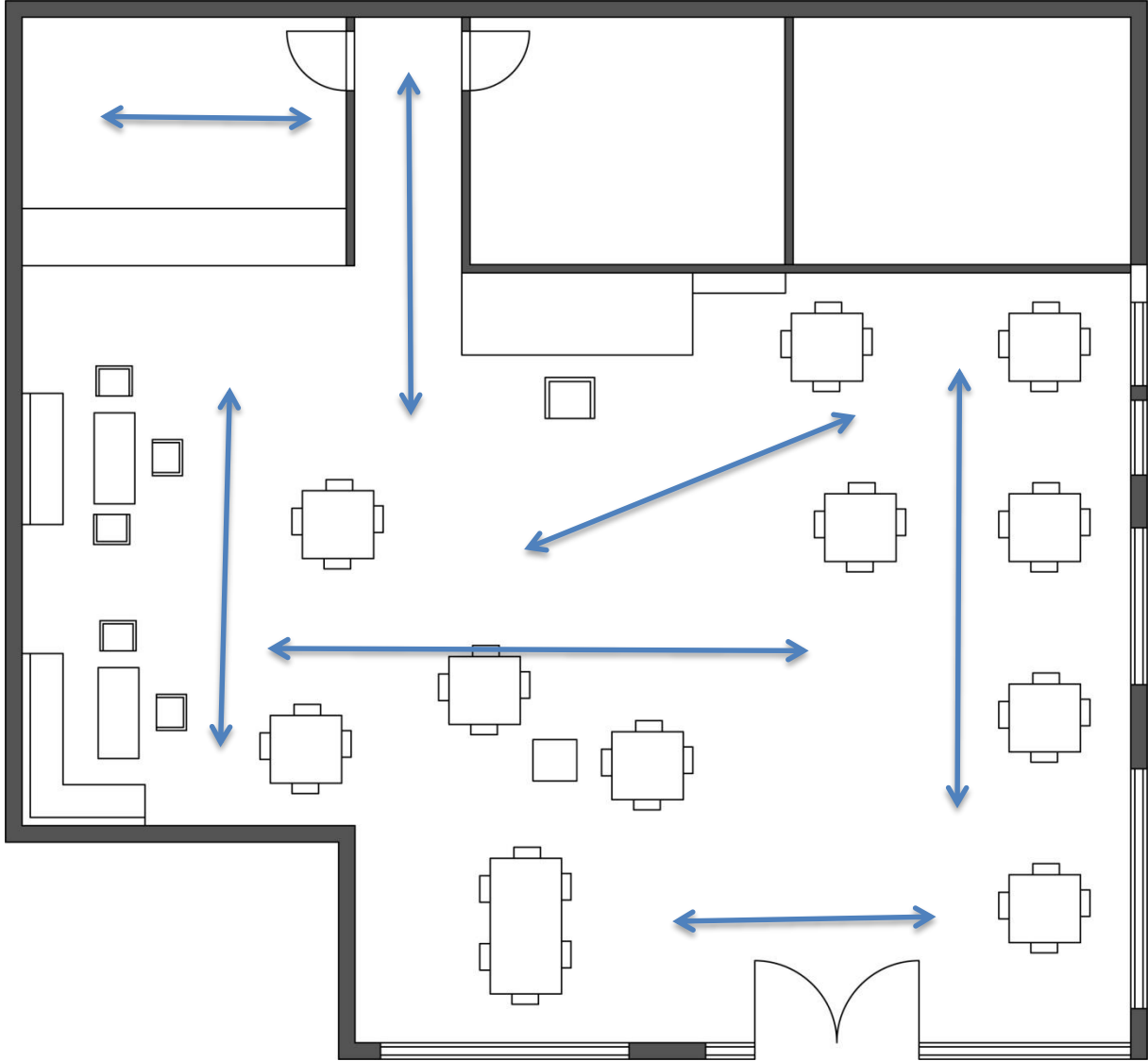


الشكل (12) يبين حركة الزيائن.

الحركة العامة :



الشكل (13) يبين حركة الموظفين داخل المطعم .



الشكل (13) يبين حركة الموظفين.

فكرة و اسلوب التصميم :

اتبع المصمم اسلوب الحداثة (modern) في التصميم¹⁷ ، الذي يضفي اجواء جميلة مناسبة داخل المطعم هذا ما يميزه عن باقي المطاعم.

الهدف من التصميم هو تصميم مطعم مناسب لتناول وجبات خفيفة و جلسات جميلة ، و الاستمتاع بمعزوفات العود ، المملوثة بالجمال و الهدوء.



صورة (26) تبين التصميم المتبع داخل المطعم.

17 https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%B9%D9%85%D8%A7%D8%B1%D8%A9_%D8%A7%D9%84%D8%AD%D8%AF%D8%A7%D8%AB%D8%A9

الإضاءة :

تم استخدام عدة أنواع من الإضاءة داخل المطعم ، منها إضاءة موجهة (Spotlight) ذات شكل اسطواني تضيئ باللون الأبيض ، و ثريات ذات وحدة واحدة موزعة في سقف المطعم ، و إضاءة مخفية .

الخامات :

تم استخدام خامة خشب الزان في تصميم السقف ، و استخدم بلاط البورسلان عللا الأرضية ، و استخدم الحجر في بعض واجهات المطعم ، و استخدم خامة ورق الجدران فس السقف و بعض الواجهات.

الاثاث المستخدم :

تم استخدام طاولات و مقاعد من خشب الزان ، و مقاعد و طاولات مصنوعة من القش يوجد فوقها لوح من الزجاج ، و تم اكساء بعض واجهات المطعم بلوحات لها اطار خشبي يتناسب مع التصميم.



صورة (27) تبيين الاضاءة و الاثاث و الخامات المستخدم داخل المطعم.



صورة (28) تبيين الاضاءة و الاثاث المستخدم داخل المطعم.

الفصل الثالث :

المشروع المقترح.

المشروع المقترح :

تعريف بالحالة الدراسية :

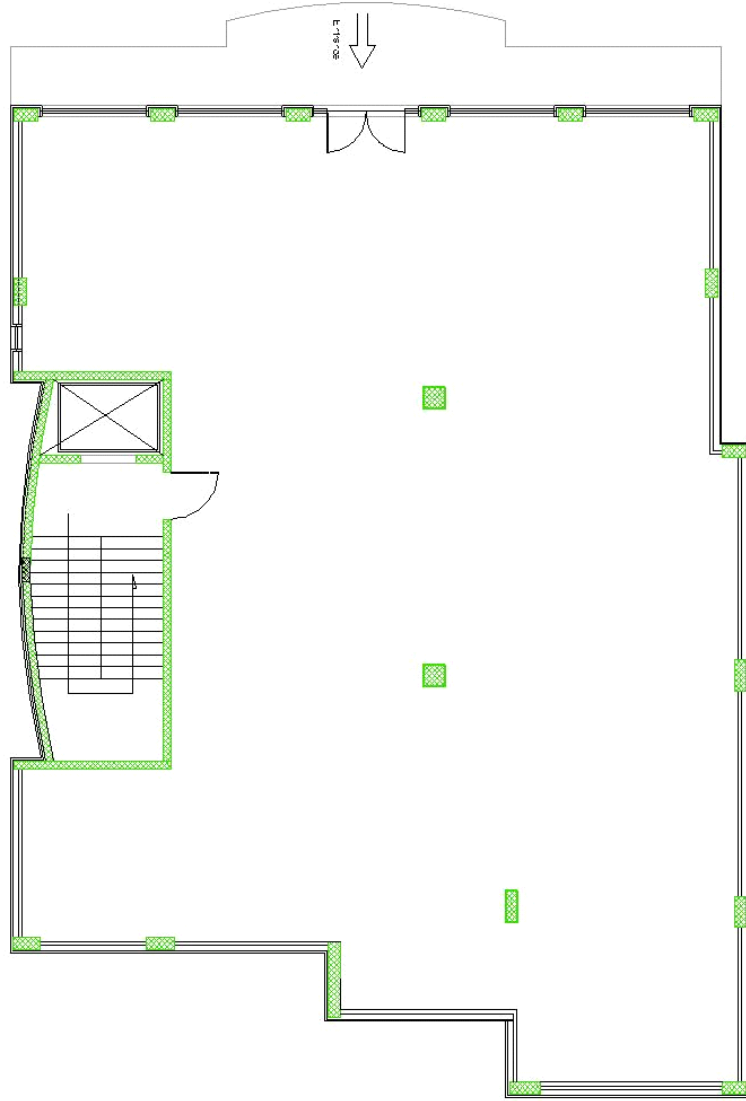
هو مطعم يحتوي على منصة او منطقة لفرقة موسيقية او لشخص يعزف عليها.

الموقع :

مساحة المشروع: 363.3 متر مربع.

موقع المشروع: تم اختيار مخطط أفقي لمخازن عامة في نابلس/ فلسطين.

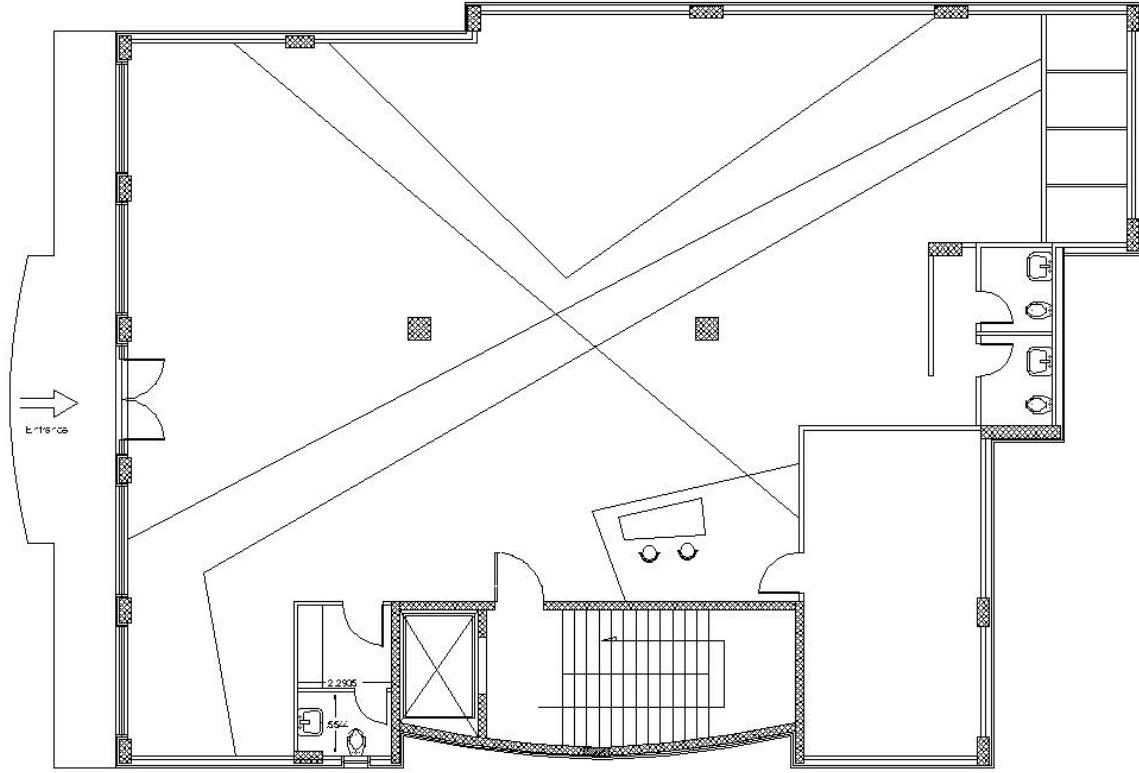
مخطط المسقط الافقي :



اسلوب التصميم المتبع :

سيتم اتباع اسلوب الحداثة المتأخره (Late Modern) في التصميم لهذا المشروع

مخطط المسقط الافقي لتصميم المقترح :



الخامات المستخدمة في المشروع :

اصبحت المعالجة التصميمية للفراغ و الفضاء الداخلي مستنداً الى مفهومي الوظيفة و الجمال , حيث اصبحت جميع الخامات تقريبا مرشحة لأن توظف ضمن عناصر التصميم الداخلي و من الخامات المقترح تنفيذها في المشروع : استخدام الرخام في عمل الارضيات لما يميزه بلونه المميز و اللمعان الذي يعطي نوع من الفخامة و الاتساع داخل الفراغ , و سيتم استخدام خامة الجبس و الخشب في عمل الاسقف و

التشكيلات عليها و سيتم ادخال عناصر الاضاءة بها لاعطاء الاضاءة المطلوبة داخل الفراغ و من المقترح استخدام اناة الاسقف المشدوده (stretch ceiling) لما لها من قيمة جمالية و نوع من الحدائة في التصميم ، و من المقترح ايضا استخدام مادة الكوريان (Corian) في عمل تصميم البار الذي سيكون هو مركز المشروع ، و سيتم ايضا استخدام خامة الستانلس ستيل في عمل بعض القواطع بين المناطق و ادخال خامة الزجاج عليها ، و استخدام خامة الخشب بشكل اساسي في تصميم مناطق المنصة.

الالوان المستخدمة :

ياتي دور الالوان في المشروع في اظهار الناحية الجمالية و ابراز المناطق من خلال استخدام تباين الالوان بين الارضية و منطقت المنصة من اجل جذب الانتباه للمناطق المعروضة .

الاقسام الرئيسية للمشروع :

1. المدخل : تعد هيئة المدخل من الاسس التي يجب الاهتمام بها حيث يجب ان يكون المدخل مناسب للمشروع من حيث المساحة و التصميم و الالوان و الحركة و يعد المدخل النظرة الرئيسية للزبون.
2. الاستقبال : تعتبر منطقة الاستقبال و الاستعلامات هي الوجهة الرئيسية للزوار لما تقدمه من خدمات و دليل الوصول.

3. المنصة : تعتبر هي اهم منطقة في المشروع ، الانها هي التي تتميز بها عن المطاعم العادية.

4. منطقة تحضير الطعام : في هذه المنطقة يجب الاهتمام بالجانب الوظيفي اهتماما بحت حيث انها من اهم مناطق المطعم.

5. منطقة الخدمات : منطقة الخدمات هي من اساسيات التصميم و ذلك من اجل راحة الزبون.

نمط الاثاث و توزيعه :

سيتم استخدام الاثاث الحديث بالتصميم المقترح بحيث يتوافق مع اسلوب التصميم المتبع و اثاث هذه النمط يتميز بالاشكال الهندسية الحادة و القوية و من خلال ذلك سيتم تحقيق الاتزان والوحدة بالتصميم المقترح و يعتمد توزيع الاثاث بالناحية الوظيفي بشكل اساسي بالاضافة الى الاهتمام بالناحية الوظيفية .

توزيعها :

الاضاءة و

تقسم الاضائة الى قسمين اساسيين : الاضائة الطبيعية و الاضائة الصناعية و تتمثل الاضائة الصناعية بانواع مختلفه الاضائة المنتشرة و الاضائة الموجهه و الاضائة التجميلية .

و من الطبيعي استخدام الاضائة المنتشرة التي تعتبر مصدر رئيسي من الاضائة الصناعية من اجل

الحصول على الدرجة المطلوبة من الانارة , و بالاضافة الى استخدام الاضاءة الموجهه التي تتركز على
اماكن العرض و الواجهه الخارجية , اما بما يخص الاضاءة التجميلية سيتم استخدامها من اجل دعم الناحية
الجمالية للمشروع المقترح و سيتم توزيعها في اماكن خدمة الزبائن و اماكن العمل الرئيسية .

النتائج :

- نستنتج انه في اغلب المطاعم لا يتم التركيز على الناحية الوظيفية بطريقة مناسبة ، و تكون غير مناسبة مع التصميم المتبع داخل المطعم.
- عدم توفير الاضاءة الكافية ا
- عدم التوجه إلى أسلوب تصميم معين في تصميم المطاعم ، وعدم مراعاتهم لأسس التصميم
- . عدم دراسة نسب المساحات، إذ لوحظ تواجد اخطاء توزيعه للمساحات دون دراسة نسبها، مما اذى إلى اهدار مساحات كبيرة كان من الممكن استغلالها بشكل افضل

التوصيات

1. يجب الاخذ بعين الاعتبار الناحية الوظيفية.
2. يجب دمج التوزيع الوظيفي مع التصميم.
3. يجب التركيز على الواجهة الخارجية لانها من احد اهم اسباب جذب الزبائن للمطعم.
4. اعطاء لكل منطقة مساحتها الكافية لسهولة التحرك فيها.

فهرس الصور

- صورة (1) موقع المطعم..... 26
- صورة (2) توضح مدخل المطعم..... 29
- صورة (3) مقطع يبين المدخل و الدرج المؤدي الى داخل المطعم..... 29
- صورة (4) توضح اسلوب (Postmodern) المتبع في المنصة و الواجهات..... 30
- صورة (5) توضح اسلوب (Postmodern) المتبع في تصميم البار..... 31
- صورة (6) تبين مسار الحركة في المطعم..... 36
- صورة (7) تبين توزيع العفش بطريقة متناسبة مع الحركة..... 36
- صورة (8) توضح استخدام الثرية و (floor lamps) داخل المطعم..... 38
- صورة (9) توضح استخدام خامة ال (corian) في البار..... 39
- صورة (10) توضح استخدام خامة (3Dwall) على الجدران..... 40
- صورة (11) تبين جزء من ارضية المطعم المستخدم فيها الرخام..... 41
- صورة (12) تبين الاثاث المستخدم داخل المطعم..... 42
- صورة (13) تبين الاثاث المستخدم داخل المطعم..... 43
- صورة (14) تبين واجهة المطعم الخارجية..... 44
- صورة (15) تبين الاسلوب الكلاسيكي المتبع داخل المطعم..... 46
- صورة (16) تبين ضوء الداخل الى المطعم في فترة الصباح..... 50
- صورة (17) تبين الضوء الداخل الى المطعم في فترة الظهيرة..... 51
- صورة (18) تبين الاضاءة في فترة المساء و تبين استخدام الثريات داخل المطعم..... 51

- صورة (19) تبيين الاضاءة المخفية و (spotlight) و الثريات على الواجهات في داخل المطعم.52
- صورة (20) تبيين استخدام بلاط البورسلان و خشب الماهوجني داخل المطعم.53
- صورة (21) تبيين استخدام حجر السيليت و الرخام الابيض داخل المطعم.54
- صورة (22) تبيين الكراسي و الخزائن المستخدمة داخل المطعم.55
- صورة (23) تبيين الستائر المستخدمة في داخل المطعم.56
- صورة (24) تبيين الكراسي و المقاعد و الستائر المستخدمة في داخل المطعم.56
- صورة (25) تبيين الواجهة الخارجية للمطعم.57
- صورة (26) تبيين التصميم المتبع داخل المطعم.62
- صورة (28) تبيين الاضاءة و الاثاث المستخدم داخل المطعم.64
- صورة (27) تبيين الاضاءة و الاثاث و الخامات المستخدم داخل المطعم.64

فهرس الاشكال

- الشكل (1) يبين خطة البحث. 14.....
- الشكل (2) يبين المسقط الافقي. 28.....
- الشكل (3) يبين النسب و المساحات. 32.....
- الشكل (4) يبين الحركة العامة. 33.....
- الشكل (5) يبين الحركة الخاصة. 34.....
- الشكل (6) مخطط المسقط الافقي. 45.....
- الشكل (7) يبين النسب و المساحات. 47.....
- الشكل (8) يبين الحركة العامة. 48.....
- الشكل (9) يبين الحركة الخاصة. 49.....
- الشكل (10) المسقط الافقي. 58.....
- الشكل (11) يبين نسب المساحات. 59.....
- الشكل (12) يبين حركة الزبائن. 60.....
- الشكل (13) يبين حركة الموظفين. 61.....
- الشكل (14) مخطط مسقط الافقي للمشروع المقترح. **Error! Bookmark not defined.**.....
- الشكل (15) يبين تصميم للمشروع المقترح. **Error! Bookmark not defined.**.....
- الشكل (16) يبين اقسام المشروع المقترح. **Error! Bookmark not defined.**.....

المراجع :

تصميم المطاعم ، شرين ماجد خلوصي ، محمد ماجد خلوصي ، دار قياس للطباعة و النشر و التوزيع ،
2002.

– الموسوعة الهندسية المعمارية.

– البوابة العربية للاخبار المعمارية.

– كتاب تصميم الداخلي – نمر قاسم خلف- جامعة ديالي.

المقدمة الموحدة للكودات العربية والمواصفات الفنية العامة لتنفيذ المباني إعداد مراد كلا له، حسن عكور،
حاتم غنيم 2009.

تصميم الديكور الداخلي ، باسم "محمد عايش" عبد العزيز، مطبقة المجتمع العربي ، 2006.

مواقع الكترونية :

<http://www.albertinapassage.at/cuisine/about/?lang=en>

<http://www.archdaily.com/222124/albertina-passage-sohne-partner->

<https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%A7%D9%84%D9%83%D9%88%D8%B1%D9%8A%D8%A7%D9%86>

<http://ibdadecor.blogspot.com/2012/12/led-lighting.html>

http://www.marblegranitesons.com/2015/06/blog-post_9.html

<https://www.zomato.com/abudhabi/sardinia-al-mushrif>

<https://www.roundmenu.com/ar/abudhabi/%D8%B3%D8%A7%D8%B1%D8%AF%D9%8A%D9%86%D9%8A%D8%A7#details>

<https://www.spanish.com/spanish.hod11/posts/664582616927458>

<http://ency.kacemb.com/%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%A7%D9%87%D9%88%D8%AC%D9%86%D9%8A%D8%8C-%D8%AE%D8%B4%D8%A8>

<http://www.startimes.com/f.aspx?t=34004898>

<https://www.international.com/international4wood/posts/1450806721855636>

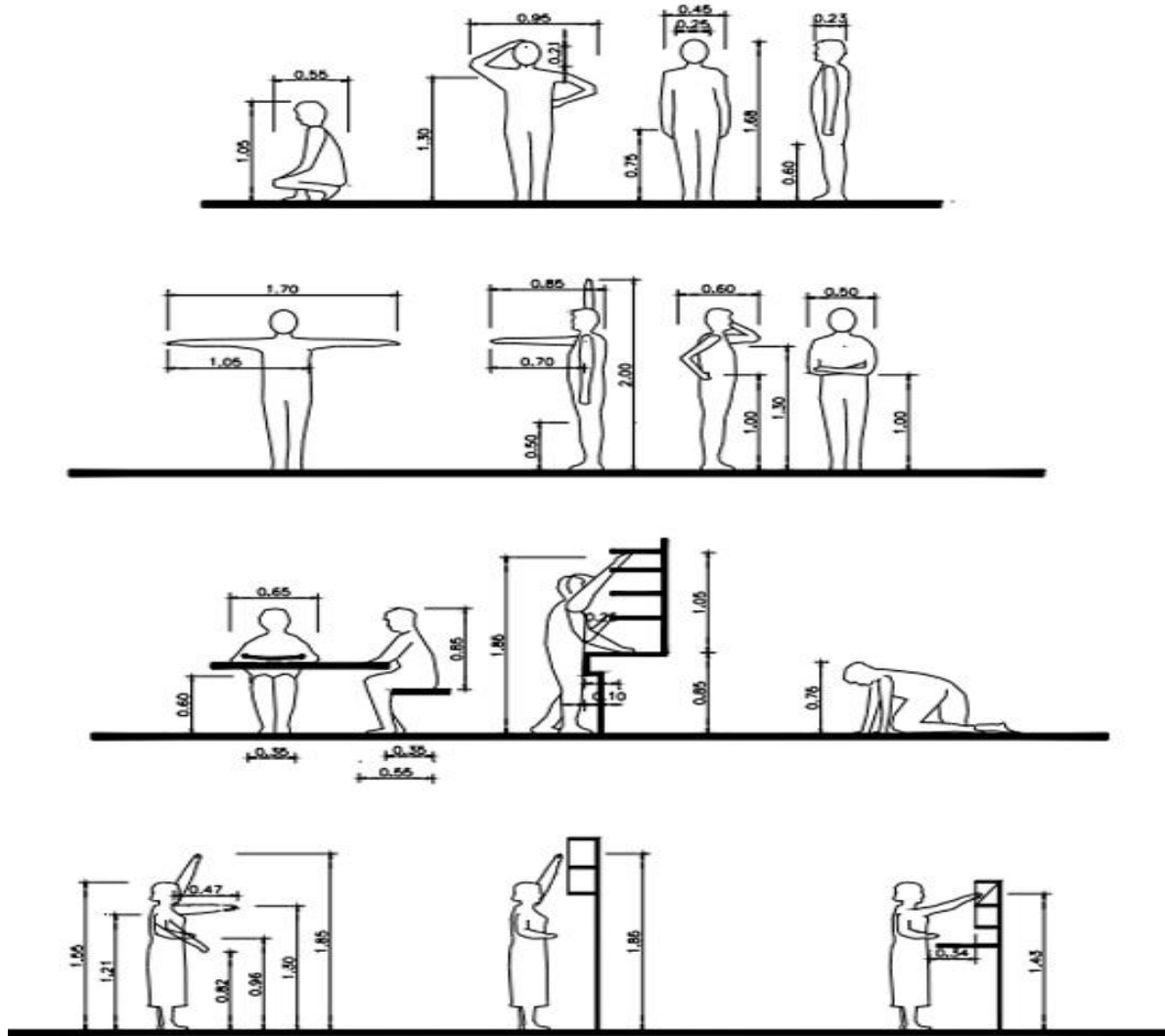
<https://www.international.com/international4wood/posts/1450806721855636>

<https://prelectur.stanford.edu/lecturers/derrida/deconstruction.html>

https://ar.wikipedia.org/wiki/%D8%B9%D9%85%D8%A7%D8%B1%D8%A9_%D8%A7%D9%84%D8%AD%D8%AF%D8%A7%D8%AB%D8%A9

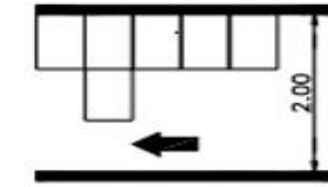
الملاحق :

مجموعة من الأشكال التي توضح الأبعاد والمقاييس التنفيذية الواجب تطبيقها بالمعارض والمحلات التجارية.¹⁸

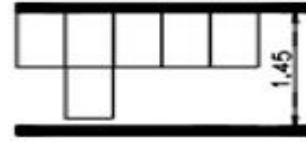


¹⁸ المقدمة الموحدة للكوادر العربية والمواصفات الفنية العامة لتنفيذ المباني إعداد مراد كلا لده, حسن عكور, حاتم غنيم 2009.

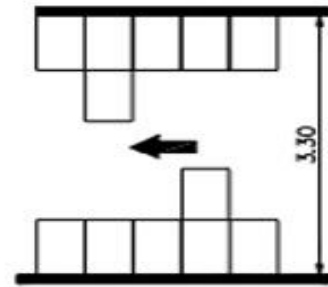
الملحق (1) يوضح مقاييس وأبعاد جسم الإنسان بوضعيات مختلفة .



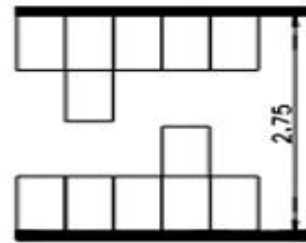
المرور والدروج مفتوحة



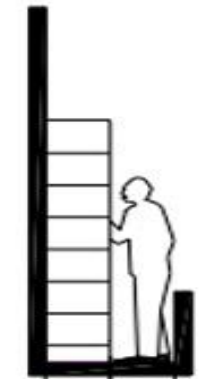
إمكانية المرور عند إغلاق الدروج



ملفات متقابلة
المرور والدروج مفتوحة



ملفات متقابلة
المرور والدروج مخلقة



إستعمال فقط

حاجز منخفض



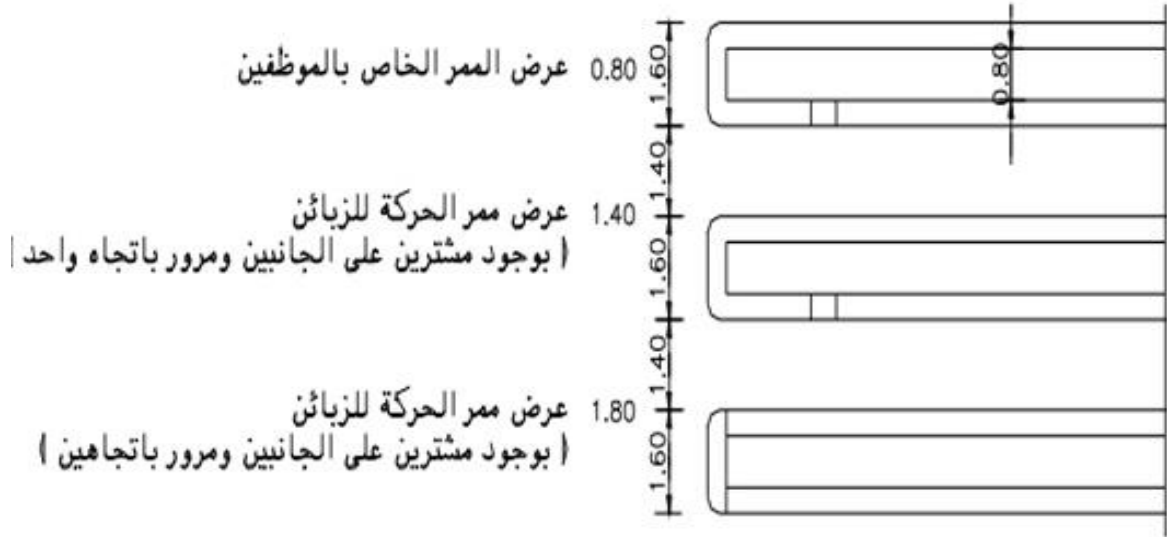
مرور أثناء الإستعمال

حاجز منخفض

تختلف أعماق الرفوف (ق) حسب الحاجة والاستعمال على أن المسافة (س) يجب ألا تقل عن (٢ق) لتسهيل إخراج محتويات الرفوف

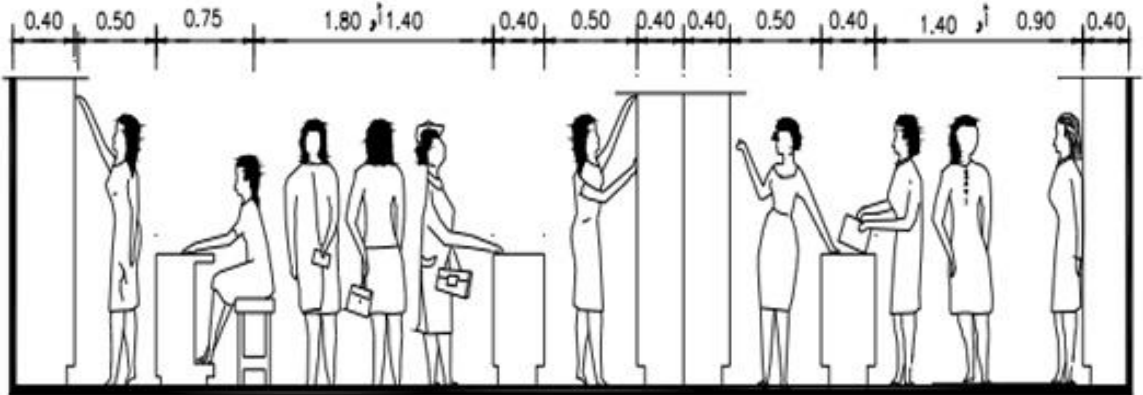
الملحق (2) يوضح المقاييس والأبعاد التنفيذية .

جزر البيع الصغيرة

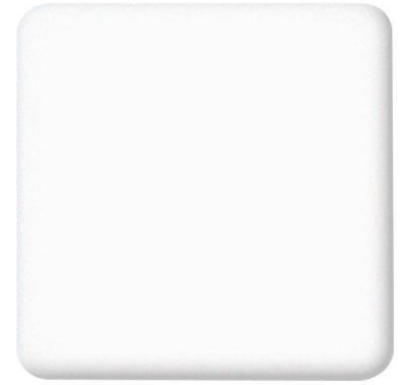


طاولات البيع المحتوية على ممر

بيع مغلق (جزر بيع) في المحلات التجارية الكبيرة



الملحق (3) يوضح المقاييس والأبعاد التنفيذية لجزر البيع .



Corian



انواع و اللوان ال (Corian)

رخام طبيعي اسود.



(Spotlight) ذات شكل اسطواني



Floor lamps

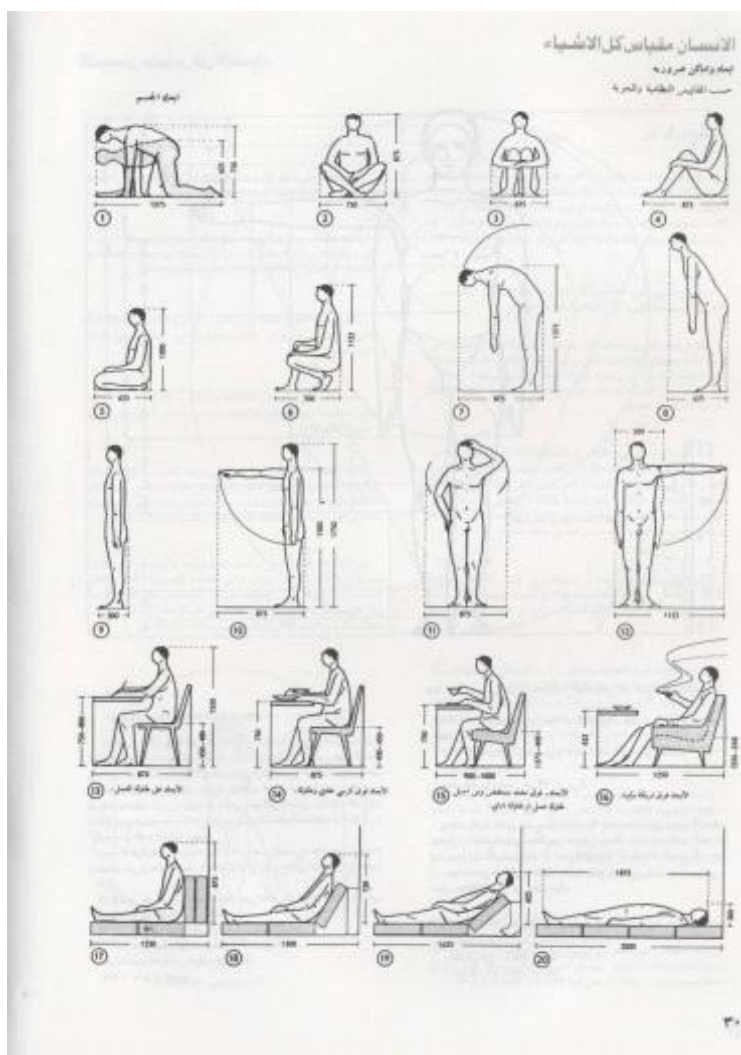
(Spotlight)



سلب

و فيما يلي بعض الأمور التي ستساعد في المشروع المقترح وهي مجموعة من الأشكال التي توضح الأبعاد

والمقاييس التنفيذية الواجب تطبيقها في اقسام الموجودة في المطاعم:

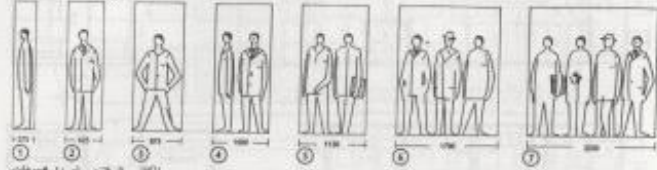


الاتصافان مشياين كل الاتصافا

لباء وانكاف ضرورية

حسب القياس القياسي
والعمرة

الكلان القلاوم بين الحيزان
من الابق هذا الحياض
محمولون مع الصلابة 21% في
رابعة التروس



الكلان القلاوم
الصفا الصلابة



الكلان القلاوم والشخصان في حالة السير

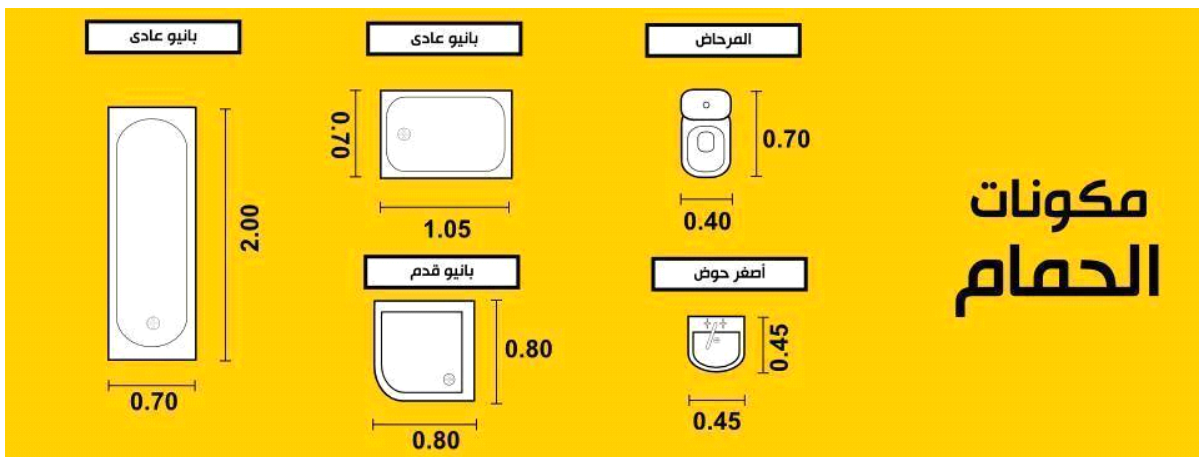


الكلان القلاوم من اسفل وضعيات القفا للجسم

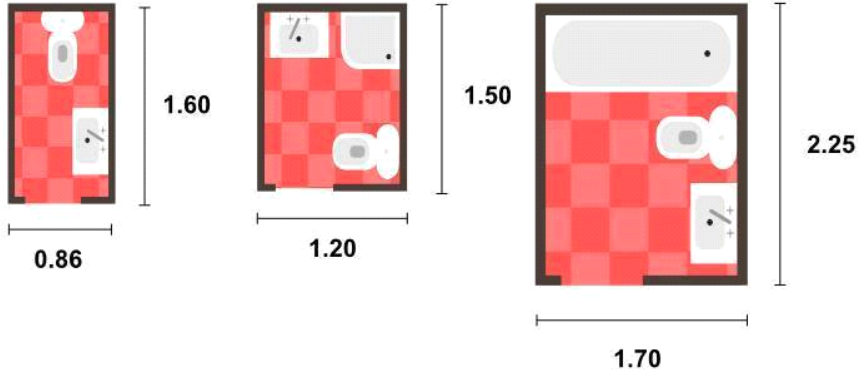


الكلان القلاوم بوجوه الفرد

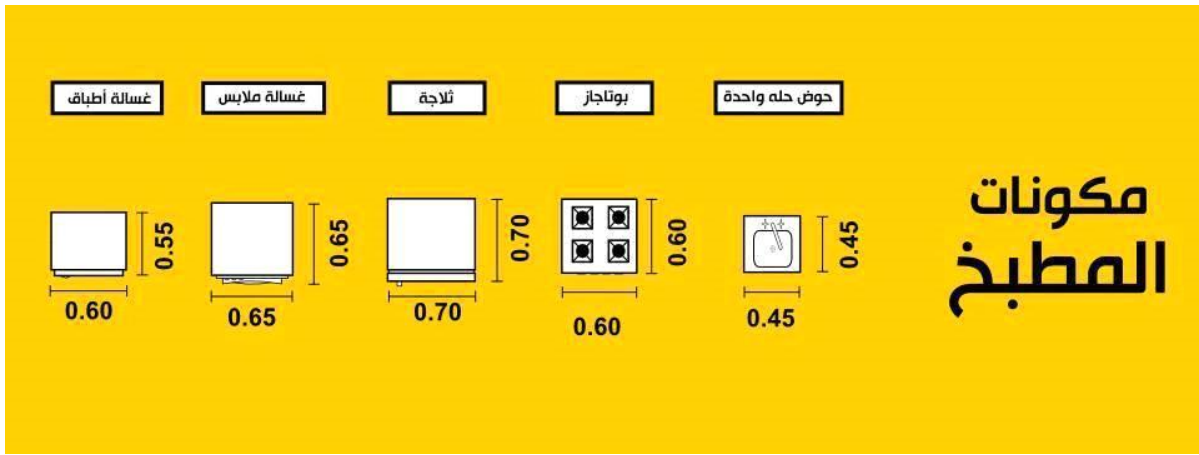




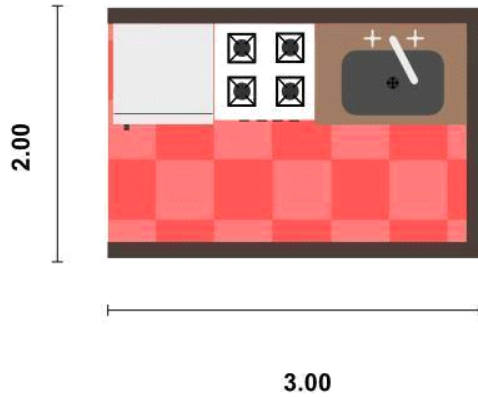
مكونات الحمام



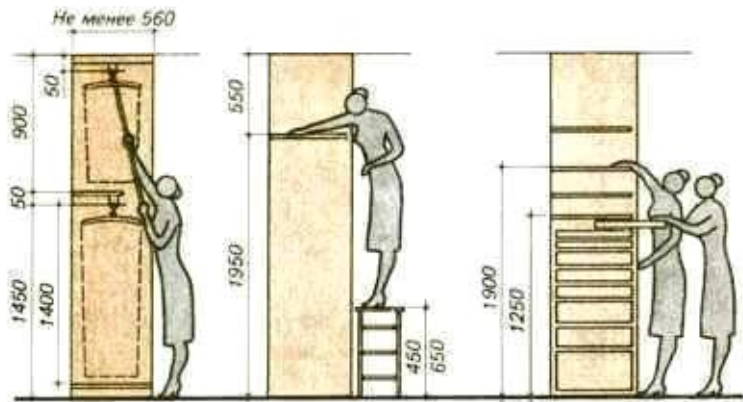
أقل مساحة للحمامات

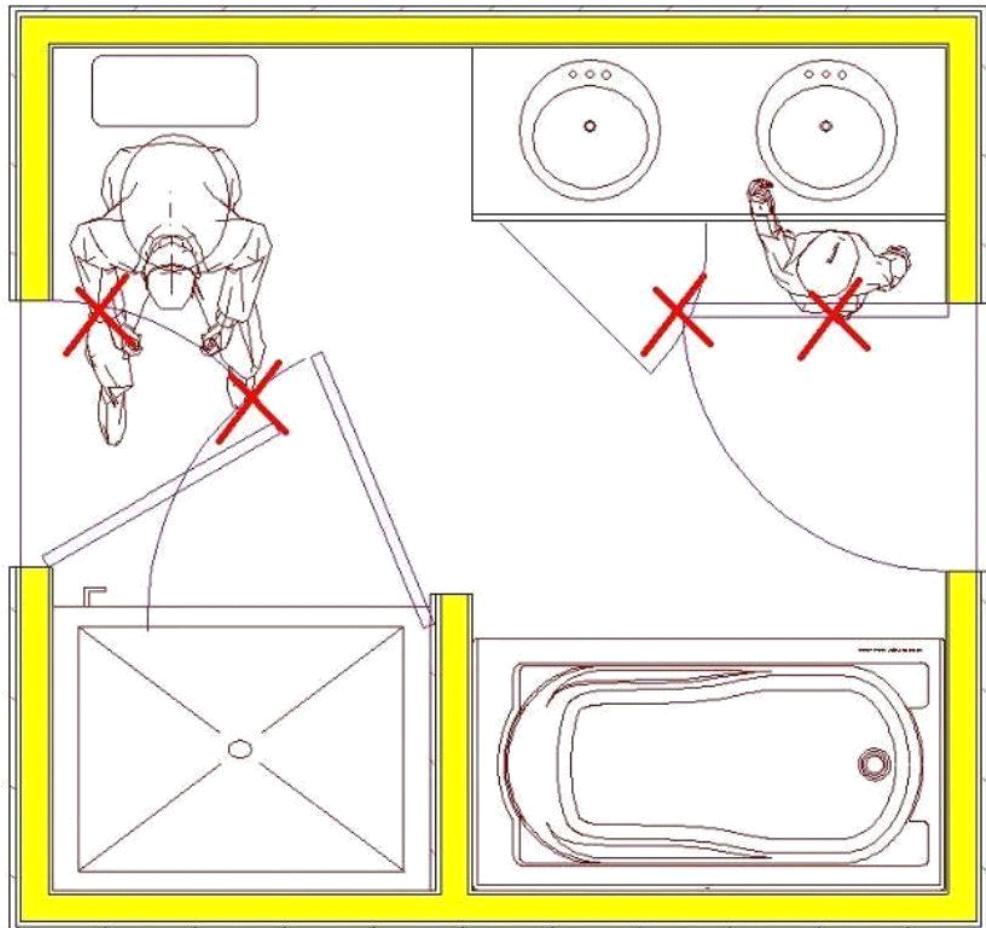


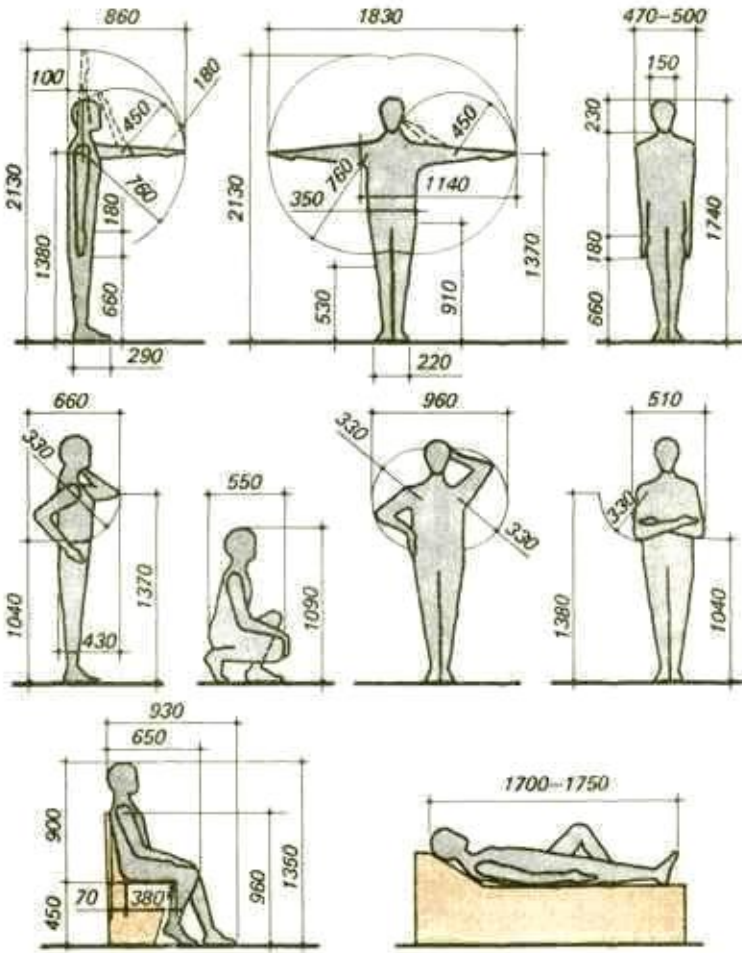
مكونات المطبخ

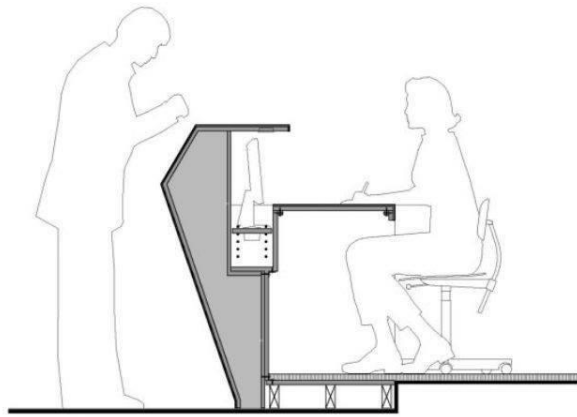


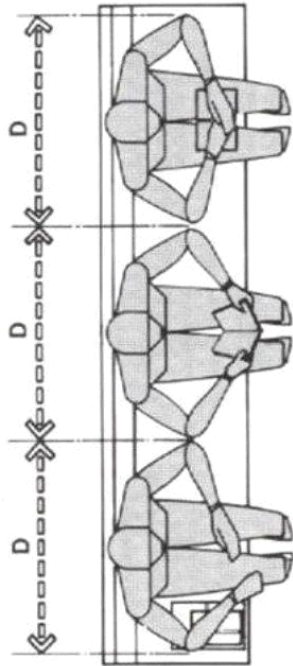
أقل مساحة للمطابخ



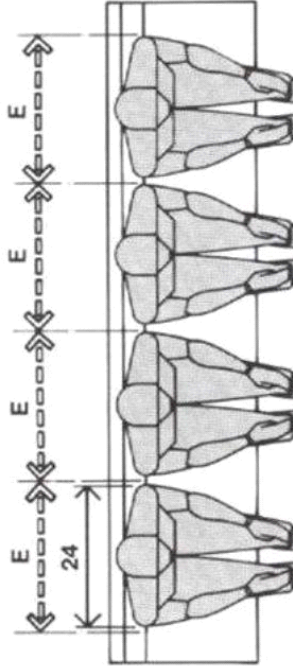








LOW DENSITY
BANQUETTE SEATING



HIGH DENSITY

	in	cm
A	18-24	45.7-61.0
B	15.5-16	39.4-40.6
C	16-17	40.6-43.2
D	30	76.2
E	24	61.0

Doors

