

平疫转化导向新型餐饮空间更新设计策略研究

唐煜璐

(成都银杏酒店管理学院, 四川 成都 610041)

【摘要】2020年突袭的疫情深刻地影响了人们的社会生活方式与行业产业结构发展方向, 餐饮行业在疫情的肆虐期间遭受了巨大的打击, 随着人们就餐习惯的改变, 以及健康社区的观念越来越深入人心, 以市场为导向的餐饮空间设计急需升级更新。本文基于平疫转化理论为导向, 分析传统餐饮空间设计的特点与制约因素, 构建平疫转化导向新型餐饮空间设计框架, 寻求未来更符合市场需求、满足时代发展特征的新型餐饮空间的发展方向, 为餐饮行业的更新升级提供可行思路。

【关键词】平疫转化; 餐饮空间; 更新设计

一、平疫转化导向背景下的公共建筑空间设计

城市建成环境中的餐饮空间是城市商业空间的重要角色, 也是包括基层弱势群体在内的普通市民日常较容易接触和使用的场所。在疫情爆发时, 餐饮行业遭受到了重大的冲击, 传统的餐饮空间由于空间相对密闭, 容易造成病毒的传播, 在疫情期间经营惨淡。平疫转化空间设计理论能突破传统餐饮空间设计的局限, 提升餐饮空间的承载力与应对突发疫情情况的应变力, 提高餐饮空间的健康与自然生态指数, 同时能营造更舒适的就餐环境、提升空间品质, 为餐饮行业带来生命力。

(一) 平疫转化导向理论

在疫情突然爆发期间, 由于在极短的时间里造成了大量的医疗资源紧张, 大量综合医院缺少传染病专科, 为了满足大量患者就医需求, 必须扩大就医空间, 一种方式为新建应急医院如火神山、雷神山等, 但是这样需要大量的资金、人力的投入, 成本巨大。另一种方式就是将现有的大型公共建筑设施、场所经改造后投入使用, 通过快速的改造设计成方舱医院, 能够短时间内满足医疗需求, 为防止疫情的传播起到了重要的作用。^[1] 这种在进行公共建筑空间布局设计时, 将平时与疫情两种空间使用状态综合考虑、结合设计的空间设计方法, 即为平疫转化空间设计理论。

平疫转化空间设计理论强调在空间设计之初就介入思考公共建筑空间使用场景的多元性, 平时空间的使用应满足该空间本身应具备的基础功能与特点, 而在特殊时期空间能具备更多的使用场景的可能性, 如使用可拆卸墙体或隔断对空间进行分隔, 能快速、灵活调整空间大小与使用功能。同时在特殊时期保证该建筑空间里的人的健康生活、持续生存、安全流动等需求, 提升空间的应对突发事件的应急能力。^[2] 平疫转化空间设计理论的应用能大大提升公共建筑空间使用的灵活性与应对突发事件的应变能力, 同时也能提升公共建筑空间平时使用期间的健康、生态性, 对建立健康社区起到关键作用。

(二) 平疫转化导向空间设计应用案例

平疫转化空间设计理论最初的应用案例主要是疫情期间对大型公共建筑的改造, 如对体育场馆、学校、酒店的改造, 以解决疫情爆发时期医疗资源短缺的问题。为控制疫情蔓延在平疫转化空间设计理论的影响下, 社区中心、居住区绿地等公共空间也进行了空间设计策略的更新, 以更符合健康社区的需求。平疫转化导向空间设计的应用案例有很多, 如武汉市江夏大花山户外运动中心在疫情初期被征用为方舱医院进行平疫转化改造设计, 方案将原有建筑功能区进行重新划分为污染区、半污染区、清洁区、患者通道、医护通道, 合理规划医患动线, 同时对场馆的通风供暖、空调系统进行改造, 避免场馆空气造成因设备造成二次污染, 同时加强场馆通风设备的消毒, 在清洁区增加自然通风的条件, 避免污染区空气流向清洁区, 同时增设临时生活设备为医患提供生活保障。通过这些改造措施, 该场馆投入使用缓解了当时社会的医疗压力, 也为其他类型建筑平疫转化导向空间设计提供了思路。

二、平疫转化导向餐饮空间设计理论框架

人流聚集的商业空间在疫情期间门可罗雀, 急需调整更新设计策略, 以应对未来可能突发的事件, 提升商业空间的空间应变能力与健康、生态指数。在疫情背景下, 空间设计应用平疫转化导向, 旨在创造更安全、健康、适应新常态的环境。对于新建餐厅空间设计考虑空间功能的多元化设计, 增加餐饮空间的使用场景, 丰富餐饮商业业态, 提升餐饮空间的活力。

(一) 传统餐饮空间设计模式与制约因素分析

餐饮空间按空间大小分类可分为, 大型餐饮空间、中型餐饮空间、小型餐饮空间, 其可容纳的就餐人数从上千人到十几人不等, 其功能与空间设计模式也大不相同。

传统大、中型餐饮空间的功能分区构成主要包括就餐区、后厨区、行政区、后勤交通区等, 而就餐区又根据不同的就餐需求被分为包间区域与散座区、卡

座区等, 如下图 1。通常这几个空间区域使用功能相对独立, 如后厨区一般与就餐区之间通过传菜通道、备餐间等空间串联起来, 方便为就餐客人提供餐饮服务。为保证包间就餐的私密性与就餐服务, 散座区一般与包间区域在空间布局上相对独立。这样的布局方式虽然保证了各个功能区之间互不干扰, 但是在一定程度上也使得空间之间联系不够紧密, 空间功能的多元化与灵活性降低。

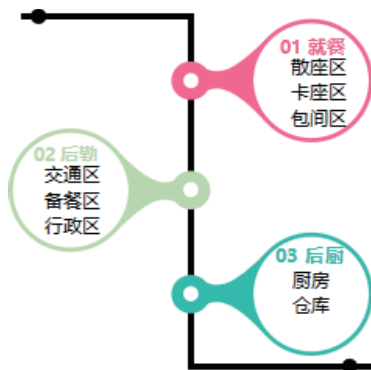


图 1 传统餐饮空间组成关系
(来源: 作者自绘)

而小型餐饮空间一般的商业选址位于街边或大型商业中心里, 餐厅面积一般不足 100 平方米, 餐饮功能分区主要为厨房区域与散座区, 由于就餐人数少就餐餐位一般为 10 ~ 50 个不等, 个别极小的餐饮空间不设就餐区, 只设置等候外带区。往往小型餐饮空间的就餐体验感不佳, 就餐环境拥挤同时也缺乏良好的就餐服务。

总的来说, 无论餐饮空间规模大小, 传统的餐饮空间设计模式都遵循将就餐功能与厨房空间作为空间的主角进行布局, 空间布局相对封闭, 空间的使用场景也比较单一, 面对公共卫生安全突发事件的应变能力不够。疫情后人们的生活习惯也被大大影响, 堂食业务的减少也一度使餐饮行业面临的巨大困境, 密闭的空间带来空气的不流通, 会增加疫情传播的可能性, 人们往往愿意选择那些有开阔自然空间的餐厅就餐, 而大部分传统的餐厅就餐模式更偏向于室内的封闭空间, 传统餐饮空间的设计现状与人们的就餐需求存在矛盾, 直接制约了餐饮行业的发展。^[3]

(二) 平疫转化导向新型餐饮空间设计应用案例分析

新冠病毒爆发期间, 全球的餐饮行业都遭受了巨大冲击, 其中也不乏一些餐厅采用全新的餐饮空间设计模式去应对疫情带来的深刻而复杂的变化。基于对这些餐饮空间设计案例的分析, 总结平疫转化导向新型餐饮空间设计的特点。

美国设计公司 MASS Design Group 提出在餐厅设计中更新策略, 比如增加隔断屏障或者保证户外就餐区域等来应对疫情的传播造成现在餐饮业的困境。在更新的设计策略中该团队还对传统餐饮空间布局

进行了调整, 将容易收到污染的食物与厨房加工与就餐区进行隔离, 同时将就餐区与取餐区的区位临近布置, 保证顾客能安全快捷取餐。同时扩大室内就餐间距, 降低近距离聚餐传播的风险。

在这些安全策略中不乏一些事件案例, 2021 年印度新德里 Social 酒店开业了一家餐厅与酒吧, 由于遭受疫情的冲击, 该酒店与设计团队试图通过餐厅空间的分隔设置安全社交就餐距离来重新获得就餐顾客的认可。该餐厅空间将原有的公共就餐区域分为两层就餐空间, 同时利用越南风情的竹帘作为隔断灵活地组织空间的私密与开放区域, 如下图 2。主餐区采用利用浮式钢架形成了不同座位区的网架隔断, 充分地体现出社交距离的概念, 同时独特木纹的网架吸引抓住顾客眼球, 整个餐饮空间使用的可滑动的玻璃隔断即保证了安全距离和私密性, 也保持了整体空间的连通性与交互性。

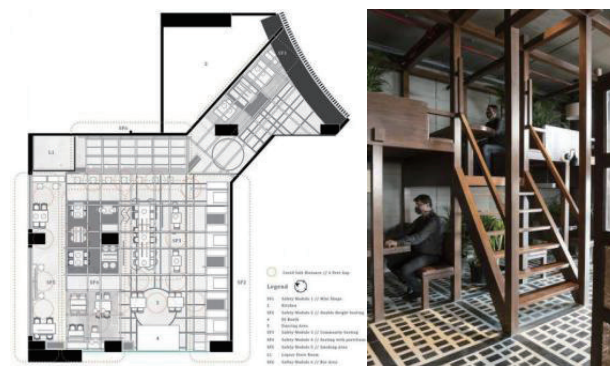


图 2 新德里 Social 酒店餐厅
(来源: 设计联)

阿姆斯特丹的一家餐厅利用餐厅户外空间设计了小型玻璃房子, 将就餐的顾客分隔在这些小的就餐空间, 户外就餐的模式与分隔的就餐空间降低了病毒的传播的可能性, 通过这些手段保证了该餐厅在疫情期间的营业。为了避免室内由于空气不流通造成的疫情传播, 合理地利用餐厅周围的公共空间, 如街道、景观、开阔绿地等可以在特殊时期缓解餐厅的经营压力。

法国设计师 Christophe Gernigon 则设计出一款新型亚克力面罩, 就餐时使用这种面罩可有效降低飞沫传播的风险, 通过这类灵活多变的软装设备也是餐饮空间应对突发疫情的有效手段。



图 3 Serres 餐厅的玻璃房子空间与亚克力面罩
(来源: 酒店商用定制家具与软装设计)

(三) 平疫转化导向新型餐饮空间发展与更新设计理论框架

基于对传统餐饮空间设计模式与制约因素的分析,参考其他公共建筑平疫转化案例与新冠疫情爆发以来的产生新型餐饮空间设计案例,本文提出平疫转化导向新型餐饮空间发展与更新设计理论框架。即在满足餐饮空间本身应具备的基础功能与特点的前提下,通过结合平疫转化导向理论使得餐饮空间能具备更多的使用场景的可能性,提高餐饮空间对特殊事件的应对能力,保证在餐饮空间就餐与工作的人群参与活动的安全与舒适、健康水平。^[4]

1. 灵活分隔组织餐饮空间

首先需要优化客流动线,减少人员拥挤,在进行餐饮空间设计的时候引入明确的餐饮分区概念。保证餐饮空间分隔的灵活性,尤其在散座区域利用可移动的屏风、隔断等元素,创造餐饮的私密就餐空间,降低就餐人员之间的直接接触。通过引入可调节的隔断和分隔空间,确保人员之间的距离,同时保持灵活性,以便根据需要进行调整。还可以设计可保持社交距离的软装家具,如前文中提到的就餐防护面罩,保证设备安装的灵活性,应对突发的卫生安全事件,保证餐厅的正常经营。

2. 优化动线设置有序进餐流程

同时设计有序的进餐流程,引导顾客从点餐到就餐的一系列步骤,同时设置间隔席位,确保顾客之间的安全距离。创建独立的个体用餐空间,保障顾客隐私,优化餐饮家具设计,在就餐家具上设计隔板或者半封闭的用餐单元,为顾客提供私密的用餐环境。

3. 设置明档厨房增加外卖销售区

针对外卖与预制菜销售比例上升的情况,餐饮空间应适当调整布局比例与增加外卖销售展示空间,同时可设置明档厨房,增加后厨操作的展示性,活跃整体餐饮空间的就餐氛围的同时,可将这一区域与街边展示区结合,增加餐厅的获客渠道。

4. 采用智能设备及健康设施

采用智能设备提升餐饮空间的公共卫生健康管理水平,在餐饮空间设计中使用智能空气净化系统,引入高效的空气净化系统,武汉大学病毒学国家重点实验室发布的报告表明,经过空调通风系统高中效过滤器,可以对新冠病毒的去除率达到70%以上,因此,经高中效以上级别过滤器处理的循环空气可认为是基本“清洁”的,其安全性符合疫情工况下的室内新风要求,该举措可提高室内空气质量,定期清理通风系统,确保室内空气清新,保证顾客有舒适、健康的就餐环境。同时对于部分中、小型餐厅提供无接触的送餐、支付和取餐服务,降低人员直接接触。引入手机APP点餐系统、自助支付设备,以及智能取餐柜台,使顾客可以减少与工作人员的接触。^[5]

5. 结合户外绿地空间设计

在新餐饮空间选址时考虑尽量选择有户外空间的商业空间,餐饮空间可利用户外空间,提供开放的用餐环境,增加通风,并在餐厅周围设计户外座位区,

配备合适的遮阳设施,为顾客提供更安全的用餐选择,同时增加了餐饮空间的景观性,使得就餐环境氛围更符合现代消费者的消费习惯。合理利用可折叠的玻璃门隔断等结构增加室内空间与户外空间的联系,保证景观开放空间与室内空间分隔的灵活性。

三、结论与启示

餐饮行业在过去的这段疫情中遭受了巨大的冲击,这对人们的就餐行为的影响是深远的,餐饮空间是承载着餐饮行业发展的实体空间,需在新的社会经济环境中不断地更新设计策略。本文通过对公共建筑平疫结合设计的理论的研究,结合餐饮空间的需求与特点以及设计实例,整理出平疫转化导向新型餐饮空间发展与更新设计理论框架,包括设计有序的进餐流程并优化取餐点与就餐区的空间区位布置,根据不同就餐需求运用隔断、屏风灵活布局就餐空间,利用智能设备与空气净化设备提升餐饮空间的公共卫生健康属性,并将餐饮空间与户外开放景观空间结合设计。平疫转化导向新型餐饮空间发展与更新设计理论框架不仅可提升餐饮空间面对突发卫生公共事件的应对能力,一定程度上缓解在疫情爆发时餐饮行业正常的运转的压力,同时也使餐饮空间向着多元化、健康化、可持续性的方向发展,为餐饮行业注入更多的活力,也为其他商业空间设计模式更新发展的新方向提供参考。

参考文献:

- [1] 刘英俊,彭云涌,温念姍等.基于平疫结合的大型公共场馆改造模式探讨[J].新型建筑材料,2020(09):99-103.
- [2] 陆邵明,陈月莹.平疫结合视野下的住区设计策略初探[C].面向高质量发展的空间治理——2021中国城市规划年会论文集(19住房与社区规划),2021(09).
- [3] 夏必琴,王家祥.“后新冠”时代我国餐饮行业的发展对策研究[J].芜湖职业技术学院学报,2020(04):32-35.
- [4] 梅磊.从日常健康到“平疫结合”——突发公共卫生事件后健康社区规划体系构建[C].面向高质量发展的空间治理——2021中国城市规划年会论文集(19住房与社区规划),2021(09).
- [5] 钟玮.公共建筑通风空调系统平疫结合设计探讨[J].建筑热能通风空调,2021(05).

基金项目:四川省哲学社会科学重点研究基地——川菜发展研究中心科研项目:平疫转化导向新型餐饮空间发展策略研究(课题编号:CC22W05)

作者简介:唐煜璐(1989年6月—),性别:女,民族:汉,籍贯:四川成都,学历学位:硕士研究生,职称:副教授。