



# בין עיצוב קולינארי לעיצוב מסעדה

קומפוזיציה נכונה, טקסטורה, סגנון, הרמוניה בין גוון לצבע ואוכל, יוצרים יחדיו את האסתטיקה של המנה. אותם רכיבים בדיוק הם הבסיס לעיצוב חלל

אלונה בכר-רטנר



## הבונסאי היווה עבור המעצבים השראה וסביבו נבנה סיפור המסעדה ממיטב החומרים, הטעמים, הצבעים והניחוחות האסיאתיים



לעיצוב מסעדות תפקיד חשוב ומשמעותי מאין כמותו בעיצוב החוויה הרצויה לסועדים, בשביעות רצונם ובנכונותם לשוב ולבקר במסעדה. אחד האתגרים העיקריים שמסתתרים מאחורי המונח 'חוויה', הוא הסובייקטיביות. כיצד ניתן לייצר חוויה רצויה עבור קהל מגוון של אנשים שונים זה מזה ברקע ובתחושתנו? כאשר אנו ניגשים למלאכת העיצוב, אנו שמים לנגד עינינו את הזהות אשר אנו מנסים לייצר למקום. זהות זו נגזרת מהקונספט של המסעדה, מהמיקום הפיזי והגיאוגרפי שלה ומקהל היעד שלה. זהות מיוחדת עוזרת ליום המסעדה לתת ערך מוסף חדש ללקוחות, שמבדל אותה ומבליט אותה. הדרך הכי ברורה ליצירת זהות עוברת דרך החיבור לאוכל. חייב להיות קשר ישיר בין איך שהמנות נראות ומה הן משדרות, לאיך שנראה המקום. הקשר יכול להיות ישיר, עקיף ואף קונטרסטי, אבל חייב להתקיים, משום שבאמצעותו אנו מעבירים את קהל הלקוחות חוויה שלמה יותר.

### לתרגם את הרעיון

דוגמה מובהקת לקשר מעין זה הינה מסעדת 'בונסאי', שבה נתבקשנו לייצר זהות למסעדה אשר תגיש אוכל מהמטבח האסייתי. לאחר מחקר, גיבשנו את הקונספט של "גננות על מגש" - 'בונסאי' בפינית - העוסקת באמנות גידול עצים וצמחים בשיטה השומרת את הצמח ננסי על ידי גיוס קפדני של שורשיו וענפיו. פיתוח הבונסאי הוא אמנות יפנית עתיקה, שהתחילה לפני כאלפיים שנה ומטרתה ליצור צורות אסתטיות נעימות ולחקות את נופי הטבע ביפן. הבונסאי זקוק לטיפול רב ומתמיד. יש המאמינים כי התפתחותו של הבונסאי זהה להתפתחותו של אדם, ליכוד לתו להכות שורשים ולהבנתו את דרך חייו. כמו בגידול הבונסאי, יצאנו מתוך נקודת הנחה שמסעדה מקצועית חייבת לקיים טיפוח וטיפול אישי ומסור בלקוחות המסעדה. ברור לנו כי על מנת לטעת שורשים בלבם ולשמרם, עלינו להשקיע בכל פרט ובכל עת.

### אשף המנות

מנה יצירתית של שף המוגשת לאורחים, צריכה לגרות את הלקוח עוד בטרם טעם אותה. הרי ידוע שאנשים אוכלים בעזרת העיניים, ורק אחר כך בעזרת חוש הטעם והריח. קומפוזיציה נכונה, טקסטורה, סגנון, הרמוניה בין גוון לצבע ואוכל, יוצרים יחדיו את האסתטיקה של המנה. אותם רכיבים בדיוק הם הבסיס לעיצוב חלל. למעשה, ישנו דמיון גדול בין הסתכלות של שף

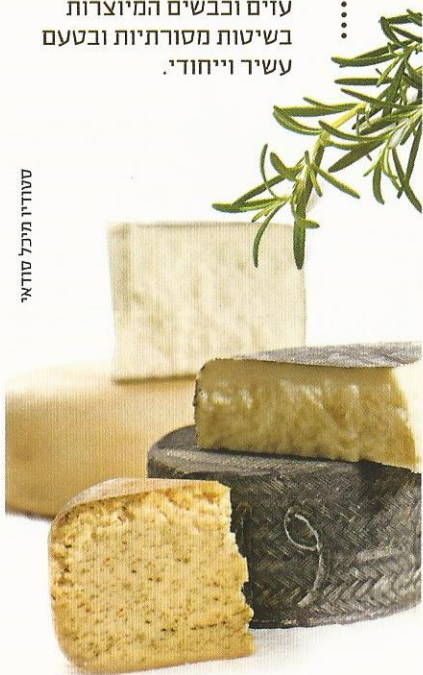


גבינות איכות. משק יעקבס



מחלבת "משק יעקבס" מייצרת סוגים שונים של גבינות איכות מחלב בקר, עזים וכבשים המיוצרות בשיטות מסורתיות ובטעם עשיר וייחודי.

אלונה בכר-רטנר



הבונסאי היווה עבור המעצבים השראה וסביבו נבנה סיפור המסעדה ממיטב החומרים, הטעמים, הצבעים והניחוחות האסיאתיים. כפועל יוצא, גם המנות במסעדה עוצבו באותו קונספט: צלחות גדולות ומלבניות, המדמות את ה"מגש" והאוכל שהוא ה"גננות". חשוב לציין, כי האוכל האסייתי הוא אוכל שנערך בדיוק רב, ועל כן קיים עניין רב בהסתכלות על הכנת המנה עצמה. מכאן גם הקשר לצבעוניות של העזה של המסעדה - לקחנו את צבעוניותם של התבלינים האסייתיים כמקור השראה. חומרי החיפוי האחרים נבחרו בקפידה, כגון שימוש בפורנירים ופורמינקות דמויי במבוק או אגוז אפריקאי, והכול על משטח בטון מוחלק ירקרק וצורב קונטרסט לכלל החוויה המתחשפת מעליו.

התוצאה היא חלל ייחודי, שללא ספק מעריר את הסוער דים למקום אחר ויוצר מציאות שלמה שנקראת בונסאי.

## גם המנות במסעדה עוצבו באותו קונספט: צלחות גדולות ומלבניות, המדמות את ה"מגש" והאוכל שהוא ה"גננות"



הכותבת היא מבעלי סטודיו 180 לעיצוב אדריכלי

