



# **ΓΕΥΣΗ & ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ**

**Διάλεξη 9<sup>ου</sup> Εξαμήνου  
Καπέρδα Ελένη \_ Τσακίρη Δανάη  
Υπεύθυνη Καθηγήτρια \_ Εφesiού Ειρήνη**



ΕΘΝΙΚΟ ΜΕΤΣΟΒΙΟ ΠΟΛΥΤΕΧΝΕΙΟ  
ΣΧΟΛΗ ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΩΝ ΜΗΧΑΝΙΚΩΝ

# Γεύση & Αρχιτεκτονική

Καπέρδα Ελένη 04106015

Τσακίρη Δανάη 04106056

Υπεύθυνη Καθηγήτρια: Εφεισίου Ειρήνη

Διάλεξη 9ου Εξαμήνου  
Ακαδημαϊκό Έτος 2012-2013



*Ευχαριστούμε θερμά*

*την κ. Ειρήνη Εφεσίου για την πολύτιμη καθοδήγησή της,*

*την οικογένεια Κολοβού, την Κατερίνα Μαυρομιχάλη, τον Δημήτρη Ρεπούλιο, τον Άρη Τσανακλίδη, τον Γιώργο Χατζηγιαννάκη και την Αργυρώ Χιλιαδάκη για την συμβολή τους στην προσπάθειά μας.*

# Περιεχόμενα

Εισαγωγή .....	9
----------------	---

Ιστορικό & θεωρητικό υπόβαθρο .....	15
-------------------------------------	----

1.1. Ιστορική Αναδρομή.....	18
-----------------------------	----

1.1.1. Οι «πρόγονοι» των εστιατορίων .....	19
--	----

1.1.2. Η γέννηση του εστιατορίου .....	25
--	----

1.1.3. Η εξέλιξη των εστιατορίων και των χώρων .....	26
--	----

1.2. Η ανάγκη ύπαρξης του εστιατορίου .....	36
---	----

1.3. Περιβαλλοντική ψυχολογία .....	38
-------------------------------------	----

Ζητήματα Σχεδιασμού .....	41
---------------------------	----

2.1 Το κέλυφος.....	44
---------------------	----

2.2 Οργάνωση χώρων .....	47
--------------------------	----

2.2.1. Χώροι πελατών - Front of the house .....	47
---	----

2.2.2. Χώροι εργαζομένων - Back of the house.....	53
---	----

2.3. Ροές .....	58
-----------------	----

2.3.1. Ροή προϊόντων .....	61
----------------------------	----

2.3.2. Ροή ανθρώπων.....	62
--------------------------	----

2.3.3. Ροές κουζίνας .....	63
----------------------------	----

<b>2.4. Ατμόσφαιρα .....</b>	<b>65</b>
2.4.1. Οι 5 αισθήσεις.....	67
2.4.2. Κλίμακα.....	69
2.4.3. Φωτισμός.....	70
2.4.4. Χρώμα.....	73
2.4.5. Ήχος & Θόρυβος.....	74
2.4.6. Αερισμός – Κλιματισμός .....	77
<b>Η σύγχρονη ελληνική πραγματικότητα .....</b>	<b>81</b>
3.1. Επιλογή παραδειγμάτων.....	85
3.2. Παραδοσιακή ταβέρνα .....	88
3.3. Μοντέρνα ελληνική κουζίνα .....	92
3.4. Εστιατόριο υψηλής γαστρονομίας .....	97
3.5. Ταχυφαγείο - Fast Food.....	101
<b>Επίλογος .....</b>	<b>107</b>
<b>Βιβλιογραφία.....</b>	<b>112</b>







# Εισαγωγή



Η τροφή και η ασφαλής στέγη είναι οι δύο βασικότερες ζωτικές ανάγκες που προσπαθεί να καλύψει ο άνθρωπος από την πρωτόγονη εποχή μέχρι σήμερα. Η σημασία τους για την επιβίωσή του τις τοποθέτησε στο κέντρο της καθημερινότητάς του και τον οδήγησε να δημιουργήσει κοινωνικούς δεσμούς βασισμένους σε αυτές. Σταδιακά η πρόσληψη τροφής εξελίχθηκε και σε μία συλλογική διαδικασία γύρω από την οποία ο άνθρωπος οργάνωσε τον ιδιωτικό και δημόσιο χώρο του. Η ανάγκη για κοινωνική συναναστροφή σε σχέση με την κατανάλωση τροφής και την απόλαυση της γεύσης αποτέλεσαν τις κατάλληλες προϋποθέσεις για τη δημιουργία των χώρων εστίασης και τη γέννηση του εστιατορίου όπως το γνωρίζουμε σήμερα. Η σχέση της αρχιτεκτονικής με τη γαστρονομία και τη γεύση πιστεύουμε ότι εκφράζεται πληρέστερα στον χώρο των εστιατορίων

### *Αντικείμενο Μελέτης*

Αντικείμενο της έρευνας αυτής είναι η σχέση που συνδέει τα μορφολογικά και λειτουργικά στοιχεία του χώρου με τη γεύση. Συγκεκριμένα, η μελέτη εστιάζει το ενδιαφέρον της στους χώρους εστίασης και στην επίδραση που ασκούν οι χωρικές παράμετροι στην αντίληψη του εστιατορίου και την αίσθηση της γεύσης από το χρήστη. Σημαντικός παράγοντας που μας ώθησε στην επιλογή του αντικειμένου ήταν ένα κοινό ενδιαφέρον για την Γαστρονομία και την Αρχιτεκτονική. Θεωρήσαμε ότι έχει μεγάλη αξία να επικεντρώσουμε τη μελέτη στον καθοριστικό ρόλο του χωρικού περιβάλλοντος στην διαμόρφωση της εμπειρίας του φαγητού που βιώνει ο επισκέπτης. Τέλος, κρίναμε ότι, αν και διανύουμε μια δύσκολη περίοδο οικονομικής και κοινωνικής κρίσης, η εστίαση είναι ένα διαχρονικό θέμα, το οποίο απασχολεί τον άνθρωπο από αρχαιοτάτων χρόνων, καθώς αποτελεί ένα κοινό σημείο εκπλήρωσης βιολογικών και κοινωνικών του αναγκών.

### *Στόχος & σκοπός εργασίας*

Στόχος της μελέτης μας είναι η ανάλυση των παραμέτρων που συνθέτουν τον αρχιτεκτονικό σχεδιασμό ενός εστιατορίου, όπως επίσης και η εξέταση του τρόπου με τον οποίο τα χωρικά χαρακτηριστικά του περιβάλλοντος συμμετέχουν στη συνολικότερη εμπειρία του φαγητού. Η τέχνη της μαγειρικής έχει λάβει τα τελευταία χρόνια μια εξαιρετικά εμπορική διάσταση, γεγονός που οφείλεται κατά ένα μεγάλο μέρος στη συνεχή προβολή της στα μέσα μαζικής ενημέρωσης και κυρίως στην τηλεόραση. Δικός μας στόχος ήταν να διερευνήσουμε την

έκφρασή της στον αρχιτεκτονικό σχεδιασμό λαμβάνοντας όσο το δυνατόν λιγότερο υπ' όψιν την εμπορική και επικοινωνιακή της πλευρά. Ο σκοπός της εργασίας αυτής συνίσταται, ουσιαστικά, στην ευαισθητοποίηση του αρχιτέκτονα για τη μελέτη και τη δημιουργία χώρων εστιατορίων με ποιότητες που να αναδεικνύουν τόσο τον ίδιο τον αρχιτεκτονικό σχεδιασμό, όσο και την απόλαυση του φαγητού. Παράλληλα, η μελέτη αυτή αποτέλεσε ένα εγχειρίδιο για την διπλωματική μας εργασία, η οποία αφορά το σχεδιασμό μιας Σχολής Μαγειρικής Τέχνης με Εστιατόριο.

### *Δομή εργασίας & Μεθοδολογία έρευνας*

Για μια συστηματική και τεκμηριωμένη έρευνα του θέματος, ακολουθήσαμε ορισμένα στάδια έτσι ώστε να μπορέσουμε να κατανοήσουμε τη θέση του αρχιτέκτονα που καλείται να σχεδιάσει ένα εστιατόριο και αυτήν του χρήστη που θα το βιώσει, είτε αυτός είναι πελάτης είτε εργαζόμενος. Για την τεκμηρίωση της μελέτης, επιλέξαμε το διαχωρισμό των σχεδιαστικών παραμέτρων που συνθέτουν τον χώρο του εστιατορίου σε τέσσερις ενότητες: το κέλυφος, τους χώρους από τους οποίους απαρτίζεται, τις κινήσεις που διαμορφώνονται μέσα σε αυτούς και την ατμόσφαιρα που δημιουργείται. Οι παράμετροι αυτές εξετάζονται με βάση βιβλιογραφικές αναφορές σε έργα επιστημόνων και μελετητών διαφόρων ειδικοτήτων που σχετίζονται με κάθε συνθετικό παράγοντα της εστίασης, σχετικά αρχιτεκτονικά παραδείγματα ανά τον κόσμο, καθώς επίσης πληροφορίες και προσωπικές παρατηρήσεις που συγκεντρώσαμε, τόσο ερευνώντας για τις ανάγκες αυτής της μελέτης, όσο και ως χρήστες των εστιατορίων.

Σε πρώτο στάδιο, αναλύουμε το θεωρητικό υπόβαθρο χωρισμένο σε τρεις ενότητες: την ιστορική διερεύνηση της εμφάνισης και της εξέλιξης του εστιατορίου, την κοινωνιολογική πλευρά αυτής της διαδικασίας και μια σύντομη αναφορά στην επιστήμη της περιβαλλοντικής ψυχολογίας, η οποία αναζητά τους τρόπους με τους οποίους το περιβάλλον, τμήμα του οποίου είναι ο δομημένος χώρος, επηρεάζει τη συναισθηματική κατάσταση του χρήστη και κατά συνέπεια τη συμπεριφορά του.

Σε δεύτερο στάδιο, επιχειρούμε την ανάλυση των τεσσάρων παραπάνω σχεδιαστικών παραμέτρων, διερευνώντας διεξοδικά τα αρχιτεκτονικά χαρακτηριστικά του εστιατορίου και όλα τα σχεδιαστικά ζητήματα που πρέπει να επιλύσει ο αρχιτέκτονας κατά τον σχεδιασμό αυτών των χώρων, τα εργαλεία που έχει στη διάθεσή του και τις τεχνικές με τις οποίες μπορεί να τα χρησιμοποιήσει για να επιτύχει κάθε φορά το επιθυμητό αποτέλεσμα. Επιπλέον, γνωρίζοντας ότι εστιατόριο δεν είναι μόνο η γεύση αλλά και η ατμόσφαιρα που την περιβάλλει, αναζητήσαμε πως αυτή επηρεάζει τους χρήστες και τη συμπεριφορά τους και με ποια στοιχεία εκφράζεται στον αρχιτεκτονικό σχεδιασμό.

Σε τρίτο στάδιο, με βάση την έρευνα που εκπονήσαμε παρουσιάζονται τέσσερα παραδείγματα εστιατορίων, τα οποία επιλέχθηκαν ως αντιπροσωπευτικά της σημερινής πραγματικότητας της εστίασης στην Αθήνα. Η τεκμηρίωση αυτής της έρευνας βασίζεται στην ανάλυση των αρχιτεκτονικών σχεδίων των παραδειγμάτων και την επί τόπου διερεύνηση των χώρων, ως μελετητές και ως χρήστες.

Το τέταρτο και τελευταίο στάδιο αφορά στην αξιολόγηση των παρατηρήσεών μας και την εξαγωγή συμπερασμάτων για τη σημασία και την επιρροή της αρχιτεκτονικής στην εμπειρία του φαγητού. Πρόθεσή μας ήταν τα συμπεράσματα να διαμορφώσουν ένα περίγραμμα γενικών αρχών για το σχεδιασμό δημιουργικών και ζωντανών χώρων εστίασης άμεσα συνδεδεμένων με το στόχο δημιουργίας τους και θεμελιώδους σημασίας για την απόλαυση της γεύσης.

W  
BAR

Т  
Я

LEO

RESTAURAN  
VEFOUR



# Ιστορικό & θεωρητικό υπόβαθρο





Το εστιατόριο, ως ένας κοινωνικός χώρος όπου μπορεί κανείς να απολαύσει μία ολοκληρωμένη εμπειρία με επίκεντρο τη γεύση, αποτελεί σήμερα στοιχείο της καθημερινότητάς μας. Ο χώρος του εστιατορίου είναι εξαιρετικά σύνθετος, καθώς περιλαμβάνει χώρους με ιδιαίτερες ανάγκες και απαιτήσεις. Γι' αυτό και κατά το σχεδιασμό είναι απαραίτητη η συμβολή πολλών ειδικοτήτων, πάντα κάτω από τη γενική διεύθυνση και με βάση το όραμα του αρχιτέκτονα. Για να κατανοήσουμε όμως τον τρόπο με τον οποίο σχεδιάζονται και διαμορφώνονται οι σύγχρονοι χώροι εστίασης, οφείλουμε να μελετήσουμε το θεωρητικό υπόβαθρο κάτω από τα σημερινά δεδομένα της εστίασης.

Αρχικά, θα πρέπει να ανατρέξουμε ιστορικά στην εμφάνισή του με τη μορφή που το γνωρίζουμε σήμερα, τους δημόσιους χώρους εστίασης που προϋπήρχαν αυτής και την εξέλιξη του έκτοτε. Έπειτα, θα αναζητήσουμε τις κοινωνικές ανάγκες και συνθήκες που επέτρεψαν και συντέλεσαν στην εμφάνιση και εξάπλωσή του και τέλος, ως εργαλείο για την κατανόηση των επιρροών που δύναται να ασκήσει ο χώρος στον χρήστη του, θα αναφερθούμε στην επιστήμη της περιβαλλοντικής ψυχολογίας και τις εφαρμογές της στον αρχιτεκτονικό σχεδιασμό.

## 1.1. Ιστορική Αναδρομή

Το δείπνο εκτός της κατοικίας στον αναπτυγμένο κόσμο του 21<sup>ου</sup> αιώνα είναι τόσο τρόπος διασκέδασης όσο και πρόσληψης τροφής. Οι ιδιοκτήτες εστιατορίων, με τη συμβολή αρχιτεκτόνων, σχεδιαστών και πολλών άλλων επαγγελματιών, δημιουργούν εξαιρετικούς θεατρικούς, θεματικούς, εξωτερικούς και εσωτερικούς χώρους εστιατορίων, σχεδιασμένους να προσελκύουν, να εντυπωσιάζουν και να αναδεικνύουν την τέχνη της γαστρονομίας. Από τα αρχαία ελληνικά και ρωμαϊκά χρόνια, αλλά ίσως και νωρίτερα, το συλλογικό φαγητό σε δημόσιο χώρο ήταν μια δεδομένη πρακτική και ήδη είχε συσχετιστεί με τη διασκέδαση και με τις τέχνες, όπως ο χορός και η μουσική.

Με μία πρώτη ματιά, φαίνεται ότι τα εστιατόρια υπάρχουν από τις πρώτες οργανωμένες κοινωνίες, αυτό όμως δεν είναι αληθές. Παρόλο που για εκατοντάδες χρόνια ποτά πωλούνταν σε πανδοχεία και ξενώνες και στους πελάτες που διέμεναν εκεί προσφέρονταν ενίοτε γεύματα από ό,τι ετοίμαζε ο οικοδεσπότης για αυτόν και την οικογένεια του, τα εστιατόρια δεν δημιουργήθηκαν μέχρι το 1765. Τότε το εστιατόριο απέκτησε τη σημερινή του μορφή, αυτή ενός συγκεκριμένου δημόσιου ή ιδιωτικού κοινωνικού χώρου τον οποίο οι άνθρωποι επισκέπτονται για να δειπνήσουν, με στόχο την ευχαρίστηση και τη διασκέδαση. Το εστιατόριο είναι συγκεκριμένα μια γαλλική «εφεύρεση» του 18<sup>ου</sup> αιώνα, όπως πρώτα έγραψε ο γαστρονόμος Jean-Anthelme Brillat-Savarin<sup>1</sup>, στην πραγματεία του “Η φυσιολογία της Γεύσης”. Σήμερα, σχεδόν 200 χρόνια αργότερα, ο αριθμός των εστιατορίων ανά τον κόσμο υποδηλώνει ότι μάλλον είχε δίκιο όταν είπε ότι αυτός που «ίδρυσε» το εστιατόριο ήταν «μία διάνοια προικισμένη με βαθειά διορατικότητα για την ανθρώπινη φύση». <sup>2</sup>

---

1. Ο Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755–1826) ήταν Γάλλος νομικός και πολιτικός, ο οποίος έγινε διάσημος ως επίκουρος και γαστρονόμος. Το διασημότερο έργο του “The physiology of Taste” (Η φυσιολογία της Γεύσης), με πλήρη τίτλο “Physiologie du Goût, ou Méditations de Gastronomie Transcendante; ouvrage théorique, historique et à l’ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes”, εκδόθηκε το Δεκέμβριο του 1825, δύο μήνες πριν το θάνατο του.

2. B. Ryder, Restaurant design, 2004

### 1.1.1. Οι «πρόγονοι» των εστιατορίων

Για τη μελέτη του σημερινού εστιατορίου είναι απαραίτητο να ανατρέξουμε στους «προγόνους» του. Ο Brillat-Savarin κάνει μια μικρή αναφορά στην αρχική έννοια του γεύματος: «τα γεύματα, με την έννοια που τα αντιλαμβανόμαστε εμείς σήμερα, ανήκουν χρονικά στη δεύτερη περίοδο της ανθρωπότητας, δηλαδή από τότε που ο άνθρωπος σταμάτησε να τρώει μόνο φρούτα».<sup>3</sup> Κάποιες απλές μορφές πώλησης φαγητού και ποτού άλλωστε χρονολογούνται στις αρχές της οργανωμένης κοινωνίας. Όσο ο άνθρωπος άρχισε να μετακινείται περισσότερο, τόσο τα γεύματα απέκτησαν πιο κοινωνικό χαρακτήρα, «ο ταλαιπωρημένος ταξιδιώτης κάθεται σε αυτά τα συλλογικά πρώτα γεύματα και διηγείται τι συμβαίνει σε μακρινά μέρη».<sup>4</sup>



Εικόνα 1: Απεικόνιση αρχαίου ελληνικού συμποσίου, Νωπογραφία “Ο τάφος του δύτη”, Ποσειδωνία, ~470 π.Χ.

#### Αρχαία Ελλάδα και Ρώμη

Στην αρχαία Ελλάδα, σε κάθε πόλη υπήρχαν ποτοποιεία και οινοπωλεία με τους σχετικούς χώρους κατανάλωσης, ενώ πωλητές κρασιού και φαγητού παρείχαν το χαμηλότερης ποιότητας εμπόρευσμά τους στις αγορές. Στην ελληνική αρχαιότητα, εκτός από το καθημερινό οικιακό δείπνο, υπήρχε και το γεύμα με φίλους ή γνωστούς, που ονομαζόταν “συμπόσιο” ή “εστίαση”, αυτό που σήμερα ονομάζουμε συνεστίαση. Το συμπόσιον (λέξη που σημαίνει «συνάθροιση ανθρώπων που πίνουν») αποτελούσε έναν από τους πιο αγαπημένους τρόπους διασκέδασης των αρχαίων Ελλήνων και ήταν ένα σημαντικότερο μέσο κοινωνικοποίησης των ανθρώπων της εποχής. Μπορούσε να διοργανωθεί από έναν ιδιώτη για τους φίλους ή για τα μέλη της οικογένειάς του, όπως ακριβώς συμβαίνει και σήμερα με τις προσκλήσεις σε δείπνο. Τα πολυτελή συμπόσια προφανώς προορίζονταν για τους πλούσιους, ωστόσο στα περισσότερα σπίτια, θρησκευτικές ή οικογενειακές γιορτές αποτελούσαν αφορμή για δείπνο, έστω και

3. The Physiology of Taste, 1825

4. The Physiology of Taste, 1825

απλούστερο. Το συμπόσιο περιελάμβανε δύο στάδια: το πρώτο ήταν αφιερωμένο στο φαγητό, που σε γενικές γραμμές ήταν λιτό, ενώ το δεύτερο στην κατανάλωση ποτού. Τα άτομα έμεναν ξαπλωμένα σε ανάκλιτρα (κλίναι), ενώ χαμηλά τραπέζια φιλοξενούσαν τα φαγώσιμα και τα παιχνίδια.

Ο Brillat-Savarin και πάλι διηγείται κάποιες συνήθειες φαγητού των αρχαίων Ελλήνων και Ρωμαίων: «αυτοί οι καναπέδες, οι οποίοι αρχικά ήταν απλά παγκάκια επικαλυμμένα με δέρματα ζώων γεμισμένα με άχυρο, σύντομα έλαβαν το δικό τους μερίδιο πολυτέλειας που εισχώρησε σε ό,τι είχε να κάνει με τα συμπόσια. Αργότερα, φτιάχνονταν από τα πιο σπάνια ξύλα και διακοσμούσαν με ελεφαντόδοντο, χρυσό, ακόμα και πολύτιμες πέτρες. Τα μαξιλάρια έγιναν απίστευτα μαλακά και τα ριχτάρια που τα κάλυπταν διακοσμούσαν με καταπληκτικά κεντήματα».

Τα συμπόσια αυτά συνεχίστηκαν και από τους Ρωμαίους με την ίδια πολυτέλεια. Την περίοδο αυτή η επέκταση των Ρωμαϊκών πόλεων και τα μακρινά ταξίδια οδήγησαν στην ανάπτυξη μιας ευρείας ποικιλίας χώρων εστίασης: το “hospiteum” που προσέφερε φιλοξενία και κατάλυμα στους επισκέπτες, τα “caurona” τα οποία ήταν πανδοχεία και ξενώνες, το θερμopolium ή “thermopolium” το οποίο παρείχε μικρά γεύματα και ζεστά ροφήματα, τα “porinae”, εστιατόρια ζεστών γευμάτων και τα “tabernae”, οι γνωστές δηλαδή ταβέρνες.<sup>5</sup>

### Χριστιανισμός - Μεσαίωνας

Όταν η χριστιανική θρησκεία επεκτάθηκε και κυριάρχησε στη δύση, η πολυτέλεια των συμποσίων και η απόλαυση του φαγητού εξέλειψε



**Εικόνα 2:** Ο Jean-Anthelme Brillat-Savarin, Γκραβούρα του καλλιτέχνη Bertall



**Εικόνα 3:** Το Thermopolium του Vetutius Placidus, Πομπηία

5. O. R. Constable, *Housing the Stranger in the Mediterranean World: Lodging, Trade, and Travel in Late Antiquity and the Middle Ages*, 2003

αφού θεωρήθηκε αμαρτία και απαγορεύτηκε για λόγους ηθικής. Τα υπερπολυτελή συμπόσια σιγά-σιγά σταμάτησαν με το τέλος της ρωμαϊκής αυτοκρατορίας, για να επιστρέψουν κατά τη διάρκεια της εξουσίας του Καρλομάγνου, όταν, όπως είπε ο Brillat-Savarin, «η φιλοξενία θεωρήθηκε στοιχείο ευγένειας και αβρότητας».

Κατά τη διάρκεια του Μεσαίωνα, οι κύριοι πάροχοι καταλύματος και φαγητού για τους ταξιδιώτες ήταν τα μοναστήρια, οι ξενώνες, τα άσυλα και τα πανδοχεία, τα οποία λειτουργούνταν από τα θρησκευτικά τάγματα. Τους ταξιδιώτες και τους προσκυνητές εξυπηρετούσαν επίσης τα πανδοχεία και οι ταβέρνες που ήταν τοποθετημένα πάνω στις βασικές πορείες ταξιδιού.

Η ίδια κατάσταση επικρατούσε και στο Βυζάντιο. Με τα μοναστήρια και τις εκκλησίες που είχαν διαμορφωθεί σε ξενώνες που φιλοξενούσαν ξένους και απόρους συνεχίστηκε η αρχαία ελληνική παράδοση και δόθηκε στην εστίαση ένας πιο κοινωνικός ρόλος. Κατά τη βυζαντινή περίοδο, οι καλεσμένοι έτρωγαν σε ένα είδος τραπεζιού που λεγόταν τάβλα και ήταν συνήθως στρογγυλό. Το 15ο αιώνα κάνουν την εμφάνιση τους δύο συστατικά μέρη του βασιικού επιτραπέζιου εξοπλισμού που χρησιμοποιούνται έως σήμερα, το τραπεζομάντιλο και το πιρούνι.<sup>6</sup>

Όσο ανοίγονται καινούριοι δρόμοι και οι μεταφορές γίνονται πιο εύκολες, νέα καταναλωτικά προϊόντα κάνουν την εμφάνιση τους στην Ευρώπη, όπως ο καπνός, ο καφές και η ζάχαρη, και το ενδιαφέρον για τη γαστρονομία αναζωογονείται. Υπό την βασιλεία του Λουδοβίκου 14ου και του Λουδοβίκου 15ου, τα συμπόσια και η καλοφαγία έγιναν ξανά μόδα. Αυτές είναι και οι εξελίξεις που θα οδηγούσαν στην γέννηση του εστιατορίου.

### *16ος – 17ος αιώνας*

Οι κύριοι πρόγονοι του εστιατορίου φαίνεται πως ήταν η μεσαιωνική ταβέρνα και το μαγειρείο. Στο Λονδίνο του 16ου αιώνα η έλλειψη χώρου και εγκαταστάσεων εντός των οικιών, όπως φούρνων και εστιών, καθιστούσαν τα δημόσια μέρη φαγητού απαραίτητα. Η ταβέρνα συνήθως παρείχε ένα ημερήσιο γεύμα, ή «το συνηθισμένο», σε μια καθορισμένη ώρα και τιμή, και συνήθως προσφερόταν μόνο ένα πιάτο, ομοίως με το μάγειρα ενός σπιτιού ο οποίος έφτιαχνε

---

6. P. James, N. Thorpe, I. J. Thorpe, Ancient inventions, 1995



**Εικόνα 4:**  
Απεικόνιση του  
Γουίλιαμ Σαίξπηρ  
στην Mermaid  
Tavern, John Faed,  
1851

δείπνο για μια μεγάλη οικογένεια. Τα μαγειρεία διέθεταν κυρίως μαγειρεμένο κρέας σε πακέτο, αν και μερικά σέρβιραν, περιπτωσιακά, εντός του χώρου τους.

Οι ταβέρνες παρουσίαζαν μεγάλη ποικιλία σε μέγεθος και στη διαμόρφωση των χώρων. Συναντώνται λοιπόν τόσο μικρές ταβέρνες αποτελούμενες από ένα μόνο δωμάτιο όσο και ταβέρνες με πολλαπλά δωμάτια, που συμπληρώνονταν από κήπους, εξωτερικά κτίσματα και γήπεδα αθλοπαιδιών με γρασίδι. Σε όρους σχεδιασμού και διακόσμησης φαίνεται ότι η σπιτική άνεση και οικειότητα είναι η βασική έμπνευση. Κάποιοι μάλιστα, σύμφωνα με την συγγραφέα Hazel Forsyth <sup>7</sup>, συχνά διακοσμούσαν τις αίθουσες δείπνου με έπιπλα με ταπετσαρία, χαλιά, κουρτίνες και διακοσμητικά τοίχου.

Μέχρι τον 16ο αιώνα, οι Εγγλέζοι όλων των τάξεων δειπνούσαν έξω συχνά. Οι τοπικές ταβέρνες προσέφεραν γεύματα με καθορισμένες τιμές, κρασί, μύρα και καπνό και λειτουργούσαν ως σημείο συνάντησης και ανεπίσημες λέσχες, ενώ η είσοδος περιοριζόταν γενικά στους άντρες. Τον 17ο αιώνα, και κυρίως μετά το πρώτο μισό, η καφετέρια (coffee shop) άρχισε να αναλαμβάνει όλο και περισσότερες από τις κοινωνικές λειτουργίες της ταβέρνας. Αρχικά σέρβιρε μόνο καφέ, τσάι και σοκολάτα, όλα καινούργιες αφίξεις στην Ευρώπη. Έπειτα άρχισε να παρέχει κρασί, μύρα και, περιστασιακά, ζεστά γεύματα. Κάποιες από τις πιο διάσημες Ελισαβετιανές ταβέρνες στο Λονδίνο ήταν το Falcon, ένα δημοφιλές στέκι ηθοποιών, και το Mermaid, στο οποίο σύχναζε ο Γουίλιαμ Σαίξπηρ.

Καθώς η δημόσια τραπεζαρία που τελικά έγινε γνωστή ως εστιατόριο γεννήθηκε στο Παρίσι, για να κατανοήσουμε πλήρως την εμφάνιση του στην υπόλοιπη Ευρώπη, πρέπει να επιστρέψουμε στη Γαλλία. Η Γαλλία ήταν η γενέτειρα του εστιατορίου και οι Γάλλοι έκτοτε συνεχίζουν να προσφέρουν τα μάλα στην τέχνη της γαστρονομίας. Οι διάσημοι σεφ, για τους οποίους υπάρχουν γραπτά στοιχεία πριν τη Γαλλική Επανάσταση, απασχολούνταν από την ευρωπαϊκή αριστοκρατία η οποία διατηρούσε εντυπωσιακά οικήματα που προσέφεραν την καλύτερη κουζίνα της εποχής: όσο πλουσιότερο το σπίτι, τόσο καλύτεροι και οι μάγειροι. Όταν όμως η Επανάσταση μείωσε τον αριθμό των σπιτιών που προσέφεραν απασχόληση, οι σεφ και οι μάγειροι αναγκάστηκαν να βρουν εργασία σε άλλες κουζίνες ή να ανοίξουν τους δικούς τους χώρους εστίασης.

---

7. H. Forsyth, Ed. Ehrman, R. O'Connell, J. Pearce, L. Peltz, C. Ross, London Eats Out: 500 Years of Capital Dining, 1999



**Εικόνα 5:** Γαλλική carte-postale που απεικονίζει τη Rue Bailleul και το κατάστημα του Boulanger



**Εικόνα 6:** Ο Boulanger σερβίρει την τονωτική σούπα του



### 1.1.2. Η γέννηση του εστιατορίου

Ο πρώτος πραγματικός ιδιοκτήτης εστιατορίου πιστεύεται ότι ήταν ο A. Boulanger, ένας πωλητής σούπας, ο οποίος το 1765 ίδρυσε μια επιχείρηση παροχής γευμάτων επί της οδού Bailleul στο Παρίσι. Η ταμπέλα πάνω από την πόρτα του έγραφε «Τονωτικά», αναφερόμενη στις σούπες και τους ζυμούς που πωλούνταν εντός, οι οποίοι θεωρείται ότι παρασκευάζονταν από πόδια γουρουνιών ή προβάτων, μια φθινή και θρεπτική πηγή τροφής. Ο Boulanger διαφήμιζε τα προϊόντα του με πινακίδες που έγραφαν «ο Boulanger πουλάει τονωτικά κατάλληλα για τους θεούς» και «εγώ θα σε τονώσω», ενώ πιθανώς το εστιατόριό του ήταν ο πρώτος δημόσιος χώρος όπου ένας πελάτης μπορούσε να παραγγείλει ένα γεύμα από μενού με επιλογές πιάτων. Όλα αυτά δεν θα αποτελούσαν πρόβλημα αν ο Boulanger δεν προσέθετε ένα νέο πιάτο (πόδια προβάτου σε σάλτσα λευκού κρασιού) σε μία εποχή που στη Γαλλία πολλές τροφές ή και πιάτα ελέγχονταν αυστηρά από ορισμένα σωματεία, τα οποία όριζαν κάθε λεπτομέρεια για το πώς αυτά τα πιάτα θα μπορούσαν να προσφερθούν και απαιτούσαν προμήθεια από την πώληση τους, ένα σύστημα που θυμίζει τους σημερινούς νόμους για την πνευματική ιδιοκτησία. Όταν λοιπόν ο Boulanger κατηγορήθηκε ότι έφτιαχνε το ραγού για το οποίο το σωματείο Guild de Traiteurs είχε τα αποκλειστικά δικαιώματα, η υπόθεση οδηγήθηκε στα δικαστήρια και το κατάστημα του Boulanger έκλεισε. Ο Boulanger κέρδισε όμως τη δίκη και έτσι γεννήθηκε το σύγχρονο εστιατόριο.

Φτάσαμε, έτσι, στη στιγμή όπου, σύμφωνα με τον Brillat-Savarin, το εστιατόριο έκανε την εμφάνισή του. Ένα τελείως καινούριο και αναμφισβήτητα αναγνωρίσιμο κατάστημα όπου οποιοσδήποτε μπορούσε άμεσα, απλά και με επιτυχία να απολαύσει όλη την ευχαρίστηση που μπορεί να προσφέρει το γεύμα.

Έπρεπε να φτάσει το 1782 για να λειτουργήσει το πρώτο πραγματικό εστιατόριο πολυτελείας, το οποίο ήταν το La Grande Taverne de Londres, που ιδρύθηκε στο Παρίσι με ιδιοκτήτη τον Antoine Beauvilliers. Ο Beauvilliers ήταν εξέχουσα γαστρονομική φυσιογνωμία της εποχής, που αργότερα έγραψε το βιβλίο που αναδείχθηκε σε βασικό εγχειρίδιο για τη γαλλική κουζίνα, το L' Art du Cuisinier (1814). Με το εστιατόριο του αυτό, ο Beauvilliers απέκτησε φήμη ως επιτυχημένος εστιάτορας και οικοδεσπότης. Ο Brillat-Savarin, συχνός πελάτης του, τον χαρακτήρισε ως τον πρώτο που συνδύασε τα τέσσερα βασικά στοιχεία ενός σωστού εστιατορίου: «ένα εκλεπτυσμένο δωμάτιο, έξυπνους σερβιτόρους, ένα κελάρι με καλές επιλογές και εξάισια

μαγειρική. [...] Βοηθούσε τους πελάτες να επιλέξουν πιάτα και κρασί, παίρνοντας έναν τόσο ευγενικό και δεσμευτικό τόνο, που όλα αυτά τα πρόσθετα και η προσοχή στη λεπτομέρεια του παρείχαν αναρίθμητες χάρες από τους πελάτες».

Από το πρώτο εστιατόριο πολυτελείας και μέχρι το 1804, το Παρίσι μετρούσε πάνω από 500 εστιατόρια, αναδεικνύοντας κάποιους από τους μεγαλύτερους σεφ της εποχής και της ιστορίας, δημιουργώντας πολλά διάσημα πιάτα και μια κουζίνα που κυριάρχησε στον κόσμο.

### 1.1.3. Η εξέλιξη των εστιατορίων και των χώρων

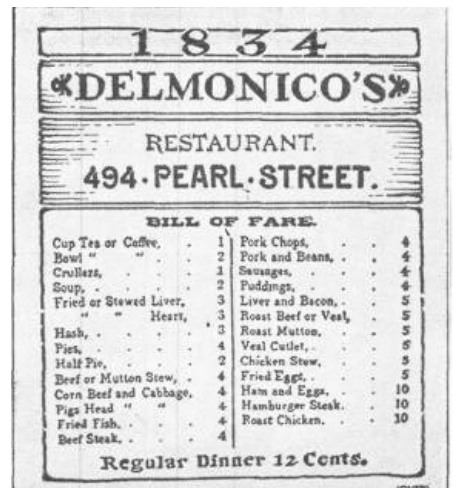
#### 19ος αιώνας

Μέχρι και τα μέσα του 19ου αιώνα, τα εστιατόρια παρέμεναν ένα Παρισινό φαινόμενο, σπανίως συναντόμενο εκτός της γαλλικής πρωτεύουσας.<sup>8</sup> Κατά τη Ναπολεόντεια περίοδο, το Palais Royal, η δεντρόφυτη περιοχή όμορα του Λούβρου, φιλοξένησε πολλά από τα πιο εκλεπτυσμένα εστιατόρια του Παρισιού, τα οποία θαύμαζαν οι Άγγλοι και οι Αμερικανοί ταξιδιώτες της εποχής, αναφέροντας τα ως από τα πιο ιδιαίτερα και αξιόλογα χαρακτηριστικά της πόλης.

Στα μεγάλα γαστρονομικά ιδρύματα του Παρισιού συγκαταλέγεται το εστιατόριο Wry, του οποίου το μενού περιείχε σούπες, πιάτα ψαριού, βοδινού και αρνιού και πληθώρα συνοδευτικών πιάτων. Το 1869, το Wry συγχωνεύθηκε με ένα γειτονικό εστιατόριο και δημιουργήθηκε έτσι το Le Grand Vefour, το οποίο υπάρχει μέχρι και σήμερα και θεωρείται ακόμα ένα από τα καλύτερα γαλλικά εστιατόρια. Άλλο μεγάλο γαλλικό εστιατόριο της εποχής ήταν το Cafe Anglais, το οποίο ξεκίνησε ως ένα απλό εστιατόριο, όπου



Εικόνα 7: Το Cafe Anglais στο Παρίσι



Εικόνα 8: Το μενού του εστιατορίου Delmonicos στη Νέα Υόρκη

8. R. L. Spang, The Invention of the Restaurant, 2000

δειπνούσαν κυρίως εργαζόμενοι και άνθρωποι της μεσαίας τάξης, ενώ αργότερα προτιμήθηκε από ηθοποιούς και καλλιτέχνες. Η γαστρονομική του φήμη όμως έφτασε στο αποκορύφωμά της μετά την άφιξη του σεφ Adolphe Duglare, ο οποίος δημιούργησε το διάσημο «Δείπνο των Τριών Αυτοκρατόρων» το 1867 για τρεις ευκατάστατους συνδαιτυμόνες: τον Τσάρο Αλέξανδρο Β΄ της Ρωσίας, τον γιο του, τον μελλοντικό τσάρο Αλέξανδρο Γ΄, και τον Γουίλιαμ Α΄, τον μελλοντικό αυτοκράτορα της Γερμανίας, και ανέδειξε το εστιατόριο αυτό σε δημοφιλή προορισμό για τα ανώτερα κοινωνικά στρώματα.

Αντιστοίχως, στην Αγγλία, μέχρι τα τέλη του 19ου αιώνα, η ταβέρνα είχε δώσει τη θέση της στο εστιατόριο και το τεϊοποτείο. Το πρώτο τεϊοποτείο άνοιξε το 1884, σερβίροντας αρχικά μόνο τσάι. Αργότερα, προστέθηκαν στο μενού συνοδευτικά γλυκίσματα και βουτήματα και, τελικά, κατέληξε να προσφέρει πλήρη γεύματα. Τα τεϊοποτεία εξελίχθηκαν άμεσα σε ιδιαίτερα δημοφιλή προορισμό για τις γυναίκες, οι οποίες βρήκαν για πρώτη φορά ένα μέρος όπου μπορούσαν να γευματίσουν δημόσια χωρίς ανδρική συνοδεία. Εν τω μεταξύ, οι χαμηλότερες τάξεις στράφηκαν σε φτηνά καταστήματα που ονομάστηκαν «βουτιές» (dives), λόγω της συνήθους υπόγειας τοποθεσίας τους. Βέβαια, αυτήν την περίοδο, εστιατόρια ξεφύτρωναν σε όλη την Ευρώπη. Τα περισσότερα ακόμα απευθύνονταν μόνο στους ευγενείς, αλλά ο χρόνος και η φυσική εξέλιξη οδήγησαν στην διεύρυνση του κοινού τους και στην ένταξη του κοινού ανθρώπου σε αυτό.

Στην Αμερική, το πρώτο εστιατόριο ήταν ουσιαστικά το Delmonico's της Νέας Υόρκης, το οποίο άνοιξε το 1830 από τους Ελβετούς αδερφούς Delmonico.<sup>9</sup> Το εστιατόριο αυτό θεωρείται ότι ήταν το πρώτο στη χώρα που προσέφερε ένα μενού επιλογών και ξεχωριστή λίστα κρασιών. Από την άλλη μεριά, τον 19ο αιώνα έχουμε τις μεγάλες εφευρέσεις στον τομέα της εστίασης, όπως είναι το εστιατόριο self-service. Το πρώτο self-service εστιατόριο στη Νέα Υόρκη άνοιξε το 1885, αν και αντίστοιχης λογικής καταστήματα που ονομάζονταν καφετέριες έγιναν αρχικά δημοφιλή στο Σαν Φρανσίσκο του 1850.

---

9. R. Hooker, Richard J "Eating Out 1865–1900", Food and Drink in America: A History, 1981

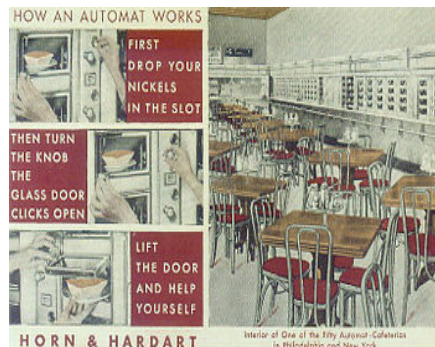
Την αντίστοιχη χρονική περίοδο στην Ελλάδα, το εστιατόριο δεν είχε κάνει ακόμα την εμφάνισή του με τη μορφή που είχε αποκτήσει στην υπόλοιπη Ευρώπη. Καθώς η Ελλάδα βρισκόταν για πολλά χρόνια κάτω από τον τουρκικό ζυγό και δεν είχε ιδιαίτερα περιθώρια ανάπτυξης, πέρα από τα χάνια,<sup>10</sup> δεν υπήρχαν ουσιαστικά οργανωμένοι χώροι που να προσφέρουν τροφή και στέγη.<sup>11</sup> Μετά τη σύσταση του νέου ελληνικού κράτους, στο Ναύπλιο, την πρώτη ελληνική πρωτεύουσα, αναπτύχθηκαν σιγά-σιγά τα πρώτα εστιατόρια, που στην πρωτογενή τους μορφή δεν παρείχαν τίποτε άλλο από ένα πιάτο φαγητό σε μικρό χώρο χωρίς καρέκλες. Πιο συγκεκριμένα αναφέρεται το ξενοδοχείο “Λοκάντα του Κολοκοτρώνη” που το διεύθυνε ένας Ιταλός και πρόκειται για την πρώτη αναφορά για οργανωμένο χώρο εστίασης στην Ελλάδα.

## 20ος αιώνας

Στον 20ο αιώνα η βιομηχανική επανάσταση επηρέασε κυρίως την Αγγλία και την Γαλλία, και αργότερα τις ΗΠΑ, σε σχέση με τον τρόπο λειτουργίας και ανάπτυξης της οικονομίας και της δομής της κοινωνίας. Φυσικό επακόλουθο ήταν να επηρεαστεί και ο τομέας της γαστρονομίας και της εστίασης. Με την εξάπλωση του αυτοκινήτου, τα δείπνα στην εξοχή έγιναν δημοφιλή στη Γαλλία και ένας αριθμός από καλά επαρχιακά εστιατόρια ιδρύθηκαν. Το Restaurant de la Pyramide στην πόλη Βιέννη της Γαλλίας, το οποίο θεωρείται από πολλούς το καλύτερο εστιατόριο στον κόσμο, ιδρύθηκε από τον Fernand Point και μετά τον θάνατό του το 1955 διατήρησε το υψηλό

10. Τα χάνια ήταν φτωχικά οικήματα που λειτουργούσαν ως πανδοχεία και δεν φημιζόνταν για την ποιότητα των προϊόντων που παρείχαν. Η λέξη χάνι (από την τουρκική λέξη χαν), προέρχεται από συναίρεση της έκφρασης Κιρβάν (καραβάνι)-σεράι (μέγαρο) και αναφέρεται στους σταθμούς ταξιδιωτών που δημιούργησαν οι Τούρκοι δίπλα στα ιερά τους τεμένη για να ξαποσταίνουν οι ταξιδιώτες, μμμούμενοι τους Βυζαντινούς. (Δ. Λαλούμης, Ιστορική Προσέγγιση του Ξενοδοχειακού Κλάδου, 2006)

11. Δ. Λαλούμης, Ιστορική Προσέγγιση του Ξενοδοχειακού Κλάδου, 2006



**Εικόνα 9:** Αυτόματο εστιατόριο Horn & Hardart



**Εικόνα 10:** Εστιατόριο Automat, Σκηνή από την ταινία 30 Day Princess του 1934

του στάτους κάτω από τη διεύθυνση της χήρας του, Madame “Mado” Point.

Με την ανάπτυξη της τεχνολογίας έκαναν την εμφάνιση τους και τα πρώτα αυτόματα εστιατόρια (Automat) τόσο στην Ευρώπη όσο και στην Αμερική. Το πρώτο αυτόματο εστιατόριο άνοιξε από την εταιρία Horn & Hardart Baking στη Φιλαδέλφεια το 1902, χρησιμοποιώντας μηχανήματα που εισήχθησαν από τη Γερμανία, αντίστοιχα δηλαδή με αυτά που είχαν εμφανιστεί λίγο νωρίτερα στο εστιατόριο Quisisana Automat του Βερολίνου. Η διαδικασία ήταν πολύ απλή: ο πελάτης επέλεγε το γεύμα που ήθελε από αυτά που ήταν τοποθετημένα πίσω από γυάλινες προθήκες και πλήρωνε εισάγοντας κέρματα στο μηχανήμα.

Την ίδια εποχή ένα σημαντικό κοινωνικό φαινόμενο ήταν οι μαζικές μετακινήσεις διαφόρων εθνοτήτων από μια χώρα σε άλλη, η οποία οφείλεται σε διάφορες αιτίες όπως οι οικονομικές συνθήκες, οι πολεμικές συρράξεις και η άνιση ανάπτυξη του δυτικού κόσμου σε σύγκριση με τις αναπτυσσόμενες ασιατικές και αφρικανικές χώρες. Το γεγονός αυτό σε συνδυασμό με την έντονη ανάπτυξη του φαινομένου του τουρισμού έφερε νέα δεδομένα πολυπολιτισμικότητας στις κοινωνίες του 20ου αιώνα. Όπως η ανθρώπινη συμπεριφορά προσαρμόστηκε στις νέες συνθήκες ζωής, νέοι χώροι εστίασης κλήθηκαν να καλύψουν τις ανάγκες της. Οι πληθυσμιακές μετακινήσεις και το τουριστικό φαινόμενο είχαν ως αποτέλεσμα το “πάντρεμα” διαφόρων τύπων κουζίνας και τη διάδοση των εθνικών εστιατορίων (ελληνικών, ιταλικών, κινέζικων κλπ.)

Στον 20ο αιώνα έχουμε την μεγάλη ανάπτυξη του εστιατορίου σε όλο τον κόσμο. Χαρακτηριστικό παράδειγμα είναι ότι μέχρι το 1955 υπήρχαν σχεδόν 200.000 χώροι εστίασης στις Ηνωμένες Πολιτείες, ένας ανά 800 κατοίκους, οι οποίοι σέρβιραν πάνω από 60 εκατομμύρια γεύματα την ημέρα και με προσωπικό 1,3 εκατομμυρίων εργατών συνολικά. Οι ετήσιες πωλήσεις έφταναν περίπου τα 9 δις δολάρια, ανάγοντας τα εστιατόρια στην τρίτη μεγαλύτερη εμπορική επιχείρηση στη χώρα αυτή.<sup>12</sup>

---

12. [www.bigsiteofamazingfacts.com/history-of-restaurants](http://www.bigsiteofamazingfacts.com/history-of-restaurants)



Στην σημερινή εποχή το εστιατόριο είναι μια συνήθεια άρρηκτα συνδεδεμένη με την καθημερινή ζωή του ανθρώπου. Σε όλο τον κόσμο υπάρχει ένας μεγάλος αριθμός εστιατορίων, σε μεγάλη ποικιλία και για όλα τα γούστα. Ένα άρθρο στο περιοδικό *World Architecture* το 1997, εκτίμησε ότι λειτουργούσαν 80.000 εστιατόρια στο Τόκυο, 15.000 στη Νέα Υόρκη και 10.000 στο Λονδίνο, τα οποία συνεχώς αυξάνονταν. Περήφανοι κάτοικοι της Νέας Υόρκης και του Λονδίνου στα τέλη της δεκαετίας του '90 δήλωναν ο καθένας για την δική του πόλη, ότι «είναι η πρωτεύουσα των εστιατορίων στον κόσμο». Σίγουρα τα τελευταία 20 χρόνια έχει γίνει μια σχεδόν μη αναμενόμενη έκρηξη εστιατορίων στις μεγάλες πόλεις ανά τον κόσμο. Οι ΗΠΑ μετρούν περίπου 925.000 εστιατόρια και 8.000 καινούρια ανοίγουν κάθε χρόνο, ενώ υπολογίζεται ότι ένας κάτοικος της Νέας Υόρκης μπορεί να δειπνεί έξω κάθε βράδυ της ζωής του μέχρι την ηλικία των 65, χωρίς να επισκεφτεί ένα εστιατόριο δεύτερη φορά.<sup>13</sup>

Παράλληλα, ο ρυθμός της εξέλιξης των χώρων εστίασης ήταν για πολλούς αιώνες εξαιρετικά βραδύς, παρουσιάζει σήμερα μεγάλη επιτάχυνση. Οι τεχνολογικές εξελίξεις, η συνεργασία των επιστημών και οι γαστρονομικές καινοτομίες, με αρωγό την κοινωνία της πληροφορίας στην οποία ζούμε, οδηγούν σε νέες ιδέες στην εστίαση, ιδιαίτερους εστιατορικούς χώρους και ολοένα αυξανόμενο ενδιαφέρον για το χώρο της γαστρονομίας και της εστίασης από ένα ευρύ κοινό.

Με στόχο να κατανοήσουμε καλύτερα τη σύγχρονη εικόνα της εστίασης, θα προσπαθήσουμε να κατηγοριοποιήσουμε την σημερινή αγορά των εστιατορίων. Οι τρεις βασικές υποκατηγορίες είναι: (i) τα εστιατόρια γρήγορου σέρβις (*Quick service restaurants*), (ii) τα απλά, καθημερινά εστιατόρια (*casual dining*) και (iii) τα εστιατόρια ανώτερης ποιότητας (*fine dining*). Οι κατηγορίες αυτές, δεν μπορούν να είναι σαφείς και ξεκάθαρες μεταξύ τους. Αντίθετα, λόγω των συνεχώς μεταβαλλόμενων κοινωνικών και οικονομικών συνθηκών, συχνά αναμειγνύονται και δύναται να διαφέρουν κατά τόπους ή να εμπλουτίζονται με άλλες υποκατηγορίες και τυπολογίες. Όπως φαίνεται από την ανάλυση που ακολουθεί και ως ήταν αναμενόμενο, η σημερινή κατάσταση της εστίασης έχει επηρεαστεί κυρίως από τα μεγάλα γαστρονομικά κινήματα τα οποία έκαναν την εμφάνιση τους τον 20ο αιώνα.

---

13. Τεύχος 60, Οκτώβριος 1997 (B. Ryder, *Restaurant Design*, 2004)

### *i. Εστιατόρια Ταχείας Εξυπηρέτησης - Quick Service Restaurants*

Τα εστιατόρια ταχείας εξυπηρέτησης είναι ο επίσημος όρος της βιομηχανίας της εστίασης για τα ταχυφαγεία (Fast food). Ο όρος Fast food, ο οποίος εισήχθη ως λήμμα στο λεξικό Merriam-Webster το 1951, εφαρμόζεται σε κάθε επιχείρηση που προσφέρει ένα περιορισμένο εύρος εξαιρετικά τυποποιημένων προϊόντων, τα οποία μπορούν να καταναλωθούν στον ίδιο χώρο, είτε να αγοραστούν και να καταναλωθούν κάπου αλλού. Σε σύγκριση με την πλειονότητα των άλλων χώρων εστίασης, τα καταστήματα fast food απαιτούν ειδικευμένο εξοπλισμό και ένα σχετικά τυποποιημένο σχεδιασμό του χώρου.

Η ιστορία του γρήγορου φαγητού, με την κυριολεκτική έννοια του όρου, δηλαδή ένα εύκολα και γρήγορα παραγόμενο γεύμα το οποίο συνήθως καταναλώνεται «στο πόδι», έχει τις ρίζες της στις απαρχές των πωλητών δρόμου. Στις αγορές τόσο της Αρχαίας Ελλάδας όσο και στις Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας, στα σοκάκια των πόλεων της Ανατολής, στα λιμάνια της Κωνσταντινούπολης και του Λονδίνου, παντού συναντάμε κάποιο είδος γρήγορου φαγητού, το οποίο πολύ πιθανόν να εξελίχθηκε αργότερα σε τοπική λιχουδιά (fish & chips, φαλάφελ, σουβλάκι, noodles κ.α.).

Αν και το γρήγορο φαγητό κατ' αυτήν την έννοια δεν είναι μια πρόσφατη εφεύρεση, η ανάπτυξη μιας ολοκληρωμένης συστημικής προσέγγισης για τον έλεγχο της παραγωγής και του σερβιρίσματος του φρέσκου φαγητού στα εστιατόρια είναι σχετικά νέα. Παρόλο που το Αυτόματο εστιατόριο, στο οποίο έχουμε ήδη αναφερθεί, πληροί τις προϋποθέσεις για να θεωρηθεί Fast food εστιατόριο, οι ιστορικοί ορίζουν ως πρώτο το εστιατόριο A&W, το οποίο άνοιξε



**Εικόνα 11** Κατάστημα fast food A&W



**Εικόνα 12** Φαγητό του δρόμου στην Μπανγκόκ



**Εικόνα 13** Επιγραφή με το σύμβολο του κινήματος του slow food στη Σαντορίνη



στην Καλιφόρνια το 1919.<sup>14</sup> Οι Ηνωμένες Πολιτείες σήμερα έχουν, και είχαν ανέκαθεν, τη μεγαλύτερη βιομηχανία γρήγορου φαγητού στον κόσμο. Όμως, υποκαταστήματα μεγάλων αλυσίδων Αμερικανικών εστιατορίων Fast food εντοπίζονται σε περισσότερες από 100 χώρες, ενώ περίπου 2 εκατομμύρια είναι οι εργαζόμενοι που απασχολούνται στους τομείς της παρασκευής τροφίμων και της εξυπηρέτησης.

## *ii. Απλά, καθημερινά εστιατόρια – Casual restaurants*

Ο ορισμός του casual εστιατορίου είναι λίγο ασαφής και ευρύς. Τα περισσότερα εστιατόρια που συναντούμε σήμερα ανήκουν σε αυτήν την κατηγορία και είναι αυτή με τις μεγαλύτερες διαφοροποιήσεις στην τυπολογία. Αν και τα casual εστιατόρια, καθώς και αυτό που ονομάζουμε οικογενειακό εστιατόριο,<sup>15</sup> δεν είναι προφανώς μια καινούρια εφεύρεση, έχουν παρουσιάσει έντονη ανάπτυξη τα τελευταία χρόνια. Κοινωνικά φαινόμενα, όπως η τάση για επιστροφή στη φύση, η αυξανόμενη οικολογική συνείδηση, η βαθύτατη οικονομική και κοινωνική κρίση, έχουν επιφέρει μια, απότομη θα έλεγε κανείς, επιστροφή του κοινού στην «κουζίνα της μαμάς». Η ανάγκη των καταναλωτών για φθηνό και γρήγορο φαγητό, το οποίο θα είναι συνάμα ποιοτικό και υγιεινό, επέτρεψε στο ενδιάμεσο σκαλοπάτι ανάμεσα στο Fast food και την υψηλή κουζίνα να κερδίσει έδαφος σε σχέση με τους ανταγωνιστές του, καθώς προσπαθεί, άλλοτε επιτυχώς και άλλοτε όχι, να συνδυάσει τα καλύτερα χαρακτηριστικά των δύο άλλων κατηγοριών.

Μεγάλη επιρροή σε αυτό το φαινόμενο άσκησε το διεθνές κίνημα του Slow Food, που ιδρύθηκε από τον Carlo Petrini το 1986. Το Slow Food ξεκίνησε στην Ιταλία, με τον οργανισμό Arcigola, ο οποίος αντιστάθηκε στο άνοιγμα ενός καταστήματος Mc Donald's στην περιοχή της Piazza di Spagna, στην Ρώμη. Το κίνημα έχει έκτοτε επεκταθεί σε παγκόσμιο επίπεδο με πάνω από 100.000 μέλη σε 132 χώρες.

Ο οργανισμός πιστεύει στην ιδέα της νέο-γαστρονομίας (neo-gastronomy), δηλαδή στην αναγνώριση των ισχυρών σχέσεων μεταξύ του πιάτου, του πλανήτη, των ανθρώπων και του πολιτισμού. Στόχος είναι η ελαχιστοποίηση της «απόστασης» μεταξύ της παραγωγής και

---

14. J. P Farrell, The Evolution of the Quick Service Restaurant, 2008

15. Υποκατηγορία του casual όπου δίνεται μεγάλη σημασία στα τοπικά προϊόντα, την τοπική κουλτούρα και το ζεστό κλίμα. (N. Γιανναδάκη, Οργάνωση και διοίκηση μιας επισιτιστικής επιχείρησης στον νομό Ηρακλείου, Πτυχιακή Εργασία, 2011)

της κατανάλωσης.<sup>16</sup> Το Slow Food προωθεί μια εναλλακτική λύση όσον αφορά το γρήγορο φαγητό, προσπαθεί να διατηρήσει την παραδοσιακή, τοπική κουζίνα και να ενθαρρύνει την καλλιέργεια των φυτών, των σπόρων και την τοπική διατροφική πανίδα. Βασικοί στόχοι του κινήματος είναι οι εξής: η βιωσιμότητα των τοπικών τροφίμων, η προώθηση των τοπικών μικρών επισιτιστικών επιχειρήσεων, παράλληλα με μια πολιτική ατζέντα κατά της παγκοσμιοποίησης των γεωργικών προϊόντων.

### *iii. Εστιατόρια ανώτερης ποιότητας - Fine dining restaurants*

Τα εστιατόρια ανώτερης ποιότητας, τα οποία χαρακτηρίζονται και με τον όρο Gourmet, είναι μια κατηγορία εστιατορίων με υψηλής ποιότητας κουζίνα, ειδική παρουσίαση και υψηλή εξειδίκευση. Υπάρχει πλήρες σέρβις και εξυπηρέτηση, η διακόσμηση γίνεται με ιδιαίτερα και ποιοτικά υλικά με στόχο τη διαμόρφωση ατμόσφαιρας και το φαγητό έχει ιδιαίτερη εμφάνιση. Η υψηλή κουζίνα και η εξαιρετική εξυπηρέτηση συναντιούνται για να δημιουργήσουν το απόλυτο εστιατόριο.



16. Γ. Χατζηγιαννάκης, Προσωπική Συνέντευξη, 2013

Το gourmet είναι στην ουσία ένα πολιτιστικό ιδεώδες σχετικό με τις γαστρονομικές τέχνες του καλού φαγητού και ποτού, ή αλλιώς την haute cuisine. Η λέξη, η οποία προέρχεται από τον γαλλικό όρο για το δοκιμαστή κρασιού,<sup>17</sup> χρησιμοποιείται σήμερα για να περιγράψει άτομα εκλεπτυσμένου γούστου και με πάθος για την καλή ζωή και την καλοφαγία. Στον 18ο αιώνα ο όρος gourmet προκαλούσε αρνητικούς συσχετισμούς με τη λαιμαργία, δηλαδή μία από τα επτά θανάσιμα αμαρτήματα, μέχρι που ο Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière επανέφερε τη θετική έννοια της λέξης.<sup>18</sup>

Στις ΗΠΑ το gourmet εξελίχθηκε σε κίνημα την δεκαετία του 1980 και επέφερε τον διαχωρισμό της ελίτ των φαγητών και υπηρεσιών από τις απλές παρασκευές και το βασικό σέρβις, ενώ από το 2000 έχει σημειωθεί μεγάλη αύξηση των επισιτιστικών επιχειρήσεων που ασχολούνται με το gourmet φαγητό.

Σήμερα, η τελευταία λέξη της γαστρονομικής τελειότητας και «βίβλος» για τους απανταχού λάτρεις της γαστρονομίας, είναι ο οδηγός εστιατορίων που εκδίδεται από τη γαλλική εταιρία ελαστικών Michelin (Michelin Guide). Η Michelin βαθμολογεί ετησίως εστιατόρια σε χιλιάδες πόλεις, απονέμοντας στο καθένα από μηδέν έως τρία αστέρια σύμφωνα με τη μαγειρική ποιότητά τους. Ένα αστέρι σημαίνει καλή ποιότητα για την κατηγορία του (“Une très bonne table dans sa catégorie”), δύο αστέρια υποδεικνύουν ότι το εστιατόριο έχει καλή κουζίνα και αξίζει μια παράκαμψη (“Table excellente, mérite un détour”) και τρία αστέρια συμβολίζουν εξαιρετική κουζίνα η οποία αξίζει ακόμα και ταξίδι (“Une des meilleures tables, vaut le voyage”). Για το 2013, η Michelin αξιολόγησε συνολικά 4.282 εστιατόρια στη Γαλλία: 3.686 αξιολογήθηκαν αλλά δεν τους απονεμήθηκαν αστέρια, 487 πήραν ένα αστέρι, 82 πήραν από δύο και μόνο 27 εστιατόρια κέρδισαν την υψηλότερη φιλοφρόνηση της Michelin.<sup>19</sup>

---

17. Jean-Louis Flandrin, *A History of Private Life: Passions of the Renaissance*, 1989: αναφορά στο Γάλλο-Αγγλικό λεξικό του Cotgrave του 1611.

18. Ο Grimod de la Reynière με τα 8 ετήσια τεύχη του *L'Almanach des gourmands*, τα οποία επιμελήθηκε και εξέδωσε από το 1803 ως το 1812, ήταν ο πρώτος κριτικός γεύσης και το περιοδικό ήταν ο πρώτος έντυπος οδηγός εστιατορίων.

19. *Le guide MICHELIN France 2013*

## 1.2. Η ανάγκη ύπαρξης του εστιατορίου

Η σχέση του ανθρώπου με το φαγητό χαρακτηρίζεται, από την αρχή της ανθρωπότητας μέχρι σήμερα, ως μία συνεχής αναζήτηση του τρόπου και της μεθόδου απόκτησης και κατανάλωσής του. Από προϊστορικό στάδιο ο άνθρωπος δεν αρκέστηκε στην πρόσληψη ακατέργαστης τροφής (ωμό κρέας) αλλά επιχείρησε να αναπτύξει από νωρίς σχετικές με αυτή δραστηριότητες. Η εφεύρεση εργαλείων, η ανακάλυψη τεχνικών επεξεργασίας της τροφής (ψήσιμο στη φωτιά) όπως επίσης και μια τελετουργία κατανάλωσής της (εστίαση, συγκέντρωση γύρω από την εστία φωτιάς) αποτέλεσαν καθοριστικούς παράγοντες για την διάκριση του ανθρώπου από τα υπόλοιπα όντα της φύσης και αφετηρία για την αναγωγή μιας καθαρά φυσιολογικής ανάγκης επιβίωσης σε κοινωνικό γεγονός και συνάμα κριτήριο πολιτισμού, βιοτικού επιπέδου, κουλτούρας και έμπνευσης.

Η διαδικασία κατανάλωσης τροφής ως βασική, καθοριστική και επαναλαμβανόμενη δράση του ανθρώπου συνιστά σήμερα μια τελετουργική πράξη της καθημερινότητάς του που καθορίζει τόσο το είναι του (προσωπική ταυτότητα, μνήμες, οικογένεια, κοινωνική τάξη) όσο και την πολιτισμική ταυτότητα της κοινωνίας στην οποία ανήκει (εθνική κουζίνα, προϊόντα, τρόπος μαγειρέματος, τελετουργίες γύρω από την κατανάλωση φαγητού).<sup>20</sup> Η κατανάλωση τροφής ανέκαθεν αποτελούσε μέρος της καθημερινής μας οικογενειακής ζωής. Η ζωή και οι προσωπικές μας σχέσεις καθορίζονται συνεχώς από την τροφή σε όλα τα στάδια ανάπτυξης της προσωπικότητάς μας, ταυτίζοντας το φαγητό με βασικές συναισθηματικές έννοιες όπως είναι η αγάπη, η φροντίδα, η τιμωρία και η επιβράβευση.

Σταδιακά, η σημασία της τροφής ως βιολογική ανάγκη εμπλουτίστηκε με αυτήν της κοινωνικής,<sup>21</sup> με το φαγητό να μετακομίζει από το σπίτι στη δημόσια αρένα και να συνυφαίνεται άμεσα με την έννοια του χρόνου και του χώρου, ταυτίζοντας το γεύμα με σημαντικά και ιδιαίτερα γεγονότα της ζωής μας και καθορίζοντας εν τέλει τους οικογενειακούς, επαγγελματικούς δεσμούς μας αλλά και το κοινωνικό μας status (οικογενειακό τραπέζι, επαγγελματικό δείπνο, φιλική συγκέντρωση). Οι κοινωνικές ανάγκες του ανθρώπου, όπως αυτές συσχετίστηκαν με την κατανάλωση φαγητού, αποτέλεσαν τις κατάλληλες προϋποθέσεις για τη δημιουργία και την ανάπτυξη των χώρων εστίασης.

---

20. Λενιώ Μυριβήλη, Η επιτέλεση του φαγητού

21. R. Fox, Food and Eating: An Anthropological Perspective, 2002

Με την πάροδο του χρόνου, τις κοινωνικοπολιτικές αλλαγές, την ανάπτυξη της τεχνολογίας και των επικοινωνιών, οι χώροι κατανάλωσης φαγητού απέκτησαν μια πιο συστηματοποιημένη μορφή, συντελώντας στην ανάδειξη της εστίασης σε μια ολοκληρωμένη βιομηχανία με τις δικές της τεχνικές, επιστημονικές ειδικεύσεις και απαιτήσεις. Οι χώροι εστίασης αποτέλεσαν το αντικείμενο πάνω στο οποίο βασίστηκε μια ολόκληρη βιομηχανία μόδας, που αντανακλά τις διεθνείς τάσεις στις γεύσεις, το σχεδιασμό και τη διακόσμηση, προβάλλει και χαρακτηρίζει τον πολιτισμικό και θρησκευτικό χαρακτήρα κάθε λαού και εν τέλει καθορίζει, ουσιαστικά, τη φύση και την ποιότητα της καθημερινότητάς μας.

### 1.3. Περιβαλλοντική ψυχολογία

Η περιβαλλοντική ψυχολογία είναι ένα επιστημονικό πεδίο το οποίο εξετάζει την αλληλοσυσχέτιση μεταξύ του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης γνωστικής λειτουργίας και συμπεριφοράς.<sup>22</sup> Η επιστήμη αυτή χρησιμοποιεί τον όρο περιβάλλον με την ευρύτερη του έννοια, η οποία περιλαμβάνει το φυσικό περιβάλλον, το κοινωνικό περιβάλλον, το ανθρωπογενές περιβάλλον, το μαθησιακό, καθώς και το πληροφοριακό περιβάλλον. Σύμφωνα με το θεωρητικό μοντέλο των Mehrabian-Russell<sup>23</sup> το περιβάλλον δημιουργεί στο άτομο μια συναισθηματική απόκριση, η οποία με τη σειρά της προκαλεί συμπεριφορές προσέγγισης ή αποφυγής.

Η πρακτική εφαρμογή της περιβαλλοντικής ψυχολογίας στις εμπορικές επιχειρήσεις χαρακτηρίζεται ως ατμόσφαιρα<sup>24</sup> και ορίζεται ως ο σκόπιμος έλεγχος και διαμόρφωση των περιβαλλοντικών ερεθισμάτων.<sup>25</sup> Τα περιβαλλοντικά ερεθίσματα σε ένα χώρο εστίασης μπορούν να κατηγοριοποιηθούν σε εξωτερικές μεταβλητές<sup>26</sup> (μέγεθος, χρώμα, είσοδοι, σήματα κλπ) και εσωτερικές μεταβλητές (διαμόρφωση χώρων, φωτισμός, μουσική, καθαριότητα κλπ).

Είναι προφανές ότι δεν είναι εφικτό για τον αρχιτέκτονα-πολεοδόμο-σχεδιαστή να προβλέψει την ακριβή επίδραση που θα έχει οποιοδήποτε κατασκεύασμα του στον άνθρωπο-χρήστη. Μπορούμε, παρόλα αυτά, να θεωρήσουμε δεδομένη και, φυσικά, επιθυμητή την επιρροή της αρχιτεκτονικής στη συναισθηματική κατάσταση του χρήστη, και εν συνεχεία στην ανθρώπινη συμπεριφορά. Κατά συνέπεια, το αντικείμενο της περιβαλλοντικής ψυχολογίας αναλαμβάνει σημαντικό ρόλο στο σχεδιασμό κάθε χώρου, και δη αυτών που είναι δημόσιοι, εξυπηρετούν συγκεκριμένους σκοπούς και στοχεύουν σε συγκεκριμένα αποτελέσματα, τα οποία εξαρτώνται από τη συμπεριφορά των χρηστών τους. Σε αυτή την κατηγορία ανήκει κάθε εμπορικής λειτουργίας χώρος που έχει τη δυνατότητα να χειραγωγήσει τη διάθεση και τη συμπεριφορά των πελατών, και συνάμα βασίζεται στη δύναμή του αυτή, όπως είναι τα καταστήματα, τα γήπεδα, τα καζίνο, τα εμπορικά κέντρα, τα αεροδρόμια και φυσικά τα εστιατόρια.

---

22. Bechtel & Churchman 2002; Gifford 2007; Stokols & Altman 1987

23. A. Mehrabian & J.A Russell, An approach to environmental psychology, Cambridge, MA, M.I.T. Press, 1994

24. Turley and Milliman, 2000

25. Kotler, 1973

26. Turley and Milliman, 2000

*Δημιουργώντας Μοντέλα (Model Building)* Ένα νοητό μοντέλο, σύμφωνα με την επιστήμη της ψυχολογίας, είναι μια εξαιρετικά απλουστευμένη εκδοχή της πραγματικότητας, την οποία δημιουργεί ο ανθρώπινος εγκέφαλος και τη χρησιμοποιεί για να μπορέσει να κατανοήσει το περιβάλλον του, να προγραμματίσει, να εξετάσει πιθανότητες, εν συντομία δηλαδή να διαχειριστεί τις καθημερινές του λειτουργίες. Αυτά τα μοντέλα αποθηκεύουν τη γνώση που αποκτάται από τις εμπειρίες μας και αποτελούν τη βάση για τις αποφάσεις που θα πάρουμε στο μέλλον. Η δημιουργία αυτών των μοντέλων προκύπτει από δύο διαδικασίες: η μία είναι η κατανόηση μέσα από την εκπαίδευση ή την εμπειρία και η άλλη είναι η εξερεύνηση, δηλαδή η κίνηση μέσα στο χώρο ή η επεξεργασία μιας έννοιας ώστε να μάθουμε όσα περισσότερα μπορούμε για αυτή. Η ικανοποίηση της ανάγκης για εξερεύνηση επιτρέπει στους ανθρώπους να επεκτείνουν τα νοητικά μοντέλα τους, αυξάνοντας την κατανόηση του περιβάλλοντος τους.

Τα νοητά μοντέλα είναι μια πολύ σημαντική έννοια όσον αφορά τους χώρους εστίασης από δύο βασικές σκοπιές. Πρώτον, από την πλευρά του χρήστη, το ήδη διαμορφωμένο νοητό μοντέλο του για το περιβάλλον του εστιατορίου, το οποίο μάλιστα σχετίζεται με την καθημερινή λειτουργία της πρόσληψης τροφής και ξεκινά να χτίζεται ήδη από μία πολλή μικρή ηλικία, θα πρέπει να είναι συμβατό με το χώρο τον οποίο θα επιλέξει να επισκεφθεί και να δειπνήσει, τουλάχιστον μέχρι το βαθμό που η παραμονή του εκεί θα είναι ικανοποιητική. Αντίστοιχα, ο σχεδιαστής για να επιτύχει τους στόχους του θα πρέπει να λάβει υπ' όψιν τα διαμορφωμένα νοητικά μοντέλα του κοινού του, ενώ ταυτόχρονα έχει τη δύναμη, με εργαλείο την περιβαλλοντική ψυχολογία, να δημιουργήσει ένα χώρο ο οποίος θα επηρεάσει με τον επιθυμητό τρόπο το νοητικό μοντέλο και τη συμπεριφορά του χρήστη.







# 2

## **Ζητήματα Σχεδιασμού**



Η δημιουργία ενός εστιατορίου, ως ένας δημόσιος χώρος με τις διάφορες λειτουργίες και σημασίες που έχει αποκτήσει σήμερα, είναι μια προφανώς πολύπλευρη διαδικασία. Το εστιατόριο είναι μια έκφραση της ιδιαίτερης τέχνης της γαστρονομίας αλλά, συγχρόνως, είναι και μια επιχείρηση με στόχο την επίτευξη κέρδους. Οι παράγοντες που θα καθορίσουν την επιτυχία του εγχειρήματος και οι αποφάσεις που θα πρέπει να παρθούν από τη στιγμή έναρξης του σχεδιασμού και την υλοποίησή του, καθώς και κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του, ποικίλουν ευρέως και απαιτούν τη συμμετοχή πολλών ειδικών σε διάφορους τομείς: από την οικονομική διαχείριση στη διαφήμιση και από την αρχιτεκτονική στη γαστρονομία.

Σε αυτό το τμήμα της μελέτης μας θα ασχοληθούμε με τον «δημιουργικό» σχεδιασμό του εστιατορίου, σε αντίστιξη με το επιχειρηματικό σχέδιο, τον οικονομικό προγραμματισμό και τη γαστρονομική ταυτότητά του, και τους τομείς στους οποίους ο σχεδιαστής-αρχιτέκτονας θα κληθεί να καταθέσει τις προτάσεις του και να πάρει αποφάσεις. Οι κύριοι στόχοι του αρχιτέκτονα είναι δύο. Κατ' αρχάς οφείλει να δημιουργήσει ένα χώρο και μια εμπειρία για τον πελάτη, η οποία θα ικανοποιεί τις προφανείς ανάγκες και τις απαιτήσεις του, θα πρέπει όμως να ανιχνεύει και τα ενδόμυχα «θέλω» του τα οποία δεν είναι συνειδητά αλλά επηρεάζουν ίσως και περισσότερο τον τελικό βαθμό ικανοποίησής του. Κατά δεύτερον, ο σχεδιασμός χρειάζεται να είναι λειτουργικός και αποτελεσματικός όσον αφορά την καθημερινή λειτουργία του εστιατορίου, την ασφάλεια των χρηστών και τον έλεγχο του κόστους.

Στην ενότητα αυτή, θα αναφερθούμε σε όλα αυτά τα χαρακτηριστικά που συνθέτουν το χώρο ενός εστιατορίου, από τη μεγάλη κλίμακα του κελύφους στη μικροκλίμακα των αντικειμένων, από το δημόσιο χαρακτήρα της τραπεζαρίας στην ιδιωτικότητα των χώρων παρασκευής και από τη θεωρητική έννοια της ατμόσφαιρας στα πρακτικά ζητήματα των τεχνικών προδιαγραφών.

## 2.1 Το κέλυφος

Μια απλή αναζήτηση στα καθημερινά μας γνωρίσματα όσον αφορά τα εστιατόρια του σήμερα θα μας οδηγήσει στο συμπέρασμα ότι σε ελάχιστα παραδείγματα το κέλυφος του εστιατορίου έχει δημιουργηθεί εξ' αρχής για αυτό το σκοπό. Τόσο στο εξωτερικό όσο και στη χώρα μας, η πλειοψηφία των χώρων εστίασης τοποθετούνται σε ήδη υπάρχοντα κελύφη, με τις κατάλληλες επεμβάσεις στην εσωτερική τους διαρρύθμιση και τον εξοπλισμό. Το γεγονός αυτό οφείλεται από τη μία στην ευκολία προσαρμογής των απαιτήσεων ενός εστιατορίου στον διαθέσιμο χώρο, εάν βέβαια αυτός πληροί κάποιες βασικές προϋποθέσεις (μέγεθος, προσβάσεις κλπ.). Από την άλλη πλευρά, στα ήδη ανεπτυγμένα αστικά περιβάλλοντα των σύγχρονων πόλεων, υπάρχουν λίγα διαθέσιμα κενά, τα οποία δύσκολα θα οικοδομηθούν με στόχο να παραλάβουν μια σχετικά περιορισμένη χρήση όπως είναι ένα εστιατόριο. Επιπρόσθετα, με την τρέχουσα παγκόσμια οικονομική κρίση, οι προϋπολογισμοί των νέων επιχειρήσεων απαιτούν βελτιστοποίηση του αποτελέσματος με το ελάχιστο δυνατό κόστος, καθιστώντας περιττή την πολυέξοδη κατασκευή ενός εστιατορίου εξ' αρχής.

Πλεονέκτημα για τους χώρους εστίασης που στεγάζονται σε εξ' αρχής ειδικά διαμορφωμένα κελύφη, εκτός από τις προφανείς διευκολύνσεις από τη βέλτιστη διαμόρφωση των χώρων για τη λειτουργία, την ασφάλεια, την προσβασιμότητα και την υγιεινή του εστιατορίου, είναι και η δυνατότητα επεξεργασίας του εξωτερικού τους περιβλήματος, ώστε να προσελκύει το χρήστη. Η εξωτερική εμφάνιση, η σήμανση και η είσοδος είναι η πρώτη επαφή του με το εστιατόριο, η οποία συχνά παίζει σημαντικό ρόλο στο αν θα επιλέξει να το επισκεφθεί, καθώς και στον τελικό βαθμό ικανοποίησής του. Όπως σε κάθε εμπορικής λειτουργίας χώρο, ο εντυπωσιασμός και η διαφορετικότητα τραβούν το βλέμμα του περαστικού και, εάν είναι επιτυχώς μελετημένα, τον προ(σ)καλούν να μπει στο χώρο.



**Εικόνα 14** Το εστιατόριο Βαρούλκο στη Νέα Αθήνα, κατασκευάστηκε εξ' αρχής για αυτή τη χρήση



**Εικόνα 15** Το κατάστημα Eataly, Νέα Υόρκη



**Εικόνα 16** Γλυπτό του Frank Gehry μπροστά από το FishDance Restaurant στο Kobe

Καθώς το παραδοσιακό πρότυπο του κελύφους ως κτήριο ή μέρος κτηρίου έχει αρχίσει να αναιρείται τα τελευταία χρόνια, νέες μορφές χώρων εστίασης έχουν κάνει την εμφάνισή τους. Τη δεκαετία του '90 άρχισαν να ανοίγουν μικρού μεγέθους εστιατόρια γρήγορης εξυπηρέτησης μέσα σε χώρους που δεν είχαν ως κύρια χρήση την εστίαση και έκτοτε το φαινόμενο αυτό διαδόθηκε. Σε αντίθεση με τα παραδοσιακά εστιατόρια, τα οποία πρέπει να είναι τα ίδια ο προορισμός του κοινού, αυτά τα μικρά καταστήματα εκμεταλλεύονται τη μεγάλη επισκεψιμότητα των χώρων αυτών.<sup>27</sup>

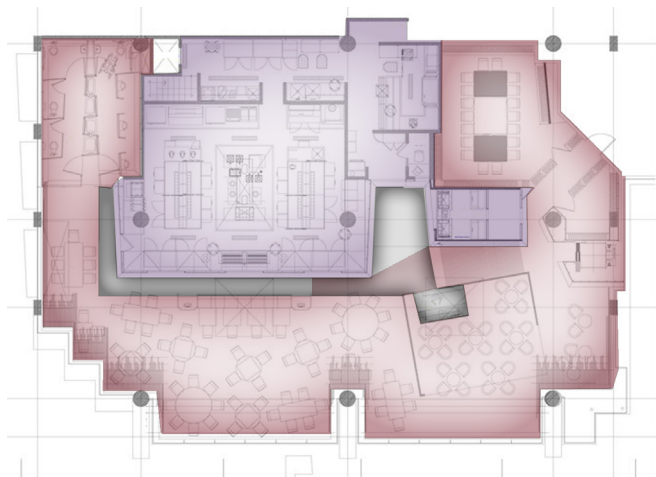
Χρησιμοποιώντας το μοντέλο αυτό, δύο τύποι «αντισυμβατικής» εστίασης έχουν δημιουργηθεί. Βασισμένο στο πρότυπο μιας υπαίθριας αγοράς, το Food Hall είναι χώρος αφιερωμένος στο φαγητό, ο οποίος συνδυάζει πολλαπλές χρήσεις. Το κατάστημα «Eataly» στη Νέα Υόρκη του διάσημου σεφ Mario Bataly, είναι ένα αντιπροσωπευτικό παράδειγμα τέτοιου χώρου εστίασης με Ιταλική θεματολογία, που διαθέτει εστιατόρια, καταστήματα εκλεκτών τροφίμων, αγορά προϊόντων, ζαχαροπλαστείο και καφετέρια.

Αντιστοίχως, πολλά μικρά καταστήματα εστίασης, συνήθως γρήγορου φαγητού, συγκεντρώνονται γύρω από έναν κοινόχρηστο χώρο με τραπεζοκαθίσματα και δημιουργούν τα Food courts. Στην περίπτωση αυτή το εστιατόριο ουσιαστικά είναι μόνο το τμήμα πίσω από τον πάγκο. Τέτοια παραδείγματα, στεγασμένα ή υπαίθρια, συναντώνται συνήθως σε μεγάλα εμπορικά κέντρα και ψυχαγωγικά πάρκα, προσφέροντας ποικιλία και δίνοντας τη δυνατότητα σε κάθε μέλος μιας οικογένειας ή μιας παρέας να κάνει ανεξάρτητα την επιλογή του φαγητού του.



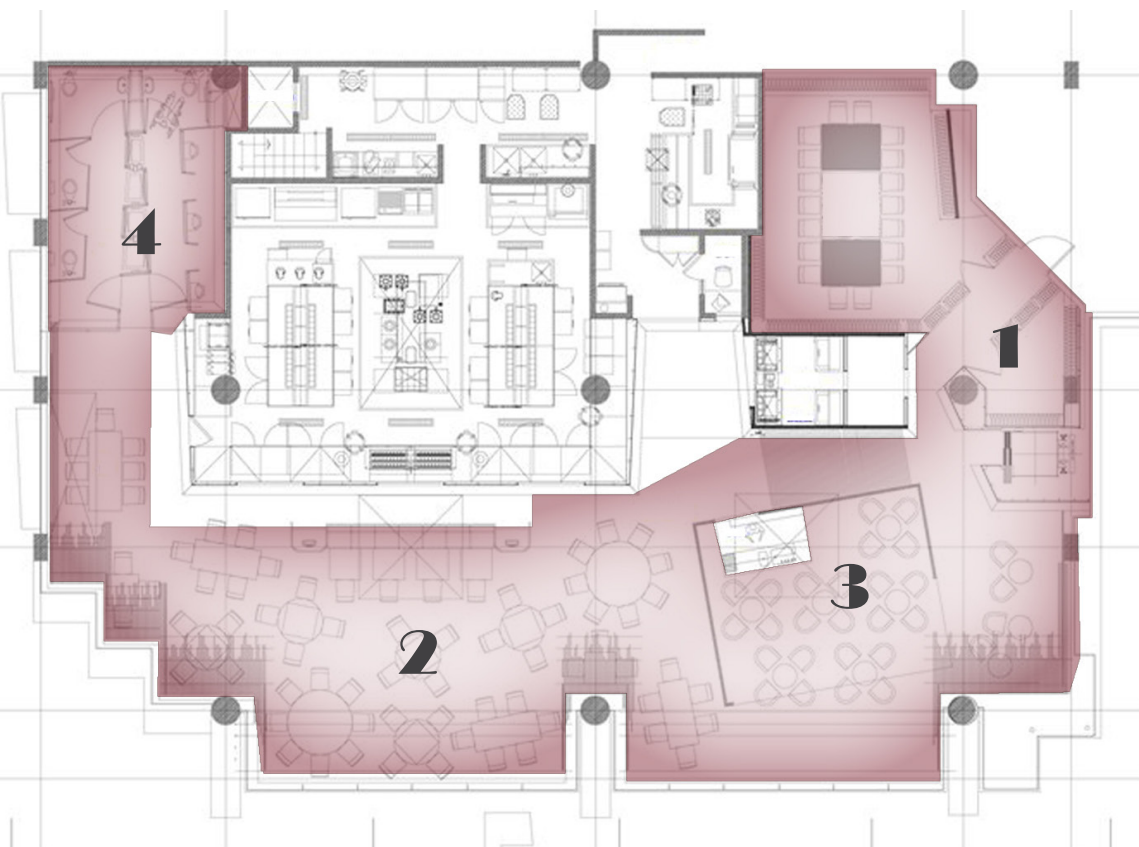
Εικόνα 17 Δείγμα σχεδιασμού Food Hall

27. J. Hartford, Outside the Box, QSR Magazine, 2009



- Χώροι Πελατών
- Χώροι Προσωπικού
- Ενδιάμεσος Χώρος

**Εικόνα 18:** Οργάνωση Χωρων στην Κάτοψη του εστιατορίου Biko Restaurant, Μεξικό, Entasis Arquitectos



**Εικόνα 19:** Χώροι Πελατών

## 2.2 Οργάνωση χώρων

Ανεξάρτητα από το είδος τους, τον τύπο και το επιθυμητό αισθητικό αποτέλεσμα, τα εστιατόρια έχουν κάποιες βασικές απαιτήσεις όσον αφορά τους χώρους που θα πρέπει να περιλαμβάνουν, τη διαμόρφωση αυτών και τις σχέσεις μεταξύ τους. Στην ορολογία της εστίασης, το εστιατόριο χωρίζεται ουσιαστικά σε δύο κύρια μέρη: όλους τους δημόσιους χώρους που αφορούν τον πελάτη, οι οποίοι ονομάζονται front of the house, και τους «ιδιωτικούς» χώρους του εστιατορίου, τους χώρους των εργαζομένων, οι οποίοι είναι κρυφοί για το κοινό, και ονομάζονται back of the house. Οι ενδιάμεσοι χώροι αποτελούν το συνδετήριο κρίκο μεταξύ τους και η κύρια χρήση τους είναι ο διαμοιρασμός του φαγητού στους πελάτες.

Οι γενικοί κανόνες μεγεθών οι οποίοι έχουν προκύψει από την εμπειρία των σχεδιαστών και των ιδιοκτητών ορίζουν ότι οι δημόσιοι και οι ιδιωτικοί χώροι καταλαμβάνουν περίπου ίση μεταξύ τους επιφάνεια στο σύνολο του χώρου, ενώ κατά προσέγγιση το μισό των χώρων εργασίας αποτελείται από τους χώρους προετοιμασίας του φαγητού.

### 2.2.1. Χώροι πελατών - Front of the house

Ας αναφέρουμε συνοπτικά τους βασικούς χώρους στους οποίους οργανώνονται οι χώροι των πελατών και οι οποίοι θα αναλυθούν διεξοδικά παρακάτω (Εικόνα2):

- Είσοδος και Υποδοχή (1)
- Τραπεζαρία (2)
- Μπαρ (3)
- Χώροι Υγιεινής (4)

### 2.2.1.1. Είσοδος

Η πρώτη, αλλά και η τελευταία, εικόνα που λαμβάνει ο επισκέπτης από το εσωτερικό του εστιατορίου είναι η είσοδος και, εάν υπάρχει, ο χώρος υποδοχής. Ο τύπος του εστιατορίου επηρεάζει σημαντικά το μέγεθος, καθώς και τη σημασία του αυτού του χώρου για τη λειτουργία του καταστήματος. Σε ένα fast food εστιατόριο, επί παραδείγματι, ο χώρος της εισόδου λειτουργεί κυρίως σαν χώρος αναμονής και πρέπει να είναι μεγάλου μεγέθους, αφού εκεί θα συγκεντρωθούν οι πελάτες για να δώσουν την παραγγελία τους και να περιμένουν να παραλάβουν το γεύμα τους. Αντίθετα, στα κλασικού τύπου εστιατόρια, το μέγεθος της εισόδου θα εξαρτηθεί από την ανάγκη ύπαρξης χώρου αναμονής για την περίπτωση που το εστιατόριο είναι υπερπλήρες.<sup>28</sup>

Ο χώρος της εισόδου σχεδιάζεται έτσι ώστε να προϊδεάζει τον επισκέπτη για το είδος του χώρου στον οποίο έχει εισέλθει και, κατά συνέπεια, να αντικατοπτρίζει το ύφος του καταστήματος. Καθώς ο χώρος της εισόδου και της αναμονής είναι οι μεταβατικοί χώροι ανάμεσα στο εξωτερικό και το εσωτερικό του εστιατορίου, εκεί είναι που οι πελάτες θα πάρουν την τελική απόφαση για το εάν θα μείνουν να δειπνήσουν ή θα φύγουν. Σύμφωνα με τη θεωρία της περιβαλλοντικής ψυχολογίας, οι χώροι αυτοί θα πρέπει να προσκαλούν τον επισκέπτη, να προσφέρουν άνεση, ή και εντυπωσιασμό ανάλογα με το ύφος του εστιατορίου, και να δίνουν μια επαρκή εικόνα για την εμπειρία που θα ακολουθήσει. Συνήθως τα κεντρικά στοιχεία του σχεδιασμού, π.χ. ένα εντυπωσιακό έπιπλο, μια ανοιχτή κουζίνα ή ένα μπαρ, επιλέγεται να είναι εμφανή από το χώρο της εισόδου.



**Εικόνα 20:** Η είσοδος του Silver Restaurant από την ομάδα Dark Design



**Εικόνα 21:** Η είσοδος του ιαπωνικού εστιατορίου Tatami στο Κουβέιτ



**Εικόνα 22:** Εστιατόριο La Industria στην Κολούμπια

28. Μια πρόταση για ένα casual εστιατόριο είναι να υπολογίζονται 0,3 τ.μ. ανά θέση για τον χώρο εισόδου και 0,5 τ.μ. για ένα εστιατόριο υψηλότερης κατηγορίας. (C. Katsigris & C. Thomas, Design and Equipment for Restaurants and Foodservice, 2009)



### 2.2.1.2. Τραπεζαρία

Τραπεζαρία ή σάλα του εστιατορίου ονομάζεται ο χώρος στον οποίο αναπτύσσονται τα τραπεζοκαθίσματα του καταστήματος. Ουσιαστικά πρόκειται για το χώρο όπου οι πελάτες θα παραμείνουν για το μεγαλύτερο μέρος της παρουσίας τους στο εστιατόριο, οπότε εκεί δίνεται το μεγαλύτερο βάρος του σχεδιασμού, τόσο από την πλευρά του αρχιτέκτονα όσο και από αυτή του ιδιοκτήτη.

Μια επιτυχημένη διαμόρφωση της τραπεζαρίας απαιτεί την ισορροπία ανάμεσα στην ασφάλεια των επισκεπτών και των υπαλλήλων, την αποτελεσματικότητα της εξυπηρέτησης, την αισθητική και τις οικονομικές παραμέτρους. Βασική προϋπόθεση για την επίτευξη της ισορροπίας αυτής είναι ο καθορισμός καθαρών ροών και κινήσεων, με στόχο την διευκόλυνση των επισκεπτών, καθήμενων και κινούμενων, και του προσωπικού καθώς και τη σωστή λειτουργία του εστιατορίου.<sup>29</sup> Εκτός όμως από τη λειτουργικότητα του χώρου της τραπεζαρίας, βασικός στόχος του σχεδιασμού είναι και το αισθητικό αποτέλεσμα. Η επιλογή των υλικών, των χρωμάτων και των επίπλων, ο συνδυασμός και η οργάνωσή τους στο χώρο πρέπει να δημιουργεί μία συγκεκριμένη ατμόσφαιρα, ένα οπτικά αρμονικό περιβάλλον, να συμβαδίζει με το είδος του καταστήματος και το φαγητό που αυτό σερβίρει.

Σύμφωνα με την περιβαλλοντική ψυχολογία, οι περισσότεροι άνθρωποι θα προτιμούσαν να καθίσουν δίπλα σε κάποιο αρχιτεκτονικό στοιχείο, για παράδειγμα κάποιον τοίχο, παράθυρο ή υποστύλωμα, το οποίο θα τους βοηθήσει να ορίσουν το χώρο τους. Παρατηρείται λοιπόν ότι οι προτιμήσεις των επισκεπτών στα καθίσματα είναι κοντά σε παράθυρα και εξωτερικούς τοίχους, σε εσοχές στην περιφέρεια του χώρου και κοντά σε συγκεκριμένα στοιχεία ενδιαφέροντος ή προθήκες. Είναι προφανές ότι υπάρχουν σημεία στο χώρο που απαιτούν θετικά βήματα σχεδιασμού με στόχο τη δημιουργία φιλικών και οικείων προς τον επισκέπτη θέσεων και τη μείωση της ενόχλησης και της αναστάτωσης.

Ανάλογα με το είδος του εστιατορίου και την επιθυμητή ατμόσφαιρα, επιλέγεται μια αντίστοιχη διαμόρφωση των τραπεζιών. Οι βασικές απαιτήσεις σε χώρο θα επηρεάσουν το

---

29. C. Katsigris & C. Thomas, Design and Equipment for Restaurants and Foodservice, 2009

σχεδιασμό, έχοντας υπ' όψιν ότι όσο πιο υψηλά σε κατηγορία κατατάσσεται το εστιατόριο, τόσο περισσότερος χώρος αντιστοιχεί στον κάθε επισκέπτη. Εκτός από το θέμα των μεγεθών κύριο μέλημα αποτελεί και το ύψος του χώρου. Αίσθημα ιδιωτικότητας και οικειότητας, για παράδειγμα, προσφέρουν τα τραπέζια σε μορφή booth<sup>30</sup>, τα οποία όμως έχουν περιορισμένη προσαρμοστικότητα στις εκάστοτε ανάγκες του εστιατορίου και απαντώνταν συνήθως μόνο σε μπαρ και σε καθημερινά εστιατόρια. Τελευταία όμως σε διάφορα παραδείγματα εστιατορίων, έχει αποδειχθεί ότι μπορούν να αποτελέσουν ενδιαφέρον στοιχείο του σχεδιασμού ακόμα και σε υψηλής κατηγορίας καταστήματα, εξοικονομώντας ταυτόχρονα χώρο.<sup>31</sup>

Τα τελευταία χρόνια παρατηρείται μία νέα απαίτηση των ιδιοκτητών εστιατορίων προς τους αρχιτέκτονες-σχεδιαστές που αφορά είτε την ύπαρξη ενός ξεχωριστού χώρου ιδιωτικής τραπεζαρίας είτε την δυνατότητα προσαρμογής του κεντρικού χώρου φαγητού ώστε να διαχωρίζεται σε μικρότερα τμήματα. Οι ιδιωτικές τραπεζαρίες μπορούν να φιλοξενήσουν κάποιο επαγγελματικό δείπνο, κάποιο εορτασμό ή κάποια ειδική περίπτωση. Η νέα αυτή τάση παρατηρείται κυρίως σε υψηλής κατηγορίας εστιατόρια, των οποίων οι πελάτες έχουν ειδικές απαιτήσεις όσον αφορά την εξυπηρέτηση και την ιδιωτικότητα του δείπνου.

Εκτός από την κύρια τραπεζαρία, σημαντική για ένα εστιατόριο είναι και η ύπαρξη τραπεζαρίας εξωτερικού χώρου, κυρίως σε μέρη με ευνοϊκό κλίμα όπως η χώρα μας. Εκεί όπου το κλίμα το

30. Τραπέζια σε μορφή Booth (booth seating) είναι αυτά που περιβάλλονται σε δύο ή τρεις πλευρές από σταθερά καθίσματα, συνήθως τύπου καναπέ.

31. Ο χώρος που υπολογίζεται κατ' άτομο με χρήση booths είναι μόνο 0,75 τ.μ., ενώ σε ένα κατάστημα υψηλής κατηγορίας πρέπει να υπολογίζεται 1,4 με 1,7 τ.μ. ανά επισκέπτη και σε ένα μεσαίας κατηγορίας 1,1 τ.μ. ανά επισκέπτη. (C. Katsigris & C. Thomas, Design and Equipment for Restaurants and Foodservice, 2009)



**Εικόνα 23:** Εστιατόριο Namus Boutique στη Νότια Κορέα



**Εικόνα 24:** Εστιατόριο Phos στη Μύκονο, από τους LM Architects



**Εικόνα 25:** Το μπαρ της Tommyfield pub στο Λονδίνο, από τους Concorde BGW

επιτρέπει, η δυνατότητα ύπαρξης αυλής ή η δυνατότητα τοποθέτησης τραπεζιών σε κάποιο δημόσιο εξωτερικό χώρο (πεζοδρόμιο, πλατεία) προσδίδει πολλά πλεονεκτήματα στο εκάστοτε εστιατόριο.

### **2.2.1.3. Μπαρ**

Η κατανάλωση ποτού ήταν, ανέκαθεν σχεδόν, συνυφασμένη με το φαγητό. Όπως έχει ήδη αναφερθεί, από την αρχαιότητα ακόμα, η κατανάλωση ποτού ήταν αναπόσπαστο μέρος των συμποσίων, ενώ αργότερα στις ταβέρνες και τα πανδοχεία προσφέρονταν άφθονες ποσότητες αλκοόλ. Παρόλα αυτά, η ένταξη ενός χώρου μπαρ στα σύγχρονα εστιατόρια είναι μια σχετικά πρόσφατη τάση, η οποία όμως έχει λάβει μεγάλη απήχηση.<sup>32</sup>

Σε ορισμένα εστιατόρια το μπαρ λειτουργεί ως χώρος αναμονής για τους δειπνούντες, όπου οι επισκέπτες μπορούν να απολαύσουν ένα απλό ή ένα πιο ιδιαίτερο ποτό πριν ή μετά από το δείπνο τους, ενώ σε άλλα μπορεί να λειτουργεί ανεξάρτητα. Σε κάθε περίπτωση, παρατηρείται ότι τα μπαρ των εστιατορίων τοποθετούνται κοντά στην είσοδο, με στόχο την αποφυγή της μετακίνησης των πελατών του μπαρ μέσα από την τραπεζαρία του εστιατορίου και την ενόχληση των δειπνούντων.

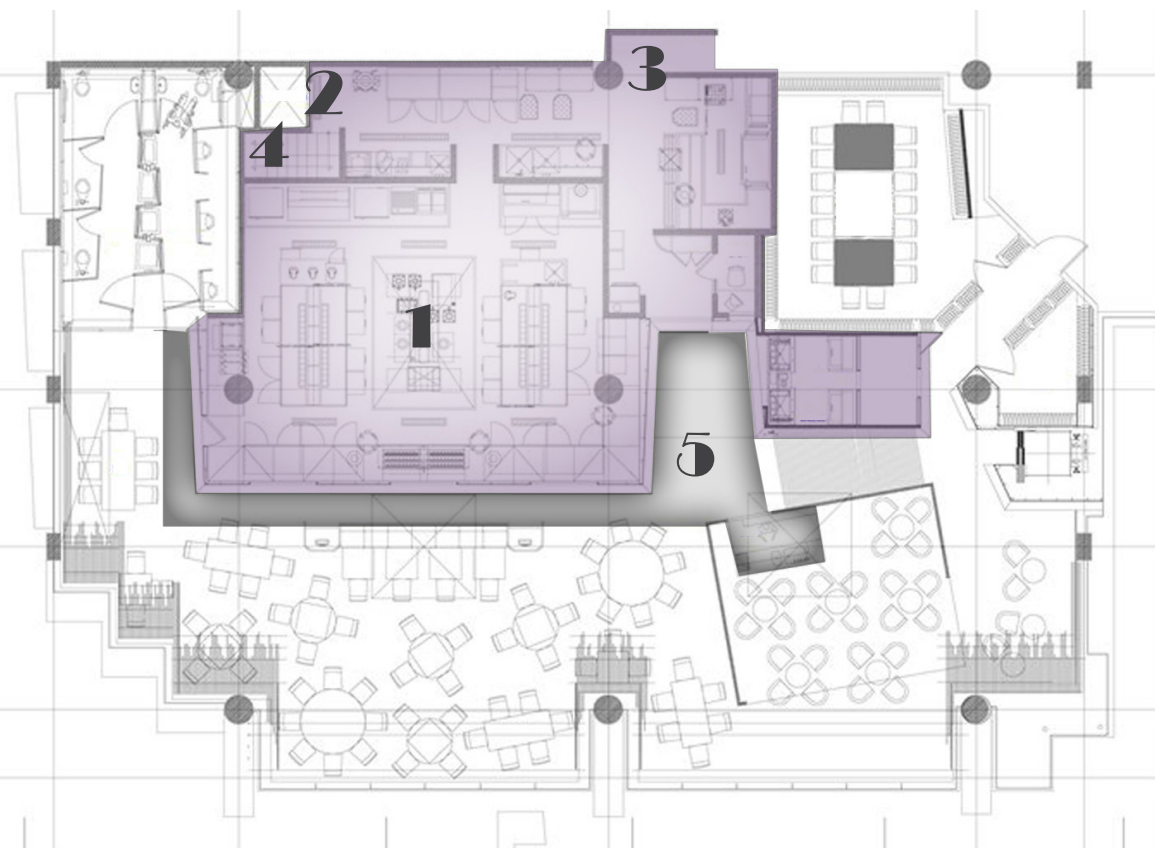
Η αφθονία και η ποικιλία που υπάρχει σήμερα στα μπαρ, από άποψη μουσικής, φιλοσοφίας, είδους και σχεδιασμού, έχει ανάγει τον χώρο του μπαρ σε ένα μέρος που ο σημερινός πελάτης δεν θα πάει απλά για να πει ένα ποτό και να φύγει. Πρέπει ο συνδυασμός της ατμόσφαιρας, της διασκέδασης, της εξυπηρέτησης, του φαγητού και του ποτού να συνθέτουν έναν ευχάριστο χώρο και το μπαρ να γίνεται σημείο ενδιαφέροντος και προορισμός για τον επισκέπτη.

### **2.2.1.4. Χώροι Υγιεινής**

Οι χώροι υγιεινής είναι ένας πολύ σημαντικός χώρος που απαιτεί ίση αξιολόγηση στο σχεδιασμό με τους υπόλοιπους χώρους του εστιατορίου. Σε παλαιότερα παραδείγματα εστιατορίων παρατηρείται ότι οι χώροι υγιεινής είναι μικροί σε μέγεθος, με ελάχιστο ή ακόμα και χωρίς χώρο

---

32. F. Lawson, Restaurants, Clubs & Bars: Planning, Design and Investment for Food Service Facilities, 1994



Εικόνα 26: Χώροι Εργαζομένων

αναμονής και σε μερικές περιπτώσεις χωρίς διαχωρισμό κατά φύλο. Αντίθετα, οι σύγχρονες τάσεις σχεδιασμού θέλουν τους χώρους αυτούς άνετους, με προθάλαμο και σε μέρος του εστιατορίου όπου δεν υπάρχει οπτική επαφή με τους χώρους εργασίας και τον κεντρικό χώρο της τραπεζαρίας. Οφείλει να υπάρχει ξεχωριστός διάδρομος πρόσβασης στους χώρους αυτούς ώστε οι κινήσεις των επισκεπτών να μη συγχέονται με αυτές των εργαζομένων.<sup>33</sup> Βασικός στόχος είναι η αίσθηση του πελάτη ότι δεν πρόκειται για έναν παραμελημένο χώρο και ότι η καθαριότητα του είναι προτεραιότητα του εστιατορίου.

### **2.2.2. Χώροι εργαζομένων - Back of the house**

Οι χώροι των εργαζομένων διαχωρίζονται ως εξής:

- Κουζίνα: Χώροι προετοιμασίας, παραγωγής, λάντζας (1)
- Αποθήκευση και υποδοχή προϊόντων (2 - 3)
- Χώροι εργαζομένων: γραφείο- τουαλέτες- αποδυτήρια (4)
- Ενδιάμεσοι χώροι (5)

#### **2.2.2.1. Κουζίνα**

Η κουζίνα είναι η καρδιά κάθε επιχείρησης εστίασης, που σαν την ανθρώπινη καρδιά δουλειά της είναι να κυκλοφορεί το ζωογόνο αίμα στον υπόλοιπο οργανισμό καθορίζοντας έτσι και την ορθή λειτουργία του. Λόγω του ότι είναι το κέντρο των λειτουργιών του εστιατορίου, ο σχεδιασμός, η οργάνωση και η τοποθέτησή της επηρεάζουν την ποσότητα και την ποιότητα του φαγητού που έχει τη δυνατότητα να παράγει το εστιατόριο, τον αριθμό των επισκεπτών που μπορεί να εξυπηρετήσει ταυτόχρονα, τη ροή της κίνησης και εργασίας των υπαλλήλων, ακόμη και την ατμόσφαιρα της τραπεζαρίας.

Οι χώροι της κουζίνας σχεδιάζονται και οργανώνονται σύμφωνα με κάποιες αρχές και περιορισμούς. Γενικά πρέπει να καταλαμβάνουν περίπου το ένα τρίτο του συνόλου των χώρων του εστιατορίου, ώστε να επαρκούν για την κάλυψη των αναγκών του και για τη σωστή

---

33. C. Katsigris & C. Thomas, Design and Equipment for Restaurants and Foodservice, 2009

διεκπεραίωση των απαιτούμενων δραστηριοτήτων του. Όσον αφορά την τοποθέτηση της κουζίνας, προτιμότερη θεωρείται η κεντρική της θέση ώστε να βρίσκεται στη μικρότερη δυνατή απόσταση από την τραπεζαρία και να απλοποιούνται έτσι οι κινήσεις των εργαζομένων. Αν και παρατηρούνται συχνά εστιατόρια με τις κουζίνες τους σε άλλο επίπεδο, συνήθως υπόγειο, από την τραπεζαρία, καλό είναι αυτή η οργάνωση των χώρων να αποφεύγεται τόσο για λόγους εργονομίας, όσο και για λόγους ασφάλειας.

Όταν χρησιμοποιούμε τον όρο κουζίνα ενός χώρου εστίασης δεν εννοούμε μόνο το χώρο μαγειρέματος. Οι κουζίνες των εστιατορίων είναι πολύπλοκα συστήματα χώρων, σταθμών εργασίας και εξοπλισμού που κάθε βήμα πρέπει να εκτελείται σωστά και στον κατάλληλο χρόνο ώστε να λάβουμε το βέλτιστο αποτέλεσμα. Η κουζίνα χωρίζεται ουσιαστικά σε τρεις ενότητες: την αποθήκευση, την προετοιμασία και την παραγωγή.

#### *Αποθήκευση και Υποδοχή Προϊόντων*

Βασικό τμήμα του μη ορατού προς τους επισκέπτες τμήματος του εστιατορίου είναι η υποδοχή και η αποθήκευση των προϊόντων. Η υποδοχή είναι ο χώρος εκφόρτωσης, παραλαβής, ελέγχου και ζύγισης των πρώτων υλών. Για τις λειτουργίες αυτές ιδανική είναι η ύπαρξη μιας δευτερεύουσας εισόδου, η οποία χρησιμοποιείται μόνο από το προσωπικό και παραλαμβάνει όλες τις σχετικές χρήσεις.

Μετά τον έλεγχο, την καταμέτρηση και τον διαχωρισμό, τα προϊόντα αποθηκεύονται ανάλογα με το είδος τους σε ψυχόμενους και ξηρούς χώρους, ώστε να διατηρούνται σε σωστές συνθήκες έως ότου χρειαστούν. Σύμφωνα με τους κανονισμούς υγιεινής για την πρόληψη τυχόν κινδύνων για την υγεία του καταναλωτή, οι ψυχόμενοι χώροι οφείλουν να διαχωρίζονται ανάλογα με τα προϊόντα για τα οποία προορίζονται (κόκκινο κρέας, λευκό κρέας, ψάρι και λαχανικά), ενώ οι ξηροί σε αποθήκες τροφίμων (ζυμαρικά, ρύζι, κονσέρβες) και αποθήκες ξηρών λαχανικών (κρεμμύδια, πατάτες).

Η υποδοχή και η αποθήκευση μπορεί να βρίσκονται στο ίδιο επίπεδο με την κουζίνα και τους χώρους του κοινού, ή σε διαφορετικό επίπεδο και να επικοινωνούν με ασανσέρ ή αναβατήριο.

## *Προετοιμασία*

Η προετοιμασία είναι το πρώτο στάδιο επεξεργασίας των πρώτων υλών που παραλαμβάνονται στο εστιατόριο. Στο χώρο αυτό και σύμφωνα με τις ανάγκες του εστιατορίου, οι τροφές διαχωρίζονται σε κατάλληλες ποσότητες και υφίστανται την απαραίτητη επεξεργασία ώστε να προωθηθούν στον επόμενο σταθμό εργασίας. Κάθε είδος τροφίμου απαιτεί ιδιαίτερη μεταχείριση, η οποία επηρεάζεται και από το πιάτο για το οποίο τελικά προορίζεται. Συνεπώς, απαραίτητη είναι η ύπαρξη μεγάλων επιφανειών εργασίας, νεροχυτών και μηχανολογικού εξοπλισμού, κατά προτίμηση διαφορετικά για κάθε τύπο τροφής.

## *Παραγωγή*

Οι χώροι παραγωγής είναι το κύριο μέρος της κουζίνας, όπου εκτελείται η γραμμή παραγωγής του φαγητού, και αποτελούνται από πέντε βασικές χωρικές μονάδες: τη ζεστή κουζίνα (hot kitchen), την κρύα κουζίνα (cold kitchen ή garde manger), το ζαχαροπλαστείο (bakery), τον μπουφέ (buffet), τις αποθήκες ημέρας και τα ψυγεία.

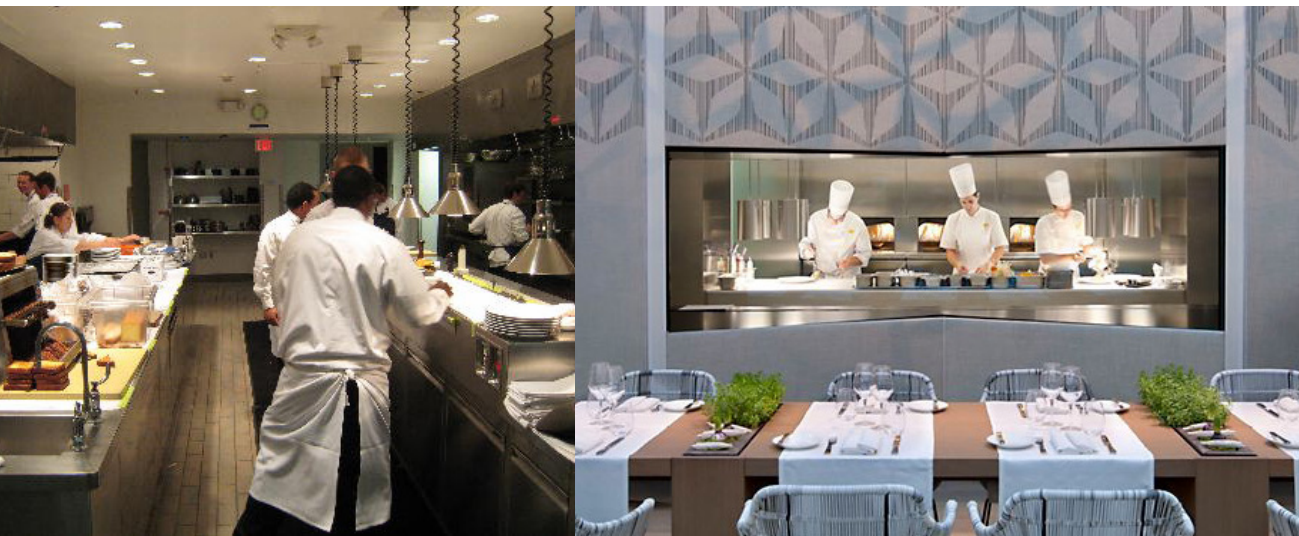
Η ζεστή κουζίνα περιλαμβάνει τη γραμμή παραγωγής των ζεστών πιάτων που προκύπτουν από τους δύο βασικούς τρόπους μαγειρέματος, είτε με τη μέθοδο της «ξηρής θερμότητας» (τσιγάρισμα, τηγάνισμα, ψήσιμο) είτε με τη μέθοδο της «υγρής θερμότητας» (βράσιμο)<sup>34</sup>. Η κρύα κουζίνα παράγει τα κρύα πιάτα (σαλάτες, κρύα ορεκτικά, μεζέδες) και είναι υπεύθυνη για τη συναρμολόγηση και τη διακόσμηση των πιάτων. Εντελώς διαφορετικές απαιτήσεις και σχεδιασμό απαιτεί ο χώρος της ζαχαροπλαστικής, που αφορά οτιδήποτε ξεκινά ως μείγμα ή ζύμη και παράγει ψωμί, γλυκά και επιδόρπια. Επίσης βασικός είναι ο χώρος του μπουφέ που αποθηκεύονται αναψυκτικά, ποτά, κρασιά και συνήθως υπάρχει και η δυνατότητα παραγωγής καφέ. Τέλος, ένα τμήμα της κουζίνας καταλαμβάνει η αποθήκευση των σκευών και εργαλείων ευρείας χρήσης και των υλικών που προβλέπεται να καταναλωθούν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του εστιατορίου. Η επιλογή του εξοπλισμού και ο καθορισμός της τοποθέτησής του για κάθε μια από αυτές τις χωρικές μονάδες συνδέεται άμεσα με τον τύπο του εστιατορίου και το είδος του φαγητού που προσφέρει.

---

34. Dry heat & Moist heat, αντίστοιχα στη σχετική ορολογία. (C. Katsigris & C. Thomas, Design and Equipment for Restaurants and Foodservice, 2009)

Ένας πολύ βασικός χώρος της κουζίνας είναι η πλύση ή λάντζα, ο χώρος δηλαδή όπου γίνεται η συλλογή των χρησιμοποιημένων σκευών, το καθάρισμα, η απολύμανση και το στέγνωμά τους. Λόγω της φύσης του, συνήθως δίνεται η ελάχιστη προσοχή στο σχεδιασμό του χώρου αυτού, παρόλο που είναι ίσως ο πιο βασικός σε κάθε χώρο εστίασης. Ανεξάρτητα με τη μέθοδο πλύσης των σκευών, στο χώρο της λάντζας αναπτύσσονται υψηλές θερμοκρασίες, έντονη υγρασία και ολισθηρά πατώματα. Για την ελαχιστοποίηση των κινδύνων και για τη μέγιστη λειτουργικότητα, ο σχεδιασμός του οφείλει να προβλέπει άνετους διαδρόμους, αντιολισθητικά υλικά στο δάπεδο και δημιουργικές λύσεις αποθήκευσης των καθαρών σκευών.

Στη σύγχρονη πραγματικότητα, ο σχεδιασμός της κουζίνας είναι αποτέλεσμα της συνεργασίας μίας ομάδας ανθρώπων και ειδικοτήτων που εκτός από τον αρχιτέκτονα περιλαμβάνει εξειδικευμένους μηχανικούς και σεφ. Η συμβολή των σεφ είναι πολύτιμη, αφού ένας εξειδικευμένος και έμπειρος σεφ μπορεί να κατανοήσει απόλυτα το φαγητό που θα σερβίρει το εστιατόριο, τις ανάγκες του και τις απαιτήσεις της κουζίνας, και να οδηγήσει στη λειτουργική διαμόρφωσή της με μεγαλύτερο εύρος αποτελεσματικών πιθανοτήτων.





Εξίσου σημαντικό ρόλο στο σχεδιασμό με την εργονομία και τη λειτουργικότητα της κουζίνας παίζει και η εμφάνισή της. Μια τάση ιδιαίτερα διαδεδομένη την τελευταία δεκαετία είναι η λεγόμενη ανοιχτή κουζίνα, όπου η προετοιμασία και η παρασκευή του φαγητού πραγματοποιείται σε κοινή θέα των πελατών. Η ακμή της ανοιχτής κουζίνας έχει άμεση σχέση με τάσεις της γαστρονομίας όπως η επιστροφή στο υγιεινό και ποιοτικό φαγητό και η έμφαση στην παρουσίαση και την εμφάνιση, αλλά και με την αντιμετώπιση των σεφ ως διάσημων προσώπων. Η δυνατότητα παρακολούθησης της δημιουργίας του γεύματος αυξάνει την όρεξη και δίνει την αίσθηση στον πελάτη της φρεσκάδας και της καλής ποιότητας του φαγητού, που είναι πολλές φορές εξίσου σημαντικά με τη γεύση. Επίσης, τονίζεται η προβολή του σεφ, το οποίο είναι αδιαμφισβήτητο μέρος της μαγειρικής τέχνης, και ενισχύεται η συνολική εμπειρία του δείπνου.

#### **2.2.2.2. Ενδιάμεσοι/συνδετήριιοι χώροι**

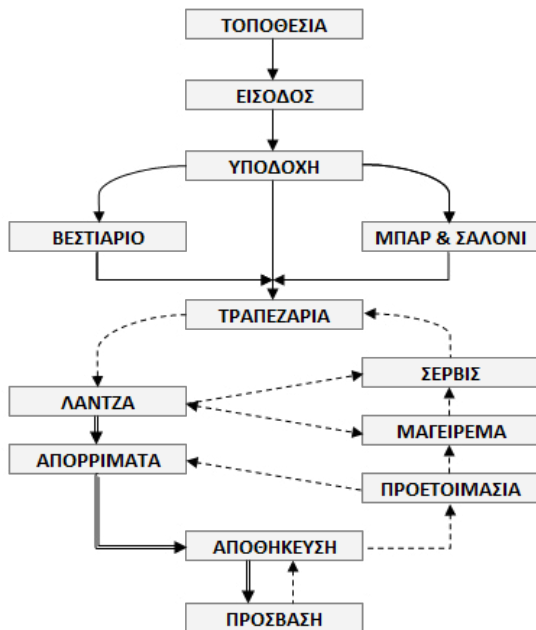
Στο σχεδιασμό της κουζίνας σημαντικό ρόλο παίζει το σύστημα εξυπηρέτησης, ο τρόπος δηλαδή που ανάλογα με τον τύπο του εστιατορίου παραδίδεται το φαγητό στους πελάτες. Το σύστημα εξυπηρέτησης έχει υποσυστήματα και μαζί εμπεριέχουν κάθε πλευρά της πορείας του φαγητού. Είναι μια πολυάσχολη ζώνη μεταξύ της κουζίνας και των πελατών όπου χρησιμοποιούνται οι αποτελεσματικότεροι τρόποι για να φτάσει το φαγητό από την παραγωγή στην κατανάλωση και τέλος στην πλύση.

Το σημείο του εστιατορίου όπου η παραγωγή φαγητού παραδίδεται στο προσωπικό σερβιρίσματος ώστε να μεταφερθεί στους πελάτες ονομάζεται πόστο σερβιτόρου. Το πόστο δεν ιδιαίτερα ελκυστικό οπτικά, είναι όμως απαραίτητο και πρέπει να είναι κατάλληλα οργανωμένο και εξοπλισμένο με οτιδήποτε το προσωπικό χρησιμοποιεί συχνά.

### 2.3. Ροές

Αφού καθοριστούν οι χώροι από τους οποίους αποτελείται το εστιατόριο, πρέπει να αποφασισθεί και ο τρόπος με τον οποίο θα τοποθετηθούν αυτοί στην κάτοψη και η εσωτερική τους διαμόρφωση. Το βασικό στοιχείο που θα επηρεάσει αυτή τη σχεδιαστική διαδικασία είναι οι ροές. Στην ορολογία της εστίασης, ροή είναι κάθε πορεία που ακολουθείται είτε από τα αντικείμενα είτε από τους ανθρώπους μέσα στο εστιατόριο. Οι ροές στο εστιατόριο μπορούν να παρομοιαστούν με το κυκλοφοριακό δίκτυο μιας πόλης,<sup>35</sup> όπου διαφόρων ειδών οχήματα, μέσα μεταφοράς και πεζοί απαιτούν ανεξάρτητες αλλά συναρτώμενες πορείες και έχουν διαφορετικές ανάγκες οι οποίες, τελικά, πρέπει να είναι έτσι διαμορφωμένες ώστε να μη δημιουργούνται συμφορήσεις ή ατυχήματα.

Οι τρεις βασικές κατηγορίες ροών μέσα στο εστιατόριο είναι η ροή των προϊόντων, οι ροές κίνησης των ανθρώπων και οι ροές που διαμορφώνονται μέσα στο χώρο της κουζίνας. Η ροή προϊόντων είναι η κίνηση όλων των αντικειμένων –τροφών και σκευών- από τη στιγμή της άφιξής τους στο χώρο του



— Πελάτες

--- Προσωπικό

== Απορρίματα

Διάγραμμα 1: Ροές εστιατορίου

εστιατορίου, κατά τη διαδικασία της παραγωγής και της κατανάλωσης και η κατάληξή τους είτε στον καθαρισμό και την επαναχρησιμοποίηση είτε στην απόρριψή τους. Οι ροές κίνησης αφορούν τόσο τη μετακίνηση του προσωπικού μέσα στο κτήριο καθώς διενεργούν τα καθήκοντά τους, όσο και την κίνηση των επισκεπτών από τη στιγμή της εισόδου τους μέχρι την αναχώρησή τους. Μέσα στην κουζίνα, όπου εκτελείται το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγικής διαδικασίας, παρατηρείται μια πληθώρα ρών, με κάθε μια μοναδική για κάθε σταθμό εργασίας. Οι ροές της κουζίνας παρουσιάζονται ξεχωριστά καθώς συνδυάζουν κινήσεις τόσο προϊόντων όσο και ανθρώπων και επηρεάζουν ιδιαίτερα το σχεδιασμό των χώρων παραγωγής.

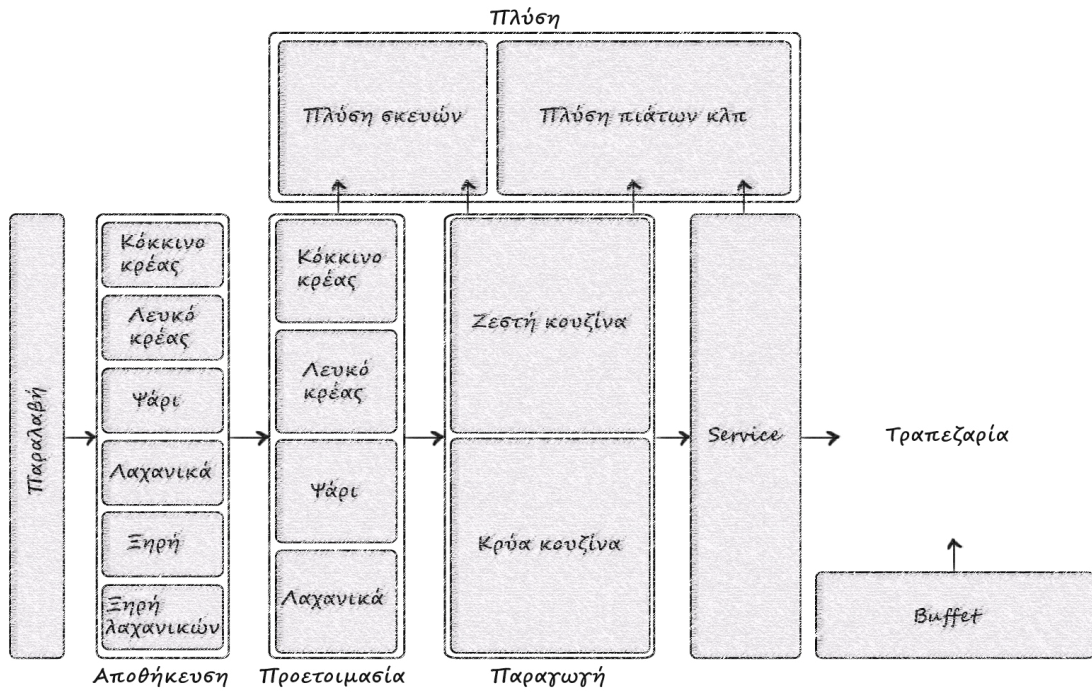
Όπως γίνεται αντιληπτό, εάν οι διάφορες ροές δεν υπολογισθούν σωστά στην κάτοψη του χώρου, τίθεται σε κίνδυνο η εύρυθμη λειτουργία του εστιατορίου καθώς και η ευχαρίστηση του επισκέπτη. Ο σχεδιασμός, λοιπόν, στοχεύει στη βελτιστοποίηση των ρών όσον αφορά τις αποστάσεις, τον όγκο, την ταχύτητα και την κατεύθυνση.<sup>36</sup> Στην ιδανική περίπτωση, οι χώροι είναι έτσι διαμορφωμένοι ώστε να ελαχιστοποιούνται τα μπρος-πίσω στις μετακινήσεις και οι διασταυρώσεις μεταξύ των διαφόρων πορειών. Σε ένα σενάριο εστιατορίου γρήγορου φαγητού, για παράδειγμα, όπου ο στόχος είναι η μέγιστη ταχύτητα εξυπηρέτησης των πελατών, οι γραμμές ρών είναι ευθείες και όσο το δυνατόν μικρότερου μήκους. Σε αυτήν την περίπτωση, ο εργαζόμενος στο ταμείο κάνει ελάχιστα βήματα από τη θέση του για να συλλέξει τις τροφές και τα άλλα υλικά στοιχεία που απαρτίζουν το προσφερόμενο γεύμα. Σε ένα καλό εστιατόριο αντιθέτως, επιδιώκεται ο μέγιστος διαχωρισμός των ρών που αφορούν την παραγωγή και τον καθαρισμό από τη ροή κίνησης των πελατών, καθώς προτεραιότητα είναι η ιδιωτικότητα του δείπνου και η απόλαυση του φαγητού.

Ανάλογα με τον τύπο του εστιατορίου και το σύστημα εξυπηρέτησης (service system<sup>37</sup>) οι ροές μπορεί να διαφοροποιηθούν καθώς αλλάζουν οι απαιτήσεις και προστίθενται ή αφαιρούνται σταθμοί εργασίας. Αλλιώς θα διαμορφωθούν, για παράδειγμα, οι ροές σε ένα σύστημα γρήγορης εξυπηρέτησης, αλλιώς σε εστιατόρια αυτοεξυπηρέτησης (self-service) και αλλιώς σε κλασικά εστιατόρια με προσωπικό εξυπηρέτησης.

---

36. R. Baraban & J. Durocher, *Successful Restaurant Design*, 2010

37. Ο τρόπος με τον οποίο φτάνει το φαγητό στους πελάτες. Κάθε σύστημα εξυπηρέτησης έχει υποσυστήματα και μαζί εμπεριέχουν κάθε πλευρά της πορείας του φαγητού (C. Katsigris & C. Thomas, *Design and Equipment for Restaurants and Foodservice*, 2009).



**Διάγραμμα 2:** Η ιδανικής ροής των προϊόντων κατά HACCP



### 2.3.1. Ροή προϊόντων

Η ροή των προϊόντων είναι μια αδιάλειπτη κυκλική διαδικασία, η οποία επηρεάζει όλους τους χώρους του εστιατορίου. Σε ένα τυπικό εστιατόριο, οι πρώτες ύλες εισέρχονται από το σημείο παραλαβής και, ανάλογα με το είδος τους αποθηκεύονται στους κατάλληλους χώρους (ξηρά αποθήκευση, ψύξη, βαθειά κατάψυξη, κάβα κλπ.). Οι ακατέργαστες αυτές ύλες προμηθεύουν σε καθημερινή ή εβδομαδιαία βάση (εξαρτάται από το σύστημα λειτουργίας και τις ανάγκες του εστιατορίου) τους διάφορους σταθμούς εργασίας (θέσεις προετοιμασίας στην κουζίνα, πόστα σερβιτόρων, μπαρ). Μετά την επεξεργασία του, τα έτοιμα πιάτα βγαίνουν από τους χώρους των εργαζομένων, την κουζίνα, στους χώρους των πελατών, την τραπεζαρία. Όλα τα σκεύη και τα υπολείμματα του φαγητού συλλέγονται στο τέλος του γεύματος και επιστρέφουν στη λάντζα, όπου διαχωρίζονται τα σκεύη προς καθαρισμό και τα απορρίμματα προς αποβολή.

Το τμήμα της ροής των προϊόντων που αφορά τις τροφές ονομάζεται γραμμή ροής φαγητού<sup>38</sup>. Η γραμμή ροής φαγητού ξεκινά όταν τα ακατέργαστα υλικά για την παρασκευή κάθε πιάτου φτάνουν στην κουζίνα. Εκεί γίνεται η προετοιμασία και οι πρώτες ύλες μετατρέπονται σε γεύματα και παίρνουν την τελική τους μορφή μέσω των δραστηριοτήτων της κουζίνας (οι πιο βασικές είναι βράσιμο, σοτάρισμα, τηγάνισμα, ψήσιμο στο φούρνο ή τη σχάρα, και μαγείρεμα στον ατμό). Στη συνέχεια το φαγητό τοποθετείται στο πιάτο, γαρνίρεται και μεταφέρεται στην τραπεζαρία για να σερβιριστεί στους πελάτες. Μετά ταξιδεύει στο εμπρός μέρος του εστιατορίου, για να σερβιριστεί στην τραπεζαρία. Τέλος, επιστρέφει στο χώρο πλύσης ως απορρίμματα.

Στο σημείο αυτό αξίζει να αναφέρουμε την ανάγκη για τη διασφάλιση της υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων. Η πιο διαδεδομένη διεθνής μεθοδολογία και πιστοποίηση για την αντιμετώπιση των τροφίμων σε επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος, όπως είναι τα εστιατόρια, είναι το HACCP<sup>39</sup>, δηλαδή ένα σύνολο αρχών για την ασφάλεια των τροφών και την αντιμετώπιση κάθε φυσικής, βιολογικής ή χημικής παραμέτρου, η οποία συνδέεται αυτές και μπορεί να προκαλέσει βλάβη στην υγεία του καταναλωτή. Ουσιαστικά πρόκειται για ένα μέτρο πρόληψης κινδύνων και όχι ελέγχου του τελικού προϊόντος. Όσον αφορά τα εστιατόρια και

38. Food flow line (C. Katsigris & C. Thomas, Design and Equipment for Restaurants and Foodservice, 2009)

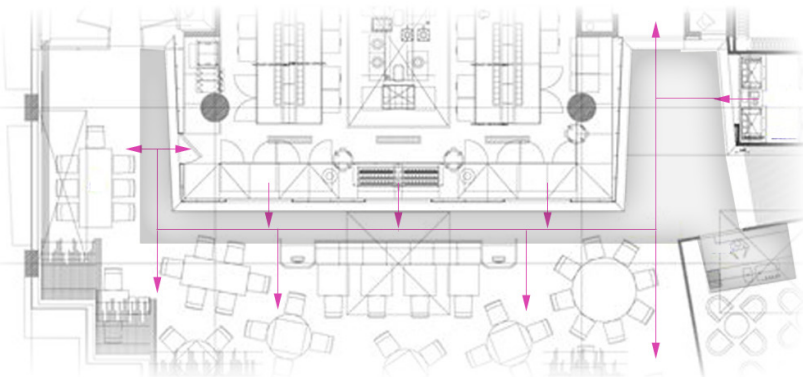
39. Hazard analysis and critical control points

τη ροή των τροφίμων το σύστημα HACCP καθορίζει ότι τα στάδια επεξεργασίας της τροφής πρέπει να είναι ξεκάθαρα και το καθένα να έχει το δικό του χώρο, ή έστω τα δικά του σκεύη, και να εκτελούνται πάντα όλα τα στάδια και με τη σωστή σειρά. Στην Εικόνα 2 παρουσιάζεται η ιδανική ροή των τροφίμων και όλα τα διακριτά στάδια επεξεργασίας τους από την παραλαβή στην κατανάλωση.

### 2.3.2. Ροή ανθρώπων

Ταυτόχρονα με την συνεχή κίνηση των προϊόντων και σε άμεση εξάρτηση από αυτή, έχουμε και τη ροή των ανθρώπων μέσα στους χώρους του εστιατορίου. Οι ανθρώπινες κινήσεις είναι συνήθως γραμμικές και αμφίδρομες με προδιαγεγραμμένες πορείες τόσο για τους εργαζόμενους όσο και για τους πελάτες.

Η κίνηση του προσωπικού στο χώρο των πελατών αφορά κυρίως το προσωπικό εξυπηρέτησης, που παίρνει τα έτοιμα πιάτα, τα παραδίδει στους πελάτες και καθαρίζει τα τραπέζια, επιστρέφοντας τα αντικείμενα στην κουζίνα. Οι κινήσεις του μέσα στην τραπεζαρία επηρεάζουν σημαντικά τη διαμόρφωσή της, καθώς έχουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά όσον αφορά τις απαιτήσεις σε χώρο<sup>40</sup>, την εύκολη πρόσβαση σε όλα τα τραπέζια και φυσικά την αποτελεσματική και γρήγορη εξυπηρέτηση των πελατών. Οι ροές κίνησης στους πίσω χώρους του εστιατορίου, και δη αυτές της κουζίνας, εξαρτώνται από τα συγκεκριμένα καθήκοντα του κάθε εργαζομένου και διαμορφώνονται εξ' ολοκλήρου από την οργάνωση των θέσεων εργασίας μέσα στην κουζίνα. Όλες οι κινήσεις των εργαζομένων πρέπει ιδανικά να είναι σχεδιασμένες με γνώμονα την εργονομία και την ταχύτητα και να επιτρέπουν τις ελάχιστες δυνατές διασταυρώσεις.



**Εικόνα 27:** Ροή προσωπικού εξυπηρέτησης

40. Ελάχιστες διαστάσεις διαδρόμων: Κύριοι 2μ., Ενδιάμεσοι 0,9μ. και Σερβιρίσματος 1,2μ. (Ernst Neufert, Οικοδομική και Αρχιτεκτονική Σύνθεση, 36η έκδοση, 2000)

Οι ροές των επισκεπτών είναι αρκετά πιο περιορισμένης κλίμακας μέσα στο εστιατόριο. Σε ένα υψηλής κατηγορίας εστιατόριο, τους πελάτες πιθανότατα θα υποδεχθεί και θα συνοδεύσει στις θέσεις τους ο αρμόδιος υπάλληλος (υπεύθυνος υποδοχής ή επικεφαλής σερβιτόρος) ενώ σε ένα καθημερινό εστιατόριο θα κινηθούν πιο ελεύθερα κατά την είσοδο και την επιλογή της θέσης τους. Σε οποιαδήποτε περίπτωση, όμως, οι κινήσεις είναι σχετικά προκαθορισμένες: από την είσοδο στο τραπέζι και πίσω, καθώς και μεταξύ της τραπεζαρίας και των χώρων υγιεινής. Η διασφάλιση της τήρησης των ροών αυτών από τους πελάτες, είναι σημαντικά στοιχεία του σχεδιασμού. Είναι προφανές ότι η πρόσβαση στους χώρους υγιεινής πρέπει να είναι εύκολη και να μην εμπλέκεται με άλλες κινήσεις.

Μεγάλο μέρος του σχεδιασμού των ροών των ανθρώπων μέσα στο εστιατόριο είναι η προσβασιμότητα των ανθρώπων με προβλήματα κινητικότητας και η τήρηση των κανόνων ασφαλείας για την ανάγκη διαφυγής. Θέματα όπως το εύρος των διαδρόμων, η ύπαρξη ανελκυστήρων και ραμπών, οι αλλαγές επιπέδων, το πλήθος των οδύσεων διαφυγής και οι αποστάσεις κάθε σημείου του εστιατορίου από αυτές καθορίζονται από τους σχετικούς κανονισμούς και πρέπει να τηρούνται πάντα προς αποφυγή ατυχημάτων.

### **2.3.3. Ροές κουζίνας**

Η κουζίνα, ως χωρική ζώνη ταυτισμένη με τη γραμμή παραγωγής φαγητού, αποτελεί τον πυρήνα οργάνωσης της ροής κυκλοφορίας ενός εστιατορίου. Η σημασία της ως βασικός κρίκος της αλυσίδας που συνθέτει το χώρο του εστιατορίου, την ανάγει σε ένα πεδίο δράσης που ρυθμίζει τη ροή κυκλοφορίας των χρηστών της, και ορίζει ακόμη και τη θέση των σταθμών εργασίας που δεν περιλαμβάνονται στην τυπική ροή αλλά είναι στενά συνδεδεμένοι με αυτήν.

Η χωρική σχέση μεταξύ των σταθμών παραγωγής και των βοηθητικών χώρων όπως είναι η αποθήκη, ο χώρος προσωπικού, ο χώρος παραλαβής, καθώς και η ανάγκη ύπαρξης συγκεκριμένων θέσεων καθορίζεται από το μέγεθος και τον τρόπο λειτουργίας του εκάστοτε εστιατορίου. Για παράδειγμα, σε ορισμένες κουζίνες υπάρχει ξεχωριστό δωμάτιο συστατικών, όπου ότι χρειάζεται για μια συνταγή οργανώνεται ώστε να παραδίδεται σε συγκεκριμένη θέση εργασίας.

Στην οργάνωση των χώρων και των σταθμών εργασίας της κουζίνας πρώτο ρόλο παίζει η εργονομία και η αποτελεσματικότητα. Επί παραδείγματι, οι αποθηκευτικοί χώροι πρέπει να βρίσκονται κοντά στο χώρο προετοιμασίας, για να ελαχιστοποιείται η απόσταση που διανύουν οι εργαζόμενοι, ενώ η θέση ζαχαροπλαστικής, εάν υπάρχει, τοποθετείται συνήθως μεταξύ της ξηρής αποθήκευσης και των θέσεων μαγειρέματος, καθώς τα μίξερ και οι φούρνοι μπορούν να μοιράζονται μεταξύ των δύο σταθμών. Ένας πιθανός χώρος τεμαχισμού κρέατος θα πρέπει να βρίσκεται κοντά τόσο στα ψυγεία όσο και στους νεροχύτες για λόγους ασφαλείας και υγιεινής καθώς και για την ευκολία στον καθαρισμό. Τέλος, ένας σταθμός εργασίας που συχνά τοποθετείται σε λάθος σημείο, παρά την χρησιμότητα του, είναι ο νεροχύτης για τα μεγάλα σκεύη, ο οποίος λόγω της μη ελκυστικής εικόνας του, παραγκωνίζεται και τοποθετείται σε δευτερεύουσα θέση δυσχεραίνοντας τη ροή κυκλοφορίας της κουζίνας.

Το πιο βασικό και λειτουργικό σχέδιο ροής όσον αφορά την προετοιμασία και την παραγωγή είναι η ευθεία γραμμή ή αλλιώς ροή γραμμής συναρμολόγησης (assembly line). Όπου δεν υπάρχει αρκετός χώρος για να οργανώνεται η προετοιμασία του φαγητού σε ευθεία γραμμή, μια δημοφιλής και αποτελεσματική επιλογή είναι η παράλληλη ροή με διάφορες παραλλαγές.<sup>41</sup>

---

41. C. Katsigris & C. Thomas, Design and Equipment for Restaurants and Foodservice, 2009



## 2.4. Ατμόσφαιρα

Εάν ο χώρος, η διαμόρφωση και ο εξοπλισμός είναι τα ποσοτικά χαρακτηριστικά του εστιατορίου, θα λέγαμε ότι ατμόσφαιρα είναι όλα τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του. Η ατμόσφαιρα δεν είναι μια μετρήσιμη έννοια. Είναι μια κατάσταση, μια περιρρέουσα διάθεση, ένα σύνολο ερεθισμάτων. Είναι η αντίληψη του χώρου και το πώς αυτός κινητοποιεί τις αισθήσεις του χρήστη και τον προετοιμάζει για την απόλαυση<sup>42</sup>. Για να εκφράσει, όμως, ο αρχιτέκτονας αυτό που ο χρήστης αντιλαμβάνεται ως ατμόσφαιρα και εμπειρία, χρησιμοποιεί τεχνικά μέσα, όπως είναι ο φωτισμός, ο κλιματισμός, η κλίμακα, η ακουστική. Άρα για τη μελέτη αυτού που ονομάζουμε ατμόσφαιρα θα πρέπει να αναλύσουμε αυτά τα σχεδιαστικά ζητήματα.

Η περιβαλλοντική ψυχολογία, η οποία όπως αναφέραμε στο πρώτο κεφάλαιο μελετά το πώς αντιδρούν οι άνθρωποι σε διάφορα περιβαλλοντικά ερεθίσματα, είναι βασική για την επίτευξη της επιθυμητής ατμόσφαιρας. Οι πηγές της συμπεριφοράς των επισκεπτών σε οποιοδήποτε χώρο, αλλά περισσότερο στο εστιατόριο, προκύπτουν από δύο βασικές ανθρώπινες ανάγκες: την αίσθηση της ασφάλειας και τη διέγερση από κάποια ερεθίσματα. Οι άνθρωποι αρέσκονται στο να έχουν τον δικό τους προσωπικό χώρο, ο οποίος πρέπει να είναι επαρκής για να νιώθουν άνετα και ασφαλής από ξένη «εισβολή». Επιθυμούν επίσης το περιβάλλον τους να είναι ενδιαφέρον, δηλαδή να τους δημιουργεί αισθητικά ερεθίσματα, και ευχάριστο, δηλαδή να μην προκαλεί αρνητικά συναισθήματα. Για παράδειγμα, οι περισσότεροι άνθρωποι προτιμούν να καθίσουν σε ένα τραπέζι στην περίμετρο του χώρου, αντί για το κέντρο του. Αυτό συμβαίνει γιατί εάν υπάρχει πολύς κενός χώρος γύρω μας νιώθουμε υπερβολική έκθεση με συνέπεια να αισθανόμαστε άβολα. Εάν πάλι ο χώρος των τραπεζιών έχει υπερβολικά πολλά ερεθίσματα -πολύ δυνατό θόρυβο ή πολύ κόσμο- είναι πιθανόν να μην επιλέξουμε να δειπνήσουμε σε αυτό το εστιατόριο, ενώ ισχύει το ίδιο και στην αντίθετη περίπτωση.

Μία παράμετρος που επηρεάζει σημαντικά το σχεδιασμό είναι οι κοινωνικές ανάγκες των χρηστών. Οι άνθρωποι είναι κοινωνικά όντα οπότε μια ατμόσφαιρα κοινωνικότητας και έντονης ζωής συνήθως ελκύει τους πελάτες και αυτό εγκιβωτίζεται συχνά στο σχεδιασμό, π.χ. μέσω ενός

---

42. Α. Κούρκουλας, Διάλεξη στο Μουσείο Μπενάκη, Ημέρες Γαστρονομίας 2013

μπαρ, της διαμόρφωσης των καθισμάτων, ή του έντονου φωτισμού. Άλλωστε δεν πρέπει να υποτιμούμε τη θεατρική φύση της βιομηχανίας της εστίασης. Μια από τις δυνατότερες ανθρώπινες παρορμήσεις είναι η ματαιοδοξία μας, η οποία έχει άμεση επίδραση στο σχεδιασμό του χώρου φαγητού. Ειδικά σε υψηλού επιπέδου εστιατόρια, στόχος πολλών πελατών είναι να προβληθούν, άρα ο σχεδιασμός πρέπει να είναι τέτοιος ώστε όλες οι θέσεις να έχουν οπτική επαφή με τον υπόλοιπο χώρο ή ακόμα και με το εξωτερικό του εστιατορίου.

Η διάθεση, επίσης, τείνει να επηρεάζει τις επιλογές και τον τρόπο με τον οποίο ένα άτομο αποκρίνεται σε μία συγκεκριμένη εμπειρία και ατμόσφαιρα. Η διάθεση είναι μια έννοια που εκφράζει τη συναισθηματική κατάσταση του ατόμου, η οποία μπορεί να επηρεαστεί, μέχρι ενός σημείου, από τις κοινωνικές και περιβαλλοντικές συνθήκες. Αισθήματα ενθουσιασμού ή ηρεμίας, κοινωνικότητας ή ιδιωτικότητας μπορεί να εκφράζονται από τη φύση του σχεδιασμού και της εσωτερικής διαμόρφωσης.



### 2.4.1. Οι 5 αισθήσεις

Η κατανάλωση του φαγητού, και δη όταν αυτή γίνεται στο δημόσιο χώρο του εστιατορίου, είναι μια ιδιαιτέρως συναισθησιακή<sup>43</sup> εμπειρία. Αυτό σημαίνει ότι στην διαδικασία αυτή συμμετέχουν όλες οι ανθρώπινες αισθήσεις και δεν αρκεί μόνο η γεύση για μια ολοκληρωμένη εμπειρία. Από τη στιγμή της άφιξης στο εστιατόριο μέχρι την αναχώρησή μας, οι αισθήσεις μας κατακλύζονται από αναρίθμητα ερεθίσματα. Η σωστή ισορροπία στην ποσότητα, την ένταση και φυσικά την ποιότητα των ερεθισμάτων είναι αυτή που θα κρίνει την επιτυχία του σχεδιασμού της ατμόσφαιρας και θα συντελέσει στην ανάδειξη του ίδιου του φαγητού.

Η πιο βασική αίσθηση, δηλαδή η όραση, είναι αυτή με την οποία λαμβάνουμε τα περισσότερα ερεθίσματα. Η όψη, τα μεγέθη των χώρων, ο φωτισμός, τα έργα τέχνης, το σχήμα των επίπλων, ο σχεδιασμός του μενού είναι όλα στοιχεία που αντιλαμβανόμαστε πρώτα με τα μάτια μας. Η συνολική εντύπωση του χώρου εξαρτάται άμεσα από τη συμμετοχή του ανθρώπινου στοιχείου: μια παρέα που περιμένει να καθίσει, οι σερβιτόροι που κινούνται με τους δίσκους, η δραστηριότητα έξω από το εστιατόριο όπως φαίνεται από τα ανοίγματα, δίνουν ζωή σε έναν σωστά σχεδιασμένο χώρο.

Μπορεί η όραση να είναι η πρώτη αίσθηση που ενεργοποιείται κατά την είσοδό μας σε ένα χώρο, η μέγιστη αντίληψη του περιβάλλοντος χώρου, όμως, επιτυγχάνεται αφού έρθουμε σε φυσική επαφή με το αντικείμενο της όρασής μας. Αυτό που ονομάζουμε υφή εμπλέκει τόσο την όραση όσο και την αφή. Ο απτός χώρος είναι εξαιρετικά σημαντικός, εκτός των άλλων, διότι μπορεί να «ζεστάνει» μεταφορικά ένα χώρο και να κάνει τους ανθρώπους να νιώθουν άνετα και οικεία σε αυτόν. Τα υλικά, τα αντικείμενα, τα υφάσματα που χρησιμοποιούνται απαιτούν προσοχή διότι προδίδουν την ποιότητα της κατασκευής και την επιμέλεια με την οποία έγινε ο σχεδιασμός.

Η αίσθηση της ακοής είναι ίσως αυτή που μπορεί να λάβει τα πιο «ενοχλητικά» ερεθίσματα σε ένα εστιατόριο. Ο θόρυβος των χώρων εργασίας, ένα κακό ηχοσύστημα, η υπερβολικά δυνατή

---

43. Συναισθησία: η κατάσταση κατά την οποία ένα ερέθισμα προκαλεί εκτός από την αντίστοιχη αίσθηση και κάποια άλλη, έτσι ώστε να βιώνει κανείς δύο ή περισσότερα αισθήματα από μία και μόνη αιτία – συναισθησιακός, -ή, -ό (Γ. Μπαμπινιώτη, Λεξικό της Νέας Ελληνικής Γλώσσας, 1998)

μουσική είναι όλα ζητήματα που μπορούν να απωθήσουν ακόμα και τους πιο υπομονετικούς πελάτες. Τα ανεκτά επίπεδα θορύβου, η ένταση και το είδος της μουσικής, ακόμα και το πόσο μία δυνατή συζήτηση επηρεάζει την ατμόσφαιρα του χώρου, εξαρτώνται σημαντικά από το είδος του εστιατορίου.

Η όσφρηση είναι μια αίσθηση που παίζει ιδιαίτερο ρόλο σε κάθε χώρο που αφορά την παρασκευή και την κατανάλωση του φαγητού. Όμως παρά τη σημασία της, συχνά παραβλέπεται στο σχεδιασμό των εστιατορίων. Ο διαχωρισμός ανάμεσα στα ευχάριστα αρώματα του φαγητού και τις δυσάρεστες οσμές της προετοιμασίας του είναι η μεγαλύτερη πρόκληση. Η μυρωδιά, από όλες τις αισθήσεις, προκαλεί εντονότερα τη μνήμη οπότε ο σχεδιασμός πρέπει να αφήνει τα ευχάριστα αρώματα να κινηθούν μέσα στο χώρο, τα οποία οι πελάτες θα θυμούνται την επόμενη φορά που θα αναζητήσουν το μέρος όπου θα δειπνήσουν.

Εφόσον αναφερόμαστε σε χώρους εστίασης, το φαγητό είναι το αποκορύφωμα της όλης εμπειρίας που βιώνουν οι αισθήσεις μας. Η γεύση είναι φυσικά η κύρια αίσθηση με την οποία αντιλαμβανόμαστε την τροφή: το γεύμα μας μπορεί να είναι νόστιμο ή άνοστο, αλμυρό ή γλυκό, πικρό ή ξινό. Το φαγητό όμως είναι ένα σύνολο ερεθισμάτων τα οποία εμπλέκουν την όραση, την αφή, την ακοή και την όσφρηση. Έτσι, αν παρουσιάζονται με αδιάφορο τρόπο, ακόμα και τα πιο καλομαγειρεμένα πιάτα μπορεί να μοιάζουν «άνοστα», ενώ μια ενδιαφέρουσα ποικιλία στις υφές των τροφών ανοίγει κυριολεκτικά την όρεξη.



## 2.4.2. Κλίμακα

Όπως σε κάθε κτήριο και εσωτερικό χώρο η κλίμακα παίζει και εδώ σημαντικό ρόλο. Η κλίμακα του χώρου μπορεί να είναι αρκετά μεγάλη, είτε με σκοπό να αποπνέει μια αίσθηση μεγαλοπρέπειας, είτε λόγω χρηστικής ανάγκης για ευρυχωρία. Η τήρηση της ανθρώπινης κλίμακας όμως για τα έπιπλα, τα σκεύη και κάθε άλλο αντικείμενο και υλικό στοιχείο του χώρου, είναι πολύ σημαντική καθώς επιτρέπει στον επισκέπτη να νιώθει το χώρο οικείο και ευχάριστο. Τα εκτός κλίμακας στοιχεία, όπως ένα μεγάλο φωτιστικό ή έργο τέχνης έχουν, συνήθως, στόχο τον εντυπωσιασμό και τη μοναδικότητα, πρέπει να χρησιμοποιούνται με φειδώ και απαιτούν ειδική μέριμνα για την ένταξή τους στο χώρο και την επιθυμητή ατμόσφαιρα.

Οι αρχιτέκτονες μπορούν να χειραγωγήσουν τον χώρο του εστιατορίου και να επηρεάσουν την κλίμακά του με μια ποικιλία τεχνικών, όπως καθρέφτες, εμπόδια και την κατάλληλη οργάνωση των επίπλων, οι οποίες μπορούν να βοηθήσουν στην επίτευξη του επιθυμητού περιβαλλοντικού και ψυχολογικού αποτελέσματος. Ένα χαμηλωμένο ταβάνι πάνω από τα τραπέζια στην περίμετρο του χώρου, για παράδειγμα, προσφέρει μια πιο ιδιωτική ατμόσφαιρα απ' ό,τι ένα κεντρικός ψηλοτάβανος χώρος μέσα στο ίδιο εστιατόριο.<sup>44</sup> Μια άλλη παράμετρος της κλίμακας του χώρου είναι ότι όσο λιγότεροι περιορισμοί στην κίνηση υπάρχουν τόσο πιο μεγάλος φαίνεται ο χώρος. Όταν συγκρίνουμε δύο ακριβώς ίδιους χώρους με διαφορετική τοποθέτηση των επίπλων, αντιλαμβανόμαστε ως μεγαλύτερο αυτόν που επιτρέπει μεγαλύτερη ποικιλία και ελευθερία κινήσεων.

Γενικά, η εύρεση της χρυσής τομής μεταξύ της μεγάλης κλίμακας του χώρου, τόσο εξωτερικά όσο και εσωτερικά, και της ανθρώπινης κλίμακας, δηλαδή της μικροκλίμακας, συμβάλει σημαντικά στην δημιουργία ενός χώρου ενδιαφέροντος από την μια πλευρά, αλλά παράλληλα όχι απόμακρου από τα νοητά μας μοντέλα<sup>45</sup>, ώστε να είναι εύκολα οικειοποιήσιμος.

Στον καθορισμό των ιδανικών διαστάσεων για τα έπιπλα, και ειδικά σε αυτά που αφορούν τους χώρους εργασίας, πρέπει να γίνεται αναφορά στις αντιπροσωπευτικές μετρήσεις σώματος των χρηστών για τους οποίους προορίζονται (ανθρωπομετρικά δεδομένα) και τις εργασίες και

44. R. Baraban & J. Durocher, Successful Restaurant Design, 2010

45. Βλ. Παράγραφο §1.3, σελ. 38

λειτουργίες που περιλαμβάνονται στην προετοιμασία, το σερβίρισμα και την κατανάλωση φαγητού και ποτού (εργονομία)<sup>46</sup>. Η αρχιτεκτονική μελέτη ενός χώρου έχει πάντα σαν οδηγό τον άνθρωπο ως χρήστη και δεν είναι λίγα τα εγχειρίδια που επιχειρούν ακριβώς αυτό, την μελέτη και τον σχεδιασμό χώρων μέσω των ανθρώπινων μεγεθών. Ένα αντιπροσωπευτικό παράδειγμα είναι η Αρχιτεκτονική Σύθεση και Οικοδομική του Neufert, βασικός οδηγός για κάθε αρχιτέκτονα ήδη από το 1936 μέχρι και σήμερα.

### 2.4.3. Φωτισμός

Ο φωτισμός είναι από τα πρώτα και βασικότερα ζητήματα στο περιβάλλον της εστίασης, αλλά οι κανόνες του είναι πιθανώς οι πιο δύσκολοι να ορισθούν. Όταν ο φωτισμός «λειτουργεί» οι περισσότεροι δεν δίνουν μεγάλη σημασία, όταν όμως δεν είναι σωστός αυτό γίνεται αντιληπτό από το σύνολο των παρευρισκόμενων. Ο σωστός φωτισμός ενισχύει την ατμόσφαιρα της τραπεζαρίας, την ελκυστικότητα του φαγητού και την αποτελεσματικότητα της κουζίνας. Σε κάθε μια από αυτές τις περιπτώσεις, παρόλα αυτά, «σωστός» σημαίνει κάτι τελείως διαφορετικό. Η μελέτη του φωτισμού, με τις ιδιαιτερότητες και τις απαιτήσεις της σε γνώση επί του αντικειμένου, έχει αναδειχθεί σε επιστήμη και κατά τον σχεδιασμό χώρων δημόσιας χρήσης συχνά ζητείται η συμβολή ενός Μελετητή Φωτισμού.

Υπάρχουν πολλοί διαφορετικοί τρόποι να χρησιμοποιήσουμε το φως. Οι πιο κοινοί είναι ο άμεσος και ο έμμεσος. Ο έμμεσος φωτισμός διαχέεται στον χώρο αντί να κατευθύνει το φως προς ένα συγκεκριμένο



**Εικόνες 28 & 29:** Το βιοκλιματικά σχεδιασμένο εστιατόριο De Kas στο Άμστερνταμ, όπως φωτίζεται την ημέρα και τη νύχτα

σημείο. Έτσι, ελαχιστοποιούνται οι σκιές και στις περισσότερες περιπτώσεις θεωρείται κολακευτικός. Οι απλίες στους τοίχους είναι ένα παράδειγμα έμμεσου φωτισμού, στον οποίο συνήθως το ίδιο το σώμα είναι κρυμμένο. Ο άμεσος φωτισμός, αντιθέτως, στοχεύει το φως σε ένα συγκεκριμένο μέρος, ώστε να τονίσει μια περιοχή, όπως ένα τραπέζι ή ένα πίνακα. Όταν αυτή η περιοχή βρίσκεται ακριβώς κάτω από το φωτιστικό σώμα, πρόκειται για «κάθετο φωτισμό», όπως για παράδειγμα τα φωτιστικά σποτ.

Μέσα στους χώρους των πελατών, τα επίπεδα του φωτός ποικίλουν. Η είσοδος, ο χώρος αναμονής, το μπαρ και η τραπεζαρία απαιτούν ξεχωριστή αντιμετώπιση και ίσως απαιτούν μεταβατικές ζώνες φωτισμού. Μεταβατική ζώνη φωτισμού θεωρείται η άνετη μετάβαση των ανθρώπων μεταξύ δύο διαφορετικών τύπων φωτισμού, δίνοντας στην αίσθηση της όρασης ένα χρονικό περιθώριο για να προσαρμοστεί στην αλλαγή. Για παράδειγμα, ο χώρος εισόδου αποτελεί μια μεταβατική ζώνη φωτισμού, όπου οι επισκέπτες είτε περνούν από το έντονο φως του ήλιου σε έναν πιο σκοτεινό εσωτερικό χώρο, είτε από το χαμηλό φωτισμό του δρόμου τις νυχτερινές ώρες σε έναν πιο φωτεινό χώρο. Ένας άλλος βασικός όρος του σχεδιασμού του φωτισμού είναι ο σπινθηρισμός, ο οποίος αναφέρεται σε ένα ευχάριστο αποτέλεσμα γυαλάδας, παρόμοιο με ένα αναμμένο κερί, και είναι απαραίτητος στη δημιουργία μιας χαλαρής ή κομψής ατμόσφαιρας.<sup>47</sup>

Όταν αναφερόμαστε στο φως δεν πρέπει να περιοριζόμαστε στον τεχνητό φωτισμό. Σε χώρους εστίασης που λειτουργούν ώρες που υπάρχει φυσικό φως, και ειδικά σε μια χώρα όπως η Ελλάδα, όπου παρατηρείται έντονη ηλιοφάνεια τις περισσότερες ημέρες του έτους, πρέπει να δίνεται προσοχή στην είσοδό του στον εσωτερικό χώρο. Η χρήση μεγάλων ανοιγμάτων συμβάλλει στην εκμετάλλευση του φωτός της ημέρας και στη μείωση του κόστους του τεχνητού φωτισμού, η λανθασμένη, όμως, τοποθέτησή τους μπορεί να αποβεί απαγορευτική για τη χρήση κάποιων σημείων του χώρου. Σε νέες κατασκευές ο αρχιτέκτονας μπορεί να χρησιμοποιήσει τον προσανατολισμό και τεχνικές σκίασης ώστε να αποφύγει το έντονο φυσικό φως ή να το εισάγει ευχάριστα εντός του εστιατορίου, όταν επιδιώκεται η επαφή του επισκέπτη με τον εξωτερικό χώρο και όχι η απομόνωσή του από αυτόν.

---

47. C. Katsigris & C. Thomas, *Design and Equipment for Restaurants and Foodservice*, 2009

Η περιβαλλοντική ψυχολογία επιτάσσει διαφορετική αντιμετώπιση του φωτισμού ανάλογα με τον τύπο του καταστήματος και την επιθυμητή ατμόσφαιρα του χώρου<sup>48</sup>. Ένα ταχυφαγείο για παράδειγμα φωτίζεται έντονα, για να είναι πιο εύκολα αναγνωρίσιμο και να προσκαλεί τους πελάτες, αλλά και για να βοηθά την κίνηση τους από την παραγγελία στην παραλαβή και να αποθαρρύνει τη στάση τους πέραν του απαραίτητου χρονικού διαστήματος στο χώρο αυτό. Ένα πιο «ιδιωτικό» κατάστημα όμως απαιτεί χαμηλότερα επίπεδα φωτισμού για να ενθαρρύνουν μια πιο ήρεμη και ρομαντική εμπειρία. Ένα εστιατόριο που παρουσιάζει στους τοίχους του αντικείμενα τέχνης, προσπαθώντας να δώσει έμφαση στη συλλογή του, τοποθετεί σποτάκια ειδικά για κάθε έργο. Στις περισσότερες περιπτώσεις, εν τέλει, οι ειδικοί προσπαθούν να αντιμετωπίσουν κάθε τραπέζι σαν ένα ξεχωριστό χώρο και να σχεδιάσουν το φωτισμό του αντιστοίχως. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα τη χρήση περισσότερων πηγών φωτός, αλλά με χαμηλότερη ένταση.

Ο φωτισμός της κουζίνας είναι κάτι τελείως διαφορετικό από αυτόν της τραπεζαρίας, καθώς οι τάσεις και η ατμόσφαιρα δευτερεύουσας σημασίας συγκριτικά με την αποτελεσματικότητα. Για την ασφάλεια και την ευκολία των υπαλλήλων και για τη δυνατότητα προσοχής μέχρι και της παραμικρής λεπτομέρειας ο φωτισμός της κουζίνας πρέπει να είναι έντονος και να επιλέγεται με σκοπό τη λιγότερη δυνατή εκπομπή θερμότητας. Κύριο μέλημα είναι η μείωση της καταπόνησης της όρασης, ελαχιστοποιώντας τη λάμψη, ενώ ταυτόχρονα τα επίπεδα του φωτός πρέπει να διαμορφώνουν ένα ασφαλές εργασιακό περιβάλλον. Ο αρχιτέκτονας πρέπει να λάβει υπ' όψιν του την επιφάνεια του χώρου, το ύψος του ταβανιού, τις αντιθέσεις και τα χρώματα των προϊόντων που επεξεργάζονται σε κάθε σταθμό εργασίας και τα χρώματα των γύρω τοίχων.

Το σύστημα φωτισμού των χώρων εργασίας ενός εστιατορίου είναι συνήθως φθορισμού, με ειδικές επικαλύψεις στα σώματα για να προστατεύεται το φαγητό και οι εργαζόμενοι σε περίπτωση θραύσης κάποιου λαμπτήρα. Τα σώματα φθορισμού τοποθετούνται προτιμότερα παράλληλα με την κατεύθυνση της όρασης των εργαζομένων, καθώς αυτό συνεπάγεται λιγότερη λάμψη. Στους αποθηκευτικούς χώρους, τα σώματα πρέπει να τοποθετούνται πάνω από το κέντρο των διαδρόμων για τη μέγιστη ασφάλεια, ενώ σε όλους τους χώρους της κουζίνας θα πρέπει να αντισταθμίζεται η ανακλαστική ιδιότητα των ανοξείδωτων επιφανειών, όπως οι πάγκοι εργασίας και οι πόρτες των ψυγείων.<sup>49</sup>

---

48. Good lighting for Hotels and Restaurants, Information on Lighting Applications, Booklet 11, FGL Publications

49. C. Katsigris & C. Thomas, Design and Equipment for Restaurants and Foodservice, 2009



#### 2.4.4. Χρώμα

Οι συγγραφείς Baraban και Durocher υποστηρίζουν ότι υπάρχουν κύκλοι χρωμάτων στη βιομηχανία της εστίασης, που σχετίζονται με τάσεις της μόδας και φαίνεται να διαρκούν περίπου 8 χρόνια κάθε φορά.<sup>50</sup> Είναι βέβαια στην ευχέρεια του κάθε αρχιτέκτονα το αν θα ακολουθήσει τις τάσεις αυτές. Σε κάθε περίπτωση, οι επιλογές των χρωμάτων πρέπει να συνεργάζονται με το σύστημα του φωτισμού για να βελτιώνουν το περιβάλλον. Τα χρώματα εξαρτώνται από τις πηγές φωτός, καθώς όπως είναι γνωστό, το ίδιο χρώμα μπορεί να φαίνεται διαφορετικό κάτω από άλλους τύπους και εντάσεις φωτός. Το χρώμα και το φως σε συνδυασμό μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν για να κάνουν το χώρο να φαίνεται μεγαλύτερος -ή πιο περιορισμένος και πιο προσωπικός. Πρέπει να λαμβάνουμε υπ' όψιν ότι οι αποφάσεις όσον αφορά το φως και το χρώμα θα δρουν πάνω στον κάθε χρήστη (ιδιοκτήτη, εργαζόμενο, πελάτη) με διάφορους τρόπους: οπτικά, ψυχολογικά, θερμοκρασιακά, κοινωνικά, καθώς και αισθητικά.

Η ψυχολογία του χρώματος<sup>51</sup>, δηλαδή ο κλάδος της ψυχολογίας που ασχολείται με το χρώμα και την επιρροή που ασκεί στην ανθρώπινη συμπεριφορά, έχει εφαρμογές τόσο στην αρχιτεκτονική όσο και στη διαφήμιση, παίζοντας τελικά σημαντικό ρόλο στις επιλογές ενός εστιατορίου. Βασικοί κανόνες των χρωμάτων μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε έναν χώρο εστίασης και να επηρεάσουν αισθητά την ατμόσφαιρα και τη συμπεριφορά των πελατών. Οι ανοιχτοί τόνοι και τα ψυχρά χρώματα κάνουν μικρούς χώρους να φαίνονται μεγαλύτεροι, ενώ οι σκούροι τόνοι και τα ζεστά χρώματα τείνουν να συρρικνώνουν το χώρο, δημιουργώντας μια πιο έντονη αίσθηση ιδιωτικότητας σε ένα μεγάλο δωμάτιο. Επίσης τα άτονα και απαλά χρώματα εμπνέουν ηρεμία και χαλαρότητα κατά τη διάρκεια ενός γεύματος, ενώ τα έντονα κόκκινα και κίτρινα προκαλούν μια αίσθηση βιασύνης, γι' αυτό και χρησιμοποιούνται συχνά σε ταχυφαγεία.

Όσον αφορά τους χώρους εργασίας, το χρώμα δε φαίνεται να είναι σημαντικό θέμα. Παρόλα αυτά, ένας σωστά σχεδιασμένος συνδυασμός φωτισμού και χρωμάτων μπορεί να βελτιώσει την όραση και να αυξήσει την αποτελεσματικότητα των εργαζομένων, μειώνοντας

---

50. Successful Restaurant Design, 2010

51. Η ψυχολογία του χρώματος (Color Psychology) αναφέρεται σε ένα εύρος συναισθηματικών, γνωστικών και συμπεριφορικών αποκρίσεων και συσχετισμών που συνδέονται με συγκεκριμένα χρώματα. Π.χ. τα θερμά χρώματα -τόνοι του πορτοκαλί και του κόκκινου- θεωρούνται ελκυστικά, το λευκό συμβολίζει καθαρότητα και αγνότητα, το μαύρο αποτελεσματικότητα και ψυχρότητα κλπ. (Z. O'Connor, Color Psychology and Color Therapy: Caveat Emptor, 2009)

την κούραση και πιθανώς τα ατυχήματα. Τα ανοιχτά και ψυχρά χρώματα είναι πιθανότατα οι καλύτερες επιλογές. Η χρήση μιας ανοιχτής και μιας πιο σκούρας εκδοχής του ίδιου χρώματος είναι μια επιλογή που δημιουργεί μια ελαφριά αντίθεση, πιο εύκολη για το ανθρώπινο μάτι, ενώ όσον αφορά στο λευκό χρώμα λόγω της υψηλής ανακλαστικότητάς του, δεν θεωρείται κατάλληλη επιλογή. Αντιθέτως ένα υπόλευκο χρώμα είναι καλή επιλογή για το ταβάνι, καθώς η φυσική του φωτεινότητα ενισχύει τα ήδη υπάρχοντα επίπεδα φωτός.<sup>52</sup>

#### 2.4.5. Ήχος & Θόρυβος

Ένας χώρος εστιατορίου έχει συγκεκριμένες απαιτήσεις όσον αφορά τον ήχο και τα επίπεδα του θορύβου. Είναι ενδιαφέρον το ότι, ενώ ο υπερβολικός θόρυβος προκαλεί δυσφορία, η απουσία κάθε ήχου είναι εξίσου αμήχανη. Η αίσθηση που θεωρείται ευχάριστη τοποθετείται στα επίπεδα θορύβου όπου η συζήτηση που διεξάγεται κατά τη διάρκεια του γεύματος είναι ως ένα βαθμό ιδιωτική. Οφείλουν, λοιπόν, τα επίπεδα αυτά μέσα σε ένα εστιατόριο να είναι διεξοδικά μελετημένα, καθώς είναι ένα σημαντικό στοιχείο του περιβάλλοντος και της ατμόσφαιρας.

Η πρόκληση ουσιαστικά είναι η επίτευξη ήχου και θορύβου τέτοιας έντασης και τέτοιας ποιότητας ώστε να μην γίνεται αισθητός αλλά ταυτόχρονα οι πελάτες να μπορούν άνετα να συζητήσουν μέσα σε αυτόν. Η εξισορρόπηση αυτών των προτεραιοτήτων είναι πιο δύσκολη απ' όσο ακούγεται και προϋποθέτει τη συμμετοχή ενός ειδικού στην ακουστική για την επίτευξη του βέλτιστου δυνατού αποτελέσματος.



**Εικόνα 30:** Λ' Opera Restaurant στο Παρίσι, από το Studio Odile Deco

---

52. C. Katsigris & C. Thomas, Design and Equipment for Restaurants and Foodservice, 2009

Στα εστιατόρια έχουμε δύο κατηγορίες χώρων, οι οποίοι έχουν διαφορετικές ανάγκες σε θέματα ήχου. Από την μία μεριά πλευρά η κουζίνα και οι χώροι των εργαζομένων και από την άλλη η τραπεζαρία, ο χώρος δηλαδή που προορίζεται για τους πελάτες. Οι δύο αυτοί διαφορετικοί χώροι είναι απαραίτητο να μην επικοινωνούν από άποψη ακουστικής και να υπάρχει η κατάλληλη ηχομόνωση.

Τόσο η τραπεζαρία όσο και η κουζίνα θέτουν αρκετές προκλήσεις όταν πρόκειται για τη μείωση του θορύβου. Στους πίσω χώρους όλες οι εργασίες προκαλούν θόρυβο και μπορεί να δημιουργηθεί πραγματική κακοφωνία, η οποία σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να μεταφερθεί στον χώρο της τραπεζαρίας και στους πελάτες. Από την άλλη πλευρά, οι ήχοι που προέρχονται από την τραπεζαρία, κυρίως η μουσική και η ομιλία των παρευρισκομένων δεν πρέπει να εισέρχονται στην κουζίνα, για να μην ενοχλούν και αποσπούν τους εργαζόμενους.

Είναι αναγκαία λοιπόν η δημιουργία ενός ηχομονωτικού διαφράγματος μεταξύ των χώρων αυτών. Για να καθοριστούν οι προβληματικές περιοχές, ο αρχιτέκτονας πρέπει να εντοπίσει εκείνα τα σημεία από όπου είναι πιο πιθανόν να περάσει ο θόρυβος από την κουζίνα. Αυτό σημαίνει την περιοχή επικοινωνίας των σερβιτόρων με την κουζίνα και το σημείο παραλαβής των πιάτων. Τα νέα ηλεκτρονικά συστήματα παραγγελίας έχουν ήδη βελτιώσει και «σιγάσει» αυτή τη διαδικασία. Ο άλλος προβληματικός χώρος είναι η πλύση, όπου ο πόρτες είναι πολύ λεπτές ή ανοιγοκλείνουν συχνά και επιτρέπουν στο θόρυβο να μεταφέρεται και έξω από αυτούς.

Υπάρχουν, βέβαια, κάποια εστιατόρια όπου μέρος του μυστηρίου και της απόλαυσης της εμπειρίας του φαγητού είναι οι πελάτες να γίνονται θεατές των λειτουργιών, των ήχων και των οσμών της κουζίνας είναι μέρος του μυστηρίου. Σε περιπτώσεις ανοιχτής κουζίνας, τα επίπεδα του θορύβου συμβάλουν στην γενικότερη αίσθηση και αντίληψη του εστιατορίου.

Όπως αναφέρθηκε παραπάνω, εξίσου σημαντικό είναι και ο ήχος και ο θόρυβος που προέρχεται από την ίδια την αίθουσα της τραπεζαρίας, την μουσική και τις συνομιλίες μεταξύ των πελατών. Καθώς η μουσική αντιμετωπίζεται συχνά ως ένα μέρος της εμπειρίας, δεν μπορούμε να παραβλέψουμε το ρόλο της στο περιβάλλον του εστιατορίου. Πολλά εστιατόρια κάνουν αξιοσημείωτες επένδσεις σε ηχοσυστήματα, ανάγοντας τη μουσική σε τμήμα της γενικότερης ατμόσφαιρας. Η μουσική λοιπόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να αμβλύνει τα επίπεδα του

περιβαλλοντικού θορύβου των επισκεπτών και της κουζίνας και να εντείνει την επιθυμητή ατμόσφαιρα του χώρου, ενώ ταυτόχρονα μπορεί να γίνει ενοχλητική για τους πελάτες. Μια ένταση ήχου 75dB και πάνω, για παράδειγμα, απαιτεί ότι οι περισσότεροι άνθρωποι θα σηκώσουν τη φωνή τους για να ακουστούν στη συζήτηση, κάτι το οποίο απλά προκαλεί περισσότερο θόρυβο.

Ένας βασικός έλεγχος του ήχου μπορεί να επιτευχθεί με δύο τρόπους: είτε με την καταστολή των ήχων από την πηγή τους, είτε με τη μείωση της αντήχησης ανακόπτοντας την κατεύθυνση κίνησης των ηχητικών κυμάτων. Οι μηχανικοί ήχου χρησιμοποιούν σκληρές, κοίλες επιφάνειες για να συγκεντρώσουν τον ήχο, να τον εγκλωβίσουν και μετά να τον στείλουν προς την επιθυμητή κατεύθυνση. Εάν χρησιμοποιηθεί μια μαλακή και κυρτή επιφάνεια τότε ο ήχος απορροφάται και νεκρώνεται. Αυτές οι αρχές μπορούν να προσαρμοστούν στις οροφές, τους τοίχους και την επίπλωση οποιουδήποτε δωματίου.

Πιο συγκεκριμένα, οι οροφές των χώρων είναι μια προφανής επιλογή για την τοποθέτηση μέσω ελέγχου του ήχου (ακουστικά πλακίδια, πάνελ fiberglass με ύφασμα, ξύλινες σανίδες, διάτρητα μέταλλα κλπ.). Την ίδια στιγμή η κάλυψη των τοίχων με ύφασμα ή ταπετσαρία βοηθά αρκετά στην απορρόφηση του ήχου ενώ τα χαλιά και τα καλύμματα των δαπέδων επηρεάζουν αντίστοιχα τη μείωση του θορύβου. Η ίδια η διαμόρφωση του χώρου όμως μπορεί να βοηθήσει σε αυτή την κατεύθυνση. Για παράδειγμα ο διαχωρισμός της τραπεζαρίας σε επίπεδα είναι μια καλή λύση ενώ και η χρήση κινητών χωρισμάτων μπορεί να περιορίσει τον ήχο και ταυτόχρονα να δημιουργήσει ατμόσφαιρα, διαμοιράζοντας μια μεγάλη τραπεζαρία σε μικρότερους χώρους. Ακόμα και κάτι τόσο απλό όσο η επιλογή ελάχιστα μικρότερων τραπεζιών μπορεί να επηρεάσει τα επίπεδα του θορύβου, καθώς παρακινεί τους δειπνούντες να πλησιάσουν και να μιλούν πιο σιγά μεταξύ τους.

Τέλος, για την επίλυση βασικών θεμάτων ήχου μέσα στην κουζίνα μπορούν να εφαρμοστούν αντίστοιχες τεχνικές, όπως ακουστικά πλακίδια οροφής, υποστρώματα στις επιφάνειες εργασίας, τοποθέτηση της λάντζας και των ψυγείων σε ξεχωριστούς χώρους, καλή συντήρηση των ανεμιστήρων εξαερισμού και χρήση σκευών και δοχείων από πλαστικό.

#### 2.4.6. Αερισμός – Κλιματισμός

Στους σύγχρονους εμπορικούς χώρους η θέρμανση, ο αερισμός και ο κλιματισμός ρυθμίζονται από ένα κεντρικό σύστημα, γνωστό και ως σύστημα HVAC<sup>53</sup>, το οποίο χρησιμοποιείται για να διατηρείται ένα επίπεδο άνεσης και ασφάλειας τόσο για τους πελάτες όσο και για το προσωπικό. Η ατομική άνεση είναι απλά η εξισορρόπηση της θερμοκρασίας του σώματος του ανθρώπου με αυτή του περιβάλλοντός του. Ο σωστός συνδυασμός θερμοκρασίας και σχετικής υγρασίας ώστε να νιώθουμε ευχάριστα αναφέρεται ως ζώνη άνεσης.<sup>54</sup> Οι παράμετροι αυτής της ζώνης είναι εξαιρετικά υποκειμενικοί, αλλά γενικά η εύρεση της είναι η προσπάθεια εξισορρόπησης των περιβαλλοντικών συνθηκών με τη φυσική απώλεια θερμότητας των σωμάτων των πελατών και των εργαζομένων.

Η πρόκληση του αρχιτέκτονα και των επιμέρους ειδικών είναι να επιτευχθεί η ζώνη άνεσης ενώ παράλληλα δίνεται η δέουσα προσοχή στις οσμές, το θόρυβο και την ποιότητα του αέρα. Το σύστημα HVAC πρέπει να είναι αρκετά ευέλικτο ώστε να μεταβάλλεται εάν αλλάξουν οι απαιτήσεις του περιβάλλοντος, είτε αυτό σημαίνει αλλαγή στην εποχή, στο μέγεθος του κοινού ή το μέγεθος του κτηρίου. Πρέπει επίσης να επιλέγεται προσεκτικά, να λειτουργείται σωστά και να συντηρείται συνεχώς ώστε να είναι αποτελεσματικό.

Ο αερισμός είναι μέρος της γενικότερης ατμόσφαιρας. Ακόμα και στις καλύτερες συνθήκες όσον αφορά την ποιότητα και τη συντήρηση του συστήματος, είναι δύσκολο να πετύχουμε το ιδανικό αποτέλεσμα. Στην χειρότερη περίπτωση μπορεί ακόμα και να τίθεται θέμα κινδύνου της υγείας των εργαζομένων και των πελατών. Η ποιότητα του εσωτερικού αέρα στους δημόσιους χώρους έχει απασχολήσει ιδιαίτερα, οδηγώντας ακόμα και στη λήψη νομικών μέτρων.

---

53. Το αρκτικόλεξο HVAC προέρχεται από τις αγγλικές λέξεις για τη θέρμανση, τον αερισμό και τον κλιματισμό (heating, ventilation, air conditioning) και είναι η τεχνολογία της παροχής αέρα «ειδικών συνθηκών» (conditioned air) στους εσωτερικούς χώρους. (S. E. Sugarman, HVAC Fundamentals, 2005) Ο σχεδιασμός των συστημάτων HVAC είναι κλάδος της μηχανολογίας και βασίζεται στις αρχές της θερμοδυναμικής, της μηχανικής ρευστών και της μετάδοσης θερμότητας.

54. Η ζώνη άνεσης (Thermal comfort) είναι η νοητική κατάσταση στην οποία εκφράζουμε ικανοποίηση με το θερμικό περιβάλλον μας (θερμοκρασία, υγρασία κλπ) και πρόκειται για μια υποκειμενική εκτίμηση. (American National Standards Issue/American Society of Heating, Refrigerating and Air-conditioning Engineers Standard 55-2010, Thermal Environmental Conditions for Human Occupancy)

Μία από τις πιο πρόσφατες σχετικές νομοθεσίες στην χώρα μας έχει σχέση με το κάπνισμα στους εσωτερικούς χώρους εστίασης<sup>55</sup>. Η διαμάχη για το κάπνισμα είναι μακροχρόνια και έντονη στη βιομηχανία της εστίασης, χωρίς ορατό τέλος. Οι νομοθετικές προσπάθειες για την απαγόρευση του καπνίσματος με σκοπό την καλύτερη ποιότητα αέρα, εφόσον έχουν εφαρμοστεί σε πολύ μικρό βαθμό στους χώρους εστίασης. Ειδικά σε χώρους κατανάλωσης φαγητού, το κάπνισμα σε συνδυασμό με ανεπαρκή εξαερισμό μπορεί να κάνει την ατμόσφαιρα αποπνικτική και να αποτρέψει πολλούς πελάτες, ακόμα και καπνιστές, από το να επισκεφτούν ξανά το εστιατόριο. Εάν η πλήρης απαγόρευση του καπνίσματος στον εσωτερικό χώρο δεν είναι εφικτή, επιπλέον ανάγκες αερισμού πρέπει να προβλεφθούν κατά το σχεδιασμό.

Εκτός από τον αερισμό, που αφορά την ποιότητα του αέρα, το σύστημα HVAC αναλαμβάνει και τη διατήρηση της επιθυμητής θερμοκρασίας στο χώρο. Καθώς τα περισσότερα κλίματα απαιτούν τόσο θέρμανση όσο και κλιματισμό, το τυπικό σύστημα κλιματισμού ψύχει όσο και θερμαίνει, και επιπρόσθετα φιλτράρει και υγραίνει τον αέρα όπως και ένα σύστημα θέρμανσης.

Στην σημερινή εποχή, η βιοκλιματική αρχιτεκτονική έχει ιδιαίτερη ανάπτυξη και λογικό είναι πως και ο τομέας της εστίασης κινείται προς αυτή την κατεύθυνση. Σε νέες κατασκευές, ο προσανατολισμός ενός κτηρίου μπορεί να ενισχύσει τον φυσικό αερισμό, μειώνοντας έτσι την ανάγκη μηχανικής ψύξης και, σε μέτρια κλίματα, μπορεί να δοθεί προσοχή στην κατεύθυνση των επικρατούντων



55. Νόμος 3868/2010, ΦΕΚ 129Α/2010, Κεφάλαιο Ζ: Μέτρα για την ολική απαγόρευση του καπνίσματος στους δημόσιους χώρους. Τροποποίηση των Ν. 3730/2008 και Ν. 3370/2005

ρευμάτων αέρα. Η χρήση ανεμιστήρων οροφής και ο περιορισμός της ζέστης από το φως του ήλιου μπορεί να διατηρήσει τις συνθήκες εντός του κτηρίου σε επίπεδα άνεσης, με την ελάχιστη χρήση μηχανικών συστημάτων. Τα ίδια τα υλικά κατασκευής ενός εστιατορίου μπορούν να συμβάλουν στο βιοκλιματικό σχεδιασμό, η οποία θα απαιτεί λιγότερα τεχνητά συστήματα HVAC. Το θέμα της προστασίας του περιβάλλοντος είναι επίσης πρώτης προτεραιότητας στην επιλογή ενός τέτοιου συστήματος: ο τύπος των ψυκτικών που θα χρησιμοποιηθούν, η πιθανή εξοικονόμηση ενέργειας και άλλα.

Πιο ειδικά τώρα, ο χώρος της κουζίνας εκτός από τα γενικά συστήματα ψύξης, θέρμανσης και αερισμού έχει ακόμα περισσότερες απαιτήσεις. Κάθε τμήμα του εξοπλισμού της επαγγελματικής κουζίνας που παράγει οποιουδήποτε τύπου καπνό ή φλόγα πρέπει να διαθέτει ειδικό εξαερισμό, όπως καθορίζεται και από τη σχετική νομοθεσία<sup>56</sup>. Ο εξαερισμός της επαγγελματικής κουζίνας απαιτεί την συνεχή αλλαγή του εσωτερικού αέρα ώστε να αφαιρούνται η θερμότητα, οι οσμές, το λίπος και η υγρασία από τους χώρους εργασίας και κυρίως τις εστίες και τη λάντζα. Επειδή οι πόρτες μεταξύ της κουζίνας και της τραπεζαρίας ανοιγοκλείνουν συνέχεια, μια κακώς αεριζόμενη κουζίνα μεταφράζεται σε μεγαλύτερες ανάγκες για τη λειτουργία των συστημάτων HVAC, τα οποία πρέπει να αντισταθμίσουν τα ρεύματα θερμού αέρα.<sup>57</sup>

Οι παλαιότερες κουζίνες ήταν εξοπλισμένες με ανεμιστήρες εξαερισμού με προπέλες, τοποθετημένους ψηλά στους τοίχους. Καθώς οι εξοπλισμοί κουζίνας έγιναν πιο πολύπλοκοι, οι σχεδιαστές δημιούργησαν το σύστημα της χοάνης απαγωγής, η οποία τοποθετείται ακριβώς πάνω από τα μηχανήματα για να απορροφά τον καπνό, την υγρασία, τη ζέστη και τα αέρια μακριά από την κουζίνα. Αυτό οδήγησε στην εγκατάσταση αγωγών, τελείως ξεχωριστών από αυτούς των συστημάτων HVAC, συνδεδεμένων μόνο με τους ανεμιστήρες εξαερισμού της κουζίνας. Ο σχεδιασμός των χοανών έχει παρουσιάσει σημαντική βελτίωση τα τελευταία χρόνια τόσο από άποψη λειτουργίας όσο και από άποψη αισθητικής.

---

56. Υ1γ/Γ.Π./οικ. 96967/ΦΕΚ 2718/τ.β'/8-10-2012 Υπουργική Απόφαση «Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών»

57. C. Katsigris & C. Thomas, Design and Equipment for Restaurants and Foodservice, 2009







# 3

## Η σύγχρονη ελληνική πραγματικότητα



Στα δύο πρώτα μέρη αυτής της έρευνας μελετήθηκε η ιστορία των χώρων εστίασης σε παγκόσμιο επίπεδο, οι παράμετροι σχεδιασμού των εστιατορίων και όλα τα τεχνικά ζητήματα που τον διέπουν. Για να κατανοήσουμε την πρακτική εφαρμογή όλων αυτών των θεμάτων και τα αποτελέσματά της επιλέχθηκαν κάποια παραδείγματα από τη σύγχρονη εικόνα της εστίασης στην Αθήνα προς ανάλυση, βασισμένη σε όλα τα παραπάνω.

Η Αθήνα, ως πρωτεύουσα της χώρας, συγκεντρώνει το μεγαλύτερο ποσοστό των εστιατορίων στην Ελλάδα, τα οποία παρουσιάζουν έντονη ποικιλία όσον αφορά την προσφερόμενη κουζίνα, το σχεδιασμό και την ατμόσφαιρα του χώρου. Η Αθήνα, από την αρχή του 20ου αιώνα, είναι ένας τόπος που έχει υποστεί έντονες πολιτικές και κοινωνικές μεταβολές, οι οποίες επηρέασαν κάθε πτυχή της αστικής ζωής, άρα και την εστίαση. Από τις πρώτες μικρές οικογενειακές ταβέρνες στις παλιές φτωχογειτονίες, στις ταβέρνες διασκεδάσεως των δεκαετιών του '50 και του '60, στην έντονη επιρροή των ξένων προτύπων της δεκαετίας του '90 και τη σημερινή πολυπολιτισμικότητα και ταυτόχρονη όμως τάση επιστροφής στις ρίζες της ελληνικής κουζίνας, η Αθήνα έχει να επιδείξει μια πολύπλευρη εικόνα σε κάθε τομέα της εστίασης, ο οποίος είναι ίσως και ο πιο ακμάζων σε αυτή τη δύσκολη οικονομικά περίοδο που διανύει η Ελλάδα.

Στην Ελλάδα, όπως και στο εξωτερικό, ο σχεδιασμός στον τομέα της εστίασης τα τελευταία χρόνια παρουσιάζει μια τάση επιστροφής στην απλότητα των μορφών και την ειλικρίνεια των υλικών. Το φαγητό είναι ο πρωταγωνιστής αυτού του "θεάτρου" που ονομάζεται εστιατόριο και αυτό είχε ξεχαστεί για αρκετά χρόνια. Ο εντυπωσιασμός και η υπερβολή, όμως, ανήκουν πια στο παρελθόν, με την άνεση, την εργονομία και την καθαριότητα να λαμβάνουν την μέγιστη σημασία στο σχεδιασμό. Τα αγνά υλικά, οι καθαρές γεύσεις και το φαγητό που θυμίζει σπιτική κουζίνα είναι το ζητούμενο των χρηστών<sup>58</sup> άρα και ο σχεδιασμός επικεντρώνεται σε αυτά. Η χρήση του φωτός, τα ανοιχτά χρώματα, η εμφανής εστία/φωτιά που ξυπνάει τα αρχέγονα συναισθήματα μας, τα φρέσκα προϊόντα σε προβολή είναι μόνο μερικές από τις σύγχρονες τάσεις του σχεδιασμού, ο οποίος κινείται παράλληλα και με τις τάσεις της γαστρονομίας.

---

58. Α. Τσανακλίδης, Προσωπική συνέντευξη, 2013



### 3.1. Επιλογή παραδειγμάτων

Για την επιλογή των κατάλληλων παραδειγμάτων που θα οδηγήσουν σε μια αντιπροσωπευτική εικόνα της εστίασης του σήμερα, πρώτο στάδιο είναι μια προσπάθεια κατηγοριοποίησης των χώρων εστίασης, στη συνέχεια ο διαχωρισμός αυτών με την πιο έντονη παρουσία και τέλος η εύρεση ενός αντιπροσωπευτικού παραδείγματος προς ανάλυση.

Το φαγητό είναι το κέντρο της δραστηριότητας του εστιατορίου, άρα αποτελεί βασική παράμετρο που επηρεάζει, εκτός των άλλων, και τον αρχιτέκτονα κατά το σχεδιασμό και πρώτη κίνηση πριν την έναρξη του σχεδιασμού είναι η κατανόηση του είδους του φαγητού που θα σερβίρει το εστιατόριο. Με βάση αυτό, η πρώτη προσπάθεια κατηγοριοποίησης των εστιατορίων ξεκινά από το φαγητό που αυτά σερβίρουν. Οι επικρατούσες κουζίνες στην Αθήνα του σήμερα είναι το παραδοσιακό ελληνικό φαγητό, η κλασική και η μοντέρνα διεθνής κουζίνα, τα εθνικά εστιατόρια και το πρόχειρο-γρήγορο φαγητό διαφόρων ειδών.

Το μενού του εστιατορίου, όμως, δεν αρκεί για να καθορίσει όλα εκείνα τα στοιχεία του σχεδιασμού που διαμορφώνουν έναν «τύπο». Πολλές παράμετροι, όπως είναι το φαγητό, το σύστημα εξυπηρέτησης και προβολής,<sup>59</sup> το κοινό στο οποίο στοχεύει, οι προσωπικές φιλοδοξίες του σεφ και του ιδιοκτήτη, η διακόσμηση και η ατμόσφαιρα, καθορίζουν ουσιαστικά τον τύπο του εστιατορίου και θα οργανώσουν, τελικά, την κατηγοριοποίησή μας.

Ο πιο χαρακτηριστικός, και πιο «ελληνικός», τύπος χώρου εστίασης στη χώρα μας είναι η ταβέρνα. Η ταβέρνα, η οποία εμφανίζεται με την ίδρυση του Ελληνικού Κράτους, παρουσιάζει μια εξελικτική πορεία που επηρεάστηκε έντονα από την ιστορία του τόπου.<sup>60</sup> Η αθηναϊκή ταβέρνα εξελισσόταν συνεχώς κατά την πάροδο του χρόνου, όντας πάντα η κεντρική σκηνή της ελληνικής λαϊκής διασκέδασης και κοινωνικής ζωής.<sup>61</sup> Σήμερα, ο χαρακτηρισμός «ταβέρνα» εκφράζει μια πληθώρα τύπων και χώρων εστίασης, με πυρήνα την αρχική μορφή της ταβέρνας,

59. Βλ. υποσημείωση 32

60. Γ. Πίττας, Η παραδοσιακή Αθηναϊκή ταβέρνα, 2011

61. Η. Προβόπουλος, Η Αθηναϊκή Ταβέρνα του Γιώργου Πίττα, Έντυπο Βιβλιοθήκη της Ελευθεροτυπίας, 2010



η οποία εμπλουτίζεται ή εξειδικεύεται κατά περίπτωση. Εντοπίζονται, έτσι, υποκατηγορίες όπως η παραδοσιακή ταβέρνα, είτε παλιά είτε νεότερη, η ψησταριά και η ψαροταβέρνα, το μεζεδοπωλείο και το μαγειρείο.

Το μοντέρνο ελληνικό εστιατόριο είναι η δεύτερη γενική κατηγορία χώρων εστίασης. Με μια δημιουργική κουζίνα που προσπαθεί να ερμηνεύσει εκ νέου την ελληνική παράδοση του φαγητού, το μοντέρνο εστιατόριο, αποτελεί ίσως σήμερα τον πιο ανταγωνιστικό εμπορικά τύπο εστίασης καθώς ακολουθεί τη γενικότερη τάση ανακάλυψης των δυνατοτήτων της ντόπιας και τοπικής κουζίνας. Η σύγχρονη ελληνική γαστρονομία, καθώς και το ευρύτερο κοινό των εστιατορίων, δείχνουν αυξανόμενο ενδιαφέρον για τις τοπικές κουζίνες των διάφορων περιοχών της χώρας, όπως είναι η Κρήτη, οι Κυκλάδες, η Πελοπόννησος και η βόρεια Ελλάδα, οι οποίες προσφέρουν πολυδιάστατες γεύσεις βασισμένες στα ντόπια βασικά συστατικά.<sup>62</sup>

Στην κατηγορία της υψηλής γαστρονομίας τα εστιατόρια μειώνονται σε αριθμό σχετικά με τους άλλους τύπους, παρουσιάζουν όμως ποικιλία όσον αφορά την κουζίνα που σερβίρουν. Η gourmet κουζίνα, ή αλλιώς haute cuisine, και τα gourmet εστιατόρια μπορεί να αναφέρονται σε διεθνείς, εθνικές (π.χ. γαλλική, ιαπωνική) ή τοπικές, ελληνικές γεύσεις και να χρησιμοποιούν διάφορες εξελιγμένες και εξειδικευμένες τεχνικές μαγειρικής όπως η μοριακή γαστρονομία.<sup>63</sup>

Τέλος, από την κατηγοριοποίηση αυτή, δεν θα μπορούσαν να λείπουν τα εστιατόρια fast food, τα οποία έχουν κατακλύσει με το γρήγορο και φτηνό φαγητό που σερβίρουν την αγορά του σήμερα. Πολλά αίτια, όπως η παγκοσμιοποίηση της κοινωνίας, η αναζήτηση του κέρδους αλλά και η ζήτηση του κοινού για πιο οικονομικές λύσεις, έδωσαν στο γρήγορο φαγητό αναπτυξιακή ώθηση ώστε να φτάσει σήμερα να καλύπτει ένα μεγάλο εύρος προϊόντων, όπως είναι τα «ξενόφερτα» burger και πίτσες, καθώς και το ελληνικότερο σουβλάκι.

---

62. [http://www.newwinesofgreece.com/modern\\_greek\\_restaurants\\_in\\_greece/](http://www.newwinesofgreece.com/modern_greek_restaurants_in_greece/)

63. Ο όρος μοριακή γαστρονομία (molecular gastronomy) χρησιμοποιήθηκε πρώτη φορά το 1992 από τον φυσικό Nicholas Kurti και τον χημικό Hervé This (H. McGee, Curious Cook: Modern Cooking, Science, and the Erice Workshops on Molecular and Physical Gastronomy, 2008) για να εκφράσει ένα κλάδο της επιστήμης του φαγητού που προσπαθεί να ερευνήσει, να εξηγήσει και να χρησιμοποιήσει τις φυσικές και χημικές μεταμορφώσεις των υλικών κατά το μαγείρεμα τους, καθώς και τις κοινωνικές, καλλιτεχνικές και τεχνικές προεκτάσεις των μαγειρικών και γαστρονομικών φαινομένων γενικότερα. Βασικότεροι εκπρόσωποι της μοριακής γαστρονομίας θεωρούνται οι σεφ Ferran Adria και Heston Blumenthal. (H. This, Food for tomorrow? How the scientific discipline of molecular gastronomy could change the way we eat, European Molecular Biology Organization Reports, 2006)

### 3.2. Παραδοσιακή ταβέρνα

Η κατηγορία της παραδοσιακής ταβέρνας παρουσιάζει έντονες μετατροπές της αρχικής μορφής της με το πέρασ των χρόνων. Βασικό χαρακτηριστικό της μακροήμερης της όμως είναι ότι δεν άλλαξε η κουζίνα της, η οποία στηριζόταν στην πείρα και στην έμπνευση του ταβερνιάρη και χάρη σε αυτήν καθιερώνονταν και συνεχίζουν να καθιερώνονται οι ταβέρνες ως υπερτοπικοί πόλοι έλξης.<sup>64</sup> Όσον αφορά τις μεταβολές των χώρων, το συχνότερο φαινόμενο είναι η διατήρηση του αρχικού χώρου της παλιάς ταβέρνας, ως «μνημείο» στην ιστορία της πόλης και μέσο προσέλκυσης πελατών, και η επέκτασή του με επιπλέον χώρους τραπεζαρίας αλλά και εργασίας και υποστήριξης.

Το παράδειγμα που επιλέχθηκε σε αυτή την κατηγορία είναι αντιπροσωπευτικό αυτών των μεταβολών πάνω στο αρχικό κέλυφος και παράλληλα της διαχρονικότητάς του. Η ταβέρνα ονομάζεται «Κολοβός», από το όνομα του πρώτου ιδιοκτήτη, όπως συνηθιζόταν, και βρίσκεται στην οδό Πελοποννήσου 75, στην Αγία Παρασκευή. Λειτουργήσε για πρώτη φορά το 1950, αν και η επιγραφή που υπάρχει ακόμα ορίζει ως ημερομηνία έναρξης το 1954, και σήμερα τη διαχειρίζεται η τρίτη γενιά της οικογένειας. Η ταβέρνα σερβίρει παραδοσιακά, ελληνικά πιάτα, με βασικό συστατικό το κρέας, και διαθέτει και κρασί δικής της παραγωγής.



Εικόνα 31: Πορεία Εξέλιξης των χώρων της ταβέρνας

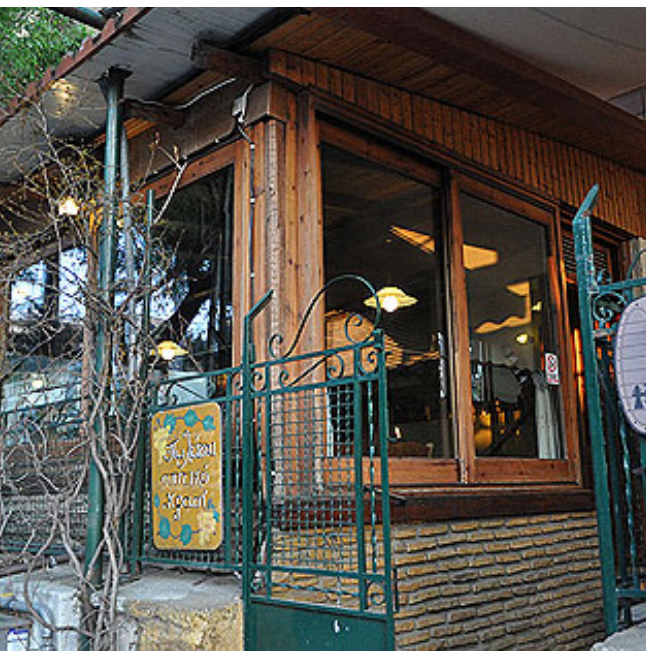
64. Η. Προβόπουλος, Η Αθηναϊκή Ταβέρνα του Γιώργου Πίττα, Έντυπο Βιβλιοθήκη της Ελευθεροτυπίας, 2010



Αρχικά, το 1950, όπως συμβαίνει και σε άλλα αντίστοιχα παραδείγματα, ο ιδιοκτήτης αποφάσισε να μετατρέψει ένα μικρό τμήμα της ίδιας του της κατοικίας σε ταβέρνα. Αργότερα, δημιούργησε, κάτω από αυτήν, έναν υπόγειο μακρόστενο χώρο, ο οποίος λειτούργησε πρώτη φορά το 1954. Ο χώρος αυτός επεκτάθηκε σε ακόμα χαμηλότερο επίπεδο όπου τοποθετήθηκε κελάρι βαρελιών κρασιού. Οι δύο αυτοί χώροι αποτελούν το παλιό κουτούκι και χρησιμοποιούνται μέχρι και σήμερα ως τραπεζαρία της ταβέρνας. Παράλληλα, ένα τμήμα του οικοπέδου χρησιμοποιούνταν ως υπαίθριος χώρος τραπεζιών για το καλοκαίρι. Με την πάροδο των χρόνων, η οικογένεια προσέθεσε σταδιακά κλειστούς (τραπεζαρία, κουζίνα, ψησταριά, χώρους υγιεινής) και υπαίθριους χώρους (αυλή).

Στη σημερινή της κατάσταση, η μορφή της ταβέρνας εκφράζει τον τρόπο με τον οποίο δημιουργήθηκε. Ο υπόγειος χώρος έχει υποστεί ελάχιστες μεταβολές από την αρχική του κατάσταση, αν και τα περισσότερα από τα βαρέλια απομακρύνθηκαν, όταν πια δεν ήταν απαραίτητα, και τοποθετήθηκαν και εκεί τραπέζια. Έχουν γίνει, όμως, αρκετές πρόσθετες κατασκευές, δημιουργώντας τελικά ένα πολύπλοκο σύστημα χώρων, χωρίς καθαρές ροές και κινήσεις. Ο επισκέπτης εισέρχεται αρχικά σε έναν υπαίθριο μεταβατικό χώρο ο οποίος χρησιμοποιείται για το διαμοιρασμό των κινήσεων προς τα διάφορα μέρη του εστιατορίου. Ευθεία βρίσκεται η παλαιά είσοδος του αρχικού τμήματος της ταβέρνας, η οποία οδηγεί, μέσω μιας μικρής σκάλας, στον υπόγειο χώρο. Αριστερά τοποθετείται νεότερη προσθήκη, η οποία αποτελείται από την ένωση τμήματος παλαιάς κατοικίας με τμήμα που περιβάλλεται από ελαφριά ξύλινη κατασκευή με υαλοστάσια, και αρχικά ήταν αυλή, και δημιουργεί έναν ενιαίο χώρο. Η υπαίθρια αυλή σήμερα βρίσκεται στα δεξιά του μεταβατικού χώρου της εισόδου, αφού ο επισκέπτης περάσει δίπλα από το ανεξάρτητο κτίσμα που χρησιμοποιείται ως ψησταριά.

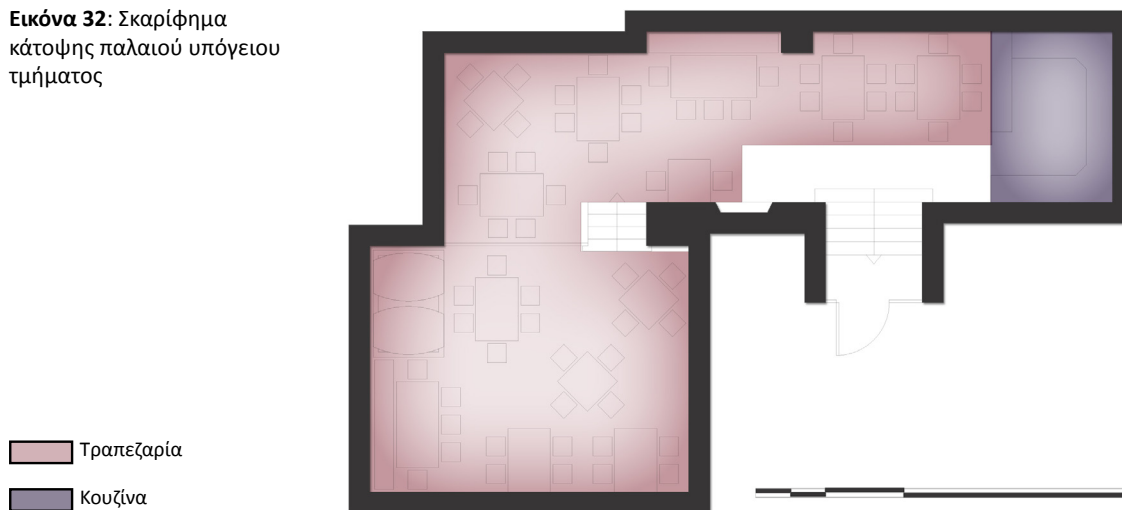
Οι αλληπάλληλες προσθήκες που συνθέτουν την τελική μορφή της, καθώς και η απουσία ενός συνολικότερου αρχιτεκτονικού σχεδιασμού, διαφαίνονται στην ποικιλία των υλικών και των χρωμάτων. Αυτά τα χαρακτηριστικά όμως, σε συνδυασμό με τα διακοσμητικά στοιχεία που προέρχονται από τις διάφορες εποχές λειτουργίας της ταβέρνας, είναι που μεταφέρουν στον επισκέπτη μια ατμόσφαιρα αυθεντικότητας. Ο υπαίθριος χώρος της αυλής είναι προστατευμένος από την κίνηση και το θόρυβο του δρόμου μέσω ψηλής φύτευσης και καλύπτεται από πέργκολα και κληματαριά. Προκύπτει, κατά συνέπεια, μια αρκετά εσωστρεφής αυλή, όπου ο χρήστης απομονώνεται από το περιβάλλον της πόλης και επικεντρώνεται στην εμπειρία του χώρου. Περαιτέρω, η άμεση επαφή του υπαίθριου χώρου με την ψησταριά, όπου



φαίνονται οι κινήσεις του μάγειρα και από την οποία έρχονται οι μυρωδιές του ψησίματος του φαγητού, συσχετίζουν την κατανάλωσή του με τη διαδικασία παραγωγής.

Παρά τις διάφορες προσθήκες και επιλογές στην εσωτερική διαμόρφωση, που ενίοτε τείνουν να απομακρυνθούν από το παραδοσιακό και να παραπέμψουν σε ένα πιο μοντέρνο ύφος, η συνολική ατμόσφαιρα του χώρου χαρακτηρίζεται έντονα τόσο από το ιστορικό όσο και από το τοπικό στοιχείο. Η εκτεταμένη χρήση του ξύλου στα δομικά στοιχεία και τα έπιπλα, καθώς και τα ζεστά χρώματα προκαλούν αισθήματα οικειότητας και μια ιδιαίτερα ζεστή και φιλική ατμόσφαιρα. Παρόλο που μέσω της ταβέρνας δεν εκφράζεται η καινοτομία τόσο στον τομέα της γαστρονομίας όσο και του αρχιτεκτονικού σχεδιασμού, το σύνολο των υλικών και άυλων στοιχείων που την απαρτίζουν, καθώς και ο παραδοσιακός της χαρακτήρας, δημιουργούν μία εμπειρία για το χρήστη, που βασίζεται στις μνήμες του και απευθύνεται σε όλες του τις αισθήσεις.

**Εικόνα 32:** Σκαρίφημα κάτοψης παλαιού υπόγειου τμήματος

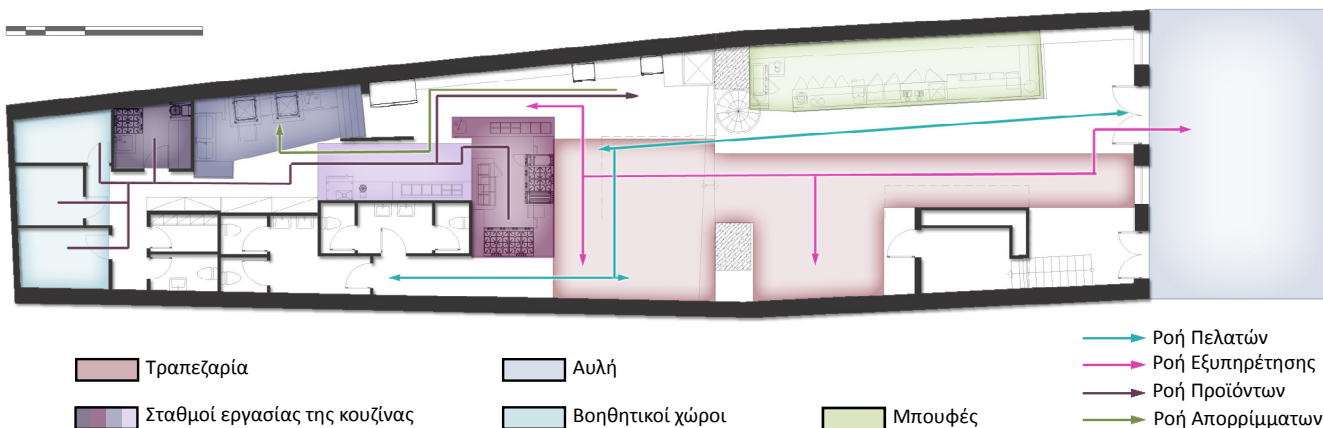


### 3.3. Μοντέρνα ελληνική κουζίνα

Το μοντέρνο ελληνικό εστιατόριο που επιλέξαμε είναι το εστιατόριο Kuzina, επί της οδού Αδριανού 9, στο Θησείο. Το Kuzina λειτουργεί από την άνοιξη του 2006, με ένα μενού βασισμένο σε ελληνικά παραδοσιακά προϊόντα και πιάτα, εμπλουτισμένο όμως με πολλαπλά στοιχεία από τις σύγχρονες τάσεις της διεθνούς γαστρονομίας. Το εστιατόριο παραμένει ανοιχτό καθημερινά, από το μεσημέρι, όπως επιτάσσει και η ίδια η τοποθεσία του σε ένα από τα πιο κεντρικά και τουριστικά σημεία της πόλης. Πέρα από τον χώρο του εστιατορίου το Kuzina διαθέτει και μια αίθουσα τέχνης, στο δεύτερο επίπεδο του κτηρίου, όπου φιλοξενούνται έργα διαφόρων καλλιτεχνών, και τον χώρο «tarazza» στο δώμα, ο οποίος λειτουργεί ως μπαρ.

Το εστιατόριο στεγάζεται σε ένα διώροφο νεοκλασικό κτήριο με είσοδο επί της οδού Αδριανού, του οποίου έχει διατηρηθεί μόνο η όψη ενώ στο εσωτερικό έχουν γίνει ριζικές επεμβάσεις. Το συνεχές σύστημα δόμησης και η παλαιότητα των κτηρίων της περιοχής έχουν ως αποτέλεσμα μια ιδιαίτερα μακρόστενη κάτοψη, με μικρή αναλογικά όψη προς το δρόμο. Το κτήριο αναπτύσσεται σε ισόγειο με εσωτερικό πατάρι, πρώτο όροφο και δώμα. Στον υπαίθριο χώρο μπροστά στην είσοδο βρίσκονται τοποθετημένα τραπέζια, τα οποία στεγάζονται με πέργκολα και κινητές τέντες, καθώς ο νότιος προσανατολισμός του απαιτεί σκίαση για το μεγαλύτερο μέρος της ημέρας.

Εικόνα 33: Κάτοψη ισογείου - Χώροι - Κινήσεις



Η είσοδος, τοποθετημένη κεντρικά στην όψη, οδηγεί τον επισκέπτη στον κύριο χώρο του εστιατορίου. Ένας κεντρικός διάδρομος κίνησης διαχωρίζει μια σειρά τραπέζιων από το γραμμικό μπαρ, το οποίο λειτουργεί ως χώρος αναμονής, ως ανεξάρτητο μπαρ για ποτό, αλλά και ως μπουφές, εξυπηρετώντας και τις ανάγκες του εστιατορίου για τα ποτά. Συνεχίζοντας προς το βάθος του χώρου και με μια μικρή αλλαγή επιπέδου προς τα κάτω, βρίσκεται ένα μεγάλο τραπέζι μπροστά από την ανοιχτή προς το κοινό κουζίνα. Το υπόλοιπο του ισογείου καταλαμβάνεται από όλους τους αναγκαίους χώρους παραγωγής του φαγητού, δηλαδή τους χώρους αποθήκευσης υλικών, την πλύση, το ζαχαροπλαστέιο και την κρύα κουζίνα. Περιλαμβάνει επίσης τους χώρους υγιεινής για το κοινό.

Το κτήριο έχει δυο εσωτερικές σκάλες. Μια κυκλική μεταλλική η οποία οδηγεί στο πατάρι, που λειτουργεί ως μέρος της τραπεζαρίας, και μια γραμμική, η οποία πιθανώς στην αρχική χρήση του κτηρίου επέτρεπε την ανεξάρτητη χρήση του ισογείου από τα άλλα επίπεδα και εξυπηρετεί την πρόσβαση στο πατάρι, το χώρο έκθεσης του ορόφου και το μπαρ του δώματος.

Εκτός από τις βασικές κινήσεις των πελατών, οι οποίες είναι γραμμικές και καθορισμένες με χωρικά στοιχεία, όπως είναι το μπαρ και η αλλαγή του επιπέδου προς το κεντρικό τραπέζι, παρατηρούμε ότι την ίδια κίνηση ακολουθεί και το προσωπικό σερβιρίσματος. Η ροή των προϊόντων βλέπουμε ότι είναι οργανωμένη με τέτοιο τρόπο ώστε να μην προκαλούνται διασταυρώσεις κατά τη διαδικασία της παραγωγής. Από την έλλειψη δευτερεύουσας εισόδου συμπεραίνουμε ότι τόσο η παραλαβή των προϊόντων όσο και η απομάκρυνση των απορριμμάτων γίνονται υποχρεωτικά τις ώρες που το εστιατόριο δεν είναι ανοιχτό για το κοινό.

Ο σχεδιασμός του εσωτερικού χώρου του εστιατορίου αυτού φαίνεται ότι ακολουθεί την ίδια άποψη με το μενού του. Τα απλά, ξύλινα τραπέζια και καθίσματα παραπέμπουν στα γνωρίσματα της παραδοσιακής ελληνικής ταβέρνας, ενώ η διακόσμηση του χώρου με φρέσκα προϊόντα, σπιτικές κονσέρβες και μαγειρικά σκεύη θυμίζει παλιό παντοπωλείο. Τα παραδοσιακά αυτά στοιχεία συνδυάζονται με μοντέρνες σχεδιαστικές αποφάσεις, όπως είναι η τοποθέτηση μιας ανοιχτής κουζίνας στο βάθος του χώρου και σε χαμηλότερο επίπεδο ώστε να διασφαλίζεται η ορατότητα τόσο από το ισόγειο όσο και από το πατάρι και η ευρεία χρήση του λευκού χρώματος.



Άλλα στοιχεία που διαμορφώνουν την ατμόσφαιρα του εστιατορίου είναι η εξαιρετική θέα προς την Ακρόπολη και το Ναό του Ηφαίστου, την οποία εκμεταλλεύεται το μπαρ του δώματος και τα εξωτερικά τραπέζια, τα οποία επιτρέπουν την άμεση επαφή του χρήστη με την κίνηση των πεζών επί της οδού Ανδριανού και επιτυγχάνουν τη σύνδεση του κτηρίου με το άμεσο περιβάλλον του, δηλαδή το ιστορικό κέντρο της πόλης. Αντίστοιχα στους εσωτερικούς χώρους, η εισαγωγή του ηλιακού φωτός μέσα από τη γυάλινη οροφή τοποθετημένη πάνω από το κεντρικό τραπέζι, καθώς και ο νυχτερινός φωτισμός ο οποίος προσκαλεί το βλέμμα του επισκέπτη στην εμφανή φωτιά της ανοιχτής κουζίνας, μαρτυρούν την πρόθεση του αρχιτέκτονα να τοποθετήσει την παραγωγή του φαγητού στο επίκεντρο της εμπειρίας του επισκέπτη.

Στο παράδειγμα αυτό εντοπίζουμε μια προσπάθεια ένταξης της γεύσης σε ένα ευρύτερο πολιτισμικό πλαίσιο. Τη γαστρονομική τέχνη συνοδεύουν η ιστορία της πόλης, ο σύγχρονος αρχιτεκτονικός σχεδιασμός του χώρου, οι εικαστικές και άλλες εκθέσεις τέχνης, συνδέοντας την γεύση με τον πολιτισμό. Περαιτέρω, η θέα προς την Ακρόπολη και την Πλάκα από το δώμα, η χωρική και οπτική σχέση των εξωτερικών και εσωτερικών χώρων με την Αρχαία Αγορά, το νεοκλασικό κέλυφος, τα καθίσματα του παραδοσιακού καφενείου, η χρήση του φυσικού φωτός, δημιουργούν μια ατμόσφαιρα με πολλαπλές αναφορές στην ελληνική παράδοση που σε συνδυασμό με τη γεύση δημιουργεί μια ολοκληρωμένη εμπειρία για τον επισκέπτη.





### 3.4. Εστιατόριο υψηλής γαστρονομίας

Στην κατηγορία των ανώτερης ποιότητας εστιατορίων, παρουσιάζεται το παράδειγμα του εστιατορίου Funky Gourmet<sup>65</sup>. Το εστιατόριο αυτό βρίσκεται στη συμβολή των πεζοδρόμων Σαλαμίνας και Παραμυθίας 13, στην περιοχή του Κεραμεικού και λειτουργεί από το Νοέμβριο του 2009. Το Funky Gourmet στοχεύει στη δημιουργία μιας εκλεπτυσμένης κουζίνας, η οποία χρησιμοποιεί τις τεχνικές της μοριακής γαστρονομίας για να δώσει νέες προεκτάσεις σε τοπικές και διεθνείς γεύσεις. Το 2012 το εστιατόριο βραβεύθηκε με ένα αστέρι Michelin. Η περιοχή στην οποία εντάσσεται έχει παρουσιάσει τα τελευταία χρόνια έντονη άνθιση, με την εγκατάσταση πλήθους πολιτιστικών χώρων, όπως γκαλερί και θέατρα, την αποκατάσταση πολλών νεοκλασικών κτηρίων της περιοχής και την κατασκευή σύγχρονων κατοικιών-lofts.

Πρόκειται για ένα παλιό, αποκατεστημένο νεοκλασικό κτήριο αποτελούμενο από ισόγειο, όροφο και υπόγειο. Κατά την ανακαίνισή του, το κτήριο υπέστη σημαντικές επεμβάσεις, διατηρώντας εξωτερικά τη νεοκλασική όψη του ισογείου ενώ στον όροφο τοποθετήθηκε μια καινούρια μεταλλική κατασκευή με πλήρωση εξ' ολοκλήρου από υαλοστάσια. Η βασική όψη και η είσοδος του κτηρίου βρίσκεται επί της οδού Παραμυθίας.

Στο εστιατόριο αυτό, η εμπειρία του επισκέπτη ξεκινά από την κίνησή του στον πεζόδρομο, πριν ακόμα εισέλθει στο κτήριο. Ο περιορισμός των υψών των κτηρίων στην περιοχή, που δίνει στον πεζόδρομο μια ανθρωποκεντρική κλίμακα, σε συνδυασμό με τα φυτεμένα παρτέρια και τις νεραντζιές, τα χρώματα, το φως και τις μυρωδιές, δημιουργούν ένα περιβάλλον που προκαλεί αισθήματα οικειότητας και ανεπισημότητας και ξυπνά μνήμες της παλιάς Αθηναϊκής γειτονιάς.

Τοποθετημένη στην επιμήκη πλευρά της ορθογωνικής κάτοψης, η παλιά δίφυλλη ξύλινη θύρα εισάγει τον επισκέπτη στο χώρο υποδοχής και αναμονής, ο οποίος περιλαμβάνει και μπαρ. Στο ίδιο επίπεδο βρίσκουμε μια μεγάλη ιδιωτική τραπεζαρία. Μια κυκλική μεταλλική σκάλα οδηγεί μόνο προς τον πρώτο όροφο όπου βρίσκεται ο κύριος χώρος της τραπεζαρίας. Το αρχικό κλιμακοστάσιο, στο οποίο έχει προστεθεί και ανελκυστήρας, ενώνει και τα τρία επίπεδα και χρησιμοποιείται τόσο από τους επισκέπτες, για την πρόσβαση στους χώρους υγιεινής που

65. Την αρχιτεκτονική μελέτη του εστιατορίου εκπόνησε το γραφείο KOIS Associated Architects

βρίσκονται στο υπόγειο, όσο και από το προσωπικό, καθώς οι χώροι εργασίας έχουν διαμοιραστεί και στους τρεις ορόφους.

Στις κατόψεις των δύο βασικών επιπέδων εντοπίζεται ο διαχωρισμός τους σε ζώνες από δύο κάθετους μεταξύ τους άξονες. Ο κατακόρυφος άξονας χωρίζει ουσιαστικά την κατακόρυφη κίνηση μεταξύ των επιπέδων από τους χώρους εργασίας και τους χώρους του κοινού. Ο οριζώντιος άξονας σηματοδοτεί τη διαίρεση των χώρων σε προσβάσιμους και μη για το κοινό. Οι λειτουργικοί χώροι του εστιατορίου, όντας διαμορφωμένοι σε τρία επίπεδα, οργανώθηκαν ανά σταθμούς εργασίας και διαμοιράστηκαν με βάση τη ροή των προϊόντων. Έτσι, στο υπόγειο τοποθετούνται οι κύριοι αποθηκευτικοί χώροι των τροφίμων και η κάβα, στο ισόγειο οργανώνεται η ζεστή κουζίνα και στον πρώτο όροφο βρίσκουμε την κρύα κουζίνα, το ζαχαροπλαστείο και το χώρο στησίματος των πιάτων. Για την μετακίνηση των πρώτων υλών και των επεξεργασμένων τροφών μεταξύ των επιπέδων των χώρων εργασίας υπάρχει αναβατήριο.



Εικόνα 34: Κάτοψη ορόφου - Χώροι - Κινήσεις

Το εσωτερικό του εστιατορίου ακολουθεί λιτό σχεδιαστικό ύφος, όπου τα χρώματα των δομικών στοιχείων και των επίπλων είναι είτε μαύρα είτε λευκά. Τόνους χρώματος δίνουν τα έργα τέχνης των Στέφανου Ρόκου, Γιάννη Ψυχοπαίδη και Laci Zajac που κοσμούν το χώρο. Οι μαύρες οριζόντιες επιφάνειες των τραπεζιών σε συνδυασμό με τα λευκά ή μαύρα πιάτα και σκεύη επιτρέπουν στο χρώμα και το ιδιαίτερο στήσιμο του φαγητού να ξεχωρίσει από το «σκηνικό» στο οποίο πρωταγωνιστεί. Ο φωτισμός δεν είναι ιδιαίτερα έντονος, αποπνέοντας μια ατμόσφαιρα ιδιωτικότητας και διακριτικότητας. Όλες αυτές οι επιλογές φαίνεται να έχουν απώτερο στόχο την υπογράμμιση της εμπειρίας του χώρου και του φαγητού.

Το εντυπωσιακότερο αρχιτεκτονικό στοιχείο του χώρου της τραπεζαρίας είναι η κάλυψή του από μια ελαφριά, μεταλλική κατασκευή, με πλήρωση από υαλοστάσια. Ο χώρος αυτός αποτελεί ουσιαστικά ένα ορθογωνικό πρίσμα, του οποίου τρεις έδρες είναι διαφανείς και προσφέρουν πανοραμικές θεάσεις προς τη γειτονιά που το περιβάλλει. Η πρόθεση του αρχιτέκτονα ήταν να μην απομονωθεί οπτικά το εσωτερικό του εστιατορίου και οι χρήστες του από το περιβάλλον τους. Για το λόγο αυτό, τα εγκαταλελειμμένα νεοκλασικά που βρίσκονται γύρω από το εστιατόριο φωταγωγήθηκαν με τη χρήση θεατρικών προβολέων. Ο φωτισμός αυτός καταφέρνει να αναδεικνύει τις εξαιρετικές ποιότητες των κατοικιών αυτών, παρά τη σημερινή τους κατάσταση, και όντας ορατά τη νύχτα, δημιουργούν ένα ισχυρό οπτικό στοιχείο. Κατά συνέπεια, και λόγω του διαφανούς περιβλήματος, το άμεσο περιβάλλον του εστιατορίου γίνεται κατά κάποιον τρόπο η διακόσμηση του χώρου της τραπεζαρίας. Εκ των υστέρων, τοποθετήθηκαν κουρτίνες οι οποίες μπορούν να δημιουργήσουν έναν τελείως κλειστό, και άρα διαφορετικό, χώρο.

Το εστιατόριο αυτό προσφέρει ουσιαστικά μια διαδραστική γαστρονομική εμπειρία, όπου τα πιάτα στήνονται με πρωτότυπο τρόπο, χρησιμοποιούνται διάφορα υλικά και αντικείμενα ως σκεύη και κάθε μέρος του μενού είναι από μόνο του μια διαδικασία, τόσο δημιουργίας όσο και κατανάλωσης. Ο σχεδιασμός πλαισιώνει αντίστοιχα την πολύ έντονη παρουσία του φαγητού, όντας διακριτικός και ενδιαφέρων χωρίς όμως να αποσπά την προσοχή του επισκέπτη από την εμπειρία της γεύσης.



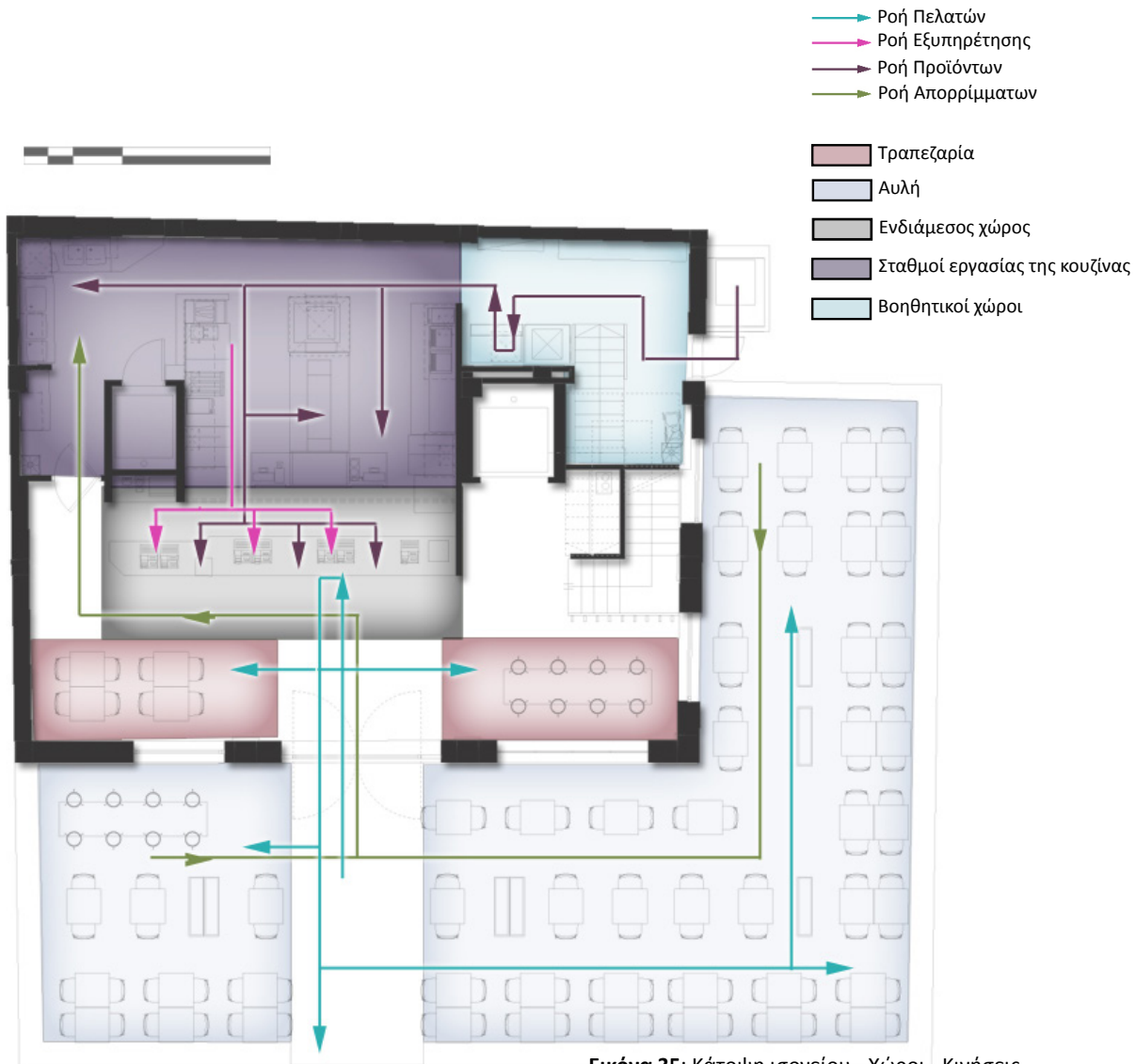
### 3.5. Ταχυφαγείο - Fast Food

Λόγω του εξαιρετικά μεγάλου εύρους στους τύπους των καταστημάτων γρήγορου φαγητού, εντοπίζεται αντίστοιχη ποικιλία στο σχεδιασμό τους. Παρόλα αυτά, υπάρχουν αρκετά κοινά στοιχεία μεταξύ τους τα οποία προκύπτουν από τις ανάγκες τυποποίησης της διαδικασίας παραγωγής και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά αυτού του τύπου εστιατορίων. Στην κατηγορία αυτή επιλέξαμε το παράδειγμα του καταστήματος Goody's στην περιοχή της Γλυφάδας.<sup>66</sup> Η επιλογή προέκυψε από τη μακροήμερευση της εταιρίας αυτής, την ελληνική της προέλευση και την τυπικότητα του συγκεκριμένου παραδείγματος όσον αφορά τους υπάρχοντες χώρους και τον τρόπο λειτουργίας τους.

Το εστιατόριο Goody's βρίσκεται στην οδό Λαζαράκη και Κωνσταντινουπόλεως 1, στο εμπορικό κέντρο της Γλυφάδας, έχοντας έτσι εύκολη πρόσβαση με οποιοδήποτε μέσο. Οι δύο αυτοί δρόμοι παρουσιάζουν κυρίως εμπορικές και διοικητικές χρήσεις, καθώς και πλήθος χώρων αναψυχής. Όπως προαναφέρθηκε, το εστιατόριο είναι γρήγορης εξυπηρέτησης, κατά συνέπεια δεν υπάρχει προσωπικό σερβιρίσματος. Τα γεύματα που προσφέρονται αποτελούνται από τυποποιημένα προϊόντα, βασισμένα σε επεξεργασμένο κρέας, ζαχαρώδη επιδόρπια και αναψυκτικά. Αυτός ο τύπος εστιατορίων επιβάλλει την ύπαρξη προμαγειρεμένων τροφών, οι οποίες διατηρούνται σε κατάλληλες θερμοκρασίες, παίρνουν την τελική τους μορφή μετά την παραγγελία του πελάτη και έπειτα του παραδίδονται σε δίσκο ή πακέτο για να καταναλωθούν εντός ή εκτός του χώρου αντίστοιχα. Θετικό αποτέλεσμα της πλήρους τυποποίησης της ροής των τροφίμων είναι η τήρηση αυστηρών κανόνων υγιεινής που επιβάλλονται από την εταιρία και η επιβεβαίωση της ποιότητας των παρεχόμενων υπηρεσιών με διεθνείς πιστοποιήσεις.

Το κτήριο αποτελείται από ισόγειο, υπόγειο και τρεις ορόφους και ανακαινίστηκε πρόσφατα τόσο εξωτερικά όσο και εσωτερικά. Το οικόπεδο περιβάλλεται από φυτεμένα παρτέρια, και η πρασιά χρησιμοποιείται ως υπαίθριος χώρος καθισμάτων. Η αυλή έχει οπτικές φυγές προς το εσωτερικό του κτηρίου αλλά και προς το δρόμο και σκιάζεται με ομπρέλες. Η είσοδος γίνεται από τον πιο κεντρικό από τους δύο δρόμους, διασχίζοντας τον υπαίθριο χώρο μέσω διαμορφωμένου διαδρόμου ανάμεσα στα τραπέζια. Μετά την είσοδό του, ο επισκέπτης

66. Την αρχιτεκτονική μελέτη ανέλαβε ο αρχιτέκτων Αλέξανδρος Ελευθερουδάκης



Εικόνα 35: Κάτοψη ισογείου - Χώροι - Κινήσεις

βρίσκεται αμέσως μπροστά από τον πάγκο, όπου γίνεται η παραγγελία του γεύματος, η πληρωμή και η παραλαβή του. Η κουζίνα βρίσκεται πίσω από αυτόν τον πάγκο.

Για την κατακόρυφη επικοινωνία μεταξύ των επιπέδων υπάρχει ένα κεντρικό κλιμακοστάσιο και ανελκυστήρας για χρήση τόσο από το κοινό όσο και από το προσωπικό. Αποκλειστικά για χρήση από τους εργαζόμενους υπάρχει δευτερεύον κλιμακοστάσιο μεταξύ του ισόγειου και του υπογείου, καθώς και ανεξάρτητος ανελκυστήρας μεταξύ όλων των επιπέδων. Στο επίπεδο του υπογείου είναι τοποθετημένοι όλοι οι αποθηκευτικοί χώροι του εστιατορίου, κάποιοι χώροι γραφείων και τα αποδυτήρια των υπαλλήλων. Το μεγαλύτερο μέρος του πρώτου ορόφου καταλαμβάνεται από τον χώρο κατανάλωσης φαγητού και τους χώρους υγιεινής του κοινού. Ο δεύτερος όροφος περιλαμβάνει τον ειδικά διαμορφωμένο χώρο για τα παιδιά, του οποίου η ύπαρξη είναι συνηθισμένη σε τέτοιου είδους εστιατόρια, χώρους υγιεινής και γραφεία. Ο τελευταίος όροφος, τέλος, προορίζεται αποκλειστικά για χώρους διοίκησης.

Ένα χαρακτηριστικό στοιχείο της διαμόρφωσης των χώρων, το οποίο ξεχωρίζει αυτόν τον τύπο εστιατορίων από τους υπόλοιπους είναι ο πλήρης διαχωρισμός των κινήσεων του κοινού και του προσωπικού, εκτός ελαχίστων εξαιρέσεων, όπως είναι οι υπάλληλοι καθαριότητας. Εστιάζοντας στο επιλεγμένο παράδειγμα, παρατηρείται ότι ο πάγκος παραγγελιών στο ισόγειο αποτελεί τον άξονα διαχωρισμού των χώρων του κοινού από τους χώρους εργασίας άρα και την ανεξαρτητοποίηση των δύο τύπων ροής των ανθρώπων (πελάτες-προσωπικό).

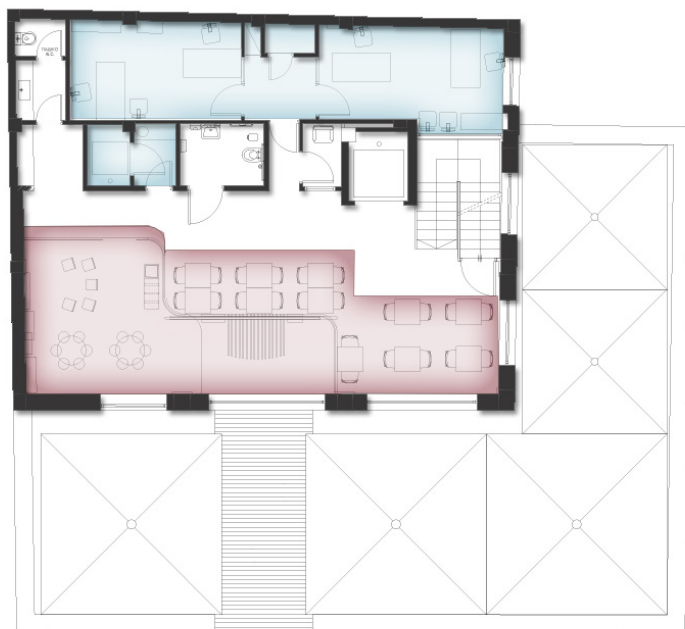
Στην κατηγορία του γρήγορου φαγητού παρατηρείται ένα μεγάλο ποσοστό καταστημάτων-αλυσίδων. Το γεγονός αυτό επηρεάζει και τον ίδιο το σχεδιασμό τους, καθώς επιβάλλονται συνήθως συγκεκριμένα σχεδιαστικά και αισθητικά πρότυπα/μοτίβα με σκοπό την ομοιογένεια μεταξύ των καταστημάτων και την αναγνωρισιμότητά τους. Ειδικότερα στο παράδειγμα αυτό, μετά την πρόσφατη ανακαίνιση, το εξωτερικό κέλυφος ακολουθεί σύγχρονο αρχιτεκτονικό ύφος με επένδυση από ξύλο και κάθετες και οριζόντιες μεταλλικές περσίδες σκίασης. Εντοπίζεται, δηλαδή, μια τάση εκσυγχρονισμού των παλαιότερων προτύπων των fast food εστιατορίων. Παρόλα αυτά, έχει διατηρηθεί η τοποθέτηση του σήματος της εταιρίας, έντονο και υπερμεγέθες, σε μεγάλο ύψος ώστε να διακρίνεται με ευκολία από μεγάλη απόσταση.

Στον εσωτερικό χώρο επικρατούν αντίστοιχες τάσεις. Παρατηρούμε έντονη παρουσία διαφόρων υλικών, όπως είναι το ξύλο, το μέταλλο και το γυαλί, τα οποία πλαισιώνονται από τρία βασικά



Τραπεζαρία  
 Βοηθητικοί χώροι

**Εικόνα 36:**  
Κάτοψη πρώτου ορόφου



**Εικόνα 37:**  
Κάτοψη δεύτερου ορόφου





χρώματα, το λευκό, το μαύρο και το κόκκινο. Παράλληλα, πάνω στις επιφάνειες των τοίχων έχουν τοποθετηθεί μοτίβα με έντονο χρώμα και επίκεντρο το φαγητό, ως η μόνη αναφορά στο είδος του εστιατορίου και τα παλαιότερα πρότυπα που ακολουθούσε ο σχεδιασμός, όπου επικρατούσαν τα έντονα χρώματα (κόκκινο, κίτρινο κλπ.). Γενικότερα, ο σχεδιασμός φαίνεται να απευθύνεται κυρίως στο νεανικό κοινό, εστιάζοντας στα τρέχοντα ενδιαφέροντά του.

Ο έντονος τεχνητός φωτισμός, το μικρό βάθος, το οποίο επιτρέπει στο χώρο να φωτίζεται τις πρωινές ώρες μέσα από τα μεγάλα ανοίγματα, και οι ενδιαφέρουσες θεάσεις (πλατεία, πολυσύχναστος δρόμος, θάλασσα) δίνουν ενδιαφέρουσες ποιότητες στο χώρο, κάνοντας τον να διευρύνεται οπτικά. Παράλληλα, οι επιλογές των χρωμάτων και των υλικών, σε συνδυασμό με την έντονη ποικιλία στην επίπλωση, δημιουργεί στον επισκέπτη ένα προσωρινό και πλαστό αίσθημα οικειότητας και άνεσης, το οποίο όμως μετά από ένα μικρό χρονικό διάστημα αναιρείται και περιορίζει χρονικά την παραμονή του στο χώρο του εστιατορίου.





**Επίλογος**



Η συνολική πορεία της μελέτης μας, βασιζόμενη στην ανάλυση που προηγήθηκε, είχε στόχο τη διερεύνηση της σχέσης του χώρου και της γεύσης, και πως αυτή επηρεάζει τον αρχιτεκτονικό σχεδιασμό. Έχοντας ολοκληρώσει την έρευνά μας όσον αφορά το θεωρητικό και σχεδιαστικό υπόβαθρο των ζητημάτων που διέπουν τους χώρους εστίασης, καθώς και την επιτόπια έρευνα στα επιλεγμένα παραδείγματα εστιατορίων, κρίνεται απαραίτητη μια σύντομη ανακεφαλαίωση των επιμέρους αποτελεσμάτων της.

Παρόλο που το εστιατόριο είναι ένας χώρος ο οποίος ικανοποιεί τη βιολογική ανάγκη του ανθρώπου για τροφή, παρουσιάζει έναν έντονα κοινωνικό χαρακτήρα. Σήμερα, αποτελεί στοιχείο της καθημερινής ζωής και έκφραση της κοινωνικότητας του σύγχρονου ανθρώπου. Ταυτόχρονα, λόγω των γαστρονομικών και τεχνολογικών εξελίξεων, τα εστιατόρια αποτελούν πλέον εξαιρετικά σύνθετες χωρικές δομές. Ο σχεδιασμός τους, ο οποίος απαιτεί τη συμβολή ενός πλήθους ειδικοτήτων, οφείλει να αποσκοπεί τόσο στη λειτουργικότητα και την εργονομία όσο και στη διαμόρφωση ενός χώρου που να δημιουργεί την κατάλληλη ατμόσφαιρα για την απόλαυση του φαγητού.

Αυτή η δεδομένη πολυπλοκότητα των απαιτήσεων των χώρων εστίασης, ως προς τις δραστηριότητες, τις ροές, τις κινήσεις, τον εξοπλισμό και την αισθητική, προϋποθέτουν από τον αρχιτέκτονα πλήρη γνώση πάνω σε κάθε ζήτημα που αφορά το εστιατόριο και επηρεάζει όλες τις πτυχές της καθημερινής λειτουργίας και της αποτελεσματικότητάς του. Η κατανόηση των χωρικών και αισθητικών απαιτήσεων των εστιατορίων επιτρέπει στον αρχιτέκτονα να χρησιμοποιήσει τις γνώσεις του πάνω σε θέματα κλίμακας, φωτισμού, ακουστικής, αερισμού, επιλογής χρωμάτων και υλικών, και να τις προσαρμόσει κατάλληλα στον εκάστοτε σχεδιασμό χώρου εστίασης, δημιουργώντας ένα ολοκληρωμένο λειτουργικά και αισθητικά αρμονικό αποτέλεσμα.

Η μελέτη συγκεκριμένων παραδειγμάτων οδήγησε στην επιβεβαίωση των αποτελεσμάτων της θεωρητικής έρευνας και στη διαμόρφωση μιας γενικότερης άποψης για τη σύγχρονη πραγματικότητα. Η εστίαση αποτελεί έναν συνεχώς εξελισσόμενο τομέα παγκοσμίως αλλά και στη χώρα μας, παρά την περίοδο βαθύτατης οικονομικής κρίσης που αυτή διανύει. Η εξέλιξη αυτή οφείλεται τόσο στις γαστρονομικές και τεχνολογικές τάσεις, τις καινοτομίες, την επιρροή από άλλους πολιτισμούς, όσο και στην πρόθεση του αρχιτέκτονα να δημιουργήσει νέους ενδιαφέροντες χώρους. Διαμορφώνεται, κατά συνέπεια, μια πολύχρωμη εικόνα

που απευθύνεται σε ένα ευρύτατο κοινό, με συγκεκριμένες απαιτήσεις, καθορισμένες απόψεις και επιθυμίες, οι οποίες προσανατολίζονται στην αναζήτηση ποιότητας τόσο στη γεύση όσο και στο χώρο.

Η γαστρονομία και η αρχιτεκτονική, τόσο ως εκλεπτυσμένες τέχνες όσο και ως καθημερινές πρακτικές, αποτελούν ένα μεγάλο μέρος του πολιτισμού. Η σύγχρονη εστίαση στην Ελλάδα, που αντικατοπτρίζει την παγκόσμια πραγματικότητα, φαίνεται ότι προσπαθεί να επιτύχει μια σύνδεση μεταξύ των δεδομένων γαστρονομικών και χωρικών της χαρακτηριστικών με άλλα πολιτιστικά στοιχεία, όπως είναι η παράδοση, οι εικαστικές τέχνες και η ιστορία.

Η παραδοσιακή ελληνική ταβέρνα εμμένει στο απλό, καθημερινό φαγητό που την ανέδειξε σε σταθερή αξία και οικογενειακή συνήθεια, διατηρώντας κατά το δυνατόν την αρχική της μορφή. Οι νοητές παραπομπές στην ιστορία της χώρας, την καθημερινή αστική ζωή του παρελθόντος, της οποίας αποτέλεσε αναπόσπαστο κομμάτι, και τη σχέση της με τις τέχνες του χορού και της μουσικής δημιουργούν ένα ευρύτερο πολιτισμικό πλαίσιο, μέσα στο οποίο η ταβέρνα αναβιώνει και εξελίσσεται. Η πιο μοντέρνα έκφραση των τοπικών ελληνικών γεύσεων, παρά του ότι αποτελεί πρόσφατη τάση, στρέφεται εξίσου στα παραδοσιακά υλικά και γνωρίσματα για να δημιουργήσει ένα ποιοτικότερο αποτέλεσμα συνδεδεμένο με τον τόπο και την ιστορία του, εντάσσοντας παράλληλα στην εμπειρία του φαγητού νέες μορφές τέχνης. Παρά το σύγχρονο αρχιτεκτονικό του ύφος, το εστιατόριο της μοντέρνας ελληνικής κουζίνας επιδιώκει με σαφείς σχεδιαστικές, και όχι μόνο, αποφάσεις να αποτελέσει τμήμα του τοπικού πολιτισμού. Στον αντίποδα, τα εστιατόρια υψηλής κουζίνας με τις έντονες διεθνείς επιρροές που εμφανίζουν τόσο στη γαστρονομία όσο και στον μίνιμαλ και μοντέρνο χώρο τους, χρησιμοποιούν τα στοιχεία αυτά για να διακριθούν και να πρωτοπορήσουν. Ταυτόχρονα όμως εκμεταλλεύονται το άμεσο (το αστικό τοπίο, τα νεοκλασικά κελύφη), καθώς και το ευρύτερο περιβάλλον τους (τα τοπικά υλικά, την ελληνική φύση) για να επαναπροσδιορίσουν την εντοπιότητά τους. Τέλος, ακόμα και οι εξαιρετικά τυποποιημένες μορφές των εστιατορίων γρήγορου φαγητού, παρουσιάζουν τάσεις προσαρμογής τόσο στο περιβάλλον στο οποίο εντάσσονται όσο και στη γαστρονομία που αυτό εκφράζει, διατηρώντας όμως, όπως επιβάλλει ο χαρακτήρας τους, την αναγνωρισιμότητά τους.

Καταλήγοντας, ο άνθρωπος δεν μπορεί να βιώσει μια εμπειρία εάν αυτή δεν εντάσσεται σε έναν ορισμένο χώρο, καθώς δεν μπορεί να είναι αποκομμένη από το περιβάλλον στο οποίο διαδραματίζεται και τον πολιτισμό που το χαρακτηρίζει. Ο σχεδιασμός, παράλληλα, στοχεύει στη διαμόρφωση συγκεκριμένης αντίληψης του χρήστη για το χώρο. Η αντίληψη των υλικών ποιοτήτων του εστιατορίου παράγει δυναμικά αισθητικά ερεθίσματα στον χρήστη. Κατά συνέπεια, σε ένα χώρο εστίασης επηρεάζει

και την αντίληψη που έχει ο χρήστης για το φαγητό. Οι αισθητικές αποκρίσεις του χρήστη ως προς το χώρο και τη γεύση είναι που διαμορφώνουν την τελική εμπειρία του φαγητού.

Συμπερασματικά, ο αρχιτεκτονικός σχεδιασμός του εστιατορίου στοχεύει στη δημιουργία περιβάλλοντος, μορφών και ατμόσφαιρας, δηλαδή ενός χωρικού συστήματος που, συναρτώμενο με τα χαρακτηριστικά της κουζίνας την οποία φιλοξενεί, ολοκληρώνει την εμπειρία του φαγητού. Σκοπός του αρχιτέκτονα δηλαδή είναι να σχεδιάσει το χώρο του εστιατορίου όπου το ποσοτικό *βλέπω* ανάγεται στο ποιοτικό *βιώνω*, το ποσοτικό *αντιλαμβάνομαι* γίνεται το ποιοτικό *αισθάνομαι* και από το ποσοτικό *χορταίνω* φτάνουμε στο ποιοτικό *απολαμβάνω*.

# Βιβλιογραφία

Baraban, R. S. & Durocher, J. F. (2010) **Successful Restaurant Design**. 3<sup>η</sup> εκδ. Hoboken, New Jersey, John Wiley & Sons, Inc.

Constable, O. R. (2003) **Housing the Stranger in the Mediterranean World: Lodging, Trade, and Travel in Late Antiquity and the Middle Ages**. Cambridge University Press

Cromley, E. C. (1996) **Transforming the Food Axis: Houses, Tools, Modes of Analysis**. Material History Review 44

Γιανναδάκη, Ν. (2011) Πτυχιακή Εργασία: Οργάνωση, Διοίκηση και Λειτουργία μιας Επισιτιστικής επιχείρησης. ΤΕΙ Κρήτης, Σχολή Διοίκησης & Οικονομίας, Τμήμα Τουριστικών Επιχειρήσεων

De Young, R. (2013) **Environmental psychology overview**. In S. R. Klein and A. H. Huffman (Eds.) Green Organizations: Driving Change with IO Psychology. (Pp. 22-45) New York: Routledge Academic. [Διαθέσιμο στο: [www-personal.umich.edu/~rdeyoung/envtpsych.html#sthash.wOxQYuct.dpuf](http://www-personal.umich.edu/~rdeyoung/envtpsych.html#sthash.wOxQYuct.dpuf)]

DETAIL Magazine (2012) **Concept: Gastronomy and Catering**.

Elliott, S. B. (2010) Master Thesis: **Landscape, Kitchen, Table: Compressing the Food Axis to Serve a Food Desert**. University of Tennessee - Knoxville

Εμμανουηλίδου, Κ. (2011) Ψυχολογία της Διατροφής. Αθήνα, Μεταίχμιο

Ζουράρις, Χ. (1999) Δειπνοσοφιστής. 6<sup>η</sup> εκδ., Αθήνα, Ίκαρος

Farrell, J. P. (2008) **The Evolution of the Quick Service Restaurant**. [Διαθέσιμο στο <http://jpfarrell.blogspot.gr/2007/11/evolution-of-quick-service-restaurant.html>]

Fox, R. (2002) **Food and Eating: An Anthropological Perspective**. Social Issues Research Centre

Franck, K. A., επιμ. (2003) **Food + Architecture**. UK, John Wiley & Sons, Inc.

German Historical Institute, Conference Report (2008) **Public Eating, Public Drinking; Places of Consumption from Early Modern to Postmodern Times**

Good lighting for Hotels and Restaurants. **Information on Lighting Applications**. Τεύχος 11, Frankfurt am Main, Germany, Fördergemeinschaft Gutes Licht (FGL) [Διαθέσιμο στο: [www.all-about-light.org](http://www.all-about-light.org)]

Hartford, J. (2009) **Outside the box**. QSR Magazine [Διαθέσιμο στο [http://www2.qsrmagazine.com/articles/features/135/nontraditional\\_venues-3.phtml](http://www2.qsrmagazine.com/articles/features/135/nontraditional_venues-3.phtml)]

Horwitz, J. & Singly, P., επιμ. (2004) **Eating Architecture**. Cambridge, Massachusetts, The MIT Press

International Commission for Research into European Food History, Scientific report (2001), **Eating and drinking out in Europe since the late eighteenth century**. Alden Biesen, Belgium



- Katsigris, C. & Thomas, C. (2009) **Design and equipment for restaurants and foodservice**. 3<sup>η</sup> εκδ. Hoboken, New Jersey, John Wiley & Sons, Inc.
- Kiefer, N. M. (2002) Economics and the Origin of the Restaurant. **Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly**. Cornell University [Διαθέσιμο στο: <http://www.economics.cornell.edu/kiefer/Restaurant.PDF>]
- Lawson, F. (1994) **Restaurants Clubs & Bars; Planning, Design and Investment for Food Service Facilities**. 2<sup>η</sup> εκδ. Architectural Press
- Lynn, G. (1993) **Architectural Curvilinearity**. Architectural Design, Vol. 63
- Μυριβήλη, Λ. Η επιτέλεση του φαγητού. Πανεπιστήμιο Αιγαίου, Τμήμα Πολιτισμικής Τεχνολογίας και Επικοινωνίας
- Ο' Connor, Z. (2009) **Colour Psychology and Colour Therapy: Caveat Emptor**. Environment-Behaviour Studies Research Group, Faculty of Architecture, Design and Planning, University of Sydney, Australia
- Πίττας, Γ. (2009) Η Αθηναϊκή Ταβέρνα. Αθήνα, Ίνδικτος
- Προβόπουλος, Η. (2010) Η Αθηναϊκή Ταβέρνα του Γιώργου Πίττα. Έντυπο Βιβλιοθήκη, Εφημερίδα Ελευθεροτυπία
- Ryder, B. (2004) **Restaurant Design**. London, UK, Laurence King Publishing Ltd.
- Spang, R. L. (2000) **The Invention of the Restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture**. Harvard University Press
- Wardono, P., Hibino, H. & Koyama, S. (2011) **Effects of Restaurant Interior Elements on Social Dining Behavior**. Asian Journal of Environment-Behaviour Studies, Volume 2
- Yusoff, S. R. (2009) **The Architectural Language of resort design: a critical overview of the tourism industry in Malaysia**. Universiti Teknologi MARA Perak

### *Διαδικτυακές Πηγές*

<http://www.buildinghistory.org>  
<http://www.wikipedia.org>  
<http://openbuildings.com>  
<http://www.worldarchitecture.org>  
<http://www.archdaily.com>  
<http://www.slowfood.com>  
<http://www.guardian.co.uk>  
<http://www.architecturaldigest.com>  
<http://www.chainedesrotisseurs.com>  
<http://eater.com/>  
<http://www.viamichelin.com/>  
<http://www.bigsiteofamazingfacts.com>  
<http://www.ashrae.org>  
<http://www.newwinesofgreece.com>

### *Πηγές Φωτογραφιών*

<http://www.eikongraphia.com>  
<http://www.restaurantandbardesignawards.com/>  
<http://www.interiordesign.net>  
<http://www.gourmandisee.com>  
<http://retaildesignblog.net/>  
<http://www.kewmanagement.com>  
<http://en.m.wikipedia.com>  
[http://www.napoleonprisonnier.com/acteurs/brillat\\_savarin.html](http://www.napoleonprisonnier.com/acteurs/brillat_savarin.html)  
<http://lauraretrolibrarian.blogspot.gr/2011/06/automat-thirty-day-princess.html>  
<http://www.paperblog.fr>  
<http://themaionette.net/designs-sample-pictures-photos-images-galleries-of-home-design-ideas>  
<http://www.thedesignquest.com/post.php?id=9637>  
<http://www.herskhazeen.com/tatami-japanese-restaurant>  
<http://www.delood.com/interiors/phos-restaurant-mykonos-lmarchitects>  
<http://flickrriver.com/photos/rabda2011/tags/restaurantbardesignawards/>  
<http://www.nmgastronome.com/blog/?p=75>  
<http://www.mandarinoriental.com/barcelona/fine-dining/>  
<http://www.nogarlicnoonions.com/tag/mcdonalds/>  
<http://www.thecoolhunter.net/article/detail/1996/lopera-restaurant--paris>

*Οι φωτογραφίες που αφορούν το τρίτο κεφάλαιο προέρχονται επί το πλείστον από προσωπικό αρχείο*



