

المعايير الأساسية للتصميم الداخلي للمطاعم وأثرها على تحسين تجربة المستخدم
دراسة تطبيقية على مشروعات طلابية جامعيه

**Basic standards for restaurant interior design and their impact on
improving User experience**

An Applied Study on University Student Projects

Dr. Aya Hassan Mohamed Yusuf Afifi

Faculty of Arts and Design, Pharous University, Alexandria, Egypt

د /أيه حسن محمد يوسف عفيفي

المدرس بقسم الديكور-عمارة داخلية-كلية الفنون و التصميم -جامعه فاروس -بالاسكندرية

البريد الإلكتروني: aya.hassan@pua.edu.eg

Tel:01001289165

م/ جهاد السيد شاهين

Eng: Gehad El-Said shaheen

المعيد بقسم الديكور-عمارة داخلية-كلية الفنون و التصميم -جامعه فاروس -الأسكندرية

يوستينا نبيل عزيز مقار /م

Eng: Youstina Nabil Aziz Makar

المعيد بقسم الديكور-عمارة داخلية-كلية الفنون و التصميم -جامعه فاروس -الأسكندرية

فيفيان رشدي سعيد

Vivian Roushdy sead

الطالبة بقسم الديكور شعبة العمارة الداخلية ، كلية الفنون و التصميم ، جامعه فاروس -الإسكندرية

الرقم الجامعي: **202201020**

جمانة السيد أحمد

Jomana Elsayed Ahmed

الطالبة بقسم الديكور شعبة العمارة الداخلية ، كلية الفنون و التصميم ، جامعه فاروس -الإسكندرية

الرقم الجامعي: **202201091**

هنا إيهاب عطيه هلال

Hana Ehab Atia Helal

الطالبة بقسم الديكور شعبة العمارة الداخلية ، كلية الفنون و التصميم ، جامعه فاروس -الإسكندرية

الرقم الجامعي: **202202025**

أسماء حسن داوود

Asmaa Hassan Dawood

الطالبة بقسم الديكور شعبة العمارة الداخلية ، كلية الفنون و التصميم ، جامعه فاروس -الإسكندرية

الرقم الجامعي: **202201935**

فاطمه أحمد داود

Fatma Ahmed Dawood

الطالبة بقسم الديكور شعبة العمارة الداخلية ، كلية الفنون و التصميم ، جامعه فاروس -الإسكندرية

الرقم الجامعي: **202200544**

ملخص البحث :

لم تعد المطاعم مجرد أماكن لتناول الطعام، بل أصبحت تجارب حسية متكاملة تمزج بين الأجواء الفريدة والراحة البصريه والوظيفيه. ويعد التصميم الداخلي عنصرًا أساسيًا في نجاح المطاعم، حيث يؤثر بشكل مباشر على تجربة العملاء وجاذبية المكان. ومع ذلك، تعاني العديد من المطاعم من قصور في تطبيق معايير التصميم الفعال، مثل ضعف استغلال المساحات، سوء استخدام الألوان والإضاءة، وإهمال الجوانب المتعلقة بالراحة النفسية والبصرية للزبائن ولكن كيف يمكن أن يصبح التصميم الداخلي وسيلة للإبداع والجمال؟ وكيف يتحول من مجرد ترتيب وظيفي إلى تجربة حسية غامرة؟ هذه التساؤلات تقودنا إلى مفهوم "الهندسة الجمالية"، الذي يمزج بين الفن والهندسة لخلق مساحات تأسر الحواس وتترك انطباعًا دائمًا لدى الزوار. وتواجه المطاعم تحديات تصميمية متعددة، مثل ضعف استغلال المساحات، غياب التناغم البصري، وتأثير الضوضاء على تجربة العملاء. ولهذا، تتناول الدراسة حلولًا مبتكرة تعيد صياغة مفهوم التصميم الداخلي باستخدام المنهج الوصفي والمقارن، عبر تحليل نماذج مختلفة لأنماط تصميم المطاعم وتنوع طرزها. وتهدف الدراسة إلى تحقيق توازن بين الجوانب العملية والجمالية، من خلال تحسين استغلال المساحات، تبني تقنيات مستدامة لتوفير الطاقة، واختيار ألوان متناغمة تعكس هوية المكان وتمنح الزوار إحساسًا بالراحة النفسية. كما تؤكد على أهمية تصميم مسارات حركة مرنة وخلق بيئات هادئة تحد من الضوضاء، مما يجعل من زيارة المطعم تجربة لا تُنسى.

الهدف ليس فقط تحسين التصميم، بل تحويل كل مساحة إلى قصة تنبض بالحياة، حيث يصبح كل تفصيل جزءًا من لوحة فنية تعكس روح المكان وتلهم الزوار.

الكلمات الدالة:

التصميم الداخلي; الهندسة الجمالية; التناغم البصري; الراحة النفسية; استغلال المساحات.

Abstract:

Restaurants are no longer just places to eat, but have become integrated sensory experiences that combine unique atmospheres with visual and functional comfort. Interior design is an essential element in the success of restaurants, as it directly affects the customer experience and the attractiveness of the place. However, many restaurants suffer from shortcomings in applying effective design standards, such as poor utilization of spaces, poor use of colors and lighting, and neglecting aspects related to the psychological and visual comfort of customers. But how can interior design become a means of creativity and beauty? And how does it transform from a mere functional arrangement into an immersive sensory experience? These questions lead us to the concept of "aesthetic architecture", which blends art and architecture to create spaces that captivate the senses and leave a lasting impression on visitors. Restaurants face multiple design challenges, such as poor utilization of spaces, lack of visual harmony, and the impact of noise on the customer experience. Therefore, the study addresses innovative solutions that reformulate the concept of interior design using a descriptive and comparative approach, by analyzing different models of restaurant design styles and their diverse styles. The study aims to achieve a balance between practical and aesthetic aspects, by improving the use of spaces, adopting sustainable technologies to save energy, and choosing harmonious colors that reflect the identity of the place and give visitors a sense of psychological comfort. It also emphasizes the importance of designing flexible movement paths and creating quiet environments that reduce noise, making a visit to the restaurant an unforgettable experience. The goal is not only to improve the design, but to transform each space into a living story, where every detail becomes part of an artistic painting that reflects the spirit of the place and inspires visitors.

Key words:

interior design; aesthetic engineering; Visual harmony; psychological comfort; Exploitation of spaces

مشكلة البحث *Research Problem* :

- : تكمن مشكله البحث الرئيسي في النقاط التاليه
- افتقار التصاميم الحديثه للمطاعم إلى إحياء التراث .
 - عدم الاستغلال الامثل للمساحات ومسارات الحركة .
 - الافتقار الي تحقيق الاستدامه والتكنولوجيا في التصميم الداخلي.
 - اهمال تحقيق الراحة الحرايه للمبني وجوده الهواء الداخلي.

أهميه البحث *Research importance* :

- تحسين تجربة العملاء داخل المطاعم من خلال التصميم المناسب للاحتياجات النفسيه والوظيفيه لانسان .
- يساعد تبني الحلول المستدامة مثل إعادة التدوير واستخدام تقنيات الإضاءة الموفرة للطاقة والتكنولوجيا الحديثه علي التقليل من التأثير البيئي.
- يساعد دمج العناصر التراثية والثقافية في خلق هوية فريدة للمطاعم وزيادة تنافسيتها.
- يسهم التخطيط الفعال لمسارات الحركة في تحسين كفاءة التشغيل وتقليل الازدحام، بينما يضمن تحسين جودة التهوية والعزل الصوتي بيئة مريحة وصحية.

أهداف البحث *Research Goals* :

- تسعى هذه الدراسة إلى معالجة التحديات التي تواجه تصميم المطاعم من خلال تطبيق حلول مبتكرة تجمع بين الجوانب الجمالية والوظيفية. وذلك من خلال :
- الاستغلال الامثل للمساحات .
 - تعزيز الهوية الثقافية.
 - تبني ممارسات الاستدامة.
 - تحسين جودة الإضاءة والصوت.
 - ودمج التكنولوجيا لخلق تجربة حسية غامرة تجعل زيارة المطعم أكثر راحة وجاذبية.
 - تحليل دور التصميم الداخلي في تحسين تجربة العملاء داخل المطاعم وخلق بيئات هادئة وجذابة.

حدود البحث :

- الحدود المكانية : هي البيئة المكانية في جمهورية مصر العربية و تحديدا مدينة الاسكندرية .
- الحدود الزمنية : لا بد ان تكون مرتبطة بتطور امكانيات و الوسائل مبين الفترة الزمنية (2020 – 2030) و هي الفترة التي تطورت فيها تكنولوجيا التصميم الداخلي و استخدام الذكاء الاصطناعي و المواد المستدامة في التصميم الداخلي .

تساؤلات البحث *Research Questions* :

- ما هي المعايير الأساسية للتصميم الداخلي التي يجب مراعاتها عند تصميم المطاعم؟
- كيف تؤثر معايير التصميم الداخلي في تعزيز راحة ورضا العملاء في المطاعم؟

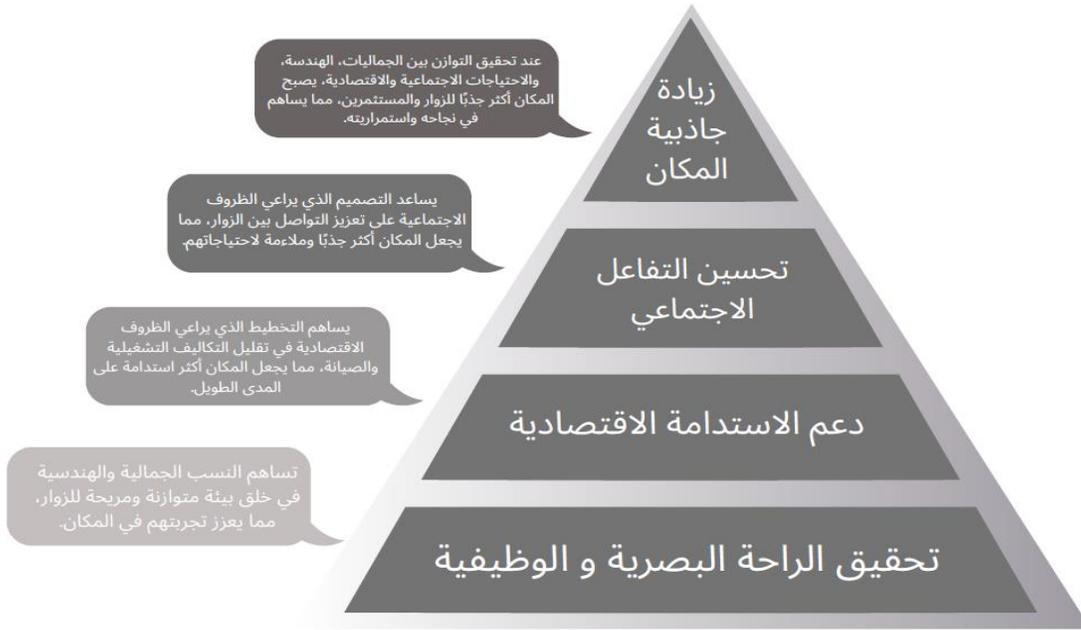
• ما مدى التزام المشروعات الطلابية الجامعية بهذه المعايير عند تصميم المطاعم؟

منهجية البحث : Research Methodology

يعتمد البحث علي المنهج الوصفي التحليلي من خلال التعرف عي الاسس والمعايير الاساسيه للتصميم الداخلي للمطاعم ومدى تأثيرها بشكل ايجابي علي الانسان والبيئه محققه هدفها من وظيفه وجمال.

1:- المقدمة

عند البدء ف عمليه التصميم يتم وضع خطه للتصميم الداخلي وتكون من أولويات التصميم هي تامين الوظيفة المطلوب تحقيقها في الفراغ الداخلي مع مراعاة النسبه الجماليه الهندسيه للمكان و الظروف الاجتماعيه والاقتصاديه للزوار (شكل رقم 1) ، و من هنا تظهر اهمية الدور الذي يؤديه النظام الاجتماعي في التأثير على خصائص التصميم الداخلي للمطعم التي تبين اوجه التشابه و الاختلاف بين الافراد ، فالناحيه النفسيه تختلف الشخصيات و التوجهات و الاراء لكل فرد ، فالصفات الجسديه تختلف من شخص لآخر (كالطول و الوزن) و اختلاف الجنس من فرد لآخر .



شكل رقم (1) يوضح النسبه الجماليه و الهندسيه للمكان و الظروف الاجتماعيه و الاقتصاديه للزوار

2:-المشكلات التي تواجه المصمم عند بدء عمليه التصميم

تعاني العديد من المطاعم من ضعف استغلال المساحات، استخدام غير ملائم للألوان والإضاءة، وتحديات في تصميم مسارات الحركة، وافتقار بعض التصاميم الحديثة الى احياء التراث، عدم الاستدامة والتكلفة العاليه لبعض الأدوات وعدم استغلال الموارد

بإعادة التدوير مما ينعكس سلبيًا على تجربة العملاء. تبرز الحاجة إلى نهج تصميمي يحقق التوازن بين الجماليات والراحة الوظيفية، تعاني العديد من المطاعم من عدة مشكلات تصميمية تؤثر بشكل مباشر على تجربة العملاء ونجاح المشروع، (designzens, 2010) ومن أبرز هذه المشكلات:

- 1-2 ضعف استغلال المساحات: يؤدي سوء توزيع الأثاث والمساحات إلى خلق بيئة مزدحمة أو غير مريحة، مما يعيق حركة العملاء والموظفين داخل المطعم.
 - 2-2 الاستخدام غير الملائم للألوان والإضاءة: اختيار ألوان غير مناسبة أو توزيع غير مدروس للإضاءة قد يؤثر سلبيًا على راحة العملاء، حيث قد تصبح الإضاءة مبهرة أو باهتة بشكل يضعف جاذبية المكان.
 - 3-2 تصميم مسارات حركة غير فعالة: عدم التخطيط الجيد لمسارات الحركة يسبب ازدحامًا عند المداخل والمخارج، كما قد يؤدي إلى تداخل مسارات الزبائن مع العاملين، مما يؤثر على كفاءة الخدمة.
 - 4-2 افتقار التصاميم الحديثة إلى إحياء التراث: العديد من المطاعم الحديثة تهمل دمج العناصر الثقافية والتراثية، مما يجعل التصميم غير متصل بالسياق المحلي أو بلا هوية واضحة.
 - 5-2 عدم تحقيق الاستدامة: الاستخدام المفرط للمواد غير القابلة لإعادة التدوير، والإفراط في استهلاك الطاقة دون تبني حلول بيئية مستدامة، يؤدي إلى تأثير بيئي سلبي وزيادة التكاليف التشغيلية.
 - 6-2 التكلفة العالية لبعض الأدوات والمواد: الاعتماد على مواد بناء وأثاث باهظ الثمن دون مراعاة الجدوى الاقتصادية يؤثر على قدرة المطعم على تحقيق ربح مستدام.
 - 7-2 إهمال العزل الصوتي والتحكم في الضوضاء: الضوضاء العالية داخل المطعم بسبب سوء التصميم الصوتي تؤثر على راحة الزبائن، مما يجعل التجربة أقل متعة.
 - 8-2 ضعف التهوية وجودة الهواء الداخلي: الاعتماد على أنظمة تهوية غير فعالة يؤدي إلى انتشار الروائح غير المرغوب فيها داخل المطعم، مما قد يسبب إزعاجًا للعملاء.
 - 9-2 عدم توافر مرونة في تصميم المساحات: بعض التصاميم لا تراعي إمكانية إعادة ترتيب المساحات لتناسب مع التغيرات في أعداد الزبائن أو المناسبات الخاصة، مما يقلل من كفاءة استخدام المكان.
 - 10-2 إهمال دمج التكنولوجيا في التصميم: تجاهل استخدام التكنولوجيا الحديثة مثل أنظمة حجز الذكية أو الإضاءة الذكية يؤثر على راحة الزبائن ويجعل المطعم أقل مواكبة للتطورات.
- تظهر هذه المشكلات الحاجة إلى نهج تصميمي شامل يحقق التوازن بين الجماليات والوظيفة، مع الأخذ في الاعتبار استغلال المساحات بكفاءة، تحسين الاستدامة، وإعادة التفكير في تجربة العملاء لضمان الراحة والجاذبية. (محمود، 2011)

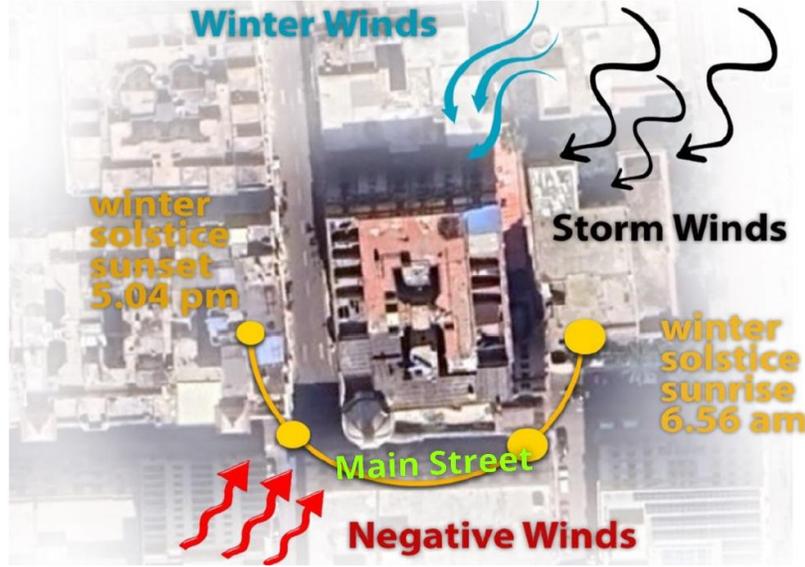
3- الأهداف والحلول المقترحة لمعالجة مشكلات تصميم المطاعم:

استنادًا إلى المشكلات التي تواجه تصميم المطاعم، تهدف الدراسة إلى تحقيق مجموعة من الأهداف الاستراتيجية التي تعزز من كفاءة التصميم الداخلي، وتحسن تجربة العملاء، وتدعم الاستدامة. وفيما يلي الأهداف المقترحة إلى جانب الحلول المناسبة لكل مشكلة.

4- متطلبات التصميم الداخلي للمطاعم:

تتضمن متطلبات الموقع الآتي:

ان يقع المطعم علي شارع رئيسي لسهولة الوصول اليه متماثياً مع اتجاه الرياح ،و ان يكون مدخل المطعم مطل علي الشارع الرئيسي او الجانبي و يراعي المصمم خصائص الموقع سواء ان كان ساحلياً او داخلياً. مثال شكل رقم (2).



شكل (2) يوضح تحليل الموقع بشارع فؤاد من علي *Google Earth* موضع دوران الشمس و حركة الرياح و ذلك للمطعم الذي سيتم عمل له بعض التصميمات المختلفة لارضاء زوق العميل -الزبون- الطالب للخدمة.

العناصر المكونه للتصميم الداخلي للمطاعم-5

- 1-5 التوزيع الداخلي : يشمل توزيع المساحات لتسهيل الحركة و الوصول الى منطقه الاستقبال ، اماكن الجلوس ، المطبخ ، دورات المياه .
- 2-5 توزيع الاثاث : مثل اختيار الطاولات ، الكراسي ، الكاونتر ، اماكن التخزين بما يتناسب مع حركة العملاء و راحتهم .
- 3-5 الاضاءه : استخدام الاضاءه الطبيعيه و الصناعيه لتحقيق اجواء مريحه و مناسبه لاجواء المطعم .
- 4-5 الالوان و الخامات : مثل اختيار الوان تناسب التصميم و طبيعته مع اختيار الارضيات و الاسقف المناسبه من حيث الجمال و المتانه و التكلفة المناسبه .
- 5-5 التكنولوجيا و الاجهزه الذكيه : مثل انظمه الحجز و الطلب الالكتروني و اجهزه الدفع الحديثه.

6- التصميم الداخلي للمطاعم :

يعد التصميم الداخلي للمطاعم من العوامل الأساسية التي تؤثر على تجربة الزبائن، فهو لا يقتصر فقط على الجوانب الجمالية، بل يشمل أيضاً التخطيط الوظيفي للمساحات، واختيار الألوان، والأثاث، والإضاءة، والعناصر الزخرفية التي تعكس هوية المطعم وتجعله مميزاً. ويعتمد التصميم الناجح على تحقيق التوازن بين الراحة والعملية، مما يساهم في جذب العملاء وخلق أجواء ممتعة. لهذا سيتم عرض أمثلة مختلفة لأنماط تصميم المطاعم التي قام بها بعض الطلاب ، مع تسليط الضوء على كيفية توظيف العناصر التصميمية لتحقيق تجربة فريدة لكل نمط منهم، مثل :

1- مطعم روماني: يقدم أكالات شعبية رومانية بتصميم روماني مع أحياء التراث القديم وتوظيفه بشكل حديث واستخدام

الرخام والطوب الحديث و pvc. (مثال رقم (1))

2- مطعم ستيك بطراز ال **cow boy** : يقدم مشويات من لحم الغزال بتصميم مقتبس من الاخشاب المعاد تدويرها و اشكال الغزال ورعاة البقر الامريكية. (مثال رقم (2))

3- مطعم علي طراز بحري يحاكي حياه القراصنه : للماكولات بحريه و بتصميم عتيق يبرز أجواء البحار والقراصنه مع استخدام الشباك والاشخاب القديمه المعاد تدويرها واستغلالها بشكل مميز وفريد. (مثال رقم (3))

4- مطعم يوناني حديث: يقدم أكلات يونانيه تقليديه و مقتبس من "اليسيان" وهي جنه الشهداء اليونانيين مع استخدام بغض التجاليد حديثه باشكال عضويه مميزة تحاكي تصميمات ال **Ultrar Modern** ولكن بشكل عصري. (مثال رقم (4))

5-مطعم علي هيئة قهوة مصريه: بتصميم مستوحى من التراث الشعبي تهدف أحياء الأجواء المميزة مع إضافة لمسات حديثة لتحسين تجربة العملاء مع استخدام الأخشاب والشبابيك و بعض التجاليد ذات الطراز التراثي الكلاسيكي و بعض الأجهزة والأدوات و الأكسسوارات القديمه كمكملات للتصميم الداخلي للمقهى لخلق بيئة دافئة وأصيلة تعبر عن التراث المصري الشعبي. مثال رقم (5))

و مع مراعاة القياسات التاليه في التصميمات :

7- قياسات الأثاث **Furniture dimensions**:

1-7 الطاولات (التربيزات) لأربعة أفراد:

- مستطيلة: 75 × 120 سم أو 80 × 140 سم.
- مربعة: 80 × 80 سم أو 90 × 90 سم.
- دائرية: قطر 90 - 110 سم.
- الارتفاع القياسي للطاولات: 75 سم.

2-7 كراسي الطاولات العادية:

- العرض: 45 - 50 سم.
- العمق: 50 - 55 سم.
- الارتفاع الكلي: 85 - 100 سم.
- ارتفاع المقعد عن الأرض: 45 - 48 سم.

3-7 كراسي البار (High Chairs):

- العرض: 40 - 50 سم.
- العمق: 45 - 55 سم.
- الارتفاع الكلي: 100 - 120 سم.
- ارتفاع المقعد عن الأرض: 75 - 80 سم (مناسب لطاولة بار بارتفاع 100 - 110 سم) (Neufert)



شكل (3) يوضح القياسات **Standard** الفعلية للمقاعد و الطاولات المستخدمه في المطاعم .

و سنقوم بعرض تفصيلي لنماذج الطلاب لحل الفراغ بأفكار مختلفة كما ذكرنا لتوضيح قيمة التصميم الداخلي في المعالجة الجمالية و الوظيفية و الشكلية :

□ مثال رقم (1) مطعم ¹ ANTENATO

جدول رقم (1) يوضح بيانات المطعم رقم 1

	شعار المطعم
شارع فؤاد بلاسكندرية – مصر	الموقع
مطعم يقدم الاطباق التقليدية من المطبخ الروماني	الوظيفة
22 X 25.1 متر	المساحة
المايكرو سمنت Micro cement ، خامه بي في سي Pvc الطوب الذكي Smart brick ، الدهانات الذكية Nano coating الزجاج الذكي Smart glass (الكهروضوئي) Photo chromic glass الاقمشه الحديثه Smart fabric	المواد الذكية
Ancient Roman	نوع التصميم



شكل رقم (4) يوضح استخدام تطبيقات الذكاء الاصطناعي AI المعتمد على الكلاسيك الرومانيه في التصميمات الخاصه بالمطعم و توضيح الفكره العامه لمتطلبات الطراز و النمط التصميمي المختار الذي يعكس انسيابيه الخطوط من الطابع الكلاسيكي المستوحى من الحضاره الرومانيه.

المفهوم التصميمي -1-1 Concept الخاص بالمطعم :

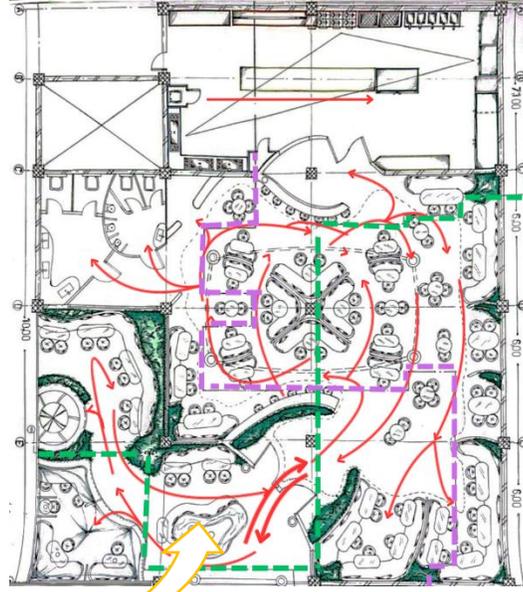
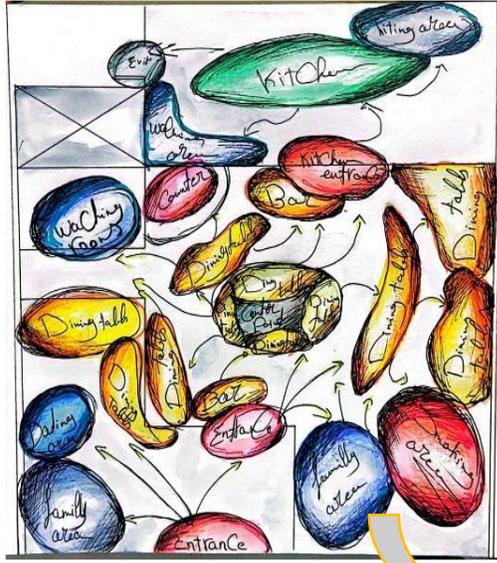
فكره المشروع مستوحاه من الحضارة الرومانية، حيث تعكس انسيابية الخطوط الطابع الكلاسيكي الفخم المستوحى من الأقواس والمنحنيات الرومانية. تم اختيار الأزرق الغامق، البيج، والأحمر النيبتي لتعزيز الإحساس بالفخامة والدفء، مع استخدام الرخام، الأقمشة الفاخرة، الحجارة، والميكروسمنت لإضفاء مظهر كلاسيكي بلمسة حديثة حيث يخلق التصميم توازنًا بين القوة والرفي كما تتميز المساحات بتفاصيل زخرفية مستوحاة من الأعمدة والتيجان الرومانية، مما يضفي طابعًا تاريخيًا أصيلاً على التصميم. بالإضافة إلى ذلك، تم دمج الإضاءة الدافئة بطريقة تعزز العمق والتباين بين المواد، مما يخلق أجواء فاخرة تنبض بالأناقة والرفي تم التركيز على التناسق الهندسي لخلق إحساس بالاتساع والفخامة مع توظيف العناصر الكلاسيكية بطرق مبتكرة تتناسب مع الطابع العصري كما تضيف التفاصيل الذهبية والنحاسية لمسات من الفخامة، مما يعزز الإحساس بالتوازن بين العراقة والتصميم الحديث.



شكل رقم (5) صور تعكس انسيابيه الخطوط من الطابع الكلاسيكي المستوحى من الحضارة الرومانية

1-2- مسار الحركة: Circulation paths:

وتم تصميم مسارات الحركة في المطعم الروماني لضمان تدفق سلس بين المناطق المختلفة دون ازدحام أو تداخل و تبدأ الحركة من النقطة المركزية التي تمثل قلب المطعم، حيث يتم توجيه المسارات حول عنصر بصري مميز مثل عمود أثري. وتمتد المسارات إلى منطقة الجلوس الخاصه Couple area، التي تقع في زاوية هادئة لضمان الخصوصية، مع توفير ممرات جانبية تسمح بحركة سلسة لمسولي الخدمه "الجرسون" دون إزعاج الزبائن. أما منطقة العائلات، فتكون قريبة من المدخل وتتميز بمساحات واسعة ومسارات أوسع لاستيعاب الأطفال وعرباتهم بسهولة وتم تخصيص منطقة المدخنين في جزء معزول جيداً مع تهوية مناسبة ومسارات منفصلة للخدمة. ويعتمد التخطيط على تصميم ممرات واضحة للزبائن ومسارات خاصة للخدمة ومخارج طوارئ لضمان السلامة، مما يحقق تجربة مريحة وفريده .

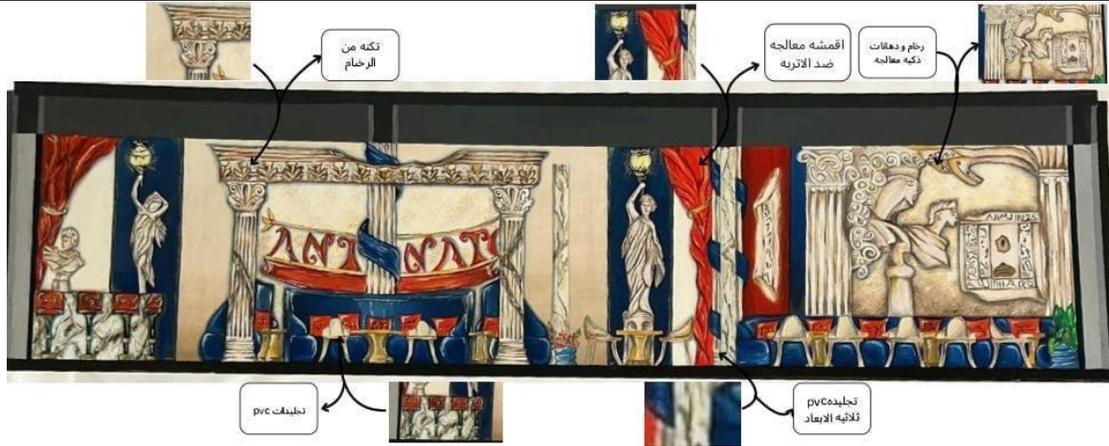


شكل رقم (6) يوضح المسقط الأفقي *plan* و *Zoning plan* الذي يعكس انسيابية الخطوط ذات الطابع الكلاسيكي المستوحى من الحضارة الرومانية.

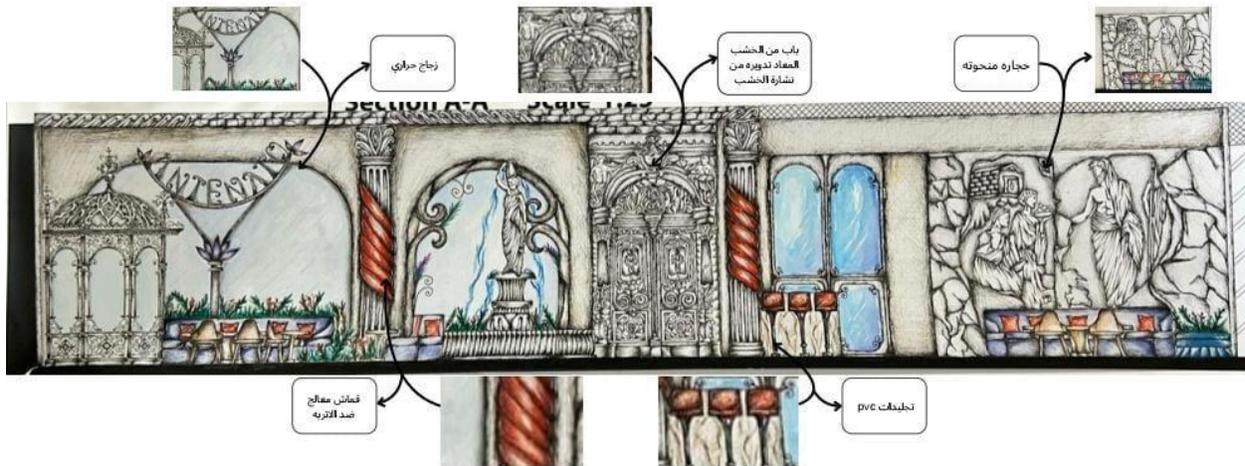
1-3- نمط الاثاث في التصميم Furniture style :

و تم وضع الاثاث المستخدم و الخامات من حيث يتماشى مع الحدائه و الاصاله مع الحفاظ علي عناصر التراث الروماني Ancient Roman حيث تم اضافة الالوان المتماشيه مع التصميم مثل الازرق الغامق و الالوان البهجة و الابيض الرخامي . و تم استخدام الكاسرات الشمسيه : لحجب بعض الضوء و الحراره مع ادخال بعض الضوء و الهواء لترشيد الاستهلاك الكهربائي و استخدام التجليدات d3 في خامه ال PVC الذي يعطي ملمس و احساس الرخام مع وجود الخامات الحديثه . مع استخدام خامه ال مايكروسمنت Micro cement في دورات المياه لاعطاء ملمس حجري طبيعي ليتماشى مع عناصر التصميم لاضفاء تجريه مميزه . و استخدام الزجاج العاكس للحرارة (Heat Reflective Glass) هو نوع من الزجاج المصمم للحد من نفاذ الإشعاع الشمسي، حيث يحتوي على طبقة معدنية شفافة تسمح بمرور الضوء المرئي مع تقليل انتقال الأشعة تحت الحمراء. يعمل هذا الزجاج على تقليل نفاذية الحرارة، مما يساهم في خفض كمية الحرارة المنقلة إلى الداخل، وبالتالي يساعد بشكل كبير في التحكم بدرجات الحرارة داخل المساحات الداخلية و أيضاً لاتاحه الخصوصيه مع ادخال الضوء الطبيعي، و تم وضع اسطح خضراء حيث تم تصميم الاسطح خضراء لتقليل امتصاص الحراره و اعتدال الجو و تم استخدام الطوب المعالج والدهانات المعالجه الذكيه

وتم دمج المساحات الخضراء داخل التصميم لإضفاء إحساس بالحيوية والتوازن مع العناصر الكلاسيكية، مما يخلق بيئة أكثر راحة وانتعاشاً. كما تم تقليل استخدام المواد الحرارية لتعزيز كفاءة الطاقة وتحقيق مناخ داخلي معتدل ومريح، مع استخدام الكاسرات الشمسيه لحجب بعض الضوء و الحراره مع ادخال بعض الضوء و الهواء لترشيد الاستهلاك الكهربائي. و استخدام الخشب المعاد تدويره من نشاره الأخشاب لتحقيق الاستدامه في تصميم الاثاث ، مع استخدام الاقمشه المعالجه ضد الاتربه .



قطاع A-A



قطاع B-B

شكل رقم (7) يوضح القطاعات الرأسية قطاع A-A و قطاع B-B موضح به الخامات المذكوره التي تم أستخدامها.

مثال رقم (2) مطعم ² The deer □

جدول رقم (2) يوضح بيانات المطعم رقم 2

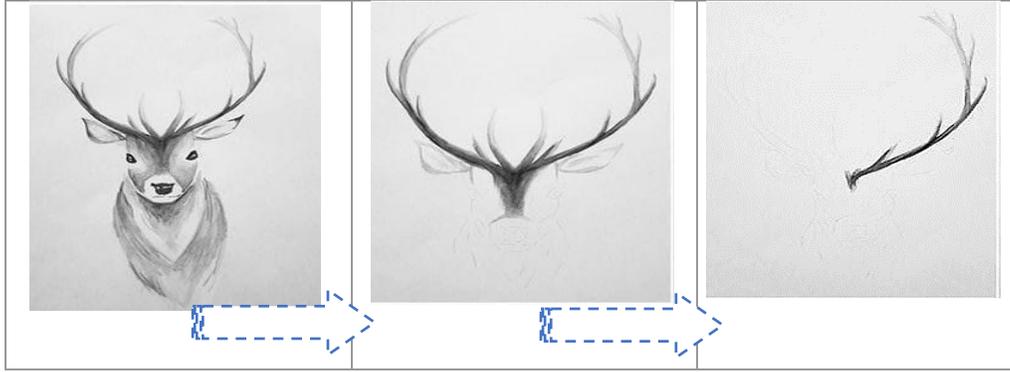
	شعار المطعم
شارع فؤاد- الأسكندرية – مصر	الموقع
مطعم مشويات لحم غزال	الوظيفة
22 متر X 25.1	المساحة
Nano coating الطوب الذكي، الدهانات الذكية، Smart brick الزجاج الذكي (الكهروضوئي) Photo chromic glass	المواد الذكية
COW BOY	نوع التصميم



شكل رقم (8) يوضح استخدام تطبيقات الذكاء الاصطناعي AI واستخدام التصميم الشامل **Universal Design** في تصميم والمسارات المحدده لذوي الاحتياجات الي جانب الفكره التصميميه الخاصه بالمطعم لطراز ال **Cow Boy** و الاثاث و المواد المستخدمه.

المفهوم التصميمي - **Concept 2-1** الخاص بالمطعم :

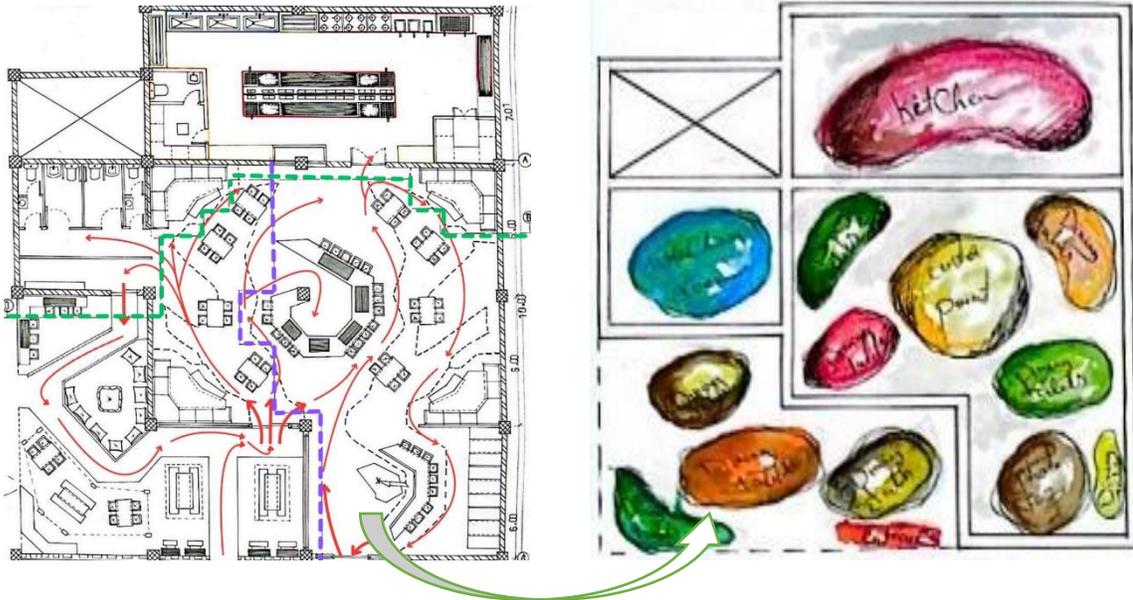
مطعم "The Deer" هو وجهة راقية تقدم أطباق الستيك الفاخرة، مع التركيز على لحم الغزال. يتميز بتصميم بطابع كاوبوي أصيل يجمع بين ألوان النبتي، الزيتوني، وملمس الأخشاب مع لمسات زجاجية أنيقة. مستوحى من الطبيعة، حيث تعكس الخطوط انسيابية وسرعة الحركة في البيئة الطبيعية، مستوحاة من شكل قرن الغزال وتدفعه الديناميكي مع تجريده لأشكال مختلفه و استخدامها يراعي المطعم احتياجات ذوي الإعاقة من خلال توفير مسارات حركة واسعة ومنحدرات مخصصة. الأجواء مريحة ودافئة، مما يجعله المكان المثالي لتجربة طعام فريدة تمزج بين التراث الريفي والحداثة.



شكل رقم (9) يوضح تجريد قرون الغزال و إلهام من الطبيعه في الفكر التصميمي و تدفقه الديناميكي.

2-2- مسار الحركة: Circulation paths:

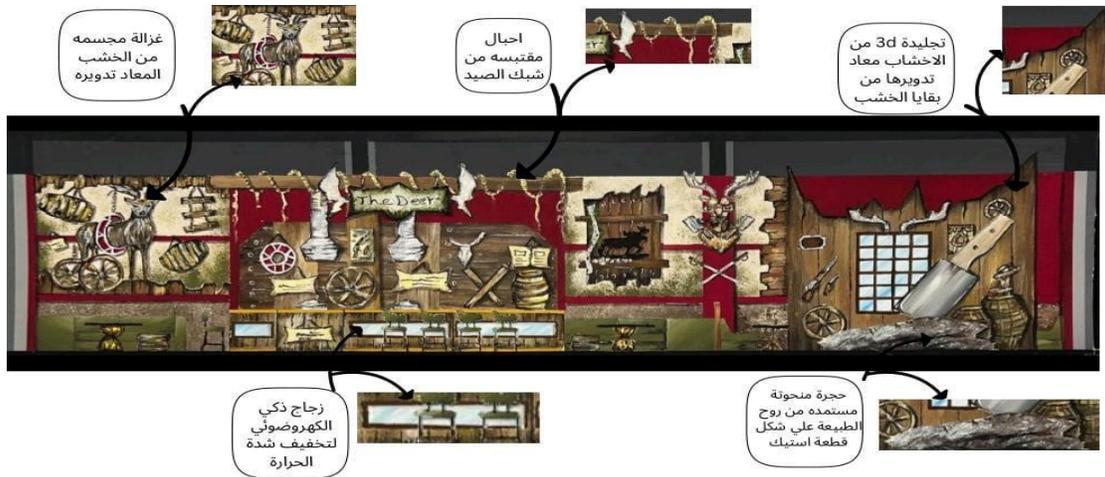
عند الرسم التخطيطي للمطعم تم وضع الشوايات في منتصف المطعم لخلق تجربه مميزه و ممتعه و جديده للزبائن كما تم توزيع طاولات بتصميم مدروس لكي يتماشى مع طبيعه الطعام المقدم مثل أطباق ال *ستيك* الفاخره المطهوه من لحم الغزال مما يساهم في تعزيز تجربه العملاء و ربطها بهويه المطعم بالاضافه الي أنه تم مراعاة احتياجات ذوي الاعاقه من خلال توفير مسارات حركه واسعه و منحدرات متخصصه مما يسهل التنقل داخل المطعم ويجعل تجربه اكثر راحه.



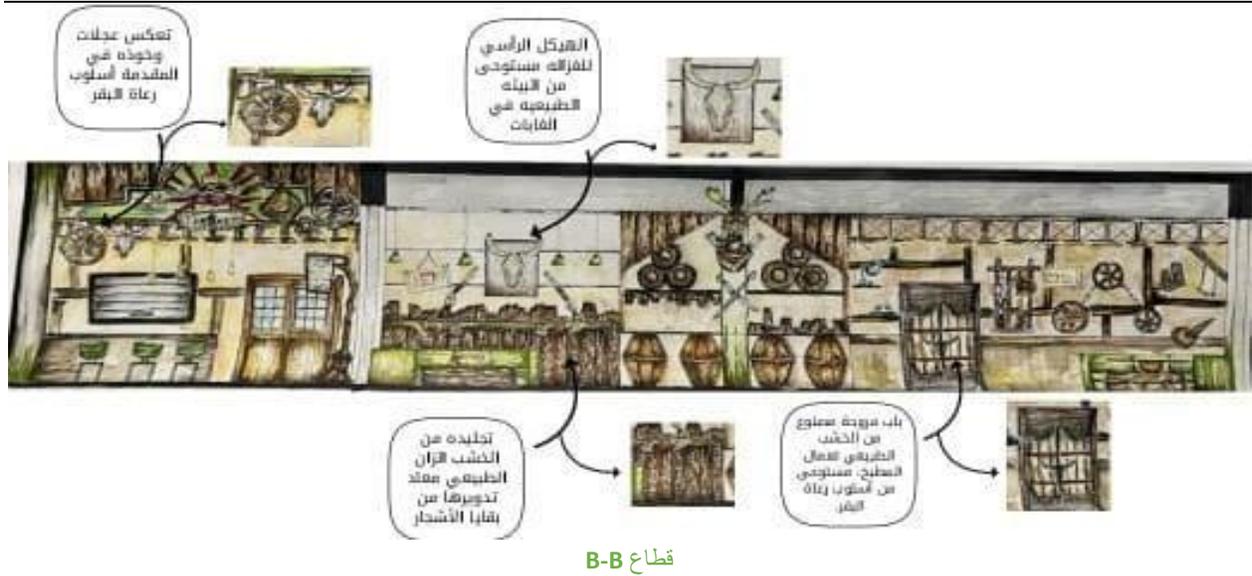
شكل رقم (10) يوضح المسقط الأفقي *plan* و *Zoning plan* الذي يوضح وضع الاثاث المستخدم مع مراعاة مسارات الحركة لذوي الاحتياجات.

2-3- نمط الاثاث في التصميم Furniture style :

و تم وضع الديكورات و الاثاث تبعاً لتصميم ال cow boy حيث يمتاز بلالوان الدافئه و الترابيه بما يميل للطبيعه ، و تم استخدام الكاسرات الشمسيه لوجب بعض الضوء و الحراره مع ادخال بعض الضوء و الهواء لترشيد الاستهلاك الكهربائي مع استخدام التجليدات d3 من خامه الاخشاب لاضفاء مظهر عصري انيق و دافء و تم وضع اسطح خضراء حيث تم تصميم الاسطح خضراء لتقليل امتصاص الحراره و اعتدال الجو و استخدام الزجاج الذكي Smart glass (الكهروضوئي) Photo chromic glass لتخفيف شدة احراره. و استخدام الحجر او الطوب الذكي لتحقيق الاستدامة في تصميم ديكورات واثاث المطعم من خلال استخدام ألواح الخشب الزان الطبيعي، مما يضمن الجودة والمتانة مع الحفاظ على البيئة من خلال اختيار مواد طبيعية ومستدامة. مع دهانات النانو الذكيه : دهانات النانو توفر حماية فعالة للأحجار الطبيعية ضد العوامل الجوية، مثل الأمطار والتآكل. تعمل على منع تراكم البقع والأملاح والدهون، مما يزيد من متانة الحجر. كما تمنحه مقاومة إضافية للأشعة فوق البنفسجية، والتغيرات الحرارية، والحدوش. تتميز بقدرتها على مقاومة المواد الكيميائية والمركبات العضوية، مما يطيل عمر الحجر. لكل نوع من الأحجار طلاء نانو مناسب يضمن أفضل حماية له. الي جانب استخدام الطوب الذكي (Smart Brick) هو نوع متطور من الطوب قادر على تخزين الطاقة الشمسية لاستخدامها لاحقاً. يتيح هذا الطوب الاستفادة من الطاقة المخزنة في تشغيل الأجهزة الإلكترونية، مما يجعله خياراً مبتكراً لدعم كفاءة استهلاك الطاقة في المباني.



قطاع A-A



شكل رقم (11) يوضح القطاعات الرأسية قطاع **A-A** و قطاع **B-B** موضح به الخامات المذكوره التي تم أستخدامها.

□ مثال رقم (3) مطعم **The Golden Fishbone³**

جدول رقم (3) يوضح بيانات المطعم رقم 3

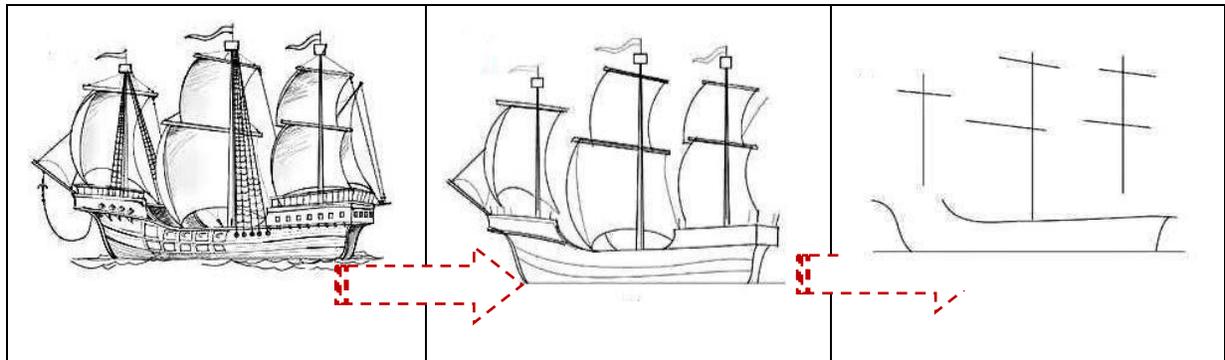
شعار المطعم	
الموقع	. شارع فؤاد - اسكندرية - مصر
الوظيفة	مطعم اكالات بحرية
المساحة	22 متر X 25.1
المواد الذكية	الاسطح الخضراء الذكية smart green roofs، الدهانات الذكية Nano coating ، التحكم في التهوية الطبيعية Natural ventilation الزجاج الذكي Smart glass (الزجاج العاكس للحرارة) Heat Reflective Glass
نوع التصميم	Pirate style



شكل رقم (12) يوضح استخدام تطبيقات الذكاء الاصطناعي AI التخيلي للمطعم و استلهام ال mood board المستخدمة في التصميم منها.

المفهوم التصميمي - Concept 3-1 الخاص بالمطعم :

يستوحى مطعم The Golden Fishbone أجواءه من عالم القراصنة والمغامرات البحرية، حيث يدمج بين الخشب القديم، والمعادن الصدئة، والألوان الدافئة مثل الأوكر، والبورغندي، والأزرق البحري. تساهم الإضاءة الخافتة والتفاصيل الغامضة - مثل البراميل والخرائط القديمة- في خلق تجربة أصيلة تنقل الزوار إلى أجواء البحارة والمغامرات التاريخية، مما يمزج بين الطابع الكلاسيكي والمأكولات البحرية المميزة. تم استلهام الخطوط المستخدمة في التصميم من هيكل السفن القديمة (شكل رقم 13)، حيث تعكس الانحناءات والشكل الديناميكي إحساساً بالحركة البحرية. تجسدت هذه الخطوط في الجدران والأسقف، بينما أعيد توظيف الألواح الخشبية المستوحاة من سطح السفينة في الأرضيات والجدران، لتعزيز الترابط البصري. ولإضفاء طابع فريد، تم توظيف الإضاءة المخفية على طول هذه الخطوط لإبراز تفاصيلها، مما يخلق أجواءً غامرة. بهذا التصميم، يقدم المطعم تجربة حسية متكاملة تمزج بين الإبداع البصري والأجواء المميزة، لياخذ الزوار في رحلة عبر الزمن إلى عالم القراصنة والمغامرات البحرية.



شكل رقم (13) يوضح الخطوط المأخوذة من هيكل السفينة حتى تجريدها

2-3- مسار الحركة Circulation paths:

تم تصميم مسارات الحركة داخل المطعم بطريقة تحقق الانسيابية وسهولة التنقل بين مختلف الفراغات، مع مراعاة تجربة الزبائن وكفاءة الخدمة (شكل رقم 14). يمكن تقسيم هذه المسارات إلى ثلاثة أنواع رئيسية:

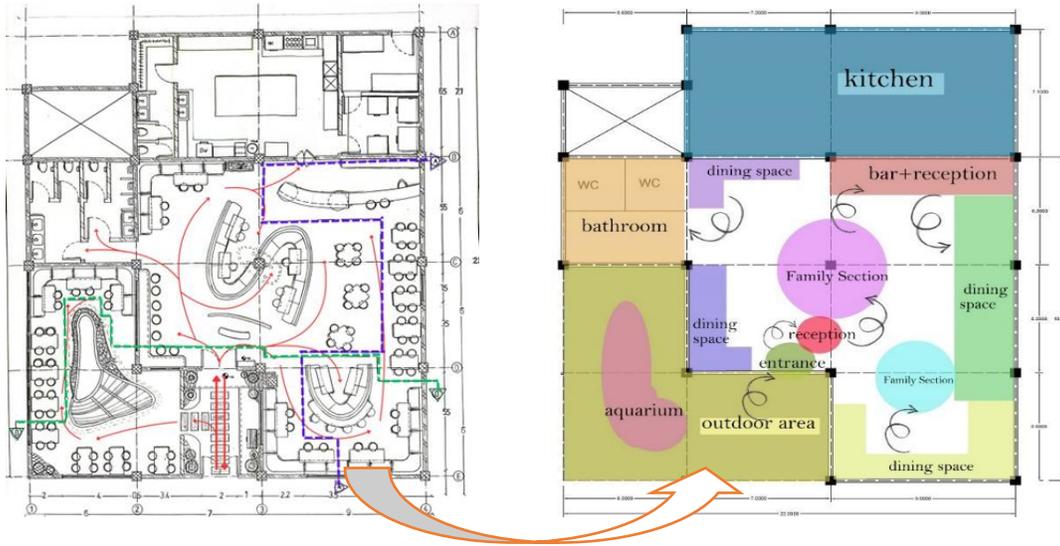
2-1. المسار الرئيسي للدخول والاستقبال:

يبدأ مسار الحركة من المدخل الرئيسي، حيث يتم توجيه الزوار إلى منطقة الاستقبال. يتيح هذا المسار وصولاً سلساً إلى مختلف أجزاء المطعم دون عرقلة الحركة، كما يسمح للموظفين بإرشاد الضيوف بسهولة إلى أماكن جلوسهم.

2-2. المسارات الفرعية للجلوس والخدمة:

تتوزع أماكن الجلوس وفقاً لانحناءات مستوحاة من الخطوط الخارجية للسفينة، مما يخلق تجربة ديناميكية للحركة، مع توجيه المسارات بين الطاولات والمنصات المستديرة لضمان سهولة تنقل العاملين وتقديم الطعام دون ازدحام. كما توفر الممرات الواسعة في المناطق المركزية حركة مرنة بين مختلف الأقسام، مع ضمان فصل واضح بين مسارات الموظفين ومسارات الزبائن. 2-3 مسارات الخدمة الداخلية:

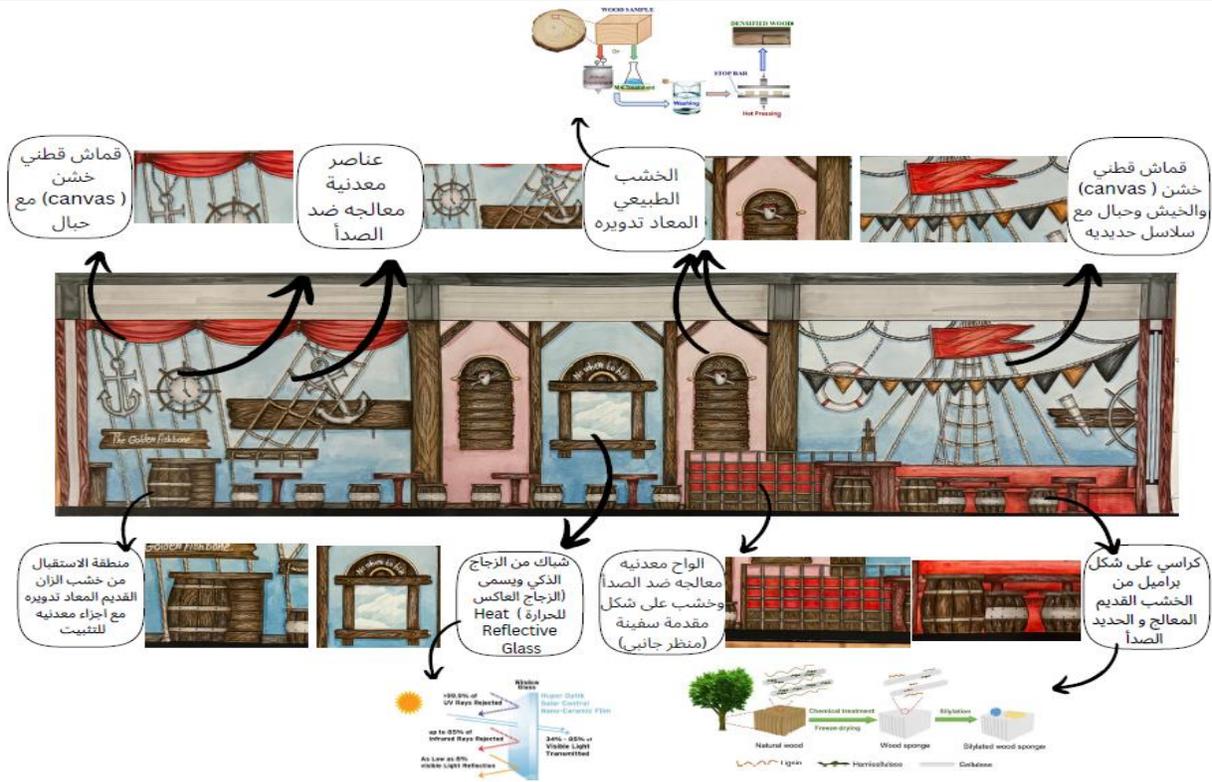
تصميم ممرات خاصة تؤدي إلى المطبخ والمخازن لتسهيل حركة الطاقم دون تداخل مع حركة الزبائن، تتيح هذه المسارات نقل الطعام والمستلزمات بسرعة وكفاءة، مما يقلل من احتمالية حدوث اختناقات داخلية. كما يوجد مسار مباشر بين المطبخ ومنطقة توزيع الطعام، ما يساعد في تحسين كفاءة تقديم الطلبات.



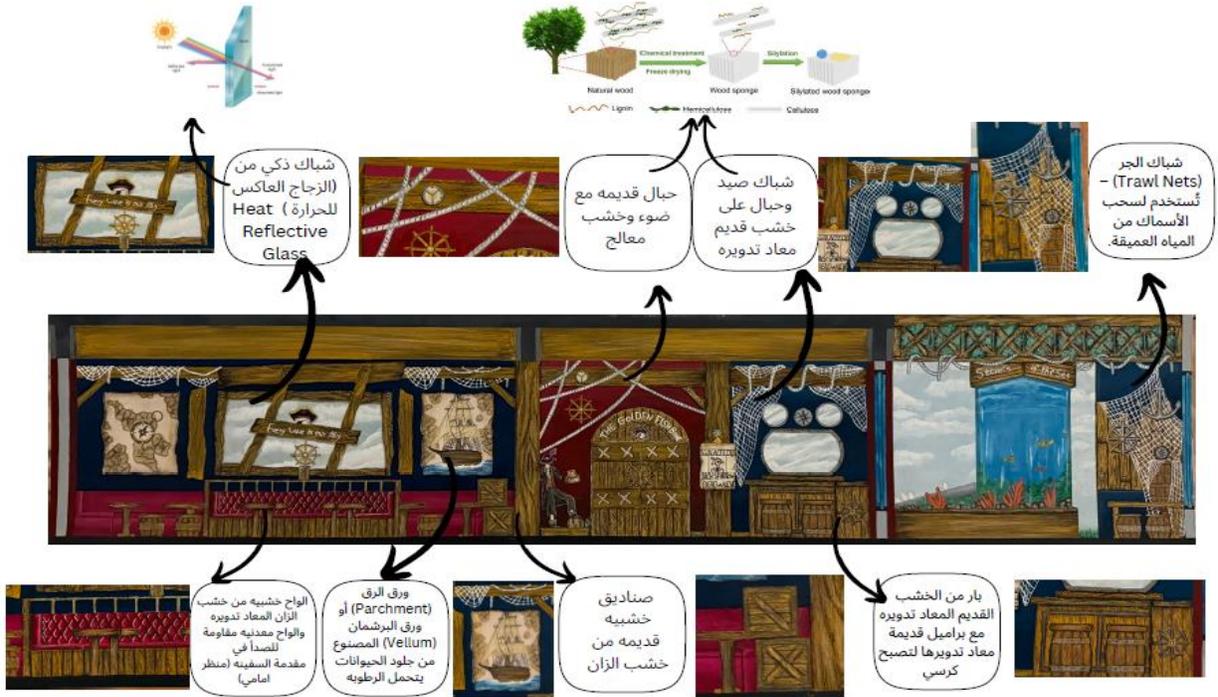
شكل رقم (14) يوضح المسقط الأفقي *plan* و *Zoning plan* ومسارات الحركة وتوزيع الأثاث في المطعم. يعكس هذا التصميم حرصاً على تحقيق تجربة مريحة للعملاء وسلاسة في الخدمة، مع دمج عناصر جمالية مستوحاة من تصميم السفينة لتعزيز الطابع الفريد للمطعم

3-3- نمط الأثاث في التصميم *Furniture style* :

يسعى تصميم المطعم إلى تحقيق تكامل بين الأصالة والاستدامة مع خلق أجواء القراصنة والمغامرات البحرية من خلال الخشب القديم المعاد تدويره، المعادن الصدئة، وتجليدات ثلاثية الأبعاد (3D cladding) التي تحاكي الخامات الطبيعية. كما تم استلهام خطوط السفن الخارجية في توزيع الأثاث، حيث جاءت الكراسي على شكل براميل، والكنب بألوان البورغندي، الأوكر، والكحلي، مع إضافة عجلة قيادة السفينة كعنصر ديكوري يعزز الطابع البحري. ولتحقيق الاستدامة، تم دمج تقنيات حديثة تشمل الزجاج الذكي (Smart Glass) للتحكم في مستوى الشفافية والإضاءة، والزجاج العاكس للحرارة (Heat Reflective Glass) لتقليل امتصاص الحرارة وتحسين كفاءة التبريد. كما تم اعتماد الأسطح الخضراء الذكية (Smart Green Roofs) لتعزيز العزل الحراري، والدهانات الذكية (Nano Coating) المقاومة للبكتيريا والرطوبة، إلى جانب التحكم في التهوية الطبيعية (Natural Ventilation) لتحسين جودة الهواء الداخلي وتقليل الاعتماد على التهوية الصناعية. كما يعزز التصميم الاستدامة البيئية من خلال تقليل استهلاك الموارد وتحسين كفاءة الطاقة، إضافة إلى دمج عناصر طبيعية مثل حوض سمك خارجي ونباتات طبيعية، مما يخلق تجربة غامرة تجمع بين التراث البحري والتكنولوجيا الحديث (شكل رقم 15).



قطاع A-A



قطاع B-B

شكل رقم (15) يوضح القطاعات الرأسية للمطعم مع شرح بعض الأدوات المستخدمة في التصميم مع كيفية معالجتها، حيث تعكس تصاميمه أجواء السفن الخشبية القديمة، مع التركيز على استخدام المواد الطبيعية، وطرق معالجتها، والتفاصيل الأخرى المستوحاة من عالم البحار.

□ مثال رقم (4) مطعم Elesyan space⁴

4 جدول رقم (4) يوضح بيانات المطعم رقم

	الشعار
شارع فؤاد - الاسكندرية - مصر	الموقع
مطعم اكل يوناني تقليدي	الوظيفة
22*25.1	المساحة
زجاج دكي متغير الشفافيه /اضاءه ذكيه قابله للتعديل /ارضيات عازله للصوت /اثاث من طباعه ثلاثه الابعاد	المواد الذكية
يوناني حديث	نوع التصميم

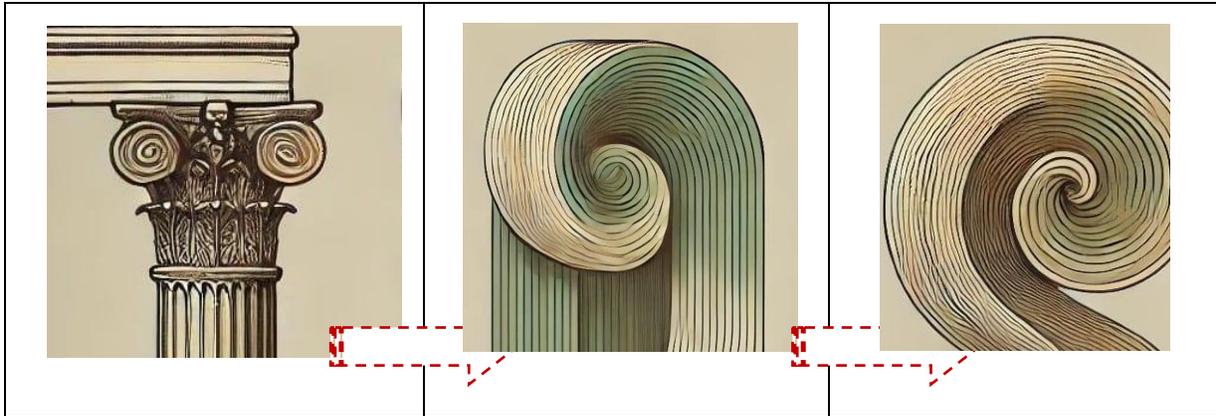
⁴من تصميم الباحثة / هنا ايهاب عطيه هلال الطالبه بالفرقه الثانيه شعبه ديكور - الرقم الجامعي 202202025



شكل رقم (16) صور تم انشاؤها بواسطة الذكاء الاصطناعي لاستعراض الفكرة التصميمية و نمط و أسلوب الأثاث المستخدم

المفهوم التصميمي -1-4 Concept الخاص بالمطعم :

مطعم "Elysian Space" هو وجهة مميزة تميزه تميز بين التراث اليوناني والحداثة في أجواء تعكس سحر الحضارة الإغريقية. يعتمد التصميم على الأشكال العضوية التي تجسد العمارة الإغريقية خاصة في العمود الكورنثي، بدأت باستخدام التاج الكورنثي التقليدي كمرجع أساسي في التصميم، ثم تبسيط التفاصيل الزخرفية وتحويل الأوراق إلى منحنيات أكثر سلاسة وإنسيابية، فأصبحت الخطوط أكثر حيوية لتعكس الديناميكية التي ترمز للحركة والطبيعة المتغيرة. ثم تجريد التاج إلى شكل عضوي مستوحى من الطبيعة، حيث تحولت الزخارف إلى تموجات سلسلة تندمج مع الجدران والأسقف ويعزز هذا التطوير الشعور بالراحة والدفء، مما يتماشى مع فلسفة التصميم العضوي المستخدم في المطعم. واستخدمت مواد طبيعية مثل الخشب والألوان الترابية لتعزيز الترابط بين التصميم والطبيعة مع مزيج من الألوان الترابية والأخشاب الطبيعية التي تعزز الإحساس بالارتباط بالطبيعة.



شكل رقم (17) عرض لمرحل تطور الخطوط المستوحاه للفكره التصميميه المأخوذه للعمود الكورنثي من الكلاسيكيه الي الطابع الحديث.

2-4-2-4 Circulation paths: مسار الحركة

يعتمد تنظيم الحركة في المطعم على التفرعات التدريجية التي تضمن تدفقاً سلساً. يبدأ المسار الرئيسي من المدخل، حيث يتوزع الضيوف بسهولة نحو:

1. اليسار: مناطق جلوس خاصة ومريحة.

2. اليمين: طاولات جماعية طويلة تناسب المجموعات.
3. الوسط: نقطة محورية دائرية تضم البار، مما يعزز التجربة البصرية مميزه.

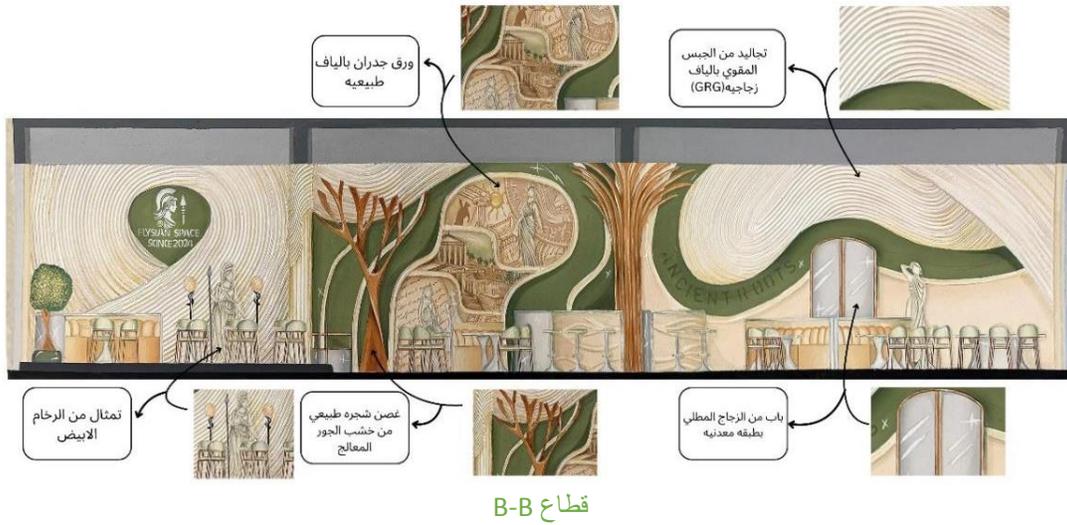
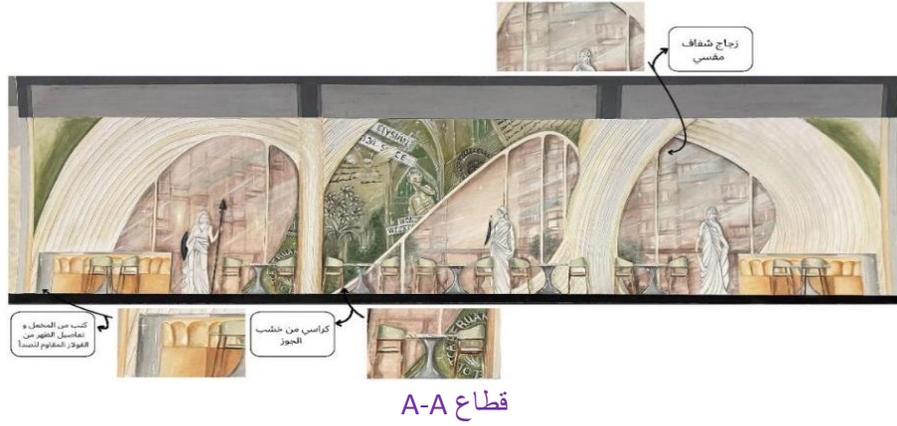


شكل رقم(18) يوضح المسقط الأفقي *plan* و *Zoning plan* ومخططات لمسارات الحركة

فتم توزيع الأثاث بأسلوب يدعم الراحة والتنقل السلس، مع تنوع بين الطاولات الدائرية، الأرائك المنحنية، والطاولات المشتركة، وتتكامل الأشكال المنحنية للأثاث مع هوية المطعم، مما يخلق أجواء يونانية حديثة تنبض بالحياة.

3-4- نمط الاثاث في التصميم *Furniture style* :

يعكس الأثاث تصميمًا عضويًا وانسيابيًا، حيث تتخذ الكراسي والأرائك أشكالاً منحنية تعزز الانسجام البصري وتوفر إحساسًا بالراحة والاسترخاء. تم اختيار الألوان لتعكس الدفء والهدوء، فالكراسي تأتي بتنجيد من الأخضر الزيتوني الباهت، مما يعزز الارتباط بالطبيعة، بينما تتخذ الأرائك درجات البرتقالي المائل للبيج، مع تفاصيل رمادية فاتحة تمنح التصميم لمسة حديثة وناعمة. وتكمل الطاولات المشهد بتصميمها الرمادي الفاتح وأسقفها الرخامية، ما يعزز الإحساس بالفخامة والهدوء. أما من حيث الاستدامة، فقد تم تصنيع الأثاث باستخدام تقنيات الطباعة ثلاثية الأبعاد، مما يقلل الهدر في المواد ويعزز كفاءة الإنتاج، كما أن التصميم المعياري للأثاث يسهل عملية التفكيك وإعادة التدوير، مما يزيد من عمره ويحد من النفايات، ولم يغفل التصميم أهمية الراحة الحرارية، حيث تساعد الأشكال المنحنية والانسيابية في تحسين تدفق الهواء حول الأثاث، مما يساهم في تنظيم درجة الحرارة داخل المطعم، ليخلق بيئة مريحة ودافئة تلبى متطلبات الاستخدام الحديث مع احترام قيم الاستدامة والجمال الطبيعي.

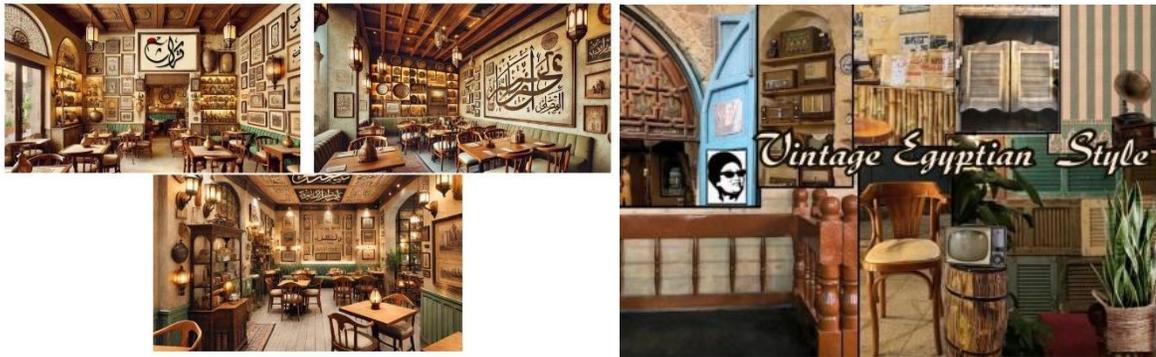


شكل رقم (19) يوضح القطاعات الرأسية للمطعم موضحة الطراز و طرق المعالجه للفراغ الداخلي.

□ مثال رقم (5) مطعم قهوة " تراث" 5

جدول رقم (5) يوضح بيانات المطعم رقم 5

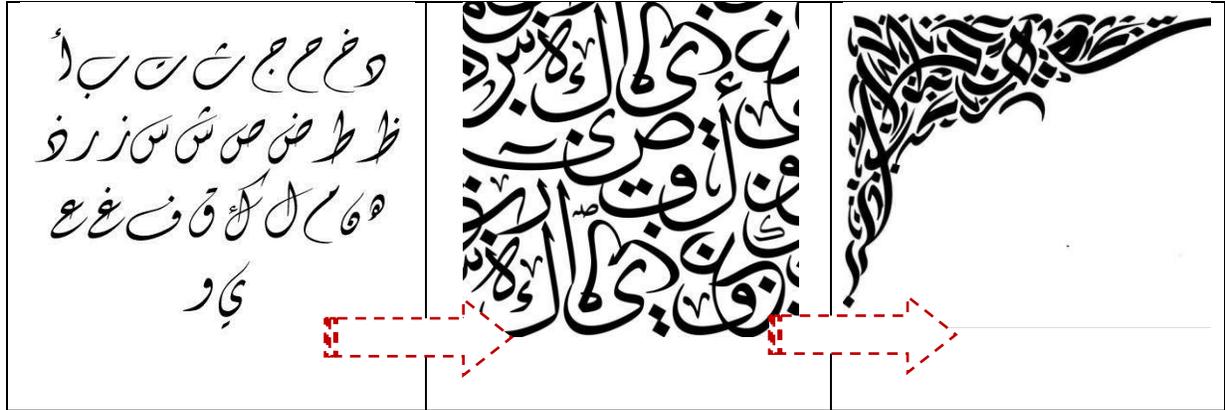
		لوجو المطعم
شارع فؤاد – الاسكندرية -مصر		الموقع
يقدم اكلات مصريه تقليديه		الوظيفه
22*22.5		المساحه
الاسطح الخضراء الذكيه smart green roofs الخشب المعالج ضد الحرارة والرطوبة Heat and humidity resistant treated wood		المواد الذكيه
Vintage Egyptian Style		نوع التصميم



شكل رقم (20) بواسطة الذكاء الاصطناعي لتخيل وعرض فكرة وشكل العام للقهوة. نوع التصميم المستخدم وشكل الاثاث

المفهوم التصميمي -**Concept 4-1** الخاص بالمطعم :
قهوة تراث مستلهم من قلب التراث المصري، يعكس أجواء المقاهي البلدي القديمة. استخدام الحروف العربية كعنصر أساسي لإبراز الروح المصرية ودمج التراث القديم مع التصميم الحديث. وتم توظيف الحروف العربية بطريقة مبتكرة بحيث تتداخل مع بعضها البعض بشكل فني يعكس الطابع التراثي للأماكن المصرية التقليدية. التصميم يمزج بين الأثاث التقليدي مثل الكنب المريح

والشبابيك القديمة مع لمسات من الحداثة. والقهوة تقدم الاكلات المصرية التقليدية في بيئة تعكس التراث المصري وتجمع بين الأصالة والحداثة.



شكل رقم (21) يوضح شكل الحروف العربي و كتابات الخط العربي و تحويلها إلى حروف متداخلة كفكرة توضح التطور في التصميم.

2-4-2-4- Circulation paths: مسار الحركة

تم توزيع الأثاث بطريقة تتيح سهولة الحركة. عند الجهة الجانبية من الحوائط، يوجد كنب موزع على طول الحائط. ويوجد مكان المخصص للعائلات يقع في آخر القهوة، حيث يتم فصل هذه المنطقة عن باقي الأماكن باستخدام بارتشن (فاصل) مخصص لعزل الصوت لمنع الضوضاء ليوفر الخصوصية للعائلات. وفي المنتصف، يوجد بار وتم توزيع الكراسي و الترابيزات بشكل منتظم على الجانبين، مما يسهل الحركة بالاضافة الي انه تصميم المسارات بعناية لتوفير تجربة مريحة مع الحفاظ على الخصوصية والراحة لكل مجموعة، سواء كانت عائلة أو أفراد. وايضا تم تخصيص مكان للترابيزات التي وضعنا عليها قطع تراثية قديمة، مثل الراديوهات والتماثيل الصغيرة.



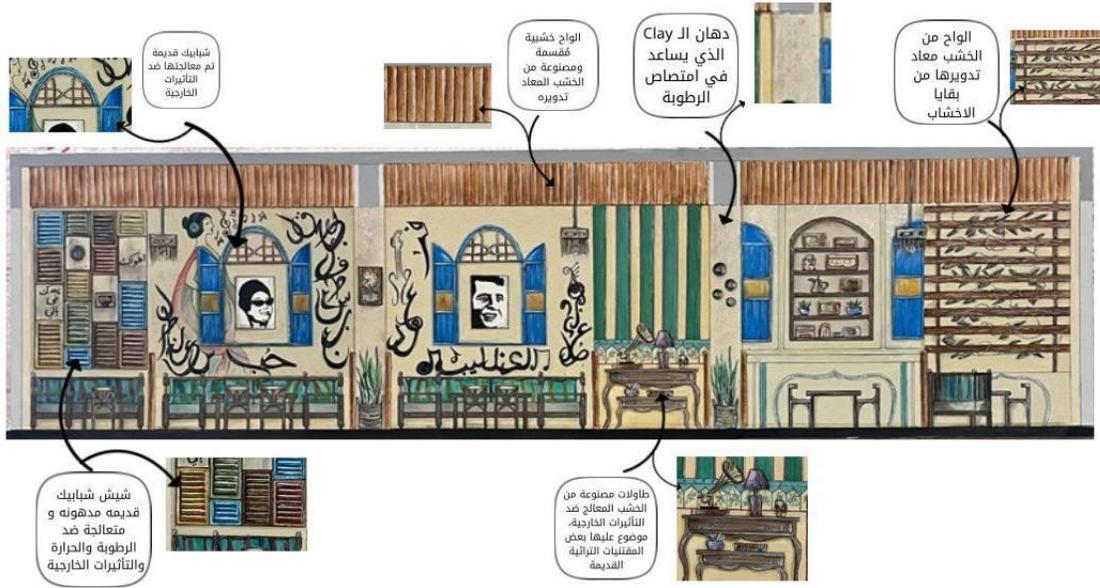
شكل رقم (22) يوضح مسارات الحركة وتوزيع الاثاث.

3-5- نمط الاثاث في التصميم Furniture style :

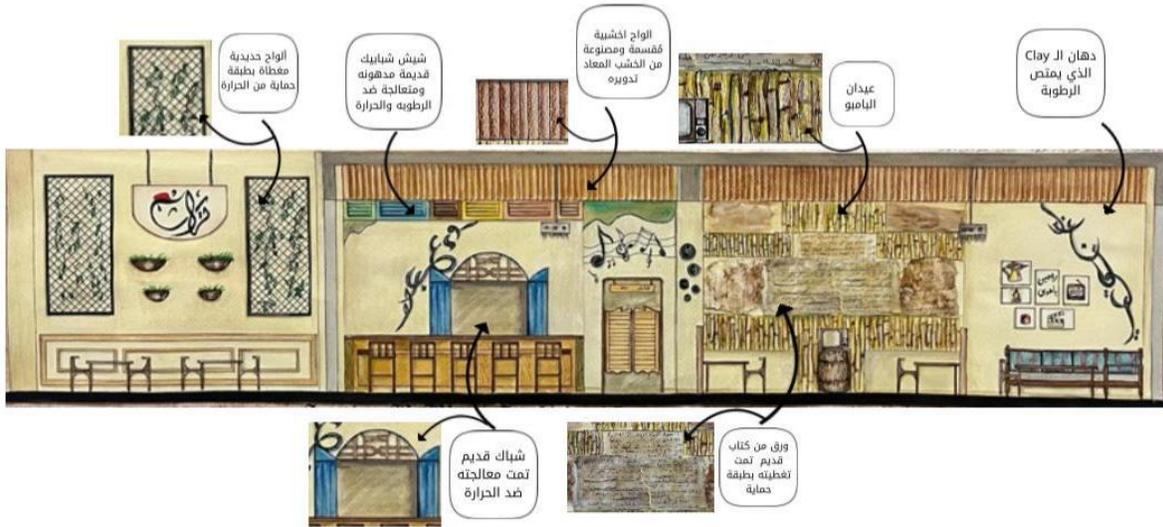
يجمع التصميم بين التراث والحداثة بشكل متناغم، مع الاهتمام بالاستدامة واستخدام المواد المناسبة للحفاظ على الاثاث والديكور في أفضل حالة. فتم اختيار تصميم أثاث القهوة بعناية ليمزج بين الأصالة واللمسات العصرية. والكنب الخشبي الذي تم اختياره ليعكس روح الأصالة المصرية بالاضافة الي ان الألوان المستخدمة في الاثاث تم تنسيقها بعناية لتتناسب مع دهانات القهوة الداخلية، أما بالنسبة للكراسي فقد تم استخدام الطراز الكلاسيكي الذي كان سائداً في المقاهي المصرية القديمة، مما يضفي طابع تراثي على المكان وتحافظ على الهوية التقليدية للقهوة. الطاولات المصنوعة من الخشب تم معالجتها بعناية ضد تأثيرات الحرارة والرطوبة لضمان استدامتها. بالاضافة الي انه تم وضع الزرع الطبيعي في المكان بشكل يعزز من الأجواء المريحة ويضفي لمسة من الانتعاش على القهوة ويساهم في تحسين جودة الهواء داخل المكان و من راحة الزوار. أما بالنسبة للديكور، فقد تم استخدام الشيش على الجدران ، حيث تم طلاءه بألوان مختلفة ليضيف لمسة فنية للمكان ويعزز من الطابع التراثي. وبالنسبة الي الدهان المستخدم في طلاء الحوائط تم استخدام مادة الطين clay. و هي مادة طبيعية تساعد في تحسين جودة الهواء داخل الأماكن من خلال امتصاص الرطوبة وتنظيمها. ويمتاز بقدرته على خلق بيئة صحية وأكثر راحة بفضل خصائصه في التنفس وتنظيم الحرارة. بالإضافة إلى انه، يُضفي مظهرًا طبيعيًا وملمسًا دافئًا على الجدران. و المواد الذكية التي تم استخدامها داخل القهوة هو الخشب المعالج بطرق علمية لضمان مقاومته للرطوبة والخدوش، مما يساهم في استدامة الأثاث لفترة طويلة. اما بالنسبة الي الزرع، تم اختيار نباتات داخلية تم معالجتها خصيصًا لتكون مقاومة للحشرات وتحسن من جودة الهواء داخل القهوة.



شكل (23) يوضح شكل الكنب و الكراسي الخشبية المستخدمة في القهوة وشكل الطين بعد استخدامه في دهان الحائط و الخشب المعالج ضد التأثيرات الخارجية المستخدمة في طاولات القهوة.



قطاع A-A



قطاع B-B

شكل رقم (24) يوضح القطاعات الرأسية للمطعم موضحة الطراز وطرق المعالجة للفراغ الداخلي والتكوينات والخامات المستخدمة لتحقيق تناغم بصري وتكامل في التصميم .

6- النتائج :

- 1-6 لقد أثبتت الدراسة أن التصميم الداخلي الناجح يعزز من تجربة العملاء ويترك انطباعاً دائماً، بالراحة البصرية و رفع مستوى الرضا.
- 2-6 يعتبر ضعف استغلال المساحات، غياب التناغم البصري، وتفاقم الضوضاء، يؤثر سلباً على راحة العملاء وتجربتهم بشكل عام.
- 3-6 أن تحقيق توازن بين الوظائف الجمالية والعملية يعتبر أساسياً لضمان تلبية احتياجات الزوار، مما يجعل المكان مريحاً ومرغوباً.
- 4-6 أن اختيار الألوان والإضاءة بعناية يساهم في خلق هوية مميزة تجذب الزبائن، وتعزز من شعورهم بالراحة النفسية أثناء الزيارة.
- 5-6 أهمية دمج تقنيات التصميم المستدام لتوفير الطاقة، مما يعزز من جاذبية المطاعم كأماكن مسؤولة بيئياً ومرحة للمستخدمين.

7- التوصيات :

- 1-7 يُنصح بإعادة تصميم المساحات باستخدام أساليب مبتكرة، مثل تقنيات التصميم المفتوح التي تسمح بتدفق الحركة والتفاعل بين الزبائن.
- 2-7 يجب على المصممين اعتماد مفهوم "الهندسة الجمالية" في تصميم المطاعم، حيث يتم الدمج بين الفن والهندسة لخلق بيئات تستجيب لحواس الزوار.
- 3-7 ينبغي اختيار ألوان متناعمة، بالإضافة إلى استخدام إضاءة ملائمة لخلق أجواء تعزز من الراحة النفسية والجمالية.
- 4-7 يُنصح بتطبيق استراتيجيات لتقليل الضوضاء، مثل استخدام المواد الصوتية الممتصة وتصميم المسارات بشكل يقلل من التداخل بين الزبائن.
- 5-7 يجب تحويل كل زاوية ومكان في المطعم إلى قصة فنية تروي حكاية المكان، مما يعزز من طابع المكان ويبقيه مميزاً في أذهان الزوار.

من خلال هذه النتائج والتوصيات، يتضح أن التصميم الداخلي للمطاعم ليس مجرد مسألة وظيفية، بل هو تجربة غامرة وجمالية تتطلب تفكيراً مدروساً وابتكاراً مستمراً، مما يساهم في خلق بيئات تترك بصمات لا تُنسى لدى العملاء.

8-المراجع:

8-1- المراجع باللغة العربية:

- امانى طه محمود، الاتجاهات التصميمية للفراغ الداخلي لمطاعم الوجبات الخفيفة والكوفي شوب في ظل التقنيات المستقبلية، رسالة ماجستير، كلية الفنون الجميلة جامعة الإسكندرية 2011

8-2- المراجع باللغة الانجليزية :

- designzens. (2010). *Resturant space -series 2*. honkong: george lam.
- Neufert, E. a. (n.d.). *Architects Data - 3rd edition*. school of architecture,oxford books univeristy.
- Time-Saver Standards for Building Types , De Chiara, Joseph, and John Callender . McGraw Hill, 2001.

8-3- مواقع الأترنت :

- <https://qeema-group.com/التصميم-الداخلي-للمطاعم/>
- <https://www.meawal.com/تصميم-المطاعم-استراتيجيات-تحسين/>
- <https://byarchlens.com/the-foundations-of-restaurant-design/>
- <https://dspace.univconstantine3.dz/jspui/bitstream/123456789/1325/1/تأثير%20التصميم%20الداخلي%20على%20سلوك%20المستهك%20في%20المطاعم.pdf>
- <https://blog.mostaql.com/designing-restaurants-guide/>
- <https://skilltax.sa/blog/17>
- <https://www.rivaicmimarlik.com/ar-sa/مدونة/تصميمات-مقاهي-و-مطاعم/تصاميم-المطاعم-التي-تجذب-انتباه-العملاء/>