

銀獎 BANDO KITCHEN

得獎者：

嘉義大學木質材料與設計學系

張景融

設計概念：

辦桌為台灣特有的飲食文化，在臨時搭起的棚架中，透過辦桌之色調、擺設配置與人際互動等因素，使整體氣氛熱鬧歡騰，成為分享美食與情感的幸福空間。BANDO，以英語表達辦桌的台語發音，本作品為東西方文化揉合之展現，保留辦桌主要元素，以旋轉圓桌串連廚房各種設施，雙三角動線將食材由儲料、洗滌烹調、擺盤上菜至餐具之洗淨，構成循環暢通迴路，除了提升料理作業效率，還增加人際交流機會。不只有總鋪師能享受做菜的樂趣，認何人都能一同體會愉悅的氣氛。鮮明的色彩亦為辦桌的要素，影響了整體情境感受。BANDO廚房環境結合手機APP進行燈光色調轉換，可隨著使用情況做調整，如粉色系呈現柔和浪漫的氛圍，不用外出到餐廳也能享用燭光晚餐；轉換為紅色系則可促進食慾並營造熱鬧的情境，是何親朋好友多人聚餐，為廚房增添更多的趣味性。除此之外紅色也具有警示效果，在用餐之餘同時能藉由手機監控廚房使用狀況，若偵測到溫度過高則會發出訊號開啟閃燈模式，使中島閃爍紅燈，提醒再次確認火爐等設備是否已正常關閉，讓使用者食在安心。

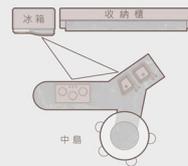
評審評語：

以台灣特有的「辦桌」飲食文化為概念，融入現代化的中島檯面設計，結合在地板凳流露濃濃的台灣味，紅銅色調運用讓整體空間更顯溫度，並透過智能技術帶入光氛效果，兼具警示及氛圍營造。色調及材質運用上頗具新意，唯「智能科技」的運用，建議可再琢磨及強化。

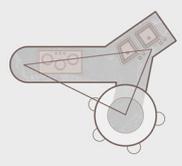


雙三角規劃 ▷

A. 工作三角區



B. 用餐三角區



廚房環境以雙三角動線規劃，冰箱、火爐及水槽為黃金三角工作範圍，擺盤區、餐桌及水槽則為另一三角。此二動線互相環繞，確保備餐至送餐過程順暢無阻。

BAND
KITCHEN

辦桌為台灣特有的飲食文化，透過整體色調、擺設配置與人際互動等因素，使整體氣氛熱鬧歡騰。人們藉由轉動圓桌面夾取食物，於是開啟交流，一來一往之間形成情感牽絆。

BAND KITCHEN

一趟料理之旅

食材由冰箱出發，經過看似複雜的料理流程，沒想到居然格外地輕鬆流暢，才一轉眼就「咕」的一聲滑入了口中。

原來，料理也可以這麼簡單愜意。



圓形色盤調整燈光色彩變化，下方顯示廚房溫度狀況並進行監控。



紅色為辦桌的代表性元素，將廚房色調轉為紅色系，可營造熱鬧歡騰的情境，為用餐過程增添趣味。除此之外紅色也具有警示作用，監控系統若偵測到廚房溫度過高，則會使中島閃爍紅燈，提醒使用者查看火爐是否已正常關閉。

藉由手機APP進行環境色調調整，可隨著用餐氣氛變換燈光色彩，體驗更強烈的視覺感受。

享受用餐之餘亦可同時監控廚房使用情況，讓您食在安心。