

التصميم الداخلي لعربات الطعام وفقاً للمعايير الوظيفية والجمالية

م.د/ منى سيد عثمان بدر عثمان

مدرس بقسم الديكور والعمارة الداخلية - بالمعهد العالي للفنون التطبيقية - السادس من أكتوبر

دكتورة في التصميم الداخلي والأثاث - كلية الفنون التطبيقية - جامعة حلوان

mona83art@gmail.com

ملخص البحث

قد لا يتمكن بعض رواد الأعمال الذين يطمحون إلى بدء أعمالهم التجارية في مجال إعداد الطعام من تحمل تكاليف إنشاء مطعم لكنهم قد يكونون قادرين على بدء مشروع شاحنة طعام، وهي عربة كبيرة تحتوي على مطبخ متخصص في إعداد الطعام وتقديمه للزبائن.

انتقلت فكرة إنشاء عربات الطعام الأمريكية من الغرب إلى الدول العربية، ولاقت رواجاً كبيراً، خاصة وأن الشعوب العربية تعتبر الطعام متعة وتتعامل معه بطقوس خاصة.

تعد المساحة الصغيرة للعربات المتنقلة من أهم المشكلات التي تواجه أصحاب تلك العربات، حيث يصعب على محضر الطعام مع المساحة الصغيرة للعربة، حرية الحركة وسهولة وسرعة تحضير الوجبات.

من هنا جاء دور المصمم الداخلي في دراسة مساحة العربة ونوع الطعام المقدم وكمية المخزون، عدد مقدمي الخدمة، وتحديد الأجهزة والمعدات والأدوات اللازمة، وتطبيق نتائج تلك الدراسة من خلال التصميم الداخلي لعربة طعام تتيح للمستخدم حرية الحركة وسهولة وسرعة تحضير الوجبات وتقديم نوعيات أكثر من الطعام، خاصة مع وجود أكثر من مقدم للخدمة داخل العربة.

كلمات مفتاحية

عربات الطعام – مثلث العمل - الأجهزة والمعدات