

التصميم الداخلي المعاصر للمطاعم ومدى ملاءمته للمجتمع العربي Contemporary interior design for restaurants and its adaptation for the Arab society

مها السيد محمد رمضان

مدرس بقسم التصميم الداخلي والأثاث بالمعهد العالي للفنون التطبيقية
التجمع الخامس

الملخص :

تعد المطاعم من المنشآت الحيوية الهامة في حياتنا . وقد تأثر المطعم في تصميمه وتجهيزه بتغير النمط الإجتماعى والثقافى والإقتصادى للأفراد في نهاية القرن العشرين . حيث أصبح يزاول الإنسان فيه الكثير من الأنشطة المتمثلة فى عقد بعض الإجتماعات أو اللقاءات تحت ما يسمى بغذاء أو عشاء العمل وبذلك فقد المطعم خصوصيته التى تتطلبها فئة معينة من المجتمع . فهناك بعض من العوامل التى تتمثل فى الناحية السيكولوجية والعقائد الدينية والعادات والتقاليد المتأصلة فى بعض المجتمعات العربية والتى يجب على المصمم أن يأخذها فى الإعتبار أثناء العملية التصميمية .

كما وأنه من الملاحظ أن بعض المطاعم قامت بإجراء معالجات وتعديلات كحلول وظيفية لإرضاء روادها دون التخطيط لها مسبقا وبدون اللجوء لمتخصص فى بعض الأحيان . مما أدى إلى تشويه الفراغ الداخلى وظهوره بصورة غير جمالية.

وتكمن مشكلة البحث الأساسية بالإجابة عن السؤال التالى : ما مدى الكفاءة الوظيفية للفراغ الداخلى بالمطعم ومدى ملاءمته للمجتمع العربي وبما يتناسب مع سيكولوجية المرأة العربية على وجه الخصوص .

وبناء على ذلك إستهدف البحث دراسة التصميم الداخلى للمطاعم فى المجتمعات العربية ودراسة مدى ملاءمة تلك التصميمات للنمط الإجتماعى والثقافى لتلك المجتمعات . وتم ذلك من خلال إجراء دراسات وصفية وتحليلية لنماذج مختلفة من المطاعم بهدف التعرف على أنماط المطاعم الحالية وطرزها بالنسبة للمجتمعات العربية، وعناصر التصميم الداخلى الموجودة فيها ، والطرق المتبعة لتحقيق الخصوصية والخامات المستخدمة من أجل التعرف على مدى كفاءة التصميم الداخلى للمطاعم من الناحية الوظيفية ، والتعرف على مدى وعي المصمم بأهمية تحقيق التوازن بين الإحتياجات الوظيفية والجمالية ، وذلك من خلال دراسة تحليلية للتصميم الداخلى لبعض المطاعم من حيث مدى ملاءمتها للمجتمع العربى .

الكلمات الإفتتاحية :

التصميم الداخلى - المطاعم - الخصوصية - المجتمع العربى .

Contemporary interior design for restaurants and its adaptation for the Arab society

Summary :

Restaurants are important vital installations in our lives. The restaurant was influenced by its design and processing by changing the social, cultural and economic pattern of individuals at the end of the 20th century. Where the man is engaged in a lot of activities of holding some meetings or meetings under the so-called food or dinner work and thus lost restaurant specificity required by a certain category of society. There are some factors that are psychological and religious beliefs, customs and traditions inherent in some Arab societies, which the designer should take into account during the design process. It is also noted that some restaurants have made treatments and modifications as functional solutions to satisfy the pioneers without planning in advance without resorting to a specialist in some cases. Resulting in a distortion of the inner space and its appearance in a non-aesthetic way.

Accordingly, this study aimed to study the interior design of restaurants in Arab societies and to study the suitability of these designs to the social and cultural pattern of these societies.

This was done by conducting descriptive and analytical studies of different types of restaurants in order to identify the current types of restaurants and their styles for the Arab societies, the internal design elements in them, the methods used to achieve privacy and the materials used to identify the efficiency of the interior design of the restaurants. The extent of the designer's awareness of the importance of balancing functional and aesthetic needs through an analytical study of the interior design of some restaurants in terms of their suitability to the Arab society.

Key words :

Interior Design - Restaurants - Privacy - Arab Society.

مشكلة البحث

ندرة وجود المطاعم التي توفر الخصوصية للمجتمع العربى فالموجود منها حالياً لايفى بالغرض ولا يحقق الجوانب الوظيفية والجمالية معا .

أهمية البحث :

يكتسب البحث أهميته من خلال تناوله لأحد الجوانب الهامة والتي يجب أن تؤخذ فى إعتبار المصمم الداخلى والمتمثلة فى ضرورة توفير الخصوصية اللازمة بالمطاعم لأسباب بعضها يرجع لعوامل سيكولوجية أو لأبعاد دينية أو للعادات والتقاليد المتأصلة فى المجتمع العربى .

هدف البحث :

- الوصول إلى الأسس التى تحدد أفضل تصميم للفراغ الداخلى للمطعم بما يتلاءم مع نمط المجتمع العربى ويفى بإحتياجاته ومتطلباته .
- إلقاء الضوء والتأكيد على أهمية التصميم الداخلى فى نجاح الفراغ الداخلى للمطاعم لكى يتناسب مع طبيعة المرأة فى المجتمع العربى ، ولإشباع الإحتياجات الغير مادية لروادها ، والمتطلبات الوظيفية لهم .
- تسليط الضوء على أهمية التعرف على الجانب الإجتماعى لرواد المطعم ، و معرفة الدور الذى تؤديه الإختلافات فى العادات والتقاليد من مجتمع لآخر ، ومدى تأثيرها فى شكل وأسلوب التصميم الداخلى فى المطعم .

حدود البحث :

- الحدود المكانية : هى البيئة الإجتماعية فى البلاد العربية على سبيل المثال المملكة العربية السعودية والمملكة الأردنية الهاشمية .
- الحدود الزمنية : لابد وأن تكون مرتبطة بتطور الإمكانيات والوسائل والمواد ومتغيرات الظروف الإجتماعية وعلى أساس ذلك ستكون محصورة ما بين عام (٢٠٠٠ - ٢٠١٤) وهى الفترة التى تواجدت بها الباحثة فى المملكة العربية السعودية والمملكة الأردنية الهاشمية لطبيعة عملها وملاحظة المشكلة ومحاولة حلها .

أسئلة الدراسة :

ما مدى أهمية التصميم الداخلى للمطاعم، ومدى ملاءمته للوفاء بالإحتياجات السيكولوجية والنفسية للرواد فى المجتمع العربى بصفة عامة وللمرأة المنتقبة بصفة خاصة ؟

منهجية البحث :

يتبع البحث المنهج الوصفي والمنهج التحليلي النقدي للتصميم الداخلي لبعض المطاعم من حيث مدى ملاءمتها للمجتمع العربي .

مقدمة :

في عصرنا الحديث تنوعت أشكال وسبل المعيشة فأصبح أسلوب الحياة اليومية سريع ، وبناء على ذلك أصبح الناس يقتصدون في أوقات طعامهم . فنشأت سلسلة من المطاعم التي انتشرت بشكل سريع على مستوى العالم و ذلك لما حظيت على الإقبال المتزايد يوماً بعد يوماً ومن أسباب هذا الإنتشار الواسع الخدمات المقدمة والسريعة من قبل هذا المطاعم والتي توفر الراحة والسرعة مما يعطي إنطبعا حسنا خاصة للمرأة العاملة . وتتحصر هذه الخدمات في طريقة تنظيم المطعم ، سرعة تلبية الطلب ، توفر الخدمات والمرافق العامة . ولكن دون الإهتمام بتحقيق الخصوصية في الفراغ الداخلي للمطعم .

في دول الخليج بصفة عامة تغيرت نظرة المجتمع كثيراً للمطاعم خلال الأربع عقود الماضية ، حيث زاد الإقبال في السبعينات على المطاعم البسيطة في المدن الرئيسية لمواجهة النمو السكاني وإقبال الوافدين في البداية، ثم ظهرت سلاسل المأكولات السريعة المشهورة عالمياً بنهاية الثمانينات وبداية التسعينيات بمبانيها المستقلة وشعاراتها الجذابة. تبعتها دخول سلاسل المطاعم العائلية العالمية في نهاية التسعينيات. أما في العقد الأخير فقد تضاعفت جميع أنواع المطاعم بشكل كبير مع زيادة مراكز التسوق والشوارع التجارية والنمو السكاني والسياحي، كل ذلك جعل هناك حاجة ملحة إلى أن توضع معايير متقدمة لهذه المطاعم من حيث المباني والتصميم لضمان الخصوصية والسلامة والراحة لمرتاديها.

وكنتيجة لكل ذلك ، تقدمت التصميمات المعمارية والداخلية لهذه المطاعم كثيراً في الدول العربية ودول الخليج لتنافس بذلك المدن العالمية الكبرى ، ويتسابق الكثير الان لتطبيق معايير عالية في الإبداع في تصميم مطاعمهم لضمان تقبل الضيوف لمشاريعهم مع زيادة المنافسة. كما زاد الإهتمام لديهم بإعتماد مقاييس متعارف عليها عالمياً لأحجام الكراسي وسعة الممرات، والإهتمام بسهولة حركة ذوي الإحتياجات الخاصة وكبار السن، ووضوح المداخل وسعتها ووجود منطقة إستقبال فعالة وتوفير دورات مياه لائقة، والتقسيم المتلائم لمناطق الخدمة وتوزيع الصالات بهدف زيادة فعالية الموظفين ، وتهوية وتكييف الصالات والمطابخ بأفضل الطرق لتجنب الروائح والحرارة العالية.

أنواع أماكن تناول الطعام والمشروبات :

تتعدد أنواع أماكن تناول الطعام والمشروبات ومستوياتها فمنها المقاهى والكافتريات ومطاعم الوجبات السريعة ، والمطاعم العائلية ذات الخدمة على الطاولة ، ومطاعم البوفيهات المفتوحة ، والمطاعم المتحركة .



شكل (١) أنواع المطاعم من حيث مسمى المكان

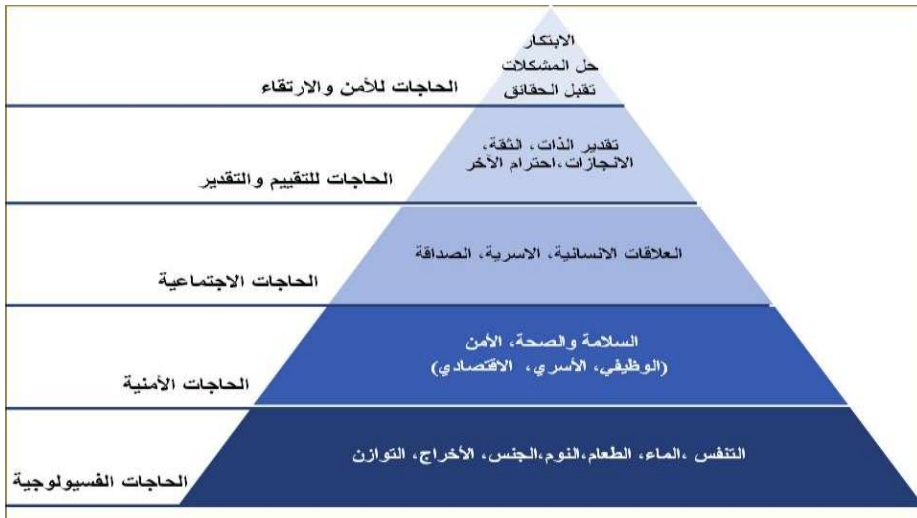
التصميم الداخلى :

يعتبر التصميم الداخلى من أكثر الفنون تأثراً بالمجتمع ، ويفرز نتاجاً بالغ التنوع على حسب إختلاف الزمان والمكان . وذلك لأنه أكثر إتصاقاً بالناس، فهو فن معالجة وحل الصعوبات والمشكلات التى تواجهنا فى الفراغ الداخلى ، وتلبية إحتياجات شاغلى الفراغ من نواحى وظيفة وجمالية. (٣)

الأسس التصميمية لتصميم المطاعم :

عند البدء فى تصميم أى منشأ تكون من أولويات أسس التصميم الرئيسية هى تأمين الوظيفة المطلوبة للفراغ الداخلى وتحقيق نسبة من الجمال للمكان . مع ضرورة الأخذ فى الإعتبار الظروف الإجتماعية والإقتصادية لمستخدمى الفراغ ، وهنا نتساءل عن مدى الدور الذى يؤديه النظام الإجتماعى فى التأثير على خصائص التصميم الداخلى للمطعم ، وهل يكون من الصواب شروع المصمم فى التصميم الداخلى للمطعم، متجاهلاً الخصائص الإجتماعية والثقافية والدينية وعادات وتقاليد رواد المطعم فى المجتمع العربى وخصوصاً المرأة العربية المنتقبة ؟

فالمجتمعات تخضع لمحددات بيئية وإجتماعية تفسر أوجه التشابه والاختلاف بين الأفراد ، فالناحية السيكولوجية تحدد السمات الشخصية والتوجهات لقيم الأفراد ، كما أن الملامح والصفات الجسمية (كالطول والوزن) تختلف من جنس لآخر ، ومن فرد لآخر.^(٧) ومن خلال تاريخ وجغرافية ومناخ المناطق نجد أن المجتمعات لها أفكار ومعتقدات كل له خصائصه وولدت بدورها أساليب حياة مختلفة عن بعضها البعض ، مما أدى إلى أنماط سلوكية يومية تلازم الأفراد ، وطقوس دينية وإجتماعية لا تتغير مهما مر الزمن وحدثت تحولات وتطورات في كل مرافق الحياة الاقتصادية والسياسية والإجتماعية .



شكل (٢) هرم ماسلو (Maslow) للإحتياجات الإنسانية^(٨)



شكل (٣) العوامل المؤثرة في التصميم الداخلي للفرغ الداخلي للمطاعم



شكل (٤) متطلبات التصميم الداخلي

متطلبات التصميم الداخلي :**متطلبات وظيفية :**

- تحقيق الوظيفة الأساسية بالموائمة بين الجزء والكل ، والجزء والجزء .
- كفاءة الخامات للأداء الوظيفي .
- إخضاع أبعاد الفراغ الداخلي لأبعاد الجسم البشري لتلبيه احتياجاته .
- الموائمة بين أسلوب الاستخدام ونوع المستخدم .
- الأمن والأمان للأداء الحركي داخل الحيز .

متطلبات جمالية :

- مراعاة أبعاد الفراغات الداخلية وتأثيرها بما يحقق النسب الجمالية .
- موائمة المظهر الجمالي بما يتناسب مع ثقافة وتقاليد وبيئة المجتمع .

متطلبات إنشائية :

- مراعاة عوامل المناخ البيئي عند اختيار الخامات المستخدمة .
- ملائمة الخامة لتعامل المستخدم المباشر لها .
- كفاءة أداء الخامات المستخدمة في الفراغ الداخلي لأطول فترة زمنية .

متطلبات إنسانية :

- مراعاة سيكولوجية المستخدم أثناء استخدامه للفراغ الداخلي للمطعم .
- مراعاة مقاييس جسم الانسان في كل حركة من مقاييس الفراغ الداخلي للمطعم .
- مراعاة قدرات المستخدم العقلية والحركية والعضلية .

إن التصميم الداخلى علم يهدف إلى خدمة الإنسان ، وإلى تلبية إحتياجاته المختلفة ، لذلك يجب أن يكون قائماً على مقياس هذا الإنسان وأبعاده المختلفة فى حالة الوقوف والجلوس، وتشمل ديناميكيا أوضاع الحركة وعلاقتها مع قطع الأثاث من خلال علم الارجونومكس.

الارجونومكس :

هو نطاق من العلم يتعلق بفهم التفاعل بين البشر والمكونات الأخرى فى نظام حياتهم وأنه المهنة التى تطبق النظريات العلمية والمبادئ والبيانات والأساليب المناسبة فى تصميم ما يمكن أن يحقق للأفراد حياة مريحة ، آمنة وأداء أفضل لمهام حياتهم الشخصية والعملية .^(٩)
ان الهدف من تفعيل الإعتبارات الارجونومية فى التصميم بصفة عامة هو تحسين الأداء وتقليل الإجهادات والتعب والملل، وزيادة الراحة وقبول المستخدم ورضاءه عن التصميم مما يؤدي إلى حياة أفضل .^(١٠)

ويسهم الارجونومكس فى مجالات عديدة ونظم مختلفة بغرض تحسين الأداء بالنسبة للأفراد والنظم التى يتعاملون معها ، ومن أهم هذه المجالات ما يلى :



شكل (٥) مجالات الارجونومكس بهدف تحسين الأداء

الجانب الفسيولوجى فى الإنسان

إن القدرات الفسيولوجية لفرد معين لا تؤثر فقط على أسلوب إدراكه للشكل (التصميم) ولكن على كيفية تفكيره تجاه ذلك الشكل وأسلوب التفاعل معه . فالشخص السليم فسيولوجيا يستطيع أن يتعامل مع مختلف الفراغات المصممة لأشخاص نموذجيين ووفق آلية الجسم الانسانى الملائمة . وبمجرد وجود أى خلل عضوى فى الفرد ستنشأ مشكلة فى التصميم تحتاج إلى حلول .

الجانب السيكولوجى فى الانسان (الشخصية)

إن الأفراد يختارون التصميم الداخلى المناسب لهم من خلال تصوراتهم الذاتية التى يرغبون بها ، وهنا تظهر المشكلة فى أن تصميم الفراغ الذى ربما يكون مناسباً للشخصية قد يؤثر على فاعلية الأداء الوظيفى والأداء الجمالى للتصميم . لذلك فمن الضرورى إخضاع الفراغ إلى موازنة يكون على أساسها التصميم، ملبياً لرغبة المستخدم الذاتية ، وخاضعاً فى نفس الوقت لما يجعله مناسباً لذلك المستخدم .^(٥)

الأسس والملاح الأولية الرئيسية لأنواع وأنماط الفراغ المختلفة :^(٨)

- الحجم والمقياس Scale
- الهيئة الهندسية Shape
- درجة الإحاطة والإنغلاق Enclosure
- درجة الإستقلالية Independence

الخصوصية :

تتمثل خصوصية الفراغ الداخلى خلال سماته وهى :

- طبيعة المواد The nature of materials
- نوعية الأبعاد Dimensional qualities
- المعلومات النفسية Psychological information
- الوظيفة Mnemonic function

ترجع خصوصية عزل المبنى عن البيئة الخارجية المحيطة به لعوامل نفسية وبيئية وثقافية واجتماعية متمثلة فى العادات والتقاليد ، وذلك بإستخدام وسائل الفصل المختلفة لحجب الرؤية ، والسيطرة على الضوضاء ونفاذ الضوء ، وذلك بإستخدام حواجز أو قواطع داخلية لفصل الفراغ الداخلى بخامات مختلفة كاللدائن ، الخشب ، المعدن ، الجبس ، الزجاج العازل أو بإستخدام الستائر أو استخدام غرف خاصة أو غيرها من الأساليب المختلفة والمتعددة التى تؤدى إلى الخصوصية كما هو موضح فى الأشكال التالية من شكل (٦) ، (٧) .

ويلاحظ إستخدام الطراز الإسلامى ، والطراز البدوى المعبر عن الهوية العربية فى التصميم الداخلى للمطاعم شكل (٨) ، (٩) .



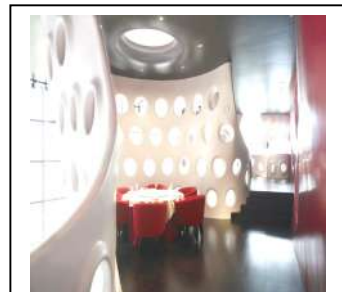
قواطع داخلية من الخشب لتوفير قدر من الخصوصية



قواطع داخلية من الخشب والمعدن



قواطع داخلية من الزجاج والخشب



قواطع داخلية تم تشكيلها بخامة اللدائن والكوربان

شكل (٦) صور مجموعة متنوعة من المطاعم حاولت توفير قدر من الخصوصية للعائلات باستخدام فواصل من خامات مختلفة كاللدائن أو الخشب أو الزجاج أو المعدن... الخ .



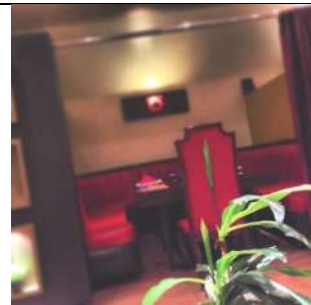
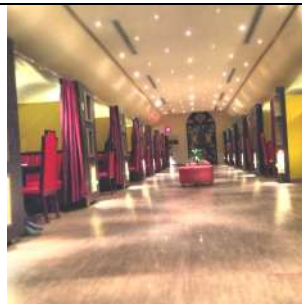
استخدام الستائر لفصل حيز الطعام بصورة جزئية غير كافية لتحقيق الخصوصية



استخدام الستائر لفصل حيز الطعام بشكل تام ولكن بصورة غير جمالية



استخدام الستائر لفصل حيز الطعام وتحقيق الخصوصية بشكل جمالي إلى حد ما

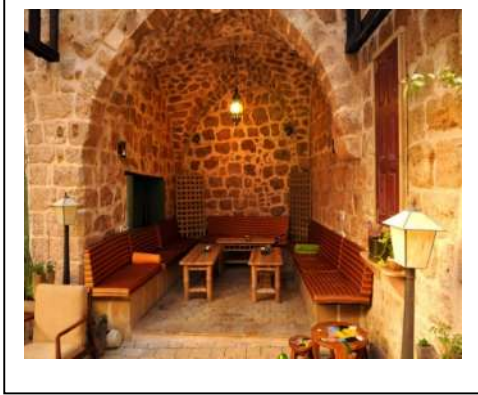


استخدام الستائر لفصل حيز الطعام وتحقيق الخصوصية بصورة جمالية إلى حد كبير

شكل (٧) استخدام الستائر في عمل فاصل أو حاجز من أجل توفير الخصوصية



شكل (٨) استخدام الطراز الإسلامي في التصميم الداخلى للمطاعم بالبلاد العربية ويلاحظ تحقيق الخصوصية بواسطة استخدام قواطع ذات زخارف اسلامية لفصل حيز الطعام.



استخدام الأحجار الطبيعية في التصميم الداخلي للمطاعم وعمل قبة يحتوى على جلسات شبه منعزلة



استخدام خامات البيئة في التصميم الداخلي للمطاعم



استخدام نسيج من التراث في المجالس العربية



استخدام الخيام في التصميم الداخلي للمطاعم

شكل (٩) استخدام الطراز البدوي المعبر عن الهوية العربية في التصميم الداخلي للمطاعم ، واستخدام خامات الحجر وخيام الشعر والنسيج البدوي كتعبير عن البيئة والتراث في المجتمعات العربية .

الشروط العامة الواجب توافرها لإنشاء المطعم :

- أن تكون مواد البناء المستعملة في الإنشاء مطابقة للمواصفات العالمية ومقاومة للحريق.
- يجب أن تكون جميع التوصيلات الكهربائية منفذة طبقاً للمواصفات والأصول الفنية .
- توفير متطلبات السلامة حسب تعليمات الدفاع المدني .
- مراعاة عدم حدوث أضرار أو أزعاج للمجاورين .
- يلزم توفير مواقف للسيارات .

الإشترطات الواجب توافرها في المطعم : (٢)

- **متطلبات الموقع:** أن يقع المطعم على شارع تجاري، أو في المراكز التجارية، أو في الأماكن المخصصة لذلك في المخططات المعتمدة.
- **عناصر المطعم :** تشمل مساحة المطعم كلا من الطرقات، أماكن الجلوس، الكاشير، خدمات المأكولات، صالة ألعاب الأطفال، دورات المياه ومغاسل الأيدي، توفير دورات مياه خاصة للسيدات في حالة ارتياد العائلات لهذه المطاعم، المطبخ، غرفة التحضير والغسيل، المستودع .
- **صالة الطعام :** في حالة تقديم الطعام للزبائن داخل المطعم يتم تأثيث صالة الطعام بالطاولات المناسبة والملائمة ، ويمكن أن تكون صالة الطعام مقسمة بحواجز بإرتفاع لا يزيد عن ١,٥ متر ، كما يمكن أن تكون الصالة مقسمة إلى جلسات عربية .

أنواع الطاولات:

- وهناك ثلاث أنواع من الطاولات :
- الأول: المثبت في الأرض :
- وعادة ما يكون مثبت معها ٤ كراسي وبين كل كرسي والآخر مسافة لا تقل عن ٣٠ سم ومسافة بين الكرسي والطاوله لا تقل عن ٥٠ سم . ويتراوح المسافة ما بين كل طاولة وأخري حوالي ١.٢٠ متر.
- الثاني : الطاولات المتحركة :
- يوجد طاولات متحركة يبلغ إرتفاعها حوالي ١.٢٠ والكراسي بإرتفاع ٦٠ سم .
- الثالث : مائدة الطعام المثبتة في الجدار والكراسي المتحركة :
- وترتفع عن الأرضي حوالي ١.٥ متر والكرسي بارتفاع ١.١٠ سم .

التصميم الداخلى للمطاعم : (٤)

أولاً : تحديد نوع المطعم .

ثانياً : تحديد عدد الأفراد .

ثالثاً : استغلال الفراغ بطريقة سليمة للوصول إلى الوضع المناسب للطاولات والمسافة بين كل

طاولة والأخرى وخلق ممرات حركة سهلة ومباشرة بين هذه الطاولات .

رابعاً : تحديد طريقة الخدمة فى المطعم .

إشتراطات التصميم الداخلى للمطاعم :

- أن يكون من الطوب والأسمنت المسلح ويسمح في الأماكن السياحية والمنتزهات أن يصمم من الألمنيوم أو الألياف الزجاجية وما مثلها من حيث الجودة والمظهر .
- أن تكون الأرضيات من مواد غير منفذة للماء وغير ماصة سهلة التنظيف والغسيل وغير زلقه ومن مواد لا تتأثر بالمنظفات الصناعية أو الأحماض المستخدمة في النظافة ، وتكون ذات سطح مستو خال من الشقوق والحفر ، وتصميم بميل خفيف تجاه فتحات الصرف الصحي .
- أن تدهن حوائط صالات الطعام بطلاءات فاتحة ، وملساء وسهلة التنظيف ، وتكون قطع الأثاث ذات ألوان دافئة ، حيث يتم استعمال اللون الوردى والبرتقالي في التصميم الداخلى ، لأن اللون البرتقالي تأثيراً منشطاً لعملية الهضم .أما في أماكن التحضير والمطبخ والغسيل والأماكن التي يتصاعد منها أبخرة أو زيوت متطايرة ودورات المياه ومغاسل الأيدي فتكسي بالسيراميك ((لون فاتح)) إلى السقف .
- أن تكون الأسقف مدهونة بطلاء زيتى مناسب وملساء وسهلة التنظيف .
- تصميم الأبواب من مواد صماء غير منفذة للماء وذات أسطح ملساء وتغلق ذاتياً بإحكام .
- تصمم النوافذ بطريقة تمنع تراكم الملوثات البيئية المختلفة مثل الأتربة والدخان وتزود بسلك شبكي مناسب لمنع دخول الحشرات والقوارض ، وأن تكون من مواد غير قابلة للصدأ وذات أسطح ملساء يسهل تنظيفها .
- أن يكون المبنى بجميع مرافقه جيد التهوية لمنع إرتفاع درجات الحرارة داخله وتكاثف الأبخرة ويمكن استخدام التهوية الصناعية .

- أن تكون الإضاءة جيدة في جميع مرافق المبنى ويمكن استخدام الإضاءة الصناعية .
- أن يسمح التصميم بسهولة القيام بالعمل داخله وانسيابية الحركة التي تتحقق في التشكيل الفنى للفراغ اما موضوعيا من خلال التغيير في المجال المرئي للفراغ ، أو بصريا من خلال عملية الإدراك البصرى ، أو كليهما معا . وأن يعتمد الإيحاء بالتغيير في المسافة أو البعد أو القيمة على الإحساس المرهف، والذي يتأتى عن معرفة القيم الديناميكية للعناصر التشكيلية في المجال المرئى فى الفراغ بما فيها اللون وعناصر التشكيل في التصميم. (١)

النتائج :

- إن التباين البيئى والإقتصادى والثقافى والإجتماعى للأفراد يمكن أن يؤثر على نوعية الخامة ومساحة الفراغ الداخلى لكنه لن يؤثر على نمط سلوكيات المجتمع فى إتباع الأعراف والعادات والتقاليد نفسها فى المجتمع الواحد .
- التصميم الداخلى فى بعض النماذج المعروضة يسعى إلى تأكيد العامل الاجتماعى على الرغم من التباين الذى لاحظناه الا أنها سعت فى تأكيد ذلك من خلال حرصهم نوعا ما على ترسيخ القيم والعادات والتقاليد الإجتماعية الموروثة التى تتحدد فيها ذاتية الفرد فى الجماعة.
- أسفرت هذه الدراسة عن قلة وجود المطاعم التى تهتم بخصوصية المرأة فى المجتمع العربى .

التوصيات :

- إن التصميم الداخلى على مر العصور تأثر بإحتياجات وعادات وتقاليد المجتمع . لذا على المصمم الداخلى أن يهتم بانتماء الأفراد الإجتماعى ويطلع على سلوكياتهم ، وأوليات إهتماماتهم ، وأصولهم الدينية وطقوسهم .
- بما أن التصميم الداخلى هو فن يسعى إلى تحقيق غايات وظيفية وجمالية يطمح لها مستخدمى الفراغ أوالمكان، فمن الضرورى بل من الملزم على المصمم أن يقوم بالتحرى عن الظروف الإجتماعية والثقافية للأفراد حتى يغطى رغباتها وراحتها وينطلق هنا نحوالإبداع الفنى فى تصميم الفراغ الداخلى للمطعم بما يحقق الجوانب الوظيفية والجمالية معا .

- وضع خطوط إرشادية تساعد المصمم الداخلى على الإعداد الجيد والتخطيط والإلمام بمتطلبات تصميم الفراغات الداخلية للمطاعم ، لتلافى الأخطاء الناتجة عن نقص المعلومات المتوافرة عند التصميم والتنفيذ .
- يتم تحديد الألوان وفقا لوظائف الفراغ الداخلى ، ويتم الأخذ فى الإعتبار الألوان التي تلائم تلك الوظائف ، بحسب الإعتبارات التي عرضها البحث من ناحية توفير أفضل مستوى من الصحة النفسية والفسولوجية لشاغلى الفراغ .
- الحفاظ على الإرث التراثي والتعبير عن الهوية فى التصميم الداخلى للمطاعم فى البلاد العربية .

المراجع :

١. البياتي، نمير قاسم : ألف باء التصميم الداخلي، ط١، جامعة ديالى، العراق، ٢٠٠٥، ص ١٩ .
٢. خلوصى ، شرين ماجد & خلوصى ، محمد ماجد" الموسوعة الهندسية المعمارية " " تصميم المطاعم " ، دار قابس للطباعة والنشر والتوزيع ٢٠٠٢ .
٣. ريد ، هريرت : "معنى الفن" سامى خشبة ، دار الشئون الثقافية العامة ، ط٢ ، بغداد ١٩٨٦ م ، ص ٢٩٧ .
٤. مصطفى أحمد ، "التصميم الداخلى " ، دار الفكر العربى ، القاهرة .
٥. ميتشل ، دنكن : معجم علم الاجتماع ، دار الطليعة ، ط١ ، بيروت ، ١٩٨١ م ، ص ٢٢٦ .
6. Forest Wilson, A Graphic Survey of Perception and Behavior for the design Professions.New York Van Nostrand and Reinhold. 1984.p.169.
7. Panero,Julius: Human Dimensioned Interior Space, the Architectural press ltd./London,w.d. p25
8. Panero, Julius & Zelnik Martin "Human Dimensions & Interior Space" Ray Faulner – Inside today,s home – New York . , P. 23
9. <http://www.ergo-eg.com/c1f.php>
- 10.<http://www.ergo-eg.com/2.php>