

Proyecto Diseño de Interiores

mino
BRECKENRIDGE

22.06.2017

CONCEPTO GENERAL

Mimo será un local de amplio horario. Al estar ubicado en una estación de esquí los turnos de comida se solaparán y sus comensales se sucederán ininterrumpidamente desde la apertura hasta el cierre. La cocina siempre estará abierta..., abierta en horario y abierta a la visión. En barra, los camarero/cocineros terminarán a la vista del cliente los platos, haciendo de este local un lugar dinámico y bullicioso.

Mimo tendrá la dinámica de un fast food pero el detalle de un restaurante de cocina elaborada, cuidada..., y con el servicio propio de una gran cocina. Como su nombre indica, comida para ser disfrutada de forma informal pero realizada y servida con "mimo".

Por estas razones el concepto decorativo de mimo ha de acompañar y resaltar el concepto general del restaurante.



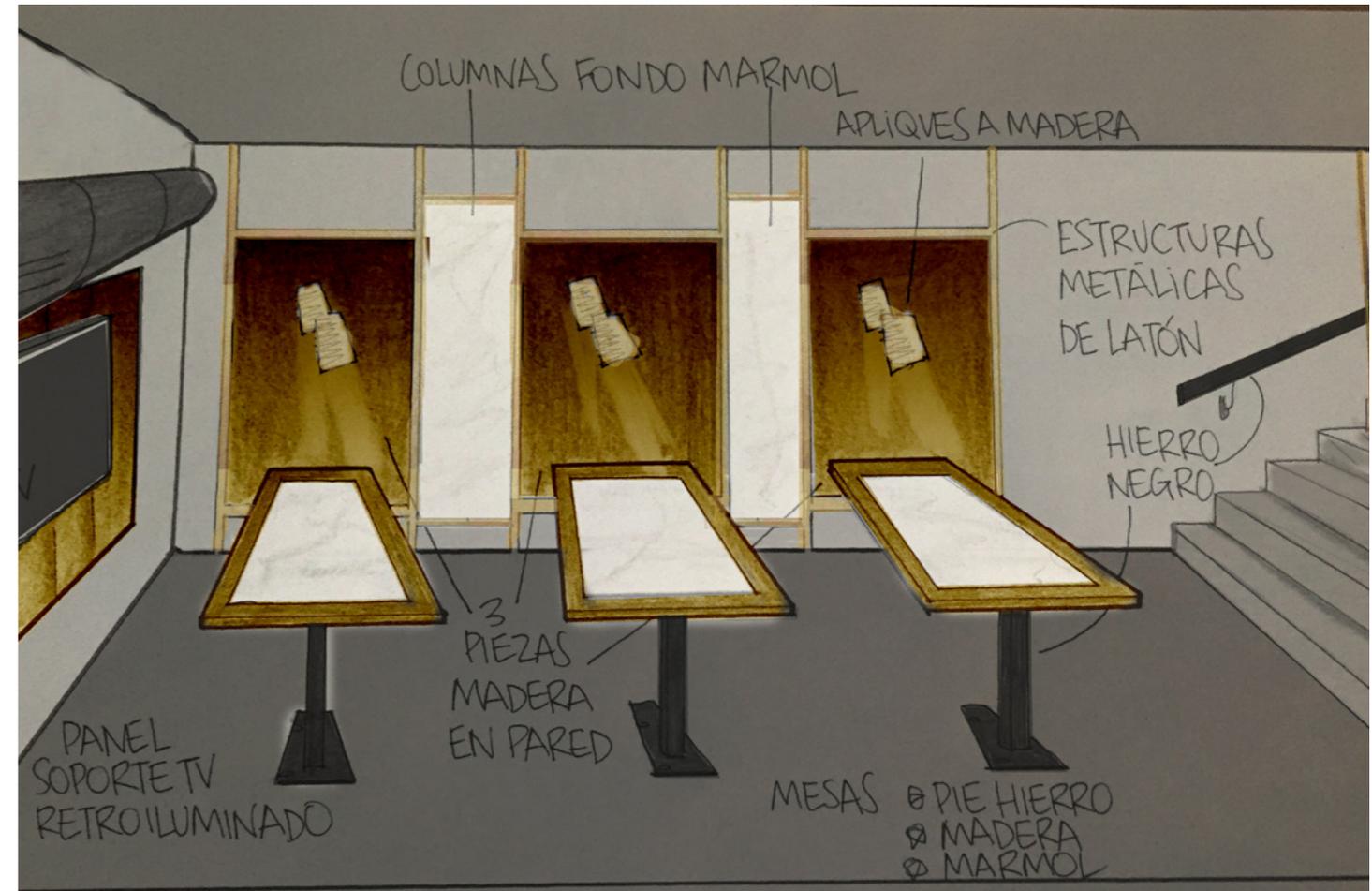
LÍNEA DECO

Muy sencilla, muy fácil de explicar y muy reproducible en otros locales y lugares.

Un contenedor tosco, sin esfuerzo decorativo aparente, pero con pinceladas y detalles lujosos.

El revestimiento de un "burger" o una pizzería, con los detalles de un restaurante de alta cocina.

Punto.



MATERIALES

HORMIGÓN, MADERA (oscura), MARMOL, LATÓN, CHENILLA

La apariencia de los mismos materiales si el presupuesto o el tiempo no permiten utilizar los originales servirá.

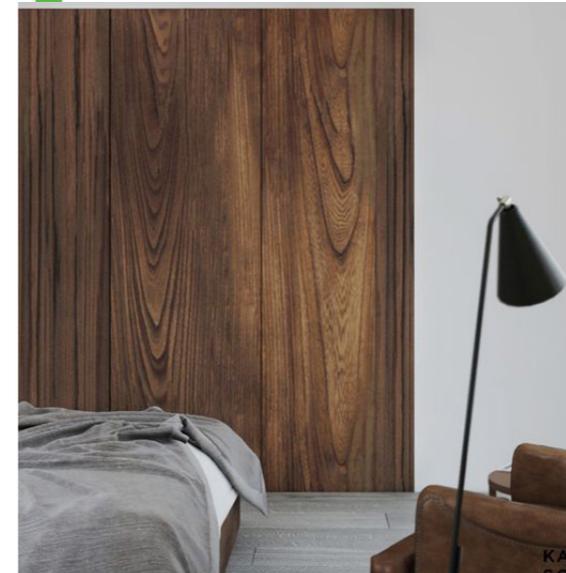
HORMIGÓN: Cemento, pintura...

MADERA: Aglomerados rechapados en haya y barnizados también servirán.

Mármol: Baldosa porcelánica

Latón: Metal pintado en dorado servirá.

Chenilla: Terciopelo...



SUELO, PAREDES Y TECHO

HORMIGÓN (no excesivamente claro)

Este material dará la impresión de obra a medio construir, de sótano, de espacio industrial, de dársena de telecabina...

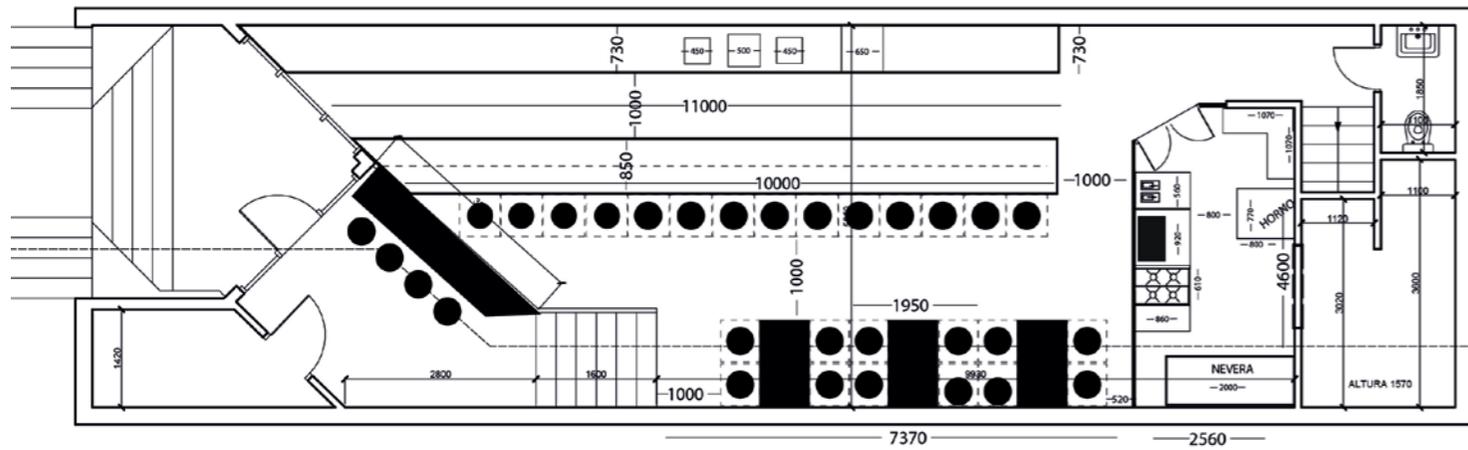
No pretendemos que esté excesivamente pulido. Aunque si lo estuviese no pasaría nada.

Las imperfecciones que pudiesen quedar, ya sea de textura o de color serán algo muy positivo.

Pintura, paneles o cualquier solución que imite la estética del hormigón podría servir.



Disposición General

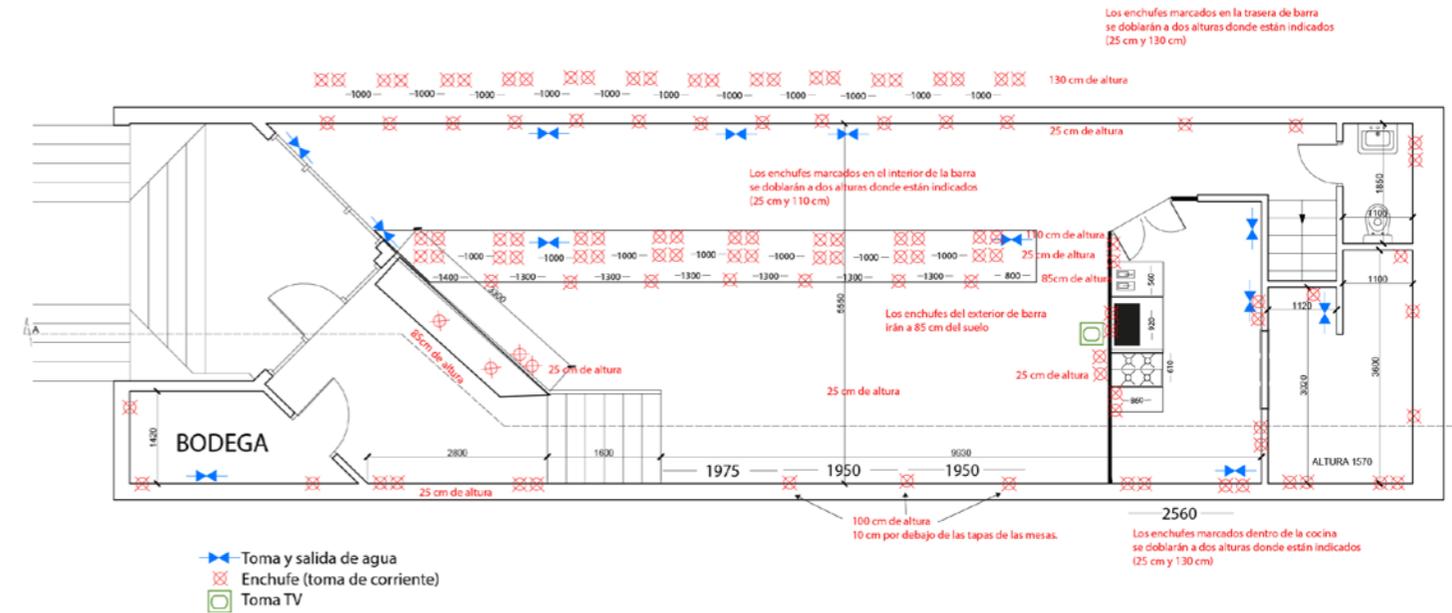


PLANTA BAJA ESTADO ACTUAL

Taburetes de 400 Ø
Espacio para cada comensal en barra de 650
Ancho de barra 10900
30 comensales sentados

3 mesas de 1300x750
Espacio para comensal en mesa 600
Cada conjunto 1950

Puntos de Luz y Agua



- ➡ Toma y salida de agua
- ⊗ Enchufe (toma de corriente)
- Toma TV

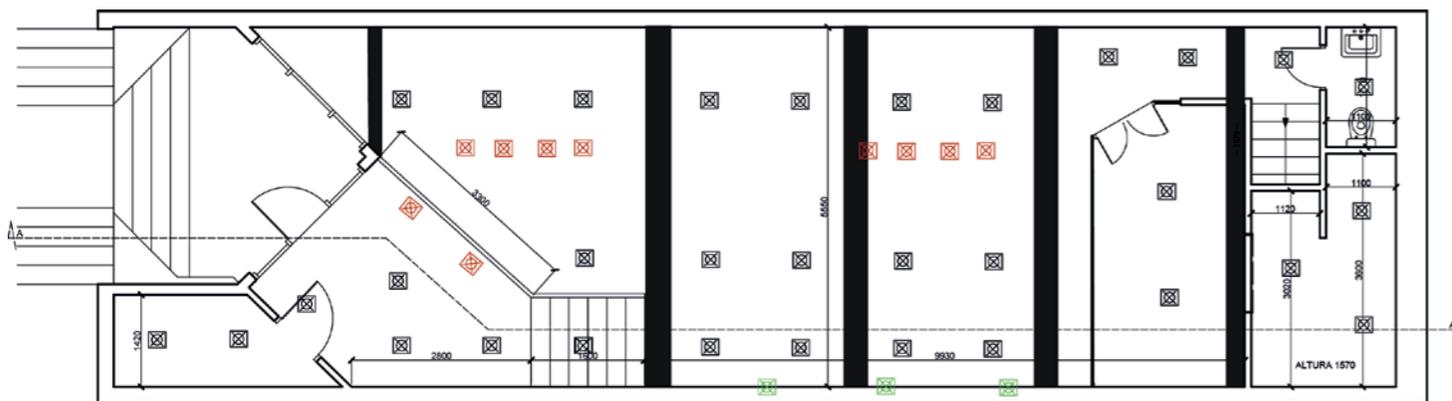
Los enchufes marcados en la trasera de barra se doblarán a dos alturas donde están indicados (25 cm y 130 cm)

Los enchufes marcados en el interior de la barra se doblarán a dos alturas donde están indicados (25 cm y 110 cm)

Los enchufes del exterior de barra irán a 85 cm del suelo

Los enchufes marcados dentro de la cocina se doblarán a dos alturas donde están indicados (25 cm y 130 cm)

Iluminación



- Apliques de pared
- Colgantes
- Óculos/Downlights

Sección de Barra

