李盛弘在紐約街頭觀察到，因疫情而誕生的開放餐廳與開放街道，未來將成為紐約市的一項永久設定，也成為在疫情影響下所形成的城市風景。（Photo Credit：李盛弘）

【李盛弘專欄—我在MIT上設計課】紐約出現共享街道！半開放式小屋如何透過設計成為城市永存的風景

作者 / 李盛弘

2021-03-22 DESIGN

讚 154 分享 儲存到 Facebook

為了獲取第一手資料，瞭解紐約在疫情影響下都市環境、人們的生活與行為、服務與體驗等各方面的改變，我在做好萬全準備及安全防護措施下，戴上口罩、塑膠手套、帽子、隨身攜帶型消毒用品與保暖衣物後，便帶著一顆設計師的好奇心與求知慾望，實地走訪了一趟紐約。

走在積滿白雪的街道上，時代廣場的民眾相較於以往人潮，確實冷清許多。多數的店面拉下鐵門，我不知道是還沒開門或是受到疫情影響而倒閉。我也意外發現許多餐廳搭建於行人道與車道間的半開放式小屋，雖然每家小屋建構在一個有趣又有些尷尬的停車格上，但是不減各個餐廳對於小屋設計的創意與活力展現，如同爭奇鬥豔般的希望能吸引人們的目光而前往消費。

不同類型的半開放式餐廳在紐約街頭。（Photo Credit：李盛弘）

開放餐廳計畫與街道計畫

由於疫情關係，紐約市政府推出的開放餐廳計畫（Open Restaurants）與開放街道計畫（Open Streets Program）。透過在街邊營業的模式，讓行人、單車騎士、餐廳業者能有使用更多的戶外空間，在安全許可下，希望能減低疫情對於餐館生意的影響。餐廳仍可以在規範下營業，但是客人不能在室內用餐，而是一種新的「室內」用餐體驗，新的「室內」用餐是建立在類似於這種半開放式小屋，一種介於室內與室外的空間。讓我聯想到類似於台灣比較有規模的店面夜市小吃，或是如同在騎樓的用餐感受。也類似於歐洲一些下午茶餐廳的戶外開放空間。

有意思的是我原本以為這項政策會因為疫情好轉而有所改變或是取消，但是開放餐廳與開放街道卻成了紐約市的一項永久設定，也成為了在疫情影響下形成的一道有趣的城市風景。這個政策也讓我感受到城市是具有動態的生命力，她會隨著人們生活而改變與成長，同時人們的行為也在形塑這座城市。紐約是一個包容性強大的城市，不斷的改變是一種常態和城市生命力的展現。

訂閱電子報

精選國內外設計與藝文大事、設計大師最新訪談，每週最新資訊定期遞送給您。

請輸入您的email 訂閱

探索趨勢 / Discovery

義大利設計教父Giulio Cappellini來台前，一定要知道Cappellini的10件事（下）

椅背厚度只有薄薄5公分！路力家器具全新Y4休憩椅以曲木工法，勾勒出居家風景裡最輕盈的一

【2013台灣設計師週】設計師工作室直擊，22設計、舉牌小人與你相約「地下連雲」

當販賣機賣給你一個回應—物質與思想交界的互動

走進設計生活現場，發現MAXALTO 身影

Jaime Hayón 創意概念不設限

MOT TIMES 明日誌
133,735 位粉丝
关注公共主页
到网站购物

紐約市政府推出的共享街道（Shared Street）計畫。（Photo Credit：李盛弘）

什麼是半開放式小屋？

半開放式小屋可以歸類為一種臨時搭建的戶外用餐空間，看似是一種臨時性的搭建方式，但是仔細觀察細節後，卻別有洞天，格外有趣，讓我在紐約拍攝了一系列有趣的半開放式小屋相片紀錄。

因餐廳業者根據自身的需求，運用各種創意與大膽的方式展現不同的小屋設計風格與搭建方式，例如：豪華型小屋內部的設計，裝有空調、情境燈光、風扇、窗簾，讓坐在室內的客人完全感受不到這是臨時搭建的空間。基本型的小屋設計，可以滿足當前紐約法規的最低需求，客人同時享有安全與私密的空間用餐。

沒有實體的門！停車格上的半開放式餐廳

TOLOACHE是我去的第一家餐廳，這是一家墨西哥餐廳，一開始我以為這個半開放式小屋是空間設計建模（prototype）實驗，因為整體的設計與內部感受非常像我在IDEO工作時的空間建模測試。我稱作「半開放式」的原因在於小屋並沒有實體的門，而是用簡易搭建的三面木板牆，和一個屋頂形所構成的半開放空間，而第四面的「牆」其實是用塑膠質感的半透明窗簾所取代。此窗簾除了具有遮蓋與保護隱私外，還可以保持小空間內部的通風和光線。

TOLOACHE墨西哥餐廳在停車格上搭建的半開放式小屋。（Photo Credit：李盛弘）

這家墨西哥餐廳一共設有四個獨立的小房間，每間小房間內部空間其實不大，只能夠放置下一張方形桌子和兩張標準尺寸的椅子，而四個獨立的小房間就建置於行人道與車道間的停車格上。

仔細觀察會發現到，小屋的搭建材料多數是用「木板打造而成的簡易結構」、「鐵皮屋頂」、「外露的電線」、「無燈罩的電燈泡」、「可單一方向調整的窗戶」所組成。但隔音效果還不錯，身處其中是聽不到其他房間用餐客人的談話內容。而當我坐在小屋內掃碼點餐，雖然是坐在餐廳內的空間用餐，但是你可以清楚的看到車子近距離的從窗前行駛而過，隱約伴隨而來的汽車引擎聲、公車的喇叭聲、救護車的警示聲等，而此時我才發覺到，其實我是坐在汽車車道與行人道間的其中一個停車格上用餐。

TOLOACHE墨西哥餐廳的半開放式小屋內部空間，只能夠放置下一張方形桌子和兩張標準尺寸的椅子。（Photo Credit：李盛弘）

從設計角度紀錄三大街道觀察啟發

於是，我決定將我在紐約街道上的觀察與真實感受，從一個設計師的角度紀錄成三個設計啟發。

啟發一、重新思考用餐體驗流程與動線設計

相較於傳統的用餐體驗，服務生在餐桌與廚房間走動，主要的責任範圍是客人的室內用餐空間。現在餐廳擴展了用餐空間，在行人道與車道間設置了半開放式小屋，同時也擴增了服務生的「服務空間」與責任，服務員的任務更多元了，除了需要顧及室內廚房外，同時也需要兼顧小屋內的用餐空間以及客人的用餐安全。

服務生在客人用餐前與用餐後，必須做到消毒與整理，餐廳的服務觸點從點對點（基本的付費享受關係）的考量，到點對線（服務動線與流程規劃）的設計，最後形成一整個面（提供安全與可靠的服務與體驗）的考量，讓用餐體驗的流程與關鍵接觸點（touch point）在擴大。

客人點餐的方式也有所改變，從傳統的紙本菜譜點餐到目前許多餐廳皆已經使用手機掃碼點餐的方式，目的是希望能盡量減少人客人與服務生和與物品的直接接觸。服務生在小屋內動線的設計也非常重要，餐廳與服務生也需要思考：如何在保持安全與法規的社交距離下，提升服務客人在半開放式小屋的用餐體驗？這與半開放式小屋內的動線設計、傢俱放置和客人數量有重要的關係。

開放餐廳計畫與開放街道計畫影響了傳統的用餐體驗設計，無論從服務生的角度、餐廳的角度、客人的角度和城市規劃的角度，都需要重新思考服務流程的關鍵接觸點、用餐體驗流程、實施方案的可實現性、商業的可持續性，除了回到客人的基本用餐需求外，更需要考量最重要也是最實際的安全問題。

客人坐在半開放式小屋，準備掃碼點餐。設計師需要重新思考客人用餐體驗流程設計。（Photo Credit：李盛弘）

啟發二、以人為本！模組化、系統化、人性化的設計需求

目前，大多數半開放式小屋的設計，大多是因應法規、餐廳、衛生安全的實際需求而改進而來。設計師可以更進一步思考如何透過設計與創意幫助餐廳解決半開放式小屋的當下與未來的潛在需求，將設計做到模組化、系統化、人性化為三大目標。模組化能夠有效的幫助拓展設計解決方案，系統化可以解決系統管理層級的問題，而人性化是以「人」為本，包含：客人、服務生、餐廳業者等等做為設計的出發點與設計宗旨。

除了考量半開放式小屋內的基本用餐人數、法定規定實際可以使用的面積外，還需要一同考慮到餐廳服務流程、顧客整體用餐體驗、室外天氣的影響、如何實施有效的消毒方式、餐廳傢俱與餐具存放與擺置問題、小屋的水電需求，以及疫情過後小屋的使用方式等等因素。這些都是未來可以創新的機會點。

以未來半開放式小屋的傢俱設計為例，不同於傳統戶外傢俱的設計需求：可防曬、防雨的材料，新型態的模組化傢俱更需具備輕便收納性、傢俱表面材質容易消毒與清潔、容易搬運與配置、傢俱的設計語言與造型能夠客製化與多元化，並且能配合半開放式小屋地理位置需求與公司品牌形象。

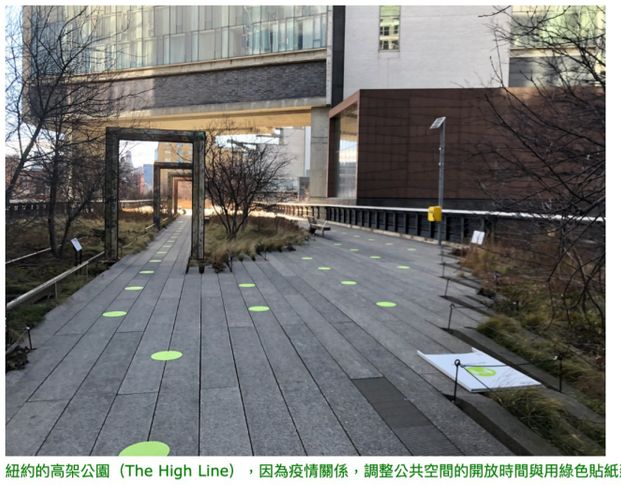
紐約街邊的半開放式小屋一景。如果把半開放式小屋視為一個設計系統，我們可以思考如何將半開放式小屋內的元素與設計進行模組化、系統化與人性化的進行餐廳整體規劃。（Photo Credit：李盛弘）

其實傢俱只是半開放式小屋系統內的一小部分元素，仍然還有許多地方具有潛力需要改善，比如何能打造智能與安全的線上點餐系統與後台管理系統？如何開發模組化、系統化與客製化的餐廳服務流程？如何透過新的接觸點（半開放式小屋）加強與開發客人對於餐廳品牌的忠誠度？疫情過後如何提升半開放式小屋的空間運用價值、增加空間使用靈活度與多元性、優化空間使用率與方式？這些都是可以是設計師未來探討與設計的方向。

紐約露天用餐街景，用簡單的塑膠圓桶與圓形木板當作桌子，提供客人休憩的空間。（Photo Credit：李盛弘）

啟發三、半開放小屋如何透過設計與創意華麗轉身

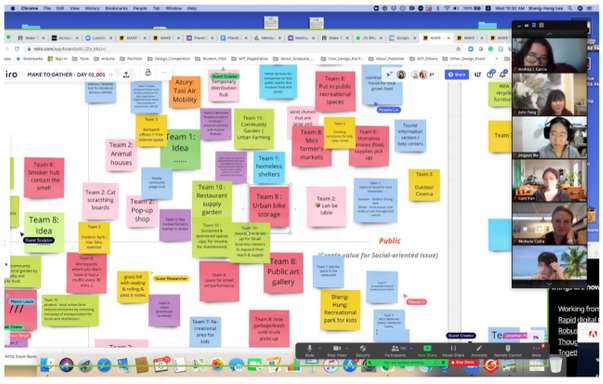
未來部分的半開放式小屋會保留在紐約的街道上，成為城市的另類風景。疫情好轉後，餐廳拓展的半開放式小屋空間或許會幫助餐廳帶來更多生意與人氣，也或許會有更多新型態的餐廳商業模式產生，例如：將戶外用餐空間轉變為街道藝術與藝文表演空間、催生新的公共空間使用方式與租賃模式。但時同時也可能伴隨許多新的公共環境議題，例如：半開放式小屋周遭街道的清潔維護、排水問題、油煙排放、是否能在半開放小屋內設置廚房、土地使用權與所有權的責任劃分，造成城市停車空間不足等等的社會性問題。



紐約的高架公園（The High Line），因為疫情關係，調整公共空間的開放時間與用綠色貼紙建議民眾的行走路線。（Photo Credit：李盛弘）

我和麻省理工（MIT）的同學們在寒假期間共同舉辦一個為期三天的共創工作坊 MAKE TO:GATHER，其中一個議題即是針對紐約在疫情過後，城市與餐廳如何創意的使用這些半開放式的小屋（How might we repurpose the assembled house on share street in NYC after Covid?）。

下方截圖是當時將近150位參與者線上腦力激盪的結果。有些人認為可以改變成一個公共自行車租借場所，搭建一個通用（universal）空間讓各個年齡層的人都能使用，成立社區型的公共圖書站，轉變成一個小型的戶外花園，設立一個專屬於社區的共享廚房存放與分享食物給在地居民，或是裝飾成一種新型態的藝術走廊。工作坊參與者們集思廣益並且對於後疫情時代的紐約未來充滿正面能量，大家希望能透過創意與創新做出一些對社會有益的改善。



此截圖為當時運用線上共創工作坊的機會，透過將近150參與者的腦力激盪，一同創想紐約在疫情後，城市與餐廳如何能創意的使用這些半開放式小屋。（Photo Credit：李盛弘）

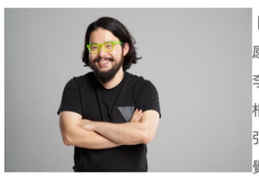
在城市與居民之間，新型態紐約街頭的轉變

紐約在因應疫情下所制定的開放餐廳計畫與開放街道計畫，逐漸地改變了人們與人們之間的生活方式與溝通，並且重新定義了居民與城市之間所扮演的角色。新的政策下有形與無形間重塑了人們的行為與都市環境。當下，我們反思設計師應該扮演什麼樣的新角色與承擔相對應社會責任？我們的設計教育是否準備好了疫情後所帶來的新型態學習方式與教育方式的變革？雖然餐廳限制逐漸放寬、街道周遭的小店也逐漸開放並且回歸到正軌，但是人們因為疫情而受創的身、心靈是否也能逐漸復原與接受新型態的改變呢？

紐約在因應疫情下所制定的開放餐廳計畫與開放街道計畫。（Photo Credit：李盛弘）

參考資料：
How Covid 19 Changed Restaurant Design - https://youtu.be/AVGqeQDancQ
MAKE TO:GATHER - https://www.maketogather.com/mit

特別感謝MAKE TO:GATHER共同創辦人Ziyuan Zhu給予文章內容建議與靈感，同時也特別感謝MIT Planet D團隊：Azury Lin、Nani Kim、John Liu、Jonathan Marcus、MIT建築系、MIT IDM與MIT AgeLab一同合作、支持與舉辦為期三天的線上共創工作坊。


關於李盛弘：是一名設計師，擅長從各種領域汲取知識和靈感，通過豐富的視角與跨領域團隊協 作為客戶開創新價值。李盛弘熱衷於研究設計及技術對社會的影響，及其如何與社會相整合，這些都直接影響著他開發問題解決方案的方式。李盛弘曾擔任IDEO設計師、Continuum設計師、復旦大學上海視覺藝術學院兼任副教授、美國國際設計傑出獎（IDEA）評委。他的設計作品曾贏得包括美國國際設計傑出獎（IDEA）金獎、德國百靈設計獎（Braun Prize）、美國Core77設計獎、德國紅點（Red Dot）金獎（Best of the Best）和德國iF獎在內的諸多國際獎項。李盛弘擁有台灣國立成功大學工業設計學和電機工程學雙學士學位，目前就讀於美國麻省理工學院（MIT）管理與工程碩士學位，擔任MIT AgeLab 設計師、MIT xPRO課程體驗設計師、研究助理與美國工業師設計協會波士頓分部（IDSA Boston）副主席。

編輯 / Christine Chen

延伸閱讀

- 【李盛弘專欄—我在MIT上設計課】街道上的「體驗設計」觀察—創新讓餐飲業找到疫情下的生存之道，9個小巧思突破經營僵局
- 【李盛弘專欄—我在MIT上設計課】「疫」外收穫—從4大設計組織平台洞見世界潮流的趨勢轉變與機會

關鍵字

設計展 工業 時尚 家具 Tom Dixon 燈具 產品 家飾 品牌 設計師 英國

編輯首選 / Editor's Choice

【陪你好好過日子！理想生活的美好練習】

- 建築巨擘貝聿銘首個大型回顧展！《人生如建築》將於香港M+博物館登場
- 2024威尼斯國際美術雙年展台灣館「日常戰爭」：詩意呈現台灣生存隱慮
- 日本雜貨老舖「中川政七商店」來台最大規模快閃店！逾百件選物等3大亮點
- 泰國「Boobun Pocket」咖啡廳結合傳統建築與交錯式空間布局
- 安藤忠雄詩意新作，沙迦表演藝術中心II Teatro曝光！

【花蓮尋幽小旅行】拜訪東海岸最美民宿「緩慢尋路 石梯灣 118」、品嚐舒米如妮醇… Next

Prev 拜訪妹島和世的家鄉日立小鎮，走入車站與市役所的輕盈與純淨

儲存到 Facebook

讚 分享 154 人說這個讚。趕快註冊來看看朋友對哪些內容按讚。

0則留言 排序依據 最舊

新增回應……

Facebook 留言外掛程式

主打專題

深澤直人專題｜遁入簡約的極致——NAOTO FUKASAWA

毫無痕跡、像呼吸般自然地融入我們的生活當中，日本工業設計師深澤直人 (Naoto Fukasawa)的設計就是如此，以沒有個性的個性化 訴說著其獨樹一格的設計哲學。在這次的專題裡，我們從不同的切角爬梳深澤直人跨界的設計、空間以及建築設計作品，探索其背後的思考與探索。

更多文章推薦

【2015米蘭家具展】Cassina與Jaime Hayón聯手出擊，向建築大師柯比意致敬！

日本代官山廢棄鐵道變森林？商業設施 LOG ROAD DAIKANYAMA 的變身

亞洲唯一！建築詩哲「路易．康：建築之境」巡迴回顧展北美館正式揭幕

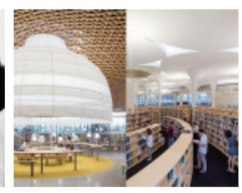
70年銀行倉庫改造！高雄「神諭咖啡」駁二新開幕，4米光牆、保留空心磚等設計交織時髦復古風

「老天，我坐在一幅名畫上？！」Piet Hein Eek設計DIY木凳向名畫家致敬

誰說好設計會自己說話！？直擊「德國設計展」的第一手個性宣言與展覽亮點

未來的廚房長怎樣？現在就跟IKEA進入2025年的廚房想像之旅！

讓你發出驚嘆聲的設計，設計鬼才佐藤大新書《「！」的設計》中文版正式發行



台南首座伊東豐雄建築！「李科永紀念圖書館」落腳安南區，結合公園地景預計2026年亮相

設計迷必訪！擁有70年歷史，日本木製家具大廠全新絕美空間「Karimoku Commons Tokyo」落

【2014年度回顧】妹島建築的幻想微旅行——妹島和世「環境與建築」演講摘要

自許為第一家源自台灣品牌的藝文旅館「誠品行旅」，正式對外亮相！

營養師研究:擁有健康體態關鍵竟是「它」!國家認證8週有感

PR（葡萄王）

掏空山頭還不夠？看不見的海洋危機將破壞珍貴生態！

PR（Greenpeace 綠色和平）

百萬Youtuber辦公室唯一選用的『人體工學椅』是它！

PR（雅浩家居）

Recommended by popin

© 本網頁著作權為 MOT TIMES 明日誌所有 / 2023 MOT TIMES all rights reserved.