

B

**ДИЗАЙН-КОНЦЕПЦИЯ
ВЫСТАВОЧНО-ДЕГУСТАЦИОННОГО ЗАЛА
«ВОЛОГДА ВКУСА»**

СОДЕРЖАНИЕ:

«Вологда Вкуса»	04
Ценность проекта	05
Функциональная структура	06
Сценарии пространства:	07
- Вологодский завтрак	08
- Чайная традиция	10
- Дегустационный стол	11
- Школа вкуса	13
- Молочный форум	16
- Витрина вкусов	17
- Масляный пир	19
Партнеры проекта	20
Примеры решений в интерьере	21–36
Участвующие стороны проекта	37

ВОЛОГДА ВКУСА

Гастрономический проект на карте города, призван актуализировать местные продукты питания для гостей и жителей Вологды, стать частью туристического маршрута и местом новой гастрономической культуры.

04

«Мы считаем этот проект перспективным, он позволит туристам попробовать и приобрести понравившиеся продукты в фирменном магазине»

—председатель ПК «ВМК» Владимир Мизгирев



ЦЕННОСТЬ ПРОЕКТА

- Фокус на локальные продукты сельского производства
- Вовлечение жителей и гостей города в кулинарное мастерство
- Открытая бизнес площадка для сотрудничества предпринимателей, инвесторов и ведущих производителей отрасли

05

«Ожидаемый эффект обусловлен взаимовыгодным сотрудничеством тур-операторов и промышленников. Надеюсь, что объемы производства и сбыта продукции местных производителей увеличатся»

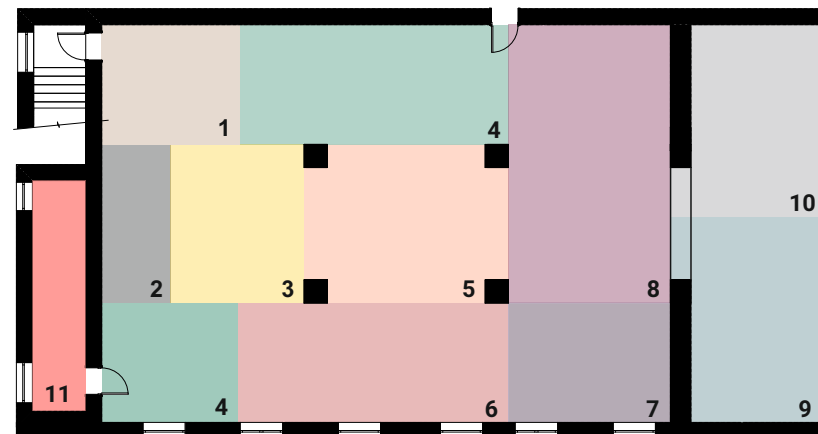
— Мэр Вологды Сергей Воропанов



ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ СХЕМА

Проект дегустационного зала предполагает создание свободного от перегородок, легко трансформируемого пространства с современным наполнением

06



- 1 Информационный блок
- 2 Гардероб
- 3 Витрины (Бренд-зона)
- 4 Зона отдыха
- 5 Кухня
- 6 Дегустационный стол
- 7 Арт-объект
- 8 Мультимедиа
- 9 Санузлы
- 10 Технические помещения
- 11 Детская комната



СЦЕНАРИИ ПРОСТРАНСТВА

Вологодский завтрак

Чайная традиция

Дегустационный стол

Школа вкуса

Молочный форум

Витрина вкусов

Масленный пир

ВОЛОГОДСКИЙ ЗАВТРАК

Завтраки в «Вологде Вкуса» ориентированы на гостей города. Это востребованная услуга, предоставляющая возможность отдохнуть, вкусно поесть, получить полезную информацию и набраться сил перед знакомством с городом.

08





Завтрак с Анатолием Бахметьевым - основателем Бизнес-лаборатории «Этажи». Тема встречи «Финансовая и управленческая эффективность вашего бизнеса»

ПРИМЕР

ДЕЛОВОЙ ЗАВТРАК

Гастро-бар «Библиотека», г.Вологда

Примером альтернативы туристического завтрака может послужить формат «деловой завтрак» для горожан, где будет интересно узнать об управлении, эффективности и технологии производства продукции, а после приобрести ее в фирменном магазине.

ЧАЙНАЯ ТРАДИЦИЯ

Русское чаепитие у многих ассоциируется с блестящим самоваром, обилием сладостей и выпечки на столе.

Гостеприимность и широта души не позволяют продавать гостям только чай.

За душевной беседой чаепитие на Руси продолжается несколько часов.



ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СТОЛ

Дегустация продуктов — один из эффективных приемов по продвижению товара, как показывает практика, метод помогает покупателю быстро определиться с выбором и оценить разные характеристики продукта.

11



ПРИМЕР



ФЕРМА ANGAVALLEN

МАЛЬМЕ, ШВЕЦИЯ

«Сейчас на ферме производятся только экопродукты, есть столовая для гостей. В столовой 10-ти метровый стол — презентация того, что можно сделать со шведским фермерским продуктом в повседневной реальности: десяток видов сыров, десяток видов маринованной селедки, пяток паштетов, традиционных национальных салатов и так далее».

— Журнал АФИША Daily

ШКОЛА ВКУСА

Здесь можно научиться готовить под руководством профессиональных шеф-поваров, записаться, как на отдельный мастер-класс, так и на целый курс занятий. Партнеры школы — производители местных продуктов питания, сообщество шеф-поваров, фуд-блогеров, технологов.





ПРИМЕР

ШКОЛА ПЕКАРЕЙ

УЭЛБЕК-ЭСТЕЙТ, ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

«Месить тесто, ставить опару и крутить сдобные булочки в жарких кухнях идилического коттеджа XII века учат 4 дня в неделю по восемь часов.

Пятница - изучение того, как устроен кондитерский и хлебопекарный бизнес и что нужно для того, чтобы открыть свое дело.

Помимо курса пекарей, в школе также можно выучиться на мясника или молочника».

— Журнал АФИША-МИР



ПРИМЕР

ШКОЛА КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА С ВМК

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ МАСТЕР-КЛАСС

Отличная возможность улучшить свои навыки готовки, завести новых друзей и просто приятно провести время.

«Мы решили взглянуть с другого ракурса на привычные нам продукты, попросив бренд-шефа ресторана La Rossa Rosa Антона Останина, приготовить необычные летние блюда из них»

— сайт vmkmilk.ru/recept-list

15



Нежный сырный крем-суп, на дне суповой тарелки, моченая клюква и жареные вешенки. К супу подают крошки ржаного хлеба и масло из белого льняного семени.

МОЛОЧНЫЙ ФОРУМ

Проведение бизнес встреч, конференций, лекций, дискуссий с применением мультимедиа и других форматов подачи материала.

«На форуме представляются образцы местной молочной продукции и других регионов России, инновационные линии переработки молока и производства молочной продукции».

— информационное агентство Flashnord



«Традиционно Вологодчина является лидером по производству вкуснейших, а главное — высококачественных молочных продуктов, что подтверждено многочисленными наградами и медалями на всероссийских и международных конкурсах качества молочной продукции»

— пресс-служба заместителя губернатора Михаила Глазкова

ВИТРИНА ВКУСОВ

Пространство презентации местных продуктов.
Может быть представлено различными секциями:
«Побережье озер»
«Дары леса»
«Внутренние районы»
«Специалитеты»





ПРИМЕР

FENAKNOKEN

ОСЛО, НОРВЕГИЯ

«Хозяева лавки деликатесов FenaKnoken, заручившись поддержкой овцеводов, рыболовов, фермеров и охотников, помогают собрать гастрономическую карту Норвегии целиком».

— Журнал АФИША-МИР

18

Норвежцы всегда кормились морем: треска, лосось, киты, креветки — об этом пишет каждый путеводитель. У самих северян ассоциации с домом иные: В старину скот забивали в ноябре, и в амбарах вывешивали бараньи ноги. Чтобы мясо могло храниться всю зиму, его просаливали, коптили и высушивали. В результате этих трех процессов и получался феналор (одно из символических для Норвегии блюд, копчено-вяленая баранья нога), и вяленая овечья нога, формой напоминающая силуэт родины.

МАСЛЯНЫЙ ПИР

Гастрономический фестиваль северорусской кухни в Вологде. Повара заведений представляют традиционную русскую кухню, а также всевозможные блюда с использованием вологодского масла.





ПАРТНЕРЫ ПРОЕКТА

Партнерами проекта выступают производители продукции под брендом «Настоящий вологодский продукт».

В бренд-зоне, ориентированной на туристов, можно будет познакомиться с продуктами и узнать об истории их производства.

ПРИМЕРЫ ПРОСТРАНСТВЕННЫХ РЕШЕНИЙ

Кухня

Зона отдыха

Мультимедиа

Арт-объект

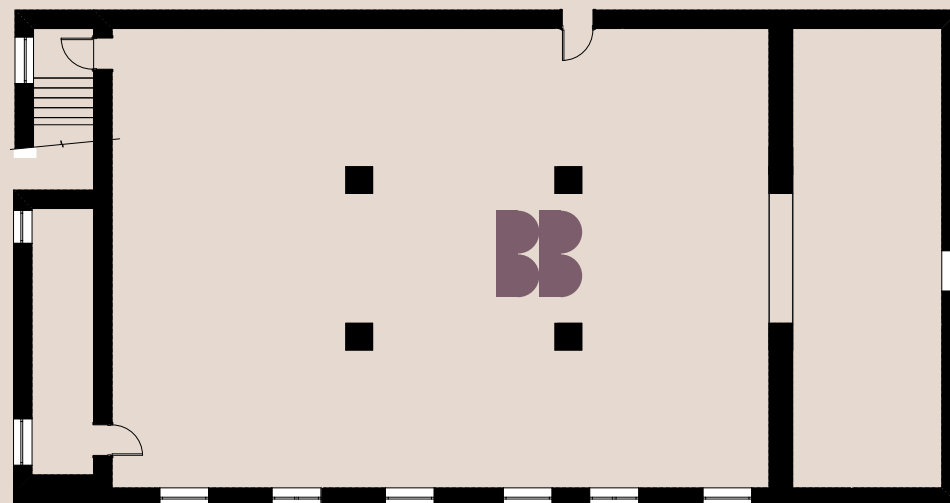
Детская комната

Гардероб

Мебель и другие примеры



ПРИМЕР



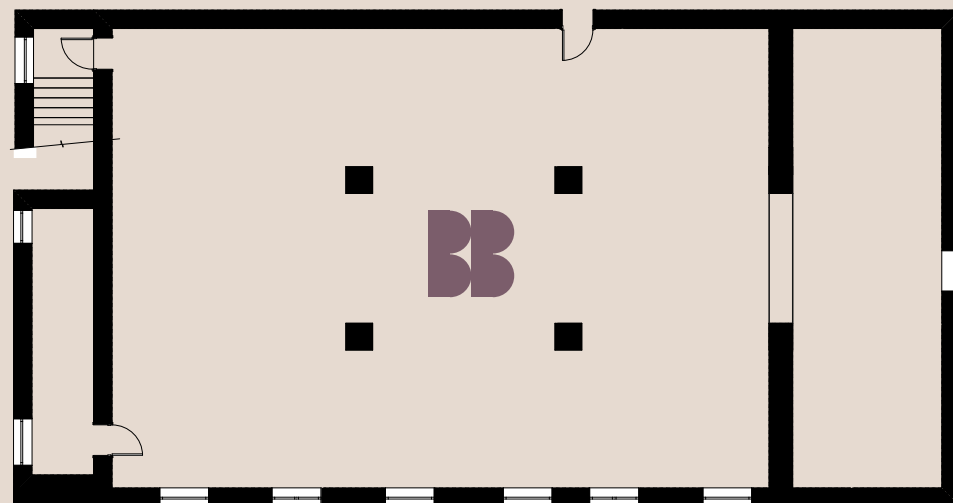
22

КУХНЯ

Внедрение кухонного острова как главного элемента пространства даст возможность реализовать различные сценарии: дегустационный стол, кулинарный мастер-класс, тематический ужин, шведский стол и «школу вкусов»



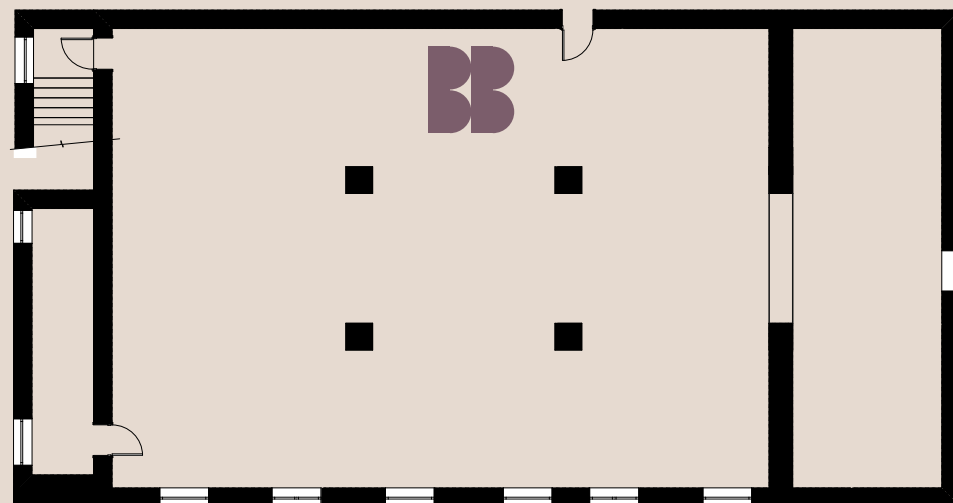
ПРИМЕР



ОТКРЫТЫЕ ГРАНИЦЫ
Объединение технологичности и домашнего уюта



ПРИМЕР



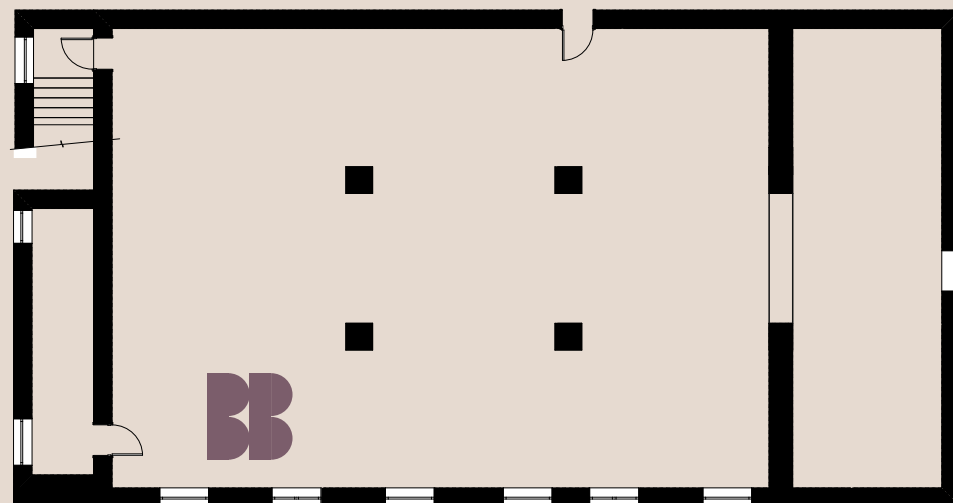
24

ЗОНА ОТДЫХА

Линейное расположение мебели в предлагаемой зоне позволяет сформировать небольшие уютные места для общения и отдыха



ПРИМЕР



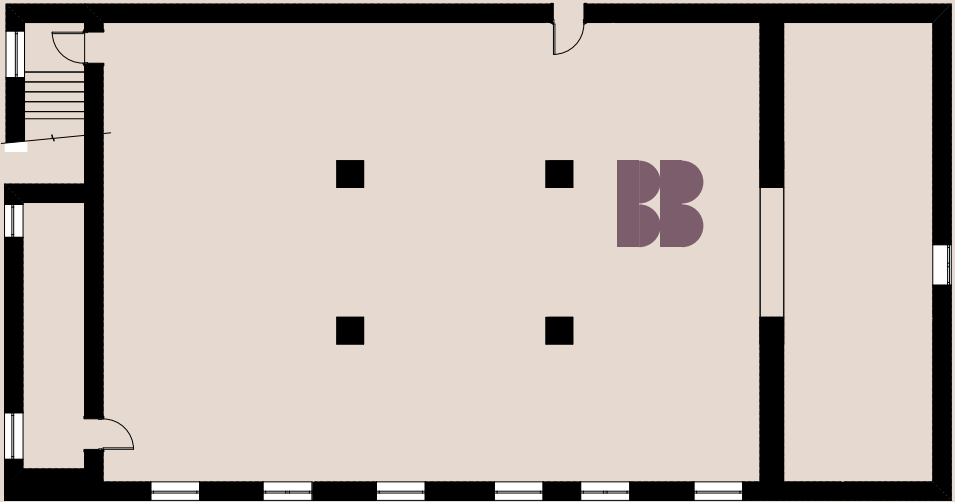
25

ЗОНА ОТДЫХА

Применение модульной мебели формирует гибкие групповые или индивидуальные места для отдыха



ПРИМЕР

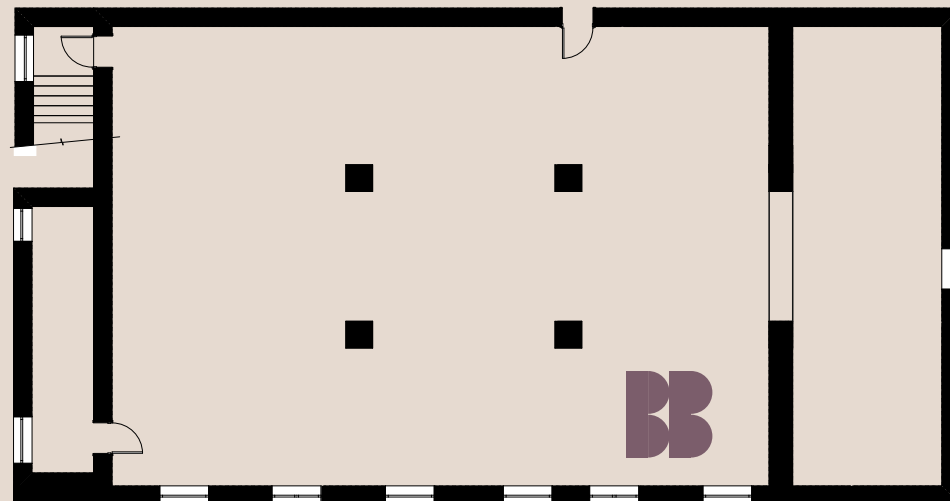


26

МУЛЬТИМЕДИА
как прогрессивный и гибкий способ подачи материала

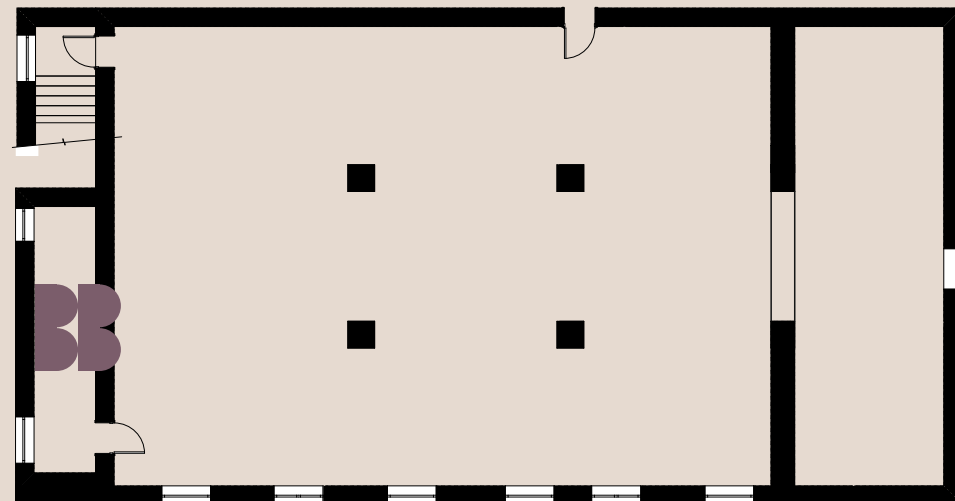


ПРИМЕР



27

АРТ-ОБЪЕКТ
как место притяжения и фотосессий



ПРИМЕР

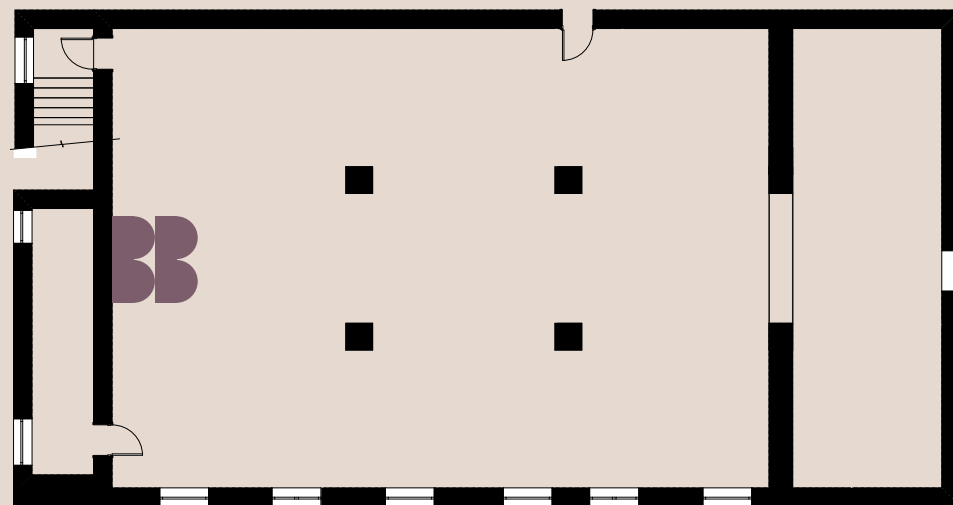
28

ДЕТСКАЯ КОМНАТА

Внедрение окна между детской комнатой и общим залом повышает пространственную вовлеченность и усиливает зрительный контакт с родителями



ПРИМЕР



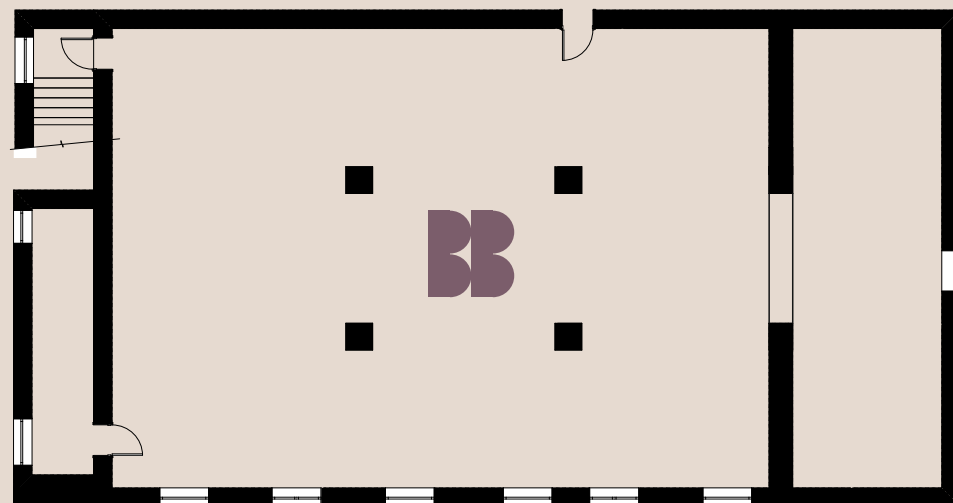
29

ГАРДЕРОБ

Встроенная система хранения для личных вещей посетителей



ПРИМЕР



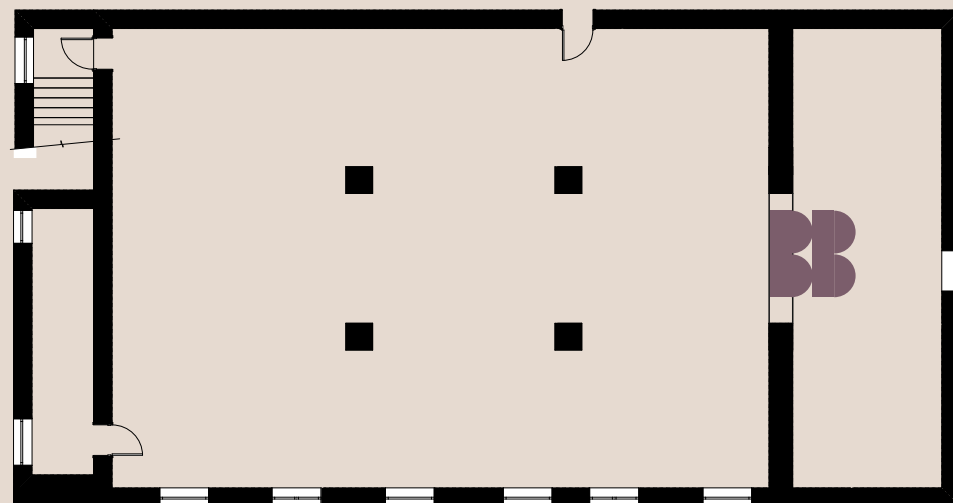
30

СИСТЕМА ОСВЕЩЕНИЯ

Мобильная трековая система фокусирует освещение в зависимости от пространственного сценария



ПРИМЕР



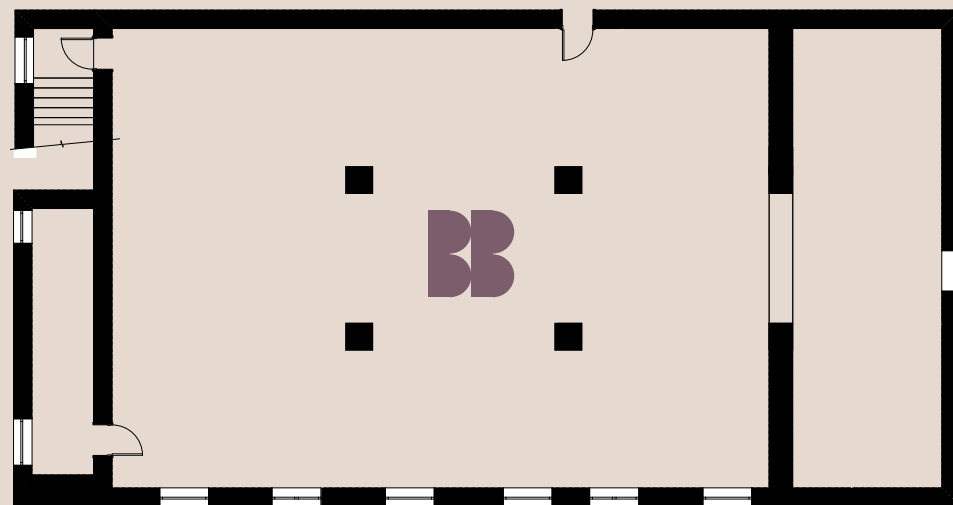
31

АМФИТЕАТР

Ступенеобразные сидения для открытых дискуссий и презентаций



ПРИМЕР



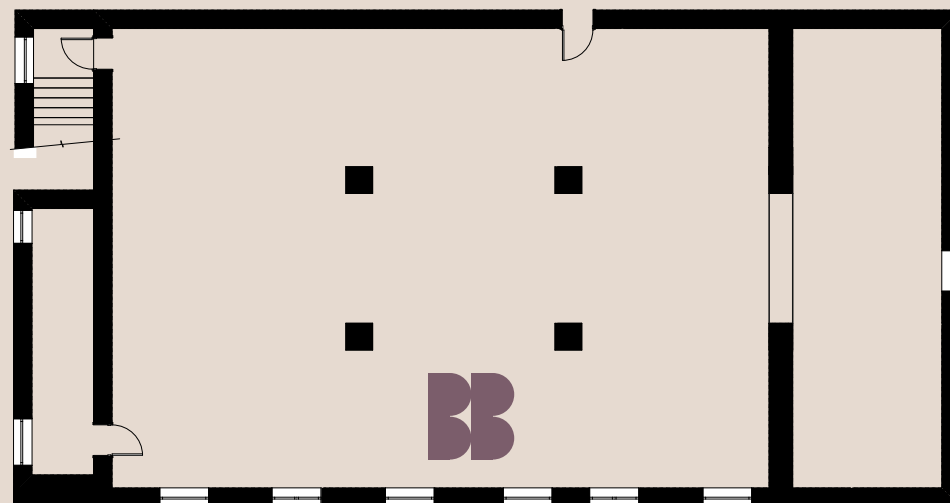
32

МОБИЛЬНЫЕ ПЕРЕГОРОДКИ

Мультифункциональность пространства может быть обеспечена за счет отсутствия статичных перегородок



ПРИМЕР



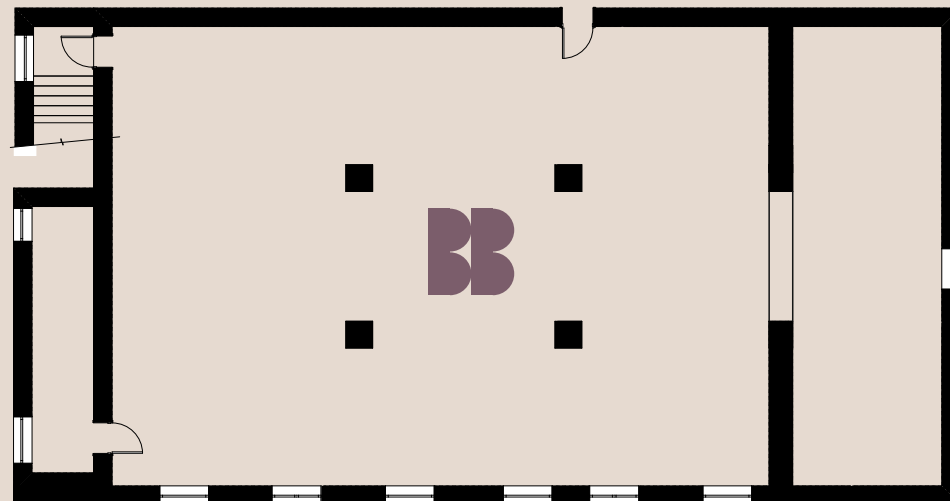
33

МЕБЕЛЬ

Дегустационный стол состоит из нескольких элементов и преобразуется для разных сценариев



ПРИМЕР



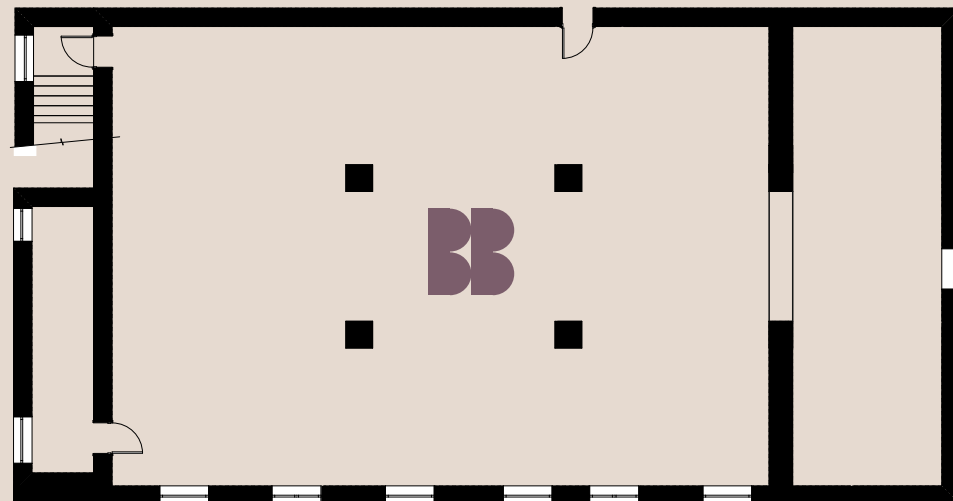
34

СТЕЛЛАЖИ

Открытая система хранения позволяет организовать пространство функционально и эстетично



ПРИМЕР



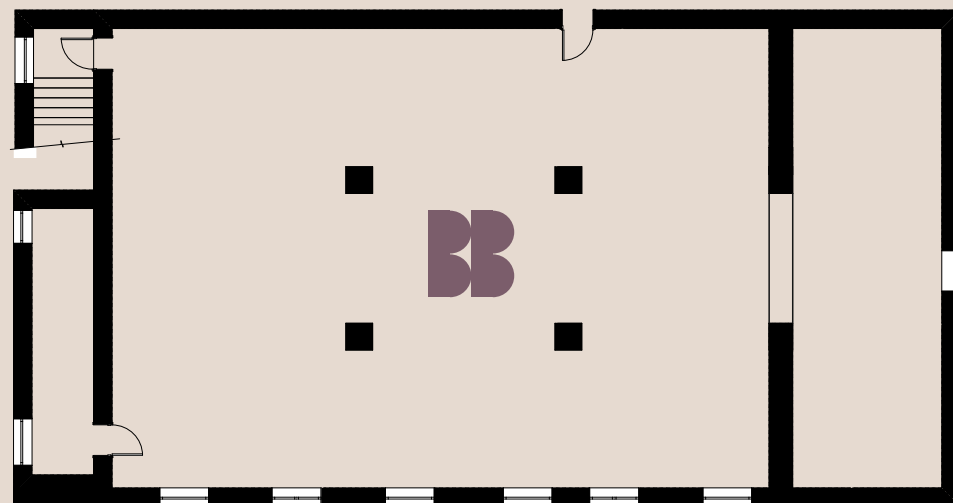
35

СТЕЛЛАЖИ

Применение мобильной мебели повышает возможность легко реорганизовать пространство и отвечать текущим потребностям



ПРИМЕР



36

ЖИВЫЕ РАСТЕНИЯ

Наличие в помещении естественного освещения позволяет внедрить живые растения, что значительно освежает и привносит в пространство интерьера природную гармонию

СТОРОНЫ ПРОЕКТА

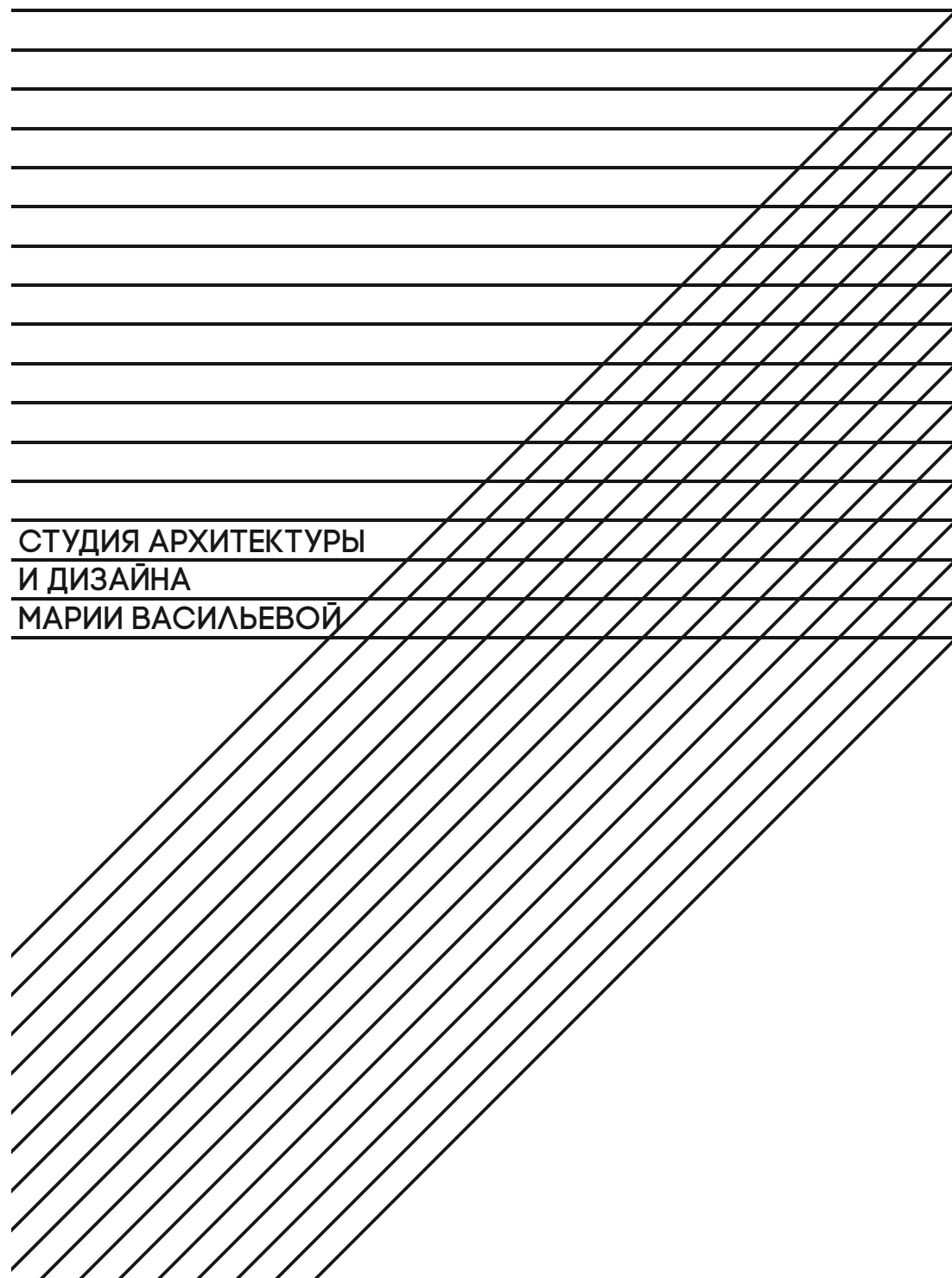
ПК «Вологодский Молочный Комбинат»

МБУ Центр содействия развитию предпринимательства и туризма

Туристический кластер Вологодской области



Туристский кластер
Вологодской области



СТУДИЯ АРХИТЕКТУРЫ
И ДИЗАЙНА
МАРИИ ВАСИЛЬЕВОЙ

БЦ «ДИАЛОГ»
УЛ. МАЛЬЦЕВА 52, ОФ. 300
HELLO@MARIIVASILYEVA.RU
+7(951)748-09-22