



食驗室

剩食再生的空間設計



指導老師/羅振遠 岡山農工 室內空間設計科/王藝絜 李佳蔓 曾重文

Content目錄

動機

1

發想

2

特色
與
特質

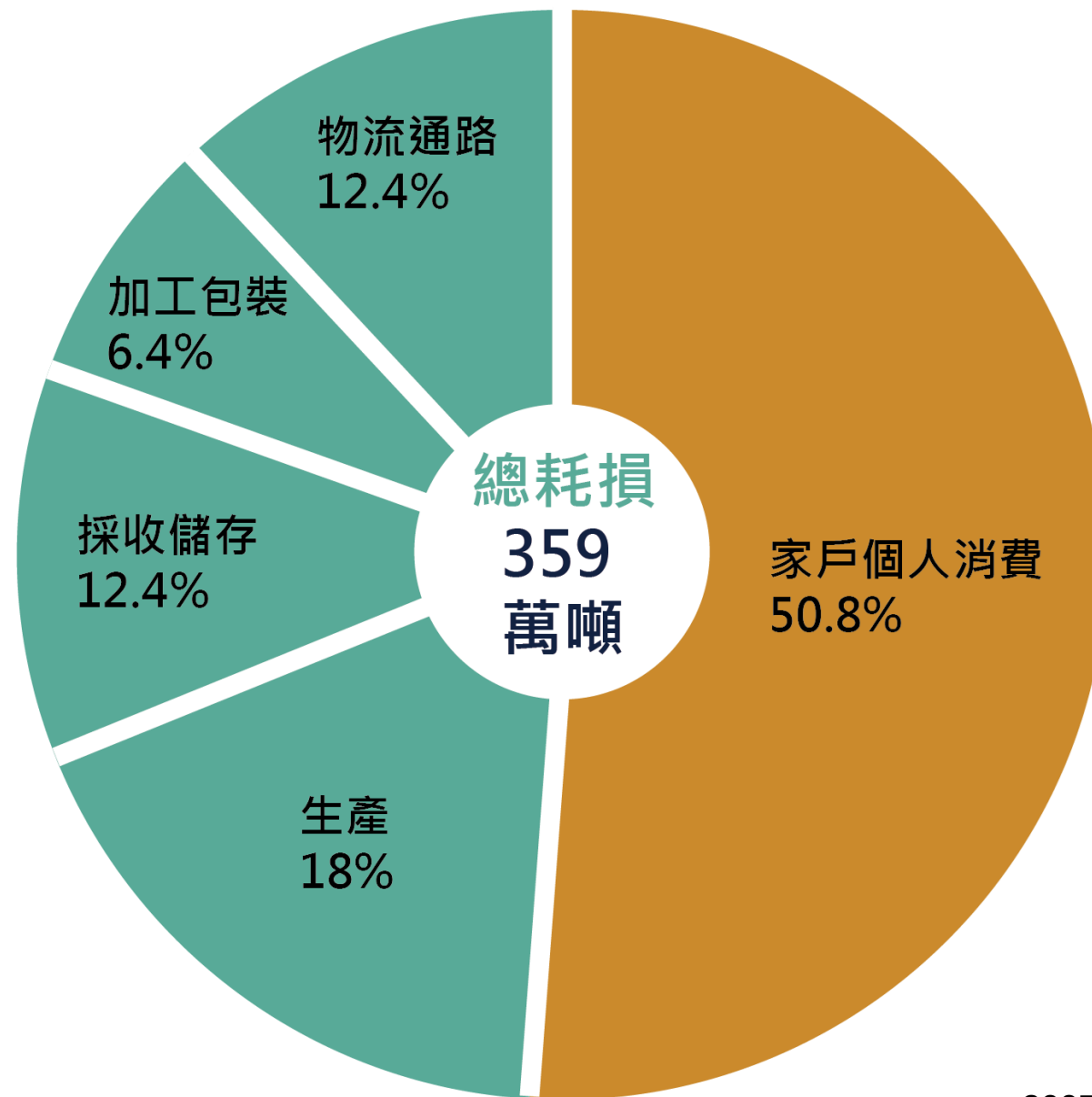
3

作品功用

4

壹、動機及目的

台灣一年平均糧食損耗量



2007-2013

2 ZERO HUNGER



社區剩食資源

SGD2 ZERO HUNGER

- 01 一般家庭
- 02 餐飲業
- 03 食品工廠
- 04 公家機關
- 05 公共市場

01

資源搜集

02

再生研發

03

實驗應用

空間設計

剩食實驗室

栽培溫室

實驗廚房

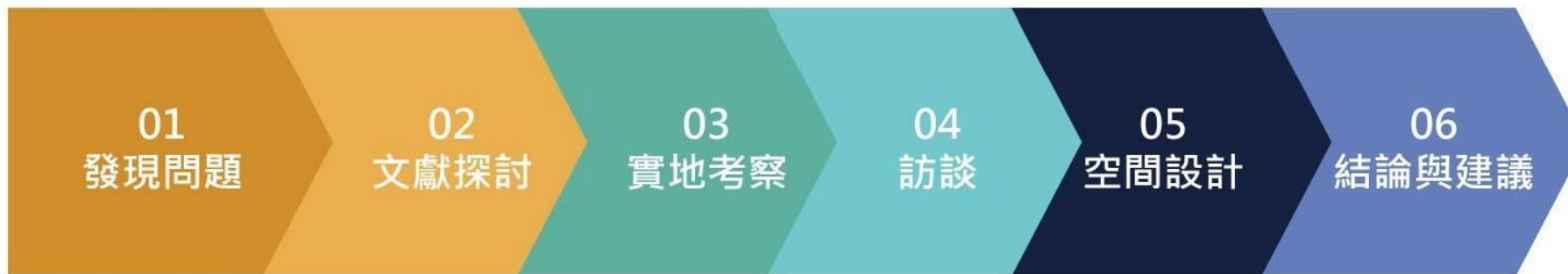
社會回饋

- 01 循環再生
- 02 資源整合
- 03 貧富共享
- 04 教育功能

食驗室

圖一、剩食再生流程圖

貳、創意發想過程



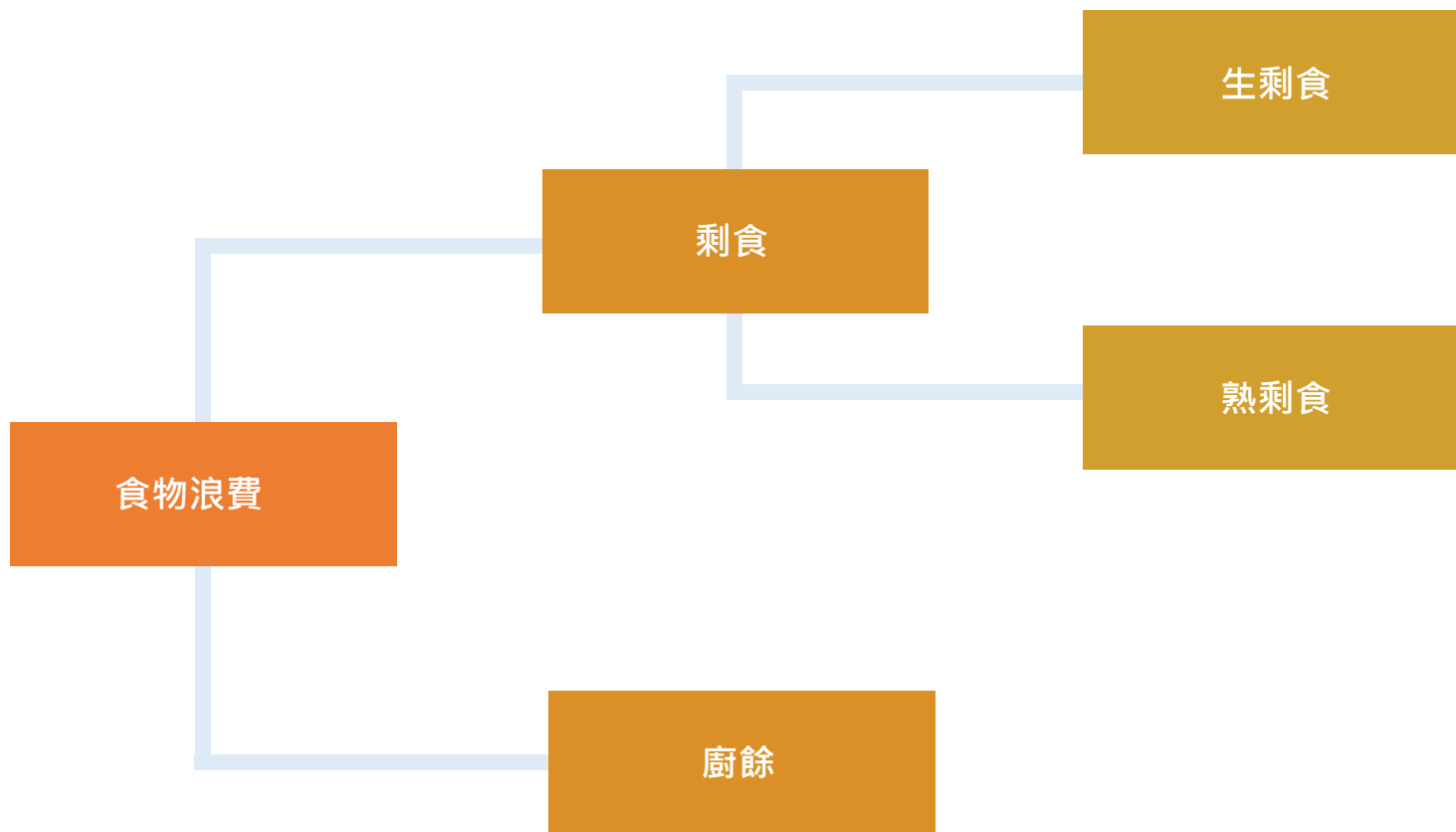
圖二、創意發想流程圖

一、發現問題

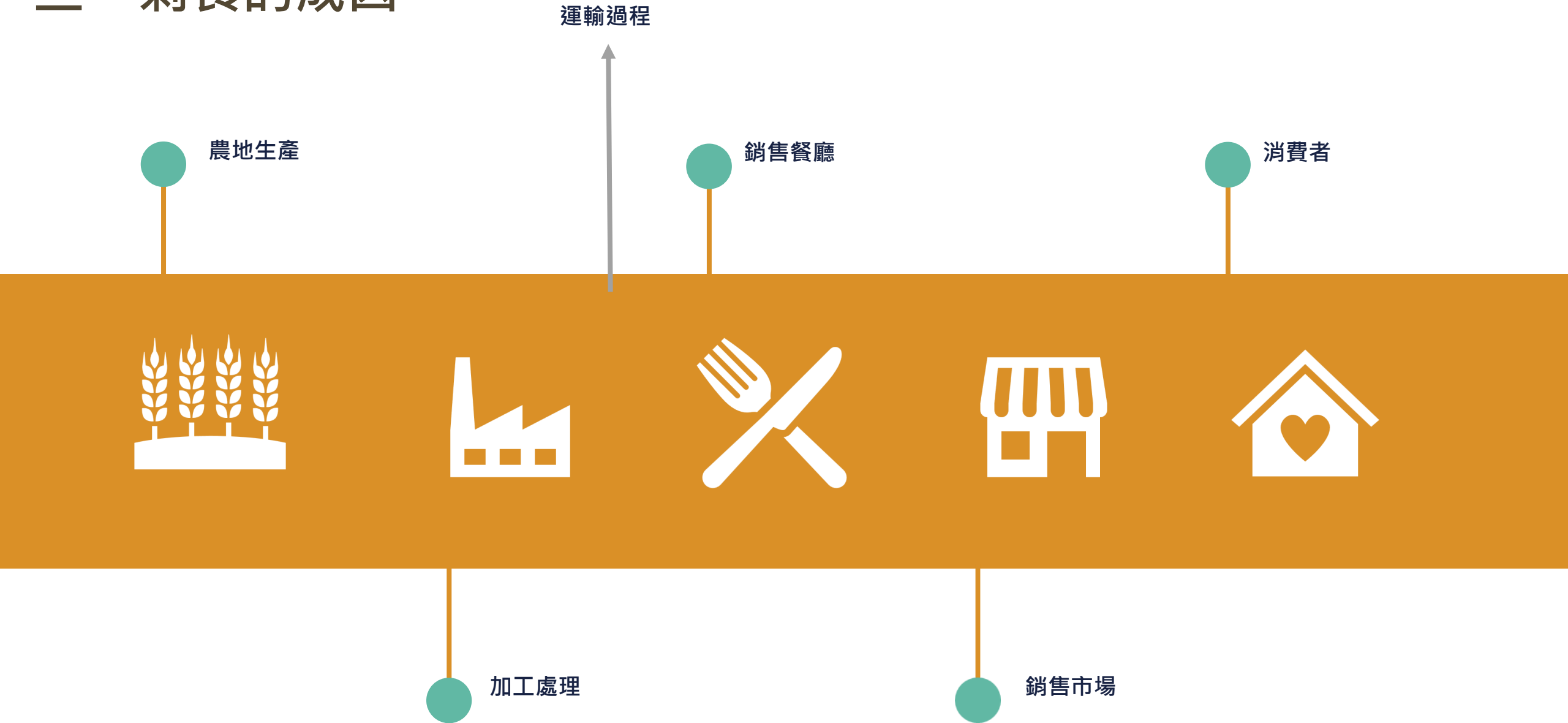
- 1.學生挑食，不食用不喜歡的菜。
- 2.食物色香味不佳，使人無食慾。
- 3.食物取得容易，而不珍惜食物。
- 4.未確實評估學生食量差異，怕學生吃不飽而過量供應。



二、文獻探討



三、剩食的成因



學校

未食用完的營養午餐



食品 供應商

淘汰的食材



住宅

未食用的食材



餐廳

消費者的剩食



四、剩食解決方案



七喜廚房

菜市場收購 清洗剩食 烹飪 供應



食物銀行

收購民眾家中剩食 供應



EATCAFE 廚師料理過程

菜市場收購 清洗剩食 烹飪 供應



醃蔬果製成商品販售

收購超市醃蔬菜 加工 販售



五、實地考察

園藝科訪談



室內堆肥

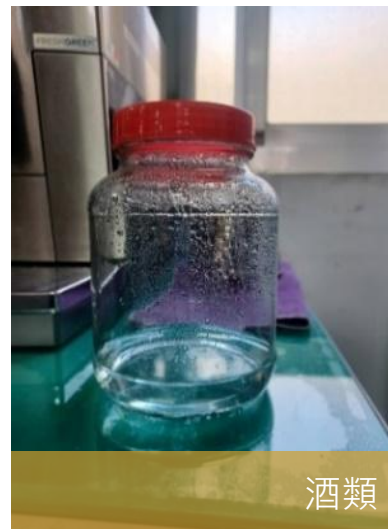


室外堆肥

食品科訪談

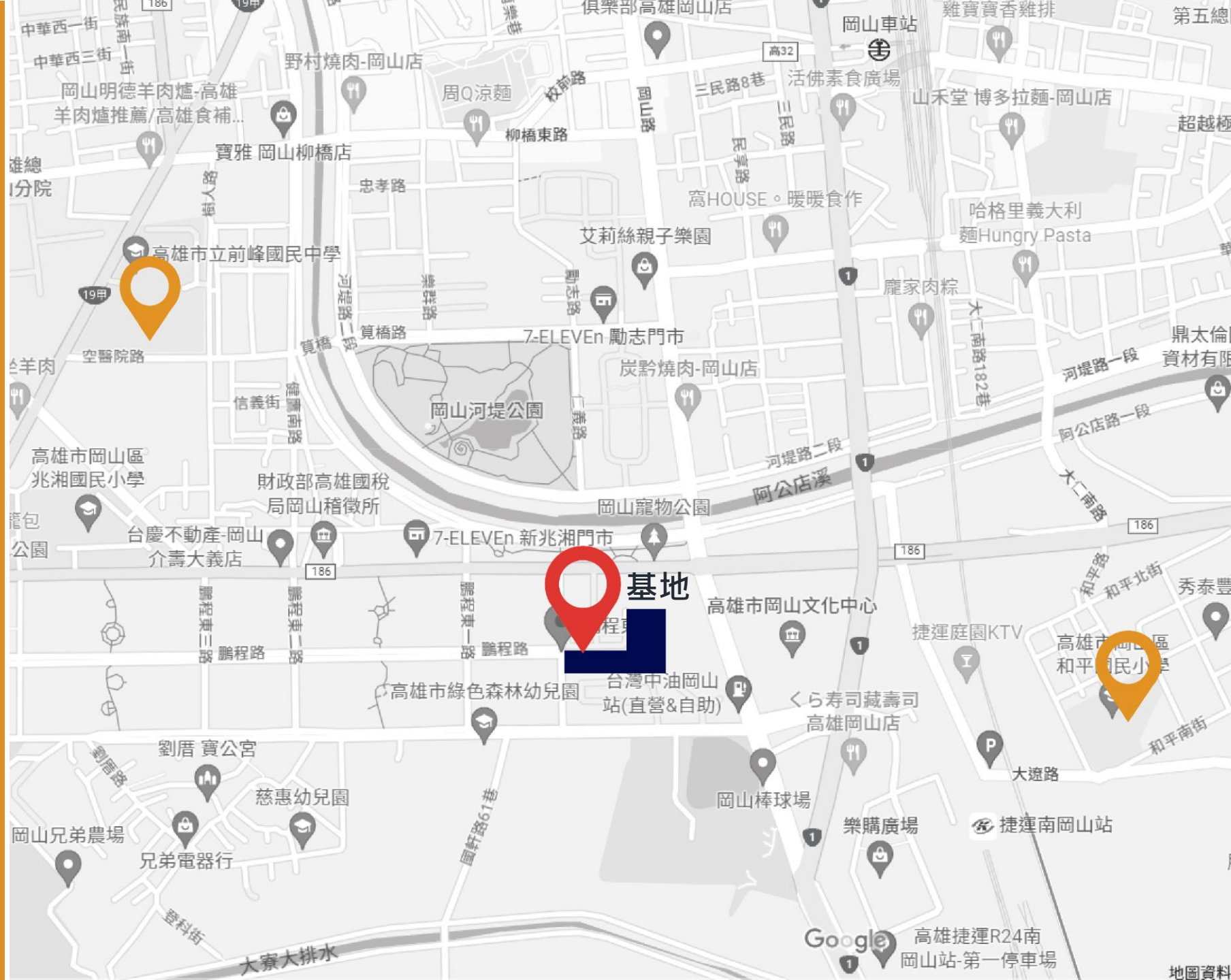


麵食



酒類

110m x 55m



參、作品特色與創意特質

以無限符號為主概念設計循環再生的意象。



食驗室

LOGO / 標準字

循環、食物、燒杯概念的結合。



C10 M50 Y90 K0



C60 M0 Y40 K0



C100 M90 Y0 K60

肆、作品功用與操作方式

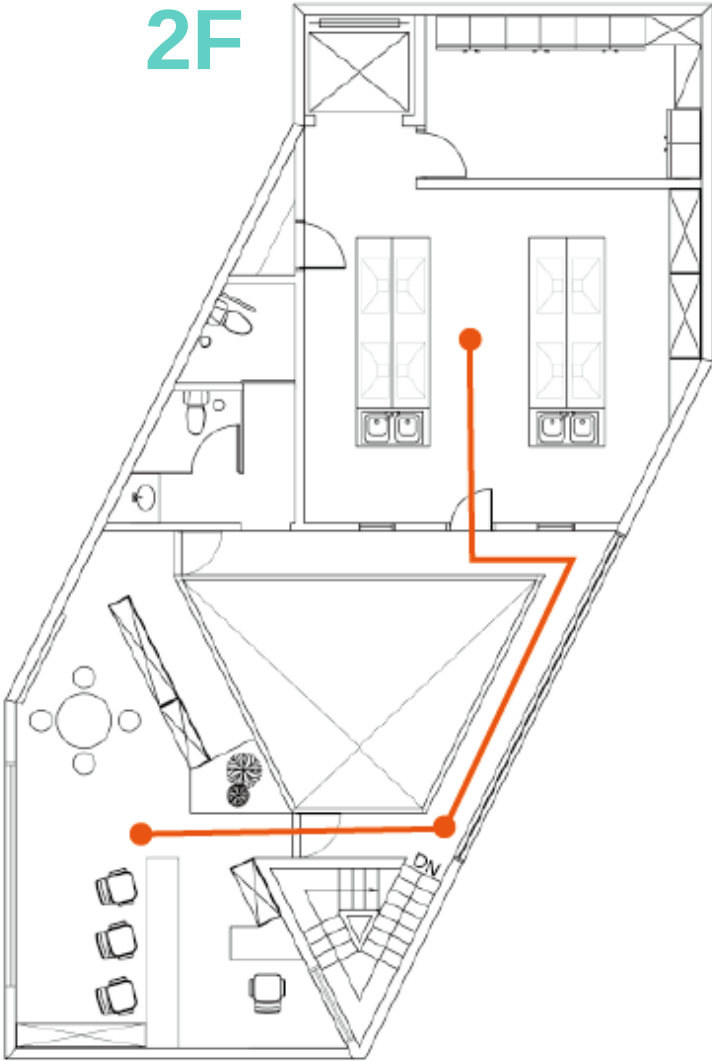
平面配置圖



1F

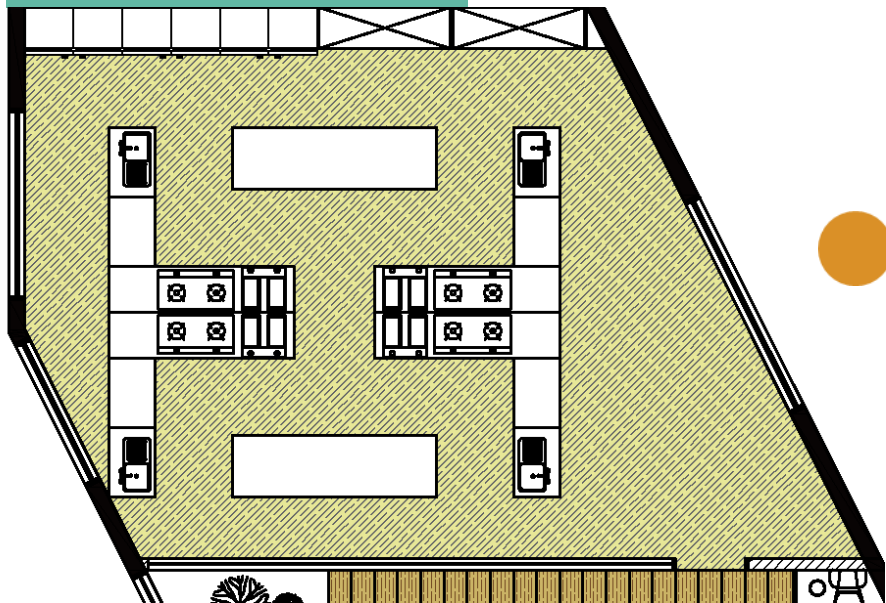


2F

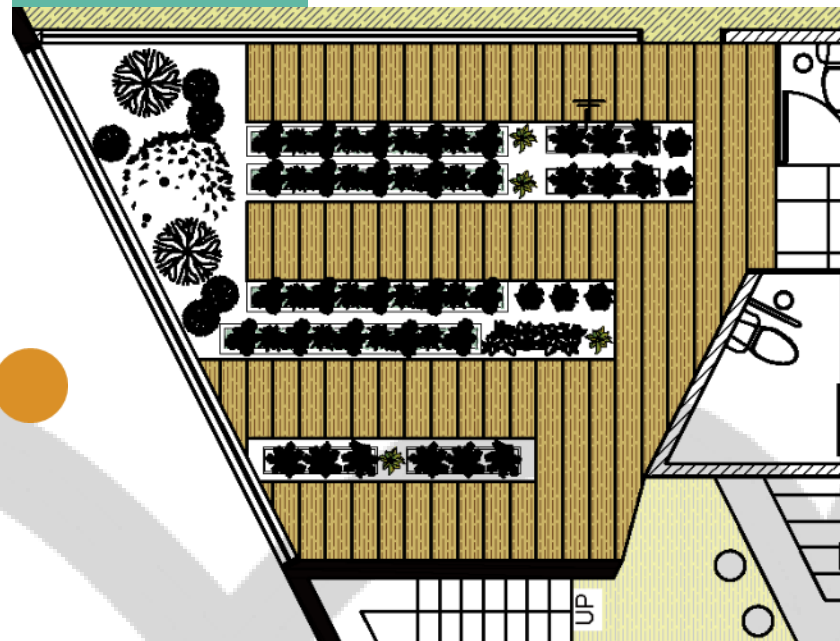


1F

西式厨房+烘培教室



温室(植栽室)

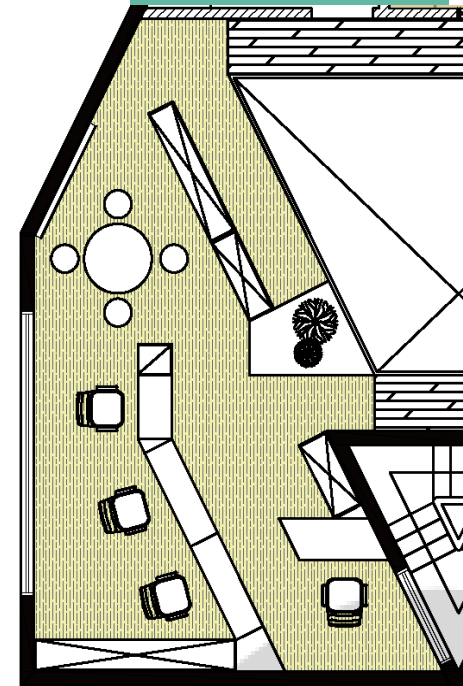


2F

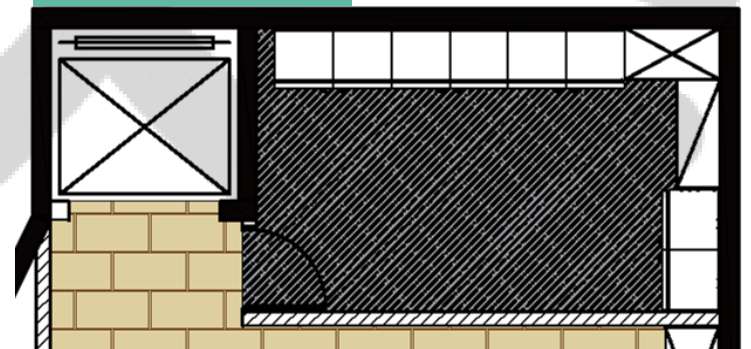
實驗室



辦公室



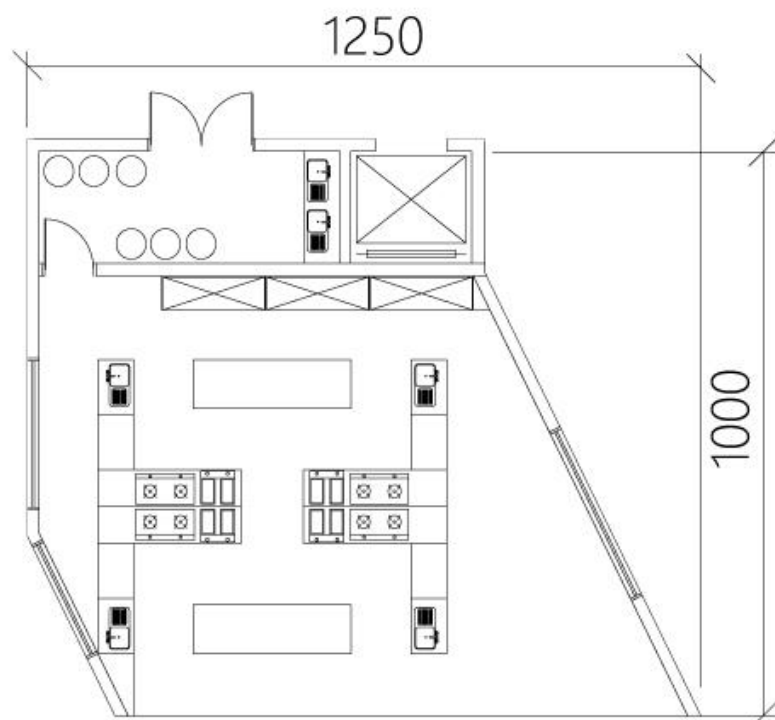
儲存室



室內透視圖



廚房立面圖S = 1/100



廚房立面圖S = 1/250

淺色層壓木

6分木心板
面漆得利
10rb 73/024

淺色層壓木

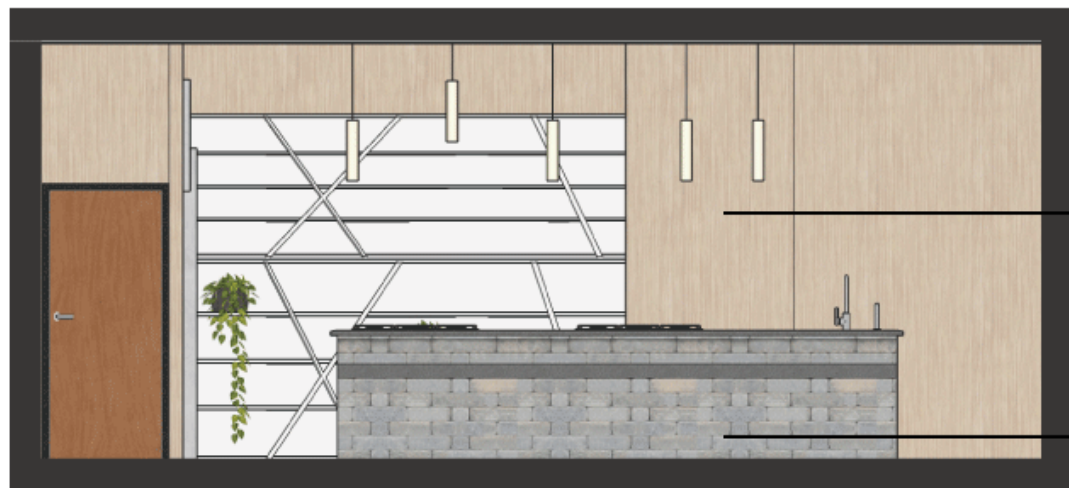


6分木心板
面漆得利
10rb 73/024



透視圖

室內透視圖



淺色層壓木

灰色混凝土8*8

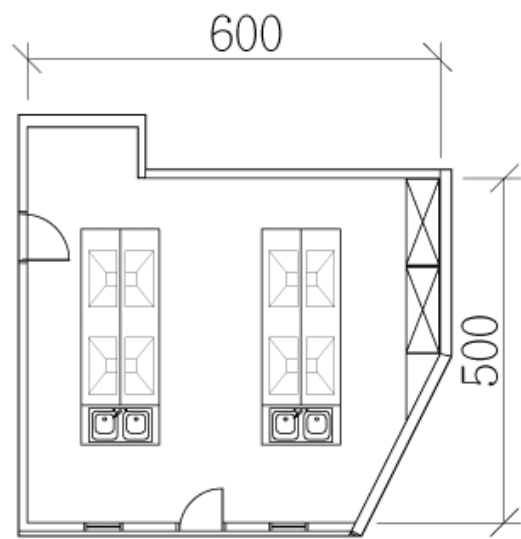
淺色層壓木



灰色混凝土8*8



實驗室立面圖S=1/100



實驗室平面圖S=1/200



透視圖

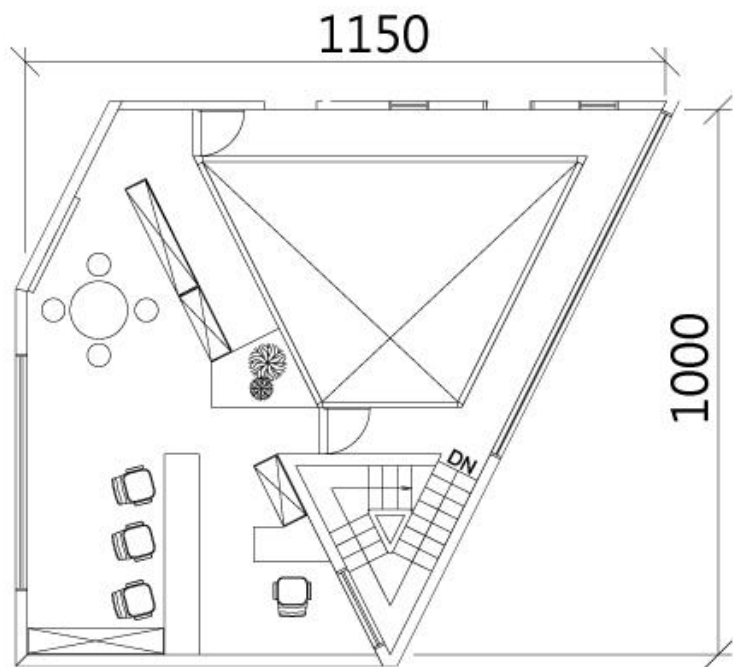
室內透視圖



8mm強化玻璃

淺色層壓木

辦公室立面圖S = 1/100



辦公室平面圖S = 1/250

淺色層壓木

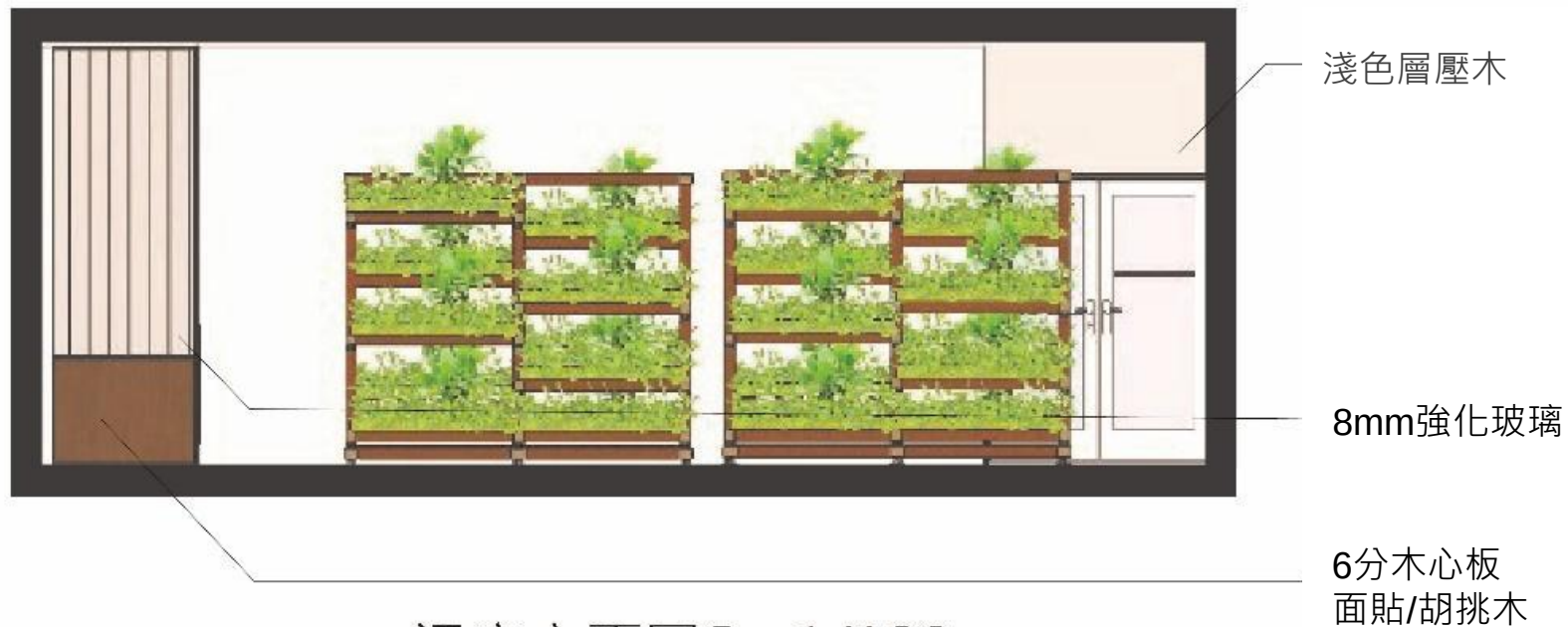


8mm強化玻璃

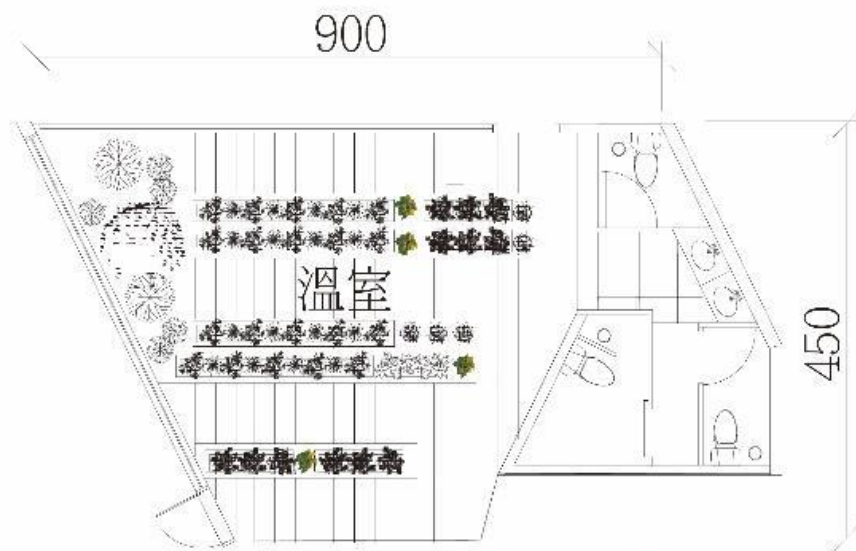


透視圖

室內透視圖



溫室立面圖S = 1/100



溫室平面圖S = 1/200

淺色層壓木



8mm強化玻璃

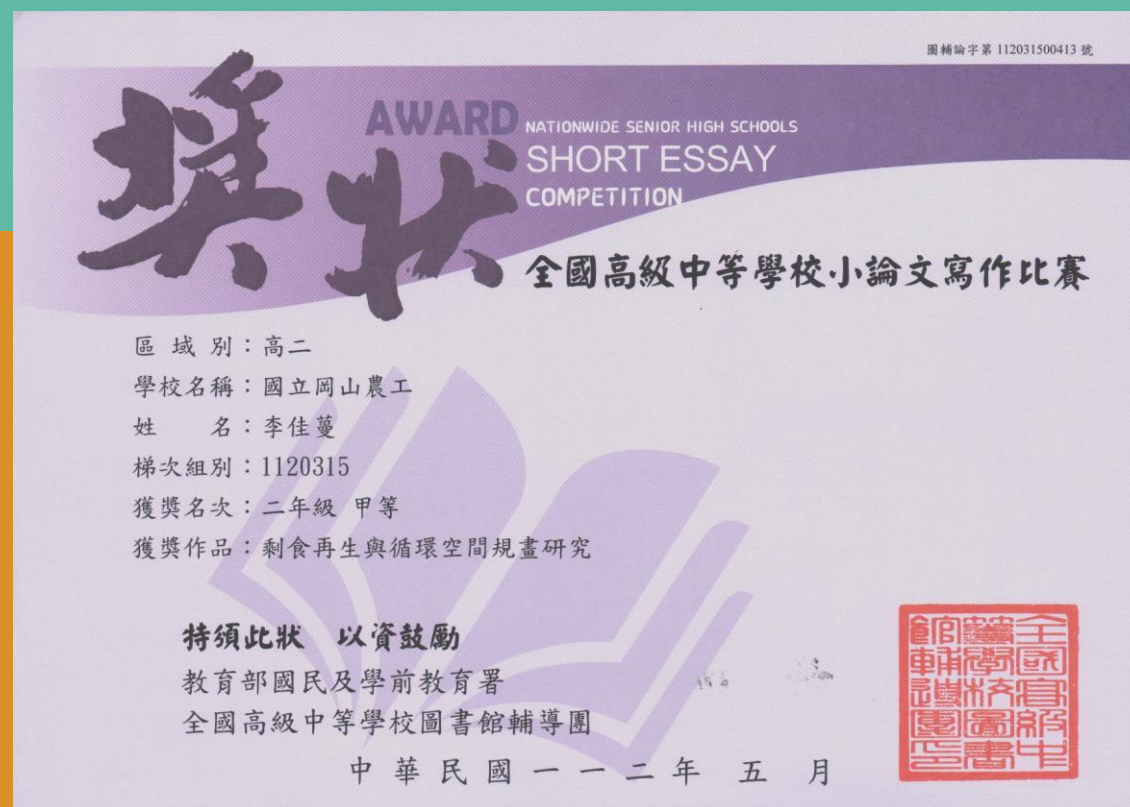


6分木心板
面貼/胡桃木



透視圖

1120315 參與全國高級中等學校小論文寫作比賽獲得甲等



THANKS

