

أهمية التصميم الداخلي المستدام للمطاعم المتخصصة في تعزيز التنوع الثقافي والقدرة التنافسية للقطاع السياحي

The Importance of Sustainable Interior Design for Specialized Restaurants in Enhancing Cultural Diversity and Competitiveness of the Tourism Sector

هدى جاد الرب عبده مذكور

أستاذ مساعد- قسم التصميم الداخلي- كلية الفنون والتصميم- جامعة أكتوبر للعلوم الحديثة والآداب (MSA)
hdg.designer@gmail.com

كلمات دالة: Keywords

المطاعم السياحية المتخصصة- السياحة الثقافية- السياحة الغذائية "سياحة الطعام"- الجذب السياحي- منظمة السياحة العالمية (UNWTO)

Specialized tourist restaurants - Cultural Tourism - Food tourism "Food tourism" - Attractions - World Tourism Organization (UNWTO)

ملخص البحث: Abstract

يتم تناول هذا الموضوع من أجل فهم أهمية مطاعم السياحة الغذائية في جذب الزوار وتعزيز القطاع السياحي، وتسليط الضوء على التحديات التي يمكن مواجهتها في هذا المجال. الهدف من هذا الموضوع هو إلقاء الضوء على أفضل الممارسات والتوجهات في مجال السياحة الغذائية، وتعزيز فهم الجمهور حول مجال السياحة الغذائية ومساهمتها في الاقتصاد والسياحة. اعتبرت السياحة الثقافية المقوم الرئيسي القابل لمنافسة القطاع السياحي نظراً لاعتماده على التراث الثقافي بشقيه المادي وغير المادي. (محمد، بريان، 2007) كما أن الفروق الثقافية الأكثر وضوحاً الموجودة بين الناس هي اللغة واللباس والتقاليد. ثمة اختلافات كبيرة أيضاً في الطريقة التي تنظم بها المجتمعات نفسها، مثلما هو الحال في مفهومها المشترك للأخلاق والمعتقد الديني، وأيضاً في الطرق التي تتفاعل بها مع بيئتها المحيطة. يتوقف نجاح أي نشاط سياحي على توفر مجموعة من المعايير والشروط التي يجب مراعاتها في عمليات الترويج السياحي بأنواعها، فالاختلاف الأنتروبولوجي والإثنولوجي بين الأمم الإنسانية عامل مهم من عوامل إثراء السياحة العالمية وانتعاشها، إلا أن أغلب الثقافات الإنسانية المحلية لا تزال تعاني من التهميش والإقصاء وهذا راجع للكثير من المتغيرات الإعلامية والاجتماعية وكذلك السياسية التي ساهمت عن قصد أو دون قصد في تعطيل مساعي تنشيط السياحة الداخلية وتطويرها. مؤخرًا أصبحت سياحة الأطعمة نمطا مهما من أنماط السياحة، خاصة أنها تعد عاملاً رئيسياً في تحديد السائح وجهته، بهدف التعرف على ثقافات جديدة في بلاد مختلفة عبر الاستمتاع بتجربة الأطعمة والماكولات والمشروبات التي ترتبط ارتباطاً وثيقاً بتاريخ كل دولة. وتشير منظمة السياحة العالمية (UNWTO) في الكتيب الأخير 2020 الذي أصدرته عن سياحة الأطعمة أن وجهات المسافرين بدأت تحدد بناءً على نوع الطعام ودرجة ارتباطه بتراث المدن، ما يجعل المدن السياحية القديمة والمناطق الريفية متصدرة في هذا النوع من السياحة (عريان، داليا، 2020). ويصبح هذا النوع من السياحة عنصر جذب رئيسياً لأنماط السياحة الأخرى، خاصة أنه نمط غير موسمي على عكس السياحة الشاطئية وسياحة المغامرات، ويستهدف أسواق سياحية على مدار العام من مختلف دول العالم. ورغم حداثة سياحة الطعام، فإن وسائل التواصل الاجتماعي نجحت في نشر النمط بين مختلف دول العالم، عبر الفيديوهات والصور المختلفة، ليصبح الطعام عنصراً حيوياً في التجارب السياحية.

Paper received August 3, 2023, Accepted October 8, 2023, Published on line January 1, 2024

لعلقتها بالأنشطة الزراعية التي تنتج المكونات اللازمة للإنتاج من وجبات الطعام. في يناير 2014، نشر WTFA كتيباً بعنوان "Have Fork Will Travel" والذي ينص على أنه لا يمكن تخفيض الطهي السياحي إلى مفضلات السياحة المعينة لأنه وفقاً لـ WTFA، فإن "الماكولات الراقية" تضم فقط 8.1% من إجمالي السفر السياحي. (Gregory, R. 2010) لقد تمت الإشارة بالفعل إلى أهمية سياحة الطهي "الغذائية" في التنمية الاقتصادية المستدامة في عام 2012 في التقرير العالمي لمنظمة السياحة العالمية حول السياحة الغذائية والذي ذكر أنه كمنتج سياحي منعزل لم يعد فن الطهي وسيلة للتسويق لأن السياح يبحثون عن المزيد من الخبرات التي تربطهم بزياراتهم إلى الأصول الثقافية للأماكن و"النكهات هي جزء من الكل".

مشكلة البحث: Statement of the Problem

تدور مشكلة البحث حول معرفة معالجة المشكلات والتحديات التي تواجه كلا من:

1- أولاً: تحديات المصمم الداخلي عند تصميم المطاعم المتخصصة داخل المنشآت السياحية بما يتناسب مع أهداف المنظمة العالمية للسياحة (UNWTO) وتوظيف الفراغ الداخلي للمطاعم السياحية المتخصصة بشكل يتفق مع التقنيات الحديثة وتجسيد الهوية الثقافية للمأكولات والتقاليد التي تتبعها المطاعم المتخصصة داخل تصميم المساحة الداخلية بطريقة مبتكرة وجذابة.

المقدمة: Introduction

إن تطوير القطاع السياحي يتطلب الأخذ في الاعتبار التنوع الثقافي والعادات والتقاليد المتبعة في المأكولات كما يتطلب تبني معايير وأسس لاستخدام أسلوب واستايل مميز لكل بلد يتناسب مع طبيعة المطعم المختص ومراعاة الهوية الخاصة لكل بلد. إن تأثير المطاعم السياحية المتخصصة في التنمية السياحية يكمن في تعزيز جاذبية الوجهة السياحية وتعزيز السياحة الثقافية وتدفع السياحة الوافدة. وتسهم هذه المطاعم في خلق فرص العمل المحلية وتعزيز الاقتصاد المحلي من خلال استهلاك منتجات محلية وزيادة الطلب على الخدمات السياحية. وخلال العقود الماضية، كان الطعام مثل المقاصد السياحية يتم اكتشافه أثناء الرحلة قبل أن يظهر نمط سياحة الطعام، وفي السنوات الأخيرة تحولت اختيارات و رغبات الكثير من المسافرين بناء على طبيعة المأكولات والمشروبات في المدن السياحية. وتتميز سياحة الأطعمة بالتواصل المباشر مع المجتمعات المحلية، ما يؤثر إيجابياً على اقتصادها بتشغيل عمالة أكبر في جميع المنشآت الفندقية والسياحية، وهو الهدف التي تسعى السياحة المستدامة إلى تطبيقه مع مراعاة الجانبين البيئي والمجتمعي. تعرف الجمعية العالمية لأغذية السفر (WTFA) السياحة الطهي كجزء من تجربة سياحية كاملة في فن الطهو الذي يمثل جزءاً كبيراً من السياحة الثقافية ويرتبط ارتباطاً وثيقاً بالسياحة الريفية نظراً

مختلفة أثناء زيارتهم (Hall, C. M. 2018) كما يقدم هذا التنوع فرصة للسياح لاكتشاف وتجربة تلك الأطباق الفريدة والمميزة.

- **التنوع الثقافي في السياحة** يشير إلى مجموعة متنوعة من الثقافات المتاحة للسياح في وجهة معينة، بينما السياحة الثقافية تركز على التجربة الثقافية والتعلم والاكتشاف العميق للثقافات المختلفة. (Hall, C.M., & Page, S.J., 2006)
 - أما **السياحة الثقافية** فتعني السفر والزيارة لاكتشاف وتجربة الثقافات المختلفة في الوجهات السياحية. تشمل هذه السياحة الزيارة للمواقع التاريخية والثقافية والمتاحف والمهرجانات المحلية وعروض الفنون والحرف التقليدية. تعتبر السياحة الثقافية وسيلة للتواصل مع الثقافات الأخرى وفهمها وتشكيل رؤية أفضل عن العالم. (Holloway, J. C. , 2019)
- بشكل عام، يمكن اعتبار التنوع الثقافي في المطاعم المتخصصة السياحية جزءاً من السياحة الثقافية، حيث يمثل تجربة عملية وتطبيقية لاكتشاف الثقافات المختلفة عبر الطعام. أما المطاعم المتخصصة السياحية فهي المطاعم التي تقدم تجربة طعام متمعة وفريدة من نوعها للسياح. وغالباً ما تركز هذه المطاعم على تقديم الأطباق التقليدية والمميزة للمنطقة أو الثقافة التي تنتمي إليها.

(Cooper, C., Fletcher, J., Gilbert, D., & Shepherd,) (R., 2019)

تعريف ومفهوم السياحة الغذائية:

تعد السياحة الغذائية من المتغيرات في المجال السياحي حيث تعرف المدن والقرى بالأكلات المشهورة في أي حضارة في العالم، فهي تعد أحد العوامل المؤثرة في السياحة.

السياحة الغذائية هي استكشاف المواد الغذائية كهدف للسياحة. يعتبر الآن عصراً حيوياً في تجربة السياحة. تناول الطعام شأن بين السياح و"يعتقد أن الطعام يتساوى مع المناخ، والسكن، والمناظر الطبيعية" في الأهمية للسياح.

السياحة الطهوية أو الغذائية هي السعي وراء تجارب الأكل والشرب الفريدة والتي لا تنسى، سواء القريبة والبعيدة. تختلف السياحة الطهوية عن السياحة الزراعية في أن السياحة الطهوية تعتبر مجموعة فرعية من السياحة الثقافية (المطبخ هو مظهر من مظاهر الثقافة) في حين تعتبر السياحة الزراعية مجموعة فرعية من السياحة الريفية، ولكن السياحة الطهوية والسياسة الزراعية ترتبط ارتباطاً لا ينفصم، حيث يمكن أن تكون بذور المطبخ وجدت في الزراعة. لا تقتصر سياحة الطهي/ الطعام على الطعام النواقي. يمكن اعتبار السياحة الغذائية فئة فرعية من السفر التجريبي (Rutty, M., 2012) في حين أن العديد من المدن أو المناطق أو البلدان معروفة بالطعام، فإن السياحة الطهوية لا تقتصر على الثقافة الغذائية. يأكل كل سائح حوالي ثلاث مرات في اليوم، مما يجعل الطعام أحد المحركات الاقتصادية الأساسية للسياحة. تستثمر دول مثل أيرلندا وبيرو وكندا استثمارات كبيرة في تطوير السياحة الطهوية وتشهد نتائج مع إنفاق الزائرين ومعدلات ليلة وضحاها نتيجة لترويج السياحة الغذائية وتطوير المنتجات.

تقدم رابطة سفر الأغذية العالمية الإيضاحات والتعريفات التالية:

يمكن تعريف هذه السياحة بأنها زيارات لمنتجات الأغذية الأساسية والثانوية، ومهرجانات تذوق الطعام، والمطاعم وأماكن محددة حيث يكون تذوق الأطباق وتجربة صفات منطقة متخصصة في إنتاج الغذاء هو السبب الرئيسي وراء تحقيق ذلك. السفر في أكتوبر 2014، صرحت الخبيرة في السياحة الطهوية "الغذائية" كريستين كوفيليه بأن سان فرانسيسكو هي أفضل وجهة من قائمة تضم 10 مدن عالمية، في حين حصلت بيرو على جائزة أفضل وجهة طهي في العالم لعام 2014 والتي تم تقديمها في إطار جوائز السفر العالمية.

<https://www.hisour.com/ar/culinary-tourism-39015>

2- ثانياً: تحديات مجال السياحة الغذائية: قد يكون للثقافة والتقاليد المحلية تأثير كبير على الإقبال على مطاعم السياحة الغذائية. فقد يفضل السياح تجربة المأكولات المحلية التقليدية بدلاً من المأكولات الحديثة والجديدة. مما يؤدي إلى منافسة قوية لجذب الزبائن والمسافرين.

أهداف البحث: Research Objectives

- 1- تحقيق أهداف المنظمة الدولية للسياحة فيما يتعلق بالتصميم الداخلي للمطاعم المتخصصة وتحسين جودة الخدمة المقدمة للسياح وزائري المطاعم.
- 2- زيادة وعي المصمم الداخلي بالمعايير وأساسيات التصميم الخاصة بتصميم المطاعم السياحية المتخصصة، بالإضافة إلى تعزيز تجربة الضيافة والثقافة المحلية من خلال تعزيز التصميم الشامل وغير التمييزي للمطاعم.
- 3- يهدف البحث أيضاً إلى تمكين المصمم الداخلي من إيجاد توازن مثالي بين استخدام التقنيات والعناصر الحديثة في التصميم ومنحها لمسة خاصة، دون التخلي عن العناصر التقليدية التي تميز المطعم المتخصص من خلال المامه بالتنوع الثقافي والعناصر الجاذبة لمختلف الزوار والسائحين.

أهمية البحث: Research Significance

- 1- يسهم التنوع الثقافي للسياح في توسيع قاعدة العملاء وزيادة الإقبال على الوجهات السياحية المتنوعة، مما يعزز القدرة التنافسية للبلدان والمدن السياحية
- 2- يساهم التصميم الداخلي المتنوع والمستدام للمنشآت السياحية في جذب فئات مختلفة من السياح وتلبية احتياجاتهم وتوقعاتهم.
- 3- يعزز التنوع الثقافي للسياح الفهم المتبادل والتفاعل الثقافي بين الثقافات المختلفة، مما يؤدي إلى تحسين التفاهم العالمي ويزيد التنمية الاقتصادية كما يعزز الاحترام المتبادل بين الشعوب. (العبدلي، عبدالله، 2020)

منهج البحث: Research Methodology

- 1- اتبع البحث المنهج الوصفي التحليلي من خلال وصف وتحليل الاتجاهات الثقافية والتصميمية، ودراسة بعض تصميمات المطاعم السياحية المتخصصة وكيفية الاستفادة من أساسيات تصميم المطاعم وكذلك العادات والتقاليد لتوفير تجربة فريدة وجذابة تعكس طابع المطعم وتجذب السياح.
- 2- المنهج التجريبي وذلك من خلال التطبيق على مشروع طلاب الفرقة الرابعة في مادة "تصميم منشآت سياحية".

فروض البحث: Research hypotheses

يفترض البحث أن الربط بين الاتجاهات الثقافية والتصميمية يساهم في تعزيز وتطوير قطاع السياحة الغذائية وتصميم المطاعم المتخصصة مما يؤدي إلى زيادة القدرة التنافسية. وتوفير تجربة فريدة وجذابة تعكس طابع المطعم وتجذب السياح.

الإطار النظري:

الفرق بين مفهوم التنوع الثقافي السياحي والسياحة الثقافية:

هناك عدة تعريفات للتنوع الثقافي السياحي منها:
التنوع الثقافي السياحي هو تنوع التجارب والتجارب الثقافية التي يمكن للسياح أن يعيشوها خلال رحلاتهم. يشمل ذلك احترام واستكشاف تراث الثقافات المختلفة، بما في ذلك التقاليد والعادات والمعتقدات والطهي والفنون والفرق الموسيقية والرقص والمعمار واللغات المحلية. (Timothy, D.J., Boyd, S.W. , 2003)

- **التنوع الثقافي في المطاعم المتخصصة السياحية** هو توفر مجموعة متنوعة من المطابخ والأطعمة العالمية التي تستهدف السياح والزوار. فهي تهدف إلى تلبية احتياجات السائحين الذين يرغبون في تجربة الأطعمة والمشروبات التقليدية من بلدان

قدر كافٍ من الفهم لكيفية تطبيقها في التصميم لضمان توافق المكان مع المطبخ التخصصي الذي يتبع تلك العادات والتقاليد. (Fuller, Greg., 2015)

● **التوازن بين التقنيات الحديثة والعناصر التقليدية:** يجب أن يتمكن المصمم الداخلي من إيجاد توازن مثالي بين استخدام التقنيات والعناصر الحديثة في التصميم ومنحها لمسة خاصة، دون التخلي عن العناصر التقليدية التي تميز المطعم المتخصص.

● **مشكلة فهم الزوار:** قد يواجه المصمم الداخلي تحدي توفير تصميم يعكس أكبر قدر ممكن من المعلومات عن الأطعمة والثقافات التي تمثلها المطاعم المتخصصة، وهذا يتطلب أن يتمتع المصمم بقدر كبير من القدرة على التواصل البصري. (Simonini, Anna, 2017)

التحديات التي تواجه مجال السياحة الغذائية بما في ذلك:

- **المنافسة:** يوجد العديد من المطاعم الراقية والمتخصصة حول العالم، وبالتالي يكون هناك منافسة قوية لجذب الزبائن والمسافرين. (Long BB, Robinson HA, 2006)

- **التكلفة:** قد يكون تناول الطعام في هذه المطاعم باهظاً في تكاليفه، مما يمكن أن يكون عوالمًا مشطباً لبعض الزوار.

- **القيود الثقافية والتقاليد:** قد يكون للثقافة والتقاليد المحلية تأثير كبير على الإقبال على مطاعم السياحة الغذائية. فقد يفضل السياح تجربة المأكولات المحلية التقليدية بدلاً من المأكولات الحديثة والجديدة.

- **التواصل:** تتطلب مطاعم السياحة الغذائية التواصل المتقدم والفعال مع الزبائن المحليين والسياح الدوليين، وهذا قد يكون تحديًا فيما يتعلق باللغة وثقافة الاتصال.

(Torres E, Mommaerts C, Herremans I, 2015)

التحديات التي تواجه المصمم الداخلي في تعزيز وتطوير هذا القطاع السياحي وخاصة تصميم المطاعم المتخصصة.

هناك بعض التحديات التي يمكن أن يواجهها المصمم الداخلي في تعزيز وتطوير قطاع السياحة الغذائية وتصميم المطاعم المتخصصة، بما في ذلك:

- **تحديات التصميم:** قد يكون من الصعب إيجاد تصميم داخلي يتماشى مع رؤية العلامة التجارية للمطعم ويجذب الزبائن المستهدفين. قد يتعين على المصمم التفكير في كيفية توفير تجربة فريدة وجذابة تعكس طابع المطعم وجذب السياح.

- **الاتجاهات الثقافية والتصميمية:** يجب أن يكون المصمم الداخلي على دراية بالاتجاهات الثقافية والتصميمية الحالية، ومساعدة المطعم في تقديم تجربة تناسب زبائنه. قد يتطلب ذلك مراعاة الاحتياجات الثقافية والدينية والغذائية للزبائن المستهدفين.

- **المواد والتنفيذ:** يجب أن يتم اختيار المواد والأثاث بعناية لتلبية احتياجات المطعم والمواصفات الصحية، كما يجب أن يتم تنفيذ التصميم بشكل جيد للحفاظ على الجودة والمتانة.

- **التكلفة:** تصميم وتنفيذ تجهيزات المطعم المختلفة يمكن أن يكون مكلفاً، وقد يكون من الصعب الاستثمار في تجهيزات عالية الجودة في بعض الأحيان. يجب على المصمم أن يعمل بشكل ذكي للحصول على أفضل قيمة مقابل المال.

- **تكنولوجيا المطبخ:** قد يواجه المصمم التحديات في تكامل التكنولوجيا في تصميم المطعم، مثل تأمين المساحة الكافية والأجهزة المطلوبة لضمان سير العمل السلس وفعالية التكلفة في المطبخ.

كما أن هناك العديد من الصيحات التكنولوجية الجديدة التي أصبحت متوفرة في الأسواق وإمكاناتها أن تغير التجربة الفردية للزوار في قطاع تقديم الأغذية وخدمات الضيافة، وتقدم أقصى معاني الرفاهية وتدعم التواصل بشكل كبير بين المطعم أو الفندق وبين الزائر أو العميل، ومن ضمنها الوسائل التالية:

مقومات وعوامل الجذب السياحي للمطاعم السياحية المتخصصة:

1- **الأطباق التقليدية والمميزة:** تقديم الأطباق الشهيرة والأكلات التقليدية للمنطقة أو الثقافة التي يتم تمثيلها يمكن أن يكون عاملاً جذاباً للسياح الذين يرغبون في تجربة الثقافة المحلية من خلال الطعام.

2- **الديكور والجو:** يتميز بعض المطاعم السياحية المتخصصة بديكور وجو يعكس الثقافة المحلية، مما يخلق تجربة ثقافية شاملة للسياح. (Getz, D., 2018)

3- **العروض الترفيهية:** قد تقدم بعض المطاعم السياحية المتخصصة حفلات موسيقية حية أو عروض للرقص أو التراث الثقافي للترفيه عن السياح وإضافة قيمة ترفيهية إلى تجربة تناول الطعام.

مفهوم التصميم الداخلي للمطاعم السياحية وأهميته في الخلق وتحسين تجربة العملاء:

- التصميم الداخلي للمطاعم السياحية هو عملية تحديد وتطوير التفاصيل الداخلية مثل التخطيط المكاني والتصميم المعماري وتنسيق الأثاث واختيار الألوان والإضاءة والديكور والتفاصيل الأخرى التي تؤثر في تجربة العملاء في المطعم.

(J. N. Alford)

- إن التصميم الداخلي الملائم للمطاعم السياحية يلعب دوراً حاسماً في جذب الزبائن والحفاظ على ولاءهم. يوفر التصميم الداخلي الجمال والراحة والإثارة في تجربة تناول الطعام والجو المحيط بالزبائن. وبالتالي يساهم التصميم الداخلي في خلق تجربة أفضل للضيوف ويساعد على تحقيق التواصل الفعال مع العملاء وتعزيز إشعارهم بالاهتمام والقيمة المضافة التي تقدمها المطعم. (John R. Walker)

أهمية التصميم الداخلي للمطاعم السياحية هي:

1- **تعزيز الهوية والتميز:** يمكن للتصميم الداخلي المميز للمطعم المساعدة في إنشاء هوية فريدة للمكان ويعزز التفرد والتميز في سوق المطاعم.

2- **الراحة والرفاهية:** يعمل التصميم الداخلي الجيد على توفير بيئة مريحة ومرحبة للعملاء مما يساهم في تحسين رضاهم وإثراء تجربتهم. (Julius Wiedemann)

3- **تعزيز التواصل والتفاعل:** يمكن للتصميم الداخلي المميز أن يساعد على توفير تجربة تفاعلية للعملاء وتشجيعهم على مشاركة الأماكن بشكل أفضل.

4- **مساحات فرعية متعددة:** يمكن للتصميم الداخلي الجيد توفير مساحات فرعية مختلفة لتلبية احتياجات مختلفة، مثل المناطق المخصصة للعائلات أو المناطق التي تناسب التجارب الرومانسية وغيرها.

(David K. Hayes and Jack D. Ninemeier)

5- **الاستخدام الفعال للمساحة:** يمكن لتصميم الداخلي المناسب أن يحدد استخداماً فعالاً للمساحة المتاحة ويعزز كفاءة عمليات الخدمة.

تعريف تجربة عملاء المطعم:

لا يتم تعريف المطاعم فقط من خلال الأطباق التي تنتجها. يتم تعريف تجربة العملاء في المطاعم أيضاً من خلال دقة الطلب وسرعة الخدمة وودية الموظفين والنظافة.

(Georgio Quiloza, Grace Galspie)

أهم المشكلات والتحديات التي يواجهها المصمم الداخلي عند تصميم المطاعم المتخصصة داخل المنشآت السياحية

● **الاحتفاظ بالهوية الثقافية:** قد يكون التحدي الرئيسي هو كيفية تجسيد الهوية الثقافية للمأكولات والتقاليد التي تتبعها المطاعم المتخصصة داخل تصميم المساحة الداخلية بطريقة مبتكرة وجذابة.

● **توافق التصميم مع العادات والتقاليد:** يجب على المصمم الداخلي أن يكون على دراية بالعادات والتقاليد المحلية وعلى

الاقتصادي للمكان.

3- **الجذب الاجتماعي:** يمكن توفير مساحات اجتماعية مشتركة تتيح للسياح التعرف على بعضهم البعض وتبادل الثقافات. يمكن للمطعم المحلي التخصص بتقديم الأطباق المحلية التي تشجع على المشاركة والتفاعل بين الزوار.

(Singledsis, Lewis, 2008)

عناصر التصميم الداخلي للمطاعم السياحية الواجب مراعاتها، ومنها:

- 1- **الإضاءة:** تلعب الإضاءة دورًا حاسمًا في إعطاء الجو المناسب للمطعم وتحقيق راحة العملاء. يمكن استخدام الإضاءة للتركيز على الأماكن المحددة أو لخلق جو معين. (Cai, X., Morrison, A., & Lehto, X. 2019).
- 2- **الألوان:** يجب اختيار الألوان المناسبة لمطعم السياحة المتخصصة لتعكس الثقافة والتجربة التي يقدمها المطعم. يمكن استخدام الألوان لخلق جو مريح أو ملهم أو دافئ، وتعزيز الهوية العلامة التجارية للمطعم.
- 3- **الأثاث:** يجب اختيار الأثاث المناسب لتوفير الراحة للعملاء وتعزيز الجمالية العامة للمطعم. يمكن استخدام الأثاث لتعيين أنماط مختلفة من الجلوس وتوفير مساحات مريحة للحركة والتجول. (Kim, E., & Ko, Y. J. 2019).
- 4- **الديكورات:** تعتبر الديكورات جزءًا أساسيًا من تصميم المطعم، وتساهم في خلق جو وتجربة مميزة للعملاء. يمكن استخدام الديكورات لتعزيز الهوية العلامة التجارية للمطعم وتعكس ثقافة وتجربة المطعم.

(Lee, H. A., & Wu, L. 2019)

تأثير هذه العناصر يمكن أن يتجلى في تجربة العملاء وتعزيز قدرة المطعم على المنافسة. إذا تم اختيار عناصر التصميم الداخلي بشكل متقن ومنسق، فإنها قد تساعد في خلق جو جذاب ومرح للعملاء، وتعزز الانطباع الإيجابي للمطعم، وتزيد من قدرته التنافسية في سوق السياحة. (Reimer, A., & Kuehn, R. 2019)

المعايير التصميمية التي يجب مراعاتها عند التخطيط والتصميم للمطاعم المتخصصة داخل المنشآت السياحية لجذب السياح. ومن أهم هذه المعايير والمتطلبات:

- توفير مساحة واسعة للمطعم على الإطلالة الرائعة وإذا كان طابقًا مرتفعًا، فتوفير نمط داخلي يستفيد من ذلك.
 - تحديد أنواع الأطعمة والمشروبات التي يتم تقديمها ضمن القوائم الخاصة بالمطعم، مع الالتزام بالمعايير الصحية والنظافة.
 - التصميم الداخلي للمطعم يجب أن يتناسب مع السياق الثقافي والبيئي الذي يتواجد فيه ويجب أن يحتوي الديكور الداخلي على عناصر جذابة لجذب السياح مثل المناظر الطبيعية والتراث.
 - تصميم الإضاءة المناسبة لضمان راحة الزبائن وإبراز التصميم الداخلي للمطعم.
 - توفير طاقم عمل مدرب وذوي خبرة في خدمة الزبائن من مطلق النظر عن لغتهم الأم. وينبغي أن يتحدثوا لغة أو أكثر من اللغات.
 - توفير مواقف سيارات كافية لضمان تجربة طعام مريحة وممتعة للزبائن.
 - توفير نظام تكييف هواء مثالي لتوفير الراحة والرفاهية.
 - إتاحة المساحة الكافية لتوفير خصوصية للزبائن في حال رغبتهم في تناول الطعام بطريقة خاصة.
- هذه المعايير تحقق توفير تجربة طعام فريدة ومرحة للزبائن وتجعل الزيارة إلى المنشأة السياحية أكثر جاذبية للسياح.

هيمنة الذكاء الصناعي: فهناك أسباب عديدة لجعل الذكاء الصناعي من ضمن أهم الصيحات التكنولوجية في هذا القطاع وهناك بعض من التكنولوجيات المثيرة التي تعتمد على الذكاء الصناعي التي بإمكانها أن تغير من شكل قطاع الضيافة وتمده ببعد جديد بمساعدة المعلومات التكنولوجية الضخمة التي ستجعله قادرًا على تقديم خدمة عملاء أفضل إلى جانب فهم واستيعاب أعمق لطبيعة احتياجات واهتمامات العملاء، ولها العديد من الأمثلة على أرض الواقع، مثل الاعتماد على الإنسان الآلي عوضًا عن موظف الاستقبال في الفندق أو المضيف في المطعم، أو الاعتماد على التطبيقات الإلكترونية المعتمدة على تقنية الذكاء الاصطناعي، سواء المعنية بخدمة العملاء أو المعنية بإدارة وتدوير المهام والعمليات في المطعم أو الفندق.

<https://www.ihoreca.com/blog/ihoreca-blog-1/4->

(syht-ssy-tytr-l-qt-lmt-m-wlfndq-fy-2021-242)

أهداف المنظمة الدولية للسياحة فيما يخص المعايير التصميمية للتصميم الداخلي للمطاعم المتخصصة:

منظمة السياحة العالمية (UNWTO) هي منظمة دولية تعمل على تنمية وتعزيز صناعة السياحة عالمياً وتحسين جودة الخدمة المقدمة للسياح وزارتي المطاعم، وتعزيز التصميم البيئي المستدام والاستدامة الاقتصادية، بالإضافة إلى تعزيز تجربة الضيافة والثقافة المحلية. تسعى المنظمة أيضًا إلى تحقيق المساواة في الفرص والوصول بين جميع الأشخاص من خلال تعزيز التصميم الشامل وغير التمييزي للمطاعم. حيث توجد عدة ضوابط وأهداف تحظى بأهمية كبيرة، ومنها: (UNWTO. 2015)

- 1- **جودة الخدمة:** تهدف المنظمة إلى توفير تجربة مميزة وعالية الجودة للسياح في المطاعم، من خلال تدريب العاملين على مهارات الضيافة والخدمة الشخصية والاستجابة لاحتياجات العملاء. (Hall, C. M., & Mitchell, R. 2008)
 - 2- **تميز وتنوع العرض:** تشجع المنظمة على تطوير مطاعم متخصصة تقدم تجارب فريدة ومميزة للسياح، مثل المطاعم الفنية أو الطعام التقليدي للمنطقة، مع التركيز على تقديم الأطباق المحلية والمنتجات العضوية والمستدامة.
- (UNWT. 2013)

3- **التواصل الثقافي:** تسعى المنظمة إلى تعزيز التواصل الثقافي بين السياح والثقافة المحلية في المطاعم، من خلال تقديم تجارب تعليمية حول المأكولات التقليدية والعادات والتقاليد الغذائية للمنطقة.

4- **الاستدامة والصحة:** تحث المنظمة على تطبيق معايير الاستدامة البيئية وصحة الغذاء في تصميم وتشغيل المطاعم، مثل استخدام المنتجات العضوية والمواد المستدامة، وتوفير خيارات غذائية صحية ومتوازنة. (Tribe, J. 2011)

عوامل الجذب السياحي التي يجب مراعاتها عند التخطيط والتصميم الداخلي المستدام للمطاعم المتخصصة السياحية مع مراعاة الجانب الثقافي والاقتصادي والاجتماعي طبقًا لمنظمة السياحة العالمية:

عند التخطيط والتصميم الداخلي المستدام للمطاعم المتخصصة السياحية، يجب مراعاة عدة عوامل جذب سياحي وفقًا لمنظمة السياحة العالمية. ومن بين هذه العوامل:

- 1- **الجذب الثقافي:** يجب استغلال الجوانب الثقافية والتراثية المحلية للمنطقة التي يتواجد فيها المطعم المتخصص، وتجسيدها في التصميم الداخلي للمكان. يمكن استخدام الألوان والأنماط والمواد التقليدية للتعبير عن الهوية الثقافية وجذب السياح لتجربة فريدة. (Evitsky, Eva, 2013).
- 2- **الجذب الاقتصادي:** يمكن للمطاعم المتخصصة السياحية المستدامة أن تتبنى الإبداع في العروض والأطباق وتميزها عن المطاعم الأخرى. يمكن تسويق هذه المطاعم على أنها توفر تجربة تناول طعام فريدة وأصيلة، مما يعزز الجذب

جماعية أو ثقافية محددة، ويمكن تعزيز ذلك من خلال التصميم الداخلي والديكور والألوان وحتى الزخارف. يمكن أن تكون هذه الهوية متأصلة في الثقافة المحلية أو الطهي الفريد الذي تقدمه المطاعم.

4- **الموارد البشرية:** قد يحتاج المطاعم المتخصصة إلى موظفين ذوي خبرة محددة في الطهي المتخصص أو الثقافات الغذائية الخاصة. يجب أن تكون لديهم مهارات وخبرة في المجالات المتخصصة ذات الصلة بالمطعم.

(Riza Miuzaki)

أهم أساليب وأدوات التكنولوجيا الحديثة المتنوعة التي تساعد القطاع السياحي التنافسي عند التصميم الداخلي للمطاعم المتخصصة:

توجد العديد من الأساليب والأدوات التكنولوجية التي يمكن استخدامها في التصميم الداخلي للمطاعم المتخصصة. قد تشمل هذه الأدوات والتقنيات:

1- **استخدام الإضاءة الذكية:** يمكن استخدام أنظمة الإضاءة الذكية لتحقيق الكفاءة الطاقة وتوفير الطاقة عن طريق ضبط الإضاءة تلقائيًا وفقًا للحركة أو الإشعاع الطبيعي.

2- **اعتماد تقنية الاستشعار لإدارة الموارد:** يمكن استخدام أجهزة الاستشعار والمستشعرات الذكية لرصد وتحليل استهلاك الموارد مثل المياه والطاقة، وبالتالي إدارتها بشكل فعال.

3- **استخدام تقنيات الواقع الافتراضي والواقع المعزز:** يمكن استخدام هذه التقنيات لتعزيز تجربة العملاء في المطاعم من خلال توفير رؤية ثلاثية الأبعاد للديكور الداخلي أو توفير تفاعل مباشر مع قائمة الطعام.

4- **تقنيات طلب الطعام عبر التطبيقات الجوال:** من خلال تطبيقات الجوال، يمكن للعملاء طلب ودفع الطعام عن بُعد دون الحاجة إلى الانتظار في الصفوف أو التفاعل المباشر مع الكاشير.

5- **استخدام الاتصالات والتوصيل الذكي:** من خلال استخدام أجهزة الاتصال الذكية والساعات اللاسلكية ونظام التوصيل الذكي، يمكن تحسين سرعة وكفاءة خدمة العملاء والتواصل بين الموظفين.

ومن أمثلة المطاعم المستدامة التي تستخدم التكنولوجيا الحديثة، مطعم NEST في سنغافورة ومطعم Food Ink في لندن.

دور المصمم الداخلي في عملية تطوير وإثراء الفراغ الداخلي المستدام في إثراء التصميم وخلق بيئة تنافسية متخصصة تحتوي على طابع خاص لكل بلد : ويشمل عدة جوانب:

• **تصميم مستدام:** يقوم المصمم الداخلي بإدماج المفهوم المستدام في تصميم الفراغ الداخلي، من خلال استخدام مواد مستدامة وصديقة للبيئة، وتحديد التركيز على توفير الطاقة وتقليل النفايات والتلوث. يستخدم المصمم الداخلي المبادئ البيئية والمستدامة في توجيهاته للعملاء واستشارتهم بشأن الخيارات المستدامة والمحفزة للحفاظ على البيئة.

(Adams, K. 2012)

• **تعزيز الثقافة المحلية:** يعمل المصمم الداخلي على إبراز الطابع الخاص والتراث الثقافي للبلد المستهدف من خلال التصميم الداخلي. يستخدم العناصر التقليدية والتراثية في الديكور والألوان والمواد لخلق بيئة فريدة وتعزيز الهوية الثقافية للمكان. (Kucha, C. 2015)

• **تحسين التجربة العملاء:** يعمل المصمم الداخلي على تصميم تجربة مميزة ومريحة للعملاء في الفراغ الداخلي. يوفر تصميم مناسب للاسترخاء والاستمتاع بالتفاصيل الجمالية والوظائف العملية المناسبة. يهدف المصمم الداخلي إلى خلق بيئة تنافسية متخصصة تجذب العملاء وتوفر لهم تجربة فريدة وإيجابية. (Minka, S. 2016)

الفرق الرئيسي بين المطاعم بشكل عام والمطاعم المتخصصة يتمثل في التركيز على نوعية الطعام وتجربة العميل. وفيما يلي بعض الفروق التي تتوقعها في التصميم الداخلي والعوامل الأخرى:

1- **التخطيط والأسس للتصميم الداخلي:** قد يتم التركيز في المطاعم المتخصصة على تحقيق تصميم داخلي متميز يناسب الهوية الثقافية للمطعم، وقد يشمل ذلك استخدام الزخارف التقليدية والألوان التي تعكس طابع المكان والماكولات.

(Matt Diesel, Josh Zpeline, Chrissy Bidar)

2- **الخامات المستخدمة:** قد تكون المطاعم المتخصصة أكثر اهتمامًا بتوفير تجربة فريدة وذلك عن طريق استخدام خامات غير تقليدية وغير مأوفة. على سبيل المثال، قد يتم استخدام الخشب الطبيعي أو الجلود أو الألياف النباتية في تصميمات المطاعم المتخصصة للمساهمة في خلق تجربة أكثر تميزًا للعملاء.

3- **الهوية الثقافية:** قد يكون لدى المطاعم المتخصصة هوية



شكل (1) مطعم NEST في سنغافورة



شكل (2) مطعم The Greenhouse at Dusit Thani Laguna سنغافورة

<https://gldshopb.site/ProductDetail.aspx?iid=669574402&pr=66.88>

يمكن أن يكون ذلك من خلال استخدام المواد المحلية ودعم الحرفيين والفنانين المحليين في تصميم الديكور الداخلي، مما يعزز الاقتصاد المحلي ويجذب المزيد من الزوار.

نقاط الضعف:

- قد يكون التصميم المستدام أكثر تكلفة: قد يكون تصميم المطاعم المستدامة أكثر تكلفة في بعض الأحيان، نظرًا للحاجة إلى استخدام مواد وتقنيات مستدامة واستثمار في استدامة المبنى، مما قد يزيد من تكاليف الإنشاء والتشغيل.
 - التواجه مع التوقعات الثقافية المختلفة: في بعض الحالات، قد تواجه المصمم الداخلي للمطاعم المستدامة تحديات في محاولة تلبية التوقعات الثقافية المتنوعة للزوار، وخاصة فيما يتعلق بالتصميم والديكور والتجربة الفريدة.
- أمثلة المطاعم المتخصصة المستدامة التي تعزز القدرة التنافسية لقطاع السياحة و تزيد من الجذب السياحي:
- مطعم "Noma" في كوبنهاغن، الدنمارك: واحد من أشهر المطاعم التي تعتمد على الموارد المحلية والمستدامة. تعمل المطعم على تحسين وترويج الطبخ المحلي ومواد الطهو المستدامة، حيث يركز على تجديد الأصول الغذائية الدنماركية التقليدية وإحضارها إلى المستوى الأعلى من الإبداع والتقنية.

نقاط القوة والضعف في علاقة المصمم الداخلي والزائر عند تصميم المطاعم المتخصصة المستدامة.. من حيث مراجعة الخامات صديقة للبيئة والتنمية السياحية والموارد البشرية في القطاع الخاص بالمطاعم السياحية:

- تحقيق التوازن بين التصميم الجمالي والمرح وبيئة مستدامة: يعتبر المصمم الداخلي للمطاعم المتخصصة المستدامة قادرًا على إيجاد توازن مثالي بين تفضيلات الزوار من حيث الجمالية والراحة، والحفاظ على مبادئ الاستدامة البيئية. يمكن أن يشجع هذا النوع من التوجه على تعزيز تجربة الزوار وجعلها فريدة ومستدامة.
- استخدام خامات صديقة للبيئة: يعد استخدام المواد والخامات الصديقة للبيئة من أهم النقاط القوة في تصميم المطاعم المتخصصة المستدامة. فاختيار المواد المصنوعة من موارد متجددة والحفاظ على جودة الهواء والمياه وتقليل النفايات وإعادة التدوير يظهر التزامًا قويًا بالاستدامة بين المصمم والزوار.
- تحقيق التنمية السياحية المحلية: من المهم أن يساهم تصميم المطاعم المتخصصة المستدامة في التنمية السياحية المحلية.



شكل (3) التصميم الداخلي لمطعم "Noma" في كوبنهاغن، الدنمارك حيث يوضح استخدام الخامات المحلية المستدامة التي تعكس الهوية الثقافية للبلد مع تعزيز القدرة التنافسية باستخدام المأكولات التقليدية مما يؤدي إلى نجاح كبير لتجربة الزوار .

<https://www.finedininglovers.com/article/noma-reopening>

مرات. وقد تم تجديده وإعادة تصميمه مع الاحتفاظ على الهوية الثقافية التي تعكس الحضارة الإسبانية بشكل جذاب وكذلك الاهتمام بتقديم أفضل وأجود الاطعمة والمأكولات المحلية المشهورة. كما يتمكن الزوار من رؤية منات الصور والدفاتر والجوائز والنماذج المصنوعة من البلاستيك أو الشمع التي تحاكي بعض الأطباق التي يتم تقديمها في El Bulli.

مطعم "Vedge" في فيلادلفيا، الولايات المتحدة: يعد مطعمًا نباتيًا معروفًا يركز على استخدام المكونات المحلية والعضوية وتقديم وجبات شهية ومتعددة بطريقة مستدامة.

مطعم "El Bulli" في إسبانيا: كانت هذه المطعم الذي يقع في مدينة روساس، خارج برشلونة، واحدة من أبرز وجهات السياحة الغذائية في العالم. وقد تم تصنيفه كأفضل مطعم في العالم عدة



شكل (4) مطعم "El Bulli" في إسبانيا، كأفضل مطعم في العالم و يظهر محاكاة التصميم الداخلي لعناصر البيئة المحيطة و الخامات التقليدية لتعزيز الهوية المحلية.

<https://ny.eater.com/2019/8/14/20805647/aska-el-bulli-ferran-adria-dinner-nyc>

ووسائد متناثرة بألوان مختلفة. تمتد منطقة تناول الطعام في المطعم على طابقين، حيث يتناول بعض الضيوف الطعام في غرف صغيرة مغلقة.

مطعم "Gaggan" في تايلاند: يتميز هذا المطعم في بانكوك بتقديم المأكولات الهندية الحديثة والمبتكرة، وقد حصل على تصنيفات عالية في قوائم أفضل المطاعم في العالم. و تميزت الديكورات الداخلية ل Gaggan بألوان بيضاء وبيج مع أضواء أرجوانية نيون



شكل (5) مطعم "Central" في بيرو: ويعتبر هذا المطعم في ليما واحداً من الوجهات الشهيرة للسياحة الغذائية في بيرو، حيث يقدم قائمة طعام تجمع بين المكونات الباكو الأصلية وتقنيات الطهي الحديثة.

<https://ny.eater.com/2019/8/14/20805647/aska-el-bulli-ferran-adria-dinner-nyc>

وفيما يلي عرض بعض مشاريع الطلاب التي نهدف لتحقيق وتنمية التنوع الثقافي مع مراعاة المعايير التصميمية للمطاعم وأهداف منظمة السياحة الدولية:

تمثلت مراحل التصميم في الآتي:

- كل طالب يقوم باختيار احدي الدول وعمل بحث لدراسة العناصر التصميمية والمميزات والعادات والمأكولات الخاصة بكل دولة كمصدر إستلهم .
- توظيف ودمج العناصر والرموز الخاصة لكل دولة وإستخدامها كوحدة زخرفية في التصميم الداخلي وتصميم الأثاث لإعطاء الطابع المميز لكل دولة بصورة جمالية تساعد علي الجذب السياحي.

الدراسة التجريبية:

قامت الباحثة بتطبيق التجربة على طلاب الفرقة الرابعة قسم التصميم الداخلي- مقرر منشآت سياحية- كلية الفنون والتصميم= جامعة اكتوبر للعلوم الحديثة و الآداب (MSA).

المشروع: دراسة وتصميم الفراغ الداخلي لإحدى المطاعم المتخصصة بالمنشآت السياحية:

المشروع عبارة عن اختيار كل طالب إحدى المدن ذات طابع وسمات ومأكولات مميزة وعمل دراسة وتحليل للعناصر التصميمية المميزة والجاذبة للسياح مع تطبيق هذه الدراسة على التصميم الداخلي لمطعم متخصص داخل قرية سياحية طبقاً لدراسة كل طالب.. لتطوير وإثراء الفراغ الداخلي المستدام وخلق بيئة تنافسية متخصصة تحتوي علي طابع خاص لكل بلد.

التصميم النهائي للمشروع متمثلاً في مساقط لتوزيع الأثاث وتصميم الأرضية وتصميم السقف وقطاعات مختلفة وكذلك المناظير الموضحة لأفكاره التصميمية كالآتي:

- عمل بحث لدراسة قيم التصميم الوظيفية والجمالية للبلاد المختارة.
- لوحة توضح الفكرة التصميمية وتحليل عناصر الدولة المختارة والوحدات الزخرفية والخامات المميزة لكل بلد.
- المسقط الأفقي لتوزيع الأثاث وتصميم الأرضية لمنطقة الطعام مع تحديد أنواع الأطعمة والمشروبات التي يتم تقديمها ضمن القوائم الخاصة بالمطعم، مع الالتزام بالمعايير الصحية والنظافة.
- التصميم الداخلي للمطعم يجب أن يتناسب مع السياق الثقافي والبيئي الذي يتواجد فيه ويجب أن يحتوي الديكور الداخلي على عناصر جذابة للسياح مثل المناظر الطبيعية والتراث.
- تصميم المسقط الأفقي للإضاءة المناسبة وذات طابع مميز لضمان راحة الزبائن وإبراز التصميم الداخلي للمطعم.
- المناظير الموضحة للفكرة وازهار الطابع الخاص لكل دولة.

• دراسة أهمية عناصر التصميم من حيث الخط والشكل واللون والخامة... إلخ لإبراز جماليات التصميم مع مراعاة الأسس التي يجب إتباعها عند إجراء العملية التصميمية للوصول إلى تصميم مميز يعكس الطابع المميز للعناصر الزخرفية وسمات و الأكلات المشهورة لكل بلد .

- مراعاة المجموعة اللونية المختارة في كل نموذج بحيث تتماشى مع المجموعات اللونية المميزة لكل طراز و دولة.
- اختيار الخامات المناسبة والمستدامة التي تستخدم في الحوائط والأسقف والأرضيات والأثاث وأن تكون من خامات البيئة لكل دولة.
- تحقيق قيم التصميم الوظيفية والجمالية من خلال استخدام الأدوات التقليدية أو نظم الكمبيوتر وبرامجه المختلفة في التصميم.

بعد عمل كل الدراسات وجمع المعاومات الخاصة لكل دولة وفي نهاية المقرر يتم عمل مشروع متكامل لتصميم الفراغ الداخلي لمطعم متخصص لإحدى الدول داخل قرية سياحية لتحقيق أهداف التنمية السياحية والجذب السياحي من خلال تطوير تجربة الطعام للسائح بطريقة ممتعة وجاذبة.

المشروع الأول: تصميم "مطعم ياباني" - Japanese restaurant

Japanese restaurant - "مطعم ياباني" - التصميم

Sakura Japanese Restaurant
Type : Contemporary casual restaurants
Location: Cairo
Mood board

Concept:
"Sakura" is a Japanese aesthetic principle that means "transience" or "ephemerality". It is the distance between things, the distance between moments. It is the place that life leads to breaths, but not continuation. If our space is transient, we will not be able to give and this is the essential principle of life.

Materials board **Inspiration photos**

Site Analysis **Bubble diagram**

presented By : Seba Fayez ID: 204119
Jury Members
- Prof. Dr. Khaled Hawas - Assoc. Prof Dr. Hoda Madkour
- Dr. Ahmed AbdelHalim - Dr. Asma Awad

شكل (6) المشروع الأول وهو تصميم "مطعم ياباني" - Japanese restaurant



شكل (7) الألوان المستخدمة وبعض الرموز والزخارف التقليدية والخامات البيئية التي تعكس الطابع الياباني

المشروع الأول

الطالبة: صبا فايز - الفرقة الرابعة - مقرر تصميم منشآت سياحية
- تصميم "مطعم ياباني - Japanese restaurant"

هدف المشروع:

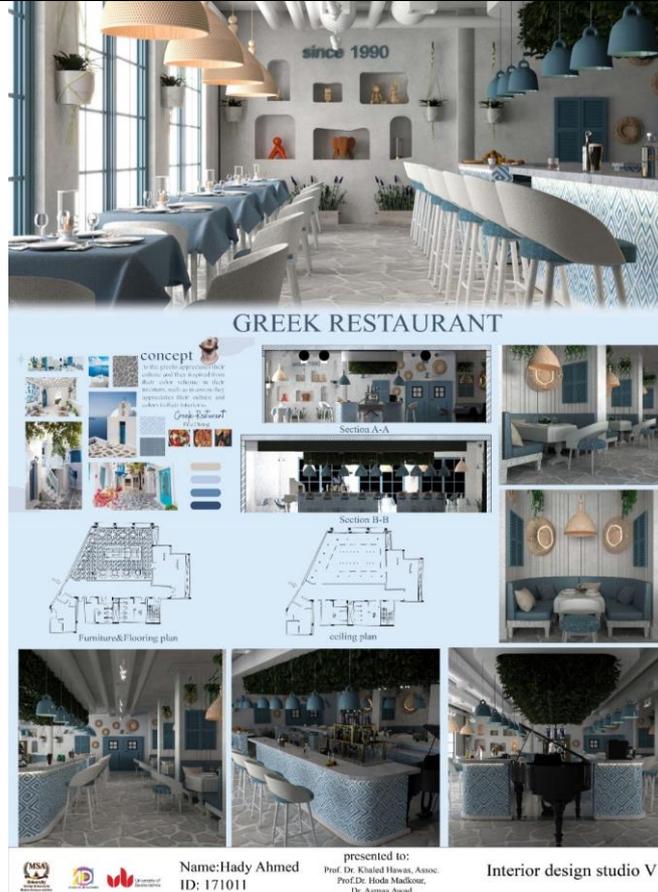
يهدف المشروع إلى اختيار الطالبة للطراز الياباني كمصدر استلهام لتصميم مطعم متخصص، وقامت الفكرة على مقولة يابانية شهيرة وهي "Ma" مبدأ جمال ياباني يعني "الفراغ" أو "الغياب" وإنها المسافة بين الأشياء، السكون بين الحركات. إنه المكان الذي تحتاجه الحياة للتنفس والشعور والتواصل. إذا كانت مساحتنا محدودة، فلن نكون قادرين على النمو وهذا هو المبدأ العالمي للحياة. فقد قامت الطالبة بعمل بحث ودراسة لكل العادات والقيم والمأكولات الشهيرة للشعب الياباني لتطوير تجربة الطعام للسائح بطريقة ممتعة وجاذبة.

تحليل المشروع:

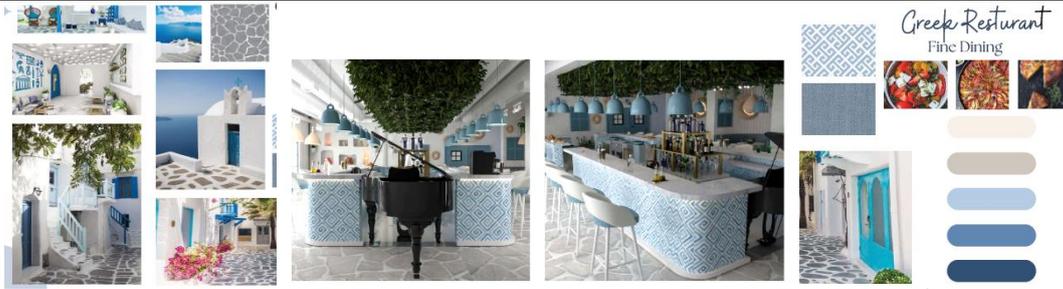
الفكرة التصميمية للمشروع اعتمدت على التخطيط المكاني ومراعاة العادات وتقاليد الجلوس وطبيعة التنسيق والتوزيع الداخلي للأثاث التي تعبر عن الهوية الحضارية لليابان وتؤكد على تجربة الطعام من خلال تقديم المأكولات اليابانية الشهيرة.

- **الهوية الثقافية:** للمطعم الياباني حيث نجحت الطالبة في التأكيد على الشخصية اليابانية من خلال استخدام العادات وقيم الطراز الياباني من قيم جمالية وإجتماعية وثقافية وكذلك الوحدات والعناصر الزخرفية داخل المطعم. وإعتمد التصميم أيضا على استخدام مجموعة من الرموز والخامات البيئية التي تتناسب مع الشكل والوظيفة في التصميم الداخلي للمطعم.
- **أسس ومعايير تصميم المطاعم:** طبقت الطالبة الأسس والمعايير التصميمية للمطعم ونجحت في الدمج بين روح العصر الحديث ومعايير وقيم الطراز الياباني. لتحقيق الفكرة الأساسية من خلال تحديد وتطوير التفاصيل الداخلية مثل التخطيط المكاني والتصميم المعماري وتنسيق الأثاث واختيار الألوان والإضاءة والديكور والتفاصيل الأخرى التي تؤثر في تجربة العملاء في المطعم.
- **التصميم المستدام:** حققت الطالبة السياق الثقافي والبيئي الذي يتواجد فيه من خلال الزخارف التقليدية والخامات البيئية والألوان والحروف اليابانية الشهيرة التي تعكس الطابع الياباني والمكان والمأكولات الشهيرة. الخاصة بالسياق الثقافي والبيئي لليابان والتي تحتوي على عناصر جاذبة للسائح المستهدفين، مثل استخدام خامة الخشب في تجليد الحوائط والأثاث، ويلاحظ مدى ملاءمة إختيار المجموعة اللونية المميزة للفن الياباني مما أدى إلى رفع القيمة الجمالية للتصميم.

المشروع الثاني: تصميم "مطعم يوناني" - "Greek Restaurant"



شكل (8) المشروع الثاني وهو تصميم "مطعم يوناني" - "Greek Restaurant"



شكل (9) الألوان المستخدمة وبعض الرموز والزخارف التقليدية والخامات البيئية التي تعكس الطابع اليوناني

المشروع الثاني

الطالب: هادي أحمد - الفرقة الرابعة - مقرر تصميم منشآت سياحي
تصميم "مطعم يوناني" - "Greek Restaurant"

هدف المشروع:

يهدف المشروع الي الحفاظ علي الثقافة في اليونان حيث انهم يقدرون ثقافتهم ويركزون في استخدام ألوانهم والعناصر المعمارية المميزة في تصميماتهم الداخلية، وإعادة تصميم مطعم يوناني في سياق معاصر من خلال تحليل أشكال الخطوط والألوان الاغريقية المميزة كمحاكاة لتجربة طعام يونانية متكاملة .

تحليل المشروع:

الفكرة التصميمية للمشروع إتمدت على تحقيق تجربة متكاملة للسياح من جميع الجوانب الوظيفية والجمالية وتقديم المأكولات اليونانية بشكل مميز وجاذب للسياح.

- **الهوية الثقافية:** للمطعم اليوناني حيث نجح الطالب في التأكيد على الشخصية البيئية اليونانية بكل تفاصيلها وعاداتها وطابعها المميز في التصميم المقترح للمطعم
- **اسس و معايير تصميم المطاعم :** تجح الطالب في تحقيق المعايير التصميمية للمطعم من خلال التخطيط وتوزيع الأثاث ومراعاة ممرات الحركة والاستخدام لتحقيق الفكرة الاساسية وتطوير التفاصيل الداخلية مثل الفتحات المعمارية وتنسيق الأثاث واختيار الألوان والإضاءة والديكور والتفاصيل المميزة للطابع اليوناني والتي تؤثر في تجربة العملاء في المطعم.
- **التصميم المستدام :** أظهر التصميم المقترح الهوية الثقافية والبيئية لمنطقة اليونان من استخدام خامات وأشكال بيئية شهيرة تعكس الطابع الاغريقي للمكان مع مراعاة التصميم الملائم والتهوية الطبيعية والمقاعد اللونية المميزة لتقديم المأكولات الشهيرة باليونان .

المشروع الثالث: تصميم "مطعم مأكولات البحر الأبيض المتوسط" "Mediterranean seafood"



شكل (10) المشروع الثالث و هو لتصميم "مطعم مأكولات البحر الأبيض المتوسط"



شكل (11) الألوان والأشكال والخطوط ثلاثية الأبعاد الحديثة المستخدمة التي تعكس الطابع الاسباني

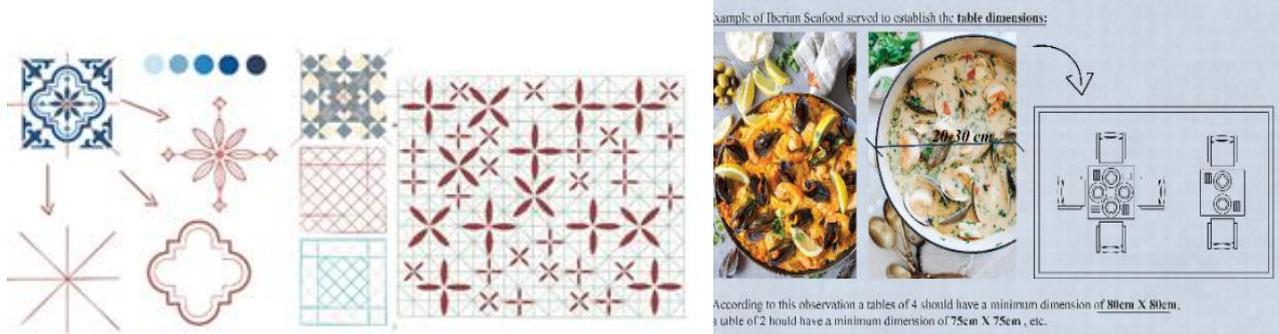
المشروع الثالث

الطالب: محمد مصطفى- الفرقة الرابعة - مقرر تصميم منشآت سياحي

تصميم "مطعم مأكولات البحر الأبيض المتوسط" - "Mediterranean seafood"

هدف المشروع:

يهدف المشروع إلى تكيف أصل مأكولات شبه الجزيرة الأيبيرية في جنوب أوروبا وتكون من أسبانيا والبرتغال، ويعتمد المفهوم على تكيف الانماط الاسبانية والبرتغالية الشهيرة التي تم تطويرها أثناء الحضارة الإسلامية في الجزيرة الأيبيرية، وإعادة تصميمها في سياق معاصر من خلال تحليل أشكال الخطوط والألوان لإنشاء أنماط وأشكال حديثة ثلاثية الأبعاد.



شكل (12) تحليل الأشكال والخطوط والألوان المميزة للحضارة الإسلامية في الجزيرة الأيبيرية وتطويرها لإنشاء أنماط وأشكال حديثة ثلاثية الأبعاد لاستخدامها في التصميم المقترح للمطعم

تحليل المشروع:

إعتمدت الفكرة التصميمية للمشروع على استخدام العناصر الإسلامية بشكل معاصر مع المحافظة على الهوية الثقافية للمنطقة و تحقيق تجربة جذابة للسياح.

- **الهوية الثقافية للمطعم:** نجح الطالب في التأكيد على هوية شبه الجزيرة الأيبيرية في جنوب أوروبا وتكون من أسبانيا والبرتغال من خلال استخدام أنماط وأشكال حديثة ثلاثية الأبعاد لاستخدامها في التصميم المقترح للمطعم
- **أسس ومعايير تصميم المطاعم:** حقق الطالب الأسس والمعايير التصميمية للمطعم من خلال التخطيط وتوزيع الأثاث ومراعاة ممرات الحركة والاستخدام لتحقيق الفكرة الأساسية وتطوير التفاصيل الداخلية مثل العناصر الزخرفية وتنسيق الأثاث واختيار الألوان والإضاءة والديكور والتفاصيل الأخرى التي تؤثر في تجربة العملاء في المطعم.
- **التصميم المستدام:** أظهر التصميم المقترح الهوية الثقافية والبيئية لمنطقة البحر الأبيض المتوسط من استخدام الإضاءة والتهوية الطبيعية مع التأكيد على الأشكال حديثة ثلاثية الأبعاد الشهيرة التي تعكس الطابع الاسباني للمكان والمأكولات الشهيرة بمنطقة البحر الأبيض المتوسط، مع إختيار المجموعة اللونية المميزة للبيئة الاسبانية مما أدى إلى رفع القيمة الجمالية للتصميم كتجربة متميزة جذابة للسياح المستهدفين.

المشروع الرابع: تصميم "مطعم مغربي" "Moroccan restaurant"



شكل (13) المشروع الرابع وهو لتصميم مطعم مغربي "Moroccan restaurant"



شكل (14) الألوان والعقود والزخرفية والأنماط المغربية المستخدمة بشكل معاصر وتعكس الطابع المغربي

المشروع الرابع

الطالبة: مريم صلاح- الفرقة الرابعة- مقرر تصميم منشآت سياحي

تصميم "مطعم مغربي" - "Moroccan restaurant"

هدف المشروع:

الهدف من المشروع هو محاولة تحقيق تجربة طعام مغربي فاخر بكل تفاصيلها لاحتضان التنوع الثقافي من خلال الدمج بين الانماط والمنسوجات والنحاس والحداد الزخرفية المغربية، وإعادة تصميمها في سياق معاصر من خلال تحليل الأشكال الخطوط والألوان والخامات والعقود الإسلامية المغربية.

تحليل المشروع:

- الفكرة التصميمية للمشروع إعدمت التأكيد علي الطابع الاسلامي المغربي ومراعاة العادات وتقاليدهم وطبيعة التنسيق والتوزيع الداخلي للأثاث التي تعبر عن الهوية الحضارية المغربية.
- **الهوية الثقافية:** للمطعم المغربي حيث نجحت الطالبة في التأكيد علي الهوية والعادات والثقافة المغربية والشخصية اليابانية من خلال استخدام العقود والزخرفية والأنماط المغربية المستخدمة بشكل معاصر وتعكس الطابع المغربي وتناسب مع الشكل والوظيفة في التصميم الداخلي للمطعم.
 - **أسس ومعايير تصميم المطاعم:** طبقت الطالبة الأسس والمعايير التصميمية للمطعم ونجحت في الوصول الي تحقيق تصميم يخدم التجربة المغربية بكل التفاصيل المعمارية والألوان بشكل معاصر مع الاهتمام بعناصر التصميم الداخلي مثل الإضاءة والديكور والتفاصيل الأخرى التي تؤثر في تجربة العملاء في المطعم.
 - **التصميم المستدام:** يهدف التصميم إلى محاكاة السياق الثقافي والبيئي للحضارة المغربية من خلال استخدام العقود والزخارف التقليدية والخامات البيئية والألوان الإسلامية الشهيرة والتي تعكس الطابع المغربي. مع تحقيق تطوير عملية الجذب السياحي للمطعم كتجربة واقعية للمطعم المغربي مما أدى إلى رفع القيمة الجمالية والوظيفية للتصميم.

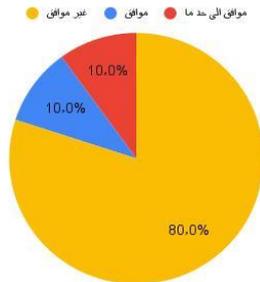
(MSA)، وإجراء نموذج لإستمارة إستبيان السادة المحكمين المتخصصين من أعضاء هيئة التدريس بكليات الفنون لتقييم التصميمات المقترحة كما هو موضح في الجدول (1):

في ضوء الدراسة التجريبية قامت الباحثة بتطبيق التجربة على طلاب الفرقة الرابعة قسم التصميم الداخلي- مقرر منشآت سياحية- كلية الفنون والتصميم- جامعة أكتوبر للعلوم الحديثة والآداب

إستمارة الإستبيان				
أهمية التصميم الداخلي المستدام للمطاعم المتخصصة في تعزيز التنوع الثقافي والقدرة التنافسية للقطاع السياحي				
الإسم :				
التخصص :				
الإيميل :				
أرجو من سيادتكم ملئ هذه الإستمارة بمنتهى الموضوعية بوضع علامة صح داخل المربع طبقاً لآراء سيادتكم.				
م	العبرة	موافق	موافق الى حد ما	غير موافق
1	تحقق التصميمات معظم أسس ومعايير تصميم المطاعم			
2	توجد نسبة وتناسب بين القيم الوظيفية والجمالية في الفراغ الداخلي للمطعم في غالبية التصميمات.			
3	محاولة المصمم لتعزيز الهوية الثقافية في التصميم الداخلي للمطاعم السياحية يؤثر بالسلب على الاداء الوظيفي والاقتصادي لها			
4	أدى الطلاب دورهم في إثراء الفراغ الداخلي المستدام			
5	مدى ملائمة الخامات (خشب - خزف - بامبو - رخام - زجاج - اقمشة) المقترحة في النماذج للتصميم المستدام			
6	وفقاً لأهداف المنظمة العالمية للسياحة ... استطاع الطلاب مواجهه التحديات في تصميم النماذج			
7	بصفة عامة تعزيز الهوية الثقافية من خلال التصميم الداخلي للمطاعم السياحية يؤثر إيجابياً على الزوار			
8	النماذج المرفقة تضمن التنوع الثقافي اللازم لتحقيق الجذب السياحي للمطعم			
أرجو كتابة الملاحظات:				

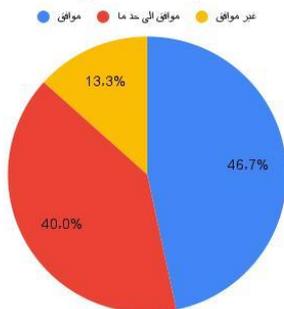
جدول (1) يوضح استمارة استبيان للمتخصصين في مجال التصميم الداخلي بهدف تقييم التصميمات المقترحة لتصميم الفراغ الداخلي لإحدى المطاعم المتخصصة بالمنشآت السياحية وقياس مدى تحقيق الجذب السياحي عن طريق تطوير وإثراء الفراغ الداخلي المستدام وخلق بيئة تنافسية متخصصة تحتوي على طابع خاص لكل بلد

محاولة المصمم لتعزيز الهوية الثقافية في التصميم الداخلي للمطاعم السياحية يؤثر بالسلب على الاداء الوظيفي والاقتصادي لها



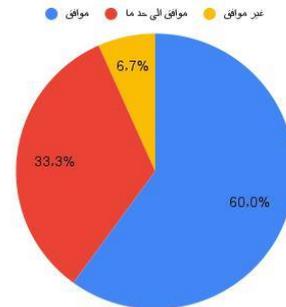
شكل (17) يوضح نسب الموافقة على ان محاولة المصمم لتعزيز الهوية الثقافية في التصميم الداخلي للمطاعم السياحية يؤثر بالسلب على الاداء الوظيفي والاقتصادي لها

أدى الطلاب دورهم في إثراء الفراغ الداخلي المستدام



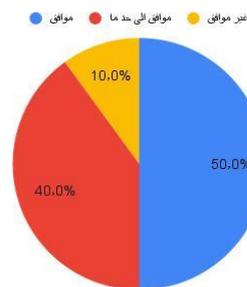
شكل (18) يوضح نسب الموافقة على اداء الطلاب لدورهم في إثراء الفراغ الداخلي المستدام

تحقق التصميمات معظم أسس ومعايير تصميم المطاعم



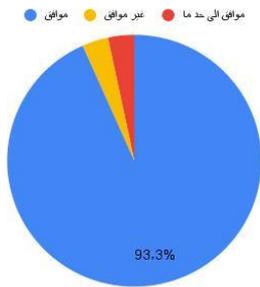
شكل (15) يوضح نسبة تحقيق التصميمات معظم اسس ومعايير اسس المطاعم

توجد نسبة وتناسب بين القيم الوظيفية والجمالية في الفراغ الداخلي للمطعم في غالبية التصميمات



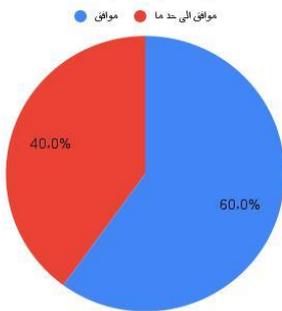
شكل (16) يوضح نسبة الموافقة على وجود نسبة وتناسب بين القيم الوظيفية والجمالية في الفراغ الداخلي للمطعم في غالبية التصميمات

بصفة عامة تعزيز الهوية الثقافية من خلال التصميم الداخلي للمطاعم السياحية يؤثر ايجابيا على الزوار



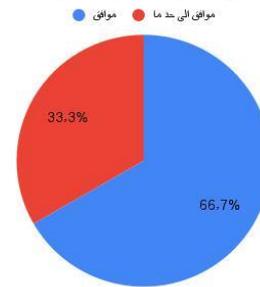
شكل (21) يوضح نسب الموافقة على ان تعزيز الهوية الثقافية من خلال التصميم الداخلي للمطاعم السياحية يؤثر ايجابيا على الزوار

النماذج المرفقة تضمن التنوع الثقافي اللازم لتحقيق الجذب السياحي للمطعم



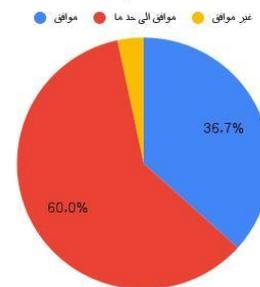
شكل (22) يوضح نسب الموافقة على تحقيق النماذج المرفقة للتنوع الثقافي اللازم لتحقيق الجذب السياحي للمطعم

مدى ملائمة الخامات (خشب - خزف - بامبو - رخام - زجاج - أقمشة) المقترحة في النماذج للتصميم المستدام

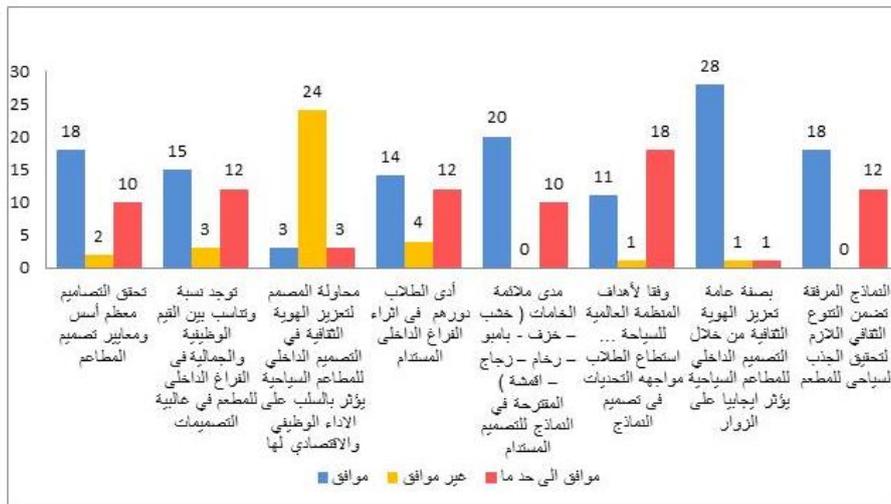


شكل (19) يوضح نسب الموافقة على مدى ملائمة الخامات (خشب- خزف- بامبو- رخام- زجاج- أقمشة) المقترحة في النماذج للتصميم المستدام

وفقا لأهداف المنظمة العالمية للسياحة ... استطاع الطلاب مواجهه التحديات في تصميم النماذج



شكل (20) يوضح نسب الموافقة على استطاعة الطلاب مواجهه التحديات في تصميم النماذج وفقا لأهداف المنظمة العالمية للسياحة



شكل (23) يوضح نسب آراء المحكمين نحو تحقيق عناصر التقييم ككل

1	الاعتماد على الخامات الطبيعية في التصميم يتعارض مع مبادئ الاستدامة حيث انه يؤثر بالسلب على حق الأجيال القادمة في الاستفادة من هذه الخامات... ومثل استخدام الخشب الطبيعي والذي يحتاج إلى 50 سنة على الأقل لنمو شجرة يمكن استخدام الخشب من ساقها. الرخام الذي يتم استخراجها من الجبال لا يتم تعويضه مرة أخرى، مبادئ الاستدامة تحت على استخدام بدائل الخامات الطبيعية.
2	يجب الان نسي المكان له تأثير في تعزيز تصميم المطعم
3	الهوية الثقافية تظهر في التصميمات والوظيفة معا، لكل منطقة ثقافة مختلفة في تجهيزات الطعام وتقديمتها ويجب في التصميم الجمالي والوظيفي، أن يعكس الجو العام لثقافة المنطقة في المكان.
4	الافضل كان يظهر الهوية المصرية الغنية بالعناصر المتنوعة من أجل دعم القطاع السياحي المصري من خلال حلول مبتكرة ومستدامة تخدم الدولة وتحقق رؤية ٢٠٣٠ وأرى أن الابتكار والابداع في كنز هويتنا هو الاحق بالدراسة للطلاب ولا مانع من رؤية ثقافات مختلفة ولكن من باب التحليل لها
5	التصميم موائم لطبيعته الوظيفه وتشكيلها ناجح وعنصر جذاب للحيز ويأكد محددات الحيز
6	ممكن الاهتمام اكثر بتصميم الأرضيات للمطاعم لأهميتها في التوجيه و في تعميق التصميم، مع إضافة مزيد في الفاصيل والاهتمام بالنسب في المطعم المغربي.

جدول (2) يوضح الملاحظات على عناصر التقييم

م	تساؤلات الاستبيان	موافق	موافق الى حد ما	غير موافق	مستوى التحقق
1	تحقق التصميم معظم أسس ومعايير تصميم المطاعم	60 %	33.3 %	6.7 %	كبير
2	توجد نسبة وتناسب بين القيم الوظيفية والجمالية في الفراغ الداخلي للمطعم في غالبية التصميمات.	50%	40%	10%	كبير
3	محاولة المصمم لتعزيز الهوية الثقافية في التصميم الداخلي للمطاعم السياحية يؤثر بالسلب على الاداء الوظيفي والاقتصادي لها	10%	10%	80 %	كبير
4	أدى الطلاب دورهم في اثراء الفراغ الداخلي المستدام	46.7 %	40 %	13.3 %	كبير
5	مدى ملائمة الخامات (خشب- خزف- بامبو- رخام- زجاج- أقمشة) المقترحة في النماذج للتصميم المستدام	66.7 %	33.3%	0 %	كبير
6	وفقا لأهداف المنظمة العالمية للسياحة... استطاع الطلاب مواجهه التحديات في تصميم النماذج	36.7 %	60 %	3.3 %	كبير
7	بصفة عامة تعزيز الهوية الثقافية من خلال التصميم الداخلي للمطاعم السياحية يؤثر ايجابيا على الزوار	93.3 %	3.35 %	3.35 %	كبير
8	النماذج المرفقة تضمن التنوع الثقافي اللازم لتحقيق الجذب السياحي للمطعم	60 %	40 %	0%	كبير

جدول (3) يوضح نسب اتفاق تقييم المحكمين لكل عنصر من عناصر التقييم المقترحة

- 3- **الاهتمام بتجربة العميل:** يجب أن يهتم المصمم الداخلي بتجربة العميل وراحته ويوفر بيئة داخلية ملائمة لتناول الطعام والاسترخاء. يجب مراعاة عملي الراحة والخصوصية وتوفير مساحات ملائمة لتناول الطعام العائلي والتجمعات الاجتماعية.
- 4- **استخدام الألوان والإضاءة بشكل مناسب:** يجب أن يعكس لون الجدران والأثاث والإضاءة جو المطعم المطلوب. يمكن استخدام الألوان الزاهية والداكنة لإضفاء أجواء مرحية وحيوية، بينما يمكن استخدام الإضاءة المناسبة لإبراز التفاصيل الهامة وتحقيق أجواء مريحة ورومانسية.
- 5- **استخدام المواد المحلية:** يمكن استخدام المواد المحلية والتقليدية في التصميم الداخلي للمطعم لتعزيز الثقافة المحلية وإبراز الهوية الفريدة للوجهة السياحية. يمكن استخدام الأثاث المصنوع محليًا والتحف المحلية والأعمال الفنية الأصلية لخلق أجواء محلية مميزة.
- (Margaret Portillo , Jim Roberts)
- 6- **المراعاة لشريحة العملاء المستهدفة:** يجب أن يتم ضمن التصميم الداخلي المراعاة لاحتياجات شرائح العملاء المستهدفة، مثل توفير أماكن للعائلات، أو أماكن خاصة لرواد الأعمال، أو مساحات للتجمعات الاجتماعية والمؤتمرات. يجب أن يتم توفير مرافق ملائمة لحاجات الجميع. (Jeremy Myerson , Philip Ross)

المراجع: References

- 1- محمد ، بريان ، 2007 ، السليحة و الثقافة و التنمية ، العقد العالمي للتنمية الثقافية ، يونسكو ، الرباط .
- 2- عريان، داليا ، 2020 ، مقال --al-<https://ain.com/article/egypt-food-tourism>
- 3- العبدلي ، عبدالله ، 2020 ، "تأثير التنوع الثقافي للسياح على قطاع السياحة في المملكة العربية السعودية"، مجلة السياحة والضيافة .
- 4- جورجيو كيولوزا، غرايس جالسي ، نصائح لتصميم التجربة الزبونية في المطاعم (تصميم تجربة العملاء في المطاعم: نموذج وتطبيقات).
- 5- Gregory, R. (2010). Ethnic Restaurants and Tourism: Motivations, Perceptions and Behaviours. Tourism Today
- 6- Timothy, D.J., & Boyd, S.W. (2003). Heritage Tourism. Pearson Education
- 7- Hall, C. M. (2018). Tourism studies and the

النتائج: Results

النتائج أظهرت أهمية التصميم الداخلي في المنشآت السياحية لتعزيز التنوع الثقافي والقدرة التنافسية للقطاع السياحي، وهذه النتائج يمكن توضيحها في عدة محاور:

- 1- **تأثير التصميم الداخلي على تحسين تجربة الزوار:** تظهر النتائج أهمية التصميم الداخلي الجذاب والمناسب في تحسين تجربة الزوار في المنشآت السياحية، بما في ذلك المطاعم السياحية المتخصصة. قد تشمل هذه النتائج العناصر المثلية للتصميم الداخلي مثل الإضاءة الملائمة واختيار المواد والألوان المناسبة، وتنظيم المساحات بشكل يتناسب مع رغبات واحتياجات الزوار.
- 2- **تعزيز التنوع الثقافي والمحلي:** تشير النتائج إلى أن التصميم الداخلي المستوحى من الثقافة المحلية يساهم في تعزيز التنوع الثقافي في المنشآت السياحية. يمكن أن تتضمن هذه النتائج استخدام العناصر والزخارف المحلية والتقاليد الثقافية في التصميم الداخلي للمطاعم السياحية المتخصصة.
- 3- **زيادة القدرة التنافسية للمنشآت السياحية:** تظهر النتائج أن الاستثمار في التصميم الداخلي الجذاب وفقاً لمتطلبات الزوار يمكن أن يساهم في زيادة قدرة المنشآت السياحية على المنافسة في السوق السياحي. يمكن لهذه النتائج أن تتضمن تحسين تقييمات الزوار.

التوصيات: Recommendation

التوصيات الضرورية الخاصة بالمصمم الداخلي التي يجب مراعاتها بخصوص تصميم المطاعم السياحية المتخصصة لجذب السياح و تعزيز القدرة التنافسية لقطاع السياحة:

بعض التوصيات الضرورية التي يجب مراعاتها من قبل المصمم الداخلي بخصوص موضوع أهمية التصميم الداخلي للمطاعم السياحية المتخصصة في جذب السياح وتعزيز القدرة التنافسية لقطاع السياحة:

- 1- **فهم السوق المستهدف:** يجب أن يحقق المصمم الداخلي فهماً متعمقاً للسوق المستهدف والسياح المحتملين للمطعم. يجب أن يكون التصميم الداخلي متناسباً مع ذوق وتفضيلات السياح ويعكس الثقافة المحلية بشكل إيجابي. John (Birchfield)
- 2- **الإبداع في التصميم:** يجب أن يكون التصميم الداخلي مبتكراً وفريداً بحيث يميز المطعم عن منافسيه. يجب أن يضمن التصميم الداخلي تجربة مميزة وجاذبة للزبائن ويساهم في تعزيز علامة التجارية للمطعم.

- 26- Kim, E., & Ko, Y. J. (2019). The Role of Restaurant Atmospherics in Consumer Behavioral Intentions. *Cornell Hospitality Quarterly*, 60(3).
- 27- Lee, H. A., & Wu, L. (2019). Savoring the Tourism Experience: The Role of Destination Restaurants. *Journal of Destination Marketing & Management*.
- 28- Reimer, A., & Kuehn, R. (2019). Restaurant Design and Concept Research: A Call for Quality Research in the Industry. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 31(6).
- 29- Adams, K. (2012). Sustainable and effective interior design. In *Handbook of Interior Design* SAGE Publications.
- 30- Kucha, C. (2015). Conceptualizing sustainable interior design. *Journal of Interior Design Practice and Scholarship*, 1(1).
- 31- Minka, S. (2016). Cultural Sustainability in Interior Design. *Journal of Interior Design*, 41(4),
- 32- "Restaurant Design" by Matt Diesel, Josh Zpeline, Chrissy Bidar
- 33- <https://www.hisour.com/ar/culinary-tourism-39015/>
- 34- https://www.researchgate.net/publication/273032076_Designing_the_Customer_Experience_in_Restaurants_A_Model_and_Applications
- 35- <https://www.ihoreca.com/blog/ihoreca-blog-1/4-syht-ssy-tsyt-r-l-qt-lmt-m-wlfndq-fy-2021>.
- 36- UNWTO. (2015). *Global Report on Food Tourism*. Retrieved from:
- 37- <https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284416899>
- 38- UNWTO. (2013). *Restaurant Management for Sustainable Food Experiences*. Retrieved from: <https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284416059>
- 39- <https://gldshopb.site/ProductDetail.aspx?iid=669574402&pr=66.88>
- 40- <https://www.finedininglovers.com/article/noma-reopening>
- 41- <https://ny.eater.com/2019/8/14/20805647/askarel-bulli-ferran-adria-dinner-nyc>
- social sciences. Routledge.
- 8- Hall, C.M., & Page, S.J. (2006). *The Geography of Tourism and Recreation: Environment, Place and Space*. Routledge.
- 9- Holloway, J. C. (2019). *The business of tourism*. Pearson.
- 10- Cooper, C., Fletcher, J., Gilbert, D., & Shepherd, R. (2019). *Tourism: Principles and practice*. Pearson
- 11- Ruddy, M. (2012). Culinary tourism as a destination attraction: An empirical examination of destinations' food image. *Journal of Culinary Science & Technology*, 10(2).
- 12- Getz, D. (2018). *Event tourism: Definition, evolution, and research*. Routledge.
- 13- J. N. Alford, "Restaurant Design: A Guide to Designing and Planning Every Aspect of a Restaurant".
- 14- John R. Walke , "The Restaurant: From Concept to Operation" .
- 15- Julius Wiedemann, "Restaurant and Bar Design" .
- 16- David K. Hayes and Jack D. Ninemeie , "The Professional Restaurant Manager" .
- 17- Fuller, Greg. (2015), "Designing Bars and Restaurants: The Future of Hospitality Design" .
- 18- Simonini, Anna. (2017), "Eat Out: Restaurant Design and Food Experiences" .
- 19- Long BB, Robinson HA.(2006), *Culinary Tourism*. University of Kentucky.
- 20- Torres E, Mommaerts C, Herremans I. (2015), *Food Tourism as a Central Element of the Tourism Value Chain Transforming the Future of Food: Challenges and Opportunities*.
- 21- Hall, C. M., & Mitchell, R. (2008). *Wine tourism and regional development: New directions*. Routledge.
- 22- Tribe, J. (2011). *The Economics of Recreation, Leisure, and Tourism*. Routledge
- 23- Evitsky, Eva (2013) , "Culinary Tourism: The Hidden Harvest" .
- 24- Singledsis, Lewis , (2008), "Sustainable Tourism: A Marketing Perspective" .
- 25- Cai, X., Morrison, A., & Lehto, X. (2019). *Hospitality & Tourism: Concepts and Definitions*. Pearson.