

GASTRONOMIA ESPAZIOAK ERAKUSKETA

GIPUZKOAKO CAMPUSEKO
BIBLIOTEKA
2019ko URRIA - ABENDUA

www.ehu.eus

:: GASTRONOMIA ESPAZIOAK :: ERAKUSKETA BIBLIOGRAFIKOA

Gipuzkoako Campuseko Bibliotekak gastronomia espazioei eskainitako liburuen erakusketa antolatu du, Arkitektura atalean gai honen inguruan dituen lanak hautatuz. Bai erakusketa, bai katalogoa Campuseko Arkitektura Eskolako **Gastronomia Espazioen Diseinuan Masterreko** ikasleentzat interesgarriak izan daitezkeela iruditzen zaigu.

Master berri honen aurkezpenean adierazi bezala, Arkitektura Eskola aitzindaria izan da Europa mailan mota honetako graduondoko bat bultzatzen. Ekimen hau Donostian izatea ez da kasualitate hutsa, hiriko Michelin izarren kopurua eta gastronomiak bere izaeran duen garrantzia ikusirik: "Jatetxeak erreferentziazko espazio publikoak diren garai honetan, ingurune gastronomikoak sortzeko espezialistak prestatzea gero eta beharrezkoagoa da." Era berean, 2019ko abenduaren bukaera arte erakusgai egongo den erakusketa bibliografiko honen bidez, Bibliotekak bat egin nahi du hilabete hauetan ospatzen den **Mugak - Euskadiko Nazioarteko Arkitektura Bienalaren** bigarren edizioarekin.

:: ESPACIOS GASTRONÓMICOS :: EXPOSICIÓN BIBLIOGRÁFICA

La **Biblioteca del Campus de Gipuzkoa** ha preparado una exposición de libros dedicados a los espacios gastronómicos, con una selección de obras sobre esta temática disponibles en su sección de Arquitectura. Consideramos que tanto la exposición como el catálogo bibliográfico preparado para la ocasión pueden resultar de máximo interés para el alumnado de posgrado que cursa el **Máster en Diseño de Espacios Gastronómicos**, que se imparte en la Escuela de Arquitectura en nuestro Campus.

Como se indicaba en la presentación de este novedoso máster, la Escuela ha sido pionera, a nivel europeo, en lanzar un posgrado de estas características. No es casualidad que esta iniciativa tenga lugar en Donostia, la ciudad con la mayor densidad mundial de Estrellas Michelin y en la que la gastronomía forma parte de su identidad: "En la era de los restaurantes singulares como espacios públicos de referencia, formar profesionales especialistas en la concepción de entornos gastronómicos se hace cada vez más necesario." La Biblioteca, además, desea sumarse con esta exposición bibliográfica, que se puede consultar hasta finales de diciembre de 2019, a la segunda edición de la **Bienal Internacional de Arquitectura de Euskadi - Mugak** que se celebra estos meses en San Sebastián.

Mugak
Fronteras
Boundaries
Frontières

:: LIBURUAK ETA ARTIKULUAK

:: LIBROS Y ARTÍCULOS



100 of the world's best bars, 2005. Mulgrave, Australia: Images Publishing Group. ISBN 978-1-920744-50-2.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/932529973>

AGOSTINI, J., 2001. **Pubs**. Madrid: Kliczkowski. ISBN 978-84-89439-68-9.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/970554390>

ALOI, G., 1961. **Alberghi, motel, ristoranti**. Milano: Hoepli.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/927643865>

ALONSO, A. y O'NEILL, M., 2010. **To what extent does restaurant kitchen design influence consumers' eating out experience? An exploratory study**. *Journal of retail and leisure property*. London: Palgrave Macmillan, aug. 2010, v. 9 (3), pp. 231-246. ISSN 14791110.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/795961749>

ANDREINI, L., 2000a. **Cafés & restaurants**. Kempen: TeNeues. ISBN 978-3-8238-5478-4.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/932458420>

ANDREINI, L., 2000b. **Caffè e ristoranti**. Milano: Federico Motta. Federico Motta Architettura. ISBN 978-88-7179-256-9.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/932444961>

ASENSIO CERVER, F., 1998a. **Detalles de restaurantes**. Barcelona: Arco. Planos de Arquitectura. ISBN 978-84-8185-198-4.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/432792406>

ASENSIO CERVER, F., 1998b. **Diseño de restaurantes**. Barcelona: Arco. ISBN 978-84-8185-208-0.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/689519751>

ASENSIO CERVER, F., 2001. **Diseño de restaurantes**. México D.F.: Atrium Internacional. ISBN 978-84-8185-300-1.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/689519751>

ASENSIO, P. y KLICZKOWSKI, H., 2004. **Restaurantes con terraza**. Barcelona: Loft. Minidesignbooks. ISBN 978-84-96241-93-0.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/1055228711>

ASENSIO, P. y CHENG, K., 2005. **Bares y restaurantes de moda**. Barcelona: Loft. ISBN 978-84-95832-47-4.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/932540978>

ASENSIO, P., CUITO, A. y CAÑIZARES, A.G., 2004. **Ultimate restaurant design**. Kempen: TeNeues. ISBN 978-3-8238-4595-9.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/932534561>

ASENSIO, P. y KLICZKOWSKI, H., 2004a. **Bares: arquitectura e interiores**. Barcelona: Loft. Minidesignbooks. ISBN 978-84-96241-90-9.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/1055225200>

ASENSIO, P. y KLICZKOWSKI, H., 2004b. **Bars: designer & design = Bares: arquitectura y diseño**. Barcelona: Loft. ISBN 978-84-96241-06-0.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/1055230503>

ASENSIO, P. y KLICZKOWSKI, H., 2004c. **Cafés: arquitectura e interiores**. Barcelona: Loft. Minidesignbooks. ISBN 978-84-96241-87-9.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/318365230>

BORRÁS, M., 2006. **Bar design**. Cologne [etc.]: Daab.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/434519870>

BROTO, C., 2011. **Innovación y diseño: bares, clubs y restaurantes**. Barcelona: Links. ISBN 978-84-92796-49-6.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/929284541>

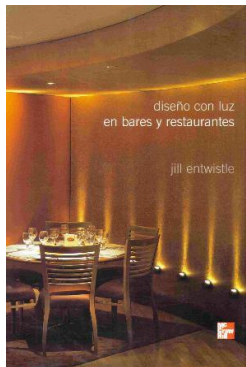
CASTILLO, E., 2003. **Cool restaurants Paris**. Düsseldorf [etc.]: TeNeues. ISBN 978-3-8238-4570-6.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/932520694>

COSTA DURÁN, S., 2007. **Cybercafes: surfing interiors = espacios para navegar**. Barcelona: Loft.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/928696103>

The cybercafe is a recent retail phenomenon that has become a familiar sight in nearly every town of any size, and this is the first book to be devoted to its design. Focusing on the more aesthetically engineered establishments, there are 30 case studies of notable cafes addressing, in different ways, such necessities as privacy, comfort and a serene, non-sterile environment.

CRANE, R., DIXON, M., SÁENZ DE VALICOURT, C. y ROMAGUERA I RAMIÓ, J., 1992. **Cocinas**. México: Gustavo Gili. Dimensiones en arquitectura. ISBN 978-968-887-180-5.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/626641618>

DARTFORD, J., 1992. **Comedores**. México: Gustavo Gili. Dimensiones en Arquitectura. ISBN 978-968-887-181-2.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/44432391>



DRU, L. y ASLAN, C., 1989. **Cafes**. New York: Princeton Architectural Press. Thematic Architecture. ISBN 978-0-910413-66-4.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/932380426>

ENTWISTLE, J., 2001. **Diseño con luz en bares y restaurantes**. México: McGraw-Hill. ISBN 978-970-10-3373-9.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/49316005>

Desde la chillona florescencia de un establecimiento de comida rápida hasta el resplandor sutil e íntimo de un comedor elegante, la iluminación es uno de los ingredientes más críticos en la creación de un restaurante o un bar de éxito. Este libro, el tercero de la serie 'Diseño con luz', contempla las técnicas más recientes de iluminación y cómo se han aplicado en esquemas de bares y restaurantes alrededor del mundo.

Exterior rendering: shop and restaurant: a practical introduction to architectural illustrations, 1989. Tokyo: Graphic Sha. ISBN 978-4-7661-0547-6.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/928096588>

FARRELY, L., 2003. **Bar and restaurant: interior structures**. Chichester, West Sussex [etc.]: Wiley-Academy. ISBN 978-0-471-48953-5.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/932503503>

FISCHER, J., 2005a. **Cool restaurants Munich**. Düsseldorf [etc.]: TeNeues.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/932533889>

FISCHER, J., 2005b. **Cool restaurants Vienna**. Düsseldorf [etc.]: TeNeues.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/932533892>

Vienna's elegance and monumentality reflect its once exalted status as the showpiece of an empire but Austria's capital is also a generous, open-armed city where everyday life plays itself out in world-famous cafés, wine taverns, and restaurants. Here is a selection of the most fashionable places to enjoy excellent meals in beautifully designed interiors. Another in TeNeues's best-selling restaurant series, this flexi-bound guide includes over 130 color photographs as well as sample recipes.

FUENTES, O. y HARO, F. de, 2000. **Espacios en arquitectura II: oficinas, restaurantes, espacios comerciales**. Col. Bosques de las Lomas: Arquitectos Mexicanos. ISBN 978-968-5336-02-4.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/932508114>

FUENTES, O. y HARO, F. de, 2001. **Espacios en arquitectura III: oficinas, restaurantes, espacios comerciales**. Col. Bosques de las Lomas: Arquitectos Mexicanos. ISBN 978-968-5336-05-5.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/1055214908>

FUENTES, O. y HARO, F. de, 2004. **Espacios en arquitectura IV: oficinas, restaurantes, espacios comerciales**. Col. Bosques de las Lomas: Arquitectos Mexicanos. ISBN 978-970-9726-04-6.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/932527113>

FUENTES, O. y HARO, F. de, 2005. **Espacios en arquitectura 7: oficinas, restaurantes, espacios comerciales**. Col. Bosques de las Lomas: Arquitectos Mexicanos. Espacios en Arquitectura.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/932563524>

FUENTES, O. y HARO, F. de, 2006. **Espacios en arquitectura 8: oficinas, restaurantes, espacios comerciales**. Col. Bosques de las Lomas: Arquitectos Mexicanos. Espacios en Arquitectura.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/932563447>

FUENTES, O. y HARO, F. de, 2007. **Espacios en arquitectura 9: oficinas, restaurantes, espacios comerciales**. Col. Bosques de las Lomas: Arquitectos Mexicanos. Espacios en Arquitectura.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/932563325>

GOLDHOORN, B., 2004. **Night life: new Russian clubs**. Amsterdam [etc.]: A-Fond. Project Russia, 31. ISBN 978-90-77344-06-4.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/932534844>

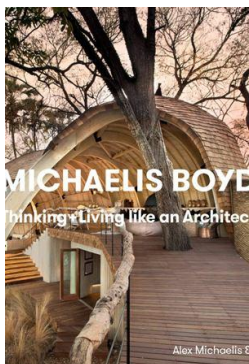
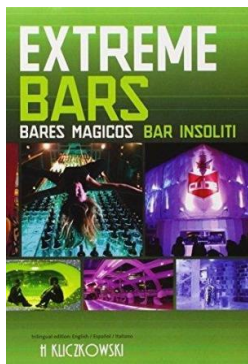
HARO, F. de y FUENTES, O., 1999. **Espacios en arquitectura: oficinas, restaurantes, espacios comerciales**. Col. Bosques de las Lomas: Arquitectos Mexicanos. ISBN 978-968-5150-01-9.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/1055214747>

HORIMOTO Y., 1998. **Italian new shops: 52 outstanding fashion boutiques, specialty shops, restaurants & bars**. Tokyo: Shotenkenchiku-Sha. Shop Design Series. ISBN 978-4-7858-0203-5.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/645259905>

HORWITZ, J. y SINGLEY, P., 2004. **Eating architecture**. Cambridge, Massachusetts [etc.]: MIT Press. ISBN 978-0-262-08322-5.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/318280881>

Idea architecture. V. I, 2004. Barcelona: Idea Books. ISBN 978-84-8236-287-8.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/1057743207>

Ideas sobre la construcción de chiringuitos en las playas: selección de los trabajos presentados al concurso de pequeños establecimientos de comidas y bebidas en playas y lugares costeros de España, 1987. Madrid: Ministerio de Obras Públicas y Urbanismo. ISBN 978-84-7433-472-2.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/1055151487>



ISOZAKI, A., ANDO, T. y FUJIMORI, T., 2007. **The contemporary tea house: Japan's top architects redefine a tradition**. Tokyo [etc.]: Kodansha International.

<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/932563536>

JITSUKAWA, M., 2004. **Contemporary Japanese restaurant design**. S.l.: Periplus. ISBN 978-0-7946-0160-7.

<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/932518625>

JODIDIO, P., 2012. **Architecture now! eat, shop, drink = Arquitectura hoy: comer, beber y comprar = Architettura oggi: mangiare, bere e comprare = Architettura dos nossos dias: comer, beber e comprar**. Cologne: Taschen. ISBN 978-3-8365-3441-3.

<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/827776200>

KLICZKOWSKI, G.R., 1997. **Bars & restaurants**. Buenos Aires [etc.]: Kliczkowski. Casas Internacional, 49.

<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/932554981>

KLICZKOWSKI, H. y ASENSIO, P., 2005. **Nuevos bares y restaurantes**. Barcelona: Loft. ISBN 978-84-96304-21-5.

<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/68475663>

KRAUEL, J., 2010. **Bares y restaurantes**. Barcelona: Links.

<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/697885038>

KROLS, B., 2008. **Extreme bars: bares mágicos: bar insoliti**. Madrid: H Kliczkowski-Onlybook.

<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/932572230>

'Bares Mágicos' te muestra el camino a los bares más extraños del mundo, un viaje inverosímil por las barras de los bares más únicos, pubs, cafés y clubes, desde un barco manga hasta el bar más alto del mundo. Los ejemplos se presentan organizados en cinco capítulos, según su localización, su diseño interior, medios de transporte transformados, por sus servicios únicos y entretenimiento, y por su arquitectura. Ilustrados con espectaculares fotografías a todo color.

KUNZ, M.N., 2005. **Café & restaurant design**. Kempen: TeNeues. ISBN 978-3-8327-9017-2.

<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/932531666>

LATTES, L., 2004. **Hasta fin de existencias: bares y cafeterías de Madrid = While stocks last: bars and coffee shops of Madrid**. Madrid: Aldeasa. ISBN 978-84-8003-864-5.

<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/1055239761>

LEIKIS, M., 2007. **Diseño de espacios para gastronomía**. 1a ed. Buenos Aires: Nobuko. ISBN 978-987-584-080-5.

<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/608073370>

El presente libro hace un recorrido por todas las áreas que componen una cocina de idéntica manera que lo hacen las materias primas. Repasamos cada uno de los sectores, analizando sus dimensiones y equipamiento, para que a la hora de proyectar podamos tomar las previsiones correspondientes y que el resultado sea un espacio de cocina adecuado. Los ejemplos tipológicos de los diversos temas de gastronomía nos dan una mirada diferenciada de los distintos tipos de cocinas que existen. No hay dos proyectos iguales, sino que cada uno responde a una necesidad concreta.

Lieux de plaisir: Bruxelles 1900-2000, 1998.

Bruxelles: Archives d'Architecture Moderne. ISBN 978-2-87143-105-3.

<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/932394918>

LLEONART, A., 2007. **Beach clubs: sea, see & seen**. Barcelona: Loft.

<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/932562179>

MICHAELIS, A. y BOYD, T., 2016. **Thinking + living like an architect**. Clearview, London: s.n. ISBN 978-1-908337-03-0.

<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/974408885>

Divided into three chapters, Houses in the City, Houses in the Country and Places People Go To, the book showcases some of MBA's most spectacular projects, showing site pictures before, during and after construction. Most architecture books gloss over the nightmare part of the build, but the authors are keen to explain exactly what to expect during the process. Scattered throughout the book are some of the inspirations for MBA's designs, things they like and items that inspire them. While much of their work is focused in Central London, MBA has undertaken commissions worldwide including France, Germany and Los Angeles. In particular, their work for the Soho House Group and their emphasis on recycling and the environment have been the hallmarks of their success. Whether their commissions are commercial, residential or charitable, country or town houses, hotels, restaurants or bars, MBA create spaces you really want to eat, live or stay in. A quirky sense of humour is always at play, infusing their work with an empathy and warmth that many architects in the same field just miss. There's a vibrant and very busy practice.

MINGUET, F., 2005. **Bares y clubs**. Sant Adrià de Besòs, Barcelona: Instituto Monsa de Ediciones. ISBN 978-84-96429-12-3.

<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/740430886>

MINGUET, J.M., 2010a. **Small bars =: Mini bares**. Sant Adrià de Besòs, Barcelona: Instituto Monsa de Ediciones.

<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/688979506>



MINGUET, J.M., 2010b. **Small restaurants =: Mini restaurantes**. Sant Adrià de Besòs, Barcelona: Instituto Monsa de Ediciones.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/932597894>

'Mini restaurantes' presenta las últimas obras de grandes arquitectos de todo el mundo. Son diseños actuales e innovadores pensados para espacios pequeños: en algunos de ellos la sala está ocupada únicamente por una mesa, o solamente cabe un número muy limitado de personas, pero sin olvidar el cuidado de los espacios y de cada detalle que conforma su interior y su personalidad.

MINGUET, J.M., 2012. **Bars! architectural hightech bars & clubs**. Sant Adrià de Besòs (Barcelona): Monsa. ISBN 978-84-15223-61-0.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/828267851>

MINGUET, J.M. y TRIVIÑO, S., 2012. **Impressive architecture bars**. Sant Adrià de Besòs, Barcelona: Instituto Monsa de Ediciones. ISBN 978-84-15223-62-7.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/818822246>

MIRA VÁZQUEZ, O., 2007. **Drink & food spaces: bares, restaurantes, cafeterías, lounges, clubes**. Sant Adrià de Besòs (Barcelona): Monsa.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/932563333>

MONTANARO, H., 1997. **Bars & restaurants**. Buenos Aires [etc.]: Kliczkowski. Casas Internacional, 51.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/932554981>

MONTANARO, H., 1998. **The best of bars & restaurants**. s.l.: Kliczkowski. ISBN 978-950-9575-86-8.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/318385835>

MONTES, C., 2001. **Cafés: designer and design = arquitectura y diseño**. Barcelona: Loft. ISBN 978-84-89439-69-6.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/932461689>

MOSTAEDI, A., 1998. **Bars & restaurants**. Barcelona: Instituto Monsa de Ediciones. Architecture Showcase. ISBN 978-84-86426-88-0.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/432794622>

MOSTAEDI, A., 2002. **Cafes, bars & restaurants**. Sant Adrià de Besòs, Barcelona: Instituto Monsa de Ediciones. Architectural Design. ISBN

978-84-95275-73-8.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/970446723>

MOSTAEDI, A., 2004. **Bares y restaurantes: nuevos conceptos**. Barcelona: Structure. ISBN 978-84-934007-3-6.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/57690514>

MOSTAEDI, A., BROTO, C. y MINGUET, J.M., 2002. **Design bars**. Sant Adrià de Besòs, Barcelona: Instituto Monsa de Ediciones. ISBN 978-84-95275-96-7.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/432845192>

MURAKAMI S., 1996. **International restaurants & bars: 46 outstanding restaurants, cafes, bars & discos**. Tokyo: Shotenkenchiku-Sha. Shop Design Series. ISBN 978-4-7858-0109-0.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/932393700>

NEPILLY, E., 2008a. **Bares y clubs: hip lounging Japan**. Barcelona: Links.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/1055295473>

NEPILLY, E., 2008b. **Restaurantes: Hip Dining Japan**. Barcelona: Links.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/981308504>

NEVES, J.M.N. das, 1997. **Desenhos nocturnos =: Night drawings**. Lisboa: Estar Editora. ISBN 978-972-8095-29-1.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/932465168>

NEWTON, H., 2001. **Restaurant decors**. México D.F.: Atrium Internacional. ISBN 978-84-95692-34-4.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/51500997>

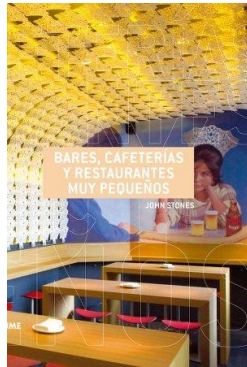
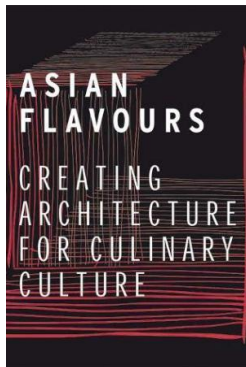
Night fever 2: hospitality design. Volume one: Eat, 2010a. Amsterdam: Frame. ISBN 978-90-77174-24-1.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/932685046>

Night fever 2: hospitality design. Volume two: Drink, 2010b. Amsterdam: Frame. ISBN 978-90-77174-24-1.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/932685047>

PEGLER, M.M., 1998. **Cafes & bistros**. New York: Retail Reporting Corporation. ISBN 978-0-934590-95-2.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/757312001>

REBORA, M. y WIEDEMANN, J., 2014. **Restaurant & Bar Design**. Köln: Taschen. ISBN 978-3-8365-4668-3.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/900796723>

Restaurantes y bares ofrecen a arquitectos e interioristas la oportunidad de aunar en sus diseños estilo y diversión: la estética y la funcionalidad deben combinarse para crear un entorno, un ambiente que no solo marque la diferencia, sino que además consiga que el cliente vuelva al establecimiento. Los Restaurant & Bar Design Awards (los únicos premios concedidos al diseño en la hostelería en todo el mundo) fueron creados para reconocer la importancia de este campo en particular y se conceden a los locales de comidas y bebidas más excepcionales del planeta.



RESCHKE, C., 2003. **Cool restaurants New York.** Düsseldorf [etc.]: TeNeues. ISBN 978-3-8238-4571-3.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/932520707>

ROCHER, E., 2001. **Bar decors.** Mexico [etc.]: Atrium. ISBN 978-84-95692-33-7.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/51501071>

RYDER, B., 2001. **Diseño de bares y locales nocturnos.** Valencia: CissPraxis. ISBN 978-84-8235-378-4.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/48849074>

RYDER, B., 2004. **Restaurantes exclusivos.** Madrid: H Kliczkowski-Onlybook. ISBN 978-84-96241-17-6.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/970533849>

SANTOS QUARTINO, D., 2010. **Bares y restaurantes: lo último en diseño de interiores.** Barcelona: Loft.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/859521973>

SCHITTICH, C. y ISHIGE, N., 2015. **Asian flavours: creating architecture for culinary culture.** München: Detail. ISBN 978-3-95553-267-3.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/974386187>

Ceremonies, rituals and traditions - as well as the fascinating combinations of flavours and unusual ingredients, the culinary customs of Asian countries also arouse great interest in Western cultures. But how are spaces for Asian eating and cooking traditions and processes designed? What kind of surroundings are these kinds of food and drinks consumed in? This book presents the projects of Asian and European architects on both continents, ranging from tea houses and sake bars through to entire restaurants. How are architects adapting and interpreting this cuisine in "our" latitudes? How do they respond to the conditions and cultures in these spaces without simply simulating an "Asian decor"? Enhanced with selected recipes from individual restaurants and essays on various Asian cuisines and culinary cultures, the book is also a travel guide to Europe's many special Asiatic spaces.

SERRATS, M. y COSTA DURÁN, S., 2008. **Club design.** Cologne [etc.]: Daab. ISBN 978-3-86654-061-3.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/816406567>

SOLAGUREN-BEASCOA DE CORRAL, F. y JACOBSEN, A., 2004. **Arne Jacobsen: restaurante en Hannover = restaurant in Hannover, 1964.** Madrid:

Rueda. **Arquitecturas Ausentes del Siglo XX, 9.** ISBN 978-84-7207-154-4.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/932530907>

SOON NYEAN, C., WEI WING, C. y WEN JIUN, Y., 2010. **Design and Development of Multi-Touchable E-Restaurant Management System.** *International Conference on Science and Social Research (CSSR).* Kuala Lumpur, Malaysia: CSSR, dec. 2010, v. 10 (1109), pp. 680-685. DOI 10.1109/CSSR.2010.5773867
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/958759271>

STONES, J., 2011. **Bares, cafeterías y restaurantes muy pequeños.** Barcelona: Blume.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/768337638>

Taste it! innovative restaurant interiors = Intérieurs innovants de restaurants = Nuevo diseño de restaurantes = Arredamenti innovati per ristoranti, 2012. Barcelona: Promopress. ISBN 978-84-92810-58-1.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/932751669>

URRACA PIÑEIRO, J.I., 2007. **La buena iluminación: hoteles y restaurantes.** Madrid: AENOR. ISBN 978-84-8143-426-2.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/758178090>

Realiza un estudio detallado sobre cómo debe ser la iluminación en diferentes tipos de establecimientos hoteleros y de restauración, con el fin de atraer al cliente y ofrecerle confort visual. Da las pautas para elaborar los proyectos de iluminación con rigor, teniendo en cuenta las normativas de seguridad sobre alumbrados de emergencia, las recomendaciones de la Comisión Internacional de Iluminación y de la Asociación Francesa de la Iluminación, así como las normas UNE editadas sobre instalaciones y materiales.

VEGLO, D. y BIRGIN, A., 1998. **Bars & restaurants.** Buenos Aires [etc.]: Kliczkowski. Casas Internacional, 53.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/932554949>

VERCELLONI, M., SAN PIETRO, S. y WARCHOL, P., 1998. **New restaurants in USA & east Asia.** Milano: Edizioni l'Archivoltò. International Architecture & Interiors. ISBN 978-88-7685-098-1.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/932393761>

WATSON, H., 2005. **Bar style.** Chichester, West Sussex [etc.]: Wiley-Academy. Interior Angles. ISBN 978-0-470-11475-9.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/932532017>

WILLIAMS, R.O., 1999. **Hometown diners.** New York: Harry N. Abrams. ISBN 978-0-8109-4155-7.
<https://ehu.on.worldcat.org/oclc/932404715>



:: **ARAUAK**

:: **NORMAS**

Asociación Española de Normalización. Norma EN-54. Partes 1-31. *Sistemas de detección y alarma de incendios*. Madrid: AENOR.

Asociación Española de Normalización. UNE-EN 13637:2016. *Herrajes para la edificación. Sistemas de salida controlados eléctricamente para su uso en recorridos de evacuación. Requisitos y métodos de ensayo*. Madrid: AENOR.

Asociación Española de Normalización. UNE 23007. *Sistemas de detección y de alarma de incendios*. Madrid: AENOR.

:: **LEGISLACIÓN AUTONÓMICA**

DECRETO 68/2000, de 11 de abril, por el que se aprueban las normas técnicas sobre condiciones de accesibilidad de los entornos urbanos, espacios públicos, edificaciones y sistemas de información y comunicación. *Boletín Oficial del País Vasco*, núm. 110, 12 de junio de 2000, p. 9963-9965

Ley 3/1998, de 27 de febrero, General de Protección del Medio Ambiente del País Vasco (Capítulo III: Actividades clasificadas). *Boletín Oficial del País Vasco*, núm. 59, 27 de marzo de 1998, p. 5321-5379. <https://www.euskadi.eus/y22-bopv/es/bopv2/datos/1998/03/9801344a.pdf>

ORDEN de 15 de marzo de 2002, del Consejero de Sanidad, por la que se establecen las condiciones sanitarias y la clasificación de los comedores colectivos y de los establecimientos no industriales de elaboración de comidas preparadas para el consumidor final en la Comunidad Autónoma del País Vasco. *Boletín Oficial del País Vasco*, núm. 78, 25 de abril del 2002, p. 7343-7457. <https://www.euskadi.eus/y22-bopv/es/bopv2/datos/2002/04/0202459a.shtml>

Plan genérico de autocontrol en hostelería, 2010. Gobierno Vasco, Departamento de Sanidad y Consumo. https://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/comedores_colectivos/es_def/adjuntos/Plan-genérico-hosteleria.pdf

:: **LEGISLACIÓN ESTATAL**

Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de Riesgos Laborales. *Boletín Oficial del Estado*, núm. 269, de 10 de noviembre 1995. <https://www.boe.es/eli/es/l/1995/11/08/31/con>

Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo. *Boletín Oficial del Estado*, núm. 97, 23 de abril de 1997, p. 12918-12926

Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. *Boletín Oficial del Estado*, núm. 11, 12 de enero de 2001. <https://www.boe.es/eli/es/rd/2000/12/29/3484/con>

Real Decreto 2267/2004, de 3 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de seguridad contra incendios en los establecimientos industriales. *Boletín Oficial del Estado*, núm. 303, 17 de diciembre de 2004, p. 41194-41255. <https://www.boe.es/eli/es/rd/2004/12/03/2267>

Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo, por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación. *Boletín Oficial del Estado*, núm. 74, 28 de marzo de 2006, p. 11816-11831. <https://www.boe.es/eli/es/rd/2006/03/17/314>

Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios. *Boletín Oficial del Estado*, núm. 207, 29 de agosto de 2007, p. 35931-35984. <https://www.boe.es/eli/es/rd/2007/07/20/1027>

Real Decreto 393/2007, de 23 de marzo, por el que se aprueba la Norma Básica de Autoprotección de los centros, establecimientos y dependencias dedicados a actividades que puedan dar origen a situaciones de emergencia (Norma básica de evacuación). *Boletín Oficial del Estado*, núm. 72, 24 de marzo de 2007, p. 12841-12850. <https://www.boe.es/eli/es/rd/2007/03/23/393>

:: **LEGISLACIÓN EUROPEA**

Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. *DOUE*, núm. 139, 30 de abril de 2004, p. 1-54. <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2004-81035>

:: IRAKURGAIAK
:: LECTURAS



Alfombras de cerámica en la cafetería de Tabakalera

Arantza Álvarez | *Diariodesign*, 2017-03-15
<https://diariodesign.com/2017/03/alfombras-ceramica-la-cafeteria-tabakalera/page/3/>

La cerámica es la protagonista de este proyecto galardonado en la última edición de los Premios ASCER en la categoría de interiorismo. El arquitecto Ibon Salaberria es el autor de Taba, un espacio polivalente y cafetería que forma parte del nuevo centro internacional de cultura contemporánea Tabakalera Donostia - San Sebastián, ubicado en la antigua fábrica de tabacos de la ciudad.

Además de los espacios propios para la producción cultural y artística, el nuevo centro cultural cuenta con áreas destinadas a instituciones culturales y otras pequeñas iniciativas relacionadas con la creación.

Dentro de este complejo sistema toma lugar Taba, una pieza del antiguo edificio de Tabacos que se sitúa en la planta baja y que se muestra hacia la nueva plaza exterior y al gran patio de entrada del edificio.

Taba se crea como una iniciativa cooperativa para crear un espacio donde más allá de la denominación de cafetería, tomen lugar diferentes iniciativas y proyectos relacionados con el consumo de productos, donde la relación de éstos con los visitantes sea el centro de la experiencia. De este modo, tanto la pizzería, como la cafetería o la vinoteca ocupan diferentes zonas del local común, del espacio compartido.

Se trata de un proyecto de pequeños proyectos que tiene que adaptarse a un espacio interior de 340 m². Se contempla un estado de transformación constante del espacio y ésta condición es la que determina proponer un espacio en bruto, un suelo nada más, donde diferentes muebles al modo de los baúles de los antiguos viajeros se despliegan para dar servicio adaptándose a los diferentes horarios de cada propuesta y cediendo la barra de servicio como mesa de usos común cuando el puesto queda cerrado.

Son este suelo y son estas barras las que se revisten con la cerámica a modo de alfombras que se posan sobre los elementos de separación entre trabajador y cliente. La cerámica elegida es de 10x10 de la firma DUNE. Se elige un blanco mate. Encima de estos espacios es donde se concentra la iluminación del local a diferencia de las áreas comunes donde se ha decidido recrear un lugar recogido, casi en penumbra.

Suelos de terrazo, 'alfombras' de cerámica blanca, madera de haya e iluminación son la síntesis del proyecto, un resultado asimilable a un plato casi crudo, listo para manipular al gusto y a la experiencia del habitante.



Restaurante Ikea

<http://www.restauranteikea.com/>

Nuestra fachada combina tradición y modernidad. El logotipo ilumina la arquitectura del antiguo caserón y dos muros vegetales flanquean la escalera de acceso al restaurante desde el parking privado.

Ikea, que en euskera significa "pequeña colina", recrea un bosque en su interior. Tras la reforma llevada a cabo por Javier Mariscal y Fernando Salas, el roble y otras maderas autóctonas, así como las piedras calizas, el granito y el resto de materiales naturales sin pulir dejan ver las vetas, los nudos, el corte de sierra... Todas las texturas poseen una imperfección formal que no es sino el simple reflejo de la calidad de la materia. Conocerás un espacio que destila rudeza y sofisticación al mismo tiempo.

Nada más cruzar el umbral, el visitante ya se siente transportado a una especie de bosque animado. Sobre las mesas, alegres cangrejos iluminan y animan las conversaciones. Y, aunque lo importante es la comida, el lugar ayuda a sentirse en armonía. La piedra y la madera entablan un diálogo que habla de lo natural, de lo primigenio, de lo auténtico...



Restaurante Viento Sur On diseño

<http://www.ondiseño.com/proyecto.php?id=1666>

Restaurante situado frente al Kursaal, que ocupa un amplio local, con una barra de bar a la entrada, otra para comer sentado, y una zona de restaurante con capacidad para sesenta comensales.

La intervención realizada propone una reforma integral en un local situado frente a la playa de la Zurriola de San Sebastián, con el objeto de dedicarlo a la restauración y degustación culinaria, actividades muy marcadas dentro del panorama cultural y social de la ciudad.

Se plantea una nueva reestructuración de los espacios existentes, disponiendo en planta baja del acceso, el espacio de cocina, los aseos adaptados y la sala de comedor con la barra de bar, dedicando la planta sótano a los servicios de almacén, cámaras y espacios propios de funcionamiento y personal.

La decisión de colocar los aseos en planta baja, además de facilitar la accesibilidad directa a los mismos sin ayudas mecánicas, permite la creación de un elemento protagonista y generador que articula en el fondo del local la relación entre la cocina y el comedor, configurando un volumen cilíndrico de acero que, a modo de eje centrífugo, permite la distribución de los diferentes espacios, introduciéndose en el espacio de cocina y acogiendo en su interior los aseos adaptados y el armario ropero de la sala comedor, quedando así totalmente ocultos al espacio más público.

La cocina se abre al comedor a través de un lienzo de vidrio serigrafado con los platos de la carta, tamizando la visualización de la manipulación y confección de los mismos, sin impedir por ello disfrutar, de una manera discreta, de la actividad frenética de los creadores culinarios.

La geometría de las tres barras generadoras y directrices de la distribución, se curvan, aumentan de sección, descienden, suben y se transforman de una manera suave y natural, permitiendo la transición entre las diferentes áreas de forma continua y sin perder nunca la visión de conjunto. La elección del corian como material para su ejecución, ha contribuido a que la ligereza de sus trazas contraste con la densidad de su masa,

proporcionando un protagonismo indiscutible a estos tres elementos generadores.

En la pared opuesta a la barra del bar, se ha dispuesto una piel de lamas verticales giratorias de madera que discurre sobre una traza sinuosa a lo largo de todo el local, iniciando su trayectoria en el espacio de entrada, abrazando la primera barra y acogiendo en su interior la mesa principal para desaparecer en la zona más alejada que lleva a los aseos, creando un juego de perspectivas y espacios siempre diferentes dependiendo del punto de visión y la posibilidad de giro de las mismas. Esta piel de lamas se ejecuta de suelo a techo en contrachapado de roble por tres de sus lados, mientras que una de sus caras acoge la digitalización de una fotografía seriada en forma de loop continuo sin principio ni fin. Como envolvente técnica y acústica del espacio interior, tanto en paredes como techos, se ha optado por la utilización de paneles de fibra de madera de color negro, colocados de forma oblicua a la geometría dominante del local.

La unidad y neutralidad de la envolvente del contenedor interior la proporcionan la materia y el color del revestimiento, mientras que la sectorización persistente de aluminio, reafirma la fuerza y la tensión del mismo a lo largo de toda la envolvente del espacio.

