

右图：店铺招牌的平面设计和橱窗的立体屏风设计，分别用这四层半圆的图案去吸引路上行人，带着好奇心进店体验探索。

对页左下图：呈L字形的空间中，设计师在门厅处设置了一张供顾客享用美食的吧台，而转角里面则安排了陈列产品的柜台。

对页右下图：融合了品牌产品包装盒元素的纯白色店面设计，让这间小店铺在众多店铺中脱颖而出。

## 挖掘趣味

将品牌和产品通过设计展现出独特的乐趣，这是芝作室在不断探索的微空间设计之路。

商业属性的微空间在设计时不仅需要呈现品牌的特色、将产品合理地进行展示，还要为顾客设计出极具吸引力的购物体验 and 深刻的印象，想要完成一个出色的商业微空间，设计师需要有特立独行的设计思路。

从2011年成立至今，植根于上海的芝作室完成了一个又一个非常具有特色的商业微空间，来自不同国家的团队成员在创始人陆颖芝的带领下，带着多元化的文化背景和设计思维，用特别的设计视野，在商业微空间设计上贯彻着自己“一切皆有可能”的信念。

### 用创意“扩展”空间

说起商业微空间，陆颖芝有着自己较为不同的见解，“由于受到面积和行走动线的限制，商业微空间更注重设计的力量。我们希望通过天马行空的设计让微空间展现出更多的可能性，这也是微空间让我们着迷的原因之一。”在“The White Gift Box”案例中，这个全新的品牌落户上海，选择了在淮海路的一片小台阶上建立旗舰店。这里人流众多但竞争激烈，不少商铺都在改善装潢、提高品质，所以它面对的第一个挑战就是在这里突围而出、吸引顾客，而设计师的设计方案就是让家新店化身为一个全白色的礼品盒。

设计概念来自拆开品牌包装盒的独特体验：捧着精美的盒子，一层层地打开透亮的半圆形包装纸，这揭示的过程让色彩缤纷的马卡龙更加吸引人。设计师把这种乐趣呈现在店铺的设计中：店铺招牌的平面设计和橱窗的立体屏风设计，分别用这四层半圆的图案去吸引路上行人，带着好奇心进店体验探索。



在4.5米宽的门面以内，是个呈L字形的空间，分为两个部分：门厅有一张供顾客享用美食的吧台，里面是个陈列产品的柜台。前者层高略低一点，虽然稍微压缩了后者的视觉，但正因为如此，设计师通过设计把顾客的视线集中在发亮的主墙上。当顾客往放满马卡龙与其他精美甜品的9米长柜台走过去，就越发觉得店里的细节可供玩味。

主墙的设计就好像排列着一个又一个的礼品盒，都以不同的形态打开着，吸引顾客往上看尽各种如梦似幻的图案。这个灵活的装置不但美观地展示各种产品，还能收纳聚光灯、音响系统和保安系统等设备。由于店面以白色为主调，带来一点画廊的气质。

### 精确配比空间功能

除此之外，陆颖芝认为，商业微空间因为面积小，所以需要和顾客有更多的互动，并且它在空间功能性上的敏感度要远远高于普通空间。“木舞台”项目位于上海市中心，毗邻人山人海的南京购物道，周边的繁忙交通、人群和令人眼花缭乱的标牌，让原来的多彩店面未能突围而出。为了让这个项目变身成整条街上的新鲜面孔，设计师把这个微空间设计成了一个用木头来制作的舞台。







据陆颖芝介绍，整个空间的客户休息区原先是设备间以及针对沿街行人售卖饮料的柜台，但是这样便造成了室内采光不好，且这个饮料柜台的生意不尽如人意。于是便在改造过程中将设备间压缩成L状，将腾出的空间变成一个休息区。继而采用开放式大门与玻璃窗，紧密地把里外两个空间连接起来。

除此之外，设计师在外立面铺贴石灰饰板，与周边的凌乱划分开来。展示柜台是木舞台的一部分，由精选回收木组成。这个从店外开始伸延到室内的木舞台为这处开放的角落定位，也把来往的路人衬托成表演嘉宾。为店铺创作鲜明形象时，设计师考虑怎样利用烘焙用具来作点缀。吊顶也许是一系列不同形状的饼铛拼出来的；掸子能改良为吊灯；擀面棍可以变为门柄。这些小细节并在一起，搭调由面包坊散发出来的面包咖啡香，形成温馨舒服的气氛。

### 为品牌注入自己的语言

如今陆颖芝经常遇到一个这样的问题：一个售卖中国特色产品的品牌应该以什么样的设计手法去营造或提升品牌形象？现代的审美能否与一些传统元素结合起来带来火花？思考之后的结果，便呈现在了“晾面架”这个项目中。客户力图把钻研许久的地道邵阳米粉推广到中国各地。芝作室为了将传统制面工艺引入到空间设计中，用现代语汇重新诠释了“晾面架”这一元素。



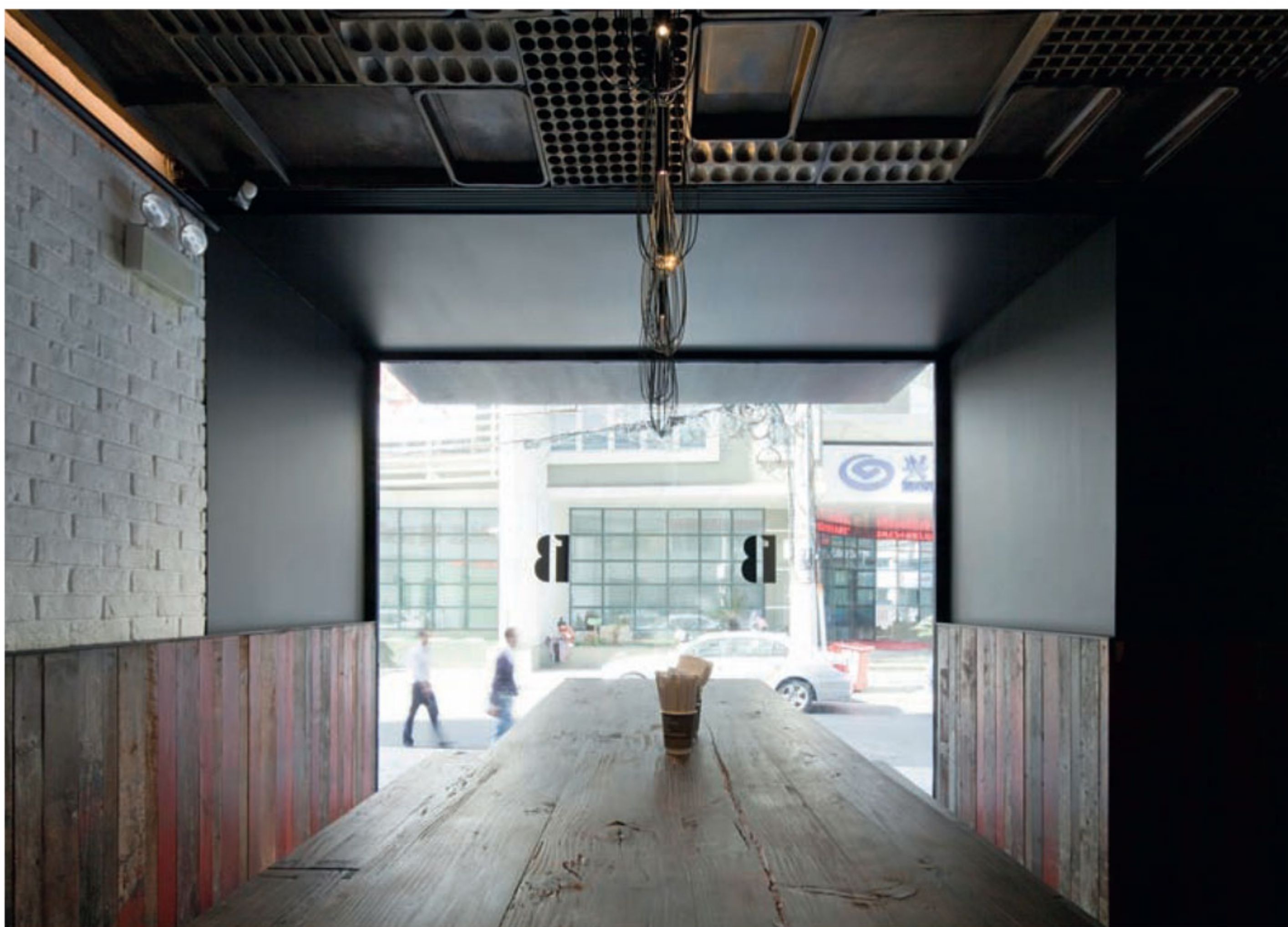
这间50平方米的面馆有一个宁静而引人入胜的店面。在竹子倒模浇筑的混凝土外立面上，两个相映成趣的钢盒子穿墙而出：左边略高的一个看起来比较冷静封闭，右边的有脚手架一样繁复的面孔。三个元素并置在一起，为食客揭开入店探索的旅程。

从左侧盒子进入店内，首先来到一个简约内敛的空间：前台嵌缀着曾用于浇筑混凝土的竹模，与外立面相呼应，水泥素墙衬托着由橡木盒子和点单机屏幕组成的背景墙。转身步入用餐区，围绕着铁架子的光晕将空间的丰富层次展开：墙体原本的砖块与水泥结构得以露出，与铁架子共同营造出粗犷的背景；层层叠叠的铁架子中，精心布置的木盒子展示着光洁的瓷器；一束束细密的钢丝“面条”优雅地垂挂着，微微映着灯泡的暖光，成为整个空间的亮点。每一处的细微用心都是为了引起客人在晾面架下进餐的诗意联想。粗糙质朴和细腻精致，东方传统和现代诠释，设计师通过这样的融合让店铺成为连锁快餐和高档餐厅的混合体。这个项目改变大众对平常面馆环境简陋低劣的偏见，展示传统中式美食店也有潜质成为像咖啡厅一样令人流连忘返的场所。

谈及商业微空间的未来发展，陆颖芝认为品牌将会弱化空间的营销作用，用特别的设计将空间变成一个能吸引顾客留影并进行传播的“网红”地点，服务于品牌的形象与推广。







对页左下图：一束束细密的钢丝“面条”优雅地垂挂着，微微映着灯泡的暖光，成为整个空间的亮点。

对页右下图：竹子倒模浇筑的混凝土外立面上，两个相映成趣的钢盒子穿墙而出，为食客带来颇具趣味的进店体验。

左图：设计师把原先占地面积不小的设备间压缩，将腾出来的空间变为顾客的休息区。

下图：设计师在外立面铺贴石灰饰板，与周边的凌乱划分开来展示柜台是木舞台的一部分，由精选回收木组成。

