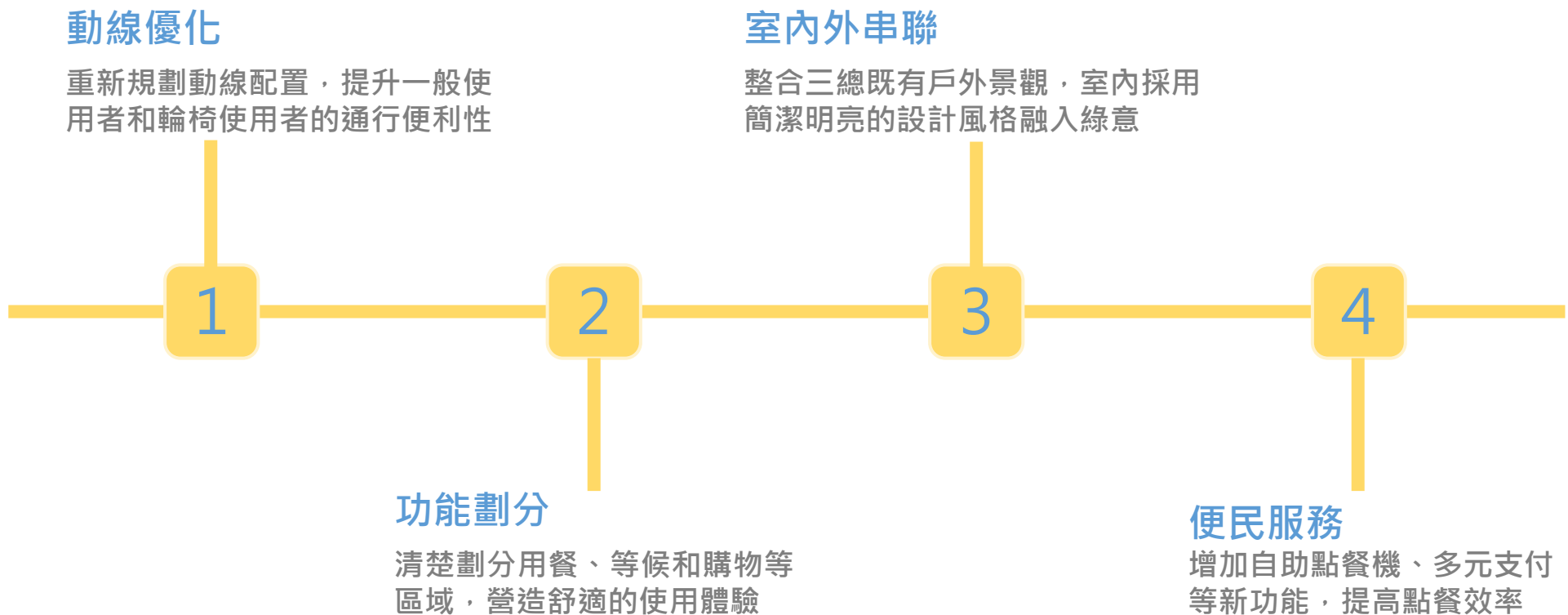


# 好食城三總商店街

TSGH Great Food Town



醫院室內佔據使用者 90% 以上的時間，醫護與病患常因職務或體況限制，難以親近自然。

本案以「將自然帶入日常」為核心理念，整合三總商店街獨有的戶外綠意資源，提出「室內外整合療癒環境」的設計策略，讓室內商店街不再是封閉的商業空間，而是身心靈修復的轉運站。

設計目標不僅提升空間品質，更回應後疫情時代對健康與永續的高度關注。

## 設計構想

好食城三總商店街改造計畫聚焦兩大方向 - 戶外空間美化與室內環境重塑。

### 自然語彙三部曲：

- **陽光 (Lumina)**：優化空間光影層次，提升場域明亮度與空間感，營造開放通透的視覺。
- **樹木 (Sylva)**：導入垂直綠化與仿生設計語彙，以綠意緩解住院患者的焦慮情緒，建立室內的心理緩衝區。
- **水流 (Aqua)**：擷取水流動態曲線，轉化為空間導引動線，強化空間的連貫性。

同時在規劃中導入永續實踐 | ESG 低碳策略：優先採用綠建材、節能照明，實施減法工程與綠建材應用，極小化減少拆除廢棄物以達成資源利用最大化；同時導入節能照明與 IAQ 智能空氣監控系統，從能效優化到主動式環境淨化，構築一個符合後疫情時代標準、兼具環境永續與醫護病健康的醫療微氣候。



## 1F-市集活動廣場-平面配置

為提升戶外空間使用效能，透過環境整理、入口意象強化與動線優化，在保留既有樹木的前提下，導入休憩座位、地景重塑與無障礙設計，打造兼具日常休憩與市集活動機能的多元公共場域。

### 設計說明

#### 1. 既有環境保留與空間整理

拆除既有老舊遮雨棚，完整保留現有樹木，重新整合戶外空間配置，增加休憩區域，提升場域使用舒適度。

#### 2. 入口意象與資訊導引

以木紋拱門框形塑入口意象，搭配上發光燈箱字提升遠距辨識度；入口兩側設置電子資訊螢幕，即時發布活動資訊，平時可作為院內衛教與商場宣傳平台。

#### 3. 無障礙動線優化

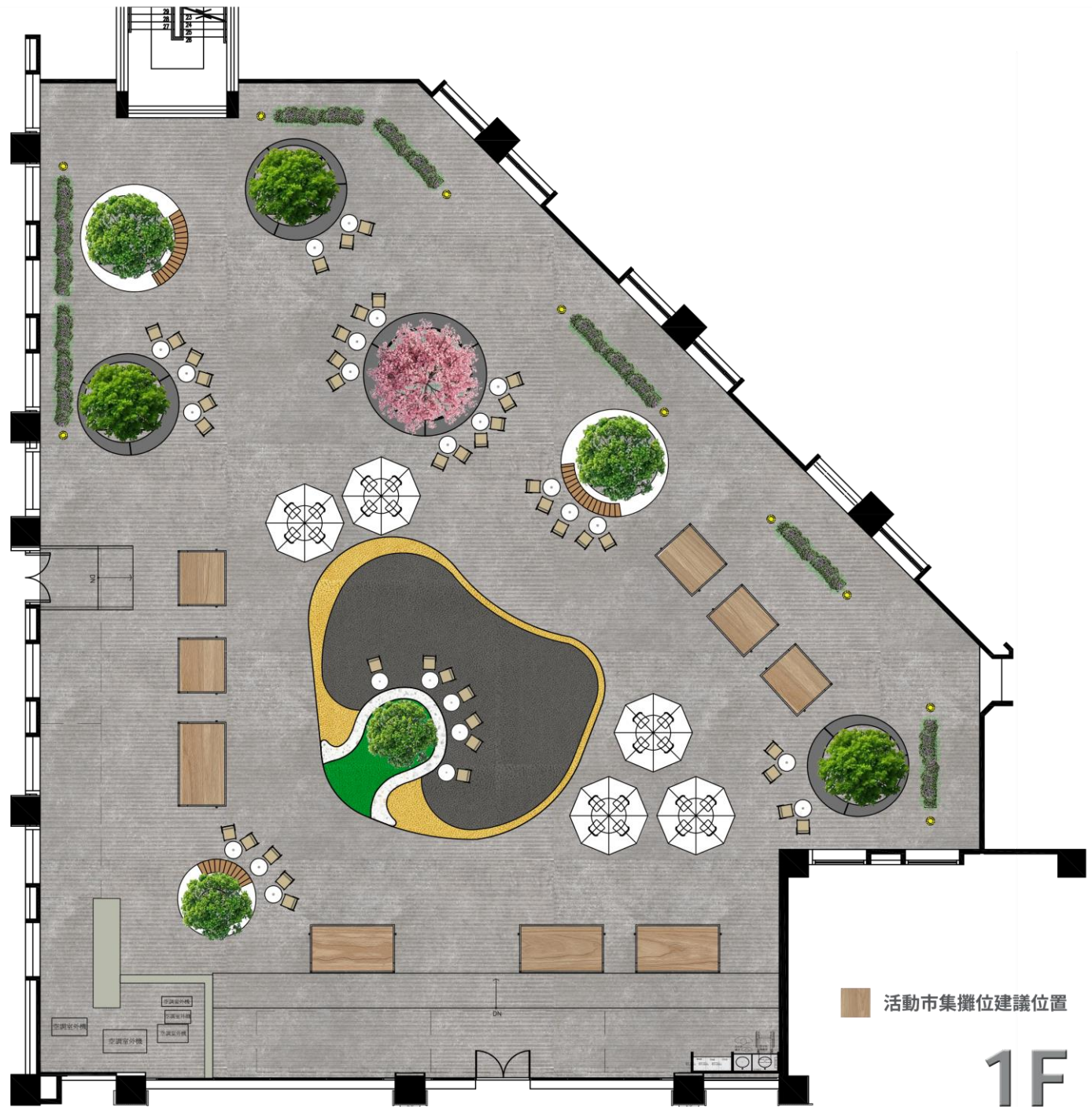
戶外地坪重新整平並於雙出入口增設無障礙坡道，改善場地高差，提升輪椅及拐杖族群的通行便利性。

#### 4. 景觀修整地景設計

中央設置曲線小山丘地景，結合跳色鋪面與地形高差形成座椅，搭配活動桌椅打造彈性休憩區；保留既有樹木位置與基座，透過造型優化提升停留與使用機能；座位配置可依活動需求彈性調整，整體最少可容納約90人。

#### 5. 全天候使用空間

建物周邊設置活動式雨遮設施，在不影響整體景觀視覺下提供遮陽避雨機能，提升戶外空間的全天候使用性。



## 小山丘地景設計

空間導入不規則曲線地景，以山丘意象對應跳色幾何鋪面。透過地景起伏自然轉化為機能座椅，與活動式傢俱形成彈性的休憩空間。



## 既有樹穴結合新設桌椅

採減法策略保留既有樹木，透過基座優化與機能整合，減少工程廢棄物並落實 ESG 永續理念；透過植栽活化與活動家具配置，重塑具備高效能停留機能的綠意場域。



## 無障礙全天候空間

優化地坪高差並增設無障礙動線，確保全齡通行安全；結合窗邊活動式雨遮，在維繫視覺通透下，賦予戶外空間全天候活用功能性。



# B1F-好食城三總美食街-平面配置

## 設計說明

### 1. B1F空間概述

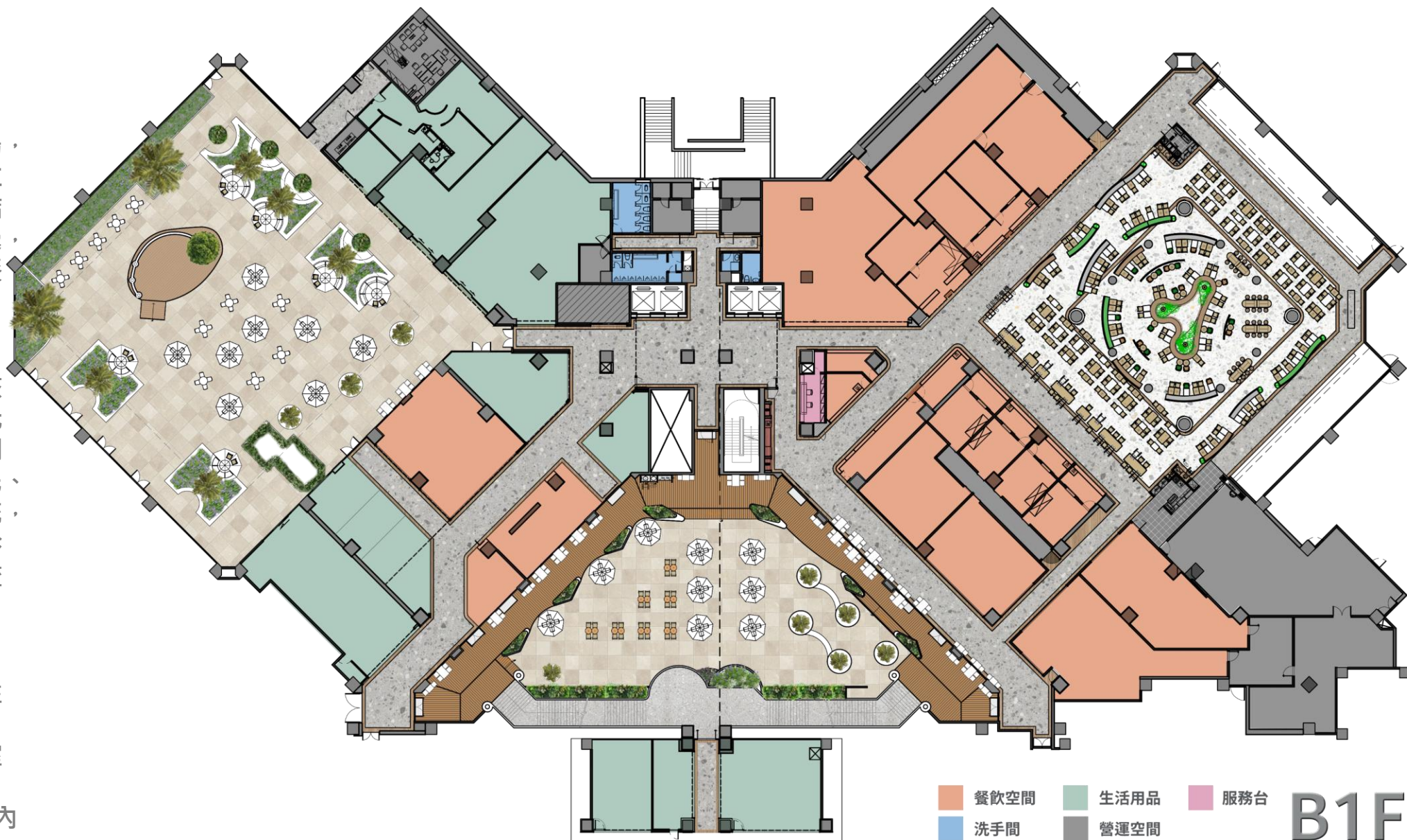
B1F空間整合室內商店街與兩處戶外廣場，透過景觀優化、櫃位重整與動線改善，結合水流曲線家具語彙，營造自然活潑的用餐環境。

### 2. 設計概念

以「自然共融」為核心，將水流曲線轉化於地坪、家具與空間界面，結合自然採光、植栽與智慧資訊系統，使用餐、休憩與候診功能在同一空間中流暢交織。

### 3. 機能與座位規劃

室內外空間座位彈性規劃，兼顧無障礙、團體與個人需求，室內客席585席，戶外客席198席，B1F室內外總客席數783席。



## 中央庭園區

優化戶外景觀並導入水流曲線木地坪與綠植配置，拆除中央舞台增設傘座休憩區，搭配花朵呼吸燈光，形塑活潑庭院空間。



太陽能傘座：採用鋁合金耐候構件，LED照明結合太陽能蓄電系統，夜間提供持續照明。



## 自然語彙設計

以水流曲線與木拱門  
語彙劃分櫃位界面，  
搭配植栽與自然色彩，  
營造親自然的商店街  
氛圍。



## 自然光與綠意空間

保留中央採光罩導入自然光譜，結合不規則卡座、中央植栽與花卉造型燈具，營造置身大自然般的舒緩氛圍，弱化地下層壓迫感。



## 多元座位規劃

透過水流曲線整合多元座位，規劃一般座位區、無障礙座位區、員工用餐區與團體座位，滿足多元使用需求，室內總客席達585席。



## 友善無障礙設計

通道保留輪椅迴轉空間，座位區域融合輪椅位與照護者陪伴座，採輕量化構件消弭裝修厚重感，運用仿生綠色植栽，建構具備醫療照護溫度的友善用餐環境。



## 防疫效能

配置自助點餐與自助回收區，降低接觸風險，提升服務效率與翻桌率，優化用餐流程。



## 數位永續

服務台兩側設置電子導覽螢幕整合空氣監測，落實無紙化導覽，實踐 ESG 商業空間願景。



## 智慧候診整合

客席區圓柱設置環型資訊螢幕，整合候診叫號與衛教資訊，提升等候體驗。



## 細節機能提升

團體桌設置無線充電設備，滿足現代行動辦公需求；雙人座隔屏導入仿生葉片設計，提升機能與空間質感。

