

# I-PLUS

Interiors + Detail

**Opificio Golinelli**

**Kid Club of PTT Stamp Museum**

**Cultural Center of La Hague**

**Multiplex Prospekt**

**Taiwan Design Center**

**Golden Harvest Fanling**



I-PLUS

**OFFICE INTERIOR**

Tea Light Holder

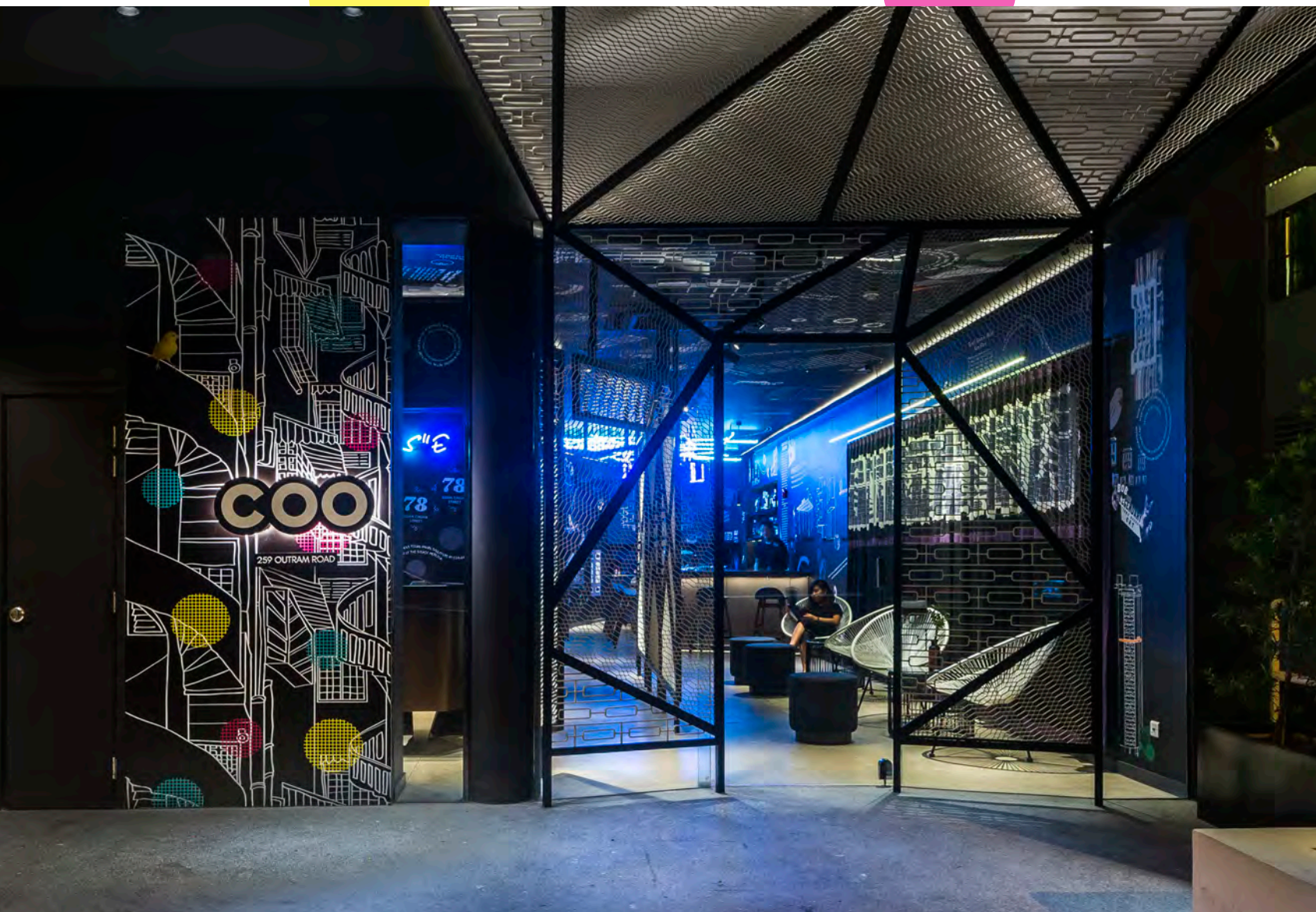
Red Tail Bar



**No. 015**

# COO

Ministry of Design



**Location** 259 Outram Rd, Singapore

**Area** 752m<sup>2</sup>

**Design** Ministry of Design

**Designer** Colin Seah, Patricia Segado, Richard Herman, Norberto Olegario, Rais Rahman, Sandra Goh, Angie Ng, Madeline Lim, Anna Langier

**Web Design** BBH Asia Pacific

**Main Contractor** Alric

**Client** Flying Potato Group Pte. Ltd.

**Photographer** Edward Hendricks / CI&A Photography

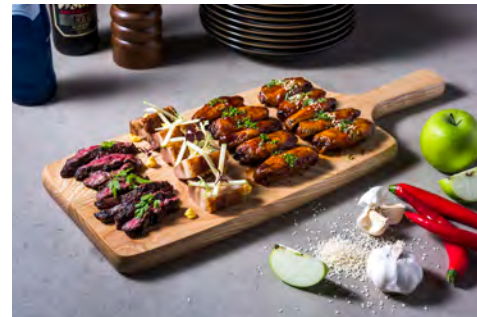
Millennials have changed the travel landscape in a massive way. Travelling is no longer about a passive vacation, but rather a meaningful getaway: where active experience trumps passive consumption. The millennial recognizes value, craves authenticity, is digitally savvy, and constantly connected. COO is a digital and physical experience that captures this, and its brand DNA is built on 3 key touch points -Glocal, Social, Playful. These apply holistically across the entire COO experience from the design of the spaces, website, menu and graphics, down to the choice of neighbourhood.

Beyond the current unveiling of STAY, EAT, CONNECT, COO aims to continue building a distinctive brand experience, and future expansion plans include single rooms alongside shared rooms, varying F&B concepts, integrated retail and co-working environments.

밀레니엄 세대는 여행 풍경을 거대한 방식으로 변경했다. 여행은 더 이상 수동적인 휴가가 아닌 의미 있는 관문의 역할로써 수동적인 소비보다는 능동적인 경험이 우선시된다. 밀레니엄 세대는 가치를 인정하고 진실성을 갈망하며 끊임없이 인터넷에 접속한다.

쿠는 이러한 흐름을 반영한 디지털 방식의 물리적인 공간으로, 브랜드의 철학은 범세계적, 사회적, 유희라는 3가지 요소로 구축됐다. 이는 공간, 웹사이트, 메뉴와 그래픽 디자인부터 주변 맥락 선택에 이르는 쿠의 모든 것에 적용됐다.

쿠는 머물다, 먹다, 연결의 범위 외에도 독특한 브랜드 경험을 지속적으로 구축하고, 단일 공간과 공유 공간을 포함한 공간 계획, 다양한 F&B 개념, 통합적인 소매 및 공동-업무 환경의 작업 환경 구현을 목표로 하고 있다.



■ EAT

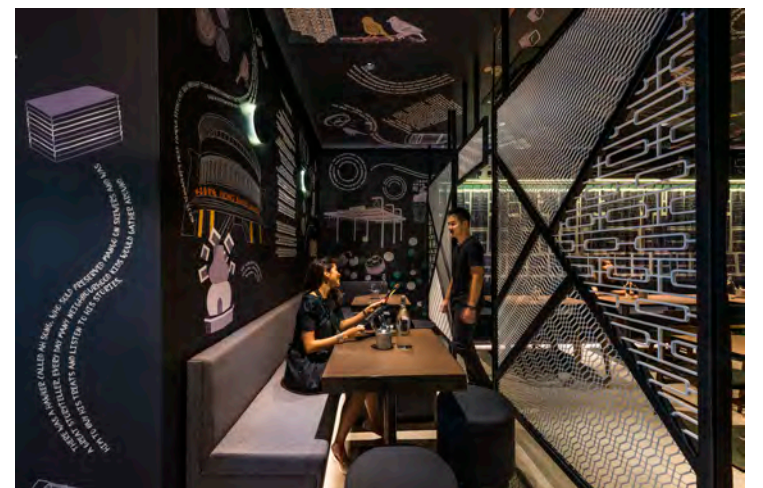
In the heart of the property sits COO Bistro, an all-day casual dining outlet with a contemporary 'Glocal' menu that draws inspiration from an array of global and local cuisine. In keeping with the COO brand ethos of being 'locally rooted', the casual bistro showcases its whimsical interpretation of local dishes that resonate with the Tiong Bahru neighbourhood.

The locally inspired dishes include the Tiong Bahru Platter: a medley of Roasted Pork Belly, Grilled Chicken Satay, Salt & Pepper Barramundi, Mackerel Keropok with a serve of house made sambal chilli, as well as the Tiong Bahru 'Chwee Kueh': a dessert of Panna Cotta with Candied Walnut and Balsamic Strawberries assembled to look like the traditional 'chwee kueh' dish complete with 'chai po(preserved turnip)' and chilli.

More refined choice of mains include the Pork Cheek Cappelinni and COO Prawn Noodles of Fettuccine with Tiger Prawns and Chilli Sauce.

Designed as the main social space within the property, the 60-seater COO Bistro also includes a private corner where hostel guests get to enjoy their complimentary breakfast in the mornings and set-up their workstations, or simply just gather around throughout the day.

Using the same metal mesh seen on the exterior, the private and public areas in the bistro have been cleverly separated while retaining the flow of space. The design also allows for fluid arrangement, creating interaction between hostel and bistro guests by opening up the barrier between the two spaces.



■ 먹다

호텔 중심에는 쿨의 작은 식당이 마련됐다. 이곳은 세계 각국의 음식은 물론 지역의 향토 요리를 통해 영감을 얻은 현대적이면서도 범세계적인 메뉴를 갖춘 24시간 레스토랑이다. '지역에 뿌리를 내린다'는 쿨의 브랜드 정신에 따라 격식 없는 식당은 티옹 바루 지역과 공감하는 현지 요리에 대한 기발한 해석을 선보인다.

현지에서 영감을 얻은 음식으로는 구운 삼겹살 요리인 티온 바루 플래터뿐만 아니라 그릴 치킨 사테, 소금 & 후추 배러먼디, 집에서 만든 삼발 칠리와 함께 제공되는 고등어 케로폭, 티옹 바루 '추이 쿠에(파나코타와 설탕을 입힌 호두가 제공되는 디저트)', 전통적인 '추이 쿠에'를 연상시키고 '차이 포(숙성 순무)'와 고추로 마무리 한 발사믹 딸기 등을 들 수 있다.

메인으로는 가브리살 카펠리니, 타이거새우와 칠리 소스로 만든 쿠 새우 파스타가 있다.

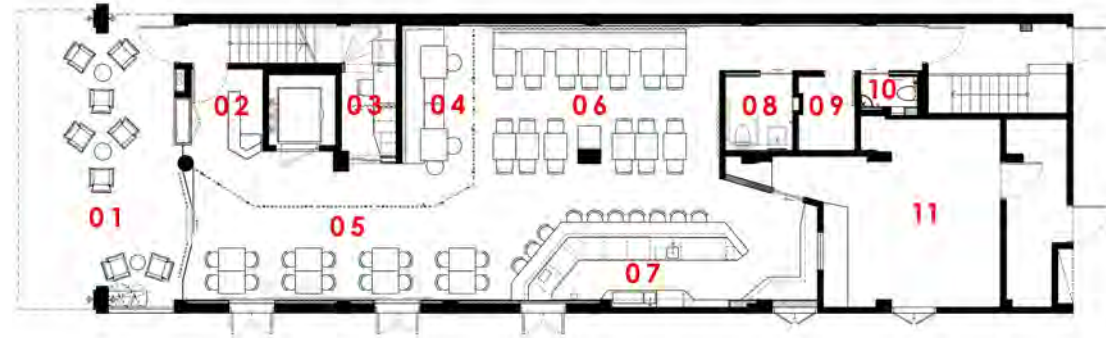
호텔에서 사교적인 공간으로 설계된 60석 규모의 쿨 식당은 사적인 공간도 마련돼 투숙객은 이곳에서 무료로 제공되는 조식을 즐길 수 있으며 업무를 볼 수도 있다. 또한, 경우에 따라 다른 사람과 대화를 나눌 수 있다.

식당의 사적인 영역과 공적인 영역에는 외관에서 볼 수 있는 동일한 금속망을 사용했는데, 그 결과 공간을 현명하게 분리하면서도 공간의 흐름이 유지됐다. 이 외에도 디자인을 통해 유동적인 배치가 가능했으며, 두 공간 사이에 존재하는 장벽을 개방하는 방식을 통해 호텔 투숙객과 식당 고객 사이의 교류가 발생한다.



Floor Plan \_ Level 3

- 01 6-BED ROOM
- 02 EN SUITE BATHROOM
- 03 8-BED ROOM
- 04 SHARED BATHROOM



Floor Plan \_ Level 2

- |                           |                    |
|---------------------------|--------------------|
| 01 OUTDOOR SEATING AREA   | 07 BAR             |
| 02 RECEPTION              | 08 HANDICAP TOILET |
| 03 LUGGAGE ROOM           | 09 STORAGE         |
| 04 GUEST ALCOVE           | 10 WC              |
| 05 BAR HEIGHT DINING AREA | 11 KITCHEN         |
| 06 DINING AREA            |                    |

- 01 8-BED ROOM
- 02 EN SUITE BATHROOM
- 03 4-BED ROOM
- 04 SHARED BATHROOM
- 05 6-BED ROOM
- 06 LAUNDRY AREA
- 07 GUEST TERRACE



Floor Plan \_ Level 1



#7

WE KNOW YOU DON'T EVER WANT TO LEAVE, BUT ALL GOOD THINGS MUST COME TO AN END, AND UNFORTUNATELY THE CHECK OUT TIME IS AT 11AM. {SOMEONE UP THERE WANTED AT 10 BUT WE PUSHED IT BACK FOR YOU!}

#8

IF YOU SMOKE, GO SMOKE OUTSIDE. BUT IF YOU CAN HELP IT, GO SMOKELESS, FOREVER!

WAYS TO STAY COO

■ STAY

The playful yet chic design concept of each COO property will be inspired by the spirit and memories of the neighbourhood its located in. For its first property in the culturally rich neighbourhood of Tiong Bahru, "It was imperative that the design of COO pays homage to the strong essence of local heritage of its location. We wanted every part of the experience to be able to tell a story of the neighbourhood we are in, but in a playful way that reflects COO's DNA", says Colin Seah, founder designer of Ministry of Design.

True to its design approach, the eye-catching entrance is framed by metal mesh, taking cues from the metal gates of the old housing estates around the area, while the pièce de résistance, located at the COO Bistro is a suspended neon art piece shaped as an abstracted map of the neighbourhood.

Hints of the neighbourhood continue to be seen across the ground floor, including a ceiling that is artfully covered with punchy graphic prints of 'kopitiam' (coffee shop) uncles, Bob the neighbourhood cat, modernist architecture and traditional 'kueh'(sweet cakes). The longitude and latitude coordinates of COO's location also appear behind the reception area in cursive graphic neon.

Accessible to hostel guests only, the upper levels in the four-storey shop house space features 11 newly furnished rooms with bunk beds, holding up to 68 guests at maximum capacity. Greeting guests across the hallways, house-rules in bold prints are plastered on the walls while witty icons are punctuated across the common areas like the bathrooms.

The second floor features an open-air terrace with a pantry and washer / dryer facilities. Cushioned seats and chairs inspired by traditional naturally ventilated rattan chairs spread across the terrace, providing a sanctuary for guests seeking some fresh air.



■ 머물다

쿠의 재밌으면서도 세련된 디자인 개념은 이웃에 대한 마음과 기억에서 영감을 얻었다. 미니스트리 오브 디자인의 수석 디자이너 콜린 세아는 문화적 유산이 풍부한 티옹 바루에서, "쿠의 디자인은 지역의 유산에 대해 경의를 표한다. 우리는 모든 경험을 통해 이웃에 관해 이야기하길 원했으며, 재미있는 방식으로 쿠의 철학을 반영했다"고 말했다.

디자인 접근 방식에서 눈길을 사로잡는 입구는 금속망으로 마감됐으며, 이는 지역에서 흔히 볼 수 있는 오래된 집의 금속 문을 연상시킨다. 쿠의 식당에 있는 피스 데 레지스탕스는 이웃을 추상화한 지도 모양의 네온 작품이다.

이웃에 관한 힌트는 1층에서도 볼 수 있다. 천장에는 '코피티엄'(커피숍) 삼촌, 이웃집 고양이, 현대적인 건축과 전통적인

'쿠에'(달콤한 케이크)가 예술적으로 장식됐다. 또한, 쿠의 경도와 위도 좌표가 필기체의 그래픽 네온으로 리셉션 영역 뒤 편에 꾸며졌다.

오직 호스텔 투숙객만 이용할 수 있는 4층 상층 공간은 11개의 객실로 이뤄졌다. 2층 침대가 비치된 공간의 최대 수용인원은 68명이다. 벽면에 투숙객을 환영하면서도 주의사항을 과감하게 알리는 문구가 있으며, 욕실과 같은 공용 공간에는 재치 있는 아이콘을 사용했다.

3층은 옥외 테라스인 동시에 식료품 저장실, 세탁기 / 건조기 시설을 갖추고 있다. 테라스에 펼쳐진 쿠션이 있는 의자는 전통적이면서 자연 환기가 되는 등나무 의자에서 영감을 받았으며, 신선한 공기를 원하는 투숙객에게 안식처를 제공한다.





Floor Plan \_ Level 4

- 01 BALCONY
- 02 4-BED ROOM
- 03 6-BED ROOM
- 04 STORE ROOM
- 05 EN SUITE BATHROOM
- 06 SHARED BATHROOM
- 07 HANDICAP TOILET

