

Зезекало О.Ю., магістр

*Науковий керівник – Новосельчук Н.Є., к. арх., доцент
Полтавський національний технічний університет
імені Юрія Кондратюка*

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ФОРМУВАННЯ ІНТЕР'ЄРІВ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧУВАННЯ

На сьогодні в світі з'являється все більше сучасних підприємств харчування, що прагнуть здивувати своїх клієнтів та виділитися серед інших подібних закладів. Обираючи тип, стиль, тему закладу власники турбуються про оригінальність, неповторність інтер'єру з метою отримання прибутків від функціонування. Для досягнення цих умов архітектори керуються відповідними тенденціями формування інтер'єрів підприємств харчування, серед яких можна виділити наступні:

- *історична тенденція* – збереження історичних будівель та їх реконструкція під заклади харчування, незалежно від попередньої функції; збереження історично складеного внутрішнього простору, оздоблювальних матеріалів (за можливістю), предметного наповнення, аксесуарів, тощо (рис. 1);



*Рис. 1 – Театр «Метрополь» - «Гойя-Клуб», Берлін, Німеччина,
арх. – Ханс Колхофф*

- *псевдоісторична тенденція* – створення нових закладів, в яких інтер'єр вирішується з наслідуванням стилю. Виділяють три види: аналогія, компіляція, новаторство. Подібні прийоми використовуються у рішенні інтер'єрів етнічних закладів харчування (рис. 2).

- *декорування та прикрашання* – рішення інтер'єру виконують за рахунок прикрашання творами мистецтва, художньо-декоративними елементами, озелененням, аксесуарами тощо. Подібну тенденцію найчастіше застосовують для тематичних закладів (рис. 3).



Рис. 2. Ресторан «Турандот», Москва, Росія



Рис. 3. Ресторан «Емельян или по-царьему велению», Санкт-Петербург, Росія

- *екологічний напрямок* – набув широкого розповсюдження у зв'язку з погіршенням екологічної ситуації. Архітектори створюють інтер'єри із застосуванням природних матеріалів та озеленення типу зимових садів, де відвідувачі мають змогу відпочити та набути нових вражень і емоцій (рис. 4, 5). Ведеться пошук нетрадиційних типів підприємств харчування: будівлі занурюють під воду, розташовують на деревах, переоблаштовують у печери, старі дерева в сучасні заклади з цікавими інтер'єрами та захоплюючими краєвидами.



Рис. 4 – Ресторан «Vang», Бостон, США



Рис. 5 – Ресторан «Ithaa», Мальдіви, дизайн – Office dA

- *декоративне освітлення* – різноманітні світло-кольорові ефекти, світлові панелі та композиції; використання дизайнерських світильників як творів мистецтва. За допомогою сучасних світлотехнічних установок можна

формувати інтер'єр приміщення, робити динамічним художньо-декоративне вирішення, розставляти потрібні акценти тощо (рис. 6).



Рис. 6 – «Club Nox» дизайн - Metro Arquitetura

- *технічні інновації* – використання новітніх технологій в організації та обслуговуванні підприємств харчування (рис. 7, 8). З'являються ресторани і кафе, де офіціантами працюють роботи, вони ж готують їжу. Автоматизовані установки, що дозволяють обслуговувати клієнтів без допомоги людей. Так, у Лондоні є клуб, електроенергію якого отримують, переробляючи кінетичну енергію тих, що танцюють на танцмайданчику (в основі кристалічні блоки, що переробляють вібрацію в струм).



Рис. 6 – Нічний клуб «Surya», Лондон, Великобританія, дизайн – Club4Climat



Рис. 7 – Бістро «Baggers», Німеччина

Отже, роль архітектора, що проектує заклад харчування, полягає в тому, щоб організувати внутрішній простір найкращим для відвідувача способом і, подарувавши клієнту приємні враження, забезпечити ресторатору достатній обсяг продажу. Цьому сприяє врахування сучасних тенденцій, що поряд із регіональними, етнічними, національними традиціями є запорукою створення професійних інтер'єрів підприємств харчування.