

НАПРЯМИ АРХІТЕКТУРНО-ХУДОЖНЬОГО ВИРІШЕННЯ ІНТЕР'ЄРІВ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

Анотація Визначені та проаналізовані основні напрями архітектурно-художнього вирішення інтер'єрів обідніх залів закладів харчування, наведено їх характеристику і особливості. Виділені прийоми функціонального зонування простору обідніх залів даних закладів.

Ключові слова: *інтер'єр, заклад громадського харчування, архітектурно-художнє вирішення, обідній зал.*

Актуальність теми. За останні десятиліття в Україні під впливом європейських тенденцій та соціально-культурних змін отримав потужний розвиток ресторанний бізнес. Набули широкого поширення етнічні ресторани східної, азіатської, національної кухні, стали популярними заклади швидкого харчування типу фаст-фуд, ресторани типу «free flow» («вільний рух»); виникли нові види барів: паби, лоббі-, пул-, лаунж-бари, офіс-бари і багато інших. Заклади громадського харчування представляють широкий спектр послуг зв'язаний із харчуванням, проведенням дозвілля, відпочинком, розвагами.

Стрімкий розвиток мережі підприємств громадського харчування закономірно призводить до зростання конкуренції в сфері ресторанного бізнесу, що закономірно відбивається на вирішенні інтер'єрів даних об'єктів. При формуванні концепції внутрішнього простору архітектору необхідно врахувати сучасні тенденції, елементи фірмового стилю, створити потрібну психологічну атмосферу залежно від типу закладу тощо. Тому сьогодні інтер'єр підприємств харчування, крім традиційних архітектурно-художніх завдань, виступає інструментом маркетингової стратегії, підтримки прибутку, іміджу та реклами ресторанного бізнесу. Необхідний індивідуальний, авторський підхід щодо формування образної складової інтер'єру, обліку новітніх тенденцій в залежності від специфіки закладу.

Аналізуючи дослідження і публікації із даної теми, необхідно відмітити наукові роботи В.П. Уреньова, в яких розглядаються особливості формування інтер'єрів підприємств громадського харчування. Серед зарубіжних видань необхідно відзначити праці Ф. Лоусона, С. Katsigris та С. Thomas, в яких аналізуються особливості об'ємно-планувального, предметно-просторового

вирішення інтер'єрів закладів харчування. Закордонні видання – «Architecture Now!», «Café's & Coffee Shops», te Neues дають змогу ознайомитися з сучасними тенденціями формування інтер'єрів підприємств харчування у західноєвропейських країнах.

Метою статті є визначення особливостей та напрямів образного вирішення інтер'єру обідніх залів закладів громадського харчування.

Основний розділ. Робота підприємств харчування з точки зору споживача базується на двох основних складових: рівні харчування та культурі обслуговування, коливається від простого задоволення потреб в їжі до театральних дійств. При цьому головна роль відводиться інтер'єру обіднього залу, який повинен задовольняти естетичні потреби відвідувачів, наситити їх новими враженнями та емоціями. Внутрішній простір повинен мати архітектурно-художнє вирішення, що відповідає ціновому сегменту, на який претендує заклад харчування.

Формування інтер'єру обіднього залу ґрунтується на аналізі низки факторів, першочерговим з яких є функціонально-планувальна організація. Споживач як правило звертає увагу не тільки на якість їжі та обслуговування, а й на те, наскільки невимушено він може себе почувати в кафе або ресторані. Грамотне зонування приміщення, один з прийомів, що дозволяє відвідувачеві відчувати себе комфортно. Функціональне зонування простору обідніх залів підприємств харчування може здійснюватись за рахунок таких прийомів [2]:

- *функціональний* – розділення простору обіднього залу на окремі зони за допомогою перегородок, переносних ширм, штучних конструкцій, об'ємно-просторових елементів (кабіни, будиночки), меблів, тканини;

- *конструктивний* – розташування предметного наповнення навколо наявних конструктивних елементів (колон, ніш);

- *естетичний* – зонування простору за допомогою кольору, світла, фактури матеріалів, озеленення, творів синтезу мистецтв, декоративних елементів та ін.;

- *просторовий* – використання перепадів рівнів підлоги, стелі, консольних виносів (галереї, балкони), двоярусний простір.

Можна виділити два основні типи просторової організації інтер'єрів закладів харчування: відкритий і замкнений. Відкритий тип покликаний створити ефект розширення простору, увести погляд відвідувача за межі інтер'єру. Наприклад, великі вікна із розкриттям панорами на місто, мальовничий ландшафт, спеціальний розпис стелі і стін, великі живописні панно, проєкційні мультимедійні зображення. Замкнений тип – розділення столиків перегородками, акваріумами, озелененням, створення невеликих банкетних залів, кабін та ін.

Важливе значення щодо архітектурно-художнього вирішення інтер'єрів обідніх залів закладів харчування має штучне освітлення. При цьому місцеве освітлення часто використовується у якості основного, а загальне – допоміжного. При затемненому залі кожний стіл освітлюється окремо із розміщенням світильників над столом при низькій стелі, на столі, біля стола на стіні, підставці та ін. Це також може бути направлене на кожен стіл променеве освітлення, що застосовують у залах, де проводять шоу-програми, специфічні види декоративного освітлення (підсічення стін, стелі, декоративних елементів, фантасмагоричне, контражурне, кольорове освітлення та ін.). Важливо, щоб пряме світло не потрапляло в очі відвідувачів.

Безумовно, можна виділити характерні для кожного типу підприємств харчування особливості функціонально-планувальної, об'ємно-просторової і художньої-композиційної організації внутрішнього простору, що відповідають конкретному типу закладу. Це призводить до необхідності дотримання важливого правила – ціновий сегмент ринку, на який претендує заклад харчування, відбивається в його дизайні. Відповідно інтер'єри ресторанів вищого класу представляють ексклюзив за дизайном, настроєм, обслуговуванням, асортиментом. Це в якійсь мірі театр, в якому кожен грає відведену йому роль – офіціанти, кухарі, відвідувачі. Тоді як в закладах середнього класу створюється атмосфера характерна для типових настроїв, особливе значення має невисока вартість продуктів, і натяк на це робиться у рішенні інтер'єру, а також в оформленні входу до закладу.

Важливим фактором вирішення інтер'єру обіднього залу є обґрунтований вибір колористичної гамми. Правильний вибір кольору – прийом, який дозволяє залучити людей різного віку. Наприклад, чим молодший споживач, тим більше він віддає перевагу сучасному інтер'єру – холодні відтінки, новітні матеріали, блиск металу. І, навпаки, чим старший відвідувач закладу, тим краще він сприймає натуральні матеріали в інтер'єрі – дерево, каміння, живі рослини. З цим пов'язана, наприклад, специфіка вирішення внутрішнього простору нічних клубів, де консервативний, з натуральних матеріалів інтер'єр буде сприйматися молодими відвідувачами як старомодний, а застосування металу, скла, виразних колірних сполучень, різноманітних світло-кольорових сценаріїв є актуальним і дозволить залучити молоду аудиторію.

Можна виділити основні напрями образного вирішення інтер'єрів закладів харчування (рис. 1):

- *тематичний напрям* – визначені тема, образ, настрій знаходять відображення в архітектурно-художньому вирішенні інтер'єру. Тематичний задум є одним із основних напрямів, що допомагає створити виразний і незвичний образ, який запам'ятовується. Тема може бути найрізноманітнішою:

пов'язана із водною, мисливською, спортивною, дитячою, кінематографічною тематикою, присвячена відомим особистостям, подіям і т.ін.

ОСНОВНІ НАПРЯМИ АРХІТЕКТУРНО-ХУДОЖНЬОГО ВИРІШЕННЯ ІНТЕР'ЄРІВ ОБІДНИХ ЗАЛІВ ПІДПРИЄМСТВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

1 ТЕМАТИЧНИЙ

визначена тематична складова знаходить художньо-композиційне відображення у вирішенні образу інтер'єру



Ресторан "Frida", Рів'єра-Мая, Мексика



Ресторан "Тандир", пгт Козин, Конча Заспа, Україна

2 СТИЛІСТИЧНИЙ

використання в інтер'єрі історично усталених стилів і стилізації; етнічних стилів; сучасних стилістичних напрямів та стилізації



Ресторн "Joel Robuchon", Лас-Вегас, Невада, США



Шинок "Козачок", с.Щасливе, Київська обл., Україна

3 НОВАТОРСЬКИЙ

використання сучасних технологій - світлові ефекти, режисура світла, інтерактивні технології



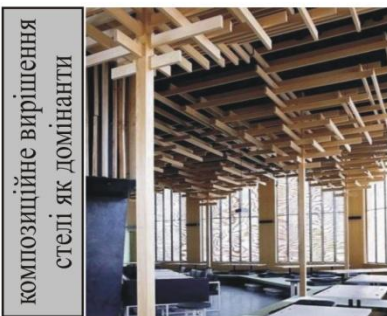
Бар "24", Лондон, Великобританія, інтерактивні стіни з сотнею світлодіодів



"Red Room" in "The Shore Club", Майами-біч, Флорида, США, Anda Andrei

4 ЕКОЛОГІЧНИЙ

натуральні оздоблювальні матеріали, різні види озеленення і водних елементів, природне каміння та ін.



"Sakenohana", Лондон, Великобританія 2007



"Alux Restaurant-Bar", Мексика

- *стилістичний напрям* – сучасна інтерпретація в інтер'єрі історично усталених архітектурних стилів і стилізацій, етнічних стилів та сучасних стилістичних напрямів. При цьому найбільш популярним є етнічний напрям, що відображає риси національного інтер'єру та колориту. Так, інтер'єр ресторану із українською кухнею неможливий без використання елементів українського народного інтер'єру. В усіх ресторанах з етнічної кухнею в тій чи

іншій мірі знаходить відображення національний інтер'єр відповідної країни. Різновидом вирішення образу етнічного ресторану можна назвати напрям, який відображає відповідний час, епоху (наприклад, ресторан у стилі середньовіччя). Для ресторанів вищого класу найбільш поширеним є створення образу інтер'єру на основі історично усталених стилів та прототипів (античність, класицизм, бароко та ін.) що інтуїтивно асоціюється із розкішшю та достатком.

- *новаторський напрям* – вирішення інтер'єру базується на використанні новітніх технологій і розробок – інтерактивні технології зі змінним динамічним зображенням на підлозі, стінах, стелі, інтерактивні картини, водні панелі, світлові ефекти, режисюра світла, приготування їжі на очах у відвідувачів та ін. Такі прийоми дають можливість створити сучасний яскравий образ та динамічний інтер'єр, що змінюється у часі. Даний напрям найбільш характерний для підприємств харчування, що розраховані на молодий контингент відвідувачів.

- *екологічний напрям* – застосування в інтер'єрі обідніх залів натуральних матеріалів, природного каміння, різних видів водних елементів та озеленення дає можливість зробити інтер'єр одночасно виразним і природним. Сьогодні екологічний напрям набуває популярності так як дає можливість тимчасово змінити відвідувачу напружене оточення мегаполісу на спокійне, майже природне середовище.

Таким чином, на основі проведеного аналізу можна зробити **висновки**:

1. Інтер'єр, як джерело прибутку для бізнесу, є результатом складного процесу обліку сучасних тенденцій і смаків, аналізом взаємодії та інтеграції ряду факторів які покликані реалізувати соціальні, естетичні, фізіологічні та духовні потреби відвідувачів закладу.

2. Розвиток ресторанного бізнесу вимагає диференційованого підходу щодо формування інтер'єрів підприємств громадського харчування.

3. Архітектурно-художнє вирішення внутрішнього простору обідніх залів підприємств харчування повинно базуватись на ціновому сегменті, на який претендує заклад.

4. Врахування низки чинників, сучасних тенденцій і прийомів архітектурно-планувальної організації внутрішнього простору обідніх залів підприємств харчування дає можливість розробити оригінальний, емоційно виразний і естетичний інтер'єр.

Література:

1. Новосельчук Н.Є. Принципи архітектурно-планувальної організації інтер'єрів закладів громадського харчування // Традиції та новації у вищій

архітектурно-художній освіті: зб. наук. пр. – Харків: ХДАДМ, 2012. – № 3. – С. 97-101.

2. Novoselchuk N. Particularities of the architectural-planning concepts of interiors of the public catering establishments // Warszawa: Wydawca: Sp.z o.o. «Diamond trading tour», 2012. – P. 5 – 8.

3. Пикалев А.В., Маевская А.П. Как увеличить доход ресторана, бара, кафе. - СПб.: Бизнес-пресса, 2004. - 168 с.

Annotation. Novoselchuk N.E. Tendencies of the architectural and artistic solutions for public catering. The basic directions of the architectural and artistic solutions of the dining hall interiors of the public catering are defined and analyzed, their characteristics and peculiarities are represented. Methods of functional zoning of the catering dining halls space are highlighted.

Key words: interior, catering, architectural and artistic solution, dining hall.