Секція дизайну архітектурного середовища

УДК 369.013

Н.Є. Новосельчук, к.арх., доцент
Полтавський національний технічний університет
імені Юрія Кондратюка

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ОБРАЗНОГО ВИРІШЕННЯ ІНТЕР'ЄРІВ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

За останні десятиліття в Україні отримав потужний розвиток ресторанний бізнес. Широкого поширення набули 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.

Сьогодні організація внутрішнього простору обіднього залу підприємств харчування виступає інструментом маркетингової стратегії, підтримки прибутку, іміджу та реклами ресторанного бізнесу. Тому необхідний індивідуальний, авторський підхід щодо архітектурно-художнього вирішення інтер'єру, застосування сучасних тенденцій в залежності від специфіки закладу. 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.

Функціонально-планувальна організація є найважливішим фактором щодо формування інтер'єру обіднього залу. Грамотне зонування приміщення, один з прийомів, що дозволяє відвідувачеві відчувати себе комфортно. 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.

Важливе значення щодо архітектурно-художнього вирішення інтер'єрів обідніх залів закладів харчування має штучне освітлення, колористичне вирішення та обґрунтований вибір колористичної гамми. Правильний вибір кольору – прийом, який дозволяє залучити людей різного віку.

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.

Можна виділити основні напрями сучасного архітектурно-художнього вирішення інтер'єрів закладів харчування:

- *тематичний напрям* – визначені тема, 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.

- *стилістичний напрям* – сучасна інтерпретація в інтер'єрі історично усталених архітектурних стилів і стилізацій, етнічних стилів та сучасних стилістичних напрямів. Популярним є етнічний напрям, що відображає риси національного інтер'єру та колориту. 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).

- *новаторський напрям* – вирішення інтер'єру базується на використанні новітніх розробок – інтерактивних технології зі змінним динамічним зображенням, інтерактивних картин, водних панелей, сучасних світлових ефектів, режисури 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.

- *екологічний напрям* – застосування в інтер'єрі обідніх залів натуральних матеріалів, природного каміння, різних видів водних елементів та озеленення, що дає можливість зробити інтер'єр одночасно виразним і природним.

Таким чином, врахування низки чинників, сучасних тенденцій і прийомів дає можливість розробити оригінальний, емоційно виразний і естетичний образ інтер'єру обідніх залів підприємств харчування.

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.