



УДК 721.012.8

## ПРОЦЕС ОПТИМІЗАЦІЇ ПРЕДМЕТНО-ПРОСТОРОВОГО СЕРЕДОВИЩА РЕСТОРАНІВ В УМОВАХ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ

ДУДКА Світлана-Роксолана

Харківська державна академія дизайну та мистецтв, Харків, Україна

*В дослідженні проаналізовано сучасний вплив євроінтеграційних процесів на фактор оптимізації предметно-просторового середовища закладів громадського харчування, а саме ресторанів. Визначено основні напрямки організації внутрішніх просторів ресторанів за зразком закордонних модних течій та практик. Окреслено основні показники сприйняття внутрішніх просторів ресторанів як якісні та комфортні для працівників та відвідувачів закладу.*

**Ключові слова:** інтер'єр, дизайн, ресторан, євроінтеграція, оптимізація просторів.

### ВСТУП

Сьогодні, в умовах євроінтеграційних процесів, в Україні все більш очевидних зміни набуває структура закладів громадського харчування. За останні п'ять років значно збільшилася кількість нових барів, кафе, ресторанів, закусточних, кав'ярень, що по-різному поєднують в собі відпочинок і харчування. Люди стали частіше відзначати урочисті події поза домом, віддаючи перевагу ресторанам першого класу. Помітне зростання культури споживання страв і напоїв, а разом з ним і підвищення рівня вимог до системи обслуговування і розваг, змушує рестораторів формувати нові заклади виходячи з потреб не тільки українців, але і туристів-іноземців. Оптимізація вже існуючих закладів відбувається за принципом комфортності та естетичності на міжнародному рівні (з урахуванням модних течій та тенденцій закордонних ресторацій). Сьогодні заклади громадського харчування орієнтуються не стільки на комерційність, скільки на запам'ятовуваність, ексклюзивність та універсальність свого закладу. Нажаль, але про питання доступності не доводиться говорити навіть в умовах євроінтеграції. І по сьогодні це питання нівелюється як на державному рівні так і на рівні самих підприємців.

### ПОСТАНОВКА ЗАВДАННЯ

Досвід дизайн-проектування та характер виконуваних функцій в приміщенні впливає на спосіб їх угруповання в загальній виробничо-дозвіллевій структурі підприємства. Сьогодні, є доцільним розглянути основні етапи оптимізації внутрішніх просторів ресторанів виходячи з



модних течій та тенденцій закордонної практики у ресторації.

### **РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕННЯ ТА ЇХ ОБГОВОРЕННЯ**

За останні роки в Європі став популярним формат «open kitchen», коли відвідувачі можуть спостерігати за процесом приготування, оцінювати якість продуктів і рівень майстерності кухаря. Коли клієнти бачать весь робочий процес зсередини, вони не сумніваються в свіжості продуктів і якості роботи персоналу. До того ж, очікування в ресторані проходить набагато цікавіше, ніж просто вид з вікна або екран телевізора. Але це не є основним елементом концепції ресторану. Європейські ресторатори використовують цей прийом, як додатковий елемент. Наприклад, є дні відкритої кухні або майстер-класи в робочому режимі. Головним же, як і раніше, є дизайн основного приміщення. Останнім часом хорошим тоном вважається сучасний «трендовий» інтер'єр в стилі «loft», а не палаци чи вичурні, «богаті» та перенасичені декором інтер'єри. Одним з популярних стильових рішень основних залів закладу є скандинавський мінімалізм, зосереджений на натуральних матеріалах, дереві, шкірі. Українські ресторатори також підхоплюють цей напрям, і зараз часто можна побачити в інтер'єрах вітчизняних рестораних закладів живу стіну, насичені рослинні композиції, що виконують огорожувальні чи роздільні функції, природну цеглу і т.д.

Вагомим фактором в сучасному успішному ресторані є наявність зони для дитини. Можливість насиченого часу проведення в дитячій зоні, та наявність окремої зони для дітей, що не «випадає» з контексту основного дизайн-рішення ресторанного закладу, є вагомою часткою сьогоденного вибору клієнтами закладу для відпочинку та дозвілля. В основному це продиктовано європейською традицією проводити вихідні не вдома, а в місті, разом зі сім'єю. Європейською, а зараз і українською номенклатурою естетичних показників якості та комфортності предметно-просторового середовища ресторанів, що включає в себе комплексні (загальні) та одиничні (більш конкретні) показники виступають: Художня виразність інтер'єрних просторів: образна виразність, оригінальність, стильова визначеність, дотримання модних течій та вимог у формуванні внутрішніх просторів закладів громадського харчування, відповідність навколишньому середовищу; раціональна організація просторів: функціональна обумовленість; композиційна цілісність: відповідність естетичної форми інтер'єру загальному ергономічним вимогам, гармонійність об'ємно-просторової структури закладу, тектонічність, пластичність, упорядкованість елементів оздоблення, кольоропластичне рішення (колір, фактура, орнамент).

### **ВИСНОВКИ**

Проаналізувавши основні етапи сприйняття предметно-просторового середовища ресторанних закладів, можна виділити ряд сучасних тенденцій, що впливають на формування інтер'єрів, архітектурного розташування, функціонального зонування і планування. Окресливши найбільш характерні стилістичні, колористичні і образно-мистецькі теми інтер'єрів сучасних ресторанних закладів, які можуть



бути закладені в основу українського громадського харчування, визначено основні з них, а саме:

- Інтеграція виробничої зони в загальну зону основних приміщень. Холодний і гарячий цех стали своєрідною сценою для кухарів.

- Скорочення виробничих приміщень. У всіх сучасних ресторанах йде тенденція до більш функціональним використанням площ та мобільності виробництва, отже, з проектування зникають приміщення для різання хліба, а кімната для побутових відходів замінюється на закриті баки, мийна кухонного посуду і тари об'єднуються з мийного столового посуду, створюючи єдине приміщення. При проектуванні йде відмова від використання приміщення завідуючого виробництвом.

- Зміни в суспільній зоні: вестибюль і гардеробна йдуть з практичного проектування, зберігання верхнього одягу відвідувачів здійснюється за допомогою окремо розташованих вішалок.

- Поява зони «лаунж» та «дитячої кімнати» з широким вибором дозвілєвих функцій.

- Використання панорамного скління, що сприяє інтеграції природного середовища в простір інтер'єру.

- Завдяки сучасному обладнанню відбувається значне скорочення технічної зони.

- Винесення окремо розташованих ресторанів першого класу за межі міста. Це викликано щільністю історичної забудови і відсутністю вільних приміщень в центральній частині міста.

## **ЛІТЕРАТУРА**

1. Гельфонд А. Л. Архітектурне проектування громадських будівель і споруд: навч. посібник. – М., 2006 р. – 280 с.

2. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) / Послуги громадського харчування. К.: 2010 р.

3. Нікуленкова Т. Т. Проектування підприємств громадського харчування [Текст]: навч. посібник / Т. Т. Нікуленкова; Ю. І. Лаврінченко, Г. М. Ястіна; Під ред. Т. Т. Нікуленкової. – М.: Колос, 2000. - 216 с.

## **DUDKA S.-R.**

### **THE PROCESS OF OPTIMIZING THE SUBJECT-SPATIAL ENVIRONMENT OF RESTAURANTS IN TERMS OF EUROPEAN INTEGRATION**

*The research analyzes the modern influence of European integration processes on the factor of optimization of the subject-spatial environment of catering establishments, namely restaurants. The basic directions of organization of interior spaces of restaurants according to the model of foreign fashion trends and practices are determined. The main indicators of perception of interior spaces of restaurants as high-quality and comfortable for employees and visitors of the establishment are outlined.*

**Key words:** interior, design, restaurant, eurointegration, space optimization.