

ОРГАНІЗАЦІЯ ВНУТРІШНЬОГО ПРОСТОРУ СУЧАСНИХ ПІДПРИЄМСТВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

Анотація.: у статті розглянуто організацію внутрішнього простору підприємств громадського харчування на прикладі сучасних об'єктів харчування. Виявлені методи та заходи які сприяють архітектурно – художній виразності інтер'єрів.

Ключеві слова: *організація простору, ресторан, підприємство громадського харчування, кафе, бар, інтер'єр, дизайн, внутрішнє середовище.*

Рациональна організація внутрішнього простору підприємств громадського харчування, візуальне сприйняття інтер'єру приміщень їх архітектурно-художня виразність сприяє створенню умовам емоціонального впливу на людину. Сучасні заклади харчування це місце зустрічі, статус, розваги, комфорт, економія часу та сил, нові враження і багато іншого. Перехід підприємств харчування на самообслуговування спричинило за собою ряд змін, як в плануванні, так і в організації інтер'єрів. З'являється новий підхід до формування внутрішнього середовища підприємств харчування який характеризується розкритим простором з чітким функціональним зонуванням або виділенням закритих зон з інтимним середовищем. Внутрішній простір є своєрідним полігоном для пошуків і застосування цікавих стильових прийомів, художніх засобів, декоративних елементів, за допомогою яких архітектор може повною мірою відобразити свої оригінальні ідеї. У сучасних інтер'єрах підприємств харчування важлива індивідуальність образу, запам'ятовуваність.



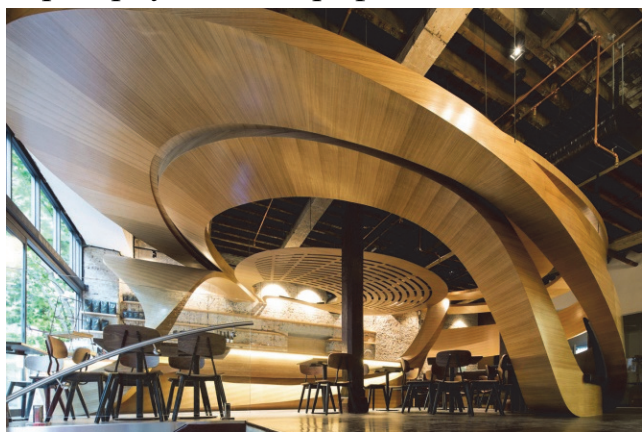
KIDO Sushi Bar Санкт Питербург, Росія .В цьому проекті було дуже важливо зробити інтер'єр, який миттєво привернув би увагу. Таким чином, була створена вражаюча дерев'яна конструкція, розташована навпроти панорамних вікон яка складається з понад 400 об'ємних трикутників. Переходячи від стіни до стелі, що нагадує хвилю, вона огортає весь

головний зал ресторану і створює «оболонку» простору. Архітектори постаралися висловити зв'язок з темою Азії, але без використання прямих посилань, які зустрічаються в східних ресторанах. Структура трикутників і стала таким елементом. Він також нагадує класичні азіатські дерев'яні будівельні конструкції, японські геометричні орнаменти і частково деталі орігамі. Інша частина інтер'єру зведена до мінімалістського фону - сірі тони стін і підлоги дозволяють конструкціям відігравати важливу роль, а чорні акценти меблів додають елегантності.



Дизайн для ресторану Olga Nur заданий з багатьох комбінацій з метою підвищення його відкритості та інтеграції з вулицею. У той же час для сприйняття чітких відмінностей між інтимним інтер'єром, спеціальним освітленням і неформальним зовнішнім виглядом - столи на тротуарі і захищений простір з

тканинними альтанками - запрошують людей. Дизайн ресторану складається з декількох матеріалів: дерева, чорного лаку, будівельних сталевих стрижнів і скла. На противагу суворому кольоровому рішенню всередині, зовнішній вигляд барвистий, з помаранчевими стільцями, деревом і різними тканинами. Проте, найважливішим елементом, ймовірно, буде дах з майже 80 000 дерев'яних підвісок, хвилі яких створюють різноманітні уявлення про простір, по принципу, перегорнутої топографії.



LOT 1 Café, Bar & Restaurant 20 York St, Sydney NSW 2000, Австралія. У проекті розглядається складна геометрія і зв'язок форми і функціональності інтер'єру. Вигнуті геометричні форми деревини з використанням місцевих австралійських матеріалів легко об'єднуються, розкриваються і

з'єднують всі функції об'єкта, забезпечуючи подорож через історичний інтер'єр Сіднея. Простір було відкрито для того, щоб виявити існуючу структуру будівлі; головним чином виставлені цеглини, стіни з піщанику, дерев'яні колони і сталеві конструкції, кожен, з цих елементів працював для будівлі протягом багатьох років, і всі вони є невід'ємною частиною багатого оригінального інтер'єру. Існуючі функції інтелектуально зіставляються безперервністю нової форми, а гладкі австралійські листяні шпони доповнюються адаптивною схемою

освітлення. На нижньому поверсі є окремі лаундж зони і обідні кабінки з антресолями в підвалі, де вам запропонують страви на відкритому повітрі. Динамічні геометрії чергують безліч просторів з тривимірними кривими показуючи тим самим індивідуальність і різноплановість проекту. Перевага в дизайні полягає в тому, як Enter Projects художньо інтерпретує повсякденний знайомий візерунок пари над чашкою кави і перетворює його в повністю функціональне кафе, бар і ресторан. Простір тепер є не тільки ознакою самої кавової компанії, але і місцем зустрічей відвідувачів.



Приклад індустріального дизайну інтер'єру ресторан в готелі Easi в місті Тсеу- Ван. Стилiстика складського приміщення з необробленими і грубими матеріалами. Металеві балки і суворі сталеві труби зосереджені під стелею. Стіни відкритої кухні - з цегли кольору журавлини. Мармурова стільниця барної стійки виділяється незвичайною формою і вишуканою

обробкою. Точкові світильники розсіюють тьмяну атмосферу, одночасно підкреслюючи образ лофт. Використані ролетні віконниці відділяють VIP-кімнати, щоб клієнти могли насолодитися затишним обіднім куточком. Кабінки можна збільшити для великої компанії або зменшити для спокійного і інтимного спілкування. По всьому проходу відлита цементна підлога, що підкреслює індустріальний стиль інтер'єру.

Рациональна організація внутрішнього середовища, створення затишку є важливим психологічним показником визначальним якості інтер'єру. Використання різних прийомів членування обсягів, виділення різних зон за допомогою подіумів, балконів, часткова ізоляція простору за допомогою огорожувальних конструкцій (перегородок, ширм, драпіровок і т.п.) грає не останню роль в організації простору, що тим самим забезпечує комфортні умови перебування відвідувачів в залі, сприяє невимушеному спілкуванню, вихованню



смаку.

Одним з методів організації внутрішнього простору підприємств харчування, є метод розкриття простору назовні. Так як в більшості випадків зали ресторанів, кафе, барів розташовуються на перших поверхах, зв'язок з навколишнім середовищем надає інтер'єру легкість і прозорість.

Трансформуючись панорамні вікна стирають грань інтер'єру, з екстер'єром об'єднуючи їх за допомогою виносу меблів на відкриті майданчики, плавним перетіканням стін з живими рослинами в зовнішнє озеленення, водоймами і т.п. Даний прийом розкриття простору інтер'єру назовні характерний в місцях з цікавими панорамними видами на набережну, водойми, в парк і т.п. Але не завжди можливо розкрити цікаву панораму, особливо коли заклад харчування розташований в будівлі, розміщеній в глибині забудови. В таких випадках доцільно влаштовувати внутрішні дворики оформлені декоративним озелененням, невеликими водоймами, скульптурами тощо.

Використовуючи в інтер'єрах підприємств громадського харчування певну стилістику та напруження, архітектор, дизайнер підкреслює індивідуальність закладу, його неповторність. Індивідуальними особливостями в організації простору виділяються об'єкти харчування з характерною тематичною спрямованістю. В випадках пристосування або реконструкції приміщення під підприємства харчування організацію простору підказує сама ситуація чи характерні умови. Для передачі архітектурно-художнього характеру та образності інтер'єру використовують традиційні форми будівель, незвичайність композицій внутрішнього простору. В таких підприємствах харчування переважає деяка театральність, тмосфера підкреслюється створенням певного середовища завдяки повазі до народного епосу та традицій, використанню міських будівельних матеріалів, спеціального обладнання та мебелі, декоративних матеріалів, текстилю, посуду тощо.



Ресторан для всієї родини - Villa de Bear, Бангкок, розташований в приміщенні колишньої фабрики плюшевих іграшок. В інтер'єрі поєднані сучасний стиль та незвичайні конструкції споруди фабрики. Простір поділено на 3 основні зони: зона їдальні в середині та зовні будівлі, окремі зони та кухня-бар. В інтер'єрі вміло

передана атмосфера фабрики за допомогою цікавих елементів: величезних котушок з нитками, справжніх шестерень, неймовірних ливарних предметів в різних формах. В приміщеннях чудово поєднуються цегла, бетонне покриття та дерев'яні панелі. Фахівці зробили таке рішення, щоб краще підкреслити стиль цього місця. Оригінальні декоративні об'єкти, цікаві освітлювальні лампи і виняткова меблі ідеально доповнюють загальне враження.

Голандська студія Modijefsky перетворила старе трамвайне депо в Амстердамі в оригінальний бар-ресторан Kanarie club. Дизайнери надихнулися



історією будівлі, де знаходилося це депо. Автори зберегли індустріальний стиль і кольорову гамму, але додали цікавого декору, завдяки якому проект став яскравим і стильним. Головна особливість інтер'єру – трамвайні рейки, які були знайдені на складі. Вони – основний елемент дизайну, і саме з них була виготовлена

центральна арка, яка одразу привертає до себе увагу. Саме тому дизайнери вирішили залишити рейки і на підлозі. Заклад має декілька зон, кожна з яких комфортна та цікава. Аби правильно зонувати відкрите приміщення, були використані різні платформи, барні стійки та інші цікаві конструкції. Дуже стильно виглядають у цьому проекті меблі. Більшість моделей було виготовлено на замовлення. Вони нагадують дизайн старих трамвайних сидінь. Деякі з них мають коліщатка, здається, ніби вони в будь-яку хвилину легко з'їдуть вниз по рейках. Цей прийом надає атмосфері приємної грайливості. Інтер'єр відрізняється платформами і яскравими вивісками з влучними надписами. Яскраве світло та безліч освітлювальних приладів роблять інтер'єр святковим.

Таким чином вищесказане дозволяє стверджувати, що сучасні підприємства харчування ресторани, кафе та інші заклади в організації простору потребують індивідуального підходу. У композиції інтер'єрів активну роль відіграють як конструктивні елементи, мобільних структур перегородок, декоративних елементів, оздоблення, текстилю, меблів так і правильно обрані прийоми природного та штучного освітлення, колір стін, виробничого обладнання та навколишніх предметів. Безпосередньо поєднуючи знання традицій минулого і сьогодення, опираючись на сучасні архітектурно-художні досягнення, новітні планувальні та конструктивні рішення дозволяють створювати інтер'єри підприємств харчування гідні сучасній архітектурі.

Література

1. Уреньов В.П., Архитектура предприятий общественного питания.- К.: Будівельник, 1981.- 128с.
2. Нікулінкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания.- М.:Колос,2000.- 216с.
3. <https://mayertrade.com.ua/blogs/bar-restoran-vseredini-tramvajnogo-depo-b475.html>
4. <http://interiorscafe.ru/>
5. <https://www.archdaily.com>

Аннотация: в статье рассмотрены приемы организации внутреннего пространства предприятий общественного питания на примере современных объектов ресторанов, баров и т.п. Выявлены методы, способствующие архитектурно-художественной выразительности интерьеров.

Ключевые слова: организация пространства, предприятия общественного питания, объекты питания, рестораны, интерьер, кафе, бар, дизайн,

Annotation: the article discusses the methods of organizing the internal space of public catering enterprises on the example of modern restaurants, bars, etc. The methods that contribute to the architectural and artistic expressiveness of interiors are revealed.

Keywords: organization of space, catering, catering facilities, restaurants, interior, cafe, bar, design,