

УДК 7.014.11 (045)

Л. Р. Гнатюк,

к.арх., доцент ККТД

М. Л. Драга,

*студентка 4-го курсу, кафедра КТД,**Національний авіаційний університет, м. Київ, Україна*

ОСОБЛИВОСТІ РОЗРОБКИ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРІВ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ СТУДЕНТСЬКИХ МІСТЕЧОК

Анотація: стаття присвячена виявленню особливостей формоутворення дизайну інтер'єрів закладів громадського харчування для студентських містечок. Дослідження проведене на сучасних прикладах студентських кафе. Виявлено вплив кольору на психофізичний стан людини.

Ключові слова: кафе, простір, студентський, громадський, колір.

Постановка проблеми. Студентське містечко – особливе місце зі своїми правилами та порядком і тому формоутворення дизайну інтер'єрів даного приміщення відрізняється від формоутворення офісів чи лікарень. Особливо це стосується дизайну інтер'єрів закладів громадського харчування в студентських містечок. Створюючи унікальний та цікавий простір даного приміщення вирішується питання – де саме студенти можуть із задоволенням проводити вільний час, спілкуватися, а також приймати їжу.

Аналіз останніх досліджень. Ернст Нойферт у своїй праці «Строительное проектирование» [1] приводить приклади проектування кафе. Подає найбільш оптимальні рішення меблювання.

Роб Браун у своїй книзі «Cafe! Best of Coffee Shop Design» [2] показує найактуальніші приклади створення інтер'єрів закладів громадського харчування. Але, на жаль, не приділяється окрема увага проектуванню закладів громадського харчування для студентських містечок.

Формулювання цілей статті. На основі аналізу світового досвіду дизайну інтер'єрів закладів громадського харчування для студентських містечок виявити характерні особливості розробки даних приміщень.

Основна частина. На території студентських містечок можуть розташовуватися різні підприємства громадського харчування. До них можуть відноситися, як звичайні студентські їдальні, так і кафе, кафетерії, кав'ярні.

Їдальні як місця громадського харчування можуть являти собою як самостійні підприємства, так і підрозділом, створювані всередині організаційної структури тієї чи іншої установи чи підприємства.

Звичайною формою обслуговування в їдальнях є самообслуговування або кейтерінг.

Їдальня як вид підприємств громадського харчування, розташованих у місцях загального користування, а також на підприємствах, в організаціях та навчальних закладах, характеризується:

- єдиним меню на день (набір страв змінюється день у день);
- приготуванням страв у спеціально обладнаному приміщенні кухні;
- масовим обслуговуванням, прискорюється за рахунок живої черги на отримання страв замовниками, які самі переносять їх на підносі;
- передоплатою споживаних страв через касу.

За контингентом поділяються на:

- шкільні
- студентські
- військові (у військових частинах)
- промислові (при підприємствах та установах)
- громадські

Кафе – підприємство по організації харчування і відпочинку відвідувачів з обмеженим у порівнянні з рестораном асортиментом продукції.

За асортиментом реалізованої продукції підрозділяються на:

- кафе-морозиво
- кафе-кондитерська
- кафе-молочне

По контингенту на:

- молодіжне
- дитяче
- арт-кафе та ін.

Кафе (від *фр. café*; буквально – «кава») – заклад громадського харчування і відпочинку, схоже на невеликий ресторан, але з обмеженим у порівнянні з рестораном асортиментом продукції, також, можливо, – з самообслуговуванням.

Унікальний дизайн завжди привертає увагу. Будь це дизайн інтер'єрів офісів, квартир чи кафе. При створенні навколишнього середовища студентських кафе – креативність являється одним з основних пунктів і є хорошим рішенням, адже передає приємну атмосферу відвідувачам.

В XXI столітті заклади громадського харчування для студентських містечок перестають бути «нудними» та звичайними. З'явилась тенденція створювати місце не лише для прийому їжі, а й для гарного проведення часу.

Нова їдальня для Технічного Коледжу, Педагогічного училища та державної Академії Образотворчого мистецтва була побудована на північ від

Moltkestrasse. (рис.1), – передає відчуття легкості та розслабленості, що є важливим під час навчання. Завдяки біонічним формам створюється відчуття простору, а в поєднанні з кольоровими відтінками зеленого кольору підвищується настрій та апетит.



Рис.1. Їдальня для Технічного Коледжу

Студентська їдальня EVK (Everybody's Kitchen – кухня для кожного), в Університеті Південної Каліфорнії, Лос-Анджелес вражає сміливістю кольорів та великим простором, завдяки якому в приміщення потрапляє багато природного світла. EVK обслуговує близько 4000 людей на день, 98% з яких є студентами. Вирішенням питання простору стала висока стеля з опорними елементами, які забезпечують чудову атмосферу затишку (рис.2).

Дане приміщення громадського харчування включає в себе салатний бар, продуктовий відділ, гриль, духові шафи для піци і гарячих страв.



Рис.2. Студентська їдальня, Університет Південної Каліфорнії, Лос-Анджелес

Завдяки великому «дихаючому» простору приміщення їдальні вміщає в себе багато посадкових місць, не створюючи при цьому незручностей між різними столами. Зелені стільці надають інтер'єру свіжості, особливо

контрастуючи з іншими стільцями коричневого кольору, а яскраві червоні лампи створюють акцент.

Найбільш практичним елементом планування кухні, було рішення про розділення її на різні частини. На одному кінці об'єкта є основною областю гриль і дерев'яна піч для піци і гарячих страв, а інша сторона продуктовий магазин і салатний бар. Дизайн зроблений з використанням стійких матеріалів, таких як скло, яке включає в себе перероблений папір (рис.3).

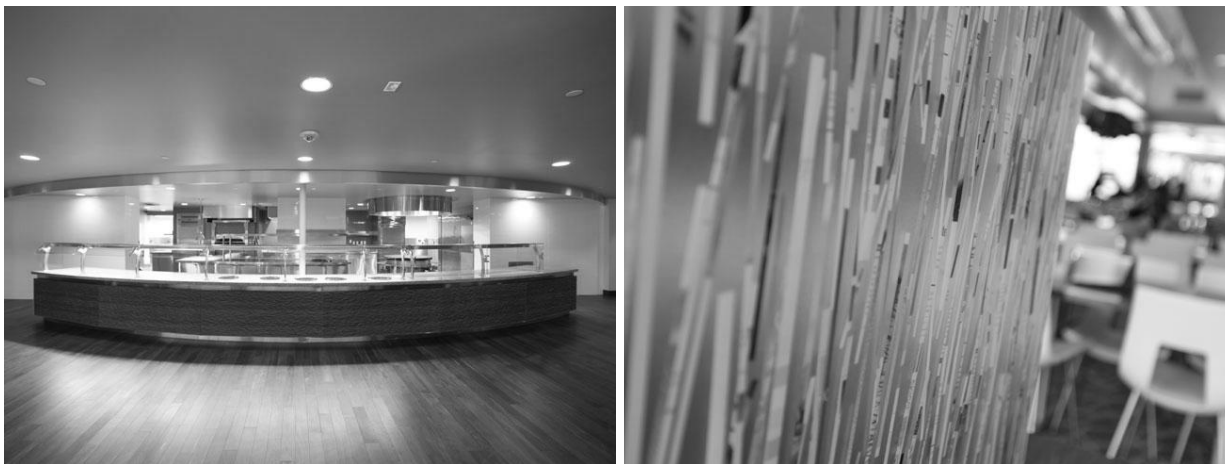


Рис.3. Студентська їдальня, Університет Південної Каліфорнії, Лос-Анджелес

Студентська їдальня у Сан-Франциско, Каліфорнія, США з першого погляду створює відчуття затишку. Використання в інтер'єрі натуральних кольорів розслабляє та дає змогу гарно проводити час в даному приміщенні.

Велике зала здатна вміщати велику кількість людей, що є дуже важливим при постійному значному потоці студентів.

Центральне місце в інтер'єрі займає бар, в якому студенти можуть замовити чай або каву, а з іншого боку знаходиться основний відділ з їжею, куди студенти приходять і чекають своєї черги з підносами.

Не менш важливим аспектом формоутворення закладів громадського харчування є колір. Колірна гамма інтер'єру кафе або іншого закладу може бути різноманітною. Враховуючи психологію кольору, можна в інтер'єрі кафе або ресторану використовувати кольори, що підвищують настрій і апетит.

Червоний колір в інтер'єрах закладів громадського харчування є найбільш вдалим, адже найбільш сильніше стимулює апетит. Добре застосовувати при оформленні інтер'єрів кафе, та інших закладах громадського харчування. Колір здатний підвищувати настрій і апетит.

Відтінки помаранчевого і жовтого кольорів вважаються найбільш «апетитними». Ряд спеціальних досліджень довів, що саме ця кольорова гама сприяє виробленню шлункового соку. У теплій гамі іпомаранчевого кольору апетит прийде швидше, а для інтер'єрів закладів громадського харчування це є

важливим. Помаранчевий колір збільшує постачання киснем головного мозку, виявляє підбадьорливий ефект, стимулює розумову діяльність і сприяє засвоєнню кальцію.

Блакитний колір – самий «неапетитний» колір, протилежний жовтому, що відображено на колірному спектрі, тому краще не використовувати його в інтер'єрах громадського харчування.

Синій колір уповільнює обмін речовин людини і створює заспокійливий ефект. Синій міцно асоціюється зі спокоєм. Підсвідомо, він не асоціюється з їжею, оскільки в природі мало продуктів, забарвлених в цей колір. Тому синій колір використовують для придушення апетиту.



Рис.4. Студентська їдальня у Сан-Франциско, Каліфорнія, США

Зелений колір є нейтральним, проте багато що залежить від його відтінку. Трав'янисті або світло-зелені тони асоціюються зі здоровою, корисною їжею і привернуть увагу до фруктів і овочів. Чим більше жовтого в зеленому кольорі, тим сильніше він буде порушувати апетит. І навпаки: змішаний з синім, він може приглушити відчуття голоду.

Сірий – нейтральний колір, доповнивши інтер'єр кафе будь-яким іншим кольором можна добитися відмінного ефекту, створити теплий затишний інтер'єр кафе, або ефектний і величний інтер'єр дорогого ресторану.

Коричневі тони – дуже приємна колірна гамма для інтер'єрів кафе та інших закладів. Така атмосфера розташовує до спокійного відпочинку і приємного проведення часу. М'який теплий світло приємний для очей, створює дружню атмосферу в закладі, розташовує до неспішним діям і довгому перебуванню в закладі. Не підходить для інтер'єрів кафе швидкого харчування.

Білий колір – колір чистоти і довіри. Використання значної кількості білого кольору в інтер'єрі кафе або іншого закладу викликає довіру відвідувачів, каже про охайність закладу. Якщо доповнити білий колір невеликими колірними акцентами або кольоровими підсвічуваннями, то інтер'єр кафе може вийти дуже цікавим і неординарним.

У поєднанні з контрастною меблями, білий колір виглядає дуже виражено, а виконавши повністю білий інтер'єр зігравши тільки на нюансах ви досягнете стильності та елегантності.

Висновки. Виявивши особливості розробки дизайну інтер'єрів закладів громадського харчування для студентських містечок, а саме: використання великого простору, створення затишку, застосування кольору, було запропоновано створення сучасний простір для молодих людей, де можна прийняти їжу в спокійній та затишній атмосфері та відпочити після важкого учбового дня.

Література

1. Нойферт Э. «Строительное проектирование». – М.: Стройиздат, 1991. – 392с.
2. Браун Р. «Cafe! Best of Coffee Shop Design». – 2010. – 400с.

Аннотация

Статья посвящена выявлению особенностей формообразования дизайна интерьеров предприятий общественного питания для студенческих городков. Исследование проведено на современных примерах студенческих кафе. Выявлено влияние цвета на психофизическое состояние человека.

Ключевые слова: кафе, пространство, студенческий, общественный, цвет.

Abstract

The article focuses on determination of the formation of interior design catering for campuses. The survey was conducted on modern examples of student cafe. The influence of color on the psycho-physical being.

Keywords: cafe, space, student, community, color.