

Булгакова Т. В., доц., Іщук О. С., бакалавр

Київський національний університет технологій та дизайну
**СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ В ДИЗАЙНІ ІНТЕР'ЄРУ ЗАКЛАДІВ
ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ**

Анотація. У статті наведені результати аналізу сучасного досвіду проектування інтер'єру закладів громадського харчування, як приклад докладно розглянуті проекти інтер'єру двох закладів в Україні, ресторану «Мама Манана» в місті Київ та ресторану «Yoki restaurant» в місті Чернівці. Визначені основні сучасні тенденції в дизайні інтер'єру закладів громадського харчування у використанні освітлення, озеленення та підходах до художньо-естетичних рішень.

Ключові слова: сучасні тенденції; дизайн інтер'єру; заклад громадського харчування; тренди; художньо-естетичне рішення.

Bulgakova T. V., Ishchuk O. S.

Kyiv National University of Technologies and Design
**CURRENT TRENDS IN INTERIOR DESIGN OF PUBLIC
CATERING ESTABLISHMENTS**

Abstract. The article presents the results of the analysis of the modern experience of designing the interior of public catering establishments, as an example, the interior projects of two establishments in Ukraine, the restaurant "Мама Манана" in the city of Kyiv and the restaurant "Yoki restaurant" in the city of Chernivtsi, are considered in detail. The main modern trends in the interior design of public catering establishments in the use of lighting, landscaping, and approaches to artistic and aesthetic solutions are determined.

Keywords: modern trends; interior design; public catering establishment; trends; artistic and aesthetic solution.

Вступ. Заклади громадського харчування завжди були, є і будуть актуальними. Через постійний попит серед споживачів на такі заклади, зростає і пропозиція, кожен рік відкриваються нові ресторани, кафе, бари, т. ін. Таким чином, зростає конкуренція серед цих закладів у залученні відвідувачів. Сьогодні кожен власник закладу громадського харчування розуміє важливість двох основних компонентів у привабливості закладу для споживача – це якість і різноманіття кухні та унікальність і виразність дизайну інтер'єру. Друга складова відіграє не менш вирішальну роль ніж перша. Останні роки в ресторанній індустрії використовується широкий асортимент різних прийомів для утворення неповторних інтер'єрів. Виявлення сучасних тенденцій, та підходів в дизайні інтер'єру закладів громадського харчування і подальше використання результатів такого дослідження в проектуванні сприятиме конкурентоздатності закладу, збільшенню попиту і його фінансовій успішності.

Тема дизайну інтер'єру закладів громадського харчування розглянута в книгах, статтях та наукових виданнях. Сучасним тенденціям в дизайні таких закладів присвячені статті Т. Булгакової, А. Окончук, Н. Бутукової [3], А. Шаренко [4]. Ці дослідження стосуються або окремого типу закладів громадського харчування або одного з аспектів дизайну інтер'єру. На сьогоднішній день чимало досліджень спрямовано на виявлення чинників та факторів комфортного інтер'єру закладів громадського харчування [2, 5, 6], деякі дослідження визначають особливості формування архітектурно-планувальної структури громадського середовища та його обладнання [7, 8]. Необхідно відмітити той факт, що тенденції в дизайні інтер'єру закладів громадського харчування постійно змінюються тому дослідження цієї теми завжди буде актуальним.

Постановка завдання:

- Проаналізувати досвід дизайну інтер'єру закладів громадського харчування.
- Виявити основні сучасні тенденції в дизайні інтер'єру закладів громадського харчування.

Результати досліджень.

Дизайн в сучасному світі дуже стрімко розвивається і змінюється. Актуальність деяких рішень може змінюватись за лічені роки.

Розглянемо приклади двох нових ресторанів в Україні, які яскраво демонструють сучасні тенденції в дизайні інтер'єру закладів громадського харчування.

Ресторан «Мама Манана» в місті Київ [1], від студії Mdesign Architecture Interior, авторами проекту є Катерина Марданова, Наталія Даніліна. Інтер'єр нового грузинського ресторану виконаний у неординарній манері етно та сучасного дизайну відомим українським архітектурним бюро Mdesign Architecture Interior. Ресторан вражає цікавими декоративними знахідками. Піщані відтінки у поєднанні з керамікою та дерев'яними елементами виступили в ролі полотна, яке автори проекту розписали безліччю деталей. Особливого затишку простору надають бавовняні декоративні елементи, натхненням для створення яких послужив грузинський головний убір папаха – символ честі чоловіка. Його форми продовжені у підвісних світильниках ручної роботи з паперу в техніці пап'є-маше. Відкрита, демократична концепція бару є нетиповою для формату ресторану. Бар асоціюється із островом на кухні, біля якого збираються гості та родина – це підсилює значення грузинської гостинності та родинних цінностей. Лавровий колір граніту на барі доповнює рукотворне панно із кераміки, сюжет якого розкриває традиційне винне ремесло, що є одним із символів Грузії вже не одне століття. Акцентом інтер'єру став дерев'яний звід – аналогія гірських вершин. Тема гір продовжена у динаміці форм світильників біля бару, а напівсферичні лампи символізують схід сонця між вершинами (рис. 1, 2). Основою інтер'єру стала презентація Грузії через поєднання автентичних матеріалів сучасних форм.

Отже, в даному закладі дизайнери використовують сучасні прийоми: використання дизайнерських меблів та декору, натуральних матеріалів (кераміка, канати мотузки, натуральний текстиль, деревина, граніт, бавовна), поєднання автентичних матеріалів і сучасних форм, символізм у формотворенні.

Ресторан «Yoki restaurant» в місті Чернівці [1], авторами проекту є ANDRIY ASANOV architecture&design studio. Оскільки автори проекту мали справу з єдиним відкритим простором, перш за все поставили перед собою мету використати різноманітні прийоми зонування, щоб об'єм закладу не вгадувався відвідувачем з перших кроків. Тут запропонована різнофункціональна схема посадкових місць. Прийоми декорування є авторськими і не асоціюються із такими, що часто використовуються у закладах зі східною тематикою. Інтер'єр сприймається по-різному вдень і ввечері завдяки різному сценарію освітлення, яке зонує простір залежно від функціонального навантаження (рис. 3). Автори проекту сконцентрували свої зусилля над роботою з освітленням, що підкреслило ідейно важливі деталі та композиційні рішення. Цікавим об'єктом є автентичний барельєф дракона, який додає виразності східному образу закладу (рис. 4).

Аналізуючи дизайн інтер'єру цього закладу, визначаємо основні сучасні прийоми формування внутрішнього простору: різний сценарій освітлення, натуральні центральні декоративні елементи (стеля зі зрізами справжнього бамбуку та дерев'яний барельєф дракона), дизайнерські меблі (столи, ліхтарі, люстри), натуральні матеріали (кам'яна кладка, граніт, деревина, бамбук).



Джерело: URL: <https://issuu.com/329101/docs/01.2021> (дата звернення 25.10.2022).

Рис. 1. Головний зал ресторану «Мама Манана»



Джерело: URL: <https://issuu.com/329101/docs/01.2021> (дата звернення 25.10.2022).

Рис. 2. Кутове зображення бару, та місця для посадки ресторану «Мама Манана»



Джерело: URL: <https://www.idmagazine.com.ua/yoki/> (дата звернення 25.10.2022).

Рис. 3. Бар з динамічним освітленням та посадкові місця ресторану «Yoki restaurant»



Джерело: URL: <https://www.idmagazine.com.ua/yoki/> (дата звернення 25.10.2022).

Рис. 4. Вигляд стелі зі зрізами бамбуку та дерев'яний барельєф дракона ресторану «Yoki restaurant»

На основі аналізу сучасного досвіду проектування інтер'єру закладів громадського харчування визначено наступні основні тенденції в дизайні внутрішнього простору таких закладів:

- Освітлення. Сучасним трендом є використання різних сценаріїв світла та динамічного освітлення. Відштовхуючись від заданої тематики закладу, а також від обраного художньо-естетичного рішення, обирається певний підхід до освітлення

середовища. Деякі заклади обирають освітлені літні тераси, м'яке і рівномірне виважене освітлення залів, наприклад мережа закладів «Pesto cafe». Це рішення впливає від концепції закладу, дана мережа позиціонує себе як сімейні ресторани для повсякденного відвідування разом з дітьми. Проте існує протилежно інший підхід. Такими прикладами слугують відомі у Львові та Києві заклади «Реберня». Вони розташовані в міських арсеналах обох міст. Окрім терас, основні зали розміщені в підвальних приміщеннях, освітлення в даному просторі менше з локальними світловими акцентами, що робить цю атмосферу унікальною.

- **Озеленення.** Використання озеленення як основного засобу формування інтер'єру. Рослини в дизайні-інтер'єру створюють не тільки відчуття затишку, вони можуть занурити в світ рослин, створити унікальну природну атмосферу. Прикладом є мережа закладів «Євразія». Відштовхуючись від тематики кухні, окремі заклади можуть занурити в середовище, притаманне, наприклад, джунглям, що безумовно створює ефектне враження на відвідувачів.

- **Художньо-естетичні рішення.** Останніми роками важко знайти заклад який дотримується чітко єдиного стилю. Сучасний дизайн закладів громадського харчування ґрунтується на поєднанні різних стилів та рішень, відзначається посилення уваги не на стилістичній єдності, а на асоціативному, символічному значенні форм. Обов'язковим стає використання нестандартних унікальних авторських дизайнерських меблів, обладнання, декору.

Взагалі, в сучасному дизайні інтер'єру закладу громадського харчування, останніми роками мало не провідну роль відіграють натуральні матеріали, дизайнерські меблі, фурнітура та декор, динамічне освітлення.

Висновки. На основі аналізу сучасного досвіду проектування інтер'єрів закладів громадського харчування виявлено сучасні тенденції в дизайні інтер'єру таких закладів. Як приклад використання сучасних прийомів формування внутрішнього простору, розглянуті інтер'єри двох закладів громадського харчування в Україні, ресторану «Мама Манана» в місті Київ та ресторану «Yoki restaurant» в місті Чернівці. Визначено, що провідними прийомами в створенні дизайну інтер'єру закладів громадського харчування є використання різних сценаріїв освітлення в середовищі, озеленення, автентичних меблів, натуральних матеріалів, незвичних форм, що мають асоціативне та символічне значення.

Список використаної літератури

1. ID. INTERIOR DESIGN. URL: <http://www.idmagazine.com.ua/> (дата звернення 25.10.2022).
2. Архіпов В. В., Дьяченко Р. В. Дослідження впливу сучасних дизайнерських рішень ресторанних закладів на популярність у відвідувачів. *Вісник Київського національного університету технологій та дизайну*. 2011. № 6 (62). С. 152–160.
3. Булгакова Т., Окончук А., Бутукова Н. Сучасні тенденції в дизайні інтер'єру ресторану. *Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Актуальні проблеми сучасного дизайну»*. Київ: КНУТД, 2021. С. 209–211.
4. Булгакова Т., Шаренко А. Сучасні тенденції художньо-естетичних рішень інтер'єру закладів громадського харчування. *Матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Тенденції та перспективи розвитку науки і освіти в умовах глобалізації»*. Переяслав-Хмельницький, 2022. Вип. 83. С. 61–64.
5. Иванова Л. А., Дышкантюк О. В., Полевая С. Е. Дизайн интерьера отельно-ресторанных объектов: учеб. пособие. Херсон: Олди-плюс, 2014. 226 с.
6. Дудка С.-Р. О. Стиль об'єкта при розробці дизайну предметно-просторового середовища ресторанних комплексів. *Сучасні проблеми архітектури та містобудування: наук.-техн. сб. Київ. нац. ун-т буд-ва і архіт.* Київ: КНУБА, 2012. Вип. 30. С. 43–47.
7. Нойферт Е. Будівельне проєктування: довідник. 40-е вид, перероб. і допов. Київ: Фенікс, 2017. 619 с.
8. Олійник О. П., Гнатюк Л. Р., Чернявський В. Г. Конструювання меблів та обладнання інтер'єру: підруч. К.: НАУ, 2014. 348 с.