



УДК 747.012:684.446

## ПРИНЦИПИ ПРОЕКТУВАННЯ БАРНИХ МЕБЛІВ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ

Ас. Р.М. Агліуллін

Наук. керівник проф. О.О. Сафронова

Київський національний університет технологій та дизайну

У сучасних закладах харчування барна стійка в тому чи іншому вигляді зустрічається практично у всіх типах підприємств, часто стає головною прикрасою ресторану, бару чи кафе. Як найбільший предмет меблів, вона є домінантою в інтер'єрі, відображає стиль об'єкта. Ефектність барної стійки формує враження про заклад в цілому. Стійка повинна бути функціональною, оснащеною повним набором техніки і зручною для бармена: чим менше часу витрачає бармен на переміщення, на виконання замовлень, тим більше позитивних емоцій у гостей і тим більше прибуток закладу. Організація внутрішнього простору робочої зони бармена необхідно ретельно продумати виходячи з конкретного виробничого процесу (кафетерій, пивний ресторан чи бар при фітнес - клубі, тощо). Зазначимо, що на сьогодні номенклатура закладів харчування значно розширилась, а рекомендації до їх проектування практично відсутні.

Завданням дослідження є розробка методики проектування барних меблів на основі аналізу існуючих тенденцій в дизайні закладів харчування, нормативних матеріалів, сучасних вимог до їх облаштування і обладнання.

Кожне підприємство громадського харчування має свої нюанси та особливості. Планування закладу, кількість посадочних місць, пропоноване меню, режим роботи, розташування точок підведення електроенергії і виведення комунікацій та багато іншого впливають в кінцевому підсумку на габарити, дизайн і внутрішню організацію барної стійки. На етапі передпроектного аналізу необхідно поставити перед замовником наступні питання: хто буде відвідувачами закладу (молодь, офісні працівники, сім'ї, дружні компанії), яка буде кухня (японська, італійська, російська, українська), яка передбачається середня вартість чека (фінансові можливості майбутніх відвідувачів), які особливості і переваги майбутнього закладу (відкрита кухня, сцена, тераса, наявність плазмових екранів, перегляд спортивних передач, послуги для дітей, танцюмайданчик, наявність вітрин тощо).

На підставі повного аналізу вихідних даних дизайнер обирає оптимальний варіант конфігурації барної стійки, і, беручи до уваги габаритні розміри, розміщує обладнання.

На основі аналізу ергономічних і естетичних вимог до проектування меблів ресторану і кафе, функцій меблів сучасних підприємств громадського харчування, прийомів і засобів їх декорування, принципів їх розміщення в інтер'єрі закладу, розроблено класифікацію барних меблів і методику їх проектування залежно від напрямку діяльності закладу, що відображає основні принципи проектування.

### **Методика проектування барних меблів.**

1 Аналіз типу закладу, характеру і способу обслуговування, вимог замовника до собівартості проекту і дизайну закладу.

2. Визначення різновидів меблів, що проектуються за наступною номенклатурою:

- *меблі для споживання їжі;*
- *меблі та устаткування для зберігання і транспортування їжі;*
- *меблі для розваг.*

3. Формоутворення меблів на основі врахування основних факторів впливу:

- *вибір конструкції залежно від функціональне призначення;*
- *вибір матеріалу залежно від вимог до фізичних властивостей;*
- *врахування положення в просторі приміщення;*
- *врахування антропометричних (ергономічних) параметрів.*

4. Розробка стилістики меблів (відповідно інтер'єру).

Даний план етапів проектування поверхневий, розділи плану мають свої підгрупи, які більш детально розкривають розроблену методику. Запропонований підхід впроваджено в студентське курсове проектування меблів для закладу харчування (кафе).