

## ПРИНЦИПИ ТА ПРИЙОМИ ФОРМУВАННЯ ІНТЕР'ЄРІВ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧУВАННЯ

У статті запропоновано та розглянуто основні принципи, що повинні застосовуватися при створенні комфортабельного внутрішнього простору в підприємствах громадського харчування.

Ключові слова. Інтер'єр, формування, принцип, орнамент, простір, традиції, айван, проектування.

**Актуальність теми.** Все більше проектується та будується підприємств харчування, в основному це комфортабельні підприємства, розраховані на багаті верстви населення, запроектовані в європейському стилі, який не враховує ані східних традицій, ані, скажімо, певного колориту та своєрідності звичаїв. Внаслідок цього існує певний розрив між традиційною архітектурою та сучасним будівництвом, оскільки проектування здійснюється лише з урахуванням локальної ситуації, поза методологічним зв'язком з основними етапами проектування підприємств харчування.

Разом з тим, як показав аналіз вітчизняних наукових розробок і діяльності проектних організацій, питання формування внутрішніх просторів підприємств харчування на сучасному етапі з позиції подальшого врахування традиційних особливостей поки ще не стали предметом дослідження та потребують детального вивчення. Проектування підприємств харчування з використанням традиційних особливостей здійснюється до сьогодні інтуїтивно, оскільки по даному питанню не існує будь-яких нормативних документів.

**Вивченість теми дослідження.** Великі комплексні дослідження у рамках проектування громадських будівель, зокрема підприємств харчування, неодноразово підіймалися вченими з інших країн. До них належать наукові дослідження та публікації вчених із країн колишнього Радянського Союзу, як у працях Аграновського Є.Д., Аладова В.Н., Багмута С.І., Бердичевського В.Х., Гілілова І.М., Дмитрієва Б.В., Карсекіна В.І., Кільне Т.Л., Клікіча М.О., Уреньова В.П., Черепахіної А.М. та ін. порушуються питання про комплексне проектування підприємств харчування. Серед праць, у яких розкриваються окремі питання дослідження, слід відзначити праці таких вчених, як Алексєєва С., Аносової М.М., Борисовського Г.Б., Баришнікова А.П., Воронець Л.А., Денніке Б.П., Жоголя Л.Є., Лініна І.В., Ліфанової Р.Ф., Степанова М.М., Снежко В.В., Чхартішвілі М.К., Шпари П.Є. та інших.

У дослідженні також використані історичні та культурологічні праці

Ахмедова В.М., Боброва В.О., Вавілова В.В., Вороніної В.Л., Дружиніної А.О., Ланда Р.Г., Родіна Л.Є., Сазонова О.О., Прошина М.І., Тьомкіна Г.Є. та ін.

**Мета дослідження.** Визначення основних принципів і прийомів архітектурно-планувальної організації інтер'єрів підприємств харчування з урахуванням традиційних особливостей. Розроблення методичних рекомендацій та пропозицій щодо формування інтер'єрів підприємств харчування з використанням елементів національних форм, будівельних традицій та місцевих матеріалів зі збереженням певного колориту, звичаїв, стародавніх візерунків, які відповідають природно-кліматичним, соціально-демографічним, національно-культурним особливостям.

**Об'єкт дослідження.** Інтер'єр підприємств харчування.

**Предмет дослідження.** Архітектурно-планувальна організація інтер'єрів підприємств громадського харчування.

**Результати дослідження.** Проектування підприємств харчування на сучасному етапі з урахуванням традиційних особливостей – це складний процес, який потребує особливого розгляду.

Запропоновано принципи архітектурно-планувальної організації підприємств харчування:

1. Принцип централізації внутрішнього подвір'я – полягає в архітектурно-просторовій композиції, навколо основного елементу - внутрішнього подвір'я, який розташований у центрі.

2. Айванний принцип – складається з того, що характерний елемент традиційної архітектури, стає основою архітектурно-планувального рішення підприємства харчування.

3. Принцип національної знакової асоціативності – використання комплексу характерних для архітектури форм, а саме арочні конструкції, купол, тераси, традиційні сонцезахисні пристрої та вентиляційні пристрої.

4. Принцип обґрунтованого новаторства. Цей принцип набув широкого застосування у сучасних підприємствах харчування, в яких композиція архітектурно-планувальної схеми не дотримується традиційної спрямованості, при цьому, об'ємно-просторова композиція повністю відповідає їй.

Елементи традиційної архітектури такі, як внутрішнє подвір'я, тераси, арочні конструкції, купол, сонцезахисні пристрої, айван являються характерною особливістю архітектури.

Основні прийоми організації одноповерхових і багатоповерхових обідніх залів є зальний і багатозальний. Прийоми організації багатоповерхових обідніх залів: атріумний, айванний, багатозальний та багаторівневий.



Петропавловська фортеця – Атриум



Hotel de France, Vienna, Restaurant Bel Etage

Принципи художньо-декоративного вирішення внутрішніх просторів підприємств харчування:

1. Принцип пріоритетного збереження історичної спадщини. Важливо зберегти всі принципи та прийоми традиційного декорування інтер'єра. Такі елементи традиційної архітектури як: площинні (орнамент, мозаїка, смуги на стіні, вітражі), та об'ємні (арки, ніші, колони, фонтан, озеленення).

2. Принцип узгодженої орнаменталізації інтер'єра полягає в тому, як і де, і який орнамент може бути використаний. Орнамент буває рослинним, геометричним, епіграфічним, сталактитовим. Візерунок як елемент орнаменту є дуже важливим з точки зору стародавньої філософії, яка має значення для кожного символу. Рекомендується прикрашати орнаментом такі традиційні елементи, як фонтан, колони, меблі, двері, вікна. Геометричний і рослинний орнаменти можливо повсюдно застосувати, епіграфічний і сталактитовий орнамент – вибірково у спеціальних місцях.

3. Принцип утворення цілісного ідейно вираженого простору. В основі цього принципу лежить вміння слідувати одній ідейній тематиці при оформленні інтер'єра за допомогою певних традиційних елементів, таких як арки, колони, смуги на стіні, орнаменти, вітражі, фонтани, ніші.

4. Принцип світло-кольорової комфортності полягає у вирішенні кольорової і світлової схеми як одного елементу організації внутрішніх просторів підприємств харчування. Рекомендується застосування якомога більше природного освітлення обідніх залів через світлові прорізи, також для підкреслення виразності інтер'єра рекомендується застосування штучного освітлення. Слід відзначити, що традиційний елемент такий, як смуги на стіні вирізняються особливістю кольорової гами, яка полягає в тому, що повинно бути три смуги світлого тону, наприклад, білого, бежевого, і чотири смуги, обов'язково, чорного кольору, це стародавня традиція якої треба дотримуватись.

Існують наступні принципи підбору меблевого обладнання. Принцип єдності різномайття полягає у можливості застосування одразу декількох

різних прийомів розміщення мебельного обладнання в підприємстві харчування за умови, що у ньому налічується більше одного обіднього залу.

Принцип синтезу архітектурно-планувального рішення та предметно-просторового наповнення – комплексне вирішення організації внутрішнього простору обідніх залів підприємств харчування. Врахування форми плану залу, площі та місткості, пропорцій приміщення, а також спеціалізації підприємства харчування і стилістичної спрямованості інтер'єра, так як тематика традиційного інтер'єра повинна простежуватися не лише в оформленні стін, підлоги, стелі, а й у предметному наповненні залів, у синтезі всіх складових інтер'єра.

Принцип комплексного обладнання інтер'єрів полягає у правильному підборі з урахуванням художньо-декоративного оформлення обіднього залу всіх складових предметно-просторового наповнення підприємства харчування.

Для різних приміщень (внутрішнього подвір'я, айвана, залу) були сформовані основні прийоми розміщення меблевого обладнання.

У внутрішньому подвір'ї пропонуються такі прийоми розміщення меблевого обладнання: сонячних променів – столи в залі розміщуються навколо фонтана формуючи промені; централізації фонтана – обідні столи розміщені таким чином, щоб композиційним центром інтер'єра був фонтан; заповнення – обідні столи виступають заповнюючим елементом площі обіднього зала.

В айвані рекомендуються такі прийоми розміщення меблевого обладнання: традиційний (дивани, розташовані по периметру кімнати); переваги – розміщення меблів у айвані таким чином, щоб за центральною віссю приміщення розміщувався великий обідній стіл – головний, а інші маленькі столи встановлюються приставленими до стіни; сімейний (для маленького приміщення) – розміщується один великий обідній стіл; барний – поєднує у собі дві функції приміщення, такі як обідній зал і бар; заповнення – полягає у використанні обідніх столів в якості заповнювача зала, з метою максимального збільшення кількості посадочних місць у підприємствах харчування.

У залах доцільно використовувати прийом окремоті – розміщення одного стола у приміщенні обіднього зала; коли зал візуально розділений на два приміщення. В одному залі розміщуються дивани по периметру приміщення, а в другому окремі обідні столи, також розміщується фонтан; барний – у приміщенні розміщується, крім обідніх столів, барна стійка; диванний – дивани за цим прийомом розміщені таким чином, що вони беруть участь у планувальній структурі зала; кальяний – розміщення у приміщенні зручних диванів за всім периметром кімнати та маленьких, але високих

столиків для кави та чаю; заповнення – обідні столи служать елементом для кількісного заповнення обіднього залу.

**Висновки.** У результаті вивчення художньо-декоративного рішення інтер'єрів існуючих підприємств харчування визначені основні типи оформлення стін, підлоги та стелі. Встановлено, що орнамент є одним з найголовніших традиційних засобів декоративно-художнього оформлення стін, стелі, підлоги, предметно-просторового наповнення. Він поділяється за типом малюнка, а також за технікою виконання.

Особливості наповнення предметно-просторового середовища інтер'єрів підприємств харчування полягають у необхідності використання:

- меблів, які зроблені у національних традиціях у старому місті, а також меблів обідніх залів більш простої форми і техніки виконання у підприємствах харчування нового міста.
- водного джерела у підприємствах харчування, які бувають різних видів, також поділяються за формою.
- озеленення, в основному природного, іноді – штучного, можлива комбінація.

Визначено, що в підприємствах харчування є природне і штучне освітлення. Варіанти штучного освітлення: загальне і місцеве, частіше за все їх комбінують, також зустрічаються карнизне, декоративне, освітлення окремих елементів і світлові стелі. Означено прийоми розміщення освітлювальних приладів в обідніх залах підприємств харчування, а саме стельовий, настінний, настільний, напільний.

Сформульовано архітектурно-планувальні принципи формування інтер'єрів підприємств харчування: принцип централізації внутрішнього подвір'я; айванний принцип; принцип національної знакової асоціативності; принцип обґрунтованого новаторства. Надані рекомендації щодо використання елементів традиційної архітектури. Визначено прийоми організації одноповерхових та багатоповерхових обідніх залів.

Визначені принципи художньо-декоративного вирішення внутрішніх просторів підприємств харчування: пріоритетного збереження історичної спадщини; узгодженої орнаменталізації інтер'єра; створення цілісного ідейно витриманого простору; світло-кольорової комфортності.

Сформовано основні засади підбору та розміщення предметно-просторового наповнення обідніх залів підприємств харчування:

1. Принципи підбору меблевого обладнання; принцип єдності різномайття; принцип синтезу архітектурно-планувального рішення та предметно-просторового наповнення; принцип комплексного обладнання інтер'єрів.

2. Принципи підбору освітлювальних приладів для організації штучного

освітлення в обідніх залах підприємств харчування: традиційний принцип і принцип поєднання.

Важливо знати, що інтер'єр у традиційному стилі – це не просто набір традиційних елементів, а це дуже глибока за змістом стародавня філософія, в якій кожен елемент інтер'єра має своє значення та трактування, а також своє місце призначення в інтер'єрі підприємств харчування.

### Список використаних джерел

1. Бердичевський В.Х., Карсекін В.Ю. Технологія проектування громадського харчування .Вища школа. 1990.
2. Архіпов В.В. «Організація ресторанного господарства». Навчальний посібник рекомендований МОН України. – К.: ЦУЛ, 2007. – 280 с.
3. Карсекін В.І., Бердичевський В.Х. "Основи проектування та інтер'єр підприємств загального харчування". - Київ: "Вища школа", Головне видавництво, 1983. - 208 с.
4. Уреньов В. П., Интер'єри підприємств громадського харчування , , К., Будівельник, pp. 142, 1973.
5. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М., Єфімов С. Л., Голубєва Т. М. Ресторанный бизнес у Росії: технологія успіху. - М.: Рконсульт, 2002. - 468с.
6. Калашников А. Ю. Кафе, бари і ресторани: Організація, практика та техніка обслуговування. - М.: ТК Велбі, Вид-во Проспект, 2004. - 384с.
7. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства-К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 12с.

### Аннотация

В статье предложены и рассмотрены основные принципы, которые должны применяться при создании комфортабельного внутреннего пространства в предприятиях общественного питания.

Ключевые слова. Интер'єр, формирования, принцип, орнамент, пространство, традиции, айван, проектирование.

### Annotation

The paper proposed and the basic principles to be applied in creating comfortable internal space in catering.

Keywords. Interior, formation, principle, pattern, space, tradition, Ivan, design.