

УДК 7 2.012:331.101

Л. Р. Гнатюк,  
канд. арх., доцент,Я. І. Поліщук,  
бакалавр,*Національний Авіаційний Університет, м.Київ, Україна*

## ВПЛИВ ЕРГОНОМІЧНИХ ВИМОГ НА СТВОРЕННЯ КОМФОРТУ ТА ЗРУЧНОСТІ РЕСТОРАНІВ, ЯК ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

Анотація: у статті розкрита роль ергономічних вимог у дизайні інтер'єру ресторану. Оптимізація простору для досягнення комфорту відпочиваючих людей. Розглядається вплив комфорту та зручності на створення внутрішнього простору ресторану, підбір меблів та їх функціональні властивості в залежності від виду та їх функцій.

Ключові слова: комфорт, зручність, ергономіка, інтер'єр ресторану, меблювання, функціональність, стиль, простір, організація.

**Постановка проблеми.** Постійно збільшується кількість ресторанів, розвиваються їх мережі. Адже людина у будь-якому віці відвідує заклади громадського харчування. Сприятливі умови для людини в ресторанах забезпечуються завдяки створенню комфорту як у самому ресторані, так і на території, що прилягає до нього. Загальний комфорт внутрішнього простору ресторану є інтегральним поняттям. Воно включає функціональний, екологічний і естетичний комфорт середовища будь-якого приміщення ресторану.

Важливим є ергономічні вимоги у формуванні середовища ресторану. Ергономіка вивчає допустимі фізіологічні, нервові та психічні навантаження на людину в процесі праці, проблеми оптимального пристосування навколишніх умов виробництва для ефективної праці. Вивчення ергономіки та впровадження її основ при створенні інтер'єру та формуванні предметно-просторового середовища ресторанних комплексів є досить актуальною темою в нашому сьогоденні. Диференціації простору залу можна досягти і застосовуючи єдину по стилю, але різну формою і розмірам меблі, що становлять набори і серії різноманітних столів, стільців, диванів. Меблювання є одним з ефективних засобів розчленування простору залу на окремі зони, оскільки залежно від способу застосування пересувних або стаціонарних меблів можна міняти характер зонування. Помітний вплив на характер інтер'єру надав розвиток таких типів підприємств громадського харчування, як молодіжні і вечірні. У

торгових залах цих підприємств відвідувачі дивляться телепрограми, відпочивають, читають газети і журнали, зустрічаються з друзями. У цих залах створюють зони відпочинку, розміщують телевізори.

Тому важливим є створення комфортного та зручного інтер'єру ресторану, адже людина знаходиться у ньому для відпочинку, проводить там свій вільний час.

**Аналіз останніх досліджень та публікацій.** Праця В.П. Зинченко, В.М. Мунипов, а саме «Основи ергономіки» (Основи ергономіки) [1] подає ергономічні вимоги, щодо формування простору закладів громадського харчування. В.П. Дощенко у праці «Підприємства громадського харчування» [2] та В.І. Батрименко в роботі «Основи проектування й інтер'єр підприємств харчування» [3] розглядають чинники впливу ергономічних вимог на комфорт та зручність інтер'єру. О. Нечипорук в роботі «Організація роботи підприємств харчування» [4], Т.Т. Нікуленкова та В.Н. Маргелов в праці «Проектування підприємств громадського харчування» [5] та В. Пономаренко в роботі «Проектування підприємств харчування» [6] подають вимоги, щодо проектування закладів громадського харчування. Аналіз наукових праць дає можливість визначити та розглянути чинники впливу ергономічних вимог на комфорт та зручність інтер'єру. Але у вище перелічених праць авторів не розглядалось питання створення комфортного середовища ресторану.

**Формування цілей статті:** визначити роль ергономічних вимог у створенні комфорту та зручності ресторану.

**Основна частина.** Ресторан - структура громадського харчування, яка сполучить виробництво продуктів харчування й обслуговування, пропонуючи клієнтам широкий вибір кулінарних продуктів, кондитерських виробів, алкогольних і безалкогольних напоїв. Існують сім видів ресторанів: класичний, спеціалізований, з національною або місцевою специфікою, з артистичною програмою, кафе, пивна, літня тераса: класичний ресторан - структура громадського харчування з різноманітним асортиментами кулінарних препаратів, а для створення розважальної атмосфери може мати й музичний ансамбль [6]. Надає додаткові послуги з організації банкетів, прийомів. При плануванні суспільних залів враховується форма обслуговування, залежності від якої визначаються розташування входів і виходів, величина проходів між столами, їх розміщення і деякі інші чинники. При самообслуговуванні вхід у зал розташовується в безпосередній близькості від роздаткової лінії, при цьому мийна столового посуду повинна бути з протилежної сторони від входу з розрахунком, щоб уникнути перетину потоків відвідувачів, а також обслуговуючого персоналу. Столи можуть мати в своєму розпорядженні

рядами або групами з організацією ізольованих зон за допомогою бар'єрів і квіткаррок.

У зв'язку з цим змінився і характер меблювання: серванти стали блокуватися, з'явилися низькі лави в поєднанні з квіткарками, журнальними столиками. Тенденція до збільшення вільних площ залу, викликала необхідність компактного розміщення устаткування, появи вбудованих меблів. Велике значення в розвитку сучасного інтер'єру має функціональне співвідношення його елементів (рис. 1 а).



а) Обідній зал



б) Зона барної стійки

Рис. 1. Дизайн ресторану *Le ciel*. Париж

Якщо дизайнер дотримується функціонального підходу до проекту, він прагне цілісності рішення інтер'єру. Чітка організація зв'язку виробничих приміщень з торговими залами впливає на пропорції залів. Елементарні гігієнічні вимоги обумовлюють переважання світлих тонів в обробці приміщень, що створює відчуття простору. При ясній функціональній організації простору і високій якості обробних матеріалів досить лише невеликого декоративного акценту, щоб інтер'єр набув закінченого своєрідного характеру (рис. 1 б).

Проходи між рядами столів повинні бути достатньо широкими для вільного руху відвідувачів з підносами. Допустимі відстані при компоновці обідніх столів приймаються не менше 0,6 м між кутами при діагональному розташуванні; якщо столи розташовують паралельно стінам, то ряд біля стіни ставлять впритул до неї, тоді відстань між столами повинна бути не менше 1,5 м з урахуванням зручного розміщення стільців. Основні проходи приймаються не менше 1,5 м, допоміжні - 0,75 м. Проте ці відстані можна рекомендувати лише умовно, оскільки у кожному окремому випадку меблювання залу залежить від його планування і форми обслуговування в підприємстві [2]. Велику роль при організації інтер'єру обіднього залу відіграє вибір освітлення. Все частіше природне освітлення залу по одній стороні

змінювався двух-, трибічним і верхнім освітленням, чим досягається зв'язок інтер'єру з оточуючим будівлю ландшафтом.

Прийоми штучного освітлення різноманітні і повинні мати безпосередній зв'язок з меблюванням залу. У залах великих ресторанів використовуються різні системи рівномірного розсіяного освітлення в площині підвісної стелі з посиленням освітленості деяких ділянок (наприклад, танцмайданчики, естради) і застосуванням місцевого освітлення ресторану (рис. 2а). Щоб приміщення було затишним і комфортним, у ньому повинно бути не менше трьох джерел штучного світла. Причому використовуються усі види освітлення (фонове - загальне, робоче, акцентуюче - декоративне) [4].



а) Обідній зал



б) Інтер'єр ресторану

Рис. 2. Дизайн ресторану від Фабіо Новембре

Важливим засобом просторового рішення інтер'єру є його колірна композиція. Відомо, що холодні розбілені кольори зорво збільшують об'єм приміщення, видаляючи предмети; теплі, насичені кольори наближають їх. Наприклад при загальній нейтральній колірній гаммі залу акцент може бути перенесений на оббивку меблів, колір стільниці; при об'єднанні одним кольором, наприклад білим, основних елементів інтер'єру - підлоги, стін, меблів - акцент переноситься на костюми відвідувачів (рис. 2 б). При рішенні колірної композиції інтер'єру, застосуванні різних декоративних прийомів не можна забувати відчуття міри. Відомо немало прикладів, коли прагнення використовувати при оформленні залу вся різноманітність декоративних прийомів - рельєфи, розпис, панно, кераміку, інтенсивне забарвлення стін і підлоги - вступало в протилежність інтер'єру [5]. Головним предметом меблювання ресторану є столи. Основними конструктивними елементами є стільниці й опори. Столи, що призначені для обслуговування з скатертинами, як правило, виготовляються з деревини і мають спеціальну конструкцію

стільніці. Банкетний стіл дещо вищий за звичайний ресторанний (760-780 мм). Крім того, складніша сервіровка вимагає більшої ширини стола 950-1000 мм.

Фуршетні столи застосовуються в ресторанах головним чином при обслуговуванні прийомів, коли запрошені їдять і п'ють стоячи. Фуршетний стіл сервірують наперед. Оптимальна ширина фуршетного стола 1100-1200 мм. Поверхню стільниці обклеюють сукном чи ж закривають чохлам. Стіл накривають банкетними скатертинами. Довжина фуршетного столу може потрібно досить велика (5-10 м), тому доцільно випускати такі столи секціями (1000-1500 мм). Висота столу 1000-1050 мм. Для фуршетного столу використовують металеву конструкцію каркаса, наприклад Т-подібні металеві опори. Столи на чотирьох ніжках мають каркас з квадратної, круглої або овальної трубки перетином 25-30 мм. Звичайна форма стільниці таких столів - прямокутна з розмірами 700x700, 750x750, 800x800, 700x1100 мм.

Багато моделей столів для ресторанів мають опору у вигляді однієї ніжки із сталеві круглої (іноді квадратної) труби діаметром 50-60 мм. У верхній частині труба приварюється до сталевого фланця або рами, в підставі - до металеві хрестовини або тумби. Найзручнішими для невеликих ресторанів є столики з квадратною (600x600 або 650x650 мм) стільницею на одній опорі з хрестовиною в підставі. Такі столики можна використовувати як двомісні або зрушувати в ряди будь-якої протяжності [3].



*Рис. 3 Дизайн ресторану La Table  
Du Lana, in La Croisette*



*Рис. 4 Ресторан Switch від Karim  
Rashid*

Столи на одній опорі іноді випускають і з круглою стільницею. Застосовується також підстава у вигляді двох Т-подібних опор (сталеві труба 40-50 мм); довжина горизонтальної підстави такої опори 600-700 мм. Перевагою підстав на одній-двох опорах є спрощення конструкції каркаса (рис. 3). Висота столів для ресторану стабільна, у них часто

застосовують низькі столи (наприклад, в молодіжних ресторанах). Низький стіл не розділяє співбесідників, допомагає створювати більш невимушену атмосферу вільного спілкування (рис. 4). Мінімальною є висота 690 - 700 мм. При подальшому пониженні стіл починає бути схожим на журнальний. Готові комплекти меблів для ресторанів випускаються рідко. У кожному окремому випадку підбір столів і крісел до них проводиться індивідуально залежно від художнього рішення інтер'єру (рис. 5 б). Краще всього, коли столи і стільці (крісла) мають каркаси з одного матеріалу, однаково обробленого і забарвленого [8].



а) Зона барної стійки



б) Обідній зал

Рис. 5. Дизайн інтер'єру ресторану *Aria* от *Urszula Tokarska* и *Stephen R. Pile*.

Краще всього, коли столи і стільці (крісла) мають каркаси з одного матеріалу, однаково обробленого і забарвленого.

**Висновки.** Визначено, що ергономічні вимоги впливають на комфорт ресторану, а також поняття та краса і зручність окремих предметів складають одне ціле. Предметне наповнення ресторанного інтер'єру має бути утилітарним, якісним та зручним. Основним організуючим і функціональним елементом інтер'єру ресторану, що впливає на створення комфортних умов обслуговування, є меблі. Вони повинні бути надійними, стійкими до зношування та відповідати вимогам ергономіки. Завдяки раціональності об'ємно-планувального рішення. Важливим є гармонійність наповнення об'ємно-просторової структури інтер'єру ресторану, художньо-естетична виразність складових інтер'єру.

Композиційна обґрунтованість розміщення елементів оформлення в інтер'єрі, їх цілісність, оригінальність і гармонійність композиційно-пластичного рішення форми. Завдяки цим усім складовим та їх гармонійному поєднанні створюється комфортний та зручний для людини дизайн ресторанного середовища.

**Перспективи подальших досліджень.** Тема ергономіки ресторанного середовища є актуальною і може розширювати свої аспекти. Комфорт і зручність у ресторані є багатогранною проблемою й потребує детального вивчення. Пропонується розглянути інші складові організації інтер'єру ресторану, що впливають на комфорт відпочиваючих людей.

#### Література

1. *Зинченко В.П., Мунипов В.М.* Основы эргономики. – М.: Изд-во Моск. ун-та, 1979. – 344 с.
2. *Доценко В.П.* Підприємства громадського харчування. – К.: Либідь, 2001. – 176с.
3. *Батрименко В.І.* Основи проектування й інтер'єр підприємств харчування. – Тернопіль: Газда, 2002. – 314с.
4. *Нечипорук О.* Організація роботи підприємств харчування. – К.: Економіка, 2002. – 254с.
5. *Нікуленкова Т.Т., Маргелов В.Н.* Проектування підприємств громадського харчування. – Харків.: Фант ЛТД., 2001. – 175с.
6. Пономаренко В. Проектування підприємств харчування. – К.: Діло, 2000. – 285с.
7. *Антонович Є.А., Василюшин Я.В., Шпільчак В.А.* Російсько-український словник-довідник з інженерної графіки, дизайну та архітектури: Навч. посібник. – Львів: Світ, 2001. – 240 с.
8. *Нестеренко О.И.* Краткая энциклопедия дизайна. – М.: Молодая гвардия, 1994. – 315 с.

#### Аннотация

В статье раскрыта роль эргономических требований в дизайне интерьера ресторана. Оптимизация пространства для достижения комфорта отдыхающих людей. Рассматривается влияние комфорта и удобства на создание внутреннего пространства ресторана, подбор мебели и их функциональные свойства в зависимости от вида и их функций.

Ключевые слова: комфорт, удобство, эргономика, интерьер ресторана, меблировка, функциональность, стиль, пространство, организация.

#### Abstract

Optimization of space to achieve the comfort of relaxation people. The influence of the comfort and convenience of the internal space of the restaurant. The selection of furniture and their functional properties, depending on the species and their functions.

Keywords: comfort, convenience, ergonomics, restaurant interior, furniture, functionality, style, space, organization.