

ЛЕКЦІЯ

Тема лекції. Просторове забезпечення сервісного процесу (2 год.)

ПЛАН

1. Інтер'єр як елемент фірмового стилю підприємств ресторанного господарства.
2. Проектування інтер'єру закладів РГ.
3. Колір і світло як елементи формування інтер'єру.
4. Сутність інтер'єру ресторанних закладів класів «люкс», «вищий», «перший».
5. Ознаки, особливості стилів інтер'єрів закладів РГ.

Рекомендовані джерела:

1.	Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Харків: Світ Книг, 2018. 657.	100
2.	HoReCa : навч. посіб.: у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт., 2017. 312 с.	185
3.	Машир М.П., Пасюк А.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посіб. Київ: Кондор-Видавництво, 2015. 392 с.	83
4.	Самодай В.П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи. Навчальний посібник. URL: http://www.file:///D:/Zagruzky/Orhanizatsiia_restorannoi_spravy%20(2).pdf . (дата звернення 26.08.2019)	

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ

1. Інтер'єр як елемент фірмового стилю підприємств ресторанного господарства

Ідея інтер'єру визначається як асортиментом страв, місцем його розташування (у центрі міста, в садово-парковій зоні, на воді, у висотних будівлях тощо), його історичним минулим (ресторан як самостійний заклад, структурний елемент готельного комплексу), концепцією фундаторів та іншими чинниками.

Оформлення інтер'єру є результатом праці різних фахівців і визначається рівнем культури. Інтер'єри мають деякі особливості, які відображають специфіку галузі.

Інтер'єр залу закладу ресторанного господарства включає:

- об'ємно-просторове, планувально-технологічне вирішення приміщень, їх освітлення;
- колір стін, підлоги, стелі;
- оздоблювальні матеріали;
- декоративні та рекламні елементи;
- розміщення та оформлення технологічного, холодильного, торгового устаткування, меблів, посуду, наборів, столової білизни тощо.

Інтер'єр закладів ресторанного господарства – це своєрідний ансамбль, в якому взаємна відповідність окремих елементів пов'язана єдиним задумом архітектора. Єдність стилю в інтер'єрі досягається співвідношенням об'ємно-просторового вирішення, колірної композиції, прийомів освітлення і декоративних елементів.

Крім 3-х основних функцій підприємства харчування слід відзначити і додаткову – організацію відпочинку відвідувачів, задоволення їх естетичних потреб.

Торгові зали ресторанів і кафе за характером композиційно-планувального рішення інтер'єру можна розділити на 3 типи:

- 1) панорамні – об'єктом спостереження є навколишній пейзаж;
- 2) зали, де об'єктом спостереження може бути як інтер'єр, так і зовнішнє середовище;
- 3) зали, де об'єктом спостереження є яка-небудь частина інтер'єру.

Роль такого елемента, що залучає до себе увагу відвідувачів, може грати естрада, танцмайданчик, фонтан, панно, бар. Бари в торгівельній залі ресторану або кафе істотно виділяються розмірами, формою і масштабом на фоні всього інтер'єру. Розрізняють бари пристінні, ті, що стоять окремо, і вбудовані. Бари, що стоять окремо, можуть розділяти зал на частини.

Доцільно розглядати інтер'єр як систему «людина-середовище». У світлі цього положення до поняття «інтер'єр» слід додати поняття «психологічний клімат приміщення», який може викликати відчуття спокою, почуття радості, а може породжувати і негативні емоції.

При оформленні приміщень ресторану враховуються його назва, національна кухня, особливості обслуговування та інші чинники.

До інтер'єру висуваються певні вимоги: матеріали, які використовують при оздобленні приміщень, мають бути міцними, м'якими, вогнестійкими, легко очищуватися від пилу та піддаватися дезінфекції, мати добрі ізоляційні та акустичні властивості.

2. Проектування інтер'єру закладів РГ

Працюючи над проектом, художник в першу чергу керується стандартними художніми прийомами.

Таким чином, основні засоби художньої організації інтер'єру:

- колір;
- освітлення;
- синтез мистецтв;
- форма;
- стильова єдність предметного наповнення.

Крім цього, набуваючи практики у формуванні інтер'єрів, дизайнер має власні, індивідуальні принципи проектування, якими керується у подальшій роботі.

При розробці інтер'єру ЗРГ слід звертати увагу на наступні моменти.

Прийом гостей: стійка співробітниці, що зустрічає гостей (hostess), повинна розташовуватися біля входу в заклад.

Фокусна точка: всі столи повинні бути орієнтовані на одну внутрішню точку. Це може бути стійка для демонстрації напоїв, камін, фонтан.

Створення затишку: стіни, ширми, рослини, вази для квітів, різні рівні підлоги – все необхідно використовувати для того, щоб в закладі були окремі столи або групи столів, де гості відчували б себе самотньо – так, як ніби вони в закладі одні.

Зали: через зали, де розташовані столики для гостей, не повинні проходити маршрути офіціантів. Зали повинні бути відокремлені від службових приміщень і зони прийому гостей.

Демонстрація страв: стійки, вітрини для демонстрації страв чи напоїв повинні бути розташовані поблизу фокусної точки.

Відкрита кухня: гості дуже люблять спостерігати, як готують страви. Однак при використанні газових плит (коли існує небезпека вибуху) реалізація цієї чудової ідеї створення «видимих» кухонь неприйнятна.

Розваги: якщо в закладі передбачені піаніно, орган, маленька сцена, де виступають музиканти і співаки, або танцювальний майданчик, то столики гостей необхідно орієнтувати на них (вони стають фокусними точками).

Станції обслуговування: розташовувати станції обслуговування слід так, щоб вони не впадали в очі і не заважали роботі персоналу.

Бар або аванзал: дивани або крісла, на які можна посадити гостей, які очікують своїх друзів, запропонувавши їм напої, дуже корисні закладу. Але для зменшення витрат, пов'язаних з площею і орендною платою, і для встановлення дружніх відносин між барменом і відвідувачами, краще використовувати барну стійку.

Саме такий підхід до роботи дає можливість виділити створений інтер'єр, та закріпити у ньому свою індивідуальну, авторську концепцію.

3. Колір і світло як елементи формування інтер'єру

Світло в інтер'єрі – складна та багаторівнева система, до якої входить верхнє, бокове, настільне та напідложне освітлення. Штучне освітлення є одним із найбільш вагомих елементів інтер'єру. В сучасних умовах створюються зали зі штучним освітленням, що відповідає концепції закладу.

Світло має велику психологічну дію.

Залежно від призначення та композиційних засобів розміщення світильників *розрізняють системи загального, місцевого (локального, спрямованого), індивідуального та змішаного освітлення.*

Загальне освітлення – система світильників, розміщених під стелею або на стінах, які рівномірно освітлюють усе приміщення.

Локальне (спрямоване) освітлення – система освітлення окремих столів, ділянок залу, умовно обмежених або виділених зон, а також елементів устаткування та декоративного оформлення.

Індивідуальне освітлення – дає можливість виділити естраду або зону для танців. Тут передбачають кольоромузику, підсвітлення фрагментів поверхонь стін, підлоги, декоративних та інших прикрас залу.

Змішане освітлення – це поєднання загального та локального освітлення. Зал освітлюється загальним світлом, а окремі ділянки або елементи його виділяються додатковим спрямованим пучком світла.

Дуже важливим є вирішення вечірнього освітлення. У залах з високою стелею вішають легкі красиві люстри, при низьких стелях використовують У залах з високими стелями зазвичай використовують красиві люстри, при низьких стелях – витончені плафони.

Дуже поширеним є використання «живого вогню» – свічок різноманітних розмірів та форм з ароматизаторами або без них, каміна тощо.

Колір в залах закладу ресторанного господарства. У композиції інтер'єру залів важливу роль відіграє і колір. Від вдалого колірного вирішення, як правило, залежить емоційний настрій відвідувачів.

На вибір кольору приміщення закладу харчування впливає:

- призначення приміщення,
- його площа,

- висота,
- конфігурація плану,
- тематичний
- стильовий напрям інтер'єру.

Психологічний вплив кольору в просторі може візуально змінювати висоту, форму та об'єм приміщення. Для кращого сприйняття довгого та вузького приміщення залу торцеві стіни покривають темнішими кольорами порівняно з боковими. Світлі кольори стелі та стін створюють враження просторішого приміщення, а яскраві та темні візуально зменшують та обмежують простір.

Будучи місцями масового відпочинку, вони одночасно виконують цілком конкретну функцію «пунктів прийому їжі».

Саме тому при проектуванні оформлення закладів ресторанного господарства необхідно враховувати наукові дані про фізіологічний вплив на людину світла і кольору.

За впливом на загальний характер життєдіяльності організму кольори прийнято ділити на:

- збуджуючі або теплі (червоний, коричневий, помаранчевий);
- нейтральні (жовтий, зелений, сірий);
- заспокійливі або холодні (синій, фіолетовий).

Теплі тони стимулюють фізичні зусилля, в тому числі процес травлення, створюють відчуття затишку, асоціюючись з сонячним світлом, вогнем домашнього вогнища.

Холодні ж розслаблюють і знижують м'язовий тонус.

У ряді кафе, барів, ресторанів обробка стель темна, стіни і меблі світлі джерела світла – збоку і знизу. Мета такого оформлення інтер'єру – створити романтичну і дещо «таємничу» обстановку, яка буває у гротах. Проте відвідувачі нерідко скаржаться на брак світла в залі, оскільки важко розрізнити в напівтемряві навіть обличчя співрозмовника, не кажучи вже про будь-який друкований текст (в газеті, книзі, журналі, меню).

Застосування того чи іншого кольору дозволяє «регулювати» мікроклімат.

4. Сутність інтер'єру ресторанних закладів класів «люкс», «вищий», «перший»

Ресторани за рівнем обслуговування і номенклатурою наданих послуг поділяються на **три класи**: «люкс», «вищий» та «перший», відповідно до класифікації ставляться певні вимоги до інтер'єру закладів:

– **характерною ознакою закладів класу «люкс» є**: вишуканість інтер'єру, який створюється за індивідуальним проектом із використанням дорогих оздоблювальних матеріалів. Інтер'єр закладу доповнює високий рівень комфортності, широкий вибір послуг, який містить обов'язкові та додаткові послуги, асортимент яких становлять оригінальні, вишукані фірмові страви та

вироби, зокрема з делікатесних продуктів, екзотичної сировини, страв іноземної кухні – для ресторанів; широкий вибір замовних та фірмових напоїв, коктейлів – для барів;

– **характерною ознакою закладів класу «вищий» є:** оригінальний, своєрідний інтер'єр, що створюється з урахуванням індивідуальних особливостей підприємства; вибір послуг, комфортність, різноманітність асортименту, в якому не менше половини становлять оригінальні, вишукані замовлені та фірмові страви і вироби – для ресторанів; широкий вибір фірмових та замовлених напоїв і коктейлів – для барів;

– **характерною ознакою ресторанів класу «перший» є:** гармонійність, комфортність, різноманітний вибір послуг, асортимент страв, до якого входять фірмові страви та вироби і напої складного приготування; для барів – набір напоїв, коктейлів нескладного приготування, зокрема замовлених і фірмових; інтер'єр до певної міри має передавати атмосферу закладу, створювати неповторне враження під час перебування гостей у ресторані.

5. Ознаки, особливості стилів інтер'єрів закладів РГ

Нині існує безліч стилів, які використовуються при оформленні інтер'єрів залів підприємств ресторанного господарства:

- історичні (ампір, класицизм, неокласицизм, барокко, рококо, готичний);
- модерн;
- мінімалізм;
- хай-тек;
- етнічні стилі (кантрі, японський, екостиль).

Ампір. Для нього характерні парадна пишність архітектури та інтер'єрів, пілястри (плаский, вертикальний виступ на поверхні стіни), розкіш анфілад (приміщення, з'єднані дверима, розташованими на одній осі) і парадних залів, прикрашених мармуром, бронзою, дзеркалами, живописними панно, позолоченим ліпленням і різьбленням.

Європейський – пишніший: багато золота, ліпнини, колони, капітелі (верхня частина колони прикрашається орнаментом), дзеркала, розпис на стінах і стелі, важкі драпіровки на вікнах, меблі антикварні або сучасні в ампірному стилі.

Східноєвропейський ампір – менш пишний, але спокійніший, ліричний. Колони не такі помпезні, їх можна тільки позначити. Витонченіша ліпнина на стелях, стінах; кришталеві люстри. Драпіровки приглушених тонів. Багато білого або теплого рожевого кольору. Великі вікна і безліч дзеркал. В інтер'єрі переважає легкість, комфортність.

Класицизм сформувався в кінці XVIII століття і є актуальним донині. Для стилю характерна суворая гармонійність всіх його складових (меблі, облаштування стін, штори, посуд). Декор використовується в мінімальних кількостях. У сучасному інтер'єрі класичний стиль чудово поєднується з іншими стилями, утворюючи єдність оформлення і дизайну.

Неокласицизм – стиль ретро, протилежність декоративній надмірності модерну. Спирається на класику. Характерні прикраси – листя, морські раковини, античні фігури.

Барокко – пов'язаний з дворянсько-церковною культурою зрілого абсолютизму. Йому властиві контрастність, напруженість, динамічність образів, прагнення до величі і пишноти, поєднання реальності та ілюзії.

Класичний стиль відрізняється суворістю: довгі драпіровані скатертини, важкі (подвійні); м'які затишні меблі з цінних порід дерева. Він органічно поєднується з елементами ампіру: предмети з позолоченої бронзи, дзеркала в рамах, вази у вигляді грецьких амфор. Всі ці прикраси пом'якшують суворість класичного стилю.

Рококо. Для цього періоду характерні вишуканість, театралізація, комфорт, фантазії і міфічні сюжети. У залі, оформленому в класичному стилі з елементами рококо, можна використовувати столи химерної форми, посуд, декорований під старовинний фарфор, скатертини і серветки з вишивкою рішельє. Стіл прикрашається витонченими букетами квітів.

Готичний стиль характерний для концептуальних ресторанів, стилізованих під готичне підземелля, середньовічний замок або собор. У таких ресторанах головний архітектурний елемент – гігантські. Кам'яні ребра, які виступають зі стін готичного собору.

Модерн. Для нього характерні нові техніко-конструктивні рішення: планування, пастельні тони, поєднання зелених і фіолетових відтінків, лаконізм, абстрактні лінії, художня виразність природних матеріалів – дерева, каменю, скла і металу. Модерн – невід'ємна частина віденських кафе.

Мінімалізм характеризується створенням предметів і форм, яким немає аналогів у природі. Мінімалізм відрізняється відсутністю узорів, декору, невеликою кількістю аксесуарів.

Стиль хай-тек. Елегантності цьому молодіжному стилю оформлення залів додає використання сучасних матеріалів – пластика і металу. Виконані зі склопластика, меланіну або ламіновані поверхні столів не потребують скатертин, тому цей стиль передбачає використання тканинних або паперових серветок, які підбирають по колірному вирішенню інтер'єру.

Кантрі – сільський стиль. Його відрізняє грубувата добротність натуральних матеріалів: глини, дерева, виробів з лози. Внутрішнє оздоблення

Конспект лекції

стін твердими породами дерева (дубом, буком), дерев'яні або плетені столи, стільці, проста кераміка, натуральні тканини (льон, ситець), перегородки відображають ідею створення підприємств ресторанного господарства в народних традиціях.

Японський стиль. Девіз стилю – «будь чистим». В японській культурі немає прагнення до розкоші. Важлива особливість японських інте'єрів – їх освітлення. М'яке розсіяне світло створює відчуття блаженства. Характерна для стилю крупна клітка дерев'яного каркасу простежується у віконних рамах, дверях, розсувних напівпрозорих перегородках. Лаконічні інтер'єри в японському стилі популярні в усьому світі, вони є віддзеркаленням національного стилю. При їх оформленні використовують такі матеріали, як дерево, бамбук.

Еко-стиль. Основний принцип стилю – екологічність, прагнення до єднання з природою. Головні елементи: природні матеріали, природна колірна гамма, зимові сади. Цей стиль передбачає використання живих