

2. Сапрыкина Н.А. Основы динамического формообразования: учебник для вузов. / Сапрыкина Н.А. – М.: «Архитектура-С», 2005 г. – 27 с.
3. Классификация спортивных комплексов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.s-fok.ru/vid_sk.htm
4. disserCat – электронная библиотека диссертаций [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.dissercat.com/content/arkhitekturnoe-formirovanie-perspektivnykh-mnogofunktsionalnykh-sportivnykh-kompleksov>

Аннотация

В статье проведён анализ функциональных процессов пейнтбольных клубов, на основе которых формируются принципы функционально-пространственной организации пейнтбольных клубов, изучаются существующие варианты обустройства пространств для игры, рассматриваются варианты возможных решений, формируются основные принципы, на основе которых можно совершать дальнейшее проектирование специализированного пейнтбольного клуба.

Ключевые слова: Пейнтбол, пейнтбольный клуб, принципы формирования, функционально-пространственное формирование, специализированные учреждения, спортивный комплекс, спортивные сооружения.

Abstract

The article analyzes functional processes paintball clubs, on which emerging principles of functional and spatial organization of paintball clubs, researches existing options for resettlement spaces for plaining and considered options for possible solutions, forms the basic principles on which to perform further design specialized paintball club.

Keywords: Paintball, paintball club, the principles of formation, functional and spatial formation, specialize institutions, sports complex, sports facilities.

УДК 747.012

М.С. Вісич, Д.С. Школяр студентки гр. 203-АД

О. Г. Єрещенко,

к.арх., доцент кафедри дизайну архітектурного середовища,

Полтавський національний технічний університет імені Юрія Кондратюка

(Україна)

ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ РІЗНИХ ТИПІВ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

Анотація. У статті розглянуто характерні особливості дизайну різних типів закладів громадського харчування. Проаналізовано характерні прийоми

групування та розміщення посадочних місць для відвідувачів; особливі вимоги до меблів, атмосфери; додаткові розважальні заходи; специфіку дизайну. Наведені приклади вирішення інтер'єру закладів громадського харчування.

Ключові слова: заклади громадського харчування (ЗГХ), інновації, дизайн, інтер'єр, атмосфера, кафе, ресторан, пивні, фаст-фуд, бістро.

Стан проблеми. У нашій країні ресторанний бізнес з кожним днем розвивається все швидше і швидше. У зв'язку з виникненням великої кількості закладів громадського харчування і зростанням конкуренції виникає потреба в нових методах, оригінальних підходах до вирішення питань організації внутрішнього простору. Відсутність рекомендацій щодо вирішення дизайну інтер'єру відносно типу закладу громадського харчування зумовлює актуальність піднятого у статті питання.

Виклад основного матеріалу. Заклади громадського харчування (ЗГХ) – це організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торгівельну діяльність: виробляє, продає і організує споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, може організовувати дозвілля споживачів [1].

Характерними особливостями ЗГХ є такі:

- дизайн (тематичний дизайн, відображення національних традицій, атмосфера, стиль) [3];
- кухня (відкрита кухня, ф'южн, фаст-фуд, авторська, веганська, вегетаріанська, кухня-гриль, домашня, національна тощо);
- тип обслуговування (самообслуговування, з офіціантами та барменом, комбінований тип);
- розважальні заходи (програми сфери культури).

Тип закладу громадського харчування визначається за сукупністю загальних характерних ознак виробничо-торгівельної діяльності закладу ресторанного господарства. При створенні інтер'єру ЗГХ необхідно враховувати наступне:

- контингент відвідувачів (вікова категорія, специфічні інтереси й уподобання);
- особливості внутрішнього простору (габарити приміщення, площа, пропорції, орієнтація по сторонам світу);
- розташування технологічного обладнання та конструктивних елементів (сходи, колони, балки, комунікації);
- додаткові розважальні заходи (танцювальні майданчики, естрада, караоке, кальяні кімнати тощо).

Основними типами ЗГХ [4], що мають специфічні риси у вирішенні внутрішнього простору є такі:

1. Установи вищого класу – ресторани. Як правило, віддають перевагу консервативному, але індивідуальному дизайну; пропонують спокійну, елегантну, але ексклюзивну обстановку, вишукану кухню і дорогі напої.

2. Кафе – це недорогі заклади, різні за своєю специфікою. Практикується обслуговування від стійки (або самообслуговування). Характерна риса планування кафе – розміщення стійки або лінії з стравами так, щоб до них було зручно підійти і відвідувачам і персоналу.

3. Бістро (фаст-фуд) розраховані на швидкі "перекуси", нерідко мають стильний інтер'єр.

4. Пивні призначені насамперед для дружнього спілкування, саме ця направленість підкреслюється в дизайні цих закладів.

Особливості рішення наведених типів закладів громадського харчування представлені в Таблиці 1 [2].

Інновації – один з основних двигунів ринку ЗГХ. На сьогоднішній день досить поширеним є використання новітніх технологій і тенденцій у дизайні інтер'єру. Ними можуть бути такі:

- Інтерактивні технології (інтерактивне меню, інтерактивна поверхня (стіна, підлога, меблі, обладнання), проєкційний дизайн);
- Сучасні оздоблювальні матеріали (3D-друк із пінопласту, UV-друк на стінах і стелі (фотошпалери), скляна підлога, «жива» рідка плитка, теплові (квітучі) шпалери, літерінг та ін.) [5].


Висновки: в результаті аналізу було виявлено специфічні риси у вирішенні внутрішнього простору таких типів закладів громадського харчування як: ресторани, кафе, пивні, фаст-фуд(бістро).

Література






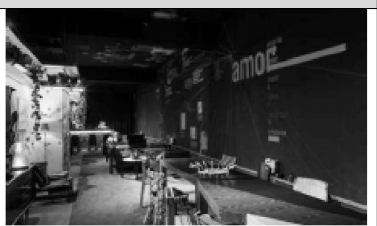



1. Грицюк Л. Проектування закладів харчування [Текст]: підруч. [для студ. вищ. навч. закл.] / Грицюк Л., Лінда С., Якубовський В. - Л.: Видавництво Львівської політехніки, 2012р. – 184 с.
2. Мальська М. П. Ресторанна справа / М. П. Мальська, Н. М. Ганич. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 239с.
3. Пикалєв А.В. Как увеличить доход ресторана, бара, кафе/ Пикалєв А.В., Маевская А.П. – М.: РосКонсульт, 2002. - 168 с.
4. Степанов Н.Н. Цвет в интерьере / Учебное пособие. – К.: Высшая школа, 1985. – 184 с.

Таблиця 1

Особливості рішення типів закладів громадського харчування

Тип ЗГХ	Особливості групування та розміщення посадочних місць для відвідувачів	Особливі вимоги до меблів	Атмосфера	Додаткові розважальні заходи ,особливості обслуговування	Специфічні дизайн-прийоми
1	2	3	4	5	6
Ресторан	<ul style="list-style-type: none"> • 2 посадочних місця – 15%; • 4 посадочних місця – 80%; • 6 посадочних місць – 5%; ізолювані в бокси; • банкетні зали. 	<ul style="list-style-type: none"> • м'які меблі (дивани, крісла, банкетки); • барна стійка; • вишукана оббивка; • ексклюзивні меблі з вишуканою оббивкою. 	<ul style="list-style-type: none"> • помпезна; • офіційна; • святкова; • ділова; • піднесена; • інтимна; • спокійна; • некваплива. 	<ul style="list-style-type: none"> • обслуговування офіціантами; • жива музика. 	<ul style="list-style-type: none"> • інтерактивне меню; • проєкційний дизайн; • внесення елементів живої природи (вертикальне озеленення, птахи, акваріуми, флораріуми, зимові сади); • сучасні оздоблювальні матеріали (фотошпалери, скляна підлога); • місцеве освітлення посадочних місць тощо.
Приклади					
					
Німеччина, Штутгарт Ресторан Club Mash		Монако, Монте-Карло Ресторан Le Louis XV		Кіпр, Лімасол Ресторан Oshi	
1	2	3	4	5	6
Кафе	<ul style="list-style-type: none"> • 2 посадочних місця – 50% • 4 посадочних місця – 50%; • банкетні зали. 	<ul style="list-style-type: none"> • хорсткі меблі для сидіння (крісла, дивани, стільці); • стійка біла вікна; • барна стійка; • типові меблі. 	<ul style="list-style-type: none"> • дружня; • затишна; • заспокійлива. 	<ul style="list-style-type: none"> • обслуговування офіціантами; • самообслуговування; • дитячі кімнати; • кальян; • караоке; • жива музика. 	<ul style="list-style-type: none"> • внесення елементів живої природи (вертикальне озеленення, птахи, акваріуми, флораріуми); • загальне та місцеве освітлення.

Продовження таблиці 1

Приклади					
					
Болгарія, Варна Кафе Graffiti		Індія, Ченнай Кафе Mocha – Моjo		Абу-Дабі, Об'єднані Арабські Емірати, Кафе	
1	2	3	4	5	6
Пивна	<ul style="list-style-type: none"> • 4 посадочних місця – 80% • 6 посадочних місць - 20%. 	<ul style="list-style-type: none"> • жорсткі меблі для сидіння (дивани, стільці, табурети); • барна стійка; • типові меблі; • зносостійкі гігієнічні оздоблювальні матеріали. 	<ul style="list-style-type: none"> • дружня; • шумна (навіть крик); • динамічна; • розслаблююча. 	<ul style="list-style-type: none"> • обслуговування офіціантом; • самообслуговування; • перегляд спортивних матчів; • дартс; • більярд. 	<ul style="list-style-type: none"> • місцеве освітлення барної стійки та посадочних місць.
Приклади					
					
Канада, Торонто, Бар Raval		Німеччина, Берлін, Бар Zentral		Бразилія, Сан-Паулу, Бар Stella Artois	
1	2	3	4	5	6
Фаст-фуд (бістро)	<ul style="list-style-type: none"> • 2 посадочних місця – 5% • 4 посадочних місця – 70% • 6 посадочних місць - 25%. 	<ul style="list-style-type: none"> • жорсткі меблі для сидіння (дивани, стільці); • стійка вздовж вікна та стін; • типові меблі; • зносостійкі гігієнічні оздоблювальні матеріали. 	<ul style="list-style-type: none"> • неспокійна; • динамічна; • візуальна чистота. 	<ul style="list-style-type: none"> • самообслуговування; • дитячі кімнати. 	<ul style="list-style-type: none"> • борди; • літерінг; • загальне освітлення.
Приклади					
					
KFC		McDonald's		BURGER KING	

Abstract

Specific design features of different types of catering are considered in this article. Also specific features of grouping and ordering of seats for visitors were analyzed; special requirements to furniture ; atmosphere; additional entertainment activities (specific service features); specific design techniques and examples of catering which were given.

Keywords: catering, innovation, design, interior, atmosphere, cafes, restaurants, pubs, fast food (bistro).

Аннотация

В статье рассмотрены характерные особенности дизайна разных типов заведений общественного питания. Проанализированы характерные особенности группировок и размещения посадочных мест для посетителей ; особые требования к мебели, атмосфера; дополнительные Развлекательные мероприятия (особенности обслуживания); специфичные дизайн – приёмы и приведены примеры заведений общественного питания.

Ключевые слова: заведения общественного питания (ЗОП), инновации, дизайн, интерьер, атмосфера, кафе, ресторан, пивные, фаст - фуд (бистро).

УДК 728

С.І. Возгорьков, студент 4 курсу,

Л.С. Шевченко,

к. арх., доцент кафедри дизайну архітектурного середовища,

Полтавський національний технічний університет імені Юрія Кондратюка

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ У ФОРМУВАННІ ЖИТЛОВОГО СЕРЕДОВИЩА (НА ПРИКЛАДІ М. НЬЮ-ЙОРК, США)

Анотація. В статті висвітлюються сучасні світові тенденції у формуванні житлового середовища, альтернативні проектні пропозиції, які дозволяють створити комфортний, поліфункціональний життєвий простір.

Ключові слова: житлове середовище, багатофункціональність, альтернативність, енергоефективність, економічність.

Постановка проблеми в загальному вигляді. Одним із пріоритетних напрямків розвитку незалежної України в останні 10 років є формування комфортного житлового середовища. Така увага спричинена цілою низкою соціально-економічних процесів – підвищенням народжуваності, що веде до збільшення чисельності населення, реорганізацією деяких громадських і промислових будівель під житлові функції, катастрофічною нестачею