

КОМПОЗИЦІЙНІ ЗАСОБИ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРОСТОРІВ ПІДПРИЄМСТВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ З ВИЯВЛЕННЯМ НАРОДНОЇ СТИЛІСТИКИ

Подлевских М.Б., ст. викладач кафедри «Дизайн»

Таврійський гуманітарно-екологічний інститут

Анотація. Позначити основні композиційні засоби формування етнічної стилістики в інтер'єрах підприємств громадського харчування.

Ключові слова: композиційні засоби, сучасний інтер'єр ресторанів, народна стилістика.

Аннотация. Подлевских М.Б. Композиционные способы организации пространства предприятий общественного питания с выявлением народной стилистики. Выявить композиционные средства организации пространств современных интерьеров предприятий общественного питания с выраженной народной стилистикой.

Ключевые слова: композиционные составляющие, современный интерьер предприятий общественного питания, этническая народная стилистика.

Annotation. Podlevskih M.B. Composition methods of organization of space of enterprises of public food consumption with the exposure of folk style. With the help of analyses of east the national meal to remark the main principles of the formation an ethnic stylistic in the interior of the restaurant.

Keywords: Modern interior of the restaurants, national stylistic, national traditions.

Постановка проблеми.

При розгляді етнічної стилістики в рішенні сучасних інтер'єрів підприємств громадського харчування виникає необхідність у більш глибокому вивченні питань композиції внутрішнього простору. Художня концепція композиційної структури простору сучасного інтер'єра підприємства громадського харчування має велике значення у формуванні його стилістики. З обліком особливих соціальних, функціональних і типологічних вимог до приміщень із даною стилістикою підвищуються вимоги до художньої виразності інтер'єра. Тому що композиційна організація інтер'єра при розробці даного стильового напрямку відіграє важливу роль, необхідно розглянути й проаналізувати приміщення з даною стилістикою. У даній статті будуть розглянуті найбільш використовувані рішення: виявлення українського, східного, африканського, російського колориту. Завдяки аналізу даних просторів, буде позначено для якого з рішень характерна та або інша композиційна структура.

Зв'язок із науковими програмами, планами, темами. Дослідження ведеться відповідно до плану підготовки науково-педагогічних кадрів ХГАДИ й науково-дослідницькою роботою кафедри «Інтер'єр і встаткування»

Аналіз останніх досліджень і публікацій.

Етнічна тематика в рішенні інтер'єра найбільш популярна стала з середини 70-х років. Це період, коли на території Прибалтики з'явилися перші підприємства громадського харчування в народної стилістиці. Огляд даної тематики найбільше повно розкрито в роботах Уренева В.П. [7, 8, 9, 10] У його підручниках розглянути питання виявлення національної стилістики й композиційного оформлення простору. Формування народної стилістики в просторах інтер'єра ресторанів розглянуті в роботах авторів Гилюмова І.М., Кильпе Т.Л. Багмута С.І., Кокуріна В.Ф., Чиколоджовой В.Н., Гусевій Л.І. [2,3,4] У даних монографіях народна стилістика розглядається у вигляді одного із прийомів створення художньої виразності простору. Принципи оформлення східних інтер'єрів розглянуті в монографіях Noboru Murata, Kimi Tada, Greta Mehta [14]. У даних роботах розглянуті як історично сформовані принципи формування простору так і їхнє використання в сучасних просторах. Основною роботою по використанню кольорів в інтер'єрах (зокрема просторів підприємств громадського харчування) є монографія Пономаревой Е.С. «Кольори в інтер'єрі» [6]. У даній роботі розглядається такий композиційний засіб як кольори й тон і його вплив на формування стилістики й композиційної організації простору. Також, оглядово дана тема викладається в періодичній літературі – у вигляді опису сучасних інтер'єрів кафе, барів, ресторанів.

Метою статті є аналіз закономірностей композиційної організації інтер'єрного простору сучасних підприємств громадського харчування. На основі аналізу визначення принципів композиційної структури й застосування засобів художньої виразності: домірності, упорядкованості, симетрії, метричного й ритмічного повтору, колірної організації.

Стаття виконана за планом НДР Таврійського гуманітарно-екологічного інституту.

Виклад основного матеріалу.

Формування національної тематики в сучасних інтер'єрах підприємств громадського харчування відбувається найчастіше в чотирьох напрямках. Це простори з українською, російською, африканською й східною стилістикою. Також (але в меншій мірі) використовується єгипетська, скандинавська, мексиканська тематика. У роботі Уренева В.П. «Основи архітектурного проектування підприємств громадського харчування» дані приміщення діляться по прийомах організації на:

- створення нових інтер'єрів, де національні традиційні риси вирішуються сучасними засобами
- повне збереження й проходження історичним традиціям формування й декорування простору
- синтез старого й нового, коли при реконструкції будівлі зберігаються його основні елементи, які оформляються за допомогою сучасних матеріалів і стилізованих елементів.

У даній статті розглядаються всі три принципи формування стилістики з погляду таких художньо-композиційних засобів як: метр і ритм, симетрія – асиметрія, масштаб і пропорційність, кольори, виявлення фактур і текстур матеріалів.

Приміщення створені в українській народній стилістиці це фаст-фуд «Жили – були» м. Харків (мал.1), у якому національні риси вирішуються сучасними засобами, ресторан «Сім поросят» м. Львів (мал.2), де спостерігається повне збереження традицій і ресторан «Здоровенькі були» у м. Києві (мал.3), у якому спостерігається синтез сучасних елементів і історичної архітектури.

У рішенні фаст-фуда «Жили – були» головний акцент робиться на колірне рішення й виявлення фактури матеріалу. Головними композиційними елементами, що виявляють народну спрямованість у даному приміщенні є декоративні елементи (колесо, декоративна тин, господарські прилади) і перебільшена яскраве колірне рішення в національній жовто-блакитній гамі. Також, створенню образу сприяє використання грубо тесаних фактур і виявлення текстури природного матеріалу.

Рішення ресторану «Сім поросят» будується на збереженні традиційних принципів формування простору. У ньому використаються достовірні орнаменти, створені в традиційній для українського фольклору колірній гамі, використаються природні оздоблювальні матеріали, характерні для оформлення українських хат. Відхід від традицій спостерігається в асиметричному планувальному рішенні. Традиційним принципом формування внутрішнього простору в народному українському інтер'єрі є симетричне рішення, а в цьому приміщенні, у зв'язку з особливістю функціонального зонування порушується принцип симетрії. Народна

стилістика в приміщенні створюється завдяки використанню традиційної колірної гами й декоративних елементів народної культури.

У ресторані «Здоровенькі були» образ будується за допомогою введення в інтер'єр традиційних елементів екстер'єру й декорування народним орнаментом. Основні акценти створюються завдяки контрастному колірному рішенню й виявленню текстури й фактури природного матеріалу.

Приміщення, створені в російській народній стилістиці, – це ресторан «Здоровенькі були» (руська зала) м. Київ (мал.3а), у якому національні риси вирішуються сучасними засобами, «Хата» м. Саратов (мал. 4) де спостерігається повне збереження традицій, ресторан «Годунов» м. Москва (мал.5), у якому спостерігається синтез сучасних елементів і історичної архітектури.

Закономірністю виявлення російського народного стилю є метричний повтор елементів традиційного орнаменту, що спостерігається в рішенні всіх трьох інтер'єрів. Також, основою створення руського колориту є використання червоних кольорів і традиційної для російського зодчества різьблення по дереву. У рішенні інтер'єрів даного напрямку виявлення фактури й текстури відходить на другий план, а головним стає орнаментация й кольорове рішення.

Розглянуті простори, вирішені в африканському колориті це кафе «Кофеїн» м. Харків (мал. 6.), ресторан «Маркет» м. Москва (мал. 7), ресторан «Крузо» м. Москва (рис 8.) При формуванні простору традиційного африканського інтер'єра в основному використовується метод виявлення фактури й принцип зорової зміни масштабу, що асоціюється із зображенням тотемних божеств.

У формуванні стилістики кафе «Кофеїн» використовується метод художньої концептуальної стилізації африканської тематики. Основні композиційні акценти створюються за допомогою контрастного колірною рішення й виявлення текстур оздоблювальних матеріалів. Принцип збільшення масштабу елементів тут спостерігається в оформленні барної стійки. Завдяки цьому створюється образ африканської печери.

Рішення ресторану «Маркет» є колоритною копією південного базару. При формуванні даного простору основними композиційними складовими є природні матеріали й достовірні елементи народного фольклору. У декоруванні простору інтер'єра ресторану «Крузо» головний акцент робиться також на виявленні природного матеріалу. У даному просторі традиційні елементи африканської культури синтезовані із сучасними матеріалами (оббивка меблів, світлові панелі).

Рішення інтер'єрів зі східною стилістикою ґрунтується на традиційні для даної культури елементах. Основними принципами художнього оформлення даних просторів є виявлення метричної закономірності в рішенні декоративних і функціональних елементах, виявлення символіки кольори й симетричне рішення елементів інтер'єра. Дані характеристики використовуються у всіх трьох представлених інтер'єрах. Відмінність їх тільки в тім, що в ресторани «Шовк» м.

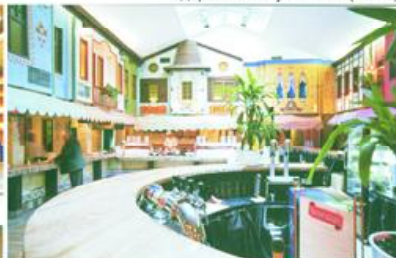
Жили-були м. Харків (мал.1)



Сім і поросят м.Львів (Мал.2)



Здоровеньки Були м.Київ(мал.3)



Здоровеньки Були м. Київ(мал.3а)



Хатина м. Саратов (мал.4)



Годунов м. Москва (мал.5)



Кофеїн м. Харків (мал.6)



Маркет м. Москва (мал.7)



Крузо м. Москва (мал.8)



Шовк м. Москва (мал.9)



Сейджим. Москва(мал.10)



Чаванм. Москва (мал.11)



Москва (мал.9) ці принципи вирішуються за допомогою сучасних оздоблювальних матеріалів, у ресторані «Сейджи» м.Москва (мал.10) використовується копія традиційного формування простору інтер'єра, а в ресторані «Чаван» м. Москва (мал. 11) іде синтез традиційних принципів проектування й декорування й сучасних обробних матеріалів (у конструкції стелі).

Висновок. Завдяки створеному аналізу можна позначити, що:

- створення асоціацій на тему української народної культури в інтер'єрах сучасних підприємств громадського харчування відбувається за рахунок виявлення текстури природного матеріалу й національного колірної рішення
- формування російського народного колориту відбувається за рахунок таких композиційних засобів як кольори й декорування традиційною орнаментикою
- африканський етнічний колорит виявляється за рахунок виявлення характеру матеріалу й використання принципу різномасштабності елементів
- східна стилістика виявляється завдяки симетрії елементів інтер'єра й декору, а також метричному й ритмічному повтору декоративних і функціональних елементів інтер'єра. **Подальші дослідження** будуть спрямовані на розгляд об'ємно-планувальних прийомів створення національного образу в підприємствах громадського харчування з національним колоритом.

Література:

1. Алексеев В.Ф., Вержбицкая В.В., Предприятия общественного питания. – М., Госстройиздат, 1963. – 165 с.
2. Багмут С.И. Интерьер предприятий общественного питания. – М.: Экономика. – 1976. – 63с.
3. Гилимов И.М., Кильпе Т.Л. Интерьер и мебель ресторана, кафе, столовой. – М.: Экономика. – 1968. – 134с.
4. Кокурин В.Ф. Чиколодкова В.Н. Гусева Л.И. Новое в проектировании предприятий общественного питания. – М.: Экономика. – 1972. – 151с.
5. Пипер Г.,Рохач М., Лемме Ф. Проектирование предприятий общественного питания/ Пер.с нем. Ю.М. Кузьминой; Под ред. В.В. Вержбицкого. – М.: Стройиздат, 1985. – 192с., ил.
6. Пономарева Е.С. Цвет в интерьере. – Мн.: Высшая школа, 1984. – 167с., илл
7. Урнев В.П., Интерьеры предприятий общественного питания. – К.: Будівельник, 1973. – 140с.; илл.
8. Урнев В.П. предприятия общественного питания. – М.: Стройиздат, 1986. – 176.: илл. (архитектору-проектировщику).
9. Урнев В.П. Архитектура предприятий общественного питания. – К.: Будівельник, 1981. – 128., илл.
10. Урнев В.П. Основы архитектурного проектирования предприятий общественного питания: учебное пособие. – К.: Вища школа, 1990. – 190.: илл.
11. Урицкая М.А., Исаев И.А., Яковлева С.А. Восточный дневник дизайнера. -М.: Издательский дом «Ниола 21-век», 2006. – 240с. : илл.
12. Щербаковский В. Украинское искусство. – К.: Будівельник, 1987. – 256с.; илл.
13. Noboru Murata, Kimi Tada, Greta Mehta Japan style: architecture+interior+design: "Tittle",2005. – 224p.