

8. Стрельцов, Ю. А. Культурология досуга: учеб. пособие / Ю. А. Стрельцов. – 2-е. изд. – М.: МГУКИ, 2003. – С. 96-98.

9. Щербак, И. Я. Публичная библиотека – центр культурного досуга [Электронный ресурс] / И. Я. Щербак. – Режим доступа : http://belinskogo.kh.ua/Sherbak_Public_Library_the_center_of_cultural_activities.html. – Заголовок с экрана.

Руденко Н.В.,

магістрант Київського університету культури;
Науковий консультант: Одробінський Ю.В.,
кандидат мистецтвознавства, професор з
наказу, завідувач кафедри дизайну ВП
«Миколаївська філія Київського
національного університету культури і
мистецтв», м. Миколаїв

ОСНОВНІ ПРИЙОМИ ФОРМУВАННЯ ІНТЕР'ЄРІВ ПАВІЛЬЙОНІВ РЕСТОРАНІВ ШВИДКОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Формування інтер'єрів павільйонів ресторанів швидкого обслуговування (експрес-обслуговування) на сучасному етапі розвитку набувають особливої актуальності, яка обумовлена інтенсивним та хаотичним розвитком окремих об'єктів обслуговування, які можна віднести до категорії “експрес”. Це пов'язано з інтенсивним зростанням мобільності населення, яке прагне отримати послуги швидко та якісно.

Основним завданням даного дослідження є мистецтвознавчий, техніко-технологічний і порівняльний аналіз системи організації простору основних закладів України громадського харчування швидкого обслуговування.

Опираючись на джерельну базу, історичні відомості та польові дослідження об'єктів швидкого громадського харчування на території південного регіону України ми проаналізували певні аспекти розвитку цих закладів.

Розглянемо їх детальніше.

Історично відомо що у 1834 р. у Нью-Йорку відкрилась перша робітнича їдальня, у 1849 р. – у Франції відкрито перші шкільні їдальні [9 с. 28]. Пізніше, активному розвитку підприємств харчування сприяло винайдення нових способів зберігання продуктів шляхом консервування та вакуумної упаковки. Було також винайдено фруктову газовану воду з морозивом, і всією територією США почали відкриватися кафе-морозива, стойки яких містили мармурові шухляди з апаратом для виробництва газованої води [9 с. 28]. Наприкінці ХІХ ст. під впливом західних держав на території сучасної України з'являються кондитерські та кафе-шантани, у яких подаються вина, фрукти, закуски. У цих

закладах організують концерти, танці, грав оркестр – відбувається поступове поєднання анімаційних послуг із послугами харчування [9 с. 28].

Після 1917 р. колишні ресторани і трактири реорганізуються у громадські їдальні – виникає радянська система громадського харчування: створюються підприємства харчування “фабрика-кухня”, мережі заготівельних і доготівельних підприємств громадського харчування [9 с. 28]. Кількість споживачів громадських їдальнь збільшувалась, так відбувалась економія праці на підприємствах, де організація харчування відбувалась у такий спосіб, змінювався також побут радянських людей, які віддавали перевагу громадським їдальням, на відміну від домашньої кухні.

У США на початку ХХ ст. знову активно популяризувався розвиток сфери швидкого обслуговування, виникли пересувні ресторани та мережі закусочних, що становили невеликі приміщення з кількома стільцями та плитою, де готували гарячі бутерброди [9 с. 28]. З появою такого виду пересувних ресторанів виникли певні організаційні проблеми у формуванні маршруту переміщення такого виду закладів та підготовці кваліфікованих керівників цікавої сфери ресторанних закладів. У 1927 р. відкрилась перша закусочна, де проїжджих обслуговували в автомобілях, тобто виник новий спосіб надання послуг, який спочатку мав назву “car hopping” (з англ. – “той, хто стрибає на підніжку автомобіля”) і поступово розвинувся в сучасний спосіб обслуговування в авто (з англ. – drive-in або drive-service) [9, с. 29].

На сьогодні загально відомі три основні види закладів швидкого харчування: фаст-фуд, неформальні ресторани, фудкорт.

Фаст-фуд являє собою особливий тип ресторану, що характеризується швидким приготуванням їжі, а також мінімальним, або відсутнім обслуговуванням відвідувачів офіціантом [4, с. 306]. Ресторани швидкого харчування, як правило, стандартизують інгредієнти та або частково готові продукти і витратні матеріали для кожного ресторану через контрольовані канали поставок [4, с. 306].

Неформальні ресторани швидкого обслуговування – найсучасніший тип закладу. Ці ресторани запозичили концепцію закусочних швидкого обслуговування і поширили її на різні світові кухні. Вони пропонують обслуговування за зручною стійкою, продаж їжі на винос, іноді доставку. Приклади подібних закладів у США це: Chipotle, Baja Fresh або Noodles & Company [5, с. 281].

Фудкорт (англ. food court – ресторанний двір) – це ресторани швидкого обслуговування, що мають організовану зону харчування на відкритому просторі [4, с. 310]. Ідея фудкорту полягає в тому, що кілька операторів швидкого харчування використовують спільний обідній зал. Ідею фудкорту підтримують такі заклади харчування, як “Сбарро” , “РОСТИК’С-KFC” та інші [4, с. 310].

Проаналізувавши заклади швидкого харчування південноукраїнського регіону, слід зазначити що більшість з них відноситься до виду фаст-фуд.

Розглянуто інтер'єри таких ресторанів швидкого харчування як “Де Густо”, “Paprika”, “Челентано”, “Картопляна хата” та грузинський фас-фуд “Hinkaller”.

Інтер'єр ресторану швидкого харчування “Де Густо” дуже просторий. Перший поверх розміщує просторий світлий зал. У центрі розташована лінія роздачі, за нею відокремлена стіною кухня, госп. приміщення, вбиральня, робоче місто піцайоло, каси. Упродовж скляного фасаду розміщені столики у два рядка. Меблі мають білі відтінки, стільниці виконані із штучного каменю, в оздоблені стін є керамічна мозаїка, стіни у світлих тонах, стеля біла, кахель на підлозі великого формату світло-сірого кольору, арт об'єкти відсутні.

Другий поверх розміщує в центрі барну стійку з чотирма сторонами, таким чином поділяючи приміщення на дві великі зони. Продовж скляного фасаду розміщені столики, а між ними та барною стійкою розташовані м'які дивани один напроти одного, між ними стіл. Інша сторона розміщує дитячий майданчик та столики зі стільцями. Також на другому поверху розташований блок адміністрації. Інтер'єр має світлі відтінки з контрастним акцентом в еко стилі та декорованими підвіконнями. Підлога комбінує світлі і темні кольорі, кахель з імітацією деревини, барна стійка оздоблена кахельною плиткою довгого формату, стільниці всі в темних кольорах із штучного каменю. Стільці не м'які, мають темний колір і нагадують розріз деревини. Дивани із штучної шкіри, червоного кольору, стеля підвісна біла. Освітлення зональне та загальне.

Інтер'єр ресторану швидкого харчування “Paprika” затишний, має літню терасу, інтер'єр виконано в стилі італійського Провансу. Лінія роздачі знаходиться під стінкою кухні та оздоблена кахлем світло блакитного кольору із нерівномірним забарвленням. Підлога оздоблена кахлем рудого кольору різного тону, стеля білого кольору, стіни вкриті декоративною штукатуркою. Цим покриттям вкрита частина стіни, має панель висотою 900 мм оздоблена гіпсовим кахлем з імітацією цегли, колір висвітленої натуральної цегли. Примикання підлоги з панеллю оздоблено високим плінтусом. Панель закінчується широким фризом. Меблі виконані із натуральної деревини, світло-бежевого кольору зі штучним зістареними подряпинами, де стільці і дивани вкриті м'якими матрацами. Текстиль за кольором та малюнком відповідає загальній концепції. Інтер'єр насичений різноманітним декором, на полицях які розташовані майже по усьому периметру приміщення, розташовані різні керамічні вироби, стіни декоровані постерами у дерев'яних рамах.

Інтер'єр ресторану швидкого харчування “Челентано” кидає виклик, виконаний в стилі кітч. Лінія роздачі з кухнею з одного боку, зал для гостей з іншого. Меблі, як і передбачає обраний стиль, різні, переважають м'які дивани, стільниці дерев'яні, стільців набагато менше. Стіни мають різнокольорове забарвлення, одна з яких оздоблена гіпсовим кахлем під цеглу з малюнками ромбів, що забарвлені у різні відтінки вохри. Стеля темно-сірого кольору. Підлога з кахлю з імітацією дерева. Для декору обрані штучні елементи ліпнини, які забарвлені у яскраві кольори. Приміщення поділено за допомогою

відкритих стелажів, виконаних із натуральної деревини, переважає декоративне освітлення. Кольорова гама інтер'єру яскрава та насичена.

Ресторан “Картопляна хата” має літню терасу. Лінія роздачі знаходиться напроти входу, з кухнею межує стіною, зона прийому їжі маленька. Характерна особливість – усі столи мають вигляд барної стійки відбудованої з підлоги та оздоблені клінкерним кахлем рудого кольору, стільниця з натурального граніту. Стільці високі дерев'яні. Стеля має біле забарвлення, стіни синього кольору. Інтер'єр тематичний на основі індіанської культури.

Інтер'єр ресторану швидкого харчування “Hinkaller” – це класичне тлумачення стилю лофт. Лінія роздачі не поділена стіною з кухнею – знаходиться напроти входу. Стіни мають вигляд кладки каменю та цегли, усі комунікаційні розв'язки проходять відкрито вздовж стін, меблі та стільниці дерев'яні. Матеріали: камінь, цеглова кладка, дерево та ОСП, чорне металеве оздоблення із профільної труби. Металеві бочки зафарбовані в чорний колір з дерев'яними стільницями мають функцію столів. На фарбованій у світлий тон стіні розміщено великий логотип ресторану.

Отже, проаналізувавши джерельну базу, історичні відомості та польові дослідження об'єктів швидкого громадського харчування на території південного регіону України, виявлено основні прийоми формування інтер'єрів експрес обслуговування, а саме: концепція, стилістика, фірмові кольори, логотипи, техніко-технологічні особливості. Також зазначено, що більшість з них відноситься до виду фаст-фут.

Список використаної літератури:

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / Архіпов В. В. – К. : Центр учбової літератури; Фірма “Інкос”, 2007. – 280 с.
2. Дьяченко Р. В. Формування дизайну інтер'єрів ресторанних закладів України ХХ – початку ХХІ : автореф. дис. ... канд. мист: [спец.] 17.00.07 “Дизайн” / Дьяченко Роксолана Вікторівна ; Київ. нац. ун-т культ. і мист. – К., 2016. – 20 с.
3. Дьяченко Р. В. Дизайн інтер'єру ресторанних закладів як простір візуальної комунікації / Р. В. Дьяченко // Вісник КНУКіМ: зб. наук. праць. Серія “Мистецтвознавство”. – К., 2011. – Вип.24. – С. 81–90.
4. Кучер Л. С. Организация обслуживания общественного питания: Учебник / Кучер Л. С. Шкуратова Л. М. – М. : Издательский дом “Деловая литература”, 2002. – 544 с.
5. Майкл Гарви Ресторанный бизнес для “чайников” / Майкл Гарви, Хезер Дизмор, Эндрю Дизмор. : Пер. с англ. – М. : Вильямс, 2007. – 320 с.
6. Новосельчук Н. Є. Принципи архітектурно-планувальної організації інтер'єрів закладів громадського харчування / Н. Є. Новосельчук // Традиції та

новації у вищій архітектурно-художній освіті: зб. наук. пр. – Харків: ХДАДМ, 2012. – № 3. – С. 97-101.

7. Олійник О. П. Основи дизайну інтер'єру : навч. посіб. / О. П. Олійник, Л. Р. Гнатюк, В. Г. Чернявський. – К. : НАУ, 2011. – 228 с.

8. Пикалев А. В. Как увеличить доход ресторана, бара, кафе / Пикалев А.В., Маевская А.П. – СПб. : Бизнес-пресса, 2004. – 168 с.

9. Самодай В. П. Організація ресторанної справи : навч. посіб. / Самодай В. П., Кравченко А. І. – Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. – 424 с.

10. Скавронська І.В. Пріоритетні напрямки розвитку ресторанної справи України в контексті світового досвіду. Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. – 2009. – Вип.2. – С.232-244.

Сакалюк Н.О.,

студентка II курсу факультету менеджменту і бізнесу ВП «Миколаївська філія Київського національного університету культури і мистецтв»;
Науковий керівник: Шуляк С.О., кандидат педагогічних наук, професор, декан факультету менеджменту і бізнесу ВП «Миколаївська філія Київського національного університету культури і мистецтв», м. Миколаїв

ПОДІЄВИЙ ТУРИЗМ НА ОДЕЩИНІ: ВИТОКИ ТА ТРАДИЦІЇ

Подієвий або ж івент (event) туризм є одним із перспективних напрямів за оцінками Всесвітньої туристичної організації (UNWTO). Слово Event (подія, захід) розуміється як запланована соціально - суспільна подія / захід, яка відбувається в певний час і з певною метою, і має певний резонанс для суспільства [4].

Різновидами івенту є фестивалі, карнавали, паради, святкування; конференції, форуми, симпозіуми, круглі столи; освітні заходи: семінари, тренінги, курси підвищення кваліфікації; спортивні змагання; концерти, покази фільму, театральні постановки; ювілеї, весілля, торжества; ділові події: виставки, ярмарки, торговельні шоу, презентації, відкриття підприємств, прийоми, заходи, пов'язані з просуванням торговельної марки і т. д. [4].

В основі розвитку подієвого туризму лежать подієві ресурси. Вони належать до динамічних чинників формування туристичних потоків, оскільки включають мотиваційні передумови подорожі до місця, де відбувається подія чи явище. Спортивні змагання, культурно-мистецькі заходи, фестивалі, унікальні природні явища – далеко не повний перелік подій, які спонукають людину до мандрівки [2].