

УДК 658.512.2:338.48.2:640.43

Єгор Івановстудент I курсу магістратури
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»*Науковий керівник:***Олена Орленко**д. е. н., професор,
завідувач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу,
Херсонський державний університет

ТРЕНДИ В ДИЗАЙНІ ІНТЕР'ЄРУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тренди дизайну інтер'єру змінюються щороку, і 2021 не став винятком. Щось змінюється, щось затримується надовго. У будь-якому разі, відштовхуватися потрібно від початкової ідеї закладу.

Кожен власник закладу бажає, щоб до нього поверталися постійні гості і приходили нові. Смачна кухня, чудовий бар та доброзичливий персонал – це не єдині важливі пункти, завдяки яким кількість гостей поповнюватиметься. Не варто забувати, що атмосферу також створює інтер'єр закладу. Все повинно працювати в тандемі, створювати гармонію і балансувати, щоб відвідувачів «тягнуло» до закладу [2].

Ресторан – це бізнес. Тож питання на скільки вистачає ресторанного інтер'єру, або за скільки часу повернуться вкладення дійсно є дуже значущим. Вважають, що середня тривалість ресторанного проєкту становить близько 5 років, після чого настає пора його змін. Деякі ресторани живуть десятиліттями, дехто не витримує і року. Здебільшого якість інтер'єру залежить насамперед не від дорогих матеріалів, а від уміння архітектора й дизайнера зібрати все воедино.

Гості повернуться лише в ті заклади, де відчуватимуть себе захищеними. Це стосується не тільки всього ланцюжка постачання продуктів, але й архітектурних рішень.

Ресторанному бізнесові доведеться переглянути планування і підходи до зонування залів. Щільне розсадження гостей залишиться в минулому. Інтервали між столами збільшаться або ж великі простори будуть розділені на більш дрібні секції. Перед цією пандемією в європейських ресторанах нормою було близько 1,4 кв. м на одне посадкове місце. Всесвітня організація охорони здоров'я (ВООЗ) рекомендувала збільшити її до 2,5 кв. м на одного відвідувача. Утім, понад чверть опитаних дубайським дизайн-бюро Roag думають, що відстані між столиками в ресторанах повернуться до старих норм вже в кінці цього року, але певні заходи соціального дистанціювання збережуться до початку 2022 р.

Актуальні кольори інтер'єру. Інститут кольору Pantone назвав два головні кольори 2021 року: Illuminating (жовтий) і Ultimate Grey (сірий). Тепер, коли люди шукають шляхи підкріпити себе енергією, ясністю і надією подолати тривалу непевність, енергійні і надихаючі відтінки задовольняють наше прагнення до життєвої сили. Illuminating – яскравий і життєрадісний жовтий, іскристий жвавістю, відтінок, що зігріває, наповнений сонячною енергією. Ultimate Gray уособлює міцні й надійні елементи, які створюють міцну основу. Колір гальки на пляжі й обвітрених елементів природи, чий вигляд підкреслює їхню здатність витримувати випробування часом, Ultimate Gray нечутно обнадіює нас, стимулюючи почуття холоднокровності і стійкості [1].

У дизайні інтер'єру закладів ресторанного господарства сірий буде дуже гармонійним як основний відтінок, тоді як жовтий може бути допоміжним кольором. За допомогою жовтого можна зробити акценти, які вигідно підкреслюватимуть інтер'єр.

Наступний тренд 2021 року – екологічність. Власники закладів сьогодні дедалі більше вимогливі до засобів оброблення приміщень і віддають перевагу тільки сертифікованим продуктам, що відповідають усім екостандартам.

Пісочні, глиняні, зелені, небесні відтінки – усе, що пов'язано з природою, вже який рік актуально в просторі дизайну та колористики. У час, коли людство переживає пандемію COVID-19 і економічну нестабільність, у світі багато людей приходять до усвідомленого споживання та екологічності споживання земних ресурсів.

Дерево стало одним із головних трендових екологічних матеріалів. Воно у будь-яких відтінках виглядає завжди актуально для будь-яких стилів у дизайні.

Обтягнуті оксамитом стільці та дивани – це не тільки м'яко і зручно, але ще і красиво. Окрім того, створює особливий шарм у закладі.

Рослини – це аксесуари, які допоможуть створити домашню атмосферу або ж відчуття, що ваш гість обідає в саду або навіть на природі. Тільки тут працює головне правило – використовувати треба натуральні рослини, максимум – у комбінаціях зі штучними.

У тематичних закладах не нехтують речами з блошиних ринків. Гості завжди люблять повертатися до закладів, в яких є екстравагантні речі, є деталі, які можуть притягувати погляди відвідувачів. «Красиві речі» гість може сфотографувати та викладати в соціальні мережі, що допоможе залучити нову аудиторію. Таким чином працюватиме «сарафанне радіо».

Форми меблів у закладі ресторанного господарства. Насправді тут безпосередньо все залежить від обраного дизайну в цілому. Щодо трендів, то обтічні форми значно більше приваблюють людей у наш час. Це пов'язано з тим, що обтічні меблі створюють затишок, тоді як гострі кути і форми не дадуть такого ефекту.

Освітлення – це напевно, найголовніший елемент будь-якого закладу. І неважливо, чи володієте ви баром, рестораном або кафе. За допомогою світла ви зможете передати потрібну атмосферу, розставити акценти, додати значення потрібним елементам, предметам та меблям у інтер'єрі закладу ресторанного господарства [2].

Індустрія ресторанного господарства у 2021 році пропонує неймовірні і естетичні рішення для дизайну кафе, барів та ресторанів. Облаштовані відповідно до актуальних тенденцій заклади перетворюються в сучасні оазиси зі своєю індивідуальністю, високим рівнем комфорту й привабливою для гостей атмосферою.

Ключові слова: тренди, дизайн, екологічність.

Список використаних джерел

1. Pantone объявляет цвета 2021 года [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://pantone.ru/articles/color-of-the-year-2021>.

2. Тренды дизайна интерьера 2021 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://skyservice.pro/business-automation/ru/trendy-dizaina-interyera-2021/dyzajnu-kafe>.