

УДК 658.6

ВПЛИВ РІЗНИХ ТИПІВ ОСВІТЛЕННЯ НА НАСТРІЙ ТА КОМФОРТ КЛІЄНТІВ І ПРАЦІВНИКІВ ЗАКЛАДУ ХАРЧУВАННЯ

Каріна ЗАРЕЦЬКА

студентка

Науковий керівник: **Вікторія ГУЦУЛЯК**

канд. екон. наук, доцент кафедри

економіки та менеджменту

Львівський державний університети фізичної культури

імені Івана Боберського (Україна)

Освітлення є важливим аспектом у забезпеченні комфорту і настрою клієнтів та працівників у закладі ресторанного господарства. Відповідно до досліджень, які були проведені, якість освітлення може значно впливати на рівень енергії та настроїв людей, які перебувають в приміщенні. Із зростанням свідомості про важливість здорового способу життя та належних умов праці, рівень вимог до якості освітлення у закладах ресторанного господарства зростає. Науково доведено, що світло значною мірою впливає на емоційний стан людини, її самопочуття і працездатність [1].

Оцінивши вплив різних типів освітлення на настрої клієнтів та працівників закладу харчування, ми дійшли висновку, що освітлення є важливим елементом в інтер'єрі приміщення. Правильно підібрані світильники для ресторану не тільки створюють відповідний настрій, забезпечуючи гостям комфорт, але і впливають на смакові враження споживачів та ідеальну видимість для працівників закладу.

Рівень комфорту клієнтів та працівників за різних умов освітлення згідно проведеного опитування свідчить, тепле світло створює відчуття затишку та розслаблення, наче вдома. Воно допомагає покращити взаємодію між клієнтами та персоналом та може призвести до збільшення замовлень. А от яскраве світло, навпаки, заохочує клієнтів рухатися швидше і потенційно може скоротити їхнє перебування, а також скоротити замовлення. Таке яскраве

освітлення можна побачити в ресторанах швидкого харчування, де відвідувачів заохочують швидко рухатися.

Освітлення може впливати на споживчу поведінку клієнтів в закладах харчування. Дослідження показали, що відвідувачі вранці віддають перевагу яскравій температурі, яка імітує природне освітлення поза закладом. Опівдні жовтому для трохи теплішої атмосфери. Увечері гості хочуть більш святкової атмосфери, тому віддають перевагу червоним, помаранчевим і жовтим колірним температурам. Коли світло в ресторані більш дискретне, клієнти, як правило, тихіші. Більш темна атмосфера сприяє приватності. Прохолодна температура дизайну освітлення ресторану в поєднанні з природним світлом підсилює енергію у залі. У закладах, де подають сніданки, нерідко чути галасливі розмови людей. Окрім рівня освітлення, на психологічний стан людини впливає його колір, наприклад: класичним кольором світла є жовтий колір, який викликає відчуття радості та гарного настрою, знімає втому та сонливість. Біле світло світлодіодних ламп, сприяє працездатності, або ж заряджанню енергією. Червоний колір бадьорить, але при частому використанні, він може просто «давяти» на очі. Помаранчеве світло спонукає до споживання більшої кількості їжі. Також, гарне освітлення може підкреслити смакові якості страв, які так люблять фотографувати люди. Воно може посилити кольори та зробити так, щоб смак передавався через фото.

Аналізуючи наші спостереження, нами було розроблено рекомендації щодо оптимального типу та рівня освітлення для покращення комфорту та задоволення клієнтів та працівників закладу ресторанного господарства, а саме: тип освітлення: рекомендується використовувати приглушене та тепле освітлення з жовтими відтінками, які створюють затишну та комфортну атмосферу. Можна використовувати яскраве та біле світло, щоб забезпечити оптимальні умови для виконання роботи працівників; рівень освітлення: рекомендується використовувати середній рівень освітлення в залі, щоб забезпечити достатню видимість та забезпечити комфорт клієнтів. Рекомендується використовувати вищий рівень освітлення для зони роботи

працівників, щоб забезпечити достатню видимість; кольорова температура: рекомендується використовувати жовті та теплі відтінки світла, які створюють затишну та комфортну атмосферу, а для зони роботи, можна використовувати біле світло, яке забезпечить достатню видимість та збільшить продуктивність працівників; рівномірність розподілу світла: рекомендується забезпечити рівномірний розподіл світла по всьому залу, щоб уникнути тіней та нерівномірностей у видимості. У зоні роботи працівників, буде доречним, використання додаткових світильників для забезпечення оптимальних умов освітлення; управління освітленням: рекомендується використовувати системи автоматичного управління освітленням, які забезпечать оптимальний рівень освітлення залежно від дня та погодних умов. Це дозволить зменшити витрати на електроенергію та забезпечити оптимальні умови освітлення для комфорту клієнтів та працівників; використання додаткових джерел освітлення: рекомендується використовувати додаткові джерела освітлення, такі як свічки, лампи, щоб створювати затишну та романтичну атмосферу для клієнтів [2].

Враховуючи ці рекомендації, можна забезпечити комфорт та задоволення клієнтів та працівників закладу харчування. Оптимальне освітлення може значно вплинути на настрій та емоції людей, що відвідують заклад харчування, тому варто докладати зусиль для створення оптимальних умов освітлення.

Список використаних джерел:

1. Туристична бібліотека. Все про туризм.
URL: https://tourlib.net/books_ukr/pucentejlo114.htm (дата звернення: 19.04.2023).

2. Пятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник. / За ред. П'ятницької Н. О. –2-ге вид. перероб. та допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.