

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ В РАЗВИТИИ ДИЗАЙНОВ ИНТЕРЬЕРОВ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Одним из основных факторов успешности ресторанного бизнеса является дизайн интерьера объекта общественного питания, формирующий имидж ресторана в глазах потенциальных потребителей.

Интерьер — архитектурное и художественно оформленное внутреннее пространство помещения, обеспечивающее эстетическое восприятие и благоприятные условия жизнедеятельности.

Формирование современного ресторанного интерьера отмечено массовым количественным ростом самих заведений, многообразием объемно-пространственных и образно-художественных решений интерьерной среды, на основе которых выделились определенные тенденции. В тренде эффект «в стадии ремонта», монохром (моноцвет), бархат в интерьере заведений, экостиль (фитодизайн), зонирование, цветочный принт, необычная мебель.

Наибольшей популярностью в ресторанном интерьере в последние годы пользуется эффект «в стадии ремонта». Он характеризуется естественностью и непринужденностью. Дизайнеры смело уравнивают помпезные зоны интерьера бетонными стенами без обоев, на которые устремляется взор посетителей. Интерес к такому проекту еще больше повышается при окружении «запущенного» интерьера красивой мебелью и другими декоративными элементами, как правило барной стойкой.

Монохром (моноцвет) — одна из наиболее распространенных тенденций в ресторанном интерьере в настоящее время. Ее суть состоит в сочетании различных оттенков одного цвета. Игра полутонов выбранного цвета делает предметы интерьера выразительными и объемными, подчеркивая разнообразие их фактуры.

Использование бархата в интерьере ресторана, а именно бархатной мебели, придает заведению особый шарм, теплоту и благородство. Ввиду того что бархат является основательной фактурой, декораторы выбирают обивки нежных цветов, а не темных, добавляющих тяжесть интерьеру [1].

В интерьере ресторанов с вегетарианским меню наблюдается применение экостиля (фитодизайна). Стены таких заведений окрашены в зеленый цвет, мебель изготовлена из дерева. Особое место в данном дизайне интерьера занимают размещенные по всей площади зала растения: фикус, плющ, хлорофитум, алоэ. Преимущества использования этих растений заключаются в том, что они неприхотливы в уходе и содержании, создают иллюзорный эффект единения с природой и восполняют нехватку растительности в больших городах.

В каждом объекте общественного питания есть места, в которых некомфортно проводить время, — столики около входа, кухни, санузлов, транзит-

ные зоны. Для преобразования данных мест в комфортные и рентабельные используется зонирование. К элементам зонирования относятся: декоративные панели, освещение, другие интерьерные детали, подчеркивающие назначение выделенных зон [2].

Удачный выбор дизайна интерьера заведения, соответствующий направлению деятельности организации, способствует формированию желаемого имиджа объекта.

Источники

1. *Бондарева, Н. И.* Современные тенденции в развитии дизайна интерьера ресторанов как одного из типов предприятий общественного питания / Н. И. Бондарева // Перспективы развития строительного комплекса : материалы XIV Междунар. науч.-практ. конф. проф.-преподават. состава, молодых ученых и студентов. — Т. 14. — Астрахань, 2020. — С. 27–30.

2. Дизайн интерьера ресторана: зонирование помещений [Электронный ресурс] // А³СOM Design&Build. — Режим доступа: <https://a3com.ru/pages/publications/1/84>. — Дата доступа: 24.11.2022.