



УДК 747:725.7

## **ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ ПРИМІЩЕНЬ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ПРИ УНІВЕРСИТЕТАХ**

Студ. О.В. Щербак, грМгДі1-15

Наук. керівник доц. О.О. Заварзін

Київський національний університет технологій та дизайну

Зклади харчування при вищих навчальних закладах є соціально орієнтованими підприємствами закритого типу. Головна їхня мета – задовольняти потреби молоді в раціональному харчуванні з тим, щоб сприяти збереженню їхнього здоров'я, підвищенню працездатності.

Аналізуючи мережі приміщень громадського харчування на базі ВНЗ, можна виділити такі типи закладів: їдальня, дієтична їдальня, їдальня - роздавальня, кафе, кафетерій, буфет. Основний тип закладу харчування при ВНЗ – їдальня. Додаткові види харчування організовують кафе, закусочні, буфети, кафетерії. Буфети і кафетерії не забезпечують дотримання вимог раціонального харчування, користування їхніми послугами доцільно як доповнення до основного приймання їжі в їдальні. На практиці застосовується також виносна торгівля на поверххах навчальних корпусів кондитерськими і хлібобулочними виробами, напоями.

Доведено, що коли ви слухаєте навіть найзахоплюючу лекцію, то через 40 хвилин ваша концентрація розсіюється, і ви починаєте втомлюватись. Тому для вдосконалення приміщень закладів громадського харчування при університеті слід встановити невеликі кав'ярні з мережею безкоштовного Wi-Fi. Тобто створити місце в якому студенти зможуть відпочити під час короткої перерви та скористатися Інтернетом.

Проблемою інтер'єрів закладів громадського харчування на базі ВНЗ є відсутність єдиного стилю. Єдність стилю в інтер'єрі досягається співвідношенням об'ємно-просторового вирішення, колірної гармонії, системою освітлення та декоративними елементами. З вирішенням інтер'єрів має бути органічно пов'язане оформлення технологічного, торговельного і холодильного устаткування в закладі, стиль меблів та посуду.

Дизайн-проект будь-якого закладу харчування розробляється з урахуванням безлічі факторів: місця розташування; наявності поблизу закладів схожої тематики; психологічного образу середньостатистичних даних відвідування; специфіки продукції; цінової політики; режиму роботи; назви; технологічних особливостей - наявності відкритої кухні, якщо така є, стійки бару, шведського столу, кількості посадкових місць, тощо. Якісний дизайн передбачає правильний підбір красивих і зручних меблів, що гармонують зі стилем інтер'єру; грамотне розміщення освітлювальних приладів; єдиний стиль дизайну фасаду з його внутрішнім оздобленням; забезпечення належного рівня і якості обслуговування.

Є декілька важливих прийомів у вирішенні сучасного інтер'єру закладів громадського харчування, – поділ простору торговельного залу на окремі зони та сектори. Для цього використовують розсувні стіни, невисокі перегородки. Обов'язковим є поділ загального простору на дві різні за атмосферою, устаткуванням і емоційно-психологічним спрямуванням частини – зону споживання і зону обслуговування.

Таким чином заклад громадського харчування при університеті повинен реалізувати всі визначені вище особливості, означену специфіку обслуговування і головну функцію – сприяти утилітарному задоволенню вітальних потреб студента за умов створеного емоційно-психологічного комфорту, що неможливо без художньо-естетичного, дизайнерського оформлення інтер'єру.