

## ОСОБЛИВОСТІ ПРОЄКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**Мисько Ю.Ю., гр. ГРС-48**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Т.М. Брикова**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Проектування закладів ресторанного господарства є одним з головних процесів на етапі будівництва будь-яких закладів. Саме від професіонального проекту залежить подальша доля будівлі і людей, які її експлуатують. Потрібно розуміти, що правильно складений проект – це основа безпеки і довговічності будь-якої споруди, його функціональності та комфорту в експлуатації. Відкриття закладів ресторанного господарства в Україні є одним із найпопулярніших стартапів, дохід, від якого багато в чому залежить не тільки від грамотності персоналу та якості меню, але і від привабливості проектування самого закладу.

При проектуванні закладів ураховують те, що їх розташування і дизайн повинні забезпечувати комерційну прибутковість, а також проект обов'язково повинен відповідати вимогам системи безпеки: будівельним, технологічним, протипожежним, санітарним тощо. Адже, як відомо, підприємства ресторанного господарства виконують досить важливі задачі, які пов'язані з питанням підтримки здоров'я та проведення дозвілля відвідувачів, виходячи з умов раціонального використання вільного часу.

Під час планування майбутнього закладу харчування необхідна розробка наступних трьох пов'язаних між собою проєктів: інженерного, технологічного, дизайнерського.

Інженерне проектування підприємств включає в себе розробку архітектурно-планувального рішення і розташування комунікацій: електрики, вентиляції, водопостачання, опалення та ін. У технологічному проєкті враховується специфіка використовуваного обладнання, його розміщення і схеми підключення. І наприкінці, заключний етап – дизайнерське проектування закладів ресторанного господарства. На цій стадії продумуються художні рішення для оформлення фасаду, матеріали і колірна гама внутрішньої обробки.

Таким чином, всі етапи виконання проєкту тісно пов'язані між собою. Ресторанний бізнес прагне до збільшення доходу і шукає інструменти та ефективні шляхи для досягнення бажаного фінансового результату. Тому правильно вибрана стратегія в проектуванні є одним з ключових елементів розвитку всіх закладів харчування.