

## **ВПЛИВ ДИЗАЙНЕРСЬКИХ РІШЕНЬ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА НА ПОПУЛЯРНІСТЬ СЕРЕД ВІДВІДУВАЧІВ**

**Люшуківа В.К., гр. ГРС-30, Соколова І.С., гр. ГРС-68**

Науковий керівник – асист. **Федак В.І.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

В наш час різноманітність типів інтер'єрів досить широка. Основними типами є тематичний та концептуальний. Провівши дослідження інтер'єрів закладів ресторанного господарства можна відмітити, що в Україні більше уваги інтер'єру приділяється у великих містах – Києві, Харкові, Одесі, Донецьку, Львові, ніж у інших містах.

Якщо клієнту, який відвідує заклад вперше не сподобався інтер'єр – він може відразу піти з цього закладу, так і не дізнавшись про чудову кухню та бездоганний сервіс. Вдалий інтер'єр – прийом, який не тільки дозволяє заробити гроші, а й скласти враження про заклад. Окрім функції залучення споживача інтер'єр має ще одну дуже важливу функцію – це боротьба з конструктивами приміщення. Не багато рестораторів можуть дозволити собі побудування окремої будівлі, де можна буде реалізувати будь-яку конфігурацію залів. В більшості випадків ресторатори стикаються з ситуацією коли приміщення необхідно суттєво корегувати для втілення дизайнерських задумів.

Для приміщень різних типів існують різні типи види інтер'єрів, які дозволяють утримати споживачів. Так при розробці ресторану в підвальному або цокольному приміщенні, де стелі невисокі найоптимальнішим є варіант розробки дизайну для пивного ресторану чи пабу. Для закладів такого типу слід використовувати освітлення знизу – тоді вона здається вищою. Чимало ресторанів не можна розташовувати у підвальних приміщеннях – заклади зі стилями, які передбачають природне освітлення. Ще одним позитивним фактором у закладах з природнім освітленням є наявність великих вікон-вітрин. При цьому гість сидить в ресторані і споживаючи їжу спостерігає за тим що відбувається за вікном – це подовжує його перебування в ресторані і як результат збільшує прибуток закладу.

Проаналізувавши вплив дизайнерських рішень інтер'єрів на популярність ресторанів серед споживачів було виявлено проблему візуалізації художніх і функціональних особливостей закладів ресторанного господарства.