

суспільних інституціях і рідних, і близьких дитини.

Список використаної літератури

1. Всеукраїнська інформаційно-розважальна газета «События недели: итоги и факты». №33(428) від 13.08.2019. стор 3.

ПРОЕКТУВАННЯ ІНТЕР'ЕРУ РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ НА ЗАСАДАХ ЕРГОНОМІКИ ТА БЕЗПЕКИ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ

*Огуй С. В.
м. Полтава*

Анотація. Раціональне, комфортне планування інтер'єру ресторанного комплексу з дотриманням вимог ергономіки, техніки безпеки, санітарії та гігієни праці забезпечує безпечні умови як для відвідувачів, так і для працівників сфери обслуговування. Диференціація простору закладів сфери обслуговування здійснюється на засадах безпеки життєдіяльності людини.

Ключові слова: ергономіка, безпека життєдіяльності, вимоги до планування інтер'єру, диференціація та зонування простору ресторанного комплексу.

Оформлення інтер'єру закладів сфери обслуговування має велике значення для продуктивного функціонування комплексу. Вдалий підбір стильового рішення, комфортних меблів, обладнання, освітлення тощо відіграє свій вплив на популярність на функціонування закладу на засадах безпеки та комфорту. Саме ці аспекти спрямована вирішувати ергономічна наука.

Велике значення в розвитку сучасного інтер'єру має функціональне співвідношення його елементів. Якщо архітектор дотримується функціонального підходу до проекту, він добивається цілісності рішення інтер'єру. Чітка організація зв'язку виробничих приміщень з торговими залами впливає на пропорції залів.

Помітний вплив на характер інтер'єру надав розвиток таких типів підприємств громадського харчування, як молодіжні і вечірні кафе. У торгових залах цих підприємств відвідувачі дивляться телепрограми, відпочивають, читають газети і журнали, зустрічаються з друзями. У цих залах створюють зони відпочинку, розміщують магнітофони, телевізори.

У зв'язку з цим змінився і характер меблювання: високі меблі змінилися на низькі, з'явилися низькі лави в поєднанні з квітниками, журнальними столиками. Тенденція до збільшення вільних площ залу визвала необхідність компактного розміщення устаткування, появи вбудованих меблів.

При плануванні суспільних зон враховується форма обслуговування, в залежності від якої визначається розташування входів і виходів, величина проходів між столами, їх розміщення і деякі інші чинники. Так, при самообслуговуванні вхід у зал розташовується в безпосередній близькості від роздаточної лінії, при цьому мийка столового посуду повинна бути з протилежної сторони від входу з розрахунком, щоб уникнути перетину потоків відвідувачів, а також обслуговуючого персоналу.

Столи можуть розташовуватися рядами або групами з організацією ізольованих зон за допомогою бар'єрів і квіткарок. Проходи між рядами столів повинні бути достатньо широкими для вільного руху відвідувачів з підносами. Допустимі відстані при компонуванні обідніх столів допускаються не менше 0,6 м між кутами при діагональному розташуванні; якщо столи розташовують паралельно стін, то ряд біля стіни ставлять впритул до неї, тоді як відстань між столами повинна бути не менше 1,5 м, з урахуванням зручного розміщення стільців. Основні проходи

можуть бути не менше 1,5 м, допоміжні – 0,75 м. Проте, ці відстані можна рекомендувати лише умовно, оскільки у кожному окремому випадку меблювання залу залежить від його планування і форми обслуговування в підприємстві.

Велику роль в організації інтер'єру обіднього залу закладу сфери обслуговування відіграє вибір освітлення. Все частіше природне освітлення залу по одній стороні поєднується з двостороннім, тристороннім та верхнім освітленням, чим досягається зв'язок інтер'єру з оточуючими будівлями та ландшафтом.

Прийоми штучного освітлення вельми різноманітні і повинні мати безпосередній зв'язок з меблюванням залу. У залах великих ресторанів, їдалень, кафе використовуються різні системи рівномірного розсіяного освітлення в площині підвісної стелі з посиленням освітленості деяких ділянок (наприклад, танцмайданчики, естради) і застосуванням місцевого освітлення (боксів, груп столів і т. п.).

Диференціація простору залу можна досягти і застосовуючи єдину по стилю, але різну формою і розмірам меблі, що становлять набори і серії різноманітних столів, стільців, диванів.

Меблювання – один з ефективних засобів розчленовування простору залу на окремі зони, оскільки залежно від способу застосування пересувних або стаціонарних меблів можна міняти характер зонування.

Важливим засобом просторового рішення інтер'єру є його колірна композиція. Відомо, що холодні світлі кольори візуально збільшують об'єм приміщення, віддаляючи предмети, а теплі, насичені кольори наближають їх. Гігієнічні вимоги до оформлення закладів сфери обслуговування обумовлюють переважання світлих тонів в декоруванні приміщень. Досить лише невеликого декоративного акценту, щоб інтер'єр набув закінченого своєрідного характеру.

Прийоми колірного рішення інтер'єру відрізняються великою різноманітністю. Наприклад, при загальній нейтральній колірній гамі залу акцент може бути перенесений на оббивку меблів, колір стільниці; при об'єднанні одним кольором, наприклад білим, основних елементів інтер'єру – підлоги, стін, меблів – акцент переноситься на костюми відвідувачів.

При рішенні колірної композиції інтер'єру, застосуванні різних декоративних прийомів не можна забувати відчуття міри. Відомо немало прикладів, коли прагнення використовувати при оформленні залу вся різноманітність декоративних прийомів – рельєфи, розпис, панно, кераміку, інтенсивне забарвлення стін і підлоги – вступає в єдність інтер'єру.

Ресторанні столи, призначені для обслуговування зі скатертинами, як правило, виготовляються з деревини і мають спеціальну конструкцію стільниці. Металева підстава в таких столах застосовується рідко. Стільниці цих столів звичайно обклеюються сукном або полотном, щоб забезпечити стійке положення предметів сервіровки. Проте цей прийом не відповідає вимогам санітарії, оскільки пролиті напої і соуси з часом просочують сукно або полотно.

Доцільніше на стільницю під скатертину одягати чохол з полотна на шнурках або гумці, зручний для зміни і прання. Цей спосіб рекомендується для ресторанів, що працюють вдень як їдальні. Столи в таких підприємствах звичайно покривають пластиком – вдень відвідувачі обідають без скатертин, а до вечора на стільниці натягують чохла і столи накривають скатертинами.

Банкетний стіл дещо вищий за звичайний ресторанний (760-780 мм). Крім того, складніша сервіровка вимагає більшої ширини стола (950-1000 мм). Фуршетні столи застосовуються в ресторанах головним чином при обслуговуванні прийомів, коли запрошені гості їдять стоячи. Фуршетний стіл сервірують наперед. Безліч блюд із закусками, тарілок, фужерів, столових приладів, які ставлять на стіл одночасно,

вимагають більших, ніж у звичайного ресторанного столу, розмірів стільниць.

Оптимальна ширина фуршетного столу – 1100-1200 мм. Поверхню стільниці обклеюють сукном або закривають чохлам. Стіл накривають банкетними скатерттинами. Довжина фуршетного столу може бути потрібна досить велика (5-10 м), тому доцільно випускати такі столи секціями (1000-1500 мм). Висота столу 1000-1050 мм. Для фуршетного столу використовують металеву конструкцію каркаса, наприклад Т-подібні металеві опори.

Столи на чотирьох ніжках мають каркас з квадратної, круглої або овальної трубки перетином 25-30 мм. Звичайна форма стільниць таких столів - прямокутна з розмірами 700x700, 750x750, 800x800, 700x1100 мм.

Багато моделей столів для кафе мають опору у вигляді однієї ніжки із сталеві круглої (іноді квадратної) труби діаметром 50-60 мм. У верхній частині труба приварюється до сталевих фланців або рами, в підставі – до металеві хрестовини або тумби.

Найзручнішими для невеликих кафе є столики з квадратною (600-600 або 650-650 мм) стільницею на одній опорі з хрестовиною в підставі. Такі столики можна використовувати як двомісні або перебудовувати в ряди будь-якої протяжності.

Столи на одній опорі іноді випускають і з круглою стільницею.

Застосовується також підставка у вигляді двох Т-подібних опор (сталеві труба 40-50 мм); довжина горизонтальної підставки такої опорі 600-700 мм. Для стійкості опорі (особливо в довгих прямокутних столах) можуть з'єднуватися сталеві царгою (на зварці або гвинтах).

Перевагою підстав на двох опорах є спрощення конструкції каркаса. Наприклад, приварені до верхньої частини ніжок сталеві фланці (товщина 5-8 мм, сторона 200-300 мм) кріпляться безпосередньо до стільниці за допомогою шурупів і т. п.

Висота столів для кафе однакова, як в ресторані або їдальні. У кафе часто застосовують низькі столи (наприклад, в молодіжних кафе). Низький стіл не розділяє співбесідників, допомагає створювати більш невимушену атмосферу вільного спілкування. Мінімальною є висота 690-700 мм. При подальшому пониженні стіл починає бути схожим на журнальний або переддиванний.

У дитячих кафе застосовуються декілька видів столів: для молодшого і середнього дошкільного віку – столик на двох малюків заввишки 540-550 мм із стільницею 600-600 мм; для старшого дошкільного віку (5-7 років) – столи висотою ~ 570-590 мм; для молодшого шкільного віку (8-12 років) – столи заввишки 650-680 мм. За ці столи сідають і дорослі, що прийшли в кафе з дітьми.

Готові комплекти меблів для ресторанів випускаються рідко. У кожному окремому випадку підбір столів і крісел проводиться індивідуально залежно від художнього рішення інтер'єру. Краще всього, коли столи і стільці (крісла) мають каркаси з одного матеріалу, однаково обробленого і забарвленого.

Правильний підбір меблів з врахуванням антропометричних параметрів людини та вимог санітарії й гігієни, а їх розташування відповідно до вимог ергономіки та безпеки праці забезпечують комфортність закладів сфери обслуговування.

Список використаної літератури

1. Віндюк А. В. Професійна підготовка майбутніх фахівців з готельно-курортної справи в умовах ступеневої освіти: теорія та методика : монографія / А. В. Віндюк. – Запоріжжя : КПУ, 2011. – 340 с.
2. Пагута М. Концептуальна модель впливу ергономічного дизайну на розвиток творчої особистості школярів *Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету*. Серія: Педагогіка. 2007. № 7. С. 120-126.