



## ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

«Архітектура – це музика в просторі, як би застигла музика»

*Фрідріх Шеллінг*

З огляду на популярність закладів ресторанного господарства, послуги із проектування кафе, барів, ресторанів, закладів клубного типу користуються значним попитом. Довіряють такі завдання кваліфікованим фахівцям, підготовку яких, протягом понад 40 років здійснює КНТЕУ, зокрема, і під час вивчення дисципліни «Проектування закладів ресторанного господарства».

У проекті закладу харчування слід врахувати безліч нюансів. Це і розташування на ділянці з урахуванням інфраструктури та розміщення сусідніх будівель, і норми техніки безпеки та санітарні норми, економічні фактори. Також враховують передбачувану кількість і контингент відвідувачів, особливості розміщення і підключення устаткування, дизайн та інші деталі.

Проектування закладів харчування вимагає глибокого розуміння специфіки ресторанного господарства, знання основних принципів ведення ресторанного бізнесу.

При розробці проекту закладу приділяється увага наступним факторам: розміщення закладу, планування залів і барних стійок, проектування кухні, розташування спеціального устаткування, облаштування інженерних комунікацій, дизайнерська концепція.

Для закладів харчування місце розташування надзвичайно важливе. Так при організації закладу проблеми можуть виникати якщо спроектувати його у житловому будинку, що, зазвичай, викликає опір громади. Або створення закладу у історичному центрі міста, що спричинить архітектурний дисонанс із оточенням, також може наштовхнутися на громадське неприйняття.

Не меншої уваги вимагає проектування зали, адже саме це приміщення формує затишок для гостей і їхнє перше враження. Важливо продумати розташування столиків, грамотно спроектувати бар і стійку адміністратора. Однак не меншу увагу необхідно приділити тому, що приховано від очей відвідувачів. Зокрема, кухня має бути оснащена сучасним технологічним устаткуванням і повинна відповідати існуючим нормам безпеки.

Важливо врахувати специфіку устаткування, що буде використане, його розміщення, особливості підключення до комунікацій. І нарешті, завершальний етап – дизайнерське проектування ресторану або кафе. На цій стадії приймають художні рішення щодо оформлення фасаду, матеріалів і колірної гами внутрішнього оздоблення. Розробляється 3D проект з повною візуалізацією майбутнього закладу.