

თანამედროვე რესტორნის ინტერიერი როგორც მასობრივი კულტურის გარემო და ვიზუალური კომუნიკაციის სივრცე

გიორგი წულუკიძე, ვაჟა ტარასაშვილი

(საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტი, მ. კოსტავას ქ. №77, 0160,
თბილისი, საქართველო)

რეზიუმე : თემის მიზანია-შეისწავლოს რესტორანი, როგორც მასობრივი კულტურის გარემო. თანამედროვე რესტორანში ინტერიერის დაპროექტება ხორციელდება უსისტემოდ და ქაოსურად, არ არის ასახული სხვადასხვა ტიპის მომხმარებლის ესთეტიკური მოთხოვნილებები. არ ხდება სარესტორნო დაწესებულებების ინტერიერის სტილისტურ-მხატვრული ცვლილება დროის და ეპოქის ცვლილებასთან ერთად.

საკვანძო სიტყვები: რესტორანი, კაფე, ბარი, ინტერიერი, დაწესებულება, კვება.

1. შესავალი

ინტერიერის მოწყობას ძალიან დიდი მნიშვნელობა ენიჭება ადამიანის ცხოვრებაში ეს იქნება სახლი, სამსახური თუ ნებისმიერი სხვა დაწესებულება სადაც, მას უწევს გარკვეული დროის გატარება.

რესტორანი, კაფე-ბარები ეს ის დაწესებულებებია, რომლებიც ემსახურება ადამიანებს, როგორც კვების ობიექტი, ასევე როგორც დასვენებისა და გართობის ობიექტი. ამ მრავალმხრივი ფუნქციის გამო მნიშვნელოვანია რესტორნის ინტერიერის სწორად მოწყობა. ზედმიწევნით კარგად უნდა იყოს გათვლილი რესტორნის სივრცეში განათება, ვენტილაცია, კედლების ფერის შერჩევა. მოკლედ საჭიროა ინტერიერის დიზაინის სწორად და გემოვნებიანად გაკეთება ისე, რომ მოერგოს სხვადასხვა მომხმარებლის სხვადასხვა გემოვნებას და თავი ყველამ კომფორტულად იგრძნოს. ყოველივე ზემოთ თქმულის და კიდევ ბევრი სხვა

დეტალის გათვალისწინება მოეთხოვება თანამედროვე არქიტექტორ–დიზაინერებს, რომლებიც რესტორნის პროექტზე მუშაობენ.

საჭირო გახდა თანამედროვე არქიტექტურის ერთ–ერთი მნიშვნელოვანი მიმართულების ინტერიერის დაპროექტებისადმი მეცნიერულად დასაბუთებული მიდგომა.

2. ძირითადი ნაწილი

რესტორნების და კაფე–ბარების შემთხვევაში ინტერიერის დიზაინის პროექტი უნდა ეყრდნობოდეს კომპლექსურად: არქიტექტორების, ინჟინრების, ჰიგიენისტების სამეცნიერო–კვლევით ნაშრომებს. ზედმიწევნით კარგად უნდა იყოს გათვალისწინებული, როგორც მომხმარებლის, ასევე მომუშავე პერსონალის ინტერესები. ორივე მხარისთვის უნდა იყოს შექმნილი მაქსიმალური კომფორტის ზონა.

მაგალითად, რესტორნის სასადილო დარბაზის ზომა და ფორმა, ისე უნდა იყოს შერჩეული, რომ გათვალისწინებული იყოს მაგიდების ერთმანეთთან დაშორება. ერთ მაგიდასთან მსხდომთა მომხმარებელმა საუბრისას, მეორე მაგიდასთან მსხდომებს ხელი არ უნდა შეუშალოს. საჭიროა გათვალისწინებული იყოს, რომ რესტორნის დარბაზში მსხდომთა ადამიანებმა შეძლონ რესტორნის სცენის დაუძაბავად დანახვა. მაგიდებს შორის ინტერვალი მორგებული უნდა იყოს მომსახურე პერსონალის და მომხმარებლის თავისუფალ გადაადგილებასთან, უზრუნველყოფილი უნდა იყოს ბუნებრივი და ხელოვნური განათების თანაბარი გადანაწილება. განათებას უნდა ჰქმნიდეს სიმყუდროვისა და კომფორტის განცდას. დარბაზში უნდა გათვალისწინებული იყოს აკუსტიკა, მუსიკის ტემბრი არ უნდა იყოს შემაწუხებელი რესტორნის მომხმარებლისთვის. იგი უნდა აძლევდეს საშუალებას მაგიდასთან მსხდომებს მუსიკის ფონზე გააგრძელონ დაწყებული საუბარი. მნიშვნელოვანი როლი ენიჭება რესტორნის ინტერიერში ავეჯს, იგი გათვლილი უნდა იყოს როგორც სრულყოფილი კვების პროცესზე, ასევე მოსვენების მდგომარეობაზე. აუცილებელია ავეჯის ზომები შეესაბამებოდეს დადგენილ ჰიგიენურ ნორმებს და ამავდროულად აკმაყოფილებდეს ზემოთ აღნიშნულ მოთხოვნილებებს.

უდიდესი მნიშვნელობა ენიჭება რესტორნის და კაფე–ბარების სამუშაო სივრცის მოწყობას. ამას ძალიან დიდი მნიშვნელობა აქვს, როგორც ჰიგიენური

თავლსაზრისით, ასევე მომსახურე პერსონალისთვის კომფორტული სამუშაო სივრცის შექმნისთვის, გათვალისწინებული უნდა იყოს როგორც მომსახურე პერსონალის საჭიროებები, ასევე მისი შესაბამისობა ჰიგიენურ ნორმებთან. მნიშვნელოვანია სამზარეულოს კედლების ფერი, მასალა, – რომლითაც არის იგი მოპირკეთებული. ყურადღება უნდა მიექცეს ქურებისა და გამწოვი დანადგარების სწორ დამონტაჟებას. მაცივრებისა და პროდუქტების შესანახი კარადების ფუნქციურად სწორად განლაგებას. ასევე მნიშვნელოვანია პროდუქტებისა და ჭურჭლის სარეცხი ადგილების სწორ მოწყობას.

რესტორნის ინტერიერის დაპროექტებისას გათვალისწინებული უნდა იყოს აუცილებლად განათება, მხედველობის არეში სიკაშკაშის, კონტრასტების გადანაწილება.

განათება და ფერთი გადაწყვეტა უნდა განიხილებოდეს პირველ რიგში მომუშავე პერსონალისათვის, როგორც შრომის შემამსუბუქებელი საშუალება და როგორც შრომის ნაყოფიერების ამაღლების საშუალება. მომხმარებლისთვის კი ეს ფაქტორები უნდა ემსახურებოდეს ხასიათისა და ბუნება-განწყობილების გაუმჯობესებას, დადლილობის ერთგვარ მოხსნას.

განათების ხარისხი გავლენას ახდენს ადამიანის არა მარტო მხედველობაზე, არამედ მის ფსიქო-ემოციურ მდგომარეობაზეც. მაღალი შრომისუნარიანობა შეიმჩნევა ადამიანებში, როგორც წესი, დღის ნორმალური განათებისას. მოსვენებისას კი საჭიროა ნაკლები სიკაშკაშე, მიმქრალი შუქი.

რესტორნის დარბაზის ორიენტაციის მიხედვით შეიძლება გამოყენებული იქნას, როგორც ცივი, ისე თბილი ტონები. მაგალითად სამხრეთ ორიენტაციისთვის შედარებით ცივი ტონები, ხოლო ჩრდილოეთ ორიენტაციისთვის – კი თბილი ტონები. კაშკაშა ფერები, მაგალითად წითელი ფერი, აღიზიანებენ, ტონიზირებას ახდენენ და ამავდროულად სწრაფად ღლიან ადამიანებს.

ძალიან დიდი მნიშვნელობა აქვს რესტორნებში სასადილო დარბაზის განიავებას და გათბობას. გაუნიავებელ სივრცეში დიდი ხნით ყოფნა იწვევს მოწყენილობისა და დადლილობის შეგრძნებას. უსიამოვნო და შემაწუხებელია სასადილო დარბაზში სხვადასხვა საკვების სუნი.

რესტორნის დაპროექტებისას ყურადღება უნდა მიექცეს დარბაზში მომხმარებლისთვის ოპტიმალური ტემპერატურის შენარჩუნებას.

ინტერიერის მოწყობის დროს დიდი მნიშვნელობა ენიჭება ვესტიბულს, მის სწორად გათვლილ დიზაინს.

ჰიგიენური ოთახების ლამაზად და კომფორტულად მოწყობას ასევე დიდი მნიშვნელობა ენიჭება. არის მსოფლიოში რესტორნები, რომლებიც ზუსტად ამ ოთახების საინტერესო დიზაინის გამოც კი ხდება მომხმარებლისთვის დასამახსოვრებელი.

ინტერიერის დაგეგმვისას საჭიროა ინდივიდუალური, და ჯგუფური სივრცეების ჰარმონიული შერწყმა ერთმანეთთან და საერთო სივრცესთან.

ინტერიერის კედლის შემოსვისთვის შეიძლება გამოყენებული იქნას სხვადასხვა ხის მასალისგან დამზადებული პანელები. ამ მასალისგან შეიძლება ყველაზე თამამი და ორიგინალური იდეების გამოყენება. განსაკუთრებით ხის მასალის გამოყენება რესტორნის ინტერიერში მიღებულია აღმოსავლეთის ქვეყნებისთვის. გოთიკური სტილის შექმნისთვის გამოიყენება ბუნებრივი ან ხელოვნური ქვა ხის მასალასთან ერთად არსებობს ქვის კარგი ალტერნატივა დეკორატიული აგურის ან ტერაკოტის ფილის კედლებზე ხშირად გამოიყენება სხვადასხვა ქსოვილის ფაქტურისი მქონე შპალერი ხის პანელებთან კომბინაციაში.

რესტორნის კონცეფციასთან შესაბამისობაში უნდა იყოს სანათების სისტემის დიზაინი, როგორც საერთო სივრცის გასანათებლად ასევე ინდივიდუალური სივრცეებისთვის.

იატაკი შეიძლება მოპირკეთებული იყოს სხვადასხვა სახეობის ქვით ან ხით, ესეც დამოკიდებულია იმაზე, თუ როგორი სტილის რესტორნისთვის იქმნება დიზაინი.

დასკვნა:

კაფე-რესტორნები ეს არის მრავალფუნქციური დატვირთვის მქონე ობიექტები, სადაც ადამიანები იკვებებიან. ისვენებენ, ერთობიან და საქმიან შეხვედრებსაც კი აწყობენ. ამის გათვალისწინებით თანამედროვე კაფე-რესტორნების არქიტექტურული პროექტის შექმნისას, მისი ინტერიერის დიზაინზე მუშაობისას

უნდა გავითვალისწინოთ ამ ობიექტების მრავალმხრივი ფუნქცია. ინტერიერის თითოეული დეტალი ჰარმონიულად უნდა იყოს შერწყმული ერთმანეთთან და დაცული უნდა იყოს მისი სტილი ამავე დროს ძალიან დიდი მნიშვნელობა აქვს კაფე-რესტორნებში მომსახურეობის ხარისხს. ამ უკანასკნელის მისაღწევად კი საჭიროა არქიტექტურულად გამართული სამზარეულოს ბლოკის არსებობა, მომსახურე პერსონალისთვის კი კარგი სამუშაო და მოსასვენებელი პირობების შექმნა.

რესტორნის ინტერიერის დიზაინს უდიდესი მნიშვნელობა აქვს იმისთვის, რომ იგი გახდეს მომხმარებლისთვის საყვარელ და მიმზიდველ კვების, დასვენებისა და შეხვედრების ადგილად. ამ მიზნის მისაღწევად საჭიროა მას ჰქონდეს ელეგანტური და სადღესასწაულო სახე. მისი ინტერიერი სტილისტურად უნდა იყოს გამართული, შეესაბამებოდეს მისი რესტორნის დასახელებას მაგალითად თუ ეს დასახელება ქვეყნის ისტორიიდან არის გამომდინარე, შენობაში მოხვედრილი ადამიანი ამ ეპოქისა და ისტორიის ნაწილად უნდა აღიქვამდეს თავს.

გამოყენებული ლიტერატურა:

1. The Important Elements Of Restaurant Interior Design And Its Impact On Customer- Restro Gyaan
2. Effects of Restaurant Interior Elements on Social Dining Behavior - Prabu Wardono, Haruo Hibino, Shinichi Koyama
3. რესტორნის დიზაინი - ილია ზაქარაია
4. როგორ მოვაწყოთ რესტორანი - ელენე მეტრეველი
5. Дизайн интерьера ресторанных заведений России конца XIX-начала XXI веков тема диссертации и автореферата по ВАК РФ 24.00.01, кандидат искусствоведения - Митрофанова, Елена Викторовна
6. Культурные традиции в современном искусстве интерьера Китая: на примере ресторанов национальной кухни тема диссертации и автореферата по ВАК РФ 24.00.01, кандидат искусствоведения - Свестельник, Зинаида Владимировна
7. Structural semantic model for city restaurants - Gianni Barlacchi , Alberto Rossi, Bruno Lepri, Alessandro Moschitti
8. Effects of Restaurant Interior Elements on Social Dining Behavior - Prabu Wardono, Haruo Hibino, Shinichi Koyama
9. Современный ресторан - Малик Мукамбетов журнал «Ресторановедъ» №9 2013 года
10. концептуальные кафе и рестораны - Текст научной статьи по специальности «Искусствоведение» Александрова Мария Вячеславовна