რესტორნის ინტერიერის ფორმირების, სივრცითი-მოცულობითი გადაწყვეტისა და დიზაინური ორგანიზაციის საკითხები.

ვ. ტარასაშვილი

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

რეზიუმე. *ეს კვლევა ეძღვნება „მონოსტრუქტურული“ ტიპის გარემოს გამოკვლევას, სადაც დომინირებს ფუნქციური კავშირი დასვენებასა და კვებას შორის. აქ იგულისხმება რესტორნები, კაფეები, ბარები და მსგავსი ტიპის ყველა დაწესებულება, რომლებიც პირობითად შეგვიძლია გავაერთიანოდ სარესტორნო დაწესებულებაში.*

ამ ტიპის დაწესებულებებმა თანამედროვეობაში კიდევ უფრო მეტი დატვირთვა შეიძინეს ვიდრე მხოლოდ კვება და დროის გატარებაა.

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

1. შესავალი

მნიშვნელოვანია სარესტორნო დაწესებულების სივრცითი ანალიზი სოციალურ-ფსიქოლოგიური და მხატვრულ-ესთეტიკური თვალსაზრისით.

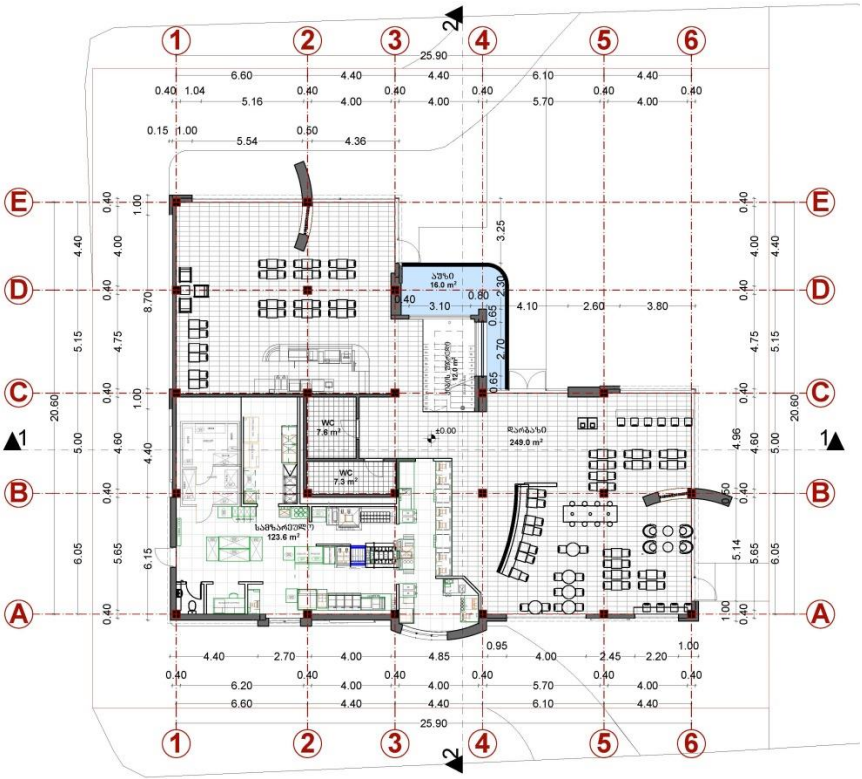
სივრცე არის სარესტორნო დაწესებულების დომინანტური განმსაზღვრელი, როგორი მოცულობისაც არ უნდა იყოს იგი. სარესტორნო დაწესებულებები ჩვეულებრივ დაყოფილია სივრცეებად: ,,სამომხმარებლო“, ,,მომსახურების“ და ,,მისაღები“ (ვესტიბული). ეს უკანასკნელი ჩვეულებრივ იკავებს ორჯერ ნაკლებ მოცულობას ვიდრე პირველი ორი. ,,მომსახურებისთვის“ განკუთვნილ სივრცეში უპირველესია სტუმრისთვის მაქსიმალური კომფორტის ზონის შექმნა. ამას, კი დიზაინერის დიდი ფანტაზია და მხატვრული ოსტატობა სჭირდება.

,,მომსახურებისთვის“ განკუთვნილ ზონაში მთავარია რაციონალურობა, ტექნოლოგიური გამართულობა და მომსახურე პერსონალისთვის ისეთი პირობების შექმნა, რომ მათი მუშაობის პროცესი არ იყოს შემაწუხებელი მომხმარებლისთვის.

მნიშვნელოვანია მომხმარებლისა და მომსახურების ზონის ერთმანეთთან რაციონალური და ორგანული დაკავშირება. სამზარეულო სულ უფრო მეტად ხდება არა მარტო აუცილებელი ფუნქციური კვანძი, არამედ იგი იძენს რესტორნის მომხმარებლისთვის ემოციური მიმზიდველობისა და გართობის ფუნქციასაც.

2. ძირითადი ნაწილი

ჩვეულებრივ მომსახურების ორი ფორმა არსებობს: თვითმომსახურება და მომსახურება ოფიციანტის მეშვეობით. პირველ შემთხვევებში იყენებენ სივრცის უბრალო გეომეტრიულ ფორმებს, ზედმეტი დაყოფის გარეშე და როგორც წესი მაგიდების მწკრივში განლაგებას რაც კარგად ჩანს გეგმაზე.



მიმტანის მეშვეობით მომსახურებისას მომხმარებელი მეტ დროს ატარებს სარესტორნო სივრცეში, თუმცა ეს ვარიანტი უფრო კომფორტულია, იგი მომხმარებელს აძლევს მშვიდად დასვენების და გართობის საშუალებას.

რესტორნის დარბაზში საერთო სივრცე შიძლება დაყოფილი იყოს ფუნქციური ზონების მიხედვით. სივრცის იატაკის სხვადასხვა საფარით დაყოფა. ლოკალური განათების საშუალებით იზოლაციისა და სიმყუდროვის მიღება ბუხართან, ან ბართან, რბილი ავეჯით მოსასვენებელი ზონის შექმნა და სხვა. ხშირ შემთხვევაში დიზაინერები მეტი კომფორტის შესაქმნელად არჩევენ სპეციალურ ავეჯს, რომელიც მოცემულ სივრცეს უფრო მიესადაგება. იყენებენ თავისებურ სერვირებას რესტორნის კონცეფციის შესაბამისად. მაგიდები,სკამები, რბილი სავარძლები და ტახტები. მიუხედავად ყველა ზემოთ ჩამოთვლილი სხვადასხვა ვარიანტისა აუცილებელია ყველა სივრცეს შორის იყოს მჭიდრო კავშირი. ისინი უნდა ქმნიდნენ ერთ მთლიან საერთო სივრცეს. რესტორნის ინტერიერი უნდა უზრუნველყოფდეს მაქსიმალურ კომფორტს, აკმაყოფილებდეს ადამიანების ესთეტიკურ მოთხოვნილებებს - ამის მიღწევა კი შეიძლება სხვასასხვა საშუალებებით, დაწყებული ანტიკვარული ავეჯითა და სხვა ნივთების გამოყენებით, დამთავრებული მარტივი, თანამედროვე ავეჯითა და აქსესუარებით. მთავარია დაცული იყოს რესტორნის კონცეფცია და ყველაფერს ქონდეს თავისი ადგილი და ფუნქცია.

დღეს მომხმარებელი არქიტექტორებისა და დიზაინერებისაგან ელოდება იმას, რომ სივრცე იყოს საინტერსო, გამორჩეული და დასამახსოვრებელი, სასიამოვნო და არა დამღლელი; ჰქონდეს თანაარსებობის ეფექტი.

პროექტების პრაგმატული პარამერტები - ,,სარგებლობა“ და ,,სიმტკიცე“ - გადადის უკანა პლანზე, თუმცა მათ გარეშე სხვა დანარჩენი აზრს კარგავს.

,,სილამაზე“ და კომფორტი არის ამ შემთხვევაში პირველ ადგილზე და წარმატების განმსაზღვრელია.

თანამედროვე რესტორნის ინტერიერში მკაცრი სივრცობრივი ფორმები სულ უფრო იშვიათია, სულ უფრო ხშირია ადაპტირებული დაწესებულებები შენობის უკვე არსებული სივრცით და ფორმებით.

მკვლევარების აზრით არქიტექტურა არის საწყისი და დიზაინი მას ექვემდებარება, მაგრამ ჩვენი აზრით სარესტორნო გარემო გამონაკლისია, აქ დიზაინია პირველ ადგილზე.

მრავალფეროვანია სარესტორნო დაწესებულებების შიდა და გარე სივრცეების ურთიერთდამოკიდებულება, დაწყებული სრული იზოლაციით გარე სამყაროსგან (სარდაფები) და დამთავრებული - ღია ცის ქვეშ განთავსებით(ვერანდები ქუჩაზე, სახლის სახურავზე და სხვა.)

თანამედროვე რესტორნების შიდა სივრცისთვის განსაკუთებულად დამახასიათებელია შემდეგი პარამეტრები:

1). კომპოზიციური სტრუქტურის ცვალებადობა და დინამიურობა.

2). სივრცითი კომპოზიციის ელემენტების, როგორც ერთი მთლიანის აღქმა.

3). ირაციონალურობა, რომელიც გამოიხატება მკვეთრი დაგეგმარებითი სტრუქტურის არ არსებობის ტენდენციაში, კომპოზიციის „ქაოტურობაში“ .

4). ჰორიზონტალური და ვერტიკალური სივრცეების აღრევა, რომელიც განპირობებულია გეგმარებით ან წარმოადგენს ინტერიერის დიზაინერის ჩანაფიქრს.

5). გარე სივრცესთან კავშირისკენ სწრაფვა, რომლის მიზანია გარემო ხედების აღქმა.

რესტორნის ინტერიერის შექმნაში მნიშვნელოვანია არა მარტო ცალკეული დეტალები, არამედ დეტალების ერთობლიობა, რომელიც ინფორმაციულ სისტემას ქმნის. კერძოდ: სივრცითი სისტემა, ტექტონიკური სისტემა, კარ-ფანჯრის ღიობების სისტემა, სხვადასხვა დეკორატიული ელემენტები, მოწყობილობა ავეჯი, აქსესუარები. ეს სისტემები დამოუკიდებელია, მაგრამ სივრცის შექმნის პროცესში ამ სისტემებს შორის მყარდება კომპოზიციურ - სივრცობრივი და თემატური ურთიერთდამოკიდებულება. ამ ერთიანი სისტემიდან ამოვარდნა იწვევს დისბალანსს ინტერიერში.

3. დასკვნა

რესტორნის ინტერიერი წარმოადგენს ერთის მხრივ მომსახურეობის და საქონლის თავისებურ შეფუთვას, ხოლო მეორეს მხრივ - არის დამოუკიდებელი ერთეული და ესთეტიკური მოთხოვნილებების და განცდის წყარო. სტრუქტურულად მრავალფეროვანი ფუნქციები, რომლითაც ხასიათდება თბილისის რესტორნები, საბოლოო ჯამში დადის კვების ფუნქციის და დასვენების მრავალფეროვანი ელემენტების ურთიერთკავშირზე. თითოეულ კონკრეტულ ვარიანტს, ამ ურთიერთკავშირს, სჭირდება ინტერიერის ადეკვატური არქიტექტურულ - მხატვრული გადაწყვეტა, რამდენად ფუნქციურად მოსახერხებელი და ესთეტიკურად დამაკმაყოფილებელია ესა თუ ის გადაწყვეტა დამოკიდებულია ერთმანეთთან დაკავშირებულ მრავალ ფაქტორზე. დაწყებული პროექტის ავტორის პროფესიონალიზმიდან დამთავრებული პრაგმანტული საკითხით.

ზემოთ განხილული ყველა საკითხიდან გამომდინარე, რესტორნის ინტერიერის სრულყოფილი დიზაინის შესაქმნელად საჭიროა დიზაინერმა გაითვალისწინოს ყველა სისტემური ფაქტორი: ინტერიერის ფუნქციური ზონირება, ფერი ინტერიერში, კედლების და იატაკის მოსაპირკეთებელი მასალა, ავეჯი, განათების საშუალებები; რესტორნის სტილისტური გადაწყვეტის სრული შესაბამისობა ძირითად კონცეფციასთან, რომლითაც იგი არის შექმნილი. ეს ყველაფერი მოითხოვს დიზაინერისგან ღრმა ცოდნას, საკითხისადმი მეცნიერულ მიდგომას რასაც ემსახურება ზემოთ აღნიშნული კვლევა.

ლიტერატურა

საცნობარო გზამკვლევი СНиП 2.08.02.89

«Строительное проектирование» — “Bauentwurfslehre”.

39 издание 1991 года

Гаврилина А.А. Типологические основы художественного проектирования архитектурной среды: Учеб. пособие / А.А. Гаврилина,

В. Т. Шимко. - М.: Архитектура - С, 2004. - 104 с.

Денисова П.И. Ресторанный интерьер: идеи и дизайн / Н.И. Денисова - М.: Издательский дом ≪Ресторанные ведомости≫, 2004. - 160 с.

Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан . 2-е изд. - М.: Проспект, 2004. - 392 с.

Новикова Е.Б. Интерьер общественных зданий: Художественные проблемы / Е.Б. Новикова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Стройиздат,

Раннев В.Р. Интерьер /

В.Р. Раннев. - М.: Высшая школа, 1987. - 232 с.

Федоров В.В. Символическое бытие архитектурных пространств

Шимко В.Т. Архитектурно-дизайнерское проектирование. Основы теории / М.: СПЦ принт, 2003. - 297 с.

Шимко В.Т. Основы дизайна и средовое проектирование

XIX ს-ის პირველ ათწლეულში რესტორნები მუშაობდნენ მხოლოდ დღის საათებში. საღამოობით ისინი იკეტებოდნენ. პირველი მომხმარებლები იყვნენ ახალგაზრდა დიდგვაროვნები, გვარდიის ოფიცრები, უცხოელი მოგზაურები.