

**Романова Я.Ю.**

Алтайский государственный университет  
Научный руководитель – Н.Г. Прудникова, к.г.н., доцент

## ТЕХНОЛОГИЯ СОЗДАНИЯ ИНТЕРЬЕРА РЕСТОРАНОВ

Ресторан – это не место, где посетитель может просто поесть, для этого существуют фаст-фуды (fast-food – быстрое питание). В ресторан люди приходят для того, чтобы насладиться кухней и атмосферой красоты праздника. Клиенты выбирают ресторан «под настроение»: иногда человеку хочется отведать чего-нибудь восточного, в другой раз – из меню итальянской или французской кухни, в третий – блюда из морепродуктов. При этом посетитель ориентируется не только на оригинальные блюда, но и ресторанный интерьер, его детали. Оригинальные и разнообразные интерьеры залов, теплые или строгие цвета отделки стен, картины, ковры, элементы старинной атрибутики, фонтаны, аранжировки из живых цветов, ажурные люстры, дающие теплый рассеянный свет, правильный подбор мебели, удачное сочетание униформы официантов с декором помещения: цветом штор, скатертей и салфеток, обивкой кресел, элегантно сервированные столы – все это располагает к деловой беседе или отдыху в кругу друзей. В настоящее время существует множество стилей, используемых при оформлении интерьеров залов предприятий общественного питания:

- исторические (ампир, классицизм, неоклассицизм, барокко, рококо, готический);
- модерн;
- минимализм;
- хай-тек;
- этнические стили (кантри, японский стиль, эко-стиль).

Основные принципы создания интерьера современного ресторана – комплексность и «фирменность» в оформлении. Стремление придать каждому предприятию индивидуальные черты должно сочетаться с использованием типовых модульных элементов для оформления его залов. Сборно-разборные модульные конструкции позволяют максимально трансформировать внешний вид зала ресторана за счет цвета, фактуры покрытия и других средств. Главная цель при проектировании интерьера – создание такой среды, которая являла бы собой значительный контраст с повседневностью. В городе Барнауле много различных ресторанов, представляющих разные интерьеры. Каждый ресторан имеет свой оригинальный стиль. Побывав в ресторанах города Барнаула, можно заметить, что каждый ресторан выполнен в определенном стиле, например, морском, китайском, итальянском, классическом, европейском. Интерьер ресторана – это своего рода ансамбль, в котором взаимное соответствие отдельных элементов связано единым замыслом архитектора. Единство стиля в интерьере достигается соотношением объемно-пространственного решения, цветовой композиции, приемов освещения и декоративных элементов. Известно, что от интерьера во многом зависит не только настроение посетителей, но и условия работы персонала, культура и качество обслуживания, т.е. помимо эстетических функций интерьер выполняет еще и утилитарно-функциональные: обеспечивает оптимальные условия для обслуживания, создает комфорт.

Из всего вышесказанного можно сделать вывод о том, что тема изучения технологии создания интерьера ресторанов является актуальной темой для изучения.

Цель работы: изучить технологию создания интерьера ресторанов, а также познакомиться с интерьерами ресторанов города Барнаула.

### Библиографический список

1. Кучер, Л.С. и др. Ресторанный бизнес в России: технология успеха / Л.С. Кучер. – М.: РКонсульт, 2002.
2. Эгертон-Томас Кристофер. Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять рестораном: Пер. с англ. – М.: РосКонсульт, 2000.
3. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов.
4. Новоженев, Ю.М., Сопина, Л.Н. Зарубежная кухня / Ю.М. Новоженев, Л.Н. Сопина.