РАЗДЕЛ XII. АРХИТЕКТУРА

Горошко Ю.П., Король Н.С.

Приемы организации интерьеров тематических кафе

ИИиС ВолГТУ
(Россия, Волгоград)

doi: 10.18411/lj-06-2020-65

idsp: ljjournal-06-2020-65

Научный руководитель
Черешнев И.В.

Аннотация

В данной статье рассматриваются приемы художественной и функциональной организации предприятий общественного питания с ярко выраженной тематической направленностью, а также выявляются особенности и цели данных заведений.

Ключевые слова: Дизайн, интерьер, тематическое кафе, проектирование кафе, дизайнерские приемы, организация интерьеров кафе.

Abstract

This article discusses the methods of artistic and functional organization of public catering enterprises with a pronounced thematic focus, and also identifies the features and goals of these institutions.

Keywords: design, interior, theme cafe, cafe design, design techniques, organization of cafe interiors.

Внутренняя составляющая предприятий общественного питания (далее – ПОП) (организация пространства, микроклимат, насыщенность предметами и оборудованием и др.) имеет свою специфику, в которую входят функционально-утилитарные и эмоционально-эстетические требования.

Рационально организованная внутренняя среда предприятий общественного питания, а в частности и интерьеров, значительно определяет качество обслуживания, предоставляя посетителям комплекс необходимых услуг и блюд в комфортных для них условиях, также способствует воспитанию вкуса у гостей, их общению и т.п.

Подобно тому, как в реальной жизни у каждого народа существуют два языка — разговорный и литературный, так и в теории дизайна имеются определения и характеристики стилей, которые в действительности тесно переплетаются между собой. Поэтому каждый владелец кафе стремится сделать свое заведение наиболее интересным и неповторимым, прибегая к необычным стилевым решениям в интерьере. Благодаря этому появляются порой пугающие и захватывающие дух идеи при создании дизайна, так как формируясь в ходе проектной работы, идея может принимать те или иные стилистические формы. Тематическое кафе — это отдельный вид ПОП, обладающее неповторимым дизайном. Идея для будущего заведения разрабатывается и отмечается в концепции. Основная привлекательность тематических кафе — его оригинальность. К примеру, если снабдить кафе на морскую тематику столиками с небольшими аквариумами внутри, можно завоевать популярность у посетителей любящих рыбок и т.д., но тогда и основная функция питания, а в частности, кухня — должна соответствовать идее.

Поэтому тематические кафе, как и любые другие кафе, имеют свои характеристики и разновидности.

По категориям такие заведения можно разделить на: кофейню, кондитерскую, пиццерию, кафе-мороженое, бар, интернет-кафе, гриль.

По виду кухни подразделяются на: итальянская, русская, японская, кавказская и т.д.

Также существуют стационарные кафе и кафе, расположенные на открытом пространстве улицы. Так этот вид ПОП может быть расположен в отдельном архитектурном объекте, но чаще всего его располагают на первом этаже какого-либо сооружения, а также возможно его существование в качестве пристройки.

К примеру, дизайнеры Токийского ресторана «Alcatraz», оформили заведение в стиле тюремного госпиталя. Это первый тематический ресторан в Токио. Посетителям перед входом объясняют правила, снимают отпечатки пальцев, также гости могут примерить на себя тюремную робу.

Каждый ресторанный столик огорожен клеткой и украшен тюремными и больничными принадлежностями (Рисунок 1). Человек может принять пищу в окружении «человеческих останков». В меню входит множество необычных блюд, включая человеческий кишечник (в действительности очень длинная колбаса), и напиток под названием Nounai Hassha (“мозговой охотник”) который подается в голове манекена. Официанты одеты в стиле медсестер, гостей доставляют к столу в камере на инвалидной коляске.

Архитекторы и дизайнеры хотели, чтобы посетители почувствовали страх, адреналин, хотели запугать клиентов и удивить. Сама идея во времена появления такого заведения была совершенно нова, поэтому его самобытность привлекала. Во всем кафе преобладают красные и желтые оттенки освещения, в коридорах свет приглушенный, поэтому нужно идти до своего столика осторожно. Обстановка похожа на сцены из фильмов ужасов: тюрьма, лечебница и т.д. Перегородки в виде решеток, стены, измазаны в якобы человеческих останках, дырки от пуль и отпечатки рук на мебели, грязные полы и пыльные поверхности создают ощущение заброшенного здания с жуткой историей.

Такое кафе больше подходит для любителей острых ощущений, любителей всего жуткого и необычного, для тех, кто хочет испытать необычный страх во время трапезы. Интерьер кафе настолько реалистичен, что сложно подумать, что это всего лишь постановка. Поэтому клиенту обеспечено новая, яркая гамма эмоций.

Рисунок 1. Интерьер зала кафе «Alcatraz»

Сценографические приемы в кафе или ресторане создают определенную тему, т.е. каждое заведение самобытно и не имеет аналогов, следовательно, пользуется популярностью не своей первоначальной функцией- питанием, а эстетической составляющей. Владельцы данных заведений зачастую пренебрегают главенством качества и разнообразием блюд или их ценой, ставя на первый план необычное решение интерьера.

Так, например, Бар-музей «H.P. Giger Alien» сделан по мотивам фантастического триллера «Чужой». Именно имя Ганса Рудольфа Гигера — главного художника фильма, лежит в названии бара. Заведение оформлено в стилистике этой ленты: сплетающиеся арки в виде позвоночника, узоры из костей и головы младенцев вызывают леденящий

душу восторг (Рисунок 2). Как отмечают многие посетители: «Ощущение, будто находишься внутри окаменевшего доисторического зверя».

Внутреннее убранство объекта - потусторонняя среда, которая является баром музея Н. R. Giger, представляет собой пещеристую, скелетную структуру, покрытую двойными арками позвонки, которые пересекают сводчатый потолок древнего замка. Художники и скульпторы детально проработали декорации в идею инопланетных созданий, даже мебель и оборудование состоит из элементов скелета и костей. Все элементы, разработаны исключительно для конкретного интерьера, выполнены по уникальной технологии или в единственном экземпляре. Однако качество обслуживания и цены данного заведения, по многочисленным отзывам, оставляют желать лучшего.

Рисунок 2. Интерьер зала кафе «H.P. GigerAlien»

Таким образом, можно сделать вывод, что находясь в таком заведении, невольно создается впечатление того, что находишься в каком-то ином, отличающемся от реальности, мире. Все детали интерьера проработаны с такой детализацией, что к каждой хочется прикоснуться, потрогать, скажем, убедиться, что это место реально. Посетители испытывают новые для них ощущения - что свойственно как раз таким заведениям. Возможно, многие приходят в такие заведения, чтобы забыться, отойти от мира реальностис его заботами и проблемами и окунуться винопланетный потусторонний мир, "посетить другую вселенную".

Другой пример: один из ресторанов в Токио, посвящен детской сказке – “Алиса в стране чудес”.

Интерьер исполнен с характерной для японцев точностью и скрупулезностью, он детально воспроизводит декорации и картины сказки Льюиса Кэрролла. Студия FantasticDesignWorks выполнила дизайн-проект заведения. Это одна из лучших студий с нестандартным подходом к делу. За основу идеи был взят одноименный мультфильм 1951 года компании «Дисней». По словам создателей, «главная цель проекта – это создание мира полного чудес и неожиданностей». И им действительно удалось это создать! Гости ресторана могут почувствовать себя полноценными героями сказки в волшебном мире. При входе в заведение посетители увидят – огромные старые фолианты, из-за которых можно почувствовать себя крошечным, как произошло с Алисой в начале ее приключения. Пол кафе, как и в Зазеркалье, выполнен в виде шахматной доски.

Здесь находится зеркальная стена, визуально расширяющая пространство. Живая изгородь, напоминающая лабиринт, разделяет главный зал ресторана на тематические части (Рисунок 3). По залу разбросаны необычные разнокалиберные двери. На стенах висят рисунки первого иллюстратора книги “Алиса в стране чудес” – Джона Тенниела. На потолке ресторана находится люстра в форме сердца, игральные карты изображены прямо на поверхности. С балкона машет гостям Королева Червей, которую охраняют ее преданные слуги.

Ресторанная мебель в этом заведении обладает не только эстетическими достоинствами, достаточной прочностью, легко поддается санитарной обработке, но и

обеспечивает комфорт для посетителя. Ее выбор полностью зависит от художественного решения интерьера.

Столы в виде игровых карт и шахматных досок, огромные чайные чашки, в которых находятся столики для посетителей – все это позволяет окунуться в страну чудес, созданную талантливым сказочником (Рисунок 4).

Рисунок 3.

Рисунок 4.

Каждый зал уникального ресторана – это отдельная сцена из многочисленных приключений Алисы. Общая площадь волшебного мира – 228 кв. м. Дизайнеры проекта очень профессионально воплотили в декорациях ресторана элементы сказочной истории и создали комфортный, тонко продуманный интерьер.

Также несомненной привлекательностью в создании кафе пользуется идея по созданию чего-то нового- идея будущего. Ведь люди во все времена стремились узнать о будущем и даже попасть в него. Именно эта концепция и легла в создание Нюрнбергского немецкого ресторана 'S Baggers. Это первый в мире автоматизированный ресторан, в котором посетители не увидят ни одного официанта. Данное заведение дает новое значение термину “фаст-фуд”.

Клиенты заказывают свою еду с помощью компьютеров, расположенных за их столами (Рисунок 5), затем ожидают заказ, наблюдая за тем, как он спускается извилистой железнодорожной системе "американских горок". Наблюдая за едой, проносящейся по дороге, клиенты посетители могут чувствовать, как будто они находятся на фабрике, или в футуристической машине. Эта система "американских горок" проходит через весь зал ресторана и, не смотря на то, что это конструктивная составляющая доставки еды, она не закрыта от посетителей, а является основной изюминкой заведения. Также в интерьере неспроста использованы яркие цвета (красный и желтый): они разбаляют конструктивную составляющую, а красный, как считается в психологии, возбуждает аппетит, создает атмосферу уюта и активности.

В ресторане представлена местная кухня, но меню изменяют каждую неделю, что без сомнения сохраняет элемент новизны для постоянных клиентов.

Таким образом, ресторан 'S Baggers уникален в своем роде не только необычностью интерьера, но и тем, что данные технологии позволяют экономить средства на персонале, да и посетителям не нужно ждать и платить чаевые.

Рисунок 5. Компьютеры за столами

Одной из проблем тематических кафе является то, что такие заведения сами по себе экзотичны и являются довольно специфичными, как говорится "на любителя". Чаще всего в таких заведениях делается упор на интерьер, а не на меню ресторана. Тематические кафе могут быть интересно отделаны, но вкус блюд можно будет сравнить с любым рестораном быстрого питания.

Вторая проблема заключается в том, что такие заведения являются единоразовыми в посещении, из-за экзотики и завышенных цен, не каждый может позволить себе питаться часто в таких кафе. Это скорее вариант для туристов, которым интересно увидеть что-то новое.

Тем не менее, данные заведения, несомненно, найдут спрос. Даже с некоторыми отрицательными отзывами многие захотят ощутить на себе необычность, а в некоторых случаях экстремальность данных заведений, но возможно, откажутся пойти туда второй раз, а также возможно не порекомендуют данное заведение.

Рассмотрев, представленные выше примеры, можно сделать вывод, что тематические кафе – это новое понимание кафе в целом. В таких заведениях акцент делается не на обслуживании, качество и количестве блюд, хотя это тоже влияет на общее впечатление о заведении, а на его концептуальное решение, в частности оформление интерьера, поэтому для привлечения посетителей дизайнеру-проектировщику очень важно создать что-то новое, необычное, выделяющееся из общей массы ПОП: найти ту самую идею, что привлечет поток людей, либо взять за основу что-то старое и переиграть по-новому с помощью всех возможностей дизайнерских решений. Ведь важной целью является привлечь клиента снова, чтобы ему захотелось еще раз вернуться, а так же порекомендовать знакомым, оставить положительный отзыв. Так как каждое заведение стремится, оставить после себя приятное впечатление.

1. Виды кафе: классификация и особенности [Электронный ресурс] URL:<https://businessman.ru/vidyi-kafe-klassifikatsiya-i-osobennosti.html>
2. Ресторан тюрьма Alcatraz в Токио [Электронный ресурс] URL:<https://travelidea.org/travel/restoran-tyurma.html>
3. Alcatraz ER или ресторан "Тюремный госпиталь"[Электронный ресурс] URL:<https://nipponyarki.livejournal.com/104561.html>
4. МУЗЕЙ HR GIGER BAR [Электронный ресурс] URL:<https://hrgiger.com/barmuseum.htm>
5. Тематический ресторан в Токио - Алиса в стране чудес. [Электронный ресурс] URL:<https://fishki.net/1380147-tematicheskij-restoran-v-t..>
6. Ресторан `s Baggers, машины вместо официантов, Нюрнберг (Германия) [Электронный ресурс] URL:<http://www.mirkrasiv.ru/articles/restoran-s-baggers-mashiny-vmesto-oficiantov-nyurnberg-germanija.html>
7. «Дизайн интерьера. Оборудование в интерьере» Матовников С.А., Матовникова Н.Г., Самойленко П.В., Волгоград, 2018.
8. «Дизайн интерьера. Стили в интерьере» Матовников С.А., Матовникова Н.Г., Волгоград, 2018.

Дормидонтова Т.В. Суходов Г.В. Климавичус Я.Э.

Самовосстанавливающийся асфальт

*Академия Строительства и Архитектуры Самарского государственного
технического университета
(Россия, Самара)*

doi: 10.18411/lj-06-2020-66

idsp: ljjournal-06-2020-66

Аннотация

В статье проводится анализ видов существующих дефектов типа трещин на автомобильных дорогах. Так же в статье рассматривается применение и преимущества применения асфальта с добавлением стальных волокон.