

СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО ВИКОРИСТАННЯ ПРИРОДНИХ КОЛЬОРІВ У ЕКО-ДИЗАЙНІ РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ

СВИНАР Ірина,

здобувачка освітнього ступеня «Бакалавр»

спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,

Національний університет біоресурсів і природокористування України, м. Київ

У сучасному ресторанному бізнесі велика увага приділяється дизайну інтер'єру, оскільки саме атмосфера закладу створює перше враження у відвідувачів. Використання природних відтінків у декоруванні ресторанного простору є не лише модним трендом, але й ефективним способом формування комфортної та гармонійної атмосфери. Вже стало трендом у оформленні залів ресторанів використовувати натуральні кольори, які сприяють релаксації, підкреслюють стиль і концепцію закладу, а також позитивно впливають на враження гостей, а саме:

Природні відтінки асоціюються із природою, гармонією та спокоєм. Зелений колір, який нагадує про рослинність, має заспокійливий ефект, сприяє розслабленню і створює відчуття свіжості. Коричневий і бежевий додають інтер'єру теплоти, викликаючи відчуття затишку і стабільності. Блакитний нагадує про воду та небо, допомагає зменшити рівень стресу. Використання природних відтінків дозволяє створити гармонійний простір, у якому гості відчують себе комфортно. [1, 3]

Спокійні природні тони допомагають зменшити рівень стресу та напруги, що важливо в сучасному ритмі життя.

Використання природних кольорів у ресторанному дизайні, також має на меті загострити увагу гостей на унікальній концепції закладу.[2] Сучасні ресторани прагнуть використовувати кольори, які не перевантажують зорове сприйняття, а гармонійно доповнюють концепцію закладу. Наприклад, еко-заклади, які пропонують здорове харчування, часто використовують зелені відтінки, підкреслюючи природність своєї кухні. Лаунж-ресторани та кафе застосовують пастельні тони, які сприяють розслабленню і невимушеному спілкуванню.



Еко-дизайн кафе «Альтруїст», м. Київ

Джерело: <https://www.village.com.ua/village/food/food-experiment/320067-altruist-eco-remont-2021>

Також, важливо враховувати поєднання природних відтінків із матеріалами. Дерево, камінь, текстиль із натуральних волокон доповнюють природну кольорову гаму, створюючи екологічно чистий і стильний інтер'єр. Гамма кольорів, які застосовується в еко-дизайні, вбирає у себе переважно природні відтінки: зелений, блакитний, охристий, коричневий, сірий і лавандовий. В оформленні приміщення використовуються довговічні і натуральні матеріали: дерево, каміння, льон, стабілізовані рослини та ін. вони є зручними в експлуатації.

Отже, використання природних кольорів у еко-дизайні ресторанних підприємств дозволяють досягти комфорт і гармонія, адже вони сприяють розслабленню та створюють приємну атмосферу для відвідувачів.

Створення екологічного іміджу підприємства за допомогою кольорів дозволяє проінформувати споживчий ринок про те, що воно є сучасним і розділяє бажання суспільства зберегти планету, використання натуральних кольорів і матеріалів підкреслює прагнення закладу до екологічності.

Природні відтінки легко поєднуються з іншими кольорами та стилями, що дозволяє створювати унікальний інтер'єр, проявляти гнучкість у дизайні. Використання природних відтінків у дизайні ресторанного господарства є актуальним трендом, що поєднує естетику, екологічність і психологічний комфорт. Завдяки гармонійному поєднанню кольорів і матеріалів можна створити простір, який дарує відвідувачам не лише естетичне задоволення, а й емоційний комфорт. Саме такі фактори формують лояльність гостей і сприяють успіху ресторанного бізнесу в сучасних умовах.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Коренець, Ю. М. Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу [Текст] : навч. посібник / Ю. М. Коренець, Є. Г. Клевцов. – Кривий Ріг : [ДонНУЕТ], 2020. – 162 с.
2. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, О. М. Григоренко та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 184 с.
3. Сьомка С. В. Основи дизайну архітектурного середовища : підручник. Київ : Видавництво «Ліра-К», 2020. 480 с.
4. Сьомка С. В., Антонович Є. А. Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання : підручник. Київ : Видавництво «Ліра-К», 2018. 400 с.

Науковий керівник: к. е. н., доцент Гопкало Л. М.

Міністерство освіти і науки України
Національний університет біоресурсів і природокористування України
Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця
Національний університет харчових технологій
Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного
Полтавський фаховий коледж підприємництва і ресторанного бізнесу
Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства

ЄВРОІНТЕГРАЦІЙНІ ПРОЦЕСИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ УКРАЇНИ

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ СТУДЕНТСЬКОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

12 березня 2025 року, Київ

КИЇВ 2025

УДК 338.48:339.923:061.1ЄС(477)

Рекомендовано до друку рішенням Вченої ради ННІ неперервної освіти і туризму Національного університету біоресурсів і природокористування України (протокол №9 від 20 березня 2025 р.)

Євроінтеграційні процеси в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі України: збірник тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної студентської конференції (12 березня 2025 р.). Київ: НУБіП України. 2025. 350 с.

Редакційна колегія:

Мельниченко С. В. – доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

Сердюк М. Є. – доктор технічних наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

Олюніна С. Л. – викладач кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

У збірнику тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної студентської конференції висвітлюються результати наукових досліджень студентської молоді з питань, присвячених євроінтеграційним процесам у сфері готельно-ресторанного та туристичного бізнесу України. У матеріалах розглядаються виклики та перспективи адаптації галузі туризму в умовах євроінтеграції, інноваційні технології в закладах HoReCa, туристичне країнознавство, організація дозвілля молоді.

Конференція проводиться з метою посилення профорієнтаційної роботи із залучення активної шкільної молоді до навчання в НУБіП України, посилення наукової складової підготовки здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» і «Магістр», оприлюднення результатів їх дослідницької роботи, підвищення ефективності, якості наукових досліджень, обміну досвідом і представлення результатів науково-дослідної діяльності, обговорення дискусійних питань та визначення пріоритетів подальшого розвитку науки.

Видання розраховане для здобувачів вищої освіти, дослідників, викладачів, суб'єктів підприємницької діяльності.

Матеріали друкуються в авторській редакції. За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідають автори. Позиція редакції не завжди може збігатися з точкою зору автора.

© Колектив авторів, 2025

© НУБіП України, 2025