

УДК 72.012

РОЛЬ КОЛЬОРУ В ІНТЕР'ЄРІ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

Автор – Ксенія Ярміш¹, студ. гр. АРХ-20-4п

Науковий керівник – ас. кафедри дизайну

та реконструкції архітектурного середовища Тетяна Суворова²

¹xenayarmish@gmail.com, ²suvorova0873@gmail.com

Придніпровська державна академія будівництва та архітектури

Актуальність питання. Сучасний дизайн ресторану чи кафе – це унікальний дизайн, який дозволяє підтримувати правильний баланс між мистецтвом, функціональністю та використанням простору. Колір є одним з ефективних методів створення індивідуального виразного інтер'єру будь-яких приміщень. Підприємства громадського харчування виконують дві функції: насамперед, живлять «громадськість», а по-друге – створюють умови для приємного проведення часу та прийняття їжі. Від вдалого колірної рішення багато в чому залежить, як будуть реалізовані ці функції.

Мета дослідження. Проаналізувати яку роль виконує колір в інтер'єрах закладів громадського харчування, на що впливає та з чим пов'язаний.

Задачі кольору. Перша задача – забезпечення комфорту, для цього кольори повинні бути пов'язані зі спеціалізацією і концепцією закладу, його цільовою аудиторією. Друга задача пов'язана з інформативною роллю кольору, його символіка ретельно вивчається для створення потрібного настрою в приміщенні. І третя задача – реалізація потенціалу кольору як могутнього чинника емоційного впливу. Колірна гамма часто використовується як метод психофізіологічного маніпулювання [5].

Психологія кольору в інтер'єрі. Колір не тільки надає важливу інформацію про предмет, але й має здатність викликати думки та почуття. Психологічний аспект сприйняття кольору пов'язаний з емоційним, соціально-культурним та естетичним. Кожен колір подає умовний сигнал нашій підсвідомості і пробуджує відповідну емоцію [2]. Психологи затверджують, що 80 % кольору ми «поглинаємо» нервовою системою і тільки 20 % – зором. Колірне середовище в підприємстві громадського харчування здатне серйозно впливати на поведінку відвідувачів, задіяти асоціації і позитивні емоції, сприяти апетиту.

Багаторічні дослідження та спостереження виявили, що кольори короткохвильової частини спектру (холодні) та довгохвильової частини спектру (теплі) впливають на різні відділи людської нервової системи.

В обробці інтер'єру закладу використовується так звана «властивість температури». Вчені в результаті експерименту виявили, що в приміщенні, забарвленому в теплі тони, температура суб'єктивно сприймається на 3–5 градусів вище, ніж в точно такому ж залі, витриманому в холодних тонах. Відповідно, коли треба підігріти, активізувати відвідувачів, підштовхнути до здійснення імпульсних замовлень, застосовують кольори теплі [5]. Під впливом таких кольорів активізуються всі функції нашого організму: дихання прискорюється, м'язи напружуються, а серцебиття частішає. Тепла гамма стимулює покупців і збільшує їх імпульсні (незаплановані) рішення, викликає апетит і поліпшує травлення, а тому ідеальна для закладів харчування, особливо для кафе чи фаст-фудів. Однак не можна перестаратися з такими кольорами, адже вони швидко втомлюють і провокують запальність і агресію.

Згідно з психологією кольору, зі створенням в просторі спокійної і розслабляючої атмосфери найкраще справляються холодні кольори (синій, блакитний і фіолетовий) і їх відтінки. Під впливом кольорів холодної гамми відвідувачі більше часу проводять в закладі, довше вибирають і менше турбуються про витрати. До того ж, за допомогою холодних кольорів можна знизити агресивність і активність гостей. Використання холодної гамми кольорів також виправдане в дорогих закладах, ресторанах, що спеціалізуються на морепродуктах або літніх верандах, де в спеку так хочеться відчувати прохолоду.

Спектральні та земляні кольори асоціюються з натуральністю, заспокоїливо впливають на відвідувачів і дають відчуття комфорту. Аби додати енергії та сили в атмосферу закладу, застосовують більш яскраві та насичені кольори [4].

Психологія кольору застосовується навіть в оформленні посуду. Найбільше для посуду підходять білий, жовтий, помаранчевий, адже вони вигідно підкреслюють їжу на тарілці та підвищують апетит. А, наприклад, чорний чи блакитний сприяють зниженню апетиту.

Концепція ресторану. Колір тісно пов'язаний з концепцією та тематикою закладу. Існують сформовані стереотипи колірних рішень для різних концепцій. Стейк-хауси – стихія вогню, землі, вина. Вегетаріанські кафе частіше зелені та сонячні, японські ресторани – натуральні кольори дерева та каменю. Наприклад, часто яскраві кольори дизайнери максимально сміливо використовують у створенні інтер'єрів етнічних ресторанів – китайських, індійських. Коли справа стосується просто сучасного ресторану з цікавою їжею, яскраві кольори з'являються або на меблях, або на великих поверхнях, стінах чи підлозі, розставляючи таким чином акценти [3].

Кольорова гама закладу може задати настрій та привернути увагу потрібної аудиторії. Багато дослідників підтверджують той факт, що вплив

кольору залежить від багатьох чинників: національного менталітету, гендерної приналежності, віку, рівня освіти та культури, позитивного чи негативного життєвого досвіду, пов'язаного з цим кольором тощо. Виходячи з цих міркувань, можна до певної міри запрограмувати враження, яке буде мати на людину та чи інша кольорова композиція [1].

Вплив кольору на формування простору. Колір впливає на рішення самого простору та його сприйняття. Світлі кольори візуально збільшують простір і підкреслюють яскраві деталі, розставляючи потрібні акценти для гостей, темні – навпаки зменшують. Колір і світло - взаємопов'язані складові інтер'єру, адже при природному та штучному освітленні колористика закладу може сприйматися по різному. Колір здатний регулювати рівень освітленості в приміщенні. У темному приміщенні підбирати кольори потрібно особливо ретельно. Червоний, помаранчевий, коричневий і чорний поглинають сонячне світло і погано виглядають у приміщеннях з тьмяним денним світлом. Світло-зелений, блідо-блакитний, світло-бузковий майже не поглинають світло, повністю відбиваючи його в кімнату. Чим більш блідий відтінок і чим більше білого, тим більше світла буде у просторі [6]. Колір може візуально змінювати форму і розмір предметів, вибір кольорової гамми закладу впливає на вибір матеріалів, що будуть використовуватися в оформленні інтер'єру. Крім того, за допомогою кольору є можливість зонувати приміщення, виділити необхідні акценти.

Висновок. Таким чином, колір відіграє важливу роль у формуванні інтер'єру закладів громадського харчування. Правильно підібрана колористика допоможе створити простір, максимально сприятливий для відвідувачів, а також виділити заклад з-поміж інших і додати йому індивідуальності. Кольори можуть дуже сильно впливати на наші емоції, а також на поведінку споживачів.

Список використаних джерел

1. Бурмістенко О. І. Вплив колірних рішень при створенні дизайну споживчого пакування. 2020. 4 с.
2. Жан-Габріель Косс. Колір. Четвертий вимір. 2017. 240 с.
3. Іванов Є. О. Розроблення проекту та дизайну інтер'єру кафе «Універ» з використанням сучасних технологій. 2021. 67 с.
4. URL: http://4ua.co.ua/construction/ta3ac69b5c43b88521306c26_0.htmlja
5. URL: <https://k.koshachek.com/articles/inter-er-kafe.html>
6. URL: <https://goodluck.ua/blog/psikhologiya-cveta-v-interere-pri-chem-t/>