

# РЕДИЗАЙН ІНТЕР'ЕРУ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЗАСОБАМИ СВІТЛОВОГО ДИЗАЙНУ

**Ярова Г.О.**

*Національний авіаційний університет, Київ*

*Науковий керівник – Гнатюк Л.Р., канд. архітектури, доц.*

Широке використання інноваційних освітлювальних технологій призвело до перегляду ролі світла в сучасних інтер'єрах. Тому для досягнення комфорту, естетичності, а також для привернення уваги, дизайнер не повинен забувати про унікальні можливості світлового дизайну. В той час як питання організації освітлення закладів ресторанного господарства недостатньо висвітлено в науковій літературі, воно може стати значною конкурентною перевагою закладу, що є надзвичайно актуально для його виживання в умовах жорсткої конкуренції на ринку.

Редизайн - зміна візуального оформлення закладу, його оновлення. Дизайн інтер'єру є складовою частиною загального бренду підприємства поруч з такими його складовими як: назва, логотип, слоган, позиціонування. Зазвичай ребрендинг проводиться тільки в тому випадку, якщо на ринку відбулися значні зміни і бренд перестав відповідати бажанням споживачів або утримання бренду перестало відображати можливості компанії [1]. В той час як редизайн

візуального оформлення рекомендується здійснювати кожні 7-8 років для того, щоб воно залишалось цікавим для існуючих відвідувачів [2].

Світловий дизайн як напрям творчої професійної діяльності сформувався на межі архітектури, світлотехніки і дизайну, частково витіснивши поняття «світлова архітектура». При вдалому з'єднанні в одне ціле трьох аспектів освітлення: утилітарного, психологічного та естетичного виникає нова якість інтер'єру - світлова архітектура (світловий дизайн), адже сприйняття композиції сучасного предметно-просторового середовища часто визначається саме світлом і його розподілом [3]. Саме тому при редизайні сучасного ресторану доцільно покладатися на креативні світлові рішення, враховуючи як естетичні, так і утилітарні та психологічні функції світла, а також сучасні тенденції та тренди. Так, до трендів ресторанного освітлення можна віднести [2]:

- використання LED-технологій. Сучасний етап характеризується активним практичним впровадженням освітлювальних LED-технологій. Завдяки активному розвитку світових технологій світлодіодні світильники почали активно використовуватися приміщеннях усіх типів, а також на вулицях;

- креативний підхід до використання промислових світильників в інтер'єрах;

- групування підвісних світильників;
- підсвітка текстурних поверхонь;
- підвішені на шнурах лампи розжарення;
- енергоефективність.

Загальні композиційні тенденції в світловому дизайні, що можуть бути використані в інтер'єрах закладів ресторанного господарства наступні [3]:

- поєднання штучного світла з природним і максимальне зближення їх властивостей;
- режисура світлокольорового середовища, яка може здійснюватися безпосередньо користувачем;
- ярусне освітлення;
- абстрактна мультиплікація в просторі та на поверхнях.

На основі аналізу можливостей використання освітлювальних технологій для редизайну сучасних закладів ресторанного господарства було виявлено наступні переваги використання засобів та прийомів світлового дизайну при оновленні візуального оформлення закладів ресторанного господарства:

- сприяє створенню необхідної атмосфери;
- можлива варіативність в використанні різних сценаріїв освітлення при різних обставинах;
- дозволяє підвищити лояльність наявних відвідувачів та привернути увагу нових;

— при застосуванні LED-технологій сприяє енергоефективності закладу, що дозволяє значно заощадити кошти на електроенергію в довгостроковій перспективі;

— дозволяє приховати недоліки інтер'єру, акцентувати увагу на бажаних елементах;

— зменшує капіталовкладення порівняно з повним редизайном інтер'єру.

Подальші дослідження доречно зосередити на детальному аналізі способів світлового формування в дизайні предметно-просторового середовища закладів ресторанного господарства.

***Ключові слова:** редизайн, інноваційні освітлювальні технології, ресторан, тренди ресторанного освітлення*

#### **Список використаних джерел:**

1. Бобович А.П. Редизайн и ребрендинг в ритейле как современное направление / А.П. Бобович, М.В. Яхновец // Молодежь в науке и предпринимательстве, 2019, Г.: БЕЭУ ПК. – С. 534-536.

2. Stephani Robson Bright Ideas: Smart Choices in Restaurant Lighting // Restaurant Startup & Growth magazine. – August 2013. – С.31-35.

3. Козлов Д.Г. Общие тенденции развития светового дизайна средствами LED-технологий // Вестник Воронежского государственного аграрного университета. – 2016. – № 2 (49). – С. 146-154.

4. Гнатюк Л.Ф., Федорова Ю.В. Актуальність поєднання світло та фітодизайну в закладах громадського харчування. Challenge of science today. 1-3 April 2020 NAU, Kyiv.

5. Гнатюк Л.Р. Вплив ергономічних вимог на створення комфорту та зручності ресторанів, як закладів громадського харчування / Л.Р. Гнатюк, Я.І. Поліщук // Сучасні проблеми архітектури та містобудування. Науково-технічний збірник. – Вип. 37. – К.: КНУБА, 2014. – С. 125-132.

#### **References:**

1. Bobovych A.P. Redyzain y rebrendynh v ryeile kak sovremennoe napravlenye / A.P. Bobovych, M.V. Yakhnovets // Molodezh v nauke y predprynymatelstve, 2019, H.: BEЭU PK. – S. 534-536.

2. Stephani Robson Bright Ideas: Smart Choices in Restaurant Lighting // Restaurant Startup & Growth magazine. – August 2013. – С.31-35.

3. Kozlov D.H. Obshchye tendentsyy razvytyia svetovoho dyzaina sredstvamy LED-tekhnohohy // Vestnyk Voronezhskoho hosudarstvennoho ahrarnoho unyversyteta. – 2016. – № 2 (49). – S. 146-154.

4. Gnatiuk L.F., Fedorova Yu.V. Aktualnist poiednannia svitlo ta fitodyzainu v zakladakh hromadskoho kharchuvannia. Challenge of science today. 1-3 April 2020 NAU, Kyiv.

5. Gnatiuk L.R. Vplyv erhonomichnykh vymoh na stvorennia komfortu ta zruchnosti restoraniv, yak zakladiv hromadskoho kharchuvannia / L.R. Hnatiuk, Ya.I. Polishchuk // Suchasni problemy arkhitektury ta mistobuduvannia. Naukovo-tekhnichnyi zbirnyk. – Vyp. 37. – K.: KNUBA, 2014. – S. 125-132