

ПРОЕКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ У ТОРГІВЕЛЬНО- РОЗВАЖАЛЬНИХ ЦЕНТРАХ

Колеснікова Н.Ю., асистент
(кафедра архітектура будівель і споруд)

Останнім часом в торгівельних і торгівельно-розважальних центрах (ТРЦ) набуло широкого поширення таке явище в сфері громадського харчування, як фуд-корт. Цей вид громадського харчування вирішує важливу задачу - утримати відвідувача в межах торгівельного центру максимально тривалий час, за який у нього може з'явитися бажання придбати ще що-небудь. Фуд-корт, або «ресторанний дворик», - великий внутрішній простір з загальними столиками по центру і різноманітними прилавками швидкого харчування по периметру.

При проектуванні ТРЦ, необхідно розмішувати підприємства громадського харчування так, щоб до них був вільний доступ як з вулиці, так і з внутрішніх приміщень. Зазвичай фуд-корти розташовуються на верхніх поверхах торгівельних центрів, що змушує відвідувачів рухатися до них через все нові і нові торгівельні площі. Розмір фуд-кортів визначається площею торгівельно-розважального центру і становить не більше 10-15% від загальної площі, так в малих ТРЦ кількість точок харчування становить 5-7, у великих до 10-12, у крупних може доходити до 20 -40 об'єктів харчування [2].

Для багатьох відвідувачів торгово-розважальний комплекс - це не тільки магазини, але і стильне місце для спілкування та відпочинку. Саме тому створення затишного і комфортного фуд-корту зараз є обов'язковим рішенням. Легкий інтер'єр, натуральні матеріали та якісні меблі одне зі складових інтер'єру фуд-кортів. Він повинен виправдати всі очікування клієнтів, бути динамічним і цікавим, відповідати всім сучасним вимогам: відсутність виражених стін, вільний і незамкнутий простір, функціональне планування і найважливіше - оригінальна меблювання .

З огляду на той факт, що в середньому фуд-корти в торгівельних, торгівельно - розважальних центрах відвідує велика кількість людей, особлива увага повинна приділятися матеріалам і меблюванню, а також безпеці, ергономіці та довговічності.

Література

1. Проектування підприємств громадського харчування; Нікуленкова Т.Т., Ястіна Г.М. ; М: «Колос», 2006
2. <https://bar-line.ru/articles/Food+court/>