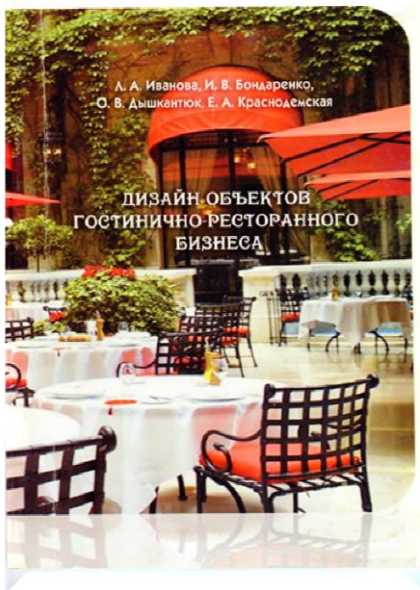




Дизайн объектов гостинично-ресторанного бизнеса [Текст] : монография / Л. А. Иванова, И. В. Бондаренко, О. В. Дышкантюк, Е. А. Краснодемская ; Одес. нац. акад. пищевых технологий. - Одесса : Астропринт, 2012. - 104 с. : табл., рис. - Библиогр.: с. 101-103. - ISBN 978-966-190-614-2.

В монографии рассмотрены современные подходы к развитию дизайна интерьеров отелей и ресторанов в различных странах мира. Приведена характеристика отрасли общественного питания в Украине и обоснована новая концепция организации в отрасли нового вида бизнеса — экоресторанов (предложение экологически чистой пищи).

Книга предназначена для специалистов в области дизайна интерьеров, менеджеров, владельцев отелей и ресторанов, а также для преподавателей, аспирантов и студентов вузов соответствующего профиля обучения.

От авторов

Дизайн в современном представлении включает основные характеристики: функциональную целесообразность, техническую эстетику, эргономичность и экономичность. Процесс проектирования материальных объектов и жизненных ситуаций применим на базе новых творческих подходов практически во всех сферах деятельности человека, в том числе и для гостинично-ресторанного бизнеса. Термином «дизайн» может определяться как замысел (идея, проект), процесс его реализации и полученный результат. В рассматриваемой нами теме инноваций в области дизайна отелей (гостиниц) и ресторанов в книге (1, 2 и 3 разделы) представлены некоторые новые концепции и результаты их дизайна, обеспечивающие высокий уровень комфорта, формирования определенного образа и стиля. Привлекательность отеля в значительной мере зависит от организации и качества питания, осуществляемого в специальном подразделении гостиничного комплекса — ресторане. Кроме того, ресторан или кафе могут быть самостоятельными хозяйствующими субъектами, обслуживающими определенные районы или улицы города либо туристов во время их путешествий на различных видах транспорта, а также горожан в местах летнего или зимнего отдыха.

В период XIX-XX веков ресторан рассматривался как место развлечения и дорогой вкусной пищи. В XXI веке в связи с резким ухудшением экологической обстановки в мире развитие дизайна получает новое направление, обеспечивающее создание объектов, удовлетворяющих возросшие потребности общества.

Таким образом, дизайн следует применять и в проектировании жизненных ситуаций с использованием результатов научных и социологических исследований для оптимизации взаимодействия человека и природы. Важной частью решения указанной проблемы является реализация возможности приготовления экологической пищи с минимальным содержанием инородных веществ в виде загрязнителей из окружающей среды (атмосфера, почва, вода). В 4-м разделе предложена и обоснована возможность приготовления вкусной дорогой и экологически чистой пищи в элитных ресторанах с использованием современных научно-технических достижений.

Содержание

<i>От авторов</i>	4
<i>Раздел 1</i>	
ИСТОРИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ДИЗАЙНА.....	5
<i>Раздел 2</i>	
КОНЦЕПТУАЛЬНЫЕ ЗАДАЧИ И ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ ДИЗАЙНА ГОСТИНИЧНЫХ КОМПЛЕКСОВ	
2.1 Общая характеристика гостиничных комплексов.....	18
2.2. Брендинг как элемент проектной культуры.....	19
2.3. Фирменный стиль в дизайне гостиничных интерьеров.....	21
2.4. Требования к решению репрезентационной зоны гостиничных номеров.....	25
2.5. Взаимодействие брендинга и дизайна в реализации фирменного стиля отелей.....	35
<i>Раздел 3</i>	
ОСОБЕННОСТИ ДИЗАЙНА ИНТЕРЬЕРА И ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В СОВРЕМЕННЫХ РЕСТОРАНАХ	
3.1. Методологические подходы в разработке интерьеров ресторанов в России, Украине и Литве.....	43
3.2. Особенности дизайна ресторанов во Франции, Италии и Японии.....	61

Раздел 4

ХАРАКТЕРИСТИКА ОТРАСЛИ И ОБОСНОВАНИЕ
КОНЦЕПЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАНОВ ДЛЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТОЙ ПИЩИ

4.1 Характеристика отрасли общественного питания.....	73
4.2. Этапы организации ресторанного бизнеса.....	85
4.3. Обоснование концепции экоресторанов в Украине.....	92
Литература.....	101