

УДК 725.1:640.43

DOI: 10.31866/2616-7468.2.2018.157182

**ОСОБЛИВОСТІ
ПРОЕКТУВАННЯ
СУЧАСНИХ ПРИМІЩЕНЬ
КУЛЬТУРНО-ДОЗВІЛЛЕВОГО
ПРИЗНАЧЕННЯ
В ЗАКЛАДАХ
РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**

Сергій Неїленко,
кандидат технічних наук,
Київський національний університет
культури і мистецтв,
Київ, Україна,
nsm110986@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-7282-2682>
© Неїленко С. М., 2018

Тетяна Стариченко,
асистент,
Київський національний університет
культури і мистецтв,
Київ, Україна,
kgrb922@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-4737-6000>
© Стариченко Т. В., 2018

Актуальність. Зважаючи на високий рівень конкуренції та динамічного розвитку ринку ресторанного бізнесу, рестораторам необхідно чітко орієнтуватись у сфері надання послуг, зокрема культурно-розважальних. Тому виникає необхідність у створенні різноманітних анімаційних служб безпосередньо при закладах ресторанного господарства, завдання яких полягатиме у впровадженні, обґрунтуванні та реалізації цих програм. Це, в свою чергу, породжує задачу створення додаткового простору у закладах такого типу, що є особливо актуальним в умовах сьогодення. **Мета і методи дослідження.** Метою дослідження визначено обґрунтування проектування приміщень культурно-дозвіллевого призначення в закладах ресторанного господарства, що полягає у розробленні технологічних рекомендацій щодо їх обладнання та дизайну. У статті використано методи моделювання, аналогії, системного підходу, формалізації, прогнозування. **Результати.** В ході дослідження обґрунтовано доцільність виокремлення в структурі закладів ресторанного господарства групи приміщень культурно-дозвіллевого призначення, до складу якої рекомендовано включити кімнату відпочинку для дітей, сцену та естраду, кімнату для вітальє, зал для караоке, кімнату для сомельє, виставкові та демонстраційні зали з експозиціями, кімнату для проведення кулінарно-видовищних шоу, зал для проведення театралізованих рольових ігор, приміщення для гри на музичних інструментах, для персоналу, для зберігання сценічного та декоративного інвентарю. **Висновки та обговорення.** Обґрунтовано проектування приміщення культурно-дозвіллевого призначення в закладах ресторанного господарства та формалізовано вимоги до них.

Ключові слова: дозвілля, проектування, простір, ресторанний бізнес, технологія.

Актуальність проблеми

Постановка проблеми. Протягом останніх десятиліть під впливом різних економічних, політичних та соціокультурних факторів ставлення українців до ресторанів суттєво змінилося, відповідно трансформувалася і концепція самих закладів. Сучасні українські ресторани пропонують своєрідну модель комплексного відпочинку, сутність якого полягає в поєднанні активних культуротворчих і комунікативних форм спеціально організованої культурно-розважальної діяльності. Щоправда, сьогодні цей процес ускладнюється нерозробленістю теоретичного підґрунтя, відсутністю нових методик і технологій впровадження розважальних

програм у практику ресторанної діяльності України, зокрема, відсутністю державної нормативно-правової бази (Неїленко, 2015).

Проте уже сьогодні ресторани пропонують різноманітні послуги (сомельє, години фортуни, щасливі години для гостей, гастрономічні шоу та презентації, сигарний кейтеринг (вітальє), розваги на воді, інтелектуально-розважальні та рольові ігри), перелік яких нескінченний. Окрім традиційних, з'являється величезна кількість спеціалізованих ресторанів, основне завдання яких полягає у створенні настрою та відповідної атмосфери шляхом організації відповідних розважальних та анімаційних програм (Кравченко, 2016; Karger, Oh, & Shah, 2014).

Зважаючи на високий рівень конкуренції та динамічного розвитку ринку ресторанного бізнесу, рестораторам необхідно чітко орієнтуватись у сфері надання послуг, зокрема культурно-розважальних. Тому виникає необхідність у створенні різноманітних анімаційних служб безпосередньо при закладах ресторанного господарства України, завдання яких полягатиме у впровадженні, обґрунтуванні та реалізації цих програм. Це, в свою чергу, породжує проблему створення додаткового простору у закладах такого типу і є особливо актуальним в умовах сьогодення (Гончар, 2015).

Стан вивчення проблеми. Роботу ресторану вивчають науковці різних галузей, зокрема, соціологи, економісти, технологи, рекреологи. Аспекти сучасних форм організації технології продукції, обслуговування та управлінської роботи у ресторанному бізнесі знайшли своє відображення у працях таких вчених, як В. Антонова, Н. Воробйова, В. Карсекін, Г. П`ятницька, В. Кравченко та ін. Розваги як складову дозвілля в цілому аналізували Sihem Amer-Yahia, Shady Elbassuoni, Manas Joglekar, David R. Karger, Beatrice Valeri, Г. Євтеєва, Н. Кострова, І. Новікова, О. Орлов, Б. Тітов, В. Ядов; українські науковці О. Григоренко, А. Мазаракі, М. Пересічний та інші (Joglekar, Garcia-Molina, & Parameswaran, 2013; Valeri, Elbassuoni, & Amer-Yahia, 2016; Мазаракі та ін., 2012).

Невирішені питання. Сучасний світ стрімко змінює наш стиль життя, поява нових пристроїв, гаджетів, послуг призводить до еволюції потреб гостей закладів ресторанного господарства. Нові ж типи послуг потребують перегляду та зміни у технологічній структурі закладів. Тому просторові зміни у структурі приміщень закладів ресторанного господарства потребують обґрунтованих досліджень зі сторони ергономіки, технологічного процесу обслуговування, економічної доцільності змін та впровадження на рівні державних нормативних документів (Русавська, 2018).

Мета і методи дослідження

Метою дослідження визначено обґрунтування проектування приміщень культурно-дозвіллевого призначення в закладах ресторанного господарства, що полягає у розробленні технологічних рекомендацій щодо їх проектування, обладнання та дизайну.

Методологічною основою дослідження є проектування приміщень культурно-дозвіллевого призначення в закладах ресторанного господарства та формалізація вимог до приміщень культурно-дозвіллевого призначення.

Методи дослідження. У статті використано методи моделювання та аналогію щодо визначення складу приміщень, системний підхід для визначення просторо-

вого розміщення приміщень, формалізацію вимог приміщень та прогнозування можливого збільшення доходу закладу.

Інформаційна база дослідження містить державні нормативні документи: ДБН В.2.2-16-2005 «Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллієві заклади», ДБН В.2.2-20-2008 «Будинки і споруди. Готелі», ДСТУ 4281:2004 «Зклади ресторанного господарства. Класифікація», ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування (Зклади ресторанного господарства)», наукові статті, а також результати досліджень, виконаних авторами.

Результати дослідження

Культурно-розважальна діяльність безпосередньо ресторанів займає вкрай незначну частку у загальному контексті науково-практичних досліджень. Основною причиною такого стану речей є відсутність всебічного ґрунтового теоретико-методологічного вивчення цієї проблематики, зокрема в державних нормативно-правових документах, якими регулюється діяльність закладів ресторанного господарства України, не розроблено жодних норм та рекомендацій щодо надання ними розважальних послуг та проектування в них приміщень культурно-дозвіллієвого призначення як окремої групи.

Відповідно до додаткових послуг дозвілля закладів ресторанного господарства було визначено такий склад приміщень культурно-дозвіллієвого призначення: кімната відпочинку для дітей; сцена, естрада; кімната для вітальє; зал для караоке; кімната для сомельє; виставкові та демонстраційні зали з експозиціями; кімната для проведення кулінарно-видовищних шоу; приміщення для проведення театралізованих рольових ігор; приміщення для гри на музичних інструментах; приміщення для персоналу; приміщення для зберігання сценічного та декоративного інвентарю.

Для проектування приміщень культурно-дозвіллієвого призначення було формалізовано вимоги до них на основі положень ергономіки, поточності процесу обслуговування, обслуговування, естетики, дизайну, санітарно-гігієнічних та пожежних вимог. Як відомо, ергономічне проектування базується на оцінках і вимірах загальних характеристик системи та її елементів. Для цього використовується система ергономічних характеристик і показників, що фіксують ступінь відповідності параметрів устаткування та робочого середовища характеристикам ергономічності для перебування гостей.

Завдяки використанню ергономічних характеристик при розробленні вимог до приміщень культурно-дозвіллієвого призначення було виявлено «критичні точки» відповідності параметрів елементів проектованої системи ефективній роботі обслуговуючого персоналу при раціональній мінімізації простору. Керуючись вищевказаними положеннями, було розроблено вимоги до приміщень культурно-дозвіллієвого призначення із зазначенням функціонального призначення приміщень, формалізацією вимог до них, переліку необхідного обладнання та бажаного дизайну відповідно до психологічного впливу кольорової гами на поведінку гостей (табл. 1). Приміщення згруповано по категоріям: основні (в яких передбачено безпосереднє обслуговування гостей) та допоміжні (які передбачені для зберігання інвентарю, перевдягання персоналу та не потребують наявності гостей у них).

Табл. 1. Вимоги до приміщень культурно-дозвілєвого призначення
 Tabl. 1. Requirements for cultural and entertainment areas

Назва приміщення	Функціональне призначення	Вимоги до проектування	Обладнання	Бажаний дизайн
Основні				
Сцена, естрада	– культурно-розважальні шоу-програми, – концерти	при торговельному залі	Подіум, декорації, світло- та звукоапаратура	Декорування відповідно до тематики події
		поруч із гримерними		
		поруч із приміщенням для зберігання сценічного інвентарю		
		площа не менше 20 м ²		
Кімната відпочинку для дітей	– догляд за дітьми, – організація святкових заходів, – розваги для дітей, – театралізовані дитячі вистави	поруч із торговельним залом	Шафи з іграшками, м'які крісла, мультимедійне обладнання, коротковорсові килими	Світлі тони, відповідний дизайнерський стиль (наприклад, казкові, мультиплікаційні герої)
		поруч із кімнатою аніматора		
		площа 10 м ² на 1 особу		
		звукоізоляція		
		природне освітлення		
		при кількості місць понад 20 передбачається санвузол для дітей		
Кімната для вітальє	– сигарний кейтеринг, – проведення семінарів, майстер-класів	поруч із торговельним залом	Мультимедійне обладнання, устаткування для зберігання та презентації сигар, стіл із попільничками, інформаційні стенди	Відповідний дизайнерський клубний стиль, спеціальні меблі та елементи декору
		площа 2,5 м ² на 1 місце в торговельному залі		
		примусова витяжна вентиляція		
Зал для караоке	– змагання-караоке, – проведення музичних конкурсів	поруч із торговельним залом	Мультимедійне обладнання, звукоапаратура, пісенне меню	Відповідно до концепції закладу ресторанного господарства
		поруч із приміщенням для зберігання апаратури		
		площа 2,8 м ² на 1 місце в торговельному залі		
		звукоізоляція		
Кімната для сомельє	презентація вин, проведення семінарів, майстер-класів, дегустацій	поруч із торговельним залом	Устаткування для зберігання та презентації вин, стіл для дегустації, інформаційні стенди	Відповідний дизайнерський клубний стиль, спеціальні меблі та елементи декору
		площа 2,5 м ² на 1 місце в торговельному залі		
Виставкові та демонстраційні зали з експозиціями	– організація виставкових та демонстраційних заходів	поруч із торговельним залом	Мультимедійне обладнання, устаткування відповідно до концепції виставки чи демонстрації	Світлі пастельні тони, декорування відповідно до концепції виставки чи демонстрації
		площа не менше 20 м ²		

Продовження табл.1

Кімната для проведення кулінарних шоу	– організація кулінарних шоу, – проведення майстер-класів	поруч із торговельним залом	Стіл виробничий, електрична плита, холодильник, шафа для кухонного інвентарю, бачок для відходів, стіл для дегустацій	Відповідно до концепції закладу ресторанного господарства
		площа не менше 30 м ²		
		примусова витяжна вентиляція		
		природне освітлення		
Приміщення для проведення театралізованих рольових ігор	організація – театралізованих інтелектуально-рольових ігор	поруч із торговельним залом	Стенд із правилами ігор, шафа для зберігання ігрового інвентарю	Відповідно до тематики ігор
		поруч із приміщенням для ведучого		
		площа не менше 18 м ²		
Кімната для гри на музичних інструментах	– надання послуг гри на музичних інструментах із можливістю аудіо- та відео-запису	поруч із торговельним залом	Апаратура для аудіо- та відео-запису, шафа для зберігання інструментів	Відповідно до концепції закладу ресторанного господарства
		поруч із кімнатою інструктора-аніматора		
		площа не менше 12 м ²		
		звукоізоляція		
Допоміжні				
Приміщення для персоналу	– організація роботи анімаційних служб (розроблення сценарію заходів), – гримерні	поруч із адміністративно-побутовими приміщеннями	Мультимедійне та комп'ютерне обладнання, канцелярські шафи, письмові столи, офісні стільці, шафи для одягу, крісла	Зелені чи жовті кольори
		поруч із основними приміщеннями культурно-дозвільового призначення		
		площа не менше 4 м ² на 1 працівника		
		природне освітлення		
Приміщення для зберігання сценічного та декоративного інвентарю	– зберігання сценічного та декоративного інвентарю	поруч зі сценою	Стелажі, шафи	Відсутні вимоги до кольорової гами
		поруч із приміщенням для проведення театралізованих рольових ігор		
		поруч із залом для караоке		
		площа не менше 5 м ²		

Проектування таких приміщень у закладах ресторанного господарства насамперед дасть змогу одночасно проводити спеціалізовані, різні за призначенням та орієнтовані на окремі соціально-економічні верстви населення розважальні заходи, підніме рівень активного культурного сімейного відпочинку та зацікавленість і бажання гостя знову повернутися до цього закладу.

Для забезпечення поточності обслуговування та запобігання перехресного процесу надання додаткових послуг групу приміщень культурно-дозвільового призначення доцільно розміщувати поруч із приміщеннями для споживачів, виділяючи окремі вхід для відвідувачів та вхід для персоналу, який має сполучатися із зоною адміністративно-побутових приміщень (рис. 1).

Важливим елементом в організації культурно-розважальних програм ресторанів є правильний підбір заходу відповідно до свят, пори року, тенденцій моди,

контингенту відвідувачів – це завжди викликає позитивні відгуки гостей. Постійні споживачі відвідують заклад, розраховуючи на певну програму, яка їм подобається.

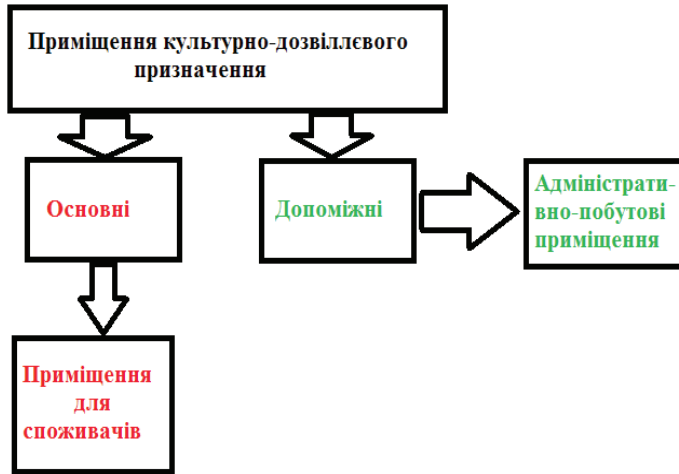


Рис. 1. Схема приміщень культурно-дозвілєвого призначення
Pic. 1. Sceme of cultural and entertainment areas

Слід зазначити, що популярність та прибутковість ресторанів зумовлена багатьма чинниками. Проте сьогодні, щоб здобути прихильність та зацікавленість гостя відвідати саме цей, а не інший заклад, уже недостатньо простого задоволення його смакових чи кулінарних потреб та вподобань. На сучасному етапі розвитку ресторанного бізнесу в Україні успішність діяльності ресторану досягається передусім за умови органічного поєднання якісного обслуговування гостя для задоволення його потреб у харчуванні та активному відпочинку одночасно. Тому сьогодні поряд із потужною матеріальною базою одним із факторів залучення нових та розширення контингенту постійних споживачів (що зумовлює підвищення прибутковості ресторанного бізнесу) є професіоналізм в організації анімаційних програм, зокрема, вивчення доцільності їх проведення залежно від чинників зовнішнього середовища (попит відвідувачів на певні розваги, діяльність конкурентів, популярність тих чи інших шоу або зірок естради, свята, події тощо).

Головною метою проектування групи приміщень культурно-дозвілєвого призначення у закладах ресторанного господарства є удосконалення якості обслуговування гостя; залучення його до різноманітних дозвілєвих заходів, а також організація ефективного відпочинку, сприяння оптимістичному настрою, відновлення духовних та фізичних сил людини.

Слід зазначити, що соціальна сутність культурно-розважальних програм у ресторанах полягає у формуванні та удосконаленні індивідуальних і суспільних потреб особистості, поглибленні знань, розвитку культури дозвілля. Сучасний ринок ресторанних послуг неможливо уявити без цілеспрямованої організації розважальної діяльності, від якої досить часто залежить імідж та популярність закладу, психологічний клімат у ньому, його прибуток, перспективи та темпи розвитку. Прогнозування планових доходів за стабільних економічних умов, враховуючи збільшення товарообігу, кількості гостей, врахування витрат на оснащення додат-

кових кімнат, оплату працівникам та закупівлю додаткового інвентарю показало збільшення доходів на 3–7 %.

Це дасть змогу удосконалити основні принципи обслуговування гостей у ресторанах, а саме забезпечити індивідуальний підхід до потреб кожного гостя, комплексність у організації розважальних заходів, систематичність та цілеспрямованість їх проведення, свободу вибору та добровільність участі, театралізацію, синтез усіх видів мистецтв.

Висновки та обговорення результатів

У ході дослідження обґрунтовано доцільність виокремлення у структурі закладів ресторанного господарства України групи приміщень культурно-дозвілєвого призначення, до складу якої рекомендовано включити кімнату відпочинку для дітей, сцену та естраду, кімнату для вітальє, зал для караоке, кімнату для сомельє, виставкові та демонстраційні зали з експозиціями, кімнату для проведення кулінарно-видовищних шоу, зал для проведення театралізованих рольових ігор, приміщення для гри на музичних інструментах, для персоналу, для зберігання сценічного та декоративного інвентарю.

Обґрунтовано проектування приміщень культурно-дозвілєвого призначення в закладах ресторанного господарства України та формалізовано вимоги до них.

Спрогнозовано зростання додаткового доходу закладу на 3–7 % у зв'язку зі збільшенням кількості гостей при впровадженні додаткового простору для послуг дозвілля.

СПИСОК ПОСИЛАНЬ

- Гончар, Л.О. (2015). Функціональне спрямування культурно-розважальної діяльності вітчизняних ресторанів. *Вісник Маріупольського державного університету. Серія: Філософія, культурологія, соціологія*, 9, 45–52.
- Кравченко, О.В. (2004). *Креативний потенціал рекреативної діяльності*. Взято з http://tourlib.net/statti_ukr/kravchenko17.htm.
- Мазаракі, А.А., Пересічний, М.І., Шаповал, С.Л., Гопкало, Л.М., Карпенко, П.О., Григоренко, О.М. ... Плешкань, Н.М. (2012). *Проектування готелів*. Київ: КНТЕУ.
- Неїленко, С.М., & Прилепко, К.В. (2015). Проблема здорового харчування в закладах ресторанного господарства м. Києва. В *Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Готельно-ресторанний бізнес: інноваційні напрями розвитку»* (с. 16–18). Київ: НУХТ.
- Русавська, В.А. (Ред.). (2018). *Теоретико-практичні підходи до ефективного функціонування ринку готельно-ресторанних послуг: стан, проблеми, тенденції* [Монографія]. Київ: Видавництво Ліра-К.
- Joglekar, M., Garcia-Molina, H., & Parameswaran, A. (2013). Evaluating the crowd with confidence. In *Proceedings of the 19th ACM SIGKDD International Conference on Knowledge Discovery and Data Mining (KDD)* (pp. 686–694).
- Karger, D.R., Oh, S., & Shah, D. (2014). Budget-optimal task allocation for reliable crowdsourcing systems. *Operations Research*, 62 (1), 1–24.
- Valeri, B., Daniel, F., & Casati, F. (2016). Rating scales and algorithms for mobile recommender systems: The case of restaurant recommendations. *Software: Practice and Experience*, 62–78.

Valeri, B., Elbassuoni, Sh., & Amer-Yahia, S. (2016). Crowdsourcing reliable ratings for underexposed items. In *Proceedings of the 12th International Conference on Web Information Systems and Technologies (WEBIST)* (pp. 123-137).

Valeri, B., Florian, D., & Fabio, C. (2016). On the value of purpose-orientation and focus on locals in recommending leisure activities. *IEEE Internet Computing*, 2 (1), 8-23.

REFERENCES

Valeri, B., Florian, D., & Fabio, C. (2016). On the value of purpose-orientation and focus on locals in recommending leisure activities. *IEEE Internet Computing*, 2 (1), 8-23 [in English].

Valeri, B., Daniel, F., & Casati, F. (2016). Rating scales and algorithms for mobile recommender systems: The case of restaurant recommendations. *Software: Practice and Experience*, 62-78 [in English].

Valeri, B., Elbassuoni, Sh., & Amer-Yahia, S. (2016). Crowdsourcing reliable ratings for underexposed items. In *Proceedings of the 12th International Conference on Web Information Systems and Technologies (WEBIST)* (pp. 123-137) [in English].

Karger, D.R., Oh, S., & Shah, D. (2014). Budget-optimal task allocation for reliable crowdsourcing systems. *Operations Research*, 62 (1), 1-24 [in English].

Honchar, L.O. (2015) Funktsionalne spryamuvannya kulturno-rozvazhalnoyi diyalnosti vitchyznyanykh restoraniv [Functional direction of cultural and entertainment activities of domestic restaurants]. *Visnyk Mariupolskoho derzhavnogo universytetu. Seriya: Filosofiya, kulturolohiya, sotsiolohiya*, 45-52 [in Ukrainian].

Kravchenko, O.V. (2004). *Kreatyvnyy potentsial rekreatyvnoyi diyalnosti* [Creative potential of recreational activity]. Retrieved from http://tourlib.net/statti_ukr/kravchenko17.htm [in Ukrainian].

Joglekar, M., Garcia-Molina, H., & Parameswaran, A. (2013). Evaluating the crowd with confidence. In *Proceedings of the 19th ACM SIGKDD International Conference on Knowledge Discovery and Data Mining (KDD)* (pp. 686-694) [in English].

Neilenko, S.M., & Prylepko, K.V. (2015). Problema zdorovoho kharchuvannia v zakladakh restorannoho hospodarstva m. Kyieva [The problem of healthy eating in the restaurants of the restaurant of Kiev]. In *Materialy Mizhnarodnoi naukovo-praktychnoi konferentsii "Hotelno-restoranni biznes: innovatsiini napriamy rozvytku"* [Materials of the International Scientific and Practical Conference "Hotel and Restaurant Business: Innovative Areas of Development"] (pp. 16-18). Kyiv: NUKhT [in Ukrainian].

Mazaraki, A.A., Peresichnyi, M.I., Shapoval, S.L., Hopkalo, L.M., Karpenko, P.O., Hryhorenko, O.M. ... Pleshkan, N.M. (2012). *Proektuvannia hoteliv* [Designing hotels]. Kyiv: KNTEU [in Ukrainian].

Rusavska, V.A. (Ed.). (2018). *Teoretyko-praktychni pidkhody do efektyvnoho funktsionuvannia rynku hotelno-restorannykh posluh: stan, problemy, tendentsii* [Theoretical and practical approaches to the effective functioning of the market of hotel and restaurant services: state, problems, trends] [Monograph]. Kyiv: Vydavnytstvo Lira-K [in Ukrainian].

УДК 725.1:640.43

Сергей Неиленко,

кандидат технических наук,
Киевский национальный университет
культуры и искусств,
Киев, Украина,
nsm110986@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-7282-2682>

Татьяна Стариченко,

ассистент,
Киевский национальный университет
культуры и искусств,
Киев, Украина,
kgrb922@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-4737-6000>

ОСОБЕННОСТИ ПРОЕКТИРОВАНИЯ СОВРЕМЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ КУЛЬТУРНО-ДОСУГОВОГО ПРЕДНАЗНАЧЕНИЯ В ЗАВЕДЕНИЯХ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА

Актуальность. Учитывая высокий уровень конкуренции и динамичное развитие рынка ресторанного бизнеса, рестораторам необходимо четко ориентироваться в сфере предоставления услуг, в частности культурно-развлекательных. Поэтому возникает необходимость в создании разнообразных анимационных служб непосредственно при заведениях ресторанного хозяйства, задача которых будет заключаться во внедрении, обосновании и реализации этих программ. Это, в свою очередь, порождает задачу создания дополнительного пространства в учреждениях такого типа, что особенно актуально в сегодняшних условиях. **Цель и методы исследования.** Целью исследования определено обоснование проектирования помещений культурно-досугового предназначения в заведениях ресторанного хозяйства, что заключается в разработке технологических рекомендаций по их оборудованию и дизайну. В статье использованы методы моделирования, аналогии, системного подхода, формализации, прогнозирования. **Результаты.** В ходе исследования обоснована целесообразность выделения в структуре заведений ресторанного хозяйства группы помещений культурно-досугового предназначения, в состав которой рекомендовано включить комнату отдыха для детей, сцену и эстраду, комнату для вивальди, зал для караоке, комнату для сомелье, выставочные и демонстрационные залы с экспозициями, комнату для проведения кулинарно-зрелищных шоу, зал для проведения театрализованных ролевых игр, помещения для игры на музыкальных инструментах, для персонала, для хранения сценического и декоративного инвентаря. **Выводы и обсуждение.** Обосновано проектирование помещения культурно-досугового предназначения в заведениях ресторанного хозяйства и формализованы требования к ним.

Ключевые слова: досуг, проектирование, пространство, ресторанный бизнес, технология.

UDC 725.1:640.43

Sergii Neilenko,
*PhD in Technical Sciences,
Kiev National University of Culture and Arts,
Kiev, Ukraine,
nsm110986@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-7282-2682>*

Tetyana Starychenko,
*Assistant Lecturer,
Kiev National University of Culture and Arts,
Kiev, Ukraine,
kgrb922@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-4737-6000>*

SPECIFICS OF PLANNING CULTURAL-ENTERTAINMENT AREAS IN THE RESTAURANTS

Relevance. Due to the high level of competition and the dynamic development in the restaurant business, restaurateurs need to be clearly oriented in the field of providing services, including cultural and entertainment. Therefore, it is necessary to create a variety of animation services directly at restaurants. It raises the task of creating additional space. **Purpose and methods of research.** The purpose of the research is to determine the planning of cultural and entertainment area in the restaurants, which consists of developing technological recommendations for their equipment and design. The article uses methods of modeling, analogy, system approach, formalization, forecasting. **Results.** It has been based the group planning of the cultural and entertainment areas, which is recommended to include a lounge for children, a stage and a variety, a living room, a karaoke room, a sommelier room, exhibition rooms, a room for culinary shows, a room for theatrical role-playing games, a room for playing musical instruments, for staff, for storage decorative equipment. **Conclusions and Discussion.** The project of cultural and entertainment areas in Ukrainian restaurants was justified and formal requirements for it were formalized.

Key words: entertainment, planning, restaurant business, space, technology.