

УДК 747.012

Цитування:

Чередник А. Ю., Варивончик А. В. Дизайн готельно-ресторанних комплексів в умовах пандемії COVID-19. *Мистецтвознавчі записки* : зб. наук. пр. 2022. Вип. 41. С. 15–20.

Cherednyk A., Varyvonchik A. (2022). Design of hotel and restaurant complexes under the conditions of the COVID-19 pandemic. *Mystetstvoznavchi zapysky*: zb. nauk. pr., 41, 15–20 [in Ukrainian].

Чередник Аліса Юрїївна,*магістр дизайну**Київського національного університету**культури і мистецтв**alisacherednyk@gmail.com**https://orcid.org/0000-0001-6228-7375***Варивончик Анастасія Віталіївна,***доктор мистецтвознавства, доцент,
професор кафедри дизайну і технологій
Київського національного університету**культури і мистецтв**https://orcid.org/0000-0002-4455-1109**varivonchik@ukr.net*

ДИЗАЙН ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ COVID-19

Мета статті. Вивчення та аналіз інноваційних рішень у проектуванні об'єктів готельно-ресторанного господарства в умовах пандемії, відповідно до їхньої естетичної, соціально-культурної та утилітарної функцій, з дотриманням усіх карантинних вимог у сфері готельно-ресторанного бізнесу. **Методологія** базується на провідних загальнонаукових принципах: системності, розвитку, детермінізму. Системний підхід передбачає вивчення структур: прийняття проектного рішення в готельно-ресторанному бізнесі в період карантину як складного об'єкта, аналіз усіх складових проектного рішення, їх взаємозв'язку за змістом, структурою, формою вираження, виразністю. **Наукова новизна.** У дослідженні проаналізовано просторове рішення закладів готельно-ресторанного господарства, відповідно до моделей їх презентаційних та дизайнерських концепцій і сучасних нормативних вимог, з урахуванням сучасних тенденцій і перспектив розвитку закладів. **Висновки.** Сфера громадського харчування – одна з перших, яка відчула негативні наслідки, зокрема значне зниження прибутків, від пандемії COVID-19. З березня 2020 року більша частина закладів була змушена припинити роботу. Для продовження діяльності були задіяні інноваційні технології, високотехнологічні пристрої, прилади, гаджети, апарати тощо, які надали можливість закладам обслуговувати та зацікавлювати клієнтів. Проаналізовано дизайнерські й інноваційні рішення з оформлення та проектування закладів готельно-ресторанного господарства в умовах пандемії для подолання кризової ситуації в нашій країні та за кордоном. Окреслено шляхи вдосконалення установ при загрозі пандемії. Вказано креативні дизайнерські рішення в проектуванні закладів готельно-ресторанного бізнесу.

Ключові слова: готельно-ресторанне господарство, заклад громадського харчування, дизайн, інновації, технології.

Cherednyk Alisa, Master of Design, Kyiv National University of Culture and Arts; Varyvonchik Anastasiia, Doctor of Sciences (Art Studies), Associate Professor, Professor of the Department of Technology and Design Kyiv National University of Culture and Arts

Design of hotel and restaurant complexes under the conditions of the COVID-19 pandemic

The purpose of the article is to study and analyze innovative solutions in the design of hotel and restaurant facilities in a pandemic, in accordance with their aesthetic, socio-cultural and utilitarian functions, in compliance with all quarantine requirements in the hotel and restaurant business. **The methodology** is based on the leading general scientific principles: systematics, development, and determinism. The systematic approach involves the study of structures: project decision-making in the hotel and restaurant business during the quarantine period as a complex object, analysis of all components of the project, their relationship in content, structure, form of expression, expressiveness. **Scientific novelty.** The study considers and analyzes the spatial solution of hotel and restaurant facilities, in accordance with the models of their presentation and design concepts and modern regulatory requirements, taking into account current trends and prospects for the development of institutions. **Conclusions.** The catering industry was one of the first to experience the effects and significant decline in profits from the COVID-19 pandemic. Since March 2020, most institutions have been forced to close. Innovative technologies, high-tech devices, devices, gadgets, devices, etc. were used to continue the activity, which enabled institutions to serve and interest customers. Design and

innovative solutions for the design and engineering of hotel and restaurant facilities in a pandemic to overcome the crisis in our country and abroad are analyzed. The article considers ways to improve institutions in the event of a pandemic. The article investigates creative design solutions in the design of hotel and restaurant businesses.

Keywords: hotel and restaurant economy, public catering establishment, design, innovations, technologies.

Актуальність теми дослідження. Галузь готельно-ресторанного господарства зазнала значних перетворень під впливом коронавірусної інфекції COVID-19. Негативні наслідки – від зниження прибутків до закриття закладів – спонукали власників до пошуку креативних рішень для підтримки цієї сфери в умовах пандемії. Нові імперативи перебігу світових процесів потребували необхідності структурованих змін в економічній діяльності закладів готельно-ресторанного господарства. Актуальним принципом в організації функціонування підприємств харчування є розвиток креативних рішень та інноваційних технологій. Зміна способу життя, спричинена «коронавірусом», активізувала розвиток новітніх технологій, що додало економічного піднесення в Україні та світі.

Аналіз досліджень і публікацій. До основного комплексу джерел, на підставі яких виконане наше дослідження, належать праці Т. Дмитрука [4], К. Козлова [8], В. Мироненко [11], Н. Корж [9], О. Ніколайчук [12], які визначили перспективи розвитку закладів готельно-ресторанного комплексу в теперішніх умовах і запропонували новаторські рішення в дизайні з використанням інноваційних напрямів.

Мета дослідження – проаналізувати проєктні рішення у сфері готельно-ресторанного бізнесу під час карантинних обмежень та дизайнерські рішення зі створення закладів з комфортним середовищем із залученням креативних ідей та інноваційних технологій.

Виклад основного матеріалу. Заклади громадського харчування – це підприємства, призначені для продажу кулінарної продукції та напоїв, їх вживання. Вони провадять економічну діяльність щодо надання послуг із задоволення потреб споживачів з організацією дозвілля або без нього і є суб'єктом господарювання, тобто операторами ринку харчових продуктів, які несуть відповідальність за виконання вимог законодавства, державних стандартів, технічних, санітарних гігієнічних умов, а також правил безпеки в межах своєї діяльності. «Заклад громадського харчування – ресторани, бари, кафе, їдальні, закусочні,

піцерії, кіоски чи інші заклади незалежно від географічних особливостей (розміщення) їдальні та доступності їжі для будь-кого» [7].

Неблагополучна епідеміологічна ситуація вплинула на багато сфер життя. Змінилася споживча поведінка суспільства. Втратили свою актуальність офлайн-послуги. Зріс попит на онлайн-сервіс. У сучасних бізнес-реаліях підприємці розглядають будь-який виклик з боку зовнішнього середовища як необхідність модифікації різних процесів у середині компанії, згідно з імперативами нового часу. Спалах коронавірусу спонукав працівників галузі готельно-ресторанного господарства до нових ідей. Деякі із закладів зазнали значних фінансових втрат. Окремі підприємства галузі харчування в умовах локдауну та обмежень знайшли креативні рішення відновлення попиту на послуги та змогли продовжити свою діяльність. Зокрема, вони змінили меню, організували безпечну та зручну доставку, створили чи доопрацювали власні сайти з додатковими послугами. У низці традиційних рішень скоротили персонал і закрили філії [1]. Актуальними завданнями в ситуації вимушених карантинних заходів є своєчасна трансформація сфери готельно-ресторанного господарства з використанням інноваційних, інформаційних технологій, перехід у режим онлайн-взаємодії зі споживачами, а також державна підтримка.

Згідно зі статистикою, поданої в травні 2020 року, запровадження карантинних обмежень призвело до «самоліквідації» 12000 підприємств громадського харчування із 30000, що працювали в цій сфері як суб'єкти господарської діяльності [15]. Українці активніше почали користуватися послугами доставки їжі, 20% закладів громадського харчування продовжили працювати. Масштаби доставки виросли до 25% порівняно з показниками до пандемії.

Компанія «Poster» провела дослідження, яке показало що в липні 2020 року доходи 54% підприємств цієї галузі виявилися нижчими, ніж за цей місяць минулого року. Прибуток половини з них був на 30% меншим, ніж торік. В опитуванні брали участь керівники 550 закладів громадського харчування демократичного та середнього цінкових сегментів, які працюють у

повноцінному форматі [15]. Дохід закладів громадського харчування у квітні 2020 року склав чверть від лютевого, за показниками «Poster». «Відкритими» для роботи з доставкою споживчих товарів залишилися 32% закладів громадського харчування. Їм доводилося сплачувати кур'єрам у середньому 35% комісійних [15]. Галузь, що приваблює людей, які проводять час за їжею, напоями, на початку пандемії постраждала максимально. Після ослаблення карантинних заходів поновили свою роботу 86% закладів, інші – не змогли продовжити роботу й збанкрутували. Після послаблення карантину рівень відвідування центрів харчування знизився. Малий бізнес, зокрема кафе та кондитерські, працювали за банківськими кредитами [1].

Одною з головних вимог, в умовах карантинних обмежень, стало обов'язкове дотримання відстані між відвідувачами. Результатом вирішення проблеми послугувало створення відокремлених, ізольованих конструкцій з пластику, скла, оргскла й інших матеріалів. Для прикладу, у м. Леганес (Іспанія) було запропоновано розмежувати столики на чотири частини пластиковими конструкціями. Також у пабі «Crossfields» (Відень) і ресторані «Maison Saigon» (Бангкок) винахідливим рішенням

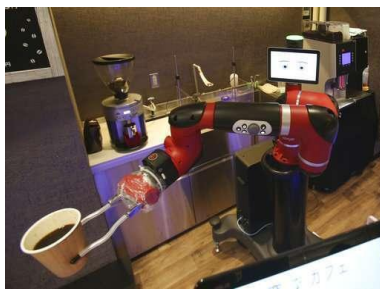
відгородження посадкових місць стало встановлення манекенів у вигляді різних персонажів, які відповідали тематиці закладів.

Інноваційним проектом у сучасному житті стають заклади з механічними «співробітниками», які виконують функції офіціантів, продавців, касирів. Під час пандемії COVID-19 у Нідерландах, місті Ренесс, клієнтів китайського ресторану «Royal Palace» обслуговували роботи-офіціанти, що є суттєвою допомогою в дотриманні соціального дистанціювання (рис. 1) [10]. У Токіо (район Мінато) у закладі харчування «DAWN ver. β» відвідувачів обслуговують офіціанти-роботи. У закладі «Henna Cafe» (Токіо, район Сібуя) працюють роботи-баристи, запрограмовані заздалегідь (рис. 2) [14]. У кафе планують використовувати й інших роботів. Розважальну програму забезпечують «Naο»-роботи, що плавно ковзають та кружляють на сцені, а «Whiz»-роботи прибирають приміщення.

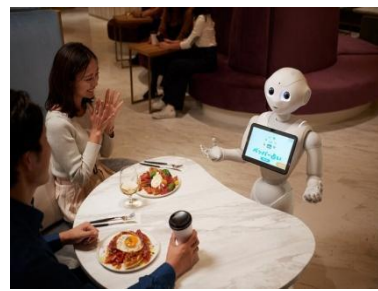
Компанія «Softbank Robotics» відкрила кафе, де разом з людьми обслуговують клієнтів гуманоїдні роботи «Pepper» (рис. 3), також «Softbank Robotics» працюють в аеропортах, банках, університетах і продуктових магазинах [11].



*Рис. 1. Роботи-офіціанти.
«Royal Palace».
Нідерланди, м. Ренесс [10]*



*Рис. 2. Робот-бариста.
«Henna Cafe».
Токіо, район Сібуя [14]*



*Рис. 3. Гуманоїдні роботи
«Pepper».
Токіо, район Сібуя [11]*

Французький дизайнер К. Гернійон розробив креативну концепцію для дотримання соціальної дистанції. Його проект «Plex'eat» – це ковпаки циліндричної форми, підвішені до стелі, які схожі на великі світильники з прозорого скла – плексигласу, що закривають верхню частину тіла людини, при цьому відкриті зі спини для циркуляції повітря, вони легкі, і їх легко дезінфікувати.

Ці об'єкти розташовані над кожним стільчиком у закладі під час карантину, що дає змогу відвідувачам спілкуватися без перешкод і бачити одне одного (рис. 4) [5]. Винахід закладу «Burger King» у Німеччині надає можливість відвідувачам дотримуватися дистанції – сомбреро, зберігаючи відстань 1,5 м один від одного (рис. 5) [14].



*Рис. 4. Проект «Plex'eat».
Дизайнер К. Гернійон [5]*

В Амстердамі в ресторані «Mediamatic ETEN» створили для трьох осіб скляні будинки невеликого розміру, що слугують для мінівечірок (рис. 6) [16].



*Рис. 6. Ресторан «Mediamatic ETEN».
Амстердам [16]*

У пивному ресторані «Novu's» німецького міста Хаген господар ресторану Томас Білефельд побудував пересувні столики, з місцем для кожної людини (рис. 7).

Під час локдауну заклади не лише впровадили інноваційні технології та змінили функціонал для дотримання карантинних умов, а й адаптували інтер'єр та екстер'єр до нових реалій. Поширеним стало будівництво окремих терас та альтанок. Нова потреба – мати особистий простір й автономність. Для її дотримання необхідно використати креативні рішення та інноваційні технології.

Наукова новизна та практична значимість дослідження полягає в тому, що в роботі уточнено стан проектної діяльності готельно-ресторанної сфери під час пандемії, проаналізовано досвід проектування вітчизняних і закордонних ресторанів, кафе, барів тощо, запропоновано нові підходи до формування просторово-предметного



*Рис. 5. «Burger King».
Німеччина [14]*

середовища з урахуванням протиепідемічних заходів у закладах громадського харчування на період карантину у зв'язку з поширенням коронавірусної інфекції (COVID-19) і видозмінами дизайну загалом.



*Рис. 7. Ресторан «Novu's».
Місто Хаген [14]*

Висновок. У результаті дослідження виявлено, що COVID-19 вплинув на економічну діяльність готельно-ресторанного бізнесу та дизайн закладів харчування. З пандемією прискорилося впровадження інноваційних і креативних проектів. Виявлено основні аспекти, яких потрібно дотримуватися при проектуванні закладів громадського харчування. 2020-ті роки, що потребували суворого дотримання карантинних вимог, суттєво вплинули на організацію роботи готельно-ресторанного бізнесу: удосконалено функціональність і безпечність закладів цієї сфери, покращено ергономічність простору для працівників і відвідувачів.

Література

1. Возович А., Митник І., Огороднійчук О., Проданюк Т. Карантин економіки. *Adastra.org.ua*. 2021. URL: <https://uccr.org.ua/uploads/files/602f9ce03135f554471158.pdf> (дата звернення: 10.02.2022).
2. Гребенюк Г. М., Марценюк Л. В., Задоя В. О., Пікуліна О. В. Трансформація та розвиток підприємств ресторанного бізнесу України в умовах пандемії. *Інвестиції: практика та досвід*. 2021. №7. С. 14–19.
3. Громадська організація «Центр прикладних досліджень». Представництво Фонду Конрада Аденауера в Україні. *Вплив COVID-19 та карантинних обмежень на економіку України. Кабінетне дослідження, липень 2020 р.* 2020. С. 44–47.
4. Дмитрук Т. Дизайн надзвичайних речей. Чотири історії волонтерської допомоги у час карантину. Оголошення для закладів від студії Nammi. *Telegraf*. 20.05.2020 р. URL: <https://telegraf.design/dyzajn-nadzvyhajnyh-rechej-chotyry-istoriyi-volonterskoji-dopomogy-u-chas-karantynu/> (дата звернення: 10.02.2022).
5. Дуже креативний дизайнер вигадав, як ресторани та кафе можуть працювати на карантині. 2021. URL: https://lux.fm/duzhe-kreativnij-dizajner-vigadav-yak-restorani-ta-kafe-mozhut-pracyuvati-na-karantini_n94909 (дата звернення: 10.02.2022).
6. Інтерв'ю власника Indonesian Social Kitchen Олексія Кікота. *Village*. 2018. URL: <https://www.the-village.com.ua/village/food/new-place/270823-kyiv-17-804-indonesian-social-kitchen-nasi-goreng-laksa-olimpiyska> (дата звернення: 10.02.2022).
7. Закон України від 23.12.1997 №771/97-ВР. URL: <https://ips.ligazakon.net/document/TM051903> (дата звернення: 10.02.2022).
8. Козлова К. Найкращі українські проекти 2020 року за версією двох міжнародних дизайн-премій. *Bird In Flight*. 2021. URL: <https://birdinflight.com/uk/architectura-uk/20210812-dezeen-rbda-awards.html> (дата звернення: 10.02.2022).
9. Корж Н. В., Онищук Н. В. Вплив пандемії COVID-19 на готельну галузь. *Економічний простір*. Вінниця. 2020. №156. С. 140–143.
10. Роботи-офіціанти обслуговуватимуть клієнтів ресторану у Нідерландах. *Кореспондент*. 2019. URL: <https://ua.korrespondent.net/business/4235325-roboty-ofitsianty-obsluhovuvatymut-kliientiv-restoranu-u-niderlandakh> (дата звернення: 10.02.2022).
11. Мироненко В. В Токио відкрили кафе, где трудятся роботы Pepper и обычные официанты. *3dnews*. 2019. URL: <https://3dnews.ru/999142/v-tokio-otkrili-kafe-gde-rabotayut-roboti-pepper-i-obichnie-ofitsianti> (дата звернення: 10.02.2022).
12. Ніколайчук О. А. Тренди розвитку вітчизняної індустрії гостинності в умовах COVID-19. *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм*. Харків. 2021. №13. С. 108–114.
13. Обух В. Громадське харчування: завдання-мінімум – вижити. *Укрінформ*. 2022. URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-economy/3085443-gromadske-harcuvanna-zavdannaminimum-viziti.html> (дата звернення: 10.02.2022).
14. Тушенкіна Е. «Бургер Кінг» придумал, как дистанцироваться по-королевски. *Fishki*. 2020. URL: <https://fishki.net/3325579-burger-king-pridumal-kak-distancirovatsya-po-korolevski.html> (дата звернення: 10.02.2022).
15. Робот-бариста по имени Sawyer в японском кафе «Henna» в токийском районе Сибюя... *Livejournal*. 2019. URL: <https://edo-tokyo.livejournal.com/8300949.html> (дата звернення: 10.02.2022).
16. Сомбреро, надувний човен і теплиці: як Німеччина допомагає відвідувачам ресторанів креативно дотримуватися дистанції. *Ukrainews*. 2020. URL: <http://surl.li/bfjbr> (дата звернення: 10.02.2022).

References

1. Vozovych, A., Mytnyk, I., Ogorodnijchuk, O., Prodanyuk, T. (2021). Quarantine of the economy. ADASTRA.ORG.UA [in Ukrainian].
2. Grebenyuk, G. M., Marcenyuk, L. V., Zadoya, V. O., Pikulina, O. V. (2021). Transformation and development of the restaurant business in Ukraine in the minds of the pandemic. *Investyciyi: praktyka ta dosvid*. Dnipropetrovsk, 7, 14–19 [in Ukrainian].
3. Hromads'ka orhanizatsiya «Tsentr prykladnykh doslidzhen». (2020). Public organization «Center for Applied Research». Representation of the Konrad Adenauer Foundation in Ukraine. Impact of COVID-19 and quarantine restrictions on the economy of Ukraine. Office study, 44–47 [in Ukrainian].
4. Dmytruk, T. (2020). Design of extraordinary things. Four stories of volunteer assistance during quarantine. An nounce ments for institutions from Nammi studio. *Telegraf*. Retrieved from: <https://telegraf.design/dyzajn-nadzvyhajnyh-rechej-chotyry-istoriyi-volonterskoji-dopomogy-u-chas-karantynu/> [in Ukrainian].
5. A very creative designer has figured out how restaurants and cafes can work in quarantine. (2021). Retrieved from: https://lux.fm/lifestyle_t4 [in Ukrainian].
6. Interview with Indonesian Social Kitchen owner Oleksiy Kikoty. (2018). *Village*. Retrieved from: <https://www.the-village.com.ua/village/food/new-place/270823-kyiv-17-804-indonesian-social-kitchen-nasi-goreng-laksa-olimpiyska> [in Ukrainian].
7. Law of Ukraine of 23.12.1997 № 771/97-VR. Retrieved from: <https://ips.ligazakon.net/document/TM051903> [in Ukrainian].
8. Kozlova, K. (2021). The best Ukrainian projects of 2020 according to the version of two international design awards on the official website of Bird In Flight. *Bird In Flight*. Retrieved from: <https://birdinflight.com/uk/architectura-uk/20210812-dezeen-rbda-awards.html> [in Ukrainian].
9. Korzh, N. V., Ony'shhuk, N. V. (2020). Impact of the COVID-19 pandemic on the hotel industry.

Ekonomichnyj prostir. Vinnitsa, 156, 140–143 [in Ukrainian].

10. Korrespondent. (2019). The waiters will serve the customers of the restaurant in the Netherlands. Retrieved from: <https://ua.korrespondent.net/business/4235325-roboty-ofitsianty-obsluhovuvatymut-kliientiv-restoranu-u-niderlandakh> [in Ukrainian].

11. Mironenko, V. (2019). Cafe opens in Tokyo with Pepper robots and regular waiters. 3dnews. Retrieved from: <https://3dnews.ru/999142/v-tokio-otkrili-kafe-gde-rabotayut-roboti-pepper-i-obichnie-ofitsianti> [in Russian].

12. Nikolajchuk, O. A. (2021). Trends in the development of the domestic hospitality industry in terms of COVID-19. Bulletin of VN Karazin Kharkiv National University. International Relations. Economy. Local lore. Tourism. Kharkiv, 108–114 [in Ukrainian].

13. Obux, V. (2022). Public catering: the minimum task is to survive. Ukrinform. Retrieved from: [https://www.ukrinform.ua/rubric-economy/3085443-](https://www.ukrinform.ua/rubric-economy/3085443-gromadske-harcuvanna-zavdannaminimum-viziti.html)

[gromadske-harcuvanna-zavdannaminimum-viziti.html](https://www.ukrinform.ua/rubric-economy/3085443-gromadske-harcuvanna-zavdannaminimum-viziti.html) [in Ukrainian].

14. Tushenkina, E. «Burger King» figured out how to distance themselves royally. Livejournal. Retrieved from: <https://fishki.net/3325579-burger-king-pridumal-kak-distancirovatysja-po-korolevski.html> [in Russian].

15. A robot barista named Sawyer in the Japanese cafe «Henna» in Tokyo's Shibuya district... (2019). Livejournal. Retrieved from: <https://edo-tokyo.livejournal.com/8300949.html> [in Ukrainian].

16. Sombreros, inflatable boats and greenhouses: how Germany is helping restaurant-goers to keep their distance in a creative way. (2021). Ukranews. Retrieved from: <http://surl.li/bfjbr> [in Ukrainian].

*Стаття надійшла до редакції 21.02.2022
Отримано після доопрацювання 18.03.2022
Прийнято до друку 25.03.2022*