

DOI: <https://doi.org/10.32347/2077-3455.2022.63.268-279>

УДК 725.1.012.8:640.43

**Новосельчук Наталія Євгенівна**

*Кандидат архітектури, доцент кафедри архітектури будівель та дизайну  
Національний університет «Полтавська політехніка імені Юрія Кондратюка»*

[NovoselchukNE@gmail.com](mailto:NovoselchukNE@gmail.com)

<http://orcid.org/0000-0002-7753-7872>

**Шевченко Людмила Станіславівна,**

*Кандидат архітектури, доцент кафедри архітектури будівель та дизайну  
Національний університет «Полтавська політехніка імені Юрія Кондратюка»*

[Ls.shevchenko@ukr.net](mailto:Ls.shevchenko@ukr.net)

<http://orcid.org/0000-0001-6840-8406>

## СУЧАСНІ ПОШУКИ ОБРАЗНОГО ВИРІШЕННЯ ІНТЕР'ЄРІВ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ

**Анотація:** у статті відзначено, що соціально-економічні та культурні зміни у суспільстві безпосередньо впливають на типологію та специфіку формування інтер'єрів закладів харчування. Відмічено, що в контексті розвитку інформаційних технологій підприємства громадського харчування стали розглядатись як місця для отримання нових вражень: візуальних, слухових, когнітивних та комунікативних. Споживання їжі у закладах харчування потребує нових підходів, на відміну від тих, що використовувались раніше. Визначено ключову роль концепції, окреслено основні тематичні напрями при розробці інтер'єрів даного типу підприємств. Визначено сучасні пошуки формування внутрішнього простору закладів харчування. Виділено основні акценти, що можуть покращити відвідуваність таких об'єктів та вплинути на формування інтер'єру. У статті задіяно метод фактологічного аналізу та емпіричний метод. Представлені рекомендації можуть бути використані при створенні дизайну інтер'єрів закладів харчування.

**Ключові слова:** заклад харчування; інтер'єр, концепція; сучасні пошуки.

**Постановка проблеми.** Відвідування закладів харчування виступає як соціальний феномен, який зумовлений перш за все культурними взаємовідносинами, що перетворюють звичайне споживання їжі на процес, який приносить смакову, естетичну та візуальну насолоду. При цьому естетична насолода залежить не тільки від вишуканого оформлення страв, а включає низку засобів, що направлені на формування загальної естетичної оцінки споживача. Проектування та реалізація цих засобів, втілення концептуальної ідеї є важливим завданням ресторанної індустрії.

Заклади харчування, які мають в своїй основі комерційну складову постійно розвиваються, модернізуються, удосконалюються з метою відповідності сучасним вимогам та тенденціям. А завдання підвищення функціональності, ергономічності, екологічності та естетичної виразності внутрішнього простору таких підприємств є завжди актуальним.

Формування інтер'єру закладів харчування залежить від ряду факторів: соціально-економічних, культурних, природно-кліматичних, містобудівних та ін. Ці фактори безпосередньо впливають на специфіку проектування об'єкта, його тип, архітектурно-планувальне вирішення, організацію внутрішнього простору, вибір актуальної концепції.

Історія наочно демонструє, як архітектурне проектування кафе, ресторанів швидко реагує на соціальні та культурні зміни у суспільстві. Час диктує потребу у тому чи іншому виді закладу громадського харчування, і навіть конкретні особливості всередині кожного підвиду. Під впливом зовнішніх факторів відбуваються актуальні зміни, намічаються сучасні підходи у формуванні концепції інтер'єрів даного типу об'єктів.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Дослідження індустрії громадського харчування є актуальною темою для науковців у галузі архітектури, дизайну та мистецтва. Значна більшість розробок присвячена дослідженню питання організації обслуговування у закладах громадського харчування. Це роботи Н. П'ятницької [1], В. Архіпова [2], Я. Сало [3] та ін. Особливості архітектурно-планувального рішення даного типу підприємств розглядаються в наукових працях В. Уренєва [4], Л. Грицюк [5], С. Лінда [6]. Найбільш ґрунтовному аналізу у галузі дизайну інтер'єрів закладів громадського харчування присвячені роботи С.-Р. Дудки [7], Л. Іванової [8], О. Олійник [9], А. Громнюк [10], Л. Резвухіної [11], Бишевої [12].

**Мета публікації** – актуалізувати питання виявлення сучасних пошуків та основних акцентів у формуванні інтер'єрного середовища підприємств харчування.

**Основна частина.** Важливим кроком при проектуванні сучасного кафе, ресторану є створення концепції, яка розкриває головну ідею закладу, є детальним технічним завданням на розробку торгової марки, дизайнерських рішень, технологічних процесів, стратегії позиціонування, маркетингових програм із залучення клієнтів та інших складових. Концепція виступає стратегічно ключовим фактором, який визначає дизайн та, як наслідок, коло відвідувачів.

Основна мета підприємства харчування з погляду бізнесу – це отримання прибутку, що передбачає відповідне рішення інтер'єру. У зв'язку з цим для

комерційного інтер'єру дуже важливо створити затребуваний, цікавий дизайн, який передбачає залучення значної кількості відвідувачів.

При розробці головної ідеї необхідно визначити цільову аудиторію, на яку буде орієнтуватися заклад харчування, розуміти її особливості: платоспроможність, смакові переваги, середній вік, уподобання тощо. Чітке розуміння переваг і характеристик потенційного споживача дасть можливість задовольнити його очікувані запити від відвідування і залучити більшу кількість клієнтів.

Таким чином, популярність закладу безпосередньо залежить від оригінальності дизайну, чи буде у відвідувача бажання повернутися знову.

Крім цього, на відвідуваність підприємства громадського харчування і, як наслідок, його вдалу маркетингову стратегію впливає: орієнтованість на клієнта, у тому числі на кожного окремо; дотримання вимогам, що пред'являються клієнтом до комфорту і гігієни; рівень обслуговування та його постійне підтримування.

Сьогодні діапазон вибору основної концептуальної теми для проектування цікавого дизайну, що запам'ятовується, досить широкий. Потрібно прагнути до створення бажаної атмосфери, ефекту занурення відвідувача у відповідне середовище, здобуття ним нового досвіду та вражень. Для цього можуть застосовуватися найрізноманітніші тематичні напрями, і кожна тема може знаходити багаторазові авторські інтерпретації. Назвемо основні з них:

- 1) географічні напрями;
- 2) водні мотиви;
- 3) спортивна тематика;
- 4) мисливські сюжети;
- 5) історичні факти чи особистості;
- 6) кінематографічні сюжети чи герої;
- 7) етнографічна тематика;
- 8) природні мотиви;
- 9) екологічна тематика;
- 10) мультисенсорний напрямок тощо.

Таким чином, концепція інтер'єру, побудована на певній темі, є основою створення дизайну предметно-просторового середовища такого типу об'єктів.

Сучасним трендом є мультисенсорний напрям, який може включати: інтерактивні 3-D шоу, розваги під час очікування страв, динамічні проекції на поверхнях зали, що переміщують в інші місця та світи; створення ефекту справжнього вітру, звуків і музики, спеціально подані запахи, режисоване освітлення. Прогресивним напрямом є використання інтерактивних меблів, що працюють на операційній системі «Windows». Наприклад, столи, що «бачать»

форму об'єкта, «розуміють», що поклали на стіл, розпізнають обличчя людей, які сидять, їх стать; за допомогою інтерактивного столу можна зробити замовлення, покупки та ін. Яскравим прикладом є ресторан «Oshi» на Кіпрі (автор ідеї український підприємець Д. Костик) (рис. 1).

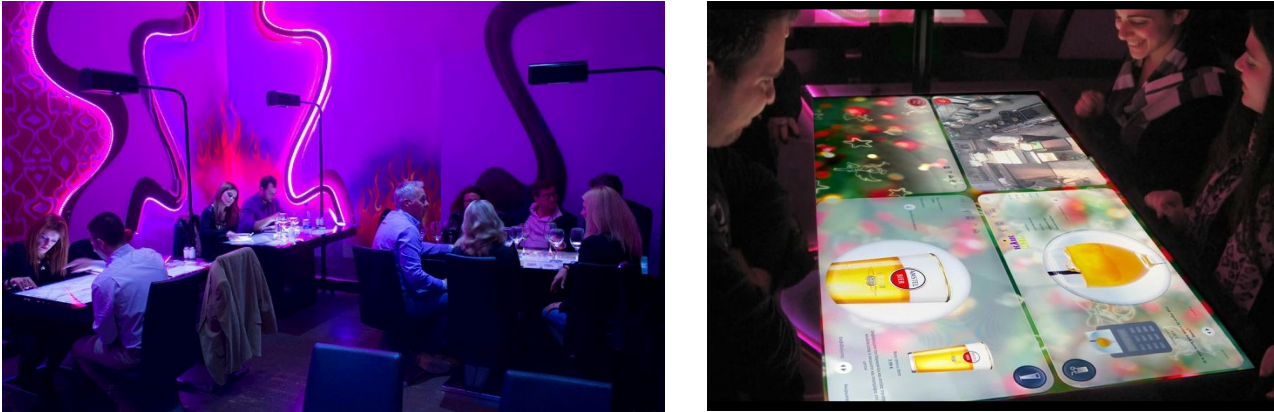


Рис. 1. Інтерактивний інтер'єр та меблі у ресторані «Oshi», Кіпр, автор ідеї Д. Костик [13].

Використання прийому взаємопроникнення та єдності внутрішнього штучного та зовнішнього природного середовища, відкритість інтер'єру назовні, вибір несподіваної концепції, нестандартне розміщення ресторану – все це також є сучасним трендом, що дає приклади цікавих рішень.

У наукових працях Л. Грицюк та С.-Р. Дудки відмічається, що у новітньому європейському дизайні закладів харчування, внутрішній простір розглядається вже не як замкнений у собі світ, а як такий, що зливається із навколишнім світом у динамічний потік, розчленований у складних багаторівневих переливах інтер'єру і знову відкривається в повноцінний зовнішній простір [5, 7].

Таким є підводний ресторан Subsix на Мальдівах. Перебуваючи на глибині 6 м, інтер'єр закладу демонструє водну тематику, де декор, освітлення, предметне наповнення об'єднані загальною концепцією. Прозорі стіни, через які можна побачити красу підводного світу є основною дизайнерською ідеєю ресторану (рис. 2). Печерний ресторан «Grotta Palazzese» у м. Полиньяно-а-Маре в Італії, інтер'єр якого облаштований у вапняній печері, також демонструє нестандартне вирішення простору (рис. 3). Підвісний ресторан «Fangwen» у Китаї, що парить над прірвою, має інтер'єр, максимально наближений до природного (рис. 4). Унікальною є ідея створення ресторану зробленого зі снігу та льоду («Lumimaa Snowland» у Фінляндії). Такі нестандартні рішення дають відвідувачам можливість отримати незабутній новітній досвід.



Рис. 2. Морська тематика в інтер'єрі обідньої зали ресторану «Subsix», Мальдіви [14].



Рис. 3. Печерний ресторан «Grotta Palazzese» у м. Полиньяно-а-Маре в Італії [15].



Рис. 4. Ресторан «Fangwen», розташований у «Happy Valley of Xiling Gorge», Китай [16].

Залишаються актуальними етнографічні ресторани, в яких індивідуальність передається за рахунок вирішеного інтер'єру приміщень, меню, одягу офіціантів, атмосфери. Яскравими прикладами є ресторани «Куманець» (м. Одеса), «Царське село» (м. Київ), «Argentina Grill» (м. Харків), (рис. 5).



Рис. 5. Етнографічна тематика в інтер'єрі обідньої зали ресторану «Argentina Grill», м. Харків, Україна [17].

Сьогодні популярним є застосування екологічної тематики в інтер'єрах підприємств харчування. Це дозволяє частково доторкнутися до природи, тимчасово змінивши напружене середовище міста на спокійне, природне оточення. Сприяє цьому використання в інтер'єрі натуральних матеріалів, природного каменю, різних видів водних елементів та озеленення [18]. Прикладом є ресторан «Природа» у м. Дніпро, який є зеленою оазою з метою створення симбіозу людини і природи в місті (рис. 6).



Рис. 6. Екологічна тематика у ресторані «Природа», м. Дніпро, Україна [19].

Для того, щоб моделювати поведінку відвідувачів у закладах харчування, необхідно враховувати їх культурний, освітній та фінансовий рівні, переваги, інтереси та стиль життя. При створенні загальної концептуальної ідеї важливим є розміщення необхідних акцентів, які можуть покращити відвідуваність. При цьому акцент може робитися на:

1) дружню атмосферу, що сприяє спілкуванню – для її створення потрібні місця, які об'єднують споживачів у групи;

2) отримання нового досвіду, що може виражатися у тематичному, концептуальному дизайні, що має яскраві індивідуальні особливості;

3) атмосферу енергійності та натхнення – при цьому у функціональному зонуванні бажана організація деяких центрів, що привертають загальну увагу;

4) вибір їжі – важливий вид вітрин, що викликають апетит, можливість самому вибирати їжу. Підходить для кафетеріїв, буфетів, закусочних та ін.;

5) комфорт, можливість розслабитись – як правило, це асоціюється з інтер'єром у неясневих тонах, затишним декором;

6) розваги під час відвідування – бажано, коли з першого погляду зрозуміло, які саме: наприклад, у залі влаштовано сцену;

7) престиж, статус – виявляється у відповідному вирішенні інтер'єру, простору приміщенні, вишуканому оформленні столів;

8) гарантію дотримання стандартів – ідея передається через стандартний індивідуальний дизайн [20];

9) демонстрація кваліфікації кухара у приготуванні страв та сервіруванні.

Сьогодні в інтер'єрі ресторанів, залежно від концепції, можуть застосовуватися столи без скатертин та необхідних столових приладів, крісла та стільці можуть не мати звичних раніше м'яких сидінь (мережа ресторанів домашньої кухні «Пузата хата», Україна).

Також сучасною тенденцією є поява на сьогодні підприємств, для яких характерне нівелювання чітких кордонів між окремими типами, поліфункціональність та універсальність. Спектр послуг таких закладів спрямовано на широке коло споживачів незалежно від віку, статусу, кола інтересів. Прикладами таких закладів є ресторани Tsujita-LA (м. Токіо), Salt (м. Барселона), «Пузата хата» (мережа ресторанів в Україні).

Також сьогодні характерно збільшення кількості підприємств швидкого харчування, що пов'язано з великою кількістю вільних подорожей. Людині у новому місці психологічно зручно відвідувати знайомі місця. У зв'язку з цим усі відомі мережі фаст-фудів дотримуються єдиного, впізнаваного фірмового стилю та меню.

**Висновки.** Підтверджено, що розвиток ресторанного бізнесу потребує диференційованого підходу до формування інтер'єрів закладів харчування; ґрунтується на обліку сучасних вимог та тенденцій, які покликані реалізувати соціальні, естетичні, фізіологічні та духовні потреби відвідувачів. Важливою складовою формування такого інтер'єру є концепція, що виступає стратегічно ключовим фактором, який визначає дизайн та, як наслідок, коло споживачів. Загалом це дозволяє розробити оригінальний, виразний інтер'єр, образне вирішення якого запам'ятовується.

Список джерел:

1. П'ятницька, Н. О. *Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства*: підручник. Київ: КНТЕУ, 2005. 632 с.
2. Архіпов, В.В. *Організація ресторанного господарства*: навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2007. 280 с.
3. Сало, Я.М. *Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу*: Ресторанна справа. Львів: Афіша, 2010. 304 с.
4. Уренев, В.П. *Основи архітектурного проектування підприємств громадського харчування*. Київ: Виш. шк., 1990. 190 с.
5. Грицюк Л.С., Лінда С.М. Якубовський В.Б. *Проектування закладів харчування* : навч. посіб. Львів: Нац. університет «Львівська політехніка», 2012. 184 с.
6. Лінда, С.М. *Архітектурне проектування громадських будівель і споруд* : навч. посіб. Львів: Нац. університет «Львівська політехніка», 2013. 644 с.
7. Дудка С.-Р.О. *Ергономічні принципи організації інтер'єрних просторів ресторанних закладів*: дис. ... канд. мистец.: 17.00.07 Львів, 2019. 322 с.
8. Иванова Л.А., Дышкантюк О.В., Полевая С.Е. *Дизайн интерьера отельно-ресторанных объектов*: Херсон: Олди-плюс, 2014. 226 с. ISBN 978-966-289-019-8
9. Олійник О.П. Гнатюк Л.Р., Чернявський В.Г. *Основи дизайну інтер'єру* : навч. посіб. Київ: НАУ, 2011. 228 с.
10. Громнюк А.І. *Етнічні мотиви в архітектурі сучасних інтер'єрів підприємств харчування* : автореф. дис. ... канд. арх.: 18.00.01. Львів, 2016. 26 с.
11. Резвухіна, Л.О. *Формування дизайну інтер'єру для підприємств громадського харчування*. К. : Вісник КНУКіМ. Мистецтво, 2014. 8 с.
12. Бишева Н.О. *Фірмовий стиль закладу громадського харчування: естетичний аспект*. К.: ПВНЗ «Київський університет культури», 2019. С. 338–340.



13. Ресторан будущего: украинец Дмитрий Костик создает глобальную сеть заведений с интерактивными столами. URL: <https://ain.ua/ru/2015/03/19/restoran-budushhego-ukrainec-dmitrij-kostik-sozdaet-globalnuyu-set-zavedenij-s-interaktivnymi-stolami/> (дата звернення: 10.05.2022).
14. Subsix. URL: [niyama.com/ru/restaurants/subsix](http://niyama.com/ru/restaurants/subsix) (дата звернення: 27.12.2021)
15. Ресторан Grotta Palazzese, Італія URL: <https://www.orangesmile.com/extreme/ru/exotic-restaraunts/grotta-palazzese-restaurant.htm> (дата звернення: 20.05.2022)
16. Fangwen – ресторан над пропастью. Китай. URL: <https://cattur.ru/asia/china/fangweng-restoran.html> (дата звернення: 17.05.2022)
17. Аргентина гриль URL: [https://www.tripadvisor.ru/LocationPhotoDirectLink-g295369-d6839905-i121338923-Argentina\\_Grill-Kharkiv\\_Kharkiv\\_Oblast.html](https://www.tripadvisor.ru/LocationPhotoDirectLink-g295369-d6839905-i121338923-Argentina_Grill-Kharkiv_Kharkiv_Oblast.html) (дата звернення: 05.05.2022)
18. Новосельчук Н.Є. *Напрями архітектурно-художнього вирішення інтер'єрів закладів громадського харчування*. К.: Архітектурний вісник КНУБА, 2017. С. 448-453.
19. Ресторан с зеленым садом внутри от студии 02 Concept. URL: <https://mayertrade.com.ua/blogs/restoran-s-zelenym-sadom-vnutri-ot-studii-o2-concept-b322.html> (дата звернення: 06.05.2022)
20. Новосельчук Н.Є. *Дизайн інтер'єру*: навч. посібник. Полтава. Національний університет «Полтавська політехніка імені Юрія Кондратюка», 2020. 165 с.

#### References

1. Piatnytska, N.O. (2005). Organization of service in restaurant enterprises [Orhanizatsiia obsluhovuvannia u pidpriemstvakh restorannoho hospodarstva] pidruchnyk. Kyiv: KNTEU, 632 s. (in Ukrainian)
2. Arkhipov, V.V. (2007). Organization of restaurant business [Orhanizatsiia restorannoho hospodarstva]: navchalnyi posibnyk. Kyiv: Tsentр uchbovoi literatury, 280 s. (in Ukrainian)
3. Salo, Ya.M. (2010). Organization of public service at restaurant service enterprises [Orhanizatsiia obsluhovuvannia naselennia na pidpriemstvakh restorannoho servisu] Restoranna sprava. Lviv: Afisha, 304 s. (in Ukrainian)
4. Urenev, V.P. (1990). Fundamentals of architectural design of catering enterprises [Osnovy arkhitekturnoho proektuvannia pidpriemstv hromadskoho kharchuvannia] Kyiv: Vysh. shk., 190 s. (in Ukrainian)
5. Hrytsiuk L.S., Linda S.M. Yakubovskyi V.B. (2012). Design of food establishments [Proektuvannia zakladiv kharchuvannia]: navch. posibnyk. Lviv: Vydavnytstvo Lvivskoi politekhniky, 2012. 184 s. (in Ukrainian)

6. Linda, S.M. (2013). Architectural design of public buildings and structures [Arkhitekturne proektuvannia hromadskykh budivel i sporud]: navch. posib. Lviv: Nats. universytet «Lvivska politekhnik», 644 s. (in Ukrainian)
7. Dudka S.-R.O. (2019). Ergodesign principles of organization of interior spaces [Erhodyzainerski pryntsypy orhanizatsii interiernykh prostoriv restorannykh zakladiv]: dys. ... kand. mystets. : 17.00.07 Lviv. 322 s. (in Ukrainian)
8. Yvanova L.A., Dshkantiuk O.V., Polevaia S.E. (2014). Interior design of hotel and restaurant facilities [Dyzain ynterera otelno-restorannykh ob'ektov] Kherson: Oldy-plus, 226 s. ISBN 978-966-289-019-8 (in Russian)
9. Oliinyk O.P. Hnatiuk L.R., Cherniavskyi V.H. (2011). Basics of interior design [Osnovy dyzainu interieru]: navch. posib. Kyiv: NAU, 228 s. (in Ukrainian)
10. Hromniuk A.I. (2016). Ethnic motifs in the architecture of modern food interiors [Etnichni motyvy v arkhitekturi suchasnykh interieriv pidpriemstv kharchuvannia] avtoref. dys. ... kand. arkh. : 18.00.01. Lviv, 26 s. (in Ukrainian)
11. Rezvukhina, L.O. (2014). Forming interior design for catering companies [Formuvannia dyzainu interieru dlia pidpriemstv hromadskoho kharchuvannia] K.: Visnyk KNUKiM. Mystetstvo, 8 c. (in Ukrainian)
12. Bysheva N.O. (2019). Corporate identity of the catering establishment: aesthetic aspect [Firmovyi styl zakladu hromadskoho kharchuvannia: estetychnyi aspekt] K.: PVNZ «Kyivskyi universytet kultury», S. 338–340. (in Ukrainian)
13. Restaurant of the future: Ukrainian Dmitry Kostik creates a global network of establishments with interactive tables. [Restoran budushcheho: ukraynets Dmytryi Kostyk sozdaet hlobalnuiu set zavedenyi s ynteraktyvnymy stolamy] URL: <https://ain.ua/ru/2015/03/19/restoran-budushhego-ukrainec-dmitrij-kostik-sozdaet-globalnuyu-set-zavedenij-s-interaktivnymi-stolami/> (data zvernennia: 10.05.2022) (in Russian)
14. Subsix. [Subsix] URL: [niyama.com/ru/restaurants/subsix](http://niyama.com/ru/restaurants/subsix) (data zvernennia: 27.12.2021)
15. Grotta Palazzese Restaurant, Italy [Restoran Grotta Palazzese, Italiia] URL: <https://www.orangesmile.com/extreme/ru/exotic-restaraunts/grotta-palazzese-restaurant.htm> (data zvernennia: 20.05.2022) (in Russian)
16. Fangwen is a restaurant over the abyss. China. [Fangwen – restoran nad propastiu Kytai] URL: <https://cattur.ru/asia/china/fangweng-restoran.html> (data zvernennia: 17.05.2022) (in Russian)
17. Argentina grill [Arhentyina hryl] URL: [https://www.tripadvisor.ru/LocationPhotoDirectLink-g295369-d6839905-i121338923-Argentina\\_Grill-Kharkiv\\_Kharkiv\\_Oblast.html](https://www.tripadvisor.ru/LocationPhotoDirectLink-g295369-d6839905-i121338923-Argentina_Grill-Kharkiv_Kharkiv_Oblast.html) (data zvernennia: 05.05.2022) (in Russian)

18. Novoselchuk N.Ie. (2017). [Napriamy arkhitekturno-khudozhnoho vyrishennia interieriv zakladiv hromadskoho kharchuvannia] K.: Arkhitekturnyi visnyk KNUBA, S. 448-453. (in Ukrainian)

19. Restaurant with a green garden inside by 02 Concept studio [Restoran s zelenym sadom vnutri ot studyy 02 Concept] URL: <https://mayertrade.com.ua/blogs/restoran-s-zelenym-sadom-vnutri-ot-studii-o2-concept-b322.html> (data zvernennia: 06.05.2022) (in Russian)

20. Novoselchuk N.Ie. (2020). The interior design [Dyzain interieru] navch. posibnyk. Poltava. Natsionalnyi universytet «Poltavska politehnika imeni Yurii Kondratiuka», 165 s. (in Ukrainian)

#### Annotation

**Natalia Novoselchuk** Ph. D, Associate Professor of the Department of Architecture of Buildings and Design, National university «Poltava Politehnika n.a. Yury Kondratyuk»

**Liudmyla Shevchenko** Ph. D, Associate Professor of the Department of Architecture of Buildings and Design, National university «Poltava Politehnika n.a. Yury Kondratyuk»

#### **Modern search for a figurative solution for the interiors of public catering facilities**

Visiting public catering facilities acts as a social phenomenon, which is primarily due to cultural relationships. This turns ordinary food consumption into a process that brings taste, aesthetics and visual pleasure.

The article notes that when developing the main idea, it is necessary to determine the audience that will be targeted by the public catering facilities. It is important to understand the characteristics of customers, such as solvency, taste preferences, average age, preferences.

It is noted that the number of visits to the public catering facilities and a successful marketing strategy is influenced by customer focus; compliance with the requirements for comfort and hygiene; level of service and its constant maintenance.

Modern tendencies in development of interiors public catering facilities are analyzed in the article. It is noted that the socio-economic transformations in society directly affect typology of the public catering facilities, influence their specificity and organization of interiors. The conception key role is ascertained, the basic thematic directions such as: geographical directions, aqueous motives, sport subjects, hunting themes, historical facts or personalities, cinematographic themes or heroes, ethnographic direction etc. are noted. When creating a general conceptual idea, the set-out of essential accents is substantial that can improve attendance. Emphasis can be placed on: a friendly atmosphere that promotes communication, gaining new

experiences, an atmosphere of energy and inspiration, food choices, comfort, the opportunity to relax, entertainment while visiting, prestige, status.

The development of the restaurant business requires a differentiated approach to the formation of the interiors of restaurants; based on modern requirements and trends. These requirements are designed to meet the social, aesthetic, physiological and spiritual needs of visitors. In general, it allows you to develop an original, expressive interior, the figurative solution of which is memorable.

Method of evidential analysis and the empiric method are involved in the article. The presented recommendations can be used for creation of the interior design-conception of the public catering facilities.

Keywords: public catering facilities; interior; concept, modern searches.