

DOI: <https://doi.org/10.32347/2077-3455.2021.61.42-56>

УДК 72.03+725.7

**Громнюк Адріана Ігорівна,**  
*кандидат архітектури, старший викладач кафедри  
Дизайну та основ архітектури  
Національний університет «Львівська політехніка»  
adja304@gmail.com  
<https://orcid.org/0000-0003-0248-1218>*

## СТИЛЬОВИЙ АНАЛІЗ АРХІТЕКТУРИ СУЧАСНИХ ІНТЕР'ЄРІВ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧУВАННЯ

Анотація: у статті здійснено стильовий аналіз сучасних просторів підприємств харчування міст Львова, Києва та Одеси. Ідентифіковано основні стилі та напрямки, що використовуються сьогодні в архітектурі інтер'єрів цих закладів, уточнено їх дефініцію та розширено наукові засади їх застосування. Визначено основні стильові тенденції та вектори організації предметно-просторового середовища підприємств харчування. Висвітлено теми, які відображені в художньо-образному вирішенні цих просторів. Сформовано основні підходи до проектування архітектури інтер'єрів закладів харчування в контексті їх концептуально-стильового вирішення.

Ключові слова: стильовий аналіз; архітектура інтер'єрів підприємств харчування; сучасні стильові тенденції; стилі; стильові напрями.

**Постановка проблеми.** На сьогодні спостерігаємо велике різноманіття підприємств харчування, які прагнуть дивувати гостей, залишати незабутні враження та бажання повернутися. Такі заклади характеризуються новаторськими концептуальними підходами до художньо-образного вирішення їх предметно-просторового середовища, поєднанням історичних стилів, ретроспективних стильових течій та напрямів із сучасними. При цьому інтер'єри підприємств харчування нерідко апелюють до культурно-історичної спадщини минулого; самі ж ресторани, бари, кафе вражають нетиповими функціями, широкою номенклатурою послуг та інтерактивністю. Доцільним є здійснення стильового аналізу архітектури сучасних просторів підприємств харчування в контексті генезису нових стильових напрямків та тенденцій, їх багатогранності та модифікації.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Наукові дослідження, присвячені темі аналізу, розвитку сучасних стилів і стильових напрямів архітектури та дизайну висвітлені у працях Л. Бхаскарана [1], Т. Давідіч [2],

С. Зиміної [3], С. Лінди [4], Л. Стародубцевої, Н. Софієвої, Б. Черкеса [4], С. Шліпченка та інших науковців.

Питання стильових особливостей, зокрема застосування певних стилів та напрямів в архітектурі інтер'єру розглядають вітчизняні науковці: Д. Анфалова [11], О. Базильська, Т. Габрель [7], Л. Гнатюк, М. Гуренко [8], С. Зиміна, Є. Клевцов [10], Ю. Коренець [10], І. Кузнецова [11], В. Прусак [16], О. Рись, О. Сафронова, О. Смірнова, О. Смоляр, Г. Сталінська [14], М. Терлецька, Ю. Третяк [15], А. Чуніс [16], М. Шилова [15].

Окремі аспекти сучасної стилістики та стильових тенденцій вирішення предметно-просторового середовища, в тому числі громадських споруд відображені в роботах Д. Гарайди, А. Громнюк, М. Демессіє [9], Ю. Драницького, Н. Новосельчук.

Основою джерельної бази цього дослідження стали простори сучасних підприємств харчування міст Києва, Львова та Одеси (ресторани, бари та кафе), стильове та концептуальне вирішення архітектури їх інтер'єрів.

Попри актуальність питання стильового вирішення архітектури сучасних інтер'єрів підприємств харчування, воно залишається недостатньо висвітленим в сучасній теорії архітектури, на сьогоднішній день відсутні комплексні дослідження цієї проблематики.

**Метою публікації** є здійснення стильового аналізу архітектури сучасних інтер'єрів підприємств харчування міст Львова, Києва та Одеси; розширення наукових засад і підходів до використання стилів і напрямів у середовищі цих просторів; виявлення провідних тенденцій та векторів їх стильового вирішення.

**Основна частина.** У роботі проаналізована велика кількість закладів харчування міст Києва, Львова та Одеси, як таких, що славляться особливим колоритом, атракційністю та новаторством у стильових та тематичних вирішеннях їх предметно-просторового середовища; передовими як гастрономічними, так і технологічними досягненнями.

Стильовий аналіз архітектури їх інтер'єрів перш за все показав, що здебільшого тут не прослідковується застосування єдиного стильового вирішення, а спостерігаємо злиття декількох стилів чи напрямків (при цьому можна виділити наявні їх характерні ознаки); поєднання протилежностей, дуалістичних стильових часових культурних тенденцій – стиль еkleктика та ф'южн. Незважаючи на те, що розмежування цих понять є досить умовним, можемо ідентифікувати їх відмінності. Еkleктика – це застосування у творі різнорідних елементів, стилів, прийомів [6; с. 187]. Термін ф'южн походить від англ. «fusion», що означає сплав, змішання, об'єднання, злиття; в дизайні інтер'єрів першочергово проявився у поєднанні традицій Сходу та Заходу [12; с. 95, 97]. Стильовий напрям ф'южн передбачає використання змішаної

контрастної стилістики різних культур, сьогоднішнього та минулого, оперує широкою палітрою складових саме сучасних стилів та напрямків. Еклектика, що виникла у XIX ст., передбачає поєднання елементів здебільшого історичних стилів. [7; с. 86], [16; с. 118]. На відміну від еклектики, у ф'южині протилежність складових інтер'єру часто є акцентованою, концепція вибудовується на контрасті його образних засобів виразності [12; с. 98].

У Львові спостерігаємо тенденцію звернення архітекторів до історичних культурних традицій міста та відтворення атмосфери закладів XVIII-XIX та початку XX століття – так званий «староавстрійський стиль» (1772-1914 Львів входив до складу Австрійської, згодом Австро-Угорської імперії) та стиль «сецесія». Відбувається відновлення архітектурних пам'яток, реставрація елементів автентичних інтер'єрів та створення, аналогічних давнім, предметів просторового середовища. Проте подекуди такі інтер'єри не до кінця «витримані» у єдиній стильовій системі, а поруч із ними застосовуються і елементи сучасності – бачимо стиль еклектику. Приклади таких інтер'єрів спостерігаємо у кафе-читальні «Кабінет», у ресторані «Бачевських», у ресторані «Mons Pius» («Монс Піус»), у ресторан-пивоварні «Кумпель», Кав'ярні «Фраєрка», у ресторані «Амадеус», рестарані «Атляс», у ресторані «*Fellner & Helmer*» («Фельнер енд Гельмер»), у кондитерській-ресторані «Вероніка» тощо.

Поширеним є і вектор еклектичного напрямку проектування інтер'єрів закладів харчування м. Львова, який полягає у відтворенні певного історичного стилю, епохи, місця. Прикладами є ресторани в середньовічному стилі «П'яте підземелля», «Хмільний дім Роберта Домса» та «Трапезна ідей»; ресторан-паб, що нагадує атмосферу класичного англійського пабу «Чорний кіт», ресторан «Вівсянка, сер», ресторан «L'amour de trois. Млинці, вино, кіно» («Лямур де тва. Млинці, вино, кіно»), винний бар «Пара Джанов і Портвейн», ресторан «Гвара», кафе «Café 1» («Кафе 1»), Ресторан «Via Regia» («Via Regia»).

Окрім відтвореної автентичної стилістики інтер'єрів минулих століть, сьогодні часто зустрічаємо в закладах харчування Львова авторський дизайн, у якому присутнє поєднання складових сучасних напрямків, наприклад лофту, стилю хай-тек<sup>1</sup> із вінтажними предметами. Це може бути використання антикварних речей, меблів створених «під давнину», відреставрованих архітектурних, художніх деталей, які контрастно співінсують поряд із сучасними елементами інтер'єру – це стильовий напрям ф'южн. Такий дизайн

---

<sup>1</sup> Стиль хай-тек виник у 1970-х рр. в архітектурі та дизайні, полягає у застосуванні найновіших технологічних розробок в проектуванні [ 4; с. 207].

бачимо у ресторанах «Дуже висока кухня», «Оцет», у кафе «Cheese Bakery» («Чіз Бекерай»), у кав'ярні «Чехович» тощо.

Загалом, ретро та вінтажна стилістика, предмети антикваріату широко застосовуються в сучасних закладах харчування. Варто зрозуміти дефініцію та розмежування цих понять. До ретро речей відносимо предмети давністю від 20 до 50 років, до вінтажних – від 50 до 100 років, до антикваріату належать старовинні об'єкти, що мають 100 років і більше. Також ці категорії вирізняємо і за їх цінністю: до ретро речей відносяться предмети минулих десятиліть, що вже не у вжитку; до вінтажних – такі, що були свого часу видатними та модними, до антикварних – ті, що несуть особливу культурологічну та історичну цінність [14; с. 52].

Іншим вектором стильового вирішення в межах напряму ф'южн є застосування сучасних тенденцій, що переважають у інтер'єрі, при цьому поряд із ними використання елементів історичних стилів: ар-деко, класицизму, сецесії тощо, наприклад, як у ресторанах «Cloud 7» («Клауд 7»), «36 По», «Split» («Спліт»), бар-ресторані «Jager Wald» («Ягер Вальд»).

Поширені і підприємства харчування, що витримані у єдиному сучасному стилі/стильовому напрямку, інколи у поєднанні із авторськими розробками, декоративними елементами, як Гастропаб «MolodoZeleno» («МолодоЗелено»), кафе «Om nom nom» («Ом нам нам»), ресторан «Антрекот», паб «The Craft Burger&Beers» («Зе Крафт БургерендБірс»), ресторан «Late Breakfast Club» («Лате Брекфест Клуб»), бар «Limoncello Bar» («Лімончелло Бар») тощо. Існують і такі заклади, у яких використані декілька сучасних стильових напрямків, тенденцій без інтеграції ретроспективних елементів, тоді це – ф'южн, наприклад, ресторан «Tartufo Trattoria» («Тартуфо Тратторія»), пекарня-кондитерська «Shoco» («Шоко») та інші.

На нашу думку варто чітко відокремлювати поняття стиль та стильовий напрям. Розуміємо, що стиль – це усталена система зовнішніх і внутрішніх ознак, принципів формоутворення та художнього-образного виявлення творів мистецтва, архітектури, дизайну певного місця та часу.

Стильовий напрям не продукує стійкої образно-формальної системи мистецтва, не проявляється масштабно у різних його галузях, а має більш локальний характер та вужчу палітру художніх засобів [17; с. 12].

До сучасних стилів та напрямів ми відносимо такі, що виникли у період з останньої третини ХХ ст. по початок ХХІ ст.

Що стосується стилістики підприємств харчування міст Києва та Одеси то тут переважають концептуальні заклади із авторським дизайном, в яких присутні новаторські вирішення, декоративні акценти. Приклади таких інтер'єрів бачимо у ресторанах «БАО», «Одеса», «Adelle» («Адель»), «100 років

тому вперед» (м. Київ), у ресторані «Kotelok Mussels Bar» («Котелок Маселс Бар») (м. Одеса). Нерідко такі інтер'єри містять елементи популярного сьогодні напрямку лофт (кафе «City-Zen» («Сіті-Дзен»), ресторани «Oxota na ovets» («Охота на овець») та «Одесса-мама» (м. Київ) тощо).

Лофт – напрям проектування, який виник як реновація колишніх промислових будівель під житло в Америці та набув популярності у 1960-х рр. у Європі. Для нього характерне застосування відкритих конструктивних елементів та комунікацій інтер'єру: труб, вентиляцій, необроблених поверхонь; високі стелі та великі простори [15; с. 239-240]. Сьогодні лофт є провідною тенденцією організації предметно-просторового середовища підприємств харчування, що органічно вписується в концепцію поєднання дуалістичних категорій старого і нового, вишуканого та «занедбаного», декоративно-деталізованого та аскетично-формалістичного.

Схожим до лофту є індустріальний напрям концептуального проектування інтер'єрів підприємств харчування, який передбачає імітацію промислових просторів: цехів, заводів, фабрик, характеризується релевантною, дещо суворою стилістикою. Прикладами є інтер'єри ресторанів «Стейкхаус», «Бетон» (м. Київ).

Для означених міст із швидким темпом життя особливо актуальними сьогодні є лаконічні інтер'єри закладів харчування, в яких втілена естетика мінімалізму («P1 prosecco bar» (П1 просеккобар») (м. Одеса), бістро «Конеко» («Конеко»), ресторан, бізнес-кафе «Rose-Mary Cafe» («Розе-Марі Кафе») (м. Київ)). Стиль мінімалізм виник у 1990-х рр., характеризується обмеженістю засобів виразності, тяжіє до концептуальної та функційної простоти [4; с. 244]. Часто у просторах підприємствах харчування мінімалізм поєднується з лофтом.

В предметно-просторовому середовищі закладів харчування міст Києва та Одеси знаходить своє втілення і романтичний шеббі-шик (з англ. потертий шик/розкіш) – напрям в дизайні інтер'єрів, що виник у 80-х рр. ХХ ст. в Англії, для якого характерним є застосування спеціально зістарених поверхонь стін та підлоги, імітація давнини меблів, тріщин; застосування антикварних та вінтажних речей, текстилю, а також декоративних технік декупажу та патини [3; с. 250], [13; с. 151]. Інтер'єри, виконані у цьому напрямку бачимо у ресторанах «Mimosa Brooklyn Pizza» («Мімоса Бруклін Піцца») (м. Київ) та «Monica Pinza Pasta Bar» («Моніка Пінца Паста Бар») (м. Одеса).

Можна зустріти тут і заклади харчування, в яких проглядаються футуристичні тенденції, як кафе «Coffee Lover» («Кофі Лавер») (м. Київ). Футуризм – це напрям у мистецтві, дизайні початку ХХ ст., що виник в Італії, в основу ідеології якого лягли технічні інновації та динамізм тогочасного світу [1; с. 80]. Динаміка стала домінантою художнього вираження цього напрямку

[11; с. 9]. Сьогодні напрям футуризм в архітектурі інтер'єру своїми концептуальними засадами є близький до стилю хай тек, передбачає застосування новітніх технологій та матеріалів. Особливістю його є звернення до категорій космічності, свободи, естетики майбутнього. (композиційно проявляється у) Характеризується футуризм використанням плавних горизонтальних ліній, тяжіє до асиметричності, мінімалістичності художніх засобів, великих неперевантажених просторів. [11; с. 11, 13].

Доволі популярними стали за останні роки інтер'єри підприємств харчування виконані у стильовому напрямі стімпанк, який являє собою вид наукової фантастики, вибудований на основі ретрофутуризму – уявленні про майбутнє людиною минулого. Передбачає застосування механічних пристроїв і технологій парових машин; імітацію епохи вікторіанської Англії другої половини XIX ст. [3; с. 292]. Приклади цієї стилістики бачимо у ресторані «Mozgi Bar&Shop» («Мозгі Бар енд Шоп») та у барі «Parovoz Speak Easy» («Паровоз Спек Ізі») (м. Київ), у барі «Steam Bar» («Стім Бар») (м. Одеса).

Як і у м. Львові, актуальними у містах Києві та Одесі є заклади, в інтер'єрах яких контрастно прочитуються елементи стильового напрямку лофт, мінімалістична естетика у поєднанні із стилістикою минулих століть: із вишуканими предметами стилю ар-деко чи із середньовічною архітектурою, або із сучасною класикою чи із вінтажними/ретро предметами. Приклади такої інтеграції стильових тенденцій сучасного та минулого спостерігаємо у інтер'єрних вирішеннях ресторанів «YUG» (м. Одеса), «Avalon» («Авалон»), «Шеф» (м. Київ) тощо. Часто відбувається реновація інтер'єрів історичних будівель, в яких знаходяться ресторани, їх архітектурно-конструктивні елементи набувають автентичного вигляду та контрастно доповнюються сучасними предметами інтер'єру (ресторан «Samna» («Самна») (м. Київ)).

Популярністю користуються у цих містах і еkleктичні заклади харчування, в яких відображена атмосфера певних епох різних країн та народів. Їх інтер'єри апелюють до таких історичних стилів, як ар-деко, модерн, бароко, Ренесанс, класицизм тощо. Це, зокрема, ресторан «Wine Love» (м. Київ) в стилі ар-нуво, ресторан «Лео» з бароковою стилістикою, ресторан «Mario» («Маріо») (м. Київ), в якому відтворена атмосфера Ренесансу, ресторани «Антверпен», «Княжий Град» (м. Київ); «LOU LOU» («ЛЮУ ЛЮУ»), бар «Устричная» (Устричная), «Mamma Italia» («Мама Італія») та «Дача» (м. Одеса). Сюди ж відносимо і класичні інтер'єри підприємств харчування (виконані у стилі класицизм та в його модифікаціях, зокрема в «сучасній класиці»), які сьогодні є вже значно менш поширеними, наприклад ресторан «Александровський» (м. Одеса), кафе-кондитерська «Cannoli» («Канолі»), ресторани «Щастя» (м. Одеса). Інколи це відтворення певного типу закладу харчування

релевантного часового періоду. Так, у інтер'єрі кафе-пекарні «Breadway» («Бродвей») (м. Одеса) передана стилістика американських кафе 50-60-х рр. ХХ ст.; коктейль-бар «Parovoz Speak Easy» («Паровоз Спек Ізі») (м. Київ) відображає інтер'єр класичного нью-йоркського «speakeasy» («спікізі») бару; ресторан «Liberty Diner» («Ліберті Дайнер») (м. Київ) – американського дайнеру.

Часто в м. Одесі можна зустріти заклади гумористичного характеру, з іронічними назвами та не менш оригінальними інтер'єрами. Так, кафе «Тьотя – мотя», «Гречка» інтер'єрним вирішенням нагадують квартири 60-их та 80-их рр. Вони наповнені предметами, декоративними деталями, що асоціативно переносять відвідувачів у ці періоди.

Варто зазначити, що один інтер'єр може мати ознаки, прояви декількох стилів чи напрямів, наприклад, бути мінімалістичним, містити елементи лофту, ф'южину та футуризму. При ідентифікації стильового вирішення просторів підприємств харчування ми опиралися на окреслені наукові парадигми, на домінуючі ознаки того чи іншого стилю/напрямку; на авторське трактування та на концептуальний задум проекту.

На основі аналізу архітектури інтер'єрів сьогодні діючих підприємств харчування міст Львова, Києва та Одеси виділяємо чотири основні стильові тенденції їх проектування: еkleктика, ф'южн, застосування одного сучасного стилю/напрямку та авторський дизайн без прив'язки до якого-небудь визначеного стилю.

При цьому в межах еkleктики виокремлюємо наступні вектори стильового вирішення предметно-просторового середовища підприємств харчування:

- відображення атмосфери різних епох, релевантних історичних стилів певних країн, місць;

- відтворення інтер'єрів закладів харчування різних часових періодів та країн (зклади «староавстрійського стилю» періоду 1772-1914 рр.; англійські паби, американські кафе 50-60 рр. ХХ ст., спікізі бари, дайнери тощо).

В межах ф'южн-тенденції виділяємо такі вектори:

- поєднання складових сучасних стилів/напрямів (хай теку, мінімалізму, лофту) із ретро/вінтажними/антикварними предметами інтер'єру, із автентичними відреставрованими архітектурними, художніми деталями;

- застосування сучасної стилістики у поєднанні із елементами історичних стилів: ар-деко, класицизму, сецесії тощо;

- використання декількох сучасних стилів/стильових напрямів;

- спеціальне змішання складових багатьох різнорідних стилів минулого та сучасності, що має характер гротеску та інколи межує із кітчем.

Третя тенденція стильового вирішення інтер'єрів підприємств харчування передбачає застосування одного домінуючого сучасного стилю чи напрямку (мінімалізм, хай тек).

До четвертої тенденції відносимо інтер'єри підприємств харчування, в яких відсутні чіткі прояви якого-небудь визначеного стилю. Як і у закладах попередньої категорії, найчастіше тут переважає авторський дизайн, в якому присутні новаторські вирішення, акцентовані декоративні елементи.

Визначено сучасні стильові напрямки, які сьогодні поширені у предметно-просторовому середовищі закладів харчування: ф'южн; лофт; індустріальний або промисловий; шеббі-шик; футуризм; стімпанк; прованс (різновид напрямку кантрі (сільська тематика), передбачає застосування світлих кольорів, природніх матеріалів, відтворення атмосфери півдня Франції – провінції Провансу [10; с.58]); сучасна класика; середземноморський (переданий колорит країн середземноморського регіону, характеризується застосуванням природніх матеріалів, фресок, мозаїок, орнаментальних плиток; переважають білі, голубі, сині, теракотові відінки [3; с. 310]).

Деякі вітчизняні науковці виокремлюють також стильові напрями кітч [3] та гламур [8]. Ці явища сучасної культури також знаходять своє відображення у просторах підприємств харчування. Проте, на думку автора, вони є скоріше суб'єктивними ціннісними критеріями естетичних вподобань, ніж стильовими напрями.

Стильовому вирішенню архітектури інтер'єрів приміщень для відвідувачів підприємств харчування передує пошук основної ідеї – концепції, яка «диктує» вибір релевантних засобів виразності певного стилю/стильового напрямку чи тематики та проявляється в художньому образі інтер'єру.

Базуючись на проведеному вище аналізі сформовано такі основні підходи до проектування архітектури інтер'єрів підприємств харчування в контексті їх концептуально-стильового вирішення:

- концептуалізму: передбачає наявність концепції, як провідного первинного задуму, сприяє створенню унікального предметно-просторового середовища та забезпечує творчий авторський підхід до проектування;

- еkleктизму: проявляється у поєднанні елементів різних стилів та напрямів, тенденцій; адаптації історичних стилів на сучасний манер;

- екологічності: полягає у втіленні релевантних засад проектування, які передбачають захист та збереження навколишнього середовища; зокрема, це впровадження довговічних предметів інтер'єру, екологічних матеріалів, вторинне застосування використаних продуктів тощо;



- символізму: передбачає образно-символічне відтворення дійсності, індивідуальну інтерпретацію певних символів та смислів, прихованих у тих чи інших образах;

- новаторства: зорієнтований на відкриття та новаторські рішення у проектуванні, на застосування авторських розробок, інноваційних матеріалів та технологій [5; с. 39-40];

- цілісності: полягає у стильовій відповідності архітектури екстер'єру та інтер'єру; проявляється у збереженні та відновленні історичних будівель, автентичних архітектурних та художніх елементів їх внутрішнього середовища;

- гармонізації: досягається цілісністю та узгодженістю елементів інтер'єру, композиційних засобів, зорієнтований на організацію комфортного середовища життєдіяльності людини, яке забезпечує позитивний емоційно-психологічний клімат;

- культурологізму та традиціоналізму: передбачає збереження та відтворення етнокультурної спадщини, архітектурно-мистецьких традицій; сприяє формуванню національної ідентичності та своєрідності;

- експресивності: полягає у підсиленні художньої-образної виразності інтер'єрів; спрямований вражати, дивувати, формувати позитивне емоційне піднесення, катарсис;

- інтерактивності: передбачає взаємодію відвідувачів з середовищем, залучення їх до різноманітних дійств; сприяє розвитку творчого мислення споживачів.

Сюжетно-тематичне спрямування інтер'єрів закладів харчування поряд із їх стильовим вирішенням також є одним із вагомих концептуальних інструментів організації самобутнього, новаторського, актуального та конкурентно-спроможного середовища. Виявлено теми, які відображені сьогодні в художньо-образному вирішенні архітектури інтер'єрів підприємств харчування: етнічні мотиви; теми національностей, країн; мотиви казок, легенд; фільмів, серіалів; коміксів; теми музики; театру, цирку; епох чи історичних періодів; теми, присвячені певній особистості та її життєвому шляху; теми дитинства; теми міста, села; природи (моря, лісу тощо); теми риб, тварин; теми спорту та хобі; винаходів; тема піратів; теми революції, повстанців; військова тема (мілітарі); дому, замку, дачі; спеціалізованих закладів, установ: лікарні, цеху, швейного ательє [5; с. 35].

**Висновки.** На основі аналізу сучасних інтер'єрів підприємств харчування міст Києва, Львова та Одеси визначено основні стильові тенденції та вектори організації їх середовища: еkleктика, ф'южн, застосування одного сучасного стилю/напрямку та авторський дизайн без прив'язки до якого-небудь визначеного стилю. Ідентифіковано стилі та стильові напрями, що

використовуються сьогодні у просторах закладів харчування, розвинено їх наукові засади для достовірного подальшого практичного застосування.

До сучасних стильових напрямів, які відображені у предметно-просторовому середовищі підприємств харчування належать ф'южн, лофт, індустріальний або промисловий, шеббі-шик, футуризм, стімпанк, прованс, сучасна класика, середземноморський. Найпоширенішими стилями у цих просторах є еkleктика, мінімалізм, хай-тек.

Проведений аналіз дав змогу визначити основні підходи до проектування архітектури інтер'єрів підприємств харчування в контексті їх концептуально-стильового вирішення: концептуалізму, еkleктизму, екологічності, символізму, новаторства, культурологізму та традиціоналізму, цілісності, гармонізації, експресивності, інтерактивності. Висвітлено теми, які відображені сьогодні в художньо-образному вирішенні предметно-просторового середовища закладів харчування.

#### Список джерел

1. Бхаскаран Л. Дизайн и время; перевод з англ. И. Д. Голыбиной. Москва: Арт-родник, 2009. 256 с.
2. Давидич Т. Ф. Стиль как язык архитектуры. Харьков: Гуманитарный центр, 2010. 336 с.
3. Зиміна С. Б. *Стили інтер'єру*: навч. посіб. Київ. нац. ун-т буд-ва і архітектури. Київ: Довіра, 2018. 359 с.
4. Черкес Б. С., Лінда С. М. Архітектура сучасності. Остання третина ХХ – початок ХХІ століть. Львів: Видавництво НУ «Львівська політехніка», 2010. 384 с.
5. Hromnyuk A. Conceptual analysis of the architecture of modern interiors of food facilities in Lviv, Kyiv and Odesa. *Architectural Studies*. 2021. Vol 7. No 1. P. 32-41.
6. Бачинська Л. Сучасна архітектурна еkleктика: причини і тенденції. *Українське мистецтвознавство: матеріали, дослідження, рецензії*. 2009. Вип. 9. URL: <http://dspace.nbu.gov.ua/handle/123456789/16944> (дата звернення: 30.07.2021)
7. Габрель Т. М. Еkleктика, ф'южн та кітч у дизайні інтер'єру громадських закладів. *Art and Design*. 2020. № 1 (09). URL: <https://er.knutd.edu.ua/handle/123456789/15439> (дата звернення: 30.07.2021)
8. Гуренко М. Іміджеві складові стильового напрямку "гламур" у сучасному інтер'єрі. *Вісник Львівської національної академії мистецтв*. 2018. Вип. 35. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlnam\\_2018\\_35\\_18](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlnam_2018_35_18) (дата звернення: 30.07.2021)

9. Демессіє М. К. Сучасні тенденції та перспективні напрямки у формуванні дизайну інтер'єрів. *Вісник Харківської державної академії дизайну і мистецтв*. 2017. № 2. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/had\\_2017\\_2\\_23](http://nbuv.gov.ua/UJRN/had_2017_2_23) (дата звернення: 30.07.2021)

10. Коренець, Ю. М., Клевцов Є. Г. Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу: навч. посібник. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 162 с. URL: <http://elibrary.donnuet.edu.ua/id/eprint/2250> (дата звернення: 30.07.2021)

11. Кузнецова І. О., Анфалова Д. В. Естетика стилю футуризм в дизайні інтер'єрів аеровокзалів. *Теорія та практика дизайну*. 2013. Вип. 2. URL: <http://er.nau.edu.ua/handle/NAU/15601> (дата звернення: 30.07.2021)

12. Николаева Е. В. Культура в стиле фьюжн: искусство и развлечения. *Дизайн и технологии*. 2017. № 61 (103). URL: <http://d-and-t.ru/files/journal/61.pdf> (дата звернення: 30.07.2021)

13. Олійник О. П., Гнатюк Л. Р., Чернявський В.Г. Основи дизайну інтер'єру: навч. посіб. Київ: НАУ, 2011. 228 с. URL: <https://az.lib.limited/book/3259697/94c2e4> (дата звернення: 30.07.2021)

14. Сталінська Г. Д. Вінтажний інтер'єр: генеза та принципи формування: дис. на здобуття наук. ступ. канд. мистецтвознавства: 17.00.07. Харків, 2019. 400 с. URL: <https://www.ksada.org/doc/diss-stalinska.pdf> (дата звернення: 30.07.2021)

15. Третяк Ю., Шилова М. Особливості формування інтер'єрів житлових лофтів. *Теорія і практика дизайну*. 2017. Вип. 12. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/tprd\\_2017\\_12\\_25](http://nbuv.gov.ua/UJRN/tprd_2017_12_25) (дата звернення: 30.07.2021)

16. Чуніс А. А., Прусак В. Ф. Ф'южн – нова філософія гармонізації предметного середовища. *Вісник Харківської державної академії дизайну і мистецтв*. 2011. № 6. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/had\\_2011\\_6\\_34](http://nbuv.gov.ua/UJRN/had_2011_6_34) (дата звернення: 30.07.2021)

17. Шевнюк О. Л. Словник термінів образотворчого мистецтва: навчальний посібник: 2-е вид., виправлене і доповнене. Київ: Вид-во НПУ імені М. П. Драгоманова, 2015. 100 с. URL: <http://enpuir.npu.edu.ua/handle/123456789/23107> (дата звернення: 30.07.2021)

#### References

1. Bkhaskaran, L. (2009). *Dizayn i vremya* [Design and time]. (I. D. Golybinoy, Trans). Moscow: Art-rodnik (in Russian).
2. Davidich, T. F. (2010). *Stil' kak yazyk arkhitektury* [Style as a language of architecture]. Kharkiv: Gumanitarnyy tseentr (in Russian).

3. Zymina, S. B. (2018). Styli inter`yeru [Interior styles]. Kyiv: Dovira (in Ukrainian).
4. Cherkes, B. S., Linda, S. M. (2010). Arkhitektura suchasnosti. Ostannya tretyna XX – pochatok XXI stolit' [Architecture of modernity. The last third of the XX - beginning of the XXI century]. Lviv: Vydavnytstvo NU «L`vivs'ka politekhnik» (in Ukrainian).
5. Hromnyuk A. (2021). Conceptual analysis of the architecture of modern interiors of food facilities in Lviv, Kyiv and Odesa. Architectural Studies, 7 (1). 32-41. (in English).
6. Bachyns'ka, L. (2009). Suchasna arkhitekturna eklektyka: prychny i tendentsiyi [Modern architectural eclecticism: causes and trends]. Ukrayins'ke mystetstvoznavstvo: materialy, doslidzhennya, retsenziyi – Ukrainian art history: materials, research, reviews, 9. URL: <http://dspace.nbuv.gov.ua/handle/123456789/16944> (Last accessed: 30.07.2021) (in Ukrainian).
7. Habrel', T. M. (2020). Eklektyka, f'yuzhn ta kitch u dyzayni inter`yeru hromads'kykh zakladiv [Eclecticism, fusion and kitsch in the interior design of public institutions]. Art and Design, 1 (09). URL: <https://er.knutd.edu.ua/handle/123456789/15439> (Last accessed: 30.07.2021) (in Ukrainian).
8. Hurenko, M. (2018) Imidzhevi skladovi styl'ovoho napryamu "glamor" u suchasnomu inter`yeri [Image components of the stylistic direction "glamor" in the modern interior]. Visnyk L`vivs'koyi natsional'noyi akademiyi mystetstv – Bulletin of the Lviv National Academy of Arts, 35. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlnam\\_2018\\_35\\_18](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlnam_2018_35_18) (Last accessed: 30.07.2021) (in Ukrainian).
9. Demessie, M. K. (2017). Suchasni tendentsiyi ta perspektyvni napryamky u formuvanni dyzaynu inter`yeriv [Modern trends and promising areas in the formation of interior design]. Visnyk Kharkivs'koyi derzhavnoyi akademiyi dyzaynu i mystetstv – Bulletin of the Kharkiv State Academy of Design and Arts, 2. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/had\\_2017\\_2\\_23](http://nbuv.gov.ua/UJRN/had_2017_2_23) (Last accessed: 30.07.2021) (in Ukrainian).
10. Korenets', YU. M., Klyevtsov, YE. H. (2020). Dyzayn ob'yektiv ta inter'yer prymishchen' zakladiv hotel'no-restorannoho biznesu [Design of objects and interior of hotel and restaurant business]. Kryvyi Rih: DonNUET. elibrary.donnuet.edu.ua URL: <http://elibrary.donnuet.edu.ua/id/eprint/2250> (Last accessed: 30.07.2021) (in Ukrainian).
11. Kuznetsova, I. O., Anfalova, D. V. (2013). Estetyka stylyu futuryzm v dyzayni inter`yeriv aerovokzaliv [Aesthetics of futurism style in the interior design of

airports]. Teoriya ta praktyka dyzaynu – Theory and practice of design, 2. URL: <http://er.nau.edu.ua/handle/NAU/15601> (Last accessed: 30.07.2021) (in Ukrainian).

12. Nikolayeva, Ye. V. (2017). Kul'tura v stile f'yuzhn: iskusstvo i razvlecheniya [Culture in the fusion style: art and entertainment]. Dizayn i tekhnologii – Design and technology, 61 (103). URL: <http://d-and-t.ru/files/journal/61.pdf> (Last accessed: 30.07.2021) (in Russian).

13. Oliynyk, O. P., Hnatyuk, L. R. (2011). Osnovy dyzaynu inter"yeru [Basics of interior design]. Kyiv: NAU. az.1lib.limited URL: <https://az.1lib.limited/book/3259697/94c2e4> (Last accessed: 30.07.2021) (in Ukrainian).

14. Stalins'ka, H. D. (2019). Vintazhnyy inter"yer: heneza ta pryntsypy formuvannya [Vintage interior: genesis and principles of formation]. Candidate's thesis. Kharkiv. [www.ksada.org](http://www.ksada.org) URL: <https://www.ksada.org/doc/diss-stalinska.pdf> (Last accessed: 30.07.2021) (in Ukrainian).

15. Tretyak, YU., Shylova, M. (2017). Osoblyvosti formuvannya inter"yeriv zhytlovykh loftiv [Features of interior design of residential lofts]. Teoriya i praktyka dyzaynu – Theory and practice of design, 12. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/tprd\\_2017\\_12\\_25](http://nbuv.gov.ua/UJRN/tprd_2017_12_25) (Last accessed: 30.07.2021) (in Ukrainian).

16. Chunis, A. A., Prusak, V. F. (2011). F"yuzhn – nova filosofiya harmonizatsiyi predmetnoho seredovishcha [Fusion - a new philosophy of harmonization of the subject environment]. Visnyk Kharkivs'koyi derzhavnoyi akademiyi dyzaynu i mystetstv – Bulletin of the Kharkiv State Academy of Design and Arts, 6. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/had\\_2011\\_6\\_34](http://nbuv.gov.ua/UJRN/had_2011_6_34) (Last accessed: 30.07.2021) (in Ukrainian).

17. Shevnyuk, O. L. (2015). Slovnyk terminiv obrazotvorchoho mystetstva: 2-e vyd., vypravlene i dopovnene. [Dictionary of terms of fine arts: 2nd ed., corrected and supplemented]. Kyiv: Vyd-vo NPU imeni M. P. Drahomanova. [enpuir.npu.edu.ua](http://enpuir.npu.edu.ua) URL: <http://enpuir.npu.edu.ua/handle/123456789/23107> (Last accessed: 30.07.2021) (in Ukrainian).

#### Аннотация

**Громнюк Адриана Игоревна**, кандидат архитектуры, старший преподаватель кафедры дизайна и основ архитектуры, Национальный университет «Львівська політехніка».

#### **Стилевой анализ архитектуры современных интерьеров предприятий питания**

В статье выполнен стилиевой анализ современных пространств предприятий питания городов Львова, Киева и Одессы. Идентифицировано

основные стили и направления, которые используются сегодня в архитектуре интерьеров этих заведений, уточнена их дефиниция и расширены научные основы их применения. Определены основные стилевые тенденции и векторы организации предметно-пространственной среды предприятий питания. Освещены темы, которые отражены в художественно-образном решении этих пространств. Сформированы основные подходы к проектированию архитектуры интерьеров заведений питания в контексте их концептуально-стилевого решения.

Ключевые слова: стилевой анализ; архитектура интерьеров предприятий питания; современные стилевые тенденции; стили; стилевые направления.

#### Annotation

**Adriana Hromnyuk**, Candidate of Architecture, Senior lecturer of the Department of Design and Architecture Fundamentals, Lviv Polytechnic National University.

#### **Stylistic analysis of architecture of modern interiors of food facilities**

The research analyzes a large number of food facilities in Kyiv, Lviv, and Odesa. They are famous for special colorit, attractiveness, and innovation in stylistic and thematic solutions of their spaces. The stylistic analysis of the architecture of their interiors showed that there is mostly no trace of a single stylistic solution but a fusion of several styles or trends.

The main stylistic tendencies in the organization of food enterprises' object and spatial environment are defined: eclectic, fusion, a single modern style/direction, and auteur design without reference to any particular style. At the same time, within eclecticism, we distinguish the following vectors of its stylistic solution: displaying the atmosphere of different eras, the relevant historical styles of specific countries and places, and reproducing the interiors of food establishments from different periods and countries. Within the framework of fusion trends, we distinguish the following vectors: a combination of components of modern styles/trends with retro/vintage/antique interior items, with an authentic restored architectural, artistic details; use of contemporary style in combination with elements of historical styles: Art Deco, Classicism, Secession, etc.; the use of several modern styles/stylistic trends, a special mixture of components of many heterogeneous styles of the past and the present, has grotesque character and sometimes bordering on kitsch, also take place. Using a single dominant modern style or trend is the third tendency of style solutions for food enterprises' object and spatial environment. The fourth tendency is interiors, which do not have a clear manifestation of a particular style.

The main styles and trends used today in the architecture of the interiors of catering facilities are identified, their definitions are clarified, and the scientific basis

is developed. Modern stylistic trends, such as fusion, loft, industrial or industrial, shabby-chic, futuristic, steampunk, Provence, modern classics, and the Mediterranean, are reflected in the object-space environment of restaurants, bars and cafes. Eclecticism, minimalism, and high-tech are the most common styles in these spaces.

Performed analysis allowed to determine the main approaches to interior architecture design of food establishments in the context of their conceptual and stylistic solution: conceptualism, eclecticism, environmental friendliness, symbolism, innovation, culturology and traditionalism, cohesion, harmonization, expressiveness, interactivity. Themes of artistic and figurative solution of the subject-spatial environment of food establishments were established.

Keywords: stylistic analysis; interior architecture of food enterprises; modern stylistic tendencies; styles, stylistic trends.