

ВРЕМЯ ЕСТЬ

Разве можно придумать что-то новое в сегменте общепита? «Food Простір» – новый проект дизайнеров YOD design lab, уверенно отвечает: «Да!»



Текст: Анна Полюшко
Фото: Андрей Безуглов



Украинский рынок заведений общественного питания не стоит на месте. Несколько лет назад было модно открывать рестораны итальянской кухни, чуть позже их сменили монопродуктовые заведения, вроде бургерных. Совсем недавно прошла волна увлечения азиат-

ской и грузинской кухнями, а что же сегодня? Сегодня рестораторы ищут новые форматы. Ищут и находят. Один из них — уникальный для Украины кластер корпоративного питания «Food Простір», где под одной крышей собраны блюда со всего мира. О масштабах киевского заведения говорит его общая площадь — 858 кв. м (количество посадочных мест — 238). Владельцы уверяют, что в «Food Простір» не только



Пространство представляет собой единое целое, условно разделенное на шесть независимых площадок

предлагают еду на любой вкус, но создают комфортные условия, ценя время посетителей. Пространство заведения представляет собой единое целое, условно разделенное на шесть независимых площадок: Main, Salad, Fresh Bar, Wok, Take Away, Pop-Up. Каждая из них адаптирована под индивидуальные предпочтения посетителей, которые угадываются в названиях блоков.

К примеру, в меню «Food Простір» можно найти и суп фо-бо, и митболы, и салат «Цезарь», заказать еду с собой или попробовать, что предлагают резиденты — известные киевские рестораны на площадке Pop-Up.





В «Food Простір» посетителям предложат ультрасовременные технологии заказа еды

Поскольку данный фуд-корт расположен в одном из новых бизнес-центров Киева, где находятся офисы крупных и не очень украинских IT-компаний, рассчитан он был в первую очередь на их сотрудников. Однако в «Food Простір» можно попасть, даже если вы там не работаете. Авторы интерьера — дизайнеры Влади-

мир Непийвода и Дмитрий Бонеско, говорят, что здесь посетителям предложат ультрасовременные технологии заказа еды, а уж они-то и команда YOD design lab позаботились о создании соответствующей атмосферы. Поскольку «Food Простір» находится в подвальном помещении, в качестве интерьерного фона авторы проекта выбрали светлые оттенки, которые разбавили яркими стульями, ширмами, открытыми конструкциями под потолком и графическими элементами на стенах. Пластик, керамическая плитка, наливные полы, дерево и бетон — вот основной набор использованных в проекте материалов. Учитывая, что основ-



ная публика — молодые сотрудники IT-компаний, в оформлении ставку сделали на современный дизайн с вкраплениями деталей поп-арта. Именно поэтому главным элементом декора террасы фуд-корта стала работа Pulp Fiction Monkeys, которая, с одной стороны напоминает о творчестве Энди Уорхола (картина

«Банан»), а с другой, — о городской андеграундной культуре в виде работы Pulp Fiction британского художника Бэнкси. Не только концепция работы нового заведения, но и его интерьер стремятся объединить несочетаемые на первый взгляд приемы, уходя от стереотипов и формируют новый подход к заведению общественного питания. Ответ на вопрос, можно ли придумать что-то новое, очевиден. **#DIG**



В оформлении ставку сделали на современный дизайн с вкраплениями деталей поп-арта

