КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

Архітектурний факультет

дизайну

(назва випускової кафедри)

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ДО АТЕСТАЦІЙНОЇ ВИПУСКНОЇ РОБОТИ
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ
БАКАЛАВРА ДИЗАЙНУ

на тему:
Дизайн інтер’єру та обладнання ресторану української кухні

Василенко Катерина Борисівна
(прізвище, ім’я та по батькові здобувача повністю)

Київ 2023 р.

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

Архітектурний факультет

дизайну

(назва кафедри)

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри
Третяк Ю.В.
„___” _____20___року

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ДО АТЕСТАЦІЙНОЇ ВИПУСКНОЇ РОБОТИ
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ БАКАЛАВРА

Дизайн інтер’єру та обладнання ресторану української кухні

(назва)

Виконала Василенко Катерина Борисівна

(прізвище, ім’я та по батькові повністю)

022 Дизайн

(спеціальність)

Інтер’єр і обладнання

(освітня програма)

Групи ДН-43

Керівник проф. Третяк Ю.В.

Доц. Полубок А.П.

(прізвище та ініціали)

(вчене звання, науковий ступінь)

Ідентичність підтверджую

Київ 2023 р.

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

Факультет Архітектурний
Кафедра ДИЗАЙНУ
Освітньо-кваліфікаційний рівень Бакалавр
Галузь знань 02 «Культура і мистецтво»
(шифр і назва)
Спеціальність 022 «Дизайн»
(шифр і назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ
Декан архітектурного факультету
_____ д.т.н., проф. О.В. Кащенко
«___» _____ 2023 року

З А В Д А Н Н Я
НА ВИКОНАННЯ АТЕСТАЦІЙНОЇ ВИПУСКНОЇ РОБОТИ
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ
бакалавра дизайну
Василенко Катерина Борисівна
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи Дизайн інтер'єру та обладнання ресторану української кухні
2. Керівник роботи проф. Третяк Ю.В. Доц. Полубок А.П.,
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом вищого навчального закладу від «10» квітня 2023 року № 749/2
3. Термін виконання студентом роботи *27.02.2023 – 18.06.2023 р.*
4. Вихідні дані до роботи *Ситуаційний план, схема генерального плану, плани поверху, фасади, розрізи архітектурного об'єкту*
5. Зміст пояснювальної записки за розділами:
I. Аналіз теоретичних та нормативних джерел, проєктної практики.
II. Дизайн інтер'єру.
III. Дизайн елементу меблів (обладнання) в інтер'єрі.
Список використаних джерел.
6. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)
Ситуаційний план та схема генплану розміщення ділянки будівлі; плани, розрізи фасади та перспективні зображення будівлі, в якій розробляється інтер'єрне рішення; опорний (обмірний) план приміщення(нь); план

демонтажу і монтажу конструкцій; план приміщення з розміщенням меблів, розгортки стін, розріз, план стелі з елементами освітлення, деталі, паспорт оздоблення; проєкт елементу меблів (обладнання): ортогональні види, розріз, вузли, специфікація елементів вузлів, 3-D модель, ергономічна схема, зображення в кольорі та матеріалі.

7. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
1	*Керівник*		
2			
3			

8. Дата видачі завдання *27.02.2023 року*

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1	*Видача завдання*	*27.02.2023*	
2	*Збір матеріалу*	*27.02. –17.03.2023*	
3	*Виконання клаузури*		
4	*Розробка ескізу, пояснювальної записки - І розділу*	*18.03. –19.04.2023*	
5	*Оцінка ескізу*	*20.04.2023*	
6	*Подальша розробка пояснювальної записки, графічної частини і роботи в матеріалі*	*21.04. –11.06.2023*	
7	*Перевірка роботи на відсутність плагіату*	*12.06 – 13.06.2023*	
8	*Передзахист, допуск до захисту*	*15.06. –16.06.2023*	
9	*Підготовка експозиції і доповіді*	*16.06. –18.06.2023*	
10	*Захист роботи*	*19.06. –23.06.2023*	

Василенко К.Б.

Студент_____ _____
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник робот_____ Третяк Ю.В. Полубок А.П.
(підпис) (прізвище та ініціали)

ЗМІСТ

ВСТУП 6

РОЗДІЛ І. Особливості проєктування інтер’єрів та обладнання закладів громадського харчування. 8

1.1. Аналіз літературних джерел з питань дизайну інтер’єрів закладів громадського харчування. 8

1.2. Дослідження світової проєктної практики формування інтер'єрів ресторанів. 10

1.3. Нормативна база проєктування інтер’єрів закладів громадського харчування. 16

1.4. Висновки 28

РОЗДІЛ ІІ. ЗАСОБИ І ПРИЙОМИ ДИЗАЙНУ ІНТЕР’ЄРА І ОБЛАДНАННЯ РЕСТОРАНУ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ М. КИЇВ. 30

2.1. Вихідні дані для проєктування. Творча концепція інтер`єру. 30

2.2. Функціонально – планувальна організація, просторова організація та умеблювання інтер’єрів ресторану. 34

2.3. Освітлення. Колористичне рішення та оздоблювальні матеріали в інтер’єрі ресторану. 38

РОЗДІЛ ІІІ. ДИЗАЙН ЕЛЕМЕНТУ МЕБЛІВ в інтер’єрі української кухні. 42

3.1. Аналіз аналогів та прототипів. 42

3.2. Функціональні, технологічні та конструктивні особливості. 46

3.3. Композиція, колір та матеріали. 47

ВИСНОВКИ 52

ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ 54

ВСТУП

Завдання на дизайн-проект полягає у розробці дизайну інтер`єру ресторану української кухні, з урахуванням усіх нормативних, естетичних та ергономічних вимогам.

Проектування ресторанів - це складний процес, який включає в себе багато етапів. Основні особливості проектування ресторану включають:

1. Визначення концепції ресторану: перед початком проектування необхідно використовувати концепцію ресторану, яка буде визначати його стиль, тематику, меню та інші аспекти.

2. Розташування ресторану: вибір місця для розташування ресторану є етапом проектування. Можливо отримати такі фактори, як доступність, рівень конкуренції, розмір майданчика та інші аспекти.

3. Розробка дизайну інтер'єру: дизайн інтер'єру повинен відповідати концепції ресторану і забезпечувати комфорт та затишок для відвідувачів.

4. Планування простору: ресторан повинен мати оптимальну площу та розташування столів та інше обладнання для забезпечення зручності та безпеки відвідувачів.

Актуальність. Заклади харчування є однією із складових будь-якої інфраструктури. Вони будуть актуальними та бажаними завжди, адже втамовують бажання людей поїсти. Чим більше розвиваються кухні різних країн світу, тим більше створюється закладів харчування для демонстрації кулінарних здобутків певної країни чи регіону. Але заклад харчування – це не тільки кухня, а й атмосфера, що панує у залі, і яка має відповідати функції закладу. На цьому етапі важливим є створення гармонійного дизайну та обраного стилю, що разом буде відповідати специфіці закладу, виду кухні та відповідності статусу. З розвитком кулінарної справи, розвиток закладів харчування завжди буде актуальним та затребуваним. Конкуренція є одним з факторів актуальності проектування ресторанів: Галузь ресторанного бізнесу є дуже конкурентною, і дизайн інтер'єру може бути одним із факторів, які вирізняють ваш заклад. Атмосфера, естетика та комфорт можуть привернути

більше клієнтів і збільшити їх задоволення від відвідування вашого закладу.

Ресторан розташований в історичному центрі Києва, на вулиці Володимирській, найкраще місце підкреслити мету розробки закладу.

Об’єкт проектування – заклад харчування (ресторан).

Предмет проектування: формування дизайну інтер’єрів кафе з урахуванням особливостей специфіки закладу та дотримання нормативних вимог.

Мета : переосмислити традиційні українські страви та інтегрувати своє бачення в сучасний інтер'єр, створивши зв'язок між історичним минулим та прогресивним сьогоденням України.

Завдання : розробити дизайн інтер’єру українського ресторану, розробити ергономічне планування.

РОЗДІЛ І. ОСОБЛИВОСТІ ПРОЄКТУВАННЯ ІНТЕР'ЄРІВ ТА ОБЛАДНАННЯ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

1.1. Аналіз літературних джерел з питань дизайну інтер'єрів закладів громадського харчування.

Автор А. Малавнда статті «Найкращі ресторані, тенденція дизайну 2020 року» розглядає сучасні тенденції в сфери закладів харчування. В загальній концепції дизайну та новітні тенденція матеріалів та меблювання як в естетичному, так і в функціональному плані. Вона веде критичне мислення в студії при розробці проектів та закупівлях, а також у процесі управління дизайном.

Дослідник Р. Дін дослідила, як COVID-19 вплинув на діяльність та проектування закладів харчування та які новітні тренді створила ця подія в світі ресторані, кафе і барів.

"Restaurant Design" (автори: Daab Publishing, Rockport Publishers) - ця книга пропонує огляд різноманітних проектів дизайну ресторанів з усього світу. Вона містить велику кількість фотографій, креслень і планів, які точно визначають підходи до дизайну інтер'єру.

"Restaurant and Bar Design" by Julius Wiedemann - ця книга представляє велику колекцію найкращих ресторанів і барів з усього світу. Вона пропонує фотографії, плани підлоги та описи проектів, які можуть надихнути вас на створення унікального дизайну інтер'єру вашого закладу громадського харчування, також розглядає не тільки зовнішній вигляд, але і функціональні аспекти дизайну, такі як організація простору, розташування барної зони, кухні, санвузлів та інших важливих елементів.

Ця книга це цінне джерело для всіх, хто цікавий у створенні атмосферного та привабливого дизайну ресторанів та барів. Вона представляє багатофункціональну колекцію найкращих проектів інтер'єру з усього світу, включаючи ресторани, бари, кафе, кав'ярні та інші заклади громадського харчування.

Книга містить вражаючий обсяг фотографій, які демонструють

різноманітність стилів та концепцій, що використовуються в дизайні ресторанів. Ви знайдете в ній ідеї для сучасного, класичного, мінімалістичного, еклектичного та інших стилів, які відображаються через кольори, матеріали, меблі, освітлення та інші деталі.

Це ресурс для дизайнерів, архітекторів, власників закладів громадського харчування та всіх, хто цікавиться інтер'єрним дизайном. Вона надихне вас і допоможе знайти унікальні ідеї для створення привабливого та успішного дизайну вашого закладу.

Вивченням питань організації роботи закладів ресторанного господарства займалось досить широке коло науковців, які у своїх працях досліджували та описували дане поняття, а також різні теоретичні та практичні аспекти їх функціонування. Серед них: Соеоли І.І., Кравченко О.М., Архіпов В.В., Русавська В.А., Коршунов Н.В., Завадинська О.Ю., Березовая Л.Г., Сало Я.М., Столяренко О.М.

Вагомий внесок в розвиток теорії та практики проєктування закладів ресторанного господарства, вклали ряд вчених, що висвітлювали в своїх роботах основні засади та правила щодо об’ємно-планувальної та функціональної організації приміщень підприємств харчування, їх матеріально-технічного наповнення тощо.

Серед таких науковців можна окремо відзначити Тарасову А.Г., Никуленкову Т.Т., Ястину Г.М, Коршунова Н.В., П`ятницьку Н.О., Олійник О.П., Гнатюк Л.Р., Чернявського В.Г., Щербака О.В., Заварзіна О.О., Єфимова А.В., Мальську М.П., Шимка В.Т. Велике значення при написанні даної роботи мали наукові праці Горолевої В.А., Козлова Д.Г., Гордона Гері, Марка Карлена та інших, які у своїх роботах висвітлювали специфічні питання, пов’язані з світловим дизайном внутрішнього простору, у тому числі інтер’єрів закладів ресторанного господарства.

Теоретичним підґрунтям цього дослідження стали також роботи наступних дослідників: Панеро Дж., Потокаєв В.П., Давиденко Ю., Волкова І.В. В роботі обґрунтовується важливість грамотної організації світлового

середовища в закладах ресторанного господарства для його ефективного та сталого розвитку.

В ході аналізу теоретичної бази комплексних рекомендацій чи досліджень щодо світлового дизайну інтер’єрів закладів ресторанного господарства не виявлено. Кожен з науковців торкається лише окремих вузько направлених аспектів стосовно організації освітлення в підприємствах харчування, тому в даній роботі будуть розглянуті питання, які ще не мали належного теоретичного обґрунтування.

1.2. Дослідження світової проєктної практики формування інтер'єрів ресторанів в тематиці української кухні

На сьогоднішній день велика кількість закладів ресторанного господарства завойовує клієнтів не тільки смачною їжею та відмінним сервісом, а й атмосферою у внутрішньому середовищі. Саме тому все більша увага приділяється безпосередньо проектуванню закладів ресторанного господарства, розробці цікавої концепції закладу, ретельного вибору кольорів та матеріалів інтер’єрів, грамотному та зручному плануванню.

Особливості проектування залежать передусім від типу закладу ресторанного господарства, від конкретних його цілей та задач. Так, при розробці інтер’єру кафе на міській вулиці пріоритетом має бути швидкість обслуговування людей, в той час як при плануванні ресторанів та барів з’являються інші вимоги: створення невимушеної, розслабленої атмосфери, яка спонукає проводити тривалий час в закладі. З особливо вдалими дизайнерськими рішеннями можна ознайомитися на конкретних прикладах світових та вітчизняних проектів.

.

Рис.1.2.1. Інтер’єр ресторану «100 років тому вперед», Балбек бюро, 2020, Київ

Творці цього закладу на чолі з відомим кулінаром Євгеном Клопотенком винайшли власну форму української кухні, представивши відвідувачам унікальні суперфуди та переосмислені незвичайні рецептури. Тут на відвідувачів чекає дивовижний симбіоз нашої гастрономічної спадщини й сучасних гастро технік, та більше — кухня без меж і стереотипів. Як вам, наприклад, десерт із фіолетової капусти з шишками або смажений пастернак?

У закладі подають певні позиції виключно для туристів. Їх готують тільки тоді, коли гість озвучить своє замовлення англійською.

Ресторан поділений на три зали. Перша, оздоблена натуральним деревом, чудово підійде для свят у великій компанії. У другій, з великими вікнами, найприємніше сидіти, милуючись столичними вуличками. У третій же розташований магічний простір: тут зазвичай проводять Театр їжі та приватні заходи.

Рис.1.2.2 Інтер’єр ресторану «Остання Барикада», Київ

«Остання Барикада», яка з’явилася 2016-го на честь Євромайдану, стала одним з найстильніших і концептуальних закладів великої родини ресторанів Діми Борисова. Це не просто модний український ресторан – це справжній музей революцій Майдану.

Для входу потрібно знати таємний вхід і пароль. А дегустувати сучасні українські страви і вітчизняний алкоголь можна в формі цікавої екскурсії. Інтер'єр ОБ – окремий твір мистецтва, який революційно інтерпретує наш етнічний стиль. Тут будь-який турист по-справжньому відчує український дух свободи.

Рис.1.2.3 Інтер’єр ресторану SHO, Київ

SHO за правом вважається найбільшим рестораном української кухні в країні. Дивіться самі: він двоповерховий, має площу 700 квадратних метрів і саме тут сконцентрована максимальна кількість автентичних традицій і ніякої «шароварщини».

Додайте сюди інтер’єр, що ніби створений для інстаграму: глиняні стіни та стеля, самобутній посуд, виготовлені з натурального дерева стільці та столи, височезні колони і оберемки польових квітів. Неважко, здогадатися, що разом усе це неабияк нагадує українську хату-мазанку.

Власники закладу люблять повторювати: «Якщо до Києва приїде знайомий вам манірний британець, обов’язково ведіть його в SHO. Саме тут він дізнається про суть української національної кухні». І ми з ними повністю згодні.

Рис.1.2.4 Інтер’єр ресторану Fratelli, Одеса, Україна

Цей ресторан української кухні робить акцент на автентичні страви різних областей. Тут можна відчути всю Україну на смак, а наші регіональні тонкощі стануть шикарним відкриттям навіть на тлі всесвітнього відомого борщу. Над гастро концепцією ретельно працює бренд-шеф Сергій Байсаревич. Що нетипово для українського ресторану, тут пропонують ще й авторські коктейлі, за які відповідає Назар Макаров.

Рис. 1.2.5 Інтер’єр ресторану «Mriya», Лондон, Велика Британія

Ще один заклад, який запустили українці, що були вимушені переїхати за кордон з початком війни. Ресторан відкрив свої двері 31 серпня. Працює під керівництвом шеф-кухаря Юрія Ковриженко.

Меню «Mriya» складається з 24 страв, це традиційні блюда української кухні та авторські страви шеф-кухаря: борщ, котлета по-київськи, соління та вінегрет з раковими шийками, голубці у квітках цукіні, качина грудка з яблучним тартом. Заклад працює у форматі нео-бістро з високою кухнею, проте тут відсутній надмірний пафос чи люкс.

Рис. 1.2.6 Інтер’єр ресторану «КОЗА ДЕРЕЗА», Київ

Ресторан "Коза Дереза" (Козирна Карта) - це заклад української кухні, де ви можете насолодитися традиційними стравами в українському стилі. Він виражає автентичний дизайн інтер'єру, з використанням народних мотивів, вишиванок, дерев'яних елементів та традиційного українського декору.

1.3. Нормативна база проєктування інтер’єрів закладів громадського харчування.

Основні питання, які слід розглянути при проєктуванні закладів громадського харчування та ресторанів, включають:

1. Безпека харчових продуктів: Дотримання вимог з питань безпеки харчових продуктів, таких як правильне зберігання та переробка продуктів, гігієна персоналу та умови приготування їжі.

2. Зонування приміщення: загального закладу громадського харчування має бути поділений на різні зони, такі як зона прийому замовлень, зона обслуговування типу, кухня, санвузол та інші зони, у відношенні від закладу.

3. Площа та планування: Ресторан повинен мати достатню площу для зручного розміщення гостей, персоналу, кухонного обладнання та інших зон. Зони, які слід завершити, включають зону прийому гостей, бар, зону обслуговування та кухню.

4. Вентиляція та системи очищення повітря: Ресторан повинен мати ефективну систему вентиляції, щоб забезпечити свіже повітря та відведення кухонних парів та запахів. Також може бути забезпечена система очищення повітря для контролю над шкідливими речовинами та алергенами.

У житлових будинках допускається розташовувати вбудовані або прибудовані підприємства харчування місткістю не більше 50 посадочних місць з режимом функціонування до 23 годин і без оркестрового супроводу, магазини кулінарії без технологічних процесів з торговельною площею не більше 150 м2, а також кафетерії в складі підприємств торгівлі.

Кількість місць в ресторані, що розміщується вище 16-го поверху, не повинно перевищувати 100. Підприємства харчування допускається розміщувати в підземному просторі при можливості підключення їх інженерних систем до міських комунікація.

На земельній ділянці слід передбачити чітке зонування з виділенням зони для відвідувачів, при необхідності - з майданчиком для сезонного розміщення додаткових столиків на відкритому повітрі; виробничої зони, куди можуть входити господарський двір з під'їзними шляхами для вантажних автомобілів, розвантажувальний майданчик, що примикає до групи складських приміщень, сміттєзбірник, місце відпочинку для персоналу; стоянки для індивідуального автотранспорту.

Для маломобільних відвідувачів слід передбачати пристрої і заходи для безперешкодного доступу і зручного користування приміщеннями цією категорією відвідувачів: пандуси або підйомники при входах в будівлю; належні двері і тамбури; засоби вертикального підйому в будівлях заввишки більше одного поверху (при відсутності в них пасажирських ліфтів); пристрої і пристосування для інвалідів; необхідну інформацію.

Орієнтація виробничих і складських приміщень - північ і північний схід, обідніх залів і приміщень для персоналу - південь і південний схід.

Об'ємно-планувальні рішення приміщень повинні передбачати потоковий технологічний процес, виключати зустрічні потоки сировини,

напівфабрикатів і готової продукції, використаного і чистого посуду, а також виключити перетин шляхів руху відвідувачів і персоналу. Слід виключити перетин шляхів переміщення свіжої сировини та сміттєзбиральних ємностей, а також сумісне зберігання сировини, яка може бути локальним джерелом бактеріального забруднення (м'ясо - овочі)

Висота поверху підприємств харчування (від підлоги до підлоги) повинна бути не менше 3,3 м, при більшій місткості торгового залу - 4,2 м.

У будівлі підприємства харчування слід передбачати роздільні входи і сходи для відвідувачів і персоналу. При розрахунку шляхів евакуації відвідувачів допускається враховувати службові сходові клітки і виходи з будівлі, пов'язані з залом безпосередньо або прямим проходом (коридором). Організація евакуаційних виходів через розвантажувальні приміщення не допускається.

Приміщення для відвідувачів слід розміщувати в наземних поверхах з боку головного входу або бічних фасадів, так як саме ці приміщення формують об'ємно-просторову композицію будівлі і впливають на його художній образ.

Обідні зали і обслуговуючі їх гарячий і холодний цехи, а також мийну столового посуду слід розміщувати на одному рівні.

Площу обідньої зали (без роздавальної) слід приймати на 1 місце в залі, не менше, м2: - в ресторанах - 1,8; - те саме з естрадою і танцмайданчиком - 2,0; - в їдальнях загальнодоступних і при вищих навчальних закладах - 1,8; - в кафе, закусочних і пивних барах - 1,6; - в кафе-автоматах, закладах швидкого обслуговування і безалкогольних барах - 1,4.

Це все мало бути в нормативній базі, з посиланнями на документи, а не просто перелік ДБНів. Тут ви маєте описати своє планувальне та просторове рішення.

У закладах ресторанного господарства, пов'язаних з відпочинком відвідувачів, слід передбачати естради і танцювальні майданчики. При визначенні площі танцювального майданчика слід виходити з норми площі на

пару -0,15-0,2 м2 з розрахунку 50-70 % загальної кількості місць в залі.

Входи в туалети (вбиральні) для відвідувачів слід передбачати з вестибюля. Туалети повинні проектуватися роздільними для чоловіків і жінок. Кількість унітазів в кожному з них слід приймати не менше: при загальній кількості місць в залах до 300 - один унітаз на кожних 60 місць, понад 300 - додатково один унітаз на кожні подальші 100 місць. У чоловічих туалетах на кожен унітаз слід передбачати один пісуар (у туалетах пивних барів - кількість унітазів та пісуарів необхідно передбачати у подвійній кількості). У шлюзах туалетів слід передбачати не менше одного умивальника на кожні чотири унітази. У ресторанах, барах і кафе з обслуговуванням офіціантами в шлюзах туалетів слід передбачати додаткову площу не менше 4 м2 для туалетної.

За кількості місць в залі менше 50 допускається проектувати один туалет на один унітаз з умивальником.

Отже, специфіка функціонування закладів ресторанного господарства проявляється в наданні споживачам цілого комплексу різноманітних послуг, таких як: послуги харчування, послуги з виготовлення кулінарної продукції, її реалізації, організація споживання, інформаційно-консультативні та послуги з організації дозвілля. Кожна з цих послуг окремо характеризується певним нормами та вимогами щодо їх надання: санітарно-гігієнічними нормами, будівельними нормами і правилами, вимогами до обслуговуючого персоналу, певними нормами ліцензування, сертифікації продукції тощо. Тобто заклад ресторанного господарства в своїй діяльності має керуватись рядом нормативних актів та документів різноманітного спрямування при наданні відповідних послуг відвідувачам, і відповідно, при проєктуванні та оснащенні приміщень, призначених для цих потреб. І дотримання таких нормативних актів та документів гарантуватиме найбільш якісне та безпечне обслуговування споживачів, так само як і комфортні та безпечні робочі умови для персоналу таких закладів.

Розташування меблевих виробів при проектуванні закладів харчування Істотна роль в інтер'єрах закладів ресторанного господарства належить

умеблюванню, яке повинно гармоніювати з загальним характером інтер’єру, відповідати естетичним вимогам, що пред'являються до елементів меблів, як до важливої складової інтер'єру. Форма меблів, її колір, розстановка - все це пов'язується з архітектурним рішенням залу, його декоративним оформленням.

Меблі можуть зробити певний вплив на людину, впливати на характер його відпочинку, настрій. Тому меблі, особливо ресторанні, перш за все повинні бути зручними, легкими, невибагливими в догляді. Конструювання сучасних меблів засноване на антропометрії, тобто вивченні розмірів і пропорцій людського тіла з метою створення столів, стільців та інших елементів меблювання обідніх залів, які забезпечують найбільші зручності для відвідувачів. [13]

При проєктуванні обідніх залів крім розмірів посадкових місць важливо враховувати габарити і взаємне розташування меблів (рис. 2.2.3., 2.2.4.), тобто ширину проходів, відстань від стін і т.д. Для грамотної розстановки обідніх столів так само потрібно врахувати тип обслуговування в закладі кожного окремого типу. [19]

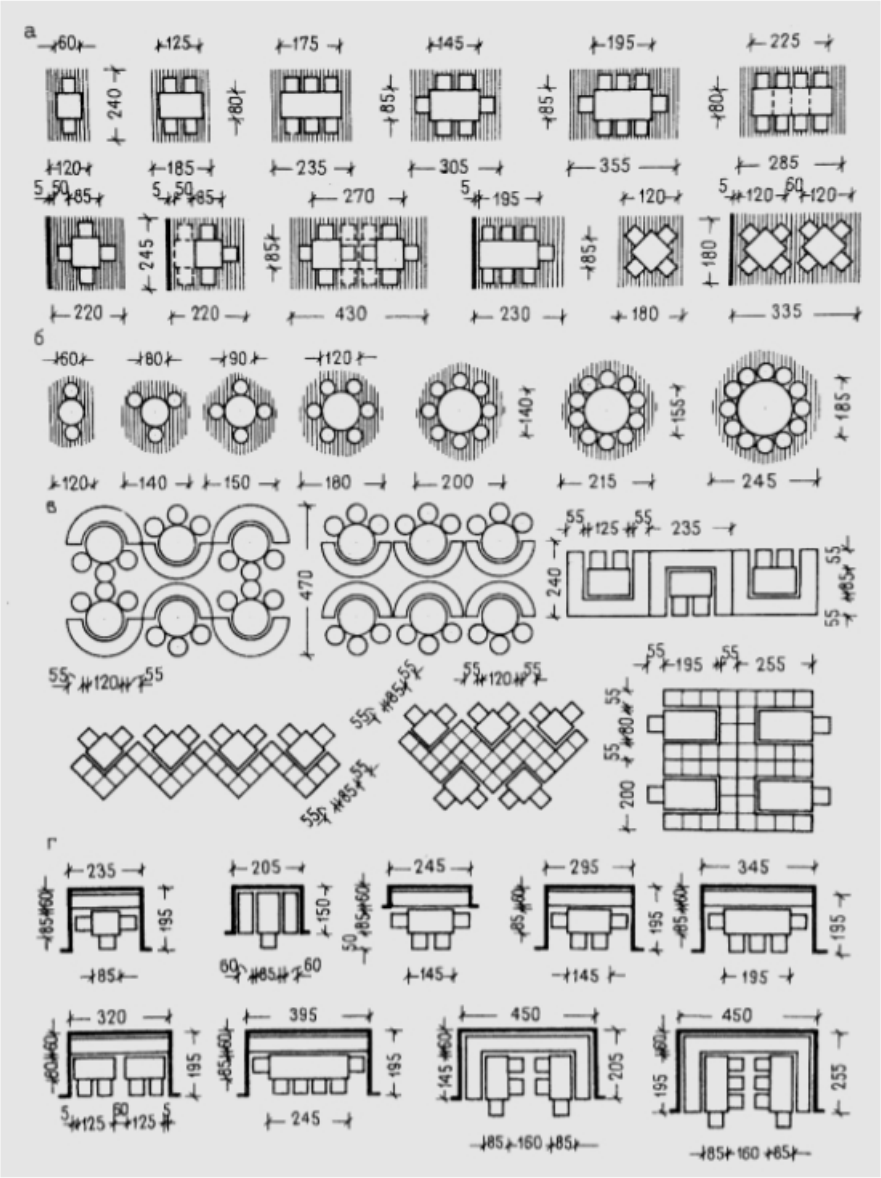


Рис.1.3.1 Розміщення столів, ергономіка [20]

Прийоми розстановки столів і функціональні зони в обідньому залі. а – прямокутні і квадратні столи; б – круглі столи; в – варіанти угруповання меблів; г – розміщення меблів в боксах

Передбачено такі вимоги щодо розставляння меблів у торговому залі: за довільного розставляння столів - інтервал між столами на 2 персони - 1м, для квадратних столів - 2 м, для прямокутних столів по довжині - 1 м, по ширині - 2 м. Ширина проходів: центрального - 2 м, допоміжних і бокових - 1,5 м. Зменшення розмірів проходів призводить до сповільнення швидкості та зниження культури обслуговування. При розставлянні столів у кабінах необхідно забезпечити офіціанту вільний підхід до всіх гостей. Ширина

проходів між кабінами повинна бути не менше 1,5 м. [14]

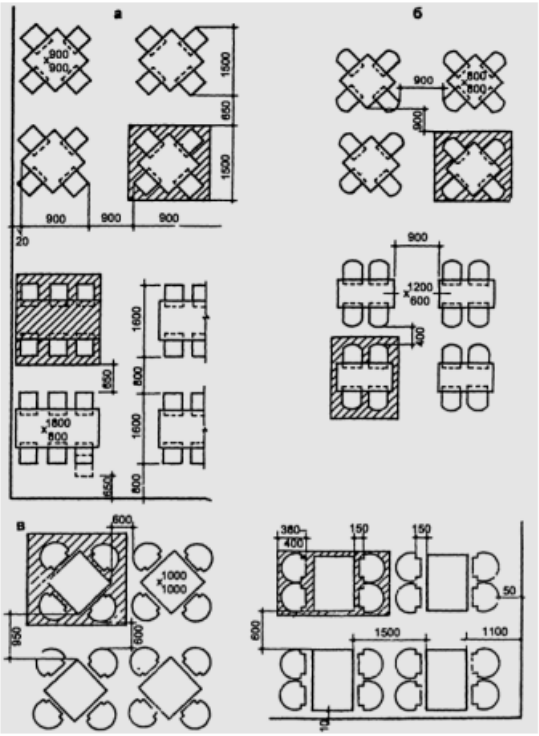


Рис.1.3.2 Ергономічне розташування столів [20]

Схема розсадки відвідувачів з закладах громадського харчування. а – в їдальнях та кафе самообслуговування, б – в кафе з обслуговуванням офіціантами, в – в ресторані. [19]

При плануванні розміщення посадочних місць слід послуговуватися принципом "максимум зручностей гостеві". Організовуються відокремлені зони, бокси або ніші, в яких розміщуються столи. У ресторані не можна використовувати замість крісел дивани. Це унеможливлює правильне подання страв та дотримання правил обслуговування. Найзручніше сидіти в кріслі або на стільці. [14]

На основі аналізу зазначених нормативно-правових документів можна виділити основні положення щодо проєктування закладів ресторанного господарства.

Підприємства харчування міського значення (ресторани, бари, кафе - як правило, великої місткості) доцільно розміщувати в громадських і торговельних центрах, на магістралях та площах, поблизу зупинок міського транспорту, станцій метрополітену, вокзалів і в аналогічних місцях жвавого

руху населення , а також на рекреаційних територіях.

Загальнодоступні підприємства харчування допускається вбудовувати або пристроювати до житлових, громадських або виробничих будівель при дотриманні необхідних санітарно-гігієнічних і протипожежних вимог до підприємствам харчування з урахуванням діючих на момент проектування нормативних документів.

Особлива атмосфера, притаманна конкретному кафе або бару, дозволяє йому сформувати коло постійних відвідувачів, а вони, в свою чергу, починають запрошувати туди своїх друзів. Це простий комерційний процес, відомий багато років, однак щоб «поставити його на потік» необхідно попрацювати. Респектабельний заклад ніколи не дозволить собі повісити в залі позбавлену смаку люстру, яка буде вибиватися з загальної тональності приміщення. Навпаки, для планування оздоблення ресторації запросять фахівця-дизайнера, який постарається передбачити кожну дрібницю, важливу для залучення відвідувачів.

Незалежно від того, чи йде мова про величезний двоповерховий ресторані або невелике кафе на вісім-десять столиків, освітленню слід приділити багато часу.

Перш за все необхідно врахувати типову публіку: молодіжний бар та ірландський паб прийматимуть абсолютно різних гостей та проводити несхожі заходи, а тому й освітлювальні прилади до цього повинні бути адаптовані. Наприклад, всередині закладу для молоді зазвичай багато яскравого світла – й парочкою настінних світильників тут не відбутися. У таких місцях навпаки краще розташовувати великі джерела світла, які наповнюють приміщення життям та не дозволяють нудьгувати.

Оптимальний вибір в даному випадку – це підвісні стельові світильники, бажано довгастої форми, які розміщуються уздовж приміщення та як би затягують відвідувача за собою вглиб закладу.

У той же час, згаданий ірландський паб традиційно оформляється в дереві. Тут можна не боятися переборщити: столи та стільці повинні бути

масивними, пофарбованими в темні тони та вміщати цілу компанію. Відповідно, прикрашати стіни також слід декоративним зрубом або вагонкою, а для освітлення використовувати невеликі дерев'яні люстри, які надають пабу автентичності. При цьому загальна яскравість джерел тут часто невисока, тому що сюди приходять люди старшого віку, схильні мирно посидіти, попити пива та поговорити.

Звісно, передбачити сценарії на всі випадки життя неможливо: сучасні світлодіодні світильники формують настільки величезний асортимент, що варіантів їхнього використання – ціле море. Головне в цьому питанні – керуватися перевіреними правилами, слухати поради майстрів та вкладати душу в те, що робиш. Професійні дизайнери можуть швидко накидати макет того, як в кінцевому рахунку буде виглядати приміщення із урахуванням типових побажань відвідувачів подібних закладів, а завдання власників – зупинитися на тому інтер'єрі, який здається їм найбільш доречним. Якщо Ви читаєте цю статтю через те, що хочете відкрити подібний бізнес, в першу чергу врахуйте, що витрати на талановитого дизайнера обійдуться Вам набагато дешевше, аніж самостійна праця. Останній не тільки скаже, де слід ставити споти, а де стилізовані бра, але й допоможе створити цілісну концепцію закладу.

Одне з головних правил гарного тону при облаштуванні освітлення – не ігнорувати сонячне світло. Якщо тільки Ваш заклад не перебуває на підвальному поверсі, необхідно організувати все так, щоб природного освітлення протягом світлої частини доби було не менше 35% від загальної величини. Зробити це дуже просто: розмістіть столики біля вікон, підберіть напівпрозорі штори, очистіть підвіконня від предметів, що затінюють світло.

У великих банкетних залах часто стоїть проблема повноцінного освітлення дальньої стіни, оскільки туди світло навіть в погожий день не долітає. Щоб не псувати загальну картину та створити видимість природного освітлення, краще за все піти на маленьку хитрість. Хоч в залі вже й є великі джерела верхнього світла, прямо над рядком столів проблемної стіни

змонтуйте рядок вбудовуваних точкових світильників. Дуже важливо, щоб колірна температура лампочок, які в них використовуються, відповідала нейтральному відтінку, максимально наближеному до природного. Ваші гості не відразу зрозуміють, в чому справа, а коли викриють прийом, то напевно залишаться задоволені таким рішенням. Крім вищесказаного, до цих приладів пред'являється тільки одна вимога – автономність включення. Вони жодним чином не повинні бути пов'язані з системою верхнього світла, оскільки точкові світильники будуть працювати практично весь день, а люстри вмикатимуться тільки ближче до вечора.

Слід розглянути ще одну неоднозначну ситуацію. Припустимо, що вікна ресторану в достатній мірі освітлені сонячними променями, але ось вид з вікна залишає бажати кращого. Що ж робити? Якщо закладу дійсно не дуже пощастило в цьому плані, можна вдатися до простого прийому. Замість штор, які відвідувач може легко відсунути, замовте скло з матовим напиленням або відповідною плівкою – пейзаж за вікном розмиється, але кількість світлового потоку постраждає не дуже сильно. Крім того, якщо в приміщенні високі стелі і вікна йдуть високо вгору, то матову обробку має сенс організовувати лише до висоти близько двох метрів від підлоги, а все, що вище – залишати прозорим. Так Ви освітите яскравим світлом навіть далекі куточки закладу.

Вечорами, коли в місті тільки запалюються ліхтарі, їхнє світло можна доповнити мирним світінням невеликих бра для барів, кафе та ресторанів. Для більшого ефекту колір світіння можна підібрати таким чином, щоб він був максимально близький до того, що за вікном. Через невеликий проміжок часу вмикати верхнє світло все одно доведеться, але подібну гру світла та турботу про відвідувачів останні все одно оцінять і запам'ятають [21].

Якщо ж саме приміщення має асиметричну форму, частково затінене сусідньою будівлею, а тому освітлено нерівномірно, «вирівняти» атмосферу допоможе правильна комбінація з верхнього та місцевого освітлення. В описуваному випадку на столиках має сенс розмістити джерела приглушеного світла, а проходи освітити направлено та більш яскраво. Настільні

лампи додадуть затишку та практично не займуть місця, а світильники спрямованого світла будуть додавати освітленості на ділянках, які потрапляють у тінь. Головне при цьому уникнути неприємних відбитків від інших елементів в оздобленні закладу, які можуть надмірно блікувати та сліпити очі відвідувачам, що сидять на певних місцях.

Головною вимогою до закладів громадського харчування було та залишається гарне освітлення. Якісне світло зобов'язане бути розсіяним та м'яким, не сліпучим, а таким, що налаштовує на відпочинок та споживання страв. Для того, щоб відвідувачі насолоджувалися їжею з максимальним комфортом, необхідно забезпечити в залі освітлення нейтрального та теплого тону, а лампочкам з холодним свіченням тут нічого робити.

За інших рівних поворотний світильник краще стаціонарного, оскільки дозволяє швидко видозмінити зал для прийняття окремого заходу або великої компанії відвідувачів. Найголовніше – не залишати світлодіодні лампочки неприкритими, маскувати їх плафонами та не створювати в приміщенні непотрібних акцентів.

Головним устаткуванням залів у ресторанах, барах, кафе та їдальнях є меблі. Вони мають бути зручними, комфортабельними, за стилем і формою гармоніювати з архітектурним оформленням залу, а також бути міцними, оскільки піддаються інтенсивній експлуатації. Зручність їх залежить від відповідності антропометричним вимогам: висота сидіння, підлокітників, глибина і ширина сидіння, кут нахилу спинки стільця, висота столів. Щоб відвідувач не відчував незручності, відстань між поверхнею столу і сидінням має складати 29–31 см. В таблиці 2.4.1 наведено характеристику основних меблів торгових приміщень закладів ресторанного господарства [1].

Матеріали.

Для оформлення торгових залів ресторану замість обшивок з дорогих порід дерева і фанерованних поверхонь все частіше застосовують облицювальні матеріали, отримані на основі синтетичних смол. Вони міцні, еластичні, водонепроникні, стійки до хімічного впливу, дуже різні за

зовнішнім виглядом, мають поверхнею всіляких квітів і відтінків. З метою зменшення шуму в залі при обробці стін і стелі рекомендується застосовувати звукопоглинаючі плити. При універсальному використанні приміщення торгового залу можуть застосовуватися спеціальні акустичні панелі, завдяки яким можливо поліпшити акустичні якості залу для проведення в ньому концертів, організації естрадних виступів і т. П. Однак застосовувати звукопоглинаючі матеріали з перфорованої, ребристою та іншими подібними поверхнями потрібно вміло, щоб не порушити санітарно-гігієнічних норм. [13] До матеріалів, які використовуються для оздоблення інтер'єру залів, висуваються особливі вимоги. Вони повинні бути високоякісними, довговічними, жиро- та вологостійкими, відповідати певним санітарно-гігієнічним вимогам. [14]

Підлога

Основні вимоги до підлог в ресторанах - рівна неслизька поверхня, вологостійкість і стійуість до стирання та зношування. До недавнього часу в більшості ресторанів були широко поширені паркетні підлоги. Однак через підвищену вологість восени і взимку вони швидко приходили в непридатність, а крім того, вимагали ретельного догляду. Щоб паркетні підлоги стали вологостійкими, їх покривають безбарвним лаком, який утворює водостійку плівку, що зберігається протягом 1-1,5 року. Експлуатація паркетної підлоги, покритого лаком, значно легше, однак висока вартість і трудомісткий процес укладання роблять застосування паркетних підлог нерентабельним. Тому зараз у багатьох ресторанах всю поверхню підлог, за винятком танцмайданчики, покривають синтетичним килимом, частіше однотонним. По всій кордоні з паркетом танцмайданчики килим закріплений латунної смужкою шириною 2 см. Найбільш придатними для покриття підлог в торгових залах вважаються різні рулонні матеріали на основі синтетичних смол. Для покриття підлог рекомендується використовувати також плитні матеріали (фенол або інші). Покриття підлоги плитками дає можливість створити з них певний малюнок, в разі необхідності будь-яку з плиток легко

замінити. Високими гігієнічними властивостями і стійкістю до дії кислот і лугів мають плитки і рулонний матеріал з реліну (гумового лінолеуму). [13] Підводячи підсумки вищесказаного, необхідно відзначити, що саме естетичний комфорт визначає позитивний емоційний настрій людини. Це забезпечується завдяки засобам і прийомам, за допомогою яких досягається, об'єднання всіх елементів інтер'єру у єдине ціле. Естетичний комфорт інтер'єру залежить, у першу чергу, від гармонійності предметно-просторового оточення, від того, наскільки досягнута цілісність і погодженість його елементів.

1.4. Висновки

На основі узагальнення наукових досліджень та літературних джерел особливостей дизайну інтер'єрів ресторанів виявлено, що формування їх внутрішнього середовища є невід'ємною частиною створення повноцінного архітектурного об'єкта, а естетична організація безпосередньо впливає на рівень комфорту перебування і обслуговування відвідувачів. Виявлено актуальність теоретичних питань і необхідність розв'язання окремих завдань, що мають прикладну специфіку.

Аналіз досвіду закордонної та вітчизняної практики дизайну інтер'єрів кав'ярень-кондитерських дозволив виявити необхідність пошуку нових оригінальних ідей та використання нестандартного обладнання і меблів для створення комфортного та затишного дизайну інтер'єрів, що приваблює відвідувачів серед великої кількості аналогічних об'єктів. Особливо підкреслити тематику диплома.

На основі аналізу вітчизняної та зарубіжної практики формування внутрішнього середовища ресторанів української кухні визначені основні сучасні світові тенденції проектування інтер'єрів: підвищення загального рівня комфортності середовища; визначення особливостей дизайн інтер'єрів ресторанів української кухні; застосування новітнього санітарно-гігієнічного та інженерно-технічного обладнання та меблів; підвищення архітектурно-

художньої виразності інтер’єрів за рахунок використання засобів мистецтва; використання екологічно чистих матеріалів. Також завдяки аналізу нормативних баз по проєктуванню та використовування матеріалів, можна зібрати пазл свого інтер’єру.

РОЗДІЛ ІІ. ЗАСОБИ І ПРИЙОМИ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРА І ОБЛАДНАННЯ РЕСТОРАНУ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ, М. КИЇВ

2.1. Вихідні дані для проєктування. Творча концепція інтер`єру.

Ресторан розташований в історичному центрі Києва, на вулиці Володимирській, найкраще місце підкреслити мету розробки закладу. Загальна площа ресторан – 260 м^2.

Рис. 2.1.1. Схема генплану, Василенко Катерина

Рис.2.1.2. Вихідні дані існуючого об'єкту, фотографії фасадів та

внутрішніх приміщень

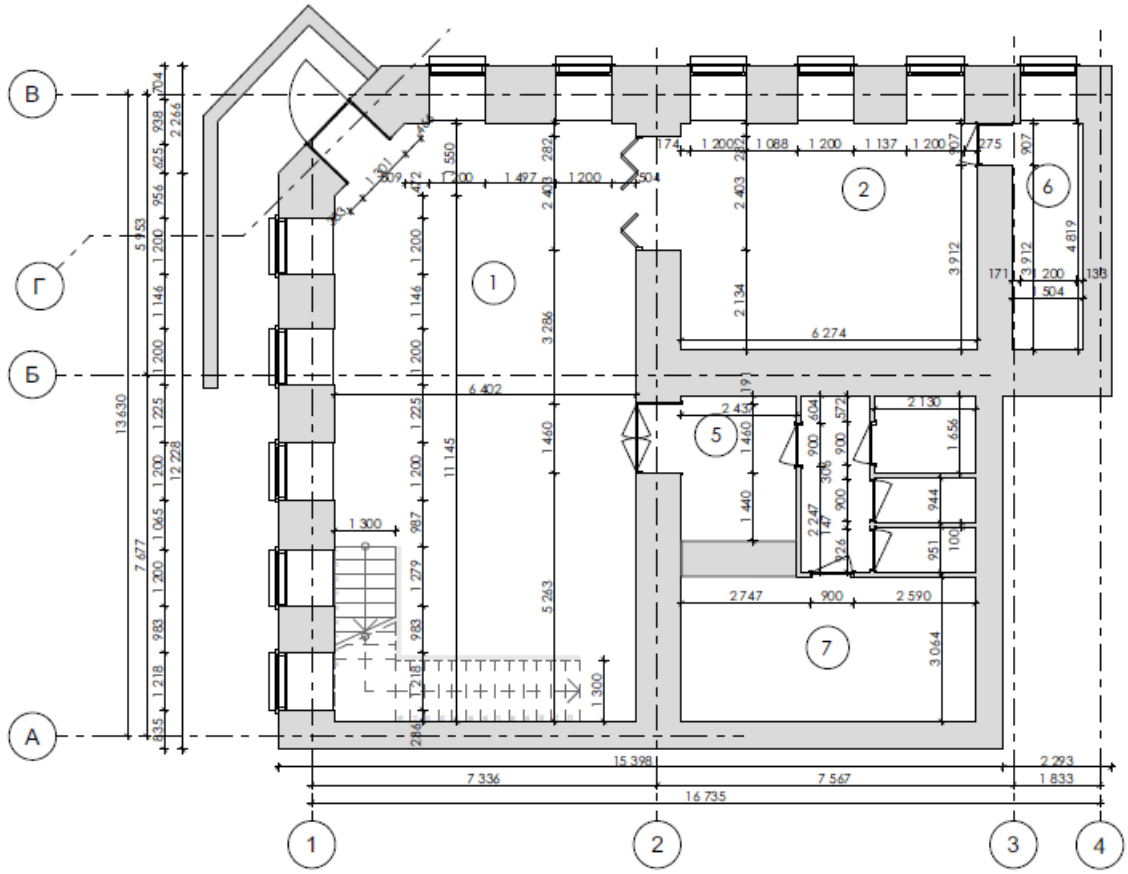


Рис. 2.1.3. План обмірів перший поверх, Василенко Катерина

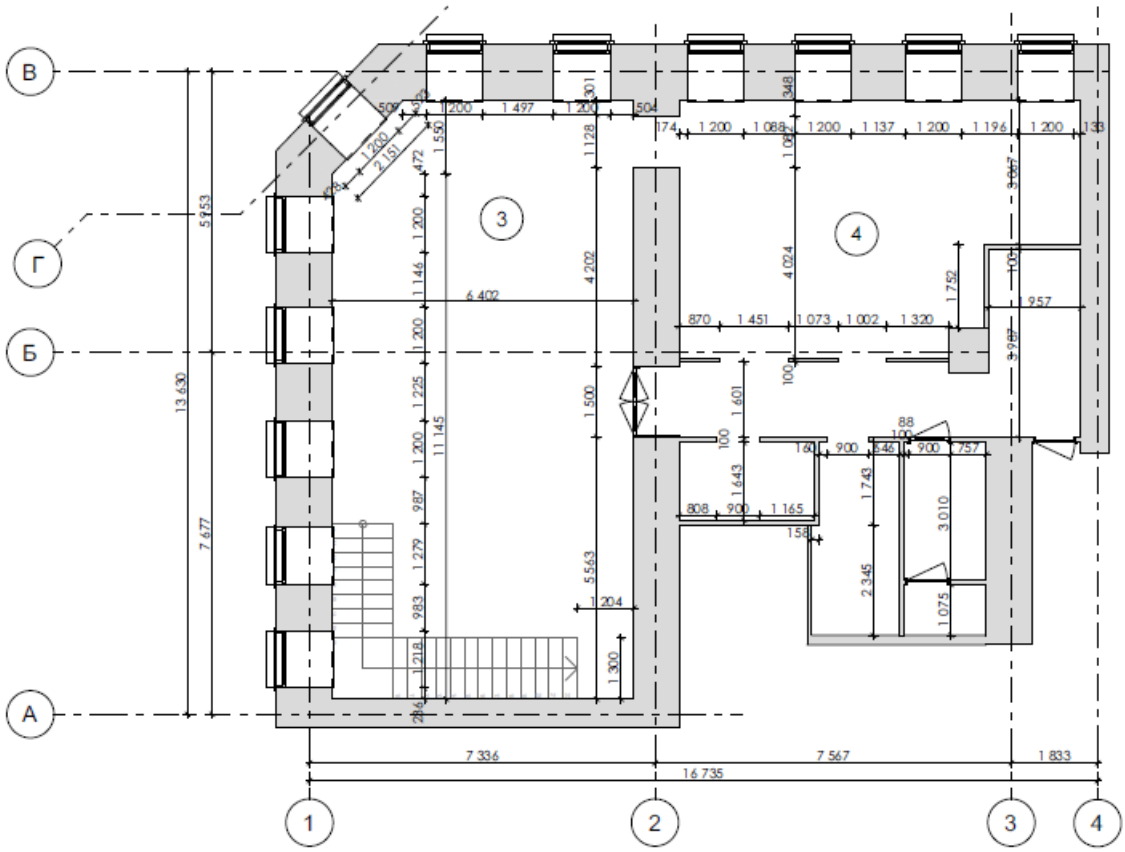


Рис. 2.1.4. План обмірів другий поверх, Василенко Катерина

Рис. 2.1.5. Клаузура та концепція інтер’єру, Василенко Катерина

Найголовніше щоб хотілось підкреслити в своєму інтер’єрі ресторану так це автентичність нашої культури, але усучасниви дизайн.

1. Принципи формування інтер’єру:
2. Аналіз колориту різних областей, орнамент;
3. Текстури для підкреслення наших ландшафтів;
4. Матеріали які найбільше використовувались, є екологічним та безпечними в проектуванні староукраїнських домівок та інтер’єрів .

У будь-якому виді мистецтва чи дизайну важливою частиною є правильна організація елементів простору, дозволяючи максимально точно передати його ідеї. Тобто виділити основні моменти основного змісту, передати необхідні ідеї і зберегти гармонію. Форма і являє собою суміш цих компонентів в єдину суму.

Чітке поняття форми існує в різному ступені в кожному. Інакше це не матиме сенсу. Тобто у людей є здорове почуття єдності, чесності, єдності... Дизайн за дизайном, дизайн живопису, дизайн картини, дизайн фотографії – ідеї нероздільні.

Структура (творчість, структура, адаптивність) – об'єднання окремих частин події в єдиний вид мистецтва, в якому яскраво розкриваються візуальні елементи.

Конструкція виробу, розроблена відповідно до правил проектування, набуває таких функціональних і конструктивних особливостей, які добре досягають призначення виробу.

Дослідження структурованого художнього дизайну призначене для надання особливостей дизайну, які дають клієнту найкращі результати.

Основна ідея проектування ресторанного комплексу – створити багатофункціональний простір для всіх груп населення та їх комфортного

перебування у ньому.

Заклад спрямований на такі основні функції: приготування їжі. Аналізуючи світовий та вітчизняний досвід проектування підприємств ресторанного бізнесу та сучасних тенденцій створено доступне середовище для всіх соціальних груп.

Використовується поєднання багатофункціональності та відкритого простору, ергономіки та виробничих можливостей, екологічності. Колірна гамма має найпоширеніші відтінки для очей: бежевий, коричневий, білий, червоний. Часто використовуються акцентний червоний колір.

Використовуються матеріали з дерева, каменю, лляного полотна. Такі матеріали є природними та приємними для комфортного та тривалого перебування в закладі. Інтер'єр в органічному стилі має меблі та елементи, які відповідають принципу дизайну, залежно форма від функції, тобто матеріали та обладнання повинні бути ергономічними та естетичними.

2.2. Функціонально – планувальна організація, просторова організація та умеблювання інтер'єрів ресторану

Заклад ресторанного господарства – це комплексна будівля, що включає багато функціональних зон.

Вхідна зона представлена гостьовою кімнатою з стійкою для хостес, яка зустрічає гостей та проводить оглядову екскурсію по залам закладу і займається бронюванням столів. Ліворуч від дверей одразу вже йдуть столики для пар, праворуч – основна зала де можуть розташуватися як великі компанії так і маленькі.

Характерною особливістю органічного стилю є використання наскрізних природних матеріалів. Отже, для фарбування стін вибирайте нетоксичні (однотонні або нечіткі) шпалери. Допускається фарбування ділянок білою водоемульсійною фарбою або в пастельних тонах. Мох на стінах та вертикальне озеленення приголомшливо виглядають на стінах, де в першу чергу слід розглянути системи поливу, освітлення та дренажу. Стіни також можна декорувати дерев'яними дошками, пробковими шпалерами та

натурального каменю.

Зазвичай стелю фарбують матовий в білий або світлий колір. Дерев’яні панелі або дерев’яні дошки являються гарним оздобленням.

Якщо рухатись прямо буде окрема зала з двома комунальними столами, та декілько відокремленими особистими. Ця зала відрізняється підлоговим покриттям від усіх інших.

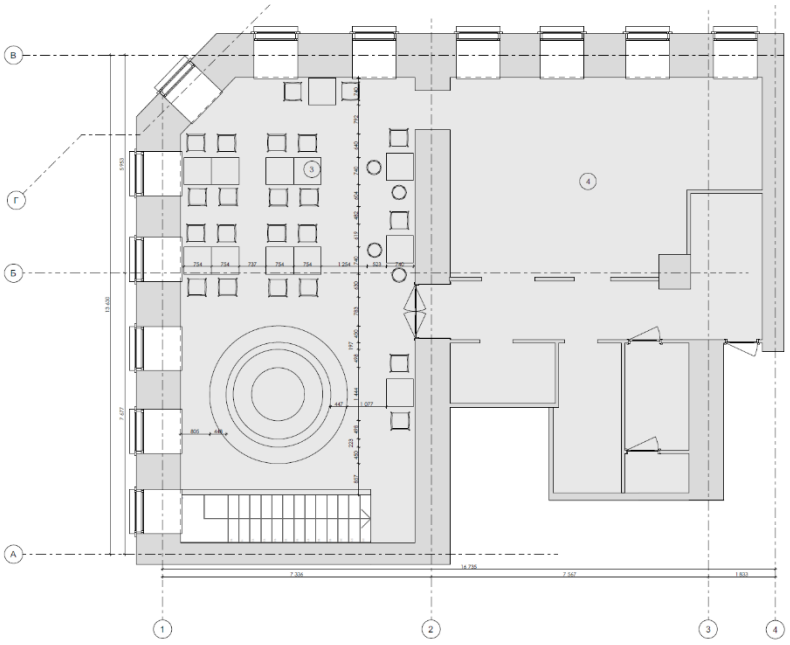
Для більшого затишку та асоціації «як вдома» було прийняте рішення покласти на підлогу килим.

Основна функція інтер'єру - заощадити більше вільного простору, створити яскраву і природну атмосферу. Щоб досягти такого ефекту, в кімнаті залишають найнеобхідніші меблі. Ідеальна платформа для екологічно чистого стилю - широке, не загромаджене приміщення.

Використовуються тільки натуральні компоненти. Однією з ключових особливостей є використання об’єктів, які використовувались. Це стосується не тільки сайдингу, але і меблів.

Експлікація		
Номер	Назва	Площа
1	Зал	81,54
2	Зал	32,51
3	Зал	81,17
4	Кухня	83,19
5	Санвузол	21,43
6	Тех приміщення	7,84
7	Тех приміщення	19,14

Рис. 2.2.1. План умеблювання перший поверх, Василенко Катерина



Експлікація		
Номер	Назва	Площа
1	Зал	81,54
2	Зал	32,51
3	Зал	81,17
4	Кухня	83,19
5	Санвузол	21,43
6	Тех приміщення	7,84
7	Тех приміщення	19,14

Рис. 2.2.2. План умеблювання другий поверх, Василенко Катерина

При розробці простору було максимально враховано щоб в ресторані могли відпочити компанії від 2 до 6 людей і більше, також як на другому поверсі так і на першому є комунальні столи.

Дизайн інтер’єру ресторану – основа для успіху закладу. Важливим фактором при плануванні є вибір функції розташування. Він має особливості для гостьового простору, кухні, сховища та всіх інших приміщень, а також їх грамотне позначення. Важливо точно підрахувати кількість місць, позначити виробничі зони, зони для персоналу та відвідувачів, розкидати потік готової їжі та брудного посуду. Необхідно також дотримуватись законів і нормативних актів з питань гігієни, вимог пожежної безпеки. Вибір ресторанів в основному стосується меблів, обробки, декоративних панелей, освітлення, деталей інтер’єру та інших деталей, які підкреслюють вибір вибраних закладів. Металеві колони та сталеві конструкції часто замовляють для просторового розподілу. Вхідні двері особливо важливі для оформлення інтер’єру ресторану. Тут істотна свобода пересування, правильна організація одягу, а також «зрада» внутрішнього гніву. Важливо правильно розмістити унітаз, щоб гості не ходили по ньому по всьому залу. Простір між столами не повинен бути занадто вузьким, щоб не заважати рухам персоналу. І якщо в

одному закладі об’єднано кілька майданчиків різного призначення (центральний зал, караоке, танцпол, бальний зал тощо), їх важливо розрізняти. Ви можете розмістити ці місця в різних категоріях, а якщо це неможливо, то розділіть їх на арки Новим підходом до планування є поділ простору за допомогою рослинності. Цей метод використовується в квартирах і громадських місцях. Квіти використовують у підвісних горщиках, високих наземних ящиках і красивих банках, прямих садах екзотичних рослин.

Вони дозволяють не тільки розділити зал на окремі секції, а й покращити мікроклімат у ньому та надати інтер’єру ресторану неповторної краси. Відвідувачам зручніше відпочивати серед пишної рослинності, ніж в оточенні стін і стовпів.

Прийом починається у вітальні, зі стійки реєстрації. Поруч має бути гостьовий лаунж. Основна торгова зона ресторану – їдальня. Гостям мають бути доступні чоловічі та жіночі послуги.

Майже все умеблювання було розроблено мною, щоб підкреслити особливу автентичність та колорит ресторану.

Усі проходи та розмір меблів при проектуванні та застосуванні в інтер’єрі були розроблені з урахуванням ергономіки та нормативних вимог.

Рис. 2.3.4. Стілець GROPIUS CS1(використаний в усіх залах)

Нова колекція меблів NOOM присвячена 100-річчю заснування школи Баухаус у Німеччині. Ідеї функціоналізму та лаконічності, поєднання ремесла

та мистецтва, будівель та предметів, утворених композицією простих геометричних фігур, досі залишаються актуальними. Меблі NOOM - це данина великим мислителям, які сформували модерністські принципи та втілили їх у життя.

Дизайнер "зібрав" форму цього стільця з куль і циліндрів. Кругла подушка та османський заклик до взаємодії.

Дизайнер: Катерина Соколова

Матеріали: дерево, текстиль, поролон, синтепон, фанера

Колірна схема: CS1 - повністю оббита

Текстильний тип: шерсть

Розміри: H 73 см x Ш 53 см x D 55 см

2.3. Освітлення. Колористичне рішення та оздоблювальні матеріали в інтер'єрі ресторану.

Освітлення було розроблене так, щоб при будь яких умовах та сценаріях освітлення ресторану була комфортна атмосфера яка сприяє гарному часу проводженню.

Головним акцентом інтер'єру був світильник рис.2.3.1

Подовжені світильники
Дизайн: Helen Loom
Матеріал: мериносова шерсть
Електрика на два патрони, довжина дроту 2 метри.
Модель для Turbosmooth

Рис. 2.3.1. Cloud long by Helen Loom

Головними акцентами і кольорами інтер’єру є дерево, білий колір та червоний.

Культовість у дизайні – це поєднання трьох параметрів: історичної доцільності, широкої цитованості та функціональності. Сюди не входить естетична привабливість, не входить високий рівень виконання чи презентації, оцінка експертів – вони бажані, але не вирішальні.

Незаперечне правило при створенні інтер'єру всіх часів: гармонія і баланс, зручність і комфорт. Адже простір створюється для клієнта, йому в цьому жити, і дизайнер-професіонал повинен не сліпо наслідувати моду, а врахувати побажання клієнта, витримати стилістику та привнести щось нове. Житловий простір вимагає простого та функціонального рішення, ненав'язливих та лаконічних кольорів, грамотного та комфортного освітлення. Що ж до кольору, він зазвичай служить завданням для чогось, а не відображенням модних тенденцій. Колір працює на функцію.

Колірна тенденція мого ресторану - національний колорит із використанням натуральних матеріалів, предмети обтічних форм та натуральних відтінків, проте класно мати акценти, тому в моєму інтер’єрі це червоний.

Рис. 2.3.2. Візуалізація інтер’єру ресторану української кухні, Василенко Катерина

Підлога: основний акцент це паркет, але в нас декілька приміщень і було прийнято рішення одне з акценувати іншою підлогою.

Рис. 2.3.3. Текстури підлоги

Стіни: декоративна штукатурка, в деяких місцях як акцент декоративний орнамент.

Рис. 2.3.3. Текстури стін

РОЗДІЛ ІІІ. ДИЗАЙН ЕЛЕМЕНТУ МЕБЛІВ в інтер'єрі української кухні.

3.1. Аналіз аналогів та прототипів.

Рис. 3.1.1. Крісло Punkalive Koura

Крісло Punkalive Koura буває з підлокітниками та без. Виробник – Punkalive, Дизайн – JUKKA LOMMI, Матеріал – Дерево Kerto.

Концепція

Нова та інноваційна технологія виробництва Punkalive надає дерев'яним меблям вільну форму. Так народилася Koura зі скульптурною формою, на якій зручно сидіти. Також є підставка для ніг для Koura, яка поміщається всередину крісла. Також доступний з подушками для сидіння та спинки.

Крісло Koura підходить як для дому, так і для громадських і рекреаційних закладів. Він оброблений зовнішнім лаком і тому також підходить для використання на критих терасах.

Рис. 3.1.2. Frank Gehry, Easy Edges

Frank Gehry добре відомий саме тим, що в ході створення меблів він завжди використовував незвичайні матеріали. Він змінив меблі шляхом надання нових естетичних аспектів такого повсякденного матеріалу, як картон. Не дивлячись на те, що картон є крихким матеріалом, архітектор домігся такої обробки цього матеріалу, що він став надзвичайно надійним і міцним, адже термін служби меблів - це не маловажний питання.

Одне з крісел Френка Генрі отримало назву "Easy Edges". Воно виконане в двох варіантах. Цей стілець виконаний з листів гофрованого картону, які складені в стрічку, потім ця стрічка вже формує сам дизайн "Easy Edges". Краю картону оброблені так, що вони стають особливо твердими, і можуть бути лакованими.

У сучасні інтер'єри цей дизайн вписується з легкістю, хоча він був створений в 1972 році! Це все тому, що в ньому немає жодних хитромудрих і нестандартних деталей - його конструкція - простіше не буває. Дизайн виконаний в одному кольорі.

Стілець "Easy Edges" складається з багатьох шарів гофрокаторну склеїних між собою, створюючи образ гнучкої лінії.

Завдяки такому розміщенні листів та їх форми, кофорт та зручність сидіння максимально ергономічно підходять для людського тіла. Зовнішній вигляд стільця вписується у будь який інтер’єр.

Рис. 3.1.3. СТІЛЕЦЬ PATRICIUS

Стілець Patricius повторює архітичну форму меблів, якою вона була у Стародавньому Римі. Корпус випорожнення формує металевий прут, що додає об'єкту витонченої графічності. Сидіння виконане з фанери, шпонованої дубом. Матеріал: сталевий прут, шпон

Розміри: Висота 600 мм. Ширина 570 мм. Глибина 450 мм.

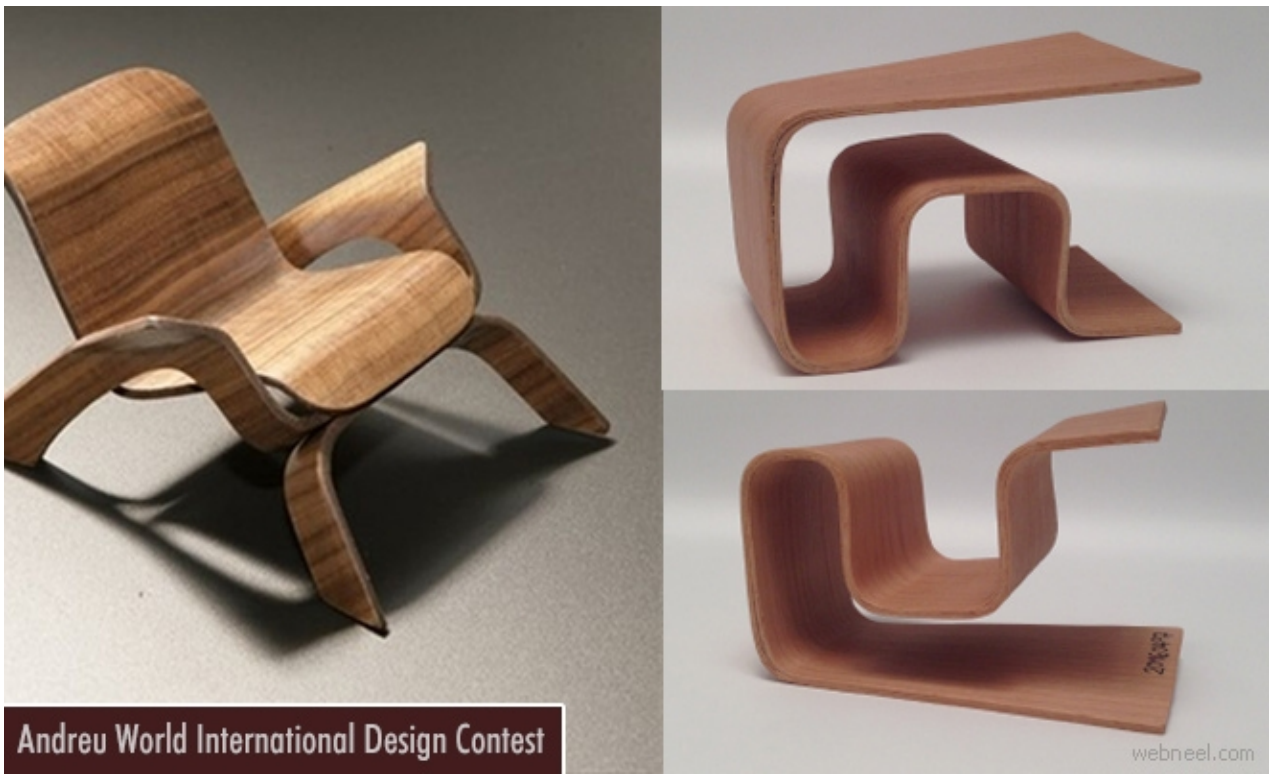


Рис. 3.1.4. конкурс на меблі

Andreu World закликав подавати заявки на свій 17-й Міжнародний конкурс дизайну. Конкурс був започаткований у 2000 році та був успішним протягом останніх 16 років, демонструючи інноваційні та виняткові дизайнерські рішення для сидінь і столів. Це є стартовим майданчиком для художників-початківців, щоб продемонструвати свої ексклюзивні проекти міжнародній аудиторії. Конструкції мають бути стійкими з можливими інноваційними функціями, пов’язаними з дизайном, якістю, технологією, виробничими процесами тощо.

Сидіння : Основним матеріалом, що використовується, є бук, дуб або горіх. Стільці можуть бути оббиті в більшій або меншій мірі, якщо це буде вважатися доцільним і шпонованим дошкою або фанерою.

Столи : Основним матеріалом, що використовується, є бук, дуб або горіх. Столи можуть бути облицьовані шпоном або фанерою.

Прийнятність

Відкритий у всьому світі як для студентів дизайну, так і для професіоналів без вікових обмежень.

Рис. 3.1.5. «Bold Chair»

У дизайн-студії SanSanserif Creatius (Іспанія) створили незвичайний стілець Bold Chair з 100% переробляється гофрокартону.

Стілець зроблений без єдиного шурупа, шляхом приєднання листів гофрокартону товщиною 5 мм один до одного.

Незважаючи на гадану неміцність матеріалу, випробування тиском показало, що картонний стілець витримує до 2 тисяч фунтів (приблизно 900 кг).

Стілець «Bold Chair» має своєрідну форму букви латинського алфавіту «b» . Створений за допомогою склеювання шарів картону, вирізьблених за однаковою формою у літеру «b». Його форма пластична, не має гострих кутів, тому створює гарту та м’яку атмосферу у приміщенні.

3.2. Функціональні, технологічні та конструктивні особливості.

Концепція виробу базується на використанні екологічно чистого та економічного матеріалу. При трансформуванні об’єкта зі звичайного предмета інтер’єру, маємо-предмет меблів. І саме тому у мого стільця з дві функції:

1. Звичайний предмет інтер’єру. (стілець у початковій формі)

2. Повноцінний стілець , з можливістю сидіти на ньому. (стілець із трансформацією).

Використання природного матеріалу пов'язане з двома проблемами. Перша — екологічне забруднення нашого світу, друга — швидкі способи виробництва та екологічність матеріалу котрі не завдають непоправної шкоди довкіллю та людині внаслідок шкідливих викідів.

Стілець — предмет меблів, що призначений для сидіння однієї людини і має ніжки і спинку. Аналогічні меблі без спинки називаються табуретом. Основні частини стільця — сидіння і спинка, в типовому стільці сидіння спирається на чотири ніжки, іноді в конструкцію стільця входять підлокітники. Стілець підвищеної комфортності з підлокітниками називається кріслом. Меблі для сидіння два або більш за людей іменується лава, софа або диван. Для того, щоб комфортно витягнути ноги, іноді вживають пуфи.

Цей зручний предмет меблів можна використовувати в любих кімнатах, він може виступати як предмет декору кімнати, а в випадках використання-стільцем. Враховуючи недорогий матеріал, цю модель можна розташувати на дачах, в літніх будинках та на вилазках.

Стільці використовуються для підтримки людини у відповідному положенні, використовуються усюди. Від правильно підібраного стільця залежить, наскільки комфортним буде робоча обстановка. З цього можна зробити висновок, що стільці служать не стільки елементом декору, скільки робочим інструментом. Важко собі уявити квартиру, в якій немає стільця.

До сучасних стільців пред’являються кілька вельми суттєвих вимог. Вони повинні бути максимально компактними, але щоб ця компактність не була на шкоду ергономічному вирішенні, бо постраждає людина, у котрої може скластися неправильна осанка, або гірше. Стільці не мають бути дуже високими або низьким, є спеціальні норми ергономічних вирішень для людей різних категорій . Крім того, зручні такі моделі стільців, які можна регулювати як по висоті, так і за кутом нахилу.

3.3. Композиція, колір та матеріали.

Пошук ідеї ідеї для розробки був доволі довгим та багатоваріятивним.

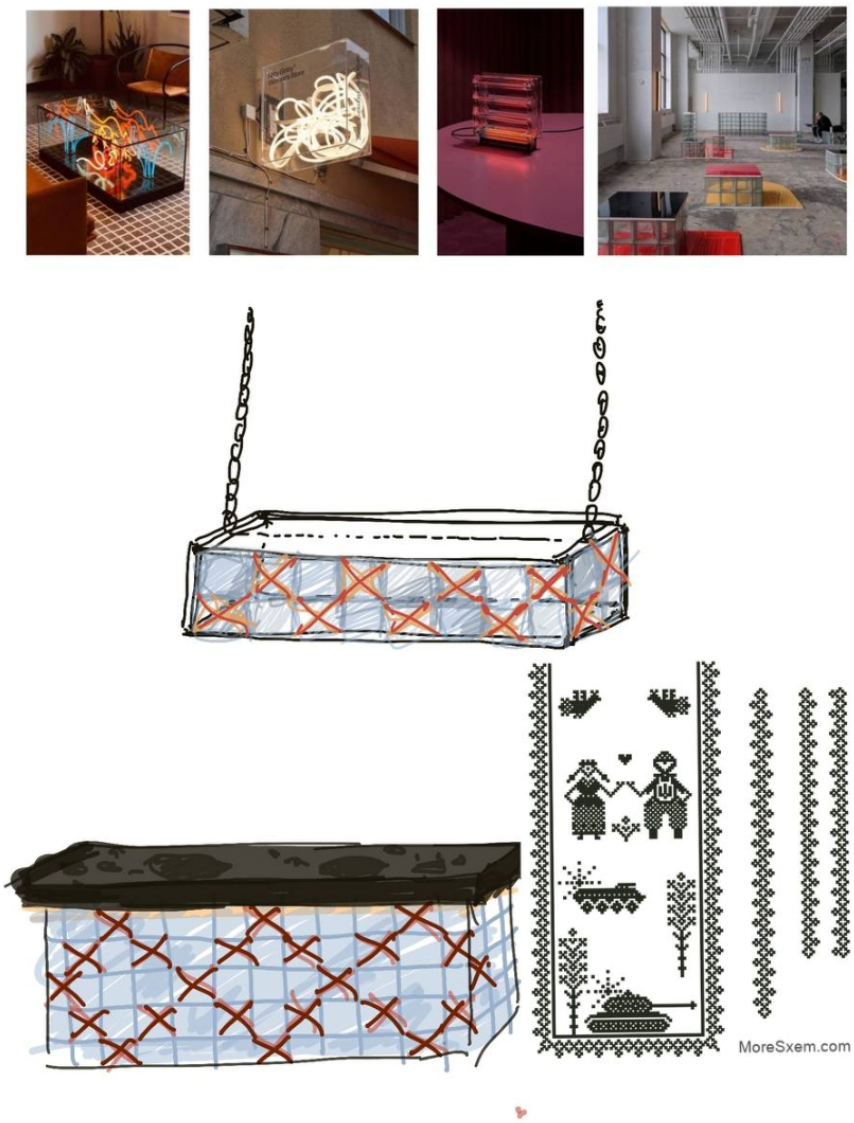


Рис. 3.3.1 Пошук ідей барної стійки, Василенко Катерина

Першою ідеєю було стилізувати вишиванку в склоблоках, але ця ідея занадто усучаснена, тому при подальшому проектуванні барної стійки були задіяні інші ідеї. За увагу я взяла тенденцію українського народу займатись керамікою, стільниця обшита керамічною плиткою спеціально виготовленою для неї.

Але при довготривалій роботі концепцію було змінено, хотілось більше підкреслювати автентичність в усіх меблях, тому далі при проєктуванні було прийняте рішення розробляти усі меблі для мого ресторану.

Проте залишилась ідея вишиванки просто розповсюдилась на усе умеблювання, форма меблів повинна нагадувати рушники тому вона дуже

біонічна, що додає комфорту закладу бо мінімалізовані гострі кути.

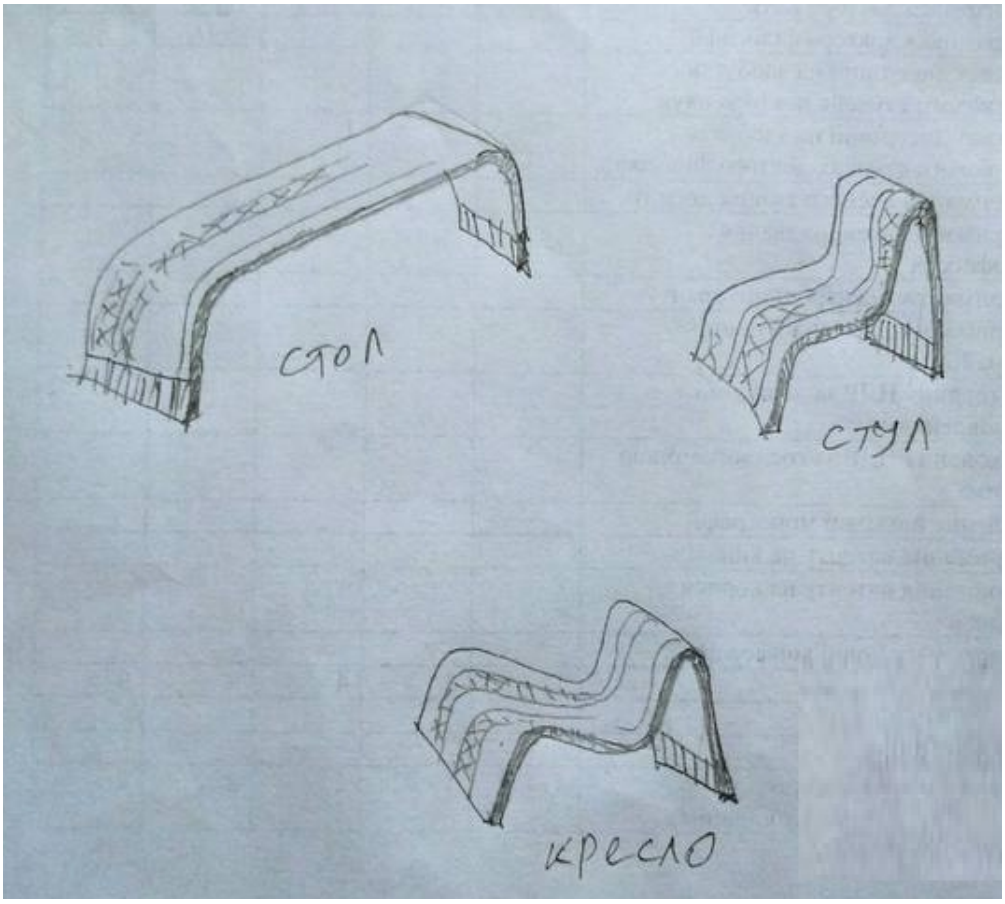


Рис. 3.3.2 Пошук ідей умеблювання, Полубок А.П.

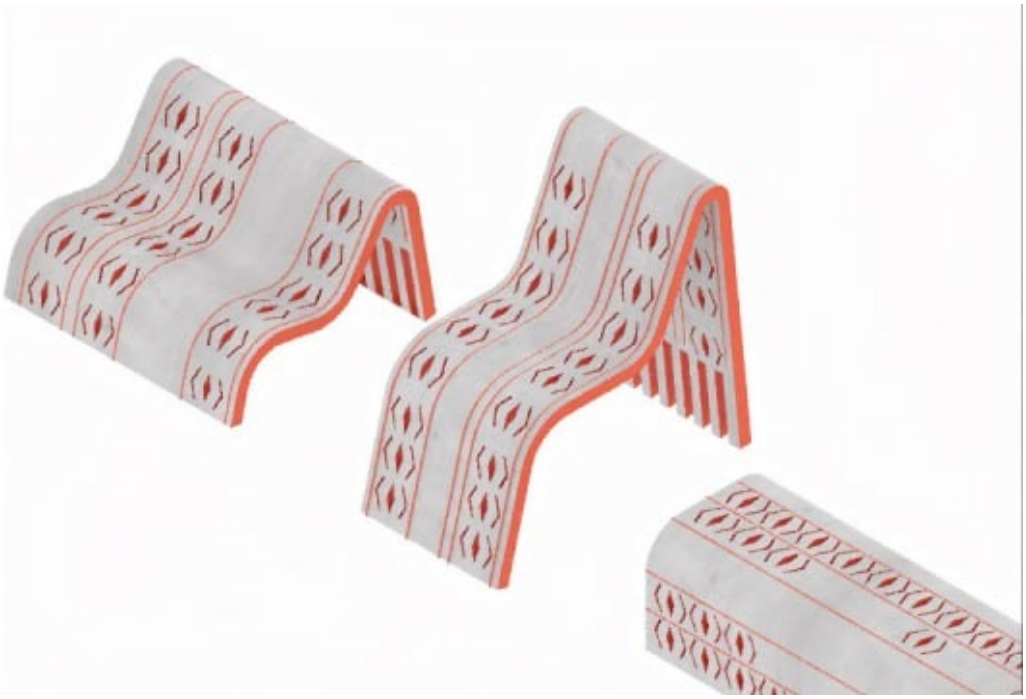


Рис. 3.3.3 Пошук ідей умеблювання, 3д проекції, Василенко Катерина

Матеріали: дерево.

Я обрала кольори символу України, такі як:

БІЛИЙ

Білий – символ невинності, чистоти й радості. Він – нейтральний: в ньому – чарівна сила денного сонячного світла, що виражає спорідненість із Божественною силою.

Білий колір багатий своєю чистотою, бо несе в собі всю гамму веселкових кольорів, на які розпадається, коли зустрічається з чистими краплями небесної води. Тож у його небесно-світлій чистоті – гармонія всіх кольорів, як в Богові – гармонія цілого світу.

В білих кольорах служиться Служба Божа на Різдво Христове, Вознесіння і Переображення Господнє, а також на Благовіщення і ранкова Служба на Великдень.

У знак того, що людина приходить у світ для світлих справ, обряд хрещення здійснює священик, одягнутий в білі ризи… Тож білий колір – то символ створеного Богом світу, в якому – розмаїття явищ, як розмаїття кольорів-у кольорі білому…

З ним пов'язане все видиме, осяяне небесним світлом. В давнину – це колір Білобога, а також колір ангелів, святих і праведників. Білий колір і небесне світло – поняття символічно однозначні, бо з ними пов'язані: сторона світу – Схід, пора року -весна, пора доби – ранок, а напрям руху -тільки вперед, бо попереду чекає світле і радісне, що нам приносить Сонце. Білий колір – осереддя світлого «правого» світу…

ЧЕРВОНИЙ

Червоний-символ крові й вогню, бо це – гарячий колір. У ньому – всі сторони життя: з однієї – повнота життя, свобода та енергія; з іншої – ворожнеча, помста й агресивність.

З однієї сторони – це символ любові, а з іншої – символ страждань.

Червоний колір – символ Божої любові до людей, до людського роду, бо Син Божий заради спасіння людства пролив свою святу кров, а після нього – інші мученики за віру Христову.

В ризах червоного кольору правлять священики Службу Божу на Великдень і на честь святих великомучеників….

Стихія червоного кольору – вогонь, а планета – Марс, планета бога війни, для кого проливати червону кров – звичайне явище. Його день – вівторок, бо тоді треба багато енергії для початку і звершення нових справ. А також і четвер, бо цього дня було видано Ісуса Христа на хресні страждання…

Він – колір гарячий, тому його сторона світу – Південь, а пора року – літо, пора доби – день, навіть полудень, а напрям -тільки вверх і вправо, тобто – за палюче-спекотним Сонцем. Туди, де гаряче, де грає-кипить кров…

Рис. 3.3.4 Меблі в інтерєрі, візуалізація, Василенко Катерина

Зовнішня форма стільця представляє собою квадрат з скругленими кутами та вирізиними деталями(орнаментом). Лінії стільця окреглі, пластичні.

Матеріал корпуса — дерево, який має білий відтінок.

Такий зовнішній вигляд дозволяє органічно вписуватись в домашнє або громадське середовище. Проста форма не привертає зайвої уваги та не заважає процесу відпочинку.

Колір матеріалу, з якого вироблено стілець, здалеку має фактуру дерева, що прекрасно гармонує за справжніми дерев’яними елементами інтер’єру, навіть без особливої обробки(тонування, докрашування).

ВИСНОВКИ

Розвиток ресторанного бізнесу зростає, процес швидкого розширення та інтеграції нових систем не рідкість. Найпопулярніші популяції отримали фастфуд, компоновані заклади, заклади нового підходу до своєї справи. Поєднання багатьох видів діяльності, незвичайних і популярний напрямок у цій сфері, використання концепції оновлення простору - все це приклади сучасних прийомів ресторанного дизайну.

Вивчення досвіду систем зовнішнього та внутрішнього дизайну інтер'єру підкреслило необхідність інновацій, ідей, використання нових матеріалів та меблів для створення красивого дизайну інтер'єру, які допомагають конкурувати та залучати відвідувачів.

Новий дизайн інтер'єру ресторані – це використання незвичайних матеріалів для оздоблення поверхонь, авангардні світлові рішення, дизайн меблів – все те, що стає візитівкою найсучасніших ресторанів, барів, нічних клубі. Сучасний дизайн ресторану чи кафе – це унікальний дизайн, який дозволяє підтримувати правильний баланс між мистецтвом, функціональністю та використанням простору. Впровадження новітніх і сміливих ідей в дизайн – це процес, який враховує нюанси: ефекти відповідної гри кольорів, вплив світла, порівняння незвичайних деталей.

Проектні рішення будівель забезпечуватимуть технологічний процес. Приміщення для гостей поділяються на дві функціональні групи: їдальня та додаткові приміщення – вітальня, спальня, санвузол, додаткові службові приміщення. Кулінарні виробничі зони поділяються на три функціональні групи: великі виробничі приміщення, складські та офісні приміщення. З точки зору використання технологій, усі території громадського харчування поділяються відповідно до їх оперативним планом на дві основні категорії: комерційні та некомерційні регіональні групи. Залежно від конструкції будинку або групи будівель харчової промисловості вони можуть бути оснащені таким обладнанням: кондиціонування, вентиляцією,

елекртопостачання, автономна пожежна сигналізація, вогнегасник і газопостачання.

Головне завдання розробити концепцію вирішення інтер’єру мережевого ресторанного комплексу. За основу для розробки узято будівлю ресторану розміщеному у центрі Києва. Площа якою становить 331м², що достатньо підходить для розробки нового мережевого ресторанного комплексу. Розрахункова кількість чоловік сягає 75. 6. Основна ідея проектування ресторанного комплексу – створити багатофункціональний простір для всіх груп населення та їх комфортного перебування у ньому у стилі українського етносу. Вхідна зона представлена гостьовою кімнатою з стійкою для хостес, яка зустрічає гостей та проводить оглядову екскурсію по залам закладу і займається бронюванням столів.

Вибір для розробки стільця, послужив той факт, що подібні вироби, дуже затребувані в суспільстві, і є як засобом прикраси інтер'єру, так і безпосередньо річчю для його прямого призначення. Стільці призначені для забезпечення комфортного сидіння людини.

Визначено що функціональне зонування інтер’єрів є невід’ємною частиною функціонально-просторової основи організації інтер’єрів ресторанних комплексів.

Проаналізовано специфіку технології обслуговування закладів ресторанного господарства. При проектуванні ресторанів не слід забувати про ергономіку даного типу закладу.

Виявлено, що ключову роль у формуванні інтер’єру ресторані відіграють композиційні засоби розташування елементів сцени.

ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. [для студ. вищ. навч. закл.] / В.В. Архіпов, В.А. Русавська – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342с.

2. Архипов В.В. Организация ресторанного хозяйства [Текст]: учеб. пособ. / В.В. Архипов. – М.: Центр учебной литературы, 2007. – 280 с.

2.1.Архітектура, будівництво, дизайн в освітньому просторі: монографія / В.В. Карпов та ін.. Київ: НАУ, 2021.

3. Березовая Л.Г. История туризма и гостеприимства [Текст] : учебник для академического бакалавриата / Л. Г. Березовая ; Рос. гос. гум. ун-т. - Москва : Юрайт, 2014.

4. Бурова Т.Ю. Цветное освещение в интерьере: особенности и приемы использования // Известия КГАСУ. 2016. №3(37) С.28-33.

5. Волкова И.В. Ресторанное дело. Самая полная энциклопедия от Люсьена Оливье до Аркадия Новикова / Ирина Волкова. — М.: Асгрель: РусьОлимп, 2009.— 543с.

6. Гнатюк Л.Ф., Федорова Ю.В. Актуальність поєднання світло та фітодизайну в закладах громадського харчування. Challenge of science today. 1-3 April 2020 NAU, Kyiv.

7.Гнатюк Л.Р. Вплив ергономічних вимог на створення комфорту та зручності ресторанів, як закладів громадського харчування / Л.Р. Гнатюк, Я.І. Поліщук // Сучасні проблеми архітектури та містобудування. Науково-технічний збірник. – Вип. 37. – К.: КНУБА, 2014. – С. 125–132.

8.Гнатюк Л.Р. Етнодизайн в інтер’єрі готельно-ресторанних комплексів / Л.Р. Гнатюк, Я.І. Поліщук О.А. Музиченко // Теорія та практика дизайну. Збірник наукових праць. – Вип. 7. Мистецтвознавстов – К.: НАУ, 2015. –С.46–52. DOI: 10.18372/2415-8151.7.11008.

9. Горелова В.А. Экологические тенденции в проектировании световой среды. Опыт HCL // исскуство света: дизайн, архитектура, художественное и прикладное творчество. – М., 2019. – С.18-27.

10. Давиденко Ю. Высокоэффективные современные светодиоды // Современная электроника. – 2004. – No 10. – С. 36–43.

11. ДСТУ 3862-99. (зм. 2003 р.) Ресторанне господарство. Терміни та визначення. [Чинний від 2003-12-01]. Вид. офіц. Київ: Держстандарт України від 26 березня 1999 р. № 163.

12. ДСТУ 4281:2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація" [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України від 31 березня 2004 р. № 59.

13. Ефимов, А.В. и др. Дизайн архитектурной среды [Текст]: учебник для вузов/ Г.Б. Минервин, А.П. Ермолаев, В.Т. Шимко, А.В. Ефимов, Н.И. Щепетков, А.А. Гаврилина, Н.К. Кудряшев – М.: Архитектура-С, 2005. – 504 с. 11.Завадинська О. Ю., Литвиненко Т.Е. Организация ресторанного хозяйства за рубежом: Учеб. пособие. - К.: Киев. нац. торг.-экон. ун-т, 2003. - 200 с.

14. Карпов В.В. Антропологічне осмислення архітектурної форми сучасності //Архітектура та екологія: Матеріали XI Міжнародної науково-практичної конференції (м. Київ, 16 – 18 листопада 2020 року). К.: НАУ, 2020. С. 5-8.

15. Карпов В.В. Антропологія мистецтва та архітектури // Філософія архітектурної творчості : навчальний посібник / С. Г. Буравченко, В. В. Карпов, Л. Н. Бармашина, О. Г. Пивоваров, Н. В. Бжезовська ; за заг. ред. канд. архіт., проф. С.Г.Буравченка. – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. – С. 39-66.

16.Козлов Д.Г. Светотехника и электротехнологии : учеб. пособие / Д.Г. Козлов, Р.К. Савицкас. – Воронеж : ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ, 2014. – 363 с.

17. Коршунов Н.В. Организация обслуживания в ресторанах: Учебник для средних проф.-техн. училищ. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Высшая школа, 1980. — 238 с.

18. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник. – К.: «Центр учбової літератури», 2013. – 304 с.

19. МГСН 4.14-98. Предприятия общественного питания (31108) 16.Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: КолоС, 2006. 247с.

20. Олійник О. П. Основи дизайну інтер'єру : навч. посіб. / О. П. Олійник, Л. Р. Гнатюк, В. Г. Чернявський. — К. : НАУ, 2011. — 228 с.

21. Панеро Дж. Основы эргономики. Человек, пространство, интерьер [Текст]: справочник по проектным нормам. / Дж. Панеро.– М.: Астрель, 2006. – 319, с.: ил.

22. Потакаев В.П. Конструирование оборудования интерьера: Учебное пособие. Изд-е 2-е, переработанное – Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 352 с.

23. Правила №219 – «Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» затверджені Мінекономіки з питань євпропейської інтеграції України від 24.07.2002р. №219

24. Пятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.:[для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.

Anti-Plagiarism v-15.257

Максимальное совпадение с одним документом 3.0%

Словари проверки: en_US, ru_RU, ua_UA. **Ошибок в документах: 7%**

ID: 115899 Название: Дизайн інтер'єрів приміщень ресторану української кухні Добавлено в БД: 2023-06-13 Авторы: Васпленко Руководители: Третяк Консультанты: Опоненты:	Документ		Суммарное совпадение по Базе Данных	
	Символы	Лексемы	Символы	Лексемы
	54658	441	6212 (11%)	49 (11%)

Источник плагиата

ID	Описание	Наличие плагиата в документе	
		Символы	Лексемы

Студент_____ _____

(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник робот_____

(підпис) (прізвище та ініціали)