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 ресторану на засадах інклюзивності »

Кравченко Ольга Олександрівна

(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 ресторану на засадах інклюзивності »

_____

(назва)

Виконав Кравченко Ольга Олександрівна__

(прізвище, ім’я та по батькові повністю)

022 Дизайн

_____

(спеціальність)

Інтер’єр і обладнання

_____

(освітня програма)

Групи ДН-43_____

Керівник доц. Щеглов С. 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

Кравченко Ольга Олександрівна

_____

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи "Дизайн інтер'єру ресторану на засадах інклюзивності"

_____

2. Керівник роботи Доц. Щеглов Сергій Петрович

(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, проектної 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	римітка
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*	

Студент Кравченко О. О.

(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи Щеглов С. П.

(підпис) (прізвище та ініціали)

ЗМІСТ ПОЯСНЮВАЛЬНОЇ ЗАПИСКИ

ВСТУП……...7

РОЗДІЛ І. ОСОБЛИВОСТІ ПРОЕКТУВАННЯ ІНТЕР'ЄРІВ РЕСТОРАНУ НА ЗАСАДАХ ІНКЛЮЗИВНОСТІ

1.1 Дослідження та вивчення аналогів……9

1.2 Аналіз літературних джерел по дизайну інтер'єрів ресторанів…….....24

1.3 Дослідження нормативної бази проектування для будівель та приміщень ресторанів інклюзивного типу……...32

Висновок до І розділу……...……38

РОЗДІЛ ІІ. ЗАСОБИ І ПРИЙОМИ ФОРМУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНУ В М. КИЇВ

2.1. Вихідні дані та завдання на проектування…….40

2.2. Концепція інтер'єру ресторану на засадах інклюзивності…….……..42

2.3. Функціонально-технологічне та об'ємно-просторове рішення інтер'єру приміщень……..46

2.4 Композиційне рішення інтер'єру приміщень…….……48

2.5. Меблі та обладнання……...…….51

РОЗДІЛ ІІІ. ПРЕДМЕТНИЙ ДИЗАЙН

3.1. Дослідження і аналіз прототипів……53

3.2. Функціональні, технологічні та конструктивні особливості……...…60

ВИСНОВКИ……64

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ……..……..65

ВСТУП

Актуальність теми дослідження.

Зважаючи на поширення ідеї інклюзії та рівних прав для всіх людей, в тому числі з особливими потребами, проектування закладів громадського типу на засадах інклюзивності є актуальним завданням у наш час. Такі заклади не тільки забезпечують максимальний доступ для всіх користувачів, але й підвищують рівень свідомості та толерантності у суспільстві. Тому проектування закладів громадського типу на засадах інклюзивності має велике значення і повинно активно розроблятися та підтримуватися.

Заклади харчування є однією із складових будь-якої інфраструктури. Вони будуть актуальними та бажаними завжди, адже задовольняють бажання людей поїсти. З розвитком національних кухонь різних країн світу, все більше створюється закладів харчування для демонстрації кулінарних здобутків.

Інклюзивні заклади харчування можуть бути дуже перспективними з точки зору бізнесу, оскільки вони забезпечують доступність для широкого кола клієнтів, що може збільшити їхню популярність та прибутковість. Крім того, інклюзивні заклади харчування можуть мати конкурентну перевагу на ринку, оскільки вони демонструють соціальну відповідальність та готовність до співпраці з усіма людьми, що може підвищити їхню репутацію та лояльність клієнтів.

В наш час дуже важливим обов’язком є включення людей з інвалідністю в активне соціальне життя. Розвиток інклюзивної інфраструктури все більше і більше набирає обертів по всьому світу. Наше завдання полягає в тому що б люди з будь якими вадами могли почувати себе комфортно будь де: на вулиці, в магазині, в кінотеатрі, в кав’ярні чи в ресторані тощо.

Що означає слово інклюзивний?

Інклюзивний — це той, що включає всіх або все. Інклюзивність — це включення всіх в певну систему (наприклад, освіти) незалежно від їх фізичних, фізіологічних або інших особливостей.[1]

Для більшості з нас відвідування кафе, барів чи ресторанів є звичайною справою, але для людей з обмеженими можливостями така наче звичайна справа може стати справжнім випробуванням, наприклад через відсутність звичайного пандусу, чи спеціально облаштованого туалету. Тільки ці дві, наче незначні проблеми, значно скорочують кількість місць де люди з інвалідністю можуть пообідати чи просто випити кави.

Мета даної дипломної роботи: розробка дизайн-проекту інтер‘єру ресторану на засадах інклюзивності. Одним із завдань є вирішення усіх необхідних вимог до планування інклюзивного середовища за допомогою індивідуального дизайну, показати, що простір розрахований і пристосований для перебування відповідних людей.

Простір повинен бути якісним, естетичним та затишним, задля забезпечення комфортних умов. Дизайн також залежить від вирішення стильового оформлення, що може впливати на відповідне враження. Слід виконувати інтер'єр у простих, не виразних формах, які надають відчуття безтурботності. При знаходженні композиційних рішень, необхідно гармонійно пов'язати елементи простору між собою в єдине ціле.

РОЗДІЛ І. ОСОБЛИВОСТІ ПРОЕКТУВАННЯ ІНТЕР'ЄРІВ РЕСТОРАНІВ НА ІНКЛЮЗИВНИХ ЗАСАДАХ

1.1. Дослідження та вивчення аналогів

Середовище - це не просто матеріальне наповнення, а простір сповнений людських стосунків, це єдиний духовний і матеріальний світ. Історичні стилі, які ще називають "великими", проявляються практично у всіх сферах людського життя: архітектурі, одязі, живописі, музиці тощо. В масовій свідомості "великі стилі" завжди асоціювалися з розкішшю, надмірністю, елітарністю.[2]

Інтер'єр громадської будівлі або споруди - це сукупність просторів, організованих відповідно до функції об'єкта, і зазвичай, практично неможливо сприймати їх візуально одночасно. Тому естетичне сприйняття інтер'єру нагадує різноманітні враження, які пов'язують композицію, колір й матеріали огороджувальних конструкцій, як основного простору для обладнання, і різні практичні функції, що відповідають призначенню приміщення.

Практичні функції впливають на концепцію внутрішнього простору, але ще більше - на обладнання, предметну базу та навколишні поверхні. У цьому відношенні інтер'єр функціонує як невід'ємна частина декоративного оформлення поверхонь і архітектурних деталей, а також предметного наповнення, яке безпосередньо взаємодіє з людьми. Предметне наповнення в інтер'єрних середовищах відіграє більшу роль, ніж у міському середовищі, оскільки воно тісніше пов'язане з архітектурою в інтер'єрах. З іншого боку, існують також інтер'єри з незначним предметним наповненням, як, наприклад, у деяких культових спорудах, спортивних об'єктах тощо, де естетичну функцію перебирає на себе архітектурний простір.

Слід зазначити, що сприйняття внутрішнього середовища громадських об'єктів відбувається послідовно від загального до часткового, від цілого до деталі. Одночасність і неоднорідність сприйняття різних елементів, що складають інтер'єрну композицію, визначається її масштабом. Спочатку інтер'єрна композиція сприймається як єдине ціле, основними елементами якого є архітектурна оболонка і просторова організація інтер'єру.

На цьому рівні з предметного наповнення сприймається велике обладнання, масштабом якого іноді є не розміри людського тіла, а елементи, задані вимогами технології або відокремлені від загального предметного наповнення функціональними чи композиційними намірами (наприклад, елементи верхнього освітлення). Другий рівень - сприйняття в безпосередній взаємодії елементів предметного наповнення з людиною, коли на перший план виходять візуальні характеристики цих елементів, їх об'ємне вирішення, фактура, деталізація і колір. При цьому архітектурна оболонка та її деталі виступають фоном для предметного наповнення.[3]

Сучасний дизайн являє собою функціональний простір, у якому гармонійно спланована кожна одиниця корисної площі й стилю оформлення.

При забезпеченні вдалого планування, слід зазначити переваги та недоліки об'єкту. При виявленні корисних факторів, враховуємо їх при розміщенні елементів меблів та декору.

Я розглянула та проаналізувала аналоги сучасних інтер’єрів ресторанів і туди входять:

- Громадський ресторан Urban Space 500

Інтер'єр ресторану на вулиці Грінченка розробили молоді київські архітектори: Павло Пекер, Карина Сидоренко, Богдан Філонов та Олег Шайнога. Вони розповідають, що незважаючи на стислі терміни, відведені на розробку дизайнерського рішення, впоралися за один місяць. Коли вони отримали приміщення для проектування, то були розгублені: підлога була обшарпана, стеля пошматована, стіни не дуже міцні, будівля не була безбар'єрною. Проте архітектори поставилися до будівлі дбайливо, зберігши оригінальний вхід, створивши м'яке освітлення, вибравши спокійні кольори та розробивши мінімалістичний інтер'єр.

Приміщення для проектування вони отримали у нечепурному вигляді: демонтована підлога, обшарпана стеля і не надто міцні стіни, а про безбар’єрне середовище годі було й говорити.

Втім, до будівлі архітектори поставилися дбайливо: зберегли оригінальні вхідні двері, створили м’яке освітлення, підібрали спокійні кольори і розробили мінімалістичний інтер’єр.

Ресторан складається з кількох просторів, які вирішили не поєднувати. У результаті з'явилися абсолютно різні зали - під будь-який настрій.

Дуже багато уваги приділено освітленню та акустиці. За стіною головної зали знаходяться кілька невеликих простори — затишних, не схожих однин на одного, що створює різноманітну атмосферу – є місця і для дискусій, і для романтичного побачення, і для приємного вечора в колі друзів. (Рис. 1.1, 1.2)

"Ми намагалися уникнути повального стилю лофт і хайтек, які використовуються чи не у всіх київських закладах", – каже Павло Пекер. В інтер'єрі використовували меблі українського виробництва з дерева, металу, натуральних тканин, а також стільці з вторинної сировини від IKEA. Пластик не використовували принципово.[4]

Для людей з інвалідністю не тільки облаштували пандус, але й загалом намагалися створити максимально комфортні умови.

	
Рисунок 1.1 Інтерє’р ресторану Urban Space 500, 2018 р., Україна	Рисунок 1.2 Інтерє’р ресторану Urban Space 500, 2018 р., Україна

- Ресторан Heirloom Ambleside - Канада

Heirloom Ambleside, сучасний ресторан, який розташований за кілька кроків від пляжу у Ванкувері, Канада.

Матеріали та кольори були вибрані відповідні, щоб відобразити прибережну та гірську місцевість. Тони морського синього та лісового зеленого були включені в простір, від столярних виробів та плитки до оббивки меблів. (Рис. 1.3)

Дизайнери розумно використали високі вуличні фасадні вікна, додавши барні сидіння вздовж них, забезпечуючи відвідувачам вид на вулицю.

Інші елементи дизайну включають в себе натуральну обробку та оздоблення, наприклад білий дуб, плетену вовняну оббивку та глазуровану плитку ручної роботи.

Чорні трубчасті металоконструкції використовувалися в усьому просторі як елементи обрамлення, щоб відокремити зони відпочинку, дозволяючи зберегти яскраву відкриту атмосферу.(Рис. 1.4)

Вишуканий вибір декоративних світильників, більшість від місцевих дизайнерів, використовуються для визначення зон обслуговування та надання тепла, інтимності обіднім зонам.

У всьому інтер’єрі обідня зала поділена на зони, які забезпечують різноманітні варіанти сидіння, від барних стійок та зон очікування, до м’яких сидінь для банкетів і кабінок, які пропонують більш приватну атмосферу.[5]

	
Рисунок 1.3 Інтер'єр ресторану Heirloom Ambleside, 2018 р., Ванкувер	Рисунок 1.4 Інтер'єр ресторану Heirloom Ambleside, 2018 р., Ванкувер

- Ресторан BOHO Social

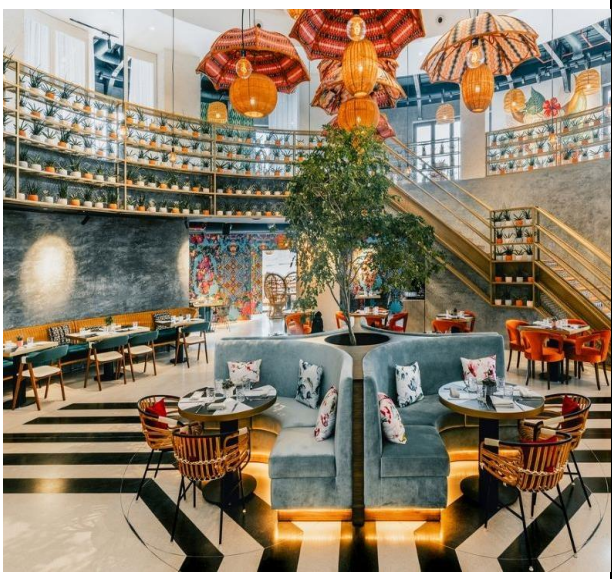
Бажаючи повністю контрастувати з існуючими пропозиціями в Катарі та на Близькому Сході, архітектори отримали завдання створити динамічний простір. Цей центр мав бути еклектичним, але водночас сучасним з відтінками богемної епохи. Ці характеристики були чудово використані в усьому стилі інтер’єру, створюючи приміщення, яке конкретизує себе як нову еру Дохи та Катару в цілому.

Підхід став зосередженим на тому, як по-справжньому оживити простір за допомогою дизайну, дотримуючись нормативних вимог. Колір став ключовим аспектом стилю інтер’єру, оскільки він ідеально втілив богемні почуття, водночас надаючи характеру, глибини та душі простору. Тераццо, залите рідиною, створює вражаючий ефект, оскільки земля виливається в центр простору. Аксесуари з яскравими візерунками, традиційні стільці-тахти та кольорові тканини — усе це об’єднується, щоб створити унікальну атмосферу.(Рис. 1.5)

Очевидно, що кожен аспект дизайну оптимізує головні почуття богемного способу життя, поважаючи при цьому демографію. Зокрема, скульптурні голови оріксів, представлені у VIP-кімнатах, є культовим символом Катару. Бажання створити функціональний, комфортний і вільний простір часто призводить до використання розділювальних елементів. Оскільки високий ступінь свободи може викликати відчуття порожнечі, легкі перегородки або ширми можуть допомогти зорієнтуватись у приміщенні. В даному випадку використали роздільний елемент у вигляді сполучених між собою диванів з акцентом живого наповнення у внутрішній частині, все це підкреслюється стрічковим світильником внизу сидінь, створюючи приємне відчуття затишку. Використання таких конструкцій змінюється від простого зонування до опори систем зберігання та акцентного арт-об'єкта.

Рослини - це вічна тема, адже вони ніколи не набридають. Люди з природою тісно пов’язані, тому без неї не можемо обійтись і в приміщенні. Особливо важливо використовувати такі деталі, коли людина довго знаходиться в приміщенні. Завдяки таким елементам вдається урізноманітнити інтер’єр.

Розписана вручну плитка, створена відомим майстром Близького Сходу, прикрашає внутрішні поверхні, додаючи цьому бохо-шику особистості. Кожна плитка була виготовлена на замовлення, влаштована та розписана вручну на місці. Ця увага до деталей і демонстрація творчої майстерності ідеально поєднуються з головною історією та характером BOHO Social.[6]

	
Рис. 1.5 Ресторан BOHO Social, 2020 р., Доха, Катар	Рис. 1.6 Ресторан BOHO Social, 2020 р., Доха, Катар

- Бар 4844 Outlaw Bar&Kitchen

Бар знаходиться поблизу станції метро «Кловська», розташований у дворівневому приміщенні дореволюційної будівлі, високі стелі та вітражні вікна якої – безперечна перевага. На мій погляд, палітра кольорів обрана вкрай вдало: спокійні та насичені відтінки бірюзи, сині та сірі акценти підкреслені елементами із золота та латуні.(Рис. 1.7)

Весь інтер'єр виконаний з ефектом симетрії, тому на першому поверсі на стінах розмістили великі круглі дзеркала, що викликають ілюзію порталу. У барі об'єднано все для відмінного релаксу: спокійний і лаконічний інтер'єр, приємна музика, авторські коктейлі та страви. Це робить 4844 Outlaw bar місцем для всіх поціновувачів якісного відпочинку.[7]

Центром основної зали стала контактна барна стійка з мармуровою поверхнею. Атмосферу доповнили авторськими світильниками, великими круглими дзеркалами та безліччю живих рослин.(Рис. 1.8)

Другий поверх виконаний у приглушених тонах і призначений для більш інтимного проведення часу.

	
Рис. 1.7. Бар 4844 Outlaw Bar&Kitchen, 2018 р., Київ, Україна https://cf.ua/place/4844-outlaw-bar-kitchen	Рис. 1.8. Бар 4844 Outlaw Bar&Kitchen, 2018 р., Київ, Україна https://cf.ua/place/4844-outlaw-bar-kitchen [8]

- Ресторан NĂM

За словами самого ресторану – команда, що працювала над дизайном інтер'єру, повністю витримала стилістику старовинної колоніальної вілли, перейнявши від неї безліч антикваріату та інших елементів декору. Стіни розписані унікальними фресками. Над ними працювали ті самі майстри, які розписували “Софію Київську”. Аби досягнути максимальної автентичності, застосували якомога більше натуральних матеріалів в оздобленні, які було спеціально зістарено відповідно до умов тропічного в’єтнамського клімату.

У ресторані два поверхи. На першому затишно розмістився бар з контактною барною стійкою із авторською коктейльною картою, яка є традиційною для В'єтнаму. Другий поверх – це повністю обладнаний ресторан з окремим VIP-залом.(Рис. 1.9)

Всередині закладу використовуються натуральні матеріали, такі як дерево, камінь і скло. Дизайн виконано в приглушених тонах, з яскравими акцентами у вигляді оригінальних деталей інтер’єру, які демонструють азіатську автентичність.(Рис. 1.10) Одною з цікавих функціональних деталей є великий

загальний стіл, який підходить для обслуговування великих компаній. У кутку другого поверху є двері, яким вже понад 300-х років, їх вирізали з В'єтнамського Палацу і привезли до ресторану. Кожна деталь продумана до дрібниць, наприклад, підлога зроблена та викладена з дерев'яної дошки виготовленої з масивних 100-літніх бочок з-під білого та червоного вина, привезеної з Італії, картини на балконі – витвір майстрів. [9]

Завдяки світловим експериментам імідж ресторану кардинально змінюється в залежності від часу доби. Завдяки великим вікнам усі приміщення ресторану протягом дня залиті світлом. З наближенням сутінків світло гасне, а з настанням ночі воно майже повністю вимикається, залишаючи лише деякі відблиски та тіні, що забезпечує повну зміну атмосфери ввечері.

	
Рис.1.9. Ресторан NĂM, 2018 р., Київ, Україна https://nam.ua/home	Рис.1.10. Ресторан NĂM, 2018 р., Київ, Україна https://nam.ua/home [10]

- Ресторан Beefbar - Париж

Всесвітньо відомі архітектори інтер'єрів Еміль Гумберт і Крістоф Пойє продовжують розвивати надзвичайно успішний бренд Beefbar, який належить Рікардо Жірауді. Цього разу студія створила вражаючі інтер'єри паризької локації ресторану; приміщення в стилі модерн і ар-деко, де раніше розміщувався класичний ресторан La Fermette Marbeuf..

Будівля, побудована в 1898 році як готель Lamgham архітектором Емілем Хюртре, отримала статус історичної пам'ятки в 1983 році, є чудовим прикладом стилю модерн. Щоб повернути колишню славу пошкодженій і в стані занепаду будівлі, довелося здійснити великий проект реставрації. Студія працювала з найкращими майстрами та реставраторами, щоб відремонтувати структуру та знову вдихнути життя в чудовий дизайн, ремонтуючи та відновлюючи пошкоджені арки, пілястри, фризи та відсутні емальовані керамічні панелі. Кольори були підібрані близькі до оригінального декору у відтінках зеленого та бронзового, а потім було введено сучасні світильники та фурнітуру, які надають будівлі нового шарму.

Humbert & Poyet вибрали багату кольорову палітру, яка бере нотки оригінального стилю модерн і ар-деко, а також прекрасний живопис і фрески Жуля Віельгорскі. Оливково-зелена оббивка на сидіннях була поєднана з більш темним бірюзовим, щоб створити двоколірний ефект, який проходить по всьому ресторану. Сучасні обідні сидіння оббиті контрастною червоною велюровою тканиною з чорним металевим каркасом, що поєднується з глянцевими чорними обідніми столами з латунною окантовкою. Одним із найяскравіших нових доповнень є чорно-білий дизайн плитки на підлозі у вигляді листя дерева ґінко, сміливе рішення, яке успішно окупається, об’єднуючи інтер’єр і з’єднуючи світи сучасного та традиційного стилів. Килим поєднує між собою головний зал та сусідні простори, оформлені так, щоб підтримати враження багатства цього стилю та максимально гармонійно доповнити інтер'єр атріуму. Додали мармурові елементи, зістарені та грановані дзеркала, деталі з лакованого горіха та латунну фурнітуру. (Рис. 1.11)

У прилеглій зоні бару та залах схожа естетика дизайну, що продовжується тим самим “килимом” плитки на підлозі, оббивною тканиною та кольоровою палітрою, що повторює центральний атріум. Фрески поступаються місцем стінам, знизу прикрашеними зеленим мармуром, а верхи представлені поєднанням простих білих панелей у стилі ар-деко, що обрамляють сучасні настінні світильники з латуні та опалового скла. Вбудовані в ніші та створені для

перегородок між місцями для сидіння представлена серія кашпо з тропічними пальмами і листям. Додавання зелені пом'якшує межі сучасного дизайну, додаючи природних відтінків і створюючи затишні місця для обіду та спілкування гостей.(Рис. 1.12)

Ресторан справжній шедевр. Humbert & Poyet створили дизайн, який вшановує оригінальну історію споруди, шанобливо пов'язуючи її з сучасністю. Незважаючи на те, що студія не ухиляється від естетики свого дизайну, вона створила ідеальний візуальний баланс розкоші високого класу, який легко переноситься на нове використання інтер'єру як ресторану.[11]

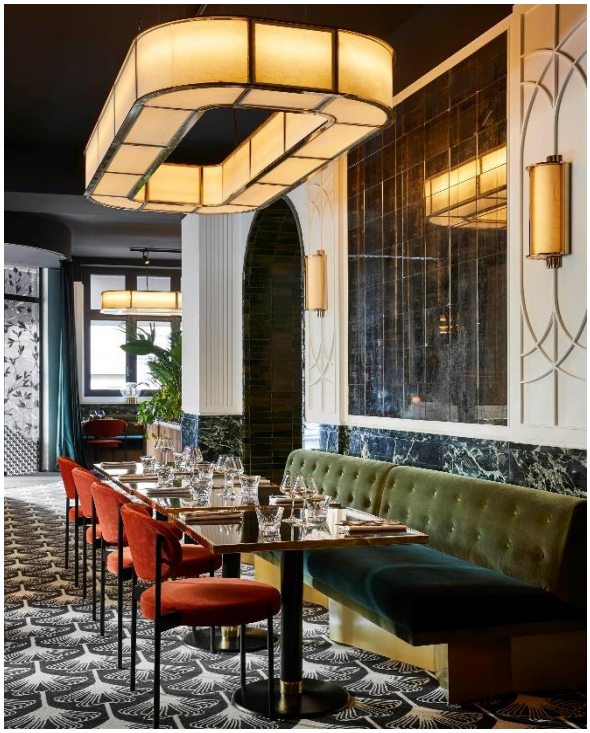


Рис.1.11. Ресторан Beefbar, 2018р., Париж, Франція



Рис.1.12. Ресторан Beefbar, 2018р., Париж, Франція

- Ресторан "Queen" в Одесі

Цей проект – друга каденція Queen в Україні, що належить ресторанному холдингу Booldozer Group. Основний простір першого поверху призначений для караоке-клубу та ресторану з яскравими акцентними зонами. Одна з найсвітліших терас Одеси зустрічає гостей диванами під перголою, що допомагає наповнити вхідну зону естетикою і стилем. У холі з'являється люстра

з позолоченого металу, люстри такого зразка можна побачити і в залах ресторану на першому та другому поверсі і в сходовому холі біля VIP залу. У головному караоке-залі привертає увагу гостей горельєфна проекція за мотивами фільму «Адвокат диявола».(Рис. 1.13)

Всі м'які меблі індивідуального дизайну студії. Меблі для бару, крісло у формі хреста навпроти барної стійки, арки вікон, бра в ресторані, освітлювальні та декоративні конструкції в ресторані та на терасі – зроблено з металу та підсвічуються LED стрічками. Конструкція тераси виконана з натурального дерева, а бар та передня частина тераси - з мармуру Verde Guatemala як на стільниці так і на фронті конструкції. Глибокі дивани звернені всередину об'єму тераси до сцени, забезпечуючи чіткий огляд гостей.(Рис. 1.14)[12]

	
Рис. 1.13 Горельєф на тему :«Адвокат диявола», 2021 р., Одеса, Україна	Рис. 1.14 Інтер’єр ресторану “Queen”, 2021 р., Одеса, Україна

- Еклектичний лаундж-бар Munterra у Москві

Дизайнер Аліна Цауня переосмислила стереотипні уявлення про лаунж-культуру, та створила дизайн бару з витонченим, сучасним і еклектичним інтер'єром в центрі Москви.

Бар Munterra розташований у двоповерховому особняку 1870 року. Він був задуманий як місце для "зустрічей і відкриттів "прогресивної столичної молоді, що поєднує в собі ресторан, лаунж, міське кафе, бар, нічний клуб і концертний майданчик. Важливо було створити простір, де відвідувачі могли б відчувати

себе однаково комфортно, незалежно від того, чи працюють вони вдень у розслабленій атмосфері, чи відвідують велику вечірку вночі, ділову зустріч, романтичне побачення або дружню посиденьку. Поєднати шість місць, кожне з яких має власну складну структуру та різний функціонал, в рамках єдиної концепції було непростим завданням, але дизайнери впоралися з ним. "Ми хотіли змінити стереотип "лаунж-культури" і підняти її на вищий щабель",- сказав дизайнер, який з першої зустрічі мислив з тієї ж точки зору, що і клієнт. Було важливо створити інтер'єр, який би відрізнявся від панівного стереотипу, адже індустрія майже повністю самокопіюється. Ніякої цегли, ніяких шкіряних диванів "Честер" тощо.

Mun у перекладі з корейської означає «портал», тому концепція будується на арочних формах – їх можна спостерігати як у масивних конструкціях, так і у дрібних декоративних деталях. В інтер'єрі переважають зелені, теракотові, сірі відтінки, які розбавлені латунними деталями, що надають простору вишуканості. А велика кількість живих рослин наповнює його свіжістю.(Рис. 1.15)

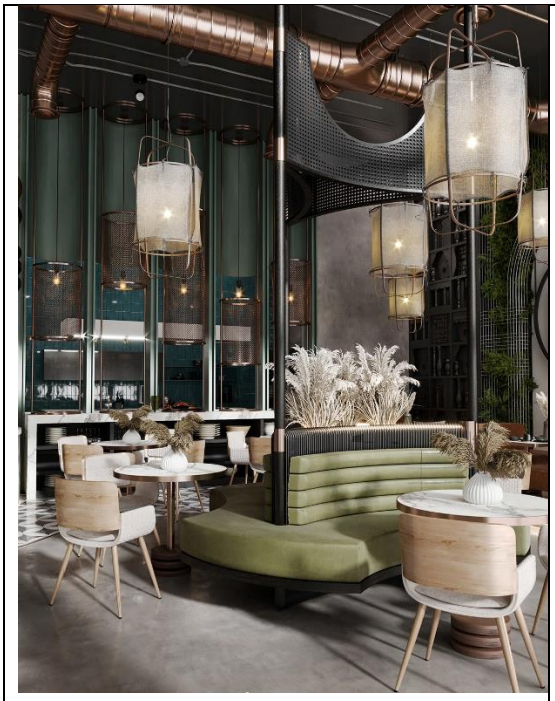
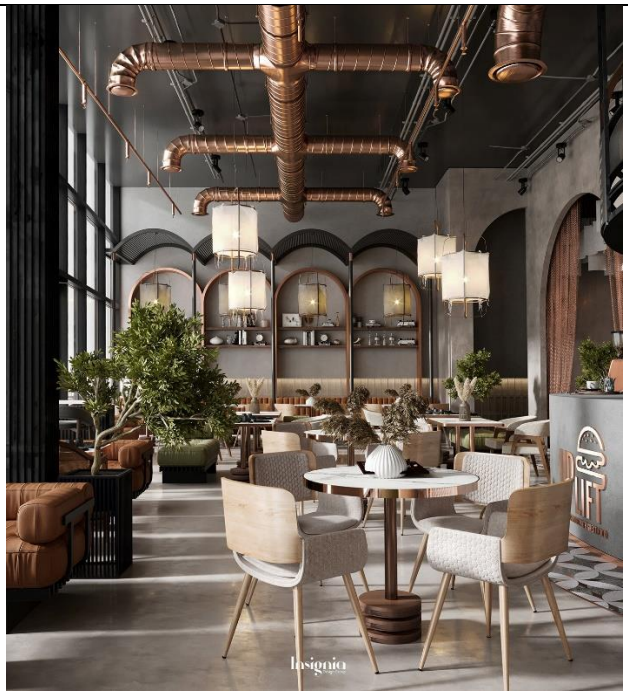
Ключовим елементом інтер'єру є авторський стіл шеф-кухаря в центрі залу. Він поєднує в собі низку матеріалів і фактур, серед яких бетонні бруски, схожі на скелі, мармурові вставки, кругла сітка, скло з рослинним підсвічуванням. Munterra – це двері до всесвіту естетичних та гастрономічних задоволень. Ключі до цих дверей зашифровані у графіті, намальованих арт-групою ZUKCLUB. Вони черпали натхнення в романі Станіслава Лема "Соляріс" і розробили нову знакову систему для закладу. З їхньою допомогою на стелі був зашифрований уривок з роману, що римується з філософією проекту: "Людині потрібна людина". (Рис. 1.16) Функціонально простір розділений на дві зони : одна для шоу шеф-кухаря, а інша - для нічного DJ-сету.[13]

	
Рис. 1.15 Інтер’єр лаундж-бару Munterra, 2021 р., Москва, Росія	Рис. 1.16 Інтер’єр лаундж-бару Munterra, 2021 р., Москва, Росія

- Проект ресторану UPlift - Саудівська Аравія, Ель Хубар

Проект ресторану UPlift в Саудівській Аравії, в місті Ель Хубар, був створений з метою надати унікальний та сучасний досвід для клієнтів. Основними принципами цього проекту є інновації, стиль та комфорт. Ось деякі особливості цього ресторану:

- сучасний дизайн: Ресторан UPlift має сучасний та стильний дизайн, що поєднує в собі мінімалізм та елегантність. Чисті лінії, просторі приміщення та використання сучасних матеріалів створюють свіжий та сучасний вигляд.
- інтер'єр з функціональністю: Ресторан має розумно організований простір, де кожен елемент має свою функціональність. Запропоновані зручні меблі: м’які радіусні дивани, ергономічні стільці-крісла.(Рис. 1.17)
- освітлення: Освітлення в ресторані UPlift має важливу роль у створенні настрою та атмосфери. Використовуються різні види освітлення, такі як підвісні лампи, настроювані світильники та вбудоване світло.(Рис. 1.18)

	
Рис. 1.17 Інтер'єр ресторану UPlift, 2022 р., Саудівська Аравія, Ель Хубар	Рис. 1.18 Інтер'єр ресторану UPlift, 2022 р., Саудівська Аравія, Ель Хубар https://www.behance.net/gallery/154769939/UP-LIFT-RESTAURANT [14]

- Бейрутський бар BAU на даху

Бар BAU на даху Бейрута, є неоновою іконою історичної архітектури міста.

Спроектований місцевим бюро Rabih Geha Architects, BAU контрастує з навколишнім горизонтом своїми високими стінами та сміливою червоною палітрою кольорів, яка гармонійно поєднується із монохромною підлогою зі складної конструкції з сендвіч-панелей подвійного шару фанери та подвійним шаром Rockwool високої щільності. Багряне світло домінує в інтер'єрі, але є також проблиски зеленого та жовтого світла.(Рис. 1.19)

Дизайнери відтворили невеликі проходи, які часто огинають центральний простір у храмах, тобто в бар можна потрапити через вузький коридор із червоними стінами, після того як гості піднімуться на скляному ліфті з неоновим освітленням. На даху гостей зустрічає мармурова стійка Verde Guatemala, виготовлена на замовлення, обшита тонкими латунними смужками. Столи

виготовлялися на замовлення як круглої, так і прямокутної форми різної висоти, усі мають сталеву основу. Для бару були створені індивідуальні м’які табурети з чорного дерева. Згідно з практикою, месопотамська богиня Бау була важливою точкою відліку для дизайну, настінну скульптуру божества встановили за барною стійкою, оточивши її листовими рослинами.(Рис. 1.20)[15]

	
Рис. 1.19 Бар BAU, 2019 р., Бейрут	Рис. 1.20 Горельєф бару BAU, 2019 р., Бейрут

1.2. Аналіз літературних джерел по дизайну інтер’єрів ресторанів інклюзивного типу

Основною проблемою створення інклюзивного закладу громадського харчування полягає в тому що багато закладів беруть своє приміщення в оренду, саме тому вони не мають змоги реконструювати приміщення під відповідні норми та вимоги.

Щоб уникнути помилок при створенні функціонального і зручного дизайну інтер’єру ресторану, потрібно дотримуватись певної послідовності, в результаті це допоможе отримати простір який не тільки красиво і сучасно виглядає, а й відповідає всім нормативам. Отже, потрібно провести аналіз і зрозуміти, для яких цілей робиться даний інтер’єр, тобто :

- про які додаткові зручності слід подбати для маломобільних людей;

- в якому стилі розробляти приміщення;
- яка кухня в пріоритеті;
- яка концепція закладу;
- на яку кількість гостей розрахований ресторан;
- чи є потреба розробляти додаткові зали і т. д.

- Переваги ресторанів інклюзивного типу перед іншими, непристосованими закладами

Число інвалідів до кінця 20 століття становило більше 500 млн осіб, тобто близько 10 % усього населення світу. Якщо взяти загальне число інвалідів за 100 %, то на частку розумово відсталих припаде 70 %, глухих — 10 %, інвалідів з важкими порушеннями мови — 5 %, сліпих та з вадами зору — 5 %, людей з ураженням опорно-рухового апарату — 5 %, з іншими дефектами — 5 %. І ці показники мають тенденцію до зростання. Станом на 2021 рік в Україні налічувалось 2 млн. 703 тис. людей з інвалідністю. Тому дуже важливо вже зараз робити все для того щоб люди з обмеженими можливостями могли почуватися безпечно та комфортно в закладах.[16]

Свого часу в Швеції тривала кампанія, ініціатори якої закликали не відвідувати ті заклади, які є недоступними для маломобільних груп.

На сьогодні український бізнес не бачить в маломобільних громадянах своїх клієнтів. Де ж у такому разі людині з інвалідністю випити каву, придбати одяг чи зіграти на більярді?

Ці дані показують загальну, але досить красномовну картину – скількох клієнтів втрачає бізнес, не враховуючи потреби цих людей.

- Барна стійка

Згідно ДБН, основні вимоги до барної стійки в ресторані можуть включати:

- матеріали та конструкція: барна стійка повинна бути виготовлена з вогнестійких матеріалів, таких як метал, скло, камінь або інші матеріали з високою стійкістю до пожежі. Конструкція повинна бути стійкою та надійно закріпленою.

- розміри та конфігурація: барна стійка повинна мати достатню довжину та ширину, щоб забезпечити комфортне обслуговування гостей.
- пожежна безпека: барна стійка повинна відповідати вимогам щодо пожежної безпеки. Це може включати встановлення вогнегасників, димових датчиків та інших систем виявлення та попередження пожежі.
- гігієнічні та санітарні вимоги: барна стійка повинна задовольняти гігієнічні норми і мати гладкі поверхні, які легко чистити та дезінфікувати. Також повинні бути забезпечені вимоги до водопостачання та системи стоку.
- безпека праці: барна стійка повинна бути безпечною для працівників, що працюють за нею. Наприклад, повинні бути встановлені підлогові покриття з антиковзаючим покриттям та забезпечена належна освітленість.

Розміри барної стійки в ресторані можуть варіюватися залежно від багатьох факторів, включаючи розмір приміщення, тип ресторану та його концепцію. Основні рекомендації щодо розмірів барної стійки включають:

- довжина: зазвичай, барна стійка має довжину від 3 до 6 метрів. Цей розмір забезпечує достатньо простору для розміщення барменів та обслуговування гостей.
- ширина: ширина барної стійки може бути в межах 60-80 сантиметрів. Цей розмір забезпечує достатньо простору для підготовки напоїв та розміщення необхідного обладнання.
- висота: зазвичай, барна стійка має висоту приблизно 110-115 сантиметрів. Це забезпечує зручну робочу поверхню для барменів та відповідну висоту для гостей.
- конфігурація: барна стійка може мати різні конфігурації, такі як пряма, кутова, острівна або комбінована. Вибір конфігурації залежить від планування приміщення та потреб ресторану.

Габарити барного стільця можуть варіюватися в залежності від його дизайну, типу та стилю. Однак, я можу навести загальні рекомендації щодо габаритів барного стільця, які використовуються у багатьох ресторанах:

- стандартна висота барного стільця зазвичай коливається від 75 до 80 сантиметрів. Це забезпечує комфортну висоту для сидіння за барною стійкою.
- сидіння барного стільця зазвичай має ширину від 40 до 50 сантиметрів та глибину від 35 до 45 сантиметрів. Це забезпечує достатню площу для комфортного сидіння.
- висота спинки барного стільця може бути різною. Вона може бути низькою, середньою або високою, залежно від стилю та комфорту, який ви бажаєте надати гостям.
- проміжок між сидінням барного стільця та підлогою становить близько 25-30 сантиметрів. Це дозволяє зручно розмістити ноги гостям та забезпечує стабільність стільця.[17]

- Світло

70% успіху дизайну — у правильному освітленні. Затишне й локальне освітлення столиків на двох і чотирьох, розсіяне світло на столики для компаній і м’яке підсвічування коридорів. Це лише базові дрібниці, на які треба зважати під час адаптації дизайну, але вони допоможуть створити інтер’єр затишного кафе. Жоден, навіть найвишуканіший, декор разом з розкішними меблями не змусять сісти закохану пару на залитий світлом майданчик і т. ін.

Щодо трендів: люстри, що звисають на різній висоті абсолютно різних форм та розмірів(в залежності від вибору стилю та концепції закладу) , і настінні світильники всіляких варіантів.

Максимально використовуйте природне світло. Згідно з дослідженням відділу дизайну та аналізу навколишнього середовища Корнельського університету, працівники, які були під впливом природного світла в офісі, повідомили про зниження напруги очей, головних болів і затуманення зору на 84%. Дослідження Американської академії медицини сну також показало, що вплив природного світла допомагає регулювати гормони та підтримувати

ритм, допомагаючи співробітникам міцно спати вночі та продуктивно працювати наступного дня.

Виходячи з цього, штучні освітлювальні прилади треба спрямовувати не в обличчя людині, а навпаки – розміщувати зліва та позаду, щоб вони якомога ефективніше освітлювали робочу поверхню та не відбивались від дзеркальних площин.

Під час проектування враховуємо висоту стелі, орієнтацію будівлі, широту та перешкоди поруч із будівлею, щоб максимізувати вплив прямого сонячного світла. При розробці інтер'єру громадських закладів харчування зони біля вікон завжди прагнуть максимально використовувати, розміщуючи там посадочні місця.

Освітлення приміщень має забезпечувати:

- необхідний рівень освітленості і його рівномірний розподіл; унеможливлювати засліплення від джерела або відбитого світла; забезпечити оптимальний напрямок світлового потоку, що дає змогу уникнути відблисків;
- оптимальний розподіл світла й тіні для належного сприйняття об'ємів (від деталей до цілого), форми, простору та параметрів обладнання;
- високий рівень відтворення кольору основних поверхонь.

Для створення оптимального світлового клімату в приміщенні керуються принципом поступового зниження коефіцієнта відбиття світла:

- від стелі –80%;
- від стін –60% зверху, 40% –низ стін;
- від меблів –30-45%;
- від підлоги –20-30%.

- Кольорова гамма і гра на контрасті в інтер'єрі

Вибір кольорової палітри майбутнього інтер'єру один з найсерйозніших етапів роботи над дизайн-проектом ресторану. Адже в цьому приміщенні потрібно проводити досить багато часу, врешті-решт відпочивати, а це значить, що колір повинен створювати комфортну атмосферу для відвідувачів.

Колір закладів громадського харчування має значний вплив на відвідувачів. Десятиліттями фахівці вивчають вплив різних відтінків на поведінку та емоції людини. Дехто вважає, що яскраві кольори ідеально підходять для дизайну інтер'єру, оскільки провокують активні та позитивні емоції, забуваючи при цьому, що їх надлишок може викликати роздратування. Тому до вибору певних кольорів потрібно ставитися з великою обережністю. Правильне поєднання не лише створює затишну атмосферу в приміщенні, але й допомагає збудити апетит у відвідувачів.

Вченими доведено, що кольори мають значний вплив на апетит людини, для власників закладу це дуже важливо, адже від кількості замовлених позицій безпосередньо залежить виручка закладу. Розглянемо деякі асоціації з кольорами, що подалі будуть використовуватись в розробці інтер’єру ресторану:

- жовтий це колір сонця і колір гарного самопочуття. Він майже ідеальний для ресторану, оскільки викликає у людей радість і позитивні емоції, а також сприяє підвищенню апетиту і травленню. Однак не варто надто захоплюватися, оскільки його надлишок може сприяти виникненню почуття тривоги;
- зелений колір викликає асоціації з природою, тим самим викликаючи відчуття душевного спокою, він подобається практично всім людям. Люди в інтер’єрі, який оформлено в зелених відтінках, відчувають прилив апетиту і дивну гармонію зі світом, але не варто вибирати дуже темні тони, адже вони навпаки можуть викликати депресивний стан;
- синій колір створює в приміщенні ауру комфорту й умиротворення. Від нього не втомлюються очі і не з'являються негативні емоції. Однак в перелік властивостей даного кольору входить зниження апетиту, що для закладів громадського харчування зовсім не вигідно, тому його слід обирати в якості акценту;
- білий колір асоціюється зі свіжістю і чистотою, він здатний візуально збільшити площу приміщення, слугує прекрасним фоном для різних яскравих елементів, але надлишок білого робить оформлення нудним;

- -коричневий колір наповнює заклад затишною, домашньою атмосферою, спонукає до ведення неспішних дружніх бесід. Повністю коричневий дизайн – досить нудний, але якщо використовувати його в якості основного кольору для підкреслення яскравих відтінків, то можна отримати інтер'єр, в який захочеться повернутися ще не один раз.

Один з найбільш рекомендованих кольорів для дизайну ресторану для маломобільних людей - це білий або світлий кремовий колір. Такий колір може робити приміщення більш світлим та просторним, а також забезпечує візуальний контраст, що може бути корисним для людей з порушенням зору.

Однак, слід уникати темних та сумних кольорів, таких як чорний, темно-синій або темно-сірий. Ці кольори можуть зменшити освітлення та зробити приміщення менш комфортним.

Безумовно, оформляти кафе виключно в одному відтінку не варто, це виглядає нецікаво і погано запам'ятовується, бажано використовувати поєднання двох і більше тонів.[18]

Крім того, оскільки колір є потужним інструментом моделювання простору, він може не лише приваблювати більше клієнтів, але й візуально зменшувати або збільшувати площу.

Досягти потрібного ефекту від інтер’єру дизайнеру допомагає гра з контрастами, фактурами, кольоровими акцентами і матеріалами, використовуваними в обробці: навіть, якщо у вас весь інтер’єр виконаний в білому кольорі, використання різних фактур допоможе зробити так, щоб кожна деталь виглядала добре, а простір не зливається в одну білу пляму.

Узагалі, варто враховувати індивідуальні потреби та вимоги маломобільних людей при проектуванні інтер'єру ресторану, тому слід консультуватися з професійним дизайнером інтер'єру, який зможе надати професійних рекомендацій.

- Умеблювання

Грамотне облаштування кафе і ресторанів є важливою складовою успіху проекту. Правильна розстановка меблів в ресторані не тільки сприяє

легкому візуальному сприйняттю, але і створює ефективний робочий простір, комфортний для перебування.

Усе предметне наповнення приміщення можна розділити на дві великі групи: обладнання та меблі. Обидві ці групи беруть участь у формуванні РМ. У житлових приміщеннях переважають меблі, у промислових – обладнання, а в громадських – їх приблизно порівну.

Основою ергономічного розрахунку стандартного посадкового місця завжди є габарити середньостатистичної людини з можливістю створення комфортних умов її функціонування в цьому середовищі. Розробка інтер'єру вимагає обов'язкового врахування основних габаритів людини, її психофізіологічних станів та особливостей функціонування в просторі.[19]

Вхідна зона повинна залишатися вільною від зайвих елементів. Занадто близьке розташування меблевих груп до вхідних дверей ускладнює прохід для гостей, що заходять, а також викликає відчуття дискомфорту у сидячих в цьому місці людей. Вільний простір біля входу необхідно залишати навіть в невеликих ресторанчиках чи кафе.

Банкетний зал. На урочистих банкетних прийомах гостей як правило розсаджують один навпроти одного. Використання прямокутних столів дозволяє розумно заповнити простір з найменшими втратами квадратури, для комфортного розміщення великої групи відвідувачів,– ідеальний варіант.

Основні принципи розстановки меблів в ресторані:

- функціональність: меблі повинні відповідати потребам ресторану, забезпечувати комфорт для гостей та забезпечувати зручність для персоналу.
- простір: меблі повинні бути розміщені таким чином, щоб створити достатньо вільного простору для руху гостей та персоналу.
- стиль: меблі повинні бути відповідні стилю ресторану та створювати гармонійний інтер'єр.
- колір: меблі повинні бути підібрані таким чином, щоб вони гармонійно доповнювали кольорову гаму ресторану.

Щоб гості могли насолоджуватися спілкуванням у відокремленій і невимушеній атмосфері, меблі розташовують наступним чином:

- столи розміщують на достатній відстані один від одного.
- столи встановлюють під кутом. Це необхідний захід для зменшення кута огляду. Люди, що сидять за столами, можуть вільно і невимушено спілкуватися, не відчуваючи дискомфорту від сторонніх поглядів.
- Використовуйте стільці з високою спинкою.
- Зрівняйте ряди стільців, щоб створити своєрідний бар'єр, який розділятиме обідні групи.
- Створення окремих відсіків та купе, задля збереження інтимної атмосфери, як альтернативу перегородкам можна використовувати стелажі з квітами.

При розстановці меблів слід враховувати їхню вагу та габарити. Легкі стільці дуже мобільні, їх можна легко і швидко переміщати в інші місця. Вони ідеально підходять для кафе і ресторанів швидкого харчування. Важкі стільці виглядають солідно і додають інтер'єру елегантності. Щоб не пошкодити дороге підлогове покриття, до ніжок важких стільців приклеюють накладки.

Сприятливе візуальне враження створюється зонуванням приміщення за допомогою поєднання меблів неординарної форми і дизайну. Це овальні, круглі та багатогранні столи, дивани з асиметричними лініями та стільці незвичної форми. Гармонійне поєднання обідніх груп різних форм і розмірів може додати креативності та оригінальності дизайну залу ресторану. Тут важливо дотримуватися чітко окреслених геометричних форм, які роблять внутрішнє середовище яскравішим і цікавішим.[20]

1.3. Дослідження нормативної бази проектування для будівель та приміщень ресторанів інклюзивного типу

Для проектування будівель та приміщень ресторанів інклюзивного типу в Україні застосовуються нормативні документи, в тому числі Державні будівельні норми (ДБН), які містять вимоги до доступності та безпеки будівель

та споруд. Зокрема, ДБН В.2.2-15-2005 "Будівлі та споруди для людей з обмеженими фізичними можливостями", що встановлюють вимоги до проектування будівель та споруд з урахуванням потреб людей з різними видами фізичних можливостей, включаючи ресторани.

- Вимоги до розміщення ділянки ресторану

Підприємства громадського харчування слід розміщувати зважаючи на їх місткість і типологію, спираючись на перспективну схему розвитку генеральних планів районів з урахуванням як нових забудов, так і реконструкції старих підприємств, що діють, з можливою зміною їх спеціалізації, виходячи з інвестиційних переваг замовників та недопущення створення негативних факторів впливу на умови проживання населення, оточуючого середовища.

С. 16ДБН В.2.2-25:20095.1.2Підприємства харчування місткістю 100 і більше місць доцільно розміщувати в громадських і торгових центрах, на магістралях і площах, поблизу зупинок міського транспорту, станцій метрополітену, вокзалів і аналогічних місцях жвавого руху населення, а також на рекреаційних територіях.

Підприємства харчування повсякденного обслуговування місткістю, як правило, від 25 до 75 місць (кафе і закусочні спеціалізовані, бари, магазини кулінарії, їдальні загальнодоступні, дієтичні і роздавальні - зокрема для пенсіонерів, інвалідів і добродійні), а також домові кухні слід орієнтувати на наближене обслуговування і розміщувати на території житлових районів з урахуванням обслуговування працівників підприємств і установ (закладів), що розміщуються на цих територіях.[21]

- Параметри внутрішнього наповнення

Розміри меблів мають бути відповідними для забезпечення комфортного перебування всіх гостей, включаючи тих, хто має фізичні обмеження. Нижче наведено деякі вимоги до розмірів меблів:

- стіл повинен мати достатній розмір, щоб на ньому можна було розмістити посуд, страви та інші необхідні речі. Розмір столу повинен бути не менше 0,9 м х 1,2 м.

- стільці повинні мати достатній розмір, щоб гості могли зручно сидіти. Розмір сидіння повинен бути не менше 0,45 м х 0,45 м, висота сидіння - не менше 0,45 м, відстань від сидіння до підлоги - не менше 0,4 м.
- столи та стільці повинні бути розташовані таким чином, щоб забезпечити достатню вільну зону для маневрування маломобільних людей. Відстань між столами повинна бути не менше 1,2 м, а від стіни до столу - не менше 0,6 м.
- барна стійка, розташована в залі ресторану, повинна бути доступною для маломобільних людей. Ширина барної стійки повинна бути не менше 1,2 м.

У залі ресторану або кафе простір допускається розділяти на зони перегородками (стаціонарними або розсувними) за умови влаштування шляхів евакуації з кожної зони окремо.

Ширину проходу в приміщеннях ресторану слід приймати не менше вказаної в таблиці наведеної нище.(Рис. 1.13)

Проходи у залі	Ширина в м (не менше)			
	Ресторан Бар	Кафе	Їдальня	Закусочна
Основний	1,5	1,2	1,35	1,2 (1,6)*
Додаткові: для розподілу потоків відвідувачів	1,2	1,0	1,0	1,0 (1,1)*
Для підходу до окремих місць	0,6	0,4	0,4	0,4 (0,8)*
*У дужках вказана ширина проходів між столами, призначеними для харчування стоячи				
Примітка 1.Ширина проходу визначається між спинками стільців (при відстані від спинки стільця до краю столу 0,5 м), між вільними сторонами (кутами) столів. **Примітка 2.**У їдальнях ширину основного проходу, обслуговуючого більше 200 місць, допускається збільшувати на 0,2 м на кожних 100 місць понад 200, але не більш ніж на 1,2 м.				

- Санітарні норми

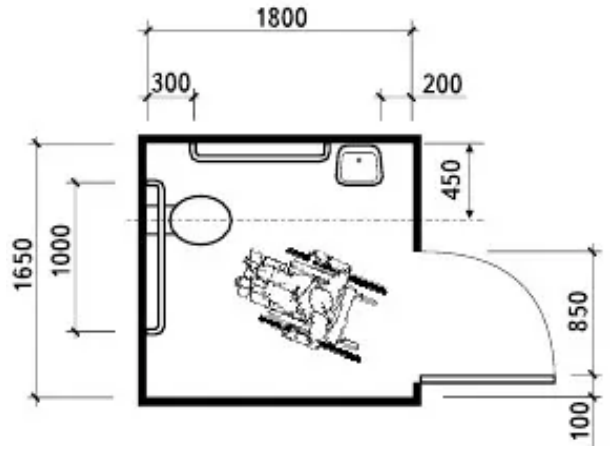
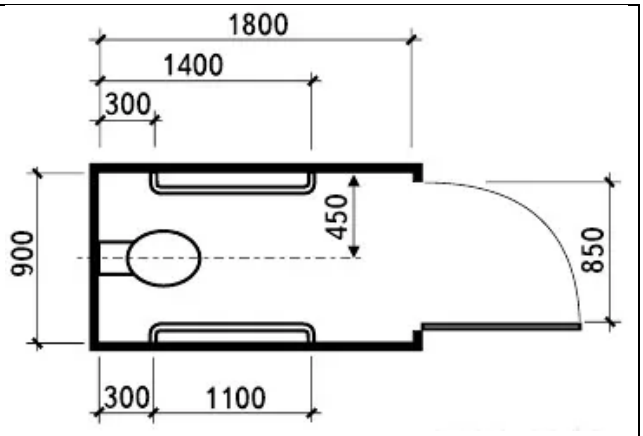
Всі елементи доступності для осіб з інвалідністю повинні виконуватися згідно з санітарно-гігієнічними вимогами ДБН Б.2.2-12, ДБН В.2.2-9, ДБН В.2.2-15. Конструкції, деталі та обладнання будівель і споруд, опорядження стін і стель, покриття підлог всіх приміщень, а також сходів, коридорів слід передбачати із матеріалів, що відповідають вимогам ДБН В.1.2-8, ДБН В.1.2-10, ДБН В.1.2-11.

В усіх громадських будівлях і спорудах при розрахунковій чисельності відвідувачів більше 50 осіб або у разі розрахункової тривалості перебування відвідувача в будинку 60 хв і більше слід передбачати туалети загального користування з універсальною кабіною. Такі туалети повинні бути розташовані на кожному поверсі на відстані не більше ніж 50 м.

В усіх закладах громадського, адміністративного чи виробничого призначення при розрахунковій чисельності відвідувачів 50 осіб або тривалості перебування відвідувача більше 1 години необхідно передбачати туалети загального користування. При цьому має бути не менше однієї універсальної кабіни, доступної для всіх категорій громадян, облаштованої допоміжними пристроями.

Адаптовані туалети повинні бути на кожному відкритому поверсі. Якщо цю умову виконати неможливо в будівлі громадського користування слід облаштувати хоча б один адаптований туалет, який розташований окремо. Розміри кабін вбиралень для відвідувача на кріслі-візку повинні мати ширину не менше 1,65 м. глибину- 1,8 м. Вільне місце перед унітазом мінімально 800 мм по ширині візка і 1100 мм по довжині.(Рис. 1.14)

Для інвалідів, які використовують при пересуванні милиці або інші пристосування, одну з рядових кабін громадського туалету слід обладнати поручнями, розташованими з боків, а також гачками для одягу, милиць та іншого приладдя.(Рис. 1.15)[22]

	
Рис. 1.14 Особливості проектування санвузлів для інвалідів на кріслах-візках	Рис. 1.15 Особливості проектування санвузлів для інвалідів, які використовують опорні пристрої

Двері, мінімальною шириною в 850 мм, мають легко відчинятися назовні; Обов'язкова наявність горизонтальної ручки на дверях на висоті 80-100 см від підлоги і 20-30 см від краю дверей; Сидіння унітазу стійке, 45 - 50 см над рівнем підлоги (на рівні сидіння крісла-візка); Важіль зливу води повинен розташовуватися в доступному місці на відкритій поверхні унітазу, на висоті 0,50-1,20 м; Поруччя 30-40мм у діаметрі, віддалені від стіни на 40-50 мм, надійно закріплене, може витримати вагу 130 кг в разі спирання, довжиною мінімально 900 мм, на висоті 840мм- 920мм, У закладах громадського використання поручні повинні контрастувати з кольором стін (це особливо важливо для людей з порушенням зору);

В кабіні туалету, пристосованого для осіб у візках, встановлюється кнопка виклику на висоті максимально 100мм від підлоги; Аксесуари: дозатори мила, вішалки для рушників, тримачі для туалетного паперу, слід розташовувати на зручній висоті 0,90-1,20 м.

Дзеркала: нижній край дзеркала повинен розміщуватися на висоті не менше 800 мм і не вище 1200 мм від підлоги. Це дозволяє маломобільним та низькорослим особам зручно використовувати дзеркала для перевірки свого вигляду, рекомендується використовувати дзеркала з нахилом вперед. Умивальники слід встановлювати на висоті 0,80-0,85 м над рівнем підлоги;

Відстань між віссю умивальника і прилеглою стіною має становити не менше 0,45м. Умивальник має бути міцно закріплений, тому що до нього, можливо, буде прикладатися значне навантаження; в раковинах рекомендується застосування водопровідних кранів важільної та нажимної дії. Усі умивальники мають проектуватися з підведенням гарячої і холодної води до змішувачів.

- Коридори

Українське законодавство передбачає, що всі, включаючи людей з обмеженими можливостями, повинні мати можливість входити і виходити з громадських установ, а також вільно пересуватися всередині, для цього потрібно враховувати стандартні габарити інвалідних візків.

МГН повинні мати такий самий рівень доступу, до всіх приміщень громадських будівель і споруд, як і інші люди. При розташуванні приміщень за висотою будівлі, крім сходів, потрібно влаштовувати пандуси та ліфти, що відповідають вимогам ДСТУ EN 81-70, необхідно передбачати підйомні платформи та вертикальні ліфти, що відповідають вимогам ДСТУ ISO 9386-1, ДСТУ ISO 9386-2 або інші пристрої підйому.

Зона для розміщення крісла-коляски повинна мати ширину не менше 90 см і довжину не менше 150 см. (Рис. 1.14)

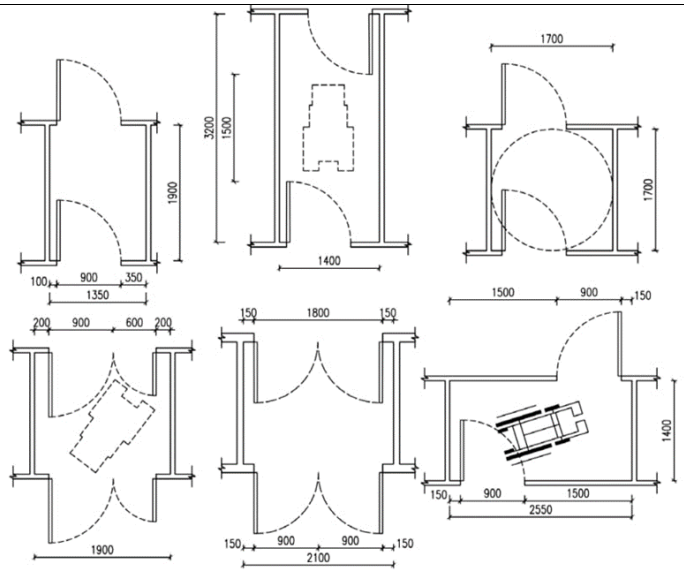


Рис. 1.14 Розміри вхідних тамбурів з урахуванням візка https://dreamdim.ua/wp-content/uploads/2019/03/DBN-V2240-2018.pdf [23]

Ширина коридорів в ресторані інклюзивного типу повинна відповідати нормативам доступності для людей з обмеженою рухливістю зазначених в ДБН В.2.2-10-2019 "Будівельна доступність об'єктів призначення для осіб з обмеженими можливостями". Основні вимоги:

- вільна ширина коридору повинна бути не менше 1,50 м, краще 1,80 м, це дозволить комфортно та одночасно пересуватися двом людям в інвалідних візках або розвернутися на 180°.
- у місцях, що мало використовуються або в умовах обмеженого простору, ширина коридору може бути менше 1,50 м, але не менше 0,90 м, для повороту інвалідного крісла на 90°.
- висота: Коридори повинні мати достатню висоту, щоб уникнути відчуття стисненості та забезпечити комфортне пересування людей. Мінімальна висота коридору повинна бути не менше ніж 2,2 метра.
- поверхня підлоги коридорів повинна бути рівною та неслизькою, щоб уникнути травматичних ситуацій. Рекомендується використовувати матеріали з антиковзаючим покриттям.
- коридори повинні бути добре освітлені, щоб забезпечити безпечний та комфортний рух відвідувачів та персоналу. Рекомендується використовувати світильники з м'яким світлом.
- коридори повинні бути вільними від зайвих меблів та декорацій, що можуть перешкоджати руху людей, та розміщуватися в нішах, тупиках, поза основних шляхів сполучення площі .
- коридори повинні бути обладнані необхідними елементами доступності, такими як поручні, сигнальні кнопки, розширення та зниження підлоги на рівні дверей, що ведуть у санвузол і т. д.[24]

Висновки до І розділу

Сьогодні громадський заклад харчування — це не тільки смачна та різноманітна кухня. Відвідувачам має подобатися перебувати у вашому закладі. Цікавий, дбайливий дизайн завжди вигідно виділить вас на тлі конкурентів. Люди приходять у заклад не тільки за для того, щоб насолодитися їжею, а й відпочити від буденності, поспілкуватися в приємній компанії, відсвяткувати якусь подію. Дизайн інтер'єру ресторану — один з головних елементів, який створює унікальну атмосферу. Інтер’єр ресторану має бути розрахований на естетичну насолоду відвідувача і його комфортне перебування протягом тривалого часу, адже саме від цих умов безпосередньо залежить заробіток власника й рентабельність самого закладу.

Сучасне суспільство вимагає, щоб умови безперешкодного доступу маломобільних груп населення до об’єктів інженерної, транспортної та соціальної інфраструктури закладалися ще на стадії проектування. Саме на цьому етапі роботи над об’єктом проектувальники повинні детально вирішити технічні задачі, спрямовані на забезпечення безперешкодного доступу в будівлю для всіх категорій населення.

Всесвітня організацця охорони здоров'я надає показники, за якими 30-40% людей у віці 60-70 років страждають від стійких сенсорних і опорно-рухових розладів. У людей 75-80 років цей показник становить майже 70 відсотків, а у людей старше 80 років - 100 відсотків страждають сталими порушеннями функцій сенсорної та рухової системи.

Це означає, що універсальний дизайн важливий не лише для людей з обмеженими можливостями, а для всіх людей у нашому суспільстві. Не слід забувати, що кожен з нас, на певних етапах життя, може віднестись до групи маломобільних людей.

РОЗДІЛ ІІ. ЗАСОБИ І ПРИЙОМИ ФОРМУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНУ В М. КИЇВ

2.1. Вихідні дані та завдання на проектування

В дизайн проекті я використала за підоснову будівлю ресторану "Бістро пекаря", що знаходиться в с. Нові Петрівці під Києвом, в 500 м від Національного парку «Межигір'я». Розташування поза межами центру дозволяє уникнути шуму великого міста. Це може створювати більш спокійну та релаксуючу атмосферу для відвідувачів. Доступні 3 банкетні зали на першому та другому поверсі, що розраховані на 70, 40 і 15 гостей, також передбачена літня тераса на 50 гостей і окремі альтанки, які зможуть вмістити від 6 до 15 гостей. Загальна площа території становить 1231 кв. м, банкетні зали – 250 кв. м. Місце під ресторан займає площу 472,3 кв. м. [25]

Завдяки вдалому розташуванню будівлі, поруч з туристичними маршрутами та відомою пам'яткою паркової архітектури, ресторан є доступним та помітним для городян і гостям з інших міст.

На рисунках 2.1, 2.2 представлені схеми ситуаційного та генерального планів.

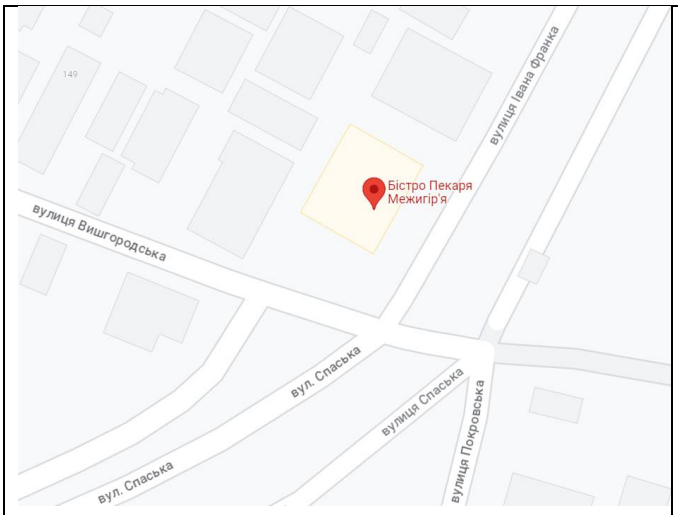


Рис. 2.1Ситуаційна схема

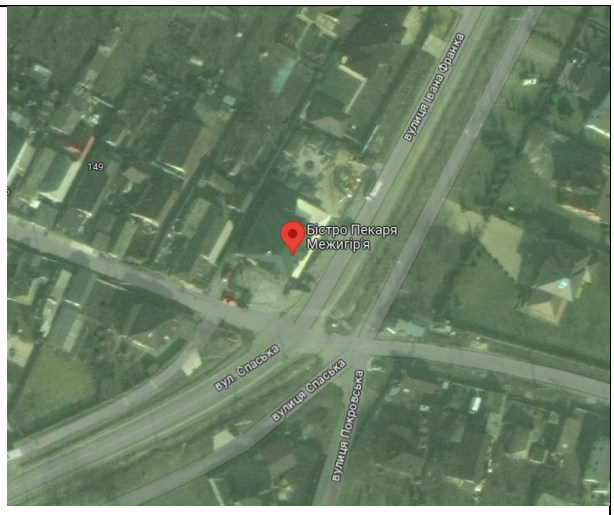


Рис. 2.2 Генеральний план

Загальні відомості про ресторан: конструкція стін – керпічна кладка; облицювання стін - плитка Monopole Ceramica Muralla 75x280x6 – 40,15 м², Плитка Almera Ceramica Orleans white 150x150x8 – 17,30 м², пофарбування в

білий – 63,27 м², сірий – 26,10 м² колір, також в проекті використовуються дерев'яні панелі; матеріали покриття підлоги - Плитка Lassel-Rako Rock DAKSE636, 298x598x10 – 155,14 м², плитка CERAMICA DE LUX, 150x900x8 – 3,75 м², плитка Del Conca Tivoli, HTV 6, HTV 7, HTV 9, 300x300 – 29,81 м². На рисунках 2.3, 2.4 можна побачити фасад будівлі.

<table>
<tr>
<td>
</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>Рис. 2.3 Перспектива ресторану "Бістро Пекаря", Межигір'я</td>
<td>Рис. 2.4 Перспектива ресторану "Бістро Пекаря", Межигір'я https://postcode.com.ua/restaurant/2451-bistro-pekarya-mezigore [26]</td>
</tr>
</table>

У даному проекті я розробляла перший поверх забудови.(Рис. 2.5)

Експлікація приміщень:

1. Основний зал – 108,92 м²
2. Сходи – 22,25 м²
3. Коридор – 9,07 м²
4. Відділ хозтоварів – 11,85 м²
5. Пекарня – 35,09 м²
6. Санвузол – 4,14 м²
7. Кухня мангалу – 7,32 м²
8. Склад – 27,55 м²
9. Кондитерський магазин – 23,97 м²
10. Санвузол – 3,11 м²
11. Електрощитова – 1,94 м²

12.Котельня – 4,98 м²

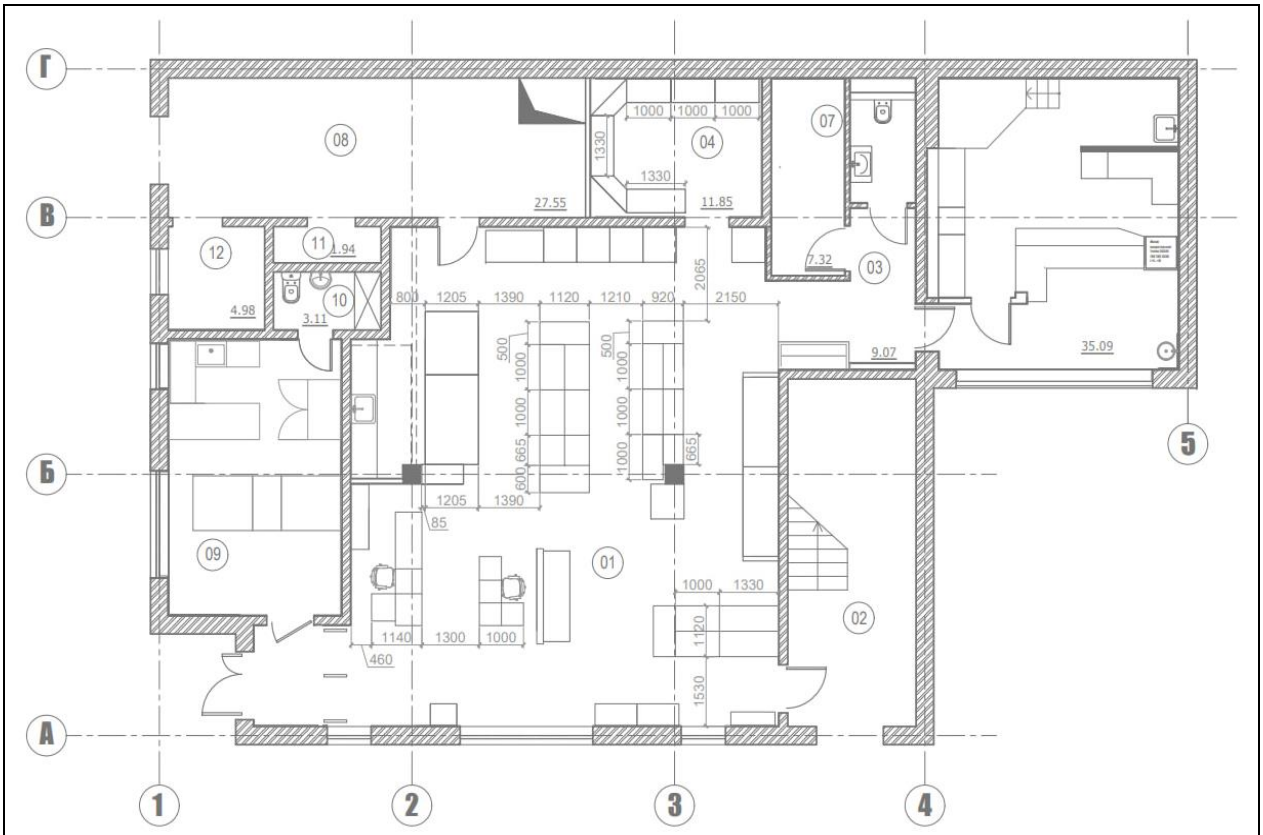


Рис. 2.5 Вихідні дані обмірного плану першого поверху ресторану Бістро Пекаря “Межигір’я”

2.2. Концепція інтер’єру ресторану на засадах інклюзивності

Будь-який інтер'єр передбачає старанне обдумування і розробку його дизайну. Найважливішим і визначальним в дизайні є ідея. Вона завжди стоїть на чолі і саме від неї залежать всі дії, думки дизайнера і прийняття кінцевого рішення. Якщо хоч на один крок відступити від концепції, то створити цілісний гармонійний інтер'єр квартири, інтер'єр кімнати, інтер'єр кухні, інтер'єр офісу, інтер'єр кафе, інтер'єр ресторану або будь-який інший громадський або домашній інтер'єр буде дуже складно. Йдеться про інтер'єр стильного ресторану.

Концепція інтер'єру ресторану на засадах інклюзивності передбачає створення простору, який є доступним та зручним для всіх гостей, незалежно

від їхніх фізичних здібностей, потреб або обмежень. Основна мета такої концепції - забезпечити рівні умови і комфорт для всіх осіб.

Основні принципи концепції інклюзивного інтер'єру ресторану включають:

- доступність: ресторан повинен мати належні умови доступу для людей з різними видами обмежень, це наявність пандусів, широких дверей, ліфтів, підйомних платформ, а також відповідне обладнання туалетів.
- гнучкість меблів: меблі в ресторані повинні бути адаптовані до різних потреб та здатні забезпечити комфорт для різних груп людей. Наприклад, наявність стільців з регульованою висотою або можливістю встановлення спеціальних сидінь для осіб з обмеженими можливостями.
- вільне просторове планування: ресторан повинен мати достатній простір для комфортного руху між столиками, включаючи місця для маневрування для візків і інших мобільних пристроїв. Розміщення меблів та декоративних елементів повинно бути продумане таким чином, щоб не ускладнювати рух і сприяти комфортному пересуванню.

Ідея – це те, що задає тон і надає відчуття ідентичності ресторану. Дизайнер повинен враховувати цільове використання приміщення, цільову аудиторію, розмір площі і навіть бажану атмосферу.[27]

Головна мета в концепції в дизайні ресторані полягає в:

- створенні унікальної атмосфери: концепція дизайну має на меті створити особливу атмосферу, яка виражає стиль та характер ресторану. Це може бути розкішний, сучасний, традиційний або будь-який інший стиль, що відповідає концепції ресторану і привертає цільову аудиторію.
- максимізація функціональності: дизайн-проект повинен враховувати функціональні потреби ресторану, такі як ефективне розташування зони приготування їжі, обслуговування гостей, барної стійки тощо. Оптимізація простору та розташування меблів та обладнання допоможуть забезпечити зручність роботи персоналу та комфорт для клієнтів.

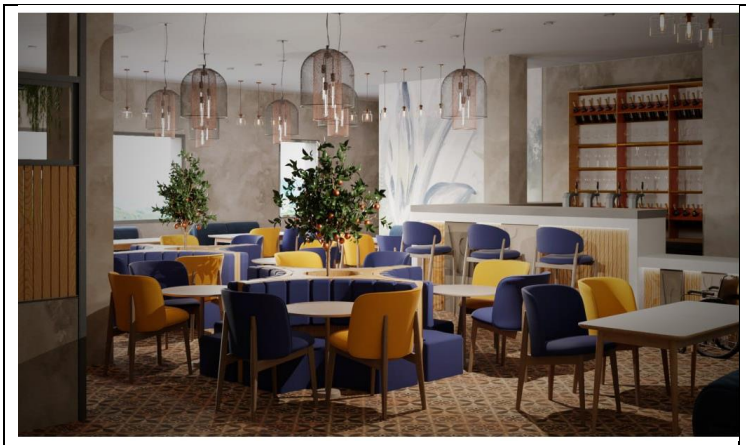
- виклик емоцій та вражень: концепція дизайну має на меті створити враження та емоційну зв'язок з відвідувачами. Це може бути досягнуто за допомогою використання певних кольорів, освітлення, текстур та інших дизайнерських елементів, що створюють позитивний настрій та захоплення середовищем.
- відображення бренду та цінностей: концепція дизайну повинна відображати бренд ресторану та його цінності.

На меті стояла задача зробити максимально затишний інтер’єр, який відповідає усім нормативним вимогам і потребам відвідувачів. Ресторан повинен мати гнучку організацію простору, що дозволяє адаптуватися до різних потреб гостей. Можливість перестановки меблів, наявність регульованих столиків та стільців дозволяють створити комфортні умови для кожного відвідувача. В розробці дизайну я намагалась притримуватись стилю фюжн, на рисунку 2.6, 2.7 зображено планування основного залу та зони бару.

Фюжн - стиль в інтер'єрі ресторану є унікальним підходом, який поєднує елементи різних стилів та культур. Цей стиль дозволяє створити захоплююче та еклектичне середовище, в якому злиті разом різні естетичні впливи. Ось деякі особливості фюжн - стилю в інтер'єрі ресторану:

- кольорова гама: найбільш часто фюжн передбачає яскраві насичені дизайни, нейтральні відтінки не властиві цьому стилю, але це не означає, що це колористичний хаос. Колірна гамма цього стилю, в першу чергу, повинна бути дуже продумана і гармонійна. Всі відтінки ретельно підбираються, так як саме колір сплітає різностильові елементи в цілісний, збалансований інтер’єр. Основні кольори: індиго, колір морської хвилі, насичений рожевий, фіолетово-вишневий, відтінки зеленого і жовтого, теракотовий, червоний. Така різноманітність кольорів обов’язково пом’якшують білим, відтінками сірого і навіть чорним. Особливе місце в інтер’єрах займають різні принти та візерунки (етнічні, рослинні, анімалістичні), правда з ними потрібно бути обережним, необхідно відчувати баланс.
- матеріали використовуються різноманітні: метал і дерево, природний камінь і цегла, натуральна шкіра та хутро, пластик і скло.

- стіни часто є засобом виявлення в просторі функціональних зон. Виконується даний прийом за рахунок різної фактури стін, наприклад, пофарбувавши їх в неоднакові тони або обклеїти шпалерами, облицювати декоративним каменем, зробити фактурну штукатурку або імітацію цегли.
- стеля може мати різну форму і оформлення, все залежить від домінуючого стилю в інтер’єрі.
- підлога: прикрасою підлоги є традиційні або сучасні плиткові покриття, також часто використовують наливну бетонну підлогу, яка додає брутальності інтер’єру.
- меблі: головне правило в підборі меблів для інтер’єру в стилі фюжн – це повна відмова від меблевих комплектів і гарнітурів в єдиному стилі. Наприклад, одночасно можна експериментувати з хай-теком і вінтажем.
- освітлення: найчастіше використовується точкове освітлення, яке зонує простір і виділяє необхідні деталі. Рідше використовується центральна багаторіжкова люстра, а підвісні світильники беруть на себе роль освітлення певних частин інтер'єру, а не приміщення в цілому. Настільні лампи, канделябри та торшери виконують не лише освітлювальну функцію, але й є декоративними елементами.
- текстиль є невід'ємним елементом інтер'єрів. Тканини варіюються від грубого льону та джуту до богемного оксамиту, велюру. Плюшеві, елегантні штори, декоративні покривала і килими перетворять будь-який простір в ідеально гармонійний інтер'єр.[28]

	
Рис. 2.6 Інтер’єр основного залу	Рис. 2.7 Інтер’єр основного залу та бару

2.3. Функціонально-технологічне та об’ємно-просторове рішення інтер’єру приміщень

Інтер'єр громадської будівлі або споруди – це сукупність просторів, організованих відповідно до функції об'єкта, і зазвичай практично неможливо сприймати їх візуально одночасно. Тому естетичне сприйняття інтер'єру викликає різноманітні враження, пов'язані з композицією, кольором і матеріалами огороджувальних конструкцій як основного простору для обладнання, а також з різними практичними функціями, що відповідають призначенню приміщення.

У галузі проектування матеріально-просторового середовища життєдіяльності людини вимоги до об’єкта проектування відображають взаємодію людини з матеріальним наповненням.

Практичні функції впливають на концепцію внутрішнього простору, але ще більше вони впливають на обладнання, оточення об'єкта та робочі поверхні. У цьому відношенні інтер'єр - це не лише предметне наповнення, яке безпосередньо взаємодіє з людьми, але й інтеграція поверхонь та архітектурних деталей з їхнім декоративним оформленням. Предметне наповнення в

інтер'єрних середовищах також відіграє важливішу роль, ніж у міських середовищах, оскільки зв'язок з архітектурою в інтер'єрах є більш інтимним.

Функціонально-планувальна організація ресторану включає розташування різних функціональних зон для ефективного налагодження ресторанного бізнесу з умеблюванням.(Рис. 2.8)

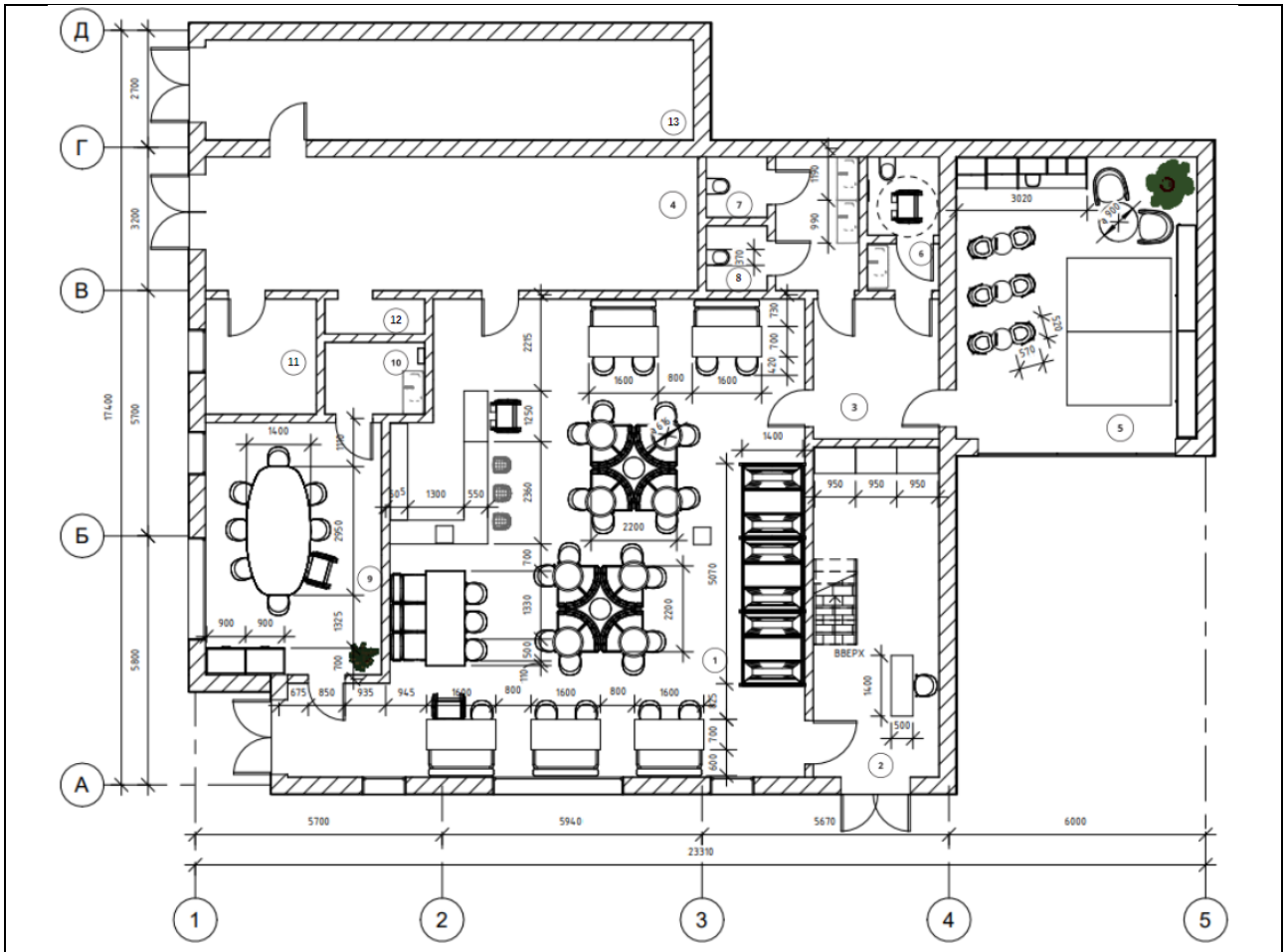


Рис. 2.8. Планувальне рішення першого поверху

Ось деякі ключові аспекти функціонально-планувальної організації ресторану:

- зона входу та прийому: розташування зони входу і прийому в ресторані має бути чітким і доступним для гостей. Вона може включати фойє, рецепцію та гардероб, де гості можуть залишити свої верхній одяг і взуття.
- зона для сидіння гостей: головна зона ресторану призначена для розташування столів і сидінь для гостей. Важливо врахувати оптимальне

розташування столиків, щоб забезпечити комфортні умови для гостей та оптимальну роботу персоналу.

- бар або лаунж-зона: якщо в ресторані передбачено бар або лаунж-зону, вони повинні бути відокремлені від головної зони сидіння гостей. Це дозволить окремо обслуговувати гостей, які відвідують бар або перебувають у лаунж-зоні.
- кухня та зона обслуговування: кухня є одним з найважливіших елементів ресторану. Вона повинна бути функціонально організованою, з урахуванням потреб персоналу та оптимального розташування кулінарного обладнання. Зона обслуговування, така як буфетна стійка або зона видачі замовлень, також має бути чітко розташована і доступна для персоналу.
- санітарні приміщення: Важливо передбачити достатню кількість санітарних приміщень для гостей та персоналу.

2.4 Композиційне рішення інтер’єру приміщень

В дизайні присутні чіткі та прості лінії, правильні геометричні форми, функціональність предметів інтер'єру, контрастні тони з яскравими акцентами, поєднання різноманітних фактур.

Основний зал включає в себе м’які, ергономічні меблі, які при потребі, можна пересувати. Обідні столи виконані з дерева, що по тону збігаються ніжками стільців-крісел. Оббивка диванів та стільців виконана з контрастуючих кольорів: жовтого та синього.

Сірі стіни не нависають і не обтяжують інтер’єр за рахунок вдалого освітлення. Для кращого просторового сприйняття в деяких частинах залу було додано настінний розпис.

Для оформлення підлоги вхідної зони, дитячої кімнати, основного та банкетного залу використана плитка яскравих матових кольорів. Керамогранітом оснащений санвузол і гостьовий туалет.(Рис. 2.9)

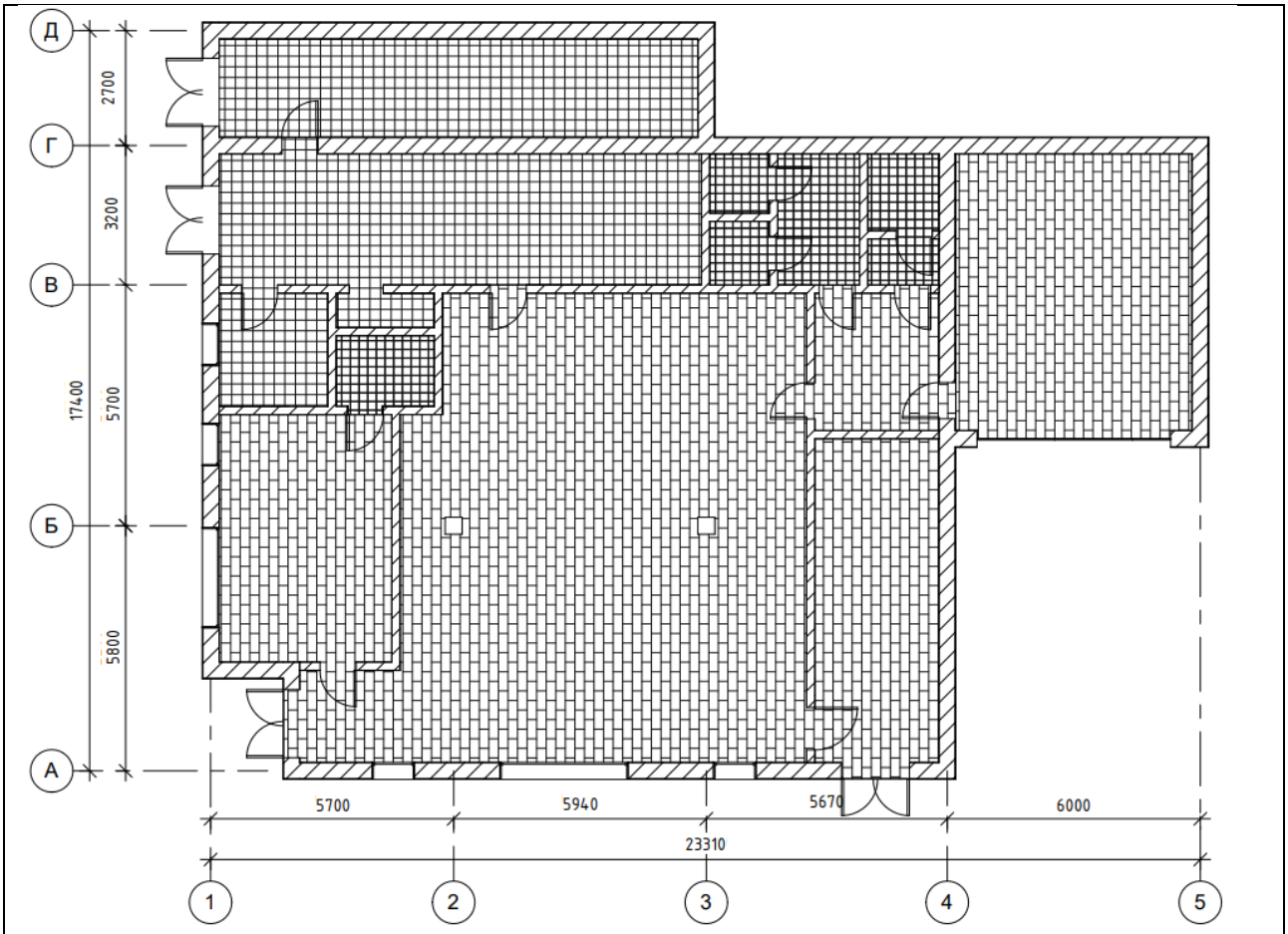


Рис. 2.9 План підлоги

Важливим елементом для створення композиційного і просторового рішення в приміщеннях стало освітлення. Світильники для стель - ключовий елемент оформлення будь-якого приміщення. Будь то світлодіодна стрічка для підсвічування стель, або використання точкових світильників, організація освітлення повинна підтримувати композицію всього приміщення. В даному проекті точкові спрямовані світильники слугують як основне освітлення, додають сучасності інтер'єру. Хоча світильники не вмонтовані в стелю, вони не порушують загальний дизайн. Для підсилення виразності обіднього простору використовуються підвісні лампи над столами та в частині, де знаходиться капсульна конструкція; також можна побачити LED-стрічку на елементах меблів та барній зоні, їх використання створює атмосферу затишку, підкреслюючи важливість центральної частини ресторану. В усіх

джерелах освітлення використано енергозберігаючі лампи. На плані стелі (освітлення) можна побачити розташування джерел штучного світла (Рис. 2.10).

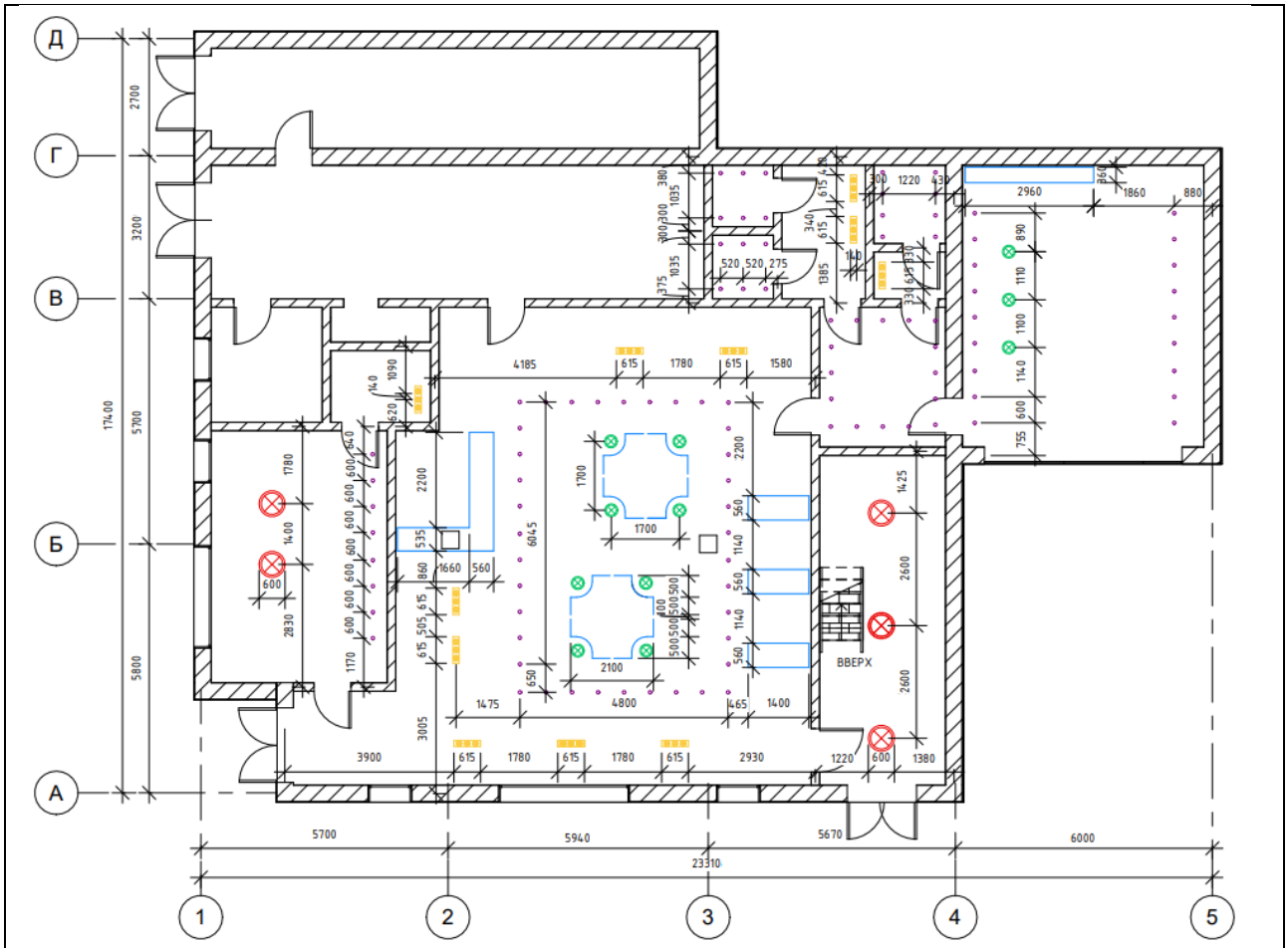


Рис. 2.10 План освітлювальних приладів

Більш живим простір роблять яскраві деталі меблів, елементи декору, живі та штучні рослини. Цілісне сприйняття об'єму та простору ресторану досягається не тільки завдяки кольору, але й поєднанням різних фактур та текстур.

Отже, одним із найважливіших елементів інтер’єру було колірне рішення приміщень - забарвлення стін, підлоги, обробка їх різними матеріалами (плиткою, декоративною штукатуркою, деревом та ін.). Для створення єдиного цілісного образу були створені такі прийоми як: розподіл приміщень на зони, розміщення елементів, що створюють індивідуальний художній образ за допомогою матеріалу і кольору.

2.5. Меблі та обладнання

Умеблювання ресторану включає вибір та розміщення меблів, декору та обладнання, що створюють затишну та функціональну атмосферу для гостей. Воно має враховувати стиль закладу, його концепцію, розмір приміщення та потреби клієнтів. Умебльований ресторан повинен бути комфортним, естетичним і забезпечувати зручність для гостей і персоналу.

Меблі - пересувні або вбудовані вироби для облаштування житлових і громадських приміщень, садово-паркових та інших зон перебування людини.

Номенклатура меблів - це перелік або каталог меблів, який включає всі доступні види та типи меблів, їхні моделі, характеристики, розміри, матеріали, кольори та інші деталі. Це допомагає організаціям, дизайнерам та покупцям меблів зробити вибір, враховуючи їхні потреби та вимоги. Номенклатура меблів є важливим інструментом для планування, обліку та замовлення меблів у різних сферах, таких як ресторани, офіси, готелі, житлові приміщення та інші.

Асортимент меблів відноситься до широкого спектру доступних моделей, дизайнів, типів і варіацій меблів, які пропонуються на ринку. Це включає різноманітність стилів, функціональних властивостей, матеріалів, розмірів, кольорів і конфігурацій меблів. Асортимент меблів може охоплювати такі категорії, як столові групи, спальні гарнітури, дивани, крісла, шафи, комоди, столи, стільці, полиці, тумби, стелажі та інші види меблів для різних приміщень і функціональних потреб.

Компанії, виробники і роздрібні торговці меблями можуть мати свій власний унікальний асортимент, який може бути визначений їхніми брендовими концепціями, цільовою аудиторією, ціновими категоріями та іншими факторами. Асортимент меблів визначається з урахуванням модних тенденцій, вимог споживачів, функціональності та естетичних вимог. Він надає різноманітність вибору для покупців і може задовольнити різні стилі та потреби у меблюванні приміщень.

Меблевий гарнітур - це група виробів, об'єднаних архітектурно-художніми та конструктивними ознаками і призначених для виконання певного функціонального призначення приміщення. Меблі класифікуються за характером виробництва і типом обробки матеріалів, залежно від їх основних характеристик, таких як експлуатаційні якості, функціональність, структура і технологія.[29]

РОЗДІЛ ІІІ. ПРЕДМЕТНИЙ ДИЗАЙН

3.1. Дослідження і аналіз прототипів

Для даної дипломної роботи мною було розроблено проект та виготовлено макет модульних, радіусних диванів з центральною конструкцією під рослини.

Для початку зробимо невелике дослідження щодо використання радіусних диванів в закладах харчування:

- максимальне використання простору: дивани що мають круглу або напівкруглу форму, дозволяють оптимально використовувати простір у ресторані. Вони ефективно заповнюють кути і заокруглені ділянки, дозволяючи розмістити більше місць для сидіння.
- соціальна атмосфера: радіусні дивани можуть бути розташовані в різних місцях ресторану - біля вікон, бару або центральної зони. Це дозволяє адаптувати простір до різних потреб. Дивани дозволяють гостям сидіти близько один до одного, створюючи інтимну та затишну атмосферу.
- комфорт: такі групи меблів зазвичай мають глибокі сидіння і пухкі подушки, що забезпечує високий рівень комфорту для гостей.
- естетичний вигляд: радіусні дивани можуть стати центральним елементом дизайну ресторану і додати елегантності та стилю до інтер'єру. Вони виглядають привабливо і витончено, додаючи характер інтер'єру і створюючи гармонійну композицію з іншими елементами.

Для створення та розробки даної конструкції було розглянуто аналоги м’яких меблів.

- Диван Delavega R79

Delavega R79 - унікальна дизайнерська модель. Це лаконічний, оригінальний диван посадковим місцем, увігнутим півколом. Їх не виробляють на меблевих фабриках, а створюються виробниками індивідуально, які мають низку дизайнерських і технічних навичок. (Рис. 3.1, 3.2)

Для посадочних подушок застосовується високо еластичний пінополіуретан з декількома ступенями м'якості. Подушка має чохол з прошарком гусячого пера та подвійним зовнішнім шаром тіка.

Для виготовлення каркаса використана вологостійка шліфована фанера та брус з буку. Всі опорні елементи конструкції з'єднуються між собою гвинтовими з'єднаннями. Такий диван прикрасить будь-який інтер’єр, адже в залежності від вашого вибору фактури і кольору оббивки ви зможете вписати його в різні приміщення.[30]

	
Рис. 3.1 Диван Delavega R79, вид спереду	Рис. 3.2 Диван Delavega R79, вид зверху

- Диван "Форест-2"

Модульний диван "Форест-2" - унікальний виріб. Каркас кожного елемента виконаний з натуральної деревини дорогих порід . Наповнювачем служать пружини "змійка" і кілька шарів пружного пінополіуретану. Напівкругла форма модулів виглядає незвично і неймовірно стильно. (Рис. 3.3)

Габаритні розміри модульних елементів:

- середній сектор - 2100 мм * 1210 мм * 720 мм.
- бічний сектор - 2500 мм * 1280 мм * 720 мм.[31]



Рис. 3.3 Диван "Форест-2", вид спереду

- Крісло Ruché Ligne Roset

У 2014 році Інга Семпе доповнила лінійку Ruché кріслом з асиметричними ручками. Звичайно, це стилістичний ефект, але не більше ніж функціональний: високий підлокітник з еластичною перетинкою дозволяє зручно відкинутися на спинку, а потім зачепити ноги за низький підлокітник. Це крісло доступне в 2 варіантах, з високим підлокітником зліва або справа у різноманітних розмірах і варіантах оббивки. (Рис. 3.4, 3.5)

Незвичайним у цьому виробі є його масивна дерев'яна структура та традиційний елемент: стьобання, саме серце стилю Ligne Roset. Його високі стійки та хвилястість "ковдри" поєднуються, щоб створити гармонійний союз строгих прямих ліній і м'яких, приємних вигинів.[32]

	
Рис. 3.4 Крісло Ruché Ligne Roset, вид спереду	Рис. 3.5 Крісло Ruché Ligne Roset, перспективне зображення

- Диван Noelle

Вироби de Sede надають живого характеру приміщенню. Як один з найповажніших меблевих дизайнерів у світі, de Sede пропонує високоякісну швейцарську майстерність, підкріплену багаторічною історією виробництва диванів. Взаємозамінна, модульна система м'яких меблів дозволяє додавати

окремі елементи крісла. Він складається з L-подібного каркасу, виготовленого з жорсткої піни і вкритого пір'яними та шкіряними подушками. Елементи з'єднані вставними петлями та шкіряною застібкою-блискавкою. Табурет є проміжним і завершальним елементом, який доповнює знамените змієподібне сидіння. (Рис. 3.6) Складається з прямих та вигнутих модулів і за бажанням може поєднуватися з кавовим столиком. Noelle можна переосмислити в будь-яку бажану форму, наприклад, короткий вигнутий диван для невеликих приміщень або подовжений диван з додатковим столиком, який можна розмістити в кінці або між модулями, щоб збільшити функціональність. (Рис. 3.7) Доступний у 10 відтінках оксамиту або кремового букле. Характеристики:

- рекомендації по догляду: професійне чищення оббивки.
- каркас: оброблена деревина твердих порід.
- ніжки: дуб.
- наповнювач: поролон з волокном.
- каркас: інженерна деревина твердих порід.
- знімні подушки, ніжки: немає.[33]

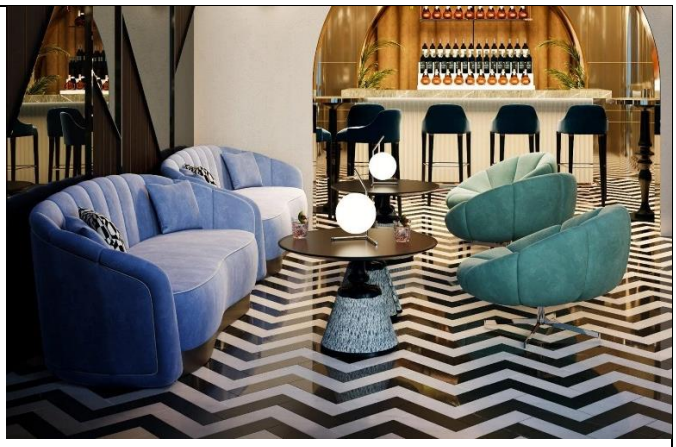
	
Рис. 3.6 Диван Noelle, вид збоку	Рис. 3.7 Диван Noelle, перспективне зображення

- Радіусний диван Mozart

Радіусний диван Mozart у колірній схемі Light Blue Velvet Gold - це стильний і комфортний диван з вишуканим дизайном. Він має радіусну форму, що створює елегантну атмосферу в приміщенні.

Цей диван з насиченої оксамитової тканини, яка надзвичайно м’яка на дотик. Вражаюча антикварна металева основа з золотим покриттям додає гламурного вигляду. Створений одночасно для стилю та комфорту, диван щедро оббитий поролоном, гарнітур має тривалий термін служби, який прослужить багато років.

Цей диван буде чудовим доповненням до сучасного або класичного інтер'єру. Він приваблює своєю стильністю та елегантністю, а також забезпечує комфортний відпочинок.[34]

	
Рис. 3.8 Радіусний диван Mozart, перспективне зображення	Рис. 3.9 Радіусний диван Mozart в інтер’єрі

- Крісло L’art de vivre від Fomu

Французький дизайн середини сторіччя зосереджувався на скульптурних і художніх елементах, і ви обов’язково помітите його вплив на дизайн крісла для відпочинку Fomu L’art de vivre (мистецтво життя). Замість простого існування для функціональних цілей, мова йде про мінімальний дизайн, який звертається до людей, які з ним взаємодіють. Компанія з Мельбурна використовувала як деревину, так і оббивку з екологічно чистими елементами у виробництві крісла для відпочинку L’art de vivre.

Дерев’яний каркас з твердої дубової деревини отримано шляхом вибіркового збору врожаю, який дозволяє рослинам природно відновлюватися, і запечатаний рослинним воском/олією, яка використовує соняшникову, соєву, лляну та осотову олії. Оббивка з букле – це суміш вовни та бавовни, які екологічно добувають виробники вовни в Австралії та Новій Зеландії, а потім виткали в Б’єллі, П’ємонт. Місце має високий вміст кальцію у воді, що природним чином надає тканині затишної м’якості без використання надмірних хімікатів.[35]



Рис. 3.10 Крісло L’art de vivre від Fomu в інтер’єрі

- Ziggy – компактне крісло

Австралійська меблева компанія Jardan випустила серію Ziggy – компактне та грайливе крісло, яке запрошує вас сісти та розслабитися. Його пухка та пишна оббивка виготовлена з піни, сертифікованої GECA, сидить на кутових ніжках з твердої деревини з дерев’яним каркасом. Для асортименту Ziggy та для всіх продуктів, які виробляє Jardan, деревина видобувається з екологічно керованих лісів. Цей невимушений асортимент доступний у вигляді крісла та пуфика, ідеально підходить для того, щоб підняти ноги в кінці дня.

Діапазон Ziggy є частиною колекції Living Forms, яка використовує австралійські кольори, матеріали та природні лінії. Органічні профілі цих нових

предметів створюють комфорт і спокій в приміщенні. Jardan – це австралійська сімейна меблева компанія, яка працює з 1987 року, черпаючи натхнення для дизайну з спокійного австралійського способу життя. Вони вірять, що гарний дизайн може мати глибокий вплив на наше життя, і заснували Jardan Lab – простір для своєї команди дизайнерів, де вони розвивають свої ідеї, вирішують проблеми дизайну, створюють прототипи та переміщують свої колекції у виробництво. Їхній підхід до сталого розвитку глибоко вкорінений у всі аспекти діяльності компанії та починається на етапі проектування, вони вірять, що довголіття переплітається з якістю, оскільки високоякісний продукт має виготовлятися з місцевих матеріалів і повинен служити протягом усього життя.[36]

	
Рис. 3.11 Крісло Ziggy	Рис. 3.12 Крісло Ziggy в інтер’єрі

- Диван BOTTERA

Диван Bottera - це ідеальне поєднання якості та високого рівня комфорту. Строгі але водночас м'які форми створюють унікальний баланс пропорцій, а елегантні деталі надають дивану Bottera особливого характеру: він чудово підійде для відпочинку і релаксації в просторому заміському будинку або сучасній квартирі. Модульна система доступна в широкій колірній гамі.
Технічна інформація:

- каркас: сосна, березова фанера марки Е1 (Литва).

- наповнювач: сидіння – еластичний пінополіуретан, сировина BAYER, BASF (Німеччина), SHELL (Нідерланди), формування Interfoam (Україна), наспинні подушки – холофайбер, пінополіуретан (ППУ).
- рівень м’якості та пружності сидінь: середній.
- ніжки: метал.
- клей для каркаса: jowat (Німеччина).
- клей для пінополіуретану (для м’яких частин): saba (Нідерланди).[37]



Рис. 3.13 Диван BOTTERA, перспективне зображення

3.2 Функціональні, технологічні та конструктивні особливості

Основні вимоги до меблів визначаються її якісними характеристиками. Оцінка якості базується на комплексному аналізі споживчих характеристик, дизайну, використовуваних матеріалів, технологій виробництва та взаємодії продукту з людиною та навколишнім середовищем. Про якість меблів можна судити за вимогами (характеристиками) виробників і споживачів. До першої належать конструктивні, функціональні та технічні показники.

Функціональні показники характеризують основне призначення виробу та максимальне споживання його користі, а також повноту виконання виробом основних і допоміжних функцій. Вони визначаються технічними умовами або

стандартами. Комплекс функціональних вимог базується на даних антропометрії, фізіології, психології, гігієни та інженерної психології.

Конструктивні показники визначають зручність конструкції виробу, раціональний підбір матеріалів, розподіл розмірів елементів за навантаженням і умовами експлуатації. Конструкція виробу повинна забезпечувати його працездатність протягом заданого терміну служби.

Технологічні показники характеризують відповідність виробів оптимальній технології їх виготовлення й зумовлюються вже при розробленні конструкцій виробів.

Для дипломної роботи, розроблялась модель модульних, радіусних диванів та підставки під рослини, яка є центром композиції. За необхідності секції можна пересувати та сполучати між собою утворюючи своєрідні зони. Це додає більше вільного простору в залі, що є великою перевагою. За своїми габаритами диван чудово підійде для сидіння двох людей. Складові дивана:

- внизу знаходиться суцільна, замкнута конструкція з дубу яка виконує роль ніжок, вона піднімається вгору зі сторони спинки сидінь та утворює L-подібний каркас товщиною 50мм.
- подушки (оббивка): синій велюр.
- наповнювач: кілька шарів еластичного пінополіуритану, еластична піна з пам'яттю, яка вміє підлаштовуватися під форму тіла, розподіляє вагу рівномірно і зменшує тиск на точки тиску.
- підсвічування встановлене під сидіння для створення приємної атмосфери.

Загальні розміри:

- висота: 900 мм.
- ширина всієї конструкції: 2200 мм.
- глибина сидіння разом зі спинкою: 500 мм.
- висота сидіння: 400 мм.
- висота ніжок: 50 мм.
- висота спинки: 400 мм.

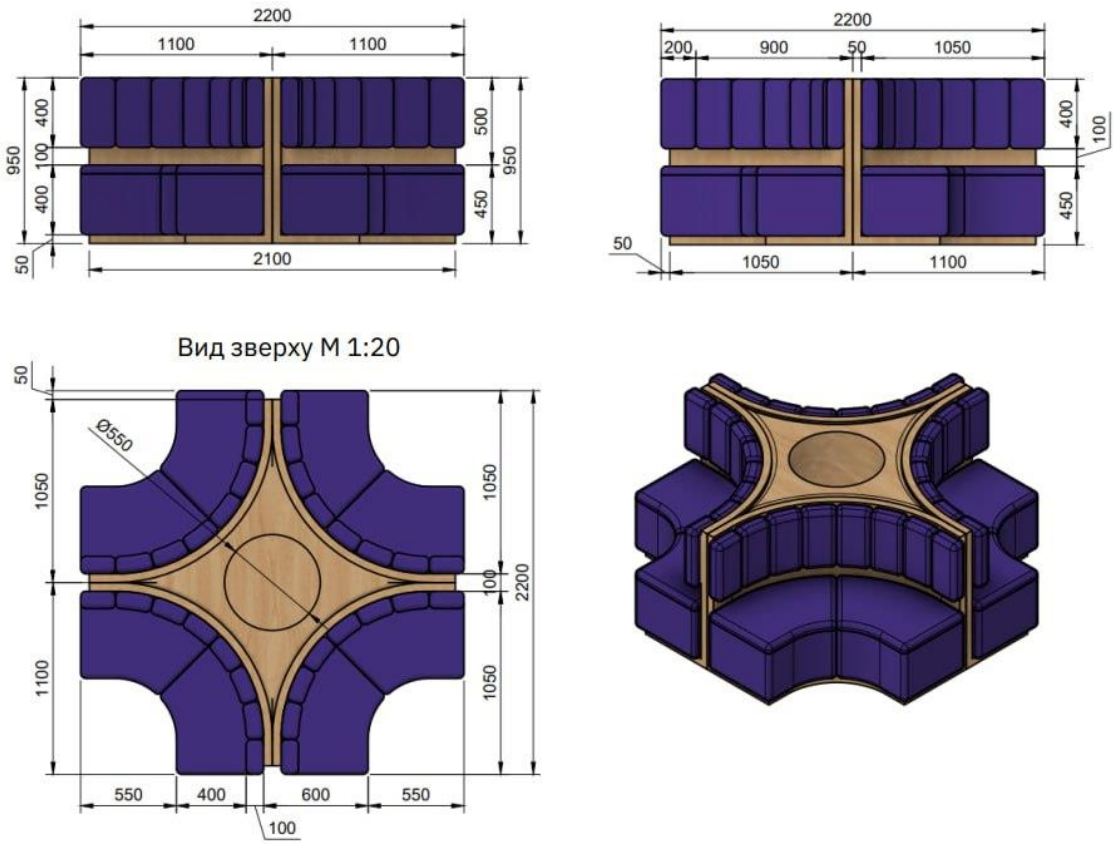


Рис. 3.14 Креслення обладнання

Для кращого сприйняття показую перспективне зображення(Рис. 3.15, 3.16) та макет дивану. (Рис. 3.17, 3.18)

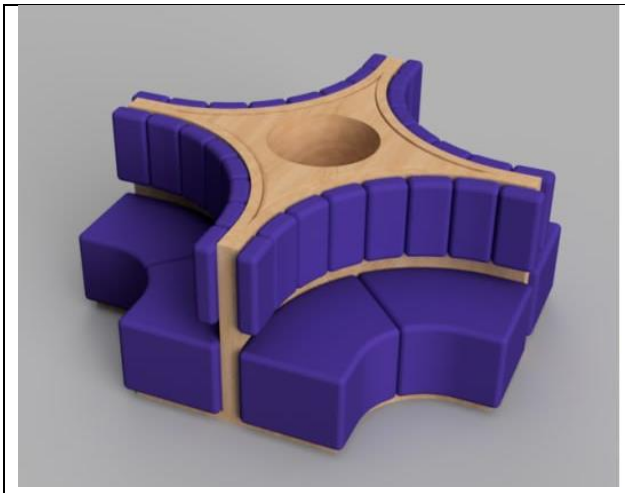


Рис. 3.15 Перспективне зображення конструкції дивану

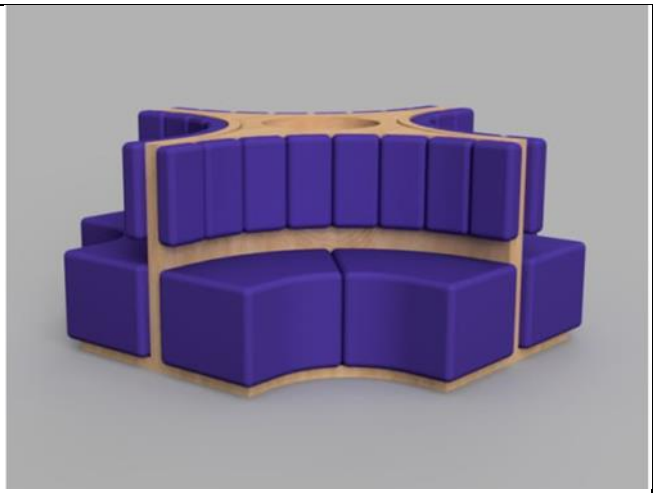
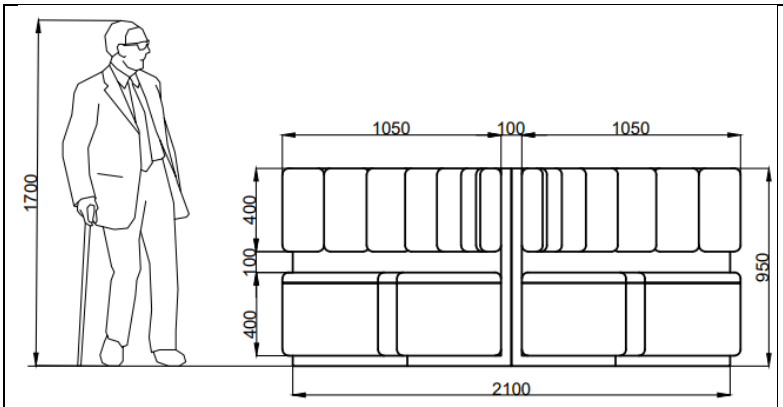


Рис. 1.16 Перспективне зображення конструкції дивану

	
Рис. 3.17 Фото макета дивана	Рис. 3.18 Фото макета дивана

Також було розроблено ергономічну схему з людиною що стоїть та у сидячому положенні, з урахуванням зручності та комфорту для користувача. Основною ідеєю такої схеми є створення вигнутого сидіння та спинки, що дозволяють оптимально розподілити тиск тіла під час сидіння і забезпечити підтримку різних частин тіла.(Рис 3.19, 3.20)

	
Рис. 3.19 Ергономічна схема з людиною, що стоїть	Рис. 3.20 Ергономічна схема з людьми, що сидять

ВИСНОВКИ

Матеріальне наповнення грає важливу роль у ресторанному бізнесі, оскільки воно створює атмосферу, комфорт та впливає на загальне враження гостей. Воно також впливає на функціональність ресторану, ефективне розташування меблів та обладнання, таких як барна стійка, кухонне обладнання і системи освітлення допомагають персоналу забезпечувати швидке та якісне обслуговування гостей. Перебуваючи в приємних і розслаблюючих умовах, людина відновлює сили, заряджається енергією, а інтер'єр допомагає їй в цьому.

Отже, спираючись на ці думки та користуючись творчим потенціалом дизайнера, враховуючи закони та норми облаштування простору, я розробила даний дизайн-проект інтер’єру ресторану на засадах інклюзивності.

За підґрунтя я брала перший поверх ресторану “Бістро пекаря” (Межигір’я), який включає в себе вестибюль з гардеробом, банкетний та основний зал з баром, велику дитячу кімнату, роздільні санвузли з відокремленим туалетом для маломобільних людей, кухню та додаткові технічні приміщення(котельня, електрощитова, склад). Функціонально-планувальні рішення було створено відповідно до норм проектування закладу громадського харчування. Об’ємно-просторова організація середовища була створена за правилами композиційного простору, колірного рішення, вибраних матеріалів, форми обладнання й меблів, а також за рахунок декоративних деталей які притаманні стилю фюжн. Меблі та обладнання були підібрані по функціональним і ергономічним вимогам. За основу було взято доступність та комфорт відвідувачів. Елементом розробленого обладнання стали меблі для відпочинку, а саме конструкція модульних, радіусних диванів з підставкою для рослинного наповнення.

Список використаних джерел

1. Інклюзія та інклюзивність [Електронний ресурс]. Режим доступу:https://termin.in.ua/inkliuziia-ta-inkliuzyvnist
2. Функціональний дизайн інтер'єру [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://www.remontlviv.top/funktsionalnyj-dyzajninterieru-pokr/
3. Основи дизайну архітектурного середовища: Підручник / Тімохін В. О., Шебек Н. М., Малік Т. В. та ін. - К.: КНУБА, 2010 р. — 211 с.
4. Інтерє’р ресторану Urban Space [Електронний ресурс]. Режим доступу:https://bzh.life/mesta-i-veshi/kak-vyglyadit-obshchestvennyi-restoran-urban-space-500/
5. Інтер'єр ресторану Heirloom Ambleside [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://www.contemporist.com/coastal-and-mountainside-materials-and-colors/
6. Ресторан BOHO Social [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://www.sbid.org/bohemian-restaurant-design-becomes-dynamic-social-destination/
7. Бар 4844 Outlaw Bar&Kitchen [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://posteat.ua/obzory/cikavi-elementi-interyeru-ta-osoblivij-dizajn-zakladi-stolici-yaki-xochetsya-zalishiti-v-svoyemu-instagram/
8. Фото бара Outlaw Bar&Kitchen [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://cf.ua/place/4844-outlaw-bar-kitchen
9. Ресторан NĂM [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://www.theiconua.com/rest-food/restoran-nam-eto-legenda-istoriya-eda-i-interer-v-odnom-meste/
10. Фото ресторану NĂM [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://nam.ua/home
11. Інтер'єр ресторану Beefbar [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://www.martynwhite.london/interiors/humbert-amp-poyet-beefbar-paris
12. Ресторан “Queen” в Одесі [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://www.behance.net/gallery/124240193/QUEEN-ODESSA

13. Еклетичний лаундж-бар Munterra [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://mydecor.ru/interior/hotels-restaurants/eklektichnyi-laundzh-bar-munterra-v-moskve/
14. Фото проекту ресторану UPlift - Саудівська Аравія, Ель Хубар [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://www.behance.net/gallery/154769939/UP-LIFT-RESTAURANT
15. Бейрутський бар BAU на даху [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://thespaces.com/beiruts-rooftop-bau-bar-is-a-neon-lit-nod-to-the-citys-historic-architecture/?epik=dj0yJnU9alc0TjBiT0h3b3RidGswUi1GdnVqUnk5cVp6YWhEaDYmcD0wJm49TGVDbERkTUw0TkExajd4c3BKSmRVQSZ0PUFBQUFBR1JwWlVR
16. Основи дизайну інтер'єру: підруч. / О. П. Олійник, Л. Р. Гнатюк, В. Г. Чернявський - НАУ, 2014. — 55 с.
17. Розміри барної стійки [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://sofino.ua/blog/jak-viznachiti-visotu-barnogo-stlcja-rznovidi-modelejj
18. Колірна гамма в інтер'єрі закладу громадського харчування [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://jak.koshachek.com/articles/kolir-kafe.html
19. Ергономіка та ергодизайн: підручник /С.В.Сьомка. –К. : НАКККіМ, 2017.
20. Розташування меблів в ресторані [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://www.tronegrande.com/uk/tips/the-design-of-he-restaurant-tips-for-furniture-arrangement/
21. ДБН В.2.2-25:20 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)
22. Особливості проектування санвузлів для інвалідів [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://uralstk.ru/treatment/trebovaniya-k-tualetam-dlya-invalidov-sanuzel-dlya-invalidov-osnovnye/

23. Оптимальні розміри вхідних тамбурів для інвалідних візків [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://dreamdim.ua/wp-content/uploads/2019/03/DBN-V2240-2018.pdf
24. Доступність до об'єктів житлового та громадського призначення для людей з інвалідністю «Національна Асамблея інвалідів України»: Методичний посібник/ Наталія Скрипка, Ярослав Грибальський, Володимир Азін,2012р.
25. Ресторан Бістро Пекаря Межигір'я [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://bistropekarya-mezh.kiev.ua/
26. Перспективні зображення ресторану Бістро Пекаря "Межигір'я" [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://postcode.com.ua/restaurant/2451-bistro-pekarya-mezigore
27. Концепція дизайн-проекту [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://jak.koshachek.com/articles/dlja-chogo-neobhidno-rozrobljati-koncepciju-dizajn.html
28. Стиль фюжн [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://chezaro.com/uk/fusionua
29. Конструювання меблів та обладнання інтер'єру / О. П. Олійник, Л. Р. Гнатюк В. Г. Чернявський – НАУ, 2014. – 6 с.
30. Диван Delavega R79 [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://delavega.ua/radial-r79-ua
31. Диван "Форест-2" [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://goldenplaza.com.ua/ua/catalog/myagkaja-mebel/divani/modulnye/divan-forest-2-livs/?gclid=Cj0KCQjw7PCjBhDwARIsANo7CgnZsdGSCz24MklKJjFfwgqJKi1e7nDW_6j7BTeAyzz8IIOLVcMDnrEaAikoEALw_wcB
32. Крісло Ruché Ligne Roset [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://www.domo.com.au/product/ruche-armchair/
33. Диван Noelle [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://www.sohohome.com/us/inspiration/modular-sofas

34. Радіусний диван Mozart [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://www.galleryfurniture.com.au/products/copy-of-faith-light-blue-velvet-gold-sofa-275cm?variant=43671548625113&epik=dj0yJnU9ZHpRM01hWlZIelpLem1GM0tFS0VqazZiTkkwNWxqeVUmcD0wJm49ZENUVHNyWE5YcVBfdHhMWXFoRUg3QSZ0PUFBQUFBR1I5NTBj
35. Крісло L’art de vivre від Fomu [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://design-milk.com/practice-the-art-of-living-with-fomus-lart-de-vivre-lounge-chair/?media_id=418092
36. Крісло Ziggy [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://ecoedition.net/ziggy-range-by-jardan/
37. Диван BOTTERA [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://blanche.ua/uk/product/divan-bottera/

Anti-Plagiarism v-15.257

Максимальное совпадение с одним документом 1.0%

Словари проверки: en_US, ru_RU, ua_UA. **Ошибок в документах: 8%**

ID: 116119 Название: Дизайн інтер'єру ресторану на засадах інклюзивності Добавлено в БД: 2023-06-13 Авторы: Кравченко Руководители: Щеглов Консультанты: Оппоненты:	Документ		Суммарное совпадение по Базе Данных	
	Символы	Лексемы	Символы	Лексемы
	75658	562	4720 (6%)	44 (8%)

Источник плагиата

ID	Описание	Наличие плагиата в документе	
		Символы	Лексемы