КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

АРХІТЕКТУРНИЙ

(факультет)

ДИЗАЙНУ

(кафедра)

АТЕСТАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

на тему «Дизайн інтер'єру обідньої зали ресторану української кухні»

Виконав: студент **4** курсу, групи **ДН-42**
за спеціальністю **022 «Дизайн»**
(шифр і назва напряму підготовки, спеціальності)

Литвинчук Мирослава Василівна
(прізвище, ім'я та по батькові)

Консультанти: доцент кафедри, Прокопов О. В.
(наук. ступінь, посада, прізвище та ініціали)

Керівник доцент кафедри, Прокопов О. В.
(наук. ступінь, посада, прізвище та ініціали)

Рецензент Науково-методична комісія спеціальності
(наук. ступінь, посада, прізвище та ініціали)

Робота містить власні проектні пропозиції. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело.

Литвинчук М. В.
(підпис, ініціали та прізвище здобувача)

Київ - 2022 р.

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

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

ЗАТВЕРДЖУЮ:
Завідувач кафедри
дизайну

професор, д.арх._____Ю.В.Третяк

“____” **2022** року

З А В Д А Н Н Я
НА АТЕСТАЦІЙНУ БАКАЛАВРСЬКУ РОБОТУ СТУДЕНТА

_____

(прізвище, ім’я, по батькові)

1. Тема роботи Дизайн інтер’єру обідньої зали ресторану української кухні

Науковий керівник роботи Прокопов Олександр Васильович ,
(прізвище, ім’я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом вищого навчального закладу від «18» квітня *2022 року № 265/2*

2. Термін виконання студентом роботи *14.02.2022 – 19.06.2022 р.*

3. Вихідні дані до роботи *Ситуаційний план, Генеральний план, плани, фасади архітектурного об’єкту*

4. Зміст атестаційної бакалаврської роботи (перелік питань, які потрібно розробити) *Розробити приміщення за усіма функціонально-планувальними , об’ємно-просторовими та ергономічними нормами з урахуванням усіх правил проектування даного типу приміщення .*

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов’язкових креслень)

Ситуаційний план, Генеральний план, план приміщення, розгортки стін, розріз, план стелі, деталі; Відображення роботи в матеріалі

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
1	*Керівник*	14.02.2022	22.06.2022
	Прокопов О.В.		
2	*Завідувач кафедри*	14.02.2022	22.06.2022
	Проф. Третяк Ю.В.		
3			

7. Дата видачі завдання *14.02.2022 року*

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1	*Видача завдання*	*14.02.2022*	
2	*Збір матеріалу*	*14.02. –7.04.2022*	
3	*Виконання клаузури*		
4	*Розробка ескізу, пояснювальної записки - І розділу*	*7.04. –28.04.2022*	
5	*Оцінка ескізу*	*28.04.2022*	
6	*Подальша розробка пояснювальної записки, графічної частини і роботи в матеріалі*	*29.04. –12.06.2022*	
7	*Передзахист*	*10.06 – 13.06.2022*	
8	*Перевірка роботи на відсутність плагіату*	*13.06. –16.06.2022*	
9	*Підготовка експозиції і доповіді*	*13.06. –19.06.2022*	
10	*Захист роботи*	*20.06. –24.06.2022*	

Студент _____ Литвинчук М.В.

(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____ Прокопов О.В.

(підпис) (прізвище та ініціали)

ЗМІСТ

ВСТУП…….....4
РОЗДІЛ І. ОСОБЛИВОСТІ ПРОЕКТУВАННЯ ІНТЕР'ЄРІВ РЕСТОРАНУ…….....6
1.1. Аналіз літературних джерел по дизайну інтер'єрів ресторану……..…….....10
1.2 Дослідження світової проектної практики дизайну інтер'єру сучасного ресторану…….....12
1.3. Вивчення нормативної бази проектування ресторану…….....23
РОЗДІЛ ІІ. ЗАСОБИ І ПРИЙОМИ ФОРМУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ
2.1. Вихідні дані 28
2.2. Концепція інтер'єру.....31
2.3. Функціонально-планувальне і об'ємно-просторове рішення інтер'єру ресторану 34
2.4. Композиційне рішення інтер'єру ресторану.....36
2.5. Меблі та обладнання.....38
РОЗДІЛ ІІІ. ДИЗАЙН РОЗРОБКА ЕЛЕМЕНТУ МЕБЛІВ……43
3.1. Аналоги.....43
3.2. Функціональні, технологічні та конструктивні особливості.....45
ВИСНОВКИ.....46
ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ТА ЛІТЕРАТУРИ 48

ВСТУП

Завдання на дизайн проект полягає у проектуванні обідньої зали ресторану української кухні з урахуванням усіх нормативів . В першу чергу метою є взаємодія функціоналу , ергономіки та естетики приміщення .

Актуальність даної теми полягає у динамічному розвитку ресторанного бізнесу в Україні .

Експерти Національної ресторанної асоціації з впевненістю зазначають , що українські ресторани можна вважати одними з найкращих у світі. Це зумовлено відсутністю застарілих упереджень , адже ця галузь є порівняно недавньою . Всі моделі насичені інноваційним баченням .

Успіх ресторану значною мірою залежить від інтер'єру , адже це , перш за все , інструмент маркетингу . Саме тому розробка дизайну ресторану є такою делікатною справою . Інтер'єр повинен відповідати концепції закладу , враховувати асортимент меню та цільову аудиторію .

Спектр дизайну ресторанів є дуже великим , проте їх можна узагальнити на декілька класифікацій .

Найбільш популярним є концептуальний , тобто підбирається основна тематика закладу і всі аспекти мають підсилювати цю тему. Це про інтер'єр , який чітко дотримується цього образу , а також взаємодія персоналу , кухні та загальної атмосфери . В більшості , цей прийом розрахований на «візуал» .

Класичний стиль – також доволі популярний у світі . Основна задача дизайнера , у цьому випадку , створити розкішний простір , враховувати тенденції дизайну та досягнути результату , який задовільнить естетичні забаганки як замовників , так і відвідувачів .

До третього типу можна віднести етнічний . Саме слово «етнічний» і говорить про свою причетність до певної культури . Оскільки на меті стоїть створення обідньої зали ресторану української кухні – вибір очевидний .

Назватись етнічним рестораном не достатньо , потрібно щоб усі елементи концепції відповідали цьому . Сюди відноситься інтер'єр , меню , одяг персоналу, назва закладу та навіть музика . При створені такого ресторану

приділяється увага народним традиціям дизайну , архітектурного проектування та образотворчого мистецтва .

При розробці дизайну основним джерелом натхнення є українська хата (Рис.1.1) . Оскільки проектується сучасний ресторан – необхідно проаналізувати писемні джерела про український інтер'єр та осучаснити його . Тобто зробити його мінімалістичнішим та більш сприятливим , враховуючи що це заклад громадського харчування , а не власне оселя .



Рис 1.1 Традиційна українська оселя

В першу чергу , потрібно розробити функціональність приміщення . Зазначити розташування кухні , задля покращення транзиту персоналу до відвідувачів . Розстановка самих столиків у залі , відстань між якими має бути достатньо комфортною для відвідувачів . Також розташування санвузла .

Простір повинен бути атмосферним , естетичним , з дотриманням концепції. Викликати бажання повертатись сюди знову і знову . Саме це є важливою складовою – уникнути докучливості.

Дуже актуальним на сьогодні , у проектуванні ресторанів , є здатність приміщення трансформуватись . Тобто у разі потреби з легкістю змінити планування . Наприклад звичайну денну посадку змінити на бенкетну . У обох

варіантах важливо дотримуватись урахування доступу персоналу до столиків та власне комфортне пересування відвідувачів .

Невід'ємною частиною в інтер'єрі є підбір матеріалів . Саме вони є інструментами подачі проекту . Колір – не менш важлива складова . Це , як ніщо інше , впливає на настрій людини , адже дотримується принцип взаємодії психології кольору на неї .

Мета даної дипломної роботи – розробка дизайн-проекту обідньої зали ресторану української кухні . Необхідно вирішити усі задачі в проектуванні даного середовища , розробити унікальний дизайн та підкреслити усі необхідні елементи для підтримання концепції закладу .

Завдання дипломної роботи – виконати проект заданого приміщення , з урахуванням усіх функціонально-планувальних та просторово-об'ємних , ергономічних та естетичних аспектів . Обрати стиль , розробити планування , візуалізацію та креслення . Враховувати сучасні тенденції та їх постійний динамічний рух.

РОЗДІЛ 1. ОСОБЛИВОСТІ ПРОЕКТУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНІВ

Дизайн інтер'єру закладу громадського харчування – це в першу чергу його візитка , тому дуже важливо створити гармонійний простір .

Для кожної типології приміщення є свій підхід проектування . Розробку дизайну ресторану можна розділити на 4 етапи :

- Підготовчий : збір усіх необхідних даних , огляд приміщення , створення загальної концепції .
- Планувальний : заміри приміщення , розробка архітектурно-планувального рішення , зонування , розрахунок кількості посадкових місць , розрахунок транзиту в залі , конкретизація концепції , розрахунок кількості меблів та матеріалів .
- Стильовий : розробка об'ємно-просторового рішення , стилістика , кольорова гамма , точна передача ідеї , візуалізації , освітлення.

- Робочий : етап , на якому замовник отримує точну інформацію про вартість та обсяг роботи , креслення та точні терміни виконання поставлених завдань [1] .

Дотримання цих пунктів допоможе грамотно спроектувати простір .

Перший етап є дуже важливим – це наче фундамент . Саме тут вирішується «доля» майбутнього закладу . Який його тип , призначення , розміщення . Необхідно щоб замовник описав атмосферу , яку він бажає отримати в результаті , а дизайнер , в свою чергу , зрозумів в якому напрямку потрібно рухатись . Специфіка ресторану диктує умови його проектування .

Наступна сходинка – створення функціональності та логічності приміщення . Адже це є важливішим за «красоту» . Тим більше в ресторані. Розрахунок місткості приміщення допоможе запобігти дискомфорту .

Дуже важливою особливістю проектування ресторану є його розміщення . Є ресторани буденні , а є ресторани вихідного дня . В більшості люди люблять відвідувати заклади , які знаходяться за їх маршрутами , наприклад в центрі міста , або біля їх дому .

Це не означає , що ресторани , які знаходяться за містом або на його окраїні є менш популярними , проте інтер’єр в таких місцях має бути наскільки унікальним , щоб потенційні клієнти були готові долати цей шлях , аби насолодитись тамтешньою атмосферою .

Стилістичний етап це саме той , де необхідно вмикати пориви фантазії та креативу . Мета – унікальність та щоб дизайн «йшов в ногу з часом» .

Аудиторія оприділяє стилістику , тому на це необхідно звертати увагу . Ресторани української кухні є ближчими до ресторанів сімейного типу , тобто аудиторією є як діти – так і дорослі .

Дизайнеру потрібно якнайкраще зрозуміти що хоче замовник , і в свою чергу зробити цю задачу в рази кращою . Дізнатись , які елементи інтер’єру є обов’язковими .

Функція бару . Як тематика ресторану впливає на бар . Наприклад є винні бари , бари для кави і тд . Цей момент треба продумати під час планування . Функція бару в даному проекті є комбінованою : розробка та видача продукції . Бар – винний .

Тип посадки краще розібрати з замовником : густіша чи рідша , адже однакова квадратура може бути розрахована як на велику , так і на малу кількість відвідувачів . Скільки людей повинно сидіти за одним столиком? Скільки має бути ліній посадки.

Відстань між столиками . Є ресторани , де люди сидять за декілька десятків см один від одного , а є й ті , де за кілька метрів . Перший варіант підходить для молодіжних закладів або барних , а другий – для сімейних або бізнес – ресторанів .

Звісно , кожен замовник хоче помістити в площу чим більшу кількість людей , адже чим більше клієнтів поміщає заклад – тим краще для заробітку власника , а дизайнер повинен досягнути цієї задачі . Проте є загальні норми , а саме 1,8м^2 на відвідувача .

Колір вже давно досліджений психологами , а саме його вплив на людину . Можна помітити що у закладах швидкого харчування зазвичай використані яскраві кольори . В більшості це жовтий , червоний , помаранчевий . Доведено , що саме вони викликають апетит . А ось у ресторанах зазвичай використовують спокійніші кольори , адже на меті створити комфортне середовище , щоб клієнт хотів навпаки провести там більше часу .

Зазвичай проектують або світле приміщення , або темне . До світлого краще підходять пастельні відтінки , природні , такі як бежевий або сірий, звісно добавляють акцентні кольори , проте стримані . (Рис.1.1) А до темного навпаки краще підходять складні відтінки . (Рис.1.2) Проте в обох випадках потрібно акуратно підбирати освітлення , оскільки білий колір примножує світло та відбиває його , а темний – поглинає його .



Рис 1.1. Інтер’єр у світлих кольорах



Рис 1.2. Інтер’єр у темних кольорах

1.1. Аналіз літературних джерел по дизайну ресторану

Зважаючи на тематику дипломної роботи , а саме ресторан української кухні , буде доречним проаналізувати писемні джерела про український етнічний інтер'єр . На основі цих джерел і формується його сучасний прототип .

У багатьох українських творах достеменно описується , будемо вважати , інтер'єр з чітко описаними деталями . Саме з них можна зрозуміти , що це були приміщення не лише цікаві за зовнішньою формою , а й унікальні зсередини . Кожен куточок ніс за собою духовний образ , саме тому це місце таке важливе в художній творчості , його називають і храмом і навіть матінкою . По оселі могли визначити охайність , темперамент та достаток господарів . До чистоти відносились з окремою увагою:

«Гляди ж, дочко,— повчає мати в одній з казок свою доньку перед заміжжям,— як будеш у свекра, то вставай раненько, умивайся біленько, вимітай хату і сіни, коло хати поодмітай, поприбирай, а в суботу ввечері припічок підмаж, долівку вимаж, то тебе і чоловік буде жаловать і од людей знаруги не буде» .

Будинок не тільки дає притулок від негоди, а й створює умови для повсякденного життя, де відновлюються сили та прокидається натхнення. Тут формуються сімейні стосунки, створюється психологічна атмосфера , в якому людина відпочиває, працює, їсть . Вже в ті часи у будинках було добре обдумана функціональність .

Хати (хижі) на більшій частині України були білими (мазанками) . Лише в деяких західних регіонах вони пофарбовані в жовтий або блакитний колір. Карпатський регіон має унікальну домобудівну структуру , в порівнянні з іншими регіонами .

У будинку є вітальня (хол , великий будинок) і кухня (хатина, ванкір , алькір , теплушка, бічна кімната). У кожному будинку є сіни з окремими коморами (шафи, кабіни, клітки, шви).

Традиційним дизайном українських хат є українська піч . Вона зазвичай була мазана , в деяких регіонах , в більшості на Буковині , її прикрашали

керамічною плиткою з різними малюнками . Біля печі стояв мисник , і разом вони утворювали такий собі інтер’єр кухні .

Навпроти печі , зазвичай , стояли довгі лави , на яких сиділи гості , коли провідували господарів . По діагоналі в іншому кутку стояв стіл , біля вікна , щоб бути освітленим . Стіл виконував декілька функцій : на ньому їли , працювали, справляли урочистості .

Хати були чистими , розмальовані орнаментом , прикрашені вишивками , витинанками , килимами та ряднами . Найвизначніша їх риса – те , що усі були білими . Як писав Т. Шевченко : «Хати біленькі виглядають, Мов діти в білих сорочках...»

«Сільська мазанка» стала доволі популярною на сьогодні . Вдалим прикладом того є один з проектів Sergey Makhno Architects (Рис. 1.3) Сто років тому українські оселі будували з екологічних матеріалів – дерева , суміші глини , соломи та іншої органіки .

Технології наших пращурів необхідно було удосконалити сучасними засобами . Зараз така суміш не є такою ж міцною , тому штукатурку наносять шар за шаром , поки не вийде бажаний результат .



Рис 1.3. Проект українського дизайнера

Для покриття підлоги сучасні дизайнери використовують необроблене дерево , лише покривають лаком на масляній основі . Саме така підлога додає

потрібну атмосферу . Світильники та умивальники виготовляють з кераміки (Рис.1.4) [2].



Рис 1.4. Керамічні світильники

1.2. Дослідження світової проектної практики дизайну інтер'єру сучасного ресторану

В загальному , аналізуючи світові джерела про проектування ресторанів не можна знайти великих розбіжностей з українськими дизайнерами , тобто принцип такий же . Оскільки ресторанний бізнес в Україні є відносно новим поняттям , це не створило своїх особливостей саме в проектуванні .

Проте , можна помітити , що майже усі країни користуються своєю етнікою та географічним розташуванням . Це говорить про те , що підтримання власної культури має набагато більші успіхи , ніж переслідування чужої .

Чудовим прикладом можуть слугувати тематичні ресторани в Фінляндії , де ви зможете відвідати ресторан , повністю зроблений із льоду . В Мальдівах нереальної популярності набули підводні ресторани . Не всі країни мають здатність відтворити такі «фішки» . Саме це й привертає до себе увагу відвідувачів не лише з міста , а й з інших країн .

В Таїланді взагалі розмите поняття проектування ресторану . Навіщо його будувати , якщо можна поставити столики під гігантською стелею ?

Вміння гарно обіграти розташування ресторану , культуру та смачну їжу буде привертати увагу людей з будь-якого куточку світу .

Серед зарубіжного досвіду проектування ресторану в сучасному етно стилі було б доречно розглянути проект Sadhu Vegetarian Restaurant / Adrei Studio .

Це в'єтнамська архітектурна студія . Ресторан Sadhu , вегетаріанський ресторан , має дуже цікавий дизайн . Інтер’єр ресторану обгорнутий хвилястими стінами, що створює плавний фон і має невеликі отвори, які демонструють інтер’єр (Рис. 1.5-1.6).

Програма ресторану містить вхід , вестибюль , ресепшн , обідню залу , бічний вхід , кухню , бар і кімнату для персоналу. У центрі простору велика зала зустрічає своїх клієнтів у скульптурному каркасі.



Рис. 1.5. Інтер’єр ресторану Sadhu



Рис. 1.6. Макет стін ресторану Sadhu

Архітектори черпають натхнення з принципів виставкового простору, який може мати гнучку схему, відкриту для модерації , і адаптивний план, який дозволяє по-іншому розташувати обідній простір, адаптуючи його для найкращого досвіду для відвідувачів. (Рис.1.7)

Самі архітектори даного проекту кажуть :

« Ми вважаємо, що архітектура, перш за все, має впливати на поведінку людей. Щоб це спрацювало, окрім здатності створювати схеми та плани, архітектор повинен володіти хорошими спостережливими навичками, вмінням критично мислити та вміти проектувати себе як користувач, щоб зрозуміти, як він буде поводитися та реагувати на це.»



Рис. 1.7. Інтер’єр ресторану Sadhu

Основними моментами виставки є їжа та обслуговування. Вегетаріанський ресторан Sadhu став платформою, яка дозволила архітектору – творцю простору співпрацювати з ремісниками з різних сфер, пропонуючи найкращу цінність архітектури та дизайну для повсякденного життя.

Будівельні роботи були розділені на три етапи: виготовлення каркасу , обробка поверхні та , нарешті , монтаж підлоги та стелі. На кожному етапі проекту архітектор працював із фахівцями різного досвіду, від художників і ремісників до столярів і будівельників. Кожен з багаторічним досвідом і власним розвиненим способом мислення допомогли студії з гордістю завершити проект. (Рис 1.8)

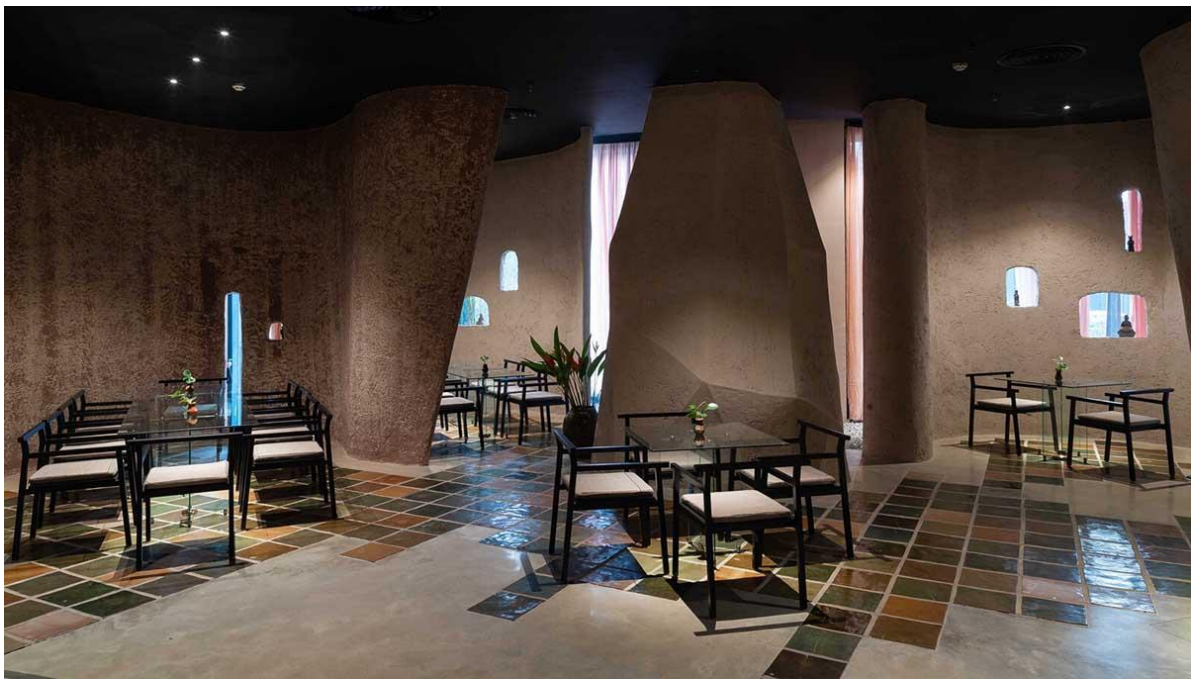


Рис. 1.8. Інтер’єр ресторану Sadhu

Через характер проекту ресторану, освітлення було важливою частиною дизайну, що вимагало ретельного тестування для досягнення бажаної атмосфери. У ресторані подають обід і вечерю, складаючи два різних сценарії: в одному використовується природне світло, а в іншому – штучне. Протягом дня природне світло підкреслює справжню красу текстурованих поверхонь. Вночі штучне світло вносить глибину в простір і створює відчуття близькості. Гра вогнів перетворила ресторан на виставковий простір, де підкреслює важливість дизайну та відданості [3] .

Ще одним яскравим прикладом слугує проект « Serene Wabi-sabi at Mumbai Restaurant Sequel» (Рис 1.9)



Рис. 1.9. Інтер’єр ресторану Sequel

У творчому центрі Мумбаї , Бандра , уздовж жвавої та гамірної вулиці в Палі Хілл , архітектор Ашіеш Шах нещодавно перепроектував спокійний і заспокійливий ресторан . Індійські ремесла, органічна їжа та естетика вабі-сабі .

У центрі простору знаходиться білий мармуровий стіл громади з видом на відкриту кухню.(Рис 1.10) Лавки виготовлені з керамічної плитки ручної роботи, глазурованої раку, а сидіння під вікном під вирізаною вручну алебастровою підвіскою відкривається вид на квітучі франжіпані .



Рис. 1.10. Мармуровий стіл ресторану Sequel

Шах використовував монотонну сіру колірну схему, натхненну відомими мусонами Мумбаї. Архітектор мав на меті, щоб дизайн Sequel протидіяв похмурим зливам, а витончений простір створює ідеальний фон для свіжозібраних продуктів, щоб створити яскраві кольори.

Sequel — це привабливий тактильний і текстурний простір із текстурами ручної роботи. Шах прийняв незавершену естетику, натхненну японською філософією вабі-сабі, і включив ретельно оштукатурені стіни, ручні крісла з тростини, дерев’яну обробку, плитку та дерев’яні намистини Channapatna .

Фасад оздоблений Stonecrete, ефект гальки, досягнутий за допомогою техніки ручного заливки, над якою кваліфіковані майстри працювали всю ніч. (Рис. 1.11)



Рис. 1.11. Інтер’єр ресторану Sequel

«Кожна особливість у цьому просторі була спеціально розроблена, від прилавків до лавок і навіть сівалок . Завдяки моєму ательє я мав можливість співпрацювати з ремісниками, щоб змінити сприйняття індійських ремесел .

Sequel демонструє індивідуальний дизайн за допомогою текстур ручної роботи та ручного формування , роблячи кожен аспект унікальним , прорахованим і згуртованим», – говорить Шах [4] .

Ще одним надзвичайним проектом ресторану в етнічному стилі хочеться розглянути Moza’be Restaurant в Мексиці . (Рис 1.12)



Рис. 1.12. Інтер’єр ресторану Moza’be

За кілька хвилин від центру Оахаки стара фабрика фарбування перетворюється на ресторан, який прагне бути еталоном гастрономії цього місця .

Проект є втручанням у попереднє існування за допомогою архітектурної акупунктури, яка підтримує певні елементи та потенціює структуру для створення нових просторів. У власності були побудовані простори, які створили велику вільну територію та центральний внутрішній дворик, який залишився в центрі проекту.

Оскільки це відноситься до колоніальної архітектури Оахака, навколо внутрішнього дворика , як посередника , створюються маршрути, створюючи плинність і зв’язок між кожним з них. Перероблений, повторно використаний ,

переосмислений простір гарантуватиме адміністративні зони, послуги, сховища, кухню, ігрову кімнату та різні зони для закусочних.

Відкриті простори допомагають підтримувати перехресну вентиляцію протягом року відповідно до поточної світової ситуації. Найпотужнішим втручанням у проекті є сталевий дах навколо оливкового дерева , віком понад 100 років, де за допомогою підвісних металевих листів ми створюємо захист на заході та першу візуальну обробку в напрямку вулиці.

Суттєвість прагне відповідати бюджету та низький рівень обслуговування проекту, він використовує земляні фарби, сталь у структурних втручаннях , полірований бетон у приміщенні та використання глини на вулиці.

Ландшафт реагує подібним чином на низьку кількість води через кактуси, використовуючи кар’єри з регіону та колони зеленого кар’єру, знайдені на місці, які зараз є лавками.

Moza'be – це проект, який прагне без притворів показати найкраще з Оахаки в усіх відношеннях, сенсорна пропозиція, яка переосмислює архітектуру Оахаки від сучасних тенденцій. Простір, який хоче тривати довго в контексті та вносити свій вклад в місто. (Рис 1.13)



Рис. 1.13. Інтер’єр ресторану Moza’be

1.3. Вивчення нормативної бази проектування ресторану

Ресторан - заклад РГ з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організуванням відпочинку і дозвілля споживачів .

Проектування - це проміжна ланка між дослідженнями і впровадженням результатів дослідження в практику, у вигляді готових проектних рішень. Тому до проектування залучається команда висококваліфікованих спеціалістів проектних, науково-дослідних та комплексних проектно-дослідних організацій (інститутів, конструкторських бюро) .

Основним нормативним документом для проектування є Державні будівельні норми України (ДБН В.2.2-25:2009) . Ці норми встановлюють вимоги до нових закладів харчування , а також для тих , що підлягають реконструкції . Вимоги поширюються на усі типи РГ , незалежно від їх форми власності та є обов’язковими для виконання .

Приміщення ресторанного господарства можна поділити на дві функціональні групи : для обслуговування відвідувачів та для виробу продукції. Оптимальна місткість ресторану сягає від 50 до 200 відвідувачів .

До загальних вимог об’ємно-планувального рішення відноситься виключення перетину сировини з готовою продукцією , чистого та брудного посуду , а також перетину відвідувачів з персоналом . Саме дизайнер відповідальний за вирішення цього питання .

Для маломобільних відвідувачів повинні бути передбачені усі необхідні пристрої , наприклад пандуси на вході , спеціальні двері та санвузли . Також важливим є їх комфортне знаходження в приміщенні , зручне пересування .

Приміщення для відвідувачів поділяється на дві групи : обідня зала та допоміжні приміщення (гардероб , санвузол , приміщення додаткового обслуговування .)

В будь-якій частині приміщення висота стелі не повинна бути меншою ніж 2,5 м , окрім приміщень додаткового обслуговування та коридорах , де дозволена висота може бути 2,2 м .

Для відвідувачів та персоналу повинні бути передбачені розділені входи та сходи . Також повинен бути евакуаційний вихід та його позначення . Ресторани , які знаходяться у житлових будинках також треба розділяти з входом у будинок, допускається об'єднувати входи лише у адміністративних та побутових будинках виробничих споруд .

Рекомендованим є верхнє або бічне природнє світло . При наявності доступу до природнього освітлення , складські та виробничі приміщення потрібно проектувати оберненими на північ та північний схід .

Заборонене використання токсичних матеріалів .

Площа обідньої зали ресторану розраховується як 1,8 $м^2$ на 1 особу . Цей розрахунок передбачає розташування столів , стільців та проходів .

Обідні зали слід розташовувати на одному рівні з гарячим та холодним цехом , а також мийкою посуду .

Санвузли рекомендується робити з роздільним входом для чоловіків та жінок . Також санвузли проектуються за правилом «3 двері» до обідньої зали . При загальній кількості місць 1 унітаз на кожних 60 осіб . Якщо ресторан розрахований менш ніж на 50 осіб – допускається проектування одного санвузла з одним умивальником . В залах більш ніж на 100 осіб необхідно проектувати окремий санвузол для відвідувачів-інвалідів .

Матеріальне вирішення дизайну стін , стелі та підлоги повинне бути акустичним , екологічним , вологостійким та забезпечити максимальний комфорт відвідувачів . На висоту до 2 м уникнути травмонебезпечних чинників.

Підприємства харчування (заклади РГ) повинні бути обладнані системами опалення і вентиляції, які необхідно проектувати згідно із вимогами СНиП 2.04.05, ДБН В.2.5-20.

Будинки підприємств харчування (закладів РГ) повинні обладнуватися мережами і пристроями, а за необхідності мати окремі приміщення, для організації телекомунікацій загального користування (зв'язку, телебачення, проводового мовлення) [5] .

Матеріали для покриттів є одним з ключових факторів реалізації дизайну .

На сьогоднішній день є чималий вибір матеріалів для оздоблення стін , підлоги та стелі . Проте для проектування ресторану цей спектр інший , ніж наприклад для приватної оселі .

В першу чергу підбираючи оздоблювальні матеріали потрібно зважати на їх практичність , пористість , вологостійкість та зносостійкість . Дуже важливим є екологічність підібраних матеріалів .

Будь-яке покриття підлоги в ресторані повинне справлятись з великою прохідністю людей , також не піддаватись тиску меблів , не повинне бути травматичним та не змінювати форму з часом . Добре переносити вологу та бути легким для очищення , а також мати певний рівень вогнестійкості .

Дерев’яне покриття підлоги користується чималою популярністю . Це може бути паркет , масивні дошки та лінолеум .

Дерево – матеріал з чималим спектром кольору , тому може пасувати майже у всі варіанти інтер’єру . Також має довгий термін служби , при правильному підборі служить мінімум 15 років . Це натуральний матеріал . Можна відзначити низьку вологостійкість та вогнестійкість , проте сучасні технології знайшли рішення , як уникнути цього , а саме правильне покриття лаками та маслами , звісно без токсичних домішків .

Окрім дерева є безліч інших варіантів . таких як ПВХ-покриття або ковролін .

Чудовим варіантом є керамограніт .

Керамограніт – міцний оздоблювальний матеріал , стійкий до механічних ушкоджень , морозостійкий , не змінює колір в процесі довготривалого використання , цей матеріал є твердим , не міняє форму , не стирається , волого- та вогнестійкий . Доволі популярною на сьогодні є наливна підлога . За властивостями дуже подібна на керамограніт , проте термін служби трішки менший .

Перейдемо до стін . У дизайнерів є широкий вибір варіантів оформлення стіни . Такі матеріали , як вініл , штукатурка , цегла та цегляний шпон , дерево (і продукти на основі смоли , що імітують дерево) , метал , керамічна плитка та шпалери є одними з багатьох варіантів для оздоблення стін .

Вибір матеріалу також включає практичні міркування, такі як довговічність, можливість очищення та простота ремонту . Стіни – перше , що вносять індивідуальності в проект . Світові дизайнери наголошують , що люди не звертають великої уваги на ділянки вище очей , а ось стіни – навпаки , це те , до чого можна доторкнутись, тому так важливо правильно їх підібрати .

На щастя , існує багато варіантів покриттів . Цікавим варіантом на сьогодні є рельєфний вініл . Це саме той матеріал , який є бюджетним та може імітувати майже усі поверхні , наприклад дерево , метал та ін. Цей матеріал має високий показник практичності та легкий в очищенні . Такі матеріали як цегляний шпон також є доволі практичним , проте тяжчий в очищенні . Величезного візуального ефекту надає справжнє дерево . Порівняно з вінілом є більш екологічним , проте є менш зносостійким.

Штукатурка - це , певне , найкраще , що можна було придумати . Штукатурка це будівельна суміш, призначена для покриття стін . Спектр

кольорів , технік нанесення та ефектів наскільки великий , що саме штукатурку можна використовувати майже скрізь .

До матеріалів необхідна лишня обачливість . Не можна лише по зовнішньому вигляду підбирати їх . В першу чергу треба побачити цей матеріал особисто , вивчити його особливості , плюси та недоліки .

При проектуванні освітлення характеристики освітленості робочих зон і основних приміщень підприємств харчування (закладів РГ) слід приймати згідно з вимогами СП 42-123-5777 і ДБН В.2.5-28 . [5]

Освітлення – дуже важлива складова у проектуванні ресторану . В залежності від типу ресторану є різні схеми освітлення . У ресторанах швидкого харчування , ресторанах денного типу або молодіжним краще підходить яскраве світло , щоб атмосфера не була «нудною» . А ось у ресторани вечірнього типу , де необхідно створити обстановку спокою та релаксу – стримане , тепле освітлення. Актуальним на сьогодні є комбінована техніка , або система розумного освітлення , яке можна з легкістю поміняти в залежності від потреби.

Одне з головних правил гарних тонів при монтажі освітлення - не ігнорувати сонячне світло. Якщо ваш заклад не знаходиться в підвалі, необхідно все організувати так, щоб природне освітлення протягом дня становило не менше 35% від загального освітлення.

У великих бенкетних залах часто виникає проблема з повним освітленням дальньої стіни, оскільки туди неможливо потрапити навіть у ясний день. Щоб не зіпсувати загальну картину і створити вигляд природного освітлення, краще зробити невелику хитрість. Хоча в залі вже є багато верхніх джерел світла, встановіть ряд вбудованих точкових світильників безпосередньо над рядом проблемних настінних столиків. Дуже важливо, щоб колірна температура використовуваних ламп відповідала нейтральним тонам, максимально наближеним до природних.

Найпопулярнішим на сьогодні варіантом є LED-освітлення . Це величезна кількість варіантів освітлення , будь-якої температури , кольору та форми .

Також потрібне правильне освітлення функціональних зон . Наприклад бар краще виділити підсвіткою . Столики можна підсвітити , але не так яскраво , адже гості хочуть усе бачити , але не хочуть щоб бачили їх . Правильне освітлення зможе не лише підкреслити інтер'єр , а й залишити правильний відбиток на атмосфері закладу та залучити їх у подальше відвідування закладу .

РОЗДІЛ 2 . ЗАСОБИ І ПРИЙОМИ ФОРМУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ

2.1. Вихідні дані .

Проектований ресторан української кухні розташований у м. Київ , вул. Московська 8 . Ресторан знаходиться в оновленому приміщенні старого заводу «Арсенал» , біля славнозвісного Kyiv Food Market (метро Арсенальна) . Це історична споруда , тому його структура є доволі тяжкою . (Рис 2.1.-2.2.)

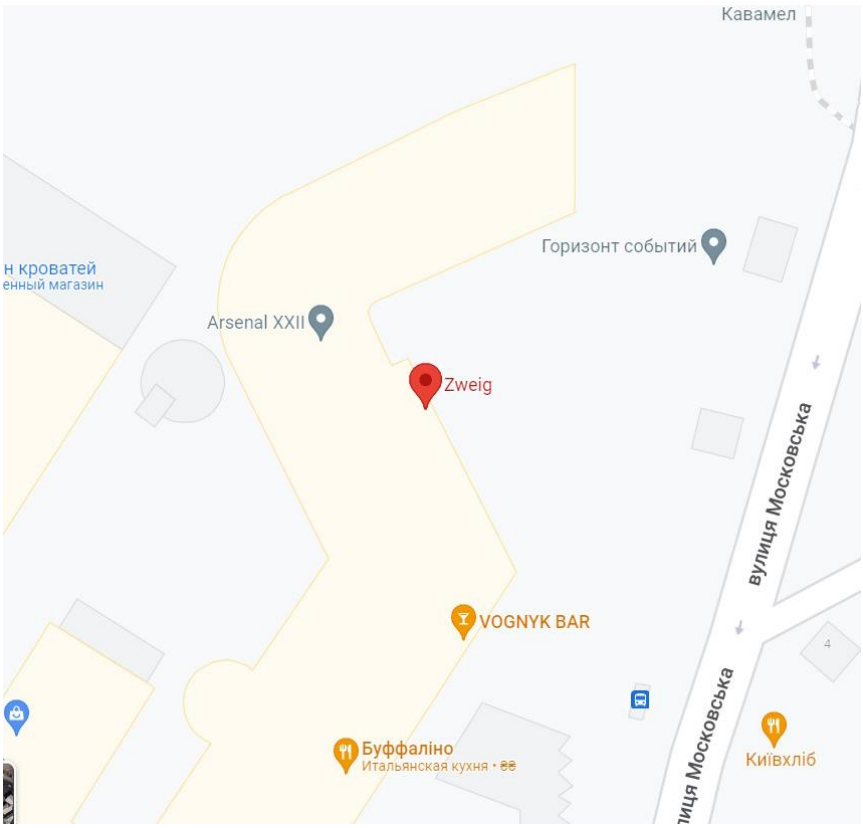


Рис 2.1. Ситуаційне розміщення

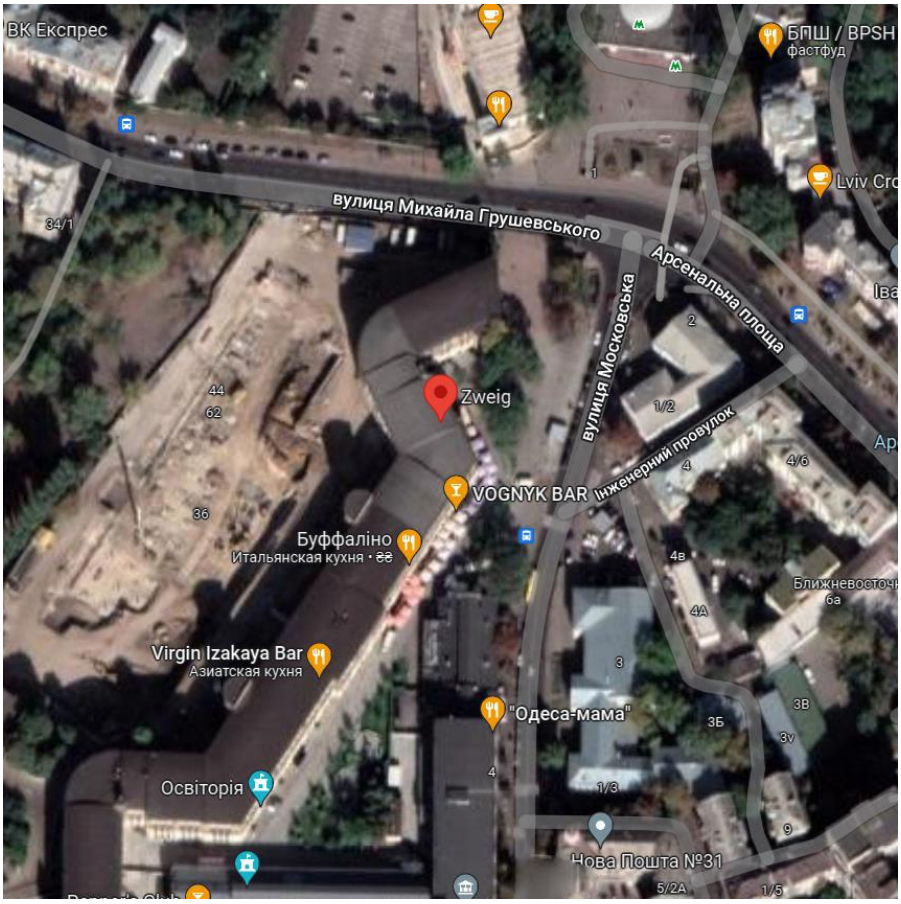


Рис 2.2. Ситуаційне розміщення

Об’єкт знаходиться у популярному для ресторанів районі , але він не є шумним . Поблизу знаходиться метро , паркінги для автомобілів , магазини та інше .

Ресторан займає площу 210м^2 , 162 з яких – обідня зала , а 69 – технічне приміщення (тобто кухня , санвузол для персоналу , цехи) . Розрахований на 68 осіб .

Найвиразнішою ознакою цього проекту є його склепінчаста форма стелі . Цю атмосферу доповнюють ніші у стінах (по 5 з обох боків) .

Матеріал зовнішніх стін – цегла (510 мм) , матеріал перекриття – залізобетонна плита , внутрішні стіни(120 мм) і перегородки - цегла (ширина 120 мм).

Є центральний вхід у приміщення . Тамбур за принципом подвійних дверей . Також вхід для персоналу з протилежної сторони та евакуаційний вихід. Вхідні двері та два вікна збоку сягають висоти 3,310 мм . Завдяки незвичній формі, висота стелі у різних ділянках варіюється від 3,820мм до 4,280 мм. Це чудово доповнює ідею даної теми .

Оскільки приміщення є без внутрішніх стін – прийняте рішення монтажу . Ці стіни розділяють обідню залу від технічної зони .

Перед проектуванням закладу громадського харчування необіхно ознайомитись з ДБН В.2.2-25:2009 . Цей стандарт встановлює вимоги до проектування нових та реконструйованих закладів харчування (ресторанів, надалі – закладів РГ), які розташовані в приватних житлових будинках, є частиною багатофункціональних будинків та інших будівель, будуються та прибудовуються до житлових будинків. . Вимоги цих стандартів поширюються на проектування всіх видів закладів харчування та напоїв (закладів РГ) незалежно від їх організаційно-правової форми та форми власності. Приміщення РГ розташовані в окремих капітальних будівлях або

- Приміщення спецобладнання в інших столицях або не в столицях
- Промислові підприємства, установи, освіта, медичне обслуговування,
- Медичні установи, готелі, магазини, заклади культури або автомобілі
- Залізничний, повітряний, автомобільний та водний салон тощо (ДСТУ 3862)

При проектуванні будинків підприємств харчування (закладів РГ) повинні бути передбачені необхідні надійність, міцність і довговічність функціонування будівель, що забезпечують безпеку і збереження здоров'я його відвідувачів в межах нормативного терміну експлуатації згідно з вимогами ДБН В.1.2-2, ДБН В.1.2-14, ДБН В.2.1-10, ДСТУ Б В.1.2-3.

Проектування громадських закладів харчування (закладів РГ), їх можлива кількість посадкових місць і тип мають бути забезпечені, керуючись перспективними сценаріями , враховуючи генеральний план району з урахуванням новобудов і реструктуризація діючих підприємств, їхня спеціалізація . Негативні фактори, що впливають на умови життя та довкілля населення , оточення.

Заклади харчування , місткістю 100 і більше місць (ресторани, бари, кафе, зазвичай більшої місткості) доцільніше розміщувати поруч громадських і торгових центрах, на автомагістралях і площах , біля станції громадського транспорту, метро, залізничні вокзали тощо. Місця з активним переміщенням населення, а також зони відпочинку.

Для приблизного розрахунку ступеня забезпеченості загальнодоступними підприємствами харчування , треба користуватись розрахунковими показниками кількості місць на 1000 жителів.

2.2. Концепція інтер’єру

Суть концепції інтер’єру полягає в максимальній передачі актуальності етнічної спадщини України . Саме ця ідея є дуже актуальною на сьогодення .

Український інтер’єр стає першим у світових чартах і набуває більшої та більшої популярності . Саме цей стиль захоплює усіх поціновувачів хорошого дизайну , тим більше коли він має причетність до своєї культури .

Спадщина України в інтер’єрі дуже велика . Сьогодні предметні дизайнери створили тисячі інтерпритацій меблів , декору , покриттів зі старого ладу на сучасний . І загалом ці комбінації виглядають дуже добре .

Щоб створити ресторан української кухні варто лише замислитись , яку атмосферу потрібно передати . Також , головним штурвалом при розробці цього проекту є дослідження історичних та літературних джерел про українську оселю . Якою вона була ?

Після усіх пошуків було прийняте рішення взяти за основу саме цю оселю , просте в інноваційному погляді .

В дизайні допомагає цікава форма стелі приміщення , з її такими ж цікавими нішами . Стіни будуть ідентичними до української мазанки , яка формується змішуванням екологічних матеріалів (глини , соломи і тд.) . Звісно ж білого кольору , як згадувалось раніше , усі мазанки були білими , адже їх поновлювали вапном . Ефект мазанки досягається не лише глиною , а й чисельним нанесенням штукатурки . (Рис 2.3.)



Рис 2.3. Приклад нанесення штукатурки

Українською мовою мазанка означає невелику сільську хату, побудовану з дерева, глини та очерету. Назва походить від слова мазати (мазати) — покривати щось шаром глини. Цей ефект робиться штукатуркою в сучасності . Стіни покриваються спеціальним глиняним розчином, щоб отримати потрібний обсяг. Рельєф створював сам елемент: при висиханні матеріал тріснув і утворював унікальні візерунки.

Український ресторан асоціюється в першу чергу з Карпатськими колибами , в яких можна посидіти спокійно з сім'єю за вечерею або ж весело провести час з друзями , за великим столом . Саме тому у проекті є два варіанти планування . Бенкетний та звичайної посадки .

Після дослідження писемних джерел про українську оселю стало зрозуміло , що без печі не обійтись . Бар буде саме тією піччю . Барна стійка висотою 1100 мм , біля якої стоять красиві барні стільці , з оббивкою під хутро. А над ними – трикутна гіпсова композиція . У сумі це й буде відігравати роль «печі» . (Рис 2.4.)



Рис 2.4. Традиційна піч в інтер'єрі

У нішах стоять дивани . А біля них – обідня зона , у вигляді з’єднаного стола з стільцями . Цей предмет було створено на основі лав , які знаходились на вході , а також дитячих ясел . Матеріал – метал , стільці з тканинною оббивкою .

Освітлення . Над столами , які знаходяться в нішах , висять солом’яні люстри – незамінна атрибутика . Між цими столиками – торшери до стелі , з вигляду звичайна трубка чорного кольору . Центральну композицію в освітлення зайняло LED освітлення , а саме гнучкий . Він з легкістю згинається у будь-яку форму , а потім кріпиться за допомогою спеціальних підвісок до стелі . Вибрано динамічну форму , яка охоплює усю площу обідньої зали .

Матеріали лише екологічні . Так на підлозі буде знаходитись дерев’яний паркет (чорного кольору) . Стеля – та ж що і стіни . Цією «мазаною» штукатуркою покриваються двері в кінці залу . Одні – прохід до санвузлів , а інші – для персоналу , які об’єднують зал та кухню .

Декоративні елементи , використані в проекті – керамічні глечики , створені талановитими українськими гончарами .

2.3. Функціонально-планувальне і об’ємно-просторове рішення інтер’єру ресторану

Планувальна організація закладу громадського харчування поділяється на на основний , додатковий та допоміжний простір . Кожен несе за собою певний функціонал .

Основний простір характеризується тим, що є найбільшим і гості знаходяться у ньому найдовше , він є з високим рівнем комфорту. Основна просторова структура включає ресторанний зал, глядацький зал, басейн тощо. Додатковий простір говорить сам за себе . Він підвищує комфорт в

обслуговуванні , з розважальними функціями, такими як вестибюль глядацького залу, фойє ресторану.

У допоміжних приміщеннях є технічні засоби для створення комфортних умов під час виробництва основного та додаткового приміщень, а також інженерних комунікацій. Заклади, що обслуговують споживачів вишуканою їжею, представлені групою торгових приміщень - ресторан, кафе, бар, фойє ресторану.

До функціонального зонування відносяться :

- Місця для сидіння
- Виробничі зони
- Бар
- Санвузли
- Приміщення для персоналу
- Потоки руху відвідувачів та персоналу

Є безліч прийомів розподілення функціональних зон в інтер'єрі . Сюди відноситься освітлення , меблі , штори чи ширми та навіть рослинами . Головне щоб це було зрозуміло відвідувачу , а також щоб переміщення відвідувача не пересікалось з персоналом .

Також є різні види зонування для окремих категорій людей . Дорослі та діти . Курці та люди , які не палять .

У даному проекті розділене в першу чергу транзит відвідувачів та персоналу , адже у персоналу є власний вхід та санвузли . Бар яскраво виражений освітленням , в порівнянні з усім залом .

Процес створення об'ємно-планувального рішення для комплексного ресторану включає в себе наступні етапи :

- Розробка технологічного плану;
- Визначення складу та розмірів приміщення ;
- Визначення корисної, робочої та загальної площі ;
- Виконання зонування;

- Планування території обслуговування;
- Попередній рішення для вертикальних з'єднань;
- Вирішувати основні горизонтальні з'єднання (коридори) в будівлях;
- Розміщувати приміщення за площею;
- Переглядати рішення на відповідність протипожежним, санітарним, архітектурно-технічним нормам ;
- Прийняття рішень щодо будівельних матеріалів, конструкцій, будівельних елементів та їх параметрів (архітектурне проектування будівель).

Об'ємно-планувальні рішення повинні забезпечувати зручність для працівників і споживачів; можливість використання передових методів виробництва; функціональний взаємозв'язок приміщень з урахуванням вимог технологічного процесу.

2.4. Композиційне рішення інтер’єру ресторану

Інтер’єр також оцінюється за його композиційним рішенням . Дуже важливо створити одну гармонійну картинку , не розділяючи приміщення на різні елементи . Тому існують загальновідомі тому рішення , наприклад:

- Єдність – поєднання елементів , форм в правильні пропорції . Досягається єдність за допомогою повтору схожих форм , ліній і тд . Або ж використання схожих між собою об’єктів .
- Гармонія – множинність та порядок форм та об’єктів . Загалом єдність та гармонія дуже схожі між собою прийоми .
- Баланс – це про симетричність та асиметричність . Це додає певного балансу в інтер’єрі . Симетричність додає візуальної статики , і звідси виходить , що асиметрія – динаміки . Ці два поняття і є балансом .
- Пропорція – зображення форми у всіх його проявах . Найчастіше це співвідношення до людського тіла , в той час як масштабність порушує це правило .

- Контраст – різке протиставлення між собою кольорів , форм . Цей прийом дуже якісно допомагає розділити людську увагу на потрібні їй речі та навпаки .

- Нюанс – показує незначні відмінності між собою .

- Ритм – стабільна повторюваність форм (у більшості) або показ їх зміни .

Отже , композиція – дуже важлива при проектуванні . Для ресторанів можна використати кожну з них . Наприклад на контрасті можна добре розділити функціональні зони , виділити бар або сидіння . Знання про композиційний баланс допоможе надати емоційного , хоч і незначного , забарвлення закладу .

У даному проекті використана єдність в композиції . Усі місця для сидіння , кольори , освітлення зібрані в одну гармонійну картину . Це чудово підходить саме для української тематики . В загальному кольорову гамму можна вважати ахроматичною з акцентними кольорами .

Композиція в кольорі . Інтер'єр розроблений за принципом кольорового співвідношення 60-30-10 . Тобто за основу береться 60% кольору , у даному випадку це білий . Білими є стіни , стеля , бар , двері .

Цей колір візуально збільшує простір , додає легкості , елегантності, поєднується з майже усіма іншими кольорами , тобто є базовим . Для білого кольору важливе освітлення . В проекті є доступ до денного світла , а в сукупності з штучним – виходить правильне використання білого кольору в інтер'єрі .Колір впливає не лише на сприйняття простору , а й на загальне психологічне сприйняття кольору людиною .

Психологічно білий колір створює відчуття чистоти , тому важливо не перенавантажувати такий інтер'єр візуально . Білий додає енергії та стимулює роботу органів зору .

30% займає чорний колір . В поєднанні з білим утворює легкий контраст . Чорний колір , в першу чергу , додає елегантності . Чорний колір

якісно приховує недоліки покриття , проте дуже поглинає світло . Чорного кольору – підлога , місця для сидіння .

10% - акцентний червоний колір . Червоний стимулює апетит , що є дуже доречним для ресторану . Червоного кольору – місця для сидіння , предмети декору та елементи текстилю .

2.5. Меблі та обладнання

Меблі є одним із ключових елементів концепції ресторану. Від нього залежить комфорт кожного відвідувача . Правильно зібрані меблі для ресторану повинні бути не тільки красивими, але і функціональними, довговічними і простими у використанні та догляді.

Важливо враховувати: загальну концепцію дизайну , розмір приміщення , відвідуваність, яку ви очікуєте в ресторані. В залежності від типу ресторану є й свої примхи . Для ресторанів краще підходять більші меблі , адже частіше ресторани відвідують більшими компаніями . Проте тут є більший вибір , адже в ресторані спокійніша атмосфера , тому не треба схилятись лише на довговічність меблів (так як у закладах швидкого харчування) . Крісла , столи та дивани схильні до зношування. Тому навіть процес підбору оббивки крісла має бути прикутий увагою .

У даному проекті є декілька видів стільців . У центрі композиції можна побачити стільці Tortun chairs , які є доволі популярними для етнічного дизайну , адже створені українською дизайнеркою Yakusha .

(Рис 2.5.) Усього в залі їх є 24 шт.



Рис 2.5. Tortun chair

Також у залі є 12 барних стільців . 6 з них стоять на вході біля вікна , а 6 – біля бару . (Рис 2.6.) Якщо ті , що стоять біля вікна мають звичайну тканинну оббивку , то ті , що біля бару – оббиті хутром (штучним) чорного кольору . Хутро дуже часто використовується в етнічних мотивах .



Рис 2.6. Барний стілець

Столи . Дерев’яні столи поза конкуренцією . Вони покриваються органічним лаком тому є волого- та вогнестійкими . Це покриття також вберігає матеріал (деревину) від зміни форми та стирання .

В центрі залу стоять 4 великих обідніх столи . (Рис 2.7.) Це саме ті столи разом з стільцями «Tortun» можуть трансформуватись (в бенкетний режим) . Столи зроблені з дерева та формою повністю відповідають традиційним українським столам .



Рис 2.7. Дерев’яний стіл

Окрім дерев’яних в проекті використано ще металеві столи . (Рис 2.8.) Загальна кількість – 10 шт . 2 з яких стоять на вході в ресторан (біля вікон) разом з барними стільцями . 8 інших столики біля ніш .



Рис 2.8. Металевий стіл

Освітлення – ключовий момент проектування .

Освітлення ресторану починається ще з фасаду (підсвітка , вивіски). Воно повинне бути гнучким в залежності від періоду доби . Зранку світло краще яскраве , щоб додати бадьорості та енергії . Вдень – більш м’якшим , а ось ввечері – приглушеним , розсіюючим , щоб зробити розслабляючий ефект .

За цим прикладом і розроблене світло в проекті . Вдень воно нейтрального кольору , а ввечері – слабше та тепліше . Сама зала є менш освітленою , але з виділеними зонами . Освітлені столики , бар та вихід до санвузла .

У проекті використано декілька схем освітлення .

Над столиками в нішах знаходяться підвісні люстри , зроблені з виноградної лози . (Рис 2.9.) Такі плетіння дуже популярні в Україні , адже це справжнє традиційне ремесло . Загальна кількість – 8 шт. у залі . Вони вирізняють ці сидіння методом освітлювального зонування приміщення .

Між ними знаходяться вертикальні торшери . (Рис 2.10) Вони є дуже тоненькими та мінімалістичними , чорного кольору .

В центрі залу знаходяться також мінімалістичні навісні світильники з дерева . (Рис 2.11)

Усе освітлення в залі є теплого кольору , але не жовтого . Оскільки стіни білого кольору – немає засліплення , та світло пом’якшує весь дизайн візуально . Усе світло може використовуватись як в сумі , так і по окремості . Є велике джерело природнього світла .



Рис 2.9. Підвісний світильник

Рис 2.10. Підвісний світильник



Рис 2.11. Підвісний світильник

РОЗДІЛ ІІІ. ДИЗАЙН РОЗРОБКА ЕЛЕМЕНТУ МЕБЛІВ

Предметний дизайн набирає неймовірних обертів . На ринку з’являється ще більше і більше дизайнерських предметів побуду , меблів , приладів освітлення . Предмети як створюють з нуля , так і інтерпритують на сучасний лад з додаванням нових матеріалів та форм . Усі намагаються створити щось унікальне , нове та зручніше .

Предметний дизайн – саме те , що додає унікальності будь-якому приміщенню . Проте це відповідальний процес , який потребує уважності та правильному підходу .

В першу чергу , це вивчення джерел та аналогів .

В другій частині дипломної робити проектується місце для сидіння в ресторан української кухні . Це місце включає в себе стіл та 3 стільці . Поєднано український мотив , переданий формою та сучасні тенденції в дизайні , адже ніхто не хоче бачити одне й теж саме , відвідуючи український ресторан , усі хочу побачити його нові варіації .

3.1. Аналоги

В українському традиційному дизайні завжди були присутні лави . Це дерев’яні сидіння прямокутної форми на дерев’яних ніжках . З часом лави могли бути не лише прямокутними , а й круглих форм , самі такі доволі гармонійно виглядають біля круглих столів , та є більш компактнішими за квадратні .

До дерева почали добавляти метал для того , щоб зміцнити конструкцію , а дерево оббивкою з тканини різних кольорів .

Мною розроблене місце має круглу форму , адже розроблюється спеціально для сидіння біля ніш , які також круглої форми . Це зроблено для композиції , симетричності дизайну. (Рис 3.2.)



Рис 3.2. Обідня зона в інтер’єрі

Табуретки підняті на потрібну ергономічну висоту та прикріплені до столу металевими трубками . Стіл також металевий .

Яка перевага такого місця ? Це те , що ця конструкція може рухатись . Табурет з металевою трубкою , тобто місце для сидіння , прикріплене до столу , може рухатись зі сторони в сторону , а саме сидіння повертатись на 360^{o} .

За принципом це дуже нагадує дитячу карусель. (Рис 3.3.) Саме такі каруселі є у кожному дитячому дворі , вже не вперше в українських закладах можна побачити столики , які створені на основі таких каруселей . В київському барі «Молодість» можна побачити столики , які разом з стільцями крутяться навколо своєї осі на 360^{o} . Проте мій задум відрізняється . Стіл є статичним , а крутяться лише стільці . У вище згаданому барі така конструкція несе за собою розважальну мету , а в даному проекті – функціональну .



Рис. 3.3. Дитяча карусель

Практика столиків , які рухаються є дуже актуальною на сьогодні . Це більш зручно , ніж стала конструкція , а людям буде легше проходити до такого столу .

В першу чергу , це економить безліч місця в залі , що є важливим для замовника , адже в таку квадратуру поміщається більше людей . Більше посадкових місць – більше клієнтів – більше прибутку .

Кольорова гамма таких стільців може бути будь-якою , адже метал чудово фарбується в будь-який колір , а палітра кольорів для оббивки також невичерпна .

3.2. Функціональні, технологічні та конструктивні особливості

Основними принципами в проектуванні предмету є : функціоналізм, ергономіка та естетика .

Обідня зона в даному проекті розроблена спеціально для покращення умов посадки відвідувачів . Всім уже набридли нудні столики та такі ж стільці , усі хочуть бачити щось нове та креативне , саме це й

може приводити відвідувачів у заклад знову і знову . Як вже зазначалось , це стіл та стільці , які є рухомими , компактнішими та з етнічною історією.

Технологія руху цих столиків дуже проста - це металева конструкція, скріплена між собою рухомими платформами , на які прикріплюються стільці .

Ергономіка – це найважливіша мета дизайну , він має бути зручним та доступним , не бути травматичним та не нести за собою дискомфорт . Для дизайнерів вже давно створені ергономічні норми , досліджені роками.

Розмір столику сягає 750 мм у висоту , а стільниця 870*870 мм . Сидіння – 670*600 мм. Загальна ширина такої зони сягає 2290 мм , а довжина 1585 мм.

Після вирішення функціональної та ергономічної частини можна покращувати предмет естетично . Це про матеріал , колір , форму , тобто загальний вигляд , адже це перше що бачить людина .

Як вже сказано , цю обідню зону можна виконувати в будь-яких кольорах , проте в даному проекті це чисто чорний колір , тобто стіл з чорного металу , кріплення також , а сидіння з тканинною оббивкою чорного кольору .

ВИСНОВКИ

Розроблений проект обідньої зали ресторану української кухні за усіма необхідними функціонально-планувальними та об’ємно-просторовими вимогами . Процес створення даного інтер’єру розподілений на декілька етапів: підготовчий , планувальний , стильовий та робочий .

За завданням , приміщення поділено на обідню залу та технічне приміщення . Розроблена необхідна концепція та принцип роботи ресторану . В обідній залі розроблено планування , яке підходить для концепції . Функціонально ресторан розподілено на місця для сидіння , бар , санвузли , технічні приміщення та транзитні зони .

Для ресторану української кухні вибрано приміщення , яке знаходиться в хорошому районі Києва . Загальна площа обідньої зали – 162 $м^2$, а кількість посадкових місць – 68 осіб . Приміщення має тяжку , склепінчасту структуру , але оснащена красивими нішами у стінах та доповнюється цікавою формою стелі .

Головним стилем дизайну є етно стиль . Це саме той стиль , який підкреслює культуру певної країни , в нашому випадку України .

За основу взяті аналоги – українська традиційна оселя , а усі матеріали , кольори та форми були створені за літературними описами цих осель. Саме тому в проекті переважають екологічні матеріали , наприклад дерево , глина . Стіни оброблені технікою мазанка , що є виразною рисою українського інтер'єру . Підлога з дошок необробленого дерева . По центрі композиції – українська піч , перероблена під барну стійку .

Кольорова гамма в інтер'єрі – білий , чорний , червоний кольори . Освітлення є гнучким , тобто вдень воно більш яскраве , а ввечері – м'якше та тепліше , що є ідеальним варіантом для ресторану . Окрім штучного світла є великий доступ до природнього .

Планування ресторану має дві варіації . Перша – для звичайної денної посадки , а друга – для бенкетної . В плануванні , кольоровій гаммі та освітленні використано одне композиційне рішення для покращення візуального сприйняття інтер'єру .

Для проекту розроблено обідню зону , а саме стіл зі стільцями . При розробці враховано усі функціональні , технічні , ергономічні та естетичні фактори , які необхідні для предметного дизайну . Розроблена обідня зона набагато покращила планування та візуальну картинку інтер'єру , адже цей предмет створений натхненням українських стародавніх меблів в їх сучасному баченні .

ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ТА ЛІТЕРАТУРИ

1. Особливості проектування інтер'єрів ресторану. [Електронний ресурс]. Режим доступу URL : https://designprof.com.ua/osoblyvosti-dyzajnu-interyeru-kafe-i-restoraniv/
2. Elle Decoration Ukraine
3. Vegetarian Restaurant By Adrei Studio Features Moulded Walls That Become Exhibition Piece In Vietnam . [Електронний ресурс]. Режим доступу URL : https://worldarchitecture.org/article-links/emeeg/vegetarian-restaurant-by-adrei-studio-features-moulded-walls-that-become-exhibition-piece-in-vietnam.html
4. Serene Wabi-sabi at Mumbai Restaurant SequelRedesigned by architect Ashiesh Shah . [Електронний ресурс]. Режим доступу URL : https://design-anthology.com/story/sequel-mumbai
5. Державні будівельні норми України . Будинки і споруди ПІДПРИЄМСТВА ХАРЧУВАННЯ (ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА) ДБН В.2.2-25:2009 . Мінрегіонбуд України 2010 .
6. Основи дизайну: Навч. посібник. Даниленко В.Я. К., 1996.
7. Конструювання меблів. Столи, стільці та крісла, меблі для відпочинку. Взаємозамінність, міцність. Дячун З.Й. Частина 2.- Київ: Видавничий дім «Києво – Могилянська академія», 2011. – 482 с.
8. Проектування інтер'єрів житлових і громадських споруд: Навч. посібник. – К,, 1995. Курліщук Б. Ф.
9. ПРАВИЛА КОМПОЗИЦІЇ В ПРОЕКТУВАННІ ІНТЕР'ЄРІВ МАГАЗИНІВ І. О. Кузнецова, О.В. Вишневська [Електронний ресурс]. Режим доступу URL : https://er.nau.edu.ua/bitstream/NAU/11915/1/6.pdf
10. Mazanka Apartment / Makhno Studio . [Електронний ресурс]. Режим доступу URL : https://www.archdaily.com/957923/mazanka-apartment-makhno-studio?ad_source=search&ad_medium=projects

11. Унікальні всевітні ресторани . [Електронний ресурс]. Режим доступу URL : https://www.businessinsider.com/unique-restaurants-2016-5
12. Український дизайн . [Електронний ресурс]. Режим доступу URL : https://cp-publishing.com.ua/product-design-in-ukrain%D0%B5/
13. Український дизайн . [Електронний ресурс]. Режим доступу URL : https://www.the-village.com.ua/village/service-shopping/design-hack/308205-dizayn-hak-stiltsi-vid-ukr-brendiv
14. Психологія кольору в інтер'єрі . [Електронний ресурс]. Режим доступу URL : https://domovoj.com.ua/news/kolir-v-intereri-sekreti-idealnogo-poednannya
15. Функціональна і планувальна організація приміщень громадського призначення . [Електронний ресурс]. Режим доступу URL : https://pidru4niki.com/14990528/turizm/funktsionalna_planuvalna_organizatsiya_primischen_gromadskogo_priznachennya
16. Інтер'єр традиційної української хати . [Електронний ресурс]. Режим доступу URL : https://discover.in.ua/traditions/interyer-ukrayinskoyi-hati.html