

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БУДІВНИЦТВА І
АРХІТЕКТУРИ**

Архітектурний

(факультет)

Дизайну

(кафедра)

Пояснювальна записка

до дипломного проекту (роботи)

Бакалавр

(освітньо-кваліфікаційний рівень)

на тему: Дизайн інтер'єру ресторану європейської кухні

Виконала: студентка 4 курсу, групи ДН-41

напряму підготовки (спеціальності)

022-Дизайн

(шифр і назва напряму підготовки, спеціальності)

Веремійчук Н.Е.

(прізвище та ініціали)

Керівник проф. Третяк Ю.В.

(прізвище та ініціали)

Рецензент

(прізвище та ініціали)

Київ - 2022 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:

Завідувач кафедри дизайну

професор, д.арх. _____ **Ю.В.Третяк**

“ ____ ” _____ **2022 року**

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

Веремійчук Наталія Едуардівна

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи ”Дизайн інтер’єру європейської кухні”
Науковий керівник роботи Третяк Юлія Вікторівна, професор.

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом вищого навчального закладу від «18»квітня2022 року
No265/2

2. Термін виконання студентом роботи 14.02.2022 – 19.06.2022 р.

3. Вихідні дані до роботи Ситуаційний план

4. Зміст атестаційної бакалаврської роботи (перелік питань, які потрібно розробити)дизайн-проект інтер’єру приміщення (приміщень) будівель різного функціонального призначення; проект елементу меблів чи обладнання до даного інтер’єру; пояснювальна записка до проектів.

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	Підпис, дата
1	Керівник Третяк Ю.В., професор	Завдання видав	Завдання прийняв

7. Дата видачі завдання 14.02.2022 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

<i>/п</i>	<i>Назва етапів роботи</i>	<i>Термін етапів виконання роботи</i>	<i>Примітка</i>
	<i>Видача завдання</i>	<i>14.02.2022</i>	
	<i>Збір матеріалу</i>	<i>14.02-07.04.2022</i>	
	<i>Виконання клаузури</i>	<i>14.02-07.02.2022</i>	
	<i>Розробка ескізу, пояснювальної записки-I Розділу</i>	<i>07.04.-28.04.2022</i>	
	<i>Оцінка ескізу</i>	<i>28.04.2022</i>	
	<i>Подальша розробка пояснювальної записки, графічної частин і роботи в матеріалі</i>	<i>29.04.-12.06.2022</i>	
	<i>Передзахист</i>	<i>10.06-13.06.2022</i>	
	<i>Перевірка роботи на відсутність плагіату</i>	<i>13.06-16.06.2022</i>	
	<i>Підготовка експозиції і доповіді</i>	<i>13.06.-19.06.2022</i>	
	<i>Захист роботи</i>	<i>20.06.-24.06.2022</i>	

Студент Веремійчук Н.Е.

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Керівник роботи Третяк Ю.В.

(підпис)

(прізвище та ініціали)

ЗМІСТ ПОЯСНЮВАЛЬНОЇ ЗАПИСКИ

ВСТУП.....

РОЗДІЛ I. ОСОБЛИВОСТІ ПРОЕКТУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНУ ЄВРОПЕЙСЬКОЇ КУХНІ.....

1.1. Аналіз літературних джерел по дизайну інтер'єру ресторану європейської кухні

1.2 Дослідження світової проектної практики дизайну інтер'єру ресторану європейської кухні.....

1.3. Вивчення нормативної бази проектування житлових будівель для ресторану європейської кухні.....

РОЗДІЛ II. ЗАСОБИ І ПРИЙОМИ ФОРМУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ

2.1. Вихідні дані.....

2.2. Концепція інтер'єру.....

2.3. Функціонально-планувальне і об'ємно-просторове рішення для ресторану європейської кухні.....

2.4. Композиційне рішення інтер'єру ресторану європейської кухні.....

2.5. Меблі та обладнання.....

РОЗДІЛ III. ДИЗАЙН РОЗРОБКА ЕЛЕМЕНТУ МЕБЛІВ

3.1. Аналогії.....

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

ВИСНОВКИ.....

ПЕРЕЛІК ЛІТЕРАТУРИ.....

ВСТУП

На сьогодні в Україні відбулася переорієнтація з промислового виробництва в сферу послуг. Харчування є одним з головних умов існування людини, а проблема харчування - однією з основних гострих проблем людської культури. Кількість, якість, асортимент споживчих харчових продуктів, регулярність прийому їжі вирішальним чином впливає на людське життя у всіх його проявах. Правильне харчування -- найважливіший фактор здоров'я, воно позитивно позначається на працездатності людини і значною мірою визначає тривалість життя.

В даний час видно що є зростання підприємств готельно-ресторанного господарства, та значне зростання конкуренції в даній галузі. Сьогодні ресторан - це смачна, цікава кухня і затишна атмосфера. Відвідувачам повинно сподобатися перебувати у вас в закладі. До того ж, цікавий і незвичайний дизайн завжди вигідно виділить вас на тлі конкурентів. Люди приходять до закладу, не тільки, щоб насолодитися красиво поданою і смачною їжею, а й розслабитися, відпочити, відсвяткувати якусь подію. Дизайн інтер'єру приміщення - один з найважливіших деталей, який створює цю святкову атмосферу. На сьогоднішній день спостерігається тенденція змішування різних стилів, дизайнерських напрямків при оформленні інтер'єрів ресторанів або кафе. Але визначальним моментом для відвідувача при цьому має стати відчуття комфорту разом з внутрішньої продуманістю всіх деталей. А, крім того, важливе значення має і призначення (специфіка) закладу.

Так, для піцерії традиційно в якості основи використовується дизайн-проект італійського ресторану. Якщо це ресторан етнічної або екзотичної кухні, створюється дизайн національного характеру. Завжди актуальний класичний стиль, якому властива, простота, природність форм і строге дотримання принципів пропорційності. Користуються популярністю заклади громадського харчування з інтер'єром в стилі рококо, де акцент робиться на багатий декор і

високохудожні аксесуари.

Спостерігається повернення в моду стилю ар-деко, що відрізняється легким і витонченим декором. Дуже цікаві дизайнерські ідеї ар-нуво, де переважають звивисті та плавні обриси, простежується тенденція асиметрії в поєднанні з природними і рослинними мотивами меблевого декору. На піку популярності середземноморський стиль, який увійшов в моду завдяки популярності здорової морської кухні. Ресторани в такому стилі відрізняються яскравістю і буйством фарб, а також особливою легкістю інтер'єру через великі вікна, які пропускають багато сонця.

Для середземноморського стилю інтер'єру ресторану властива деяка грубувата, підкреслена фактурністю стін, «рукотворністю» їх обробки і фарбування. Не менш цікавий дизайн ресторанів або кафе в східному стилі. Ці інтер'єри відрізняє особлива етнічна атмосфера. Оригінальні меблі з витонченими і лаконічними лініями, природні тони, деяка асиметричність і натуральні тканини - все це допомагає створити живу простоту, якої так не вистачає сучасному високотехнологічному світі. Також дуже популярної зараз є еkleктики, в тренді - змішання стилів, форм, кольорів і фактур. У класичному інтер'єрі використовують сучасні аксесуари і навпаки. Майстерно зміксувати інтер'єр - одна з головних тенденцій в дизайні.

Актуальність проектування полягає в тому, що заклади громадського харчування є невід'ємною частиною інфраструктури міста. Роль підприємств громадського харчування визначається масштабами потреб серед послуг організації споживання. Розвиток різних кухонь світу створює попит на демонстрацію через тематичні заклади громадського харчування. Кількість закладів зростає з кожним днем, важливим є створення гармонійного, комфортного та конкурентоспроможного дизайну інтер'єрів.

Об'єкт проектування: заклад громадського харчування (ресторан)

Предмет проектування: дизайн інтер'єру закладів громадського харчування

(ресторан європейської кухні)

Мета дослідження роботи: виявити та систематизувати особливості формування дизайну інтер'єрів закладів ресторанного господарства і розробити дизайн інтер'єрів ресторану європейської кухні для створення комфортного внутрішнього середовища для роботи персоналу та відвідувачів з дотриманням усіх нормативних вимог проектування даного типу закладів .

Завдання проектування :

- проаналізувати та дослідити закордонний та вітчизняний досвід грамотного формування простору закладів громадського харчування;
- проаналізувати та визначити необхідні вимоги до дизайну та проектування закладів ресторанного господарства;
- виявити особливості формування дизайну інтер'єрів закладів громадського харчування ;
- розробити концепцію вирішення інтер'єрів ресторану європейської кухні:
- розробити детальні креслення приміщень, підлоги, освітлення та предметного наповнення приміщень, створити візуалізацію приміщень, розгортки та експлікації використовуваного обладнання та матеріалів.

Методи дослідження проектування поєднують в собі комплексний підхід : аналіз та синтез зібраних наукових даних , порівняння опрацьованої літератури та пошук джерел. Проведений збір інформації про закордонні та вітчизняні заклади ресторанного господарства , опит та оцінка. Визначення особливостей формування закладів громадського харчування. При проектуванні об'єкту задіяно метод комп'ютерного моделювання 3d-моделювання та макетування у матеріалі.

Практичне значення дипломної роботи полягає у створення дизайну інтер'єру ресторану європейської кухні , який відповідає всім нормам та сучасним тенденціям даного типу громадського закладу, а також розробці системи планування та формування інтер'єрів , що можуть використовуватись при проектуванні.[34]

РОЗДІЛ I. ОСОБЛИВОСТІ ПРОЕКТУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНУ ЄВРОПЕЙСЬКОЇ КУХНІ

1.1. Аналіз літературних джерел по дизайну інтер'єру ресторану європейської кухні

Для того щоб підприємство було сучасним, відповідає всім вимогам та нормам, що ставлять перед організацією процесу обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства, фахівці повинні вміти активно впливати на модернізацію цих процесів. Отож проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства має бути динамічним, розвиватися з неодмінним урахуванням світової практики і наукових досягнень у сфері технології та організації обслуговувальних процесів.

Проектування підприємства – це розроблення комплексної технічної документації, на підставі якої здійснюють будівництво або реконструкцію на відведених для цього земельній ділянці. В основу проектування підприємств готельно-ресторанного господарства повинні бути закладені такі принципи:

1. ефективність (підприємство, яке проектується, має щонайкраще виконувати своє призначення);
2. надійність (елементи конструкцій і конструкція загалом мають без пошкоджень витримувати навантаження і умови, у яких вони перебувають);
3. довговічність (повинна бути забезпечена безвідмовна робота конструкції протягом установленого раціонального терміну її експлуатації);
4. технологічність (зручність експлуатації виробничих і торгових приміщень);
5. естетичність (підприємство повинно відповідати певному архітектурному задуму та умовам технічної естетики);

6. економічність (витрати на спорудження та експлуатацію повинні бути мінімальними);
7. безпеку (підприємство, яке проектують, повинно гарантувати безпеку та екологічність наданих послуг);
8. ергономічність (підприємство, яке проектують, повинно забезпечувати відповідність умов виробництва й обслуговування гігієнічними, антропометричним та фізіологічним нормам);
9. наявність обмежень (сюди належать можливі обмеження у виборі матеріалів, у взаємозв'язку приміщень підприємства, яке проектують).

Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства є багатоваріантне. Сукупність дій, що здійснюють для виконання проекту, становить процедуру проектування і визначає його технологію. Технологія проектування повинна бути найважливішою ланкою технічного прогресу, що пов'язує науку з виробництвом. В основі технології проектування повинні бути результати наукових досліджень, досягнень передової технології і техніки. Водночас від якості технології проектування значною мірою залежать темпи технічного прогресу.

Значну частину функціонування підприємства харчування закладають уже на стадії його проектування, оскільки від якості технологічних розрахунків залежить ефективність діяльності підприємства. Основною особливістю сучасних закладів ресторанного господарства має бути їхня локальність за видом діяльності, спрямованість на регіональний ринок та задоволення індивідуальних потреб споживачів. Ринок будівельних і технологічних послуг дає змогу учасникам інвестиційного процесу будівництва закладів ресторанного господарства вибирати з поміж різноманітних пропозицій найбільш сучасні та ефективні. Здебільшого використовують індивідуальні проекти, які характеризуються поєднанням усіх елементів, що створюють атмосферу комфорту і затишку та унікальність стилю закладу. Це зазвичай вимагає концептуальних об'ємно-планувальних рішень, дизайнерських ідей

інтер'єрів і впровадження новітніх енергозбережних технологій. Ресторанне господарство одним із перших в Україні перейшло на ринкові відносини. Нині успішно функціонують лише ті заклади, які спромоглися задовольнити бажання споживачів якнайкраще і водночас постійно удосконалюють свій ресторанний продукт для підтримання його на належному рівні відповідно до щоразу нових вимог споживачів.

Заклад ресторанного господарства (РГ) - організаційно-структурна одиниця у сфері РГ, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє, продає і організує споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, може організовувати дозвілля споживачів. Тип закладу РГ визначається сукупністю загальних характерних ознак виробничо-торговельної діяльності закладу РГ. Клас закладу РГ визначається сукупністю відмінних ознак закладу РГ певного типу, які характеризують рівень вимог до продукції власного виробництва і закупних товарів, умов їх споживання, організації обслуговування та дозвілля споживачів



Кафе-бар ЕТЕР в Києві

Ресторан-бар - різновид ресторану, до складу якого належить бар, торговельна зала якого суміжна з торговельною залою ресторану, або барна стійка, розміщена у торговельній залі ресторану.

Кафе - заклад РГ із широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами. Асортимент кафе включає гарячі і холодні закуски нескладного приготування, готові продукти, різні гарячі і холодні напої, а також кондитерські і булочні вироби. Кафе можуть бути вузької спеціалізації: кафе-кондитерські, молочні, кафе-морозиво тощо .



Софи кафе, Одесса

Кав'ярня - різновид кафе з різноманітним асортиментом кави.

Кафе-бар - різновид кафе, до складу якого входять бар, торговельна зала якого суміжна з торговельною залою, кафе або барна стійка, розміщена в торговельній залі кафе.

Кафе-пекарня - різновид кафе, відмінною ознакою якої є виробництво і

продаж хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів на місці. Чайний салон - різновид кафе з широким асортиментом чаю, де можна продавати кондитерські, булочні та борошняні кулінарні вироби. Кафетерій - заклад РГ самообслуговування з асортиментом страв нескладного приготування і напоїв, торговельна зала якого обладнана торговельнотехнологічним устаткуванням, призначеним для роздавання їжі.



Кафе пекарня shef`s bakery

Заклад РГ самообслуговування, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного приготування, призначений для швидкого обслуговування споживачів. Швидкість обслуговування споживачів досягається за рахунок спрощеного асортименту холодних і гарячих закусок і в деяких випадках відпуску страв і закусок через автомати. Бар - заклад РГ, в якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої та страви до них і закупні товари продають через барну стійку. Нічний клуб - різновид бару або

ресторану, який працює переважно у нічні години, з організацією різноманітних видовищ і розважально-танцювальних програм із музичним супроводом. Їдальня - заклад РГ для обслуговування певного контингенту споживачів із різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупнних товарів, в якому страви можуть подавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування, є найпоширенішим типом підприємств громадського харчування, де переважають обідні страви масового попиту.

Буфет - заклад РГ із обмеженим асортиментом готових страв і напоїв, розміщений у спеціально обладнаному приміщенні, де їжу споживають, переважно стоячи, чи продають на винос. Буфети реалізують здебільшого прості холодні закуски, кондитерські вироби, фруктові-мінеральні напої.

Ресторан за спеціальним замовленням (catering) - заклад РГ, призначений готувати і постачати готову їжу та організовувати обслуговування споживачів в інших місцях за спеціальним замовленням. Усі підприємства громадського харчування за характером виробництва продукції поділяються на три види: підприємства-заготівельні, що виготовляють харчові напівфабрикати, призначені для їдалень, ресторанів і відкритого продажу у спеціалізованих магазинах напівфабрикатів і кулінарії; підприємства-доготовівельні, що реалізують свою продукцію у вигляді готових страв; підприємства з повним виробничим циклом, що працюють на сировині і реалізують продукцію у вигляді готових страв. У всіх закладах громадського харчування повинна бути передбачена відповідність вимогам щодо безпеки життя і здоров'я споживачів та створення безперешкодного пересування для інвалідів. Відповідно до типу у закладах громадського харчування повинна бути передбачена наявність необхідних торговельних, виробничих та побутових приміщень. [32] [34]

1.2. Дослідження світової проектної практики дизайну інтер'єру ресторану європейської кухні

В усьому світі готельно-ресторанний бізнес є одним з найбільш привабливих для інвесторів, а його рентабельність у розвинутих країнах не

буває нижчою за 40%, при цьому досягаючи в “туристичних” зонах відмітки 100%. Щодо України, то на думку спеціалістів, до 1997 оператори ринку працювали в досить не поганих умовах: наявність не дуже вимогливих до рівня сервісу платоспроможних клієнтів дозволяло досягати рентабельності 50%. Саме у цей період у країні з'явилося немало нових приватних готелів та ресторанів, а старі “гравці” моли частково, або повністю реконструювати власні фонди. Сьогоднішня ситуація докорінно відрізняється. Вибагливість клієнтів щодо рівня сервісу, конкуренція між гравцями та несприятлива економічна ситуація змінили правила гри у готельно-ресторанному бізнесі на суворіші. [6]

Ресторан The Jane

На одній із вулиць елегантного бельгійського міста Антверпена видніється чарівна споруда: тут знаходиться відомий ресторан The Jane, влаштований у занедбаній капелі. Цей заклад був відкритий шеф-кухарем Серджо Германом, володарем кількох мішленівських зірок, і Ніком Брилом і набув своєї індивідуальності завдяки тісній співпраці між двома власниками, архітекторами бельгійської студії Піта Буна та ліванською студією дизайну інтер'єру . PSLAB. Якщо зовні домінує традиційна червона цегла, типова для цієї місцевості, то інтер'єри приваблюють ефектним контрастом між церковною архітектурою та модерновими засобами освітлення та обстановки. Діалог між минулим та сьогоденням, незважаючи на грандіозність та ексцентричність окремих елементів, ніколи не призводить до несумісності завдяки майстерному дозуванню відтінків та незвичайних форм освітлення. Оригінальна стеля створює чистий, строгий та респектабельний вид ресторану. Оригінальний вітвар дозволяє кухні, яка обгороджена склом, наче лабораторія, виглядатиме сучасним храмом. Це дає гостям можливість спостерігати процес створення страв. Германа, Брила та Буна поєднує пристрасть до роботи з чистими та багатими матеріалами у цьому інтер'єрі, виконаному з природного каменю, шкіри та дуба.



Ресторан The Jane у відреставрований церкві, Антверпен, Бельгія Дизайн: Piet Boon

Ресторан "Honeycomb". Шеньжень, Китай

Ресторан – це місце, де зовнішня поведінка звичайна їжа та пиття. Він використовується у випадках, коли лише місце розташування було використано для зручності, або для насолоди смачною їжею, приготованою кваліфікованим кухарем, або для проведення спеціальних заходів, The Honeycomb — це останній випадок, який намагався створити незвичайний простір.

Як і в інших типових китайських ресторанах, він має великий зал для груп та VIP-зали для приватного користування. Для перегородки використовується біла непрозора поверхня у великому просторі та прозора акрилова поверхня в

малому просторі. Білі поверхні великого простору хвилясті в площині і утворюють шість смуг «складок», які стають межею для кожного простору. У розрізі вони виглядають як шість «стільників».

На поверхні було відкрито понад 1000 отворів овальної форми, і між цими двома областями встановлено тонку безперервність. Штора виконана з напів дзеркальних панелей, коли настає ніч, вона відбиває білу поверхню навколо і створює сцену, ніби зал оточують хвилі «складок». Якщо дивитися зовні, промені світла виходять із незліченних отворів на білій поверхні і роблять весь простір схожим на гігантський організм.

Так само, як і великий простір, прозора поверхня малого простору утворює плавну хвилясту лінію в площині і має багато отворів. На його зовнішній стороні розташовані входні приміщення, в яких приглушене світло, а з внутрішньої сторони – великий хол. Композиція підлоги з чорного граніту, стелі без дзеркала та прозорі акрилові перегородки розмивають профіль входних просторів, щоб у людей було відчуття, що вони дивляться в інший вимір, насолоджуючись їжею.

У темі «незвичайний простір» «Honeycomb» представив нам ідею, де клієнти можуть насолоджуватися їжею і простором одночасно.



Ресторан футуристичного дизайну під назвою Honeyscomb (Cota) побудований в Шеньчжєні (Китай) за проектом SAKO Architect.

Паб Joben Bistro, Клуж-Напока, Румунія

Joben Bistro – це оригінальний автентичний паб в стилі стімпанк, який знаходиться в Клуж-Напока, що у Румунії.

Цей унікальний заклад був побудований за проектом студії “6th Sense”, що, очевидно, черпала натхнення з відомих фантастичних творів. І справді, коли заходиш туди, то створюється враження, що ти опинився на сторінках роману Герберта Уэллса або Жюль Верна.

Паб поділений на три кімнати, які буквально усіяні різними інсталяціями та цікавими елементами дизайну. До того ж, тут дуже вдало поєднані затишок з епохою індустріалізації.

Моноклі, капелюхи-циліндри, газові ліхтарі, дирижаблі та багато інших атрибутів ретро-футуристичного та псевдо-вікторіанського стилю знайшли тут своє місце, щоб створити справжній райський куточок для прихильників стімпанку. [7]



Ресторан Ammo, Гонконг, Китай

Ресторан «АММО» (Гонконг) отримав титул закладу із найкращим інтер'єром на Всесвітньому фестивалі інтер'єрів у Сінгапурі. Перемогти в номінації «Найкращий інтер'єр ресторану 2014» гонконгському ресторану допомогла студія дизайну Joyce Wang Studio, яка втілила у життя один із 60 інтер'єрних проєктів під назвою “МОТТ32”.

Розташований в одному з найкрасивіших місць Гонконгу, у підвалі старовинної банківської будівлі, ресторан має свій унікальний інтер'єр, в якому поєднується кліше класичного китайського декору, минулого та сучасного Гонконгу зі своєю соціальною та політичною історією.

Просторе приміщення з висотою стелі в 6 метрів якнайкраще підійшло для творчого підходу і розгулу фантазії.

У цьому випадку джерелом натхнення стала наукова фантастика, а саме фільм «Альфавіль» режиссера Жан-Люка Годара.

Вже на вході увагу відвідувачів привертають три скульптурні гвинтові сходи-люстри, створені спеціально для проєкту з мідних водопровідних труб. Стеля нагадує бункер і дуже м'яко підсвічується, а барна стійка так і гіпнотизує. [8]



Дизайн: Joyce Wang
Бар Озон (Ozone Bar), Гонконг, Китай

При слові «мегаполіс» виникає ряд стійких асоціацій, і серед них не останнє місце займає картинка хмарочоса, що ширяє в хмарах. Щось подібне відбувається і при згадці міста Гонконг - нескінченні натовпи людей, справжнє сум'яття звуків і світла, а посеред - найвищий бар у світі - "Ozon", що розташувався на сто вісімнадцятому поверсі готелю The Ritz-Carlton.

Чим вище піднімається ліфт будівлі Міжнародного Комерційного Центру, одного з найкрасивіших висотних будівель у Гонконгу, тим швидше втрачається відчуття реальності. Шум замовкає, час зупиняється, і ви непомітно опиняється в безповітряному просторі, в атмосфері неймовірної краси та невагомості – Ласкаво просимо до бару «Ozon»! Дзеркальна стеля, блискучі поверхні, прозорі люстри у вигляді келихів, дивовижні та чарівні, яскраве неонове світло, і все навколо – стеля, підлога, стіни, столи – за формою нагадують бджолині стільники. і водночас якоїсь замкнутості. А, можливо, щоб не тільки трудитися, як бджола, але ще й відмовитися від безперервно дзижчить вулика мегаполісу, потрібно знову відчути себе бджолою? [9]



Проект дизайну: Wonderwall

1.3. Вивчення нормативної бази проектування житлових будівель для ресторану європейської кухні

Інтер'єри ресторанів – візитні картки закладів

Продуманий дизайн інтер'єру – одна з ключових складових успіху закладу. Відвідувачі приходять у ресторан не просто, щоб насолодитися смаком їжі, але й щоб відпочити, тому важливо створити тут відповідну атмосферу.

Інтер'єр закладу має бути стильним, комфортним. схильним до приємного проведення часу.

Відвідувачі ресторану насамперед звертають увагу на оформлення закладу, а потім оцінюють кухню. Інтер'єр як елемент візуального образу, безсумнівно, впливає на імідж ресторану, тому варто ретельно продумати кожну деталь оформлення. Стильні інтер'єри ресторанів запам'ятовуються надовго, до таких закладів хочеться ще повернутися. В оформленні обов'язково має бути «родзинка», адже індивідуальність сьогодні цінується понад усе. Важливо, щоб оформлення відображало філософію закладу, наголошувало на його рівні. Інтер'єр є візитною карткою ресторану, саме від нього залежить сподобається чи тут гостям чи ні.

Продуманий дизайн інтер'єру – це поєднання естетики та комфорту. Крім того, він повинен відображати концепцію закладу, вказувати гостям на ексклюзивність ресторану. При оформленні важливо враховувати кожну деталь: від вибору палітри кольору до предметів меблів. Велику роль, наприклад, грає планування приміщення. Між столами в залах має бути передбачена достатня кількість вільного місця: це полегшує завдання офіціантам та гарантує комфорт гостям. Яскравість освітлення в ресторані, як правило, регульована, що дозволяє задати відповідну атмосферу.

Цей ресурс допоможе вибрати дизайн ресторану, фото інтер'єрів можна побачити у тематичному розділі. Проте слід розглядати оформлення, що сподобалося, як ідею, яка допоможе сфокусуватися на пошуку оптимальних рішень. Кожен заклад є унікальним, тому інтер'єри не можуть повторюватись. Також на сайті представлені інтер'єри салонів краси, розважальних центрів, клубів та інших закладів громадського призначення.

Колірні рішення та стилі оформлення, елементи декору з певною тематикою, оздоблення приміщення, освітлення та меблі – безумовні елементи дизайну приміщення. Це документи, що містять всі необхідні для роботи дані: дизайнерські ідеї, матеріал для основи інтер'єру, розташування зон та

комунікацій, креслення будівлі та інші деталі майбутнього проекту. Для їх складання краще звернутися до професійного дизайнера, який зможе виконати всі ваші бажання, не прогавивши жодних нюансів.[34]

Правильно підібрані елементи декору, меблі, кольори та єдина стилістика при оформленні приміщення є запорукою його успішності. Він підкаже як правильно розташувати освітлення та зони для відпочинку відповідно до колірної гами та дизайнерського рішення власника. Не забуде подбати про хорошу вентиляцію кімнат. Загалом, зможе поєднати технічну та творчу частини в єдиному дизайн-проекті. Контролювати подальше виконання роботи можете самостійно.

Під час проектування будинків підприємств харчування поряд з положеннями цих Норм, слід також виконувати вимоги ДБН Б.2.2-12:2019 [2], ДБН В.1.1-7:2016 [4], ДБН В.1.2-2:2006 [5], ДБН В.2.2-9:2018 [6], ДБН В.2.2- 40:2018 [1], ДСТУ 4281:2004 [11] та інших чинних нормативних документів у галузі будівництва.

Вимоги до земельних ділянок

Підприємства громадського харчування повинні бути рівномірно розподілені по усій території міста, основним принципом їх розташування є максимальне наближення до споживачів. Заклади громадського харчування рекомендується розташовувати на території мікрорайонів, житлових районів і комплексів, житлових кварталів; у центрі міста, громадських центрах планувальних районів, міських адміністративно-ділових, спортивних, культурних центрах, місцях концентрації населення, пов'язаний з великими транспортними потоками, великими торговельними, культурними і просвітницькими підприємствами (універмаги, музеї, театри, виставки), поблизу транспортних вузлів .

Ділянка, відведена під заклад громадського харчування, не може бути розміщена в екологічно небезпечній зоні. Під час будівництва споруд

необхідно орієнтувати їх так, щоб складські і кухонні приміщення були орієнтовані на північ та північний схід, а обідні зали - на південь і південний схід. Земельна ділянка чітко поділяється на дві зони: господарську і для відвідувачів. Господарський двір повинен мати під'їзні шляхи для вантажних автомобілів і розвантажувальний майданчик, який повинен примикати до складських приміщень, сміттєзбірник, зону для відпочинку персоналу і для стоянки індивідуального автотранспорту. Майданчики для збору сміття потрібно розташовувати на асфальтованих територіях, вони повинні перевищувати площу сміттєзбірника на 1,5 м з усіх боків. На ділянці необхідно передбачати стоянки для автомобілів відвідувачів. Вони повинні розташовуватися на відстані, не більше ніж 150 м від закладу громадського харчування. У проектах генпланів закладів громадського харчування повинні бути передбачені умови безперешкодного і зручного пересування маломобільних груп населення ділянкою до споруди або території, до комплексу споруд, транспортної інфраструктури, зелених зон (парки, сквери тощо) з урахуванням вимог ДБН Б.2.2- 12:2019 [2], ДБН В.2.2-40:2018. [34]

РОЗДІЛ II. Засоби і прийоми формування інтер'єру в стилі Поп

2.1. Вихідні дані

В сучасних умовах , існує дуже велика конкуренція , особливо ринок ресторанних послуг. Вирішення локації є одним з найважливішим фактором успіху будь-якого ресторану і. Вибір розташування закладу, проведений в рамках розробки концепції визначається в конкуренції, вплив людей які проходять біля території ресторану, основна характеристика, будівлі та споруди, які домінують в даній місцевості. Насправді багато людей кажуть, що розташування- це все для ресторану. Експерти кажуть, що погане розташування- одна з найбільших причин провалу ресторану.

Проектований ресторан європейської кухні розташований в парку “Нивки”. Він знаходиться біля метро “Берестейська”. Розташування на мою думку вдале та затишне, можна відпочити на природі від шумного міста, прогулятися біля озера і обов’язково відвідати мій атмосферний ресторан.

Загальні відомості про будівлю: загальна площа 2199, 68 кв. м. З яких 357,75 кв.м затишна літня тераса на якій розташовані сфери.

Найголовніша ідея мого ресторану відпочинок від міста й абстрагування від проблем та розчинитись в цій незвичайній атмосфері.

Також при виборі локації я опиралась на декілька чинників , які потрібно остерігатись , щоб ресторан не прогорів. По перше - це погана видимість ресторану . Коли ми крокуємо по вулиці чи їдемо по на машині і бачимо гарний заклад , він стовідсотково залишиться на нашій пам’яті і буде вічне бажання туди завітати. І скоріше за все рано чи пізно ми туди завітаєм..

Звичайно не спростовуємо того факту якщо їжа відмінна, взагалі її рекомендують нам наша сім’я та близькі друзі, і ми знаходимо для себе новий ресторан. Однак , якщо місце дійсно розташоване невдало , дуже важко буде отримати перших кількох відвідувачів , що ускладнить отримання таких рефералів.

Тож визначене пріоритетом розташування яке буде легко помітити для пішоходів та пасажирів.

По друге паркінг. Майже в кожній четвертій людині є машина, і потрібно запропонувати їм місця для паркування.

По третє погана місцевість. В нашій сучасності не існує ідеального місця де все рожево та безпечно. Тому коли вибираєш локацію звертаєш увагу на рівень злочинності . Мої клієнти повинні відчувати хоч якусь безпеку. Та також кримінальні місця можуть нести загрозу моїм же співробітникам та самому ресторану..

Також грає велику роль неохайний населений пункт. Само собою зрозуміло, що місцевість повинна бути чистою та затишною. Ще не слід розташувати ресторан занадто близько біля смердючих місць наприклад як ринок .

Також існують мінімальні вимоги (як приклад):

Вимоги до розташування: (Приклад)

- Мінімальне населення (місто): 25 000 в радіусі 5 км / 3 милі
- Мінімальна площа: 10 000 квадратних футів / 1000 квадратних метрів
- Стоянка (якщо є): 15 слотів
- Місце розташування повинно бути легкодоступним
- Бажана максимальна швидкість руху: 35 миль на годину / 60 км / год
- Майте поруч хоча б один додатковий бізнес
- Не повинно мати більше 3 прямих конкурентів у населеному пункті
- Бажаний дохід домогосподарства: \$ 30 000 - \$ 70 000 [22]

2.2. Концепція інтер'єру

Вже ні для кого не в новинку, що вдало підібраний інтер'єр ресторану це буквально його популярність серед відвідувачів. Дизайн приміщень громадського харчування повинен бути приємним та затишним а найголовніше щоб він був цікавим, і щоб в нього хотілося повертатися знову і знову.

Використовуючи різні психологічні дизайнерські прийоми можна вплинути на самопочуття та емоційний стан людини. Відвідувачі ходять в ресторани не лише поїсти , головне в цих закладах це психологічний відпочинок. Тому дизайн не повинен давити на відвідувачів , а навпаки надихати та розслабляти. В інтер'єрі присутня деяка магія, можна створити такий

інтер'єр який не захочеш покидати, лише повністю проникнутись атмосферою.

В першу чергу інтер'єр повинен відповідати особливостям меню та концепції самого закладу. Клієнтів завжди чіпляють особливі деталі в приміщенні. Світло , декор , мебель, музика, запах все це повинно гармонійно виглядати в сукупності та доповнювати один одного.

Ресторан зачасту відвідують в обідній або в вечірній час , так як в основному приходять туди й затишно провести вечір та провести якусь ділову зустріч. Тому цілісність та гармонійність інтер'єру буде завжди гарним першим враженням відвідувача .

В мене стояла задача створити інтер'єр максимально сучасний, щоб було враження якогось івенту чи тусовки коли заходиш.. Мені подобається колір в дизайні, але щоб він не кричав а був у деталях. Я надихалась на цей інтер'єр Київськими барами , в них така енергетика яка з першого погляду чарує . І в них не виходить сумувати. В цих місцях присутнє життя. Незважаючи на сірість та скруту мій ресторан повинен вкинути колір в життя та хоч на хвилину відчувати затишок та розслабитись .

Мій ресторан створений в стилі поп-арт. В ньому багато деталей та кольору, також я вирішила додати певну кількість рослин які звисають на стінах. Є графіті та яскраві меблі, в яких домінує колір та блиск. Також була створена літня тераса з куполами, така собі міні оранжерея для відпочинку на свіжому повітрі.







2.3. Функціонально-планувальне і об'ємно-просторове рішення ресторану

Технологічний процес, що проходить у залі прийому їжі, має ряд етапів: вхід та прохід до столу, вибір страв, розміщення за столом, приймання їжі, вихід. У залах ресторанів (кафе) додатково передбачені розваги для відвідувачів — танці, виступи (естрада), музика. Використовуються дві форми обслуговування процесу — самообслуговування та обслуговування офіціантами. Ресторан обслуговується за універсальним раціоном, з індивідуальними замовленими асортиментами страв. Зали можуть вміщувати до 500 відвідувачів за норми площі 1,8 м² на відвідувача, включаючи площу для естради, танців і банкетних залів. Для залів підприємств масової мережі обов'язкове природне освітлення. Для барів, кафе та ресторанів допускається штучне освітлення. Довжина шляху відвідувача в залі не повинна перевищувати 30 м.

При проектуванні ресторану необхідно дотримуватися таких державним норм та стандартів:

ДСТУ 3862-99 Ресторанне господарство. Терміни та визначення.

ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

ДБН В.2.5-28: 2006. Державні будівельні норми. Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення.

Підприємства харчування (заклади РГ) складаються з двох функціональних груп приміщень:

призначених для обслуговування відвідувачів;

призначених для виготовлення кулінарної продукції.

Незважаючи на взаємопов'язаність внутрішнього та зовнішнього прострів - межа між ними існує. Хоча основна частина людської життєдіяльності проходить саме в внутрішньому просторі. Основна мета дизайнера полягає в тому щоб бути постійно в пошуку компромісу між функцією та формою її вираження. Зручність виконання процесу є однією з позитивних якостей у процесі емоційного оцінювання змістовності інтер'єру. Умови комфортної організації як сукупності об'єктивних функціональних вимог закладаються в типологію об'єктів інтер'єрних просторів.

В виробництві розподіляють три основні групи: промислову, адміністративно-управлінську та творчу. В свою чергу обслуговування ділиться на: видовище; навчання-виховання; харчування; торгівля; демонстрація; очікування-рекреація;

В ресторані повинні бути певні температурні умови , тому заклад оснащений кондиціонерами та батареями. Також є важливим тактильні відчуття, тому колір підібраний який не буде різати око, підлога виконана з одного матеріалу (наливний бетон) , стіни з покриттям (біла штукатурка), перегородки (цегляна кладка) , також є елементи графіті. Також в освітлені я використовую неонові стрічки та тепле освітлення з світильників та люстр.[17]

2.4. Композиційне рішення інтер'єру ресторану європейської кухні

В питаннях щодо організації середовища дизайнери мають справу з тривимірним простором , за ступенем ізоляції їх поділяють на відкриті та закриті за сприйняттям. Зовнішній вигляд споруди загалом сприймається цілісно з однієї чи кількох точок зору. На відміну від екстер'єру інтер'єр становить собою набір організованих функцій об'єкта просторів, одночасне візуальне сприйняття яких, як правило, неможливе — вони розкриваються поступово, відповідно до якогось передбачуваного чи випадкового сценарію.

Також існує умовний поділ архітектурних форм на компоненти з можливими реконструкціями:

просторова форма, «оболонка» (приміщення, група приміщень, двір, вулиця, площа та ін.) — своєрідне обрамлення середовища, його головний архітектурно-виразний засіб, при цьому визначає межі внутрішнього простору.

огородження — умовне розкладання цілісної форми «оболонки» на ряд основних площин та опор, огорожувальні елементи: стіни, колони, перегородки, стелі, підлоги, галереї, балкони, сходи та ін. Площини огородження своєю формою, матеріалом, пластичною й кольоровою обробкою створюють індивідуально-образні риси інтер'єру.

предметне наповнення (обладнання і меблі) — характеризують функціонально-типологічний зміст середовища, сприяють виявленню образно-типологічних рис інтер'єру.

Коли починають розробляти дизайн потрібно враховувати різний рівень сприйняття деталей та форм його композиції, що фіксується їхнім масштабом, кольором та формою.

Перший рівень це композиція інтер'єру в цілому, в якому головним елементом є архітектурно-просторова організація, оболонка середовища. Із предметного наповнення на цьому рівні сприймається переважно великогабаритне обладнання або елементи, що композиційно чи функціонально відірвані від решти предметного наповнення, наприклад елементи верхнього освітлення.

Другий рівень це загалом сприйняття елементів предметного наповнення, що взаємодіє з людиною; при цьому на першому плані виходять форми цих елементів, їх об'ємне рішення, фактура, деталі, колір, а архітектурна «оболонка» і її деталі є тлом для цих елементів. Крім цих двох складових, у формуванні композиції інтер'єру досить активно задіяні також елементи, що не мають безпосереднього функціонального навантаження — деталі декоративного оформлення, семантично-символічні інсталяції, а також твори мистецтва. Разом усі ці елементи становлять об'ємно-просторове середовище інтер'єру.

Колір в середовищі менше залежить від функції вимог, але це також залежить від призначення стилю інтер'єру та головної думки. Зачасту в інтер'єрі ресторану використовують пастельні кольори з елементами яскравості, щоб не відволікати від цілісної картини. [17]

Особливості сприйняття інтер'єру.

Естетичний вплив архітектури тісно пов'язаний з особливостями емоційного сприйняття людиною двох видів форм — об'ємних і просторових. Умови одночасного огляду просторової форми визначають особливості «інтер'єрного» сприйняття.

Перша особливість пов'язана з панорамним охопленням «форми-оболонки», що ніби огортає глядача з усіх боків — це 5–6 одночасно видимих поверхонь: підлога, стелі, стіни.

Друга особливість сприйняття проявляється у відчутті «інтер'єрного» масштабу закритих просторів порівняно з відкритими або природними.

Третя — у достовірності відчуття форми й фізичних розмірів простору через близькість об'єктів спостереження.

Четверта особливість полягає у відчутті кінцевої обмеженості просторової форми. Цим же викликане прагнення уникнути абсолютної замкнутості просторів і встановити візуальні зв'язки з природою. Інтер'єрний простір має відносний тричастинний поділ на плани — передній (ближній), проміжний (середній) і задній (далекій). Просторові плани завжди реальні, і їх відносна глибина визначається відстанями конкретного простору, що змінюється від кількох до сотень метрів. [35]

Принципи організації інтер'єрного простору

Внутрішній простір, виділений із зовнішнього, не може бути абстрактним, відірваним від функціональних вимог, а також від елементів, що його утворюють. Один і той самий функціональний процес можна організувати в різних просторах. На окремому архітектурному просторі можна організувати різні функціональні процеси, враховуючи їх трансформацію. Принцип універсального використання внутрішнього простору передбачає застосування нових технологій, що виникають як наслідок технічного прогресу, з урахуванням швидкого морального старіння інтер'єрних

вирішень. Цей принцип полягає в універсальності і гнучкості зв'язків між функцією і композицією.

Ця якість підказує вирішення інтер'єру: головне завдання — визначити принципи взаємозв'язку ізольованого й відкритого простору.

Загальні принципи організації композиції простору:

- принцип вільних гнучких зв'язків ізольованих і відкритого просторів;
- загальний відкритий принцип побудови, що встановлює ступінь впорядкованості в межах від строгої геометрії до повної свободи, зв'язуючи внутрішній і зовнішній простори єдиним задумом.

Також при створенні інтер'єру я використовувала композиційні засоби такі які створюють організаційну структуру будинку, елементи гармонізації форми, також засоби, що посилюють емоційну виразність.[17]

Освітлення.

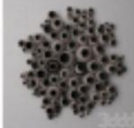
В інтер'єрі також важливе колір та освітлення і предметне наповнення. Предметне наповнення, як важлива складова інтер'єру, визначається, насамперед, функціональним призначенням приміщення.

В моєму закладі на стелі прикріплено велика кількість неонових стрічок. Світло у створенні середовища є однією з основних складових інтер'єру. Світло може створювати різні відтінки настроїв. Воно може бути похмурим, таємничим, радісним і заспокійливим, інтимним і розслаблюючим, збудливим і підбадьорливим через прямі асоціації. Усі звичні для людини якості природного освітлення, перенесені в інтер'єр, створюють відчуття природності й спокою, що особливо важливо для робочих приміщень, шкіл, спортивних залів, лікарень. Використання світла як компоненти архітектурної мови, що бере участь у розкритті творчого задуму, — одне з відповідальних завдань проектування інтер'єру.

Розміри світлових прорізів беруть участь у розкритті масштабу внутрішнього простору. Якщо дверні прорізи пов'язані з розмірами людини й установлюють масштаб простору, світлові прорізи зв'язані зазвичай з його масштабом в цілому і його висотою. Так, прорізи невеликих розмірів можуть іноді підкреслити грандіозність простору. Вітраж же розміром як

стіна може перетворити самотійний внутрішній простір на частину зовнішнього й зробити його відносно невеликим.

За останні роки неонове освітлення створювало асоціації виключно про комерційній сфері застосування. На подив багатьох людей, неонові лампи здатні вносити в домашній інтер'єр різноманітність кольорів і різні варіації освітлення. [37]

№	Кількість	Назва	Зображення
1	69	Світильник настільний MAYTONI 27397	
2	24	Точечний світильник WUNDERLICHT 27787	
3	4	Встроєний світильник Feron DL6110	
4	27	Люстра	
5	1	Неонові лампи	
6	24	Неонова стрічка	

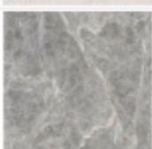
Колористика та кольорова гама.

Утилітарна функція колористики предметно-просторового середовища полягає у забезпеченні вказівки, сигналізації, орієнтації у просторі, створенні оптимальних умов зорового сприйняття, що протягом тривалого часу допомагає підтримувати високу працездатність очей, викликати психологічні реакції, які лежать в основі стійких позитивних емоцій.

Художньо-естетична функція колористики полягає в тому, щоб викликати у споживача естетичні переживання, через які виникають художні образи, що запам'ятовуються. Вони виникають у результаті відповідності кольорової інтерпретації об'єктів дизайну суті соціально-просторових процесів і художньо-естетичних тенденцій у суспільстві. Колористика предметно-просторового середовища має свої специфічні риси. Строкатість і монотонність однаково дратують людину як полярні стани кольорового середовища. Уникнути дратівної багатослівно строкатості й досягти при цьому вищого ефекту колористики — головне професійне завдання дизайнера, що впливає з принципу економії кольорових засобів.

Дія кольору в об'ємно-просторовій формі викликає зорове відчуття нової форми й послаблює значимість інших. Зміна поєднань кольорів в об'ємно-просторовій формі зорово змінює її величини. Поліхромія, побудована на темних, холодних кольорах, приховує величину форми; і навпаки — поліхромія світлих теплих кольорів цю форму збільшуватиме. Кольорові вподобання людей — це і продукт, і двигун кольорової культури, вони фіксують рівень її розвитку й одночасно здатні змінювати сформовані стереотипи.

Одна з найважливіших рис сучасної кольорової культури, властивої різним національним традиціям — розширення діапазону можливих взаємодій поліхромії й геометрії форми, в тому числі підкреслений інтерес до їх взаємодії на основі контрасту. Відносна незалежність кольорової теми від структури форми породжує поліхромію високої активності, що володіє значною перетворювальною дією, а отже, здатна вирішувати різноманітні композиційні завдання. Ця ж лінія активно розвивається й на початку XXI ст. [17]

№	Експлуатація	Матеріал	Зображення
1	Стеля	Штукатурка	
2	Стіни	Гіпсова плитка (під цеглу)	
3	Стіни	Графіті	
4	Стіни	Штукатурка	
5	Підлога	Керамогранітна плитка	
6	Підлога	Наливний бетон	

2.5. Меблі та обладнання.

Підбір потрібного і якісного обладнання для ресторану - одна з головних задач при відкритті закладу. Ціни на нове оснащення можуть Вас трохи злякати, особливо якщо Ви новачок в бізнесі. Але щоб краще розібратися в цьому, варто вчасно вивчити всі особливості. Якщо Ви готуєтеся відкривати заклад ресторанного типу, знадобиться все: від професійної духової шафи, обідніх столів і стільців промислового рівня, до посуду, столових приладів і того, що знаходиться між ними. Основна частина фінансування піде в оснащення установи, тому до його підбору потрібно поставитися вкрай серйозно. [36]

При декоруванні мого ресторану була підібрана яскрава мебель. М'які дивани неонових кольорів , стільці прозорі з полікарбонату, крісла-качалки. Столи переважно різних форм. На стінах графіті в монохромних відтінках , деякі перегородки з цегляної кладки, більшість стін покриті білою штукатуркою. Також на літній терасі розташовані метало-скляні сфери з затишними диванами та кріслами качалками , також в цих сферах присутні великі рослини (монстера, фікуси , драцени). Найприємніше , що в цих сферах можна абстрагуватися та релаксувати на свіжому повітрі.

В моєму ресторані є натяк на міні оранжерею, тому що є велика кількість рослин на стінах

№	Назва, розмір	Кількість	Зображення
M1	Стілець прозорий B-SIDE	26	
M2	Крісло груша Jolly	3	
M3	Крісло індивідуального виготовлення	10	
M4	Крісло Haimar	8	
M5	Крісло індивідуального виготовлення	15	
M6	Велюровий диван індивідуального виготовлення	10	
M7	Барний стілець індивідуального виготовлення	4	
M8	Крісло кокон Манго	15	
M9	Диван Spin	3	
M10	Крісло Frame	10	
M11	Барний стілець Kata	5	

№	Назва, розмір	Кількість	Зображення
M12	Стіл індивідуального виготовлення	13	
M13	Стіл Stuler	7	
M14	Стіл Kronco Sam	11	
M15	Перегородка SEBEKE	1	
M16	Модульна система MAGOFCC	1	
M17	Фікус	17	
M18	Плющ	104	
M19	Монстера	13	
M20	Фейка ikea	5	
M21	Геопол індивідуального виробництва	3	
M22	Барна стійка індивідуального виробництва	1	

РОЗДІЛ III. ДИЗАЙН РОЗРОБКА ЕЛЕМЕНТУ МЕБЛІВ

3.1. Аналоги і прототипи геокуполів

Дизайн інтер'єру його облаштування та предметне наповнення є однією з головних частин архітектурно-дизайнерського проектування навколишнього середовища. Проектування меблів є завершальним етапом великої кількості проектних розробок, щодо організації простору в цілому функціонального зонування, композиції, технології, ергономіки, колористики й іншого і потребують від дизайнерів базових знань як з архітектурно-конструкторських дисциплін, так з історії дизайну або конструктивно-технологічних основ проектування меблів.

Для забезпечення якісних умов побуту та праці необхідно створити оптимальні умови середовища життєдіяльності людини у відповідності з усіма її потребами – соціальними, ергономічними, функціональними та естетичними. Так, перед сучасним дизайнером все частіше постає завдання не естетичного оформлення своїх проектів, а досягнення максимальної ергономічності. Дана проблема не оминула й дизайн інтер'єру. Меблі є найбільш значущим елементом устаткування в житловому і громадському середовищі. Окрім відповідності функціональному призначенню, вони повинні гармонійно поєднуватися з усіма іншими елементами інтер'єру. Проектування та виробництво меблів являє собою складний процес, спрямований на досягнення єдності та цілісності предметно просторового середовища, яке розглядається у взаємозв'язку з потребами людини.

В розробці мого проекту було вирішено створити розробку куполів , які знаходяться на літній терасі, надихалась цією ідеєю дивлячись на проекти геокуполів.

Одним з нових світових інноваційних трендів є використання безкаркасних прозорих геокуполів для розміщення Гостей у ресторанах, кафе та зонах відпочинку готелів.

Конструкція, що використовується, не має каркаса і збирається з прозорих полікарбонатних шестикутників, схожих на бджолині стільники. Унікальність конструкції в її простоті, швидкості збирання та монтажу, міцності та матеріалі.

Вперше геодезичний купол (геокупол або геодом) був використаний німецьким інженером Вальтером Бауерсфельдом у 1926 році, при створенні в Єні конструкції нового планетарію. Надалі активними розробками та популяризацією геокуполів займався Річард Фуллер. Але, особливу популярність у використанні, у тому числі і для «малих» конструкцій, геокупола набули останнім часом.

Неймовірна міцність, динамічна внутрішня атмосфера та використання мінімальної кількості матеріалів для їх будівництва із суттєвою площею внутрішнього простору – характерна відмінна риса та переваги геокуполу.

Маючи безліч різних цілей, зазвичай можуть використовуватися для різних заходів на відкритому повітрі, як тимчасові споруди, на торгових ярмарках, фестивалях та виставках.

Особливий інтерес до можливого використання каркасних та безкаркасних прозорих геокуполів викликає їхня установка в ресторанах, заміських комплексах, кафе, готелях та організації виїзного обслуговування.[19][17]



3.2. Функціональні, технологічні та конструктивні особливості

Окрему увагу необхідно приділити можливості установки в геокуполі проекційної системи, яка зможе створити унікальну внутрішню атмосферу для Гостей.

Advanced Sensory Education (ASE) одна з провідних компаній у сфері іммерсивних технологій, виробництва геодезичних та проекційних куполів, у тому числі з використанням проекційних систем.

У кожному куполі передбачено стандартний отвір, для можливості встановлення системи опалення та вентиляції.

Стандартний геокупол, з розміром діаметром 6-10 метрів, може бути легко зібраний непрофесійною бригадою з 2-4 осіб за кілька годин. Геодезичні каркасні куполи – виготовляються та монтуються із сталеві або алюмінієвої рами та ПВХ оболонки. Це популярна конструкція, яка активно використовується у ресторанному та готельному бізнесі по всьому світу.

Розміри куполів можуть бути від найменших, діаметром 3 метри до максимально великих 35-40 метрових конструкцій у діаметрі.

Стійкість та можливість використання при великому вітровому навантаженні за будь-яких погодних умов.

Еко-френдлі, при кондиціонуванні або обігріві, буде потрібно на 30% менше витрат ресурсів, порівняно з конструкціями прямокутної форми.

Якісні сертифіковані матеріали, з легко замінними складовими, прості у виготовленні та використанні.

Мобільність і портативність конструкції, практично без обмежень в установці - на даху, на березі річки, в горах, на полі, на вулиці та в приміщеннях. Зручність та мінімальні площі зберігання.

Довговічність та надійність в експлуатації – з можливістю використання понад 15 років.

Не передбачає жодних дозвільних документів для встановлення.[19][17]



ВИСНОВКИ

Проект ресторану розроблений з урахуванням усіх норм та законів облаштування простору громадського харчування. Під час проектування було розглянуто всі критерії організації середовища та створення комфортних умов для працівників та відвідувачів.

В інтер'єрі було дотримані всі ергономічні закони. Кольорова гама добре підібрана для ресторану основною ідеєю є якою атмосфера та відпочинок. Меблі та обладнання гармонійно виглядає в цілісній картині сприйняття.

Елемент обладнання - сфера, яка знаходиться на літній терасі.

ПЕРЕЛІК ЛІТЕРАТУРИ

1. Завадинська О. Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посіб. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. - 200

<https://tourism-book.com/pbooks/book-33/ua/chapter-1642/>
2. Іщенко Т.І. Проектування закладів ресторанного господарства
3. Павленкова П.П. та ін. Технологічне проектування підприємство ресторанного господарства : навч. посіб.– Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС,
4. 20 найкращих
інтер'єрів <https://www.google.com/amp/s/cameralabs.org/6126-20-luchshikh-intererov-restoranov-i-barov-v-mire/amp>
5. Електронне джерело:
<https://archello.com/project/honeycomb-in-shenzhen>
6. Дизайни. Електронне джерело:
<https://line-home.ru/raznoe-2/interer-dlya-kafe-potryasayushhie-dizajn-proekty-modnyx-kafe-potryasayushhie-dizajn-proekty-restoranov-i-kafe.html>
7. Електронне джерело
:<https://fostylen.com/restorany/joben-bistro-portal-svitu-stimpanku/>
8. Інтер'єр ресторану АММО/Електронне джерело:
<http://prohotelia.com/2014/10/ammo-restaurant-hong-kong/>
9. Інтер'єр ресторану OZON.Електронне джерело:
<https://interiorscafe.ru/ozon/>
- 10.ДБН В.2.2-25:2009. ПІДПРИЄМСТВА ХАРЧУВАННЯ (ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА)
- 11.Коренець Юрій Миколайович Клевцов Євгеній Геннадійович Кафедра технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ ДИЗАЙН ОБ'ЄКТІВ ТА ІНТЕР'ЄР ПРИМІЩЕНЬ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕС
- 12.ДБН В.2.2-40:2018 Будинки і споруди. Інклюзивність будівель і споруд– [Чинний від 1 квітня 2018]. – К.: Мінбуд України, 2018. – (Державні будівельні норми України).
- 13.ДБН Б.2.2-12:2019 Планування та забудова територій – [Чинний від 24 квітня 2019]. – К.: Міністерство регіонального розвитку, будівництва

та житлово-комунального господарства України, 2019 – (Державні будівельні норми України).

14. Гельфонд А. Л. Архитектурное проектирование общественных зданий и сооружений: учебное пособие / А. Л. Гельфонд. Москва: Архитектура-С, 2007. 280 с.
15. Олійник О. П. Конструювання меблів та обладнання інтер'єру : підруч. /О. П. Олійник, Л. Р. Гнатюк, В. Г. Чернявський.—К. : НАУ, 2014.—348 с.
16. ДЕРЖАВНІ БУДІВЕЛЬНІ НОРМИ УКРАЇНИ Будинки і споруди ПІДПРИЄМСТВА ХАРЧУВАННЯ (ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА) ДБН В.2.2-25:2009
17. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ до організації самостійної роботи, проведення практичних занять і виконання курсової роботи з дисципліни «ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ [2019 43М Методичка Гот. ПОГРГ 2019.pdf \(kname.edu.ua\)](#)ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»
18. БІЗНЕС-ПРОЕКТ РЕСТОРАНУ ФОРМАТУ «LOCAL FOOD» У МІСТІ КИЄВІ . Електронне джерело:
https://www.google.com.ua/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://onaft.edu.ua/download/konfi/2021/all-ukrainian_student_scientific_works_ce/Local-food.pdf&ved=2ahUKEwi316Oz_aT4AhU9CBAIHT0_BFQQFnoEC_CwQAQ&usg=AOvVaw2yqhRKGWDUGhAPPI0NR8jk
19. Геокупол
<https://horeca-ukraine.com/geokupola-novyj-innovacionnyj-trend-dlja-otel-ej-restoranov-i-kafe/>
20. Абызов В. А. Архитектура общественных зданий с гибкой планировкой / В. А. Абызов, В. В. Куцевич. — К. : Будівельник, 1990. — 112 с. 2. Агранович-Пономарева Е. С. / Е. С.
21. Агранович-Пономарева, Н.И. Аладова. Интерьер и предметный дизайн жилых зданий. — 2-е изд. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2006. — 348 с. — (Высшее образование).
22. Вимоги до розташування ресторану . Електронне джерело:
<https://www.waiterio.com/blog/uk/yak-vi-mozhete-vibrati-naykrashche-misce-dlya-svogo-restoranu/>
23. Особливості дизайну. Електронне джерело:
<https://designprof.com.ua/osoblyvosti-dyzajnu-interyeru-kafe-i-restoraniv/>

24. Основні принципи ідеального інтер'єру. Електронне джерело:
<https://rivne1.tv/news/85297-10-osnovnikh-printsipiv-idealnoho-intereru>
- 25.. Кес Д. Стили мебели / Д. Кес. — Будапешт, 1981. — 270 с. 19. Кликс Р. Р. Художественное проектирование экспозиций / Р.Р. Кликс. — М. : Высш. шк., 1978. — 172 с.
26. Композиция в современной архитектуре / ред. коллегия Л.И. Кириллова, И.А. Покровский, И.Е. Рожин. — М. : Стройиздат, 1973. — 188 с.
27. Король В. П. Архітектурне проектування житла : навч. посіб. — К. : ФЕНІКС, 2006. — 208 с.
28. Лисициан М. В. Интерьер жилых и общественных зданий : учеб. для вузов / М.В. Лисициан, Е.Б. Новикова, З.В. Петунина. — М. : Стройиздат, 1973. — 240 с.
29. Даниленко В. Я. Дизайн : підруч. / В. Я. Даниленко. — Х. : ХДАДМ, 2003. — 320 с.
30. Мастера советской архитектуры об архитектуре. Избр. отрывки из писем, статей, выступлений и трактатов : в 2-х т. / под общ. ред. М. Бархина и др. — М. : Искусство, 1975. — Т.1. — 544 с.
31. Записка до дипломної роботи
<http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/8847/1/Диплом%20Крюк%281%29.pdf>
32. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ.
Електронне джерело:
https://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/25389/1/STRIG_2020_10_35-38.pdf
33. Завадинська О. Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посіб. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. - 200 с. Електронне джерело: [1. Загальна характеристика дизайну закладів ресторанного господарства загальнодоступної мережі \(tourism-book.com\)](http://1. Загальна характеристика дизайну закладів ресторанного господарства загальнодоступної мережі (tourism-book.com))
34. Пояснювальна записка. Електронне джерело
https://dspace.nau.edu.ua/bitstream/NAU/52222/1/Гуз_Тетяна_Пояснювальна_записка_ОСТ.pdf
35. Психологічні особливості дизайну. Електронне джерело:
http://ni.biz.ua/9/9_22/9_221924_psihologicheskie-osobennosti-vospriyatiya-interera.html

36. Особливості меблів. Електронне джерело:

<https://torgoborud.com.ua/ua/Statti/obladnannya-dlya-restoraniv-osoblyvosti-vyboru-ta-klasyfikaciya>

37. Неонове освітлення. Електронне джерело:

<http://panna.org.ua/house/2816-neonove-svtlo-v-domashnomu-nteryer.html>