КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

Архітектурний
(факультет)
Дизайну
(назва випускової кафедри)

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА ЗДОБУВАЧА СТУПЕНЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ «МАГІСТР»

на тему: «Особливості дизайну інтер'єрів закладів харчування на засадах інклюзивності»

Дем'янчук Ольга Іванівна
(прізвище, ім'я та по батькові здобувача повністю)

Київ 2025 р.

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

Архітектурний
(факультет)
Дизайну
(назва кафедри)

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри
Юлія ТРЕТЯК
„___” _____2025 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
ЗДОБУВАЧА СТУПЕНЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ «МАГІСТР»
«Особливості дизайну інтер’єрів закладів харчування на засадах інклюзивності»

(назва)

Здобувач
Дем’янчук Ольга Іванівна
(прізвище, ім’я та по батькові повністю)
Дизайн
(спеціальність)
Середовищний і промисловий дизайн
(освітня програма)
Група ДНм-24

Керівник Хараборська Ю.О.
(прізвище та ініціали)
доцент, канд. арх.
(вчене звання, науковий ступінь)
Рецензент ІринаКРАВЧЕНКО
(прізвище та ініціали)
Професор каф. Теорії архітектури і архітектурного проєктування
(вчене звання, науковий ступінь)

Я як здобувач вищої освіти КНУБА розумію і підтримую політику закладу з академічної доброчесності. Я не надавав(-ла) і не одержував(-ла) недозволену допомогу під час підготовки цієї роботи. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело.

Ідентичність підтверджую

Київ 2025 р.

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

Факультет: __архітектурний_____
Випускова кафедра:____Дизайну_____
Ступінь вищої освіти: магістр
Спеціальність:_____022 «Дизайн»_____
Освітня програма:_____Середовищний і промисловий дизайн_____

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри
Юлія ТРЕТЯК
„___” _____2025 року

З А В Д А Н Н Я
ДО ВИКОНАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ
ЗДОБУВАЧА СТУПЕНЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ «МАГІСТР»

Дем’янчук Ольга Іванівна
(прізвище, ім’я та по батькові здобувача)

1. Тема роботи «Особливості дизайну інтер’єрів закладів харчування на засадах інклюзивності»

затверджена наказом ректора КНУБА № 1753/19/25 від «16»10 2025 року

2. Керівник роботи доцент, кандидат архітектури, Хараборська Юлія Олександрівна
(прізвище, ім’я та по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

3. Термін подання здобувачем роботи до захисту_____

4. Зміст пояснювальної записки за розділами:

Р. 1. Історичні та теоретичні передумови дизайну інтер’єрів закладів харчування
Р. 2. Аналіз норм і досвіду проєктування інтер’єрного середовищи закладів харчування
Р. 3.
Р. 4. Засоби і прийоми дизайну інтер’єрів закладів харчування
Р. 5 Дизайн-розробка елемента інтер’єру

5. Графічний матеріал за розділами

Р. 1. Історичні та теоретичні передумови дизайну інтер’єрів закладів харчування

Р. 2. Аналіз норм і досвіду проєктування інтер’єрного середовищи закладів харчування

Р. 3 Особливості формування інтер’єрів закладів харчування на засадах інклюзивності

Р. 4. Засоби і прийоми дизайну інтер’єрів закладів харчування

Р. 5. Дизайн-розробка елемента інтер’єру

6. Консультанти розділів атестаційної випускної роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Перевірив	
		дата	Підпис
Розділ 1.	Хараборська Ю.О.		
Розділ 2.	Хараборська Ю.О.		
Розділ 3.	Хараборська Ю.О.		
Розділ 4.	Хараборська Ю.О.		
Розділ 5	Хараборська Ю.О.		

7. Календарний план виконання роботи:

Види робіт та їх зміст	Дата виконання
Розділ 1.	15.09 – 03.10.25
Розділ 2.	06.10. – 17.10.25
Розділ 3	20.10 – 31.10.25
Розділ 4	03.11. – 21.11.25
Розділ 5	24.11 – 05.12.25
Направлення роботи на перевірку на плагіат	10-11.12.25
Остаточне оформлення роботи	12-20.12.25
Попередній захист роботи на кафедрі (допуск)	17.12.25
Захист роботи перед ЕК	23-14.12.2025

9. Дата видачі завдання _____15.09.2025_____

Керівник Хараборська Ю.О.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Здобувач Дем’янчук О.І.
(підпис) (прізвище та ініціали)

ЗМІСТ

ВСТУП 7
РОЗДІЛ І. ІСТОРИЧНІ ТА ТЕОРЕТИЧНІ ПЕРЕДУМОВИ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРІВ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ
1.1. Історичний розвиток інтер'єрів закладів харчування 13
1.2. Теоретичні підходи до формування інтер'єрів на засадах інклюзивності 16
1.3 Психологічний та соціальний аспект доступності у громадських інтер'єрах 21
Висновки до Розділу І 25
РОЗДІЛ ІІ. АНАЛІЗ НОРМ І ДОСВІДУ ПРОЄКТУВАННЯ ІНТЕР'ЄРНОГО СЕРЕДОВИЩИ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ
2.1 Вітчизняний досвід інклюзивного дизайну 27
2.2 Закордонний досвід інклюзивного дизайну 32
2.3. Аналіз нормативної бази щодо доступності та безбар'єрності у закладах харчування 36
2.4. Дослідження функціонально-технологічних процесів у закладах харчування 42
Висновки до Розділу ІІ 45
РОЗДІЛ ІІІ. ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ІНТЕР'ЄРІВ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ НА ЗАСАДАХ ІНКЛЮЗИВНОСТІ
3.1. Технічні вимоги до інтер'єрів з урахуванням доступності 48
3.2. Вплив інклюзивного дизайну на комфорт та соціалізацію відвідувачів 52
3.3. Основні прийоми формування інтер'єру інклюзивних закладів харчування 56
Висновки до Розділу ІІІ 60
РОЗДІЛ ІV. ЗАСОБИ І ПРИЙОМИ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРІВ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ
4.1. Вихідні дані та завдання на проєктування 63
4.2. Концепція інтер'єру з урахуванням інклюзивності 66

4.3. Функціонально-технологічне та об’ємно-просторове рішення приміщень 68
4.4. Естетичні аспекти: матеріали, освітлення, меблі, декор 71
4.5. Ергономіка, доступність і навігація у просторі 76
Висновки до Розділу IV 79
РОЗДІЛ V. ДИЗАЙН-РОЗРОБКА ЕЛЕМЕНТА ІНТЕР’ЄРУ
5.1. Аналіз аналогів інклюзивних елементів інтер’єру 82
5.2. Функціональне, ергономічне та об’ємно-просторове рішення 85
5.3. Особливості дизайну 90
Висновки до Розділу V 92
ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ 95
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ 97
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІЛЮСТРАЦІЙ 101
ДОДАТКИ (сертифікати конференцій) 103

ВСТУП

Суспільство перебуває в умовах постійних змін, що охоплюють соціальні, культурні, економічні та технологічні сфери. Ці трансформації впливають на всі аспекти життєдіяльності людини, формуючи нові запити до середовища, в якому вона живе, працює, навчається, відпочиває та взаємодіє з іншими. Зростає усвідомлення того, що простір має бути не лише функціональним і естетично привабливим, але й доступним для кожного, незалежно від віку, фізичних можливостей, стану здоров'я чи особливостей розвитку. У цьому контексті особливого значення набуває інклюзивний дизайн — сучасна концепція, що передбачає створення універсального середовища, здатного забезпечити комфорт і рівні умови для всіх користувачів.

Інклюзивний дизайн — це підхід до створення середовища, продуктів і послуг, який забезпечує їхню доступність та зручність для всіх людей, незалежно від індивідуальних особливостей чи потреб. Він є не просто набором технічних рішень, а цілісною філософією, що ґрунтується на принципах доступності, універсальності та недискримінації. Його мета полягає у формуванні простору, який не потребує спеціальної адаптації, а є зрозумілим і комфортним для максимально широкого кола користувачів. Цей підхід поступово знаходить застосування в архітектурі, містобудуванні, транспортній інфраструктурі, дизайні інтер'єрів та цифрових сервісах, сприяючи розвитку безбар'єрного суспільства, де кожна людина має змогу реалізовувати свої потреби та права.

Особливу роль у цьому процесі відіграють заклади громадського харчування, які в сучасному урбаністичному середовищі виконують не лише функцію місць споживання їжі, а й слугують просторами соціальної взаємодії, культурного обміну, неформального спілкування та відпочинку. Вони є важливими елементами міської інфраструктури, що впливають на якість життя, рівень соціальної інтеграції та загальну атмосферу публічного простору. Саме тому забезпечення їхньої доступності для всіх категорій населення є не лише етичним, але й стратегічно важливим завданням.

Актуальність теми зумовлена кількома чинниками. По-перше, зростає соціальна різноманітність населення, що включає осіб з інвалідністю, людей похилого віку, батьків із малими дітьми, вагітних жінок, осіб з тимчасовими або постійними порушеннями мобільності. По-друге, в умовах війни в Україні проблема інклюзивності набуває особливої гостроти. Збройний конфлікт спричинив значне зростання кількості осіб з інвалідністю, серед яких чимало поранених військовослужбовців та цивільних громадян. Це створює нові виклики для суспільства, яке має забезпечити не лише фізичну реабілітацію, але й психологічну підтримку та соціальну адаптацію постраждалих. У цьому контексті заклади харчування можуть відігравати роль простору ресоціалізації, де людина повертається до звичного способу життя, відновлює соціальні зв'язки, відчуває себе частиною спільноти.

По-третє, інклюзивність має вагоме економічне підґрунтя. Сфера громадського харчування є однією з найбільш конкурентних на сучасному ринку, і заклади, що орієнтуються на потреби широкого кола споживачів, мають значні переваги. Забезпечення доступності сприяє розширенню клієнтської бази, формуванню позитивного іміджу, підвищенню лояльності споживачів та конкурентоспроможності бізнесу. Інклюзивний дизайн дозволяє не лише залучити нових відвідувачів, але й створити унікальний простір, що вирізняється на тлі інших закладів, відповідає сучасним тенденціям та демонструє соціальну відповідальність власників.

Постановка проблеми полягає в тому, що, незважаючи на активний розвиток інклюзивного дизайну в архітектурі та містобудуванні, інтер'єри закладів харчування залишаються недостатньо адаптованими до потреб різних категорій населення. Відсутність системного підходу до проєктування таких просторів обмежує доступність і комфорт для осіб з інвалідністю, людей похилого віку, батьків із дітьми та інших груп, що потребують особливих умов. Крім того, в Україні досі бракує практичних рекомендацій та нормативних рішень, які б регламентували створення інклюзивного середовища саме в закладах громадського харчування.

У міжнародному контексті принципи інклюзивності закріплені на рівні законодавчих норм і стандартів. У багатьох країнах світу дотримання вимог щодо безбар'єрності є обов'язковим при проєктуванні та експлуатації громадських будівель. Це включає не лише фізичні параметри доступності, але й вимоги до освітлення, акустики, навігації, кольорової гами, матеріалів, що використовуються в інтер'єрі. В Україні цей процес активно розвивається: приймаються нові нормативні документи, оновлюються будівельні норми, впроваджуються державні програми, спрямовані на створення доступного середовища. Це сприяє не лише покращенню якості життя громадян, але й інтеграції країни у глобальний простір, орієнтований на рівність, інклюзію та соціальну справедливість.

Проблематика інклюзивного дизайну дедалі частіше стає предметом наукових досліджень. Вона охоплює широкий спектр дисциплін — архітектуру, дизайн, соціологію, психологію, урбаністику, економіку. У міжнародних наукових джерелах інклюзивний дизайн часто розглядається як універсальний підхід, що забезпечує доступність простору для всіх без потреби у спеціалізованій адаптації.

Метою роботи є комплексне дослідження особливостей інклюзивного дизайну інтер'єрів закладів харчування та розробка практичних рекомендацій щодо його впровадження у сучасну проєктну практику.

Для досягнення поставленої мети необхідно виконати такі **завдання:**

- проаналізувати історичні та теоретичні основи інклюзивного дизайну як концепції;
- дослідити національний та міжнародний досвід реалізації інклюзивних рішень у сфері громадського харчування;
- виявити основні бар'єри та проблеми доступності в інтер'єрах закладів харчування;
- оцінити чинні нормативні документи, що регламентують створення безбар'єрного середовища в Україні;

• сформулювати принципи гармонійного поєднання функціональних, естетичних та ергономічних рішень в інтер’єрах;

• розробити практичні рекомендації щодо інтеграції інклюзивного дизайну в сучасну проєктну діяльність.

Об'єктом дослідження виступають інтер’єри закладів харчування.

Предметом дослідження є особливості інклюзивного дизайну в інтер’єрах закладів харчування.

Методи дослідження. У кваліфікаційній роботі використано комплекс міждисциплінарних методів, що забезпечують всебічне дослідження інклюзивного дизайну інтер’єрів закладів харчування:

• Аналіз і синтез — застосовано для опрацювання наукових джерел, нормативів та сучасних практик. Аналіз дозволив визначити ключові проблеми й тенденції, а синтез — сформувати узагальнені принципи інклюзивного дизайну.

• Порівняльний метод — використано для зіставлення українського та міжнародного досвіду доступного проєктування, що дало змогу виокремити ефективні практики для адаптації в Україні.

• Метод типологізації — дозволив класифікувати інтер’єрні рішення, які відповідають принципам інклюзивності, та систематизувати дизайнерські прийоми для різних типів закладів.

• Графоаналітичний метод — застосовано для моделювання функціонально-просторових рішень, аналізу навігації, зонування, ергономіки та доступності.

• Проєктний метод — використано під час створення авторського елементу інтер’єру, що включало концепцію, ескізи, технічне опрацювання та візуалізацію з урахуванням принципів інклюзивності та емоційного комфорту.

Наукова новизна роботи полягає в:

• Виявленні особливостей інклюзивного дизайну в контексті інтер’єрів закладів громадського харчування, що досі залишалося недостатньо дослідженим напрямом у сучасній дизайн-науці.

• Формулюванні принципів гармонійного поєднання естетичних,

функціональних та ергономічних рішень у створенні інклюзивного простору, орієнтованого на потреби різних груп користувачів.
• Розробці практичних рекомендацій щодо інтеграції інклюзивного підходу в сучасну дизайн-практику, з урахуванням нормативних вимог, універсального дизайну та міжнародного досвіду.

Обсяг та структура дослідження магістерська робота містить вступ, п’ять розділів — три теоретичні та два, присвячені практичним аспектам проєктування. Кожен розділ завершується висновками. Подано загальні висновки, список використаних джерел, перелік ілюстрацій та додатки з супровідними матеріалами, включно з документами про участь у наукових заходах.

Апробація роботи

1. Дем'янчук О.І., Хараборська Ю.О., Деякі особливості дизайну закладів харчування, створених на основі інклюзивного дизайну. Програма та тези доповідей. Дизайн архітектурного середовища: IV Міжнародна науково-практична конференція «Інновації в архітектурі, дизайні та мистецтві: до 150-річчя Олександра Вербицького» (21-23 травня 2025р., Київ). Київ: НАОМА., 2025 с. 275-277. URL: https://drive.google.com/file/d/1-wxce8s1-K3ga83ffUacXn6jyPCyDccA/view (Наукові керівник – к.арх., доцент Хараборська Ю.О.) (Додаток 1)

2. Дем'янчук О.І., Хараборська Ю.О., ВІД ТРАДИЦІЙНОГО ДО УНІВЕРСАЛЬНОГО ДИЗАЙНУ: ЕВОЛЮЦІЯ ДОСТУПНОСТІ. Програма та тези доповідей. Міжнародна наукова конференція "Синтез мистецтв у сучасних соціокультурних процесах" (30-31 жовтня 2025 р. м. Київ) Київ: Національна академія мистецтв України, 2025. – С. 66. URL: https://res2.weblium.site/res/634ff5ae7fe688000e53c854/6928195fe17cad93806c194c (Наукові керівник – к.арх., доцент Хараборська Ю.О.) (Додаток 2)

3. Дем'янчук О.І., Хараборська Ю.О., Поєднання українських та японських традицій у формуванні інклюзивного інтер’єру закладах харчування. Програма та тези доповідей. МІЖНАРОДНИЙ НАУКОВО-ТЕХНІЧНИЙ

ФОРУМ “Архітектура, Будівництво, Дизайн : Виробництво, Інформатизація, Менеджмент”. (24-25 листопада 2025р. м.Київ) Київ: Видавництво Ліра-К, 2025. С.415-416. URL: https://drive.google.com/file/d/1h5Zrq3IXNGrt06JuGw2-5oeijf26i8SX/view

РОЗДІЛ І. ІСТОРИЧНІ ТА ТЕОРЕТИЧНІ ПЕРЕДУМОВИ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРІВ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ

1.1. Історичний розвиток інтер'єрів закладів харчування

Історичний розвиток інтер'єрів закладів харчування в Україні тісно пов'язаний із соціально-економічними та культурними процесами, що визначали особливості побуту, естетичні уподобання й архітектурні тенденції кожної історичної доби. Простір, у якому люди споживають їжу, завжди мав не лише утилітарне, а й соціальне значення — він виступав середовищем спілкування, формування соціальних зв'язків і передачі традицій. Від найдавніших корчем і заїжджих дворів до сучасних ресторанів і кав'ярень, інтер'єр завжди був важливою складовою культури гостинності, відображенням національного менталітету та рівня розвитку суспільства [6].

Перші праобрази закладів громадського харчування на українських землях з'явилися ще за часів Київської Русі. У цей період активно розвивалася торгівля, а через територію Русі проходили важливі торгові шляхи між Європою та Сходом. Для обслуговування купців і мандрівників створювалися заїжджі двори, корчми й трактири, де можна було відпочити, поїсти та переночувати. Інтер'єри таких приміщень вирізнялися простотою і функціональністю: грубо дерев'яні лави та столи, велика піч як головний елемент композиції, освітлення за допомогою сальних свічок чи каганців. Стіни прикрашали тканими рушниками, іконами, глиняним посудом — предметами, що несли сакральне та естетичне значення. Такий інтер'єр формував атмосферу домашнього затишку й був відображенням народних традицій, світогляду та уявлень про красу [2].

У XVII–XVIII століттях, із розвитком міст, ремесел і торгівлі, заклади харчування стають невід'ємною частиною міського середовища. Поряд із традиційними корчмами з'являються трактири й шинки, де подавали гарячі страви, напої, організовували музичні вечори. Простір таких закладів

збільшувався, виникали окремі зали для гостей і кімнати для мандрівників. Декор ставав складнішим — з'являлися дерев'яні різьблені панелі, стінні розписи, барокові елементи. Проте, навіть запозичуючи європейські тенденції, українські інтер'єри зберігали народну декоративність, природні матеріали й теплу кольорову гаму. Це поєднання практичності та художності стало характерною рисою української традиційної архітектури.

XIX століття стало періодом становлення ресторанної культури в сучасному розумінні. Розвиток транспорту, промисловості й торгівлі сприяв урбанізації, а отже, зростала потреба в громадських місцях для харчування, ділових зустрічей і дозвілля. У Києві, Львові, Харкові та Одесі почали відкриватися кав'ярні, ресторани, готелі, що наслідували європейські зразки — зокрема віденські, паризькі та берлінські. Інтер'єри відзначалися високою якістю опорядження: мармурові підлоги, дзеркала, вітражі, декоративні колони, люстри, меблі з масиву дубу чи горіха. Усе це створювало відчуття розкоші, що символізувало соціальний статус відвідувачів. Саме в цей період формується поняття інтер'єру як важливого елементу комунікаційного простору — не лише місця для прийому їжі, а й простору для демонстрації смаку, заможності й культури [3].

Ідея комерційного приготування їжі для відвідувачів мала глибше коріння. Ще у Стародавньому Римі, Китаї та Греції існували громадські їдальні, таверни й трактири, де можна було поїсти за гроші. У середньовічній Європі таверни стали важливою складовою міського життя, а після Великої французької революції XVIII століття з'явилися перші ресторани у сучасному розумінні. Безробітні кухарі з аристократичних будинків відкривали власні заклади, де клієнти могли обирати страви з меню, замовляти обслуговування за окремими столами та насолоджуватися атмосферою приватності. Ця модель швидко поширилася по всій Європі й справила вплив на розвиток українських ресторанів [1].

У радянський період (1950–1980-ті роки) архітектура й дизайн закладів харчування були підпорядковані ідеї масовості та функціональності.

Створювалися типові проекти їдальнь, кафе, ресторанів при готелях і вокзалах. Основними принципами стали зручність, технологічність і гігієнічність. Матеріали обиралися практичні — плитка, метал, пластик, скло, що легко піддавалися очищенню. Естетика модернізму сприяла формуванню простих і лаконічних форм. Проте, попри стандартизацію, у багатьох закладах намагалися створити атмосферу затишку за допомогою живих квітів, декоративних елементів чи світлових рішень. Загалом, дизайн радянського періоду можна охарактеризувати як прагнення поєднати функціональність і соціалістичний комфорт .

Після проголошення незалежності України у 1991 році відбувається кардинальна зміна підходів до створення інтер'єрів. Зникають жорсткі стандарти, з'являється свобода творчості. Поступово утверджується тенденція авторського дизайну, орієнтованого на концепцію, бренд і цільову аудиторію закладу. Однією з провідних течій стає етнодизайн — звернення до народних мотивів, автентичних матеріалів і ремісничих технік. Наприклад, у ресторанах української кухні активно використовуються елементи старовинного побуту — глиняний посуд, дерев'яні балки, домоткані рушники, петриківський розпис. Одночасно в інтер'єрах з'являються сучасні технології: мультимедійні панелі, система змінного освітлення, екологічні матеріали. Поширюється концепція сталого розвитку, що передбачає економію енергії, повторне використання матеріалів і мінімізацію шкідливого впливу на довкілля [6].

Сучасний етап розвитку інтер'єрів закладів харчування в Україні характеризується синтезом функціональності, естетики та соціальної відповідальності. Особливого значення набувають принципи інклюзивного дизайну, орієнтовані на забезпечення комфорту всіх груп користувачів — людей з інвалідністю, людей похилого віку, сімей із дітьми. Сучасні ресторани та кафе проєктуються як відкриті комунікативні простори, де важлива не лише естетика, а й зручність пересування, акустичний комфорт, гнучке зонування. У таких інтер'єрах гармонійно поєднуються природні матеріали, жива рослинність, ергономічні меблі, м'яке освітлення. Це свідчить про зміну

ціннісних орієнтирів: дизайн перестає бути ознакою статусу й перетворюється на інструмент створення якісного, людяного середовища [5].

Історичний розвиток інтер'єрів закладів харчування

Історичний період	Типові заклади	Ключові характеристики дизайну та матеріалів	Культурне значення та функції
Київська Русь (Давні часи)	Заїжджі двори, корчми, трактири.	Простота й утилітарність. Дерев'яні лави та столи. Велика піч як центр. М'яке освітлення (свічки, каганці). Декор: рушники, ікони, глиняний посуд.	Обслуговування купців та мандрівників. Формування атмосфери домашнього затишку, відображення народних традицій і світогляду.
XVII–XVIII століття (Урбанізація та європейський вплив)	Корчми, трактири, шинки.	Дерев'яні різьблені панелі, барокові мотиви, стінні розписи. Зберігався національний колорит: тепла гама, природні матеріали.	Стають невід'ємною частиною міського середовища. Заклади пропонують гарячі страви, напоїв, музичні вечори
XIX століття (Становлення ресторанної культури)	Кав'ярні, ресторани, готелі (за європейськими зразками).	Вишуканість і розкіш. Мармурові підлоги, дзеркала, люстри, декоративні колони, вітражі. Простір для спілкування та демонстрації соціального статусу.	Комунікаційний простір формується як місце, що слугує для ділових зустрічей, дозвілля та демонстрації соціального статусу, заможності.
Європейські впливи (XVIII–XIX ст.)	Таверни, громадські їдальні. Ресторани за зразком Франції, Італії, Німеччини	Меню, приватні столи, атмосфера приватності	Сучасна модель: З'явилася після Великої французької революції (меню, обслуговування за столами).
Радянський період (1950–1980-ті роки)	Типові їдальні, кафе, ресторани (при готелях/ вокзалах).	Масовість, функціональність, гігієнічність. Прості форми. Матеріали: плитка, скло, метал. Прагнення створити затишок за допомогою світла, зелені та декору.	Підпорядковані ідеї масовості. Прагнення поєднати функціональність із "соціалістичним комфортом".
Незалежна Україна (З 1991 року)	Заклади з авторським дизайном.	Свобода творчості. Поширення етностилю: автентичні матеріали, народний декор, ручна робота. Поєднання традиційності, сучасних технологій та екологічності.	Свобода творчості. Орієнтація на концепцію, бренд і цільову аудиторію.
Сучасний етап (XXI століття)	Інклюзивні кафе, ресторани	Комфорт, естетика, інклюзивність. Ергономіка, гнучке зонування, природні матеріали, жива рослинність. Дизайн, що враховує потреби всіх груп користувачів	Створюється якісне, людяне середовище — простір для комфорту, комунікації та культурного самовираження. При цьому дизайн розглядається як інструмент, а не ознака статусу.

Рис. 1.1 Історичний розвиток інтер’єрів закладів харчування [Власне зображення]

Таким чином, історія розвитку інтер’єрів закладів харчування в Україні — це безперервний процес пошуку балансу між традицією та новаторством. Кожен період — від народно-утилітарного до високотехнологічного — відображає певний етап суспільного розвитку, зміни в естетиці та культурній свідомості. Сучасний дизайн продовжує цю еволюцію, поєднуючи спадщину минулого з вимогами часу — екологічністю, інклюзивністю, ергономічністю й національною самоідентифікацією. У результаті заклади харчування стають не лише місцем споживання їжі, а й простором комфорту, комунікації та культурного самовираження.

1.2. Теоретичні підходи до формування інтер’єрів на засадах інклюзивності

Сучасні тенденції розвитку архітектурно-дизайнерського середовища відзначаються підвищеною увагою до проблеми інклюзії. Теоретичний фундамент цього підходу заснований на еволюції соціальних поглядів на питання доступності: від так званої медичної моделі (де обмеження розглядалися як виключно індивідуальна проблема, що потребує лікування чи ізоляції) до соціальної моделі. Соціальна модель, сформована під впливом світових правозахисних рухів, стверджує, що бар'єри (фізичні, інформаційні, суспільні) створюються саме середовищем і соціумом, а не можливостями людини. Саме ця зміна парадигми зумовила появу нових вимог до простору.

Виникнення інклюзивного проєктування припадає на середину XX століття. Цей період був відзначений критичним зростанням кількості ветеранів та постраждалих, що стало прямим наслідком двох руйнівних світових воєн. Така трагічна ситуація вимагала докорінної зміни суспільної парадигми і викликала нагальну потребу в нових методах соціалізації та підтримки осіб з інвалідністю. Саме тоді в західному суспільстві сформувалася гуманістична основа інклюзії, метою якої було гарантувати людям із будь-якими особливостями повноцінне життя, забезпечуючи їм рівні права та доступ до всіх громадських сфер [13].

Незважаючи на те, що формальне закріплення терміну «інклюзивний дизайн» відбулося в Англії в 1994 році, його філософські передумови слід шукати значно раніше. Цей підхід є не стільки принципово новою концепцією, скільки результатом систематизації та інтеграції численних ініціатив та експериментальних рішень, що почали з'являтися ще у 1960-х роках. Інтегруючи соціальні потреби у сферу проєктування, інклюзивний дизайн мав на меті подолання застарілих і стійких стереотипів, що стосувалися старіння, обмежень та соціальної дискримінації .

Ключовим моментом, що закріпив ці гуманістичні принципи на міжнародному рівні, стало ухвалення Конвенції ООН про права осіб з інвалідністю (2006 р.). Цей документ визнав право кожної людини на рівність та закріпив необхідність створення універсально доступного середовища [41]

Інклюзивний дизайн, як складова універсального підходу до формування простору, спрямований на створення умов, комфортних і доступних для всіх категорій користувачів незалежно від їхніх фізичних, сенсорних, вікових чи когнітивних особливостей. Його основна мета полягає у забезпеченні рівних можливостей участі в суспільному житті через архітектурні, дизайнерські та соціальні рішення [9].

У XXI столітті інклюзивність стала невід'ємним принципом проєктування громадських просторів, зокрема інтер'єрів закладів харчування, що виконують важливу соціальну функцію — забезпечення комфорту та комунікації людей у спільному середовищі. Дизайн таких приміщень покликаний не лише задовольняти естетичні вимоги, а й формувати середовище, яке є дружнім до всіх. Це означає, що кожна людина — незалежно від стану здоров'я, віку чи культурного походження — має змогу користуватися простором без додаткових бар'єрів.

Таблиця Еволюції підходів до розуміння інклюзії та доступності

Етап	Характеристика підходу	Основні риси	Вплив на архітектурно-дизайнерську практику
Медична модель (до середини XX ст.)	Людина з обмеженнями сприймається як об'єкт лікування чи ізоляції	Обмеження вважались індивідуальною проблемою	Проєктування орієнтувалося на «норму», інваліди — поза увагою
Соціальна модель (1950–1990-ті)	Бар'єри створює не людина, а середовище	Акцент на зміні умов довкілля, а не людини	З'являються вимоги до безбар'єрності, універсального підходу
Інклюзивна/ універсальна модель (з 1990-х і донині)	Простір має бути зручним для всіх категорій користувачів	Повага до різноманітності, гуманізм, рівність можливостей	Формування принципів універсального дизайну, ДБН «Інклюзивність будівель і споруд»

Рис.1.2 Таблиця Еволюції підходів до розуміння інклюзії та доступності [Власне зображення]

Інклюзивний підхід у дизайні формувався поступово, у контексті розвитку гуманістичної парадигми архітектури. Як зазначає К. Голмс, головна проблема традиційного проєктування полягає у «невідповідності» між стандартними рішеннями та реальними потребами користувачів, що змушує дизайнерів

шукати нові підходи, орієнтовані на людину. Саме тому поняття «універсальний дизайн» набуло поширення як філософія, що прагне врахувати різноманітність людського досвіду [11].

Слід зауважити, що інклюзивність у сучасному дизайні тісно пов’язана з поняттям “доступність”. Проте, якщо доступність передбачає технічну можливість користування простором (пандуси, ліфти, тактильні доріжки тощо), то інклюзивність охоплює ширше коло аспектів — психологічне сприйняття, інтеркультурну толерантність, дружність інтерфейсів, комфортне освітлення, акустику, кольорове середовище. У цьому контексті дизайн інтер’єру виступає не просто як набір архітектурних рішень, а як засіб соціальної інтеграції [2].

Водночас українські дослідники у своїх працях акцентують увагу на важливості міждисциплінарного підходу до розробки інклюзивного середовища. Вони вказують, що ефективний інтер’єр на засадах інклюзивності потребує синтезу архітектурного, психологічного, ергономічного та соціального аналізу. Як слушно зазначає В. А. Булатов, інклюзивний дизайн розглядається через призму ергономічних аспектів та образно-проєктних рішень, що передбачає гармонійне поєднання функціональності, естетики та комфорту [42]. Такі простори мають задовольняти не лише базові потреби доступності, а й формувати емоційний комфорт і відчуття рівності.

Інтер’єри закладів харчування, створені за інклюзивними принципами, мають враховувати кілька рівнів сприйняття простору. Перший — фізичний, який передбачає зручність пересування, адаптованість меблів, відповідну висоту столів і стільців, вільний доступ до каси чи барної стійки. Другий — сенсорний, що включає належне освітлення, звукоізоляцію, можливість орієнтації осіб із порушеннями зору чи слуху. Третій — емоційний, пов’язаний із психологічним комфортом, кольоровими рішеннями, інтонацією простору, який не пригнічує людину, а створює атмосферу спокою та довіри.

Напрями сприйняття інклюзивного інтер'єру закладів харчування

Напрям сприйняття	Значення	Основні елементи дизайну	Сприйняття середовища
Фізичний	Зручність пересування, доступ до функціональних зон	Пандуси, адаптовані меблі, безбар'єрні проходи, відповідна висота столів	Безпека, незалежність користувача
Сенсорний	Врахування особливостей сприйняття звуку, світла, простору	Освітлення, акустика, контрастні кольори, тактильні орієнтири	Орієнтація, комфорт людей із сенсорними порушеннями
Емоційний	Формування психологічного комфорту та доброзичливої атмосфери	Колористика, матеріали, форма, композиційна рівновага	Відчуття спокою, довіри, приналежності до спільноти

Рис.1.3 Напрями сприйняття інклюзивного інтер'єру закладів харчування [Власне зображення]

В Україні інклюзивне проєктування регулюється державними нормативами, зокрема ДБН В.2.2-40:2018 «Інклюзивність будівель і споруд». Стандарт орієнтований не лише на потреби осіб з інвалідністю, але й на зручність для літніх людей, вагітних жінок, батьків із малими дітьми, осіб із тимчасовими обмеженнями мобільності. Таким чином, нормативна база підтримує концепцію універсального підходу до формування простору, в якому всі користувачі можуть почуватися рівноправно [9].

Практичне застосування принципів інклюзивності розкривається у посібнику «Універсальний дизайн в Україні», підготовленому Національною асамблеєю осіб з інвалідністю України спільно з Департаментом соціального захисту. Автори видання наголошують, що універсальний дизайн — це не лише технічна або архітектурна характеристика, а комплексна філософія створення середовища, яке не потребує спеціальної адаптації для кожної окремої групи користувачів. Згідно з рекомендаціями посібника, інтер'єри повинні відповідати принципам простоти, зрозумілості, безпеки, ергономічності та естетичної привабливості [12].

Досвід зарубіжних практик свідчить, що впровадження інклюзивного дизайну в громадських просторах має не лише соціальне, а й економічне значення. Дослідження Кейт Голмс показують, що простори, спроєктовані для більшої кількості користувачів, мають вищу відвідуваність, довший життєвий цикл і кращу репутацію серед клієнтів. Таким чином, інклюзивність виступає не лише етичним, а й фінансово доцільним підходом до проєктування [11].

Таким чином, теоретичні підходи до формування інтер'єрів на засадах інклюзивності ґрунтуються на поєднанні гуманістичних, ергономічних, технічних і соціальних принципів. Інклюзивний дизайн розглядається як засіб формування якісного середовища, у якому поєднуються функціональність, комфорт, естетика та рівні можливості для всіх. У сучасному суспільстві він стає не лише вимогою нормативів, а й важливою складовою професійної культури архітектора та дизайнера.

1.3 Психологічний та соціальний аспект доступності у громадських інтер'єрах

Доступність громадських інтер'єрів — це не лише питання архітектурного планування чи дотримання будівельних норм. Це, передусім, прояв соціальної відповідальності та гуманістичного підходу до простору, який має бути відкритим і комфортним для кожного члена суспільства. Психологічний та соціальний аспекти доступності охоплюють глибші рівні взаємодії людини з середовищем: відчуття безпеки, гідності, задіяності та рівноправності.

Психологічна доступність передбачає створення умов, за яких користувач не лише фізично потрапляє до простору, а й почувається у ньому впевнено, спокійно та захищено. Це включає логічну організацію функціональних зон, зрозумілу навігацію, сенсорний баланс, адаптивне освітлення, можливість вибору між відкритими зонами та більш приватними місцями. Такі рішення особливо важливі для людей з нейрорізноманітністю, когнітивними

порушеннями, сенсорною гіперчутливістю або посттравматичним досвідом, для яких надмірна складність, шум або яскраве світло можуть стати бар'єром до використання простору [13].

Емоційний комфорт є ключовим чинником психологічної доступності. Людина має відчувати, що вона бажаний учасник середовища, а не виняток із загальної системи. Це досягається через дизайн, який не акцентує на "особливості" користувача, а створює універсальні умови для всіх. Наприклад, використання природних матеріалів, м'якого освітлення, нейтральної кольорової гами, акустичного комфорту — усе це сприяє формуванню позитивного емоційного досвіду. Простір має бути передбачуваним, не перевантаженим деталями, з чітко окресленими функціональними зонами. Надмірна декоративність, шум, складна структура можуть викликати дезорієнтацію та дискомфорт, особливо у вразливих категорій користувачів (рис.1.4).



Рис.1.4 Психологічний та соціальний аспекти доступності у громадських інтер'єрах [Власне зображення]

Соціальна доступність охоплює здатність простору забезпечувати рівноправну участь усіх груп населення у суспільному житті. Йдеться не лише

про фізичну присутність, а про можливість повноцінної взаємодії, самовираження та отримання послуг без дискримінації. Громадські інтер'єри, зокрема заклади харчування, мають потенціал бути просторами ресоціалізації — особливо для осіб, які пережили травматичний досвід, мають інвалідність або перебувають у стані соціальної ізоляції. У таких випадках архітектурне середовище виконує терапевтичну функцію, сприяючи відновленню соціальних зв'язків, формуванню нових ролей та поверненню до активної участі у житті громади [14].

В умовах післявоєнної трансформації українського суспільства ці аспекти набувають особливої актуальності. Зростання кількості осіб з інвалідністю, ветеранів, внутрішньо переміщених осіб та інших вразливих категорій населення вимагає переосмислення принципів проєктування громадських просторів. Інтер'єри мають бути не лише функціональними, а й емоційно підтримуючими, здатними адаптуватися до різних потреб без дискримінації чи спеціалізованого виділення. Універсальний дизайн у цьому контексті виступає як стратегія соціальної справедливості, що забезпечує рівні умови для всіх користувачів [13].

Інклюзивний інтер'єр має бути гнучким, адаптивним і нейтральним щодо особливостей користувача. Наприклад, наявність різних типів меблів — з підлокітниками і без, можливість змінювати освітлення, доступ до тиші або приватності — дозволяє людині самостійно обирати комфортний сценарій перебування. Важливо, щоб простір не вимагав спеціального пояснення або допомоги — він має "говорити сам за себе", бути інтуїтивно зрозумілим і передбачуваним .

Універсальний дизайн як стратегія проєктування дозволяє інтегрувати психологічні та соціальні аспекти доступності у загальну концепцію інтер'єру. Його принципи — простота, гнучкість, інтуїтивність, толерантність до помилок — забезпечують комфортне середовище для максимально широкого кола користувачів без потреби у спеціалізованій адаптації. Такий підхід не лише відповідає сучасним етичним стандартам, а й сприяє сталому розвитку,

соціальній згуртованості та економічній ефективності (рис. 1.5). Дослідження показують, що інклюзивні простори мають позитивний вплив на рівень довіри до інституцій, підвищують лояльність клієнтів і сприяють формуванню позитивного іміджу закладу [15].



Рис.1.5 Відмінність між доступністю та інклюзивністю [Власне зображення]

Варто також враховувати культурний контекст. В Україні інклюзивність часто сприймається як технічна вимога, а не як етична норма. Проте світова практика демонструє, що саме емоційна доступність — здатність простору бути “людяним” — є ключовою для сталого розвитку. Це означає, що дизайн має бути не лише функціональним, а й емпатійним: враховувати потреби тих, хто переживає втрату, тривогу, соціальну ізоляцію. У цьому контексті архітектура стає інструментом соціальної трансформації, що сприяє формуванню відкритого, справедливого та згуртованого суспільства.

Таким чином, психологічна та соціальна доступність є невід’ємними складовими інклюзивного проєктування громадських інтер’єрів. Їхнє врахування дозволяє створювати простори, які не лише відповідають

нормативним вимогам, а й підтримують емоційне благополуччя, сприяють соціальній інтеграції та формують середовище, відкрите для всіх.

Висновки до Розділу І

Інтер'єри закладів харчування є результатом тривалого історичного розвитку, що відображає зміну соціальних функцій простору, естетичних орієнтирів та культурних цінностей. Від народних корчем до сучасних концептуальних ресторанів — архітектурне середовище завжди виконувало не лише утилітарну, а й комунікативну та інтеграційну роль. Простір для споживання їжі поступово перетворився на місце соціальної взаємодії, відпочинку та культурного самовираження.

Сучасні підходи до проєктування інтер'єрів дедалі більше орієнтовані на принципи інклюзивності. Інклюзивний дизайн розглядається як універсальна стратегія створення середовища, яке є доступним, зрозумілим і комфортним для всіх категорій користувачів — незалежно від віку, фізичних можливостей, стану здоров'я чи соціального статусу. Цей підхід чітко базується на системі шести ключових принципів універсального дизайну: рівність використання простору, гнучкість у використанні, просте та інтуїтивне використання, сприйняття інформації, толерантність до помилок та мінімальні фізичні зусилля. Дотримання цих засад дозволяє уникнути спеціалізованої адаптації, забезпечуючи водночас рівні умови для всіх.

Особливе значення має психологічна та соціальна доступність. Інтер'єр має забезпечувати емоційний комфорт, мінімізувати тривожність, створювати середовище, яке визнає цінність кожної особистості та підтримує самостійність користувача. Простір, що враховує ці аспекти, здатен виконувати терапевтичну функцію, особливо в умовах післявоєнної реабілітації, коли багато людей потребують не лише фізичної адаптації, а й соціального включення. Заклади харчування можуть стати безпечним середовищем для повернення до звичного ритму життя, відновлення соціальних зв'язків та формування нових ролей.

Таким чином, інтер’єр закладу харчування — це не лише архітектурна структура, а соціально значущий простір, який має відповідати сучасним етичним, функціональним і психологічним вимогам. Його формування потребує врахування історичного досвіду, теоретичних засад інклюзивного дизайну та глибокого розуміння потреб різних категорій користувачів. Це створює основу для подальшого аналізу нормативної бази, практичних рішень і прикладів реалізації інклюзивного середовища у сфері громадського харчування.

РОЗДІЛ ІІ. АНАЛІЗ ІСНУЮЧИХ ПРИКЛАДІВ І НОРМАТИВНОЇ БАЗИ

2.1 Вітчизняний досвід інклюзивного дизайну

1. *Sunshine Cafe* (рис. 2.1) – це затишне кафе з теплою атмосферою, орієнтоване на комфорт відвідувачів та особливою соціальною місією, адже заклад надає роботу людям з інвалідністю. Кафе створює умови для трудового об’єднання, надаючи можливість інклюзивним співробітникам розвивати свої навички та впевнено працювати в дружній команді. Функціонально заклад орієнтований на створення комфортного простору для відпочинку, неформальних зустрічей та спокійного проведення часу, що відображено як у плануванні простору, так і в оформленні інтер'єру. Тут пропонують широкий асортимент напоїв, десертів і легких закусок, що дозволяє задовольнити різні гастрономічні вподобання гостей, підкреслюючи щирість та теплоту атмосфери.



Рис.2.1.[1] Соціальне кафе Sunshine cafe

Інтер'єр виконаний у стилі еко-мінімалізму з використанням деревини та натуральних матеріалів, що сприяє створенню затишного і доступного простору. Предметне середовище продумане з урахуванням потреб

інклюзивного персоналу та відвідувачів, створюючи максимальний комфорт і зручність. Зручні столики, м’які крісла і доступне розташування меблів дозволяють гостям відчувати себе комфортно, а зони для співробітників облаштовані так, щоб забезпечити легкість і доступність для кожного працівника.

Розташування елементів у просторі інтуїтивно зрозуміле та чітке. Меблі організовані так, щоб враховувати особистий простір відвідувачів, полегшуючи переміщення між зонами. Барна стійка та робочі поверхні облаштовані з урахуванням потреб інклюзивного персоналу, що дозволяє працівникам з різними можливостями комфортно виконувати свої обов’язки.

У матеріалах використовуються дерево, метал і текстиль, які підкреслюють екологічність закладу і створюють теплу, домашню атмосферу. Використання якісних матеріалів робить інтер’єр практичним і довговічним, зручним для щоденного використання.

Колористика кафе (рис.2.2) складається з теплих пастельних відтінків: жовтих, бежевих, світло-коричневих та кремових, що наповнює простір відчуттям світла і тепла, сприяючи спокою і розслабленню [16] .



Рис.2.2 [2] Соціальне кафе Sunshine cafe

Sunshine Cafe — це місце, яке не тільки надає відвідувачам затишок і комфорт, але й активно підтримує інклюзію, створюючи робочі можливості для

людей з інвалідністю та сприяючи соціальній інтеграції в унікальному, теплому середовищі.

2. *Cafe 21.3* - розташоване в Броварах, яке є особливим місцем, де стильна атмосфера поєднується з важливою соціальною місією — тут працюють люди з інвалідністю, що створює інклюзивний і підтримуючий робочий простір.

Заклад пропонує гостям затишний простір для відпочинку та зустрічей, акцентуючи увагу на різноманітті меню, що включає напої та легкі страви на будь-який смак. Функціональність кафе побудована на тому, щоб кожен відвідувач почував себе комфортно, а сервіс був швидким і ненав'язливим [18] .

Інтер’єр Cafe 21.3 витриманий у сучасному стилі з елементами індустріальної естетики, що додає простору характеру та оригінальності. Відкрите планування, зручні меблі з натуральних матеріалів створюють просту та затишну атмосферу (рис.2.3). Зручність предметного середовища ретельно продумана: комфортні місця для відвідувачів, функціональні робочі зони для персоналу роблять кафе зручним і привабливим для всіх гостей.



Рис. 2.3 [3] Cafe 21.3. Інтер’єр



Рис. 2.4 [4] Cafe 21.3. Інтер’єр

Розташування меблів і робочих зон у Cafe 21.3 враховує потреби різних відвідувачів, надаючи достатньо особистого простору та забезпечуючи легкість

пересування. Барна стійка й зони обслуговування організовані таким чином, щоб процес обслуговування проходив безперешкодно, сприяючи комфортному перебуванню як для персоналу, так і для клієнтів.

Оформлення закладу зосереджене на якісних матеріалах — натуральному дереві, металі та склі, що додають інтер'єру відчуття оригінального стилю. Колірна гама представлена теплими нейтральними відтінками, які створюють розслаблюючу атмосферу, додаючи приміщенню світла і затишку. Спокійні кольори і стриманий декор роблять простір невимушеним і комфортним для тривалого перебування.

Таким чином, Cafe 21.3 у Броварах є прикладом сучасного закладу з соціальною відповідальністю, де люди з інвалідністю мають можливість працювати у підтримуючому середовищі, а відвідувачі — насолоджуватися затишком, гарним сервісом та естетичним інтер’єром.

3. *Urban Space 500* – це київський громадський ресторан, створений завдяки позам п'яти сотень киян, який став прикладом інклюзивного та соціально відповідального закладу. Ще на етапі розробки концепції команда визначила основні принципи, серед яких особлива увага приділяється безбар'єрності й залученій громаді до прийняття ключових рішень. Заклад став спільним об’єктом і місцем для обговорення актуальних міських питань, а всі рішення тут приймаються на загальних зборах із залученням профільних експертів [21] .

Функціонально Urban Space 500 поєднує функції ресторану та громадського простору, де проходять культурні, освітні та соціальні заходи. Заклад спрямовує більшу частину свого прибутку на підтримку міських ініціатив, що робить його важливою платформою для змін і розвитку міського середовища.

Інтер'єр закладу виконаний у сучасному стилі з використанням еко-матеріалів та індустріальних акцентів. Простір виглядає затишно й сучасно за рахунок використання дерев'яних і металевих меблів, які надають закладку естетичності та підкреслюють його функціональність (рис. 2.6).

Планування зручне й доступне для всіх відвідувачів. Заклад обладнаний пандусом, просторими проходами та високими столиками, що забезпечує

комфорт як для відвідувачів, так і для людей з особливими потребами. Також передбачено вбиральню для людей на візках і пеленальний столик, доступний обом батькам, а меню надруковане шрифтом Брайля для відвідувачів із вадами зору.

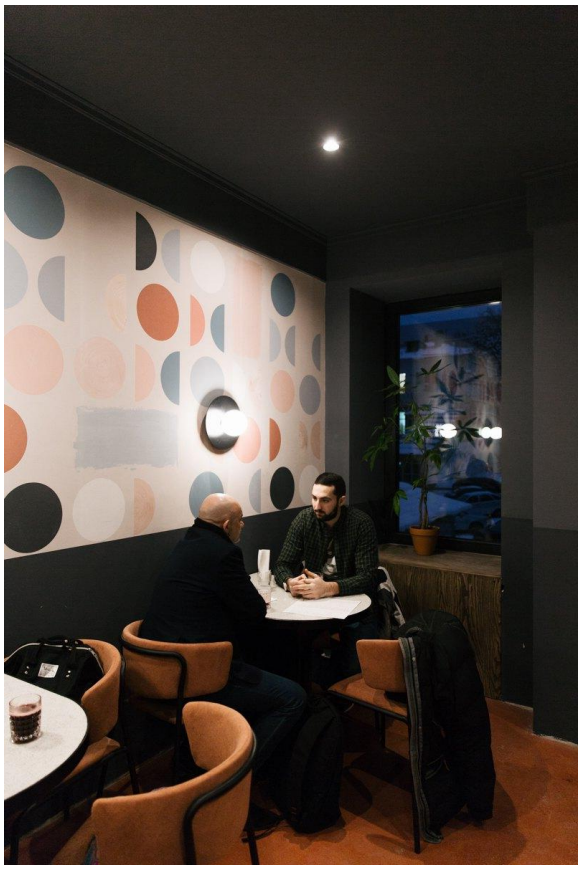


Рис. 2.5 [5] Urban Space 500. Інтер'єр.

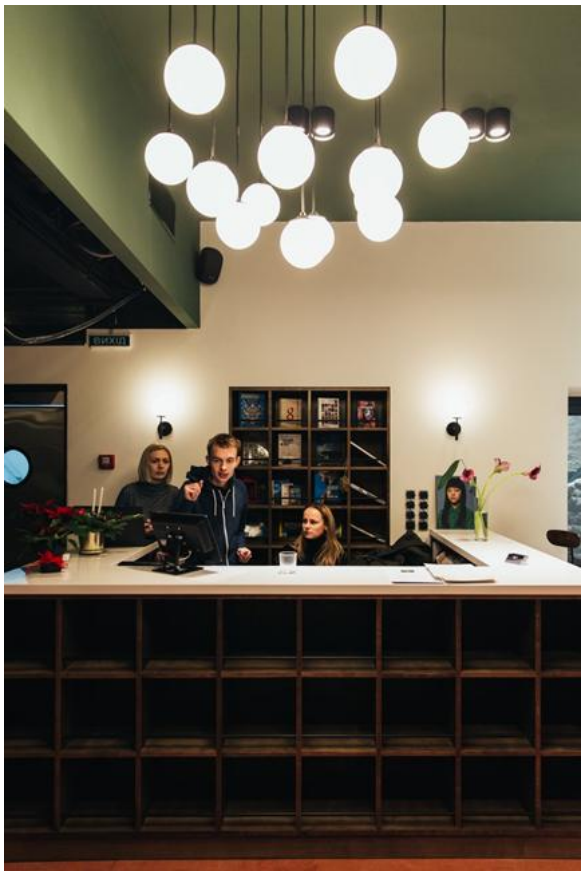


Рис. 2.6 [6] Urban Space 500. Інтер'єр.

Усі матеріали в інтер'єрі —дерево, метал і скло, які створюють естетику міського простору та забезпечують атмосферу тепла. Природні матеріали підкреслюють екологічну свідомість закладу і його соціальну відповідальність. Колористична гама складається з нейтральних і теплих відтінків, таких як коричневий, сірий, чорний і білий, що сприяє створенню спокійної й затишної атмосфери. Простий, але продуманий дизайн підтримує багатофункціональність простору, дозволяючи Urban Space 500 бути зручним як для відпочинку, так і для роботи.

Таким чином, Urban Space 500 — це більше, ніж просто кафе. Цей громадський центр, інклюзивний і соціально відповідальний простір, де кожен

відвідувач може відчути себе частиною спільноти, яка прагне позитивних змін у місті.

2.2. Закордонний досвід інклюзивного дизайну

1. *Піцерія Mozzeria* — це інноваційний ресторан, де працюють люди з порушенням слуху, що надає йому унікальний характер і підсилює важливість інклюзивного підходу. Заклад виходить за межі традиційного ресторанного сервісу: це простір, де глухі працівники не лише готують страви, але й активно взаємодіють із відвідувачами, знайомлячи їх із культурою мови жестів. Mozzeria прагне до розширення обізнаності про глуху спільноту та створення позитивного робочого середовища, що розвиває навички і впевненість співробітників [23].

Інтер'єр піцерії відрізняється сучасною естетикою з акцентом на природні матеріали і прості форми (рис. 2.7). Оформлення виконане так, щоб простір виглядав світлим, теплим і зручним як для гостей, так і для працівників. Меблі з дерева та металевих елементи додають відчуття сучасності та комфорту, а прозорі конструкції підкреслюють відкритість закладу. Завдяки відкритій кухні гості мають змогу спостерігати за процесом приготування піци, що додає атмосфері інтерактивності та прозорості.



Рис. 2.7 [7] Піцерія Mozzeria

Планування простору орієнтоване на зручність пересування: столики розташовані на достатній відстані один від одного, що створює приємну атмосферу для спілкування. Широким проходи та відкриті зони забезпечують безперешкодне обслуговування, а персонал має легкий доступ до обладнання, що сприяє ефективності роботи.

Колористика закладу вирізняється візуально стриманим та класичним дизайном, що базується на контрастах світлих і темних відтінків. Основний фон представлений світлими кольорами, які надають простору легкості та чистоти. Темні елементи меблів, такі як барні стільці та столи, створюють елегантний контраст, надаючи інтер'єру вишуканості. Яскраві акценти, зокрема червоні стільці, надають простору енергійності та привабливості. Металеві деталі доповнюють загальну стилістику, привносячи сучасний штрих і підкреслюючи індустріальну естетику простору

Mozzeria — це не просто піцерія, а й особливий соціальний простір, який активно сприяє інклюзії та демонструє, як бізнес може підтримувати спільноти, роблячи важливий внесок у суспільство та залучаючи відвідувачів до нових культурних досвідів.

2. *Dawn Avatar Robot Cafe,* розташоване в Японії, є прикладом того, як сучасні технології можуть поєднуватися з соціальними аспектами для створення інклюзивного простору. Основною функцією закладу є обслуговування відвідувачів роботами-аватарами, якими дистанційно керують люди з обмеженими можливостями, працюючи з дому. Цей унікальний підхід дозволяє глухим, паралізованим та людям з іншими формами інвалідності мати постійну роботу і залишатися залученими до суспільного життя, незважаючи на фізичні обмеження. Ресторан таким чином підтримує інклюзію і пропонує своїм клієнтам незабутній, інтерактивний досвід [25].

Інтер'єр кафе виконаний у мінімалістичному стилі, який відповідає його високотехнологічному характеру (рис.2.8). Простір продумано для зручності пересування роботів і забезпечення комфортного середовища для відвідувачів. Кожен столик і робоча зона розташовані так, щоб полегшити пересування

аватарів та взаємодію з відвідувачами, а широкі проходи та відкрите планування сприяють загальній ергономіці простору. Роботи, якими керують люди на відстані, можуть вітати гостей, приймати замовлення і доставляти страви, створюючи відчуття безпосередньої взаємодії.



Рис. 2.8 [8] Dawn Avatar Robot Café

У матеріалах інтер'єру використані деревина та метал, пластик і скло, що підсилює футуристичний дизайн закладу. Сучасні матеріали надають приміщенню легкості й технологічності, а також підкреслюють інноваційну ідею кафе як простору, що об’єднує людей і роботів для реалізації спільної мети. Білий і сірий кольори домінують у колористиці інтер'єру, створюючи відчуття простору та чистоти, тоді як окремі яскраві акценти виділяють функціональні зони, привертаючи увагу гостей і додаючи простору динаміки (рис. 2.9).



Рис. 2.9 [9] Dawn Avatar Robot Café

Dawn Avatar Robot Café — це більше, ніж просто кафе; це інноваційний простір, де відвідувачі можуть дізнатися про можливості дистанційної роботи для людей з обмеженими можливостями, поспілкуватися з роботами та долучитися до підтримки важливої соціальної місії. Заклад став символом інклюзивного майбутнього, демонструючи, як технології можуть допомогти у вирішенні соціальних питань і створенні нових можливостей для інтеграції в суспільство людей з різними формами інвалідності.

3. *Café Joyeux* — це соціальне кафе, розташоване у Франції, яке надає робочі місця людям з інвалідністю, зокрема з синдромом Дауна та аутизмом. Основна функція закладу — це створення інклюзивного простору, де люди з особливими потребами можуть працювати у сфері обслуговування, взаємодіяти з відвідувачами та розвивати свої професійні навички. Заклад об'єднує функціональність кафе та соціальної місії, роблячи відвідування не лише приємним, але й культурно та соціально значущим досвідом для гостей [29].

Інтер'єр кафе виконаний у привітному, сучасному стилі, щоб створити комфортну і теплу атмосферу як для гостей, так і для працівників. У предметному середовищі використовуються прості, але функціональні меблі з натуральних матеріалів, що додають інтер’єру затишку і підкреслюють відкритість простору. Дизайн кафе передбачає легкість у пересуванні, тому розташування столиків і проходів продумане так, щоб зручним було і відвідувачам, і персоналу (рис. 2.10).



Рис. 2.10 [10] Café Joyeux. Інтер’єр.

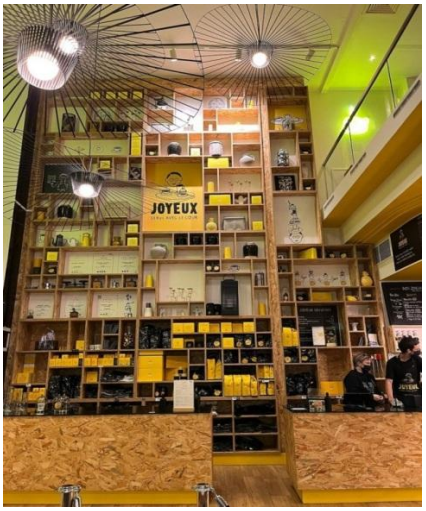


Рис. 2.11 [11] Café Joyeux. Бар.

Елементи середовища організовані таким чином, щоб сприяти безбар’єрності та комфортному обслуговуванню. Зони обслуговування та проходи забезпечують легкий доступ, а планування простору спрямоване на створення відкритості та доступності для всіх відвідувачів. Простір дозволяє гостям легко спілкуватись з персоналом, сприяючи невимушеній взаємодії між працівниками та клієнтами (рис. 2.11).

Матеріали інтер'єру обрані з метою підкреслення природності та тепла: дерево, текстильні елементи та метал забезпечують затишну естетику. Ці матеріали роблять кафе зручним для щоденного використання, підкреслюючи його довговічність і простоту обслуговування. Натуральні матеріали створюють відчуття щирості й доброзичливості, що є важливим для концепції інклюзивного кафе.

Колористика закладу тепла і невимушена, з акцентом на світлих і пастельних відтінках, які створюють відчуття спокою та гостинності. У поєднанні з яскравими акцентами в інтер'єрі, колірна гамма підсилює життєрадісність і сприяє позитивному настрою. Така палітра додає легкості простору, формуючи сприятливу атмосферу для відвідувачів та працівників.

Café Joyeux у Франції — це не просто кафе, а важливий соціальний проєкт, що створює робочі місця для людей з особливими потребами, змінюючи суспільне сприйняття інвалідності. Інклюзивний підхід у поєднанні з теплим і привітним інтер’єром робить цей заклад справжнім місцем радості й підтримки для всіх, хто сюди завітає.

2.3. Аналіз нормативної бази щодо доступності та безбар’єрності у закладах харчування

Організація безбар’єрного простору в закладах харчування є одним із ключових напрямів сучасного архітектурного проєктування, адже саме через

доступність середовища формується рівність можливостей у суспільстві. Простір, у якому комфортно перебувати всім категоріям користувачів — незалежно від фізичних можливостей, віку чи соціального статусу, — стає відображенням гуманістичних цінностей та європейських стандартів інклюзії. Сучасні підходи до проєктування передбачають поєднання функціональної ефективності, ергономіки, безпеки та естетики. При цьому нормативна база відіграє провідну роль, визначаючи правила та технічні параметри створення безбар'єрного середовища в громадських будівлях [7].

В Україні питання інклюзивності регулюється комплексом державних будівельних норм (ДБН), серед яких основним є ДБН В.2.2-40:2018 "Інклюзивність будівель та споруд" [12]. Цей документ визначає загальні вимоги до проєктування будівель, що забезпечують комфортний і безпечний доступ для всіх категорій громадян, враховуючи потреби осіб із порушеннями зору, слуху, опорно-рухового апарату, а також літніх людей та батьків із дітьми. Норматив конкретно регламентує параметри для безперешкодного руху: радіус розвороту візка в обідній зоні — не менше 1,5 м. Вхідні двері мають бути шириною не менше 0,9 м, а пороги — відсутні або не перевищувати 2 см. Рекомендується використовувати автоматизовані або легкі дверні системи, що не потребують значних фізичних зусиль для відкривання [39]. Згідно з нормами, кут нахилу пандуса не повинен перевищувати 8 %, а при довжині понад 6 м слід передбачати горизонтальні майданчики для відпочинку. Поручні встановлюють на двох рівнях — 0,7 м і 0,9 м від підлоги [2].

Проведений аналіз технічних вимог засвідчив, що нормативна база визначає чіткі критерії організації інтер'єру — параметри ширини проходів, висоти меблів, розміщення пандусів, дверних отворів, рівнів освітленості, вибору оздоблювальних матеріалів тощо. Водночас ефективність застосування цих норм полягає у творчій інтерпретації їхніх положень дизайнером, що дозволяє не просто забезпечити відповідність стандартам, а створити простір, який є гармонійним, естетично привабливим і психологічно комфортним.

Важливою умовою проєктування є логічна організація потоків у межах приміщень. Планувальні рішення мають забезпечувати послідовність технологічних процесів і виключати перетин маршрутів постачання сировини, транспортування готових страв, збору використаного посуду та відходів, що гарантує санітарну безпеку й зручність у роботі персоналу. Не допускається також перетин шляхів руху персоналу та відвідувачів. Особлива увага приділяється ізоляції процесів зберігання та обробки продуктів, які можуть бути джерелом мікробіологічного ризику (наприклад, м'яса чи овочів), відповідно до чинних санітарних стандартів [31].

У межах громадських закладів харчування приміщення поділяються на дві основні групи: зони для відвідувачів та виробничі приміщення. Висота приміщень визначається їх функціональним призначенням: у більшості громадських закладів вона не повинна бути меншою ніж 3,3 м, у виробничих цехах — не менше 3,0 м для кількості місць до 150 і до 3,9 м для більших закладів. Для гарячих цехів і мийних приміщень висота має бути не меншою, ніж у залах обслуговування, що забезпечує комфортну вентиляцію й безпечні умови праці. У разі наявності похилих стель або різної висоти частин приміщення жодна ділянка не повинна бути нижчою за 2,5 м.

Невід'ємним чинником формування комфортного середовища є природне освітлення. Рекомендується проєктувати його бічним або верхнім способом. Для запобігання надмірному сонячному опроміненню допускається застосування архітектурних елементів захисту. Якщо забезпечити природне освітлення неможливо, проєктування допускається за умови дотримання вимог ДБН В.2.5-28 та ДБН В.2.2-9 щодо штучного освітлення [32].

Обідні зали закладів харчування проєктуються відповідно до встановлених нормативів площі на одного відвідувача. Для ресторанів цей показник становить не менше 1,8 м², для кафе, закусочних і барів — від 1,4 до 1,6 м². Основний прохід має бути не вужчим за 1,5 м, а додаткові — не менше 1,2 м, що дозволяє забезпечити вільний рух відвідувачів і персоналу. Для окремих місць допускається зменшення ширини до 0,6 м, якщо це не перешкоджає

евакуації та обслуговуванню клієнтів. Відстань між спинками стільців і сусіднім столом має становити не менше 0,5 м, що забезпечує комфортне пересування й відповідає протипожежним нормам [33].

Зонування залів може здійснюватися за допомогою стаціонарних або мобільних перегородок за умови, що для кожної зони передбачено окремий шлях евакуації. Проєктні рішення мають також передбачати необхідну кількість санітарно-гігієнічних приміщень: один унітаз на кожні 60 місць при загальній кількості відвідувачів до 300 осіб і додатковий унітаз на кожні наступні 100 місць. У невеликих закладах (до 50 місць) допускається наявність одного туалету з умивальником (рис. 2.12).

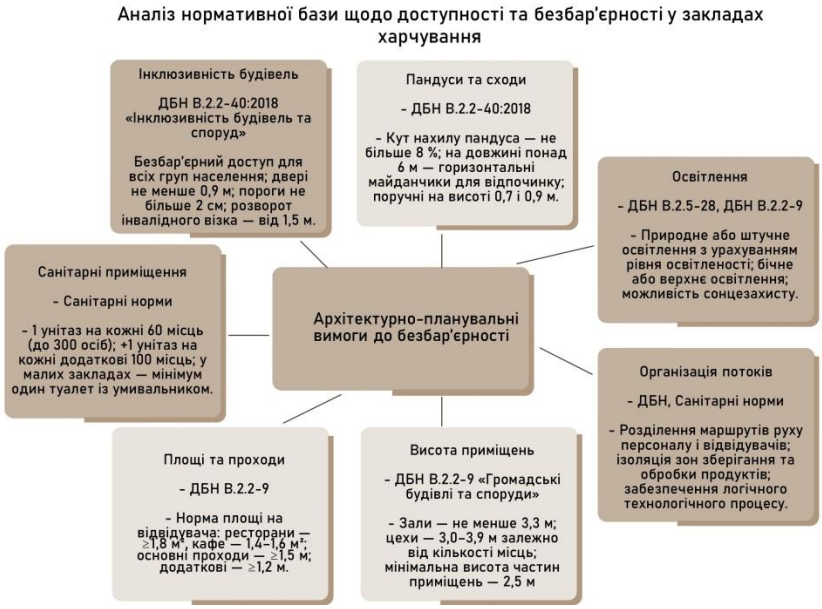


Рис. 2.12 Аналіз нормативної бази щодо доступності та безбар’єрності у закладах харчування [Власне зображення]

Ергономічна організація меблів відіграє ключову роль у забезпеченні доступності. Оптимальна висота обіднього столу становить 740–760 мм, що відповідає середній висоті сидіння стільця 450–470 мм (рис.2.13). Відстань між нижньою площиною стільниці та сидінням має бути не менше 300 мм, щоб забезпечити вільний простір для ніг. Мінімальна ширина місця для одного відвідувача за столом — 600 мм, а глибина посадкового місця — 400–450 мм (рис 2.14).

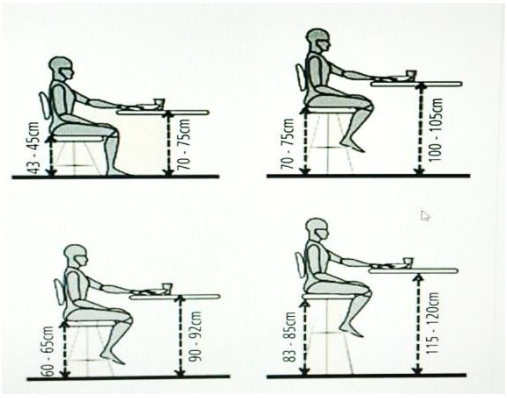


Рис. 2.13. [12] Ергономічна схема

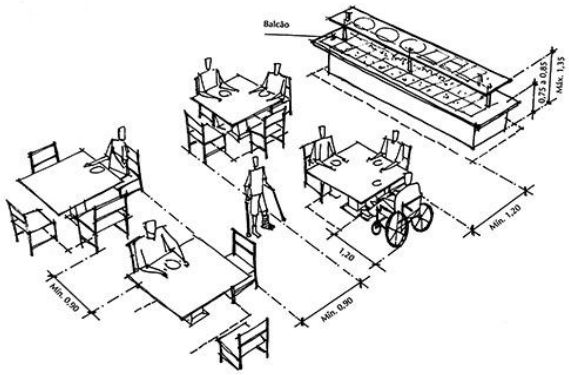


Рис.2.14. [13] Схема розміщення умеблювання

Для круглих столів діаметр для 4 осіб має бути не менше 900–1000 мм, а для 6 осіб — 1200–1300 мм. Для прямокутних столів стандартна довжина становить 1100–1200 мм для 4 осіб і 1500–1600 мм для 6 осіб при ширині 700–800 мм (рис. 2.15). Для забезпечення доступності осіб на інвалідних візках частина столів має бути зі зменшеною висотою до 700–720 мм і вільним простором під стільницею не менше 700 мм у висоту, 900 мм у ширину та 600–700 мм у глибину [10].

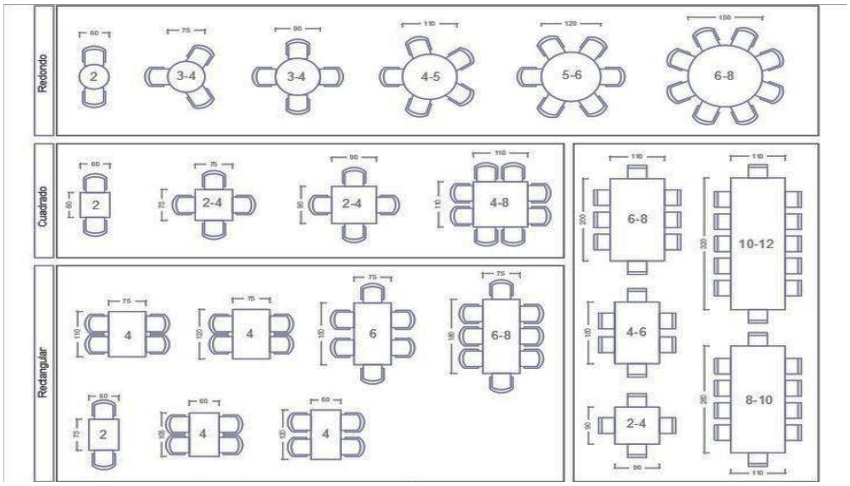


Рис. 2.15 [14] Габарити столів

Особлива увага в нормах приділяється забезпеченню потреб осіб з інвалідністю: рекомендовано виділяти не менше 10 % сидячих місць для маломобільних груп населення, принаймні одне з яких має бути спеціально обладнане для осіб, які користуються інвалідними візками, із площею не менше 3 м² на одне місце. Для осіб із порушенням зору передбачаються спеціальні навігаційні елементи з рельєфно-тактильними позначками.

Виробничі приміщення повинні забезпечувати логічну послідовність технологічного процесу без зайвих перетинів потоків. На підприємствах, що працюють із напівфабрикатами високого ступеня готовності, допускається об'єднання гарячих і холодних цехів або мийних зон у межах одного приміщення, якщо це не порушує санітарних вимог. Ширина коридорів у виробничій групі має становити від 1,3 до 1,8 м залежно від кількості виготовлюваних страв. У складських приміщеннях при великих обсягах продукції ширина проходів може збільшуватися до 2,7 м, особливо якщо передбачено використання візків із піддонами [31]. Мінімальні площі виробничих і складських приміщень також суворо регламентовані й залежать від кількості місць у закладі: для ресторанів на 50 місць площа приміщення для роботи з напівфабрикатами становить 100 м², а для обробки сировини — 140 м². На кожне додаткове місце передбачено 0,67–0,78 м² площі залежно від типу сировини.

Важливо зазначити, що сучасні європейські стандарти — ISO 21542:2020 та EN 17210:2021 — також регламентують просторові параметри будівель. Згідно з ними, оптимальна висота барної стійки становить 1,1–1,2 м, але частина її повинна бути зниженою до 0,8–0,85 м для зручності користувачів з обмеженою мобільністю. Висота стійки адміністратора або рецепції — 0,75–0,9 м із можливістю під'їзду візка під кутом не менше 0,9 м у глибину. Такі параметри дозволяють створювати простір, комфортний для всіх користувачів, незалежно від фізичних особливостей [34].

Таким чином, сучасна нормативна база формує цілісну систему вимог до організації простору закладів харчування, що поєднує архітектурну ергономіку, санітарну безпеку та принципи інклюзивності (рис. 2.16). Її дотримання сприяє підвищенню рівня комфорту, безпеки та соціальної рівності. Проте аналіз практики свідчить, що значна частина проєктів в Україні досі не повною мірою реалізує ці норми через економічні обмеження або недостатній контроль.

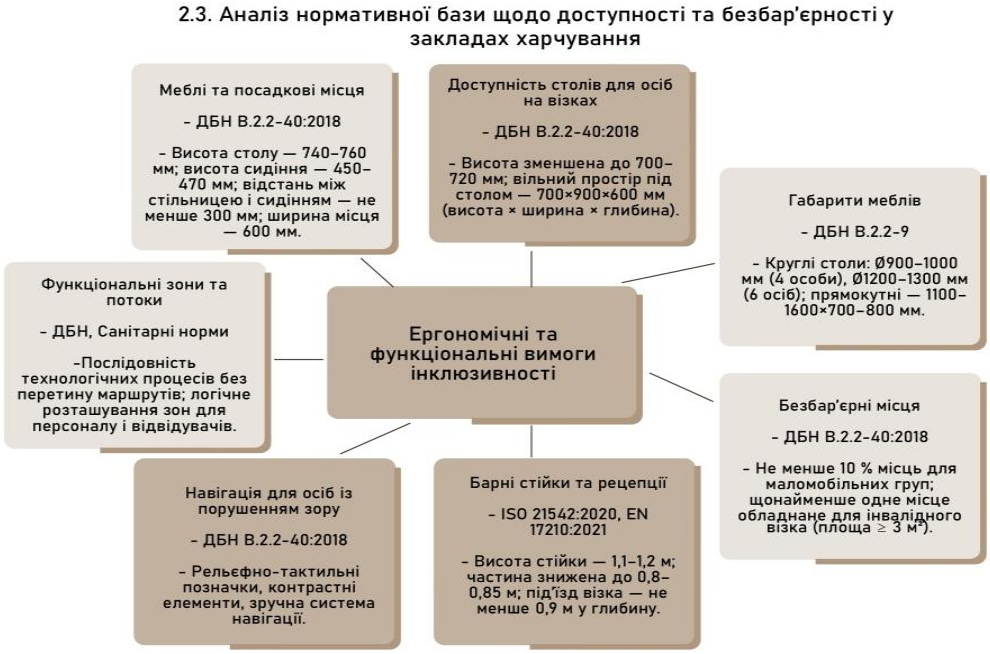


Рис.2.16 Аналіз нормативної бази щодо доступності та безбар’єрності у закладах харчування [Власне зображення]

Подальший розвиток безбар’єрного середовища потребує не лише оновлення законодавства, а й формування нової професійної культури, у якій архітектор і дизайнер виступають активними провідниками принципів інклюзивності у практику проєктування.

2.4. Дослідження функціонально-технологічних процесів у закладах харчування

Функціонально-технологічний процес у закладах харчування є основою їхньої ефективної діяльності, адже саме від нього залежить якість готової продукції, швидкість обслуговування відвідувачів, комфорт персоналу та рівень санітарно-гігієнічної безпеки. Головною метою організації такого процесу є створення безперервного та логічно послідовного руху сировини, напівфабрикатів і готових страв, без перетину технологічних потоків, що забезпечує раціональне використання простору, устаткування та трудових ресурсів .

Планувальна структура кафе чи ресторану повинна формуватися з урахуванням поділу на функціональні групи приміщень: приймально-складські,

виробничі, допоміжні, адміністративно-побутові та приміщення для споживачів. Такий поділ дає змогу вибудувати чітку послідовність усіх етапів технологічного процесу – від надходження продуктів до подачі готових страв відвідувачам. Організація простору повинна відповідати вимогам ДБН В.2.2-17:2006 «Заклади ресторанного господарства», які регламентують норми площ, освітлення, вентиляції, температурного режиму, ергономіки та безпеки праці [31].

Функціонально-технологічний процес розпочинається з приймання та зберігання сировини. Приймальні приміщення мають бути ізольованими від виробничих і розташованими біля службового входу, що забезпечує зручність постачання продуктів та уникнення перетину потоків. Для різних видів продуктів передбачаються окремі зони зберігання: холодильні камери для м’яса, риби, молока, охолоджені комори для овочів та фруктів, сухі склади для сипучих матеріалів. Усі приміщення повинні бути обладнані відповідно до санітарних норм, підтримувати необхідний температурний режим і рівень вологості. В умовах воєнного стану важливо також передбачати можливість автономної роботи холодильного обладнання, наявність резервного енергопостачання та створення запасів продуктів тривалого зберігання, що дозволяє уникнути збоїв у роботі підприємства.

Основна частина технологічного процесу зосереджена у виробничій зоні, яка включає підготовчі, гарячі та холодні цехи. Тут відбувається обробка сировини, приготування страв та їх подальша передача на роздачу. Просторове планування виробничих приміщень повинно забезпечувати раціональну послідовність технологічних операцій, зручність пересування працівників та ефективне використання обладнання. Гарячий цех оснащується тепловим устаткуванням – плитами, пароконвектоматами, жаровими шафами, фритюрницями, котлами – і призначений для приготування основних страв, соусів та гарнірів. Холодний цех використовується для приготування холодних закусок, салатів і десертів, тому в ньому має підтримуватися температура не вище +14 °С. Усі матеріали в приміщеннях повинні бути вологостійкими,

легкими для миття та дезінфекції, а освітлення – рівномірним, без відблисків і тіней на робочих поверхнях [37].

Важливою складовою виробничого процесу є роздавальна, яка забезпечує передачу готових страв у зал для відвідувачів. Її оснащують тепловими вітринами, мармітами для підтримання температури гарячих страв, холодильними прилавками для закусок та напоїв. Від зручності розташування роздавальної залежить ефективність роботи персоналу та швидкість обслуговування гостей.

Зал для споживачів є завершальним етапом технологічного процесу і водночас обличчям закладу. Простір має бути комфортним, естетично привабливим і зручним у користуванні. Під час розміщення меблів дотримуються нормативних відстаней між столами, забезпечується вільне пересування офіціантів і відвідувачів. Сучасні тенденції передбачають створення багатофункціонального простору із зонуванням за допомогою меблів, перегородок, зелених насаджень або декоративних елементів, що дозволяє поєднувати різні формати відпочинку – від камерного до відкритого спілкування (рис.2.17).



Рис.2.17 Організація функціонально-технологічних процесів у закладах харчування [Власне зображення]

Особливу увагу під час проєктування приділяють інклюзивності середовища. Для осіб з інвалідністю передбачаються пандуси, збільшені

проходи, зручні дверні прорізи, а також спеціально обладнані місця в залі. Висота робочих поверхонь і столів має відповідати антропометричним параметрам людини, що дозволяє зробити простір зручним для всіх категорій користувачів відповідно до принципів універсального дизайну [12].

Важливу роль у забезпеченні належних умов праці відіграють адміністративно-побутові приміщення. Вони включають гардероби, душові, санвузли, кімнати відпочинку персоналу, які мають бути ізольованими від виробничої частини, але розташованими поруч для зручності працівників. Крім того, необхідно враховувати технічні приміщення – вентиляційні камери, теплові пункти, машинні відділення холодильного обладнання та електрощитові, що забезпечують стабільну роботу.

Отже, функціонально-технологічний процес у закладах харчування є складною системою, що охоплює всі етапи – від постачання сировини до обслуговування споживачів. Раціональна організація простору, чітка послідовність операцій, правильне розташування обладнання, дотримання санітарних та ергономічних норм сприяють стабільній роботі кухні, підвищують якість страв та рівень обслуговування. У сучасних реаліях, коли країна перебуває у стані війни, створення ефективно спроєктованих кафе та ресторанів набуває особливої актуальності. Такі заклади стають не лише місцем відпочинку й соціальної взаємодії, а й символом відновлення міського життя, стабільності та розвитку. Раціонально організований технологічний процес забезпечує безперервність виробництва, енергоефективність, безпеку й комфорт як для працівників, так і для відвідувачів.

Висновки до Розділу ІІ

Вітчизняний досвід засвідчує, що процес упровадження інклюзивного дизайну в Україні перебуває на стадії активного формування. З’являються поодинокі приклади кафе та ресторанів, які створюють умови для людей з інвалідністю, сімей із дітьми чи відвідувачів похилого віку. Проте більшість

закладів ще не повною мірою відповідають міжнародним стандартам доступності, що пов’язано з економічними труднощами, недостатнім контролем за дотриманням норм і браком фахівців, обізнаних із принципами універсального дизайну.

Зарубіжний досвід демонструє більш системний підхід до інклюзивності. У країнах Європейського Союзу, США та Японії створення безбар’єрного середовища є невід’ємною частиною архітектурного процесу. Тут простір розглядається не лише як місце обслуговування, а як інструмент соціальної інтеграції, що сприяє рівним можливостям, працевлаштуванню та комунікації. Такі приклади, як Café Joyeux у Парижі або Dawn Avatar Robot Café у Токіо, демонструють, що інклюзивність може стати основою унікальної концепції закладу, поєднуючи соціальну відповідальність, сучасний дизайн та високі стандарти сервісу.

Дослідження нормативної бази показало, що українське законодавство — зокрема ДБН В.2.2-40:2018 “Інклюзивність будівель та споруд”, ДБН В.2.2-17:2006 “Заклади ресторанного господарства”, а також міжнародні стандарти ISO 21542:2020 та EN 17210:2021 — формують чіткі вимоги до параметрів простору, розміщення меблів, проходів, висоти прилавків, столів та сидінь. Їхнє дотримання забезпечує безпечне пересування, ергономічність та комфорт користувачів різних категорій.

Важливу роль у забезпеченні безбар’єрності відіграють інформаційні та комунікаційні засоби — тактильні елементи, піктограми, шрифт Брайля, інтерактивні навігаційні системи, що полегшують орієнтацію в просторі. Особливе значення має впровадження сучасних технологічних рішень — сенсорних систем керування, автоматизованих дверей, безконтактних кранів і пристроїв, які підвищують автономність користувачів та спрощують процес взаємодії з середовищем. У поєднанні з ергономічними меблями й адаптивними освітлювальними приладами вони формують багаторівневу систему комфорту, що відповідає сучасним стандартам безбар’єрності.

Окрему увагу приділено функціонально-технологічним процесам у закладах харчування. Визначено, що ефективна робота кухні залежить від раціональної організації приміщень: послідовності етапів приготування, чіткого поділу зон на приймально-складські, підготовчі, гарячі, холодні, мийні, роздавальні та зали для споживачів. Дотримання логіки руху сировини, персоналу та відвідувачів забезпечує не лише продуктивність, а й санітарну безпеку.

Поєднання національного досвіду, міжнародних стандартів і продуманої функціональної організації приміщень створює основу для подальшого удосконалення проєктних рішень. Таким чином, проведений аналіз підтверджує, що розвиток інклюзивного дизайну у сфері громадського харчування має стратегічне значення для формування безбар'єрного суспільства.

РОЗДІЛ ІІІ. ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ІНТЕР'ЄРІВ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ НА ЗАСАДАХ ІНКЛЮЗИВНОСТІ

3.1. Технічні вимоги до інтер'єрів з урахуванням доступності

Проєктування інтер'єрів закладів громадського харчування з урахуванням принципів інклюзивності передбачає створення простору, який є не лише фізично доступним, а й психологічно комфортним, зрозумілим і безпечним для всіх користувачів — незалежно від віку, стану здоров'я, рівня мобільності чи сенсорних особливостей. Такий підхід формує культуру поваги, гідності та соціальної гармонії, де кожен має змогу почуватися автономно та рівноправно.

Інклюзивність у дизайні — це не просто набір технічних рішень, а прояв гуманного ставлення до різноманітності людських потреб. Вона охоплює фізичну, інформаційну та емоційну доступність, що дозволяє кожному користувачеві безперешкодно взаємодіяти з простором. У контексті закладів харчування це особливо важливо, адже такі простори мають бути відкритими для широкого кола відвідувачів, включно з людьми з інвалідністю, літніми особами, батьками з дітьми, та іншими групами з різними потребами.

Технічні вимоги до інтер'єру охоплюють комплекс рішень, спрямованих на забезпечення безбар'єрності, ергономіки, логічної орієнтації в просторі та вільного доступу до всіх елементів середовища. Вони базуються на державних будівельних нормах, зокрема ДБН В.2.2-40:2018 «Інклюзивність будівель та споруд» [12], які регламентують ключові параметри — ширину проходів, радіус розвороту візка, відсутність перепадів висоти, встановлення поручнів на двох рівнях [39].

У цьому контексті важливим є дотримання принципу доступності, який включає достатню ширину дверей (не менше 0,9 м), ширину основних проходів від 1,2 м, логічне та безперервне планування маршрутів руху, відсутність порогів і бар'єрів. Використання тактильних смуг, контрастних матеріалів і

чіткого зонування підсилює орієнтацію в просторі та створює безпечне середовище для людей із порушеннями зору [9; 12].

Важливо, щоб ці рішення були інтегровані в простір органічно, не порушуючи його естетичної цілісності. Наприклад, пандуси можуть бути частиною архітектурного ансамблю, а навігаційні елементи — стилістично узгодженими із загальним дизайном.

Фізична автономія користувачів досягається завдяки впровадженню технологічних рішень: автоматичні двері, сенсорні системи керування, безконтактні крани, термінали самообслуговування та мобільні додатки для навігації або виклику персоналу. Такі інновації знижують фізичне навантаження, полегшують взаємодію з простором і дозволяють людям з різними фізичними можливостями почуватися незалежними.

Наприклад, людина на візку може самостійно зайти до закладу, скористатися туалетом або оплатити замовлення без сторонньої допомоги, що значно підвищує її гідність і комфорт.

Інформаційно-комунікаційна доступність реалізується через багаторівневу систему навігації. У сучасному дизайні дедалі частіше застосовуються цифрові екрани з адаптивним шрифтом, навігаційні піктограми, QR-коди, що дублюють меню або інформацію про послуги. Для осіб із порушеннями зору використовують тактильні вказівники, шрифт Брайля та контрастні кольори (жовтий–чорний, білий–синій), а для людей із порушенням слуху — світлові індикатори сигналів або підсилювачі звуку в зонах очікування [32].

Особливу роль у формуванні зрозумілого середовища відіграють принципи зрозумілості й наочності. Це передбачає логічне зонування, інтуїтивні маршрути пересування та впровадження системи піктограм, що легко зчитуються людьми різного віку і з різним рівнем сенсорної спроможності. Застосування чітких інформаційних табличок, тактильних карт та візуальних індикаторів підсилює орієнтацію в інтер’єрі та знижує когнітивне навантаження на користувача [9].

Сенсорний комфорт є критично важливим для людей із гіперчутливістю, аутизмом або іншими особливостями сприйняття. Для зниження рівня шуму до комфортних 45–55 ДБ застосовуються звукопоглинальні матеріали: текстиль, м’які панелі, акустичні стелі. Створення передбачуваного, тихого середовища мінімізує сенсорне перевантаження та сприяє психологічному розслабленню.

У залах очікування або дитячих зонах доцільно використовувати м’які меблі, килими, штори — усе, що знижує реверберацію звуку.

Система освітлення повинна бути рівномірною, без різких контрастів і відблисків, із можливістю регулювання яскравості. Рекомендується поєднання природного та штучного світла, зонування за допомогою локальних джерел освітлення, а також використання теплого спектру світла (2700–3000 K), що створює атмосферу затишку й безпеки [40].

У межах інклюзивного підходу важливим є використання адаптивних світлових сценаріїв, підсвічування сходинок, дверних отворів і потенційно небезпечних ділянок. Такі прийоми підсилюють принцип безпечності, забезпечуючи комфортне пересування навіть користувачам із порушеннями зору або в умовах недостатнього освітлення [9].

Для відвідувачів із порушеннями зору ефективним є контрастне підсвічування сходинок, дверних отворів та елементів навігації. Крім того, варто уникати мерехтіння ламп, яке може викликати дискомфорт або навіть напади у людей з епілепсією (рис. 3.1).

Матеріали, що використовуються в інтер’єрі, мають бути технічно безпечними: рівні, неслизькі поверхні з матовим покриттям, яке не створює відблисків, мінімізують ризик травм і відповідають принципу «толерантності до помилок».

Застосування природних матеріалів, м’яких форм і фактур сприяє не лише безпеці, а й естетичній цілісності інтер’єру. Естетика в інклюзивному просторі відіграє комунікативну роль, формуючи атмосферу довіри, гостинності та сприйняття простору як дружнього до кожного відвідувача [9].

Оптимальним є використання натуральних фактур — дерева, каменю, лінолеуму — які не лише безпечні, а й естетично привабливі. У місцях з високою вологістю, як-от санвузли, слід застосовувати антиковзкі покриття з маркуванням класу R10–R12.



Рис. 3.1 Технічні вимоги до інтер'єрів з урахуванням доступності [Власне зображення]

Особливу увагу слід приділяти санітарним вузлам. Вони мають бути доступними для всіх категорій користувачів, включно з людьми на візках, літніми особами та батьками з дітьми. Мінімальна ширина дверей — 90 см, наявність поручнів, достатній простір для маневрування, дзеркала на рівні очей сидячої людини — усе це є обов'язковими елементами. Крім того, у чоловічих туалетах слід передбачити пісуари, а в інклюзивних — унітази зі спинкою, кнопки з великим контрастним маркуванням та можливість виклику допомоги.

Інклюзивний інтер'єр, створений на таких засадах, не просто забезпечує фізичну доступність — він стає інструментом формування гуманного, адаптивного середовища. Поєднання технологічних рішень, ергономіки та естетики дозволяє створити простір, який забезпечує не лише

функціональність, а й емоційну безпеку, сприяє соціальному включенню та є ключовою умовою розвитку сучасних закладів харчування.

3.2. Вплив інклюзивного дизайну на комфорт та соціалізацію відвідувачів

Інклюзивний дизайн у сучасному розумінні — це не лише про фізичну доступність, а передусім про створення середовища, у якому кожна людина почувається прийнятою, зрозумілою та включеною до спільного простору. Його завдання полягає не лише в усуненні бар'єрів, а й у побудові системи взаємодії між користувачами, де дизайн стає посередником між людиною та середовищем.

Таке середовище допомагає розкрити потенціал кожного, незалежно від фізичних можливостей, віку, соціального статусу чи рівня сприйняття. Інклюзивний дизайн є невід'ємною складовою гуманістичного підходу до архітектури та просторової організації. Його філософія полягає у створенні рівних умов для всіх користувачів, забезпечуючи комфорт та можливість брати участь у суспільному житті без додаткових обмежень. *На відміну від адаптивного проєктування, що спрямоване на окремі групи користувачів, інклюзивний дизайн розглядає середовище як єдиний простір, доступний кожному. Саме тому він поєднує технічні параметри, ергономіку та психологічну складову комфорту [9].*

Одним із ключових аспектів інклюзивного дизайну є естетична та сенсорна доступність. Правильне поєднання кольору, фактури, світла та матеріалів сприяє формуванню позитивного емоційного фону. Використання м'яких тонів, плавних ліній, природних фактур та дифузного освітлення допомагає знизити рівень сенсорного напруження, що особливо важливо для людей із гіперчутливістю та розладами спектра аутизму [40].

Дослідження показують, що дизайн середовища безпосередньо впливає на емоційний стан, поведінку та рівень соціальної активності людини. Простір, який не викликає труднощів у пересуванні, сприйнятті інформації чи взаємодії, знижує рівень тривожності та сприяє позитивному психологічному настрою. Відвідувач, який почувається впевнено та комфортно, охочіше вступає в контакт із іншими людьми, що сприяє соціалізації та розвитку комунікаційних навичок.

Згідно з методичними рекомендаціями Міністерства освіти і науки України, інклюзивне середовище має *поєднувати фізичну, емоційну та соціальну доступність.* Це означає, що дизайн повинен не лише забезпечувати функціональність, а й створювати атмосферу психологічного комфорту — доброзичливу, передбачувану та сприятливу для спілкування.

У громадських просторах, таких як заклади харчування, це проявляється у продуманому плануванні, кольоровому балансі, акустиці та організації місць для відпочинку. Умови громадського інтер'єру відіграють особливу роль у формуванні соціальних зв'язків. Інклюзивне середовище сприяє налагодженню діалогу між різними групами користувачів — людьми похилого віку, молоддю, людьми з інвалідністю, батьками з дітьми. Продумане розміщення меблів, зручні маршрути руху, зонування простору для різних типів активностей створюють умови для спонтанного спілкування й взаємопідтримки.

Особливу роль відіграє принцип гнучкості — можливість адаптації простору до індивідуальних потреб користувачів. Мобільні меблі, столи різної висоти, приватні або відкриті зони відпочинку забезпечують свободу вибору, що є ключовим чинником психологічного комфорту та відчуття автономії [9].

Відсутність фізичних перешкод автоматично зменшує й психологічну дистанцію між людьми, формуючи атмосферу рівності та взаємоповаги.

У контексті соціальної взаємодії важливою є також зрозумілість середовища. Чіткі піктограми, візуальні орієнтири, логічне зонування та дублювання інформації шрифтом Брайля роблять простір передбачуваним. Це

підвищує впевненість користувачів у власній здатності самостійно пересуватися та взаємодіяти із середовищем [12].

Важливу роль у сприйнятті простору відіграють зорові, тактильні й акустичні характеристики. М'які відтінки, природне освітлення, теплі кольори створюють відчуття затишку, тоді як надмірна яскравість або холодні контрасти можуть викликати втому та тривожність.

Для користувачів із сенсорною гіперчутливістю чи аутичним спектром розладів важливо уникати різких візуальних стимулів і шумів, тому дизайн має передбачати застосування звукопоглинальних матеріалів, приглушеного світла та спокійної палітри кольорів.

Важливим елементом соціалізації є й акустичний комфорт. Контроль рівня шуму, використання звукопоглинальних матеріалів та зонування простору за рівнем активності сприяють формуванню середовища, яке є зручним і ненав'язливим для всіх категорій користувачів. У таких умовах легше встановлювати контакт та підтримувати взаємодію між відвідувачами [9].

Одним із ключових принципів інклюзивного середовища є можливість вибору. Користувач повинен мати право самостійно визначати, як саме взаємодіяти з простором: обрати місце для сидіння, спосіб пересування або зону для спілкування. Варіативність форм меблів, різна висота столів, наявність відкритих і більш приватних зон допомагають враховувати індивідуальні потреби. Такий підхід створює не лише фізичний, а й психологічний комфорт.

Інклюзивний простір також сприяє розвитку соціальних навичок і взаємопідтримки. Коли користувачі з різними можливостями перебувають у спільному середовищі без розділення, формується культура взаємодопомоги.

Це проявляється у спонтанних актах підтримки, взаємоповазі та розумінні. Таким чином, інтер'єр стає інструментом виховання толерантності — не через навчання, а через досвід спільного користування простором.

Естетична цілісність середовища також сприяє соціальній гармонії. Гармонійне поєднання кольору, фактури, освітлення та форми створює атмосферу гостинності. Такий інтер'єр знижує емоційне напруження та

стимулює позитивне сприйняття простору, що важливо для соціальної взаємодії [9].

Не менш важливим є вплив інклюзивного дизайну на емоційну безпеку. Людина, яка почувається впевнено у просторі — може самостійно знайти вихід, скористатися обладнанням, прочитати інформаційні вказівники — сприймає середовище як дружнє (рис.3.2).

Таке відчуття безпеки підсилює позитивне сприйняття, стимулює бажання повертатися в цей простір і сприяє довірі до соціальних контактів. Саме це перетворює дизайн із простої естетичної складової на засіб соціальної адаптації.



Рис. 3.2 Основні аспекти інклюзивного дизайну [Власне зображення]

З погляду психології сприйняття, інклюзивний інтер'єр діє як стимул безпеки та стабільності. Коли середовище передбачуване, логічно організоване, зрозуміле візуально й просторово — воно знижує рівень стресу та сприяє концентрації уваги.

Особливо важливим це є у місцях громадського призначення, де людина стикається з великою кількістю зовнішніх подразників. Добре спроєктований

простір підтримує когнітивну орієнтацію користувачів, полегшує сприйняття інформації й допомагає уникати перевантаження.

Таким чином, інклюзивний дизайн формує середовище, що гармонійно поєднує фізичну доступність, психологічний комфорт і соціальну інтеграцію. Це не лише сукупність архітектурних рішень, а ціла система гуманістичних цінностей, яка сприяє формуванню відкритого суспільства. Інтер'єр, створений за принципами інклюзивності, стимулює розвиток емпатії, взаєморозуміння й рівності, а отже, має вирішальний вплив не лише на комфорт, а й на соціальний прогрес у цілому.

3.3. Основні прийоми формування інтер'єру інклюзивних закладів харчування

Формування інтер'єру інклюзивних закладів харчування передбачає використання дизайнерських прийомів, які забезпечують не лише функціональність простору, а й створюють сприятливі емоційні та тактильні враження для всіх груп користувачів. На відміну від технічних нормативів, що регламентують мінімальні параметри доступності, дизайн-прийоми зосереджені на формуванні цілісного, естетично виразного та психологічно комфортного середовища. Універсальний дизайн, який лежить в основі інклюзивного підходу, визначає матеріальну, колористичну та композиційну мову інтер'єру, орієнтовану на рівноправність і зручність для кожного [9] (рис.3.3).

Одним із ключових напрямів формування інклюзивного інтер'єру є добір матеріалів. У закладах харчування важливо застосовувати безпечні, довговічні та приємні на дотик матеріали, які не викликають сенсорного перевантаження. Перевагу надають натуральним поверхням — дереву, каменю, текстилю, матовим композитам — оскільки вони створюють відчуття тепла та підвищують психологічний комфорт користувачів. Матеріали з надмірним блиском, дзеркальні або глянець-полімерні поверхні небажані, оскільки вони можуть спричиняти відблиски, що дезорієнтують людей із порушеннями зору

[12]. Текстуровані матеріали, такі як дерево з вираженим волокном або матова керамогранітна плитка, допомагають покращити тактильне сприйняття простору та частково виконують роль навігаційних маркерів.

Просторово-матеріальні особливості інклюзивного дизайну інтер'єрів закладів харчування

Аспект	Рекомендовані Прийоми (Інклюзивний Підхід)	Небажані Елементи / Обмеження	Основна мета / Вплив
Матеріали	▪ Натуральні поверхні (дерево, камінь, текстиль, матові композити). ▪ Відсутність блиску й дзеркальних поверхонь. ▪ Текстуровані матеріали як тактильні орієнтири.	▪ Глянець і дзеркальні поверхні. ▪ Матеріали, що створюють відблиски.	▪ Створення сенсорно комфортного середовища. ▪ Підтримка тактильної та візуальної навігації. ▪ Зменшення ризику дезорієнтації.
Колористика	· Спокійні природні тони: бежевий, кремовий, оливковий, теракотовий. · М'які контрасти для навігації. · Уникнення агресивних кольорів.	· Агресивні контрастні поєднання. · Яскраві, подразливі кольори.	· Зниження тривожності. · Легка зорово-просторова орієнтація.
Композиція та зонування	· Простота форм і логічність структури. · Лінійні та радіальні маршрути руху. · Мінімум візуальних бар'єрів.	· Перевантаження декором. · Складні композиції. · Заплутана навігація.	· Передбачуваність руху. · Безбар'єрність. · Комфортне пересування всіх груп користувачів.
Освітлення	· М'яке дифузне світло. · Локальні світильники. · Підсвічування шляхів руху.	· Холодне, різке, мерехтливе світло. · Надмірна яскравість.	· Створення затишку. · Підтримка безпеки та сенсорного комфорту.

Рис. 3.3 Просторово-матеріальні особливості інклюзивного дизайну інтер'єрів закладів харчування [Власне зображення]

Важливе значення має колористичне рішення інтер'єру, яке впливає на емоційний стан відвідувачів та їхнє відчуття безпеки. У інклюзивних просторах рекомендується використовувати спокійні, теплі та природні кольори — бежевий, кремовий, оливковий, теракотовий, світло-коричневий. Такі відтінки сприяють релаксації та знижують рівень тривожності. Контрастні поєднання застосовуються обережно, здебільшого для навігації: дверні отвори, сходинки, зони переходу можуть виділятися кольором для полегшення орієнтації людей із порушеннями зору. При цьому контрасти не повинні бути агресивними — оптимальним є співвідношення м'яких природних тонів із чіткими, але стриманими акцентами [40].

Композиційні прийоми в інклюзивних інтер'єрах базуються на простоті форм, чітких логічних зв'язках між зонами та відсутності надлишкових

декоративних елементів. У зонуванні використовують лінійні та радіальні схеми, які забезпечують передбачуваність руху та комфортне сприйняття простору. Меблі мають бути розташовані таким чином, щоб не створювати візуальних бар'єрів, а форма предметів інтер'єру — максимально ергономічною. Заокруглені кути, м'які радіуси, стійкі конструкції та очевидна читабельність форми зменшують ризики травмування та одночасно сприяють емоційному комфорту.

Особливу роль відіграє освітлення, яке є не лише функціональним елементом, а й важливою частиною дизайнерського задуму. М'яке дифузне освітлення створює відчуття затишку, тоді як надмірно холодне або різке світло може спричинити сенсорний дискомфорт. Використання локальних світильників, підсвічення декоративних елементів, приглушених акцентів дозволяє формувати різні просторові сценарії, що враховують потреби людей із різною сенсорною чутливістю. Світло також використовується як засіб композиції: виділення шляхів руху світловими лініями або підсвічування зон переходу робить простір більш передбачуваним і безпечним для всіх категорій користувачів [12].

Окремим дизайнерським прийомом є використання природних елементів — озеленення, дерев'яних фактур, натуральних тканин. Рослини покращують мікроклімат, пом'якшують акустику та створюють психологічно комфортне середовище. Вертикальне озеленення або локальні композиції дозволяють виділити зони, забезпечити візуальну навігацію або додати відчуття приватності, не створюючи фізичних бар'єрів. Природні мотиви позитивно впливають на стан користувачів, знижують стрес і посилюють відчуття безпеки (рис.3.4).

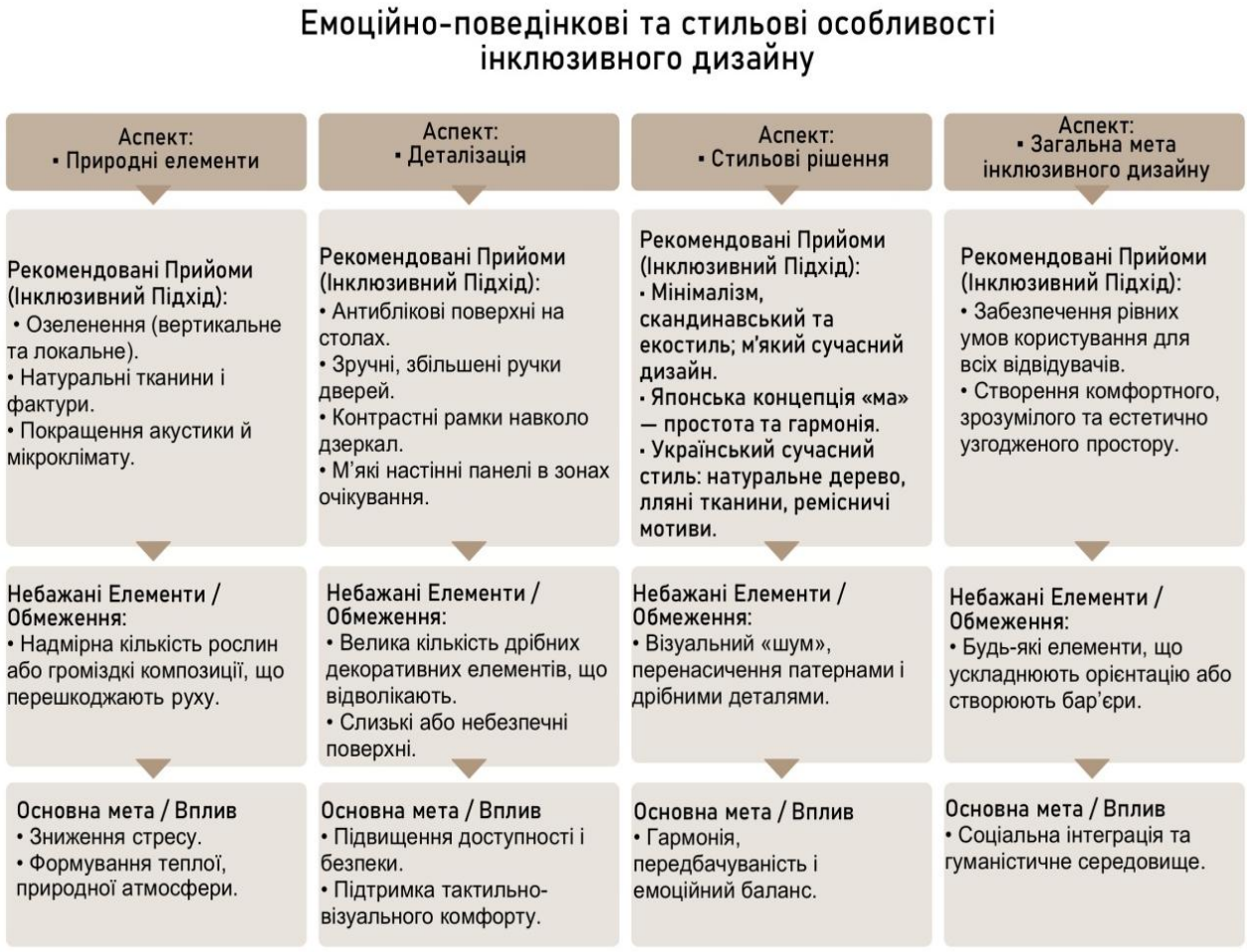


Рис. 3.4 Емоційно-поведінкові та стильові особливості інклюзивного дизайну [Власне зображення]

У формуванні інклюзивного інтер'єру важливу роль відіграє деталізація: дрібні елементи дизайну можуть значно покращити сприйняття простору та його доступність. Наприклад, використання антиблікових поверхонь на столах і стільницях, збільшених ручок на дверях, контрастних рамок навколо дзеркал, м'яких настінних панелей у зонах очікування — усе це забезпечує додатковий рівень зручності й безпечності. Декор повинен бути стриманим, без зайвих дрібних акцентів, що можуть відволікати або викликати сенсорний дискомфорт.

Стильові рішення в інклюзивних інтер'єрах тяжіють до мінімалізму, скандинавського стилю, екостилю або м'якого сучасного дизайну, де переважають прості форми, світлі тони й натуральні матеріали. У цьому

контексті ефективними є також прийоми японського стилю, який вирізняється стриманістю, чистотою ліній, природними текстурами та спокоєм композиції. Його філософія «ма» — гармонійного поєднання простору й предметів — особливо сприяє формуванню передбачуваного та ненавантаженого середовища, що є комфортним для людей з різною сенсорною чутливістю. Український сучасний стиль, своєю чергою, приносить у простір теплоту натурального дерева, лляних тканин, локальні ремісничі мотиви й м'які природні відтінки, що формують атмосферу гостинності та емоційної близькості. Надмірно складні стилістичні композиції, велика кількість дрібних декоративних елементів або візуально «шумні» патерни небажані, оскільки вони можуть спричиняти дезорієнтацію або перевантаження користувачів.

Таким чином, основні прийоми формування інтер'єру інклюзивних закладів харчування зосереджені на використанні безпечних матеріалів, збалансованої колористики, продуманих композиційних рішень, природних елементів, дифузного освітлення та ергономічних меблів. Усі ці прийоми спрямовані на створення простору, який є комфортним, зрозумілим і естетично узгодженим та забезпечує рівні умови користування для всіх відвідувачів, незалежно від їхніх фізичних або сенсорних особливостей. Інклюзивний дизайн таким чином стає інструментом соціальної інтеграції та формування сучасного гуманістичного середовища [9; 12; 40].

Висновки до Розділу ІІІ

Дослідження показало, що створення доступного середовища сьогодні є не лише технічною вимогою, а складовою гуманістичної концепції розвитку архітектурного простору. Інклюзивний підхід орієнтований на людину, її комфорт, безпеку та право на повноцінну участь у соціальному житті незалежно від фізичних, сенсорних або когнітивних можливостей.

Важливу роль у формуванні інклюзивного середовища відіграють інформаційні та комунікаційні засоби — тактильні елементи, піктограми,

шрифт Брайля, інтерактивні навігаційні системи, що полегшують орієнтацію в просторі. Особливе значення мають сучасні технологічні рішення — сенсорні системи керування, автоматизовані двері, безконтактні крани та інші пристрої, які підвищують автономність користувачів і спрощують процес взаємодії з середовищем. У поєднанні з ергономічними меблями та адаптивними освітлювальними приладами ці елементи створюють багаторівневу систему комфорту, що відповідає сучасним стандартам безбар'єрності.

Визначено, що інклюзивний дизайн має потужний вплив на емоційний стан і соціальну поведінку користувачів. Простір, у якому людина може вільно пересуватися, орієнтуватися та спілкуватися, формує почуття впевненості й безпеки. У середовищі, де всі користувачі мають рівні можливості, посилюється соціальна взаємодія, зникає бар'єр відчуження, виникає атмосфера відкритості та взаємоповаги. Такий простір стимулює розвиток соціальної емпатії, сприяє адаптації людей з особливими потребами та водночас виховує толерантність у суспільстві.

У процесі аналізу визначено, що ефективність інклюзивного середовища забезпечується системним дотриманням основних принципів універсального дизайну — доступності, гнучкості, зрозумілості, безпечності, комфортності та естетичної цілісності. Практична реалізація цих принципів передбачає використання низки дизайнерських прийомів, серед яких раціональне планування простору, ергономічна організація меблів, використання неслизьких матеріалів, природного освітлення та контрастного кольорового зонування.

Дослідження також підтвердило, що гармонійне поєднання функціональних і естетичних характеристик простору має вирішальне значення для психологічного сприйняття інтер'єру. Правильно підібрана колористика, природні матеріали, збалансоване освітлення й акустика знижують рівень тривожності, створюють атмосферу спокою та довіри. Це особливо важливо для людей із підвищеною сенсорною чутливістю, а також для відвідувачів, які цінують комфортне, доброзичливе середовище.

Таким чином, результати дослідження підтверджують, що інклюзивний дизайн інтер’єрів закладів громадського харчування є важливим чинником формування безбар’єрного суспільства. Його впровадження забезпечує не лише фізичну доступність, а й соціальну інтеграцію, психологічний комфорт і розвиток культури взаємоповаги, що є основою сучасного гуманістичного простору.

РОЗДІЛ IV. ЗАСОБИ І ПРИЙОМИ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРІВ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ

4.1. Вихідні дані та завдання на проєктування

Об'єктом проєктування є ресторан «River Lodge», що розташований на території яхт-клубу Riviera Riverside у місті Києві вул. Раїси Окіпної, 26. Заклад знаходиться безпосередньо біля Дніпра.

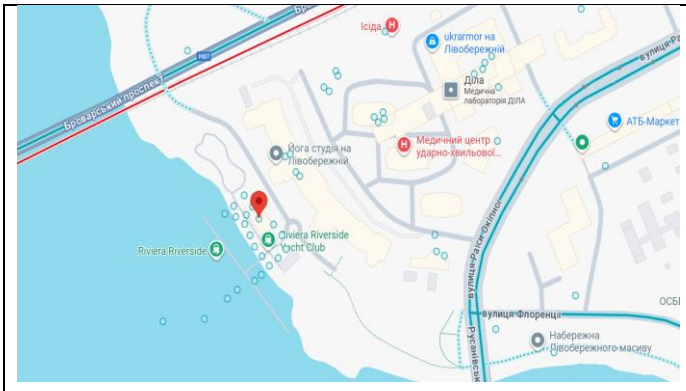


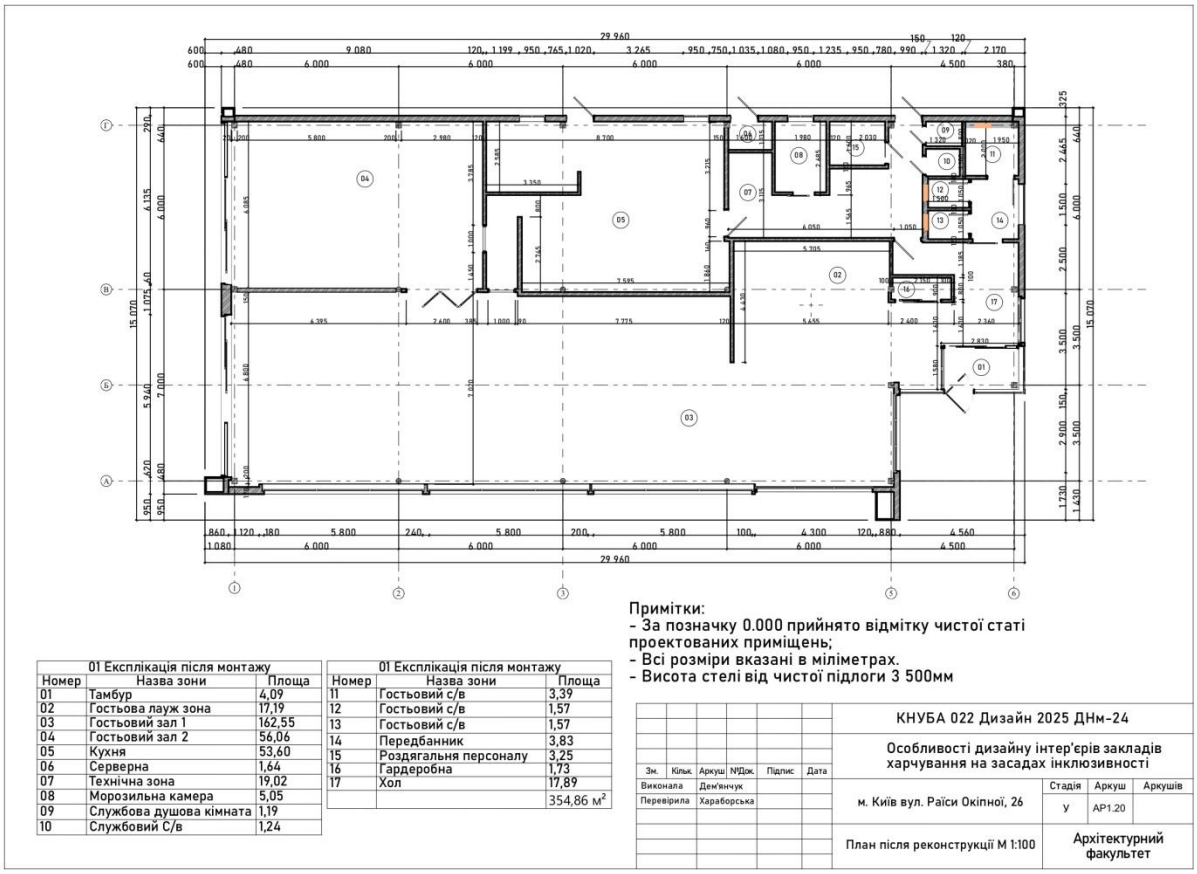
Рис.4.1 Ситуаційний план [15]



Рис.4.2 Фасад «River Lodge» [16]

Загальна площа приміщень ресторану становить близько 360 м². До складу об'єкта входять: основний зал для відвідувачів, барна зона, кухня з технологічними приміщеннями, санвузли, технічні та адміністративні кімнати, а також літня тераса з видом на річку (рис.4.3).

Завдання на проєктування полягає у створенні сучасного, багатофункціонального інтер'єру, який поєднує естетику, ергономіку, доступність і комфорт. Планувальна структура має забезпечити логічний, зручний рух між зонами — від входу до обідньої зали, бару, тераси й санітарних приміщень. У проєкті важливо врахувати всі особливості дизайну на основі інклюзивності, для створення органічного та приємного середовища закладу.



01 Експлікація після монтажу

Номер	Назва зони	Площа
01	Тамбур	4,09
02	Гостьова лауж зона	17,19
03	Гостьовий зал 1	162,55
04	Гостьовий зал 2	56,06
05	Кухня	53,60
06	Серверна	1,64
07	Технічна зона	19,02
08	Морозильна камера	5,05
09	Службова душова кімната	1,19
10	Службовий С/в	1,24

01 Експлікація після монтажу

Номер	Назва зони	Площа
11	Гостьовий с/в	3,39
12	Гостьовий с/в	1,57
13	Гостьовий с/в	1,57
14	Передбанник	3,83
15	Роздягальня персоналу	3,25
16	Гардеробна	1,73
17	Хол	17,89
		354,86 м²

Рис.4.3. Обмірні креслення ресторану «River Lodge» [Власне зображення]

Просторова організація повинна забезпечувати зручне пересування персоналу та клієнтів, раціональне розташування функціональних зон і відповідність санітарним, протипожежним та ергономічним нормам.

Організація безбар'єрного середовища включає відсутність порогів, оптимальні ширини проходів, наявність пандусів із допустимим нахилом, поручнів та пристосувань для осіб з обмеженою мобільністю.

Інтер'єр має бути ергономічним і адаптивним. Меблі розміщуються з урахуванням комфортних відстаней для вільного пересування відвідувачів та обслуговуючого персоналу. Використовуються столи та барні елементи різних рівнів висоти, що забезпечує зручність для людей різного зросту та фізичних можливостей. Сидіння анатомічно зручні, виготовленими з якісних матеріалів, стійких до експлуатаційного навантаження.

Освітлення є ключовим елементом у формуванні атмосфери ресторану. Передбачено комбіновану систему — природне освітлення через великі панорамні вікна та локальне штучне світло (підсвітка столів, барної стійки,

декоративне освітлення ніш і стін). Світло повинно бути м’яким, рівномірним, без ефекту засліплення, з можливістю регулювання інтенсивності для створення різних сценаріїв освітлення — денного, вечірнього та святкового.

У виборі матеріалів перевага надається екологічним, натуральним і довговічним рішенням. Поверхні підлоги — неслизькі, зносостійкі та легкі в догляді. Для оздоблення інтер’єру пропонується поєднання природних текстур дерева, каменю та металу, що підкреслює природність і близькість до річкової тематики. Дерев’яні елементи інтер’єру гармонійно поєднуються з текстилем природних відтінків і панорамними видами на воду.

Особливу увагу приділено кольоровій гамі, яка базується на спокійних природних тонах — пісочному, сірому, бежевому. Такі кольори сприяють розслабленню, формують відчуття затишку й гармонії з навколишнім середовищем. Тут пройдись по особливостям виділених в попередньому розділі.

До ключових особливостей інклюзивного дизайну, що враховуються у проєктуванні, належать: раціональна організація простору з чіткою логікою руху; використання безпечних, неслизьких і тактильно комфортних матеріалів; контрастне та інтуїтивне зонування для полегшення орієнтації; продумана система навігації, що включає піктограми, тактильні елементи та зрозумілі інформаційні носії; адаптивне рівномірне освітлення без ефекту засліплення; ергономічні меблі з можливістю варіювання висот та зручного доступу; впровадження сучасних безконтактних технологій для полегшення взаємодії; формування психологічно комфортної атмосфери, яка сприяє зниженню тривожності й позитивному сприйняттю простору.

Крім технічних параметрів, завдання на проєктування включає створення атмосфери психологічного комфорту. Інтер’єр має сприяти відпочинку, невимушеній комунікації, емоційному розслабленню та позитивному сприйняттю простору. Завдяки гармонійному поєднанню природного освітлення, комфортної акустики, м’яких меблів і відкритих видів на річку формується цілісне відчуття єдності з природою.

4.2. Концепція інтер’єру з урахуванням інклюзивності

Концепція проєкту інтер’єру закладу харчування на вул. Раїси Окіпної, 26 у місті Києві ґрунтується на сучасній парадигмі інклюзивного дизайну, у центрі якої перебуває людина з її потребами, можливостями, емоційними особливостями та способами взаємодії з простором. У межах цього підходу інтер’єр розглядається не як естетично структуроване середовище, а як комплексна система взаємопов’язаних просторових, функціональних і сенсорних елементів, здатних забезпечити повний доступ і комфорт усім групам користувачів — від людей з інвалідністю до родин із дітьми, старших людей, відвідувачів із тимчасовими обмеженнями руху чи сенсорними особливостями. Відтак, завданням стало створення інтер’єру, у якому інклюзивність не виділяється як окремий фрагмент проєктного рішення, а органічно вплітається у кожний аспект просторової організації.

У центрі концепції — ідея відкритого, читабельного простору, де відвідувач легко орієнтується завдяки продуманій логіці зонування. Оскільки загальна площа приміщення становить 354,86 м², було важливо зберегти відчуття простору, зробити його візуально цілісним і водночас гнучким у сценаріях використання. Для цього центральну частину інтер’єру — гостьові зали площею 162,55 і 56,06 м² — об’єднано композиційно й забезпечено вільним доступом із холу, гостьової лаунж-зони та тамбура. Кожна із цих зон виконує роль м’якої переходової ланки, що дозволяє людині поступово адаптуватися до середовища без різких візуальних чи просторових контрастів.

Інклюзивність у концепції реалізовано через зручне просторове структурування, де всі основні маршрути продумані для переміщення людей з інвалідністю, зокрема на візках. Проходи між меблями мають достатню ширину, аби людина могла вільно рухатися без ризику зіткнень або обмеження. Простір організований так, щоб не створювати зон із підвищеною

конфліктністю потоків: гостьові маршрути розміщені окремо від технологічних, а доступ до санвузлів забезпечено прямою, зрозумілою траєкторією без вузьких коридорів чи складних поворотів. Це особливо важливо для людей із порушеннями просторової орієнтації, зокрема для відвідувачів із когнітивними особливостями або людей старшого віку.

Значну увагу приділено колористичній концепції, адже колір є одним із ключових інструментів формування комфортного інклюзивного середовища. Обрано нейтрально-теплу палітру з домінуванням природних відтінків дерева, природного каменю та приглушеного текстилю. Такі кольори знижують рівень сенсорного перенавантаження й сприяють створенню спокійної атмосфери. Контрастність використовується лише там, де вона необхідна для навігації: дверні отвори, входи до санвузлів, тактильні маркери, межі зон. Такий підхід дозволяє уникнути агресивних візуальних акцентів, водночас зберігаючи інформативність простору (рис. 4.4).

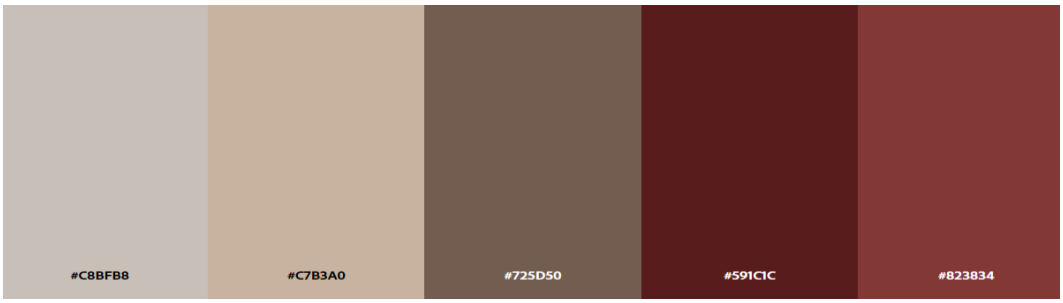


Рис. 4.4. Колористична гама [Власне зображення]

Освітлення є однією з найважливіших складових концепції. Усі приміщення мають висоту стелі 3,5 м, що дає можливість використовувати комбіновані системи освітлення. В інтер’єрі застосовано м’яке розсіяне світло, що рівномірно наповнює простір і мінімізує тіні — це необхідно для людей із порушеннями зору. У місцях переходів, біля сходинок, дверей і санітарних приміщень передбачено локальне контрастне підсвічування. Освітлення зон налаштоване відповідно до функції: у гостьових залах воно тепліше й комфортніше, тоді як у холі та передбаннику — яскравіше, щоб полегшити орієнтацію.

Усі матеріали вибрано з урахуванням тактильних властивостей, безпеки та екологічності. Покриття підлоги матові й протиковзкі, що дозволяє знизити ризики падіння, особливо для людей із порушеннями опорно-рухового апарату. Поверхні приємні на дотик, із природною текстурою, що створює комфортне сенсорне середовище. Стіни та меблі мають закруглені кути, щоб запобігти травмам при випадковому зіткненні.

У межах концепції важливою складовою є емоційний комфорт. Простір побудовано так, щоб не викликати почуття тривоги, а навпаки — сприяти відчуттю безпеки й передбачуваності. Жоден елемент інтер'єру не є надто різким чи домінуючим. Пропорції зон витримано так, щоб навіть при великій кількості гостей відвідувачі не відчували перевантаження. Лаунж-зона слугує простором психологічного відпочинку та м'якого переходу у гостьовий зал, а зелені елементи декору вводять природний компонент, що зменшує стресове навантаження.

Усі рішення — від розміщення меблів і освітлювальних приладів до вибору матеріалів — взаємопов'язані та створюють цілісну концепцію, у якій інклюзивність не є декоративним жестом, а формує фундамент просторової організації. Таким чином, інтер'єр закладу є не просто функціональним і стильним, а й здатним забезпечити рівний доступ, свободу пересування й психологічний комфорт кожному відвідувачу. Він стає середовищем, де людина почувається не гостем, а повноцінним учасником спільного простору, незалежно від своїх можливостей та потреб.

4.3. Функціонально-технологічне та об'ємно-просторове рішення приміщень

Функціонально-технологічне та об'ємно-просторове рішення проєктованого закладу харчування сформоване на основі детального аналізу просторової структури існуючого приміщення на вул. Раїси Окіпної, 26 у місті Києві та вимог сучасного інклюзивного дизайну. Врахування планувальних обмежень,

необхідних технологічних процесів, нормативів безбар'єрності та логіки переміщення користувачів дозволило створити цілісний, раціонально організований інтер'єр, де кожен елемент простору підпорядкований зручності та безпеці як відвідувачів, так і персоналу.

Центральним принципом функціонально-технологічної організації є послідовність руху та відсутність перетину між основними потоками: гостьовим, сервісним і технологічним. Це є важливим чинником не лише для санітарних вимог і оптимізації роботи персоналу, а й для забезпечення інклюзивності, оскільки хаотичний рух, перехрещення маршрутів або незрозумілі переходи створюють додаткові ризики для людей з порушеннями опорно-рухового апарату, орієнтації та сенсорної обробки інформації.

Планувальна структура закладу виходить із розподілу приміщення на 17 функціональних зон, серед яких ключове місце займають два гостьові зали площею 162,55 м² та 56,06 м². Їхня конфігурація базується на принципі відкритого простору, де відсутні зайві перегородки або складні геометричні форми, які могли б ускладнити навігацію. Висота стелі 3,5 м дозволяє створити візуально легке середовище з можливістю формування різних сценаріїв освітлення й композиційно виокремити функціональні осередки за рахунок світла, а не фізичних бар'єрів. Гостьові зали організовані таким чином, що людина потрапляє у них безпосередньо з холу, минаючи складні маршрути чи вузькі коридори. Це створює відчуття відкритості та передбачуваності простору, що є важливим аспектом інклюзивності (рис. 4.5).

Гостьова лаунж-зона площею 17,19 м² відіграє роль м'якої буферної зони, яка забезпечує комфортний перехід між холом і основним залом. Це місце для коротких очікувань, адаптації та первинної орієнтації. Воно особливо важливе для людей із сенсорними або психологічними особливостями, яким необхідний додатковий час для адаптації під час переходу в середовище з більшим скупченням людей та вищим рівнем звукового навантаження.

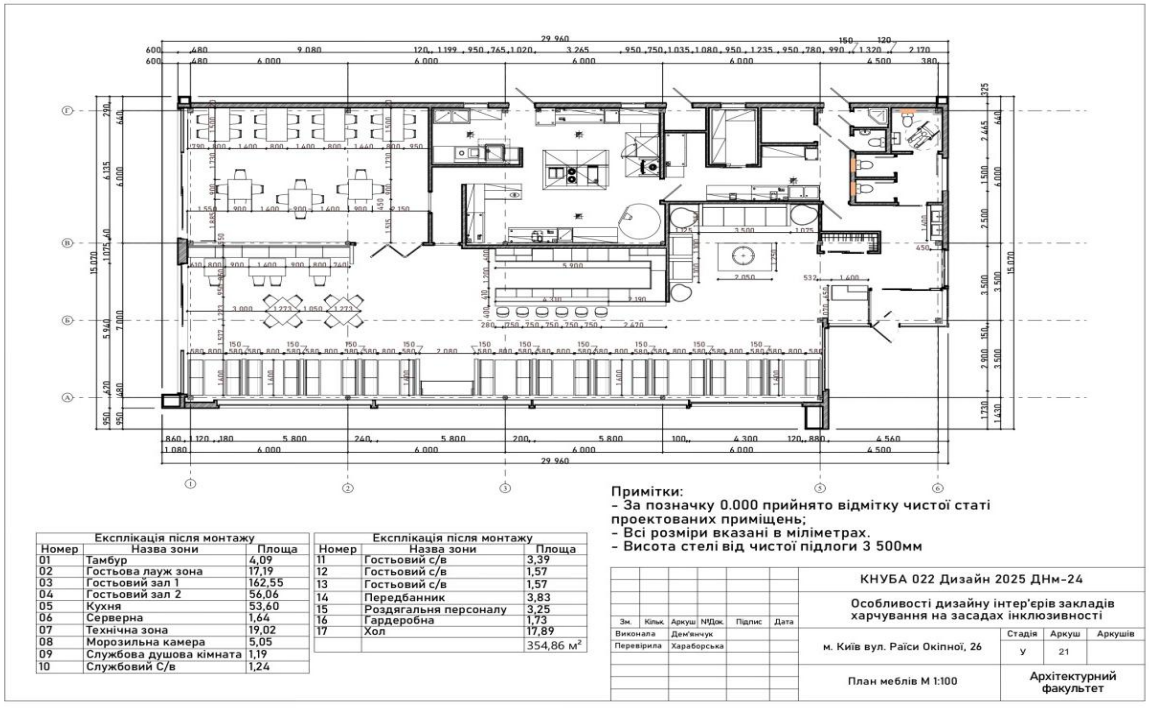


Рис. 4.5. План з розташуванням меблів [Власне зображення]

Технологічний блок площею 53,60 м² включає кухню, морозильну камеру площею 5,05 м², серверну та технічну зону. Розташування цих приміщень ізольовано від гостьового простору, що повністю відповідає санітарним нормам закладів громадського харчування. Кухня має прямий зв'язок із залами, але її входи не перетинаються з гостьовими маршрутами, що виключає небажані перетоки людей і можливість зіткнень. Усі робочі процеси побудовані послідовно: приймання сировини — обробка — приготування — подача. Таке рішення дозволяє оптимізувати роботу персоналу та підвищує безпеку відвідувачів, а також забезпечує вільний простір для переміщення працівників, що також є частиною інклюзивного підходу.

Санітарний блок сформовано з урахуванням нормативних вимог ДБН В.2.2-40:2018 щодо доступності. Один із гостьових санвузлів збільшений для забезпечення можливості маневрування інвалідного візка, обладнаний поручнями, дзеркалом на рівні сидячої людини та кнопкою виклику допомоги. Санітарні приміщення згруповано біля передбанника площею 3,83 м², що дозволяє уникнути хаотичного розташування дверей та забезпечує логічний маршрут для всіх користувачів. Важливо, що підхід до санвузлів не має

перешкод, перепадів висот або складних поворотів, що мінімізує ризики для людей з обмеженою мобільністю.

Об’ємно-просторове рішення ґрунтується на створенні цілісного візуального середовища, у якому все зчитується з першого погляду. Зони розмежовуються не стінами, а різними рівнями освітлення, розміщенням меблів та змінами фактур матеріалів. Завдяки цьому простір залишається гнучким, а при необхідності може трансформуватися під різні події або зміни функціонального сценарію. Наприклад, гостьовий зал може бути реорганізований для проведення лекційних, освітніх або культурних заходів, що є важливою складовою сучасних інклюзивних закладів, орієнтованих на широку аудиторію.

Просторові пропорції зберігають відчуття масштабу та не пригнічують користувача. Відсутність зайвих декоративних перевантажень дає можливість людям з когнітивними порушеннями краще орієнтуватися у середовищі. Великі гостьові зали, відкриті проходи та візуально видимі точки тяжіння, такі як барна зона або декоративні елементи, сприяють орієнтації та формують зрозумілу структуру простору.

Загалом, функціонально-технологічне та об’ємно-просторове рішення закладу створює продуману, логічну й безбар’єрну систему, у якій гармонійно поєднуються вимоги до інклюзивності, креативного дизайну та ефективної технологічної організації. Кожен елемент планування, від розміщення меблів до конфігурації технічних приміщень, відповідає потребам широкого кола користувачів і формує середовище, орієнтоване на комфорт, безпеку та доступність.

4.4. Естетичні аспекти: матеріали, освітлення, меблі, декор

Естетичне рішення інтер’єру в даному проєкті ґрунтується на філософському та образному поєднанні українських і японських культурних

традицій, що сформували унікальний японсько-український стиль, який став основою дизайнерської концепції. Такий стиль спрямований на досягнення максимальної гармонії між природністю, функціональністю та стриманою емоційною виразністю. Він поєднує японську мінімалістичну стриманість, легкість та любов до «порожнього простору» з українською теплотою матеріалу, гостинністю та фактурністю. У результаті формується цілісна атмосфера, яка є не лише естетично привабливою, але й глибоко комфортною для сприйняття, що особливо важливо в інклюзивному середовищі.

Ключовим елементом цього стилю є природні матеріали, використані в їхньому автентичному, майже необробленому вигляді. У японському дизайні дерево символізує простоту, природність і гармонію із зовнішнім світом. В українській традиції деревина — основа життєвого середовища, матеріал, який століттями формував побут і створював атмосферу тепла. У даному проєкті ці два підходи об’єднано: використано деревину зі спокійною текстурою, що поєднує японську чистоту ліній та українську матеріальність. Дерев’яні панелі, меблі, декоративні каркаси та світильники створюють структуру інтер’єру, у якій дерево не виступає лише оздобленням, а є носієм сенсу та характеру простору (рис.4.6).



Рис. 4.6. Інтер’єрні рішення [Власне зображення]



Рис. 4.7. Інтер’єрні рішення [Власне зображення]

Одним із важливих аспектів японсько-українського стилю є гра з фактурністю. В інтер’єрі поєднуються гладкі поверхні з грубішими, теплі матеріали з холоднішими, але вся ця взаємодія зберігає баланс. Камінь із природним малюнком використано для каміну. Його стриманий характер перегукується з японською естетикою вабі-сабі, де краса прихована у природній недосконалості. Водночас камінь додає інтер’єру відчуття надійності, що близьке українській архітектурній традиції. Метал застосований у матових, спокійних відтінках, без блиску та декоративної надмірності — він працює конструктивно, підкреслює геометрію меблів та світильників і забезпечує довговічність експлуатації.

Колористичне рішення інтер’єру також підпорядковане принципам обох культур. Японська традиція орієнтується на природні, приглушені кольори — від теплого білого до відтінків бордового, шляхетного сірого й глибокого коричнево. У поєднанні з українськими мотивами природної теплої палітри це створює атмосферу затишку та спокою. Обрані кольори не перевантажують психіку, не домінують над людиною, що особливо важливо для відвідувачів із підвищеною сенсорною чутливістю. Колористичні акценти впроваджено дуже помірковано — це елементи декору, окремі світильники чи фактурні вставки. У

проєкті свідомо уникненні яскраві контрасти, які могли б викликати втомлюваність або створювати відчуття хаосу.

Освітлення відіграє визначальну роль у формуванні атмосфери японсько-українського інтер'єру. Висота стелі 3,5 м дає можливість створити багаторівневу світлову систему, у якій кожен рівень має власне функціональне та емоційне призначення. Загальне освітлення — м'яке, рівномірне, без різких світлотіньових переходів — забезпечує комфорт і безпеку. Цей ефект досягається за допомогою світильників із матовими плафонами, що розсіюють світло, подібно до традиційних японських паперових ліхтарів. Акцентне світло використовується для виокремлення зон або декоративних елементів — воно підкреслює природні фактури дерева й каменю. Особливий акцент зроблено на світловій навігації: спрямоване підсвічування проходів, входів до санвузлів і зон переходу допомагає людям із зоровими порушеннями краще орієнтуватися в просторі.

Меблі продовжують загальну стилістичну лінію та поєднують японську простоту з українською функціональністю. Лаконічні форми, чіткі пропорції та природні матеріали створюють чисту, легку композицію. Водночас меблі залишаються масивними настільки, щоб забезпечити стійкість і довговічність. Це відповідає українським традиційним уявленням про надійність та практичність. М'які сидіння виготовлені з текстилю спокійних тонів, а форми стільців та диванів адаптовані для різних груп користувачів — дітей, людей похилого віку та відвідувачів на інвалідних візках. Закруглені кути, відсутність дрібних виступів, зручна висота посадки та вільний під'їзд до столів — усе це є частиною інклюзивного підходу, але одночасно відображає японський принцип безпечного та чистого простору (Рис.4.8).



Рис. 4.8. Інтер’єрні рішення 16 [Власне зображення]

Окремо варто зазначити роботу з порожнім простором, характерну для японської естетики. У проєкті навмисно залишаються вільні ділянки, де простір «дихає» і не переповнений меблями чи декором. Це робиться як із функціональних, так і з естетичних міркувань. По-перше, вільні простори необхідні для зручного пересування людей з інвалідністю та маломобільних груп населення. По-друге, згідно з японською філософією, порожнеча має власну естетичну цінність — вона створює баланс, дозволяє погляду відпочити та допомагає людині відчути внутрішню рівновагу. Такий підхід вдало поєднується з українським відчуттям простору та гостинності: інтер’єр не тисне, не нав’язується, а запрошує до спокійного перебування.

Загалом естетичне рішення інтер’єру становить продуману, багатошарову систему, у якій кожен елемент — матеріал, світло, меблі, декор — працює на формування гармонійного середовища. Японсько-український стиль не є простим поєднанням двох культурних мотивів, а створює нову якість простору — візуально чистого, але емоційно теплого, стриманого, але глибокого, природного та водночас сучасного. У цьому поєднанні простота стає розкішшю, природність — естетичною цінністю, а комфорт — головним критерієм успішності дизайну.

4.5. Ергономіка, доступність і навігація у просторі

Ергономічне та навігаційне рішення інтер'єру в даному проєкті є логічним продовженням загальної концепції інклюзивності та японсько-українського стилю, який базується на простоті, природності, стриманості та повазі до людських потреб. Головною метою при формуванні простору стала не лише функціональна організація, але й створення такого середовища, у якому кожна людина — незалежно від віку, фізичних можливостей, сенсорних особливостей або тимчасових обмежень мобільності — може відчувати себе комфортно, безпечно та вільно. Ергономіка в цьому проєкті не зводиться до набору технічних вимог; це цілісна система рішень, що забезпечує природний, інтуїтивний рух і взаємодію з простором.

Першим кроком було забезпечення доступності основних маршрутів пересування. У приміщенні з висотою стелі 3,5 м та загальною площею понад 350 м² вдалося створити відчуття простору, не порушуючи логіки переходів. Проходи між столами та меблями витримані у межах 1,2–1,5 метра, що дозволяє вільно пересуватися людям на інвалідних візках, батькам із дитячими візками та відвідувачам, які потребують більше простору для орієнтації. Відсутність вузьких коридорів, різких поворотів та хаотичного меблювання є ключовою умовою комфортного пересування, що повністю відповідає нормам ДБН В.2.2-40:2018 щодо доступності.

Особливу увагу приділено плавності маршруту від входу до основних залів. Вхідна зона в японсько-українському стилі створює враження спокійного «переходу» між зовнішнім середовищем і внутрішнім простором. Тамбур, хол та гостьова лаунж-зона організовані таким чином, щоб людина могла адаптуватися до освітлення, звуку та атмосфери приміщення перед тим, як потрапити до більш активного гостьового залу. Такий підхід є частиною ергономічної логіки: він зменшує рівень стресу, знижує сенсорні навантаження

та дозволяє відвідувачеві зосередитися на власних відчуттях, а не на пошуку маршруту.

Інклюзивність простору також забезпечується на рівні меблювання. Столи мають оптимальну висоту, що дозволяє людям на інвалідних візках легко під'їжджати до них без додаткових пристосувань. Конструкції меблів — стійкі, з гладкими ребрами та закругленими кутами, що відповідає як японському принципу безпечної простоти, так і універсальному дизайну. Різні види посадкових місць — м'які дивани, стільці зі спинкою, барні сидіння — забезпечують можливість вибору відповідно до індивідуальних потреб. Це важливо для людей похилого віку, відвідувачів з ортопедичними особливостями або тих, хто потребує більшої стабільності під час сидіння.

Організація маршруту до санітарних приміщень відіграє особливо важливу роль у загальній ергономіці. Передбанник перед санвузлами розташований так, щоб його було легко знайти без додаткового пошуку та довгих переходів. Навіть відвідувач, який уперше перебуває в закладі, інтуїтивно розуміє, куди рухатися. Один із санвузлів повністю адаптований під потреби людей з інвалідністю: збільшена площа для маневру, поручні з обох боків, оптимальна висота сантехнічних приладів, протиковзкі поверхні та кнопка виклику допомоги. Таке рішення є не просто виконанням норми, а підтвердженням цінності доступності як невід'ємної частини концепції.

Навігація у просторі виконується за допомогою мінімалістичних, але чітких візуальних орієнтирів. У межах японсько-українського стилю було вирішено уникати агресивних, великих або надто яскравих покажчиків. Натомість знаки виконані у природних кольорах із контрастним текстом, який добре проглядаються під різними кутами та при різному освітленні. Тактильні маркери розміщені у зонах зміни покриття, переходах між приміщеннями та в місцях, де необхідно попередити користувача про зміну сценарію пересування. Це важливо для людей із вадами зору, а також для тих, хто має проблеми з просторовою орієнтацією. Навігаційні елементи вписані у загальну естетику

інтер’єру: їхня форма й матеріал перекликаються з дерев’яними панелями та світловою геометрією, що дозволяє досягти візуальної цілісності.

У приміщеннях з високою стелею та великими площами звук має тенденцію до відлуння, що може створювати дискомфорт, особливо для людей з аутизмом або підвищеною сенсорною чутливістю. Щоб уникнути цього, у проєкті використано матеріали, які поглинають і розсіюють звук: текстиль, м’які панелі, меблі з тканинними елементами, природні рослини та поверхні з мікропористими структурами. Акустична рівновага підтримується також за рахунок зонування простору на більш активні та спокійні ділянки. Гостьова лаунж-зона, наприклад, має м’якшу акустику, що дозволяє відвідувачам відпочити від шуму залу.

Освітлення також відіграє свою роль у навігації. У японському стилі світло використовується для добудови простору, а не його заповнення. У проєкті це трансформовано в навігаційний інструмент: тепле, м’яке світло позначає основні зони й допомагає відвідувачам орієнтуватися, тоді як холодніший або більш локальний світловий акцент використовується в місцях переходу, щоб підкреслити напрямок руху. Освітлення біля сходинок, дверей, розвилок та санітарних приміщень має підвищений рівень контрастності, що робить їх легкими для сприйняття навіть людям із порушеннями зору.

Ергономіка простору нерозривно пов’язана з його інклюзивністю. Саме тому у проєкті відсутні будь-які перепади висоти, високі пороги, складні переходи або небезпечні зони. Усі покриття підлоги — матові, протиковзкі, однорідні за фактурою, без різких блисків або дисонансних переходів між матеріалами. Такі рішення дозволяють людям з рівнем зору нижче норми, а також людям на візках або з порушеннями координації пересуватися без ризику травмування.

Загалом ергономіка, доступність і навігація в інтер’єрі утворюють цілісну, продуману систему, яка працює як на рівні технічних норм, так і на рівні емоційного комфорту. Простір, сформований за принципами японсько-українського стилю, не лише виглядає гармонійним, але й відчувається

природним для людини. Відвідувач не витрачає зусиль на орієнтацію, не зіштовхується з бар'єрами, не переживає напруги від перевантаженості інформацією. Навпаки, він рухається простором легко, вільно й органічно, що і є суттю інклюзивного та ергономічного середовища.

Висновки до Розділу IV

Розділ узагальнює комплексний підхід до створення інтер'єру закладу, у якому гармонійно поєднані естетичні, функціональні, ергономічні та інклюзивні рішення. На основі аналізу просторових характеристик приміщення, його технічних можливостей та потреб майбутніх відвідувачів сформовано концепцію, що поєднує японсько-український стиль із вимогами універсального дизайну. Такий підхід дозволив створити середовище, яке одночасно відповідає технологічним нормам закладів громадського харчування й забезпечує високий рівень комфортності та соціальної інтегрованості.

Одним із ключових напрямів стало формування безбар'єрного простору. Інтер'єр організований так, щоб кожен відвідувач, незалежно від своїх фізичних можливостей, міг вільно пересуватися та користуватися всіма зонами. Це реалізовано завдяки логічному зонуванню, оптимальним ширинам проходів, відсутності порогів і перепадів висоти, а також продуманим маршрутам руху. Значну увагу приділено навігації: маркування, зрозумілі орієнтири, витримана візуальна логіка й інтуїтивна структура простору забезпечують легкість сприйняття.

М'яке рівномірне освітлення, природні текстури, безпечні покриття та відсутність надмірних контрастів формують сенсорний комфорт, що є необхідною складовою інклюзивного середовища.

Функціонально-технологічна організація приміщення базується на чіткій логіці взаємодії гостьових і службових потоків. Розміщення зон унеможливлює перехрещення маршрутів персоналу та відвідувачів, що підвищує ефективність роботи та мінімізує ризики. Гостьові приміщення — зали, лаунж-зона, хол і

санітарний блок — утворюють послідовну структуру з чітко визначеними функціями. Усі елементи інтер'єру працюють на організацію руху та комфорт перебування. Відкрите планувальне рішення забезпечує гнучкість у використанні простору: приміщення може трансформуватися залежно від потреб закладу — від стандартного обслуговування до проведення подій. Це відповідає сучасним вимогам адаптивності комерційних інтер'єрів.

Естетичні рішення побудовані на поєднанні українських і японських традицій. Стримана природна палітра, органічні текстури, деревина, камінь, текстиль з природних волокон та м'яке тепле освітлення створюють атмосферу спокою та рівноваги. Такий стиль не є декоративною надбудовою — він виконує концептуальну роль, підтримуючи ідею гармонії між людиною й середовищем. Застосування цих підходів сприяє формуванню емоційного комфорту, зменшує візуальну напругу і підкреслює природність простору, що є важливим для інклюзивного сприйняття.

Ергономічні рішення реалізовані комплексно. Вибір меблів, їхня висота, габарити, відстані між столами, логіка розміщення обладнання, робота освітлення й акустики — усі елементи спрямовані на забезпечення зручності широкого кола користувачів.

Простір позбавлений потенційно небезпечних або важкодоступних зон. Навіть декоративні елементи мають функціональний характер: вони слугують орієнтирами, розділяють зони або забезпечують шумопоглинання, зберігаючи тишу та спокій. Це відповідає сучасному підходу, у якому людина є центром проєктування.

Таким чином, інтер'єр закладу представлено як цілісну систему, де функціональність, естетика, безбар'єрність і культурна ідентичність взаємодоповнюють одна одну.

Проєкт демонструє важливість підходу, орієнтованого на психологічний комфорт, інклюзивність і можливість трансформації простору відповідно до змінних умов. Завдяки комплексному вирішенню простір постає не як набір окремих елементів, а як єдиний організм, що формує позитивний

користувацький досвід і відповідає вимогам сучасного суспільства та індустрії гостинності.

РОЗДІЛ V. ДИЗАЙН-РОЗРОБКА ЕЛЕМЕНТА ІНТЕР'ЄРУ

5.1. Аналіз аналогів елементів інтер'єру

Сучасні сервувальні столики, що використовуються у кафе, є важливим елементом інтер'єру, який поєднує функціональність та естетику. Вони не лише допомагають персоналу швидко й ефективно організовувати процес обслуговування, але й формують загальну атмосферу закладу, створюючи відчуття гармонії та впорядкованості. Завдяки компактності та продуманій конструкції такі меблі підтримують порядок у залі, залишаючись при цьому візуально привабливими та відповідними стилістиці простору.

У сучасному дизайні столиків простежується прагнення до лаконічності, гармонії та функціональності. Вони можуть виступати як декоративний акцент або бути максимально стриманими, дозволяючи інтер'єру розкриватися через матеріали та деталі. Саме тому аналіз аналогів є важливим етапом у створенні власного проєкту: він дає змогу оцінити сильні сторони існуючих рішень, визначити актуальні тенденції та врахувати специфіку експлуатації у громадському просторі.

Перший приклад поєднує натуральне дерево та метал, що є оптимальним рішенням для закладів громадського харчування (рис. 5.1). Дерев'яні полиці створюють теплий візуальний акцент, а металевий каркас забезпечує міцність і стійкість до навантажень. Внутрішній простір організований через відкриті полиці та місткі шухляди, що підвищує функціональність у професійному середовищі. Відкриті полиці дозволяють швидко діставати необхідні аксесуари, а шухляди приховують дрібні предмети, потрібні офіціанту.

Лаконічні геометричні форми та стримана палітра роблять цей столик універсальним — він легко інтегрується у різні стилістики кафе, від мінімалістичних до класичних. Поєднання натуральних матеріалів і простих ліній перегукується з японським підходом до дизайну, де цінуються чистота,

порядок і природність. Це робить аналог доречним у закладах зі спокійною атмосферою та акцентом на гармонію.



Рис.5.1 Сервувальний столик [17]

Другий приклад вирізняється сучасним естетичним підходом: тонкі металеві опори, плавні радіусні форми та мармурова стільниця створюють статусний вигляд (рис. 5.2). Такі столики доречні у преміальних залах або закладах, що прагнуть підкреслити елегантність. Особливу увагу привертає вбудоване освітлення, яке може виконувати кілька функцій: підсвічувати страви й напої, створювати атмосферність у вечірній час та полегшує роботу персоналу.



Рис.5.2 Сервувальний столик [18]

Мармурова поверхня не лише естетична, але й практична: вона стійка до вологи, легко очищується та витримує інтенсивні навантаження. У нижній частині конструкції передбачені закриті відділення для зберігання інвентарю, що допомагає підтримувати порядок і забезпечує швидкий доступ до необхідних речей. Таким чином, цей аналог поєднує декоративність і функціональність, відповідаючи вимогам сучасних закладів високого рівня.

Третій приклад має найбільш виражену експозиційну функцію. Він слугує мобільною вітриною для десертів, кавових аксесуарів чи тематичного декору (рис.5.3). Металева сітка задньої панелі створює графічний ефект і робить конструкцію візуально легкою. Полиці обладнані лінійним підсвічуванням, що вигідно акцентує предмети або створює м’яке зональне світло у вечірній атмосфері.



Рис.5.3 Сервувальний столик [19]

Вертикальна композиція з рівномірно розташованими полицями формує ритмічність і порядок, що є важливим для кафе, де кожен елемент має виглядати професійно. Нижні дерев’яні шухляди забезпечують можливість зберігати інвентар, не порушуючи візуального балансу. Цей аналог поєднує декоративність і практичність, що робить його придатним для закладів із

креативним або змішаним стилістичним оформленням. Його структурність перегукується з японською концепцією «ма» — балансом між заповненими й порожніми зонами.

Аналіз наведених прикладів свідчить, що сучасні сервувальні столики поєднують практичність і декоративність. Незалежно від стилю, їм притаманні спільні риси:

- використання міцних, зносостійких матеріалів;
- багаторівнева організація простору;
- поєднання відкритих і закритих зон;
- компактність та мобільність.

Важливою тенденцією є акцент на лаконічності форм і природних матеріалах, що дозволяє цим меблям органічно вписуватися в інтер'єр без перевантаження деталями. Частина таких особливостей перегукується з принципами японського дизайну, де ключовими є чистота форм, природність і збалансованість порожніх та наповнених просторів. Це робить аналоги універсальними та придатними навіть для закладів зі змішаною стилістикою, наприклад японсько-українським дизайном.

Таким чином, аналіз аналогів дозволяє визначити основні функціональні та естетичні орієнтири для створення авторського сервувального столика. Вивчені приклади демонструють, що меблі для кафе повинні бути не лише зручними для щоденного використання, а й здатними підтримувати загальну атмосферу закладу, доповнювати його стилістичне рішення та залишатися візуально організованими.

5.2. Функціональне, ергономічне та об'ємно-просторове рішення

Проєктований елемент меблів — мобільний сервувальний столик, інтегрований у функціонально-технологічну структуру закладу харчування та адаптований до вимог інклюзивного дизайну. Його конструкція, пропорції,

матеріали та фурнітура забезпечують зручність використання для персоналу й гостей різного віку та фізичних можливостей, а також відповідають нормам ергономіки й безбар'єрності.

Основна функція елементу — забезпечення процесу обслуговування в залі закладу. Столик використовується для подачі страв, розміщення посуду, транспортування дрібного інвентарю та створення додаткових робочих поверхонь під час пікових навантажень. Продумана внутрішня структура (полиці різної висоти, висувні елементи, ніші для зберігання) дає змогу оперативно організовувати робоче місце, скорочувати зайві переміщення персоналу та мінімізувати перетин потоків працівників і гостей.

Завдяки мобільності (гумові ролики Ø75 мм із підвищеною стійкістю) сервувальний столик легко пересувається по різних типах підлогових покриттів, не створюючи шуму та не пошкоджуючи поверхню. Це забезпечує його гнучке використання у різних зонах — лаундж-просторі, основному залі, передбаннику чи допоміжних приміщеннях.

Передбачена можливість часткового закриття окремих відділень за допомогою розсувних фасадів із системою SlideLine M. Це дозволяє приховувати інвентар або елементи зберігання від погляду гостей, зберігаючи акуратність композиції інтер'єру.

Ергономіка столика ґрунтується на антропометричних даних користувачів та вимогах ДБН В.2.2-40:2018 щодо інклюзивності. Висота стільниці (приблизно 900 мм) відповідає комфортній зоні робочої поверхні для персоналу середнього зросту, забезпечуючи можливість працювати у природному положенні без перенапруження.

Глибина й ширина основних площин (600×1856 мм для вертикальних щитів, 600×1892 мм — для стільниці) відповідають стандартам доступу руки та маневрування посудом. Наявність полиць різної висоти (300–560 мм) забезпечує зручний і швидкий доступ до інвентарю.

Ергономічна схема (М 1:10) демонструє оптимальні зони досяжності та безпечні інтервали переміщення персоналу. Конструкція столика забезпечує

вільний доступ з різних боків, що знижує навантаження та підвищує ефективність роботи (Рис.5.4).

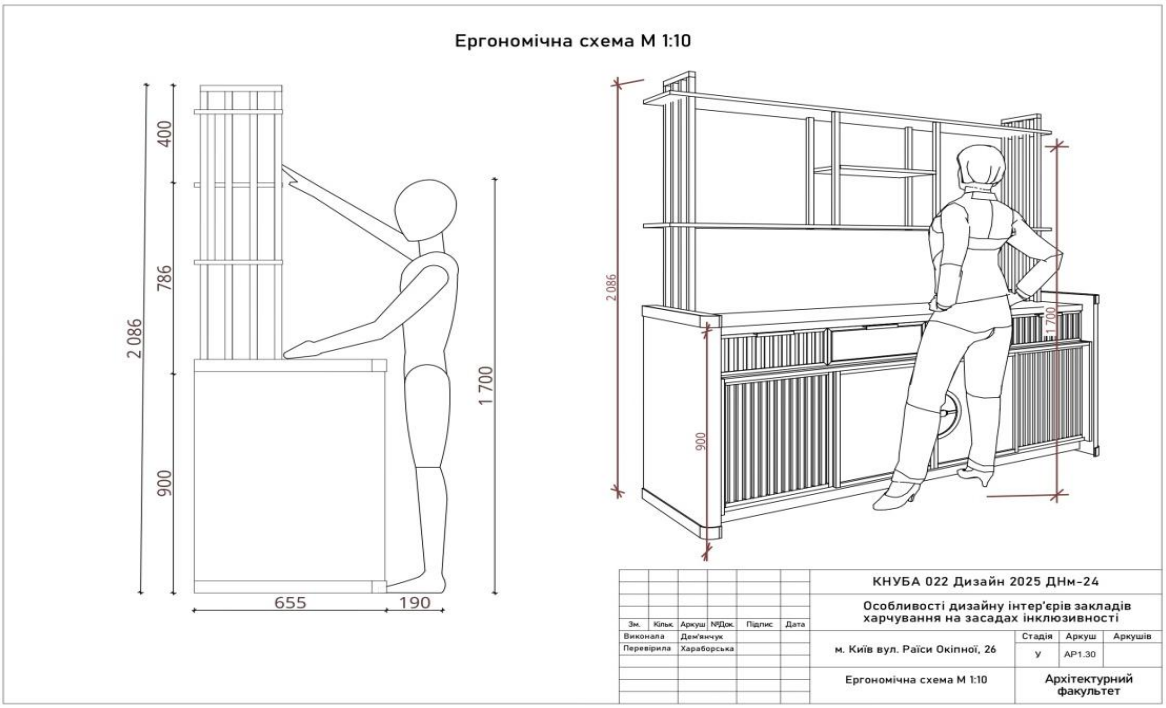


Рис.5.4 Ергономічна схема [Власне зображення]

У конструкції використана фурнітура, яка підвищує ергономіку використання:

– направляючі Quadro забезпечують плавний хід висувних частин,

– корпусні стяжки ECCENTRICO стабілізують конструкцію,

– дерев’яні шканти гарантують міцність корпусних з’єднань,

– система SlideLine M дозволяє легке переміщення дверцят однією рукою.

Такі технічні рішення формують інтуїтивно зрозумілий, безпечний та зручний у користуванні елемент меблів, який не потребує значних фізичних зусиль.

Об’ємно-просторове рішення сервірованого столика базується на принципах логічності, простоти та гармонійності, що особливо важливо для інклюзивного середовища. Конструкція складається з чітких вертикальних і горизонтальних площин, які створюють візуально стабільну та легко впізнавану форму.

Габаритні розміри (650×950 мм для бокових стінок, висота близько 1000 мм) забезпечують зручність використання та оптимальне співвідношення пропорцій. Поєднання корпусних елементів із ДСП завтовшки 18 мм та металевого каркаса з труб перерізом 25×25 мм надає конструкції легкості, водночас підвищуючи її міцність і стійкість.

Полички різної конфігурації (від 300×520 мм до 560×450 мм) створюють багатофункціональний внутрішній простір. Об’ємна структура елементу забезпечує доступність його частин для людей з обмеженою мобільністю або різним зростом (рис.5.5).

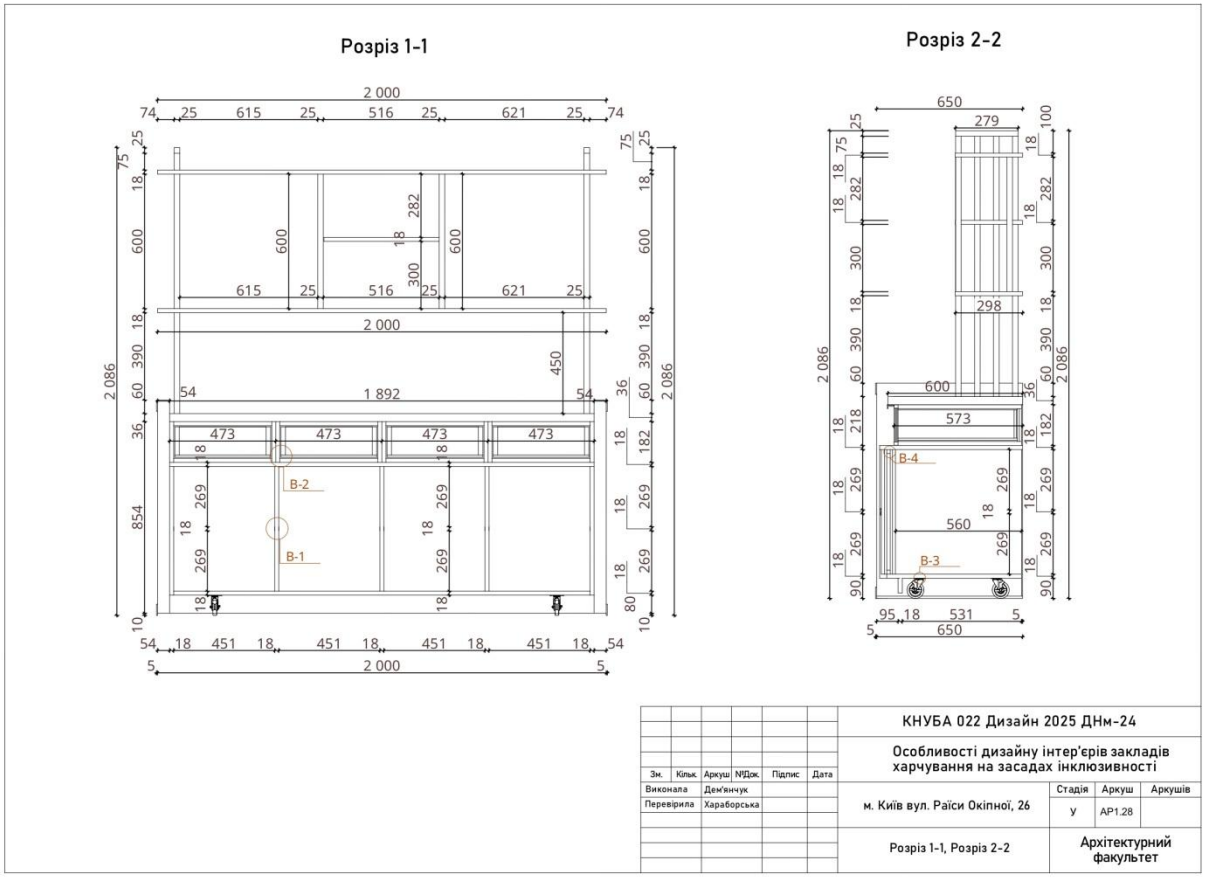


Рис.5.5 Розрізи [Власне зображення]

Деталювання (вузли 1–4) підтверджує надійність конструкції та продуману логіку з’єднань. Гумові ролики з поворотним механізмом забезпечують маневреність і безпечний рух у просторі закладу (Рис.5.6).

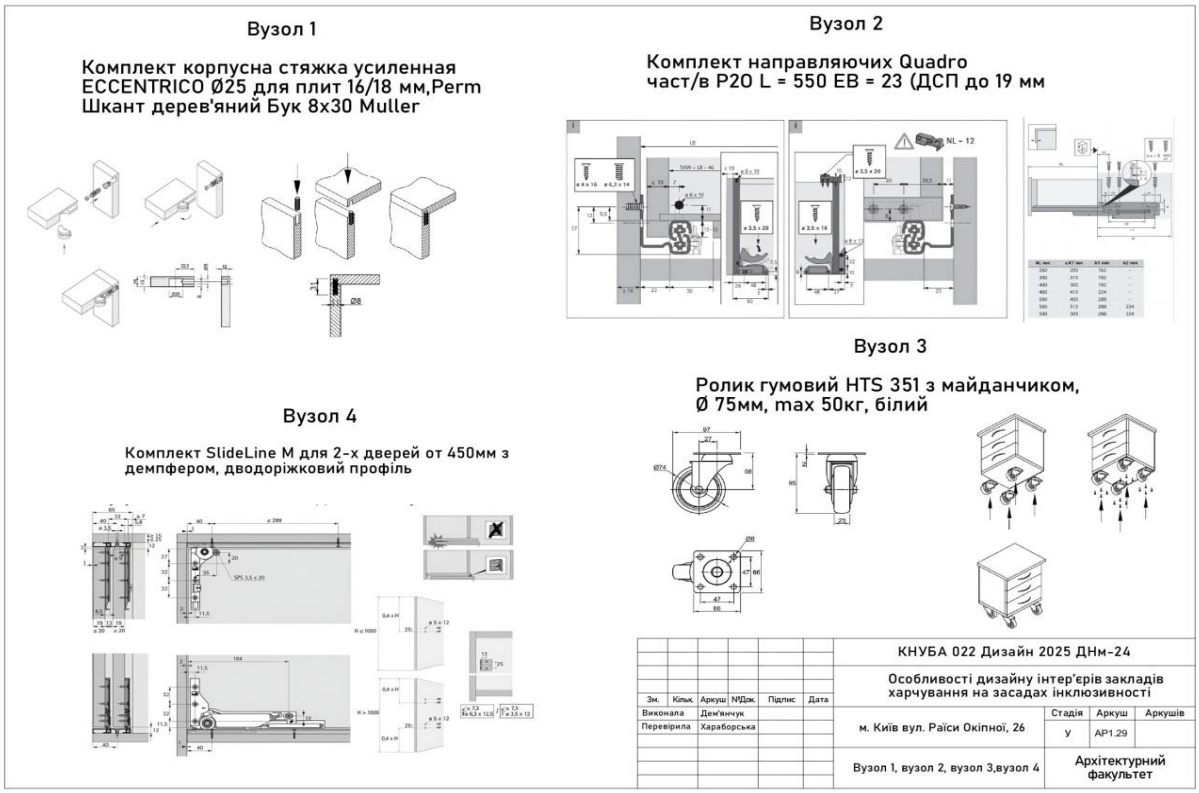


Рис.5.6 Вузли [Власне зображення]

Урахування інклюзивних вимог

Столик повністю відповідає принципам універсального дизайну. Зокрема:

– контрастність матеріалів полегшує орієнтацію в просторі,

– матові поверхні знижують ризик відблисків, що важливо для людей із підвищеною світлочутливістю,

– відсутність гострих кутів підвищує безпеку переміщення,

– бічний доступ дозволяє людям на інвалідних візках користуватися частиною полиць,

– відкритість конструкції забезпечує передбачуваність та візуальну зрозумілість.

Таким чином, елемент меблів виконує не лише функціонально-технологічну, але й соціально-комфортну роль у просторі закладу.

Розроблений сервувальний столик поєднує функціональність, ергономічність та інклюзивність. Він є невід’ємною складовою інтер’єру, підвищує ефективність роботи персоналу, забезпечує комфорт гостей та сприяє формуванню безбар’єрного середовища. Раціональна конструкція, адаптивна

форма та використання надійної фурнітури роблять елемент меблів універсальним, довговічним і зручним у щоденній експлуатації.

5.3. Особливості дизайну

Проєктований сервувальний столик є важливим елементом інтер'єру закладу харчування, що поєднує функціональність, естетичну виразність та принципи інклюзивності. Його дизайн розроблено з урахуванням сучасних тенденцій у сфері меблевого та інтер'єрного дизайну, а також потреб різних груп користувачів. Столик виконує не лише утилітарну функцію — забезпечення процесу сервірування, — але й формує візуальну цілісність простору, підтримуючи загальну концепцію інтер'єру.

Основна дизайнерська ідея полягає у створенні легкого, гармонійного та зрозумілого образу, який не перевантажує приміщення, але водночас виступає акцентним елементом. Лаконічність форм і чіткість геометрії забезпечують інтуїтивне сприйняття предмета, що відповідає принципам мінімалізму та функціональної естетики. Вертикальні та горизонтальні площини утворюють логічну композицію, яка легко зчитується та сприяє формуванню впорядкованого середовища.

Матеріальне вирішення столика базується на поєднанні натуральної деревини та металевого каркаса. Деревина додає тепла й природності, а металеві елементи створюють відчуття легкості та сучасності. Контрастність матеріалів підкреслює окремі деталі, формуючи глибину та виразність композиції. Використання матових поверхонь запобігає появі небажаних відблисків, що є важливим для комфортного візуального сприйняття, особливо в інклюзивному середовищі. Колористика витримана у нейтральних теплих відтінках, які гармонійно поєднуються з іншими елементами інтер'єру та створюють атмосферу затишку.

Композиційна структура столика поєднує відкриті та закриті зони. Відкриті полиці забезпечують швидкий доступ до необхідних предметів і формують

ритмічну, впорядковану композицію. Закриті відділення дозволяють приховати робочі елементи, підтримуючи акуратність зовнішнього вигляду та чистоту інтер’єру. Таке поєднання створює баланс між функціональністю та естетикою, що відповідає сучасним вимогам до організації простору.

Важливою особливістю є мобільність столика. Його пропорції та легка нижня частина створюють відчуття компактності, що дозволяє легко переміщувати його у межах приміщення. Це забезпечує гнучкість використання та адаптацію до різних сценаріїв роботи закладу. Плавні пропорції та гармонійні співвідношення висоти, ширини й глибини роблять столик зручним у користуванні та візуально стійким (рис.5.7).



Рис. 5.7 Сервувальний столик [Власне зображення]

Інклюзивність є ключовим аспектом дизайнерського рішення. Відсутність гострих кутів, оптимальна висота робочих площин та можливість бокового доступу забезпечують безбар’єрне користування столиком для різних груп відвідувачів і персоналу. Контрастні матеріали та зрозуміла структура полегшують орієнтацію для людей із порушеннями зору, а передбачуваність композиції сприяє комфортному використанню для осіб із когнітивними особливостями. Таким чином, столик відповідає принципам універсального дизайну, створюючи рівні умови для всіх користувачів.

Дизайн також враховує сенсорний та емоційний комфорт. Використання натуральних матеріалів, теплих кольорів і зрозумілих форм сприяє формуванню

доброзичливої атмосфери, що позитивно впливає на психологічний стан відвідувачів. Столик не лише виконує функціональну роль, але й стає частиною інтер'єрної композиції, яка формує відчуття гармонії та довіри.

Отже, особливості дизайну сервувального столика полягають у гармонійному поєднанні естетики, функціональності та інклюзивності. Він є прикладом сучасного інтер'єрного елементу, що відповідає вимогам безбар'єрності, підтримує стилістичну концепцію закладу та сприяє створенню комфортного середовища для всіх категорій користувачів.

Висновки до Розділу V

Розроблений сервувальний столик у межах проєкту є прикладом сучасного інтер'єрного елемента, що поєднує функціональність, естетику та принципи інклюзивності. Його створення ґрунтується на аналізі аналогів, вивченні ергономічних вимог та врахуванні потреб різних груп користувачів. У результаті сформовано предмет, який відповідає сучасним тенденціям дизайну та водночас вирішує завдання організації комфортного середовища у закладах харчування.

Сервувальний столик вирізняється цілісною дизайнерською концепцією, що базується на простоті форм, зрозумілій геометрії та гармонійному поєднанні матеріалів. Лаконічність композиції дозволяє інтегрувати його в будь-який інтер'єр без перевантаження простору, а чітка структура сприяє інтуїтивному сприйняттю. Поєднання відкритих і закритих зон забезпечує баланс між функціональністю та естетикою: відкриті полиці створюють ритмічну впорядкованість і полегшують доступ до предметів, тоді як закриті відділення підтримують акуратність зовнішнього вигляду та чистоту середовища. Такий підхід дозволяє поєднати практичність із візуальною завершеністю.

Матеріальне рішення столика базується на використанні натуральної деревини та металевого каркаса. Деревина додає тепла й природності, а металеві елементи формують відчуття легкості та сучасності. Контрастність

матеріалів підкреслює окремі деталі, створюючи глибину та виразність композиції. Використання матових поверхонь запобігає появі відблисків, що важливо для комфортного візуального сприйняття, особливо в інклюзивному середовищі. Колористика витримана у нейтральних теплих відтінках, які гармонійно поєднуються з іншими елементами інтер'єру та створюють атмосферу затишку й доброзичливості. Це рішення сприяє формуванню психологічного комфорту та позитивного емоційного сприйняття простору.

Особливу увагу приділено ергономіці та мобільності. Пропорції столика забезпечують зручність користування як для персоналу, так і для відвідувачів. Оптимальна висота робочих площин, можливість бокового доступу та легкість переміщення роблять його універсальним у використанні. Завдяки цьому предмет може адаптуватися до різних сценаріїв роботи закладу — від сервірування до тимчасового зберігання посуду чи аксесуарів. Плавні пропорції та гармонійні співвідношення висоти, ширини й глибини формують візуально стійкий і водночас компактний образ, що не створює відчуття перевантаження простору.

Інклюзивність є ключовим аспектом дизайнерського рішення. Відсутність гострих кутів, зрозуміла композиція та контрастність матеріалів сприяють безбар'єрному користуванню. Столик зручний для людей із порушеннями зору завдяки чіткій структурі та тактильним елементам, а також відповідає потребам користувачів на візках завдяки оптимальній висоті та достатньому простору для під'їзду. Такий підхід забезпечує рівні умови для всіх категорій відвідувачів і персоналу, що відповідає принципам універсального дизайну. Враховано також сенсорний комфорт: текстури матеріалів приємні на дотик, кольори не викликають візуального перенавантаження, а форма сприяє легкому сприйняттю. Це особливо важливо для користувачів із підвищеною сенсорною чутливістю, які можуть реагувати на надмірну яскравість чи складність форм.

Таким чином, створений сервувальний столик є прикладом інтер'єрного елемента, який відповідає вимогам сучасного дизайну та інклюзивності. Він поєднує естетику, функціональність і соціальну значущість, формуючи

комфортне середовище для всіх користувачів. Його образ підтримує загальну стилістику закладу харчування, підвищує рівень організованості простору та демонструє можливості інтеграції принципів універсального дизайну у практичні рішення.

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

Дослідження особливостей інклюзивного дизайну інтер'єрів закладів харчування підтвердило його актуальність у сучасних соціокультурних умовах. Суспільні трансформації, що охоплюють економічну, культурну та технологічну сфери, формують нові вимоги до середовища, у якому людина живе, працює та відпочиває. Заклади громадського харчування, як важливі елементи міської інфраструктури, виконують не лише утилітарну функцію, але й стають просторами соціальної взаємодії, культурного обміну та ресоціалізації. Саме тому їхній дизайн має враховувати принципи доступності та інклюзивності, забезпечуючи рівні умови для всіх категорій користувачів.

У сучасних умовах, коли країна перебуває у стані війни, тема доступності та інклюзивності набуває особливої ваги. Заклади харчування стають простором соціальної підтримки, комунікації та реабілітації, а отже, потребують ще більшої уваги до створення середовища, яке буде комфортним, безпечним і людяним для кожного. Це підкреслює важливість інклюзивного дизайну як інструменту не лише фізичної адаптації простору, але й соціальної інтеграції та психологічної підтримки.

У роботі було проаналізовано історичні та теоретичні передумови розвитку інтер'єрів закладів харчування, що дозволило простежити еволюцію від простих утилітарних просторів до сучасних багатофункціональних середовищ. Вивчення вітчизняного та міжнародного досвіду показало, що інклюзивність поступово стає невід'ємною складовою проєктної практики, а нормативна база дедалі більше орієнтується на створення безбар'єрного середовища. Це свідчить про глобальну тенденцію інтеграції принципів універсального дизайну у сферу громадських інтер'єрів.

Особливу увагу приділено технічним та ергономічним вимогам, які визначають комфортність і безпеку користування простором. Важливими є не лише фізичні параметри доступності, але й сенсорні та психологічні аспекти, що формують відчуття довіри, спокою та приналежності до спільноти.

Інклюзивний дизайн розглядається як комплексна філософія, яка поєднує функціональність, естетику та соціальну відповідальність, створюючи середовище рівних можливостей.

Практична частина роботи була спрямована на розробку авторського елемента інтер'єру — сервувального столика. Його дизайн поєднує сучасну естетику, функціональність та принципи інклюзивності. Використання натуральних матеріалів, зрозумілої геометрії та стриманої колористики забезпечує психологічний комфорт, а ергономічні параметри та мобільність роблять його доступним для різних груп користувачів. Столик виконує не лише утилітарну функцію, але й стає важливою складовою інтер'єрної концепції закладу харчування, підтримуючи його стилістичний напрям та підвищуючи рівень організованості простору.

Отримані результати мають як теоретичне, так і практичне значення. Теоретична частина роботи систематизує знання про інклюзивний дизайн у сфері громадського харчування, визначає його історичні та нормативні основи, а також окреслює ключові принципи формування інтер'єрів. Практична частина демонструє можливість інтеграції цих принципів у конкретне дизайнерське рішення, що підтверджує реальність їх застосування у сучасній проєктній діяльності.

Таким чином, інклюзивний дизайн інтер'єрів закладів харчування є важливим інструментом формування комфортного та доступного середовища. Він сприяє соціальній інтеграції, підвищує якість життя та створює конкурентні переваги для закладів харчування. Запропоновані підходи та рекомендації можуть бути використані у подальших наукових дослідженнях, а також у практиці архітекторів і дизайнерів, які прагнуть створювати простори, що відповідають сучасним вимогам безбар'єрності, естетики та функціональності.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Історія ресторанної справи – LibreTexts https://surli.cc/pdcxpu (дата звернення 03.10.2025)

2.Корчма URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/Корчма (дата звернення 03.10.2025)

3.Дяченко В. І. Розвиток культури кафе та ресторанів в Україні XIX–XX ст. / В. І. Дяченко. – Харків : ХНУМГ, 2017. – 176 с.

4. Іванова Л. Інклюзивні практики в архітектурі та дизайні середовища : монографія / Л. Іванова. – Львів : Видавництво ЛНАМ, 2021. – 185 с.

5.Рибчинська О. В. Народні традиції в інтер'єрі українських житлових і громадських будівель / О. В. Рибчинська. – Львів : Видавництво ЛНАМ, 2016. – 214 с.

6. Історія готельно-ресторанного бізнесу в Україні Факультет готельно-ресторанного і туристичного бізнесу КНУКіМ. URL: https://surl.li/wzmwgs (дата звернення 03.10.2025)

7. Вахніченко О. В., Зубова В. А. Інклюзивність будівель та споруд // Архітектура будівель та споруд. – 2024. – №18. – С. 45–52..

8. Макет конференція 2024 / Чернівецький національний університет ім. Ю. Федьковича. – Чернівці, 2024. – С. 254–258.

9. Доступність та універсальний дизайн : практичний посібник для архітекторів і дизайнерів. – Київ : НАІУ, 2020. – 112 с.

10. Універсальний дизайн : посібник / Національна асамблея людей з інвалідністю України. – Київ : НАІУ, 2022. – 160 с.

11. Голмс К. Невідповідність: як інклюзивні методи створюють дизайнерські рішення, які підходять всім / Кейт Голмс. – Лондон : Phaidon Press, 2019. – 240 с.

12. ДБН В.2.2-40:2018. Інклюзивність будівель і споруд. – Київ : Мінрегіон України, 2018.

13. Зубченко С. О., Каплан Ю. Б., Тищенко Ю. А. Створення безбар'єрного середовища та соціальна інклюзія: аналітична доповідь. Київ: НІСД, 2020. 48 с

14. Розбудова безбар'єрного середовища: шлях до рівності та доступності. Міністерство юстиції України. URL: https://surl.lu/amocop (дата звернення 03.10.2025)

15. Шкуро В., Ворона О. Впровадження доступності та інклюзивності в процесі розвитку громад та територій України. Науковий вісник Ужгородського університету. Серія: Педагогіка. Соціальна робота. 2023. № 1(52). С. 242–246

16. Піца й усмішки: історія Sunshine кафе, де працює молодь із інвалідністю URL: http://surl.li/hehjkx (дата звернення 26.10.2024)

17. «Ми всі різні, але рівні»: у Києві відкрилось друге соціальне кафе URL: http://surl.li/ujdyim (дата звернення 26.10.2024)

18. Під Києвом відкрили кафе, де працюють молоді люди із синдромом Дауна URL: https://surl.li/mlnnay (дата звернення 04.10.2025)

19. Cafe 21.3 у Броварах, де працюють люди із синдромом Дауна URL: http://surl.li/sxzmbv (дата звернення 27.10.2024)

20. "Ми – різні, але всі рівні": Кафе та пекарні, де працюють люди з ментальною інвалідністю URL: http://surl.li/losyck (дата звернення 27.10.2024)

21. Громадський ресторан Urban Space 500 поблизу майдану Незалежності URL: http://surl.li/osncbo (дата звернення 27.10.2024)

22. Urban Space 500 URL: http://surl.li/zietgc

23. «Ми просто хочемо побудувати спільноту»: історія Mozzeria про розширення можливостей і доступ URL: http://surl.li/dbksnf (дата звернення 27.10.2024)

24. Перший у своєму роді, як франшиза піци зосереджується на працевлаштуванні глухих URL: http://surl.li/pohcrr (дата звернення 27.10.2024)

25. Аватар по-японськи: Люди з обмеженими можливостями "живуть" життям роботів http://surl.li/jqhhyu (дата звернення 27.10.2024)

26. Dawn Avatar Robot Café URL: http://surl.li/qlbbkk (дата звернення 27.10.2024)

27. У Японії відкрили кафе, де працюють роботи під управлінням людей з інвалідністю URL: http://surl.li/nihtno (дата звернення 27.10.2024)

28. Café Joyeux An inclusive pop-up store on the Champs-Élysées URL: https://surl.li/byhtkr (дата звернення 27.10.2024)

29. Urbasolar підтримує Café Joyeux, оскільки воно відкривається в Монпельє у 2022 році! URL: http://surl.li/htzjsz (дата звернення 27.10.2024)

30. Café Joyeux URL: http://surl.li/oblhtt (дата звернення 27.10.2024)

31. ДБН В.2.2-17:2006. Заклади ресторанного господарства. – Київ : Міністерство будівництва та регіонального розвитку України, 2006.

32. ДБН В.2.2-9-2018. Громадські будинки і споруди. – Київ : ДП «Державна будівельна експертиза», 2018.

33. ДБН В.1.1-7-2016. Захист території, будівель і споруд від шуму. – Київ : ДП «Державна будівельна експертиза», 2016.

34. ISO 21542:2020. Будівлі та споруди — Доступність та зручність використання. – Міжнародна організація зі стандартизації (ISO), 2020.

35. EN 17210:2021. Accessibility and usability of the built environment. – European Committee for Standardization (CEN), 2021.

36. Соколенко К. Л. Організація технологічного процесу в підприємствах харчування: навчальний посібник. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2020.

37. Технологія продукції ресторанного господарства: конспект лекцій. – Одеський національний технологічний університет, 2022.

38. Міністерство освіти і науки України. Методичні рекомендації щодо створення безбар’єрного середовища в закладах освіти. — 2023.

39. LegalAid Wiki. Доступність будівель для маломобільних груп населення: встановлення пандусів. URL: https://legalaid.wiki/ (дата звернення 04.10.2025)

40. ДБН В.2.5-28:2021. Природне і штучне освітлення. — Київ, 2021.

41. Конвенція Організації Об'єднаних Націй про права осіб з інвалідністю. Прийнята резолюцією 61/106 Генеральної Асамблеї ООН від 13 грудня 2006 року. Набула чинності 3 травня 2007 року. URL: https://surl.lu/ghevik (дата звернення 24.10.2025)

42. Булатов В. А. Інклюзивний дизайн: ергономічні аспекти та образно-проєктні рішення : дис. доктора філософії. Київ, 2025. 282 с.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІЛЮСТРАЦІЙ

1. Піца й усмішки: історія Sunshine кафе, де працює молодь із інвалідністю URL: http://surl.li/hehjkx (дата звернення 26.10.2024)

2. Піца й усмішки: історія Sunshine кафе, де працює молодь із інвалідністю URL: http://surl.li/hehjkx (дата звернення 26.10.2024)

3. Cafe 21.3 URL: http://surl.li/fvtsql (дата звернення 27.10.2024)

4. Cafe 21.3 URL: http://surl.li/fvtsql (дата звернення 27.10.2024)

5. Громадський ресторан Urban Space 500 поблизу майдану Незалежності URL: http://surl.li/osncbo (дата звернення 27.10.2024)

6. Громадський ресторан Urban Space 500 поблизу майдану Незалежності URL: http://surl.li/osncbo (дата звернення 27.10.2024)

7. «Ми просто хочемо побудувати спільноту»: історія Mozzeria про розширення можливостей і доступ URL: http://surl.li/dbksnf (дата звернення 27.10.2024)

8. Dawn Avatar Robot Café URL: http://surl.li/qlbbkk (дата звернення 27.10.2024)

9. Dawn Avatar Robot Café URL: http://surl.li/qlbbkk (дата звернення 27.10.2024)

10. Café Joyeux An inclusive pop-up store on the Champs-Élysées URL: https://surl.li/byhtkr (дата звернення 27.10.2024)

11. Café Joyeux An inclusive pop-up store on the Champs-Élysées URL: https://surl.li/byhtkr (дата звернення 27.10.2024)

12. Ергономічна схема URL: https://surl.li/tsyrxi (дата звернення 05.10.2025)

13. Схема проходів URL: https://surl.li/bqsilr (дата звернення 05.10.2025)

14. Габарити меблів URL: https://surl.li/qfxfey (дата звернення 05.10.2025)

15. Ситуаційний план. URL: https://surl.li/agntdf (дата звернення 05.10.2025)

16. Фасад «River Lodge» URL: https://surl.li/ghixyw (дата звернення 05.10.2025)

17. Сервувальний столик URL: https://surl.lt/gkoulr (дата звернення 03.12.2025)

18. Сервувальний столик URL: https://surl.li/ksffrd (дата звернення 03.12.2025)

19. Сервувальний столик URL: https://surli.cc/hjiexf (дата звернення 03.12.2025)

ДОДАТКИ

1. Дем'янчук О.І., Хараборська Ю.О., ДЕЯКІ ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙНУ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ, СТВОРЕНИХ НА ОСНОВІ ІНКЛЮЗИВНОГО ДИЗАЙНУ. Програма та тези доповідей. Дизайн архітектурного середовища: IV Міжнародна науково-практична конференція «Інновації в архітектурі, дизайні та мистецтві: до 150-річчя Олександра Вербицького» (21-23 травня 2025р., Київ). Київ: НАОМА., 2025 с. 275-277. URL: https://drive.google.com/file/d/1-wxce8s1-K3ga83ffUacXn6jyPCyDccA/view (Наукові керівник – к.арх., доцент Хараборська Ю.О.)


НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ОБРАЗОТВОРЧОГО МИСТЕЦТВА І АРХІТЕКТУРИ
ФАКУЛЬТЕТ АРХІТЕКТУРИ

СЕРТИФІКАТ № 2025-059

підтверджує, що

Дем'янчук Ольга

взяв (ла) участь у роботі IV Міжнародної науково-практичної конференції

«Інновації в архітектурі, дизайні та мистецтві:
до 150-річчя Олександра Вербицького»

Україна. Київ. 21–23 травня 2025 року
30 годин (1 кредит ЄКТС)

Ректор НАОМА Олександр ЦУГОРКА

2. Дем'янчук О.І., Хараборська Ю.О., ВІД ТРАДИЦІЙНОГО ДО УНІВЕРСАЛЬНОГО ДИЗАЙНУ: ЕВОЛЮЦІЯ ДОСТУПНОСТІ. Програма та тези доповідей. Міжнародна наукова конференція "Синтез мистецтв у сучасних соціокультурних процесах" (30-31 жовтня 2025 р. м. Київ) Київ: Національна академія мистецтв України, 2025. – С. 66. URL: https://res2.weblium.site/res/634ff5ae7fe688000e53c854/6928195fe17cad93806c194c (Наукові керівник – к.арх., доцент Хараборська Ю.О.)


Національна академія мистецтв України

НСАУ INTBAU

СЕРТИФІКАТ

Цей сертифікат підтверджує, що

ДЕМ'ЯНЧУК ОЛЬГА ІВАНІВНА

взяв/взяла участь у роботі щорічної
Міжнародної наукової конференції

«СИНТЕЗ МИСТЕЦТВ У СУЧАСНИХ СОЦІОКУЛЬТУРНИХ ПРОЦЕСАХ»
(VI)

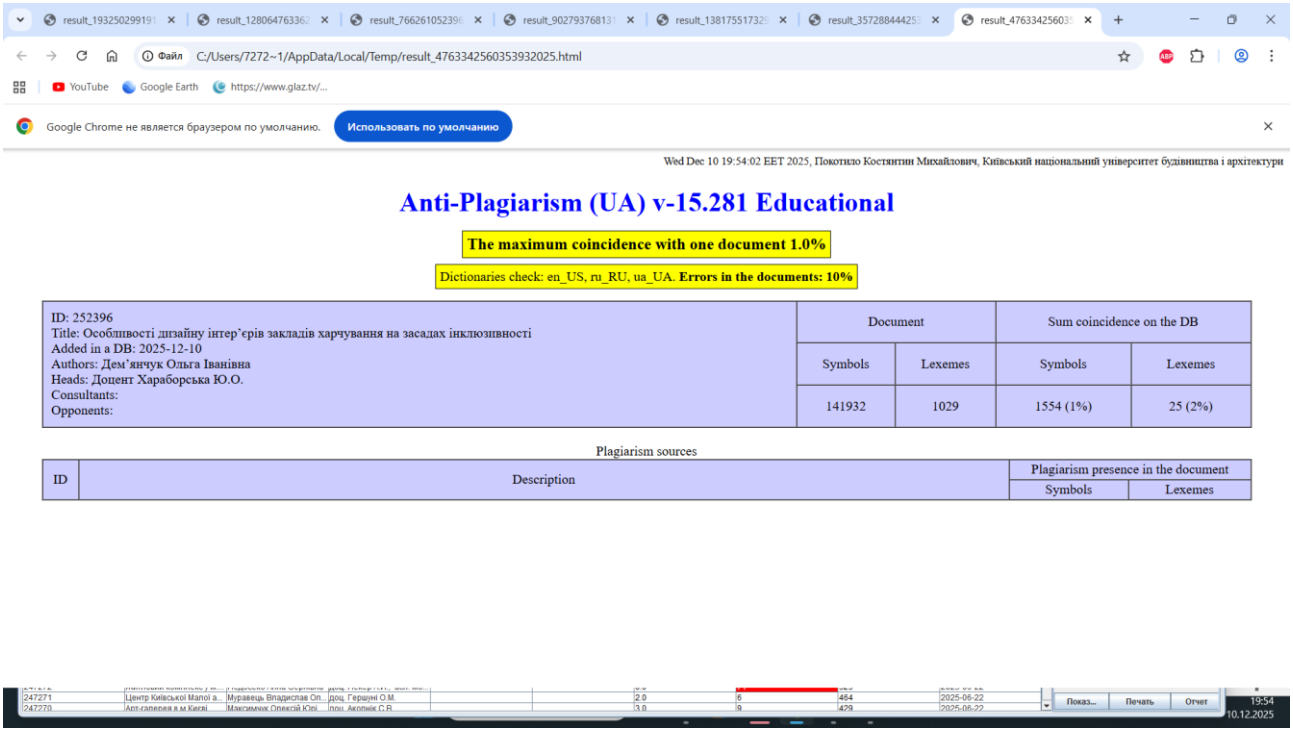
Президент НАМ України Віктор СИДОРЕНКО

№22

30\31/10/2025

3. Дем'янчук О.І., Хараборська Ю.О., Поєднання українських та японських традицій у формуванні інклюзивного інтер’єру закладах харчування. Програма та тези доповідей. МІЖНАРОДНИЙ НАУКОВО-ТЕХНІЧНИЙ ФОРУМ “Архітектура, Будівництво, Дизайн : Виробництво, Інформатизація, Менеджмент”. (24-25 листопада 2025р. м.Київ) Київ: Видавництво Ліра-К, 2025. С.415-416. URL: https://drive.google.com/file/d/1h5Zrq3IXNGrt06JuGw2-5oeijf26i8SX/view




Файл C:/Users/7272~1/AppData/Local/Temp/result_4763342560353932025.html
YouTube
Google Earth
https://www.glaz.tv/...
Google Chrome не является браузером по умолчанию.
Использовать по умолчанию
Wed Dec 10 19:54:02 EET 2025, Покотило Костянтин Михайлович, Київський національний університет будівництва і архітектури
Anti-Plagiarism (UA) v-15.281 Educational
The maximum coincidence with one document 1.0%
Dictionaries check: en_US, ru_RU, ua_UA. Errors in the documents: 10%
ID: 252396
Title: Особливості дизайну інтер'єрів закладів харчування на засадах інклюзивності
Added in a DB: 2025-12-10
Authors: Дем'янчук Ольга Іванівна
Heads: Доцент Хараборська Ю.О.
Consultants:
Opponents:
Document
Symbols
Lexemes
141932
1029
Sum coincidence on the DB
Symbols
Lexemes
1554 (1%)
25 (2%)
Plagiarism sources
ID
Description
Plagiarism presence in the document
Symbols
Lexemes
247271
Центр Київської Марої а...
Муравець Владислав Ол...
доц. Гершині О.М.
2.0
6
464
2025-06-22
247270
Арт-галерея в м.Києві
Максимчук Олексій Юрі...
проф. Акопян С.В.
3.0
9
429
2025-06-22
Показ...
Печать
Отчет
19:54
10.12.2025