

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ**

Архітектурний факультет

дизайну

(назва випускової кафедри)

**ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ ВИПУСКНОЇ РОБОТИ
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ
БАКАЛАВРА ДИЗАЙНУ**

на тему:

Інтер'єр та обладнання обідньої зали ресторану української кухні

Малахова Єлизавета Денісівна

(прізвище, ім'я та по батькові здобувача повністю)

Київ 2024 р.

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ**

Архітектурний факультет

дизайну

(назва кафедри)

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри
Юлія ТРЕТЯК

„___” _____ 20__ року

**ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ ВИПУСКНОЇ РОБОТИ
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ
БАКАЛАВРА ДИЗАЙНУ**

на тему:

Інтер'єр та обладнання обідньої зали ресторану української кухні

(назва)

Виконав Малахова Єлізавета Денісівна
(прізвище, ім'я та по батькові повністю)
022 Дизайн

(спеціальність)

Інтер'єр та обладнання

(освітня програма)

Групи ДН-43 _____
Керівник доц. Гордієнко О.О.
(прізвище та ініціали)

(вчене звання, науковий ступінь)

Ідентичність підтверджую

Київ 2024 р.

затверджені наказом вищого навчального закладу від «11» к 2024 року № 648/2

3. Термін виконання студентом роботи 12.02.2024 – 18.06.2024 р.

4. Вихідні дані до роботи Ситуаційний план, схема генерального плану, плани поверху, фасади, розрізи архітектурного об'єкту

5. Зміст пояснювальної записки за розділами:

I. Аналіз теоретичних та нормативних джерел, проектної практики.

II. Дизайн інтер'єру.

III. Дизайн елементу меблів (обладнання) в інтер'єрі.

Список використаних джерел.

6. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)

Ситуаційний план та схема генплану розміщення ділянки будівлі; плани, розрізи фасади та перспективні зображення будівлі, в якій розробляється інтер'єрне рішення; опорний (обмірний) план приміщення(нь); план демонтажу і монтажу конструкцій; план приміщення з розміщенням меблів, розгортки стін, розріз, план стелі з елементами освітлення, деталі, паспорт оздоблення; проєкт елементу меблів (обладнання): ортогональні види, розріз, вузли, специфікація елементів вузлів, 3-D модель, ергономічна схема, зображення в кольорі та матеріалі.

7. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
1	Керівник доц. Гордієнко О.О.		
2	Керівник доц. Гордієнко О.О.		
3	Керівник доц. Гордієнко О.О.		

8. Дата видачі завдання 12.02.2024 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1	<i>Видача завдання</i>	<i>12.02.2024</i>	
2	<i>Збір матеріалу</i>	<i>12.02. –12.03.2024</i>	
3	<i>Виконання клазури</i>		
4	<i>Розробка ескізу, пояснювальної записки - I розділу</i>	<i>13.03. –23.04.2024</i>	
5	<i>Оцінка ескізу</i>	<i>23.04.2024</i>	
6	<i>Подальша розробка пояснювальної записки, графічної частини і роботи в матеріалі</i>	<i>24.04. –05.06.2024</i>	
7	<i>Перевірка роботи на відсутність плагіату</i>	<i>06.06 – 07.06.2024</i>	
8	<i>Передзахист, допуск до захисту</i>	<i>12.06. –13.06.2024</i>	
9	<i>Підготовка презентації і доповіді, друкування роботи</i>	<i>13.06. –15.06.2024</i>	
10	<i>Захист роботи</i>	<i>18.06. –26.06.2024</i>	

Студент _____

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____

(підпис)

(прізвище та ініціали)

ЗМІСТ ПОЯСНЮВАЛЬНОЇ ЗАПИСКИ	
ВСТУП.....	9
РОЗДІЛ 1. ОСОБЛИВОСТІ ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ	
1.1 Передпроектне дослідження принципів розміщення і проектування підприємств громадського харчування та техніко-економічне обґрунтування проекту.....	11
1.2. Проектування підприємств харчування та розробка об'ємно-планувальних рішень відповідно до вимог ДБН, ДСТУ, СанПіН.....	17
1.3. Аналіз досвіду закордонної та вітчизняної практики проектування інтер'єрів закладів громадського харчування в етнічному стилі.....	26
ВИСНОВКИ І РОЗДІЛУ.....	68
РОЗДІЛ 2. ДИЗАЙН-ПРОЕКТ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНУ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ В ЕТНІЧНОМУ СТИЛІ	
2.1. Вхідні данні.....	72
2.2. Концепція інтер'єру.....	73
2.3. Функціонально-планувальне і об'ємно-просторове рішення інтер'єру.....	76
2.4. Оздоблювальні матеріали, меблі та обладнання інтер'єру.....	77
ВИСНОВКИ ІІ РОЗДІЛУ.....	78
РОЗДІЛ 3. ДИЗАЙН-РОЗРОБКА БАРНОЇ СТІЙКИ	
3.1 Аналіз аналогів та прототипів обладнання.....	80
3.2 Передпроектне дослідження.....	89
3.3 Художньо-образний аналіз запроєктованого обладнання.....	91
3.4 Ергономічний аналіз.....	92
3.5 Матеріали та конструктивні вузли, функціонально-технічні особливості.....	94
ВИСНОВКИ ІІІ РОЗДІЛУ.....	109

ЗАГАЛЬНИЙ ВИСНОВОК.....	110
СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ ТА ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	113

ВСТУП

В сучасному урбаністичному плануванні заклади громадського харчування займають значиме місце та володіють важливими соціальними функціями. Їх актуальність обумовлюється бажанням людей поринатись у нову атмосферу та здобувати різноманітні кулінарні враження. Мужність нашого народу та трагічні події, які відбуваються сьогодні в Україні, сприяють росту світового інтереса до нашої країни та популяризації національних атрибутів серед нашої громади. У цих умовах підприємства харчування, орієнтовані на національні традиційні мотиви та українську кухню, набувають виключної привабливості.

Актуальність теми. Висвітлення та поширення українського етнодизайну є дуже важливою та актуальною місією, так як він являє собою сьогоденнішній символ культурної самобутності та гордості, що особливо актуально в умовах глобалізації та культурної уніфікації здатної відображати зміни суспільства. Український етнодизайн не лише зберігає історичну спадщину, але й є дзеркалом сучасних тенденцій. У контексті соціально-політичних подій, український етнодизайн набуває особливої актуальності як засіб культурної дипломатії та формування позитивного іміджу країни на міжнародній арені. Етнодизайн має значний економічний потенціал, оскільки він стимулює розвиток малого та середнього бізнесу через виробництво товарів у національно спрямованій стилістиці. Це також сприяє туризму, залученням іноземних гостей унікальною культурною пропозицією. Етнодизайн є платформою для інновацій, оскільки дизайнери постійно експериментують з традиційними мотивами, адаптуючи їх до сучасних матеріалів та технологій. Це відкриває шлях для нових досліджень та розробок у сфері матеріалознавства, технологій виробництва та маркетингу. Етнодизайн також може відігравати роль у просуванні екологічної свідомості, оскільки багато традиційних технік виробництва є більш сталими та менш шкідливими для довкілля порівняно з масовим виробництвом. Український етнодизайн відіграє ключову роль у збереженні національної

ідентичності та консолідації суспільства, дозволяє українцям зберігати зв'язок зі своїм корінням, незважаючи на зміни в сучасному світі. Аналізуючи актуальність українського етнодизайну, можна зробити висновок, що ця тема є надзвичайно багатогранною та перспективною для дослідження. Вона включає в себе культурні, економічні, соціальні, політичні та екологічні аспекти, що робить її доцільною для опановування в широкому спектрі наукових дисциплін. У цьому полягає актуальність вибору національного етнічного стилю для впровадження дизайну інтер'єрів громадських закладів харчування.

Мета роботи полягає в створенні дизайну інтер'єру приміщення етно ресторану української кухні.

- провести аналіз літературних джерел по дизайну інтер'єрів приміщень закладів ресторанного господарства;
- дослідити світову проєктну практику дизайну інтер'єрів приміщень закладів ресторанного господарства;
- вивчити та систематизувати нормативну базу проєктування приміщень закладів ресторанного господарства;
- вивчити та аналізувати державні будівельні норми, стандарти та санітарно-технічні вимоги
- обґрунтувати концепцію дизайну інтер'єру етно ресторану української кухні;
- обґрунтувати функціонально-планувальне й об'ємно-просторове рішення інтер'єру етно ресторану української кухні;
- обґрунтувати підбір матеріалів та кольорової гами для інтер'єру етно ресторану української кухні;
- обґрунтувати функціональні, технологічні та конструктивні особливості ресторану;
- ергономічно забезпечити комфортні умови для перебування, комунікації відвідувачів в різних зонах ресторану;

- розробити модель елемента меблів (обладнання) для інтер'єру приміщення етно ресторану української кухні.

Методи, за якими здійснюється робочий процес:

- причинно наслідковий аналіз;
- історичний метод;
- метод теоретичного дослідження;
- метод прямого структурного аналізу, що полягає у системному підході до вивчення поставленої проблеми;
- метод візуального проектування об'єктів інтер'єру;
- натурне обстеження та фотозйомка;
- особливий аналіз та підбір необхідних елементів враховуючи мету дослідження.

РОЗДІЛ 1. ОСОБЛИВОСТІ ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

1.1 Передпроектне дослідження принципів розміщення і проектування підприємств громадського харчування та техніко-економічне обґрунтування проекту.

Під час проектування підприємств громадського харчування техніко-економічне обґрунтування включає такі елементи:

1. Обґрунтування необхідності будівництва, оренди, розміщення підприємства відповідно до розрахункових нормативів розвитку мережі. Проектування загальнодоступних підприємств громадського харчування здійснюють на основі вивчення передбачуваного району будівництва з визначенням чисельності населення, що проживає в ньому, і діючої мережі підприємств громадського харчування в зоні проєктованого підприємства. Необхідну кількість місць розраховують на основі нормативу місць на 1000 жителів для міст різної величини. Під час проектування підприємств громадського харчування при промислових виробництвах, установах, навчальних закладах наводять організаційно-економічну характеристику

діючої мережі підприємств громадського харчування із зазначенням чисельності працюючих (учнів), режиму роботи за змінами тощо.

2. Характеристика району та обґрунтування вибору місця будівництва. При обґрунтуванні вибору місця будівництва рекомендується враховувати загальні вимоги, що висуваються до розміщення підприємств громадського харчування: наближення підприємств громадського харчування до споживача та розміщення їх на шляхах масових потоків населення, забезпечення мінімальних витрат часу на одержання їжі, задоволення попиту на кулінарну продукцію та послуги громадського харчування.

3. Інженерні вишукування та обґрунтування технічної можливості організації підприємства. Визначають можливість відведення ділянки під проектування при дотриманні вимог охорони довкілля, санітарно-гігієнічних і протипожежних норм [1]. Зазначають можливість підключення до джерел електроенергії, води та каналізації поблизу проекрованої ділянки [1].

4. Обґрунтування вибору типу підприємства, що проектується, і форми обслуговування. Під час обґрунтування вибору типу загальнодоступного підприємства громадського харчування рекомендується враховувати наявність діючої мережі, його профілю, передбачуваний контингент споживачів і рекомендоване приблизне співвідношення між основними типами підприємств у різних районах міста [2].

5. Обґрунтування режиму роботи підприємства та коефіцієнтів завантаження залу. Під час розроблення режиму роботи загальнодоступних підприємств громадського харчування рекомендується враховувати тип, місце розташування і склад потенційного контингенту споживачів [3].

При обґрунтуванні коефіцієнтів завантаження залу підприємства рекомендується вивчити завантаження залу в діючих аналогічних підприємствах [3].

6. Обґрунтування норм споживання страв. При обґрунтуванні норм споживання страв за видами харчування (сніданок, обід, вечеря) рекомендується вивчити норми споживання страв, що склалися, у діючих

аналогічних підприємствах і рекомендації відповідно до вимог раціонального харчування для кожного типу підприємства, яке проектується [4].

7. Розрахунок виробничої програми підприємства. На основі прийнятих у проекті норм споживання страв, а також коефіцієнта завантаження залу визначають планову кількість споживачів за день і кількість страв кожної асортиментної групи [3].

8. Визначення джерел продовольчого постачання сировиною, напівфабрикатами і товарами, що реалізуються без переробки. Зазначають найменування та адреси підприємств харчової промисловості, заготівельних підприємств, продовольчих баз, підприємств агропромислового комплексу, які припускають постачати на підприємство сировину, напівфабрикати і товари, що реалізуються без переробки [5].

9. Визначення ефективності капітальних вкладень (з урахуванням нормативних коефіцієнтів). Для визначення вартості проекту в техніко-економічному обґрунтуванні використовують укрупнені показники вартості будівництва [6]. Під час розроблення техніко-економічного обґрунтування враховують досягнення науки і техніки, оскільки підприємства, які будують, реконструюють і розширюють, на час уведення в дію мають бути технічно передовими, мати високі показники за продуктивністю праці та якістю продукції, забезпечувати безпеку і нормальні умови праці. Лише після висновку про економічну доцільність і господарську необхідність проектування та будівництва підприємства починають розробку завдання на проектування [6].

Розміщення загальнодоступних підприємств громадського харчування здійснюють на основі СанПіН 42-120-4948-89 «Планування і забудова міст, селищ і сільських населених пунктів. Норми проектування». Підприємства громадського харчування міської забудови та сільських населених пунктів мають розташовуватися з урахуванням містобудівних параметрів розселення, системи транспортних магістралей і розміщення виробничих, культурно-побутових об'єктів і споруд [7]. Оскільки нормативи розвитку мережі

загальнодоступних підприємств громадського харчування встановлені загалом по місту, під час обґрунтування необхідної проєктної потужності підприємства враховують: чисельність населення міста загалом; район передбачуваного будівництва проєктованого підприємства; систему розміщення підприємства в структурі забудови міста. У сучасному містобудуванні розміщення підприємств громадського харчування зумовлене характером сформованої системи розселення, планувальними і соціально-демографічними умовами кожного конкретного міста. Особливого значення при цьому набуває розв'язання проблеми взаємозв'язку системи розміщення зі структурою розселення в місті та зоні його впливу і відповідно зі структурою внутрішньоміських транспортних зв'язків.

1. До загальнодоступних підприємств громадського харчування відносять підприємства, які обслуговують безпосередньо населення міста і не пов'язані з обслуговуванням контингенту якогось певного виробничого підприємства, навчального закладу, установи або організації [7].
2. При розрахунку мережі враховують загальнодоступні підприємства громадського харчування незалежно від їхньої відомчої належності.
3. У розрахунках загальної потреби в мережі підприємств громадського харчування враховують загальнодоступні підприємства, що входять до складу заготівельних підприємств, які розміщуються на селітебній території міста [7].
4. У містах-курортах і містах - центрах туризму потребу в мережі підприємств громадського харчування визначають за спеціальним розрахунком (понад установлені нормативи, виходячи з планованої кількості відпочивальників і приїжджих).
5. Підприємства громадського харчування, призначені для обслуговування глядачів і відвідувачів спортивних споруд, глядачів в установах культури і мистецтва, які проживають у готелях, мотелях, відвідувачів підприємств побутового обслуговування, пасажирів на вокзалах, пристанях, в аеропортах та які розміщуються в їхніх будинках, розраховують за відповідними главами

СНіП або відомчими нормами проектування; такі підприємства не включають до складу загальнодоступних підприємств громадського харчування і не враховують їх при визначенні забезпеченості цією мережею.

6. Нормативи розрахунку мережі загальнодоступних підприємств громадського харчування, крім мережі на курортах, не включають сезонну мережу; її організують додатково з урахуванням місцевих конкретних умов [7].

Підприємства громадського харчування рекомендується розміщувати: на території мікрорайонів, житлових районів і комплексів, житлових кварталів (підприємства громадського харчування місцевого значення); у центрі міста, громадських центрах планувальних районів (зон), міських адміністративно-ділових, спортивних, культурних центрах, місцях концентрації населення, пов'язаної з великими транспортними потоками, великими торговельними, культурними та освітніми підприємствами (універмаги, музеї, театри, палаци культури тощо), поблизу великих транспортних вузлів (підприємства громадського харчування), на території міст (районів).

Головна особливість розміщення підприємств громадського харчування полягає в тому, що передбачуваний поділ на підприємства місцевого та міського значення не пов'язується з конкретними членуваннями території, а утворює єдину гнучку (відкриту) систему в місті загалом, побудовану на врахуванні загальноміських зв'язків та інтересів населення, його просторової мобільності. Відповідно і розміщення підприємств громадського харчування пов'язують із загальною просторовою структурою міста так, щоб підприємства місцевого значення, розташовуючись на відкритих (територіально не замкнутих) вулицях і магістралях, доповнювали систему підприємств міського значення і включалися в загальну архітектурно-просторову структуру міста. Підприємства громадського харчування місцевого значення, розташовані в житловій зоні, доцільно розміщувати в структурі міста з урахуванням системи розташування транспортних зупинок там, де основні потоки населення переходять від транспортного до

пішохідного руху дорогою до місця проживання або роботи. Таке розміщення (з урахуванням обов'язкової пішохідної доступності зупинок громадського транспорту) одночасно забезпечує охоплення кожним підприємством зони, що обслуговується, в межах пішохідної доступності 5-7 хв (400-500 м) незалежно від меж мікрорайонів [7]. При цьому повністю враховуються інтереси населення, що проживає.

Підприємствами громадського харчування місцевого значення відповідно до виконуваних ними функцій є: їдальні, які у вечірній період можуть працювати як кафе (ресторан); дієтичні їдальні; магазини кулінарії з відділом замовлень; підприємства з відпуску обідів додому; спеціалізовані підприємства громадського харчування [8].

Підприємства міського значення (залежно від конкретних умов розміщення) включають: ресторани; підприємства швидкого обслуговування; кафе, спеціалізовані з організацією дозвілля за тематичними програмами - молодіжні, літературні тощо; великі магазини кулінарії (у тому числі фірмові) з відділами замовлень.

Загальну потребу міста в підприємствах громадського харчування на розрахунковий строк і першу чергу будівництва визначають відповідно до нормативів розвитку мережі загальнодоступних підприємств громадського харчування на 1000 жителів [9].

Потребу в підприємствах громадського харчування міського значення визначають як різницю між загальною потребою, розрахованою для міста загалом, і числом місць у підприємствах, які розміщують у житловій зоні. Під час розрахунку підприємств громадського харчування міського значення рекомендується враховувати внутрішньоміську міграцію населення - тих, хто приїжджає з житлових районів із діловими, культурно-побутовими та іншими цілями, а також внутрішньоміський транзитний пасажиропотік. У зв'язку з цим місткість підприємств громадського харчування визначають індивідуально для кожного з передбачуваних місць зосередження споживачів з урахуванням усіх конкретних містобудівних умов.

1.2 Проектування підприємств харчування та розробка об'ємно-планувальних рішень відповідно до нормативів ДБН ДСТУ СанПіН

Загальні принципи об'ємно-планувальних рішень підприємств харчування. Проекти нових і реконструйованих підприємств громадського харчування повинні відповідати прогресивним напрямом розвитку галузі, функціонально-технологічним вимогам організації виробництва на підприємстві, містобудівним умовам розміщення, що визначають вимоги до об'ємно-планувальних та архітектурних рішень будівлі, вимогам щодо впровадження прогресивних конструктивних систем та оздоблювальних матеріалів, нормативно-економічним вимогам проектних рішень. Проектування підприємств харчування має здійснюватися відповідно до сучасних досягнень науково-технічного прогресу в галузі будівництва та громадського харчування.

Проектування будівель громадського харчування може здійснюватися на основі застосування найрізноманітніших конструктивних систем і матеріалів. На основі повнозбірних залізобетонних систем, каркасно-панельних і великопанельних конструкцій, монолітного залізобетону, цегли, місцевих будівельних матеріалів, з металевих полегшених конструкцій, зокрема великопрогонових, з дерево-клеєних конструкцій, на основі застосування змішаних конструктивних систем і матеріалів тощо. Керуючись статтями 7, 22, 26 ЗУ «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», ст.20 ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» керівники закладів громадського харчування зобов'язані дотримуватись наступного:

Висоту надземних поверхів будинків слід приймати 3,3 м. Для залів із кількістю місць понад 150 допускається приймати висоту поверху 4,2 м. Згідно з ДБН В.2.2-25:2009 висота приміщень гарячих цехів і мийних не повинна бути меншою за висоту суміжних із ними залів. Висоту складських приміщень у підвалах слід приймати не менше ніж 2,5 м до низу виступаючих конструкцій перекриття [9].

Приміщення для відвідувачів, а також виробничі та адміністративні приміщення слід розміщувати в надземних поверхах. Зали, виробничі та адміністративні приміщення, як правило, повинні мати природне освітлення (бічне або верхнє). Допускається розміщувати ці приміщення в цокольних поверхах. Складські, технічні, побутові приміщення, а за спеціального обґрунтування - приміщення для відвідувачів, виробничі та адміністративні приміщення - допускається розміщувати в підвальних поверхах у разі забезпечення необхідних санітарно-гігієнічних умов і дотримання вимог пожежної безпеки згідно з главами СанПіН. Гардеробні, вбиральні, умивальні, душові, білизняні, комори, приміщення для нарізання хліба, буфети, мийні, приміщення завідувачів виробництвом, роздавальні, сервізні, експедиції, технічні приміщення, коридори, а також усі приміщення в підвалах допускається проектувати без природного освітлення [10]. Перепади рівнів підлог у виробничих приміщеннях і в залах (крім залів ресторанів) не допускається.

У разі розміщення залів вище третього поверху передбачають ліфти для доставки споживачів [11]. Можна проектувати зали сезонного функціонування на терасах і верандах. Зали та входи для споживачів розміщують з боку головного фасаду, допускається з боку бокового фасаду та з кута будівлі. Зали повинні мати природне освітлення або хороше штучне. Зали повинні мати зручний зв'язок із вестибюлем і роздавальною, з мийною столового посуду. Вхід до зали ресторану і кафе передбачають через авнзал, який призначений для збору гостей, очікування вільних місць. У підприємствах громадського харчування з кількістю місць у залах понад 50 слід передбачати окремі входи та сходи для відвідувачів і персоналу. Сходи для персоналу слід розташовувати з урахуванням можливості використання їх для евакуації відвідувачів. Вхід до приміщення завантажувальної для підприємства з кількістю місць у залах понад 100 слід проектувати окремим від входу для персоналу. Тамбури слід передбачати за розрахункової температури зовнішнього повітря (для проектування опалення) мінус 15°C і

нижче [12]. Входи до підприємств громадського харчування, що розміщуються в житлових будинках, мають бути окремими [9]. Входи до підприємств громадського харчування, що розміщуються в громадських будинках і в допоміжних будинках промислових підприємств, допускається суміщати з входами в ці будинки [9]. Сходові клітки мають бути відокремлені від приміщень будь-якого призначення дверима - глухими або з застосуванням [9]. Головні сходи для відвідувачів з першого на другий поверх будинків II ступеня вогнестійкості допускається проектувати відкритими, без вестибюлів і поверхових холів [13]. Ліфти для відвідувачів слід проектувати при розміщенні залів вище третього поверху. Вантажні ліфти слід проектувати в разі розміщення приміщень підприємства громадського харчування у двох і більше рівнях. Для вантажних ліфтів вантажопідйомністю 500 кг і більше слід проектувати розвантажувальні майданчики розміром не менше ніж $2,7 \times 2,7$ м [11]. У завантажувальних, складських і виробничих приміщеннях площею понад 10 м² двері слід проектувати завширшки не менше ніж 1,2 м, у виробничих приміщеннях площею до 10 м² - не менше ніж 0,9 м; двері для візків із піддонами слід приймати завширшки 1,8 м.

У ресторанах і кафе 15-20% кількості місць передбачають для банкетного залу і боксів. Бокси місткістю 4-12 місць проектують відкритими однією або двома сторонами в зал. Можна передбачати трансформувальні перегородки між банкетним залом і загальним залом, що дає змогу варіювати кількість місць у банкетному залі. У залі виділяють: вхідну зону - яка дає змогу відвідувачеві оглянути зал, визначити шлях переміщення, знайти вільне місце; обідня зона; естраднотанцювальна зона, розміщують естраду і танцювальний майданчик у місці, найбільш вільному від руху відвідувачів і персоналу. За формою плану обідні зали розрізняють - прямокутні, складні та круглі.

Планувальні рішення залу повинні сприяти швидкому обслуговуванню відвідувачів, забезпечити найкоротші і прямолінійні шляхи руху відвідувачів

та офіціантів, створення зручностей до обслуговування, швидкої орієнтації відвідувачів у залі. Глибина обідньої зали в підприємствах із самообслуговуванням може бути 6 м у разі розміщення роздавальної лінії на площі гарячого цеху і не менше 9 м у разі розміщення роздавальних ліній на площі зали [14]. Довжина залу визначається відстанню від роздавальної лінії до найбільш віддаленого столика. У разі самообслуговування ця відстань не повинна перевищувати 20 м, а в разі обслуговування офіціантами - 30 м [15]. Буфети для відвідувачів розташовують на площі залів, вони повинні мати зручний зв'язок із виробничими приміщеннями. Бари можуть розташовуватися на площі залу або в окремих приміщеннях. Повинні мати підсобне приміщення і мийку столового посуду [15]. Бари, розташовані на площі залів, дають змогу ефективно використовувати площі залів і оживляти атмосферу в них [15]. Розрізняють: бар-буфет, вітамінний, молочний, десертний, закусочний, бар-морозиво, гриль-бар, коктейль-бар, винний, пивний, кавовий, чайний тощо. Вестибюль проєктують з боку головного фасаду або з бокового фасаду [15]. Уздовж гардероба передбачають вільний від основних потоків споживачів простір завширшки 1,5-2 м [15]. Розміщення гардероба може бути фронтальним, глибинним або кутовим. Санітарні вузли не рекомендують розташовувати біля зовнішніх стін будівлі. Якщо будівля двоповерхова і більше, на площі вестибюля розташовують сходи, площу вестибюля збільшують з урахуванням площі сходів.

У залі обладнання розставляють відповідно до напрямку руху потоків споживачів, обслуговуючого персоналу, а також потоків чистого і використаного посуду. При цьому необхідно забезпечити вільний підхід до роздавальної лінії та обідніх столів. Ширина проходів у залах визначається відстанню між спинками стільців, за віддаленості спинки стільця від краю столу на 0,5 м, між вільними сторонами столів або між спинками стільців і вільними сторонами столів [15]. Проходи повинні забезпечувати евакуацію людей із залів [16]. Столи в залах можна розміщувати по діагоналі або паралельними рядами, лінії однаково віддалені одна від одної, або групами з

різними проміжками між столами. Відстань між стіною і розташованими вздовж неї столами має становити не менше 0,4 м, а при розташуванні паралельними рядами - 0,3 м [9].

Розстановку меблів слід пов'язати з конфігурацією залу, положенням світлопрорізів, колон, розміщенням світильників. Необхідно прагнути до скорочення довжини другорядних і допоміжних проходів. Меблі в залах можна встановлювати щодо проходів прямокутно, діагонально, вільно. Ефективне поєднання прямокутного розміщення столів уздовж стін і діагонального в середині залу. Серванти для офіціантів можуть стояти окремо, блокуватися один з одним, розміщуватися біля стін і колон або біля декоративних елементів. Серванти приймаються з розрахунку - один сервант для двох офіціантів.

Оптимальна кількість місць у залі загальнодоступних підприємств харчування:

Ресторан: 50-200 місць

Бар:

винний, молочний, гриль тощо: 25-50 місць

пивний: 25-100 місць

Кафе: 50-200 місць

Кафе спеціалізоване (молодіжне, дитяче, кондитерська, морозиво, молочне):
25-100 місць

Їдальня:

загальнодоступна: 50-200 місць

дієтична: 50-100 місць

роздавальна: 25-50 місць

Закусочна: 25-50 місць

Закусочна спеціалізована (шашлична, котлетна, сосисочна, пельменна, млинцева, пиріжкова, пончикова, чебуречна, чайна): 25-50 місць

Кафетерій: 8-50 місць

Магазин кулінарії (без виробництва): 4-180 м² торговельної площі

У міських зонах масового відпочинку населення найбільших і великих міст організують постійно діючі та сезонні, відкриті у весняно-літній сезон підприємства громадського харчування. Загальну потребу в мережі підприємств громадського харчування визначають за нормативними даними, наведеними в Методичних вказівках з організації громадського харчування в міських зонах масового відпочинку населення найбільших і великих міст.

Розрахунок кількості місць у залі може бути проведений за одним із таких методів: - за нормативом на 1000 осіб; - за товарообігом у розрахунку на одне місце в залі; - за коефіцієнтом охоплення населення громадським харчуванням [15]. Метод розрахунку за нормативом місць на 1000 осіб є універсальним і використовується для визначення кількості місць у залах усіх типів підприємств громадського харчування.

Приміщення для відвідувачів необхідно проектувати відповідно до категорії підприємства, тобто з урахуванням типу підприємства, його місткості, обраних форм і методів обслуговування, контингенту відвідувачів та їхніх цільових установок. Важливим фактором при цьому, що впливає на формування планувальних рішень просторів обідніх залів та їхнього предметно-просторового середовища (інтер'єрів), є форма обслуговування відвідувачів і характер підприємства. Обслуговування відвідувачів може здійснюватися через офіціантів, через буфетника або бармена, на основі принципу самообслуговування через роздавальні лінії та стійки. У підприємствах самообслуговування функціонально обідні зали включають зони отримання їжі та зони приймання їжі. При цьому в підприємствах швидкого обслуговування з обмеженим асортиментом страв або з комплексними наборами страв обслуговування може здійснюватися через барменів, тобто зона отримання їжі формується біля роздавальної стійки. У разі самообслуговування роздавальні лінії (зони) є сполучною ланкою між групою виробничих приміщень (гарячим цехом) та обідньою залом, розміщуються на площах обідньої функціональній зв'язок із гарячим цехом. залу, маючи безпосередній над роздавальними лініями, які розташовують

між гарячим цехом та залом, у разі відсутності між ними перегородки, передбачають екран із вогнетривкого або важкогорючих матеріалів до стелі, низ екрана має бути на висоті 2 м від підлоги [13]. Для відпуску скомплектованих сніданків, обідів і вечерь за великого потоку відвідувачів, у тому числі для підприємств харчування вишів, можуть застосовуватися механізовані роздавальні лінії.

Зали ресторанів і кафе з кількістю місць 200 і більше допускається розділяти перегородками (стаціонарними або розсувними) [9]. У загальнодоступних підприємствах громадського харчування кількість місць у гардеробі для верхнього одягу відвідувачів має відповідати місткості залу з коефіцієнтом К-1.1, що враховує затримку відвідувачів у залі, а також тих, що в цей момент перебувають у вестибюлі, на сходах тощо. У підприємствах харчування, пов'язаних із відпочинком, організовують зони видовищ і розваг. Це естради і танцювальні майданчики. Такі зони можуть бути композиційним центром приміщення, чому сприяє їхнє місце розташування, а також комплекс декоративних, пластичних, колірних і світлових прийомів їхніх рішень. Під час визначення площі танцювального майданчика виходять із норми площі на пару - 0,15-0,2 м² із розрахунку 50-70% загальної кількості місць у залі. Форми танцювальних майданчиків та естрад можуть бути різними залежно від форми та композиції залу. Входи до вбиралень для відвідувачів передбачаються з вестибюля. Кількість унітазів у вбиральнях для відвідувачів слід приймати: за загальної кількості місць у залах до 300 - 1 унітаз на кожні 60 місць, за більшої кількості місць у залах - додатково 1 унітаз на кожні 100 місць понад 300 [9]. У підприємствах з кількістю місць менше 50 допускається проектувати одну вбиральню (на 1 унітаз) [9]. У чоловічих вбиральнях на кожен унітаз слід передбачати 1 пісуар (у вбиральнях пивних барів - 2 пісуари). У шлюзах убиралень слід передбачати 1 умивальник на кожні 4 унітази. У вестибюлях або в окремих приміщеннях слід передбачати для відвідувачів додатково по одному умивальнику на кожні 50 місць у залах. У закусочних без вестибюлів умивальники

допускається встановлювати в залі. У ресторанах і кафе з обслуговуванням офіціантами в шлюзах убиралень слід передбачати додаткову площу 4 м² для туалету.

Виробничі цехи та приміщення, як правило, слід планувально розміщувати в єдиній функціональній зоні, з метою збереження безперервності виробничих процесів. У разі об'єднання в одному приміщенні цехів з різними температурно-вологісними режимами слід застосовувати технологічне обладнання (з місцевими відсмоктувачами, охолоджувальними поверхнями, інфрачервоними випромінювачами тощо), яке забезпечує в місцях оброблення та приготування харчових продуктів (на робочих столах) відповідну температуру [9]. Розміщення виробничих цехів, як правило, передбачається в окремих приміщеннях. Водночас у підприємствах до 50 місць, що працюють на напівфабрикатах, гарячий, холодний цехи, а в підприємствах, що працюють на сировині, - гарячий і холодний цехи, допускається розміщувати в одному приміщенні [9]. Мийні кухонного посуду, тари напівфабрикатів і столового посуду допускається розміщувати в одному приміщенні; у цьому разі мийну столового посуду слід відокремлювати бар'єром заввишки не більше 1,6 м [11]. Приміщення роздавальної в підприємствах з обслуговуванням офіціантами слід розташовувати так, щоб через технологічні або дверні прорізи воно мало безпосередній зв'язок із гарячим і холодним цехами, приміщенням для різання хліба, сервізною, мийною столового посуду і буфетом. У разі розташування зазначених приміщень з одного боку роздавальної приміщення роздавальної слід проєктувати завширшки не менш як 2 м, у разі розташування цих приміщень із двох і більше сторін - не менш як 3 м [5]. Фронт видачі страв у роздавальній під час обслуговування офіціантами слід приймати для гарячих цехів - 0,025 м, для холодних цехів - 0,01 м на 1 місце в залі. У їдальнях і ресторанах, які готують 5000 і більше страв на добу, за обґрунтування допускається передбачати харчову технологічну лабораторію [3].

У підприємствах із кількістю місць у залах 500 і більше перед приміщенням завантажувальної слід проектувати платформу заввишки 1,1 м, завширшки 3 м і завдовжки за розрахунком, але не менше ніж 3 м; у підприємствах із меншою кількістю місць зазвичай - розвантажувальні майданчики і застосовувати підйомно-опускні механізми. Приміщення завантажувальних, що розміщуються в цокольних або підвальних поверхах, мають бути обладнані люками з дверима (вертикальними) і пандусами [11]. Над розвантажувальними майданчиками, платформами і люками слід передбачати навіс для розміщення одного вантажного автомобіля під час розвантаження і навантаження [11]. Під час проектування складських приміщень слід передбачати можливість розвантаження овочів безпосередньо в комору, минаючи завантажувальну. Під час проектування підприємств із кількістю місць у залах понад 500, а за техніко-економічних обґрунтувань - із кількістю місць понад 250, допускається передбачати в'їзд автомобілів у завантажувальні приміщення. Комори продуктів і охолоджувані камери не слід розміщувати під мийними та санітарними вузлами, а також під виробничими приміщеннями з трапами. Охолоджувані камери слід, як правило, об'єднувати одним тамбуром глибиною 1,6 м. Камери мають бути розміром у плані не менше ніж 2,1×2,4 м і висотою не менше ніж 2,4 м [3]. Окремо розміщені охолоджувані камери за розрахункової температури повітря в них +2°C і вище допускається проектувати без тамбурів. Камеру харчових відходів із тамбуром слід проектувати, як правило, у першому поверсі будівлі з виходом через тамбур назовні і в приміщення (коридор) підприємства громадського харчування [4]. Приміщення для приймання (завантажувальну) і зберігання продуктів (комори охолоджувані та неохолоджувані) необхідно проектувати єдиним блоком - функціональною зоною, яка має безпосередній зв'язок із вантажними ліфтами та зв'язок з іншими приміщеннями через виробничі коридори [4].

Ці та інші ергономічні вимоги зведено в нормативних документах ДБН В.2.2-25:2009 "Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)" із Зміною № 1 та Зміною № 2

1.3. Аналіз досвіду закордонної та вітчизняної практики проектування інтер'єрів закладів громадського харчування в етнічному стилі

Відчизняні проекти

Дизайн інтер'єру варенечної

Замовник: «Балувана Галя»

Функція: мережевий ресторан

Адреса: Львів, Коловська 7а

Дизайн студія: SOBOLEVA STOROZHUK DESIGN

Команда: Богдан Сторожнюк, Катерина Терещенко, Ната Соболева, Алла Онопченко, Ольга Тарасік.

Загальна площа: 162.1 м²

Рік: 2017



Рис. 1. Фрагмент інтер'єру ресторану «Балувана Галя». Львів. 2018. [17].

Ресторан, який виконан у класичній національній коровій гаммі, має два поверхи, на першому відбувається постійний рух, на другому його поверсі атмосфера розташовує до неспішного відпочинку. Стіни оздоблені визирунком, фактурними мозаїчними панелями, подібним до орнаменту вишиванки. В візуалі інтер'єру використано три кольори: червоний чорний і білий, і також фактуру деревини.

Дизайн інтер'єру варенечної

Функція: мережевий ресторан

Замовник: «Балувана Галя» мережевий ресторан

Адреса: Київ, Максима кривоноса 5

Дизайн студія: NUMO BURO

Команда: Катерина Терещенко, Ната Соболева, Алла Онопченко.

Загальна площа: 232 м²

Рік: 2018



Рис. 2. Фрагмент інтер'єру ресторану «Балувана Галя». Київ. 2018. [17].

Інтер'єр побудован на класичному поєднанні червоного, білого і чорного, але він також розбавлен складними трендовими відтінками, це додає простору сучасності. В обробці "мазанка" молочного кольору, натуральне дерево і кераміка. Декор практично відсутній, його замінюють інші елементи, наприклад, великі візерунки. Це робить інтер'єр простим і легким для сприйняття, але в той же час – сучасним і незаурядним. Також команда добре опрацювала дизайнерські деталі: всі декоративні світильники це кераміка ручної роботи; в люстрах кожна намистина зроблена вручну; а для килима дизайнери продумали спеціальний візерунок на основі символів з різних орнаментів. В результаті у NUMO BURO вийшла інтер'єрна українська мандала-оберіг, наповнена змістом.



Рис. 3. Фрагмент інтер'єру ресторану «Балувана Галя». Київ. 2018. [17].



Рис. 4. Фрагмент інтер'єру ресторану «Балувана Галя». Київ. 2018. [17].

Дизайн інтер'єру ресторану «Terra» готеля Grand Emily Hotel

Замовник: «Grand Emily Hotel»

Функція: ресторан

Адреса: Львів, Винники, вул. Хмельницького, 9Б

Дизайн студія: YOD

Команда: Володимир Непийвода, Дмитро Бонеско, Анна Данілова

Загальна площа: 1152 м²

Рік: 2022



Рис. 5. Фрагмент інтер'єру ресторану «Terra». Львів. 2022. [18].

Відвідування ресторану Terra – як екскурсія Західною Україною. Атмосфера ресторану асоціюється з мальовничими українськими пейзажами. Заклад уособлює українське бачення концепції чотирьох стихій. Це відображено в інтер'єрі ресторану: широкі простори, багаті кольори, текстури та смаки, буйна природа, жага до життя та насолода від моменту.

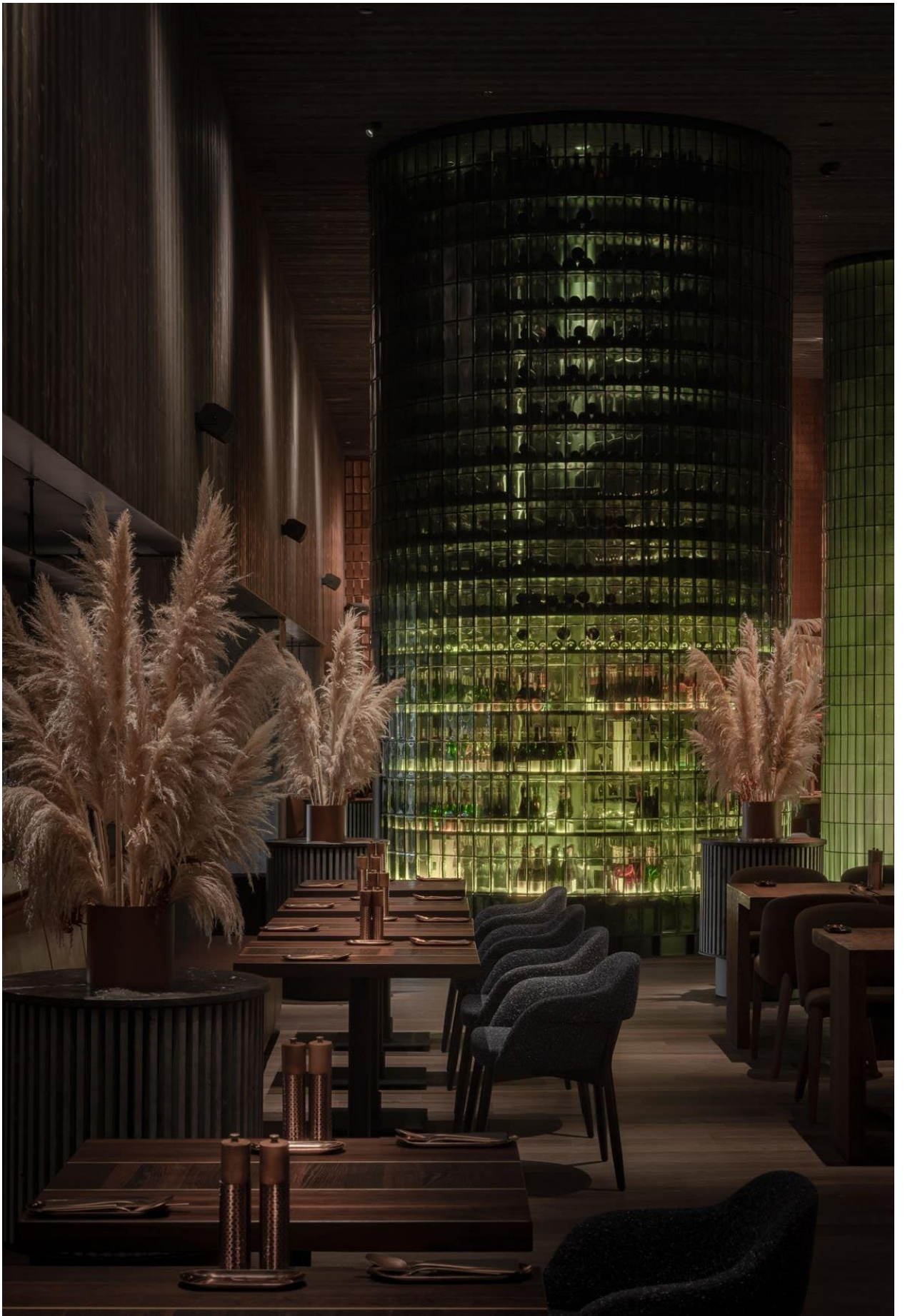


Рис. 6. Фрагмент інтер'єру ресторану «Терра». Львів. 2022. [18].

Ресторан є частиною нового комплексу Emily Resort у містечку Винники поряд зі Львовом. Створюючи концепцію інтер'єру, дизайнери прагнули витягти кольори, текстури та образи з довколишнього ландшафту, щоб перекласти їх мовою дизайну.



Рис. 7. Фрагмент інтер'єру ресторану «Terra». Львів. 2022. [18].

Візуальний ритм просторої зали ресторану задають круглі акцентні колони. Зовні вони вкриті цеглинами з зеленого скла, що були відлиті італійським брендом Poesia Glass під замовлення. Кожна з них має незначне радіусне заокруглення, щоб разом вони формували бездоганну круглу форму колони. Система освітлення всередині кожної колони створює м'який та природний градієнт зеленого кольору.

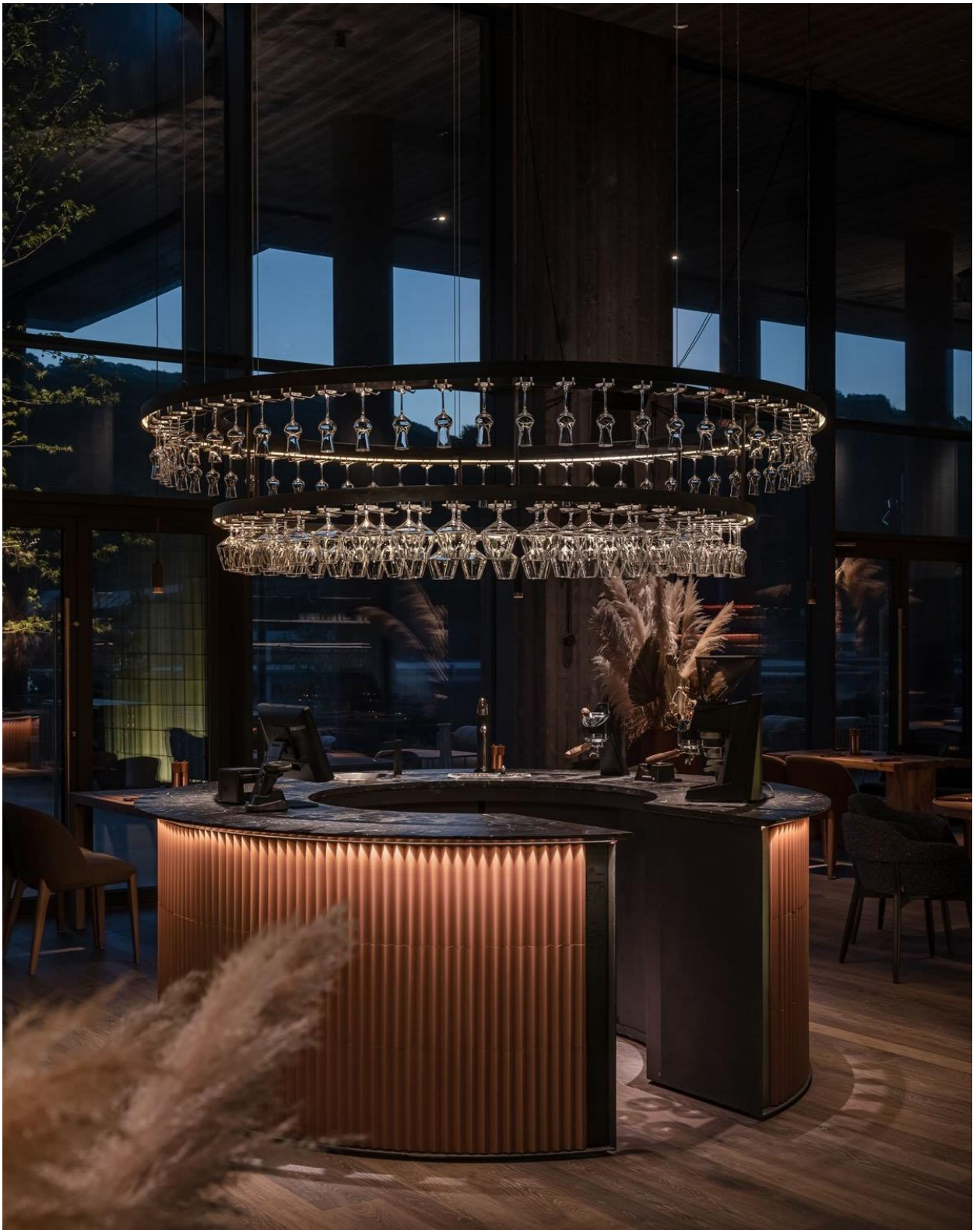


Рис. 8. Фрагмент інтер'єру ресторану «Terra». Львів. 2022. [18].

Колони, облицьовані теракотовими кахлями міні-формату, служать станціями офіціантів. Через них дизайнери відобразили місцеву традицію покривати каміни та печі керамікою. Так само, як і скляні цеглини, теракотові кахлі мають ледь помітний радіусний вигин. Спеціально для

проекту їх виготовили в локальній керамічній майстерні. Колонна з найбільшим діаметром приховує круглу винну кімнату унікальної конструкції.

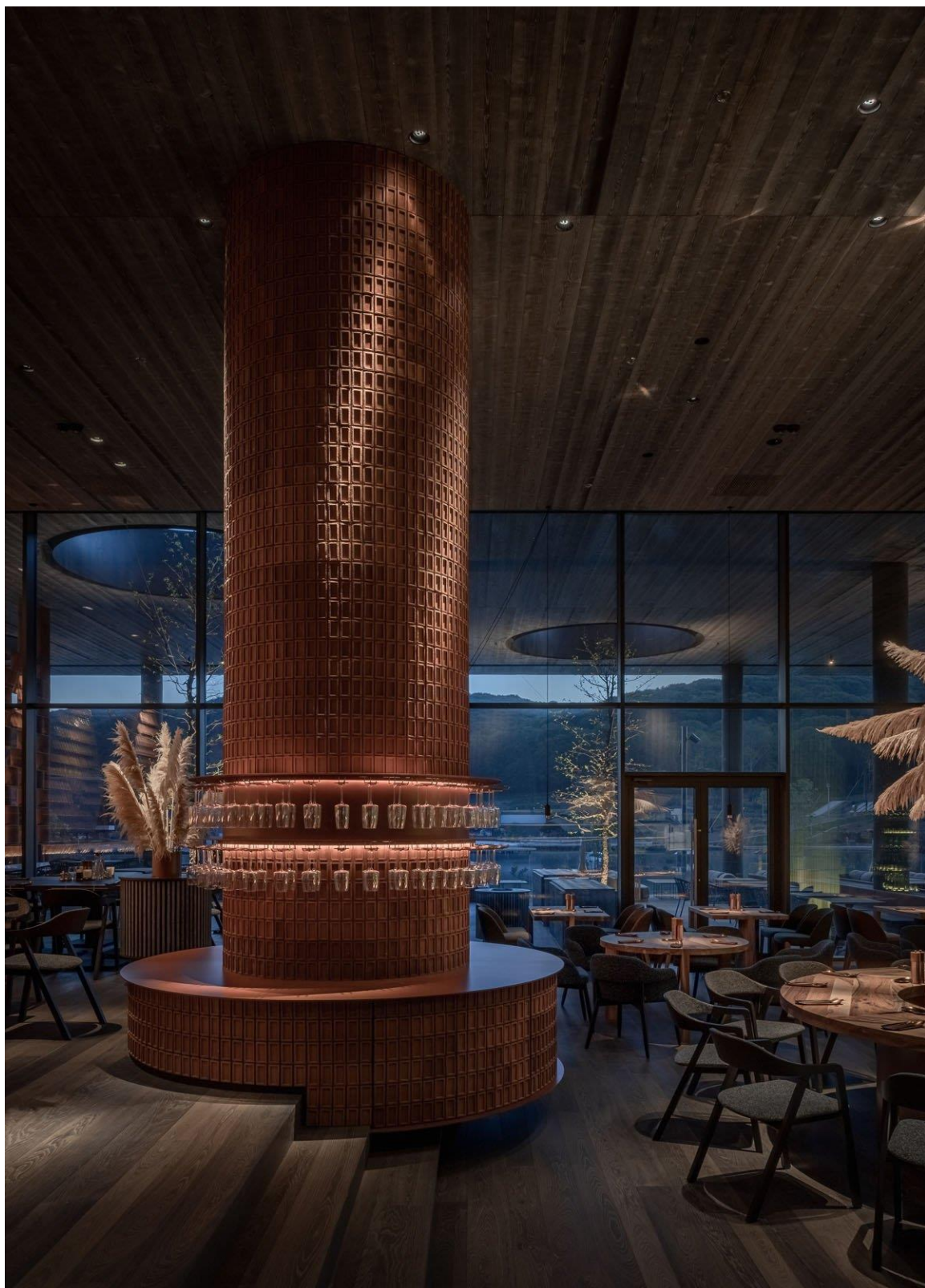


Рис. 9. Фрагмент інтер'єру ресторану «Терра». Львів. 2022. [18].

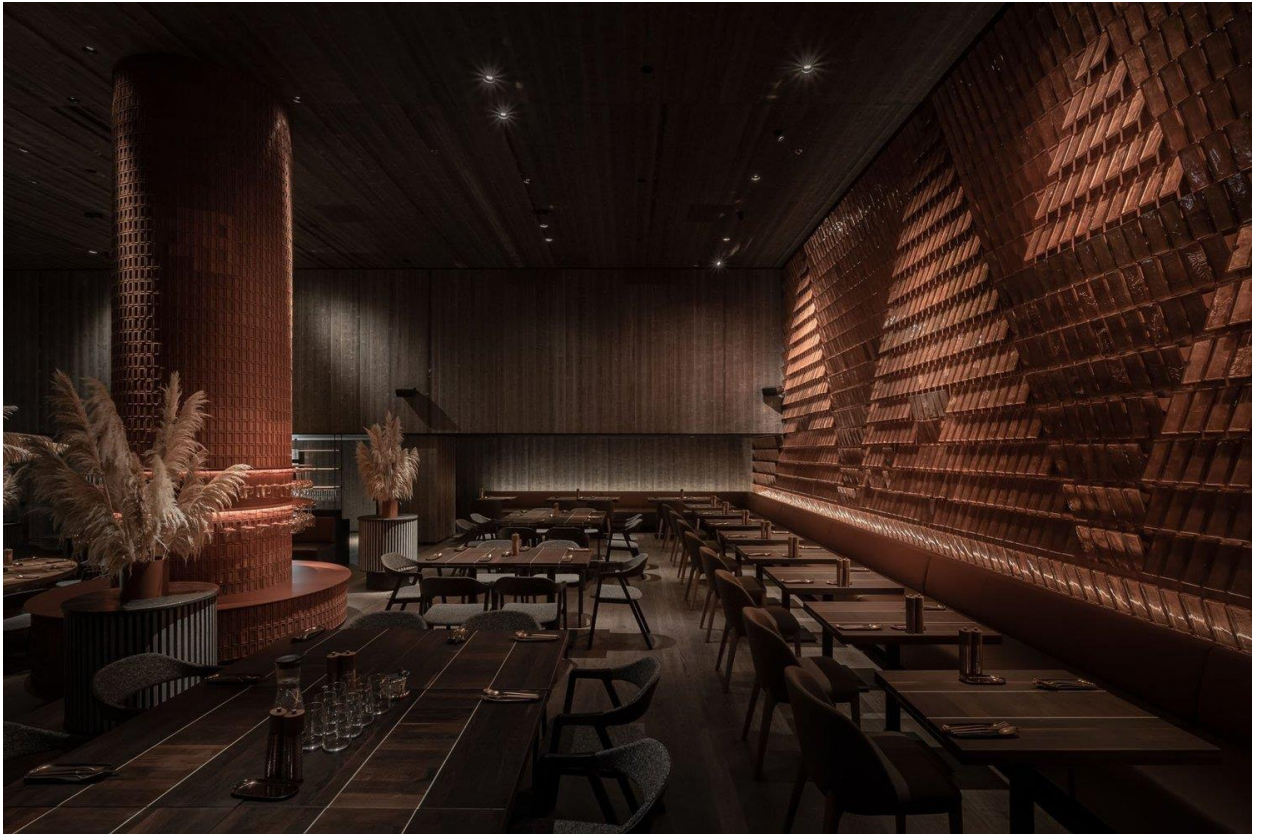


Рис. 10. Фрагмент інтер'єру ресторану «Terra». Львів. 2022. [18].

Всередині по периметру розміщені полиці для пляшок та гвинтові сходи. На нижніх полицях лежать доступні та популярні марки вин, а вгорі – топові колекційні сорти. Кімната розрахована на 3500 пляшок. Загальна вага винної кімнати - більше 20 тонн, висота – 6 метрів. Ще одне фокусне місце ресторану – стіна в глибині зали. Її поверхня вкрита скляними плитами мідного відтінку. Деякі з них мають унікальний флористичний принт - відтиски локальних рослин. Жоден малюнок не повторюється. Дві тисячі обміднених скляних слябів змонтовані на динамічній конструкції таким чином, що кожен можна рухати вгору-вниз, фіксуючи під різним кутом. Це дозволяє створювати різні патерни на поверхні стіни і залучати відвідувачів до взаємодії з простором. Стіна з її варіативним малюнком є нашою метафорою очерету, який колише вітер.

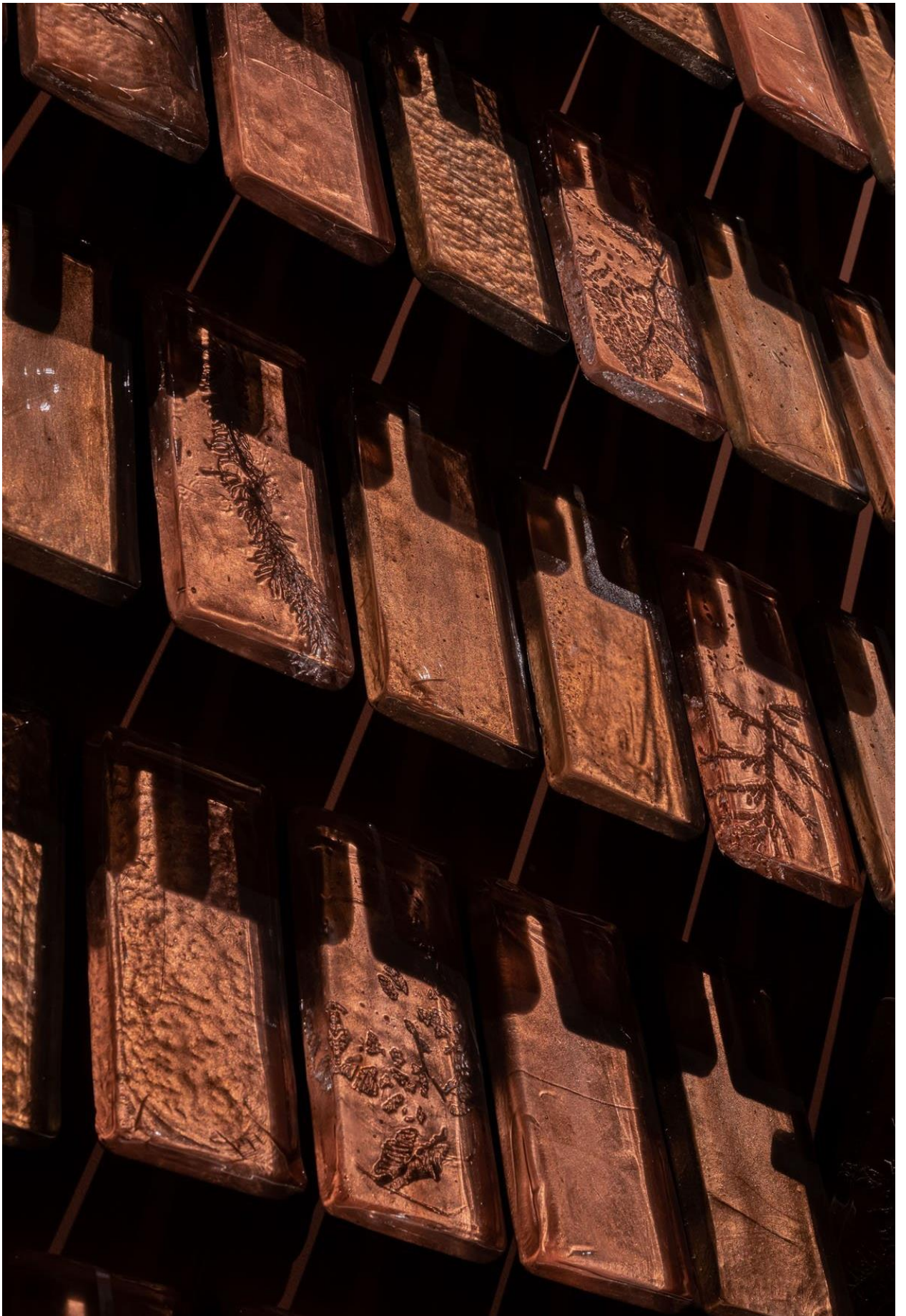


Рис. 11. Фрагмент оздоблення інтер'єру ресторану «Terra». Львів. 2022.[18].



Рис. 12. Фрагмент інтер'єру ресторану «Терра». Львів. 2022. [18].

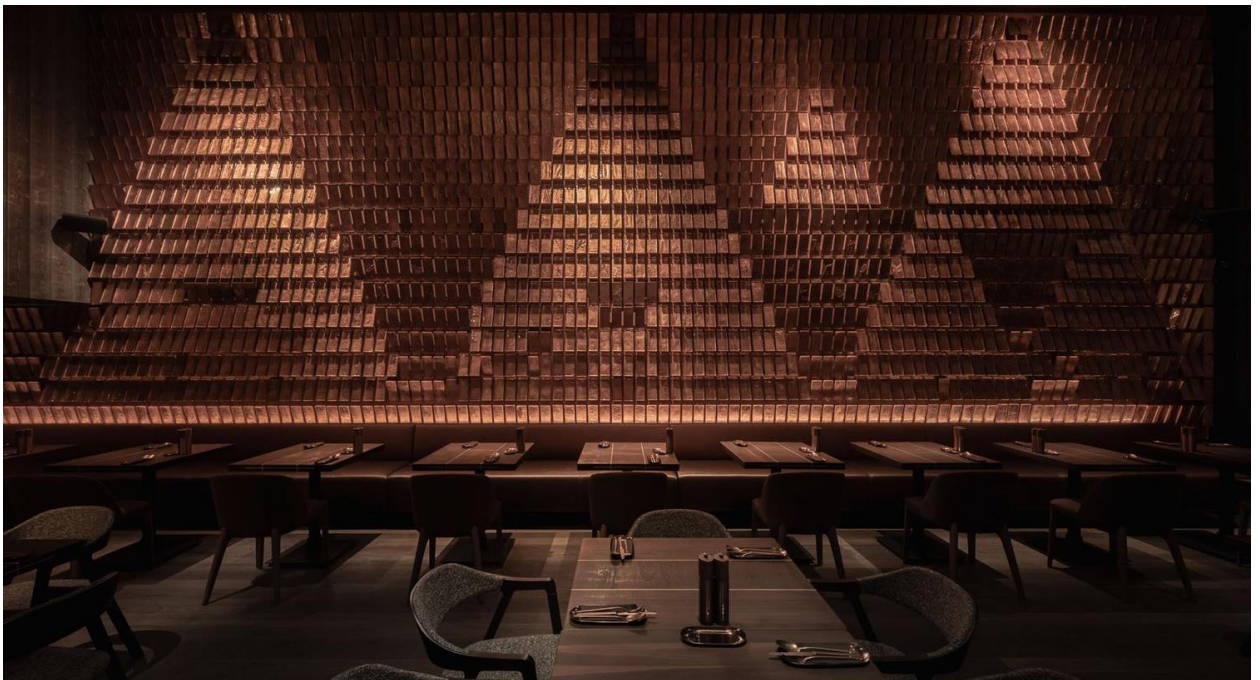


Рис. 13. Фрагмент інтер'єру ресторану «Терра». Львів. 2022. [18].



Рис. 14. Фрагмент інтер'єру ресторану «Терра». Львів. 2022. [18].



Рис. 15. Фрагмент інтер'єру ресторану «Терра». Львів. 2022. [18].



Рис. 16. Фрагменти інтер'єру ресторану «Терра». Львів. 2022. [18].

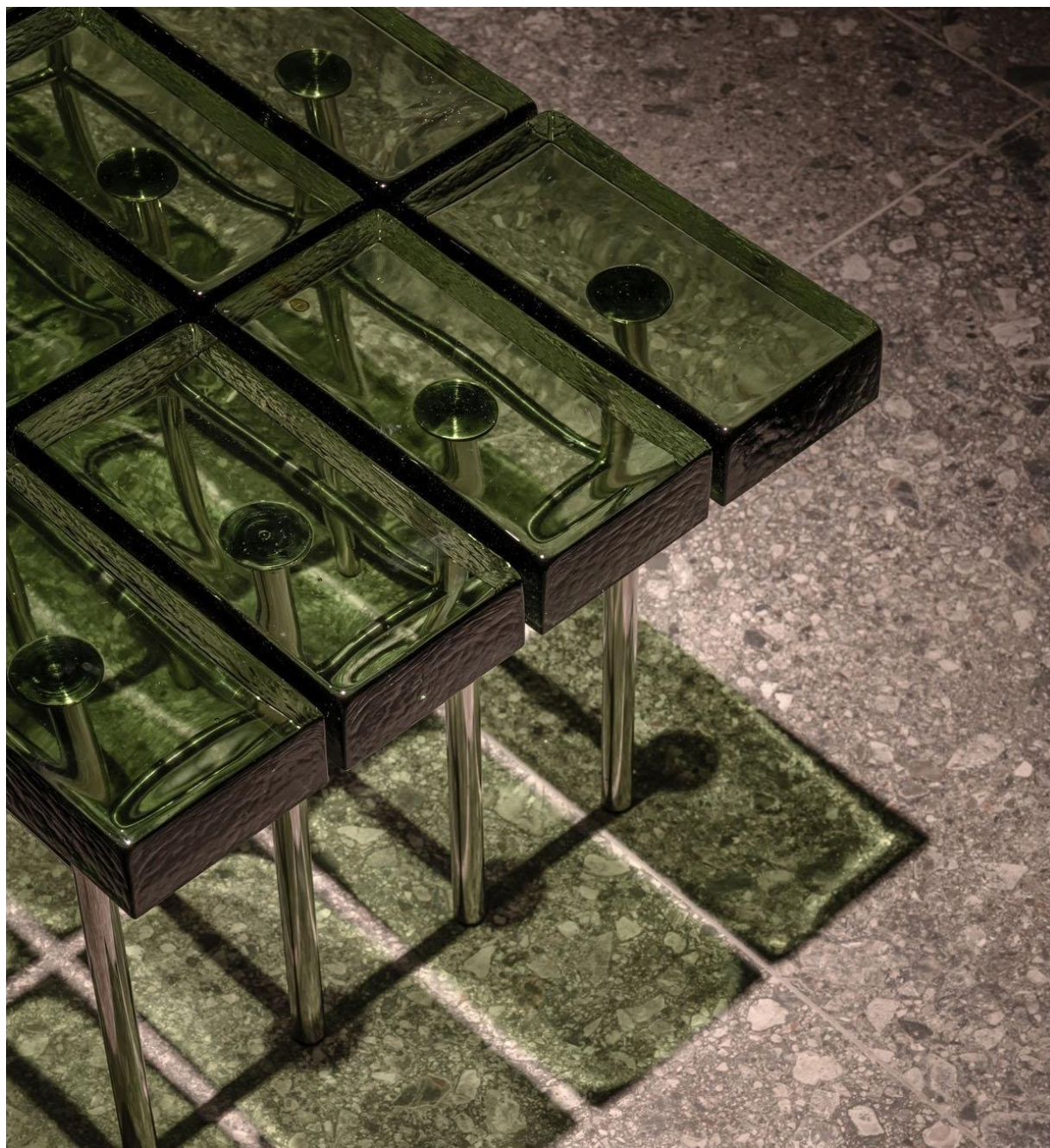


Рис. 17. Фрагменти укомплектування інтер'єру ресторану «Терра». Львів. [18].

Продовженням ресторану є його простора тераса. Дизайнери прагнули створити м'яке перетікання між внутрішнім і зовнішнім простором. Щоб занурити гостей у відчуття гармонії з природою та внутрішнього спокою.

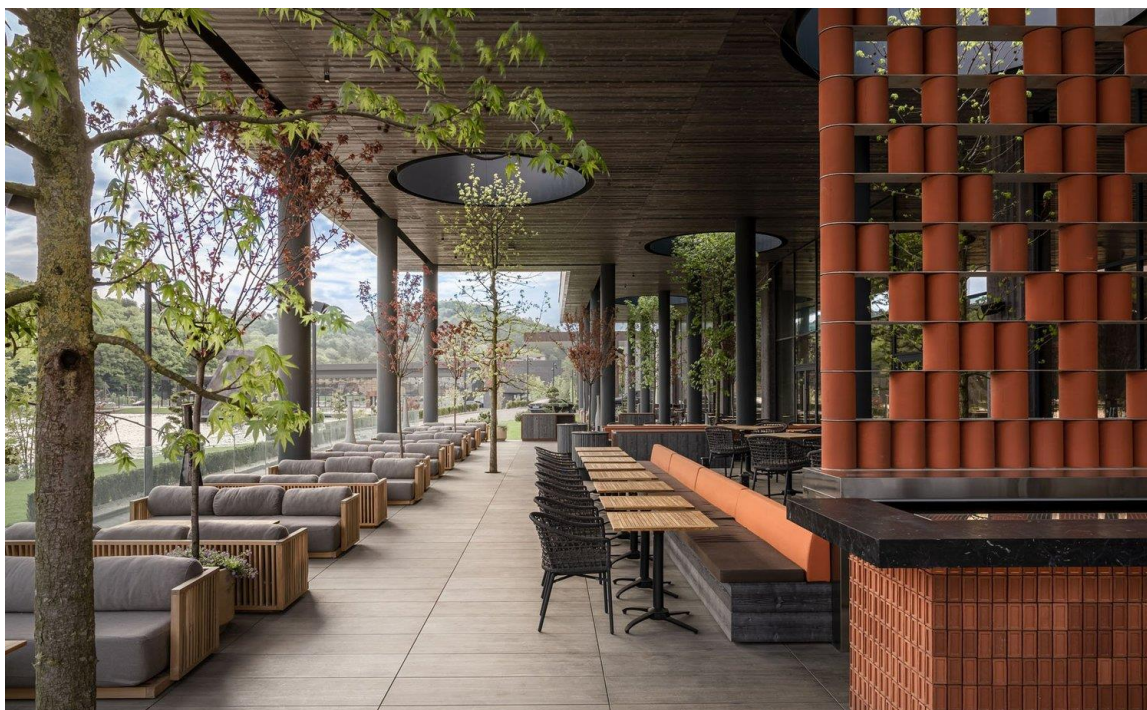


Рис. 18. Тераса ресторану «Terra». Львів. 2022. [18].

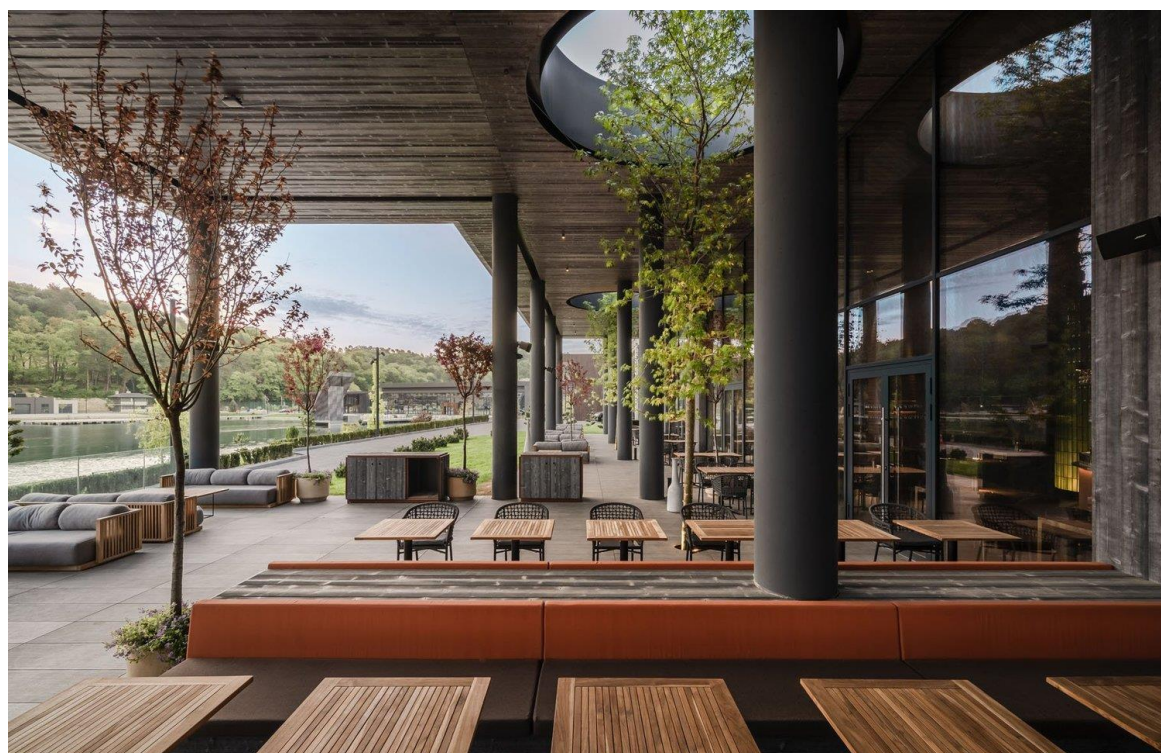


Рис. 19. Тераса ресторану «Terra». Львів. 2022. [18].



Рис. 20. Тераса ресторану «Terra». Львів. 2022. [18].

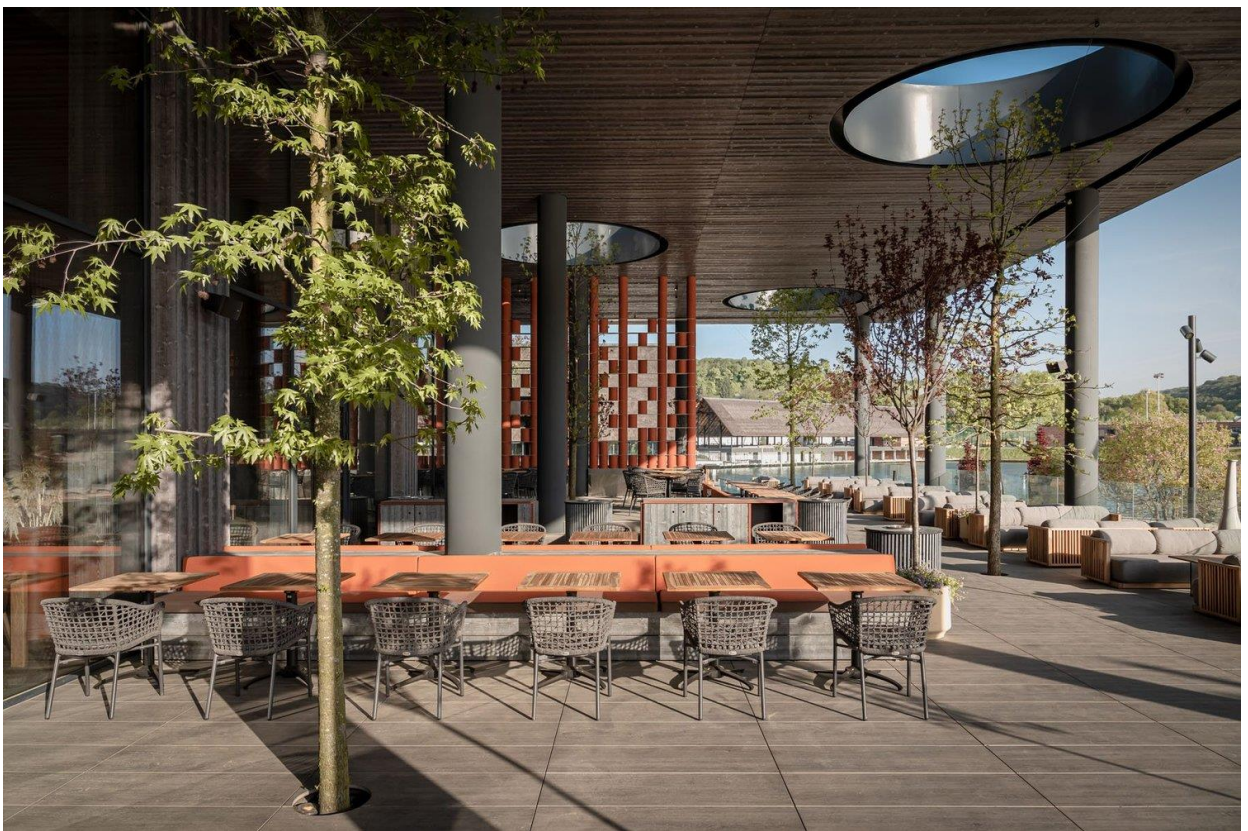


Рис. 21. Тераса ресторану «Terra». Львів. 2022. [18].



Рис. 22. Тераса ресторану «Терра». Львів. 2022. [18].



Рис. 23. Тераса ресторану «Терра». Львів. 2022. [18].

Дизайн інтер'єру вареничної

Замовник: «Балувана Галя» мережевий ресторан

Функція: мережевий ресторан

Адреса: Київ, Ущадовий проспект, 8

Дизайн студія: NUMO BURO

Команда: Ната Соболева, Алла Онопченко, Ольга Тарасік.

Загальна площа: 205.4 м²

Рік: 2016



Рис. 24. Фрагмент інтер'єру ресторану «Балувана Галя». Київ. 2016. [19].

Над інтер'єрами для мережі «Балувана Галя» студія NUMO BURO працює вже багато років. Цікаво, що з невеликої вареничної проект виріс в мережу з одинадцяти ресторанів в Києві, Житомирі, Львові, Чернігові, Дніпрі. При цьому стиль кожного закладу залишається простим, народним і сучасним. Але "Балувана Галя" в Києві – особливе місце. Унікальність цього закладу в зонуванні, адже йому автори проекту приділили особливу увагу. Різноманітний простір дає можливість гостям змінювати загальну "візуальну картинку" в залежності від обраного місця, адже дизайн функціональних зон відрізняється. Так відвідувачам не буде нудно, а інтер'єр

не набридне навіть постійним клієнтам. Досягти цього ефекту також допомогла меблі-дизайнери використовували різні моделі стільців і крісел, щоб підкреслити своєрідність кожної окремої зони. Також дизайнери зробили зону м'якої посадки більше, збільшили розмір столів і добре попрацювали з освітленням. Такий простір має ще одну перевагу-воно легко трансформується під банчі, іменини, хрестини та інші застілля різних масштабів.



Рис. 25. Фрагмент інтер'єру ресторану «Балувана Галя». Київ. 2016. [19].



Рис. 26. Фрагмент інтер'єру ресторану «Балувана Галя». Київ. 2016. [19].

Дизайн інтер'єру гастрономічно-мистецького простору

Замовник: «Остання барикада»

Функція: ресторан

Адреса: Львів, площа Ринок, 20

Дизайн студія: loft buro

Команда: Олег Волосовський, Юлія Клименко, Слава Квітка

Загальна площа: 264 м²

Рік: 2022



Рис. 27. Фрагмент інтер'єру ресторану «Остання барикада». Львів. 2022. [20].

«ОБ» у Львові – це заклад-музей сучасної української музики, ресторан з українським дизайном, гастрономією та алкоголем. Його ідея народилася під час відстоювання українцями своєї ідентичності. Цей інтер'єр, так само як і перший з них, народився у поєднанні елементів ідентичності українського дизайну з використанням знаків, матеріалів та легенд на тлі потужного історичного середовища. Остання Барикада Львів — гастрономічно-мистецький простір у історичній частині міста, над яким loft buro працювали

майже рік. Це нове трактування першого з закладів, який вже протягом 8 років є візитівкою Києва. Робота над проектом розпочалася ще наприкінці 2021 року. Після початку війни loft buro разом з партнерами-підрядниками спершу затамували подих, а потім зібрали свої команди на майже зруйнованих виробництвах та працюючих у віддаленому режимі офісах. Одним із головних завдань для дизайнерів було гармонійно вписати заклад до архітектури старої кам'яниці та не перевантажити інтер'єр новими елементами.



Рис. 28. Фрагмент інтер'єру ресторану «Остання барикада». Львів. 2022.

[20].



Рис. 29. Фрагмент інтер'єру ресторану «Остання барикада». Львів. 2022.

[20].

Декілька деталей київського закладу, за яким він уже став упізнаваним, здобули свою інтерпретацію і у львівському. Вишиті по металу маки, як символ пам'яті загиблих на війнах, та артефакти – унікальні речі від українських митців: мікрофон Святослава Вакарчука, гітари Андрія Хливнюка та Жені Галича, костюм Джамали, шолом Опука та інші. Також тут є унікальна річ – динамічні барні стільці, що рухаються підземним тунелем. Вони були розроблені спеціально для проекту «ОБ».



Рис. 30. Фрагмент інтер'єру ресторану «Остання барикада». Львів. 2022. [20].

Одна з особливостей – інтеграція цих ресторанів у знакові місця з великою історією. Якщо в Києві це найдавніша остання барикада киян — Лядські ворота, то у Львові простір «сховався» у Крайзерівській (Кральовській) Кам'яниці. Вона була збудована у XVI столітті й названа на честь тодішнього львівського старости Станіслава Крайзера. Будівлю багато разів продавали та перебудовували, поки там не відкрилася книжкова крамниця «Під надією».

Саме тут у 1864 році вперше у Львові з'явився у продажу «Кобзар» Тараса Шевченка. У 60-70-х роках на першому поверсі знаходився популярний на той час ресторан «Під левом».

Дизайн інтер'єру ресторану класичної української кухні

Замовник: «Фолк»

Функція: ресторан

Адреса: Київ, Центрична, 26в

Дизайн студія: loft buro

Команда: Олег Волосовський, Юлія Клименко

Загальна площа: 122 м²

Рік: 2019



Рис. 31. Фрагмент інтер'єру ресторану «Фолк». Київ. 2019. [21].

Ресторан української класичної кухні розташований в терміналі аеропорту, одного з воріт Києва. Завдання для дизайнерів полягало в тому, щоб створити стильний європейський інтер'єр, який відкриває Україну гостям столиці, водночас включивши автентичні традиції в їх сучасну подачу. Кераміка та

дерево сприяють створенню сімейної та затишної атмосфери. Простір ресторану відкритий і наповнений світлом. Усі світильники в залі втілюють образ макового поля. Матеріал — старовинне скло, традиційне для Західної України. Оздоблення фасаду барної стійки, сервіровочної стійки та підвісного світлового навісу виконані решіткою як данина традиційному покрівельному матеріалу.



Рис. 32. Фрагмент інтер'єру ресторану «Фолк». Київ. 2019. [21].

Покриття стін у стилі стріт-арт дає змогу поглянути на історію та побут українського козацтва, перегукуючись із поемою Івана Котляревського «Енеїда».



Рис. 33. Фрагмент інтер'єру ресторану «Фолк». Київ. 2019. [21].



Рис. 34. Фрагмент інтер'єру ресторану «Фолк». Київ. 2019. [21].

Оздоблення фасаду барної стійки, сервіровочної стійки та підвісного світлового навісу виконані решіткою як данина традиційному покрівельному матеріалу.



Рис. 35. Фрагмент інтер'єру ресторану «Фолк». Київ. 2019. [21].

Стіна за іншою барною стійкою виконана з керамічних елементів класичних кольорів. Плитки ручної роботи повторюють шийки українських народних глечиків.



Рис. 36. Фрагмент інтер'єру ресторану «Фолк». Київ. 2019. [21].

Світла огорожа навколо ресторанного простору виготовлена зі сталі та шамотної цегли з візерунком пшениці.



Рис. 37. Фрагмент інтер'єру ресторану «Фолк». Київ. 2019. [21].



Рис. 38. Фрагмент оздоблення інтер'єру ресторану «Фолк». Київ. 2019. [21].

Дизайн інтер'єру ресторану «100 років тому вперед»

Замовник: «100 років тому вперед»

Функція: ресторан

Адреса: Київ, Володимирська, 8

Дизайн студія: balbek bureau

Команда: Слава Балбек, Анна Круглова, Елена Круглова

Загальна площа: 260 м²

Рік: 2019

Ресторан “100 Років Тому Вперед” розташований в історичному центрі Києва, на вулиці Володимирській. Назва закладу повною мірою відображає його концепцію. Власники ресторану прагнули переосмислити традиційні українські страви та інтегрувати своє бачення у сучасний інтер’єр, створив зв’язок між історичним минулим та прогресивним сьогоденням України.



Рис. 39. Фрагмент інтер'єру ресторану «100 років тому вперед». Київ. 2019.

[22].



Рис. 40. Фрагмент інтер'єру ресторану «100 років тому вперед». Київ. 2019.

[22].

Ресторан площею 260 кв.м. поділений на два рівні. Із головного входу гості потрапляють на цокольний поверх, де знаходяться основний та банкетний зали, бар і санвузли. На другому поверсі розташована ще одна обідня зала та кухня. На противагу першому поверху, тут світліше та візуально просторніше. Завдяки великим вікнам денне світло огортає другий поверх теплим промінням.

Великий обідній стіл та лавки білого кольору, які наші предки використовували у давні часи, стали акцентними елементами інтер'єру, набуваючи більш лаконічного та сучасного вигляду. Ідея симбіозу минулого та майбутнього червоною ниткою проходить крізь меблеві групи, матеріали та кольори, які давно визнані традиційними. Вони трактуються по-новому, набуваючи сучасного мінімалістичного вигляду. Так, наприклад, стіни, підлога та меблі, оздоблені світло-охристими тонами з невимушеними червоними вкрапленнями. Така кольорова гама притаманна культурному надбанню, традиційній українській вишиванці.



Рис. 41. Фрагмент інтер'єру ресторану «100 років тому вперед». Київ. 2019.

[22].



*Рис. 42. Фрагмент інтер'єру ресторану «100 років тому вперед». Київ. 2019.
[22].*

Яскравим акцентом обідньої зали на другому поверсі стали червоні стільці ВВ-0, створені Славою Балбеком для власного меблевого бренду prorgo.



*Рис. 43. Фрагмент інтер'єру ресторану «100 років тому вперед». Київ. 2019.
[22].*



*Рис. 44. Фрагмент інтер'єру ресторану «100 років тому вперед». Київ. 2019.
[22].*

Банкетний зал на першому поверсі розрахований переважно для званих вечерь та майстер-класів шеф-кухаря ресторану Євгена Клопотенка.



Рис. 45. Фрагмент інтер'єру ресторану «100 років тому вперед». Київ. 2019. [22].



Рис. 46. Фрагмент інтер'єру ресторану «100 років тому вперед». Київ. 2019. [22].

В оформленні обідніх зал дизайнери зробили акцент на використанні теплих спокійних кольорів та охристих відтінків. Також в інтер'єрі здебільшого застосовані натуральні матеріали: масив дубу на підлозі, справжні бруси дерева та метал. Інтегровані сучасні меблеві групи і декоративні елементи лаконічних форм. Індивідуальне освітлення обідніх столів створюють особливо казкову атмосферу.



Рис. 47. Фрагмент інтер'єру ресторану «100 років тому вперед». Київ. 2019. [22].

Інтер'єр “Таємної кімнати” відрізняється насиченими багряними та яскраво-червоними кольорами, використанням природних матеріалів, клінкерної плитки та м'якої меблевої групи. Основним акцентом приміщення є експозиція антикварних предметів домашнього вжитку – в їх пошуку нам допомагали власники закладу. Врятований під час знесення старого будинку дерев'яний вінтажний гонт, став фоном для цієї експозиції. Що стосується декорування простору, то мотив «чарівного лісу» став його наскрізною темою. Для створення особливої атмосфери у закладі, ми використали

рослини та сухоцвіти притаманні українським регіонам: папороть, цибуля і колосся пшениці.



Рис. 48. Фрагмент інтер'єру ресторану «100 років тому вперед». Київ. 2019. [22].

Дизайн цього ресторану відображає його головну мету: плекати любов до традиційної української кухні за допомогою сучасного та креативного підходу.

Закордонні проекти

Дизайн інтер'єру першого в ОАЕ ресторану української кухні

Замовник: «YOY»

Функція: ресторан

Адреса: Дубай, Пуент на острові Пальма Джумейра (ОАЕ)

Дизайн студія: YOD

Команда: Володимир Непийвода, Дмитро Бонеско, Анна Данілова

Загальна площа: 200 м²

Рік: 2022



Рис. 49. Фрагмент інтер'єру ресторану «YOY». Дубай. 2022. [23].

YOY – це перший ресторан української кухні у Дубаї. Формула інтер'єру YOY: світлі стіни, нарочто масивні дерев'яні меблі та переосмислені традиційні образи. Така лаконічна естетика помітно контрастує з притаманним Дубаю холодним глянцем. Натхненням для проекту став образ української хати-мазанки. Штукатурка на стінах ресторану має саме той м'який відтінок глини, якою білили стіни у давнину наші прашури. Відкриті вентиляційні труби під стелею вкриті фактурним акустичним матеріалом у тон зі стінами. Основною ідеєю було показати українські традиції крізь призму сучасності та мінімалізму. Відкрита кухня з традиційною піччю оздоблена крафтовими кахлями білого кольору, що були виготовлені під замовлення у львівській керамічній майстерні. Чимало страв меню готуються в печі. На одній зі стін розміщена горизонтальна композиція з глиняних емностей. Крафтовий посуд демонструє можливості глини, як унікального пластичного матеріалу. Куманець ніби опливає, сплющується та трансформується в традиційний

український глечик. Інша апеляція до крафтових традицій – вовняний текстиль, що додає у проект затишок.



Рис. 50. Фрагмент інтер'єру ресторану «YOY». Дубай. 2022. [23].



Рис. 51. Фрагмент інтер'єру ресторану «YOY». Дубай. 2022. [23].



Рис. 52. Фрагмент інтер'єру ресторану «УОУ». Дубай. 2022. [23].

У центрі зали розміщений дерев'яний стіл довжиною 13 метрів. Інсталяція з гілок над столом символізує гніздо лелеки. За народними повір'ями цей птах приносить щастя родині, у чиєму дворі звів гніздо. Прожектори, направлені на стіни зали, проєктують анімовані силуети лелек, що повертаються до гнізда.



Рис. 53, 54. Фрагменти інтер'єру ресторану «УОУ». Дубай. 2022. [23]

Дизайн інтер'єру ресторану «Ауул» в Казахстані

Замовник: «Ауул»

Функція: ресторан

Адреса: Казахстан, Алмати

Дизайн студія: NAAW Studio у співпраці з Dunie Design Studio

Команда: Ельвіра Бакубаєва та Айсулу Уалі (NAAW) Асель Нусипкожанова (Dunie Design Studio)

Загальна площа: 350 м²

Рік: 2023

Ауул — це експериментальний рестроранний проект у гірському районі Медеу, результат творчої співпраці між архітекторами, художниками, ремісниками, дизайнерами та креативними продюсерами.



Рис. 55. Фрагмент інтер'єру ресторану «Ауул». Алмати. 2023. [24].

Працюючи разом, вони створили захоплюючий простір, який існує на перетині гастрономії та продуктивності. Ауул дарує своїм гостям досвід участі в процесі через освітлення, звук, атмосферу, текстури та запахи. Ресторан «Ауул» пропонує фірмові рифи середньоазійської кухні.



Рис. 56. Фрагмент інтер'єру ресторану «Ауул». Алмати. 2023. [24].

Ельвіра Бакубаєва та Айсуну Уалі, архітектори та засновники фірми NAAW у співпраці з дизайнером Асель Нусіпкожанова: «Ми створили не просто простір, а емоції – архітектура інтер'єру та обстановка ресторану Ауул викликають відчуття у відвідувачів.



Рис. 57. Фрагмент інтер'єру ресторану «Ауыл». Алмати. 2023. [24].

Ауыл розташований в історичній будівлі. Над головним входом мозаїка радянських часів зображує хана Кенесари на полюванні. Фігури на фасаді будівлі зустрічають гостей, коли вони заходять усередину. Будівля, яка була обрана для ресторану «Ауыл», є однією із знакових будівель і локацій міста. Його розташування на схилі гори Медеу надає йому потужну енергетику, воно має свою магію. Тут все працює разом – краєвид, повітря, сонце, розташування, архітектура.

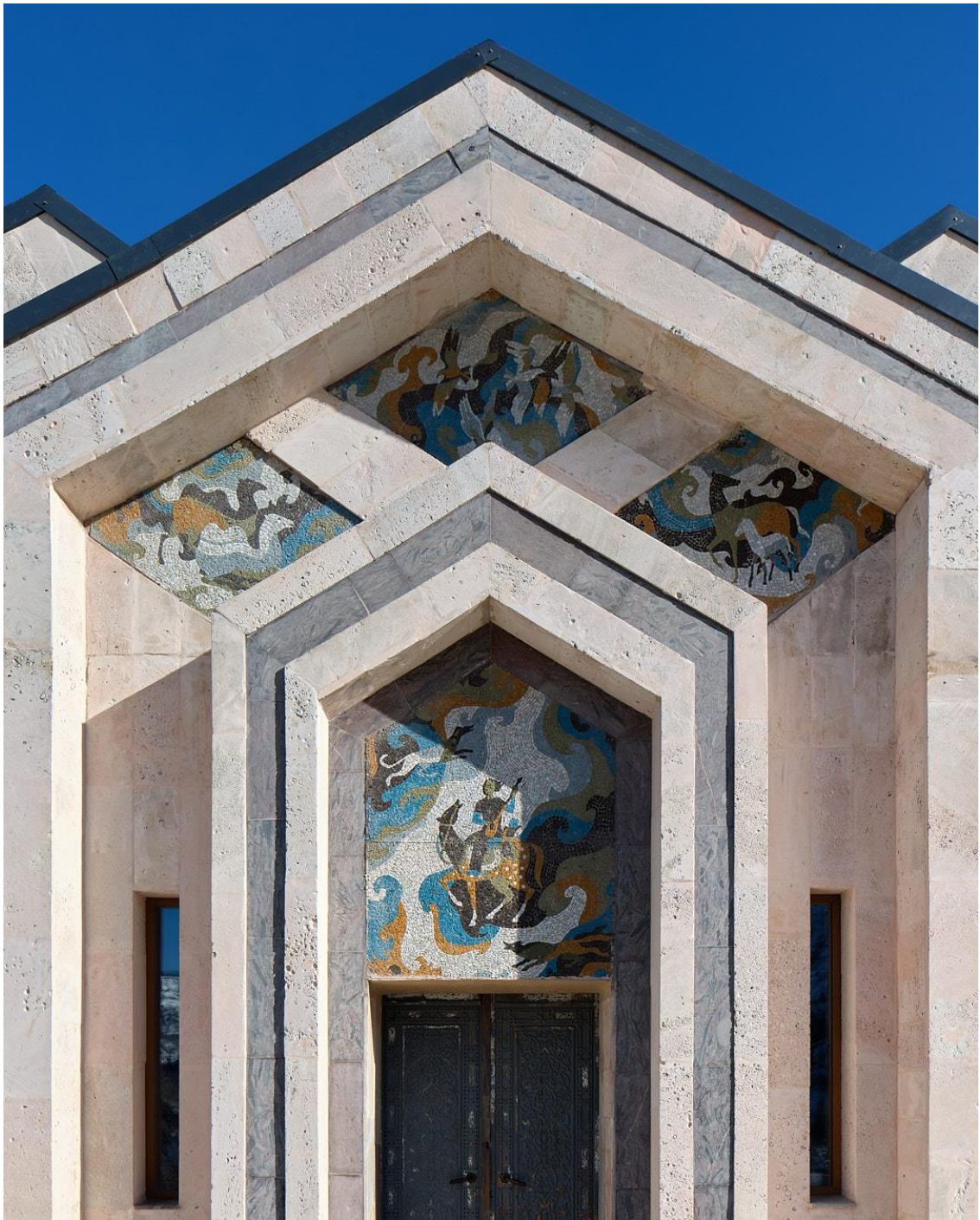


Рис. 58. Фрагмент інтер'єру ресторану «Аиуl». Алмати. 2023. [24].

Архітектурний дизайн ресторану складається з невеликої, але ефектної кількості компонентів – одні служать фоном, а інші є центрами. За своєю суттю ресторан являє собою відкритий безшовний простір, який переривається лише структурними колонами.



Рис. 59. Фрагмент інтер'єру ресторану «Аиул». Алмати. 2023. [24].

Кімната нарочито позбавлена прямих ліній і плоских поверхонь: стіни з високою фактурою плавно переходять у стелю з такою ж фактурою, із закругленими колонами та балками. Стіни пофарбовані градієнтом кольору блідої глини до кольору сажі, органічний ефект омбре нагадує почорнілу від

диму стелю. Підлога викладена кам'яною плиткою з грубо обробленими краями. Елементи виступають полотном для головних гравців інтер'єру.



Рис. 60. Фрагмент інтер'єру ресторану «Аиу!». Алмати. 2023. [24].

Привертають увагу дві основні точки ресторану – з одного боку панорамні вікна відкривають захоплюючий краєвид на гори, а з іншого – відкрита кухня, над якою розташовані масиви великих куполів різних розмірів. Ці куполи не тільки буквально підкреслюють місце, де відбувається основна дія,

але й забезпечують яскраве світло для приготування їжі, не впливаючи на темне освітлення їдальні.



Рис. 61. Фрагмент інтер'єру ресторану «Ауул». Алмати. 2023. [24].

Загалом у дизайні інтер'єру використовується багато матеріалів з грубою текстурою, включаючи глину, необроблений камінь, окисдовану мідь, грубо оброблений травертин, матове дерево та джут.



Рис. 62. Фрагмент інтер'єру ресторану «Аиул». Алмати. 2023. [24].

Це надає атмосфері ресторану неповторного «дикого» та «первісного» відчуття, але оскільки ми все одно хочемо, щоб наші гості почувалися комфортно та затишно, грубість урівноважується текстилем, який теплий на дотик.

Освітлення зіграло важливу роль у створенні нами атмосфери ресторану. У той час як удень багато прямого сонячного світла – аж до прекрасної «золотої години» о 17:00 – вночі ми використовуємо точкові світильники з

вузьким променем, які м'яко освітлюють центри столів і прибирають декоративні елементи з тіні. У деяких місцях ми використовуємо підлогове освітлення, яке створює красиві тіні від дерев в інтер'єрі. У проекті є декоративне освітлення, що включає традиційні бутафорії (гасові лампи) та свічки з кришками у формі тварин, зображених на фасаді будівлі, які відкидають чарівні мерехтливі тіні.



Рис. 63. Фрагмент інтер'єру ресторану «Аиул». Алмати. 2023. [24].

З точки зору архітектури, стояло завдання зробити щось просторе, потужне і таке, що захоплювало б гостей з моменту їхньої ступні в ресторан. Дизайнери зупинилися на ідеї ресторану з відкритою кухнею, щоб гості могли бачити весь процес приготування. З різних точок огляду всередині ресторану, будь то з м'якої підлоги топчан, табурета в барі чи традиційного столу та стільця, можна побачити все, що відбувається на кухні – головній сцені. Куполи над зоною приготування їжі візуально нагадують чаші – важливий елемент кочової архітектури – і візуально відмежовують гостьову зону від зони приготування їжі. Приглушене освітлення створює загадкову атмосферу, схожу на театральну залу.



Рис. 64. Фрагмент інтер'єру ресторану «Аиул». Алмати. 2023. [24].

Команда архітектурної фірми NAAW та дизайнер Асель Нусіпкожанова: «Розуміючи потенціал проекту щодо елементів дизайну та багатства матеріалів для роботи, ми глибоко занурилися в традиційне прикладне мистецтво тюркських кочових народів, щоб створити інтер'єр разом із

місцевими майстрами. Результатом є поєднання історичного значення традиційних орнаментів і технік із дизайном, розробленим спеціально для цього місця.



Рис. 65. Фрагмент інтер'єру ресторану «Аиул». Алмати. 2023. [24].

Інтер'єр Ауїла є своєрідним пам'ятником прикладного мистецтва. Вироби ручної роботи, такі як стільці, килими та декорації, піддаються природному старінню та з часом утворюють патину».



Рис. 66. Фрагмент інтер'єру ресторану «Ауїл». Алмати. 2023. [24].

Якщо уважно придивитися до різьблених елементів, то видно, що вони зроблені вручну – кожен виріб з дерева унікальний. Для оформлення простору ми використали кебежи, скрині для зберігання продуктів, які також використовуються як станції обслуговування. Низькі круглі столики в районі Топчан схожі на ті, за якими багато казахських сімей сидять за чаєм.

Різьбярам по дереву було доручено використовувати різні техніки для найрізноманітніших предметів. Гості можуть побачити великі візерунки на шафах ліворуч і праворуч від входу, на поверхнях кухонної зони і на віконних рамах.



Рис. 67. Фрагмент інтер'єру ресторану «Аиу!». Алмати. 2023. [24].



Рис. 68. Фрагмент інтер'єру ресторану «Ауул». Алмати. 2023. [24].

Дизайнер Ауул зробив ставку на традиційні казахські орнаменти та візерунки як засіб отримання потрібного вигляду. Ще в давні часи кожен орнамент мав особливе значення. Ремісники поєднували їх один з одним особливим чином,

щоб розповісти свої історії. Розробляючи елементи для Auyl, дизайнери шукали в архівах і вивчали різні стилі, підбираючи орнаменти з урахуванням їх композиційних особливостей, але не забуваючи враховувати їх значення.



Рис. 69. Фрагмент інтер'єру ресторану «Auyl». Алмати. 2023. [24].

При створенні текстильних прикрас Auyl команда співпрацювала з киргизькою компанією Tumar, яка представляє унікальний кооператив

майстрів, які поєднують традиційні техніки з перевагами промислового виробництва. Для Ауйла Тумар виготовив кілька ширдаків – великих валяних килимів, прикрашених традиційними візерунками-аплікаціями, а також в'язані подушки та ткані килими терме. До лляних стрічок, що звисають зі стелі, тумарські майстрині також додали тамбурну вишивку.



Рис. 70. Фрагмент інтер'єру ресторану «Ауйл». Алмати. 2023. [24].

Два текстильних панно дизайнер Асель Нусіпкожанова створила сама. Текстиль важливий у просторі Аиу! – він доповнює загальну атмосферу, занурюючи людей у дуже знайомий і духовно споріднений матеріальний світ.



Рис. 71. Фрагмент інтер'єру ресторану «Аиу!». Алмати. 2023. [24].

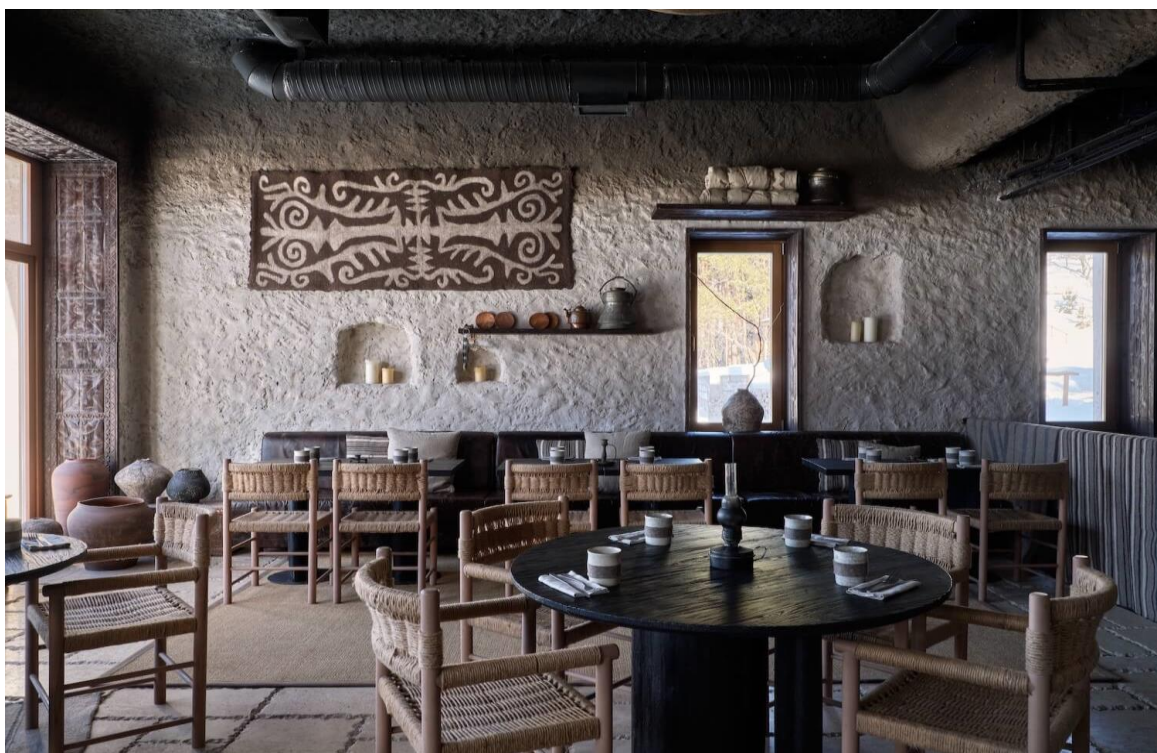


Рис. 72. Фрагмент інтер'єру ресторану «Аиу!». Алмати. 2023. [24].

ВИСНОВКИ І РОЗДІЛУ

Український національний дизайн є унікальним і самобутнім напрямком, який поєднує в собі вікові традиції, народне мистецтво та сучасні тенденції.

Аналізуючи розглянуту практику дизайнерського проектування відчизняних і закордонних закладів ресторанного господарства я можу зробити висновок, що: український етнодизайн — це проектна діяльність зі створення сучасних форм матеріального середовища з використанням традиційних елементів культури. Етнічний дизайн відповідає змістовим та естетичним характеристикам, використовує національний колорит, характерний для традицій нашого народу. Етнічний стиль можна характеризувати, як мистецьку течію, що виникла як альтернатива до технократизму сучасного життя і зумовлена прагненням зберегти самобутність народної культури.

Етнодизайн вважається показником культурно-освітнього розвитку, побуту, функціонування будь-якої нації. Термін "етнодизайн" за своїм походженням є новим, сучасним, хоча за сутністю давнім. Етнодизайн, як багатогранне поняття, формотворення і декор з урахуванням національних традицій, гармонійно інтегрує в собі духовні, культурні, мистецькі, художні, проектні, техпічні та етпопаціопальні особливості. Етподизайн джерело духовного потенціалу особистості, в якому поєдналися традиційне декоративно-вжиткове мистецтво і сучасні промислові технології. І сьогодні, якщо говорити про концепцію етнодизайну, важливим є створення таких об'єктів, які допоможуть підняти рівень сприйняття національного в широкому колі споживачів, зробити етнодизайн інструментом формування художньопроектної культури та національної самосвідомості.

Його відрізняють такі особливості:

Символізм та орнаментика: Використання символів української культури, таких як калина, рушник, барвінок, вишиті сорочки. Орнаменти, натхненні народною вишивкою, писанкарством, різьбленням по дереву.

Природні мотиви: Інтеграція елементів природи, таких як квіти, дерева, птахи, у дизайн. Натуральні матеріали, як льон, бавовна, глина, рогаз, дерево, часто використовуються в українському дизайні.

Етнічні елементи: Використання традиційних українських вишивок, тканин, ткацьких виробів та інших етнічних елементів. Інтеграція мотивів народного мистецтва та технік в сучасні дизайнерські проекти.

Яскраві кольори та контраст: Український дизайн характеризує яскрава колірна палітра, включаючи червоний, жовтий, синій, зелений та чорний. Часте використання контрастних кольорів для створення ефекту та візуальної привабливості.

Фольклорні мотиви: Вплив української фольклорної музики, казок та легенд на дизайн. Використання фольклорних символів та елементів для створення унікальних та розпізнаваних дизайнів.

Однак, основою проектування будь якого громадського простору є дотримання державних норм та стандартів. У сучасному світі ресторанного бізнесу, де конкуренція досягає небувалих висот, значення нормативних документів у проектуванні закладів стає все більш актуальним. Нормативні документи, такі як Державні будівельні норми (ДБН), Державні стандарти України (ДСТУ), та Санітарні правила та норми (СанПін), відіграють ключову роль у забезпеченні безпеки, комфорту та ефективності ресторанів. Ці документи встановлюють критерії та вимоги, які повинні бути враховані при проектуванні, будівництві та експлуатації закладів ресторанного господарства, що сприяє створенню якісного сервісу та підтриманню високого рівня задоволеності клієнтів.

1. Роль ДБН у проектуванні ресторанів

ДБН визначають основні параметри та стандарти, які повинні бути дотримані при проектуванні ресторанів. Вони охоплюють широкий спектр аспектів, від планування простору до вибору матеріалів, забезпечуючи, що будівлі є безпечними та функціональними. Це охоплює вимоги до негорючих матеріалів, систем пожежогасіння, евакуаційних шляхів та доступності для

людей з обмеженими можливостями. Дотримання цих стандартів є критично важливим для запобігання аварій та забезпечення безпеки у разі надзвичайних ситуацій. Дотримання ДБН допомагає уникнути багатьох проблем, пов'язаних з безпекою та доступністю, та сприяє створенню привабливого та зручного середовища для відвідувачів.

2. Значення ДСТУ для якості обслуговування

Державні стандарти України (ДСТУ) відіграють важливу роль у проектуванні дизайну інтер'єрів ресторанних закладів, оскільки вони встановлюють критерії та вимоги до якості, безпеки, функціональності та естетики приміщень. ДСТУ забезпечують уніфіковані підходи до дизайну, які сприяють створенню комфортного та привабливого середовища для відвідувачів, а також ефективної робочої атмосфери для персоналу. ДСТУ встановлюють стандарти для всіх продуктів та послуг, що пропонуються в ресторанах. Вони забезпечують високу якість їжі, напоїв та обслуговування, що є важливим для здобуття довіри та лояльності клієнтів. Стандартизація процесів також сприяє ефективності роботи персоналу та оптимізації робочих процесів. ДСТУ враховують ергономічні вимоги до простору, що забезпечує зручність та комфорт як для клієнтів, так і для працівників. Вони визначають оптимальні розміри проходів, висоту меблів, освітлення та інші параметри, які сприяють створенню безпечного та функціонального середовища. Завдяки цьому, ресторан може ефективно обслуговувати велику кількість відвідувачів, забезпечуючи при цьому високий рівень задоволеності. також включають норми, які забезпечують безпеку відвідувачів та персоналу. Це охоплює вимоги до негорючих матеріалів, систем пожежогасіння, евакуаційних шляхів та доступності для людей з обмеженими можливостями. Дотримання цих стандартів є критично важливим для запобігання аварій та забезпечення безпеки у разі надзвичайних ситуацій. Крім функціональності та безпеки, ДСТУ також впливають на естетичний аспект дизайну інтер'єрів. Вони можуть встановлювати стандарти для вибору кольорів, матеріалів, освітлення та

декору, що допомагає створити унікальний стиль та атмосферу, яка відображає концепцію ресторану та приваблює цільову аудиторію.

3. СанПін як основа гігієнічного проектування

СанПін встановлюють вимоги до санітарних умов та гігієни, які є критично важливими для забезпечення безпеки та здоров'я відвідувачів та працівників ресторанів. Вони включають норми щодо вентиляції, освітлення, водопостачання, та утилізації відходів, що допомагає запобігти поширенню інфекцій та забезпечити чистоту та порядок у закладі.

Роль ДБН, ДСТУ, СанПін у проектуванні дизайну інтер'єрів ресторанних закладів є багатогранною та важливою. Вони забезпечують стандартизацію, яка сприяє створенню якісних, безпечних та привабливих просторів, що відповідають очікуванням сучасних відвідувачів та вимогам ринку. Дотримання норм та державних стандартів є ключовим для успіху ресторанного бізнесу, оскільки воно впливає на репутацію, задоволеність клієнтів та ефективність роботи закладу.

РОЗДІЛ 2. ДИЗАЙН-ПРОЕКТ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНУ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ В ЕТНІЧНОМУ СТИЛІ

2.1. Вхідні данні проектування:

Архітектурний проект рекреаційного заміського комплексу «SELEST», на базі якого розробляється дипломна робота, є проектом дизайн студії YoDzeen сумісно компанією «Українські Архітектурні Технології». Комплекс розташований у Вишгородській районі київської області посеред природи соснового лісу неподалік від київського моря. Він являє собою Будівлі ресторану і ресепшена, обидві будівлі площею 1200 квадратних метрів складаються з соснових балок, розташованих ритмічно, які чимось нагадують масивні відкриті шпаківні. Архітектори Артем Зверев і Артур Шарф спроектували легку, майже невагому конструкцію, яка доповнює природний ландшафт і не створює зайвого урбаністичного навантаження на простір. Основний наголос робиться на екологічність атмосфери і використовуємих матеріалів. Таким чином, як основний будівельний матеріал було обрано сосну тієї ж породи, що росте в лісі рекреаційного комплексу. Зовнішнє облицювання фасадів архітектори облицювали дерев'яними рейками. Покрівля будинку є двухскатною. Вони зробили внутрішні простори максимально відкритими з видимими структурними фермами, щоб вони виглядали вільними. Ресторан і ресепція розташовані в місці збору, щоб гості могли перебувати біля відкритого басейну, який знаходиться навпроти, а потім вільно дістася своїх котеджів розташованих неподалік.

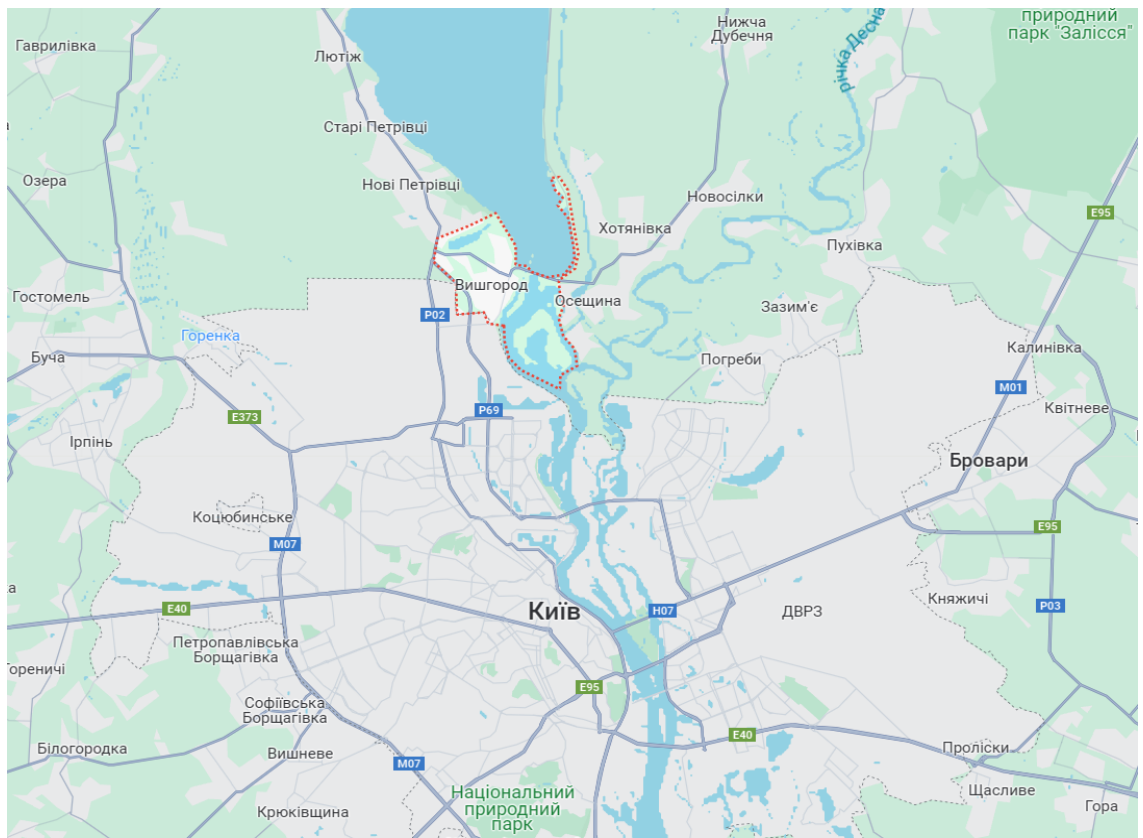


Рис. 2.1.1. Ситуаційний план



Рис. 2.1.2. Перспективне зображення будинку

2.2 Концепція інтер'єру етно ресторану української кухні

Ідея проекту полягає в тому, щоб посередництвом концепції, та завдяки своєму унікальному дизайну, український етно-ресторан, став не лише місцем, де смакують стравами, але і простором, який надихає та передає дух української культурної спадщини. Завдання полягає в поєднанні традиційних елементів українського національного колориту з сучасними трендами та інноваціями у дизайні інтер'єру. Нижче розглянемо основні особливості плануємого дизайну проекту сучасного українського етно-ресторану:

Асоціограма: вечірній ліс, мавка, козацтво, оберіг, затишок, язичництво, етника, казка, спокій.

Кольори: білий, червоний, солом'яний

Текстури: глина, дерево

Концепція етнічного ресторану української кухні може стати значущим кроком у збереженні та розвитку української культурної спадщини. Це не лише гастрономічна та комерційна пригода, але й важлива складова в утриманні та популяризації української ідентичності. Розглянемо, як саме етнічний ресторан може сприяти цьому процесу:

1. Сприяння традиційних смаків

Етнічний ресторан, спеціалізований на українській кухні, дозволяє гостям відчувати аутентичний смак українських страв. Від борщу та вареників до ковбаси та галушок, цей ресторан відкриває світ традиційних страв, які є не тільки смачними, але й невід'ємною частиною української культури.

2. Простір для культурного обміну

Етнічний ресторан створює унікальний простір для культурного обміну. Відзначаючи свята, тематичні вечори та заходи, ресторан може стати центром подій, де люди не лише насолоджуються стравами, але і діляться своїм досвідом, традиціями та історіями.

3. Підтримка відчизняних локальних виробників

Віддавши перевагу місцевим продуктам та інгредієнтам, етнічний ресторан може підтримати локальних фермерів та виробників. Це допомагає підтримувати економіку та водночас зберігати аутентичність страв.

4. Створення атмосфери

Декор ресторану, музика та обслуговування можуть створити атмосферу, яка поглиблює відчуття української культури. Наприклад, використання традиційного вишивання у дизайні або програвання української народної музики може надати гостям аутентичний емоційний досвід.

5. Підтримка мистецтва та ремесел

Ресторан може стати платформою для презентації українського мистецтва та ремесел. Відображення традиційних витворів мистецтва, виготовлених майстрами, що буде сприяти визнанню та популяризації.

6. Туристичний маяк

Етнічний ресторан може стати цікавим об'єктом привертаючим увагу туристів, які бажають дізнатися більше про українську культуру. Це сприяє популяризації країни та залученню уваги до унікальності українського способу життя.

Відкриття етнічного ресторану української кухні не лише збагатить гастрономічний простір, але і стане важливим інструментом для підтримки та розвитку української культурної спадщини через особливий дизайн інтер'єру. Давайте розглянемо, як саме естетика та атмосфера ресторану можуть створити неповторне занурення в українську культуру.

1. Аутентичність в деталях

Дизайн інтер'єру повинен відзеркалювати аутентичність українського стилю. Використання традиційних українських орнаментів, вишивок та виробів мистецтва відразу створить атмосферу, яка поглиблює зв'язок з культурою. Композиції, пейзажі рідної землі, мотиви народного мистецтва - все це відображає культурне і національне багатство країни.

2. Тепло та затишок

Традиційна українська гостинність і теплість мають знайти відображення в дизайні. Використання природних матеріалів, таких як дерево, лляна тканина та великі відкриті простори, допоможе створити атмосферу затишку та комфорту.

3. Колорит українського пейзажу

Кольорова гамма інтер'єру може бути відособлена за допомогою традиційних українських кольорів, таких як глибокий червоний, синій та жовтий. Ці кольори викликають асоціації з українським прапором і додають відчуття національної гідності.

4. Етнічні Арт-Елементи

Встановлення унікальних та традиційно оформлених арт-елементів, таких як вишиті рушники, кераміка та народні вироби, стане не тільки прикрасою, але і засобом передачі українського національного духу. Вони втілюють і передають історичні події, національні символи та спадщину України.

5. Мистецькі виставки та проекти

Створення площі для виставок та проектів українських митців може стати частиною дизайну інтер'єру. Це додасть додатковий шар культурної взаємодії та підтримки української творчості.

6. Взаємодія з мистецькою спільнотою та актив-громадою

Ресторан може встановити співпрацю з місцевими митцями, замовляючи або виставляючи їхні твори. Це підтримає розвиток мистецької спільноти та прискорить вивчення традицій. Також заохочення крафтових музикантів або інфлюенсерів стане силою, здатною викликати гордість і патріотизм українців, привертаючи увагу, захоплення публіки і професіоналів.

7. Зони для інтеракції, арт-простору, виступів, сцена.

Сучасний український етно-ресторан може включати в себе простори для проведення художніх виставок та арт-проектів. Створення інтерактивних зон, де гості можуть брати участь у майстер-класах, навчатися вишиванню чи готуванню традиційних страв, дозволить активно взаємодіяти з українською культурою. Це сприяє підтримці сучасного мистецтва та залученню уваги до

креативності. Створення зон для інтеракції з гостями може включати в себе майстер-класи, дегустаційні локації або виставки традиційних виробів. Сцена для виступів музикантів або артистів підвищить цінність закладу. Всі ці інтерактивні елементи зроблять досвід відвідування простіру більш цікавим, пізнавальним та захоплюючим для гостей.

Відтак, етнічний ресторан української кухні не лише задовольняє смакові палітри гостей, але й сприяє збереженню, розвитку та популяризації української культурної спадщини, роблячи вагомий внесок у формування національного ідентичності. Такий етнічний ресторан не лише готує страви української кухні, але і стає центром для підтримки, розвитку та популяризації української культури через особливий дизайн інтер'єру, який стає справжньою подорожжю в світ української самобитності.

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

Ресторан являє собою простір зі стінами висотою п'ять метрів та панорамними вікнами висотою три метри, двоскатну стелею з балками. Планувальна структура будівлі ресторану розділена на декілька частин. Це тамбур, вхідна група, обідня зала, зона бару, дитяча кімната та санвузли. Навігація задумана таким чином, що спочатку гості попадають в тамбур за для запобігнення тепловтрати. Вхідна зона має вільне сполучення з головним залом. Далі можна знайти вішаки і залишити верхній одяг. Зал являє собою один великий простір площею 360 м. кв.. Меблі в основному розташовані симетрично. В середині залу розташована барна стійка. З одного кінця приміщення є два виходи на вулицю, також вони служать евакуаційними виходами. З протилежного кінця залу іде невеликий коридор до жіночих та чоловічих санвузлів і санвузла для маломобільних людей. Проходячи санвузли ми потрапляємо до просторої дитячої ігрової кімнати з окремим санвузлом.

2.4. Оздоблювальні матеріали, меблі та обладнання інтер'єру

1. Екологічні матеріали

Передбачено використання таких традиційних екологічних матеріалів, як деревина, глина, натуральний камінь, кірпіч, метал, кераміка лоза, лляна тканина та їх комбінація із сучасними, такими як метал, акрил та перероблений пластик та скло створює цікавий та багатогранний інтер'єр.

2. Меблі

Меблі з мінімалістичними елементами та чистими лініями для створення сучасного вигляду. Меблі з простим дизайном та гладкими поверхнями додають легкості та гармонії. Столи з цільного зрубу дерева.

3. Кольорова гамма

Кольорова гамма етно-ресторану буде базуватись на відтінках насичено зеленого та червоного з додаванням природних, холодних тонів: від бурштинового, білого та терракотового до глибокого синього. Хоча етнічні колорити зберігають свою важливість, вони можуть бути подані з використанням сучасних відтінків, таких як смолистий чорний, антрацит та кавові відтінки.

4. Освітлення

Використання стилізованих люстр із лози, підвісних світильників із пап'є маше, плетених макраме світильників та інших джерел світла в етнічному стилі може стати ключовим елементом дизайну та створити унікальну атмосферу.

5. Мистецтво і декорування:

Ілюстрації українських художників, можуть бути інтегровані у простір, додаючи йому шарму. Використання натуральних текстур, таких як дерево та тканини, додадуть тепла та комфорту. Ткацькі вироби, такі як килими, покривала та рушники, можуть слугувати не лише декоративним елементом, але й додавати відчуття уюту. Різьблені дерев'яні елементи та керамічні вироби такі як традиційні глечики можуть створити чаруюче враження. Піч. Декор із стволів дерев. Плетені вироби також доповнять інтер'єр.

6. Етнічні орнаменти та вишивка:

Орнаментика відіграє ключову роль у створенні аутентичної атмосфери. Елементи вишивки, народний орнамент, гравюри та вишукані розписи можуть прикрасити стіни, стелі та меблі. Мозаїчна композиція з глазурованої керамічної плитки у вигляді елемента традиційного орнаменту може стати об'єктом обговорення.

ВИСНОВКИ II РОЗДІЛУ

Приміщення проектуемого інтер'єру ресторана розташовані в будівлі ресторану заміського рекреаційного комплексу «SELEST» у Вишгородському районі київської області. У проекті було розроблено приміщення обідньої зали ресторану, санвузли, дитячу кімнату. Основне завдання проекту полягало в розробці затишного аутентичного інтер'єру та інтеграція його з природним ландшафтом, створення атмосфери відпочинку та релаксації.

Ресторан має гармонійно вписуватися в оточуючий пейзаж. Цей ефект забезпечується завдяки використанню природних матеріалів, таких як глина, кераміка, дерево, льон, камінь, та скло, дозволяє створити єдність з природою. Великі панорамні вікна з видом на заміські краєвиди створюють відчуття відкритості та простору, завдяки чому відвідувачам пропонується можливість насолоджуватися природою. Також це реалізовано через доступність навігації виходу у терасні двері. Дизайн повинен враховувати не тільки естетичні, але й практичні аспекти, щоб забезпечити комфорт відвідувачів та ефективність обслуговування. Ефективне зонування дозволяє розділити ресторан на кілька функціональних зон: основний зал з приватними столиками, барна стійка, зона виходу на террасу, окрема дитяча ігрова кімната. Це допомагає організувати простір таким чином, щоб задовольнити різні потреби відвідувачів. Раціональне планування дозволяє гостям відчувати приватність та комфорт, а також сприяє легкому переміщенню персоналу. Правильно підібране освітлення може визначити настрій усього ресторану. Використання різних джерел світла, регульоване

освітлення, та акцент на особливих елементах інтер'єру створюють неповторну атмосферу. Меблі та обладнання ергономічні, стільці і дивани м'які та зручні, столи виконані із деревени, не мають гострих кутів, сумісне багаторівневе освітлення, все це сприяє створенню комфортного середовища для комфортного відпочинку гостей. Інтер'єр має бути доступним та комфортним для всіх категорій відвідувачів, цього вдалося досягти завдяки дотриманню нормативів проектування простору для людей з обмеженими можливостями.

Обрана концепція дизайну ресторану пов'язана з українською етнічною культурою. Асоціація з національною спадщиною досягається завдяки інтеграції в інтер'єр традиційних українських елементів побуту. А також завдяки використанню елементів декору, таких як: вишиванки, глиняний посуд, панно, габелени, розпис, традиційні орнаменти, все це відображає українське мистецтво та ремесла і підкреслює тематику ресторану. Ляняний текстиль, додає гармонійності та затишку. Використання кольорів, які традиційно асоціюються з українською культурою, таких як білий та червоний робить інтер'єр яскравим та виразним. При оздобленні інтер'єру наголос зроблено на використання сталих натуральних матеріалів.

Дизайн етно ресторану української кухні в замиському рекреаційному комплексі воплотився як продуманий та функціональний, забезпечующий відвідувачам високий рівень сервісу та комфорту. Він гармонійно поєднує в собі екологічність, українську аутентичність, затишок, та сучасні технології, створюючи ідеальне місце для відпочинку та насолоди природою.

РОЗДІЛ 3. ДИЗАЙН-РОЗРОБКА БАРНОЇ СТІЙКИ

3.1 Аналіз аналогів та прототипів обладнання

Масивний барний острів з мідним фасадом - перше, що бачить гість, потрапивший у ресторан «Verholy», який розташований у Полтавській області.



Рис. 3.1.1. Фрагмент інтер'єру ресторану «Verholy». Полтава. 2024. [25].

Навколо цієї конструкції спроектовано весь простір основної зали ресторану. Округлу форму бару продовжує унікальна винна шафа, яка являє собою скляний циліндр триметрового діаметру, всередині якого на тонких металевих тросах підвішені вісімсот пляшок колекційних вин. Сомельє потрапляє всередину через масивні мідні двері, що повністю повторюють радіальний вигин конструкції. Ще одна велика виставка винних пляшок розташована на протилежній стіні. Мідна текстура фасаду нагадує елемент сереньовічного побуту, але ця асоціація руйнується скляною циліндричною шафою з металевими полицями-уримувачами пляшок. Пляшки немоб би вісять в повітрі самі по собі. Ця ілюзія створює враження, що всередині скляного циліндру панує невісомість і безумовно привертає увагу.



Рис. 3.1.2. Фрагмент інтер'єру ресторану «Verholu». Полтава. 2024. [25].



Рис. 3.1.3. Фрагмент інтер'єру ресторану «Verholu». Полтава. 2024. [25].



Рис. 3.1.4. Фрагмент інтер'єру ресторану «Nikkei». Київ. 2017. [26].



Рис. 3.1.5. Фрагмент інтер'єру ресторану «Nikkei». Київ. 2017. [26].

На першому поверсі ресторану сучасної перуанської кухні Nikkei у Києві відвідувачів зустрічає бар, облицьований мідними панелями, брашированими в різні відтінки. Задня стінка зони бару також облицьована

металевими панелями, але вже меншої форми, такий дизайнерський прийом створює композиційний ритм. На стелі над зоною бару розташований об'єкт із металевих стрічок форми кола, він також поєднує в собі підвісну барну полицю і світильники. Залежно від часу доби тут змінюються температурний та світловий режими. Запрограмоване послідовне димірування джерел освітлення забезпечує плавний зсув світлотіні, завдяки чому створюється додаткова динаміка.

Наступний заклад Hram – це концептуальний музичний бар в діловому центрі Києва. Його унікальність полягає в тому, що в компактному просторі на 400 квадратних метрах одночасно працюють п'ять барів. Це дозволяє розвести людські потоки та уникнути скупчення гостей. Таким чином, створюється своєрідний баркроулінг: не виходячи з приміщення відвідувачі вільно циркулюють закладом, спілкуються, пробують нове та обирають коктейлі під настрій та смак.



Рис. 3.1.6. Фрагмент інтер'єру ресторану «Hram». Київ. 2023. [27].



Рис. 3.1.7. Фрагмент інтер'єру ресторану «Нгам». Київ. 2023. [27].

«Центрум бар» має конструкцію прямокутного острова. Його дерев'яний фасад оздоблений різьбою зі стилізованим готичним патерном. Цей бар – унікальна автономна мобільна конструкція, яку можна від'єднувати від комунікацій та пересувати ближче до стіни під час івентів та концертів. Таке рішення не має аналогів в Україні, це результат креативу та ретельної інженерної роботи найкращих фахівців з барних технологій. Так само можна скласти заокруглені мідні столики вздовж стіни. Їх положення фіксується за допомогою магніту. За потреби столик складається вниз, звільняючи простір.

Наступний візуальний магніт простору – бар «Вітраж», де готують тематичні коктейлі, присвячені гріхам та спокуті. За спиною бармена знаходиться великий вітраж, на якому зображені втілення людських гріхів. Вітраж виконаний в традиційній техніці, світло, що проходить крізь нього, набуває густого бурштинового відтінку. Бар «Вітраж» розміщен на подіумі зі старих амбарних дошок., що дозволяє функціонально зонувати простір без перегородок або стін.

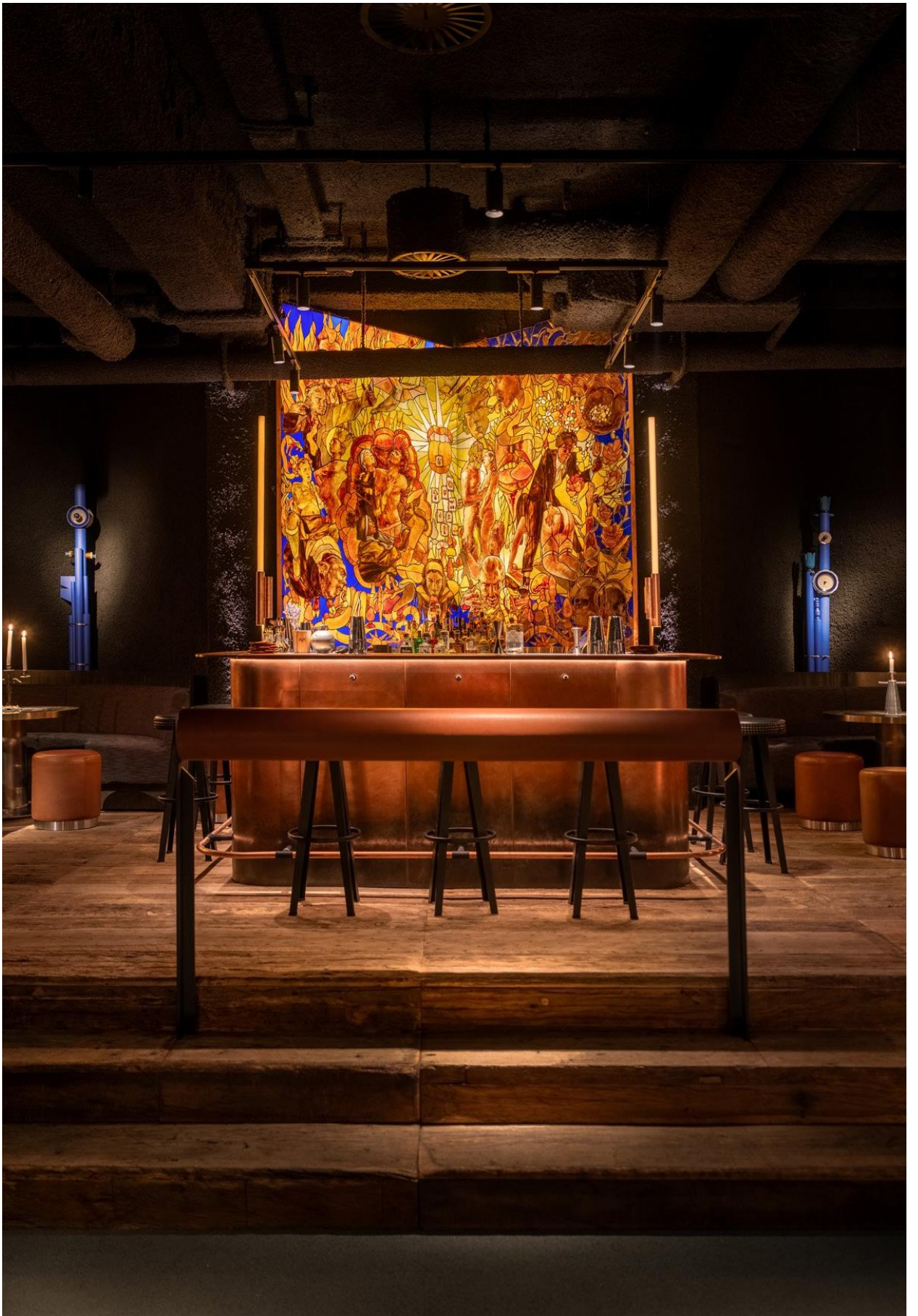


Рис. 3.1.8. Фрагмент інтер'єру ресторану «Нгат». Київ. 2023. [27].

Найближче до входу, на одному рівні зі стійкою хостес та зоною гардеробу розміщений «Смоук Бар». Тут готують міцні коктейлі з димком. Лаконічний дизайн цієї барної стійки виконан із фасаду тонованої в чорний колір деревини та столешні з червоною окантовкою. Поряд із баром розміщена зона для паління зі столиками. Потужна вентиляційна система робить так, щоб гості закладу в інших зонах не відчували запах диму. Якщо взяти напій, відійти від «Смоук Бару» на два кроки та зупинитися біля шкіряної міні-стійки, що йде вздовж скляного парапету, гостю відкривається огляд на нижню частину закладу – основний зал з двома барами. Це місце, щоб оцінити вайб закладу, роздивитися гостей вечора та вирішити, який бар буде наступним.

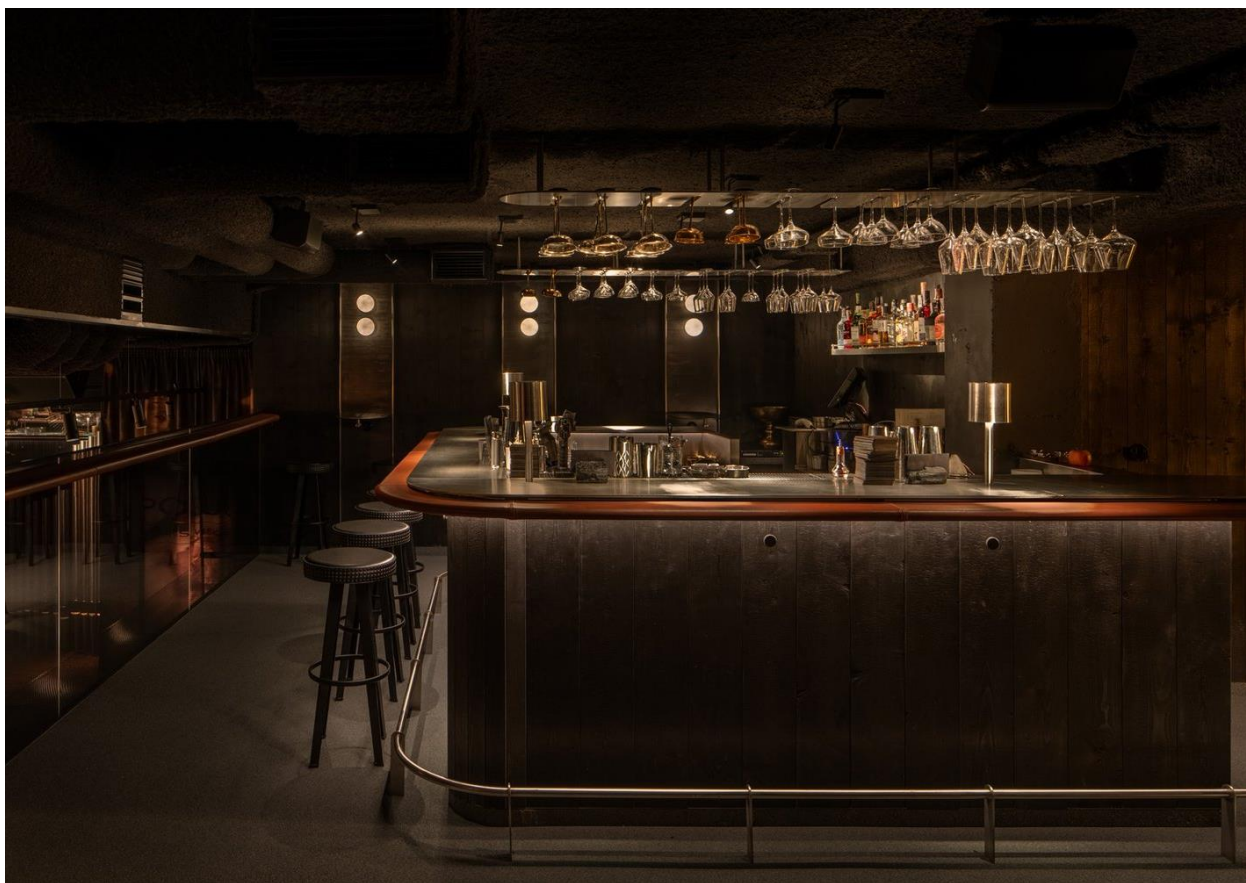


Рис. 3.1.9. Фрагмент інтер'єру ресторану «Hram». Київ. 2023. [27].

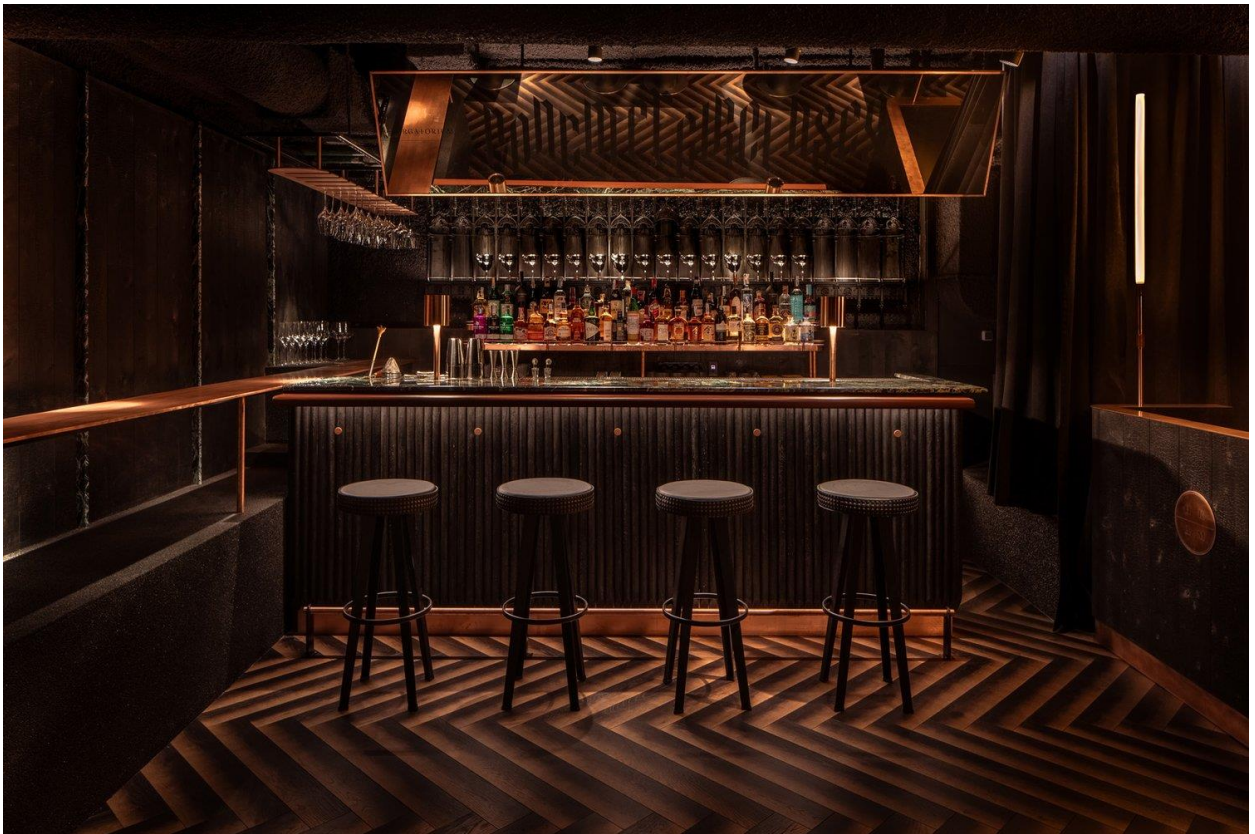


Рис. 3.1.10. Фрагмент інтер'єру ресторану «Hram». Київ. 2023. [27].

Ще один прихований бар “Хайд-Бар” розміщений у спеціальній кімнаті позаду стійки DJ. Туди, як в церковний вівтар, заходять лише обрані та служителі храму. По суті “Хайд-Бар” – це ізольована зала, яку можна орендувати для окремого заходу або приватної зустрічі. Оздоблення цього простору: заокруглені столики зеленого мармуру, шкіряні стільці, обпалений паркет ялинкою. Кімната має власний бар, стійку для DJ та окремі вбиральні, вона доповнює загальну концепцію Hram ексклюзивними деталями. Фасад самої барної стійки виконан із опаленого дерева да меді, столешня – граніт. Унікальна полиця для пляшок за спиною бармена продовжує церковну тематику, вона була надрукована на 3D принтері. Акустика та звукоізоляція “Хайд-Бар” продумані таким чином, щоб сюди не долинали звуки із загального простору за тонованим “поліцейським склом”. Всі барні стійки закладу «Hram» об’єднує використання таких матеріалів як деревена та метал а також використання підсвітки для акценту на фасаді.

3.2 Предпроектне дослідження

Барна стійка є місцем тяжіння в закладах будь-якого типу. Проектування барної стійки є ключовим елементом створення функціонального та привабливого простору в ресторані. Цей аналіз визначає основні вимоги та критерії для ефективного дизайну, враховуючи ергономіку, естетику та операційну ефективність.

Барну стійку можна встановити біля стіни (більш класичний варіант) і в центрі приміщення (острівний тип). Останній тип часто можна зустріти в закладах клубного формату, де важлива прохідність бару - стійка острівного типу може одночасно обслуговувати велику кількість людей. Але такі конструкції зжирають корисний простір [28]. Тому з метою економії краще ставити стійку біля стіни. Стандартна барна стійка складається з трьох основних модулів: передньої лінії, задньої буфетної та верхнього ярусу [28]. Передня лінія - це дві стільниці на різних рівнях. Перша для гостей, друга - для бармена[29]. Так звана буфетна лінія - це також дворівнева конструкція. Нижня частина може слугувати як вітриною (міні-складом), так і робочою поверхнею (звичайна тумба). Верхня може бути вітриною, а також місцем для розміщення вже відкритих пляшок з алкогольними та безалкогольними напоями. Кількість напоїв для кожного бару індивідуальна і залежить від концепції ресторану. Асортимент має бути досить різноманітним. При цьому представлені алкогольні напої мають бути затребувані, а не стояти для краси. Верхній ярус може розміщуватися як над передньою лінією, так і над буфетною. Над передньою лінією, тобто безпосередньо над барною стійкою, - це невелика конструкція у вигляді карниза з келихотримачами та освітленням. Над буфетною частиною верхній ярус являє собою звичайну полицю-вітрину. Зрозуміло, конструкція барної стійки може відрізнятись, але описаний вище принцип використовується найчастіше. Європейські та вітчизняні виробники надають перевагу модульним конструкціям, що дає змогу формувати стійку з окремих елементів. Так можна врахувати планування приміщення і створювати будь-яку конфігурацію бару. Також

модульні конструкції мають один суттєвий плюс: модулі в будь-який момент можна замінити новими, не зачіпаючи інші елементи, а також швидко змінити конфігурацію стійки[28]. Однак модульний підхід доречний не завжди. По-перше, в такі модулі складно органічно «врізати» обладнання і підвести комунікації. По-друге, для солідних закладів такий формат не личить. Якщо заклад має намір підкорити гостей високим сервісом, слід проектувати стійку з індивідуальним плануванням. У такому разі ви отримаєте: ексклюзивний дизайн-проект враховуючи специфіку приміщення і його планування з доречним місця підведення всіх комунікацій та грамотно розподілене обладнання.

Матеріал для розробки барних сійок слід обирати з огляду на концепцію закладу для якого вона проектується[28]. Вибір матеріалів для барної стійки має відображати загальний стиль ресторану. Найчастіше барні стійки роблять із ДСП і пластику. Якщо ви проектуєте бар для нічного клубу, то дорогі матеріали, в принципі, недоречні. Тут головне, щоб стійка була міцною і зносостійкою. Сучасний пластик, типу АБС або НРЛ, має достатній рівень ударостійкості і стійкості до різних несприятливих факторів. Пластик також вдало підходить для дизайну в стилі хай-тек, який ідеальний для нічних клубів. У ресторанах і барах, навпаки, стійка є основним місцем тяжіння. Її, залежно від обраного дизайну, можна зробити з металу, мармуру, каменю і більш звичного дерева. Дерево - класика, але коштує недешево, а також потребує ретельного догляду. Але без дерев'яного бару деяким закладам просто не обійтися (наприклад, пабам). Інша справа камінь, штучний, зрозуміло. Він набагато економічніший і довговічніший, не вимогливий у догляді. Зараз стійки рідко роблять на цілісному, монолітному каркасі, хоч це і більш довговічний варіант. Металевий каркас, обшитий з фасаду дерев'яними, кам'яними, металевими або пластиковими панелями, - варіант, що більше підходить для сучасного бару. Металевий каркас дає змогу вбудовувати будь-яке обладнання: пивні вежі, льодогенератори, мийки, робочі станції, холодильники та багато іншого. Тут центрове місце займає

робоча станція - невелика, до 2 метрів, ділянка, яка містить мийку, лотки для фруктів, ємності для льоду, місце для пляшок і все те, що може в роботі знадобитися бармену[28]. Зрозуміло, все це має бути виготовлено з нержавіючої сталі - ДСП, від постійного контакту з водою, розвалиться вже через рік. Барна стійка повинна бути легкою у догляді та чищенні. Необхідно використовувати матеріали, які стійкі до плям, подряпин та легко миються. Також важливо забезпечити наявність системи вентиляції та дренажу для відведення рідин. Не забуваємо про підлогу. Її краще застелити гумовими панелями або килимами. Так ви зменшите бій посуду, а бармени не падатимуть, послизнувшись на розлитому по кахлю напою. За гумові килимки подякують і змучені ноги бармена, які за робочий день накручують десятки кілометрів.

Важливу роль у створенні настрою та акцентуванні дизайну барної стійки грає освітлення. Використання світлодіодних стрічок, підсвічування скляних полиць та декоративних світильників може додати бару особливої атмосфери.

Барна стійка не повинна бути ізольованим елементом, а гармонійно вписуватися в загальний дизайн простору. Вона може слугувати центральним елементом, навколо якого організовується весь інтер'єр ресторану.

3.3 Художньо-образний аналіз запроєктованого обладнання

Барна стійка виконана у вигляді печі мазанки. Традиційна українська піч мазанка є символом домашнього затишку та гостинності. Використання цього елемента як основи для барної стійки створює відчуття тепла та аутентичності, підкреслюючи етнічний стиль ресторану. Для імітації печі мазанки при облицюванні фасаду барної стійки був використан матеріал декоративної штукатурки, такий же самий, як і для облицювання стін ресторану. Фактура цього матеріала нагадує глину, але він є ізносостійким до експлуатаційного навантаження та санітарної обробки. Кольорова палітра складається з основного білого кольора під колір стін та кармідію. На фасаді додані декоративні елементи у вигляді розпису традиційним українським

орнаментом. Гостьова столешня має паску. М'яке, розсіяне світло може імітує світіння від печі, створюючи затишну та привабливу атмосферу в барній зоні. Образ барної стійки поєднує в собі чіткі прямі лінії з планами заокругленими кутами.

3.4 Ергономічний аналіз

Перед початком проектування барної стійки необхідно зрозуміти потреби як персоналу, так і відвідувачів. Для персоналу важливо забезпечити достатньо місця для зберігання, легкий доступ до напоїв та інгредієнтів, а також ергономічні умови праці. Контактна частина бару для гостей, сервісна - для працівників. Для відвідувачів барна стійка повинна бути зручною для спілкування з барменом та спостереження за процесом приготування напоїв.

Основною ергономічною вимогою є те, що барна стійка повинна бути розроблена таким чином, щоб мінімізувати фізичне навантаження на персонал [30]. Якщо за барною стійкою завжди працюватиме тільки один бармен, то між передньою і буфетною лініями слід витримати відстань мінімум 80 см [31]. Для двох барменів її слід збільшити мінімум до 120 см [28]. Занадто велика відстань теж недоречна - бармени втомлюватимуться більше через зайві кроки. В ідеалі за барною стійкою має бути рівно стільки місця, щоб, коли один бармен працює, його напарник міг без проблем пройти в нього за спиною. Ширина барної стійки - 70-80 см, товщина стільниці не менше 5 см [32]. Оптимальна висота барної стійки не повинна перевищувати 150 см, висота професійних стійок становить 114 см [28]. Ці цифри пов'язані зі стандартною висотою барного стільця. За таких параметрів барної стійки умови роботи бармена найсприятливіші, адже йому не доводиться постійно піднімати руки. Правильно організований простір усередині стійки підвищує продуктивність у 2-3 рази [33]. Плануйте розміщення шаф, обладнання та місць зберігання так, щоб до будь-якого предмета можна було дотягнутися, стоячи на місці.

Барна стійка має бути розроблена для оптимізації робочих процесів. Важливо також подбати про логістику. Наприклад, пивні крани, бойлер і кавоварку

бажано розмістити ближче до сервісної зони, щоб бармени не бігали по всьому бару з повними чашками і келихами. Це включає полиці для пляшок, холодильники для напоїв, та спеціальні секції для барного інвентарю. Відстань між стіновим модулем і робочою поверхнею барної станції 80 см (якщо бармен один) і 90 см, якщо барменів 2 і більше [30].

Висота стійки, розташування обладнання та робочих зон повинні відповідати стандартам ергономіки. Правильно спроектована барна стійка повинна мати достатньо місця для зберігання всього необхідного обладнання та інвентаря. Перелік багато в чому залежить від асортименту бару, а також його профілю та концепції. Серед основних елементів згідно з джерелом [29]:

Спідрек - навісна або вбудована полиця для алкоголю, «кишеня для пляшок». Забезпечує швидкий доступ до головних інгредієнтів, при приготуванні напоїв або коктейлів.

Контейнер для нарізаних фруктів.

Гласстейшен - стійка для посуду від більш низького і часто використовуюваного, до більш високого. Зазвичай розташовується зліва.

Стійка сушка-каплесбьрник для посуду.

Айсбакет - велике відро-ванна для льоду.

Потужний льодогенератор. Приготування деяких напоїв вимагає великої кількості льоду, який завжди має бути в наявності.

Кавомашина, блендер, міксер, соковитискач, електрокипятильник виконані з металу.

Професійні холодильники розумно встановити біля задньої вітрини внизу, щоб відвідувачі їх не бачили.

Існує низка правил ергономіки, за якими розставляють усю техніку і посуд у барі. Дотримання цих правил дасть змогу бармену швидко і якісно виконувати замовлення.

Правила:

Те, з чого бармен готує напої, розташовується праворуч від нього. А ось у чому це готується - зліва.

Позиції, що часто замовляються, необхідно розташувати поблизу робочої зони бармена, наприклад, на полиці перед ним.

Мийка монтується зліва по відношенню до робочого місця, а півний кран - праворуч.

Кавомашина встановлюється за краном.

Контейнер зі шматочками фруктів має стояти поруч із пляшками.

Таке розміщення обладнання та робочих зон повинно сприяти швидкому та ефективному обслуговуванню клієнтів.

3.5 Матеріали та конструктивні вузли, функціонально-технічні особливості

Розроблена барна зона складається з самої барної стійки, барної станції з робочими моверхнями та обладнанням, стеліваго елемнету та стінового модуля. Основа барної стійки виконана з металлокаркасу, він забезпечує стійкість та надійність конструкції. Облицьовка фасаду із ґрунтованного МДФ з подальшим нанесенням акрилової декоративної штукатурки. Барна станція виконана з нержавійочої сталі.

ВИСНОВКИ ІІІ РОЗДІЛУ

Дизайн барної стійки є важливою частиною загального концепту ресторану. Він повинен бути не тільки естетично привабливим, гармонійно вписуватися в загальний інтер'єр ресторану, відобразити концепцію закладу, не тільки створювати атмосферу, але й бути функціональним, безпечним та комфортним для всіх відвідувачів та персоналу.

Фасад барної стійки - це всього лише фасад, форма, за якою прихована ціла екосистема, і працювати вона повинна злагоджено і без збоїв. У суспільстві досі побутує стереотип, мовляв «наливати може кожен». Багато хто забуває, що робота бармена не легша за роботу шеф-кухаря, просто в усьому є своя специфіка. Барна стійка має бути зручною як для барменів, так і для відвідувачів. Важливо передбачити достатньо місця для роботи барменів, забезпечити легкий доступ до напоїв та інструментів. Висота стійки,

розташування сидінь та освітлення повинні сприяти комфортному спілкуванню між персоналом та гостями.

Продумана та функціонально спроектована барна стійка може стати об'єктом притяжіння, значно підвищити рівень зацікавленості клієнтів та сприяти успіху ресторану.

Важливо зберегти баланс між естетикою та практичністю, щоб барна стійка була не тільки красивою, але й зручною для відвідувачів та персоналу ресторану. Ці аспекти разом створюють гармонійний та функціональний дизайн, який відображає культурну спадщину та сучасні тенденції в оформленні інтер'єрів.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ ТА ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Наказ N 173 від 19.06.96 Про затвердження Державних санітарних правил планування та забудови населених пунктів. – МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ, м.Київ
2. ДБН Б.2.2.-12:2018. Планування та забудова території. [Чинний від 2018-09-01]. К.: Мінрегіон України, 2018. 118 с.
3. Архіпов В. В. , Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібн. К.: ЦУЛ, 2012. 342 с.
4. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. К.: Фірма "ІНКОС", 2007. 382 с.
5. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посібн. К.: ЦУЛ, 2012. 280 с.
6. Бойчик І.М Економіка підприємства: підручник. / І.М.Бойчик. – К.: Кондор-Видавництво, 2016. – 378 с
7. ДБН В.2.2-20:2008 Державні будівельні норми України. Будинки і споруди. Готелі. – К.: Мінрегіонбуд України, 2009.
8. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. К.:
9. ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). [Чинний від 2010-09-01]. К.: Мінрегіонбуд України, 2010. 83 с.
10. ДБН В.2.5-28-2006. Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення. К.: Мінрегіонбуд України, 2006. 15 с.
11. ДБН В.2.2.-9:2009. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення. [Чинний від 2010-07-01]. К.: Мінрегіонбуд України, 2009. 49 с.
12. ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, затверджено постановою Головного державного санітарного лікаря України від 01 грудня 1999 року № 42.
13. ДБН В. 1.1-7-2016. Пожежна безпека об'єктів будівництва. [Чинний від 2017-06-01]. Київ, 2016. 44 с.

14. Карпенко В.Д., Рогова А.Л., Шкарупа В.Г. та ін. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування: навч. посібн. К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2003. 248 с.
15. Карсекін В.І., Бердичевский В.Х. Основи проектування та інтер'єр підприємств громадського харчування: Навч. посібн. К.:Вища шк.,2003.208 с.
16. НАПБ А.01.001-2014. Правила пожежної безпеки в Україні, затверджені наказом Міністерства внутрішніх справ України від 30 грудня 2014 року № 1417.
17. «Балувана Галя». [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://mayertrade.com.ua/blogs/sovremennye-ukrainskie-motivy-v-interere-varenichnoj-baluvana-galya-ot-numo-buro-b536.html>
18. «Terra». [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.yod.group/projects/design-project-restaurant-grand-emily-hotel-terra>
19. «Балувана Галя». [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://numoburo.com/ua/baluvana-galja-kyiv/>
20. «Остання барикада». [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://his.ua/article/nikolay-kabluka-svet-i-ten-nashi-glavnye-instrumenty-v-rabote-2017-08-28>
21. «Фолк». [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://loftburo.com/projects/folk/>
22. «100 років тому вперед». [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.idmagazine.com.ua/100-rokiv-tomu-vpered/>
23. «YOY». [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.yod.group/projects/design-project-restaurant-yoy-dubai>
24. «Auyl». [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://auylre>
25. «Verholy». [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.yod.group/ua/projects/design-project-verholy-restaurant>
26. «Nikkei». [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.yod.group/ua/food-and-beverage/design-project-manu>

27. «Hram». [Електронний ресурс]. Режим доступу:
<https://www.yod.group/ua/projects/design-hram-kyiv>
28. Барна стійка. Проект для закладу ресторанного бізнесу. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://profitex.ua/barna-stiyka/?lang=uk>
29. Як облаштувати барну стійку. [Електронний ресурс]. Режим доступу:
<https://profitex.ua/barna-stiyka/?lang=uk>
30. Проектування ресторанів та кафе. [Електронний ресурс]. Режим доступу:
https://winnerstroi.kiev.ua/uk/proektirovanie_kafe_i_restoranol.html
31. Ергономіка та ергодизайн: підручник / С. В. Сьомка. – Київ :
Видавництво Ліра-К, 2017. – 618 с. : іл.
32. Акцент на барну стійку - Design Evolution.
[Електронний ресурс]. Режим доступу:
<https://designevolution.ua/uk/blog/dizajn-restorana-aktsent-na-barnuyu-stojku/>
33. Як облаштувати барну стійку. [Електронний ресурс]. Режим доступу:
<https://dom.ria.com/uk/articles/kak-obustroit-barnuyu-stojku-178655.html>

Anti-Plagiarism v-15.257

Максимальное совпадение с одним документом 2.0%

Словари проверки: en_US, ru_RU, ua_UA. Ошибок в документах: 10%

ID: 129233 Название: Інтер'єр та обладнання об'єднаної зали ресторану української кухні Добавлено в БД: 2024-06-10 Автори: Малахова Єлизавета Денисівна Руководители: Асистент Гордієнко О.О. Консультанти: Опоненти:	Документ		Суммарное совпадение по Базе Данных	
	Символы	Лексемы	Символы	Лексемы
	95371	776	5103 (5%)	61 (8%)

Источник плагиата

ID	Описание	Наличие плагиата в документе	
		Символы	Лексемы