КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

Архітектурний
(факультет)
Дизайну
(назва кафедри)

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ДО АТЕСТАЦІЙНОЇ ВИПУСКНОЇ РОБОТИ
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

на тему: Принципи дизайну інтер'єрів та обладнання обідніх залів закладів громадського харчування на екологічних засадах

Міненок Дарія Володимирівна
(прізвище, ім'я та по батькові студента повністю)

Київ 2023 р.

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

Архітектурний
(факультет)
Дизайну
(назва кафедри)

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри
Юлія ТРЕТЯК
2023 року

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ДО АТЕСТАЦІЙНОЇ ВИПУСКНОЇ РОБОТИ
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

Принципи дизайну інтер'єрів та та обладнання обідніх залів закладів громадського харчування на екологічних засадах
(назва)

Виконав студент групи ДН-22м

022 «Дизайн»
(спеціальність)

Середовищний та промисловий дизайн
(спеціалізація)

Міненок Дарія Володимирівна
(прізвище, ім'я та по батькові повністю)

Керівник_к.арх., доц.Косаревська Р.О
(прізвище та ініціали)

Доц.Прокопов О.В
(вчене звання, науковий ступінь)

Ідентичність підтверджую

Київ - 2023

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

Факультет: __архітектурний_____
Кафедра:____Дизайну_____
Освітній рівень: «магістр за ОПП»
Спеціальність:_____022 «Дизайн»_____
Спеціалізація:_____Середовищний і промисловий дизайн_____

ЗАТВЕРДЖУЮ

Декан факультету
_____Олександр КАЩЕНКО
„___”_____2023 року

З А В ДА Н Н Я
ДО ВИКОНАННЯ АТЕСТАЦІЙНОЇ ВИПУСКНОЇ РОБОТИ
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

Міненок Дарія Володимирівна
(прізвище, ім’я та по батькові студента)

• Тема роботи Принципи дизайну інтер’єрів та обладнання обідніх залів закладів громадського харчування на екологічних засадах

затверджена наказом ректора КНУБА № _____ від «__»__ 2023 року
2. Керівник роботи
к.арх., доц. Косаревська Р.О., доц. Прокопов О.В._____
_____
(прізвище, ім’я та по батькові, науковий ступінь, вчене звання)
3. Строк подання студентом роботи до захисту_____
4. Зміст пояснювальної записки за розділами:
Р. 1. Передумови та стан дослідженості формування інтер’єрів приміщень закладів громадського харчування на екологічних засадах _____
Р. 2. Аналіз існуючих екологічних об’єктів громадського харчування __
Р. 3. Принципи дизайну інтер’єрів закладів харчування на екологічних засадах _____
Р. 4. Засоби та прийоми проєктування приміщень обідніх залів на прикладі ресторану в м. Київ _____
Р. 5. Розробка обладнання для інтер’єру ресторану в екологічному напрямку _____

5. Графічний матеріал за розділами

Р. 1. Матеріали теоретичної частини наукової роботи;_____

Р. 2. Вихідні дані; 3Д схеми; зображення концепції; обмірні креслення._

Р. 3. Планувальні креслення відповідно до сценарії життєвого етапу, плани стелі, план покриття підлоги

Р. 4. Паспорт оздоблювальних матеріалів, специфікація меблів, специфікація освітлювальних приладів.

Р. 5. Візуалізації._____

7. Календарний план виконання роботи: а) наукова частина;
б) практична частина.

Види робіт та їх зміст	Дата виконання
Реферат, Клаузура.	10.10.23
Розділ 1. Ескіз-ідея проєкту.	23.10.23
Розділ 2. Робочий ескіз.	13.11.23
Розділ 3, 4. Проєкт інтер'єру.	27.11.23
Розділ 5. Проєкт елементу умеблювання	4.12.23
Остаточне оформлення роботи	14.12.23
Направлення роботи на рецензування, перевірку на плагіат	12.12.23
Попередній захист роботи на кафедрі	14.12.23
Захист роботи перед АЕК	20-21.12.2023

8. Консультанти розділів атестаційної випускної роботи

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

9. Дата видачі завдання _____27.09.2023_____

Зав. Кафедри	_____	Юлія ТРЕТЯК.
	(підпис)	(прізвище та ініціали)
Керівник	_____	Раддаміла КОСАРЕВСЬКА
	(підпис)	(прізвище та ініціали)
Студент	_____	Дарія МІНЕНОК
	(підпис)	(прізвище та ініціали)

ЗМІСТ

ВСТУП..... …..…7

РОЗДІЛ І. ПЕРЕДУМОВИ ТА СТАН ДОСЛІДЖЕНОСТІ ФОРМУВАННЯ ІНТЕР'ЄРІВ ПРИМІЩЕНЬ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ НА ЕКОЛОГІЧНИХ ЗАСАДАХ……13

1.1. Історія виникнення та застосування екостилю в дизайні ……..13

1.2. Особливості розвитку та функціонування екологічних ресторанів.....18

Висновок до розділу 1 **.....……25**

РОЗДІЛ ІІ. АНАЛІЗ ІСНУЮЧИХ ЕКОЛОГІЧНИХ ОБ'ЄКТІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ…….26

2.1. Аналіз світового досвіду проєктування ресторанів.....26

2.2. Основні вимоги до проєктування закладів громадського харчування.36

Висновок до розділу 2……..46

РОЗДІЛ ІІІ. ПРИНЦИПИ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРІВ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ НА ЕКОЛОГІЧНИХ ЗАСАДАХ…….....47

3.1. Особливості екодизайну інтер'єру кафе та ресторанів……..47

3.2. Загальна методика дослідження принципів дизайну закладів харчування……...52

3.3. Колір та освітлення : його значення та вплив на дизайн інтер'єру……56

Висновок до розділу 3……..70

РОЗДІЛ ІV. ЗАСОБИ ТА ПРИЙОМИ ПРОЄКТУВАННЯ ПРИМІЩЕНЬ ОБІДНІХ ЗАЛІВ НА ПРИКЛАДІ РЕСТОРАНУ В М. КИЇВ…….71

4.1. Вихідні дані. Умови і завдання проєктування . Функціональні, конструкційні, технологічні прийоми формування ресторану……71

4.2. Концепція інтер'єру ресторану та функціонально- технологічне рішення інтер'єру ..... ……

Висновок до розділу 4…….86

РОЗДІЛ V. РОЗРОБКА ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНУ В ЕКОЛОГІЧНОМУ НАПРЯМКУ……87

5.1. Розробка елементу меблів до інтер'єру ресторану в еко стилістиці .…….87

5.2 Еко-тренд – дерев'яні меблі. Їх переваги…….91
Висновки до розділу 5……95
ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ……96
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ……..100
ДОДАТКИ.....106

Вступ

Актуальність теми. Сьогодні сучасний «екологічний» стиль є одним з найпопулярніших видів дизайну інтер'єру. Ергономіка екологічного дизайну заснована на використанні природних матеріалів, які найбільше здатні відобразити «живу» природу, довкілля, наповнювати приміщення сонячним світлом, повітрям і зеленню.

Еко-стиль - популярний напрямок в дизайні інтер'єру, який викликаний, перш за все, загальним прогресом розвитку людства, а також надлишком варіантів оформлення. Сьогодні популярні турбота про навколишнє середовище, здоровий спосіб життя, повноцінне харчування. У результаті з’являється багато органічних ресторанів.

Основні матеріали є натуральними або можуть бути перероблені. Це можна вважати натуральний камінь, дерево, пластик або цегла.

Також можна знайти інші матеріали, які є більш сучасними, ніж природні. Проте в цьому типі інтер’єру світ природи забезпечує людину тим, що їй потрібно.

Дизайн інтер'єрів закладів громадського харчування стає все більше обговорюваним питанням у сучасному світі. Власники ресторанів, кав'ярень та інших закладів усвідомлюють, що стильний та екологічно чистий дизайн може сприяти залученню клієнтів і зростанню прибутків. В той же час, сучасні споживачі все більше цінують природність та сталість в усьому навколишньому середовищі, включаючи місця, де вони харчуються. Дизайн інтер'єру стає інструментом, який може задовольнити їхні потреби щодо комфорту, стилю та екологічної свідомості.

На сьогодні, процес організації внутрішнього простору закладів громадського харчування виступає не лише як важливий компонент функціональності, але й як потужний інструмент маркетингової стратегії, що впливає на підтримку прибутку, підсилення іміджу та рекламу ресторанного бізнесу. Однією з ключових складових, на яку приділяється особлива увага під час облаштування будь-якого закладу громадського харчування, є вибір розміру,

місткості та конфігурації столів для споживання їжі.

При цьому, важливими елементами художньої організації інтер'єру є колір, освітлення та взаємодія різних мистецтв, форма, стильова єдність предметного наповнення, що впливає на загальну концепцію інтер'єру. Успішний дизайн закладу громадського харчування вимагає гармонійного поєднання всіх цих елементів, з метою створення композиційно упорядкованого та привабливого середовища для клієнтів.

Завданням професійного дизайнера є врахування всіх зазначених аспектів під час проєктування та реалізації інтер'єру закладу громадського харчування. Це стає визначальним чинником у досягненні успіху та конкурентоздатності на ринку громадського харчування, де естетика та функціональність грають надзвичайно важливу роль.

Для формування екологічно орієнтованого інтер'єру, використовуються різноманітні натуральні матеріали, які становлять важливу частину цього стилю. В екостилі активно використовуються різні породи натурального дерева, кераміка, різні види каменю та інші природні матеріали. Значуще місце у створенні екологічного інтер'єру займають матеріали, виготовлені з вторинної сировини природних матеріалів, що зазначені вище, і це дає їм друге життя, сприяє збереженню навколишнього середовища.

Екостиль відрізняється природним виглядом, в якому простору властива відкритість, при цьому він не здаватиметься порожнім завдяки використанню природних матеріалів, дрібних деталей штучного виробництва. Кольорова палітра екологічного стилю включає в себе різні відтінки коричневого, сірого, зеленого та синього, створюючи спокійну та природню атмосферу.

Живе озеленення є важливою складовою екостилю і додає природного шарму інтер'єру. В ресторанах, наприклад, можна побачити рослини в горщиках в відповідних зонах, декоративні дерева, вертикальне озеленення та навіть відкриті зелені тераси, що допомагають створити сприятливу атмосферу та надають інтер'єру особливий акцент.

Екологічний стиль є унікальним рішенням для різноманітних закладів,

оскільки він має свою неповторну привабливість. Він надихається природою та переосмислює відношення людини до навколишнього середовища. Екостиль вдало впроваджується у дизайн кондитерських, кав'ярень та вишуканих ресторанів високої кухні, створюючи атмосферу, яка відзначається гармонією і органічністю. Цей стиль пропонує унікальний спосіб облаштування простору, де натуральні матеріали та природний колорит стають ключовими складовими. Завдяки поєднанню вишуканості та екологічності, екостиль здатний підкреслити унікальність кожного закладу, підсилюючи його концепцію та роблячи його привабливим для відвідувачів.

Постановка проблематики. Важливим в контексті обраної теми є аналіз такого актуального явища проєктної культури як екодизайн. Концепцією екодизайну є рішення екопроблем шляхом зміни підходів до проєктування. Тобто крім утилітарної функції в екодизайні важливим є захист інтересів майбутніх поколінь, гармонія з природою, художнє переосмислення різноманітних компонентів проєктування речей та процесів.

Екологічний стиль висуває до продуктів дизайну особливі вимоги: висока якість, довгий період використання, позитивний вплив на психоемоційний стан людини, відчуття комфорту і єднання з природою.

Основною метою екодизайну є створення нової культури, заснованої на потребах і цінностях суспільства, за допомогою художнього розмаїття дизайнерських об'єктів, поліпшення стану навколишнього середовища

Форми за вибором функцій, матеріалів і технологій з точки зору екологічних стандартів.

У сучасному світі все частіше обговорюється дизайн інтер’єру ресторану. Ті, хто є власниками ресторанів, кав'ярень та інших підприємств, визнають, що модний та екологічно чистий дизайн може сприяти привабливості клієнтів і збільшенню прибутку.

Сьогодні споживачів дедалі більше хвилює природність і стійкість всього середовища, включно з місцями, де вони їдять. Дизайн інтер’єру тепер використовується як засіб досягнення цілей комфорту, стилю та екологічної

обізнаності. У контексті обраної теми дослідження цього актуального феномену дизайну є важливим.

Ідея екодизайну полягає у вирішенні екопроблем за допомогою альтернативних підходів до дизайну. Тобто, окрім утилітарної мети в екологічному дизайні, надзвичайно важливим є збереження інтересів майбутніх поколінь, гармонійне зі світом природи, мистецьке переосмислення кожної складової процесу дизайну та речей.

Екологічний дизайн висуває особливі вимоги до дизайну продукції: вона має бути якісною, мати тривалий термін служби, позитивно впливати на емоційний стан людини, комфортно і натуралістично. Сьогодні слово «екодизайн» широко використовується як у науковому, так і в повсякденному дизайні. Етторе Сотцасс, Віктор Папанек, Пітер Лукнер, Урсула Тішнер, а також теоретики та практики дизайну В.Я. Даниленко, А.В. Бойчук та ін. цікавилися дослідженнями екологічного дизайну.

Мета дослідження. Полягає в тому аби розробити дизайн-проєкт відповідно до екологічних принципів. З використанням перероблених та натуральних матеріалів також охарактеризувати основні принципи екологічного дизайну та обідніх залів. Розібрати принципи дизайну інтер'єру, основою яких є екологічні рішення.

- Висвітлити принципи формування інтер'єру ресторану в екологічному стилі
- Дослідити аналоги реалізовані еко- ресторанів та обідніх залів
- Проаналізувати основні принципи та вимоги для створення еко дизайну
- Дослідити планування та композиційні рішення таких інтер'єрів
- Розглянути вплив на людину екологічного дизайну
- Визначити методи , принципи та норми проєктування обідніх залів та закладів громадського харчування
- Виявити методи збереження еко культури
- Проаналізувати методи реновації вживаних меблів . Також розглянути меблі з натуральних матеріалів

- Розробити інтер’єр на основі даних досліджень

Об'єкт дослідження. Інтер’єр залу громадського харчування на екологічних засадах.

*Предмет дослідження***.** Принципи дизайну інтер’єрів та обладнання обідніх залів закладів громадського харчування на екологічних засадах.

Методи дослідження. Застосовані методи допоможуть розширити, зробити більш ґрунтовні висновки та визначити принципи для створення екологічного дизайну з використанням природних матеріалів, а саме:

- Метод синтезу та аналізу
- Метод історичного аналізу - розвитку
- Метод порівняння та спостереження
- Метод опису
- Метод моделювання
- Метод колективного дослідження
- Візуально - графічний метод
- Метод антропотехніки
- Композиційний метод
- Метод ідеалізації

Наукова новизна полягає у вивченні та поглибленому дослідженні факторів які впливають на розвиток екологічного дизайну інтер’єрів ресторанів.

*Практична цінність отриманих результатів***.** Отримані результати цього дослідження дозволять сформулювати практичні рекомендації для дизайну інтер’єрів ресторанів та обідніх залів, зосереджуючись на використанні натуральних матеріалів. Екологічний дизайн сприятиме комфортному перебуванню людей в ресторані та даватиме ще більшу змогу насолодитися відпочинком.

Апробація результатів роботи здійснювалась наприкінці 2023 року. Основні положення роботи були оприлюднені автором у тезах:

1. Міненок Д.В. АРХІТЕКТУРА – ЯК МИСТЕЦТВО СТВОРЕННЯ СПОРУД. Синтез мистецтв у сучасних соціокультурних процесах: зб. тез міжнар. наук. конф. НАМ України, НСАУ, INTBAU Ukraine (17 листопада 2023 р.). Київ, 2023. С.93-95. URL: https://res2.weblium.site/res/634ff5ae7fe688000e53c854/6576d933cfad010010d45fbd
2. Міненок Д.В., Косаревська Р.О., Прокопов О.В. ЕКОЛОГІЧНА СКЛАДОВА ІНТЕР'ЄРІВ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ. Програма та тези доповідей. Архітектура, Дизайн та Будівництво: Інноваційні технології: Міжнародний науково-технічний форум (15-16 листопада 2023 р., м. Київ). Київ: Видавництво Ліра-К, 2023. С. 381-382.

Обсяг та структура дослідження: дипломна магістерська робота складається з теоретичної частини, що включає вступ, п'ять розділів, висновки, список використаних джерел, ілюстративної частини.

РОЗДІЛ І.
ПЕРЕДУМОВИ ТА СТАН ДОСЛІДЖЕНОСТІ ФОРМУВАННЯ ІНТЕР'ЄРІВ ПРИМІЩЕНЬ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ НА ЕКОЛОГІЧНИХ ЗАСАДАХ

1.1. Історія виникнення та застосування екостилю в дизайні

Екологічний стиль в інтер'єрному дизайні характеризується використанням природних матеріалів та приглушених відтінків. Він створює атмосферу затишку та спокою, відображає природні елементи у кожній деталі, такі як галька, чагарник чи виріб із дерева. Вплив екологічного стилю на вибір екологічно чистих матеріалів та продуктів сприяє перегляду життєвих звичок.

Екологічний стиль служить джерелом натхнення для створення гармонійного інтер'єру, де кожен предмет несе в собі естетику та енергію природи. Це сприяє усвідомленню важливості екологічно відповідального підходу до дизайну та вибору матеріалів для створення сприятливого середовища в приміщенні.

Метою екологічного проєктування є створення оптимальних умов для задоволення основних потреб людини без порушення рівноваги навколишнього середовища, створення екологічно безпечного середовища для життя людини. Усього цього можна досягти, дотримуючись основних законів екології - законів внутрішньої динамічної рівноваги в процесі управління. Будь-яка наука базується на системі гіпотез - сукупності законів, що відображають реальні явища природи, принципів, що розкривають механізми цих явищ, і правил або алгоритмів взаємодії природних об'єктів у цих явищах.

Історія екологічного мислення сягає глибокої давнини. Становлення і організація життєдіяльності первісних людей, розвиток духовної діяльності і колективної діяльності заклали основу для розуміння факту їх існування і розуміння залежності цього існування від зовнішніх природних умов.

Формування екологічної свідомості людини орієнтоване на практичне застосування в процесі виживання та життєдіяльності. Перші спроби організації процесів пізнання і взаємодії з природою на науковій основі з'явилися ще в

ранніх цивілізаціях Месопотамії, Єгипту, Китаю. Раціональність процесу розвитку взаємовідносин природи і людини була зафіксована ще в давнину.



Предмет наукового інтересу давньогрецьких дослідників базувався на уявленні про вплив навколишнього середовища на людину. Занепад давньоримської цивілізації в другій половині II ст., її подальший розпад під натиском варварів і встановлення панування догматичного християнства майже на всій території Європи призвели до розвитку природознавства і науки.

Протягом багатьох століть людство фактично не розвивалося. Це змінилося з приходом епохи Відродження, яка нерозривно пов'язана з ім'ям видатного італійського художника і вченого Леонардо да Вінчі. Вивчаючи історію життя на Землі, він робить крихітні висновки про зв’язок між Землею та Всесвітом і місце нашої планети в ньому.

Історія світу привела його до усвідомлення зв’язку між планетою Земля та рештою світу, а також зменшуваної ролі, яку планета відіграє у Всесвіті. Справжній «прорив» у науці про навколишнє середовище стався у другій

половині XIX та на початку XX століть, коли значні археологічні знахідки розширили наукові знання про походження та розвиток людської раси. Це заклало основу для таких галузей дослідження, як еволюційна та історико-культурна антропологія.

Приблизно у XIX столітті на основі ідей французьких мислителів також виникла нова наукова течія - екологізм як філософія, яка передбачає зосередження уваги на природному середовищі та його вплив на людину, а також переконання, що природне середовище має значну роль у регулюванні умов життя людини. Будь-який сценарій вимагав врахування показників природного середовища. Ці показники не контролювалися. Ідея про те, «як особистість пов'язана з навколишнім середовищем» вперше була висловлена в 1912 році в працях А. Ф. Лазурського і С. Л. Франка. [1]

В.Вернадський підкреслював, що охоплення людства своїм життям і культурою біосфери планети призвело до того, що воно прагне розширити і поглибити свій вплив. Зараз біосфера переходить у ноосферу - психічну сферу. Вищим ступенем розвитку біосфери він вважав ноосферу, на цьому етапі найважливішим чинником стає розумова діяльність людини. Вчений вважав, що «ноосферне людство» матиме можливість відродити та підтримувати екологічну рівновагу планети, розробити практичну стратегію уникнення криз у природі та суспільстві та реалізувати її. Крім того, він вважав, що людина має значну здатність взяти на себе роль управління екологічною еволюцією планети в цілому. [2]

Один із перших прикладів «екологічної поведінки» був створений у 1951 році англійським географом Вільямом Кірком.

Навколишнє середовище — це не просто «представлена реальність», а, ймовірно, воно має конкретну асоціацію з «формою», зв’язками та особливим значенням, яке походить від того, як хтось це сприймає. Також ще в 1987 році Міжнародна комісія з навколишнього середовища та розвитку визначила термін «сталий розвиток».

Відомі екологи, соціологи, економісти, політологи, психологи та інші відомі люди почали співпрацювати в напрямку нового підходу до розвитку відносин між людиною та навколишнім середовищем. Результатом цих зусиль стало створення концепції сталого розвитку, яка була необхідною через рішення, прийняте ООН у 1992 році в Ріо- де-Жанейро. Першочерговим було визнано розвиток екологічної культури. Як наслідок, науково-технічні, соціальні, екологічні та практичні зусилля в усіх сферах діяльності сучасної людини можливі лише в рамках концепції сталого розвитку. І діяльність дизайну не є винятком. [3]

Як зазначає М. Панькіна, роль дизайну, який є складовою виробництва і водночас сферою мистецтва, потенціал естетичного впливу, просвітницьке та світоглядне значення у формуванні екологічної культури суспільства та вирішенні питань розвитку, все ці речі потребують комплексного підходу. Це призвело до розвитку концепції «екологічного дизайну». [4] На думку теоретиків дизайну О.І. Генісарецький, В.Ф. Сидоренко, К.А. Кондратьєва вважає, що матеріальний світ має стати носієм нових функцій, які призведуть до екологічно відповідальної поведінки в суспільстві. [6] На складності визначення значення та місця екологічної складової в культурі дизайну зверталися численні вітчизняні фахівці в галузі теорії та історії дизайну - О.В.Бойчук, В.Л.Глазичев, В.Я.Даниленко, Л.А.Жадова, А.В.Іконников, В.Ф.Сидоренко, С.О.Хан-Магомедов, П.М.Татіївський та ін. І. Кант першим заговорив про екологію навколишнього середовища, людський вид і питання науки.

Він спробував поєднати зоряне небо над головою. етичний закон внутрішнього світу людини. Кожна цивілізація має свої правила. Щоб пов’язати природу і свободу, І. Кант відносив до середини красу, естетичну думку та естетику. [5] Наразі існує подібна проблема.

Природа в небезпеці, люди тепер планетарні жителі природи, вони стали заручниками природи. Коли дизайн став частиною нової сфери творчості, він відрізнявся від традиційного мистецтва.

Особливо відстоювалися гуманістичні концепції: гармонізація світу,

переповненого машинами; гуманізація техніки. Було визнано, що майстер створює предмет, але його наміром є не сам предмет, а людина. Створення екологічного підходу до дизайну стало зрозумілою відповіддю на науково-технічну революцію. Це стало одним із головних завдань глобального екологічного руху, до обов'язків якого входить захист і відновлення навколишнього середовища. Значення екологічного підходу до дизайну полягає у тому, щоб виробляти продукцію, гармонійну з навколишнім середовищем. Це передбачає зменшення негативного впливу природи, а також гарантування того, що продукт має тривалий термін служби, його можна переробити, а також він нетоксичний і вже використовується.

А.Уваров описує «екологічний дизайн» як форму дизайну, яка усвідомлює природні зміни, що відбуваються в суб'єкті та його просторі. Метою екологічного дизайну є підтримання симбіотичних стосунків між людиною та навколишнім середовищем. Метою застосування методів екологічного дизайну до об’єктів є як природа, так і людина, її соціальні, культурні та психологічні потреби у зв’язку з проблемами навколишнього середовища не чітко визначені, немає точних правил, які б відрізняли цей вид проєктної діяльності від інших типів, ані окремого визначення продукту, який можна віднести до продукту екологічного дизайну. [6]

Важливо визнати, що визначення слова «екологічний дизайн» розглядається як поєднання як наукових знань, так і практичної діяльності людини.

1.2. Особливості розвитку та функціонування екологічних ресторанів

Сучасний динамічний темп закладів ресторанного господарства, їхня різноспрямованість та активність розвитку галузі вимагає від рестораторів постійного пошуку нових інструментів забезпечення конкурентних переваг.



Рис.1.1 Інтер'єр ресторану з натуральних матеріалів [1]

Як і в багатьох галузях, ресторанне господарство стикається з різноманітними викликами змін, що диктовані, зокрема і споживчими тенденціями. Однією з таких тенденцій останніх років є посилення ролі екологічної складової у діяльності, що також знаходить активне відображення і у діяльності закладів харчування. «Go green» - саме таку назву має рух за перехід на екологічні норми і стандарти діяльності.

Люди з різних країн спілкуються один з одним у ресторанах, це створює сприятливе середовище для взаєморозуміння, корисної ділової взаємодії та розширення соціальних і культурних починань. Навколишнє середовище визначає напрямок прогресу. Одним із найкорисніших є турбота про довкілля.



Рис 1.2. Інтер'єр закладу "Борж" з виключно з екологічних матеріалів [1]

У ресторанному господарстві це поширена практика включення екологічних продуктів у меню та використання екологічних продуктів у повсякденному житті. На практиці все складніше, ніж здається. Однак це полегшує придбання більш відданих і довірливих гостей.

Сьогодні в усьому світі є багато ресторанів, що призвело до потужної індустрії гостинності, яка залучає тисячі професіоналів, які створюють найкраще для споживачів. Меню одного ресторану відрізняється від іншого послугами, якістю обслуговування, широтою меню, концептуальним підходом і способом організації часу для відпочинку, але всі вони мають спільну мету: це максимально можливе задоволення потреб споживачів у товарах і бажаних послугах. Одним із популярних дієтичних трендів у ресторанній індустрії, який користується популярністю як в Україні, так і в світі в цілому, є акцент на харчовій екологічності.



Рис 1.3. Інтер'єр кав'ярні Nature [1]

Сьогодні все більше людей приділяють увагу власному здоров’ю, а рух до здорового харчування стає все більш популярним. Щоб йти в ногу з поточним і задовольняти вимоги різних клієнтів, ресторани також беруть участь у цьому процесі та намагаються слідувати новій екологічній тенденції. Однак дослідження унікальних особливостей екологічних ресторанів на сьогодні не розглядається в науковому середовищі. Незважаючи на це, екологічно чисте харчування в поєднанні з ресторанною індустрією все ще є дуже актуальним напрямком для сучасних рестораторів та учасників ресторанного бізнесу. Як наслідок, виникає необхідність комплексного наукового та теоретико-практичного дослідження тренду здорового харчування як нового напряму розвитку ресторанного бізнесу.

Еко-їжа популярна серед людей, які піклуються про своє здоров'я та водночас ведуть екологічний спосіб життя. Щоб залучити споживачів новим «еко» рухом, ресторани почали використовувати в приготуванні їжі екологічно чисті продукти.



Рис 1.4. Інтер'єр Green кав'ярні у Франції [1]

Відмінною рисою «зелених» ресторанів є використання екологічно чистих, органічних продуктів, які не містять хімічних добавок і вирощені в природних умовах. Але цього недостатньо, щоб задовольнити споживача, ці екологічні страви повинні мати високу якість, естетичність і смак, які хочуть споживачі. До речі, поняття екологічності не обмежується використанням екологічних продуктів харчування при створенні страв, а й передбачає екологічну утилізацію відходів для виробництва вторинних ресурсів.

Таким чином, есо - це не лише рішення про споживання, але й про утилізацію. Сьогодні існує багато ресторанів, які спеціалізуються на справжніх фермерських та органічних стравах у стилі «з городу на стіл». Найбільше таких закладів у Франції - понад 500. Це не дивно, адже саме Франція є центром кулінарної майстерності. У цьому ресторані можна запропонувати страви, приготовані як з високоякісних інгредієнтів, так і з простих продуктів, як домашніх, так і індивідуальних шеф-кухарів. Так само можна виставити велику різноманітність натуральних напоїв. Найголовніше, що всі страви прості, але поживні та ароматні.



Рис 1.5. Інтер'єр закладу " Feer" [1]

Аналіз особливостей ресторанів здорового харчування показує, що кожен ресторан намагається створити різноманітні страви та намагається задовольнити бажання споживачів різної демографічної групи. Ідея ресторану здорового харчування актуальна й сьогодні, і вона має різну демографію: подружжя з дітьми, самотні люди та підприємці, яких заохочують дбати про своє здоров’я, харчуючись здорово, внаслідок стану здоров'я або брак часу на повноцінне харчування. Багато закладів здорового харчування навіть доставлять здорову їжу додому або в офіс.

В результаті еко-заклад або заклад з «еко» складовою має всі переваги перебування на ринку послуг у сфері ресторанного господарства. Приготування смачних і екологічно чистих страв дозволяє успішно продавати в ресторанах продукти, які мають більшу вигоду від їх презентації, ніж існуючі страви, за рахунок зниження енерговитрат і підвищення біологічної цінності продукту, страви, а також оригінальна подача.

На сьогоднішній день екотренд залишається актуальним, що є наслідком появи трендів сучасного суспільства - пропаганди здорового харчування та естетичного задоволення від споживання здорової їжі. В умовах погіршення

екологічної ситуації в усьому світі зросла популярність покращення якості життя та харчування. Продукти, послуги та стиль життя з преамбулою «еко-» стають популярними, а порядок надання цих послуг і виробництва цих товарів називають «озелененням».

У теоретичному контексті концепцію соціальної екологізації слід розглядати як концепцію екологічно прийнятного розвитку, що забезпечує гармонійне поєднання створеного цивілізованого середовища життєдіяльності людини та збереження якості довкілля як для нинішніх, так і для майбутніх поколінь. Це також стосується покращення якості навколишнього середовища та екологічних компонентів людського життя та їхнього значення для розвитку людського потенціалу.



Рис 1.6. Інтер'єр cafe [1]

Досягнення поставленої мети можливе шляхом переходу до екологічно орієнтованої моделі розвитку в усіх сферах людської діяльності. У науковому світі термін «біофілія» схожий на слов’янський термін «озеленення». Вчені та експерти використовують його в першу чергу для тлумачення концепції встановлення зв’язку та формування поля асоціації між середовищем людини та

світом природи. Це використовується для вирішення психологічної потреби асоціюватися зі світом природи та його процесами. [7]

Нещодавні дослідження показали, що споживачі готові платити більше за «зелену» їжу, причому 7 із 10 споживачів заявили, що вони «дуже стурбовані» ресторанами, які намагаються мінімізувати свій вплив на навколишнє середовище. Що ще більш вражаюче, 65% споживачів заплатили б на 10% більше за їжу в зеленому ресторані, ніж у органічному ресторані.

Багато разів стійкість у ресторанах вважається використанням екологічно чистих (органічних) продуктів під час приготування їжі. Проте вважається, що екологічність або екологічність спрямованості ресторану - це набагато ширше поняття, ніж просто наявність у меню органічних продуктів.

Пропагуючи екологічно чисті практики в ресторанній індустрії, ми маємо намір зрозуміти переваги використання екологічно чистих ресурсів і уникнути негативних наслідків виробничих процесів у ресторанному секторі для навколишнього середовища. В Америці більше 40% населення віддають перевагу органічним продуктам. Ціни на органічні продукти, як правило, вищі, ніж на звичайні продукти, тому ці продукти в першу чергу шукають люди з високим рівнем життя. Вегетаріанці, вегани і сироїдіння віддають перевагу цим продуктам. Той, хто обирає екологічні продукти, піклується про своє здоров'я та зацікавлений у майбутньому планети. Для цих людей упаковка цих продуктів має першочергове значення, оскільки для упаковки зазвичай використовуються натуральні матеріали. [8]

Концепція озеленення ресторанів є складною та включає кілька різних концепцій, принципів і практик. Це частина екологічної культури (складова глобальної культури, яка характеризується значним і широким усвідомленням цінності сучасної екологічної проблеми життя і майбутнього розвитку людства (напрям людської діяльності та мислення, на якому передусім ґрунтується природне існування сучасної культури та її сталий розвиток); екологічний менеджмент (компонент системи управління організацією, що реалізує завдання підтримки конкурентоспроможності організації, що має екологічний характер);

екологічна безпека (стан навколишнього природного середовища, що запобігає погіршенню екологічної ситуації).

Висновок до І Розділу

У результаті аналізу історії екостилю в дизайні та особливостей розвитку екологічних ресторанів виділено ключові аспекти, які визначають етапи становлення та сучасний стан цього напряму в інтер'єрному дизайні закладів громадського харчування. Досліджено етапи еволюції екостилю та його поширення у сучасних ресторанах, зокрема на прикладі екологічних закладів харчування.

Аналіз розвитку екологічних ресторанів підкреслив їхню важливість у контексті сучасних екологічних та естетичних тенденцій. Звертаючи увагу на історичні та сучасні витоки екостилю в дизайні та особливості його реалізації в ресторанному середовищі, можна зробити висновок, що екологічний дизайн стає необхідним елементом розвитку галузі громадського харчування, сприяючи не лише забезпеченню комфортного простору, але і відповідності сучасним екологічним стандартам.

Дані дослідження вказують на те, що екостиль в дизайні ресторанів не є тимчасовим явищем, а стає складовою частиною стратегії розвитку галузі громадського харчування, відповідаючи сучасним потребам споживачів у екологічно чистому та естетично приємному середовищі.

РОЗДІЛ ІІ.
АНАЛІЗ ІСНУЮЧИХ ЕКОЛОГІЧНИХ ОБ'ЄКТІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

2.1. Аналіз світового досвіду проєктування ресторанів

На відміну від вегетаріанських закладів, еко-кафе - це не тільки про їжу. При переході від звичного режиму в еко, власники ресторанів і кафе намагаються не тільки звести до мінімуму негативний вплив на екологію, а й зберегти комфорт гостей. Тому в меню з'являються вегетаріанські позиції, але разом з цим в екоресторанах Києва можуть бути присутніми м'ясні та рибні страви.

Крім зеленого меню, в екологічному ресторані не використовують пакети, замінюють пластикові трубочки на паперові або багаторазові, роблять знижки і акції за замовлення напою в свою чашку. Крім того, в інтер'єрі таких закладів часто використовуються екоматеріали, а прикрасою служать живі рослини.

Власники ресторанів, барів і невеликих кафе усвідомлюють свою відповідальність перед навколишнім середовищем і наполегливо працюють, щоб зменшити негативний вплив своєї діяльності на території, в яких вони працюють.

Ось кілька чудових прикладів екологічно чистого бізнесу. Готель-ресторан Les Orangeries є одним із лідерів екологічного розміщення та харчування у Франції. Шеф-кухар Девід Ройєр подає страви, приготовані лише з місцевих продуктів, деякі з яких вирощені на місці. З цієї причини Les Orangeries отримала сертифікат екомаркування. Капітанська кухня - шотландський заклад. Подружжя рестораторів подає місцеві сезонні морепродукти та зводить відходи до нуля шляхом ретельної переробки та сортування.



Рис 2.1 . Ресторан "The Lodge " [2.]

Наприклад, The Lodge на швейцарському гірськолижному курорті Верб’є запустила ініціативу щодо екологічної їжі та напоїв. Влітку персонал готує джеми та напої з абрикосів, а вода тут йде прямо з- під крана, минаючи пластикові пляшки. [9]

Ресторан Uncommon Ground відомий тим, що на його даху є перший у світі органічний сад. Власник Майкл Кемерон не тільки вирощує органічні продукти, але й компостує 95% відходів заводу.

За даними Euronews, Azurmendi є «зеленим» рестораном у світі. Крім того, він має 3 зірки Мішлена. Зал побудовано з перероблених матеріалів, а сам ресторан працює на геотермальній енергії, сонячних панелях і дощовій воді. Для компостування органічних відходів Azurmendi працює лише з місцевими фермерами та постачальниками. Над об'єктом є фруктовий сад та город.



Рис.2.2 Приклад екологічного ресторану Azurmendi *[2]*

Одним з прикладів еко - є ресторан під назвою **K-MARKT** - шведський ресторан, який зменшує кількість харчових відходів. Його заснували троє кухарів, які працювали у ресторанах із зірками Michelin. Тут немає меню, обід подають лише три години й ніхто не знає, що пропонуватимуть наступного дня.



Рис 2.3. Ресторан K-Markt [2]

Причина в тому, що кухарі ресторану не замовляють певні продукти в постачальників, а запитують їх, які продукти можуть втратити термін

придатності найближчим часом. З них і готують всі страви ресторану у форматі шведського столу.



Рис. 2.4. Сервірування столу [2]

За день K-Markt відвідує близько 500 людей. Сьогодні в мережі є ще шість ресторанів та кафе, які працюють за таким принципом. У 2018 році ця мережа була визнана найбільш сталою (sustainable) у Швеції.

Ferma. Local Food Hub. Концептуальний сімейний ресторан під Києвом, на природі. Це унікальне місце, де можна скуштувати страви з м’яса і яєць страуса, а також різноманітних екопродуктів, вирощених тут же, на фермі. Філософія закладу - локаворство - використання місцевих продуктів, для того щоб радувати відвідувачів поєднанням якості, смаку та користі в кожній страві української та європейської кухні.

Зал ресторану на 200+ гостей це необмежені можливості для проведення дитячих та дорослих заходів, весіль та їх річниць, днів народження, ювілеїв.



Рис. 2.5. Ілюстрація закладу Ferma Local Food Hub [3]

Інтер’єр ресторанного комплексу Ferma.Local Food Hub дарує єднання з природою в кожній деталі. Світлі просторі зали, меблі з натуральних матеріалів, пастельні кольори - дивним чином сприяють створенню гармонії між душею і тілом. До ваших послуг зал місткістю до 40 осіб, VIP зал місткістю до 30 осіб з виходом на сонячну терасу і затишна літня тераса місткістю до 20 осіб.

Ресторанне господарство характеризується загальними ознаками, в основу яких покладено задоволення потреб людини у споживанні їжі та напоїв. До ресторанного господарства, зокрема, не належать торговельні заклади, що продають продукти харчування "на винесення" для домашнього споживання, якщо ця функція є визначальною в їх діяльності. Однією з визначальних засад діяльності ресторанного господарства, як і всієї підприємницької сфери, є досягнення високих результатів за найменших витрат матеріальних і трудових ресурсів. Головною особливістю діяльності закладів ресторанного господарства є одночасне поєднання процесів виробництва, торгівлі та сфери послуг.

Комплекс послуг закладів ресторанного господарства включає:

- послуги харчування;
- послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів;
- послуги з реалізації продукції;

- послуги з організації обслуговування споживачів (реалізація продукції та організація її споживання);
- послуги з організації дозвілля;
- інформаційно-консультативні послуги;
- інші послуги.

Громадське харчування є важливою галуззю народного господарства, в якій організовано виробництво і реалізація готової їжі, обслуговування населення. Використовуючи сучасні досягнення науки в сфері харчування, прогресивну технологію і високопродуктивне обладнання, розвинену мережу підприємств різного типу, громадське харчування має великі можливості для забезпечення населення високоякісною їжею залежно від віку, професії, стану здоров'я людей, а також кліматичних умов.

Громадське харчування скорочує матеріальні та трудові ресурси, віддані суспільству. сприяє перебудові способу життя населення, звільняє жінку від повсякденної роботи по дому. Економія часу, наприклад як офіціант або кухар, який роздає їжу чи напої, також звільняє час відвідувачів. даючи їм можливість пообідати, а також відпочити та відновити свій розвиток. працездатність, підвищення трудової участі.

Найбільшу частку в структурі мережі закладів ресторанного господарства займають кафе, закусочні, буфети (понад 53%), що обумовлено стійким попитом споживачів на продукцію і послуги цих підприємств. Частка столових на сьогодні становить не більше 20%, барів - 16, інших установ ресторанного господарства - 7%. За період переходу до ринкової економіки відбулися зміни потужності різних типів закладів ресторанного господарства: середня місткість одного об'єкта типу ресторану зменшилася більш ніж в 1,5 рази, поступово зростає середня місткість одного кафе, закусочної, буфету, бару, майже незмінною залишається місткість столових.

Одними з перших у світі організували використання у приготуванні страв інгредієнти та складові, що вирощені на власній фермі ресторан Al di La у Брукліні (штат Нью-Йорк, США). Така тенденція набула значного поширення по

усьому світу і нині набула значного поширення і в Україні. Зокрема, мережа ресторанів «Батьківська хата», яка зарекомендувала себе як еко-ресторани кулінарного напряму simple cuisine - проста натуральна їжа, з орієнтацією на регіональність та сезонність використовуваної сировини. Для забезпечення роботи мережі еко-продукцією створений свій замкнутий цикл сільськогосподарського виробництва.

На межі двох областей, вздовж траси Луцьк-Рівне розташований еко-ресторан «Yavir». Будівля, в якій розмістився ресторан, знаходиться всередині лісового масиву. Саме тому заклад позиціонує себе як лісовий еко-ресторан.



Рис. 2.6. Еко- ресторан «Yavir» [4]

Цей факт зумовив певну стилістику внутрішнього простору та фасаду будівлі. В оздоблені дизайнери застосували багато деревини, натуральні тканини, метал. По стилю інтер'єр більше нагадує шале. Проте автори проєкту використали декоративні елементи, які вказують на приналежність до української культури. Наприклад, інсталяція на стіні нагадує орнамент, який застосовували на писанках і в інших видах народного мистецтва для позначення ялин. Цікаво, що саме цей вид дерев росте в даній місцевості. [10]



Рис. 2.7. Інтер'єр закладу Явір [4]



Рис 2.8. Ще один фрагмент закладу Явір [4]

Також за приклад можна розглянути заклад у Кейптауні (портове місто на південному заході Південно-Африканської Республіки) можна знайти безліч найпопулярніших і неймовірних ресторанів у світі, а тепер один із чудових закладів Матері-Сіті був названий "Найкращим екологічним рестораном у світі".



Рис. 2.9. Інтер'єр приміщення ресторану Fyn *[5]*



Рис. 2.10. Інтер'єр приміщення ресторану Fyn *[6]*

Престижну нагороду Flor de Cana Sustainable Restaurant Award 2023, яку присуджують 50 найкращим ресторанам світу, отримав відомий заклад вишуканої кухні Fyn Restaurant. [11]



Рис. 2.11. Інтер’єр приміщення ресторану Fyn *[7]*

Унікальна південно-африкансько-японська кухня Fyn, яку видання описує як "естетичне свято унікальних південноафриканських інгредієнтів", має "далекосяжну філософію, яка впливає на кожен аспект прийому їжі".

Fyn (вимовляється як "файн") був відкритий шеф-кухарем Пітером Темпельгофом разом з кулінарним директором Ешлі Мосс і директором з обслуговування та напоїв Дженніфер Х’юґе у 2019 році та швидко став однією з кулінарних перлин Кейптауна.

2.2. Основні вимоги до проєктування закладів громадського харчування

Потреби ресторанів поділяються на загальні та спеціальні вимоги для різних типів і класів ресторанів.

Загальні вимоги включають наступне:

• У закладах ресторанного господарства на першому місці безпека споживача та його речей, технічні вимоги та правила, яких необхідно дотримуватись, чинні ДСТУ, ГОСТи, ТУ, збірники рецептур страв.

• Усі заклади ресторанного господарства мають забезпечити доступні умови для пересування інвалідів на візках.

• ресторани повинні мати відповідне обладнання відповідно до їх типу, виробництва, торгівлі та місця проживання, а також спосіб приготування та продажу їжі, який є гігієнічним, безпечним та ефективним. склад і розміри приміщень повинні відповідати будівельним нормам і санітарно-технічним вимогам сфери ресторанного господарства.

• При проєктуванні та плануванні приміщень закладів ресторанного господарства слід дотримуватися принципів раціональної організації виробничих і господарських процесів.

• Зовнішнє та внутрішнє оформлення ресторану має бути гармонійним з урахуванням типу та класу ресторану.

• Відповідно до типу і класу ресторану кількість столів, наборів і столової білизни повинна бути достатньою;

• Чисельний склад і професійний склад виробничих робітників і обслуговуючого персоналу повинні відповідати типу і класу закладу ресторанного господарства; це забезпечить виконання вимог, пов'язаних з типом і класом ресторану.

• Працівники закладу ресторанного господарства повинні доводити до споживачів інформацію про меню, продукцію та послуги, що надаються. - Інформація про тип і клас закладу, а також режим його роботи повинна бути розміщена на зовнішній частині будівлі. [12]

Відмінні вимоги до закладів ресторанного господарства визначені у таких

основних характеристиках:

- місцезнаходження закладу і стан прилеглої території;
- вид, тип та особливості будівлі;
- комфортність, зовнішній і внутрішній дизайн приміщення;
- оснащення закладів устаткуванням, меблями, посудом, столовими наборами, білизною;
- процес обслуговування;
- асортимент продукції та вимоги до оформлення меню, прейскуранта і карти вин;
- кваліфікація персоналу;
- номенклатура додаткових послуг.

Розвиток ресторанного господарства та раціональне розміщення ресторанів мають вирішальне значення для забезпечення мешканців їжею вдома, на роботі та у навчальних закладах. Значні в міській місцевості підприємства розташовані в районах, що враховують транспортну доступність міста в цілому, в центрах планованих районів, на площах, центральних вулицях і магістралях, зонах відпочинку, в установах громадського і торговельного характеру. , будівлі, що стоять окремо, з'єднані з іншими будівлями та громадськими об'єктами.
Підприємства харчування складаються з двох функціональних груп приміщень:

1. а) призначених для обслуговування відвідувачів;
2. б) призначених для виготовлення кулінарної продукції . Відповідно до цього величина підприємств харчування (закладів РГ) характеризується місткістю (кількістю місць в обідній залі) і продуктивністю (кількістю страв, що випускаються в зміну).

Об'ємно-планувальні рішення приміщень повинні передбачати потоковий технологічний процес, виключати зустрічні потоки сировини, напівфабрикатів і готової продукції, використаного і чистого посуду, а також виключити перетин шляхів руху відвідувачів і персоналу. Для маломобільних відвідувачів слід передбачати пристрої і заходи для безперешкодного доступу і зручного користування приміщеннями цією категорією відвідувачів: пандуси при входах

в будинок; належні двері, тамбури; пристрої вертикального підйому. [13]

Приміщення для відвідувачів поділяються на дві функціональні підгрупи: обідній зал і т. п. і допоміжні приміщення - вестибюль, гардероб, туалети, приміщення додаткового обслуговування.

Приміщення для виготовлення кулінарної продукції поділяються на три функціональні підгрупи:

1. основні виробничі приміщення,
2. складські приміщення
3. службово-побутові приміщення.

Висота поверху підприємств харчування (від підлоги до підлоги), за винятком висоти технічного поверху, повинна бути не менше ніж 3,3 м.

В будинках підприємства харчування слід передбачати роздільні входи і сходи для відвідувачів і персоналу.

Конструкції підлог у всіх приміщеннях не повинні мати пустот. Матеріали покриття підлоги повинні бути довговічними, безпиловими, нетоксичними, виключати травматизм і забезпечувати вологе прибирання і дезинфекцію.

Проєктування закладів громадського харчування відбувається відповідно до функцій, які забезпечують виробничо-торговельну діяльність закладу.

Склад приміщень підприємств громадського харчування прямо залежить від характеру виробництва. Відповідно до технологічного процесу усі приміщення підприємств громадського харчування поділяють за своїм функціональним призначенням на дві основні групи: торговельна і неторговельна групи приміщень. До торговельних приміщень належать обідній зал з лінією роздачі, буфет, вестибюль з гардеробом, убиральнями для відвідувачів, приміщення для реалізації обідів і кулінарних виробів додому. До неторгівельних приміщень належать:

- виробничі приміщення: гарячий цех (кухня), м’ясо-рибна, овочева і холодна заготівельна, доготівельна, кондитерська, пиріжкова, хліборізка, мийні кухонного посуду, кімната шеф-кухаря тощо;
- складські приміщення: комори для сухих продуктів, овочів, інвентаря, білизни

і тари, охолоджувальні камери для продуктів, що швидко псуються, і відходів, приміщення для фреонових установок охолоджувальних камер;
-адміністративно-побутові приміщення: конторські приміщення, кабінет - директора, кімната для персоналу, гардеробні, душові і вбиральні для персоналу, санітарна частина;
- технічні приміщення: вентиляційна камера, щитова, тепловий вузол. [14]

Приміщення для відвідувачів поділяються на дві функціональні підгрупи: обідній зал і допоміжні приміщення - вестибюль, гардероб, туалети, приміщення додаткового обслуговування.

Відповідно до завдання на проєктування будинку або групи приміщень підприємств харчування можуть бути додатково обладнані: пристроями кондиціонування, системами проводового мовлення і телебачення, системою автоматичної пожежної сигналізації, системою автоматичного пожежогасіння, а також системами газопостачання, сміттєвидалення і пилоприбирання, опалення і вентиляції.

Найбільш важливим при створенні дизайну інтер’єру закладу громадського харчування є облаштування залів для відвідувачів і виробничих приміщень відповідно до правил ергономіки меблів та відстаней між ними. Оформлення інтер'єру є результатом роботи різних фахівців і, в остаточному підсумку, визначається рівнем культури суспільства.

Крім основних функцій підприємств харчування - виробництва, реалізації та організації споживання їжі, існує й додаткова функція - організація відпочинку відвідувачів, задоволення їх естетичних потреб.

Залежно від типу підприємства харчування, форми відпочинку, формуються підходи до організації споживання їжі, внутрішнього простору підприємства.

Так, у торговельному залі закладів харчування при підприємствах, установах, закладах освіти відпочинок носить профілактико- гігієнічний характер, у загальнодоступних ресторанах та кафе гігієнічна функція поступається місцем розважальній, а форми відпочинку урізноманітнюються

організацією концертних програм, танців і т. п. У таких підприємствах суттєво збільшується тривалість відпочинку, що накладає відбиток на засоби його організації. Певний вплив на відвідувачів виявляють при цьому елементи художнього оформлення інтер'єру - освітлення, декоративні засоби, оздоблення поверхонь. [15]

Процес харчування має не тільки фізіологічне значення, він ще задовольняє духовно-культурні потреби людини, які проявляються в певних вимогах до обстановки залу, дотриманні звичаїв та правил, спілкуванні з іншими людьми і т. і. Тому не є випадковим те, що ресторани й кафе стають місцем, де проводять своє дозвілля люди зі спільними інтереси.

У залах деяких закладів ресторанного господарства встановлюють телевізори. Одержав поширення показ короткометражних фільмів (розважальних, рекламних, видових), музичних каналів, трансляцій спортивних змагань.

Доцільно розглядати інтер'єр як систему «людина-середовище». У світлі цього положення до поняття «інтер'єр» слід додати поняття «психологічний клімат приміщення», який може викликати відчуття спокою, почуття радості, а може породжувати й негативні емоції.

Психологічний клімат складається під впливом різноманітних характеристик середовища: температури, освітленості, затишку та комфортабельності приміщення, наявності запахів, шумів руху повітря та ін. Для закладів індустрії гостинності вони відіграють особливо важливу роль та часто стають вирішальними при виборі споживачами того чи іншого закладу. Якщо в якому-небудь ресторані задушливо, галасливо, незатишно, то це може з'явитися причиною відмови від його відвідування.

Сприйняття та оцінювання споживачами всіх елементів середовища інтер'єру відбувається з двох позицій - зручності та краси.

Загальне враження й оцінка естетичної та психологічної характеристик середовища знаходять відображення в понятті *психологічний клімат*.

Найважливішою характеристикою психологічного клімату приміщення є

його затишок. Поняття затишку пов'язане з відчуттям зручності. Слід зазначити, що істотним є така ознака затишку, як ступінь ізольованості того або іншого місця. Відомо, що відвідувачі часто прагнуть зайняти місця у вікна, у ніші, на антресолі і тощо.

Серйозно впливає на затишок місця й залу в цілому характер освітлення. Так, місцеве освітлення стола або ділянки залу переважає загальне. Кожний з елементів середовища може оцінюватися з погляду на те, наскільки він сприяє відчуттю затишку. Так, при оцінці музики у вечірній програмі ресторану це відчуття залежить від гучності, ритму музики, її емоційності.

Важливо відзначити, що головним об'єктом вивчення в системі «людина-середовище» є споживач (відвідувач, гість). Без урахування його культурного рівня, психологічної характеристики, віку, національної приналежності проєктування інтер'єру буде неплодотворним. [16]

Умовно засоби естетичного та психологічного впливу навколишнього оточення на споживачів закладів ресторанного господарства можна розділити на 7 груп:

1) сервірування столу, оформлення страв;
2) композиційне, об'ємно-планувальне та колористичне рішення інтер'єру;
3) гігієнічні характеристики залу: температура, вологість, шумовий режим, швидкість руху повітря, запах;
4) музика;
5) оточуючий пейзаж;
6) освітлення;
7) елементи особистісного середовища, які часто набувають вирішального значення при виборі підприємства: уважні офіціанти, швидкість обслуговування та ін.

На вирішення інтер'єру впливають тип закладу ресторанного господарства, його місткість, місце розташування.

Характер інтер'єру залежить від часу перебування споживачів в залі, форм їх відпочинку. Чим триваліше перебування відвідувача в залі закладу, тим більш

комфортабельним повинен бути інтер'єр, тим вищі вимоги до його художньої виразності та досконалості організації внутрішнього простору.

Збільшення місткості залів розкриває додаткові можливості збагачення об'ємно-планувальних рішень, розвитку багатопланової композиції інтер'єру. Так, в ресторані або їдальні великої місткості можна різноманітити прийоми розстановки меблів, варіювати форму залу. Місткість залу здійснює особливо великий вплив на вирішення інтер'єру ресторану.

Характер роботи закладу ресторанного господарства, а, отже, й вигляд його інтер'єру залежить від того, у якій зоні міської забудови він знаходиться. До основних зон міської забудови відносяться, як відомо, житлова, промислова, адміністративно-громадська та зона відпочинку.

Якщо, наприклад, у їдальні промислового підприємства визначальним при вирішенні інтер'єру є створення умов для самообслуговування споживачів з мінімальними витратами часу, то в закладах ресторанного господарства, розташованих у парках, приміській місцевості головне - створення обстановки, що буде сприяти відпочинку, контакту із природою.

При виборі того чи іншого варіанта інтер'єру найширші можливості представляє розміщення закладу ресторанного господарства в окремій будівлі.

Іншим зручним варіантом буде його розміщення в одній будівлі з іншими закладами ресторанного господарства, підприємствами торгівлі, побутового обслуговування. При цьому блокування цих об'єктів може здійснюватися в різних формах: з'єднання секцій з використанням різноманітних варіантів компонування (горизонтальне блокування); розміщення різних підприємств на різних поверхах (вертикальне блокування) тощо.

Найменше можливостей у виборі вирішення інтер'єру дає вбудоване розміщення закладу ресторанного господарства в житлових будинках, готелях, адміністративних, виробничих та інших будівлях. При зовнішній подібності із блокуванням вбудоване розміщення відрізняється від нього тим, що типологічні параметри будівлі (сітка колон, ширина будівлі і т. п.) визначаються виходячи з міркувань зручності, економічності житлового будинку, цеху, навчального

корпуса, тобто основного об'єкта проєктування. Природно, що в цьому випадку планування закладу ресторанного господарства не завжди відповідатиме рекомендованим вимогам. Це позначається і на естетичних властивостях інтер'єрів. Так, зали закладів ресторанного господарства, вбудованих у житловий будинок, мають неприємні, витягнуті пропорції, а їдальні, вбудовані в виробничі цехи, не завжди забезпечені достатнім природнім освітленням.

Усе більше відмінностей спостерігається в характері інтер'єрів основних типів закладів ресторанного господарства - ресторанів і їдалень. Так, на інтер'єр їдальні накладає відбиток прагнення до скорочення часу перебування споживача в залі. Це завдання вирішується шляхом механізації виробництва та доставки їжі, застосуванням самообслуговування. [17]

Зали ресторанів, кафе та інших закладів ресторанного господарства за характером композиційно-планувального вирішення інтер'єру можна розділити на 3 типи:

1) панорамні, де об'єктом спостереження є навколишній пейзаж;

2) зали для споживачів, де *об'єктом спостереження може бути як інтер'єр, так і зовнішнє середовище* (обидва типи відносять до динамічної схеми композиції, яка будується на послідовному розкритті внутрішнього та зовнішнього простору);

3) зали, де *об'єктом спостереження є яка-небудь частина інтер'єру* (статична схема).

Роль такого елемента, що привертає до себе основну увага відвідувачів, може відіграти бар, естрада, танцювальний майданчик, фонтан, панно тощо.

Бари в залах ресторанів та кафе суттєво виділяються розмірами, формою та масштабом на фоні всього інтер'єру. Розрізняють бари пристінні, такі що розміщуються окремо та вбудовані. Бари, що розміщуються окремо, можуть розділяти зал на частині, ізолювати одну зону від іншої.

Місце для танців у залі ресторану або кафе може бути нейтральним або виконувати активну композиційну роль. У цьому випадку танцювальний майданчик піднімають або опускають стосовно загального рівня підлоги. Його

також виділяють концентрованим розміщенням світильників, виразною формою стелі тощо. [18]

У великих закладах ресторанного господарства комплексного обслуговування, які поєднують під одним дахом декілька підприємств різного типу, інтер'єри всіх залів можна зв'язати єдиним архітектурно-художнім задумом.

У ресторанах, кафе і їдальнях застосовують квадратні та прямокутні двомісні, чотиримісні й шестимісні столи. Розміри та форма столів можуть бути різними і визначаються типом підприємства.

На підприємствах із додатковим обслуговуванням по типу «шведський стіл» у залі ставлять банкетний стіл довжиною до 5000 мм або круглий діаметром 1000 мм.

Для залів невеликої місткості зручні квадратні столи розмірами 600х600 або 650х650 мм. Їх можна використовувати як двомісні, а при необхідності зіставляти. Висота столів 690-750 мм. У молодіжних кафе часто використовують столи мінімальною висотою 690х700 мм.

У дитячих кафе застосовують столи розмірами 600х600 і 700х700 мм та висотою 540-550 мм для малят, 570-590 мм для дітей дошкільного віку.

У кафетеріях, де їжу приймають стоячи, передбачають високі столи - 1050-1100 мм. Форма поверхні та розміри різноманітні: круглі 0 750-1300 мм, квадратні 600-900 мм і прямокутні шириною 500-700 мм та довжиною з розрахунку на 4-6 чоловік.

Розміри сидіння стільців рекомендується приймати рівними 380х450-350х440 мм. Крісла для ресторанів повинні забезпечувати більш комфортні умови, тому їх розміри варто приймати такими: (430-500)*(420-500) мм.

Барну стійку передбачають практично у всіх підприємствах ресторанного господарства: ресторанах, кафе, їдальнях, а також у залах бізнес-центрів, готелях, спортивно-оздоровчих клубах тощо. Барна стійка включає два елементи: пристінну стійку, у верхній частині якої розташовані полиці для товарів, а внизу шафи; основну барну стійку, що має дві стільниці на двох рівнях

- верхню для обслуговування споживачів і нижню - робочу поверхню для бармена. Ширина двох стільниць становить 650-700 мм, відстань між двома стільницями та пристінною стійкою 1050-1150 мм. [19]

Барні стійки можуть бути укомплектовані різним вбудованим модульним обладнанням: охолоджуваними та тепловими вітринами, вітринами для морозива, холодильними шафами, посудомийними машинами, мийними ванними та генератором криги. Залежно від асортименту продукції барна стійка комплектується таким обладнанням: кавомашинами, мікрохвильовими печами, грилями, міксерами, блендерами, соковижималками, сокоохолоджувачами, стійками для розливу пива та вина тощо.

Важливу роль в організації роботи залів підприємств ресторанного господарства, формуванні внутрішнього простору та створенні комфортних умов для споживачів грає розміщення меблів; варіанти розміщення меблів вибирають із урахуванням забезпечення оптимальних умов для споживачів та обслуговуючого персоналу. Розміри меблів і варіанти її розміщення визначаються типом підприємства, формою обслуговування, місткістю залів, розмірами й планувальною схемою залу.

Існують два основних варіанти розміщення меблів у залах підприємств ресторанного господарства - *геометричний* і *вільний.* При першому варіанті проходи між столами влаштовують паралельно стінам з різними планувальними варіантами:

- у лінію;
- по діагоналі;
- у лінію уздовж стін і по діагоналі в середині залу.

У підприємствах із самообслуговуванням і у великих залах застосовують лінійне розміщення столів. У ресторанах або кафе з обслуговуванням офіціантами меблі розставляють за вільною схемою з виділенням зон обслуговування. Використовують різні варіанти столів з диванами, кріслами або лавами, застосовуючи в композиційних прийомах стінки-екрани. [20]

Висновки до ІІ Розділу

Підсумовуючи аналіз світового досвіду проєктування ресторанів та вивчення основних вимог до проєктування закладів громадського харчування, можна визначити ключові аспекти, які визначають сучасні тенденції та вимоги до екологічних об'єктів громадського харчування.

Аналіз світового досвіду вказав на різноманітність підходів до дизайну та функціональності ресторанів у різних країнах, що обумовлено культурними, економічними та соціальними особливостями кожного регіону. Спостереження за провідними світовими виробниками дизайну ресторанів дозволило визначити загальні тенденції у використанні екологічних матеріалів, просторовому плануванні та створенні комфортного середовища для відвідувачів.

Основні вимоги до проєктування закладів громадського харчування виявилися ключовими для забезпечення ефективності та безпеки функціонування ресторанів. Вони включають в себе врахування нормативних вимог, забезпечення ергономічності простору, використання стійких до експлуатації матеріалів та систем безпеки.

Отже, аналіз існуючих екологічних об'єктів громадського харчування дав можливість визначити кращі практики та тенденції, які можна врахувати при проєктуванні нових закладів, сприяючи створенню екологічно чистого та функціонального середовища.

РОЗДІЛ ІІІ.
ПРИНЦИПИ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРІВ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ НА ЕКОЛОГІЧНИХ ЗАСАДАХ

3.1 Особливості екодизайну інтер'єрів кафе і ресторанів

Основою екодизайну є використання натуральних матеріалів та залучення їх в інтер'єр.

Сучасні керівні принципи екодизайну :

- проєктуються не вироби, а цикли життя виробу;
- використання природних матеріалів, а не штучних;
- зменшення споживання енергії;
- забезпечення довговічності виробу;
- проєктування не стільки виробу, скільки способу поводження з ним;
- використання мінімуму матеріалу;
- використання матеріалів, що легко переробляються;
- вироблення виробів придатними для повторного використання

Вибір екологічних матеріалів надає змогу мінімізувати шкоду, яка завдається оточуючому середовищу. Коли справа стосується відповідального вибору матеріалів, екологічні параметри відіграють головну роль. Мається на увазі, що у результаті правильного підходу не вичерпуються природні ресурси, не порушуються екосистеми та не створюються проблеми для майбутніх поколінь.

Екологічний дизайн бере натхнення у природи й переосмислює ставлення людини до неї. Сучасна людина має можливість мінімізувати шкоду, обравши саме цей стиль. Адже екодизайн дозволяє спробувати знайти "зелену" альтернативу багатьом предметам інтер'єру вашої домівки. [21]

Якість матеріалу помітно впливає на формування якості навколишнього середовища життя людей. Виробництво сировини, орієнтоване на стійкий розвиток, повторна переробка матеріалів, екологічно чисті виробничі процеси без використання шкідливих речовин користуються все більшою популярністю. Для будівництва та оздоблення ресторанів витрачається велика кількість

матеріалів. Якість матеріалу помітно впливає на формування якості навколишнього середовища життя людей.



Крім цього, належить віддати перевагу матеріалам, які не містять токсичних речовин . Суміш штучних матеріалів стає джерелом токсичних речовин, таких як: формальдегід, фенол, акрілати, фталати, бензол та ін., здатні при великих концентраціях викликати різні недуги – від алергії до астми і злоякісних пухлин. При „неправильному" будівництві і ремонті житло може стати причиною поганого самопочуття і джерелом хвороб. [22]

Останнім часом у будівництві спостерігається тенденція до використання матеріалів і технологій, які не завдають шкоди оточуючому середовищу. Сучасні будівні матеріали можна поділити на дві групи: абсолютно екологічні та умовно екологічні.

Екологічні матеріали – це матеріали природного походження. До них належать дерево, ракушняк, камінь, пробка, натуральна шкіра, натуральна оліфа, солома, бамбук, сланець тощо. Такі матеріали людина використовує для будівництва й оздоблення будинків зі стародавніх часів. Але, кажучи про їх використання, треба пам'ятати: якщо самі по собі вони екологічні, то у поєднанні з іншими матеріалами, що не мають природного походження, можуть частково,

а іноді й повністю втрачати свої абсолютно екологічні властивості. Умовно екологічні матеріали виготовляють з природних матеріалів. Вони не завдають шкоди людям і навколишньому середовищу, і при цьому мають високі технічні показники. Із умовно екологічних матеріалів перше місце займають цегла, керамічні пористі блоки, пінобетон и керамзитобетон.

Створюючи ефектний і приємний інтер’єр, необхідно враховувати аудиторію та відвідувачів, для яких розробляється дизайн. Талановиті майстри створюють інтер'єри в стилі екологічного дизайну, пропонуючи безліч варіацій і сміливих експериментів у виборі меблів. [23]

Меблі з масиву, натурального дерева і бамбука відмінно підходять для сучасних інтер'єрів. Якщо немає прямого контакту між людьми та меблями, деревину можна не обробляти. Подібні креативні прийоми дуже популярні при оформленні кухні.

Меблі з ротанга виглядають дуже добре. При цьому для стільниць рекомендується використовувати мармур або натуральний камінь. При оформленні дверних прорізів найкраще використовувати легкі двері зі шпону або масиву дерева. Скляні двері між кімнатами можна оформити дерев’яними рамами. Штори є одним з важливих елементів декору. Їх оформлення залежить від фантазії дизайнера. Користуються популярністю штори у вигляді «намистин» з бамбукових паличок, черепашок і будь-якого природного матеріалу.

Цікавою особливістю дерева є те, що в залежності від відтінку матеріалу можна отримати різні стилі інтер’єру: світлі відтінки - скандинавський, мінімалізм, середземноморський; світлі відтінки - скандинавський, мінімалізм, середземноморський; коричнева палітра - кантрі, хюгге; дуже темний - лофт. Але всі ці стилі об’єднує одне: екологічний інтер’єр. Меблі повинні бути зручними, практичними і простими. Проста форма, матова дерев'яна поверхня.

Оздоблення інтер'єру віддає перевагу текстилю, тканинам. Шкіру і штучну шкіру краще взагалі не використовувати. Меблі повинні бути якісними і міцними, як би підкреслювати екологічне мислення господарів, їх негативне

ставлення до споживацтва і покупки одноразових речей з дешевого пластику та інших синтетичних матеріалів. [24]

Характеристика колірної гами в екологічному дизайні.

Колір дуже важливий в дизайні інтер'єру. Від обраного колірного рішення залежить комфорт, зовнішній вигляд і характер кімнати. Екологічний дизайн інтер'єру максимально природний. У дизайні інтер'єру використовуйте кольори, які зустрічаються в природі.

Це можуть бути:

- Різні відтінки коричневого - від шоколадного до русявого;
- Різноманітні варіації зеленого - салатовий, світло-зелений, насичений зелений, колір трави і т.д.;
- стримані відтінки червоного і рожевого;
- М'які світлі відтінки - пісочний, бежевий, ніжно-лавандовий;
- Різні відтінки синього - небесно-блакитний, ніжно-блакитний, фіолетовий тощо. У дизайні використано багато відтінків сірого. Це може бути колір мокрого асфальту, натурального каменю, бетону, білого дерева тощо. Відтінки поєднуються за принципом контрасту, але завжди домінують більш спокійні та світлі кольори. Відтінки поєднуються за принципом контрасту, але завжди домінують більш спокійні та світлі кольори. [25]

Головне правило композиції - створити ідеальну гармонію, яку можна знайти в дикій природі.

Екологічний дизайн дає дизайнерам широку свободу для експериментів і створення незвичайних деталей. Часто нові оригінальні предмети інтер'єру виготовляють із вторинної сировини.

Найцікавіша ідея: Скляна тара зі старих ламп розжарювання. Старі лампи розжарювання рідко використовуються в побуті. Їх замінили на більш сучасні освітлювальні прилади. Дизайнер фактично дав життя старій лампі. Зі скляної колби видаляють всю «начинку». Покладіть всередину невеликі камінчики і посадіть мох або лишайник. Іноді в таких ємностях можна вирощувати мініатюрні рослини. Такий засіб для прикраси виглядає дуже стильно. Його

можна закріпити на стіні, підвісити до стелі або просто поставити на стільницю.

Більшість еко-дизайнерів використовують старі сумки для створення маленьких меблів. Сировина очищається, нагрівається і пресується. В результаті виходять оригінальні пуфи, міні-столики та інше. Чудовий вибір для офісних зон відпочинку. Меблі з дерев'яних піддонів. Цей вид меблів став воістину мейнстрімом, не втративши своєї актуальності. Зі старих піддонів роблять зручні дивани, журнальні столики і навіть книжкові полиці. Цей «будівельний матеріал» дозволяє створювати цікаві речі. [26]

Дизайнер використовує вторинну сировину для створення цілих інсталяцій та картин. З нього виходять цікаві настільні лампи, настільні лампи та торшери. Використовуються такі вироби не тільки для екологічного оформлення інтер’єру, але і для оформлення приміщень в інших стилях.

3.2. Загальна методика дослідження принципів дизайну закладів харчування .

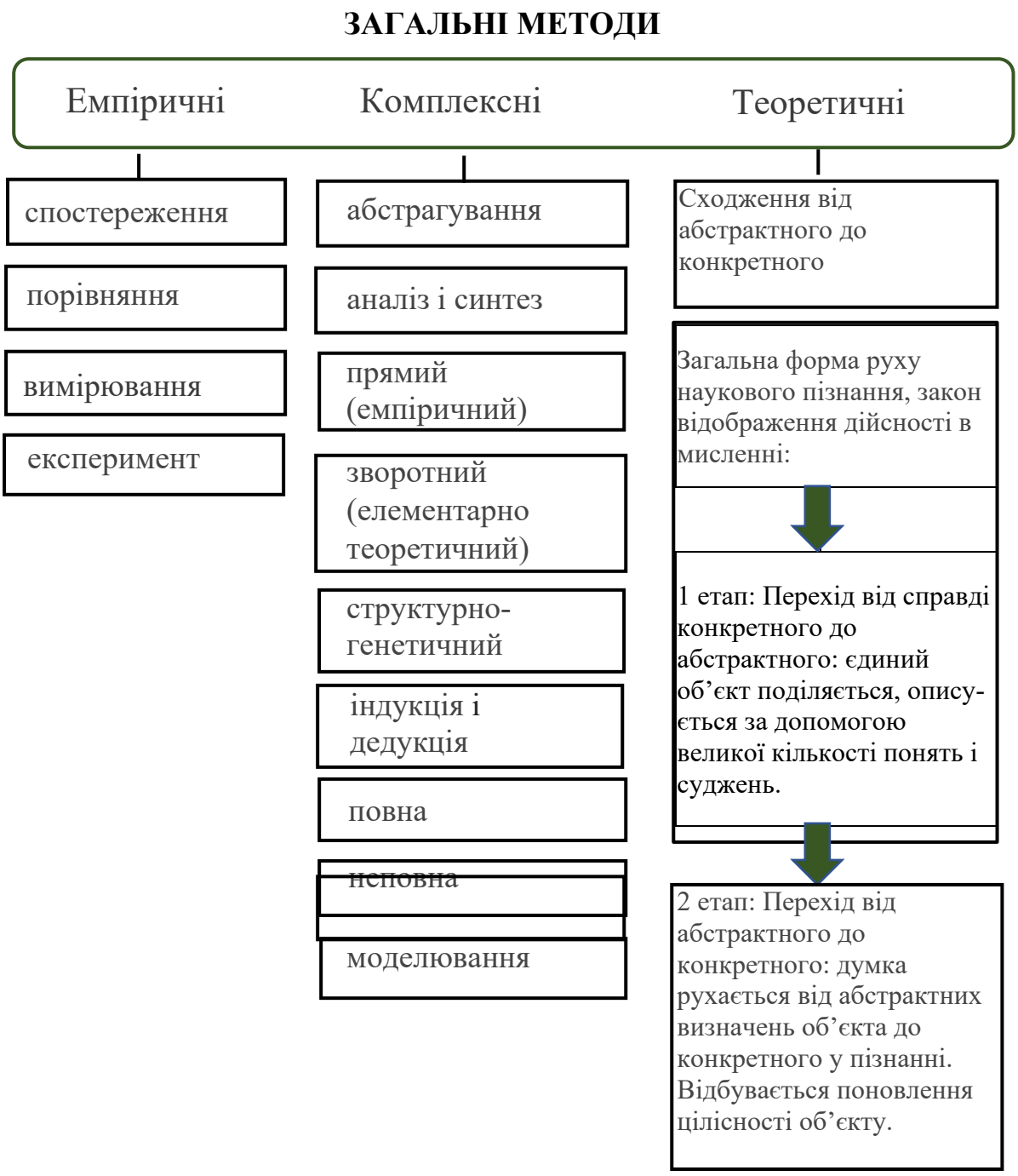


Рис 13 . Групи методів наукових досліджень

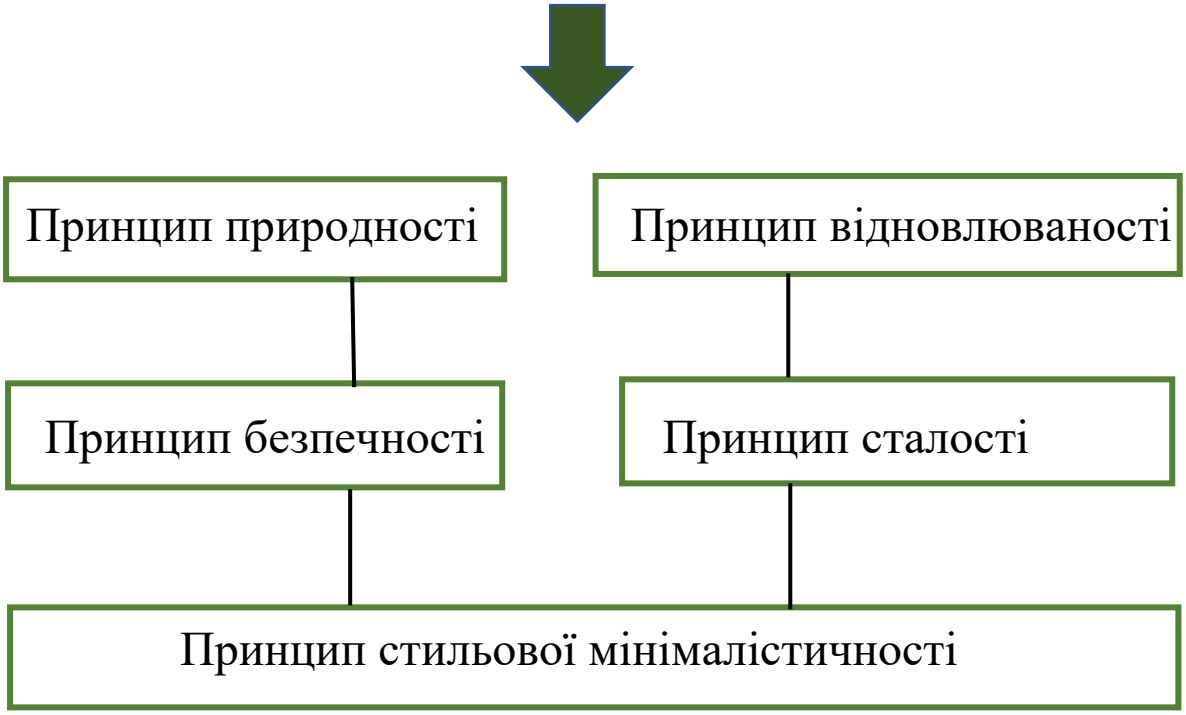
Процедуру проєктування закладу харчування можна розділити на кілька етапів:

- Підготовчий. Збір всіх корисних властивостей: вихідні дані проєкту, огляд приміщення, при необхідності експертиза приміщення на відповідність

вимогам закладів громадського харчування, постановка завдань (середній чек, планова кількість клієнтів).

- Планування. Це перший крок процесу проєктування, він включає більш глибоке дослідження особливостей об'єкта, це включає в себе проведення обмірів, перед проєктуванням об'єкта, розробку архітектурно-планувального рішення. На етапі планування замовнику повідомляють про кількість місць, обсяг меблів і необхідний простір, інформацію про основні шляхи пересування клієнтів і співробітників, а також про розподіл цих потоків, які будуть двері, арки, барна стійка та інші складові.
- Стильовий. На цьому етапі вирішується тип закладу, його стиль і колірне рішення. Рішення представлено в тривимірному зображенні (згенерована комп’ютером модель або ескіз від руки), основна мета зображення полягає в тому, щоб якнайбільше передати концепцію, точно відобразивши колір і освітлення, які впливатимуть на атмосфера внутрішнього простору.
- Робочий. При цьому замовнику надається точна інформація щодо розрахунків: вартість, обсяг праці та необхідні матеріали, а також встановлення меблів, терміни та доставка. На цьому етапі складаються всі необхідні для реалізації проєкту креслення і точний розрахунок обсягу матеріалів, обсягу робіт, фактичної вартості, точний опис порядку проведення ремонтно-будівельних робіт, постачання матеріалів. [27]

ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ ЕКОДИЗАЙНУ



Реалізований дизайн інтер'єру ресторану або кафе - це не тільки результат фантазії дизайнера або архітектора з замовником. Натомість це результат професійного рішення, яке було отримано в результаті серйозного аналізу потенційного простору для ресторану чи кафе, потреб замовника та бажання власника, а також інформації про ринок. Важливо оволодіти психологією декоративно-художніх прийомів, використовуючи весь спектр засобів дизайну.

Громадські простори мають великий масштаб порівняно з іншими функціональними місцями, а їх місткість і структура залежать від загального розміру та профілю його діяльності.

За функціональним профілем вони поділяються на такі типи:

- харчування;
- розваги;
- торгівля;
- спорт і розваги;
- видовищні;
- туризм і освіта;
- побутові.

- просторові (важливі для забезпечення соціальних функцій). Ініціатива кожного процесу призводить до формування просторової організації публічних просторів.

При плануванні кожного виду громадського простору враховується значення простору в його функціонуванні, виділяються основні, додаткові та допоміжні простори. [28]

Виробничі приміщення - кухні, санвузли, сейфи. Вони технологічно і функціонально пов'язані з колективом складських приміщень. Для забезпечення ефективного зв'язку з виробничим процесом склади розташовуються поруч із виробничими приміщеннями або безпосередньо за їх межами. Часто, про що вже говорилося, для цього використовується цокольний поверх.

Склади повинні мати легкий доступ до внутрішнього двору. Група складських приміщень зберігає продукти харчування, обладнання та витратні матеріали, включаючи приміщення для зберігання овочів, фруктів, напівфабрикатів, приміщення з морозильними камерами. В окрему категорію входять адміністративні та сімейні приміщення для персоналу та технічні приміщення.

Крім основних функцій, підприємства громадського харчування використовуються також для проведення дозвілля, конференцій, розваг тощо. З точки зору диверсифікації послуг громадського харчування виділяють три напрямки: розвиток розважальних підприємств громадського харчування, орієнтація на швидкі та дешеві послуги (кафе самообслуговування, «змінне меню», кафе тощо), можливість швидкої трансформації зали обслуговування.

Планування та організація зони обслуговування, конструктивна характеристика майданчика підприємства громадського харчування, внутрішні комунікації, планування входів, місць розміщення людей, під'їздів до додаткових і допоміжних майданчиків, використання ділянки для виробничих цілей і зберігання виробничих ресурсів - це дуже очевидно. [29]

3.3. Колір та освітлення : його значення та вплив на дизайн інтер’єру

Кожен колір посилає умовний сигнал нашій підсвідомості і пробуджує в ньому відповідну емоцію. Під впливом різних кольорів ми навіть по-різному відчуваємо і думаємо. Наші очі можуть розпізнавати 1,5 мільйона відтінків, і навіть наша шкіра може сприймати колір. Ми не просто бачимо колір, ми його відчуваємо.

Якщо вірити психологам, 80% кольорів «засвоюється» нервовою системою і лише 20% - зором. Усі компоненти, які формують образ кафе у свідомості відвідувачів, мають бути пов’язані між собою. Тільки в цьому випадку можлива сприйнята цілісність, що означає хорошу впізнаваність готелю та його великої кількості гостей.

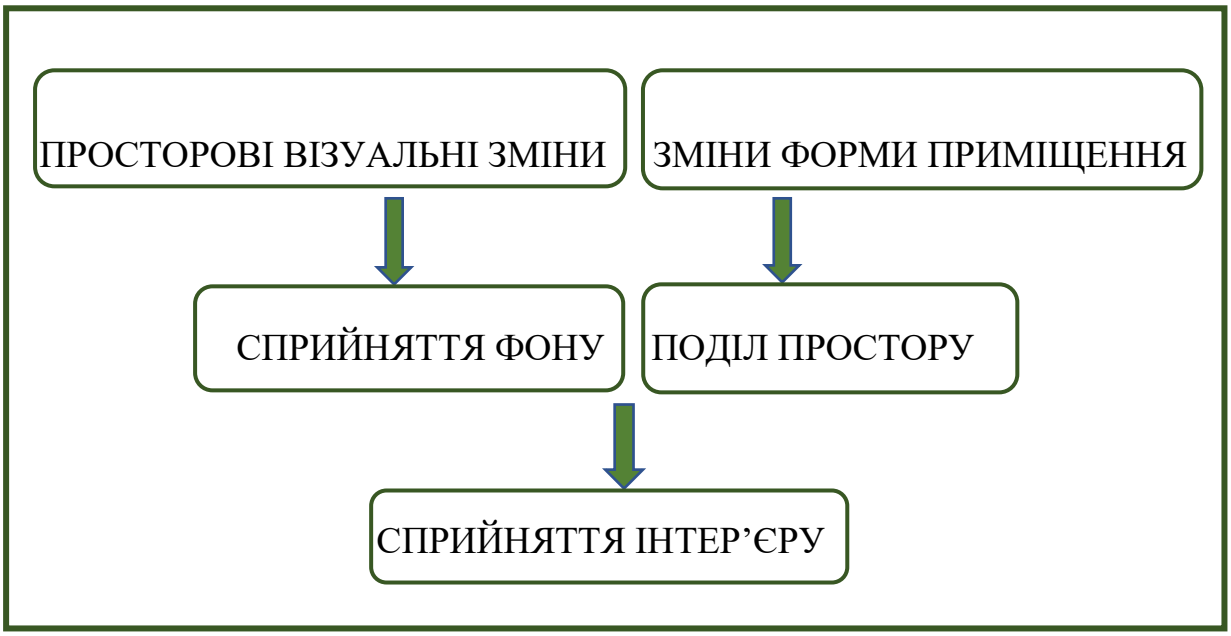
Колірне середовище підприємств громадського харчування може серйозно впливати на поведінку споживачів, викликати асоціації та позитивні емоції, сприяти апетиту. Ефективне використання кольору інтер’єру не тільки створює красу та впізнаваність, але й інформує та орієнтує гостей. Все це визначає колірне оформлення.

Першочерговим завданням щодо кольору є забезпечення комфорту, оскільки цей колір має бути пов’язаний зі спеціалізацією та філософією закладу та його цільової аудиторії. [30]

Оптичні ілюзії, створені за допомогою комбінацій кольорів, використовуються в архітектурних цілях для створення образів і передачі відповідних емоцій. Але в той же час ці ілюзії не повинні відволікати від страви, вводити в оману або відволікати від нього. Друге завдання пов'язане з інформативною роллю кольору, символіка якого (докладно розглянута нижче) ретельно вивчається для створення потрібного настрою в кімнаті. Третє завдання — розпізнати потенціал кольору як потужного фактору емоційного впливу. Кольорові схеми часто використовуються як метод психофізіологічної маніпуляції, щоб привернути увагу до певних частин кімнати та того, який посуд виділяється.

В інтер’єрі колір розглядається на близькій відстані, іноді впритул, довгий час знаходиться у полі зору людини і, як наслідок цього, будучи сильно насиченим, швидко втомлює й ніби втрачає свою насиченість.

ЗАВДАННЯ КОЛЬОРУ В ІНТЕР’ЄРІ



Завдання кольору в інтер’єрі полягає у створенні психофізичного комфорту, здійсненні емоційно-естетичного впливу та наданні візуальної інформації про навколишнє середовище. Кольорові схеми дозволяють вирішити відразу кілька завдань в дизайні холу:

1. Просторові візуальні зміни. Тіні дозволяють візуально зменшити площу кафе або, навпаки, розширити її, роблячи простір далі або ближче. Тому теплі кольори зближують простір і тим самим візуально зменшують велику площу, а холодні - навпаки, розширюють простір і сприяють збільшенню площі ресторанного холу.

2. Поділ простору. За допомогою кольору можна візуально об'єднати або розділити простори. Щоб об’єднати площі певної частини залу, використовували різноманітні колірні акценти, а інші зони оформляли таким же чином. Якщо необхідно розділити простір, то різні частини передпокою слід оформляти в різних відтінках.

3. Сприйняття фону. Цей прийом дозволяє домогтися більшої декоративності в інтер'єрі і акцентувати увагу на предметах першої необхідності. Наприклад, якщо поставити світлі меблі на яскравий фон стіни, вона втратить всяку привабливість і не буде виділятися. Якщо яскраві предмети розташувати на бляклому фоні, вони відразу стануть центром уваги відвідувача.

4. Візуальні зміни форми приміщення. Правильне розташування кольорів може творити чудеса. Якщо зробити на стіні яскраві горизонтальні смуги, то стеля буде здаватися вище, а вертикальні - значно збільшиться ширина стіни.

5. Сприйняття інтер'єру. Психологи поділяють всі кольори на легкі для сприйняття і такі, які важко сприйняти. Темні тони обтяжують інтер’єр кафе, а світлі - роблять його світлим і повітряним. Але в кафе рідко використовуються тільки темні або світлі кольори, найчастіше їх поєднання. Чим гармонійніше буде поєднання, тим задоволеніший буде клієнт. Щоб знизити ризик невдалих поєднань, краще поєднувати теплі тони з теплими, а холодні - з холодними.

Вчені довели, що колір істотно впливає на апетит людей, що дуже важливо для власників кафе, адже виручка кафе напряму залежить від кількості страв, які замовляють туристи. Колір у приміщенні може сприяти або перешкоджати функціональним процесам. Його вибір багатосторонньо обумовлений, а характер психофізіологічного впливу й емоційного сприйняття в інтер’єрі зовсім інший, ніж у зовнішньому середовищі.

Завжди треба пам’ятати, що перенасичення кольором, як і колористичний голод, в інтер’єрі особливо відчутні.

При вирішенні колірної гами інтер’єру необхідно намагатися зберегти, а не спотворити справжній колір, використовувати колірну «правду» матеріалу в художніх цілях. [32]

Колір може нейтралізувати гнітючі фактори в приміщенні, такі як перегрів, вологість, тіснота, скупченість, недолік природного освітлення і т.д. Якщо кімната занадто тепла або занадто холодна в залежності від її характеристик, то рекомендується використовувати відповідну холодну або теплу колірну гамму.

У приміщеннях з шумним малюнком рекомендується використовувати кольори з «тихої» гами (холодні тони, пастельні тони).

- Червоний. Колір є самим сильним стимулятором апетиту. Він збуджує нервову систему, може незначно підвищувати кров’яний тиск і прискорити обмінні процеси. Однак занадто яскравий червоний колір може позначитися на апетиті негативно, так як він у великій кількості призводить до надмірного подразнення психіки. А в такому стані людині стає не до їжі, він часто відчуває неспокій або навіть неусвідомлену паніку. Тому в інтер’єрах кафе і ресторанів найчастіше використовується приглушений червоний або його більш м’які відтінки. Агресивні тони, пов'язані зі спекою і вогнем.

Спробуйте цими відтінками оформити основне приміщення літнього майданчика та гриль-бару чи ресторану в рустикальному стилі. М'ясо на грилі на дерев'яних тарілках і зелені гарніри чудово виглядають на тлі червоної картатої скатертини. Продажі пива та м'яса зросли до 30% у закладах, оформлених у червоний колір. Для ресторанів, які створюють класичні меню (від закусок до десертів), червоний колір в інтер'єрі може бути дуже небезпечним. Дослідження показують, що відвідувачі проводять на 25-40% менше часу в кімнатах із більшою насиченістю червоного, що впливає на дохід готелю. Найкраще використовувати ягідні відтінки ожини або чорниці.

- Помаранчевий. Веселі кольори сонця та помаранчевий. Помаранчеві серветки та диванні подушки підсвідомо підвищують апетит і навіть сприяють засвоєнню кальцію. Це дарує позитивні емоції та радість.

Цей теплий тон м’якший, тому він не надто сильний. Часто в цьому кольорі оформляють домашні кафе і ресторани. У комфортній обстановці люди готові перебувати тривалий час, не відчуваючи дискомфорту, а кольори пробуджують інтерес до їжі.

- Жовтий майже так само добре стимулює апетит, як і помаранчевий. Це теплий тон, який асоціюється з літом, сонцем і пляжами.

Жовтий наповнює радістю, а у веселої та життєрадісної людини завжди

хороший апетит. Корисні фрукти та овочі зазвичай оранжевого або жовтого кольору: апельсини, яблука, морква, гарбуз, абрикоси та ін. Тому для дітей, які відмовляються від овочів і фруктів, можна використовувати методи кольорового впливу. Досить поєднати ці яскраві продукти на тарілці, вони стануть більш привабливими для малюка. Теплий жовтий колір в інтер'єрі підвищує прибутковість приморських ресторанів, піццерій і міських бістро. Навіть у класичні «мертві» періоди зростає кількість туристів, які відвідують літні майданчики чи кафе з помаранчевими шторами.

- Шоколад. Звичайна прикраса в кав'ярнях і кондитерських: нагадує каву по-віденськи і розкішну каву Sacher.

Але ці кольори чудово виглядають при штучному освітленні, але вицвітають на сонці. Для створення затишного інтер’єру дизайнери ресторану рекомендують поєднувати різноманітні шоколадні відтінки (від білого до ультрачорного). Важливо, щоб темні тканини не займали занадто багато місця, інакше апетит відвідувачів буде знижуватися. Тому найкращий варіант для кав’ярні - невеликий столик на двох.

- Пастель. М'які тони ідеально підходять для літніх зон кафе - вони задають тон тривалим зустрічам, дегустації нових рецептів від бариста і шеф-кухарів. Ніжні троянди, півонії та мальви на скатертинах та диванах створюють затишну атмосферу. Серветки і прикраси найкраще робити з тканини самого темного кольору ягідного цвіту, що повторює основний фон. [34]

Одним з стимуляторів апетиту у людини є колір. У статті буде розказано про те, які відтінки здатні відчутно пробуджувати почуття голоду, а які, навпаки, уповільнюють бажання поїсти.

Найбільш природними є зелені відтінки. Вони викликають відчуття свіжості. На відміну від перших трьох кольорів, зелений не викликає збудження, а заспокоює нервову систему. Тому використовуйте його, коли вам не потрібно викликати надмірний інтерес до їжі, а просто потрібна комфортна обстановка, щоб спокійно поїсти. У такому стані людина може краще оцінити ситість і,

швидше за все, не переїдає. Ми обговорили ті відтінки, які посилюють і стимулюють апетит. Тепер перейдемо до кольорів, які мають протилежні психологічні ефекти.

Тепер перейдемо до відтінків що блокують бажання перекусити.

- Синій і фіолетовий мають найсильніші основні ефекти. Ці холодні кольори уповільнюють обмінні процеси в організмі. Також вони мають сильну седативну дію. Дуже мало натуральних продуктів буває такого кольору, тому ці відтінки не мають нічого спільного з чимось їстівним.
- Сірий колір не збуджує і не заспокоює.

Інтер'єр, оформлений цим кольором, буде вважатися безособовим і непривабливим, в якому не захочеться затримуватися. Бізнес- будівлі, конференц-зали та офіси часто оформляють в металевих і сірих тонах. Це досить обмежуючий колір, який не викликає приємних емоцій і не спонукає до спілкування. Коричневий має неапетитні і неїстівні властивості. Звичайно, кав'ярні зазвичай розраховані на них, але в даному випадку він асоціювався лише з двома продуктами: кавою та шоколадом. Загалом, він швидше пригнічує апетит. Принаймні, ви точно не хочете їсти протягом тривалого періоду часу з великою кількістю коричневого навколо. Завершує рейтинг «неапетитних» кольорів чорний. Чорний не має до веселощів, а у багатьох і зовсім асоціюється з жалобою. [35]

Освітлення. Освітлення настільки ж важливе для навколишнього середовища, як меблі, оздоблення стін і оригінальні прикраси. Щоб зробити ресторан або кафе привабливим, необхідно створити освітлення, яке б відповідало тематиці закладу. Щоб зробити приміщення комфортним, слід заздалегідь продумати систему освітлення: розміщення світильників, плафони стельових світильників, ступінь інтимності різних зон. Завдяки використанню світла можна створити офіційну атмосферу для ділової зустрічі, романтичну атмосферу для закоханих або нейтральну атмосферу, якщо ви хочете, щоб в одній кімнаті гостювали сім’ї з дітьми.

Підбір освітлення. Фахівці часто використовують світло для зонування

простору. Тому освітлення ресторану рідко буває рівномірним (виняток становлять буквально залиті світлом заклади з великими залами). Багатьом відвідувачам до душі атмосфера самотності, її нескладно створити, приглушивши верхнє світло і створюючи окремі освітлені зони для кожного столика.

При розробці концепції освітлення кафе або ресторану доводиться враховувати безліч моментів:

- стилістику залу;
- забезпечення зручного середовища для роботи персоналу;
- безпека;
- відображувальну здатність і колір матеріалів, з яких виготовлені меблі;
- розміри приміщення та багато іншого.

Для освітлення кафе та ресторанів зазвичай використовують світильники відомих брендів, оскільки вони не лише привабливі, а й надійні, а їхні технічні характеристики відповідають санітарним та будівельним нормам.

На вибір світильників впливає висота стель, колір інтер'єру, тип абажура.

Тип освітлення. Освітлення в ресторанах і барах крім свого основного призначення, в барах, ресторанах, кафе мають ще багато прихованих функцій: залучити клієнта.

Цікаве освітлення вхідних груп, вуличних садових ліхтарів, освітлення розміток для проїздів і тротуарів, світло з вікон будівель - малюнок повинен бути цікавим, щоб замовнику хотілося побачити «що всередині?»; Чарівність і утримання. Атмосфера в закладі повинна сприяти тривалому перебуванню клієнта і його бажанню зробити велике замовлення і залишитися задоволеним. Яскраве світло в кенді-барі, кондитерський прилавок (якщо це пекарня), шоколадні вироби, соковиті стейки - якою б не була тематика вашого ресторану, ці пункти повинні бути виділені; Створіть відчуття, яке вимагає повторних візитів.

У кожному ресторані або кафе використовується одночасно кілька типів освітлення, і для кожного типу освітлення використовується свій тип лампи.

Залежно від призначення освітлювальні прилади діляться на чотири основних види:

- загальне;
- акцентне;
- технічне (робоче);
- аварійне.

Всі вони є частиною єдиної системи, яка працює на підвищення рівня комфорту та створення ергономічної обстановки, однаково зручної і для гостей, і для персоналу

Спільне. У ресторанах і кафе рекомендується використовувати рівномірне загальне освітлення і розсіяне світло.

Надто яскраве світло може викликати дискомфорт і нагадувати операційну або інше неприваблиле місце. Занадто темний фон може призвести до багатьох непорозумінь: офіціантам складніше стежити за залом і сервірувати столики, гостям важко впізнати один одного, вийшовши на деякий час із залу, доводиться шукати. У деяких випадках можна відмовитися від стельової люстри і використовувати замість неї настінні бра. Правда, треба якось вирішувати проблему тіней, які неминуче виникають при бічному освітленні. Тому найкращим варіантом буде поєднання кількох різних джерел світла у вашій концепції.

Акцентне. У кожному хорошому ресторані чи кафе є ряд елементів, які ви хочете виділити із загального середовища. Це може бути сцена для виступу акторів, барна стійка, оригінальні декоративні елементи.

Світло, що потрапляє на них, дозволяє розставити потрібні акценти в інтер'єрі. Акцентне освітлення вирішує це завдання шляхом регулювання яскравості, а в деяких випадках і кольору. Пізніше обстановку можна змінити, а якщо в залі проводиться банкет, то розташування меблів зміниться. Наприклад, замість індивідуальних столів для двох-чотирьох осіб встановлюють довгі громадські столи у вигляді літери П або Т. Дизайнери враховують цю ситуацію, тому в банкетних зонах зазвичай розміщують світильники, що дозволяють

змінюватися. атмосфери. Напрямок оптичного потоку.

Технічне. У кафе і ресторанах дуже важливо правильно організувати освітлення кухні і підсобних приміщень. Тут ми також повинні враховувати вимоги гігієни. На кухні не місце бра або люстрі з декоративними деталями. Усі ліхтарі повинні бути виготовлені з матеріалів, які не затримують бруд і не розмножують мікроорганізми. Освітлення на кухні ресторану має допомагати чітко розрізняти відтінки продукту, оскільки багатьох кухарів хвилює зміна відтінку під час термічної обробки.

Аварійне. Під час евакуації необхідне аварійне освітлення. Вони повинні мати автономне живлення і розташовуватися в напрямку виходу з приміщення, виконуючи одночасно дві функції: генерувати достатній світловий потік для орієнтації в просторі і вказувати напрямок евакуації. Зазвичай їх розташовують на стінах, а в деяких випадках - на стінах, стелях і підлогах. [36]

Типи світильників:

У ресторанах і кафе використовують різні типи світильників, що відрізняються кількістю ріжків, дизайном, але головне - варіантом розміщення. Комбінуючи їх, можна створювати світлові ефекти, що підвищують привабливість закладу.

- **Підвісні**

Люстри, рівномірно розподілені по стелі, відповідають за створення фону. Однак, підвісні світильники оригінальної форми можна використовувати і для столиків, і для виділення барної стійки.

- **Підлогові**

Світильники для підлоги можуть бути точковими (ними можна відокремлювати частини простору, створювати підсвічування по периметру сцени або всього залу) або мати корпус. Високі «ліхтарики» часто є окрасою інтер'єру, нижчі застосовують для освітлення огорож.

- **Настінні**

Можуть мати форму класичних бра в зоні відпочинку або над розташованими біля стіни столиками, але не менш популярні і великі декоративні моделі круглої,

квадратної чи складної форми. Вони не лише висвітлюють приміщення, а й виступають у ролі декорацій. [37]

Детальніше про екологічні світильники

Екологічний стиль інтер'єру - це не тільки оздоблення та меблі з натуральних матеріалів, а й поєднання із загальним наповненням простору, включаючи освітлення, оздоблення та інші деталі. У сучасному дизайні це відносно молодий напрямок, який прийшов на зміну міському стилю. Еко-дизайн інтер’єру популярний серед міських жителів, оскільки дозволяє втекти від постійної суєти та відновити зв’язок з природою. Якомога більше відкритого простору, високі стелі та великі вікна.

По-друге, в оформленні можна використовувати тільки натуральні матеріали - ротанг, дерево, камінь, глину. Ви можете використовувати лампи з екологічно чистих матеріалів, таких як бетон, текстиль, скло або кераміка.

Третє правило - природна палітра в дизайні: природні кольори дерева, каменю, води, землі. Четверте - обов’язкова наявність елементів декору (скляні або глиняні вази, гілки, квіти, акваріуми тощо). Нарешті, п’яте правило — гарне освітлення. Вони можуть бути як прихованими, так і декоративними, для прихованого «невидимого» освітлення використовуються звичайні точкові світлодіодні світильники, встановлені в стелі або в спеціальних нішах.

Світлодіодні світильники ідеально поєднуються з екологічним стилем - вони безпечні, економічні, не забруднюють навколишнє середовище та випромінюють приємне розсіяне світло.



Рис.3.2.1 Приклад екологічного світильника [8]

Найкраще в еко-інтер’єрах виглядають моделі світильників з дерева, ротанга або тканини. Дерев'яні люстри, настінні бра, настільні лампи і торшери додають приміщенню тепла і затишку. Дерево є природним матеріалом, тому при нагріванні не виділяє токсичних речовин. Навпаки, виділяються ефіри і мікроелементи корисні для здоров'я людини. Матеріал легко отримати будь-яку форму.

Найбільшою популярністю користуються підвісні дерев’яні світильники. В якості їх застібок часто використовують ланцюги. Деякі моделі пропонують можливість регулювання довжини. Вони чудово виглядають у чудових приміщеннях з високими стелями, привносячи в інтер’єр елемент химерної елегантності.

Для маленьких приміщень краще використовувати точкові моделі або настінні. Вони чудово виглядають у чудових приміщеннях з високими стелями, привносячи в інтер’єр елемент химерної елегантності. Для маленьких приміщень краще використовувати точкові моделі або настінні. Стельовий світильник на дерев'яній основі виглядає дуже елегантно і може прикрасити будь-який інтер'єр. При виборі освітлення враховуйте, що воно повинно доповнювати інтер’єр, тому в кімнаті повинні бути присутніми інші дерев’яні елементи. Нагрівальні елементи (патрон, плафон, лампа) повинні бути добре ізольовані від дерев’яної основи.



Рис.3.2.2.Ілюстративне фото ліхтарів с деревини [9]



Рис.3.2.3 Ілюстративне фото виробів з натуральних матеріалів [10]

Використання ротанга.

Для створення світильників в еко-стилі все частіше використовують ротанг - пальму, схожу на ліану. Вони ростуть в субтропічних регіонах Південно-Східної Азії і можуть досягати 180-200 метрів в довжину. Гладкі тонкі стовбури ротанга ідеально підходять для виготовлення різних моделей плетених світильників.



Рис. 3.2.4 Підвісна модель лампи з використанням ротангу [10]

Ротанг є дуже міцним натуральним матеріалом, тому при належному догляді та дбайливому поводженні цей освітлювальний прилад принесе вам тривале задоволення. Як і багато років тому, процес плетіння залишається повністю ручним. Поки майстер працює, він передає свою енергію виробу. Тому лампи з ротанга створюють ефект тепла та затишку в домі, а різновиди сучасних ламп із ротанга також вражають. [38]



Рис . 3.2.5 Плетений світильник [10]

Підвісні моделі використовуються там, де потрібно яскраве і спрямоване світло. Стельові світильники в різних формах дозволяють грати зі світлом і тінню, допомагаючи створювати необхідні світлові ефекти.

Плетений торшер - унікальний і неповторний освітлювальний прилад. Ідеально підходить для приміщень, яким потрібне м’яке

освітлення та розслаблююча атмосфера. Настільні лампи та настінні бра з ротанга ідеально підходять до перерахованих моделей.

Тканинний світильник. Тканинні світильники пропонують неймовірний комфорт і неперевершений дизайн. Тканинний абажур має одну перевагу - він м'яко розсіює світло лампи, роблячи його більш приємним для ока. Тому цей тип люстр так популярний.

Абажури можуть бути виготовлені з будь-якої тканини - шовку, оксамиту, деніму, синтетичного матеріалу, але якщо ви вибираєте світильники для інтер'єру в екостилі, то краще віддати перевагу тканинним моделям натуральних кольорів. [39]

Висновки до ІІІ Розділу .

Отже, основними принципами екодизайну в інтер'єрному середовищі ресторанів можна виділити:

Принцип природності. Використання натуральних матеріалів, вироблення виробів для повторного користування , мінімізація споживання енергії .

Принцип відновлюваності (циклічності). Перше та основне – екологічний дизайн сприяє відновленню нашого контакту з живою природою. Тому екодизайн – це безпечні для здоров'я матеріали з мінімальним вмістом токсичних речовин: деревина, паперові шпалери, декоративна штукатурка, кераміка, натуральний камінь, натуральний текстиль.

Принцип безпечності. Сучасна людина має можливість мінімізувати шкоду, обравши саме цей стиль. Адже екодизайн дозволяє спробувати знайти "зелену" альтернативу багатьом предметам інтер'єру.

Принцип сталості. Для екодизайну важливим є і заощадливе використання ресурсів, які витрачаються .

Принцип стильової мінімалістичності. Відмова від надлишкової декоративності, ергономіка і функціональний декор – теж в дусі еко. Тому екодизайн – це вибір у бік мінімалізму. Коли хочеться, щоб еко підхід був більш помітним, акцентом роблять природні матеріали: дерев'яні вставки, плетені меблі та аксесуари з ротанга, джутові килимки, бамбукові стебла і коркове покриття.

РОЗДІЛ IV.
ЗАСОБИ ТА ПРИЙОМИ ПРОЄКТУВАННЯ ПРИМІЩЕНЬ ОБІДНІХ ЗАЛІВ НА ПРИКЛАДІ РЕСТОРАНУ В М. КИЇВ

4.1. Вихідні дані. Умови і завдання проєктування. Функціональні, конструкційні, технологічні прийоми формування ресторану.

У рамках дипломного проєкту було розроблено концепцію та ресторану на екологічних засадах. Приміщення закладу розташоване на перетині вулиці Володимирської та Десятинного провулку, розташований майже в самому центрі м. Київ. Ситуаційна схема представлена нижче.



Рис. 4.1.1. Ситуаційна схема розміщення даного об'єкту.

Продемонстровано фотофіксацію запропонованого об'єкту для подальшої розробки проєкту інтер'єру приміщень. Це семиповерхова історична споруда з блакитно- білим фасадом та великою кількістю вікон.



Рис. 4.1.2. Фасадні зображення , фотофіксація об’єкту.

Ця семиповерхова споруда має бетонне монолітне перекриття, все навантаження припадає на зовнішні несучі стіни - 380 мм, та несучі колони різних розмірів .

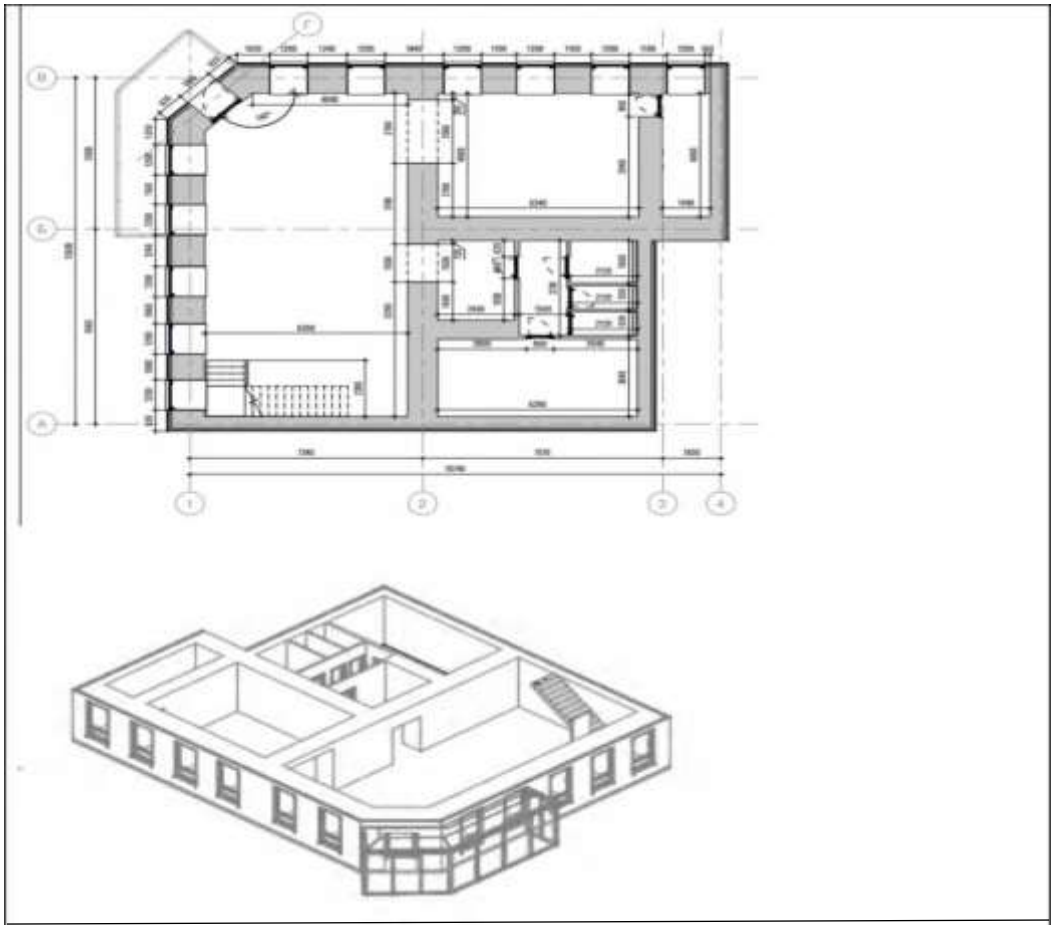


Рис.4.1.3 . Обмірний план першого поверху.

Зображено обмірний план та 3D-схему першого поверху будівлі відповідно. Загальна площа всіх приміщень становить 316 м² . Зал №1 - та №2 по 80 м² На першому поверсі запроєктовано приміщення: Зал №1- 80 м² 2 ,Зал №2 -31 м² ,Гардеробна 7 м² , Зона умивальників 8 м² , Су для відвідувачів 13 м² , Комора прибиральниці 19 м² . Перший поверх -158 м²

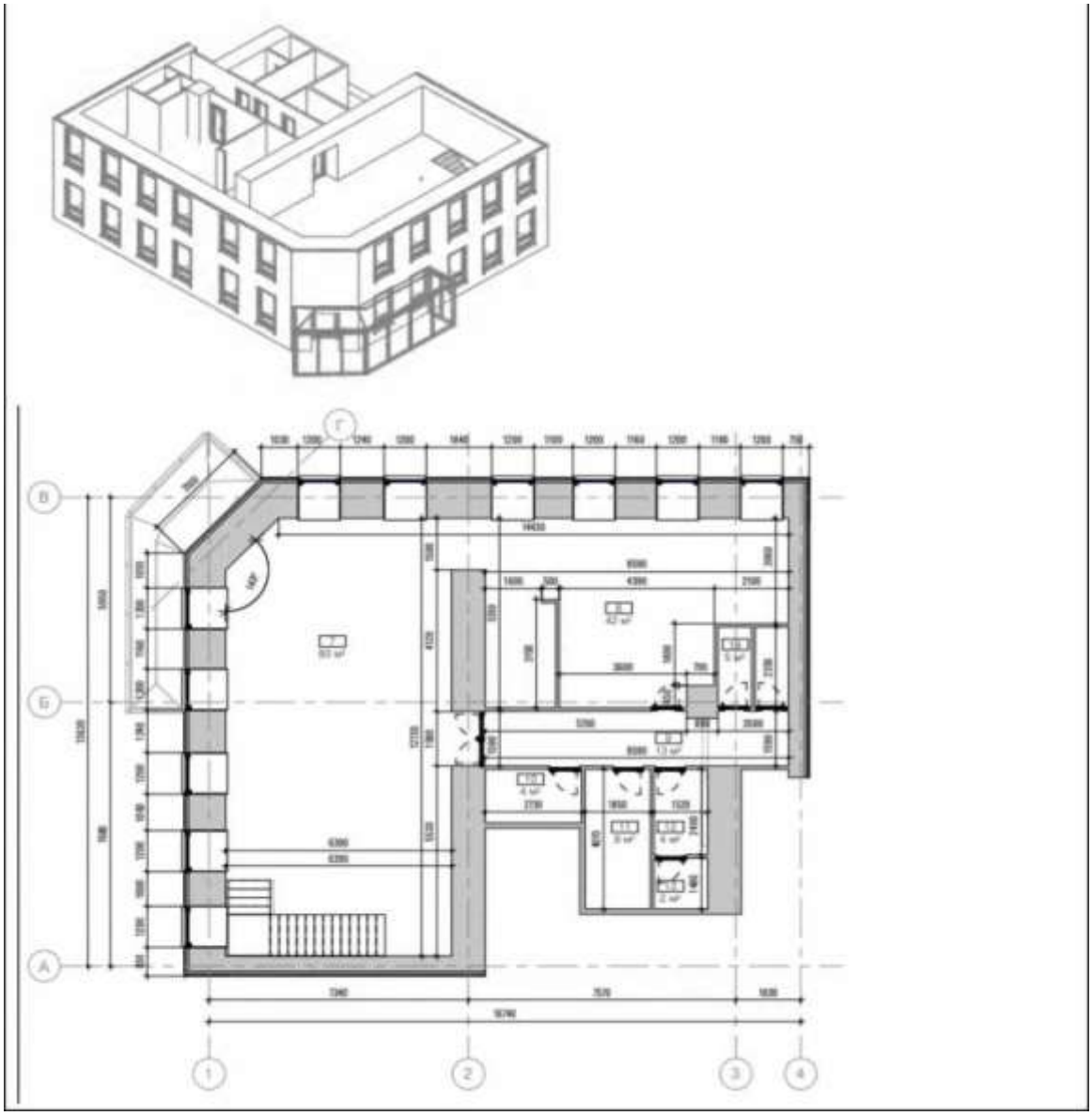


Рис.4.1.4. Обмірний план другого поверху

Зображено обмірний план та 3D-схему другого поверху.

Зал №3 -80 м² ,Кухня 42 м² ,Коридор 13 м² , Гардеробна для персоналу 4 м² , Холодильна камера 8 м² , Камера для зберігання овочей 4 м² , Комора для

сипучих продуктів 2 м² , СУ для персоналу. Загальна площа другого поверху – 158 м²

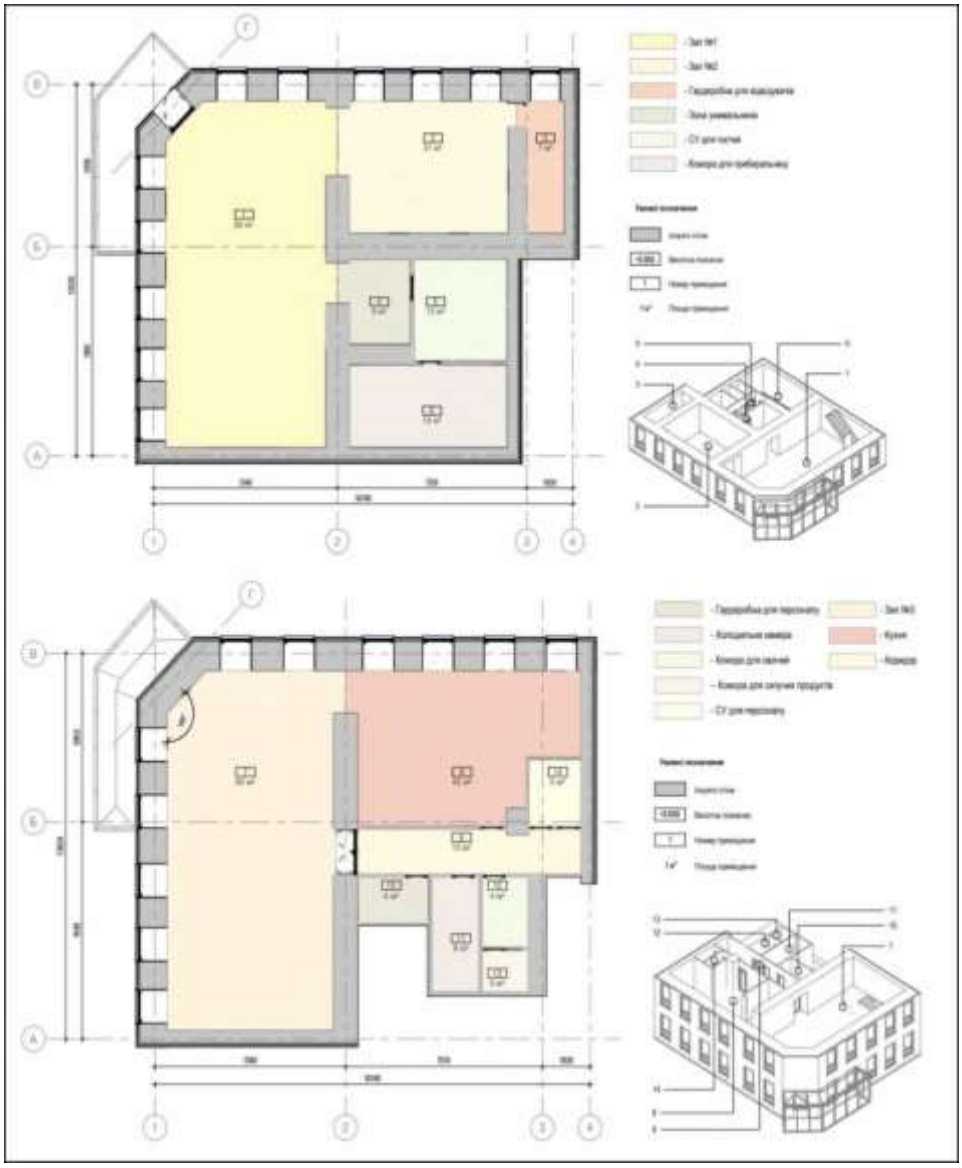


Рис.4.1.5 Приклад зонування простору

Далі на рисунку зображено план зонування приміщення.

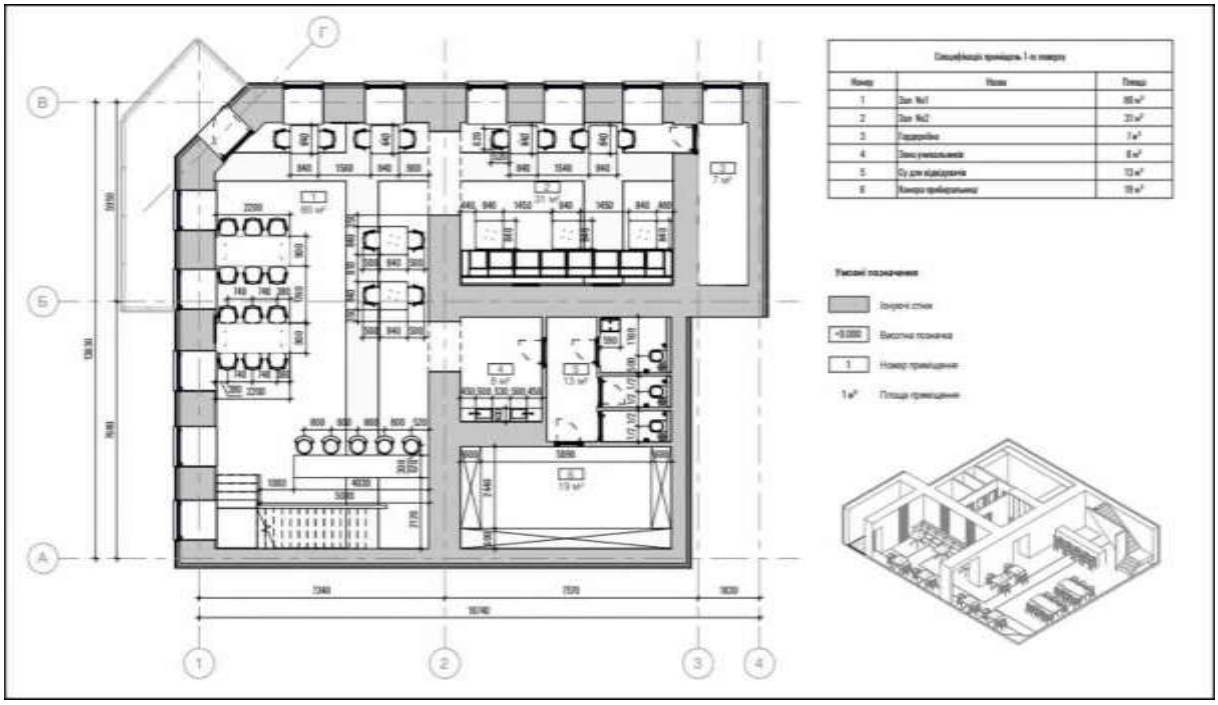


Рис.4.1.6. План меблів та 3-D вигляду першого поверху

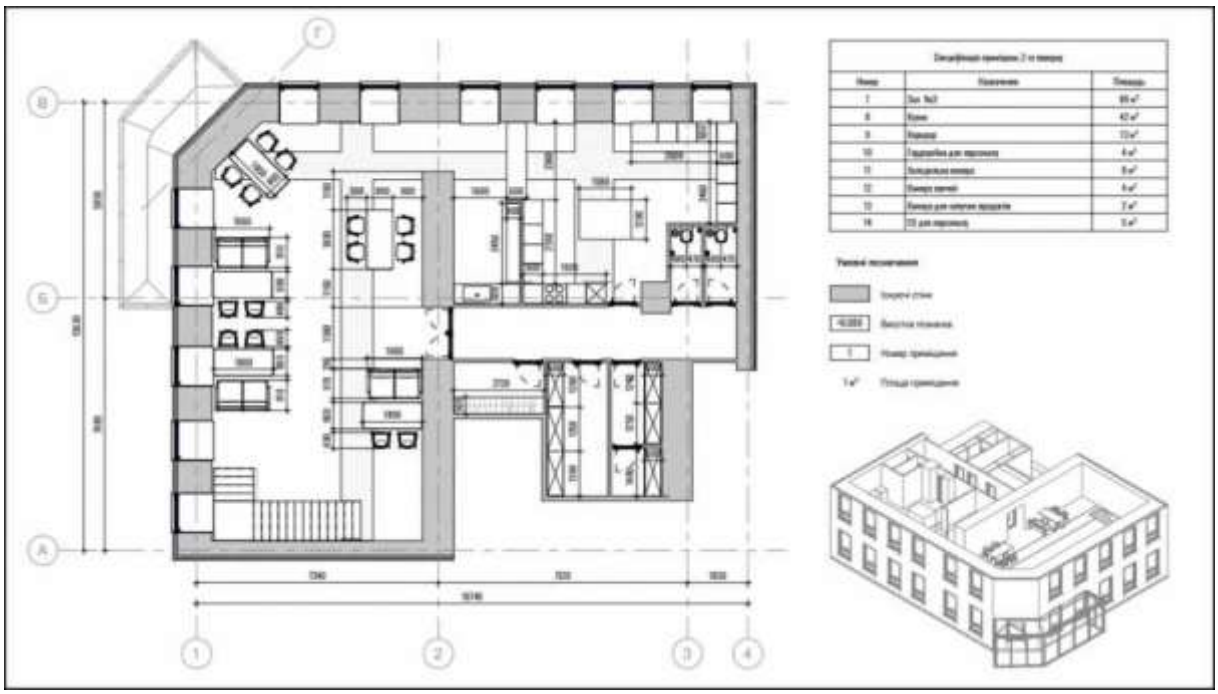


Рис.4.1.7. План меблів та 3-D вигляду другого поверху

Далі на зображеннях представлено проєктувальне рішення розташування меблів . В дизайні ресторану використано меблі які виготовлені переважно з дерева та екологічно чистих матеріалів , що відповідає поставленій задачі дипломного проєкту.

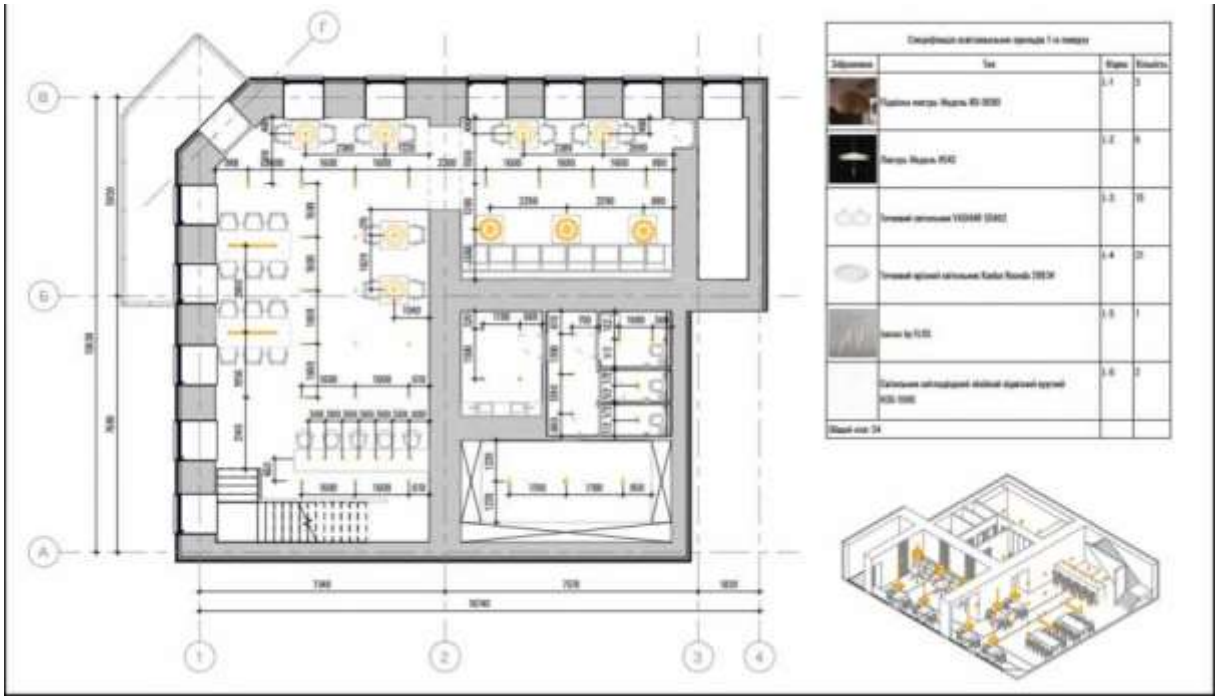


Рис.4.1.8. План освітлювальний приладів

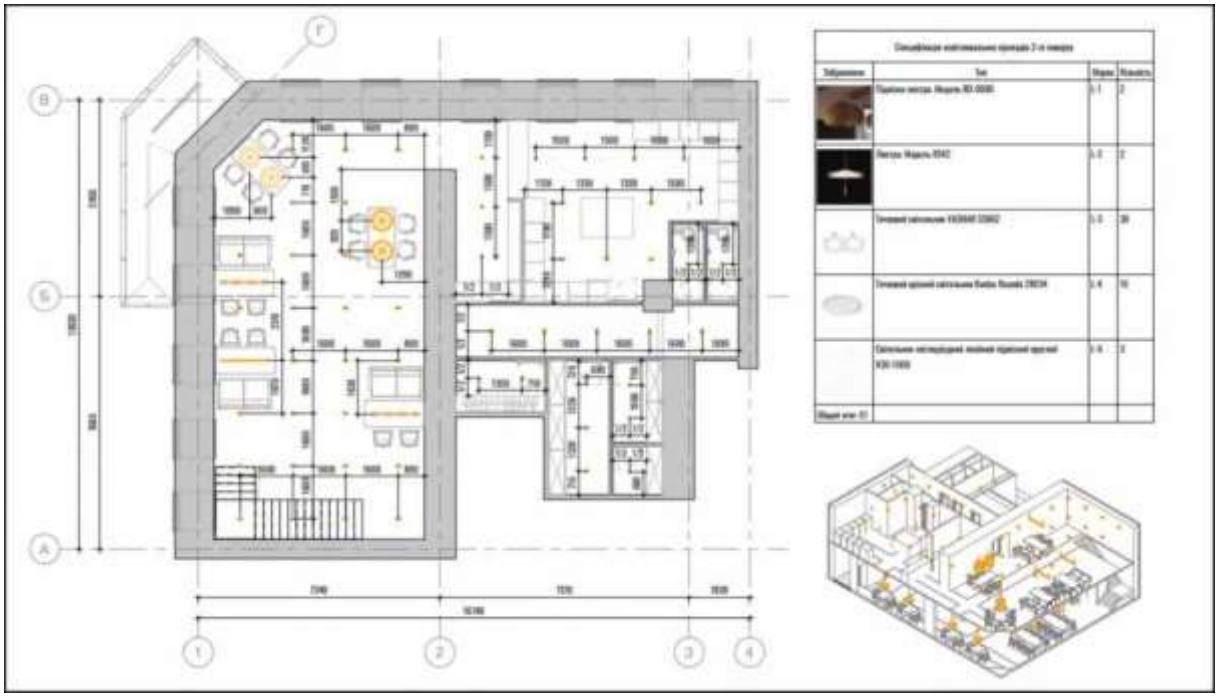


Рис. 4.1.9. План освітлювальних приладів другого поверху ресторану

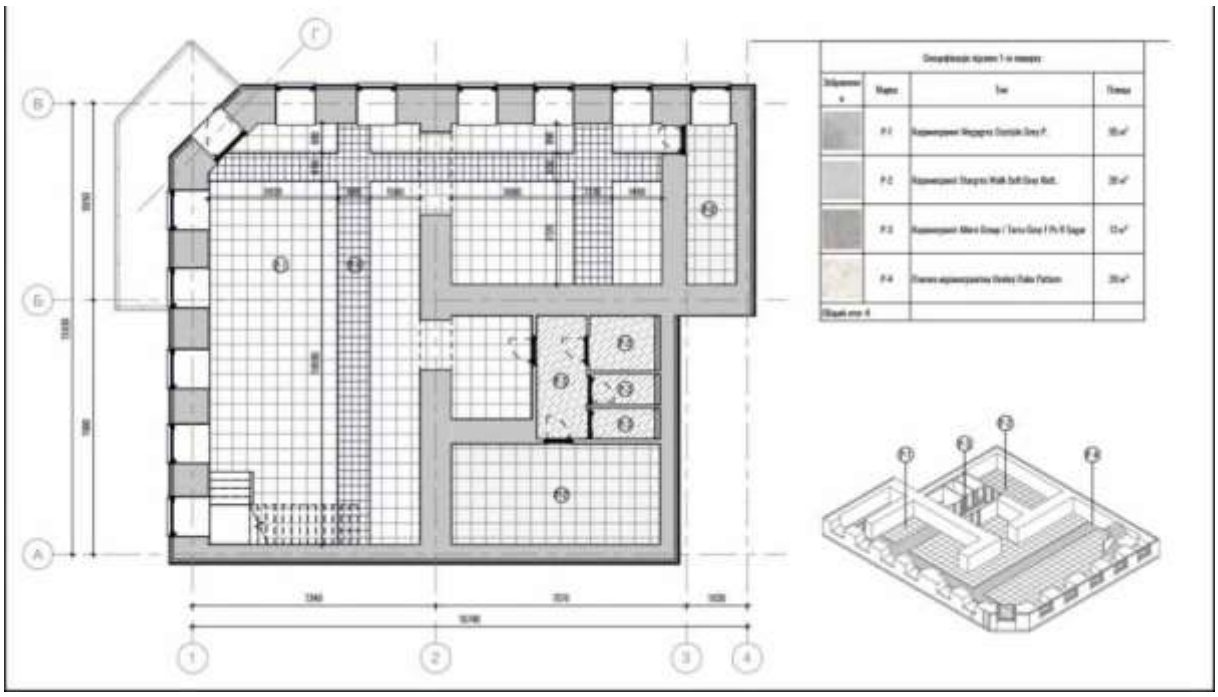


Рис.4.1.10. План підлоги

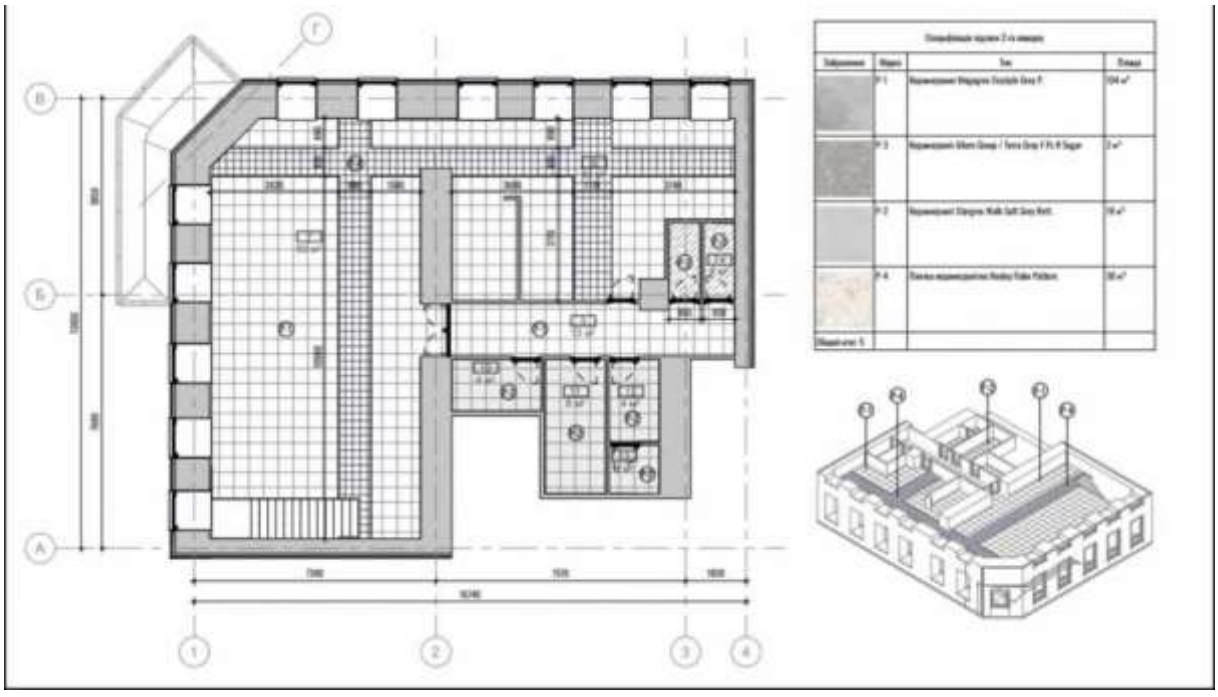


Рис. 4.1.11. План підлоги другого поверху ресторану

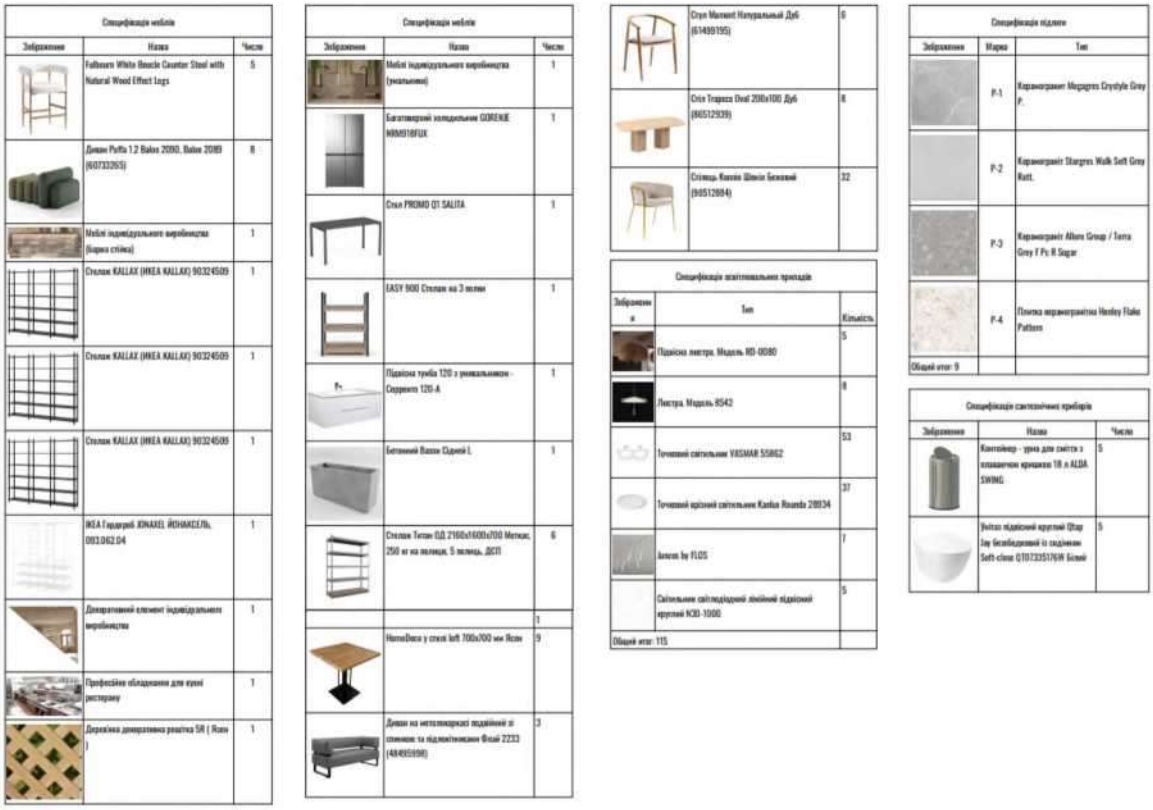


Рис. 4.1.12. Експлікація меблів першого поверху

В задачі проєкту стояло створити інтер’єр залу громадського харчування на екологічних засадах.



Рис. 4.1.13 Візуалізація приміщення ресторану

4.2. Концепція інтер’єру ресторану та функціонально- технологічне рішення інтер’єру.

Дизайн- концепція даного закладу заснована на екологічних засадах.

Підібрано, враховано всі головні чинники задля створення екодизайну. Приміщення відзначається використанням природних матеріалів таких як дерево , ротанг , натуральний камінь , також натуральні тканини оздоблення .

Екологічні дерев'яні меблі надихають на легкість та турботу про навколишнє середовище . Навколо все дихає , надає повітряності та теплоти ,також є меблі яким надали друге життя .

Ефективне використання кольору інтер’єру не тільки створює красу та впізнаваність, але й інформує та орієнтує гостей. Все це визначає колірне оформлення. У дизайні інтер'єру були використані кольори, які зустрічаються в природі.

Кольорова гамма витримана в пастельних , бежевих тонах та відтінках , без зайвих кольорів .

Також використання природніх тонів зеленого , коричневого , охристого. Все максимально приближене до природнього середовища , та розслаблене . В стилі природного мінімалізму виконано даний інтер’єр

Дизайн інтер'єру даного закладу включає в себе функціональність, екологічність , естетичність та ергономічність .

Функціональне розташування столів та диванів щоб сприяти ефективному використанню простору . Розміщення зон прийому їжі з урахуванням ергономіки та нормативних правил створення закладів харчування .

Природні матеріали: Використання природного каменю та деревини для обробки підлоги та підвіконь , задля створення затишку . Щодо освітлення було включено до проєкту солом'яні люстри. Найкраще в еко-інтер’єрах виглядають моделі з дерева, ротанга або тканини. Дерево є природним матеріалом, тому при нагріванні не виділяє токсичних речовин.

Також в інтер'єрі було використано такі натуральні матеріали як ракушняк, камінь, пробки, натуральна оліфа, солома, бамбук, сланець тощо.

Освітлення:

Люстри використанні з натуральних матеріалів та є екологічними. солом’яні та мідні люстри , саме освітлення є теплим що нагадує сонячне .

Для декору було залучено велика кількість живих рослин та натуральної, дерев’яні настінні панелі з різьбою.



Рис . 4.1.14. Візуалізація першого поверху приміщення

Вплив екологічного дизайну інтер’єру на емоційний стан людини та її комфорт в цьому середовищі .

У даний час однією зі світових тенденцій в області дизайну стає новий погляд на художню організацію середовищних систем, що пов’язаний з екологічними ідеями і відчуттям єдності людини і природи та знаходить вираз у концепції єдиного багатовимірного предметно-просторового середовища, яке формується відповідно до поведінки споживача.

Практика екологічного дизайну середовища, в тому числі, інтер’єру, супроводжуються рішенням суто професійних завдань.

У цьому зв’язку, за аналогією з архітектурним проєктуванням, ви-

різнимо три основних групи проєктних завдань дизайнера інтер'єру:

художнє формування конфігурації простору інтер'єру; дизайн форм його предметного наповнення; «дизайн образу» інтер'єру, що втілює особистісний погляд проєктувальника на поставлене йому завдання через систему дизайнерських форм і прийомів, які викликають певні емоційні реакції і відчуття у реципієнта-замовника. Створення «дизайну образу», що несе позитивний вплив, включає емоційний людський фактор в систему заохочення споживачів.

Отже, екодизайн інтер'єру може бути використаний як інструмент для прийняття рішення замовниками, сприяючи досягненню комплексного впливу на чуттєво-емоційну сферу – ефекту синергії.

В основі дизайну інтер'єру лежить синтез прагматичних і художніх ідей і рішень. Цілісний образ інтер'єру створюється завдяки єдності та гармонії взаємовідносин частин цілого – в термінології теорії гештальта – форми, фігури, фону, конфігурації, структури. Основні складові композиції інтер'єрних просторів – 1) їх архітектурна (будівельна) оболонка (стіни / огороджувальні поверхні з відповідними деталями, підлоги і стелі); 2) предметне наповнення (обладнання, меблі); 3) функціональність, що формує простір і чуттєво-психологічну атмосферу.

Естетичне сприйняття інтер'єру – це зміна різноманітних вражень, значно складніша, ніж при сприйнятті зовнішнього вигляду будівлі. Розкриваючи механізм сприйняття інтер'єру, вчені підкреслюють, що це «психофізіологічний процес, пов'язаний насамперед із сортуванням інформації, але який багато в чому визначається естетичної установкою. Дуже важливу роль в ній грають рішення світлового середовища інтер'єру і його колористика .

Розробка дизайну інтер'єрів все частіше повинна враховувати здатність продукту тривалий час породжувати у людини позитивні емоційні стани. Природно, що емоційні переживання людини безпосередньо пов'язані з її позитивним попереднім досвідом, в який найважливішою складовою входять позитивні враження від спілкування з природою.

Тому *екологічний дизайн* інтер'єрів, спрямований на створення і збагачення

двосторонньої інтерактивної взаємодії «замовник – дизайнерський продукт», прагне до використання природних матеріалів (або матеріалів із вторинної сировини, що допомагає зберегти природу).

Сучасні дизайнерські практики, які враховують екологічні та ергономічні фактори при проєктуванні екоінтер'єрів, підтримують ідею синергії – комплексного впливу на емоції споживача зовнішніх архітектурних елементів та їх внутрішнього предметного наповнення – при затвердженні дизайнерських рішень.



Рис 4.1.15. Візуалізація зони № 2 на першому поверсі



Рис 4.1.16. Візуалізація зони № 2 на першому поверсі



Рис. 4.1.17 Візуалізація другого поверху ресторану



Рис.4.1.18 Візуалізація зони № 2 на першому поверсі



Рис.4.1.19 Візуалізація першого поверху



Рис.4.1.20 Візуалізація першого поверху зони №2



Рис.4.1.21.Візуалізація рукомийників

Висновок до IV розділу .

Отже проєктування інтер'єрів закладів громадського харчування заснованого на екологічних принципах- є сучасним та потужним напрямком діяльності. Для залучення світу до збереження природніх ресурсів та утилізації відходів .

На прикладі ресторану в м. Київ було продемонстровано успішне впровадження екологічних принципів.

Ключовим є застосування натуральних матеріалів , таких як ракушняк, камінь, пробки, натуральна оліфа, солома, бамбук, сланець тощо.

Знаходження в природньому оточенні сприяє на позитивні відчуття людини, емоційний стан. Дарує стан спокою та рівноваги.

На прикладі інтер'єру було показано сучасні тенденції створення екодизайну. Дерев'яні меблі , камінь - зменшують вплив шкідливих речовин , якими і так насичений наш світ. Розробка дизайну інтер'єрів все частіше повинна враховувати здатність продукту тривалий час породжувати у людини позитивні емоційні стани.

Загалом заклад громадського харчування в м. Київ є чудовим прикладом проєктування інтер'єрів з використанням натуральних матеріалів , цей підхід підкреслює важливість збереження природних ресурсів для подальшого співіснування у навколишньому середовищі.

РОЗДІЛ V.
РОЗРОБКА ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНУ В ЕКОЛОГІЧНОМУ НАПРЯМКУ .

5.1. Розробка елементу меблів до інтер'єру ресторану в еко стилістиці

За основу взято розроблення дизайну барного стільця який буде не тільки функціональним але й збалансований з точки зору ергономіки та екологічний Такий стілець чудово доповнить інтер'єр кафе або ресторану.

Водночас простий та лаконічний дизайн з іншого боку він поєднує в собі гармонію з природою та виготовлений з природних матеріалів .Це ідеальне рішення для створення комфорту та затишку в закладі .

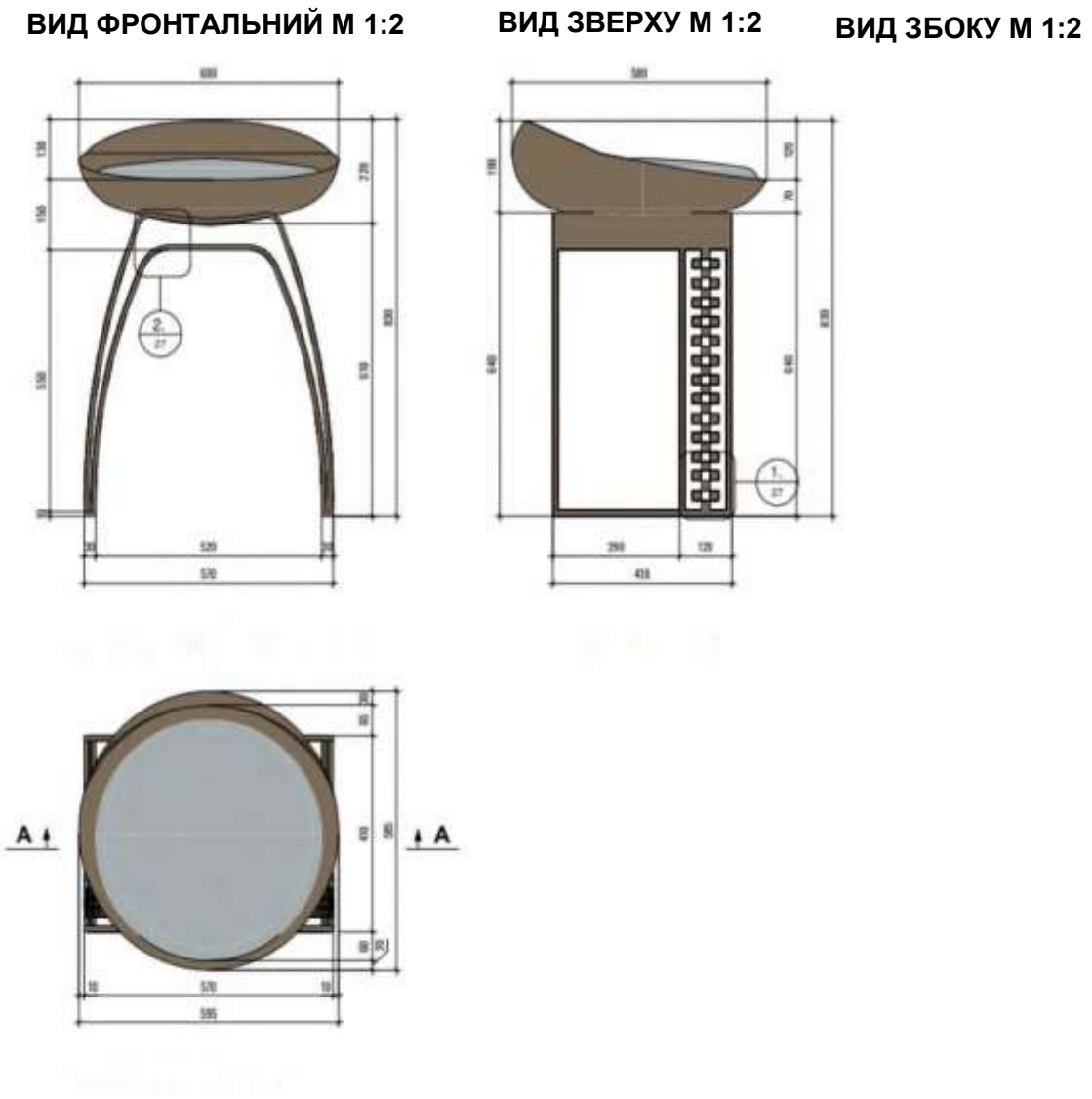


Рис.5.1.1. Розробка стільця .Види та розріз

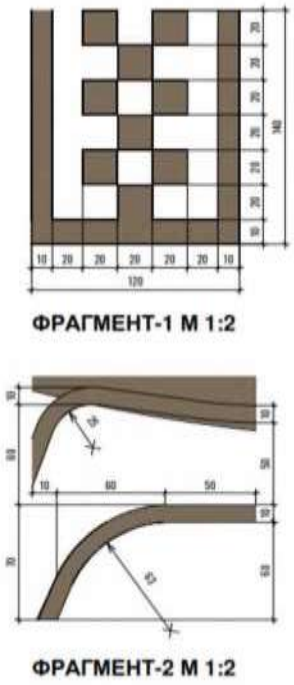


Рис.5.1.2 Фрагмент барного стільця

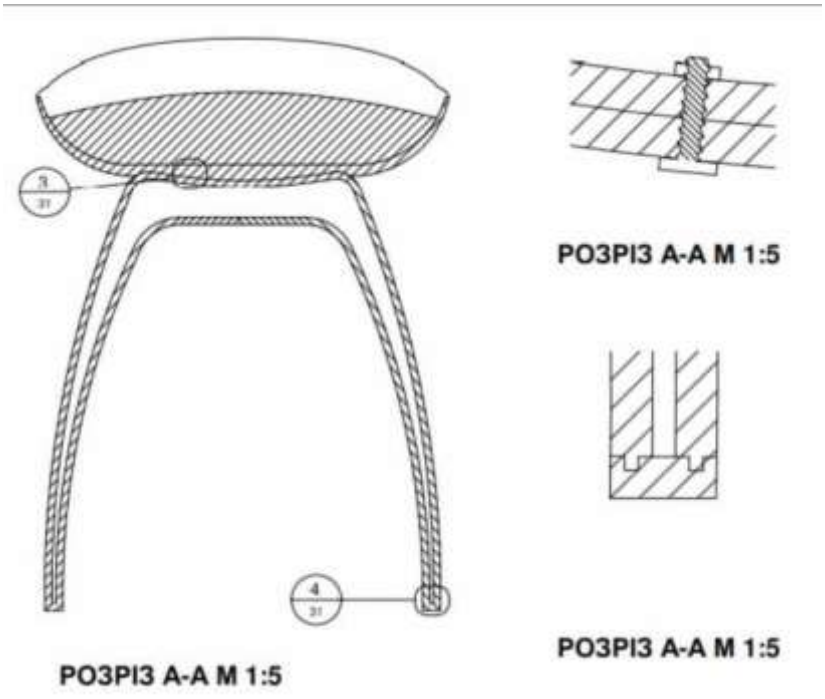


Рис. 5.1.3 Вигляд стільця в розрізі

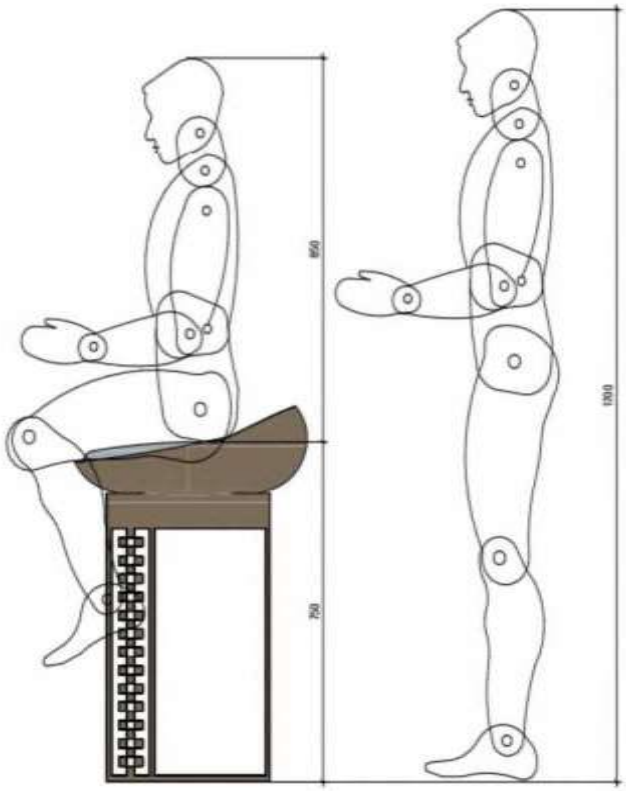


Рис 5.1.4 Ергономічна схем

ПАСПОРТ МАТЕРІАЛІВ			
№	**ЗОБРАЖ**	**НАЗВА**	**ПРИЗНАЧЕННЯ**
1		**ДУБ**	**ОСНОВА СТІЛЬЦЯ**
2		**МІКРОФІБРА**	**ОБИВКА**

Розробка меблів базується на декількох основних підходах

Функціональність

Зручність використання(ергономіка)

Стилістично- естетичний напрям

Концепт ідея

Невід'ємну частина бару складають барні стільці. Ці меблі не так прості, як здається на перший погляд. При її виборі треба враховувати важливі нюанси, перш за все конструктивні особливості і висоту.

Дерево — тепле, приємне на дотик і міцне — традиційно використовується для табуретів в барах і пабах.

Виробники також пропонують інші матеріали: ротанг, лозу, габардинові і тканинні покриття. Найчастіше вони підходять для строго витриманих інтер'єрів (кантрі, колоніальний, етно- і еко-стиль).

Задумка створити екологічний барний стілець з більш гнучкої породи дерева. В основі натуральний матеріал з дерева липи та дубу. Спеціальним методом пропарювання вигинають деревину та роблять певний візерунок з різьбою .

1.Функціональне рішення: Забезпечення комфортного перебування на ньому, зручність у використанні .

Дизайн : Повністю відповідає екологічним нормам та загальному інтер’єру.



Рис 5.1.5. Візуалізація барного стільця

5.2 Еко-тренд – дерев'яні меблі. Їх переваги

Дерево – ідеальний матеріал для створення ексклюзивних меблів. Він теплий, живий і надзвичайно затишний, а в той же час – практичний, добротний і довговічний.

Розвиток промисловості і науково-технічний прогрес привернули увагу до сучасних штучних матеріалів. Але акрил, штучний камінь і пластик не змогли остаточно витіснити справжню класику. Дерево таки і залишилося втіленням природної краси і стилю.

Умовно всі сорти можна розділити на дві великі категорії:

Тверді – це дуб, бук, в'яз, ясен, акація, тис, горобина, платан. Вони гарні для несучих конструкцій і каркасів габаритної меблі, яка постійно витримує високі навантаження.

М'які – це сосна, тополя, осика, вільха, кедр і вишня. Вони простіше обробляються і підходять для виготовлення складних форм і декоративних елементів. Наприклад, унікальних різьблених фасадів.

За рахунок різних способів обробки фактуру дерева можна або згладити, або

підкреслити ще більше. Такі меблі доповнять і класичні, і популярні сучасні інтер'єри – лофт, контемпорарі, скандинавський стиль.

Переваги меблів з масиву не тільки в естетиці, але і в її практичності. Ось тільки основні з них:

Екологічність. Деревина не виділяє токсичних компонентів навіть при горінні. Вона абсолютно нешкідлива і формує в приміщенні здоровий мікроклімат. У складі деяких порід містяться цінні смоли з природним антисептичним ефектом. У той же час ДСП, наприклад, містить в складі формальдегіди.

Різноманітність. У кожного сорту деревини є свої особливі властивості. Можна підібрати породу навіть для санвузла.

Унікальність. Фактура натурального дерева завжди неповторна. Навіть два спили з одного ствола не будуть повністю ідентичні. Ваші меблі виключно унікальні.

Довговічність. Сучасні технології сушіння і захисні просочення допомагають позбутися від усіх недоліків деревини. Навіть раніше робили меблі, які передавалася з покоління в покоління. Зараз це не рідкість.

Простота обробки. За рахунок того, що масив легко пиляти, шліфувати і декорувати, можна створювати меблі будь-яких форм і конфігурацій. Деревина добре тримає кріплення, не тріскається, не розбухає і не кришиться.

Презентабельність. Добротні меблі з масиву завжди виглядають престижно і статусно. Вони відображають смак і уподобання власників будинку і самі по собі задають настрій інтер'єру.

Енергетика. Дерев'яний інтер'єр та меблі з нього безпосередньо асоціюються з самим поняттям домашнього тепла і затишку. В будь якому середовищі панує комфортна атмосфера і особлива енергетика живої природи.

Існує кілька способів згинання деревини: просте силове згинання, згинання з використанням пропилів, згинання на парі і згинання слоями.

Просте силове згинання.

Це найпростіший метод, який полягає в ручному згинанні деревини та прикріплення її до форми для фіксації вигину. Що менша товщина деревини, то легше її гнути. З цього випливає, що більше вигин, тим тоншою повинна бути деревина. Шпон може набувати практично будь-якого вигину, тоді як дубову заготовку товщиною 2 см практично неможливо зігнути. Також слід враховувати, що різні породи деревини мають різну ступінь гнучкості. Так співвідношення товщини заготовки і мінімального радіусу вигину за деякими породам становитиме: бук – 1 / 2,5; дуб – 1/4; береза - 1 / 5,7; вільха – 1/8; ялина – 1/10; сосна – 1/11. Тобто при товщині букової заготовки в 10 мм, мінімальний радіус вигину становитиме 25 мм.

Згинання з використанням пропилів.

Цей метод згинання деревини найменш міцний, оскільки деревина пропилюється майже по всій товщині і в ній залишається зовсім небагато міцності. Тому цей спосіб згинання деревини використовується тільки там, де немає великого навантаження, наприклад закруглені куточки тощо.сновним матеріалом для виготовлення гнуто-пропиляних деталей є фанера. Для досягнення найкращих результатів пропили краще проводити на круглопилковому верстаті з використанням обмежувального стопора. Пропили потрібно робити поперек волокон на відстані близько 5-10 мм. один від одного. Глибина пропила повинна бути близько 1/5 товщини заготовки.

Щоб зафіксувати вигин, можна використовувати клей або деревний порозаповнювач. Склеюючи і фіксуючи дві вигнуті рейки пропилами всередину, можна створювати цікаві елементи у конструкціях, хоча і з обмеженою міцністю.

Згинання шарами

За своїми фізичними властивостями така деревина близька до деревини гнутих гідротермічним способом, а за деякими показниками динамічних навантажень вона має навіть кращі механічні властивості, ніж цілісний деревний масив.

Першим кроком є підготовка ламелей. Товщина шару багато в чому визначається величиною вигину. Чим більше вигин, тим тонше повинні бути ламелі і навпаки.

Як правило, товщина ламелей не повинна перевищувати 3,2 мм.Потім нарізані шари деревини намазують клеєм і стискають в шаблоні за допомогою затискачів. Для з'єднання ламелей можна використовувати звичайний столярний клей. Для цього найкраще підходять клеї на основі карбамідоформальдегідних або епоксидних смол.

Перш ніж вийняти деталь з шаблону, клей повинен схопитися протягом доби. Потрібно також враховувати, що після розтискання форми заготовка може трохи вирівнятися. Мінімізувати цей ефект можна шляхом зменшення товщини ламелей або створення форми з невеликим перегином.

Згинання за допомогою пари

Гідротермічне згинання деревини дає найбільш якісний результат, однак вимагає великих трудовитрат і технічного оснащення.

Перед початком процесу згинання слід приділити належну увагу вибору деревини. Практично будь-яку породу деревини можна зігнути, але найкращою гнучкістю володіють тверді породи – дуб, бук, в'яз, береза, вишня, клен, горіх, ясен. Не рекомендується використовувати хвойні і м'які породи, такі як ялина, сосна, кедр, вільха. Також важливо, щоб деревина була без тріщин і сучків в місці передбачуваного вигину.

Кожна клітина волокон деревини покрита лігніном – клейкою хімічною речовиною, яка при звичайній температурі міцно пов'язує волокна. Передане парою тепло розм'якшує лігнін, дозволяючи волокнам стискатися і розтягуватися. Охолоджуючись, лігнін твердне і знову міцно пов'язує волокна разом.

Найкраще для згинання підходить свіжозрубана деревина. Оптимальним варіантом також є деревина атмосферного сушіння, бо при камерному сушінні лігнін помітно зміцнюється, ускладнюючи вигин. Перед пропарюванням деревину камерного сушіння можна замочити на ніч у воді. Для обробки деревини атмосферного сушіння і попередньо замоченої деревини камерного сушіння потрібно однаковий час.

Найкращі пластичні властивості деревина набуває при вологості 25-30% і при температурі близько 100°С. Час пропарювання залежить від товщини деревини. Так, наприклад, для пропарювання заготовки з початковою вологістю 30% і товщиною 25 мм з досягненням температури в центрі заготовки до 100°С необхідно 1 годину, а товщиною 35 мм – близько 2 годин.

Перед вилученням заготовки перевірте, щоб всі інструменти були під рукою, так як деревина остигає і твердне дуже швидко. Обов'язково одягніть щільні рукавички, щоб не обпектися парою. Вийміть деталь і відразу зафіксуйте її затискачами.

Вилучення виробів з форми зазвичай супроводжується невеликим розгинанням. Тому форма повинна мати вигин трохи більший, ніж потрібно, щоб зберегти потрібну кривизну виробу. Щоб мінімізувати розгин, залиште деталь закріпленою у формі хоча б на кілька днів.

У **Висновку до V** розділу можна зробити аналіз того що розробка меблів базується на декількох основних підходах це :

- Функціональність
- Зручність використання(ергономіка)
- Стилістично- естетичний напрям

За об'єкт розробки було взято барний стілець, виконаний з натуральних матеріалів, деревини зокрема було виокремлено функціонал та зручність користування , також незвичний дизайн.

Виявлено 5 переваг деревини як природнього матеріалу: екологічність, різноманітність. довговічність, простота обробки, презентабельність.

Загальні висновки

У **Висновку з розділу І** можна визначити такі ключові аспекти , які були розглянуті у процесі дослідження принципів екологічного дизайну .

Досліджено етапи еволюції екостилю та його поширення у сучасних ресторанах, зокрема на прикладі екологічних закладів харчування.

Було виявлено особливості розвитку екологічних ресторанів, які визначають етапи становлення та сучасний стан цього напряму в інтер'єрному дизайні закладів громадського харчування.

Метою екологічного проєктування є створення оптимальних умов для задоволення основних потреб людини без порушення рівноваги навколишнього середовища, створення екологічно безпечного середовища для життя людини.

Огляд екологічних ресторанів підкреслив їхню важливість у контексті сучасних екологічних та естетичних тенденцій. Звертаючи увагу на історичні та сучасні витоки екостилю в дизайні та особливості його реалізації в ресторанному середовищі, можна зробити висновок, що екологічний дизайн стає необхідним елементом розвитку галузі громадського харчування.

Також узагальнюючи поняття екологічності, можна підвести до того що це обмежується використанням екологічних продуктів харчування при створенні страв, а й передбачає екологічну утилізацію відходів для виробництва вторинних ресурсів.

Таким чином, есо - це не лише рішення про споживання, але й про утилізацію.

У Висновку до розділу ІІ можна визначити кілька ключових аспектів , які були виявлені та висвітлені в контексті дослідження інтер’єру ресторану заснованого на екологічних принципах :

Аналіз світового досвіду вказав на різноманітність підходів до дизайну та функціональності ресторанів у різних країнах, що обумовлено культурними, економічними та соціальними особливостями кожного регіону. Були визначені загальні тенденції у використанні екологічних матеріалів, просторовому

плануванні та створенні комфортного середовища для відвідувачів.

Сенс екологічного підходу в дизайні полягає в створенні продукції, сумісної з навколишнім середовищем. Спостереження за провідними світовими виробниками дизайну ресторанів дозволило зробити висновок що еко дизайн передбачає зниження та, по можливості, повне усунення негативного впливу на природу за допомогою використання альтернативних ресурсів та альтернативної енергії; а також нетоксичних, вже перероблених чи призначених для переробки матеріалів та відновлюваних процесів виробництва; максимальну економію ресурсів та матеріалів; облік довговічності виробу для того, щоб співвідношення витрат матеріалів та тривалість життя виробів було оптимальним; можливість їх утилізації після закінчення терміну служби.

Висновок до розділу ІІІ полягає в аналізі та дослідженні основних принципів еко дизайну в інтер'єрному середовищі ресторанів .

Були встановлені ключові принципи:

Принцип природності. Це використання натуральних матеріалів, мінімізація споживання енергії, вироблення виробів для повторного користування , утилізація відходів .

Принцип відновлюваності (циклічності). Перше та основне – екологічний дизайн сприяє відновленню нашого контакту з живою природою. Тому еко дизайн – це перш за все безпечні для здоров'я матеріали з мінімальним вмістом токсичних речовин:таких як деревина, паперові шпалери, декоративна штукатурка, кераміка, натуральний камінь, натуральний текстиль.

Принцип безпечності. Полягає у виборі людей спробувати знайти "зелену" альтернативу багатьом предметам інтер'єру.

Принцип сталості. Економія ресурсів ,так як в еко дизайні важливим є заощадливе використання ресурсів, які витрачаються .

Принцип стильової мінімалістичності . Цей принцип полягає у відмові від надлишкової декоративності, ергономіка і функціональний декор – мають бути також в стилі еко . Тому екодизайн – це вибір у бік мінімалізму. Коли хочеться, щоб еко підхід був більш помітним, використовують природні матеріали:

дерев’яні вставки, плетені меблі та аксесуари з ротанга, джутові килимки, бамбукові стебла і коркове покриття.

Також було досліджено який декор, меблі ,обладнання та освітлення є основним в еко стилі інтер’єру ресторану. Найкраще в еко-інтер’єрах виглядають моделі світильників з дерева, ротанга або тканини. Дерев'яні люстри, настінні бра, настільні лампи і торшери додають приміщенню тепла і затишку.

Висновки до IV розділу полягають у важливості розширенні та популяризації екодизайну , зокрема на прикладі проєктування ресторану у м.Київ .

Досліджено: Принципи дизайну інтер’єрів та обладнання обідніх залів закладів громадського харчування на екологічних засадах , вплив екодизайну на сприйняття простору .

Переглянуто основні тенденції дизайнерських рішень та прийомів для ресторану в екологічному стилі.

Виявлено:

Підкреслено актуальність та перспективність розвитку створення екологічних ресторанів з використанням натуральних матеріалів , задля збереження природних ресурсів .

Це підкреслює користь використання натуральних матеріалів в створенні дизайну інтер’єру . Проєкт ресторану у м . Київ слугує прикладом створення такого інтер’єру .

У Висновку до V розділу можна зробити такий що , меблі з натурального дерева та чистих природних матеріалів є довговічними , практичними та можуть доповнити будь який дизайн .

Досліджено:

Досліджено що розробка меблів за екологічними принципами потребує функціонального підходу. Потрібно також враховувати естетичні , ергономічні , та технічні чинники.

Розглянуто важливість створення меблів з екологічних матеріалів за для збереження природи та гармонізації людини з природою.

За рахунок різних способів обробки фактуру дерева можна або згладити, або підкреслити ще більше. Такі меблі чудово доповнюють і класичні, і популярні сучасні інтер'єри – лофт, контемпорарі, скандинавський стиль.

Виявлено : Розробка елементу меблів для ресторану в екостилі потребує уважного підбору та розгляду функціональних, технічних , візуальних дизайнерських аспектів. Цей чинник є дуже важливим для стилістики закладу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1.Передумови виникнення та стимули розвитку екологічного дизайну : веб - сайт . URL : https://er.knutd.edu.ua/bitstream/123456789/20825/1/APSD_2022_V1_P042-045.pdf (27 квітня 2022 р)

2.Бойчук Г.В. Історія розвитку закладів харчування від А до Я/ Г.В Бойчук. - К.:ЛОФТ, 2016. - 143с..

3. Екологічний дизайн :теоретичні основи , принципи , освітня складова. веб - сайт . URL : https://lnam.edu.ua/files/Academy/nauka/visnyk/pdf_visnyk/33/141-153_Blyzniuk.pdf (8 лютого 2018 р.)

4.Екодизайн : веб - сайт . URL : https://files.znu.edu.ua/files/Bibliobooks/Inshi67/0049541.pdf (1 липня 2016 р .)

5. Кант про природу знать та пізнаваність світу. веб – сайт. URL: http://kimo.univ.kiev.ua/Phil/17.htm (7 листопада 2018 р.)

6. Як еволюціювати в еко- ресторан : веб - сайт . URL : https://posteat.ua/obzory/go-green-kak-evolyucionirovat-v-eko-restoran/

7.Створення еко-стилю в кафе і ресторанах: корисні поради : веб - сайт . URL: https://cynicallviv.com.ua/stvorennya-eko-stylyu-v-kafe-i-restoranah-korysni-porady/ (15 квітня 2020 р.)

8.An Appetite for Change. Key Trends Driving Innovation in the Restaurant Industry. [Електронний ресурс]- Режим доступу до ресурсу: : https://assets.kpmg/content/dam/kpmg/pdf/2016/07/kr-gtl-an- appetite-for-change.pdf.

9.The 24 Best Sustainable and Eco-Friendly Restaurants in NYC. URL: https://ecocult.com/the-24-best-sustainable-and-eco-friendly-restaurants-in-nyc/ (22 грудня 2017 р.)

10.Еко-інтер'єр від Leo D'uk Design: ресторан Yavir. веб – сайт. URL:https://mayertrade.com.ua/blogs/eko-interyer-vid-leo-d-uk-design-restoran-yavir-b386.html (6 вересня 2019 р.)

11. Ресторан Fyn. веб - сайт . URL: https://life.obozrevatel.com/ukr/section-

afrika/news-nazvan-luchshij-ekologicheskij-restoran-v-mire-foto-04-08-2023.html

12. Нікуленкова Т. Т., Маргелов В. Н. Проектування підприємств громадського харчування. - Харків.: Фант Лтд., 2001. - 175 с

13. М. Й. Маркович, Навчальний посібник ОСНОВИ ПРОЕКТУВАННЯ ІНТЕР'ЄРІВ, Курс лекцій, Частина 2, до вивчення курсу «Основи проектування інтер'єрів», «Дизайн- проектування».

14. Пілюшенко В.Л., Шкрабак І.В., Славенко Е.І. Наукове дослідження: організація, методологія, інформаційне забезпечення: Навчальний посібник. - Київ: Лібра, 2004. - С. 52-60.

15. ДБН В.2.5-67:2013 ДБН В.2.5-67:2013 "Опалення, вентиляція та кондиціонування"

16. Нойферт Е.Будівельне проектування . 38 видання . - М.:Архитектура-С 2009.- 560 с .

17. Пономаренко В. Проектування підприємств харчування. - К.: Діло, 2000.- 285с.звернення:29.04.2021

18. Рунге В. Ф. Основы теории и методологии дизайна В. Ф.Рунге, В. В. Сеньковский. - М. : МЗ-Пресс, 2003. - 252 с.

19. . Экологический дизайн: опыт исследования процессов художественного проектирования: дис...к. искус. М.: МВХПУ, 2010. 127 с.

20. .Дощенко В.П. Підприємства громадського харчування. - К.: Либідь, 2001. - 176 с. 17. Лінда С. М. Архітектурне проектування громадських будівель і споруд: навч. посіб. / С. М. Лінда. - Львів: вид-во Львівської політехніки, 2013. - 642 с.

21. Екологічні дизайн концепції у формоутворенні середовищних об'єктів. веб - сайт . URL: https://ena.lpnu.ua:8443/server/api/core/bitstreams/0b40b9c2-da89-4525-9e83-eb90706b51a3/content (18 серпня 2018 р)

22. Екологічний дизайн – посібник. веб - сайт . URL:.https://rep.btsau.edu.ua/bitstream/BNAU/8604/1/Ekolohichnyi_dyzain.pdf

23. Курняк Л. Д. Екологічна культура: поняття і реальність. Вища освіта України. 2006. № 3. С. 32–37.

24. Екологічний дизайн : конспект лекцій / В. Ф. Прусак, Н. Г. Лук'янчук, Д. Я. Кріль, М. І. Кохалевич. Львів : НЛТУ України, 2007. 190 с.

25. Морозова Л. Виховання екологічної культури особистості. Вища освіта України. 2001. № 2. С. 88–92.

26. Орлова О. О. Екологічний фактор формоутворення в дизайні : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. мистецтвознавства : 05.01.03. Харків : Харківська держ. акад. дизайну і мистецтв, 2003. 20 с.

27. Запольський А. К., Українець А. С. Екологізація харчових виробництв. Київ, 2005. 428 с.

28. Еко – стиль в інтер'єрі . Які матеріали та кольори використовувати? . веб - сайт . URL: https://publish.com.ua/domivka/eko-stil-v-inter-eri-yaki-kolori-i-materiali-vikoristovuvati.html (15 лютого 2021 р)

29.Принципи створення екологічного дизайну. веб - сайт . URL: . https://studwood.net/791778/kulturologiya/osnovniy_zmist_roboti (2 березня 2021)

30.Еко . веб - сайт . URL: https://domvremonte.com.ua/ua/design_all/eka/ (18 серпня 2019 р .)

31.Психологія кольору при оформленні інтер'єру. веб - сайт . URL: https://woodman.ua/blogs/woodman-nasha-filosofija/psykholohiia-koloru (1 вересня 2017 р.)

32. Принципи використання кольору в дизайні інтер'єрів . веб - сайт . URL:. https://iti.uu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/02/Principi_vikorist_kolyoru.pdf

33. Актуальний дизайн та кольорові акценти 2023 р. веб - сайт . URL: https://homeinteriors.com.ua/kolyorovi-akcenty-v-interyeri/ (14 серпня 2023р.)

34. Колорит в еко –стилі. веб - сайт . URL:. https://kolorit.ua/eko-stil-v-interere/

35. Посібник щодо значення кольорів . веб - сайт . URL:. .https://www.adobe.com/ua/creativecloud/design/discover/color-meaning.html (19

грудня 2015 р .)

36.Освітлювальні прилади в еко-стилі. веб - сайт .URL:. https://5watt.ua/uk/blog/statti/osvitlyuvalni-priladi-v-eko-stili (5 листопада 2018 р)

37. Світильники в еко –стилі , з дерева та ротангу . веб - сайт . URL: https://citylight.com.ua/uk/svetilniki-v-eko-stile/ (30 серпня 2022 р.)

38. Правильна освітленість кафе та ресторану. веб - сайт . URL: https://www.brille.ua/ua/osveshenie-restorana/ (25 вересня 2020 р)

39. Абажури в екологічному стилі. веб - сайт . URL: https://am-abazhur.com/uk/blog/abazhur-dlya-nast-lnih-lamp-formi-ta-mater-ali/ (4 січня 2021р.)

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІЛЮСТРАЦІЙ

1. https://cynicallviv.com.ua/stvorennya-eko-stylyu-v-kafe-i-restoranah-korysni-porady/
2. https://posteat.ua/obzory/go-green-kak-evolyucionirovat-v-eko-restoran/
3. https://yasnogorodka.com.ua/ru/otkrytie-restorannogo-kompleksa-ferma-local-food-hub/
4. https://lutsk.bestrest.com.ua/ua/info-Lisovyy-Eko-restoran-Yavir-Yavir
5. https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&q=%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD+fyn+%D0%BA%D0%B5%D0%B9%D0%BF%D1%82%D0%B0%D1%83%D0%BD#ip=1&lpg=cid:CgIgAQ%3D%3D,ik:CAoSLEFGMVFpcE9MMklJdlVQWmhkalBWVzVRSEF4RVFpLXd1Uld2ZFFBTF94NlRf
6. https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&q=%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD+fyn+%D0%BA%D0%B5%D0%B9%D0%BF%D1%82%D0%B0%D1%83%D0%BD#ip=1&lpg=cid:CgIgAQ%3D%3D,ik:CAoSLEFGMVFpcFB0WTVYVF9Bekd1cDdzeUM1RzBuQXNEMTRzU2FQMXY2RlVYQVlU
7. https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&q=%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD+fyn+%D0%BA%D0%B5%D0%B9%D0%BF%D1%82%D0%B0%D1%83%D0%BD#ip=1&lpg=cid:CgIgAQ%3D%3D,ik:CAoSLEFGMVFpcFBucm9RaXNycFk3TEtnRlhGNWxwRFRUamx5d1RmV2pESmRDRjlV
8. https://www.prohouse.store/podvesnoj-svetilnik-model-rd-2844/?utm_source=+Google&utm_medium=pro&utm_campaign=Общий+Prohouse++Sale+price&gad_source=1&gclid=CjwKCAiAvoqsBhB9EiwA9XTWGdByjVN7z6rAQzdd0aVxyVMfkW-httMUoIctsrp984-2147g2uO9tBoC67IQAvD_BwE
9. https://www.dybok.com.ua/ua/article/podvesnue-derevyannue-lyustru---vsegda-stilno-i-elegantno-171
10. https://www.prohouse.store/podvesnaya-lyustra-model-rd-

0080/?utm_source=+Google&utm_medium=pro&utm_campaign=Общий+Prohouse++Sale+price&gad_source=4&gclid=CjwKCAiAvoqsBhB9EiwA9XTWGQb1bM5jRHO-DMd22IVeVTE50I9xTyzfmb1JYlyOVTC5NIdqcmgm3xoCcRkQAvD_BwE&attribute_model=I+40+см

ДОДАТКИ



КОМІТЕТ ВЕРХОВНОЇ РАДИ УКРАЇНИ З ПИТАНЬ ОРГАНІЗАЦІЇ ДЕРЖАВНОЇ ВЛАДИ, МІСЦЕВОГО САМОВРЯДУВАННЯ, РЕГІОНАЛЬНОГО РОЗВИТКУ ТА МІСТОБУДУВАННЯ
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ ГРОМАД, ТЕРИТОРІЙ ТА ІНФРАСТРУКТУРИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ (КНУБА)
ДП НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ ІНСТИТУТ БУДІВЕЛЬНОГО ВИРОБНИЦТВА (ДП «НДІБВ»)
АКАДЕМІЯ БУДІВНИЦТВА УКРАЇНИ (АБУ)
НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ МИСТЕЦТВ УКРАЇНИ
НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ ІНСТИТУТ ІННОВАЦІЙНОГО БУДІВНИЦТВА (НДІ ІНБУД)
УНІВЕРСИТЕТ ПРИКЛАДНИХ НАУК (ЛЮБЕК НІМЕЧЧИНА)
БРАНДЕНБУРЗЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ (НІМЕЧЧИНА)
ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ М. БРНО (ЧЕСЬКА РЕСПУБЛІКА)
СІЛЕЗЬКИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (SUT)
КРАКІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА ІМ. ТАДЕУША КОСТЮШКА (ПОЛЬЩА)
УКРАЇНСЬКО-КИТАЙСЬКИЙ ІНСТИТУТ НОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА МАТЕРІАЛІВ (КИТАЙ)
ДЕПАРТАМЕНТ МІСТОБУДУВАННЯ ТА АРХІТЕКТУРИ КМДА
НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ ІНСТИТУТ ТЕОРІЇ ТА ІСТОРІЇ АРХІТЕКТУРИ, МІСТОБУДУВАННЯ І ДИЗАЙНУ (НДІТІАМД)
ДП «УКРАЇНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ ІНСТИТУТ ПРОЕКТУВАННЯ МІСТ «ДІПРОМІСТО» ІМ.Ю.М.ВІЛОКОНЯ
ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО "ДЕРЖАВНИЙ ДОРОЖНІЙ НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ ІНСТИТУТ ІМ. М.П. ШУЛЬГІНА" (ДП "ДЕРЖДОРНДІ")

МІЖНАРОДНИЙ НАУКОВО-ТЕХНІЧНИЙ ФОРУМ
"Архітектура, Дизайн та Будівництво: Інноваційні технології"

VIII Міжнародна науково-технічна конференція "Ефективні технології в будівництві"

IX Міжнародна науково-технічна конференція "Архітектура історичного Києва. Інноваційні технології в архітектурі та дизайні"

X Міжнародна науково-технічна конференція "Нові технології в будівництві"

СЕРТИФІКАТ
підтверджує, що

CERTIFICATE
confirms that

МІНЕНОК Дарія Володимирівна

Dariia MINENOK

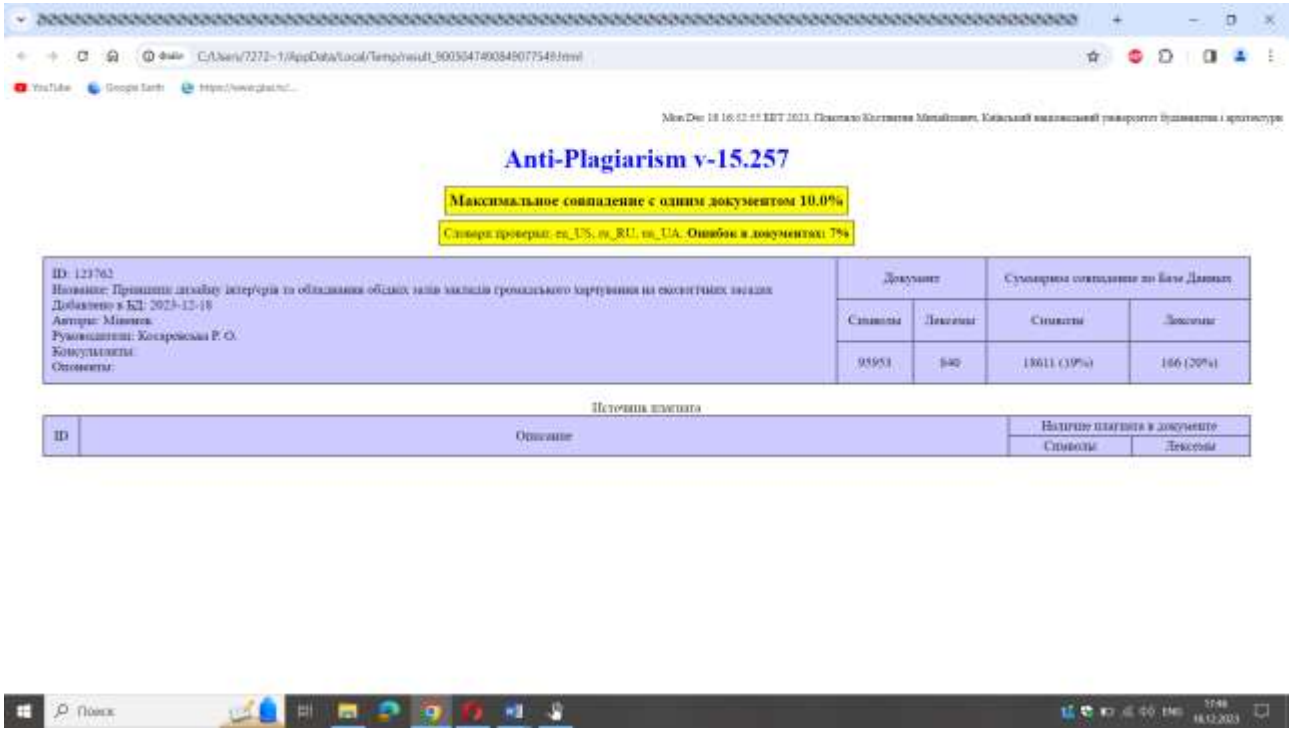
брав(ла) участь у конференціях форуму
15-16 Листопада 2023р. м.Київ, Україна

has participated in the conferences forum
November 15-16, 2023 Ukraine, Kyiv

Rector of Kyiv National University of Construction and Architecture – the head of organizing committee — *Petro Kulikov*

партнери:

Certificate No.
KNUCA-23-11-311



Mon Dec 18 16:52:55 EET 2023. Плахтало Костянтин Михайлович, Київський національний університет будівництва і архітектури

Anti-Plagiarism v-15.257

Максимальное совпадение с одним документом 10.0%

Словари проверки: en_US, ru_RU, uk_UA. **Ошибок в документах: 7%**

ID: 123762 Название: Принципи дизайну інтер'єрів та обладнання обідніх залів закладів громадського харчування на екзотичних засадах Добавлено в БД: 2023-12-18 Авторы: Мінєнок Руководители: Кохрейська Р. О. Консультанты: Оценили:	Документ		Суммарное совпадение по Базе Данных	
	Символы	Текстовки	Символы	Текстовки
	95953	840	18011 (19%)	166 (20%)

Источник плагиата

ID	Описание	Наличие плагиата в документе	
		Символы	Текстовки