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 формування ресторанного

простору з елементами виставки.»

Наумов Богдан Миколайович
(прізвище, ім’я та по батькові студента повністю)

Київ 2022 р.

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

Архітектурний
(факультет)
Дизайну
(назва кафедри)

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри
Третяк Ю.В._____
„___” _____2022 року

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ДО АТЕСТАЦІЙНОЇ ВИПУСКНОЇ РОБОТИ
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

«Принципи формування ресторанного
простору з елементами виставки.»
(назва)

Виконав студент групи студент групи ДН - 61
(спеціальність)

Спеціалізація: Середовищний і
промисловий дизайн (спеціалізація)

Наумов Богдан Миколайович
(прізвище, ім’я та по батькові повністю)
проф. Третяк Ю.В.
(прізвище та ініціали)
доц. Прокопов О.В.
(вчене звання, науковий ступінь)

Ідентичність підтверджую

Київ 2022 р.

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

_____

„___”_____2022 року

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

Наумов Богдан Миколайович
(прізвище, ім’я та по батькові студента)

1. Тема роботи «Принципи формування ресторанного

простору з елементами виставки.»

затверджена наказом ректора КНУБА № 1484/2 від «04»10 2022 року

2. Керівники роботи: Проф. Третяк Ю.В. 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 ВИНИКНЕННЯ ТА РОЗВИТКУ ДИЗАЙНУ ІНТЕР’ЄРІВ РЕСТОРАНІВ З ЕЛЕМЕНТАМИ ВИСТАВКИ.

Р.2. ВЛАСТИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ДИЗАЙНУ ІНТЕР’ЄРІВ РЕСТОРАННОГО ПРОСТОРУ З ЕЛЕМЕНТАМИ ВИСТАВКИР.

Р. 3. ЗАСОБИ І ПРИЙОМИ ПРОЕКТУВАННЯ ІНТЕР’ЄРІВ РЕСТОРАНУ З ЕЛЕМЕНТАМИ ЕКСПОЗИЦІЇ

5. Графічний матеріал за розділами

Р. 1 ПЕРЕДУМОВИ ВИНИКНЕННЯ ТА РОЗВИТКУ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРІВ РЕСТОРАНІВ З ЕЛЕМЕНТАМИ ВИСТАВКИ.

Р. 2. ВЛАСТИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРІВ РЕСТОРАННОГО ПРОСТОРУ З ЕЛЕМЕНТАМИ ВИСТАВКИР.

Р. 3. ЗАСОБИ І ПРИЙОМИ ПРОЕКТУВАННЯ ІНТЕР'ЄРІВ РЕСТОРАНУ З ЕЛЕМЕНТАМИ ЕКСПОЗИЦІЇ

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

Види робіт та їх зміст	Дата виконання
Реферат, Клаузура.	1.10.22
Розділ 1. Ескіз-ідея проєкту.	21.10.22
Розділ 2 (2, 3). Робочий ескіз.	14.11.22
Розділ 3 (4). Проєкт.	12.12.22
Остаточне оформлення роботи	16.12.22
Направлення роботи на рецензування, перевірку на плагіат	13.12.22
Попередній захист роботи на кафедрі	16.12.22

8. Консультанти розділів атестаційної випускної роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Перевірив	
		дата	Підпис
Розділ 1.	Третяк Ю.В.		
Розділ 2.	Третяк Ю.В., Прокопов О.В.		
Розділ 3.	Третяк Ю.В., Прокопов О.В.		

9. Дата видачі завдання _____

Зав. кафедри _____ Юлія ТРЕТЯК
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник _____ Юлія ТРЕТЯК
(підпис) (прізвище та ініціали)

Студент _____ Богдан НАУМОВ
(підпис) (прізвище та ініціали)

ЗМІСТ

ВСТУП……..…..7

РОЗДІЛ І. ПЕРЕДУМОВИ ВИНИКНЕННЯ ТА РОЗВИТКУ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРІВ РЕСТОРАНІВ З ЕЛЕМЕНТАМИ ВИСТАВКИ.

1.1. Історія виникнення закладів харчування з елементами експозиції……..11

1.2. Дослідження предметної області, класифікація та різновиди закладів ресторанного господарства…….……....13

1.3. Аналіз наукових джерел з проблем проєктування закладів харчування з кооперацією кількох функцій…….……....25

Висновки до розділу 1……..…26

РОЗДІЛ ІІ. ВЛАСТИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРІВ РЕСТОРАННОГО ПРОСТОРУ З ЕЛЕМЕНТАМИ ВИСТАВКИ

2.1. Методи дослідження формування інтер'єрів закладів харчування з елементами виставки…….27

2.2. Дослідження вітчизняного та закордонного досвіду проектування інтер'єрів закладів громадського харчування з елементами виставки. ……..…….....32

2.3. Нормативна база проектування. Вимоги та норми проектування закладів харчування з елементами виставки……..48

2.4. Функціонально-технологічні процеси, що формують інтер'єри закладів харчування…….59

2.5. Принципи формування інтер'єрів ресторанного простору з елементами виставки та їх умеблювання……..62

Висновки до розділу 2……..73

РОЗДІЛ ІІІ. ЗАСОБИ І ПРИЙОМИ ПРОЕКТУВАННЯ ІНТЕР'ЄРІВ РЕСТОРАНУ З ЕЛЕМЕНТАМИ ЕКСПОЗИЦІЇ (на прикладі закладу в м. Київ.).

3.1. Вихідні данні. Умови та завдання на проектування…….75

3.2.Дизайн-концепція формування інтер’єру ресторану з експозицією……..86
3.3. Розробка елементу меблів в інтер’єрі ресторану з елементами експозиції..89
ЗАГАЛЬНИЙ ВИСНОВОК……...92
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ…….....95
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІЛЮСТРАЦІЙ……...…..…….…….....99

Додатки……101

ВСТУП

Актуальність теми. Сьогодні вивчення тематичних ресторанів дуже актуальне, враховуючи стрімке бурхливе процвітання туризму, який є одним із передових секторів економіки. Відвідувачі все частіше і частіше стають вибагливими у виборі туристичних маршрутів, готелів, місць відпочинку, і ресторанів, та їх обов'язково потрібно цим зацікавити.

Ресторанна справа вважається однією з найприбутковіших у світі. Згідно зі статистикою, середній оборот вкладених у ресторан коштів у 5-6 разів перевищує швидкість інвестування, наприклад, магазин одягу [1]. У Західній Європі, США та Японії зафіксовано зростання витрат клієнтів на відпочинок саме у ресторанах.

В Україні, яка тривалий час була у складі Радянського Союзу, і в якій був дефіцит найнеобхідніших продуктів, сьогодні культура громадського харчування та, відповідно, культура ресторанного бізнесу активно розвивається
[2]. У сучасній Україні ресторанний бізнес, на думку більшості експертів, перебуває у стані становлення.

Гастрономія та мистецтво завжди були пов'язані та доповнювали одне одного. Ще з давніх часів будинки заможних людей завжди були прикрашені творами талановитих митців, створюючи атмосферу в приміщені. А зокрема обідні зали доповнювали естетичною складовою у вигляді улюблених творів власника будинку. Кооперація функцій харчування, відпочинку та експозиції розвивалась протягом багатьох років, та з плином часу видозмінювалась та почала проявлятись у різних громадських закладах, а зокрема у закладах харчування.

На сьогоднішній день громадські будівлі, а зокрема галереї та виставкові комплекси часто мають у своєму складі кафетерій або ж невеликий буфет. А відкриття експозицій або ж різних заходів у галереях часто супроводжують фуршети та розважальні опції.

За кордоном існує низка таких закладів, які поєднують функцію музею або галереї та закладу харчування. Поєднання цих функцій може не тільки підкреслити унікальність ресторану та виділити його серед конкурентів, а також принести прибуток авторам творів та підсилити інтерес у сфері гастрономічного туризму. В Україні функціонують подібні заклади, але існує певна невідповідність існуючого стану в Україні та попиту населення.

Постановка проблематики.

На сьогоднішній день в Україні відзначається недостатній розвиток подібної туристичної інфраструктури або її невідповідність міжнародним стандартам, недостатньо ефективне використання потенціалу туристичних ресурсів та інші негативні фактори. Тому виникає необхідність пошуку шляхів та напрямів підвищення ефективності роботи підприємств громадського харчування, особливо ресторанів, на основі вивчення та узагальнення вітчизняного та зарубіжного досвіду.

Таким чином, назріває питання про більш детальний розгляд тематичних ресторанів, які є не тільки закладами громадського харчування, але й місцями, які відвідуються для того, щоб отримати нові яскраві враження, побачити щось нове та неординарне. Нині у світі існує вже чимала кількість подібних закладів, більшість із них є унікальними та вражаючими. І все це приваблює туристів із усього світу. [3]

Це все в актуальність.

Об’єктом дослідження вступає ресторанний простір (інтер’єри ресторанів) з елементами виставки.

Предметом дослідження є принципи формування ресторанного простору з елементами виставки (інтер’єрів тематичного ресторану).

Метою роботи є дослідження особливостей формування середовища концептуального ресторану з подальшим визначенням принципів формування їх інтер'єрів.

Реалізація поставленої мети передбачає виконання таких завдань:

- Висвітлити актуальність проблеми формування середовища тематичних ресторанів;
- Визначити та узагальнити сучасні тенденції розвитку дизайну інтер'єрів концептуальних ресторанів;
- Дослідити приклади інтер'єрів та обладнання вітчизняних та закордонних тематичних ресторанів;
- Дослідити вимоги та чинники, що впливають на проектування інтер'єрного простору ресторанів з елементами виставки;
- Виявити особливості дизайну інтер'єрів тематичних ресторанів;
- Визначити принципи формування предметно-просторового середовища ресторанного простору з елементами виставки.

Практичне значення отриманих результатів дослідження. Результатом дослідження даної роботи є теоретичне і практичне застосування отриманих знань і визначених принципів в сфері проектування інтер'єрів і обладнання мультифункціональних ресторанів. Особливість дизайну полягає у поєднанні (кооперації, інтеграції) декількох функцій в інтер'єрі закладу громадського харчування, а саме: прийняття їжі, відпочинок та експозиція. Це характеризує інтер'єр ресторану як тематичний (концептуальний) і складає два напрямки розвитку: традиційного з ергономічною та естетичною складовою в середовищі закладів харчування, та впровадження виставкової функції для підвищення рівня зацікавленості відвідувачів.

Наукова і практична новизна дослідження полягає у:

- Висвітленні принципів дизайну інтер’єру та обладнання ресторану з елементами виставки;
- Розширенні та поглибленні визначення вимог та чинників до проектування ресторанного простору з елементами експозиції;
- Поглибленні особливості систематизації видів закладів харчування та принципів формування інтер’єру закладів харчування з кооперацією функцій харчування експозиції та відпочинку;
- Вдосконаленні рекомендації щодо поєднання одразу трьох функцій в одному приміщенні та вивчення композиційних, планувальних та колористичних принципів при формуванні інтер’єру закладів харчування.

Обсяг та структура дослідження: дипломна магістерська робота складається з теоретичної частини, яка містить вступ, три розділи, висновки, список використаних джерел, ілюстрації.

Апробація результатів дослідження проходила протягом 2022 року на Міжнародному науково-технічному форумі «Архітектура та будівництво: Відновлення України. Наука, технологія, практика» в тезі «Інтеграція виставкової функції у заклади харчування для підвищення естетичної та духовної ерудованості населення».

РОЗДІЛ І. Передумови виникнення та розвитку дизайну інтер'єрів ресторанів з елементами виставки

1.1. Історія виникнення закладів харчування.

Назва походить від французького restaurant, яке перекладається як «відновлює», «зміцнює». Вперше використовували в XVIII столітті, коли назвали так один з трактирів в Парижі.

У Мадриді знаходиться найстаріший європейський ресторан – "Sobrino de Botín". Він відкрився в 1725 році, але був дещо не схожим на сучасні ресторани. В даний час ресторани – це такі заклади, які готують та подають страви на замовлення та працюють за певним графіком. А вперше подібний заклад з'явився лише наприкінці XVIII ст. Такий прорив у ресторанному бізнесі здійснив пан Бовіль. Заклад був відкритий в 1782 під назвою Grand Tavern de Londry. [4]

Але при цьому не можна сказати, що "Собрино де Ботін", відкритий у 1725 році, є найстарішим рестораном. Найстаріший, а вірніше, найперший представник цієї галузі був відкритий ще в 1153 під назвою "Будинок Бакит Чікен". Він розташований у китайському місті Кайфін. Відповідно до історичного факту, ресторан працює і сьогодні, адже йому вже понад 860 років.

Страви та напої в ресторанах мають різні тематичні назви, що відповідають концепції закладу. Ресторани розрізняють за різними ознаками, такими, як місце розташування (ресторан при готелі, вокзалі, у зоні відпочинку), часом обслуговування, асортиментом продукції, відвідувачами, ступенем комфорту та рівнем обслуговування. Так от ресторани можна поділити на концептуальні та класичні.

Функції харчування, експозиції та відпочинку були пов'язані ще з давніх часів, коли вельможні люди прикрашали обідні зали, вітальні та інші приміщення власного будинку вишуканими творами мистецтва створюючи певну атмосферу в інтер'єрі. З плином часу кооперація цих трьох функцій видозмінювалась та з

появою перших в загальному розумінні закладів громадського харчування з’явилась і у громадських закладах. Перші згадки про існуючі заклади харчування можна зустріти в кодексі законів вавилонського царя Хаммурапі (1792–1750 рр. до н. е.). Це так звані таверни і приватні заїжджі двори.

[6] Вирішенню питання організації обслуговування відвідувачів виставки харчуванням та продуктовою торгівлею приділяли увагу за всіх часів, тому що вона територіально віддалена від міської мережі. Ще за появи міських виставок та ярмарків різного виду продукції, функції харчування, відпочинку та саме експозиції інтегрувались в міське середовище та створювали для відвідувачів всі умови для вдалого проведення часу та шопінгу.

На сьогоднішній день виставкові заходи та ярмарки організовуються таким чином, щоб забезпечити максимальне охоплення харчуванням всіх відвідувачів та учасників виставково-ярмаркових заходів. Адже на більшості виставок середньостатистичний відвідувач перебуває протягом 3,5-4 годин, та за цей час у людини з’являється потреба прийому їжі.

Всі видовищно-розважальні заклади мають зону кафетерію або окремого приміщення кафе для забезпечення відвідувачів продукцією харчування. Потрібно зазначити, що на сьогодні підприємства ресторанного господарства є одним із елементів інфраструктури ринку виставково-ярмаркових послуг.

Виставки є одним із ефективних маркетингових прийомів просування продукції та послуг ресторанного господарства на ринку. [7]

1.2 Дослідження предметної області, класифікація та різновиди закладів ресторанного господарства.

Терміни та визначення понять

- Ресторанне господарство (далі - РГ) - вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надавання послуг відносно задоволення потреб споживачів у харчуванні з організуванням дозвілля або без нього.
- Ресторан повного обслуговування - тип закладу ресторанного господарства з обслуговуванням офіціантами і наявністю серед асортименту страв та напоїв фірмових і створених на замовлення у складі продукції власного виробництва.
- Заклад швидкого харчування - різновид закладу, де застосовують самообслуговування і пропонують обмежений асортимент страв, що допомагає прискорити обслуговування відвідувачів закладу.
- РГ закритого типу - заклад, призначений для обслуговування обраного контингенту відвідувачів.
- Ресторан-бар - різновид ресторану, який має барну зону, яка домінує серед інших зон обслуговування і часто розміщена в центрі або в головній частині обіднього залу ресторану.
- Кафе - заклад із широким асортиментом страв швидкого готування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами.
- Кав'ярня - різновид кафе з різноманітним асортиментом кави.
- Чайна - різновид кафе з різноманітним асортиментом чаю.
- Кафе-бар - різновид кафе, до складу приміщень якого входить бар, торговельна зала якого барна стійка часто розміщена в загальній залі кафе.
- Кафе-пекарня - різновид кафе, яке характеризується наявністю виробництва і продажу хлібобулочних і борошняних виробів.

- Кафетерій - заклад з самообслуговуванням та з асортиментом страв простого приготування, приміщення якого обладнане устаткуванням, призначеним для роздавання їжі.
- Нічний клуб - різновид бару або ресторану, характерною рисою якого є робота в нічні години, та організація різноманітних видовищних і розважальних програм із музичним супроводом.
- Пивна - вид бару або ресторану з широким асортиментом пива.
- Їдальня - заклад громадського харчування для обслуговування певного контингенту споживачів, переважно із широким асортиментом страв та напоїв власного виробництва, можуть надаватися у вигляді скомплектованих раціонів.
- Буфет – заклад громадського харчування з обмеженим асортиментом готових страв на винос, яке задовольняє потреби певного контингенту відвідувачів та працівників громадських установ.
- Фабрика-заготівельня – підприємство, яке характеризується механізованим виробництвом власної продукції для забезпечування потреб інших закладів харчування та об'єктів роздрібної торгівлі.
- Фабрика-кухня призначена для централізовано приготування і постачання готової їжі до споживання в інших закладах чи установах.
- Домова кухня характеризується власним виготовленням продукції і продажем її домашнім господарствам.

[8]

За форматом і послугами обслуговування закладів розділяють на:

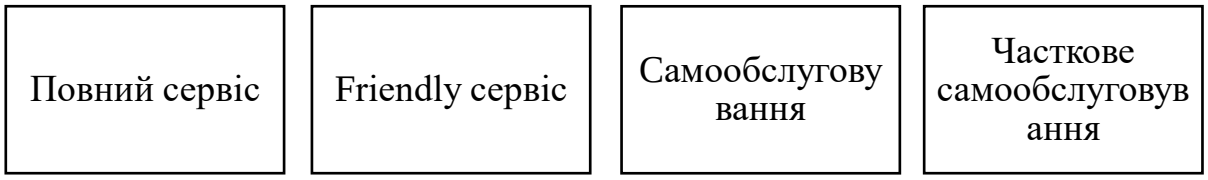


Рис. 1.1. Види сервісу підприємств РГ.

Обслуговування в ресторані це певна злагоджена послідовні дій персоналу від моменту зустрічі гостя до його виходу із закладу. Види сервісних видів послуг можна побачити на Рис. 1.1. Комплексне обслуговування включає в себе безпосередньо зустріч гостя (для цього існує окрема посада "Хостес"), хостес також має провести гостей до столу, надати меню в паперовому або електронному вигляді. Упродовж кількох хвилин офіціант повинен підійти до столу, запропонувати воду, чай або каву. Протягом цього часу офіціант повинен прийняти замовлення, передати його на кухню і принести замовлення в стандартній послідовності або в тій послідовності, яку забажає гість. Також комплексне обслуговування може включати в себе послуги сомельє. На столах є серветки, сіль, перець, зубочистки та інші елементи сервірування. Оплата здійснюється по закінченню трапези. Оплата має бути можлива як карткою, так і готівкою. Приклади ресторанів у Києві: "Хачапурі і вино", "Прага", "Фабіос".

Friendly сервіс – це новий неформальний вид обслуговування, який зародився в США. Для цього сервісу характерне неформальне та дружелюбне спілкування з клієнтами. Працівник може прийняти замовлення за одним столиком разом з гостем, та почати розмову на будь-яку тему. Головна ціль такого обслуговування це створити дружню атмосферу, щоб клієнтам було максимально комфортно. Приклади таких закладів із friendly сервіс в місті Києві: «Трішки більше», «Tatarka friendly».

Самообслуговування – це формат обслуговування в якому клієнт завітавши в заклад із таким видом сервісу має самостійно ознайомитися з меню чи обрати вже готові страви, підійти до місця приймання замовлення, замовити, розрахуватися, почекати поки замовлення буде готово, підійти до місця видачі та забрати своє замовлення, знайти вільне місце, після самостійно прибрати брудний посуд та сміття. Заклади з таким форматом обслуговування характерні швидким клієнтопотоком. Приклади закладів самообслуговування в місті Києві: «McDonal's», «Пузата хата».

Часткове самообслуговування дуже схоже на повне, але декілька характеристик не вистачає до повного обслуговування. До прикладу, клієнт має самостійно замовити і пройти всі етапи самообслуговування, але прибирати після трапези не потрібно. Приклади закладів з частковим самообслуговуванням в місті Києві: «Квіткова мафія», «Порт», «Білий налив».

За різновидом меню заклади харчування відрізняються один від одного:

- Національною кухнею (китайська, українська, італійська);
- Подачею страв;
- Певна страва виступає акцентом;
- Віросповіданням;

Вид меню національної кухні різних країн світу найпопулярніший у світі. Найвідоміші кухні світу : італійська (піца, паста), японська (риба,суші), китайська (лапша), грузинська (хачапурі, хінкалі), українська (борщ, вареники), а також мексиканська, французька і турецька.

Подача одних і тих самих страв може відрізнятись в кожному закладі. Наприклад, страва «Борщ», в закладі «Банки» можливо скуштувати цю страву тільки з скляної банки, а в закладі «Полювання на вівець» з качана капусти.

Страви можуть бути подані: стандартним, нестандартним і спеціалізованим способом.

На ринку ресторанного господарства існують і так звані заклади «однієї страви». Заклади харчування з таким видом меню або рекламують одну найвідомішу з меню страву, або ж і дійсно мають і вдосконалюють рецептуру лише однієї страви. Наприклад київський заклад харчування «Київська перепічка», яка з 1981 року славиться тільки однією стравою. Також можна назвати кафе «Whai Thai Asian Bistro», яке має в асортименті одну страву в різних варіаціях. Головною стравою виступає рамен і клієнт може сам обирати компоненти цієї страви: бульйон, начиння, лапшу, м'ясо.

Вид закладів харчування за віросповіданням чи життєвими позиціями є умовний проте має певні ознаки: відсутність деяких страв чи продуктів харчування через релігіозну заборону чи за життєвими упередженнями. Яскравим прикладом є вегетаріанські кафе та ресторани, або християнські чи мусульманські заклади.

За геолокацією заклади поділяють на:

1. Міські;
2. Заміські;
3. Мобільні або пов’язані з транспортом;
4. Приготельні;

Заклади харчування, які знаходяться в межі будь-якого міста, обласного центра чи села, розташовані в центрі чи спальних районах, основною аудиторією є жильці певного міста, називаються міськими.

Заклади, які знаходяться за межами міста, вздовж доріг між містами чи організовуються спеціальні комплекси відпочинку в якому головним суб’єкт виступає заклад харчування, називаються загородніми. Основний контингент відвідувачів це туристи та містяни які прибули на відпочинок.

Заклади харчування пов’язані с транспортом це ті заклади, які знаходяться або безпосередньо в самому транспортному засобі, або в будівлі вокзалу. Наприклад, привокзальні ресторани, обслуговування в літаку, ресторан-вагон , ресторан на лайнері.

Приготельні заклади харчування знаходяться на території готелю і головною аудиторією є жильці готелю.

Критерії поділу закладів харчування на види (Рис.1.2):

1. Формат та стандарти обслуговування;
2. Асортимент меню, певне направлення кухні;
3. Економічна діяльність;
4. Геолокація закладу;
5. Час роботи закладу;
6. Кількість посадових місць;
7. Контингент гостей закладу;

Графік роботи закладів РГ залежить від регіону, дня тижня, сезону, але всі орієнтуються на світовий день, починаючи свою роботу з ранку 08:00-12:00 до вечору 18:00 – 00:00 (Рис.1.3). Найбільш популярними в Україні є заклади, які працюють в денний час. В нічний час доби працюють бари та нічні клуби. Основною ознакою яких є наявність дозвілля, алкогольних напоїв та музики. Цілодобові заклади відрізняються доступністю для клієнтів будь-яку годину дня і ночі.

Характерною особливістю закладів, які працюють за довільним розкладом, є орієнтування на клієнтський потік, тобто співробітник або уповноважена особа за відсутності замовлень може вирішити закрити заклад раніше на кілька годин або взагалі не відчиняти заклад, виходячи з певного прогнозу.



Рис. 1.2. Чинники класифікаціїї підприємств РГ.

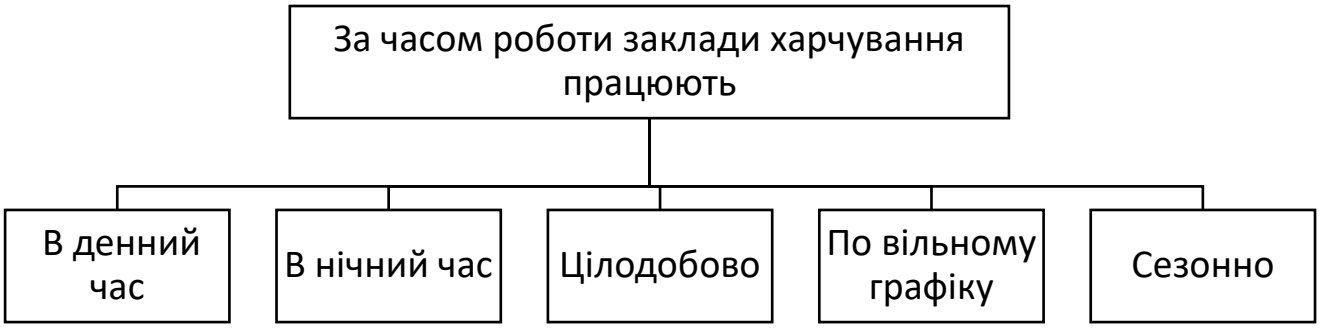


Рис. 1.3. Графіки закладів РГ.

Сезонні заклади харчування розташовуються переважно в курортних містах, оскільки в одному місці, залежно від пори року, може збільшуватися кількість людей а з ними і попит закладу в 3-10 разів.

За місткістю людей ресторани поділятися на ті в яких немає посадкових місць, наприклад працювати на виніс, і заклади з місткістю більше 1000 місць.

Також заклади харчування відрізняють і за контингентом відвідувачів. Є закладив, які витримують певний, іноді унікальний, стиль в своєму інтер'єрі, асортименті та обслуговуванні. До прикладу, якщо заклад має рокерський стиль, то найвірогідніше, що цей заклад відвідуватиме цей особливий контингент. Також є і універсальні заклади. [9] Кожному закладу присвоюється певна категорія за класом обслуговування, вона є однією з основних ознак закладу. Вони характеризують рівень якості обслуговування. Їх поділяють на:

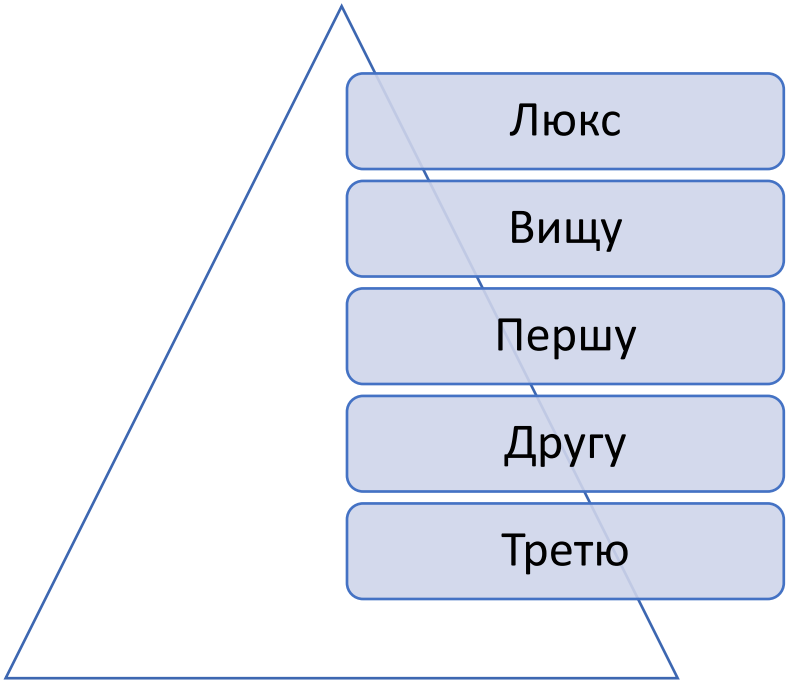


Рис. 1.4. Категорії закладів РГ за рівнем обслуговування.

Єдиної узгодженої у всьому світі класифікації ресторанів немає. За рівнем сервісу прийнято поділяти їх на такі категорії: люкс, вищу та першу. Замість загальноприйнятих «зірок» прийнято використовувати знак перехрещеного ножа та виделки. За встановленими вимогами оцінюється:

- комфорт;
- ергономічність;
- меню;
- обслуговування;
- атмосферу.

Більшості експертів вважають, що майже всі ресторани можна віднести до двох категорій: спеціалізовані чи повносервісні. В окрему категорію можна віднести заклади швидкого обслуговування, які спеціалізуються на обслуговуванні різних заходів та національних подій. Бари і ресторани за певними характерними ознаками поділяються на класи. Поділ на класи закладів визначається за сукупністю відмінних або спільних ознак РГ певного типу. Ці

класи характеризують рівень вимог до кухні та напоїв, умов споживання страв та напоїв, закуплених товарів, організації дозвілля та обслуговування споживачів.

Ресторани та бари, рівнем обслуговування та ступенем комфорту, поділяються на три класи (Рис. 1.4):

- люкс;
- вищий;
- перший.

Клас "Люкс" - відрізняється вишуканістю інтер'єру, який створювався за індивідуальним дизайн-проектом та з використанням опоряджувальних матеріалів найвищого класу. Найвищий рівень комфорту, оригінальність асортименту, багатий вибір, високий спектр послуг. Великий вибір вишуканих фірмових страв і виробів, в тому числі делікатесів, страв міжнародної кухні, приготованих з нетипових продуктів. Для барів - великий асортимент авторських та замовних напоїв, коктейлів.

"Вищий" - неповторність декору, комфортабельність, вибір сервісу, широкий асортимент унікальних, вишуканих авторських та замовних страв і виробів. Для барів - широкий вибір кастомних та авторських напоїв і коктейлів;

"Перший" - комфорт, розмаїття послуг, вибір авторських страв та напоїв, коктейлів, у т.ч. авторських та на замовлення - для барів.

Відповідно до вимог для закладів сфери громадського харчування, вони поділяються на дві категорії: загальні та додаткові. Крім того, існує класифікація підприємств харчування за умовними групами. Їх налічується всього чотири. Вони формують структуру закладів ресторанного господарства за певними критеріями:

- асортимент виробів, що випускаються
- контингент;
- цільове призначення закладу;

Класифікація закладів РГ за групами:

- Перша група - ресторани, кафе, закусочні, кафетерії.
- Друга група - бари.
- Третя - буфети та їдальні.
- Четверта - ресторани за спецзамовленням, фабрично-заводські кухні, фабрики, домашні кухні (Рис.1.4).



Рис. 1.5. Класифікація суб'єктів ресторанного бізнесу за групами

Концептуальний ресторан відрізняється взаємозв'язком між усіма складовими, починаючи від власної назви і закінчуючи загальною атмосферою, що підкреслює значимість усіх його складових. Умовно концептуальні ресторани діляться на тематичні та національні.

Серед ресторанів національної кухні в Україні перевага віддається українській кухні - 36,8%. Разом із тим, населенню також подобається французька кухня - 21%; італійська, кавказька, японська - по 7,9%; всі інші - 18,5%.

[10] Концептуальні ресторани також є дуже популярними як серед українців, так і серед туристів. В Україні вже є певний досвід створення таких закладів харчування, найвідоміші з яких у Львові: "Криївка", присвячений героям УПА, планується відкриття автомобільного ресторану; у Києві: «Шинок», «Вулик», «Царське село» - ресторани-музеї - присвячені українським традиціям.

[11] Таким чином, можна відмітити, що з кожним роком в Україні відкриваються все нові і нові види закладів харчування, розпочинаючи від фаст-фуду і закінчуючи тематичними та елітними ресторанами, тому необхідно приділяти значну увагу вивченню особливостей розвитку цієї сфери. [12]

1.3. Аналіз наукових джерел з проблем проєктування закладів харчування та виставкових комплексів.

Ресторанний бізнес є одним з надзвичайно прибуткових у світі. За статистикою, середня окупність коштів, інвестованих у ресторан, у 5-6 разів перевищує швидкість обороту інвестицій, вкладених, наприклад, у магазин меблів. У країнах Західної Європи, США та Японії спостерігається зростання видатків клієнтів на відпочинок у ресторанах.

В Україні, яка протягом тривалого часу входила до складу СРСР і де відчувалася нестача елементарних продуктів, сьогодні фактично відсутня культура харчування і, відповідно, культура ресторанного бізнесу. У нашій країні ресторанний бізнес, на думку більшості експертів, перебуває у початковій стадії розвитку.

Основоположні засади сучасних форм організації та роботи в ресторанному підприємстві, розвитку ресторанного бізнесу в Україні знайшли відображення в працях таких вчених, як А.І. Усіна, Т.П. Кононенко, Н.В. Полстяна, І.В. Хваліна, О.Л. Іваник, Г.Б. Мунін, А.А. Змійов та інших.

Норми та вимоги до громадських будівель, закладів РГ, експозиційних та музейних комплексів та установ вивчали та розробляли Петер Нойферт та Людвиг Нефф. Гнатюк, Л. Р. вивчала ревіталізацію промислових об’єктів на прикладі будівель в місті Києві.

Американський журнал Building Design+Construction опублікував статтю старшого менеджеру компанії Simpson Gumpertz & Heger Inc Шона О'Брайана «Інструкції з проектування музеїв, архівів і сховищ мистецтва», де він досліджував проблеми з вологістю музеїв, архівів та сховищ музею, та надавав рекомендації щодо проектування, як уникнути проблем. [12], [13]

Висновки до розділу 1

В ході роботи над першим розділом роботи були висвітлені актуальність теми дослідження та проблеми формування тематичних ресторанів. Виділені типи закладів харчування та їх основні характеристики.

Досліджено історію зародження та формування перших ресторанів. Визначено основні сучасні тенденції розвитку концептуальних ресторанів.

В роботі досліджено та проаналізовано вітчизняні та закордонні тематичні ресторани. Визначено основні елементів їх дизайну, композиційні рішення, колористичні поєднання, використання різних матеріалів при оздобленні приміщень, планувальні особливості приміщень, використання меблів та обладнання. Було проведено аналіз та спостереження використання експозицій у даних тематичних ресторанах.

Також було досліджено та визначено класифікації закладів ресторанного господарства за різними ознаками. Визначено наявні види та типи закладів РГ.

Було проаналізовано стан дослідженості кооперації функцій харчування, відпочинку та експозиції. Досліджено історичний розвиток ресторанної справи у світі, та зокрема в Україні.

Дано оцінку стану розвитку проектування середовища інтер’єрів ресторанів в Україні. Тож можна дійти висновку що тематичні ресторани відіграють значну роль в громадському житті загалом та розвитку туризму кожної країни.

РОЗДІЛ ІІ. ВЛАСТИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРІВ РЕСТОРАННОГО ПРОСТОРУ З ЕЛЕМЕНТАМИ ВИСТАВКИ

2.1. Методи дослідження формування інтер'єрів закладів харчування з елементами виставки

Важливою складовою будь-якої пізнавальної діяльності є способи та методи пізнання, за допомогою яких власне і здійснюється процес дослідження. Кожен науковець виділяє свою класифікацію методів залежно від області дослідження або специфіки роботи. Загалом методи наукового пізнання діляться на три групи:

- Емпіричні методи
- Теоретичні методи
- Евристичні методи

Метод (гр. methodos) - шлях осягнення, дослідження явищ навколишньої дійсності, природи і суспільного життя. Крім того, це сукупність прийомів або операцій теоретичного чи практичного освоєння навколишньої дійсності, підпорядкованих виконанню певного завдання. Відмінність методу від теорії функціональна: формуючись як теоретичний результат попередніх досліджень, метод виступає вихідним пунктом і умовою майбутніх досліджень.

Отже, у найзагальнішому розумінні метод - це шлях, спосіб реалізації поставленої мети і завдань дослідження. Він відповідає на питання: як пізнати.

Найдавніші загально філософські методи розділяються на діалектичні та метафізичні, є загальнонауковими, мають широкий, універсальний характер і використовуються практично на всіх рівнях дослідження. До переліку загально філософських методів пізнання належать такі методи, як аналітичний (сучасна аналітична філософія), інтуїтивний, феноменологічний, герменевтичний.

До числа загально наукових методів відносяться (Рис.2.1):

- Емпіричний рівень дослідження: описання, вимірювання, спостереження, експеримент (використовуються в точних, природних, гуманітарних науках).

- Теоретичний рівень дослідження: метод формалізації, гіпотетично-дедуктивний метод, метод сходження від загального до конкретного, аксіоматичний метод, метод конкретизації, історичний та логічний методи та ін.
- До загальнологічних методів дослідження відносяться: мозковий штурм, метод аналізу, синтезу, порівняння, ідеалізації, узагальнення, абстрагування, індукції, дедукції, аналогії, моделювання.

Застосування певних методів дослідження визначається характером зібраного фактичного матеріалу, умовами і метою проведення конкретного дослідження. Методи представляють систему впорядкованих прийомів, в якій визначається їх місце відповідно до певного етапу дослідження, використання способів і операцій з теоретичним і фактичним матеріалом у заданій черговості.

Отже, в ході проектування закладу громадського харчування з елементами виставки слід застосовувати такі методи наукового дослідження: аналіз і синтез, метод спостереження, метод порівняння, метод історичного аналізу, графічний метод, метод мозкового штурму, метод сходження від абстрактного до конкретного, композиційний метод, метод моделювання, діалектичний метод, метод індукції, метод «бритви окама».

Методами аналізу і синтезу здійснюється виділення складових частин об'єкта, виявлення його властивостей, виконуються найпростіші спостереження, фіксуються безпосередні дані, що лежать на поверхні. Ці методи дають змогу пізнати об'єкт або явище, але їх замало для більш широкого розуміння.



Рис. 2.1. Класифікація загальнонаукових методів дослідження.

При дослідженні об'єкту метод спостереження вважається найпростішим методом емпіричного рівня пізнання, дозволяє отримати поверхневу інформацію про об'єкт дослідження. Глибинні процеси для цього методу залишаються практично недоступними.

Найбільш поширеним прийомом наукового пізнання є метод порівняння, завдяки якому можна знайти схожі та відмінні характеристики досліджуваного об'єкта чи явища навколишньої дійсності, а також віднайти загальні тенденції та закономірності.

Зазначені методи дали змогу здійснити аналіз аналогів закладів РГ з елементами виставки у світі, виявити особливості планувального, композиційного та кольорового рішень, розташування меблів.

Застосування методу історичного аналізу забезпечує проведення дослідження поняття чи об'єкта, повний аналіз формування та розвитку об'єкта дослідження у визначеній хронологічній послідовності. Задля розкриття процесу становлення та еволюції закладів ресторанного господарства, їх класифікації за

різними ознаками, видів та принципів формування середовища закладів харчування, було застосовано метод історичного аналізу.

Характерними ознаками візуальних та графічних методів дослідження є представлення знайденої інформації у вигляді малюнків, креслень, схем, діаграм та іншого. За допомогою графічних методів дослідник може краще зрозуміти об'єкт і водночас наочно показати його складові. Даний метод застосовувався при визначенні класифікації та критеріїв закладів харчування та формуванні схем, рисунків і таблиць цих ознак.

Методом мозкового штурму користуються коли потрібно швидко вирішити певне питання, характеризується своїм неформальним підходом до вирішення задач. Коли людина мислить поза рамками, це спонукає до ідей, які спочатку можуть здатися недоречними, але з плином часу багато з них можуть бути оригінальні та навіть геніальні.

Вище описаний метод застосовувався при генеруванні концепції проекту закладу харчування з елементами виставки, а також при формуванні концепції модулю столу та стільця.

Метод сходження від абстрактного до конкретного це теоретичний системний метод, який веде дослідника до все більш повного та досконалого відтворення об’єкту. Він складається з трьох етапів:

1. Дослідження чуттєвого рівня;
2. Він чуттєвого до абстракції і до пізнання сутності об’єкта;
3. Від абстракції до теоретично-конкретного поняття предмету.

Застосовувався в досліджені прийомів передачі форм та композиційного рішення простору ресторану. Спочатку створювався образ з простих геометричних тіл, далі ускладнювався до більш зрозумілих форм, і в кінцевому варіанті було створено детальну 3д модель інтер’єру ресторану з елементами виставки.

Композиційний метод дозволив вивчити поєднання традиційної та сучасної культури в інтер'єрі закладів харчування. Результатом дослідження є власна розробка стільця з традиційною африканською маскою в конструкції.

При проектуванні закладу РГ з елементами виставки застосовувався метод моделювання. Він дозволив зрозуміти потреби працівників та відвідувачів закладу, влаштувати зручне планування та продумати транзитні шляхи офіціантів та окремо продумати шляхи відвідувачів враховуючи зону експозиції в залі.

Діалектичний метод застосовувався у вирішенні питань організації ресторанної справи з експертами та керівником дипломного проекту. Метод індукції застосовувався при формуванні висновків проведених досліджень дипломного проекту.

Метод «бритви окама» (лат.- сутності не повинні множитися) - це принцип логіки, що стверджує що не треба робити більше припущень, ніж мінімально необхідно. Використовувався в дипломному проекту при роботі з джерелами інформації.

Використання та аналіз описаних методів наукового пізнання, дозволяє глибше зрозуміти тему дослідження та запроектувати функціональний, естетичний та ергономічний інтер'єр закладу харчування з елементами виставки. [14]

2.2. Дослідження вітчизняного та закордонного досвіду проектування інтер'єрів закладів громадського харчування з елементами виставки.

1. Криївка, Львів, Україна.

"Криївка" – це, найпопулярніший арт-ресторан Львова та найвідвідуваніший заклад Європи. Знаходиться в одній з будівель на площі Ринок, на навпроти парадного входу в міську Ратушу. Але, як і належить справжньому схрону УПА добре законспіровано, і знайти його непросто.



Рис. 2.2. Інтер'єр ресторану «Криївка», Львів, Україна. (1)

Тож як потрапити в ресторан "Криївка": після того, як знайдено двері (зовні немає вивісок та реклами), потрібно постукати у маленьке віконце. Його відкриє озброєний охоронець із позивним "Слава Україні!". Правильний відгук - "Героям слава!" Після цього запитають, чи немає серед вас "москалів, комуністів, запроданців". Щоб не відповіли, все одно для перевірки запропонують випити чарку медовухи. Тільки після цього книжкова шафа, біля якої ви весь цей час провели, відкриється через неї можна потрапити всередину. Характерною

особливістю цього закладу є те, що його стилізовано під схованку (криївку) партизанів ОУН-УПА періоду Другої світової війни. І ця особливість спостерігається у всьому – починаючи від прихованості розташування закладу, адже жодних вивісок на вході немає, і до тематичного оформлення інтер'єру – столів з грубої дошки, портретів вояків УПА на стінах, зразків тогочасної зброї та обмундирування, всі офіціантки озброєні бутафорськими "автоматами" та, звичайно меню.

В Криївці часто проводять розважальні забави для своїх відвідувачів. Одним з найулюбленіших є пошук москаля, для якого є навіть спеціальна кімната – карцер. Заклад постійно розвивається, з'являються нові страви і нові атракції, які продовжують приємно дивувати гостів. Саме така концептуальність і неповторна атмосфера роблять Криївку найпопулярнішим і найяскравішим рестораном Львова. Оригінальний інтер'єр, привітне обслуговування та безліч цікавих деталей чудово передають атмосферу часів Української повстанської армії.



Рис. 2.3. Інтер'єр ресторану «Криївка», Львів, Україна. (1)

Саме така концептуальність і неповторна атмосфера роблять Криївку найпопулярнішою і найяскравішою рестораном Львова. [15]

2. *Kyiv Food Market* (Київ, Україна) займає площу 2000 м² та розташований у п'ятому корпусі будівлі колишнього військового Арсеналу, збудованого наприкінці XVIII століття. Це класичний приклад промислової архітектури: тринефова (неф – простір під перекриттям) споруда з цегли з великим обсягом скління, велична та разом із тим лаконічна. Порівняно недавно стояла порожня і руйнувалася, а тепер, проведено реновацію за проектом київської студії balbek bureau під керівництвом Слави Балбека.

Концепцією проекту було об’єднання найкращих київських ресторанів під одним дахом, де кожен із них продемонстрував би свої коронні страви. Відправною точкою у плануванні стало розміщення фуд-корту замкненим колом по периметру приміщення. Гарний, високий центральний неф зберегли в оригінальному вигляді, не вбудовуючи додаткових поверхів, а антресолі розмістили чітко над точками з їжею.

Головну несучу основу і кроквяні ферми зберегли в їхньому первозданному вигляді, обрешітки були демонтовані, потім відновлені, пофарбовані, укріплені і повернуті на місце. Перший поверх є головним місцем, де відбуваються заходи, він відіграє важливу функціональну роль. Тут переважають високі барні стійки та напівбарні стійки, а столи переважно загальні з мінімальною кількістю місць для чотирьох осіб. Сидячі місця виконані у вигляді високих столів зі стільницями з темного матового мармуру з металом, відповідно до промислового стилю, який має на увазі сама архітектура. [16]

Форма фасадних вікон була залишена у первозданному вигляді, що дозволило обмежити реставрацію простою заміною скла. Стіна з протилежного боку зали була повністю замурована, але в ході розробки проекту вона знову

відкрита. Як нагадування про багате минуле будівлі були залишені вставки в стінах, де цегляна кладка відрізняється за розташуванням та формою.

Рівень 2, з протилежного боку, відрізняється за тоном та призначенням, що робить його суттєво відрізняється від першого рівня. Також на другому рівні знаходиться окреме приміщення, так звана шоу-кухня, яка виконує дві основні функції. Її можна використовувати для проведення майстер-класів чи презентацій.

В оформленні інтер'єрів дотримувалися первісного стилю всього комплексу. Тому стіни були залишені оголеними, оголивши справжню цеглу, з якої спочатку було збудовано весь архітектурний ансамбль Арсеналу. Цегляне облицювання було оброблено спеціальною фарбою, формула та колір якої були розроблені спеціалістом з реставрації спеціально для цього проекту, щоб точно відтворити відтінки оригінальної цегляної кладки. Металеве облицювання стін на рівні 2, для якого кожен лист був зігнутий окремо (що дало ефект "гофрування"), може вважатися сучасним акцентом у дизайні. [17]

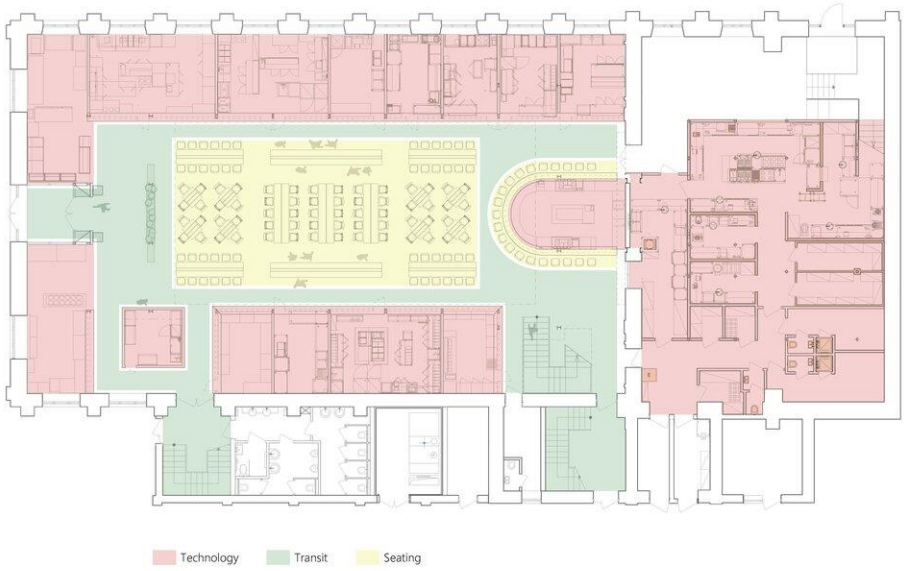


Рис. 2.4. Kyiv Food Market, планування. (2)

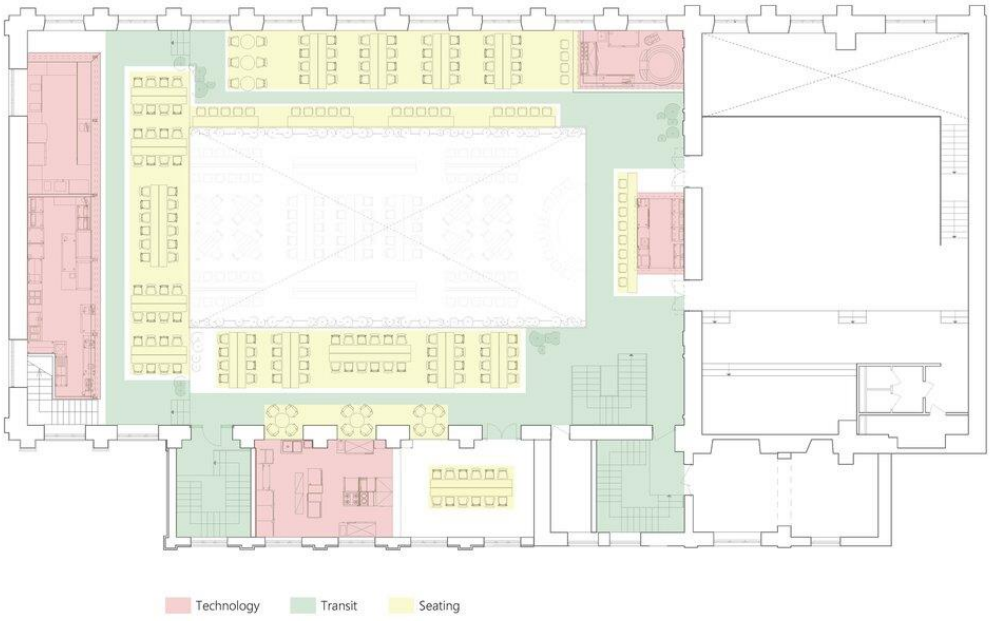


Рис. 2.5. Kyiv Food Market, планування. (2)

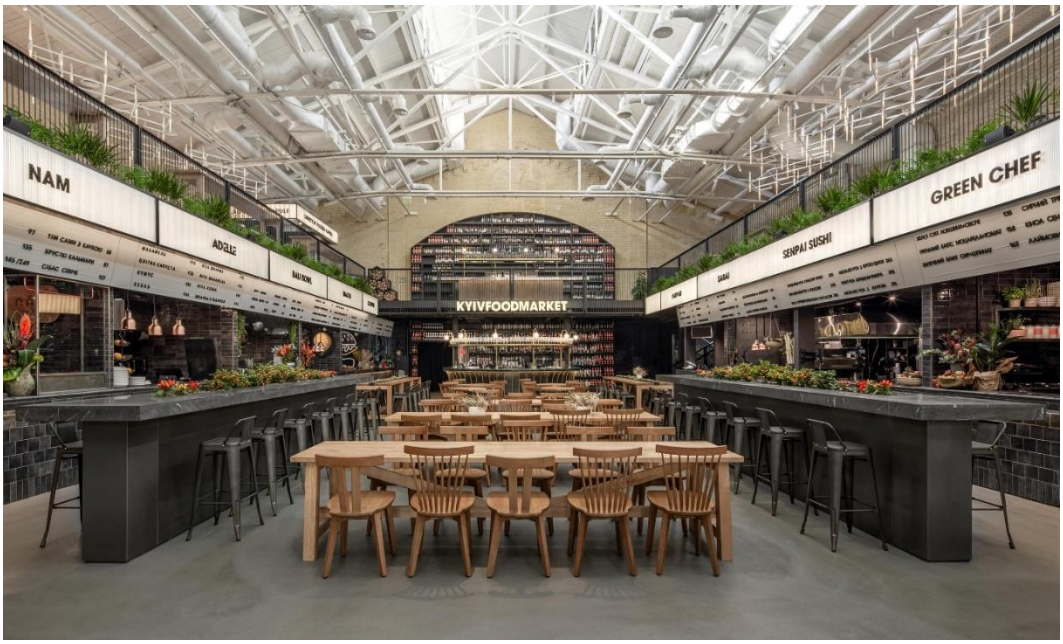


Рис. 2.6. Kyiv Food Market, інтер’єр. (2)

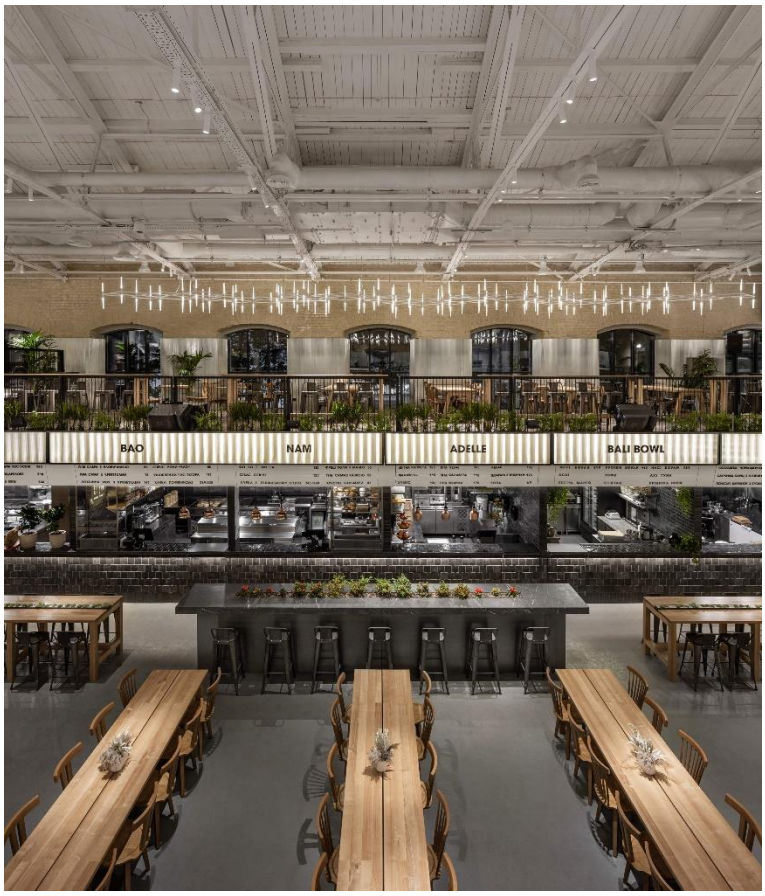
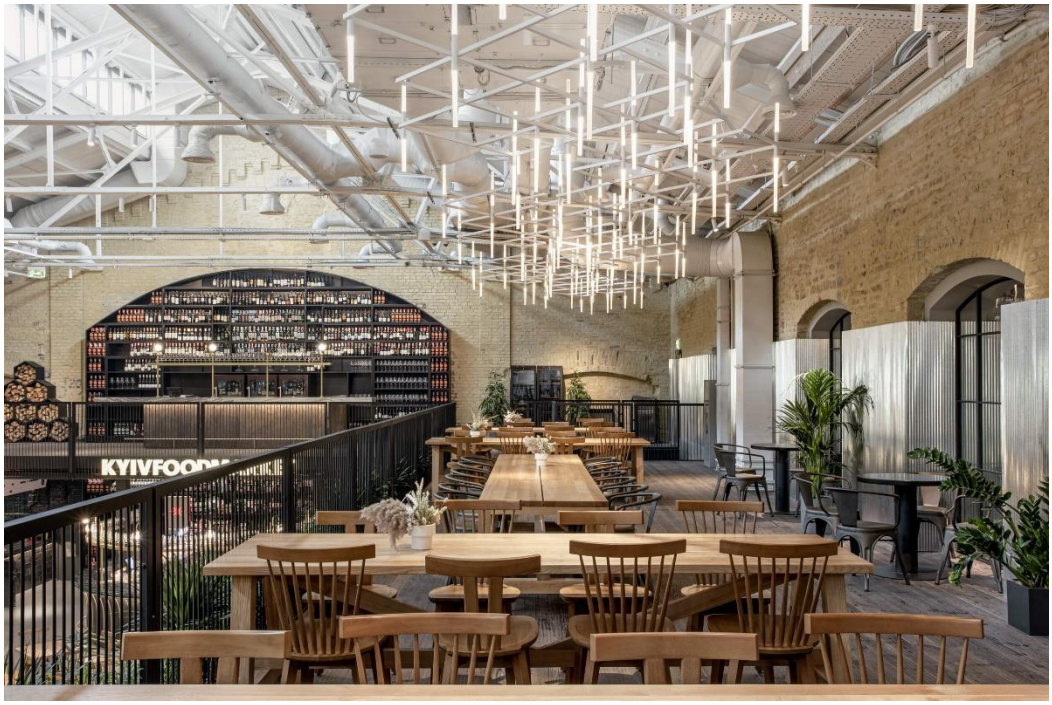


Рис. 2.7. Kyiv Food Market, інтер’єр. (2)


Рис. 2.8. Kyiv Food Market, інтер’єр 2 поверху. (2)

Закордонні аналоги

3.Bibo, Китай

Bibo - це проект, що відображає богемний спосіб життя. Це концепція, яка переосмислює стриману розкіш. Постійний проект, що постійно змінюється, є першим міжнародним проектом, в рамках якого в одному просторі зібралися найвідоміші у світі сучасні та вуличні художники. Від інсталяцій Vhils, Invader, JonOne, Stohead, Kaws, JR, Mr Brainwash, Ella & Pitr, Mist, MadC до висячих конструкцій та робіт Banksy, Jean-Michel Basquiat, Damien Hirst, Daniel Arsham, Jeff Koons, King of Kowloon, Shepard Fairey, Takashi Murakami, Yayoi Kusama та багатьох інших, цей новаторський проект відкриє уми для нового погляду на їжу та мистецтво.

Коли засновник закладу зі своєю новаторською ідеєю звернувся до дизайнерів, постало завдання створити ресторан високої кухні та бар, який став би фоном для вуличного та сучасного мистецтва. Ідея дизайну 1930-х років ідеально підійшла, вона була досить сучасною, щоб служити декорацією для постійно мінливого та надзвичайно еклектичного художнього вираження, і водночас створювала елегантну та комфортну обстановку для подачі страв французької гастрономії.

Bibo розпочинається в елегантному будинку на Голлівуд-роуд, в непримітному під'їзді серед антикварних магазинів і художніх галерей. Стримано розкішні штрихи наводять на думку, що це може бути регіональний офіс процвітаючого бізнесу. Однак усередині будівлі люди збираються, щоб насолодитися вишуканою французькою кухнею в оточенні важливих та цікавих творів сучасного та вуличного мистецтва.



Рис. 2.9. Ресторан «Bibo», інтер’єр. (3)

Засновник закладу пояснює: "Ми хотіли поєднати десятиліття, вуличне мистецтво та гастрономію. Вуличні художники часто починають свою кар'єру, розмальовуючи поїзди та трамваї. Вони також люблять займати занедбані будівлі та будівельні майданчики. Вони виражають себе, завдаючи своїх робіт на поверхні з історією. Ця будівля". має вік і знаходиться в частині міста з історією та характером. Що, коли колись тут був офіс процвітаючої французької транспортної компанії?

Для будівлі була придумана нова історія: колишня регіональна штаб-квартира вигаданої "Женевської французької трамвайної компанії" (CGFT), покинута, коли плани компанії з управління трамвайними системами Гонконгу не здійснилися. Від того підприємства залишилося кілька залишків: меблі, фінансові книги, розклад руху поїздів та невикористані рулони квитків. Нові жителі - сквотери: вуличні художники, які збираються в будівлі, що звільнилася, щоб поділитися їжею, напоями та ідеями. Цей простір тепер відомий як Bibo.

Простір втілює паризький баланс між формою та функцією 1930-х років. Вхід вражає своєю розкішшю, мармуровими підлогами та елегантними світильниками. Все має вигнуту функціональність, що нагадує про машинобудування та транспортний дизайн.

Коли гості спускаються до жвавого бару, стає очевидною відданість Bibo французькому ар-деко. Від аркових кутів стелі до латунних труб, паркету та підлог із французького дуба - жодна деталь не втрачена. Три різні дизайни підлог, кожному з яких більше ста років, характерні для всього приміщення: "Ялинка", "Анжу", "Версаль". Шари нерівно укладеного мармуру створюють барну стійку, що відсилає до покинутих будівельних майданчиків. Обідні столи створені із акуратно зміщених кам'яних плит.

Кулінарну команду очолює виконавчий шеф-кухар Мутаро Бальде, його досвід роботи з трьома зірками Мішлен включає Альона Дюкасса у Plaza Athenee Paris та L'Atelier de Joel Robuchon, Лондон. Шеф-кухар Мутаро привносить пристрасть і креативність у кожну страву, віддаючи пошану традиціям французької кухні, по-новому інтерпретуючи класичні французькі страви. За барною стійкою знаменитий міксолог Олександр Шатте створив динамічне меню коктейлів ручної роботи із забутої класики 1930-х років. Він грає з незвичайними та складними інгредієнтами та готує все на власному виробництві, використовуючи інструменти та обладнання, які традиційно не застосовуються у сучасному барі.

Бібліотека із приглушеним освітленням, з каміном, зручними диванами, книгами, килимами та свічками переходить у головну обідню зону, де мистецтво говорить саме за себе, а вінтажні вікна роблять сцену Леддер-стріт частиною дизайну. Тут гості можуть насолодитись унікальними стравами високої кухні, які порушують закони уявлення про те, що таке розкішна французька кухня.



Рис. 2.10. Ресторан «Bibo», інтер’єр. (3)

Для більш інтимної зустрічі гості можуть забронювати приватну кімнату нагорі, де можна побачити найрідкісніші твори сучасного та вуличного мистецтва. Кожен зал складається з безлічі шарів, які розповідають історію Bibo і створюють фасад, що дозволяє гостям насолодитися декадансом. [18]

3.Pharmacy ("Аптека")

Ресторан усередині арт-інсталяції, співвласником якого був PR-гуру Метью Фрейд, а дизайном займався співвласник Демієн Херст, вперше відкрився у 1997 році. Королівська фармацевтична компанія успішно стверджувала, що вона може збити з пантелику тих, хто шукає справжню аптеку. Вона самогубно вийшла з моди, була викуплена мережею барів у 2000 році і зрештою закрилася у 2003 році.

Тепер вона повернулась. І цього разу під назвою " Аптека 2". Це новий ресторан, що належить Херсту галереї Newport Street, де він виставляє роботи зі своєї особистої колекції.

З естетичної точки зору: інтер’єр справляє позитивне враження барвисто, креативно, змушує задуматися. Навіть через стільки років концепція з її рядами ліків, шпалерами "100 найпризначеніших таблеток" та барними стільцями у формі таблеток створює фон, що інтригує. [20]



Рис. 2.11. Ресторан «Pharmacy», інтер’єр. (4)

Їжа Хікса цілком приємна: зазвичай ви знайдете класичну британську кухню іноді екзотичні страви. Але, звичайно ж, він не керує кухнею, і під час мого візиту приготовлені страви були мізерними: радше добротними, ніж сенсаційними. Якщо наміром Херста було зробити так, щоб їжа не затьмарювала обстановку, то він досяг свого.

Серед яскравих моментів були фірмова страва Хікса "Небо і земля", безвідмовне поєднання м'якого чорного пуду на ложі з терпкого яблучно-цибульного пюре; і легкий азіатський бульйон з плаваючим у ньому тонким коржом зі свинини та чилі (по суті, плоский пельмень) - хоча обіцяна "хунанська" приправа була відсутня. Саме це було проблемою наших основних страв (пиріг з бараниною, качка каррі): цілком їстівні, але з соусами, яким не вистачало глибини. Це досить добре для сільського пабу. Для цього місця – недостатньо.

Персонал милий, музика вибачливо низька – все просто трохи безпечно. Херст ще має час, щоб ризикнути і створити тут щось захоплююче



Рис. 2.12. Ресторан «Pharmacy», інтер’єр. (4)

4. Caffè Florian

Венеція має багату історію, але жодне кафе там не є більш відомим, ніж Caffè Florian на площі Святого Марка. Саме тут можна насолодитися декором 18 століття та поніжитися на сонці, слухаючи оркестр у внутрішньому дворику та милуючись на Палац дожів (зі зграєю голубів).

Будучи найстарішим кафе в Італії, та й у всьому світі, "Кава Флоріан" нещодавно, 29 грудня, без жодних фанфар відсвяткував своє 300-річчя. Це було далеко від святкування 290-х роковин у 2010 році з тортами, величезною вечіркою та живим концертом. Кафе, відоме своїми знаменитостями - від Чарльза Діккенса до Енді Уорхола, - тепер перебуває під загрозою закриття, оскільки пандемія завдала удару по туризму.



Рис. 2.13. «Caffè Florian», інтер’єр. (5)

Кафе було відкрито на площі Сан-Марко в 1720 італійським підприємцем Флоріано Франческоні (місцеві жителі знали його як "У Флоріано"). Протягом сотень років воно було місцем збору місцевих жителів, місцем, де збиралися туристи, та гарячим місцем для знаменитостей. У 1895 році тут народилася ідея Венеціанської бієнале, щоб віддати шану королю Умберто та королеві Маргеріті, тут знімалися сцени з голлівудських фільмів, таких як "Таланливий містер Ріплі" та "Літній час". Марсель Пруст та Чарльз Діккенс були частими гостями, а також Фрідріх Ніцше, Казанова та Чарлі Чаплін. Ернест Хемінгуей сидів на терасі і пив каву на сонці, а Клод Моне зачаровував голубів, змушуючи їх сідати йому на голову в тому самому місці.

Сьогодні тут зберігається чарівність Старого Світу: сидіння з червоного оксамиту, мармурові столики, стіни із золотого листя, прикрашені столітніми витворами мистецтва італійських майстрів Антоніо Паскутті, Джузеппе Понга та Чезаре Рота.

Пандемія торкнулася всіх. У 2019 році оборот бренду склав понад 10 мільйонів доларів, але у 2020 році продажі впали на 80%. Вони не отримували жодних пільг від держави з початку першого блокування, і Caffè Florian має право на отримання всього 190 000 доларів державного фінансування.

Паоліні зазначає, що кафе все ще живе, і виживає завдяки допомозі акціонерів та допомоги банку, включаючи кредитну лінію.

На даний час у кафе працює 70 осіб, плюс сезонний персонал у пікові сезони. Якщо кафе буде закрито, буде втрачено не лише каву, а й шматочок Венеції.



Рис.2.14. «Caffè Florian», інтер'єр. (5)

Нещодавно італійська пошта випустила марку на честь трьохсотліття кафе, незважаючи на його сучасні труднощі. Марка була намальована та вигравірована італійською художницею Ритою Фантіні, на ній зображено фасад кафе з палацом на задньому плані; було випущено лише 400 000 примірників.

Кафе також є розкішним брендом із представництвами за кордоном. У нього шість магазинів в Азії, і він планує відкрити магазин у Японії. Caffè Florian - це частинка італійської історії, відома у всьому світі. [20]



Рис. 2.15. «Caffè Florian», інтер’єр. (5)

5.Casa Lever

Дванадцять років тому Casa Lever було відкрито компанією SA Hospitality Group у тотемічному будинку Lever House 1952 року на Парк-авеню, про який у путівнику AIA Нью-Йорком сказано: "Саме тут почалася скляна навісна стіна". Вражаючим мав бути і інтер'єр, спочатку розроблений Марком Ньюсоном, а потім оновлений Вільямом Т. Джорджісом. Сьогодні приміщення зберігають і велич, на які рідко роблять замах у наші дні, і радісно бачити бар-лаунж і спускатися по пандусу в головний обідній зал з його навколишніми дерев'яними рейками, просторими кабінами з чорної шкіри, затишними альковами та задньою частиною , схожою на сцену; її деякими з стриманіших точкових робіт Деміана Херста.



Рис. 2.16. «Casa Lever», інтер’єр. (6)

Ще в 2010 році критик New York Times дав цьому закладу дві зірки, але вважав за необхідне помітити, що це "новий італійський ресторан старої школи Манхеттена, створений для світських левиць і тих, хто їх фінансує, обслуговується красивими, лощеними чоловіками з величезним наручним годинником. Але це все ще весело у мериносі з магазину Spence-Chapin, в одязі від Housing Works". В наші дні клієнтура і наручний годинник набагато різноманітніші та інтернаціон,альніші, а також більш невимушено одягнені.

Якопо Фалаї як кулінарний директор курує всі ресторани компанії, включаючи Felice 56 і Saint Ambroeus, а Адріан Керкуку нещодавно обійняв посаду виконавчого шеф-кухаря і привніс у меню свіжі нотки, одночасно вдосконалюючи класичні страви Casa Lever.

У ресторані Casa Lever дуже святкова та урочиста атмосфера, але й узимку, коли дні почнуть подовжуватися, атмосфера буде такою ж жвавою. Після сумної кончини Del Posto, Casa Lever став нью-йоркським італійським рестораном для

всіх пір року і всіх свят, наповненим як запалом, так і радістю задоволення від того, що ви знаходитесь в якомусь особливому місці.



Рис. 2.17. «Casa Lever», інтер'єр. (6)

Колекція включає роботи художників Раджана Крішнана і Джагдіша Свамінатана, фотографа Рагху Рая, музиканта Шоба Брута та ілюстратора Лаксми Гоуд [21]

Дослідження аналогів тематичних ресторанів дозволило проаналізувати їх планувальні особливості, композиційні рішення, поділ на функціонально-технологічні зони, колористичне рішення, велика кількість та різновиди оздоблювальних матеріалів та неймовірні концепції, які створюють нестандартну атмосферу кожного закладу.

У більшості проаналізованих аналогів тематичних ресторанів експозиція розміщується безпосередньо в основному обідньому залі, на стінах. В основному це постійна експозиція, але є один з проаналізованих закладів, в якому твори іноді

змінюються. В інтер’єрах деяких закладів розміщуються експозиції з метою їх подальшої реалізації та отриманні відсотку від прибутку автора твору.

Загалом було визначено основні прийоми кооперації функцій харчування, відпочинку та виставки вже існуючих закладів тематичних ресторанів в інтер'єрі. Були отримані необхідні данні для подальшого дослідження.

2.3. Нормативна база проектування. Вимоги та норми проектування закладів харчування з елементами виставки

При формуванні інтер’єру будь-якого громадського чи житлового простору необхідно керуватись низкою вимог та норм чинних законодавчо-нормативних документів, а саме ДБНів, ГОСТів, ТУ, ДСТУ. На сьогодні стандарти надання послуг у сфері ресторанного господарства стрімко розвиваються, та необхідно відповідати цим стандартам для підтримки рентабельності закладу.

Умови надання послуг та самі послуги закладів ресторанного господарства повинні бути безпечними для життя та здоров'я споживачів, забезпечувати комфорт та задоволеність відвідувачів. Основні вимоги та норми можна поділити на такі складові:

- Рівень шуму та вібрації в приміщенні;
- Норми освітлення приміщень;
- Стану мікроклімату;
- Санітарні правила та норми;
- Архітектурно-планувальні рішення;
- Конструктивним рішенням;
- Вимоги електро-, пожежо- та вибухобезпечності (Рис. 2.18).

Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного господарства[22]

Враховуючи специфіку закладу та інтеграцію в інтер’єр ресторану функції розміщення експозиції, необхідно при проектуванні користуватись нормами та

вимогами ДБНів кількох типів закладів, а саме: ДБН Закладів харчування, Громадські будинки та споруди та ДБН Музейно-виставкові комплекси.

Площа підприємств харчування характеризується продуктивністю (кількістю страв, що випускаються в зміну) і місткістю (кількістю місць в обідній залі). Продуктивність і місткість підприємств харчування (закладів РГ) визначаються завданням на проектування або проектом.



Рис.2.18. Складові вимог та нормування закладів ресторанного господарства.

Рівень шуму, що проникає до приміщення, повинен відповідати допустимим нормами шуму для встановлених санітарними нормами даної категорії приміщень з урахуванням часу доби (день – ніч).

Все обладнання, меблі, оздоблювальні матеріали, конструкції, планувальні вирішення, повинні відповідати протипожежним вимогам, а також вимогам екологічної безпеки.

Проектуючи приміщення громадських закладів, необхідно забезпечувати зручні підходи та під'їзди до будівлі, можливість вільного пересування відвідувачів усередині приміщень, у тому числі осіб з обмеженими фізичними можливостями, маломобільних груп населення. При проектуванні основних проходів та дверних прорізів потрібно передбачати можливість вносити і виносити обладнання та меблі.

Проектування має забезпечувати відповідно до містобудівних вимог вільне та зручне пересування маломобільних груп населення по території закладу, установи, підприємства. Двері та прорізи в стіні повинні мати вільну ширину не менше 0,9 м. Заклади громадського харчування, пристосовані для обслуговування маломобільних відвідувачів, при обслуговуванні офіціантами не менш як 5% від кількості місць у залах мають пристосовуватися для обслуговування осіб, які пересуваються на кріслах-колясках.[23]

Вид та кількість приміщень, їх загальну площу, потрібно обирати залежно від типу закладів, форми обслуговування та інших ознак класифікації закладів харчування. Будівлі закладів харчування мають відповідати наступним критеріям: надійність, міцність і довговічність.

Заклади харчування при загальній місткості відвідувачів більше ніж 100 осіб (таблиця 1) слід розміщувати в приміщеннях торговельно-розважальних центрів, за містом, поблизу зупинок транспорту, метро, вокзалів та ін. Підприємства харчування необхідно розміщувати тільки в екологічно сприятливих зонах (з мінімальним рівнем шкідливих викидів).

Функціональне зонування та об'ємно-планувальні рішення інтер'єру приміщень повинне передбачати потоковий технологічний процес, виключати

зустрічні потоки сировини, напівфабрикатів і готової продукції, використаного і чистого посуду, а також виключати перетинання шляхів руху відвідувачів і персоналу.

Для забезпечення зручного і вільного пересування маломобільних груп населення (МГН) слід передбачати заходи користування приміщеннями: пандуси; двері і тамбури належного розміру; пристрої вертикального підйому в будинках, які більше ніж один поверх.

Приміщення ресторану поділяється на функціональні зони: зону для відвідувачів та виробничу зону, зону адміністративно-побутових приміщень, та технічні приміщення. Зона для відвідувачів включає обідню залу, вестибюль, гардероб, вбиральні. Виробничі приміщення поділяються на 3 групи: основні приміщення, склади, службово-побутові приміщення.

Виробниче приміщення може мати мінімальну площу в розмірі не менше ніж 7 м2. Виробничо-технологічну групу приміщень, рекомендується розміщувати в єдиній функціональній зоні.

Висота поверху підприємств харчування від підлоги до підлоги, повинна бути не менше ніж 3,3 м. Висота стелі технічних та виробничих приміщень повинна бути не менше ніж 3,0 м.

Вимоги до покриття підлоги закладів РГ:

- довговічність
- безпиловість
- нетоксичність
- виключати травматизм
- забезпечувати вологе прибирання і дезинфекцію.

Застосовані матеріали, фурнітура меблів та обладнання, арматура, регулювальні пристрої, повинні виключати можливість травматизму. Для опорядження

приміщень підприємств громадського харчування необхідно обирати матеріали, які відповідають показникам пожежної небезпеки.

У процесі планування закладів РГ потрібно розраховувати площу приміщень з урахуванням розміщення меблів, улаштуванням проходів згідно з протипожежною технікою безпеки.

Отже площу обідньої зали на одне посадкове місце слід приймати:

- в ресторанах - 1,8 м^2;
- в ресторанах з наявністю естради і танцмайданчика - 2,0 м^2;
- у їдальнях і столових навчальних закладів - 1,8 м^2;
- у кафе, закусочних і пивних барах - 1,6 м^2;
- у закладах швидкого обслуговування і безалкогольних барах - 1,4 м^2.

Місткість гардеробу верхнього одягу для відвідувачів повинна на 10 % перевищувати місткість зали.

Досить популярним прийомом поділу простору ресторану на зони за допомогою декоративних перегородок, стаціонарних чи розсувних, але за умови влаштування шляхів евакуації кожної зони.

Проходи у залі	Ширина в м (не менше)			
	Ресторан Бар	Кафе	їдальня	Закусочна
Основний	1,5	1,2	1,35	1,2 (1,6)*)
Додаткові: для розподілу потоків відвідувачів	1,2	1,0	1,2	1,0 (1,1)*)
для підходу до окремих місць	0,6	0,4	0,6	0,4 (0,8)*)
*) У дужках вказана ширина проходів між столами, призначеними для харчування стоячи				
Примітка 1. Ширина проходу визначається між спинками стільців (при відстані від спинки стільця до краю столу 0,5 м), між вільними сторонами (кутами) столів. **Примітка 2.** У їдальнях ширину основного проходу, обслуговуючого більше 200 місць, допускається збільшувати на 0,2 м на кожних 100 місць понад 200, але не більш ніж на 1,2 м.				

Таблиця 2.1. Ширина проходів в обідніх залах закладів РГ. (9)

Для влаштування проходів в обідній та інших залах потрібно користуватись нормами наведеними в Таблиці 2.1. Ширина основних проходів в обідніх залах ресторанів має складати 1,5 м, додаткових – 1,2 м, та для проходу до місць 0,6 м. У виробничо-технологічний групі приміщень ширину коридорів слід приймати як наведено у Таблиці 2.2. Відтак в ресторані з мінімальною кількістю страв на добу ширина коридорів має складати 1,3 м.

Приміщення	Ширина коридору в м (не менше) за кількості страв на добу *)		
	до 3000	більше 3000 до 6000	більше 6000
Виробничі	1,3	1,5	1,8
Складські	1,3	1,5	1,8 (2,7**))
Службово-побутові	1,3	1,3	1,3

*) Або місць в залі: до 100; більше 100 до 200; понад 200.
**) При застосуванні візків з піддонами.

6.3.1.7 Склад приміщень кондитерського і борошняного цехів, залежно від

Таблиця 2.2. Ширина коридорів у виробничо-технологічній групі приміщень закладів РГ. (10)

Ширину проходів виробничих приміщень потрібно приймати згідно Таблиці 2.3. Відповідно до норм ширина проходів у виробничих приміщеннях ресторанів варіюється від 1,2 м до 1,5 м залежно від приміщення. [24]

Проходи	Ширина, м, не менше
Між технологічними лініями обладнання (столами, мийками тощо) при розташуванні робочих місць в проході у два ряди:	
при довжині лінії обладнання до 3 м	1,2
те саме, більше 3 м	1,5
Між стіною і технологічною лінією обладнання (з боку робочих місць)	1,0
Між технологічними лініями обладнання (столами, мийними машинами тощо) і лініями обладнання, що виділяють тепло	1,3
Між технологічними лініями обладнання і роздавальною лінією	1,5
Між стіною і плитою (з боку топкового отвору):	
при твердому паливі	1,5
при інших видах палива	1,25

Таблиця 2.3. Ширина проходів у виробничих приміщеннях закладів РГ. (11)

Основні вимоги до формування експозиційних залів [15]:

- Просторово-планувальне і художнє рішення залів до експозицій різної тематики
- Можливість організації наскрізного маршруту по всьому музею і вибіркового огляду окремих експозицій
- Зв'язок з відкритою експозицією
- Організація в експозиційних залах спеціальних зон відпочинку і складських та підсобних приміщень.



Рис. 2.19 Відстань до картини, що знаходиться на стіні. (12)



Рис. 2.20 Ширина проходу та відстань між вітриною з експонатом. (13)

Організація простору музейних та експозиційних закладів відрізняється в залежності від різних факторів. Найсучаснішим і найкращим підходом є використання простору з універсальною структурою і наявністю можливості трансформації. [25]

Приміщення музейного комплексу мають бути просторими та відчуття легкості і можливості сприйняття об’єкту на відстані, проте і не занадто велике, щоб простір був функціонально задіяний. Оптимальна відстань, якщо картина знаходиться на стіні 1,40-1,60 (Рис. 2.19-2.20).[26]

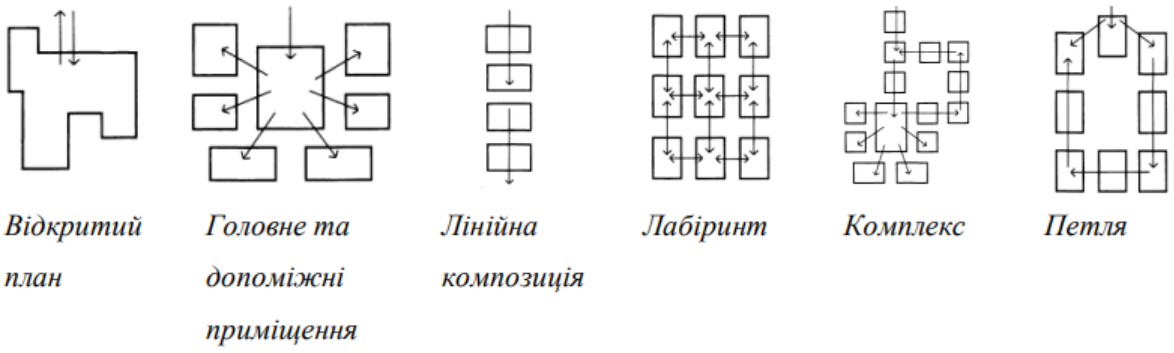


Рис.2.21 Принципи організації експозицій в плані. (14)

При формуванні інтер'єру виставкового простору досить важливим є гармонія та взаємозв'язок між експозицією та середовищем.

Площа та конфігурація приміщень безпосередньо впливає на планування та форми показу експонатів (Рис.2.21):

1. Головними ознаками відкритого плану є: великі площі залів, візуально не пов'язані між собою експозиції, наявність вільного руху, службові та технічні приміщення знаходяться на нижньому поверся;

2. При ієрархії приміщень головне приміщення виступає композиційним центром та орієнтує відвідувача в той час як допоміжні приміщення використовуються під тимчасові або сезонні/тематичні виставки;

3. При лінійному розташуванні приміщень виставки чітко простежується лінія проходу, видно вхід та вихід, зал легко контролюється охороною комплексу і експозиції швидко оглядаються;

4. Схема розміщення та руху експонатів у вигляді Лабіринту характеризується вільним входом, можливістю вільно обстежувати експозицію і у будь-якому напрямі, розділені вхід та вихід;

5. Комплекс – комбінування залів, що об'єднані за певним принципом;

6. Петля – огляд відбувається по колу, йде за чіткою лінією і приводить до поч15атку експозиції.

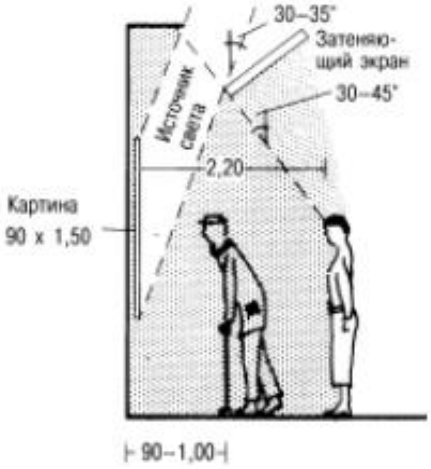


Рис. 2.22. Необхідна відстань при освітленні експонату. (15)

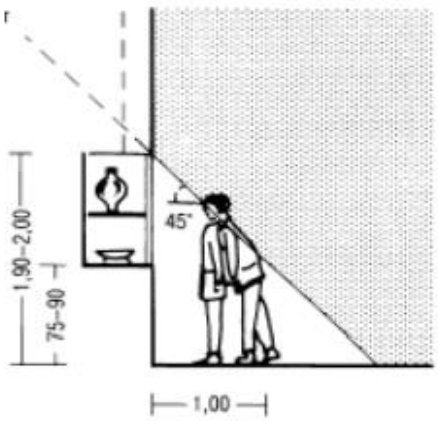


Рис. 2.23. Кут тіні при розсіяному денному. (16)

При освітленні експозицій слід враховувати кут і відстань до об’єкту (Рис. 2.22, 2.23). [27]

Музеї, архіви та сховища творів мистецтва зазвичай мають суворі вимоги до контролю внутрішньої температури та відносної вологості повітря (ВПВ). Неофіційний музейний стандарт для температури і відносної вологості становить 21°C і 50%. Хоча приділяється велика увага правильному встановленню температури і вологості, підтримання відносно постійних умов, як правило, важливіше, ніж самі рівні.

Фактично, ці рекомендації щодо заданих значень ґрунтуються більше на припущеннях, ніж на ретельному тестуванні чи науковій оцінці. Під час Другої світової війни реставратори Британського музею виявили, що картини, заховані в печерах сланцевих кар'єрів для захисту, псувалися набагато повільніше, ніж коли вони були виставлені в музеї. Умови в цих печерах (приблизно 17°C і 58% відносної вологості) були округлені до 15,5°C і 60% відносної вологості, і

вважаються оптимальними музейними умовами для картин. Щоб врахувати комфорт відвідувачів і різноманітність колекцій, консерватори встановили ідеальний діапазон для музеїв і бібліотек на рівні 15,5-23,8°C і 50-65% відносної вологості.

У книзі "Музейне середовище", автор Гаррі Томсон заявив, що "сучасні механічні системи здатні підтримувати цілорічну температуру 21°C ± -16°C, 50% ± 5% відносної вологості". Хоча Томсон не стверджує, що ці умови є ідеальними для зберігання творів мистецтва чи інших артефактів, ці цифри і ця публікація роками вважалися "музейним стандартом".

Справа в тому, що всі матеріали мають різні ідеальні умови зберігання. Обмеження коливань температури і відносної вологості сприяє зменшенню механічних напружень в матеріалах через розширення і стиснення, пов'язаних з температурою і вологістю. Такі матеріали, як дерево і папір, будуть розширюватися і стискатися при зміні температури і вмісту вологи. Великі або раптові коливання цих рівнів можуть викликати напруження в матеріалах, що призводить до передчасного руйнування.

Під час проектування закладів музейної справи слід враховувати наступне:

- Системи проектування огороджувальних конструкцій повинні включати системи повітряного бар'єру, пароізоляції та теплоізоляції, які є адекватними та постійними.
- Спроектовані механічні системи повинні забезпечувати точний контроль рівня внутрішньої температури та відносної вологості.
- Уникайте внутрішніх затінюючих пристроїв на вікнах. У разі використання затінюючих пристроїв слід передбачити додатковий обігрів вікон для запобігання утворенню конденсату при завішених шторах.
- Дахові мансардні віконні системи повинні бути високоефективними, з вбудованими жолобами для відведення конденсату та джерелом тепла біля

мансардних вікон. Крім того, "буферна зона" сухого повітря між даховим вікном і мансардним вікном може бути достатньою для запобігання проблемам конденсації.[28]

2.4. Функціонально-технологічні процеси, що формують інтер'єри закладів харчування з елементами виставки.

Відповідно до призначення кожна будівля поділяється на функціонально-технологічні зони. Кожна зона має норми та вимоги відповідно до функцій які відбуваються в приміщенні.

Простір закладів ресторанного господарства поділяється на чотири функціональні групи приміщень (Рис. 2.24):

- технологічна зона приміщень (гарячий цех, овочевий і холодний цехи, м'ясо-рибний цех, доготувальня, кондитерський цех, сервіровочна, мийні столового і кухонного посуду, кімната завідувача виробництвом);
- зона обслуговування відвідувачів (вхідні вузли, обідні зали, буфети, магазин кулінарії, кафетерій, кімната відпочинку і кабінет лікаря, ігрові приміщення);
- Складські приміщення (охолоджувані камери і приміщення, комори сухих продуктів, овочів, напоїв, добового запасу, інвентарю, білизняна, завантажувальна, тарна, камери для відходів).

Кожна група приміщень має свої вимоги до оздоблення, планування, кольорового та композиційного вирішення.

Нині система ресторанного господарства активно впроваджується в різні сфери людської діяльності та покриває своїми послугами значну кількість споживачів. Індустрія ресторанного сервісу виконує дві основні функції. Як правило, вона задовольняє матеріальні (фізіологічні) потреби людини. По-друге, вона може водночас сприяти задоволенню і духовних потреб, забезпечуючи умови для проведення дозвілля, відпочинку, спілкування, естетичного формування тощо.

Головною метою надання послуг є скорочення часових затрат на одержання їжі. Сервіс спрямований, перш за все, на те, щоб зробити цей час більш насиченим, максимально комфортно організувати процес споживання їжі, сприяти цікавому проведенню вільного часу.
[29]
Слід забезпечити достатній простір для проходу і комфортну кількість квадратних метрів на одного гостя, щоб, незалежно від того, наскільки багатолюдно, офіціанти не дратували гостей, наштовхуючись на них або змушуючи їх наштовхуватися один на одного.

Плануючи зону відпочинку, потрібно пам’ятати, що всі відвідувачі мають певні заздалегідь визначені звички, які впливають на ефективність різних розмірів столів та їх групування. Особливо під час обіду половина відвідувачів прийдуть удвох, ще 30 відсотків - поодинці або компаніями по троє, решта 20 відсотків - компаніями по четверо і більше. Якщо клієнти повинні стояти в черзі, щоб зайняти столик або зробити замовлення, потрібно передбачити це в плануванні, та зробити додаткове вільне місце, щоб черга не заважала іншим гостям або офіціантам.

При проектуванні простору закладу харчування з елементами виставки необхідно враховуючи площу приміщень закладу обрати схему розміщення експозиції. Необхідно також правильно розрахувати проходи: для офіціантів, для відвідувачів, та для підходу до експозицій. Залежно від площі приміщень можна влаштувати різні види організації експозицій, а саме: відкритий план, петля, ієрархія, лінійна композиція, лабіринт, комплекс та інші. Експозиційна зона має не заважати технологічним процесам всіх інших зон та руху відвідувачів та офіціантів.[30]

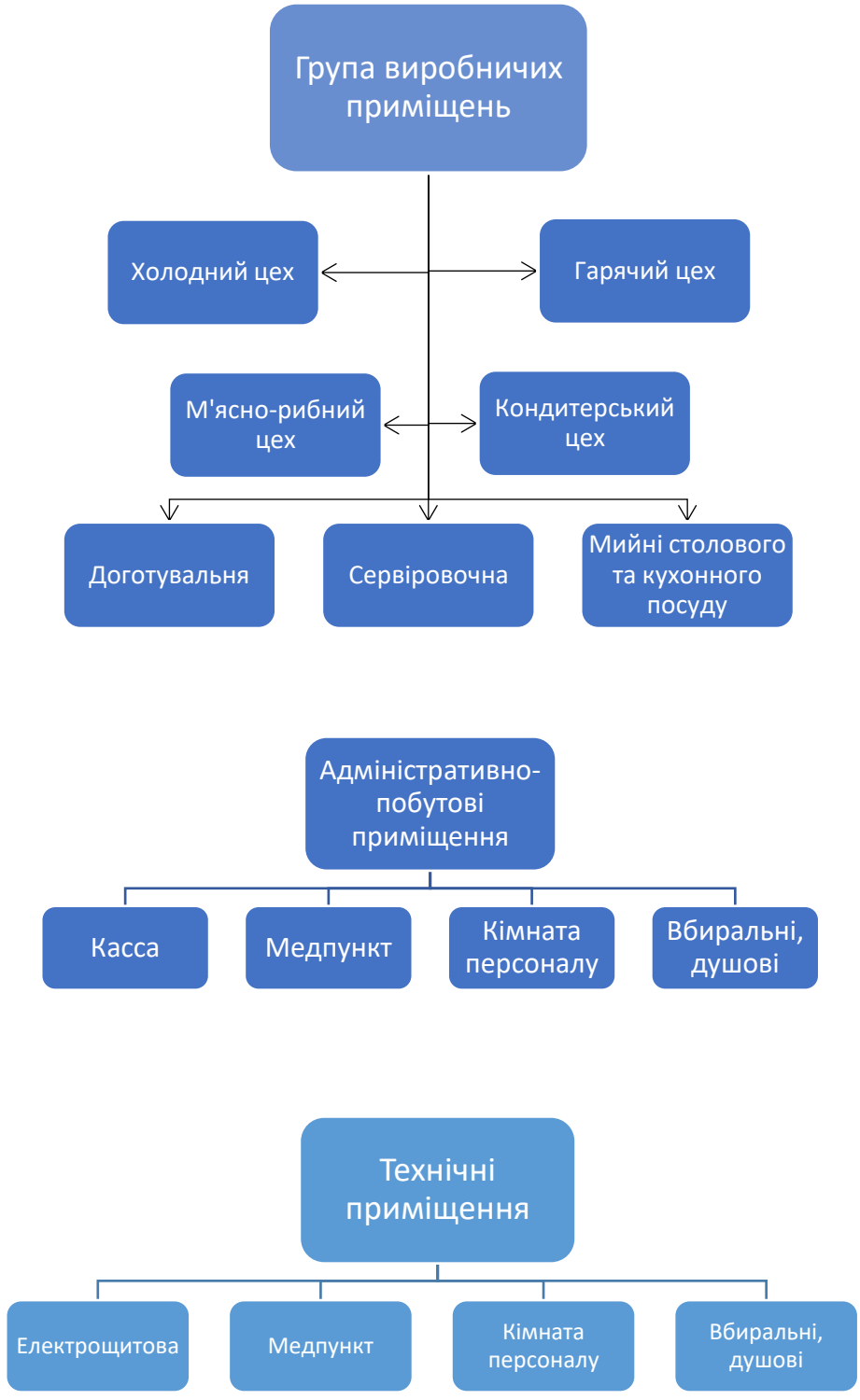


Рис.2.24. Групи приміщень закладу РГ.

2.5. Принципи формування інтер’єрів ресторанного простору з елементами виставки та їх умеблювання. Оздоблювальні матеріали

Оскільки в умовах розвитку сучасного суспільства, де інформацію можна отримати з будь-якого джерела, виникає необхідність здивувати людей, максимально зацікавити їх продуктом, захопити їхню увагу. У сфері виставкової діяльності для цього для кожної виставки виготовляються оригінальні, динамічні стенди, які якнайкраще демонструють продукцію.

Ресторан - це місце, куди люди приходять не тільки в пошуках смачної їжі та відпочинку. Саме тут гості шукають комунікації, нових вражень, особливої вишуканої атмосфери. Саме дизайн інтер'єру дозволяє привабити клієнтів і змусити їх постійно приходити. Він створює репутацію закладу, формує його обличчя. Тож не дивно, що стилістичному оформленню доводиться приділяти чимало часу та зусиль.

Важливу роль у створенні затишку і правильної атмосфери відіграє стилістичне оформлення. Стилістичне оформлення привертає увагу, робить акценти, дозволяє ресторану виглядати особливим і незабутнім. [31]

Основні ознаки умеблювання та обладнання закладів громадського харчування з елементами виставки:

- Ергономічність;
- Екологічність матеріалів;
- Безпечність конструкцій та матеріалів виробів;
- Естетичність;
- Зносостійкість;
- Простота в обслуговуванні;

Основні принципи умеблювання та обладнання закладів громадського харчування з елементами виставки:

- **Принцип балансу**
- **Принцип фокусної точки**

- **Принцип адаптивності**
- **Принцип ритмічної побудови**

Принцип балансу

Баланс можливо коротко окреслити як рівномірний поділ привабливості або візуальної ваги елементів у просторі. Визначено три види балансу: симетричний, асиметричний і радіальний.

Симетричний баланс, як правило, зустрічається в типових традиційних інтер'єрах. Він визначається наявністю одних і тих самих предметів, що повторюються в однакових позиціях по обидва боки від вертикальної осі. Наприклад, ви можете спостерігати в інтер'єрах старих будинків, де одна половина кімнати з точністю, дзеркально відображається на іншій половині. Симетрія в інтер'єрі створює відчуття спокою і порядку. Цей вид балансу подібний до будови людського тіла, тому ми й почуваємося комфортно в такому збалансованому середовищі.

Асиметричний баланс широко застосовується в сучасній практиці. Він досягається за допомогою різних предметів, що мають однакову візуальну вагу або привабливість. Асиметричний баланс є більш безладним і менш надуманим, але набагато більш трудомістким для досягнення гармонії. Асиметрія передбачає наявність руху і тому інтер'єр має більш динамічний вигляд.

Радіальна симетрія - це коли всі елементів дизайну розміщуються навколо єдиної центральної точки. Чудовим прикладом реалізації радіального балансу є звичайні гвинтові сходи. Хоча такий баланс і не часто використовується в інтер'єрах, але цілком може забезпечити цікавий у реалізації варіант за правильного його використання.

Принцип фокусної точки

Вірно спроектована кімната, залежно від її розміру, завжди має один або кілька фокусів. Фокус має бути домінувати, привертаючи увагу і пробуджуючи інтерес глядача. Таким чином, фокус повинен справляти незабутнє враження і повинен стати невід'ємною частиною декору, пов'язаною стилем, кольором, масштабом або темою. Камін або плоский телевізор - це перше, що приходить на думку більшості людей, коли ми говоримо про фокус кімнати.

Якщо у вашому просторі відсутній природний фокус, як-от камін, завжди є можливість його створити, акцентуючи увагу на конкретному предметі меблів, творі мистецтва або на контрастній кольоровій плямі в одній зоні. При цьому намагайтеся зберігати рівновагу, щоб фокус не відволікав на себе всю увагу.

Принцип адаптивності

Адаптивність - це здатність простору або середовища пристосовуватися до вимог, що змінюються, і максимізувати цінність протягом усього терміну його використання за призначенням. Ця стратегія втілює структурні, просторові та сервісні стратегії, які дозволяють вносити зміни з плином часу.

Гнучкі інтер'єри відрізняються для різних типів приміщень і користувачів. У роздрібній торгівлі товарні запаси неминуче змінюються кожен сезон; також змінюється експозиції.

Принцип ритмічної побудови

Аналізуючи музичний твір, ми описали б його ритмічний малюнок. Загалом сутність ритму в дизайні інтер'єру - це візуальне повторення форми. Ритм визначається, як організоване повторення або рух. Щоб досягти ефекту ритму в дизайні, вам потрібно продумати конструктивні елементи або декор у повторенні, прогресії, переході або контрасті. Використання цих візуальних механізмів

поліпшить враження від вашого простору, спрямовуючи погляд від одного елемента дизайну до іншого.

Повторення - це використання одного і того ж елемента в просторі більше одного разу. Ви можете повторювати малюнок, колір, текстуру, лінію або будь-який інший елемент, або навіть кілька елементів.

Прогресія - це збільшення або зменшення однієї або декількох якостей елемента. Найбільш очевидною реалізацією цього прийому є градація елемента за розміром. Прогресії можна домогтися і за допомогою кольору. Наприклад, у монохроматичній колірній схемі, де кожен елемент злегка відрізняється від іншого відтінком одного і того ж кольору.

Перехід визначити складніше. На відміну від повторення або прогресування, перехід має схильність бути більш плавним, коли око природно ковзає з однієї зони в іншу. Найпоширенішим переходом є арочний отвір дверей або звивиста доріжка, де око плавно ковзає по вигнутій лінії. Контраст. Розміщення елементів, що суперечать один одному, таких як чорно-білі подушки на дивані. Це і є відмінною рисою цього виду ритму в дизайні.

Ритм у дизайні може також реалізовуватися і контрастом форм, наприклад, кола і квадрати, використовувані разом.

Контраст може бути досить різким, і досить часто використовується, щоб оживити простір. Але, будьте обережні, щоб не зіпсувати надмірним контрастом вашу кропітку роботу, з використанням інших механізмів і прийомів.[32]

Узагальнено всі функції освітлення в архітектурі та дизайні можна поділити на утилітарні, біопсихологічні та естетичні. Так, утилітарні - пов'язані із зором і є дієвим засобом підвищення його якості та продуктивності праці. Біопсихологічний або емоційний вплив світла проявляється в середовищах інтер'єрів та міських просторах у світловому шоу та світловій терапії. Натомість естетика світла пов'язана з його візуально формуючою дією, при цьому напрямок

і структура різних за походженням світлових потоків визначають об'ємно-просторові форми та їхні деталі. У експозиції музею освітлення вирішує два завдання: підсвічування експонату і загальне освітлення для орієнтації в просторі, зручності проходів.

Надзвичайно важливим є вибір кольору освітлення, його температури та яскравості. Світловий промінь повинен потрапляти на експонат під правильним кутом, освітлювати весь об'єкт, підкреслюючи при цьому всі рельєфи, якщо вони є. Світловий потік повинен легко сприйматися, різкий контраст світла і тіні або засвічені місця будуть негативно сприйматися відвідувачами, навантажуватимуть зорові рецептори. [33]

При розгляданні представлених експонатів за світлостійкістю їх можна розподілити на три типи: з високою, середньою та низькою світлостійкістю. За кольором експонатів можна виділити такі категорії: ахроматичні, монохроматичні, багатоколірні тональні та багатоколірні яскраві.

У приміщеннях музеїв потрібно забезпечити доступ до природного освітлення, а також передбачити встановлення штучного освітлення. Природне освітлення допомагає більш вдало поєднати зовнішній простір з інтер'єром, візуально створити вільний простір, натомість використання штучного освітлення допоможе підкреслити експонати, акцентувати увагу на потрібних місцях, створити гру світлових ефектів. [34]

Задля правильного освітлення території музею та його експозицій необхідно враховувати такі фактори, як: вузько та широко спрямований світловий пучок, кут падіння, інтенсивність по відношенню до об'єкту та приміщення в цілому, затіненість та температуру, транзитні шляхи та напрямки руху. [35]

Світло має дві основні гілки - направлене і розсіяне. Направлене світло контрастно ділить об'єкт на певні площини світла і тіні, розсіяне - показує масу як єдине ціле, що змінює емоційні відчуття глядача. Стельові світильники

повинні бути рухомими, щоб вони могли міняти освітлення відповідно до експозиції. [36]

Колір і світло тісно поєднані один з одним. При проєктуванні приміщень і оформленні їх у кольорі важливо розібратися в тому, як і чим вони освітлюються. Колористична композиція включає в себе наступні складові: колірний тон, світлота, насиченість, чистота, фактура, психофізичний вплив кожного кольору окремо і всього інтер'єру в цілому. За кольором світло розрізняють біле і кольорове, а за природою - природне і штучне. [37]

Переважно завжди виставкові стенди складаються з плоских поверхонь, які використовуються для споглядання експонатів, а також вони можуть слугувати певною огорожею.

Актуальним буде і сучасний дизайн, який відноситься і до виставкових стендів, якщо він буде поєднувати в собі функціональність, передові технології і мінімалістичну естетику.

Універсальним комплексом, який допомагає швидко і якісно створювати експозиції, є модульні виставкові стенди. Для розміщення експонатів виставкові стенди комплектуються підвісами.

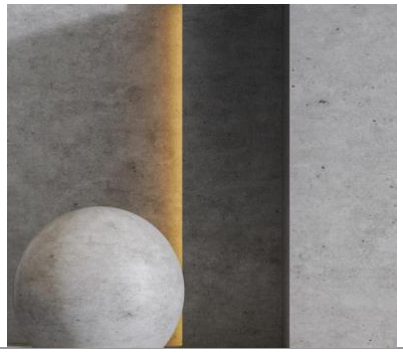
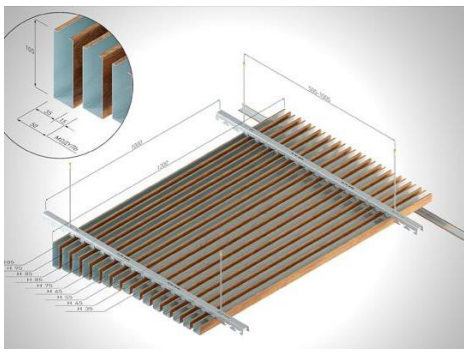
При проектуванні виставкового залу важливо зберегти гармонію і взаємозв'язок між експонатом і конструкцією експозиції.[38]

Одне з головних рішень, яке потрібно прийняти на початку проектування, - круглі чи прямокутні столи для розсадження банкетних гостей. За допомогою вибору столів і хороших планувальних рішень, одна і та ж кімната може набути різного вигляду. Існує зручна формула для розрахунку кількості місць для банкету: якщо використовувати стандартні прямокутні столи, необхідно розділити квадратні метри приміщення на 8, щоб дізнатися, скільки місць вмістить площа приміщення РГ. Наприклад, на площі 500 квадратних метрів, поділеній на 8, можна розмістити 62 або 63 особи.

При використанні круглих столів, потрібно поділити площу приміщення на 10. На площі 500 квадратних метрів з круглими столами поміститься 50 осіб. Ця формула дозволяє залишити місце для стільців, а також простір для проходів. Її використання обмежується лише колонами, входами або службовими дверима, які потребують меншої кількості людей, що сидять у цих конкретних зонах.[39] В Таблиці 2.4 наведено види оздоблювальних матеріалів закладів ресторанного господарства.

Таблиця 2.4. Основні види оздоблювальних матеріалів закладів РГ.

№	Назва	Зображення	Опис
1	Плитка керамограніт		**Підлога**
2	Наливна підлога		
3	Паркет		

4	Бетон		**Стіни**
5	Без оздоблення, або з мінімальною обробкою стін		**Стіни**
6	Декоративна шпаклівка		
7	Підвісна деревяна стеля		

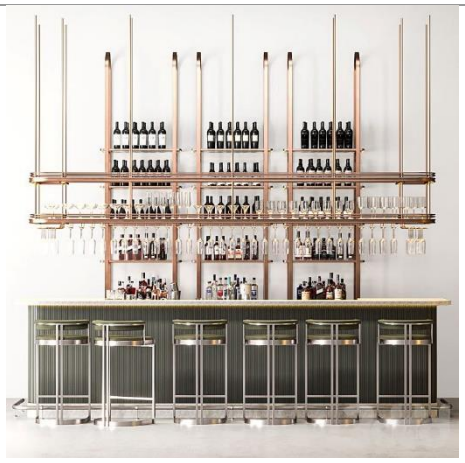
8	Підвісна металева стеля		**Стеля**

В Таблиці 2.5 наведено види меблів та обладнання закладів ресторанного господарства.

Таблиця 2.5. Основні види меблів та обладнання закладів РГ.

№	Назва матеріалу	Зображення	Застосування
1	Стілець		Обідня зала ресторану
2	Барний стілець		Барна зона

3	Диван		Обідня зала ресторану
4	Обідній стіл		Обідня зала ресторану
5	Модульні меблі		Обідня зала ресторану
6	Обладнання для самообслуговування		Зона самообслуговування відвідувачів.

7	Куток самообслуговування		Зона самообслуговування відвідувачів.
8	Барна стійка		Барна зона
8	Стійка для офіціантів		Обладнання для працівників

Висновки до розділу 2

З плином часу заклади харчування розвивались та змінювались. Зростали вимоги та норми до їх формування, з'являлися традиції та стійкі принципи дизайну цих закладів. На сьогодні вже сформувались певні тенденції та технології для покращення інтер'єру закладів ресторанного господарства. Покращується якість та підвищується швидкість обробки матеріалів. З'являються більш доступні екологічні аналоги оздоблювальних матеріалів.

Виконання санітарних вимог та технічних норм згідно ДСТУ, ГОСТів, ТУ, ДБНів, дозволить створити комфортне, планувально злагоджене, естетично привабливе та ергономічне середовище ресторану з елементами виставки.

Дослідження різноманітних джерел дозволило визначити та проаналізувати основні принципи формування ресторанного простору з елементами виставки, це:

- **Принцип балансу**
- **Принцип фокусної точки**
- **Принцип адаптивності**
- **Принцип ритмічної побудови**

Інтер'єр ресторану має відповідати усім функціональним, ергономічним і естетичним вимогам. Планувальне рішення має бути функціональним та відповідати всім нормам та вимогам. Транзитні шляхи мають бути вирішені таким чином, щоб не перетинати рух відвідувачів з рухом офіціантів та рухом споглядачів виставки.

Матеріали оздоблення мають бути екологічно безпечними, відповідати вимогам пожежної безпеки та не мати в своєму складі летких летючих речовин. Стіни та стенди для представлення експозицій повинні бути нейтральних однотонних відтінків, не відволікати око. Меблі та обладнання мають бути ергономічними та бажано модульними та функціональними. Матеріал меблів

також має бути зносостійким. Організація розміщення експозицій повинна бути підпорядкована певній системі. Загалом композиція простору ресторану з елементами виставки має створювати певну гармонію та композиційну єдність. [40]

РОЗДІЛ ІІІ. ЗАСОБИ І ПРИЙОМИ ПРОЕКТУВАННЯ ІНТЕР'ЄРІВ РЕСТОРАНУ З ЕЛЕМЕНТАМИ ЕКСПОЗИЦІЇ (на прикладі закладу в м. Київ)

3.1. Вихідні данні. Умови та завдання на проектування

При проектуванні було розроблено інтер'єр ресторану з елементами виставки, розташованого за адресою: вул. Кирилівська, 35, Шевченківського району міста Києва. За основу було взято одноповерхову нову прибудову з повністю скляними фасадами, каркас якої виготовлений з монолітних залізобетонних балок, а перекриття являє собою масивне монолітне залізобетонне. На рис. 3.1 можна побачити кадастровий план будівлі.

Основна будівля це модернова споруда колишньої пивоварні Ріхерта 1908 року, розташована на Подолі, зараз знаходиться в аварійному стані та з кожним днем занепадає все більше. Щоб привернути увагу до визначної архітектурної пам'ятки, та залучити до її розвитку інвесторів, компанія «Шовк» створили проєктну пропозицію щодо ревіталізації заводу та прилеглої території.

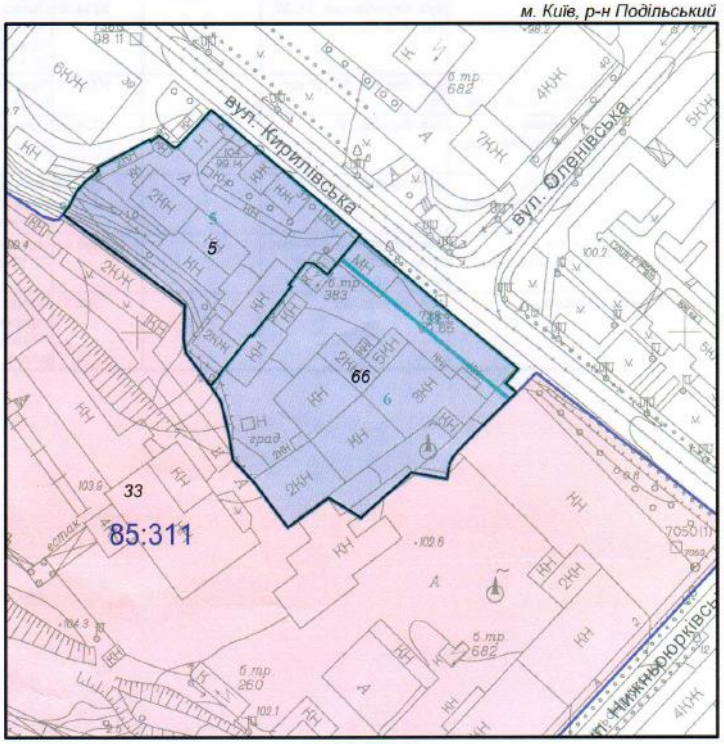
У проекті компанія «Шовк» розробила пропозицію щодо ревіталізації простору будівлі, та створили мульти функціональний комплекс з двома видами функцій, а саме: громадську та комерційну. На Рис.3.2-3.4 зображено фрагменти генерального плану міста Києва, а на Рис.3.5 зображено орфото план будівлі та прилеглої території. На Рис.3.6. зображено фотографії будівлі в наявному стані, а на Рис.3.7 – візуалізації проекту студії «Шовк».

Для проектування простору ресторану з елементами виставки було взято основне приміщення прибудови, яке має загальну площу 297,64 м^2. На Рис. 3.8. зображено експлікацію приміщень прибудови. У приміщенні запроектовано підвісну металеву стелю на висоті 3750 м. Виробник стелі SAS International. На Рис.3.9 показано план стелі з розміщенням освітлювальних приладів.

ЧЕРГОВИЙ КАДАСТРОВИЙ ПЛАН

Витяг з бази даних міського земельного кадастру від 16.01.2017р.

м. Київ, р-н Подільський



Масштаб 1:2000

УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ

Земельні ділянки, на які зареєстровано:

2 в процесі переоформлення

2 документ на право користування чи володіння

2 технічний звіт по перенесенню меж земельної ділянки в натуру

Спеціальні та кадастрові зони

85:311 Номери кадастрових кварталів

Виконавець *Горліцина Ю. М.*

**Черговий план м.Києва ведеться з 1995 року*

2 347015 805236

Замовлення № 523

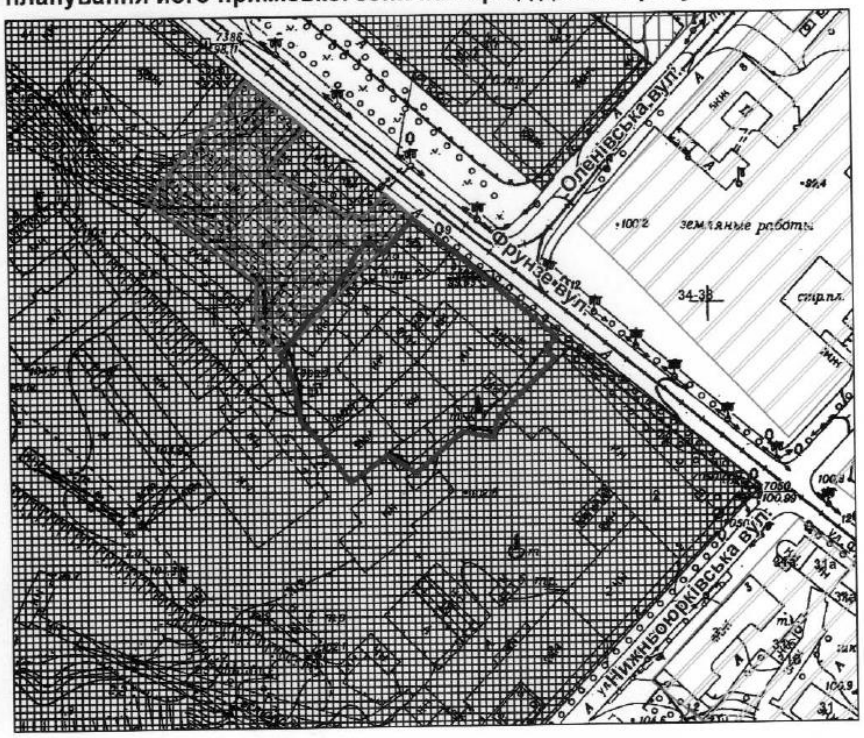
виготовлено КП "Київський інститут земельних відносин"

Рис.3.1. Вихідні данні. Кадастровий план

додаток до листа
№ _____ від _____

Комунальна організація
"Інститут Генерального плану міста Києва"

Фрагмент Генерального плану міста Києва та проекту планування його приміської зони на період до 2020 року. М 1:2 000



УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ

- Території житлової забудови середньо та малоповерхової
- Території громадських будівель та споруд (існуючі)
- Території промислові
- Території, що змінили функціональне призначення у відповідності до рішення КМР №674/1730 на території багатоповерхової забудови
- Розташування земельної ділянки

Виконавець _____ Г. Копитко

Рис.3.2. Вихідні данні. Фрагмент генерального плану міста Києва.

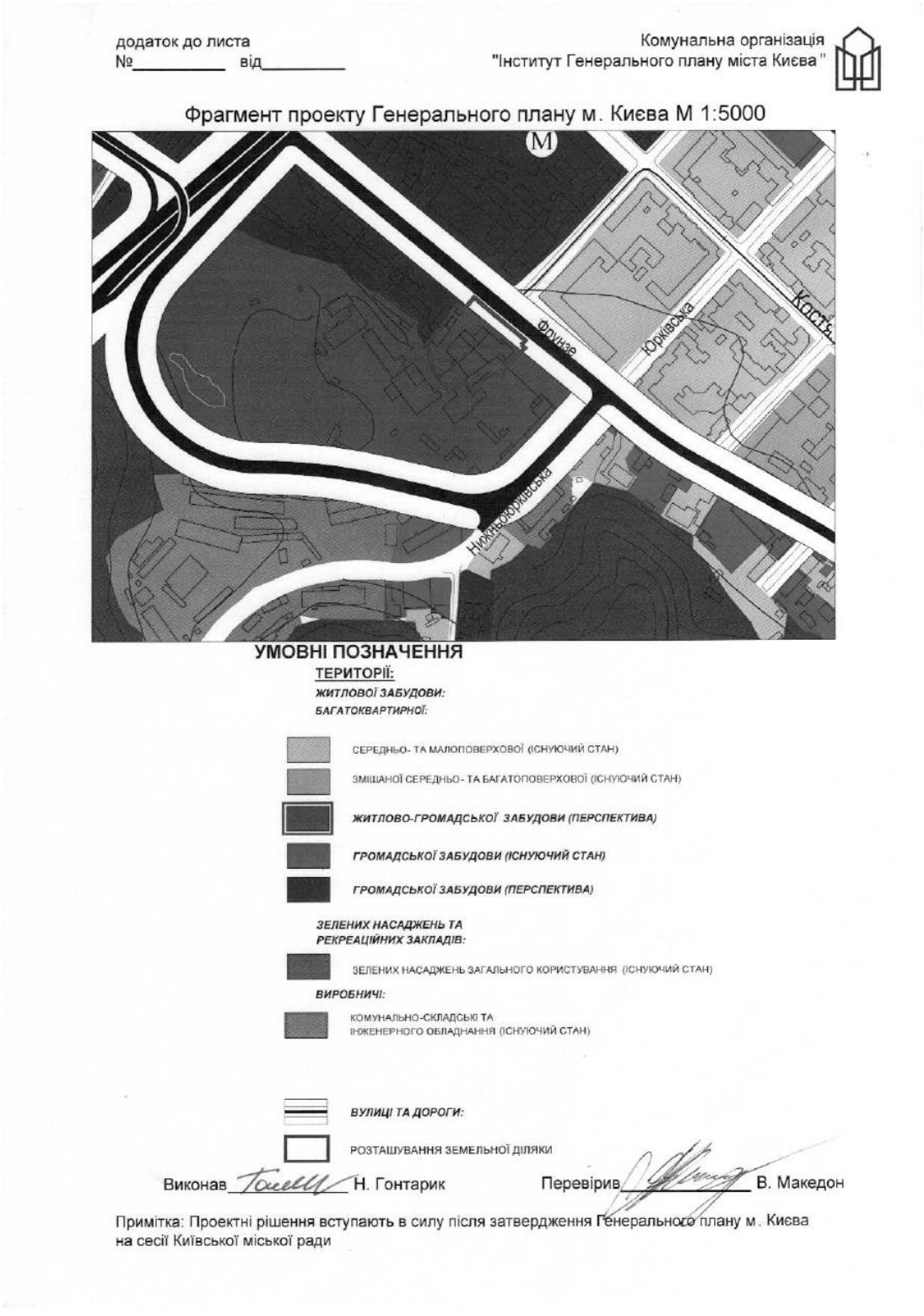


Рис.3.3. Вихідні дані. Фрагмент генерального плану міста Києва.

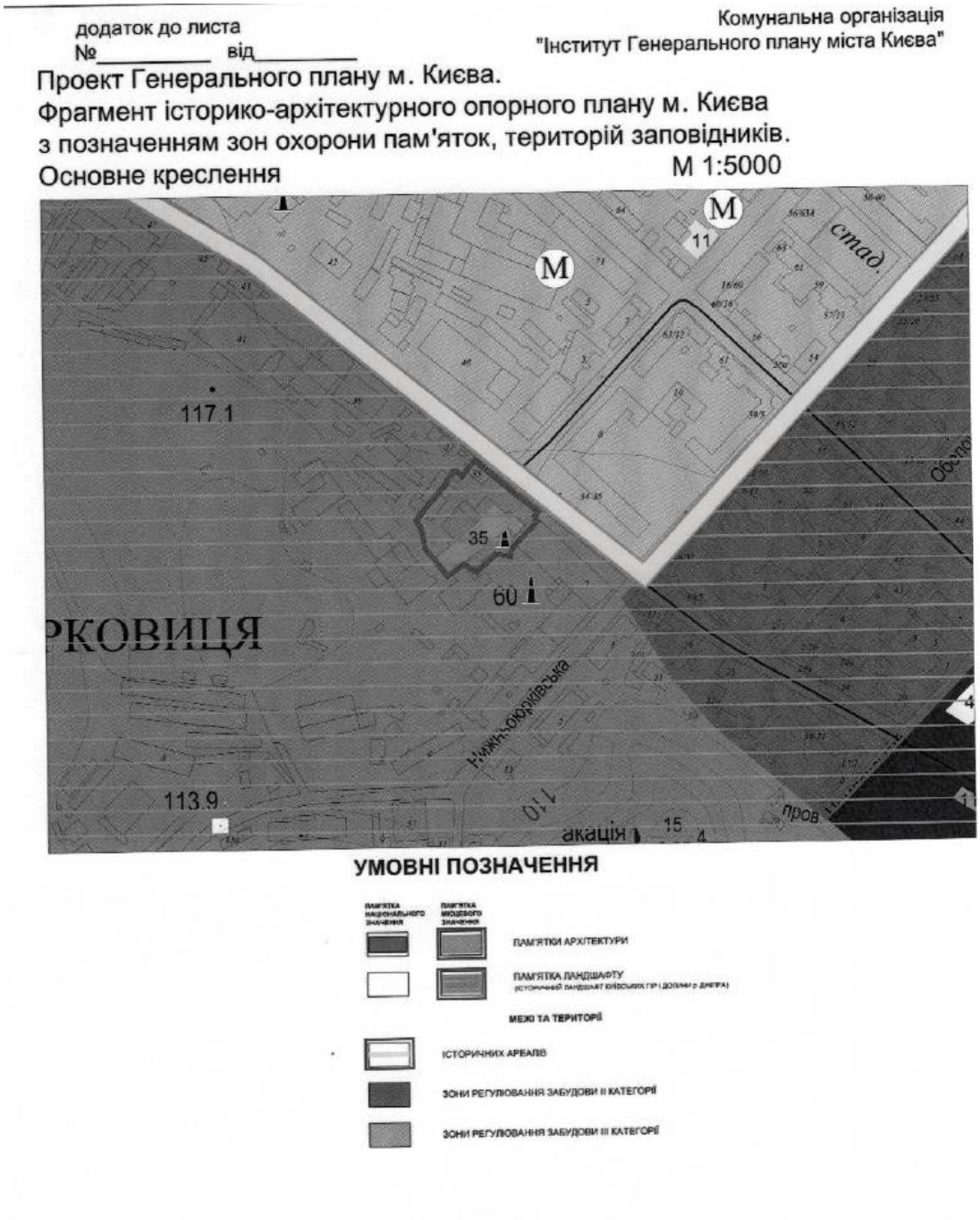
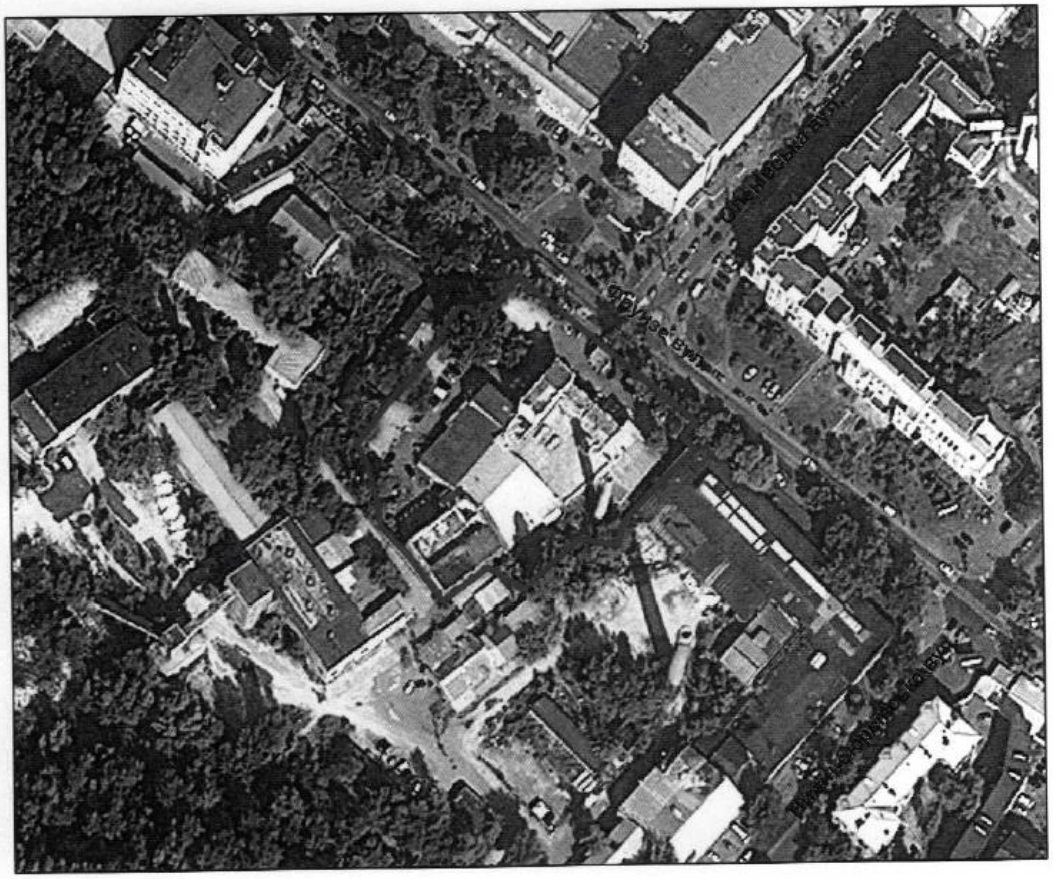


Рис.3.4. Вихідні данні. Фрагмент генерального плану міста Києва.

додаток до листа
№ _____ від _____

Комунальна організація
"Інститут Генерального плану міста Києва"

Ортофотоплан
виконаний на основі космічної зйомки 2012 року. М 1:2 000



УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ

Розташування земельної ділянки

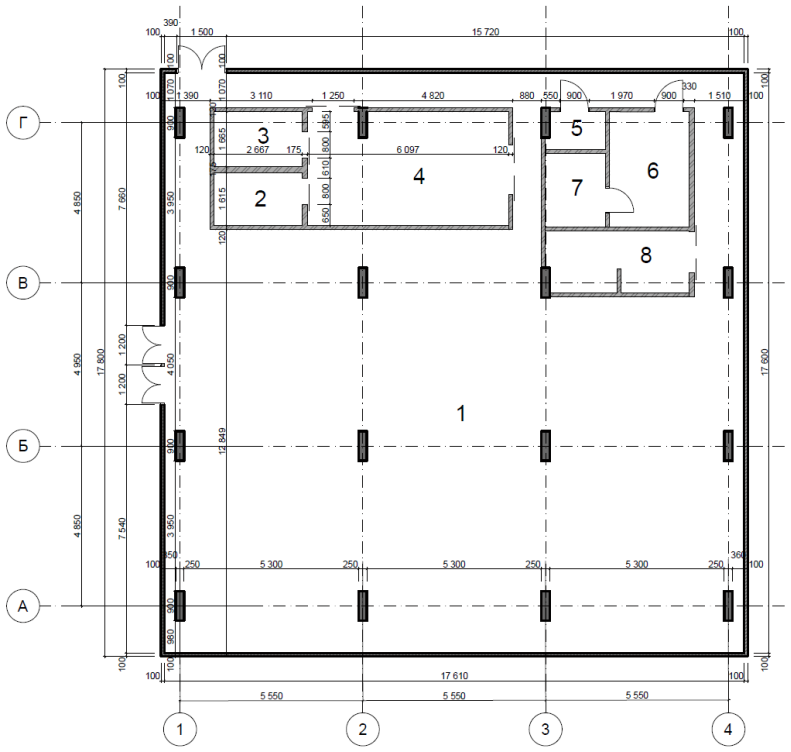
Рис.3.5. Вихідні данні. Орфотоплан будівлі.



Рис.3.6. Вихідні данні. Фотографії головної будівлі.



Рис.3.7. Вихідні данні. Візуалізації проекту студії "Шовк".



№	Найменування	Площа
1	Зала	246,20 м2
2	Складське приміщення 1	4,45 м2
3	Складське приміщення 2	4,44 м2
4	Кухня - бар	20,76 м2
5	Санвузол для персоналу	2,05 м2
6	Кімната для персоналу	8,34 м2
7	Душова для персоналу	3,76 м2
8	Санвузол для відвідувачів	7,64 м2

Загальна площа - 297,64 м2

Висота приміщень - 3 750 мм

Рис.3.8. Експлікація приміщень прибудови.

Компанія SAS International є провідним британським виробником якісних підвісних стель та архітектурних металоконструкцій на замовлення. Встановлені в культових будівлях по всьому світу, SAS займає провідні позиції завдяки інноваціям, передовому дизайну і технічному професіоналізму в галузі акустики. Акустичні підвісні стелі SAS - це ефективні рішення для комерційних будівель з використанням високоякісних матеріалів і кращого в своєму сегменті дизайну.

Кріплення панелей рейкової стелі здійснюється до системи, яка складається з несучих профільних елементів - стрингерів і профілю по периметру стіни (куточок або П-подібний профіль). Стрингери - це такий спеціальний профіль з різьбленими пазами, який використовується для кріплення панелей. Рейка кріпиться до стрингера простим клацанням. Примикання рейкової стелі до стін оформляється спеціальним куточком або П-профілем. Ці стелі являють собою довгі смуги (3000-4000 мм) різної ширини: основні, широкі (рейки) зі стандартною шириною 80-120 мм, і вузькі смуги, так звані зашивання, що мають

ширину 15-20 мм. Поверхня такої стелі має лінійний малюнок завдяки особливостям монтажу: широка рейка чергується з вузькою смугою. Це дозволяє, використовуючи комбінації рейок і вишивок різних кольорів і фактур, створювати візерунки на рейкових стелях.

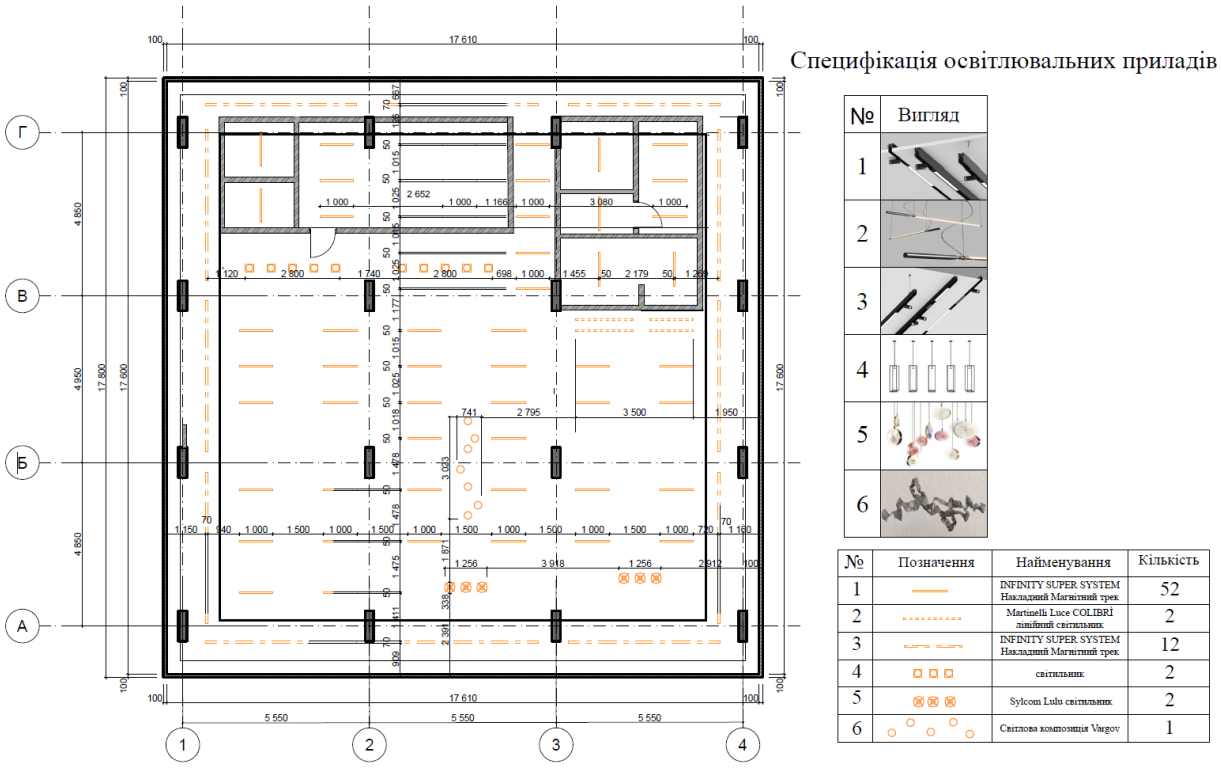


Рис.3.9. План стелі з розміщенням освітлювальних приладів.

Складові елементи рейкових металевих стель можуть мати різноманітні декоративні покриття: полімерне напилення, що створює матовий або глянцевий колір; дзеркальний металізований шар.

Стелі з металевих конструкцій не просто функціональні, вони можуть допомогти поліпшити естетичний вигляд будівлі, часто приховуючи менш привабливі елементи, такі як бетонні поверхні і кабелі. Вони додають візуальної привабливості простору, створюють рух за допомогою сучасних, динамічних стельових конструкцій.

Для оздоблення підлоги було застосовано вінілова плитка. Вінілові покриття для підлоги - це сучасний засіб опорядження, що характеризується довговічністю і привабливим зовнішнім виглядом.

Універсальність, невибагливість у догляді та різноманітність варіантів виконання роблять вінілове покриття для підлоги одним з найпопулярніших покриттів, що використовуються для обробки підлоги в приміщеннях квартир, приватних будинків, аеропортів, магазинів, лікарень та інших громадських місць. Вінілова плитка виготовляється на основі полівінілхлориду (ПВХ) і має багатошарову структуру. Для додання міцності і еластичності використовується дрібна кварцова крихта, яка служить основою. Середній шар відповідає за декоративні властивості. При нанесенні малюнка використовується спеціальна технологія, яка забезпечує не тільки надійну закріпленість елементів, а й чіткість і рівномірність зображення.

Основні переваги вінілової плитки це:

- Довговічність.
- Стійкість до впливу зовнішніх факторів.
- Екологічність.
- Простота догляду.
- Легкість монтажу.
- Доступність.
- Різноманітність кольорів і текстур.

Освітлення в приміщені здійснюється за допомогою кількох типів світильників. Перший вид світильників це накладний магнітний трековий світильник Infinity Super System, який освітлює основну площу приміщення. Другий вид освітлювальних пристроїв це лінійний світильник Martinelli Luce COLIBRÌ, це декоративні стрічкові світильники, які використовуються для декоративного підсвічування в різних зонах.

Світильники Sylcom Lulu використовувались для освітлення закритої зони на 2 особи. Декоративний підвісний світильник Vargov виконує функцію арт об’єкту у залі ресторану.

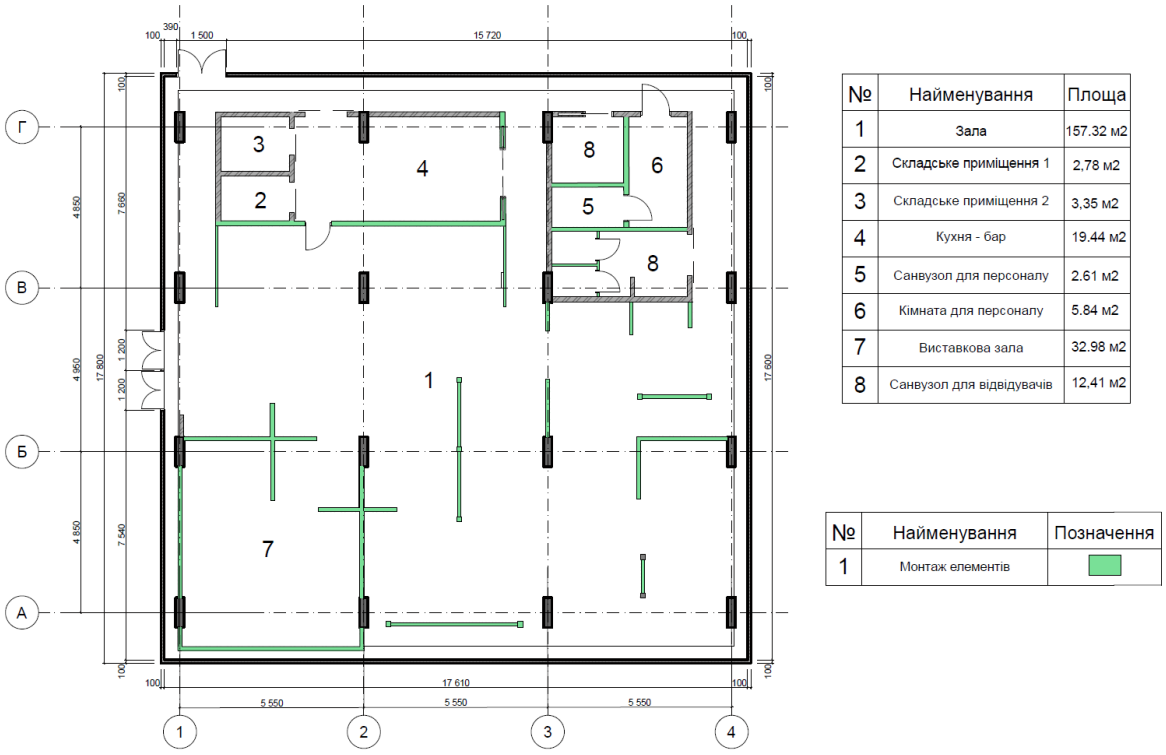


Рис.3.10. План перепланування приміщень ресторану.

Зовнішні стіни прибудови це скляні фасади з тришаровим заскленням. Несучими конструкціями виступають колони (Рис. 3.10). На Рис 3.10 можна побачити план перепланування стін в приміщеннях ресторану. Внутрішні стіни є кількох видів матеріалів: цегла та гіпсокартон. Для кладки цегляних стін використовувалась стара цеглі з заводу на території якого знаходиться ресторан. Це зроблено для підтримки стилю старої будівлі в новій прибудові. А стіни з старої цегли оброблені гіпсокартоном використовувались для розміщення експозицій та зонування приміщення ресторану.

3.2. Дизайн-концепція формування інтер'єру ресторану з експозицією.

Приміщення ресторану з елементами виставки запроектовано для творчих людей, які прагнуть пізнання нового. Концепція інтер'єру це поєднання функцій харчування, експозиції та дозвілля в одному просторі, за допомогою композиційних, об'ємно-просторових, планувальних та стильових прийомів. В процесі проектування було досліджено різні джерела та аналогічні проекти, визначено норми та вимоги до планування приміщень, оздоблення стін, встановлення меблів та обладнання, протипожежних правил та вимог та інших важливих норм для проектування закладу харчування з виставковим простором.

В сучасних інтер'єрах все частіше можна прослідкувати поєднання кількох або ж одразу багатьох стилів. Ця тенденція пояснюється стрімким розвитком індустрії дизайну та бажанням зробити щось інноваційне. В інтер'єрі проектованого ресторану з елементами виставки застосовано еклектичне поєднання стилів: це хайтек, елементи лофту, та арт-деко (Рис. 3.11-3.13).

На Рис.3.14 зображено план приміщення з розміщенням меблів. Місткість ресторану складає 53 місця. Запроектовано столи для як для двох, чотирьох, так і столи модульні столи для 3-4 і для розміщення по одному (Рис.3.14). В приміщенні є також барна зона, розміщена біля входу. Меблі ресторану розроблені в стилі арт-деко з елементами лофту.

Зона виставки розміщена безпосередньо в обідній залі ресторану, зонована стінами з цегли та гіпсокартону, на яких і розміщується експозиція. Експонати виставки змінюються. Освітлення експонатів здійснюється за допомогою магнітних трекових світильників.

План руху транзитних шляхів можна побачити на Рис.3.15.



Рис.3.11. Візуалізації зали ресторану.



Рис.3.12. Візуалізації зали ресторану.

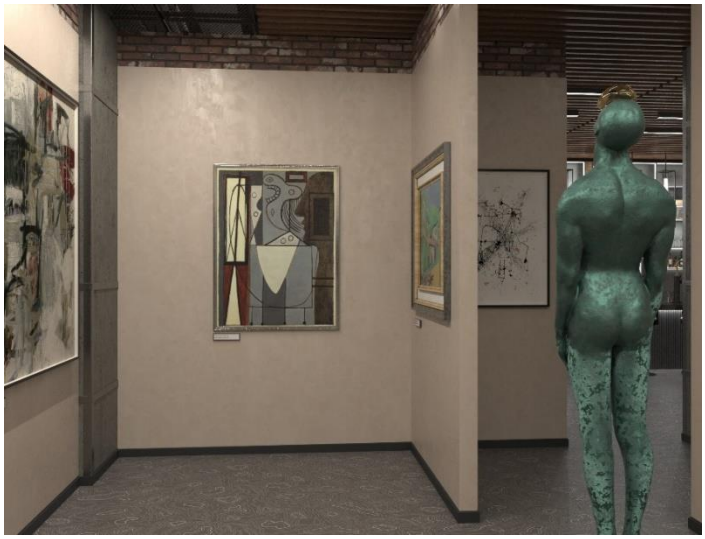


Рис.3.13. Візуалізації виставкової зони ресторану.

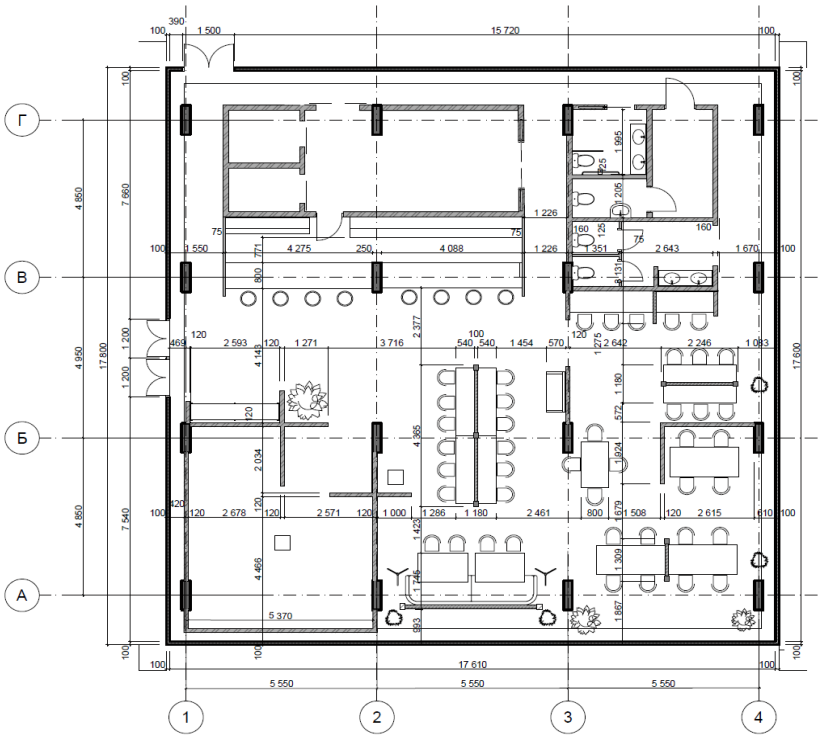
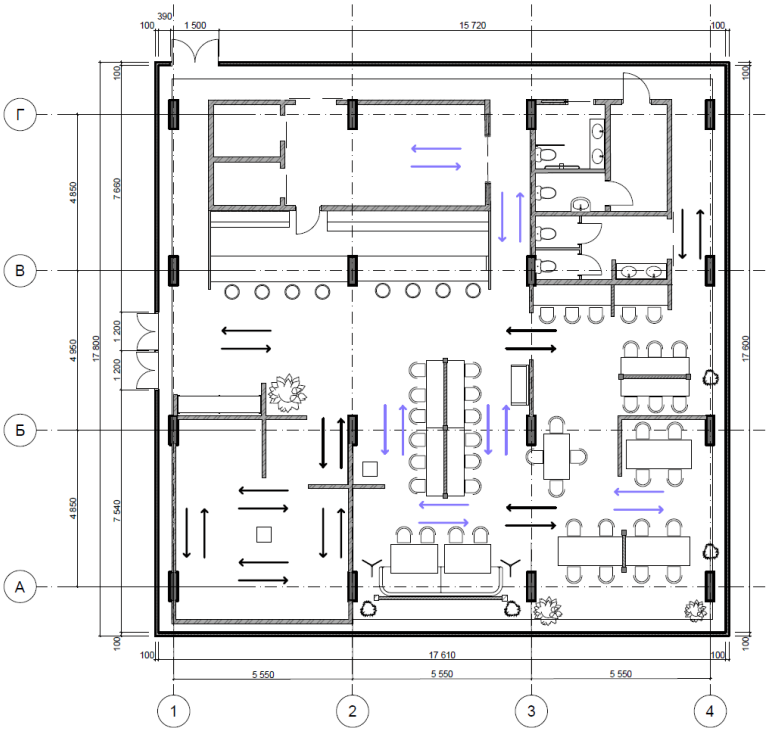


Рис.3.14. План приміщення з розміщенням меблів та обладнання.



№	Найменування	Позначення
1	Відвідувачі	
2	Персонал	

Рис.3.15. План транзитних шляхів.

3.3. Розробка елементу меблів в інтер'єрі ресторану з елементами експозиції.

Було запропонована модульна конструкція столу з вмонтованими світильниками та стільців. Просторовий блок складається з чотирьох столів з каркасною перегородкою посередині, в якій вмонтовані розетки та перемикачі, а зверху конструкції вмонтовані світильники. Висота перегородки складає 1880 мм, ширина 100 мм (Рис.3.16). Нижня частина блоку стола декорована металевими трубами, які підтримують стилістику арт-деко. Верхня частина перегородки виконана зі склоцегли.

Також було запропоновано стілець у стилі арт-деко з елементами етно стилістики у вигляді старовинної африканської маски. Маска натненна африканськими мотивати. Каркас стільця складається з металевих труб, які нагадують за своєю будовою стеблі бамбуку. Для матеріалу сидіння застосовано шкіру (Рис.17). Висота стільця 1264 мм, глибина 460 мм, а ширина 464 мм (Рис.3.18).

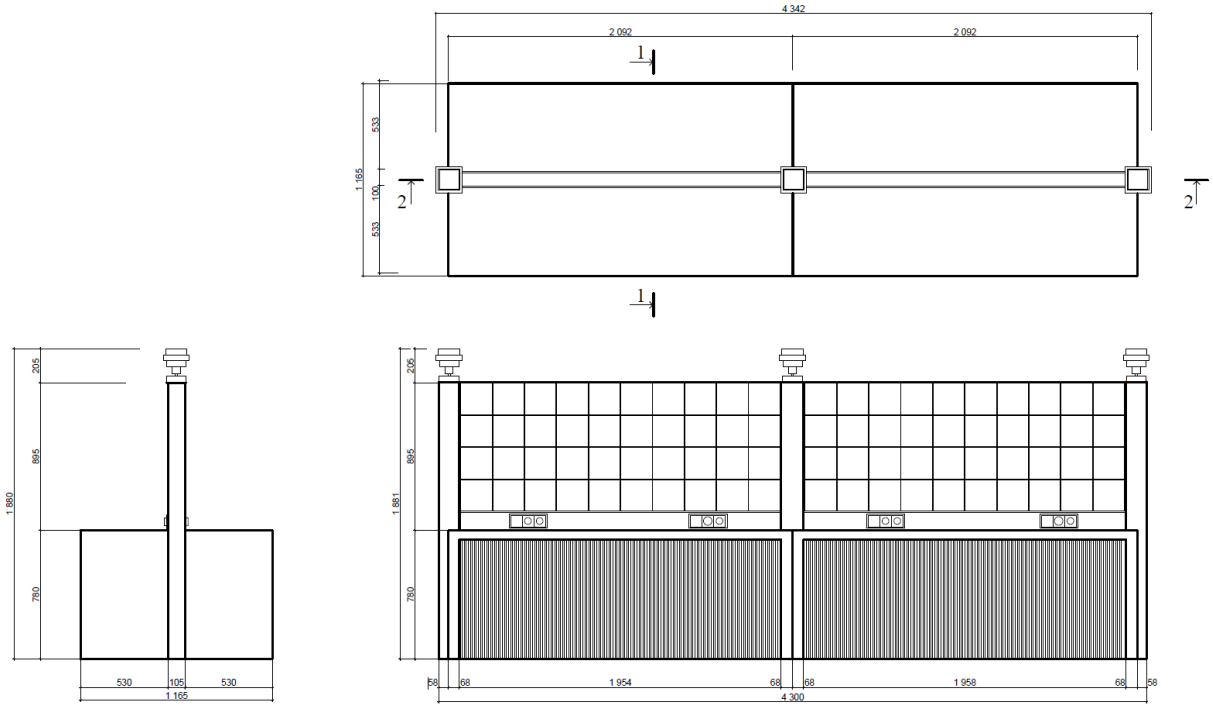


Рис.3.16. Креслення просторового блоку столу.

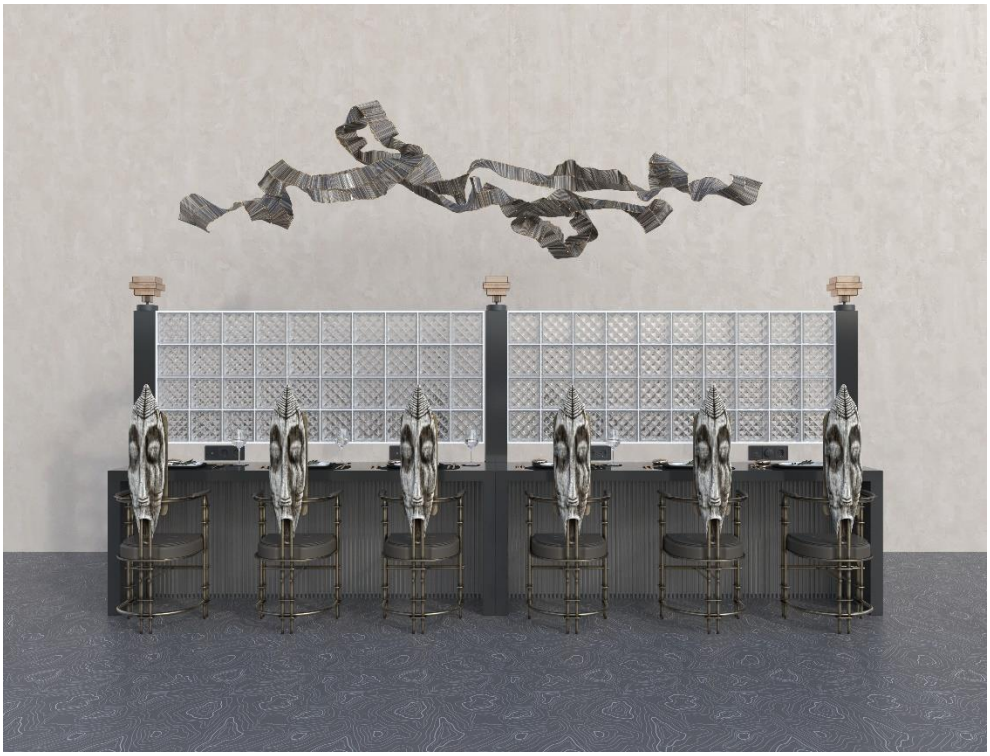


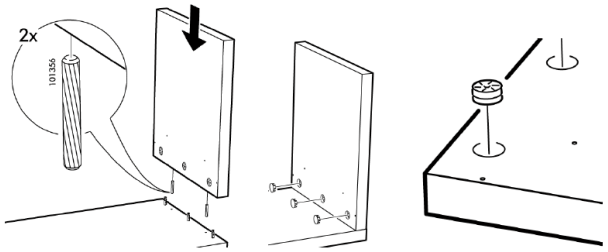
Рис.3.16. Візуалізація блоку столу та стільця.

Розміри просторового блоку можна побачити на Рис.3.17-3.18, це ширина 1165 мм, глибина 533 мм з кожного столу, довжина столу складає 2092 мм, а довжина всього блоку 4300 мм.

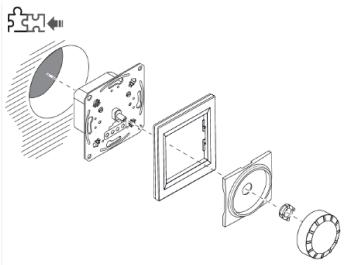
Кольорова гама блоку столу це чорний лакований пластик у матеріалі столу, перегородка складається зі скляних склоблоків та конструкції бежевого кольору. Конструкція світильників бронзового відтінку.

Металева частина конструкції стільця бронзова, шкіра має темно-сірий відтінок, а маска виконана зі згорівшої деревини дубу та має сіро-білий відтінок.

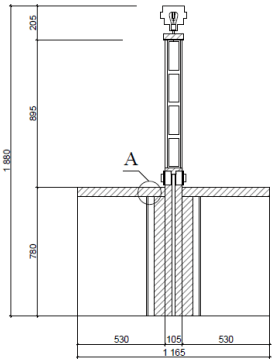
На Рис.3.18 зображено ергономічну схему та паспорт використаних матеріалів.



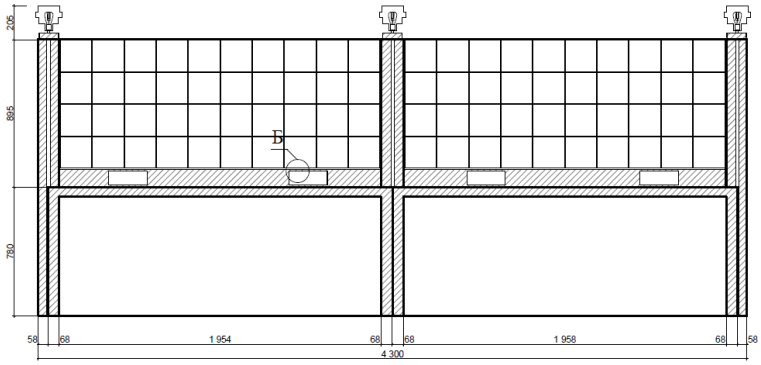
Вузол А



Вузол Б



Розріз 1

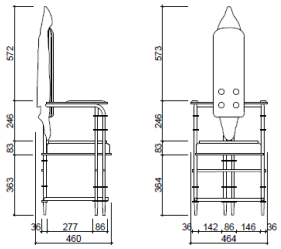


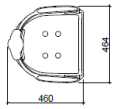
Розріз 2

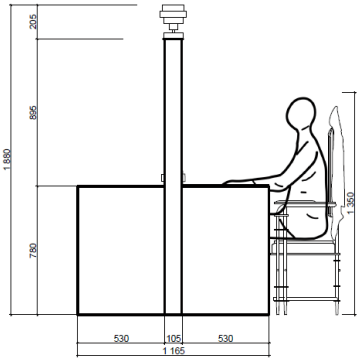
Рис.3.17. Розрізи та вузли столу.

Відомість елементів виробу		
№	Назва	К-сть
1	Опорна частина	8
2	Опорна частина стола	12
3	Світильники	3
4	Розетки та вимикачі	8
5	Декоративні труби	240
6	Склоцегла	80
7	Каркас	1

№	Назва	Зобр.
1	Штукатурка	
2	Пластик	
3	Пластик	
4	Скло	







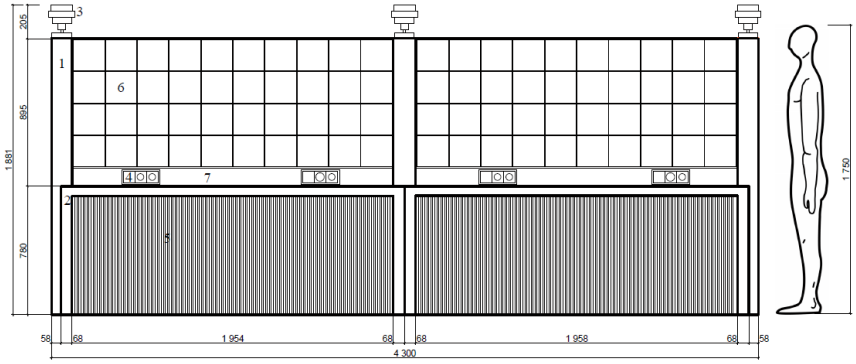


Рис.3.18. Види блоку столу та стільця, ергономічна схема, паспорт матеріалів.

ЗАГАЛЬНИЙ ВИСНОВОК

В результаті проведеного дослідження принципів формування простору ресторанів з елементами виставки на прикладі ресторану з експозицією. Дослідження даної теми відбулось завдяки дослідженню наукових праць архітекторів, дизайнерів та рестораторів, були використані наукові доробки статей, електронних ресурсів зі статтями експертів, книжок та підручників.

У І розділі розглянуто історичний розвиток та формування закладів ресторанного господарства. Досліджено наукову базу досліджень за даним направленням.

У ІІ розділі було розглянуто класифікацію закладів громадського харчування. Визначено основні поняття закладів харчування. Було розглянуто методику дослідження формування інтер'єрів та визначено основні методи та прийоми дослідження та формування інтер'єрів закладів харчування з елементами виставки.

Отже, в ході проектування закладу громадського харчування з елементами виставки були застосовані такі методи наукового дослідження: аналіз і синтез, метод спостереження, метод порівняння, метод історичного аналізу, графічний метод, метод мозкового штурму, метод сходження від абстрактного до конкретного, композиційний метод, метод моделювання, діалектичний метод, метод індукції, метод «бритви окама».

Основні принципи умеблювання та обладнання закладів громадського харчування з елементами виставки:

- **Принцип балансу**
- **Принцип фокусної точки**
- **Принцип адаптивності**
- **Принцип ритмічної побудови**

Матеріали оздоблення мають бути екологічно безпечними, відповідати вимогам пожежної безпеки та не мати в своєму складі летких летючих речовин. Стіни та стенди для представлення експозицій повинні бути нейтральних однотонних відтінків, не відволікати око. Меблі та обладнання мають бути ергономічними та бажано модульними та функціональними. Матеріал меблів також має бути зносостійким. Організація розміщення експозицій повинна бути підпорядкована певній системі. Загалом композиція простору ресторану з елементами виставки має створювати певну гармонію та композиційну єдність.

Також у ІІ розділі було визначено основні функціонально-технологічні процеси, що формують інтер'єр ресторану. Згідно проведених досліджень простір закладів ресторанного господарства поділяється на чотири функціональні групи приміщень:

- технологічна зона приміщень (гарячий цех, овочевий і холодний цехи, м'ясо-рибний цех, доготувальня, кондитерський цех, сервіровочна, мийні столового і кухонного посуду, кімната завідувача виробництвом);
- зона обслуговування відвідувачів (вхідні вузли, обідні зали, буфети, магазин кулінарії, кафетерій, кімната відпочинку і кабінет лікаря, ігрові приміщення);
- Складські приміщення (охолоджувані камери і приміщення, комори сухих продуктів, овочів, напоїв, добового запасу, інвентарю, білизняна, завантажувальна, тарна, камери для відходів).

У ІІІ розділі були поставлені завдання та умови проектування ресторану з елементами експозиції, зі зверненням до ергономічних, функціональних технологічних та естетичних вимог. Було проаналізовано та описано предметно-просторове наповнення функціональних зон приміщення ресторану та зони виставки, загальна площа якого становить

Концепція інтер’єру це поєднання функцій харчування, експозиції та дозвілля в одному просторі, за допомогою композиційних, об’ємно-просторових, планувальних та стильових прийомів. В процесі проектування було досліджено різні джерела та аналогічні проекти, визначено норми та вимоги до планування приміщень, оздоблення стін, встановлення меблів та обладнання, протипожежних правил та вимог та інших важливих норм для проектування закладу харчування з виставковим простором. В інтер’єрі проектованого ресторану з елементами виставки застосовано еклектичне поєднання стилів: це хайтек, елементи лофту, та арт-деко.

Було запропонована модульна конструкція столу з вмонтованими світильниками та стільців. Просторовий блок складається з чотирьох столів з каркасною перегородкою посередині, в якій вмонтовані розетки та перемикачі, а зверху конструкції вмонтовані світильники. Висота перегородки складає 1880 мм, ширина 100 мм. Нижня частина блоку стола декорована металевими трубами, які підтримують стилістику арт-деко. Верхня частина перегородки виконана зі склоцегли.

Також було запропоновано стілець з елементами етно стилістики у вигляді старовинної африканської маски. Маска натхненна африканськими мотивами. Каркас стільця складається з металевих труб, які нагадують за своєю будовою стеблі бамбуку. Для матеріалу сидіння застосовано шкіру.

Кольорова гама блоку столу це чорний лакований пластик у матеріалі столу, перегородка складається зі скляних склоблоків та конструкції бежевого кольору. Конструкція світильників бронзового відтінку.

Металева частина конструкції стільця бронзова, шкіра має темно-сірий відтінок, а маска виконана зі згорівшої деревини дубу та має сіро-білий відтінок.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Васютинська Р., Тарасова О. Ресторан - це коли або пан, або пропав // Галицькі контракти. 2003. №6.
2. Шинкаренко І. Ножі та виделки ресторанного бізнесу. Україна, що жує, – очима француза // Контракти. 2004. №24.
3. Тематичні ресторани у сфері туризму. [Електронний ресурс]. – Режим доступу :– [https://works.doklad.ru/view/Xm8Z1xm32G4.html]
4. Драчева Е.Л., Забаев Ю.В., Исмаев Д.К. и др. Экономика и организация туризма. Международный туризм. 2-е изд., стер. М.: КНОРУС, 2005. 567, с.201.
5. Історія виникнення: де з'явився перший ресторан і як розвивався цей бізнес.Електоронний ресурс. Режим доступу. – [https://ukr.drinkpinkonline.com/4122469-eating-is-what-is-it-history-and-types-ofrestaurants?__cf_chl_f_tk=kB.7ppEyIAhvOT3lUpgdzhUAhlXKfm_Zx3fk2c8bIJY-1642290613-0-gaNycGzNCSU]
6. Організація ресторанної справи Електронний ресурс. – Режим доступу :[https://kcollegeht.kr.ua/images/electronni_pidruchniki/orhanizatsiia_restorannoi_spravy.pdf]
7. Організація харчування на виставках та ярмарках Електронний ресурс. – Режим доступу :[https://pidru4niki.com/12780212/turizm/organizatsiya_harchuvannya_vistavkah_yarmarkah]
8. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. « ПІДПРИЄМСТВА ХАРЧУВАННЯ (ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА)»
9. Класифікація ресторанів. Електоронний ресурс. Режим доступу. – [https://studopedia.su/13_33770_klasifikatsiya-restoraniv.html https://westudents.com.ua/glavy/93170-23-klasifkatsya-pdprimstv-restorannogo-gospodarstva.html]
10. Тематичний концептуальний ресторан. Електоронний ресурс. Режим доступу. – [https://pidru4niki.com/11631018/turizm/tichniy_kontseptualniy_restoran]

11. Ресторанные новости Киева. Електоронний ресурс. Режим доступу. - [http://lasoon.com.ua]
12. особливості розвитку ресторанного господарства в україні Електронний ресурс. – Режим доступу :[https://tourlib.net/statti_ukr/yashyna.htm]
13. В. П. Самодай А. І. Кравченко ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ. Сумський державний педагогічний університет імені А. С. Макаренка. 2015.] С 34-40 Електронний ресурс. – Режим доступу :[**https://kcollegeht.kr.ua/images/Electronni_pidruchniki/Orhanizatsiia_restorannoi_spravy.pdf]**
14. Методи і техніка досліджень. Електронний ресурс. Режим доступу: http://elib.tsatu.edu.ua/dep/mtf/ophv_10/page3.html]
15. Ресторан Крыивка, Львов. Електоронний ресурс. Режим доступу. – [http://www.doroga.ua/restaurant/Ljvovskaya/Ljvov/Kryivka/696], [11 Криївка. Електоронний ресурс. Режим доступу. – [https://travel – family.org/lvovskaya/678-zavedeniya-kotorye-stoit-posetit-nash-otzyv-o-kryivke-s-foto.html]
16. Современный фуд-маркет в исторической постройке в Киеве. Електоронний ресурс. Режим доступу. – [https://www.admagazine.ru/interior/fud-market-v-zdanii-arsenala-xviii-veka-v-kieve]
17. Kyiv Food Market. Електоронний ресурс. Режим доступу. – [https://www.balbek.com/kyivfoodmarket]
18. [14 BIBO restaurant in Hong Kong. Електоронний ресурс. Режим доступу. – [https://www.designfather.com/bibo-restaurant-hong-kong/]
19. Pharmacy 2. Електоронний ресурс. Режим доступу. – [https://www.timeout.com/london/restaurants/pharmacy-2]
20. Venice’s Storied Caffè Florian Is in Danger of Closing. Електоронний ресурс. Режим доступу. – [https://www.architecturaldigest.com/story/venices-storied-caffe-florian-danger-closing]
21. A New York Landmark Like The Lever House Deserves A Refined Italian Restaurant Like Casa Lever. Електоронний ресурс. Режим доступу. – [https://www.forbes.com/sites/johnmariani/2021/12/15/a-new-york-landmark-

like-the-lever-house-deserves-a-refined-italian-restaurant-like-casa-lever/?sh=d6b95ab3697c].

22. Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного господарства Електоронний ресурс. Режим доступу. – [https://studfile.net/preview/7704694/page:2/]

23. ДБН В.2.2-9-2009 «Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди Основні положення».

24. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. « ПІДПРИЄМСТВА ХАРЧУВАННЯ (ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА)»

25. Лінда С.М. Архітектурне проектування громадських будівель та споруд / С.М. Лінда. – Л.: НУЛП, 2010. — С. 608

26. Нойферт Э. Строительное проектирование /Пер. с нем. К.Ш. Фельдмана, Ю.М. Кузьминой; Под ред. З.И. Эстрова и Е.С. Раевой. 2-е изд. М.: Стройиздат, 1991. – С. 392

27. Нойферт Э. Строительное проектирование /Пер. с нем. К.Ш. Фельдмана, Ю.М. Кузьминой; Под ред. З.И. Эстрова и Е.С. Раевой. 2-е изд. М.: Стройиздат, 1991. – С. 392

28. Design guidelines for museums, archives, and art storage facilities Електронний ресурс. – Режим доступу :[https://www.bdcnetwork.com/design-guidelines-museums-archives-and-art-storage-facilities]

29. Функціональні фактори в технологічному проектуванні. Функціональне зонування приміщень. Електронний ресурс. – [Режим доступу :https://studopedia.com.ua/1_45286_funktsionalni-faktori-v-tehnologichnomu-proektuvanni-funktsionalne-zonuvannya-primishchen.html]

30. Design and Equipment for Restaurants and Foodservice Електронний ресурс. – Режим доступу : [https://catedraalimentacioninstitucional.files.wordpress.com/2014/09/2-l-design-and-equipment-for-restaurants-and-foodservice.pdf]

31. Дизайн інтер'єру ресторану: основні правила та особливості Електронний ресурс. – Режим доступу :[https://zhytomyr-online.com/ua/article/239774-dyzayn-interyeru-restoranu-osnovni-pravyla-ta-osoblyvosti]

32. 7 найважливіших принципів дизайну інтер'єрів Електронний ресурс. – Режим доступу : https://www.interior-and-style.com/post/osnovy_dizaina]

33. Theory and practice Електронний ресурс. – [Режим доступу : https://theoryandpractice.ru/posts/8712-gallery-lightning?_escaped_fragment_=%2F]
34. Кожаева Р. Ж. Проектирование систем освещения для музейного комплекса на примере Художественного музея города Томска : магистерская диссертация / Р. Ж. Кожаева // Национальный исследовательский Томский политехнический университет, Институт физики высоких технологий, Кафедра лазерной и световой техники. — Томск, 2017. – С. 113
35. Theory and practice Електронний ресурс. – Режим доступу : [https://theoryandpractice.ru/posts/8712-gallery-lightning?_escaped_fragment_=%2F]
36. Минервин Г.Б. Дизайн. Иллюстрированный словарь-справочник / Г.Б. Минервин, В.Т. Шимко, А.В. Ефимов. – М. : Архитектура – С, 2004. – С. 288
37. Степанов Н.Н. Цвет в интерьере / Н.Н. Степанов. – К.: Вища школа, 1985. – С. 184
38. Климчук А.С. Модульність виставкових стендів і їх комбінаторика / А.С. Климчук, Л.Р. Гнатюк // І Міжнародна науково-практична конференція «Будівництво. Архітектура. Дизайн». – Х., 2021
39. Design and Equipment for Restaurants and Foodservice Електронний ресурс. – Режим доступу :[https://catedraalimentacioninstitucional.files.wordpress.com/2014/09/2-l-design-and-equipment-for-restaurants-and-foodservice.pdf]
40. Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного господарства Електронний ресурс. – Режим доступу :[https://studfile.net/preview/7704694/page:2/]

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІЛЮСТРАЦІЙ

1. КРИЇВКА. Електоронний ресурс. Режим доступу. (https://www.fest.lviv.ua/uk/restaurants/kryjivka/)
2. Kyiv Food Market. Електоронний ресурс. Режим доступу. – [https://www.balbek.com/kyivfoodmarket]
3. BIBO restaurant in Hong Kong. Електоронний ресурс. Режим доступу. – (https://www.designfather.com/bibo-restaurant-hong-kong/)
4. Pharmacy 2. Електоронний ресурс. Режим доступу. – (https://www.timeout.com/london/restaurants/pharmacy-2)
5. Venice’s Storied Caffè Florian Is in Danger of Closing. Електоронний ресурс. Режим доступу. –(https://www.architecturaldigest.com/story/venices-storied-caffe-florian-danger-closing)
6. Phot.Venice.San.Marco.Café.Florian.041023.4574. Електоронний ресурс. Режим доступу. – (https://www.flickr.com/photos/franck-chilli/4604058297)
7. Sona. Електоронний ресурс. Режим доступу. – (https://www.architecturaldigest.com/story/restaurants-art-collections-museums)
8. A New York Landmark Like The Lever House Deserves A Refined Italian Restaurant Like Casa Lever. Електоронний ресурс. Режим доступу. – (https://www.forbes.com/sites/johnmariani/2021/12/15/a-new-york-landmark-like-the-lever-house-deserves-a-refined-italian-restaurant-like-casa-lever/?sh=d6b95ab3697c)
9. Таблиця 2.1. Ширина проходів в обідніх залах закладів РГ.
10. Таблиця 2.2. Ширина коридорів у виробничо-технологічній групі приміщень закладів РГ
11. Таблиця 2.3. Ширина проходів у виробничих приміщеннях закладів РГ.
12. Нойферт Э. Строительное проектирование /Пер. с нем. К.Ш. Фельдмана, Ю.М. Кузьминой; Под ред. З.И. Эстрова и Е.С. Раевой. 2-е изд. М.: Стройиздат, 1991.

13. 13 Рис. 2.20 Ширина проходу та відстань між вітриною з експонатом. Нойферт Э. Строительное проектирование /Пер. с нем. К.Ш. Фельдмана, Ю.М. Кузьминой; Под ред. З.И. Эстрова и Е.С. Раевой. 2-е изд. М.: Стройиздат, 1991.
14. Принципи організації експозицій в плані. Нойферт Э. Строительное проектирование /Пер. с нем. К.Ш. Фельдмана, Ю.М. Кузьминой; Под ред. З.И. Эстрова и Е.С. Раевой. 2-е изд. М.: Стройиздат, 1991. – С. 392.
15. Нойферт Э. Строительное проектирование /Пер. с нем. К.Ш. Фельдмана, Ю.М. Кузьминой; Под ред. З.И. Эстрова и Е.С. Раевой. 2-е изд. М.: Стройиздат, 1991. – С. 392
16. Нойферт Э. Строительное проектирование /Пер. с нем. К.Ш. Фельдмана, Ю.М. Кузьминой; Под ред. З.И. Эстрова и Е.С. Раевой. 2-е изд. М.: Стройиздат, 1991. – С. 392

Додатки



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ ГРОМАД ТА ТЕРИТОРІЙ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ (КНУБА)
ДП НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ ІНСТИТУТ БУДІВЕЛЬНОГО ВИРОБНИЦТВА (ДП «НДІБВ»)
БУДІВЕЛЬНА ПАЛАТА УКРАЇНИ
АКАДЕМІЯ БУДІВНИЦТВА УКРАЇНИ (АБУ)
НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ МИСТЕЦТВ УКРАЇНИ
НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ ІНСТИТУТ ІННОВАЦІЙНОГО БУДІВНИЦТВА (НДІ ІНБУД)
ІНСТИТУТ МЕНЕДЖМЕНТУ ТА ІНФОРМАЦІЙНИХ СИСТЕМ (ISMA)
СІЛЕЗЬКИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (SUT)
НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ ІНСТИТУТ ТЕОРІЇ ТА ІСТОРІЇ АРХІТЕКТУРИ, МІСТОБУДУВАННЯ І ДИЗАЙНУ (НДІТІАМД)
ДЕПАРТАМЕНТ МІСТОБУДУВАННЯ ТА АРХІТЕКТУРИ КМДА
ДП «УКРАЇНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ ІНСТИТУТ ПРОЕКТУВАННЯ МІСТ «ДІПРОМІСТО» ІМ.Ю.М.БІЛОКОНЯ

МІЖНАРОДНИЙ НАУКОВО-ТЕХНІЧНИЙ ФОРУМ

“Архітектура та будівництво: Відновлення України. Наука, технологія, практика”

VII Міжнародна науково-технічна конференція “Ефективні технології в будівництві”

VIII Міжнародна науково-технічна конференція “Архітектура історичного Києва. Архітектура та Дизайн - відновлення країни”

IX Міжнародна науково-технічна конференція “Нові технології в будівництві”

СЕРТИФІКАТ

підтверджує, що

НАУМОВ Богдан Миколайович

брав(ла) участь у конференціях форуму
17-18 Листопада 2022р. м.Київ, Україна

CERTIFICATE

confirms that

Bohdan NAUMOV

has participated in the conferences forum
November 17-18, 2022 Ukraine, Kyiv

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

Rector of ISMA University – co-chair of organizing committee ***Roman Djakon***

Certificate No. KNUCA-22-11-270

Anti-Plagiarism v-15.257

Максимальний збіг з одним документом 0,0%

Словники перевірки: en_US, ru_RU, ua_UA

Помилок у документах: 9 %

ID: 109740 Назва: Принципи формування ресторанного простору з елементами виставки Добавлено в БД: 2022-12-14 Автор: Наумов Б.М. Керівники: Третяк Ю.В. Прокопов О.В.	Документ		Сумарний збіг за Базою Даних	
	Символи	Лексеми	Символи	Лексеми
		733		