МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ АВІАЦІЙНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет наземних споруд і аеродромів
Кафедра комп'ютерних технологій, дизайну і графіки

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

(ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА)

ВИПУСКНИКА ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ «БАКАЛАВР»

ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 022 «ДИЗАЙН»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЮ ПРОГРАМОЮ «ДИЗАЙН»

ЗА ТЕМОЮ «**ДИЗАЙН ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ**»

Виконавець:
РОГАЛЬЧУК Владислав Богданович
ДЗ-401Б

Керівник:
доктор мистецтвознавства
МИХАЙЛОВА Рада Дмитрівна

Нормоконтроль:
доктор архітектури, професор
професор кафедри КТДіГ
ЧЕРНЯВСЬКИЙ Володимир Георгійович

Київ 2024

НАЦІОНАЛЬНИЙ АВІАЦІЙНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет наземних споруд і аеродромів

Кафедра комп'ютерних технологій, дизайну і графіки

Напрям підготовки 6.020207 «Дизайн»

Спеціальність 022 «Дизайн»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

_____ В.М. Василенко

«_____»_____ 2024 р.

ЗАВДАННЯ

на виконання дипломного проекту

Рогальчука Владислава Богдановича

Тема кваліфікаційної роботи: «ДИЗАЙН ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ» затверджена наказом ректора від 14 березня 2024 р. № 329/ст.

Термін виконання проекту: з 20.05.2024 по 10.06.2024.

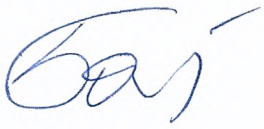
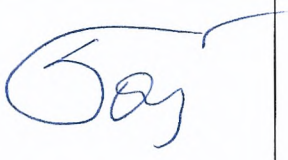
Вихідні дані до проекту: детальне технічне завдання, комплексний генеральний план території, деталізовані плани кожного поверху будівлі, а також розрізи, що демонструють внутрішнє планування.

Зміст пояснювальної записки: завдання на виконання дипломного проекту, реферат, зміст, вступ, три розділи основної частини, висновки, список використаних джерел, додатки.

Перелік обов'язкового графічного (ілюстративного) матеріалу: проект супроводжується наступними графічними матеріалами: схематичне зображення генерального плану з елементами благоустрою, плани приміщень до та після проведення реконструкції, візуалізація зонування простору, плани розміщення меблів та обладнання, проекти стель та підлог, візуальні розгортки стін, перспективні зображення дизайну інтер'єрів, креслення оригінальних предметів інтер'єру, створених автором, фотографії 3D-моделей та навчальні матеріали.

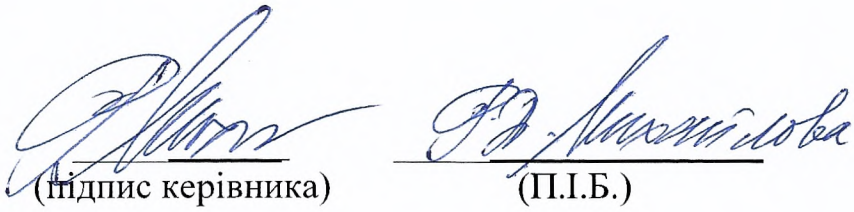
КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН-ГРАФІК

№ з/п	Завдання	Термін виконання	Відмітка про виконання
1	Збір інформації про закордонну та вітчизняну практику дизайну	11.02 – 20.02.2024	
2	Аналіз та систематизація теоретичного матеріалу	20.02 – 15.03.2024	
3	Проєктування концепції інтер'єру	15.03 – 20.04.2024	
4	Розробка функціонального зонування	20.04 – 14.05.2024	
5	Розробка планів та розстановка меблів	14.05 – 14.05.2024	
6	Виконання планів підлоги та підбір матеріалів	14.05 – 15.05.2024	
7	Виконання планів освітлення та розгорток стін	15.05 – 16.05.2024	
8	Здійснення візуалізації інтер'єру	17.05 – 25.05.2024	
9	Оформлення пояснювальної записки до диплому	18.05 – 27.05.2024	
10	Приготування презентації та роздаткового матеріалу	30.05 – 3.06.2024	
11	Захист дипломної роботи	12.06.2024	

Розділ	Консультант (посада, П.І.Б.)	Дата, підпис	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Нормоконтроль	Професор КТДіГ ЧЕРНЯВСЬКИЙ Володимир Георгійович		
Консультант	Професор КТДіГ БАШТА Олена Трифонівна		

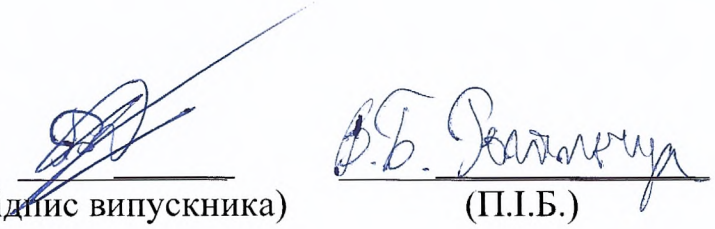
Дата видачі завдання: « __ » _____ 2024 р.

Керівник



(підпис керівника) (П.І.Б.)

Завдання прийняв до виконання



(підпис випускника) (П.І.Б.)

РЕФЕРАТ

Пояснювальна записка до дипломного проекту включає:

- **70 сторінок** текстового матеріалу
- **21 ілюстративних рисунків**
- **3 таблиці** для систематизації даних
- **28 джерел** інформації, які були використані під час дослідження

Ключові слова: дизайн інтер'єру, внутрішній простір ресторанного закладу, проектне рішення.

Актуальність теми: Дизайн інтер'єрів сучасних закладів харчування були і залишаються актуальною темою. Людина потребує щоденного харчування, перепочинку, фізичного, інтелектуального, морального й трудового розвантаження, відповідного до її індивідуальних особливостей, що може отримати у ресторанному комплексі. Інтер'єр, створений в закладі харчування, а саме ресторані, має бути комфортним, затишним, естетичним, щоби позитивно впливати на людину, адже оточуюче середовище, інтер'єр, впливає на працездатність та успішні трудові результати. Важливість зазначених постулатів високо оцінюють у світі. Багато ресторанних закладів Європи та Америки отримували нагороди за високі показники інтер'єрів. В Україні запровадження таких тенденцій щодо покращення інтер'єрів ресторанних комплексів часто знаходиться на недостатньому рівні.

Для кожного типу приміщення існують пріоритетні стилі, котрі найкраще вписуються в той чи інший інтер'єр. Однією із дієвих сучасних тенденцій формування середовища ресторану є концепція «зручність-затишок-естетичність», що суттєво позначилася на їхньому дизайні.

У світовому масштабі галузь ресторанного бізнесу, яка динамічно розвивається, нині потребує появи нових оригінальних альтернативних просторів, які можуть поєднати місце для роботи, навчання та відпочинку у затишній атмосфері. Саме така ідея стала основою для створення простору ресторану та його сучасного інтер'єру.

Об'єкт дослідження: внутрішнє середовище ресторанного комплексу

Предмет дослідження: дизайн інтер'єру ресторанного комплексу

Мета : розробити дизайн інтер'єру ресторанного комплексу, враховуючи сучасний досвід формування відповідного середовища, нормативну базу та ергономічні вимоги.

Методи дослідження: аналіз та синтез, метод спостереження та порівняння, композиційний аналіз, системний підхід, комп'ютерне моделювання.

Завдання:

- Аналіз наукових джерел за темою дослідження щодо вітчизняного та зарубіжного досвіду у проєктуванні інтер'єрів ресторанних комплексів / закладів;
- Вивчення нормативних вимог до проєктування об'єктів даного типу;
- Аналіз і узагальнення досвіду проектування і дизайну інтер'єрів ресторанних закладів;
- Визначення концепції та особливостей формування дизайну ресторанного комплексу;
- Розробка дизайн-проекту ресторанного комплексу.

АНОТАЦІЯ

Дизайн інтер'єрів сучасних закладів харчування були і залишаються актуальною темою. Людина потребує щоденного харчування, перепочинку, фізичного, інтелектуального, морального й трудового розвантаження, відповідного до її індивідуальних особливостей, що може отримати у ресторанному комплексі. Інтер'єр, створений в закладі харчування, а саме ресторані, має бути комфортним, затишним, естетичним, щоби позитивно впливати на людину, адже оточуюче середовище, інтер'єр, впливає на працездатність та успішні трудові результати. Важливість зазначених постулатів високо оцінюють у світі. Багато ресторанних закладів Європи та Америки отримували нагороди за високі показники інтер'єрів. В Україні запровадження таких тенденцій щодо покращення інтер'єрів ресторанних комплексів часто знаходиться на недостатньому рівні.

Для кожного типу приміщення існують пріоритетні стилі, котрі найкраще вписуються в той чи інший інтер'єр. Однією із дієвих сучасних тенденцій формування середовища ресторану є концепція «зручність-затишок-естетичність», що суттєво позначилася на їхньому дизайні. У світовому масштабі галузь ресторанного бізнесу, яка динамічно розвивається, нині потребує появи нових оригінальних альтернативних просторів, які можуть поєднати місце для роботи, навчання та відпочинку у затишній атмосфері. Саме така ідея стала основою для створення простору ресторану та його сучасного інтер'єру.

The design of the interiors of current food stores has become a hot topic. People will require good food, restoring, physical, intellectual, moral and labor appreciation, depending on their individual characteristics, which can be obtained from a restaurant complex. The interior of the food, and the restaurant itself, is designed to be comfortable, quiet, aesthetic, in order to positively influence the people, as well as the alien middle, the interior, influences the efficiency and successful results of work. The importance of these postulates is highly valued among the world. A lot of

restaurant companies in Europe and America have received rewards for their high performance in their interiors. In Ukraine, the promotion of such trends to improve the interiors of restaurant complexes is often insufficient.

For skin types, there are priority styles that best fit into any other interior. One of the current trends in shaping the middle of the restaurant is the concept of "handiness-quietness-aesthetics", which is clearly evident in its design.

The global restaurant business, which is developing dynamically, will require the emergence of new original alternative spaces that can provide space for work, beginning and replacing the quiet atmosphere. This very idea became the basis for the creation of a spacious restaurant and its daily interior.

ТЕХНІЧНЕ ЗАВДАННЯ НА ПРОЄКТУВАННЯ

Тема проєкту: Дизайн інтер'єру ресторанного комплексу.

Основні завдання:

1. *Збір та аналіз даних*. Вивчення історії розвитку ресторанного бізнесу. Аналіз екстер'єрів та інтер'єрів закордонних і вітчизняних галерей ресторанних комплексів.

2. *Розробка дизайн-концепції*. Створення і обґрунтування стилю дизайну. Забезпечення функціональності та трансформованості простору.

3. *Архітектурно-конструктивні рішення*. Функціональне зонування та перепланування підоснови приміщень. Розробка рішень для реалізації концепції.

4. *Колірні рішення, освітлення, вибір обладнання та матеріалів*. Вибір доцільних кольорових рішень, що додають атмосфери ресторанному комплексу. Правильне планування освітлення для створення комфортного середовища. Вибір меблів та обладнання для кожного приміщення з урахуванням усіх вимог.

5. *Інклюзивність та безпека*. Забезпечення доступності для людей з усіх вікових та соціальних групп.

Авторські розробки. Створення оригінальних меблів, які відповідають концепції дизайну.

ЗМІСТ

ВСТУП……6

РОЗДІЛ 1. ОГЛЯД ПРОЕКТУВАННЯ ТА ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРІВ РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ. АНАЛІЗ ВІТЧИЗНЯНОГО ТА ЗАРУБІЖНОГО ДОСВІДУ……...7

1.1 ВИНИКНЕННЯ, ЕВОЛЮЦІЯ ТА СУЧАСНИЙ СТАН ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ, ЇХ ТИПОЛОГІЯ……...7

1.2 СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗРОБКИ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ……9

1.3 ТИПОЛОГІЯ ТА КЛАСИФІКАЦІЯ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ……10

1.4 РОЗРОБКА ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ……..…17

1.5 КОНЦЕПЦІЯ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ ГРОМАДСЬКИХ ПРОСТОРІВ……19

1.6 ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ ГРОМАДСЬКИХ ПРОСТОРІВ……22

ВИСНОВКИ……24

РОЗДІЛ 2. ФУНКЦІОНАЛЬНО-ПРОСТОРОВІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ІНТЕР'ЄРІВ РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ……25

2.1 ФУНКЦІОНАЛЬНІСТЬ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ: ЗОНУВАННЯ ІНТЕР'ЄРІВ І СЛУЖБОВИХ ПРИМІЩЕНЬ……...25

2.2 АСПЕКТИ УСПІШНОСТІ РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ……....27

2.3 СПЕЦИФІКА ТЕХНОЛОГІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ ЗАКЛАДУ ТА ЕРГОНОМІЧНІ АСПЕКТИ……28

2.4 КОМПОЗИЦІЙНІ ЗАСОБИ ФОРМУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ……34

ВИСНОВКИ……40

РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА КОНЦЕПЦІЇ ТА СТВОРЕННЯ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ……..41

3.1 ОГЛЯД ОСНОВНИХ ХАРАКТЕРИСТИК……41

3.2 АРХІТЕКТУРНО-КОНСТРУКТИВНЕ РІШЕННЯ……43

3.3 КОНЦЕПЦІЯ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ……45

3.4 ВИБІР МЕБЛІВ, МАТЕРІАЛІВ ТА ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ……..47

3.5 АВТОРСЬКІ РОЗРОБКИ……..49

ВИСНОВКИ……52

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ……53

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ……55

ДОДАТКИ……58

ВСТУП

В контексті глобального прогресу в області дизайну ресторанних комплексів для громадського харчування, дана тема виявляється надзвичайно актуальною. Сучасний світ вимагає створення комфортних і сучасних умов для громадського харчування, що є нагальною потребою сьогодення. Враховуючи це, наш проект відповідає сучасному підходу до планування безпечного і креативного простору для мережевих ресторанних комплексів.

Цей проект відображає важливість розуміння того, як важливо надавати комфортні і сучасні умови для громадського харчування в сучасному світі. Він відповідає сучасному підходу до планування безпечного і креативного простору для мережевих ресторанних комплексів, що є важливим аспектом сучасного дизайну ресторанних комплексів. З урахуванням цього, дана тема є актуальною в контексті світового розвитку дизайну ресторанних комплексів громадського харчування в цілому.

Таким чином, цей проект відображає важливість розуміння того, як важливо надавати комфортні і сучасні умови для громадського харчування в сучасному світі. Він відповідає сучасному підходу до планування безпечного і креативного простору для мережевих ресторанних комплексів, що є важливим аспектом сучасного дизайну ресторанних комплексів. З урахуванням цього, дана тема є актуальною в контексті світового розвитку дизайну ресторанних комплексів громадського харчування в цілому.

РОЗДІЛ 1. ОГЛЯД ПРОЕКТУВАННЯ ТА ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРІВ РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ. АНАЛІЗ ВІТЧИЗНЯНОГО ТА ЗАРУБІЖНОГО ДОСВІДУ

1.1. ВИНИКНЕННЯ, ЕВОЛЮЦІЯ ТА СУЧАСНИЙ СТАН ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ, ЇХ ТИПОЛОГІЯ.

Ресторанний бізнес, який ми знаємо сьогодні, має давню історію. Зображення та описи ранніх форм ресторанів, відомих як таверни, зустрічаються у давніх текстах, включаючи закони вавилонського царя Хаммурапі, що датуються близько 1700 року до нашої ери. У стародавній Греції, в першому тисячолітті до нашої ери, таверни були невід'ємною частиною соціального життя, служачи місцями для харчування та зустрічей. З часом, у зв'язку з розвитком комерції, з'явилися гостьові будинки, які стали особливо поширеними в Римській імперії, розташовуючись уздовж головних доріг, у містах та селах, на відстані одного дня подорожі - приблизно 40-225 кілометрів. Зростання торгівлі з Близьким Сходом та Азією сприяло розвитку харчових закладів, особливо у місцях, де проходили ключові торговельні шляхи. Караван-сараї, які існували з другого тисячоліття до нашої ери, стали популярними в середньовіччі, зазвичай розташовуючись на відстані одного денного переходу каравану, близько 30-40 кілометрів один від одного. Ці комплекси не лише надавали притулок та їжу для мандрівників, але й містили лазні, пункти обміну валют, магазини та інші послуги. Після занепаду Римської імперії у 476 році нашої ери, розвиток харчових закладів вступив у нову фазу, значною мірою вплинуту релігійними традиціями. Зростання паломництва спонукало монастирі та інші релігійні установи надавати житло та харчування мандрівникам. Наприклад, за наказом Карла Великого були зведені спеціальні будівлі для гостей, де можна було отримати різноманітні послуги та продукти. Проте, безкоштовні послуги монастирів стримували розвиток приватного сектору. У Англії, до кінця середньовіччя, зменшення релігійної активності монастирів призвело до розвитку корчем та гостьових

будинків, оскільки відвідувачам більше не надавалися безкоштовні послуги, і вони зверталися до приватних закладів. У XII-XIII століттях у Кабан Росс з'явилися гостьові будинки, які приймали гостей усіх соціальних шарів. Вони мали прямокутну форму, оточену кам'яними або дерев'яними кімнатами зі скляними вікнами. Такі заклади надавали "поштові" послуги, дозволяючи розміщувати коней та екіпажі. У середньовічних містах та селах функціонували таверни, які служили не лише місцем для їжі та напоїв, але й соціальним центром. Деякі з них були схожі на сучасні ресторани, з окремими зонами для харчування та проживання. Роботу в таких закладах часто виконували представники національних меншин, оскільки шляхетна буржуазія вважала це заняття непристойним.

З часом, корчми перетворилися на важливі соціальні центри, а деякі навіть стали власністю державних чиновників або аристократії. У XV столітті з'явилися "корчмові діри" - поштові станції, розташовані біля переправи коней, які надавали послуги харчування та проживання, виключаючи транспортні послуги. У XVI-XVII століттях Київ став одним з торгових центрів Східної Європи, через який проходили торговельні шляхи до Москви. Українські торговці мали право на безмитну торгівлю у прикордонних з Москвою містах, для яких будувалися спеціальні гостьові будинки. У другій половині XVII століття, на місці "Козацької християнської республіки" на острові Чортомлик, була зведена "Грецька хата" для послів та іноземних купців. Запорізька Січ служила не лише бізнес-центром, але й транспортним вузлом для транспортним вузлом для торгівлі в усіх країнах України та Московської Держави та Сходу.

Київ також став важливим центром релігійного паломництва, що сприяло створенню мережі харчових закладів для обслуговування паломників, які прибували для спеціалізованого лікування в Україні. Прості люди, які відчували потребу в повазі та гідності, знаходили прихисток та харчування в дорозі. Церкви та монастирі надавали притулок паломникам, де вони могли знайти приватні будинки або подвір'я для відпочинку.

1.2. СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Сучасний ресторанний бізнес в Україні продовжує розвиватися, враховуючи світові тенденції та власні культурні особливості. Ресторани, кафе, бари, та інші харчові заклади стають не лише місцями для харчування, але й центрами соціального життя, де люди можуть зустрічатися, працювати, та відпочивати. Інновації в галузі технологій та управління, а також зростання туристичної привабливості України, відкривають нові можливості для розвитку ресторанного бізнесу.

З огляду на це, можна очікувати, що ресторанний бізнес в Україні буде продовжувати рости та розвиватися, пропонуючи все більше різноманітних та якісних послуг. Це стане можливим завдяки інвестиціям у сучасне обладнання, навчанню персоналу, та впровадженню нових стандартів обслуговування.

1.3. ТИПОЛОГІЯ ТА КЛАСИФІКАЦІЯ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Харчування відіграє ключову роль у сфері туристичних послуг, стаючи невід'ємною частиною індустрії гостинності. Заклади громадського харчування формують основу сервісу та гостинності, пропонуючи не лише їжу, а й місце для спілкування, навчання та розваг. Велика кількість готелів розширює свої послуги, включаючи власні ресторани, тоді як інші обмежуються лише наданням сніданків або не пропонують харчування взагалі, спонукаючи гостей звертатися до зовнішніх постачальників або ресторанів на маршруті подорожі.

Ресторанний бізнес характеризується різноманітністю форматів та послуг, які відрізняються за такими критеріями:

- **Асортимент пропонованої продукції**;
- **Рівень сервісу та обслуговування**;
- **Спектр наданих послуг**;
- **Стан матеріально-технічної бази**.

Серед послуг, які ресторани пропонують своїм клієнтам, можна виділити:

- **Кулінарні послуги**;
- **Кондитерське виробництво**;
- **Планування заходів**;
- **Маркетинг кулінарної продукції**;
- **Організація дозвілля**;
- **Інформаційно-консультаційні послуги**.

Заклади ресторанного господарства мають відповідати високим стандартам якості обслуговування, безпеки, охорони здоров'я, екологічності, а також дотримуватися гігієнічних норм, протипожежних правил та інших нормативних документів.

Ресторанний бізнес включає різноманітні типи закладів, такі як ресторани, кафе, бари, буфети, їдальні, торгові центри, кухні, а також спеціалізовані

ресторани з індивідуальним обслуговуванням. Ресторани часто пропонують широкий вибір делікатесів, закусок, десертів та напоїв, а також спеціалізуються на приготуванні страв на замовлення, включаючи фірмові та національні кухні. Висококваліфіковані працівники ресторанів забезпечують високий рівень сервісу, інтегрованого з організацією розважальних заходів.

Ресторани поділяються за розміром на малі (10-15 місць) та великі (500 і більше місць), а також за спеціалізацією, включаючи національні кухні, які відомі у всьому світі, від італійської до індійської, з різноманітністю цінових категорій.

Туристи часто прагнуть відкрити для себе кулінарні традиції країни, яку вони відвідують, і екскурсоводи можуть рекомендувати їм найцікавіші ресторани, включаючи національні, найдорожчі та найдоступніші. Відвідування ресторанів з національною кухнею може стати частиною туристичного маршруту.

Нещодавно з'явилися нові формати ресторанів, такі як зернові та кошерні, які пропонують спеціалізовані страви. Існують також унікальні ресторани, які спеціалізуються на одному виді страв, наприклад, рибних або м'ясних.

Популярним стало також щоденне меню, яке навіть дорогі ресторани пропонують за доступною ціною, включаючи повноцінний обід з закускою, основною стравою та десертом.

Ресторани можуть бути частиною готельного комплексу, обслуговуючи як гостей готелю, так і місцевих жителів, а також проводити різноманітні заходи та конференції.

Ресторани-бари та ресторани зі спеціальними інструкціями (годуванням) становлять окремі категорії, які пропонують унікальні послуги та обслуговування за спеціальними замовленнями.

Ресторани класифікуються за різними критеріями, включаючи тип економіки, бізнес-модель, виробничу кваліфікацію, клас, продукти та послуги, сезонність, можливості, стандарти та методи. Залежно від виду діяльності, ресторани можуть спеціалізуватися на продажу

продуктів харчування та напоїв для вживання на місці, з продажу продуктів харчування та напоїв для вживання на місці, забезпечуючи розваги або без них; фірми, які пропонують обмежену кількість страв для негайного споживання, з розвагами або без них; організації, які продають продукти за зниженими цінами для афілійованих клієнтів; та фірми, які спеціалізуються на доставці їжі для використання у певних локаціях.

Ресторани можуть бути поділені за типом економічної діяльності на:

- **Заклади, що продають продукти харчування та напої** для споживання на місці, з можливістю розваг;
- **Фірми, що пропонують обмежену кількість страв** для негайного споживання, з можливістю розваг;
- **Організації, що продають продукти за зниженими цінами** для афілійованих клієнтів;
- **Фірми, що спеціалізуються на доставці їжі** для використання у певних локаціях.

За розміром та потужністю, ресторани можуть бути класифіковані за кількістю місць або обсягом виробництва продукції. Наприклад, існують проекти для створення закладів харчування на 50, 100, 150, 200, 300, 400, 500 і більше місць; ресторани на 100, 150, 200, 400, 500 місць; комплексні фірми у спальних районах на 150 і 200 місць, у міських районах - на 300, 400, 500 місць; виробничі потужності на 15, 25, 40 тонн продукції тощо.

Рис. 1.1. Загальна класифікація закладів ресторанного господарства

За виробничою ознакою, підприємства ресторанного господарства поділяються на власні та невиробничі. Власні виробничі установи можна класифікувати за трьома основними категоріями:

1. Виробники кулінарної продукції: Це можуть бути кухні-фабрики або цехи-фабрики, які займаються переробкою сировини в промислових масштабах, випускаючи готову продукцію для постачання до малих та середніх ресторанів.
2. Інтегровані виробничі об'єкти: Такі заклади об'єднують виробничу діяльність з обслуговуванням клієнтів, включаючи переробку сировини та використання готової продукції. Вони характеризуються повним циклом виробництва і торгівлі, де продукція виготовляється та використовується безпосередньо у бізнес-залі закладу.

3. Заклади, що працюють з готовою продукцією: До цієї категорії належать їдальні, фудтраки, фабрики швидкого харчування з готовими магазинами, які спеціалізуються на переробці та продажу готової продукції. Вони можуть також займатися продажем готових кулінарних виробів, таких як борошняні вироби та кондитерські вироби.

Невиробничі об'єкти включають заклади, які займаються короткочасним зберіганням, розігрівом та продажем готових страв, які надаються організаціями з власним виробництвом. Це можуть бути їдальні, кафетерії, які пропонують гарячі та холодні напої та інші продукти.

На основі асортименту продукції та послуг, ресторанні підприємства можуть бути базовими, спеціалізованими, інтегрованими або комплексними. Основні типи приміщень включають ресторани, кафе, їдальні, бари, обідні зони, кухонні фабрики, домашні кухні, ресторани за спеціальним замовленням.

Спеціалізовані зони можуть включати ресторани з національною кухнею, кафе-морозиво, кафе-кондитерські, бари з пирогами, тортиками, піцерії, пивні та винні бари.

Комплексні підприємства пропонують широкий спектр послуг в одному місці, включаючи ресторани, бари, більярдні зали, кафе-бари тощо. Вони забезпечують повне обслуговування клієнтів та задовольняють різноманітні потреби.

Залежно від сезону, ресторани можуть бути цілорічними, сезонними (працюють у весняно-літній період) або мобільними, такими як фудтраки та пересувні буфети.

Рис.1.2. Класифікація комбінованих закладів ресторанного господарства

Ресторанний бізнес можна класифікувати за характером контингенту, який вони обслуговують, на такі категорії:

- Громадські ресторани: Це відкриті заклади, до яких має доступ будь-який клієнт без обмежень, пропонуючи широкий спектр продуктів та послуг.
- Закриті ресторани: Такі заклади обслуговують конкретні групи людей, наприклад, працівників певних організацій, студентів навчальних закладів, або військовослужбовців. Вони можуть бути частиною корпоративних кампусів, військових баз, університетів тощо.
- Спеціалізоване харчування: Ці заклади обслуговують специфічні групи, такі як гості готелів, відвідувачі спортивних заходів, глядачі культурних подій, пасажири транспортних вузлів. Вони забезпечують харчування, яке відповідає потребам цих груп.

Щодо способу обслуговування, ресторани можуть бути розділені на:

- Обслуговування гостей: Заклади, які пропонують стандартне обслуговування, де клієнти самостійно вибирають страви з меню. Це можуть бути ресторани категорії «люкс» та «високого» класу.
- Персональне обслуговування: Ресторани, які пропонують індивідуальний підхід до кожного клієнта, зазвичай це офіційні заклади для сніданку, обіду та вечері, де можуть бути запропоновані спеціальні меню або послуги.

Ресторани з власною кухнею зазвичай пропонують більший вибір страв і відносяться до вищого класу сервісу, забезпечуючи високий рівень обслуговування та якості продукції.

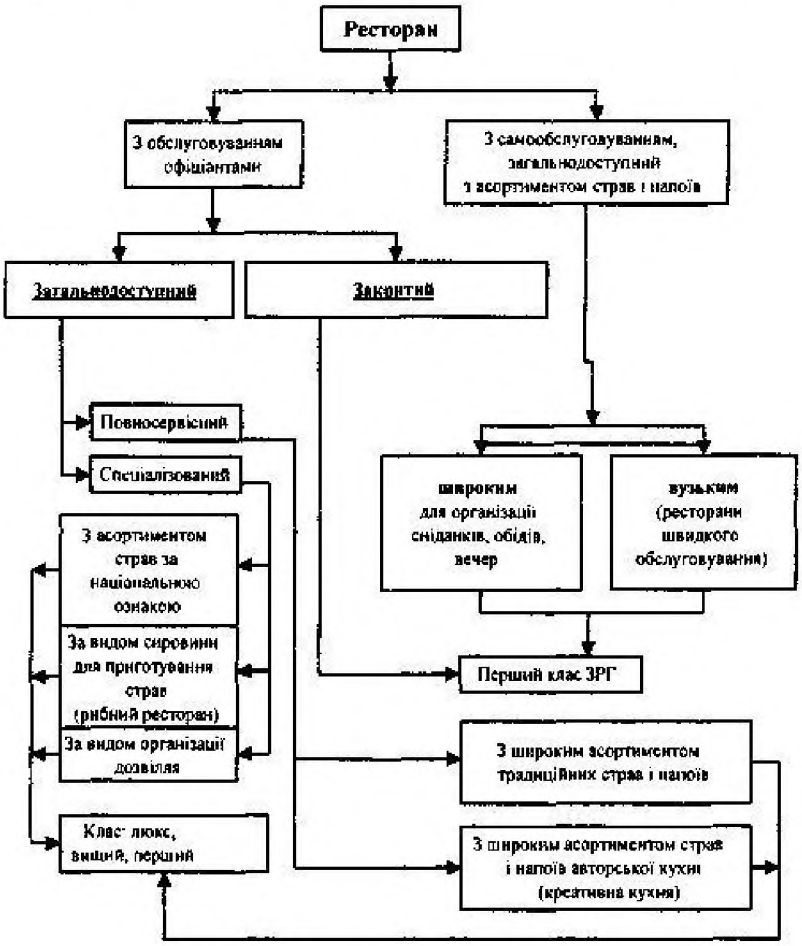


Рис. 1.3. Класифікація ресторанів

Рис.1.3. Класифікація ресторанів

1.4. РОЗРОБКА ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ

Спектр громадських просторів охоплює широкий діапазон будівель, від музеїв до торговельних центрів, офісних комплексів та спільнот за інтересами. Ці об'єкти можуть включати як закриті, так і відкриті простори, такі як театри, пам'ятники, виставкові зали чи майданчики для форумів. Вони класифікуються за місцевою організацією та призначенням, включаючи службові приміщення (магазини, поштові відділення, заклади громадського харчування), місця для вистав (театри, кінотеатри), адміністративні будівлі, наукові та творчі центри, а також транспортні вузли (станції, аеропорти тощо).

Основна функція цих об'єктів полягає у створенні умов для ефективної комунікації між різними групами людей, сприяючи обміну інформацією, товарами, послугами, прийняттю спільних рішень, участі в заходах, зустрічах та інших формах взаємодії. Ці простори повинні бути не лише функціонально обладнаними, але й створювати атмосферу, яка сприяє цим процесам, надаючи відвідувачам відчуття значущості та унікальності переживання в громадському середовищі.

Типова структура таких просторів включає три основні функціональні зони: персонал, підтримка відвідувачів (вестибюлі, гардероби тощо) та основні зони для відвідувачів (бізнес-зали, зони для глядачів тощо). Кожен об'єкт має свою унікальну тематично-просторову структуру, візуальне представлення та декоративні елементи, які відображають емоційний та психологічний стан конкретного місця.

Розмежування на "відкриті" та "закриті" зони для відвідувачів особливо помітне в унікальних об'єктах, таких як театри, музеї, великі спортивні чи виставкові комплекси, аеропорти та меморіальні комплекси. Іншим типом громадського середовища є універсальні ресурси, такі як лікарні, бібліотеки, магазини, школи тощо, які можуть включати спеціалізовані об'єкти для конкретних програм чи ситуацій.

Стабільність технологій у сфері державного обслуговування призвела до розвитку різноманітних підходів, які відповідають місцевій просторовій організації. Наприклад, відносини “сцена-аудиторія”, які беруть початок ще з часів античних арен, продовжують існувати в сучасних розважальних просторах з різними модифікаціями. Різні варіанти цієї взаємодії, такі як розміщення стільців навколо сцени чи організація виступів за принципом циркових шоу, мають багато аналогів у світі спорту та розваг.

При проектуванні ресторанів важливо пам’ятати, що їх розташування та дизайн повинні сприяти комерційному успіху, а також відповідати вимогам безпеки, будівельним нормам, протипожежним стандартам та санітарним правилам.

1.5. КОНЦЕПЦІЯ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ ГРОМАДСЬКИХ ПРОСТОРІВ

Громадські простори відіграють ключову роль у сучасному суспільстві, оскільки вони об'єднують різноманітні будівлі та споруди, що служать місцем зустрічі, обміну ідеями та культурними враженнями. Від музеїв, які є скарбницями історії та мистецтва, до торговельних центрів, що стимулюють економічний розвиток, кожен об'єкт має своє унікальне призначення та дизайн. Офісні будівлі, центри за інтересами, театри та пам'ятники — кожен з них відображає певну функцію та атмосферу, призначену для відповідної аудиторії. Класифікація громадських просторів може базуватися на місцевій організації або функціональному призначенні. Наприклад, службові приміщення, такі як магазини та поштові відділення, забезпечують повсякденні потреби громадян, тоді як місця для вистав, такі як театри та кінотеатри, збагачують культурне життя. Адміністративні будівлі, наукові та творчі центри, а також транспортні вузли, такі як станції та аеропорти, формують інфраструктуру, необхідну для підтримки соціальної та економічної активності.

Універсальність громадських просторів полягає у їх здатності адаптуватися до різних форм комунікації та взаємодії. Вони створюють умови для обміну інформацією, товарами та послугами, а також для спільного прийняття рішень та участі в культурних та соціальних заходах. Ці простори повинні бути не лише функціонально обладнаними, але й створювати атмосферу, яка сприяє цим процесам, надаючи відвідувачам відчуття значущості та унікальності переживання в громадському середовищі.

Типова структура громадських просторів включає три основні функціональні зони: зону персоналу, підтримки відвідувачів (вестибюлі, гардероби тощо) та основні зони для відвідувачів (бізнес-зали, зони для глядачів тощо). Кожен об'єкт має свою унікальну тематично-просторову структуру, візуальне представлення та декоративні елементи, які відображають емоційний та психологічний стан конкретного місця.

Унікальні об'єкти, такі як театри, музеї, великі спортивні чи виставкові комплекси, аеропорти та меморіальні комплекси, часто мають чітке розмежування на "відкриті" та "закриті" зони для відвідувачів. Це дозволяє створити простір, який відповідає як функціональним, так і естетичним потребам різних груп відвідувачів.

Іншим типом громадського середовища є універсальні ресурси, такі як лікарні, бібліотеки, магазини, школи тощо. Ці об'єкти можуть включати спеціалізовані зони для конкретних програм чи ситуацій, але вони також є частиною ширшої громадської інфраструктури.

Стабільність технологій у сфері державного обслуговування призвела до розвитку різноманітних підходів, які відповідають місцевій просторовій організації. Наприклад, відносини "сцена-аудиторія", які беруть початок ще з часів античних арен, продовжують існувати в сучасних розважальних просторах з різними модифікаціями. Різні варіанти цієї взаємодії, такі як розміщення стільців навколо сцени чи організація виступів за принципом циркових шоу, мають багато аналогів у світі спорту та розваг. При проектуванні ресторанів важливо пам'ятати, що їх розташування та дизайн повинні сприяти комерційному успіху, але також мають відповідати вимогам безпеки та комфорту відвідувачів. Ресторани повинні бути розроблені таким чином, щоб вони були не лише естетично привабливими, але й функціонально ефективними, забезпечуючи легкий доступ до послуг та відмінне обслуговування.

Дизайн інтер'єру в громадських просторах вимагає глибокого розуміння потреб та очікувань різних груп відвідувачів. Він повинен враховувати не тільки естетичні аспекти, але й практичність, зручність та доступність. Дизайнери повинні створювати простори, які сприяють соціальній взаємодії та підтримують культурні та історичні цінності, водночас забезпечуючи безпеку та комфорт для всіх відвідувачів.

Важливим аспектом є також інтеграція технологій у дизайн інтер'єру. Сучасні технологічні рішення можуть покращити функціональність простору,

забезпечуючи кращий контроль над освітленням, звуком та іншими елементами, які впливають на загальне сприйняття простору. Це особливо важливо в місцях, де проводяться різноманітні заходи, таких як конференції, концерти та виставки.

Екологічність та сталість також є ключовими факторами при проектуванні громадських просторів. Використання екологічно чистих матеріалів та енергоефективних систем може значно зменшити вплив будівель на довкілля та забезпечити більш здорове середовище для відвідувачів.

У підсумку, дизайн інтер'єру громадських просторів є складним завданням, яке вимагає врахування багатьох факторів, від функціональності та безпеки до естетики та сталості. Це мистецтво створення просторів, які не тільки задовольняють потреби сьогодення, але й адаптуються до майбутніх змін, сприяючи розвитку та благополуччю громади.

1.6. ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ ГРОМАДСЬКИХ ПРОСТОРІВ

Інноваційний дизайн інтер'єру громадських просторів вимагає не тільки креативності та естетичного бачення, але й глибокого розуміння соціальних та культурних тенденцій. Сучасні дизайнери використовують різноманітні методи та матеріали для створення просторів, які не тільки відповідають поточним потребам, але й антиципують майбутні зміни у способах використання та взаємодії людей.

Технологічна інтеграція є одним з ключових елементів інноваційного дизайну. Використання розумних систем освітлення, клімат-контролю та мультимедійних інсталяцій може значно підвищити функціональність та комфорт простору. Наприклад, адаптивне освітлення, яке змінюється в залежності від часу дня та типу заходу, може створити унікальну атмосферу та підсилити враження відвідувачів.

Екологічний дизайн також набуває все більшої важливості. Використання природних матеріалів, таких як деревина, камінь, та текстиль, а також живих рослин у дизайні інтер'єру, не тільки покращує естетику простору, але й сприяє створенню здорового та приємного середовища. Інтеграція зелених зон, вертикальних садів та водних елементів може допомогти знизити рівень стресу та підвищити загальний рівень благополуччя відвідувачів.

Гнучкість простору є ще одним важливим аспектом інноваційного дизайну. Модульні меблі, пересувні перегородки та трансформовані конструкції дозволяють швидко змінювати конфігурацію простору для різних заходів та потреб. Це особливо актуально для багатофункціональних залів, конференц-центрів та інших громадських місць, де необхідно адаптуватися до різноманітних сценаріїв використання.

Візуальна комунікація через дизайн інтер'єру також відіграє ключову роль у формуванні вражень відвідувачів. Яскраві кольори, інформаційні графіки, інтерактивні експонати та арт-об'єкти можуть не тільки інформувати,

але й надихати і мотивувати людей. Вони можуть служити як орієнтири в просторі та сприяти легшому орієнтуванню відвідувачів.

Соціальна взаємодія є ще одним аспектом, на який слід звернути увагу при дизайні інтер'єру. Створення комфортних зон для спілкування, зон відпочинку та місць для неформальних зустрічей може сприяти обміну ідеями та зміцненню спільноти.

У підсумку, інноваційний дизайн інтер'єру громадських просторів повинен бути гармонійним поєднанням функціональності, естетики, технологій та екологічності. Він повинен створювати простори, які не тільки відповідають потребам сьогодення, але й адаптуються до майбутніх змін, сприяючи розвитку та благополуччю громади.

ВИСНОВКИ

1. Історичний екскурс розвитку ресторанного бізнесу: У першому розділі детально розглянуто історію виникнення та еволюції ресторанного бізнесу, починаючи з найдавніших часів. Описано, як первісні заклади, що надавали послуги харчування, трансформувалися у сучасні ресторани, які ми знаємо сьогодні, та які культурні та соціальні фактори вплинули на цей процес.
2. Типологія та класифікація ресторанів: Проаналізовано різноманітність ресторанів, що існують на сьогоднішній день, та визначено ключові критерії, за якими вони класифікуються. Висвітлено основні типи ресторанів, включаючи їхні особливості, цільову аудиторію та сервіс, який вони пропонують.
3. Дизайн інтер'єру як відображення концепції ресторану: Подано аналіз процесу створення дизайну інтер'єру ресторанів, який враховує не лише естетичні, але й функціональні аспекти. Обговорено, як об'ємно-планувальні рішення впливають на загальне сприйняття простору відвідувачами та як вони можуть підсилювати або змінювати концепцію закладу.

РОЗДІЛ 2. ФУНКЦІОНАЛЬНО-ПРОСТОРОВІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ІНТЕР'ЄРІВ РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ

2.1. ФУНКЦІОНАЛЬНІСТЬ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ: ЗОНУВАННЯ ІНТЕР'ЄРІВ І СЛУЖБОВИХ ПРИМІЩЕНЬ

Оптимізація дизайну інтер'єру ресторану як ключ до успіху: Створення ефективного дизайну інтер'єру ресторану є вирішальним для його процвітання. При плануванні інтер'єру особлива увага приділяється функціональному зонуванню, яке включає в себе раціональне розміщення гостьової зони, кухні, складських приміщень та інших важливих секторів. Ключовим аспектом є чітке визначення цих зон та їх взаємодія, що сприяє зручності персоналу та відвідувачів.

Ретельний розрахунок місць та зонування: Необхідно точно визначити кількість місць для відвідувачів, а також продумати розташування виробничих зон, зон для персоналу та відвідувачів. Важливо також забезпечити логічний потік обслуговування, від подачі готових страв до утилізації брудного посуду, дотримуючись при цьому всіх нормативних вимог з гігієни та пожежної безпеки.

Естетика та функціональність у виборі меблів та декору: Вибір меблів, обробки, декоративних елементів та освітлення має велике значення для створення унікального амбієнту ресторану. Металеві колони та сталеві конструкції часто використовуються для створення просторового розподілу, що додає інтер'єру сучасного вигляду та відчуття відкритості.

Важливість вхідної зони та організація простору: Вхідні двері та прилегла зона є першим, що бачить відвідувач, тому їх оформлення має бути привабливим та функціональним. Важливо забезпечити зручний доступ та організацію гардеробу, а також створити відчуття простору та вітання.

Раціональне розміщення санітарних зон: Розташування туалетів має бути продуманим таким чином, щоб відвідувачам було зручно та не доводилося перетинати весь зал. Простір між столами повинен бути достатнім для комфортного пересування персоналу та гостей.

Інноваційні підходи до зонування: Використання рослинності для поділу простору є новим трендом, який дозволяє не тільки візуально розділити зони, але й створити приємний мікроклімат. Рослини можуть бути розміщені у високих горщиках або як частина вертикального озеленення, що додає інтер'єру живості та свіжості.

Організація основних та виробничих зон: Основна торгова зона, як правило, включає в себе їдальню, де гості можуть насолоджуватися стравами. Виробничі зони мають включати цехи приготування страв, миття посуду, випікання та обробку продукції. Також важливо мати добре організовані складські приміщення для зберігання продуктів та кухонного начиння.

Технічне оснащення та адміністративні приміщення: Необхідно забезпечити наявність технічних засобів, таких як кондиціонування та електроживлення. Для приватних ресторанів важливо мати кімнату для онлайн-ресурсів. Адміністративні приміщення повинні включати вбиральні та душові для персоналу, а також кімнати для відпочинку та кабінети керівництва.

2.2. АСПЕКТИ УСПІШНОСТІ РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ

Для успішної роботи ресторану важливі наступні аспекти:

1. **Якість обслуговування:** Високий рівень обслуговування є ключовим для забезпечення задоволення клієнтів та їх повернення. Це включає в себе швидкість обслуговування, увагу до деталей та вміння персоналу вирішувати будь-які питання, що виникають.
2. **Кулінарна концепція:** Вибір унікальної та впізнавання кулінарної концепції допоможе привернути цільову аудиторію, чи то шанувальники спорту, сімейні вечері, цінителі їжі або бізнес-натовп.
3. **Маркетинг та просування:** Сильна онлайн-присутність та активність у соціальних медіа можуть значно підвищити впізнаваність ресторану та привабити нових клієнтів.
4. **Зручність замовлення:** Наявність онлайн-меню та можливість замовлення через інтернет або мобільний додаток забезпечують зручність для клієнтів, які все частіше використовують цифрові технології.
5. **Ефективність управління:** Використання програмного забезпечення для автоматизації завдань, управління обліковими записами та оптимізації робочих процесів може підвищити продуктивність та знизити витрати.
6. **Фінансове планування:** Розуміння та контроль над фінансовими показниками, такими як середній чек на людину, дохід за годину вільного місця, та інші KPI, є важливими для оцінки ефективності ресторану.
7. **Якість їжі:** Висока якість, смак, температура та свіжість страв є основними критеріями задоволення клієнтів та їх бажання повернутися.

2.3. СПЕЦИФІКА ТЕХНОЛОГІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ ЗАКЛАДУ ТА ЕРГОНОМІЧНІ АСПЕКТИ

У центрі уваги сучасного ресторанного сервісу знаходиться логістичний та технічний центр, який є нерозривною частиною організації обслуговування клієнтів. Цей центр включає в себе зони безпосереднього надання послуг, де відбувається взаємодія між персоналом та клієнтами, а також обладнання та інструменти, які використовуються в процесі обслуговування.

Серед основних зон, де сервісні роботи виконуються безпосередньо, можна виділити головні зали, кімнати для відпочинку, банкетні зали, тераси та балкони. Вони створюють атмосферу гостинності та комфорту, що є важливим для позитивного враження відвідувачів. Окрім цього, існують допоміжні приміщення, такі як вестибюлі, гардеробні, санвузли, умивальники, кімнати для куріння, які, хоч і не беруть участі в безпосередньому обслуговуванні, проте відіграють ключову роль у забезпеченні комфорту та функціональності закладу.

Комерційно-технічні та холодильні приміщення оснащені сучасним обладнанням, яке включає прилавкові лінії, окремі прилавки для тимчасового зберігання та викладки продукції, барні стійки, холодильні шафи, шафи для посуду з підігрівом, а також спеціалізовані пристрої, такі як пожежна техніка та багатофункціональні дисплеї. Використання такого обладнання дозволяє оптимізувати процеси обслуговування та підвищити якість послуг.

Меблі в ресторані виконують не лише естетичну, але й функціональну роль, допомагаючи розділити простір на окремі зони та створюючи затишну атмосферу. Різноманітність меблів, від столів і стільців до диванів, дозволяє гнучко підходити до організації простору, враховуючи потреби різних категорій відвідувачів.

Розвиток різноманітних форматів харчування, таких як молодіжні кафе та вечірні клуби, вніс значні зміни в інтер'єр та дизайн ресторанів. У таких

закладах створюються зони для відпочинку з телевізорами, музичними програвачами, а також місця для зустрічей та спілкування.

Ергономіка та практичність у дизайні інтер'єру відіграють важливу роль у створенні комфортного та функціонального середовища для відвідувачів. Чітке сполучення між різними зонами, ефективне використання світла та простору, а також продумане розташування меблів та обладнання сприяють створенню гармонійного та зручного простору для відпочинку та насолоди стравами.

Враховуючи необхідність забезпечення ефективного самообслуговування, розташування входу до залу було продумано таким чином, що він розміщений безпосередньо поруч із лінією видачі страв, що дозволяє оптимізувати потік відвідувачів та персоналу. При цьому, процес миття посуду організовано на протилежній стороні від дверей, що сприяє уникненню непотрібного скупчення людей.

Столи у залі можуть бути встановлені у вигляді рядів або ж у групи, забезпечуючи зручний доступ до них, а також використовуючи декоративні елементи та клумби для створення затишної атмосфери. Простори між рядами столів повинні бути достатньо просторими, щоб забезпечити комфортне пересування відвідувачів зі своїми підносами. Мінімально допустима відстань для сервіровки столів становить не менше 0,6 метрів між діагональними кутами столів; у випадку, коли столи розташовані паралельно стіні, необхідно дотримуватися відстані мінімум у 1,5 метра між столами, враховуючи розташування сидінь. Щодо ширини проходів, то вони повинні бути не менше 1,5 метрів, а для зручності - 0,75 метрів. Проте, такі рекомендації щодо відстаней можуть бути застосовані лише за умови, що загальний стан обладнання залу відповідає конструкції та функціональності обслуговування закладу.

Освітлення відіграє ключову роль у дизайні інтер'єру їдальні, де все частіше замість традиційних природних світильників використовуються двовимірні лампи та прожектори, які створюють відчуття єдності з

навколишнім середовищем. Різноманітність конструкцій штучного освітлення повинна бути узгоджена з загальним обладнанням залу, і у великих ресторанних залах, їдальнях та кафе часто використовуються різні освітлювальні прилади, вмонтовані у підвісну стелю, з додатковим освітленням для спеціалізованих зон (наприклад, танцювальних майданчиків чи сцен), а також місцеве освітлення для окремих боксів чи столових груп.

Колірне оформлення інтер'єру є важливим елементом дизайну, який впливає на сприйняття простору. Холодні та світлі кольори візуально розширюють простір, віддаляючи об'єкти, тоді як теплі та насичені кольори створюють відчуття близькості. Різноманітність методів нанесення фарбових покриттів дозволяє адаптувати колірну палітру до конкретного простору: наприклад, у залах з нейтральними кольорами можна використовувати яскраві акценти на оббивці меблів або в декорі, тоді як у просторах, де переважає один колір, такий як білий, основні елементи інтер'єру можуть бути доповнені кольоровими акцентами на одязі відвідувачів.

При виборі колірної гами інтер'єру необхідно враховувати вплив різних декоративних елементів на загальну атмосферу простору. Існує безліч прикладів, коли дизайн залу був збагачений різноманітними декоративними елементами, такими як картини, панно, кераміка, а також міцними покриттями для стін та підлог, які додають інтер'єру характеру та стійкості.

У ресторанах столи зазвичай сервіруються скатертинами, які найчастіше виготовлені з деревини та розміщені у спеціально відведених дизайнерських зонах. Металеві основи для таких столів використовуються нечасто, а стільниці, як правило, кріпляться до тканини або полотна для забезпечення стабільності предметів на столі. Однак, цей метод не завжди є оптимальним для забезпечення чистоти, оскільки розлиті напої та соуси можуть просочуватися через тканину.

Як альтернативу, під скатертину можна покласти тканинний чохол на мотузках або гумову тканину, яка легко знімається та піддається пранню, що є ідеальним рішенням для денних ресторанів, таких як їдальні. У таких закладах

столи зазвичай накриваються пластиком вдень, а ввечері вони перетворюються, закриваючись шторами та скатертинами щоб створити затишну атмосферу вечора. Ширші столи, призначені для проведення різноманітних заходів, мають висоту від 760 до 780 мм, що є більшим, ніж у звичайних ресторанах, та забезпечують достатньо простору для складної сервіровки, яка може вимагати максимальної ширини столу від 950 до 1000 мм.

Шведські столи, які часто використовуються у ресторанах, особливо у приймальних зонах, де гості мають можливість насолоджуватися різноманітними закусками та напоями, вимагають більшої площі, ніж звичайні ресторанні столи. Це пов'язано з тим, що на шведських столах одночасно розміщуються численні тарілки з закусками, пляшки, келихи, фужери та столові прибори. Відповідно, оптимальна ширина бічної плити таких столів становить від 1100 до 1200 мм, а верх столу зазвичай закривається тканиною або спеціальним чохлом. Розміри таких столів можуть варіюватися від 1000 до 1500 мм у довжину, а висота столу зазвичай становить від 1000 до 1050 мм. Для забезпечення стійкості, особливо у випадку використання довгих прямокутних столів, рекомендується використовувати металеві опори, які можуть бути з'єднані металевими царгами за допомогою зварювання або шурупів.

Для невеликих кафе ідеально підходять столи квадратної форми розмірами 600х600 або 650х650 мм з одинарною опорою та хрестоподібною основою внизу. Іноді такі ж опори використовуються для столів з круглою стільницею. Також поширеним є використання двох Т-подібних опорних конструкцій зі сталевої труби діаметром 40-50 мм; довжина основи такої опори становить від 600 до 700 мм. Для підвищення стійкості опори, особливо при використанні довгих прямокутних столів, їх можна додатково скріпити металевими царгами, використовуючи зварювання або шурупи.

Однією з переваг конструкції фундаменту на двох опорах є спрощення загальної структури каркаса. Як приклад, металеві фланці, які мають товщину від 5 до 8 мм та розміри бічних сторін від 200 до 300 мм, зазвичай

приварюються до верхніх частин ніжок і кріпляться безпосередньо до стільниці за допомогою шурупів та інших кріпильних елементів.

Стабільність висоти столів у кафе є такою ж, як і в ресторанах чи їдальнях. Низькі столики, які часто зустрічаються у молодіжних кафе, сприяють створенню невимушеної атмосфери для спілкування, оскільки не створюють бар'єру між співрозмовниками. Мінімальна висота таких столів становить від 690 до 700 мм, і при подальшому зниженні вони починають виконувати функції журнального або диванного столика.

У дитячих кафе використовуються столи різних розмірів, залежно від вікової категорії дітей. Для дошкільнят та дітей молодшого віку висота столів становить від 540 до 550 мм зі стільницями розміром 600х600 мм; для дітей шкільного віку (5-7 років) - столи висотою від 570 до 590 мм; для дітей старшого шкільного віку (8-12 років) - столи висотою від 650 до 680 мм. Ці столи також зручні для дорослих, які приходять у кафе з дітьми.

Підготовка обладнання для ресторанів заздалегідь є рідкісною практикою. Зазвичай, вибір столів та стільців для них відбувається окремо і відповідно до дизайнерського рішення інтер'єру. Оптимальним є використання столів і стільців з однаковими каркасами, які мають однорідну обробку та фарбування. Розміри, форми та розташування столів можуть варіюватися залежно від типу закладу. Кафе, ресторани та їдальні зазвичай використовують квадратні столи на двох, чотирьох або шести осіб. Розміри столів варіюються від 600 до 900 мм у квадраті, або від 600 до 900 мм у ширину та від 900 до 2000 мм у довжину для прямокутних столів. Найбільш поширені столи мають ширину від 800 до 900 мм. Столи для особливих подій повинні мати ширину від 950 до 1000 мм через складність сервіровки. Довжина таких столів становить від 690 до 750 мм. У підліткових кафе зазвичай використовуються столи висотою від 690 до 700 мм.

Рекомендовані розміри сидінь для стільців становлять 380 х 450 мм або 350 х 440 мм. Ресторанні стільці повинні бути більш комфортабельними, тому рекомендовані розміри для них становлять 430х500 мм або 420 х 500 мм.

При розстановці меблів у їдальнях необхідно залишати достатньо місця для обслуговування персоналом, з великими проходами не менше 1,5 м та корисними проходами 0,75 м.

Розрахунок площі залу на одного гостя з квадратними столами становить 0,75 кв.м., для круглих столів діаметром 850 мм - 0,65 кв.м., а для розкладних столів шириною 68 см - 0,65 кв.м..

Розміщення обідніх столів у нішах дозволяє економити простір, оскільки не потрібно залишати додаткове місце для спирання на стіни.

У банкетних залах з високими столами відстань від стіни становить 1,2 м, між столами - 1,4 м, а ширина бічного проходу - 1,6 м.

У пивних залах та закусочних часто використовуються стоячі столи та групові лавки, які розділені центральним проходом, розташованим біля виробничої зони.

Опорні стовпи найкраще розміщувати у центрі групи столів або біля їх країв.

Сидіння біля барної стійки розраховуються з розрахунку 60-80 см на одне місце, з висотою і глибиною 400 мм та висотою до 900 мм, залежно від висоти барної стійки. Відстань від вішалки до підлоги становить 42300 мм. Підніжка кріпиться до вішалки або сидіння на відстані 440 мм у вигляді жердини, сходинки або гратчастого карниза.

2.4. КОМПОЗИЦІЙНІ ЗАСОБИ ФОРМУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ

У сфері мистецтва та дизайну, композиційні засоби формування інтер'єру відіграють ключову роль у передачі концепції простору. Вони дозволяють акцентувати увагу на основних аспектах змісту, виразити необхідні ідеї та зберегти гармонію. Форма є інтеграцією цих компонентів у цілісну структуру. Кожен елемент дизайну має чітко визначену форму, яка сприймається як єдине ціле. Це створює відчуття цілісності та сутності. У всіх видах дизайну, від живопису до фотографії, ідеї є невіддільними.

Структура — це синтез окремих елементів у єдине мистецьке творіння, де візуальні елементи виражені найяскравіше. Конструкція продукту, створена згідно з принципами дизайну, наділяється функціональними та конструктивними характеристиками, які ефективно виконують своє призначення. Дослідження структурованого художнього дизайну має на меті надати дизайну такі особливості, які забезпечують найкращий результат для клієнта.

Як створити фігуру:

Форма визначається набором її візуальних характеристик:

- Форма:
    1. Геометричний вигляд (макет);
    2. Розмір;
    3. Позиція у просторі;
    4. Вага;
    5. Світлотінь.
- Інформація:
    1. Фактура;
    2. Текстура;
    3. Колір.

- Методи проектування:

1. Дизайн-центр;
2. Пропорції та пропорціональність;
3. Масштаб;
4. Відмінності;
5. Нюанс і тотожність;
6. Метричний повтор;
7. Ритм;
8. Тіні і пластика.

Геометрія — це властивість форми, яка визначається взаємозвязком між її розмірами та трьома групами простору, а також характером її поверхні.

Існують три типи конструкцій залежно від вибору одного з трьох основних розмірів:

1. Лінійна (перевага одного виміру над іншими, деякі з яких можуть бути відносно невеликими);
2. Площинна (вибір здійснюється шляхом зменшення або виключення одного з розмірів);
3. 3D простір (обмежений всіма трьома розмірами).

Лінійно-пластична форма характеризується розвитком у одному напрямку — довжині, ширині або висоті, і має певну товщину та вагу. Така форма відображає легкість та відкритість у своїй структурі.

Межі розкриття лінійної форми визначаються щільністю простору та кількістю її компонентів. Лінійно-пластична форма може здаватися замкнутою через близькість її складових.

Положення лінійно-пластичної форми в просторі особливо важливе. Горизонтальне положення надає стійкості, тоді як вертикальне або похиле — динаміки.

Концепція планування простору визначається розробкою, яка одночасно використовує два основні методи з'єднання: горизонтальний та вертикальний, з невеликим розвитком в глибину. Площина, як форма пластики, має широкий спектр текстур, від гладких і блискучих до таких, що виділяють окремі частини, створюючи візуальний зв'язок і відчуття простору. Таким чином, площина розглядається не просто як плоска поверхня, а як форма з власною структурою.

Просторова структура, або об'ємний простір, подібно до загальної просторової структури, характеризується основним рухом у глибину, доповнюючим іншими напрямками розвитку. Ця форма базується на просторовому згустку різних пластичних форм: лінійних, площинних або тривимірних. Сприйняття цих форм може варіюватися в залежності від точки зору спостерігача:

- З однієї стабільної точки зору, що дає обмежений огляд (як рамка);
- З різних точок, коли спостерігач обертається навколо або всередині форми (тривимірне сприйняття);
- Під час руху спостерігача в глибину простору (структура глибокого простору).

Форма може мати різні крайнощі:

1. Від прямої лінії (многокутник) до кола;
2. Від плоскої (циліндричної, сферичної, конічної) до багатогранної форми.

Розмір структури та її компонентів оцінюється у трьох вимірах і порівнюється з розміром людини або іншої фігури, або як співвідношення між частинами однієї форми.

Фактура визначає зовнішній вигляд форми (шорстка, гладка тощо) і залежить від ваги та розміру поверхні. Текстура спостерігається на зовнішній поверхні матеріалу і часто визначається за допомогою фарбування або розпису. Вона використовується як декоративний елемент у виробництві продукту.

Колір має такі основні характеристики, як відтінок, насиченість та яскравість, і може бути класифікований за такими категоріями:

1. Ахроматичні відтінки від білого до чорного;
2. Хроматичні серії (кольори спектру), поділені на: А. Теплі кольори: жовтий, червоно-оранжевий; Б. Холодні кольори: зелені, сині, фіолетові; В. Доповнюючі кольори: синій – оранжевий, зелений – червоний, фіолетовий – жовтий.
3. Переходи від хроматичних до ахроматичних кольорів, наприклад, від зеленого до білого або від зеленого до сірого.

Концепція світлотіні, яка використовується як систематичний інструмент для візуального представлення звукових характеристик об'єкта, є ключовою в дизайні тривимірних конструкцій. Ця концепція тісно пов'язана з умовами освітлення, які впливають на сприйняття конструктивної ідеї виробу. Яскравість і контрастність зображення відіграють значну роль у формуванні колірної палітри, тональних переходів, а також у встановленні гармонії, пропорційності елементів і точності форми.

Відсутність тіней може призвести до втрати глибини і об'ємності в об'єкті, роблячи його структуру менш виразною. У таких випадках може бути корисним змінити форму об'єкта або адаптувати її, використовуючи різноманітні матеріали та текстури, такі як фарби, поверхневі обробки та інші декоративні елементи.

На поверхнях, які були ретельно оброблені, часто можна спостерігати відблиски, які створюють ефект світіння, подібний до світла, що відбивається від водної гладі. Форма цих світлових відблисків має відповідати формі самого об'єкта. При створенні виробів зі складними різьбленими поверхнями необхідно звертати увагу на світлові ефекти, які можуть змінюватися в залежності від умов освітлення.

Коли об'єкт освітлюється з правого боку відносно площини його зображення, він часто сприймається як світла форма на темному фоні. В таких умовах деталі криволінійних поверхонь можуть стати менш помітними.

Світло, спрямоване під кутом 45 градусів, дозволяє розкрити звукові та текстурні особливості тривимірної структури, створюючи різні рівні світлотіні, включаючи світлі та темні ділянки, півтони, рефлекси та падаючі тіні.

Шорсткі поверхні використовуються для зменшення відблисків, які є характерною рисою гладких поверхонь. Експериментуючи з розташуванням джерел світла, можна досягти різноманітних ефектів світлотіні, збагачуючи візуальну глибину об'єкта.

Коли джерело світла видаляється, світлотіньовий ефект зникає, і об'єкт може сприйматися як беззвучний силует, деталі якого поступово втрачаються. Прямі поверхні завжди зберігають свою холодність, незалежно від напрямку і інтенсивності світла, але тривимірні форми можуть зазнавати значних змін, особливо у своїх розмірах.

Круглі об'єкти мають свої світлотіньові характеристики, які відбиваються з обох боків від джерела світла, але при певних умовах освітлення їх світлі ділянки можуть стати непомітними.

Якщо дві грані тривимірного об'єкта освітлені однаково, кут між ними може бути неправильно інтерпретований, і вся форма може здатися плоскою. Якщо одна грань світліша за інші, форма стає більш виразною, але при надмірному контрасті між світлими та темними гранями може бути порушена видима єдність форми.

Досліджуючи взаємозв'язки між основними матеріалами, ми можемо виявити складні взаємодії між трьома ключовими компонентами: дизайном, мистецтвом і функціональністю. Єдність усіх частин структури є вирішальним фактором для досягнення високої якості художніх виробів, що включає баланс, гармонію та підпорядкованість. Процес узгодження основних властивостей конструкції з її загальною структурою включає пропорції, масштаби, ритм, варіації та концепції. Ці елементи повинні відповідати функціональним та

конструктивним вимогам продукту, а також забезпечувати належні відносини між продуктом, навколишнім середовищем та людиною. Важливо пам'ятати, що кожен процес дизайну є не самоціллю, а засобом самовираження через найважливіші аспекти продукту: його призначення, складові та дизайн.

ВИСНОВКИ

Було встановлено, що функціональне зонування інтер'єрів відіграє критичну роль у функціонально-просторовій структурі організації інтер'єрів ресторанних комплексів, що є невід'ємною складовою ефективного дизайну.

Детально проаналізовано особливості технології обслуговування в сфері ресторанного бізнесу, виявлено специфічні вимоги та умови, які впливають на вибір дизайну інтер'єру.

Під час проектування ресторанів особлива увага була приділена ергономіці приміщень, що визначає комфортність і функціональність простору для відвідувачів та персоналу.

Також було виявлено, що композиційні засоби розташування елементів сцени мають вирішальне значення для створення гармонійного і привабливого інтер'єру ресторану, що сприяє створенню позитивного враження та атмосфери гостинності.

РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА КОНЦЕПЦІЇ ТА СТВОРЕННЯ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ

3.1. ОГЛЯД ОСНОВНИХ ХАРАКТЕРИСТИК

Розташування ресторанного комплексу обрано з урахуванням стратегічної важливості та культурної цінності району Києва - Подолу, зокрема в його історичній частині, неподалік від станції метро Контрактова Площа (див. рис.3.1.1). Це місце відрізняється високою прохідністю та доступністю, що робить його ідеальним для залучення молодіжної аудиторії, на яку і розрахований даний заклад. Таке розташування сприяє природному збільшенню потоку відвідувачів та популярності комплексу.

Загальна площа ресторанного комплексу складає 300 квадратних метрів, з яких основний відвідувальний простір займає 200 квадратних метрів. Цей простір є відкритим для комфортного пересування гостей та розділений на дві ключові зони: ресторанну, яка пропонує різноманіття страв та напоїв, та ігрову, де відвідувачі можуть насолоджуватися розвагами. Обидві зони разом мають потенціал розміщення до 50 посадочних місць, відповідно до вимог ДБН В.2.2-25:2009, які регламентують стандарти для підприємств харчування та закладів ресторанного господарства.

Допоміжний транзитний простір, площею 100 квадратних метрів, включає в себе затишне фойє, яке служить вступом до основного простору, а також туалети, розташовані в двох окремих зонах для забезпечення максимального комфорту відвідувачів. Кухонний блок супроводжується додатковими приміщеннями, призначеними для зберігання та підготовки продуктів, а також основним складом, який забезпечує логістичну підтримку всієї ресторанної діяльності.

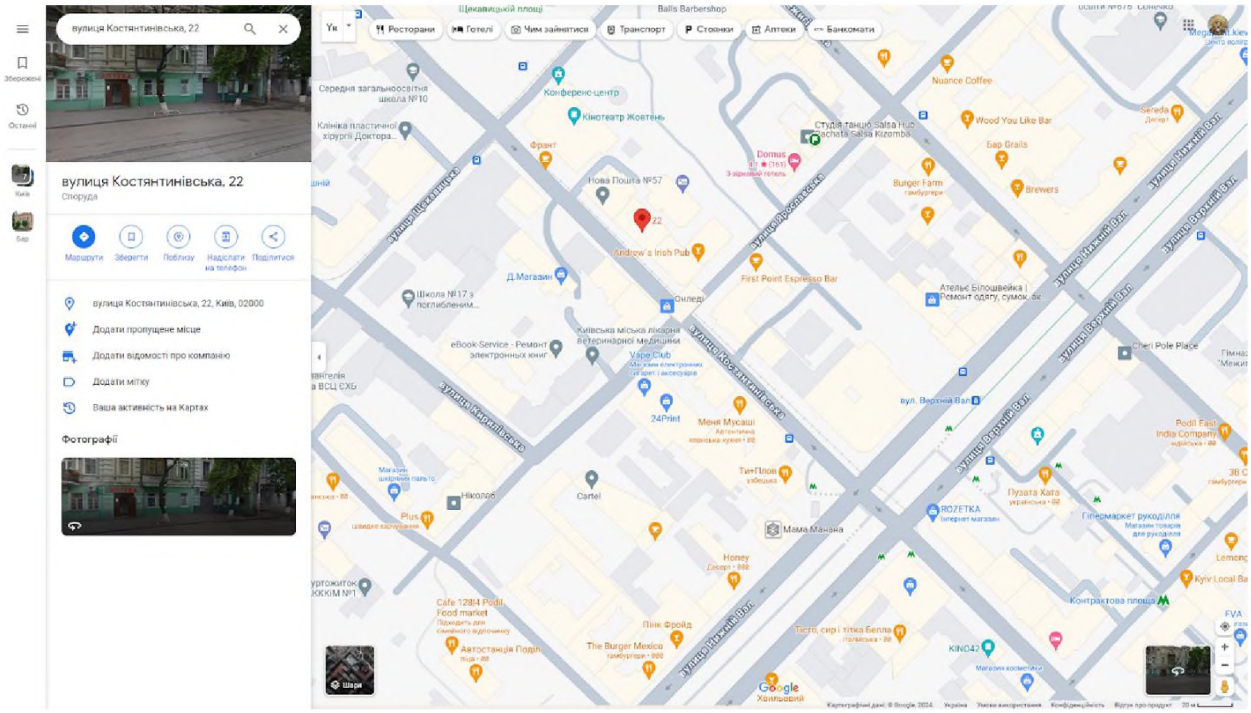


Рис 3.1.1 Ресторанний комплекс, вулиця Костянтинівська, 22, Київ, 02000

3.2. АРХІТЕКТУРНО-КОНСТРУКТИВНЕ РІШЕННЯ

Архітектурно-конструктивне рішення представляє собою складну систему взаємодії між ключовими компонентами структури, що несе навантаження, та оригінальними дизайнерськими концепціями, які втілюються в проекті. Цей процес вимагає глибокого аналізу характеру навантажень та врахування різноманітних факторів, що впливають на вибір проектних рішень.

Розглядаємий об'єкт – це п'ятиповерхова будівля, яка включає в себе ресторанний комплекс з підземним технічним поверхом. Зовнішня обробка будівлі виконана з використанням таких матеріалів:

- для цоколя використовується облицювальний натуральний камінь, що надає естетичного вигляду та довговічності;
- перший поверх оформлений частковим склінням з використанням алюмінієвого профілю, що забезпечує природне освітлення простору.

Ключову роль у несучій конструкції відіграють залізобетонні колони з поперечним перерізом 400 х 400 мм. Висота міжповерхового простору становить 3300 мм, а монолітне перекриття має товщину 300 мм. Стіни будівлі досягають висоти 3000 мм.

Для поздовжніх та поперечних стін використовуються блоки з газобетону, товщина яких становить 380 мм. Перегородки виконані з гіпсокартону, що монтуються на металевому каркасі. Сходові конструкції представлені планетарно армованими монолітними маршами з площадками, дренаж відбувається за допомогою внутрішньої системи.

У сфері інженерії використовуються передові технології, зокрема котельня та трансформаторна підстанція, які забезпечують автономність функціонування комплексу.

Для оптимізації функціонального та комфортного простору для відвідувачів та персоналу було здійснено демонтаж деяких стін. Монтаж нових стін та

перегородок був проведений з метою створення окремих санітарних зон, мобільної гардеробної, а також для чіткого розділення ресторанної та ігрової зон. Використання гіпсокартону товщиною 100 мм дозволило досягти необхідної звукоізоляції.

Завдяки встановленню перегородок створено прекрасні умови для реалізації інноваційних дизайнерських рішень у будівлі ресторану. Використання склопакетів з енергозберігаючим покриттям та раціональне розташування вікон сприяє створенню оптимального природного освітлення.

Система централізованого управління будівлею дозволяє контролювати опалення, вентиляцію та кондиціонування, забезпечуючи комфортну температуру в кожному з блоків.

Застосування сучасної системи пожежної безпеки, включаючи спринклерну систему пожежогасіння, а також два незалежних джерела електропостачання з загальною потужністю 1,8 мВт та автоматичним перемиканням, гарантує безперебійну роботу комплексу при виникненні проблем з електрикою. Також передбачено джерело безперебійного живлення для аварійного електропостачання.

Інтегрована система безпеки та контролю доступу, включаючи відеоспостереження для всіх вхідних груп та парковки, систему електронних перепусток та цілодобову охорону, забезпечує надійний захист будівлі.

3.3. КОНЦЕПЦІЯ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ

Центральною концепцією дизайну інтер'єру ресторанного комплексу є створення універсального, багатофункціонального простору, який би відповідав потребам та очікуванням різних соціальних груп, забезпечуючи їх максимальний комфорт під час перебування у закладі. Простір розроблено таким чином, щоб він був зручним та привабливим для широкого спектру відвідувачів, від сімей з дітьми до бізнес-професіоналів, які шукають місце для роботи та відпочинку.

Заклад включає в себе кілька ключових функціональних зон: зону приготування їжі, яка оснащена сучасним обладнанням для створення кулінарних шедеврів; зону для ігрових активностей, де відвідувачі можуть розважатися та проводити час з друзями; а також коворкінговий простір, де можна комфортно працювати, насолоджуючись якісними послугами та атмосферою закладу.

При проектуванні інтер'єру було проведено аналіз сучасних світових та вітчизняних трендів у сфері ресторанного бізнесу, що дозволило створити інклюзивне середовище, доступне для всіх категорій населення. Особлива увага приділяється багатофункціональності, відкритості простору, ергономічності, виробничим можливостям, а також екологічності та сталості використовуваних матеріалів.

Колірна палітра інтер'єру підібрана таким чином, щоб створити заспокійливу та приємну атмосферу. Вона включає в себе нейтральні та спокійні відтінки, такі як бежевий, коричневий, білий, оливковий, а також м'які пастельні тони. Для додання жвавості та динаміки простору використовуються акцентні зелені та жовті кольори.

Матеріали, які використовуються в інтер'єрі, включають натуральне дерево, камінь та лляне полотно, що не тільки підкреслюють естетику та теплоту

простору, але й сприяють створенню здорового та комфортного середовища для тривалого перебування відвідувачів.

Дизайн інтер'єру виконаний у стилі органічної архітектури, де кожен елемент меблів та декору відповідає принципу "форма слідує за функцією". Це означає, що кожен предмет інтер'єру не тільки має естетичний вигляд, але й виконаний з урахуванням ергономічних вимог, забезпечуючи зручність та комфорт користувачів.

3.4. ВИБІР МЕБЛІВ, МАТЕРІАЛІВ ТА ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ

Ресторанний комплекс являє собою багатогранну будівлю, де кожна зона виконує свої унікальні функції. Вхідний простір вітає відвідувачів гостинною зоною з елегантною стійкою для хостес, яка не лише зустрічає гостей, а й організовує екскурсії по закладу та веде резервацію столів. На лівому боці від входу розташована простора гардеробна, а на правому – стильно оформлений фотозона з елементами зелені.

Органічний стиль, який є визначальним для цього простору, характеризується використанням натуральних матеріалів у всіх елементах дизайну. Для оздоблення стін рекомендується вибирати екологічно чисті шпалери з однотонними або текстурованими візерунками. Також можливе використання водоемульсійної фарби білого кольору або в пастельних відтінках для окремих сегментів. Вертикальне озеленення та мох на стінах створюють неповторний ефект, але вимагають ретельного підходу до систем поливу, освітлення та дренажу. Додатково стіни можна прикрасити елементами з натурального дерева, пробковими панелями або каменем.

Стеля, як правило, покривається матовою фарбою світлих тонів, що візуально розширює простір. Дерев'яні панелі або дошки служать відмінним декоративним елементом, додаючи теплоти та затишку.

Для підлоги використовуються такі матеріали:

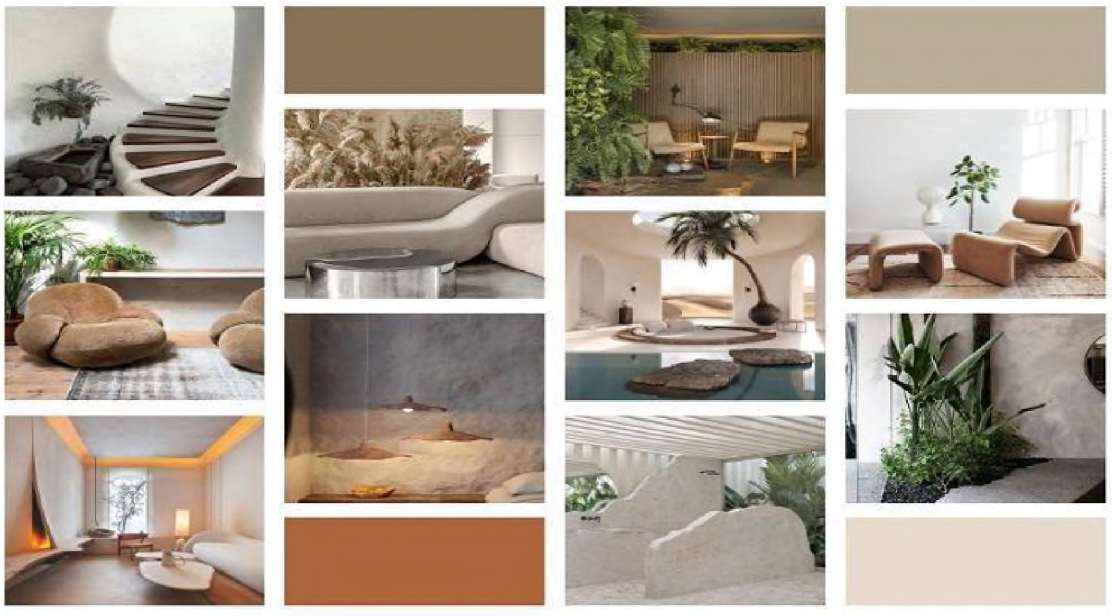
- натуральна деревина;
- вінтажні дерев'яні панелі;
- благородний природний камінь;
- екологічні бамбукові або пробкові дошки;
- класична теракотова плитка.

Стиль органік завоював популярність завдяки своїй лаконічності, акценту на натуральності меблів та елементів декору, а також можливості створення власного унікального куточка природи в домашніх умовах.

Головна мета інтер'єру – максимально звільнити простір, створюючи світлу та природну атмосферу. Для цього в приміщенні залишають лише найнеобхідніші предмети меблів, що дозволяє зберегти відчуття простору та відкритості. Ідеальним рішенням для еко-стилю є просторе, не перевантажене інтер'єром приміщення.

У дизайні використовуються виключно натуральні матеріали. Особливістю є застосування предметів з історією, таких як вінтажні або антикварні меблі.

Для оббивки меблів вибирають тканини з натуральних волокон. Еко-інтер'єр не був би повним без елементів живої природи, але важливо уникати перенасичення простору кімнатними рослинами. Замість цього створюється спеціальний «зелений куточок», де рослини стають акцентом дизайну. Яскравим прикладом є стіна, обростаюча мохом, яка перетворюється на живописний зелений килим, створення якого вимагає професійних знань та досвіду флориста. Такий елемент дизайну є унікальним і неповторним.



Р

ис 3.7.1 Підбір аналогів інтер'єру та кольорова гама

3.5. АВТОРСЬКІ РОЗРОБКИ

У рамках дипломної роботи було реалізовано цілісний ансамбль дизайнерських об'єктів, які втілюють у собі передові концепції розвитку та інноваційні технологічні рішення у сфері дизайну та виробництва. Витонченість та простота ліній, натхненні природними формами, стали каталізатором для створення унікальних предметів інтер'єру. В результаті цього процесу були створені ексклюзивні декоративні тумби та оригінальне крісло для сидіння.

Розроблені об'єкти призначені для використання у громадських просторах, однак їх універсальність та стиль дозволяють ідеально вписатися також у домашні інтер'єри, додаючи їм сучасного звучання та функціональності.

Меблі, створені в рамках проекту, відображають сучасні тенденції мінімалізму, що робить їх ідеальним вибором для інтеграції в різноманітні дизайнерські концепції (рис.3.8.1). Тумби виготовлені з якісно пофарбованого дерева, одна з яких має елегантні ніжки, залишені без фарбування та оброблені маслом для забезпечення довговічності. Висота цієї тумби становить 600 мм, а ширина — 400 мм. Інша тумба має монолітну конструкцію, де каркас служить надійною основою для опори.

Рис 3.8.1 Ансамбль меблів для громадських закладів

Крісло, спроектоване у футуристичному стилі, виготовлене з використанням екологічно чистих матеріалів. Його каркас створений з міцного дерева, а оббивка зроблена з високоякісного лляного текстилю (рис. 3.8.2). Висота крісла досягає 900 мм, ширина також становить 900 мм, а сидіння розташоване на комфортній висоті 400 мм. Ергономічність крісла забезпечена завдяки високій спинці та просторому сидінню. Це крісло було спеціально розроблене для відповідності стилю інтер'єру ресторанного комплексу, і його розташування біля столика ідеально гармонує з органічним стилем інтер'єру даного закладу.

Рис. 3.8.2 Крісло

ВИСНОВКИ

1. У рамках даного дослідження було розроблено комплексний проект ресторанного комплексу, розташування ресторанного комплексу обрано з урахуванням стратегічної важливості та культурної цінності району Києва - Подолу. Проект включає в себе детально розроблені архітектурно-конструктивне рішення, яке відповідає сучасним вимогам та естетичним критеріям для обраного закладу.
2. У процесі розробки було втілено унікальний, але водночас актуальний стиль дизайну, який гармонійно вписується в загальну концепцію інтер'єру ресторанного комплексу. Особлива увага була приділена вибору меблів, які не лише гармонійно підходять до загального стилю закладу, але й створюють комфортну та затишну атмосферу завдяки продуманій кольоровій гамі.
3. Ключовим елементом дизайну стало створення авторських розробок меблів, які надають інтер'єру неповторності та унікальності. Ці ексклюзивні предмети меблів не тільки виконують свої функціональні завдання, але й слугують яскравим акцентом у дизайні, підкреслюючи індивідуальність та сучасний підхід до оформлення ресторанного простору.

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

1. У сучасному світі спостерігається стрімкий розвиток ресторанного бізнесу, який характеризується не лише швидким розширенням, але й інтеграцією інноваційних систем та підходів. Серед найбільш відомих та широко розповсюджених форматів виокремлюються фастфуди, компоновані заклади, а також заклади, що впроваджують новітні концепції у свою діяльність. Синтез різноманітних видів діяльності, використання оригінальних ідей та концепцій оновлення простору відкривають нові горизонти у сфері ресторанного дизайну.
2. Детальне вивчення та аналіз зовнішнього та внутрішнього дизайну інтер'єрів підтверджують важливість інноваційного підходу, креативності, застосування сучасних матеріалів та меблів. Це сприяє створенню естетично привабливого та функціонального дизайну, який відіграє ключову роль у залученні клієнтів та підтриманні конкурентоспроможності.
3. Новаторський дизайн інтер'єру ресторанів включає в себе застосування унікальних матеріалів для обробки поверхонь, впровадження передових світлових рішень, а також дизайн меблів, які стають візитною карткою сучасних ресторанів, барів та нічних клубів. Сучасний дизайн ресторану або кафе є справжнім мистецтвом, що дозволяє досягти гармонії між красою, практичністю та оптимальним використанням простору. Втілення сміливих та інноваційних дизайнерських ідей передбачає глибоке розуміння таких аспектів, як гра кольорів, вплив освітлення та використання нестандартних декоративних елементів.
4. Проектні рішення для будівель ресторанів мають забезпечувати не лише естетичну привабливість, але й відповідність технологічним вимогам. Простори, призначені для відвідувачів, організовуються у

дві основні функціональні зони: зону для харчування та додаткові приміщення, які можуть включати вітальні, спальні, санвузли та інші службові простори.

5. Кулінарні виробничі зони ресторану поділяються на три основні функціональні групи: основні виробничі приміщення, складські простори та адміністративні офіси.
6. З погляду технологічної ефективності, всі зони громадського харчування класифікуються відповідно до їх функціонального призначення на комерційні та некомерційні категорії.
7. Залежно від архітектурних особливостей будівлі або комплексу будівель, приміщення ресторану можуть бути оснащені різноманітним обладнанням, включаючи системи кондиціонування, вентиляції, електропостачання, автономні системи пожежної безпеки, вогнегасники та газопостачання.
8. Основною метою є розробка концептуального рішення для інтер'єру мережевого ресторанного комплексу. В якості бази для проектування обрано будівлю ресторану, розташовану на Подолі, в історичному районі Києва, загальною площею 300 квадратних метрів, що ідеально підходить для створення нового мережевого ресторанного комплексу з розрахунковою кількістю відвідувачів до 50 осіб.
9. Ключовою ідеєю проектування є створення багатофункціонального простору, який би задовольняв потреби різних груп населення та забезпечував їх комфортне перебування. Вхідна зона ресторану включає в себе простору приймальню зі стійкою рецепції, де хостес вітає гостей та проводить екскурсії по ресторану, а також займається резервацією столиків. Неподалік від входу розташована простора гардеробна, а з протилежного боку – зелений фотозону для гостей.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

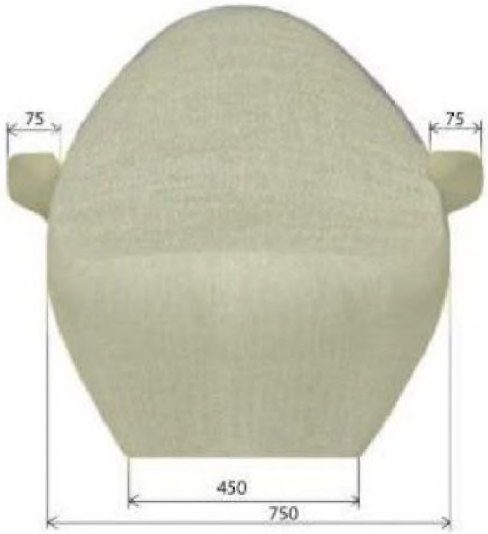
1. **ДБН Б.2.2-12:2019**. Нормативні вказівки щодо планування та забудови територій, які набули чинності 24 квітня 2019 року, видані Міністерством регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України у 2019 році.
2. **ДБН В.1.1-7:2016**. Основні положення щодо пожежної безпеки об'єктів будівництва, які стали дійсними з 01 червня 2017 року, опубліковані вищезазначеним міністерством у 2016 році.
3. **ДБН В.2.2-9:2018**. Визначення основних принципів для будівель та споруд, зокрема громадських будинків та споруд, що вступили в силу 29 вересня 2018 року, видані у 2019 році.
4. **ДБН В.2.5-28:2018**. Регламентація природного і штучного освітлення, яка набула чинності з 01 березня 2019 року, затверджена Мінрегіоном України у 2018 році.
5. **ДБН В.2.2-25:2009**. Норми та вимоги для підприємств харчування, включаючи заклади ресторанного господарства.
6. **ДСТУ 3862-99**. Визначення та термінологія, пов'язані з громадським харчуванням, що діють з 01 жовтня 1999 року, опубліковані Держспоживстандартом України у 2000 році.
7. **ДСТУ 4281:2004**. Класифікація закладів ресторанного господарства, яка стала дійсною з 31 березня 2004 року, також опублікована Держспоживстандартом України у 2004 році.
8. Гнатюк Л. Р., Поліщук Я. І. Вплив ергономічних вимог на створення комфорту та зручності ресторанів, як закладів громадського харчування. Сучасні проблеми архітектури та містобудування. Київ, 2014.
9. Абрамович С. (науковий керівник), Бондар І., Мартинова І., Тітов А. "Благоустрій територій". Київ, 2012 рік.

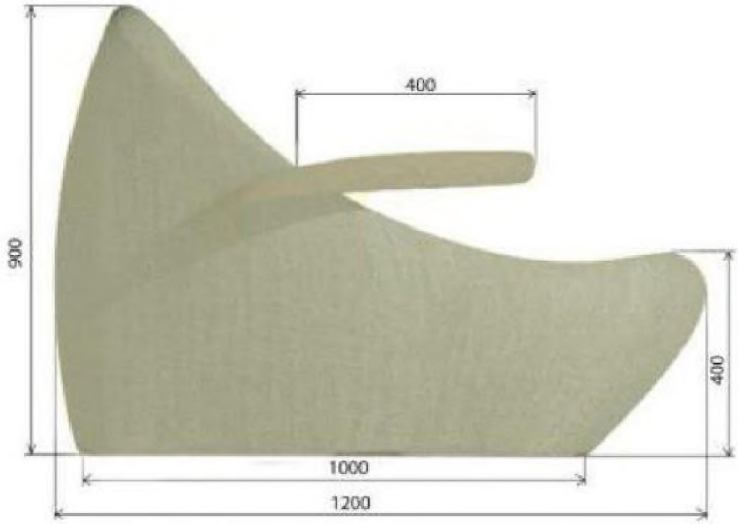
10. Олійник О. П., Гнатюк Л. Р., Чернявський В. Г. “Основи дизайну інтер’єру”. Київ, 2011 рік.
11. Дощенко В.П. “Підприємства громадського харчування”. Київ: Либідь, 2001 рік.
12. Самодай В. П., Кравченко А. І. “Організація ресторанної справи”. Суми, 2015 рік.
13. П’ятницька Н. О. “Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства”. Київ, 2011 рік.
14. Веб-сторінка з розробленням об’ємно-планувального рішення закладу. https://studfile.net/preview/5118196/page:23/
15. Green Deer, Київ. Стаття про біофільний дизайн, його переваги та приклади. https://greendeer.com.ua/blog/biofilnij-dizajn-innovaciya-abo-povernennya-do-koreniv/
16. Інтернет-ресурс, присвячений історії розвитку ресторанного бізнесу. http://um.co.ua/14/14-1/14-16459.html
17. Вступ до ресторанної справи, опублікований онлайн. https://pidru4niki.com/1663111652895/turizm/peredmova_restoranna_sprava
18. Огляд основних типів підприємств ресторанного господарства, доступний в інтернеті. https://pidru4niki.com/1522012252899/turizm/osnovni_tipi_pidpriyemstv_restorannogo_gospodarstva
19. Опис груп приміщень, необхідних для ресторану, представлений на веб-сайті.https://vosstroi-ru.translate.goog/stati/article_post/kakiye-pomeshcheniya-dolzhny-byt-v-restorane?_x_tr_sl=ru&_x_tr_tl=uk&_x_tr_hl=uk&_x_tr_pto=sc
20. Матеріали, що стосуються проектування ресторанів і кафе, розміщені на інтернет-платформі. https://eurohouse.ua/ua/proektuvannya-restoraniv-i-kafe

21. 8 порад щодо успіху нового ресторану, ділові поради для нових власників ресторанів, Автор: Michael Elkins 21 листопада 2017 р. https://www.waiterio.com/blog/uk/8-porad-shchodo-uspihu-novogo-restoranu/
22. 7 KPI, які повинен відслідковувати кожен керуючий ресторану https://waytobi.com/ua/blog/7-key-performance-indicators-every-restaurant.html
23. Мистецтво успішного ресторану: як пригощати, щоб повертались клієнти https://life.obozrevatel.com/ukr/section-zhizn/news-iskusstvo-uspeshnogo-restorana-kak-ugoschat-chtobyi-klientyi-vozvraschalis-18-12-2023.html
24. Типи закладів ресторанного господарства https://pidru4niki.com/15290527/turizm/tipi_zakladiv_restorannogo_gospodarstva
25. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ГОСПОДАРЮВАННЯ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ https://tourlib.net/statti_ukr/zavadynska2.htm
26. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ https://www.academia.edu/93431166/%D0%86%D0%9D%D0%9D%D0%9E%D0%92%D0%90%D0%A6%D0%86%D0%99%D0%9D%D0%86_%D0%A2%D0%95%D0%A5%D0%9D%D0%9E%D0%9B%D0%9E%D0%93%D0%86%D0%87_%D0%A3_%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%95%D0%9B%D0%AC%D0%9D%D0%9E_%D0%A0%D0%95%D0%A1%D0%A2%D0%9E%D0%A0%D0%90%D0%9D%D0%9D%D0%9E%D0%9C%D0%A3_%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%9F%D0%9E%D0%94%D0%90%D0%A0%D0%A1%D0%A2%D0%92%D0%86
27. ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО РОБОТИ РЕСТОРАНІВ https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/11/434.pdf
28. ІННОВАЦІЙНІ ФУД-ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ. https://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/33255/1/%D0%9A%D0%B

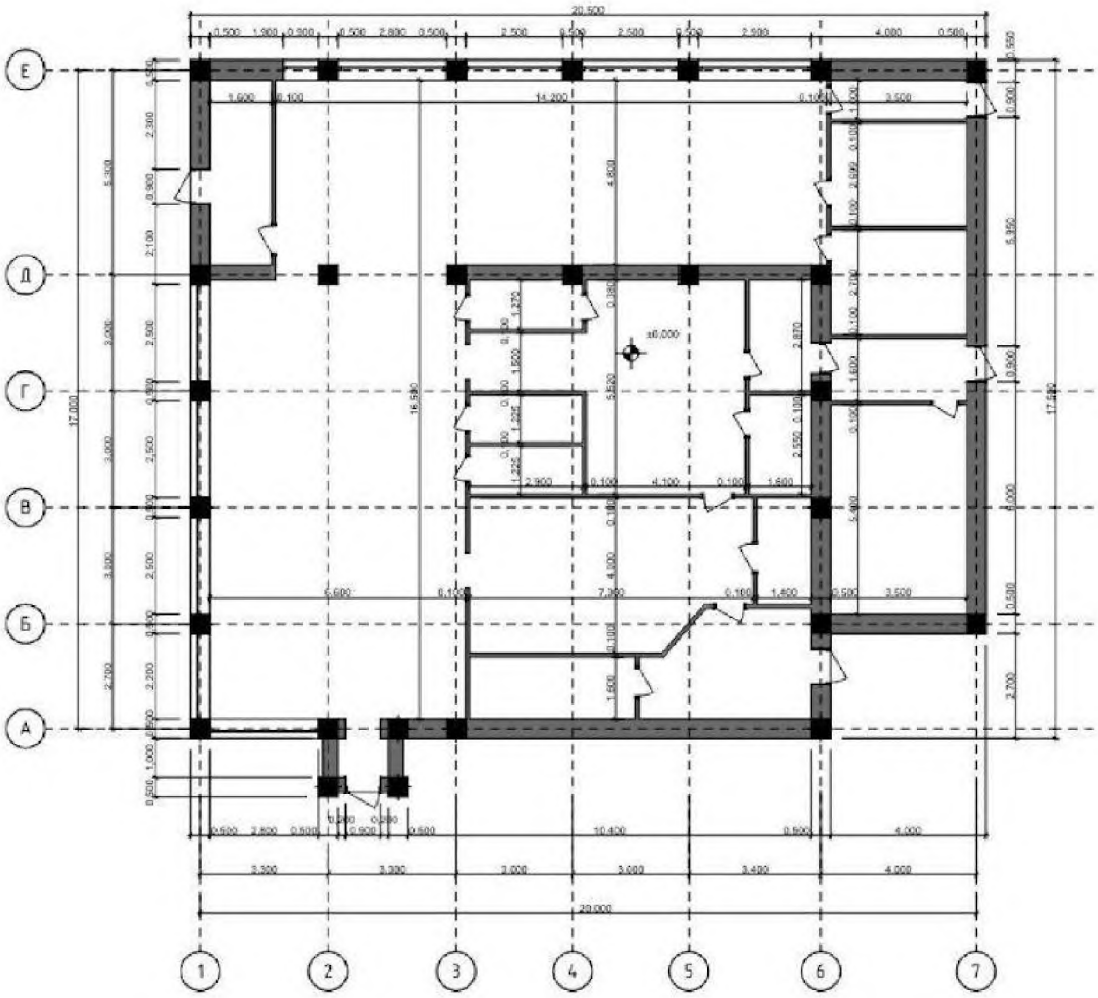
E%D0%BB%D1%96%D1%81%D0%BD%D0%B8%D1%87%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%B

ДОДАТКИ



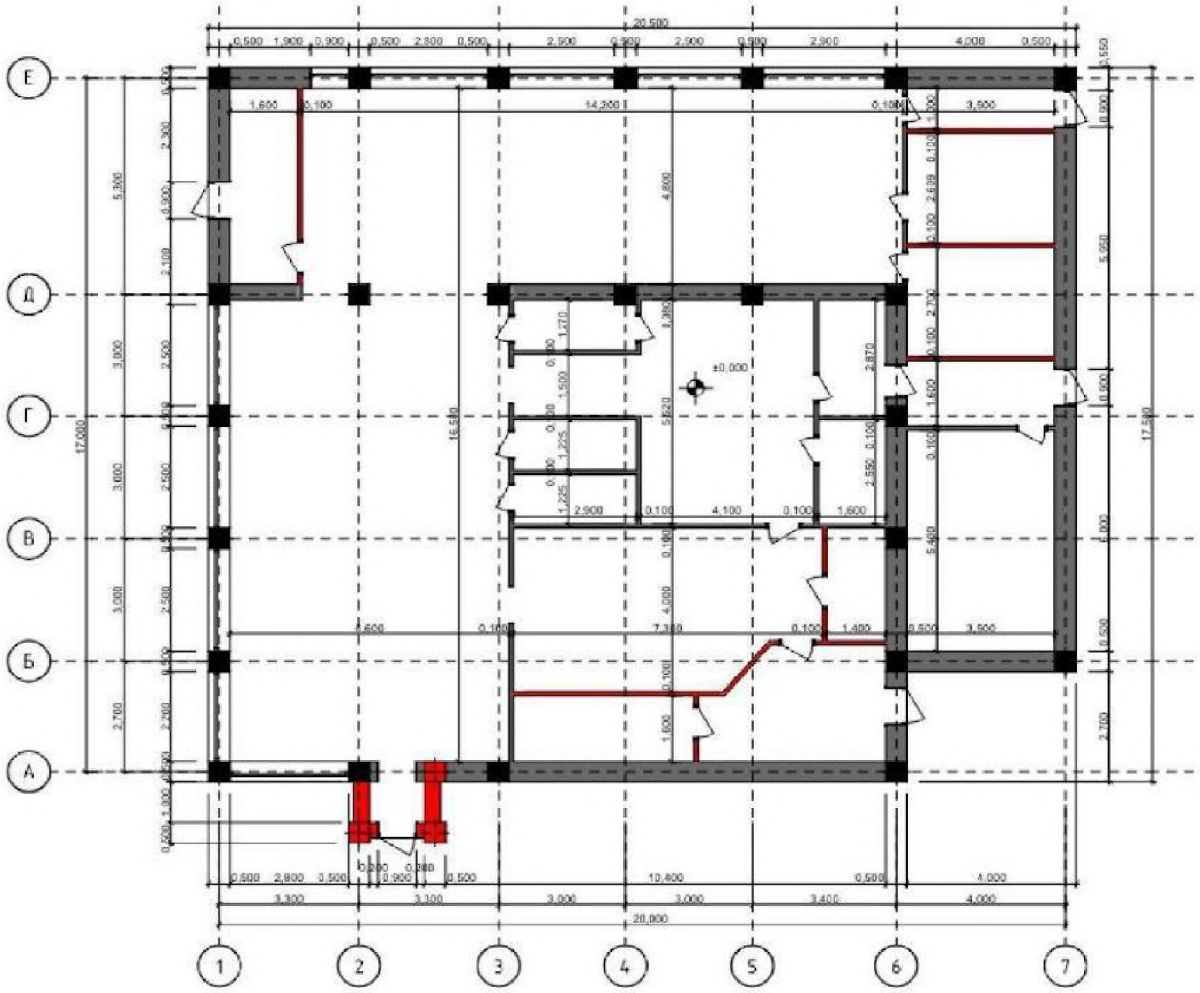


					022 Дизайн ДЗ 401Б - 2024р.			
					Комп'ютерне моделювання	Літера	Маса	Масштаб
								1:150
Зм	Арк	№ Докум	Підп.	Дата		Аркуш 4	Аркушів 16	
Виконавець		Рогальчук В.Б.			Креслення крісла	НАУ ФНСА ККДіГ		
Перевірив		Холковський Ю.Р.						
Т. контр								
Н. контр								
Затвердив								



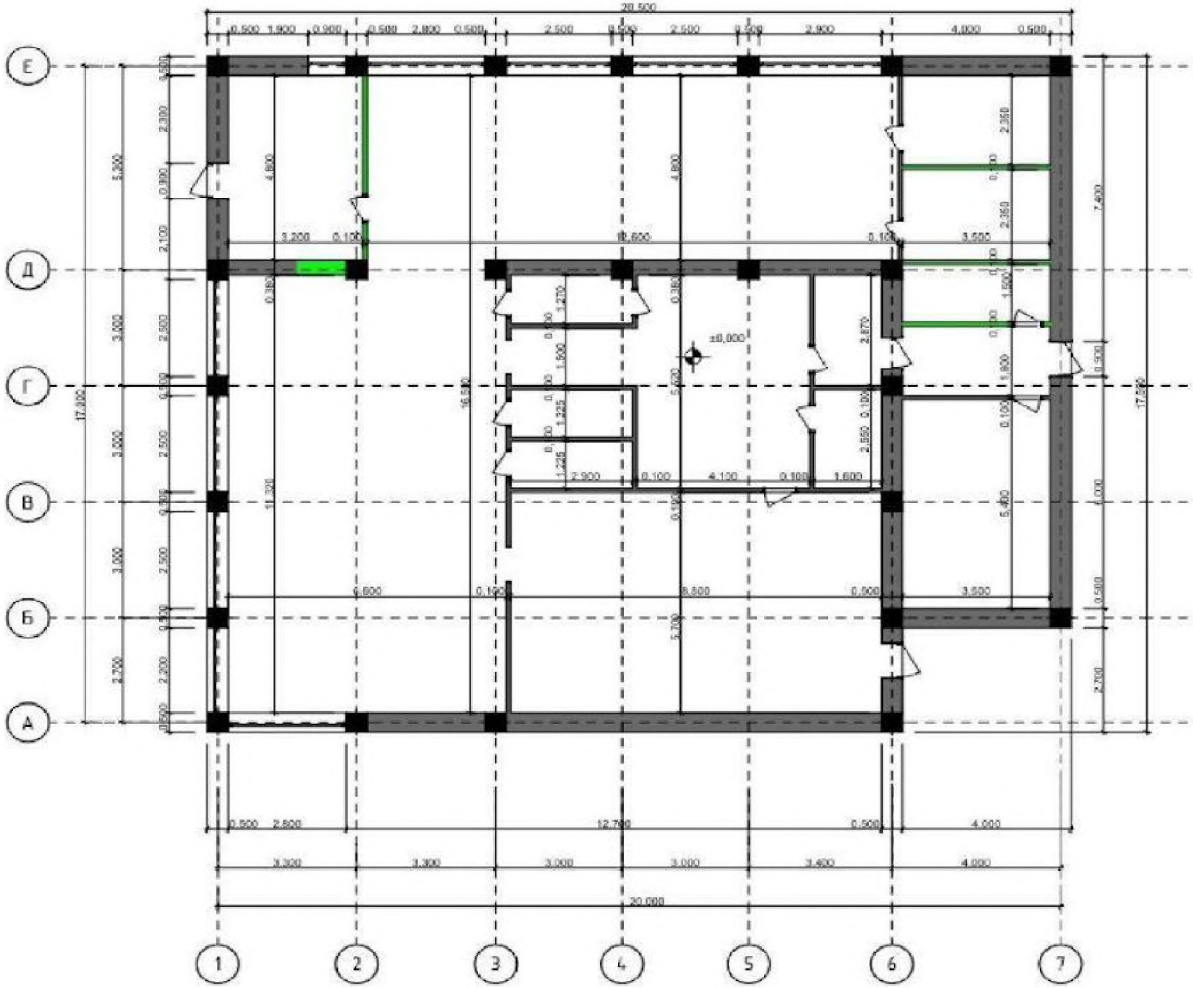
Нова схема		
Номер Зони	Назва Зони	Обчислена площа
1	Вхідна зона	15,71
2	Зона ресторану	60,60
3	Ігрова зона	79,53
4	Ігрова зона	50,51
5	Санвузол	16,45
6	Санвузол	7,10
7	Кухня	27,13
8	Прохідна зона	3,68
9	Склад	4,58
10	Склад	4,08
11	Склад	5,25
12	Кімната персоналу	18,90
13	Прохідна зона	6,52
		300,04 м²

					022 Дизайн ДЗ 401Б – 2024р.		
					Комп'ютерне моделювання	Літера	Маса	Масштаб
Зм	Арк	№ Докум	Підп.	Дата				1:250
Виконавець		Рогальчук В.Б.				Аркуш 5	Аркушів 16	
Перевірив		Холковський Ю.Р.						
Т. контр					План до перепланування	НАУ ФНСА ККДіГ	
Н. контр							
Затвердив							



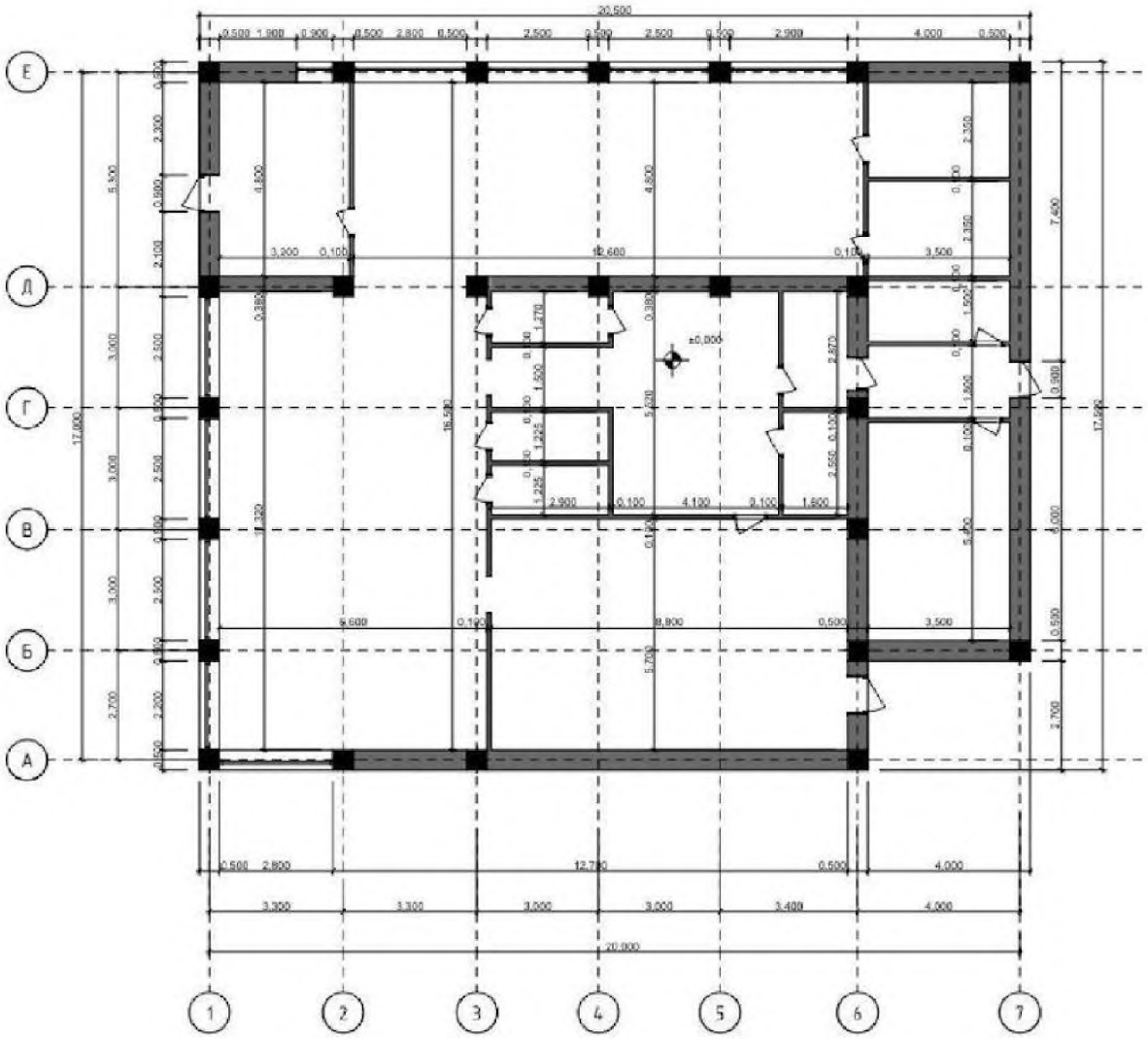
Нова схема		
Номер Зони	Назва Зони	Обчислена площа
1	Вхідна зона	15,71
2	Зона ресторану	60,60
3	Ігрова зона	79,53
4	Ігрова зона	50,51
5	Санвузол	16,45
6	Санвузол	7,10
7	Кухня	27,13
8	Прохідна зона	3,68
9	Склад	4,58
10	Склад	4,08
11	Склад	5,25
12	Кімната персоналу	18,90
13	Прохідна зона	6,52
		300,04 м²

					022 Дизайн ДЗ 401Б - 2024р.		
					Комп'ютерне моделювання	Літера	Маса	Масштаб
							1:250
						Аркуш 6	Аркушів 18
Зм	Арк	№ Докум	Підп.	Дата			
Виконавець		Рогальчук В.Б.			Демонтаж	НАУ ФНСА ККДіГ	
Перевірив		Холковський Ю.Р.					
Т. контр							
Н. контр							
Затвердив							



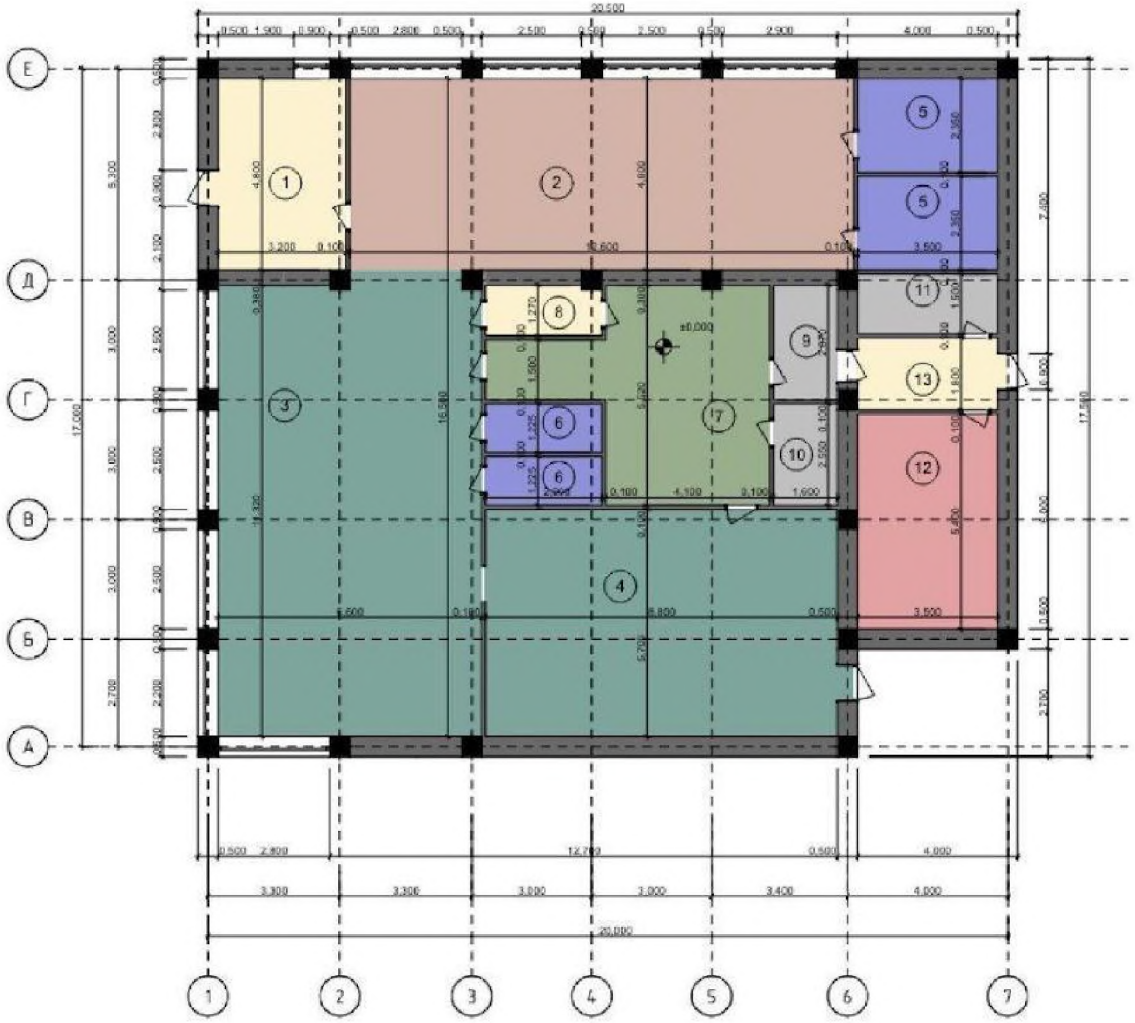
Нова схема		
Номер Зони	Назва Зони	Обчислена площа
1	Вхідна зона	15,71
2	Зона ресторану	60,60
3	Ігрова зона	79,53
4	Ігрова зона	50,51
5	Санвузол	16,45
6	Санвузол	7,10
7	Кухня	27,13
8	Прохідна зона	3,68
9	Склад	4,58
10	Склад	4,08
11	Склад	5,25
12	Кімната персоналу	18,90
13	Прохідна зона	6,52
		300,04 м^2

Зм	Арк	№ Докум	Підп.	Дата	022 Дизайн ДЗ 401Б - 2024р.			
Виконавець		Рогальчук В.Б.			Комп'ютерне моделювання	Літера	Маса	Масштаб
Перевірив		Холковський Ю.Р.						1:250
Т. контр						Аркуш 7	Аркушів 16	
Н. контр					Монтаж	НАУ ФНСА ККДіГ		
Затвердив								



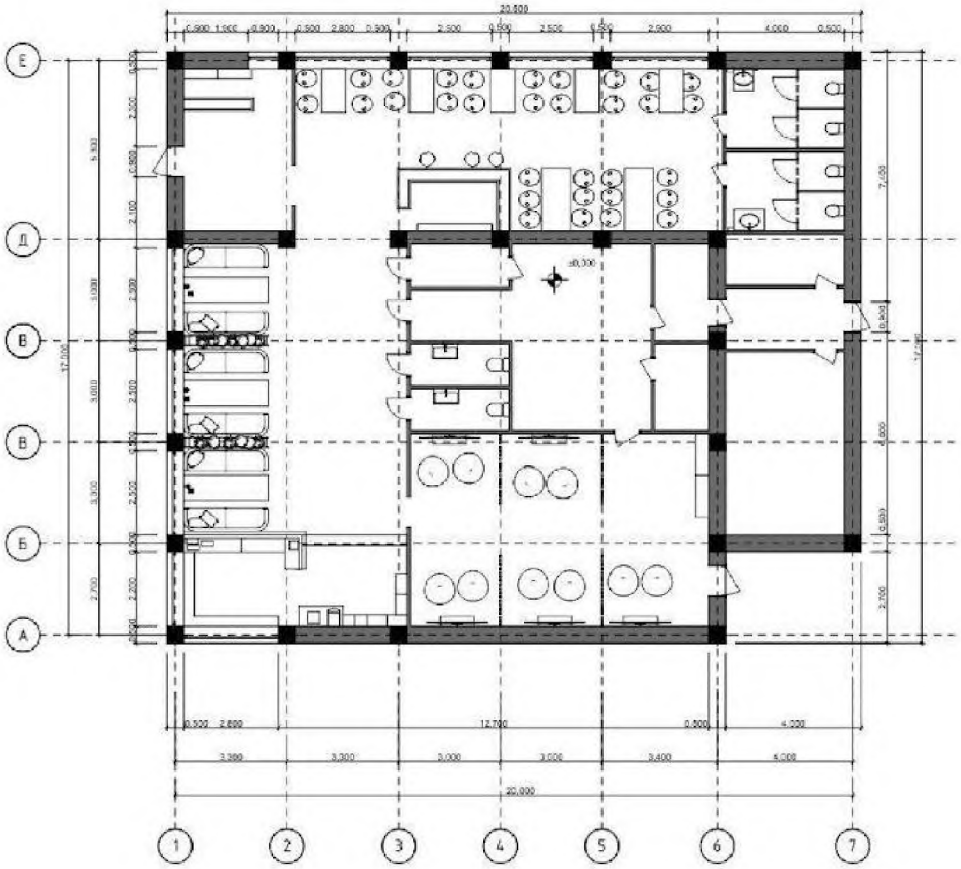
Нова схема		
Номер Зони	Назва Зони	Обчислена площа
1	Вхідна зона	15,71
2	Зона ресторану	60,60
3	Ігрова зона	79,53
4	Ігрова зона	50,51
5	Санвузол	16,45
6	Санвузол	7,10
7	Кухня	27,13
8	Прохідна зона	3,68
9	Склад	4,58
10	Склад	4,08
11	Склад	5,25
12	Кімната персоналу	18,90
13	Прохідна зона	6,52
		300,04 м^2

Зм	Арк	№ Докум	Підп.	Дата	022 Дизайн ДЗ 401Б - 2024р.			
Виконавець		Рогальчук В.Б.			Комп'ютерне моделювання	Літера	Маса	Масштаб
Перевірив		Холковський Ю.Р.						1:250
Т. контр						Аркуш 8	Аркушів 16	
Н. контр					Перепланування	НАУ ФНСА ККДіГ		
Затвердив								



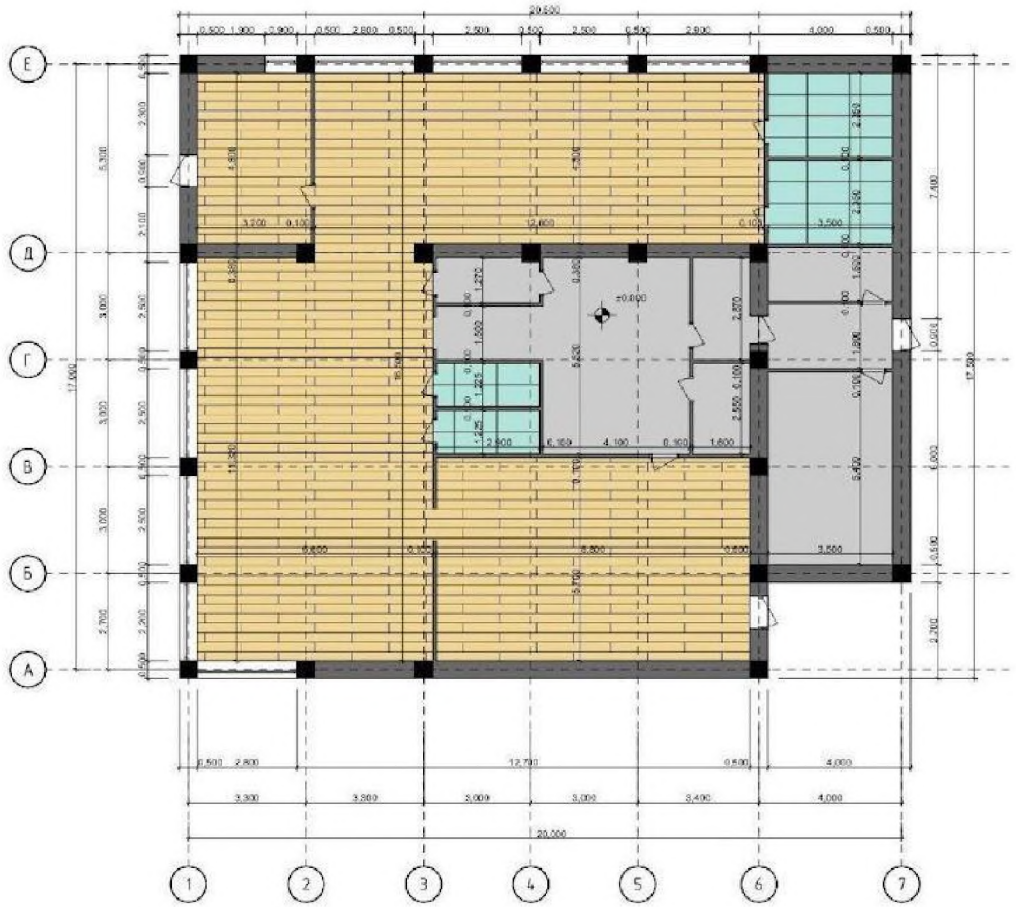
Нова схема		
Номер Зони	Назва Зони	Обчислена площа
1	Вхідна зона	15,71
2	Зона ресторану	60,60
3	Ігрова зона	79,53
4	Ігрова зона	50,51
5	Санвузол	16,45
6	Санвузол	7,10
7	Кухня	27,13
8	Прохідна зона	3,68
9	Склад	4,58
10	Склад	4,08
11	Склад	5,25
12	Кімната персоналу	18,90
13	Прохідна зона	6,52
		300,04 м^2

Зм	Арк	№ Докум	Підп.	Дата	022 Дизайн ДЗ 401Б - 2024р.			
Виконавець		Рогальчук В.Б.			Комп'ютерне моделювання	Літера	Маса	Масштаб
Перевірив		Холковський Ю.Р.						1:250
Т. контр						Аркуш 9	Аркушів 16	
Н. контр					Зонування	НАУ ФНСА ККДіГ		
Затвердив								



Нова схема		
Номер Зони	Назва Зони	Обчислена площа
1	Вхідна зона	15,71
2	Зона ресторану	60,60
3	Ігрова зона	79,53
4	Ігрова зона	50,51
5	Санвузол	16,45
6	Санвузол	7,10
7	Кухня	27,13
8	Прохідна зона	3,68
9	Склад	4,58
10	Склад	4,08
11	Склад	5,25
12	Кімната персоналу	18,90
13	Прохідна зона	6,52
		300,04 м²

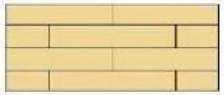
Зм	Арк	№ Докум	Підп.	Дата	022 Дизайн ДЗ 401Б - 2024р.			
Виконавець		Рогальчук В.Б.			Комп'ютерне моделювання	Літера	Маса	Масштаб
Перевірив		Холковський Ю.Р.						1:250
Т. контр						Аркуш 10	Аркушів 16	
Н. контр					Умеблювання	НАУ ФНСА ККДіГ		
Затвердив								



Вузол укладання паркетної дошки

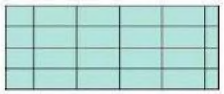
Вузол укладання плитки

Вузол укладання бетонної підлоги



Паркетна дошка

Наливна бетонна підлога



Плитка

					022 Дизайн ДЗ 401Б - 2024р.			
					Комп'ютерне моделювання	Літера	Маса	Масштаб
								1:250
Зм	Арк	№ Докум	Підп.	Дата		Аркуш 11	Аркушів 16	
Виконавець		Рогальчук В.Б.			План підлоги	НАУ ФНСА ККДіГ		
Перевірив		Холковський Ю.Р.						
Т. контр								
Н. контр								
Затвердив								

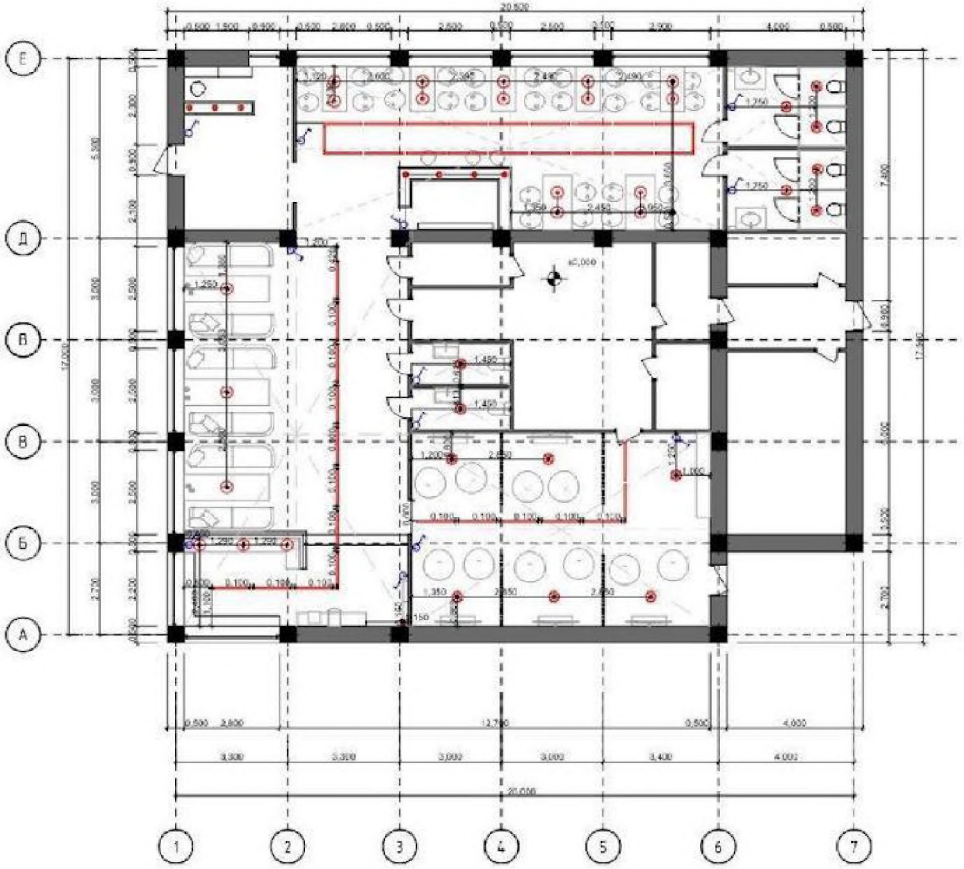
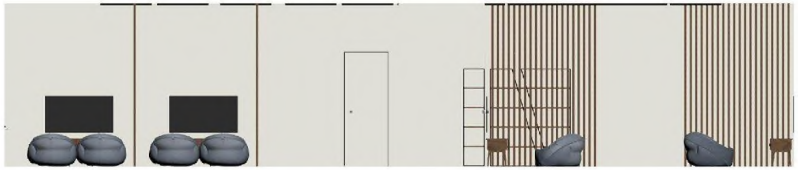
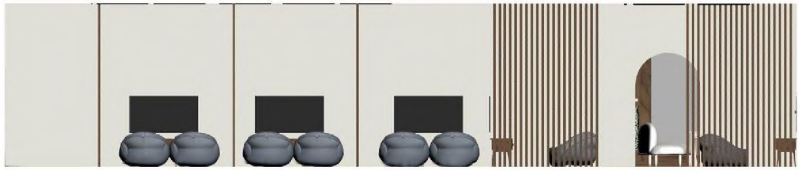
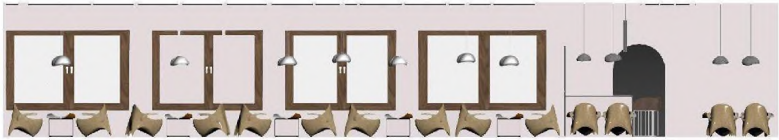


Схема	Найменування	Вигляд
	Підвісний освітлювальний прилад	
	Вмонтований освітлювальний прилад	
	Підвісний освітлювальний прилад	
	Підвісний освітлювальний прилад	
	Вмикич/вимикач однополусний	
	Вмикач/вимикач двополюсний	

						022 Дизайн ДЗ 401Б - 2024р.	
						Літера	Маса / Масштаб
Зм	Арк	№ Докум	Підп.	Дата	Комп'ютерне моделювання		1:250
Виконавець		Рогальчук В.Б.				Аркуш 12	Аркушів 16
Перевірив		Халковський Ю.Р.					
Т. контр					План освітлення	НАУ ФНСА ККДіГ	
Н. контр							
Затвердив							







					022 Дизайн ДЗ 401Б – 2024р.			
					Комп'ютерне моделювання	Літера	Маса	Масштаб
Зм	Арк	№ Докум	Підп.	Дата				1:250
Виконавець		Рогальчук В.Б.				Аркуш 13	Аркушів 16	
Перевірив		Холковський Ю.Р.						
Т. контр					Розгортка	НАУ ФНСА ККДіГ		
Н. контр								
Затвердив								

					022 Дизайн ДЗ 401Б – 2024р.			
					Комп'ютерне моделювання	Літера	Маса	Масштаб
Зм	Арк	№ Докум	Підп.	Дата				
Виконавець		Рогальчук В.Б.				Аркуш 14	Аркушів 16	
Перевірив		Холковський Ю.Р.						
Т. контр					Візуалізація ресторанної зони	НАУ ФНСА ККДіГ		
Н. контр								
Затвердив								

					022 Дизайн ДЗ 401Б – 2024р.			
					Комп'ютерне моделювання	Літера	Маса	Масштаб
Зм	Арк	№ Докум	Підп.	Дата				
Виконавець		Рогальчук В.Б.				Аркуш 15	Аркушів 16	
Перевірив		Холковський Ю.Р						
Т. контр								
Н. контр					Візуалізація ігрової зони 1	НАУ ФНСА ККДіГ		
Затвердив								

					022 Дизайн ДЗ 401Б – 2024р.			
					Комп'ютерне моделювання	Літера	Маса	Масштаб
Зм	Арк	№ Докум	Підп.	Дата				
Виконавець		Рогальчук В.Б.				Аркуш 16	Аркушів 16	
Перевірив		Холковський Ю.Р.						
Т. контр								
Н. контр					Візуалізація ігрової зони 2	НАУ ФНСА ККДіГ		
Затвердив								