


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ АВАЦІЙНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра дизайну інтер'єру

ДОПУСТИТИ ДО ЗАХИСТУ

Завідувач кафедри

 Л.Р. Гнатюк

« 20 » 12 2021р.

ДИПЛОМНА РОБОТА


(ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА)

ВИПУСКНИКА ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЮ «МАГІСТР»

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ: 02 «Культура і мистецтво»

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 022 «ДИЗАЙН»

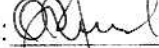
Тема: «Актуальні тенденції дизайн-люменесценції в оздобленні сучасних
ресторанних інтер'єрів»

Виконавець: студентка групи ДЗ-201М  Ярова Ганна Олександрівна

Керівник: канд. іст. наук, доцент  Колосова Наталія Анатоліївна

Консультанти з окремих розділів:

Охорона навколишнього середовища:  Саєнко Т.В. к.т.н., професор

Охорона праці та безпека життєдіяльності:  Федина В.П. к.т.н., доцент

Нормоконтроль:  Омеляненко М.В., д.т.н., професор

Київ 2021

НАЦІОНАЛЬНИЙ АВІАЦІЙНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет архітектури, будівництва та дизайну

Кафедра дизайну інтер'єру

Галузь знань: 022 «Культура і мистецтво»

Спеціальність: 022 «Дизайн»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

 Л.Р. Гнатюк

« 4 » 10 2021 р.

ЗАВДАННЯ

на виконання дипломного проекту

Ярова Ганна Олександрівна

на дипломного проекту «Актуальні тенденції дизайн-люменесценції в оздобленні сучасних ресторанных інтер'єрів»

затверджена наказом ректора від « 24 » 09 2021 р. №2000/ст.

2. Термін виконання проєкту: з 04.10.2021р. по 23.12.2021р.


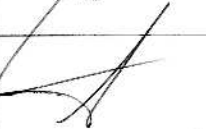


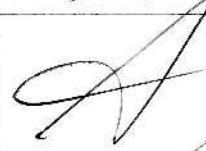
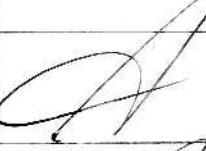






3. Вихідні дані до проєкту:

плани приміщень, фасади.






4. Зміст пояснювальної записки:

титульний аркуш, завдання на виконання дипломного проєкту, реферат, зміст, вступ, чотири розділи основної частини, висновки, список використаних джерел, додатки.

6. Календарний план-графік


№ пор.	Завдання	Термін виконання	Відмітка про виконання
1.	Збір матеріалів по темі дипломної роботи	04.10.2021 – 10.10.2021	
2.	Розробити дизайн-концепцію інтер'єрів ресторану з баром	14.10.2021 – 18.10.2021	
3.	Проаналізувати світовий та вітчизняний досвід проектування закладів ресторанного господарства	19.10.2021 – 22.10.2021	
4.	Розглянути сценарії освітлення в закладах ресторанного господарства	24.10.2021 – 27.10.2021	
5.	Розробити поверхові плани, виконати розстановку меблів відповідно до функціонального зонування.	28.10.2021 – 31.10.2021	
6.	Виконати плани підлоги з підбором необхідних підлогових покриттів.	01.11.2021 – 04.11.2021	
7.	Виконати плани електрооснащення та освітлювання.	05.11.2021 – 08.11.2021	
8.	Виконати візуалізацію інтер'єрів у комп'ютерній 3D графіці	09.11.2021 – 16.11.2021	
9.	Оформити пояснювальну записку до диплому згідно затверджених вимог.	03.12.2021 – 12.12.2021	
10.	Виконати компоновання планшетів.	13.12.2021 – 16.12.2021	
11.	Скомпонувати панку дипломного проекту та підготувати роздатковий матеріал.	17.12.2021- 19.12.2021	
12.	Підготувати доповідь захисту та презентацію у PowerPoint	20.12.2021 – 22.12.2021	

7. Консультанти з окремих розділів

Назва розділу	Консультант (посада, П.І.Б.)	Дата, підпис	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Охорона навколишнього середовища	Професор кафедри екології, д. п. н., к. т. н. Саенко Тетяна Василівна		
Охорона праці та життєдіяльності	К. т. н., доцент кафедри цивільної та промислової безпеки Федина Василь Петрович		
Нормоконтроль	Д.т.н., професор Омелянєнко Максим Вікторович		

8. Дата видачі завдання: « 04 » жовтня 2021 р.

Керівник дипломного проекту


(підпис керівника)

Колосова Н.А.
(П.І.Б.)

Завдання прийняв до виконання


(підпис випускника)

Ярова Г.О.
(П.І.Б.)

РЕФЕРАТ

Пояснювальна записка до дипломної роботи: «Актуальні тенденції дизайну люменесценції в оздобленні сучасних ресторанних інтер'єрів».

Ключові слова: ДИЗАЙН, ЗАКЛАД ХАРЧУВАННЯ, ГОТЕЛЬ, ОСВІТЛЕННЯ, ЛЮДИНО-ОРІЄТОВАНИЙ ДИЗАЙН, ЕКОЛОГІЧНІСТЬ.

Об'єктом дослідження виступає заклад ресторанного господарства.

Предметом дослідження є світловий дизайн приміщень закладів ресторанного господарства.

Метою виконання роботи є аналіз та узагальнення теоретичних та практичних знань в галузі світлового дизайну закладу ресторанного господарства з їх подальшою апробацією, а також здобуття освітнього ступеня «Магістр».

На роботу покладено виконання наступних завдань:

1. з'ясувати сутність поняття закладу ресторанного господарства та його місце в індустрії гостинності;
2. розглянути класифікацію закладів ресторанного господарства;
3. дослідити історію розвитку ресторанного господарства
4. проаналізувати світовий та вітчизняний досвід проектування закладів ресторанного господарства
5. визначити та проаналізувати нормативно-правову базу проектування закладів ресторанного господарства
6. з'ясувати об'ємно-планувальну та функціональну організацію закладів ресторанного господарства
7. здійснити просторовий аналіз та виокремити основні ергономічні вимоги до дизайну інтер'єрів закладів ресторанного господарства
8. визначити вимоги до меблів та устаткування торгових приміщень закладів ресторанного господарства
9. дослідити психологічний вплив освітлення в закладах ресторанного господарства на відвідувачів
10. розглянути сценарії освітлення в закладах ресторанного господарства
11. виявити можливості використання світлового дизайну інтер'єрів

закладів ресторанного господарства для наближення до сталого розвитку.

Методи дослідження:

– *теоретичні методи*: вивчення джерельної бази, аналіз та узагальнення одержаної інформації; вивчення і аналіз архітектурно-будівельної практики; синтез одержаної наукової інформації; формалізація; структурно-функціональне моделювання; графічне моделювання;

– *емпіричні методи*: спостереження за предметом дослідження у його ретроспективі і розвитку; метод аналогій; порівняльний аналіз; експериментальне проектування.

Наукова новизна результатів дослідження полягає у тому, що:

1) було виявлено і обґрунтовано необхідність грамотної організації світлового середовища в закладах ресторанного господарства;

2) визначено і теоретично обґрунтовано засоби освітлення, що можуть використовуватись закладами ресторанного господарства для досягнення цілей сталого розвитку.

Зміст роботи

Вступ	9
Розділ I. Передумови виникнення дизайну інтер'єрів закладів громадського харчування	11
1.1.	11
1.2. Класифікація закладів ресторанного господарства	19
1.3. Історія розвитку ресторанного господарства	27
1.4. Світовий та вітчизняний досвід проектування закладів ресторанного господарства	30
Висновки до I-го розділу	36
Розділ II. Функціонально-просторова основа та композиційні засоби при формуванні інтер'єрів закладів ресторанного господарства	37
2.1. Нормативно-правова база проектування ЗРГ	37
2.2. Об'ємно-планувальна та функціональна організація ЗРГ	44
2.3. Просторовий аналіз та ергономічні вимоги до дизайну інтер'єрів ЗРГ	50
2.4. Вимоги до меблів та устаткування торгових приміщень ЗРГ	57
Висновки до II-го розділу	66
Розділ III. Особливості та перспективні напрямки світлового дизайну закладів ресторанного господарства	67
3.1. Психологія освітлення в закладах ресторанного господарства	67
3.2. Сценарії освітлення в закладах ресторанного господарства	70
3.3. Світловий дизайн інтер'єрів закладів ресторанного господарства як складова сталого розвитку	74
Висновки до III-го розділу	77
Розділ IV. Формування дизайну інтер'єру закладу ресторанного господарства	78

	8
4.1. Характеристика об'єкту проектування	78
4.2. Опис художньої концепції закладу ресторанного господарства	80
4.3. Охорона праці	83
4.4. Пожежна безпека	87
4.5. Охорона навколишнього середовища	90
4.5.1. Розташування та особливості навколишнього середовища об'єкта, що проектується	90
4.5.2. Засоби та методи дотримання екологічної безпеки у проекті	91
4.5.3. Екологічна безпека	92
Загальні висновки	95
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ІНФОРМАЦІЇ:	98
Додатки	101

Вступ

Актуальність теми дослідження. Заклади ресторанного господарства в різних формах існують в суспільстві ще з давніх часів, адже базова потреба людей в їжі існувала завжди.

Підприємства харчування у своєму сучасному вигляді пройшли довгий період розвитку і на сьогоднішній день є однією з найважливіших галузей економіки, що сприяє збільшенню доходів бюджету, створенню нових робочих місць, виконує важливі суспільні функції. Простори сучасних закладів ресторанного господарства проєктуються як для надання послуг харчування, так і для організації дозвілля, тобто стають самостійними рекреаційними установами для короткотривалого перебування. Саме тому в ресторанному бізнесі значна увага приділяється загальному комфорту та атмосфері, що створюється головним чином в інтер'єрі засобами дизайну. А підвищення серед населення рівня культури споживання їжі та спиртних напоїв, зацікавленість в гастрономічних особливостях та традиціях інших народів, породжують значний попит на послуги закладів ресторанного господарства серед різних верств населення.

В утвореному на ринку конкурентному середовищі, для залучення споживачів, власникам ресторанного бізнесу необхідно постійно вдосконалювати процес виробництва та обслуговування відповідно до сучасних вимог. Чим і обумовлюється важливість подальших досліджень в сфері ресторанного господарства, пошуку нових актуальних способів обслуговування відвідувачів та проєктування закладів.

Актуальність теми світлового дизайну в закладах ресторанного господарства обумовлена рядом змін в останні десятиліття у інженерно-технічній сфері, пов'язаних із освітлювальною технікою. Ці зміни можуть стати важливим етапом на шляху індустрії гостинності до сталого розвитку, але залишаються маловисвітленими у спеціалізованій науковій літературі. Крім того, світло є одним з найдієвіших інструментів впливу на настрій та емоційне сприйняття людини, чиненнайважливішим формоутворюючим фактором простору.

Вивченням питань організації роботи закладів ресторанного господарства

займалось досить широке коло науковців, які у своїх працях досліджували та описували дане поняття, а також різні теоретичні та практичні аспекти їх функціонування. Серед них: Соеоли І.І., Кравченко О.М., Архіпов В.В., Русавська В.А., Коршунов Н.В., Завадинська О.Ю., Березовая Л.Г., Сало Я.М., Столяренко О.М.

Вагомий внесок в розвиток теорії та практики проектування закладів ресторанного господарства, вклали ряд вчених, що висвітлювали в своїх роботах основні засади та правила щодо об'ємно-планувальної та функціональної організації приміщень підприємств харчування, їх матеріально-технічного наповнення тощо. Серед таких науковців можна окремо відзначити Тарасову А.Г., Никуленкову Т.Т., Ястину Г.М., Коршунова Н.В., П'ятницьку Н.О., Олійник О.П., Гнатюк Л.Р., Чернявського В.Г., Щербака О.В., Заварзіна О.О., Єфимова А.В., Мальську М.П., Шимка В.Т.

Велике значення при написанні даної роботи мали наукові праці Горолевої В.А., Козлова Д.Г., Гордона Гері, Марка Карлена та іншиш, які у своїх роботах висвітлювали специфічні питання, пов'язані з світловим дизайном внутрішнього простору, у тому числі інтер'єрів закладів ресторанного господарства.

Теоретичним підґрунтям цього дослідження стали також роботи наступних дослідників: Панеро Дж., Потокаєв В.П., Давиденко Ю., Волкова І.В.

В роботі обґрунтовується важливість грамотної організації світлового середовища в закладах ресторанного господарства для його ефективного та сталого розвитку.

Вході аналізу теоретичної бази комплексних рекомендацій чи досліджень щодо світлового дизайну інтер'єрів закладів ресторанного господарства не виявлено. Кожен з науковців торкається лише окремих вузьконаправлених аспектів стосовно організації освітлення в підприємствах харчування, тому в даній роботі будуть розглянуті питання, які ще не мали належного теоретичного обґрунтування.

Розділ 1. Передумови виникнення дизайну інтер'єрів закладів громадського харчування

1.1. Поняття ресторанного господарства та його місце в індустрії гостинності

Гостинність - одне з фундаментальних понять людської цивілізації - в наш час забезпечується такими видами економічної діяльності, як готельне і ресторанне господарство. Термін "гостинність" у науковий обіг запровадили експерти Конфедерації національних асоціацій готелів і ресторанів в Європейському Економічному співтоваристві, створеної у 1982 р. Гостинність з наукової точки зору, - це система заходів і порядок їх упровадження з метою задоволення найрізноманітніших побутових, господарських і культурних потреб гостей туристичних підприємств, надання низки послуг.

Гостинність - комплекс послуг з визначеними споживчими властивостями, що створює позитивний образ підприємства та поживляє попит на послуги. Для створення позитивного образу у сфері гостинності всебічно використовуються відповідні ресурси, комфортне середовище, обґрунтована стратегія та концепції гостинності.

За визначенням Мальської М.П. гостинністю називається процес прийняття та обслуговування гостей. Цей процес, у широкому соціально-економічному значенні, є складовою туризму, що визначається як сукупність відносин, зв'язків і явищ, які виникають під час переміщення і перебування людей у місцях, не пов'язаних з їхнім постійним проживанням чи трудовою діяльністю. [14]

Вагомою складовою індустрії гостинності є ресторанне господарство. Це сучасний бізнес, що швидко розвивається, користується значним попитом і набуває різних форм.

Основні терміни та визначення в галузі роботи закладів ресторанного господарства подані в Правилах роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, затверджених Міністерством економіки з питань європейської інтеграції України від 24.07.02 № 219. Раніше в Правилах використовувався термін

«грамадське харчування», який був змінений у 2006 році на «ресторанне господарство».

Так, відповідно до зазначеного документа, ресторанним господарством є вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надавання послуг відносно задоволення потреб споживачів у харчуванні з організуванням дозвілля або без нього. А сам заклад ресторанного господарства визначається як організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає і організовує споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, може організовувати дозвілля споживачів.

Одним із проблемних питань в ресторанному господарстві є відсутність єдності в термінології. Так, для окреслення характеристик цієї галузі діяльності застосовуються різні підходи. На сьогодні широко використовується таке поняття як «сфера громадського харчування». Окрім цього у своїх працях різні науковці використовують такі словосполучення, як «ресторанний бізнес», «ресторанна справа», «ресторанне господарство». [24]

Архіпов В.В., Смірнова Н.В. вважають, що визначення термінів «ресторанне господарство», «ресторанний бізнес» передбачає функціонування підприємств лише в комерційній сфері, основною метою діяльності яких є отримання максимального прибутку.

Так, Архіпов В.В. зазначає «підприємства ресторанного господарства є чисто комерційними (ресторани, шашличні, вареничні, піцерії, бістро та ін.), але разом з тим розвивається і громадське харчування: їдальні при виробничих підприємствах, студентські, шкільні. З'являються комбінати, фірми, які беруть на себе завдання організації громадського харчування». [2]

Смірнова Н.В. наголошує: «визначення терміну «ресторанне господарство» передбачає функціонування підприємств лише в комерційній сфері, проте функціонують ще і обслуговуючі підрозділи харчування в структурі промислових, сільськогосподарських підприємств та бюджетних установ» [23].

Ця група дослідників поділяє думку, що поняття “ресторанне господарство”, “ресторанний бізнес” принципово відрізняються від поняття “громадське харчування”. При чому основною відмінністю між ними є те, що перша група підприємств діють з метою отримання прибутку, а підприємства громадського харчування – без цієї мети та виконують соціальну функцію. У зв’язку з цим до складу ресторанного господарства відносяться ресторани, шашличні, вареничні, піцерії, бістро, а до складу громадського харчування – в основному лише їдальні, які діють при виробничих підприємствах, школах, університетах

Однак, серед науковців сформувався ще один погляд, згідно з яким поняття “громадське харчування” та “ресторанне господарство” є ідентичним. Так, проведений Столяренком О.М. аналіз трактування поняття “ресторан” у довідковій та навчальній літературі демонструє, що в навчальній літературі набуло широкого поширення трактування поняття “ресторан” як об’єкта ресторанного господарства, в той час як в довідковій літературі поняття «ресторан» частіше трактується як підприємство громадського харчування. Що підтверджує тотожність цих двох понять та говорить про те, що їх використання більшою мірою залежить від виду літературного джерела. [24]

Діяльність у сфері ресторанного господарства включає не лише підприємства, метою яких є отримання прибутку, але й підприємства, діяльність яких не передбачає досягнення такої мети. У зв’язку з цим підприємства першої групи слід віднести до ресторанного бізнесу, оскільки їх основною метою діяльності є отримання прибутку. З огляду на зазначене, Столяренко О.М. пропонує трактувати ресторанне господарство як вид економічної діяльності суб’єктів господарської діяльності щодо виготовлення та продажу продукції власного виробництва та купівельних товарів, які призначені для споживання на місці, з організацією дозвілля або без нього.

А саме закладом ресторанного господарства є організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає і організовує споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, може організовувати дозвілля споживачів.

Ресторанне господарство характеризується загальними ознаками, в основу яких покладено задоволення потреб людини у споживанні їжі та напоїв. До ресторанного господарства, зокрема, не належать торговельні заклади, що продають продукти харчування "на винесення" для домашнього споживання, якщо ця функція є визначальною в їх діяльності.

Однією з визначальних засад діяльності ресторанного господарства, як і всієї підприємницької сфери, є досягнення високих результатів за найменших витрат матеріальних і трудових ресурсів. [14]

Головною особливістю діяльності закладів ресторанного господарства є одночасне поєднання процесів виробництва, торгівлі та сфери послуг. Комплекс послуг закладів ресторанного господарства включає [21]:

- послуги харчування;
- послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів;
- послуги з реалізації продукції;
- послуги з організації обслуговування споживачів (реалізація продукції та організація її споживання);
- послуги з організації дозвілля;
- інформаційно-консультативні послуги;
- інші послуги.

Громадське харчування є важливою галуззю народного господарства, в якій організовано виробництво і реалізація готової їжі, обслуговування населення.

Використовуючи сучасні досягнення науки в сфері харчування, прогресивну технологію і високопродуктивне обладнання, розвинену мережу підприємств різного типу, громадське харчування має великі можливості для забезпечення населення високоякісною їжею залежно від віку, професії, стану здоров'я людей, а також кліматичних умов. У перспективі громадське харчування повинно переважати над домашнім приготуванням їжі.

Громадське харчування економить матеріальні і трудові ресурси суспільства, сприяє перебудові побуту населення, вивільняє жінок від непродуктивної домашньої роботи і дає їм можливості для активної участі в громадській праці.

Вміла організація громадського харчування, створення їдалень при заводах, фабриках, будівництвах, школах, університетах, тощо сприяють правильному режиму праці і підвищенню його продуктивності. Час, зекономлений, наприклад, кухарем на роздачі або офіціантом при подачі страв, економить і час відвідувачів, дозволяючи їм не тільки пообідати, але і спокійно відпочити, відновити працездатність, підвищити трудову активність. З цією метою все ширше впроваджуються і вдосконалюються прогресивні форми обслуговування: самообслуговування відвідувачів з подальшою оплатою, відпустку комплексних обідів, організація харчування за абонементом і т. Д. [13]

Ресторанне господарство на сучасному етапі налічує понад 60 тис. Об'єктів ресторанного господарства (підприємств-юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців) майже на 3 млн. місць. Частка об'єктів ресторанного господарства підприємств-юридичних осіб має тенденцію до зменшення (у 2000 році вони становили майже 80% загальної кількості об'єктів, на сучасному етапі менше половини), а об'єктів ресторанного господарства фізичних осіб-підприємців до відповідного зростання: від 20% до більш ніж половини.

З початком економічної трансформації економіки України, коли прибутковість стала ключовою метою діяльності суб'єктів господарювання, відбулося значне зменшення кількості об'єктів ресторанного господарства при установах, промислових підприємствах, навчальних закладах і т.д., які обслуговують споживачів, об'єднаних за професійними ознаками за місцем роботи або навчання. Якщо на кінець 1990 року ця закрита мережа закладів ресторанного господарства становила понад 70%, то сьогодні - менше 20%. Відповідно частка мережі загальнодоступних закладів збільшилася з 30 до більш ніж 80%. Зменшення частки закритої мережі і чітка спрямованість фізичних осіб-підприємців на досягнення швидкого комерційного успіху зумовили характерні зміни в структурі мережі ресторанного господарства України за типами її об'єктів. Так, більш ніж вдвічі зменшилась кількість фабрик-кухонь і фабрик-заготівель, що обумовлено згортанням діяльності з централізованого обслуговування напівфабрикатами і готовою продукцією закладів ресторанного господарства, що функціонують при

навчальних закладах, промислових підприємствах і т. В той же час зростає кількість ресторанів (щорічний приріст майже 2%), хоча їх частка і сьогодні залишається найменшою - 3,3%. Пояснюється це тим, що в період ринкових трансформацій в Україні почали з'являтися ресторани, орієнтовані в основному на ділову еліту, які, за оцінками фахівців, сьогодні можуть відвідувати 2-3% населення країни.

Найбільшу частку в структурі мережі закладів ресторанного господарства займають кафе, закуочні, буфети (понад 53%), що обумовлено стійким попитом споживачів на продукцію і послуги цих підприємств. Частка столових на сьогодні становить не більше 20%, барів - 16, інших установ ресторанного господарства - 7%.

У розрахунку на 100 тис. населення в країні функціонує шість ресторанів, 119 кафе, закуочних, буфетів, 35 барів, 14 столових і 11 інших закладів ресторанного господарства.

За період переходу до ринкової економіки відбулися зміни потужності різних типів закладів ресторанного господарства: середня місткість одного об'єкта типу ресторану зменшилася більш ніж в 1,5 рази, поступово зростає середня місткість одного кафе, закуочної, буфету, бару, майже незмінною залишається місткість столових.

Їдальні в основному обслуговують організовані контингенти споживачів. Так, на підприємствах і в установах вони складають 27%, школах - 32, вищих і середніх навчальних закладах - 11, озброєних силах - 0,4% в загальній структурі підприємств видом економічної діяльності "їдальні і послуги з постачання готової їжі".

Частка об'єктів ресторанного господарства в готелях та інших місцях для короткотермінового проживання на сучасному етапі має тенденцію до зростання, але поки що не перевищує 2% від виду економічної діяльності "Готелі та ресторани".

Трансформація загальнодоступної мережі ресторанного господарства відбувається шляхом розвитку двох основних напрямків: мережевого і немережевого. За рівнем, якістю та специфікою надаваних послуг на українському ринку ресторанного господарства виділилися три основні мережеві системи: 1) елітних підприємств (закладів) ресторанного господарства (або так званих закладів

"високої кухні"); 2) формату Quick&Casual; 3) підприємств (закладів) швидкого обслуговування. Поширеним є створення та діяльність так званих змішаних мережевих структур (мережевих утворень), в яких для досягнення більшого ефекту від спільного просування товарної пропозиції і/або забезпечення певної економії на ньому інтегруються, як правило, різні за типами заклади, проте більшість з них - ресторани. [21]

Підсумовуючи вище наведене, можна говорити про те, що єдність термінології в сфері громадського харчування залишається проблемним питанням на сучасному етапі. Для позначення цієї галузі в науковій та довідковій літературі можливі такі формулювання як: "сфера громадського харчування", "ресторанний бізнес", "ресторанна справа", "ресторанне господарство". На основі аналізу наукової літератури було визначено, що термін «ресторанний бізнес» об'єднує підприємства харчування, націлені на отримання прибутку. В той час як поширена думка говорить про те, що термін «ресторанного господарства» вирізняється від «громадського харчування» своєю комерційною направленістю, вважаємо її не достатньо обґрунтованою. Терміни «громадське харчування» та «ресторанне господарство» вживаються в літературі в ідентичному значенні, що дає підстави до їх ототожнення. А, оскільки в українському законодавстві термін «громадське харчування» був замінений на «ресторанне господарство» та зустрічається виключно в більш старих нормативних актах, пропонується використовувати в роботі поняття «закладу ресторанного господарства», як більш актуальне та доцільне для окреслення підприємств харчування. Таким чином, ресторанним господарством є вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо виготовлення та продажу продукції власного виробництва та купівельних товарів, які призначені для споживання на місці, з організацією дозвілля або без нього. А закладом ресторанного господарства є організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає і організовує споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, може організовувати дозвілля споживачів. На сьогоднішній день ресторанне господарство поруч з готельними підприємствами є

надзвичайно важливою складовою індустрії гостинності, на яку припадає значна частка економічних надходжень як в межах України, так і за кордоном.

1.2. Класифікація закладів ресторанного господарства

Питання класифікації закладів ресторанного господарства не є новим. У науковій літературі існує ряд робіт вітчизняних та зарубіжних дослідників, присвячених цій проблематиці. Так, серед науковців, які в своїх роботах робили спроби класифікувати заклади ресторанного господарства варто відзначити О.М. Столяренко та Н.П. Щербельову, Н.О. П'ятницьку, М.П. Мальську, Н.В. Коршунова, В.В. Архіпова, О.Ю. Завадинську та Т.Е. Литвиненко. Однак це не зменшило актуальність досліджуваного питання, адже в умовах глобалізації, стрімкий розвиток ресторанного господарства призводить до зникнення певних видів і зародження та появи на ринку все нових різновидів закладів ресторанного господарства, що призводить до необхідності постійного перегляду та корекції існуючої класифікації.

Найбільш повна на нашу думку класифікація зібрана в роботі Столяренко О.М. «Поняття та види закладів ресторанного господарства», в якій науковець наводить узагальнену класифікацію, яка максимально враховує всі види закладів ресторанного господарства. Отже, на рисунку 1.2.1 представлено класифікацію за 12 класифікаційними ознаками, що свідчить про те, що з розвитком наукового прогресу збільшується і кількість різноманітних видів закладів ресторанного господарства. Серед виділених ознак за яким пропонується розрізняти ЗРГ: територіальна поширеність, характер обслуговування, кількість місць, доступність для населення, асортимент страв, основна мета діяльності закладу, виробничо-торгівельна ознака, характер організації розваг, термін дії, час роботи, місце функціонування та місце розташування. [24]

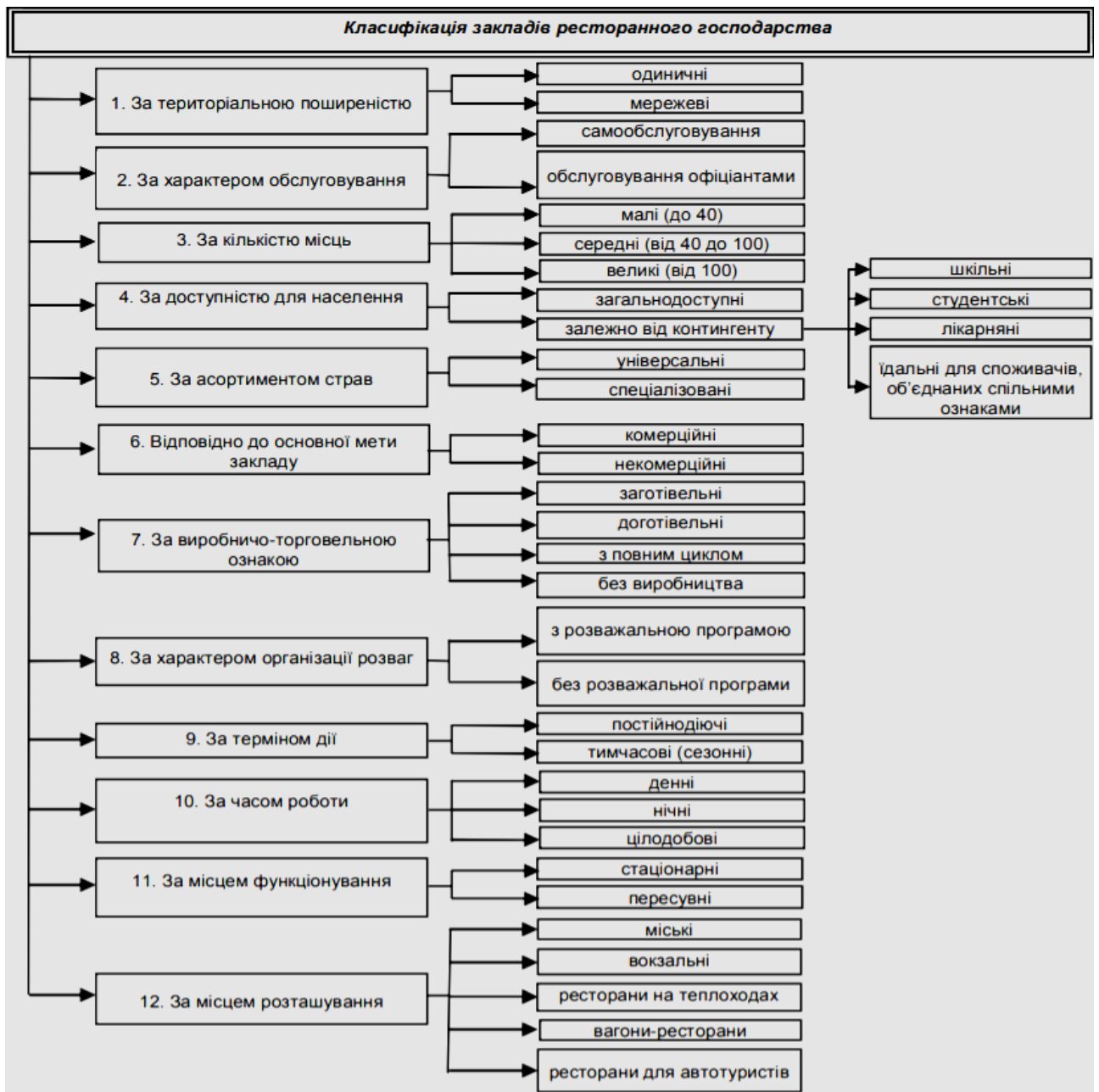


Рис. 1.2.1. Узагальнена класифікація закладів ресторанного господарства [24]

Крім того, класифікація закладів ресторанного господарства подана в Державному стандарті України «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» спирається на комплекс вимог, що пред'являються до асортименту продукції, яка пропонується закладом, а також рівень обслуговування та послуг, що надаються таким закладом. Відповідно до вказаних вимог, заклади ресторанного господарства поділяють чотири групи (рис 1.2.2.), серед яких [9]:

1. Продаж їжі і напоїв, як правило, призначених для споживання на місці з показуванням розважальних вистав або без них. Ця група охоплює: ресторан (в т.ч.

ресторан-бар), кафе (різновидами якого є кав'ярня, кафе-бар, кафе-пекарня та чайний салон), кафетерій, закусоchnу.

2. Продаж напоїв і страв до них, як правило, призначених для споживання на місці, з показуванням розважальних вистав або без них. Ця група охоплює: бар (до якого входять нічний клуб та пивна зала).

3. Продаж їжі і напоїв для споживачів, об'єднаних за професійними ознаками. Ця група охоплює: їдальню та буфет.

4. Постачання їжі, приготованої централізовано, для споживання в інших місцях. Ця група охоплює: фабрику-заготівельню, фабрику-кухню, домашню кухню та ресторан за спеціальними замовленнями (catering).

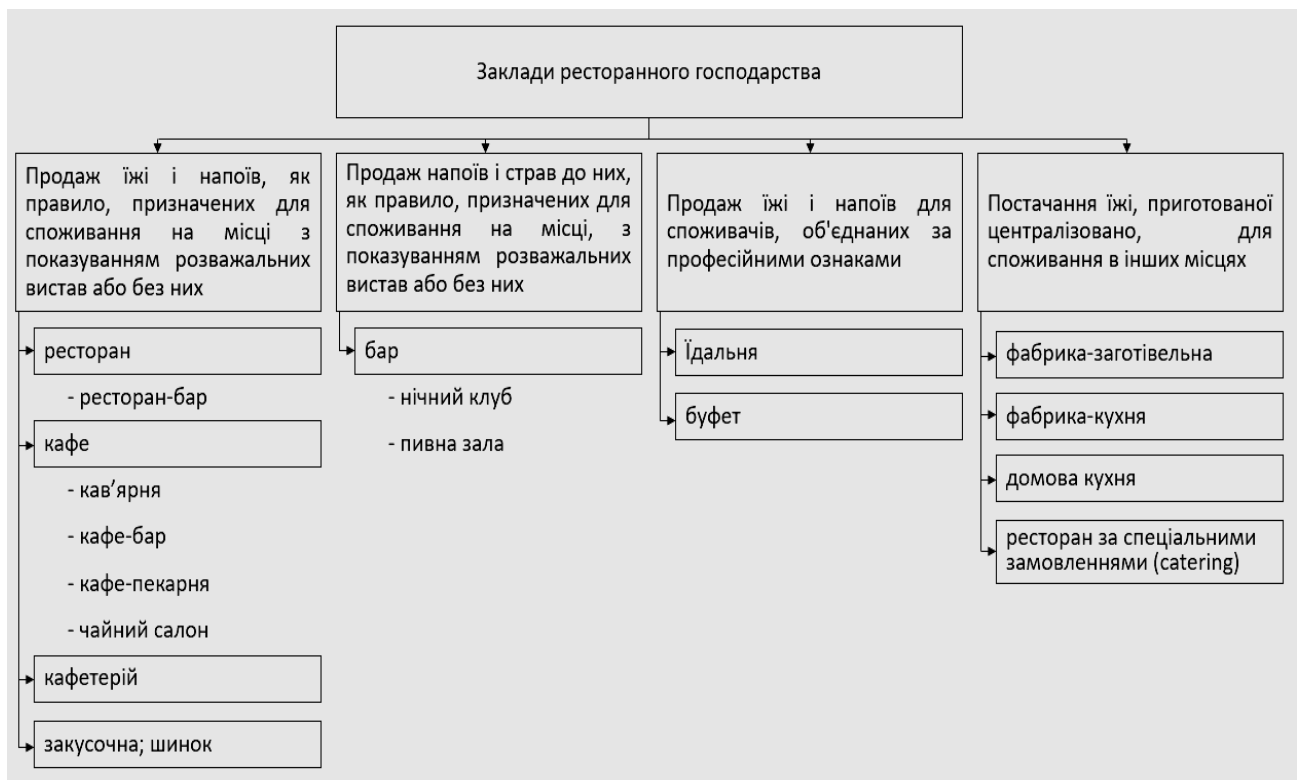


Рисунок 1.2.2. Класифікація закладів ресторанного господарства в Україні за чотирма основними групами (розроблено на основі [9])

Заклади ресторанного господарства розрізняються також за типами та класами (рис. 1.2.3.). Згідно з Державним стандартом України «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» під тип закладу ресторанного господарства слід розуміти сукупність загальних характерних ознак виробничо-торговельної

діяльності закладу ресторанного господарства. До таких ознак належать: асортимент продукції, рівень обслуговування, номенклатура надаваних послуг та рівень матеріально-технічної бази. [9]. В той час як клас закладу ресторанного господарства визначається як сукупність відмінних ознак закладу ресторанного господарства певного типу, яка характеризує рівень вимог до продукції власного виробництва і закупних товарів, умов їх споживання, організування обслуговування та дозвілля споживачів. [9]

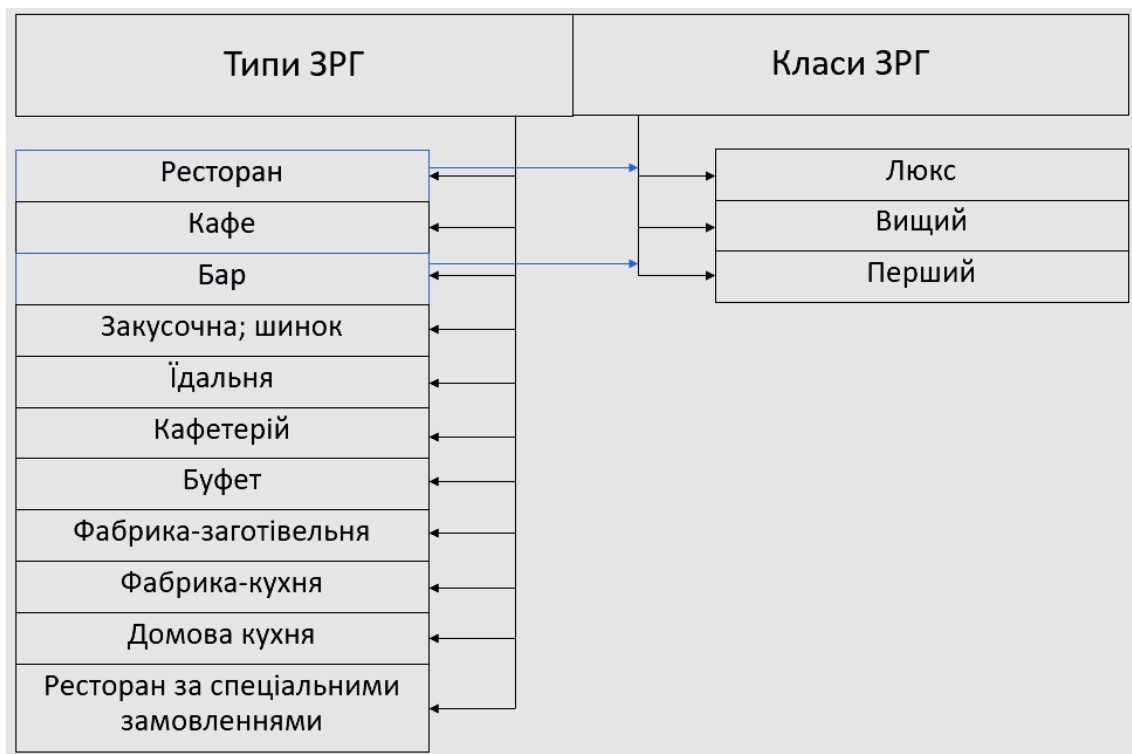


Рисунок 1.2.3. Класифікація закладів ресторанного господарства в Україні за типами та класами (розроблено на основі [9])

До сфери ресторанного господарства входять такі типи закладів: ресторан, бар, кафе, кафетерій, їдальня, закусочна, буфет, фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домашня кухня, ресторан за спеціальними замовленнями (catering). [21]

В законодавстві України надається також визначення кожного з типів закладів ресторанного господарства.

Рестораном називається заклад ресторанного господарства з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, високим рівнем

обслуговування і комфорту у поєднанні з організуванням відпочинку і дозвілля споживачів. [8]

Кафе – заклад ресторанного господарства з широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами. Розрізняють спеціалізовані кафе: кафе-кондитерська, кафе-морозиво, кафе-молочне тощо. [8]

Бар – заклад ресторанного господарства, в якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої та страви до них і закупні товари продають через барну стойку. Розрізняють спеціалізовані бари: винний, пивний, молочний, вітамінний, коктейль-бар тощо. [8]

Закусочна або шинок – заклад ресторанного господарства самообслуговування, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного приготування, призначений для швидкого обслуговування споживачів. Розрізняють спеціалізовані закусочні: «Галушки», «Куліш», «Деруни», «Сосиски», «Млинці», «Пиріжки», «Чебуреки», «Шашлики», «Вареники», «Пельмені», «Піцерія» тощо. [8]

Їдальня – заклад ресторанного господарства для обслуговування певного контингенту споживачів з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, в якому страви можуть надавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування. В якості спеціалізованих їдалень розрізняють дієтичні їдальні. [8]

Кафетерій – заклад ресторанного господарства самообслуговування з асортиментом страв нескладного приготування і напоїв, торговельна зала якого обладнана торговельно-технологічним устаткуванням, призначеним для роздавання їжі. [8]

Буфет – заклад ресторанного господарства з обмеженим асортиментом готових страв і напоїв, розміщений у спеціально обладнаному приміщенні, де їжу споживають, як правило, стоячи чи продають на винос. [8]

Фабрика-заготівельня – заклад ресторанного господарства, призначений для механізованого виробництва власної продукції та централізованого забезпечування нею інших закладів РГ та об'єктів роздрібної торгівлі. [9]

Фабрика-кухня – заклад ресторанного господарства, призначений централізовано готувати і постачати готову до споживання їжу в різні місця. [9]

Домова кухня – заклад ресторанного господарства, призначений виготовляти продукцію власного виробництва і продавати її домашнім господарствам. [9]

Ресторан за спеціальними замовленнями (catering) – заклад ресторанного господарства, призначений готувати і постачати готову їжу та організовувати обслуговування споживачів в інших місцях за спеціальними замовленнями. Такі заклади можуть обслуговувати банкети, фірмові прийоми, ділові зустрічі, весілля та інші свята у залах, офісах, на природі, під тентами тощо. [9]

За ступенем комфорту, рівнем обслуговування, обсягом надаваних послуг ресторани та бари поділяють на три класи: люкс, вищий та перший. Інші заклади ресторанного господарства на класи не поділяються. Залежно від класу, ресторани та бари мають відповідати таким вимогам [21]:

- характерною ознакою закладів ресторанного господарства класу "люкс" є вишуканість, витонченість інтер'єру, який створюється за індивідуальним проектом з використанням коштовних оздоблювальних матеріалів. Високий рівень комфортності, широкий вибір послуг, які складаються з обов'язкових та додаткових, асортимент, який повністю складається з оригінальних, вишуканих замовних та фірмових страв і виробів, у тому числі з делікатесних продуктів, страв іноземної кухні, виготовлених з екзотичної сировини, - для ресторанів; широкий вибір замовних та фірмових напоїв, коктейлів - для барів;

- характерною ознакою закладів ресторанного господарства класу "вищий" є оригінальність, своєрідність інтер'єру, що створюється з урахуванням індивідуальних особливостей підприємства, вибір послуг, комфортність, різноманітність асортименту, в якому не менше половини складають оригінальні, вишукані замовлені та фірмові страви і вироби - для ресторанів; широкий вибір фірмових та замовлених напоїв і коктейлів - для барів;

- характерною ознакою ресторанів класу "перший" є гармонійність, комфортність, різноманітний вибір послуг, асортимент страв, до якого входять фірмові страви та вироби, напої нескладного приготування; барів - набір напоїв, коктейлів нескладного приготування, у тому числі фірмових.

Міжнародному стандарті галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН подані також і інші різновиди закладів ресторанного господарства, що не представлені в українських нормативних документах. До таких закладів належать [28]:

Ресторан на замовлення (carry-out restaurants) - різновид ресторану, що в якості основної послуги пропонує продаж виробленої ним продукції на винос. У ресторанах на замовлення передбачено постачання їжі в інші місця

Ресторан-їдальня (commissary restaurants) - різновид ресторану, що організує харчування працівників в організаціях.

Вагон-ресторан - різновид ресторану, що організує харчування споживачів послуг залізничних компаній та інших організацій пасажирського транспорту.

Пивні садки (brasseries; beer gardens) - різновид бару, що продає і організує споживання різноманітного асортименту пива і має озеленену торговельну залу.

Пивна (pub) - різновид бару, що продає і організує споживання алкогольних або безалкогольних напоїв. Як правило, основним напоєм у пивній є пиво

Пивоварний бар (brew pub) - різновид бару, у якому варять, продають і організують споживання пива на місці.

Бар-закусочна (snack bar) - різновид бару із спеціалізацією за асортиментом на закусках та сендвічах (закритих бутербродах).

бар (ресторан) напоїв за спеціальними замовленнями (bartending) – різновид бару (ресторану) за спеціальними замовленнями, в обслуговуванні якого задіяні бармени, що організують споживання напоїв.

Бістро (bistrot; eating places) - різновид закладу ресторанного господарства швидкого обслуговування, що продає і організує споживання їжі і (або) напоїв.

Таверна – різновид кафе з асортиментом страв інших країн, відмінною ознакою якого є широкий асортимент алкогольних напоїв.

Отже, на основі проведеного аналізу, можна зробити висновок про те, що існуюча в Україні система класифікації не є досконалою та потребує перегляду та коригування. Загальноприйнятий поділ на класи та типи, який існує в українському законодавстві вже досить давно, може бути оновлений та розширений з метою кращого пристосування до сучасних реалій та більшої відповідності міжнародним класифікаційним системам. Покращення в класифікаційній системі мають базуватись на актуальних міжнародних та національних трендах, що дозволить отримувати достовірну інформацію для стратегічного розвитку галузі.

1.3. Історія розвитку ресторанного господарства

Заклади харчування - праобрази сучасних ресторанів, - відомі віддавна. Згадки про подібні підприємства - таверни - містять стародавні манускрипти, зокрема Кодекс царя Вавилонії Хамурапі, написаний близько 1700 р. до н. е.

У Стародавній Греції вже в I тис. до н. е. таверни були невід'ємною складовою суспільного життя. Насамперед вони були призначені для надання послуг харчування. Дещо пізніше, з розвитком торгівлі, з'явився такий тип підприємств, як постоялі двори. Найбільш розгалужена мережа постоялих дворів була створена на території Римської імперії. Постоялі двори розташовувались уздовж головних доріг, у містах і селах, на відстані 25 миль (40,225 км) один від одного. Послуги у таких закладах надавались за класовою ознакою: ні купці, ані інші відвідувачі - представники простих станів - не могли харчуватися разом з державними службовцями чи урядовими гінцями. Ця обставина вплинула на якість та асортимент послуг: і таверни, і постоялі двори, призначені для обслуговування населення нижчих станів, надавали мінімальні послуги харчування та розміщення.

Вагомим чинником розвитку підприємств середньовіччя були релігійні традиції. В цей час помітно збільшується кількість паломників, ночівлю та харчування для яких організовували монастирі. Подібні функції здійснювали й інші заклади. Так, за наказом імператора Карла Великого (742-814), були створені спеціальні будинки для відпочинку паломників. Тут можна було скористатися послугами цирюльника, шевця, отримати безкоштовно хліб, фрукти, горіхи тощо.

Ще одним закладом харчування, в якому подавали насамперед алкогольні напої, були кнайпи. Цей аналог кафе або невеликого ресторану набув особливого поширення у Галичині, зокрема, у Львові.

На території Московського царства Іван IV заборонив продавати горілку, а пити її дозволив тільки опричникам і для цього наказав побудувати особливий будинок, який назвали "кабак". Цю назву згодом замінили на "питний будинок". У багатьох таких будинках, окрім міцних напоїв, продавались закуски, гарячі страви, різні юшки, пироги і чай, а до чаю - варення та різні солодощі. На зміну питним

будинкам і шинкам пізніше, у XVIII ст., прийшли трактири, які відігравали провідну роль у забезпеченні населення їжею і напоями як у містах, так і в сільській місцевості. Трактири поділялися на заклади, які пропонували кімнати та харчування, та на заклади, що пропонували лише харчування та напої. Отже, трактирними закладами вважалися: безпосередньо трактири, ресторації, харчевні, буфети при театрах, балаганах, на пароплавах, в клубах, публічних закладах; фруктові лавки.

У XV ст. постійні двори створювались при "ямах" - поштових станціях, які знаходились одна від одної на відстані кінного переходу. Послуги розміщення та харчування доповнювали послуги перевезення, якими займалася "ямська служба".

Постійні двори вздовж доріг проіснували до середини XIX ст. і припинили своє існування з виникненням і поширенням залізниць.

До XVI ст. відносять відкриття принципово нових закладів, які назвали кав'ярнями. Їх появі сприяло поширення таких екзотичних напоїв, як кава і чай. У країнах Середнього Сходу чоловіки збиралися у кав'ярнях, щоб поспілкуватися, випити кави або чаю, покурити кальян, також грали в шахи, нарди або ж слухали музику і цікавих оповідачів. Перша така кав'ярня відкрилася в Дамаску 1530 р., згодом - у Каїрі, а перша кав'ярня на території Європи з'явилась у Стамбулі 1554 р.

До XVI ст. відносять і появу ресторанів. У 1553 р. в Парижі було відкрито перший ресторан "Тур д'Аржан". Сам термін "ресторан" увійшов в обіг значно пізніше, в другій половині XVIII ст. Слово походить від французького, що означає "реставрувати, відновлювати". Раніше так називали суп, - головну страву цілодобової таверни Буланже, якого вважають "батьком сучасного ресторану". Він відомий тим, що в 1767 р. виграв у Верховному суді справу проти гільдії постачальників продуктів харчування, яка володіла монополією на м'ясні страви. Буланже першим запропонував клієнтам широкий асортимент страв.

Дещо пізніше ніж у Європі заклади харчування з'явилися у США. Перші постійні двори тут виникли лише 1607 р. Одна з перших таверн була відкрита в Бостоні 1634 р. В 1642 р. в Нью-Йорку, який тоді називався Новим Амстердамом, таверну відкрили голландські переселенці. Відтоді таверни стали центрами життя

громади. Вони процвітали не тільки в містах, а і вздовж великих доріг, зокрема, на перехрестях.

1.4. Світовий та вітчизняний досвід проектування закладів ресторанного господарства

На сьогоднішній день велика кількість закладів ресторанного господарства завойовує клієнтів не тільки смачною їжею та відмінним сервісом, а й атмосферою. Саме тому все більша увага приділяється безпосередньо проектуванню закладів ресторанного господарства, розробці цікавої концепції закладу, ретельного вибору кольорів та матеріалів інтер'єрів, грамотному та зручному плануванню.

Особливості проектування залежать передусім від типу закладу ресторанного господарства, від конкретних його цілей та задач. Так, при розробці інтер'єру кафе на зайнятій міській вулиці пріоритетом має бути швидкість обслуговування людей, в той час як при плануванні ресторанів та барів з'являються інші вимоги: створення невимушеної, розслабленої атмосфери, яка спонукає проводити тривалий час в закладі. З особливо вдалим дизайнерськими рішеннями можна ознайомитися на конкретних прикладах світових та вітчизняних проектів.

Ресторан Seen Lisboa (рис. 1.4.1.), розташований в столиці Португалії на даху готелю, спирається на надання клієнтам унікального досвіду. Інтер'єр закладу виконаний у стилі Art Deco, який є не тільки естетично приємним, а й історично вивіреним, оскільки готель Tivoli Avenida Liderdade вперше відкрився ще у 30-х роках ХХ ст. Тут є бар з оглядом на 360 градусів, великий оксамитовий диван зеленого кольору та приголомшлива панорама міста. Закруглена форма дивану, планування, де кожна зона відділена від іншої живими рослинами створює надзвичайно затишну інтимну атмосферу. Світовий дизайн додає закладу драматизму, поєднуючи освітлені та затемнені ділянки, акцентуючи увагу на барній стійці майже казкового вигляду.

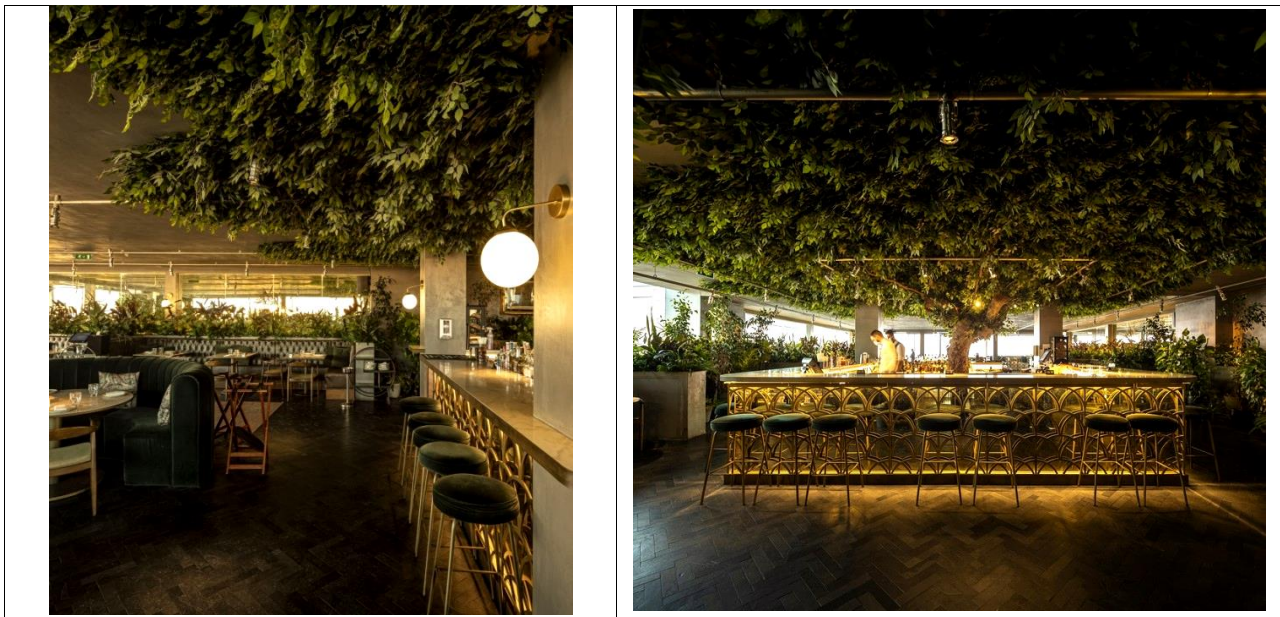


Рисунок 1.4.1. Інтер'єри ресторану Seen Lisboa, Португалія

Цікавим місцем є також бар-ресторан у Відні (рис. 1.4.2.), розташований у старовинній будівлі кінця XVIII ст. Заклад прагне розкрити автентичний характер цього місця загубленого в часі. На початку 50-60-х років тут знаходився напівлегальний джаз клуб, атмосферу якого прагнули зберегти. Настрій бару починають задавати не декоровані вузькі вхідні двері та цегляні стіни. Через жорсткі обмеження, пов'язані зі збереженням та історичної будівлі, обладнання та техніка, як і інженерні мережі (виконані в золотому кольорі) є переважно відкритими. Меблі та освітлювальні прилади складають враження ніби вони були принесені з міжнародного музею предметів інтер'єру (відомі крісла Platner від Knoll, світильники-свічки Ingo Maurer та ін.) Освітлення в закладі не перенавантажує зір, підкреслюючи натомість розмаїття текстур в інтер'єрі.



Рисунок 1.4.2. Інтер'єри бару-ресторану у Відні

Інтер'єр ресторану Kemuri Shanghai, що розташований в Китаї (Шанхай) (рис. 1.4.3.), розроблений в естетиці відомого фільму «Вбити Біла» і зображує культуру Азії очима західних людей. Другою важливою вимогою до дизайну закладу була репрезентація назви Kemuri, яка перекладається як «дим» з японської. Зовнішній скляний фасад та вікна, які представляють Китай та Японію, виконані у національному кольорі – червоному. Цей колір відображає також тему крові, яка пронизує фільм «Вбити Біла». Оформлення внутрішнього простору витримане в архітектурних традиціях старого дому. Одним з використаних матеріалів є конопляна мотузка, яка використовувалася зі стародавніх часів. Головний матеріал, конопля, має також символічне значення єдності та відображає важливий концепт взаємодії між людьми, кооперації та колаборації.



Рисунок 1.4.3. Інтер'єри ресторану Kemuri Shanghai, Шанхай

Вдалим представником вітчизняного дизайну є ресторан Spicy NoSpicy (рис. 1.4.4.), розташований в Києві. Особливостями закладу є відкрита кухня і контактний бар, а також велика увага до спецій, характерна для азійської кухні. Азія прослідковується не лише в смаку страв, а й в інтер'єрі закладу. Він теплий, насичений, з нотками сонячного В'єтнаму. Дерево нейтральних теплих кольорів збалансоване в інтер'єрі холодними матовими алюмінієвими панелями та яскравими декоративними елементами (зеленими рослинами, різьбою на колонах, декоративними конструкціями на стелі). Різні декоративні елементи в залі створюють цікаву гру світла, наповнюючи його атмосферою теплих В'єтнамських узбереж.



Рисунок 1.4.4. Інтер'єри ресторану SpicyNoSpicy, Київ

Закладом дещо іншого типу є ресторан Tiger (рис. 1.4.5.) в Києві. Це невеличкий ресторан азійської кухні, розташований на зайнятій вулиці центру міста. За концепцією Tiger є таким собі оазисом серед спекотного та галасливого міста. Оскільки ресторан перетворюється на lounge bar у вечірній час, у ньому передбачені два сценарії освітлення: денне та вечірнє. Протягом дня простір має бути добре освітленим, навіть у хмарну погоду, для того щоб відвідувачі мали змогу комфортно працювати, читати, а також, щоб інтер'єр не виглядав сірим та похмурым. Вечірнє освітлення у свою чергу створює приємну, затишну та теплу ілюмінацію. Велика увага в інтер'єрі приділена ергономіці: кути столів закруглені, класичні чотири ніжки замінені на одну в середині для зручності.



Рисунок 1.4.5. Інтер'єри ресторану Tiger, Київ

Таким чином аналіз світового та вітчизняного досвіду проєктування закладів ресторанного господарства показав, що інтер'єр, на рівні з смаковими якостями страв відіграє величезне значення для сприйняття закладу та його привабливості для відвідувачів загалом. Увага до дизайну закладу ресторанного господарства є не просто додатковою перевагою, а радше необхідною умовою для його успішності. Адже ресторани, бари, кафе стрімко розвиваються в цьому напрямі, як закордоном, так і в Україні, роблячи середовище послуг ресторанного господарства дуже висококнкурентним.

Висновки до I-го розділу

В процесі дослідження було з'ясовано сутність поняття закладу ресторанного господарства, яким є організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає і організовує споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, може організовувати дозвілля споживачів. Було з'ясовано, що ресторанне господарство поруч з готельними підприємствами є надзвичайно важливою складовою індустрії гостинності, на яку припадає значна частка економічних надходжень як в межах України, так і за кордоном.

Під час розгляду класифікації закладів ресторанного господарства було визначено, що вони можуть класифікуватись за такими ознаками як: територіальна поширеність, характер обслуговування, кількість місць, асортимент страв, характер організації розваг, час роботи, місце функціонування тощо. Крім того було виявлено, що загальноприйнятий поділ на класи та типи, який існує в українському законодавстві вже досить давно, може бути оновлений та розширений з метою кращого пристосування до сучасних реалій та більшій відповідності міжнародним класифікаційним системам

В ході дослідження історії розвитку ресторанного господарства було прослідковано трансформацію закладів харчування з часів їх зародження до сучасного періоду та виявлено, що саме слово ресторан за найбільш поширеною версією було застосоване вперше відомим на той час французьким кулінаром Буланже на початку 18 століття.

Щодо світового та вітчизняного досвіду проектування закладів ресторанного господарства було проаналізовано __ вітчизняних та __ закордонних прикладів підприємств харчування різних класів. Та зроблено висновок про те, що вітчизняні заклади є досить цікавими та професійними, і за своїми інтер'єрними вирішеннями не поступаються закордонним аналогам.

Розділ II. Функціонально-просторова основа та композиційні засоби при формуванні інтер'єрів закладів ресторанного господарства

2.1. Нормативно-правова база проєктування ЗРГ

Найголовнішими нормативно-правовими актами, що регулюють процес проєктування закладів ресторанного господарства в Україні є наступні:

- ДСТУ 3862-99. (зм. 2009 р.) Ресторанне господарство. Терміни та визначення.
- ДСТУ 4281:2009 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація"
- ДБН В.2.2-25-2009 Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)
- ДБН 360-92** Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень
- ДБН В.2.1-10:2009 Основи та фундаменти споруд. Основні положення проєктування
- ДБН В.2.2-3-97 Будинки і споруди. Будинки та споруди навчальних закладів
- ДБН В.2.2-4-97 Будинки і споруди. Будинки та споруди дошкільних навчальних закладів
- ДБН В.2.2-9:2009 Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення
- ДБН В.2.2-10-2009 Будинки і споруди. Заклади охорони здоров'я
- ДБН В.2.2-11-2009 Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Основні положення
- ДБН В.2.2-16-2005 Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади
- ДБН В.2.2-20:2009 Будинки і споруди. Готелі

- Правила №219 – «Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» затверджені Міністерства економіки з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002р. №219
- Порядок №565 – «Порядок розміщення інформаційних вивісок в місті Києві», затверджений розпорядженням Київської міської державної адміністрації від 15.04.2011р. №565
- Закон № 3745 — Закон України «Про пожежну безпеку» від 17.12.93 р. № 3745-ХІІ.
- Закон № 1699 — Закон України «Про планування і забудову територій» від 20.04.2000 р. № 1699-ІІІ.
- СП 5781-91 Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли (Санітарні правила для підприємств продовольчої торгівлі)
- СП 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цеха и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое (Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво)

На основі аналізу зазначених нормативно-правових документів можна виділити основні положення щодо проектування закладів ресторанного господарства.

Підприємства харчування міського значення (ресторани, бари, кафе - як правило, великої місткості) доцільно розміщувати в громадських і торговельних центрах, на магістралях та площах, поблизу зупинок міського транспорту, станцій метрополітену, вокзалів і в аналогічних місцях жвавого руху населення, а також на рекреаційних територіях.

Загальнодоступні підприємства харчування допускається вбудовувати або пристроювати до житлових, громадських або виробничих будівель при дотриманні необхідних санітарно-гігієнічних і протипожежних вимог до підприємствам харчування з урахуванням діючих на момент проектування нормативних документів.

У житлових будинках допускається розташовувати вбудовані або прибудовані підприємства харчування місткістю не більше 50 посадочних місць з режимом функціонування до 23 годин і без оркестрового супроводу, магазини кулінарії без технологічних процесів з торговельною площею не більше 150 м², а також кафетерії в складі підприємств торгівлі.

Кількість місць в ресторані, що розміщується вище 16-го поверху, не повинно перевищувати 100. Підприємства харчування допускається розміщувати в підземному просторі при можливості підключення їх інженерних систем до міських комунікація.

На земельній ділянці слід передбачити чітке зонування з виділенням зони для відвідувачів, при необхідності - з майданчиком для сезонного розміщення додаткових столиків на відкритому повітрі; виробничої зони, куди можуть входити господарський двір з під'їзними шляхами для вантажних автомобілів, розвантажувальний майданчик, що примикає до групи складських приміщень, сміттєзбірник, місце відпочинку для персоналу; стоянки для індивідуального автотранспорту.

Для маломобільних відвідувачів слід передбачати пристрої і заходи для безперешкодного доступу і зручного користування приміщеннями цієї категорією відвідувачів: пандуси або підйомники при входах в будівлю; належні двері і тамбури; засоби вертикального підйому в будівлях заввишки більше одного поверху (при відсутності в них пасажирських ліфтів); пристрої і пристосування для інвалідів; необхідну інформацію.

Орієнтація виробничих і складських приміщень - північ і північний схід, обідніх залів і приміщень для персоналу - південь і південний схід.

Об'ємно-планувальні рішення приміщень повинні передбачати потоковий технологічний процес, виключати зустрічні потоки сировини, напівфабрикатів і готової продукції, використаного і чистого посуду, а також виключити перетин шляхів руху відвідувачів і персоналу. Слід виключити перетин шляхів переміщення свіжої сировини та сміттєзбиральних ємностей, а також сумісне зберігання

сировини, яка може бути локальним джерелом бактеріального забруднення (м'ясо - овочі)

Висота поверху підприємств харчування (від підлоги до підлоги) повинна бути не менше 3,3 м, при більшій місткості торгового залу - 4,2 м.

У будівлі підприємства харчування слід передбачати роздільні входи і сходи для відвідувачів і персоналу. При розрахунку шляхів евакуації відвідувачів допускається враховувати службові сходові клітки і виходи з будівлі, пов'язані з залом безпосередньо або прямим проходом (коридором). Організація евакуаційних виходів через розвантажувальні приміщення не допускається.

Приміщення для відвідувачів слід розміщувати в наземних поверхах з боку головного входу або бічних фасадів, так як саме ці приміщення формують об'ємно-просторову композицію будівлі і впливають на його художній образ.

Обідні зали і обслуговуючі їх гарячий і холодний цехи, а також мийну столового посуду слід розміщувати на одному рівні.

Площу обідньої зали (без роздавальної) слід приймати на 1 місце в залі, не менше, м²:

- в ресторанах - 1,8;
- те саме з естрадою і танцмайданчиком - 2,0;
- в їдальнях загальнодоступних і при вищих навчальних закладах - 1,8;
- в кафе, закусочних і пивних барах - 1,6;
- в кафе-автоматах, закладах швидкого обслуговування і безалкогольних барах - 1,4.

Оптимальні величини кількості місць в залі загальнодоступних підприємств харчування подано в таблиці 2.1.1.

Таблиця 2.1.1. Місткість залу різних типів закладів ресторанного господарства

Типи підприємств харчування (закладів РГ)	Кількість місць в залі
Ресторан	50-200
Бар:	
винний, молочний, гриль тощо	25-50
пивний	25-100
Кафе:	
загального типу	50-200
спеціалізоване (молодіжне, дитяче, кондитерська, морозиво, молочне тощо)	25-100
Їдальня:	
загальнодоступна	50-200
дієтична	50-100
роздавальна	25-50
Закусочна:	
загального типу	25-50
спеціалізована (згідно з термінами 3.15)	25-50
Кафетерій	8-50
Магазин кулінарії (без виробництва) торговельною площею	40- 180 м ²
<p>Примітка 1. Кількість місць в ресторані, що розміщується на поверсі вище за умовну висоту 47 м, не повинна перевищувати 100 місць.</p> <p>Примітка 2. Місткість підприємств-автоматів (зокрема залів, зон) встановлюється завданням на проектування або проектом.</p> <p>Примітка 3. Допускаються інші місткості залу, встановлювані замовником (інвестором). Кількість залів в підприємствах харчування (закладах РГ), а також поєднання типів залів в комплексному підприємстві харчування (закладі РГ) встановлюється завданням на проектування або проектом.</p>	

Ширину проходу в залах слід приймати не менше вказаної в таблиці 2.1.2. У закладах ресторанного господарства, пов'язаних з відпочинком відвідувачів, слід передбачати естради і танцювальні майданчики. При визначенні площі танцювального майданчика слід виходити з норми площі на пару -0,15-0,2 м² з розрахунку 50-70 % загальної кількості місць в залі.

Кількість місць в гардеробі верхнього одягу для відвідувачів повинна на 10 % перевищувати місткість зали. Довжина вішалок визначається з розрахунку шість гачків для одягу на 1 пог. м вішалки.

Таблиця 2.1.2. Нормативна ширина проходів в залах закладів ресторанного господарства різних типів

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

Входи в туалети (вбиральні) для відвідувачів слід передбачати з вестибюля. Туалети повинні проектуватися роздільними для чоловіків і жінок. Кількість унітазів в кожному з них слід приймати не менше: при загальній кількості місць в залах до 300 - один унітаз на кожних 60 місць, понад 300 - додатково один унітаз на кожні подальші 100 місць. У чоловічих туалетах на кожен унітаз слід передбачати один пісуар (у туалетах пивних барів - кількість унітазів та пісуарів необхідно передбачати у подвійній кількості). У шлюзах туалетів слід передбачати не менше одного умивальника на кожні чотири унітази. У ресторанах, барах і кафе з обслуговуванням офіціантами в шлюзах туалетів слід передбачати додаткову площу не менше 4 м² для туалетної.

За кількості місць в залі менше 50 допускається проектувати один туалет на один унітаз з умивальником.

Отже, специфіка функціонування закладів ресторанного господарства проявляється в наданні споживачам цілого комплексу різноманітних послуг, таких як: послуги харчування, послуги з виготовлення кулінарної продукції, її реалізації,

організація споживання, інформаційно-консультативні та послуги з організації дозвілля. Кожна з цих послуг окремо характеризується певним нормами та вимогами щодо їх надання: санітарно-гігієнічними нормами, будівельними нормами і правилами, вимогами до обслуговуючого персоналу, певними нормами ліцензування, сертифікації продукції тощо. Тобто заклад ресторанного господарства в своїй діяльності має керуватись рядом нормативних актів та документів різноманітного спрямування при наданні відповідних послуг відвідувачам, і відповідно, при проектуванні та оснащенні приміщень, призначених для цих потреб. І дотримання таких нормативних актів та документів гарантуватиме найбільш якісне та безпечне обслуговування споживачів, так само як і комфортні та безпечні робочі умови для персоналу таких закладів.

2.2. Об'ємно-планувальна та функціональна організація ЗРГ

Мета планування будівлі є поєднання в одне ціле всіх груп приміщень, що входять до складу підприємства, з урахуванням їх взаємозв'язку і вимог, які пред'являють до проектування кожного з них. [16]

При всій відмінності процесів споживання та обслуговування у кожному з типів громадських будівель можна виділити подібну структуру, головним компонентом якої є простір споживання — ядро структури, що зазвичай відіграє роль просторової домінанти і відрізняється більшими розмірами. Головному ядру підпорядковані додаткові простори, які сприяють підвищенню комфорту обслуговування — фойє, буфети тощо. І, нарешті, забезпеченню комфортної експлуатації цих приміщень служать допоміжні простори: технічні приміщення, санвузли, курильні, гардероби. (рис.2.2.1.).

Організація плану громадської будівлі визначається розташуванням і взаємозв'язком головного композиційного елемента (найбільш значного за функцією і розмірами приміщення) — з різними групами приміщень. Серед планувальних елементів можна виділити такі структурні вузли: перший — вхідні групи (головні, службові, допоміжні вестибюлі, гардеробні); другий — приміщення основного призначення; тут виділено дві підгрупи: головні приміщення (операційні, читальні, глядачеві, спортивні та актові зали, зали засідань тощо), службові приміщення; третій — підсобні й допоміжні приміщення (комори, лабораторії, книгосховища й ін.); четвертий — горизонтальні комунікації (коридори, холи, фойє, галереї); п'ятий — вертикальні комунікації (сходи головні, службові і допоміжні). Для цього може використовуватись концентрична, лінійно-осьова та змішана планувальні структури (рис.2.2.1.). [17]

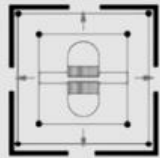
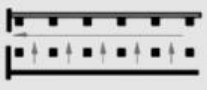

	Концентрична	Лінійно-осьова	Змішана
Схема			
Характеристика	<ul style="list-style-type: none"> - розвиток простору від периферії до центрального ядра; - розвиток простору від центрального ядра до периферії; - простір, побудований навколо головного ядра 	<ul style="list-style-type: none"> - протяжність; - осьова побудова; - розкриття за напрямом головної осі; - компонування груп приміщень вздовж головної осі 	<ul style="list-style-type: none"> - простір не обмежується чітко визначеними архітектурно-планувальними межами; - комбінація кількох вищезазначених прийомів побудови внутрішнього простору

Рис.2.2.1. Планувальна структура громадської будівлі

Ці планувальні елементи мають різне значення при вирішенні художньо-композиційних рис інтер'єру. Урочисто й ошатно мають вирішуватись інтер'єри головних вестибюлів, сходів, операційних, глядацьких та читальних залів, залів засідань та інших головних приміщень. Ці складові внутрішнього простору мають першочергове значення при формуванні інтер'єру громадських будівель. Ця закономірність простежується в усіх громадських спорудах незалежно від стилю, в якому вони вирішені. Дизайн інших приміщень може мати самостійне або підпорядковане вирішення. [17]

Серед композиційних схем для вирішення закладів ресторанного господарства можуть використовуватись (рис.2.2.2.) [16]:

- центрична, за якої обслуговуючі приміщення розташовуються в центрі будівлі, а обідні зали компонуються по периметру навколо них. Дана схема використовується для підприємств з кількома залами;

- фронтальна - торгові приміщення розташовуються по поздовжній осі будівлі паралельно неторговим;

- глибинна - неторгові приміщення розташовуються за торговими в глибині будівлі. Схема використовується для невеликих підприємств;

- кутова - неторгові приміщення, розташовуючись в одному з кутів плану, примикають до обіднього залу з двох сторін. При цьому можливі два варіанти: обідній зал займає зовнішній або внутрішній кут.

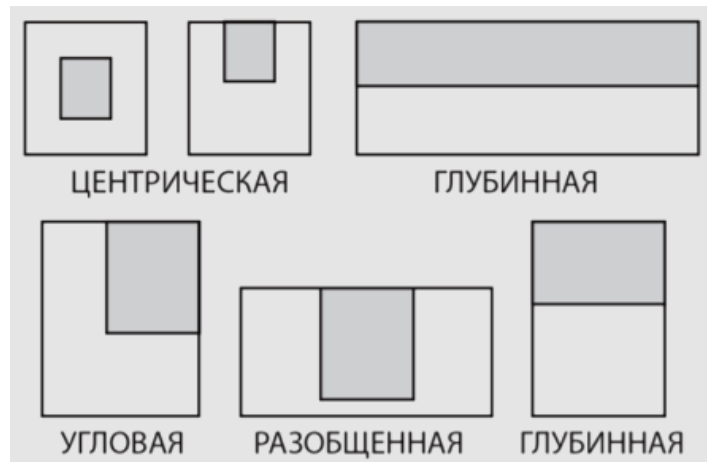


Рис. 2.2.2. Композиційні схеми закладів громадського харчування. Світлим – приміщення торгових залів, темним – виробничі, адміністративні приміщення [16]

З урахуванням вимог технологічного проектування в них проектують групи приміщень: для прийому і зберігання продуктів; виробничих; для споживачів; службових і побутових; технічних приміщень. Склад приміщень підприємства залежить від типу підприємства, потужності, а також від ступеня готовності одержуваних напівфабрикатів, кулінарних виробів і сировини. (див. Додаток А)

До групи приміщень для прийому і зберігання продуктів входять: охолоджені камери (для зберігання м'ясних, рибних і овочевих напівфабрикатів; фруктів, зелені, напоїв; молочних продуктів, жирів і гастрономії; харчових відходів); неохолоджені комори для зберігання сухих продуктів; комори тари, інвентарю та засобів матеріально-технічного оснащення; приймальня.

Група виробничих приміщень об'єднує: цехи - гарячий, холодний, доготувальний, обробки зелені; мийні їдальні, кухонного посуду і напівфабрикатної тари; приміщення для різання хліба; роздавальну, сервізна і приміщення завідувача виробництвом. У цю групу можуть входити кондитерський цех і приміщення для приготування борошняних виробів. При перекладі доготувальних підприємств на

роботу з напівфабрикатами високого ступеня готовності доготувальний цех і цех обробки зелені не проєктують.

Група приміщень для споживачів включає: вестибюль (в тому числі гардероб, умивальні і туалети); зали з роздавальними і буфетом (на підприємствах із самообслуговуванням); аванзал, зали без роздавальних, банкетні зали (на підприємствах з обслуговуванням офіціантами); зимові сади і літні веранди; зал магазину кулінарії з кафетерієм; кімнату відпочинку і кабінет лікаря (дітсестри) в дієтичних їдальнях; приміщення для організації дозвілля по тематичних програмах у спеціалізованих підприємствах; відділи (бюро) замовлень.

Група службових і побутових приміщень складається: з адміністративних приміщень дирекції, каси, бухгалтерії; приміщення для персоналу; гардероба для персоналу; душових, кабін особистої гігієни жінок; туалетів для персоналу; білизняної.

Група технічних приміщень - це вентиляційні камери, електрощитова, тепловий вузол, машинне відділення охолоджуваних камер і майстерні. [16]

Приміщення для споживачів у закладах ресторанного господарства можуть піддаватись подальшій класифікації. До них належать вестибюльна група, зали, підсобні приміщення.

До вестибюльної групи приміщень належать вестибюль, гардероб, туалетні кімнати та умивальники для споживачів, кімната для паління. У готелях та готельних комплексах до цієї групи також входить загальна гостинна, бюро обслуговування, кіоски. Окреме місце займає аванзал (зал очікування) в ресторанах.

Зали - це приміщення, в яких обслуговують споживачів. Вони підрозділяються на основний зал, в якому здійснюється повсякденне традиційне обслуговування, бенкетний, призначений для обслуговування свят та інших урочистостей, і аванзал для збирання, очікування та відпочинку гостей. Зали також можуть бути на терасах, балконах, в холах тощо.

До підсобних приміщень належать касовий зал (при його наявності), сервізна, мийна столового посуду, білизняна, кімната для прасування столової білизни, приміщення для офіціантів, приміщення для зберігання музичних інструментів та

інших аксесуарів. З'єднуючою ланкою між торговими приміщеннями і виробництвом є роздавальня. У підприємстві самообслуговування вона виноситься в зал, з обслуговуванням офіціантами - знаходиться у безпосередній близькості до залу, об'єднуючи робочі місця роздавальників, буфетників, сервізників тощо. [21]

Одне з основних вимог до планування приміщень закладу ресторанного господарства - чітка організація зв'язків торгових залів з виробничими приміщеннями (роздавальної, сервізною, мийного столового посуду) і буфетами.

Роздавальня, де проводиться відпуск готових страв, може сполучатися з торговим залом двома арками-проходами: через один офіціанти виходять на виробництво, через інший - входять в зал з отриманими блюдами на підносах, не заважаючи один одному. Можуть бути й інші варіанти планувальних рішень. Однак у всіх без винятку ресторанах має бути забезпечений зручний взаємозв'язок торгових приміщень з виробництвом, що сприяє прискоренню обслуговування відвідувачів, забезпечує необхідні зручності в роботі офіціантів і тим самим підвищує продуктивність їх праці. (рис. 2.2.3.) [13]

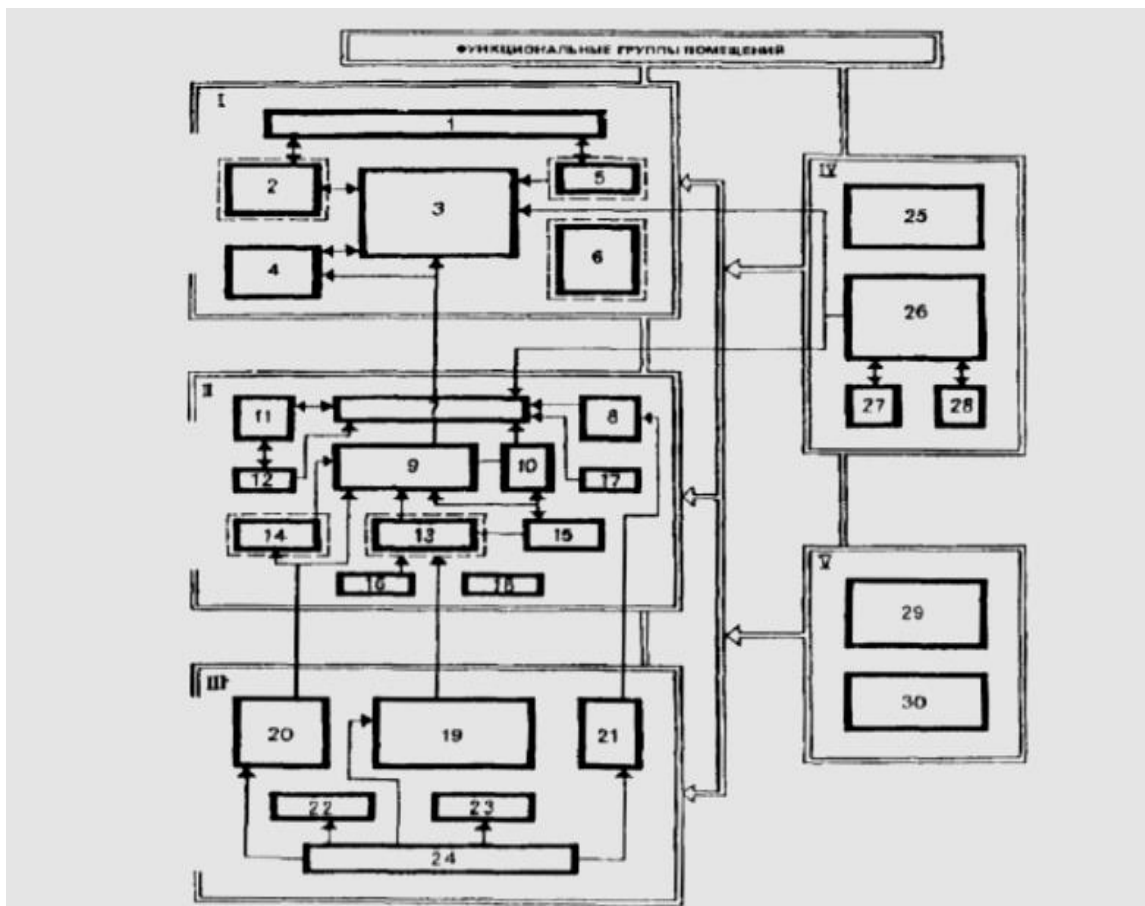


Рис. 2.2.3. Схема взаємозв'язку функціональних груп приміщень підприємств ресторанного господарства, що обслуговуються офіціантами

I - приміщення для відвідувачів; II - виробничі; III - для прийому і зберігання продуктів; IV - службові та побутові; V - технічні;

1 - вестибюль з гардеробом, умивальнями, туалетами; 2 - аванзал; 3 - обідній зал; 4 - банкетний зал; 5 - бар; 6 - магазин кулінарії; 7 - роздавальна; 8 - буфет; 9 - гарячий цех; 10 - холодний цех; 11 - мийна столового посуду; 12 - сервізна; 13 - доготувальний цех з відділенням обробки зелені; 14 - цех борошняних виробів; 15 - мийна кухонного посуду; 16 - мийна тара напівфабрикатів; 17 - приміщення різання хліба; 18 - приміщення завідувача виробництвом; 19 - охолоджувальні камери з машинним відділенням; 20 - комора сухих продуктів; 21 - комора напоїв; 22 - комора інвентарю; 23 - комора і мийна тари; 24 - завантажувальна; 25 - кабінет директора і службові приміщення; 26 - гардероби для персоналу та офіціантів; 27 - душові та санвузли для персоналу; 28 - білизняна; 29 - вентиляційні камери; 30 – електрощитова [16]

Отже, на об'ємно-планувальне рішення залів впливає ряд умов процесу (асортименти страв, час перебування, форма обслуговування), які є визначальними для типологічного поділу підприємств харчування на: буфет, бар, кафе, закусоцну, їдальню, ресторан.

Об'ємно-планувальне рішення повинно працювати на створення враження єдності всього простору. Єдність композиції виражається в наявності загальної тематики, зв'язку між зонами, на які ділиться простір, використанні визначальних елементів і нерозривності простору.

2.3. Просторовий аналіз та ергономічні вимоги до дизайну інтер'єрів ЗРГ

Отримані в результаті технологічних розрахунків кількісні показники (наприклад, тип і кількість обладнання, чисельність персоналу, площі приміщень) окремих приміщень проєктованого підприємства, є вихідним матеріалом для компоновання приміщень і всього підприємства. Під компонованням приміщення приймають розміщення їх в плані будівлі та розстановки в них обладнання відповідно до характеру та вимог технологічного процесу. [16]

Важливим фактором при цьому, що впливає на формування планувальних рішень просторів обідніх залів і їх предметно-просторового середовища (інтер'єрів), є форма обслуговування відвідувачів і характер підприємства. Обслуговування відвідувачів може здійснюватися через офіціантів, через буфетника або бармена, на основі принципу самообслуговування через роздавальні лінії і стійки. [16]

Загалом, традиційні форми середовища, незалежно від конкретного призначення, поєднують три різновиди функціональних зон: для працюючого персоналу, для допоміжних процесів обслуговування відвідувачів, глядачів, покупців тощо (вестибюлі, гардероби та ін.) і — головне — для основної функції комплексу (торговельний зал, зал для глядачів і т. п.).

Кожна із зон має свій тип предметно-просторової організації, свій імідж, свої характеристики обладнання, декоративного оздоблення, які синтезуються в емоційно-психологічному кліматі тієї чи іншої зони.

Поділ на зони «відкриті» й «закриті» для відвідувача особливо помітний в об'єктах унікального характеру, які становлять у середовищі громадського призначення досить помітну групу. Це — театри, музеї, великі спортивні або виставкові комплекси, аеровокзали, меморіальні ансамблі. [17]

У роботі Щербакова О.В. та Заварзіної О.О. висвітлено ряд об'єктивних чинників комфортності підприємств громадського харчування, що були визначені довготривалою практикою архітектурно-будівельного проєктування закладів харчування. З рисунку 2.3.1 видно, що рівно половина з наведених чинників комфортності такі, що прямо або опосередковано обумовлені дизайном інтер'єру та

способом організації простору, в якому відбувається обслуговування (технічна оснащеність, естетика, організація простору, меблі та обладнання, елементи природи). Тобто грамотна просторова організація є надзвичайно важливим етапом в діяльності підприємства громадського харчування та чинником його майбутнього успіху.

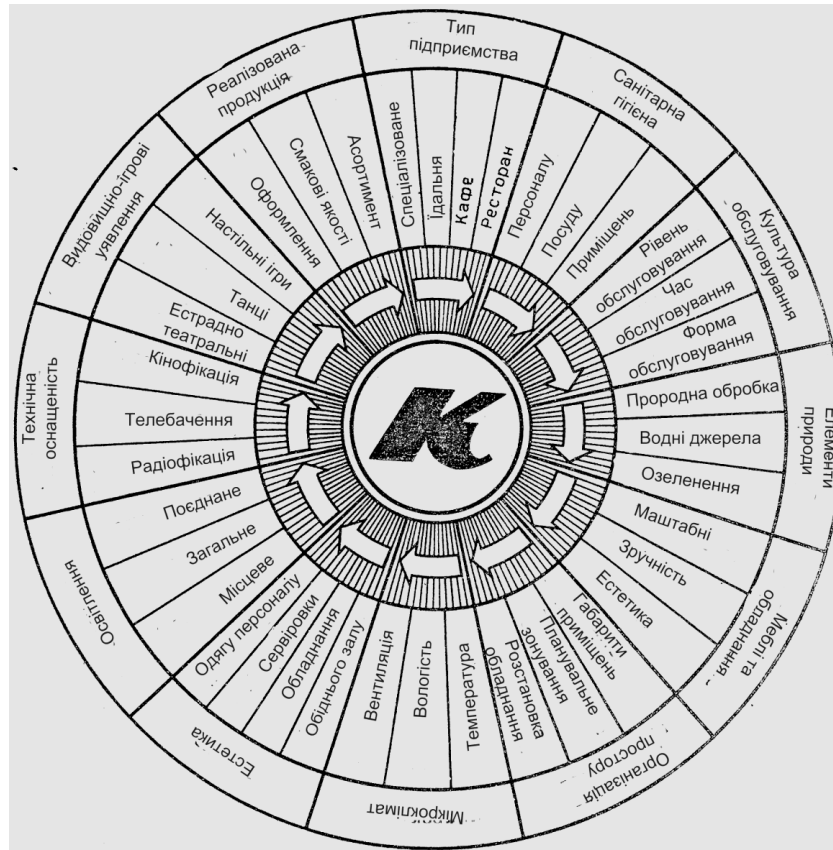


Рис. 2.3.1. Чинники комфортності підприємств громадського харчування [27]

Є декілька важливих прийомів у вирішенні сучасного інтер'єру закладів громадського харчування, – поділ простору торговельного залу на окремі зони та сектори. Для цього використовують розсувні стіни, невисокі перегородки. В обідніх залах використовуються різні варіанти розміщення столів з диванами, кріслами, лавами, з огорожувальними стінками – екранами тощо. Обов'язковим є поділ загального простору на дві різні за атмосферою, устаткуванням і емоційнопсихологічним спрямуванням частини – зону споживання і зону обслуговування. [27]

Послуги закладів ресторанного господарства мають відповідати вимогам безпеки і екологічності, цільовому призначенню і надаватися за умов, які

відповідають вимогам діючих нормативних документів. У процесі обслуговування споживачів комплекс послуг повинен відповідати типу підприємства і його класу. При їх наданні має враховуватися вимога ергономічності, тобто відповідність умов обслуговування гігієнічним, антропометричним та фізіологічним потребам споживачів. А дотримання цих вимог забезпечує комфортність обслуговування. [1]

Ергономіка як природничо-наукова основа дизайнерської діяльності виробила комплекс вимог і умов для функціонування комфортного середовища об'єктів громадського харчування. Розглянемо основні положення щодо оптимального просторово-планувального вирішення таких об'єктів. [10].

Розташування меблевих виробів при проектуванні закладів харчування

Істотна роль в інтер'єрах закладів ресторанного господарства належить умеблюванню, яке повинно гармоніювати з загальним характером інтер'єру, відповідати естетичним вимогам, що пред'являються до елементів меблів, як до важливої складової інтер'єру. Форма меблів, її колір, розстановка - все це пов'язується з архітектурним рішенням залу, його декоративним оформленням.

Меблі можуть зробити певний вплив на людину, впливати на характер його відпочинку, настрої. Тому меблі, особливо ресторанны, перш за все повинні бути зручними, легкими, невибагливими в догляді. Конструювання сучасних меблів засноване на антропометрії, тобто вивченні розмірів і пропорцій людського тіла з метою створення столів, стільців та інших елементів меблювання обідніх залів, які забезпечують найбільші зручності для відвідувачів. [13]

При проектуванні обідніх залів крім розмірів посадкових місць важливо враховувати габарити і взаємне розташування меблів (рис. 2.3.2., 2.3.3.), тобто ширину проходів, відстань від стін і т.д. Для грамотної розстановки обідніх столів так само потрібно врахувати тип обслуговування в закладі кожного окремого типу. [19]

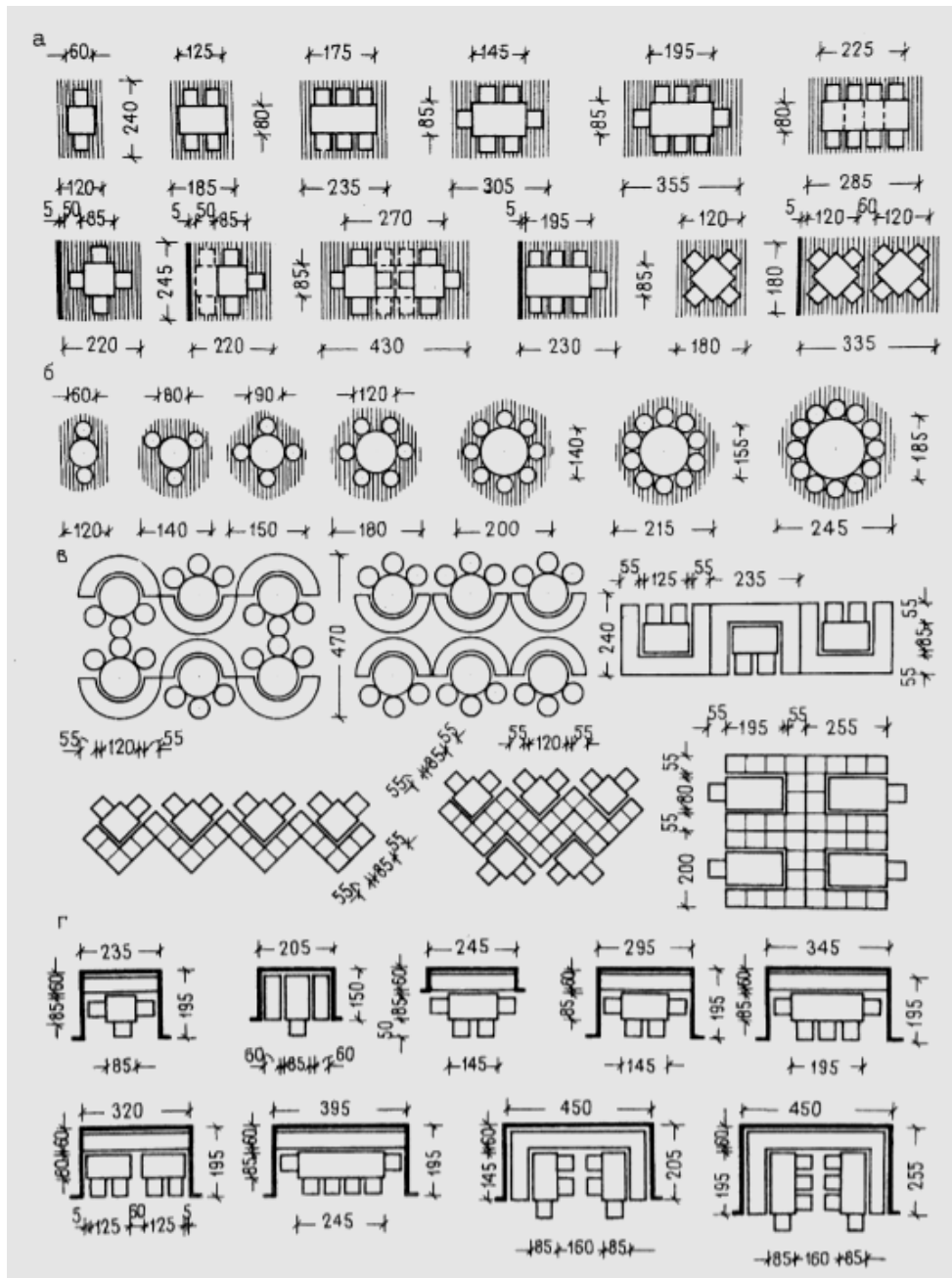


Рис. 2.3.2. Прийоми розстановки столів і функціональні зони в обідньому залі.

а – прямокутні і квадратні столи; б – круглі столи; в – варіанти угруповання меблів; г – розміщення меблів в боксах

Передбачено такі вимоги щодо розставлення меблів у торговому залі: за довільного розставлення столів - інтервал між столами на 2 особи - 1 м, для квадратних столів - 2 м, для прямокутних столів по довжині - 1 м, по ширині - 2 м. Ширина проходів: центрального - 2 м, допоміжних і бокових - 1,5 м. Зменшення розмірів проходів призводить до сповільнення швидкості та зниження культури

обслуговування. При розставлянні столів у кабінах необхідно забезпечити офіціанту вільний підхід до всіх гостей. Ширина проходів між кабінами повинна бути не менше 1,5 м. [14]

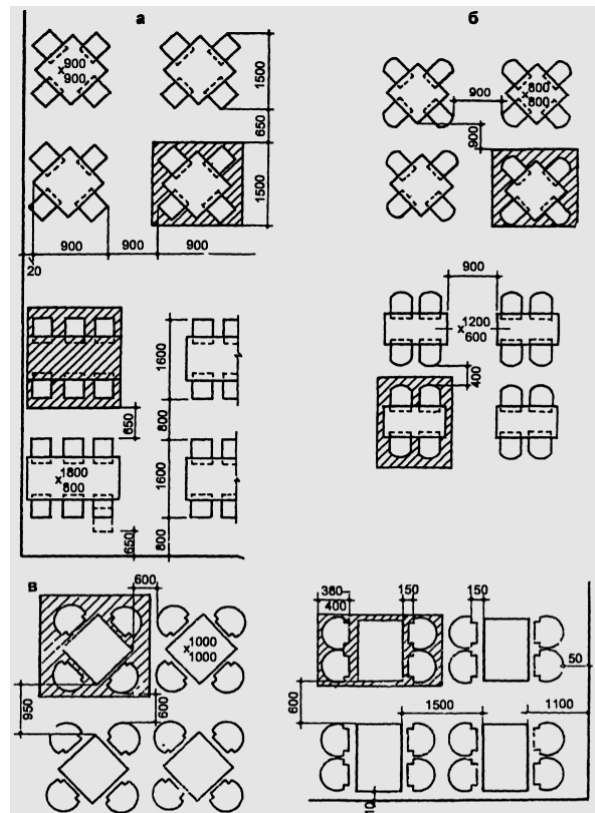


Рис. 2.3.3. Схема розсадки відвідувачів з закладах громадського харчування.
а – в їдальнях та кафе самообслуговування, б – в кафе з обслуговуванням офіціантами, в – в ресторі [19]

При плануванні розміщення посадочних місць слід послуговуватися принципом "максимум зручностей гостеві". Організуються відокремлені зони, бокси або ніші, в яких розміщуються столи. У ресторані не можна використовувати замість крісел дивани. Це унеможливиює правильне подання страв та дотримання правил обслуговування. Найзручніше сидіти в кріслі або на стільці. [14]

Вентиляція.

Для створення нормального температурного режиму (температура 16-18 ° С, вологість повітря 60-65%) в торгових приміщеннях іноді здійснюється кондиціонування повітря. Однак найчастіше потребується температурний режим підтримується завдяки правильному влаштуванню вентиляції та опалення. Зазвичай

при цьому використовується загальна система при-точно-витяжної вентиляції, причому вентиляційні решітки, що виходять в торгові приміщення, повинні бути декоративно оформлені. Таким чином, в них буде поєднуватися їх пряма технічна функція з естетичною. У торгових залах ресторанів, коктейль-барів слід влаштовувати самостійну механічну вентиляцію. Важливу роль відіграє тут висота приміщень. Низькі торгові зали створюють необхідність обладнання порівняно дорогих вентиляційних установок.

Дуже важливо домогтися безшумної роботи вентиляційних установок. Виникнення шуму може бути викликано неправильним вибором номера вентилятора, дефектами його роботи або занадто великою швидкістю проходження повітря у вентиляційних каналах. Заглушити звуки можна спеціальною обкладкою з звукопоглинальних матеріалів. Глушіння звуку досягається також збільшенням перетину каналу і наданням йому відповідної форми. Запуск в роботу вентиляційних установок повинен бути таким, щоб їх міг керувати розпорядник залу. [13]

Матеріали.

Для оформлення торгових залів ресторану замість обшивок з дорогих порід дерева і фанерованих поверхонь все частіше застосовують облицювальні матеріали, отримані на основі синтетичних смол. Вони міцні, еластичні, водонепроникні, стійкі до хімічного впливу, дуже різні за зовнішнім виглядом, мають поверхнею всіляких квітів і відтінків.

З метою зменшення шуму в залі при обробці стін і стелі рекомендується застосовувати звукопоглинаючі плити. При універсальному використанні приміщення торгового залу можуть застосовуватися спеціальні акустичні панелі, завдяки яким можливо поліпшити акустичні якості залу для проведення в ньому концертів, організації естрадних виступів і т. П. Однак застосовувати звукопоглинаючі матеріали з перфорованої, ребристою та іншими подібними поверхнями потрібно вміло, щоб не порушити санітарно-гігієнічних норм. [13]

До матеріалів, які використовуються для оздоблення інтер'єру залів, висуваються особливі вимоги. Вони повинні бути високоякісними, довговічними, жиро- та вологостійкими, відповідати певним санітарно-гігієнічним вимогам. [14]

Підлога

Основні вимоги до підлог в ресторанах - рівна неслизька поверхня, вологостійкість і стійкість до стирання та зношування. До недавнього часу в більшості ресторанів були широко поширені паркетні підлоги. Однак через підвищену вологість восени і взимку вони швидко приходили в непридатність, а крім того, вимагали ретельного догляду. Щоб паркетні підлоги стали вологостійкими, їх покривають безбарвним лаком, який утворює водостійку плівку, що зберігається протягом 1-1,5 року. Експлуатація паркетної підлоги, покритого лаком, значно легше, однак висока вартість і трудомісткий процес укладання роблять застосування паркетних підлог нерентабельним. Тому зараз у багатьох ресторанах всю поверхню підлог, за винятком танцмайданчики, покривають синтетичним килимом, частіше однотонним. По всій кордоні з паркетом танцмайданчики килим закріплений латунної смужкою шириною 2 см.

Найбільш придатними для покриття підлог в торгових залах вважаються різні рулонні матеріали на основі синтетичних смол. Для покриття підлог рекомендується використовувати також плитні матеріали (фенол або інші). Покриття підлоги плитками дає можливість створити з них певний малюнок, в разі необхідності будь-яку з плиток легко замінити. Високими гігієнічними властивостями і стійкістю до дії кислот і лугів мають плитки і рулонний матеріал з реліну (гумового лінолеуму). [13]

Підводячи підсумки вищесказаного, необхідно відзначити, що саме естетичний комфорт визначає позитивний емоційний настрій людини. Це забезпечується завдяки засобам і прийомам, за допомогою яких досягається, об'єднання всіх елементів інтер'єру у єдине ціле. Естетичний комфорт інтер'єру залежить, у першу чергу, від гармонійності предметно-просторового оточення, від того, наскільки досягнута цілісність і погодженість його елементів.

2.4. Вимоги до меблів та устаткування торгових приміщень ЗРГ

Головним устаткуванням залів у ресторанах, барах, кафе та їдальнях є меблі. Вони мають бути зручними, комфортабельними, за стилем і формою гармоніювати з архітектурним оформленням залу, а також бути міцними, оскільки піддаються інтенсивній експлуатації. Зручність їх залежить від відповідності антропометричним вимогам: висота сидіння, підлокітників, глибина і ширина сидіння, кут нахилу спинки стільця, висота столів. Щоб відвідувач не відчував незручності, відстань між поверхнею столу і сидінням має складати 29–31 см. В таблиці 2.4.1 наведено характеристику основних меблів торгових приміщень закладів ресторанного господарства [1]

Табл.2.4.1. Характеристика меблів торгового приміщення закладу ресторанного господарства (розроблено автором на основі [21])

Меблі для споживання їжі		
Столи	Форми	Круглі, овальні, квадратні, прямокутні
	Місткість	2,4,6,8
	Розміри	Квадратні – від 600 до 900 мм; висота – від 690 до 750 мм Прямокутні: ширина – від 600 до 900 мм; довжина – від 900 до 2300 мм Круглі: від 900 до 1200 мм; висота 740-760 мм.
	Матеріали	Деревина, деревинно-стружкові та деревинно-волокнисті плити, полімерні матеріали, плетена лоза, метал, скло, мармур тощо.
	Види	Бенкетний: висота – 760-780 мм; ширина – 950-1500 мм Фуршетний: висота – 900-1050 мм; ширина – 1200-1500 мм Дитячий: 600 x 600 мм та 700 x 700 мм, заввишки 540-550 мм - для малюків, 570-590 мм - для дітей дошкільного віку та 650-680 мм для молодшого шкільного віку. Кафетерійний: висота – 1000-1100 мм; ширина – 750-1300 мм Спеціальний: використовують при організації місць для інвалідів Підсобний: висота – 900 мм; довжина – 950-900 мм; ширина –

		600 мм
Стільці		Звичайний: висота – 350-400 мм; ширина – 600-750 мм Барний: висота – 760-840 мм, ширина – 380-460 мм
Крісла, дивани, лави-дивани,		Крісла: висота – 350-400 мм; ширина – 600-700 мм; глибина – 750 мм, кут нахилу - 30
Меблі для зберігання невеликої кількості посуду, наборів, столової білизни		
Серванти	1 на 2 офіціанти	Висота: 850-900 мм; довжина – 1000 мм, ширина – 450-550 мм

Меблі є основним організаційним і функціональним елементом інтер'єру підприємств харчування, що впливає на комфортність умов обслуговування. До номенклатури і видів меблевих виробів, які використовуються у ресторанах, кафе, барах, окрім загальних (функціонально-технологічних, естетичних), висуваються такі спеціальні вимоги [14]:

- відповідність меблів характеру діяльності підприємств, способу обслуговування ;
- відповідність типу торгового залу (ресторан, кафе, бенкетний зал, бар), виду меблів і їх розмірам;
- зручність - співвідношення між висотою столу і висотою сидіння стільця, висотою підлокітників і спинкою крісла (найбільш комфортним вважається розмір 20-31 см - відстань від сидіння крісла до стільниці);
- гігієнічність, що забезпечується використанням відповідних оздоблювальних матеріалів.

Меблі та устаткування залів умовно поділяють на дві групи [14]:

- меблі для споживання їжі (рис. 2.4.1.);
- меблі та устаткування для зберігання і транспортування посуду, страв.

Меблі для споживання їжі представлені столами (обідній, ресторанний, бенкетний, фуршетний, дитячий, спеціальний, кафетерійний) і меблями для сидіння (стілець, крісло, напівкрісло, лава-диван, табурет барний, бенкетка).



Рисунок 2.4.1. Меблі для споживання їжі [21]

Головним предметом меблювання підприємств харчування є столи (див. табл. 2.4.1.). Форма столів може бути різноманітною: круглою, квадратною, овальною, прямокутною (рис. 2.4.2, 2.4.3, 2.4.4). Розміри столів визначаються їх призначенням: для ресторанів - обідні, фуршетні, бенкетні; для кафе та їдалень; для кафетеріїв тощо. Вони можуть бути дво-, чотири-, шести- та восьмимісними. Найпоширеніші такі розміри: квадратні шириною від 600 до 900 мм; прямокутні шириною від 600 до 900 та довжиною від 900 до 2200 мм, при цьому їх висота – 690-750 мм; круглі столи можуть бути діаметром 750/900-1200/1600 мм, висотою - 740-760 мм. Особливе символічне значення має круглий стіл. Завдяки формі стола, жоден відвідувач не може опинитися у привілейованому положенні, тоді як звичайний прямокутний стіл має довші та вужчі сторони. [14]

На практиці суворого співвідношення між столами різної місткості сьогодні не існує, однак у більшості випадків доцільно орієнтуватись на зазначені норми при виборі меблів для закладів ресторанного господарства.

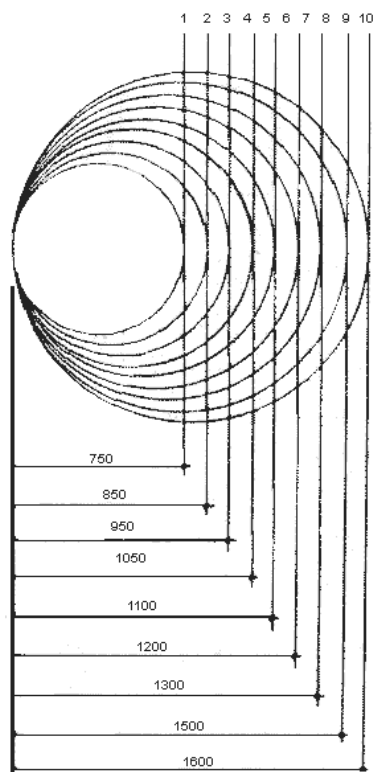


Рисунок 2.4.2. Варіанти розмірів обідніх площин круглих форм в залежності від кількості посадочних місць [19]

Серед столів, що розміщуються в торгових приміщеннях та використовуються для організації обслуговування відвідувачів виділяють наступні їх види (див. табл. 2.4.1.): бенкетний, фуршетний, дитячий, спеціальний, кафетерійний, підсобний. [21]

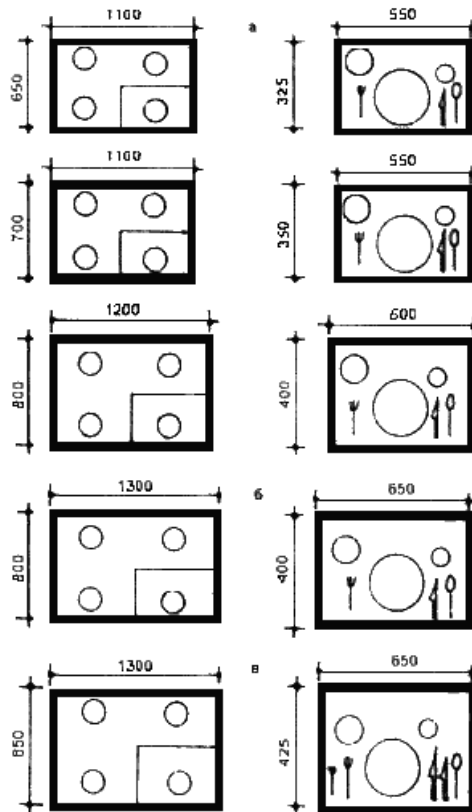


Рисунок 2.4.3. Розміри прямокутних столів (обідніх площин) для комфортного розміщення гостей в кафе та ресторанах.

А – побутова, Б – для їдалень та кафе, В – для ресторанів [21]

Бенкетний стіл за розмірами є трохи вищим за звичайний ресторанный. Можуть також використовуватися розкладні столи. Зручними та стійкими є столи із вкладними щитами на ніжках - опорах у середині столу на відстані 30-40 см від краю стільниці. Фуршетні столи є вищими за бенкетні, тому що призначені для вживання їжі стоячи. Дитячі столи використовуються для дитячих кафе. Спеціальні столи використовують при організації місць для інвалідів. Кафетерійні столи встановлюють у кафетеріях, при облаштуванні місць для споживання їжі стоячи (кафетерії при універсамах, універмагах тощо), у тому числі в закладах швидкого обслуговування. Під стільницею можуть бути гачки та нижній ярус для сумок, пакетів тощо. Підсобні застосовують для підготовки страв до подачі, на них також ставлять використаний посуд. Як правило, вони виготовляються з такого ж матеріалу, що і обідні столи в залі. [13]

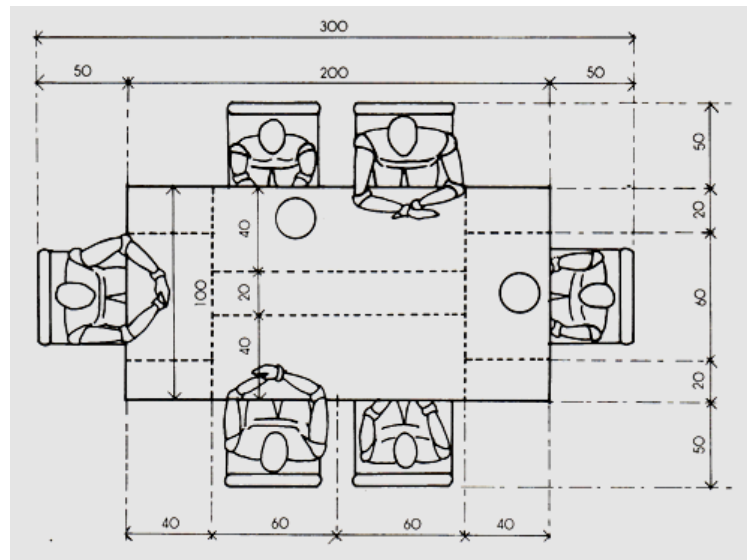


Рисунок 2.4.4. Схема розсадки відвідувачів та габарити столу для бенкету [19]

Стільці, крісла, дивани, що використовуються в торгових приміщеннях закладів ресторанного господарства повинні відповідати середнім антропометричним даним людини, тобто мати правильно обрані висоту, ширину та глибину сидіння. Покриття може бути натуральним або штучним.

Форма крісел для коктейль-холів пов'язана з їх функціональним призначенням. Вони нижчі за ресторанны, їх висота 350-400 мм, глибина до 550 мм, ширина 600-700 мм, кут нахилу спинки досягає 30 градусів, нахил сидіння також більш крутий.

Основними та специфічними меблями барів є барні табурети та стільці. Вони не відзначаються особливою зручністю та комфортом, але привносять різноманітність в інтер'єр залу. Їх роблять в основному карусельного типу, з упорами для ніг або попереку чи те й інше, інколи - зі спинкою та підлокітниками. Висота сидіння барних табуретів та стільців коливається в межах 760-840 мм, висота спинки стільців - від 120 до 240 мм, ширина стільців та табуретів - 380-460 мм. У деяких барах використовують меблі на замовлення.

У ресторані не можна використовувати замість крісел дивани. Це унеможливає правильне подання страв та дотримання правил обслуговування. Найзручніше сидіти в кріслі або на стільці. [14]

Меблі та обладнання для зберігання і транспортування посуду, страв у залах (рис. 2.4.5.) представлені такими видами [14]:

- візок офіціантський сервірувальний дво-, триярусний;
- візок для збирання використаного посуду; пересувні електричні касети для підігрівання тарілок;
- пересувні касети - тримачі тарілок зі стравами;
- холодильні шафи стаціонарні та пересувні;
- підсобні (приставні) стаціонарні столики та пересувні на колесах;
- підставка під відерце з шампанським, інші вина;
- меблі для зберігання посуду, наборів, столової білизни (сервант).

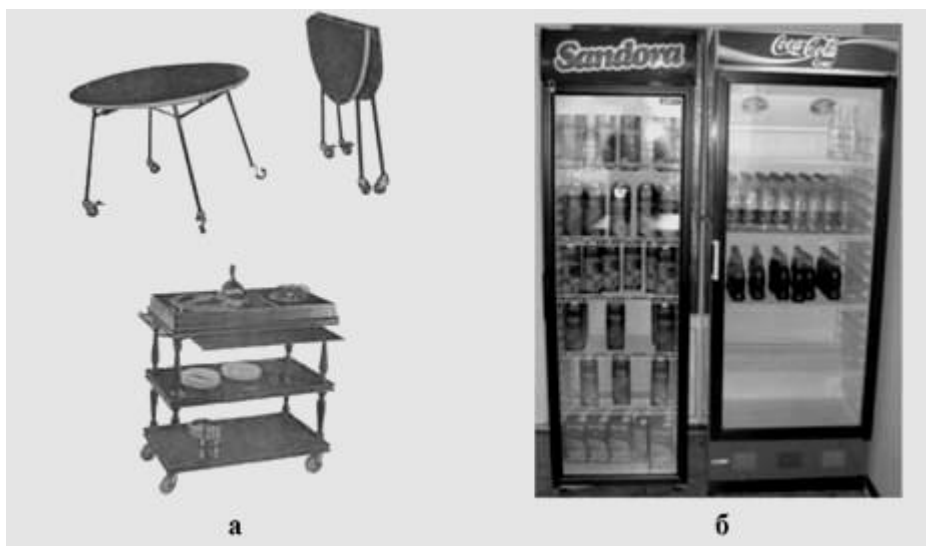


Рисунок 2.4.5. Допоміжне обладнання закладів ресторанного господарства. А – візок офіціанта. Б – холодильна шафа. [21]

Пересувні візки (сервірувальні столики) на колесах призначені для транспортування страв до столів. Вони можуть бути з підігрівом, охолодженням, з ємностями для окремих компонентів салатів, що дає змогу готувати їх у присутності споживачів.

У закладах харчування, особливо при готельних комплексах, широко використовуються пересувні буфети, які встановлюються в залах при організації харчування за типом "шведського столу" чи "шведської лінії", учасників нарад, спортивних змагань, при облаштуванні столів-буфетів тощо. Вони

використовуються як роздавальні столи із ємностями для короткочасного зберігання холодних, гарячих, а також комбінованих готових страв.

Охолоджені буфети можуть бути вітринного (відкриті з боку офіціанта) та пристінного (відкриті з боку споживача) типу різноманітної форми.

Холодильні шафи використовують для зберігання в охолодженому стані страв, кондитерських виробів, що швидко псуються, морозива та напоїв у залі. Вони можуть бути стаціонарними та пересувними. Демонстраційний відсік виготовляється із прозорих склопакетів. Полиці шафи можуть бути як стаціонарними, так і карусельного типу (такі, що обертаються). Скляні полиці карусельного типу мають круглу форму і обертаються навколо власної осі, що дає змогу роздивитися виставлену продукцію з усіх боків.

Серванти призначені для зберігання невеликої кількості посуду, наборів, столової білизни в залах ресторанів. Верхня поверхня серванта використовується як підсобний столик. Сервант має висувні шухляди та відділення, де зберігаються столові набори, посуд, столова білизна та інші аксесуари сервірування. Найбільш поширені розміри сервантів: висота 850 -900 мм, довжина 1000 мм, ширина 450-550 мм.

Серванти розміщують у центрі зони обслуговування так, щоб вони не порушували цілності інтер'єру. Зазвичай серванти розміщуються біля стін, колон з урахуванням зручності користування ними при обслуговуванні відвідувачів. Кількість сервантів розраховується за нормою один сервант на два офіціанти.

Тумби з живими або штучними квітами з успіхом використовують для розділення залу на зони обслуговування та як елемент декоративного оформлення.

[14]

Отже, підсумовуючи вищесказане, можна зробити висновок про те, що меблі та устаткування, розміщене в залах ресторанів, кафе, барів, їдалень мають бути зручними, комфортними і за зовнішнім виглядом, стилем, формою, розташуванням гармоніювати з архітектурним і декоративним оформленням залу. Такі ж вимоги висуваються і до торговельно-технологічного обладнання. Устаткування, посуд, декоративні елементи, що розміщуються в торгових приміщеннях, слід вибирати

також з урахуванням стильових особливостей та загальної концепції інтер'єру закладу харчування.

Висновки до II-го розділу

Аналіз нормативно-правової бази показав, що при проектуванні закладів ресторанного господарства необхідно керуватись рядом різнопрофільних нормативних актів, що пояснюється специфікою функціонування підприємств харчування, які надають споживачам цілий комплекс різноманітних послуг, таких як: послуги харчування, послуги з виготовлення кулінарної продукції, її реалізації, організації споживання, інформаційно-консультативні та послуги з організації дозвілля.

Було з'ясувано, що об'ємно-планувальна та функціональна організація закладів ресторанного господарства визначається такими чинниками як тип та клас закладу, асортиментом страв, що пропонуються та способом обслуговування відвідувачів. Залежно від цього визначається склад необхідних приміщень та оптимальний взаємозв'язок необхідних торгових, виробничих, адміністративних та технічних приміщень.

В ході здійснення просторового аналізу було виявлено, що простір закладів ресторанного господарства характеризується чітким поділом на зони «відкриті» й «закриті» для відвідувачів. Також було виокремлено основні ергономічні вимоги, що пред'являються до розташування меблевих виробів, системи вентиляції, використаних матеріалів для оздоблення інтер'єру та покриття підлоги.

В процесі визначення вимог до меблів та устаткування торгових приміщень було виявлено їх поділ на групу для споживання їжі та групу меблів, призначених для зберігання і транспортування посуду або готових страв. Було з'ясовано, що меблі та устаткування, розміщене в залах ресторанів, кафе, барів, їдалень мають бути зручними, комфортними, а за зовнішнім виглядом, стилем, формою, розташуванням гармоніювати з архітектурним і декоративним оформленням залу.

Розділ III. Особливості та перспективні напрямки світлового дизайну закладів ресторанного господарства

3.1. Психологія освітлення в закладах ресторанного господарства

Більшість закладів ресторанного господарства на сучасному етапі є комерційними закладами, що намагаються привабити відвідувачів естетичною складовою своїх інтер'єрів та зробити їх перебування найбільш зручним та комфортним. Такі заклади вимагають приємного, публічного, просторого, невимушеного та візуально чистого середовища. Необхідного середовища можна досягти за рахунок дизайну будівлі, матеріалів, що використовуються в будівництві та обробки, а також розташування меблів. Але найважливішими елементами є світло та колір, які відіграють чи не найважливішу роль в загальному сприйнятті інтер'єру закладу. Крім того, науково доведено те, що ці засоби чинять значний вплив на психологію людини, що дозволяє ціленаправлено впливати на атмосферу та сприйняття цього закладу засобами кольорового вирішення та освітлення. [30]

Еволюція людини відбувалась в гармонії з природним циклом освітлення на Землі, що передбачає низький рівень світла та низьку колірну температуру рано вранці, високий рівень світла та високу колірну температуру опівдні та наднизький рівень освітлення з середньою колірною температурою від Місячного світла вночі (рис. 3.1.1.).

Кольорова температура штучних джерел освітлення також може набути цих показників та варіюватись в межах від 2000 К до 8500 К. Такі освітлювальні прилади матимуть такий самий вплив на сприйняття людиною, що й сонячне світло. Освітлювальні прилади з кольоровою температурою 6500 К матимуть дуже холодний, трохи синій колір, що відповідає кольору сонячного світла опівдні та робить людину більш бадьорою, збудженою та енергійною. Світильники з показником світлової температури 2700 К матимуть теплий жовтуватий колір, ідентичний кольору сонця під час світанку чи заходу, а також наближений до кольору світла від свічки. При такому освітленні людина несвідомо стає більш млявою, розслабленою та повільною. [4]

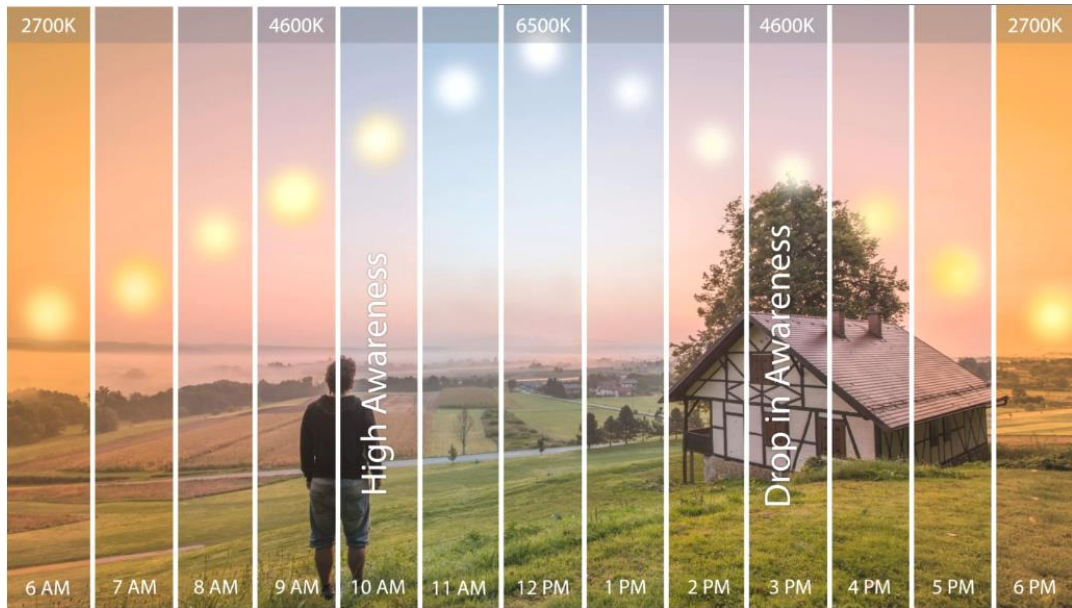


Рисунок 3.1.1. Зміна природного сонячного освітлення впродовж дня

Експериментуючи з колірною температурою освітлювальних приладів, не варто забувати про те, що колір сам по собі також характеризується своїм фізичним та психічним впливом на організм людини. Жовті та оранжеві відтінки створюються в затишну, теплу атмосферу. Вони візуально розширюють простір. Зелені тони заспокоюють, визиваючи асоціацію з природою. Крім того, очі відпочивають при сприйнятті зеленого кольору. Синій колір формує почуття стабільності, впевненості, покою. Стіни, підсвічені блакитним кольором, оптично розсуваються, що створює відчуття простору. Червоний колір викликає збудження і тривогу, а поверхні, підсвічені червоним, наче насуваються на спостерігача. [4]

Освітлення має значну роль у наборі інструментів дизайнера, оскільки воно повністю змінює враження спостерігача від певного простору. Якщо освітлення буде недостатнім або організоване неналежним чином, не висвітлюючи головних візуальних домінант та поверхонь, дизайн не зможе повністю відповідати своїм цілям. Більша частина інформації, що сприймається людиною, завдяки зору, і без світла ми буквально не можемо бачити. Освітлення інстинктивно веде людину через простір, і воно контролює те, що людина бачить чи не бачить. Воно може з легкістю змінити атмосферу простору та почуття людини, що перебуває в ньому. Крім того,

належний рівень освітленості дозволяє користувачеві легко виконувати необхідні завдання. Зрештою, освітлення визначає наскільки вдалим буде дизайн естетично та функціонально. [29]

Особливе значення для оформлення інтер'єра приміщень підприємств харчування має вирішення проблеми кольору та освітлення. Колір і світло повинні бути підпорядковані процесу обслуговування відвідувачів. Очевидно, що цей вплив може бути як сприятливим, так і негативним. Колірна гама повинна бути ретельно обміркована, створювати в залах обслуговування атмосферу затишку, комфорту, безпеки і спокою. [14]

Психологічний вплив освітлення на людину важко переоцінити. Надзвичайні ефекти, які має освітлення на психофізіологію людини відомі вже давно та активно використовуються на практиці. Однак в цьому питанні досі залишається багато питань та невирішених проблем, що потребують подальшого дослідження та обґрунтування.

3.2. Сценарії освітлення в закладах ресторанного господарства

При моделюванні сучасних інтер'єрів необхідна організація спеціальних світлових сценаріїв, якими є продумані розподіли рівнів яскравості в просторі інтер'єру, варіанти функціонального й емоційного висвітлення різних зон з метою використання всіх можливостей світла. [25]

Світловий сценарій націлений на вирішення наступних завдань [25]:

- розміщення джерел світла (одно- і багаторівневе) і точок управління ними (робочі лампи, сценічні прожектори, підсвічування робочих поверхонь або виставкових експонатів, загальне освітлення інтер'єру);
- візуальне зонування інтер'єру (через виділення світлом зон і розстановку точкових світлових акцентів; світлові контрасти; світлові екрани);
- формування образу і атмосфери (використання спрямованого, локального, кольорового освітлення і світлових проекцій для створення певного настрою або асоціативних зв'язків у відвідувачів закладу);
- використання систем освітлення в якості інформаційних засобів (підсвічування покажчиків і схем; виділення інтенсивним світлом виходів, композиційних «магнітів» і напрямків руху в просторі; напрямна підсвічування підлоги і т. п.);
- використання багатофункціональних систем освітлення і змінних світлових модулів для реалізації різних тимчасових сценаріїв, що передбачає розміщення постійної або тимчасової світлової арматури для такого роду устаткування;
- програмоване управління джерелами світла в комплексі систем безпеки;
- корекція недоліків просторово-композиційного рішення засобами світлового дизайну.

Ресторатор Етьєн Біуль впевнений: "Світло маскує помилки дизайнера так само успішно, як соус - помилки кухаря". "Традиційна формула оцінки ресторану: кухня - вино-атмосфера-, - каже Біуль, - Атмосферу в ресторані створюють інтер'єр, вид з вікна і освітлення. Світло може підкреслити або безнадійно спотворити

красиво оформлену страву або колір дорого вина, світло може приховати або, навпаки, виявити недоліки інтер'єру. Нарешті, світло - великий сценарист: воно може "змусити" одне приміщення відповідати безлічі найрізноманітніших функціональних призначень".

Зали закладів ресторанного господарства можуть мати природне та штучне освітлення або тільки штучне. Вони мають достатнє природне освітлення, якщо співвідношення площі вікон і площі підлоги складає 1:6. Світло в інтер'єрі - складна та багаторівнева система, до якої входить верхнє, бокове, настільне та напідложне освітлення. Штучне освітлення є одним із найбільш вагомих елементів інтер'єру. В сучасних умовах створюються зали із штучним освітленням, що відповідає концепції закладу. Залежно від призначення та композиційних засобів розміщення світильників розрізняють системи загального, місцевого (локального, спрямованого), індивідуального та змішаного освітлення.

Загальне освітлення - система світильників, розміщених під стелею або на стінах, які рівномірно освітлюють усе приміщення.

Локальне (спрямоване) освітлення - система освітлення окремих столів, ділянок залу, умовно обмежених або виділених зон, а також елементів устаткування та декоративного оформлення.

Індивідуальне освітлення - дає можливість виділити естраду або зону для танців. Тут передбачають кольоромузику, підсвітлення фрагментів поверхонь стін, підлоги, декоративних та інших прикрас залу.

Змішане освітлення - це поєднання загального та локального освітлення. Зал освітлюється загальним світлом, а окремі ділянки або елементи його виділяються додатковим спрямованим пучком світла.

Дуже важливим є вирішення вечірнього освітлення. У залах з високою стелею вішають легкі красиві люстри, при низьких стелях використовують витончені плафони. Додатково до них на стінах можна розмістити настінні світильники - бра, а на столах біля стін - настільні лампи з абажурами чи іншої форми, біля столів торшери - напідложні світильники. Дуже поширеним є використання "живого

вогню" - свічок різноманітних розмірів та форм з ароматизаторами або без них, каміна тощо. [21]

Найпоширеніша система освітлення - змішане або комбіноване освітлення. При цій системі весь зал освітлюється загальним не дуже яскравим світлом, а деякі місця виділяються за допомогою додатково направлених потоків світла. Система змішаного освітлення дає можливість при бажанні варіювати освітленість залу, напрямок світлового потоку, створювати додаткові світлові ефекти, включаючи і відключаючи світильники.

Для загального освітлення торгового залу найбільш доцільні світильники розсіяного світла. Використання таких світильників дозволяє досягти достатньої рівномірності освітлення, ослаблення тіней, рівномірного розподілу яскравості світла. Стелі і стіни торгового залу повинні бути гладкими і світлими, щоб відображати значну кількість спрямованого на них світла. [13]

Освітлення залів має свої закони. Коли потрібно швидко обслужити, наприклад, учасників з'їзду, форуму, фестивалю, включається повне світло. Якщо відвідувачі не поспішають і хочуть довше посидіти і відпочити, освітлення включається не повністю. При виконанні танцювальної музики можуть бути включені кольорові прожектори і різні ілюзійні прилади освітлення (сніг, дощ і т. п.).

Загальна композиція світла є вдалою, якщо світильники розташовуються на різних рівнях, мають різну інтенсивність світла і висвітлення можна варіювати залежно від ситуації. Наприклад, у ресторані, кафе особливо яскравим освітлення повинно бути під час сніданку, щоб клієнти могли читати газети, журнали. У вечірній час освітлення повинно сприяти створенню атмосфери святковості чи урочистості, затишку. Також доцільно чергувати зони з яскравим освітленням і затемнені. Яскравим (акцентуючим) освітленням можна виділити найбільш цікаві елементи інтер'єру. [14]

Правильний вибір системи освітлення, дотримання гігієнічних норм освітленості різних ділянок залу мають однаково велике значення як для відвідувачів, так і для працівників ресторану. Основне завдання освітлення

ресторанів і кафе - створити виразний художній образ і бажання приходити знову і знову, кожного разу насолоджуючись естетикою простору. Такий ефект досягається в тому числі завдяки світлодинамічним системам, які змінюють світловий сценарій приміщення.

3.3. Світловий дизайн інтер'єрів закладів ресторанного господарства як складова сталого розвитку

На сьогодні стандарти зеленого будівництва для освітлення зосереджені лише на одній грані електричного світла: споживанні енергії.

Вдалим дизайном освітлення є сталий дизайн. Він використовує доступну енергію для подачі світла туди, де це потрібно, коли це потрібно, і обмежує світло там, де воно є небажаним і непотрібним. Сталий дизайн вимагає ретельного контролю світла, відблисків та споживання енергії, відповідно з екологічними принципами та управлінням природним середовищем. [32]

В останні роки ми стали свідками стрімкого розвитку і революційного вдосконалення світлодіодів (скорочено СВД - світловипромінюючі діоди, в англійському варіанті LED - light emitting diodes) - твердотільних напівпровідникових джерел світла. Ще нещодавно світлодіоди були всього лише пристроями індикації, а сьогодні це вже високоефективні джерела світла, які в найближчі 10-15 років перетворять світ штучного освітлення і повністю замінять лампи розжарювання. [7]

Різні види світильників і технологій отримання штучного світла змінювали один одного в побутовому середовищі протягом тисячоліть. За останні десятиліття багато що змінилося в інженерно-технічній сфері, пов'язаної зі світлотехнікою. Джерела світла стали мінімальними за розмірами та енергоспоживанням, більш гнучкими і різноманітними стали налаштування кольорової температури, з'явилися пристрої, що дозволяють генерувати різні варіанти і типи світлових потоків.

Створені колись для офісів системи контролю освітлення для забезпечення гнучкості світлового середовища, застосовуються сьогодні в рамках енергоменеджменту. Прості елементи управління, такі як фотоелементи, таймери та датчики розпізнавання, автоматично вмикають світло при необхідності та вимикають, коли воно не потрібно.

Запорукою правильного застосування цих автоматичних засобів управління є не тільки вибір відповідного пристрою управління, але і ретельне планування того,

де і коли потрібен контроль. Доступні дві основні стратегії управління: системи контролю освітлення в просторі шляхом автоматичного перемикання світла залежно від поточних потреб в освітленні, і системи контролю освітлення, що регулюють освітленість в просторі залежно від визначених часових проміжків. [29]

З моменту винаходу електрики штучне освітлення має суттєвий вплив на людину. В останнє десятиліття активно обговорюється і просувається ідея біологічно активного освітлення Human Centric Lighting, яке підтримує здоров'я, благополуччя і працездатність людини, поєднуючи візуальні, біологічні та емоційні властивості світла.

Завдання Human Centric Lighting глобальні. Вони включають в себе підтримку здоров'я, гарного самопочуття і емоційної стабільності. Керуючись принципами HCL, світодізнайнерам варто звернути увагу на серйозні цілі, які ставить перед собою цей напрямок. Для збереження і підтримання здоров'я людини мають враховуватись наступні параметри:

- інтенсивність випромінювання;
- тривалість випромінювання;
- розподілу спектральної інтенсивності;
- тип випромінювання (ультрафіолетове або інфрачервоне);
- кут падіння світлових променів;
- коливання освітлення, пов'язані з різними сезонами і географічним місцем розташування;
- світловий розподіл в приміщенні і на вулиці [6]

Отже, було виявлено, що сучасні джерела світла стали мінімальними за розмірами та енергоспоживанням, більш гнучкими і різноманітними стали налаштування кольорової температури, з'явилися пристрої, що дозволяють генерувати різні варіанти і типи світлових потоків. Що дозволяє підприємствам ресторанного господарства, які їх використовують, рухатися в напрямку сталого розвитку. Новітні освітлювальні технології, зокрема, роблять можливим більш ефективне використання електроенергії, підлаштовування під біологічні ритми

організму людини, наслідування поведінки природного освітлення в реальному світі.

Висновки до III-го розділу

Дослідження впливу освітлення на відвідувачів закладів ресторанного господарства показало, що воно має значний психологічний ефект, може регулювати емоції відвідувачів, їх сприйняття атмосфери, привертати увагу або приховувати певні деталі інтер'єру, змінювати зовнішній вигляд страв. А вдале використання таких його властивостей закладом ресторанного використання може стати значною перевагою для ефективності його функціонування.

При розгляді сценаріїв освітлення в закладах ресторанного господарства було виявлено, що загальна композиція світла є вдалою, якщо світильники розташовуються на різних рівнях, мають різну інтенсивність світла, а освітлення можна варіювати залежно від ситуації. Крім того, такого ефекту можна досягти використанні світлодинамічних систем, які автоматично змінюють світловий сценарій приміщення.

Було виявлено, що сучасні джерела світла стали мінімальними за розмірами та енергоспоживанням, більш гнучкими і різноманітними стали налаштування кольорової температури, з'явилися пристрої, що дозволяють генерувати різні варіанти і типи світлових потоків. Що дозволяє підприємствам ресторанного господарства, які їх використовують, рухатися в напрямку сталого розвитку. Новітні освітлювальні технології, зокрема, роблять можливим більш ефективно використання електроенергії, підлаштовування під біологічні ритми організму людини, наслідування поведінки природного освітлення в реальному світі.

Розділ IV. Формування дизайну інтер'єру закладу ресторанного господарства

4.1. Характеристика об'єкту проєктування

В якості об'єкту проєктування було обрано готель Milla Montis, для подальшої розробки інтер'єрів закладу харчування, що перебуває в його складі. Розташований в Мерансені, Італія.

Мерансен (італ. Maranza) — село в Південному Тіролі і частина муніципалітету Мюльбах між Пустерталем і Айзакталем на висоті 1414 м над рівнем моря.

Село налічує близько 850 мешканців і розташоване на горі Гічберг, яка є всесезонним спортивним регіоном. У зимовий сезон гора є частиною гірськолижної зони Гітшберг Йохталь з кількома підйомниками та трьома канатними дорогами. До Мерансена можна дістатися на автомобілі або канатній дорозі Meranser Bahn з Мюльбаха.

Найдавніша документація датується 1200 роком як Моранчин.

Основними економічними факторами є туризм і сільське господарство.

Маранца оточена луками та полями і розташована високо над Ріо-ді-Пустерія на висоті 1414 м над рівнем моря. До нього можна дістатися як по панорамній дорозі, так і через фунікулер з нижньою кінцевою зупинкою в Ріо-ді-Пустерія.

Місцева гора Маранца гарної форми – так званий Гітшберг. Влітку ця гора (2500 м) є чудовим місцем для пішохідного туризму, з панорамної платформи на її вершині можна насолоджуватися захоплюючим краєвидами на Долемітові, Ецтальські та Циллертальські Альпи.

Загальна площа готелю: 3500м². Споруджений у 2020 році за проєктом студії Peter Pichler Architecture. В архітектурі поєднується комфорт, сучасність, інноваційний дизайн, що в той же час знаходиться у гармонії з природою. Форма Мілла Монтіс заснована на дизайні дахів сусідніх будинків і гірських вершин. Округла загальна форма, хоча наявні також і рівні лінії та кути.

Готель Milla Montis являє собою будівлю, що демонструє зв'язок між людьми та природою та вписується в навколишнє оточення своїми архітектурними формами.

Він розташований прямо в самому серці Айзакталь (Долина), посеред природи, яка чекає, щоб її виявили, дослідили та згадали. Розташований в ідилічному селі Мерансен. Оточений красою Доломітових Альп і Айзакталь (долина), це ідеальне місце для сповільнення. Поруч з Мілла Монтіс є деревина, яка, безсумнівно, має благотворний і лікувальний ефект.

Проект складається з чотирьох пов'язаних між собою об'ємів, натхнених контекстом і масштабом оточення будівлі.

Дещо зміщені похилі дахи та криволінійний екзоскелетний фасад зменшують масштаб будівлі. Усі кімнати та громадські об'єкти, такі як бар, ресторан та спа, виходять на захоплюючу панораму Доломітових Альп, обрамляючи їх як твори мистецтва.

Виняткова ідея, яка вписується в філософію будинку, має стосуватися, зокрема, кухні Мілла Монтіс.

Шеф-кухар ресторану щодня разом зі своєю командою створює меню для поціновувачів, працюючи над новими ідеями та бездоганно втілюючи їх. Близькість до природи особливо важлива, домашні овочі та зелень завжди знаходять своє місце у стравах та меню. Найбільшою цінністю є правжній смак мінімально оброблених інгредієнтів - свіжозібраних в регіоні.

У кухні Мілла-Монтіс важливо щоб інгредієнти були регіональними. Все, що росте на території, походить з району; росте у власному саду або походить від сусідніх фермерів. Для більшої різноманітності використовуються продукти з усього альпійського регіону, щоб включити більше делікатесів таким чином. Результатом є вишукана альпійська кухня. Кухня Мілла Монтіс витримана та автентична. Памятаючи старі рецепти, кухарі заряджають їх творчістю та уявою.

4.2. Опис художньої концепції закладу ресторанного господарства

В основу проєктування інтер'єру було покладено за мету побудувати щось, що відображає філософію самого готелю та суперечить його головному девізу: «Витоки з новою інтерпретацією».

Було важливо створити місце для відпочинку. Люди, які приїжджають сюди, повинні відчувати силу від природи. Ось чому меблі та обладнання важливі. Використовуються високоякісні матеріали місцевого регіону, наприклад, підлогу з ясеня у всіх кімнатах та кімнатах відпочинку. Простота та автентичність – це основні принципи.

При світловому дизайні приміщень було прийнято рішення впровадити сучасні освітлювальні системи, що здатні забезпечувати бездротову комунікацію між своїми компонентами: LED-лампами, модулями, сенсорами тощо для автоматичного підлаштування освітлення під існуючі потреби. Сенсори здатні збирати інформацію про доступне природне освітлення та додаткові атмосферні показники, про ступінь використання простору в різні проміжки часу або інші спеціально задані параметри. На основі зібраних даних, штучний інтелект аналізує отриману інформацію, або навіть вчиться робити передбачення щодо майбутніх потреб в освітленні. Після чого сервер регулює показники пов'язаних LED-елементів в разі необхідності. Схема однієї з можливих розумних систем подана на рисунку 4.2.1. Системою освітлення можна керувати у трьох різних режимах: ручному, автоматичному та гібридному, що передбачає автоматичне регулювання з ручним доступом до окремих LED-елементів.

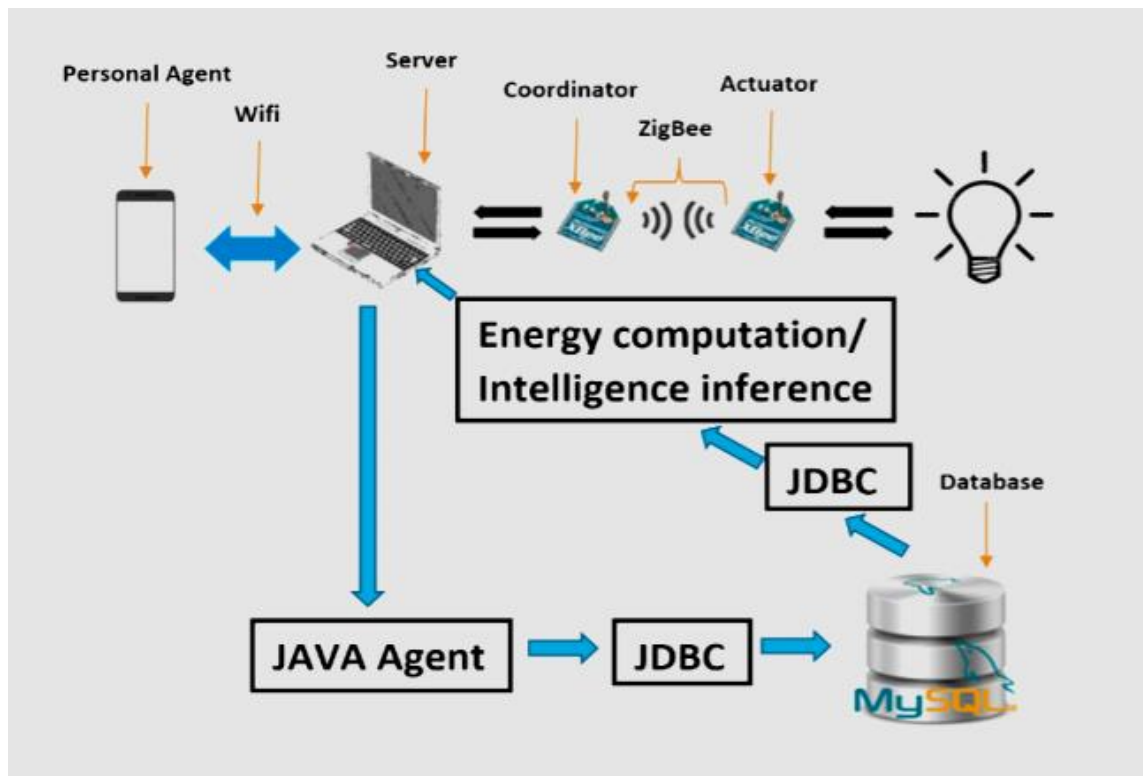


Рис.4.2.1. Схема взаємозв'язку елементів системи розумного освітлення

Таким чином заклад ресторанного господарства, використовуючи наведену систему розумного освітлення, зможе:

- досягти значних заощаджень енергії в довгостроковій перспективі;
- підтримуватиме найбільш оптимальні та комфортні для сприйняття людиною показники освітленості в приміщенні;
- створювати різноманітні сценарії освітлення в торговому приміщенні;
- регулювати підсвічування окремих столиків за бажанням відвідувачів.

Великі панорамні вікна в обідніх залах дозволяють проникненню в приміщення значної кількості природного світла. Тому при організації освітлення головним завданням стоїть організація вечірньої підсвітки приміщення. Передбачається використання LED-світильників переважно теплої колірної температури.

Особлива увага приділяється освітленню обідніх столів. Висококонтрастне освітлення кожної тарілки робить їжу головним елементом, привертає увагу до автентичних страв шеф-кухарів.

Всі освітлювальні прилади та освітлювальні рішення розроблені таким чином, щоб максимально покращити гастрономічний досвід гостей, сформувати нерозривний зв'язок між людиною та світлом, гарантувати, що простір є інтимним, комфортним, привабливим і розслаблюючим.

Було важливо, щоб не тільки приміщення виглядало гарно освітленим, але й самі гості, що досягається розсіяним теплим верхнім освітлювальним приладом, який забезпечує освітлення обличчя гостя приємним світлом низької інтенсивності, покращуючи соціальний аспект і загальний досвід.

4.3. Охорона праці

Робота при наданні послуг харчування передбачає особливі умови праці. Безпечними називають такі умови праці, при яких виключається вплив на працівників небезпечних і шкідливих виробничих чинників.

На безпеку праці впливає виконання комплексних вимог трудового законодавства, державних стандартів України. Серед найважливіших нормативних актів, що стосуються охорони праці співробітників закладів харчування можна виділити наступні:

- Закон України "Про охорону праці", затверджений Постановою Верховної Ради України від 14.10.92 № 2696-ХІІ.
- Закон України "Про пожежну безпеку", затверджений Постановою Верховної Ради України від 17.12.93 № 3747-ХІІ.
- Закон України "Про споживчу кооперацію", затверджений Постановою Верховної Ради України від 10.04.92 № 2266-ХІІ.
- Закон України "Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення", затверджений Постановою Верховної Ради України від 24.02.94.

Під час роботи на виробництві на людину можуть впливати один, або ряд небезпечних і шкідливих виробничих факторів. Небезпечні й шкідливі виробничі фактори стандартом ДСТУ-Н Б А 3.2-1:2007 поділяються на фізичні, хімічні, біологічні й психофізіологічні. Останні за характером впливу на людину підрозділяються на фізичні й нервово-психічні перевантаження, а інші на конкретні небезпечні й шкідливі виробничі фактори.

Для мінімізації небезпечних та шкідливих факторів, що діють на співробітників закладів ресторанного господарства, необхідно дотримуватись ряду вимог щодо розміщення приміщень, організації технологічних процесів, безпеки торгово-технологічного та холодильного обладнання, безпеки праці при привантажно-розвантажувальних роботах, безпеки при експлуатації водопровідних мереж та каналізації, безпеки праці при експлуатації опалення та вентиляції,

організації освітлення, обмеження виробничого шуму та вібрації, забезпечення електробезпеки, протипожежної безпеки, тощо.

На працівників сфери обслуговування, в тому числі закладів ресторанного господарства, часто впливає низка психологічних факторів, пов'язаних з напруженими стосунками між окремими членами колективу, часті стресові ситуації тощо.

Завдяки диференціації умов та характеру праці, можливо визначити ступінь відхилення параметрів виробничого середовища і трудового процесу від діючих гігієнічних нормативів та вплив їх на здоров'я працівників. Таким чином можна виділити 3 класи умов та характеру праці:

I—оптимальні умови та характер праці, за яких виключені несприятливий вплив на здоров'я працівників небезпечних та шкідливих виробничих факторів;

II—допустимі умови та характер праці, за яких рівень небезпечних та шкідливих виробничих факторів не перебільшує встановлених гігієнічними нормативами;

III—шкідливі та небезпечні умови та характер праці, за яких внаслідок порушення санітарних норм та правил можливий вплив небезпечних та шкідливих факторів виробничого середовища.

При наявності двох або більше шкідливих та небезпечних виробничих факторів трудової діяльності умови праці оцінюються за їх сукупним впливом.

В приміщеннях закладу харчування варто дотримуватись чіткого зонування, з виділенням зони для обслуговування та виробничої зони. Наявності окремого входу персоналу та багатой кількості складських приміщень. Таке планування і зонування дозволяє уникнути зайвого скупачення та травмування персоналу.

Важливим є проектування інтер'єрного-технічного обладнання, дотримання правил безпеки під час оснащення газопроводом та водопостачанням, розробки вентиляційних шляхів із забезпеченням оптимальної ціркуляції повітря та зниження коефіцієнту диму.

В проекті було розраховано складські приміщень відповідно до НПАОП 45.2-7.02-12 і ДБН А.3.2-2-2009. Дипломна робота передбачає встановлення нового

обладнання та технічно-інтер'єрне обладнання, як вентиляційна шахта, водопостачання в виробничий цех(кухню) та санвузли. Розробка захисту газопроводу від можливого протікання відповідно до вимог ДБН В.2.5-20-2001. Газопостачання

В даному проекті пропонується кілька санвузлових приміщень, окремо для персоналу та для відвідувачів. Приміщення санвузлів обладнані поручнями та антислізкою плиткою. В дипломному проекті пропонується кілька типів освітлення в обідніх залах звичайне штучне світло на 25 люкс повинен обґрунтувати потрібну, що є основним світленням, а допоміжні є декоративне і акцентне освітлення в певних зонах бару та витрин з випічкою. Відповідно до вимог ДБН В.2.5-28-2006. Природне і штучне освітлення, було розроблено конструкторське -дизайське рішення освітлення виробничого цеху(кухні) світлодіодними лампами, що вбудовані в стелю армстронг разом вітяжками та системою вентляції. Такий тип стелі забезпечує рівномірне освітлення в приміщенні.

Для безпеки приготування їжі та обслуговування відвідувачів офіціанти та бармени зобов'язані дотримуватися конкретних вимог охорони праці та обладнання:

- стежити за порядком і чергою при отриманні готових страв з кухні при обслуговуванні відвідувачів;

- не складати посуд на піднос у кілька рядів;

- використовувати тарілку або піднос для перенесення столових приладів (ножі, виделки);

- відкривати пляшки тільки штопором або спеціальним ключем;

- не користуватися шпильками;

- не тримати в кишенях в кишенях гострі предмети, та предмети, що легко б'ються;

- регулярно перевіряти всі електроприлади та механізми на справність, особливо вимикачі, розетки та шнури, вчасно проводити ремонтні роботи в разі їх несправності.

Важливою складовою безпечного робочого середовища є його освітлення, до якого також висувається ряд вимог. На підприємствах громадського харчування освітлення має відповідати вимогам СНіП 11-4-79, ПУЕ. Приміщення мають бути

забезпечені природним освітленням. Зали, виробничі та адміністративні приміщення, як правило, повинні мати природне освітлення (бічне або верхнє). Без природного освітлення можуть бути вбиральні, туалети, умивальні, душові, білизняні, комори, буфети, мийні, приміщення для нарізки хліба, завідувача виробництва, роздавальні, сервізні, експедиції та технічні приміщення. У камерах, що охолоджуються, природне освітлення не допускається.

Джерелом природного світла в приміщенні є засклені віконні отвори від кількості та площі яких залежить якість освітлення. Основний показник освітленості приміщень характеризується відношенням площі заскленої поверхні вікон до площі приміщень. Для виробничих приміщень підприємств комунального харчування це співвідношення має становити 1:6; для торгівельних 1:10, для адміністративно-господарських 1:1,6-1,8. Вторинне освітлення через засклені перегородки із сусіднього приміщення допускається лише у приміщеннях, де виконуються роботи, що не потребують великої напруги зору (наприклад, у мийних).

При недостатньому природному освітленні допускається поєднане освітлення — одночасне використання природного та штучного світла — у вестибюлях, вбиральнях, буфетах. Сонцезахисні пристрої слід передбачати для підприємств, розташованих у південній кліматичній зоні території України з урахуванням вимог відповідних глав СНіП та інших нормативних документів, щодо будівництва, проектування, затверджених у встановленому порядку.

Не допускається загороджувати вікна шафами, стелажми, штабелями або висотним обладнанням, тарою, як усередині так і поза будівлею, замінювати скло фанерою, картоном та ін. Чищення шибок повинно проводитися 1 раз на місяць.

4.4. Пожежна безпека

Для забезпечування безпеки технологічного процесу на підприємстві, кухня, на якій передбачено використання газових приладів, була оснащена протипожежними перегородками та стелею, згідно до вимог НАПБ В.06.004, ДБН В.2.2-24, ДБН В.2.5- 13. Також дана кухня спланована таким чином, щоб виключити будь-який контакт із відвідувачами, уникнути потрапляння сторонніх запахів.

В розробці бару-ресторану пропонується впровадження системи автоматичного переривання подачі газу у випадку пожежі в закладі, використання автоматичної системи пожежної сигналізації. Можливе також додаткове використання засобів ручного переривання подачі газу, які слід розміщувати на рівні землі. В проекті застосування вентиляційні системи і витяжні шафи згідно рекомендацій вимогами ДБН В.2.2-9. обладнання системою пожежогасіння.

Максимальна відстань від будь-якої точки приміщень закладів харчування (установи РГ) об'ємом залу до 5000 м³, де можуть знаходитись відвідувачі, до найближчого евакуаційного виходу на сходову клітку або назовні повинна здійснюватися згідно з таблицею 4.6.1.

Таблиця 4.6.1. Відстані до найближчого евакуаційного виходу в закладах харчування з об'ємом залу до 5000 м³

Ступінь вогнестійкості будинку	Максимальна відстань, м
I, II	65
III, IIIб, IV	45
IIIа, IVа, V	30

Ширину евакуаційних виходів з коридорів до сходових клітин, а також ширину сходових маршів, інші вимоги до шляхів евакуації слід приймати відповідно до ДБН В.1.1-7 та ДБН В.2.2-9.

При розрахунку евакуаційних проходів у залах підприємств ресторанного господарства для кожної евакуйованої ним людини має бути передбачено не менше 0,2 м² площі евакуаційного шляху.

У закладах громадського харчування ресторанного господарства з кількістю місць у залах понад 50 повинні бути передбачені окремі виходи для відвідувачів та обслуговуючого персоналу.

Якщо кількість місць у залах становить 50 або менше, дозволяється поєднувати один із евакуаційних виходів для відвідувачів та евакуаційний вихід для обслуговуючого персоналу. У цьому випадку при розрахунку евакуації відвідувачів дозволяється враховувати виходи та сходи для обслуговуючого персоналу, якщо вони підключені до залів безпосередньо або через коридор і відповідають вимогам таблиці 4.6.1.

При розміщенні залів закладів ресторанного господарства у підвалах слід забезпечити принаймні два евакуаційні виходи з приміщень для відвідувачів, один із них повинен вести безпосередньо назовні. Організація евакуаційних виходів через завантажувальні зали не дозволяється.

Матеріали, що використовуються для облаштування приміщень та шляхів евакуації підприємств ресторанного господарства, повинні мати показники пожежної безпеки, що відповідають вимогам ДБН В.1.1-7, ДБН В.2.2- 9, ДБН В.2.2-24.

У разі розміщення підприємств ресторанного господарства на експлуатованих дахах поверхневий шар покрівлі повинен бути виготовлений з негорючих матеріалів.

У будівлях підприємств харчування, у технологічному процесі яких використовуються газові прилади, виробничі приміщення слід відокремлювати від приміщень для відвідувачів протипожежними перегородками 1-го типу та протипожежними стелями 3-го типу.

Слід передбачити пристрої для автоматичного відключення подачі газу в разі пожежі, заблоковані автоматичною пожежною сигналізацією, а також для ручного відключення подачі газу до рівня землі.

Розміщення газового обладнання в підвалах не дозволяється.

Для гасіння місцевих пожеж при спалюванні жиру в приміщеннях з кухонним обладнанням з використанням газу, дров, вугілля та відкритого вогню системи вентиляції, витяжні труби та шафи на майданчиках з кількістю місць 50 і більше мають бути передбачені спеціальними автоматичні системи пожежогасіння відповідно до вимог ДБН В.2.2-9.

Заклади ресторанного господарства повинні бути обладнані автоматичними системами пожежної сигналізації та автоматичними системами пожежогасіння відповідно до вимог НАПБ Б.06.004, ДБН В.2.2-24, ДБН В.2.5-13.

4.5. Охорона навколишнього середовища

4.5.1. Розташування та особливості навколишнього середовища об'єкта, що проектується

У функціонуванні закладу не має чітко вираженої сезонності функціонування, він експлуатується впродовж цілого року, тому важливо врахувати усі можливі кліматичні умови навколишнього середовища, особливості його впливу на обраний готель.

Мерансен (італ. Meranza) — село в Південному Тіролі (Італія) і частина муніципалітету Мюльбах між Пустерталем і Айзакталем на висоті 1414 м над рівнем моря.

Село налічує близько 850 мешканців і розташоване на горі Гічберг, яка є всесезонним спортивним регіоном. У зимовий сезон гора є частиною гірськолижної зони Гітшберг Йохталь з кількома підйомниками та трьома канатними дорогами.

У травні, червні, серпні та вересні, найімовірніше, буде гарна погода з приємними середніми температурами, які коливаються від 20 градусів Цельсія (68°F) до 25 градусів Цельсія (77°F).

У травні, червні, липні, серпні та вересні велика ймовірність опадів.

Найтепліший місяць – липень із середньою максимальною температурою 26°C (78°F).

Найхолодніший місяць – січень із середньою максимальною температурою 3°C (38°F).

Липень також є найбільш вологим місяцем з середньою кількістю опадів близько 130 мм ртутного стовпчика.

Оскільки такі умови впливають на роботу, вони також створюють імовірність утворення аварійно-небезпечних ситуацій, які в той же час можуть вплинути на екологічне становище території на найближчих населених пунктів. Окрім фізико-географічних чинників, що впливають на роботу, відбувається зворотній процес.

Тому важливо визначити особливості впливу на навколишнє середовище.

4.5.2. Засоби та методи дотримання екологічної безпеки у проекті

В ході розробки дизайн-проекту були враховані основні вимоги, щодо екологічних, пожежних та санітарно-технічних норм. Були використанні матеріали для підвищення екологічності середовища з метою комфортного перебування персоналу і відвідувачів, мінімізації негативного впливу на екологічне середовище.

В першу чергу варто відзначити необхідність використання екологічно чистих матеріалів, що забезпечують зменшення шумового впливу на людей.

Для зменшення шуму застосовують шумоізоляційні матеріали. В сучасному будівництві нараховують багато покриттів для стелі, підлоги і стін, що зменшують рівень попадання шуму, навіть багат шарові склопакети покращують шумовий рівень приміщень. Звукоізолюючі матеріали, мають характерну будову, створюють перешкоди для проходження звуку. Такі матеріали відображають звук у зворотному напрямку. До шумоізоляційних матеріалів відносяться ті, які мають достатньо велику щільність. Найпоширенішим таким матеріалом служить гіпсокартон. Окрім цього гіпсокартон дає можливість реалізовувати різноманітні дизайн-рішення і підходи.

Окрім шумоізоляційних матеріалів використовують також звуко-поглинаючі матеріали. При цьому шум не відбивається від перешкоди назад в приміщення. У таких матеріалів будова являє собою пористу, зернисту або волокнисту структуру. Звукопоглинальні матеріали поділяються на види, виходячи зі ступеня їхньої жорсткості.

1. М'які звукопоглинальні матеріали. В основі їх виготовлення лежить мінеральна вата, скловолокно, а також це може бути повсть, джут, звичайна вата тощо. Такий матеріал володіє високими звукопоглинальними властивостями. Також велику роль відіграє невелика об'ємна маса - близько 70 кг/м³.

2. Напівжорсткі матеріали. Представляють собою плити із спресованого мінеральної вати або скловолокна. Також це матеріали, які мають пористу будову - наприклад пінополіуретан. Звукопоглинальний коефіцієнт лежить в межах між 0,5 і

0,75 (від 50% до 75%). Об'ємна маса більше і знаходиться в проміжку між 80 і 130 кг/м³.

3. Тверді матеріали. В основі їх виробництва лежить гранульована або суспендована мінеральна вата. Також це матеріали, склад яких містить пористі заповнювачі: вермикуліт, спучений перліт або пемза. Коефіцієнт звукопоглинання знаходиться в районі 0,5 (50%) а його об'ємна маса становить 400 кг/м³ або трохи менше.

Також окрім внутрішнього оздоблення приміщень доцільно використовувати фасадні системи із сендвіч-панелей, що мають високі шумозахисні характеристики і системи шумопоглинаючих панелей (екранів) для зменшення впливу шумового забруднення на прилеглі населені пункти.

Конструкція екранів складається з вертикально закріплених двотаврових балок або інших фіксуєючих елементів і встановлених в них акустичних перфорованих панелей. Панелі можливо установлювати в декілька рядів по висоті.

В ході розробки дизайну приміщень було використано шумопоглинаючі матеріали і звукоізоляційні, зокрема гіпсокартон, акустичні панелі, що мають хороші звуко-поглинаючі властивості. Для оздоблення стін було вирішено використовувати найбільш безпечні водоемульсійні та вапняні фарби з обпаленого вапна. Для оздоблення підлог використано керамічну плитку і наливну підлогу. Наливні підлоги — продукт сучасної технології виготовлення покриття для підлог. Ідеально гладкі, міцні, вогнетривкі, безпечні в екологічному відношенні, довговічні в експлуатації і зручні в гігієнічному догляді.

4.5.3. Екологічна безпека

При розробці інтер'єрів закладу харчування було передбачено систему заходів, направлених на забезпечення екологічної безпеки і зменшенню впливу на навколишнє середовище. Запропоновано заходи, для забезпечення основних вимог екологічної безпеки:

- захист від шуму та вібрації завдяки використанню шумозахисних і шумопоглинаючих матеріалів в середині приміщення. Для зменшення впливу на прилеглу територію запропоновано використовувати систему шумозахисних панелей-екранів, фасадну систему із сендвіч-панелей із високими шумозахисними показниками;

- використання багатошарового склопакету з метою покращення мікроклімату приміщення і зменшення шуму;

- підбір системи вентиляції і кондиціонування для регуляції мікроклімату приміщення;

- використання екологічних матеріалів для оздоблення поверхонь підлог, стель та перегородок;

- вивезення та утилізація відходів із закладу відповідно до вимог екологічної безпеки;

- аналіз і організація робочого місця у відповідності до вимог охорони праці;

- використання енергоефективних освітлювальних приладів.

Отже, дотримання системи заходів екологічної безпеки під час розробки дизайн проекту забезпечить покращення внутрішньої роботи. Забезпечить умови фізичного і психологічного комфорту працівників і відвідувачів, що потенційно зможе підвищити продуктивність персоналу, його задоволеність від робочого процесу та якість надання послуг. Дозволить зберегти природу, яка виступає головною туристичною атракцією регіону, в якнайкращому стані. Допоможе сформувати позитивний імідж підприємства завдяки орієнтації на сталий екологічно свідомий розвиток.

Висновки до IV розділу

- Об'єктом проєктування було обрано бар та ресторан готелю Milla Montis, що розташовується в італійському селі Мерансен високо в горах на висоті 1414 м над рівнем моря.

- Загальна концепція ресторану полягає у дотриманні основних принципів самого готельного закладу, а саме: простоти та автентичності. Використання місцевих матеріалів, націленість на сталий розвиток.

- Важливим елементом розробленого інтер'єру є впроваджені інноваційних технологій освітлення, що дозволятимуть найбільш раціонально використовувати електроенергію. Тепле м'яке освітлення створюватиме бажану атмосферу: інтимну та комфортну. За допомогою освітлення створюються вигідні та цікаві акценти. Хоча саме освітлення, як і будь-який інший елемент інтер'єру, не виходить на перший план та не відволікає уваги від основного – навколишнього природного середовища, якому підпорядковуються як архітектура будівлі та дизайн приміщень, так і кухня ресторану.

Загальні висновки

В роботі проаналізовано та узагальнено способи світлового дизайну закладів ресторанного господарства. У результаті чого були сформовані наступні висновки:

1. В процесі дослідження було з'ясовано сутність поняття закладу ресторанного господарства, яким є організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає і організовує споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, може організовувати дозвілля споживачів. Було з'ясовано, що ресторанне господарство поруч з готельними підприємствами є надзвичайно важливою складовою індустрії гостинності, на яку припадає значна частка економічних надходжень як в межах України, так і за кордоном.
2. Під час розгляду класифікації закладів ресторанного господарства було визначено, що вони можуть класифікуватись за такими ознаками як: територіальна поширеність, характер обслуговування, кількість місць, асортимент страв, характер організації розваг, час роботи, місце функціонування тощо. Крім того було виявлено, що загальноприйнятий поділ на класи та типи, який існує в українському законодавстві вже досить давно, може бути оновлений та розширений з метою кращого пристосування до сучасних реалій та більшій відповідності міжнародним класифікаційним системам
3. В ході дослідження історії розвитку ресторанного господарства було прослідковано трансформацію закладів харчування з часів їх зародження до сучасного періоду та виявлено, що саме слово ресторан за найбільш поширеною версією було застосоване вперше відомим на той час французьким кулінаром Буланже на початку 18 століття.
4. Щодо світового та вітчизняного досвіду проєктування закладів ресторанного господарства було проаналізовано __ вітчизняних та __ закордонних прикладів підприємств харчування різних класів. Та зроблено висновок про те,

що вітчизняні заклади є досить цікавими та професійними, і за своїми інтер'єрними вирішеннями не поступаються закордонним аналогам.

5. Аналіз нормативно-правової бази показав, що при проєктуванні закладів ресторанного господарства необхідно керуватись рядом різнопрофільних нормативних актів, що пояснюється специфікою функціонування підприємств харчування, які надають споживачам цілий комплекс різноманітних послуг, таких як: послуги харчування, послуги з виготовлення кулінарної продукції, її реалізації, організації споживання, інформаційно-консультативні та послуги з організації дозвілля.
6. Було з'ясувано, що об'ємно-планувальна та функціональна організація закладів ресторанного господарства визначається такими чинниками як тип та клас закладу, асортиментом страв, що пропонуються та способом обслуговування відвідувачів. Залежно від цього визначається склад необхідних приміщень та оптимальний взаємозв'язок необхідних торгових, виробничих, адміністративних та технічних приміщень.
7. В ході здійснення просторового аналізу було виявлено, що простір закладів ресторанного господарства характеризується чітким поділом на зони «відкриті» й «закриті» для відвідувачів. Також було виокремлено основні ергономічні вимоги, що пред'являються до розташування меблевих виробів, системи вентиляції, використаних матеріалів для оздоблення інтер'єру та покриття підлоги.
8. В процесі визначення вимог до меблів та устаткування торгових приміщень було виявлено їх поділ на групу для споживання їжі та групу меблів, призначених для зберігання і транспортування посуду або готових страв. Було з'ясовано, що меблі та устаткування, розміщене в залах ресторанів, кафе, барів, їдалень мають бути зручними, комфортними, а за зовнішнім виглядом, стилем, формою, розташуванням гармоніювати з архітектурним і декоративним оформленням залу.
9. Дослідження впливу освітлення на відвідувачів закладів ресторанного господарства показало, що воно має значний психологічний ефект, може

регулювати емоції відвідувачів, їх сприйняття атмосфери, привертати увагу або приховувати певні деталі інтер'єру, змінювати зовнішній вигляд страв. А вдале використання таких його властивостей закладом ресторанного використання може стати значною перевагою для ефективності його функціонування.

10. При розгляді сценаріїв освітлення в закладах ресторанного господарства було виявлено, що загальна композиція світла є вдалою, якщо світильники розташовуються на різних рівнях, мають різну інтенсивність світла, а освітлення можна варіювати залежно від ситуації. Крім того, такого ефекту можна досягти використанні світлодинамічних систем, які автоматично змінюють світловий сценарій приміщення.
11. Було виявлено, що сучасні джерела світла стали мінімальними за розмірами та енергоспоживанням, більш гнучкими і різноманітними стали налаштування кольорової температури, з'явилися пристрої, що дозволяють генерувати різні варіанти і типи світлових потоків. Що дозволяє підприємствам ресторанного господарства, які їх використовують, рухатися в напрямку сталого розвитку. Новітні освітлювальні технології, зокрема, роблять можливим більш ефективне використання електроенергії, підлаштування під біологічні ритми організму людини, наслідування поведінки природного освітлення в реальному світі.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ІНФОРМАЦІЇ:

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. [для студ. вищ. навч. закл.] / В.В. Архіпов, В.А. Русавська – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342с.
2. Архипов В.В. Организация ресторанного хозяйства [Текст]: учеб. пособ. / В.В. Архипов. – М.: Центр учебной литературы, 2007. – 280 с.
- 2.1. Архітектура, будівництво, дизайн в освітньому просторі: монографія / В.В. Карпов та ін.. Київ: НАУ, 2021.
3. Березовая Л.Г. История туризма и гостеприимства [Текст] : учебник для академического бакалавриата / Л. Г. Березовая ; Рос. гос. гум. ун-т. - Москва : Юрайт, 2014.
4. Бурова Т.Ю. Цветное освещение в интерьере: особенности и приемы использования // Известия КГАСУ. 2016. №3(37) С.28-33.
5. Волкова И.В. Ресторанное дело. Самая полная энциклопедия от Люсьена Оливье до Аркадия Новикова / Ирина Волкова. — М.: Асгрель: РусьОлимп, 2009.— 543с.
- 5.1. Гнатюк Л.Ф., Федорова Ю.В. Актуальність поєднання світло та фітодизайну в закладах громадського харчування. Challenge of science today. 1-3 April 2020 NAU, Kyiv.
- 5.2. Гнатюк Л.Р. Вплив ергономічних вимог на створення комфорту та зручності ресторанів, як закладів громадського харчування / Л.Р. Гнатюк, Я.І. Поліщук // Сучасні проблеми архітектури та містобудування. Науково-технічний збірник. – Вип. 37. – К.: КНУБА, 2014. – С. 125–132.
- 5.3. Гнатюк Л.Р. Етнодизайн в інтер'єрі готельно-ресторанних комплексів / Л.Р. Гнатюк, Я.І. Поліщук О.А. Музиченко // Теорія та практика дизайну. Збірник наукових праць. – Вип. 7. Мистецтвознавств – К.: НАУ, 2015. –С.46–52. DOI: 10.18372/2415-8151.7.11008.

6. Горелова В.А. Экологические тенденции в проектировании световой среды. Опыт HCL // искусство света: дизайн, архитектура, художественное и прикладное творчество. – М., 2019. – С.18-27.
7. Давиденко Ю. Высокоэффективные современные светодиоды // Современная электроника. – 2004. – № 10. – С. 36–43.
8. ДСТУ 3862-99. (зм. 2003 р.) Ресторанне господарство. Терміни та визначення. [Чинний від 2003-12-01]. Вид. офіц. Київ: Держстандарт України від 26 березня 1999 р. № 163.
9. ДСТУ 4281:2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація" [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України від 31 березня 2004 р. № 59.
10. Ефимов, А.В. и др. Дизайн архитектурной среды [Текст]: учебник для вузов/ Г.Б. Минервин, А.П. Ермолаев, В.Т. Шимко, А.В. Ефимов, Н.И. Щепетков, А.А. Гаврилина, Н.К. Кудряшев – М.: Архитектура-С, 2005. – 504 с.
11. Завадинська О. Ю., Литвиненко Т.Е. Организация ресторанного хозяйства за рубежом: Учеб. пособие. - К.: Киев. нац. торг.-экон. ун-т, 2003. - 200 с.
12. Козлов Д.Г. Светотехника и электротехнологии : учеб. пособие / Д.Г. Козлов, Р.К. Савицкас. – Воронеж : ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ, 2014. – 363 с.
13. Коршунов Н.В. Организация обслуживания в ресторанах: Учебник для средних проф.-техн. училищ. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Высшая школа, 1980. — 238 с.
14. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник. – К.: «Центр учбової літератури», 2013. – 304 с.
15. МГСН 4.14-98. Предприятия общественного питания (31108)
16. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: КолоС, 2006. 247с.
17. Олійник О. П. Основи дизайну інтер'єру : навч. посіб. / О. П. Олійник, Л. Р. Гнатюк, В. Г. Чернявський. — К. : НАУ, 2011. — 228 с.

18. Панеро Дж. Основы эргономики. Человек, пространство, интерьер [Текст]: справочник по проектным нормам. / Дж. Панеро. – М.: Астрель, 2006. – 319, с.: ил.
19. Потакаев В.П. Конструирование оборудования интерьера: Учебное пособие. Изд-е 2-е, переработанное – Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 352 с.
20. Правила №219 – «Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» затверджені Мінекономіки з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002р. №219
21. Пятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
22. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : Довідник офіціанта. — Львів : Афіша, 2010. — 304 с.
23. Смірнова Н.В. Облік в ресторанному господарстві: організація і методика: автореф. дис. на здобуття наук, ступеня канд. екон. наук: спец. 08.06.04 “Бухгалтерський облік, аналіз і аудит” / Н.В. Смірнова. – Київ, 2006. – 20 с
24. Столяренко О.М. Поняття та види закладів ресторанного господарства / О.М. Столяренко, Н.П. Щербельова // Вісник ЖДТУ. – 2011. – № 4 (58). – С. 146 – 149.
25. Тарасова А.Г. Проектирование интерьеров предприятий общественного питания: учебно-методическое пособие / А. Г. Тарасова, В. Ж. Шуплецов, Е. Ж. Шуплецова. Екатеринбург: Изд-во Рос. гос. проф.-пед. ун-та, 2018. 148 с.
26. Шимко, В.Т. Архитектурно-дизайнерское проектирование [Текст] / В.Т. Шимко. – М.: Архитектура-С, 2009. –408 с. – ISBN 5-9647-0004-7.
27. Щербак О. В. Особливості формування інтер'єру приміщень закладів громадського харчування при університетах / О. В. Щербак, О. О. Заварзін. // Технології та дизайн. - 2016. - № 3.
28. ISIC Rev.3 code 5520 Restaurants, bars and canteens (Міжнародний стандарт галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН).

- 28.1. Karpov V., Syrotynska N. Neuroart in the context of creativity // Вісник Національної академії керівних кадрів культури і мистецтва: наук. журнал. – К.: Міленіум, 2018. – № 1. – С. 21 – 36.<https://nubip.academia.edu/ViktorKarpov>
29. Mark Karlen, James R. Benya, Christina Spangler. John Wiley & Sons, Jun 1, 2012 - Architecture - 256 pages
30. Sadia Farooq , Aqib Ahmed , Mohammad Arif Kamal , "Assessment of Lighting Design of Restaurants with Reference to its Aesthetics and Function," Civil Engineering and Architecture, Vol. 8, No. 4, pp. 714 - 720, 2020. DOI: 10.13189/cea.2020.080433.
31. Sokoly I.I. Classification transformation in the food sector [Електронний ресурс] / I.I.Sokoly, O.M.Kravchenko // Економіка: реалії часу. Науковий журнал. – 2014. – № 2 (12). – С. 150-158.
32. Gordon, Gary Interior lighting for designers. 5th Edition / Gary Gordon. - John Wiley & Sons, Inc. – Canada.- 2015. – 352p.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ІНФОРМАЦІЇ:

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. [для студ. вищ. навч. закл.] / В.В. Архіпов, В.А. Русавська – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342с.
2. Архипов В.В. Организация ресторанного хозяйства [Текст]: учеб. пособ. / В.В. Архипов. – М.: Центр учебной литературы, 2007. – 280 с.
- 2.1. Архітектура, будівництво, дизайн в освітньому просторі: монографія / В.В. Карпов та ін.. Київ: НАУ, 2021.
3. Березовая Л.Г. История туризма и гостеприимства [Текст] : учебник для академического бакалавриата / Л. Г. Березовая ; Рос. гос. гум. ун-т. - Москва : Юрайт, 2014.
4. Бурова Т.Ю. Цветное освещение в интерьере: особенности и приемы использования // Известия КГАСУ. 2016. №3(37) С.28-33.
5. Волкова И.В. Ресторанное дело. Самая полная энциклопедия от Люсьена Оливье до Аркадия Новикова / Ирина Волкова. — М.: Асгрель: РусьОлимп, 2009.— 543с.
- 5.1. Гнатюк Л.Ф., Федорова Ю.В. Актуальність поєднання світло та фітодизайну в закладах громадського харчування. Challenge of science today. 1-3 April 2020 NAU, Kyiv.
- 5.2. Гнатюк Л.Р. Вплив ергономічних вимог на створення комфорту та зручності ресторанів, як закладів громадського харчування / Л.Р. Гнатюк, Я.І. Поліщук // Сучасні проблеми архітектури та містобудування. Науково-технічний збірник. – Вип. 37. – К.: КНУБА, 2014. – С. 125–132.
- 5.3. Гнатюк Л.Р. Етнодизайн в інтер'єрі готельно-ресторанних комплексів / Л.Р. Гнатюк, Я.І. Поліщук О.А. Музиченко // Теорія та практика дизайну. Збірник наукових праць. – Вип. 7. Мистецтвознавств – К.: НАУ, 2015. –С.46–52. DOI: 10.18372/2415-8151.7.11008.

6. Горелова В.А. Экологические тенденции в проектировании световой среды. Опыт HCL // искусство света: дизайн, архитектура, художественное и прикладное творчество. – М., 2019. – С.18-27.
7. Давиденко Ю. Высокоэффективные современные светодиоды // Современная электроника. – 2004. – № 10. – С. 36–43.
8. ДСТУ 3862-99. (зм. 2003 р.) Ресторанне господарство. Терміни та визначення. [Чинний від 2003-12-01]. Вид. офіц. Київ: Держстандарт України від 26 березня 1999 р. № 163.
9. ДСТУ 4281:2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація" [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України від 31 березня 2004 р. № 59.
- 10.Ефимов, А.В. и др. Дизайн архитектурной среды [Текст]: учебник для вузов/ Г.Б. Минервин, А.П. Ермолаев, В.Т. Шимко, А.В. Ефимов, Н.И. Щепетков, А.А. Гаврилина, Н.К. Кудряшев – М.: Архитектура-С, 2005. – 504 с.
- 11.Завадинська О. Ю., Литвиненко Т.Е. Организация ресторанного хозяйства за рубежом: Учеб. пособие. - К.: Киев. нац. торг.-экон. ун-т, 2003. - 200 с.
- 11.1. Карпов В.В. Антропологічне осмислення архітектурної форми сучасності
//Архітектура та екологія: Матеріали XI Міжнародної науково-практичної конференції (м. Київ, 16 – 18 листопада 2020 року). К.: НАУ, 2020. С. 5-8.
- 11.2. Карпов В.В. Антропологія мистецтва та архітектури // Філософія архітектурної творчості : навчальний посібник / С. Г. Буравченко, В. В. Карпов, Л. Н. Бармашина, О. Г. Пивоваров, Н. В. Бжезовська ; за заг. ред. канд. архіт., проф. С.Г.Буравченка. – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. – С. 39-66.
- 12.Козлов Д.Г. Светотехника и электротехнологии : учеб. пособие / Д.Г. Козлов, Р.К. Савицкас. – Воронеж : ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ, 2014. – 363 с.
- 13.Коршунов Н.В. Организация обслуживания в ресторанах: Учебник для средних проф.-техн. училищ. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Высшая школа, 1980. — 238 с.

14. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник. – К.: «Центр учбової літератури», 2013. – 304 с.
15. МГСН 4.14-98. Предприятия общественного питания (31108)
16. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: КолоС, 2006. 247с.
17. Олійник О. П. Основи дизайну інтер'єру : навч. посіб. / О. П. Олійник, Л. Р. Гнатюк, В. Г. Чернявський. — К. : НАУ, 2011. — 228 с.
18. Панеро Дж. Основы эргономики. Человек, пространство, интерьер [Текст]: справочник по проектным нормам. / Дж. Панеро.– М.: Астрель, 2006. – 319, с.: ил.
19. Потакаев В.П. Конструирование оборудования интерьера: Учебное пособие. Изд-е 2-е, переработанное – Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 352 с.
20. Правила №219 – «Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» затверджені Мінекономіки з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002р. №219
21. Пятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
22. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : Довідник офіціанта. — Львів : Афіша, 2010. — 304 с.
23. Смірнова Н.В. Облік в ресторанному господарстві: організація і методика: автореф. дис. на здобуття наук, ступеня канд. екон. наук: спец. 08.06.04 “Бухгалтерський облік, аналіз і аудит” / Н.В. Смірнова. – Київ, 2006. – 20 с
24. Столяренко О.М. Поняття та види закладів ресторанного господарства / О.М. Столяренко, Н.П. Щербельова // Вісник ЖДТУ. – 2011. – № 4 (58). – С. 146 – 149.

- 25.Тарасова А.Г. Проектирование интерьеров предприятий общественного питания: учебно-методическое пособие / А. Г. Тарасова, В. Ж. Шуплецов, Е. Ж. Шуплецова. Екатеринбург: Изд-во Рос. гос. проф.-пед. ун-та, 2018. 148 с.
- 26.Шимко, В.Т. Архитектурно-дизайнерское проектирование [Текст] / В.Т. Шимко. – М.: Архитектура-С, 2009. –408 с. – ISBN 5-9647-0004-7.
- 27.Щербак О. В. Особливості формування інтер'єру приміщень закладів громадського харчування при університетах / О. В. Щербак, О. О. Заварзін. // Технології та дизайн. - 2016. - № 3.
- 28.ISIC Rev.3 code 5520 Restaurants, bars and canteens (Міжнародний стандарт галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН).
- 28.1. Кarpov V., Syrotynska N. Neuroart in the context of creativity // Вісник Національної академії керівних кадрів культури і мистецтва: наук. журнал. – К.: Міленіум, 2018. – № 1. – С. 21 – 36.<https://nubip.academia.edu/ViktorKarpov>
- 29.Mark Karlen, James R. Benya, Christina Spangler. John Wiley & Sons, Jun 1, 2012 - Architecture - 256 pages
- 30.Sadia Farooq , Aqib Ahmed , Mohammad Arif Kamal , "Assessment of Lighting Design of Restaurants with Reference to its Aesthetics and Function," Civil Engineering and Architecture, Vol. 8, No. 4, pp. 714 - 720, 2020. DOI: 10.13189/cea.2020.080433.
- 31.Sokoly I.I. Classification transformation in the food sector [Електронний ресурс] / I.I.Sokoly, O.M.Kravchenko // Економіка: реалії часу. Науковий журнал. – 2014. – № 2 (12). – С. 150-158.
- 33.Gordon, Gary Interior lighting for designers. 5th Edition / Gary Gordon. -J ohn Wiley & Sons, Inc. – Canada.- 2015. – 352p.

Додатки

Додаток А

Приміщення для споживачів	Типи закладів РГ								
	Ресторан	Бар	Кафе	їдальня	Закусочна, кафетерій				
	Клас								
	люкс	вищий	перший	люкс	вищий	перший			
Вестибюль	О	О	О	О	О	НО	но*	О	НО
Гардероб	О	О	но	О	но	но	но*	но	но
Облаштоване місце для зберігання верхнього одягу	—	—	О	—	О	О	О	О	О
Зала	О	О	О	О	О	О	О	О	О
Банкетна зала	О	но	но	но	—	—	но	—	—
Чоловіча туалетна кімната з приміщенням для миття рук	О	О	О	О	О	но	но*	О	но
Жіноча туалетна кімната з приміщенням для миття рук	О	О	О	О	о	но	но*	О	но
Туалетна кімната з приміщенням для миття рук	—	—	—	—	—	О	О	—	О

Примітка:

«О» - наявність приміщення — обов'язкова;

«НО» - наявність приміщення — не обов'язкова;

«—» - згідно з нормами наявність приміщення не передбачена у закладі РГ даного типу і класу, але не заборонена;

«*» - у закладах РГ типу «кафе», де застосовано метод обслуговування офіціантами, наявність приміщення обов'язкова.

Вимоги до складу приміщень для споживачів у закладах ресторанного господарства основних типів і класів. [9]