

Міністерство освіти і науки України

Луцький національний технічний університет

(повне найменування вищого навчального закладу)

Факультет архітектури, будівництва та дизайну

(повне найменування факультету)

Кафедра архітектури та дизайну

(повне найменування кафедри)

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА  
ЗА СТУПЕНЕМ ВИЩОЇ ОСВІТИ «МАГІСТР»  
ДИЗАЙН ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО  
ХАРЧУВАННЯ:  
ПРИНЦИПИ ТА ПРИЙОМИ ФОРМОУТВОРЕННЯ  
ІНТЕР'ЄРНОГО ПРОСТОРУ

спеціальність 022 Дизайн

(шифр і назва спеціальності)

освітня програма «Дизайн»

(назва освітньої програми)

Виконав: здобувач вищої освіти  
групи Дм - 21  
НЕДСИДАЛ Юрій Вікторович

(підпис)

Керівник:  
канд. мист., доцент  
БОКІЙ Тетяна Філаретівна

(підпис)

Кваліфікаційну роботу  
допущено до захисту  
«14» грудня 2024 р.

Гарант освітньої програми:  
канд. мист., доцент  
БОНДАРЧУК Юлія Сергіївна

(підпис)

Луцьк – 2024 рік

Луцький національний технічний університет  
(повне найменування вищого навчального закладу)

Факультет архітектури, будівництва та дизайну  
Кафедра архітектури та дизайну  
Ступінь вищої освіти: магістр  
Галузь знань: 02 «Культура та мистецтво»  
Спеціальність: 022 Дизайн  
Освітня програма: «Дизайн»

ЗАТВЕРДЖУЮ

підписач кафедри архітектури та дизайну

Оксана ПАСІЧНИК

«01» вересня 2024 року

**ЗАВДАННЯ  
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ**

на здобуття другого (магістерського) рівня вищої освіти

Невопадч Юрію Віслюковичу

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи Дизайн закладів громадського харчування: проєкти та прийоми формотворення інтер'єрного простору

керівник кваліфікаційної роботи

Боні Тетяна Філаретівна, к.м.н., доц.

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затвержені наказом вищого навчального закладу від «30» грудня 2023 року № 456/01-02

2. Строк подання кваліфікаційної роботи 14 грудня 2024 року

3. Вихідні дані до кваліфікаційної роботи завдання реферату до виконання проєктів та прийомів інтер'єрного простору закладів громадського харчування

4. Зміст пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити)

Завдання містить 4 завдання. Виконати список виконуваних вміщень, Бюджет (А, Б, В, Г). Зміст формувати з добувчених даних

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

Листок 1260 x 595 мм з переліком креслень, перспектив, таблиць, макетів

6. Консультанти розділів кваліфікаційної роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Розділ 1	Богдан Т.Ф.		
Розділ 2	Богдан Т.Ф.		
Розділ 3	Богдан Т.Ф.		
Розділ 4	Богдан Т.Ф.		

7. Дата видачі завдання 1 вересня 2024 р.

**КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН**

N з/п	Назва етапів науково-проектної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1.	Розділ 1	20.09. 2024	<
2.	Розділ 2	01.10. 2024	<
3.	Розділ 3	25.10. 2024	<
4.	Розділ 4	01.11.2024	<
5.	Формування висновків та додатків	10.11. 2024	<
6.	Розробка проектної частини	17.11.2024	<
7.	Подання пояснювальної записки на інструментальну перевірку на плагіат	04.12.2024	<
8.	Подання виконаної КР з відгуком	12.12.2024	<
9.	Подання виконаної КР на підпис декану та відповідальному секретарю ЕК	14.12.2024	<
10.	Захист кваліфікаційної роботи	17.12.2024	<

Магістрант

Керівник кваліфікаційної роботи

(прізвище та ініціали)

Богдан Т.Ф.

(прізвище та ініціали)

## АНОТАЦІЯ

**НЕДОПАД Ю.В. Дизайн закладів громадського харчування: принципи та прийоми формоутворення інтер'єрного простору.**  
*Кваліфікаційна робота на здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня магістра за спеціальністю 022 Дизайн. Луцьк, 2024.*

У кваліфікаційній роботі висвітлено питання застосування інноваційних розробок в дизайні інтер'єрів закладів громадського харчування для підвищення їх конкурентоспроможності на ринку послуг.

Метою роботи є теоретичне обґрунтування прийомів і принципів формування художньо-образної виразності інтер'єрів закладів громадського харчування та їх розгляд у нових соціально-культурних умовах.

У розділі 1 проведено аналітичний огляд джерельної бази та простежено виникнення історичний шлях еволюційного розвитку форматів закладів громадського харчування. Виявлено, що підприємства харчування є віддзеркаленням економічних, соціально-політичних і культурних трансформацій у суспільстві. Показано, що у міру розвитку економіки та ресторанного господарства увиразнюється тенденція до пошуку концептуальних інновацій у дизайні цих закладів.

У розділі 2 класифіковано заклади громадського харчування на основні типи, узагальнено закономірності поділу на функціональні зони та облаштування згідно типів закладів громадського харчування, означено проектні проблеми.

У розділі 3 визначено основні принципи об'ємно-планувальної організації середовища гастрономічних закладів та систематизовано основні прийоми їх формоутворення. Розкрито тренди у проектуванні гастрономічних просторів та визначено основні напрямки інновацій в дизайні закладів громадського харчування.

У розділі 4 розкрито дизайнерські особливості кафе «Crystal» на основі концептуального рішення кристалізації води та її позитивного впливу на емоційний стан відвідувачів.

Кваліфікаційна робота складається із вступу, чотирьох розділів, висновків, списку використаних джерел (58 позицій) та додатків. Обсяг роботи – 87 сторінок (без додатків). Додатки містять 51 сторінку.

*Ключові слова:* дизайн, проектування, заклад громадського харчування, ресторанний простір, конструктивність, емоційність, інтер'єр, тренди, інновації.

## ANNOTATION

**NEDOPAD Yuriy. Design of public catering establishments: principles and techniques of forming interior space.** *Qualification work for obtaining the educational and qualification level of a master's degree in the specialty 022 Design. Lutsk, 2024.*

The qualification work highlights the issue of applying innovative developments in the design of interiors of public catering establishments to increase their competitiveness in the services market.

The purpose of the work is to theoretically substantiate the techniques and principles of forming the artistic and figurative expressiveness of the interiors of public catering establishments and their consideration in new socio-cultural conditions.

In *section 1*, an analytical review of the source base is conducted and the historical path of the evolutionary development of formats of public catering establishments is traced. It is revealed that catering enterprises are a reflection of economic, socio-political and cultural transformations in society. It is shown that as the economy and restaurant industry develop, there is a tendency to search for conceptual innovations in the design of these establishments.

In *section 2*, catering establishments are classified into main types, the regularities of division into functional zones and arrangement according to the types of catering establishments are summarized, and design problems are identified.

In *section 3*, the basic principles of spatial planning organization of the environment of gastronomic establishments are determined and the main methods of their formation are systematized. Trends in the design of gastronomic spaces are revealed and the main directions of innovations in the design of catering establishments are identified.

In *section 4*, the design features of the “Crystal” cafe are revealed based on the conceptual solution of water crystallization and its positive impact on the emotional state of visitors.

The qualification work consists of an introduction, four sections, conclusions, a list of sources used (58 items) and appendices. The volume of the work is 87 pages (without appendices). The appendices contain 51 pages.

*Keywords:* design, planning, catering establishment, restaurant space, constructiveness, emotionality, interior, trends, innovations.

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	9
<b>РОЗДІЛ 1. ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ</b> .....	13
1.1. Стан висвітлення проблематики проектування інтер'єрів закладів громадського харчування в наукових колах .....	13
1.2. Історична підоснова виникнення та розвитку закладів громадського харчування .....	18
Висновки до розділу 1.....	29
<b>РОЗДІЛ 2. ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ СЕРЕДОВИЩА СУЧАСНИХ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ</b> .....	30
2.1. Класифікація закладів громадського харчування сьогодення.....	30
2.2. Принципи видової різноманітності підприємств харчування .....	35
2.3. Функціональні особливості закладів ресторанної індустрії .....	39
Висновки до розділу 2.....	49
<b>РОЗДІЛ 3. ПРИНЦИПИ ТА ПРОЕКТНІ ПРИЙОМИ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРІВ ПІДПРИЄМСТВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ</b> .....	51
3.1. Прийоми об'ємно-планувальних рішень підприємств громадського харчування .....	51
3.2. Засоби та прийоми композиції в проектуванні інтер'єрів громадського харчування .....	53
3.3. Принципи та інновації формоутворення інтер'єрного простору закладів громадського харчування .....	62
Висновки до розділу 3.....	68
<b>РОЗДІЛ 4. КОНЦЕПТУАЛЬНА РОЗРОБКА ЗАКЛАДУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ «CRYSTAL»</b> .....	70
4.1. Концепція формотворення кафе «Crystal».....	70
4.2. Дизайн-проектна пропозиція інтер'єру кафе «Crystal».....	71
4.2.1 Конструктивно-технологічне забезпечення.....	71
4.2.2 Ергономічні вимоги.....	72
4.2.3 Художньо-композиційні особливості.....	74
4.3. Матеріали та способи оздоблення.....	75
Висновки до розділу 4.....	76
<b>ВИСНОВКИ</b> .....	77
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ</b> .....	81
<b>ДОДАТКИ</b> .....	87

## ВСТУП

**Актуальність теми.** Як показує світова практика, новітній дизайн ресторанних комплексів потребує неординарного проектування.

Зміна культурних взаємовідносин робить відвідування закладів харчування своєрідним соціальним феноменом – споживання їжі перетворилось на процес насолоди, що визначається рівнем гастрономічного, естетичного та візуального задоволення.

Формування загальної естетичної оцінки споживача пов'язане із дизайном ресторанного простору, його концептуальною ідеєю.

Сучасні проєктанти створюють унікальну атмосферу ресторанного простору через ключові елементи дизайну, використання кольору, декору, аромату тощо.

Ігнорування технологій та відсутність сучасних рішень, таких як інтерактивні меню, автоматизована оплата або смарт-освітлення – призводять до втрати конкурентоспроможності серед технологічно прогресивних ресторанних закладів. Інтеграція доступних технологій підвищить зручність клієнтів та персоналу.

Креатив і сміливі дизайнерські ідеї, інновації в ресторанному бізнесі і грамотне їх поєднання є запорукою успішного і перспективного підприємства.

Сучасний ринок демонструє величезну конкуренцію в напрямку надання послуг споживачам. Введення інноваційних технологій та креативних рішень в роботу ресторанного підприємства дозволяє розширити межі існуючого бізнесу або перенаправити його в абсолютно нове русло.

У будь-якому випадку, грамотно продумані дизайнерські нововведення дозволяють збільшити дохід закладу громадського харчування, підвищити його рейтинг і завоювати довгострокову прихильність клієнтів.

Досліджуючи чималу кількість підприємств харчування, можна дійти висновку, що дана проблематика – функціональності, конструкції, стилістики, колориту і концептуального бачення – ще не є визначена повністю.

Заклади громадського харчування сьогодні є місцем отримання нового досвіду, оскільки клієнти прагнуть взаємопов'язаних вражень – візуальних, слухових, сенсорних, когнітивних та комунікативних.

Таким чином, організація ресторанного простору потребує нових підходів, пошуків прийомів та принципів сучасного формування закладів харчування, чим визначається актуальність кваліфікаційної роботи.

**Мета дослідження.** Ретельне дослідження інтер'єрів підприємств харчування дасть змогу визначити проектні варіанти, особливості функціонально-просторових та стильових засад, які формуватимуть індивідуальний образ новітніх ресторанних комплексів.

Поставлена мета вимагає виконання таких **завдань**:

- проаналізувати теоретичні праці наукових розвідок з дизайну закладів громадського харчування;
- дослідити традиції формування закладів харчування в контексті їх історичної трансформації;
- визначити критерії та закономірності видового поділу закладів громадського харчування;
- систематизувати принципи інтер'єрного простору закладів харчування відповідно до їх видової класифікації;
- визначити проектні проблеми у формотворенні гастрономічних закладів;
- визначити основні принципи об'ємно-планувальної організації середовища гастрономічних закладів;
- систематизувати основні прийоми формоутворення гастрономічних закладів;
- виділити основні принципи формоутворення підприємств ресторанної індустрії;
- розкрити тренди у проектуванні гастрономічних просторів;
- визначити основні напрямки інновацій в дизайні закладів громадського харчування;

- виявити сучасні прийоми дизайнерського рішення закладів харчування;
- визначити тренди та інновації у проектуванні закладів громадського харчування;
- запропонувати концептуальне рішення простору кафе «Crystal».

**Об'єктом кваліфікаційного дослідження** є дизайн інтер'єрного простору закладів громадського харчування.

**Предмет дослідження:** проектні засоби та принципи формування дизайну закладів харчування.

**Методи дослідження.** Для розв'язання конкретних завдань у кваліфікаційній роботі застосовано методи мистецтвознавчих, соціологічних, психологічних досліджень.

Структуризація ілюстративного матеріалу виконана методом стилістичного та композиційного аналізу інтер'єрів закладів громадського харчування.

Системний підхід до аналізу проектних рішень закладів харчування дозволив класифікувати композиційні прийоми.

Аналітичний метод дозволив виявити актуальні тенденції у проектуванні ресторанного простору.

В авторській розробці дизайну ресторану «Crystal» застосовано асоціативний метод для створення концептуального образу кристалу води.

**Наукова новизна** магістерського дослідження досягнута виконаною систематизацією прийомів дизайнерського формотворення інтер'єрного простору з урахуванням сучасних концептів та соціокультурної функції закладів громадського харчування.

У кваліфікаційній роботі

*вперше:*

- класифіковано дизайнерські прийоми та принципи за способом організації середовища закладів громадського харчування;

- визначено композиційні засоби формоутворення закладів громадського харчування;

- виявлено сучасні тенденції дизайну закладів харчування;

- означено проектні проблеми у сучасній практиці проектування гастрономічних закладів;

*удосконалено:*

- дизайнерські прийоми образного рішення ресторанного простору;

*подальшого розвитку набули:*

- творчі методи концептуального проектування закладів громадського харчування.

**Практичне значення.** Результати кваліфікаційної роботи можуть бути використані для подальшого вивчення проектних засобів творення дизайну ресторанного середовища з використанням новітніх концептуальних рішень.

Теоретичні напрацювання можуть бути джерелом інформації у навчальному процесі щодо сучасного формотворення закладів громадського харчування.

У кваліфікаційній роботі запропоновано авторський дизайн інтер'єру ресторану «Crystal» на основі концептуального рішення тематики кристалізації води.

**Структура роботи.** Кваліфікаційна робота складається з анотації, вступу, чотирьох розділів, загальних висновків, списку використаних джерел (58 позицій) та додатків (містять 51 сторінку). Обсяг кваліфікаційної роботи – 87 сторінок (без додатків).

# РОЗДІЛ 1

## ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

### 1.1. Стан висвітлення проблематики проектування інтер'єрів закладів громадського харчування в наукових колах

Проблематика дизайну інтер'єру закладів громадського харчування, не зважаючи на різноплановість досліджень, залишається актуальною.

Численні публікації у науковій літературі, на сторінках періодичних видань з дизайну громадських інтер'єрів, а також блогерських описах концептів топових світових закладів громадського харчування мають здебільшого оглядовий характер.

Окремі автори розглядають сучасні тенденції в дизайні закладів громадського харчування та відзначають приклади використання сценаріїв освітлення, автентичних меблів, озеленення, оздоблювальних матеріалів [4, 8].

Ці публікації мають дещо фрагментарний характер, оскільки стосуються лише окремих аспектів дизайну ресторанного інтер'єру.

Слід відзначити, що на сьогоднішній день є чимало навчальної літератури, яка стосується базових принципів проектування інтер'єрів закладів громадського харчування [14, 23]. У посібниках розглядаються архітектурно-конструктивні особливості громадських споруд [5], їх планувальна структура [6], обладнання [7], стилі дизайну [8].

Питання теорії архітектурного проектування закладів харчування та методичні рекомендації подано у працях Лінди С. [28], Грицюк Л. [14] та Олійник О. [32].

Натомість, нормативна база стосовно державних стандартів закладів ресторанного господарства суттєво застаріла [17].

Уваги заслуговує робота Дудки С.-Р., що є першим комплексним дослідженням ергодизайнерських принципів та їх властивостей (оптимальності, інклюзивності, екологічності, функціональності, компактності) на прикладі предметно-просторового середовища закладів харчування. Автор сформулювала

поняття комфортності ресторанних інтер'єрів та запропонувала засоби для їх оптимізації [18, 19].

Культура постмодернізму демонструє інноваційні підходи до формування образу внутрішнього ресторанного простору.

Як виявило дослідження, використання складових мультисенсорного дизайну здатне встановити та посилити емоційний зв'язок зі споживачем, що посилює конкурентоспроможність закладу громадського харчування. Таким чином можна зробити висновок щодо важливості органічного поєднання художньо-образного та проектно-технічного підходу.

Вагомим для сьогодення є дослідження етнічних аспектів формування громадських просторів. Особливості українського народного житла, його просторової організації, декору та предметного наповнення висвітлені в роботах В. Самойловича, Є. Антоновича, Р. Захарчук-Чугай, Т. Кари-Васильєвої, М. Станкевича, Г. Стельмащук, О. Босого, Селівачова, В. Щербаківського та ін. [11, 13].

Використання архітектурно-мистецької спадщини України у сучасних проектних практиках є об'єктом наукових інтересів багатьох дослідників.

Так, Громнюк А. у дисертаційній роботі досліджує етнічні мотиви в інтер'єрах підприємств харчування. Науковиця сформувала принципи архітектурного проектування сучасних закладів харчування, що мають у своїй основі аспекти цілісності, вибірковості, образності, пізнаваності. Особистим здобутком автора можна вважати розроблені комплексні рекомендації та алгоритми для використання етнічних мотивів в архітектурі інтер'єрів сучасних закладів харчування, зокрема орнаментики різних архітектурно-етнографічних регіонів України [11].

Питання методики ефективного використання етнічних традицій у сучасній архітектурно-дизайнерській практиці вивчає доволі багато науковців. Серед них слід зазначити публікації Кузнецової І. [27], Дьяченко Р. [21], Олійник О. [33], Громнюк А. [12], Абизова В. [1], Обуховської Л. [31] та ін.

Юрченко І. визначає місце артефакту як носія етнокультурних традицій у сучасних дизайнерських практиках. Автором запропонована методика формотворення для експериментального моделювання оригінальних сучасних предметних форм на основі етномистецьких традицій [44].

Грунтовно дослідила та систематизувала проектні методи у контексті використання культурних етнічних традицій у ресторанах національної кухні Григор'єва М. У науковій праці вона виділила два основні принципи формування образу в етно закладах громадського харчування – авторську стилізацію та компіляцію оригінальних зразків. Найчастіше, як стверджує автор, це робота з автентичними формами, що передбачає використання методів копіювання, гротескної стилізації, цитування [13].

Окрім того, Григор'єва М. зазначає, що краще сприйняття образно-стилістичного устрою простору забезпечують прийоми алюзії, колажності, парадоксу, метафоричності, які мають вплив на підсвідомий психічний рівень відвідувача.

Маркетингова успішність напряду залежить від функціонального зонування простору, стильової відповідності закладу цільовій аудиторії, комплексного візуального сприйняття.

Вплив дизайнерських рішень на популярність підприємств ресторанного бізнесу ретельно проаналізували Архіпов В., Дьяченко Г. на прикладах сучасних закладів Києва, Львова, Одеси [4].

Сучасні ресторани інтер'єри можна вважати продуктом масової культури, відкритим до новацій. Як стверджується у наукових публікаціях, феноменом стають ті різнопланові ресторани заклади, які виконують розширені функції дозвілля та розраховані на соціокультурні потреби різноманітних цільових споживачів.

Велике значення має також вміло побудований дизайнерами простір візуальних комунікацій – джерело естетичних емоцій [4].

Для комплексного опрацювання тематики кваліфікаційної роботи та формування вектору проектування значення мають стильові прийоми

формування сучасного ресторанного простору. Огляд джерел виявив фрагментарність досліджень. Так, Габрель Т. М. [10], Гуренко М. [15] засобами гармонізації сучасних інтер'єрів вважають еkleктику, гламур, фьюжн.

Натомість, Сталінська Г.Д. у дисертаційній роботі досліджує особливості вінтажного інтер'єру як соціокультурного феномену сучасності. Розглядаючи як житлові, так і громадські приміщення, науковиця визначає типи вінтажного інтер'єру: 1) етнокультурний вінтаж (історичний, регіональний, ідеологічний); 2) індустріальний вінтаж (лофт, постіндустріалізм, стимпанк, дизельпанк); 3) концептуальний вінтаж (реновація, трансформація, ресайклінг тощо) [35].

Наприклад, автори праці «Сучасні тенденції в дизайні інтер'єру ресторану» виділяють чинники, що мають безпосередній вплив на унікальність концепту – це тип закладу і особливості пропонованої кухні, місце розташування та цільова аудиторія. Як стверджується у статті, важливими засобами художньо-естетичних рішень є об'ємно-просторові рішення, колір, фактура, матеріали, стилістика ресторанного інтер'єру [16].

Як показує огляд джерел, все більше наукових розвідок проводиться стосовно інноваційних засобів формування внутрішнього простору, як житлових, так і громадських приміщень.

Наприклад, Брижаченко Н. присвятила дисертаційне дослідження визначенню технік та методів створення інтерактивних громадських інтер'єрів. Науковиця ідентифікувала технічні засоби у проектуванні інтерактивних об'єктів у громадських інтер'єрах, а саме механічні (перетворення форми об'єкта) та мультимедійні (зміна зображення на поверхні об'єкта) [5].

Зокрема, Брижаченко Н. акцентує на художній виразності та підкресленні функціональності інтерактивних об'єктів у просторовій варіативній взаємодії в інтер'єрному громадському просторі. Автор виявила виокремила типи інтерактивних предметних просторових середовищ на основі аналізу дизайнерських рішень та запропонувала методику комплексного проектування інтерактивних ресторанних інтер'єрів.

Світова практика дизайну демонструє використання інноваційного підходу до створення сучасного інтер'єру та його предметно-просторового вирішення. Інноваційними є проектні розробки Захи Хадід, Філіпа Старка, Сантьяго Калатрави, Тома Діксона [58].

ArchDaily, Interior Design, Dezeen, ELLE Decoration та інші світові ЗМІ є джерельною базою творчих ідей та зразків дизайнерського формотворення громадських просторів, комерційних проєктів, до яких подаються стисла характеристика та короткий естетичний опис [47].

Більш детальну інформацію, портфоліо проєктів, відзнаки можна знайти на офіційних сторінках соціальних мереж. Слід відзначити, що матеріал носить рекламний характер.

Наприклад, на персональних web-сторінках вітчизняних архітектурних бюро та студій дизайну, таких як MAKHNO studio [37] та BALBEK bureau [56], зазначається, що вони мають численні міжнародні нагороди за ексклюзивність, сталість та ноу-хау реалізованих проєктів у багатьох країнах світу. Інноваційність їх проектних розробок отримала відзнаки Interior Design Magazine Awards, Interior Design Best of Year, Restaurant & Bar Design Awards, IIDA Global Excellence, Hospitality Design Awards [58].

MAKHNO studio використовує автентичні техніки ручної праці, природні та екологічні матеріали для створення унікального дизайну об'єктів, який вирізняється функціональністю, переосмисленням культурних традицій та сучасного мистецтва.

Аналіз літературних джерел засвідчив фрагментарність опрацювання проблематики формотворення простору закладів громадського харчування.

Зважаючи на постійну еволюцію форматів громадських закладів, проблема систематизації засобів формування ресторанного середовища є актуальною та потребує комплексного опрацювання.

## **1.2. Історична підоснова виникнення та розвитку закладів громадського харчування**

Концепція харчування поза домом, у її найпримітивнішій формі, була культурним феноменом суспільства та еволюціонувала протягом тисячоліть.

У Стародавньому світі у Месопотамії (III–II тис. до н.е.) існували перші «прототипи» закладів громадського харчування, які виникли у вигляді харчових лавок або таверн у шумерських містах, таких як Ур і Вавилон. Там продавали хліб, пиво і прості страви для мандрівників та торговців.

Перші згадки про ці містять стародавні манускрипти, зокрема Кодекс царя Вавилонії Хамурапі, написаний близько 1700 р. до н. е. (Додаток А, Іл. А.1).

Стародавній Єгипет відомий «пивними» тавернами, де подавали місцеве пиво і просту їжу. Ці заклади обслуговували переважно робітників, зокрема під час будівництва пірамід.

Першим ресторатором в історії вважається Апіцій (Apicius) – римський гурман і письменник, який жив у I столітті н.е. Він є автором «De re coquinaria» – кулінарної книги рецептів та порад, що є найстарішою із збережених у світі [55].

У період античності дуже популярними у стародавньому Римі і Греції були симпосіуми (групові застілля) проводилися в приватних будинках, але таверни стали популярними для подорожуючих.

Свідком культури харчування та соціально-економічного середовища античного світу є Термополіум Ветутія Плацида, прообраз сучасного ресторану швидкого харчування [51].

Термополіум (Thermopolium) був не просто місцем для втамування голоду – це був жвавий соціальний центр, місце зустрічі мешканців міста. Зважаючи на соціальну активність та публічність, грекі та римляни збиралися тут не тільки поїсти, а й поспілкуватися, обмінятися новинами та взяти участь у галасливому вуличному житті (Іл. А.6-7).

Всі верстви суспільства – від заможних до пролетаріату – часто відвідували термополіуми.

Термополіум Ветутія Плацидуса не був винятком, пропонуючи гарячу їжу та напої, які, ймовірно, подавали в громадських місцях для заохочення соціальної взаємодії.

Прилавки – функціональний центр термополіуму – були побудовані з мармурових або кам'яних плит. У них були отвори, в які вставлялися великі керамічні глечики («*dolia*»), призначені для зберігання їжі та напоїв (Іл. А.4).

Однією з головних визначних пам'яток Термополіуму Ветутія Плацида є стійка із яскраво забарвленою фрескою із зображенням nereїди (морської німфи) верхи на морському чудовиську [54]. Цей художній прийом акцентує увесь функціональний простір (Іл. А.2-3).

Підраховано, що на момент виверження Везувію в Помпеях налічувалося приблизно 150 термополій. Ця цифра свідчить про популярність цих закладів серед мешканців міста.

Добре збережена інфраструктура Термополіум Ветутія Плацидуса, чарівні фрески та різноманітні артефакти є свідченням гастрономічних уподобань, соціальних норм та повсякденної діяльності стародавніх помпейців. Стратегічне розташування закладу в жвавому районі Реджо V Помпейського археологічного парку ще більше підкреслює його історичне значення.

Термополіуми є втіленням важливої частини гастрономічної культури минулого.

Після занепаду Римської імперії (476 р.) починається новий період у розвитку закладів громадського харчування.

Середньовічна Європа (V–XV століття) характеризується розвитком торгівлі і появою середньовічних міст, де почали виникати таверни, корчми і трактири. Таверни пропонували напої (пиво, вино) та просту їжу для місцевих мешканців (Іл. А.11). Корчми ж були орієнтовані на мандрівників, оскільки пропонували не лише їжу, але й ночівлю.

Всупереч поширеній думці щодо першості виникнення ресторанних закладів на Заході (пов'язують із Парижем, Францією), задокументовано більш

ранні приклади офіційного громадського харчування (приблизно за 600 років до цього в Азії).

У Китаї вже у II столітті н.е. існували чайні доми та перші ресторани, які подавали страви на вибір. В епоху династії Тан (618-907 рр.) ресторани почали спеціалізуватися на певних видах їжі.

Записи свідчать про те, що найперші заклади, які можна ідентифікувати як ресторани, з'явилися приблизно в 1100 році нашої ери в Китаї, коли такі міста, як Кайфен і Ханчжоу, були домівкою для мільйонного міського населення [55].

Між цими північною та південною столицями династії Сун (XII ст.) вирувала активна торгівля (Іл. А.9). Китайські торговці, які подорожували за межі свого рідного міста, не звикли до екзотичної місцевої їжі. Так, з'явилися перші прототипи етнічних ресторанів, які пропонували оригінальні автентичні страви (Іл. А.10).

Ці заклади були розташовані в жвавих розважальних районах, які обслуговували ділових мандрівників, разом з готелями, барами та борделями.

Згідно з китайськими документами тієї епохи, різноманітність ресторанів у 1120-х роках нагадувала туристичний район у центрі міста 21 століття.

Можна простежити багато спільного між цими прототипами закусточних і досвідом харчування поза домом сьогодні.

Обіди у великих і вишуканих ресторанах були разюче схожі на сьогоденні. Згідно з китайським манускриптом 1126 року, відвідувачів одного популярного ресторану зустрічали вибором заздалегідь накритих «демонстраційних» страв. Потім офіціанти приймали замовлення і театралізовано проспівували їх «майстрам горщиків» [49].

В Китаї у великих містах з'являються перші чайні заклади у XII ст., що були популярними у всіх шарів суспільства. В середині вони були просторими, акуратно обставленими столами і табуретками.

В XIII ст. відбувається інноваційний прорив в облаштуванні закладів громадського харчування Китаю. Так, ресторани стають великими за площею і включають загальний зал та окремі кабінети (для бідняків призначався другий

поверх, для заможної публіки – третій та четвертий). Кухня займала перший поверх. Біля вхідних дверей знаходилася так звана касова зона – стояв стіл або прилавок, за яким сидів господар.

У Японії із поширенням саке виникли перші «їдальні» (заклади для споживання напоїв із легкою їжею).

Через кілька років в Японії з традицій чайних будинків 1500-х років виникла особлива ресторанна культура. Японський шеф-кухар 16-го століття Сен но Рікю створив традицію обіду кайсекі з кількох страв, у якій складні дегустаційні меню були розроблені, щоб розповісти історію певного місця та сезону. Онуки Рікю розширили традицію, включивши в неї спеціальні страви та столові прилади, які відповідали естетиці їжі, що подається [49].

У XVI столітті в Європі формуються трактири і таверни (Іл. А.11). Трактири (заклади з кімнатами, що здавалися в найм), вигідно відрізнялися від більш звичних шинків і були розраховані на заможних відвідувачів.

Починається формування готельно-ресторанного бізнесу за рахунок поєднання закладу громадського харчування з готелем [55].

Перші європейські спеціалізовані заклади з надання послуг харчування виникають лише в XVII столітті у Франції. Якщо порівнювати із заїжджими дворами та тавернами, саме приготування їжі та продаж готових страв стає єдиною функцією ресторанів.

Перший ресторан «Tour d'Argent» виникає у 1533 р. у Парижі (Іл. А.12). Впродовж майже двох століть він залишається єдиним подібним закладом, оскільки поява нових ресторанів почала регламентувалась законодавством Франції. Гільдії постачальників провізії отримали виключне право, щоб провадити торгівлю м'ясними стравами, які подавалися лише на банкетах.

Приблизно в той же час, коли японські шеф-кухари створювали повноцінні обіди, на Заході закріпилася окрема традиція, відома французькою як *table d'hôte*, страва за фіксованою ціною, яку їдять за спільним столом (Іл. А.18).

Щодня, саме о 13 годині подавався лише один прийом їжі. Що готувати, вирішував кухар, а не гості, оскільки на той час меню ще не було.

Варіації на тему *table d'hôte* вперше з'явилися в 15 столітті та збереглися після появи перших ресторанів. Так, в Англії комунальні страви робітничого класу називалися «звичайними». Натомість заклад *Simpson's Fish Dinner House*, заснований у 1714 році, подавав популярну «рибну ординарію» за два шилінги, що складалася з «дюжини устриць, супу, смаженої куріпки, ще трьох перших страв, баранини та сиру» [50].

Через деякий час був заснований перший ресторан в Парижі. Слово «ресторан» походить від французького дієслова «*restaurer*», що означає «відновлювати себе». По суті, ці заклади, розглядалися як місця здорового харчування, зосереджувалися саме на продажу повільно звареного кісткового відновлювального бульйону.

Вважається, що першим власником ресторану був А. Буланже, торговець бульйонами. Він відкрив свій бізнес у Парижі в 1765 році. Вивіска над його дверима рекламувала ресторації (пропоновані супи та бульйони) і дала назву закладу харчування.

У книзі «Винахід ресторану: Париж і гастрономічна культура» автор Спанг пояснює, що найперші французькі ресторани з'явилися в 1760-х і 1770-х роках. Їх популярність завдячувала епосі Просвітництва та багатому купецькому класу в Парижі [49].

Ресторатори почали впроваджували інновації, копіюючи модель обслуговування, яка вже існувала в культурі французьких кафе: роздруковані меню, вибір страв, гнучкі години прийому їжі і т. п.

До кінця 1780-х років бульйонні магазини, перетворилися на перші грандіозні паризькі ресторани, такі як *Trois Frères* і *La Grande Taverne de Londres*, які послужать прототипом вишуканих ресторанів на наступне століття [50].

Власником першого розкішного ресторану в Європі, відкритого на базі таверни в Пале-Рояль 1786 р., є Антуан Бовільє, провідний кулінарний письменник і гастрономічний авторитет. Його авторству належить кулінарна книга *L'Art du Cuisinier* у 1814 р. (Іл. А.29).

Антуан Бовіллер постарався зробити все можливе для зручності і комфорту клієнтів. Заклад La Grande Taverne de Londres відрізнявся шикарною і вишуканою обстановкою: столи були зроблені з червоного дерева, люстри з кришталю, дамаські скатертини з візерунком. Також в ресторані був власний винний погріб, і, звичайно ж, їжа вищої якості [50].

Відомо, що до 1804 року в Парижі налічувалося понад 500 ресторанів. До Французької революції аристократичні французькі домогосподарства вели складні та вишукані кулінарні операції. Коли зменшилась кількість приватних домогосподарств внаслідок страти аристократії, багато кухарів знайшли роботу на кухнях ресторанів інших європейських держав та США або відкрили власні заклади харчування (Іл. А.19).

Високе французьке кулінарне мистецтво на початку XIX ст. переймають англійці, як і концепцію організації харчування у формі мережі ресторанів. Декор інтер'єру в англійській стилістиці, високий рівень обслуговування та сервісу зумовлює престиж англійських ресторанів.

У Великій Британії зростання Лондона, як міста, призвело до створення великої кількості закладів харчування. До столиці величезна кількість продукції постачалась з інших частин країни та з-за кордону. Вже у 12-му столітті вздовж Темзи стояло багато кіосків і магазинів, де продавали продукти харчування [55].

Харчові звички городян різночудно відрізнялися від тих, хто проживав у сільській місцевості. Сільські жителі харчувалися в основному тим, що вирощували, тоді як більшість тих, хто жив у Лондоні, купували собі їжу та мали доступ до вина, що надходило з Європи, і спецій, отриманих під час хрестових походів (Іл. А.14).

Ресторани у Британії з'явилися лише наприкінці 18-го століття, більшість людей харчувалися в заїжджих дворах і тавернах. Саме з цих заїжджих дворів і таверн були створені перші ресторани в Лондоні (Іл. А.17).

На звання найстарішого ресторану міста претендує ресторан The Wiltons, який відкрився в 1742 році (Іл. А.30). Він починався як кіоск з продажу устриць, креветок і коктейлів на Хеймаркеті. У міру зростання бізнесу власник відкрив на

Трафальгарській площі в 1805 році торгову точку рибною продукцією та окремим приміщенням для частування устрицями. Він став повноцінним рибним рестораном у 1840 році, коли переїхав у нове приміщення біля Сент-Джейм-стріт. З тих пір він кілька разів змінював місця, поки не знайшов свою нинішню адресу в 1964 році на Джермін-стріт (Іл. А.30-33).

Організація простору перших закладів харчування була досить функціональною. Наприклад, Café Progreso мав внутрішній дворик, накритий прозорим скляним дахом. Верхня частина мала коридорну систему, яка поділяла простір на невеликі кімнати та кімнати для обслуговування заїжджого двору. Весь двір і перший поверх коридорів був облаштований невеликими столиками із металевими триногами. У закладі подавали каву, грали в шахи і доміно. У задній частині кафе, був облаштований прилавок їдальні, посуд для сервірування, прилавок з підносами, мисками, чашками, серветками для подачі кави, келихами для лікеру та інших напоїв (Іл. А.27).

Коли у Європі з'являються тонізуючі напої (кави та чай), це зумовлює виникнення спеціалізованих закладів для їхнього приготування та споживання (Іл. А.17, А.20).

Перша кав'ярня у Центральній Європі відкривається у Відні у 1683 р. Свою популярність у відвідувачів набула завдяки особливому тонізуючому підсолодженому медом та розбавленому молоком напою.

Як показує історія ресторанів у Китаї, Франції та Британії, велика кількість міського населення була критично важливим фактором для створення громадських закладів харчування.

Перший офіційний ресторан в Америці Delmonico's відкрився в Нью-Йорку – він відчинив свої двері в 1827 році (Іл. А.37-40). Він вражав розкішними приватними їдальнями та величезним винним погребом. Ресторан вважається першим в Америці, де почали використовувати скатертини (Іл. А.39).

Його зіркові шеф-кухарі не тільки винайшли знаменитий стейк Дельмоніко, а й класику для гурманів, як-от яйця Бенедикт, запечена Аляска, Лобстер Ньюбург і Чікен а-ля Кін [57].

Згодом Delmonico's відкриває мережу дорогих, аристократичних ресторанів швейцарсько-французької кухні. Для клієнтів пропонують вишукані страви, гастрономічні нововведення та бездоганне обслуговування, що стає еталонним для всієї американської кулінарії упродовж XIX-XX ст.

Ідея гастрономічних закладів була експортована з Франції в США, де швидко закріпилася в індустріальному суспільстві, що стрімко модернізувалося. У США заклади громадського харчування набули нових рис. Слід відмітити їх чітку спеціалізацію, орієнтацію на місцевих споживачів, що мають різні економічний потенціал та запити. Не зважаючи на матеріальний статус клієнта, харчування у публічних закладах – новий атрибут і характерна риса американського способу життя [57].

Система різних категорій ресторанів у США сформувалась до кінця XIX ст. Ресторани середнього рівня обслуговували широке коло клієнтів, орієнтуючись на їх середні матеріальні статки, вони пропонували гарний сервіс та якісні страви. Категорія недорогих закусочних самообслуговування була розрахована на малозабезпечених громадян (наприклад, їдальні Daniel Sweeney's Diner у Нью-Йорку) [52].

Гастрономія активно розвивалася в Європі в 19 столітті. Зокрема, відомі ресторатори публікують кулінарні довідники з описом напоїв, страв, спецій, дають рекомендації по обслуговуванню – все це сприяє підвищенню сервісу.

Докорінні зміни в організації індустрії гостинності вперше зафіксовані в Лондоні. Нововведення 1898 р. регламентували відкриття ресторанів при готелях та запроваджували укладання бригадних контрактів для роботи персоналу.

Демократизація сфери громадського харчування продовжилась у XX ст. У 1921 році в США з'явився перший заклад швидкого харчування White Castle, засновники якого поставили собі за мету змінити уявлення громадськості про антисанітарну репутацію м'ясних страв. Їхні ресторани являли собою невеликі будівлі із сучасними інтер'єрами, обладнанням з нержавіючої сталі, обслуговувались співробітниками в бездоганній уніформі в ідеально прибраному

залі (Іл. А.41-42). Така тактика принесла успіх і компанія White Castle розширила свою діяльність на інші ринки.

У 1950-х роках франчайзинг революціонував ресторанний бізнес, особливо після створення McDonald's, який став піонером стандартної моделі швидкого обслуговування.

У 1948 році брати Річард і Моріс Макдональди створили систему обслуговування, що оптимізувала процес приготування та зменшувала час очікування (Іл. А.43). Ця концепція стала основою для фастфуд-індустрії.

Глобальним брендом і символом американського стилю життя компанію McDonald's зробила модель франчайзингу, що дозволила швидко розширити дану мережу закладів у США та світі.

Макдональдс впровадив сувору стандартизацію процесів, меню та якості продуктів у всіх своїх закладах. Це дало змогу клієнтам отримувати однаковий досвід у будь-якій точці світу, встановивши новий стандарт для індустрії харчування.

Макдональдс активно використовував інноваційний маркетинг, включаючи створення впізнаваного логотипу «золоті арки», впровадження дитячих наборів Happy Meal і рекламні кампанії, які підкреслювали доступність і сімейний відпочинок (Іл. А.44).

Макдональдс став не лише бізнесовим феноменом, а й культурним символом, що відображає економічні, технологічні та соціальні зміни ХХ і ХХІ століть. Його внесок у розвиток закладів харчування зробив революцію в способах організації громадського харчування, підвищивши доступність та ефективність цієї галузі.

У Європі та колишньому СРСР виникли їдальні та кафе як частина масового громадського харчування (Іл. А.45). Вони виконували функцію забезпечення доступного та швидкого харчування для широких верств населення.

Кафе в Європі (особливо в країнах Західної Європи, таких як Франція, Італія чи Німеччина) мали важливе значення ще з ХVІІІ-ХІХ століть. Вони

служували не лише місцем харчування, але й осередком соціального спілкування. Французькі кафе стали символом культури: тут люди могли насолодитися кавою, вином чи легкими закусками (А.19, А.27).

Кафе часто асоціювалися з творчими колами, художниками й письменниками (Іл. А.15-16). У більшості країн Європи кафе орієнтувалися на якісні напої, легкі страви та атмосферу – на відміну від «фастфуду», який став поширеним пізніше (Іл. А.27).

У період індустріалізації ХІХ століття масовий розвиток фабрик і заводів привів до появи їдалень при підприємствах. Такі їдальні пропонували працівникам доступні гарячі страви, спрямовані на підтримку продуктивності (Іл. А.48).

Університетські їдальні та громадські заклади харчування також стали важливою частиною соціальної інфраструктури (Іл. А.49).

Після Другої світової війни в Західній Європі швидко розвивалися демократичні кафе та їдальні. Завдяки покращенню економіки, зростала культура ресторанів і бістро, але кафе й їдальні зберігали популярність серед студентів, робітників та інших груп із середнім доходом.

У СРСР їдальні були ключовою частиною системи масового харчування, спрямованої на забезпечення доступного харчування для населення. Вони функціонували як соціалістична альтернатива приватним ресторанам (Іл. А.50). Їдальні пропонували типові меню із простих і калорійних страв (борщ, котлети, каші, супи). Їжа була доступною за ціною, але стандартизованою

Кафе в СРСР не були такими популярними, як у Західній Європі. Вони служували місцем для легкого перекусу (чай, випічка, морозиво). Масових кав'ярень з європейським стилем практично не існувало через дефіцит якісної кави, відсутність культури споживання і пріоритети державної політики.

Їдальні в СРСР часто асоціювалися з низькою якістю обслуговування та обмеженим вибором страв. Відвідувачі отримували їжу за принципом самообслуговування або через роздачу (Іл. А.46-47).

На відміну від їдалень, ресторани в СРСР були розкішною і доступними здебільшого для елітних прошарків населення. Кафе займали проміжну нішу.

У СРСР кафе та їдальні були скоріше утилітарними, позбавленими особливої атмосфери. Європейські кафе зосереджувалися на напоях і невеликих стравах, тоді як радянські їдальні орієнтувалися на повноцінне харчування.

Таким чином, їдальні та кафе були важливою частиною соціально-економічної інфраструктури як у Європі, так і в СРСР, але мали різні акценти через відмінності в політичній і економічній системах.

Ресторани Michelin відіграли важливу роль у світовій кулінарній індустрії ХХ століття, ставши синонімом розкоші, найвищої якості та витонченості у гастрономії.

Michelin Guide був запроваджений у 1900 році братами Андре та Едуардом Мішленами, засновниками шинної компанії Michelin [53]. Спочатку гід призначався для автомобілістів, включав корисну інформацію про дороги, заправки, готелі та ресторани.

У 1926 році гід почав відзначати ресторани, які пропонували якісну кухню. У 1931 році з'явилася тризіркова система оцінювання, яка використовується до сьогодні.

Тенденції ХХІ століття орієнтовані на тематичний дизайн і гастрономічні концепції (ф'южн, молекулярна кухня).

Особливо популярними стає розвиток екологічних і сталих ресторанів, включаючи «Zero Waste»-концепцію: проекти, які мінімізують відходи, включаючи роздільне сортування сміття та повторне використання.

Відмітною рисою закладів громадського харчування є інтеграція технологій: автоматизовані кафе, доставка їжі через додатки, ресторани з роботами-офіціантами.

Стандарти сучасної гастрономії формують ресторани Michelin, поєднуючи традиції та інновації. Вони надихають шеф-кухарів на творчість, залучають туристів і створюють нову культуру харчування. Однак їхній статус пов'язаний не лише з якістю їжі, а й із загальним відчуттям винятковості, яке вони

пропонують. Отримати зірку Michelin означає визнання на світовому рівні – це про смак, інновації та ексклюзивність.

Разом з тим у тренді є фаст-файн заклади (пропонують швидкий, але якісний сервіс) та фудтраки (мобільні заклади громадського харчування, які відображають тренд на зручність і мобільність).

Заклади громадського харчування еволюціонували від простих таверн до складних концептуальних ресторанів (Таблиця А.1). Вони не лише забезпечують харчування, а й виконують соціальну, культурну та економічну функції, адаптуючись до змін суспільства та технологій.

### **Висновки до розділу 1**

Аналіз літератури показав, що дослідження проблеми просторового проектування закладів громадського харчування є фрагментарними.

Оглядом розкриті питання архітектурного проектування громадських закладів, ергономічності їх облаштування, етно-мистецьких аспектів, методики проектування інноваційного середовища та прийомів інтерактивності у працях Абизова В., Олійник О., Лінди С., Громнюк А., Булгакової Т., Дьяченко Р. та ін.

Враховуючи, що формат публічних закладів харчування постійно розвивається, проблема систематизації засобів дизайну внутрішнього середовища є актуальною та потребує подальшого комплексного розгляду.

Досліджено історичний шлях еволюційного розвитку форматів закладів громадського харчування – від таверн до ресторанів високої кухні.

Виявлено, що підприємства харчування є віддзеркаленням економічних, соціально-політичних і культурних трансформацій у суспільстві.

Показано, що у міру розвитку економіки та ресторанного господарства увиразнюється тенденція до пошуку концептуальних інновацій у дизайні цих закладів.

## РОЗДІЛ 2

### ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ СЕРЕДОВИЩА СУЧАСНИХ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

#### 2.1. Класифікація закладів громадського харчування сьогодення

Заклади громадського харчування – це підприємства, що займаються приготуванням, реалізацією та/або організацією споживання їжі та напоїв для населення. Вони є частиною сфери обслуговування та спрямовані на задоволення потреб людей у харчуванні, відпочинку та спілкуванні [14].

**Види** закладів громадського харчування (Таблиця Б.1):

1. *Ресторани*: високий рівень сервісу, різноманітне меню, часто із преміум-стравами.
2. *Кафе*: орієнтація на напої, десерти та легкі закуски.
3. *Кав'ярні*: головною продукцією є різноманітні напої на кави та супутня продукція.
4. *Їдальні*: бюджетні заклади з доступним меню, часто для працівників чи студентів.
5. *Бари*: акцент на алкогольних напоях та закусках.
6. *Фастфуд*: швидке обслуговування, стандартне меню (бургери, піца, шаурма).
7. *Стрітфуд*: їжа на винос, популярна на вулиці.

*Принципи класифікації* закладів громадського харчування сьогодення базуються на різних критеріях, таких як формат обслуги, концепція, цільова аудиторія, кухня, рівень цін і локація, асортимент.

Основні принципи класифікації можна узагальнити таким чином:

1. **Ресторани** – заклади ресторанної індустрії, що мають різноманітний асортимент продукції як власного виробництва, так і закупних товарів (у тому алкогольних напоїв та кондитерських виробів). Вирізняється високим рівнем кваліфікації працівників, матеріально-технічного обладнання, висококласного

обслуговування та комфорту, а також надає послуги з організації відпочинку і дозвілля споживачів.

- *Класичні ресторани* – заклади з широким меню, офіціантським обслуговуванням і високим рівнем сервісу (Іл. Б.1).
- *Ресторани високої кухні (Fine Dining)* – преміальні заклади з ексклюзивними стравами та винятковим обслуговуванням, часто зі зірками Michelin (Іл. Б.2).
- *Тематичні ресторани* – заклади, оформлені в певному стилі (наприклад, середньовічні, морські, етнічні) (Іл. Б.3-4).

2. **Кафе** – це заклад громадського харчування, який спеціалізується на подачі гарячих і холодних напоїв (кава, чай, соки, коктейлі, смузі), легких закусок, десертів і деяких простих страв (салати, сендвічі, супи, іноді основні страви). Меню зазвичай компактне, орієнтоване на швидку подачу страв і напоїв

Основна мета кафе – створення невимушеної атмосфери для відпочинку, неформального спілкування або роботи в затишному середовищі.

За формою обслуговування найчастіше передбачає самообслуговування або обслуговування за столиками.

*Види кафе:*

- *Класичне кафе* орієнтоване на каву, чай та закуски (Іл. Б.5).
- *Інтернет-кафе:* пропонують доступ до Інтернету поряд із напоями й закусками (Іл. Б.8).
- *Тематичне кафе:* має унікальний дизайн або концепцію (наприклад, книжкове, арт-кафе, «антикафе», де оплачують час перебування, а не замовлення), (Іл. Б.6-7, Б.9).
- *Кафе-кондитерська:* основний акцент на випічці, десертах і солодощах (Іл. Б.10).
- *Вуличне кафе:* літній майданчик або тераса під відкритим небом (Іл. А.11, А.12).

Таким чином, кафе є універсальним закладом, який поєднує доступність, комфорт і різноманіття вибору, що робить його популярним місцем для короткотривалого відпочинку чи зустрічей.

3. **Кав'ярня** – це спеціалізований заклад громадського харчування, основним продуктом якого є кава та напої на її основі. Кав'ярні також пропонують супутні товари, такі як чай, десерти, випічку та легкі закуски, створюючи комфортну атмосферу для відпочинку, спілкування або роботи. У кав'ярні можливі різні види обслуговування: замовлення на касі, через мобільний додаток або ж за столиком. Кав'ярні вирізняються стильним інтер'єром, у якому часто передбачено місця для роботи чи навчання.

Види кав'ярень:

- *Традиційні кав'ярні*: орієнтовані на класику – кава еспресо та напої на її основі (Іл. Б.13).
- *Specialty Coffee Shops*: спеціалізуються на високоякісній каві, походження зерна, методах обсмажування та альтернативних способах приготування (Іл. Б.14).
- *Мережеві кав'ярні*: великі бренди, як-от Costa Coffee, Starbucks, пропонують стандартизоване меню та стиль обслуговування (Іл. Б.15, Б.16-17).
- *Місцеві кав'ярні*: локальні заклади з унікальним підходом до інтер'єру, меню та сервісу (Іл. Б.18-19).
- *Тематичні кав'ярні*: присвячені певній ідеї чи концепції (наприклад, книжкові, арт-кафе) (Іл. Б.20).
- *Мобільні кав'ярні*: кав'ярні на колесах (кавові фургони), які пропонують каву в людних місцях чи на заходах (Іл. Б.21-22).

Кав'ярня є важливою частиною сучасної культури харчування, пропонуючи не тільки напої, але й соціальний простір для взаємодії, роботи чи відпочинку.

4. **Бар** – це заклад громадського харчування, який спеціалізується на продажу алкогольних напоїв, коктейлів і легких закусок. Бар має атмосферу, що сприяє відпочинку, спілкуванню, розвагам, соціальній взаємодії. Часто бари

стають місцем для вечірнього дозвілля чи організації різних подій. Обслуговування відбувається за барною стійкою, де напої готують і подають бармени, передбачена також можливість обслуговування за столиками (у більших закладах). Інтер'єр може бути стильним, тематичним або простим, залежно від концепції бару.

Види барів:

- *Паб (Pub)*: традиційний заклад із акцентом на пиво та легкі закуски (Іл. Б.23).
- *Коктейль-бар*: спеціалізується на приготуванні авторських і класичних коктейлів (Іл. Б.24-25).
- *Спорт-бар*: орієнтований на спортивних уболівальників, оснащений екранами для трансляцій і зручними зонами для груп (Іл. Б.26).
- *Караоке-бар*: місце, де гості можуть співати під караоке, часто з великою кількістю напоїв (Іл. Б.27).
- *Винний бар*: пропонує великий вибір вин із різних регіонів світу (Іл. Б.28).
- *Шот-бар*: основний акцент на швидких напоях (шотах) і веселій атмосфері (Іл. Б.29).
- *Тематичні бари*: заклади, присвячені певній тематиці (музичний стиль, кіно, історичний період) (Іл. Б.30).
- *Лаунж-бар*: орієнтований на спокійний відпочинок із зручними меблями, часто з кальяном (Іл. Б.31).

Бари є важливою складовою культури дозвілля, пропонуючи гостям місце для розслаблення та приємного проведення часу.

5. **Їдальня** – це заклад громадського харчування, який спеціалізується на приготуванні та реалізації недорогих страв, орієнтованих на масове харчування. Їдальні зазвичай пропонують прості, збалансовані та поживні страви, що відповідають вимогам повсякденного харчування. Передбачений формат самообслуговування: відвідувачі вибирають страви на роздавальній лінії, оплачують на касі.

Типи їдалень:

- *Виробничі їдальні:* розташовані на території підприємств чи заводів, забезпечують харчування працівників (Іл. Б.32-33).
- *Шкільні та студентські їдальні:* пропонують збалансовані меню для учнів і студентів за помірними цінами (Іл. Б.34-35).
- *Лікарняні їдальні:* страви адаптовані до дієтичних потреб пацієнтів і персоналу лікарень (Іл. Б.36).
- *Громадські їдальні:* орієнтовані на широкий загал і розташовані у відкритих місцях, доступних для всіх (Іл. Б.37).

Їдальні залишаються важливим елементом системи громадського харчування, забезпечуючи людей доступними, поживними й ситними обідами.

6. **Фаст-фуд** – це тип закладів громадського харчування та їжі (пропонується стандартне меню, доступні ціни), що характеризується швидкістю приготування, подачі та споживання. Фаст-фуд орієнтований на клієнтів, які цінують зручність і час, і найчастіше пропонується у форматі «на винос» або в закладах із мінімальним часом обслуговування. Передбачена швидка обслуга клієнтів на касі або через автоматизовані системи (термінали самообслуговування).

Заклади фаст-фуду мають мінімалістичний інтер'єр, орієнтований на зручність і швидкість перебування. Часто з яскравим брендовим дизайном, дитячими зонами чи акціями.

1. McDonald's: гамбургери, біг-маки, картопля фрі (Іл. Б.38-39).
2. Burger King: авторські бургери та снеки (Іл. Б.40).
3. KFC: страви з курки, зокрема крильця й нагетси (Іл. Б.41).
4. Subway: сендвічі й салати (Іл. Б.42-43).
5. Domino's Pizza, Pizza Hut: піца з різними начинками (Іл. Б.44-45) .

Фаст-фуд – невід'ємна частина сучасної культури харчування, що відповідає потребам швидкого темпу життя, хоча й має недоліки, пов'язані зі здоров'ям і довкіллям.

6. *Стрітфуд* – це їжа, яку продають і готують просто на вулиці або в мобільних точках (кіоски, фудтраки, лотки). Основна особливість стрітфуду – швидкість приготування та зручність для споживання «на ходу».

Гастрономія стріт-фуду неформальна, часто зливається із місцевою культурою та традиціями. Найбільш поширеними є такі страви національної кухні (наприклад, тайська локшина, мексиканські буріто, індійські самоси).

Використовуються мобільні точки, фудтраки (кухні на колесах), лотки, кіоски (Іл. Б.46-49).

Види стрітфуду:

1. Класичний стрітфуд: хот-доги, картопля фрі, кебаби.
2. Національний: тако (Мексика), пельмені-гьодза (Японія), самоси (Індія).
3. Гурманський стрітфуд: авторські страви, приготовлені з якісних інгредієнтів.
4. Солодкий стрітфуд: морозиво, випічка, панкейки.

Стрітфуд став не тільки елементом щоденного харчування, а й частиною гастрономічної культури. В сучасних умовах він також включає елементи креативності, екологічності (наприклад, багаторазова упаковка) і адаптацію до потреб веганів чи людей із певними дієтичними уподобаннями.

Різноманітність форматів (від фастфуду до ресторанів високої кухні) має на меті забезпечення потреб різних категорій споживачів.

## **2.2. Принципи видової різноманітності підприємств харчування**

Принцип *технологічного процесу і формату обслуговування* визначає спосіб взаємодії закладу з клієнтами:

- *Повний цикл та офіціантське обслуговування*: їжа готується на місці, клієнтів обслуговують офіціанти (ресторани).
- *Самообслуговування*: відвідувачі самостійно обирають і отримують страви (фастфуд, їдальні).

- *Комбінований формат*: поєднання офіціантського обслуговування та самообслуговування (кафе, бістро).

- *Доставка*: акцент на приготуванні їжі з доставкою додому або в офіс.

- «*Dark kitchens*» (віртуальні) працюють лише на доставку без фізичного закладу для відвідувачів.

За **рівнем цін і доступності** заклади харчування розподіляються на:

- *Преміум-рівень*: ресторани високої кухні, часто зі знаменитими шеф-кухарями, вишуканим меню та ексклюзивним дизайном інтер'єру (Іл. Б.2, Б.5, Б.24).

- *Середній рівень*: бістро, кафе, етнічні ресторани з доступними цінами (Іл. Б.28-30).

- *Економрівень*: їдальні, фастфуд, стрітфуд, заклади зі стандартними, недорогими стравами (Іл. Б.44-47).

За **типом пропонованої кухні** заклади класифікують на:

- *Традиційну кухню*: локальні чи національні страви.

- *Ф'южн-кухню*: поєднання традицій різних країн чи культур.

- *Авторську кухню*: унікальні страви, розроблені шеф-кухарем.

- *Здорове харчування*: меню без глютену, без лактози, низькокалорійне.

**Асортимент, різноманітність та спеціалізація меню** визначають:

- *Універсальні заклади*: широкий вибір страв різних кухонь (ресторан загального типу).

- *Спеціалізовані заклади*: акцент на одній групі страв або кухні (піцерії, суші-бари, кондитерські).

- *Дієтичні заклади*: орієнтовані на здорове харчування або дієтичні страви.

За **місцем розташування** (локація впливає на концепцію і формат роботи):

- *Міські*: у центрах міст, орієнтовані на місцевих мешканців та туристів (Іл. Б.1, Б.3, Б.22, Б.28).

- *Заклади в торгових центрах* – кафе, фастфуд, фудкорти (Лл. Б.9, Б.17).

- *Ресторани при готелях* – для туристів і гостей готелю (Лл. Б.31).

- *Заклади на природі* – літні майданчики, пляжні ресторани (Лл. Б.10).

**Цільова аудиторія** визначає наступні формати закладів:

- *Сімейні*: із зонами для дітей, дитячим меню.

- *Молодіжні*: сучасний дизайн, демократичні ціни, популярні страви.

- *Корпоративні*: орієнтовані на працівників підприємств чи офісів (їдальні, кейтеринг).

- *Туристичні*: розташовані біля готелів, пам'яток, зі спеціальними меню для туристів.

За **організаційно-правовою формою та способом управління**:

- *Індивідуальні підприємства*.

- *Мережеві заклади*: мережі ресторанів, фастфуду (KFC, Starbucks).

- *Франчайзингові*: заклади, які працюють за франшизою.

За **часовим режимом роботи**:

- *Цілодобові*: працюють безперервно.

- *Тимчасові (Pop-up)*: відкриваються на короткий термін для певної події чи сезону.

- *Заклади зі звичайним графіком*: працюють у встановлені години.

За **концепцією** можна виділити такі заклади:

- *Етнічні заклади*: пропонують страви певної національної кухні (італійські піцерії, японські суші-ресторани, грузинські хінкальні).

- *Вегетаріанські та веганські*: орієнтовані на вегетаріанців, веганів або людей із специфічними дієтичними вподобаннями.

- *Сімейні ресторани*: пропонують меню для дітей, зони для ігор, комфортну атмосферу для родинного відпочинку.

- *Концептуальні заклади*: унікальний формат, що поєднує стильний дизайн, незвичні страви чи послуги (наприклад, ресторани у темряві або зі стравами молекулярної кухні).

- *Тематичні*: присвячені певній темі (кіно, спорт, історія).
- *Інтерактивні*: з інтерактивними елементами (майстер-класи, гастрономічні шоу).

- *Інноваційні*: використання роботів, цифрових технологій у роботі.

**Інноваційні формати** визначають такі сучасні заклади:

- *Роботизовані ресторани* – використання роботів для приготування або обслуговування (наприклад, піцерії з роботами-шефами).
- *Pop-up ресторани* – тимчасові заклади, відкриті на короткий час для створення унікального досвіду.
- *Ресторани зі сталим підходом* – акцент на екологічність, локальні продукти, зменшення відходів.

Отже, **особливостями** сучасних закладів громадського харчування є:

- Орієнтація на якість, швидкість та інновації.
- Поширення концептуальних і спеціалізованих закладів (веганські кафе, етнічні ресторани, гастропаби).
- Використання технологій для автоматизації обслуговування (мобільні додатки, кіоски самообслуговування).
- Розвиток доставки їжі та «dark kitchens» (віртуальних кухонь).

Визначені принципи дозволяють чітко класифікувати заклади громадського харчування залежно від їхньої концепції, функціоналу та потреб споживачів.

Ця класифікація підкреслює різноманітність сучасної індустрії громадського харчування, яка орієнтована на інновації, комфорт, доступність і відповідність сучасним трендам (Таблиця Б.1).

Таким чином, заклади громадського харчування є важливим елементом сучасної економіки та культури, що забезпечує задоволення базової потреби людей у харчуванні та відпочинку.

### 2.3. Функціональні особливості інтер'єру закладів ресторанної індустрії

Сучасна індустрія громадського харчування дуже різноманітна, що дозволяє задовольнити потреби різних категорій споживачів.

Основними *функціями* закладів громадського харчування є:

- *харчова*: забезпечення клієнтів готовими стравами;
- *соціальна*: створення умов для спілкування, відпочинку чи роботи;
- *економічна*: розвиток індустрії, створення робочих місць;
- *культурна*: популяризація кухонь різних країн, гастрономічні

інновації.

Невдала організація простору, непродумане зонування може створювати хаос у русі клієнтів і персоналу. Наслідком відсутності окремих зон для різних потреб (індивідуальні столи, сімейні зони, місця для груп) є незручність для відвідувачів і призводить до негативного користувацького досвіду.

Сучасні заклади ресторанної індустрії є багатофункціональними, тому потребують професійного планування простору з урахуванням ергономіки.

Поділ закладу на функціональні зони є важливим аспектом його організації, що забезпечує комфорт гостей, ефективність роботи персоналу та відповідність санітарним і технологічним нормам. Зони поділяють залежно від функціонального призначення, типу закладу та його концепції.

Отже, можна виокремити такі основні функціональні зони у закладах харчування:

Дизайн *вхідної зони* є надзвичайно важливим, адже саме тут формується перше враження гостей про заклад. Вхідна зона виконує кілька функцій: вона запрошує відвідувачів, налаштовує їх на атмосферу ресторану та забезпечує комфорт під час очікування чи перших хвилин перебування.

Зона прийому гостей (вхідна зона) вважається найбільш активною з точки зору цілеспрямованого руху:

- *Вестибюль*: місце, де розташовуються гардероб, рецепція або стійка адміністратора (Іл. Б.50).

- *Очікувальна зона:* іноді передбачає м'які крісла, дивани, журнальні столики (Іл. Б.51).
- *Декор:* акцентує увагу на стилі закладу, створює перше враження (Іл. Б.52).

Основними особливостями дизайну вхідної зони є:

- *Фасад та вхід:* дизайн фасаду має бути впізнаваним і відповідати загальній концепції ресторану (наприклад, елітний ресторан – класичний фасад, сучасний ресторан – лаконічний мінімалізм). Вивіска, логотип і назва закладу повинні бути чіткими, естетичними та привертати увагу (Іл. Б.12). Підсвічування вивіски, дверей і ключових архітектурних елементів допомагає створити привабливість у вечірній час.

- *Зона реєстрації чи прийому гостей* передбачає стійку адміністратора. Вона розташовується одразу після входу, повинна бути зручною для персоналу та помітною для гостей. Залежно від стилю закладу обираються матеріали для стійки: дерево, мармур, метал. Для підкреслення стилю можливе використання логотипу ресторану, квіткових композицій або інших елементів, що підкреслюють стиль.

- *Зона гардеробу:* має бути максимально зручною, щоб гості могли залишити верхній одяг одразу після входу. Гардероб може бути відкритим або закритим (із використанням сучасних шафок чи класичних вішалок). Використовуються міцні матеріали, що легко очищуються (дерево, метал, скло).

- *Очікувальна зона:* обладнується зручними м'якими кріслами або диванами, журнальними столиками, а також можуть бути додаткові деталі, як-от журнали чи меню для ознайомлення. Для створення затишку у зоні очікування в ресторанах закладах використовується м'яке й розсіяне світло. Важливе значення має декор – картини, квіткові композиції, елементи, що відповідають стилю ресторану та створюють затишок і комфорт.

- *Декоративні та функціональні елементи:* у вхідній зоні часто використовуються килимки або спеціальні покриття для запобігання ковзанню та забрудненню приміщення. Для візуального збільшення простору та зручності

гостей використовуються дзеркала. Значно покращують естетику простору живі чи декоративні рослини.

- *Освітлення* вхідної зони, як правило, передбачено функціональне (рівномірне й достатньо яскраве, щоб забезпечити комфорт гостям у будь-який час доби) і декоративне освітлення (акцент на важливих елементах – вивіска, стійка рецепції, декор).

- *Просторова організація*: вхідна зона має бути достатньо просторою, щоб уникнути скупчення людей. Важливою умовою є орієнтованість на зручність: усі елементи (гардероб, стійка адміністратора, очікувальна зона) повинні бути легко доступними.

*Завдання* вхідної зони: гармонійно поєднувати естетику, функціональність і комфорт, адже вона є своєрідною «візитівкою» закладу харчування та задає настрій для всього досвіду гостей у закладі.

*Гостьова (зала для відвідувачів)* поєднує пасивні зони для відпочинку гостей та функціональні схеми персоналу для обслуговування.

Основна зона для споживання їжі та напоїв, як правило, найбільша за площею та укомплектування обладнанням (Іл. Б.2, Б.8).

Планування може бути вільним (відкриті столи, Іл. Б.5) або зонованим (затишні куточки, кабінки, Іл. Б.27).

Інколи передбачають тематичні чи VIP-зони (Іл. Б.53-55).

Дизайн загального гостьового залу ресторану є ключовим елементом, який формує перше враження гостей, створює атмосферу закладу та забезпечує комфортне перебування. Особливості дизайну залежать від концепції ресторану, його цільової аудиторії та архітектурних можливостей приміщення.

Основними особливостями дизайну гостьового залу є:

- *Функціональне зонування*:

*Зона прийому їжі*: розміщення столів має забезпечувати комфорт гостям і легкість пересування персоналу. Оптимальна відстань між столами – 1,2-1,5 м для зручності гостей.

*VIP-зони або окремі кабінки:* призначені для гостей, які бажають більшої приватності.

*Дитячі куточки:* у сімейних ресторанах передбачаються спеціальні місця для дітей із іграшками або розвагами.

- *Вибір стилю дизайну* для гостьової зали відповідає загальному концепту:

*Класичний стиль:* вишукані меблі, симетричне розташування столів, акцент на натуральних матеріалах (дерево, мармур), Іл. Б.2.

*Мінімалізм:* простота форм, нейтральна палітра кольорів, мінімум декору (Іл. Б.3).

*Лофт:* індустриальний стиль із використанням бетону, цегли, відкритих конструкцій, металу (Іл. Б.16).

*Етнічний стиль:* елементи, що відображають локальну культуру або концепцію кухні (національні мотиви, декор) Іл. Б.4.

*Сучасний стиль:* сучасні матеріали, цікаве освітлення, інноваційні рішення (скляні або металеві деталі), Іл. Б.30.

- *Освітлення гостьової зали:*

*Загальне освітлення:* використовується для рівномірного освітлення залу. Часто застосовують центральні люстри чи вбудовані світильники (Іл. Б.1-2).

*Акцентне освітлення:* локальні світильники над столами створюють затишну атмосферу (Іл. Б.3, Б.8).

*Декоративне освітлення:* використання підсвічування стін, барної зони, полиць чи декоративних елементів для створення візуального ефекту (Іл. Б.9, Б.26, Б.31).

- *Кольорова палітра:*

*Світлі тони:* створюють відчуття простору, підходять для малих приміщень (Іл. Б.2, Б.18).

*Темні тони:* додають затишку й елегантності, підходять для вечірніх ресторанів (Іл. Б.3, Б.13).

*Акцентні кольори:* використовуються для підкреслення певних зон чи деталей інтер'єру (Іл. Б.15, Б.20).

- *Меблі:*

*Стільці та столи* повинні бути ергономічні, міцні, зручні для тривалого сидіння (Іл. Б.29, Б.44). Матеріали відповідають стилю закладу: дерево, метал, скло, текстиль.

*М'які меблі:* можуть використовуватися для створення комфортної атмосфери (дивани, крісла) (Іл. Б.34, Б.51).

*Розташування:* варіюється залежно від формату: відкриті простори чи індивідуальні куточки (Іл. Б.2, Б.4).

- *Декоративні елементи:*

*Текстиль:* штори, скатертини, чохли для стільців гармонійно поєднуються з концепцією закладу (Іл. Б.4).

*Картини* (Іл. Б.2, Б.20), *панно* (Іл. Б.18), *дзеркала* (Іл. Б.1, Б.5)): додають індивідуальності та візуально збільшують простір.

*Рослини:* використовуються для зонування або створення затишної атмосфери (Іл. Б.7, Б.11).

- *Акустика:*

*Матеріали для звукопоглинання* (текстиль, дерев'яні панелі, килими) використовуються для зниження шуму та забезпечення комфортного перебування.

*Фонова музика:* повинна відповідати стилю ресторану і не заважати спілкуванню.

- *Підлога та стеля:*

*Підлога:* матеріали повинні бути довговічними й легкими в догляді (плитка, ламінат, дерево), підібрані із врахуванням зносостійкості (Іл. Б.4, Б.9).

*Стеля:* може бути натяжною, підвісною або оформленою в тон із концепцією (відкриті конструкції для стилю лофт) (Іл. Б.2, Б.10).

Особливості зонування також залежить від *типу* ресторану:

*Елітний ресторан:* має просторі зали з акцентом на елегантність і приватність (широкі проходи між столами) (Іл. Б.2, Б.55).

*Сімейний ресторан:* передбачає інтегровані дитячі куточки, зручні меблі, теплі кольори (Іл. Б.57-58).

*Фаст-фуд* акцент на функціональні столи й стільці, яскраві кольорах та мінімалізм (Іл. Б.38-45).

Дизайн гостьового залу повинен відповідати очікуванням цільової аудиторії, підкреслювати концепцію ресторану й створювати приємну атмосферу, яка стимулює гостей повертатися.

Дизайн *барної зони* відіграє важливу роль у створенні атмосфери закладу, адже бар є не лише місцем приготування напоїв, а й соціальним центром, що притягує відвідувачів. Його оформлення має враховувати естетику, зручність і функціональність.

*Основні особливості дизайну барної зони:*

- *Розташування:* найчастіше розташовується в доступній центральній частині залу, щоб бути помітною і зручною для гостей (Іл. Б.26, Б.29).

*Формат простору:* у маленьких закладах барна зона може виконувати роль основного місця для обслуговування (Іл. Б.30). У великих ресторанах вона інтегрується в загальну концепцію та може бути окремим елементом (Іл. Б.4, Б.23).

- *Структура та компоненти:*

*Барна стійка:* повинна бути ергономічною, з комфортною висотою (110-120 см для гостей). Конструкція оснащується підставкою для ніг, щоб забезпечити зручність сидіння (Іл. Б.25).

Верхня частина стійки зазвичай виготовляється з матеріалів, стійких до пошкоджень і вологи (мармур, дерево, нержавіюча сталь) (Іл. Б.23).

*Робоча зона бармена:* включає зону для зберігання напоїв, холодильники, льодогенератори, кавоварки, мийки (Іл. Б.26). Планування повинно бути компактним і функціональним.

- *Освітлення барної зони:*

*Загальне:* м'яке освітлення створює затишну атмосферу (Іл. Б.29, Б.45).

*Акцентне:* локальне підсвічування стійки, полиць із напоями або елементів декору привертає увагу (Іл. Б.15, Б.17).

*Декоративне:* використання підвісних світильників, неонових вивісок чи LED-підсвітки (Іл. Б.13).

- *Декор і матеріали:*

*Стиль бару:* оформлення залежить від концепції закладу (лофт, класика, сучасний мінімалізм, етнічний стиль тощо) (Іл. Б.16-18).

*Матеріали:* натуральні матеріали (дерево, камінь) використовуються для етнічних і класичних затишних інтер'єрів (Іл.Б.4). Метал, скло та бетон увипазнують стилістику хай-тек або лофт (Іл. Б.3, Б.9).

*Декоративні елементи барної зони:* полиці з напоями (вітрина алкоголю) (Іл. Б.24, Б.25); вивіски, меню, постери, таблички з написами (Іл. Б.15); тематичні акценти (наприклад, винні стелажі чи крафтові елементи) (Іл. Б.30).

- *Меблі барної зони:*

*Барні стільці:* обрають відповідні високі, зручні, з підставкою для ніг. Можуть мати м'які сидіння або бути виконані з дерева чи металу залежно від стилю (Іл. Б.26, Б.29).

*Барні шафи та полиці:* місткі, функціональні, з можливістю демонстрації пляшок та скляного посуду (Іл. Б.24, Б.25).

- *Особливості зонування:*

Барна зона може бути окремою (Іл. Б.26) або інтегрованою в загальну концепцію закладу (Іл. Б.23).

Для великих закладів передбачають окремі зони для барної стійки та столиків поруч із нею (Іл. Б.24-25).

Різновиди дизайну барної зони залежать від *концепції*:

*Класичний бар:* традиційні дерев'яні стійки, м'яке освітлення, теплі кольори (Іл. Б.13).

*Сучасний бар:* мінімалізм у дизайні, металеві та скляні елементи, нейтральна палітра (Іл. Б.3, Б.9).

*Коктейльний бар:* акцент на алкогольних напоях: стильні полиці, вітрини для пляшок (Іл. Б.24-25).

*Бар у стилі лофт:* використання грубих матеріалів (бетон, цегла, метал), індустриальні світильники (Іл. Б.60).

*Етнічний бар:* оформлення з використанням локальних мотивів (дерево, традиційний декор) (Іл. Б.4).

Отже, основними *функціональними аспектами* дизайну барної зони є:

- Забезпечення зручності для персоналу: компактне розташування обладнання, легкий доступ до напоїв і посуду.
- Гігієнічність: матеріали повинні бути легко очищуваними.
- Безпека: продумане освітлення та розташування меблів для уникнення нещасних випадків.

Барна зона має гармонійно поєднувати стиль закладу, забезпечувати комфорт гостей і зручність роботи персоналу, одночасно виконуючи роль центрального естетичного елемента інтер'єру.

***Кухня (виробнича зона):*** *гаряча цехова зона:* для приготування гарячих страв (плити, духовки); *холодна цехова зона:* для приготування салатів, холодних закусок і десертів; *мийна:* для обробки та миття посуду; *складські приміщення:* для зберігання продуктів (холодильники, морозильники).

***Адміністративно-технічна зона:*** *кабінети адміністративного персоналу:* для адміністратора, бухгалтерії або власника; *приміщення для персоналу:* кімнати відпочинку, роздягальні, санвузли; *санітарно-технічна зона:* санвузли для гостей (окремо для чоловіків, жінок та осіб із обмеженими можливостями) та санітарні приміщення для персоналу.

Поділ на зони відбувається залежно від типу закладу громадського харчування. Наприклад, фаст-фуд робить акцент на велику зону прийому гостей і має мінімальну виробничу зону (основна частина напівфабрикатів поставляється готовою) (Іл. Б.43, Б.45).

Ресторан має такі зони: вхідна зона (хостес-стійки), гардероб, барна стійка, місце для офіціантського устаткування (дрочер), зона відпочинку гостей та споживання їжі, місце для виступу інструментальних гуртів (сцена). Меблеве наповнення досить дороге та розкішне, а художнє оформлення – дизайнерське та інноваційне, з індивідуальним стилем та характером (Іл. Б.1, Б.2). В даному типі закладів використовується сучасне інноваційне технічне устаткування. Елітні ресторани можуть також бути розділені на основну залу, VIP-зони, винні кімнати, окрему барну зону (Іл. Б.55).

У бістро основна частина площі відведена під залу для відвідувачів, із швидким доступом до кухні (Іл. Б.7-8).

Для бару буде характерне таке функціональне зонування: вхідна зона, барна стійка, місце для офіціантського устаткування (дрочер), зона споживання їжі, специфічні зони (наприклад, дартс-зона, караоке, кальяну і т.п., Іл. Б.27, Б.53). Естетичне оформлення може дублюватися (якщо це мережа закладів, Іл. Б.16-17) або ж бути індивідуальним.

Для кафе властиве більш просте функціональне зонування: вхідна зона, зона споживання їжі, зона продуктових вітрин, також можуть бути специфічні зони (наприклад, дитячі куточки, якщо це кафе сімейного типу, Іл. Б.57-58). Такі зони як хостес стійка, барна стійка, місце для офіціантського устаткування (дрочер) використовуються рідко. Меблеве устаткування та технологічне обладнання сучасне та комфортне.

Їдальня відрізняється функціональним зонуванням: вхідна зона, зона видачі їжі, касова зона (зона розрахунку), зона споживання їжі (Іл. Б.36-37). Меблеве устаткування дуже просте з використанням мінімальної кількості меблів. Художнє оформлення мінімальне (Іл. Б.34-35) або взагалі відсутнє (Іл. Б.32-33).

Таким чином, функціональне зонування залежить від концепції закладу, його цільової аудиторії та технічних можливостей приміщення. Правильне розмежування зон допомагає забезпечити злагоджену роботу та позитивний користувацький досвід для гостей.

Отже, можна визначити *основні принципи просторового поділу* закладів харчування на зони: *функціональність* (зони повинні бути організовані так, щоб оптимізувати робочий процес і комфорт клієнтів); *логістика* (наприклад, розташування кухні поруч із залом для відвідувачів зменшує час доставки страв; барна зона часто знаходиться в центрі або на видному місці); *дизайн та стиль* (гостьова зона відображає концепцію закладу, її оформлення важливе для створення атмосфери); *санітарні вимоги* (кухня повинна бути ізольована від гостьової зони, приміщення для персоналу не повинні перетинатися з зонами для гостей); *безпека* (протипожежні виходи, вентиляційні системи та ергономіка розташування зон мають відповідати нормам).

Сьогодні дизайн закладів громадського харчування стикається з низкою проблем. Серед них можна виокремити комфорт гостей, ефективність роботи персоналу, що впливають на економічну успішність бізнесу.

Так, непродумане зонування може створювати хаос у русі клієнтів і труднощі в роботі персоналу, а відсутність окремих зон для різних потреб (індивідуальні столи, сімейні зони, місця для груп) – є результатом невдалої просторової організації, що потребує врахування ергономіки.

Недостатнє врахування цільової аудиторії знижуватиме відвідуваність та викликатиме незадоволення гостей. Така проектна проблема часто зумовлюється через невідповідність дизайну очікуванням цільової групи клієнтів (наприклад, молодь, сім'ї з дітьми або бізнес-аудиторія). Таким чином, вдаль проектне рішення ресторанного простору вимагає проведення досліджень аудиторії перед розробкою концепції.

Низька функціональність меблів та обладнання знижують комфорт гостей, а також створюють додаткові витрати на заміну. Вибір якісних матеріалів і меблів з урахуванням комфорту, довговічності та стилю закладу є необхідною умовою успішного ресторанного бізнесу.

Ще однією проектною проблемою є невідповідне освітлення – занадто яскраве чи тьмяне освітлення ресторанного інтер'єру. Невдала кольорова температура світла, яка спотворює вигляд їжі, має доволі негативний вплив на

атмосферу закладу та презентацію страв. Проектування освітлення у закладі громадського харчування (загального, акцентного, декоративного) також має бути ретельним, із урахуванням функціональних зон.

Непродумана акустика зумовлює високий рівень шуму через відкриті простори або недостатнє звукопоглинання (галас, стукіт посуду, розмови). Як наслідок – дискомфорт для клієнтів і складності в комунікації.

Негативний вплив на репутацію серед екологічно свідомих клієнтів має використання неекологічних матеріалів і рішень (пластиковий декор, одноразовий посуд). Популярними дизайнерськими пропозиціями є використання сталих матеріалів і технологій, перехід на багаторазові рішення.

Невідповідність дизайну концепції закладу харчування можна вважати однією із нагальних проектних проблем. Якщо дизайн не відповідає тематиці або типу кухні (наприклад, традиційна кухня в надто мінімалістичному інтер'єрі), відбувається втрата автентичності та плутанина в сприйнятті закладу клієнтами.

Гармонійне поєднання концепції меню та стилю інтер'єру забезпечує емоційну прив'язку відвідувачів. Окрім того, стерильний або надто нав'язливий дизайн, що не викликає емоційного відгуку у клієнтів, значно знижує їх лояльність до закладу харчування.

## **Висновки до розділу 2**

Громадське харчування, як частина ресторанної індустрії, є сферою виробничої та комерційної діяльності, в якій виробляють та реалізують продукцію власного виробництва та закуплені товари, як правило, призначені для споживання на місці (рідше – на винос), з організацією дозвілля або без нього.

В залежності від означених критеріїв (формат обслуги, цільова аудиторія, кухня, асортимент, концепція, рівень цін, локація) заклади громадського харчування класифіковано на *основні типи*: бари, ресторани, кав'ярні, кафе, їдальні, домашні кухні, фаст-фуди, стріт-фуди.

Узагальнено закономірності поділу на функціональні зони та облаштування згідно типів закладів громадського харчування.

Виокремлено такі *принципи для видової класифікації* гастрономічних закладів: *технологічного процесу і формату обслуговування* (повний цикл та офіціантське обслуговування, самообслуговування, комбінований формат, доставка, «Dark kitchens»); *рівень цін і доступність* (преміум-рівень, середній рівень, бюджетний рівень); *тип пропонованої кухні* (традиційна, авторська, ф'южн, здорове харчування); *асортимент, різноманітність та спеціалізація меню* (універсальні заклади, спеціалізовані, дієтичні); *місце розташування* (міські, у торгових центрах, при готелях, заклади на природі); *цільова аудиторія* (сімейні, молодіжні, корпоративні, туристичні); *організаційно-правова форма та спосіб управління* (індивідуальні підприємства, франчайзингові та мережеві заклади); *часовий режим роботи* (цілодобові, тимчасові (Pop-up), із звичайним графіком); *концепція* (етнічні, вегетаріанські та веганські, сімейні, концептуальні, тематичні, інтерактивні, інноваційні).

Охарактеризовано *основні принципи просторового поділу на зони*: функціональність, логістика, комфорт, дизайн, концепт, санітарні вимоги, безпека.

Означено такі *проектні проблеми*: непередумане зонування та невдала просторова організація; ергономічна невідповідність; низька функціональність меблевого і технологічного обладнання; недостатнє врахування цільової аудиторії; невдале освітлення, колористика та акустика; відсутність екологічного підходу; невідповідність стильового рішення концепції закладу харчування; відсутність емоційного відгуку.

## РОЗДІЛ 3

### ПРИНЦИПИ ТА ПРОЕКТНІ ПРИЙОМИ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРІВ ПІДПРИЄМСТВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

#### **3.1. Прийоми об'ємно-планувальних рішень підприємств громадського харчування**

*Об'ємно-просторова організація* закладів громадського харчування визначається складовими архітектурної форми та внутрішнього середовища.

Насамперед, найбільш важливим компонентом є просторова форма – архітектурна оболонка (включає такі елементи, як сукупність кімнат, поверховість, фасадна частина, вулиця). Цей аспект встановлює периметри внутрішнього простору ресторанного закладу та узгоджується зі структурним каркасом.

Наприклад, ресторан The Jane (Антверпен, Бельгія) розташований в історичній будівлі – у колишній каплиці Військового госпіталю (Іл. В.1). The Jane має чітко виражений архітектурний стиль, збережені архітектурні елементи: вітражі, високі стелі (Іл. В.2-3).

Каплиця, а також прилегла територія були повністю відреставровані після багатьох років порожнечі дизайнером Пітом Буні та його командою. Гастрономічний ресторан Jane розташований на першому поверсі, а з усіх столиків відкривається вид на відкриту кухню. Тут представлена велика винна карта, в якій представлені як нові органічні вина, так і золоті старі винні домени. На першому поверсі можна знайти бар Jane's Upper Room [58].

Сучасні дизайнерські елементи, такі як розкішні люстри від Pslab, підкреслює архітектурну особливість ресторану The Jane. Ресторанний простір The Jane – це вражаючий контраст між духовністю простору та сучасним дизайном.

Велике значення мають огорожувальні площини, які формують цілісний простір, – основні конструктивні площини, опори, колони, а також стіни, перегородки, стелі та сходи. Огорожувальні ділянки, завдяки своїм

композиційним характеристикам як форма, матеріал, текстура та колір, надають інтер'єру ресторанного простору унікальних якостей.

Ресторан Ithaa Undersea Restaurant, розташований у готелі Conrad Maldives Rangali Island, є першим у світі, спроектованим під водою в Індійському океані. Побудований на 5 м (16 футів) нижче рівня моря на Мальдівах, ресторан вміщує 14 гостей (Іл. В.4). Гості потрапляють гвинтовими сходами з причалу і опиняються в акваріумному просторі.

Особливості його вражаючого інтер'єру – прозорий купол, який забезпечує 270-градусний панорамний вид на підводний світ та корали. Його концепція унікального поєднання природи та архітектури, атмосфера повного занурення в океанічну атмосферу роблять користувацький досвід незрівнянним.

І, нарешті, третя складова – предметне наповнення простору. Освітлення, обладнання, меблі визначають функціонально-типологічну сутність середовища.

Ресторан Sketch (Лондон, Англія) має концепцію еkleктичного арт-простору (Іл. В.5). Це робота дизайнера Індії Махдаві та художниці Їнки Шонібаре, які разом наповнили простір золотистими, сонячними відтінками під назвою «Сучасна магія». Шонібаре створила 14 нових витворів мистецтва ексклюзивно для цього простору, включаючи дерев'яні маски ручного розпису та стьобані портрети, що відсилають до африканського мистецтва, яке надихнуло Пікассо. Посуд, уніформа та освітлювальна фурнітура були замовлені у майстрів та дизайнерів з усього світу.

Інтер'єр ресторану Sketch демонструє простір, переосмислений у потужне свято африканської культури та спадщини. Для колірної гами Mahdavi вибрав мідну шкіру для стін у поєднанні з жовтими сонячними тканинами. Текстури підсилюють кольори з металевими мідними шпалерами, текстурованою тканиною Aissa Dione і плетеними настінними світильниками Inès Bressand. Ці елементи дозволили збагатити художнє дослідження культури та ідентичності Yinka та привнести тепле відчуття Африки у простір та меблі.

Кожен зал ресторану Sketch, завдяки різноманітному предметному наповненню, має унікальний стиль, наприклад, The Gallery оформлений у рожевих тонах із сучасними картинами (Іл. В.6).

Високий рівень уваги до деталей простежується навіть у ванних кімнатах із капсулоподібними кабінками (Іл. В.7-8). У ресторані представлена колекція великих білих яєць, що містяться в кімнаті, до якої можна потрапити розділеними вигнутими сходами. Відображаючи кольори вітражної стелі, яйця містять окремі туалетні кабінки, кожна зі своєю індивідуальною музикою та звуком. Це створює насправді незабутній досвід.

Кожен дизайн і досвід у ресторані Sketch були ретельно продумані з моменту, коли гості заходять в ресторан, і до моменту, коли вони залишають.

### **3.2. Засоби та прийоми композиції в проектуванні інтер'єрів громадського харчування**

Серед *засобів композиції*, основними при творенні внутрішнього простору закладів ресторанної індустрії, виділяються: світло, колір, фактура, текстура.

*Світло.* У створенні індивідуального дизайну закладів ресторанної індустрії освітлення, безсумнівно, має важливу роль (Іл. В.1-3, В.5).

Освітлення вирішує багато естетичних і пластичних завдань. Наприклад: розставити візуальні акценти (Іл. В.7), позначити окремі зони (Іл. В.5), змодельовати простір (Іл. В.9).

Домінування декоративних та художніх аспектів іноді ставить функціональність на другий план (Іл. В.12).

Штучні джерела світла сьогодні мають різноманітний асортимент. Їхній дизайн і технічні можливості дозволяють створити будь-який сценарій на замовлення клієнта (Іл. В.1, В.5).

У загальних залах закладів харчування найчастіше запроектовано три типи освітлення. Це загальне (зазвичай, верхнє світло, Іл. В.10), місцеве освітлення столиків (Іл. В.4, В.9) і освітлення барної стійки (Іл. В.11), а також робочого простору.

Всі ці типи освітлення можуть бути реалізовані найрізноманітнішими шляхами. Наприклад, верхнє освітлення забезпечують традиційні люстри (Іл. В.1-3), а також стельові (Іл. В.10) або вбудовані в спеціальні ніші стелі світильники (Іл. В.5).

Розкішний дизайн інтер'єру ресторану Cavalli Club забезпечує освітлення. Світильники Swarovski мають бездоганне світло та перетворюють ресторан в чудовий простір з елегантною атмосферою (Іл. В.16).

Загальне світло повинне забезпечувати рівномірну освітленість і гармонійно поєднуватися з локальним освітленням та природною інсоляцією (Іл. В.13). Саме такою є система освітлення ресторану El Celler de Can Roca, двічі визнаного найкращим у світі. Концепція базується на синергії природи та модернізму. Природні матеріали (дерево, камінь), панорамні вікна підтримують мінімалістичний і функціональний дизайн.

Особливістю інтер'єру El Celler de Can Roca є гармонія між зовнішнім ландшафтом та внутрішнім простором (Іл. В.13).

Освітлення столиків у ресторанному просторі може реалізовуватися за допомогою місцевого (Іл. В.9) або загального підсвічування залу (Іл. В.1-3).

Стійку бару найчастіше висвітлюють за допомогою підвісів різної форми (Іл. В.11), іноді світильниками, які вбудовані в елементи самої стійки або ж у стелю (В.14-15).

Простір за стійкою бару – це робоча зона бармена, тому повинен бути забезпечений необхідний рівень освітленості (Іл.В.16).

В кафе чи ресторані, де головне завдання – це створення приватної комфортної атмосфери, використовуються світильники, лампи яких дають більш теплий спектр світла (Іл. В.5, В.10, В.15).

Для закладів типу фаст-фуду та нічних барів більш властиві економічні і недорогі світильники (Іл. В.14). Люмінесцентні лампочки дають холодне світло.

В інтер'єрах закладів харчування для створення світлових акцентів використовуються лампи спрямованого світла (Іл. В. 18).

Світлодіодні світильники гарантують низьке споживання енергії, мають тривалий термін служби. Низькі витрати, просте технічне обслуговування, можливість інтелектуального управління і чудова передача кольору роблять ці світильники вельми привабливим варіантом для декоративного освітлення ресторанів і барів (Іл. В.11).

Світлодіодні лампи доволі варіативні, оскільки створюють регульоване біле світло (Іл. В.17) та динамічне кольорове освітлення (Іл. В.14).

Дизайнери набувають необмежені можливості для створення індивідуальних ефектів і спрямованого освітлення завдяки універсальності світлодіодних модулів.

Загальна композиція ресторанного закладу буде вдалою, якщо розташувати джерела світла різної інтенсивності на різних рівнях (Іл. В.17). У такому випадку можна варіювати світлові сценарії залежно від ситуації.

Наприклад, у вечірній час освітлення ресторанних закладів повинне створювати атмосферу урочистості під час святкового банкету (Іл. В.9). Доречним для індивідуальних зон буде м'яке затишне освітлення (Іл. В.18).

Цікавим дизайнерським рішенням є поєднання зон ресторанного простору з досить яскравим освітленням і затемнених (Іл. В.14). Яскравим освітленням можна виділити найбільш цікаві елементи інтер'єра, наприклад барну стійку.

За допомогою світла можна композиційно перетворити інтер'єр закладу харчування. Наприклад, підсвітка різними способами може візуально створити ефект високої стелі (Іл. В.11), подрібнити площину стіни променем світла (Іл. В.15), додати їй динаміку (Іл. В.17).

*Колірна гама* в закладі громадського харчування має серйозний вплив на поведінку відвідувачів через активізацію психологічного сприйняття. Це підтверджують сучасні наукові розвідки, предметом яких є вивчення впливу кольору на апетит, настрої і тривалість перебування. Доведено, що теплі кольори стимулюють апетит, а приглушене освітлення сприяє релаксації.

Дія кольорового оформлення закладу харчування також проявляється у встановленні емоційного контакту із відвідувачем, наприклад, через позитивні емоції, стимулювання апетиту тощо (Іл. В.12).

Грамотне використання кольору в дизайні підприємств харчування, окрім декоративності та естетичності, є функціональним засобом інформування гостей, орієнтування у просторі, залученням уваги до певних зон тощо.

Наприклад, у дизайні барної стійки у ресторані Moon Club використано підсвітку синім кольором, що акцентує її у просторі (Іл. В.14). Таким чином колірна гама є методом для психофізіологічного маніпулювання поведінкою відвідувачів.

Вплив кольору на клієнтів закладів харчування також може бути непрямим – через його властивість візуально змінювати форму і розмір предметів. Наприклад, оптичні ілюзії через поєднання кольорів, використовуються для підкреслення архітектурних деталей (Іл. В.11), для створення образу (Іл. В.12), передачі відповідного настрою (Іл. В.9). Але в той же час, кольорові ілюзії не повинні вводити в оману відвідувачів, спричиняючи психофізіологічний дискомфорт.

Колірні гама закладу харчування є важливою для сприйняття цільовою аудиторією. Наприклад, для сімейного кафе доречним буде яскраве оформлення у світлих тонах (Іл. В.10), для концепції лаунж-бару – навпаки, насичена темна колористика (Іл. В.14).

Окрім того, важливим у дизайні закладів харчування є врахування температурного фізіологічного впливу кольору. Наприклад, жовті сонячні тканини, використані в декорі ресторану Sketch London (Іл. В.5), створюють тепле відчуття Африки, що по сприйнятті вище на 3-5 градусів від аналогічного інтер'єру в холодних тонах. Дане колірне рішення є привабливим жителів Лондону і завдяки ефекту тепла колірні гама Sketch London є конкурентною перевагою даного закладу в холодну пору року (Іл. В.14).

У теплій гамі найсильнішою психофізіологічною дією відрізняється червоний колір. Він є ідеальним для закладів харчування, особливо фаст-фудів, оскільки викликає апетит та здатен покращувати травлення (Іл. Б.41, Б.44-45).

Червоні акценти в ресторанному інтер'єрі можуть провокувати імпульсивні рішення, викликати агресію. Його використання є доречним для спорт-барів чи нічних диско-барів.

Дизайн бару Sketch London є дуже амбітним – як і сам заклад, відзначений трьома зірками Мішлен. Вдень – це кондитерська Sketch, а вночі один із барів. Унікальності та розкоші інтер'єру надають барокові деталі, зокрема червоні кольорові стільці із стилізованими ніжками у вигляді балетних туфель (Іл. В.19).

Помаранчевий колір викликає прилив енергії і покращує апетит (майже нарівні з червоним). Оскільки його надлишок в просторі дратує, то в закладах харчування він краще працюватиме в якості акцентного, а не основного кольору.

Жовтий колір стимулює зір та краще інших привертає увагу. Присутність жовтого в інтер'єрі закладів харчування активізує мислення, викликає радісний настрій, сприяє прийняттю нових ідей – тому він буде доцільним у бістро та кав'ярнях (Іл. В.20).

Для створення атмосфери спокою та релаксу доречні холодні кольори (блакитний, синій, фіолетовий та їх відтінки). Під впливом кольорів холодної гами клієнти ресторанів будуть більше часу проводити у закладі, менше турбуватися про витрати, довше робити вбір (Іл. В.4, В.17).

Наприклад, за допомогою холодного тонового рішення інтер'єрного можна знизити дратівливість від очікування замовлення (Іл. В.11).

Блакитний колір викликати у відвідувачів закладів харчування відчуття благополуччя та безпеки. Тому його часто використовують у дизайні курортних ресторанів та морської кухні (Іл. В.4). Блакитний колір спонукає до відвертого спілкування і сприятиме встановленню емоційного зв'язку, що важливо для формування прихильності клієнтів.

Синій колір буде кращим рішенням для дизайну кімнати відпочинку або кальяної, оскільки розсіює увагу та знижує гостроту зору. Натомість, для

оформлення інтер'єру закладів швидкого харчування він не підходить, оскільки під його впливом втрачається апетит, а простір буде здаватися непривітним та порожнім.

Фіолетовий із колірної спектру є психологічно важким для сприйняття. Його медитативність знижує активність і пригнічує апетит. У ресторанному бізнесі фіолетовий колір є основою інсталяцій.

Наприклад, у лондонському ресторані Sketch відвідувачів зустрічає неонові інсталяція авторки Дайан Харріс. Передпокій виглядає дещо моторошно, але водночас приваблює мерехтливими відтінками синього та фіолетового, запрошуючи дізнатися більше (Іл. В.21).

Вплив зеленого кольору залежить від переважаючих відтінків. Якщо домінують сині відтінки, зелений буде мати заспокоюючу дію (Іл. В.24). Так, створений художницями Керолін Квотермейн і Дідьє Махі концепт «Галявина» для лондонського ресторану створює атмосферу лісу. Тонкі риси меблів з ротанга 50-х років поєднуються із сміливим принтом аксесуарами і традиційними методами декорування. Вражаючі шпалери, надруковані на сотнях метрів, демонструють образ лісу, створений традиційною технікою декупажу. Глибокий смарагдовий відтінок текстильного декору говорить про розкіш дорогого ресторану Sketch.

Оскільки зелений вважається нейтральним кольором, то він гармонійно поєднується з кольорами як теплої, так і холодної гами.

Насичений зелений колір асоціюється з природною свіжістю, тому є ідеальним дизайнерським рішенням для літніх веранд чи пляжних барів, що пропонують фрукти і прохолодні напої в спекотний день (Іл. В.25).

Чорний в ресторанному дизайні використовується акцентно, для підкреслення основних кольорів. Якщо у приміщенні стіни або стелю пофарбувати в чорний, то воно буде сприйматись замкнуто. Натомість, акценти інтер'єру в чорному кольорі – світильники, предмети декору, драпірування текстилем – надаватимуть вишуканості. Наприклад, дизайнерська люстра та

меблі чорного кольору роблять атмосферу гастрономічного ресторану Jane ексклюзивною (Іл. В.1).

Коричневий колір (та його відтінки) сприймаються більш природно, асоціюються з надійністю і довговічністю. Коричневий формує атмосферу довіри та впевненості, тому його використовують ресторани, що мають давні історичні традиції або антикварне умеблювання.

Наприклад, ресторан Bagatelle є частиною багатоквартирного будинку, побудованого в 1891 році за проектом архітектора Карла Амана. Його інтер'єр є класичним, а меблі, виготовлені із натурального дерева темно-коричневих відтінків. (Іл. В.22-23).

Для більшості закладів харчування інтер'єри у світлих тонах є вдалим дизайнерським рішенням (Іл. В.6-11). Світлі кольори візуально збільшують простір (Іл. В.16), підкреслюють яскраві деталі (Іл. В.7), розставляють потрібні акценти (Іл. В.6).

Наприклад, зал бару The Gallery, розроблений у 2014 р. дизайнеркою India Magdavi [58]. Розкішна елегантна кімната в однотонних рожевих тонах є фоном для 239 гумористичних чорно-білих етюдів Девіда Шріглі (Іл. В.6).

Білий колір створює атмосферу чистоти і порядку у ресторанных закладах (Іл. В.7). Світло-сірий колір також сприяє враженню стабільності, організації роботи персоналу. Сіра одноманітність стін потребує пом'якшення яскравими кольорами або природними елементами (Іл. В.11, В.16).

Розуміння психологічного впливу кольору є важливими аспектом дизайну інтер'єрів закладів ресторанної індустрії.

*Фактура і текстура* відіграють важливу роль у дизайні інтер'єру закладів громадського харчування, оскільки вони впливають на естетичне сприйняття простору, атмосферу та комфорт відвідувачів.

Поверхня матеріалу, яку можна відчутти на дотик, допомагає створити певний настрій і задає стилістику. Гладкі, блискучі поверхні (скло, метал) асоціюються з сучасністю, елегантністю і мінімалізмом (Іл. В.1-3).

Текстуровані або шорсткі матеріали (дерево, текстиль, цегла) додають затишку, тепла і натуральності, що особливо актуально для кафе чи сімейних ресторанів (Іл. В.10, В.12).

Вигляд поверхні дизайнери використовують для створення візуального інтересу, навіть якщо матеріал недоступний для дотику. Концепція футуристичного дизайну із елементами японської культури втілена у барі Tetchan Yakitori Bar (Іл. В.26).

Інтер'єр бару вирішений у стилі кіберпанк: неонове освітлення, металеві конструкції. Спроектоване архітектором Кенго Кума динамічне середовище ідеально підходить для сучасної молоді.

На першому рівні знаходиться барна стійка зі стільцями та кілька столиків, що мають льодову фактуру (Іл. В.27). Барна стійка та стільці насправді виготовлені із залишків розплавленого акрилового продукту.

Дивовижний інтер'єр другого поверху побудований на концепті Моґатоґа – матеріальність і різноманітні кольори немов ширяють у повітрі. Перероблені LAN-кабелі мають фактуру вовняної пряжі і використані в дизайні на стінах, світильниках, сидіннях і столах (Іл. В.26).

М'які та теплі текстури (наприклад, текстильні сидіння або дерев'яні столи) роблять простір комфортнішим та приємнішим для тривалого перебування (Іл. В.5-6, В.9).

Холодні та гладкі фактури (наприклад, метал або плитка) можуть бути доречними для швидких закусочних або фудкортів, оскільки створюють більш ділову та функціональну атмосферу (Іл. В.11, В.15).

Слід відзначити функціональність деяких фактур, що сприяє зручності в обслуговуванні. Наприклад, гладкі поверхні легше чистити, що важливо для підтримки гігієни в закладах харчування. Зносостійкі текстури, такі як камінь або штучні матеріали, підходять для інтенсивного використання в громадських місцях.

Текстури допомагають виділити окремі зони в ресторанному просторі. Наприклад, зона відпочинку може мати м'які текстильні акценти, тоді як зона самообслуговування – гладкі й мінімалістичні матеріали.

Текстури та фактури, як композиційний прийом дизайну інтер'єру, впливають на сприйняття простору підсвідомо. Наприклад, натуральні текстури можуть викликати відчуття спокою, а глянцеві поверхні – активізувати.

У кав'ярнях часто використовують фактуру дерева, текстильні елементи та матові поверхні, щоб створити теплу і затишну атмосферу (Іл. В.9-11). У фастфудах переважають гладкі, легко мийні матеріали – пластик, метал, глянець. У ресторанах високого класу акцент роблять на розкішних текстурах – мармур, оксамит, шкіра (Іл. В.19, В.21).

Гармонійне поєднання фактур і текстур допомагає не лише створити естетично привабливий простір, але й формувати враження клієнтів про заклад, стимулюючи їх повернення.

Таким чином, можна зробити висновок про *основні прийоми формоутворення підприємств харчування*:

- *Використання світла.* Природне і штучне освітлення забезпечує комфорт і створює атмосферу. Використання акцентного освітлення для виділення зон або елементів декору.
- *Ігрові прийоми з формами і простором.* Використання дзеркал для візуального розширення простору, геометричних форм, багаторівневих стель чи підлоги.
- *Комбінація матеріалів.* Поєднання дерева, металу, скла, тканин для створення цікавих композицій. Контрастність між грубими і гладкими поверхнями.
- *Контраст та акценти.* Поєднання різних текстур, кольорів або форм для створення візуального інтересу. Використання яскравих деталей (світильники, меблі, декоративні елементи).
- *Використання природних мотивів.* Зелені стіни, рослини в інтер'єрі, натуральні матеріали (камінь, дерево).

- *Застосування концептуального дизайну.* Розробка тематичного інтер'єру (наприклад, ретро, мінімалізм, етнічний стиль).
- *Інтеграція технологій.* Впровадження «розумного» освітлення, інтерактивних меню, аудіовізуальних систем.

### **3.3. Принципи та інновації формоутворення інтер'єрного простору закладів громадського харчування**

Проектування закладів громадського харчування відображають зміни в соціальних, культурних і екологічних аспектах суспільства, а також інновації в дизайні й технологіях. Дизайн інтер'єру підприємств ресторанної індустрії базується на гармонійному поєднанні функціональності, естетики та комфорту для відвідувачів.

Можна виокремити *основні принципи* формоутворення підприємств харчування:

- *Функціональність.* Простір має бути зручним для відвідувачів закладів харчування і персоналу. Дизайнерам необхідно передбачити ергономічні рішення, раціональне зонування та забезпечити безперешкодний рух.
- *Зонування.* Простір поділяється на зони (зона прийому гостей, обідня зона, кухня, зона відпочинку тощо). Забезпечується баланс між приватністю і соціальною взаємодією.
- *Естетичність.* Дизайн створює емоційно привабливу атмосферу, яка відповідає концепції закладу. Для цього використовуються кольори, фактури, матеріали та освітлення, які формують унікальний стиль.
- *Гнучкість і адаптивність.* Простір має відповідати потребам різних груп клієнтів (сімей, молоді, ділових зустрічей). Використовуються мобільні меблі, модульні рішення для швидкої адаптивності.
- *Фірмовий стиль і айдентика.* Дизайн відображає бренд закладу, підкреслює його унікальність і сприяє впізнаваності.

- *Екологічність.* Використання природних матеріалів, енергоефективного освітлення, елементів озеленення.

Додатково можна виділити такі *аспекти*:

*Емоційний дизайн:* атмосфера спрямована на виклик позитивних емоцій (комфорт, затишок, інтерес) у відвідувачів. Таким є Sirocco Sky Bar – це один із найвищих і найвідоміших у світі ресторанів просто неба, що відкриває неймовірний панорамний огляд на Бангкок. Інтер'єр має розкішний дизайн із золотими та білими елементами. Вражаюче підсвічування створює атмосферу елегантності (Іл. В.28).

Заклади харчування повинні бути *інклюзивними*, тому обов'язковим є простори для людей з особливими потребами.

*Інтерактивні* елементи заохочують взаємодію (наприклад, фотозони, інтерактивні столи).

Правильне використання цих принципів і прийомів забезпечує не лише комфорт і задоволення гостей, а й успіх закладу в конкурентному середовищі.

Сучасний підхід до створення ресторанів, кафе та інших гастрономічних просторів визначають такі *основні напрями*:

*Сталий дизайн і екологічність:*

- Використання екологічних матеріалів: натуральні дерево, камінь, бамбук, перероблений пластик.

- Енергоефективність: впровадження LED-освітлення, енергоефективного обладнання, використання сонячних панелей.

- «Зелений» інтер'єр: інтеграція живих рослин у дизайн (вертикальні сади, озеленені стіни, фітодизайн).

- «Zero Waste» концепція: проекти, які мінімізують відходи, включаючи роздільне сортування сміття та повторне використання.

*Технології та інтерактивність:*

- Цифровізація: інтеграція QR-кодів для меню, безконтактна оплата, онлайн-бронювання.

- Смарт-рішення: використання IoT (Інтернету речей) для керування освітленням, клімат-контролем і звуком.
- Роботизація: роботи-офіціанти, автоматизовані кухні, доставка їжі дронами.
- Інтерактивний досвід: проекційне освітлення, доповнена реальність (AR) для інтерактивних меню чи декору.

*Трансформаційні простори:*

- Мобільність: модульні меблі, що дозволяють змінювати розташування залежно від потреб.
- Багатофункціональність: простори, які поєднують функції ресторану, кав'ярні, робочої зони (коворкінгу) чи місця для івентів.
- Відкритий простір: дизайн із мінімальними перегородками для створення атмосфери свободи й простору.

*Локальність і автентичність:*

- Використання локальних матеріалів і технік: деревина, тканини, декор, створені місцевими майстрами.
- Тематичні концепції: відображення культури чи історії регіону через інтер'єр і меню.
- Ферми при ресторанах: акцент на свіжість продуктів і прозорість їх походження.

*Тематичний і концептуальний дизайн:*

- Інстаграм-дизайн: створення зон, що виглядають ефектно на фото, з яскравими акцентами й креативними деталями.
- Тематичність: ресторани з унікальною ідеєю (космічні, ретро-кафе, місця, оформлені як кінотеатри, музеї, історичні події, географічні та природні мотиви, спортивна тематика, мисливські сюжети, етнографічна тематика; мультисенсорний досвід і т. п.).
- Кухонний театр: відкриті кухні, де клієнти можуть спостерігати за процесом приготування їжі.

### *Мінімалізм і функціональність:*

- Простота форм: чисті лінії, нейтральна палітра, акцент на матеріалах.
- Менше декору: мінімальний набір елементів з акцентом на якість.
- Функціональний дизайн: максимальна ефективність використання простору.

### *Орієнтація на клієнта:*

- Інклюзивність: створення просторів для людей з різними фізичними потребами (безбар'єрний доступ, шрифти Брайля в меню).
- Емоційний комфорт: зонування для створення затишних куточків або більш соціальних зон.
- Персоналізація: використання технологій для адаптації обслуговування під конкретного клієнта (побажання, улюблені страви), декору, створеного з використанням авторських технік для створення унікального концепту; брендингу для позиціонування.

### *Соціальні зони та комунікація:*

- Довгі столи: стимулювання соціальних контактів між клієнтами.
- Зони для груп: місця для великих компаній, окремі кімнати для приватних подій.
- Сімейний простір: інтеграція дитячих зон і сімейного меню.

### *Урбаністичні тренди:*

- Відкриті тераси та rooftop-заклади: адаптація до тенденцій відпочинку на свіжому повітрі.
- Фудкорти: компактні зони з кількома ресторанами, що дозволяють клієнтам вибирати між різними кухнями.
- Фудтраки: мобільні заклади громадського харчування, які відображають тренд на зручність і мобільність.

### *Експериментальні формати:*

- «Pop-up» ресторани: тимчасові заклади з нестандартними концепціями.

- Темні ресторани: концепція, коли гості їдять у повній темряві для акценту на смакових відчуттях.
- Автоматизовані ресторани: з мінімальною участю персоналу (наприклад, ресторани-роботи).

Ці тенденції підкреслюють індивідуальність, технологічність і екологічність сучасних закладів громадського харчування, водночас адаптуючись до змін у суспільстві та потребах клієнтів.

*Інновації* в дизайні закладів громадського харчування відображають сучасні тренди, технологічний прогрес і зміну потреб споживачів.

Основними напрямками *інновацій* є:

- *Технологічні інновації* включають смарт-рішення (інтерактивні меню на планшетах чи смартфонах, сенсорні столи, які дозволяють замовляти їжу чи грати в ігри, системи автоматизації замовлень і розрахунків, «розумне» освітлення, яке змінює яскравість і колір залежно від часу доби чи настрою); інтеграцію AR та VR (використання доповненої реальності для демонстрації страв чи декору, VR-зони для віртуальних екскурсій або розваг); роботизацію (роботи-офіціанти або бармени, системи доставки страв до столів за допомогою дронів чи конвеєрів).
- *Екологічний дизайн* передбачає сталий підхід (використання перероблених і екологічно чистих матеріалів у дизайні (дерево, камінь, метал), енергоефективне освітлення (LED) та системи зниження енергоспоживання, мінімізацію одноразового пластику (екологічний посуд, упаковка), живі елементи (зелені стіни та вертикальні сади, впровадження систем очищення повітря через природні фільтри).
- *Гнучкість і адаптивність простору* визначає можливість швидкої трансформації простору під різні формати (вечірка, конференція, дитяче свято), використання модульних меблів для перетворення простору, зони мультифункціональності (спільні робочі простори (coworking), ігрові чи розважальні зони, інтегровані з обідніми).

- *Персоналізація та унікальний досвід* будуються на ресторанному інтер'єрі як бренд (дизайн відображає історію чи концепцію бренду), персоналізованому обслуговуванні (використання систем, що запам'ятовують улюблені замовлення гостей), імерсивних рішеннях (візуальні та звукові інсталяції, що повністю занурюють у певну атмосферу (наприклад, відчуття перебування на кораблі чи в тропічному лісі)).
- *Інновації у зонуванні* виявляються у створенні соціальних зон (відкриті кухні, де гості можуть спостерігати за процесом приготування їжі), приватних зон (капсул чи ізольованих кабінок для приватності), концепції «outdoor- інтер'єру» (простори, що створюють ілюзію відкритого простору навіть всередині приміщення завдяки використанню прозорих конструкцій, озеленення).
- *Естетичними трендами* є біофільний дизайн (орієнтація на природу через натуральні матеріали, освітлення та кольорові гами), мінімалізм та open-space (простота форм, зменшення зайвих деталей, відкрите планування), ретро та вінтаж (відродження стилів минулих десятиліть із сучасним підходом).
- *Інновації в освітленні* зумовлюють провадження динамічного освітлення, зміни світла залежно від часу доби чи атмосфери (романтична вечеря, активний бізнес-ланч), інтерактивних світлових інсталяцій (ламп, які реагують на рух чи зміну звуку).
- *Інклюзивний дизайн* передбачає доступність (проекування просторів, повністю адаптованих для людей з обмеженими можливостями, зручних входів, столів, меню шрифтом Брайля), інклюзивність для сімей (зони для дітей, які гармонійно вписані в загальний дизайн).
- *Цифрові елементи* застосовуються у гастрономічних шоу (використання проєкцій чи 3D-мапінгу на столах, де їжа стає частиною візуального перформансу), соціальних інтеграціях (ресторанний дизайн заохочує гостей ділитися фото в соціальних мережах (фотозони, інтерактивні стіни)).

Інновації в дизайні закладів громадського харчування допомагають створювати не лише функціональний, але й емоційно привабливий простір, що відповідає вимогам сучасних клієнтів.

Емоційний дизайн, за умови вірного об'єднання інсайтів споживачів і технологій, здатний створювати унікальні продукти, які будуть давати незабутній користувацький досвід, а бізнесу – конкурентні переваги.

### **Висновки до розділу 3**

Визначено основні принципи об'ємно-планувальної організації середовища гастрономічних закладів: цілісності внутрішньої архітектурної структури; взаємопроникнення внутрішнього та зовнішнього простору; композиційна єдність простору та його предметного наповнення.

Систематизовано *основні прийоми формоутворення* гастрономічних закладів: використання світла та кольору; ігрові прийоми з формами і простором; комбінація матеріалів; контраст та акценти; використання природних мотивів; застосування концептуального дизайну; інтеграція технологій.

Обґрунтовано важливість *основних принципів* формоутворення підприємств ресторанної індустрії: функціональність; збалансоване зонування; гнучкість та адаптивність; естетичність; екологічність.

Виділено *аспекти сучасного проектування*: емоційний дизайн, інклюзивність, інтерактивність.

Розкрито тренди у проектуванні гастрономічних просторів: *сталий дизайн і екологічність* (використання екологічних матеріалів, енергоефективність, інтеграція живих рослин у дизайн, концепт «Zero Waste»); *технології та інтерактивність* (цифровізація, смарт-рішення, роботизація, інтерактивний досвід); *трансформаційні простори* (мобільність, багатофункціональність, відкритий простір); *локальність і автентичність* (використання локальних матеріалів і технік, тематичні концепції, ферми при ресторанах); *тематичний і концептуальний дизайн* (інстаграм-дизайн, тематичність, кухонний театр); *мінімалізм і функціональність* (простота форм, стриманий декор,

функціональний дизайн); *орієнтація на клієнта* (інклюзивність, емоційний комфорт, персоналізація); *соціальні зони та комунікація* (стимулювання соціальних контактів, зони для груп, сімейний простір); *урбаністичні тренди* (відкриті тераси та гоуфтор-заклади, фудкорти, фудтраки); *експериментальні формати* («Pop-up» ресторани, «темні» ресторани, автоматизовані ресторани).

Визначено основні напрямки **інновацій** в дизайні закладів громадського харчування: *технологічні інновації; екологічний дизайн; гнучкість і адаптивність простору; персоналізація та унікальний досвід; інновації у зонуванні; естетичні тренди; інновації в освітленні; інклюзивний дизайн; цифрові елементи.*

## РОЗДІЛ 4

### КОНЦЕПТУАЛЬНА РОЗРОБКА

#### ЗАКЛАДУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ «CRYSTAL»

##### 4.1. Концепція формотворення кафе «Crystal»

Об'єктом розробки є заклад громадського харчування – кафе молекулярної кухні «Crystal».

Символіка проєктованого інтер'єру на основі стилізації кристалів води базується на ідеї гармонії, чистоти, природності й краси.

Кристали води, які мають складну, але симетричну структуру, часто асоціюються із природною досконалістю та впливом емоцій на навколишнє середовище (за дослідженнями Масару Емото) [55].

У дизайні кафе «Crystal» композиційні прийоми будуть передавати такі основні символічні аспекти (Іл. Г.1):

- *Чистота та гармонія* кафе «Crystal»: кристали води символізують ідею чистоти фізичному та духовному сенсі. Геометрична структура у стилізованих меблях та обладнанні кафе «Crystal» нагадуватиме відвідувачам про баланс, гармонійне поєднання форм і природні закони.
- *Природність*: вода є основою життя, тому стилізація кристалів підкреслює зв'язок кафе «Crystal» із природою, акцентує увагу на екологічності та природних матеріалах.
- *Досконалість і унікальність*: кожен кристал води унікальний, як і людина. Це додає інтер'єру індивідуальності та відчуття особливості відвідувачів кафе «Crystal».
- *Емоційна складова*: дослідження демонструють, що кристали води змінюються під впливом позитивних емоцій. Тому інтер'єр буде асоціюватись із позитивною атмосферою у кафе «Crystal».

Також на основі концепції спроектовані меблі та обладнання інтер'єру кафе «Crystal», а їх функціональне зонування і розташування здійснено за принципом композиції стилізованого кристалу (Іл. Г.2).

В даному інтер'єрі кафе «Crystal» відчувається оригінальність авторської стилістики.

#### **4.2. Дизайн-проектна пропозиція інтер'єру кафе «Crystal»**

Об'єкт проектування – заклад громадського харчування «Crystal», що має загальну площу 200 м<sup>2</sup>.

Кафе «Crystal» знаходиться на першому поверсі п'ятиповерхової будівлі. Орієнтовна місткість – 30-35 осіб.

Для клієнтів відведені приміщення залу загальною площею 115 м<sup>2</sup>, що є безпосереднім об'єктом дизайн-розробки. Додаткові і складські приміщення відповідають загальній площі 95 м<sup>2</sup>. Вони призначені для персоналу кафе «Crystal» і включають такі функціональні зони: технічна (приготування і зберігання їжі), адміністративна (нарад і спілкування персоналу) (Додаток Г, Іл. Г.3-Г.22).

##### **4.2.1 Конструктивно-технологічне забезпечення**

Інтер'єр закладу громадського харчування «Crystal» спроектований у відповідності до норм ДБН В.2.2-25:2009 [17].

Згідно нормативних вимог простір кафе «Crystal» поділяється на дві основні функціональні зони (групи приміщень) (Іл. Г.3-6).

Основна зона – загальний зал кафе «Crystal» – призначена для обслуговування відвідувачів (Іл. Г.5). Друга зона – для виготовлення кулінарної продукції (Іл. Г.6).

Означені функціональні зони поділяється на менші, кожна з яких представлена своїми конструктивними елементами та обладнанням, які спроектовані для виконання закладених у них основних робочих функцій кафе «Crystal» (Г.6).

Для забезпечення штучного освітлення кафе «Crystal» були використано два типи штучного освітлення (Іл. Г.4). У прохідному залі для штучного

освітлення використано підвісні світильники і розташовані над поверхнею пристінних столиків (Лл. Г.14) і барною стійкою (Лл. Г.19).

Також у кафе «Crystal» використовується світлодіодна стрічка вздовж стіни та скляні конструкції.

У проєктованому інтер'єрі кафе «Crystal» всі типи світильників виступають повноцінними елементами декору.

Для облаштування середовища кафе «Crystal» і забезпечення комфортного мікроклімату було використано складну систему кондиціонування приміщень. Опалення приміщення кафе «Crystal» здійснюється за рахунок розгалуженої системи теплих підлог.

Меблі для інтер'єру кафе «Crystal» розроблені у відповідності до призначення закладу і його стильового вирішення (Лл. Г.14-15).

Зона прийому їжі кафе «Crystal» представлена групами столів, диванів та стільців (Лл. Г.16, Г.21). Зокрема для комфорту відвідувачів та зручної обслуги використані прямокутні столи зі скошеними краями (Лл. Г.14). Вони розраховані на чотири-шість персон. Дивани є зоною підвищеного комфорту та довготривалого перебування (Лл. Г.22).

Для короткочасного перебування і вживання напоїв у кафе «Crystal» спроектовано барну стійку з стільцями, що розрахована на шість посадкових місць (Лл. Г.16-19).

Меблі для кафе «Crystal» виготовлені на основі дерев'яного каркасу з м'якими спинками і сидіннями.

#### **4.2.2 Ергономічні вимоги**

В інтер'єрі «Crystal» забезпечено всі умови для комфортного і зручного перебування відвідувачів кафе, а також професійного виконання обов'язків персоналом закладу.

Спроектоване кафе «Crystal» є закладом громадського харчування. Він розрахований для 30-35 відвідувачів, що відповідає його плануванню та загальній площі.

Вхідні і вихідні проходи, відстані між меблями та обладнанням у кафе «Crystal» мають достатню пропускну здатність (Іл. Г.3).

Вона становить 1,5-2,5 м, що відповідає нормам, за якими вільно можуть розминутись двоє-трьох осіб.

Під час формотворення елементів інтер'єру кафе «Crystal» була врахована їх відповідність вимогам функціональної доцільності. Створено комфортне середовище для спілкування, відпочинку та споживання їжі відповідно до психофізіологічного комфорту відвідувачів.

Висота приміщення кафе «Crystal» 400 см, що повністю відповідає антропометричним характеристикам людини. Окрім того, панорамні вікна дають достатнє проникнення світла у внутрішнє середовище закладу (Іл. Г.21, Г.22).

Меблі та обладнання інтер'єру кафе «Crystal» є активною складовою його стилістики. Розроблене предметне наповнення має індивідуальний дизайн в залежності від функціональної зони. Стільці та столи кафе «Crystal» мають розміри, що відповідають антропометричними характеристикам людини.

Висота сидіння крісел складає 45 см (Іл. Г.14), а висота столів 80 см відповідно (Іл. Г.15).

Габаритний розмір стільниці на чотири персони – 120x80 см (Іл. Г.21). Зазначені розміри меблів кафе «Crystal» є достатніми для зручного розміщення гостей закладу і відповідають ергономічним вимогам.

Ширина проходів між групами меблів (столиками і стільчиками) у кафе «Crystal» відповідає 60-80 см (Іл. Г.5). Це цілком відповідає вимогам ергономіки, оскільки забезпечує вільний рух відвідувачів та обслуговуючого персоналу.

Обладнання та оздоблення кафе «Crystal» враховує підвищені вимоги зносостійкості, звукоізоляції, теплоізоляції до закладів громадського харчування.

У головному залі кафе «Crystal» велика кількість вікон забезпечує достатню інсоляцію (Іл. Г.3, Г.14). Також спроектована якісна система штучного освітлення через розміщення великої кількості підвісних світильників (Іл. Г.4).

Комфортні умови для відвідувачів кафе «Crystal» забезпечує влаштована система кондиціонування, яка створює стабільний клімат, незалежно від пори року.

Дотримання гігієнічних вимог у кафе «Crystal» забезпечують відповідно підібрані меблів, обладнання, їх матеріальне вирішення та експлуатаційні характеристики.

Інтер'єр кафе «Crystal» викликає приємні зорові відчуття. Спроектowana холодна біло-блакитна гама з блакитними та світло фіолетовими акцентами текстилю, відтінками світло-смагадowego кольору в різноманітних елементах декору (Іл. Г.7).

#### **4.2.3 Художньо-композиційні особливості**

Спроектowane кафе молекулярної кухні «Crystal» демонструє відповідність законам гармонійного формоутворення усього інтер'єру.

Інтер'єр кафе «Crystal» створений на основі стилізації кристалів води.

Форма та структура кафе «Crystal» сформована геометричними формами. Використано шестикутники (дизайн вікон), симетричні форми обладнання нагадують структуру кристалів (Іл. Г.17).

Освітлювальні прилади у кафе «Crystal» мають форму кристалів, а лампи з напівпрозорих матеріалів створюють гру світла (Іл. Г.14, Г.19).

Предмети інтер'єру кафе «Crystal» мають грановані, кристалічні поверхні (наприклад, стільниці, дзеркала, декор, посуд) (Іл. Г.17).

Для передачі прозорості та легкості води використано акрилове скло (декоративні перегородки, Іл. Г.20, 21).

Для створення асоціації з кристалічними структурами використано текстуру кварцу у дизайні предметного наповнення кафе «Crystal» (Іл. Г.22).

Метал використано для акцентів (срібло, хром) і підсилення асоціації з льодяними елементами.

Кольорова палітра кафе «Crystal» символізує чистоту та досконалість завдяки білим меблям, колонам, стінам (Іл. Г.19).

Блакитний колір декоративних елементів асоціюється з водою, спокоєм і свіжістю (Іл. Г.15).

Сріблясті відтінки підкреслюють структуру кристалів і додають елегантності (Іл. Г.21).

Пастельні фіолетові та смарагдові відтінки додають ніжності та гармонії (Іл. Г.19).

Гладкі й блискучі поверхні меблів та огорожувальних конструкцій кафе «Crystal» відображають світло, створюючи відчуття прозорості й крихкості кристалів. Для гри світла використано матеріали, що заломлюють світло – скло та кришталь.

Інтер'єр кафе «Crystal», створений на основі стилізації кристалів води, налаштовує на спокій, гармонію й натхнення, створюючи унікальний простір із глибоким символічним значенням.

#### **4.3. Матеріали та способи оздоблення**

Для реалізації проекту інтер'єру ресторану «Crystal» використано різноманітні матеріали – дерево, скло, акрил, метал, гіпсокартон.

Для влаштування конструкції стелі кафе «Crystal» в прохідному залі запроектовано підвісну та натяжну стелю (Іл. Г.5).

Для стін приміщення кафе «Crystal» використано декоративну штукатурку, скляні елементи, дзеркала, гіпсокартон.

Конструктивно-технологічне рішення підлоги кафе «Crystal» вирішене у матеріалі: наливної підлоги та плитки, що є найкращим варіантом для громадських закладів.

Термін експлуатації обладнання і конструктивних елементів кафе «Crystal» становить мінімально 10 років, в разі необхідності виконується косметичний ремонт.

Технологічне забезпечення кафе «Crystal» має сучасну комплектацію.

Зазначені в проекті кафе «Crystal» матеріали та покриття відповідають сучасним тенденціям лицювання та оздоблення громадських інтер'єрів.

#### **Висновки до розділу 4**

В основі концептуального рішення кафе «Crystal» використана теорія кристалізації води та її позитивний вплив на емоційний стан відвідувачів.

Меблі, обладнання і основні конструктивні елементи інтер'єру кафе «Crystal» спроектовані у відповідності з основними ергономічними вимогами, відповідають антропометричним характеристикам людини, є зручними та комфортними.

Кафе «Crystal» відзначається якісним плануванням та сучасним естетичним простором, у якому забезпечено комфортні умови для відпочинку, соціальної комунікації та споживання їжі, гарантуючи відвідувачам багатий сенсорний досвід.

## ВИСНОВКИ

У кваліфікаційній роботі досліджено основні принципи формування простору гастрономічних закладів та прийомів формування інтер'єру.

1. Аналіз літературних джерел показав, що дослідження проблеми просторового проектування закладів громадського харчування є фрагментарними: оглядово розкриті питання архітектурного проектування громадських закладів, ергономічності їх облаштування, етно-мистецьких аспектів, методики проектування інноваційного середовища та прийомів інтерактивності. Враховуючи, що формат публічних закладів харчування постійно розвивається, проблема систематизації засобів дизайну внутрішнього середовища є актуальною та потребує подальшого комплексного розгляду.

2. Досліджено історичний шлях еволюційного розвитку форматів закладів громадського харчування – від таверн до ресторанів високої кухні. Виявлено, що підприємства харчування є віддзеркаленням економічних, соціально-політичних і культурних трансформацій у суспільстві. Показано, що у міру розвитку економіки та ресторанного господарства увиразнюється тенденція до пошуку концептуальних інновацій у дизайні цих закладів.

3. В залежності від означених критеріїв (формат обслуги, цільова аудиторія, кухня, асортимент, концепція, рівень цін, локація) заклади громадського харчування класифіковано на *основні типи*: бари, ресторани, кав'ярні, кафе, їдальні, домашні кухні, фаст-фуди, стріт-фуди. Узагальнено закономірності поділу на функціональні зони та облаштування згідно типів закладів громадського харчування.

4. Виокремлено такі *принципи для видової класифікації* гастрономічних закладів: *технологічного процесу і формату обслуговування* (повний цикл та офіціантське обслуговування, самообслуговування, комбінований формат, доставка, «Dark kitchens»); *рівень цін і доступність* (преміум-рівень, середній рівень, бюджетний рівень); *тип пропонованої кухні* (традиційна, авторська, ф'южн, здорове харчування); *асортимент, різноманітність та спеціалізація*

меню (універсальні заклади, спеціалізовані, дієтичні); місце розташування (міські, у торгових центрах, при готелях, заклади на природі); цільова аудиторія (сімейні, молодіжні, корпоративні, туристичні); організаційно-правова форма та спосіб управління (індивідуальні підприємства, франчайзингові та мережеві заклади); часовий режим роботи (цілодобові, тимчасові (Pop-up) ,із звичайним графіком); концепція (етнічні, вегетаріанські та веганські, сімейні, концептуальні, тематичні, інтерактивні, інноваційні).

5. Охарактеризовано *основні принципи просторового поділу на зони*: функціональність, логістика, комфорт, дизайн, концепт, санітарні вимоги, безпека.

6. Означено такі *проектні проблеми*: непродумане зонування та невдала просторова організація; ергономічна невідповідність; низька функціональність меблевого і технологічного обладнання; недостатнє врахування цільової аудиторії; невдале освітлення, колористика та акустика; відсутність екологічного підходу; невідповідність стильового рішення концепції закладу харчування; відсутність емоційного відгуку.

7. Визначено *основні принципи об'ємно-планувальної організації* середовища гастрономічних закладів: цілісності внутрішньої архітектурної структури; взаємопроникнення внутрішнього та зовнішнього простору; композиційна єдність простору та його предметного наповнення.

8. Систематизовано *основні прийоми формоутворення* гастрономічних закладів: використання світла та кольору; ігрові прийоми з формами і простором; комбінація матеріалів; контраст та акценти; використання природних мотивів; застосування концептуального дизайну; інтеграція технологій.

9. Обґрунтовано важливість *основних принципів* формоутворення підприємств ресторанної індустрії: функціональність; збалансоване зонування; гнучкість та адаптивність; естетичність; екологічність. Виділено *аспекти сучасного проектування*: емоційний дизайн, інклюзивність, інтерактивність.

10. Розкрито *тренди* у проектуванні гастрономічних просторів: *сталий дизайн і екологічність* (використання екологічних матеріалів, енергоефективність, інтеграція живих рослин у дизайн, концепт «Zero Waste»); *технології та інтерактивність* (цифровізація, смарт-рішення, роботизація, інтерактивний досвід); *трансформаційні простори* (мобільність, багатофункціональність, відкритий простір); *локальність і автентичність* (використання локальних матеріалів і технік, тематичні концепції, ферми при ресторанах); *тематичний і концептуальний дизайн* (інстаграм-дизайн, тематичність, кухонний театр); *мінімалізм і функціональність* (простота форм, стриманий декор, функціональний дизайн); *орієнтація на клієнта* (інклюзивність, емоційний комфорт, персоналізація); *соціальні зони та комунікація* (стимулювання соціальних контактів, зони для груп, сімейний простір); *урбаністичні тренди* (відкриті тераси та rooftop-заклади, фудкорти, фудтраки); *експериментальні формати* («Pop-up» ресторани, «темні» ресторани, автоматизовані ресторани).

11. Визначено основні напрямки *інновацій* в дизайні закладів громадського харчування: технологічні інновації; екологічний дизайн; гнучкість і адаптивність простору; персоналізація та унікальний досвід; інновації у зонуванні; естетичні тренди; інновації в освітленні; інклюзивний дизайн; цифрові елементи.

12. Виконано дизайн-розробку кафе «Crystal» на основі концептуального рішення кристалізації води та її позитивного впливу на емоційний стан відвідувачів. Меблі, обладнання і основні конструктивні елементи інтер'єру кафе «Crystal» спроектовані у відповідності з основними ергономічними вимогами, відповідають антропометричним характеристикам людини, є зручними та комфортними. Кафе «Crystal» відзначається якісним плануванням та сучасним естетичним простором, у якому забезпечено комфортні умови для відпочинку, соціальної комунікації та споживання їжі, гарантуючи відвідувачам багатий сенсорний досвід.

13. Показано, що рішення більшості проблем у дизайні закладів громадського харчування ґрунтується на комплексному підході, який враховує потреби клієнтів, персоналу та бізнесу. Продуманий дизайн не лише забезпечує комфорт і функціональність, а й сприяє створенню унікальної атмосфери, яка залучає й утримує клієнтів.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Абизов В. А., Сьомкін С. О. Етнодизайн ресторанів: сучасний досвід та основні характеристики. Art and Design. 2023. №4(24). С. 80–89.
2. Архітектурна студія та бюро дизайну Balbek bureau. URL: [balbek bureau](http://balbekbureau.com) (дата звернення: 14.09.2024).
3. Археологи в Помпеях виявили стародавню «закусочну» і сліди їжі: знахідкам майже дві тисячі років. [Археологи в Помпеях виявили стародавню "закусочну" і сліди їжі, якій вже близько двох тисяч років](#) (дата звернення: 19.09.2024).
4. Архипов В. В., Дьяченко Р. В. Дослідження впливу сучасних дизайнерських рішень ресторанних закладів на популярність у відвідувачів. Вісник Київського національного університету технологій та дизайну. 2011. № 6 (62). С. 152–160.
5. Брижаченко Н. С. Інтерактивність як чинник формування дизайну сучасного громадського інтер'єру : автореф. дис. на здобуття наук. ступ. канд. мистецтвознавства : спец. 17.00.07 «Дизайн». Харк. держ. акад. дизайну і мистецтв. Харків 2015. 20 с.
6. Брижаченко Н. С. Інтерактивний відеомеппінг в дизайні інтер'єру закладів громадського харчування: принципи впровадження і технічні особливості. Art and Design. 2022. № 2 (18). С. 29-41.
7. Булгакова Т. В. Сучасні тенденції в дизайні інтер'єру закладів громадського харчування. Інноватика в освіті, науці та бізнесі: виклики та можливості : матеріали III Всеукраїнської конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених, м. Київ, 17 листопада 2022 року. Т. 1. Київ : КНУТД, 2022. С. 103-107.
8. Булгакова Т., Окончук А., Бутукова Н. Сучасні тенденції в дизайні інтер'єру ресторану. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Актуальні проблеми сучасного дизайну». Київ: КНУТД, 2021. С. 209–211.

9. Булгакова Т., Шаренко А. Сучасні тенденції художньо-естетичних рішень інтер'єру закладів громадського харчування. Матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Тенденції та перспективи розвитку науки і освіти в умовах глобалізації». Переяслав-Хмельницький, 2022. Вип. 83. С. 61-64.
10. Габрель Т. М. Еклектика, фьюжн та кітч у дизайні інтер'єру громадських закладів. *Art and Design*. 2020. № 1 (09). URL: <https://er.knutd.edu.ua/handle/123456789/15439> (дата звернення: 08.09.2024).
11. Громнюк А. І. Етнічні мотиви в архітектурі сучасних інтер'єрів підприємств харчування. Дис. на здобуття наукового ступеня канд. арх-ри. Спеціальність: 18.00.01 - теорія архітектури, реставрація пам'яток архітектури. Національний університет «Львівська політехніка». Львів, 2016. 274 с.
12. Громнюк А. І. Стильовий аналіз архітектури сучасних інтер'єрів підприємств харчування. *Сучасні проблеми Архітектури та Містобудування*, (61), 42–56. URL: <https://doi.org/10.32347/2077-3455.2021.61.42-56>
13. Григор'єва М. Б. Проектні методи використання етнічних традицій в дизайні сучасних інтер'єрів (на прикладі підприємств громадського харчування): автореф. дис на здобуття наук. ступеня канд. мистецтвознавства : спец. 17.00.07 «Дизайн». Харків. держ. акад. дизайну мистецтв. Харків, 2014. 18 с.
14. Грицюк Л. Проектування закладів харчування : підруч. для студ. вищ. навч. закл. Львів : Видавництво Львівської політехніки, 2012. 184 с
15. Гуренко М. Іміджеві складові стильового напрямку «гламур» у сучасному інтер'єрі. Вісник Львівської національної академії мистецтв. 2018. Вип. 35. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlnam\\_2018\\_35\\_18](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlnam_2018_35_18) (дата звернення: 16.09.2024).
16. Демессіє М. К. Сучасні тенденції та перспективні напрямки у формуванні дизайну інтер'єрів. Вісник Харківської державної академії дизайну і мистецтв. 2017. № 2. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/had\\_2017\\_2\\_23](http://nbuv.gov.ua/UJRN/had_2017_2_23) (дата звернення: 21.09.2024).

17. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Вид. офіц.; введ. 2004-07-01. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 18 с. URL: [ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.](#)

18. Дудка С.-Р. О. Стиль об'єкта при розробці дизайну предметно-просторового середовища ресторанних комплексів. Сучасні проблеми архітектури та містобудування: наук.-техн. сб. Київ. нац. ун-т буд-ва і архіт. Київ: КНУБА, 2012. Вип. 30. С. 43-47.

19. Дудка С.-Р. О. Ергодизайнерські принципи організації інтер'єрних просторів ресторанних закладів. Дис. на здобуття наукового ступеня канд. мист. 17.00.07 «Дизайн». Національний університет «Львівська політехніка». Львів, 2019.

20. Дьяченко Р. В. Дизайн інтер'єру ресторанних закладів як простір візуальної комунікації. Вісник КНУКіМ: зб. наук. праць. Серія «Мистецтвознавство». Київ, 2011. Вип.24. С. 81–90.

21. Дьяченко Р. В. Культура використання національних стилів в інтер'єрі ресторанних закладів. Українська культура: минуле, сучасне, шляхи розвитку: Наукові записки Рівненського державного гуманітарного університету. Рівне, 2012. Вип. 18. Т. 2. С. 198–204.

22. Дьяченко Р. В. Художньо-естетичні особливості закладів харчування як осередків дозвілля і розваг. Вісник НАКККіМ: Науковий журнал. №1. 2015. С. 132–136.

23. Зиміна С. Б. Стили інтер'єру : навч. посіб. Київ. нац. ун-т буд-ва і архітектури. Київ: Довіра, 2018. 359 с.

24. Ковальов Ю. М. Національний дизайн як складна система: дослідження, еволюція, навчання. Art and Design. 2024. № 2 (26). С. 121-136.

25. Коренець, Ю. М., Клевцов Є. Г. Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу: навч. посібник. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 162 с. URL: <http://elibrary.donnuet.edu.ua/id/eprint/2250> (дата звернення: 02.10.2024).

26. Кузнецова І. О. Образотворче мистецтво як джерело системи моди. *Art and Design*. 2019. № 2 (06). С. 104-110.
27. Кузнецова І.О., Лобода О.В. Прийоми використання українського орнаменту в сучасному інтер'єрі. URL: [https://www.researchgate.net/publication/331540966\\_Receptions\\_of\\_use\\_methods\\_of\\_the\\_ukrainian\\_ornament\\_in\\_a\\_modern\\_interior](https://www.researchgate.net/publication/331540966_Receptions_of_use_methods_of_the_ukrainian_ornament_in_a_modern_interior) (дата звернення: 30.09.2024).
28. Лінда С.М. Архітектурне проектування громадських будівель і споруд: Навч. посібник. Львів: Видавництво Національного університету «Львівська політехніка», 2010. 608 с.
29. Мальська М. Ресторанна справа. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. 239с.
30. Новосельчук Н. Є. Напрями архітектурно-художнього вирішення інтер'єрів закладів громадського харчування *Архітектурний вісник КНУБА*. 2017. Вип. 11-12. С. 448-453.
31. Обуховська Л. Сучасний український етнодизайн інтер'єру : стрімка динаміка і світове визнання. *Деміург: ідеї, технології, перспективи дизайну*. 2020. № 3(2). С. 202–220. DOI: <https://doi.org/10.31866/2617-7951.3.2.2020.220080>.
32. Олійник О. П., Гнатюк Л. Р., Чернявський В. Г. Конструювання меблів та обладнання інтер'єру: підруч. Київ: НАУ, 2014. 348 с.
33. Олійник О. П., Гнатюк Л. Р., Чернявський В.Г. Основи дизайну інтер'єру: навч. посіб. Київ: НАУ, 2011. 228 с. URL: <https://az.1lib.limited/book/3259697/94c2e4> (дата звернення: 30.07.2021)
34. Сафронова О. О. Особливості методики Design Thinking як сучасної стратегії проектування в контексті дизайну середовища. *Теорія та практика дизайну*. Київ, 2017. Вип. 13. С. 202–215.
35. Сталінська Г. Д. Вінтажний інтер'єр: генеза та принципи формування: дис. на здобуття наук. ступ. канд. мистецтвознавства: 17.00.07.

Харків, 2019. 400 с. URL: <https://www.ksada.org/doc/diss-stalinska.pdf> (дата звернення: 08.11.2024).

36. Склярєнко Н.В. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи магістра для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньої програми «Дизайн» галузі знань 02 Культура та мистецтво спеціальності 022 Дизайн денної та заочної форм навчання. Луцьк: ЛНТУ, 2022. 44 с.

37. Студія Сергія Махно. URL: [Studio Of Architecture And Design ■ Makhno Studio](#) (дата звернення: 17.11.2024).

38. Черкес Б. С., Лінда С. М. Архітектура сучасності. Остання третина ХХ – початок ХХІ століть. Львів: Видавництво НУ «Львівська політехніка», 2010. 384 с.

39. Чуніс А. А., Прусак В. Ф. Ф'южн – нова філософія гармонізації предметного середовища. Вісник Харківської державної академії дизайну і мистецтв. 2011. № 6. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/had\\_2011\\_6\\_34](http://nbuv.gov.ua/UJRN/had_2011_6_34) (дата звернення: 30.07.2024).

40. Школьна О. Культура харчування еліти українського суспільства XVII–XIX століть: типологія форм фарфоро-фаянсових виробів для напоїв. Праці Центру пам'яткознавства : зб. наук. пр. Центр пам'яткознавства НАН України і УТОПІК, 2012. С. 246-255.

41. Щербачов Р. М. Характеристика та ознаки ідентифікації іміджу підприємств сфери громадського харчування як інструменту соціальних комунікацій. Актуальні проблеми гуманітарних і природничих наук. Матеріали ІІ Міжнародної науково-практичної конференції. Херсон: Видавничий дім «Гельветика», 2016. Ч. 1. С. 125–128.

42. Як дизайн впливає на бізнес. URL: [https://zaxid.net/blogi\\_tag50977/](https://zaxid.net/blogi_tag50977/) (дата звернення: 15.03.2021).

43. Юрченко І. Методика втілення етномистецьких традицій в дизайні сучасних предметних форм. Львів: Фортифікації. 2024. Випуск 20. С. 141-148.

URL: [методика втілення етномистецьких традицій в дизайні сучасних предметних форм | Наукові журнали та конференції](#).

44. Юрченко І.А. Спеціальні підходи та методи формотворення дизайн-об'єктів на основі етнокультурних традицій. Вісник Харківської державної академії дизайну і мистецтв. Збірник наукових праць. Харків: ХДАДМ. 2014. С. 42-47.

45. Dave Roos. When Did People Start Eating in Restaurants? History, 2020.

46. Delmonico's: A Classic Forever, The Walman Report, 2011. [Home | Delmonico's in New York, NY](#).

47. ID. INTERIOR DESIGN. URL: <http://www.idmagazine.com.ua/> (дата звернення 25.10.2024).

48. [How Coffee Fueled Revolutions—and Revolutionary Ideas | HISTORY](#)

49. Katie Rawson & Elliott Shore, Dining Out: A Global History of Restaurants, Reaktion Books, 2019.

50. La Grande Taverne de Londres, Britannica [Antoine Beauvilliers - Wikipedia](#).

51. [Le taverne dell'antica Pompei: l'ostessa Asellina e le sue "aselline" - Il Mediano](#).

52. [McDonald's: історія найуспішнішого фастфуду світу | Артефакт](#).

53. [MICHELIN Restaurants – The MICHELIN Guide](#).

54. [Pompeia \(depois de tantos anos e com crianças!\) - Dri Everywhere](#)

55. The History of Dining in London, Postilion Restaurant.

56. William Sitwell, The Restaurant: A History of Eating Out, Simon & Schuster, 2020.

57. [15 of America's Most Historic Restaurants | HISTORY](#).

58. [20 найкращих інтер'єрів ресторанів та барів у світі - Статті - UA Modna](#).

# ДОДАТКИ

## ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ



Іл. А.1. Стародавній манускрипт Кодекс царя Вавилонії Хамурапі, близько 1700 р. до н. е., у якому згадуються таверни



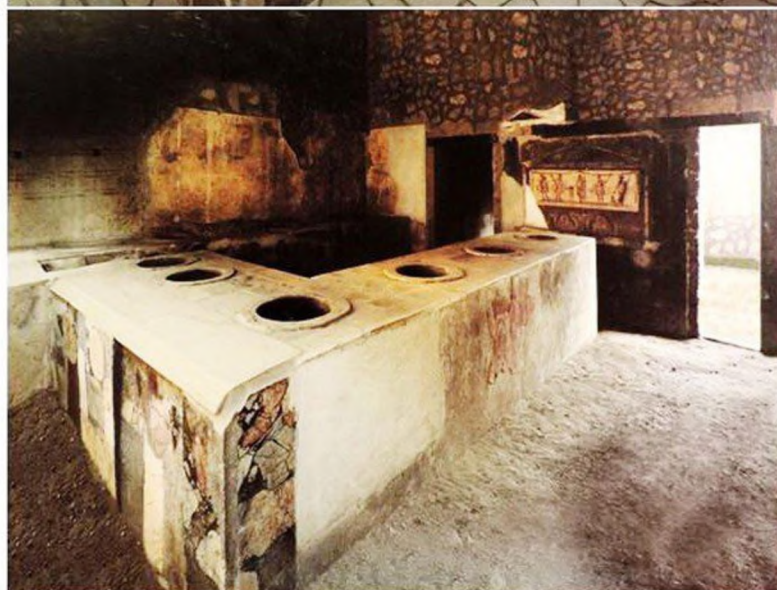
Іл. А.2-3. Термополіум (комерційна кухня) Ветуція Плацидуса, Помпеї



Іл. А.4. Прилавки термополіуму, з мармурових або кам'яних плит, з отворами для керамічних глечиків для зберігання їжі та напоїв



Іл. А.5. Римський античний бар, Ostia Antica



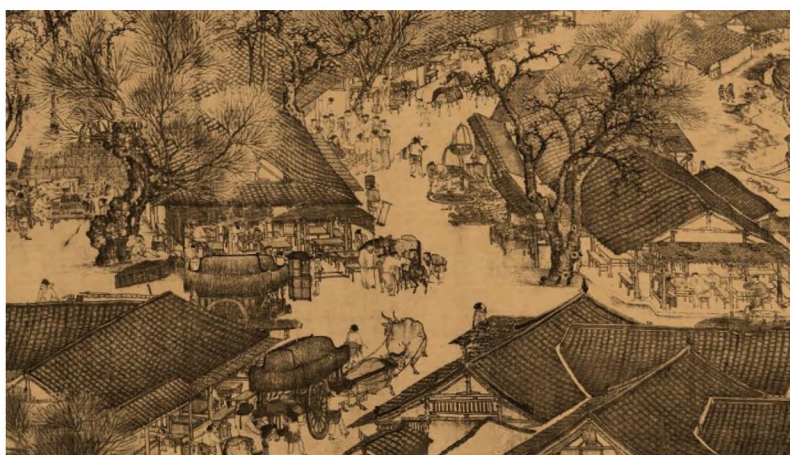
Іл. А.6-7. Римський магазин кулінарії, Помпеї



Іл. А.8.Рибальська таверна, Ostia Antica



Іл. А.9. Династія Ляо, 907–1125 рр. Організація банкету просто неба, X-початок XI-го століття, Китай



Іл. А.10. Сцена з продуктивими кіосками у столиці Кайфен, сувій «Підйом вгору по річці на фестивалі Цінмін» Чжан Цзедуаня, близько 1100 року



Іл. А.11. Дизайн середньовічної таверни



Іл. А.12. Дегустаційна зала французького ресторану La Tour d'Argent, заснованого у 1553 р.



Іл. А.13. Постоялий двір та житлова садиба киянина на плані І. Ушакова 1659 р., реконструкція



Іл. А.14. Заїжджий двір. Картина художника Яна Стіна, 3-я чверть XVII ст.  
Мауріцхейс, Гаага



Іл. А.15. Café de la Régence – перше кафе у Парижі, засноване 1681 року.  
Один із центрів шахового життя Парижа і Європи XVIII-XIX століть



Іл. А.16. Паризьке кафе Le Procope, 1670-ті рр.



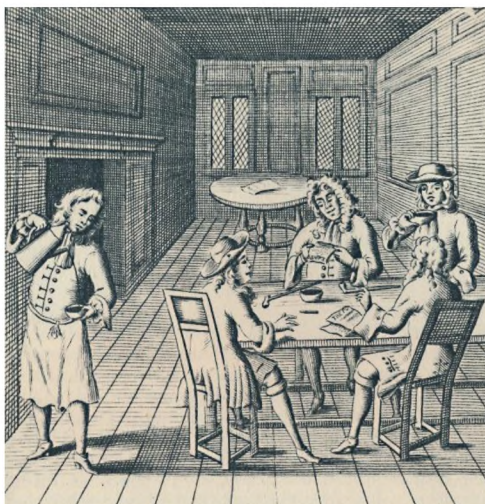
Іл. А.17. Лондонська кав'ярня XVII



Іл. А.18. Table d'hôte в Парижі



Іл. А.19. Кафе Frascati 18-го століття в Парижі



*Will's Best Coffee Powder at  
Manwaring's Coffee House in  
Falcon Court over against S.<sup>t</sup>  
Dunstan's Church in Fleet Street*

Іл.А.20. Реклама кав'ярні Will's, близько 1700 р.



*Green Dragon Tavern, Boston, Mass., in 1773*

Іл.А.21. Таверна «Зелений дракон», Бостон, штат Массачусетс, 1773 рік.



Іл.А.22. Турецька кав'ярня – альтернативне місце для зустрічей, спілкування та обміну ідеями, 18 століття



Іл. А.23. Лев Белоусов. «Жидівська корчма», 1843 р.



Іл. А.24. Ян Машковський, «В корчмі на Поділлі», 1851 р.



Іл. А.25. Танці в корчмі біля м. Копичинець Чортківського повіту, до 1878 р.



Іл. А.26. Кав'ярня у Стамбулі, малюнок ХІХ століття



Іл. А.27. Інтер'єр El Café Progreso. Літографія Декана, 1850 р.



Іл. А.28. Delmonico's, Нижній Мангеттен, Нью-Йорк, 1891 р.



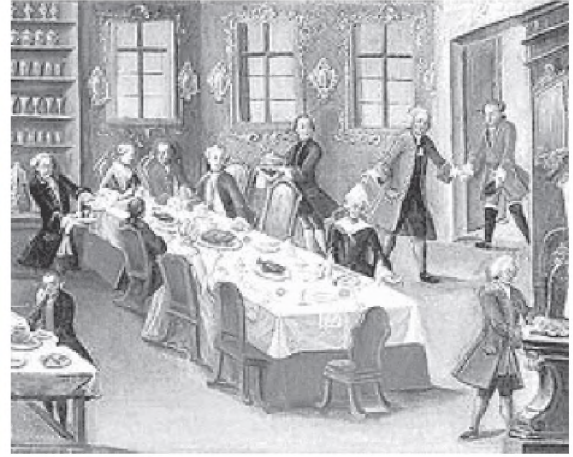
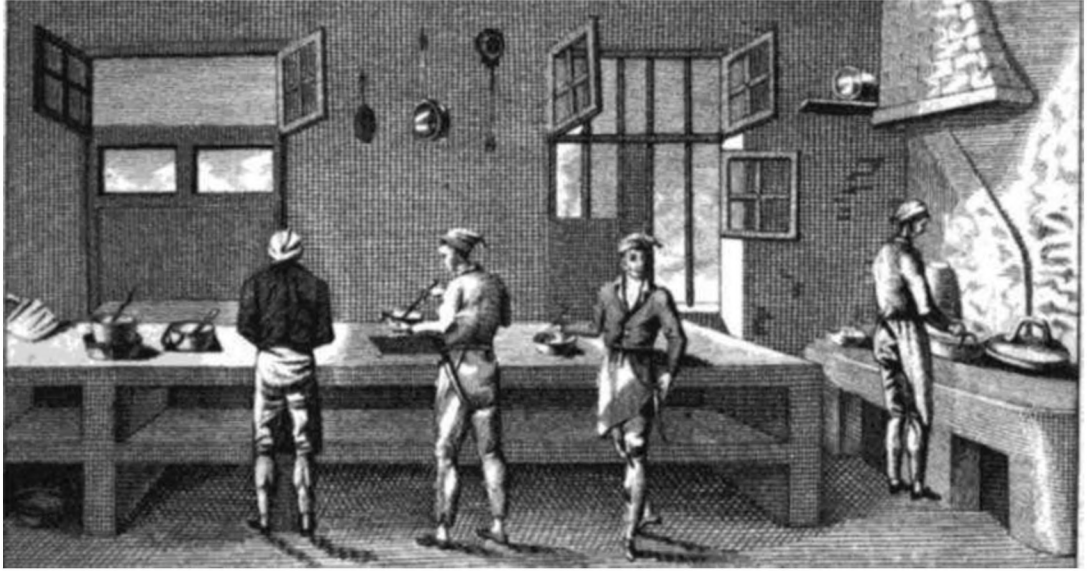
Іл. А.29. Кулінарна книга L'Art du Cuisinier про французьку кухню, 1814 р.  
Автор Антуан Бовільє.



Іл. А.30-31. Найстаріший ресторан The Wiltons, Лондон



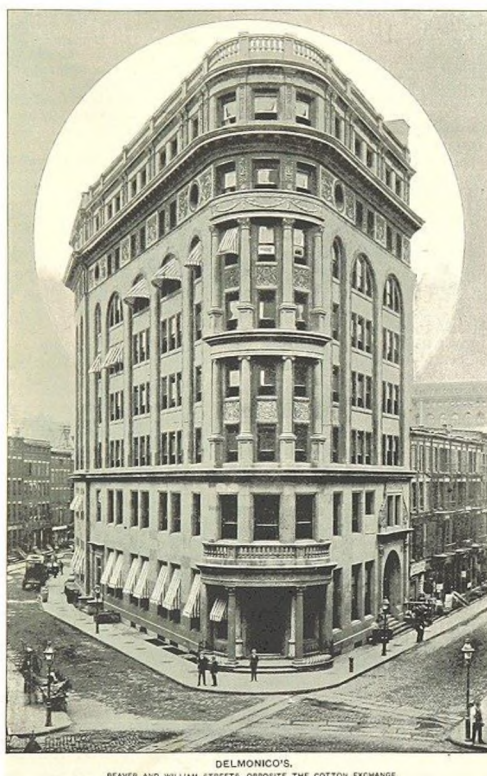
Іл. А.32-33. Сучасний дизайн інтер'єру The Wiltons, Лондон



Іл. 34-36. La Grande Taverne de Londres, перший розкішний ресторан в Європі



Рис. А.37. Дизайн ресторану Delmonico's



Іл. А.38.Перший офіційний ресторан США Delmonico's



Іл. А.39. Дизайн банкетної зали ресторану Delmonico's



Іл. А.40. Засновники ресторану – брати Delmonico's



Іл.А.41-42. Перший заклад швидкого харчування White Castle, США



Іл.А.43-44. Перші заклади компанії McDonald's, США



Іл. А.45. Перші шкільні їдальні



Іл. А.46. Кафе у СРСР



Іл. А.47. Пивна у СРСР



Іл. А.48. Працівники станції Дарниця у їдальні депо, Київ, 1934 рік



Іл. А.49. Кухарі київського ресторану «Україна». Зал нової їдальні. 1970-ті рр.



Іл. А.50. Внутрішній вигляд кафе-їдальні Палацу культури, 1970 р.



Іл. А.48. Їдальня на підприємстві



Іл. А.49. Столова у навчальному закладі



Іл. А.50. Столова у навчальному закладі

## Історичні засади виникнення та розвитку закладів громадського харчування

<b>ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ</b>	
ПЕРІОДИЗАЦІЯ	ХАРАКТЕРИСТИКА ПЕРІОДУ
8 тис.р.до н.е.	Існують докази , що племена в Данії наготовлювали їжу у великих кухнях і їли разом великими групами 12.000 років тому. Стародавні єгиптяни залишили малюнки людей, які готують їжу.
4 тис.р.до н.е.	Перші кабаре ( магазини з продажу вин і лікерів ) були створені приблизно в 4.000 році до Різдва Христового. Кабаре функціонували в часи Римської та Візантійської Імперії . Більшість з них розташовувалися в містах поблизу від храмів і будинків уряду. У середні століття міста прийшли в занепад і важливими центрами економічної активності стали феодалні маєтки, де королі, лорди й князі повинні були годувати двір і прислугу чисельністю до 30.000 чоловік. По суті, це були свого роду перші підприємства масового харчування соціальної сфери.
1 тис.р.до н.е.	У Древній Греції вже в I тис. до н.е. таверни були невід'ємною складовою суспільного життя. Перш за все вони були призначені для надання послуг харчування.
500 р.до н.е.	У середньовічній Османській імперії, від Кавказу на півночі до Середземномор'я на півдні, діяла розгалужена мережа караван - сараїв Найзахідніші караван - сараї були розташовані поблизу сучасної Шкодра в Албанії і навіть біля озера Врана (сучасна Хорватія), а самі східні - в Афганістані. У караван - сараях, можна було не тільки поїсти або переночувати. Тут були лазні, пункти обміну грошових знаків і торгівлі і т.д. Вагомим фактором розвитку підприємств середньовіччя були релігійні традиції. У цей час помітно збільшується кількість паломників, нічліг і харчування для яких організовували монастирі. Подібні функції й здійснювали і інші заклади.
742-814р.	За наказом імператора Карла Великого (742-814), були створені спеціальні будинки для відпочинку прочан тут можна було скористатися послугами цирульника , шевця, посмакувати безкоштовно хліб, фрукти, горіхи.
1200р.	Приблизно в 1200 році в Лондоні з'явилися публічні кулінарні магазини, які пропонували відвідувачам готову їжу на виніс. Через 200 років з'явилися скатертини , скло і кришталь , в також прилади (ножі і виделки). Замість навалівані їжі купую на загальне блюдо, кухарі почали придушити їжу в менших кількостях і красиво оформляли страви.
1634р.	В Америці основу для створення підприємств харчування поклав туризм. У 1634 році SamuelCole відкрив першу в Америці таверну.
1656р.	У 1656 році в штаті Massachusets був виданий закон, що вимагав, щоб кожне місто в Колонії мав таверну або аналогічне підприємство.
1670р.	Перша кав'ярня з'явилася в Бостоні в 1670 році.
1700р.	Американські підприємства харчування одержали початок і розвивалися з таверн і готелів. Розташовані поблизу центрів економічної активності, таверни представляли собою місця зустрічей для обміну інформацією, для розмов про політику під акомпанемент хорошої їжі і елю. Найбільшим успіхом користувалися таверни і готелі, власники яких були в курсі всіх місцевих подій.
1740р.	Приблизно в 1740 році в Бостоні з'явилися перші диліжанси, що доставляли нових відвідувачів для готелів і таверн. В Америці стають популярними готелі вздовж доріг (пізніше названі мотелями), а Бостон визнаний місцем народження американського готельного бізнесу.
1765-1800р.	У 1765 році А. Boulanger відкрив у Парижі магазин з продажу супів, вивіска на якому запрошувала голодних людей зайти і відновити сили. Він називав свій суп " lereaurantdivin" - «божественне зміцнюючий засіб». Французьке слово "restaurer" , що означає «відновлювати» і стало початком для слова «ресторан». Ресторани Буландера були дуже популярні і подібні їм стали відкриватися по всій Європі. До початку 1800 року готелі і таверни вздовж доріг почали втрачати своє значення як місця спілкування людей. їм на зміну прийшли ресторани.
1820р.	Перші три - TheSansSouci, Niblo'sGarden & Delmonico's - були відкриті в Нью - Йорку в 1820 році і стали найбільш модними підприємствами харчування. Перші два пропонували гостям французьку кухню, а Delmonico's - американську. Delmonico's був не просто знаменитим рестораном, він став символом американського шикарного обіду.
1832р.	У 1832 році до братів Delmonico приєднався їх 19 -річний племінник зі Швейцарії який став всесвітньо відомим Лоренцо Дельмоніко, який протягом більше 50 років був законодавцем моди щодо смаку продуктів і страв, декоративного оформлення ресторанів і формування клієнтури.
1890р.	У 1890- х з'являються перші кафетерії (Каліфорнія, JohnKrueger взяв за основу шведський стіл).
кінець 19ст.	Наприкінці 19 століття, стали з'являтися всілякі чайні, кавові, харчевні, в цей же час з'являються і перші не елітні ресторани.
початок 20ст.	На початку 20 століття ресторани в Санкт-Петербурзі та Москві потроху починають витісняти трактири. У зв'язку із зростанням кількості ресторанів починається їх класифікація. З'являються ресторани різних категорій, а так же розвиваються замські ресторани. Відкриті в цей час ресторани належали в основному німцям і французам.

## ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ СЕРЕДОВИЩА СУЧАСНИХ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

Таблиця Б. 1

### Класифікація закладів харчування

КЛАСИФІКАЦІЯ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ			
ВИД ЗАКЛАДУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ			
№	Назва	Зображення	Коротка характеристика
1	Ресторан		<i>Ресторан</i> - це заклад громадського харчування з високим рівнем комфорту, матеріально-технічного оснащення, кваліфікації працівників, різноманітним асортиментом страв складного виготовлення, з підвищеним рівнем обслуговування і надання сервісу виваженою, що реалізує алкогольні, безалкогольні, змішані алкогольні й безалкогольні напої, закуски, десерти, кондитерські та
2	Бар		булочні вироби, закуплені товари. <i>Кафе</i> - заклад громадського харчування з обмеженим, у порівнянні з рестораном, асортиментом страв, винно - горілчаних напоїв, тютюнових, булочних, кондитерських
3	Кафе		виробів і закуплених товарів. <i>Їдальня</i> - заклад громадського харчування з різноманітним асортиментом страв, булочних, кондитерських виробів
4	Їдальня		і закуплених товарів. <i>Буфет</i> - це заклад громадського харчування з обмеженим асортиментом страв нескладного приготування, булочних, кондитерських виробів і закуплених товарів.
5	Буфет		
ВИД ЗАКЛАДУ ЗА ТИПОМ ОБСЛУГОВУВАННЯ			
№	Назва	Зображення	Коротка характеристика
1	Самообслуговування		<i>Самообслуговування</i> — спосіб продажу товарів, у процесі якого покупець має вільний доступ до товарів, самостійно їх оглядає, відбирає, розраховується за підібрані товари у вузлі розрахунку та контролю.
2	За допомогою офіціантів		<i>Обслуговування офіціантами</i> застосовується в ресторанах, барах, інколи в кафе, в яких створення комфорту відіграє визначальну роль. Ці підприємства призначені не лише для виконання послуги харчування, але й для організації відпочинку споживачів.
ВИД ЗАКЛАДУ ЗА КАТЕГОРІЯМИ			
№	Назва	Зображення	Коротка характеристика
1	3-ох зірковий		Три зірки означають, що ресторан заслуговує спеціальної подорожі. Кухня, вино, атмосфера, обслуговування і рахунок є на винятковому рівні. Потрапити до деяких тризіркових ресторанів можна тільки за попереднім записом, причому записуватися потрібно за місяць - півтора.
2	2-ох зірковий		Дві зірки вказують на те, що ресторан заслуговує на прихильну увагу, навіть якщо знаходиться трохи далеко. Кухня і сервіс є першокласними, ідеальними.
3	1-о зірковий		Одна зірка означає, що якщо ресторан зустрівся на вашому шляху, вам варто його відвідати. Однозіркових ресторани гарантують висококласну кухню в приємній атмосфері.
4	без зірковий	-	Окремо маркуються «незіркові», але заслуговують «згадки» закладу.



Іл. Б.1. Дизайн інтер'єру ресторану Mandarin Oriental, Bangkok



Іл. Б.2. **Restaurant Le Meurice**, Париж, дизайн Філіпа Старка



Іл. Б.3. Японський ресторан Marius Ionita /Taian Table



Іл. Б.4. Тематичний та етнічний ресторани



Іл. Б.5. Класичне кафе Cafe New York, Будапешт



Іл. Б.7. Книжкове кафе Coffee Shop, Library, Колумбія



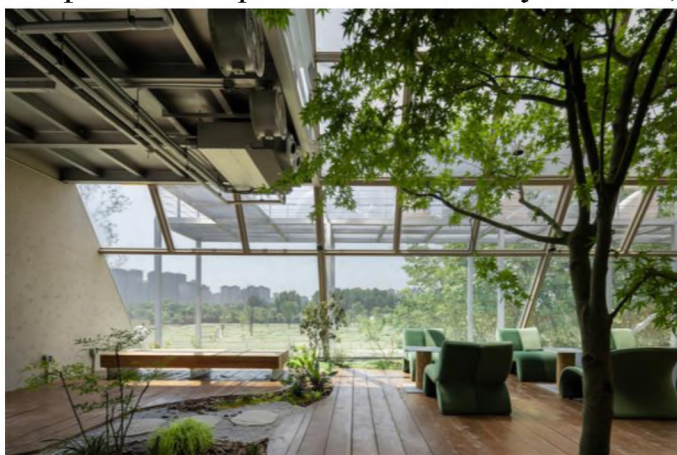
Іл. Б.8. Інтернет-кафе



Іл. Б.9. Тематичне аптека-кафе THE PHARMACY COFFEE



Іл. Б.10. Кафе-кондитерська Be Fast Pan y Pasteles, Мадрид



Іл. Б.11. Кафе на терасі Zhicang Coffee



Іл. Б.12. Вуличне кафе



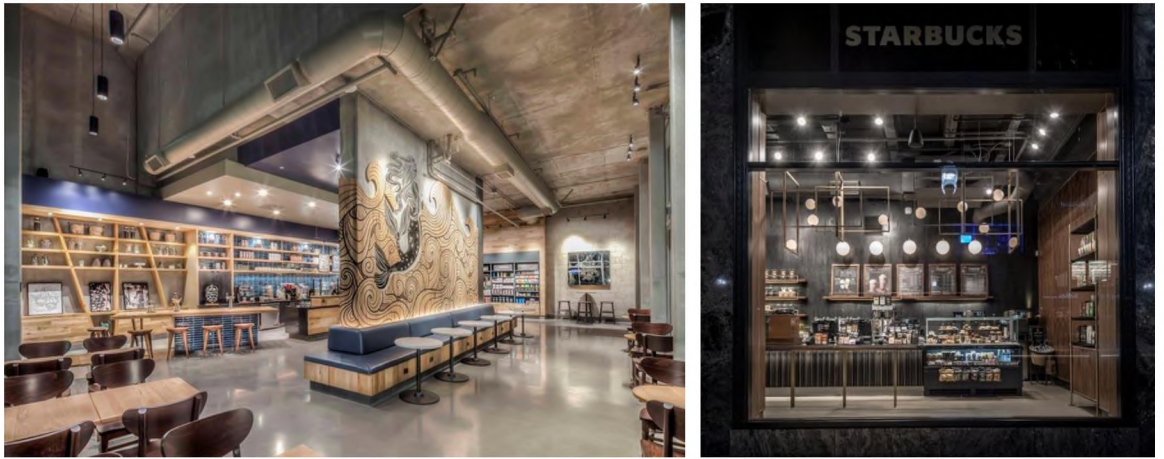
Іл. Б.13. The Roastery by Nozy Coffee Cafe – Токіо, Японія



Іл. Б.14. Дизайн спеціалізованої кав'ярні Ceremony Coffee Roasters, США



Іл. Б.15. Дизайн мереживної кав'ярні Costa Coffee, Сінгапур



Іл. Б.16-17. Дизайн мереживної кав'ярні Starbucks



Іл. Б.18-19. Етнічні регіональні кав'ярні



Іл. Б.20. Тематична кав'ярня COURTESY OF FELIX ROASTING COMPANY



Іл. Б.21-22. Мобільні кав'ярні



Іл. Б.23. Пивний бар



Іл. Б.24-25. Коктейльний бар Kwant, Лондон



Іл. Б.26. Спорт-бар Sports & Social, Атланта, Джорджія, США



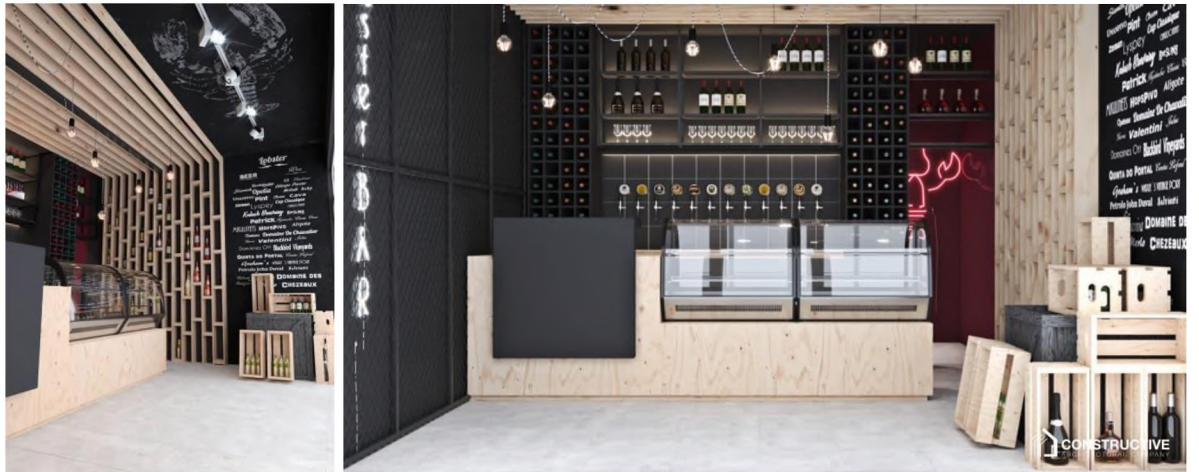
Іл. Б.27. Караоке-бар Lucky Voice, Сохо



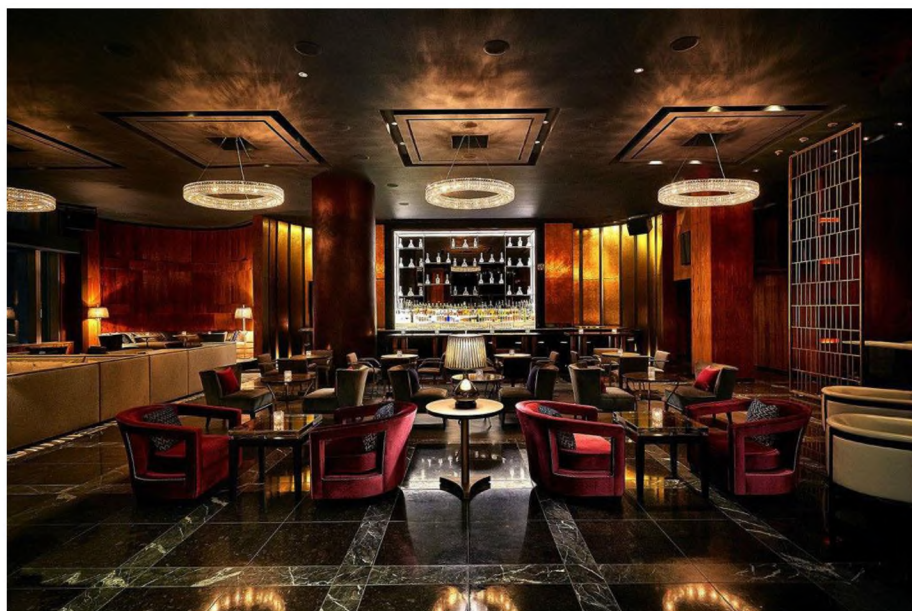
Іл. Б.28. Винний бар Verjus, Сан-Франциско



Іл. Б.29. Коктейль-бар Disrupte, Лондон



Іл. Б.30. Лобстер-бар, м. Львів



Іл. Б.31. Лаунж-бар Ascent Lounge, Нью-Йорк, США



Іл. Б.32-33. Їдальні на виробництві



Іл. Б.34-35. Їдальні у навчальних закладах



Іл. Б.36. Їдальня у лікарні



Іл. Б.37. Громадська їдальня



Іл. Б.38-39. Дизайн мережі McDonald's



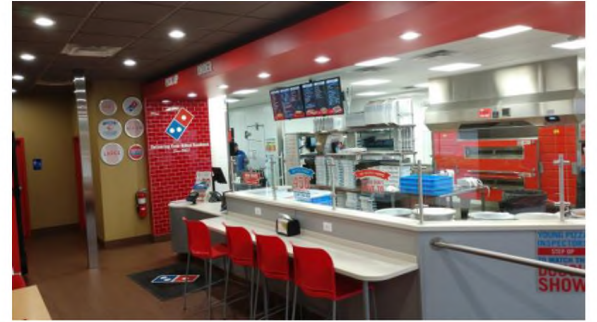
Іл. Б.40. Дизайн мережі Burger King



Іл. Б.41. Дизайн мережі KFC



Іл. Б.42-43. Дизайн мережі Subway



Іл. Б.44-45. Дизайн мереж Pizza Hut та Domino's Pizza



Іл. Б.46-47. Дизайн точок стріт-фуду



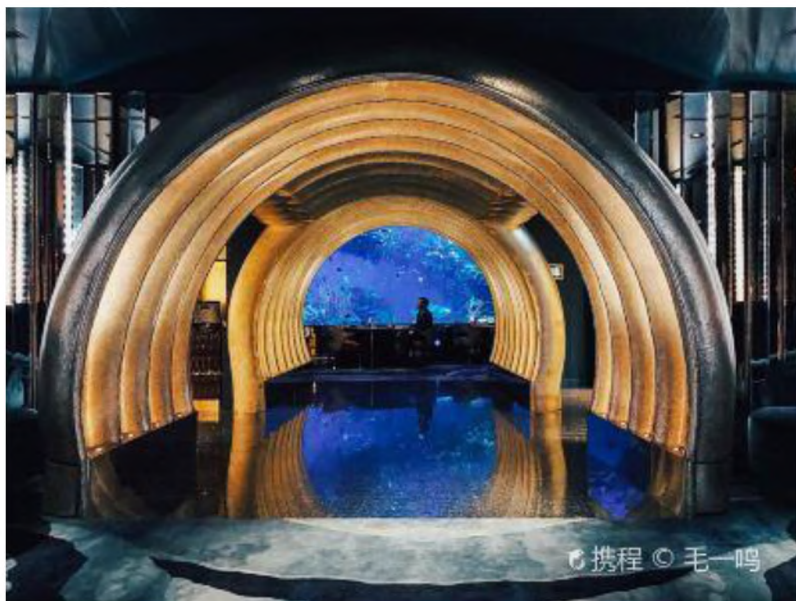
Іл. Б.48-49. Дизайн мобільних точок



Іл. Б.50. Вестибюль ресторану «Писанка», м. Львів



Іл. Б.51. Очікувальна зона Midtown Shangri-La



Іл. Б.52. Дизайн вхідної зони ресторану Al Mahara



Іл. Б.53. Тематична музична зона



Іл. Б.54. Кабінка у барі ВАО | London Bridge



Іл. Б.55. Банкетний зал Atlas, Сінгапур



Іл. Б.56. Дизайн фасаду ресторану Bagatelle

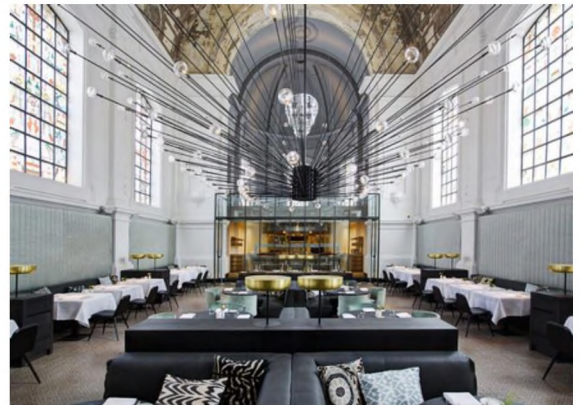


Іл. Б.57-58. Дизайн дитячих зон в закладах харчування



Іл. Б.60. Бар у стилі лофт

## ТЕНДЕНЦІЇ ІННОВАЦІЙНОГО ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ



Іл. В.1-3. Інтер'єр ресторану The Jane (Антверпен, Бельгія)



Іл. В.4. Ресторан Ithaa Undersea Restaurant



Іл. В.5. Ресторан Sketch London



Іл. В.6. Зал The Gallery ресторану Sketch (Лондон, Англія)



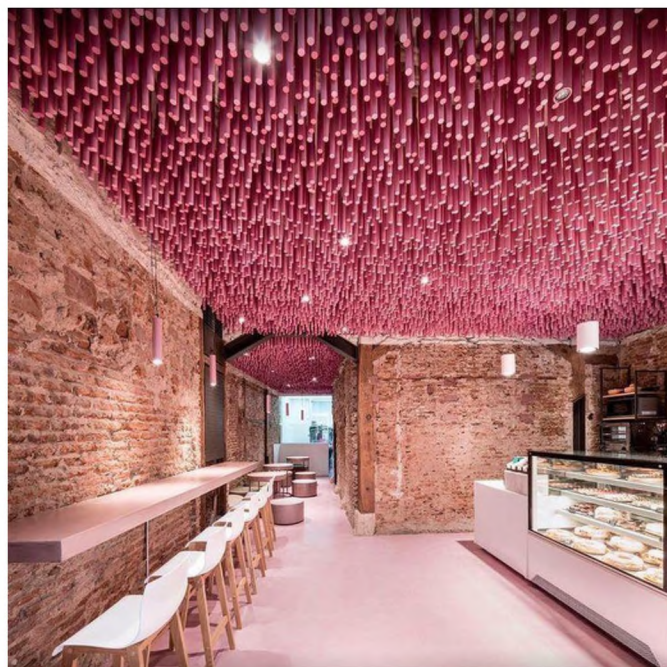
Іл. В.7-8. Дизайн предметного наповнення ресторану Sketch London



Іл. В.9. Моделювання простору світлом у ресторані Sketch (London)



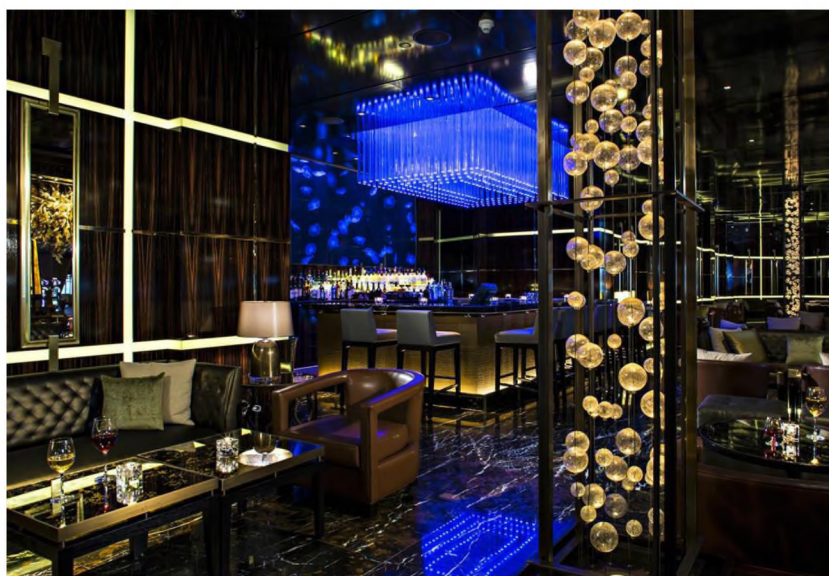
Іл. В.10-11. Приклади верхнього освітлення



Іл. В.12. Дизайн стельового освітлення бару Be Fast Pan у Pasteles



Іл. В.13. Система освітлення ресторану El Celler de Can Rosa



Іл. В.14. Дизайн бари Moon Club, Багамські острови



Іл. В.15. Дизайн банкетного бари Coors, Атланта, Джорджія, США



Іл. В.16. Освітлення робочого простору барної стійки



Іл. В.17. Світловий дизайн ресторану Cavalli Club



Іл. В.18. Акцентоване освітлення у барі Pizza 4P «Beyond»



Іл. В.19. Дизайн кондитерської Sketch London



Іл. В.20. Жовтий колір у дизайні інтер'єру закладів харчування



Іл. В.21. Зала «Галявина» у лондонському ресторані Sketch



Іл. В.22-23. Дизайн ресторану Bagatelle



Іл. В.24. Концепт «Гаяльвіна» у ресторані Sketch



Іл. В.25. Дизайн відпочинкових зон



Іл. В.26. Дизайн другого поверху бару Tetchan Yakitori Bar



Іл. В.27. Дизайн першого рівня бару Tetchan Yakitori Bar



Іл. В.28. Один із найвищих барів світу Sirocco Sky Bar

Таблиця В.1

# ПРИНЦИПИ ІННОВАЦІЙНОГО ПРОЕКТУВАННЯ В ДИЗАЙНІ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

ПРИНЦИПИ ІННОВАЦІЙНОГО ПРОЕКТУВАННЯ В ДИЗАЙНІ					
Декоративність					
Декорування			Художнє оформлення		
Картинний декор	Квіткове декорування	Дизайнерське декорування	Стіни	Стеля	Підлога
Конструктивність					
Функціональне зонування			Меблеве наповнення та устаткування		
Барна стійка	Зона споживання їжі та напоїв	Emotional kitchen	Місце для сидіння	Допоміжне омеблювання	Столи
Активна	Банкетні зали	Активна	Стільці	Допоміжні шафи	Класичні
Не активна	Загальні зали	Не активна	Дивани	Офіціантський дровер	Сенсорні
Емоційність					
Ергономічність у проектуванні		Інтелектуальні системи		Технічне нововведення	
Природні елементи	Штучностворені конструкції	Штучний інтелект	Механічне устаткування	Відео та аудіо апаратура	Освітлення
Вода	Металеві конструкції	Семіотичний	Механічна обслуговування	Теле апаратура та проектори	Точкове
Камінь	Висотні конструкції	Висхідний	Конвеєрне обслуговування	Аудіо апаратура	Центральне
Дерево	Системи сприйняття в основі емоційного дизайну				Лінійне
	Зір	Слух	Нюх	Дотик	

Засади концептуальності в дизайні інтер'єрів сучасних закладів громадського харчування



## КОНЦЕПТУАЛЬНА РОЗРОБКА ОБРАЗНОГО РІШЕННЯ ЗАКЛАДУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

### ЗАВДАННЯ НА ДИЗАЙН-РОЗРОБКУ ЗАКЛАДУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ «CRYSTAL»

**1. Призначення та галузь застосування:** розробити дизайн гармонійного середовища – закладу громадського харчування для забезпечення відвідувачам споживання їжі та спілкування, а персоналу зручного виконання професійних обов'язків.

**2. Умова для розробки:** завдання на кваліфікаційну роботу.

**3. Мета розробки** – на основі проведення дизайн-аналізу аналогів і прототипів розробити стильове рішення приміщення закладу громадського харчування з використанням особливостей інноваційних технологій з урахуванням концептуального рішення в основі якого покладено тематику кристалізації води, а саме: вхідної зони, головного залу, які включають функціональну зону: відкритих та пристінних столиків, барної стійки. Також забезпечити відповідність проекту вимогам кваліфікаційного проектування магістрів.

**4. Джерела** – фахова та спеціалізована література (журнали та книги), практичні розробки інтер'єрів кафе і ресторанів в галузі дизайну, що виконані у стилістиці мінімалізму з елементами хай теку.

**5. Технічні вимоги:**

- зонування та функціональні вимоги: інтер'єр закладу громадського харчування складається з двох основних приміщень: головного залу, кухні і санвузлів. Відповідно вони включають в себе зону: барної стійки, столиків, вхідну зону, санвузол та кухню;

- умови експлуатації: забезпечуються використанням якісної сировини, сучасних, інноваційних технологій будівництва та виконання меблів на замовлення;

- конструктивно-технологічне забезпечення: базується на єдиній системі домовленостей щодо виконання робіт та якості дизайну;

- вимоги до надійності: обумовлені терміном експлуатації приміщення, меблів і обладнання не менше 10 років, а також надійністю взаємозв'язків між виконавцями, їх професійним рівнем у виконаних робіт;

- ергономічні вимоги: відповідність українській та міжнародним стандартам ергономіки (гігієнічним, фізичним, психофізіологічним і біомеханічним вимогам);

- вимоги естетики: згідно законів композиції;

- вимоги до категорії якості: найвищі.

#### **6. Специфічні вимоги:**

- використати для декорування інноваційних матеріалів в будівництві;

- застосувати елементи інноваційних світових дизайн-розробок;

- забезпечити можливість вносити зміни в проект у процесі його втілення.

**7. Характер та стадії розробки:** проект є концептуальною розробкою здійсненою на основі проведеного аналізу аналогів і прототипів з виконанням усіх стадій проектного процесу за методикою кафедри архітектури та дизайну ЛНТУ: стадії розробки – дослідження аналогів і прототипів, формулювання концепції формотворення, пошукові ескізи, затвердження остаточного варіанту розробки, комп'ютерної візуалізації інтер'єру закладу громадського харчування.

**8. Обмеження:** за технологічними процесами формоутворення, а також термінами виконання, ціною, матеріалами.

**9. Композиційні елементи та види робіт, що підлягають розробці:** пояснювальна документація; демонстраційно-графічна пропозиція, що включає: функціональне зонування, плани стель та освітлення, перспективні зображення.

**10. Пропозиції з використання покриттів, декоративно-лицювальних та оздоблювальних матеріалів, види і способи лицювання:** вважаємо за потрібне використати відповідно до стилістики закладу громадського харчування - природні та штучні матеріали: деревина, як основний матеріал дерев'яних конструкцій, столів, стільчиків, а також стелі; текстиль для декорування меблів; фоторепродукції, органічне скло, хром, ламінат, гіпсокартон.

**11. Документи і художньо-графічні матеріали, що передаються замовнику:** для подальшого можливого втілення проекту замовнику будуть передані наступні матеріали: плани – функціонального зонування приміщення, розгортки стін, план стелі та освітлення, перспективні зображення, план покриттів підлоги, конструктивні креслення меблів сидячих місць, та барної стійки з стільчиками; графічне рішення проекту.

**12. Порядок контролю та приймання:** згідно з вимогами методики проектування та за домовленістю сторін.

Здобувач вищої освіти  
Керівник



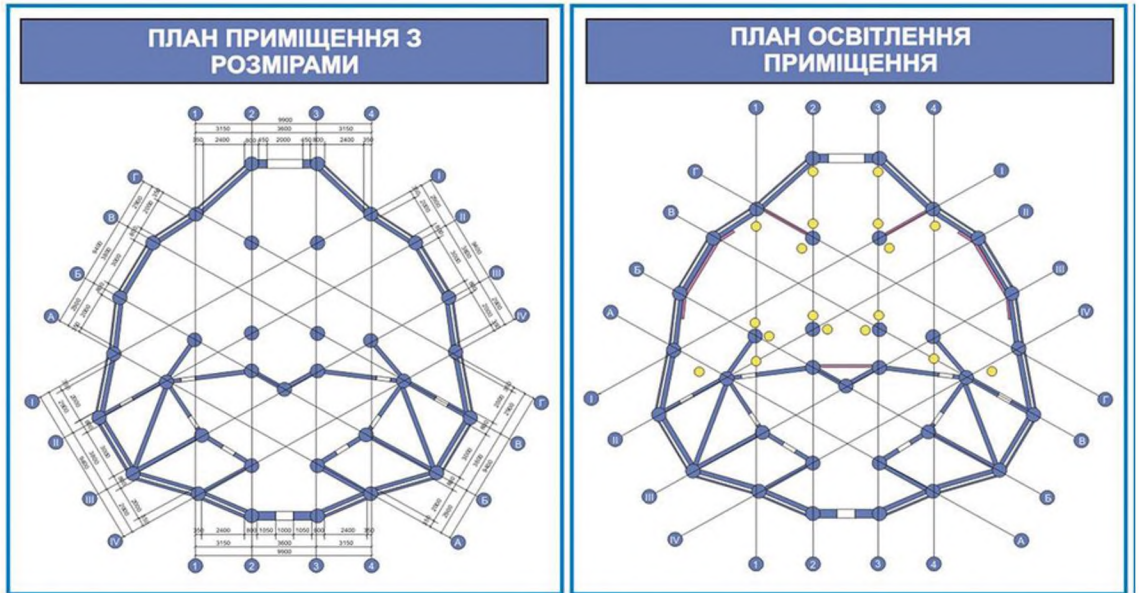
НЕДОПАД Ю.В.  
БОКІЙ Т.Ф.

ЧИННИКИ, ЩО ВПЛИВАЮТЬ НА ФОРМУВАННЯ КРИСТАЛІВ ВОДИ					
Слово		Думка		Молитва	
кристал води після промовляння над нею слова - "мама"	кристал води після промовляння над нею слова - "душа"	кристал води після посилу думки до неї вибачення	кристал води після посилу думки до неї подяки	кристал води після проведення християнської молитви	кристал води після проведення буддиської молитви
Електро-магнітне випромінювання		Пісня		Енергія	
кристал води після ввімкнення над нею комп'ютера	кристал води після трансляції фільму про зародження життя	кристал води після прослуховування пісні "Imagine" Джона Ленона	кристал води після прослуховування пісні Бетховена-Симфонія№6	кристал води після посилення монахами енергії любові	кристал води після посилення монахами енергії добра

Іл. Г.1. Концепція формотворення молекулярного кафе

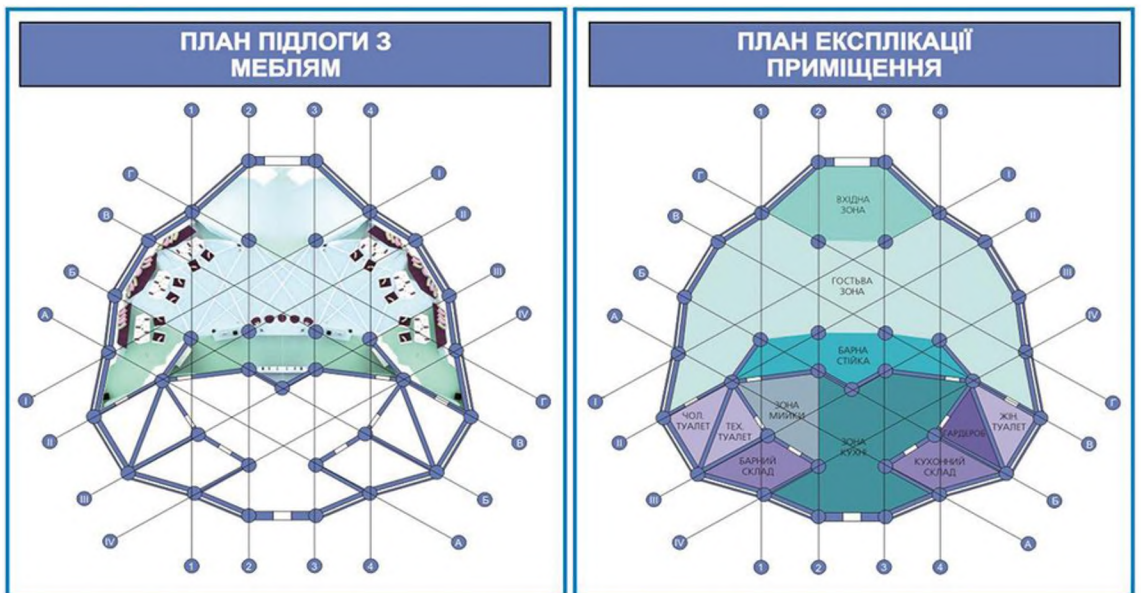


Іл. Г.2. Концепція просторового формотворення молекулярного кафе



Іл. Г.3. План кафе

Іл. Г.4. Планувальне рішення освітлення



Іл. Г.5-6. План з меблями та обладнанням



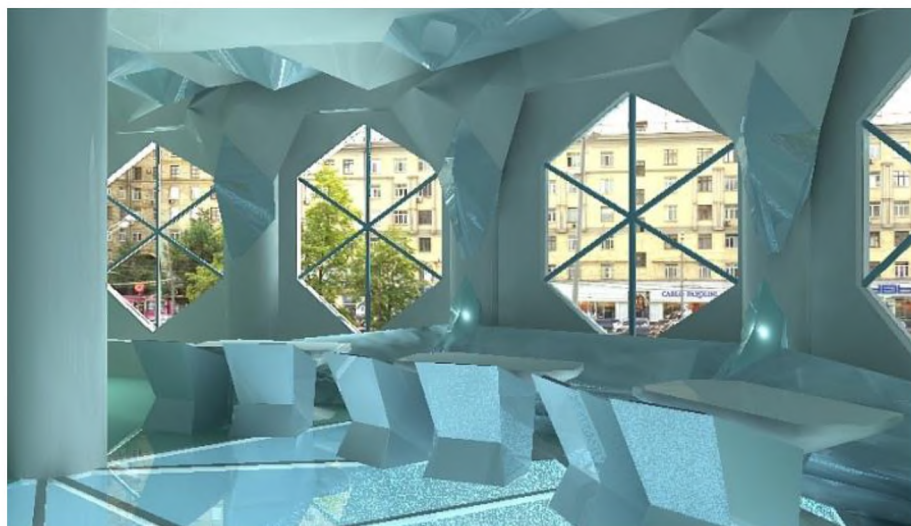
Іл. Г.7. Паспорт кольорів та матеріалів



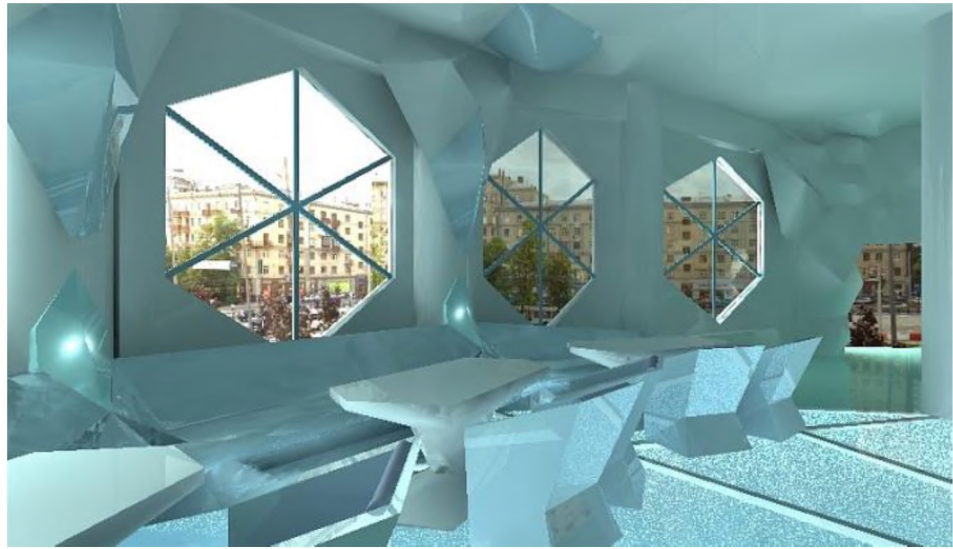
Іл. Г.8. Пошуковий дизайн інтер'єру загального залу



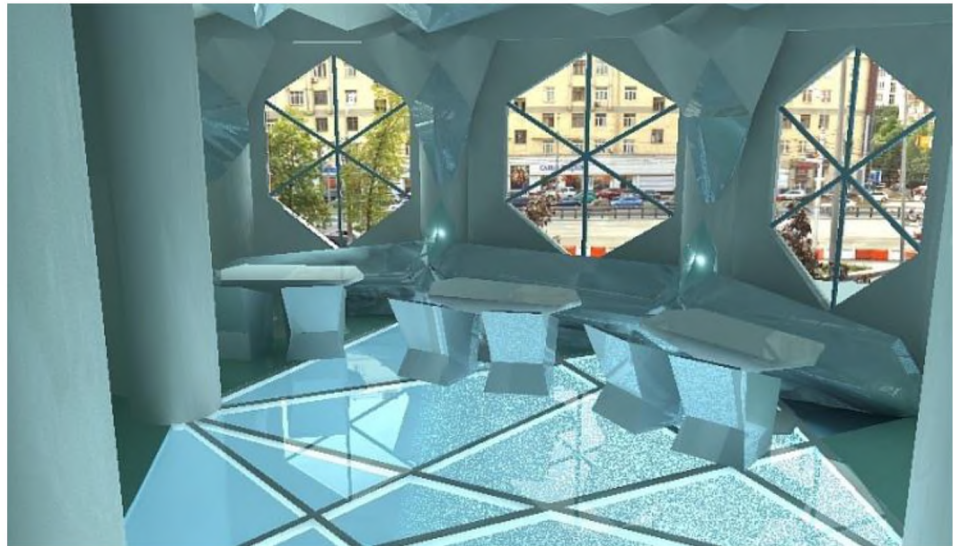
Іл. Г.9. Пошуковий дизайн м'яких відпочинкових куточків



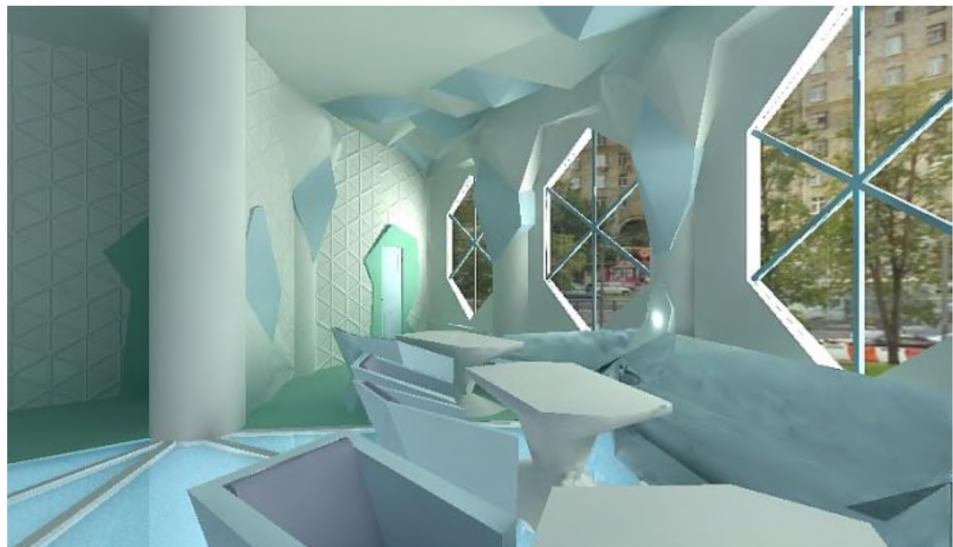
Іл. Г.10 Пошуковий дизайн меблів та обладнання



Іл. Г.11. Пошуковий варіант загального вигляду залу



Іл. Г.12. Пошуковий варіант загального вигляду підлоги



Іл. Г.13. Пошуковий варіант образного рішення



Іл. Г.14. Дизайн відпочинкової зони



Іл. Г.15. Дизайн меблів



Іл. Г.16. Дизайн сервірування столу



Іл. Г.17-19. Дизайн барної зони



Іл. Г.20. Колористичне рішення



Іл. Г.21. Дизайн меблів та обладнання



Іл. Г.22. Текстильний дизайн

