

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

(повна найменування кафедри)

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА  
ЗА СТУПЕНЕМ ВИЩОЇ ОСВІТИ «МАГІСТР»

ПРИЙОМИ ФОРМОУТВОРЕННЯ ІНТЕР'ЄРІВ  
ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

спеціальність 022 Дизайн

(шифр і назва спеціальності)

освітня програма «Дизайн»

(назва освітньої програми)

Виконав: здобувач вищої освіти  
групи Дм - 21  
МІСЬКІВ, Людмила Валеріївна

(підпис)

Керівник:  
канд. мист., доц.  
ДУДКА Роксола́на Олександрівна

Кваліфікаційну роботу  
допущено до захисту  
«15» грудня 2023 р.

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

(підпис)

Луцьк – 2023 рік



та заувагань, кваліфікаційної роботи

### 6. Консультанти розділів кваліфікаційної роботи

| Розділ   | Прізвище, ініціали та посада консультанта | Підпис, дата   |                  |
|----------|---|----------------|------------------|
|          |   | Завдання видав | Завдання прийняв |
| Розділ 1 | Резнік Р.О. доцент                        |                |                  |
| Розділ 2 | Резнік Р.О. доцент                        |                |                  |
| Розділ 3 | Резнік Р.О. доцент                        |                |                  |

7. Дата видачі завдання 15 серпня 2023 р.

### КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

| N з/п | Назва етапів науково-проектної роботи                                 | Строк виконання етапів роботи | Примітка |
|-------|---|-------------------------------|----------|
| 1.    | Розділ 1.   | 20.09.2023                    | Вик.     |
| 2.    | Розділ 2.   | 15.10.2023                    | Вик.     |
| 3.    | Розділ 3.   | 15.11.2023                    | Вик.     |
| 5     | Формування висновків та додатків                                      | 20.11.2023                    | Вик.     |
| 6     | Розробка проектної частини  | 24.11.2023                    | Вик.     |
| 7     | Формування реферату   | 01.12.2023                    | Вик.     |
| 8     | Подання пояснювальної записки на інструментальну перевірку на         | 07.12.2023                    | Вик.     |
| 9     | Подання виконаного КР з відгуком                                      | 12.12.2023                    | Вик.     |
| 10    | Подання виконаної КР на підпис декану та відповідальному секретарю ЕК | 15.12.2023                    | Вик.     |
| 11    | Захист кваліфікаційної роботи   | 21.12.2023                    | Вик.     |

Магістрант

Керівник кваліфікаційної роботи

Григор Мисюк Р.Б.  
(прізвище та ініціали)

Резнік Р.О.  
(прізвище та ініціали)

## АНОТАЦІЯ

### **Міськів Л. В. Прийоми формоутворення інтер'єрів закладів громадського харчування**

Кваліфікаційна робота магістра присвячена виявленню прийомів формоутворення інтер'єрів закладів громадського харчування. Розглянуто основні теоретичні напрацювання, які стали підґрунтям для визначення прийомів інтер'єру закладу харчування.

У розділі 1 досліджено історичні передумови розвитку різновидів закладів харчування, проаналізовано джерельну базу та еволюцію сучасних закладів харчування.

У розділі 2 здійснено класифікацію закладів громадського харчування; визначено функціональне призначення закладів громадського харчування; взаємодію людини з інтер'єром закладів харчування та зв'язок графіка руху і процесу сприйняття інтер'єрних просторів.

У розділі 3 проаналізовано формування об'ємно-просторових рішень закладів громадського харчування; композиційні прийоми предметно-просторового середовища закладів громадського харчування, прийоми та засоби формоутворення закладів громадського харчування; колористичні та стилістичні рішення інтер'єрів закладів громадського харчування; основні вимоги до проектування закладів; сучасні концептуальні уявлення та перспективні напрямки простору закладів громадського харчування.

На основі результатів дослідження у розділі 4 представлено авторську розробку кафе «ABRYKOS DESSERTS CAFE», що створює враження затишку, комфорту та заспокоєння.

Структура кваліфікаційної роботи магістра складається із вступу, чотирьох розділів, висновків до розділів, загальних висновків, списку використаних джерел (52 найменування). Загальний обсяг текстової частини складає 110 сторінок, з яких 56 сторінок основного тексту.

**Ключові слова:** інтер'єр, заклад громадського харчування, прийоми формування.

## ANNOTATION

### **Lyudmila Miskiv. Methods of public catering establishments interiors formation**

The master's qualification work is devoted to the identification of methods of shaping the interiors of public catering establishments. The main theoretical developments, which became the basis for determining the techniques of the interior of the catering establishment, were considered.

In chapter 1, the historical prerequisites for the development of various types of food establishments are investigated, the source base and evolution of modern food establishments are analyzed.

In chapter 2, the classification of public catering establishments is carried out; the functional purpose of catering establishments is determined; Human interaction with the interior of catering establishments and the connection between the movement schedule and the process of perception of interior spaces.

Chapter 3 analyzes the formation of volumetric and spatial solutions of public catering establishments; composition techniques of the subject-spatial environment of public catering establishments, techniques and means of shaping public catering establishments; color and stylistic solutions of the interiors of public catering establishments; basic requirements for the design of public institutions; modern conceptual ideas and prospective directions of the interior space of catering establishments.

Based on the results of the research, chapter 4 presents the author's design of the cafe "ABRYKOS DESSERTS CAFE", which creates an impression of coziness, comfort and relaxation.

The structure of the master's thesis consists of an introduction, four chapters, conclusions to the chapters, general conclusions, a list of used sources (52 names). The total volume of the text part is 110 pages, of which 56 pages are the main text.

**Keywords:** interior, catering establishment, methods of formation

## ЗМІСТ

|  |    |
|--|----|
| <b>ВСТУП</b> .....   | 6  |
| <b>РОЗДІЛ 1 ІСТОРИОГРАФІЯ ПРОБЛЕМИ ТА МЕТОДОЛОГІЧНА<br/>БАЗА ДОСЛІДЖЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ІНТЕР'ЄРНОГО<br/>ПРОСТОРУ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ</b> .....            | 10 |
| 1.1 Сучасний стан розробки теми та огляд інформаційних джерел.<br>Розвиток професійних уявлень про інтер'єр закладів громадського<br>харчування .....                | 10 |
| 1.2 Еволюція та сучасний досвід проектування вітчизняних та<br>закордонних закладів громадського харчування .....  | 12 |
| Висновки до розділу 1.....   | 15 |
| <b>РОЗДІЛ 2 СИСТЕМАТИЗАЦІЯ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО<br/>ХАРЧУВАННЯ</b> .....  | 17 |
| 2.1 Класифікація закладів громадського харчування .....  | 17 |
| 2.2 Функціональне призначення закладів громадського харчування.....  | 20 |
| 2.3 Взаємодія людини з інтер'єром закладів харчування та зв'язок<br>графіка руху і процесу сприйняття інтер'єрних просторів закладів<br>громадського харчування..... | 22 |
| Висновки до розділу 2.....   | 26 |
| <b>РОЗДІЛ 3 ПРИЙОМИ ФОРМОУТВОРЕННЯ ІНТЕР'ЄРІВ<br/>ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ</b> .....   | 27 |
| 3.1 Формування об'ємно-просторових рішень закладів громадського<br>харчування.....   | 27 |
| 3.2 Композиційні прийоми предметно-просторового середовища<br>закладів громадського харчування.....  | 29 |
| 3.3 Прийоми та засоби формотворення закладів громадського<br>харчування.....   | 30 |
| 3.4 Колористичні та стилістичні рішення інтер'єрів закладів<br>громадського харчування .....   | 33 |

|   |           |
|---|-----------|
| 3.5 Основні вимоги до проєктування закладів громадського призначення.....   | 39        |
| 3.6 Сучасні концептуальні уявлення та перспективні напрямки інтер'єрного простору закладів громадського харчування..... | 41        |
| Висновки до розділу 3.....  | 45        |
| <b>РОЗДІЛ 4 ДИЗАЙН-РОЗРОБКА «ABRYKOS DESSERTS CAFE».....</b>  | <b>47</b> |
| 4.1 Загальна характеристика кафе «ABRYKOS DESSERTS CAFE» ...  | 47        |
| 4.2 Концепція формотворення .....   | 48        |
| 4.3 Опис об'єкта проєктування.....  | 50        |
| 4.4 Ергономічні вимоги при проєктуванні.....  | 51        |
| 4.5 Образно-стилістичне рішення.....  | 52        |
| 4.6 Матеріали і технологія виготовлення.....  | 54        |
| Висновки до розділу 4.....  | 56        |
| <b>ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ.....</b>   | <b>57</b> |
| <b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....</b>  | <b>59</b> |
| <b>ДОДАТКИ .....</b>  | <b>63</b> |
| Додаток А. Ілюстративний матеріал.....  | 64        |
| Додаток Б. Таблиці та схеми.....  | 88        |
| Додаток В. Дизайн-розробка інтер'єрів кафе «ABRYKOS DESSERTS CAFE».....   | 100       |

## ВСТУП

**Актуальність теми.** В Україні на сучасному етапі розвитку заклади громадського харчування продовжують формуватися, збільшується їх кількісний та якісний склад. Невизначеність соціально-економічного стану, динаміка розвитку ресторанного бізнесу й посилення конкуренції вимагають нових дизайнерських рішень у проектуванні не лише екстер'єру, а й інтер'єру.

Збільшення якості життя людей, що дає можливість харчуватися поза домом, актуалізує проблему організації простору закладів громадського харчування. Ефективні дизайнерські рішення, які враховують зміни та нові віяння, дозволять забезпечити їх майбутній розвиток закладів громадського харчування. Пошуки оптимальних показників художньої виразності таких закладів, єдність функціонального змісту й архітектурної форми – першочергова задача творчості дизайнера-проектанта.

Актуальність поставленої теми заявляє аналіз наукових досліджень вітчизняних та зарубіжних авторів з точки зору дизайнерських, архітектурних, соціальних та психологічних особливостей проектування.

На сучасному етапі розвитку дизайну виникає необхідність розробки питань оптимізації, художньої виразності інтер'єру закладів харчування, приведення принципів їх просторової організації відповідно до функціонально-типологічних потреб. Дослідження теоретичних досліджень засвідчує, що на даний час відсутні ґрунтовні роботи із прийомів формування інтер'єрів закладів громадського харчування. Відсутність теоретичних досліджень організації предметно-просторового середовища подібних закладів, зростання попиту на популярності таких заклади, а також значна кількість реалізованих проектів робить дослідження справді актуальним.

**Мета** роботи – визначення дизайнерських прийомів формування інтер'єрів закладів громадського харчування. На основі цього ми виділили наступні завдання:

- систематизувати літературну базу та дослідити сучасний стан дослідженості та вивченості теми; прослідкувати еволюцію та проаналізувати сучасний досвід проектування вітчизняних та закордонних закладів громадського харчування;
- здійснити класифікацію закладів громадського харчування; виявити функціональне призначення закладів громадського харчування; встановити рівні взаємодій людини з інтер'єром закладів харчування та зв'язок графіка руху і процесу сприйняття інтер'єрних просторів закладів громадського харчування;
- узагальнити формування об'ємно-просторових рішень закладів громадського харчування та виділити композиційні прийоми предметно-просторового середовища закладів громадського харчування;
- визначити прийоми та засоби формотворення закладів громадського харчування; кольорові та стилістичні рішення інтер'єрів закладів громадського харчування;
- виявити вимоги до проектування закладів громадського призначення та сучасні концептуальні уявлення; намітити перспективні напрямки інтер'єрного простору закладів громадського харчування;
- запропонувати дизайн-розробку кафе «ABRYKOS DESSERTS CAFE».

**Об'єктом дослідження** являється дизайн закладів громадського харчування.

**Предмет дослідження** – прийоми формування інтер'єрного простору закладів громадського харчування

У магістерській роботі комплексно використані загальнонаукові (теоретичні та емпіричні) та спеціальні **методи дослідження** (історико-порівняльний, типологічний і художньо-композиційний). В даній роботі, крім теоретичних (порівняння, класифікація, узагальнення) та емпіричних методів

було використано метод дослідження об'єктів у часовому вимірі (ретроспектива).

Даний комплекс зазначених методів дав можливість провести аналіз дизайну інтер'єрних просторів закладів громадського харчування через призму історичних, мистецтвознавчих та науково-технічних факторів.

Для досягнення поставленої мети та визначених завдань було застосовано системний підхід, який дав можливість проаналізувати заклад громадського харчування як систему, яка складається з різноаспектних компонентів, які визначають різнопланову взаємодію людини з предметно-просторовим середовищем закладу. Завдяки означеним методам були виявлені прийоми формування інтер'єрних просторів закладів громадського харчування.

**Наукова новизна роботи** криється у наступному:

*вперше авторкою:*

- виявлені дизайнерські прийоми формотворення інтер'єрних закладів громадського харчування;
- виявлено принципи стильової, композиційної та художньої організації внутрішнього простору закладів харчування;

*узагальнено:*

- основні функційні процеси в закладах громадського призначення; концептуальні уявлення про середовище сучасного закладу у вигляді;
- систематизовано види закладів громадського харчування та об'ємно-просторові рішення;
- виділено фактори, визначаючі критерій комфортності в дизайні просторів закладів харчування;
- подальшого розвитку набули визначені колористичні та стильові рішення дизайну закладів харчування.

**Практичне значення результатів** полягає в тому, що виявлені автором прийоми формування закладів громадського харчування дозволять вирішувати проектування художньо-проектні завдання на новому якісному

проектному рівні. Представлені в роботі наукові матеріали, функціонально-планувальні особливості закладів громадського харчування, прийоми формування їх інтер'єру можуть бути застосовані при розробці дизайнерських проєктів та при створенні нормативних документів з проєктування закладів громадського харчування. Результати, отримані під час дослідження, можуть бути застосовані при підготовці фахівців-дизайнерів у вищих навчальних закладах.

**Апробація результатів дослідження** відбувалась під час проєктної діяльності авторки. За темою кваліфікаційної роботи магістра розроблено ряд дизайнерських проєктів ресторанів, барів та кафе. Зокрема, ресторан «Інвіно», «Хепібейкері», «Ельтако» та ін..

**Структура магістерської роботи.** Дана робота містить анотацію, зміст, вступ, чотири розділи, висновки до розділів, загальні висновки, список використаних джерел (52 найменування). Загальний обсяг текстової частини складає 110 сторінок, з яких 56 сторінок основного тексту.

# РОЗДІЛ 1

## ІСТОРИОГРАФІЯ ПРОБЛЕМИ ТА МЕТОДОЛОГІЧНА БАЗА ДОСЛІДЖЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ІНТЕР'ЄРНИХ ПРОСТОРІВ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

Аналіз історіографії інтер'єрних просторів закладів громадського харчування й актуальних досліджень функціонального, планувального та об'ємно-просторового рішення значно демонструє важливість систематизації світового та вітчизняного досвіду проектування об'єктів громадського харчування. Нормативна база з проектування даних закладів є застарілою, оскільки не повністю відображує різноманітність класифікації сучасних закладів громадського харчування. Сучасний дизайн закладів громадського харчування вимагає новітнього підходу до проектування.

### **1.1 Сучасний стан розробки теми та огляд інформаційних джерел. Розвиток професійних уявлень про інтер'єр закладів громадського харчування**

Проблема організації середовища закладів громадського харчування базується на аналізі теоретичних джерел, на дослідженні історичного досвіду формування об'єктів громадського харчування й сучасних проектних розробок подібних закладів. Дослідження питань формування ресторанних закладів сьогодні є недостатньо висвітленими в науковій літературі як закордонних, так і вітчизняних дослідників.

Заклади громадського харчування є частиною загальних досліджень з питань розвитку дизайну предметно-просторового середовища. Однак в працях, що стосуються історії розвитку дизайну інтер'єру, предметно-просторове середовище закладів громадського харчування не виділяється як феномен, а досліджується в розрізі видової диференціації закладів громадського призначення; у контексті відповідного історичного періоду чи стильового напрямку. Небагато публікацій присвячені також ергономічним аспектам проектування інтер'єрів закладів громадського харчування [6]. Під

час роботи над дослідженням середовища закладів громадського харчування було здійснено огляд друкованих наукових праць (дисертації, монографії, посібники), публікації та статті наукового характеру та матеріали в електронному вигляді [40]. У частині наукових робіт аналізуються окремі елементи просторового облаштування інтер'єру різних за призначенням закладів громадського харчування (їдальні, кафе, закуочні тощо), висвітлюються окремі стильові рішення й предметно-просторового наповнення. Інтер'єри закладів громадського харчування розглядаються в наукових працях з позиції архітектури, технічної естетики, ергономіки, однак проаналізованих дизайн-особливостей в меншій мірі. Архітектурний підхід до організації внутрішнього простору подібних закладів є неефективним, оскільки не дозволяє оцінити вплив внутрішнього простору на людину у процесі сприйняття (працівником та відвідувачем).

Дослідження праць В. Даниленка [15], З. І. Алфьорової, Р. Арнхейма, О. Бойчука, О. Генісаретського, І. Кузнецової та інших стали фундаментом у питанні досліджень дизайну середовища [10]. Організація внутрішнього простору закладів громадського призначення висвітлювалась у працях М. Гінзбурга, І. Жолтовського, І. Леонідова [5]. Їх творчість підтверджує актуальність теми дослідження та значення роботи.

Для дослідження закладів громадського харчування особливого значення набувають праці у галузі дизайну, зокрема А. Іконнікова, Д. Кіріллової, Е. Новікової [20]. Наукові здобутки З. Петуніної формують прийоми організації внутрішнього простору громадських будівель, теоретичні основи та методіку проектування інтер'єру, художні засоби виразності та властивості інтер'єру громадських будівель (матеріал, форма, фактура, колір, світло). В. Раннев у своїх роботах висвітлює історію інтер'єру, класифікацію приміщень, вивчає поняття архітектурного простору, здійснює аналітичний розбір інтер'єру за структурними компонентами (просторова форма та обладнання) [9]. Питання співіснування людини та

простору піднімають у своїх роботах А. Свірський та Г. Зельтіна, висвітлюючи психологічний аспект взаємодії [6].

Потри те, що тему дизайну в громадських закладах піднімали також роботи зарубіжних авторів (Р. Бенем, А. Аалто, Ж. Канділіс, З. Гідеон та ін.), системного і повного узагальнення методів та засобів дослідження інтер'єру закладів громадського харчування в науковій літературі не упроваджується [8, 19].

Слід зауважити на значний доробок викладачів та вагому науково-методичну базу Харківської державної академії дизайну та мистецтв у вивченні теорії, практики та тенденцій сучасного дизайну. Граці О. Бойчука, В. Свірка, В. Голобородька [12, 13], В. Даниленка [16], А. Рубцова, стали базою під час аналізу та вивчення ергодизайну. Роботи В. Мироненка також стали теоретичною базою для дослідження ергономіки закладів громадського харчування [33].

Дослідження Лінди [30] були присвячені архітектурі громадських будівель, типології громадських будинків і споруд. С. Лінда досліджувала не лише питання архітектури, а й вивчала проблеми проектування закладів громадського харчування. Напрями архітектурно-художнього рішення інтер'єрів закладів громадського харчування вивчала Н. Новосельчук [35].

У зв'язку з різноманітністю та широкою диференціацією закладів громадського харчування, науковці ключову увагу надають визначенню загальних вимог до проектування будов громадського харчування, а також сучасним особливостям класифікації закладів громадського харчування.

## **1.2 Еволюція та сучасний досвід проектування закордонних та вітчизняних закладів громадського харчування**

*Еволюція закордонних закладів громадського харчування.* Заклади громадського харчування - праобразы сучасних ресторанів, - відомі віддавна. Еволюція закладів громадського харчування починається від стародавніх

«термополій», за якими слідували середньовічні таверни та заїжджі двори, що пропонували мандрівникам їжу та притулок.

Згадки про подібні заклади - таверни - містять стародавні манускрипти, зокрема Кодекс царя Вавилонії Хамурапі, написаний близько 1700 р. до н. е.

У Стародавній Греції вже в I тис. до н. е. таверни були невід'ємною складовою суспільного життя. Вони були призначені для надання послуг харчування. З розвитком торгівлі з'явився такий тип закладів як постійні двори. Найбільш розгалужена система постійних дворів була поширена на території Римської імперії. Подібні заклади будувались уздовж головних доріг на відстані 40,225 км. Послуги у таких закладах надавались за класовою ознакою. Це вплинуло на якість та види послуг: таверни й постійні двори, для обслуговування нижчих класів, надавали мінімальні послуги харчування та розміщення.

Пожвавлення торгових зв'язків з країнами Азії та Близького Сходу сприяло розвитку закладів харчування (Рис.А.1). З II-I тис. до н. е. особливого поширення набули караван-сараї, в яких можна було поїсти та переночувати. Тут були лазні, пункти торгівлі тощо.

Після падіння Римської імперії 476 р. в розвитку закладів громадського харчування розпочався новий період.

Суттєвим чинником розвитку закладів громадського харчування Середньовіччя були релігійні традиції. Тому у цей період помітно збільшується кількість паломників, для яких монастирі організовували ночівлю та харчування. Подібні функції здійснювали й інші заклади. Так, за наказом імператора Карла Великого (742-814), були створені спеціальні будинки для відпочинку паломників, де можна було скористатися послугами шевця, цирюльника, отримати безкоштовно хліб та інші харчі.

В Англії розвитку постійних дворів і таверн сприяла секуляризація монастирів у період пізнього Середньовіччя. Мандрівники все частіше за послугами розміщення та харчування зверталися до приватних постійних дворів.

Лише у XVIII ст., на початку Французької революції, з'явилися сучасні прообрази ресторанів, які протягом наступних століть стали місцем не лише харчування, а й спілкування.

У Швейцарії перші заклади громадського харчування з'явилися в 1880 році. У XX ст. харчування в ресторанах в обідній час стало звичним явищем для багатьох працівників. Вечері в ресторанах стали асоціюватися з дозвіллям, що поєднує в собі відкриття, задоволення та свято, прогулянку з сім'єю чи друзями за межі домашньої їдальні.

*Еволюція закладів громадського харчування в Україні.* На території Київської Русі постоялі, або гостинні двори з'являються у XII - XIII ст. Вони були призначені для всіх категорій населення і початково мали вигляд прямокутного майдану, обнесеного кам'яними чи дерев'яними приміщеннями, об'єднаними критими галереями. У містах та інших поселеннях відкривалися корчми, які були місцем не лише громадського харчування та спілкування, а й місцем засідання земських судів. У деяких регіонах корчми називали шинками, які фактично були аналогами сучасних ресторанів. Планування корчми найчастіше складалось з двох розділених приміщень: для харчування і ночівлі. Організація простору приміщення для харчування визначалась двома кімнатами: в одній був шинок з прилавками, в іншій - кілька масивних столів, де відвідувачі могли поїсти, відпочити, розважатись. Щонайменше, одна корчма була у кожному місті.

Різновидом закладу громадського харчування, де подавали алкогольні напої, були кнайпи. Кнайпа - це аналог або невеликого ресторану або кафе, що набув поширення у Галичині, зокрема, Львові.

Іван IV заборонив продавати горілку на території Московського царства. А пили її в особливих будинках – «кабаках» («питний будинок»). У таких будинках, крім міцних напоїв, був асортимент для харування (закуски, юшки, гарячі страви, чай, солодощі. У XVIII ст. на зміну питним будинкам і шинкам прийшли трактири, які виконували важливу функцію забезпечення населення їжею і напоями. Трактирними закладами вважалися: трактири,

харчевні, ресторації, буфети при театрах, в клубах, при балаганах, на пароплавах. Трактири були двох типів: які пропонували кімнати та харчування, та які пропонували лише харчування та напої.

Постоялі двори організовувались у XV ст. при «ямах» - поштових станціях, що надавали послуги розміщення та харчування й додатково забезпечували послуги перевезення.

Київ у XVI - першій половині XVII ст. був одним із торговельних центрів Східної Європи. Через Київ проходили купецькі шляхи із Туреччини, Кримського ханства, Польщі, Греції, Молдови, Угорщини та країн Західної Європи, які проходили до Московської держави. Чумацькі та торговельні шляхи через Україну сприяли розвитку не лише приміщень для ночівлі подорожніх, а й розвитку видів закладів громадського харчування.

У другій половині XVII ст. Київ став одним із центрів паломництва. Даний факт зумовив потребу у місцях харчування для прочан, до яких ставилися з особливою повагою. Миряни вважали за честь прийняти їх на ночівлю, пригостити, дати харчів на дорогу.

Постоялі двори проіснували до середини XIX ст. і припинили своє існування з виникненням і поширенням залізниць.

На даний час український ресторанний бізнес розвивається дуже динамічно: збільшується кількість ресторанів й інших закладів ресторанного господарства; покращується їх дизайн, збільшується асортимент пропонованих страв і напоїв. Цікавим є те, що в Америці на 600-700 мешканців припадає 1 ресторан, а в Києві - 1 на 3,5 тисяч [34]. Отже, є перспективи для подальшого розвитку закладів громадського харчування, для збільшення їх кількості та покращення їх дизайну.

## **Висновки до розділу 1**

З метою комплексного осмислення заданої теми у цілому було опрацьовано ряд наукових праць, що стосувались розвитку та ролі закладів громадського харчування. Наукові праці сучасних та вітчизняних дослідників

дизайну допомогли узагальнити базові аспекти формування інтер'єрного простору закладів громадського харчування. Широке коло науковців досліджувало ряд особливостей архітектурного, проєктного досвіду, естетичних підходів, проєктних принципів та закономірностей. Багатоплановість теми кваліфікаційної роботи призвела до формування широкої джерельної бази дослідження (О. Бойчук, А. Свірський, В. Даниленко, Е. Новікова, В. Раннев та ін.). Цінними є дослідження закладів громадського харчування у галузі аналізу розвитку дизайну предметно-просторового середовища : С. Лінда, Новосельчук Н.

Аналіз еволюції та становлення такого типу закладів презентує різні періоди історії, де відображаються різноманітні професійні уявлення та творче ставлення до організації таких закладів, яке базується на потребах того часу, культурі та віруваннях людей, на функціональній обумовленості формування закладів громадського харчування паралельно із розвитком туристичного бізнесу, паломництва та готельної справи.

Формування зовнішніх та внутрішніх просторових форм чітко обумовлюється характерними відмінностями в розрізі часовому (стильова ідентичність) та культурному.

## РОЗДІЛ 2

### СИСТЕМАТИЗАЦІЯ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

Заклади громадського харчування є одними із найстаріших типів громадських закладів. Їхня типологія сформувалась у зв'язку з розподілом перших закладів громадського харчування на загальнодоступні заклади відкритого типу та закритого типу. Однак донині дані заклади не змінили свій внутрішній зональний поділ: на зону для відвідувачів (обідні зали, зали зі столиками) та господарську зону (зона приготування страв). На їхнє проєктування вплинуло лише технологія приготування їжі, що диктує коригування площ допоміжних приміщень.

#### **2.1 Класифікація закладів громадського харчування**

У ДСТУ 42 81:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» подано прийняте тлумачення чинних термінів та понять й наведено відповідну класифікацію за різноманітними критеріями. Відповідно до даного документу такими закладами прийнято вважати відповідні організації, які здійснюють свою діяльність надаючи послуги у задоволенні потреб споживачів через харчування з організацією дозвілля або без дозвілля. Поширеною є класифікація закладів громадського харчування за способом обслуговування відвідувачів. Згідно даної класифікації розрізняють *повносервсні заклади* громадського харчування та *заклади швидкого обслуговування* (Табл. Б.3). У закладах швидкого обслуговування поширеним є самообслуговування, а також дані заклади пропонують обмежений асортимент можливої продукції, що відповідно й прискорює процес обслуговування. Розрізняють також такі заклади громадського харчування як клуби - це різновиди закладів громадського харчування на базі яких працює так званий клуб, який об'єднує відповідно споживачів за інтересами та смаками. Заклади громадського харчування також можна розділити й за доступністю. Загальнодоступні заклади - це організації, де

кожен відвідувач може отримати відповідні продукти та послуги. Закладами закритого типу є громадські заклади у яких можуть отримати продукти та послуги лише окремі групи споживачів. Прикладами таких закладів є їдальні (буфети певних установ шкіл дитячих садків, ясель, заводів тощо).

Поширеною у сучасній дизайнерській практиці є класифікація закладів громадського харчування за наступними типами: ресторан, ресторан-бар та кафе (Табл. Б.1). Рестораном, зазвичай, називають заклад із різноманітним асортиментом власного виробництва, з високим рівнем обслуговування, де комфорт поєднаний з організацією відпочинку, а акцент у даному закладі робиться на дозвіллі відвідувачів. Ресторани відзначаються широким асортиментом страв, які виготовляються за замовленням відвідувачів. Особливістю ресторанів є те, що вони націлені на відпочинок відвідувачів, що зумовлює певні відповідні вимоги до обслуговування та комфортне перебування у залі ресторану. Для таких закладів характерною є наявність зон для музичних виступів, а також підвищена якість сервірування.

Ресторани-бари (Рис. А. 5) - це наступний різновид закладів громадського харчування до якого належать бар із суміжною торговельною залою або барна стійка у торговельній залі даного закладу.

Кафе (Рис. А. 6, А. 17) - це один з найбільш поширених заходів громадського харчування. Оскільки тут представлений широкий асортимент страв нескладного приготування кондитерських виробів, напоїв, у таких закладах можуть застосовувати самообслуговування або обслуговування з персоналом. Кафе дуже часто можуть поділятися на вузькі спеціалізації, наприклад, кафе-морозиво (Рис. А. 12), кафе-кондитерська (Рис. А. 11), молочні кафе або кав'ярня (Рис. А. 10). Оскільки остання є різновидом кафе, де представлений широкий асортимент кави. Зустрічається також кафе-пекарня – це різновид кафе характерною ознакою якого є продаж і виробництво хлібо-булочних кондитерських виробів. До закладів громадського харчування також можна віднести бари алкогольні та безалкогольні, нічні клуби, пивні зали.

Прикладом закладу громадського харчування закритого типу є їдальня (Табл. Б. 1), що слугує місцем для харчування відповідно певного контингенту споживачів та теж може представляти широкий асортимент продукції власного виробництва. Їдальні на сьогодні є найпоширенішим типом громадського харчування на підприємствах, де переважають обідні страви.

На сьогодні також поширеними стали заклади типу catering, що представляють собою різновид ресторану за спеціальним замовленням і призначенням готувати й постачати певні набори готових страв організовуючи обслуговування споживачів у різноманітних місцях залежно від спеціального замовлення. Усю індустрію кейтерінгу в основному поділяють на три основні категорії (Табл. Б. 2):

1. Комерційне харчування
2. Транспортне харчування
3. Соціальне харчування

Комерційний кейтеринг передбачає кейтеринг заради прибутку та задоволення клієнтів. Задоволенню клієнтів не можна віддати перевагу над прибутком, оскільки існування комерційної установи можливе за умови, що компанія має достатньо грошей для утримання себе та свого персоналу. Не можна нехтувати задоволеністю клієнтів, оскільки основою будь-якого бізнесу є його клієнт. Різні заклади, які підпадають під категорію комерційного харчування, можна розділити на два типи: 1. - житлові, 2. – нежитлові. До житлового типу відносять: готелі, мотелі, курорти, гостьові будинки тощо. До категорії нежитлового комерційного харчування відносять бізнес-приміщення, які пропонують лише їжу та напої (не житло). До цієї категорії відносяться такі заклади: ресторани, кафе, бари, пункти швидкого харчування, кондитерські тощо.

Транспортний кейтеринг здійснюється різними видами транспорту, такими як залізниця, морський та повітряний транспорт тощо. Залізничне харчування в Індії почалося в XIX ст. та набуло поширення по всьому світу.

Людам, які подорожують на далекі відстані в потягах, потрібні прохолодні напої, тому на великих станціях були організовані їдальні та кіоски. Потяг зупинявся на певний час, щоб пасажирів скористалися цими зручностями. Залізничні торговці обслуговували економічно бідніші верстви населення. Морське харчування включає харчування пасажирів, а також екіпажу на борту. Сучасні розкішні круїзні лайнери мають дуже високі стандарти та оснащені такими зручностями, як ресторани, бальні зали, казино, басейни, пральня на борту тощо. На лайнерах класу люкс обслуговування досягає найвищого рівня. Крім різноманітних обідів, які подаються найбільш професійно, також організовуються соціальні заходи, такі як вечірки, танці тощо. Оскільки в літаках нема кухонних приміщень, вся готова їжа доставляється до зльоту рейсу. Через обмеження простору та складських приміщень, вони обладнані для зберігання та розігрівання їжі. Сьогодні кейтеринг авіакомпаній став набагато витонченішим. Починаючи з 1946 року, комерційні авіакомпанії вкликали послуги харчування. Міжнародні рейси призвели до необхідності подавати більш ситні страви, що призвело до розробки літніх кухонь, які відповідали попиту.

Соціальне харчування здійснюється в основному в трьох різних типах закладів. Вони включають: промислове харчування, організаційне харчування, обслуговування громадського харчування.

## **2.2 Функціональне призначення закладів громадського харчування**

Роль закладів громадського харчування визначається характером потреб відвідувачів у послугах харчування та отримання духовних благ у недомашніх умовах. В конкурентній боротьбі за споживачів ресторатори використовують різноманітні інструменти: креативну та авторську кухню, ф'южн-напрямок, молекулярну кухню; високоякісне устаткування; висококласні аксесуари та посуд для сервірування; сучасний дизайн інтер'єру; музичне оформлення (шоу-програми, послуги сомельє, бариста тощо).

Функційний процес в інтер'єрах розглядається з точки зору: утилітарності (аналіз маршрутів пересування), ергономічності (параметри простору, меблів та обладнання, що пов'язані з розмірами людського тіла (Таб.Б.14)). На формування функціональних ділянок впливає зонування. В одних зонах передбачається цілеспрямований рух, де відвідувач веде себе активно (наприклад, в коридорах, просторах-переходах), в інших – рух має пасивний характер (обідні зали, бар, фойє та інші приміщення). При організації інтер'єрних просторів закладів харчування перед дизайнерами стоїть завдання забезпечити швидку орієнтацію в середовищі, зменшити зорову та фізичну напругу завдяки впорядкуванню об'ємно-просторової та планувальної структури.

У «пасивних» зонах рух продовжується, поки є джерело уваги чи «подразник»: об'єкти для фокусації уваги – картини, скульптури, крісло чи інші елементи; денне чи штучне світло. У «пасивних» зонах дизайнер має попередити втому відвідувачів, зняти емоційну напругу. Композиційне розташування меблів відображає ситуацію функціонального процесу.

Вивчаючи важливу роль та функційні особливості інтер'єрів вітчизняних та закордонних закладів громадського харчування, потрібно узагальнювати ряд закономірностей в формотворенні інтер'єрних просторів:

- прийом гостей: стійка адміністратора, що зустрічає гостей та здійснює розсадку за столики («hostess»), яка розташовується біля входу в заклад чи у фойє ресторану;

- «зал очікування» чи бар: наявність дивану або крісла;

- створення атмосфери затишку: вази для квітів, ширми, стіни, рослини, свічники, твори мистецтва (вироби з скла і кераміки, живопис, розписи на тканині, текстильні вироби, скульптури, арт-об'єкти, інсталяції і т.д.), чітке зонування;

- фокусна точка в інтер'єрі: всі столи орієнтовані на одну внутрішню точку, якою може бути камін, відкриті кухні, барна стійка для демонстрації напоїв, фонтан, бар чи інші елементи. Їх наявність покращує орієнтацію

відвідувачів, допомагає з координацією рухів працівників та відвідувачів в інтер'єрі закладу);

- демонстрація страв: вітрини, стійки для демонстрації страв чи напоїв розташовані близько до фокусної точки (сучасні заклади мають тенденцію включати в інтер'єр невеличкі крамнички з власною чи іншою продукцією (наприклад випічка чи десерти), а також організовувати невеликі шведські столи);

- розваги: маленька сцена, танцювальний майданчик, дитяча ігрова кімната (вони стають фокусними точками);

- матеріально-предметне наповнення (враховуючи посуд і аксесуари): все матеріально-предметне наповнення має відповідати тематиці залу та концепції закладу.

Отже, заклади громадського харчування призначені не лише для задоволення утилітарних потреб людей у споживанні їжі, а і призначені для створення унікальної атмосфери, яка відмінна від домашньої. Вони призначені для зустрічей, спілкування, роботи та є центрами культурного життя людей у містах.

### **2.3 Взаємодія людини з інтер'єром закладів харчування та зв'язок графіка руху і процесу сприйняття інтер'єрних просторів закладів громадського харчування**

Основою взаємодії людини з інтер'єром закладу громадського харчування є зв'язок графіку руху відвідувачів та маршрутів їх сприйняття інтер'єру. Важливу роль у цьому процесі відіграє врахування відстаней в інтер'єрі, тобто відстані сприйняття відвідувача чи працівника елементів композиції інтер'єру. Адже заклад громадського харчування має збуджувати та стимулювати нові відчуття, забезпечувати естетичний аспект сприйняття. Тому розрізняють близькі об'єкти, які сприймаються середнім та дальнім оглядом. При цьому слід враховувати ступінь деталізації обробки поверхонь інтер'єру. «...Мистецтво, – писав В. Гропіус, – має задовольняти постійну

потребу рухатися від контрасту до контрасту, спалах, народжена зіткненням протилежностей, створює твору мистецтва особливу життєвість» [12]. Тому важливу роль ми відводимо саме дизайнерським аспектом проектування закладів громадського харчування. Композиційні акценти та виразність художніх образів під час проектування впливають у цілому на виразність інтер'єру на домінанти в композиції, а відтак і на сприйняття інтер'єру відвідувачами та працівниками. Послідовність сприйняття інтер'єру закладу громадського харчування може бути виділена повторенням різних емоційних відчуттів, що можуть надавати як слабкий, так і сильний психологічний вплив.

Одним із прийомів є розподіл візуального сприйняття інтер'єру громадського закладу на окремі зорові кадри і виділення кожного фрагменту цього кадру залежно від траєкторії руху відвідувачів закладу. Проектне рішення більшості проаналізованих об'єктів закладів громадського харчування полягало у створенні головної фіксованої точки при вході, тобто засоби художньої виразності концентрувалися на першому зоровому враженні від інтер'єру закладу. Створення першого враження є дуже відповідальним адже це є перехід від зовнішнього простору в інтер'єр. На це впливає продумана планувальна структура, що обумовлює траєкторію руху відвідувачів, а також продумана концепція із використанням відповідних засобів художньої виразності, що будуть формувати перше вирішальне враження та об'єктний об'єкт який буде запам'ятовуваний.

Використання в інтер'єрі кафе чи ресторану декоративно-прикладного, станкового мистецтва, використання скульптурних елементів в інтер'єрі сприяє формуванню не лише певного образного чи концептуального задуму а і яскравих емоційних вражень у відвідувачів. Використання живописних творів в інтер'єрі породжує відчуття свіжості постійний інтерес та посилює емоційні враження від простору. Дуже часто простір для відвідувачів закладів громадського харчування розділяють на певні зали які формуються у зони, а кожна зона присвячена певним емоційним враженням. Інколи навіть

можливе використання різних творів мистецтва в одному закладі для того щоб сформувати різні емоційні враження від інтер'єру (наприклад, у ресторанному закладі «Family» (Рис.А.28)).

Подібний прийом створює певні художні контрасти. У якості візуальних контрастів також можуть використовуватися архітектурні елементи (наприклад, сходи) або композиційні доміанти( наприклад, масивна скульптура (в ресторані «Le Germain», Париж (Рис.А.23) – масивна жовта скульптура жінки; в ресторані «Базилік», Луцьк – скульптури титанів)).

Тому можна стверджувати що використання в інтер'єрі арт-об'єктів (картин скульптур тощо) не лише розставляє акценти в просторі але і організовує простір навколо себе формуючи центри тяжіння відвідувачів.

Використання творів мистецтва в інтер'єрі дуже часто не продиктоване утилітарно-функціональними особливостями, а несе в першу чергу емоційно-художнє навантаження: вони сприяють посиленню виразності інтер'єру, створенню емоційного мікроклімату закладу. Тому надзвичайно важливою є прив'язка до зонування приміщення, а також врахування графіку руху відвідувачів.

Використання творів мистецтва в інтер'єрі дуже часто не продиктоване утилітарно-функціональними особливостями, а несе в першу чергу емоційно-художнє навантаження: вони сприяють посиленню виразності інтер'єру, створенню емоційного мікроклімату закладу. Тому надзвичайно важливою є прив'язка до зонування приміщення, а також врахування графіку руху відвідувачів. На сьогодні, дизайнер має можливість використовувати елементи живопису чи декоративно-прикладного мистецтва для створення відповідного настрою в закладі харчування, для візуальної варіації розмірів залу чи для вираження концепції і стильового рішення закладу. Наприклад невеликий ресторан «Фіксаж» (м. Львів) (Рис. А. 21) – заклад громадського харчування та клуб за інтересами (місце фотографів). Дизайн виконаний як музей старовиної фото-техніки та фото-атрибутики. Розподіл емоційних

відчуттів відвідувачів відбувається завдяки розташуванню експозицій тематичних предметів. На першому поверсі нема фото, присутні переважно елементи старих та раритетних фото-апаратів. Дане дизайнерське рішення 1-го поверху створене для тимчасового перебування в ресторані. На 2-му поверсі присутня велика кількість фотографій. Таке рішення 2-го поверху спонукає людей розглядати деталі на фото, що додає відчуття розслабленості, неспішності. Виходячи з цього, можна стверджувати, що оптимальне розміщення творів мистецтва в інтер'єрах закладів харчування є одним із факторів взаємозв'язків графіку руху і маршрутів сприйняття інтер'єру.

Ще одним цікавим фактором формування внутрішнього простору інтер'єр закладу громадського харчування є використання певного сценарію. Прикладами є наступні заклади які розташовані у Львові «М'яса та справедливості» (Рис. А. 31) та «Мазох-café» (Рис.А.30). Ресторация «М'яса та справедливості» моторошна, антураж на, де працюючий виконує роль ката, відповідаючи за веселощі відвідувачів, проводить різні тортури (ходить з сокирою чи мечем, що додає концептуальності). Елементом формування орієнтирів відвідувачам, створюючи сценарій поведінки, є клітка, призначена для демонстративних «покарань». Атрибутика та обладнання для тортур чи покарань створюють у відвідувачів різні емоційні сплески.

Ресторан «Мазох-café» акцентує увагу відвідувача на камерній атмосфері: червоне світло, музика лаундж, фото, предмети BDSM-тематики. Знаковість внутрішнього простору підсилюється сценаріями для відпочинку відвідувачів (клієнтів можуть відшмагти та закрити в кайдани).

Завдання дизайнера є організація цілеспрямованого руху в інтер'єрі, щоб допомогти відвідувачу під час руху скоротити зусилля, спрямовані на орієнтацію в просторі; побачити те, що є об'єктом цілеспрямованого уваги.

Основним засобом скорочення шляху руху відвідувачів й персоналу є відділення робочих приміщень від основних залів і вибір найкоротшого і лінійного графіка руху людей.

## Висновки до розділу 2

У розділі 2 висвічена інформація стосовно типології та класифікації закладів громадського харчування. Заклади громадського харчування поділяються на повносервісні та заклади швидкого обслуговування згідно класифікації ДСТУ 42 81:2004. Поширеною є класифікація закладів типами: бари (алкогольні та безалкогольні), нічні клуби, пивні зали, ресторани, ресторани-бари та кафе. Кафе поділяються на спеціалізації: кафе-морозиво, кафе-кондитерська, молочні кафе або кав'ярня, кафе-пекарня. Поширеними стали заклади catering (організація обслуговування споживачів у різноманітних місцях залежно спеціального замовлення). Catering поділяється на комерційне харчування, транспортне харчування, соціальне харчування.

Функційний процес розглядається з утилітарної (аналіз маршрутів пересування) та ергономічної (параметри простору, меблів та обладнання) сторін. Виділяємо активні (коридори, переходи) та пасивні (обідні зали, бар) зони. На швидку орієнтацію в просторі впливає впорядкування об'ємно-просторової та планувальної структури.

Виділяємо такі закономірності формотворення інтер'єрних просторів закладів харчування: прийом гостей, «зал очікування», створення атмосфери затишку, фокусна точка, демонстрація страв, розваги, матеріально-предметне наповнення.

Використання творів мистецтва в інтер'єрі закладів харчування несе емоційно-художнє навантаження. Основним засобом скорочення шляху руху відвідувачів й персоналу є відділення робочих приміщень від основних залів і вибір найкоротшого і лінійного графіка руху людей.

## РОЗДІЛ 3

### ПРИЙОМИ ФОРМОУТВОРЕННЯ ІНТЕР'ЄРІВ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

#### **3.1 Формування об'ємно-просторових рішень закладів громадського харчування**

Прагнення підвищити якість та швидкість обслуговування призводить до збільшення кількості ресторанних об'єктів; до урізноманітнення видової структури закладів громадського харчування. Від того наскільки чітко виділені основні елементи об'ємно-просторових рішень закладів залежить якість дизайнерського рішення інтер'єру. Адже об'ємно-планувальна структура закладу являє собою комплекс головних та допоміжних приміщень, об'єднаних в цілісну композицію. Заклади громадського харчування можуть бути частиною існуючих громадських закладів, вбудовуючись у їхню структуру, а також можуть існувати незалежно, представляючи окремо стоячу будівлю. Для формування останнього типу закладів потрібні історичні передумови, тому це більш рідкісне явище. Заклади харчування розташовані у великих торгово-розважальних центрах чи у супермаркетах обслуговують великі потоки відвідувачів, об'єднуючись у єдині площі, формуючи фудкорти. До недоліків таких закладах можна віднести обмеження планувальних та об'ємно-просторових рішень а також залежність від конструкцій та архітектури існуючих громадських будівель, у яких вони розташовані. Часто об'ємно-планувальне рішення закладу громадського харчування продуктоване приналежністю його до одного або до іншого типів. Приналежність закладу харчування до одного з цих типів визначає формування його внутрішніх об'ємів. Зважаючи на це, можна виділити наступні моделі об'ємно-просторової структури таких закладів: традиційна модель (поєднання горизонтальних та вертикальних комунікацій); модель об'єму, що вбудований у навколишню забудову; атріум (Рис. А. 42); об'єм в єдиному об'ємі. Перша модель об'ємно-планувальної структури має чіткий

поділ функційних зон, властива великим ресторанним закладам та невеликим кафешкам («Filandon», Іспанія (Рис.А.41)). Планувальне і просторове рішення моделі «об'єму, що вбудований у навколишню забудову підлаштовується під існуючу структуру будівлі.

Атріумна ресторанна композиція будівлі сформована на основі кругового огляду зорового сприйняття («Terrace Restaurant at London Zoo», Англія (Рис.А.42).

Модель об'єм в єдиному об'ємі формується на основі загального об'єму в межах якого розташовані дрібніші зали громадського закладу харчування. Така модель характерна для сучасних торгівельно-розважальних центрів у яких невеликі осередки закладів харчування вбудовані в один великий об'єм комплексу (ресторан «IPPUDO» в Сіднеї, Австралія (Рис.А.40)).

Планувальні схеми розстановки меблів в інтер'єрі закладу харчування є наступними: діагональне розташування меблів (зустрічається в квадратних чи прямокутних залах); групування столів (колом чи у вигляді квадрату навколо певного центру); лінійне розташування столиків вздовж стін; напівкабінетний тип розташування (столики розділені перегородками) (Табл. Б.7, Б.15). У довгих і вузьких залах закладів харчування поширеною є лінійна та напівкабунетна схеми розташування обідніх груп меблів. А для квадратних залів, із розташуванням барної стійки в центрі – групування столів у вигляді кола чи квадрату. Найпопулярніша схема розміщення меблів в залах - «напівквадрат» , «напівколо». Зустрічається розташування столиків зигзагом.

Важливий елемент об'ємно-просторової структури більшості закладів громадського харчування (пабів, барів та кафе) – це є барна стійка, яка поєднує робоче місце офіціантів та адміністраторів. Вона може бути таких типів: стійка-острів, стійка-напівострів, яка паралельна стіні (Табл.Б.8).

Всі об'ємно-просторові рішення закладів харчування залежать від функціонального призначення, міської забудови, навколишнього ландшафту.

### 3.1 Композиційні прийоми предметно-просторового середовища закладів громадського харчування

Оскільки заклади громадського харчування є осередком активного відвідування, то композиція тут відіграє найважливішу роль. Тому інтер'єр має бути гармонійним, відповідати естетичним трендам, задовольняючи фізичні та духовні потреби відвідувачів. Композиція закладів громадського харчування найчастіше побудована на вдалому використанні законів, прийомів та засобів композиції. Одним із найпоширеніших прийомів композиції під час проектування закладів громадського харчування є вдале використання акцентів (Таб.Б.10). Хоча часом трапляються рішення закладів харчування, де не використано акценти. Проте найчастішим рішенням є використання композиційної домінанти або художнє рішення, у якому присутні два-три рівнозначні акценти. Трапляються випадки, коли відсутні яскраво виражені пластичні або колірні акценти, а інтер'єр формується завдяки використанню нюансів кольору, чи нюансів фактур, чи текстур. Коли у закладі громадського харчування використовується яскраво виражена композиційна домінанта (Табл. Б.10), - це означає що в інтер'єрі виділяється домінуючий елемент завдяки стильовому чи художньому контрасту. Всі інші елементи в інтер'єрі ніби підпорядковуються йому. Зазвичай дане проектне рішення композиції може використовуватися у випадку надто великих площ громадських закладів, оскільки завдяки акцентам, які формують фокусні точки, ми можемо виділити обідні зони, виділити барну стійку або зону рецепції для адміністрування закладу.

Можна виділити наступні ключові принципи формування композиційної будови інтер'єру закладів харчування (Таб.Б.11): *принцип взаємопроникнення зовнішнього та внутрішнього просторів; принцип цілісності внутрішньої структури; принцип композиційної єдності предметно-просторового наповнення та інтер'єру*. Реалізації першого принципу сприятиме використання значної кількості сітчастих конструкцій та великої кількості панорамного скління, що створює атмосферу затишку

наповненого світлом зеленню, сприяє релаксу та розслабленню. Таким чином відбувається інтеграція природи у внутрішній інтер'єр. Звісно що даний принцип є актуальним коли заклад харчування оточений зеленими насадженнями та має цікавий ландшафтний дизайн. Для такого інтер'єру будуть доцільними світлі тони на стінах, підлозі та меблях; натуральні оздоблювальні матеріали, текстури (Рис.А.39). Даний ресторан оточений водоймою. А принцип інтеграції зовнішнього середовища у внутрішнє підсилений використанням блакитної плитки на другому поверсі, на якому розташований банкетний зал.

*Принцип цілісності внутрішньої структури* закладу харчування може забезпечуватись проектним рішенням дизайну інтер'єру що передбачає відсутність перегородок та явного зонування приміщення. Повна відмова від декоративних перегородок дозволяє об'єднати кухонну зону із залами для прийому їжі. Даний принцип дозволяє створити душевну атмосферу, атмосферу єднання відвідувачів та кухарів. Таке рішення дозволяє наблизити відвідувача до персоналу, створивши єдиний симбіоз культури харчування та приготування їжі.

В основі композиційного *принципу єдності предметно-просторового наповнення та інтер'єру* (Рис. А. 44) лежить забезпечення комфортного простору для невеликої компанії з кількох людей або передбачення продуманих зон для сімейного відпочинку та відпочинку відвідувачів з дітьми тощо. Даний принцип є основою для формування універсальності закладів громадського харчування, адже він передбачає гнучкість та мобільність простору та предметно-просторового наповнення інтер'єру, зонування має відповідати запитам відвідувачів (Рис. А. 45).

### **3.3 Прийоми та засоби формотворення закладів громадського харчування**

Сучасний проектний досвід дизайну інтер'єрів закладів харчування виявив дві форми принципу взаємопроникнення зовнішнього й внутрішнього

простору. Його актуальність на сьогодні у відображенні активної взаємодії закладу та оточення. Зв'язок внутрішнього простору та зовнішнього середовища продиктований функціональними особливостями та типологічними характеристиками закладів, особливостями місцевості, природо-кліматичними умовами, композиційним задумом. Коли інтер'єр ресторану чи кафе відкритий до зовнішнього середовища, то функції розширюються на відкритих ділянках ландшафту. «Існує два прийоми зв'язку внутрішнього простору з природою: один – коли внутрішній простір як би захоплює природу... тобто природа входить в інтер'єр, і другий прийом- коли внутрішній простір своїми частинами..., широким розкриттям як би входить у зовнішній світ, складаючи з ним єдине ціле», - зазначає М. В. Лісіціан [17].

Зважаючи на це, можна виділити прийоми формування об'єкта дослідження, зокрема внутрішнього простору закладу харчування, завдяки яким відбувається забезпечення зв'язку інтер'єру закладу харчування та його оточення:

- прийом розчленування архітектурної форми;
- прийом «відкритості»;
- прийом введення природних елементів у середовище закладу харчування.

*Прийом «відкритості»* (Рис. А. 36). Засобом, що здійснює відкритість інтер'єру закладу харчування, є загальна площа застакнення або скляний об'ємний елемент (віконні прорізи, плафони, світлові ліхтарі, шеди і т.д.). Мають значення для композиції їх формальні характеристики (розташування, розміри, форма, пропорції). У ресторані «Perrito Grillo» (Рис.А.37) (Мадрид, Іспанія) єдність з природою є частиною дизайн-концепту, де реалізується прийом «відкритості». У оформленні даного закладу використано природні матеріали (мідь, сланець, шкіра кортен (Рис.А.37)). Основним композиційним засобом цього прийому є світло, яке є не лише функціонально необхідним елементом, але й художнім засобом (Рис. А. 38).

*Прийом «розчленування архітектурної форми»* реалізується через матеріальні площини чи об'ємні елементи, які є архітектурними засобами, які формують зв'язок інтер'єру закладу з оточенням. Даний прийом зв'язує внутрішній і зовнішній простори в горизонтальному і вертикальному напрямках (Рис. А.42). Такими зв'язуючими частинами можуть бути проникаючі площини: вертикальна та горизонтальна. Прикладом може бути площина-стеля, перехідна за межами будівлі, де розташований ресторан в козирок або навіс; площина-підлога, що переходить в балкон, лоджію або терасу. Окремі елементи об'ємно- просторової структури (сходи, балки перекриття, пандуси) також є елементами зв'язку, що формують прийом розчленування архітектурної форми.

У сучасній практиці дизайн-діяльності над закладами харчування прийом розчленування форми закладу проникаючими площинами і об'ємними елементами використовується у поєднанні з прийомом відкритості.

*Прийом введення в інтр'єр природних елементів* (Рис. А. 36) традиційно використовується в дизайні. При цьому широко застосовуються квіти, складені флористами у композиції букетів (наприклад, ікебана), штучні сади тощо. У даному процесі важливе співвідношення форми та кольору природних елементів з основними частинами інтер'єру закладу харчування (контрастні/нюансні). Контраст та нюанс в даному випадку виступають засобами композиційного рішення, що формує інтер'єр закладу харчування та природо-ландшафтні елементи (маса, фактура, пластика, колір).

Масштабність (Рис. А. 25) є важливою закономірністю в процесі створення інтер'єрних просторів закладів харчування. Велике значення для даного прийому набуває співвідношення розмірів природних елементів з розмірами інтер'єрного простору та предметно-просторового наповнення закладу громадського харчування.

Прийом відкритості та прийом введення в інтер'єр природних елементів можуть реалізовуватись в одному закладі. Прикладом є китайський

ресторан «Tang Palace Bamboo». Дизайнери у даному проєкті використали дзеркальні стіни, які візуально розширюють простір, а жива огорожа, яка нагадує лабіринт, розділяє головний зал ресторану на тематичні частини (Рис.А.36).

### **3.4 Колористичні та стилістичні рішення інтер'єрів закладів громадського харчування**

Вплив кольору (Таб.Б.16) відіграє надзвичайно важливу роль у формуванні предметно-просторового середовища закладу громадського харчування та у формуванні його образної ідентичності. Індивідуальні фізіологічні та психологічні особливості сприйняття викликають суб'єктивні реакції на кольорові рішення в інтер'єрі. На психологічний вплив кольору однозначно впливають інтенсивність штучного та якість природного освітлення. Поєднання світлових ефектів та колірних рішень в інтер'єрі можуть формувати різноманітні ілюзії та асоціації.

Усі кольори діляться на теплі (оранжево-червоні) і холодні (зелено-блакитні). Кольори можуть надавати важкості чи легкості інтер'єру, а також задавати температурні ефекти за рахунок вибору теплих відтінків або холодних. Колір у проектуванні та концептуальному задумі кафе чи ресторану відіграє чи не найважливішу роль. Особливою актуальності набуває його психологічне сприйняття відвідувачами. Адже застосування кольору у закладі харчування не обмежується лише видимими поверхнями інтер'єру, а й несе своє продовження у графічному формуванні (в оформленні меню, пакувальних матеріалів, промоматеріалів, може дублюватися основний колір у вивісці до закладу, в оформленні веб-сайтів, у логотипі ресторану, а також у виборі уніформи персоналу). Загальновідомо, що червоний, жовтий та помаранчеві кольори можуть стимулювати апетит. При цьому червоний колір є найбільш часто використовуваний в оформленні інтер'єру індустрії харчування, зокрема поширено використовуються в закладах швидкого харчування. Тепла кольорова гама привертає увагу,

підвищує апетит, збільшуючи продажі в таких закладах ( «McDonald's», «Subway»). Відтінки коричневого кольору традиційно використовується в оформленні інтер'єру різноманітних кав'ярень. Коричневий колір є гарним рішенням для оформлення традиційних закладів, він добре поєднується з іншими кольорами. А поєднання червоного та коричневого кольорів формують певну регіональну приналежність, що властива для китайської, індійської чи мексиканської традицій. Салат-бари чи смузі-бари оформляються часто у зелених відтінках, які асоціюються зі свіжістю, натуральністю інгредієнтів, викликаючи асоціації із здоровим харчуванням та із здоровим способом життя, з дієтами.

На сприйняття смаків страв у закладі впливає застосування кольорів в оформленні інтер'єру, саме тому кислотні відтінки зеленого та жовтого, яскраві блакитні та рожеві кольори, а також комбінації оранжевого та фіолетового асоціюються із штучністю, із добавками та барвниками, саме тому вони не сприяють апетиту та не підходять для формування кольорового рішення інтер'єру закладу харчування.

Попри те що чорний колір сприймається як таємничий та депресивний, його поширено використовують в декорі, посуді та в інтер'єрах ресторанів, оскільки сприймається розкішним, сучасним і витонченим. Білий колір оформлення інтер'єру є нейтральним. Та може бути фоном для створення будь-якої атмосфери. Також білий колір сприяє роботі тому він може бути використаний для дизайну інтер'єру закладу харчування, у якому можуть проходити ділові зустрічі.

Яскраві кольори підвищують апетит сприяють активності та метаболізму, а тому дуже поширено використовуються у формуванні інтер'єру сімейних ресторанів.

Колір світла також може впливати на психоемоційні характеристики інтер'єру, зокрема сині та зелені відтінки в освітленні є небажаними оскільки вони деформують та спотворюють зовнішній вигляд страв, надаючи їм непривабливого кольору. У ресторанах преміум-класу поширеним є

використання приглушеного освітлення та уникнення яскравих джерел світла, що створює романтичну атмосферу загадковості, а також сприяє розслабленню відвідувачів. Освітлення закладів харчування також впливає на температурні режими, наприклад біле холодне освітлення буде позитивно впливати на відвідувачів у жарку пору. А в а прохолодну пору року тепле яскраве освітлення зігріває та створює враження теплоти та комфорту в інтер'єрі.

Блакитний колір підлоги ресторану, до прикладу, робить ходу людини непевною (що впливає на працівників закладу та відвідувачів). Оранжево-червоні кольори асоціюються з вогнем, тому відчуються як теплі, а кольори блакитних відтінків - як холодні. Асоціативне сприйняття кольорів дуже потужне, оскільки колір сприймається не лише через візуальний канал, а може сприйматись різнобічно, як сенсibilізація за участі слуху дотику нюху та смаку. У закладах громадського харчування саме вплив кольорів на смакові відчуття є визначальним. Наприклад, жовтий колір часто сприймається як кислий, колір пороху – сухий і т.д. Червоний і коричневий кольори сприймаються як гучні, зелений – тихий. Використання таких ефектів кольорів в інтер'єрі дозволяє покращити дизайн закладів громадського харчування.

Емоційний вплив кольорового рішення має естетичний ефект та посилюється при використанні колірних контрастів рішеннях інтер'єрів громадського харчування. Також суттєве значення має кольорова площа об'єктів: чи це стіна в інтер'єрі, чи меблі. Сприйняття і оцінка кольору залежать від того, який саме об'єкт забарвлений у цей колір. Адже ми сприймаємо колір разом із його предметним змістом. Функціональна та естетична оцінка кольору можуть відрізнятись. Естетична оцінка включає в себе функціональну, але до неї не зводиться. Фізіологічний і психологічний вплив кольору на людину у закладах харчування має потужний ефект.

Після кольору важливу емоційно-інформаційну роль відіграє характер поверхонь інтер'єру закладу харчування: фактура, текстура (Рис. А. 26),

глянцевість тощо. Фактура поверхні (Рис. А. 24) матеріально-предметного наповнення служить ознакою приналежності предмета до форми. Через єдність фактур та матеріалів можна досягти зв'язок інтер'єру із зовнішнім середовищем. Недостатня увага до фактури, невдале поєднання матеріалів в одному виробі (меблі чи предмет декору) призводить до роздрібненості і дисгармонії. Сприйняття фактури залежить від освітлення поверхні.

Під час оформлення інтер'єру заклад громадського харчування можуть використовуватись різні стилі дизайну інтер'єру (готичний стиль, бароко, рококо, класицизм, стиль модерн та сучасні стилі( хай-тек, кантрі, мінімалізм тощо). Сучасні інтерпретації історичних стилів при створенні інтер'єрів дуже різноманітні. Зазвичай під час використання певного з цих стилів відсутня історична точність. З однієї сторони дизайнер чітко слідує характерним особливостям стилю, не відступаючи від традицій, а з іншої – допускається власна творча інтерпретація дизайнера простору закладу харчування. В останньому випадку має місце художня стилізація, що передбачає використання окремих елементів декору, які викликають відповідні стильові асоціації та акцентують увагу глядача, формуючи відповідну стильову атмосферу. До історичних стилів відносимо готику, бароко, рококо та класицизм.

Готичний стиль дуже поширений в закладах громадського харчування, його назва походить від германського племені готів, виник він в середині XII століття, поширившись у Франції та Англії, а потім і у всій Європі. Використовуючи цей стиль в інтер'єрі закладу, його стилізують під похмуре готичне підземелля чи середньовічний замок. Головною ознакою цього стилю є характерні архітектурні елементи нервюри та стрілчасті зводи, кольорові вітражі на вікнах складні орнаменти та стрілчасті арки. Темна кольорова гама та лаконічна форма меблів із натурального каменю чи дерева створюють особливу середньовічну атмосферу у поєднанні з камінами, відповідним посудом та приборами з металу. Відкритий вогонь є центром

такого інтер'єру, а в закладах харчування на відкритому вогні можуть готувати їсти, що теж надає особливої атмосфери.

Стиль бароко був одним з головних стильових напрямків у Європі кінця XVI середини XVIII століття. У перекладі з італійської він означає «дивний» та «химерний», що відображається і в основних притаманних ознаках даного стилю. Зокрема, інтер'єри в стилі бароко характеризуються динамічністю образів, напруженістю, помпезністю та пишністю. Переважаючими є криволінійні форми, просторовий розмах. Тому цей стиль інтер'єру є досить затратним.

Для стилю рококо у інтер'єрах закладів харчування характерним є витонченість, театралізація, фантазійність, притаманна також велика кількість орнаментів. Для обідніх залів характерні асиметрія, вишуканість композиції, використання меблів незвичних химерних форм з елементами позолоти, посуд також може використовуватись витончених форм та мати декоративні особливості. Для дизайну простору закладів в стилі класицизм, який був поширеним у XVII - XIX столітті, характерні логічність планування, геометричність форм, стриманіший декор, порівняно з бароко. Предметно-просторове наповнення закладів, оздоблення стель, підлог та стін створюють теплу та м'яку атмосферу і гармонійно поєднуються.

Для стилю модерн у закладах громадського харчування притаманні вільне планування, пастельні тони, гнучкі, текучі лінії, а також рослинний візерунок який імітує удар бича. Поширеним також є використання рослинних мотивів, які стилізовані в орнаментику, що створює асиметрію та витіюваті хвилясті лінії. В інтер'єрі цього стилю проявляється художня виразність природних матеріалів дерева, каменю, металу та скла. Даний стиль дуже поширений у проектуванні ресторанів, оскільки являє собою симбіоз скульптури архітектури та мистецтва.

Найпоширенішими звісно є мінімалістичні інтер'єри. Мінімалізм як стиль сформувався у 60-ті роки XX століття і зараз набуває популярності. Порівняно з попередніми стилями, заклад харчування, виконаний у стилі

мінімалізм, характеризується відсутністю декоративних елементів та невеликою кількістю аксесуарів. Кольорова гама теж є небагатою, зокрема це пастельні теплі відтінки та уся ахроматична гама кольорів. В основі цього стилю лежить цінність благородної простоти, в оздобленні інтер'єру використовуються сучасні матеріали, які створюють чітку геометрію простору інтер'єру, а також у меблях часто використовують не хромовану сталь.

У дизайні інтер'єру в стилі хай-тек, що є стилем високих технологій, відображений сучасний темп життя. Тому для нього притаманні сучасні полімерні матеріали, а також використання скла та металу. Часто використовуються склопластик, меланін, різні види ламінування. Для столових приборів також використовується метал в поєднанні із пластиком. В інтер'єрі переважає яскраве освітлення. Однак даний стиль при своїй холодності не використовується в інтер'єрі у чистому вигляді, а часто комбінується з елементами інших стилів.

Проектування інтер'єрів закладів харчування в етнічних стилях сприяє вибір концепції закладу а також кухні яка буде у ньому представлена. Тому часто етнічні стилі відображають національний характер не лише у стравах, а й в інтер'єрі (наприклад, український, китайський грузинський тощо). Такі інтер'єри формують не лише самобутню національну атмосферу, а й впливають на культуру.

Одним із видів етнічного стилю є стиль кантрі, який асоціюється із сільським стилем. Вирізняється він активним використанням натуральних матеріалів, зокрема необробленої деревини, рваного каменю, а також плетення з лози тощо. У такому інтер'єрі часто використовують натуральні тканини, старовинні речі та книги. Даний стиль використовують в дизайні барів-ресторанів, заміських ресторанів ресторани-клубів або пивних закладів. Такі заклади мають свій характерний кантрі колорит, де використовується товстостінне кольорове скло в посуді та кераміка.

Для сучасних інтер'єрів найбільш поширеною є еkleктика. Поширеним є поєднання різних елементів стилів у одному просторі що створює wow-ефект або створює атмосферу домашнього затишку та душевної теплоти. Використання стилю еkleктики залежить від концептуального напрямку закладу харчування, від тих цілей, які ставляться для залучення відвідувачів та визначення власної аудиторії. Загально, що молодих відвідувачів приваблюють яскраві та насичені кольори, екстремальні поєднання стилів динаміка в елементах інтер'єру. Середня вікова категорія відвідувачів закладів харчування цінує стриманість, консервативність, історичність та збереження традиційних цінностей Змішана «аудиторія туристів» – це шукачі екзотики, яким близька еkleктика, пост-модерн і т.д. І для елітної групи відвідувачів із найвищим доходом ресторани – це палаци і музеї, де завжди більше ART, ніж функції. Раціональний мінімалізм і традиційний стиль є найбільш поширеними в класичних ресторанах, де подається змішана кухня.

### **3.5 Основні вимоги до проектування закладів громадського призначення**

Вимоги до формоутворення закладів громадського харчування можна поділити на соціальні та екологічні. Соціальні вимоги включають відповідність проектних і дизайнерських рішень суспільним потребам, цінностям (харчування в поєднанні з дозвіллям; відповідність функціонально-типологічних та проектних рішень закладу до потреб людей тощо). Екологічні вимоги включають комплекс взаємодії природного і штучного середовищ. Дана група вимог розкриває створення комфортного середовища закладу громадського харчування, а також турботу суспільства про охорону навколишнього середовища.

Комплекс ергономічних вимог забезпечує відповідність антропометричним, фізіологічним, психофізіологічним, психологічним, соцо-психологічним і санітарно-гігієнічним особливостям людини. Естетичні вимоги відкривають відповідність формальних характеристик середовища

закладів харчування композиційно-художнім принципам, що вироблені під час формування художньої культури суспільства.

Під час проєктування закладів харчування важливими є конструктивно-технологічні вимоги – вимоги до доцільного вживання матеріальних засобів забезпечення довговічності, міцності, стійкості елементів просторового наповнення, оздоблення та предметного наповнення інтер'єру.

Економічні вимоги розкривають ефективність матеріальних витрат на організацію і експлуатацію складових внутрішнього наповнення закладів харчування. Ергономічна ефективність забезпечує організацію інтер'єру простору закладів харчування, враховуючи відповідність вимог особливостям людини, яка працює в кафе чи ресторані, та людині, яка відвідує даний заклад. Ергодизайн – це критерій сумісності речей чи процесів з антропометричними параметрами людини, її фізіологічними та психологічними показниками. Важливість врахування ергодизайнерських вимог у закладах такого типу полягає також у рівні адаптивності предметно-просторового оточення закладу харчування, фізіології людини, її віковим особливостям й особливостям розвитку (доросле населення, діти, пенсіонери та ін.). Дані вимоги до таких закладів включають візуальний комфорт; особливості зорового сприйняття людиною.

У зв'язку з урахуванням утилітарних та духовно-естетичних потреб людини (відвідувача та працівника) приходиться необхідність використовувати екологічний підхід у проєктуванні.

*Екологізація* внутрішніх просторів закладів харчування здійснюється на стадії їх формування та в ході експлуатації та поліпшення. Можна виділити 4 групи засобів для здійснення даних процесів: природні, локальні, екоархітектурні, планувально-просторові й художньо-образні. Прикладом такого практичного втілення є ресторан «Aan Zee» (м. Ооствоорне, Нідерланди). На дизайн форми та кольору ресторанної будівлі вплинув навколишній ландшафт. Даний заклад є автономним та екологічно чистим, що відповідає вимогам та потребам сучасної людини (застосовано

новітні технології для вироблення та розподілу енергії). Електроенергію одержують на даху ресторанної будівлі. Геотермальний насос використано для отримання тепла в ресторані, а для опалення/охолодження будівлі закладу й отримання гарячої води працюють сонячні колектори. Вода, що використана, очищується у полі, яке засіяне галофітом. Можна стверджувати, що в даному закладі використані всіх засобів реалізації принципу екологічної системності.

Не менш важливою вимогою до проєктування закладів громадського призначення є їх сучасна адаптивність до змін і потреб сучасних відвідувачів. Одним із напрямків є впровадження принципів універсальності у даному середовищі. важливо забезпечити на першому поверсі доступ для людей із вадами здоров'я та для маломобільних груп населення, забезпечити відповідні парковки для людей з інвалідністю та спеціально облаштовані туалети. Створення дитячих ігрових зон та комплексів також є одним із прийомів сучасного вирішення дизайну заходів громадського харчування та збільшення його відвідувачів.

Естетизація середовища закладу громадського харчування може здійснюватись і за рахунок використання засобів ландшафтного дизайну світлового дизайну та фітодизайну

Поява нових технологій та зміна дизайнерських тенденцій в дизайні інтер'єрів викликає необхідність регулярного якісного оновлення предметно-просторового середовища закладів громадського харчування, яке враховує нові підходи у дизайні, адже естетичні ідеали людей також змінюються. А врахування таких моментів у дизайні інтер'єру формує адаптивність даного середовища та його інтерактивність.

### **3.6 Сучасні концептуальні уявлення та перспективні напрями інтер'єрного простору закладів громадського харчування**

Дизайнерська діяльність, пов'язана із гармонійним проєктуванням внутрішнього простору закладу харчування, нерозривна із творчо активним

самовизначенням. Робота над громадськими об'єктами – це особистісна творча інтерпретація соціальної сутності, що забезпечує функціонування інтер'єру та естетичний вплив як на працівників, так і на відвідувачів закладу.

Ресторанний бізнес дуже швидко розвивається. Навіть під час війни в Україні відкривається велика кількість нових закладів та оновлюються старі заклади: зміна концепції й оздоблення, оновлення колористичних та планувальних рішень. Концепція інтер'єру кафе чи ресторанного закладу визначається не лише представленим видом кухні, асортиментом страв, але й місцем розташування, його історією. Обрана концепція закладу завжди буде впливати на відвідувачів кафе чи ресторану, адже концепція виражає та передає загальний емоційно-психологічний настрій інтер'єру, а емоційний вплив посилюється за рахунок роботи дизайнера над елементами інтер'єру.

*Концепція «динамічного» простору* (Рис. А. 16) була властива для дизайну громадських закладів XIX-XX ст., відображаючи характер суспільної свідомості цього періоду, втілюючи рухливість та функціональну активність людини та динаміку розвитку періоду кінця XIX ст. Цікавим прикладом даної концепції є прийом Гропіуса В., що полягає у з'єднанні двох скляних стін будівлі в кут (через один скляний фасад видноінший). В європейському дизайні, інтер'єр розглядався вже не як замкнутий світ, а як такий, який об'єднується з простором, що оточує його. У динамічний потік об'єднуються просторове сприйняття інтер'єру та зовнішнього простору. Це можна описати як залучення зовнішнього простору в інтер'єр й «розкриття» внутрішнього простору назовні. Для даної концепції поширеним є використання лоджій, терас, виходів на дах, введення прозорих елементів, скляних сходових кліток та скляних огорожень, які створюють враження нескінченності простору, його плинності. Прозорі конструкції (двері, вікна тощо) покликані створити ілюзію продовження зовнішнього простору в архітектурній композиції. При цьому простір знаходиться у динамії та русі (Рис.А.16).

«Динамічність» інтер'єру закладів харчування формують також рухомі (похилі або ламані лінії і поверхні, діагональний поділ поверхонь, асиметрія, наявність контрастів, наявність блискучих поверхонь, хаос в предметно-просторовому наповненні, гострі або тупі кути, яскраві декоративні елементи (скатертини, пуфи, подушки, атласні та повітряні тканини). Динамічна концепція базується на певній ідеї («спіраль», «порив» тощо), що визначає концепцію певного закладу.

*Концепція «перетікання» інтер'єрного простору* (Табл.Б.13) проявляється за аналогією «мелодійного» розкриття простору. Для «перетікання» інтер'єрного простору використовують відкриті сходи, довгі коридори, пандуси та галереї, малюнок на підлозі. Ідея «текучості» простору належить французькому архітектору Ле Корбюзьє, який писав про протікання простору за певним маршрутом (навколо кутів, коридорів, балконів, сходів. Це формує відкритість та наявність великих обідніх залів, що характерно для проектування сучасних закладів громадського харчування. Завданням подібних концепцій є наближення інтер'єрного простору до природи, «внесення природи» в інторєрне середовище закладів.

*Концепція «мінімізації» інтер'єрного простору* (Табл.Б.13) пов'язана із існуючою проблемою існування невеликих за площею закладів харчування, що вимагає особливого дизайнерського підходу. Організація мінімального інтер'єрного простору базується на зближенні закладу із «психолгічними кордонми» людського тіла. Відсутність простору закладу вимагає розробки композиційної структури, для доцільного поєднання функціональних, типологічних, ергономічних параметрів, психологічних параметрів. В умовах малого (мінімального) інтер'єру кількісні зміни можуть вивести до змін якісних характеристик. Важливим є створення оптимальних параметрів мініпростору залів громадського харчування різного призначення (обідні зали, бар, вестибюль та ін.), що включають відповідні параметри обладнання, форми меблів, габарити людини під час виконання певних функцій.

Багатофункціональність ускладнює завдання. Прийомом організації мінімального внутрішнього простору закладу громадського харчування як універсального або індивідуального характеру є формування мобільного та змінного планування. Завдання це вирішується двома шляхами. Аспект композиційної організації невеликого інтер'єрного простору закладів громадського харчування – гуманізація простору інтер'єру, що передбачає органічний взаємозв'язок людини і простору.

*Перспективні тенденції розвитку сучасного закладу громадського харчування (Табл.Б.17).*

Ресторанний бізнес на сьогоднішній час став дуже мобільним. Концепції нових закладів харчування підпорядковуються сучасному ритму життя, що обумовлено прагненням втримати відвідувачів. Це звичайно не може не відбитись на дизайні закладів харчування. Перспективні тенденції в першу чергу пов'язані із використанням сучасних матеріалів. Якщо в минулому столітті актуальним було застосування європейських матеріалів під час оздоблення закладів громадського харчування, зараз актуальною стала тенденція використання живих текстур, природних матеріалів та етно-мотивів.

Характерним є поява мініформатів закладів харчування: мінікав'ярні, маленькі ресторанчики, крафтові кухні, доставки їжі, невеликі пивні тощо. Такою ж поширеною стала і тенденція формування великих багатоформатних закладів, які залежно від пори доби змінюють свій формат: вранці ресторан, вдень – бізнес-ланч, а ввечері – шоурум та «afterparty». На кожні 24 години є свій клієнт. Дизайну при цьому відводиться визначальна роль: урахування світла, меблювання тощо. Сучасні тенденції мають вагомое значення і вплив на дизайнерське рішення внутрішнього простору закладу, для якого характерні демократичність, гнучкість, відкритість, трансформативність і при цьому креатив та унікальність. При цьому навіть заклади віп-рівня вирізняються дружелюбною атмосферою. Актуальною

залишається свобода від зайвих деталей. Основна мета створення дизайну сучасного кафе чи ресторану – це запам'ятовуваність й індивідуальність.

Поширений прийом у дизайні сучасних закладів харчування в Україні – заміна перегородок та вузьких проходів на єдині, загальні зали, у яких можна побачити інших відвідувачів, вільно спілкуватися з друзями. Попри те, що дизайнерські рішення інтер'єру закладів харчування з кожним роком дивують своїм креативом, функція таких закладів залишається визначальною. Жодне дизайнерське рішення та естетична складова ресторану чи кафе не зможе бути реалізованою, якщо функціональний процес у формоутворенні інтер'єру не врахований. Функціональна складова закладів харчування визначає дизайнерське рішення. Саме тому тенденціями сучасного проектування в умовах ХХІ ст. стало формування простору громадського закладу для людини, яка зможе не лише там поїсти, відпочити, а й попрацювати в ньому. Тобто перспективно формується розширення функціонального спектру таких закладів.

Глибокий зміст функційних процесів у середовищі закладів громадського харчування слугує базою цілеспрямованого проектування інтер'єру закладів громадського харчування.

### **Висновки до розділу 3**

Заклади громадського харчування можуть бути частиною існуючих громадських закладів, вбудовуючись у їхню структуру (фудкорт), а також можуть існувати незалежно, представляючи окремо стоячу будівлю.

Планувальні схеми розстановки меблів в інтер'єрі закладу харчування є наступними: діагональне розташування меблів (зустрічається в квадратних чи прямокутних залах); групування столів (колом чи у вигляді квадрату навколо певного центру); лінійне розташування столиків вздовж стін; напівкабінетний тип розташування (столики розділені перегородками)

Заклади харчування, що працюють з національною кухнею, використовують етнічні стилі. Високий рівень включає деталізацію,

використання натуральних матеріалів, високий ступінь достовірності середовища.

Принципи формування композиційної будови інтер'єру: принцип цілісності внутрішньої структури; принцип взаємопроникнення; принцип композиційної єдності. Виділені прийоми формування простору закладу харчування: прийом розчленування форми; прийом «відкритості»; прийом введення природних елементів в інтер'єр закладу харчування.

Виділили наступні концепції інтер'єру закладу харчування: концепція «динамічного» простору, концепція «перетікання» інтер'єрного простору, концепція «мінімізації» інтер'єрного простору. Перспективними тенденціями розвитку сучасного закладу громадського харчування є використання сучасних матеріалів (природних матеріалів, живих текстур та етно-мотивів), мініформатність закладів харчування (маленькі ресторанички, мінікав'ярні, крафтові кухні, доставки їжі), багатоформатність закладів 24/7 (вранці ресторан, вдень – бізнес-ланч, а ввечері – шоурум та «afterparty»).

Тенденціями проектування закладів харчування XXI ст. є формування простору для людини, яка зможе поїсти, відпочити й попрацювати в ньому.

## РОЗДІЛ 4

### ДИЗАЙН-РОЗРОБКА «ABRYKOS DESSERTS CAFE»

#### 4.1 Загальна характеристика кафе «ABRYKOS DESSERTS CAFE»

Кафе «ABRYKOS DESSERTS CAFE» (Рис.В.1- Рис.В.18) знаходиться у м. Луцьку, просп. Грушевського, 16. У приміщенні кафе відбувається процес спілкування та вживання їжі та приготування напоїв та їжі. Загалом заклад можна поділити на наступні зони: вхідна зона, перша зала 12,2 м<sup>2</sup>, друга зала 12,7 м<sup>2</sup>, бар 9,4 м<sup>2</sup>, кухня 4,16 м<sup>2</sup>, санвузол 2,10 м<sup>2</sup>. На основі цього потрібно забезпечити такі функції закладу «ABRYKOS DESSERTS CAFE»: фізіологічні (приготування їжі та напоїв, гігієнічні, відпочинку), психологічні (візуальне сприйняття від оточуючого інтер'єру, від продукції, що знаходиться на вітрині у кафе «ABRYKOS DESSERTS CAFE»).

Функціональна площа залів для відвідувачів є невеликою. В одній із них є барна стійка. Дана площа дозволила розмістити 5 столиків з 15 посадковими місцями, зоною барної стійки, гардеробом для гостей. Відпочинкова зона для гостей представлена столами квадратної форми із округленими кутами, розроблених з дерева; двома видами посадкових місць: зручними кріслами зі спинкою та підлокітниками, круглими дерев'яними стільцями без спинки на металевій ніжці. Дана зона забезпечується світильником над кожним столом. Для комфортного пересування працівників та відвідувачів столи розміщені при стіні, на допустимій відстані один від одного. Для підсилення релаксації атмосфери закладу стіни одного із залів декоровані клінкерною цеглою прямокутної форми, приємного пастельного кольору. Стіна навпроти входу оформлена логотипом із назвою закладу.

Зона гардеробу – шафа з розсувними дверима при вході, яка оснащена вішаками для верхнього одягу відвідувачів.

Зона баристи представлена барною стійкою із великою робочою поверхнею з дерева, яка скомпонована з вітриною із солодощами. Над барною стійкою додатково спроектоване освітлення для акцентування уваги

відвідувачів та забезпечення комфортної роботи працівників закладу. За нею на стіні розміщена вивіска із переліком напоїв та полицями. Поруч розміщене меню з назвою і ціною напою для гостей.

При вході на стіні містяться декоративні круги, що містить вмонтовану LED-підсвітку, котру можна вмикати в любую пору дня. Використання такого прийому забезпечить додаткове декоративне підсвічування.

Зона санвузла невелика, представлена одним умивальником конусоподібної форми, над яким знаходяться дзеркала круглої форми, розташована інсталяція із додатковим місцем для зберігання. Дана зона забезпечує гігієнічні умови співробітників та відвідувачів закладу.

Кольорове рішення інтер'єру закладу відповідає концептуальному рішенню, підсилюючи атмосферу інтер'єру.

Раціональне планування незначної площі дали змогу організувати потрібний спектр функцій закладу згідно його спеціалізації, необхідних для комфортної праці і відпочинку відвідувачів.

## **4.2 Концепція формотворення**

Метою проектування стало створення затишного інтер'єру кафе для невеликої кількості людей чи сім'ї, що виконане у поєднанні стилю еkleктика із використанням екологічних матеріалів. Створено виразний художній образ, поєднано дизайнерські принципи і композиційні прийоми формотворення. Розроблено інтер'єр, логотип закладу, фірмовий знак та прописана концепція даного закладу.

Вимогою до проекту стало достатнє природнє освітлення, функціональнє зонування, відмова від зайвих деталей та використання фірмових кольорів.

Ціллю проекту стало створення раціонального простору, що запам'ятовується й викликає яскраві емоції, асоціюючись із десертами. Ніжні відтінки оранжевого кольору створюють спокійну атмосферу інтер'єру, що стало фоном при рішенні мінімалістичного логотипу закладу. Щоб інтер'єру

надати виразності, використано білий колір для врівноваження. Додатково можна виділити наступні характерні ознаки інтер'єру:

- простота у виборі меблів;
- велика кількість світла;
- обмежена колірна гамма, що поєднує 2 кольори;
- застосування геометричних фігур круга, кулі, циліндра (в формотворенні барної стійки);
- використання натуральних матеріалів в проєкті (дерево, метал, гіпс).

Уникнення акцентів в інтер'єрі та нюанс не рішення в кольоровому оформленні та нюанси круглої форми сприяє атмосфері задоволення та розслаблення.

Планується застосовувати натуральні меблі і покриття, що містить природи. Основою є застосування дерев'яних столів і стільців, на стільцях використано м'які вставки з обшивкою льону. Дерево відрізняється довговічністю і екологічністю. У проєкті використано натуральне дерево для: столів, стільців, панорамних віконних рам, полиць, вбудованої шафи, стільниці барної стійки, декору на стінах. Столи квадратної форми із заокругленими кутами, виготовлені із натурального світлого дерева, стільці теж дерев'яні, крісла – обшиті тканиною в екологічних кольорах. Стільці сучасні з дерев'яними ніжками та обшиті тканиною, заокругленої форми. Стіни планується поштукатурити і пофарбувати фарбою в світлі кольори. Підлога виконана із керамічної плитки, що імітує паркетну дошку.

Світильники на столах напівсферичні, а підвісні – у формі сфер білого кольору. У зоні барної стійки –світильники-сфери, зібрані в групову композицію із 3 штук, щоб акцентувати увагу на барній зоні та підсвітити скляну вітрину із солодощами.

В якості додаткового декору інтер'єру використано дерев'яні диски розміром 600х600 мм круглої форми, що нагадують плоди абрикосу. Дані круглі диски мають спеціальний паз для монтування LED-підсвітки. В якості

декору на стіні використано дзеркало круглої форми та представлено логотип закладу із назвою кафе. Усі матеріали обиралися із врахуванням основної концепції закладу – екологічність та образність.

Концепція закладу полягає не лише у використанні фірмових кольорів та форм, а також у розробці правильного та грамотного логотипу і фірмового знаку. Адже – це обличчя кафе, за яким воно буде впізнаваним у Луцьку.

Назва кафе ««ABRYKOS DESSERTS CAFE»» – це комбінований логотип, у який закладена форма кола та стилізована форма абрикосу. Логотип поміщений у переривисті лінії, що його окреслюють у вигляді кола – образу безкінечності, енергія якого рухається.

Отже, в основу образного рішення інтер'єру покладено стилізоване зображення абрикосу, яке зображується в логотипі, дублюється у формах настільних ламп, підвісних світильників, настінних панно, у формі дзеркал, крісел та стільців, а також унаслідується у кольоровому рішенні інтер'єру. Передбачене використання екологічних матеріалів і забезпечено достатньою кількістю природного і штучного освітлення.

### **4.3 Опис об'єкта проектування**

Для дизайн-проектної розробки проекту було обрано приміщення, що знаходиться у м. Луцьк. Загальна площа якого складає 40,6 м<sup>2</sup>. Дане замовлення – реальний проект, метою якого було створити зручне і затишне місце для невеликої кількості людей, щоб відпочити і поспілкуватись, випити улюблений напій із десертом.

Для представлення кваліфікаційної дипломної роботи магістра було обрано наступні приміщення: перша зала 12,2 м<sup>2</sup>, друга зала 12,7 м<sup>2</sup>, бар 9,4 м<sup>2</sup>, кухня 4,16 м<sup>2</sup>, санвузол 2,10 м<sup>2</sup>. Також розроблений логотип закладу; фірмовий знак; фірмові кольори.

Подаються перспективні зображення та візуалізації кафе: 2 зали для відвідувачів, санвузол; зона бару.

Представлені наступні елементи: план з розмірами; план розташування меблів; план функціонального зонування; план освітлення і стелі; розгортки стін залів для відвідувачів, санвузла; розробка конструктивних елементів: крісла, стільця, декоративного панно на стіні; специфікації меблів та освітлення.

#### **4.4 Ергономічні вимоги при проєктуванні**

Дотримання ергономічних вимог у проєкті є підтвердженням створення комфортного середовища для відвідувачів і працівників закладу. Виконання комплексу антропометричних, біомеханічних, психологічних, гігієнічних, соціокультурних вимог ергономіки забезпечує оптимальні умови перебування у кафе. Відповідність антропометричних вимог забезпечується розташуванням меблів, дотриманням габаритних розмірів, збереження мінімальних проходів.

Барна стійка розташована в куті другого залу лінійної форми висотою 900 мм, шириною робочої поверхні 750 мм. Вона містить скляну вітрину 1000 мм для презентації десертів; довжина барної стійки 3700 мм. Простір між стійкою і стіною шириною 2100 мм, що забезпечує комфортне перебування і роботу баристи за стійкою. У зоні бару та кухні особливо важливим є дотримання санітарно-гігієнічних вимог. На стільниці розташована техніка, що потрібна для роботи такого формату закладу. На стіні за барною стійкою знаходяться полиці та вивіска меню з напоями. Світильники у зоні барної стійки висотою 850 мм від стелі, така висота надає достатнє освітлення у робочій зоні. Біля бару знаходяться двері, що ведуть на кухню.

У залі використовуються столи (5 шт.) на одній ніжці висотою 750 мм, 600x600 мм, для комфортного перебування Звідвідувачів за одним столиком. Пристінне розміщення столів та крісел забезпечує комфортне пересування відвідувачів і персоналу по закладу. Посадочні у проєкті представлені двома типами: крісла (10 шт.) висотою 830 мм зі спинкою, з розмірами сидіння

500x540 мм на 450 мм квадратної форми; стільці круглі (5 шт.) з діаметром 400 мм і висотою 450 мм. Напроти входу в другому залі знаходиться вікно висотою 1500 мм і шириною 1940 мм. Біля входу в заклад розміщена шафа при стіні з розпашними дверима. Розетки удвох залах для відвідувачів розміщені біля кожного, що задовільнить потреби відвідувачів у необхідному доступі до електроенергії. Світильники зі сферичними плафонами по 150 мм розміщені над кожним столом, що забезпечують достатньою кількістю світла у вечірній період.

Вхідні двері із склом, щоб забезпечити денним світлом перший зал, у якому відсутні вікна.

Для забезпечення гігієнічних потреб розроблено санвузол. Вхід забезпечуються дверима шириною 600 мм, висотою 2100 мм. В ньому знаходиться раковина конічної форми, над якою розміщується два дзеркала круглої форми. Гігієнічні вимоги ергономіки забезпечуються правильним освітленням у залах та санвузлі. Приміщення у закладі спроектовані з малою кількістю зазорів, що полегшує прибирання закладу.

Психологічний комфорт кафе забезпечується гармонійним поєднанням фактур і пастельних, світлих кольорів, із використанням нюансів колорів та форм. Колірна гама закладу відповідає вимогам замовника.

Інтер'єр кафе виконаний з дотриманням ергономічних вимог. Рационально продумане зручне розташування меблів, предметів декору, відповідні ергономічні розміри, що відповідають санітарно-гігієнічним та антропометричним вимогам.

#### **4.5 Образно-стилістичне рішення**

Згідно основної концепції кафе було створено затишне, комфортабельне приміщення для спілкування і відпочинку відвідувачів. Усі компоненти інтер'єру поєднуються між собою і створюють цілісний образ, що виконаний у сучасному стилі.

В основі композиційного рішення кафе лежить використання круглих форм, нюансів, пастельних відтінків кольору абрикосу. Уваги заслуговує застосування круглих панно – дерев'яних елементів декору, що застосовується вздовж вхідної стіни залу.

У дизайні приміщення проглядається асиметрія та різновага у розміщенні столів, стільців. Композиційна цілісність у проекті виражається через статичне розміщення зони барної стійки. Оздоблення барної стійки створює ритм, який підтримується оздобленням стіни клінкерною плиткою в першому залі.

Динаміка, а в декотрих елементах симетрія виражається у застосуванні фірмового узору на двох картинах, що розміщені навпроти санвузла, також такого ж фону на одязі і певній фірмовій продукції кав'ярні. Крім того у розміщенні світильників в залі для відвідувачів.

Круглої геометричної форми пов'язано із образним рішенням кафе, що проявляється в назві, виражається в панно, стільцях, світильниках. Ці об'єкти є індивідуальною розробкою дизайнера з відповідними розмірами і матеріалами.

Композиційне рішення втілюється у матеріалах, кольорах, що використовуються для інтер'єру. В середовищі використано поєднання білого і персикового кольорів, кольору дерева у меблях, декорі, світильниках. Дані меблі підтримують концепцію інтер'єру. Шафа гардеробу виконана в білому кольорі.

У санвузлі поєднується білий колір сантехніки і пастельний колір стін. Форма раковини конічна, що нестандартно виглядає та є родзинкою санвузла.

Дизайн кав'ярні відноситься до професійного рівня виконання інтер'єру. Оскільки у ньому поєднано витонченість, образне рішення, що відповідає концепції сучасного інтер'єру. Усі форми створювались і підбирались відповідно до обраного художньо-образного задуму.

В інтер'єрі домінує гама світлих кольорів, що надають простору виразності та спокою. Використані кольори гармонійно поєднуються між собою і створюють цілісний образ, що відповідає концептуальному задуму – образу абрикосу.

Образне рішення інтер'єру базується на інтерпретації круглої форми абрикосу, його кольорового рішення. Тому використані натуральні матеріали в поєднанні зі світлим простором, нюанс ними співвідношеннями в декорі і меблях. Виражена делікатність і функціональність меблів прослідковується у залах кафе в округлих формах світильників, панно, логотипі, дзеркалах, стільцях.

Образне рішення інтер'єру кафе базується на використанні форми абрикосу, його кольору в інтерпретації кольорового рішення для стін інтер'єру, для оббивки крісел. Зона барної стійки скомпонована з циліндричних елементів, які формують ритм з лицьової сторони для відвідувачів. Кольорове рішення барної зони також обґрунтовується загальною концепцією інтер'єру, у якому переважають пастельні відтінки персикового кольору. У всьому інтер'єрі передбачені скруглені форми, форми кругів, сфер та напівсфер.

Все це доповнює і врівноважує використання простих, функціональних, мінімалістичних меблів з природніх матеріалів спокійних кольорів та скруглих форм.

#### **4.6 Матеріали і технологія виготовлення**

Інтер'єр кафе розроблений із врахуванням сучасних тенденцій у використанні матеріалів та сучасних технологій. Для покриття підлоги було запропоновано використати керамічну плитку, оскільки це зносостійкий матеріал, передбачений для активного руху відвідувачів у закладі харчування. Для стін було обрано декілька варіантів покриттів. Перший зал виділений саме оздобленням стіни у вигляді цегляної кладки. Да накладка пофарбована у пастельний відтінок персикового кольору. Даний колір обрано

і для стелі та для оздоблення стіни в іншому залі. Для меблів обрано використовувати дерево метал та текстиль для крісел. Настінні панно у першому залі виконані також із дерева. Для формотворення барної стійки нестандартної та цікавої форми було обрано використовувати гіпсові циліндри, пофарбовані в основний колір інтер'єру. Для цього виготовляють спеціальні форми в котрі заливають розчин і залишають для вистигання.

Для стель і стін і фарбування певних меблів було обрано екологічну, гіпоалергенну фарбу. Вона швидко висихає, не викликає алергії і її можна використовувати налюбій поверхні. За допомогою такого покриття можна створити матовий ефект, необхідний для дизайнерського рішення.

За барною стійкою передбачена робоча поверхня для персоналу, фартух якої виконано керамічною плиткою білого кольору, що створює водотривке та гігієнічне покриття.

Крісла в інтер'єрі скомпоновані із використанням дерева та м'якої оббивки на сидіннях та спинках. Для подушок-сидіння використано тканину льон і наповнювач з синтепону. Льон – натуральна тканина з гладкою, матовою поверхнею, при потребі зафарбовується екологічною фарбою для тканин у будь-який колір. Синтепон – надає пружність та м'якість виробу, але він короткий в експлуатації, бо через часте застосування на ньому утворюються вм'ятини. Такі матеріали є гіпоалергенними, приємними на дотик і екологічно чистими, не схильними до формування грибка і утворення складок.

Для проекту було обрано столи і стільці за індивідуальними кресленнями з поєднанням таких матеріалів: дерева, металу, текстилю. За індивідуальним замовленням було розроблено круглі панно які монтуються з підсвіткою та знаходяться при вхідній стіні формуючи групу разом із дзеркалом та логотипом закладу. Панно виконані із дерева, мають невелику опуклість з лицевої сторони та містять спеціальний ПАЗ для монтування LED підсвітки. Використання представлених елементів і матеріалів подовжує експлуатацію даного спроектованого об'єкта, матеріали є екологічними, що

відповідає концепції закладу і проханням замовника. Всі конструктивні елементи інтер'єру є функціонально обумовленими та необхідними. Розвиток сучасних технологій дозволяє втілити задумані ідеї.

Отже для формування інтер'єру даного кафе було обрано екологічні та гіпоалергічні матеріали, а також використано нові технології для формування індивідуального професійного дизайнерського інтер'єру. Оздоблювальні матеріали для меблів і поверхонь обговоренні і затвердженні із замовником.

#### **Висновки до розділу 4**

Об'єктом розробки стало кафе «ABRYKOS DESSERTS CAFE» яке знаходиться у місті Луцьк на проспекті Грушевського 16. У процесі дизайн-розробки було спроектовано два зали для відвідувачів, кухню та санвузол. Дане кафе забезпечує фізіологічні та психологічні потреби відвідувачів. У процесі формування інтер'єру було обрано застосувати образне рішення інтер'єру на основі круглої форми абрикосу; у зв'язку з цим обрана кругла форма для крісел, стільців, сферична форма для світильників та настільних ламп.

Концептуальне рішення кафе передбачає використання скруглених елементів та поєднання пастельного персикового відтінку з білим кольором, що стало основою для формотворення. Також і для вибору світильників та формування барної стійки. В інтер'єрі використовуються переважно сучасні матеріали, а також натуральний матеріал дерево в столах, стільцях та в робочій зоні барної стійки.

У цілому інтер'єр створює враження затишку, комфорту заспокоєння оскільки переважаючими кольорами є світлі, спокійні, нюансні співвідношення кольору дерева та персикового відтінку, які поєднанні із білим кольором, що увиразнює інтер'єр. Композиційний прийом кольорової стелі створює ефект затишку та окутування атмосферою кав'ярні. Логотип закладу теж був розроблений і з використанням концепції абрикосу.

## ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

Кваліфікаційна робота присвячена прийомам формоутворення інтер'єрів закладів громадського харчування. У результаті наукових вишукувань ми прийшли до нижченаведених висновків.

1. Аналіз джерельної бази засвідчив, що теоретичний аспект дослідження прийомів формоутворення інтер'єрів закладів громадського харчування сьогодні є недостатньо вивченим. Досліджено особливості архітектурного, проєктного досвіду. Фрагментарний характер мають окремі розвідки з цієї проблематики, розкриті у періодичних виданнях та наукових статтях. Аналіз еволюції та становлення закладів презентує періоди історії, де відображаються уявлення та творче ставлення таких закладів.

2. Визначено, що поширеною є класифікація закладів за типами: кафе (кафе-кондитерська, кафе-морозиво, кафе-пекарня, молочні кафе, кав'ярня), бари, нічні клуби, пивні зали, ресторани. Поширення набули catering, що поділяються на комерційне, транспортне та соціальне харчування.

Виділяємо активні (коридори, переходи) та пасивні (обідні зали, бар) зони. Основним засобом скорочення шляху руху відвідувачів й персоналу є відділення робочих приміщень від основних залів і вибір найкоротшого і лінійного графіка руху людей. Виділяємо такі закономірності формоутворення інтер'єрних просторів закладів харчування: прийом гостей, «зал очікування», створення атмосфери затишку, наявність фокусної точки, демонстрація страв, розваги, матеріально-предметне наповнення.

Виділені наступні прийоми організації планування і впорядкованості руху в інтер'єрі: скорочення відстаней між основними функційними зонами; диференціація планувальної структури закладу; визначення зон руху та диференціація функційних зон; виділення зв'язків між функційними зонами.

3. У роботі виявлено, що на швидку орієнтацію в просторі впливає впорядкування об'ємно-просторової та планувальної структури. Заклади громадського харчування можуть бути частиною існуючих громадських закладів, вбудовуючись у їхню структуру (фудкорт), а також можуть

існувати незалежно, представляючи окремо стоячу будівлю. Планувальні схеми розстановки меблів в інтер'єрі закладу харчування є наступними: діагональне розташування меблів (зустрічається в квадратних чи прямокутних залах); групування столів (колом чи у вигляді квадрату навколо певного центру); лінійне розташування столиків вздовж стін; напівкабінетний тип розташування (столики розділені перегородками).

4. Доведено, що заклади харчування, що працюють з національною кухнею, використовують етнічні стилі. У роботі виділені принципи формування композиційної будови інтер'єру: принцип цілісності внутрішньої структури; принцип взаємопроникнення; принцип композиційної єдності. Виділені прийоми формування простору закладу харчування: прийом розчленування форми; прийом «відкритості»; прийом введення природних елементів в інтер'єр закладу харчування.

5. У кваліфікаційній роботі виділені наступні концепції інтер'єру закладу харчування: концепція «динамічного» простору; «перетікання» інтер'єрного простору; «мінімізації» інтер'єрного простору. Перспективними тенденціями розвитку сучасного закладу громадського харчування є використання сучасних матеріалів (природних матеріалів, живих текстур та етно-мотивів), мініформатність закладів харчування (маленькі ресторанички, мінікав'ярні, крафтові кухні, доставки їжі), багатоформатність закладів 24/7 (вранці ресторан, вдень – бізнес-ланч, а ввечері – шоурум та «afterparty»).

6. Розроблено дизайн-проект кафе «ABRYKOS DESSERTS CAFE» ( у м. Луцьк). У процесі дизайн-розробки було спроектовано два зали для відвідувачів, кухню та санвузол. У процесі формування інтер'єру було обрано застосувати образне рішення інтер'єру на основі круглої форми абрикосу; у зв'язку з цим обрана кругла форма для крісел, стільців, сферична форма для світильників та настільних ламп. Концептуальне рішення кафе передбачає використання скруглених елементів та поєднання пастельного персикового відтінку з білим кольором, що стало основою для формотворення. У цілому інтер'єр створює враження затишку, комфорту та заспокоєння.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: Навч. пос. К.: Знання України, 2002. 352 с.
2. Алфьорова З.І. Художній рендеринг як інструмент перетворення зображального простору. Вісн. ХДАДМ [Сер.] Мистецтвознавство, МОН Укр., Харків, 6–8 с.
3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2007. 280 с.
4. Білуха М.Т. Основи наукових досліджень. К.: Вища шк., 2016. 162 с.
5. Бойчук А.В. Простір дизайну. Харків: Новое слово, 2013. 368 с.
6. Бойчук О.В. Дизайн і ергономіка. Термінологічний словник. Харків: видавництво НТМТ, 2013. 98 с.
7. Бойчук О.В. Дизайнерська діяльність: стандарти і розцінки. Київ: ТОВ «Аграр Медіа Груп», 2013. 232 с.
8. Бойчук О.В. Ергодизайн: основи методології і практики. Київ: видавництво ТОВ «Школа», 270 с.
9. Бойчук О.В. Нормативне забезпечення дизайн-ергономічної діяльності. Київ: УкрНДІ ДЕ НАУ, 2013. 160 с.
10. Гарайда Д.В. Інтер'єри закладів громадського харчування західної України, 90–х рр. ХХ – поч. ХХІ ст.: до питання аналізу літератури. Львівська Національна академія мистецтв, Львів. 2014.
11. Гінзбург М.Я. Цільова установка в сучасній архітектурі//Сучасна архітектура, №1, 34 с.
12. Голобородько В.М. Ергодизайн: від терміну до стратегії // Технічна естетика і дизайн. Вип.2. Київ: Віпол, 2010. 214-218 с.
13. Голобородько В.М. Ергономіка для дизайнерів: підручник. Харків: ХДАДМ, 2013. 378 с.

14. Грицюк Л. Проектування закладів харчування. Л.: Видавництво Львівської політехніки, 2013. 184 с.
15. Даниленко В.Я. Дизайн України у світовому контексті художньо-проектної культури ХХ століття (національний та глобалізаційний аспекти): автореф. дис. д-ра мистецтвознавства: 05.01.03. Львів, 2013. 36 с.
16. Даниленко В.Я. Дизайн України у світовому контексті художньо-проектної культури. Х.: ХДАДМ: «Колорит», 2010. 244 с.
17. Даниленко В.Я. Дизайн Центрально-Східної Європи. Харків:ХДАДМ, 2009. 172 с.
18. Даниленко В.Я. Дизайн. Харків : ХДАДМ, 2010. 320 с.
19. ДБН В.2.2-17-2006 Будинки і споруди. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення / Мінбуд України, Київ, 2007. 21 с.
20. Державні будівельні норми України. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) / ДБН В.2.2-25:2009. Київ, Мінрегіонбуд України, 2010. 85 с.
21. Джордж Э. Кейтеринг. Як почати та успішно вести виїзний ресторанний бізнес.: Альпина Бізнес Букс, 2007. 238 с.
22. Дизайн і Ергономіка. Термінологічний словник / Ашеро́в, А.Т. (2009), Харків: НТМТ, 2007. 103 с.
23. Доступність до об'єктів житлового та громадського призначення для людей з інвалідністю . Методичний посібник, видання V (доповнене), «Національна Асамблея інвалідів України», Київ. 2012.
24. ДСТУ 3899-99. Дизайн і ергономіка. Терміни і визначення. Київ: Держстандарт України.
25. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. К.: Держспоживстандарт України, 2004. 12 с.
26. Жоголь Л.Е. Декоративное искусство в интерьерах общественных зданий: моногр. Київ: Будівельник, 2012. 104 с.

27. Завадинська О.Ю. Організація ресторанного господарства за кордоном. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, Київ. 2003. 200 с.
28. Иванова Л.А. Дизайн интерьера готельно-ресторанных объектов. Херсон: Олди-плюс, 2014. 226 с.
29. Крушельницька О.В. Методологія та організація наукових досліджень: Навч. посібник. Київ: Кондор, 2003. 192 с.
30. Лінда С.М. Архітектурне проектування громадських будівель і споруд, Львів, Видав. Нац. університету «Львівська політехніка». 2009.
31. Мигаль С.П. Основи проектування меблів: навч.посібн. для студентів вузів. Львів, 168 с.
32. Мигаль С.П. Проектування меблів: навчальний посібник. Львів: Світ, 219 с.
33. Мироненко В.П. Основи дизайну архітектурного середовища: підручник (учебник). Київ: КНУБА, 2010. 400 с.
34. Нікуленкова Т.Т. Проектування підприємств громадського харчування. Київ: Колос, 216 с.
35. Новосельчук Н.Є. Формування інтер'єру громадських будівель кінця ХІХ-початку ХХ століть: автореф. дис. канд. архітектури, Київ, 19 с.
36. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. За ред. П'ятницької Н.О., Київ:: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
37. П'ятницька Г.Л. Менеджмент громадського харчування. Київ: КНТЕУ, 2001. 654 с.
38. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація. К: КНТЕУ. 2007.
39. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник. Київ: КНТЕУ, 2011. 632 с.
40. Павлів А.П. Планування міст. Підруч. для студ. вищ. навч. закл. Нац. ун-т «Львів. Політехніка». Львів. 2007. 411 с.

41. Поплавська О.М. Ергономіка. Навч. посіб. Київ: КНЕУ, 2014. 320 с.
42. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристичноготельного підприємництва. Навч. пос. Київ: Центр учбової літератури, 344 с.
43. Резвухіна Л.О. Формування дизайну інтер'єру для підприємств громадського харчування. Київ: Мистецтво. – Вісник КНУКіМ, 2014. 8 с.
44. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа. Львів: Афіша, 2010. 304 с.
45. Свірський А.Я. Інтер'єр сучасного будинку і природа. Дис. канд. арх. Львів, 2012. 214 с.
46. Славіна Т.А. Об'ємно-просторова композиція. Львів, 2010. 40 с.
47. Уренев В.П. Основи архітектурного проектування підприємств громадського харчування. Київ: Виш. шк., 2014. 190 с.
48. Saarinen, E. The search for form in art and architecture. New
49. Marco, Rebora. Restaurant & Bar Design TASCHEN, 2014. 440 p.
50. Tama, Weisman. Yummy! Restaurant and Bar Design Art power International, 2018. 304 p.
51. Roger, Fields. Restaurant Success by the Numbers. Ten Speed Press; 2 edition, 2017. 322 p.
52. Danny, Meyer. Setting the Table: The Transforming Power of Hospitality in Business. Harper Perennial; Reprint edition, 2008. 336 p.

## **ДОДАТКИ**

## Додаток А

## Ілюстративний матеріал



Рис. А.1 Кав'ярня в Османській імперії 1554 року



Рис. А.2 Лондонська кав'ярня у XVII ст.



Рис. А.3 Кав'ярня Starbucks, відкрита у 1977 році



Рис. А.4 Перша кав'ярня української мережі «Клуб кави» у м.Києві



Рис. А.5 Ресторан-бар Par Bar <sup>3</sup> у м.Києві



Рис. А.6 Кафе Das Grün у м.Києві



Рис. А.7 Ресторан Follower у м.Києві



Рис. А.8 Івент-простір «Дядина квартира» у м.Києві



Рис. А.9 Бар «Stroller Music Bar» у м.Києві



Рис. А.10 Кав'ярня «Moloto Zeleno» у м.Києві



Рис. А.11 Кафе-кондитерська, м. Львів



Рис. А.12 Кафе-морозиво Ice-cream-gofre-Jolly, м. Київ

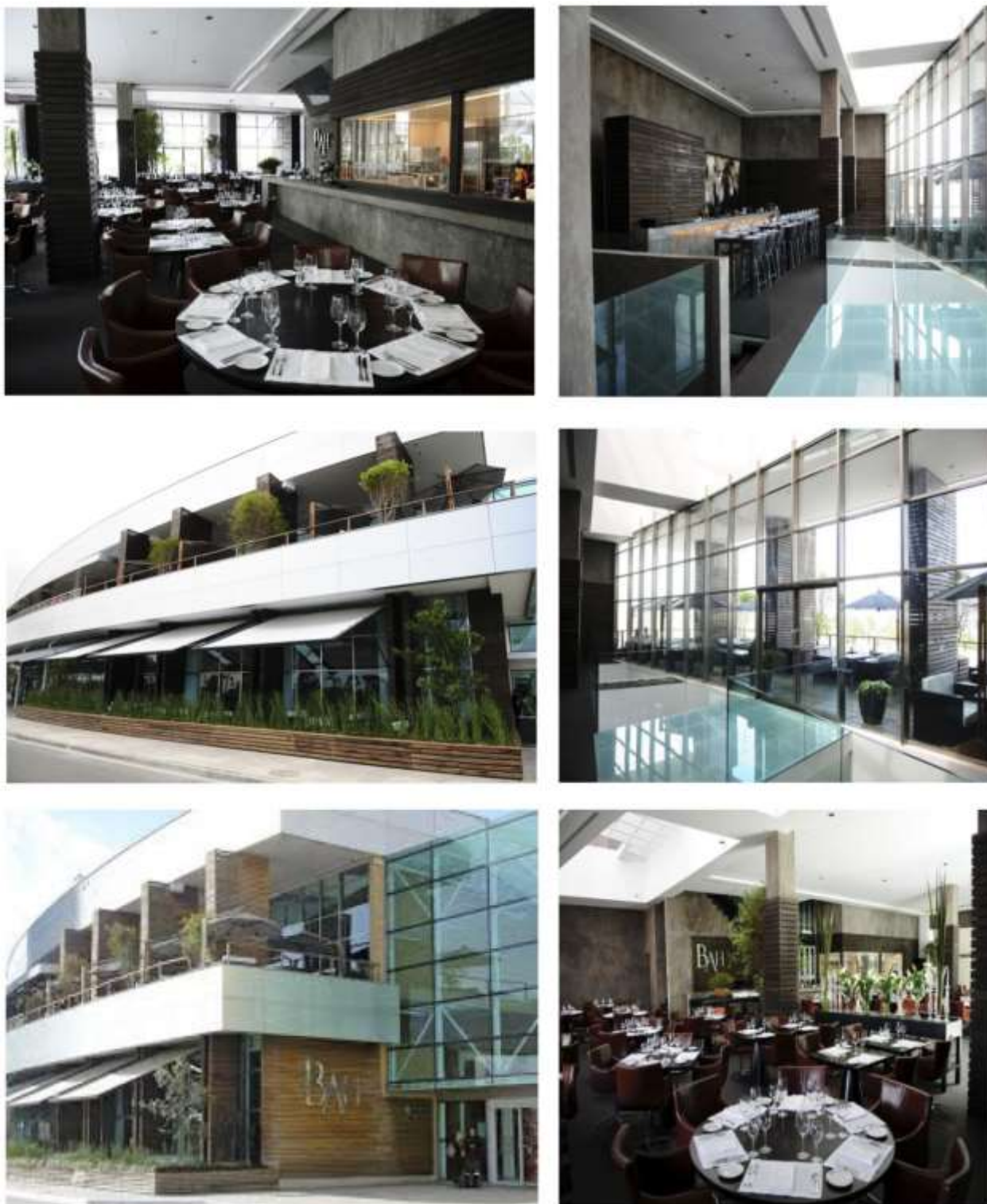


Рис. А.13 Ресторан «ВАН», Бразилія



Рис. А.14 Швейцарский ресторан «Farang», Стокгольм

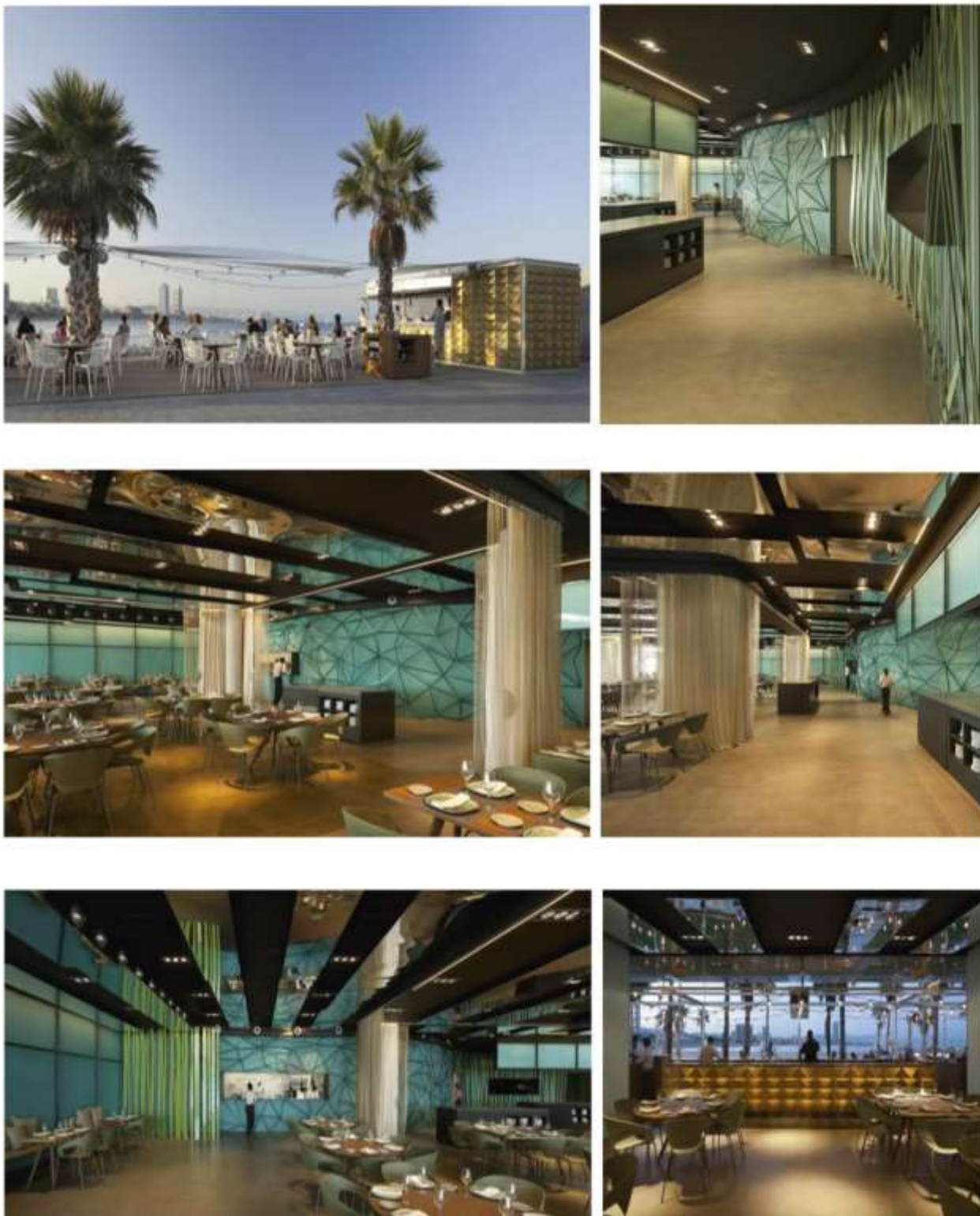


Рис. А.15 Ресторан «Salt», Барселона, Іспанія



Рис. А.16 Концепція «динамічного» простору. Ресторан Grotta Palozzese, Італія (існує з 1700 р.)



Рис. А.17 Гранд-кафе «Орієнт», Чехія



Рис. А.18 Композиційне вираження функціонального процесу



Рис. А.19 Ресторан Nautilus Project, Сінгапур



Рис. А.20 Ресторан Villa de Bear, Бангкок



Рис. А.21 Використання творів мистецтва в інтер'єрі. Ресторан «Фіксаж», м.Львів

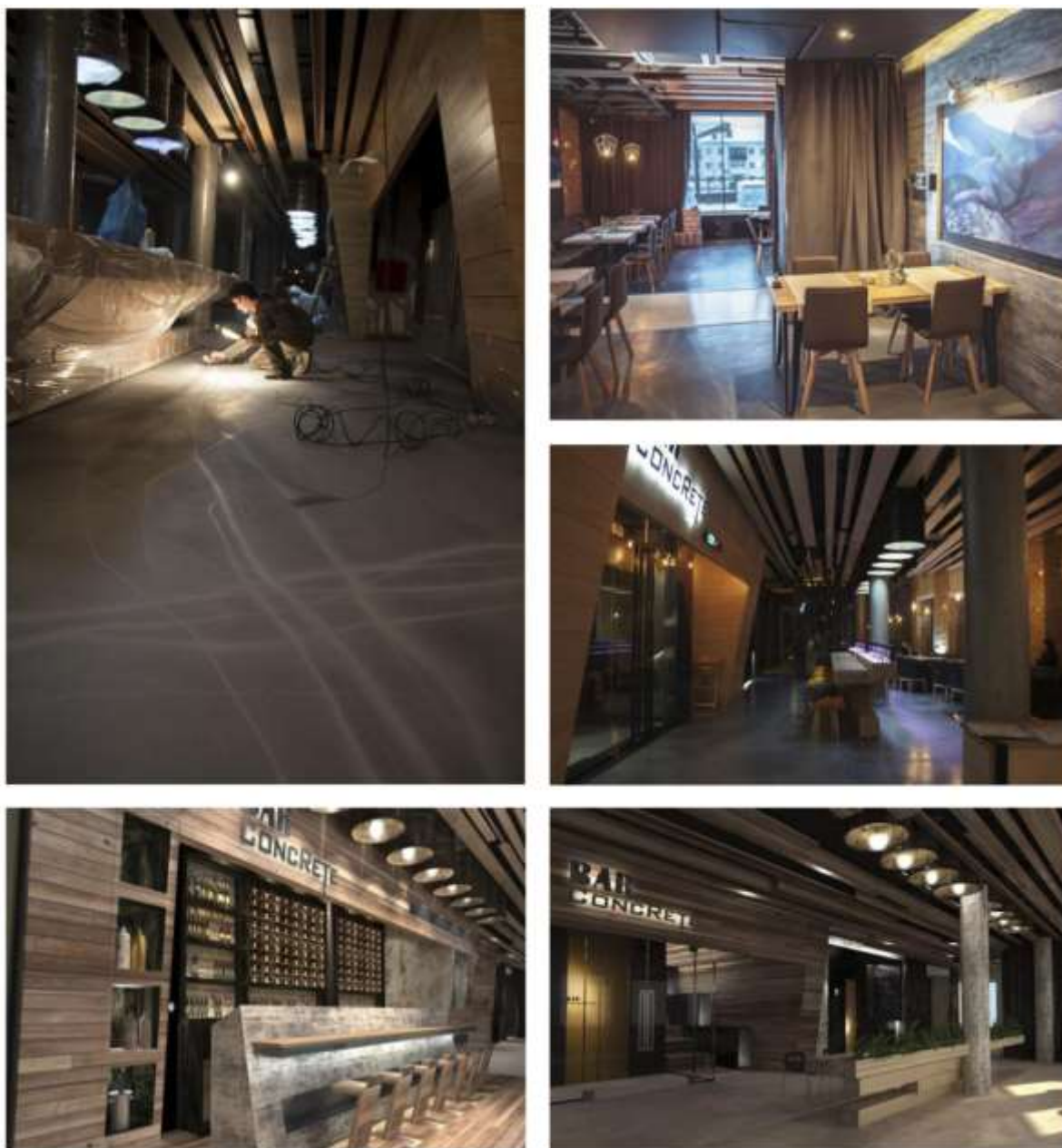


Рис. А.22 Ресторан Concretebar, м. Полтава, Україна



Рис. А.23 Використання скульптури в закладах харчування. Ресторан «Le Germain» Париж



Рис. А.24 Психофізіологія в закладах харчування. Використання фактури та текстури. Ресторан «Romola» Модрид



Рис. А.25 Приклад використання масштабності в інтерєрі. Ресторан готелю «Marriott» Париж



Рис. А.26 Фактури і текстури в інтерері закладів. Ресторан Le Blossom, Монреаль, Канада



Рис. А.27 Психологія сприйняття інтереру закладу харчування. Ресторан «Brew 92», Саудівська Аравія



Рис. А.28 Твори мистецтва у закладах харчування. Ресторан Family, Полтава

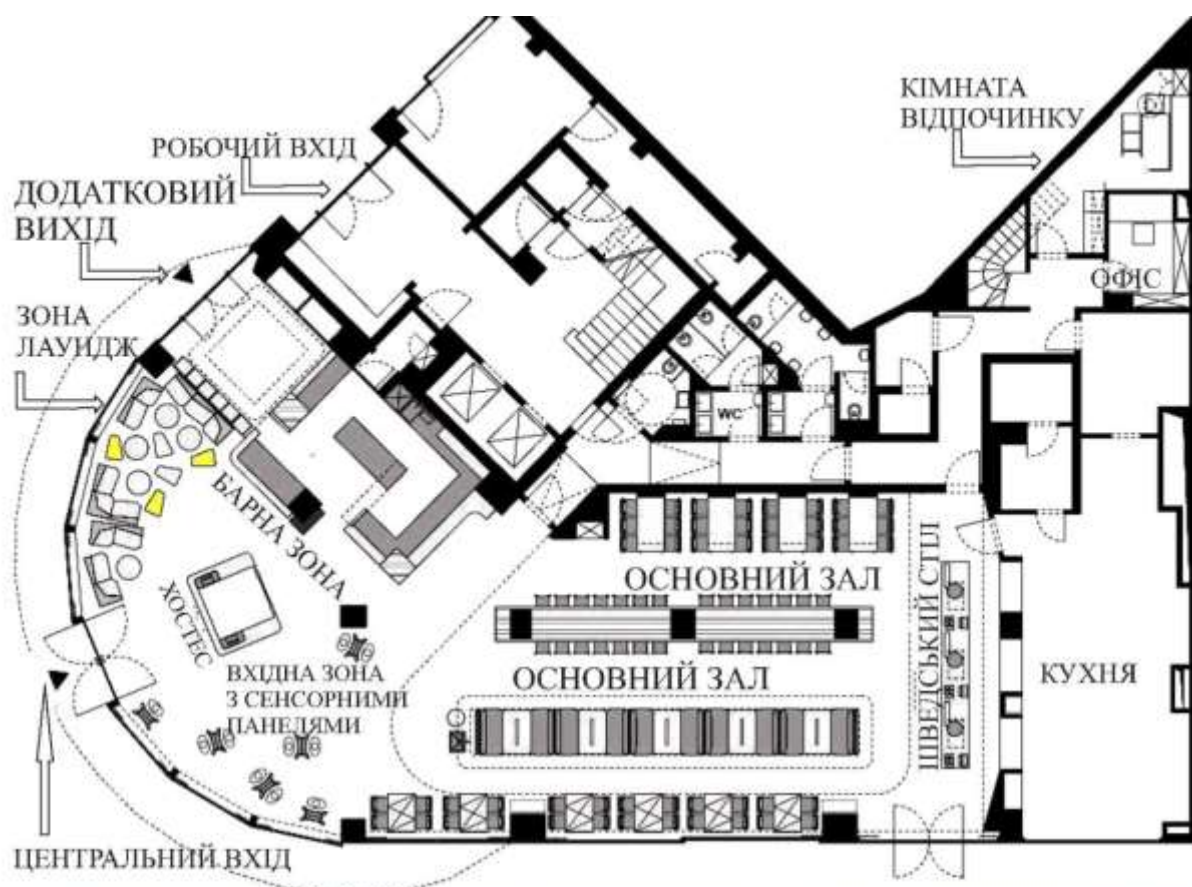


Рис. А.29 Зв'язок графіка руху та маршруту сприйняття. Ресторан «Holufields», Німеччина



Рис. А.30 Зв'язок графіка руху та особливостей сприйняття. Ресторанний заклад Mazox cafe, м.Львів



Рис. А.31 Зв'язок графіка руху та особливостей сприйняття. Ресторанний заклад «М'яса і справедливості», м.Львів



Рис. А.32 Композиційні акценти в інтерері закладів громадського харчування. Ресторан «Karamna Alkhalej» м. Абу-Дабі, Дубай



Рис. А.33 Принцип взаємодії внутрішнього та зовнішнього просторів.  
Ресторан «Gajumagi» о. Окінава, Японія



Рис. А.34 Принцип взаємодії внутрішнього та зовнішнього просторів.  
Ресторан «Lumi Linna Snow Castle» м. Кемі, Фінляндія



Рис. А.35 Принцип взаємодії внутрішнього та зовнішнього просторів.  
Ресторан «Yellow Treehouse» Нова Зеландія



Рис. А.36 Прийом відкритості та прийом введення в інтер'єр природних елементів можуть реалізовуватись в одному закладі. Ресторан «Tang Palace Bamboo», Китай



Рис. А.37 Прийом відкритості інтерерних просторів. Ресторан «Perrito Grillo»  
Мадрид, Іспанія



Рис. А.38 Прийом відкритості інтерерних просторів. Ресторан «Auriga»  
Мумбай, Індія



Рис. А.39 Реалізація принципу взаємопроникнення зовнішнього та  
внутрішнього просторів



Рис. А.40 Модель об'єм в єдиному об'ємі. Ресторан «IPPUDO», Австралія



Рис. А.41 Об'єм як частина цілого. Ресторан «Filandon», Іспанія



Рис. А.42 Прийом «розчленування архітектурної форми». Атріумна ресторанна композиція будівлі «Terrace Restaurant at London Zoo», Англія

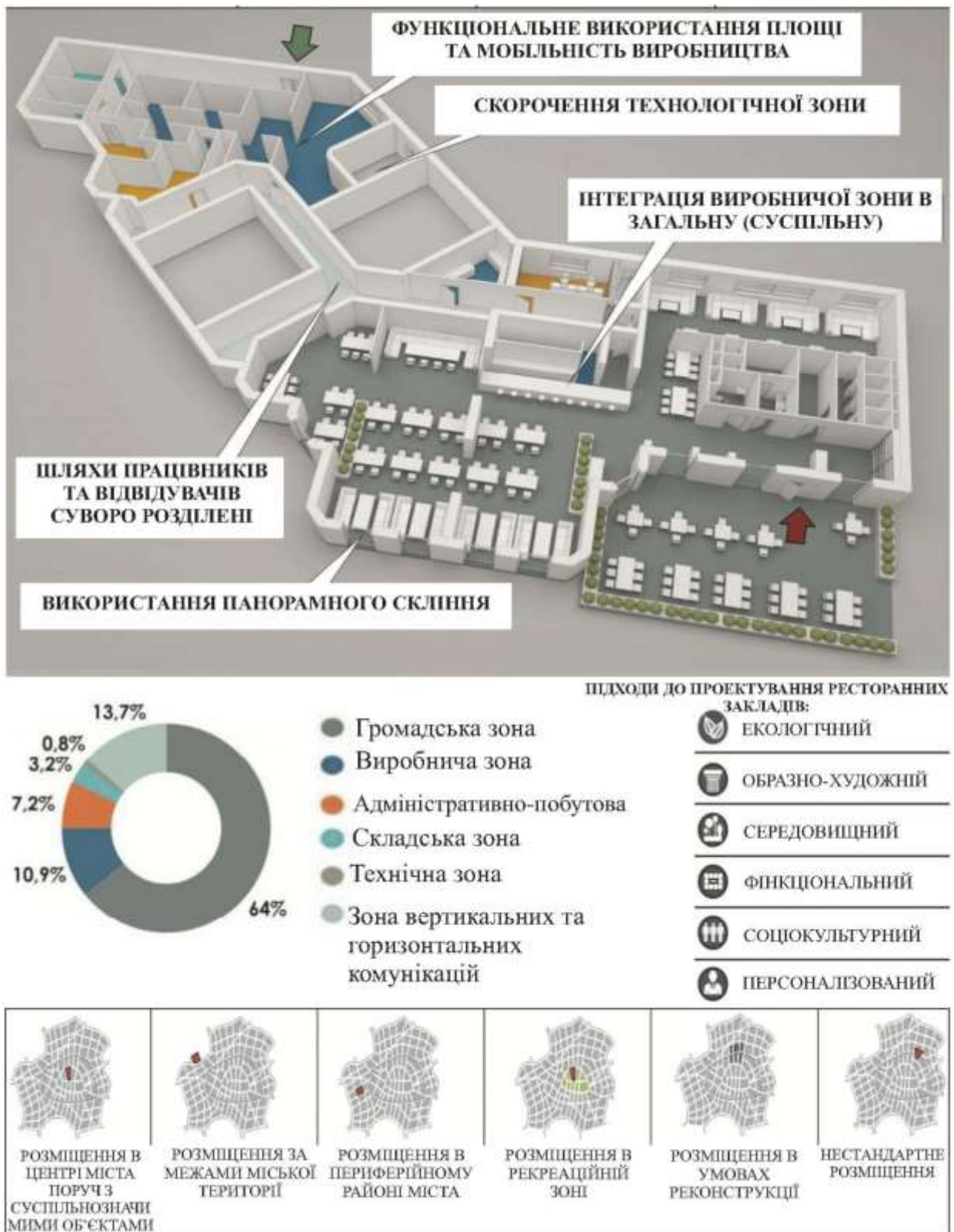


Рис. А.43 Модель організації середовища закладу харчування. Формування об'ємно-просторових рішень



Рис. 44 Принцип єдності предметно-просторового наповнення та інтер'єру

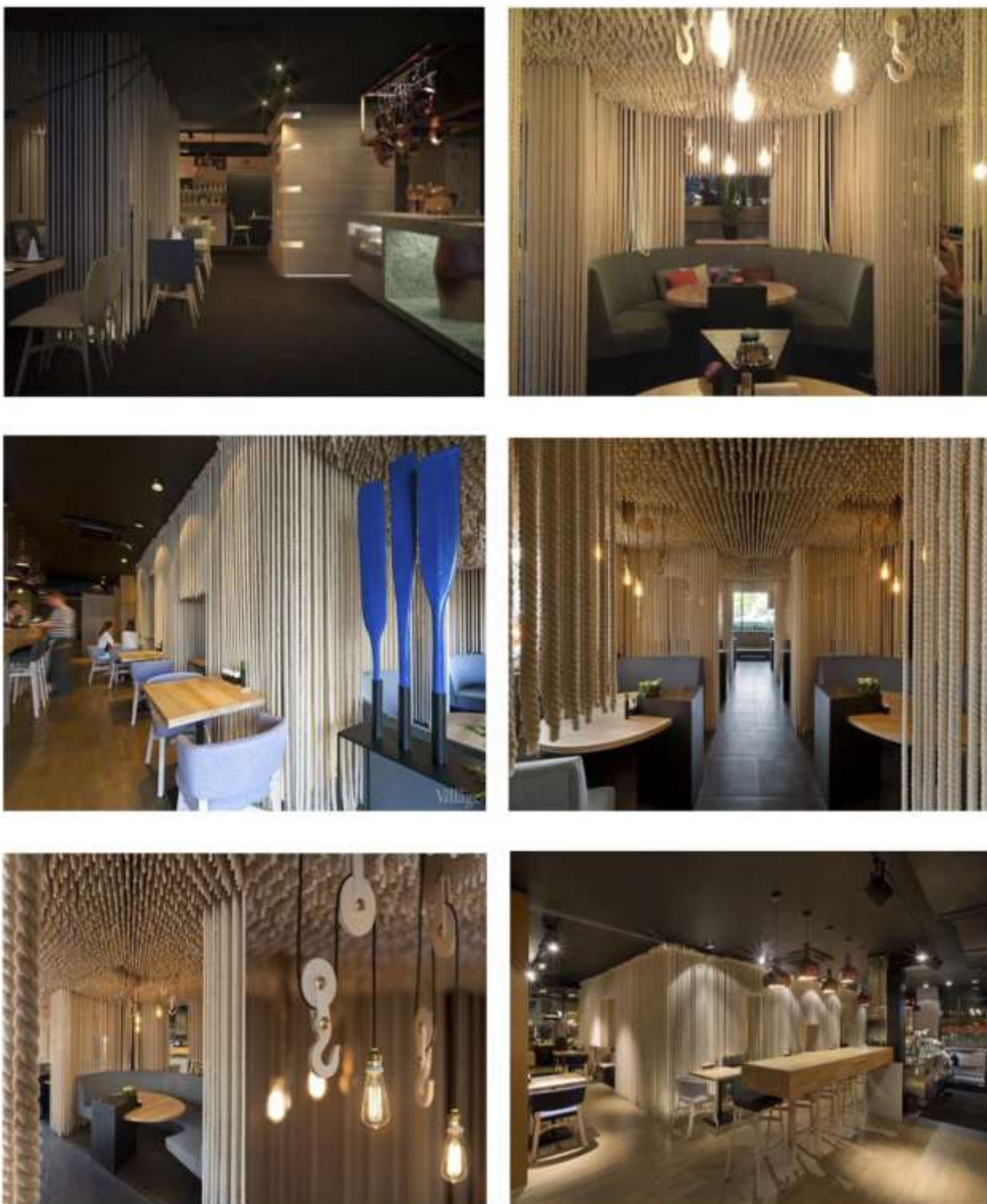


Рис. А.45 Принцип композиційної єдності предметно-просторового наповнення та інтер'єру. Ресторан «Одеса», Київ

## ДОДАТОК Б

### Таблиці та схеми

Табл. Б.1 Класифікація закладів харчування



Табл. Б.2 Класифікація закладів харчування типу catering

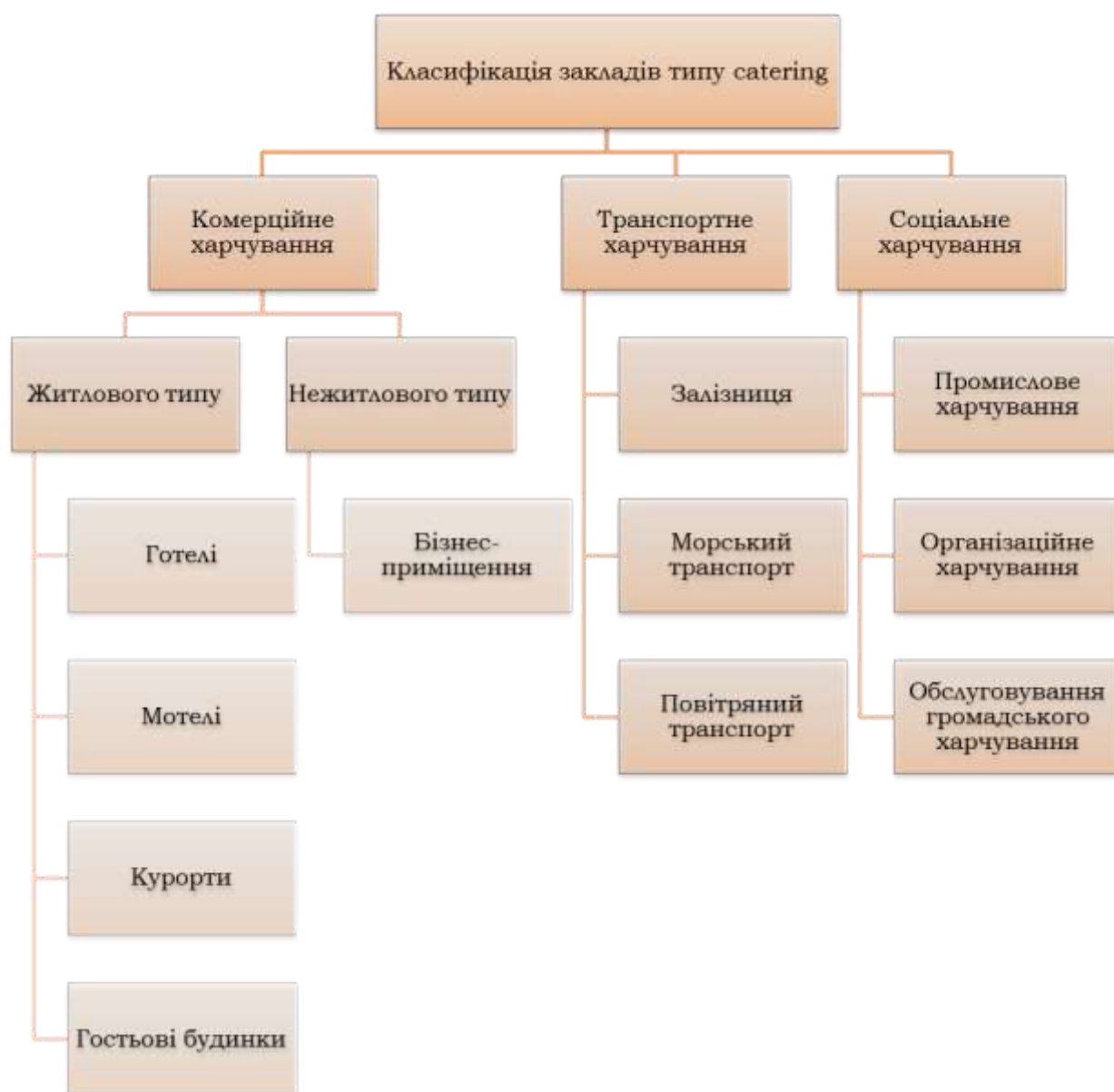


Табл. Б.3 Класифікація закладів харчування за способом обслуговування відвідувачів



Табл. Б.4 Класифікація закладів харчування за часом функціонування

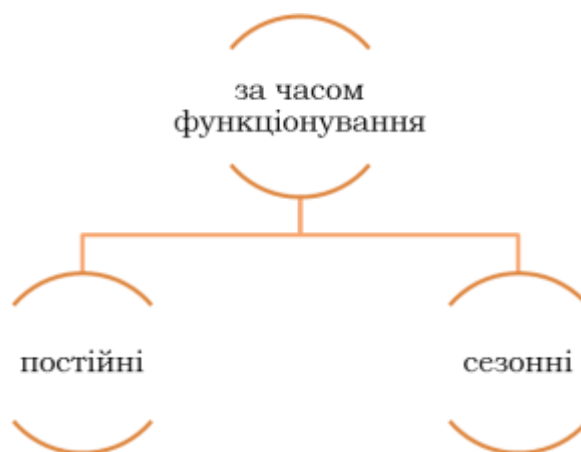


Табл. Б.5 Класифікація закладів харчування за способом функціонування



Табл. Б.6 Класифікація закладів харчування



Табл. Б.7 Планувальні схеми розстановки меблів у закладах харчування



Табл. Б.8 Класифікація барних стійок у закладах громадського харчування



Табл. Б.9 Схема послідовності вирішення внутрішнього озеленення. Ресторан «The Terrasse» в «Premier Palace Hotel», Харків

| Місце елементів озеленення в інтер'єрних просторах ресторану |   |   |
|--|---|---|
| Характер емоційної напруженості                              | Характер зв'язку інтер'єру з зовнішнім середовищем    | Графік руху відвідувачів та працівників |
| Розробка композиції елементів озеленення                     | Візуальне включення в інтер'єр зовнішнього озеленення | Екстер'єрні композиції                  |
|  | Емоційне та психологічне напруження                   | Інтер'єрні композиції                   |



Табл. Б.10 Композиційні прийоми художніх рішень інтер'єрів закладів громадського харчування

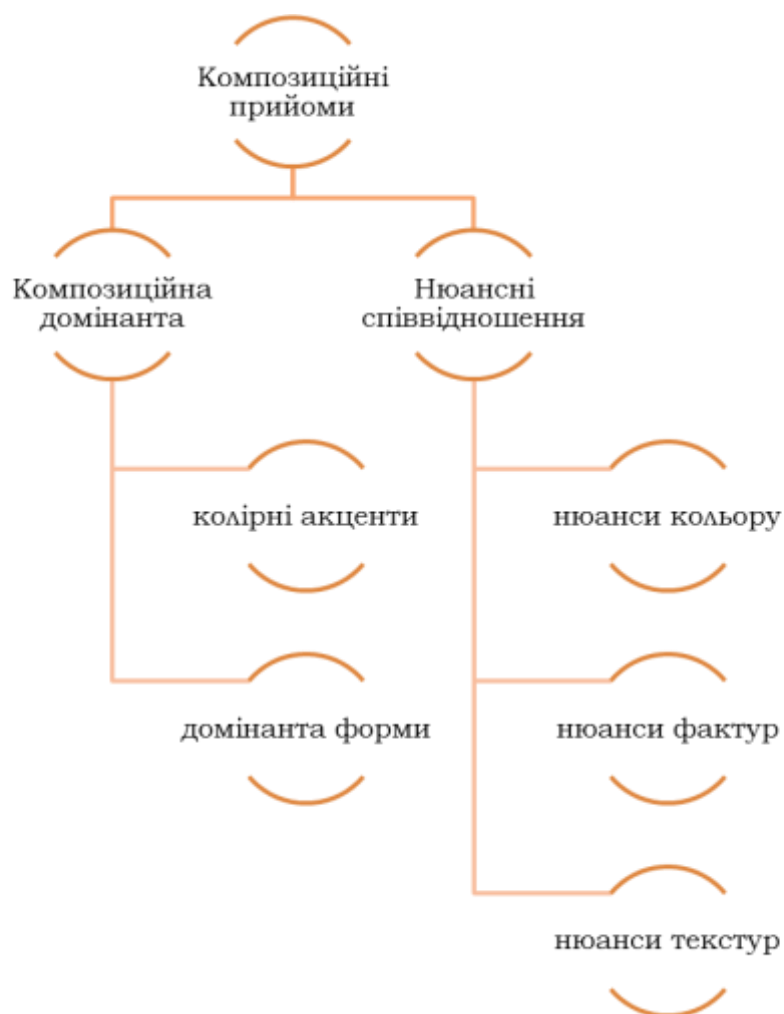


Табл. Б.11 Принципи формування композиційної будови закладів харчування



Табл. Б.12 Прийоми формування простору закладів харчування

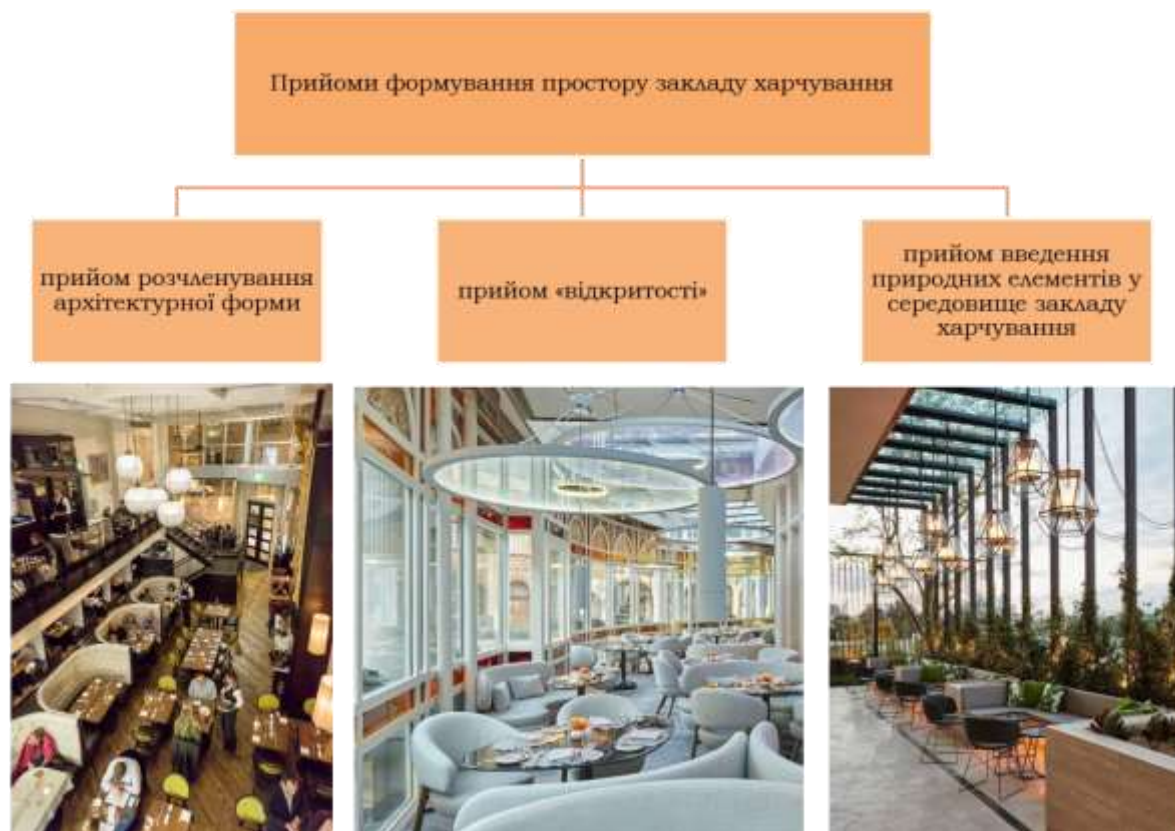


Табл. Б.13 Концепції інтер'єрів закладів харчування

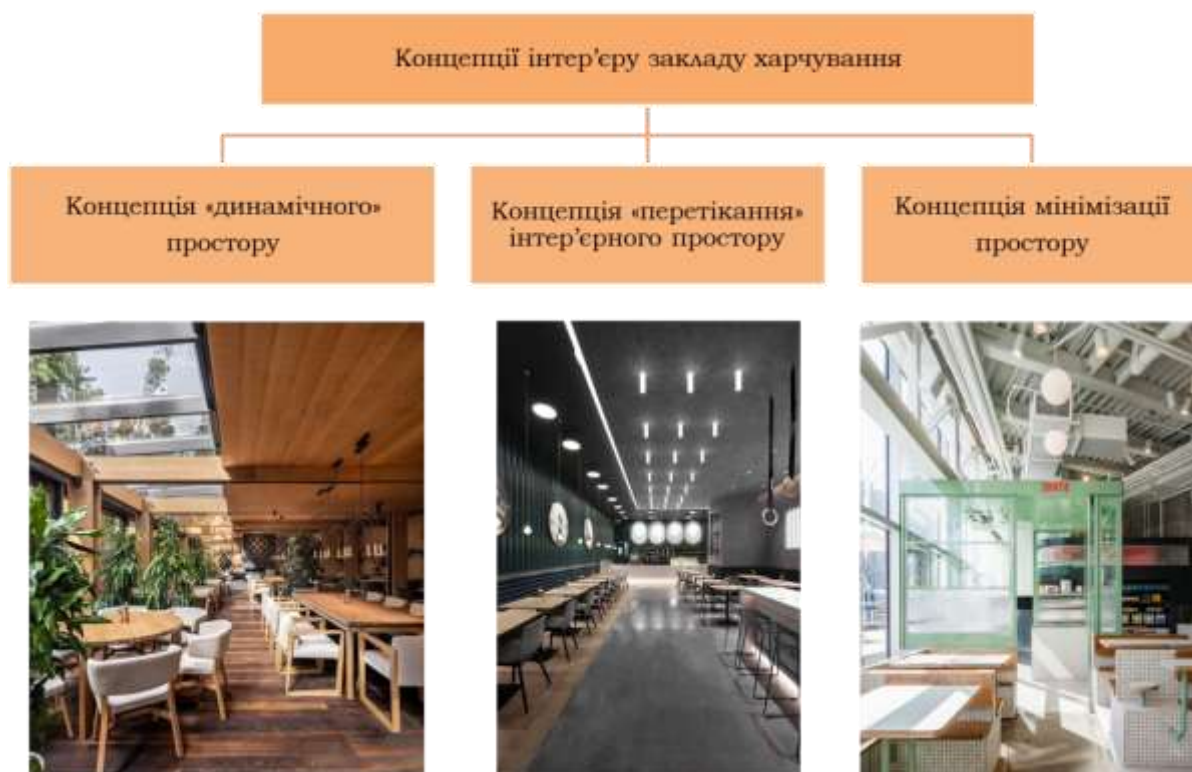
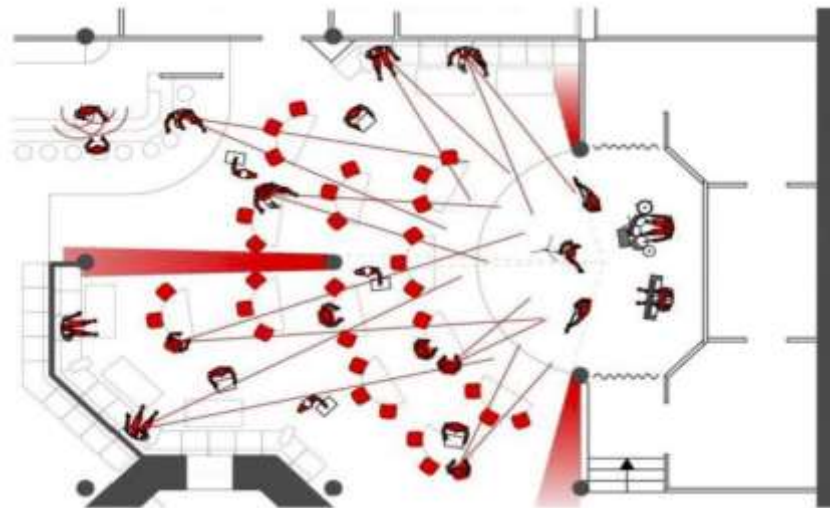
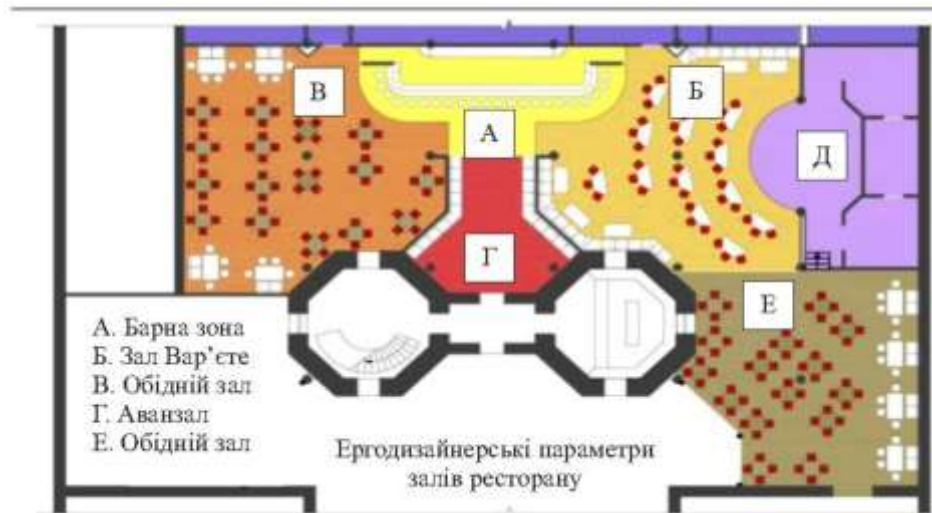
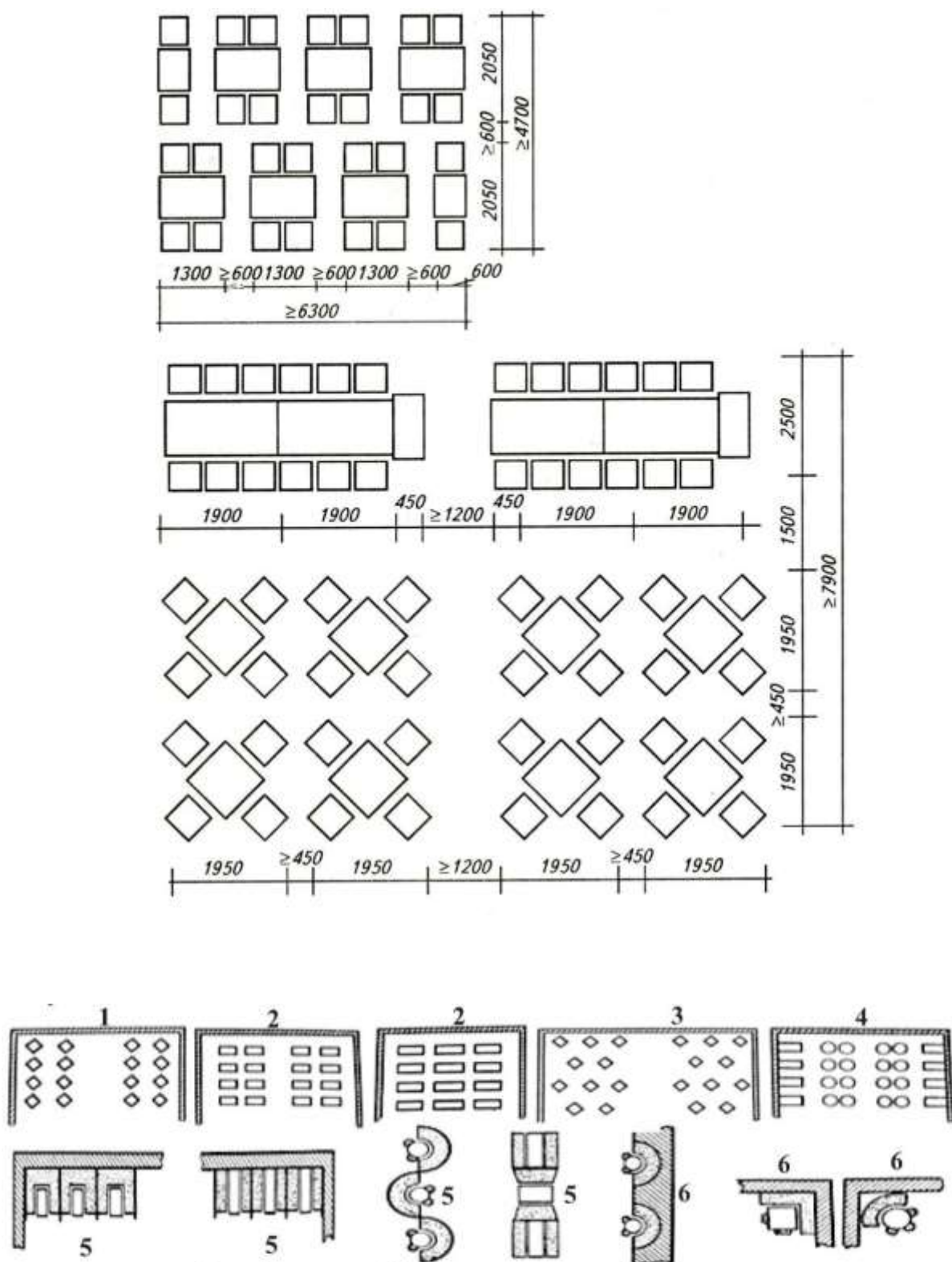


Табл. Б.14 Ергодизайнерські принципи закладів харчування



| Ергономічний аспект   |  | Рівні впливу на психіку людини   |   |
|---|--|--|---|
| <p>■ Психо-фізіологічний рівень</p> <p>Вплив:<br/>Мікроклімату;<br/>інсоляційного режиму;<br/>радіційного режиму;<br/>фізико-хімічного режиму середовища;<br/>фізичних якостей середовища;<br/>зовнішніх органів почуття.</p> <p>Ілюзорні ефекти:<br/>Світлові;<br/>кольорові;<br/>лінійні;<br/>площинні;<br/>об'ємно-просторові ілюзії</p> |  | <p>■ Психологічний рівень</p> <p>Сприйняття предметів і якостей дизайн середовища як цілісних емоційних і естетичних об'єктів, образні асоціації, представлення і вигадання при сприйнятті середовища, емоційне ставлення до комфортних і орієнтаційних умов, естетичне співвідношення гармонійних якостей цього середовища, елементів його виразності, образних і декоративних доданків, специфічних емоційних ознак.</p> | <p>■ Логічний рівень</p> <p>Усвідомлення, осмислення впливів дизайну, всіх його режимів, якостей і структур. На цьому рівні логіка оцінює чинники інших рівнів і ряд характеристик середовища, передаються "сміслові повідомлення". Активні поняття логічного аналізу та синтезу.</p> |

Табл.Б.15 Варіанти розміщення меблів у залах закладів харчування



## Розміщення меблів у основному залі ресторану:

1 - по діагоналі; 2 - рядами; 3 - шаховий порядок; 4 - для використання меблів різної форми; 5 - кабінка; 6 - розміщення меблів у кутах і нішах;

Табл. Б.16. Вплив кольорової гами на відвідувачів (експеримент, проведений компанією SCA)

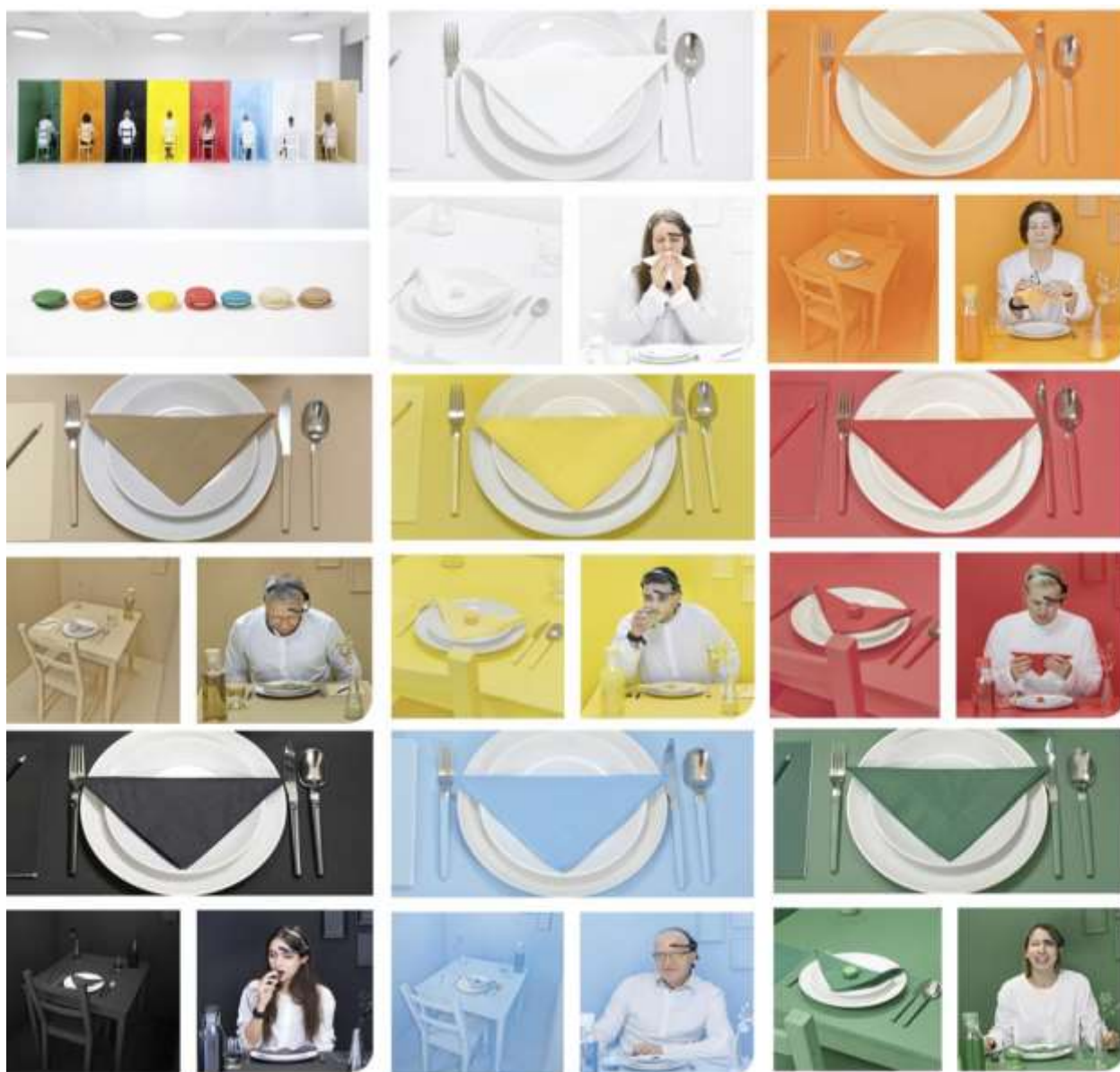


Табл. Б.17 Перспективні тенденції розвитку закладів харчування



## ДОДАТОК В

### ДИЗАЙН-РОЗРОБКА «ABRYKOS DESSERTS CAFE»

#### Завдання на дизайн-розробку

**1. Призначення та галузь застосування** – розробити проект кафе «ABRYKOS DESSERTS CAFE», що знаходиться за адресою: м. Луцьк, просп.. Грушевського 16.

**2. Умова розробки** - завдання на проєктування до кваліфікаційної роботи.

**3. Мета розробки** – авторський пошук дизайнерського рішення проєктного образу інтер'єру приміщення і вмеблювання кафе, розробка функціонального зонування.

**4. Джерела** - фахова та спеціалізована література, практичні розробки інтер'єрів закладів харчування ень в галузі дизайну, дизайнерський аналіз аналогів й прототипів.

#### **5. Технічні вимоги:**

- *зонування та функціональні вимоги:* інтер'єр кафе передбачає вхідну зону, два зали для відвідувачів та зону барної стійки;

- *умови експлуатації:* використання природних матеріалів, якісної сировини, сучасних технологій у дизайні, меблі та обладнання, розроблених за індивідуальними кресленнями;

- *конструктивно-технологічне забезпечення:* визначається єдиною системою домовленостей з виконань роботи і якості дизайну;

- *вимоги до надійності:* термін експлуатації приміщення кафе, його меблів та обладнання - 10 років;

- *ергономічні показники:* відповідність антропометричним, фізіологічним (планування функціональних зон), психологічним, гігієнічним вимогам (використання нешкідливих матеріалів); ергономічним стандартам і зручності експлуатації;

- *естетичні вимоги* забезпечуються композиційними особливостями;

- *патентна чистота* – дизайн-розробка є авторською, але на патентування не претендує.

- *вимоги до категорії якості*: найвищі.

**6. Економічні вимоги** орієнтовна вартість дизайн-розробки становить  $(12,2 \text{ м}^2 + 12,7 \text{ м}^2 + 9,4 \text{ м}^2 + 4,16 \text{ м}^2 + 2,10 \text{ м}^2) \times 250 \text{ грн./м}^2 = 40,56 \times 250 = 10140 \text{ грн.}$

**7. Специфічні вимоги** – вносити зміни у проект під час реалізації проекту; втілювати корпоративну культуру і стилістику (фірмовий стиль) «ABRYKOS DESSERTS CAFE».

**8. Характер та стадії розробки** – проектна частина кваліфікаційної роботи є новою розробкою, здійсненою на основі проведеного аналізу аналогів і прототипів з виконанням усіх стадій проектного процесу за методикою кафедри архітектури та дизайну ЛНТУ. Стадії розробки наступні: аналіз аналогів та прототипів, формування концепції проекту, розробка пошукових ескізів, затвердження остаточного варіанту розробки, створення комп'ютерної візуалізації інтер'єру кафе.

**9. Обмеження** - за політичною ситуацією в країні, можливостями проектування, дистанційним спілкуванням із замовником, термінами виконання робіт.

**10. Композиційні елементи та види робіт, що підлягають розробці:** планувальне рішення і функціональне зонування, розгортки стін, плани рівнів стелі та освітлення, план покриттів, перспективні зображення, розробка обладнання і конструкції меблів, конструкції барної стійки, а також декоративне оформлення стін в контексті концепції кафе.

**11. Пропозиції з використання покриттів і декоративно-лицювальних матеріалів** – вважаємо за потрібне використати відповідно до стилістики приміщення кафе матеріали – природні та штучні: МДФ, хромований і матовий метал як основний матеріал в каркасних конструкціях столів і стільчиків; декоративна штукатурка, тонована водоемульсійна фарба і дерев'яні панелі; текстиль – для оздоблення стільців; гіпсокартон, керамічна плитка тощо.

**12. Документи і художньо-графічні матеріали, що передаються замовнику.** Для можливого втілення проєкту замовнику будуть передані наступні матеріали;

- плани: функціонального зонування приміщення, розгортки стін, стелі та освітлення, розеток, план покриттів підлоги,
- візуалізації інтер'єрів.
- конструктивні креслення.

**13. Порядок контролю та приймання:** згідно з вимогами методики проєктування та за домовленістю сторін.

Студент  
Керівник дипломного проєкту



Місків Л.В.  
Дудка Р.О.

## Дизайн-проектна розробка

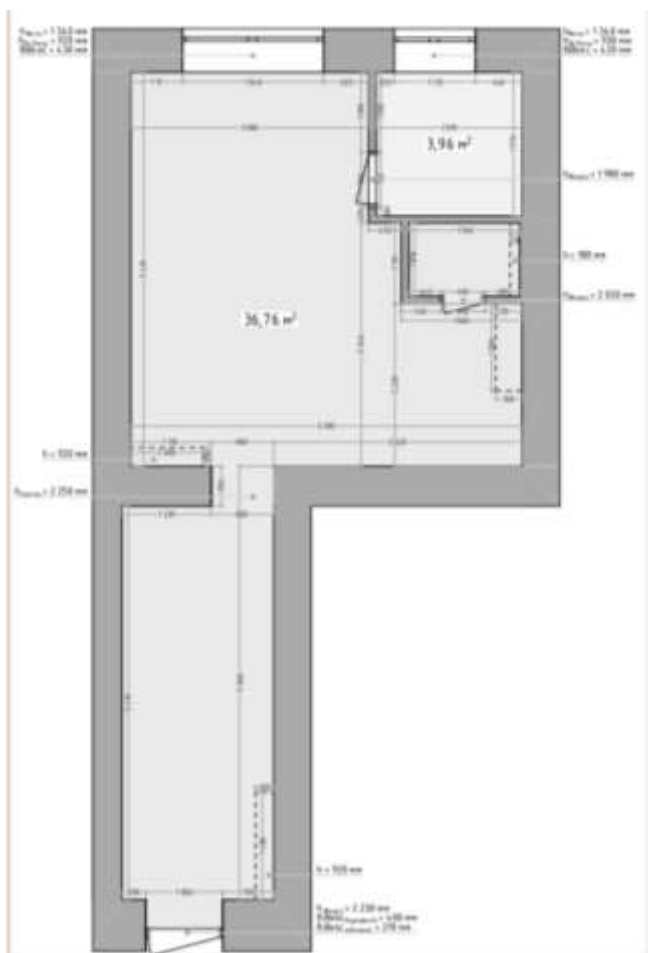


Рис. В.1 План кафе



Рис. В.2 План розташування меблів кафе та зонування

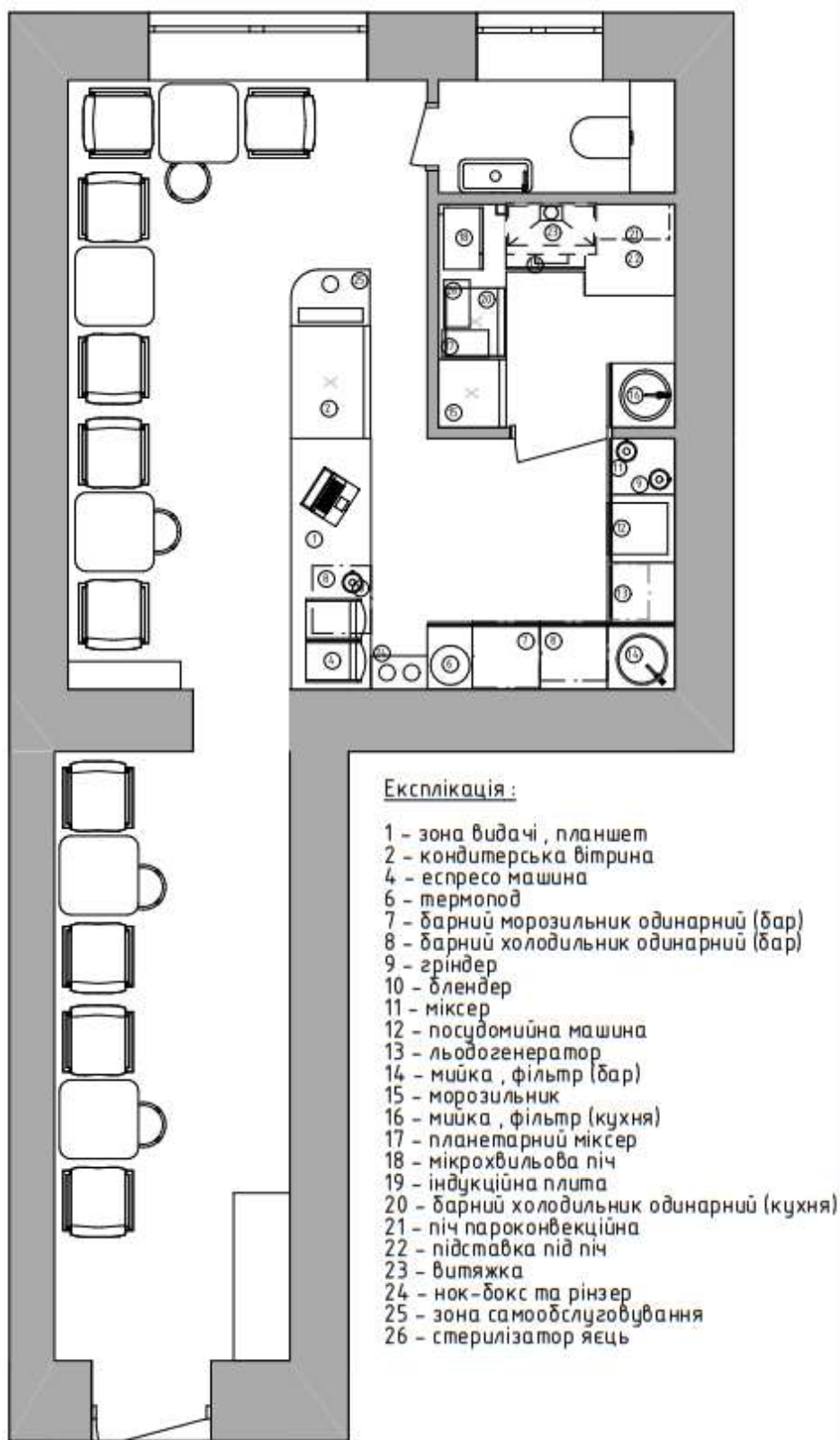


Рис. В.3 План розташування меблів кафе з експлікацією

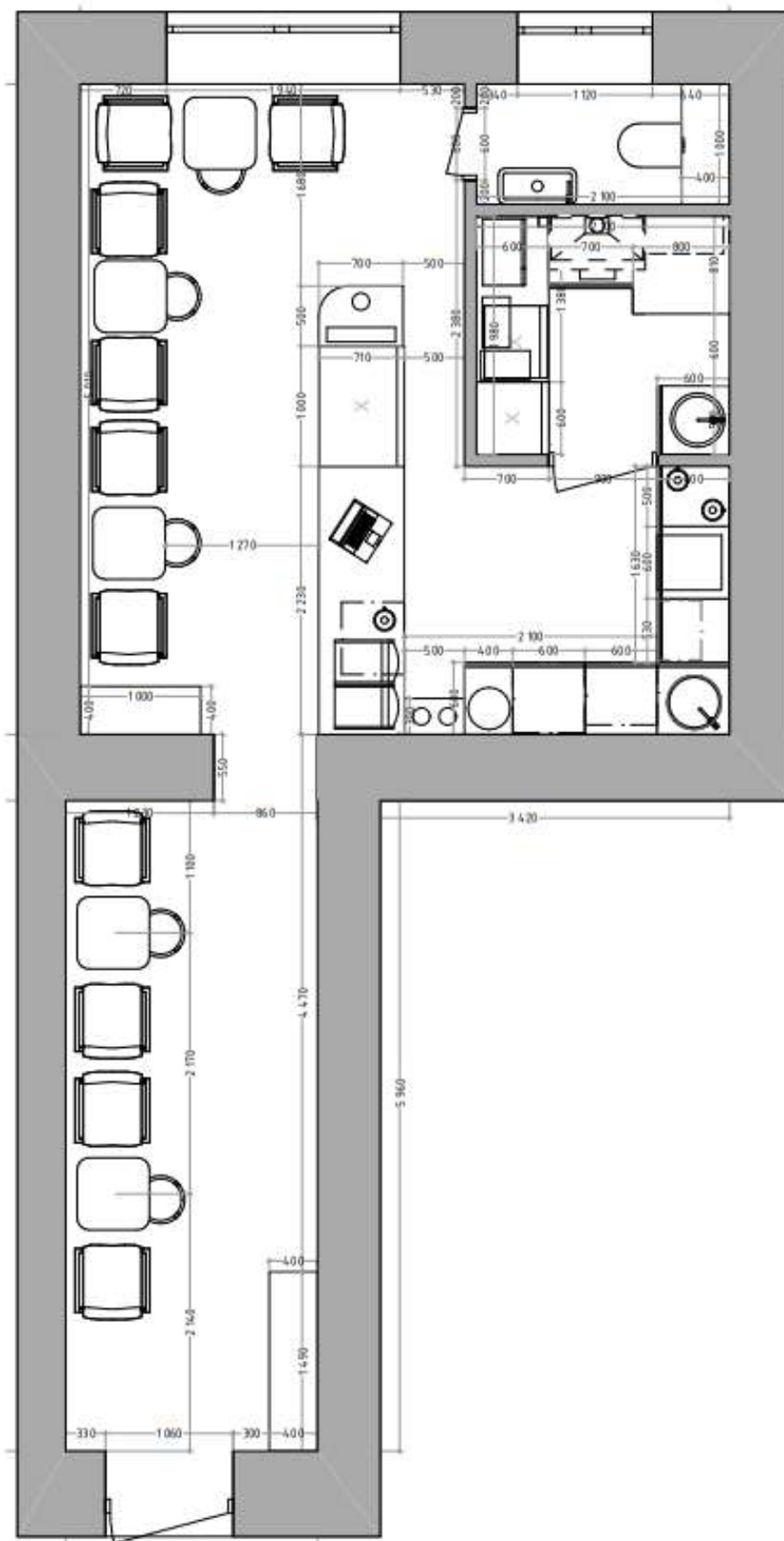


Рис. В.4 План розташування меблів кафе з розмірами

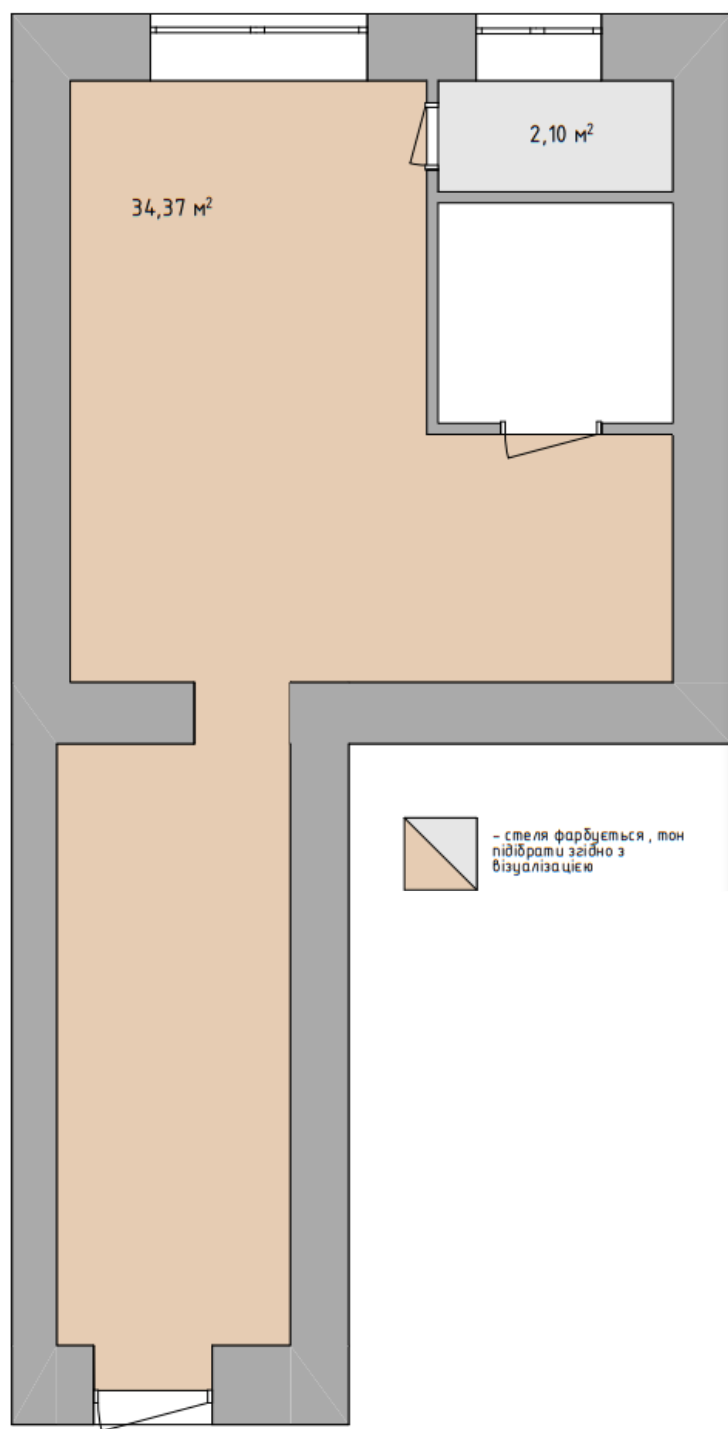


Рис. В.5 Схема фарбування стелі



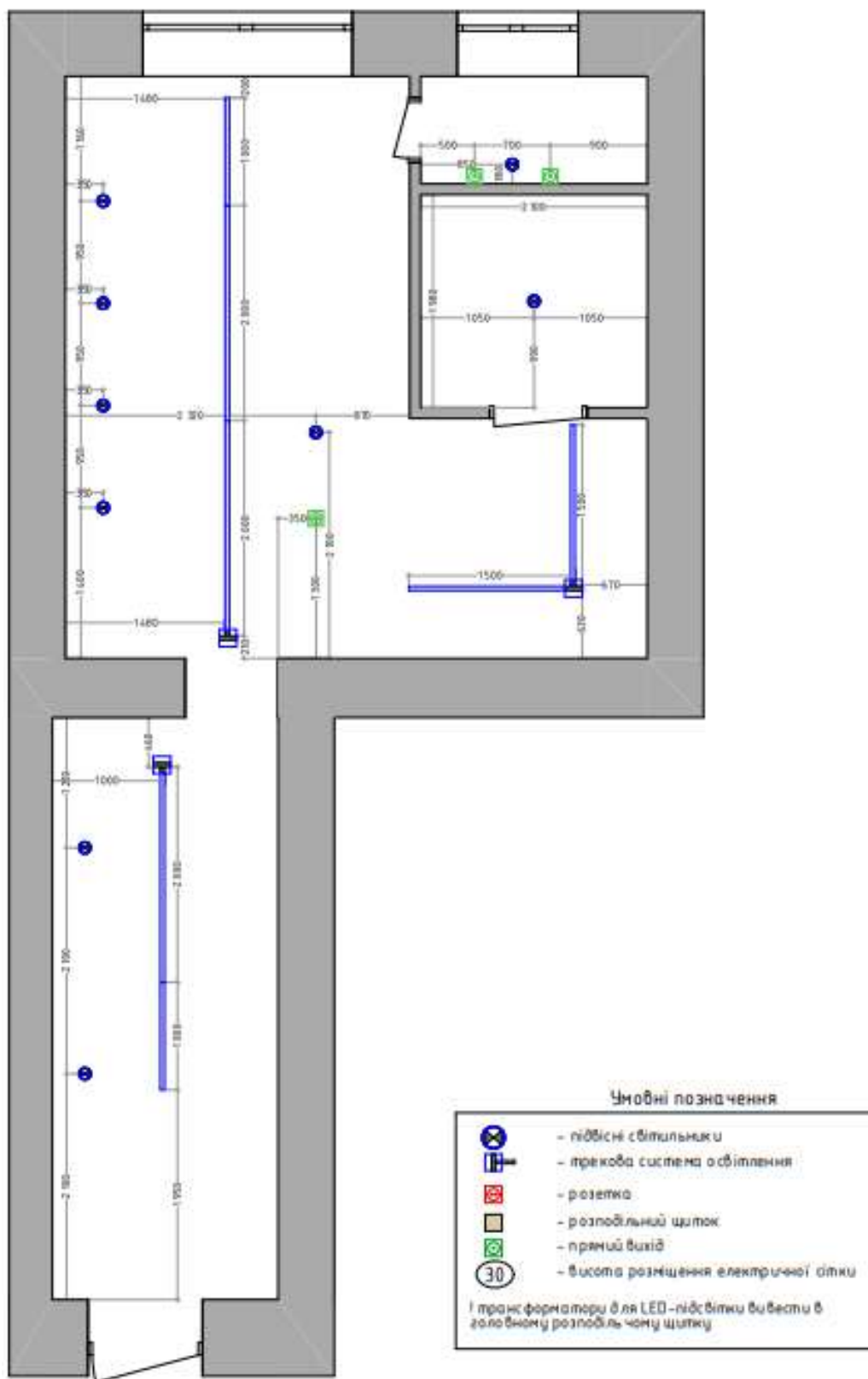


Рис. В.7 Схема розміщення освітлювальних приладів



Рис. В.8 Розгортки стін



| № | умовні позначення   | назва  | кількість - стіни                          | кількість - стеля                          | загальна кількість                                     | примітки |
|---|---|--|--|--|--|----------|
| 1 |  | Фарба для стін та стелі<br>CAPAROL Marill 80         | Площа - 29,81 м <sup>2</sup><br>без запасу | Площа - 34,37 м <sup>2</sup><br>без запасу | Загальна площа -<br>64,18 м <sup>2</sup><br>без запасу |          |
| 2 |  | Фарба для стін та стелі<br>CAPAROL WEISS<br>Hellweid | Площа - 67,52 м <sup>2</sup><br>без запасу | Площа - 2,10 м <sup>2</sup><br>без запасу  | Загальна площа -<br>69,62 м <sup>2</sup><br>без запасу |          |

Рис. В.9 Експлікація декоративних матеріалів



Рис. В.10 Розробка конструктивного елемента – крісло



Рис. В.11 Розробка конструктивного елемента – стілець

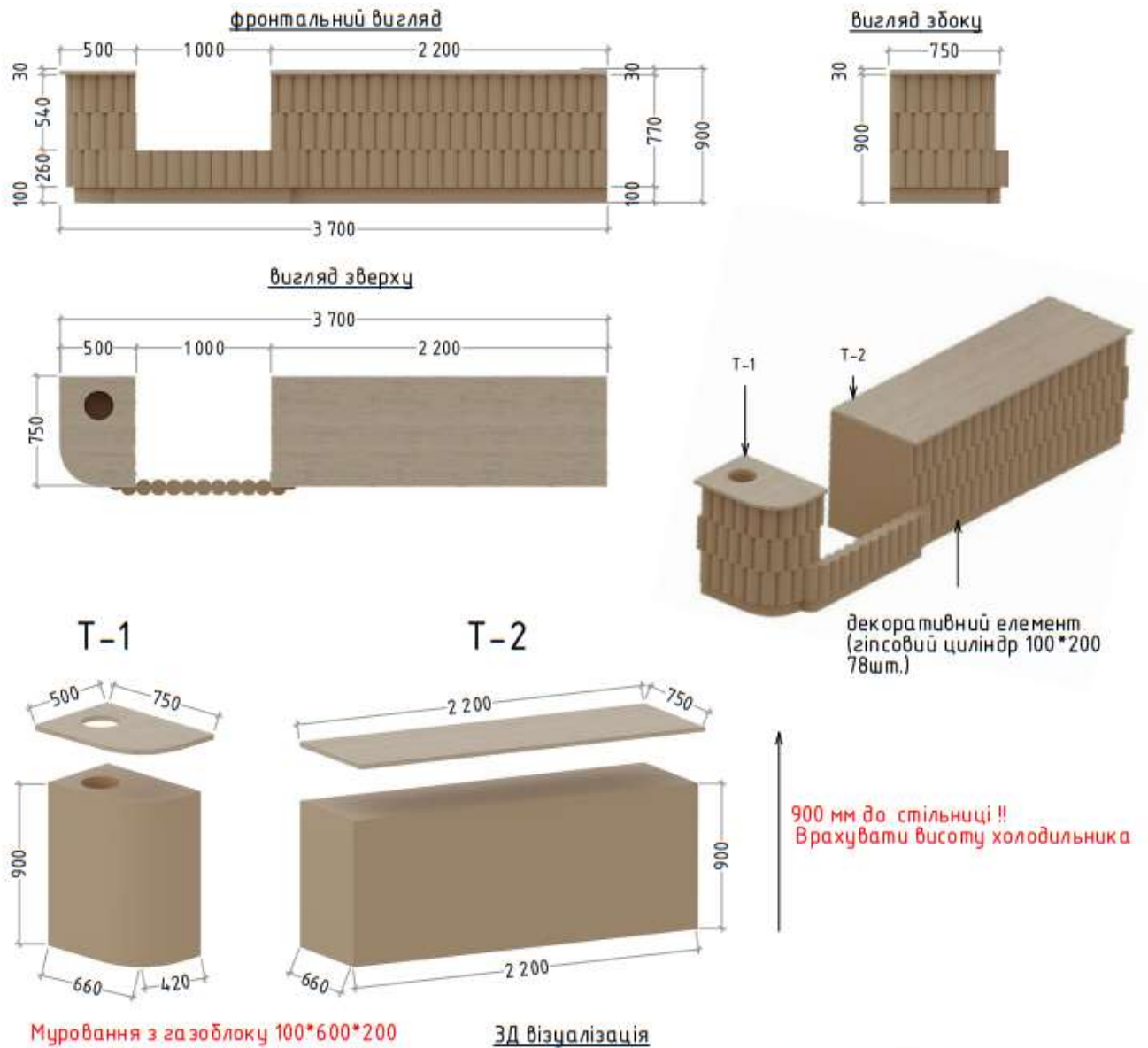


Рис. В.12 Розробка конструктивного елемента – барна стійка

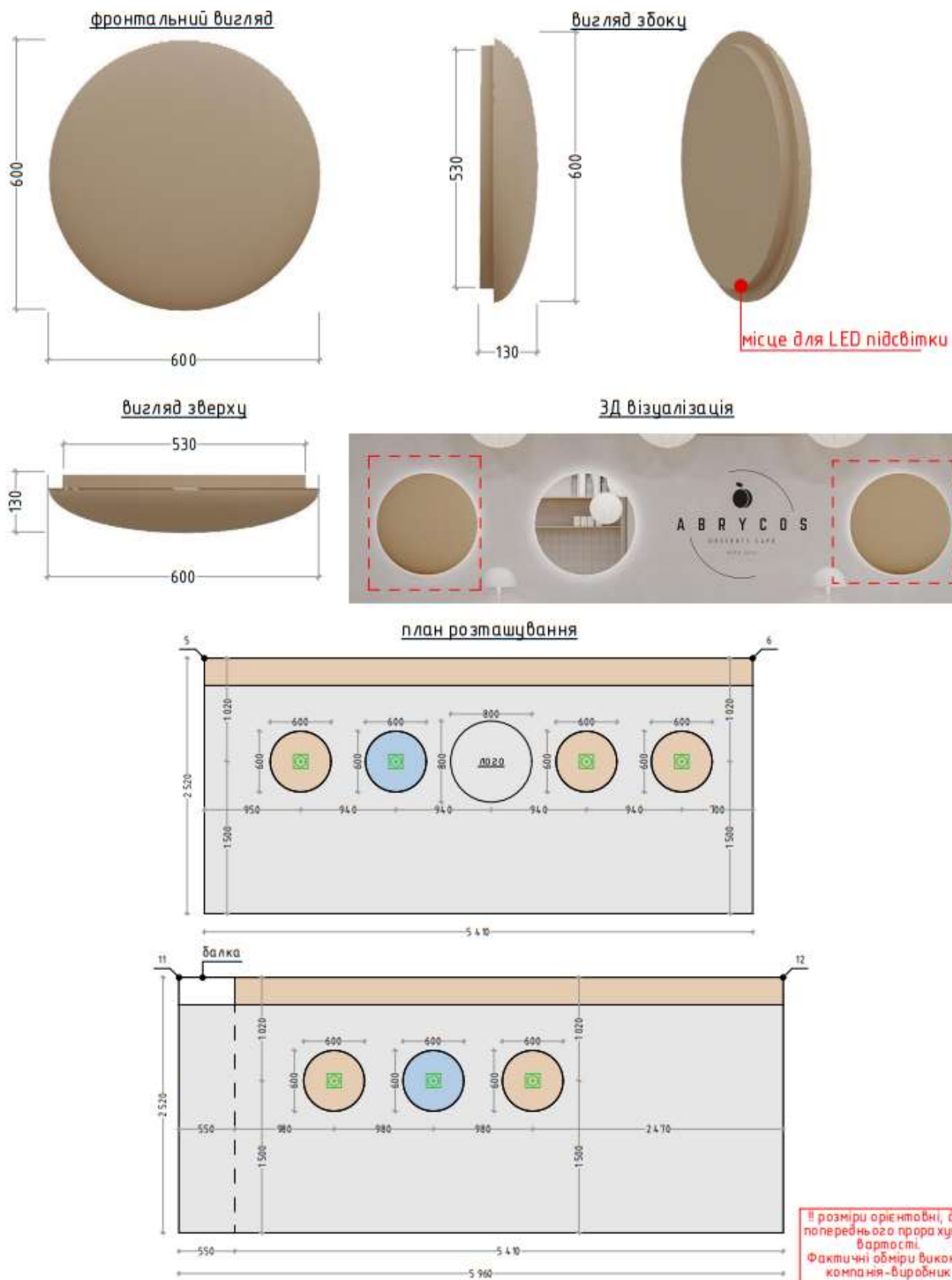


Рис. В.13 Розробка настінного декору





















| №  | умовні позначення   | зображення  | назва / модель / виробник  | к-сть | ціна / шт. | примітки  |
|----|---|---|--|-------|------------|---|
| 1  |    |    | Накладний магнітний трек SLIM-U25-BK-1M  | 2 шт  |            | трекове освітлення в основному залі   |
| 2  |    |    | Накладний магнітний трек SLIM-U25-BK-1,5M  | 2 шт  |            | трекове освітлення в основному залі   |
| 3  |    |    | Накладний магнітний трек SLIM-U25-BK-2M  | 3 шт  |            | трекове освітлення в основному залі   |
| 4  |    |    | Світильник - GRILLE - для накладного та вбудованого магнітного треку SLIM-U25            | 14 шт |            | трекове освітлення в основному залі   |
| 5  |   |   | Конектор для з'єднання накладного магнітного треку SLIM                                  | 3 шт  |            | трекове освітлення в основному залі   |
| 6  |  |  | Конектор для з'єднання накладного магнітного треку SLIM                                  | 1 шт  |            | трекове освітлення в основному залі   |
| 7  |  |  | Блок живлення для накладного та вбудованого магнітного треку SLIM-U25, 200W - DC48V Back | 3 шт  |            | трекове освітлення в основному залі   |
| 8  |  |  | Лестра   | 6 шт  |            | Обрати модель згідно необхідних технічних характеристик                         |
| 9  |  |  | Лестра   | 1 шт  |            | Обрати модель згідно необхідних технічних характеристик                         |
| 10 |  |  | Світлодіодний світильник   | 1 шт  |            | освітлення в жупані (модель підбрати згідно необхідних технічних характеристик) |

Рис. В.14 Специфікація освітлювальних приладів

| № | фото  | назва/опис товару           | к-сть  | ціна | примітки   |
|---|---|-----------------------------|--------|------|--|
| 1 |    | Шафа<br>1490*500*2250       | 1 шт.  | -    | виготовляється індивідуально під замовлення див.стор. 25 |
| 2 |    | Стілець<br>620*620*830      | 10 шт. | -    | виготовляється індивідуально під замовлення див.стор. 26 |
| 2 |    | Стіл<br>700*700*750         | 5 шт.  | -    | виготовляється індивідуально під замовлення див.стор. 27 |
| 2 |   | Табурет<br>400*400*450      | 5 шт.  | -    | виготовляється індивідуально під замовлення див.стор. 28 |
| 2 |  | Шафа<br>1000*250*2250       | 1 шт.  | -    | виготовляється індивідуально під замовлення див.стор. 29 |
| 2 |  | Зона видачі<br>3700*750*900 | 1 шт.  | -    | виготовляється індивідуально під замовлення див.стор. 30 |
| 2 |  | Шафа<br>1000*400*1320       | 1 шт.  | -    | виготовляється індивідуально під замовлення див.стор. 35 |

Рис. В.15 Специфікація меблів та обладнання

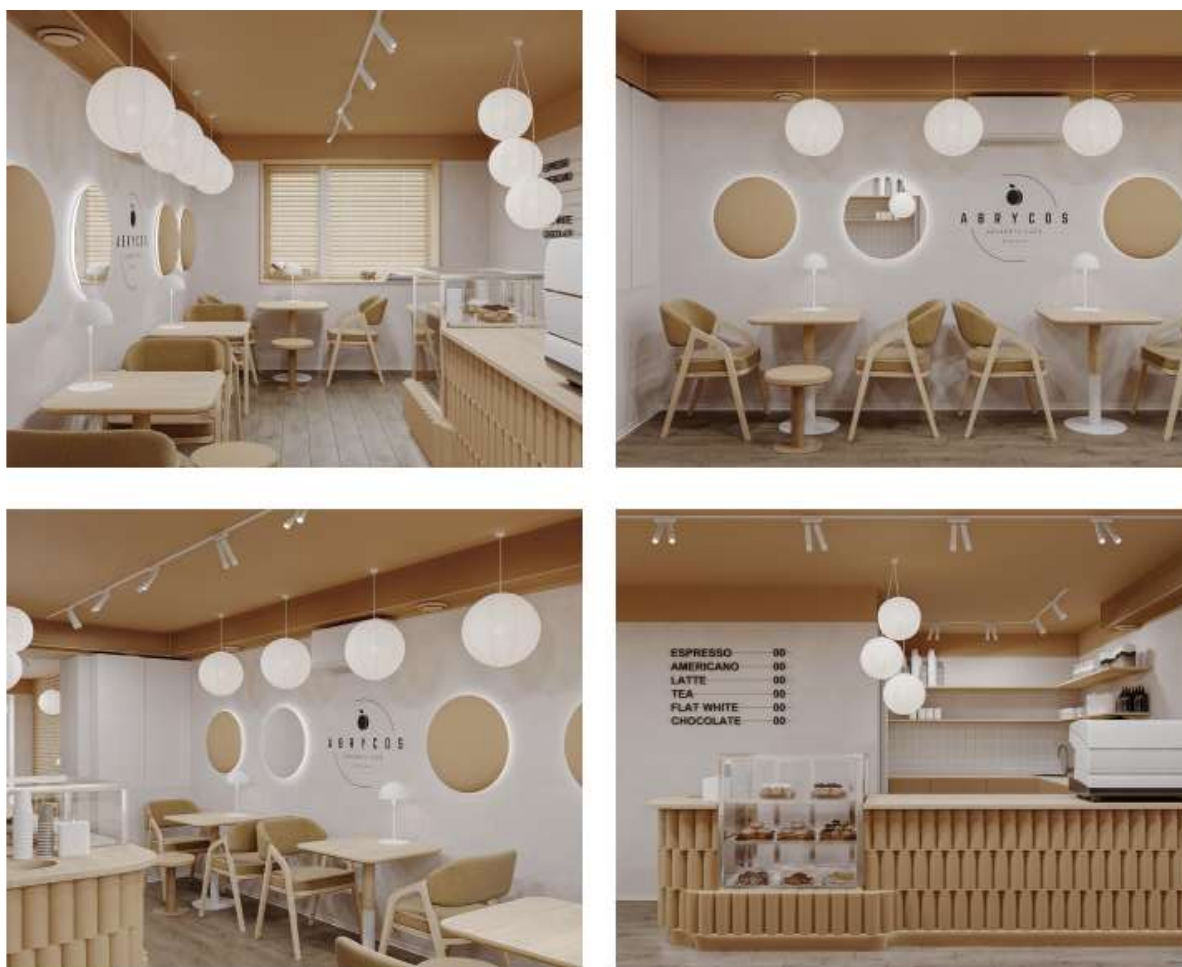


Рис. В.16 Візуалізація інтер'єру кафе

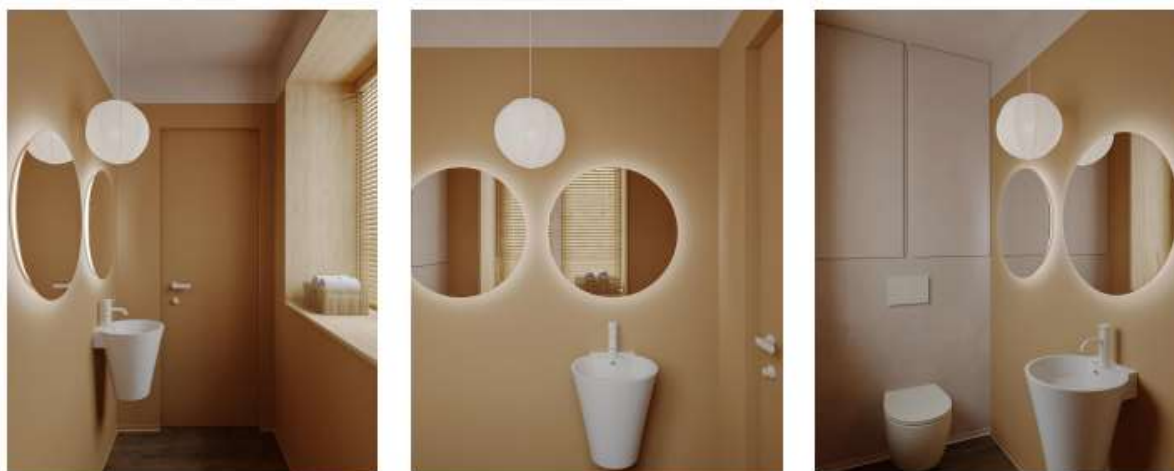


Рис. В.17 Візуалізація інтер'єру санвузла в кафе

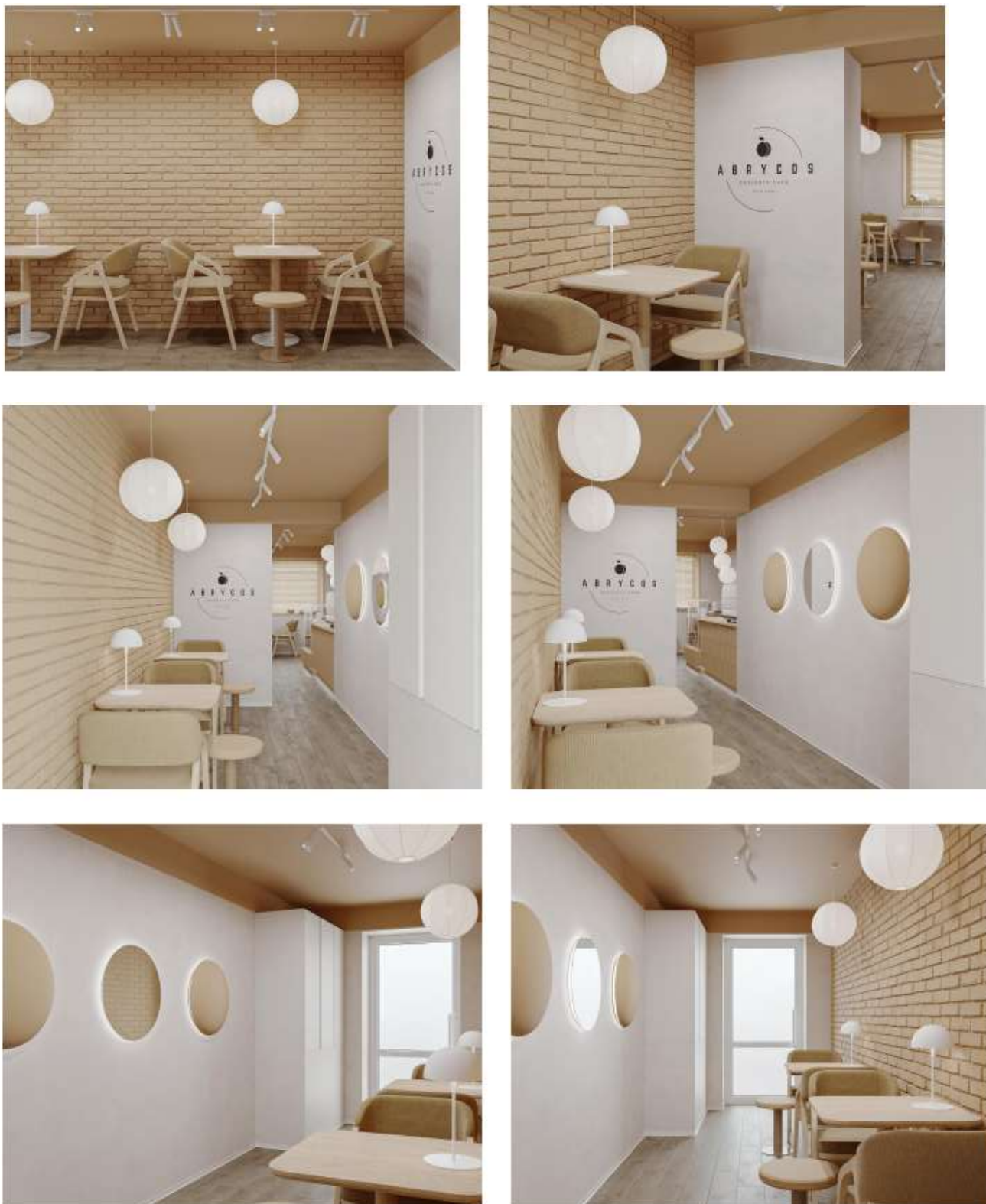


Рис. В.18 Візуалізація інтер'єру кафе



Рис. В.18 Загальний вид демонстраційної графіки