

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА
ДИЗАЙНУ

Факультет дизайну

Кафедра дизайну інтер'єру і меблів

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему

Дизайн-проект інтер'єру ресторану

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

Спеціальність 022 Дизайн

Освітня програма Дизайн середовища

Виконала: студентка групи БДс2-20

Ярошук І. А.

Науковий керівник: ст.викладач

Антоненко І. В.

Рецензент д. мист., проф.

Михайлова Р. Д.

Київ 2024

АННОТАЦІЯ

Ярошук І.А. Дизайн-проект інтер'єру приміщення ресторану в сучасному стилі.

Кваліфікаційна робота за спеціальністю 022 Дизайн – Київський національний університет технологій та дизайну, Київ, 2024 рік.

У кваліфікаційній роботі визначено особливості та вимоги до проєктування інтер'єру приміщення ресторану, основні прийоми та засоби формування внутрішнього простору за даною темою, а також виявлено сучасні тенденції в дизайні інтер'єру за цим напрямком. Проаналізовано літературні джерела, нормативні документи та реалізовані дизайн-проекти інтер'єру за даною темою. Визначено особливості функціонального зонування, об'ємнопросторового та художньо-естетичного рішення, підбору обладнання, меблів і матеріалів в інтер'єрі ресторану. Проведено аналіз об'єкту проєктування, сформовано технічне завдання та обґрунтовано концепцію дизайн-проекту інтер'єру ресторану в заданих умовах. Здійснено підбір меблів, освітлювальних приладів, обладнання, матеріалів, які відповідають тематиці інтер'єру приміщення ресторану. Розроблено дизайн-проект інтер'єру за даною темою.

Ключові слова: *ресторан , дизайн інтер'єру , функціонально-планувальна структура, художньо-естетичне рішення.*

SUMMARY

Yaroshuk I.A. Design project of the interior of the restaurant in a modern style.

Qualification work in specialty 022 Design - Kyiv National University of Technology and Design, Kyiv, 2024.

In the qualification work, the peculiarities and requirements for designing the interior of the restaurant premises, the main methods and means of forming the interior space according to this topic are defined, and also the modern trends in interior design in this direction are revealed. Literary sources, regulatory documents and implemented interior design projects on this topic were analyzed. Features of functional zoning, volume-spatial and artistic-aesthetic solution, selection of equipment, furniture and materials in the interior of the restaurant are determined. The analysis of the design object was carried out, the technical task was formed and the concept of the design project of the interior of the restaurant in the given conditions was substantiated. The selection of furniture, lighting devices, equipment, and materials that correspond to the theme of the interior of the restaurant was carried out. An interior design project has been developed on this topic.

Keywords: *restaurant, interior design, functional and planning structure, artistic and aesthetic solution.*

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1 ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙН-ПРОЄКТУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ	
ПРИМІЩЕННЯ РЕСТОРАНУ	9
1.1 Нормативні вимоги до проектування інтер'єрів ресторан.....	9
1.2 Особливості функціонально-планувальної структури ресторану.....	15
1.3 Особливості меблювання, та обладнання приміщення ресторану.	21
1.4 Інженерне обладнання приміщення ресторану.....	26
1.5 Художньо-композиційні рішення інтер'єру приміщення ресторану.....	32
РОЗДІЛ 2. ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНУ В ЗАДАНИХ УМОВАХ.....	39
2.1 Вихідні дані та технічне завдання проєкту	39
2.2 Обґрунтування концепції дизайн-проєкту інтер'єру	41
РОЗДІЛ 3 РОЗРОБКА ДИЗАЙН-ПРОЄКТУ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНУ В СУЧАСНОМУ СТИЛІ.....	
3.1 Функціонально-планувальні, об'ємно-просторові та художньо-естетичні рішення дизайну інтер'єру об'єкта проєктування.....	

ВСТУП

Актуальність теми. Ресторанна галузь постійно змінюється, впроваджуючи нові концепції, технології та тренди, проте завжди залишається актуальною завдяки своєму впливу на культуру, соціальне життя, туризм та економіку.

Ресторани - популярне місце для зустрічей з друзями, родиною та колегами. Вони створюють атмосферу для спілкування, відпочинку і суспільства. Ресторани є важливою частиною туристичного промислу, оскільки вони відображають культурні особливості та гастрономічні традиції кожної локації. Нерідко деякі такі заклади є головною візитівкою міста.

Швидкий ритм життя, зайнятість та зміни у структурі сім'ї призвели до зростання популярності харчування поза домом. Люди шукають зручні та смачні варіанти харчування, які пропонують ресторани.

Мета дослідження. Виявлення особливостей дизайну інтер'єру ресторану в сучасному стилі та розробка дизайн-проєкту за даною темою.

Об'єкт дослідження. Інтер'єр приміщення ресторану.

Предмет дослідження. Функціонально-планувальна структура, об'ємнопросторове, художньо-естетичне рішення інтер'єру.

Методи дослідження:

1. Аналіз літературних та наукових джерел
2. Порівняльний аналіз реалізованих проєктів
3. Системний аналіз вимог та рекомендацій щодо проєктування інтер'єру простору
4. Комп'ютерне моделювання з використанням програмних комплексів Archicad.

Завдання дослідження:

1. Проаналізувати нормативні вимоги до проєктування інтер'єру приміщення ресторану.
2. Проаналізувати особливості функціонально-планувальної структури.

3. Проаналізувати специфіку меблювання та обладнання приміщення ресторану.

4. Вивчити питання інженерного обладнання приміщення ресторану.

5. Обрати художньо-композиційні рішення інтер'єру приміщення ресторану.

6. Описати оздоблення приміщення ресторану.

Наукова новизна. Дана робота є внеском у подальший розвиток дизайну інтер'єру ресторанів. Проаналізовано сучасний досвід проектування інтер'єру ресторану в сучасному стилі. Виявлено особливості формування внутрішнього простору ресторану.

Структура і обсяг роботи. Кваліфікаційна робота складається зі вступу, 3 розділів, загальних висновків, списку використаних джерел та додатків.

В першому розділі роботи досліджено законодавчі та нормативні аспекти проектування ресторанів, в тому числі будівельні норми, вимоги безпеки, об'ємно-планувальні рішення та поділ приміщення на функціональні зони, організацію внутрішнього простору тощо.

Другий розділ присвячений планувальним та функціональним особливостям дизайну інтер'єрів ресторану, в якому описані характеристика об'єкту, його вихідні дані та подана концепція обраного дизайн-проекту.

Третій розділ містить опис функціонально-планувальних та художньо-естетичних рішень дизайну інтер'єру обраного об'єкта проектування, креслення та візуалізації дизайн-проекту.

Крім того кваліфікаційна робота має в кінці загальний висновок, у якому підсумовано основні аспекти роботи та надано рекомендації щодо реалізації проекту ресторану .

РОЗДІЛ 1

ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙН-ПРОЄКТУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ ПРИМІЩЕННЯ РЕСТОРАНУ

1.1 Нормативні вимоги до проєктування інтер'єрів ресторану

Ресторанне господарство - це вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надання послуг для задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього. Суб'єкти господарювання здійснюють діяльність у ресторанному господарстві через підприємства (заклади) ресторанного господарства.

Заклад ресторанного господарства - це організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає та організовує споживання продукції власного виробництва й закупних товарів, а також надає послуги з організації дозвілля споживачів.

Підприємство ресторанного господарства - це заклад (сукупність закладів), який є самостійним суб'єктом господарювання, має права юридичної особи і здійснює свою діяльність з метою одержання прибутку.

{Ресторанне господарство. Терміни та визначення: ДСТУ 3862-99 зі змінами: [затв. наказом Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 29.10.2003 р. № 185]. - [Чинний від 2003-12-01]. - Офіц. вид. - К.: Держспоживстандарт України, 2004. - 31 с. (Національний стандарт України).}

Важливість нормативів. Нормативи у процесі дизайну інтер'єрів ресторану є важливим елементом. Основні нормативи забезпечують, що дизайн інтер'єру ресторану відповідає вимогам щодо пожежної безпеки, санітарії, а також ергономіки і безпеки праці. Це гарантує, що приміщення є безпечним для всіх, хто в ньому перебуває. Це включає в себе оптимальне розміщення меблів, достатню кількість сидячих місць і зручний доступ до різних зон ресторану.

Послуги закладів ресторанного господарства та умови їх надання мають бути безпечні для життя і здоров'я споживачів, забезпечувати збереження їхнього майна і охорону навколишнього середовища. Умови надання послуг повинні відповідати вимогам діючої нормативної інформації за рівнем шуму, вібрації, освітлення, стану мікроклімату, санітарним нормам і правилам, архітектурно-планувальним і конструктивним рішенням, вимогам електро-, пожежо- та вибухобезпечності. Екологічна безпека має забезпечуватися дотриманням встановлених вимог охорони навколишнього середовища до території, технічного стану та утримання приміщень, вентиляції, водозабезпечення, каналізації тощо, а також положень державних стандартів системи безпеки праці.

Дотримання нормативів забезпечує відповідність діяльності ресторану вимогам законодавства і регулюючих органів. Це дозволяє уникнути штрафів та санкцій і зберігає репутацію бізнесу.

Основні вимоги. Середня площа ресторанного залу може коливатися від 90 до 280 м², в залежності від кількості посадкових місць в ресторані:

- для ресторанів на 50 місць - площа приміщення для відвідувачів має бути не менше 163 м²;
- для ресторанів на 75 місць - не менше 175 м²;
- для відвідувачів ресторану з місткістю 100 і більше посадкових місць - площа повинна бути не менше 254 м².

Середня висота стелі зазвичай становить 3-3.6 метрів, щоб забезпечити комфортний простір для гостей. Важливе забезпечення достатньої ширини коридорів та проходів для зручного руху гостей і персоналу. Зазвичай ширина проходів повинна бути не менше 0.9-1.2 метра.

Кількість місць у підприємствах ресторанного господарства, які знаходяться у спортивних будівлях, готелях, мотелях, вокзалах, аеропортах, на пристанях, розраховується відповідно до норм СНП або відомчих норм технічного проектування, що враховано при розробці наведених вище Нормативів забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства.

Для організації харчування працівників ресторану обладнують буфет та їдальню. Кількість місць у них складає 10 % від місць у ресторані.

При визначенні кількості місць у закладах ресторанного господарства, які розміщені при готелях, мотелях, кемпінгах, керуються таким мінімальним нормативом співвідношення місць у цих установах: одне місце у закладі ресторанного господарства передбачається на одне місце у готелі одно- та двозірковому; 1,05 місця - готелі тризірковому; 1,2 місця - готелі чотири- та п'ятизірковому. Співвідношення місць у закладах ресторанного господарства при одно зірковому готелі: в кафе, їдальні, буфеті та барі у відсотках до місткості готелю - 50:50:10:1; у двозірковому готелі - 60:40:15:1. Співвідношення місць у чотири-зірковому готелі в ресторані, кафе, буфеті та барі у відсотках до місткості готелю - 90:10:5:21 і т.д.

Температурний режим має бути в межах 16-18°C, відносна вологість - 60-65 %. У ресторанах необхідна приточно-витяжна вентиляція. Якщо це великий ресторан, то системи витяжної вентиляції у залах, на виробництві, мийних, роздавальні повинні бути роздільними.

Стандарти доступності. Піднімаючи питання інклюзивності приміщення, потрібно виділити головні аспекти, насамперед, забезпечення безбар'єрного доступу для всіх гостей до приміщення ресторану. Це включає наявність пандусів або підйомників для осіб з обмеженою мобільністю, а також широких дверей, які легко відчиняються. Нормативи передбачають наявність достатньої кількості місць, призначених для осіб з обмеженою мобільністю. Ці місця повинні мати достатньо місця для руху колісниць та інших засобів мобілізації, а також забезпечувати зручний доступ до столів і обслуговування. Ресторани повинні мати санітарні приміщення, які доступні для осіб з різними типами обмежень. Це включає наявність просторих та обладнаних для доступу для всіх осіб, включаючи тих, хто використовує колісні крісла чи має інші потреби. Також повинні мати чіткі сигналізаційні системи та вказівки, щоб допомогти особам з обмеженими можливостями зорієнтуватися в приміщенні та знайти необхідні зони та сервіси.

Стандарти меблювання та обладнання. Кожен стіл повинен мати мінімальну площу 0.45-0.6 м² на одного гостя. Відстань між краями столів повинна бути не менше 60 см для забезпечення комфортного розміщення гостей і обслуговування персоналу. Висота столів зазвичай складає 75 см, а ширина 90-120 см для столів обслуговування .

Розміри барної стійки повинні бути від 90 до 120 см шириною та 40-60 см глибиною для забезпечення комфортного обслуговування. Барне обладнання, таке як коктейльні шейкери, мішалки та лопатки, повинно відповідати вимогам ергономіки та ефективності роботи бармена.

Висота робочих поверхонь кухонного обладнання повинна бути в межах 85-90 см для забезпечення зручності роботи персоналу. Матеріали для меблів та обладнання кухні повинні бути стійкими до вологи, температурних змін та хімічних речовин, таких як нержавіюча сталь або спеціальні облицювальні матеріали.

Всі меблі та обладнання повинні відповідати стандартам безпеки та ергономіки, щоб запобігти травмам персоналу та гостей. Наприклад, кути столів повинні бути заокругленими, а крісла мають бути стійкими та зручними для сидіння. Також бути легкими у догляді та легко дезінфікуватися для забезпечення санітарних умов в ресторані. Меблі та обладнання не повинні мати пористих поверхонь, які можуть вбирати бруд або бактерії.

Стандарти санітарних вимог. Санітарні вимоги в ресторані є невід'ємною частиною безпечної та гігієнічної експлуатації закладу .

В опорядженні інтер'єрів будинків слід застосовувати полімерні матеріали, що відповідають вимогам державних стандартів, які діють в Україні, і мають документи, що засвідчують якість і безпеку матеріалів для споживача. Полімерні матеріали повинні бути дозволеними до використання у підприємствах харчування (закладах РГ), на підприємствах харчової промисловості, не виділяти в продукти харчування хімічних речовин вище нормативів, регламентованих СанПіН 42-123-4240. Полімерні матеріали у внутрішньому опорядженні слід використовувати згідно з переліком полімерних матеріалів та виробів, дозволених

Міністерством охорони здоров'я України для використання в будівництві (СанПіН 6027.А).

Всі поверхні, які стикаються з їжею або напоями, повинні бути виготовлені з матеріалів, легко очищуваних та стійких до дії миючих засобів. Це можуть бути нержавіюча сталь, скло, кахель або спеціальні покриття. Дизайн інтер'єру повинен сприяти дотриманню правил гігієни, забезпечуючи легкий доступ до мийних умивальників для персоналу та гарячої води з мильними дозаторами. Обладнання кухні та приготування їжі повинно бути розміщене таким чином, щоб уникнути пересування харчових продуктів через всю кухню, що може призвести до забруднення.

Система вентиляції повинна бути розрахована на видалення запахів, парів та жирних відпадів з кухні, щоб забезпечити комфортне та безпечне середовище для працівників та гостей. Необхідно передбачити адекватне розміщення сміттєвих контейнерів та сміттєзбірних пунктів у ресторані, забезпечуючи їхню віддаленість від зон приготування їжі та зон обслуговування гостей.

Дизайн кухні повинен передбачати відокремлення зон для приготування сирови та готової до подачі їжі, а також зон для зберігання продуктів при відповідних температурах. Розташування меблів та обладнання повинно відповідати санітарним нормам щодо простору, забезпечуючи вільний доступ для обслуговування та легку очистку.

Стандарти пожежної безпеки. При проектуванні підприємств харчування (закладів РГ) слід дотримуватися протипожежних вимог ДБН В.1.1-7, ДБН В.2.2-9, ДБН В.2.2-20, ДБН В.2.2-24, ГОСТ 12.1.004, ДСТУ Б В.1.1-4, інших чинних нормативних документів та цього розділу.

Ресторан повинен мати чіткий план евакуації, який повинен бути розміщений на видному місці для гостей та персоналу. План евакуації повинен включати маршрути виходу, місця збору після евакуації та місцезнаходження вогнегасників та пожежних виходів. Згідно з с. 28 ДБН В.2.2-25: під час розрахунку евакуаційних проходів у залах підприємств харчування слід

передбачати не менше $0,2\text{м}^2$ площі шляху евакуації на кожну людину, що евакуюється ним.

У підприємствах харчування із кількістю місць у залах понад 50 слід передбачати окремі виходи для відвідувачів та обслуговуючого персоналу. За кількості місць у залах 50 та менше допускається один з евакуаційних виходів для відвідувачів суміщувати з евакуаційним виходом для обслуговуючого персоналу. У цьому випадку при розрахунку шляхів евакуації відвідувачів допускається враховувати виходи та сходи для обслуговуючого персоналу, якщо вони сполучаються із залами безпосередньо або за допомогою коридору та дотримуються вимоги таблиці 9 цих Норм. При розміщенні залів підприємств харчування у підвальних поверхах, з приміщень для відвідувачів слід передбачати не менше двох евакуаційних виходів, один із них повинен вести безпосередньо назовні. Улаштування евакуаційних виходів через завантажувальні приміщення не допускається.

Використання вогнестійких матеріалів для обробки стін, стелі та підлоги зменшує ризик швидкого поширення пожежі. Матеріали, які застосовуються для опорядження приміщень та шляхів евакуації підприємств харчування повинні мати показники пожежної небезпеки, що відповідають вимогам ДБН В.1.1-7, ДБН В.2.2-9, ДБН В.2.2-24.

Ресторан повинен бути обладнаний системами детекторів диму та сповіщення про пожежу, які автоматично спрацювують у разі виявлення диму або підвищення температури. Ці системи повинні бути підключені до центральної системи пожежної сигналізації для оперативного сповіщення пожежних служб. Підприємства харчування слід обладнувати системами автоматичної пожежної сигналізації та системами автоматичного пожежогасіння згідно з вимогами НАПБ Б.06.004, ДБН В.2.2-24, ДБН В.2.5-13.

При проектуванні ресторану важливо відразу врахувати систему відведення диму та вентиляції, яка забезпечує швидке видалення диму та надмірної теплоти у разі пожежі. Вентиляційні системи повинні бути регулярно обслуговувані для забезпечення їх правильної роботи та ефективності.

Інженерно-технологічні вимоги. Для холодильних агрегатів слід передбачати повітряне охолодження. Допускається застосовувати систему оборотного водопостачання, за умови узгодження витрати води оборотного водопостачання на підживлення системи з відповідними службами водопостачальної організації. Рекомендується проектувати систему охолодження з можливістю використання тепла в системах тепlopостачання.

Не допускається прокладання трубопроводів опалення, водопроводу, каналізації в огорожувальних конструкціях охолоджуваних камер, а також через камери і їх тамбури.

Для відведення конденсату при розморожуванні випарників в охолоджуваних камерах слід передбачати піддони з відведенням води з них в трапи, розташовані в тамбурах, в сусідніх з камерами приміщеннях і, у виняткових випадках, в коридорах.

Відведення води під час розморожування випарних батарей в холодильних камерах, розташованих на першому і розміщених вище поверхах, повинно здійснюватися з розривом струменя в каналізаційну у водостічну мережу.

Коефіцієнти одночасності роботи електричного і газового обладнання у ресторанах - 0,7. Коефіцієнт завантаження електрообладнання для електроплити 0,65; для електричних мармітів, теплових шаф, електросковорід і електрофритюрниць - 0,5; для іншого обладнання - 0,3.

Для загального освітлення виробничих приміщень в цехах холодних страв і закусок та в обробних цехах кондитерських виробництв слід застосовувати світильники, що мають захисну арматуру. Розміщення світильників над казанами, плитами і тому подібне забороняється. В обробних цехах кондитерських виробництв рекомендується встановлювати бактерицидні лампи.

Для обладнання, що генерує шум, необхідно використовувати амортизуючі пристрої.

Стандарти організації робочого простору. Організація робочого простору в ресторані є ключовим аспектом забезпечення ефективної та продуктивної діяльності персоналу.

Ресторанний простір повинен бути організований так, щоб забезпечити легкий та логічний потік роботи для персоналу. Наприклад, кухня повинна бути розташована поруч зі зонами обслуговування гостей, щоб зменшити час на доставку страв. Розташування обладнання та меблів повинно враховувати ергономічні принципи. Зони робочого простору повинні бути розділені залежно від їх функцій. Розташування обладнання в кухні таким чином, щоб мінімізувати зайві переміщення. Найчастіше використовувані елементи, такі як плити, пічки, холодильники та пристрої для приготування кави, повинні бути розміщені близько один до одного.

1.2 Особливості функціонально-планувальної структури ресторану

Простір ресторану розділяється на різні функціональні зони, такі як зона приймання замовлень, кухня, зона обслуговування гостей, бар, зона для гостей, тощо. Кожна зона виконує свою унікальну функцію, і їх розташування має бути логічним та зручним для користувачів.

Існує група приміщень, яка непрямо впливає на процес обслуговування, але без яких заклади ресторанного господарства не можуть функціонувати достатньо ефективно і на високому якісному рівні обслуговувати споживачів. До них належать вестибюлі, гардеробні та туалетні кімнати, умивальники для відвідувачів, кімната для паління, загальна гостинна (для готельних комплексів), білизняна, сервізна, мийна столового посуду, касовий зал (при його наявності), кімната для прасування (якщо заклад не користується загальноміськими пральними), приміщення для офіціантів, приміщення для зберігання музичних інструментів та іншого реквізиту тощо. До кожної групи приміщень висуваються певні вимоги відповідно до будівельних та санітарних норм і правил щодо створення комфортних умов відпочинку споживачів і споживання продуктів ресторанного господарства.

Устаткування, за допомогою якого здійснюється обслуговування споживачів, є дуже різноманітним і виконує різні функції. До торгово-технологічного та холодильного належать: лінії прилавків самообслуговування,

окремі прилавки для короткочасного зберігання та демонстрування страв і виробів у залі закладу, барні стійки, охолоджувані вітрини, прилавки, шафи, буфетні стійки та пересувні буфети різної форми: (нейтральні, з підігрівом, охолодженням, комбіновані, вітринного типу та пристінні тощо), касети з підігрівом для посуду, візок для фламбування страв, візок "Фламбе" з пальником, демонстраційні багатоярусні вітрини з підсвітленням карусельного типу, "шведські лінії", настільні вітрини з підігрівом, з охолодженням, настільні салат-бари, буфет-бари тощо. До немеханічного устаткування залів можна віднести меблі для транспортування, відпускання, приймання їжі, зберігання посуду та столової білизни в залі та поза його межами.

До приміщень для споживачів у закладах ресторанного господарства належать вестибюльна група, зали, підсобні приміщення.

До вестибюльної групи приміщень належать вестибюль, гардероб, туалетні кімнати та умивальники для споживачів, кімната для паління. Окреме місце займає аванзал в ресторанах.

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

Аванзал - приміщення для збирання та відпочинку гостей - учасників бенкетів (урочистостей, свят тощо). Також аванзал використовують для споживачів, які очікують на вільні місця. Облаштовують його кріслами, диванами, журнальними столиками. Можуть використовуватися комбіновані лави з вазонами для квітів. Для оздоблення приміщення використовують штучні та живі квіти (букети, композиції з квітів у вазах напідложних, у вазонах, кашпо тощо), настінні дзеркала, килими, скульптури, штучні водоспади, картини. Оформлення аванзалу має бути органічно поєднане з декоративним вирішенням інтер'єру закладу і відповідати його тематиці.

Банкетний зал - спеціалізоване приміщення для обслуговування святкових заходів, урочистостей, як офіційних, так і неофіційних. У деяких ресторанах у денні години може служити основним залом, де здійснюється реалізація скомплектованих видів харчування або денних раціонів (у виняткових випадках). Він може бути різноманітної форми - круглої, овальної, прямокутної, квадратної тощо. Банкетний стіл дещо вищий за звичайний ресторанний (760-780 мм).

Крім того, складніша сервіровка вимагає більшої ширини стола 950-1000 мм. Проходи між рядами столів повинні бути достатньо широкими для вільного руху відвідувачів з підносами. Допустимі відстані при компоновці обідніх столів приймаються не менше 0,6 м між кутами при діагональному розташуванні; якщо столи розташовують паралельно стінам, то ряд біля стіни ставлять впритул до неї, тоді відстань між столами повинна бути не менше 1,5 м з урахуванням зручного розміщення стільців. Основні проходи приймаються не менше 1,5 м, допоміжні - 0,75 м. Проте ці відстані можна рекомендувати лише умовно, оскільки у кожному окремому випадку меблювання залу залежить від його планування і форми обслуговування в підприємстві.

Розміщення меблів у залі залежить від планувального вирішення приміщення, розташування дверей, вікон, колон, естради та площадки для танців.

Перший варіант розташування меблів відноситься до стандартного, коли столи розташовані за прямими лініями або *в шаховому* порядку. Якщо ряди йдуть уздовж стін, то відстань між сусідніми столиками має бути 1,5 м. При розміщенні біля вікон, від них бажано відступити 40-50 см, щоб відвідувачі не зачіпали штори.

Другим варіантом є *діагональне* розташування столиків – воно ефектно виглядає у квадратних чи прямокутних залах. Прямокутні столи частіше ставлять біля стін, круглі та квадратні – у середині зали. Столи прямокутної форми доцільніше ставити рядами паралельно один одному, квадратної форми – по діагоналі або в шаховому порядку, дивани розміщувати біля стін або в центрі, створюючи ізольовані лоджії. З квадратних столів можна скласти великі банкетні

столи. Круглі столи встановлюють найчастіше в поєднанні з квадратними. Вони додають залу особливо нарядного вигляду.

Прямокутні шестимісні столи ставлять звичайно вздовж стін або посередині залу в поєднанні з круглими і квадратними столами. Щоб зали, особливо великі, виглядали затишно і налаштували для відпочинку, столи розміщують у шаховому порядку, асиметрично, по діагоналі, рядами.

Варіант третій – **боксовий** – столики вздовж стін, оформлені як напівкабінети, розділені перегородками. Це класична для недорогих кафе та ресторанів схема, яка відмінно зарекомендувала себе у довгих та вузьких залах, а також квадратних із центральним розташуванням барної стійки. Також, це коли меблі розташовують у формі букви Г або П, таким чином простір зали ділиться на кілька зон, окремих один від одного.

Ще один варіант угруповання столів – **вільний** – це коли приміщення поділяється на зони, оформлені по-різному, але так, щоб зони обігравали сусідство одна з одною, і інтер'єр виглядав цілісним. Наприклад, можна згрупувати столи, щоб кожна група розташовується колом або квадратом навколо єдиного центру. Коли розташування меблів виконується рядами – його називають **лінійним**.

Столи розставляють у певному порядку, утворюючи з них групи, зони, відокремлені одна від одної основними і додатковими проходами. Залежно від типу підприємства ширина основного проходу має бути не менше 1,5 м у ресторанах. Додаткові проходи не повинні бути менше 1,2 м у ресторанах, а також для підходу до окремих місць - не менше 0,6 м. Кожний стіл ставлять на такій відстані від сусідніх, яка б забезпечувала вільний прохід до нього відвідувачів і офіціантів. Столи, серванти, крісла повинні знаходитися на відстані 10-20 см від стін. Стільці розставляють так, щоб сидіння знаходилися під столом не більше ніж наполовину при відстані 0,5 м від спинки стільця до краю столу.

Підсобні столи встановлюють у місцях, найбільш зручних для роботи офіціанта. їх накривають спеціальними невеликими скатертинами. На підсобних столах офіціанти відкорковують пляшки, ставлять посуд, порціонують страви. Як

правило, підсобний стіл ставлять впритул до обіднього, щоб офіціант міг розкласти страви у присутності споживачів.

До конструкції підсобних столів висувають такі вимоги: вони повинні бути стійкими, легкими і зручними для переміщення. Під кришкою столу влаштовують полицю, а для полегшення переміщення столи встановлюють на колесах.

Між групами столів, частіше біля стін та колон, розміщують серванти з розрахунку один сервант на одного або двох офіціантів. У сервантах зберігається невелика кількість столового посуду, столових наборів та білизни.

До **підсобних приміщень** належать касовий зал, сервізна, мийна столового посуду, білизняна, кімната для прасування столової білизни, приміщення для офіціантів, приміщення для зберігання музичних інструментів та інших аксесуарів. З'єднуючою ланкою між торговими приміщеннями і виробництвом є роздавальня. У підприємстві самообслуговування вона виноситься в зал, з обслуговуванням офіціантами - знаходиться у безпосередній близькості до залу, об'єднуючи робочі місця роздавальників, буфетників, сервізників тощо.

Вестибюль - приміщення, в якому починається обслуговування споживачів продукції та послуг. Він повинен бути просторим. Площа його має складати 1/4 площі залу, тобто 0,3-0,45 м² на одне місце. Залежно від площі вестибюлі бувають: малими (не більше 50 м², якщо ресторан на 50 місць); великими (100 м² та більше, якщо ресторан має місткість 400-600 місць); аванзал (перед входом до головного залу ресторану). У вестибюлі розміщують інформацію про послуги, які надає заклад харчування, та необхідні покажчики - піктограми; організовують продаж газет, тютюнових виробів, сувенірів, квітів, кіоски з продажу аптечної продукції, галантереї, преси тощо та обміну валют (здебільшого в готельних комплексах). Облаштовують вестибюль дзеркалами, картинами, напідложними вазами, вазами чи скульптурами в нішах стін, м'якими меблями (кріслами, напівкріслами, м'якими куточками), журнальними столиками. У ньому можуть бути встановлені малі архітектурні форми, елементи аквадизайну, в тому числі акваріуми (настінні, напідложні та ін.), фонтани, міні-басейни тощо. Може бути

організований зелений куточок (зимовий сад). З вестибюля головними сходами можна піднятися на другий поверх (рис. 1.6).

Гардероб - приміщення для приймання верхнього одягу від споживачів та зберігання його на термін перебування їх у закладі. Розташовується біля входу у вестибюль. Облаштовують його широким прилавком, під яким розміщені секції-полиці для взуття, сумок, портфелів, які здають споживачі. Гардероби у вестибюлях ресторанів та кафе готельних комплексів розраховуються на обслуговування 70 % місць. В інших випадках кількість вішалок для одягу повинна бути на 10 % більша кількості місць у залі. В закладах ресторанного господарства вони можуть встановлюватися безпосередньо в залах, у закладах швидкого обслуговування взагалі вішал може не бути.

Туалетні кімнати найчастіше розміщуються поряд з гардеробом. Облаштовують їх електрорушниками чи пристроями для паперових рушників, дозатором для рідкого мила або милом у мильниці, має бути підводка гарячої та холодної води, туалетний папір, індивідуальні серветки для рук та обличчя, озонатори повітря, дезодоранти, щітки та автомат для чищення взуття, нитки, голки, дзеркала тощо. До санітарного стану в туалетних кімнатах висуваються високі вимоги. Це передусім дотримання чистоти, нормальний стан вентиляції та освітлення.

Кімната для паління (якщо в закладі дозволено палити) облаштовується зручними меблями, попільничками на високих ніжках, столами зі стільницею із мармурової крихти або суцільного мармуру. Приміщення забезпечують інтенсивною вентиляцією (видалення повітря з верхньої зони приміщення) та витяжкою на відстані 1,75 м від підлоги. У деяких закладах дозволяється обслуговування споживачів у кімнатах для паління.

У вестибюльній групі приміщень підтримується температура не вище +16°C, кратність повітрообміну має складати два рази за годину.

Роздавальня є з'єднуючою ланкою між виробництвом і залом. У ресторанах це приміщення має безпосередній зв'язок з гарячим та холодним

цехами, буфетами, сервізною, мийною столового посуду, приміщенням для нарізання хліба.

Ширина роздавальної при односторонньому розташуванні цих приміщень повинна бути не менше 2 м, при двосторонньому - 3 м. Фронт видавання страв у роздавальні для гарячих цехів - 0,025 м, для холодних - 0,01 м на одне місце в залі. Робоче місце роздавальника холодних страв і закусок може бути обладнане прилавком з охолодженням і ємностями, що також охолоджуються і призначені для зберігання різних компонентів, які використовуються при порціонуванні та оформленні страв.

Робоче місце роздавальника гарячих закусок, перших та других страв обладнують прилавком, в якому може підігріватися посуд, а також мармітом для короткочасного зберігання страв. У невеликих закладах для приготування і відпускання гарячих напоїв у гарячому цеху передбачено окреме робоче місце, що межує з роздавальною. Це може бути кавовий буфет або стійка в барі, через яку поряд з іншими напоями відпускають і гарячі (каву, чай тощо). У великих закладах ресторанного господарства передбачений цех для приготування десертів, який також має роздавальний прилавок.

Касовий зал у ресторанах - це приміщення перед роздавальною, біля буфету або поряд з роздавальною для розміщення контрольно-касових машин. Якщо заклади харчування оснащені комп'ютерною системою, наприклад "Ресторан+", "D2 restaurant", "R-Keeper", яка здійснює повний цикл розрахунково-облікових операцій, то касовий зал не виділяється, а організовуються певні робочі місця прямо в торговому залі.

У **приміщенні для офіціантів** створені умови для їх відпочинку, споживання їжі, особистої підготовки до роботи. Його обладнують столами, стільцями, кріслами, дзеркалами. Для зручності у залах встановлюють холодильники з розрахунку один холодильник на трьох-чотирьох офіціантів.

1.3 Меблювання та обладнання приміщення ресторану

Меблі мають бути зручними, легкими, красивими, добре піддаватися санітарній обробці, за стилем і формою повинні гармоніювати з архітектурним оформленням залу, а також бути міцними, оскільки піддаються інтенсивній експлуатації.

Зручність їх залежить від відповідності антропометричним вимогам: висота сидіння, підлокітників, глибина і ширина сидіння, кут нахилу спинки стільця, висота столів.

Головним предметом меблювання ресторану є **столи**. Багато моделей столів для ресторанів мають опору у вигляді однієї ніжки із сталеві круглої (іноді квадратної) труби діаметром 50-60 мм. У верхній частині труба приварюється до сталевих фланця або рами, в підставі – до металевої хрестовини або тумби. Найзручнішими для невеликих ресторанів є столики з квадратною (600х600 або 650х650 мм) стільницею на одній опорі з хрестовиною в підставі. Такі столики можна використовувати як двомісні або зрушувати в ряди будь-якої протяжності

Столи на одній опорі іноді випускають і з круглою стільницею. Застосовується також підстава у вигляді двох Т-подібних опор (сталеві труба 40-50 мм); довжина горизонтальної підстави такої опори 600-700 мм. Перевагою підстав на одній-двох опорах є спрощення конструкції каркаса. Висота столів для ресторану стабільна, у них часто застосовують низькі столи (наприклад, в молодіжних ресторанах). Низький стіл не розділяє співбесідників, допомагає створювати більш невимушену атмосферу вільного спілкування. Мінімальною є висота 690 - 700 мм.

При подальшому пониженні стіл починає бути схожим на журнальний. Готові комплекти меблів для ресторанів випускаються рідко. У кожному окремому випадку підбір столів і крісел до них проводиться індивідуально залежно від художнього рішення інтер'єру. Краще всього, коли столи і стільці (крісла) мають каркаси з одного матеріалу, однаково обробленого і забарвленого.

Фуршетні столи застосовуються в ресторанах головним чином при обслуговуванні прийомів, коли запрошені їдять і п'ють стоячи. Фуршетний стіл сервірують наперед. Оптимальна ширина фуршетного стола 1100-1200 мм.

Поверхню стільниці обклеюють сукном чи ж закривають чохлом. Стіл накривають банкетними скатертинами. Довжина фуршетного столу може бути досить велика (5-10 м), тому доцільно випускати такі столи секціями (1000-1500 мм). Висота столу 1000-1050 мм. Для фуршетного столу використовують металеву конструкцію каркаса, наприклад Т-подібні металеві опори. Столи на чотирьох ніжках мають каркас з квадратної, круглої або овальної трубки перетином 25-30 мм. Звичайна форма стільниці таких столів - прямокутна з розмірами 700х700, 750х750, 800х800, 700х1100 мм.

Банкетний стіл вищий за звичайний (76-78 см) – завширшки 120-150 см. Оптимальна ширина банкетного столу – 110-125 см, висота – 100-105 см. Для вибору розміру столу необхідно враховувати кількість осіб, що будуть присутніми за столом, так як за ергономічними вимогами встановлені відповідні розміри на одну особу. Мають значення також параметри обідніх площин при різних розмірах посадкового місця для сервіровки.

Для зручності в роботі офіціантів в залах встановлюють серванти, підсобні столики, які слід розташовувати біля стін, колон, в кутах. Ширина цих столів відповідає ширині обідніх столів (80-90 см), висота також рівна висоті обідніх столів (73 см), довжина – 60 см. Як правило, підсобний стіл ставлять впритул до обіднього, щоб офіціант міг розкласти блюда на очах у відвідувачів.

Основними конструктивними елементами є **стільниці й опори**.

Стільці або крісла мають також відповідати антропометричним даним людини, тобто мати правильно вибрані висоту, ширину і глибину сидіння. Комфортабельність ресторанних крісел забезпечується більшою шириною і довжиною сидіння, а також за рахунок підлокітників. Стільці і крісла можуть бути на дерев'яній або металевій підставці і мати різний дизайн.

За ергономічними вимогами стільці виготовляють з розмірами: ширина – 47-50 см, глибина – 40-45 см, висота сидіння – 46-50 см. Щоб відвідувач не відчував незручності, відстань між поверхнею столу і сидінням має складати 29-31 см не залежно від висоти столу .

Нерідко в залі ресторану використовують стільці або крісла двох-трьох видів. В одному ряду (або зоні) рекомендується розставляти однакові стільці або крісла. Крісла звичайно ставлять до багатомісних столів. Якщо стільці або крісла мають однакову конструкцію, але оббиті матеріалом різних кольорів, то їх підбирають за кольором, розставляють групами або чергуючи різні кольори.

В зонах більш спокійного відпочинку часто встановлюються замість стільців або крісел – **дивани**, розміри яких мають різні розміри та різний дизайн, але ширина сидіння має розмір 49-50 см, висота сидіння 43-47 см, висота спинки – 80-100 см.

Все **обладнання** для ресторанів можна розділити на кілька груп.

Теплове обладнання. Як відомо з назви, сюди відносять плити, котли, варильні панелі, грилі, млинці, рисоварки, фритюрниці та багато іншого. На цьому обладнанні зазвичай відбувається основний етап приготування всіх гарячих страв. Усі різновиди теплового оброблення можна звести до двох основних: варіння та смаження. Під час варіння продукти нагрівають у водяному середовищі або атмосфері водяної пари, де температура не піднімається вище 100 — 102 °С. Смажити продукти можна у невеликій і у великій кількості жиру (фритюрі) у шафах, сковородах, фритюрницях, грилях.

Плити електричні секційні модульні призначені для приготування перших, других і третіх страв у наплитному посуді, а також для запікання та випікання виробів у жаровій шафі. Електричні плити належать до універсального устаткування. На плитах можна смажити, варити, припускати, тушкувати, запікати, випікати. На підприємствах громадського харчування використовують в основному секційно - модульні електричні плити типу ПЕСМ - 4ШБ, ПЕСМ - 4Ш, ПЕСМ - 4, ПЕСМ - 2, ПНЕК - 2, електричні плити для роботи з функціональними та іншими місткостями — ПЕ - 0,51; ПЕ - 0,51 – 01; ПЕ - 0,17; ПЕ - 0,17 - 01.

Жарову поверхню встановлюють в строго горизонтальному положенні регульовальними гвинтами. Для збирання пролітої рідини встановлено рухомий піддон. Плита має два борти завширшки 100 мм для переміщення посуду, який установлюють під плитою. Жарова шафа плити являє собою двостінну камеру з

теплоізоляцією. Шафа, установлена в корпусі на рамі, закривається двостінними дверцятами з пружиною та оглядовим вікном. У камері є освітлення, яке дає можливість спостерігати за процесом приготування, не відкриваючи дверцят.

На підприємствах громадського харчування для приготування перших, других, третіх страв та соусів застосовують електричні котли. За способом нагрівання їх ділять на котли з безпосереднім нагрівом та непрямим. За конструкцією - на стаціонарні та перекидні.

Холодильне обладнання. Ця група включає обладнання, що відповідає за збереження продуктів, а також за їхнє приготування (наприклад, льодогенератори). Також сюди входять агрегати, які мають щонайменше дві функції: охолодження товару та його презентація (наприклад, виставкові вітрини, винні шафи тощо).

Холодильні шафи, які можуть встановлюватися як в невеликих павільйонах, так і в супермаркетах, забезпечать ідеальні умови для зберігання і реалізації напоїв (найчастіше) молочних і кондитерських виробів, гастрономії і т. д. У певному виконанні підійдуть для зберігання ліків і квітів. Можуть мати глухі або скляні двері, різні габаритні розміри. Підходять для брендування.

Морозильні ларі, які працюють у мінусовому режимі, підійдуть для зберігання швидкопсувних заморожених продуктів. Випускаються в декількох модифікаціях і можуть використовуватися в умовах вуличної торгівлі.

Гірки та вітрини є одними з найпоширеніших видів техніки, що відрізняються різноманітністю пропонованих моделей. Можуть встановлюватися як в магазинах самообслуговування, так і на торгових точках великих площ і використовуватися для зберігання широкого асортименту продуктових груп.

Морозильні бонети випускаються не тільки в мінусовому, але і середньотемпературному режимі, що розширює можливість їх застосування. Дане обладнання поєднує в собі функції не лише зберігання і демонстрації продуктів, але і місця для зберігання певної частини складських запасів.

Холодильні камери підійдуть для установки в підсобних приміщеннях торговельних точок і виробничих підприємств. Випускаються в широкому

асортименті, з різними габаритними розмірами, температурними режимами і функціональними можливостями.

Льодогенератори можуть встановлюватися на харчових та виробничих підприємствах, за рахунок різних модифікацій дозволяють отримувати певний вид льоду.

Нейтральне. Сюди прийнято відносити допоміжне або додаткове обладнання, яке допомагає процесу організації роботи та функціональному оформленню робочого простору. Робочі столи, стелажі, стерилізатори, візки та багато іншого. Воно суттєво полегшує роботу персоналу, а отже, допомагає швидше та простіше вирішити величезну кількість завдань.

Електромеханічне обладнання. Якщо вам важлива якість приготованої заготовки або готового продукту та швидкість подачі, то професійне електричне обладнання для ресторанів – ваш головний помічник. У цю групу входять: м'ясорубки, овочерізки, хліборізки, куттери та багато іншого.

Підбирати обладнання для ресторанів слід керуючись такими характеристиками:

Параметрами приміщення, яке використовуватиметься для приготування та торгівлі. Щоб усе працювало якісно, ресторанне обладнання має бути грамотно виставлене у просторі.

Вибір напрямку роботи. Ви можете організувати кафе для роботи з певним асортиментом продуктів та страв, тоді необхідно купити обладнання для ресторанів, яке допомагатиме справлятися з конкретним колом завдань. Це може бути італійська кухня, мексиканська, французька, турецька тощо.

Обладнання для ресторанів та інших точок варто купувати під конкретні завдання. Наприклад, якщо у вас невеликий бар, то навряд чи знадобиться рисоварка або м'ясорубка, але точно будуть доречні льодогенератор або шафа для вина. Всі машини можуть бути універсальними та вузькоспеціалізованими. У першому випадку ви зможете готувати ширший спектр товарів, у другому – повністю поринути у тонкощі приготування певних страв.

Розмір бізнесу. Від цього показника залежить скільки і якої потужності потрібно обладнання для кафе. Купити коштує таке, яке задовольнятиме вашим потребам і допомагатиме виконувати саме такий обсяг робіт, скільки необхідно, щоб виконати замовлення ваших відвідувачів плюс невеликий запас “на зріст”.

1.4 Інженерне обладнання приміщення ресторану

Підприємства харчування повинні бути обладнані системами водопостачання (господарсько-питного, протипожежного і гарячого), каналізації, вентиляції, опалення, електроосвітлення, телефонної мережі, системою автоматичної пожежної сигналізації, системою автоматичного пожежогасіння, системою оповіщення про пожежу та керування евакуацією людей, системами протидимного захисту, охоронної сигналізації, сміттєвидаляння і пилоприбирання.

Відповідно до завдання на проектування будинки або групи приміщень підприємств харчування можуть бути додатково обладнані: пристроями кондиціонування, системами проводового мовлення і телебачення, у тому числі місцевими, внутрішнім телефонним зв'язком, установками звукофікації і посилення мови, системами автоматизації і диспетчеризації інженерного обладнання, офіціантськими станціями замовлення страв при системі обслуговування офіціантами, а також системами газопостачання.

Проектування цих систем слід вести з урахуванням вимог відповідних нормативних документів.

Водопостачання і каналізація. Згідно ДБН В.2.2-25:2009 підприємства харчування повинні бути обладнані системами господарсько-питного і протипожежного водопостачання, каналізації, які необхідно проектувати відповідно до вимог норм проектування внутрішніх систем водопостачання СНіП 2.04.01. Розрахунок витрат холодної і гарячої води слід проводити згідно із вимогами СНіП 2.04.01 з урахуванням технологічного завдання. На вводі холодної води має встановлюватися сітчастий фільтр. Облік витрат води слід проектувати відповідно до вимог діючих нормативних документів. Усі

умивальники мають проектуватися з підведенням гарячої і холодної води до змішувачів. Для миття підлоги у заготівельних і овочевому цехах, а також в шлюзах туалетів слід встановлювати на рівні 0,5 м від підлоги поливальні крани холодної і гарячої води з розрахунку один кран на кожні 100 м² площі, але не менше одного крана в приміщенні. У коморі прибирального інвентаря слід передбачити підведення холодної і гарячої води і відведення стоків, а також сушильник і місце для зберігання дезінфікуючих засобів. У камері харчових відходів необхідно передбачити мийку для бачків і раковину.

Прокладання внутрішньої побутової каналізації під стелями, в стінах і в підлогах, а також транзитних водопровідних магістралі у виробничих приміщеннях, обідніх залах і складах (коморах) харчових продуктів не допускається. Побутові і виробничі стоки повинні відводитися до зовнішньої каналізації роздільними випусками. Допускається приєднання двох роздільних випусків в один колодязь зовнішньої каналізаційної мережі.

Для очищення виробничих стічних вод слід проектувати на випусках поза будівлею:

- уловлювачі жиру - для підприємств харчування (закладів РГ) на напівфабрикатах з кількістю місць 500 місць і більше і для підприємств харчування (закладів РГ) на сировині з кількістю місць 200 місць і більше;
- грязевідстійники і мезгоуловлювачі - для підприємств харчування (закладів РГ) з овочевими цехами продуктивністю за зміну 2 тони і більше.

Підключення технологічного обладнання для приготування кулінарної продукції і миття посуду слід проектувати з повітряним розривом струменя. Для кожного відділення виробничої мийки слід передбачати окремий сифон діаметром 50 мм.

Опалення, вентиляція і кондиціонування. Підприємства харчування (заклади РГ) повинні бути обладнані системами опалення і вентиляції, які необхідно проектувати згідно із вимогами СНіП 2.04.05, ДБН В.2.5-20.

Теплопостачання підприємств харчування (закладів РГ) має здійснюватися від теплової мережі, а за її відсутності - від власного джерела. При

теплопостачанні від зовнішньої мережі в підприємствах харчування (закладах РГ) влаштовується індивідуальний тепловий пункт (ІТП). Допускається влаштування загального ІТП для підприємства харчування (закладу РГ) і будинку, в який воно вбудоване чи до якого прибудовано, з окремим для підприємства харчування (закладу РГ) лічильником теплової енергії. Власні джерела теплопостачання (котельні або теплові насоси) мають проектуватися згідно з вимогами відповідних нормативних документів.

Системи опалення і вентиляції у підприємствах харчування (закладах РГ), які вбудовані в будинки іншого призначення або прибудовані до них повинні проектуватися роздільними з відповідними системами цих будинків. Викиди витяжних систем підприємства харчування (закладу РГ), яке вбудовано у житловий будинок або прибудовано до нього, мають розміщуватися над дахом житлового будинку.

Опалення виробничих приміщень, залів для відвідувачів і службових приміщень має здійснюватися окремими системами, які обладнуються самостійними приладами групового регулювання. У виробничих приміщеннях слід встановлювати опалювальні прилади з гладенькою поверхнею. На усіх опалювальних приладах мають встановлюватися індивідуальні автоматичні регулятори температури за винятком тих приладів, які встановлені у приміщеннях, де температурний режим автоматично контролюється системою кондиціонування. У залах місткістю більше 100 місць слід передбачати чергову систему опалення, розраховану на підтримку внутрішньої температури приміщення 10°C за відсутності відвідувачів. В робочий час тепловіддача системи чергового опалення поєднується з тепловіддачею припливної вентиляції даного приміщення.

Системи витяжної вентиляції повинні проектуватися самостійними для:

- приміщення для відвідувачів (за винятком туалетів і умивальних);
- гарячих цехів і мийних;
- місцевих відсосів, які вбудовані у технологічне обладнання;

- виробничих (за винятком гарячих цехів і мийних), складських (за винятком охолоджуваних камер) приміщень;
- адміністративних приміщень;
- туалетів, умивальних і душових;
- охолоджуваних камер для зберігання овочів і фруктів;
- охолоджуваних камер для зберігання харчових відходів.

Повітря має подаватися до приміщень для відвідувачів і до виробничих приміщень окремими припливними системами.

Розрахунок повітрообміну в гарячому і кондитерському цехах проводиться на поглинання тепловидлишку в робочій зоні від людей, сонячної радіації (або електроосвітлення) і технологічного обладнання. Для розрахунку повітрообміну в цих цехах температуру повітря, що видаляється через місцеві відсоси технологічного обладнання, слід приймати 42 °С, а температуру повітря під стелею 30 °С. Повний тепловий потік від одного працівника приймається 210 Вт. Розрахунок повітрообміну в обідніх залах слід проводити на поглинання тепловидлишку від людей, сонячної радіації або електроосвітлення. Повний тепловий потік від одного відвідувача приймається 116 Вт.

У гарячому цеху повинно бути забезпечене розрідження, що досягається подаванням безпосередньо в цех 40 % припливного повітря, призначеного для його вентиляції. Залишок припливного повітря подається через обідню залу. Припливне повітря слід подавати в робочу зону гарячого і кондитерських цехів і у верхню зону інших приміщень.

При проектуванні системи кондиціювання застосовують центральні і місцеві кондиціонери з охолодженням припливного і рециркуляційного повітря. Рециркуляція допускається лише в межах одного приміщення. При цьому обмін повітря в обідній залі, а також в гарячому і кондитерському цехах має визначатися з урахуванням подавання у приміщення охолодженого повітря. Місцеві кондиціонери мають застосовуватися у холодний період року для підігріву повітря.

Для монтажу, ремонту і технічного огляду вентиляційного обладнання необхідно передбачати монтажні прорізи, пересувні і стаціонарні підйомно-транспортні засоби.

Освітлення приміщення. Освітленість приміщень для відвідувачів слід приймати за вимогами ДБН В.2.5-28. Також документ, на який необхідно орієнтуватися при виборі концепції - СНіП 23-05-95, який називається «Природне та штучне освітлення». Викладені у ньому правила та норми є основою для створення дизайнерського проекту.

Освітлення ділиться на такі категорії: приглушене загальне, акцентне, місцеве освітлення для столів, натуральне, декоративне.

Приглушене загальне освітлення: Тип світильників: Світильники з абажурами або світильники зі скла, які розсіюють світло і створюють м'яку атмосферу. Яскравість: Приблизно 150-250 люкс для загального освітлення, але це може варіюватися залежно від конкретного дизайну та розмірів приміщення.

Акцентне освітлення. Тип світильників: Світильники з напрямним світлом або підсвічуванням, які можуть бути настільними або вбудованими. Яскравість: Зазвичай менш яскраві, приблизно 50-100 люкс, щоб створити акценти та виділити ключові елементи.

Використовується для підкреслення декоративних елементів. Це можуть бути мистецькі елементи, скульптури, архітектурні деталі або прикраси. Акцентне освітлення може допомогти визначити окремі зони в ресторані, такі як стійка реєстрації, барна зона або VIP-столи.

Місьцеве освітлення для столів: Тип світильників: Настільні лампи або світильники настінного кріплення поруч з кожним столом. Яскравість: Приблизно 100-150 люкс.

Світильники настінного кріплення можуть бути встановлені поруч зі столами, щоб надати необхідного світла для їжі та читання. Важливо розташовувати світильники так, щоб вони не залишали тінь на столі та не створювали неприємного блиску для гостей.

Натуральне освітлення: Тип світильників: Вікна, світлопрозорі поверхні або скляні двері, які допускають природне світло. Яскравість: Залежить від часу доби та місця розташування ресторану, але рекомендується додаткове освітлення вночі або в темний час доби.

При плануванні дизайну ресторану важливо враховувати захист від погодних умов, таких як спека, холод або дощ. Це може включати встановлення рулонних штор, жалюзів або карнизів для регулювання освітлення та захисту від блискучого сонячного світла.

Декоративне освітлення: Тип світильників: Декоративні світильники, такі як кришталеві люстри, абажури або мистецькі світильники. Яскравість: Залежить від конкретного дизайну та функціонального призначення, але може бути регульована відповідно до загальної атмосфери. Перед вибором декоративних світильників важливо визначити стиль ресторану. Наприклад, для класичного ресторану можуть підійти кришталеві люстри або абажури з тканини, тоді як для сучасного закладу можуть бути вибрані більш абстрактні та мінімалістичні світильники.

Важливо розташовувати декоративні світильники так, щоб вони не лише надавали необхідного освітлення, але й створювали враження цілісності та гармонії в інтер'єрі. Наприклад, вони можуть бути розміщені над окремими столиками, у центральній частині залу або навіть як частина декоративного композиційного світла на стелі. Вони можуть бути виготовлені з різних матеріалів, таких як скло, метал або тканина, та мати незвичайні форми або кольори, що додають унікальність та індивідуальність інтер'єру.

Окрім того, на освітленість впливає колір стін: білий відбиває до 80% сонячних променів, сірий та жовтий – 40%, синій і зелений – 10-17%. Забруднене скло поглинає 50-70% променів. Гладке скло затримує 6-10% світла, матове – 60%, заморожене – 80%. Захаращеність світлових прорізів також знижує природне освітлення, тому реальніше відображення ступеня освітлення дає коефіцієнт природного освітлення (КПО): відношення природного освітлення

усередині приміщення до освітленості зовні приміщення: для залів, буфетів не менше 0,4-0,5, для гарячих, холодних, кондитерських цехів, доготівельних – 0,8-1,0, для мийних – 0,4-0,5.

Насолоджуватися їжею, відпочивати за чашкою ароматної кави допомагає світло теплого відтінку свічення. Це пояснюється тим, що випромінювання жовтого, червоного спектрів ламп за складом близьке до спектра полум'я багаття, а любов до тепла полум'я захована глибоко в природі людини. Мозок, реагуючи на світло, посиляє організму розслаблюючі або, навпаки, тонізуючі команди.

Холодний відтінок світіння сприяє підвищеній концентрації уваги, теплий – розслабленню. Нейтральний займає середню позицію, тому найкраще підходить для роботи. Ресторани демонструють розкіш інтер'єру за допомогою яскравого освітлення (як теплої, так і нейтральної температури).

При плануванні освітлення потрібно звернути увагу на такі аспекти :

1) природне освітлення. Підвальний поверх позбавлений вікон, але інші приміщення повинні використовувати переваги денного світла на повну – від цього ви тільки виграєте. Слідкуйте, щоб завдання освітленості на 35% вирішувалося природним світлом. Поставте столики ближче до віконних прорізів, пофарбуйте стіни світлими фарбами, повісьте прозорі штори;

2) непомітне підсвічування. Над столиками дальніх стін встановіть точкові світильники. Вони будуть корисні ввечері, але також знадобляться днем: зроблять світліше простір, якому денне світло недоступне;

3) поділ на зони. Барну стійку, залу, сцену, столики можна виділяти різним світлом. Це робить приміщення функціональним, оригінальним, привабливим;

4) барна стійка. Світильники (стельові, настінні, вбудовані в поверхню стільниці, шафок, полиць) можна встановити так, щоб промені відбивалися від скляних поверхонь келихів, склянок, пляшок. Головне, щоб відблиски від скла не заважали роботі бармена, відпочинку клієнтів;

5) центральна стельова люстра підвального поверху доповнюється настінним підсвічуванням, бра. Якщо підсвічування відповідає стилю головного світильника, інтер'єр стане затишнішим;

б) невеликим приміщенням підходять трекові світильники, а також вбудовані, накладні світильники: лінійні, точкові, LED панелі. Такий варіант підходить закладам, оформленим в сучасному стилі, для класичних інтер'єрів потрібно вибирати невисокі підвісні люстри.

Умови відмінно організованого освітлення кухні наступні:

- всі робочі поверхні освітлюються рівномірно, використовуються світильники високої якості. Від домашньої кухня ресторану відрізняється тим, що тут відбувається багато різних процесів, простір ділиться на кілька зон (підготовка продуктів, нарізка, приготування гарячих, холодних страв, соусів); кухарі працюють дуже уважно й швидко. Навіть найменші проблеми зі світлом загрожують катастрофічними наслідками;
- щоб зменшити навантаження на очі, потрібне світло яскраве, але м'яке. Обов'язково застосовується локальне підсвічування робочих поверхонь. Завдання мінімум – дотримуватися нормативів освітленості, вони захистять зір кухарів;
- температура світіння всіх джерел світла знаходиться на одному рівні, показник кольору – від 80 Ra (такі характеристики захищають очі, передають реальні кольори продуктів, що важливо для презентації страв);
- корпус люстр, а також стельового, настінного підсвічування повинен легко очищатися від бруду, жиру. Світильник надійно захищений від вологи, пилу;
- покупка LED дозволяє зробити освітлення кухні ресторану яскравим, комфортним, економічним.

1.5 Художньо-композиційні рішення інтер'єру приміщення ресторану

Єдність стилю в інтер'єрі досягається співвідношенням його компонентів (об'ємно-просторового рішення, колірної композиції, прийомів освітлення і декоративних елементів), які взаємопов'язані. Особливість інтер'єру ресторану визначається асортиментом страв, наприклад, стравами національної кухні або виключно продуктів моря.

Для початку розглянемо найпоширеніші тенденції та сучасні стилі для інтер'єру ресторану . Зараз особливо популярні : *сучасний мінімалізм , скандинавський, індустриальний стиль, еkleктика, біоніка.*

Сучасний мінімалізм: Цей стиль набуває все більшої популярності завдяки своїй простоті, чистоті ліній та мінімалістичному підходу до дизайну. Він дозволяє створити просторий, стильний та елегантний інтер'єр, який залишається актуальним протягом тривалого часу.

Характерні риси :

- На перше місце виходить функціональність приміщень, декоративності приділяється другорядне значення. В інтер'єрі переважають прості та чіткі форми, геометричність.
- Відсутність зорового шуму. В оформленні використовують лише мінімально необхідну кількість меблів.
- Велика кількість вільного простору. Якщо архітектурні особливості будівлі дозволяють, краще позбавитися більшості перегородок усередині кафе, тим самим максимально розширивши простір. Замість перегородок для зонування використовують меблі, різнорівневе освітлення, комбінування різних текстур та відтінків. Меблі підбираються невисокі, щоб вони візуально не дробили простір.
- Оздоблення та меблі з натуральних матеріалів. З ними дизайн ресторану в стилі мінімалізм відповідатиме інтер'єрному тренду останніх років – екологічності.
- Велика кількість світла. Вдень потрібну кількість світла у закладі забезпечать високі вікна без штор, ввечері – велика кількість стельових, настінних та вбудованих світильників.
- Лаконічна палітра кольорів. Для мінімалістичного дизайну інтер'єру характерне домінування одного кольору, його можуть доповнювати не більше двох споріднених відтінків. Кольори підбираються із природної палітри.

Дизайн не передбачає занадто різномасного оформлення поверхонь з використанням яскравих принтів. Натомість перевага надається матеріалам з помітною фактурою.

Це можуть бути декоративна штукатурка, бетонні поверхні, дерев'яні панелі, натуральний чи штучний камінь, пофарбовані рівні стіни, плитка в оформленні вологих зон, молдинги як декор. Шпалери в стилі мінімалізм допустимі, але з однією умовою – використовують тільки однотонні полотна.

Оформлення стель максимально лаконічне, достатньо лише ретельно вирівняти поверхні й пофарбувати їх в білий колір. Гладка світла стеля візуально не зменшуватиме простір. Також відповідним варіантом оформлення стануть натяжні або підвісні стелі. Через них висота приміщень зменшиться на кілька сантиметрів, але, з іншого боку, при необхідності конструкції допоможуть замаскувати комунікації, протягнуті по стелі.

Як і інші поверхні, підлогу оздоблюють досить лаконічно. Заклади громадського харчування схильні до підвищених навантажень, що накладає свої вимоги до зносостійкості підлогових покриттів. Дизайн-проект ресторану в стилі мінімалізм може передбачати використання комерційного ламінату, паркету, кварцвінілу або керамограніту. Також підійдуть наливні підлоги, що відрізняються високою зносостійкістю та стійкістю до навантажень.

Інтер'єр у стилі мінімалізм накладає свої вимоги щодо вибору предметів меблювання. Відрізняється досить простим та лаконічним дизайном без яскравого декору, чіткими геометричними формами, однотонною оббивкою, виконаною у природних кольорах. Перевагу слід надавати виробам, виготовленим із натуральних матеріалів: дерева, металу, каменю. Але в крайньому разі допускається наявність їхньої якісної імітації.

Попри те, що мінімалізм не терпить яскравого оформлення, зовсім відмовлятися від декору не варто. Він допоможе розбавити монохромність інтер'єру і зробити його більш індивідуальним, таким, що запам'ятовується. Але дрібних аксесуарів все ж таки краще уникати, щоб вони не створювали візуального шуму. Доречними в оформленні стануть кілька картин, монохромні

фотографії з урбаністичними пейзажами, стильний дизайнерський годинник, живі рослини.

Скандинавський стиль. З його наголосом на природні матеріали, світлі відтінки та простоту форм, скандинавський стиль приваблює власників ресторанів, які шукають затишну та зручну атмосферу для своїх гостей.

Характерні риси:

- великі панорамні вікна для забезпечення природного освітлення;
- відкрите планування без перегородок;
- натуральні матеріали або їх імітація в оздобленні (текстиль і хутро, дерево і камінь, скло і кераміка, цегла і метал);
- яскраві акценти, що урізноманітнюють рівні лінії і чисті однотонні кольори (картини, постери, гобелени, скульптури, вази, оригінальні світильники, годинники, кімнатні рослини);
- прості форми та відсутність пихатої розкоші – навіть найдорожчі меблі і предмети декору мають демократичний вигляд;

Головним кольором скандинавського дизайну є білий та його відтінки. Для урізноманітнення кольорової гами застосовуються світлі варіанти блакитного, синього, бежевого, сірого. Також можна зустріти введення в загальну картину 1-2-х яскравих акцентів – наприклад, колірний контраст в оздобленні стін з використанням червоного чи класичного чорного, незвичний меблевий текстиль або креативний фартух на кухні. Актуальним є застосування відтінків світлого дерева, які дарують приміщенням затишок і тепло, пом'якшують «лабораторний ефект» ідеально білих поверхонь, розбавляють урочистість до рівня домашнього затишку. Для цього дизайнери обирають модульні меблі, стінові панелі і інші елементи декорування, виготовлені з натуральної деревини або з високоякісних імітуючих матеріалів.

Цей стиль інтер'єру вимагає якомога більшої кількості світла як з природних, так і з штучних джерел. Для доступу максимальної кількості сонячного світла віконні отвори не загромождаються важкими шторами, декоративними елементами чи рослинами. В якості штучного освітлення

застосовуються світильники різного типу і розмірів, які закріплені на стелі, люстри з металевими елементами, стильні торшери і бра, оригінальні підлогові та настільні лампи.

Сучасний скандинавський інтер'єр – це втілення екологічності і натуральності. Тому в оформленні поверхонь вітається натуральна деревина або матеріали, які її імітують. При цьому поверхня повинна мати мінімальну обробку, щоб виглядати природно і просто. Також при створенні скандинавських інтер'єрів дизайнери використовують інші матеріали: шкіру, камінь, скло, ротанг, цеглу.

Щоб дизайн інтер'єру відповідав обраному скандинавському стилю стіни повинні мати світлий теплий колір. Для цього можна використати кілька варіантів обробки поверхонь:

- фарбування водостійкою фарбою (світло-сірою, кольору слонов'ячої кістки, світло-блакитною, бежевою);
- нанесення декоративної штукатурки з відповідною фактурою і кольором;
- наклеювання шпалер (без принтів і малюнків або під фарбування);
- оздоблення дерев'яними панелями.

Колір стелі бажано білий або виконаний у світлих і теплих відтінках білого, блакитного, сірого. Для обробки стелі використовується фарбування, штукатурка, натяжні стелі, гіпсокартонні конструкції, світлі дерев'яні панелі.

Індустріальний стиль (лофт) в інтер'єрі - це використання будівельних матеріалів в їх первинному вигляді. Ідеальним варіантом буде повна відсутність оздоблення стін і стелі. Зазвичай під час ремонту залишають недоторканими цегляні стіни (без штукатурки), бетонні підлоги і стелі, металеві сходи, арматуру, труби, а іноді і навіть проводку оформляють таким чином, щоб не сховавши її в стінах, вона була видна.

Головне правило: не забуваємо, що це місце з суворими промисловими концепціями. Основними кольорами є вся палітра, що відповідає заводському приміщенню - це сірий, білий, рудий, бежевий, чорний, хакі, брудно-синій.

Найкращим вибором стане цегляна або бетонна стіна, позбавлена непотрібних візерунків. Зосередитись слідна приглушених тонах стін – білий,

сірий та темно-бежевий, які надають інтер'єру лофтову автентичність. У разі цегляної стіни варто звернути увагу на фактуру цього матеріалу. Краї цегли не обов'язково повинні бути ідеально рівними, їхня недосконалість буде навіть перевагою. Ви також можете використовувати дерево, але воно має бути скоріше доповненням, а не основним елементом стін.

В інтер'єрах використовуються різноманітні джерела освітлення:

- підвісні лампи в хромованих та латунних корпусах;
- лампочки, що висять на проводах, без абажурів;
- стильні ретро-світильники та торшери на довгих ніжках;
- металеві настінні бра у вигляді прожекторів, стилізованих під ті,

якими раніше освітлювалися фабричні цехи.

Це можуть бути і нестандартні рішення, наприклад, класичні вуличні ліхтарі або навіть елементи студійного освітлення (потужні освітлювальні прилади, встановлені на спеціальний штатив-триногу, який можна переміщувати залом). Вони не тільки чудово виглядають, а й дають багато світла, що дозволить висвітлити навіть дуже великі приміщення.

Ще одним цікавим варіантом освітлення інтер'єру ресторану в індустріальному стилі є світильники-«павуки» – кілька або дюжина лампочок, підвішених на довгих необроблених тросах.

У таких приміщеннях використовуються меблі, що поєднують у собі дерево та метал. Вони мають бути трохи грубуватими, без піднесених прикрас. Сталеві предмети меблювання зазвичай хромують або фарбують у чорний колір.

Довгі столи та стільці, в яких дерев'яні та металеві елементи добре поєднуються із сучасним дизайном, будуть пострілом у саме серце індустріального стилю. Для цього ідеально підійдуть дубові чи букові конструкції із масиву дерева. Столи, призначені на двох, мають бути невеликими та вносити стильний акцент. Підвісні стелажі, полиці з бетону і деревини – теж принесуть потрібного настрою в інтер'єр. Барні стільці в стилі лофт, з дубовими сидіннями, біля барної стійки будуть оригінальним аксесуаром. Вони високі і завдяки опорі для ніг дуже зручні.

Деревину не можна фарбувати, а лише просочувати масляно-восковими препаратами або захищати лаком. «Необроблені» столи і стільці можна доповнити диванами та м'якими кріслами в ретро-стилі, які створюють дивовижний, але при цьому ідеальний фон і контраст.

Еклектика. Цей стиль, який поєднує в собі різноманітні елементи з різних стилів та епох, є привабливим для власників ресторанів, які хочуть створити унікальний та індивідуальний інтер'єр, який привертає увагу.

Характерні риси:

- Підлога з набірного паркету;
- Дивани м'яких форм з індійськими покривалами, декоративними подушками і килимами;
- Ліпнина та інші декоративні елементи в оформленні стін і стель;
- Тканинні шпалери, драпірування на дверях;
- Поєднання «густих» складок, драпіровок, наявність стрічок, шнурів в шторах;
- Оббивка з візерунками, пластичні форми ніжок, різьблені спинки крісел;
- Пластична стилістика в меблів з історичними асоціаціями;
- Позолочені елементи на рамах дзеркал і картин;
- Люстри зі скла або позолоченого дерева;
- Дрібні елементи декору: стрази, рюші, пір'я;
- Поєднання різних фактур і текстур: глянцевої і матової, атласної і оксамитові поверхні.

Стиль еклектика в інтер'єрі можна вважати найлегшим стилем в сенсі його втілення і реалізації.

М'які, корпусні меблі, текстиль та декоративні елементи повинні підкорятися одній ідеї. Поєднання елементів різних стилістичних напрямків, переплетення настроїв різних епох дають еклектичному інтер'єру особливий шарм і розкіш. Головна умова всі предмети меблів пов'язати в єдиний ансамбль за рахунок повторення кольорів і фактур. Наприклад, за одним столом можуть

розташуватися сучасні дизайнерський і вінтажні стільці, які поєднуються між собою кольором. Так у вітальні різностильові крісла і диван можна скомпонувати за рахунок яскравої оббивки або подушками з подібним візерунком.

Декор вікон і текстильне оформлення інтер'єру в стилі еkleктика виконується досить пишно й багато. Штори глибоких насичених тонів, оброблені бахромою, бісером, китицями і декоративними джгутами з яскравим візерунком, меблі різних стилів і епох може мати однакову оббивку.

У еkleктиці присутнє різноманіття декору, це можуть бути твори мистецтва і фотодрук, плетені і порцелянові вази, декоративні рамки і багети, лампи і торшери з різноманітними за формою і текстурі абажурами.

Біоніка (біотек). Цей стиль, який став все популярнішим у відповідь на зростаючий інтерес до здорового способу життя та природних матеріалів, дозволяє створити ресторан, який сприяє відпочинку та релаксації.

Характерні риси:

- переважно світла колірна гамма, приємна оку, не контрастна і абсолютно не набридлива;
 - нестандартні прийоми зонування
 - раціональне й економне використання ресурсів — обирайте практичні меблі, декор та текстиль
 - відсутність шаблонів або стандартних рішень, унікального дизайну.
- Як і кожен витвір природи, він неповторний та не схожий на інше
- біоморфний – наслідування рослинного і тваринного світу у виборі форми, заповнення, плавність ліній та обрисів
 - головне завдання інтер'єру - зробити приміщення комфортабельним, для чого потрібна не тільки допомога необхідної техніки та меблів. Біодизайн передбачає простір для ментального відпочинку завдяки природним формам, округлим контурам, природним матеріалам (камінь, цегла, коркове покриття, натуральні шпалери, текстиль, дерево, скло), натуральним текстурам та нейтральним кольорам

- простір має бути м'яко перетікаючим. Рівний перехід від однієї кімнати до іншої, максимально спокійно, без різких та жорстких кордонів. По можливості, перегородки повинні бути легкими та розділеними за допомогою рослин та меблів. Наявність арочних скляних дверей буде значним плюсом Біоніка - це не просто копіювання природних форм і об'єктів. Це органічний зв'язок, простота і виразна пластичність, мінімум ресурсів для максимуму комфортної функціональності і зручності. Меблі краще вибирати максимально комфортні, найкраще - футуристичні. Доречні, в тому числі, підсвічування меблів.

Як декор відмінно підійдуть великі і маленькі горщики з живими рослинами. Рослини повинні бути досить екзотичними, незвичайними. Декору має бути не надто багато і весь декор повинен так чи інакше перегукуватися з еко- або хай-тек темою. Колірна гамма стилю біоніка базується на природних, натуральних відтінках. Занадто яскравих контрастів тут бути не повинно, як і неприродних, кислотних відтінків. Справжні пастельні кольори та відтінки зеленого, помаранчевого, рожевого, білого, синього, жовтого тощо - основа біодизайну. Це про відтінки, що зустрічаються в природі. Також важливо підібрати гармонійні колірні поєднання: гра на контрастах не властива цьому напрямку.

Природного освітлення повинно бути максимально багато, тому вікна повинні бути якомога більшими, а не захованими за важкими шторами або пластиковими жалюзі. Коли природного освітлення недостатньо, ми використовуємо штучні джерела світла - точкове освітлення, вбудовувані світильники, торшери та стельові світильники. Вибираємо помірно яскраве світло, тепле світіння. Ніяких складних стельових конструкцій, потрібні найпростіші рішення.

Світильники можуть бути з дерева, скла, підійдуть і металеві елементи. Ми пам'ятаємо, що в біологічному дизайні форма запозичена з природи. Розуміючи це, уникаємо гострих кутів та технічної різкості в дизайні освітлення.

Використовуйте воду як основний компонент. Фонтани, водоспади, штучні водойми - все, що можна розмістити в будинку або квартирі

Камінь. Композиції з каменю, камінь як матеріал і оздоблення в природних формах

Флористика. Взагалі, квіти і рослини є особливими елементами стилю. Якщо ви маєте свій простір, то навіть можете створити зимовий сад як шматочок природи у приміщенні.

Плетені меблі можна використовувати в дизайні приміщень. Глиняні вазита глеки також популярний декор

Можна і потрібно створювати роботи з використанням природних матеріалів. Це може бути стіл зі скляної стільниці, з наповненням із піска, каміння, черепашок тощо. Фігурки птахів і тварин можна розмістити на полицях

Використовуйте текстиль раціонально, підбирайте лише найважливіше. Найкраще вибирати меблі з щільною оббивкою, декоративні подушки додадуть затишку і можуть стати кольоровим акцентом. Для комфорту на підлозі можна постелити килим із штучного хутра або стилізований килимок під газон.

РОЗДІЛ 2

ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНУ В ЗАДАНИХ УМОВАХ

2.1 Вихідні дані та технічне завдання до проєктування

Об'єкт дизайн-проєкту інтер'єру приміщення ресторану в сучасному стилі розташований в місті Ірпінь, Бучанського району, Київської області на вулиці Університетська №3/3.

Вихідний план об'єкта з терасою має 184.64м^2 . Висота стелі 3300мм. Обраний об'єкт знаходиться у сучасному житловому комплексі, на території ЖК «Центральний 2» поруч з Центральним парком. Приміщення має свій окремий вхід, фасади і не приєднано до будинків житлового комплексу. Поруч з майбутнім рестораном є офіси, бізнес центр, житловий масив, парк, зелена зона, аптека, відділення банку, банкомат, відділення пошти.

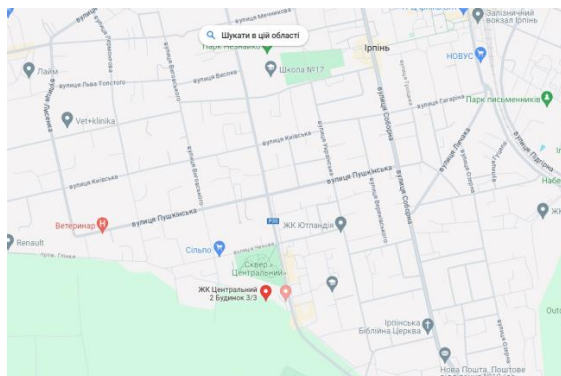


Рис. 1 Карта розташування об'єкту дизайн-проєкту

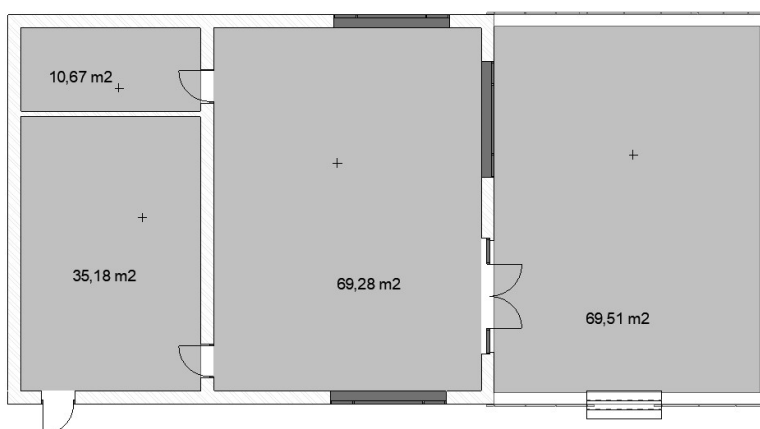


Рис. 2 Вихідний план об'єкта дизайн-проєкту

Об'єкт знаходиться на першому поверсі, має загальну площу $184,64\text{ м}^2$. З яких $69,51\text{ м}^2$ – літня тераса. Приміщення займає $115,13\text{ м}^2$. З них $35,18\text{ м}^2$ виділено під кухню та підсобку та $10,67\text{ м}^2$ для санвузла. Є два входи: з фасаду головний та запасний з підсобки. Приміщення нове та ще не реалізоване. Всі необхідні комунікації підведені, що полегшує встановлення та експлуатацію обладнання для ресторану.

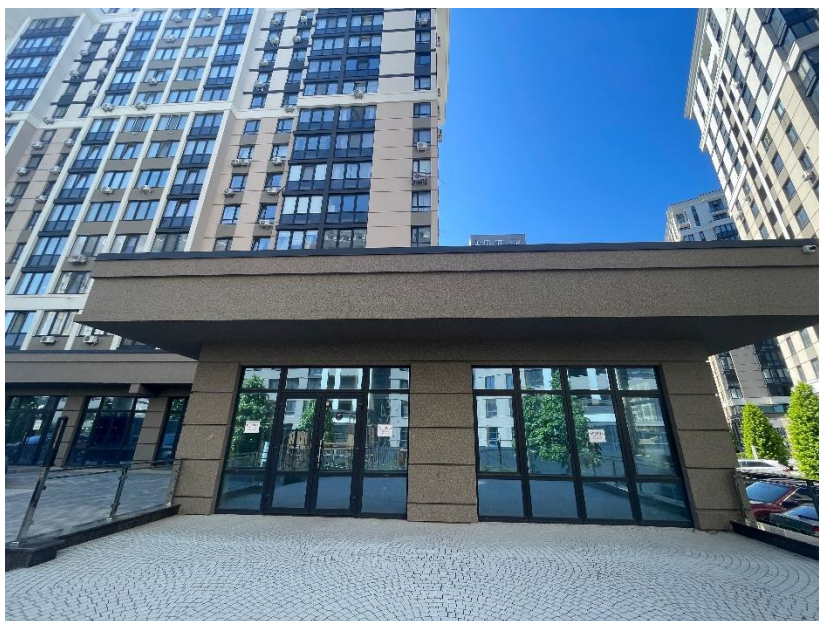


Рис. 3. Вид з фасаду об'єкта дизайн-проекту

ЖК «Центральний-II» - комплекс бізнес-класу в центральній частині Ірпеня. Комплекс складається з восьми будинків на вулиці Університетській. Кожен з них виконаний за індивідуальним проектом і відрізняється один від одного. Разом вони утворюють архітектурну групу, об'єднану двором та зонами відпочинку. В житловому комплексі проживають молоді сім'ї, пари та молодь, яка віддає перевагу відвідуванню закладів гродського харчування. Має закриту територію та охорону.



Рис. 4,5 Фото до реконструкції приміщення

2.2 Опис концепції дизайн-проекту інтер'єру приміщення ресторану

Основна мета цього проекту - створити інтер'єр ресторану, який би відповідав сучасним тенденціям, забезпечував комфорт відвідувачам і сприяв створенню приємної атмосфери для проведення часу. Сучасний стиль дизайну інтер'єру характеризується чіткими лініями, мінімалістичними формами та функціональністю. Він поєднує в собі елементи різних стилів, таких як мінімалізм, хай-тек, лофт та скандинавський стиль, створюючи гармонійний і комфортний простір.

Основні принципи сучасного стилю:

Мінімалізм і функціональність. Сучасний стиль відзначається мінімалізмом у використанні форм і декору. Мінімалістичні інтер'єри підкреслюють простоту і чистоту простору, зосереджуючи увагу на функціональних аспектах. Це досягається через використання простих геометричних форм, чітких ліній і відсутності зайвих деталей. Кожен елемент в інтер'єрі має своє призначення, що сприяє створенню гармонійного і впорядкованого простору.

Прибрати всі перегородки, зробити зал загальним, створити простір open space - такий підхід може здатися занадто демократичним і відкритим для гостей, які шукають усамітнення, проте дизайнери і ресторатори запевняють, що сучасна публіка жадає спілкування та нових знайомств, особливо якщо мова йде про бари та кафе.

Матеріали і текстури Основу сучасного стилю складають натуральні матеріали, такі як дерево, камінь, метал і скло. Вони додають інтер'єру природного тепла і текстурної різноманітності. Поєднання гладких і грубих поверхонь створює візуальний інтерес і додає глибини простору. Використання високоякісних матеріалів забезпечує довговічність і естетичну привабливість інтер'єру. Матеріали з геометричним малюнком допомагають зонувати приміщення, розставляти акценти. Це може бути для підлоги та стін плитка різноманітної геометричної форми: ромби, куби, трикутники, п'ятикутники, прямокутники. Розпис або принт з геометричним візерунком на стінах і стелі або геометричні мотиви можуть бути присутніми в драпіровці меблів.

Використовують бетон в інтер'єрах, вносячи нотку промислової естетики, сьогодні як і раніше актуально. Недорогий, доступний, міцний і універсальний матеріал можна вдало скомпонувати і ввести не тільки в брутальний лофт, але і в мінімалістичні інтер'єри або еkleктику. Бетон доречний у багатьох стилях. Бетонні стіни, підлогу, стелю, колони і арки з бетону не ховають в таких інтер'єрах, навпаки, вони виступають або вигідним фоном для дизайнерських рішень, або ключовий акцентної знахідкою. Бетон вигідно виглядає як сам по собі, так і в поєднанні з деревом, металом, склом, керамікою.

Колірна палітра Основна палітра сучасного стилю складається з нейтральних кольорів: білого, сірого, чорного і бежевого. Вони створюють чистий і спокійний фон, який можна оживити за допомогою яскравих акцентів. Акцентні кольори, такі як синій, зелений або жовтий, використовуються для додання динаміки і створення фокусних точок в інтер'єрі.

Освітлення Освітлення грає ключову роль у створенні атмосфери в сучасному інтер'єрі. Використання великого обсягу природного світла через великі вікна сприяє створенню світлого і привітного простору. Штучне освітлення доповнює природне і використовується для створення різних світлових сценаріїв. Сучасні світильники, вбудоване освітлення і світлодіодні стрічки додають стилю і функціональності інтер'єру.

Гарним прикладом гармонійного використання природних матеріалів та сучасного підходу є Ресторан «Par Bar» 3 у Києві, студія YODEZEEN. Ресторан на лівому березі в Києві розділений на основну зону і терасу. Його центральний вхід — це коридор із зелені та металевих декоративних перегородок, покриття яких стилізовано під іржу. В інтер'єрі використали багато натуральних матеріалів — дерева і каменю. Так, в основному залі є великий круглий стіл ручної роботи з каменю, а дерево обрамляє всі колони ресторану і є основним елементом декору вікон. Барні стійки теж з каменю і дерева. Простір ресторану зонує винна шафа у вигляді металевих рейок із тонованим склом. Для стелі тераси використали перфорований метал зігнутої форми, через що площа здається візуально більшою.



Рис. 4,5 є Ресторан «Par Bar» 3, Київ

РОЗДІЛ 3

ДИЗАЙН-ПРОЄКТ ІНТЕР'ЄРУ ПРИМІЩЕННЯ РЕСТОРАНУ

3.1. Планувальні рішення основних приміщень

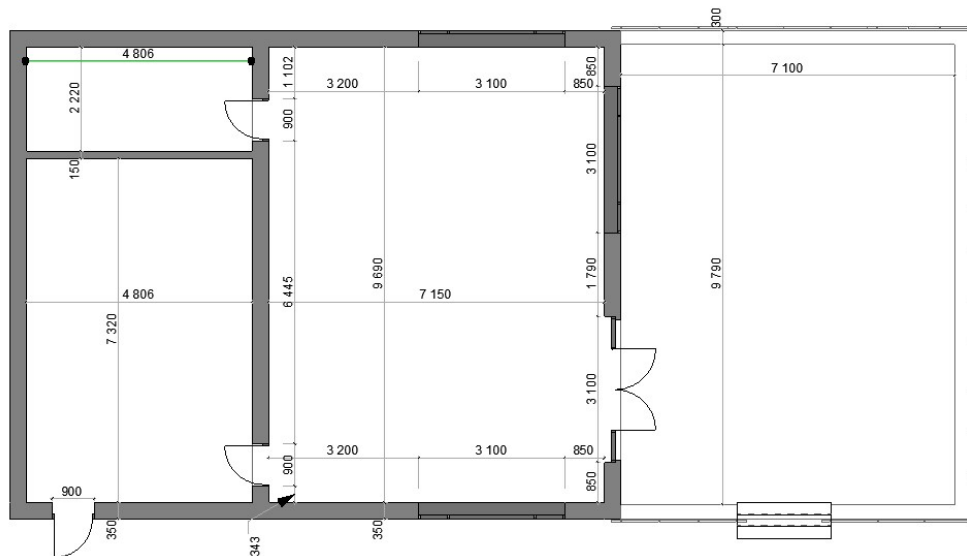
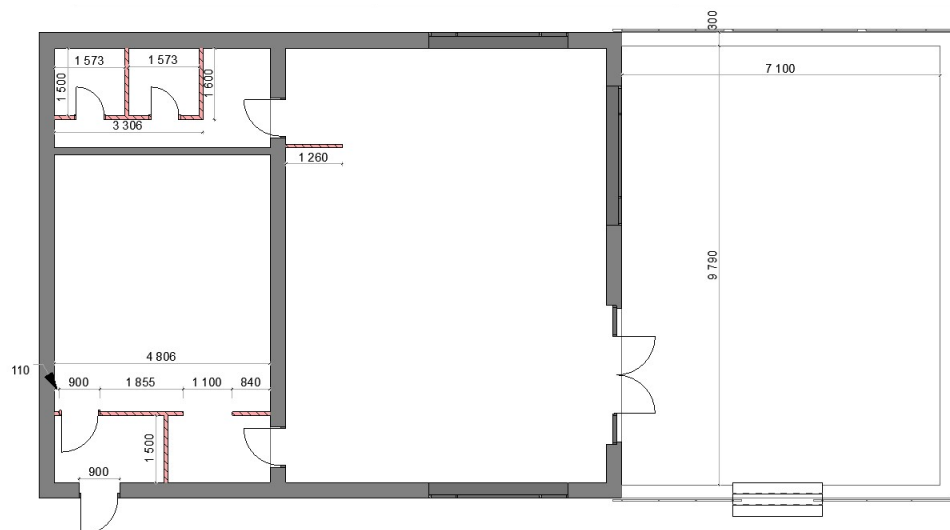


Рис. 3.1 Вихідний план

Вихідний план має загальну площу приміщень $184,64 \text{ м}^2$, головний зал $69,28 \text{ м}^2$, підсобне приміщення $35,18 \text{ м}^2$, та ще приміщення яке відіграє роль вбиральні та санвузла загальною площею $10,67 \text{ м}^2$ рис. 3.1. Об'єкт має висоту стелі 3300 мм, стіни мають ширину 350 мм, перегородки мають ширину 150мм. В об'єкті розробки є 3 панорамних вікна висотою 2700 мм та шириною 3100 мм, які розташовані від рівня підлоги . Двері мають такі самі параметри і вигляд , як вікна .

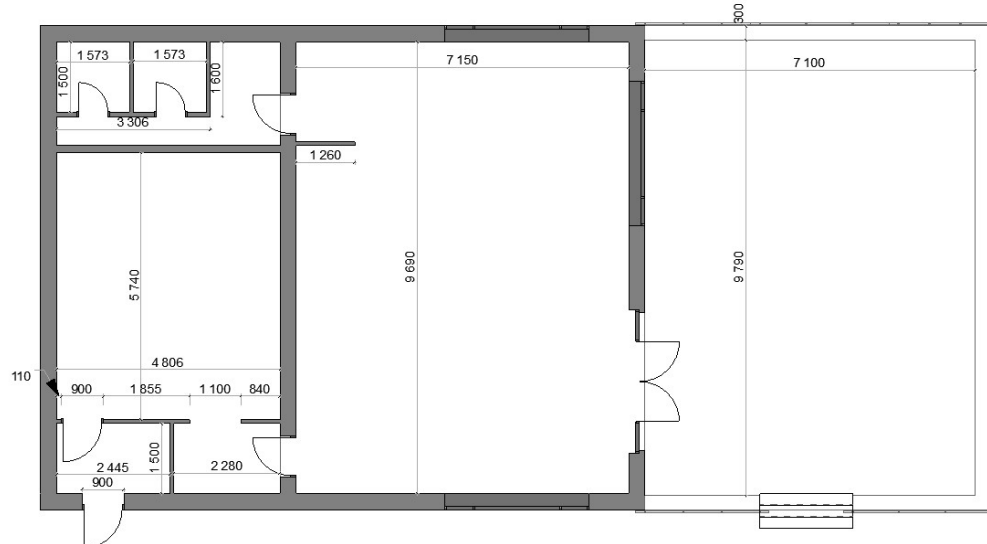


Так як приміщення раніше не було введено в експлуатацію , проводити демонтаж не потрібно . Було проведено монтаж перегородок для санвузла та для маленького коридору який веде на службовий вихід.

Для санвузла було змонтовано стіну ,шириною 100 мм та довжиною 3306 мм , з двома однаковими дверима , з габаритами 700 мм на 2100 мм. Також створено перегородки між двома окремими кабінами ,шириною 80 мм та довжиною 1600 мм. Таким чином було створено дві кабінки 1500 мм на 1573 мм. Висота нових стін відповідає висоті приміщення, тобто 3300 мм.

Змонтовано стіну в приміщенні , яке планується під кухню , для відгородження процесу приготування їжі від інших побутових процесів . Ширина стіни 80 мм, довжина 4 806 мм. В стіну вмонтовані двері ,габаритами 900 мм на 2100 мм , які ведуть в коридор для службового виходу . Також передбачений порожній отвір шириною 1100 мм для коридору для персоналу .

При вході в вбиральню змонтовано перегородку, шириною 80 мм та довжиною 1260 мм , яка буде відділяти зону бару від зони санвузла.



СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов В. В., Дьяченко Р. В. Дослідження впливу сучасних дизайнерських рішень ресторанних закладів на популярність у відвідувачів. Вісник Київського національного університету технологій та дизайну. 2011. № 6 (62). С. 152–160.
2. Брич В. Я. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. Київ: Ліра. 2021. 484 с.
3. Булгакова Т., Окончук А., Бутукова Н. Сучасні тенденції в дизайні інтер'єру ресторану. Актуальні проблеми сучасного дизайну: Матеріали міжнародної науково-практичної конференції. м. Київ: КНУТД, 2021. С. 209–211.
4. В. П. Самодай, А. І. Кравченко Організація ресторанної справи. Суми – 2015. 425 с.
5. Гнатюк Л. Р. Вплив ергономічних вимог на створення комфорту та зручності ресторанів, як закладів громадського харчування / Л. Р. Гнатюк, Я. І. 50 Поліщук // Сучасні проблеми архітектури та містобудування. - 2014. - Вип. 37. - С. 125-131.
6. ДБН В.1.1-7:2016 Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги – [Чинний від 01 червня 2017]. – К.: Міністерство регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України, 2016. – (Державні будівельні норми України).
7. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)
8. ДБН В.2.5-28:2018 Природне і штучне освітлення - [Чинні від 01 березня 2019]. – К.: Мінрегіон України, 2018. – (Державні будівельні норми України).
9. Дудка С.-Р. О. Стиль об'єкта при розробці дизайну предметнопросторового середовища ресторанних комплексів. Сучасні проблеми архітектури та містобудування: наук.-техн. зб. Київ. нац. ун-т буд-ва і архіт. Київ: КНУБА, 2012. Вип. 30. С. 43–47.

10. Ковешніков В. С., Матвієнко А. Т., Разметова О. Г. Організація готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2021. 564 с.

11. Коренець Ю. М. Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу : конспект лекцій [Текст]; Кривий Ріг, ДонНУЕТ, 2017. – 120 с.

12. Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства: підручник для ВУЗів 2-ге видання, доповнене і виправлене. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. 339 с.

13. Олійник О. П., Гнатюк Л. Р., Чернявський В. Г. Основи дизайну інтер'єру. – Київ: НАУ, 2011. – 228 с.

14. Пономаренко В. Проектування підприємств харчування: монографія. Київ : Діло, 2000. 285 с.

15. Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи: навчальний посібник. Суми : СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.

16. Сьомка С. В. Ергономіка та ергодизайн: підручник. Київ: Ліра-К, 2019. 616 с

17. Терешкін О.Г., Балацька Н.Ю. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарств: Конспект лекцій. Харків : ХДУХТ, 2016. 135 с.

18. Третьак Ю. В., Корпусова О., Клещова А. Основні закономірності формоутворення в органічному дизайні. Теорія та практика дизайну: зб. наук. праць. Київ: 2016. 528 с.

19. Організація процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення.

URL:https://pidru4niki.com/14170120/turizm/organizatsiya_protseesu_obsługovuvannya_yogo_materialno-tehnichne_zabezpechennya

20. Основні типи підприємств ресторанного господарства. URL:
https://pidru4niki.com/1522012252899/turizm/osnovni_tipi_pidpriyemstv_restorannogo_gospodarstva

21. Правильна освітленість ресторану та кафе. URL: <https://www.brille.ua/ua/osveshenie-restorana/>
22. Дизайн кафе та ресторанів у стилі мінімалізм. URL: <https://borisstudio.com/uk/dizajn-kafe-ta-restoraniv-u-stili-minimalizm/>
23. Ляшко К. Дизайн ресторану: путівник по новим тенденціям. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/lyashko.htm.
24. Державні та галузеві будівельні норми – Мінрегіон. URL: <https://www.minregion.gov.ua/napryamkidiyalnosti/building/techreg/normuvannia/derzhavni-ta-galuzevi-budivelni-normi/>
25. Bird In Flight . Найкращі українські проєкти 2020 року за версією двох міжнародних дизайн-премій. URL: <https://birdinflight.com/architectura-uk/20210812-dezeen-rbda-awards.html>