

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА
ДИЗАЙНУ

Факультет дизайну
Кафедра дизайну інтер'єру і меблів

УДК 747:725.1:640.43/.44(079.2)

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему

**Дизайн-проектування інтер'єру закладу громадського
харчування з використанням елементів стилістики лофт**

Рівень вищої освіти другий (магістерський)

Спеціальність 022 Дизайн

Освітня програма Дизайн середовища

Виконала: студентка групи МгДс 1-24

Філіппова Х.А.

Науковий керівник д-р. філ.

Агліуллін Р. М.

Рецензент к. мист. Косенко Д.Ю.

Київ 2025

АНОТАЦІЯ

Філіппова Х.А. Дизайн-проектування інтер'єру закладу громадського харчування з використанням елементів стилістики лофт. - Рукопис.

Дипломна робота присвячена дослідженню теоретичних, методичних та практичних аспектів проектування інтер'єру ресторану в стилі «лофт» та розробці комплексної дизайн-концепції, орієнтованої на сучасні вимоги ресторанного бізнесу. Актуальність теми зумовлена зростанням популярності урбаністичної індустріальної естетики, потребою у створенні функціональних, комфортних, технологічно обґрунтованих та емоційно привабливих комерційних просторів.

У дослідженні розглянуто історичні передумови формування стилю «лофт», проаналізовано наукові джерела, сучасні тенденції дизайну інтер'єру, державні будівельні норми, санітарно-гігієнічні, ергономічні та екологічні вимоги, що регламентують проектування ресторанів.

На основі проведеного аналізу сформовано вихідні дані та технічне завдання, визначено функціонально-планувальну структуру, розроблено концептуальну модель інтер'єру ресторану у стилі «лофт». Запропоноване дизайн-рішення спрямоване на створення гармонійного, естетично виразного, безпечного та економічно доцільного простору, що відповідає потребам користувачів і сучасним стандартам індустрії гостинності.

Результати дипломної роботи можуть бути використані у професійній діяльності дизайнерів інтер'єру, архітекторів, девелоперів, власників закладів громадського харчування, а також у подальших наукових і практичних дослідженнях, присвячених інтер'єрному та комерційному дизайну.

Ключові слова: дизайн інтер'єру, стиль «лофт», ресторанний простір, функціонально-планувальні рішення, матеріали та фактури, ергономіка, освітлення, індустріальна естетика, дизайн-концепція, урбаністичний простір.

SUMMARY

Filippova Kh.A. Design project of the interior of a public catering establishment using elements of loft-style. — Manuscript.

The diploma thesis is devoted to the theoretical, methodological, and practical aspects of designing a restaurant interior in the loft style and to the development of a comprehensive design concept that meets the modern requirements of the restaurant industry. The relevance of the topic is determined by the growing popularity of urban industrial aesthetics and the need to create functional, comfortable, technologically justified, and emotionally appealing commercial spaces.

The research examines the historical background of the formation of the loft style, analyzes scientific sources, contemporary interior design trends, national building regulations, as well as sanitary, ergonomic, and environmental requirements governing the design of restaurants.

Based on the conducted analysis, initial data and a technical design brief were formulated, a functional and spatial structure was defined, and a conceptual model of a loft-style restaurant interior was developed. The proposed design solution aims to create a harmonious, aesthetically expressive, safe, and economically feasible environment that meets user needs and modern hospitality industry standards.

The results of the diploma thesis may be applied in the professional practice of interior designers, architects, developers, owners of food service establishments, as well as in further scientific and practical research in the field of interior and commercial design.

Keywords: interior design, loft style, restaurant space, functional and planning solutions, materials and textures, ergonomics, lighting, industrial aesthetics, design concept, urban space.

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ДИЗАЙНУ

Факультет дизайну

Кафедра дизайну інтер'єру і меблів

Рівень вищої освіти другий (магістерський)

Спеціальність 022 Дизайн

Освітня програма Дизайн середовища

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ДІМ

к. мист., доц. Данило КОСЕНКО

“_____” _____ 2025 року

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ СТУДЕНТУ

Філіпповій Христині Андріївній

Тема кваліфікаційної роботи Дизайн-проектування інтер'єру закладу громадського харчування з використанням елементів стилістики лофт .

- 1. Науковий керівник роботи** Агліуллін Руслан Марселєвич , д-р. філ. затверджені наказом КНУТД від «16» вересня 2025 року №209-уч.
- 2. Вихідні дані до кваліфікаційної роботи:** наукові публікації та джерела за темою та дослідження дизайн-проектування інтер'єру офісу архітектурного бюро з урахуванням вимог безпеки у воєнний час
- 3. Зміст кваліфікаційної роботи** (перелік питань, які потрібно розробити): Вступ. Розділ 1. Історичний контекст та аналіз літератури. 2. Концептуальні основи дизайну інтер'єру ресторану лофт. Розділ 3. Дизайн-концепція ресторану в стилі “лофт”. Загальні висновки. Список використаних джерел. Додатки.
- 4. Дата видачі завдання** серпень 2025 року.

5. Консультанти розділів проєкту (роботи)

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		Завдання видав	Розділ прийняв
Розділ 1			
Розділ 2			
Розділ 3			

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапу кваліфікаційної роботи (проєкту)	Орієнтовний термін виконання	Примітка про виконання
1	Вступ	Вересень 2025	
2	Розділ 1. Історичний контекст та аналіз літератури	жовтень 2025	
3	Розділ 2. Концептуальні основи дизайну інтер'єру ресторану лофт	жовтень 2025	
4	Розділ 3. Дизайн-концепція ресторану в стилі “лофт”	листопад 2025	
5	Загальні висновки	листопад 2025	
6	Оформлення кваліфікаційної роботи (чистовий варіант)	5 грудня 2025	
7	Подача кваліфікаційної роботи науковому керівнику для відгуку(за 12 днів до захисту)	5 грудня 2025	
8	Подача кваліфікаційної роботи (проєкту) для рецензування (за 10 днів до захисту)	10 грудня 2025	
9	Перевірка кваліфікаційної роботи на наявність текстових співпадінь та помилок (за 10 днів до захисту)	10 грудня 2025	
10	Подання кваліфікаційної роботи на затвердження завідувачу кафедри (за 3 днів до захисту)	12 грудня 2025	

З завданням ознайомлений:

Студентка _____

Христина ФІЛІПОВА

Науковий керівник _____

Руслан АГЛІУЛЛІН

ЗМІСТ

ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1. ІСТОРИЧНИЙ КОНТЕКСТ ТА АНАЛІЗ ЛІТЕРАТУРИ	12
1.1 Історія виникнення стилю «лофт»	12
1.2 Аналіз сучасних досліджень і літератури з дизайну інтер'єру в стилі лофт	15
1.3 Норми та стандарти у будівництві та архітектурі для ресторанів	17
1.4 Оптимізація простору та ергономіка у дизайні інтер'єру ресторанів	20
1.5 Екологічні норми та гігієнічні вимоги в дизайні	24
1.6 Аналіз дизайн-проектів ресторанів в стилі «лофт»	27
Висновки до розділу 1	33
РОЗДІЛ 2. КОНЦЕПТУАЛЬНІ ОСНОВИ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНУ ЛОФТ	35
2.1 Філософія стилю «лофт» у дизайні ресторану	35
2.2 Архітектурні особливості інтер'єру ресторану в стилі «лофт	38
2.3 Функціонально-планувальні рішення для оптимальної організації простору ресторану в стилі «лофт»	43
2.4 Характеристики меблів, освітлення та зелених зон у дизайні	47
Висновки до розділу 2	51
РОЗДІЛ 3. ДИЗАЙН-КОНЦЕПЦІЯ РЕСТОРАНУ В СТИЛІ «ЛОФТ»	53
3.1 Аналіз та характеристика об'єкта проектування — ресторан у стилі «лофт»	53
3.2 Вихідні дані та технічне завдання на проектування інтер'єру	57
3.3 Концептуально-стильове обґрунтування дизайну ресторану	59
3.4 Розробка дизайн-рішення інтер'єру ресторанного простору	64
Висновки до розділу 3	68
ВИСНОВКИ	70

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

72

ДОДАТКИ

75

ВСТУП

«Дизайн проєкт інтер'єру ресторану у стилі лофт» відкриває широке поле для дослідження впливу історичних, культурних та технологічних аспектів на формування сучасних громадських просторів. Стиль лофт, який походить від англійського слова «loft», що означає «горище» або «мансарда», первісно виник як напрямок в архітектурі і дизайні, що дозволяє використовувати старі промислові будівлі під житлові чи громадські зони. Таке перевтілення не лише зберегло історичні споруди, але й надало їм нове життя, збагативши сучасний дизайн унікальними характеристиками великого відкритого простору, оригінальних конструкційних елементів та індустріальної естетики.

Зростаюча популярність ресторанів, оформлених у стилі лофт, вказує на зміни у сприйнятті споживачами таких просторів, де вони віддають перевагу неформальності, креативності та відкритості. В цій роботі ми прагнемо дослідити, як можна адаптувати стиль лофт для розробки інтер'єру ресторану, який би відповідав сучасним вимогам до функціональності, комфорту та естетики. Аналізуватимуться історичний контекст стилю, сучасні тенденції, нормативні вимоги, а також специфічні проєктні рішення, які можуть бути використані для створення унікального та привабливого ресторанного простору.

Актуальність теми дизайну інтер'єру ресторану у стилі лофт значною мірою визначається сучасними тенденціями в архітектурі та дизайні, які підкреслюють необхідність адаптації старих промислових просторів для нових комерційних та громадських функцій. З огляду на стрімке зростання міського населення та обмеженість доступних просторів у багатьох великих містах, реструктуризація існуючих будівель стає вигідною альтернативою зведенню нових. Лофт як стиль пропонує унікальне поєднання історичної

цінності, сучасної функціональності та естетичного привабливості, що робить його особливо популярним серед рестораторів та відвідувачів.

Тема дизайну інтер'єру в стилі лофт також є актуальною з точки зору екологічної стійкості. Використання вже існуючих просторів зменшує потребу в нових будівельних матеріалах та сприяє зниженню викидів вуглецю, що є важливим аспектом у контексті глобальних зусиль по боротьбі зі зміною клімату. В контексті бізнесу, дизайн інтер'єру ресторану у стилі лофт може відігравати вирішальну роль у формуванні бренду та привабленні клієнтів. Атмосфера ресторану, оформленого у стилі лофт, може створювати особливий досвід для відвідувачів, який спонукає їх повертатися знову і знову.

Мета дослідження полягає у глибокому аналізі особливостей дизайну інтер'єру ресторану у стилі лофт, з особливим акцентом на історичні аспекти стилю, сучасні тенденції в архітектурі та дизайні, а також нормативні та функціональні вимоги, що регулюють створення таких просторів. Дослідження має на меті з'ясувати, як можна ефективно адаптувати концепцію лофт у дизайні інтер'єру ресторанів, забезпечуючи при цьому естетичну привабливість і високу функціональність простору.

Завдання дослідження:

1. дослідити еволюцію стилю лофт, від його виникнення в середині 20-го століття до сьогоденного статусу одного з найбільш впізнаваних напрямків у сучасному дизайні.
2. оцінити останні наукові та професійні публікації, що стосуються дизайну інтер'єру в стилі лофт, з метою ідентифікації головних тенденцій та інновацій.
3. аналізувати вимоги, які висуваються до конструкції та облаштування ресторанів, щоб забезпечити їх безпеку, комфорт та відповідність законодавчим нормам.
4. розглядати методи ефективного використання простору, що дозволяють максимізувати функціональність при збереженні відкритості і просторості, характерних для лофт.

5. оцінка екологічних норм та гігієнічних вимог, що впливають на дизайн інтер'єру ресторанів, щоб забезпечити створення безпечного та здорового середовища для відвідувачів і персоналу.

6. дослідження успішних прикладів реалізації дизайну інтер'єру ресторанів у стилі лофт, щоб визначити кращі практики та виявити можливі виклики та рішення.

Об'єктом дослідження є інтер'єр ресторану. Це широкий контекст, що включає архітектурну структуру, дизайнерські рішення та використання простору в ресторанах, які відображають ідеї та естетичні принципи стилю лофт.

Предметом дослідження є конкретні дизайнерські елементи та методики, які застосовуються для створення інтер'єру ресторану в стилі лофт. Це охоплює такі аспекти, як вибір матеріалів, планування простору, функціональні та естетичні вимоги, а також інтеграція сучасних технологій та екологічних рішень для оптимізації комфорту та безпеки.

Методи дослідження. Під час роботи використано аналіз нормативних документів, досвід сучасного проєктування, порівняльний аналіз, літературно-системний огляд наукових джерел, метод комп'ютерного моделювання, візуально-графічні методи та метод синтезу дизайнерських рішень.

Наукова новизна та практична цінність. Наукова новизна полягає у комплексному розгляді принципів формування інтер'єру закладу громадського харчування в стилі лофт з урахуванням сучасних дизайнерських тенденцій та функціональних вимог. Практична цінність роботи полягає у можливості застосування запропонованих проєктних рішень у реальних умовах для створення комфортного й естетичного інтер'єру, що підвищує привабливість закладу для відвідувачів.

Інформаційна база дослідження. Наукова література з дизайну та архітектури, нормативні документи, сучасні дослідження тенденцій оформлення комерційних просторів, методичні рекомендації, інтернет-ресурси, зразки інтер'єрних рішень.

Апробація результатів дослідження. Брала участь у II Міжнародній науково-практичній конференції, що відбулася 3–5 грудня 2025 року. У межах конференції було представлено та опубліковано наукову статтю на тему «Дизайн-проектування інтер'єру закладу громадського харчування з використанням елементів стилістики лофт», за результатами чого отримано відповідний сертифікат учасника.

Обсяг і структура кваліфікаційної роботи. Дипломний магістерський проєкт складається зі вступу, 3 розділів, загальних висновків, списку використаних джерел (40 найменування) та додатків. Загальний обсяг бакалаврського проєкту становить 66 сторінок комп'ютерного тексту (без додатків). Додатки – 20 сторінок.

РОЗДІЛ 1. ІСТОРИЧНИЙ КОНТЕКСТ ТА АНАЛІЗ ЛІТЕРАТУРИ

1.1 Історія виникнення стилю «лофт»

Стиль лофт, який сьогодні вважається одним з ключових напрямків у дизайні інтер'єру, має свої корені в індустріальному минулому. Він виник у 1930-х та 1940-х роках у США [22], зокрема в таких містах, як Нью-Йорк та Чикаго, коли артисти почали шукати доступні простори для життя та роботи. Вони обирали старі промислові будівлі з великими відкритими просторами, які були недорогими в оренді та пропонували достатньо місця для студій. Ці будівлі, часто занедбані та покинуті, мали високі стелі, великі вікна та збережені елементи промислової інфраструктури, такі як цегляні стіни, дерев'яні балки та видимі вентиляційні труби (див. рис. 1.1) [3].



Рис. 1.1. – структура ресторану в стилі «лофт»

З часом стиль лофт трансформувався з практичної необхідності в естетичний вибір. У 1970-х роках цей напрямок почав асоціюватися не тільки з економічною вигодою, а й з певним стилем життя, що виражає креативність та свободу [34]. Інтер'єри в стилі лофт стали популярними серед художників,

дизайнерів, фотографів та інших творчих особистостей, що цінували неповторність, простір і світло, які надавали ці приміщення.

У 1980-х та 1990-х роках лофт перейшов від альтернативної ніші до мейнстріму, знайшовши своє місце у комерційних проєктах та житловому будівництві [1]. Він став символом урбаністичної модернізації та часто асоціюється з реновацією міських районів та гентрифікацією. Цей стиль використовувався не лише для житлових просторів, але й для ресторанів, бутіків та офісів, пропонуючи новий погляд на дизайн та використання старих промислових будівель.

На початку 21 століття лофт продовжує бути популярним, адаптуючись до сучасних вимог екологічності, енергоефективності та функціональності. Цей стиль не тільки зберіг свою привабливість, але й розвивається, інтегруючи новітні технології та інноваційні матеріали для створення унікальних, комфортабельних та естетично привабливих просторів [29].

Лофт, який спочатку був економічною необхідністю для творчих особистостей, трансформувався у значущий дизайнерський напрямок, що відображає ширший культурний зсув у міському житті та естетиці [2]. Цей стиль відзначається своєю відвертістю до необроблених матеріалів, таких як залізо, сталь, скло та натуральне дерево, які не лише демонструють індустриальне минуле, але й вносять текстурну глибину та візуальний інтерес до простору [10].

Популярність лофту у громадських і комерційних просторах також можна пояснити його відкритістю та багатофункціональністю, які сприяють гнучкому використанню великих площ. Ресторани, магазини, студії та офіси, оформлені у стилі лофт, часто характеризуються мінімалістичним підходом до декору, де основна увага зосереджується на просторі і світлі, а не на традиційній вишуканості чи розкоші [21]. Це створює відчуття відкритості та свободи, яке вабить сучасного споживача. Адаптація лофту до сучасних екологічних стандартів та принципів сталого розвитку внесла нові аспекти в його популярність. Сучасні проєкти лофту часто включають зелені технології,

такі як сонячні панелі, системи вторинного використання води, високоефективне освітлення та інші інноваційні рішення, які допомагають зменшити екологічний вплив будівель. Ці зміни роблять стиль лофт не тільки естетично привабливим, але й практично виправданим з точки зору сучасних вимог до енергоефективності та екологічності.

Одним з важливих аспектів стилю лофт є його вплив на соціальні взаємодії у міському середовищі [4]. Відкритий план і невелике кількість перегородок сприяють більшій відкритості та комунікації між людьми, роблячи такі простори ідеальними для культурних заходів, виставок та інших громадських зборів. Ця особливість лофту робить його особливо привабливим для міських просторів, де громадськість та взаємодія є ключовими елементами міського життя [15]. Таким чином, стиль лофт продовжує еволюціонувати і залишатися важливою частиною дизайнерської і культурної сцени, адаптуючись до змінних вимог та очікувань сучасного суспільства і вносячи свій внесок у формування урбаністичного обличчя міст.

Ще одним аспектом, який слід відзначити в контексті стилю лофт, є його вплив на переосмислення традиційних понять про красу та функціональність у дизайні інтер'єрів. Лофт відкриває нові можливості для інтеграції незавершених або «сиріх» елементів у стильне та функціональне середовище [12]. Залишені на виду вентиляційні системи, необроблені стіни із цегли або бетону, а також видимі елементи інженерних систем не тільки зберігають історичну цінність простору, але й додають йому характеру та автентичності.

Історія стилю «LOFT» свідчить про його трансформацію з простору для художників у глобальний дизайн-стиль, який підкреслює індустріальну спадщину та неповторність. Сьогодні «LOFT» відображає важливі аспекти інновацій, творчості та індивідуальності, що роблять його популярним в багатьох контекстах сучасного життя [24, с. 134-143].

Ці особливості стилю лофт сприяють створенню унікального візуального досвіду, який відіграє ключову роль у формуванні атмосфери ресторану або будь-якого іншого комерційного простору. Вони дозволяють

власникам та дизайнерам експериментувати з простором, створюючи гнучкі та адаптивні рішення, які можуть бути змінені залежно від потреб відвідувачів чи зміни призначення простору. Лофт спонукає до більшої взаємодії з мистецтвом. Не рідко в таких просторах можна зустріти арт-інсталяції, великі художні полотна чи скульптури, які гармонійно вписуються в індустріальну естетику інтер'єру. Це не тільки стимулює творчість та надихає відвідувачів, але й робить кожен візит у такий ресторан унікальним досвідом [5].

Отже, стиль лофт є виразом сучасного прагнення до більшої відкритості та демократизації простору. Його популярність вказує на зміни у споживацьких вподобаннях, де високо цінується оригінальність, автентичність та візуальна прозорість. Такі якості роблять лофт ідеальним стилем для ресторанів, які прагнуть створити незабутній амбієнт, здатний приваблювати широку аудиторію і задовольняти їхній попит на нові та захоплюючі досвіди.

1.2 Аналіз сучасних досліджень і літератури з дизайну інтер'єру в стилі лофт

Сучасні дослідження та література в області дизайну інтер'єру в стилі лофт значно розширили розуміння цього напрямку, зосереджуючись на його адаптації та інноваціях, які можуть бути застосовані в різних типах просторів, включаючи комерційні, житлові та громадські об'єкти [8]. Ця література часто підкреслює, як історичні особливості лофту можуть бути інтегровані з сучасними технологіями та екологічними підходами для створення функціональних і естетично привабливих просторів.

Один з ключових аспектів, який часто обговорюється у сучасних дослідженнях, - це збереження автентичності індустріальних елементів при одночасному введенні сучасних технологій, що сприяють збільшенню енергоефективності та екологічності будівель. Дослідники вказують на такі інновації, як інтелектуальне освітлення, системи «розумний дім»,

використання вторинних матеріалів у внутрішньому оздобленні, що не тільки підсилюють естетичні та функціональні якості лофтів, але й сприяють зменшенню вуглецевого сліду [32]. Окрім технічних аспектів, значну увагу приділяється ролі лофту у формуванні соціальних взаємодій. Великі відкриті простори з мінімальними перегородками стимулюють більш відкриту взаємодію та співпрацю, що робить стиль лофт популярним у таких сферах, як креативні індустрії та стартапи [23]. Література також акцентує на адаптації лофту до потреб сучасних споживачів, які цінують не тільки функціональність, але й естетичну привабливість, а також можливість особистісного виразу через простір.

У контексті ресторанного бізнесу, дослідження зосереджуються на тому, як інтер'єр у стилі лофт може впливати на сприйняття бренду та загальне задоволення клієнтів. Вони досліджують, як такі елементи, як оригінальне арт-декорування, еkleктичні меблі та ретельно продумане освітлення можуть створити особливу атмосферу, що відрізняє ресторан від конкурентів та приваблює відвідувачів, які шукають унікальні гастрономічні враження. Сучасні дослідження та література допомагають краще зрозуміти потенціал стилю лофт в різних аспектах дизайну інтер'єру, від його історичних коренів до сучасних тенденцій, висвітлюючи як його адаптивність, так і тривалу популярність в дизайнерській спільноті [7].

Розвиток інтересу до стилю лофт також відображається у численних наукових статтях та книгах, які досліджують психологічний вплив інтер'єру на людське самопочуття і поведінку. В цьому контексті, лофт з його відкритими просторами та елементами сирієї незавершеності виступає не просто як стиль оформлення, а як середовище, що стимулює креативність та сприяє відчуттю свободи [25]. Дослідники виявили, що такі характеристики можуть значно підвищувати мотивацію та продуктивність, особливо в креативних та інноваційних індустріях. Сучасна література з дизайну інтер'єру в стилі лофт звертає увагу на зміни в сприйнятті та використанні міського простору. Автори обговорюють, як перетворення старих промислових будівель на

житлові комплекси або комерційні центри може сприяти гентрифікації районів та підвищенню міської вартості [27]. В такому контексті, лофт виступає як каталізатор міського відродження, допомагаючи залучити нові демографічні групи та сприяючи економічному розвитку.

Наукові публікації також розкривають еволюцію матеріалів і технологій, використаних у лофт-інтер'єрах. Зокрема, вони аналізують, як традиційні матеріали, такі як цегла, дерево та метал, можуть бути комбіновані з інноваційними елементами, наприклад, із стійкими або відновлюваними матеріалами, для створення стійких і екологічно чистих дизайнів. Ці дослідження підкреслюють необхідність балансу між збереженням автентичного індустриального шарму та відповідністю до сучасних екологічних вимог [30].

Особлива увага приділяється інтеграції інтер'єру лофт з зовнішнім середовищем. Розглядаються варіанти дизайну, які включають великі вікна та скляні стіни для максимального використання природного світла, що не лише знижує енергетичні витрати, але й сприяє створенню здоровішого простору для проживання та роботи [13].

Отже, сучасні дослідження та література в області дизайну інтер'єру в стилі лофт відіграють важливу роль у розумінні його естетичного, функціонального та соціокультурного впливу на сучасне міське життя, вказуючи на широкі можливості для подальших інновацій та вдосконалення цього універсального стилю.

1.3 Норми та стандарти у будівництві та архітектурі для ресторанів

Норми та стандарти у будівництві й архітектурі для ресторанів є ключовими аспектами, що забезпечують функціональність, безпеку та відповідність закладу вимогам законодавства та очікуванням відвідувачів. Ці правила регулюють майже всі аспекти проектування та експлуатації

ресторану: від вибору місця для будівництва до деталей внутрішнього планування та інженерних систем [6]. Дотримання норм гарантує, що ресторан відповідає стандартам якості, сприяє комфорту відвідувачів і створює безпечні умови для роботи персоналу.

Однією з основних вимог є забезпечення міцності конструкцій. Це включає аналіз несучих стін, стель і підлог, особливо якщо ресторан розміщено в будівлях, переобладнаних зі старих промислових приміщень, як це характерно для стилю лофт. В таких випадках важливо враховувати стан матеріалів і можливі модифікації, необхідні для відповідності сучасним будівельним стандартам [16]. Архітектурні рішення повинні також враховувати навантаження, зокрема зону кухні, місця для зберігання продуктів і вагу обладнання.

Планування простору підпорядковується стандартам, які визначають мінімальні розміри проходів, висоту стель і розташування зон. Наприклад, нормативи вимагають розділення кухонних приміщень від обідньої зони, забезпечення вентиляції, а також організації санітарних вузлів для клієнтів та персоналу [14]. У випадку стилю лофт, характерна відкритість простору може створювати виклики для дотримання цих правил, але грамотне зонування за допомогою меблів, освітлення чи прозорих перегородок дозволяє ефективно вирішувати такі питання.

Системи вентиляції, кондиціонування і пожежної безпеки є критично важливими для будь-якого ресторану. Нормативи визначають, які системи мають бути встановлені для забезпечення безперервного обміну повітря в приміщеннях, зокрема на кухні, де працює обладнання, що виділяє тепло, пару і жир [9]. Встановлення пожежної сигналізації, вогнегасників, а також евакуаційних виходів із чітким маркуванням є обов'язковою умовою. Також діють санітарні норми, що визначають матеріали для внутрішнього оздоблення приміщень, які повинні бути легко очищуваними, безпечними і такими, що не виділяють шкідливих речовин. Це особливо важливо для кухонних зон і зон, де відбувається контакт з продуктами харчування.

Освітлення має відповідати стандартам: у зоні приготування їжі потрібно встановлювати яскравіші світильники, ніж у зоні відпочинку, де світло може бути більш приглушеним для створення атмосфери [19]. Окрему увагу слід приділити забезпеченню доступності для осіб з обмеженими можливостями. Ресторани зобов'язані мати доступні входи, відповідно обладнані туалети, а також організовані маршрути переміщення всередині приміщення, що відповідають стандартам доступності.

Норми та стандарти у будівництві ресторанів також регулюють аспекти енергозбереження та екологічності, що стають все більш важливими в сучасному світі. Використання енергоефективних технологій, таких як LED-освітлення, сучасні системи опалення, вентиляції та кондиціонування повітря (HVAC), є вимогою для багатьох нових або реконструйованих закладів [10]. Крім того, ресторани зобов'язані мати системи для збору і утилізації відходів, особливо в умовах, коли екологічні ініціативи набирають обертів. Наприклад, використання жироловок у кухонних стоках є обов'язковим для зменшення забруднення водних ресурсів.

Акустичний комфорт також входить до переліку стандартів, які мають бути враховані при створенні ресторану. Для приміщень у стилі лофт, з їхніми великими відкритими просторами та мінімальним оздобленням, питання акустики є особливо гострим. Нормативи передбачають застосування матеріалів та конструкцій, що забезпечують належний рівень звукоізоляції як між різними зонами ресторану, так і з зовнішнім середовищем. Це важливо не лише для зручності гостей, але й для відповідності правилам щодо допустимого рівня шуму в житлових або комерційних районах [17].

Ще один критично важливий аспект – пожежна безпека, яка охоплює як технічні вимоги до матеріалів і обладнання, так і організацію евакуації в разі надзвичайної ситуації. Для ресторанів у стилі лофт, що часто розташовані у старих будівлях, особливу увагу потрібно приділяти вогнестійкості конструкцій і оздоблювальних матеріалів. Зокрема, дерев'яні балки або цегляні стіни повинні бути оброблені спеціальними антипіренами, щоб

відповідати вимогам безпеки. Наявність системи пожежогасіння, аварійного освітлення та чітко позначених виходів є обов'язковими, а план евакуації має бути видимим і доступним для всіх відвідувачів.

Гігієнічні вимоги до ресторанних приміщень також мають значний вплив на проєктування. Система водопостачання повинна забезпечувати як якість, так і безперебійність подачі води, особливо для кухні та санітарних вузлів [11]. У закладах харчування потрібно уникати застою води в системах, що може спричиняти ризик розвитку бактерій. Крім того, стандарти передбачають наявність спеціальних зон для миття інвентаря, які не перетинаються із зоною приготування їжі.

У стилі лофт особливо важливим є збереження гармонії між автентичним виглядом і відповідністю всім цим вимогам. Архітектори та дизайнери часто стикаються з викликом інтеграції сучасних інженерних рішень, таких як системи вентиляції, пожежної безпеки або водовідведення, у промислову естетику лофту [18]. Це вимагає творчого підходу, оскільки видимі комунікації, які є характерними для стилю, повинні бути не тільки частиною дизайну, але й відповідати всім технічним нормам.

Отже, дотримання норм і стандартів у будівництві та архітектурі ресторанів є складним, багатогранним процесом, що вимагає врахування широкого спектру вимог. Це гарантує безпечність, ефективність використання простору і задоволення потреб як відвідувачів, так і персоналу ресторану. Дотримання цих стандартів забезпечує не лише комфорт і безпеку гостей та персоналу, але й сприяє створенню позитивної репутації ресторану, що важливо для його успішного функціонування в умовах сучасного ринку.

1.4 Оптимізація простору та ергономіка у дизайні інтер'єру ресторанів

Оптимізація простору та ергономіка у дизайні інтер'єру ресторанів відіграють вирішальну роль у створенні функціонального, комфортного та

естетично привабливого середовища [20]. Ці компоненти є критично важливими, оскільки добре спланований простір сприяє не тільки зручності та задоволенню гостей, але й ефективності роботи персоналу. Оптимізація простору включає розумне використання кожного квадратного метра, забезпечуючи при цьому достатній простір для руху і взаємодії.

Сьогодні лофтовий стиль повторює головні риси старого:

- Використання текстур та частин старих будівель у якості декору. Це може бути відкрита цегляна кладка, величезні вентиляційні труби, масивні металеві сходи. Також увагу приділяють старій керамічній плитці. Кожен скол чи потертість – уже частина дизайну [26].
- Головні кольори – це різні відтінки коричневого, сірого, бурого. Простіше кажучи, використовується кольорова гамма промислових приміщень з історією.
- Матеріали – цегла, бетон, камінь, дерево, метал. Усі вони можуть мати природні ознаки часу. Також дерево штучно зістарюють, додають йому фактури та історії.
- Для декору використовують яскраві картини, плакати, предмети мистецтва.
- Меблі часто виготовляють зі старих речей. До прикладу, велика швейна машинка Зінгер легко перетворюється на стіл, а металевий сейф – на шафу для книг. Усі речі отримують нове життя, бо вони – частина історії.
- Враховуючи те, скільки фактурних деталей зберігає лофтовий дизайн, варто зберігати відкритий простір.
- Прибори освітлення – завжди цікаві та оригінальні. Це можуть бути світильники з дерева, лампи з металу, бра з пробок, тощо. Усе світло – м'яке, жовтувате, лагідне [28].

Один із способів досягнення цієї мети — це створення відкритого плану з мінімальними перегородками, що дозволяє візуально та фізично розширити простір. Великі вікна, які пропускають багато природного світла, також відіграють важливу роль у створенні відчуття простору та відкритості. В

дизайні ресторанів у стилі лофт, наприклад, часто використовуються елементи промислового дизайну, такі як відкриті стелі та необроблені стіни, що допомагають створити візуальну єдність простору [31]. Ергономіка в дизайні інтер'єру ресторанів фокусується на забезпеченні зручності та безпеки для всіх користувачів, включаючи гостей та персонал [35]. На кухні, де швидкість і ефективність є ключовими, ергономічне розташування обладнання та робочих поверхонь допомагає зменшити втому та збільшити продуктивність. Це включає правильне розміщення приладів так, щоб мінімізувати необхідність в далеких переміщеннях між станціями, а також висоту робочих поверхонь для запобігання перенапруженню.

У зонах для гостей ергономіка торкається забезпечення достатнього простору між столиками, комфортних меблів, які підтримують тіло без незручностей, та адекватного освітлення, яке допомагає створити приємну атмосферу, але не втомлює очі [39]. Кожен аспект ресторану від столиків і стільців до положення меню і декору повинен бути продуманим з точки зору зручності та функціональності. Розробка інтер'єру, яка враховує індивідуальні потреби людей з обмеженими можливостями, також є невід'ємною частиною ергономічного дизайну. Це означає наявність безбар'єрного доступу, в тому числі широких проходів, відсутність порогів, а також спеціально обладнані санвузли.

Врахування цих аспектів у дизайні інтер'єру ресторану не тільки підвищує його функціональність і комфорт для відвідувачів та персоналу, але й може стати вирішальним фактором у формуванні позитивного сприйняття бренду та загального успіху закладу [40]. Ефективна оптимізація простору та ергономіка також включає в себе використання кольору, текстур і матеріалів, які можуть вплинути на сприйняття розміру та настрою в ресторані. Наприклад, світлі кольори і дзеркальні поверхні можуть візуально розширити простір, роблячи маленькі приміщення здаватися більшими і просторішими. З іншого боку, темні кольори та багаті текстури можуть надати інтер'єру відчуття затишку та розкоші [4].

Важливим елементом є також освітлення, яке має бути гнучко налаштованим, щоб адаптуватися до різних часів дня та типів заходів, які може проводити ресторан. Ефективне освітлення може не тільки підкреслити кращі аспекти дизайну інтер'єру, але й створити відповідну атмосферу для різних обстановок — від романтичних вечерів до бізнес-ланчів [36].

Зберігання в ресторані є ще однією критичною областю, яка вимагає ретельного планування для забезпечення ефективності та зручності. Використання меблів з вбудованими можливостями зберігання та багатофункціональних елементів може допомогти максимізувати простір без перевантаження інтер'єру [1]. Важливо, щоб всі необхідні прилади та інвентар були легкодоступними, але не заважали свободі руху персоналу та гостей.

Подальша оптимізація може бути досягнута через інтеграцію технологічних рішень, таких як цифрові системи для управління замовленнями і обслуговування клієнтів. Цифровізація може значно покращити ефективність обслуговування, зменшуючи час очікування та збільшуючи задоволеність клієнтів [34].

Врахування усіх цих елементів при проектуванні ресторану не тільки забезпечить комфорт і задоволеність відвідувачів, але й сприяє створенню продуктивного робочого середовища для персоналу [36]. Це, в свою чергу, може вплинути на загальну рентабельність та успіх ресторану в конкурентному гастрономічному просторі.

Оптимізація простору та ергономіка в дизайні ресторанів також зосереджується на забезпеченні доступності для всіх відвідувачів, включаючи осіб з обмеженими можливостями. Розробка інклюзивних рішень, як-от широкі проходи, відсутність порогів, під'їзди та адаптовані туалети, є обов'язковою умовою для сучасних громадських закладів. Це демонструє соціальну відповідальність власників та створює зручне середовище для всіх категорій гостей.

Важливість тісної інтеграції між різними зонами ресторану також не можна недооцінювати [38]. Правильне розміщення кухні відносно зали для

відвідувачів може знизити ризики та збільшити ефективність сервісу. Наприклад, кухня має бути розташована так, щоб оптимізувати потік робочих процесів та мінімізувати час, необхідний для доставки їжі до столів [38]. Це вимагає глибокого розуміння кухонного процесу і потреб сервісної команди.

Креативне використання меблів, яке допомагає розділити простір на більш функціональні зони без втрати відкритості або атмосфери, є ще одним важливим елементом оптимізації простору. Меблі з можливістю реконфігурації можуть бути особливо корисними у ресторанному середовищі, де потреби можуть змінюватися в залежності від часу доби або типу заходів, які проводяться в ресторані [44]. Підходи до ергономіки та дизайну в ресторанному бізнесі постійно еволюціонують з огляду на нові дослідження та технології. Сучасні тенденції включають використання додатків для планування простору, що використовують дані для оптимізації розміщення столів та створення більш ефективного гостьового досвіду [38].

Отже, інтеграція ергономіки та оптимізація простору є не просто питанням дизайну, а стратегічним підходом до створення ресторану, який відповідає вимогам безпеки, комфорту і естетики, забезпечуючи при цьому високий рівень обслуговування і гостьового задоволення.

1.5 Екологічні норми та гігієнічні вимоги в дизайні ресторанних просторів

Екологічні норми та гігієнічні вимоги відіграють ключову роль у дизайні ресторанних просторів, підкреслюючи необхідність створення безпечних, чистих та здорових умов для відвідувачів та персоналу. Основна мета таких стандартів полягає у забезпеченні стійкості закладів харчування до впливу зовнішнього середовища і гарантуванні високої якості обслуговування.

Екологічні норми включають в себе кілька аспектів: від використання матеріалів з низьким впливом на довкілля до ефективного управління ресурсами, такими як енергія та вода [40]. Наприклад, ресторани заохочуються

використовувати енергоефективне обладнання та системи освітлення, такі як LED-лампи, що значно знижують споживання енергії. Також важливим є встановлення систем рециркуляції води та очищення стічних вод, що дозволяє мінімізувати водоспоживання та вплив на місцеві водні ресурси.

Гігієнічні вимоги сконцентровані на забезпеченні чистоти у всіх зонах ресторану, особливо в кухонних і де стикаються з продуктами харчування. Це означає використання негорючих, легко очищуваних матеріалів для підлоги, стін та стель. Поверхні, такі як робочі столи та підлога, повинні бути стійкими до вологи та легкими у дезінфекції, що допомагає запобігти розмноженню бактерій та забезпечує безпечні умови для приготування їжі.

Важливу роль відіграють також вентиляційні системи, які мають бути спроектовані так, щоб ефективно видаляти дим, пару та запахи, особливо в кухонній зоні. Належне вентиляювання запобігає накопиченню шкідливих речовин у повітрі, що є критично важливим для здоров'я як персоналу, так і клієнтів. Стандарти вимагають наявності достатньої кількості санітарних приміщень, обладнаних згідно з гігієнічними вимогами, включаючи наявність гарячої води, мильниць і антибактеріальних дезінфікуючих засобів для рук. Планування ресторану має враховувати легкий доступ до цих зон, як для персоналу, так і для відвідувачів.

Застосування екологічних та гігієнічних стандартів не тільки підвищує репутацію ресторану як відповідального та сучасного закладу, але й сприяє кращому здоров'ю та загальному благополуччю всіх, хто відвідує або працює в ньому. Такий підхід відображає глобальні тенденції до сталого розвитку та відповідального ставлення до навколишнього середовища. Окрім екологічних та гігієнічних стандартів, важливим аспектом є використання матеріалів, що відповідають вимогам стійкості та безпеки. Зокрема, матеріали, які використовуються для оздоблення інтер'єру ресторану, повинні бути сертифіковані і не містити токсичних речовин, що можуть мати негативний вплив на здоров'я людей. Це включає вибір фарб, лаків та інших покриттів, які

не виділяють шкідливих парів, а також використання матеріалів з мінімальним вмістом формальдегідів чи інших летючих органічних сполук.

Встановлення правильних систем для утилізації відходів — ще один важливий елемент екологічного підходу. Ресторани повинні мати чітко розмежовані зони для збору органічних відходів, упаковки та інших матеріалів, що підлягають переробці. Важливим етапом є також відслідковування правильності поводження з відходами і утилізацією харчових продуктів, що дозволяє зменшити вплив на навколишнє середовище та сприяє досягненню цілей сталого розвитку.

Щодо енергозбереження, то додатково до енергоефективного освітлення та обладнання, ресторани повинні використовувати автоматизовані системи управління кліматом, що дозволяють оптимізувати витрати енергії. Наприклад, інтелектуальні терморегулятори можуть контролювати температуру в залах ресторану, адаптуючи її залежно від кількості відвідувачів або часу доби, що дозволяє знижувати енергоспоживання.

Важливим аспектом є також органічне вирощування продуктів, коли ресторан самостійно вирощує частину інгредієнтів на своїх дачах або в спеціальних теплицях [25]. Це дозволяє не лише забезпечити ресторан свіжими та якісними продуктами, але й підтримати екологічну стійкість, мінімізуючи потребу в транспортуванні продуктів та зменшуючи вплив на навколишнє середовище.

Незалежно від того, чи йдеться про використання новітніх технологій чи дотримання традиційних підходів до енергозбереження та безпеки, важливою частиною є виховання свідомості серед персоналу ресторану та його відвідувачів щодо важливості дотримання екологічних норм. Впровадження ефективних стратегій управління відходами, економії ресурсів та використання екологічно чистих матеріалів не лише підтримує відповідність сучасним вимогам, але й формує у споживачів позитивне ставлення до ресторану як екологічно відповідального закладу.

Отже, екологічні норми та гігієнічні вимоги сприяють створенню ресторанного простору, в якому поєднуються не тільки естетична та функціональна складові, але й відповідальне ставлення до довкілля та здоров'я людей, що є важливим для створення стійкої та успішної бізнес-моделі у ресторанній сфері.

1.6 Аналіз дизайн-проектів ресторанів в стилі «лофт»

Аналіз дизайн-проектів ресторанів у стилі «лофт» виявляє ряд унікальних рішень, які визначають атмосферу, функціональність та естетику таких закладів. Лофт-стиль, який зародився в промислових районах великих міст, в основному пов'язаний з адаптацією старих фабричних або складських приміщень для нових комерційних потреб. Це дає широкі можливості для креативних дизайнерських рішень, де елементи індустріального минулого органічно поєднуються з сучасними технологіями та інтер'єрними трендами.

У ресторанах, оформлених в стилі лофт, одним з основних акцентів є відкритий простір, який часто поєднується з великими вікнами, що дозволяють максимізувати природне освітлення. Велика увага приділяється елементам, які залишаються невід'ємними частинами промислового минулого — бетонні стіни, відкриті труби та вентиляційні системи, металеві конструкції і навіть цегляні стіни. Такий підхід дозволяє зберегти характерну атмосферу старих промислових об'єктів, при цьому додаючи стильності та урбаністичного шарму.

Особливістю інтер'єрів ресторанів в стилі лофт є максимальна мінімалізація декоративних елементів. Це дозволяє зосередитися на якості матеріалів та текстур. Метал, бетон, дерево, скло — ці природні матеріали часто використовуються в лофт-дизайні для підкреслення індустріальної естетики, але з сучасним підходом до комфорту і стилю. У таких проєктах можна побачити сміливе поєднання грубих поверхонь і сучасних меблів, що

додає особливого контрасту, але при цьому підтримує єдину концепцію простору.

Для ресторанних проєктів лофт важливим елементом є збереження відкритості простору, що створює відчуття свободи і простору, що є суттєвою характеристикою цього стилю. Однак такі проєкти мають і свої виклики. Наприклад, ефективне зонування великих площ — важливе питання, яке вимагає особливого підходу. Тому дизайнери часто використовують різні підходи до зонування, такі як змішування матеріалів, створення «плаваючих» перегородок або використання мобільних елементів меблів, що дозволяють легко адаптувати простір до різних потреб ресторану — від романтичної вечери до масштабного корпоративу.

Особлива увага приділяється освітленню. Оскільки лофт-простори часто мають високу стелю та великі площі, правильне освітлення є критично важливим для створення комфортної атмосфери. Використання ламп у вигляді промислових світильників або люстр з металевими елементами допомагає підтримати загальну концепцію, в той же час забезпечуючи належну освітленість для різних зон.

У дизайні ресторанів лофт також часто використовуються меблі з різних періодів — від ретро до ультрасучасних моделей. Це дозволяє створити еклектичний стиль, який часто має «власну історію», спираючись на поєднання старих та нових елементів. Наприклад, металеві стільці або обідні столи з грубим деревом можуть бути розміщені поряд з сучасними меблями або унікальними авторськими елементами.

Важливим елементом є також використання відкритих кухонь, що дозволяє клієнтам спостерігати за процесом приготування страв. Це додає відчуття інтерактивності та підкреслює прозорість процесу. У ресторанах лофт часто комбінуються як відкриті кухні, так і барні зони, що робить ці простори більш динамічними та інтегрованими у загальний інтер'єр.

Ресторан ParBar, розташований на вулиці Шота Руставелі 10 у Києві, є яскравим прикладом дизайну в стилі лофт, де вдало поєднуються елементи

індустріального дизайну з сучасною функціональністю та комфортом. У інтер'єрі цього ресторану використовуються характерні для стилю лофт матеріали, такі як цегляні стіни, металеві та дерев'яні елементи, що створюють відчуття простору та автентичності (див. рис 1.2).



Рис. 1.2 – ParBar Шота Руставелі 10, м Київ

Одним із центральних елементів інтер'єру є відкриті конструкції, зокрема металеві балки та трубопроводи, що підкреслюють промисловий характер простору. Водночас, сучасне освітлення, представлене стильними підвісними лампами, додає інтер'єру затишку та функціональності, створюючи м'яке, але достатньо яскраве освітлення для різних зон ресторану.

Просторова організація продумана так, щоб кожна зона мала свій характер. Просторі дивани та крісла створюють комфортну атмосферу для гостей, що хочуть насолодитися обідом чи вечерею в розслабленій обстановці. Декор, який включає зелені рослини, не тільки додає кольору в інтер'єр, але й покращує мікроклімат у ресторані.

Відкрита кухня та зона бару також є важливими елементами дизайну, оскільки дозволяють клієнтам спостерігати за процесом приготування страв, що підвищує взаємодію між персоналом та гостями. Технологічне обладнання ресторану відповідає високим стандартам, що забезпечує ефективність роботи та задоволення клієнтів.

Цей дизайн проект ParBar є чудовим прикладом того, як стиль лофт можна адаптувати для ресторанного бізнесу, поєднуючи естетику індустріального минулого з сучасними комфортними рішеннями для створення привабливого і функціонального простору для гостей.

Ресторан ArtHouse, розташований на бульварі Тараса Шевченка 2/54 у Києві, демонструє сучасний підхід до дизайну в стилі лофт. У цьому просторі гармонійно поєднуються індустріальні та елегантні елементи, створюючи атмосферу урбаністичного затишку та розкоші (див. рис. 1.3).



Рис. 1.3 – ArtHouse, М. Київ, бульвар Тараса Шевченка 2/54

Інтер'єр ресторану виділяється використанням темних кольорів, що підкреслюється м'яким освітленням від підвісних ламп та настільних

світильників. Це створює затишну та інтимну обстановку, яка приваблює відвідувачів, шукаючих спокійного місця для відпочинку або неформальних зустрічей. Освітлення відіграє ключову роль в акцентуванні текстур та матеріалів, які використовуються у декорі, включаючи металеві решітки та стіни, оздоблені під цеглу.

М'які дивани з високими спинками та класичним капітонуванням надають інтер'єру вишуканості та контрастують з суворішими індустріальними елементами, такими як необроблені стіни та видимі вентиляційні системи. Це поєднання створює багатошаровість дизайну, де кожен елемент має своє призначення, але разом вони формують цілісний стиль.

Просторове розташування в ArtHouse ефективно використовує кожен квадратний метр, забезпечуючи достатньо простору між столиками для зручності гостей і легкості обслуговування. Наявність рослин додає живого елемента в інтер'єр, вносячи відчуття свіжості та натуральності, що є важливим для створення приємного мікроклімату у закритому просторі.

Дизайн ArtHouse в Києві яскраво демонструє, як можна балансувати між сучасним комфортом та сирий, необроблений індустріальний естетичний стиль. Використання класичних та індустріальних елементів разом підтверджує, що лофт може бути не тільки суворим та холодним, але й теплим та запрошуючим місцем для гостей.

Ресторан «4844», розташований на Кловському узвозі 13 у Києві, представляє собою стильний та сучасний інтерпретацію стилю лофт, демонструючи вишуканість і інноваційний підхід до дизайну. Відрізняється від традиційного індустріального лофту, цей ресторан включає більш м'які, сучасні та розкішні елементи, створюючи унікальний амбієнт (див. рис. 1.4).



Рис 1.4 – «4844», м. Київ, кловський узвіз 13

Дизайн ресторану «4844» характеризується використанням яскравих і темних тонів, що плавно поєднуються між собою. Головною рисою є м'які оксамитові дивани і крісла насиченого синього кольору, які вносять відчуття розкоші та комфорту. Освітлення ресторану здійснюється за допомогою стильних підвісних ламп та настінних світильників, що створюють м'яке та затишне світло, акцентуючи увагу на деталях інтер'єру та створюючи релаксуючу атмосферу.

Стіни ресторану виконані у світлих та темних тонах з геометричними панелями, що додають сучасного вигляду та візуального інтересу до простору. Велике кругле дзеркало на одній із стін збільшує простір та відображає дизайнерські освітлювальні елементи, роблячи інтер'єр більш динамічним та просторим.

Зелені рослини розміщені по всьому ресторану додають натуральності і свіжості, вносячи в інтер'єр живі елементи, які контрастують з металевими та гладкими поверхнями, створюючи відчуття затишку та комфорту. Ці рослини

також виконують функцію природних фільтрів повітря, покращуючи внутрішній клімат приміщення.

Особливу увагу в «4844» приділено зонуванню простору, що дозволяє комфортно розмістити велику кількість гостей, при цьому зберігаючи інтимність та приватність кожної групи. Зона бару ефектно відокремлена за допомогою вертикальних світлодіодних елементів, що підсвічуються, додаючи динаміки та візуальної привабливості.

Дизайн ресторану «4844» в Києві є прикладом того, як сучасний лофт може бути адаптований до різноманітних естетичних та функціональних потреб, надаючи увагу кожній деталі для створення унікального, запам'ятовуемого та комфортабельного простору для відвідувачів.

Висновки до розділу 1

Вивчення історії стилю лофт підкреслило його витoki, що сягають промислового минулого, коли занедбані склади та фабрики були перетворені на житлові та комерційні простори, забезпечивши основу для сучасних інтер'єрів з високими стелями, великими вікнами та збереженням індустриальних елементів як частини естетики.

Аналіз сучасних досліджень вказує на зростаючий інтерес до інтеграції екологічних технологій та підходів до сталого дизайну у створенні ресторанних просторів, що відповідають як естетичним, так і функціональним потребам сучасності. Зокрема, значна увага приділяється використанню вторинних матеріалів, енергоефективному освітленню та системам очищення повітря, які сприяють створенню здорового та комфортного середовища.

Норми та стандарти у будівництві та архітектурі демонструють важливість забезпечення безпеки, доступності та комфорту у ресторанах. Розробка стандартів, які вимагають дотримання санітарних і будівельних кодів, забезпечує функціональність ресторанів та гарантує безпеку відвідувачів та персоналу.

Оптимізація простору та ергономіка у дизайні інтер'єру акцентують на важливості правильного планування та організації внутрішнього простору, що включає ефективне розміщення меблів, освітлення та зони для персоналу. Ці аспекти є ключовими для створення комфортного і функціонального середовища, що підвищує задоволеність клієнтів та ефективність обслуговування.

Екологічні норми та гігієнічні вимоги, останнім часом, стають все більш актуальними у світлі глобальних викликів зі зміни клімату та сталого розвитку. Використання екологічно чистих матеріалів та реалізація заходів для зменшення впливу на навколишнє середовище підкреслюють роль ресторанної індустрії у підтримці сталості.

Отже, аналіз дизайн-проектів ресторанів в стилі лофт виявив різноманітність підходів, де індустріальна сировина перетворюється на вишукані дизайни, що поєднують історичну спадщину з сучасними технологіями та трендами. Ці проекти не тільки відображають культурні та естетичні зміни, але й сприяють створенню унікальних, функціональних та привабливих ресторанних просторів, здатних задовольнити найвибагливіші запити сучасних відвідувачів.

РОЗДІЛ 2. КОНЦЕПТУАЛЬНІ ОСНОВИ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНУ ЛОФТ

2.1 Філософія стилю «лофт» у дизайні ресторану

Філософія стилю «лофт» в дизайні ресторану є синтезом індустриальної естетики і сучасних дизайнерських тенденцій, що відзначається відкритістю простору, використанням грубих матеріалів та неприхованих конструкцій. Стиль «лофт» виник у Нью-Йорку в середині XX століття, коли покинуті промислові будівлі почали перебудовуватися під житлові приміщення. Спочатку його застосовували в контексті житлових інтер'єрів, але з часом ідеї лофт-секрету отримали розвиток і в ресторанному дизайні, де вони дозволяють створювати унікальні та функціональні простори для закладів харчування [34].

Філософія цього стилю полягає у поєднанні індустриальних елементів із сучасними, мінімалістичними рішеннями. Лофт у дизайні ресторану дозволяє відкрити і підкреслити структуру будівлі, в якій використано багато неоформлених або спеціально залишених елементів конструкцій, таких як цегляні стіни, відкриті труби, балки і металеві деталі. Ці елементи, які в інших стилях приховуються або маскуються, в лофті виступають як важливі частини інтер'єру, що надають йому характер і автентичність. Лофт трансформує старі, зношені або навіть покинуті промислові простори в стильні та функціональні місця, що поєднують грубість матеріалів з комфортом і елегантністю. Стиль лофт для ресторану має особливу привабливість завдяки своєму підходу до простору. Відкриті планування без зайвих перегородок, великі вікна, що пропускають багато природного світла, висока стеля та чітке розмежування функціональних зон — це основні аспекти, які сприяють створенню атмосфери свободи та простору. Важливим елементом цієї філософії є підкреслення структури будівлі, а не її приховування. Наприклад, бетону і

металу часто надають особливого шарму, залишаючи їх поверхню необробленою або лише частково обробленою.

Також у філософії стилю лофт важливу роль відіграє функціональність та мінімалізм. Для ресторанів лофт є ідеальним стилем, оскільки тут можна максимально ефективно використовувати простір, не навантажуючи його зайвими елементами. Простота форм і елементів інтер'єру дозволяє створити не тільки естетично привабливе середовище, але й забезпечити зручність для гостей і персоналу. Відвідувачі ресторану в стилі лофт можуть відчувати себе вільно і комфортно, оскільки дизайн заохочує відкритість, атмосферу розслаблення та сучасної естетики. [3] Цей стиль також дозволяє працювати з різними типами приміщень, від великих просторів до невеликих закладів, оскільки лофт надає можливість адаптувати інтер'єр під конкретні умови і потреби.

Незважаючи на індустріальний вигляд, стиль лофт в ресторанному дизайні не означає відсутність комфорту чи тепла. Навпаки, використання природних матеріалів, таких як дерево, текстиль, а також продумане освітлення, дозволяє створити затишну атмосферу. Такі контрасти між грубими матеріалами і комфортом допомагають підкреслити унікальність цього стилю. Це поєднання індустріальної естетики з комфортними елементами забезпечує ресторану лофт неповторний характер, який приваблює не тільки шанувальників сучасного дизайну, але й людей, які шукають нові враження від простору, в якому вони проводять час. Таким чином, філософія стилю «лофт» у дизайні ресторану — це концепція, яка передбачає максимальне використання простору, відсутність зайвих декоративних елементів, підкреслення індустріальних рис будівлі і створення відкритої, вільної атмосфери. Вона поєднує в собі грубі, незавершені матеріали і сучасні технології, що дозволяють створити унікальну атмосферу для гостей ресторану, надаючи простору функціональність і естетику одночасно.

З іншого боку, філософія стилю лофт вимагає певного балансу між мінімалізмом і функціональністю. Оскільки стиль передбачає використання великих відкритих просторів з важкими матеріалами та конструкціями, важливо не перевантажити інтер'єр меблями та аксесуарами. Ідеальний лофт-інтер'єр у ресторані повинен залишати багато відкритих площ для руху, створюючи комфорт і свободу для гостей. Вибір меблів у цьому контексті також є особливим. Це часто прості, але стильні елементи, такі як стільці з металевими каркасами і дерев'яними сидіннями, столи з необробленого дерева, що додають приміщенню певної суворості, але разом з тим — затишку і комфорту. Важливим елементом є також використання нестандартних меблів, наприклад, старих або перероблених предметів, що підкреслюють індивідуальність закладу і його характер [37].

Особливу увагу в стилі лофт приділяють освітленню. Враховуючи грубі стіни, великі вікна та високі стелі, освітлення відіграє важливу роль у створенні атмосфери. Зазвичай використовуються великі, відкриті світильники, що виконують не лише функціональну роль, а й виступають як частина декору. Це можуть бути ліхтарі з металу, лампи з відкритими лампочками, світильники на довгих проводах або навіть старовинні підвісні світильники. Важливо, щоб освітлення в лофт-ресторані підкреслювало характер приміщення і створювало правильну атмосферу для різних типів відвідувачів — від романтичних вечер до галасливих зустрічей з друзями.

Не менш важливим аспектом є зелені зони, які стають необхідною частиною лофт-інтер'єрів у ресторанах. Вони додають контрасту до індустріальних елементів, пом'якшуючи атмосферу і створюючи певний баланс між природними і штучними матеріалами. Зелені рослини, великі квіткові композиції або навіть маленькі деревця можуть розташовуватися в різних зонах ресторану, надаючи приміщенню відчуття природності. Лофт у дизайні ресторану, незважаючи на свою індустріальну «холодність», може бути неймовірно затишним завдяки грамотно підібраним рослинам, які вписуються в загальну концепцію і підвищують емоційний комфорт гостей.

Не можна оминати й технологічні аспекти, які тісно пов'язані з філософією лофт. Багато ресторанів у цьому стилі використовують сучасні технології для управління освітленням, вентиляцією та кліматичними умовами. Зокрема, розумні системи освітлення можуть автоматично налаштовуватися відповідно до часу доби, підкреслюючи зміну атмосфери в ресторані — від яскравого світла вдень до м'якого, приглушеного ввечері. Сучасні технології вентиляції та кондиціонування забезпечують комфортну температуру в приміщенні, навіть якщо будівля має великі відкриті вікна або високі стелі, що можуть призвести до перегріву приміщення або його поганої теплоізоляції [35]. Сучасні аудіо та відео системи дозволяють ресторану в стилі лофт ефективно взаємодіяти з відвідувачами, створюючи правильну атмосферу в залежності від часу дня та специфіки заходів. Музика може стати невід'ємною частиною цієї атмосфери, від створення спокійної, затишної обстановки до енергійної та динамічної — все залежить від контексту. Ресторани в стилі лофт часто мають також технологічні системи для організації арт-подій, що дозволяє їм перетворюватися в культурні майданчики для виставок, перформансів та творчих заходів.

Отже, стиль лофт в дизайні ресторану є не тільки виразом сучасної естетики, а й філософією, яка дозволяє перетворити будь-який простір в унікальне середовище, яке поєднує в собі індустріальний шарм та комфорт. Це простір, що дарує враження свободи, відкритості та інноваційності, де кожен елемент — від архітектурних деталей до меблів та освітлення — функціонує як частина великої ідеї. Всі ці складові створюють атмосферу, яка викликає інтерес у відвідувачів, даруючи їм незабутні емоції від перебування в такому просторі.

2.2 Архітектурні особливості інтер'єру ресторану в стилі «лофт»

Архітектурні особливості інтер'єру ресторану в стилі «лофт» є основним елементом, який визначає унікальність цього стилю та його привабливість для

сучасних ресторанных концепцій. Поява лофт-дизайну у ресторанах пов'язана з адаптацією старих промислових приміщень для нових функцій, і цей процес відображає філософію стилю — перетворення грубих, непривабливих будівель в естетично привабливі простори, що поєднують індустриальні риси з комфортом. Саме архітектура лофт-простору вносить основні особливості, які впливають на загальне сприйняття інтер'єру ресторану.

Однією з ключових архітектурних особливостей ресторану в стилі лофт є використання великого відкритого простору. Відсутність перегородок і стін, як правило, дозволяє створювати безмежні, просторі інтер'єри, де всі зони органічно зливаються в єдиний простір. Це дозволяє не тільки створити візуальну вільність і атмосферу відкритості, а й забезпечити зручність для гостей, оскільки все можна сприймати як частину одного, загального середовища. Високі стелі є ще однією характерною рисою стилю, вони дозволяють використовувати великі вікна, через які в приміщення потрапляє багато природного світла. Висока стеля також сприяє відчуттю простору, а іноді й дозволяє втілювати додаткові архітектурні елементи, такі як підвісні світильники чи оригінальні елементи декору.

Для стилю лофт характерне застосування різноманітних індустриальних матеріалів. Їх можна зустріти не тільки у вигляді металевих або бетонних конструкцій, але й в обробці стін і підлог. Цегла, бетон, метал і дерево — це основні матеріали, які зазвичай використовуються в лофт-дизайні, і вони надають інтер'єру ресторану відчуття індустриальної естетики. Важливо, що багато архітектурних елементів залишаються необробленими або лише частково обробленими, що створює ефект «незавершеності», типову рису стилю. Цей підхід дозволяє створити враження, що приміщення вже існувало, але його просто було адаптовано для нових цілей.

Ще однією архітектурною особливістю лофт-ресторану є використання відкритих конструкцій. Тут можна побачити не тільки балки та колони, але й труби або комунікації, які зазвичай приховуються в інших стилях. В лофт-просторі ці елементи не маскуються, а навпаки, виступають як частина

дизайну, демонструючи індустріальну красу конструкцій. Це дозволяє досягти особливого естетичного ефекту, поєднуючи грубість та витонченість.

Зазвичай для ресторанів лофт характерні великі вікна, часто без каркасів або з металевими рамами, які підкреслюють індустріальний характер будівлі. Великі вікна дозволяють створити простір, наповнений природним світлом, що додає ресторану не лише естетичного вигляду, а й комфортної атмосфери. Важливо, що відкритість вікон створює зв'язок з зовнішнім середовищем, роблячи ресторан частиною міського простору, і саме це є однією з особливих рис архітектурного підходу лофт. Також важливою частиною архітектурної концепції ресторану в стилі лофт є планування простору, яке надає змогу гнучко адаптуватися до різних функцій. Плани часто є відкритими та не мають чітко виражених меж між різними зонами, що дає можливість організувати функціональні простори, такі як кухня, барна зона, зони для сидіння та соціальних взаємодій, за допомогою меблів або декоративних елементів. Наприклад, високі стелажі або острівні конструкції можуть служити не лише для поділу простору, а й як частина загальної естетики. Не менш важливим аспектом є використання гнучких і функціональних меблів, які можуть змінювати вигляд і призначення простору. Для цього стилю характерні меблі з металевими каркасами, грубо обробленим деревом або шкірою. Меблі можуть бути одночасно стильними і зручними, не перекриваючи простір, а підкреслюючи відкритість та мінімалізм.

Декоративні елементи в стилі лофт часто виконують архітектурну функцію (див. рис. 2.1), в той час як у більш класичних стилях декоративні елементи часто мають тільки естетичну роль [48]. Наприклад, виступаючі балки на стелі можуть бути не лише елементами конструкції, а й важливою частиною дизайну, підкреслюючи індустріальну природу стилю. Подібні конструктивні деталі підвищують відчуття вільного, незавершеного простору, а також дозволяють використовувати приміщення більш ефективно, зберігаючи його автентичність.

Одним із важливих аспектів архітектурних особливостей лофт-стилю є створення ефекту максимального залучення природного світла. Високі вікна, часто без штор або з мінімалістичними декоративними елементами, дозволяють світлу проникати в приміщення, що підкреслює його простір і знижує потребу в штучному освітленні вдень. Такі вікна можуть бути металевими, з великими рамами або навіть без рам, щоб максимально використовувати зовнішній вигляд і забезпечити природне освітлення протягом дня.



Рисунок 2.1 – Сучасний ресторан у стилі лофт

Висока стеля та елементи конструкції, такі як металеві балки, зроблені основною частиною інтер'єру, що підкреслює індустріальний вигляд простору. Металеві поверхні та чорні стелі доповнюються сірими та чорними відтінками стін, що створюють строгий і водночас стильний ефект. Столи та стільці виконані з сучасних матеріалів, які відповідають мінімалістичному стилю лофт, підкреслюючи функціональність і естетичну простоту. Вікна ресторану досить великі, що дозволяє природному світлу проникати в приміщення, забезпечуючи візуальне розширення простору. Вітрини, розташовані між кухнею та основною зоною, дозволяють гостям спостерігати

за процесом приготування їжі, що додає додаткову атмосферу відкритості і сучасності. Природні матеріали, такі як дерево, інтегровані в стіни та меблі, надають теплоти та комфорту, не втрачаючи індустріального характеру.

Іншою архітектурною особливістю, яка є характерною для стилю лофт, є використання комбінованих матеріалів для підлоги. Замість однорідного покриття підлоги, лофт-інтер'єри часто поєднують бетон, дерево, метал, плитку та інші матеріали, що дозволяє не лише створити цікаві текстурні контрасти, але й максимально ефективно організувати простір, враховуючи специфіку зонування та функціональні вимоги. Відкритість простору в ресторанах лофт дозволяє поєднувати різні стилі і типи меблів. Зазвичай в такому інтер'єрі використовуються прості, але стильні меблі, що не переганяють увагу, але доповнюють загальний вигляд. Столи і стільці, часто виготовлені з металу або дерева, можуть мати грубі, незавершені форми, що надають закладу неповторний вигляд. Водночас меблі не є основною частиною декору, а служать доповненням до загальної атмосфери, що базується на відкритому просторі і функціональності. Ще однією важливою архітектурною особливістю лофт-просторів є інтеграція сучасних технологій у старовинну індустріальну атмосферу. Багато ресторанів лофт використовують автоматизовані системи для регулювання температури та освітлення, що дозволяє зберігати комфорт і економити енергоресурси. Ці технології не тільки покращують функціональність простору, а й підкреслюють сучасний підхід до експлуатації старих приміщень, що є важливою рисою стилю лофт.

Отже, архітектурні особливості ресторану в стилі лофт є синтезом індустріальної естетики та сучасних дизайнерських рішень. Вони передбачають використання великих відкритих просторів, поєднання грубих матеріалів з природними, високі стелі та великі вікна, що забезпечують максимальну кількість природного світла. Водночас, кожен архітектурний елемент має свою функціональну і декоративну роль, сприяючи створенню

унікальної атмосфери, яка привертає відвідувачів своєю автентичністю і простотою.

2.3 Функціонально-планувальні рішення для оптимальної організації простору ресторану в стилі «лофт»

Функціонально-планувальні рішення для оптимальної організації простору ресторану в стилі «лофт» мають важливе значення, оскільки вони визначають ефективність використання простору, зручність для відвідувачів та персоналу, а також сприяють створенню комфортної атмосфери. Оскільки стиль лофт зазвичай передбачає відкриті простори та високу стелю, важливо розумно використовувати кожен квадратний метр для забезпечення ефективної організації внутрішнього середовища.

Однією з ключових рис планування в лофт-стилі є мінімізація перегородок і розмежування простору. Відсутність чітких меж між різними функціональними зонами дозволяє створити відчуття простору та відкритості. Це є характерною рисою лофт-інтер'єрів і важливим аспектом для ресторанного дизайну. Однак для збереження зручності та інтимності відвідувачів важливо організувати різні функціональні зони. Наприклад, це можуть бути зона для сидіння та відпочинку, барна зона, кухня, а також приватні кімнати або нішові зони для тих, хто шукає спокійніші місця. У таких ресторанах часто застосовують елементи, які дозволяють гнучко змінювати конфігурацію простору в залежності від потреби, наприклад, за допомогою мобільних перегородок або пересувних меблів [6].

Для ресторанів в стилі лофт важливо також враховувати ефективне використання великої площі для створення комфортної атмосфери. Високі стелі дозволяють створювати естетично привабливі простори, що можуть бути використані для розміщення освітлювальних елементів, оригінальних арт-об'єктів або декоративних конструкцій, що підкреслюють індустріальну природу стилю. Однак планування має також враховувати функціональність

таких просторів. Наприклад, більша частина ресторану може бути відкритою, але кухня та інші служби можуть бути частково ізольовані, щоб зберегти акуратність і порядок, не порушуючи загальної концепції простору. Іноді в ресторанах лофт кухню роблять частиною дизайну, розташовуючи її відкрито, що дозволяє відвідувачам спостерігати за процесом приготування їжі та сприяє відчуттю залученості до кулінарного процесу. Ще одним важливим аспектом функціонально-планувальних рішень є організація зон для обслуговуючого персоналу. Вони повинні бути розташовані таким чином, щоб забезпечити зручний доступ до всіх необхідних матеріалів і обладнання, не порушуючи комфорт гостей. Ідеально спроектоване планування повинно дозволяти працівникам рухатися безперешкодно і не перетинатися з відвідувачами, що також сприяє підтриманню загального відчуття простору і організованості. У ресторанах лофт часто використовуються відкриті бари, які є не лише функціональним елементом, але й частиною загальної архітектурної композиції. Вони можуть бути розташовані в центрі, а гості можуть спостерігати за процесом приготування коктейлів, що робить бар однією з головних зон взаємодії.

Не менш важливим є правильне розміщення меблів, яке повинно сприяти зручності та комфорту відвідувачів, не перевантажуючи простір (див рис. 2.2). У ресторані лофт меблі повинні бути не тільки естетично привабливими, а й функціональними. Столи та стільці, зазвичай виготовлені з металу або дерева, мають бути достатньо міцними, щоб витримати великий потік відвідувачів, але водночас не повинні перешкоджати вільному пересуванню в просторі. Меблі розміщуються так, щоб кожен гість мав достатньо особистого простору для комфортного перебування в ресторані, одночасно забезпечуючи загальну зручність для обслуговуючого персоналу.

Інтеграція природного освітлення є важливим елементом планування лофт-ресторану. Великі вікна, типові для цього стилю, дозволяють максимально використовувати природне світло, що не тільки робить приміщення більш просторим і привабливим, але й допомагає створити

комфортну атмосферу протягом дня. Важливо також продумати використання штучного освітлення для вечірнього часу, коли природного світла недостатньо. Освітлювальні прилади повинні гармонійно поєднуватися з загальним інтер'єром і підкреслювати стиль, одночасно виконуючи свою функцію, забезпечуючи комфорт для відвідувачів.

Враховуючи всі ці аспекти, функціонально-планувальні рішення для ресторану в стилі лофт повинні створювати не лише стильний, але й практичний простір. Важливо знайти баланс між відкритістю і комфортом, між індустриальними елементами і зручністю для гостей. Правильно організований простір дозволяє створити атмосферу, що відповідає як естетичним вимогам стилю, так і практичним потребам ресторанного бізнесу.

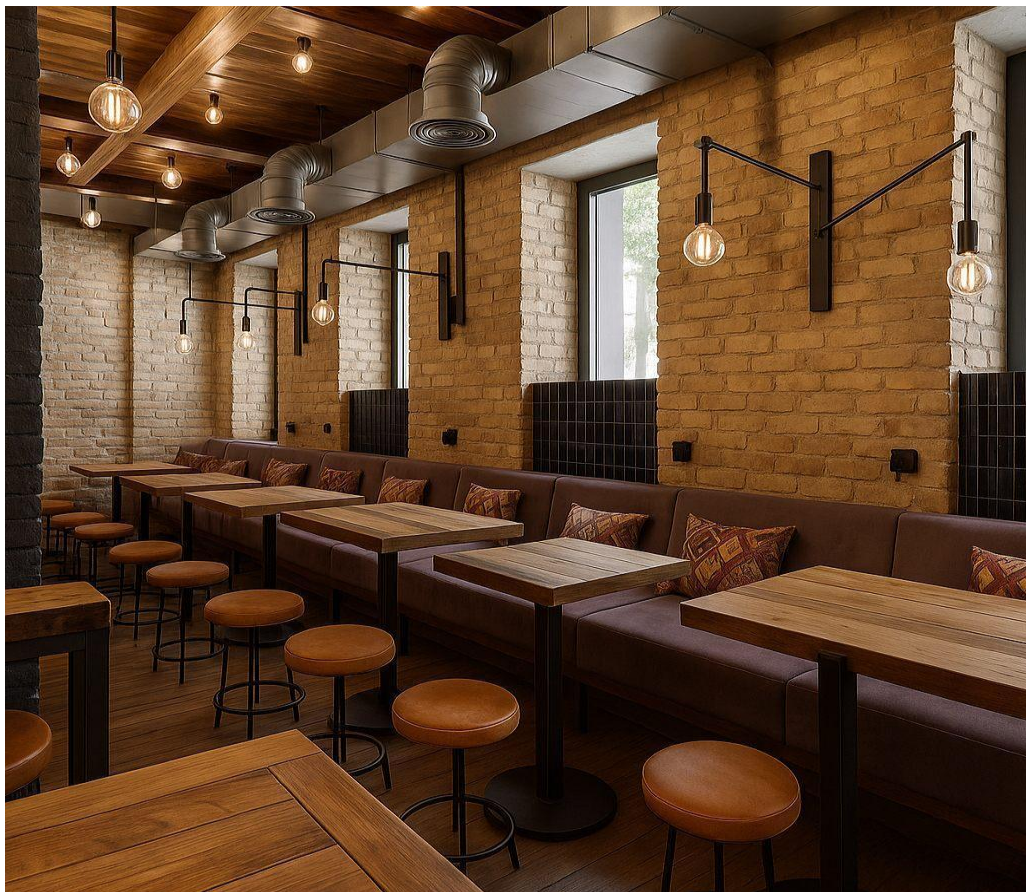


Рисунок 2.2 - Ресторан в стилі лофт з акцентом на зонування простору

На цьому фото представлено ще один ресторан в стилі лофт, де функціонально-планувальні рішення зосереджені на зонуванні та комфортному використанні простору. Меблі з дерев'яними столами і круглими

стілцями забезпечують комфорт для гостей, при цьому створюючи відкриту атмосферу для спілкування. Вікна, розташовані на дві сторони, забезпечують природне освітлення, роблячи простір теплим і затишним. Природні матеріали, такі як дерево і цегла, активно використовуються як основні елементи декору, надаючи інтер'єру індустриальний вигляд.

Зона для сидіння добре організована з використанням довгих м'яких диванів уздовж стін, що дозволяє оптимально використовувати простір і дає відвідувачам можливість зручно розташовуватися в групах або індивідуально. Стильні світильники, підвісні до стелі, виконують не лише освітлювальну роль, але й додають додатковий акцент на архітектурні особливості інтер'єру, підкреслюючи індустриальний стиль. Просте і функціональне планування дозволяє ресторану в стилі лофт зберігати баланс між естетикою і зручністю, що є важливим для створення комфортної атмосфери для відвідувачів. Зона бару, яка є важливою частиною лофт-інтер'єру, повинна бути такою, що привертає увагу і стає природним центром соціальної активності в ресторані. У зв'язку з відкритістю простору, бар може бути не лише функціональним, а й виступати як елемент декору, що підкреслює загальний стиль. Сучасні бари в лофт-ресторанах часто виконані з металу або дерева, з використанням оригінальних елементів, які додають шарму та елегантності. Вони повинні бути органічно інтегровані в інтер'єр, не забираючи увагу від інших зон, але одночасно виконуючи свою роль у забезпеченні зручності для гостей.

Планування простору в ресторані лофт також передбачає ретельне продумування акустики. Великі приміщення з високими стелями можуть створювати ефект «підвищеного шуму», що може негативно вплинути на комфорт відвідувачів, тому важливо інтегрувати акустичні рішення. Використання м'яких матеріалів для обробки стін або стель, декоративні елементи, які поглинають звук, і правильне розміщення меблів можуть допомогти в створенні акустично комфортного середовища. Окрім того, освітлення і звук повинні гармонійно взаємодіяти, підкреслюючи атмосферу ресторану, створюючи затишок або енергійний настрій залежно від часу доби.

Не можна забути й про зони відпочинку для гостей, які шукають більш приватних та тихих місць для обіду чи розмови. Хоча лофт-стиль передбачає відкриті простори, все ж важливо створити окремі приватні або менш виявлені зони, де гості можуть насолоджуватися стравами без зайвих зовнішніх подразників. Це можуть бути маленькі ніші чи затишні куточки, огорожені з допомогою легких перегородок або декоративних елементів, що створюють приватність, не порушуючи загальної концепції простору.

Планування ресторанів в стилі лофт передбачає також приділення уваги технічним аспектам, таким як вентиляція та кондиціонування. Враховуючи, що лофт-простори часто характеризуються великими площами та високими стелями, ці аспекти повинні бути продумані таким чином, щоб забезпечити комфортну температуру в будь-який час року [29]. Важливо врахувати ефективне розташування систем кондиціонування, щоб не порушувати естетичну складову та підтримувати оптимальний рівень комфорту для гостей.

Отже, функціонально-планувальні рішення в ресторані лофт повинні базуватися на відкритості, гнучкості, зручності та комфорті. Вони повинні враховувати інтер'єр, який підкреслює стиль і естетику, одночасно створюючи умови для ефективної роботи персоналу і зручного перебування гостей. Врахування усіх цих факторів дозволяє створити ресторан, який не лише виглядає естетично, але й є функціональним, зручним і комфортним для всіх відвідувачів.

2.4 Характеристики меблів, освітлення та зелених зон у дизайні інтер'єру ресторану лофт

Характеристики меблів, освітлення та зелених зон у дизайні інтер'єру ресторану лофт є важливими складовими, які визначають загальну атмосферу і функціональність простору. Вибір меблів в лофт-стилі відображає основні принципи цього стилю — мінімалізм, практичність та використання індустриальних матеріалів. Меблі в таких ресторанах зазвичай мають прості,

геометричні форми, що підкреслюють відкритість і функціональність простору. Столи часто виготовляються з дерев'яних або металевих матеріалів, що створює контраст між природними і холодними індустриальними елементами. Дерево надає теплоту і затишок, а метал — строгість і сучасний вигляд. Тому лофт-меблі виглядають одночасно функціонально і естетично, без зайвих прикрас, але з увагою до деталей.

Стільці та крісла в таких ресторанах часто мають металеві каркаси з дерев'яними сидіннями або оббивкою з шкіри чи текстилю. Це забезпечує комфорт для відвідувачів і дозволяє меблям зберігати свій мінімалістичний вигляд. Вибір матеріалів — метал, дерево, шкіра — відповідає принципам стилю лофт, який поєднує грубі текстури і натуральні матеріали, не відмовляючись від елегантності. Меблі можуть бути як масивними, так і легкими, що дозволяє варіювати простір ресторану, роблячи його більш функціональним і гнучким для різних потреб.

Освітлення є одним із найважливіших елементів у дизайні інтер'єру ресторану лофт. Оскільки цей стиль характеризується великими відкритими просторами з високими стелями та великими вікнами, правильне освітлення допомагає підкреслити всі архітектурні особливості і створити необхідну атмосферу для відвідувачів. Освітлювальні прилади зазвичай виконуються в індустриальному стилі — з відкритими лампочками, металевими каркасами або у вигляді великих підвісних світильників, що нагадують старовинні лампи або ліхтарі. Такий тип освітлення не тільки ефективно розсіює світло по всьому простору, а й виступає як елемент декору, що підкреслює стиль приміщення.

Для створення комфортної атмосфери в ресторані лофт важливо поєднувати основне освітлення з додатковими джерелами світла, які створюють певний настрій. М'яке освітлення допомагає створити затишок ввечері або вночі, коли природне світло відсутнє. Крім того, багато лофт-ресторанів використовують спеціальне декоративне освітлення, яке висвітлює певні архітектурні елементи, такі як бетонні стіни, труби або балки, тим самим

підкреслюючи індустріальну природу інтер'єру. Таким чином, освітлення в лофт-ресторані виконує не тільки функціональну роль, але й створює унікальну атмосферу, що відповідає загальному стилю.

Зелені зони є ще одним важливим елементом у ресторані лофт. Стиль лофт, хоч і використовує багато індустріальних елементів, не заперечує природу. Навпаки, використання зелених рослин у інтер'єрі дозволяє створити гармонійний баланс між природним і штучним, м'яким і грубим. Зелені зони можуть бути представлені як великі рослини в горщиках, так і невеликими деревцями або квітами, розміщеними на полицях, столах або підвісних конструкціях. Вони додають кольору та живості в простір, що може виглядати досить строгим завдяки використанню металу і бетону. Зелені рослини також виконують функцію очищення повітря, що робить атмосферу в ресторані ще більш здоровою і комфортною для відвідувачів.

Використання зелених зон у ресторані лофт допомагає пом'якшити загальний вигляд інтер'єру, зробити його більш дружнім і теплим. Рослини можуть бути розташовані не тільки на підлозі, а й на стелажах або в спеціальних підвісних горщиках, що дозволяє ефективно використовувати простір і додає елемент вертикальності в інтер'єр. Окрім того, зелень здатна внести відчуття затишку і природності, надаючи ресторану більш органічний вигляд. В залежності від концепції ресторану, можна використовувати як великі рослини, так і мініатюрні композиції, що дозволяє створювати різноманітні стилістичні акценти в кожній зоні приміщення.

Освітлення в лофт-ресторанах займає центральне місце, оскільки стиль лофт часто передбачає використання величезних відкритих площ з високими стелями (див. рис. 2.3). Для таких просторів необхідно мати спеціальне освітлення, яке здатне не тільки розсіяти світло по всьому приміщенню, але й підкреслити певні зони, створюючи акценти на основних елементах інтер'єру. Наприклад, використовуються великі підвісні лампи або ліхтарі на металевих каркасах, які часто нагадують промислові світильники. Вони додають стилю і функціональності, освітлюючи великі площі без зайвого яскравого світла, що

може порушити атмосферу. Більш м'яке освітлення, в свою чергу, допомагає створити комфортну атмосферу для відвідувачів у вечірній час, забезпечуючи необхідний рівень затишку без відчуття темряви.



Рисунок 2.3 - Ресторан у стилі лофт з індустріальними елементами освітлення та сучасними меблями

Меблі в цьому інтер'єрі виконані з використанням сучасних, геометричних форм, що є характерною рисою лофт-стилю. Стіл із дерев'яною стільницею і чіткими металевими ніжками створює контраст з м'якими округлими кріслами, оббитими текстильними матеріалами. Це поєднання матеріалів підкреслює баланс між індустріальними і сучасними елементами. Яскраві кольори меблів — блакитний, коричневий — надають інтер'єру жвавості, в той час як строгі прямі лінії столів і сидінь зберігають мінімалістичний вигляд [50].

Освітлення в ресторані виконано в індустріальному стилі. Великі підвісні лампи з металевими каркасами і відкритими лампочками

підкреслюють архітектурну природу лофт-стилю. Лампи різної форми і розміру додають інтересу до загального вигляду ресторану і забезпечують необхідне освітлення, яке створює атмосферу затишку без перегріву простору. Це освітлення акцентує увагу на окремих зонах, таких як столи, дозволяючи створити інтимну атмосферу для кожного столика. Велике вікно, що відкривається на зовнішній світ, надає природне світло, але декоративне освітлення підкреслює стиль і функціональність приміщення в темний час доби.

Зелені зони на фото представлені у вигляді декоративних рослин, що створюють контраст до грубих матеріалів інтер'єру, таких як метал і бетон. Вони додають кольору та природного вигляду, що допомагає пом'якшити індустріальний вигляд і зробити простір більш живим і комфортним для відвідувачів. Зелень виступає як важливий акцент, який додає не тільки естетичної привабливості, але й покращує атмосферу ресторану, додаючи органічності.

Висновки до розділу 2

У другому розділі було розглянуто концептуальні засади формування інтер'єру ресторану в стилі «лофт», що дало можливість визначити його філософські, естетичні, функціональні та просторово-планувальні особливості. Доведено, що стиль «лофт» у сучасному ресторанному дизайні є не лише візуальною стилізацією, а цілісною концепцією, спрямованою на створення атмосфери свободи, урбаністичності та креативності. Його філософія базується на поєднанні промислової спадщини, природної простоти матеріалів і відкритості простору, що сприяє неформальному соціальному спілкуванню та емоційному комфорту гостей.

Проаналізовано архітектурні риси інтер'єру ресторану в стилі «лофт», серед яких ключовими є високі стелі, велика кількість природного освітлення, відкриті комунікації, відсутність надмірного декору, використання

натуральних і «чистих» матеріалів — бетону, цегли, металу, скла, масиву дерева. Особливе значення має збереження автентичної архітектури простору або її імітація, що формує відчуття історичності та індустріального характеру інтер'єру. Такі рішення забезпечують унікальність ресторанного середовища та підкреслюють його авторський образ.

Отже, сформовані концептуальні основи є теоретичним підґрунтям для подальшої розробки дизайн-проєкту ресторану в стилі «лофт», визначення об'ємно-планувальних, композиційних, матеріальних і технологічних рішень інтер'єру, а також формування його естетичної й функціональної цілісності.

РОЗДІЛ 3. ДИЗАЙН-КОНЦЕПЦІЯ РЕСТОРАНУ В СТИЛІ «ЛОФТ»

3.1 Аналіз та характеристика об'єкта проєктування — ресторан у стилі «лофт»

Ресторан у стилі лофт – це простір, який поєднує в собі сучасність, свободу та неповторний характер. Сюди приходять не лише за смачною кухнею, а й за особливою атмосферою, що надихає та дарує відчуття комфорту. Тому інтер'єр ресторану грає ключову роль у створенні настрою та враження гостей. Дизайн у стилі лофт відображає індивідуальність закладу, формує його унікальний бренд і створює середовище, куди хочеться повертатися знову й знову.

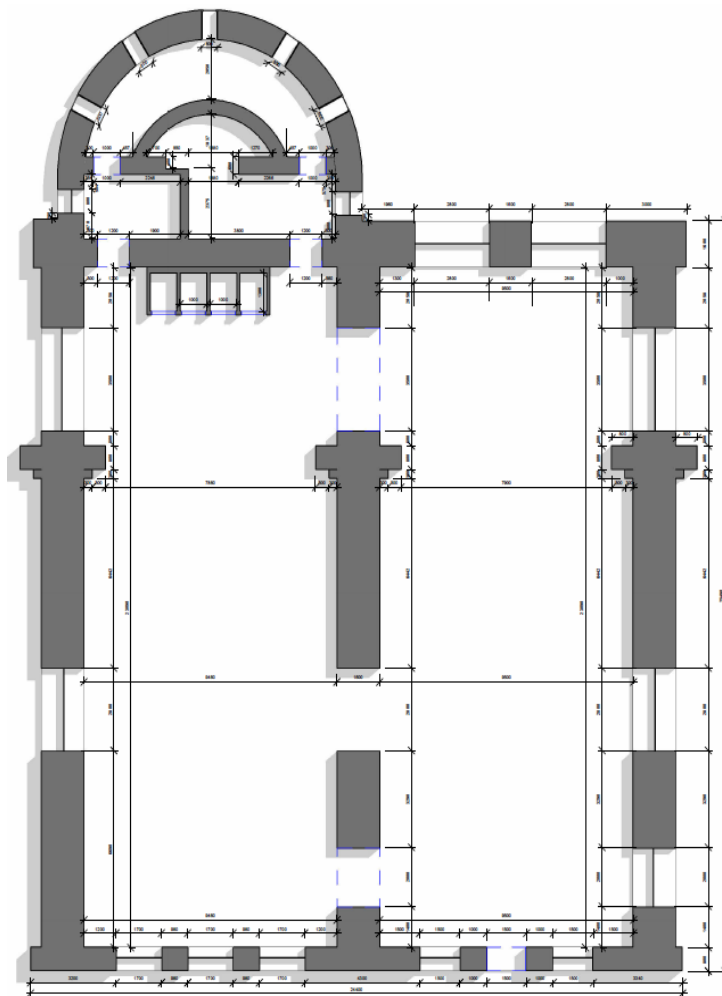


Рис 3.1 - План обраного приміщення.

Характеристика об'єкту

Загальна площа приміщення : 479,8 м²

Розташування : Україна, Київ, вул. Князів Острозьких, 2 (метро Арсенальна)

Поверх: 1

Поверховість: 4

Тип нерухомості : ресторан / бар

Опалення : централізоване

Комунікації: Асфальтована дорога, Центральна каналізація, Електрика, Вивіз відходів, Центральний водопровід

Складається з таких приміщень:

вхідна зона / рецепція (привітання, зустріч гостей)

головний зал для відвідувачів

відкритий майданчик / літня тераса

кухня, включно з відкритою кухнею для приготування страв перед гостями

санвузли для клієнтів

санвузол / зона для персоналу

барна зона

складські / підсобні приміщення

Призначення приміщення:

зона прийому гостей / ресепшн (в очікуванні столика)

головний зал із столами для відвідувачів

кухня / зона приготування страв (включно з відкритою кухнею)

барна зона (коктейлі, напої)

санвузол для клієнтів

санвузол для персоналу

склад / зона зберігання продуктів та інвентарю

можливо кабінет адміністратора менше виражено

Адреса: Україна, Київ, вул. Князів Острозьких, 2. Приміщення нежитлове, із окремою входною групою. Місткість та кількість посадкових місць

Виконано сучасний ремонт, встановлені кондиціонери, вбудовані витяжки та припливно-витяжна вентиляція. Приміщення обладнане сучасним освітленням, барною апаратурою та кухонним обладнанням, є пожежна та охоронна сигналізація.

Розташування: приблизно 5 хвилин пішки від метро Арсенальна, що забезпечує зручний доступ для гостей.

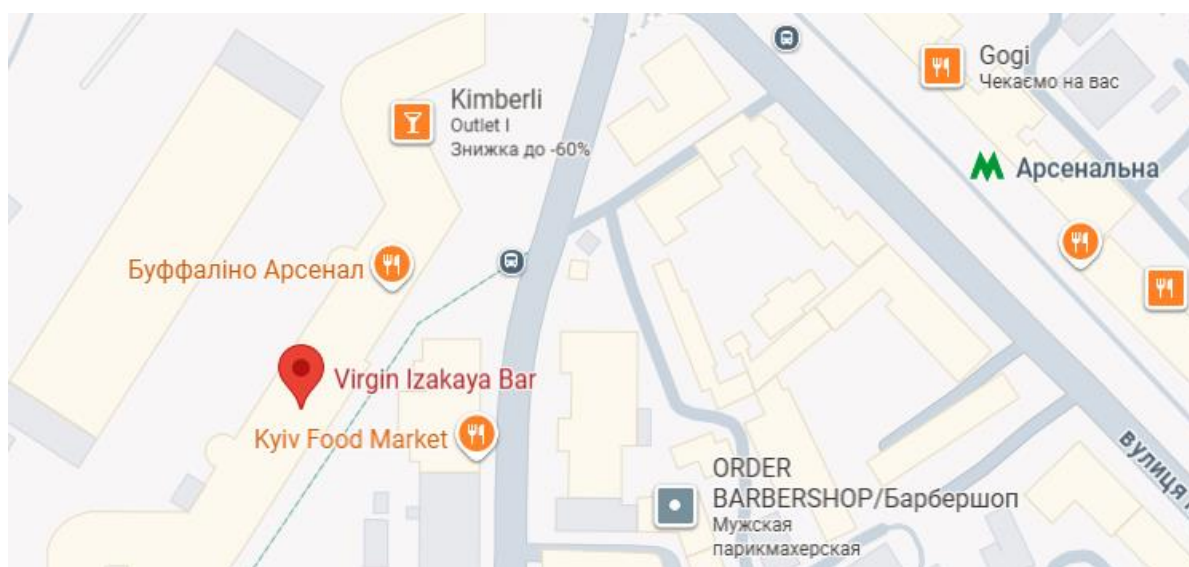


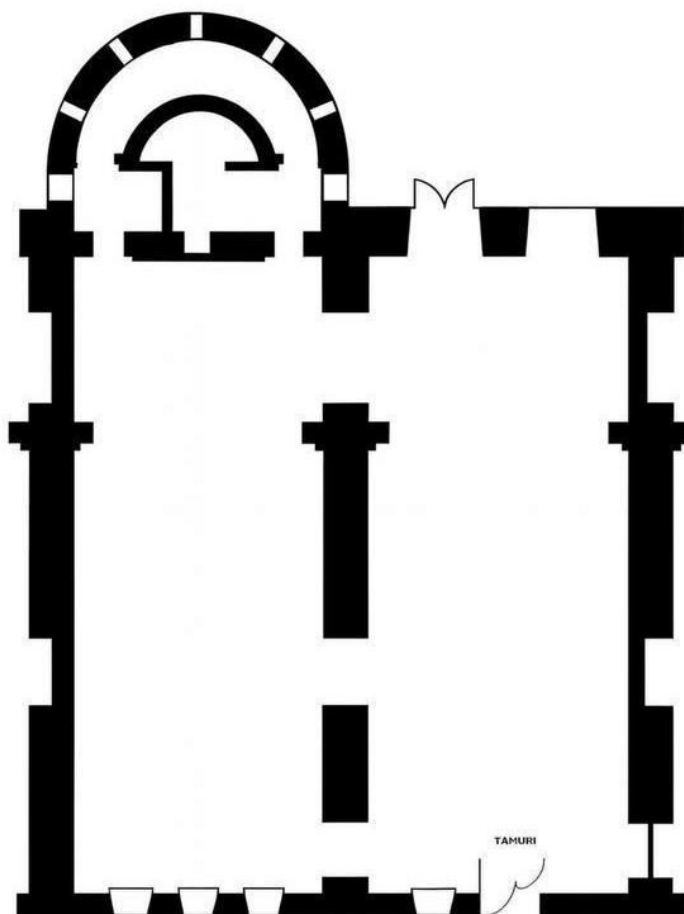
Рис. 3.2 - Геолокація та вид з вулиці

Загальна характеристика середовища об'єкту

Приміщення для проектування ресторану – нежитлове та має простору планування з високими стелями 4000мм, що ідеально підходить для організації залу ресторану, барної та кухонної зон. Воно відрізняється великими вікнами, окремим входом з вулиці та можливістю зонування простору для гостей і персоналу.

Даний об'єкт розташований у будівлі громадського призначення на першому поверсі. Загальна площа 479,8 м², приміщення достатньо велике для комфортного розміщення основного залу, барної зони та кухні.

Приміщення обладнане сучасною системою вентиляції та кондиціонування, протипожежною сигналізацією, охоронною системою та системою відеоспостереження. Також передбачені санвузли для гостей і персоналу, зона для зберігання продуктів та підсобні приміщення. Забезпечено центральне підведення холодної та гарячої води, електропостачання та належне освітлення.



3.2 Вихідні дані та технічне завдання на проєктування інтер'єру

Даний об'єкт є приміщенням громадського призначення та знаходиться на першому поверсі будівлі. Загальна площа становить 479,8 м² (див. рисунок 3.3). Висота стелі складає 4000 мм, що відповідає вимогам для такого типу приміщення.

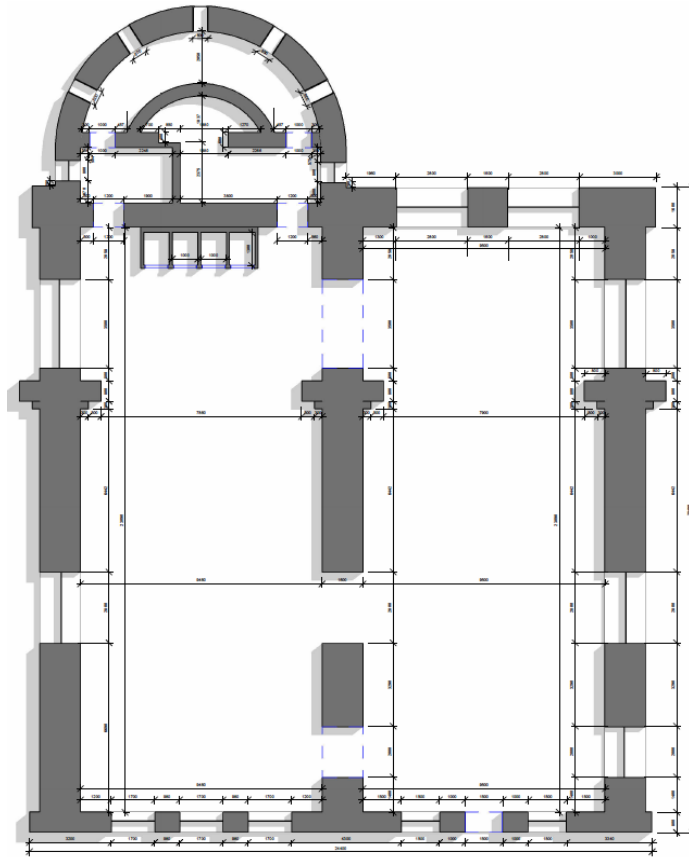


Рис. 3.3 - Обмірний план

В приміщенні ресторану передбачені: головний зал для гостей площею приблизно 479,8 м², барна зона, кухня для персоналу, санвузли для клієнтів та персоналу, зона складу та підсобні приміщення.

Також обладнане приміщення сучасною системою вентиляції, кондиціонування, протипожежною та охоронною сигналізацією. Забезпечено центральне підведення холодної та гарячої води, проведено електропостачання та належне освітлення.

Основним завданням ресторану є надання гостям високоякісних кулінарних послуг та сервісу, використовуючи професійне обладнання, якісні продукти та висококваліфікований персонал.

Головний вид діяльності ресторану – надання високоякісних кулінарних послуг, організація дозвілля та комфортного відпочинку для гостей у стильному сучасному просторі.

Заклад має назву «**Virgin Izakaya Bar**». Назва та логотип присутні на фасаді будівлі та інтегровані в оформлення інтер'єру ресторану.

Під час проєктування необхідно враховувати:

- Будівельні, архітектурні та інженерні стандарти і норми, що стосуються громадських закладів харчування, щоб забезпечити безпеку, зручність та відповідність приміщення законодавчим вимогам.
- Візуальне втілення інтер'єру відповідно до логотипу, назви та концепції закладу, створюючи стильну, цілісну атмосферу в лофт-стилі, яка підкреслює унікальність бренду та приваблює відвідувачів.
- Забезпечення зручності та функціональності всіх зон, включно з головним залом, барною зоною, кухнею, санвузлами, складом та підсобними приміщеннями, щоб комфортно було як гостям, так і персоналу ресторану.

Приміщення ресторану повинно мати такі функціональні зони:

- вхідна зона;
- ресепшн / зона зустрічі та супроводу гостей до столиків;
- місце для зберігання верхнього одягу відвідувачів;
- головний зал для розміщення гостей та обслуговування столиків;
- барна зона;
- кухня та робочі приміщення для персоналу;
- санвузли для гостей та персоналу;
- підсобні та складські приміщення для забезпечення роботи ресторану.

Типологічний розрахунок та функціональне зонування об'єкту

Специфікація приміщення		
№	Ім'я	Площа
1	Зона для відвідувачів	419.9
2	Санвузол	8.7
3	Санвузол	1.3
4	Санвузол	1.3
5	Санвузол	1.3
6	Санвузол	1.3
7	Технічне приміщення	18.3
8	Технічне приміщення	7.8
9	Технічне приміщення	19.9

Таблиця 3.1 - Функціональне зонування об'єкту

3.3 Концептуально-стильове обґрунтування дизайну ресторану

Сьогодні ресторани у Києві не рідкість, і пропозиції кухні часто схожі між собою. Тому, щоб виділитися серед інших закладів, важливо створити унікальний дизайн та неповторний стиль, який запам'ятовується гостям.

Концепція ресторану *Virgin Izakaya Bar* базується на ідеї створення простору, де кожен гість може відчувати себе особливим. Вхід до ресторану зустрічає гостей стильною зоною ресепшн. Інтер'єр виконаний у стилі лофт з поєднанням натуральних матеріалів, відкритих цегляних стін, металу та дерева, що створює сучасну і затишну атмосферу. У робочих зонах кухні та бару передбачене достатнє освітлення — воно має бути яскравим для роботи персоналу, але комфортним для гостей у залі. Для цього використовуються підсвітки, великі люстри та настінні світильники, що підкреслюють стиль ресторану. При розробці дизайн-проекту важливо правильно зонувати приміщення: забезпечити комфорт для гостей у головному залі, зоні бару, на терасі, а також для персоналу на кухні та у підсобних приміщеннях. Меблі та

обладнання відіграють важливу роль у створенні інтер'єру ресторану. Вони мають бути не лише стильними та вписуватися в концепцію лофт-стилю, але й забезпечувати зручність для гостей та комфорт роботи персоналу. Атмосфера ресторану повинна створювати відчуття затишку, комфорту та приємного очікування страв.

У дизайні ресторану обладнання та меблі повинні відповідати не лише загальній концепції лофт-стилю, але й сучасним стандартам якості та безпеки. Гості ресторану цінують комфорт та безпеку під час перебування, тому вони не оберуть заклад, де є ризик дискомфорту або незручності.

Продумане та ефектне оформлення інтер'єру ресторану допомагає створити яскравий образ закладу, який привертає увагу відвідувачів і дозволяє заощадити на додатковій рекламі, адже гості самі діляться враженнями та рекомендують ресторан іншим.

Серед усіх можливих стилів для ресторану я обрала лофт. Цей стиль асоціюється з відкритістю простору, природністю матеріалів, спокоєм та сучасною елегантністю.

В основі лофт-дизайну лежить принцип поєднання функціональності та індустріальної естетики, де кожен елемент інтер'єру має своє місце і несе практичну або естетичну функцію без зайвого декору.

У лофт-інтер'єрі використовуються прості форми, відкриті цегляні або бетонні поверхні, металеві конструкції та дерев'яні елементи. Кольорова палітра часто обмежується нейтральними та природними тонами — білим, сірим, чорним, коричневим, натуральним деревом, що створює атмосферу комфорту та спокою.

Дизайн у стилі лофт відображає ідею естетичної простоти та функціональності, де кожен предмет меблів і обладнання не лише гармонійно вписується в простір, але й служить зручності гостей та персоналу. Простір створює відчуття гармонії, порядку та сучасної атмосфери, що робить перебування у ресторані приємним та запам'ятовуваним.

Основні функціонально-планувальні схеми та прийоми зонування ресторану

Необхідні функціональні зони ресторану:

- головний зал для розміщення столиків та обслуговування відвідувачів;
- барна зона;
- кухня та робочі приміщення для персоналу;
- санвузли для гостей та персоналу;
- підсобні та складські приміщення;
- зона ресепшн / зустрічі гостей;
- тераса або літній майданчик .

Кожна функціональна зона ресторану повинна бути чітко виділена. Зони обслуговування гостей, бару, кухні та підсобні приміщення мають розташовуватися так, щоб забезпечити комфорт і ефективність роботи персоналу. Інтер'єр ресторану повинен створювати атмосферу затишку, спокою та приємного відпочинку для відвідувачів.

Ресторан передусім має відрізнятися від інших закладів і мати власну неповторну атмосферу. Одним із ключових способів досягнення цього є унікальне оформлення інтер'єру в стилі лофт. Чим цікавіше та більш оригінально виконане оформлення, тим більше гостей залучає заклад. У цьому питанні доцільно залучати досвідчених дизайнерів, які професійно та креативно розроблять концепцію простору. Довіряти цю задачу професіоналам — найефективніше рішення для створення успішного та впізнаваного ресторану.

У стилі лофт існують кілька ключових принципів, які допомагають створити відкритий, стильний та гармонійний інтер'єр:

- **Простота форм і конструкцій:** прямі та чіткі лінії меблів і декору без зайвих деталей;
- **Естетика матеріалів:** використання натуральних матеріалів — дерево, метал, цегла, бетон, відкриті конструкції;

- **Нейтральна та природна палітра:** поєднання чорного, сірого, білого, коричневого та натуральних дерев'яних тонів для стін, підлоги та меблів;
- **Функціональні меблі:** прості та зручні меблі з чіткими формами, що поєднують комфорт і стиль;
- **Відкритість простору:** мінімум перегородок, відкритий простір, який дозволяє світлу вільно проникати та створює відчуття свободи;
- **Максимізація природного світла:** великі вікна та світлі матеріали для залів і барної зони, що створює затишну та приємну атмосферу;
- **Функціональність:** кожен елемент інтер'єру, від меблів до освітлення та декору, має практичне призначення і підкреслює загальну концепцію закладу.



Рис. 3.4 - Аналоги



Рис. 3.5 - Колаж

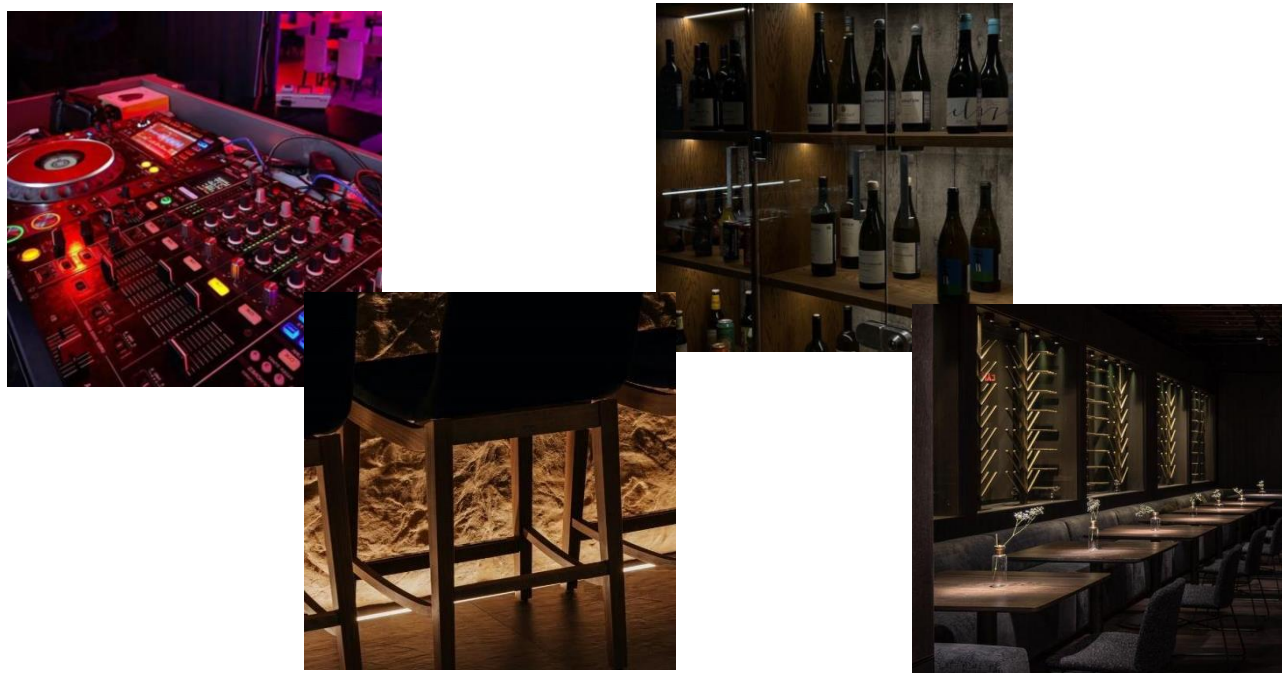


Рис. 3.6 - Асоціативний ряд

3.4 Розробка дизайн-рішення інтер'єру ресторанного простору

При плануванні інтер'єру ресторану особлива увага приділяється ергономіці та зручності як для гостей, так і для персоналу. Приміщення розподілено на різні функціональні зони, серед яких:

- вхідна зона та ресепшн для зустрічі гостей;
- головний зал для гостей із столиками;
- барна зона;
- кухня та робочі приміщення персоналу;
- підсобні та складські приміщення;
- санвузли для гостей та персоналу;
- тераса або літній майданчик.

Таке планування забезпечує комфортний рух гостей і персоналу, ефективну роботу кухні та обслуговування, а також створює затишну та продуману атмосферу в ресторані. (див. рис. 3.7.)

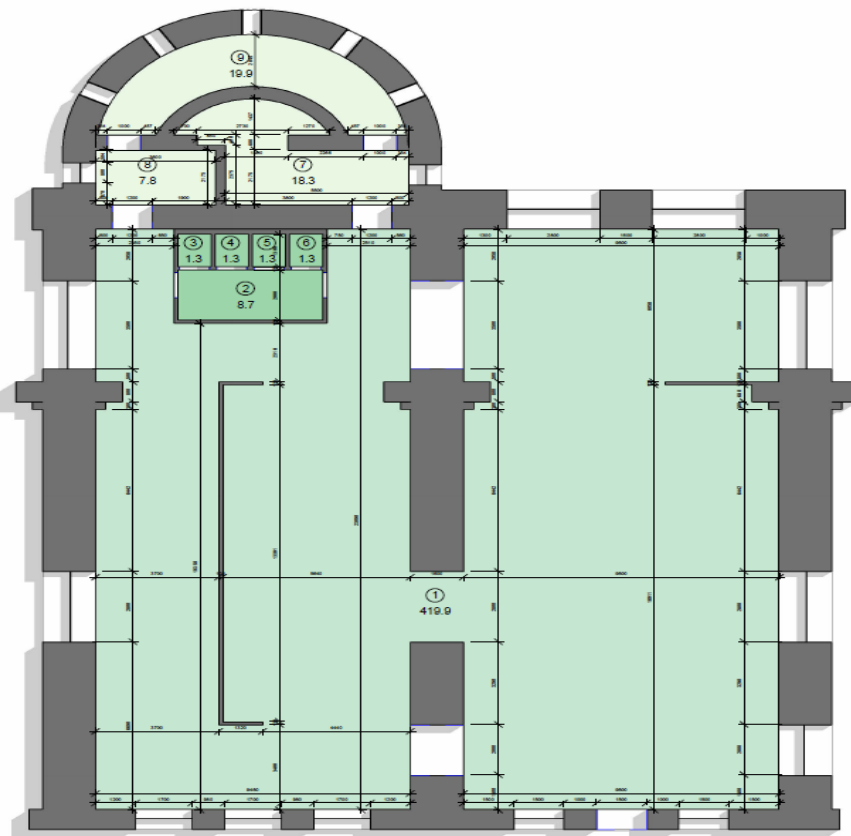


Рис. 3.7 - План зонування

Фасад будівлі ресторану оформлений великими вікнами та скляними дверима, що створює відкритий та привабливий вигляд. На вікнах розташована вивіска з назвою ресторану, а над дверима — логотип, що підкреслює стиль закладу.

Зона ресепшн, розташована неподалік від входу, створена так, щоб залишити перше позитивне враження у гостей. Вона зручна та запам'ятовується, а за стійкою ресепшн розміщено панель з логотипом ресторану.

Поблизу вхідної зони передбачене місце для зберігання верхнього одягу гостей, що є практичним та комфортним рішенням. Зона очікування обладнана зручними місцями для сидіння, журнальними столиками та елементами декору, що підкреслюють стиль лофт і створюють затишну атмосферу для гостей, які очікують на столик.

Головна робоча зона ресторану складається з кількох функціональних частин, розрахованих на роботу певної кількості персоналу: кухні, бару та обслуговування залу.

- **Барна зона** оснащена барною стійкою, стільцями для гостей, поличками для напоїв, холодильником для охолоджених продуктів та винними шафами.
- **Кухня** обладнана сучасним професійним обладнанням: плитами, духовками, холодильниками, мікрохвильовою піччю, робочими столами та тумбами для зберігання продуктів.
- **Зал для гостей** обладнаний столами та стільцями відповідно до концепції лофт, зручними для відвідувачів, із додатковими поличками або нішами для серветок, меню та декору.
- **Підсобні приміщення** передбачають достатню кількість шаф і стелажів для зберігання кухонного приладдя, посуду та запасів продуктів.
- **Санвузли для гостей і персоналу** оснащені керамічними раковинами та унітазами, круглими дзеркалами та ергономічними аксесуарами.

- Меблі та обладнання ресторану обрані відповідно до функціональних, гігієнічних та ергономічних норм, а також забезпечують комфорт для гостей та персоналу. (див. рис. 3.8.)

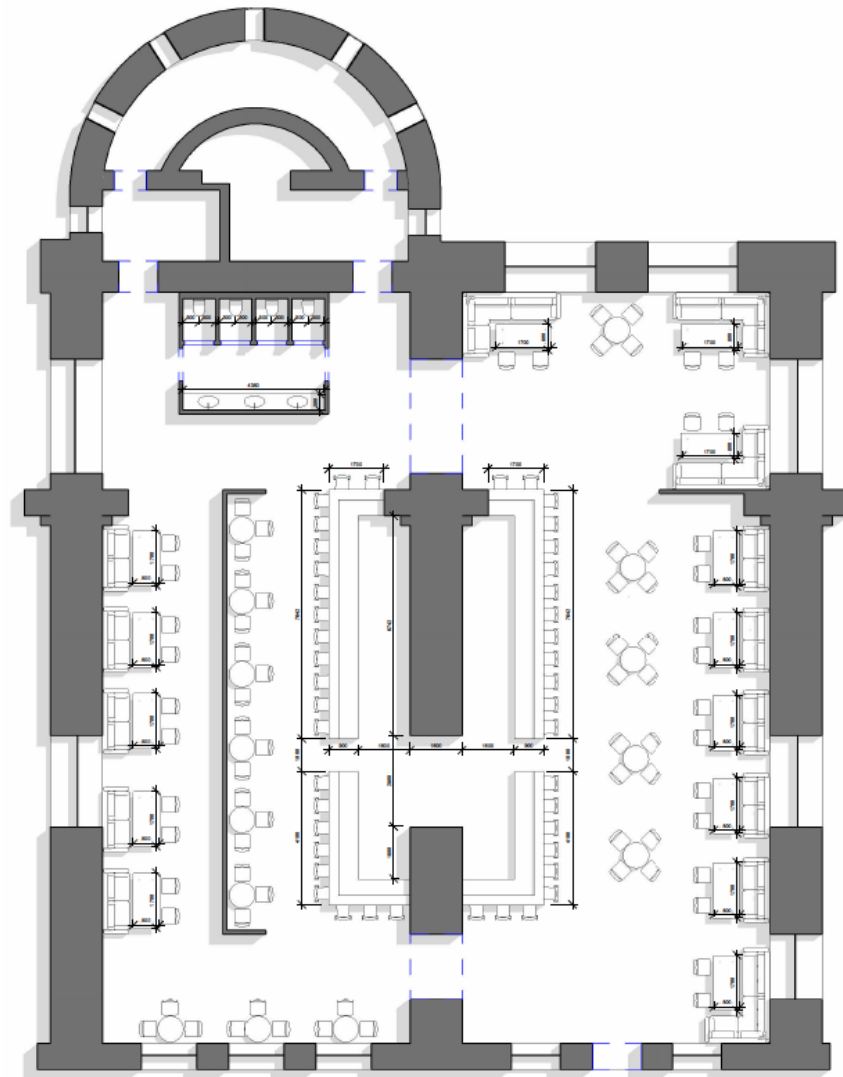


Рис. 3.8 - План з розташуванням меблів

При виборі меблів для ресторану враховуються наступні споживчі властивості:

- **Функціональне призначення:** меблі повинні відповідати своїм основним функціям — комфортно розміщувати гостей, забезпечувати зручність обслуговування та роботу персоналу.

- **Соціальне призначення:** меблі мають відповідати концепції ресторану та очікуванням гостей, відображати рівень закладу та його стиль (лофт, сучасний, преміум і т.д.).

- **Професійне призначення:** меблі та обладнання повинні бути спеціально підібрані для ресторанного бізнесу — стійкі до інтенсивного використання, зручні для персоналу та безпечні при щоденній експлуатації.

- **Безпека:** меблі та конструкції повинні бути безпечними для гостей і персоналу, не створювати ризику травм або дискомфорту.

Меблі ресторану повинні відповідати високим стандартам якості, забезпечуючи:

- **Надійність:** меблі мають бути міцними та стійкими до інтенсивного використання, забезпечуючи безпеку гостей і персоналу та тривалий термін служби;

- **Довговічність:** зберігати свою якість та естетичний вигляд протягом багатьох років;

- **Виконання функціонального призначення:** стільці, столи та барні елементи мають виконувати свої функції без дефектів;

- **Можливість відновлення:** у разі пошкоджень меблі повинні піддаватися ремонту та відновленню;

- **Підтримка вихідних характеристик:** зберігати початкові габарити, форму та зовнішній вигляд протягом тривалого часу.

Ергономічність меблів гарантує комфорт і зручність для гостей та персоналу:

- **Антропометричні властивості:** меблі мають відповідати розмірам і пропорціям людей, забезпечуючи зручне використання;

- **Психологічні властивості:** меблі створюють приємну атмосферу, де гості відчувають затишок і спокій;

- **Психофізичні властивості:** меблі підходять для різних типів відвідувачів, враховуючи їхні психологічні та фізичні особливості.

Якість меблів, матеріалів, обробки та монтажу має вирішальне значення для створення комфортного та ефективного простору. Плавні кути, правильні габарити, міцність, простота експлуатації та використання екологічно чистих матеріалів забезпечують безпеку і зручність.

Грамотне розташування меблів у приміщенні ресторану також важливе. Мобільні елементи, що легко адаптуються під потреби персоналу, дозволяють організувати робочий простір за принципом «все під рукою», коли необхідні предмети знаходяться у зручному доступі. Для комфорту і безпеки використовуються додаткові аксесуари: підставки, навісні полиці, приставні тумби, регульовані освітлювальні прилади та індивідуальні елементи для робочого місця бармена або кухаря.

Такий підхід забезпечує ефективну роботу персоналу та комфортне перебування гостей, одночасно підтримуючи стиль і концепцію ресторану в стилі лофт.

Висновки до розділу 3

У третьому розділі було здійснено комплексне обґрунтування дизайн-концепції інтер'єру ресторану в стилі «лофт», що дало можливість сформулювати цілісне уявлення про об'єкт проектування, його функціональні потреби, стилістичну спрямованість та просторово-композиційні рішення. На основі аналізу об'єкта визначено, що ресторан у стилі «лофт» являє собою сучасний громадський заклад, орієнтований на молодіжну та ділову аудиторію, яка цінує урбаністичну естетику, відкритість простору, неформальну атмосферу й емоційний комфорт. Виявлено ключові параметри середовища — локація, площа, конструктивні особливості будівлі, функціональне зонування — які безпосередньо впливають на архітектурно-дизайнерські рішення.

У процесі формування вихідних даних уточнено технічні, ергономічні, санітарно-гігієнічні, протипожежні та експлуатаційні вимоги, необхідні для проектування ресторанного інтер'єру. Зокрема, визначено нормативну

кількість посадкових місць, ширину проходів, вимоги до освітлення, інженерних комунікацій, вентиляційних систем, розміщення сервісних приміщень, санвузлів, кухні та підсобних зон. Технічне завдання стало базою для подальшого композиційного, конструктивного й технологічного опрацювання простору, забезпечивши відповідність проекту стандартам безпеки, комфорту та функціональності.

Отже, результати розділу підтверджують, що дизайн-концепція ресторану в стилі «лофт» є обґрунтованою, функціонально доцільною, естетично цілісною та відповідає сучасним тенденціям інтер'єрного проєктування. Сформоване концептуальне, технічне й композиційне підґрунтя визначає подальші етапи проєктної розробки — деталізацію інженерних рішень, підбір матеріалів, візуалізацію інтер'єру, розробку креслень та авторського дизайну меблів і обладнання.

ВИСНОВКИ

У процесі проведеного дослідження було встановлено, що стиль «лофт» посідає важливе місце в сучасному дизайні інтер'єрів, зокрема у сфері громадського харчування, де він успішно поєднує індустріальну естетику, функціональність, урбаністичний характер та комфортне соціальне середовище. Історичний аналіз підтвердив, що цей стиль сформувався у середині XX століття в США як відповідь на культурні й економічні зміни, перетворившись із вимушеного переосмислення промислових просторів на модний архітектурно-дизайнерський напрям. Сьогодні «лофт» розвивається як гнучка, адаптивна й універсальна стильова система, що відображає філософію свободи, відкритості та креативності.

Аналіз наукових джерел, практичних досліджень, нормативних документів і реальних дизайн-проектів засвідчив, що інтер'єри ресторанів у стилі «лофт» потребують комплексного підходу, який охоплює історичний, архітектурний, технічний, ергономічний, екологічний та художньо-естетичний аспекти. Важливими складовими успішного проектування є дотримання державних будівельних норм, санітарно-гігієнічних і протипожежних вимог, врахування логістики обслуговування, потоків гостей і персоналу, а також забезпечення доступності, безпеки та інклюзивності простору.

У межах концептуального аналізу визначено, що формування ресторанного інтер'єру в стилі «лофт» ґрунтується на поєднанні автентичних матеріалів — бетону, цегли, металу та дерева, відкритих інженерних комунікацій, високих просторів, великого природного освітлення та мінімального декоративного втручання. Функціонально-планувальна структура таких закладів орієнтована на гнучкість, мультифункційність і візуальну відкритість, що сприяє зручній навігації, соціальній взаємодії та ефективній організації ресторанних процесів. Меблі, освітлення, арт-об'єкти та елементи озеленення відіграють роль не лише функціональних, а й

концептуальних акцентів, формуючи унікальну атмосферу та підкреслюючи стильову індивідуальність простору.

Розробка дизайн-концепції довела, що ресторан у стилі «лофт» може бути не просто місцем харчування, а повноцінним емоційним і культурним середовищем, яке формує враження, підвищує рівень сервісу та впливає на лояльність відвідувачів. Грамотне поєднання естетики, ергономіки, технічних норм і сучасних дизайнерських тенденцій забезпечує комфортне функціонування закладу, можливість трансформації простору, економічну доцільність і конкурентну перевагу на ринку.

Отже, дослідження підтвердило, що стиль «лофт» є перспективним і актуальним напрямом у дизайні ресторанів, оскільки поєднує художню виразність, функціональну ефективність, адаптивність до різних форматів заведень і відповідність вимогам сучасного міського простору. Отримані теоретичні й практичні результати можуть бути використані як основа для подальших дизайн-проектів, удосконалення ресторанних інтер'єрів, створення нових концепцій громадських просторів і розвитку архітектурно-дизайнерської практики.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Андрієнко О. Сучасні тенденції дизайну інтер'єрів ресторанів // *Technology and Design*. — 2020. — № 3. — С. 27–34. — URL: <https://journals.uran.ua/tourism/article/view/207791>
2. Гут Н. А. Стилiстичнi рiшення у дизайнi громадських интер'єрiв // *Дизайн. Простiр. Час*. — 2020. — № 4. — С. 33–40.
3. ДБН В.2.2-23:2009. Будинки та споруди. Заклади харчування. — Київ : Мiнрегiонбуд України, 2009.
4. ДБН В.2.2-40:2018. Iнклюзивнiсть будiвель i споруд. — Київ : Мiнрегiонбуд України, 2018.
5. Кiсельова А. В., Новосельчук Н. Е. Особливостi архiтектурно-планувальної органiзацiї офiсного простору (на прикладi кабiнету керiвника) // *Дизайн-освiта 2008: умови адаптацiї до європейського освiтнього та наукового простору* : зб. матерiалiв Всеукр. наук.-метод. конф. — Харкiв, 2008. — С. 60–62.
6. Король О. Loft style in modern public interiors // *Art and Design Studies*. — 2022. — № 17. — Р. 45–57. — URL: <https://core.ac.uk/works/466788698>
7. Кузнецова О. С. Лофт як стиль интер'єру: iсторiя розвитку та сучасне трактування // *Молодий вчений*. — 2019. — № 12. — С. 78–82.
8. Лiнник Ю. В. Сучаснi тенденцiї у дизайнi интер'єрiв // *Вiсник КНУТД*. — 2021. — № 1. — С. 145–152.
9. Маслiй Г. В. Основи дизайну интер'єру : навч. посiб. — Львiв : Видавництво ЛНУ, 2018. — 268 с.
10. Мельник М. О. Iндустрiальна естетика в сучасному дизайнi интер'єрiв громадських просторiв // *Вiсник Львiвської нацiональної академiї мистецтв*. — 2021. — № 47. — С. 112–120.
11. Олiйник О. П. Теорiї та концепцiї дизайну : навч. посiб. — Київ : НАУ, 2020. — 256 с.
12. Олiйник О. П., Гнатюк Л. Р., Чернявський В. Г. Основи дизайну интер'єру : навчальн. посiбник. — Київ : НАУ, 2011. — 228 с.
13. Потапова I. О. Interior Design of Modern Restaurants: Theory and Practice. — Одеса : ОНАХТ, 2019. — 240 с.
14. Сняданко О. М. Ергономiка интер'єру : навч. посiб. — Харкiв : ХДАДМ, 2022. — 190 с.
15. ArchDaily. Loft interiors. — URL: <https://www.archdaily.com/search/projects/categories/interior-design/tags/loft>
16. Bassi A. *Industrial Style & Loft Interiors*. — Milan : Skira, 2017. — 304 p.
17. Chumachenko N. Adaptive planning in commercial spaces // *Innovative Solutions in Design*. — 2019. — № 2. — Р. 18–26. — URL: <https://idsjournals.com/issue19/chumachenko>
18. Color theory in interior design // *InteriorDesign.net*. — 2021. — URL: <https://www.interiordesign.net>

19. De Botton A. *The Architecture of Happiness*. — London : Hamish Hamilton, 2006. — 280 p.
20. Dezeen. Industrial-style projects. — URL: <https://www.dezeen.com/tag/industrial-style/>
21. Fesenco L. Psychology of interior perception in loft spaces // *Journal of Social Psychology*. — 2019. — № 1. — P. 74–82.
22. Fiell C., Fiell P. *Interior Design Since 1900*. — London : Thames & Hudson, 2019. — 256 p.
23. Freeman M. *Industrial Interiors*. — London : Thames & Hudson, 2019. — 240 p.
24. Gestalten. *The Touch: Spaces Designed for the Senses*. — Berlin : Gestalten, 2019. — 288 p.
25. Gibbs J. *Loft Design: Industrial Spaces Reimagined*. — New York : Harper Design, 2018. — 240 p.
26. Hardie Grant. *This Is Home: The Art of Simple Living*. — Melbourne : Hardie Grant Books, 2018. — 256 p.
27. Kostof S. *A History of Architecture: Settings and Rituals*. — Oxford : Oxford University Press, 2018. — 816 p.
28. Loft Interior Design: Materials and Concepts // *Architectural Digest*. — 2020.
29. Loft Residence. Design Book. — Barcelona : Loft Publications, 2020. — 320 p.
30. Neufert E. *Architects' Data*. — Oxford : Wiley-Blackwell, 2012. — 616 p.
31. O'Keeffe L. *Brutalism Reinvented: 21st Century Modern*. — New York : Rizzoli International Publications, 2023. — 256 p.
32. Peterson M. *Restaurant Design*. — New York : Scholars' Press, 2020. — 198 p.
33. Pile J. *Interior Design*. — New York : Pearson, 2013. — 320 p.
34. Rashid K. *Interior Design: Materials and Principles*. — London : Laurence King Publishing, 2021. — 224 p.
35. Romanenko G., Stone S. *Basics Interior Design 01: Form & Structure*. — London : Bloomsbury, 2012. — 184 p.
36. Romanenko N. Natural materials in sustainable interiors // *Ecology & Industry*. — 2022. — № 2. — P. 115–123. — URL: <https://eircenter.com/article/223113>
37. Streltsova O. Sustainability in commercial interior design // *Architecture & Design Studies*. — 2022. — № 3. — P. 42–49.
38. Sydorenko L. Industrial heritage transformation in design // *Modern Art and Culture Studies*. — 2019. — № 6. — P. 52–60. — URL: <https://paperssds.eu/industrial-design>
39. Toliver J. *Loft Living*. — New York : Friedman/Fairfax Publishers, 2002. — 144 p.
40. Zhuk V. Ergonomics in commercial interior design // *ScienceRise: Architecture & Construction*. — 2021. — № 1. — P. 65–72. — URL: <https://journals.uran.ua/srarch/article/view/233134>

ДОДАТКИ

Додаток А II Міжнародна науково-практична конференція



INTERNATIONAL SCIENTIFIC UNITY

CERTIFICATE

of conference participant

it is hereby certified, that

ХРИСТИНА ФІЛІПОВА

took part in the 2nd International Scientific and Practical Conference
«INNOVATIVE RESEARCH IN SCIENCE AND ECONOMY»

December 3-5, 2025, Brussels, Belgium
24 Hours of Participation
(0.8 ECTS credits)










Viktoriia Tsiundyk

Head of the
organizing committee

ISU-25/1203-257







isu-conference.com

Б
ріал

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ ТА НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ДИЗАЙНУ
Факультет дизайну
Кафедра дизайну інтер'єру і меблів

УДК : 747.725.1:640.43/.44(079.2)

АЛЬБОМ КРЕСЛЕНЬ

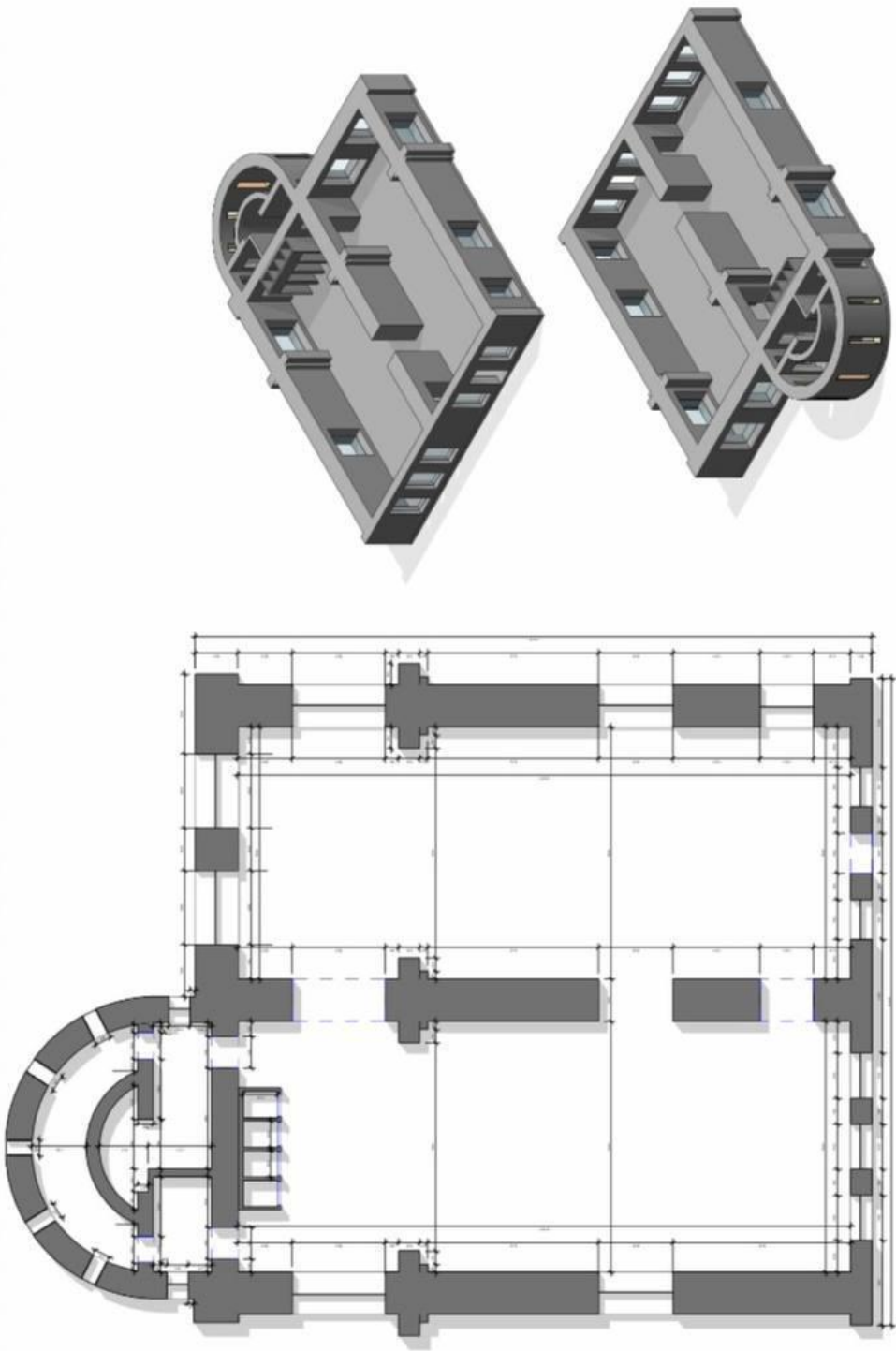
до кваліфікаційної роботи
здобувача освіти другого (магістерського) рівня
на тему: "Дизайн-проектування інтер'єру закладу громадського харчування з використанням
елементів стилістики лофт"

Виконала : здобувачка освіти групи МгДс-24
спеціальності 022 Дизайн
освітньої програми Дизайн середовища
Христина Андріївна ФІЛІПОВА
Науковий керівник : док. філос. Руслан Марселевич АГЛУЛІН
Рецензент: канд. мист., доц. КОСЕНКО Данило Юрійович

Київ 2025

- 1. Опорний план
- 2. Характеристика об'єкту
- 3. Фото існуючого стану
- 4. План монтажу
- 5. План зонування
- 6. План меблів
- 7. Ескіз деталі
- 8. План підлоги
- 9. План стелі
- 10. План розеток
- 11. План розташування освітлювальних приладів
- 12. План розташування вимикачів
- 13. Розгортки
- 14. Паспорт кольорів
- 15. Візуалізації

		Дата	Підпис	Дизайн-проект ресторану	КННТД	
					Аркус	Аркусів
Виконала	Філіппова Христина			Зміст	18	
Перевірю	Азмілін Руслан Марселевич				МЗД-24	



					Дата	Підпис	Дизайн-проект ресторану	КННТД	
								Арх.уш	Арх.уш
								1	18
								МЗД-24	
Виконала	Філіпова Христина								
Перевірив	Азімлілін Руслан Марселевич								

Об'єкт розташований у місті Києві та має загальну площу 434 м². Приміщення є окремостоячим одноповерховим будинком, що робить його ідеальним для розміщення рестораційного закладу будь-якого формату.

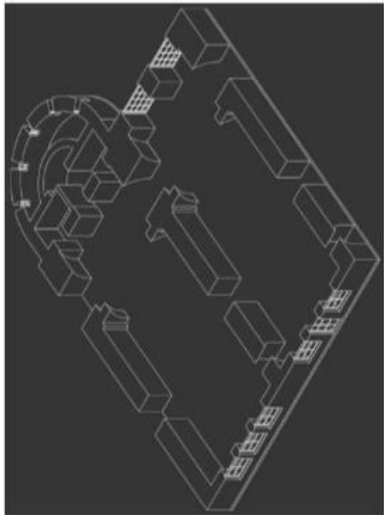
Комунікації та інженерні системи

- Опалення: централізоване
 - Комунікації: центральний водопровід, електропостачання, центральна каналізація
 - Доступ: зручний під'їзд асфальтованою дорогою, можливість облаштування окремого входу та літньої тераси
- Переваги приміщення для ресторану
- Окремий вхід та автономність будівлі забезпечують зручність для гостей
 - Одноповерхова структура дозволяє раціонально організувати кухонні цехи та посадкову зону
 - Велика площа дає можливість створити кілька різних залів, барну зону, банкетну кімнату, VIP-простір
 - Високі стелі та великі вікна створюють світлий та просторий інтер'єр

Структура приміщення

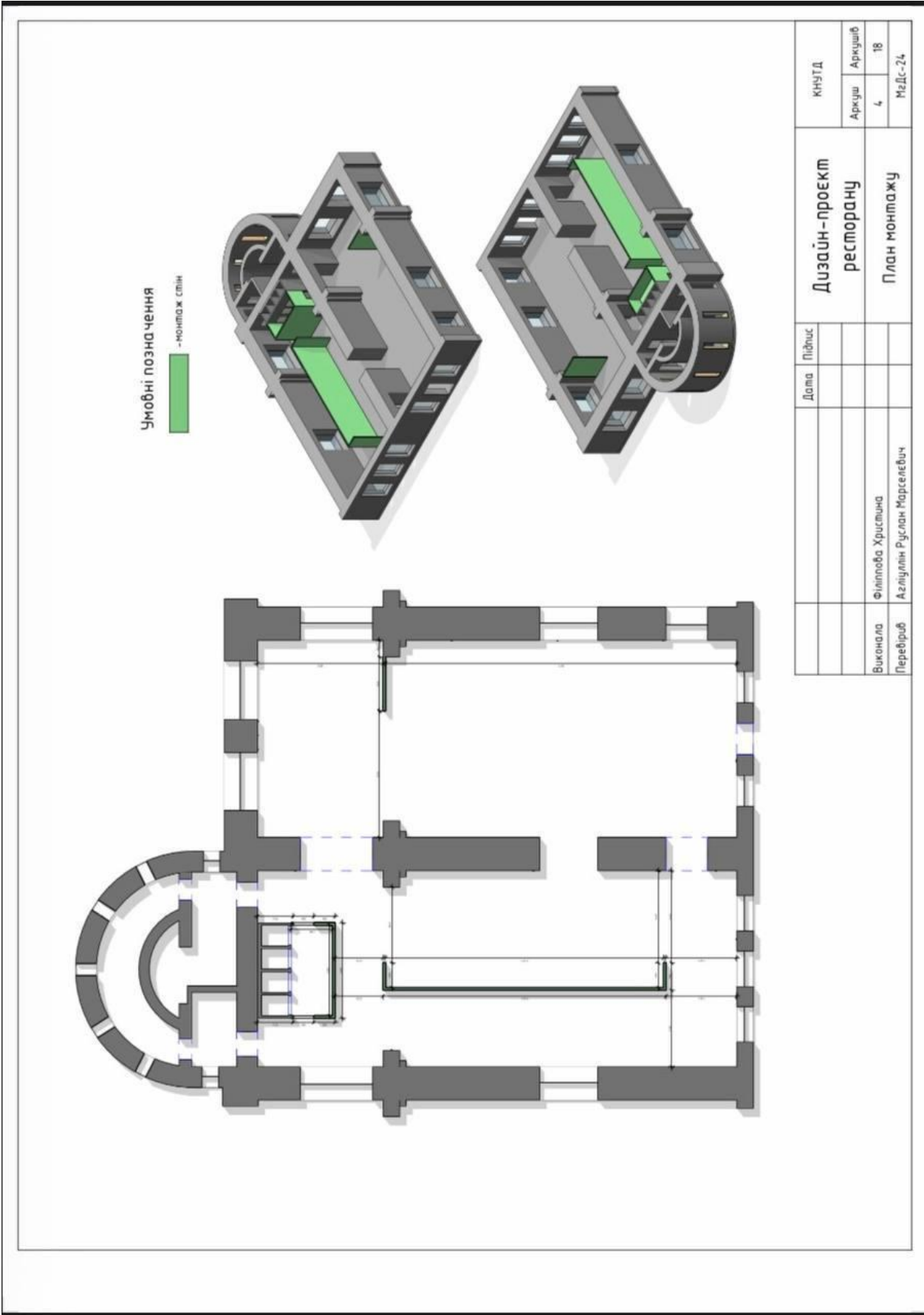
Простір може включати:

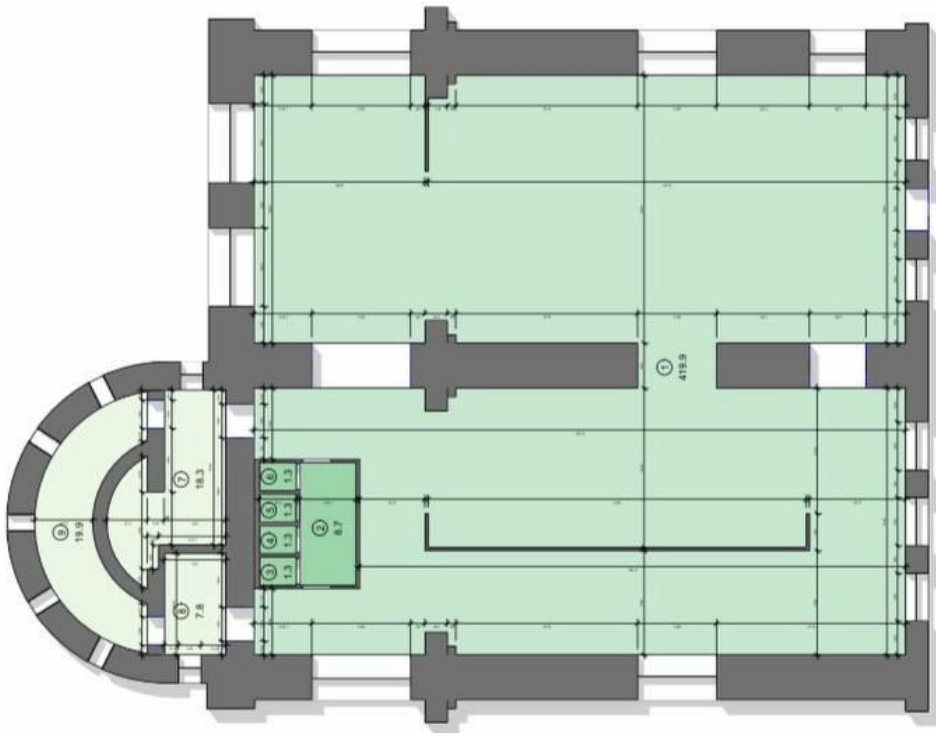
- Основний ресторанний зал
- Додаткові зали / VIP-кімнати / банкетну залу
- Два кабінети (офіси адміністрації або технічні приміщення)
- Приватну кімнату / переговорну (може слугувати винною кімнатою або невеликим банкетним залом)
- Зону відпочинку персоналу
- Санвузол (вбиральню) з можливістю облаштування додаткових
- Технічні та виробничі зони (кухня, мийка, холодний та гарячий цех, склад, комори)



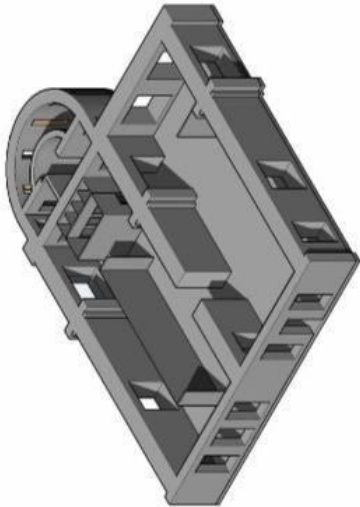
		Дата	Підпис	Дизайн-проект ресторану	КННТД	
					Архит	Архит
Виконала	Філіпова Христина			Характеристика об'єкту	2	18
Перевірив	Азгулін Руслан Марселевич				МЗДС-24	

														
Виконала			Філіппова Христина			Дизайн-проект ресторану			Архуш			КННТД		
Перевірив			Азмілін Руслан Марселевич			Фото реального стану			3			МЗДС-24		

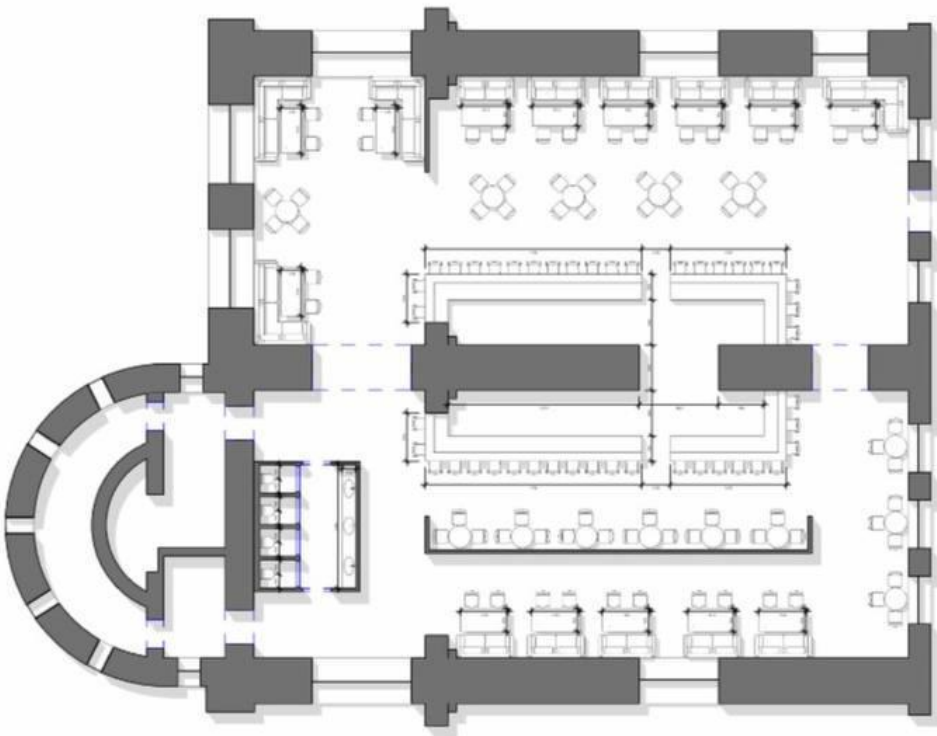




Специфікація приміщення		
№	м²	Площа
1	Зона для відвідувачів	419.9
2	Санвузол	8.7
3	Санвузол	1.3
4	Санвузол	1.3
5	Санвузол	1.3
6	Санвузол	1.3
7	Технічне приміщення	18.3
8	Технічне приміщення	7.8
9	Технічне приміщення	19.9

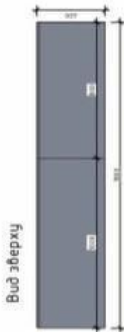


Виконала Філіпова Христина	Дата	Підпис	Дизайн-проект ресторану		КНУД	
					Аркуш	Аркушів
			План зонувannya		5	18
Перевірив Азізлін Руслан Марселівич					Медс-24	

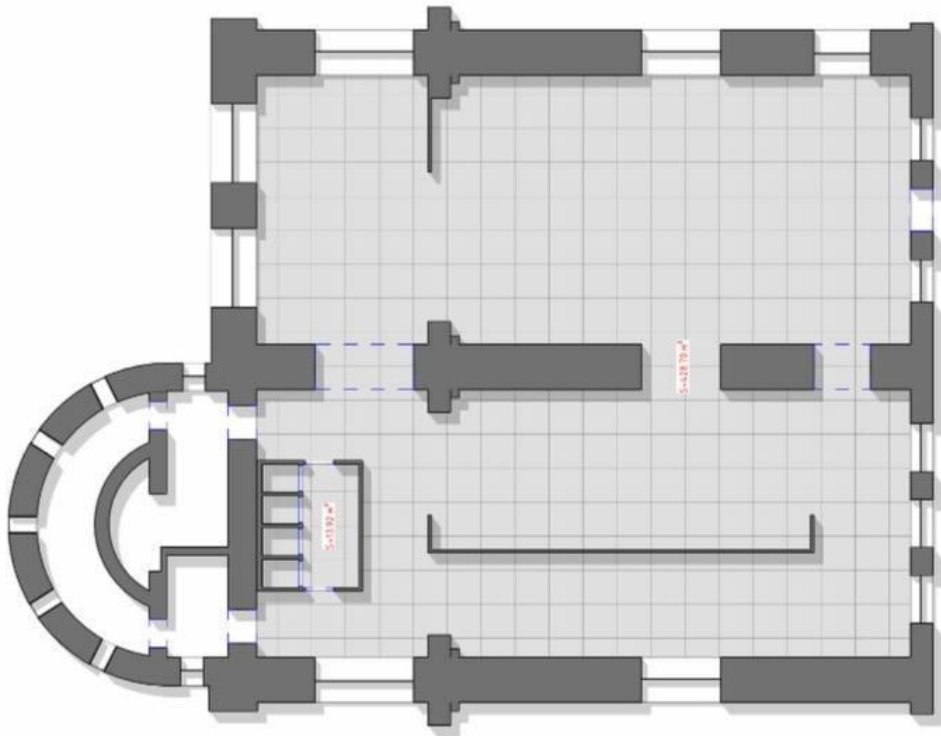


Специфікація приміщення		
№	Ім'я	Площа
1	Зона для відвідувачів	419.9
2	Санвузол	8.7
3	Санвузол	1.3
4	Санвузол	1.3
5	Санвузол	1.3
6	Санвузол	1.3
7	Технічне приміщення	18.3
8	Технічне приміщення	7.8
9	Технічне приміщення	19.9

			Дата	Підпис	Дизайн-проект ресторану	КННТД	
						Архуш	Архушів
Виконала	Філіппова Христина				План меблів та обладнання	6	18
Перевірив	Азгуділін Руслан Марселевич					МЗДС-24	



		Дата	Підпис	Дизайн-проект ресторану		КНЧД	
						Аркуш	Аркушів
						7	18
Виконала	Філіпова Христина			Ескіз барного стелажу		М2ДС-24	
Перевірив	Азмілін Руслан Марселевич						



Умовні позначення

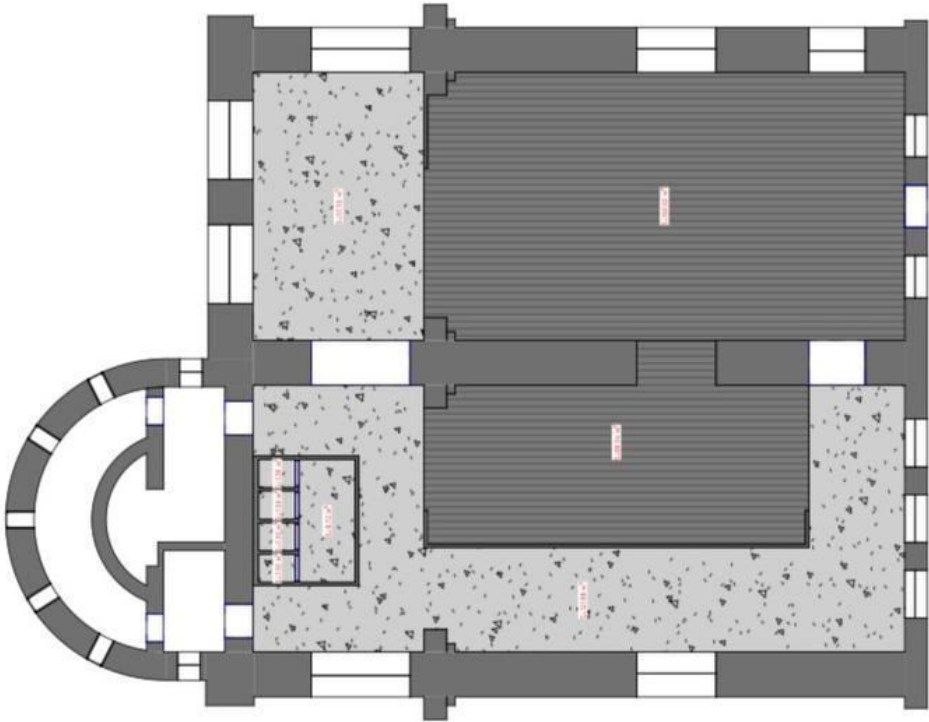


-плитка для підлоги 1200*1200мм

Специфікація підлоги	
Тип	Площа м2
Плитка	44.3

Специфікація приміщення		
№	м²	Площа
1	Зона для відвідувачів	419.9
2	Санвузол	8.7
3	Санвузол	1.3
4	Санвузол	1.3
5	Санвузол	1.3
6	Санвузол	1.3
7	Технічне приміщення	18.3
8	Технічне приміщення	7.8
9	Технічне приміщення	19.9

	Дата	Підпис	Дизайн-проект ресторану	КНУД
Виконала	Філіпова Христина		План підлоги	Аркуш
Перевірив	Азімлін Руслан Марселевич			Аркушів
				8
				МЗДС-24
				18

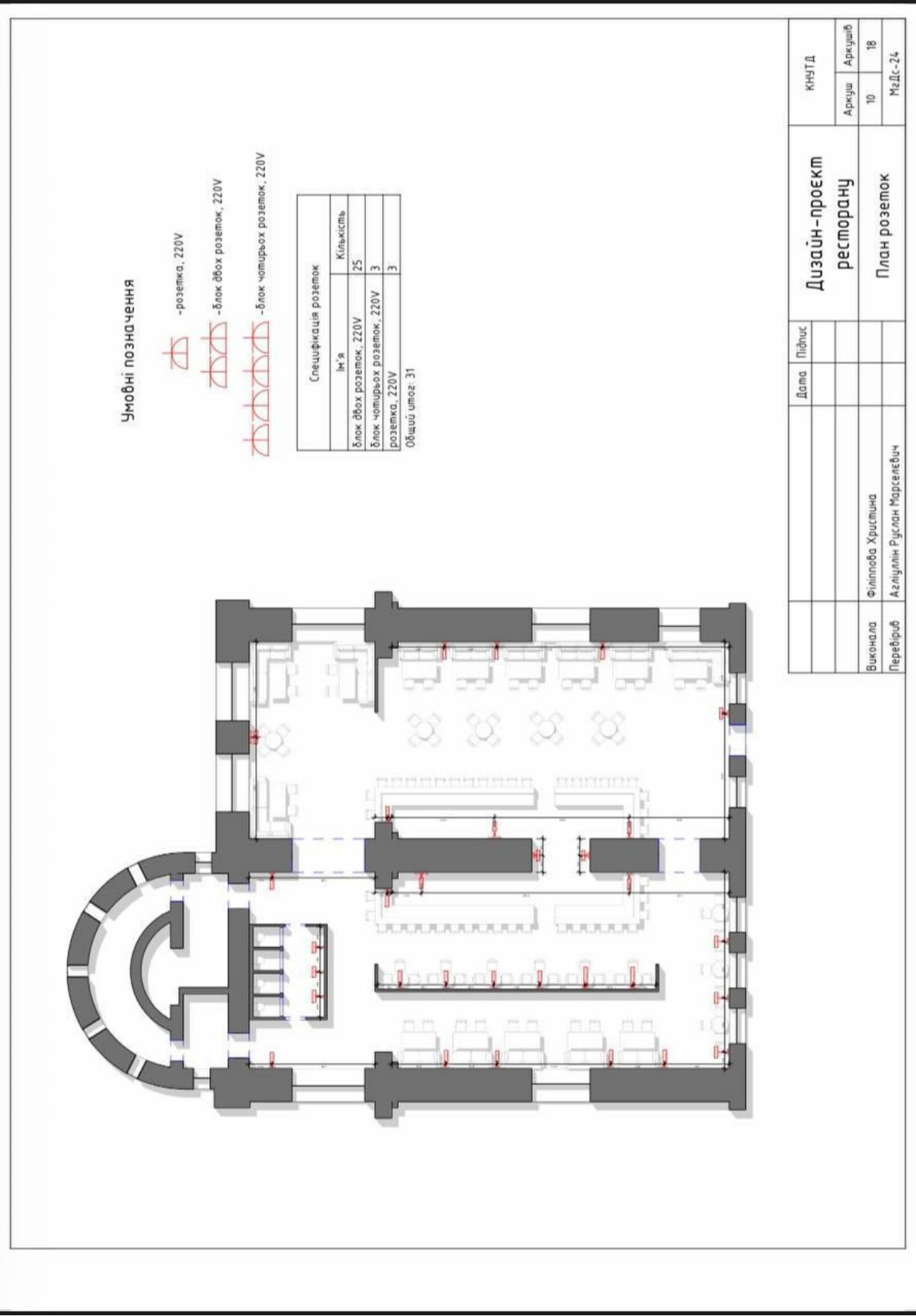


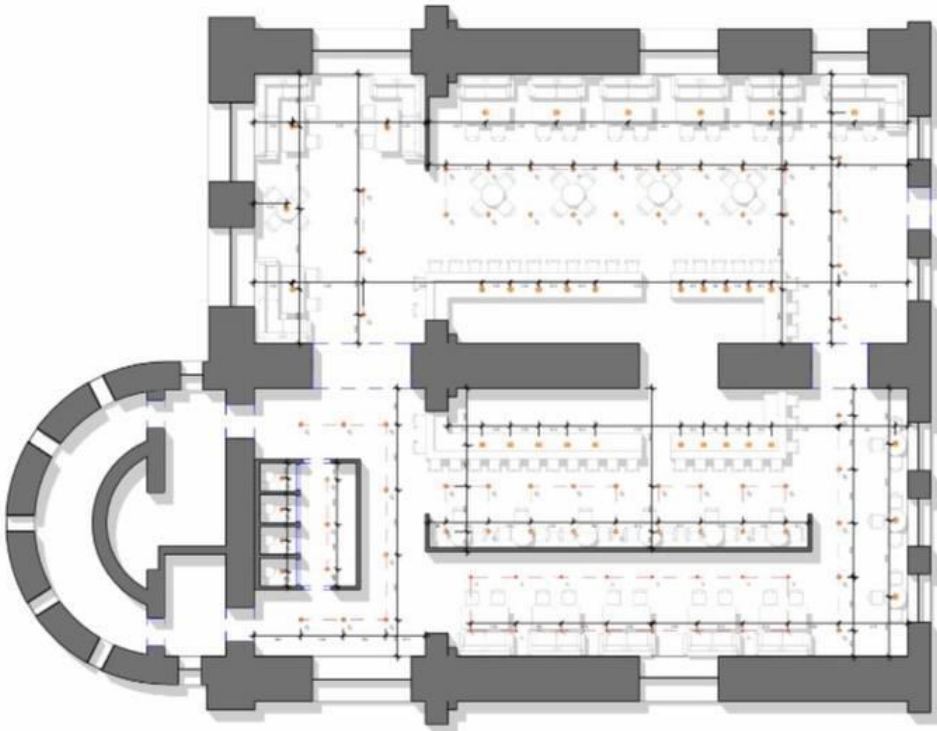
Умовні позначення



Специфікація приміщення			
№	Ін'я	Площа	
1	Зона для відвідувачів	419.9	
2	Санвузол	8.7	
3	Санвузол	1.3	
4	Санвузол	1.3	
5	Санвузол	1.3	
6	Санвузол	1.3	
7	Технічне приміщення	18.3	
8	Технічне приміщення	7.8	
9	Технічне приміщення	19.9	

Виконала Філіппова Христина	Дата	Підпис	Дизайн-проект ресторану		КНУД	
					Архит	Архит
			План стелі		9	18
Перевірив Азізлілін Руслан Марселевич					МЗД-24	

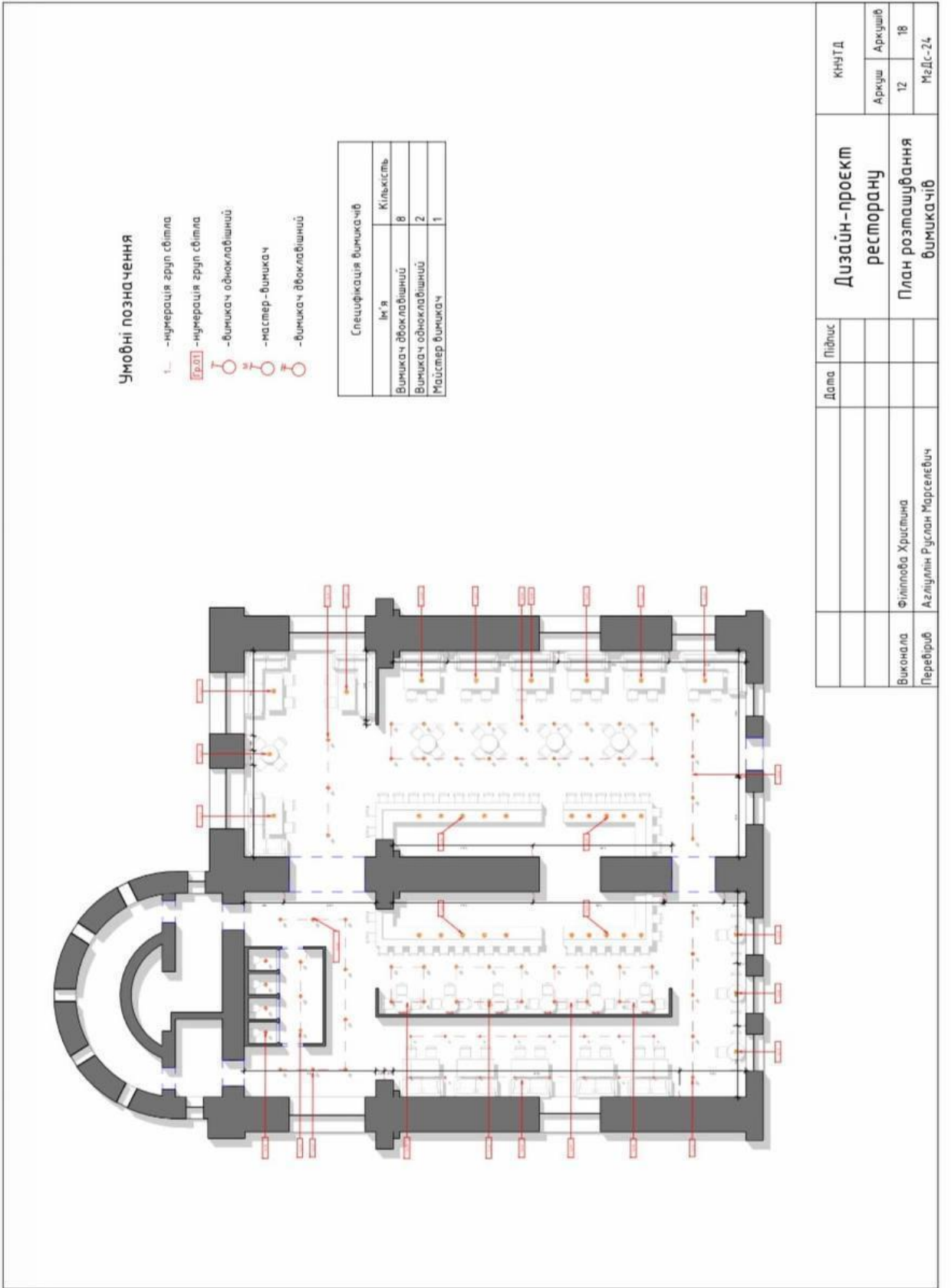




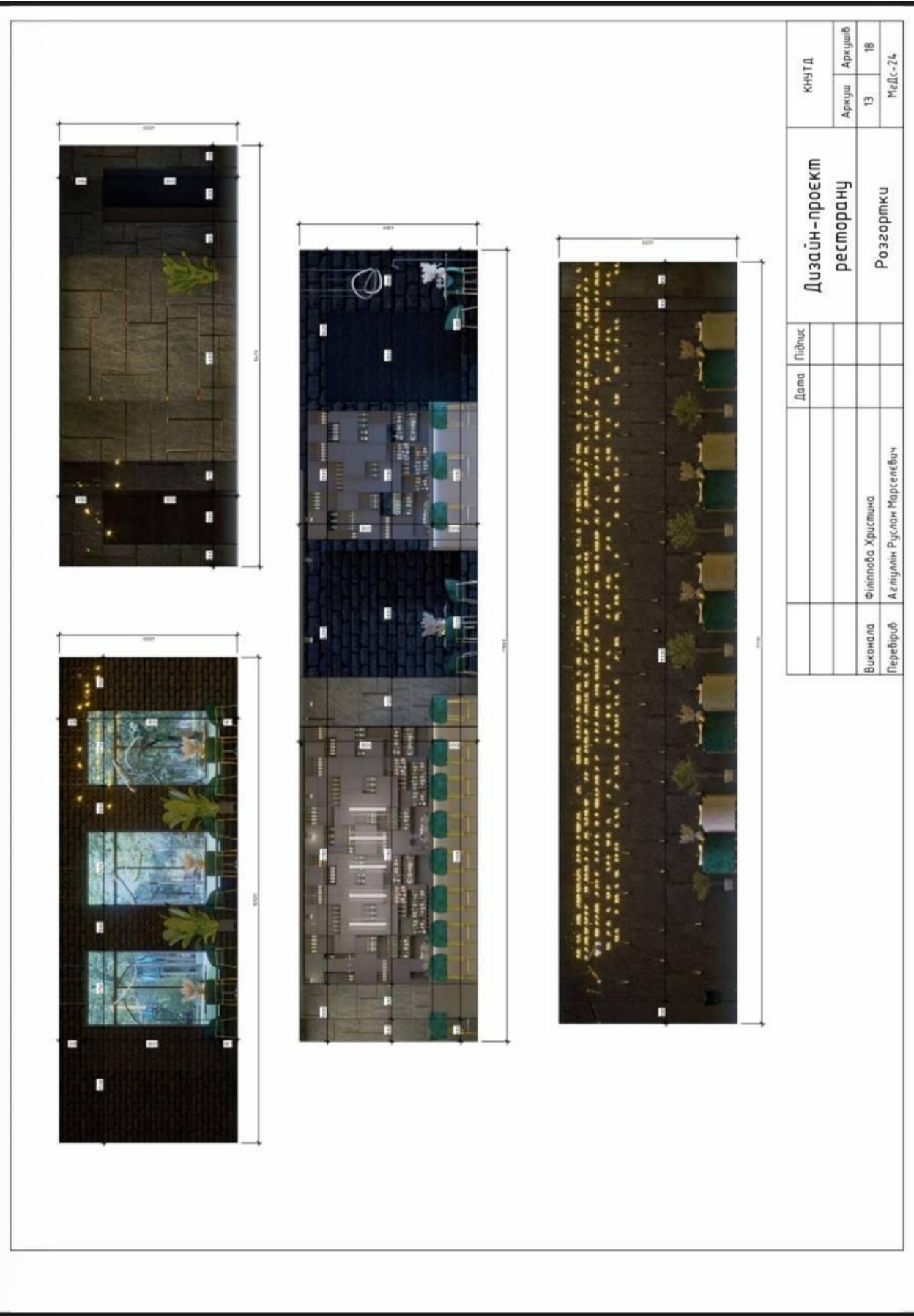
- Умовні позначення
- Підвісні світильники
 - Точкове освітлення
 - Підвісна лампа

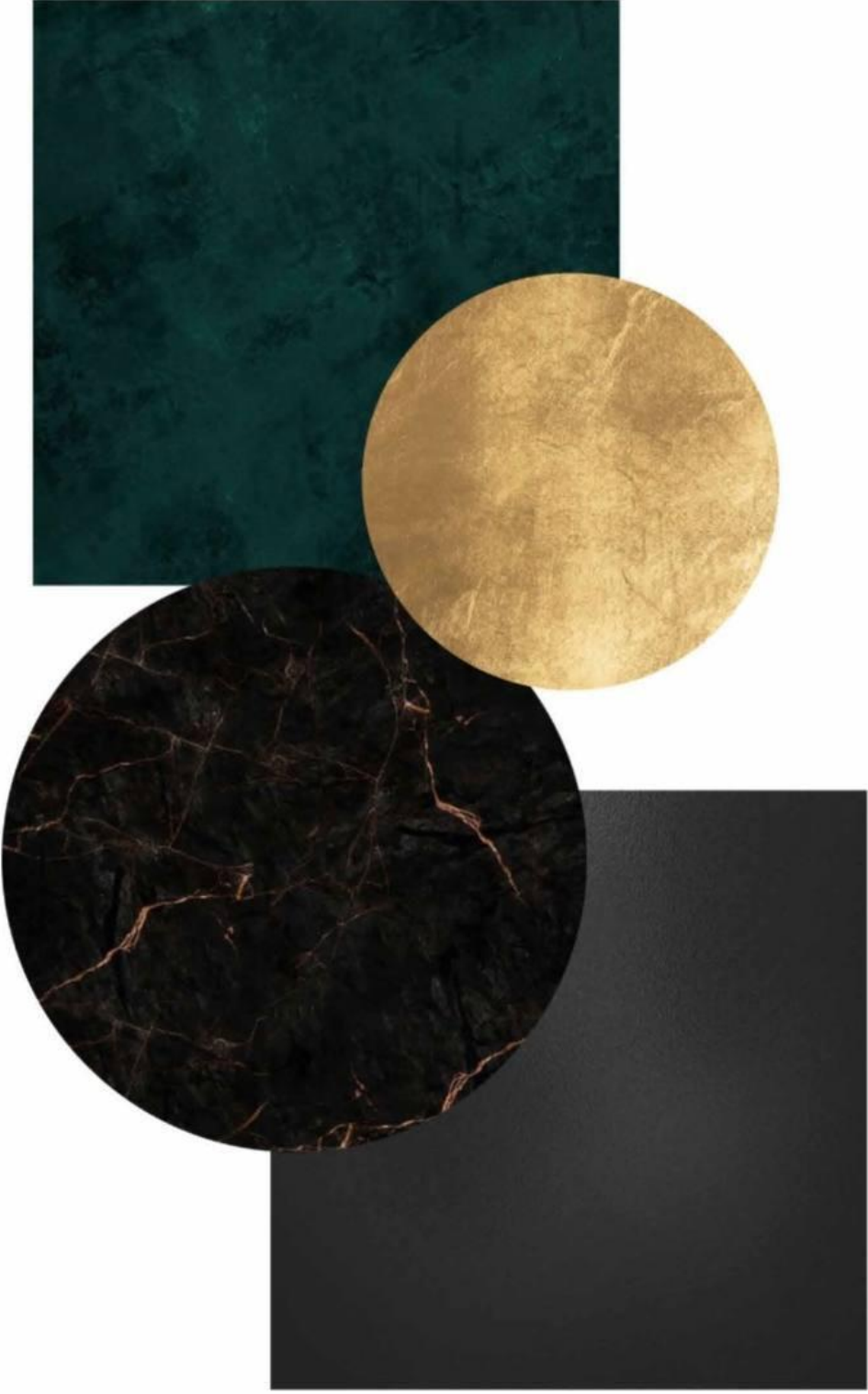
Специфікація приміщення		
№	Ім'я	Площа
1	Зона для відвідувачів	419.9
2	Санбузол	8.7
3	Санбузол	1.3
4	Санбузол	1.3
5	Санбузол	1.3
6	Санбузол	1.3
7	Технічне приміщення	18.3
8	Технічне приміщення	7.8
9	Технічне приміщення	19.9

Виконала Перевірив	Філіпова Христина Азмілін Руслан Марселевич	Дата	Підпис	Дизайн-проект ресторану		КННТД	
						Аркус	АркусШ
						11	18
				План розташування освітлювальних приладів		МЗДс-24	



	Дата	Підпис	Дизайн-проект ресторану	КНУТД	
				Аркуш	Аркушів
				12	18
Виконала Філіпова Христина			План розташування вимикачів	МЗДс-24	
Перевірив Азізулін Руслан Марселевич					

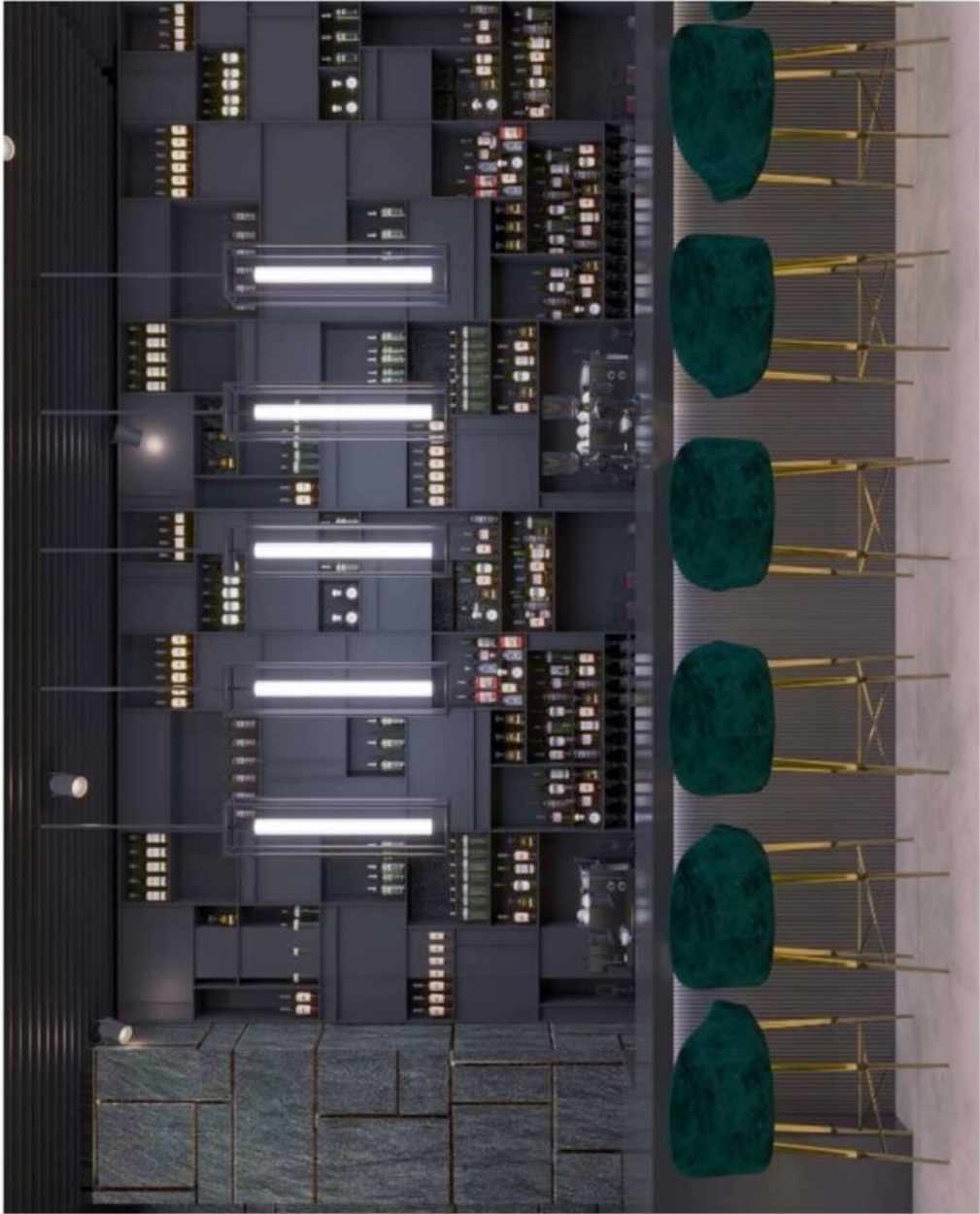




			Дата	Підпис	Дизайн-проект ресторану	КНУТД		
						Аркуш	Аркушів	
Виконала	Філіппова Христина				Паспорт кольорів	14	18	МЗДс-24
Перевірив	Азмілін Руслан Марселевич							



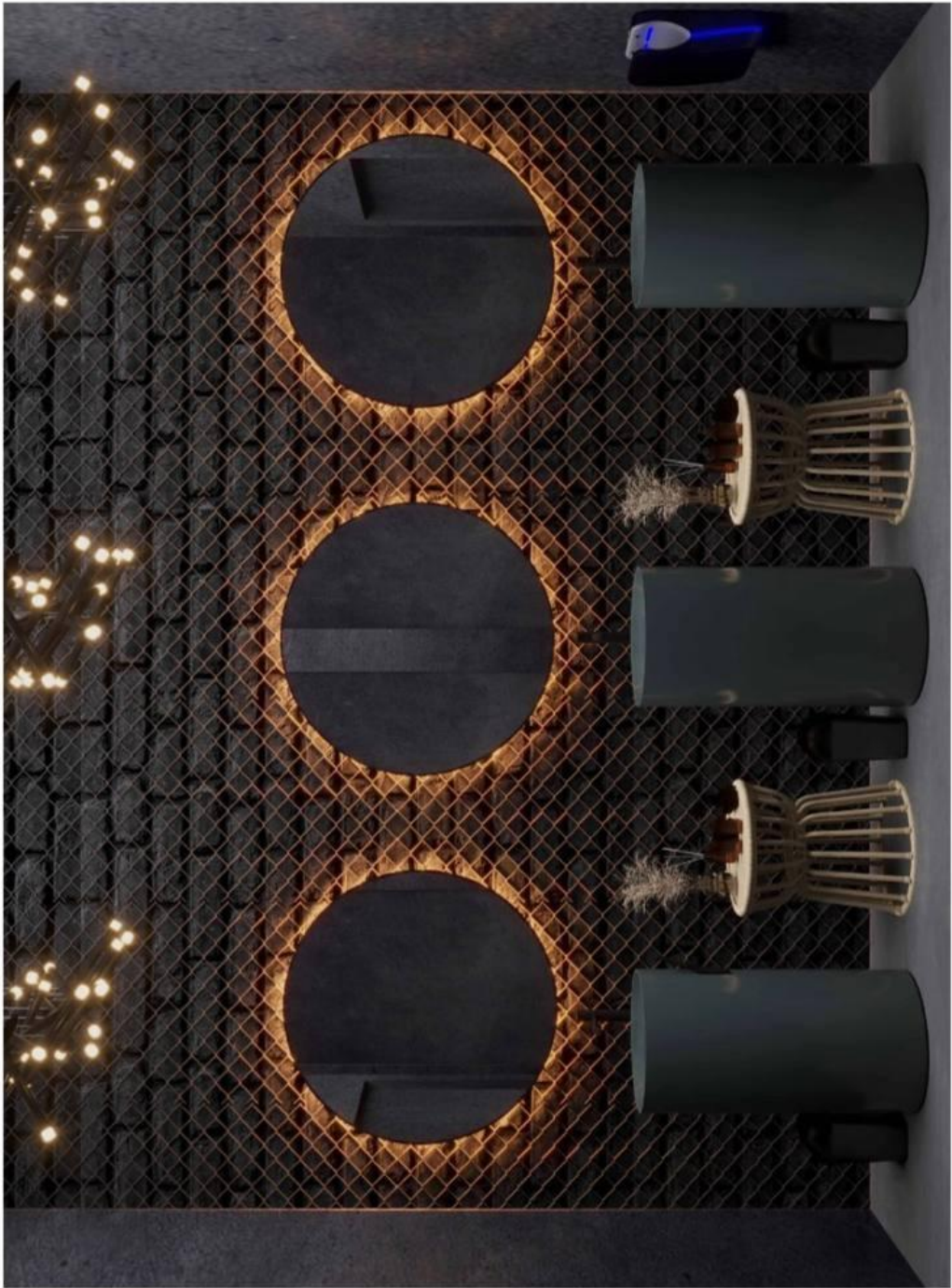
		Дата	Підпис	Дизайн-проект ресторану		КНУД	
						Архит	Архит
Виконала	Філіпова Христина					15	18
Перевірив	Азмілін Руслан Марселевич					МЗД-24	



					Дата	Підпис	Дизайн-проект ресторану	КННТД	
								Архит	Архит
					16	18			
Виконала	Філіппова Христина				Візуалізації			МЗДС-24	
Перевірив	Азмілін Руслан Марселевич								



		Дата	Підпис	Дизайн-проект ресторану		КНУД	
						Аркуш	Аркушів
Виконала	Філіпова Христина					17	18
Перевірив	Азіцян Руслан Марселєвич			Візуалізації		М2Дс-24	



		Дата	Підпис	Дизайн-проект ресторану		КНЗТД	
						Архит	Архит
				Візуалізація		18	18
Виконала	Філіппова Христина					Медс-24	
Перевірив	Азгулін Руслан Марселевич						

Дизайн-проекування інтер'єру закладу громадського харчування з використанням елементів стилістики лофт

[illegible]

Architektonický projekt restaurace „DOLNÍ ČESKÉ PRÁVNÍ FAKULTA“

Obsah projektu:

- 1. Úvodní stránka
- 2. Úvodní text
- 3. Úvodní plán
- 4. Úvodní plán
- 5. Úvodní plán
- 6. Úvodní plán
- 7. Úvodní plán
- 8. Úvodní plán
- 9. Úvodní plán
- 10. Úvodní plán
- 11. Úvodní plán
- 12. Úvodní plán
- 13. Úvodní plán
- 14. Úvodní plán
- 15. Úvodní plán
- 16. Úvodní plán
- 17. Úvodní plán
- 18. Úvodní plán
- 19. Úvodní plán
- 20. Úvodní plán
- 21. Úvodní plán
- 22. Úvodní plán
- 23. Úvodní plán
- 24. Úvodní plán
- 25. Úvodní plán
- 26. Úvodní plán
- 27. Úvodní plán
- 28. Úvodní plán
- 29. Úvodní plán
- 30. Úvodní plán
- 31. Úvodní plán
- 32. Úvodní plán
- 33. Úvodní plán
- 34. Úvodní plán
- 35. Úvodní plán
- 36. Úvodní plán
- 37. Úvodní plán
- 38. Úvodní plán
- 39. Úvodní plán
- 40. Úvodní plán
- 41. Úvodní plán
- 42. Úvodní plán
- 43. Úvodní plán
- 44. Úvodní plán
- 45. Úvodní plán
- 46. Úvodní plán
- 47. Úvodní plán
- 48. Úvodní plán
- 49. Úvodní plán
- 50. Úvodní plán
- 51. Úvodní plán
- 52. Úvodní plán
- 53. Úvodní plán
- 54. Úvodní plán
- 55. Úvodní plán
- 56. Úvodní plán
- 57. Úvodní plán
- 58. Úvodní plán
- 59. Úvodní plán
- 60. Úvodní plán
- 61. Úvodní plán
- 62. Úvodní plán
- 63. Úvodní plán
- 64. Úvodní plán
- 65. Úvodní plán
- 66. Úvodní plán
- 67. Úvodní plán
- 68. Úvodní plán
- 69. Úvodní plán
- 70. Úvodní plán
- 71. Úvodní plán
- 72. Úvodní plán
- 73. Úvodní plán
- 74. Úvodní plán
- 75. Úvodní plán
- 76. Úvodní plán
- 77. Úvodní plán
- 78. Úvodní plán
- 79. Úvodní plán
- 80. Úvodní plán
- 81. Úvodní plán
- 82. Úvodní plán
- 83. Úvodní plán
- 84. Úvodní plán
- 85. Úvodní plán
- 86. Úvodní plán
- 87. Úvodní plán
- 88. Úvodní plán
- 89. Úvodní plán
- 90. Úvodní plán
- 91. Úvodní plán
- 92. Úvodní plán
- 93. Úvodní plán
- 94. Úvodní plán
- 95. Úvodní plán
- 96. Úvodní plán
- 97. Úvodní plán
- 98. Úvodní plán
- 99. Úvodní plán
- 100. Úvodní plán

КНУДД



КІЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ДИЗАЙНУ
ФАКУЛЬТЕТ ДИЗАЙНУ
КАФЕДРА ДИЗАЙН ІНТЕР'ЮР І МЕНСІВ
Спеціальність: дизайн інтер'єру та предметного середовища
Викладач: Христина Віталівна
Курсове: дизайн інтер'єру / ruskova@knudd.edu.ua

ДИПЛОМА МАСТЕРСЬКА РОБОТА
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ 627 ДОСЛІД.
ОСВІТНЯ ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ «ІЗ НАЗВАМИ»