

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

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему

Дизайн-проект приміщення ресторану у стилі лофт

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

Спеціальність 022 Дизайн

Освітня програма Дизайн середовища

Виконала: студент(ка) групи БДс1-20

Тригуб О. В.

Науковий керівник к.т.н., доц

Булгакова Т. В.

Рецензент д. арх., проф.

Абизов В. А.

Київ 2024

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГІЙ ТА ДИЗАЙНУ

Факультет дизайну

Кафедра дизайну інтер'єру і меблів

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

Спеціальність 022 Дизайн

Освітня програма Дизайн середовища

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ДІМ

к.мист. Данило КОСЕНКО

«___» _____ 2024 року

**ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ СТУДЕНТУ**

Тригуб Олександрі Володимирівні

1. Тема кваліфікаційної роботи Дизайн-проект приміщення ресторану у стилі лофт

Науковий керівник роботи Булгакова Тетяна Володимирівна, д.арх., проф. затверджені наказом КНУТД від «01» березня 2024 р. № 49-уч.

2. Вихідні дані до кваліфікаційної роботи: наукові публікації та джерела за темою та дослідження з дизайн-проектування інтер'єру закладів ресторанного господарства

3. Зміст кваліфікаційної роботи (перелік питань, які потрібно розробити): Вступ, Розділ 1. Особливості дизайн-проектування інтер'єру приміщень ресторанів, Розділ 2. Особливості дизайну ресторану у стилі лофт у заданих умовах, Розділ 3. Дизайн-проект приміщення ресторану у стилі лофт, Загальні висновки, Список використаних джерел, Додатки

4. Дата видачі завдання лютий 2024

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Терміни виконання етапів	Примітка про виконання
1	Вступ	лютий 2024	
2	Розділ 1. Особливості дизайн-проектування інтер'єру приміщень ресторанів	березень 2024	
3	Розділ 2. Особливості дизайну ресторану у стилі лофт у заданих умовах	квітень 2024	
4	Розділ 3. Дизайн-проект приміщення ресторану у стилі лофт	травень 2024	
5	Загальні висновки	травень 2024	
6	Оформлення кваліфікаційної роботи (чистовий варіант)	червень 2024	
7	Подача кваліфікаційної роботи науковому керівнику для відгуку(за 14 днів до захисту)	червень 2024	
8	Подача кваліфікаційної роботи для рецензування (за 12 днів до захисту)	червень 2024	
9	Перевірка кваліфікаційної роботи на наявність ознак плагіату та текстових співпадінь (за 10 днів до захисту)		
10	Подання кваліфікаційної роботи на затвердження завідувачу кафедри (за 7 днів до захисту)	червень 2024	

З завданням ознайомлений:

Студент _____

Олександра ТРИГУБ

Науковий керівник _____

Тетяна БУЛГАКОВА

АНОТАЦІЯ

Тригуб О.В. Дизайн-проект інтер'єру приміщення ресторану в стилі лофт.

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

У роботі проведено аналіз досвіду проектування та реалізації дизайну інтер'єру ресторанів у стилі лофт. Визначено особливості функціональної організації приміщень ресторанів, склад основних приміщень, також виявлено особливості художньо-естетичних та технологічних рішень, специфіку підбору кольорової гами, елементів декору у стилі лофт, а також матеріалів, меблів та обладнання в приміщеннях даної типології.

Проаналізовано об'єкт проектування, визначено вихідні дані та сформовано технічне завдання для виконання дизайн проекту. На основі результатів проведеного аналізу сформовано та обґрунтовано концепцію дизайну інтер'єру ресторану в заданих умовах. Розроблено дизайн-проект інтер'єру ресторану в стилі лофт з використанням методів сучасних цифрових технологій.

Результати проектної роботи, а саме, набір креслень та перспективних зображень, оформлено на планшеті формату А0.

Ключові слова: дизайн інтер'єру, стиль лофт, заклад громадського харчування, ресторан, художньо-естетичні рішення, функціонально-планувальна структура, внутрішнє опорядження, декор.

SUMMARY

Trygub O.V. Design project of the interior of the restaurant in a loft style.

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

The work analyzes the experience of designing and implementing the interior design of loft-style restaurants. The peculiarities of the functional organization of restaurant premises, the composition of the main premises, the peculiarities of artistic-aesthetic and technological solutions, the specifics of the choice of color scheme, loft-style decor elements, as well as materials, furniture and equipment in the premises of this typology were also identified.

The design object was analyzed, the initial data was determined, and the technical task for the design of the project was formed. Based on the results of the analysis, the concept of interior design of the restaurant in the given conditions was formed and substantiated. The interior design project of the restaurant in the loft style was developed using the methods of modern digital technologies.

The results of the design work, namely, a set of drawings and perspective images, are designed on an A0 format tablet.

Keywords: interior design, loft style, catering establishment, restaurant, artistic and aesthetic solutions, functional and planning structure, interior equipment, decor.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1 ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙН-ПРОЄКТУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ ПРИМІЩЕНЬ РЕСТОРАНІВ	10
1.1. Огляд літератури за темою дослідження.....	10
1.2. Нормативні вимоги до проєктування інтер'єру приміщень ресторанів.....	12
1.3. Функціонально-планувальна організація приміщень ресторанів.....	14
1.4. Меблювання та обладнання приміщень ресторанів	16
1.5. Матеріали та технології в інтер'єрі приміщень ресторанів	18
Висновок до розділу 1	25
2. ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙНУ РЕСТОРАНУ У СТИЛІ ЛОФТ В ЗАДАНИХ УМОВАХ.....	26
2.1 Аналіз аналогів за темою дизайн-проєктування приміщень ресторанів в стилі лофт	26
2.2 Вихідні дані та технічне завдання до проєктування	32
2.3 Опис концепції дизайн-проєкту інтер'єру приміщення ресторану в стилі лофт.....	34
Висновок до розділу 2.....	35
РОЗДІЛ 3 ДИЗАЙН-ПРОЄКТ ІНТЕР'ЄРУ ПРИМІЩЕННЯ РЕСТОРАНУ У СТИЛІ ЛОФТ	37
3.1 Планувальні рішення основних приміщень	37
3.2 Паспорт кольорів підібраних оздоблювальних матеріалів	44
3.3 Специфікація матеріалів, меблів, декору	48
3.4 Перспективні зображення об'єкту проєктування	51
Висновок до розділу 3	54
ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ.....	57
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	58
ДОДАТКИ	61

ВСТУП

Ресторан – це заклад громадського харчування із підвищеним комфортом. Батьківщиною ресторанів є Франція, де свого часу почали діяти заклади для комфортного харчування аристократів. І вже із тих часів ресторани створювались із збереженням стилю.

Стиль лофт – це сучасний стиль архітектури та дизайну, який поширився в останнє десятиліття на території Європи і стає надалі популярним і в інших країнах. Слово «лофт» перекладається, як «горище». Ознаки цього стилю – це природність текстур матеріалів і застосування первинних будівельних матеріалів в інтер'єрах. Сюди можна віднести цеглу, бетон, дерево, метал, при цьому, лофту не властиві багатокольорові поверхні, допускається використовувати лише один-два акцентних кольори. Інші поверхні мають бути природніх забарвлень.

Актуальність даної роботи у тому, що не дивлячись на становище в Україні, заклади громадського харчування продовжують відчинятися для гостей та надавати послуги, що постійно викликає потребу у нових сучасних дизайнерських рішеннях. Актуальною є тема дизайну ресторанів у стилі лофт, оскільки це є новою тенденцією у дизайні і це дозволяє створити сучасний стильний дизайн, використовуючи первозданні поверхні приміщення, що дозволяє не тільки створити сучасний дизайн, а й значно скоротити витрати на реалізацію проекту. Здешевлення може бути і на будівельних роботах, оскільки лофт не потребує першокласної якості вкладання будівельних матеріалів на поверхні (дозволяються необережності).

Мета роботи – виявлення особливостей проєктування інтер'єру ресторану, а також методів та прийомів впровадження стилю лофт у формування сучасного простору даного типу.

Об'єктом дослідження є інтер'єр закладів громадського харчування та особливості стилю лофт в інтер'єрі.

Предметом є функціонально-планувальні, художньо-естетичні, композиційні рішення інтер'єру.

Завдання роботи:

- Проаналізувати існуючу літературу, наукові розробки та приклади реалізації проектів у стилі лофт.
- Визначити особливості дизайн-проектування ресторанів.
- Проаналізувати реалізовані проекти дизайну інтер'єру у стилі лофт, визначити особливості застосування стилю лофт в інтер'єрі;
- Проаналізувати об'єкт проектування та вихідні данні для дизайн-проекту інтер'єру ресторану в заданих умовах, сформулювати технічне завдання на проектування
- Розробити та обґрунтувати концепцію дизайн-проекту інтер'єру ресторану з використанням стилю лофт.
- Розробити дизайн-проект інтер'єру ресторану з використанням стилю лофт в заданих умовах на основі проведених досліджень.

Методи дослідження. У процесі роботи використані такі дослідницькі методи: критичний та порівняльний аналіз наукової і нормативної літератури, реалізованих проектів інтер'єру за темою, синтез результатів дослідження, методи комп'ютерного моделювання.

Наукова новизна полягає у вкладі в подальший розвиток дизайну інтер'єру ресторанів з використанням стилю лофт. Даний стиль не є достатньо вивченим, оскільки тенденція у дизайні є порівняно новою та на початку свого існування лофт сприймався більшістю, як маргінальна течія інтер'єрного мистецтва, тому не мала такої уваги, як зараз. Проаналізовано практику застосування дизайнерських рішень у стилі лофт на теренах України та Європи, а також, розроблений авторський дизайн-проект за даною темою.

Практичне значення одержаних результатів полягає у можливості їх використання на практиці проектування інтер'єру ресторанів в стилі лофт та в учбовому проектуванні за ОПІ «Дизайн середовища».

Апробація результатів дослідження. Результати дослідження апробовані на VI Міжнародної науково-практичної конференції «АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ СУЧАСНОГО ДИЗАЙНУ» 25 квітня 2024 року з публікацією тез «Новітні

тенденції в дизайні інтер'єру кафе-кондитерської» БУЛГАКОВА Тетяна, ЗАВРАЖНА Анастасія, ТРИГУБ Олександра, ГЛУШАК Альона, Київ, КНУТД.

Структура роботи. Робота складається зі вступу, трьох розділів основного тексту, висновків та списку використаних літературних джерел. Тематика основного тексту відповідає поставленим у даній роботі завданням.

РОЗДІЛ 1 ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙН-ПРОЄКТУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ ПРИМІЩЕНЬ РЕСТОРАНІВ

1.1. Огляд літератури за темою дослідження

Проектування дизайну об'єкту готельно-ресторанного бізнесу – це не тільки проект будівельних та монтажних робіт. Це результат ряду маркетингових досліджень, які лягають в основу розробленого проекту. Тому, при огляді літератури по даній темі необхідно керуватися певними критеріями пошуку, а саме, шукати літературу не тільки по дизайну, а й по маркетингу ресторанної справи. Враховуючи те, що ресторан, який проектується в даній роботі, виконується у стилі лофт, необхідно також розглянути літературу стосовно даного стилю.

Також, варто зазначити, що шукати необхідно не тільки науково-дослідницькі праці, а й посібники від відомих дизайнерів та бізнесменів, щоб більше показати практичну сторону даної роботи та ефект від неї.

С.В. Майкова, О.М. Вівчарук та ін. «Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства». Кольоровий посібник містить матеріали основ проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства у відповідності з їх соціально-культурною, утилітарною та естетичною функціями; особливості розміщення об'єктів готельно-ресторанного господарства; плани благоустрою території закладів; визначення складу та площ приміщень об'єктів готельно-ресторанного господарства; обґрунтування зонування внутрішнього простору будівлі; визначення вибору основних конструктивних елементів будівлі; основ архітектурного проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства; особливостей визначення площ, об'єму та техніко-економічної оцінки запропонованої будівлі; принципів об'ємно-планувальних рішень та дизайну, стилів і брендів приміщень готельно-ресторанного господарства.

Інформацію, рисунки, таблиці, схеми представлені у посібнику, наведено з навчальною метою, тому в жодному разі це не слід вважати наміром порушення

авторських прав. Для студентів зі спеціальностей: 181 «Харчові технології», 241 «Готельно-ресторанна справа», а також керівників і фахівців закладів ресторанного господарства.

Іванова, Л. О. «Дизайн в готельно-ресторанному бізнесі» Навчальний посібник, що виданий в Одеській національній академії харчових технологій. У даному посібнику розглянуто можливості дизайну як процесу, що визначає рівень комфорту готелю (ресторану); основні характеристики і показники дизайну на прикладі інтер'єрів готелів і ресторанів; підходи до проектування і дизайн-проектування готелю і ресторану; еволюція стилів в естетиці та сучасні стилі у об'єктах готельно-ресторанного бізнесу. Рекомендована для менеджерів, викладачів, магістрів та студентів за фахом готельно-ресторанного бізнесу.

Враховуючи, що більшість течій дизайну (включно зі стилем лофт) приходять в Україну з європейських країн, потрібно розглянути першоджерела вісників дизайну ресторанів.

Franziska Bollerey, Christoph Grafe – «Restaurants and Dining Rooms / Проектування закладів громадського харчування».

У виданні у приклад ставиться дизайн одного з французьких ресторанів, що з'явився ще за часів Французької революції. Використовуючи історичний аспект, автор дає можливість розглянути зміну та значення дизайну інтер'єрів ресторанів. Дизайн інтер'єру ресторанів часто використовувався для представлення цього конкретного аспекту, свідомо створюючи образи витонченої сучасності. У цій книзі представлено ресторан, його культурну та типологічну історію, як він розвивався з часом. У цьому унікальному поєднанні він дає цінні знання для дизайнерів і студентів дизайну, а також для всіх, хто цікавиться історією культури сучасного мегаполісу.

Також, варто здійснити академічний пошук наукових публікацій стосовно дизайну закладів громадського харчування. Сюди можна віднести статті, монографії, дисертації та інші наукові праці стосовно дизайну.

Також, варто переглянути Інтернет-сайти відомих дизайнерських студій та їх роботи для того, щоб ознайомитись, чим живе сьогодні дизайн закладів

громадського харчування. Наприклад, на сайті компанії «Dinanta маркетинг» можна побачити багато статей стосовно сучасного маркетингу закладів громадського харчування. Маркетингу у даній роботі також приділяється багато уваги, оскільки дизайн будь-якого комерційного об'єкту є елементом маркетингу та здійснює прямий вплив на споживача.

1.2. Нормативні вимоги до проєктування інтер'єру приміщень ресторанів

Ресторан – це складний об'єкт, створення якого повинно нормуватися багатьма нормативними документами. Основні фактори, які повинні нормуватися у ресторані:

- Планування ресторану. Усі приміщення повинні мати достатню площу та усі необхідні характеристики для забезпечення ергономічного та безпечного протікання усіх процесів;
- Матеріали, з яких відбувається будівництво та оздоблення ресторану. Усі матеріали повинні відповідати санітарним вимогам щодо технологічних процесів та пожежних норм;
- Меблі та матеріали, з яких вони виготовляються. Усі меблі повинні мати зручні нормативні ергономічні параметри. Це стосується як самих меблів, так і проходів між ними. Меблі також повинні бути виконані з матеріалів, що відповідають санітарним нормам, не виділяють у повітря шкідливих речовин та не впливають на смак та хімічний склад страв, які готуються в ресторані;
- Технологічне обладнання. Сюди відносить обладнання виробничих цехів та складських приміщень ресторану. Такі аспекти розглядаються окремо у технологічних проєктах закладів громадського харчування.

Самим базовим для проєктування ресторану є ДБН В.2.2-9:2018 Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення. Оскільки заклад громадського харчування є об'єктом громадського призначення, на нього розповсюджуються загальні норми громадських об'єктів. Ці норми поширюються на проєктування нових і реконструкцію існуючих будівель, споруд

та комплексів громадського призначення (далі - громадських будівель) з умовною висотою до 73,5 м (включно) з підземними поверхами глибиною не більше 25 м від рівня землі.

Більш детальними нормами для проектування об'єктів ресторанного господарства є ДБН В.2.2-25:2009 "Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)". Ці Норми встановлюють вимоги до проектування нових і тих, що реконструюються, підприємств харчування (закладів ресторанного господарства, далі - закладів РГ), які знаходяться у будинках, що стоять окремо, входять до складу багатофункціональних будинків і будинків іншого призначення, вбудовуються та прибудовуються до житлових будинків. Дані норми регламентують наступні фактори:

- Розміщення ресторану у структурі міста та конкретної земельної ділянки;
- Загальні вимоги стосовно об'ємно-планувальних рішень ресторанів. Регламентують склад приміщень, які необхідні у ресторані та планувальні характеристики;
- Вимоги стосовно кожного з приміщень;
- Вимоги для нестандартних форматів ресторанів та відділів ресторанів.

ДБН В.2.2-12:2019 "Планування і забудова територій" – нормативний документ, що не є базовим при проектуванні ресторану, але його необхідно дотримуватись при плануванні території ресторану. У даному випадку він регламентуватиме вимоги до паркувальних майданчиків, розміщення входних груп та зон благоустрою території, розміщення будівлі ресторану відносно інших будівель, якщо мова про нове будівництво.

ДБН В.1.1-7:2016 "Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги" регламентує заходи для запобігання виникнення пожежі та заходи для безпечної евакуації людей у випадку виникнення пожежі. У ресторані це є особливо актуальним, оскільки у приміщенні присутнє потужне електричне обладнання, яке створює ризики виникнення пожежі у приміщенні.

1.3. Функціонально-планувальна організація приміщень ресторанів

Приміщення громадського призначення порівняно з іншими функціональними приміщеннями вирізняються значними розмірами, їхня місткість і структура залежить від загальних розмірів готельного закладу та профілю його діяльності. Згідно з функціональним профілем їх поділяють на такі типи: харчування; розваг; торгівлі; спортивно-оздоровчі; видовищні; туристсько-пізнавальні; побутові. Їхній простір чітко поділений на простір для обслуговування — найважливіший у технологічному процесі та простір для споживання послуг — вагомий у забезпеченні соціальних функцій. Діяльний характер кожного процесу спричиняє формування просторової організації громадських приміщень.

У планувальній організації кожного типу приміщень громадського призначення, відповідно до значення простору в їхньому функціонуванні, виокремлюють основний, додатковий і допоміжний простір. Основний простір характерний найбільшими розмірами та найтривалішим з-поміж інших перебуванням гостей, високим рівнем комфорту. До структури приміщень основного простору належать зал ресторану, глядацький зал, плавальний басейн та ін.

Додатковий простір підвищує загальний комфорт обслуговування, виконує рекреаційну функцію, наприклад, фойє — у глядацькій залі, аванзал — у ресторані. В допоміжному просторі розташовані технічні засоби, які забезпечують комфортне середовище в основному та додатковому просторі й виробничий процес підприємств громадського призначення.

Підприємства громадського харчування, окрім основної функції, використовують також для відпочинку, проведення зустрічей, розваг. Структура приміщень залежить від рівня комфорту, розташування та профілю готельного закладу. Як уже зазначалось, у готелях високого рівня комфорту діють ресторани національної кухні, нічні ресторани, концертні ресторани, експрес-кафе, кафе-кондитерські, чайні та ін.

В урізноманітненні послуг з харчування виокремлюють три напрями: розвиток підприємств розважального харчування; орієнтація на швидке та дешеве обслуговування (кафе самообслуговування, "чергове меню", кофі-шоп тощо); можливість швидкої трансформації зали обслуговування. На планувальній організації зони обслуговування дуже позначені особливості структури приміщень підприємства харчування, внутрішні комунікації планування входу, приміщень розподілу людських потоків, входу до додаткових і допоміжних приміщень, приміщень виробничого призначення та зберігання виробничих ресурсів.

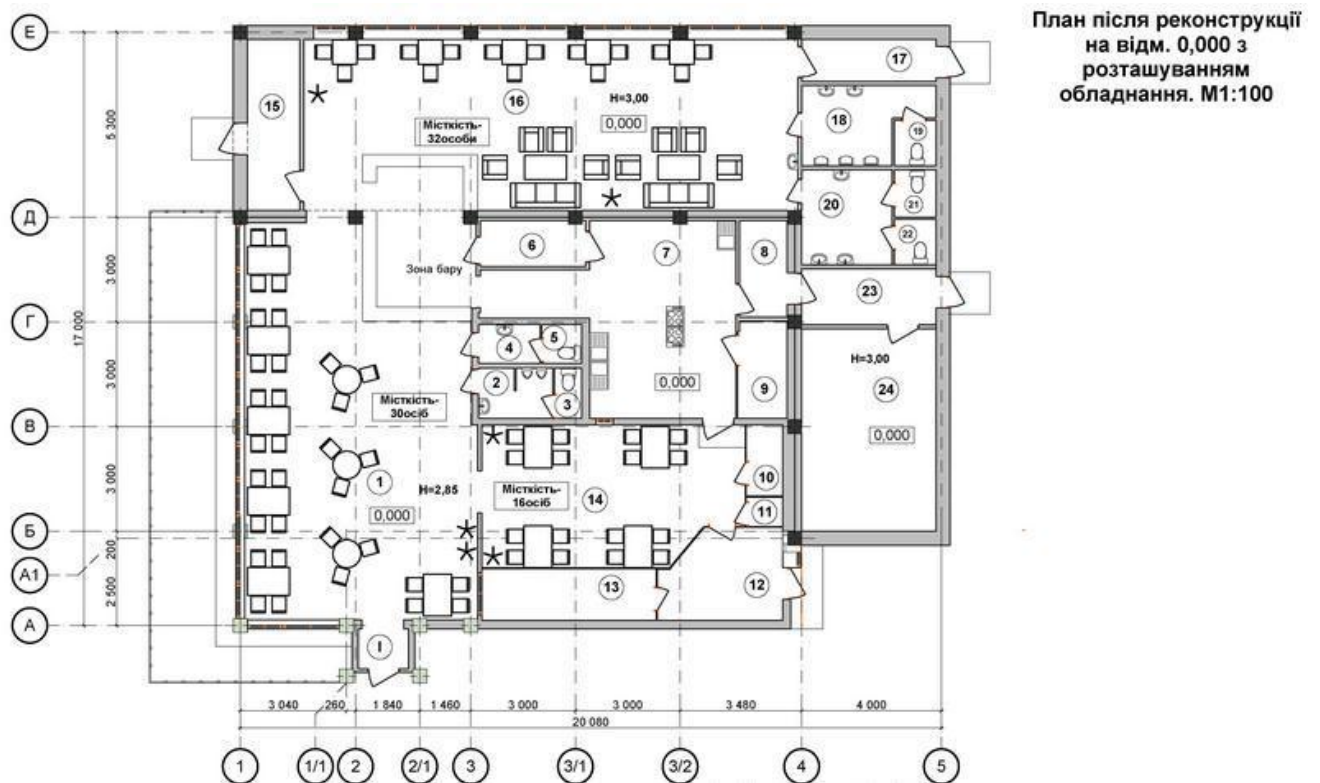


Рис. 1.1 – Планувальна структура ресторану

На рис. 1.1 показано планувальну структуру ресторану у класичному вигляді. Приміщення ресторану складається з наступних зон:

- Зона зустрічі гостей. Сюди можна віднести фойє, гардероб, вбиральню. Досить часто ресторани розміщують у цих зонах стійку адміністратора, який володіє інформацією про бронювання столиків, а також, може зорієнтувати людину у стравах та сфері послуг ресторану.

- Зона прийому їжі. Ця зона може бути у багатьох варіантах, залежно від характеру роботи закладу. Вона може поділятися на окремі зони залежно від кількості посадкових місць за столиками, а також, за характером страв, що подаються. Також, обідня зона може бути поділена на залу для курців та не курців. Також, умовно до зони прийому їжі можна віднести і барну стійку, оскільки споживання продуктів харчування відбувається й там. Різні зони прийому їжі можуть як мати, так і не мати дизайнерського розділення між собою.

- Виробнича зона. Сюди відносяться цехи ресторану. Як правило, це холодний та гарячий цехи. Може бути ще доготівельний цех у випадку використання рестораном напівфабрикатів. Можуть бути окремі цехи для приготування нестандартних страв.

- Складська зона. Територія, куди потрапляють інгредієнти, що надходять у ресторан. Вони можуть зберігатися як при кімнатній температурі, так і у холодильних камерах, залежно від самого продукту.

- Адміністративно-побутова зона – це зона для розміщення адміністративного персоналу закладу, а також, для відпочинку персоналу, що працює на виробництві.

У специфічних ресторанах можуть бути й інші групи приміщень. Наприклад, досить часто у ресторанах можуть демонструватися експозиції і для цього можуть бути окремі зали. Також, у ресторанах можуть бути розважальні атракції, для яких також передбачається група приміщень.

1.4. Меблювання та обладнання приміщень ресторанів

Меблювання обідньої зали ресторану обрається залежно від вимог до даного обладнання, причому, як від нормативних вимог, так і від власних вимог власника ресторану.

Обладнання для ресторану обов'язково має включати в себе професійні холодильники і морозильники для зберігання і охолодження продуктів. Наприклад, вам потрібно буде покласти продукти (заморожене м'ясо або рибу) у

велику морозильну камеру при прибутті вантажу. Також знадобиться прогулянкова холодильна установка для зберігання продуктів з сервісної лінії. Багато ресторанів використовують певні види обладнання для самообслуговування, щоб прискорити процес замовлення.

1. Теплове обладнання

Це плити, печі, шафи, грилі, варильні котли, фритюрниці, рисоварки і супниці, макароніварки, марміти, розстоєчні камери. Виробники пропонують великий асортимент техніки на будь-який смак. Підбирати варто з урахуванням площі і особливостей конкретного приміщення. Також слід звертати увагу на спектр дії приладів, виділяючи при необхідності ті, які можуть замінити собою кілька монофункціональних агрегатів.

2. Холодильне обладнання

Тут найбільш часто використовуються столи, шафи та вітрини для охолодження. Залежно від місця установки - в прихованому приміщенні або залі для відвідувачів - таке обладнання для ресторану має різне оформлення. Так, прозорі скляні двері дозволяють демонструвати вміст шаф і вітрин. Останні моделі холодильної техніки оснащені електронним блоком управління. З його допомогою зручно підтримувати контроль і регулювання температури в механізмі, а також керувати основними процесами.

3. Нейтральне обладнання

Нейтральне ресторанне обладнання для кухні об'єднує в собі різноманітні стелажі, ємності, банкетні і сервіровочні візки, рукомийники, стерилізатори для ножів, витяжні парасолі. На професійній кухні допоміжне обладнання для харчової промисловості відіграє важливу роль. Воно дозволяє в значній мірі полегшити працю персоналу та максимально раціонально використовувати вільний простір кухні.

4. Електромеханічне обладнання

Електромеханічне кухонне обладнання включає в себе: м'ясорубки, картоплечистки, овочерізки, куттери, хліборізки, тістоформувальні машини і багато інших. Всі ці прилади економлять час без особливих витрат сили,

скорочують процес приготування, а також сприяють оригінальному оформленню страви.

1.5. Матеріали та технології в інтер'єрі приміщень ресторанів

Планування закладів громадського харчування продиктоване їх технологією. Кожен ресторан повинен мати ряд основних зон:

- Вхідна група у приміщення. Може оформлюватись як у вигляді акцентної дизайнерської зони, так і у вигляді фонової, для того, щоб не привертати на себе увагу;
- Фойє. Може бути в одному об'ємі з банкетною залою, може розташовуватись окремо. Основне завдання фойє – це утримання температурних режимів та функціональне розділення між відвідувачами, які відпочивають та тими, які заходять та виходять з ресторану.
- Банкетна зала. Їх може бути декілька залежно від профілю ресторану, планування місць для сидіння, наявності VIP-кімнат. Досить часто ресторани практикують залу для курців та не курців. Зали для курців роблять на базі літніх майданчиків.
- Побутова зона. Сюди відноситься санвузол для відвідувачів, можливо, кімната догляду за дитиною, гардеробні кімнати тощо.
- Виробнича зона ресторану може складатися з декількох цехів. Як правило, це холодний, гарячий та сервірувальний цехи. Але, залежно від кулінарного профілю ресторану, можуть бути окремі цехи на окрему групу страв. До виробничих приміщень застосовуються найсуворіші норми і правила, вони мають бути чистою зоною ресторану та мають бути повністю відокремлені від інших приміщень.
- Складська зона та зона приймання – місце для приймання, розтарування та зберігання інгредієнтів. Як правило, у складах влаштовуються холодильні камери для зберігання холодильної групи товарів.

- Літній майданчик – додаткова зона ресторану, яка може тимчасово встановлюватись на вуличному просторі поблизу ресторану та може функціонувати, як частина банкетної зали.

Стилістика ресторану.

Згідно із завданням, ресторан, дизайн якого розроблятиметься у даній роботі, буде виконуватись у стилі лофт, що відкриває велику кількість можливостей для підбору матеріалів, освітлення та елементів декору.

Лофт - це спочатку американське поняття, що виникло в 40-х роках минулого століття в Нью-Йорку. Ситуація склалася так, що підприємства і мануфактура стали переносити за рису міста або на околиці, у зв'язку з подорожчанням цін на землю. Не дивно, адже квадратний метр землі в центрі міста коштує значно дорожче, ніж у віддалених районах і за містом.

Сучасний індустріальний лофт стиль не втрачає своєї популярності завдяки економічності та прагматичності. Бетонна обробка, металеві конструкції, білий, чорний, сірий кольори – ключові характеристики, яким володіє модний сьогодні дизайнерський підхід. Поряд з обробкою приміщення важливу роль в оформленні відіграють правильно підібрані меблі в стилі лофт. Саме вони є завершальним штрихом у створенні бажаної атмосфери, привносячи в неї нотки шарму й індивідуальності.

Окрім традиційних для лофту кольорів, можуть бути використані акцентні кольори, але, з промисловим стилем більш можуть співіснувати металеві відтінки кожного з кольорів або нанесення фарби із збереженням фактури матеріалу. Наприклад, у стилі лофт можливо нанести фарбу на цеглу, але сама поверхня цегли повинна бути первозданною.

Згідно з санітарними нормами, при використанні у приміщеннях готельно-ресторанного бізнесу відкритих стін з цегли або бетону, поверхня повинна оброблятися спеціальним лаковим покриттям, що не дасть частинкам матеріалу потрапити у простір ресторану.

Оскільки девізом цієї стилістики є лаконічність та мінімалізм, меблі лофт також мають відповідати цим критеріям. Вони повинні бути простими, виконаними в строгих та правильних геометричних формах, будь це шафа, ліжко чи стілець. Специфіка меблів полягає в тому, що вони мають відповідати духові промислової епохи, мати власний характер, бути дещо суворими й подекуди брутальними. Лаконічні предмети зможуть гармонічно влитися в інтер'єр та доповнити яскраві аксесуари.

У ролі джерел штучного світла можна використати як навісні люстри, так і точкові лампи. Навісні світильники є строгими конструкціями з чіткими лініями, виконаними в чорно-білій або ж однотонній (бронзовій, коричневій) палітрі. Поверхні їх можуть бути шорсткими, вкритими бутафорською іржею.

Найбільш доречними для стилю лофт стануть меблі, виготовлені з таких матеріалів:

Метал. Нержавіюча сталь, хромовані поверхні, металевий декор якнайкраще асоціюються з урбаністично-промисловим дизайном. Саме ці матеріали додають брутальності в інтер'єр. Додаткова їхня перевага полягає у високому рівні зносостійкості та практичності. Поняття зносостійкості нівелюється особливостями цього стилю, оскільки деяка необережність тут тільки вітається. Елементом дизайну у стилі лофт є й кортенівська сталь, яка іржавіє з роками і додає будівлі особливого промислового шарму.

Натуральна деревина. Щоб наблизити типові для фабрик та заводів меблі до комфортної домашньої атмосфери, дизайнери почали комбінувати метал із деревиною. Фактура масиву виступає головним джерелом затишку й тепла в квартирі, ненав'язливо розбавляючи холод, яким віє від металу. Дерев'яні меблі в стилі лофт характеризуються тривалим строком служби й здатністю гармонізувати з будь-яким інтер'єром. Для довговічності деревина у меблях та декорі має оброблятися спеціальним розчином від шкідників та потрапляння вологи.

Первозданні покриття будівельних конструкцій. Сюди можна віднести поверхню цегли та бетону, які зберігають свій зовнішній вигляд, як одразу після

будівництва. Спеціальні покриття, що наносяться на ці поверхні, не допускають запилення простору через ерозію будівельних матеріалів. Це захищає як сам матеріал від ерозії, так і приміщення від забруднення.

Скло. Цей матеріал присутній у будь-якому дизайні інтер'єру. І лофт не є винятком з цього. Але, у лофті як правило використовується класичне прозоре скло, без додавання тонування та плівок. Це робить цей матеріал природнім.

Освітлення. Може бути різним, як акцентованим, так і загальним. Але, для лофту властиві світильники з натуральних матеріалів, які звисають зі стелі, акцентуючись на конкретних точках освітлення.

Базова палітра кольорів.

Основні кольори меблів, виконаних у цій стилістиці – яскравий золотавий, сріблястий, металевий, бронзовий, чорний, коричневий, теракотовий, бежевий, білий, сірий. Це палітра, типова для урбаністичного світу. Треба обирати такі відтінки вказаних кольорів, які не будуть здаватися надто похмурими.

Функціональність як критерій вибору меблів. Основним принципом лофту є функціональність елементів дизайну. Жоден елемент у лофті не має використовуватись виключно для декору, він повинен мати свою практичну функцію.

1.6 Світова та вітчизняна практика меблювання та обладнання приміщень ресторанів

У світі на сьогодні існує великий вибір рішень стосовно меблювання ресторанів. На меблювання впливає в першу чергу стиль, у якому виконується інтер'єр ресторану.

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

- відповідність меблів характеру діяльності підприємств, способу обслуговування. Наприклад, якщо заклад громадського харчування передбачає швидку плинність клієнтів, передбачаються сидіння з твердим покриттям. Якщо розраховані на більш тривале перебування – з м'яким покриттям;

- відповідність типу торгового залу (ресторан, кафе, бенкетний зал, бар), виду меблів і їх розмірам;

- зручність - співвідношення між висотою столу і висотою сидіння стільця, висотою підлокітників і спинкою крісла (найбільш комфортним вважається розмір 20-31 см - відстань від сидіння крісла до стільниці);

- гігієнічність, що забезпечується використанням відповідних оздоблювальних матеріалів.

Меблі та устаткування залів умовно поділяють на дві групи:

- меблі для споживання їжі;

- меблі та устаткування для зберігання і транспортування посуду, страв.

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

Меблі та обладнання для зберігання і транспортування посуду, страв у залах представлені такими видами:

- візок офіціантський сервірувальний дво-, триярусний;

- візок для збирання використаного посуду; пересувні електричні касети для підігрівання тарілок;

- пересувні касети - тримачі тарілок зі стравами;

- холодильні шафи стаціонарні та пересувні;

- підсобні (приставні) стаціонарні столики та пересувні на колесах;

- підставка під відерце з шампанським, інші вина;

- меблі для зберігання посуду, наборів, столової білизни (сервант).

Усі меблі призначені для закритих приміщень і відкритих терас, балконів, літніх майданчиків. Для відкритих приміщень використовують так звані садово-паркові меблі (пластикові, плетені з лози, ротангові).

Головним предметом меблювання підприємств харчування є столи. Форма столів може бути різноманітною: круглою, квадратною, овальною, прямокутною. Розміри столів визначаються їх призначенням: для ресторанів - обідні, фуршетні, бенкетні; для кафе та їдалень; для кафетеріїв тощо. Вони можуть бути дво-, чотири-, шести- та восьмимісними.

Найпоширеніші такі розміри: квадратні шириною від 600 до 900 мм; прямокутні шириною від 600 до 900 та довжиною від 900 до 2200 мм, при цьому їх висота - 690-750 мм; круглі столи можуть бути діаметром 900-1200 мм, висотою - 740-760 мм. Особливе символічне значення має круглий стіл. Завдяки формі стола, жоден відвідувач не може опинитися у привілейованому положенні, тоді як звичайний прямокутний стіл має довші та вужчі сторони. Суворого співвідношення між столами різної місткості сьогодні не дотримуються.

Столи та їх окремі елементи виробляють з різних матеріалів: деревини, деревинно-волокнистих плит, полімерних матеріалів, плетеної лози, металу, скла, мармуру тощо.

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

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

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

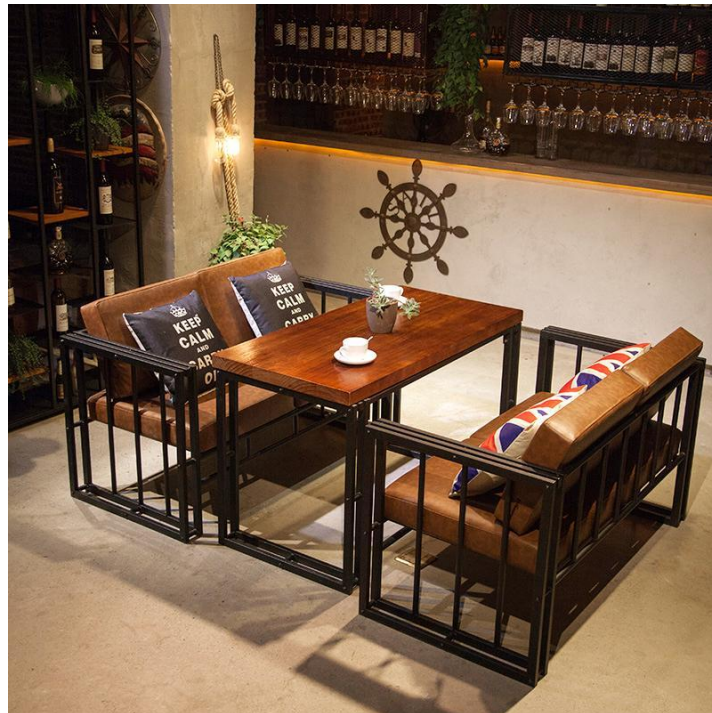


Рис. 1.1 – Приклади різного меблювання банкетних залів

Приставні столики встановлюються поруч з обідніми столами так, щоб вони не перешкоджали руху офіціантів. На момент подавання страв їх приставляють до потрібного столика.

Стільці, крісла, дивани повинні відповідати середнім антропометричним даним людини, тобто мати правильно обрані висоту, ширину та глибину сидіння. Покриття може бути натуральним або штучним. Основними та специфічними меблями барів є барні табурети та стільці. Вони не відзначаються особливою зручністю та комфортом, але урізноманітнюють інтер'єр залу. У деяких барах використовують меблі на замовлення.

Висновок до розділу 1

У даному розділі проаналізовано основні принципи організації ресторанного простору, а також, проаналізовано світову практику готельно-ресторанного бізнесу щодо організації місць тривалого та нетривалого відпочинку гостей.

Проаналізовано особливості дизайнерського стилю лофт для використання його у ресторанному бізнесі.

Проаналізовано особливості використання меблів для інтер'єрів ресторанів та типи меблів, які використовуються.

РОЗДІЛ 2. ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙНУ РЕСТОРАНУ У СТИЛІ ЛОФТ В ЗАДАНИХ УМОВАХ

2.1 Аналіз аналогів за темою дизайн-проектування приміщень ресторанів в стилі лофт

У світі та в Україні на сьогодні існує велика кількість ресторанів у стилі лофт. Це зумовлено актуальністю та практичністю цього стилю.

Українські аналоги.

1. Ресторан The Loft Retroville

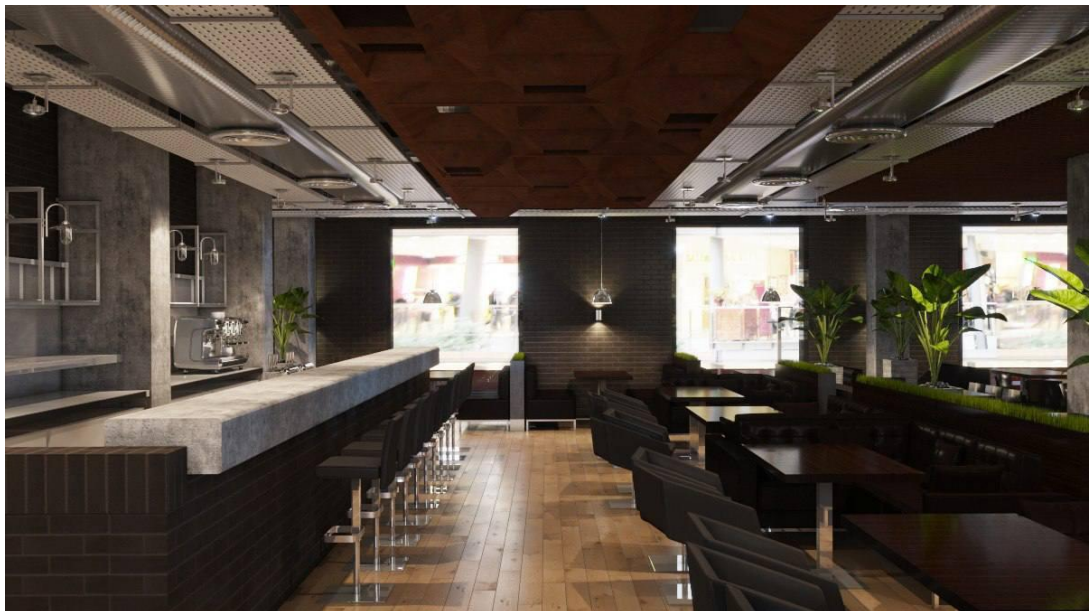


Рис. 2.1 – Ресторан The Loft Retroville

«The Loft Gastropub» - перший в Україні ресторан у стилі Loft. Заклад зустрічає гостей на проспекті Правди у ТЦ «RETROVILLE». У його інтер'єрах можна побачити натуральні матеріали та текстури, що імітують натуральні матеріали. Наприклад, плитка на підлозі є імітацією деревини. Також, деревина темних кольорів присутня в елементах інтер'єру закладу. Фоновими кольорами є світло-сірий та темно-сірий. Роль кольорового акценту виконують рослини.

2. Red Zeppelin. Вінниця. Ресторан знаходиться у торговельному центрі, відповідно, для інтер'єру використано архітектурні особливості будівлі, у якій знаходиться ресторан.



Рис. 2.2 – Ресторан Red Zeppelin

Інтер'єр ресторану має максимальну простоту, яка полягає у наявності лише відтінків сірого у фонових кольорах. Акцентами є малюнки на стінах. Стиль доповнюють акцентні лампи, які присутні практично над кожним місцем для сидіння.

3. Ресторани Urban Space 100 в Івано-Франківську та Urban Space 500 в Києві. Є особливими за рахунок того, що створені за кошти численних меценатів. У стилістиці ресторанам притаманний стиль лофт у його класичних поняттях. В Івано-Франківському ресторані можна побачити арт з визначними пам'ятками міста, а також, місця для сидіння як пар, так і великих компаній.



Рис. 2.3 – Urban Space 100

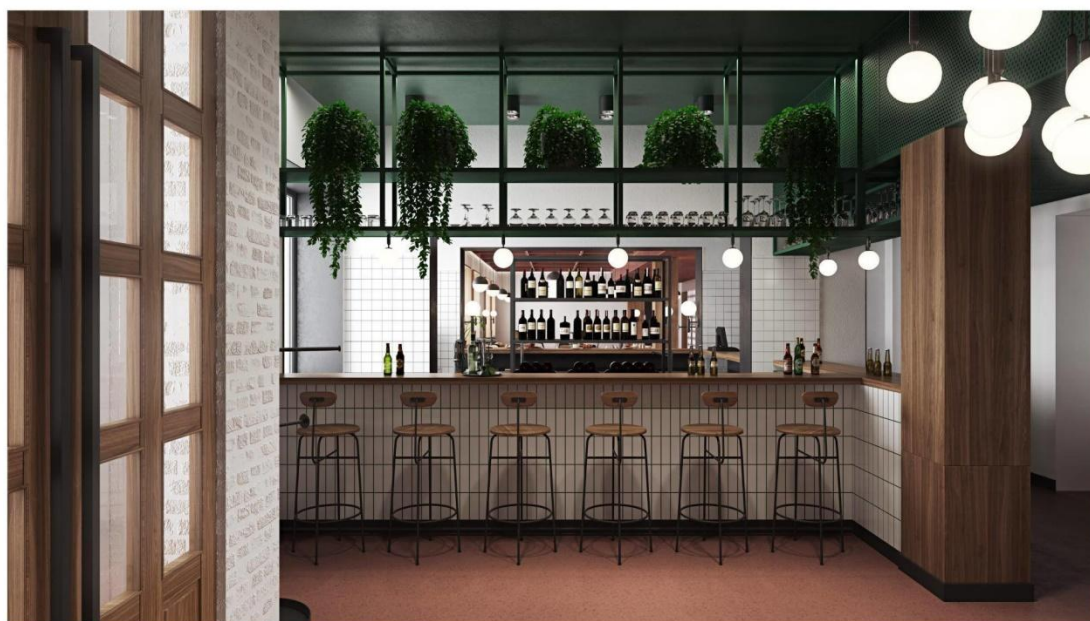


Рис. 2.4 – Urban Space 500

В інтер'єрах ресторанів присутні елементи плитки «Метро», дерев'яні поверхні вікон та дверей, інших елементів декору. Також, присутні рослини у невеликій кількості.

Світові аналоги.

Дизайн у стилі лофт досить часто присутній у приміщеннях, що переобладнуються під ресторани, особливо, у старовинних будівлях. Яскравим прикладом є лондонський ресторан Beagle.



Рис. 2.5 – Ресторан Beagle

У ресторані оброблено старовинну цегляну кладку спеціальним фіксуючим розчином. Інші елементи виконані з традиційних для лофта матеріалів. Надавати «друге життя» старим промисловим будівлям – це нинішній тренд у Європі, а промислову архітектуру найлегше переробити у стиль лофт. Даному стилю властиво створення акценту на предметах, що знаходяться у приміщенні, ніж на конструктивних елементах самої будівлі.

До прикладів можна віднести і лондонський ресторан Лайла. На відміну від попередніх прикладів, ресторан Лайла у своєму інтер'єрі має гладкі штукатурені стіни, що не властиве для класичного лофта, але кольорова гама, стиль світильників, меблів тощо напряду вказує на найявність стилю лофт в даному об'єкті.



Рис. 2.6 – Ресторан Лайла

Ще один приклад лондонських ресторанів – це новий ресторан у Barbican Centre. Це ресторан, що знаходиться у старій, у минулому промисловій, будівлі.



Рис. 2.7 – Barbican Centre

Ресторан має мінімум декору та інтер'єр для поціновувачів лофту та мінімалізму.

Наведемо приклад з батьківщини ресторанної культури – Франції. У Парижі знаходиться ресторан Les Ombres, один з його просторів знаходиться у середині скляної конструкції даху, що надає ресторану особливий шарм та легкість.



Рис. 2.8 – Ресторан Les Ombres

Наявність великої кількості прозорого скла з металевими рамами – теж ознака стилю лофт, причому, такі конструкції досить часто використовуються у колишніх промислових будівлях.

2.2 Вихідні дані та технічне завдання до проєктування

Завданням на проєктування передбачено розміщення ресторану у новому приміщенні у новобудові у м. Київ по вул. Новокостянтинівська в Оболонському районі столиці. На сьогодні приміщення знаходиться у чорновому стані.



Рис. 2.9 – Зовнішній вигляд будівлі



Рис. 2.10 – Поточний стан приміщення

Під ресторан у стилі лофт планується задіяти частину першого поверху комерційної будівлі.

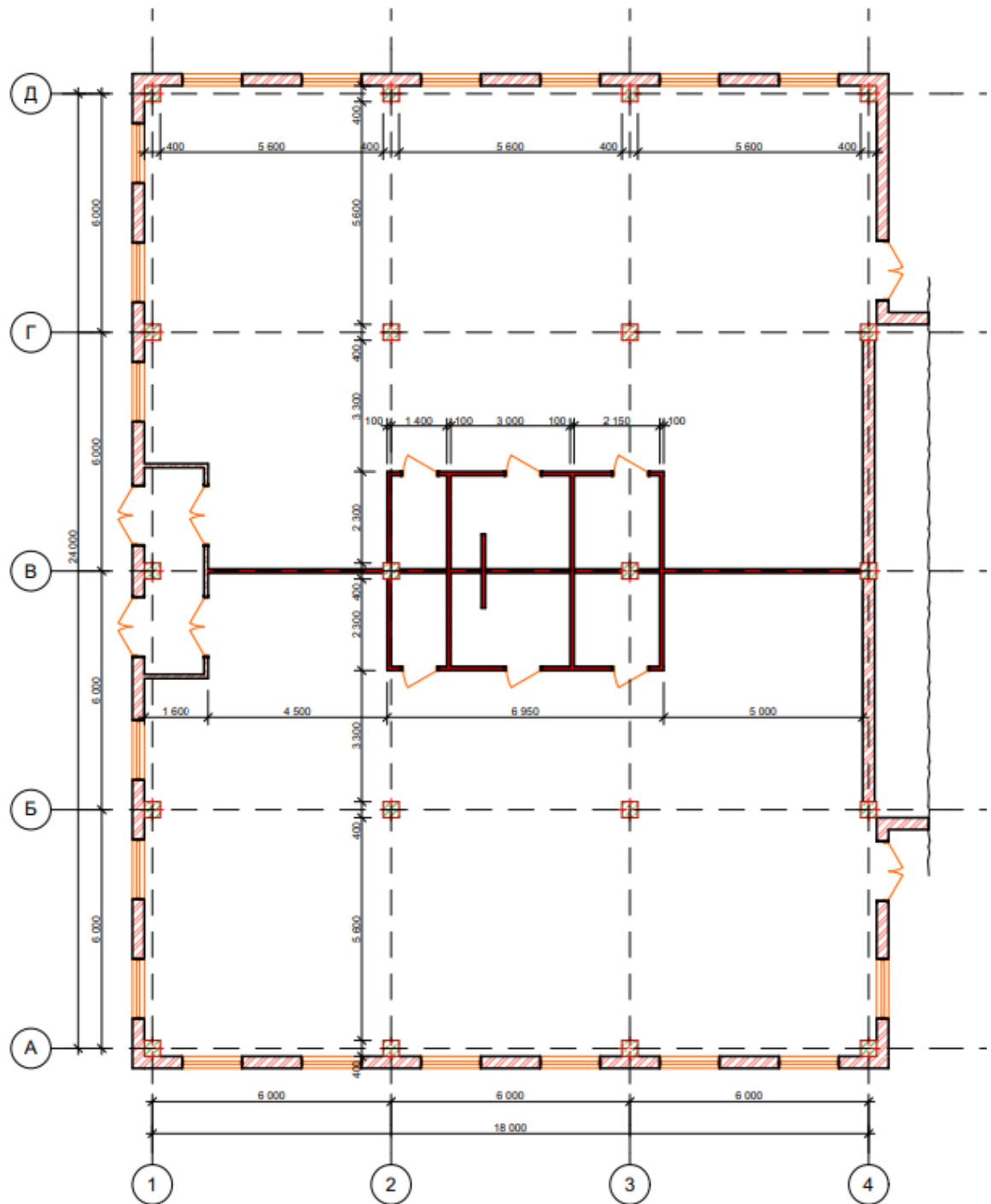


Рис. 2.11 – План приміщення

Основні характеристики приміщення:

- Висота приміщення – 3600 мм;
- Матеріал стін із середини – піноблок;
- Матеріал підлоги – цементна стяжка;

- Внутрішнє електричне розведення – відсутнє, у приміщення заведено 60 кВт електроенергії;
- Вікна – металопластикові, з ламінацією RAL7016.
- Тротуар знаходиться в рівні з підлогою приміщення.

Для проектування планувального рішення ресторану розробляємо технічне завдання:

- Кількість місць – 94. Передбачити більшу частину місць у банкетній залі, декілька місць - біля барної стійки. Частина місць у банкетній залі має бути призначена для великих компаній, частина – для невеликих компаній або пар. Розподілення прийняти у процесі планування.
- У приміщенні необхідно передбачити наступні зони: зона приймання їжі, виробнича зона, складська зона, адміністративно-побутова зона, зона побутового обслуговування відвідувачів.
- Стиль дизайну – лофт. Передбачити використання первозданного стану поверхонь, використовувати натуральні матеріали. Для дизайну дозволяється обрати акцентний колір, інші кольори повинні бути фоновими та не брати на себе увагу.
- Виділити у банкетній залі акцентні зони дизайну.
- Розробити акцентне та фонове освітлення.
- Розробити елементи декорування зали ресторану.

2.3 Опис концепції дизайн-проекту інтер'єру приміщення ресторану в стилі лофт

Для приміщення ресторану обирається стиль лофт. Вище в роботі описані основні особливості даного стилю і у даному проекті буде реалізовано ряд прийомів, які є ознаками стилю лофт.

У першу чергу, лофт асоціюється з цеглою, тому прийнято рішення фоновим матеріалом зробити світло-сіру цеглу. Враховуючи, що стіни приміщення виконані з піноблоку, цеглу буде імітовано спеціальною плиткою. Сама зала ресторану буде візуально поділена на зони, які між собою будуть

відгороджені декоративними перегородками з дерев'яного бруса. Це дозволить розділити зони та дещо усамітнити деяких відвідувачів ресторану.

Світловий акцент у залі відбувається на столах для відвідувачів, стеля закладу лишається відсіченою світловими променями від огляду відвідувачів. Акцентними зонами визначається тамбур, а також, зона барної стійки. Тамбур є унікальною конструкцією, яка більше не повторюється у залі, барна стійка – це акцент усього ресторану, куди відвідувачі звертаються з приводу замовлень або вирішення питань.

В колористиці визначається акцентний колір – помаранчевий, який буде присутній в акцентних зонах та на акцентних стінах, також, деякі бруси декоративних перегородок будуть пофарбовані масляною помаранчевою фарбою, що підкреслить акцентність кольору на інших елементах.

Меблі та елементи декору виконуються з використанням дерев'яних текстур, таким чином, в інтер'єрі з'являється ще один матеріал, притаманний лофту. Планувальна концепція зали дозволяє розміщуватись у залі компаніями по 2, 4, 8 чоловік та більшими компаніями при необхідності.

Службові приміщення не розробляються детально даним проектом. Проте, їх оздоблення приймається відповідно до будівельних та санітарних норм.

Висновок до розділу 2

У даному розділі було виконано наступні дії:

- Проведено пошук та проаналізовано українські та світові приклади ресторанних просторів у стилі лофт. Наведено приклади різноманітних елементів вище вказаного стилю;
- Проаналізовано приміщення, у якому планується розмістити ресторан у стилі лофт, наведено його характеристики;
- Сформовано технічне завдання до проектування інтер'єру ресторану в стилі лофт, включаючи функціонально-планувальні, художньо-естетичні, технологічні вимоги

- Наведено концепцію ресторану, на основі проведених досліджень в попередньому розділі та сформованого технічного завдання.

РОЗДІЛ 3 ДИЗАЙН-ПРОЄКТ ІНТЕР'ЄРУ ПРИМІЩЕННЯ РЕСТОРАНУ У СТИЛІ ЛОФТ

3.1 Планувальні рішення основних приміщень

Для розробки дизайн-проекту ресторану у стилі лофт взято у роботу приміщення у новобудові, яке має практично цілісний об'єм. Забудовником передбачено дві комерції, які планується об'єднати в одну шляхом знесення усіх перегородок, окрім перегородки навколо тамбуру, яка виконана у стилі, що підходить для лофт.

На рис. 2.11 показано червоним кольором перегородки, які планується демонтувати.

Для потреб ресторану необхідно звести ряд перегородок. Для можливості застосування одного стилю для усіх стінових поверхонь приміщення, перегородки необхідно звести з того ж самого матеріалу, що й зовнішні стіни – піноблок. Дані перегородки позначено синім кольором на рис. 3.1. Ці перегородки розмежовують між собою залу ресторану, а також. Службові приміщення, які присутні у приміщенні ресторану.

У стурктурі приміщень ресторану варто виділити наступні функціональні зони:

- Тамбур, який залишається від забудовника;
- Залу ресторану, яка в перспективі буде поділена декоративними перегородками з дерев'яного бруса;
- Складську зону;
- Виробничу зону;
- Побутову зону для відвідувачів;
- Побутову зону для персоналу.

Для усіх приміщень розробляються режими роботи освітлення, паспорти внутрішнього опорядження та інша необхідна документація.

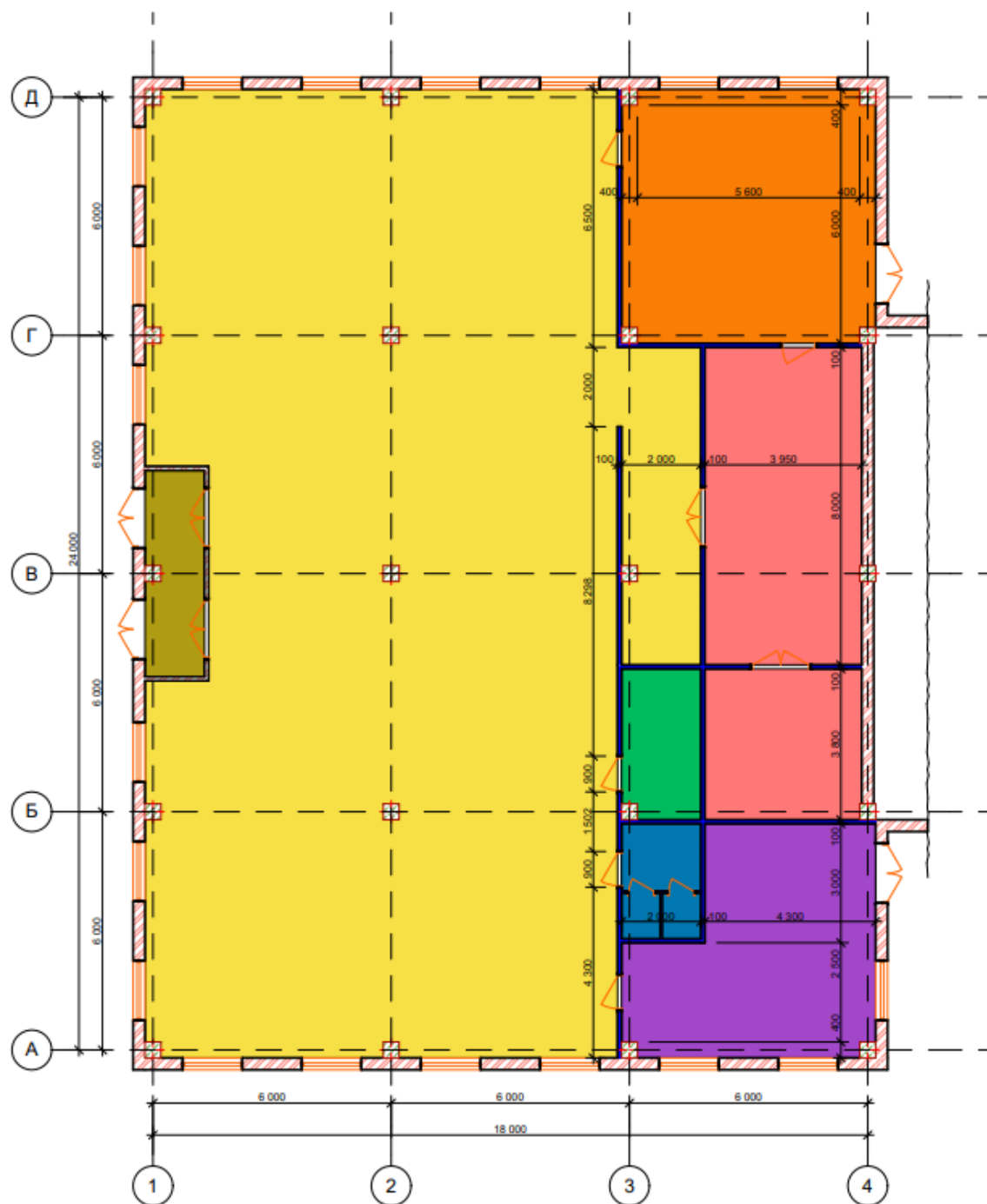
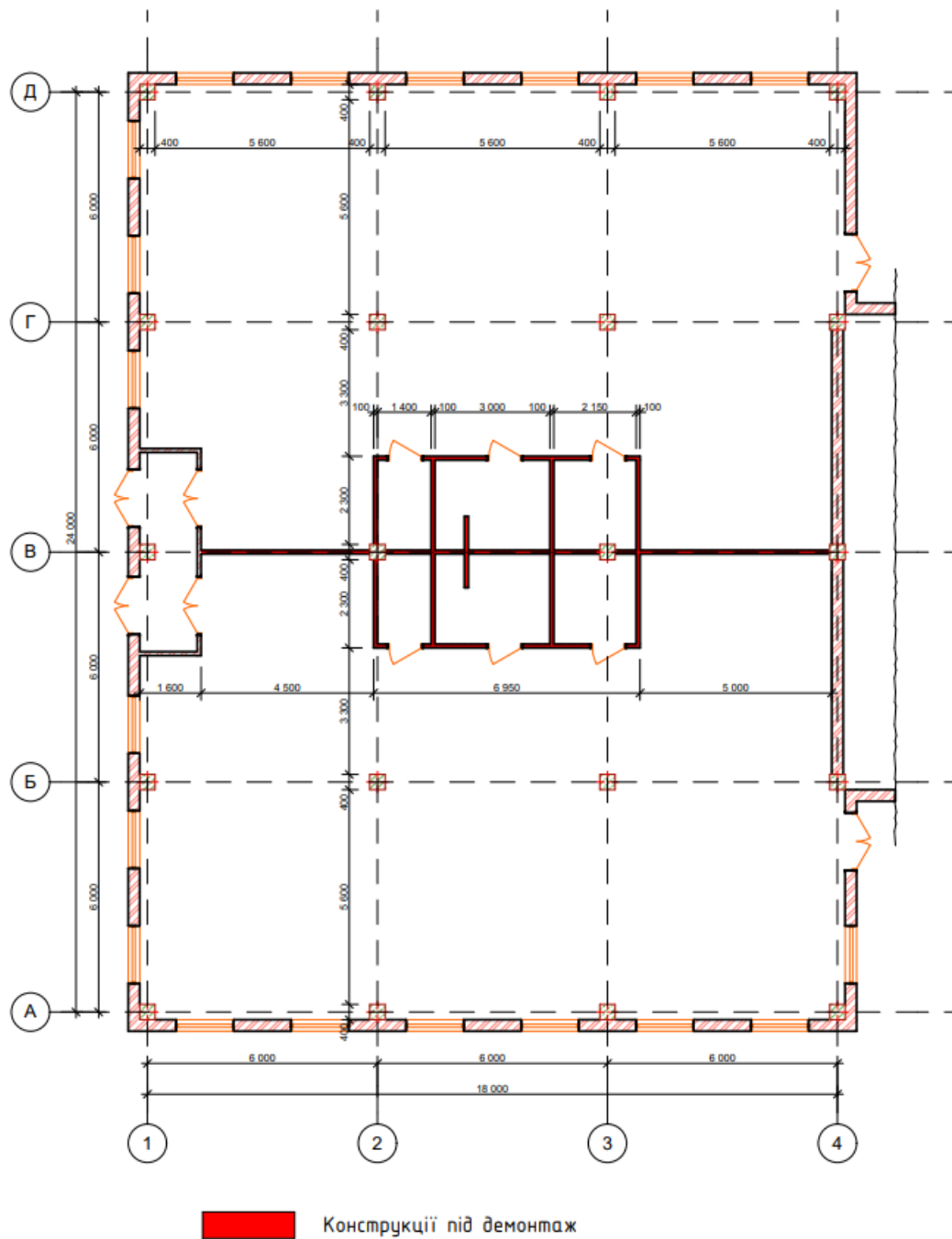


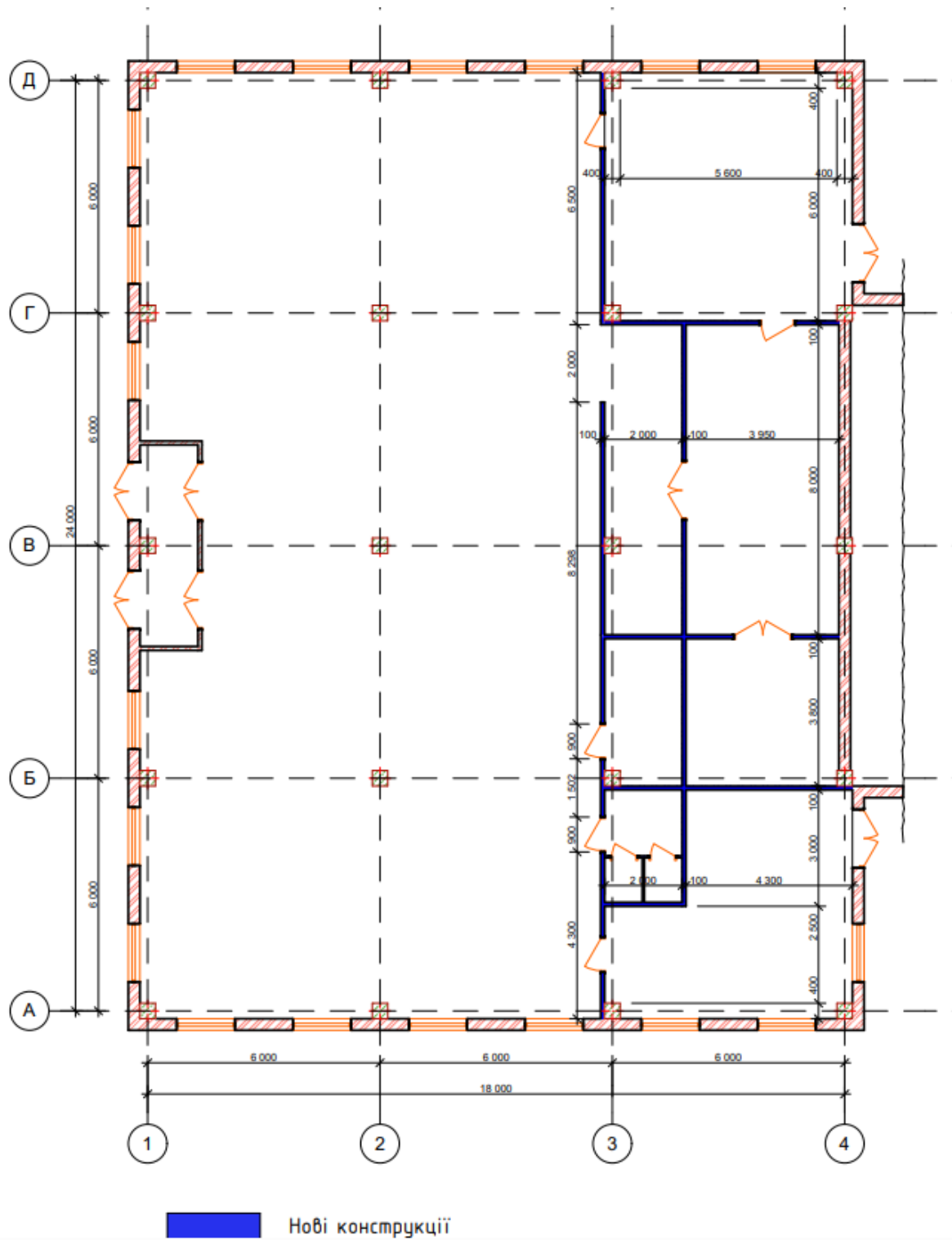
Рис. 3.1 – План зонування приміщення ресторану

Рис. 3.2 – Демонтажний план



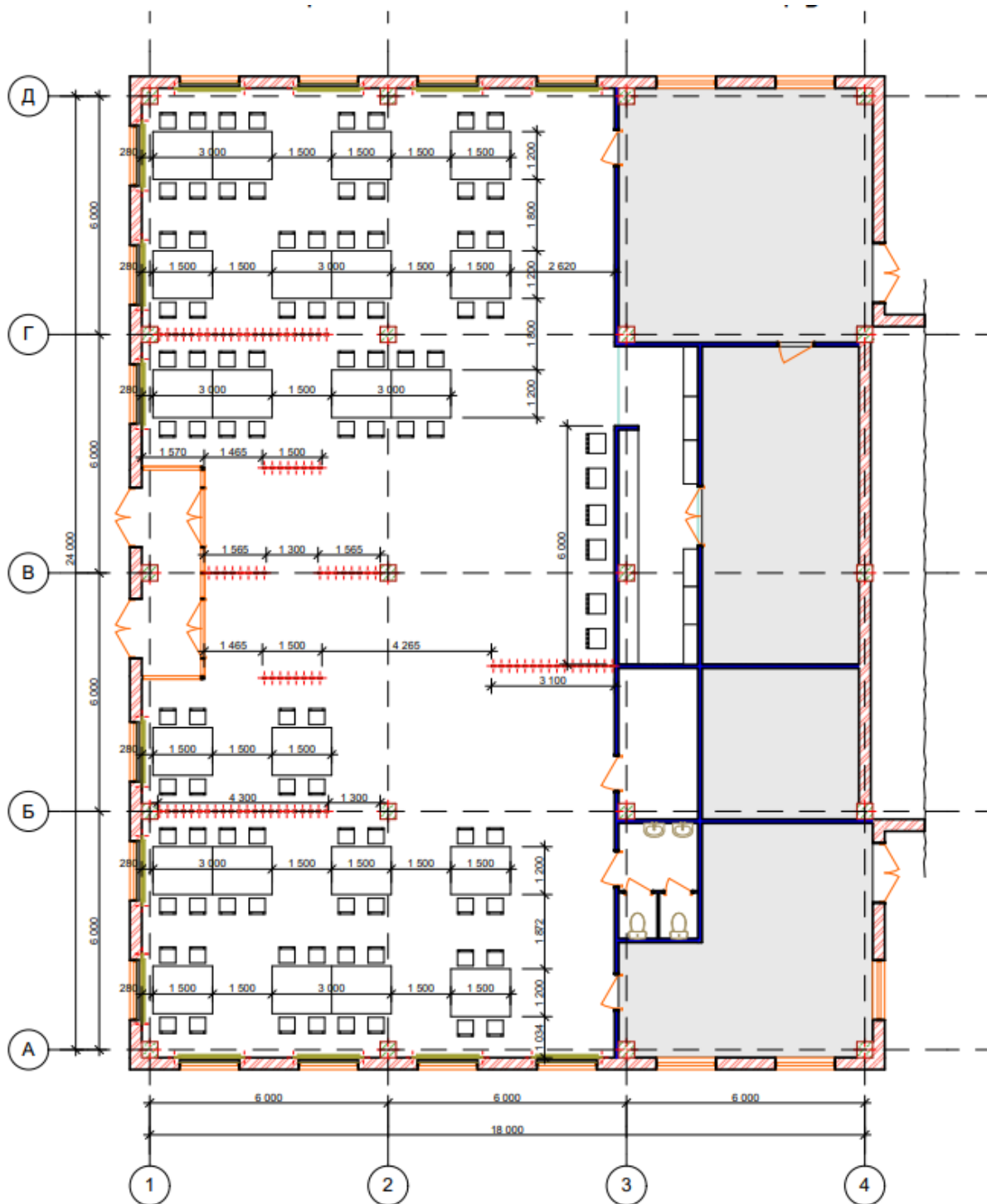
При переплануванні були демонтовані стіни шириною 100мм та висотою 3600 мм. Це було зроблено для збільшення площі залу ресторану.

Рис. 3.3- Монтажный план



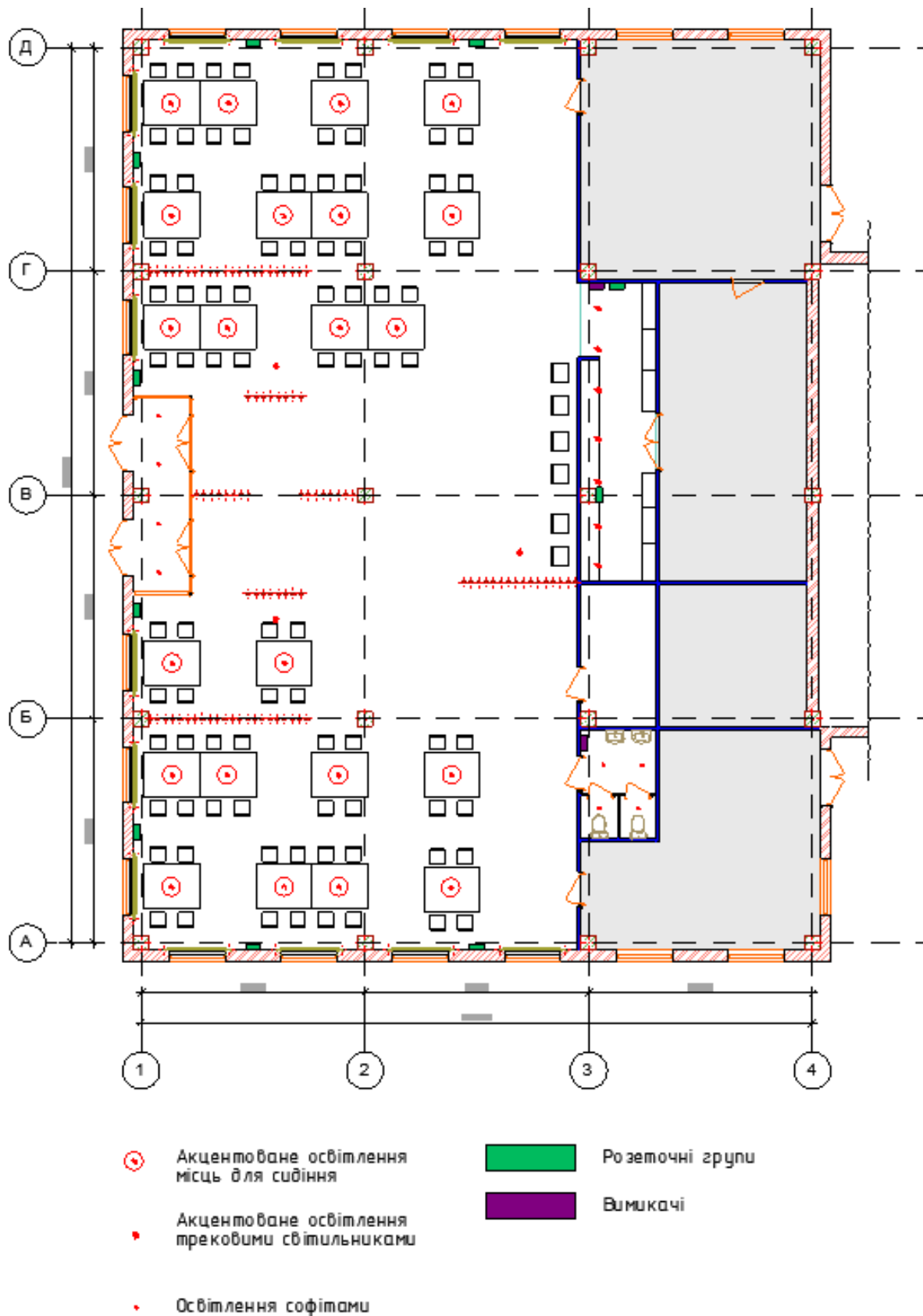
Було зведено ряд перегородок шириною 100мм та висотою 3600мм для розмежування зали ресторану та службових приміщень. Матеріалом перегородок слугував піноблок. Також було вмонтовано 9 дверей висотою 2100мм та шириною 700мм.

Рис.3.4- План розташування меблів та обладнання



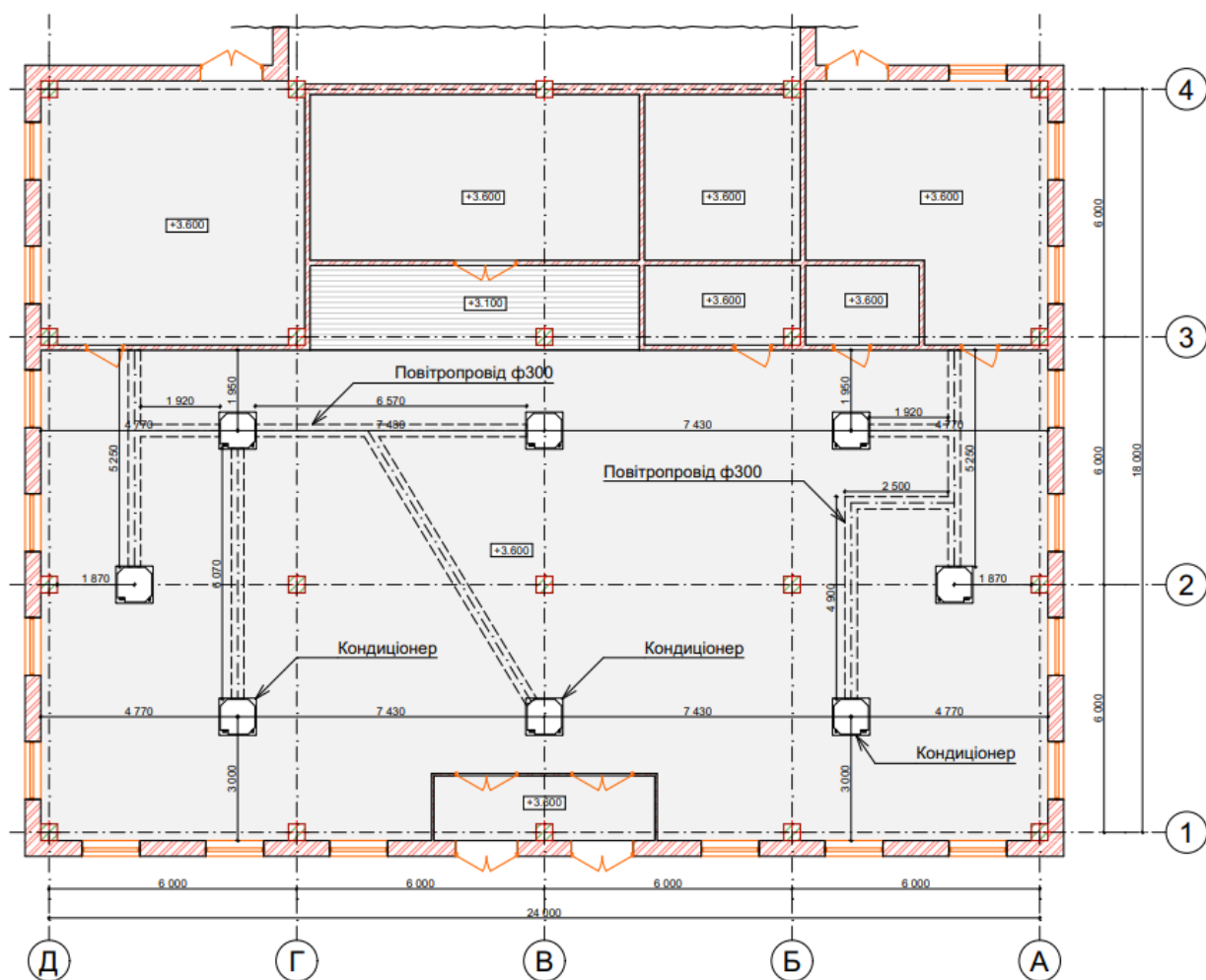
У залі розташовано 6 великих прямокутних столів та 10 квадратних малих. Всього місць за столиками 88, також 6 додаткових стільчиків за баром. Загалом заклад вміщає в собі 94 людини.

Рис.3.5-План розміщення світильників, вимикачів та розеток



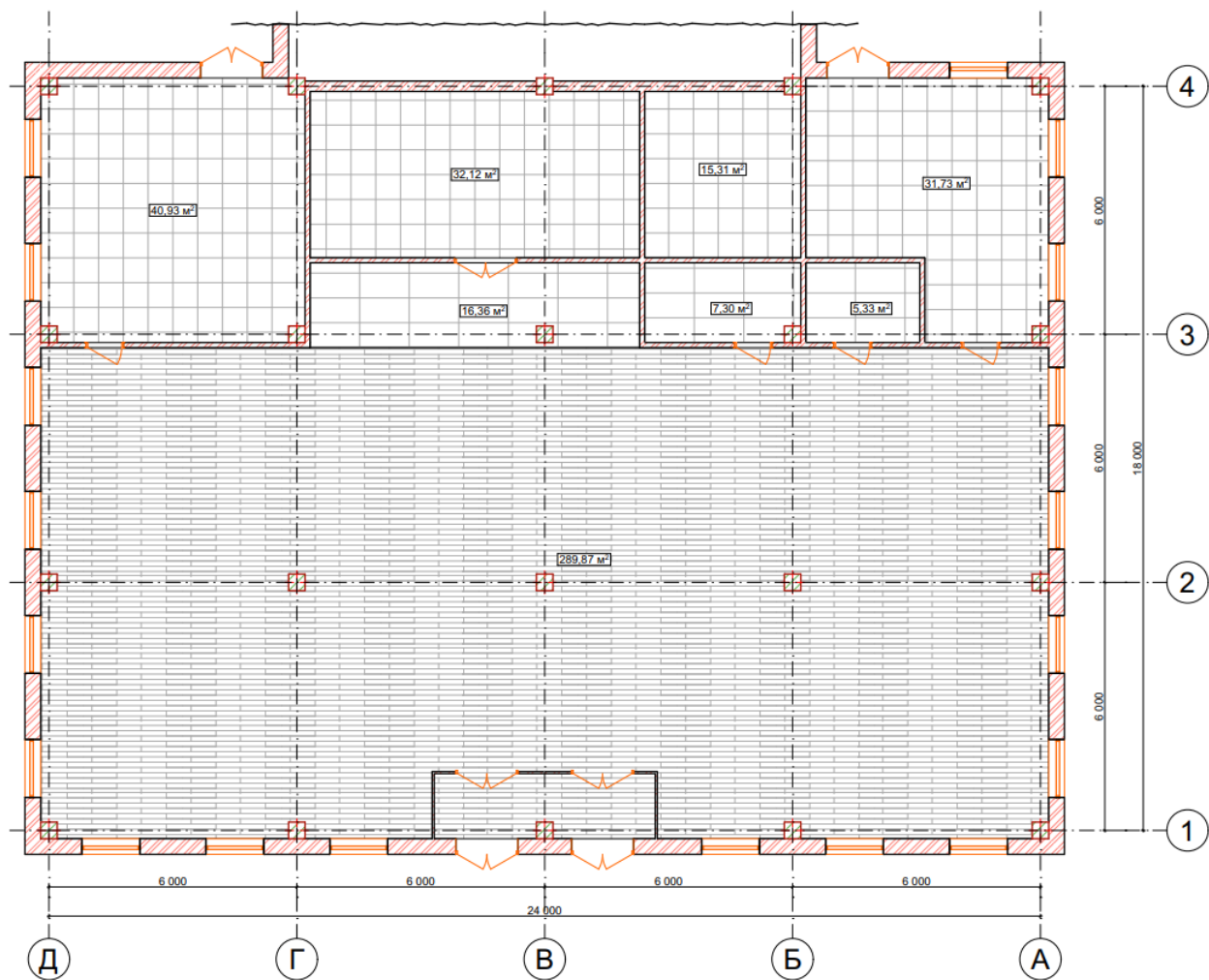
Загалом в приміщенні знаходиться 10 розеточних груп, одна з яких для бару. Освітлення здійснюється за допомогою трекових світильників та освітлення софітами. Все освітлення керується двома вимикачами.

Рис.3.6- План облаштування стелі



Специфікація матеріалів для стелі		
Зображ.	Найменування матеріалу	Площа м ²
	Лакована бетонна поверхня	424.44
	Декоративні панелі	16.35

Рис.3.7- План покриття підлоги



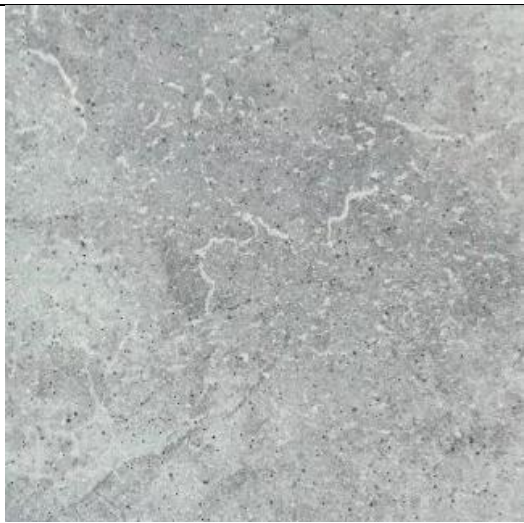
Специфікація матеріалів для підлоги		
Зображ.	Найменування матеріалу	Площа м²
	Підлогова плитка під дерево	289,87
	Плитка 60x60	120,09
	Плитка 120x60	28,99

Рис.3.8 Асоціативний ряд



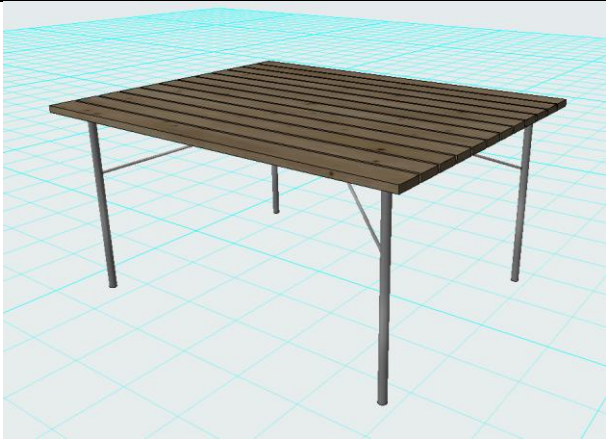
Таблиця 3.2 – Паспорт основних оздоблювальних матеріалів

Номер	Ескіз	Характеристика
1		Керамічна плитка з імітацією цегляної поверхні, для основної маси стін
2		Профільований металевий лист
3		Підлогова плитка під дерево з «теплою» поверхнею. Підлога зали ресторану

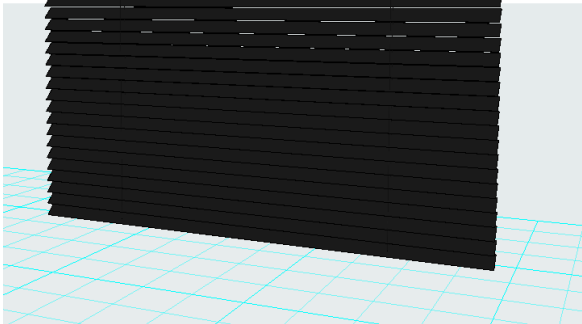
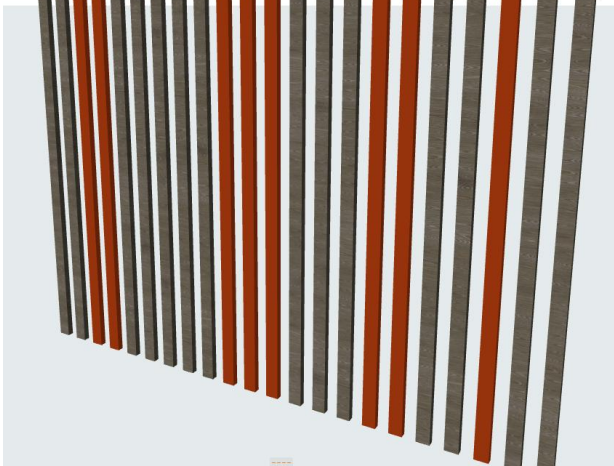
4		Ясен. Матеріал для меблів зали ресторану та декоративних брусів
5		Бетонна поверхня, для покриття стелі у залі ресторану
6		Алюміній з матовим покриттям. Матеріал світильників зали ресторану

3.3 Специфікація матеріалів, меблів, декору

Таблиця 3.3 – Специфікація меблів та декору

Номер	Ескіз	Характеристика	Кількість
1		Стіл обідній, 1500x1200x750	22
2		Стілець	88

3		Стілець барний	6
4		Стелаж презентаційний	5

5		Жалюзі. Антрацит	14
6		Декоративна перегородка	2
7		Декоративна перегородка	3

8		Декоративна перегородка	1
---	---	----------------------------	---

3.4 Перспективні зображення об'єкту проєктування











Висновок до розділу 3

У даному розділі було зроблено наступне:

- Надано інформацію про основні дії стосовно реконструкції приміщення під потреби ресторану;
- Надано специфікацію елементів декору та меблів;
- Надано паспорт внутрішнього опорядження ресторану;
- Створено ряд 3D-візуалізацій за допомогою програмного комплексу Twinmotion.

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

У процесі роботи було розроблено дизайн-проект ресторану у стилі лофт у м. Києві.

Виконання основних завдань:

- Проаналізовано існуючу літературу, наукові розробки та приклади реалізації проектів у стилі лофт. Для аналізу були відібрані дисертації, наукові статі та інші роботи, пов'язані з дизайном в цілому, дизайном ресторанів та дизайном у стилі лофт;
- Визначено особливості дизайн-проектування ресторанів. У процесі роботи було проаналізовано естетичну та інженерну сторони проектування ресторанів, надано основні вказівки щодо проектування ресторанів, наведено структуру ресторанного об'єкту;
- Визначено характеристики основних елементів та прийомів дизайну у стилі лофт. У роботі було охарактеризовано стиль лофт, його галузі застосування, матеріали та текстури, що застосовуються;
- Розроблено і обґрунтовано концепцію дизайн-проекту інтер'єру ресторану в стилі лофт в заданих умовах. Надано опис проєктних рішень та наведено відомості основних елементів дизайну об'єкту.

Також, в процесі роботи було розроблено віртуальну модель ресторану, створено 3D-візуалізації та відеоогляд об'єкту.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Антоніо Коркуера. Велика книга про лофти. Нью-Йорк: Харпер дизайн, 2007. С. 78-92.
2. Архіпов В. В., Дьяченко Р. В. Дослідження впливу сучасних дизайнерських рішень ресторанних закладів на популярність у відвідувачів. *Вісник Київського національного університету технологій та дизайну*. 2011. № 6 (62). С. 152–160.
3. Батрименко В. Основи проектування й інтер'єр підприємств харчування. Тернопіль : Газда, 2002. 314 с.
4. Бондар Л. INTERIOR DESIGN IN UKRAINE. Дизайн інтер'єру в Україні інтер'єрні рішення в комерційних приміщеннях: книга. Київ: CP Publishing, 2020. 304 с.
5. Булгакова Т., Окончук А., Бутукова Н. Сучасні тенденції в дизайні інтер'єру ресторану. *Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Актуальні проблеми сучасного дизайну»*. Київ: КНУТД, 2021. С. 209–211.
6. Булгакова Т., Шаренко А. Сучасні тенденції художньо-естетичних рішень інтер'єру закладів громадського харчування. *Матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Тendenції та перспективи розвитку науки і освіти в умовах глобалізації»*. Переяслав-Хмельницький, 2022. Вип. 83. С. 61–64.
7. Дудка С.-Р. О. Стиль об'єкта при розробці дизайну предметно-просторового середовища ресторанних комплексів. *Сучасні проблеми архітектури та містобудування: наук.-техн. сб. Київ. нац. ун-т буд-ва і архіт.* Київ: КНУБА, 2012. Вип. 30. С. 43–47.
8. Зими́на С.Б., Меже́нная Н.Ю. О некоторых противоречиях в теории и практике экостроительства и экодизайна. *Архітектурний вісник КНУБА*, 2015. Вип. 5. С. 142-154.
9. Иванова Л. А., Дышкантюк О. В., Полевая С. Е. Дизайн интерьера отельно-ресторанных объектов: учеб. пособие. Херсон: Олди-плюс, 2014. 226 с.

10. Кузнецова І. О., Лобода А. В. Засоби створення сучасного національного українського інтер'єру : *Вісник ХДАДМ*, 2012. № 5. С. 62-65.
11. Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства: підручник для ВУЗів 2-ге видання, доповнене і виправлене. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. 339 с.
12. Мироненко В. П., Дудка С.-Р. О, Екологічність у формуванні предметнопросторового середовища ресторанних комплексів, *Вісник ХДАДМ*. Харків, 2015. С. 25-28.
13. Норман Д. Дизайн звичних речей: монографія. Харків: Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля», 2019. 320 с.
14. Отт Д. 1000 ідей поєднування кольорів: довідник. Київ: ArtHuss, 2022. 288 с.
15. Папанек В. Дизайн для реального світу: монографія. Київ: ArtHuss, 2020. 480 с.
16. Подлевских М. Б. Влияние восточных культурных традиций на формирование этнической стилистики в интерьере (на примере ресторанов национальной кухни): *Вісник ХДАДМ*, 2008. № 3. С. 129-136.
17. Пономаренко В. Проектування підприємств харчування: монографія. Київ : Діло, 2000. 285 с.
18. Рамстедт Ф. Мистецтво затишку: практичний посібник зі стилю та дизайну інтер'єру. Київ: ArtHuss, 2021. 240 с.
19. Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи: навчальний посібник. Суми : СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.
20. Сафронова О. О. Сучасні технології дизайн-діяльності: навчальний посібник. Київ: КНУТД, 2019. 208 с.
21. Сьомка С., Антонович Є. Дизайн інтер'єру меблів та обладнання: підручник. Київ: Ліра-К, 2018. 400 с.
22. Сьомка С. В. Ергономіка та ергодизайн: підручник. Київ: Ліра-К, 2019. 616 с.

23. Сьомкін В. В. Сучасні напрями розвитку дизайн-діяльності: навчальний посібник. Київ: Альтерпрес, 2014.

24. Трегуб Н. Є. Етнодизайн меблів у процесі культурно-екологічного редизайну середовища. Традиції та новації у вищій архітектурно-художній освіті: Зб. наук. праць вищих навчальних закладів художньо-будівельного профілю України: вісник ХДАДМ, 2003, № 1-2. С. 224-230.

ДОДАТКИ

Ескіз макету

