

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

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему

Дизайн-проект інтер'єру ресторану-бару

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

Спеціальність 022 Дизайн

Освітня програма Дизайн середовища

Виконала: студентка групи БзДс-21

Бабій Д. В.

Науковий керівник ст. викл.

Ришкевич Н.О.

Рецензент д. філос., доц.

Шмельова-Нестеренко О.Є

Київ 2025

АНОТАЦІЯ

Бабій Д.В. Дизайн-проект інтер'єру ресторану-бару. – Рукопис.

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра за спеціальністю 022 Дизайн – Київський національний університет технологій та дизайну, Київ, 2025 рік.

У кваліфікаційній роботі подано результати дослідження особливостей проектування інтер'єру ресторану-бару. Розглянуто нормативну базу, сучасні вимоги до організації громадських харчових закладів, а також проаналізовано функціональне зонування, меблювання, композиційно-просторові рішення та художньо-естетичні підходи. Проведено вивчення українського та міжнародного досвіду створення інтер'єрів ресторанів і барів, виявлено актуальні тенденції, серед яких — стиль природного мінімалізму. Проведено комплексний аналіз архітектурних особливостей об'єкта проектування, його функціонального потенціалу та цільової аудиторії. Визначено технічне завдання, обґрунтовано дизайн-концепцію, яка базується на поєднанні екологічності, функціональності та емоційного комфорту. Розроблено функціонально-планувальні та композиційно-художні рішення, створено авторські меблеві елементи. Представлено креслення та візуалізації, що демонструють запропоновану концепцію гармонійного, естетично привабливого та сучасного ресторанного простору.

Ключові слова: *інтер'єр, дизайн ресторану, природний мінімалізм, функціональне зонування, меблеві рішення, екологічні матеріали.*

SUMMARY

Babii D.V. Interior Design Project of a Restaurant-Bar. – Manuscript.

Bachelor's qualification work for the degree of Bachelor in specialty 022 Design – Kyiv National University of Technologies and Design, Kyiv, 2025.

The qualification thesis presents the results of a study on the specifics of designing the interior of a restaurant-bar. The research examines regulatory frameworks, current requirements for the organization of public catering establishments, as well as analyzes functional zoning, furnishing, compositional and spatial solutions, and artistic and aesthetic approaches. Ukrainian and international experience in designing restaurant and bar interiors has been studied, identifying current trends, including the style of natural minimalism. A comprehensive analysis of the architectural features of the design site, its functional potential, and the target audience has been conducted. A technical brief was formulated and a design concept was substantiated, based on a combination of environmental sustainability, functionality, and emotional comfort. Functional, planning, and compositional-artistic solutions were developed, along with original furniture elements. Drawings and visualizations are presented, demonstrating the proposed concept of a harmonious, aesthetically appealing, and modern restaurant space.

Keywords: *interior, restaurant design, natural minimalism, functional zoning, furniture solutions, eco-friendly materials.*

ЗМІСТ

ВСТУП.....	5
РОЗДІЛ 1 АНАЛІЗ ДОСВІДУ ПРОЄКТУВАННЯ ІНТЕР'ЄРІВ РЕСТОРАНІВ І БАРІВ.....	8
1.1. Нормативні вимоги до проєктування закладів ресторанного господарства ..	8
1.2. Функціонально-зонувальна організація простору та вимоги до основних приміщень ресторану-бару.....	13
1.3. Вимоги до основних приміщень ресторану-бару	17
1.4. Особливості меблювання та обладнання ресторанів і барів.....	19
1.5. Художньо-композиційні рішення інтер'єрів ресторанів і барів	23
Висновки до розділу 1	25
РОЗДІЛ 2 ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРІВ РЕСТОРАНІВ І БАРІВ	27
2.1. Аналіз реалізованих проєктів ресторанів і барів в Україні та світі	27
2.2. Загальна характеристика архітектурної ситуації об'єкта проєктування	32
2.3. Аналіз потреб та вимог відвідувачів ресторану-бару.....	34
2.4. Технічне завдання на створення дизайн-проєкту ресторану-бару	36
2.5. Обґрунтування концепції дизайн-проєкту ресторану-бару	40
Висновки до розділу 2	46
РОЗДІЛ 3 РОЗРОБКА ДИЗАЙН-ПРОЄКТУ ІНТЕР'ЄРУ ресторану-бару.....	49
3.1 Функціонально-планувальні рішення інтер'єру ресторану-бару.....	49
3.2. Композиційно-просторові рішення дизайну ресторану-бару.....	50
3.3. Художньо-естетичні рішення інтер'єру ресторану-бару.....	52
3.4. Розробка деталей для приміщення ресторану-бару.....	54
3.5. Візуалізації дизайн-проєкту	57
Висновки до розділу 3	61
ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ.....	63
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	65
ДОДАТКИ	72

ВСТУП

Актуальність теми:

У сучасних реаліях інтер'єр виступає ключовим елементом у формуванні загального враження про заклади ресторанного бізнесу. Такі заклади перетворилися на важливі соціокультурні платформи, що поєднують функції харчування, спілкування, відпочинку та культурної взаємодії. В умовах зростання конкуренції на ринку власники змушені приділяти значну увагу не лише якості обслуговування та кулінарним аспектам, але й естетиці простору, що істотно впливає на досвід споживачів.

Сучасні тенденції свідчать про зростання популярності концептуальних закладів, де кожен елемент інтер'єру несе певне смислове та емоційне навантаження. Відвідувачі прагнуть не лише комфорту, а й унікальної атмосфери, яка буде відображати їхні особистісні цінності. Однією з найбільш актуальних напрямів є природний мінімалізм — стиль, що ґрунтується на екологічності, простоті форм, функціональності, використанні природних матеріалів та гармонії із навколишнім середовищем.

Інтер'єр ресторану-бару, спроектований у стилі природного мінімалізму, здатний не тільки задовольнити функціональні потреби, але й сприяти створенню атмосфери спокою, емоційної рівноваги та єднання з природою. Тому тема цієї кваліфікаційної роботи є надзвичайно актуальною та має значний практичний потенціал з огляду на розвиток сучасного ринку дизайну середовища.

Мета дослідження:

Дослідити специфіку та актуальні підходи до проектування інтер'єрів ресторанів і барів, з урахуванням функціональних, естетичних та екологічних вимог, і на цій основі створити авторський дизайн-проект сучасного ресторану-бару.

Завдання дослідження:

1. Провести аналіз сучасних нормативних вимог до проектування закладів ресторанного типу.

2. Вивчити функціонально-зонавальні особливості простору ресторану-бару з урахуванням специфіки обслуговування та потреб клієнтів.
3. Дослідити принципи дизайну інтер'єрів ресторанів і барів, включаючи композиційні рішення, меблювання та оснащення.
4. Оцінити реалізовані проекти вітчизняних та зарубіжних дизайнерів для виявлення актуальних підходів.
5. Провести аналіз цільової аудиторії для формування технічного завдання.
6. Обґрунтувати вибір природного мінімалізму як основного стилю проєктування.
7. Розробити функціонально-планувальні, композиційні та художньо-естетичні рішення інтер'єру.
8. Створити авторські рішення для меблів і декоративного оформлення.
9. Розробити дизайн-проєкт ресторану-бару який відображає ключові ідеї концепції.

Об'єкт дослідження:

Інтер'єр ресторану-бару як простір громадського призначення, що поєднує функції харчування, відпочинку та комунікації.

Предмет дослідження:

Дизайнерські принципи, стилістичні, функціональні та ергономічні особливості створення інтер'єру ресторану-бару в стилі природного мінімалізму.

Методи дослідження:

Вивчення фахової літератури та нормативної бази, аналіз реалізованих проєктів із подальшим порівнянням, застосування графічних засобів комп'ютерного проєктування і 3D-моделювання.

Елементи наукової новизни одержаних результатів:

У дослідженні запропоновано авторську концепцію інтер'єру ресторану-бару, засновану на принципах природного мінімалізму, адаптованого до специфічного українського контексту споживання. Розроблено унікальні дизайнерські рішення, зокрема меблі та декоративні елементи, які сприяють формуванню гармонійної

атмосфери закладу. Концепція відповідає актуальним запитам сучасної аудиторії на екологічність, природність та зручність у дизайні.

Практичне значення одержаних результатів:

Результати дослідження можуть бути безпосередньо впроваджені у практичну діяльність інтер'єрних дизайнерів при створенні подібних комерційних об'єктів. Пропоновані дизайнерські рішення демонструють ефективний підхід до інтеграції естетичних, функціональних і стилістичних аспектів у процесі проєктування громадських просторів.

Апробація результатів дослідження:

Основні положення та практичні результати роботи були впроваджені у виробничу діяльність ТОВ «SILVER LINE». Зокрема, використано розроблену автором барну стійку, декоративну стіну, а також здійснено підбір оздоблювальних матеріалів, кольорової гами та фактур. Реалізація елементів дизайн-проєкту сприяла підвищенню ергономічності робочих зон та покращенню естетичного сприйняття простору. Факт впровадження підтверджено відповідним актом (Додаток А).

Структура і обсяг роботи:

Кваліфікаційна робота включає вступ, три основні розділи, висновки до кожного з них, узагальнюючі висновки, список використаних джерел та додатки.

Загальний обсяг кваліфікаційної роботи складає 71 сторінки комп'ютерного тексту (без додатків), список використаних джерел 47 найменувань.

РОЗДІЛ 1

АНАЛІЗ ДОСВІДУ ПРОЄКТУВАННЯ ІНТЕР'ЄРІВ РЕСТОРАНІВ І БАРІВ

1.1. Нормативні вимоги до проєктування закладів ресторанного господарства

Нормативно-правова база проєктування закладів ресторанного господарства становить комплексну систему стандартизації та регламентації будівництва й експлуатації об'єктів. Державні будівельні норми визначають базові технічні характеристики, параметри безпеки, функціональності та надійності будівель і споруд ресторанного господарства. ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» регламентує архітектурні, об'ємно-планувальні рішення, встановлює нормативи щодо розміщення будівель, визначає вимоги до земельних ділянок та їх благоустрою[1]. Проєктування закладів ресторанного господарства базується на урахуванні санітарних розривів від промислових підприємств, які становлять 50 метрів від межі ділянки. Розміщення закладів у житлових будинках потребує облаштування окремих входів, ізольованих від житлової частини будинку. Містобудівні норми вимагають організацію системи паркування з розрахунку одне машино-місце на чотири посадкові місця у залі ресторану.

У житлових будинках допускається розміщувати вбудовані або прибудовані підприємства харчування (заклади РГ) місткістю не більше 50 посадочних місць, з режимом функціонування до 22 години (згідно з вимогами СН 3077) та ДБН В.2.2-15 [2]. Також без оркестрового супроводу, магазини кулінарії без технологічних процесів торговельною площею не більше 150 м² відповідно до ДБН В.2.2-9, а також кафетерії у складі підприємств торгівлі [3].

Нормативні документи встановлюють вимоги до пожежної безпеки, регламентують шляхи евакуації, ширину проходів, розміщення пожежних виходів. Будівельні норми визначають необхідність облаштування системи протипожежного захисту, автоматичної сигналізації, первинних засобів пожежогасіння. Мінімальна ширина евакуаційних проходів у залах становить 1,35 метри, дверних отворів - 0,9

метри, коридорів - 1,6 метри. Системи протидимного захисту проєктуються згідно з технічними умовами та розрахунками [4].

Державні стандарти регулюють проєктування внутрішнього простору закладів, встановлюють нормативи площ виробничих, складських, адміністративних приміщень. Розрахунок площі залу проводиться з урахуванням нормативу 1,8 квадратних метри на одне посадкове місце для 5 ресторанів. Площа виробничих приміщень визначається за технологічними розрахунками та прив'язкою обладнання. Складські приміщення проєктуються з розрахунку зберігання 7-10 денного запасу продуктів, їх площа становить 15-20 відсотків від загальної площі закладу [4].

Архітектурно-планувальна організація закладів ресторанного господарства враховує технологічні взаємозв'язки між групами приміщень. Нормативні документи регламентують розміщення гардеробу, санітарних вузлів, визначають необхідність облаштування окремих входів для відвідувачів та персоналу. Будівельні норми встановлюють вимоги до оздоблення приміщень, передбачають використання матеріалів з відповідними показниками зносостійкості, пожежної безпеки, санітарно-гігієнічними характеристиками.

Перевірку дотримання основної вимоги щодо забезпечення пожежної безпеки будівель і споруд виконують з урахуванням граничних станів будівельних конструкцій з вогнестійкості із використанням відповідних розрахункових методів та, у разі необхідності, випробувань [5].

Нормативна база визначає параметри мікроклімату приміщень, встановлює вимоги до систем опалення, вентиляції, кондиціонування повітря. Температурний режим у залах має становити 18-22 градуси Цельсія, відносна вологість повітря - 40-60 відсотків.

При реконструкції, капітальному ремонті, термомодернізації або технічному переоснащенні виробничих підприємств, житлових, громадських та адміністративно-побутових будівель допускається застосовувати при технічному та економічному обґрунтуванні існуючі системи опалення та внутрішнього теплопостачання, вентиляції, повітряного опалення, кондиціонування та

охолодження повітря або окремі їх елементи, якщо вони відповідають вимогам цих норм [6].

Нормативи повітрообміну розраховуються з урахуванням кількості відвідувачів, теплонадходжень від обладнання, характеру технологічних процесів. Кратність повітрообміну для залів становить 80 кубічних метрів на годину на одну людину (див. табл. 1.1).

Таблиця 1.1. Нормативні показники проектування закладів ресторанного господарства

Параметр	Нормативний показник
Санітарний розрив від промислових підприємств	50 метрів
Розрахунок паркувальних місць	1 машино-місце на 4 посадкових місця
Ширина евакуаційних проходів	1,35 метри
Ширина дверних отворів	0,9 метри
Ширина коридорів	1,6 метри
Площа на одне посадкове місце в ресторані	1,8 м ²
Площа складських приміщень	15-20% від загальної площі
Температурний режим у залах	18-22°C
Відносна вологість повітря	40-60%
Повітрообмін для залів	80 м ³ /год на людину
Норма водопостачання	12-16 л на місце
Освітленість залів	200 люкс
Освітленість виробничих приміщень	300-400 люкс
Освітленість адміністративних приміщень	300 люкс
Допустимий рівень шуму в залах	55 дБ
Допустимий рівень шуму у виробничих приміщеннях	65 дБ

Проектування інженерних систем базується на розрахункових показниках споживання води, електроенергії, тепла. Нормативи водопостачання становлять 12-16 літрів на одне місце в залі. Розрахункова потужність електрообладнання визначається технологічним завданням з урахуванням коефіцієнтів одночасності роботи. Системи штучного освітлення проектується згідно з нормативами освітленості приміщень різного призначення: для залів - 200 люкс, виробничих приміщень - 300-400 люкс, адміністративних - 300 люкс [7].

У громадських будинках та спорудах, адміністративних і побутових будинках промислових підприємств лінії живлення мережі робочого і аварійного освітлення, освітлення вітрин, реклами і ілюмінації, а також лінії живлення холодильного обладнання підприємств торгівлі і громадського харчування повинні бути самостійними, починаючи від ВРП, ГРЩ або РП, які живляться від стояків, що виконані комплектним шинопроводом [8].

Будівельні норми регламентують акустичний режим приміщень, встановлюють допустимі рівні шуму, вимоги до звукоізоляції огорожувальних конструкцій. Допустимий рівень шуму в залах не має перевищувати 55 децибел, у виробничих приміщеннях - 65 децибел. Звукоізоляція між приміщеннями різного призначення забезпечується конструктивними рішеннями та застосуванням спеціальних матеріалів.

Санітарно-гігієнічні вимоги до закладів харчування регламентуються комплексом нормативних документів, спрямованих на забезпечення безпеки харчових продуктів та захист здоров'я споживачів. Санітарні правила встановлюють вимоги до планування виробничих приміщень, матеріалів оздоблення, організації технологічних процесів, зберігання продуктів, особистої гігієни персоналу. Планувальні рішення закладів ресторанного господарства мають забезпечувати поточність технологічних процесів, виключати перетин потоків сировини, напівфабрикатів, готової продукції, відходів. Складські приміщення розміщуються з урахуванням вимог товарного сусідства продуктів, забезпечення необхідного температурно-вологісного режиму. Холодильні камери обладнуються

приладами контролю температури, системами автоматичного відведення конденсату [9].

Виробничі цехи проєктуються з розподілом на зони обробки різних видів продукції. Приміщення для обробки м'яса, риби, овочів відокремлюються перегородками. Робочі поверхні виготовляються з нержавіючої сталі або інших матеріалів, дозволених для контакту з харчовими продуктами. Підлога виробничих приміщень оздоблюється вологостійкими матеріалами з ухилом до трапів. Стіни облицьовуються на висоту не менше двох метрів матеріалами, що легко миються та дезінфікуються. Системи вентиляції забезпечують видалення надлишків тепла, вологи, запахів. Припливне повітря подається через фільтри очищення. Місцеві витяжні системи встановлюються над тепловим обладнанням. Природне освітлення передбачається у всіх виробничих приміщеннях з постійним перебуванням персоналу. Коефіцієнт природного освітлення становить не менше 1,5 відсотка [10].

Водопостачання закладів здійснюється від централізованих мереж питного водопроводу. Гаряче водопостачання забезпечується централізовано або від місцевих водонагрівачів. Каналізаційні системи обладнуються жировловлювачами, пісковловлювачами. Виробничі приміщення забезпечуються умивальниками з подачею гарячої та холодної води через змішувачі. Раковини встановлюються в кожному цеху, біля входу до залу, в санітарних вузлах. Санітарно-побутові приміщення для персоналу включають гардеробні, душові, туалети, кімнати відпочинку.

Для підприємств громадського харчування з щоденним приготуванням менше ніж 500 порцій гарячих страв та для підприємств, які працюють на напівфабрикатах, допускається встановлення всередині будівель компактних герметичних сепараторів жиру з повним технологічним циклом та автоматичним керуванням якомога ближче до місць утворення жирів в окремому опалюваному приміщенні за умов улаштування необхідної вентиляції, підведення холодної і гарячої води, організації пожежогасіння та інших запобіжних заходів [11].

Гардеробні обладнуються індивідуальними шафами для зберігання особистого та робочого одягу. Туалети для персоналу відокремлюються від туалетів для відвідувачів. При вході до виробничих приміщень встановлюються дезінфекційні килимки. Прибиральний інвентар маркується та зберігається окремо для різних груп приміщень. Миття столового посуду проводиться в окремому приміщенні, обладнаному посудомийними машинами або ваннами. Чистий посуд зберігається на стелажах або в шафах. Для збору харчових відходів встановлюються промарковані ємності з кришками. Вивезення відходів здійснюється щоденно спеціалізованим транспортом. Дезінсекційні та дератизаційні заходи проводяться регулярно спеціалізованими організаціями. Виробничий контроль включає лабораторні дослідження якості продукції, змиви з обладнання та інвентарю, контроль особистої гігієни персоналу. Медичні огляди працівників проводяться при працевлаштуванні та періодично згідно з установленим графіком. Результати контролю фіксуються в журналах встановленої форми. Персонал проходить гігієнічне навчання та атестацію з санітарного мінімуму.

1.2. Функціонально-зонувальна організація простору та вимоги до основних приміщень ресторану-бару

Функціонально-планувальна організація ресторану-бару формується на основі раціонального розподілу простору відповідно до технологічних процесів та потреб відвідувачів. Основне зонування приміщень передбачає виділення торговельної, виробничої, складської, адміністративно-побутової та технічної груп приміщень [12]. Торговельна зона включає вестибюльну групу з гардеробом, санвузлами для відвідувачів, основний зал ресторану, барну стійку, банкетний зал за наявності. Розташування торговельних приміщень враховує зручність переміщення відвідувачів та персоналу, забезпечує оптимальні маршрути подачі страв та напоїв [1].

Виробнича зона становить комплекс приміщень для приготування страв та організації обслуговування. Гарячий цех розміщується з урахуванням найкоротших зв'язків із залом та складськими приміщеннями. Холодний цех, заготівельні цехи,

мийні столового та кухонного посуду, сервізна формують єдиний виробничий блок. Приміщення доготівельних цехів максимально наближені до залу обслуговування [1]. Барна зона проєктується з виділенням місця для приготування напоїв, зберігання посуду, встановлення холодильного та технологічного обладнання. Складська група приміщень розташовується в окремому блоці з можливістю під'їзду вантажного транспорту. Охолоджувані та неохолоджувані комори, завантажувальна, приміщення для тари формують логістичний вузол закладу. Адміністративно-побутові приміщення включають кабінет директора, бухгалтерію, гардеробні, душові та санвузли для персоналу, кімнату відпочинку [13]. Технічні приміщення - вентиляційні камери, електрощитова, тепловий пункт розміщуються з урахуванням вимог інженерного забезпечення. Планувальне рішення залу ресторану передбачає виділення вхідної зони, зони розміщення столів, барної зони, естради чи танцювального майданчика. Розстановка меблів враховує необхідність забезпечення зручних проходів для відвідувачів та персоналу. Ширина основних проходів становить 1,5-2 м, відстань між спинками стільців за сусідніми столами - не менше 0,8 м. Барна стійка розміщується з урахуванням зручності обслуговування та візуального контролю залу [1].

При проєктуванні інтер'єрів, підбиранні та розміщенні приладів і пристроїв, технологічного й іншого обладнання слід виходити з того, що зона досяжності для відвідувача у кріслі колісному повинна знаходитися в межах [1]:

- не вище ніж 1,4 м і не нижче ніж 0,3 м від підлоги при розташуванні збоку від відвідувача;
- не вище ніж 1,2 м і не нижче ніж 0,4 м від підлоги при фронтальному підході [14].

Схема розміщення технологічного обладнання в гарячому цеху враховує послідовність операцій приготування страв. Теплове обладнання групується в технологічні лінії з дотриманням правил техніки безпеки. Відстань між обладнанням забезпечує зручність експлуатації та обслуговування. Холодний цех розташовується поряд із гарячим для зручності передачі напівфабрикатів. Заготівельні цехи проєктуються з урахуванням потоковості технологічного процесу

та санітарних вимог. Зонування складських приміщень базується на принципах товарного сусідства та температурно-вологісних режимів зберігання. Завантажувальна платформа забезпечує зручність розвантаження транспорту та переміщення продуктів до комор. Приміщення для зберігання тари розташовується поряд із завантажувальною. Адміністративні приміщення групуються в окремий блок з можливістю контролю за роботою закладу. Гардеробні для персоналу розміщуються з урахуванням потоків руху працівників різних груп [15].

Планувальне рішення мийних столового та кухонного посуду забезпечує поточність процесу: прийом використаного посуду, миття, сушіння, зберігання чистого посуду. Сервізна розташовується між мийною столового посуду та залом. Приміщення для збору харчових відходів має окремий вихід назовні. Технічні приміщення розміщуються з урахуванням можливості обслуговування інженерних систем та комунікацій [16]. Організація технологічних потоків у закладах ресторанного господарства становить комплексну систему руху сировини, напівфабрикатів, готової продукції, відходів, персоналу та відвідувачів. Потокове переміщення продуктів починається від завантажувального майданчика, де здійснюється приймання товарів, перевірка якості та кількості. Розвантаження продуктів відбувається через спеціально обладнані платформи з навісами, захищені від атмосферних опадів. Транспортування товарів до складських приміщень здійснюється вантажними візками по коридорах з твердим покриттям, що легко миється.

Рух сировини зі складських приміщень до заготівельних цехів організовується найкоротшим шляхом, виключаючи перетин з іншими технологічними потоками. Заготівельні цехи розташовуються в єдиному блоці зі складськими приміщеннями, забезпечуючи поточність руху продуктів. Напівфабрикати з заготівельних цехів транспортуються до доготівельних цехів спеціальними коридорами або через виробничі коридори в періоди мінімального руху. Переміщення напівфабрикатів відбувається в промаркованих ємностях з кришками [17].

Маршрути руху готової продукції з гарячого та холодного цехів до залу ресторану проєктуються з урахуванням зручності подачі страв та напоїв. Роздавальна зона розміщується між виробничими цехами та залом, забезпечуючи швидку подачу страв. Рух офіціантів організовується по визначених маршрутах, що не перетинаються з потоками відвідувачів. Брудний посуд транспортується з залу до мийної через спеціально визначені проходи, не допускаючи контакту з чистим посудом та готовими стравами. Потоки відходів виробництва організовуються за принципом найкоротшого шляху до приміщень для тимчасового зберігання. Харчові відходи збираються в спеціальні контейнери, які розміщуються на визначених ділянках виробничих цехів. Вивезення відходів здійснюється через окремі виходи, не пов'язані з рухом продуктів та відвідувачів. Тара та пакувальні матеріали складуються в спеціально відведених приміщеннях з подальшим вивезенням через господарську зону. Рух відвідувачів організовується від головного входу через вестибюль, гардероб до залу ресторану. Шляхи евакуації розраховуються відповідно до норм пожежної безпеки, забезпечуючи можливість швидкого виходу з приміщень. Потоки руху персоналу різних груп розмежовуються: працівники виробництва потрапляють до цехів через окремих вхід, проходячи санітарно-побутові приміщення. Адміністративний персонал має окремих вхід з доступом до службових приміщень [18].

Організація руху матеріальних потоків у барній зоні передбачає зручне поповнення запасів напоїв та посуду. Зберігання запасів організовується в підсобних приміщеннях бару з урахуванням частоти використання. Переміщення продукції між основним баром та барними станціями в залі відбувається за визначеними маршрутами [19].

Рух барменів та офіціантів у зоні бару організовується з урахуванням ергономічних вимог та зручності обслуговування відвідувачів. Система вентиляційних коробів та інженерних комунікацій проєктується з урахуванням розташування виробничих цехів та складських приміщень. Повітроводи витяжної вентиляції від технологічного обладнання прокладаються найкоротшим шляхом до вентиляційних камер. Розводка трубопроводів водопостачання та каналізації

забезпечує оптимальне підключення обладнання та мийних ванн. Електричні мережі монтуються з урахуванням розташування технологічного та холодильного обладнання.

1.3. Вимоги до основних приміщень ресторану-бару

Зали обслуговування відвідувачів ресторану-бару становлять основний елемент архітектурно-планувального рішення закладу. Нормативна площа приміщень розраховується виходячи з показника $1,8 \text{ м}^2$ на одне посадкове місце для ресторанів та $1,6 \text{ м}^2$ для барів. Висота приміщень залів від підлоги до стелі має становити не менше 3,3 метри. Природне освітлення забезпечується через вікна площею не менше $1/6$ площі підлоги. Розміщення вікон передбачається на висоті 0,9-1,0 метри від рівня підлоги. Підлога залів виконується з матеріалів підвищеної зносостійкості, що забезпечують протиковзкі властивості та можливість вологого прибирання. Стіни опоряджуються негорючими матеріалами, стійкими до миття дезінфікуючими розчинами. Оздоблення стелі виконується з урахуванням акустичних властивостей приміщення [3].

Вентиляція залів проєктується припливно-витяжною з механічним спонуканням. Кратність повітрообміну становить не менше $80 \text{ м}^3/\text{год}$ на одну людину. Температура повітря підтримується в межах $18-22^\circ\text{C}$, відносна вологість - 40-60%. Кондиціонування повітря забезпечує підтримання оптимальних параметрів мікроклімату незалежно від зовнішніх умов. Швидкість руху повітря не перевищує $0,2 \text{ м/с}$. Акустичний режим залів забезпечується архітектурно-планувальними рішеннями та застосуванням звукопоглинальних матеріалів. Рівень шуму не має перевищувати 55 дБ [6].

Виробничі приміщення ресторану-бару проєктуються з урахуванням послідовності технологічних процесів, санітарно-гігієнічних вимог та вимог охорони праці. Висота виробничих приміщень становить не менше 3 метрів. Площа гарячого цеху визначається розрахунком, виходячи з габаритів обладнання та нормативів вільної площі для роботи персоналу. Мінімальна ширина проходів між обладнанням становить 1,3 м. Підлога виробничих приміщень виконується з

водонепроникних матеріалів, має ухил до трапів для відведення води. Стіни облицьовуються на висоту 1,8 м матеріалами, що легко миються та дезінфікуються. Внутрішнє оздоблення виключає накопичення бруду, утворення плісняви, відшарування матеріалів. Конструкція вікон забезпечує природну вентиляцію та захист від проникнення комах. Складські приміщення розміщуються у підвальному або першому поверсі будівлі. Площа комор розраховується з урахуванням товарних запасів та способів зберігання продукції. Висота приміщень має становити не менше 2,5 метри. Підлога виконується з матеріалів, стійких до механічних пошкоджень. Стіни фарбуються вологостійкими матеріалами світлих тонів. Двері складських приміщень обладнуються пристроями для опломбування [1].

Системи вентиляції виробничих приміщень забезпечують видалення надлишків тепла, вологи, запахів. Місцеві витяжні системи встановлюються над тепловим обладнанням. Припливне повітря подається в робочу зону. Освітленість робочих поверхонь має становити 300-400 люкс [24]. Природне освітлення забезпечується через вікна площею не менше 1/8 площі підлоги. Електропостачання виробничого обладнання виконується за першою категорією надійності. Холодильні камери оснащуються приладами контролю температури та вологості. Теплоізоляція огорожувальних конструкцій забезпечує підтримання заданих режимів зберігання. Двері камер обладнуються пристроями для відчинення зсередини. Підлога виконується з матеріалів, стійких до перепадів температур. Внутрішнє оздоблення виключає накопичення вологи та утворення конденсату.

Крім основних функціональних та гігієнічних вимог, важливим аспектом при проектуванні закладу ресторану чи бару є врахування специфіки обслуговування та обраної концепції закладу [20]. Наприклад, для тематичного ресторану або бару рекомендується використовувати перегородки, декоративні елементи або освітлення для створення інтимної атмосфери. Для відкритих або демонстраційних кухонь необхідно забезпечити візуальний контакт між кухнею та залом, дотримуючись суворих стандартів гігієни та безпеки.

Для людей з обмеженими можливостями пересування дуже важлива доступність салону. Відповідно до сучасних будівельних норм передбачається

наявність проходів достатньої ширини, пандусів, відповідних туалетів та інших елементів безбар'єрного середовища. Зона обслуговування має бути доступною для інвалідних візків і забезпечувати вільне пересування без перешкод [14].

Особливу увагу варто приділити використанню в дизайні сучасних технологій. Це включає інтелектуальне освітлення, клімат-контроль, аудіосистеми, а також цифрове керування системами безпеки та обслуговування клієнтів [18]. Таке рішення не тільки підвищує комфорт проживання в квартирах, але й оптимізує експлуатаційні витрати.

При проєктуванні виробничого приміщення важливо враховувати особливості барного меню вашого ресторану, що вплине на склад і розміщення технічного обладнання [21]. Наприклад, для закладу з широким асортиментом гарячих страв знадобиться розширений гарячий цех з належною вентиляцією, а для коктейль-бару – компактні зони мийки та приготування з акцентом на зону бару.

Крім того, варто передбачити місця для персоналу (роздягальні, душові, кімнати відпочинку), які відповідають вимогам норм охорони праці та гігієни. Для ефективної роботи ресторан-бару необхідно забезпечити матеріально-технічну зручність між усіма зонами обслуговування та оптимальне сполучення зі складськими приміщеннями.

Тому вимоги до основних майданчиків ресторанів і барів передбачають не тільки нормативні показники площі, висоти, вентиляції чи оздоблення, а й враховують індивідуальні особливості концепції закладу, функціональне навантаження, зручність для відвідувачів і працівників, адаптованість до сучасних технологічних і соціальних умов [22].

1.4. Особливості меблювання та обладнання ресторанів і барів

Барна зона потребує комплексного оснащення спеціалізованим обладнанням для забезпечення технологічних процесів приготування напоїв. Конструкція барної стійки включає робочу поверхню з нержавіючої сталі, мийні ванни, охолоджувані вітрини, шафи для посуду та інвентарю. Висота пристінної частини стійки

становить 850-900 мм, фронтальної частини для споживачів - 1050-1100 мм. Ширина робочої зони бармена складає не менше 1000 мм [25].

Холодильне обладнання барної зони представлене пляшковими та вітринними охолоджувачами, льодогенераторами, охолоджувачами для кегового пива. Температурні режими забезпечують оптимальні умови зберігання та подачі різних видів напоїв. Потужність льодогенераторів розраховується з урахуванням максимального одночасного завантаження закладу. Система подачі пива включає охолоджувач, редуктор тиску, заборні головки (див. табл. 1.2).

Таблиця 1.2. Основне технологічне обладнання барної зони

Тип обладнання	Призначення	Характеристики
Льодогенератор	Виготовлення харчового льоду	Продуктивність 20-60 кг/добу
Кавова машина	Приготування кавових напоїв	Тиск помпи 9-15 бар
Фризер	Охолодження напоїв	Температурний режим 0-4°C
Міксер	Змішування коктейлів	Потужність 0,2-0,4 кВт
Соковижималка	Приготування свіжих соків	Продуктивність 20-30 л/год
Блендер	Подрібнення компонентів	Об'єм чаші 1,5-2 л
Винна шафа	Зберігання вин	Температурний режим 8-18°C

Меблювання залу ресторану формується відповідно до стильового рішення інтер'єру та функціональних потреб. Обідні столи виготовляються з матеріалів, стійких до інтенсивного використання, вологого прибирання, температурних впливів (див. табл. 1.3). Стільниці мають вологостійке покриття, торці захищені протиударними накладками. Каркаси стільців виконуються з міцних матеріалів, оббивка - з зносостійких тканин або штучної шкіри [23].

Сервісні меблі включають підсобні столи, сервісні візки, пересувні станції. Конструкція меблів передбачає можливість санітарної обробки. Полиці та ящики розраховані на зберігання запасу посуду, столових приборів, білизни. Висота сервісних меблів не перевищує 850 мм для забезпечення зручності роботи

персоналу. Допоміжні приміщення оснащуються шафами для зберігання інвентарю, витратних матеріалів, спецодягу персоналу.

Таблиця 1.3. Характеристики меблів для залу ресторану

Вид меблів	Розміри (мм)	Матеріал виконання
Столи обідні	800x800x750	Масив дерева, МДФ
Столи барні	600x600x1100	Метал, скло
Стільці обідні	450x450x850	Дерево, метал
Дивани	1200x600x850	Тканина, шкіра
Крісла	550x550x850	Тканина, шкіра
Стелажі сервісні	1200x400x1800	Нержавіюча сталь

Розміщення меблів у залі забезпечує зручність обслуговування та комфорт відвідувачів. Ширина проходів між столами становить не менше 1500 мм для основних та 1200 мм для додаткових. Відстань від спинки стільця до стіни - не менше 750 мм. Розстановка меблів враховує розташування колон, перегородок, декоративних елементів. Зона барної стійки обладнується високими столами та барними стільцями, висота сидіння яких становить 750-800 мм (див. табл. 1.4).

Таблиця 1.4. Норми оснащення меблями залу ресторану

Тип розміщення	Площа на 1 місце (м²)	Відстань між столами (мм)
Діагональне	1,8	1500-1600
Паралельне	1,6	1400-1500
Периметральне	1,7	1450-1550
Змішане	1,7	1450-1600

Підбираючи меблі та обладнання, особливу увагу приділіть ергономічним характеристикам – висоті сидіння, куту нахилу спинки та глибині сидіння – щоб забезпечити максимальний комфорт відвідувачам різної статури та віку. При цьому меблі повинні бути не тільки зручними, але і красивими, гармонійно поєднуватися

із загальним стилем інтер'єру, підкреслювати філософію закладу і сприяти формуванню його неповторного образу.

Меблі також повинні відповідати вимогам модульності та мобільності – це особливо важливо для місць, де можна змінювати простір, організовувати банкети, заходи чи різні функціональні призначення. Ці меблі можна легко адаптувати до різних сценаріїв використання в передпокої. Для швидкої зміни просторової конфігурації рекомендуються легкі конструкції з колесами або відкидними елементами.

Особливої уваги заслуговує організація зони очікування та вхідної групи, оформлення яких має відповідати загальному стилю ресторану-бару. Варто передбачити зручні крісла, вішалки для одягу, інформаційні стійки, а також декоративні елементи, які створюють перше враження про місце. Важливо забезпечити логіку пересування гостей і співробітників, розставивши меблі, які не створюють «вузьких місць» і перешкод.

Для барного обладнання актуально використовувати вбудовану систему з інтелектуальним управлінням, яка дозволяє заощадити простір і підвищити ефективність обслуговування. Багатофункціональні модулі, такі як коктейльна станція з вбудованою раковиною, кулером і контейнерами для інгредієнтів, значно покращують ергономіку робочої зони. Для підвищення естетичності об'єкту використано сучасні матеріали – скло, нержавіючу сталь та камінь.

Також важливо враховувати аспекти безпеки: всі меблі та обладнання повинні мати стійку конструкцію, не містити гострих кутів, а поверхня повинна бути стійкою до тепла, вологи та стирання. Електроприлади повинні мати сертифікат відповідності, а місце їх установки повинно відповідати нормам електробезпеки та протипожежного захисту.

Тому розумні, красиві та безпечні меблі та обладнання в ресторанах і барах є ключовими компонентами комфортного середовища, які допомагають співробітникам працювати ефективно та забезпечують відвідувачам позитивний досвід.

1.5. Художньо-композиційні рішення інтер'єрів ресторанів і барів

Художньо-композиційні рішення інтер'єру ресторану-бару втілюють концептуальний задум в матеріальному просторі, створюючи унікальну атмосферу через гармонійне поєднання архітектурних елементів, декору, освітлення та матеріалів. Організація простору враховує функціональні потреби та естетичні вимоги, забезпечуючи комфортне перебування відвідувачів та ефективну роботу персоналу.

Основою для композиційних рішень є концепція, яка визначає стилістичне спрямування, характер емоційного впливу та цільову аудиторію. Наприклад, інтер'єри в стилі лофт часто відрізняються відкритими планами, грубими текстурами, необробленими поверхнями і акцентом на індустріальних елементах. Тоді як класичний стиль демонструє симетрію, м'які кольори та вишукане оздоблення.

У композиції простору враховано зонування: виділяються зона обслуговування клієнтів, зона очікування, бар і допоміжні приміщення. Зонування часто підкреслюється дизайнерськими засобами – освітленням, різними рівнями підлоги або стелі, використанням перегородок, кольором і фактурою.

У художньо-композиційних рішеннях величезну роль відіграє освітлення. Він створює не лише комфортне візуальне середовище, але й створює атмосферу, підкреслює архітектурні елементи та привертає увагу до ключових деталей інтер'єру. Світлова композиція вважається невід'ємною частиною художнього образу закладу.

Для загального та місцевого освітлення приміщень необхідно використовувати джерела світла з колірною температурою від 2400 К до 6800 К. Інтенсивність ультрафіолетового опромінення спектрального діапазону 320-400 нм не повинна перевищувати 0,03 Вт/м². Випромінювання з довжиною хвилі менше 320 нм не допускається [24].

Важливими елементами художніх рішень є також матеріали та фактури. Їх вибір залежить від стилю закладу, функціонального навантаження елементів та

вимог зносостійкості та гігієнічних норм. Гармонійне поєднання матеріалів, кольорів і фактур дозволяє досягти візуальної єдності та підкреслити індивідуальність простору.

Важливим аспектом композиційного підходу є також декоративне оформлення: авторські інсталяції, живописні, графічні, скульптурні чи рослинні елементи надають простору унікальності, емоційної глибини та культурної виразності.

Тому художньо-композиційні рішення інтер'єрів ресторанів і барів є результатом комплексного підходу, який враховує концепцію, функціональність, естетику та емоційний вплив на відвідувачів, формуючи гармонійне середовище, здатне задовольнити потреби сучасного ринку гостинності.

При розробці художньо-композиційних рішень особливу увагу слід приділяти часопростору – ритмічному чергуванню елементів архітектури, модуляції світла й тіні, контрасту масивних і легких форм. Таке композиційне планування допомагає організувати візуальні сцени руху відвідувачів, створюючи динаміку всередині інтер'єру та сприяючи інтуїтивно зрозумілій навігації. Вдалим ритмом можна підкреслити ключові зони, посилити відчуття просторової глибини, і навпаки - зробити інтер'єр більш інтимним.

Важливу роль відіграють і колірні рішення. Колірне поєднання інтер'єру не тільки передає атмосферу приміщення, але і впливає на психологічний стан гостей. Наприклад, теплі кольори можуть стимулювати апетит і створювати відчуття комфорту, холодні кольори можуть заспокоїти, а контрастні кольори можуть стимулювати активність. При цьому слід звернути увагу на колірний баланс, щоб уникнути візуального перенасичення та забезпечити візуальний комфорт.

Активне використання стилістичних прийомів – створення інтер'єрного оздоблення на основі конкретної культури, історичного періоду чи мистецького задуму. Це може бути інтерпретація східної естетики, середземноморської простоти, ретро атмосфери або футуристичного простору. Стилізація дозволяє створити унікальний імідж агентства, який відрізнятиме вас від конкурентів і привабливий для цільової аудиторії.

Також важливо враховувати акустичний комфорт. Художньо-композиційні рішення повинні поєднуватися з акустичними матеріалами – тканинами, дерев'яними панелями, звукопоглинальними підвісними конструкціями, які не тільки доповнюють образ інтер'єру, а й покращують акустичні умови залу. Особливо це стосується місць з живою музикою або великою кількістю відвідувачів.

У контексті сталого розвитку важливо використовувати екологічно чисті матеріали, віддаючи пріоритет натуральному дереву, кераміці, металу та екологічному текстилю. Крім того, дедалі популярнішими стають біофільні прийоми дизайну – включення в інтер'єр природних елементів: зелені стіни, мох, природне освітлення, водні інсталяції. Таке рішення є не тільки естетично привабливим, але й позитивно впливає на емоційний стан відвідувачів.

Тому художньо-композиційні рішення інтер'єрів ресторанів і барів – це багатогранний творчий процес, який поєднує функціональність, естетику, ергономічність і концептуальність, сприяючи створенню конкурентоспроможного, емоційно насиченого середовища, здатного справляти яскраве враження і формувати лояльність споживачів.

Висновки до розділу 1

У першій частині представлено комплексний аналіз досвіду дизайну інтер'єру ресторану та бару, що дозволяє окреслити ключові вимоги, принципи та особливості створення комфортного, функціонального та естетичного середовища в ресторані.

Дослідження показало, що дизайн барів ресторану повинен відповідати нормативним вимогам щодо площ, безпеки, санітарних умов та ергономіки. Важливою складовою є функціональна організація простору, яка забезпечує логіку потоків співробітників і відвідувачів, ефективне обслуговування та зручне розміщення ключових функціональних зон.

Аналіз вимог основних об'єктів показав, що кожна зона мала свої специфічні потреби щодо простору, освітлення, вентиляції та оздоблення. Особливу увагу

приділили меблям і техніці – вони повинні були бути не тільки ергономічними і міцними, але й відповідати стилістичної концепції інтер'єру.

Огляд художньо-композиційних рішень показав, що інтер'єр ресторану-бару є результатом інтеграції стильових, кольорових, просторових та світлових рішень, формування неповторного образу закладу та емоційного спілкування з відвідувачами.

Тому успішний дизайн інтер'єру ресторану-бару базується на гармонійному поєднанні функціональності, естетики та відповідності нормативним вимогам для забезпечення якісного користувацького досвіду та конкурентоспроможності закладу на сучасному ринку.

РОЗДІЛ 2

ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРІВ РЕСТОРАНІВ І БАРІВ

2.1. Аналіз реалізованих проєктів ресторанів і барів в Україні та світі

Аналіз успішно реалізованих інтер'єрних рішень ресторанно-барної сфери дозволяє глибше зрозуміти сучасні тенденції дизайну, принципи зонування, матеріалознавство, стиль і функціональне наповнення сучасних закладів. Нижче ми розглянемо приклади з українського та міжнародного контекстів, які демонструють інноваційні та художньо виразні підходи до дизайну.

Terra Restaurant (Винники, Україна)

Інтер'єр Terra Restaurant є прикладом концептуального дизайну, побудованого навколо ідеї чотирьох стихій: води, вогню, землі та повітря. Простір організовано так, щоб відвідувачі не лише бачили, але й відчували природні елементи через фактуру матеріалів (каменю, дерева), колористику (земляні відтінки) та освітлення, яке м'яко змінюється залежно від функціональної зони. Велика увага приділена створенню емоційного досвіду — кожен зал несе символічне значення та створює атмосферу глибокого занурення. Такий підхід формує емоційно-залучене середовище, в якому дизайн виступає не лише естетичною, а й ідеологічною платформою.



Рис. 2.1. Terra Restaurant (Винники, Україна), дизайн: YOD Group, фото: Avramenko [26].

Загальна палітра зали містить багато земляних відтінків — від найтемніших, чимось схожих на колір чорнозему, до світло-бежевих і попелясто-сірих. Дерево, кераміка, водне мерехтіння скла, залите світлом крізь панорамні вікна та доповнене інтер'єрним підсвічуванням, — ресторан кожною деталлю й текстурою ніби запрошує на екскурсію українськими схилами та полонинами. Заклад не просто розташований близько до природи, він з нею зливається та мімікрує під неї — втім, не втрачає власної рукотворної унікальності (Рис. 2.1.) [26].

Deer Bar (Дніпро, Україна)

Deer Bar — приклад трансформаційного простору, де дизайн виходить за межі традиційного уявлення про бар. Використання органічних дерев'яних конструкцій, що звисають зі стелі у формі коріння, створює візуальний ефект занурення в глибину природи. Простір виконує кілька функцій — бар, кафе, квітова крамниця — що органічно зонуються завдяки текстурам, світлу та кольору. Інтер'єр підкреслює сучасну тенденцію до біофілії — повернення до природних образів, що викликають у людини почуття спокою та безпеки (Рис. 2.2.).



Рис. 2.2. Deer Bar (Дніпро, Україна) , дизайн: YOD Group,
фото: Андрій Безуглов [27].

Deer Bar – це двоповерховий заклад у Дніпрі, що поєднує формат бару з квітковою крамницею та міні-кав'ярнею. Невеликий за розмірами зал на першому

поверсі має фасадні вікна, які виходять на одну з центральних вулиць міста. Тут розміщена квіткова крамниця та кав'ярня на декілька столиків. У великому холодильнику поряд з квітами зберігаються пляшки з вином. По суті перший поверх – це вхідна група, а основна частина закладу знаходиться у просторому підвальному приміщенні.

Масивні металеві двері, подібні до тих, які використовують у холодильних камерах, приховують сходи, що ведуть вниз у бар. Точніше барів у Деер декілька: винний бар з камерною атмосферою та високими склепіннями та бар-міксологія з лаунж-посадкою. Також є зона для паління, кальянна зона та частково відкрита кухня, DJ place [27].

Rabbit Habit Bar (Київ, Україна)

Rabbit Habit — яскравий приклад ігрової концепції в інтер'єрі. Заклад розташований в історичному підвалі, і дизайн використовує цю особливість як основу атмосфери. Центральним композиційним елементом є барна зона з характерною скульптурою голови кролика. Інтер'єр наповнений алегоріями, стилістично наближеними до арт-об'єктів, що створює середовище, яке працює з глядацьким досвідом, викликає цікавість і стає місцем для візуального діалогу. Використання приглушених відтінків, ефектів підсвічування та збереження первинної фактури стін забезпечує баланс між історичним контекстом і сучасністю (Рис. 2.2.).

Основна ідея інтер'єру Rabbit Habit - поєднати природу та ритм міського життя. В інтер'єрі багато деревини, різної за відтінками та фактурами. Стільниці мають імітацію короїдів, головна барна стійка, побудована з дерев'яних блоків, має красивий візерунок з квадратів на торці. На вході можна побачити масивні дерев'яні елементи. Їх привезли з Карпатського регіону, де вони колись слугували балками в старому будинку. Дрібний кам'яний пил на підлозі, в туалеті та на стільницях на терасі робить інтер'єр максимально дотичним [28].

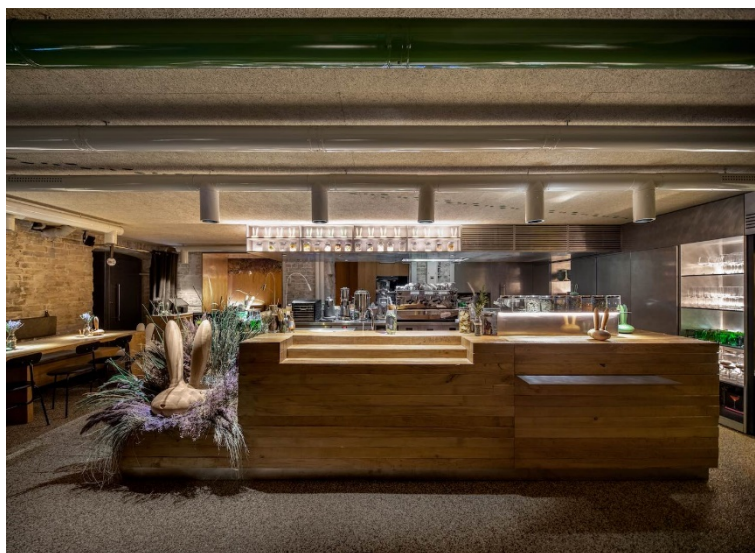


Рис. 2.3. Rabbit Habit (Київ, Україна), дизайн: YOD Group,
фото: Андрій Безуглов [28].

Le Grand Restaurant (Буковель, Україна)

Ресторан Le Grand, що розташований поблизу готелю Mountain Residence Wellness & Spa у Буковелі, зачаровує своїм витонченим оформленням, яке органічно поєднує сучасну зручність з мальовничістю карпатської природи. Простора зала з панорамними вікнами відкриває дух захоплюючі пейзажі гірських вершин, формуючи атмосферу спокою та рівноваги.

Інтер'єр ресторану вирізняється стриманою розкішшю: застосування природних матеріалів, як-от дерево та камінь, надає відчуття тепла та затишку. М'яке освітлення та ретельно підібрані декоративні деталі підкреслюють вишуканість простору, не переобтяжуючи його зайвими елементами. Окрему увагу привертає винна кімната з багатою колекцією напоїв, яка вдало вписується в загальну концепцію закладу (Рис. 2.4.).

Інтер'єр поєднує натуральні матеріали та сучасний функціональний дизайн. Стіни вкриті термодощкою, у деяких зонах вона має звичний вигляд, у інших – імітує гонт – дерев'яну черепицю, характерну для покрівлі карпатських хат. Стелю коридору, що веде до ресторану, декорує масштабна інсталяція-хвиля з виноградної лози [29].



Рис. 2.4. Le Grand Restaurant (Буковель, Україна), дизайн: YOD Group, фото: Андрій Безуглов [29].

Sinner Bar (Київ, Україна)

Інтер'єр Sinner Bar побудований на атмосфері загадковості й глибини. Темні кольори, металеві текстури, фрагментарне освітлення — усе це створює образ нічного міста, індустриального і водночас елегантного. Зонування простору передбачає інтимність — невеликі групи столів, м'яке сидіння, відокремленість. Проєкт яскраво демонструє силу контрасту між грубими матеріалами та вишуканими деталями — скляними елементами, латунними вставками тощо (Рис. 2.5.).

Ідея інтер'єру полягала у втіленні концепції бренду в інтер'єр з великою увагою до початкової концепції бренду. Реалізація матеріалів та декоративних деталей відповідає графічному контексту проєкту [30]. Головна тема була розкрита через деталі та освітлення.

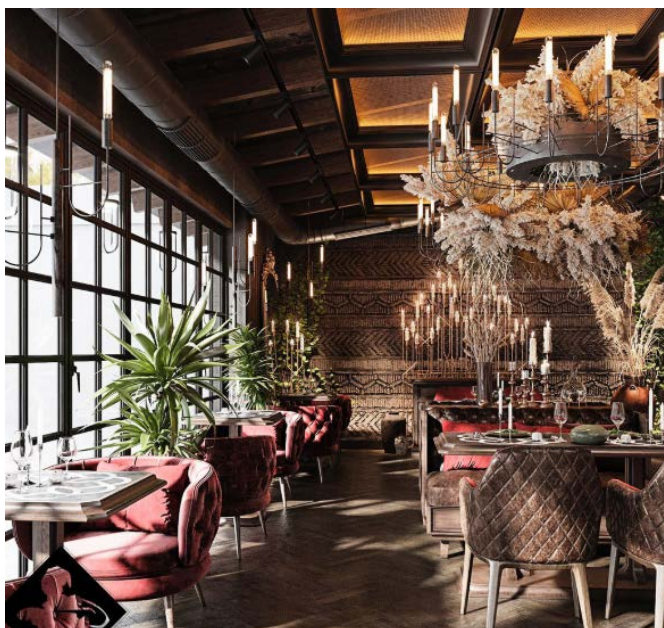


Рис. 2.5. Sinner Bar (Київ, Україна), дизайн: проєкт BOOM [30].

Аналіз проєктів ресторанів і барів, реалізованих в Україні та світі, свідчить про актуальність концептуального підходу до проєктування, коли кожен елемент інтер'єру спрямований на створення унікального емоційного середовища. Основні тренди – використання натуральних матеріалів, органічні перегородки, акцент на освітленні та поєднання функціональності та художньої експресії для формування цілісного простору та посилення впливу інтер'єру на відвідувачів.

2.2. Загальна характеристика архітектурної ситуації об'єкта проєктування

Для проєкту ресторану-бару обрано другий поверх історичної будівлі на вул. Саксаганського, 120 у Києві. Об'єкт розташований в районі щільної історичної забудови (Рис. 2.7). Будівля чотириповерховий житловий будинок з комерційними приміщеннями в стилі модерн. Фасад прикрашений ліпним декором, має великі вікна та балкони з кованими огорожами. Горизонтальний карниз відділяє комерційний поверх від житлових (Рис. 2.6.).

Приміщення ресторану-бару займає 304 м², висота стелі становить 4,2 м. Конструктивна система стінова з товстими цегляними стінами. Основний об'єм орієнтований на вулицю. У центрі розташовані колони. Підлога виконана з

керамічної плитки. Інженерні системи присутні, але потребують модернізації. Вентиляційна система відсутня і вимагає повного встановлення.

Об'єкт має південно-західну орієнтацію з достатнім природним освітленням. Фасад виходить на вулицю Саксаганського, що дозволяє створити літню терасу.

Поруч знаходиться метро «Площа Льва Толстого» (15 хвилин пішки) та зупинки транспорту. Паркувальні місця обмежені, але є широкий тротуар. Навколо розташовані магазини, кафе, офіси, галереї, а в радіусі 500 м — бізнес-центри, театр і музей. Конкуренцію становлять заклади середнього цінового сегменту, при цьому відсутні преміум-заклади з концептуальним дизайном.

За результатами аналізу виявлено переваги об'єкта: історична цінність будівлі, значна висота стелі (4,2 м) для різнорівневих просторів, великі вікна для природного освітлення та візуального зв'язку з вулицею, розташування в культурно-діловому районі з високою прохідністю, можливість організації літньої тераси; до недоліків належать необхідність модернізації інженерних систем, обмежені можливості перепланування через несучі елементи, відсутність окремого входу для персоналу, обмежені паркувальні можливості та потреба в комплексних ремонтно-реставраційних роботах; незважаючи на виявлені недоліки, розміщення ресторану-бару в обраному приміщенні доцільне завдяки історичному контексту будівлі та її центральному розташуванню, що створює потенціал для закладу з унікальною атмосферою, поєднуючи автентичність з сучасними дизайнерськими рішеннями.

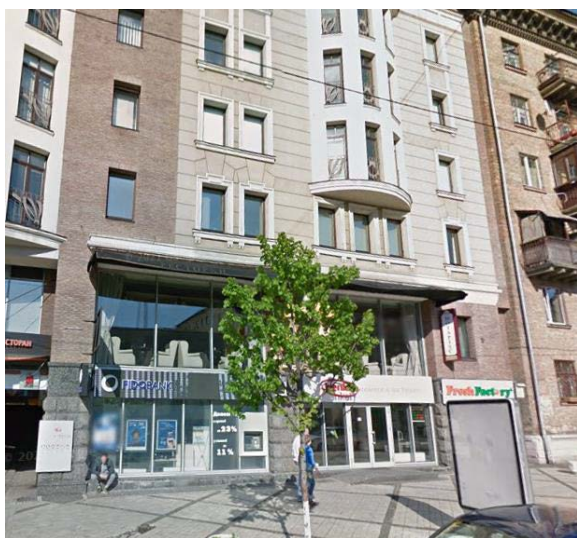


Рис. 2.6. Фасад будівлі

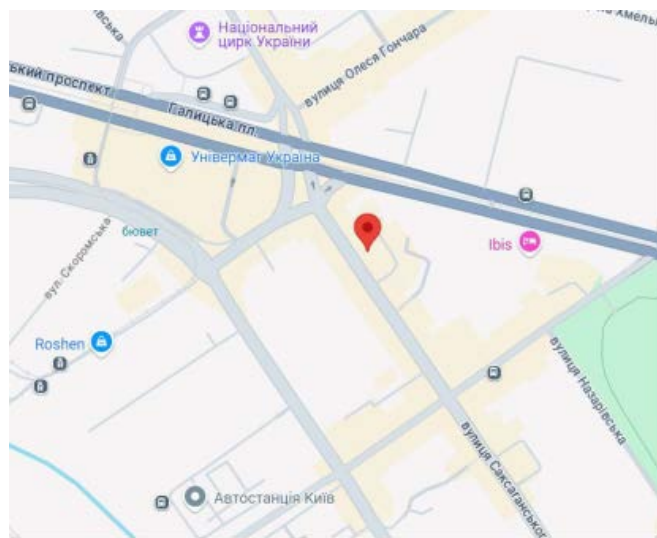


Рис. 2.7. Розташування на карті міста

2.3. Аналіз потреб та вимог відвідувачів ресторану-бару

Вивчення потреб користувачів ресторану-бару розкриває вимоги різних категорій відвідувачів та персоналу. Цільова аудиторія включає переважно осіб 25-45 років із середнім і високим доходом: бізнес-клієнтів, соціальних відвідувачів, гурманів та туристів. Бізнес-клієнтам необхідні комфортні зони для ділових зустрічей з приватним спілкуванням, якісним освітленням та WiFi. Соціальні відвідувачі цінують простір для тривалого перебування групами з різноманітністю посадкових місць. Гурмани потребують огляду відкритої кухні та якісного освітлення для презентації страв. Туристи шукають зрозумілу навігацію, фотогенічні зони та інформацію різними мовами. Організація робочого простору враховує потреби різних категорій працівників. Адміністрації необхідний функціональний офіс з ергономічними робочими місцями та системами контролю. Кухонному персоналу потрібне функціональне розташування обладнання з урахуванням послідовності операцій та ефективна вентиляція. Обслуговуючому персоналу важлива ергономічна організація барної зони та станцій офіціантів з чіткими маршрутами переміщення. Технічному персоналу необхідний зручний доступ до інженерних комунікацій і раціональне зонування технічних приміщень. Ключові принципи організації простору включають гнучкість, багатофункціональність, ергономічність, візуальну привабливість та енергоефективність.

Також важливо враховувати психологічні та емоційні потреби туристів. У сучасному ресторанному середовищі зростає потреба у створенні атмосфери, яка сприяла б релаксу, неформальному спілкуванню та естетичній насолоді. Для цього необхідно використовувати матеріали, кольори, фактури та сценарії освітлення, які викликають приємні асоціації, не перевантажують сприйняття та стимулюють позитивне враження від перебування в місці. Особливу увагу слід приділити акустичному комфорту, щоб уникнути надмірного шуму, зберігаючи жваву атмосферу.

Не менш важливу роль у формуванні загальних дизайнерських рішень відіграють естетичні уподобання аудиторії. У контексті соціальних мереж і зосередженості на візуальному контенті відвідувачі очікують привабливого простору, схожого на Instagram. Це ретельно продумані візуальні акценти – фотозони, декоративні інсталяції, художнє освітлення та унікальний декор, який може стати візуальним символом місця.

Особливої уваги потребує інклюзивність простору. Сучасні стандарти проєктування включають забезпечення легкого доступу для людей з обмеженими можливостями, включаючи пандуси, широкі проходи, доступні туалети та зрозумілу навігацію. Це не лише питання дотримання норм, але й свідчення соціально відповідального підходу до проєктування.

Отже, аналіз потреб і вимог користувачів ресторану-бару показує, що ефективний дизайн інтер'єру повинен відповідати не тільки функціональним і технічним критеріям, але й на більш глибокому рівні задовольняти соціальні, емоційні та естетичні очікування різних категорій відвідувачів і працівників. Це забезпечує довгострокову актуальність, конкурентоспроможність і привабливість готелю в динамічному середовищі сучасної індустрії гостинності.

Дизайн уже став невід'ємною частиною багатьох сфер людської життєдіяльності, що дозволяє говорити про його значущу роль у житті людини та суспільства. Елементи дизайну мають відповідати специфіці та стратегії закладу, щоб максимально передати ідею та бути конкурентоспроможним [31].

Крім того, важливо враховувати погодинні відвідування ресторанів і барів. Наприклад, вдень більшість гостей вважають за краще насолоджуватися діловим обідом або зустріччю в тихій обстановці, тому в пріоритеті м'яке розсіяне світло, приглушені кольори і помірний фоновий шум. У нічний час акцент зміщується на динамічне освітлення, акцентну музику та емоційно експресивні елементи декору, створюючи атмосферу, придатну для відпочинку чи розваг. Такий підхід дозволяє бути гнучким для розміщення приміщень різних форматів, тим самим підвищуючи комерційну ефективність приміщення.

Іншим фактором, який слід враховувати під час розробки, є культурна та національна ідентичність вашої аудиторії. Наприклад, для іноземних туристів важливо створити середовище, яке презентує місцеві традиції через елементи інтер'єру: декоративні акценти, художні образи, матеріали, що викликають асоціації з регіоном. При цьому для завсідників важлива зручність і передбачуваність простору, можливість повернутися в звичну атмосферу, що сприяє формуванню лояльності. Сьогодні, щоб створити дизайн кав'ярні або ресторану, потрібно не просто зробити ремонт, використовуючи сучасні прийоми та матеріали, важливо створити дизайн з яскравим, незабутнім художньо-естетичним рішенням [32].

Інтерактивність простору має додаткову цінність. Він може мати форму цифрових меню, інформаційних екранів або інтерактивних декоративних елементів (наприклад, зелена стіна з рослинами, які реагують на дотик або зміну світла). Ці інноваційні рішення створюють новизну, викликають інтерес і створюють унікальний досвід відвідувачів.

Не можна ігнорувати питання безпеки. У постепідемічний період туристи приділяють більше уваги організації простору на основі гігієни та дотримання соціальної дистанції.

Успішне функціонування ресторану-бару багато в чому залежить від здатності дизайну враховувати різноманітність потреб - від забезпечення комфорту до естетичної привабливості, від ергономічності до технологічності, від візуальної естетики до цінностей інклюзивності та безпеки. Тільки правильне поєднання цих елементів дозволить створити конкурентоспроможний, сучасний та запам'ятовуваний простір.

2.4. Технічне завдання на створення дизайн-проекту ресторану-бару

Технічне завдання на дизайн-проект ресторану-бару "ТУМ'ЯН", що знаходиться за адресою: м. Київ, вул. Саксаганського, 120, визначає розробку інтер'єру, який поєднує в собі практичність, візуальну привабливість, комфорт та природну гармонію. Загальна площа приміщення – 304 м² (Рис. 2.8.).

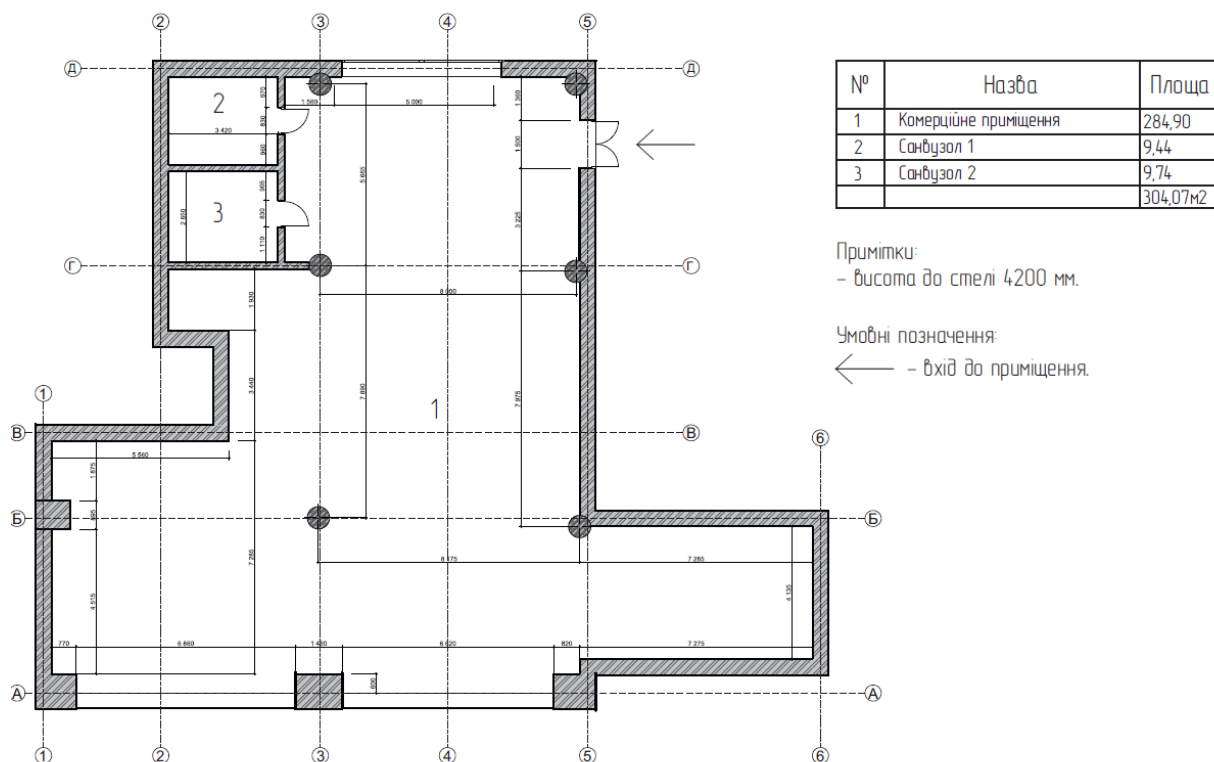


Рис. 2.8. Креслення вихідного приміщення для проєктування з зазначенням існуючих функціональних приміщень

Простір має бути пристосованим до різних сценаріїв використання – функціонувати як кав'ярня в денний час, як бар увечері, а також бути придатним для проведення приватних святкувань.

Проект передбачає розподіл простору з виділенням зали для обслуговування клієнтів, барної зони, а також можливістю облаштування фотозони. Розташування посадкових місць має забезпечувати зручне перебування приблизно 36 гостям, з врахуванням достатньої ширини проходів та можливості перепланування меблів. У сучасному ресторанному дизайні важливо створювати простори, які можуть легко адаптуватися до різних сценаріїв використання, забезпечуючи комфорт як для денного обслуговування, так і для вечірніх заходів.

Концепція інтер'єру базується на стилі природного мінімалізму, який відображає ідеї екологічності, спокою та близькості до природи. Ключовими

матеріалами для оздоблення обрано дерево, кераміку, натуральні тканини для стін (льон, бавовна, оксамит). Колірна гама – м'які, природні відтінки, які сприяють розслабленню та створенню затишної атмосфери. Дерев'яні елементи використовуються як для підлоги та меблів, так і для декоративного оформлення стін. М'які меблі з текстильною оббивкою підкреслюють тепло та домашній затишок простору.

Формування композиційних рішень передбачає акцент на сценарному освітленні – приглушене, тепле світло, можливість змінювати інтенсивність та напрямок в залежності від часу доби чи заходу. Особлива увага приділяється зонуванню за допомогою світла, фактур та висоти стелі, створюючи інтимну атмосферу для кожної групи гостей.

У будь-якому інтер'єрі освітлення має велике значення: саме завдяки йому можна створити особливу атмосферу, що забезпечує затишок і комфорт. Правильно організоване світло на об'єктах ресторанного бізнесу є одним із потужних інструментів для залучення та утримання уваги споживачів [33].

Функціональність простору підтримується завдяки ергономічній організації барної зони, забезпеченню зручного переміщення персоналу та інтуїтивній навігації для відвідувачів. Оснащення передбачає вбудоване освітлення, сучасну вентиляційну систему, доступ до інженерних комунікацій та можливість розміщення декоративних елементів, які можна змінювати відповідно до сезону чи формату події.

Проєктом також передбачається створення унікальних декоративних акцентів, які можуть стати візуальним символом закладу та привертати увагу в соціальних мережах (Instagram-зона). Матеріали та рішення підбираються з врахуванням зносостійкості, легкості догляду, а також інклюзивності простору.

Таким чином, дизайн-проєкт ресторану-бару "ТУМ'ЯН" повинен відповідати одночасно естетичним, функціональним, емоційним та технологічним вимогам, створити гармонійне середовище для різних форматів споживання та стати місцем, куди гості захочуть повернутися знову.

Окрім загального зонування, в інтер'єрі планується створення локальних композиційних центрів, які виконуватимуть як декоративну, так і функціональну роль. Це можуть бути декоративні світильники, окремі елементи меблів авторського дизайну або інтегровані арт-об'єкти, що підкреслюють стиль закладу.

З метою забезпечення гнучкості використання простору частина меблів запланована як мобільна або трансформована: столи, які можна об'єднувати або розділяти, стільці легкої конструкції, а також елементи, що дозволяють оперативно змінювати конфігурацію зали відповідно до кількості гостей чи формату заходу. Це особливо важливо для адаптації простору під банкетні заходи, дегустації чи вечірки.

Передбачено також організацію простору для персоналу з урахуванням ергономіки та логістики обслуговування. Всі функціональні зони повинні бути логічно пов'язані, включаючи барну стійку, кухню (за потреби), зону для сервірування та технічні приміщення. Облік маршрутів руху персоналу дозволяє уникнути перетину з основними потоками відвідувачів, що підвищує рівень сервісу та безпеку.

З міркувань енергоефективності в інтер'єрі передбачається використання сучасних LED-систем освітлення з можливістю регулювання яскравості та автоматичного керування. Всі матеріали для обробки обираються з урахуванням їх екологічної безпеки, довговічності та можливості повторного використання або переробки.

Також враховується можливість у майбутньому доповнення інтер'єру мультимедійними елементами: інтерактивними екранами, проєктуванням атмосферних відео на стіни або елементами аудіовізуального дизайну, які будуть підтримувати концепцію гармонії, природи та спокою. Використання натуральних матеріалів та спокійної кольорової гами сприяє створенню атмосфери затишку та релаксації, що є ключовим у закладах харчування, орієнтованих на комфорт клієнтів [34].

У комплексі всі ці рішення дозволять реалізувати інтер'єр, який буде не лише привабливим з естетичної точки зору, а й максимально функціональним, адаптивним та орієнтованим на сучасного відвідувача.

2.5. Обґрунтування концепції дизайн-проекту ресторану-бару

Концепція дизайн-проекту ресторану-бару «ТУМ'ЯН» сформована навколо ідеї гармонійної взаємодії природності, спокою та естетичного мінімалізму.

Основна дизайнерська ідея полягає у створенні простору, який дарує відчуття внутрішньої рівноваги, м'якого відходу від міської метушні. Тому за основу взято стиль природного мінімалізму, в якому домінують природні матеріали, плавні кольорові переходи, текстури, що викликають приємні тактильні та візуальні відчуття. Це не тільки відповідає сучасним тенденціям сталого та усвідомленого дизайну, а й формує позитивний емоційний досвід для відвідувачів. Інтер'єр, створений в закладі харчування, а саме ресторані, має бути комфортним, затишним, естетичним, щоби позитивно впливати на людину, адже оточуюче середовище, інтер'єр, впливає на працездатність та успішні трудові результати [35].

Інтер'єр спроектовано як простір, що трансформується, здатний адаптуватися до змін функціонального навантаження: денне кафе з природним освітленням, вечірній коктейль-бар із зонованим світлом, місце для камерних подій чи зустрічей. Завдяки цьому заклад стає універсальним та привабливим для різних типів гостей – від ділових клієнтів до туристів та творчої молоді.

Просторове планування ресторану-бару «ТУМ'ЯН» розмежовано на окремі функціональні зони відповідно до їх цільового призначення. Такий підхід забезпечує раціональне використання площі закладу, оптимізує логістику персоналу та створює комфортні умови для відвідувачів. Загальна площа приміщення становить 277,78 м²:

Вхідна група та коридор (1) займають 37,25 м² і виконують функції централізованого розподілу потоків гостей та працівників, забезпечуючи зручний доступ до всіх ключових зон закладу.

Санвузли (2, 3), загальною площею 9,44 м² і 9,74 м² відповідно, розташовані неподалік від входу для зручності користувачів, як серед відвідувачів, так і персоналу.

Рецепція (4) має площу 8,29 м². Це місце забезпечує зустріч гостей, резервування столів і навігацію в межах закладу.

Гардероб (5), розміром 8,26 м², призначений для зберігання верхнього одягу відвідувачів, що збільшує комфорт їх перебування у приміщенні.

Кухня (6) охоплює площу 48,18 м². Вона є ізольованою зоною, що дозволяє забезпечити високий рівень санітарно-гігієнічних умов і оптимізувати робочі процеси.

Холодильна камера (7), з площею 14,16 м², розташована поруч із кухнею та призначена для належного зберігання продуктів відповідно до встановлених норм.

Гостьова зала (8), що займає 97,95 м², є основним простором для відвідувачів. Її адаптивне планування дозволяє використовувати зал як для денного кафе, так і для вечірньої барної атмосфери.

Барна зона (9), площею 28,73 м², межує з гостьовою залою та виконує функцію обслуговування напоями. Її неформальний формат сприяє створенню атмосфери для спілкування.

Комора для працівників бару (10), площею 3,90 м², служить технічним приміщенням для зберігання барного інвентарю та витратних матеріалів.

Технічне приміщення (11) займає 9,74 м² і виконує функції обслуговування інженерних комунікацій, а також слугує складом для інвентарю та побутових потреб персоналу.

Зона розрахунків (12), площею 2,14 м², розташована поряд із баром і використовується як місце здійснення фінансових операцій із клієнтами.

Функціональне зонування розроблено з урахуванням логіки руху персоналу та гостей, ергономіки та санітарно-гігієнічних вимог. Вхідна частина з коридором виступає вузловою точкою для доступу до всіх функціональних зон, запобігаючи перетинам маршрутів. Розташування кухні разом із холодильним приміщенням відповідає технологічним вимогам приготування і зберігання страв. Функціонально

грамотно організований простір забезпечує не лише ефективність роботи персоналу, а й комфорт перебування гостей, що є ключовим фактором у закладах харчування [36]. Гостьова зала виступає як центр соціальної активності, а барна зона надає динамічності простору, пристосовуючись як до неформальних зустрічей, так і до вечірнього обслуговування.

Таким чином, запропоноване планування спрямоване на створення комфортного середовища з чітко розмежованими робочими й публічними зонами. Гнучкість простору дозволяє поєднувати функціональність закладу із його здатністю трансформуватися відповідно до потреб гостей і часу доби.

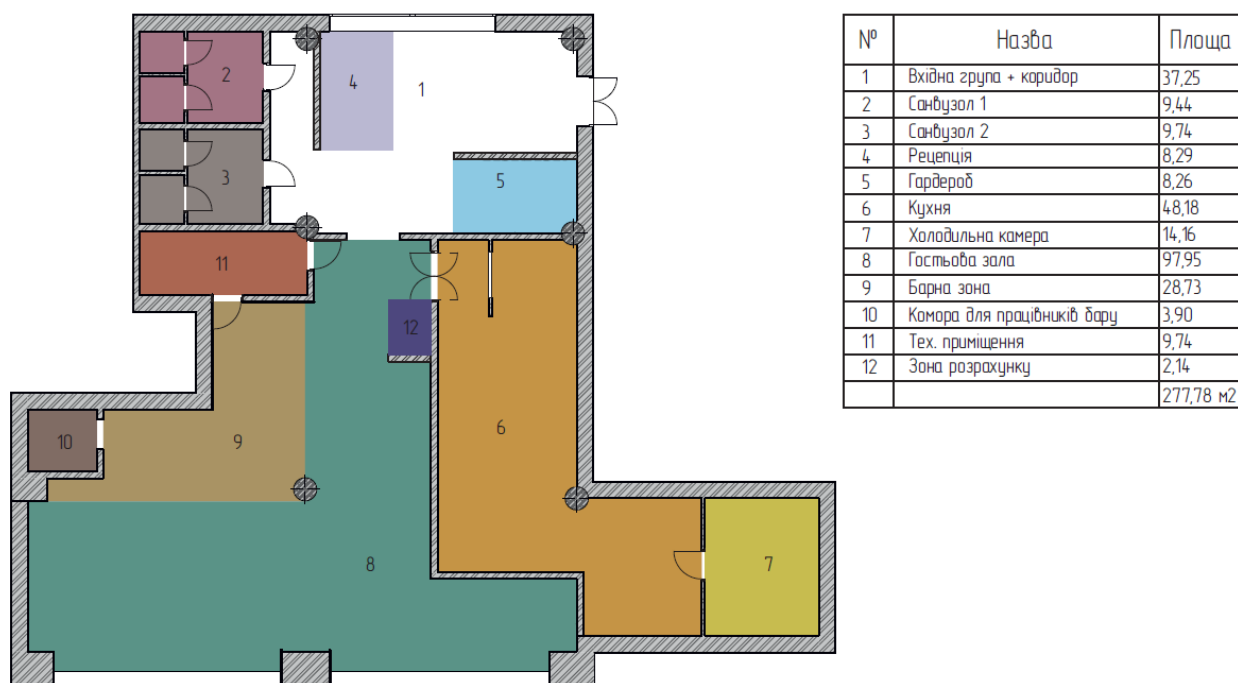


Рис. 2.9. Функціонально-планувальна організація ресторану-бару

Художньо-естетична концепція ресторану-бару ТУМ'ЯН ґрунтується на принципах природного мінімалізму, що символізує прагнення до внутрішнього спокою, гармонії та зосередження на важливих аспектах буття. Головною ідеєю є створення середовища, яке сприяє відчуттю емоційної рівноваги через ретельно продуманий дизайн інтер'єру, що не навантажує зайвими деталями, а скоріше забезпечує заспокійливу атмосферу для комфортного перебування.

У дизайні домінують екологічно чисті й природні матеріали, до яких належать дерево з ніжною фактурою, камінь і декоративна штукатурка з ефектом зістареної поверхні. Колористична схема підтримує концепцію природності завдяки використанню теплих і спокійних відтінків — піщаних, трав'янистих та сіро-бежевих тонів, що створюють затишну й гармонійну атмосферу. Колористична схема з теплими нейтральними тонами сприяє заспокоєнню і затишку [37]. М'яке багаторівневе освітлення, адаптивне до різної добової активності та функціонального використання приміщення, підсилює враження природного і спокійного простору.

Меблі лаконічних форм, що підкреслює загальний мінімалістичний характер простору. Особливий акцент на тактильних властивостях матеріалів: м'які сидіння мають оббивку з натуральних тканин із приємною текстурою, а дерев'яні поверхні максимально збережені у своїй природній естетиці. Просторове планування досягається через використання легких дерев'яних конструкцій, які забезпечують візуальне зонування простору без створення відчуття обтяженості.

Особливого значення набувають декоративні елементи, такі як сухоцвіти у композиціях, що підкреслюють зв'язок із природними мотивами й органічно поєднують зовнішній світ із затишком інтер'єру. Барна зона інтегрована в простір через комбінацію текстур натурального дерева та каменю, яка одночасно демонструє елегантність і формує дружню атмосферу.

Загальна естетика простору орієнтована на досягнення збалансованого й гармонійного образу закладу, який відповідає потребам сучасних відвідувачів — від ділової аудиторії до творчих особистостей. Вона задовольняє цінителів естетики, комфорту й автентичності, водночас створюючи інклюзивний контекст для різноманітних сценаріїв перебування в закладі.



Рис. 2.10. Паспорт кольорів

Просторові рішення ґрунтуються на відкритому плануванні з чітко виділеними зонами: зона обслуговування гостей, барна зона, зони для невеликих компаній та потенційна фотозона. Всі зони пов'язані між собою логічно, з можливістю зручного переміщення як для гостей, так і для персоналу.

Матеріальне наповнення інтер'єру підтримує загальну концепцію — дерево, груба кераміка, лляні або бавовняні тканини, фактурна штукатурка, м'які пастельні відтінки. Акцентні елементи інтер'єру (наприклад, освітлювальні прилади чи авторські меблі) виконують роль візуальних "якорів", які створюють глибину композиції без перевантаження простору деталями.

Світлова концепція розроблена як частина емоційного сценарію перебування. Вдень домінує природне освітлення, яке підкреслює текстури та природну палітру. Увечері включаються сценарії теплої декоративної підсвічування, що створюють камерну атмосферу та акцентують увагу на ключових зонах.

Отже, концепція дизайн-проекту «ТУМ'ЯН» базується на принципах естетичної стриманості, функціональної логіки, тактильного комфорту та глибокого зв'язку з природними мотивами. Це дозволяє не лише створити візуально привабливий інтер'єр, а й забезпечити довготривалий емоційний зв'язок із гостями, що є важливою складовою успішного ресторанного бізнесу.

Концепція передбачає не тільки візуальну привабливість, а й глибоке смислове наповнення простору. У ресторані-барі «ТУМ'ЯН» інтер'єр виконує роль не просто фону для перебування, а й активного учасника досвіду відвідувача. Завдяки продуманим композиційним прийомам, гість ніби "занурюється" у простір, що поступово розкриває свою атмосферу через текстури, світло, кольори та аромат.

Використання натуральних матеріалів, текстур та форм сприяє зближенню з природною середою та покращенню емоційного стану [38].

Окрему увагу приділено деталям, що формують настрій. Наприклад, у проєкті передбачається включення декоративних елементів із відсиланням до природної тематики: сухі трави, гілки, керамічні форми, м'який текстиль. Усі елементи підібрані з метою створення цілісної сенсорної атмосфери, що активує не тільки зір, а й відчуття дотику, нюх, слух – що особливо важливо у сфері гостинності.

Простір ресторану розглядається як відкрита сцена для взаємодії гостей, де композиція не є статичною – вона адаптивна, підлаштовується під динаміку життя відвідувачів. Мобільні меблі, змінне освітлення, природні перегородки дозволяють оновлювати простір без кардинальних реконструкцій, що важливо для збереження актуальності інтер'єру протягом часу.

В рамках концепції також передбачається реалізація принципів екологічної відповідальності. Це проявляється у виборі натуральних або перероблених матеріалів, місцевих постачальників, а також у мінімізації оздоблення пластиком та синтетикою. Крім того, велике значення має енергоефективність: впровадження LED-освітлення, ефективної вентиляції та використання природного освітлення як основного в денну пору, оздоблення та меблі з натуральних матеріалів, велика кількість світла. Вдень потрібну кількість світла у закладі забезпечать високі вікна без штор, ввечері – велика кількість стельових, настінних та вбудованих світильників [39].

Концепція «ТУМ'ЯН» – це про візуальну тишу, внутрішню рівновагу і природну красу, яка не нав'язується, а ненав'язливо супроводжує. Такий підхід

створює простір, куди хочеться повертатися – не тільки по їжу, а й за станом, що виникає там.

Після визначення дизайн-концепції, було створено асоціативний колаж, який її ілюструє (рис. 2.11).



Рис. 2.11. Асоціативний колаж

Висновки до розділу 2

Було проведено ґрунтовний аналіз особливостей проєктування інтер'єрів ресторанів та барів в сучасному світі, що дало змогу сформуванати ясне уявлення про вимоги до дизайн-проєкту закладу громадського харчування, його функціональну організацію, естетичне наповнення та взаємодію з цільовою аудиторією. Правильно спроектований інтер'єр впливає не тільки на естетичне сприйняття, але й на емоційний досвід гостей, підвищуючи рівень комфорту, що сприяє збільшенню кількості відвідувачів та їхньої лояльності.

Ефективний дизайн ресторану формує не лише візуальне враження, але й емоційний зв'язок із гостем, що призводить до високого рівня повернення клієнтів [40]. Дослідження реалізованих проєктів ресторанів та барів в Україні та за кордоном показало розмаїття підходів до формування інтер'єрів, що демонструють як глобальні тренди (екологічність, мінімалізм, гнучкість простору), так і місцеві

культурні особливості. Світова практика наголошує на актуальності створення концептуальних просторів, які не лише задовольняють функціональні потреби, але й є частиною бренд-айдентики, засобом комунікації з клієнтом, джерелом емоційного досвіду. Українські приклади ілюструють активне впровадження сучасних матеріалів, світлових рішень та комбінованих стилів з врахуванням місцевої естетики та запитів цільової аудиторії.

У процесі аналізу архітектурного контексту об'єкта проєктування було визначено реальні умови просторової організації приміщення ресторану-бару «ТУМ'ЯН» у Києві, на вул. Саксаганського, 120. Це дозволило оцінити особливості планування, можливості зонування, наявні обмеження, орієнтацію в просторі та природне освітлення. Загальна площа об'єкта (304 м²) створює сприятливі умови для створення багатофункціонального простору з можливістю адаптації до різних форматів роботи закладу.

На підставі вивчення цільової аудиторії ресторану-бару визначено основні потреби сучасних відвідувачів: необхідність в комфорті, естетиці, можливості усамотнення або спільного перебування, наявність технологічних зручностей (Wi-Fi, місця для заряджання гаджетів), а також візуальну привабливість простору з точки зору соціальних мереж. Аналіз показав, що інтер'єр має не тільки відповідати санітарно-гігієнічним та технічним нормам, але й бути гнучким, пристосованим до нових сценаріїв поведінки відвідувачів, враховувати принципи інклюзивності та емоційного комфорту.

Розроблене технічне завдання стало важливим кроком у визначенні рамок для подальшої дизайнерської роботи. У ньому враховано вимоги до функціонального зонування, стилістичної концепції, вибору матеріалів, меблів, освітлення, а також потреби в багатофункціональності та мобільності простору. Запропонована концепція інтер'єру ресторану-бару «ТУМ'ЯН» базується на ідеї природного мінімалізму, створення атмосфери гармонії, релаксу та візуальної легкості. Застосування натуральних матеріалів, спокійних кольорів, тактильних текстур та екологічно безпечних рішень забезпечує відповідність сучасним дизайнерським та етичним тенденціям.

Таким чином, результати, здобуті в іншому розділі, стали основою для практичної частини дипломного проєкту, зокрема розробки функціонально-планувальних, композиційно-просторових та художньо-естетичних рішень інтер'єру. Вони підкреслили важливість поєднання аналітичного підходу, глибокого розуміння потреб користувачів та креативного бачення дизайнера для створення повноцінного, привабливого та актуального інтер'єру у сфері ресторанного бізнесу.

РОЗДІЛ 3

РОЗРОБКА ДИЗАЙН-ПРОЄКТУ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНУ-БАРУ

3.1 Функціонально-планувальні рішення інтер'єру ресторану-бару

Планування ресторану-бару «ТУМ'ЯН» базується на принципах функціональності, логічної організації простору та концепції природного мінімалізму. Загальна площа закладу становить 277,78 м², що дозволяє розмістити всі необхідні зони з урахуванням ергономічності, гігієнічності та психологічного комфорту.

Концепція зонування:

Простір поділено на публічну, напівприватну та технічну зони, що забезпечує організацію потоків людей, автономність технологічного процесу та комфорт для гостей і персоналу. Центральна ось руху проходить від вхідної зони до гостьової зали та поступово переходить у відкритий барний простір.

Основні принципи планування:

- Чітке розмежування функцій між зонами обслуговування гостями, кухнею і службовими приміщеннями.
- Відсутність конфліктів у маршрутах персоналу та відвідувачів.
- Ергономічна організація обслуговування гостьової зали.
- Гнучкість у трансформації простору для різних подій.

Вхідна зона є першою точкою контакту з брендом. Тут розташовані рецепція, гардероб і коридор, які утворюють буфер між вулицею і гостьовою залою. Оформлення в природних кольорах з текстурами штукатурки та дерева створює атмосферу затишку. Гардероб оформлено як вбудована ніша з м'якими меблями та декоративною підсвіткою.

Гостьова зала площею 97,95 м² організована практично та естетично. Зона включає:

- Столи для пар і маленьких компаній уздовж стін.
- Центральну частину зі стільцями для трансформації під події.

- Зону біля панорамного вікна для природного освітлення.

Зонування підтримується меблями, підлоговими текстурами, рівнем освітлення й декором. Це забезпечує універсальне використання простору для різних заходів — від бізнес-ланчів до музичних вечорів.

Барна зона має площу 28,73 м² і виконує роль функціонального центра та візуального акценту. Бар оформлений як відкритий острів із доступом для гостей і персоналу. За стійкою розташована зона приготування напоїв та комора. Матеріали бару—дерево, мікроцемент і латунні вставки—підтримують природний мінімалізм. Підсвітка на різних рівнях створює теплу атмосферу ввечері.

Кухня площею 48,18 м² знаходиться на периферії, що дозволяє відокремити маршрути гостей і персоналу.

Санвузли розташовані поруч із входом, але так, щоб мінімізувати візуальний контакт із залом. Окремі санвузли для персоналу й гостей відповідають гігієнічним вимогам.

Технічне приміщення площею 9,74 м² біля кухні й бару оптимізує зберігання інвентарю.

Особлива увага надана організації потоків:

- Гості рухаються через рецепцію до гостьової зали й бару.
- Персонал має окремі маршрути між кухнею, баром і техзоною.
- Доставка й вивезення відходів здійснюються через службовий вхід.

3.2. Композиційно-просторові рішення дизайну ресторану-бару

Композиційно-просторове рішення ресторану-бару «ТУМ'ЯН» ґрунтується на гармонійному симбіозі природного мінімалізму, зручної просторової організації та візуальної ієрархії інтер'єру. Основною метою проєкту було створення середовища, яке забезпечує візуальний баланс, логічну структуру простору та емоційний комфорт для гостей.

В основі концепції закладу лежить відкрите планування з чітко окресленим центром і радіальним розподілом зон. Центальною ланкою композиції виступає

барна зона, яка функціонує як візуальний акцент та головний центр тяжіння. Від неї розходяться основні функціональні області: гостьова зала, прохідна частина, приміщення для зберігання та кухонний блок. Таке розташування сприяє комфортній навігації та збалансованому сприйняттю простору.

Радіальний баланс полягає у розташуванні об'єктів навколо центральної точки, що створює природний центр тяжіння і організовує простір [41].

Основна ось планування — шлях від входу через рецепцію до гостьової зали й бару — будується з урахуванням поступового відкриття зон, що формує ефект глибини та інтуїтивно запрошує всередину. Підтримку загальної ієрархії забезпечують освітлення, комбінації матеріалів і контрасти висоти стель.

Інтер'єр побудовано на принципі асиметричної гармонії, де великі об'єкти на кшталт барної стійки чи винного стелажа збалансовані більш легкими елементами — дерев'яними перегородками, вазонами чи відкритими площинами. Це дозволяє підтримувати оптичну рівновагу без монотонності.

Ритм у просторі створюється за рахунок повторюваних елементів, таких як однакові світильники над столами чи дерев'яні вертикальні ламелі, які несуть функцію перегородки. Такий підхід упорядковує інтер'єр і водночас знижує візуальне навантаження, що особливо важливо для концепції природного мінімалізму.

Пропорції деталей інтер'єру дотримуються принципів гармонії: співвідношення висот і ширин, ширина проходів, розміри панелей — усе підпорядковано правилам візуальної цілісності.

Дизайн інтер'єру враховує пластичність обсягів — поєднання варіативної висоти, щільності та прозорості елементів. У гостьовій зоні присутня черговість відкритого простору й напівзакритих ділянок, які створюються за допомогою мобільних перегородок чи композицій із сухоцвітів. Це дозволяє відвідувачам вибирати бажаний рівень приватності.

Об'ємна пластика простору підкреслена дерев'яними перегородками та текстильними акцентами, що надають середовищу природності й багат шаровості.

Важливу роль у формуванні композиції простору відіграють візуальні домінанти, які визначають структурну організацію та загальну естетику інтер'єру. У проєкті ТУМ'УАН основними акцентами виступають:

- барна стійка, яка вирізняється вертикальною панеллю з делікатним м'яким підсвічуванням;
- стіна зі сухими травами, що поєднує естетичну привабливість із концептуальною функцією, надаючи простору природного акценту;
- ексклюзивні світильники, створені з використанням натуральних матеріалів, таких як ротанг, дерево та шліфоване скло.

Ці елементи виступають ключовими точками фокусування, навколо яких вибудовується сприйняття простору. Завдяки ретельно підібраній кольоровій палітрі вони гармонійно інтегруються в загальний інтер'єр, уникаючи дисонансу з рештою деталей.

Великі вікна, орієнтовані на південну сторону, слугують джерелом природного освітлення, яке стає вагомим елементом організації простору. Денне світло ефективно виділяє текстурні особливості таких натуральних матеріалів, як дерево, камінь та штукатурка, підкреслюючи їхню унікальність.

У проєкті також використано принцип глибини перспективи. Інтер'єрні елементи розташовані так, щоб створювати візуальні шляхи для погляду, що природно рухається від входу до барної зони, далі до декоративної стіни чи декоративних елементів на поверхнях. Цей прийом дозволяє простору «дихати», забезпечуючи ефект динамічності й змінності залежно від зміни часу доби.

3.3. Художньо-естетичні рішення інтер'єру ресторану-бару

Інтер'єр ресторану-бару виконано у сучасному стилі, що поєднує елементи скандинавської стриманості та затишного природного тепла. Основна мета дизайну — забезпечити гармонійний, естетичний простір, де кожен елемент сприяє атмосфері спокою, комфорту та невимушеності.

Колористичне рішення базується на нейтральних природних тонах: теплий беж, світле дерево, приглушений сірий та акцентний оливковий колір у текстилі м'яких меблів для створення відчуття затишку та розслаблення. Стіни покриті декоративною штукатуркою, що імітує бетон, із текстурними вставками під старий камінь, які додають простору глибини та характеру.

Неідеальні форми, теплі та приємні на дотик поверхні з випуклими елементами роблять простір глибшим та цікавішим. В оформленні дизайну інтер'єру ця концепція реалізується за допомогою різних матеріалів з неоднорідною текстурою. Лідирує дерево, яке дизайнери обігрують по-різному: рейки, панно, балки, столи. За ним слідує глина, невідполірований камінь та мармур зі сколами [41].

Підлога викладена плиткою з кераміки, стилізованою під світлу натуральну дерев'яну дошку, яка практична у догляді та єднає інтер'єр. Акцентна колона облицьована перфорованими металевими панелями з вертикальними прорізами, що додають ритму простору і виконують технічну роль — приховують комунікації та забезпечують вентиляцію.

Столи виготовлено із натурального дерева простої геометричної форми. Стільці оснащені дерев'яною основою та м'якими ергономічними сидіннями. М'які зони оформлені округлими диванами з текстильною оббивкою оливкового кольору, розташованими вздовж стін і біля вікон для створення затишних куточків.

Барна зона оформлена стриманішими тонами: темне дерево та чорна кам'яна поверхня барної стійки. Тильна частина бару містить відкриті ніші з підсвічуванням для демонстрації пляшок. Арочна форма ніш гармонізує із плавністю ліній меблів, додаючи просторової цілісності.

Над барною стійкою — металеві геометричні світильники у формі сферичних каркасів. Додаткове підсвічування інтегроване у ніші та декоративні елементи для створення акцентів і підкреслення глибини простору.

Центральна стіна прикрашена неоновною конструкцією з назвою закладу «ТУМ`ЯН», яка виступає візуальним акцентом і виконує роль брендового елементу. Нижче розташована декоративна ніша із сухими зерновими колосками,

які символізують натхнення природою та пов'язані з концепцією закладу. На столах розміщено мінімалістичні вази із сухоцвітами, які послідовно підтримують загальну стилістику.

Для зонування використано вертикальні ламелі з дерева, що візуально розмежовують простір, зберігаючи при цьому його відкритість. Це рішення дозволяє комфортно організувати потоки гостей і водночас забезпечує приватність у кожній зоні.

За допомогою рейок надають акцент одній зі стін або стелі, огорожують функціональну зону. У такий спосіб можна скорегувати простір, збільшивши або зменшивши розміри кімнат, і разом із цим отримати оригінальний ефект. Для зонування рейки ідеальні: вони надійно відокремлюють потрібну ділянку, не перешкоджаючи при цьому проходженню сонячних променів. Вони здатні змінювати акустику: звукопоглинаючий ефект виникає за рахунок збільшення площі поглинаючої поверхні [42].

Панорамне скління розширює приміщення візуально й наповнює його денним світлом, яке позитивно впливає на сприйняття середовища, створюючи затишок і гармонію.

Таким чином, дизайн ресторану-бару побудований на природних текстурах, простих формах і теплій кольоровій гамі, що створюють сучасний, комфортний та виразний простір, привабливий для відвідувачів.

3.4. Розробка деталей для приміщення ресторану-бару

У проєкті ресторану-бару ТУМ'YAN було розроблено унікальні меблеві елементи, які є невід'ємною частиною інтер'єрного рішення ресторану-бару та забезпечують простору функціональність, ергономічність і гармонійність. Їхній дизайн, включаючи форму, матеріали, пропорції та розташування, був ретельно продуманий для відповідності принципам природного мінімалізму, що лежать в основі художньо-естетичної концепції закладу.

Функціональність меблів у закладах харчування має забезпечувати комфорт користувачів і відповідати ергономічним нормам, що є основою ефективного інтер'єрного рішення [43].

Барна стійка стала центральним функціональним і композиційним акцентом. Цей елемент має чітко виражену архітектуру, водночас органічно інтегруючись у загальний інтер'єр без зорового перевантаження. Основою конструкції є дерев'яний каркас, облицьований шпонованим МДФ у теплих тонах дуба. Стільниця виконана зі штучного кварцового каменю темного кольору із матовою поверхнею, що стійка до вологості, подряпин та температурних впливів. Нижня частина стійки декорована горизонтальними панелями, які створюють ритмічний вигляд фасаду й додають текстурної глибини. Барна зона передбачає фронтальне обслуговування гостей і комфортне робоче місце для персоналу із вбудованими системами зберігання, полицями, холодильними модулями та підсвічуванням.



Рис. 3.1. Візуалізація барної стійки

Позаду барної стійки розміщено декоративну нішу, яка вирішує технічну задачу неможливості встановлення полиць на несучій стіні.

Ніша з гіпсокартону в стіні — це багатофункціональний відділ, який має свої переваги. Вона може виконувати функцію декору з підсвічуванням або ж служити невід'ємною частиною, що несе важливі функції для господаря [44].

Об'єм ніші виконано з вологостійкого гіпсокартону, змонтованого на металевому каркасі, із глибиною близько 300 мм. Внутрішні поверхні оздоблені декоративною штукатуркою зі світлою мінеральною текстурою, що імітує вигляд природного каменю. Основним акцентом ніші стали полиці з тонованого загартованого жовтого скла, які встановлені на приховані металеві кріплення. Жовте скло виконує як декоративну функцію, додаючи теплоти інтер'єру, так і створює приємний ефект гри світла за вечірнього освітлення. Конструкція ніші вдало поєднує візуальну легкість і практичність, виконуючи роль місця для зберігання посуду, декору чи пляшок з напоями.



Рис. 3.2. Візуалізація ніші

Кожен створений меблевий елемент відповідає сучасним вимогам дизайну: функціональність, адаптивність, довговічність, екологічність та стилістична єдність. Завдяки точно продуманим деталям інтер'єр ресторану-бару ТУМ'ЯН виглядає завершеним, а атмосфера закладу стає не лише естетично приємною, але й комфортною для щоденного використання.

3.5. Візуалізації дизайн-проекту

Для ефективного демонстрування концепції інтер'єрного рішення ресторану-бару були розроблені високоякісні візуалізації, які відображають ключові просторові та стилістичні аспекти дизайну. У процесі тривимірного моделювання було опрацьовано основні елементи інтер'єру з детальним врахуванням матеріалів, освітлення, меблювання та декоративних елементів.

На представлених візуалізаціях можна спостерігати:

Загальний вигляд головної зали ресторану, де вдало реалізовано зонування простору. Використання вертикальних дерев'яних ламелей і продумане розташування меблів створює баланс між відкритістю простору та його приватністю, забезпечуючи структуроване зонування.



Рис. 3.3. Загальний вигляд головної зали ресторану

Барна зона представлена у виразній контрастній кольоровій гамі з домінуванням глибоких темних відтінків. У зоні бару помітно декоративні арочні ніші з підсвічуванням, які гармонійно поєднуються з представленим асортиментом напоїв.



Рис. 3.4. Барна зона

Акцентна стіна з неоновною назвою закладу TYM'YAN доповнена декоративною нішею, заповненою сухими злаками. Цей композиційний елемент слугує важливим маркером брендованої ідентичності закладу, формуючи візуальний центр інтер'єру.



Рис. 3.5. Акцентна стіна з неоновною назвою закладу TYM'YAN

Посадкові зони демонструють ергономічність та комфорт завдяки використанню дерев'яних столів у поєднанні з м'якими диванами, оббитими текстилем оливкового кольору. Атмосферність простору підкреслюється підвісними ротанговими плафонами, які створюють приємне, тепле освітлення.



Рис. 3.6. Посадкові зони

Декоративно-технічна колонна, облицьована панелями з перфорованого металу, гармонійно інтегрована у загальну композицію інтер'єру і виконує як функціональну, так і естетичну роль.



Рис. 3.7. Декоративно-технічна колонна

Рендери відображають не лише композиційні особливості простору, а й враховують специфіку природного та штучного освітлення. Завдяки такому підходу демонструється, як змінюється атмосфера закладу у різний час доби. Текстури матеріалів, гра світла і тіні, а також взаємодія кольірних відтінків були пропрацьовані на детальному рівні для досягнення максимальної реалістичності.

Використання натуральних матеріалів, рослинності та природних текстур створює у приміщенні атмосферу спокою та гармонії, сприяючи покращенню емоційного стану відвідувачів [45].

Таким чином, представлені візуалізації підтверджують успішність дизайн-рішень щодо виконання завдань проєкту. Вони демонструють створення естетично досконалого, функціонально продуманого та емоційно привабливого середовища для відвідувачів ресторану-бару.

Висновки до розділу 3

У третьому розділі детально висвітлено створення дизайн-проекту інтер'єру ресторану-бару «ТУМ'YAN», який базується на концепції природного мінімалізму, орієнтованого на гармонію, лаконічність форм та забезпечення емоційного комфорту.

Функціонально-планувальне рішення передбачає логічне зонування простору з урахуванням зручності для персоналу та відвідувачів. Центральним елементом є вхідна група з коридором, яка виконує роль вузла, що поєднує всі ключові зони: гостьову залу, бар, санвузли і кухню з холодильним приміщенням. Локація бару поблизу гостьової зони сприяє підвищенню ефективності обслуговування, тоді як кухонна зона відділена, аби відповідати санітарним вимогам щодо готування та зберігання їжі. Композиційно-просторове рішення ґрунтується на ідеї відкритості та гнучкості.

Зручне зонування є одним із ключових факторів успіху ресторанного бізнесу. Грамотно організований простір має сприяти комфортному перебуванню гостей та ефективній роботі персоналу. Це стосується як розміщення столиків, так і виділення зон для обіду, відпочинку, бару або літньої тераси [46].

Люди частіше оцінюють відкриті та просторі кімнати як красиві в порівнянні з закритими та тісними інтер'єрами. Закриті та тісні простори активують області мозку, що беруть участь у обробці страху, та секрецію кортизолу – гормону стресу, а отже викликають відчуття загрози, підвищують вразливість до стресу та продовжують стресову реакцію мешканця [47].

Центральним акцентом виступає гостьова зала, яка легко трансформується відповідно до різного призначення: від денного кафе до вечірнього бару. Простір виглядає єдиним, але завдяки легким дерев'яним конструкціям візуально поділений без обтяження інтер'єру. Особлива увага приділена освітленню та можливостям трансформації простору залежно від часу доби чи специфіки заходу.

Художнє оформлення інтер'єру спирається на використання натуральних матеріалів: світлого дерева, декоративної штукатурки, натурального каменю. Колористика витримана в теплих бежевих, оливкових і сіро-зелених тонах, що

забезпечує затишну й спокійну атмосферу. Значну роль відіграє тактильність — м'які оббивки, текстурність дерева й природні колірні переходи. Як декоративні елементи використано сухоцвіти в нішах і на столах, що підсилюють зв'язок із природою.

Дизайн-проект також передбачає унікальні меблеві рішення. Зокрема, особливу увагу приділено дизайну барної стійки, яка поєднує дерево й камінь, створюючи водночас естетично привабливий і функціональний елемент. Декоративна ніша за баром стала важливим акцентом із шириною близько 300 мм. Вона розроблена як збільшена конструкція із врахуванням несучої стіни й використовується для розміщення пляшок та декору. Для облицювання ніші розглянуто два варіанти: гіпсокартон із армуванням чи вологостійка фанера зі шпоною або декоративною штукатуркою. Складні полиці жовтого відтінку органічно доповнюють теплу палітру інтер'єру.

Розділ також містить візуалізації, що демонструють стильове й функціональне втілення концепції в реалістичному форматі. Ці матеріали підтверджують цілісність роботи: поєднання натуральних матеріалів, меблів та деталей дизайну створює гармонійний простір.

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

У кваліфікаційній роботі здійснено комплексне дослідження принципів і особливостей проектування інтер'єру сучасного ресторану-бару. Розглянуто нормативну базу, сучасні тенденції дизайну громадських закладів харчування, а також проаналізовано український та міжнародний досвід реалізованих інтер'єрів ресторанів і барів.

Досліджено функціональні особливості закладів такого типу, їхню просторову організацію, композиційні рішення та художнє оформлення. Визначено ключові вимоги до ергономіки, безбар'єрності, освітлення, вентиляції та меблювання з урахуванням специфіки ресторанного обслуговування.

Проведено аналіз об'єкта проектування — комерційного приміщення на першому поверсі історичної будівлі у центрі Києва. Визначено його архітектурні особливості, просторовий потенціал, наявні технічні обмеження та можливості для модернізації.

Сформульовано технічне завдання на проектування інтер'єру ресторану-бару, враховано потреби цільової аудиторії — людей віком 25–45 років, що цінують комфорт, естетику й якісне обслуговування. Обґрунтовано вибір стилю природного мінімалізму як основи концепції інтер'єру, яка поєднує простоту, функціональність та емоційний комфорт.

Розроблено функціонально-планувальну структуру простору з урахуванням зон: гостьової, барної, технічної, допоміжної, санітарної та адміністративної. Здійснено підбір оздоблювальних матеріалів, кольорової палітри та меблів. Особливу увагу приділено ергономічності барної стійки та декоративній стіні, які розроблені як авторські рішення.

На основі проведених досліджень створено дизайн-проект ресторану-бару, до якого увійшли креслення, просторові схеми та фотореалістичні візуалізації, що демонструють композиційно-художні й технічні рішення. Проект орієнтований на створення комфортного та привабливого середовища, що відповідає запитам сучасного споживача та принципам сталого дизайну.

Результати роботи пройшли апробацію у виробничій діяльності ТОВ «SILVER LINE», де було впроваджено окремі елементи проєкту. Це свідчить про практичну цінність розробки та її готовність до реалізації в реальному середовищі.

Таким чином, дизайн-проєкт ресторану-бару, представлений у роботі, поєднує дослідницький та практичний підходи, відповідає сучасним вимогам інтер'єрного проєктування і має потенціал для подальшого застосування в професійній діяльності.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДБН В.2.2-25:2009. «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)». Чинний від 2009-12-30. Вид. офіц. Київ : М-во розвитку громад та територій України, 2020. 13 с. URL: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3199658968553096642?doc_type=2. (дата звернення: 10.05.2025).
2. ДБН В.2.2-15:2019. «Житлові будинки. Основні положення». Чинний від 2022-09-01. Вид. офіц. Київ : М-во розвитку громад та територій України, 2022. 53 с. URL: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3199650971919583106. (дата звернення: 09.06.2025).
3. ДБН В.2.2-9:2018. "Громадські будинки та споруди. Основні положення". Чинний від 2022-09-01. Вид. офіц. Київ : М-во розвитку громад та територій України, 2022. 49 с. URL: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3199648113669179181?doc_type=2. (дата звернення: 09.06.2025).
4. Гросул В. А., Іванова Т. П. Тенденції сучасного розвитку підприємств ресторанного господарства в Україні та Харківській області. *Науковий вісник Ужгородського університету*. Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2017. № 1(49), т. 1. С. 143-149. URL: <https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/15292> (дата звернення: 10.05.2025).
5. ДБН В.1.2-7:2021. «Основні вимоги до будівель і споруд. Пожежна безпека». Чинний від 2022-09-01. Вид. офіц. Київ : М-во розвитку громад та територій України, 2022. 17 с. URL: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3074168653223036024?doc_type=2. (дата звернення: 10.05.2025).
6. ДБН В.2.5-67:2013. «Опалення, вентиляція та кондиціонування». Чинний від 2014-01-01. Вид. офіц. Київ : М-во регіон. розвитку, буд-ва та житлово-комун. госп-ва України, 2013. 141 с. URL: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3074168653223036024?doc_type=2.

- construction.gov.ua/laws_detail/3074971619479783152. (дата звернення: 12.05.2025).
7. Борисова О. В. Інноваційний потенціал підприємств ресторанного господарства та ефективність його використання. *Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг* : Тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф. Харків, 2019. Ч. 1. С. 237-238. URL: http://tourlib.net/statti_ukr/borysova.htm (дата звернення: 10.05.2025).
 8. ДБН В.2.5-23:2010. «Інженерне обладнання будинків і споруд. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення». На заміну ДБН В.2.5-23-2003; чинний від 2010-10-01. Вид. офіц. Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. 171 с. URL: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3084989669637621022?doc_type=2. (дата звернення: 10.05.2025).
 9. Ляшук М. М. Ресторанне господарство Волинської області: сучасний стан та динаміка. *Науковий вісник Волинського національного університету ім. Лесі Українки*. 2009. № 10. С. 69–74.
 10. Аветисова А. О., Левченко М. М., Палій Н. С. та ін. Структурні зміни на ринку ресторанного господарства: монографія / за заг. ред. А. О. Аветисової. Донецьк: ДонНУЕТ, 2003. 177 с.
 11. ДБН В.2.5-64:2012. «Внутрішній водопровід та каналізація. Частина І. Проектування. Частина ІІ. Будівництво». Чинний від 2012-10-31. Вид. офіц. Київ : М-во регіон. розвитку, буд-ва та житлово-комун. госп-ва України, 2013. 130 с. URL: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3200385397578270089?doc_type=2. (дата звернення: 11.05.2025).
 12. Анісімов Г., Жуков Є., Липовий Д. Аналіз стану мережі закладів ресторанного господарства адміністративних районів міста Харкова. *Traektoria Nauki*. 2018. Vol. 4, No. 1. С. 1001-1013. DOI: <http://dx.doi.org/10.22178/pos.30-2>.

13. Брінза Й., Холявка В., Філь М. Сучасні формати «Fast casual», «Fine dining», «Quick'n'casual», «Free flow» у ресторанному бізнесі. *Все о туризме: туристическая библиотека*. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/brinza.htm (дата звернення: 11.05.2025).
14. . ДБН В.2.2-40:2018. «Інклюзивність будівель і споруд. Основні положення». Чинний від 2022-09-01. Вид. офіц. Київ : М-во розвитку громад та територій України, 2022. 75 с. URL: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3192362160978134152?doc_type=2. (дата звернення: 11.05.2025).
15. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. 280 с.
16. Бутенко О. П., Стрельченко Д. О. Стан ресторанного господарства України та перспективи його розвитку. *Вісник економіки транспорту і промисловості*. 2019. Вип. 56. С. 18-24. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vetp_2016_56_4 (дата звернення: 11.05.2025).
17. Кравченко О. М. Система макроекономічних показників ефективності ресторанного господарства. *Вісник Одеського національного університету ім. І. І. Мечнікова*. Одеса: ОНУ, 2015. Т. 20, вип. 2/1. С. 31–36. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vonu_econ_2015_20_2%281%29_8 (дата звернення: 11.05.2025).
18. Крилова Л. В. Інноваційні ресторани технології: навч. посіб. Донецьк: ДонНУЕТ, 2012. 140 с.
19. Гура О. Л. Підприємницька діяльність у сфері ресторанного господарства. *Економічний вісник Запорізької державної інженерної академії*. 2017. Вип. 2-1(08). С. 97-100. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/evzdia_2017_2%281%29_19 (дата звернення: 11.05.2025).
20. Борисова О. В. Тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг: зб. наук. пр.* Харків: ХДУХТ, 2019. Вип. 1(15), ч. 2. С. 331–338. URL:

- http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp_2012_1%282%29_49 (дата звернення: 11.05.2025).
21. Антонова В. А. Ресторанный бізнес в економічному розвитку України. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг*. 2010. Вип. 1(11). С. 595–601. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp_2010_1_83. (дата звернення: 11.05.2025).
 22. Кривошей В. В. Особливості формування показника ефективності діяльності підприємства ресторанного господарства. *Торгівля і ринок: темат. зб. наук. пр.* Донецьк: ДонНУЕТ, 2012. Вип. 32, т. 1. С. 540.
 23. Головня О. М. Сучасні тенденції дизайну інтер'єру закладів ресторанного бізнесу. *Бізнес Інформ*. 2024. № 1. С. 194–200. URL: https://www.business-inform.net/export_pdf/business-inform-2024-1_0-pages-194_200.pdf (дата звернення: 12.05.2025).
 24. ДБН В.2.5-28-2018. «Природне і штучне освітлення». Чинний від 2019-03-01. Вид. офіц. Київ: Мінрегіон України, 2018. 137 с. URL: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3074958732556240833?doc_type=2. (дата звернення: 12.05.2025).
 25. Neufert E., Neufert P. Architects' Data. 4th ed. Oxford: Wiley-Blackwell, 2012. 592 p.
 26. Terra Restaurant. Текстульні панорами у проєкті YOD Group - Проєкт - Україна, Київ. *PRAGMATIKA.MEDIA*. 2022. URL: <https://pragmatika.media/project/terra-restaurant-teksturni-panoramy-u-proiekti-yod-group> (дата звернення: 05.06.2025).
 27. Deep Bar. *YOD Group*. 2021. URL: <https://www.yod.group/ua/projects/design-project-deep-bar> (дата звернення: 05.06.2025).
 28. Rabbit Habit. *YOD Group*. 2020. URL: <https://www.yod.group/ua/projects/design-project-restaurant-rabbit-habit> (дата звернення: 05.06.2025).

29. Mountine Residence / Le Grand. YOD Group. 2025.
URL: <https://www.yod.group/ua/projects/design-project-restaurant-le-grand-mountine-residence-hxbg6> (дата звернення: 05.06.2025).
30. Sinner bar | Kyiv, Ukraine. Behance.net.
URL: <https://www.behance.net/gallery/148371099/Sinner-bar-Kyiv-Ukraine>.
(дата звернення: 05.06.2025).
31. Булгакова Т., Окончук А., Бутукова Н. Сучасні тенденції в дизайні інтер'єру ресторану. *Актуальні проблеми сучасного дизайну: матеріали міжнар. наук.-практ. конф. Київ, 22 квітня 2021 р.* Київ: КНУТД, 2021. С. 209–211.
URL: <https://er.knutd.edu.ua/handle/123456789/18148> (дата звернення: 12.05.2025).
32. Лугова І. А., Шевченко О. Екологічний підхід у дизайні інтер'єра. *Архітектурний рисунок у контексті професійної освіти: матеріали VI Всеукр. наук.-практ. конф., 23 квітня 2021 р.* Полтава: НУ «Полтавська політехніка імені Юрія Кондратюка», 2021.
URL: <https://reposit.nupp.edu.ua/handle/PoltNTU/9423> (дата звернення: 12.05.2025).
33. Бурлак Г., Вілінська Л., Федоренко К. Елементи світлового дизайну у організації простору ресторану. *Актуальні проблеми сучасного дизайну : збірник матеріалів IV Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 27 квітня 2022 року. В 2-х т. Т. 2.* Київ : КНУТД, 2022. С. 200-201.
URL: <https://er.knutd.edu.ua/handle/123456789/21145> (дата звернення: 06.06.2025).
34. Рогальчук В.Б. Дизайн інтер'єру ресторанного комплексу: кваліфікаційна робота на здобуття ступеня бакалавра спеціальності «Дизайн». Київ: Національний авіаційний університет, 2024. 58 с.
URL: <https://er.nau.edu.ua/handle/NAU/65218> (дата звернення: 12.05.2025).
35. Копейченко Є. А., Куниця К. В. Застосування еко-дизайну в закладах готельно-ресторанного господарства. *Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України:*

- матеріали 2-ї Міжнар. наук.-практ. конф., 26–27 листопада 2024 р. Харків: НТУ «ХП», 2024. Ч. 1. С. 510–513. URL: <https://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/86457> (дата звернення: 12.05.2025).
36. Доценко А. Дизайн кафе та ресторанів у стилі мінімалізм. *Borisstudio*. URL: <https://borisstudio.com/uk/dizajn-kafe-ta-restoraniv-u-stili-minimalizm/>. (дата звернення: 12.05.2025).
 37. Мінімалізм в інтер'єрі: філософія простоти та зручності [22 фото] *IntMebel*. URL: <https://intmebel.com.ua/dekor/minimalizm-v-interere-prostota-i-udobstvo/> (дата звернення: 09.06.2025).
 38. Повернення до природи: біофільний дизайн і його вплив на самопочуття. *Amazing Interiors - Creative Interior Design Company Near Me*. URL: <https://amazinteriors.com/uk/2025/02/16/biophilic-design/> (дата звернення: 09.06.2025).
 39. Особливості розробки дизайну інтер'єру кафе: від концепції до реалізації. *Petro Golik Studio, Design & Architecture*. URL: <https://design-gl.com/osoblyvosti-rozrobky-dyzajnu-inter-yeru-dlya-kafe-vid-kontseptsiiyi-do-realizatsiiyi/> (дата звернення: 12.05.2025).
 40. Дьякова А.В. Дизайн інтер'єру закладів ресторанного господарства як чинник формування вражень споживача. Вісник ХНУМГ ім. О. М. Бекетова. 2021. № 4. С. 145–150.
 41. Understanding Radial Balance in Interior Design. *AweDeco*. URL: <https://awedeco.com/radial-balance-in-interior-design/> (дата звернення: 09.06.2025).
 42. Актуальні тренди дизайну інтер'єру у 2023-2024. *Home Interiors Design*. URL: <https://homeinteriors.com.ua/trendy-dyzaynu-interyeru/> (дата звернення: 09.06.2025).
 43. Блог про інтер'єри та меблі «Використання рейок в оформленні інтер'єру». *LUKO-MEBLI*. URL: <https://luko-mebli.com.ua/vikoristannja-rejok-v-oformlenni-inter-eru/> (дата звернення: 09.06.2025).

44. Гнатюк, Л. Р., Гнатюк, Я. І. Вплив ергономічних вимог на створення комфорту та зручності ресторанів, як закладів громадського харчування. *Архітектура і будівництво України*. 2018. № 4. С. 45–50.
URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Spam_2014_37_20 (дата звернення: 06.06.2025).
45. Incorporating Biophilic Design into Restaurants. *Carroll Design*.
URL: <https://carrolldesign.co.uk/biophilic-restaurant-design/> (дата звернення: 09.06.2025).
46. Кнуренко О. Психологія гарного інтер'єру. *OLEG KNURENKO interior design*.
URL: <https://okstudio.in.ua/articles/psykholohiia-harnoho-interieru.html> (дата звернення: 09.06.2025).
47. Куц М. Дизайн інтер'єру ресторану: атмосфера, яка приваблює гостей. *Martins Architecture Studio - Design & Architecture Services in Ukraine*.
URL: <https://www.martins.com.ua/ua/news/restaurant-interior-design-the-atmosphere-that-attracts-guests> (дата звернення: 09.06.2025).

ДОДАТКИ

Додаток А

АКТ ВПРОВАДЖЕННЯ
результатів кваліфікаційної роботи рівня «бакалавр»
Бабій Дар'ї Віталіївни
«Дизайн-проект інтер'єру ресторану-бару»
на базі ТОВ «SILVER LINE»

Цей акт складено про те, що у виробничій діяльності ТОВ «SILVER LINE» було використано результати кваліфікаційної роботи рівня «бакалавр» Бабій Дар'ї Віталіївни за темою «Дизайн-проект інтер'єру ресторану-бару», а саме:

- розробка барної стійки для замовника
- розробка декоративної стіни за барною стійкою
- підбір оздоблювальних матеріалів, кольорової гами та фактур для стін, підлоги та стелі.

Створення дизайн-проекту приміщення, розробленого Бабій Д.В., дозволило покращити комфорт для відвідувачів майбутнього ресторану, ергономіка стійки дозволяє бармену працювати швидше та ефективніше. Можливість організувати зони: прийом замовлень, видача напоїв, зона оплати. Декоративна стіна за барною стійкою несе функціональну та естетичну роль.

Директор
ТОВ «Silver Line»



Додаток Б

Альбом креслень до кваліфікаційної роботи

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ ТА НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ДИЗАЙН

Факультет дизайну
Кафедра дизайну інтер'єру та меблів

АЛЬБОМ КРЕСЛЕНЬ
до кваліфікаційної роботи
здобувачки освіти першого (бакалаврського) рівня
на тему «Дизайн-проект ресторану-бару»

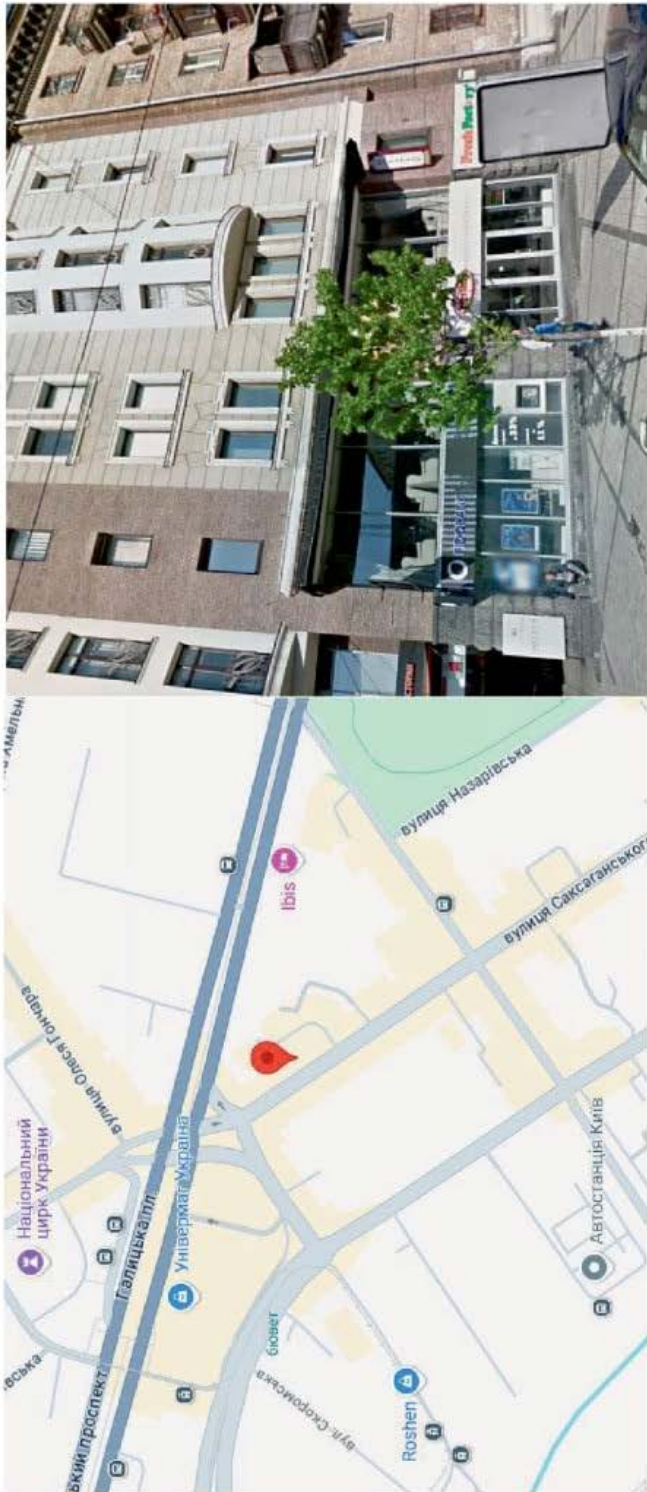
Виконала: здобувачка освіти групи БЗДс-21
спеціальності 022 Дизайн
освітньої програми Дизайн середовища
Бадій Дар'я
Науковий керівник:
старший викладач Ришкевич Наталя

КИЇВ 2025

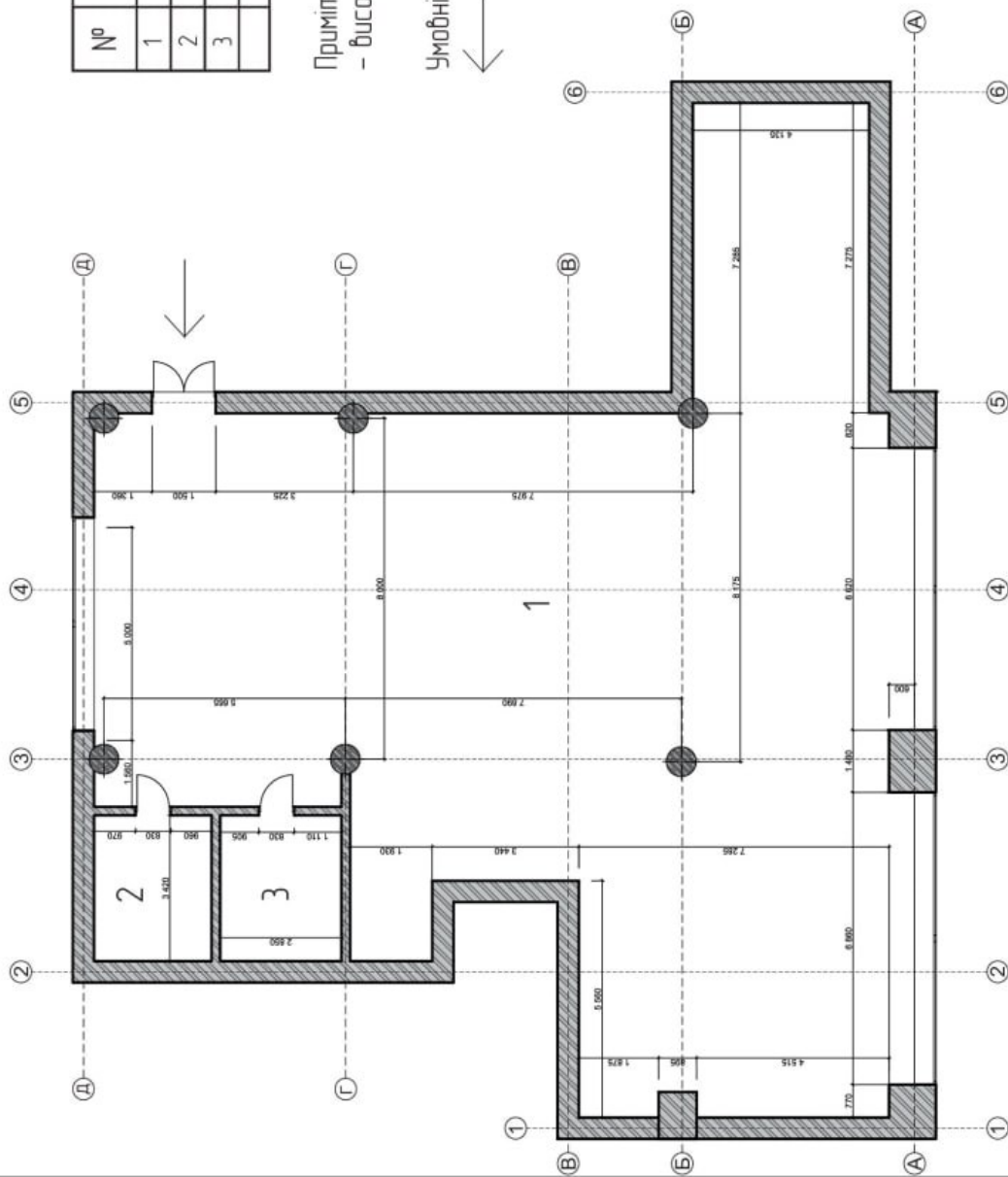
1. Зміст.....	2
2. Вихідні дані.....	3
3. Обмірний план.....	4
4. План монтажу.....	5
5. Зонування.....	6
6. План з медлями.....	7
7. План з приб'язкою медлів.....	8
8. План стелі.....	9
9. План основного освітлення.....	10
10. План розташування вимикачів.....	11
11. План розташування розеток.....	12
12. План підлоги.....	13
13. Розгортки вхідної групи.....	14
14. Розгортки гостьової зали (1).....	15
15. Розгортки гостьової зали (2).....	16
16. Розгортки кухні.....	17
17. Розгортки санвузла.....	18
18. Розробка барної стійки.....	19
19. Розробка декоративної ніші.....	20
20. Специфікація медлів та обладнання.....	21
21. Візуалізації (вхідна група).....	22
22. Візуалізації (гостьова зала).....	23

		Підпис	Дата	Міністр освіти і науки України (власноручний підпис)			
				Договір-проєкт розпоряду-догов			
Висновок	Буди ДВ			Сторін	Аркуш	Аркуш	
Перевірка	Розробка				2	24	
Зміст				КНЗДП			

Для проєкту ресторану-бару обрано другий поверх історичної будівлі на вул. Саксаганського, 120 у Києві. Об'єкт розташований в районі щільної історичної забудови кінця XIX – початку XX століть. Приміщення ресторану-бару займає близько 304 м2. Висота стелі становить 4,2 м.



	Пішес	Датс	Інформаційно робота збудовача історичної нерухомості (націоналістичної рівня)			
			Дизайн-проект ресторану-бару			
Власник	Буда І.Б.					
Проектант	Рішення НД		Висхідні дані			
			НУЗПД			

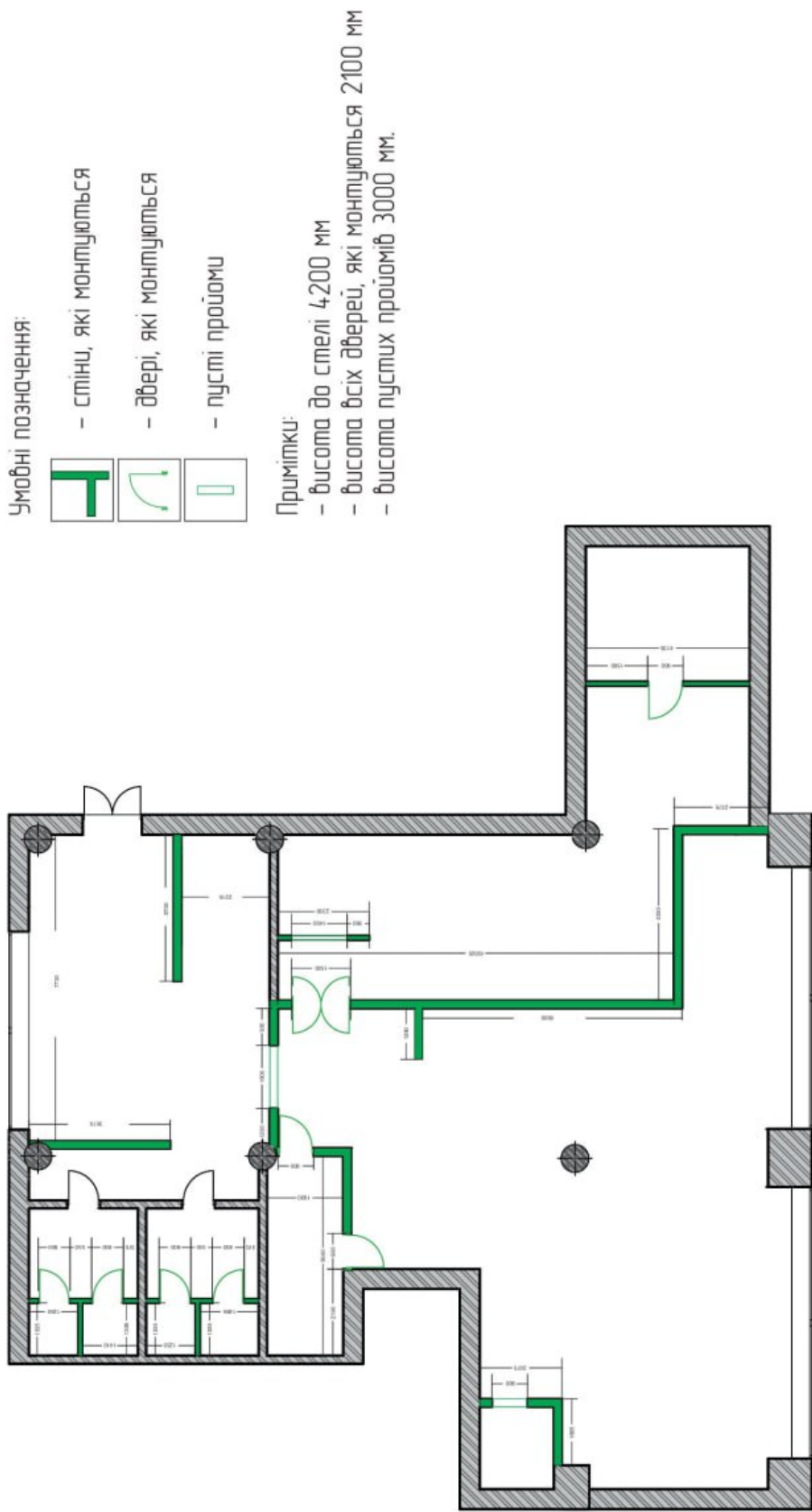


№	Назва	Площа
1	Комерційне приміщення	284,90
2	Санвузол 1	9,44
3	Санвузол 2	9,74
		304,07м2

Примітки:
- висота до стелі 4200 мм.

Умовні позначення:
← - вхід до приміщення.

	Підпис	Дата	Інформаційно-робоча збірка актів, перша (випробувачів) рівня			
			Діагностико-проектно-реконструкційно-дослідницький рівень			
Виконав	Біда Д.В.					
Перевірив	Романчук Н.В.					
			Об'єктний план			
			№57/П			



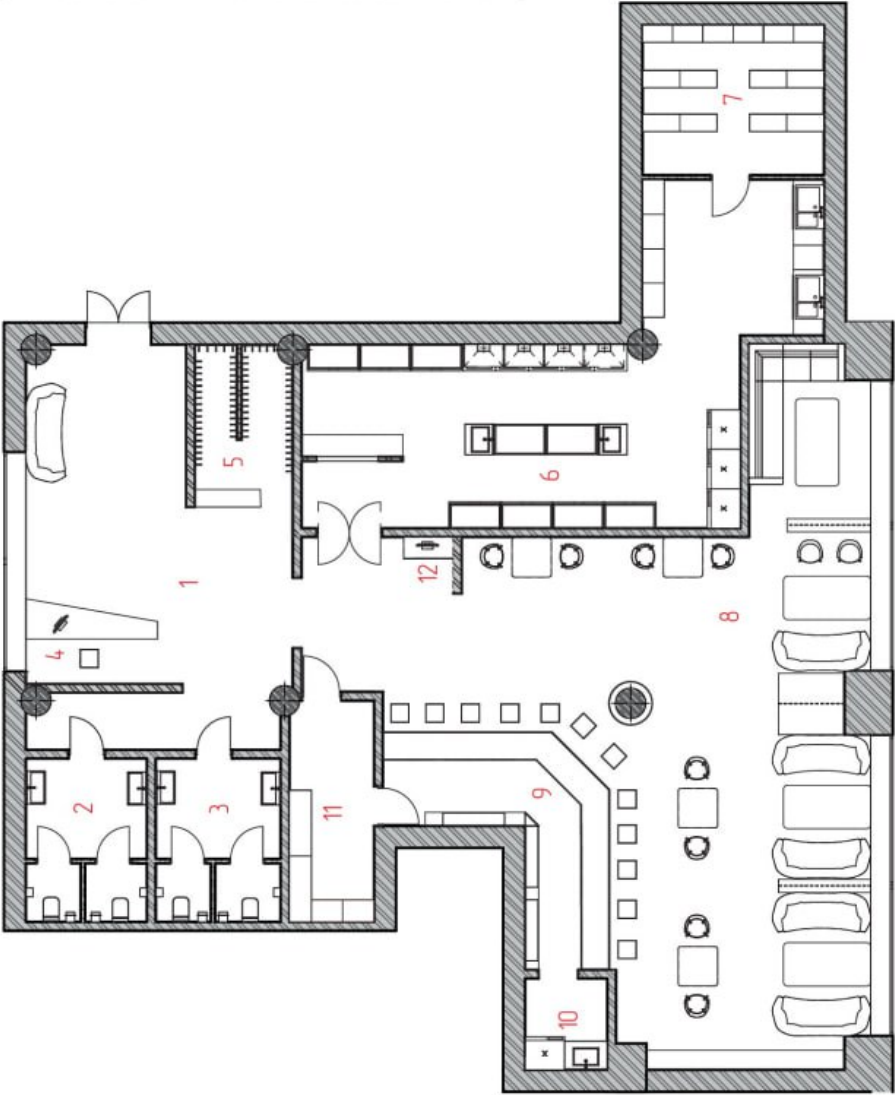
	Підпис	Дата	Інформаційно робота збудована остим першою (випробувачем) рівня			
			Діагностично-проектно-реконструктивна			
Виконав	Біда І.В.					
Перевірив	Рішаківич Н.В.		План монтажу			
			МШПД			

№	Назва	Площа
1	Вхідна група + коридор	37,25
2	Санвузол 1	9,44
3	Санвузол 2	9,74
4	Рецепція	8,29
5	Гардероб	8,26
6	Кухня	48,18
7	Холодильна камера	14,16
8	Гостьова зала	97,95
9	Барна зона	28,73
10	Комора для працівників бару	3,90
11	Тех. приміщення	9,74
12	Зона розрахунку	2,14
		277,78 м2

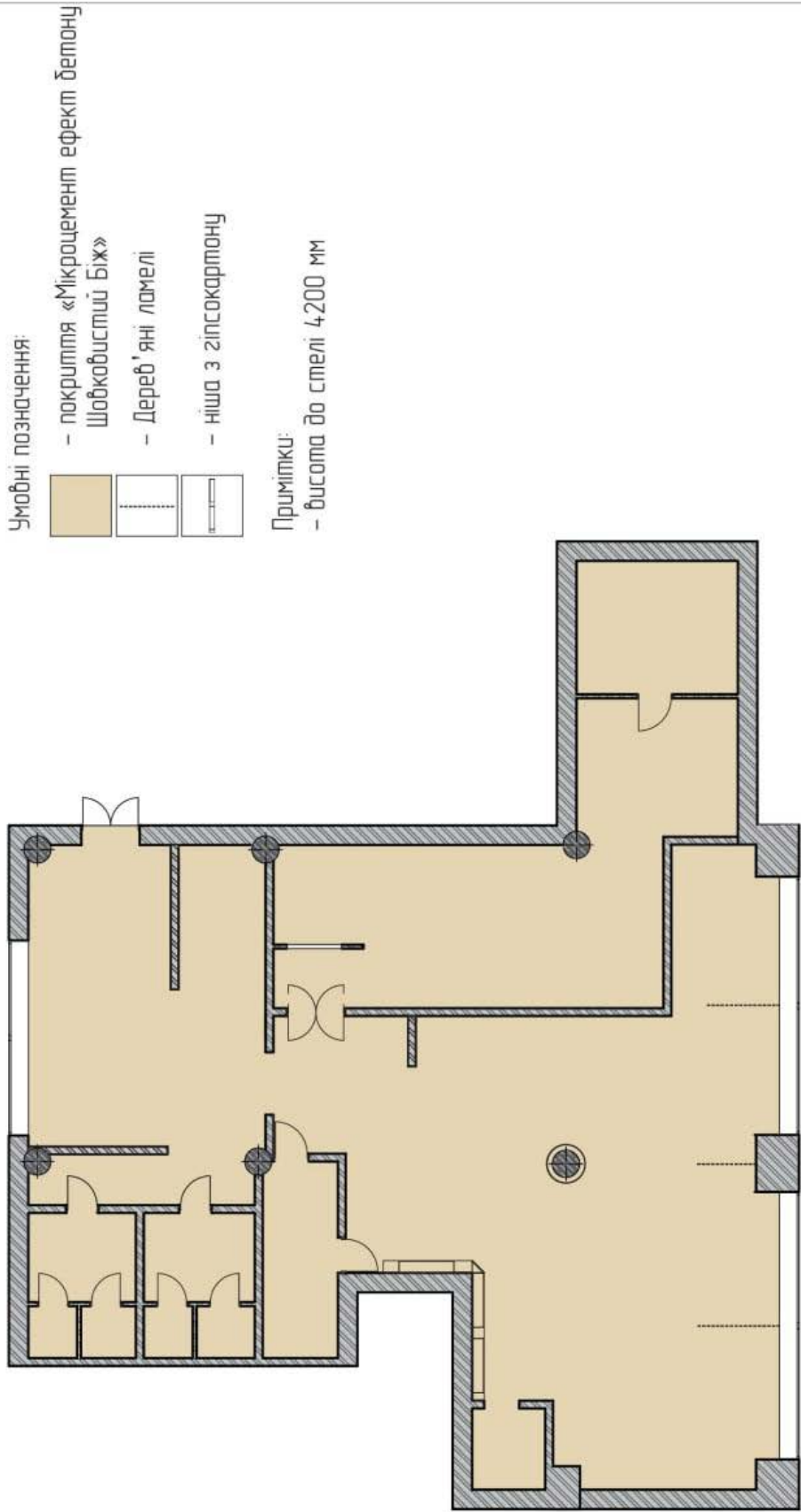


	Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота збудована остим першою (випробувачем) рівня			
Виконав	Бодя Д.В.		Діловод-проект ресторану-бару		Склад	Архитектор
Перевірив	Романенко Н.О.					
			Замовлення		№457/П	

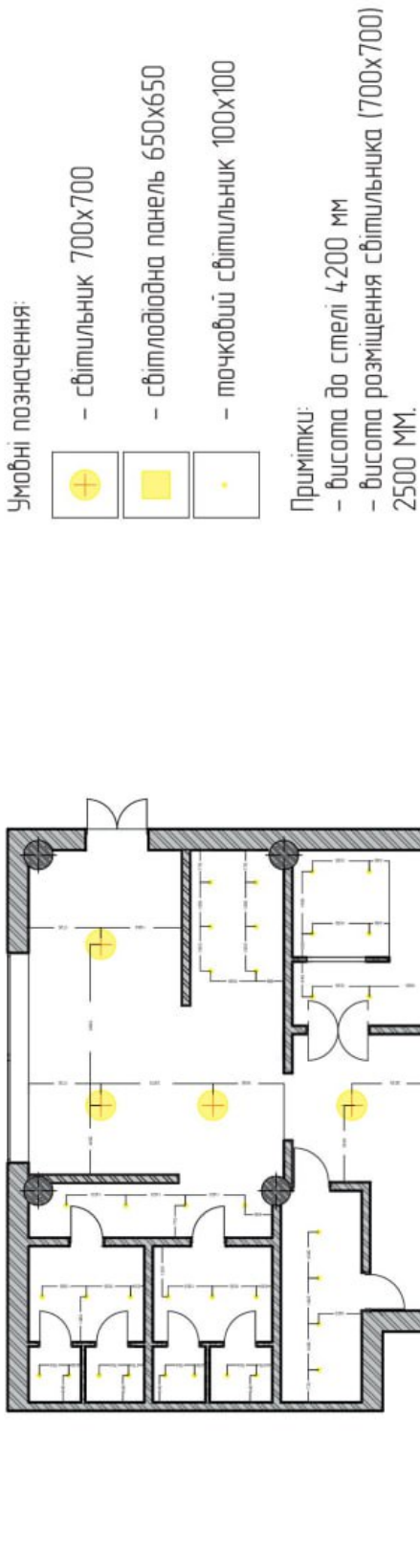
№	Назва	Площа
1	Вхідна група + коридор	37,25
2	Санвузол 1	9,44
3	Санвузол 2	9,74
4	Рецепція	8,29
5	Гардероб	8,26
6	Кухня	48,18
7	Холодильна камера	14,16
8	Гостьова зала	97,95
9	Барна зона	28,73
10	Комора для працівників бару	3,90
11	Тех. приміщення	9,74
12	Зона розрахунку	2,14
		277,78 м2



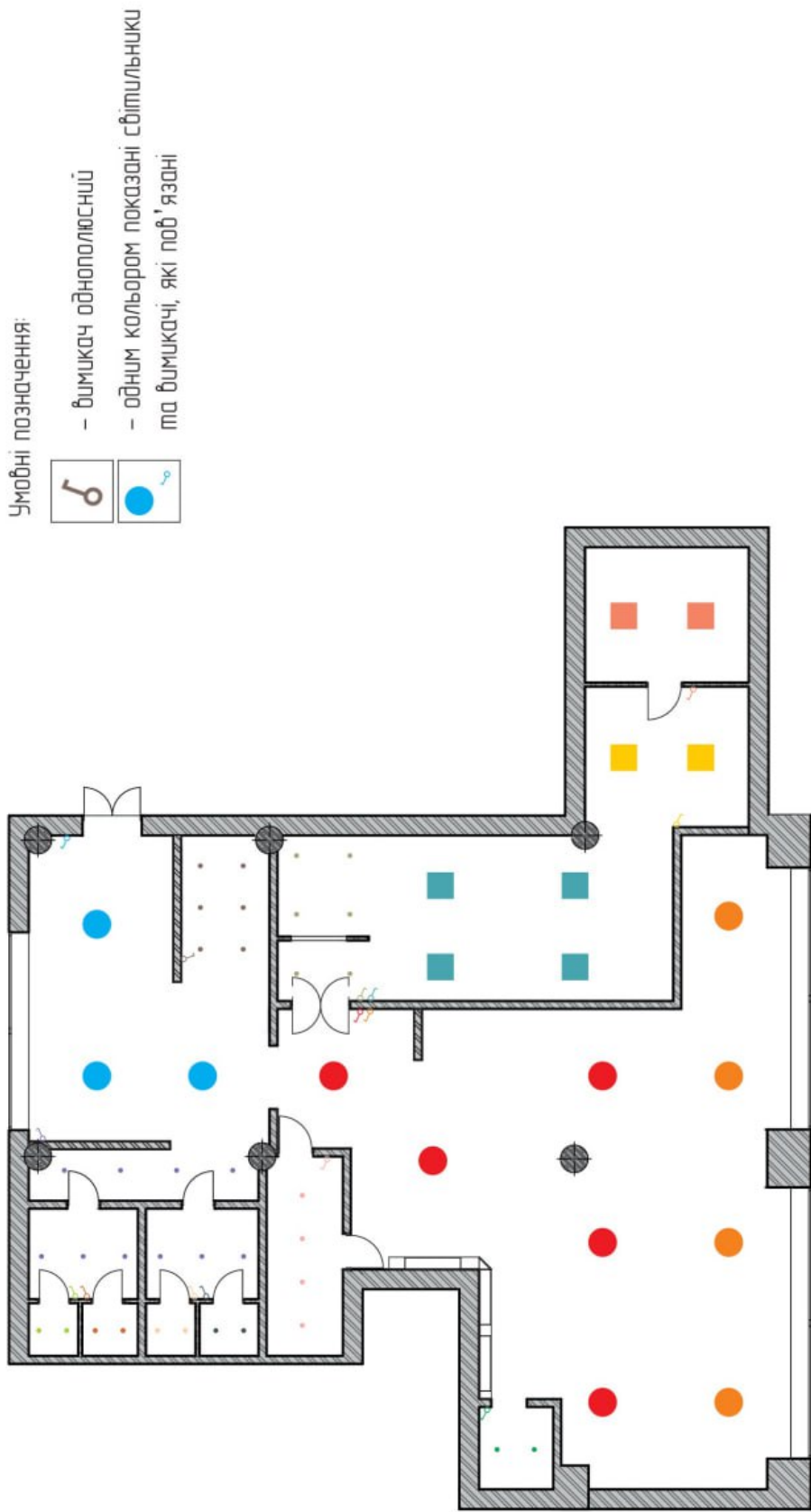
	Підпис	Дата	Кваліфікаційно-робоча збірка: асист. першого (випробувачого) рівня			
Викладач	Біда І.В.		Діагност.-проект. ресторану-бару		Спеціал.	Аркуш
Перевірив	Романчук Н.О.		План з меблями		№45/ПД	



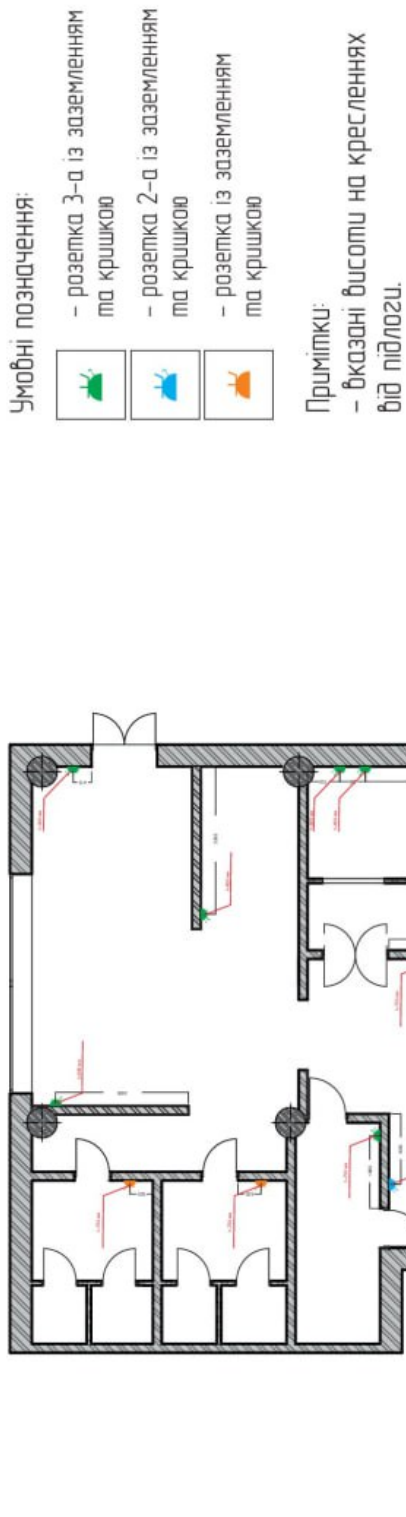
	Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота збудована після першого (випробувального) рівня			
			Дизайн-проект ресторану-бару			
Виконав	Біда І.Б.					
Перевірив	Риженко Н.О.		План стелі			
			МШЗД			



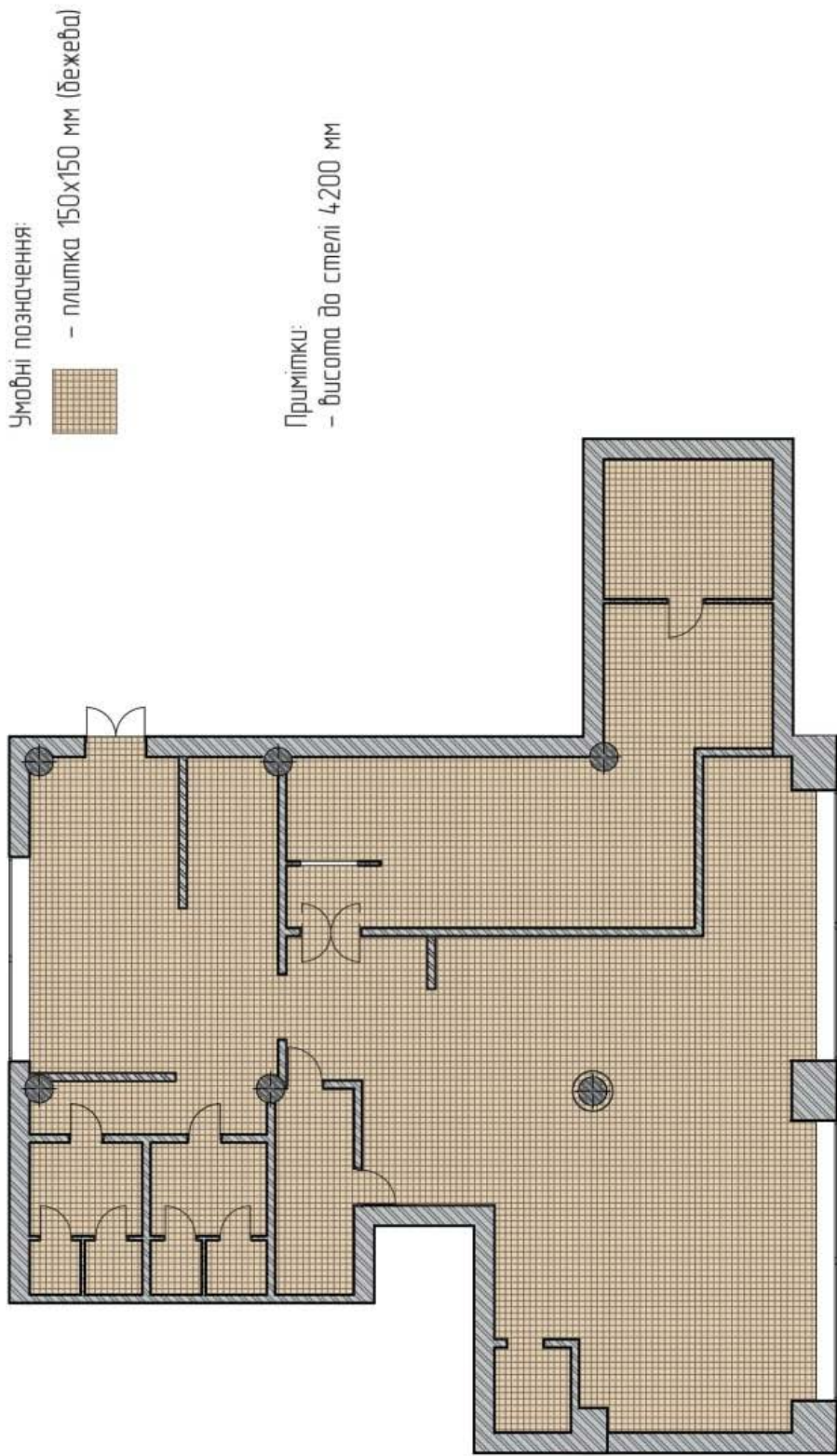
	Підпис	Дата	Інформаційно робота збудована остати першого (випробувального) рівня			
			Діагностично-проектно розроблено			
Висота	Будів. ДБ		Стан	Акти	Архив	
Період	Рішення		План освітлення			
			МЗСД			



	Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота: з'ясування електричної мережі (випробувальний рівень)			
			Діагностика простору ресторану-бару			
Виконав	Біда І.В.					
Перевірив	Рішаківич Н.І.		План розташування вимикачів			
			МНУ/ПД			

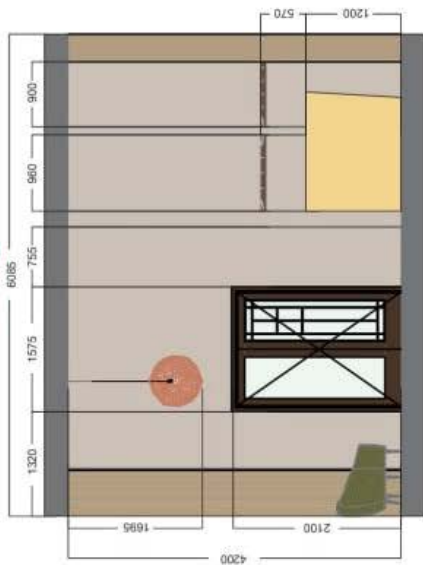


	Підпис	Дата	Інформаційно-робоча збірка актів, першоз (випадковий) рівень			
Виконав	Біда Д.В.		Діагностично-проектно-ремонтно-будівельний			
Перевірив	Рішаківич Н.В.		План розташування розеток			
			Склад	Архив	Архив	Архив
			МШЗД			

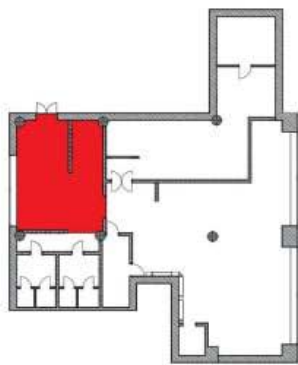
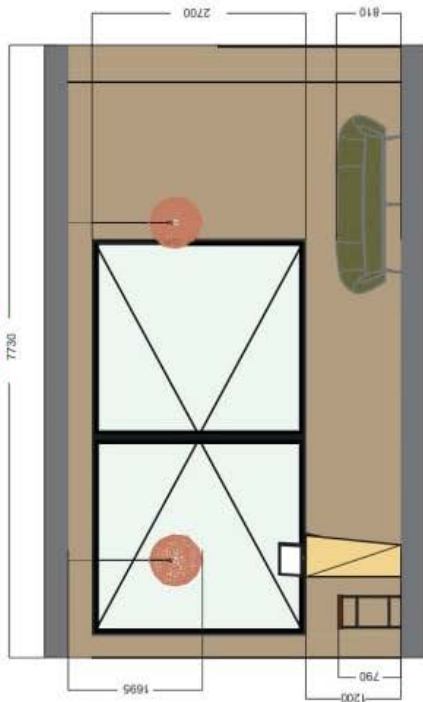


	Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота збудована істини, першою (випадковим) рівня			
			Дизайн-проект ресторану-бару			
Висота	Будів. ДБ					
Період	Рішення	№	План підлоги			
			№5/1Д			

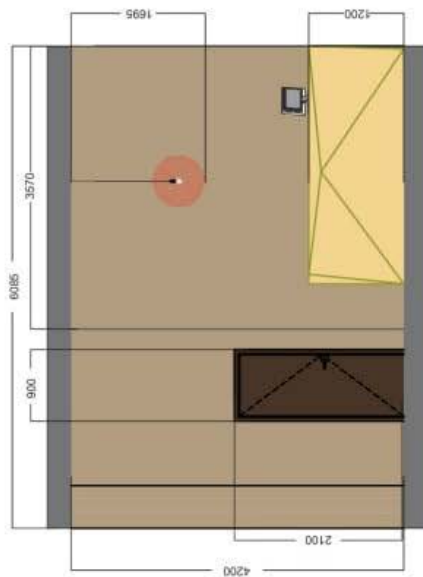
A-B



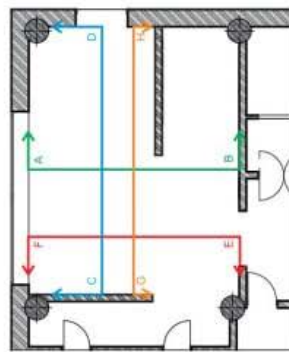
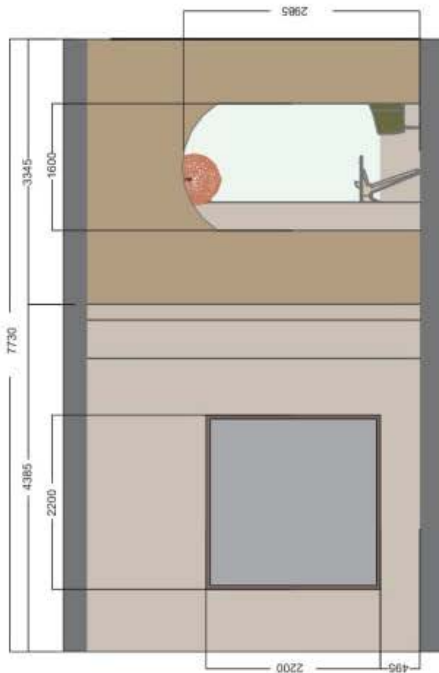
C-D



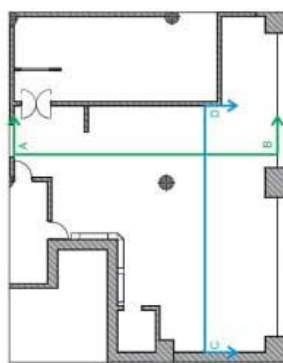
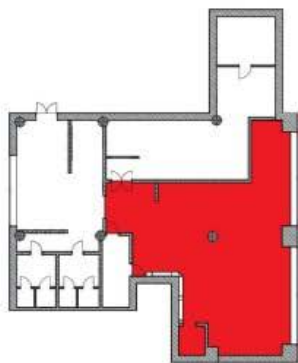
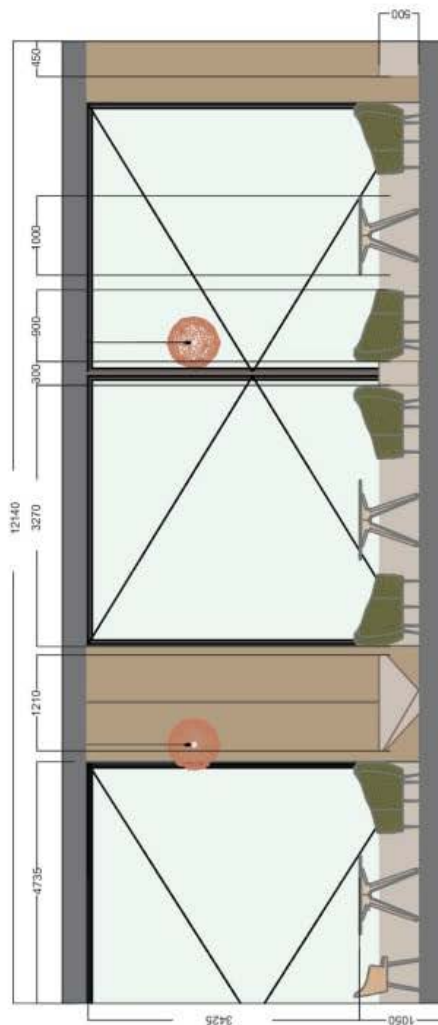
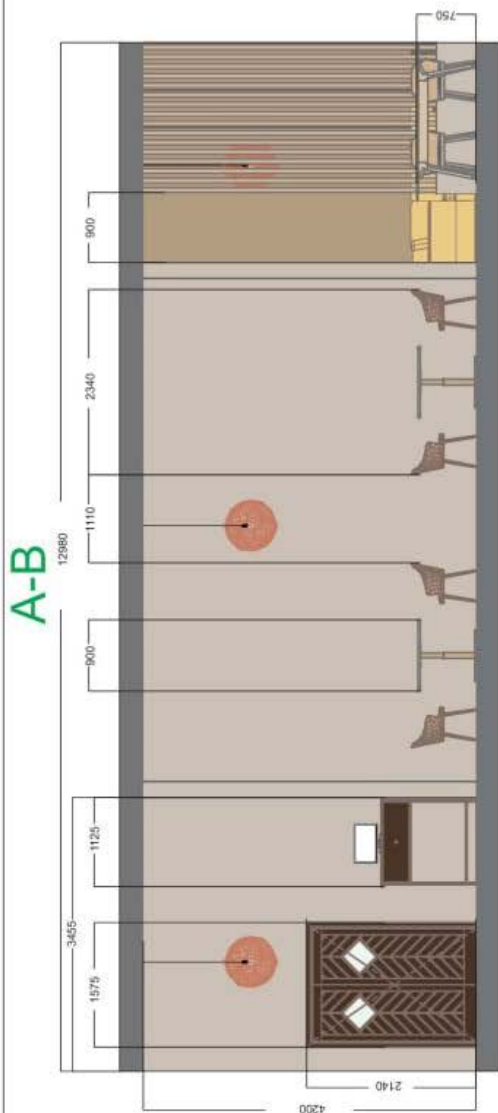
F-E



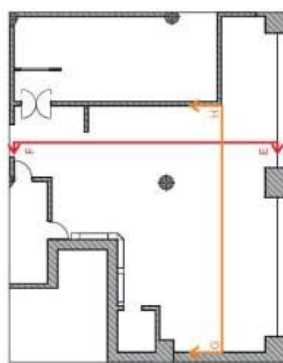
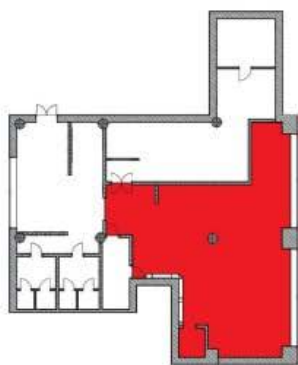
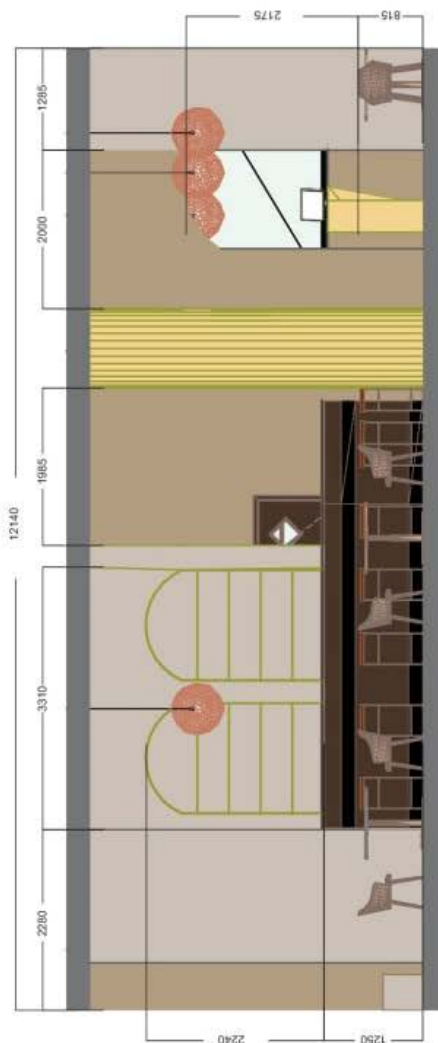
G-H



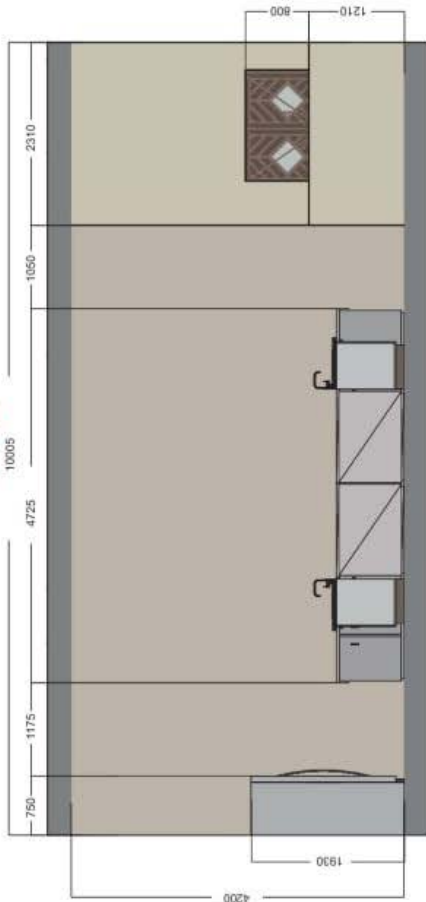
	Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота з підготовки кваліфікації персоналу (всесвітньою рівень)			
			Діагностика-проект розстановки меблів			
Виконав	Біда І.Б.		Студент	Автори		
Перевірив	Риженко Н.Д.		Розробники: Бідніч Ірина		№57/Д	



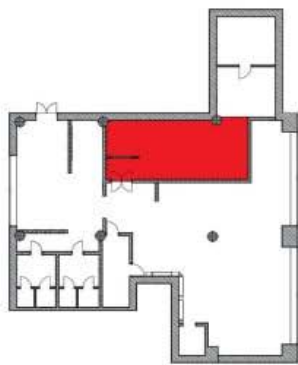
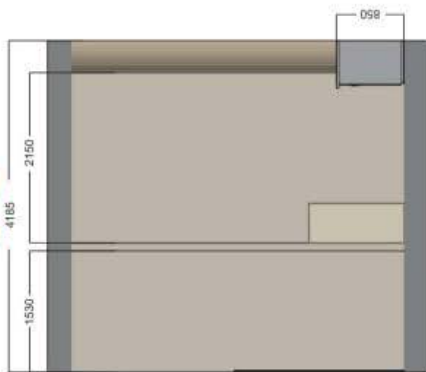
	Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота з підготовки кваліфікації персоналу (всесвітній рівень)			
			Діагностика-проект ресторану-бару			
Викладач	Біла І.Б.		Студент	Андрій	Андрій	
Перевірник	Романчук Н.О.		Розробка гостинності залу (ІІ)			
			№57/Д			

[illegible]

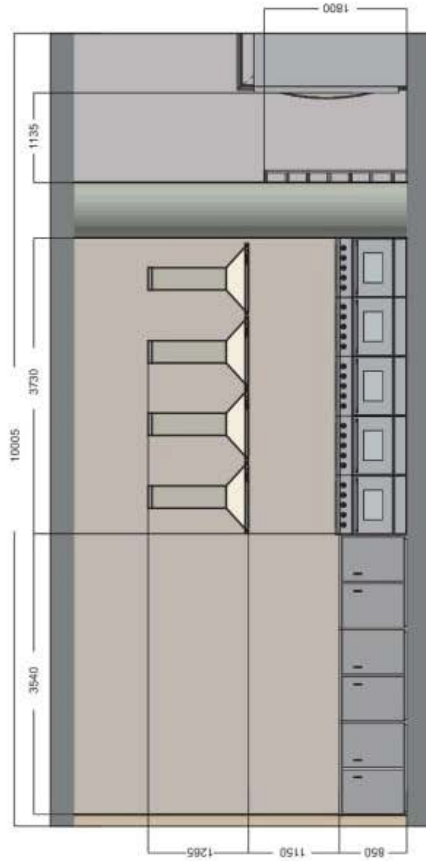
A-B



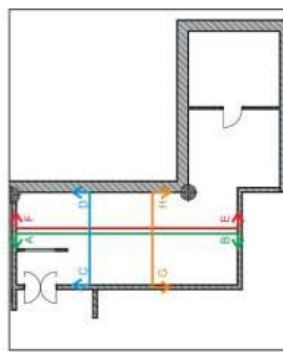
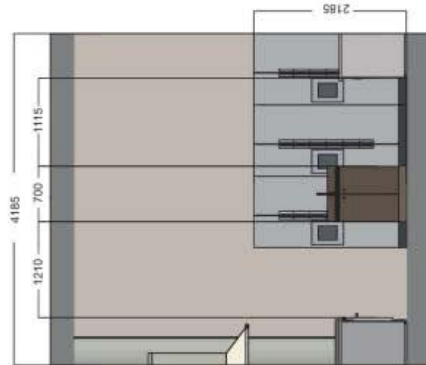
C-D



F-E

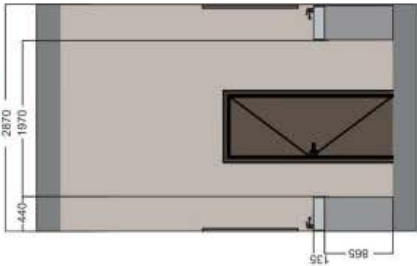


G-H

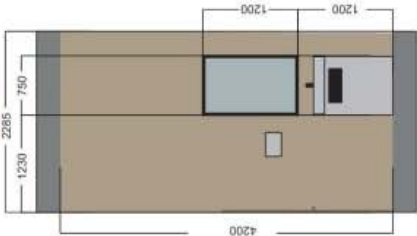


	Підпис	Дата	Інформаційно-робоча збірка кресел першого (вспомогателі) рівня			
			Діагностико-проектно-реконструкційний			
Висновок	Будів. ДБ		Стіни	Архіви	Архив	
Періодич.	Рішення	НД	Розподіл кресел			
			НЗСТД			

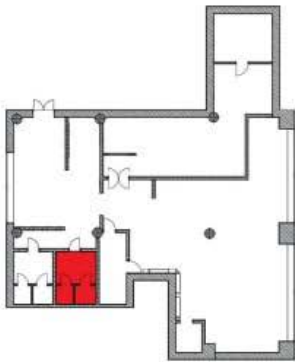
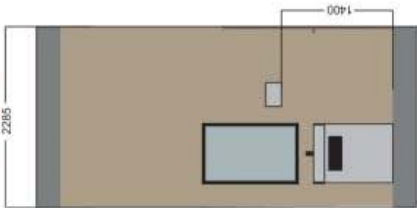
A-B



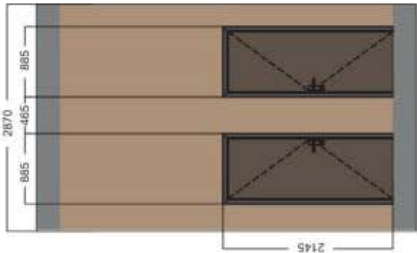
C-D



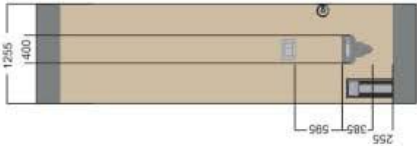
F-E



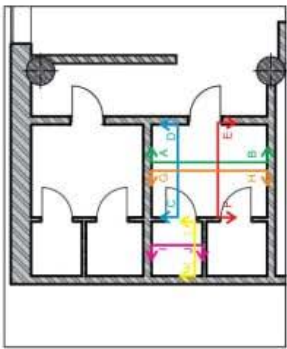
G-H



I-J

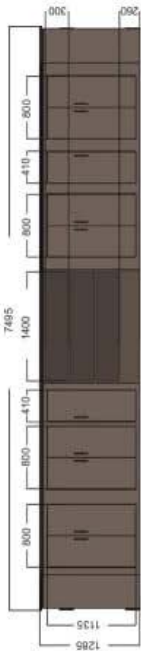


K-L



	Підпис	Дата	Кваліфікаційно-робоча збірка істотних перешкод (випробувачів) рівня				
			Діагностично-проектно-реконструкційно-додатково				
Висновок	Будівля	Будівля	Стан	Аркуш	№57/Д		
Період	Рішення	Рішення	Розглядати				

Вигляд ззаду



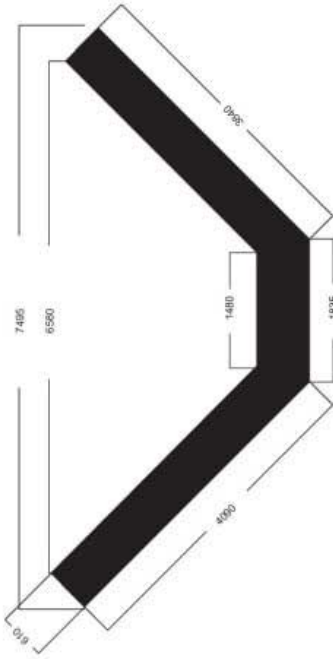
Вигляд спереду



Вигляд збоку



Вигляд згори

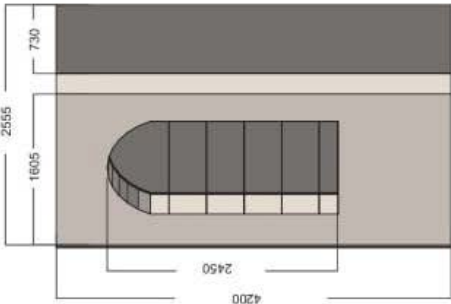


3-Д модель

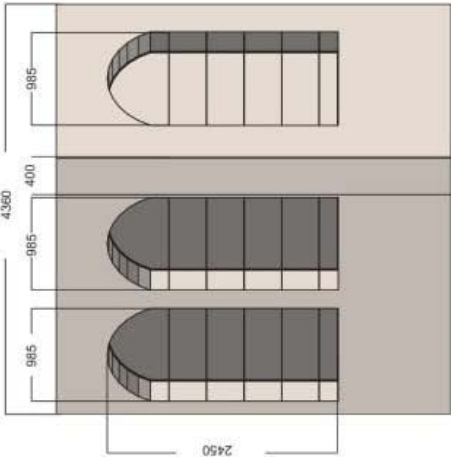


	Підпис	Дата	Інформаційно-робоча збірка кресл першого (випадкового) рівня			
			Діагноз-проект реставрації-зону			
Висновок	Будів. ДБ					
Перевірив	Розробник ДБ		Розробка бар'єрної стіни			
			НУС/ПД			

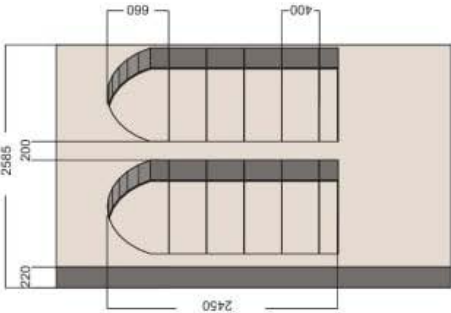
Вигляд зліва



Вигляд спереду



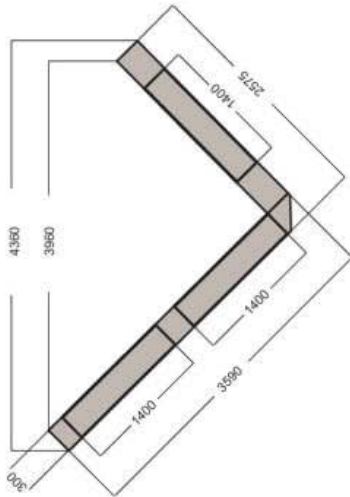
Вигляд справа



3-Д модель



Вигляд згори



	Підпис	Дата	Інформаційно-робоча збірка кресл першого (випробувального) рівня			
			Діагностико-проектно-реконструкційний			
Виконав	Біда І.В.		Студент	Архитектор		
Перевірив	Риженко Н.В.		Розробник дисертаційної роботи		НУБІП	

№	Назва елемента	Кількість	Матеріал
1	Стіл прямокутний	4	Дерево натуральне
2	Стіл квадратний	4	Дерево натуральне
3	Стілець дерев'яний	10	Дерево натуральне
4	Диван обтічної форми	7	Тканина, оливковий колір
5	Диван кутовий	1	Тканина, коричнево-зелений
6	Барні стільці	13	Шкіра + метал
7	Барна стійка	1	Камінь / бетон + дерево
8	Конструкція з нішами	1 (3 ніші)	Гіпсокартон, скляні полиці, підвітка
9	Лампи підвісні	9	Плетений ротанг
10	Лампи вбудовані	8	Метал, скло
11	Світильники точкові	32	Метал, скло
12	Перегородки-рейки	3	Камінь/бетон + дерево
13	Настінний декор (праба)	3	Сухоцвіти / колоски
14	Декоративна колона	1	Перфорований метал
15	Логотип TUM'YAN	2	Плоскорефлекторні джуджі з контражуром
16	Стіл рецепції	1	Дерево + перфорований метал
17	Стіл гардеробу	1	Дерево + перфорований метал
18	Стіл видачі замовлень	1	Нержавіюча сталь
19	Вішаки	74	Металеб, настінні
20	Монітор	2	Для каси / для рецепції
21	Мийка	9	Нержавіюча сталь
22	Плита	5	Професійна кухонна
23	Витяжка	4	Промислова
24	Робочі поверхні	9	Нержавіюча сталь
25	Холодильник	4	Професійний
26	Стелаж	10	Метал / дерево
27	Унітаз	4	Санфарянс

	Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота збудована остільки першого (високошкільного) рівня		
			Діагностично-проектно-реконструктивний		
Виконав	Біда І.В.				
Перевірив	Романчук І.В.		Спеціалізація: меблі та обладнання		
			№571Д		



	Пішис	Датс	Інформаційно-робоча зйобудова істоту, першога (Воспідарственої) рібне			
			Ділової-проектт ресторану-дору			
Василіа	Евдзі ІІІ					
Регістр	Рішетоу ІІІ		Відомості (Відомо зручн)			
			НУСТІД			



		Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота з підготовки кваліфікації персоналу (всесторонній рівень)			
				Діагностико-проектно-реконструкційно-закупівельно-експлуатаційно-інформаційно-технологічний рівень			
Виконавець	Будівельна компанія						
Розробник	Розробник			Відповідальний за виконання роботи			
				Місце виконання роботи			



	Пішис	Дитя	Класифікація роботи: злісдення істот, першога (всеподприємств) рівня			
			Діагноза-проект ресторану-бару			
Висновки	Будівля ІІІ		Стан	Аркуш		
Регіональні	Регіональні		Визначення історії закладу		№557Д	

Додаток В

Демонстраційний планшет до кваліфікаційної роботи

ДИЗАЙН-ПРОЄКТ РЕСТОРАНУ-БАРУ

