

*Колесніченко А. В., Севастьянова М. В., бакалаври,
Шмельова-Нестеренко О. Є., доц.*

Київський національний університет технологій та дизайну
**ДИЗАЙН ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНІВ В УМОВАХ ВОЄННОГО ЧАСУ:
ПСИХОЕМОЦІЙНИЙ КОМФОРТ ТА АДАПТАЦІЯ ПРОСТОРУ
ДО БЕЗПЕКОВИХ ПОТРЕБ ВІДВІДУВАЧІВ**

Анотація. У статті досліджено зміну підходів до проєктування інтер'єрів закладів ресторанного господарства в умовах криз і енергетичних обмежень. Проаналізовано сукупність чинників, що впливають на здатність підприємств забезпечувати безперервність основної діяльності в екстремальних умовах, Систематизовано вимоги до архітектурно-планувальних та інженерних рішень, обґрунтовано використання колористичних рішень та показано, як інтеграція вимог безпеки, ергономіки та психологічного комфорту у просторову організацію інтер'єру ресторану формує стійке та дружнє до користувача середовище. Запропоновано комплексний підхід до формування ресторанного простору, який поєднує функціональні, безпекові та ергономічні аспекти проєктування з метою забезпечення стійкості та конкурентоспроможності галузі в кризових умовах.

Ключові слова: дизайн інтер'єру, ресторан, енергетичні обмеження, технологічна автономність, універсальний дизайн, вогнестійкі матеріали, колористичні рішення, психоемоційний комфорт, ергономіка простору, адаптивне проєктування, дизайн середовища.

*Kolesnichenko A. V., Sevastyanova M. V., Bachelors,
Shmelova-Nesterenko O. Ye., Assoc.*

Kyiv National University of Technologies and Design

**INTERIOR DESIGN OF RESTAURANTS IN WARTIME: PSYCHO-EMOTIONAL
COMFORT AND ADAPTATION OF SPACE TO VISITORS' SAFETY NEEDS**

Abstract. The article examines changes in approaches to the design of restaurant interiors under crisis conditions and energy constraints. It analyzes a set of factors that influence the ability of enterprises to ensure the continuity of their core activities in extreme conditions, systematizes the requirements for architectural, planning and engineering solutions, substantiates the use of color solutions, and demonstrates how the integration of safety, ergonomic and psycho-emotional requirements into the spatial organization of the restaurant interior shapes a resilient and user-friendly environment. A comprehensive approach to the formation of restaurant space is proposed, combining functional, safety and ergonomic aspects of design with the aim of ensuring the resilience and competitiveness of the industry in crisis conditions.

Keywords: interior design, restaurant, energy constraints, technological autonomy, universal design, fire-resistant materials, color solutions, psycho-emotional comfort, spatial ergonomics, adaptive design, environmental design.

Вступ. Ресторан – це організований простір, призначений для приготування та споживання їжі, де поєднуються кулінарні, соціальні та естетичні функції. Він виконує не лише роль закладу харчування, а й є місцем відпочинку, спілкування та психологічного розвантаження, що безпосередньо впливає на психоемоційний стан відвідувачів та формує їхнє загальне враження про заклад.

В умовах воєнного часу комфорт і безпека стають ключовими, адже ресторанний простір здатний підтримувати емоційний стан людини. Відповідна організація простору,

зокрема освітлення, колірна гама, акустика та меблювання, допомагає відвідувачам розслабитися, знизити рівень стресу та отримати приємний досвід перебування в закладі.

У сучасних ресторанах особливу увагу приділяють інклюзивності простору, оскільки вона є важливим чинником комфортного та безпечного відпочинку. Власники намагаються враховувати потреби різних категорій відвідувачів, зокрема людей з обмеженими фізичними можливостями, батьків з дітьми та літніх людей, організовуючи простір так, щоб забезпечити усім рівний доступ до послуг. Інклюзивний дизайн не лише підвищує фізичну зручність, а й формує психологічний комфорт, відчуття турботи та соціальної взаємодії, що особливо важливо у стресових та нестабільних умовах.

Під час планування закладів необхідно передбачити зручні проходи, пандуси та комфортні зони для очікування та відпочинку. Важливе значення має також безпечне розташування закладу, близькість до укриттів та продумані маршрути евакуації, які допомагають відвідувачам відчувати спокій і впевненість навіть у складних умовах. Таким чином, інтер'єр ресторану в умовах воєнного часу розглядається як цілісна система, де просторові, технічні та емоційні параметри повинні працювати узгоджено.

Постановка завдання. Метою цього дослідження є аналіз особливостей організації ресторанного простору як інструменту підтримки психоемоційного стану та безпечного відпочинку відвідувачів у воєнний час. Ключовим аспектом дослідження є взаємодія між дизайном інтер'єру, функціональністю закладу, інклюзивністю, сучасними тенденціями розвитку ресторанного бізнесу та безпечним розташуванням закладів, що забезпечує емоційний комфорт та безпеку відвідувачів [1].

Результати дослідження. За результатами опитування українських рестораторів встановлено, що найбільших втрат від початку повномасштабного вторгнення зазнали заклади громадського харчування середнього цінового сегменту. Натомість підприємства, орієнтовані на споживачів із низьким або нижчим за середній рівнем доходу, продовжують розвиватися завдяки зростанню попиту на швидку та доступну їжу (зокрема, концепції «на виніс», фаст-фуд). Заклади преміум-формату утримують свої позиції за рахунок сформованої цільової аудиторії та постійних відвідувачів. Також активно розвивається електронна комерція, що дозволяє клієнтам замовляти їжу онлайн та отримувати її безпосередньо додому.

Значний вплив на функціонування закладів та сценарії використання простору мають обмеження воєнного часу, зокрема комендантська година та необхідність дотримання вимог під час повітряних тривог. Водночас актуалізувалася потреба у швидкій і гнучкій логістиці доставки готової продукції. Важливим чинником залишається також місце розташування закладів, що визначає рівень попиту та специфіку функціонування ресторанного бізнесу [2].

В умовах енергетичної нестабільності заклади харчування стикаються з необхідністю технологічної адаптації до частих блекаутів. Для забезпечення безперебійної роботи активно використовуються бензинові, дизельні та газові генератори, а також сонячні панелі. Експерти відзначають доцільність застосування саме газових генераторів, оскільки вони працюють тихіше, більш економічно та можуть функціонувати на біогазі, що сприяє екологічній стійкості. Водночас кожен генератор повинен мати резерв потужності. Подібні рішення визначають вимоги до розміщення обладнання, організації вентиляції та акустичного захисту, що необхідно враховувати при проектуванні інтер'єру.

Заклади громадського харчування поступово переходять на обладнання, яке дозволяє працювати без електрики. Особливо ефективними виявилися дров'яні печі, що не лише забезпечують автономність, а й створюють унікальний гастрономічний досвід, повертаючи популярність традиційним способам приготування. Для малих кав'ярень чи

піцерій такий формат стає вигідним рішенням. Паралельно зростає попит на мангали та грилі, що дозволяють готувати страви на відкритому вогні. Хоча такі технології потребують додаткового простору, вони значно зменшують залежність від електропостачання. Під час організації простору це означає потребу у формуванні безпечних «гарячих» зон, візуальному відокремленні зони приготування їжі від залу при збереженні концепції «відкритої кухні» та створенні привабливих акцентів навколо відкритих вогнищ.

Більш технологічним, але дорогим варіантом є використання хосперів – печей-грилів на деревному вугіллі. Попри високу вартість обладнання, вони демонструють ефективність у періоди блекаутів і водночас підвищують статус закладу. Іншим напрямом адаптації є впровадження газових пароконвектоматів, які споживають менше електроенергії та можуть підключатися до магістрального газопроводу, забезпечуючи стабільну роботу кухні. Заклади швидкого харчування дедалі частіше використовують газові грилі, фритюрниці та плити, що робить їхню діяльність більш автономною.

Крім кухонного обладнання, особливу увагу приділяють підтриманню роботи базових систем: освітлення, інтернету, терміналів для оплати, що забезпечує збереження якості обслуговування і комфорт для відвідувачів навіть за умов обмеженого енергопостачання. Часто ресторани переглядають меню, орієнтуючись на страви з коротким терміном приготування, сезонні овочі та продукти, що не потребують тривалого зберігання. При проєктуванні інтер'єру це стимулює до використання автономних та аварійних систем освітлення (акумуляторних світильників, свічок у безпечних утримувачах), гнучких схем розміщення посадкових місць і компактних зон очікування для замовлень «to go».

Перспективною моделлю адаптації ресторанного простору є розміщення закладу в напівпідвальному приміщенні, яке за умови відповідного інженерного та дизайнерського опрацювання може виконувати одночасно функції закладу харчування та тимчасового укриття. Завдяки автономному живленню, наявності інтернету та можливості безпечного перебування під час повітряних тривог такий заклад не лише може утримати позиції, а й розширити мережу. Таким чином, навіть за кризових умов ресторанний бізнес може не лише виживати, а й розвиватися, якщо орієнтується на безпеку, автономність і комфорт відвідувачів.

У контексті забезпечення фізичної та психоемоційної безпеки відвідувачів особливого значення набувають інженерно-проєктні та дизайн-рішення. Нормативні вимоги до евакуації, інклюзивності та пожежної безпеки формують вихідні рамки для архітектурно-планувальних рішень інтер'єру, визначаючи мінімальні габарити проходів, параметри дверних прорізів, місця розташування виходів і сходів.

Шляхи та виходи, передбачені для евакуації відвідувачів і персоналу, повинні відповідати чинним нормам [3] та іншим нормативним документам. Основною метою цих вимог є забезпечення оперативної евакуації відвідувачів і персоналу з будівлі у разі надзвичайної ситуації. Як зазначено у чинних будівельних нормах, мінімальна ширина евакуаційних проходів для комфортного пересування становить 1,0 м. У межах окремого приміщення допускається зменшення ширини до 0,7 м лише для проходів до одиночних робочих місць. Висота шляхів евакуації повинна бути не меншою ніж 2,0 м [3]. Ці параметри впливають на структуру планувальних рішень: ширину коридорів, організацію посадкових рядів, розміщення барних стійок і перегородок, які не можуть створювати «вузькі місця» на шляху евакуації.

Крім того, згідно з вимогами інклюзивності середовища, при проєктуванні закладів громадського харчування необхідно враховувати потреби маломобільних груп населення. Ширина маршрутів для забезпечення безперешкодного руху користувачів

крісел колісних має становити не менше 1,2 м [4]. Це зумовлює потребу в формуванні логічних та прямих маршрутів руху, уникненні зайвих поворотів і перепадів висот, продуманому розташуванні меблів і декоративних елементів.

Двері на шляхах евакуації повинні мати ширину не менше 850–900 мм та легко відчинятися назовні, забезпечуючи вільний і безпечний вихід із приміщення. У місцях основних евакуаційних напрямків забороняється встановлювати обертові двері, розсувні системи без аварійного режиму відкривання та турнікети, оскільки це може ускладнювати або повністю заблокувати рух у разі евакуації. Також для комфортного пересування двері слід облаштовувати спеціальними механізмами, що дають змогу фіксувати дверні полотна у зачиненому та відчиненому положенні. Висота порогів не має перевищувати 2,5 см, а при висоті понад 4 см повинні бути похилі скоси. Дизайн дверних блоків у такому разі поєднує вимоги безпеки з візуальною айдентикою закладу: використовуються контрастні ручки, чіткі контури прорізів, достатня освітленість зон входу та виходу.

Евакуаційні маршрути мають бути повністю вільними. Не допускається їх зашарашення меблями, обладнанням, інвентарем, матеріалами або іншими предметами, що можуть ускладнювати рух та зменшувати ширину проходу. Це вимагає від дизайнерів уважного ставлення до розміщення декоративних інсталяцій, озеленення, мобільних елементів інтер'єру, щоб вони не блокували основні шляхи руху.

Евакуаційні шляхи та виходи позначаються відповідно до вимог чинних стандартів з графічних символів [5]. Використовуються стандартні знаки безпеки з чітким зазначенням напрямку руху. Система візуальної навігації (пиктограми, стрілки, текстові вказівники) може бути інтегрована в загальну концепцію брендингу закладу, однак не повинна спотворювати затверджені форми та кольори знаків безпеки.

Коридори, евакуаційні проходи та зовнішні сходи повинні бути обладнані евакуаційним освітленням, яке забезпечує можливість орієнтування у просторі, а у разі відключення основного живлення має діяти аварійне освітлення. У закладах, де одночасно можуть перебувати понад 100 осіб, виходи повинні бути позначені світловими покажчиками «Вихід» (білий напис на зеленому тлі), підключеними до аварійного джерела живлення. У дизайні інтер'єру такі світлові елементи доцільно поєднувати з м'яким фоновим освітленням, яке не створює засліплюючих контрастів і дозволяє легко зчитувати шлях евакуації навіть при частковому затемненні залу.

У доступних та добре видимих місцях обов'язково розміщується план евакуації. Для окремих приміщень допускається мінімальний розмір формату A4. План повинен включати схему будівлі з позначенням евакуаційних маршрутів, виходів, засобів первинного пожежогасіння, аварійного обладнання та інструкцій щодо дій у разі надзвичайної ситуації. Для зручності сприйняття такі плани можуть доповнюватися спрощеними графічними схемами на рівні погляду відвідувача, виконаними в єдиному стилі з навігаційною системою інтер'єру.

Приміщення, що має лише один евакуаційний вихід, може одночасно вміщувати не більше 50 осіб.

Під час облаштування літніх майданчиків необхідно забезпечити безперешкодний рух пішоходів та доступність для маломобільних груп населення.

Персонал повинен бути ознайомлений із правилами евакуації та забезпечений засобами додаткового освітлення на випадок аварійного вимкнення електроенергії у разі надзвичайної ситуації.

У закладах ресторанного типу найчастіше використовують матеріали, що добре витримують щоденні механічні навантаження, а саме натуральну деревину, метали та високоякісні полімери. Найбільше навантаження припадає на посадкові меблі, особливо

стілці, через їх активне використання та переміщення. Тому доцільно обирати вироби підвищеної міцності, що зменшує частоту ремонту та оновлення інтер'єру. При виборі матеріалів і конструкцій меблів варто орієнтуватися на чинні вимоги з пожежної безпеки [6], як основний нормативний документ, де прописані основні вимоги до безпечного використання меблів у громадських приміщеннях.

Сучасні тенденції у дизайні ресторанів передбачають поєднання природних матеріалів, нейтральної колірної гами та багатофункціонального зонування. Зростає популярність мобільних меблів, трансформованих зон і виробів із можливістю повторного використання, що дозволяють легко адаптувати простір під різні формати роботи закладу. Такі тенденції відповідають актуальним потребам часу, поєднуючи гнучкість, безпеку та екологічну свідомість [7].

Матеріали й дизайн меблів мають відповідати формату закладу. У ресторанах зазвичай використовують масивні, комфортні моделі, зокрема дивани та крісла з ергономічною посадкою, які сприяють тривалому перебуванню гостей. У кафе та закладах швидкого харчування частіше зустрічаються компактні стільці з пластику або легкого металу, без підлокітників, що полегшує їхнє переміщення та оптимізує використання площі.

Окрему увагу слід приділяти вогнестійкості матеріалів, адже від того, з чого виготовлені столи, стільці чи м'які меблі, залежить швидкість поширення полум'я та час, який матимуть люди для безпечної евакуації. У громадських приміщеннях рекомендовано використовувати матеріали, що не підтримують горіння або мають спеціальну вогнезахисну обробку. Це стосується насамперед елементів із деревини, текстильної оббивки та декоративних панелей.

Найбільш стійкими до високих температур є металеві конструкції, зокрема сталь та алюміній, які не підтримують горіння. Безпечним варіантом є також загартоване або армоване скло. Окрему групу становлять полімерні матеріали, які після спеціальної обробки антипіренами мають знижену займистість. Натомість деревина та матеріали на її основі у необробленому вигляді належать до легкозаймистих. Однак їхню вогнестійкість можна значно підвищити завдяки антипіреновим просоченням і спеціальним покриттям. Подібні вимоги також стосуються текстильних матеріалів, для оббивки рекомендується використовувати тканини з низькою займистістю або оброблені вогнезахисними засобами.

Грамотний підбір матеріалів підвищує безпеку простору та формує цілісний образ інтер'єру: поєднання термостійких основ, антипіренових покриттів і відмови від надлишкових легкозаймистих елементів зменшує ризики поширення вогню та дозволяє досягти балансу між естетичністю й безпечністю середовища. При цьому необхідно зважати на тактильні й візуальні якості матеріалів, щоб інтер'єр не виглядав «технічним» чи надто холодним, а сприймався як комфортний і гостинний.

Для створення психоемоційно комфортного середовища, що є ключовою вимогою в умовах воєнного стану, застосовується принцип психологічного впливу кольорів. Кольори здатні впливати на емоції, настрій та навіть певною мірою змінювати поведінку людини, як зазначає психолог-психоаналітик Христина Рахубовська [8]. Це відбувається тому, що кожен відтінок асоціюється з певними почуттями або станом, формуючи відповідні психологічні реакції.

Наприклад, червоний часто провокує активність, може пришвидшувати серцебиття й підсилювати емоційність, створюючи відчуття динаміки та напруги. Синій колір, навпаки, заспокоює емоційний стан, він асоціюється зі стабільністю, допомагає зменшити напруження та налаштовує на розслаблення. Зелений тісно пов'язаний із природою, тому зазвичай допомагає відновити внутрішній баланс, створює відчуття

гармонії та знімає стрес. Жовтий здатен заряджати енергією, піднімати настрій, формувати атмосферу оптимізму та легкості. Фіолетовий часто викликає відчуття занурення в себе, асоціюється з творчим пошуком і духовністю. Помаранчевий створює тепло, відкриту атмосферу, сприяє спілкуванню та додає бадьорості.

У контексті воєнного часу доцільно надавати перевагу спокійним, природно-нейтральним гамам (відтінки зеленого, теплого сірого, бежевого, м'які коричневі тони), які сприяють зниженню тривожності та відновленню відчуття безпеки. Акцентні кольори варто використовувати дозовано – у вигляді локальних вставок, текстилю, освітлення, графіки, уникаючи агресивних контрастів та надмірно яскравих миготливих ефектів, що можуть посилювати стрес. Для зон, які потенційно виконують функції тимчасового укриття, рекомендовані більш приглушені палітри з достатнім рівнем освітленості, що забезпечує комфортну орієнтацію у просторі.

Таким чином, колір може не лише формувати візуальне враження, а й впливати на фізіологічні реакції та емоційне відчуття простору. Правильне поєднання кольорів здатне підтримати баланс і покращити самопочуття людини.

Висновки. За результатами проведеного дослідження встановлено, що в умовах воєнного стану дизайн інтер'єру ресторанів зазнає комплексних змін, поєднуючи дві функції: забезпечення фізичної безпеки користувачів та створення психоемоційно комфортного середовища. Виявлено, що така трансформація формує принципово нові вимоги до проектування ресторанних просторів.

Результати аналізу свідчать, що стабільне функціонування закладів громадського харчування в екстремальних умовах забезпечується поєднанням низки взаємопов'язаних чинників. Ключовою передумовою безперервної роботи є технологічна автономність, яка досягається шляхом використання резервних джерел енергії та адаптації обладнання до альтернативних енергоносіїв. Безпекове проектування базується на дотриманні будівельних норм щодо організації евакуаційних шляхів, що особливо важливо для закладів, які можуть виконувати функцію тимчасового укриття.

Психологічна ергономіка реалізується через науково обґрунтований добір кольорових схем і оздоблювальних матеріалів, спрямованих на зниження рівня стресу та підтримання психологічного комфорту відвідувачів. Водночас інклюзивність простору передбачає врахування потреб маломобільних груп населення, що підвищує загальну безпеку та доступність середовища.

Для підвищення конкурентоспроможності ресторанної сфери в умовах воєнного часу доцільно впроваджувати системний підхід до проектування, який інтегрує вимоги безпеки, ергономіки та психоемоційного благополуччя. Важливим напрямом є підготовка персоналу до дій у надзвичайних ситуаціях і регулярний моніторинг змін у споживчій поведінці, що дозволяє своєчасно адаптувати просторові рішення до нових умов [9].

У статті окреслено комплекс вимог до інтер'єру ресторанних закладів воєнного часу, який поєднує технологічну автономність, нормативні параметри безпеки, ергономічну організацію простору та психоемоційний комфорт відвідувачів, що забезпечує цілісність підходу до проектування. Запропонований підхід може бути використаний як методична основа при реконструкції існуючих ресторанів та проектуванні нових закладів у регіонах із підвищеними ризиками.

Список використаної літератури

1. Tomalia, T., Prylepa, N. (2023). The future of restaurant business in Ukraine: trends and market development opportunities. *Development Service Industry Management*. 2023. Vol. 4. P. 201–206. [https://doi.org/10.31891/dsim-2023-4\(30\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2023-4(30)).

2. Аналіз ринку HoReCa в Україні. Pro-Consulting. 2024. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/rynok-horeca-v-usloviyah-polnomasshtabnoj-voyny>.
3. ДБН В.1.1-7:2016 Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги [Чинний від 31.10.2016 р. № 287]. Вид. офіц. Київ: Мінрегіонбуд України, 2016.
4. ДБН В.2.2-40:2018 Інклюзивність будівель і споруд. Основні положення [Чинний від 30.11.2018 р. № 327]. Вид. офіц. Київ: Мінрегіонбуд України, 2018.
5. ДСТУ EN ISO 7010:2019 Графічні символи. Кольори та знаки безпеки. Зареєстровані знаки безпеки [Чинний від 01.07.2020 р. № 174]. Вид. офіц. Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2019.
6. ДБН В.1.1-7:2016 Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги [Чинний від 31.10.2016 р. № 287]. Вид. офіц. Київ: Мінрегіонбуд України, 2016.
7. 3 INTERIOR DESIGN TRENDS FOR RESTAURANTS IN 2024: ELEVATE YOUR DINING EXPERIENCE. HOSPITALITY INNOVATIONS. 2024. URL: <https://www.hospitalityinnovations.app/article/interior-design-trends-2024>.
8. Як кольори впливають на психіку людини, настрої, почуття та прийняття рішень. *ВолиньPost*. 2024. URL: https://www.volynpost.com/news/226229-ia-kolory-vplyvayut-na-psyhiku-lyudyny-nastrij-pochuttia-ta-priyniattia-rishen#google_vignette/.
9. Удріс-Бородавко Н. Динаміка розвитку українського дизайну під час війни. *Актуальні проблеми сучасного дизайну: матеріали VI Міжнародної науково-практичної конференції* (Київ, 25 квітня 2024 р.). Київ: КНУТД, 2024. С. 197–201.