



УДК 72.012

## ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙН-ПРОЕКТУВАННЯ РЕСТОРАНУ

СЕМИКІНА Олена, ДЯЧЕНКО Ксенія

Київський національний університет технологій та дизайну, Київ, Україна  
[esemykinav@gmail.com](mailto:esemykinav@gmail.com)

*Представлено результати дослідження особливостей дизайн-проектування ресторану у реаліях сьогодення. Мета роботи полягає у визначенні основних етапів розробки дизайн-проекту ресторану та систематизації особливостей формування дизайну ресторанного господарства задля створення оптимально комфортного середовища для відвідувачів.*

**Ключові слова:** дизайн-проектування, дизайн, проект, інтер'єр, ресторан.

### ВСТУП

Однією з головних ланок інфраструктури кожного міста є заклади громадського харчування, зокрема ресторани. Ресторанна індустрія являється однією з найбільш динамічних галузей національної економіки та високорентабельним видом господарської діяльності сьогодення. Сьогодні заклади ресторанного господарства стали частиною життя будь-якої людини, оскільки це не лише місця прийому їжі, а й осередки короткочасної роботи та відпочинку. Розвиток різноманітних кухонь створює попит на відвідування та демонстрацію тематичних закладів, адже харчування це й атмосфера, яка панує у залі, та яка повинна відповідати назві і концепції закладу. З кожним днем кількість закладів зростає, тому досить важливим є етап створення дизайну та його гармонійного поєднання із стилем закладу, що в комбінації відповідає специфікації ресторану, відповідному статусу та виду кухні.

### ПОСТАНОВКА ЗАВДАННЯ

Визначення основних етапів розробки дизайн-проекту ресторану, що включає відповідну систематизацію особливостей формування дизайну ресторанного господарства задля створення комфортного та затишного середовища з дотриманням усіх нормативних вимог проектування даного типу закладів.

### РЕЗУЛЬТАТИ ТА ЇХ ОБГОВОРЕННЯ

Розвиток ресторанної справи набирає неабияких обертів, а процес досить швидкого поширення та впровадження нових стильових напрямків в дизайнах інтер'єрів безумовний [1].

Формування дизайну ресторану досить тісно пов'язане із функціональною організацією закладу, що впливає на рівень комфорту відвідувачів та персоналу загалом. Слід зауважити, що якісний дизайн



інтер'єру ресторану включає в себе детальну візуалізацію майбутнього приміщення, тому доцільно виділити такі базові етапи розробки дизайн-проекту ресторану:

- визначення побажань замовника (зустріч із дизайнером або ж дизайнером-архітектором та обговорення стилістики закладу, планування та орієнтовного бюджету);
- заміри приміщення (проведення замірів приміщення та вивчення специфіки об'єкту);
- розробка креслень (здійснення планування приміщень з розподілом локацій за технологічними процесам, а також зонування розсадки відвідувачів та виділення технологічних зон);
- кошторис (реалізація розрахунку вартості робіт спеціалістів, що залучені до проекту, а також меблів, оздоблювальних та інших матеріалів);
- візуалізація (демонстрація реалістичного 3d-макету із повним відображенням майбутнього інтер'єру ресторану);
- авторський нагляд (регулярний контроль ходу робіт, з метою відповідності результату з візуалізацією та параметрами якості).

Дизайн-проекування ресторану включають визначення кольору, світла, меблів, обладнання, засобів мистецтва, різноманітного оздоблювального матеріалу та функціонального зонування, а також ергономіки у внутрішньому середовищі закладу. Дизайн-проект інтер'єру ресторану дає змогу зберегти оптимальний баланс між мистецтвом, функціональністю й утилітарністю приміщень.

Кольорова гамма являється досить важливим засобом формування дизайну простору ресторану, оскільки саме це забезпечує високоякісний рівень та комфортні умови перебування відвідувачів у середовищі. Також обрання тієї чи іншої кольорової гамми відповідає за відтворення єдиного образу закладу, що дозволяє виявити його унікальне стильове рішення, а також індивідуальність і характер.

Важливим у проектуванні дизайну ресторану є освітлення. Здебільшого приміщення рестораних закладів оформлюють, як з денним так і з штучним освітленням, оскільки основним джерелом світла в денний період є природне освітлення, а у вечірній період – джерела штучного світла. Варто зазначити, що усі джерела освітлення повинні відповідати високим вимогам пожежної безпеки та бути довговічними і надійними [2].

Меблі створюють затишний внутрішній простір для відвідувачів та персоналу, роблячи його комфортним і забезпечуючи виконання функціональних завдань, які стоять перед приміщенням та визначають його візуальний характер.

При виборі матеріалів для оздоблення та опорядження стін, підлоги та стелі інтер'єрів ресторану варто обирати матеріали, які характеризуються зносостійкістю, екологічністю та практичністю використання, оскільки концепція інтер'єру полягає у створенні гармонійного та комфортного простору для відвідувачів.



Функціональне зонування приміщення здебільшого здійснюється за допомогою колірних або ж світлових контрастів, включаючи розміщення меблів та додаткових предметів інтер'єру, які створюють візуально атмосферний ефект.

Значною особливістю проектування є правильно і доцільно сформовані елементи інтер'єру, відповідно до вимог ергономічності, оскільки першочергове значення у облаштуванні залів для відвідувачів та виробничих приміщень мають ергономіка меблів та відстаней між ними. Слід зауважити, що проходи між рядами столів повинні бути достатньо широкими для вільного руху відвідувачів. Існують умовно допустимі рекомендації щодо компоновання та розстановки столів, проте у кожному окремому випадку меблювання залів залежить власне від його планування і форми обслуговування в підприємстві [3].

У всіх закладах ресторанного господарства повинна бути передбачена відповідність вимогам щодо забезпечення безпеки життя і здоров'я відвідувачів. Тому обов'язково має бути якісна система безпеки та система охорони, яка включає камери відеоспостереження, сигналізацію та охоронний персонал.

Досить цікаве дизайн-проекування ресторану можна простежити на прикладі ресторану «Buha» від студії Plusdesign, який розташований в історичній частині Будапешту в Угорщині. Особливість даного проекту полягає в його унікальному дизайні, який представлений ручним розписом, дизайнерськими меблями і досить ефектною фотозоною зі скульптурою «Small Lie» відомого американського художника Kaws, перед якою великими літерами викладено напис «INSTAGRAM» [4].

Зазначений заклад спроектований у будівлі колишньої текстильної фабрики, площею 350 м<sup>2</sup>. Замовники дизайн-проекту хотіли отримати ультрасучасний простір, в якому б гармонійно поєднувалися старовинні стільці від П'єра Жаннере, а власне інтер'єр був би інстаграмно привабливим та запам'ятовувачим. Врешті, автори проекту досить вдало перетворили приміщення текстильної фабрики у стильний концептуальний бар та ресторан, зберігши тим самим основну частину конструктивних елементів у первісному вигляді.

Кольорова гама для внутрішнього простору була запозичена із фасадів будівлі, а теракотовий колір зміг зберегти баланс між старим заводським екстер'єром із червоної цегли та сучасними стильними рішеннями. Також використання саме цього відтінку як основи допомагає простору плавно перетікати з однієї зони в іншу.

Слід зазначити, що матеріалами для оздоблення стали декоративна штукатурка, глазурована мозаїка, метал, тканина букле та еко-шкіра. Подана різноманітність використаних матеріалів зробила дизайн текстурованим і візуально цікавим. Дизайн-проект ресторану також включає різноманітні трендові ідеї екологічності, а також меню і підставки виготовлені з переробленого паперу і пластику. Ресторанний заклад «Buha» складається з двох залів: перший зал являє собою затишний кафетерій для щоденних



зустрічей, а другий зал відрізняється камерною атмосферою, тому здебільшого призначений для проведення веселих вечірок і танців. Дизайнери на відмінно впоралися із зонуванням, тому тепер одна частина ресторану може самостійно працювати цілодобово.

### **ВИСНОВКИ**

Особливості дизайн-проекування ресторану представляють оригінальний дизайн, що дає змогу зберегти гармонійний баланс між функціональністю, мистецтвом та утилітарністю приміщень. Впровадження сучасних, сміливих, неординарних пропозицій у проектуванні подає стильний концепт, який злагоджено поєднується із загальною ідеєю закладу та корпоративною стилістикою. У процесі дизайн-проекування ресторану необхідно враховувати ергономічні норми, функціональне зонування, клас ресторану, конструктивні особливості меблів, обладнання, освітлення, а також якість оздоблювальних матеріалів та колірне вирішення у приміщенні. Дотримання вище перелічених особливостей дизайн-проекування являють кінцевий результат, що представляє собою єдине композиційне та ідейне ціле, а також безперечно впливає на психологічний стан та настрої відвідувачів ресторану.

### **ЛІТЕРАТУРА**

1. Бойчук Г. В. Історія розвитку закладів харчування від А до Я. Київ : ЛОФТ, 2016. 143 с.
2. Тонконог В. В. Використання освітлення як елемент формування дизайну в закладах харчування. Львів : ХАРД, 2016. 78 с.
3. Гнатюк Л. Р., Поліщук І. Я. Вплив ергономічних вимог на створення комфорту та зручності ресторанів, як закладів громадського харчування. *Сучасні проблеми архітектури та містобудування*. 2014. Вип. 37. С. 125-131.
4. Гастрономічний ресторан з ефективною фотозоною. URL : <https://mayertrade.com.ua/blogs/gastronomicheskij-restoran-s-effektnoj-fotozonoj-b557.html> (дата звернення: 03.04.2023).

**SEMYKINA O., DYACHENKO K.**

### **FEATURES OF THE RESTAURANT DESIGN PROJECT**

*The results of the study of the peculiarities of restaurant design in today's realities are presented. The purpose of the work is carried out in the defined main stages of the development of the design project of the restaurant and the systematization of the peculiarities of the formation of the design of the restaurant economy in order to create an optimally comfortable environment for visitors.*

**Key words:** *design, design, project, interior, restaurant.*