

МІНІСТЕРСТВО КУЛЬТУРИ ТА ІНФОРМАЦІЙНОЇ ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ КЕРІВНИХ КАДРІВ КУЛЬТУРИ І МИСТЕЦТВ
ІНСТИТУТ ДИЗАЙНУ ТА РЕКЛАМИ
Кафедра дизайну середовища

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на здобуття освітнього ступеня бакалавр

на тему : «Дизайн інтер'єру ресторану «Forte» в м. Борисполі»

Виконала студентка IV курсу
Групи БДЗ-12-63
Спеціальності: 022 «Дизайн»
Погребна Яна В'ячеславівна
Керівник: кандидат біологічних наук
Крупкіна Людмила Іванівна

Допустити до захисту
Протокол засідання кафедри
від «18»травня 2020р. №8
Завідувач кафедри к. т. н.
Заварзін О.О. _____

Київ-2020

НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ КЕРІВНИХ КАДРІВ КУЛЬТУРИ І МИСТЕЦТВ

Інститут дизайну та реклами

Кафедра дизайну середовища

Освітній рівень бакалавр

Спеціальність 022 «Дизайн»

Освітня програма «Дизайн ландшафту»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

О.О. Заварзін

«20» травня 2019 р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

СТУДЕНТЦІ

Погребній Я. В.

1. Тема роботи: « Дизайн інтер'єру ресторану «Forte» в м. Борисполі».
Керівник роботи : Крупкіна Л.І. кандидат біологічних наук.
2. Строк подання студентом роботи: 25.05.2020
3. Мета та завдання кваліфікаційної роботи : дослідити методологію та напрямки дизайну інтер'єрів об'єктів закладів громадського харчування та розробити проект дизайну інтер'єру ресторану «Forte» з врахуванням особливостей його планувальної структури.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні завдання:

- огляд літератури з питань дизайну інтер'єру;
- обстежити стан досліджуваного об'єкту ;
- визначити нові підходи дизайну ресторану «Forte»;
- розробити концепцію проекту;
- дизайн композицій із тропічних рослин ;

- дизайн меблів ;
 - дизайн світильників;
4. Перелік графічного матеріалу: опорний план приміщення; план реконструкції приміщення з функціональним зонування території; план композицій із тропічних рослин; план меблювання ; план освітлення та розеток; перспектива приміщень.

5. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Дата, підпис	
		Завдання видав	Завдання прийняв

6.Дата видачі завдання: 27.05.2019

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи (проекту)	Примітка
1.	Складання програми досліджень	10.09.2019	
2.	Аналіз аналогів дизайну інтер'єру закладів громадського харчування	24.09.2019	
3.	Розробка плану розміщення меблів	08.10.2019	

4.	Підбір оздоблювальних матеріалів	19.11.2019	
5.	Написання вступу	10.12.2019	
6.	Написання розділу 1	25.02.2020	
7.	Написання розділу 2	03.03.2020	
8.	Написання розділу 3	18.03.2020	
9.	Написання розділу 4	07.04.2020	
10.	Загальні висновки	28.04.2020	
11.	Оформлення пояснювальної записки	06.05.2020	
12.	Демонстраційний матеріал	15.05.2020	

Студент

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Керівник проекту

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Відомість проекту

№	Формат	Позначення	Найменування	Кільк. аркушів	№ Екземпл.	Примітка
1	2	3	4	5	6	7
		Текстовий документ				
1	A4	Тд1	Пояснювальна записка	64	1	
		Графічний матеріал				
1	A0	Гм0	Демонстраційний планшет	2	1	
2	A3	Гм1	Опорний план приміщення	2	1	
3	A3	Гм2	Ген. план	2	1	
4	A3	Гм3	План меблювання	2	1	
5	A3	Гм4	План підлоги	2	1	
6	A3	Гм5	План освітлення	2	1	
7	A3	Гм6	План композицій з тропічних рослин	2	1	

8	A3	Гм7	Відомість оздоблювальних матеріалів	1	1	
9	A3	Гм8	Розгортка стін сан. вузла для персоналу	1	1	
10	A3	Гм9	Розгортка стін сан. вузла для відвідувачів	1	1	
11	A3	Гм10	Розгортка стін кухні	1	1	
12	A4	Гм11	Візуалізація проекту	18	1	

АНОТАЦІЯ

Погребна Я.В. Дизайн інтер'єру ресторану «Forte» в м. Борисполі. Кваліфікаційна робота на правах рукопису.

Кваліфікаційна робота на здобуття наукового ступеня бакалавр за спеціальністю 022-дизайн. Кафедра дизайну середовища Інституту дизайну і реклами Національної академії керівних кадрів культури і мистецтв Міністерства культури та інформаційної політики, Київ, 2020.

В роботі розкрито аналіз та виконано проект дизайну інтер'єру закладу громадського харчування ресторану «Forte» в м. Борисполі.

У першому розділі проаналізовано 10 об'єктів актуальної тематики в різних стилях інтер'єру, детальний опис їх елементів, історія розвитку та особливості проектування інтер'єрів закладів громадського харчування.

У другому розділі визначено вихідні дані для створення концепції проекту, опис обраного стилю та колористичне вирішення інтер'єру.

У третьому розділі описано проектні рішення щодо розробки інтер'єру, описано підбір оздоблювальних матеріалів, вибір освітлювальних приборів та опис композицій із тропічних рослин.

Кваліфікаційна робота викладена на 64 сторінках, вона містить 4 розділи, 12 ілюстрацій, 3 таблиць, 32 джерел в переліку посилань.

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

ЗМІСТ

ВСТУП.....	9
РОЗДІЛ 1 АНАЛІЗ ВИХІДНИХ ДАНИХ	
1.1. Аналіз українських та зарубіжних аналогів.....	13
1.2. Історія розвитку та особливості проектування інтер'єрів закладів громадського харчування.....	24
РОЗДІЛ 2 СТИЛЬОВЕ ТА КОЛОРИСТИЧНЕ ВИРІШЕННЯ ІНТЕР'ЄРУ	
2.1. Вихідні дані для створення концепції проекту	29
2.2. Опис обраного стилю.....	31
2.3. Колористичне вирішення інтер'єру	34
РОЗДІЛ 3 ПРОЕКТНІ РІШЕННЯ ПРОЕКТУ	
3.1. Розробка проекту дизайну приміщення.....	36
3.2. Підбір оздоблювальних матеріалів.....	42
3.3. Вибір освітлювальних приборів.....	46
3.4. Опис композицій із тропічних рослин.....	48
ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ.....	61
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ..	63
ДОДАТКИ	

ВСТУП

Для кваліфікаційної роботи ми обрали тему дизайн інтер'єру ресторану «Forte». Метою даної роботи є розробити дизайн проект ресторану, який розташований у місті Борисполі. Для початку ми продумаємо тематику закладу. Разом з замовником обираємо стиль інтер'єру.

Нашою задачею є створити інтер'єр ресторану максимально затишним, світлим та цікавим щоб відвідувачі відчували себе там комфортно та неодмінно захотіли прийти сюди знову. В ресторані повинні бути місця як для великих компаній, так і для двох людей. Місця для сидіння повинні бути зручними та ергономічно правильно розташованими.

Обов'язково має бути барна стійка з місцями для сидіння, вона має бути цікаво оформлена щоб відвідувачі при вході в ресторан одразу звертали увагу саме на барну стійку. Також замовник дуже дбає про своїх працівників тому просив зробити для них максимально зручні умови для праці, окремий санвузол, місце для зберігання їхніх речей, зону де працівники зможуть посидіти у вільний від роботи час.

Для досягнення певної мети дослідження описані такі завдання: вирішити та посилити питання дослідницької проблеми; детальне вивчення об'єкту, збір даних, аналіз та програмування, статистичний аналіз, загальна ідентифікація проблеми, упущення, вивчення кращих практик; реалізація плану дій щодо вирішення проблем, розробка пропозицій щодо використання результатів досліджень в роботі відповідних установ та організацій.

Актуальність дослідження: сучасний дизайн інтер'єру характеризується різноманітними, здавалося б, суперечливими напрямками: з одного боку, прагнення розширити внутрішній простір технологічними пристроями, спеціалізованим обладнанням (системи повітряного охолодження, комп'ютери), з іншого - «шлях» до навколишнього середовища, включення природних елементів (зеленої трави, басейни, рельєфи, прозорі покриття та стіни, які відкривають інтер'єр у природній обстановці).

Створення ресторанів, кафе, барів, клубів та інших закладів подібного характеру надзвичайно складне та захоплююче, оскільки ці категорії мають особливе призначення - споживання їжі та культурні розваги, розраховані на довготривале прийняття відвідувачів. Як результат, організація середовища цих закладів стає все більш популярною. При проектуванні приміщень слід враховувати технічні та гігієнічні методи щодо їх обладнання, функціональності, економічності та краси, а також настроїв гостей. Вирішуючи стиль, вам потрібно буде вибрати конкретний стиль, в якому буде оформлений інтер'єр, розробляючи його на основі конкретних організацій і поєднуючи все це в одне ціле.

Художній образ інтер'єру повинний людині допомогти розслабитися, дати можливість знайти більш продуктивну роботу у своїй щоденній діяльності. Найважливіше значення в ресторанах має належне врахування масштабу, матеріалів та їх комбінацій, малюнків, кольорів, аксесуарів, прикрас, розміщення великих та малих просторів. Однак одне з найважливіших завдань - забезпечити простоту та надійність функціональної системи тощо.

Сьогодні дизайн є невід'ємною частиною художньої освіти. Дизайн проник у всі сфери життя і надання послуг. Існують такі типи дизайну, як: архітектура, дизайн зображення, текстильний дизайн, технології, дизайн меблів, ландшафтний вигляд та багато іншого. Сьогодні дизайн інтер'єру значно вдосконалений - планування інтер'єру кімнати. Він також класифікується на різні типи: житловий дизайн, дизайн нежитлових громадських приміщень, релігійні установи, громадські парки, опікунські центри, архітектурний дизайн тощо. Кожен тип проектуючого дизайну має свої особливості, стандарти та дизайн, інтерактивні та практичні рішення.

Об'єкт дослідження: площа приміщення ресторану «Forte» в м. Борисполі, методи формування дизайну приміщень громадського харчування, елементи дизайну інтер'єру.

Мета досліджень: дослідити методологію та напрямки дизайну інтер'єрів, об'єктів закладів громадського харчування та розробити проект дизайну інтер'єру ресторану «Forte» з врахуванням особливостей його планувальної структури.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні завдання:

- огляд літератури з питань дизайну інтер'єру;
- обстежити стан досліджуваного проекту;
- визначити нові підходи дизайну ресторану «Forte»;
- розробити концепцію проекту;
- дизайн композицій із тропічних рослин ;
- дизайн меблів ;
- дизайн світильників;

Методи дослідження:

- причинно наслідковий аналіз;
- історичний метод;
- метод прямого структурного аналізу, що полягає у системному підході до вивчення поставленої проблеми;
- метод візуального проектування об'єктів інтер'єру ;
- натурне обстеження та фотозйомка;
- особливий аналіз та підбір необхідних елементів враховуючи мету дослідження.

Наукова новизна: дослідження сучасних технологій формування дизайну інтер'єру, створення інтер'єру ресторану максимально затишним, світлим та цікавим, де відвідувачі будуть відчувати себе максимально комфортно;

Підбір меблів та оздоблювальних матеріалів з урахуванням всіх ергономічних особливостей; вирішення та обґрунтування теоретичних питань дослідження; підтвердження системи заходів щодо вирішення проблем та надання рекомендації досліджень на практиці.

Практичне значення отриманих результатів полягає в тому, що використання проектного рішення представленого в роботі, дадуть можливість оновити інтер'єр закладу та залучити більшу кількість відвідувачів. Художній образ інтер'єру має допомогти відвідувачам відпочити, відновити енергію для більш продуктивнішої роботи у своєму повсякденному житті.

Загальна структура роботи зумовлена метою і завданням дослідження.

Кваліфікаційна робота складається з вступу, трьох розділів, висновків до кожного розділу, загальних висновків, списку використаних джерел, графічних матеріалів. Загальний обсяг ст., з них 64 ст. становить основний текст, 32ст. графічних матеріалів.

РОЗДІЛ 1 АНАЛІЗ ВИХІДНИХ ДАНИХ

1.1 Аналіз українських та зарубіжних аналогів

На сьогодні ресторан - це смачна, цікава кухня і затишна атмосфера. Відвідувачам повинно подобатися перебувати у вас в закладі. До того ж, цікавий і незвичайний дизайн завжди вигідно виділить вас на тлі конкурентів. Люди приходять до закладу, не тільки, щоб насолодитися красиво поданою і смачною їжею, а й розслабитися, відпочити, відсвяткувати якусь подію.

Дизайн інтер'єру приміщення - один з найважливіших деталей, який створює цю святкову атмосферу. На сьогоднішній день спостерігається тенденція змішування різних стилів, дизайнерських напрямків при оформленні інтер'єрів ресторанів або кафе. Але визначальним моментом для відвідувача при цьому має стати відчуття комфорту разом з внутрішньої продуманістю всіх деталей. А, крім того, важливе значення має і призначення (специфіка) закладу. Так, для піцерії традиційно в якості основи використовується дизайн-проект італійського ресторану. Якщо це ресторан етнічної або екзотичної кухні, створюється дизайн національного характеру.

Завжди актуальний класичний стиль, якому властива, простота, природність форм і строге дотримання принципів пропорційності. Користуються популярністю заклади громадського харчування з інтер'єром в стилі рококо, де акцент робиться на багатий декор і високохудожні аксесуари. Спостерігається повернення в моду стилю ар-деко, що відрізняється легким і витонченим декором. Дуже цікаві дизайнерські ідеї ар-нуво, де переважають звивисті та плавні обриси, простежується тенденція асиметрії в поєднанні з природними і рослинними мотивами меблевого декору.

На піку популярності середземноморський стиль, який увійшов в моду завдяки популярності здорової морської кухні. Ресторани в такому стилі відрізняються яскравістю і буйством фарб, а також особливою легкістю інтер'єру через великі вікна, які пропускають багато сонця.

Для середземноморського стилю інтер'єру ресторану властива деяка грубувата, підкреслена фактурністю стін, «рукотворністю» їх обробки і фарбування.

Не менш цікавий дизайн ресторанів або кафе в східному стилі. Ці інтер'єри відрізняє особлива етнічна атмосфера. Оригінальні меблі з витонченими і лаконічними лініями, природні тони, деяка асиметричність і натуральні тканини - все це допомагає створити живу простоту, якої так не вистачає сучасному високотехнологічному світі. Також дуже популярної зараз є еkleктики, в тренді - змішання стилів, форм, кольорів і фактур. У класичному інтер'єрі використовують сучасні аксесуари і навпаки. Майстерно зміксувати інтер'єр - одна з головних тенденцій в дизайні. В оформленні закладів громадського харчування на цей час також є дуже популярними такі ідеї як:

Стійка біля вікна

Економія вільного простору і пряма реклама закладу. Відмінне рішення для невеликих закладів з панорамними або великими вікнами. Якщо вікна виходять на жваву вулицю, то - це ідеальний варіант. Можливо, не всі захочуть дивитися на вулицю під час їжі або бути предметом спостереження, тому для таких людей краще за все передбачити більш затишні столики в глибині закладу. Але і вікна з видом на маленькі затишні вулички, внутрішній дворик або літній майданчик також, як найкраще підкреслять таке рішення [Рис.1].



Рис.1.

Леттерінг

Як явище, леттерінг зародився саме в закладах громадського харчування, і по сьогоднішній день ця ідея все ще користується величезною популярністю, перетворюючись з кожним роком і обростаючи новими «фішками» і доповненнями. Все починалося з меню, написаного крейдою на дошці поруч з баром, а зараз - це вже ціле естетично оформлена назва закладу на всю стіну [Рис.2].



Рис.2.

Однотонний інтер'єр

Модний мінімалістичний тренд при виборі колірної гами вже давно завоював свою нішу на ринку західних кафе. Наприклад, теплі і спокійні тони, створюють затишну та комфортну атмосферу, а контрастні яскраві відтінки жовтого або зеленого добре підходять для літніх майданчиків або кафе швидкого харчування. Але, слід не забувати, що віддаючи перевагу світлим або темним інтер'єрів, необхідно враховувати не тільки особисті переваги і бажання догодити тренду, але і розміри приміщення. Так як темні тони - звужують межі приміщення, а світлі навпаки - розширюють простір [Рис.3].



Рис.3.

Садові меблі

Плетені меблі з штучного ротанга. Завдяки гнучкого матеріалу такі крісла і стільці можуть приймати різні форми, обмежені лише вашою фантазією, залишаючись при цьому затишними та комфортними. Поряд з класичними варіантами, для кафе та барів популярністю користуються об'ємні і приземкуваті моделі, у яких замість ніжок - суцільна підставка, а також на ряду з ними популярні округлі форми, які підкреслюють домашню і камерну атмосферу закладу [Рис. 4].



Рис. 4.

Асиметрія

Нестандартні форми стін, скати підлоги і незвичний нахил стелі, підкреслення диспропорційності обсягів, навмисна ламаність ліній і асиметрична розстановка предметів меблів, декору і аксесуарів.

Сучасні ідеї ґрунтуються на концепції впливу навколишнього інтер'єру і відвідувача, коли останній стає гармонійним доповненням загальної атмосфери, останнім пазлом.

[Рис. 5].



Рис. 5.

В інтер'єрі кафе і ресторану все повинно бути розраховане на естетичне задоволення відвідувача і його комфортне проведення часу. Адже саме від цього безпосередньо залежить заробіток власника і рентабельність самого закладу.

Розглянемо декілька прикладів оформлення інтер'єру ресторану:

Еко-ресторан «Yavir» розташований уздовж шосе Луцьк–Рівне, поруч з двома областями. Інтер'єр був розроблений дизайнером Левком Давидюком. Yavir має унікальний дизайн та затишну атмосферу. Проект називають «шале по-українськи». Стільці від Mayer Trade прикрашають цей ресторан. Ці моделі з мінімалістичним дизайном та зручними сидіннями чудово доповнюють інтер'єр. Вони додали світлий простір, що важливо для екологічності [Рис.6].



Рис.6.

Будівля ресторану знаходиться всередині лісу. Тому заклад оголошує себе як лісовий еко-ресторан. Цей факт зумовив певний стиль інтер'єру та фасаду будівлі. В оформленні дизайнери використали багато дерева, натуральних тканин, металу. Стиль інтер'єру більше схожий на шале. Однак автори проекту використали декоративні матеріали, які свідчать про те, що вони є членами української культури.. Наприклад, інсталяція на стіні подібна до орнаменту який застосовували на писанках і в інших видах народного мистецтва для позначення ялин. Цікаво, що саме цей вид дерев росте в даній місцевості [Рис. 6.1].



Рис. 6.1

В Луцьку відкрилось нове бранч-кафе «PUR PUR» європейського рівня. Воно відрізняється не лише авторською кухнею, але і вишуканим інтер'єром, розробленим студією Leo D'uk Design. Автор проекту – відомий дизайнер Левко Давидюк [Рис. 7].



Рис. 7.

Назва кафе символізує пурпуровий колір, в який часто розфарбовується ранкове небо. «PUR PUR» представляє популярну в місті мережу ресторанів «Базилік», однак, представлений стиль, смілива колірна гамма, що підкреслює настінний декор відповідають комфорту даного закладу. Особливу увагу варто приділити меблям для кафе, які не випадково обрали автори проект. Комфортні крісла та стильні стільці з бука від компанії Mayer Trade прикрашають не тільки інтер'єр приміщення, але і затишну терасу. Автори проекту зробили своєрідний акцент на природність і натуральність, і це проглядається у всіх деталях інтер'єру. Грамотне зонування приміщення дозволяє гостям розміститися на зручному дивані або на барних стільцях за оригінальною барною стійкою. Бажаючим усамітнитися можна вибрати затишний столик біля вікна.

Велика кількість рідкісних зелених рослин створює особливу атмосферу. В деяких композиціях проглядаються індивідуальні флористичні мотиви, де витриманий квітковий асамбляж, доповнений «ефектом джунглів». Його часто можна зустріти в європейських закладах. Це надає інтер'єру вишуканості і неповторного шарму.

У своєму інтерв'ю Левко Давидюк мовив: «Ми хотіли створити легкий стильний інтер'єр, який би надавав відвідувачам хороші емоції і заряджав їх енергією. Презентуємо для нашого міста дизайн нового проекту в стилі бохо – одночасно легкий і динамічний, з цікавими деталями».

Ідея створення дизайну з'явилася у розробників не випадково. За словами Льва Давидюка, у Львові є багато невеликих двориків, оточених деревами і квітами, де за столиками можна поснідати. Саме цей факт надихнув творців проекту, і вони вирішили перенести атмосферу львівських затишних двориків в кафе на Волині.

Легкий і одночасно стильний інтер'єр бранч-кафе «PUR PUR» надихає відвідувачів тільки на позитивні емоції. Тут багато світла, зелені і яскравих фарб. Сюди зазвичай приходять снідати, тому авторам проекту вдалося втілити свою творчу ідею в життя.

Простота, автентика, мінімальна адаптація страв і принцип "готувати від серця" - концепція 17.804 Indonesian Social Kitchen привертає з порога. Назва закладу має індонезійські коріння - на момент відкриття ресторану держава в Південно-Східній Азії налічувало 17804 острова. За словами Олексія Кікота, співвласника закладу, на всій території СНД 17.804 Indonesian Social Kitchen - перший індонезійська ресторан. Тут подають автентичні страви, а інгредієнти для їх приготування везуть з Індонезії. В інтер'єрі багато дерева і цікавих деталей, привезених з Індонезії. Щось дісталось закладу від власників, щось від гостей [Рис.8].



Рис.8.

Фігурні національні мотиви - справа рук студії Other Land, навколо багато зелені. В інтер'єрі вирішили зробити акцент на натуральні матеріали. Переважно на дереві.,— Other Land Studio розробила білу стіну з фігурними мотивами як і загальний фірмовий стиль ресторану.

На прохання власників барну зону прикрасив художник Євген Лапченко.

Розташовується 17.804 Indonesian Social Kitchen поблизу «Олімпійської», де раніше працювала фруктово-овочева крамниця «Рамбутан».

Не рахуючи літньої тераси у закладі 50 посадкових місць. Розділили їх між однією залою та барною стійкою [Рис.8.1].



Рис. 8.1.

ZELYONKA - концептуальний заклад, яке пропагує здорову їжу і еко. Знаходиться в м. Києві по вулиці Саксаганського 22. Перше слово, яке приходить в голову, при вході в ресторан - "незвичайно". Відразу помітно, що кожна деталь інтер'єру продумана під еко-концепцію закладу і виглядає дуже креативно: від ламп, прикрашених орхідеями, закінчуючи стіною з живих квітів [Рис 9; 9.1].



Рис. 9.

В оформленні використано натуральне дерево, зокрема столики зроблені зі спилів дерева. Стіни пофарбовані в білий колір, що додає легкості інтер'єру.



Рис. 9.1

1.2. Історія розвитку та особливості проектування інтер'єрів закладів громадського харчування

Заклади громадського харчування беруть початок свого розвитку ще з XVI століття. Існували ще такі типи закладів громадського харчування як корчми та трактири. Однак в радянські часи система громадського харчування не сприймалася звичайною людиною.

Корчма – (рос. "питейный дом" XI век) – двір для продажу алкогольних напоїв, вироблених на місці. Термін "корчма" зустрічається у багатьох слов'янських мовах. Наші предки так називали місце, де люди відпочивали, влаштовувати бенкет розваг пісню та музикою. Місця, де продавали та споживали горілку, називали ще "орандами", "вигодами", "гостинцями", "монопольками", "шинок". У містах і селах України було багато таких «горілчаних» будинків, де є вільна воля і п'яний рай. У корчмі, як правило, був "заїзд" - двір, де зупинялися подорожуючі.

Корчма (коршма, шинок)- незамінний компонент української культури, призначений для дозвілля та харчування для мандрівників та інших громадян. Саме в корчмі зустрічалися лідери для обговорення соціальних питань. Шинок був також типом місцевого клубу, де люди обмінювалися інформацією, чули історії або просто слухали кобзарів бандури, які любили грати в ресторані; збиралися в ресторанах та вечірках на бенкетні дні з родинами. Гостьовий будинок був також місцем для обговорень та торгів.

Трактир(лат.tracto-"угощать") –має свій початок з XVIII ст. За підтримки Петра Першого. Внутрішнє оздоблення, реконструкція та забезпечення холодною та гарячою їжею ввели традицію пити вино. З часом назву ресторану отримали заклади, що забезпечують розміщення та харчування. Ресторан із кімнатою для гостей часто називали гостьовим будинком. Кімнати нижчого класу бідних називали тавернами.

Магічна привабливість характеризується затишком, домашньою атмосферою, доброзичливістю хазяїна і персоналу та особливою кухнею.

Але в кінці XIX ст. більш популярними стали ресторани і конкурентна боротьба закінчилась не на користь трактирів, ними залишились підприємства невисокого класу. Чарівність трактирів очевидна затишком, атмосферою будинку, доброзичливістю власника та персоналу та спеціальною кухнею. Але до кінця XIX ст. ресторани стали дуже популярними, і конкуренція тільки зростала, трактири залишились закладами нижчого класу.

Перші ресторани з'явилися в Парижі у XVI столітті, а кав'ярні – у Стамбулі. Через століття їх можна було зустріти в містах Німеччини та Чехії. Щодо України та Росії то тут ресторанна справа розвивалася не так успішно. Найвідомішими рестораторами в минулому були Талон та Дюме . Відвідувачів в таких закладах було досить мало, й відповідно ресторанна справа розвивалась не дуже добре. Навіть традиційними офіціантами були татари, французи й німці. В Україні перші ресторани з'явилися в кінці XVIII на початку XIX ст. Ресторан став своєрідним бізнесом, де простий процес задоволення фізичних потреб замінюється задоволенням смачних апетитів та ласощів, пов'язаних із ідеєю святкування, подання. Ресторан є частиною стилю життя певного регіону, культурним місцем, чимось національним значенням, тобто заклад, крім своєї біологічної функції, виконує культурну - творчу роботу.

Сьогодні розвиток громадського харчування супроводжується побудовою великої кількості їдальнь, кафе, ресторанів, додатковими вимогами до їх планування, обладнання та декору. На відміну від інших комерційних будівель, вони розраховані на те, щоб довго обслуговувати відвідувачів. У зв'язку з цим організація предметних областей цих установ набуває все більшого значення. Основні типи ресторанів - їдальні, кафе, ресторани, бари тощо.

Їдальні є найпопулярнішим типом місць приготування їжі. Вони бувають звичайні та особливі (дитячі, дієтичні тощо).

Їдальні пропонують відвідувачів сніданком, обідом, вечерею. В основному вони використовують систему самообслуговування.

Кафе поділяються на загального типу і спеціалізовані, які відрізняються від їдальнь асортиментом страв швидкого приготування.

До спеціальної групи входять вечірні кафе для відпочинку з великим асортиментом страв (десертні напої, фрукти), а також зі стравами складного приготування.

Ресторани відрізняються від інших закладів покращеним комфортом. Крім широкого вибору страв в асортименті ресторану є вина і вино-горілчані вироби, фрукти, десертні напої та ін. У таких закладах обслуговування та розрахунок проводить офіціант. Бари за асортиментом страв близькі до кафе, але відрізняються методом обслуговування. У наш час поширені різні види барів, наприклад, шоколадний, гриль-бар, пив-бар тощо.

Завдяки різноманітності типів закладів громадського харчування відвідувач має можливість не лише вибирати меню, а й полюбуватися внутрішнім оформленням того чи іншого кафе, бару, ресторану. Рівень закладу - сукупність унікальних особливостей ресторану певного типу, що відображають кількість вимог до товарів і послуг, їх умови використання, організацію обслуговування та розваги споживачів.

Категоризовані лише ресторани та бари. Залежно від рівня комфорту, рівня обслуговування та кількості наданих послуг, ресторани та бари поділяються на три категорії: люкс, вищий та перший.

"Люкс – особливості інтер'єру, зони комфорту високого класу, різноманітність зручностей, асортимент справжньої кухні, спеціальні розваги, ресторанны продукти, широкий вибір на замовлення та фірмових напоїв, коктейлі - бари;

"Вищий" –оригінальний дизайн інтер'єру, вибір сервісу, комфорт, справді цілий спектр зручностей, захоплююча розвага та модні страви та продукти для ресторани, широкий вибір традиційних та спеціалізованих напоїв та коктейлів - з барами;

"Перший" - послідовність, комфорт і вибір послуг, широкий спектр навичок, продуктів і напоїв, прості в приготуванні коктейлі, включаючи замовлення та бари з продуктами.

Особливості проектування інтер'єрів закладів громадського харчування

Основними зонами в ресторані є вестибюлі, їдальні, бари, ресторани. Щоб створити відчуття вільного простору, передпокої у вишуканих їдальнях вітальні, малих та центральних робочих просторів повинні бути об'єднані з їдальнею. Зону входу можна розділити меблями, декоративними перегородками, рослинами та іншими предметами. Не рекомендується поєднувати вестибюлі з великими їдальнями та ресторанами, щоб створити спокійну атмосферу та зал. У громадських їдальнях, кафе та барах вестибюлем можна поділитися з консерваторією.

Центральна кімната закладів громадського харчування - це їдальня. Для більших їдальнь можна розділити на зони обідні та десертні. Це забезпечує найкращі умови для відпочинку та роботи працівника. Для створення спокійної атмосфери основні зали можна перегородити окремими панелями, ширмами, декоративними рослинами, решітками тощо.

У залах ресторанів найкраще створити простори в окремих групах, щоб, не втрачати відчуття єдності основної зони залу, створити спокійну та інтимну атмосферу. Обідній центр, який можна встановити на різних рівнях, - це танцювальний майданчик та сцена. Для визначення площі танцювальної підлоги норми 0,15 - 0,2 м з розрахунку 50 - 75% від загальної кількості місць у залі. Форма танцювального майданчика може змінюватись залежно від розміру та задуму. У основних залах можна облаштувати два танцювальні майданчики в одній сходовій клітці.

Стандартний танцювальний майданчик повинен бути чітко видно з усіх боків (як правило, піднятий або низький відносно стандартного поверху. Платформа може бути біля входу, центру або в кінці залу). Однак не завжди потрібно зосередитися на танцполі. Нейтральне розміщення сценічного та кругового може бути способами розділення внутрішнього простору.

Бари - важлива частина ресторанів. Їх можна розмістити в глибині залу або біля входу. Вони відрізняються своєю формою і розмірами від загального ритму столів і стільців, а також створюють певним чином особливий простір. Залежно від дизайну інтер'єру, бари можуть відрізнитися. Над баром зазвичай встановлюється підвісна стеля та вентиляція з освітленням. У великих ресторанах ви також можете виділити місце для зимового садового та бару. Зимовий сад зазвичай влаштовують у критих подвір'ях. У комплексному рішенні можливі різні варіанти планування згаданих кімнат.

РОЗДІЛ 2. СТИЛЬОВЕ ТА КОЛОРИСТИЧНЕ ВИРІШЕННЯ

ІНТЕР'ЄРУ

2.1. Вихідні дані для створення концепції проекту

Даний об'єкт знаходиться в місті Борисполі , за адресою вул. Київський шлях 9. Це окрема будівля збудована з залізобетону та залізних конструкцій. Загальна площа 264,36 м², висота -3250мм., цього буде достатньо для втілення нами задуманої ідеї.

Великі панорамні вікна сприяють наповненню приміщення сонячним світлом.

В приміщенні є великий зал -152,92 м², два санвузла для персоналу та відвідувачів, також кухня, приміщення для персоналу, кабінет директора, мийна, холодильна, тех. приміщення. Також в даному приміщенні передбачена хороша система вентиляції, обов'язково встановлена протипожежна система.

Щоб взимку відвідувачі не замерзали, а влітку не «померали» від спеки для цього була встановлена сучасна система опалення та добре обладнана система кондиціонування. На даному об'єкті також вже є підвод води холодної та гарячої і проведено освітлення та електрика.

Заклад має назву «Forte». Назва закладу буде як і на фасаді будівлі так і зустрічатиметься в оформленні кафе.

Приблизна кількість відвідувачів яку зможе вмістити 100 людей.

Функціональна роль даного об'єкта : це ресторан люди приходять сюди на обід чи вечерю та паралельно з цим вони спілкуються з тими з ким сюди прийшли друзями чи з рідними їм людьми.

Знаходячись в цьому ресторані відвідувач повинен відчувати себе максимально комфортно, щоб інтер'єр не напружував, а навпаки допомагав розслабитися, заспокоїтися та можливо надихав на якісь нові ідеї чи подвиги, випромінював легкість та красу.

Приходячи в ресторан люди сподіваються на добре проведений час і це повинно бути саме так, щоб людям захотілось повертатися сюди знову і знову, цьому може сприяти красивий, гармонійно поєднаний інтер'єр, спокійна, легка кольорова гамма, можливо навіть гарна музика, але не дуже голосна щоб відвідувачі чули один одного.

На стінах можуть знаходитися картини які зацікавлять відвідувача і він матиме змогу роздивитися їх та по обговорювати зі своїми друзями, можливо й такі картини будуть надихати на щось нове, якщо це звичайно правильно підібрані картини.

Також не мало важливим елементом є ввічливий, доброзичливий та позитивний персонал. Але перш ніж зайти в ресторан людина спочатку звертає увагу на фасад, вхідну зону закладу як вона оформлена. Вхідна зона повинна максимально залучати відвідувачів, приваблювати своїм незвичайним екстер'єром, показати призначення цього місця, щоб людям які проходять повз неодмінно хотілось зазирнути в середину та провести добре час в гарній атмосфері та красивому, незвичайному інтер'єрі

На початку нашої роботи ми повинні оглянути об'єкт, зробити його фото та виконати всі можливі заміри (дверей, вікон і т.д.), оглянути де знаходиться вивід води та каналізації, утеплення та електрики. Потім ми повинні продумати всі можливі варіанти оформлення, зробити ескізи, показати їх замовнику та вибрати головний ескіз, обговорити стиль в якому буде виконуватися проект, всі можливі поєднання кольорів, декор, матеріали і т.д., але головним на цьому етапі є узгодження з замовником плану меблювання, потім окрім плану меблювання ми повинні виконати ще такі плани:

- План до та після перепланування
- План демонтажу та монтажу
- План стелі та освітлення
- План напідлогових покриттів
- План розеток та прив'язки виключачелів
- Розгортка стін

Також обов'язково потрібно зробити колаж меблів та матеріалів по нашому стилю, які будуть присутні в оформленні інтер'єру, щоб замовник мав собі в уявленні який хоч приблизно вигляд матиме ресторан після оформлення і сказав чи все його влаштовує.

Після виконання всіх потрібних планів можна робити закупку матеріалів та розпочинати робити оформлення.

2.2. Опис обраного стилю

Еко-стиль(від грецького слова eikos, що означає дім)- це стиль інтер'єру головною філософією якого є возз'єднання людини з природою. В еко стилі використовуються виключно натуральні матеріали, а також живі рослини.

Еко-стиль – дуже популярний інтер'єрний напрям, що обумовлено не тільки втомою споживачів від перевантажених дизайнів, але і загальним вектором розвитку людства. Скандинавія вважається батьківщиною еко стилю. Родоначальниками стилю стали саме скандинавські і японські дизайнери які використовували в оформленні інтер'єрі в тільки натуральні матеріали. На сьогодні важко сказати, коли з'явилися перші згадки про еко стиль. Досить давно архітектори стали використовувати такий декор як пророслі через приміщення дерева або стіни покриті плющем і виноградом. Вкінці ХХ століття еко стиль набув особливу популярність. Така тенденція пояснюється тим, що коли природа починає занепадати, замінюється об'єктами промисловості, людина бажає оточити себе натуральними матеріалами в домашньому інтер'єрі.

Сьогодні в тренді турбота про довкілля, здоровий спосіб життя, правильне харчування. Відповідно, відкривається безліч organic food ресторанів. Особливо часто цей стиль обирають для магазинів екологічно чистих чи фермерських продуктів, невеликих фаст-фуд кафе з фрешами і смузі, але доречним він буде в закладах будь-якого типу.

Обов'язкова вимога до закладів в еко-стилі – використання натуральних матеріалів. Наприклад, це можуть бути:

- дерев'яні столи і стільці;
- кам'яна або дерев'яна підлога;
- якісний текстиль, льон, необроблені тканини.

В якості декору доречно використовувати живі квіти, подушки з ручною вишивкою, вироби з ротанга.

До речі, сьогодні можна придбати не тільки красиві плетені меблі, але і цікаві абажури, ширми, віконні штори з плетеного матеріалу. Звертайте увагу не тільки на якість і зовнішній вигляд, але і на тактильні відчуття – з навколишніми предметами повинно бути приємно контактувати.

В обробці стін теж не варто відхилятися від обраного напрямку. Це можуть бути поверхні з дерев'яного шпону, вагонка під дерево, акрилові плити, стінові панелі або декоративна штукатурка, що імітує камінь, дерево, текстиль. Однак навіть імітація не повинна бути надмірно химерною. Ніякого мармуру або золотистого блиску.

Оскільки еко-стиль передбачає ще й розумне споживання, то в інтер'єрі доречно використовувати продукцію із вторсировини або давати друге життя застарілим предметам. Можна придбати стільці з перероблених відходів деревини, зробити меблі з дерев'яних піддонів. Або використовувати фарбовані старі бочки в якості основи.

Використання кольору в такому інтер'єрі допускається, але все ж краще, якщо будуть домінувати натуральні поверхні в природному вигляді – дерево і камінь з мінімальною обробкою. Ідеально, якщо навколишнє облаштування створює враження відпочинку на природі чи на задньому дворі бабусиної дачі. Добре вписуються в оформлення відтінки, які зустрічаються в природі:

- зелені;
- блакитні;
- сірі;
- коричневі;
- пісочні.

Яскравими акцентами може виступати сонячний жовтий, блакитний колір морської хвилі, ягідний.

Не менш важливим буде і правильне освітлення простору. Тут недоречні миготливі вогники або кольорове підсвічування. Обирайте основні лампи, що дають світло, максимально наближене до натурального. Бажано, щоб була можливість створювати тепле освітлення у вечірній час і холодне у денний.

Для цього можна використовувати як систему з різних типів лам, так і регульовані світильники. Якщо хочете використовувати декоративні гірлянди, підійдуть світлодіодні гірлянди, натягнуті під стелею або над літньою терасою – вони будуть створювати затишну, і навіть святкову атмосферу.

У виборі меблів та інших предметів інтер'єру надавайте перевагу простим лініям і формам. Обстановка еко-кафе повинна сприяти в першу чергу релаксу, не дратувати кількістю деталей і не перевантажувати нервову систему.

Перевірте, чи не порушують вашу концепцію дрібні деталі. Небажано використовувати пластикові серветниці або інфо-таблички на столах. Приділіть увагу оформленню меню. Це те, з чим буде постійно і безпосередньо контактувати кожен ваш гість. Якщо у вас небагато позицій, можна надрукувати меню на одному аркуші з переробленого або крафтового паперу, вигравіювати на дерев'яній планшетаці. Якщо перелік великий, оформити в красиву дерев'яну обкладинку.

Декор у еко стилі: жоден живий організм на нашій планеті не може існувати без води. Тому саме їй приділяється особлива увага в інтер'єрі. Фонтани, водоспади, акваріуми є обов'язковою складовою інтер'єру в еко стилі. Окрім води еко стиль включає наявність живих рослин. При цьому найчастіше дизайнери віддають перевагу високим деревам або пальмам у великих вазонах.

2.3. Колористичне вирішення інтер'єру

Особливу роль інтер'єру відіграє колір, основа психологічного впливу організації. За уявою, будь-який колір асоціюється з різними емоціями - приємними та неприємними. Тому при визначенні інтер'єру необхідно враховувати ці фактори.

Кольори поділяються на теплі, затишні та веселі, «переказані» та «заспокійливі». Колір може створити відчуття світла, веселості, збудити увагу, зменшити втому.

Вирішуючи інтер'єр за кольором, потрібно знати такі фактори, які визначають вибір кольору: форму кімнати, якість денного світла, розмір кімнати, тип споруди, коло гостей. У горах будинків, що зустрічаються на півночі та сході, перевага віддається «теплим» тонам, південь і захід - «холодним». Кімнати з недостатнім освітленням повинні бути «освітлені», використовуючи світлі тони.

Яскраві кольори часто використовуються в закладах які відвідують молоді люди. У кімнатах, які відвідують люди похилого віку, можливо, найкраще дотримуватися обмежених кольорів. Вирішуючи колір інтер'єру, потрібно враховувати не тільки колір матеріалу, але і ступінь його розміру і фактори. Пам'ятайте, що кольори інтегруються в конкретні типи композицій, їх динамічна функціональність, що приносить додаткові умови дизайну кольорів.

Як відомо, колір серйозно впливає на психологічний настрій, створений дизайном приміщення.

Червоний. Колір життєрадісності і впевненості (щоправда, на меланхоліків діє дратівливо). Не варто використовувати його в спальних зонах.

Жовтий і помаранчевий. На Сході вони символізують велич. Традиційно бадьорять і поєднуються майже з усіма кольорами. Несуть лише позитивну енергію. Фаворити для вітальнь і кухонь.

Зелений і синій. Дарують гармонію, заспокоєння і розслаблення. Ідеально підходять для спальні.

Білий. Візуально розширює приміщення. Білі стіни і стеля створюють ефект легкості і легкості.

Чорний. Якщо потрібно контрастно підкреслити інші кольори, підходить ідеально. Для інших цілей неприйнятний.

В нашому проекті ми використали такі кольори: основний зал для відвідувачів на першому та другому поверсі, приміщення для персоналу та кабінет директора буде пофарбований фарбою в пісочний колір, так як цей колір натуральний та гарно вписується в інтер'єр в еко стилі.

Коридори ми оформили декоративним камнем білого кольору, так як натуральний камінь є майже основним елементом еко стилю. Технічні приміщення такі як: кухня, мийна, холодильна та склад буде викладена плиткою білого кольору з малюнком під штукатурку. Санвузли для відвідувачів та працівників також оформлені плиткою але з малюнком різьба по дереву, що дуже komponує еко стилю.

При виборі меблів я обрала такі кольори: диванчики будуть сірого кольору, столи білі, стільчики я вирішила зробити акцентного салатого кольору

Отже основними кольорами цього проекту будуть: пісочний, сірий, білий, колір дерева та акцентний салатого колір.

РОЗДІЛ 3. ПРОЕКТНІ РІШЕННЯ ПРОЕКТУ

3.1. Розробка проекту дизайну приміщення ресторану

Розробка проекту мала декілька етапів :

ознайомлення з планувальним рішенням громадських приміщень,

функціональними аспектами сучасних закладів;

Тлумачення назви;

шукати джерело натхнення;

стилізація виробів, які будуть використовуватися в оформленні інтер'єру;

реорганізація плану;

розробка ескізів інтер'єру;

дизайн меблів заснований на джерелі натхнення;

уточнення розміру та тлумачення основних конструктивних рішень;

підбір оздоблювальних матеріалів;

зображувальна частина.

Після специфікації роботи ми вивчаємо тему проекту, його функціональність, ергономічну, конструктивну та економічну. Огляди ефективності дуже важливі. Він показує, як повинен робити дизайнер інтер'єрів, які його особливості, беручи до уваги всі хороші та погані ідеї, намагаються зафіксувати або використати простір решти кімнати.

Після огляду будівель проводилися вимірювання. Наступним етапом після затвердження стала фаза реорганізації кухонних приміщень.

З мінімальним втручанням до капітальних стін ми запроектували один великий зал ресторану на першому поверсі, кухню, кабінет директора, два санвузли для відвідувачів та технічні приміщення такі як мийна, холодильна та склад.

Також запроектований другий поверх на якому передбачений зал для банкетів , санвузол, приміщення для персонал разом з технічним приміщенням та кабінет адміністратора.

Ергономічне дослідження виявляє дані, необхідні для створення якісного, недорогого та відносно недорогого проекту.

В приміщенні створюємо оптимальні умови за допомогою сучасних матеріалів, відповідні еко стилю в яких відчуваєшся як на відпочинку на природі, оскільки такий підхід є ергономічними і простішим.

Інтер'єр залу знаходиться на першому поверсі площею 152,92 метрів квадратних, поєднаний з вестибюлем та сходами на другий поверх. У залі є бар та столи як для двох людей так і для великих компаній, також композиції з тропічних рослин. Бар є одним із головних акцентів ресторану, тому їй я приділила найбільше уваги.

Це перше місце, щоб зрозуміти все, що знаходиться всередині ресторану. Ринок пропонує великий вибір барів з різних матеріалів - пластику, дерева, каменю та багатьох інших. Але я вирішила спланувати цей об'єкт для ресторану, дотримуючись усіх правил їх розвитку.

Барна стійка займає одне з центральних місць об'єкта, тому її будівництво має бути дуже уважним і продуманим. Тому, при його будівництві важливо враховувати нюанси конструкції та колірну гаму інтер'єру. При розробці бару ми дуже піклувались про те, що його слід ретельно продумати, адже це робоче місце бармена та місце, де гостям повинно бути комфортно, де має важливу роль у відтворенні функціональності та ефективності стійки, а також його узгодженості зі стилем приміщення.

Для розробки барної стійки ресторану ми використала такі матеріали: ДСП, МДФ, натуральне дерево, скло, декоративний пластик, акрил, дзеркала.

Стійка організовує простір бару, дозволяючи висловити свою індивідуальність і висловити почуття споруди. Висота бару в ресторані - 110 см.

Барна стійка зазначена у різному освітленні, покликана привернути погляд на дерево, стіни та подібні меблів. Стійка містить три основні речі: барного модуля, пристінного модуля і козирка з підсвічуванням. Модуль бару також класифікується як робоча стільниця з гостями, фасадні та функціональні коробки та вбудовані компоненти. Пристінний модуль містить дві частини: верхній частині перелік напоїв (це інформація для гостей) знизу вбудована техніка в якій зберігається посуд. Верхня частина служить для освітлення.

Ми детально вивчаємо дизайн кімнати. Це, з точки зору різних можливих варіацій, створює умови для подальшого формування, враховуючи досвід, передові технології та сучасні матеріали, дотримуючись більш реалістичний підхід у цих випадках. Зал на другому поверсі - площею 221,23 кв. з великою панорамою вікон та добре зміцненими конструкціями стін.

Вже на етапі підготовки з'явиться перше символічне бачення майбутнього проекту. Це просто дозволяє бачити композицію та форму проекту. Роль цього першого етапу дуже складна. Перші зображення, це ніби скелет майбутнього нововведення.

Наступний крок – начерк у певному масштабі. За допомогою спроб та помилок я вибираю найкращі варіанти проекту, оскільки в першому завданні не завжди можливо вибрати найкращі варіанти.

В нашій роботі поєднуємо раціональні та естетичні основи. Вибираємо найкраще розміщення предметів, елементів оздоблення, освітлення, враховуємо поєднання естетики і функціональності.

Також дотримуючись світлового розміщення підбираю найоптимальніше кольорове вирішення.

Для залу ми обрали спокійні пастельні тона які підходять до еко стилю, але присутній і акцентний салатовий колір, оскільки приміщення має велику кількість вікон, інтер'єр виглядає досить світлим і просторим.

Оскільки в приміщенні багато вікон їм приділяється багато уваги. Віконні рами оздоблені дерев'яними решітками.

Необхідно також звернути увагу на звукову установку вікон та дверей, оскільки звукова установка стін, підлоги та стелі іноді недостатня, а шум продовжує порушувати комфортну побутову та розслаблюючу атмосферу приміщення. Сьогоднішні вікна з ПВХ-профілю мають високі характеристики шумозахисту, але для поліпшення властивостей звукопоглинання простір між склом заповнюється інертним газом - аргоном, а віконні рами щільно заповнені рідкою піною. Звукоізоляційні двері, в принципі, повинні зберігати принаймні 26 дБ звуку. Щоб закрити зазор між дверима та дверною рамою та розширити зони звукоізоляції, використовуйте ущільнені елементи, які розміщені навколо дверної рами (наприклад, еластомерні матеріали, які забезпечують високий рівень поглинання звуку).

Ми переходимо до фази опису проекту. Тут раціональне мислення повинне переважати. Протягом усієї розробки та опису проекту важливо підтримувати його базове бачення дизайну. Для цього ми тримаємо зображення перед собою і звертаємось до них, щоб не викидати деталі всього внутрішнього зображення в процесі. Зрештою, ми порівнюємо всі необхідні розміри та точність, в результаті чого всі деталі знаходять свій остаточний внесок у проект.

Проводимо уточнення пропорцій і разом з тим співвідношення між елементами. Описуємо колірне рішення, знаходимо правильну різницю та відповідні масштаби. Стандартний вигляд сповнений великої читабельності. Зовнішній вигляд інших компонентів та деталей на зображеннях забезпечує чіткість продукту. Після остаточного графічного дизайну та розробки олівцем, ми починаємо розробку креслення проекту. Інтер'єр ресторану - це інтер'єр організації будівлі, що являє собою штучно створене обмежене місце, що забезпечує нормальні умови життя.

Це складний, багатогранний продукт, який дуже-дуже добре впливає на людей. Комфортні умови та затишок в ресторані добре сприяють людині. Повний комфорт ресторанів є важливою концепцією. Він передбачає природні затишки, функціональність та природні насолоди будь-якого ресторану.

Природний комфорт створюється правильним поєднанням тепла, вологості, кондиціонування повітря і тепла людського тіла. Наприклад, у спокої або при невеликій фізичній вправі температура взимку не повинна перевищувати 18--22 і влітку 23-25 ° С; швидкість повітря взимку повинна становити 0,15, а влітку 0-0-0,4 м / с; відносна вологість-40-60%.

Важливою складовою мікроклімату будь-якого приміщення є розподіл (вплив будинків на сонячне світло та природне світло). Тривалість більшості ресторанів відповідно до гігієнічних правил повинна бути не менше трьох годин на день. У готельних номерах, де люди проводять більшу частину дня, завжди повинно бути свіже повітря, свіже повітря та нормальний звук.

Функціональний комфорт створює простоту експлуатації будь-якого приміщення. Забезпечує захист від навколишнього середовища, безпеку та реалізацію всіх ефективних життєвих процесів людини.

Класифікація всіх життєвих процесів у будівлях проводиться за допомогою функціонування приміщень як загального ресторану шляхом виділення активних блоків. Мікрозонінг також зроблений з розумним вибором обладнання та правильним розташуванням його в будь-якому інтер'єрі.

Комфорт естетики визначає хороші духовні почуття людини.

Це підтверджується методами та прийомами, коли всі внутрішні речі поєднуються, щоб стати зрозумілим.

Розкіш зовнішнього вигляду інтер'єру залежить, по-перше, від гармонійності приміщення, ступеня надійності та послідовності його елементів.

Ідеальний порядок середовища, або для досягнення краси інтер'єру, передбачає багато різних функцій. Основні для дизайну простору, кольорового рішення та озеленення, економіки дизайну та меблів, вирішення деталей оздоблення, освітлення, озеленення тощо.

Будь-який інтер'єр приміщення ресторану має володіти екологічним, функціональним та естетичним комфортом, на що я звернули велику увагу при розробці дизайну ресторану.

Екологічний затишок в інтер'єрі був створений, зокрема, завдяки оновленню планів ресторану: кондиціонування повітря, центрального пиловидалення опалення тощо.

Функціональний комфорт переважно забезпечується правильним набором меблів і приладів. Меблі - один з найефективніших елементів у формуванні інтер'єру будівель.

Фасад ресторану " Fortes" – це насамперед реклама. Його зовнішній вигляд відповідає будівельним вимогам і привертає увагу відвідувачів, має красивий і насичений вигляд. Дах над дверима - це те, про що слід подбати задля комфорту відвідувача. Це допомагає підтримувати приміщення в чистоті, адже у сиру чи сніжну погоду він дозволяє гостям струсити парасольку та підготувати взуття.

Важливий елемент культури входу - гарне освітлення, яскраве та світла вивіска про робочий режим.

Двері влаштовані так, щоб вони були відкриті на дорогу, це необхідна умова пожежної безпеки. Тротуар вистелений матеріалом, що добре очищається і підтримує вигляд акуратним протягом дня.

3.2. Підбір оздоблювальних матеріалів

Проектуючи інтер'єр ресторану «Forte» ми використали такі матеріали : дерево, скло, фарби, керамічні плитки, лаки, емалі, натяжні та підвісні стелі тощо.

Якість дизайну інтер'єру залежить від правильного вибору та використання матеріалів. Майте на увазі, що наявність їх відмінного дизайну інтер'єру, особливо менших, дуже детальна, що робить їх виразними та нереальними.

Унікальні особливості їх структури, текстури та кольору не завжди добре поєднуються, створюючи результат нерівномірної текстури. Тому для оформлення приміщення бажано користуватися обмеженою палітрою матеріалів.

Одна з найважливіших речей є підлога. Дотепер важливість підлоги в композиції приміщення дуже зросла. Варіації кольорової гами, використання різноманітних декоративних візерунків робить її активною в інтер'єрі, а іноді може бути основою композиції залу. Абсолютно різні матеріали використовуються для покриття підлоги в інтер'єрах. У їдальнях і ресторанах - керамічна плитка, полімерні матеріали , а в деяких випадках - натуральний камінь (мармур, граніт).

Паркет та покриття, використовують в більшості ресторанах та барах. За виробництвом вони класифікуються на п'ять груп: ткані, трикотажні, ворсово-прошивні, неткані та повстяні. Тканні покриття дуже дорогі і використовуються в будинках більш статусних. Досвід показує, що килими довговічні та добре чистяться.

В моєму ж проекті підлога вирішена в світло-коричневому кольорі з імітацією дерева. Для підлоги я обрала керамічну плитку високої зносостійкості відтінку INUK HONEY іспанської фірми Argenta Ceramica розміром 10× 1200×230мм. Та для терраси я обрала Террасну дошку виробника Polymer Wood Privat в кольорі венге розмірами 140× 20× 2200 мм.

Для заповнення швів між плитками обрала фінляндську затірку «Kilto» Kesto Super коричневого кольору. А також для укладки плитки я обрала клейову суміш Ceresit CM-12.

Стіни також є важливим елементом інтер'єру. Добре відомо, що той чи інший елемент в композиції може бути головним, залежно від загальної ідеї автора. Тому для використання цього задуму важливо підібрати потрібний матеріал.

Таким чином, для оздоблення стін використовуються різні матеріали: натуральний камінь та штучний (мармур, пісковик, травертин), глиняна плитка, цегла, тонує та кольорове скло, дерево, текстиль тощо.

Різноманітність легких тканин та гарне полімерне застосування з хорошими гігієнічними та естетичними властивостями, високою ефективністю широко використовується для обробки стін. Ці матеріали включають полівінілхлоридні плівки, декоровані папером ламіновані декоративні пластини, декоративні покриття з полістиролу та полівінілхлорид тощо.

Я ж для оздоблення стін в своєму проекті використовую фарбу Tigiога двох кольорів. Стіни залу для відвідувачів та кабінету директора буде пофарбована пісочний колір, стіни кухні, холодильної, мийної та тех. приміщень будуть викладені керамогранітом колекції Lasselsberger Rako Defile DAASE360 KALIBROVANE розміром 10×595×295мм. В сан.вузлах буде плитка колекції Керамограніт Venis Starwood NOA-R TANZANIA WINE виробник Іспанія розміром 10×596×596 мм. з зображенням різьба по дереву. Стіни коридорів оформлені декоративною цеглою Stone Master City Brick off-white.

Одна з найкращих речей для оздоблення є дерево. Його декоративні особливості, багатство кольору, візерунка, фактури надають кімнаті художнє відчуття.

Дерево - це чудово слугує при різних видах обробки, та добре поєднується з всіма видами оформлення.

Скло має високоякісні декоративні матеріали, які використовуються для декорування стін, перегородок, колон у вигляді дзеркал, декоративних панелей тощо.

Оздоблюючи великі колони вони допомагають «розтопити» їх у просторі і тим самим збільшує його.

Стелі оздоблені полістиролом, деревним волокном та скловолокном тощо. Застосування дерева зазвичай відбувається в індивідуальних замовленнях. В інтер'єрі також використовуються сучасні та інноваційні види обробки, такі як гіпсокартон, різні види декоративної штукатурки та шпалер.

Меблі. В залі для відвідувачів на першому поверсі розміщені 23 диванчиків для сидіння 8 з них на террасі, диванчики обшиті шкірою сірого кольору розміром 1200×600×1100мм. розраховані на дві персони.

Розміщено 8 столів, 4 з них на террасі розміром 750×1325×750мм., 5 з розміром 750×700×700мм. та 2 з розміром 750×1000×1000мм. Також є 7 дизайнерських стільчиків зеленого кольору розміром 800×900×800мм. Барна стійка виконана з дерева розміром 2500×4300×2425мм. Біля барної стійки розміщені 4 барні стільці розміром 1200×500×570мм. В санвузлах для відвідувачів розміщені умивальники розміром 875×500×1035мм. та дві кабінки з унітазами, також необхідні приладдя для відвідувачів такі як сушка для рук, серветки, дозатор з милом. В санвузлі для персоналу також розташована ще душова кабіна розміром 900×900×2100 мм. унітаз 370×530×410мм. та умивальник 800×450×870мм.

В кабінеті директора розташовані угловий стіл розміром 750 ×1917× 1722мм. , офісне крісло 1305×800×640мм., диванчик для відвідувачів розміром 800×1500× 850мм., також там знаходиться шафа для зберігання документації розміром 600×2500×1350мм., та вішалка для верхнього одягу 2000×530×500мм. Також в ресторані передбачена кімната для персоналу, щоб працівники могли перепочити, пообідати там та переодягнутися. В кімнаті розташована шафа з індивідуальними шкафчиками аби працівники могли зберігати там свої речі розмір шафи 2000×2400×300мм., диван для перепочинку з розмірами 1500×900×800мм., стіл для обіду 1300×750×740мм., та 4 стільці з розміром 840×430×480мм.

В холодильному приміщенні знаходяться 3 холодильника 2 з розмірами 2000×900×750мм., та 1 2000×750×750мм. В мийному приміщенні розташовані 2 посудомийні машини, раковина 1600×900×600мм. тумби та полиці для зберігання посуду.

На кухні розташовані плити для приготування , духові шафи, раковина 1200×900×600мм., тумби для зберігання.

Антропометричні показники людини враховані в проектуванні. Асортимент просторів між групами меблів та стільцями відповідає вимогам ергономіки та забезпечує вільний рух гостей та персоналу.

Використання нетоксичного і, перш за все, підтримання належної гігієни в їдальнях забезпечує дотримання гігієнічних вимог. Крім того, їдальні мають легку сучасну вентиляційну систему, що також сприяє дотриманню гігієнічних норм.

Особливості дизайну ресторану розроблені для задоволення ергономічних потреб: чистота (використовується більшість дерева, що є екологічно чистою), психологічних (особливості сприйняття кольорів та варіанти інтер'єру). Створюючи правильну атмосферу в ресторані, використання сучасного якісного, елегантного та привабливого дизайну забезпечує тактильний, психологічний та візуальний комфорт. Саме завдяки потребам ергономіки вдається створити комфортне та зручне середовище

3.3. Підбір освітлювальних приладів

Основні кількість будівель зроблені як з денним освітленням, так і штучним. Денне світло з'являється за рахунок бічного освітлення. Деякі кімнати мають денне світло з трьох сторін або зверху.

Освітлені зовнішні стіни використовуються для посилення освітлення багатопверхових залів та складного ремонту. Такий підхід пов'язує інтер'єр залу з природою і сприяє максимальному розслабленню. Особливо це стосується ресторанів та готельних курортів, розташованих у парках, садах та поблизу річок.

Штучні світильники сприяють художній презентації інтер'єру, символічному вирішенню інтер'єру залів. Яскраве світло предметів замикає кімнату, а абажури на стінах та стелі іноді, здається, відокремлюють інтер'єр від різних областей, підкреслюючи погляд залу, орієнтуючись на окремі деталі.

Збільшення світла, гра на світло та тінь визначає легкість та об'єм матеріалу інтер'єру, і навпаки за допомогою світла контраст всередині м'який.

Залежно від цілей та методів комплексної установки освітлення існують стандартні, домашні та інтегровані системи освітлення.

Стандартне освітлення забезпечується, розміщуючи окремі світильники окремо і групами підстелею або на стінах. Вони освітлюють всю кімнату рівномірно. Таке освітлення використовується для тимчасового розміщення (їдальні, ресторани).

Місцеве або спрямоване освітлення використовується в певних місцях, або для декоративних цілей.

Комбіноване світло - це поєднання перших двох систем.

Цей метод дозволяє регулювати освітлення, створювати візуальні ефекти світла та економити енергію. Існують різні способи розміщення світлових приладів.

В своєму проекті я підбрала такі освітлювальні прибори: в залі для відвідувачів на першому поверсі розміщені люстри паук Shoploft Spider pulley 11 штук над кожним столом, основне освітлення це вбудовані точкові світильники Kanlux Morta Ø90x10 для ламп MR16 / Gx5.3, чорне скло, метал, їх 31 штука, розміщені на відстані одна від одної 1500мм. в деяких місцях і більше .

Також вбудовані світильники розміщені в санвузлах для відвідувачів, 6 штук в одному та 6 в іншому. На кухні, в коридорі та санвузлі для персоналу розміщені підвісні квадратні світильники з світлодіодного профілю , на кухні розміщено 6 штук, в санвузлі 1 та в коридорі 7 штук. В кабінеті директора, кімнаті для персоналу та технічних приміщеннях розміщені підвісний лінійний світильник з дерева по 1 штуці всього 5 штук.

На другому поверсі в кабінеті директора розміщені підвісний лінійний світильник з дерева по 1 штуці всього 2 штуки. А в банкетному залі вбудовані точкові світильники Kanlux Morta Ø90x10 для ламп MR16 / Gx5.3, чорне скло, метал загальною кількістю 105 штук розміщених на відстані один від одного 1200мм.

Також освітлення є на терасі на першому поверсі там над кожним столиком розміщені підвісний лінійний світильник з дерева їх 4 штуки, та 18 вбудованих точкових світильників Kanlux Morta.

3.4. Опис композицій із тропічних рослин

Слово "фітодизайн" походить з двох частин: "фіто" – тобто рослини, а «дизайн» - це винахід мистецтва, формування естетичної краси та задоволення.

Тому фітодизайн - це художнє вираження зовнішньої внутрішньої краси і ландшафтів, що використовуються в рослинах. Слово "фітодизайн" походило з минулого, але прикрашати свої будинки квітами та рослинами люди розпочали з давніх часів. Ще тоді рослини допомагали створювати особливу атмосферу в будинку.

Громадяни Стародавнього Єгипту прикрашали свої палаци циперами, римлянами вони використовували лаврові дерева, а китайці використовували азалії. У ті далекі часи кімнатні рослини -це була привілей лише заможних. В Індії це навіть вважали злочинним, якщо бідний вирощував орхідеї в своєму в вазах із прозорого кришталю надають інтер'єру особливий шарм.

Тільки використання зрізаних квітів – це дуже затратно. Ось чому такі композиції з рослини часто можна побачити лише в ресторанах високого класу.

В більш демократичних структурах тільки що зрізані квіткові бутони тільки використовують для більш святкових випадків.

Рослини, які завжди дешеві і довговічні, - вічнозелені або квітучі, які цвітуть всередині горщика - папороть, плющ, сукуленти, хлорофітум, сциндаптус. Ампельні або виткі рослини, посаджені в глиняні горщики, виглядають красиво розкішний.

Вони можуть прикрасити не тільки інтер'єр їдальні, але і простір відкритого майданчика або літнє кафе. Також дуже добре виглядають монстера та інші рослини з великими декоративними листям.

Але живі кімнатні рослини також мають свої недоліки: їм потрібно все більше і більше надавати комплексний догляд - полив, підгодівля, підріз.

Крім того, їм потрібно сонячне світло, щоб нормально рости. Тому формовані рослини не підходять для приміщень у темних або підвальних місцях. Але вони чудово почуваються в широкому, освітленому, легкому оточенні - чудових ресторанах готелю, дворі ресторану тощо.

Іноді їдальню або хол прикрашають справжнім зимовим садом. Наприклад, у «Кафе Гриляжі» на подіумі на вікні тропічні рослини, гарно освітлені спеціальними лампами. Цей зелений острів швидко став внутрішнім «пам'ятним» рестораном. До речі, домашні квіткові композиції можна зробити з додаванням різних природних матеріалів - різнокольорових каменів, мінералів, сухих зірок, раковин. Специфічне розташування фітодизайну - рослини, що називаються консервованими рослинами. Як правило, вони виготовляються з живих рослин, оснащених спеціальною консерваційною сумішшю.

Ці композиції виглядають зовсім як живі квіти і не потребують пом'якшення, сонячного світла і рівного ґрунту.

Дизайнери часто використовують не тільки органічні та хімічні рослини, але й сухоцвіти та штучні квіти в дизайні інтер'єру ресторану. Наприклад, вступ до японської кухні стане відповідною імітацією молодих дерев у стилі бонсай. Створені штучними голками, вбудованими в невеликі земляні посудини, у кам'яні подушки, у сухих чи штучних каменів, ці композиції надихатимуть навіть солідний мінімалістичний інтер'єр.

Наприклад, на широкомасштабних переробних підприємствах широко застосовуються імітуючі пальми висотою до 10 - 15 м.

Стебла таких оригінальних виробів покриті природним пальмовим кольором, а листя, зроблені з тканини або стандартного пластику, майже ідентичні оригіналу. Масштабні кімнатні рослини з великою площею і дахом виглядають привабливо і декоративно.

Наприклад, високі імпортні пальми часто використовуються для прикраси двору супермаркетів, включаючи кілька мережевих магазинів. У поєднанні з вічнозеленими рослинами пальми чудово виглядають.

Тропічні штучні виноградники, які користуються популярністю серед рестораторів, недорогі і не займають багато місця. Вони допомагають зробити зонування приміщення, сховати невидиму технологію, вентиляційні труби, прикрасити кути, настінні недоліки, декоративні стовпчики, колони, сходові рейки.

У ресторанах з європейським облаштуванням і тихим інтер'єром найкраще не використовувати тропічні рослини, а штучні чагарники - березу, клен, липу, ліщину, ясена, вільху. лози, лози) та листя, виготовлені з шовку або пластику, зазвичай розміщують у великих глиняних посудях або дерев'яних контейнерах. Букети з штучних квітів, виготовлені вручну з високоякісних тканин, також чудово виглядають. На продажу ви можете зустріти не тільки традиційні троянди, іриси, лілії або орхідеї, але і імітацію обліпихових гілок в ягодах, незабудки, фіалки, проліски і навіть будяки.

На думку квіткових дизайнерів, штучні квіти, зроблені найтоншими майстрами, - справжні витвори мистецтва. Дійсно, такі рослини дуже важко відрізнити від свіжих квітів.

Іноді квіткові принти наносять красиві прикраси на невидимі скляні вироби спеціальною синтетичною плівкою, що імітує воду.

Добре дивлять в інтер'єрах штучні фонтани настінні або напольні задекоровані мохом або зеленню, квітами.

Фонтани для освіження, кам'яні водоспади з невеликими будинками, вкриті яскравими ліхтарями, з штучники печерами та скелями, сади з водяними струменями різної форми освіжать і прикрасять інтер'єр.

Каскади, що використовують бамбукові колоди у вигляді баночок з водою або інших матеріалів, також добре виглядають. З використанням сушених трав виготовляють різні побутові та декоративні предмети. Настінне розташування сушених квітів, встановлене в ковани скоби, плетені кола, керамічні горщики, виглядає оригінально. Наприклад, стіну італійського ресторану "Антоніо" прикрашає чарівна панель із суцільним дерев'яним каркасом: різні висушені рослини, розташовані рівномірно під склом, освітлені яскраво освітленими настінними світильниками.

Незвичайний та інноваційний вигляд має прикраса настінних картин з різних природних матеріалів (трава, пальмове волокно, вербова лоза), прикрашені сушеними квітами, фруктовими моделями, шовковою стрічкою...

В ресторанах зазвичай можна знайти кульки з тривимірними розтяжками з лози ротанга або гілок вічнозелених дерев. Такі пухкі кульки, прикрашають бари або підвішені до стелі, найкраще поєднуються з плетеними меблями або декоративними предметами.

Дизайнери також рекомендують використовувати для прикраси їдальнь пелюстки квітів у різних скляних ємностях (кульки, циліндри, склянки). Поєднуючи такі красиві елементи, вони використовують яскраві, матові, сухоцвіти, штучні квіти, шовкову стрічку, корали, камені, фруктові та овочеві моделі. Можна посадити у круглу ємність або циліндричне скло живі рослини, прикрасивши камінням, декоративними гілками, обладнати освітлювальними елементами. Видатними деталями інтер'єру ресторану можуть бути елегантні моделі високого класу - копії ягід, фруктів, грибів, овочів, натурального розміру, розміщені в керамічні чаші, металевій посудині, березових та плетених кошиках.

Такі моделі прикрашають барну стійку, розподільну лінію, фуршет і навіть вікна кафе або ресторану.

Фахівці з фітодизайну рекомендують звернути особливу увагу на сезонні елементи композиції, встановлені для конкретних свят.

Наприклад, під час Великодніх свят найкращою прикрасою інтер'єру стануть композиції з красивими весняними квітами, зелена трава та яйця, пофарбовані в м'які пастельні тони. Новорічно-різдвяний інтер'єр не обійдеться без соснових гілок або ялини з легкими бантами, металевими дзвіночками, фруктами, солодощами, скляними іграшками.

А в теплі літні дні інтер'єр ресторану можна прикрасити композиціями нарізаних садових квітів, свіжих фруктів, ягід та овочів. Наприклад, зроблені з яскраво забарвлених яблук, груш або гарбуза, змішаних зі свіжою зеленню та свіжими квітами, можуть бути дуже красивими та декоративними.

Так як в нас проекту інтер'єру виконаний в еко стилі він не може обійтися без рослин, тому в нашому ресторані ми використали такі композиції з рослин : між місцями для сидіння я зробила перегородки з живих стінок, щоб відвідувачі могли відчувати себе більш розслаблено, таких живих стінок в нашому ресторані 6 штук, для їх реалізації ми використали рослину філодендрона [Рис. 10].



Рис.10.

Рослина Філодендрон (лат. Philodendron) - це різновид вічнозеленої квітки першої родини ароїдних, за даними фахівців з Міссурійського ботанічного саду, що нараховує близько 900 сортів. Рід - це друга за величиною рослина в родині, тому не всі її члени були описані та вивчені.

У дикій природі філодендрони зустрічаються з Мексики до тропічної Америки на узбережжі, уздовж берегів річок і у вологих помірних лісах, а також в Австралії та на тихоокеанських островах, куди їх, очевидно, привозять моряки. Філодендрони мають дивовижну різноманітність способу життя: серед них напівепіфіти, епіфіти і навіть геміепіфіти, проте більшість філодендронів виробляють альпіністські рослини, епіфіти використовують повітряне коріння для прикріплення опори. Не дарма, що в перекладі "філодендрон" це означає "я люблю дерево". Після того, як насіння філодендрону проросло в землю, і дерево не підніметься, рослина довго прорветься в землю, зосередившись на тіні, втраченому поблизу деревом, парканом чи іншим матеріалом, який Філодендрон може використовувати як підтримку. Коріння філодендрону знаходяться під землею і активно діють у повітрі. Повітряні корені розділені на короткі і волосисті, які працюють на закріплення рослини на опорі, і є густим і довгим, яке використовується для видобування поживних речовин і вологи. Стебла філодендрону водянисті, з чагарниками на землі, листя змінені, з стеблами, великі - природно, іноді до двох метрів. Листова пластина може бути, залежно від виду та сорту, овальною, розсіченою, стрілкою тощо. У однієї рослини молоде і старі листя можуть відрізнятися не тільки за розміром і формою. Забарвлення листя також різне, але колір у верхній частині листя залишається темнішим, ніж на нижньому. Філодендронове суцвіття - головка з двоколірним воскоподібним покривом, нагадує капюшон, плід - ягідний. Деякі філодендрони ростуть у великих розмірах і потребують багато життєвої площі, тому їх вирощують у теплицях для прикраси вестибюля, великих залів та консерваторій. Однак нам потрібний внутрішній філодендрон, який не займе багато місця та часу, але відреставрує та прикрасить типову міську квартиру

Найкраще розміщувати домашній філодендрон у тіньовому місці, де сонячного світла немає, і не забувайте, що ряболисті форми воліють більше світла, ніж однотонні. Переконайтесь, що філодендрон захищений від протягів. Літня температура не повинна перевищувати 25 ° С, у запавні спекотні дні обприскуйте рослину або промийте його листя концентрованою водою, щоб запобігти надмірній спеці. Взимку температура повітря не повинна опускатися нижче 15 °С. Вологість повинна, якщо не в тропічному лісі, то все ще дуже висока, брак вологи негайно позначиться на зовнішньому вигляді листя: вони стають меншими і світлішими за формою. Тому будьте готові до регулярного обприскування тим і відрізняється догляд за філодендромом.

Також як на першому так і на другому поверсі представлені композиції з кімнатних рослин в горщиках таких як: драцена, заміокулькас, фікус беджаміна, спатифіллум.

Драцена - знаменита кімнатна рослина, яку люблять квітникарі за вишукану прикрасу та вишуканий догляд. У дикій природі драцена росте в Африці, Гвінеї, Мадагаскарі та на Канарських островах. Відомо сотні видів драцени [Рис. 11].



Рис. 11.

В якості кімнатних рослин зазвичай вирощують драцену запашну, драцену відігнуту, драцену годсефа і драцену маргіната.

Існують як основні, так і незначні типи. Завдяки різноманітності кольорів і форм листя, драцени можуть приносити елегантність, церемонію чи затишок всередині приміщення. Ці рослини виглядають дуже ефектно в будь-якому випадку. Умови росту драцени. Необхідна температура в приміщенні, де росте драцена, влітку 20-25 ° С, а взимку не менше 15 ° С. Або є деякі рослини, які можуть переносити низькі температури. Що стосується освітлення, майте на увазі, що для цих кімнатних рослин, як і для багатьох інших, це просто безладна тяга і прямі сонячні промені. Розташування в західному та східному вікні ідеально для них. Драцени з темними листям потребують менше світла, ніж їх листяні листя, що через брак світла може призвести до втрати світлого кольору.

Як поливати драцену.

Драцена дуже любить вологу. Найкращий полив - це коли ґрунт залишається вологим. Однак зрошувати цю рослину не можна. Водонепроникність, а також надмірне висихання ґрунту можуть призвести до сухості рослини. Драцена рідко переносить сухе, нормальне повітря в спекотні літні та зимові місяці. Їм потрібно регулярне обприскування. Не забудьте очистити листя і промити рослину під душем.

Заміокулькас схожий на "Грошове дерево", тому його називають "доларовим деревом". "Грошове дерево" збільшує дохід сім'ї за рахунок залучення гривні, а Заміокулькас, що означає "доларове дерево", допомагає заробляти і накопичувати долари.

Заміокулькас (*Zamioculcas anguifolia*) - багаторічна рослина сімейства ароїдних, близький родич монстери, діффенбахії та конвалії. У природному світі ця рослина впізнавана на Сході. Африка та Кенія. Для багатьох вітчизняних шанувальників заміокулькас став улюбленою рослиною, а фітодизайнери люблять його як дивовижну і неприступну рослину, яка добре підходить для будинку та офісних будівель [Рис.12].

Заміокулькас - це досить невибаглива рослина, за нею легко доглядати. Але, для його успішного вирощування потрібно дотримуватися деяких вимог.



Рис.12.

Світло для заміокулькаса та його яскравість.

Заміокулькас - підходяще місце з яскравим світлом, але не сонячним світлом. Влітку рослину можна транспортувати на свіжому повітрі в затінені місця. Температура повітря для заміокулькаса.

Помірний, до 25 ° С влітку і, можливо, 16-18 ° С взимку, але не менше 12 ° С

Зрошення та вологість заміокулькаса.

Заміокулькас слід поливати рівномірно з весни до осені, але вода не повинна накопичуватися в ємкості, полив знижується взимку, ґрунт повинен бути добре просушеним до наступного поливу.

Заміокулькас переносить короточасну засуху легше, ніж стояча вода - це може призвести до затримки коренів і загнивання.

Тобто, заміокулькас слід поливати по мірі висихання грудочок повністю, а взимку не частіше 1-2 разів на місяць. Заміокулькас не вимагає обприскування листя, але іноді доводиться організовувати змив пилку рослини аби вона не втрачала своєї привабливості.

Фікус Бенджаміна - один з найпопулярніших представників роду фікусів [Рис. 13]. Природно, він зростає в тропіках Азії, викликаних під дощовими лісами гір. Якщо ви захоплюєтесь квітникарством або просто хочете знайти рослину, яка може оживати на задньому дворі офісу, кімнати чи будинку, зверніть увагу на фікус Бенджаміна, який став справжнім хітом не лише у кімнатному квітникарстві, а й у фітодизайні та озелененні. Давайте розглянемо, в чому секрет їх популярності? Відповідь дуже проста - фікус Бенджаміна не потребує постійного догляду, як і за багатьма іншими рослинами, але для того, щоб його крона отримала яскраво-зелене забарвлення, потрібно забезпечити її великою кількістю сонячного світла. При правильному догляді фікус Бенджамін росте дуже швидко, і цей факт слід враховувати при виборі постійного місця для рослини. Уявіть, як зміниться ваш інтер'єр, коли фікус досягне своєї природної висоти 2-3 метра.



Рис.13.

Фікус Бенджаміна потребує хорошого освітлення, але прямі сонячні промені погіршують його стан. Хороший варіант - яскраве розсіяне світло. Найкраще розміщувати рослину на західних або східних вікнах. Південна сторона потрібна для відтінку. Але на північній стороні фікуса може не вистачити світла. Правильна температура влітку - 18-23 градуси, взимку температура не повинна опускатися нижче 16 градусів. Хоча фікус Бенджаміна добре переносить зиму з кімнатною температурою.

Свіже повітря - те, що і рослині потрібно. Забезпечивши захист від вітру рослину можна винести на балкон або до вікна в бічній вулиці. Найголовніше - захистити рослину від протягу, фікус не переносить його. Фікус Бенджаміна потребує великої кількості води, особливо влітку під час активного вегетаційного періоду, тому все ж не дозволяйте ґрунту пересихати. Восени і взимку полив слід знижувати, але робити це регулярно раз на тиждень.

Якщо ви часто забуваєте поливати рослину або зрошувати його недостатньою кількістю, фікус, як би помстившись, розмножує його листя. Однак найкраще дотримуватися залишків при поливі.

Протягом року фікус Бенджаміна вимагає регулярного обприскування листя. Влітку можна обприскувати рослину хоча б щодня, взимку це потрібно робити частіше. Іноді фікус слід промивати під струєю води - це сприяє здоровому розвитку рослин, а також запобігання шкідників, таких як павутинний кліщ і луска.

Спатифіллум (лат. *Spathiphyllum*) - багаторічна рослина. Родина спатифіллум - Південна Америка, Східна Азія, Полінезія [Рис. 14].

Стебло відсутнє - основні листя утворюють конус прямо на землі. Кореневище коротке. Листя овальні або ланцетні, з помітною середньою жилкою. Суцвіття утворене у вигляді товстого довгого дерева, з кришкою на основі. Білий покрив швидко зеленіє після цвітіння.

Назва цієї рослини походить від двох грецьких слів: "spata" - означає "покрив", а "філлум" - листя.

Спатифіллум здобув свою популярність завдяки низькій вибагливості та легкому догляду. Рослина готова до офісів та темних приміщень. Крім того, він очищає повітря в приміщенні. Багато людей вважають, що ця тропічна квітка наділена магичною силою. Народ для ще одного - "жіноче щастя". Міф говорить, що допомога самотнім дівчатам знайти хорошого, одруженого чоловіка - знаходження гармонії у сімейних стосунках, жінки, які мріють про дітей, забезпечить радість материнства. Для того, щоб спатифіллум був задоволений своїм цвітінням і доставляв задоволення, про нього потрібно добре подбати.

Поради по догляду.

Світло. Спатифіллум не має особливих вимог до освітлення. Виберіть яскраве світло. Найкраще підходять для нього північні вікна, які захистять його від сонячних променів.

Спатифіллум добре себе почуває в помірній тіні і навіть в тіні. Але якщо листя в спатифіллумі стає менше, починає приймати витягнуту форму це означає що світла йому все-таки не вистачає.



Рис. 14.

Тепло. Сефіфіллум - теплолюбна рослина. Ідеальна температура для росту спатифіллума - 22-23 ° С, низька температура утримування не повинна бути менше 16 ° С. Захоплення холодними вікнами може бути для нього небезпечним. Щоб захистити рослину від замерзання взимку, коло з пінопласту поміщають під горщик. Важливо також пам'ятати, що ця рослина не любить протягів.

Вологість повітря. Спатифіллум вимагає підвищеної вологості, тому навесні і влітку важливо регулярно обприскувати рослину або просто протирати листя вологою губкою, а взимку найкраще зберігати в горщику, накритому чорним каменем або керамзитом.

Влітку двічі на день обприскуйте стоячою водою кімнатної температури. Добре буде іноді влаштовувати літній душ для рослини.

Полив. Пафафіллум - вологолюбна рослина. Ґрунт в горщику завжди повинен бути вологим. Поливати його можна лише водою кімнатної температури. Вода повинна бути м'якою, розчинною або дощовою. Вода не повинна затримуватися в каструлі, її потрібно наливати. Взимку зрошення скорочують, але субстрат не повинен повністю висохнути.

Шар ґрунту для спатифіллума повинен бути пухкий, родючий. У своєму природному стані спатифіллум росте в ґрунті з опалим листям, гноєм, деревним вугіллям і обертовими гілками, тому можна зробити ґрунтову суміш домашнього спатифіллума з трьох частин торфу, двох частин садового ґрунту, двох частин перліту і трьох частин орхідейного субстрату, які містять вугілля, кору та камінь. Можна спробувати інший склад - важливо, щоб ґрунт спатифіллуму не була твердою, інакше є ризик перезволоження коренів. Щоб уникнути кореневої гнилі, подбайте про хороший дренаж.

Підгодовуйте спатифіллум раз на 2-3 тижні протягом періоду вегетації з березня по вересень повноцінним мінеральним добривом з розрахунку 1-1,5 г на 1 л води. Можна використовувати інші мінеральні та біологічні засоби. На час спокою припиніть підгодовувати, але якщо рослина продовжує рости, ви можете удобрювати її раз на місяць.

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

До недавнього часу закладам ресторанів не приділяли великої уваги, але з розвитком індустріального способу життя та побудовою людських цінностей, зростаючою потребою у комфорті, комунальні продовольчі посередники почали створювати впорядкований та комфортний контент.

Інтер'єр ресторану є одним з найважливіших аспектів ресторанного бізнесу, оскільки від цього залежить успіх закладу. Художні твори в інтер'єрі повинні допомогти розслабитися, дати можливість знайти більш продуктивну роботу у своїй щоденній діяльності.

Першим етапом проектування було вивчення предмета, його габаритів, вибір тем дизайну інтер'єру та збір інформації, необхідної для проектування приміщень. Завдяки знанням та візуальним джерелам ми змогли краще зрозуміти біологічні зв'язки та зв'язки різних технік та інструментів в дизайні інтер'єру ресторану.

Щоб створити конкретний образ, треба звернути увагу на поєднання архітектурних форм, декоративних метафор, елементів етнічної культури тощо. При проектуванні інтер'єрів ресторанів та інших закладів необхідно враховувати їх призначення, мобільність людей, їх потреби та увагу до потреб та інтересів їх етнічної групи. Найважливіша умова, з якою слід зіткнутися при побудові проекту, - мислення та послідовність усіх матеріалів: оздоблення, освітлення, меблів, дверей, вікон, декоративних матеріалів. Це головне завдання дизайнерського проекту ресторану - узгодженість всього, створення відчуття затишку та згуртованості у поєднанні з неповторним стилем ресторану.

Існують різні типи дизайну інтер'єру, залежно від стилю, який потрібно прикрасити, які елементи потрібно підкреслити, як розділити простір на різні зони, як виділити кожен з них функціональними елементами, як заповнити простір рослинами.

Розробляючи інтер'єр ресторану «Forte», ми постаралися відтворити атмосферу в еко-стилі. Основним засобом досягнення цього духу були композиції живих рослин, присутні у приміщенні на підлозі, по-друге, природні матеріали, що використовуються для оздоблення стін, підлоги та меблів, колірна гамма, що відповідає стилю еко.

Інтер'єр першого поверху побудований на меті меблевого дизайну, що створює теплий, спокійний інтер'єр.

Завдяки колірному рішенню фарбування стін у два різні кольори та тони насичення створює візуальну гармонію простору.

Дизайн інтер'єру ресторану "Forte" розробив простір для комфортного перебування гостей, розвиваючи витончене освітлення, що дозволяє використовувати безліч світлових ефектів, функціональних елементів дизайну, які привертають увагу до інтер'єру. Багато світла - штучне та сонячне, що надходить у зал через вікна, розташовані підряд. Яскраві кольори, використання деревних матеріалів, аксесуари в еко-стилі роблять інтер'єр ресторану таким елегантним. На час оформлення використовувалися анотації на цю тему, книги та правила, що містять детальну інформацію про послуги громадського харчування.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Аронов В.Р. Теоретические концепции зарубежного дизайна. Москва, 2010
2. Быков З.И., Минервин Г.Б. Художественное конструирование: Учебник. Москва, 1986.
3. Бутейкіс Н.Г. "Органнізація виробництва підприємств громадського харчування", учебное пособие, Львів, 2009 г.
4. Волкотруб І.Т. Основи художнього конструювання: Посібник для середнього спеціального навчального закладу. Київ: Вища школа., 1988р. 191 ст.
5. Грожан Д.В. Практикум дизайнера-початківця. Інженерні подробиці. Ростов-на-Дону, 2008р.
6. Даниленко В. Я. Академія класичної дизайнерсько-мистецької освіти. Технічна естетика і дизайн. Київ, 2008.
7. Даниленко В.Я. Витоки дизайн-освіти (за матеріалами провідних дизайнерських шкіл світу). Вісник харківської академії дизайну і мистецтв. Харків, 2002.
8. Журнали: "Архідея", "Салон", "Інтер'єр-магазин", та ін.
9. Журнали: "Інтер'єр", "Салон", "Меблі", "Ідеї вашого дому"
10. Курліщук Б.Ф. Проектування інтер'єрів житлових і громадських споруд. Київ 1995р.
11. Караніс І.І. Інтер'єри громадських приміщень України. Київ.: Будівельник, 1975р.
12. Кропотов В.Н., Мажура Н.В. Отделочные материалы в интерьере. Київ: "Вища школа", 2009р.
13. Михайлов С. М История дизайна: Учебник. М., 2010
14. Нойферт П., Нефф Л. Проектирование и строительство. Дом, квартира, сад. Москва, 2005.

15. Райли Н. Элементы дизайна. Развитие дизайна и элементов стиля от Ренессанса до Постмодернизма. Пер. с англ. Москва, ООО «Магма», 2004.
16. Степанов Н.Н. Колір в інтер'єрі. -К.: Вища школа, 2005р.
17. Холмянський Л.М., Щипанов А.С. Дизайн: Книга для учащихся. Москва.: Просвещение, 1985р.
18. Чидзиива Х. Гармонія кольору. Москва., 2009р
19. Шумега С.С. Історія зародження та розвитку дизайну. Київ 2009р.
20. Шумега С.С. Технологія художніх виробів з деревини. Львів: Світ, 2011р.
21. Шпара П.Е. Технічна естетика й основі художнього конструювання. Київ: Вища школа, 1990р..
22. [www. berdrem.com](http://www.berdrem.com)
23. <http://fatin.rv.ua/>
24. <http://www.info-library.com.ua/books-text-12063.html>
25. <http://kviti-kviti.pp.ua/5084-suchasn-tendencyi-u-oformlenn-vesl.html>
26. <http://poradumo.com.ua/246505-v-6/>
27. <http://ru.paramoloda.ua/articles-organization-of-holidays>
28. <http://www.ukr.vkadre.kiev.ua/Content/Text/ofolmlenniya-zaly.html>
29. <http://2016rik.pp.ua/vesllya-2016/1151-kolr-vesllya-2016-modn-ta-aktualn-vdtnki-za-versyeyu-pantone.html>
30. <http://teco.if.ua/korusni-poradi/91-stili-inter-eru/138-skandinavskij-stil>
31. <http://referatu.net.ua/referats/49/41650>
32. <http://www.lab-style.net/stili/skandinavskij-stil/>