

**МІНІСТЕРСТВО КУЛЬТУРИ
ТА ІНФОРМАЦІЙНОЇ ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ КЕРІВНИХ КАДРІВ
КУЛЬТУРИ І МИСТЕЦТВ**

Кафедра дизайну середовища

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на здобуття освітнього ступеня бакалавр

на тему:

ДИЗАЙН ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНУ ЯПОНСЬКОЇ КУХНІ

Виконав студент IV курсу
групи БДЗ-14-9
спеціальності:
022 «Дизайн»

Щербіна Олександр Олегович
(ПІБ студента)

Керівник:
кандидат мистецтвознавства, доцент
(науковий ступінь керівника)

Мазніченко Олена Володимирівна
(ПІБ керівника)

Рецензент:
Доктор технічних наук, доцент
(науковий ступінь рецензента)

Коваль Лідія Михайлівна
(ПІБ рецензента)

Допустити до захисту
Протокол засідання кафедри
Від «25» травня 2023 р. № 10
Завідувач кафедри Ковальов Ю. М.
(_____)_____
(підпис) (ініціали, прізвище)

Київ-2023

НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ КЕРІВНИХ КАДРІВ КУЛЬТУРИ І
МИСТЕЦТВ

Інститут дизайну та реклами

Кафедра дизайну середовища

Освітній рівень «бакалавр»

Спеціальність 022 «Дизайн»

Освітньо-професійна програма «Дизайн середовища»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

Проф. Ковальов Ю. М.

«14» грудня 2022 р.

**ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ
СТУДЕНТУ**

Щербіні Олександр Олександровичу

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи — Дизайн інтер'єру ресторану японської кухні
Керівник роботи — Мазніченко Олена Володимирівна кандидат
мистецтвознавства, доцент

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

2. Строк подання студентом роботи — 22 травня 2023 р.

3. Мета та завдання кваліфікаційної роботи

Мета проєкту — розробка дизайну інтер'єру ресторану японської кухні в стилі аніме.

Завдання проєкту:

1. Провести аналіз українських за зарубіжних аналогів ресторанів японської кухні.
2. Вивчити особливості закладів японської кухні.
3. Дослідити можливість поєднання класичного ресторану японської кухні з сучасною анімацією.
4. Сформулювати концепцію дизайну ресторану в стилі аніме.

5. Розробити дизайн інтер'єру японського ресторану та обґрунтувати свої рішення.

4. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень) Ситуаційний план, генеральний план, обмірні креслення, план демонтажу, план монтажу, план з розміщенням меблів та обладнання, план з функціональним зонуванням, план підлоги, план стелі, план освітлення та електрики, розгортки приміщень, візуалізації приміщень (7 зображень), креслення авторських меблів.

5. Консультанти розділів роботи (проекту)

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Дата, підпис	
		Завдання видав	Завдання прийняв
<u>I</u>	Ковальов Ю. М.		
<u>II</u>	Ковальов Ю. М.		
<u>III</u>	Ковальов Ю. М.		

6. Дата видачі завдання — 27 жовтня 2022 р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи (проекту)	Примітка
1	Збір матеріалів, написання вступної частини	31 жовтня 2022	
2	Розділ 1. Аналіз українських та зарубіжних аналогів	5 грудня 2022	
3	Розділ 2. Концепція дизайну ресторану в стилі аніме	19 грудня 2022	
4	Розділ 3. Опис дизайн-проекту інтер'єру ресторану	22 грудня 2022	
5	Розробка висновків до кваліфікаційної роботи	13 лютого 2023	
6	Оформлення дипломної роботи	6 березня 2023	
7	Здача дипломної роботи на кафедру для рецензування	27 березня 2023	
8	Перевірка дипломної роботи на наявність ознак плагіату	3 квітня 2023	
9	Подання дипломної роботи на затвердження завідувачу кафедри	15 травня 2023	

Студент

(підпис)

Щербіна О.О.

(прізвище та ініціали)

Керівник проекту

(підпис)

Мазніченко О. В.

(прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

Щербіна О.О. Дизайн інтер'єру ресторану японської кухні.

Кваліфікаційна робота бакалаврського рівня за спеціальністю 022 Дизайн

У дипломній роботі наведені результати дослідження засобів і прийомів впровадження японської анімації в інтер'єр ресторану японської кухні. Проаналізовано наукові джерела та дизайн-проекти ресторанів, барів та кафе даної типології з японською тематикою в інтер'єрі. Обґрунтовано концепцію дизайну, яка базується на японській культурі, що включає в себе класичний стиль, поп арт та нові тенденції. Здійснено підбір меблів, матеріалів, обладнання та освітлювальних приладів, які відповідають тематиці закладу. Розроблено планувальні рішення основних приміщень.

Ключові слова: дизайн інтер'єру, японська кухня, японський ресторан, японська анімація, ізакая, аніме.

ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ	5
ЗМІСТ	6
ВСТУП	7
РОЗДІЛ I. АНАЛІЗ УКРАЇНСЬКИХ ТА ЗАРУБІЖНИХ АНАЛОГІВ	9
1.1. Культура Японії.....	9
1.2. Японська анімація	9
1.3. Стил ь ізакая	14
1.4. Аналіз українських аналогів	17
1.5. Аналіз зарубіжних аналогів	24
РОЗДІЛ II. КОНЦЕПЦІЯ ДИЗАЙНУ РЕСТОРАНУ В СТИЛІ АНІМЕ	30
2.1. Загальна характеристика ресторану	30
2.2. Функціональні та естетичні завдання до виконання дизайн проекту	31
2.3. Аніме напрям в розробці проекту ресторану	33
2.4. Опис концепції дизайн проекту	36
РОЗДІЛ III. ОПИС ДИЗАЙН-ПРОЄКТУ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНУ	40
3.1. Розробка проекту дизайну приміщення.....	40
3.2. Підбір та варіації колірної гамми	43
ВИСНОВКИ.....	51
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	53
ДОДАТКИ.....	55

ВСТУП

Актуальність теми. Аніме об'єднує людей з різних країн, що створює потужну глобальну спільноту фанатів. Любителі аніме обмінюються ідеями, створюють фанарт, організовують конвенти та зустрічі, де можуть поділитися своїм захопленням та знайти спільну мову. Японська анімаційна індустрія є важливою складовою економіки країни. Вона генерує значні доходи через продаж прав на аніме, мерчандайзинг, фільми та туризм, пов'язаний з анімацією. Багато людей з усього світу приїжджають в Японію, щоб відвідати місця, пов'язані з їх улюбленими аніме. Таким чином, японська анімація є важливим аспектом японської культури, який має значний вплив на світову сцену. Її різноманітність жанрів, глибокі сюжети та характери, культурний вплив та спільнота фанатів створюють особливу атмосферу, яка привертає увагу людей з різних країн. Японська анімація використовується як засіб вираження ідей, філософії та соціальних проблем, а також сприяє розвитку туризму та економіки Японії.

Тому відкриття в Україні, де дуже розвинена аніме культура, ресторану з таким інтер'єром буде приваблювати як іноземців так і громадян України — шанувальників японської культури, де вони зможуть відпочити, провести час в колі друзів та знайомих, скуштувати страв японської кухні та отримати естетичне задоволення.

Розробка інтер'єру ресторану має велике значення для клієнтоорієнтованості, естетичного задоволення при відвідуванні ресторану, а також сприяє успішній реалізації бізнес планів закладу [1, 2, 3]. Не кожен ресторан може похвалитися дизайном, що приваблює клієнтів [4, 5, 6]. Крім того при красивому та оригінальному дизайні клієнти частіше святкують у цих ресторанах дні народження, весілля, інші сімейні свята [7, 8, 9]. Клієнти які хоч раз побували в закладі, що запав в серце, рекомендують його відвідати своїм друзям, рідним та знайомим [10, 11, 12].

Ресторан японської кухні при грамотному плануванні, унікальному дизайні, та канонічних для японської кухні стравах, та при правильній реалізації бізнес плану може стати високорентабельним закладом з високою репутацією [13, 14].

Мета проекту — виявити особливості розробки дизайну інтер'єру ресторану японської кухні в стилі аніме. Прослідкувати використання анімаційних елементів та персонажів у дизайні та їх вплив на стиль інтер'єру, а також розробку концепту та планування дизайну японської кухні в стилі аніме з урахуванням ергономіки, естетики та функціональності приміщення.

Для досягнення мети поставлені наступні **завдання**:

- провести аналіз українських за зарубіжних аналогів ресторанів японської кухні.
- проаналізувати особливості закладів японської кухні.
- дослідити можливість поєднання класичного ресторану японської кухні з сучасною анімацією.
- сформулювати концепцію дизайну ресторану в стилі аніме.
- розробити дизайн інтер'єру японського ресторану та обґрунтувати свої рішення.

Об'єктом дослідження є вплив японської культури на громадські заклади харчування з використанням анімаційних елементів та персонажів у дизайні.

Предметом дослідження є ресторан японської кухні в стилі аніме.

Практичне значення одержаних результатів — реалізація даного проекту буде сприяти розвитку нових підходів до проектування ресторанів японської кухні, втілення сучасних неординарних та сміливих рішень у інтер'єри закладів. Реалізація даного інтер'єру, буде приваблювати клієнтів, що в свою чергу буде сприяти фінансовому благополуччю самого ресторану. Крім того реалізація цих задумів буде сприяти відвідуванню клієнтами цього закладу для отримання естетичного задоволення.

РОЗДІЛ І. АНАЛІЗ УКРАЇНСЬКИХ ТА ЗАРУБІЖНИХ АНАЛОГІВ

1.1. Культура Японії

Основною рисою культури Японії є японізація. Більшість запозичених культурних концепцій традиційно японізується — іноземна ідея наповнюється місцевим змістом. Саме японізація є основною рисою японської культури.

Японська культура поширюється по світу все активніше з кожним роком, ця тенденція пішла після другої світової, а точніше з початку японського економічного дива. У 1980-х Японія вже сприймалась як новий економічний лідер світу, 8 із 10 найбагатших компаній світу були японськими. Але після стрімкого зростання по Японії вдарила 20 річна стагнація, що вдарило не тільки по економічному фронту а й в наслідку по поширенню японської культури. Проте в 90-х Японія зайшла в світову культуру в анімаційному просторі та коміксах, а саме йде мова про аніме і мангу. Вже сьогодні важко знайти людей що не дивились хоча б якийсь тайтл або не чули про цю частину культури цієї країни.

На теперішній час, Японський дизайн може бути як і в класичному, історичному стилі, так і в новому будучи квінтесенцією поп-культури, проте зустрічається і поєднання старого і нового.

1.2. Японська анімація

Не можна не торкнутися цієї теми, адже інтер'єр ресторану значною мірою буде спиратися саме на тематику аніме.

Японська анімація, також відома як аніме, є важливою складовою японської культури [15, 16, 17]. Японська анімація зародилася в 1917 році і з тих пір стала одним з найбільш популярних видів розваг у Японії та за її межами. Аніме може бути розповсюджене у вигляді телевізійних серіалів, фільмів, відеороликів та ігор. У 1980-х роках аніме стало популярним у всьому світі. У цей період було створено багато аніме-серіалів, які стали культовими. Наприклад, “Акіра” (1988) — це перше аніме з частотою 24 кадри в секунду (рис. 1.1).



Рис. 1.1. Аніме «Акіра» (1988).

Це було дуже вражаючим для того часу і дозволило аніме-творцям створювати більш деталізовану та реалістичну графіку. Це форма візуального мистецтва, яка зародилася в Японії і здобула популярність по всьому світу, маючи купу особливостей (Рис 1.2).

Почнемо з різноманітності жанрів, адже японська анімація охоплює їх широкий спектр, від пригод та фантастики до романтики, драми, комедії та багатьох інших, що дає можливість кожному знайти щось за власним смаком.

Крім того деякі аніме серіали адресовані специфічним аудиторіям, таким як діти, підлітки або дорослі. Ще одна особливість аніме, що робить цей жанр таким впізнаваним в світі це характерні стилізовані персонажі з великими очима, деталізованими волоссям та експресивними виразами обличчя (Рис 1.3).

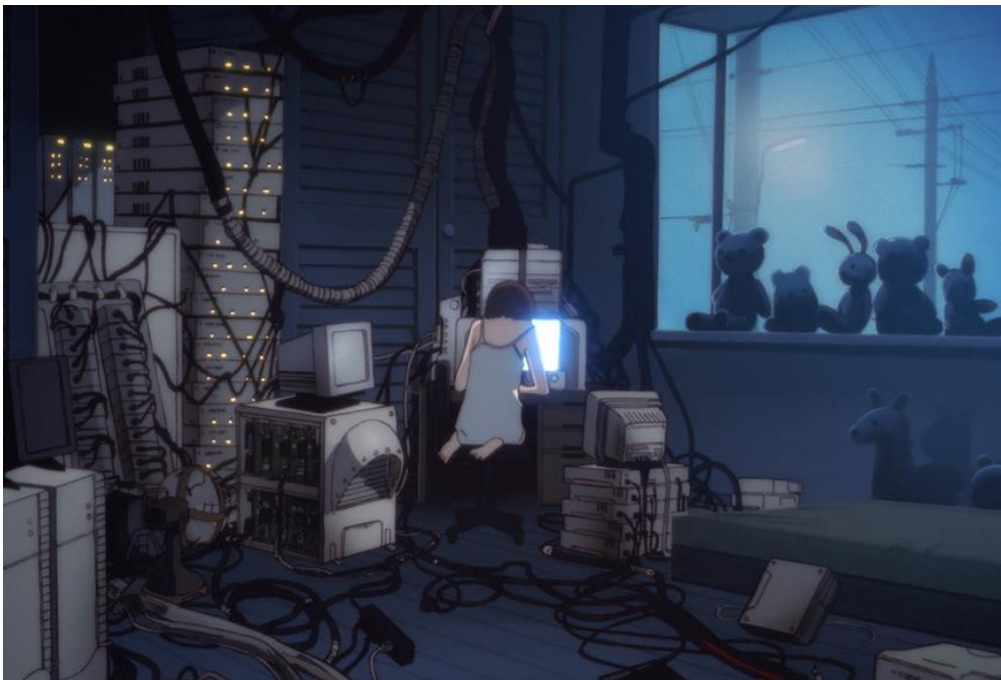


Рис. 1.2. Аніме «Експерименти Лейн» (1998).



Рис. 1.3. Аніме «Пожирач душ»

Цей стиль допомагає виразити емоції персонажів та підкреслити їх унікальність. Багато аніме пропонують складні сюжети, моральні дилеми та розгортання персонажів. Вони можуть досліджувати важливі теми, такі як дружба, кохання, справедливість, самовдосконалення та багато інших. Аніме може спонукати глядачів до глибоких роздумів та стимулювати їх емоції. Японська анімація стала впливовою на світову культуру і здобула широку популярність. Вона впливає на голлівудські фільми, музику, моду та інші аспекти популярної культури. Стиль і естетика аніме захоплюють людей з усього світу, а Японія стала визнаним центром анімаційної індустрії. Японське аніме дозволяє створювати фантастичні світи та використовувати їх для вираження ідей, філософії та соціальних проблем. Через свою форму анімація може передати складні концепції, створюючи враження імовірності навіть в нереальних ситуаціях (Рис 1.4).



Рис. 1.4. Аніме «Інша»

Аніме об'єднує людей з різних країн, що створює потужну глобальну спільноту фанатів. Любителі аніме обмінюються ідеями, створюють фанарт, організовують конвенди та зустрічі, де можуть поділитися своїм захопленням та

знайти спільну мову. Японська анімаційна індустрія є важливою складовою економіки країни. Вона генерує значні доходи через продаж прав на аніме, мерчандайзинг, фільми та туризм, пов'язаний з анімацією. Багато людей з усього світу приїжджають в Японію, щоб відвідати місця, пов'язані з їх улюбленими аніме. Таким чином, японська анімація є важливим аспектом японської культури, який має значний вплив на світову сцену. Її різноманітність жанрів, глибокі сюжети та характери, культурний вплив та спільнота фанатів створюють особливу атмосферу, яка привертає увагу людей з різних країн. Японська анімація використовується як засіб вираження ідей, філософії та соціальних проблем, а також сприяє розвитку туризму та економіки Японії (Рис 1.5).

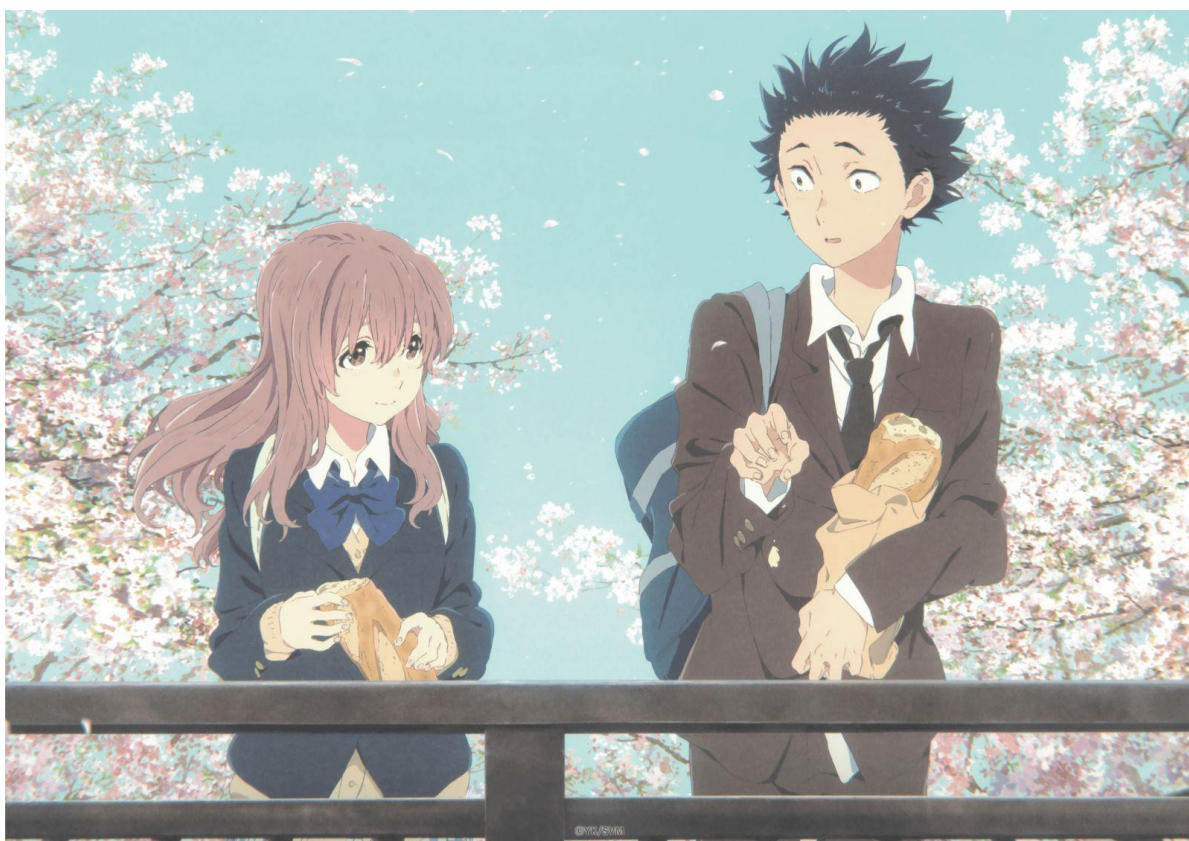


Рис. 1.5. Аніме «Форма голосу»

Японська анімація відкриває двері до уявного світу, дозволяючи нам побачити світ через іншу призму. Вона поєднує традицію і сучасність, надаючи унікальний погляд на японську культуру та суспільство. Аніме продовжує

приваблювати людей різних вікових груп і залишається важливим аспектом сучасної японської ідентичності. Японська анімація має глибокі коріння в культурі та історії Японії, і вивчення її може допомогти розуміти більше про цю унікальну країну та її народ. Вона є джерелом розваги, натхнення і спілкування, яке здатне змінити та вплинути на наше сприйняття світу.

1.3. Стиль ізакая

Ізакая — це традиційний стиль японського ресторану або пабу, який пропонує широкий вибір страв та напоїв. Цей стиль ресторанів виник у Японії і має відмінну атмосферу та особливості, що роблять його унікальним.

Ізакая поєднує аспекти бару, пивоварні та ресторану, створюючи місце, де люди можуть насолоджуватись їжею та пити разом з друзями чи колегами. Це часто є місцем для неформальних зустрічей та розмов, де гості можуть розслабитись та провести час у приємній компанії. Цей стиль впливає на культуру подачі страв, та загалом впливає на японську кухню (Рис 1.6).



Рис. 1.6. Стиль ізакая.

У закладі в даному стилі страви зазвичай подаються в невеликих порціях, що сприяє тому що відвідувачі куштують більше позицій з меню. Меню може включати широкий вибір японських страв, таких як суші, сашіми, грильоване м'ясо, тапас-подібні закуски та варіації звичайних страв. У багатьох закладах ізакая пропонують широкий вибір алкогольних напоїв, зокрема пиво, саке та шочу (традиційний японський спиртний напій). Це додає атмосферу святкування та можливість насолоджуватись стравами у супроводі вибраного напою.

Ізакаї відомі своєю теплою та неформальною атмосферою. Вони часто мають традиційний дизайн інтер'єру з дерев'яними столами, татамі-матами та декоративними елементами. Люди зазвичай приходять в ізакаї з друзями, колегами або родиною, щоб насолодитись стравами та провести час у дружньому оточенні. Ізакаї часто пропонують страви, які підходять для споживання під час випивання алкоголю. Ці страви, відомі як «отсумамі», можуть включати супи, мариновані овочі, солоні або жарені закуски, які допомагають зберегти апетит під час вечері. Це також сприяє спокійнішому споживанню алкоголю та тривалому перебуванню у ресторані. Дуже часто заклади в даному стилі виступають як місце для соціальних зустрічей та розмов. Це відображає важливість соціального взаємодії та спілкування в японській культурі. Адже цей стиль саме про тепле спілкування в компанії близьких людей. Багато ізакаї надають можливість замовити караоке або інші види розваг, що робить їх ще більш популярними місцями для вечірок та святкувань. В Японії дуже поважають караоке, і для багатьох це є ключовим аспектом при виборі закладу.

Японська кухня в цілому, а також ізакаї, покладають великий акцент на свіжість та використання сезонних продуктів. Багато страв готуються зі свіжої риби, морепродуктів, овочів та інших місцевих інгредієнтів. Це дозволяє насолодитись найкращими смаками кожної пори року і відчутти природні колірні палітри, які характерні для японської кухні (Рис. 1.7).



Рис 1.7. Японські страви з морепродуктів.

Окремо хочеться виділити, що ізакаї допускають експерименти зі стравами та поєднанням традиційних та сучасних елементів. Ви можете знайти японські класики, такі як темпура (жарений в паніруванні), які подаються зі сучасними соусами або інгредієнтами. Також заклади можуть пропонувати свої власні унікальні та авторські страви, які відображають сучасні кулінарні тенденції та творчий підхід кухарів.

Як зазначалося вище ізакаї створені для групового споживання, і вони надають можливість замовлення спільних страв, які можна поділити між гостями. Це створює спільну атмосферу та сприяє соціальній взаємодії між учасниками компанії а отже заклади цього стилю є не тільки ресторанами, але й важливою складовою місцевого життя. Вони можуть бути місцем зустрічей, обговорень та розважальних подій для місцевих жителів. Таким чином, вони не лише задовольняють апетити, але також відіграють роль у підтримці спільноти та спільного досвіду.

1.4. Аналіз українських аналогів

Маленький ресторан японської вуличної кухні Katsu Sando

Katsu Sando – це про вуличну японську їжу, тому під час створення дизайну натхненням стала естетика міського середовища сучасної столиці Японії Токіо. Спеціалізація формату даного закладу це японські сендвічі кацу сандо, проте пропонують ще кілька страв вуличної їжі в японському стилі. Основою стилю ресторану є шрифтовий логотип, у написанні якого поєднуються латинські графеми та ієрогліфи. Каліграфія часто асоціюється з кандзі, тож це чудовий вибір для «почерку» закладу. Дизайнери використали типові для поп-культури Японії прийоми, такі як змішування мов, манга, сміливе поєднання кольорів, талісман та складна друкарня (Рис 1.8).

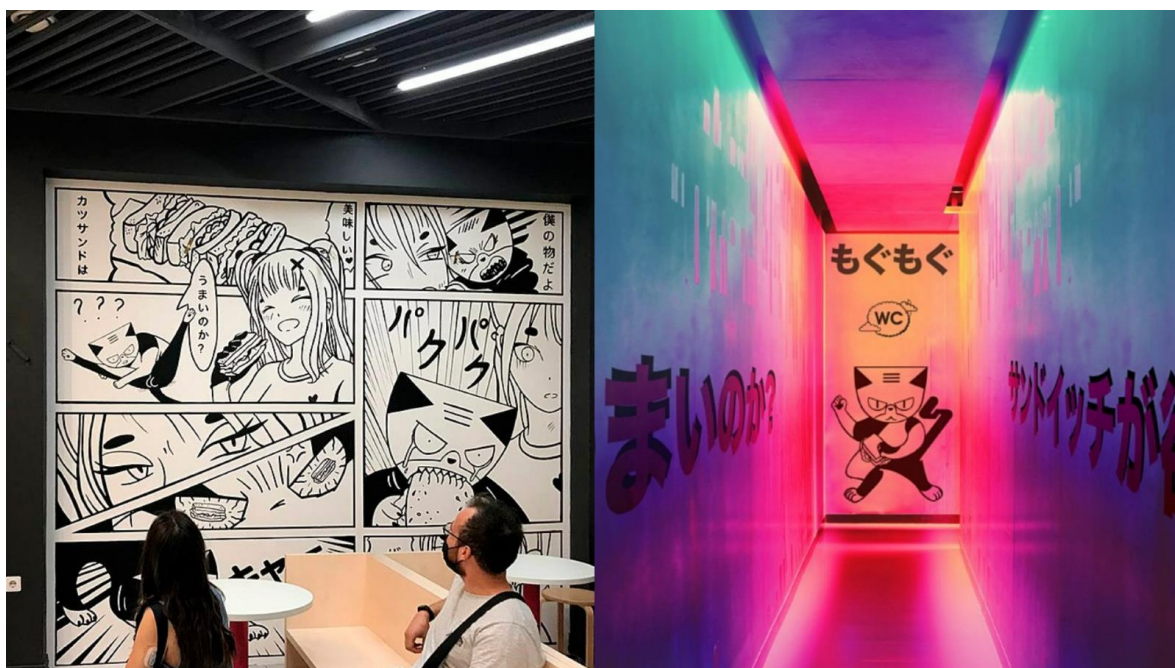


Рис. 1.8. Ресторан «Katsu Sando»

Чи можна цей ресторан назвати авторським поглядом шефа на японський стрітфуд? Англійський шеф Фіппард, що мав досвід роботи в ресторанах з зіркою Michelin, вважає що це найбільше відповідає концепції ресторану. Він бачить потенціал для цього формату на ринку України.

Співзасновник та шеф-кухар Фіппард уточнює, що сприймає цей проєкт як чудову можливість перевірити новий для Києва формат, вклавши в нього свої знання за понад чим 30 років роботи на кухні. Формат, що він побудував навколо кацу сандо, він вважає «на 75% автентичним та на чверть авторським». Було присвячено багато часу й ресурсів, щоб поглиблено вивчити культуру кацу сандо та японський стрітфуд загалом.

Ресторан потрапив до шорт-листу престижної міжнародної премії дизайну Restaurant & Bar Design 2022 року (Рис.1.9).



Рис. 1.9. Ресторан «Katsu Sando»

Найбільший японський ресторан України Fujiwara Yoshi.

Fujiwara Yoshi – це вже третій ресторан японського шеф-кухаря Йошихіро Фудзіварі в Україні. У закладі кажуть, що це найбільший японський ресторан в Україні і один із найбільших у Східній Європі. Розташований цей заклад а території житлового комплексу «Новопечерські Липки».

Цей проект особливий для Сергія Махно – архітектора та дизайнера проекту. Адже Японія це саме та країна що його надихає, його місце сили. Сергій вважає, що створити дизайн японського ресторану не побувавши в Японії неможливо, адже це окрема культура яка кардинально відрізняється від української, проте в цьому і цінність даного проекту, адже Сергій Махно разом з Фудзіварою Йошихіро поставили собі за ціль об'єднати ці дві культури. Вважаю що з-під їх руки вийшов чудовий результат. Японсько-український дизайн, унікальне поєднання (Рис 1.10).



Рис.1.10. Ресторан «Fujiwara Yoshi», екстер'єр

Мене зацікавив цей ресторан, і я його відвідав, аби проаналізувати і підчерпнути для свого проекту ідей та надихнутися атмосферою. Прийшовши в ресторан він відчувається просторим. Зустрічають відвідувачів працівниці ресепшину в традиційному японському одязі – кімоно (Рис. 1.11).

Це дуже додає атмосфери, дівчата проводять відвідувачів до столу. Більше ніж кімоно справляє враження взуття, також традиційне, а саме дерев'яні босоніжки. В ресторані є місця на будь-який смак: столи для великої компанії, для малої компанії, барна стійка. Багато що хочеться сказати про дизайн цього ресторану.

Fujiwara Yoshi — це елегантний та стильний заклад, який відображає японську естетику та традиційність. Дизайн цього ресторану звертається до природи та природних елементів, створюючи затишну та гармонійну атмосферу.

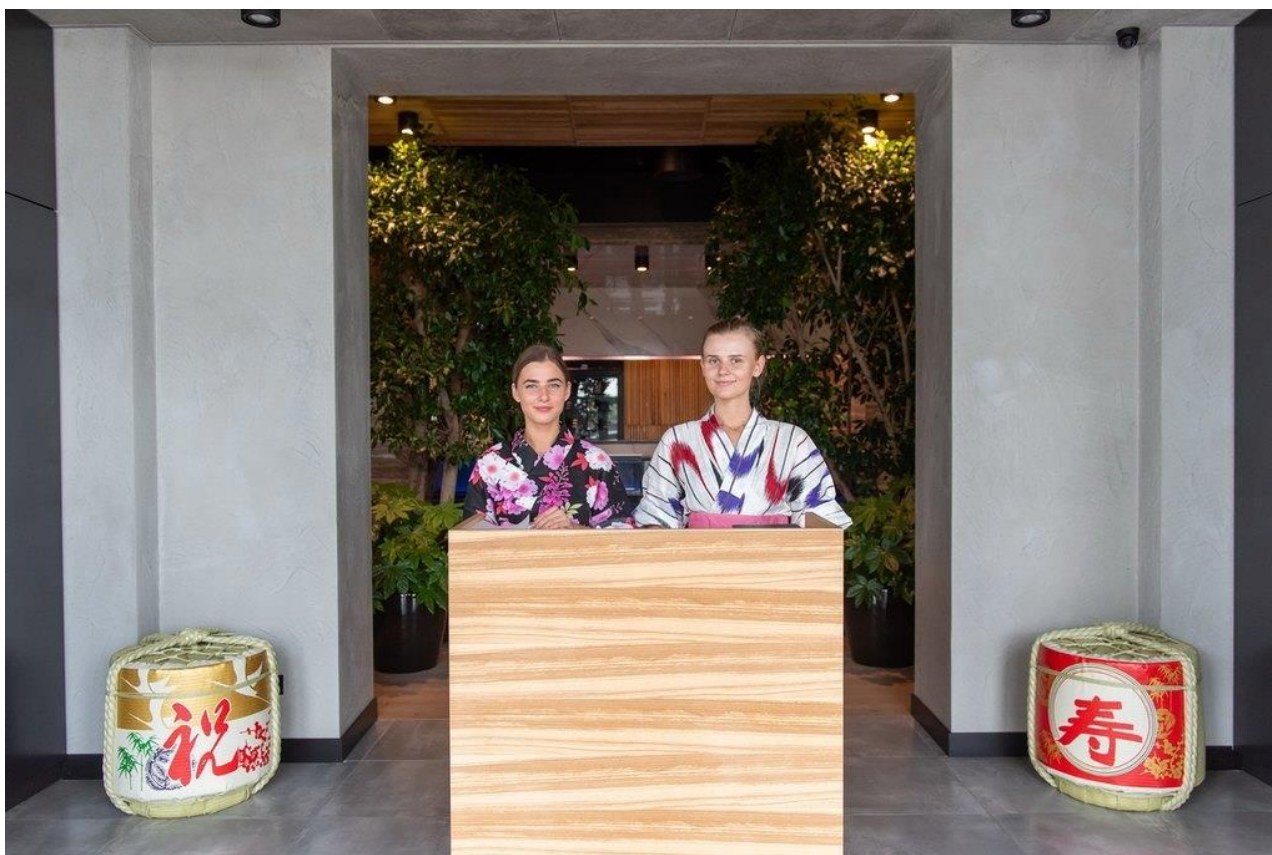


Рис. 1.11. Працівниці ресепшену в традиційному японському одязі.

Ресторан має мінімалістичний дизайн, де надмірні деталі зводяться до мінімуму. Простота та чистота форм створюють відчуття спокою та гармонії. У дизайні використовуються природні матеріали, такі як дерево, камінь і бамбук. Це створює природну та теплу атмосферу, яка сприяє відчуттю природи та природних елементів в середині приміщення.

Також дизайн включає традиційні японські елементи, такі як шоуї (бамбукові екрани), татамі (традиційні японські підлогові матраци) та шоудан (відкриті полиці для виставки предметів). Ці елементи створюють атмосферу японської культури та стильно поєднуються з загальним дизайном ресторану. Освітлення в ресторані Fujiwara Yoshi приглушене та добре збалансоване, створюючи інтимну атмосферу. Використання натурального світла та теплих відтінків підсвічування надають приміщенню приємну та затишну ауру. Дизайн Fujiwara Yoshi створює привітну та гостинну обстановку, де гості можуть почуватись комфортно та розслаблено. Інтер'єр ресторану організований таким чином, щоб створити простір для приватних розмов та насолоди їжею, в той же час забезпечуючи відкритість для спостереження кухарів у процесі приготування страв. Дизайн включає декоративні елементи, що відображають японську культуру та традиції (Рис 1.12).



Рис. 1.12. Ресторан «Fujiwara Yoshi», інтер'єр

Це можуть бути дерев'яні гравюри з японськими мотивами, картина з відображенням природних пейзажів, керамічні вази з традиційним орнаментом тощо. Ці деталі додають аутентичності та унікальності дизайну ресторану. У ресторані застосовуються прості лінії та гармонійне розташування меблів, що допомагає створити зручність та естетичну гармонію в приміщенні. Стільці та столи з дерева можуть мати мінімалістичний дизайн, але водночас надають комфорт для гостей. Колорит ресторану використовує природні відтінки, такі як теплі кольори дерева, нейтральні відтінки бежевого та коричневого. Це створює спокійну та розслаблену атмосферу, де гості можуть насолоджуватись їжею та затишком.

Дизайн Fujiwara Yoshi виявляє увагу до дрібниць та деталей. Від оформлення столиків та посуду до вишуканих текстильних матеріалів, все обрано з дбайливістю про естетику та якість. Це сприяє створенню вишуканого та неперевершеного досвіду для гостей (Рис. 1.13).



Рис. 1.13. Ресторан «Fujiwara Yoshi», інтер'єр

В цілому, ресторан Fujiwara Yoshi пропонує не тільки високоякісну їжу, але й унікальний дизайн та атмосферу, що передає японську культуру та традиції. Цей заклад запрошує гостей на смачну подорож, де вони можуть насолоджуватись не лише їжею, але й самою атмосферою.

Окремі зони в ресторані розділили тематично і по-філософськи, кажуть у Fujiwara Yoshi. Одразу напроти центрального входу – великі акваріуми з морепродуктами. Поряд знайшли місце для суші-бару та відкритої зони з японським грилем робата, із якої можна стежити за процесом приготування їжі. Окремий вхід – для лаунж-зони з баром.

Посадкові місця у Fujiwara Yoshi розділили на низку зал та кімнат. Для повноцінного досвіду споживання японської їжі пропонують чотири татамі-кімнати на 4-5 людей; для входу до них гості та офіціанти роззуваються. Ще одна татамі-кімната є відкритою – у ній знайдуть місце для компанії із 6-12 гостей. Також у закладі є зала для окремих заходів на 20 людей і кімната для ділових перемовин (Рис.1.14).

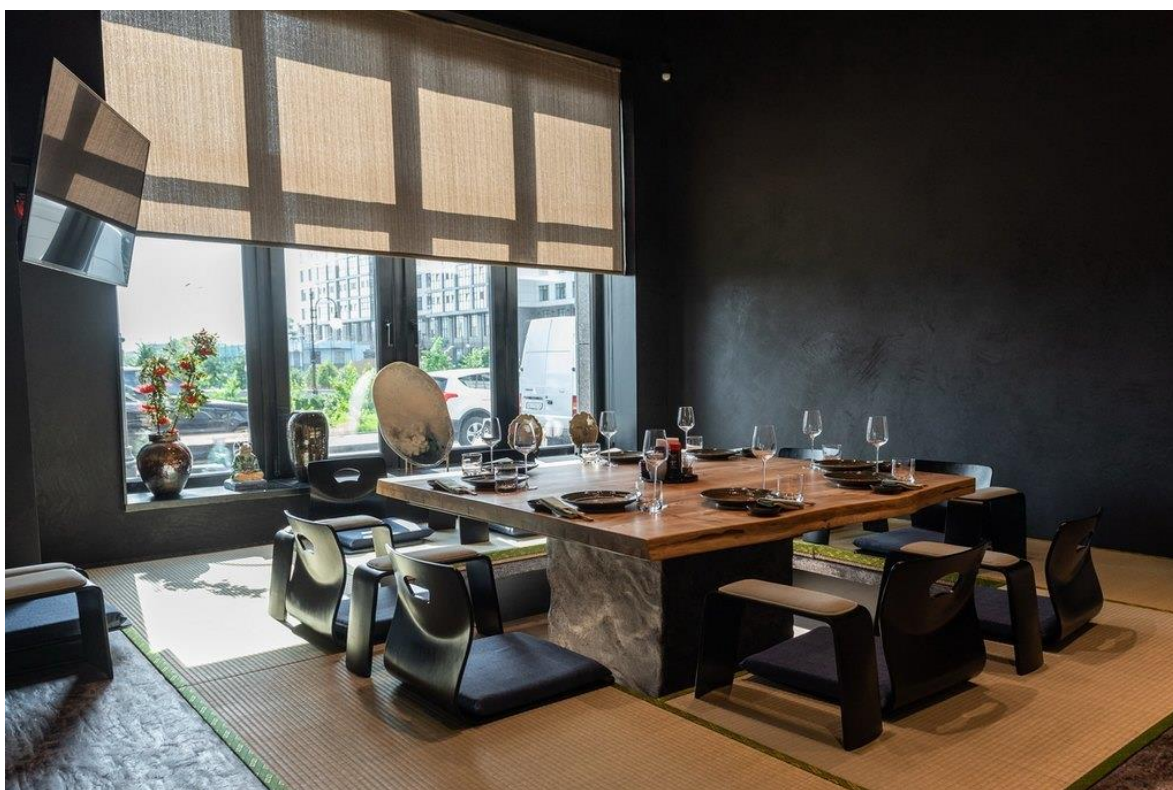


Рис. 1.14. Зала з татамі

1.5. Аналіз зарубіжних аналогів

Японський ресторан та коктейль бар KITTEN у Манчестері

KITTEN — це японський ресторан та коктейль бар, розташований у Манчестері, Великобританія. Цей заклад пропонує унікальне поєднання японської кухні, якісних напоїв та приголомшливого дизайну. Коли ви крокуєте усередину закладу, ви потрапляєте в модерне та стильне середовище, де поєднання сучасних та традиційних японських елементів створює неповторну атмосферу. Інтер'єр оформлений з увагою до деталей, використовуючи природні матеріали, м'які кольори та елементи японського мистецтва (Рис. 1.15).



Рис.1.15. Японський ресторан «KITTEN»

Кухня пропонує широкий вибір страв японської кухні, які витворені з великою майстерністю та використанням свіжих інгредієнтів. Ви можете насолоджуватись автентичними японськими стравами, такими як суші, сашімі, рамен, унагі та багато інших. Кожна страва витончено прикрашена і має

вишуканий смак. Коктейль бар KITTEN — це справжній рай для любителів якісних напоїв. Тут ви можете насолоджуватись унікальними японськими коктейлями, які поєднують класичні рецепти з елементами японської культури. Професійні бармени вміло змішують інгредієнти, створюючи незабутні смакові комбінації, які задовольняють індивідуальні смакові переваги кожного гостя. Цей ресторан відомий не лише своєю вишуканою кухнею та напоями, але й гостинністю свого персоналу. Ви можете очікувати відмінного обслуговування та особливої уваги до деталей, що створює неповторний досвід відвідування ресторану та бару. Загалом це місце, де ви можете насолоджуватись японською кухнею в неповторній атмосфері, супроводжуючи її високоякісними напоями. Цей заклад привертає шанувальників японської культури та гурманів, які цінують витонченість, смак та естетику (Рис. 1.16).



Рис. 1.16. Інтер'єр ресторану

Дизайн ресторану та коктейль бару вражає своєю стильністю, елегантністю та сучасністю, одночасно відображаючи японську естетику та традиції. Окремі елементи японського мистецтва і культури гармонійно поєднуються з сучасними рішеннями, створюючи унікальну атмосферу для гостей (Рис. 1.17).



Рис. 1.17. Інтер'єр ресторану

Починаючи з входу, ресторан вас зустрічає з витонченою атмосферою. Двері виготовлені зі світлого дерева та скла, надаючи відчуття природності та привітності. При вході можна помітити невеликий японський сад з камінням та бамбуком, який створює відчуття спокою та гармонії. Інтер'єр ресторану оформлений з увагою до деталей. Він використовує природні матеріали, такі як дерево, камінь та текстиль, для створення теплого та затишного середовища. Стіни можуть бути прикрашені дерев'яними панелями з традиційними японськими розписами або ж сучасними картинами, створюючи баланс між класичним і сучасним мистецтвом. Меблі у даному закладі виконані з високоякісного дерева з додаванням японських мотивів. Стільці та столики можуть мати геометричні форми та гладкі лінії, викликаючи враження мінімалізму та елегантності. Зони для гостей можуть бути розташовані в окремих відділеннях або мати відкриту планування, створюючи інтимність або живу та комунікабельну атмосферу (Рис.1.18).

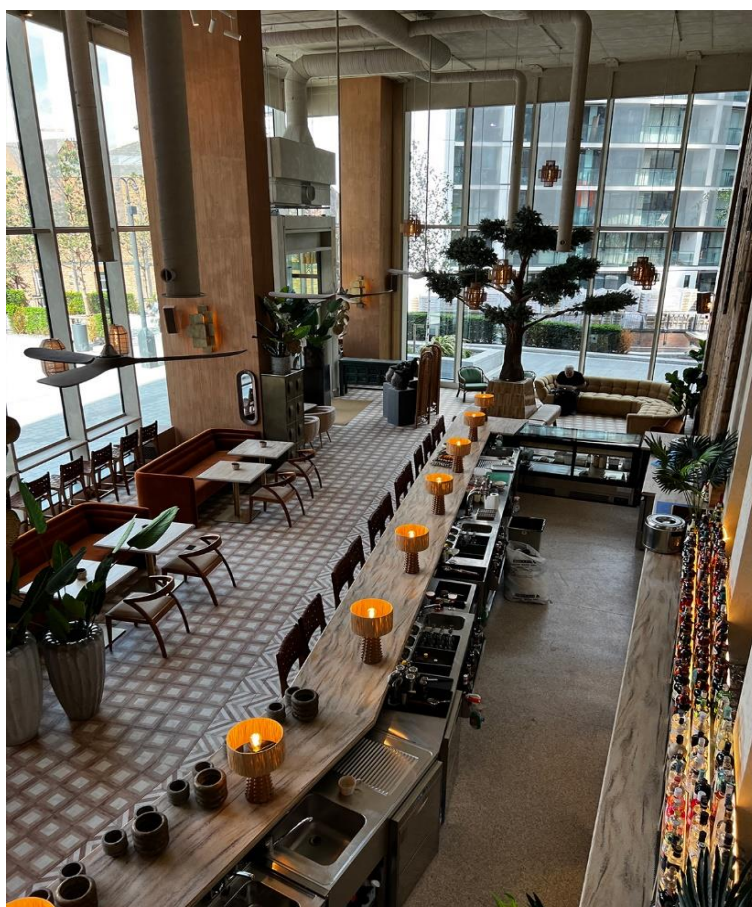


Рис. 1.18. Барна стійка ресторану в стилі ізакая

Особливу увагу приділяється освітленню. В ресторані можна побачити комбінацію природного та штучного освітлення. Ніжні світлові лінії або світлі сфери можуть бути розташовані над столиками, надаючи приміщенню теплого та романтичного настрою. В цілому, дизайн ресторану та коктейль бару KITTEN втілює елегантність, сучасність та японську естетику. Він створює неповторний досвід для гостей, переносить їх у світ японської культури та забезпечує приємну та стильну атмосферу для насолоди японською кухнею та напоями (Рис. 1.19).



Рис. 1.19. Екстер'єр ресторану «KITTEN»

Студія дизайну інтер'єрів Jolie, розробила простір, який не тільки використовує стійкі методи та елементи, але й впливає на поведінку клієнтів, пропагуючи соціально й екологічно стійкий ландшафт майбутнього. Цей унікальний підхід до процесу проектування сприяє довговічності їхньої роботи, створюючи соціально стійкі й пристосовані простори, які сприяють взаємодії та комунікації.

За словами засновниці та генерального директора Jolie, Френкі Роузелл: «Для нас соціальна стійкість полягає в створенні сильних спільнот, які підтримують як людей, так і планету, а також в створенні просторів, що сприяють соціальним взаємозв'язкам, зв'язкам і благополуччю».

РОЗДІЛ II. КОНЦЕПЦІЯ ДИЗАЙНУ РЕСТОРАНУ В СТИЛІ АНІМЕ

2.1. Загальна характеристика ресторану

Вхід до ресторану виглядає як портал у світ фантазій. Ви відчуваєте, що перетинаєте межі реальності і потрапляєте в аніме світ. Вас зустрічають співробітники, які одягнуті в костюми впізнаваних персонажів з популярних аніме-серіалів, в деякі дні в костюмах покоївок або класичному японському одязі – кімоно. Вони можуть мати вигадливі зачіски та прикраси у волоссі, а також аксесуари, що відображають популярні елементи японського стилю, такі як кімоно. Вони привітають вас японськими виразами і посадять за столик, прикрашений статуетками персонажів з аніме.

Але це тільки початок! Коли ви переглядаєте меню, ви помітите, що страви мають назви, інспіровані аніме-героями та сценами. Наприклад, "Sakura Roll" — це суші з квіткою вишні на вершині, що нагадує про весняне цвітіння, а "Dragon Ramen" — це гарячий місцевий рецепт рамену з рисового паперу, на якому надруковані картинки з аніме «Dragon Ball». "Tsundere Teriyaki Chicken" — це соковите куряче філе з пікантним теріякі соусом, назване на честь популярного типу персонажів "цундере". Або "Magical Girl Matcha Parfait" — це десерт у склянці з махровими шарами зеленого чаю матча, нагадує про чарівниць з аніме-серіалів.

Атмосфера ресторану сповнена мелодій з улюблених аніме-серіалів, що створює приємну та затишну ауру. Навколо вас розташовані стіни, декоровані відповідно до різних стилів анімації. Ви можете побачити розмальовані пейзажі з яскравими квітами вишні, замки на хмарах та милі тваринки з великими очима, які знайомі з різних аніме-жанрів.

Співробітники ресторану також проводять спеціальні тематичні вечори, де відбуваються косплей-конкурси, де відвідувачі можуть самі прийти в костюмах улюблених аніме-героїнь і взяти участь в конкурсах та фотосесіях, і навіть покази нових серіалів анімації. Такі події дозволяють прихильникам аніме

почуватись, ніби вони самі стали частиною цього фантастичного світу, а також це чудовий спосіб зануритись у світ японської культури та познайомитись з іншими прихильниками аніме.

Подорожуючи по ресторану, ви помітите, що декорації і предмети оформлені з великою увагою до деталей, щоб передати ауру кожного персонажа. У кожному куточку ресторану ви зустрінете статуетки, постери та зображення різних аніме-героїнь. Нехай це будуть милі і романтичні персонажі з серіалів, таких як "Sailor Moon" або "Cardcaptor Sakura", або ж бойові героїні з серіалів, наприклад "Вбивця Акаме" чи "Kill la Kill".

Загалом, ресторан в стилі аніме з фокусом на персонажах дівчат з аніме створює особливу атмосферу, де любителі анімації можуть насолоджуватись смачною їжею, споглядаючи красу і грацію своїх улюблених героїнь. Це місце, де реальність і фантазія зливаються в одне, а затишна атмосфера робить ваше перебування незабутнім та магічним. Таким чином, раджу вам загубитись у цій магічній атмосфері ресторану, де кожна деталь пронизана японською культурою та неймовірними образами з улюблених серіалів.

2.2. Функціональні та естетичні завдання до виконання дизайн проекту

При створенні дизайн-проекту ресторану японської кухні у стилі японської анімації, магії та аніме, слід врахувати як функціональні, так і естетичні аспекти [18, 19, 20].

По-перше, дизайн повинен відтворювати атмосферу японської анімації та магії. Чудова асоціація – це яскраві кольори, відтінки рожевого, фіолетового та зеленого, що часто зустрічаються в аніме-стилі, для створення живих і вишуканих приміщень.

По-друге, необхідно включити у дизайн ілюстрації або постери з популярних аніме серіалів, зображення персонажів та символіку з аніме стилю. Це допоможе створити потрібну атмосферу та підкреслити тематику ресторану.

Наступне я б назвав «магічними акцентами», можна додати елементи магії та фантазії до дизайну, наприклад, світлові ефекти, яскраві світлодіодні підсвічування або дзеркальні поверхні для створення ілюзій та магічного враження.

Основа для створення атмосфери японського стилю — це матеріали. Традиційні японські матеріали, такі як дерево, бамбук, ротанг або шовк, для меблів та декору. Це створить відчуття природності та традиційності в поєднанні з сучасним аніме стилем це буде добре гармоніювати (Рис. 2.1).



Рис. 2.1. Оформлення ресторану в традиційних японських матеріалах.

Як і для будь-якого плану, необхідно правильне та зручне планування. Розмістити столики та сидіння зручно, щоб створити комфортні зони для приймання їжі. Можна використовувати великі вікна або ніші з м'якими подушками в стилі японського татамі для створення автентичного японського сидіння.

У ресторані повинна бути автентична японська кухня з широким вибором страв та напоїв.

Музика на фоні має підкреслювати атмосферу, то ж аудіосупровід з популярних тайтлів або тематичні мелодії, які створять настрій та підкреслять тему ресторану будуть незамінні. Або ж додати звукові ефекти та діалоги з аніме-серіалів, що грають у фоновому режимі. Важливо зберегти баланс між функціональністю та естетикою, щоб створити ресторан, який буде не тільки привабливим для аніме-любителів, але й забезпечував комфортну та приємну атмосферу для гостей.

2.3. Аніме напрям в розробці проекту ресторану

Цей проект поєднує мою пристрасть до японської культури та любов до анімації. Тож хочу розповісти вам про деякі можливі рішення та ідеї, які я втілю в цьому проекті.

Важливим аспектом при проектуванні ресторану в стилі аніме є вибір концепції та тематики [21]. Я обрав широкий спектр аніме-жанрів, включаючи магію, фантазію, пригоди та романтику. Така різноманітність дозволяє створити унікальне середовище, де будь-який шанувальник аніме знайде щось захоплююче для себе, а для ресторану буде широка цільова аудиторія. При оформленні приміщення ресторану я використав елементи анімації популярних та культових серіалів, щоб створити атмосферу, в якій себе будуть комфортно почувати і новачки в цій сфері, і люди, що давно стежать за цим анімаційним всесвітом. Я використовував стіни з великими постерами аніме та фотошпалерами, що створюють враження, ніби ви перетнули поріг у світ анімації. Щодо меню нашого ресторану, то воно пропонує унікальні страви, що дає можливість відчувати занурення не тільки шляхом інтер'єру, але й гастрономічним шляхом також. Назви відтворюють персонажів та епізоди з популярних аніме-серіалів. Використання японських інгредієнтів та традиційних рецептів підкреслює автентичність японської кухні. Є можливість замовити їжу у стилі bento box, яка ілюструє різноманітність аніме-жанрів та героїв. Одним з цікавих аспектів

ресторану є можливість прийти в костюмах улюблених героїв та взяти участь у тематичних подіях, конкурсах та фотосесіях. Це дозволяє гостям відчувати себе частиною аніме-світу та долучитись до фантастичного досвіду.

У нашому ресторані також є фішка, де гості, придбавши їжі на конкретну суму, отримують іграшку-сувенір з аніме персонажем на вибір. Це дозволяє людям забрати частинку аніме з нашого ресторану до себе додому (Рис. 2.2).



Рис. 2.2. Іграшка сувенір «Аянами Рей»

Адміністратори організовують спеціальні аніме-вечори, коли гості зможуть дивитися нові епізоди аніме-серіалів, а також брати участь у дискусіях та розіграшах призів. Це створить спільноту аніме-любителів відвідувачів та

підкреслить тематику ресторану. Є окреме меню коктейлів та напоїв, натхнених улюбленими найвідомішими тайтлами.

Планується регулярна організація аніме-виставок в ресторані, де можна побачити художні роботи, фігурки та інші колекційні предмети, пов'язані з аніме всесвітом. Це створить додатковий інтерактивний елемент та заохочуватиме гостей розділити свої фанатські здобутки. Окрім того в ресторані можна взяти почитати мангу за чаркою sake (Рис.2.3).



Рис. 2.3. Манга «Радіант»

Організація святкування аніме-тематичних подій, таких як День аніме, свята косплею або день народження популярних аніме-героїв. Це дозволить ресторану бути не сезонним, а постійно цікавим до відвідування.

2.4. Опис концепції дизайн проекту

Цей ресторан переносить гостей у захоплюючий світ аніме. Дизайн ресторану викликає почуття магії, повне занурення в аніме світ, розкриваючи унікальну атмосферу аніме серіалів та японської культури [22, 23].

Архітектура та інтер'єр. Вхід до ресторану оформлений досить просто, скляні двері з малюнками аніме дівчат на них, що закликають пройти всередину. Всередині гості зустрічаються з декоративними елементами, що нагадують про популярні аніме локації, такі як міста з космічного простору, магичні ліси або футуристичні міста, через все це вибивається на задньому плані стилізована під мангу біла стіна з чорними малюнками, що поєднують персонажів та ситуації з різних аніме в один локальний простір.

Колірна палітра. Основними кольорами в дизайні є яскраві та насичені кольори, що йдуть на контрасті, та характерні для аніме стилю, такі як яскраві фіолетові, барвисті рожеві, електричні сині та насичені червоні. Ці кольори викликають енергію та емоції, відображаючи динаміку аніме світу. Крім того, біло-чорне поєднання манги (Рис. 2.4) хоч і вибивається серед яскравої гамми інших кольорів, але гармонійно вписується емоційно та сенсово.

Декорації та мистецтво. Стіни ресторану прикрашені великими постерами з популярних аніме серіалів, фотошпалерами, репліками зброї героїв та розміщеними по всьому простору аніме картинами та фотографіями; виставлені також колекційні фігурки та інші речі, що спонукають до спогадів про улюблені аніме серіали, але «вишенькою» інтер'єру є статуя аніме героїні в повний зріст.

Освітлення. Використовуються різноманітні освітлювальні ефекти, що створюють м'яке та атмосферне світло, запозичені від стилістики класичних ресторанів японської кухні, а також динамічні світлові проекції, які створюють магичну ауру.

Меблі. Меблі мають сучасний дизайн, поєднаний з японськими мотивами. Зручні дивани, столики з чорного дерева, японські ковдри та подушки з вишивкою. Автентичні татамі кімнати в поєднанні з аніме фігурками та телевізором для перегляду серіалів японської анімації.



Рис. 2.4. Аніме шпалери.

Меню та обслуговування. Меню ресторану представлено у вигляді японської манги або аніме книги, з кольоровими зображеннями страв та описами. Обслуговування виконують офіціанти, які одягнуті в костюми улюблених аніме персонажів, покоївок, або аніме кімоно, та створюють дружню та радісну атмосферу (Рис. 2.5).



Рис. 2.5. Офіціанти в кімоно.

Звуковий дизайн. Важливим елементом атмосфери ресторану є відповідний звуковий супровід. Звучатимуть японські пісні з аніме серіалів, а також мелодії, що нагадують про чарівність та пригоди.

Аніме стилістика страв. Вкрай важливо, щоб страви в ресторані були оформлені в стилі аніме. Це може означати креативні форми та презентацію, використання яскравих кольорів та декору з мотивами аніме серіалів. Наприклад, суши можуть бути оформлені у вигляді популярних аніме героїв або малюнків. Використання їстівного паперу з надрукованими на ньому персонажами. Асоціативні страви.

Косплей вечори. Тематичні косплей вечори, де гості можуть одягнутися у костюми своїх улюблених аніме персонажів. Ресторан може навіть проводити конкурси та змагання серед косплеєрів, що створить ще більше захоплення та залучить шанувальників аніме.

Аніме проекції. Екрани, на яких можна відтворювати улюблені аніме-серіали або фільми, це чудова та невимушена ідея. Гості зможуть насолодитися їжею, дивлячись на своїх улюблених героїв у дії.

Ця концепція дизайну ресторану створить незабутній досвід для гостей, що пошановують аніме, дозволяючи їм зануритися в світ улюблених героїв та отримати задоволення як від їжі, так і від атмосфери.

РОЗДІЛ III. ОПИС ДИЗАЙН-ПРОЄКТУ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНУ

3.1. Розробка проекту дизайну приміщення

Створення та розробка дизайну проекту розпочалася з ідеї. Перший крок, мазок, начерк з якого я почав формувати концепцію обов'язково враховуючи на яку цільову аудиторію буду проектувати ресторан.

Надалі необхідно визначити потреби та цілі проекту. Ретельно проаналізувавши вимоги, побажання та потреби потенційної аудиторії ресторану, формую підґрунтя для дизайн проекту. Враховую усі аспекти, включаючи функціональність, вимоги будівельних норм, естетику, тематику закладу, особливості аніме як жанру аби втілити його глибше в дизайн айдентику закладу [24, 25, 26].

Наступним кроком було отримання обмірів приміщення та його огляд для кращого орієнтування на місцевості та його розуміння; мені так простіше візуалізувати в голові ідеї та «приміряти» варіанти дизайну. Надалі були виконані чорнові варіанти начерків стін. Це відняло досить немало часу. Надалі був створений ще один чорновий план з меблями та відправлений на пораду до керівника моєї дипломної роботи. Порадившись, перейшов до корекції зауважень та розмістив меблі більш лаконічно.

Як тільки чорнові плани на папері були виконані, перейшов до креслення в ArchiCAD. Створив обмірний план стін, також виконав план монтажу; демонтаж не знадобився в моєму приміщенні. Створив план підлоги та стелі, план зонування приміщень. Надалі перейшов до планування розміщення меблів та обладнання, опирався на досвід робити в закладах, що суміщають в собі ресторанний та концертний напрямки. Ці знання дуже полегшили планування кухні, адже знаю як вони працюють зсередини, та як її спланувати так, аби кухарям було зручно працювати. Підбір меблів опирався на вибір фурнітури з органічних матеріалів. Також створив плани електрики та освітлення, де показав розташування світильників та розеток для відвідувачів. Забезпечив належну

освітленість для різних функціональних зон та створив атмосферу, яка підкреслюватиме концепцію ресторану.

Надалі я перейшов до проектування та розробки дизайн частини, під час створення якої в Cinema 4D коригував плани в ArchiCAD. Додав текстури та кольори до проекту, аби краще відчувався простір. На цьому етапі я опирався на психологію кольору та їх поєднання. Додав аніме деталі, постери (Рис 3.1), фотошпалери, аби почати вибудовувати атмосферу аніме світу в цьому закладі.



Рис. 3.1. Постер «Bleach»

Надалі було вирішено додати статую в аніме стилістиці, проте не конкретного персонажа, а зібрати загальні риси стилю. Також додав на столи фігурки вже конкретних персонажів, відомих по всьому світу серіалів, наприклад «Dragonball» та «Sailor Moon» (Рис.3.2). Розташував меблі та обладнання зручніше та відредагував у плані. Надалі займався рендерингом та коригуванням візуалізацій.



Рис. 3.2. Sailor Moon.

3.2. Підбір та варіації колірної гамми

Правильний підбір кольорової гамми та асоціативних кольорів закладу вкрай важливий. Щоб правильно підійти до цього, необхідно заглибитися в психологію кольору а також розуміти колірний круг. Вважаю необхідним приділити цьому увагу в дипломній роботі та розглянути цю тему (Рис. 3.3).



Рис. 3.3. Колірний круг.

Розглянемо контрастні та нюансні кольорові гами та в яких випадках вони можуть використовуватися [27]:

Контрастні кольорові гами та їх варіації:

Комплементарні кольори: Використовується пара кольорів, розташованих протилежно один одному на колірному колесі. Наприклад, червоний і зелений, синій і помаранчевий, жовтий і фіолетовий. Ці гами створюють сильний контраст та привертають увагу, і їх можна використовувати для акценту або підкреслення елементів дизайну (Рис. 3.4).

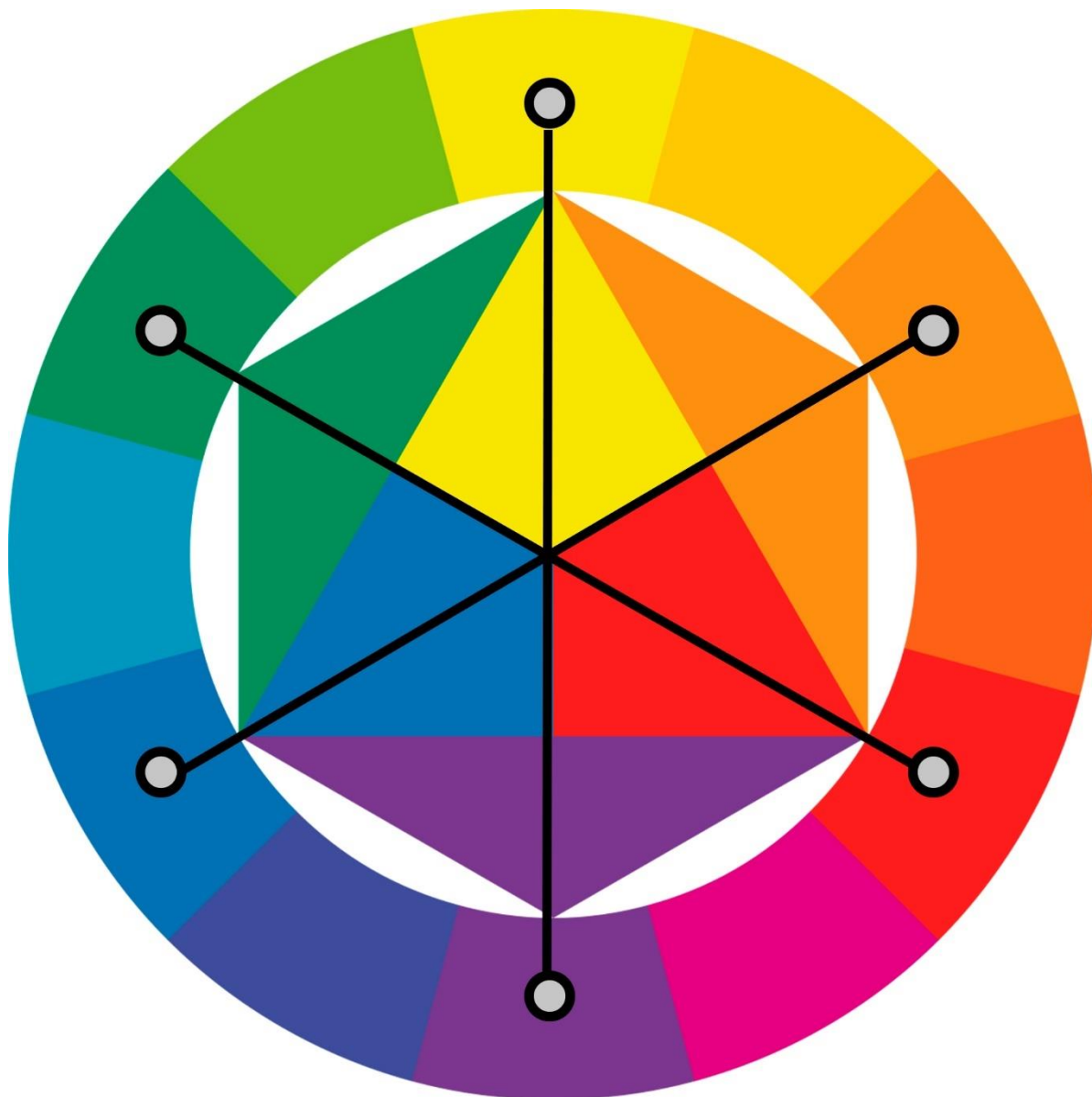


Рис 3.4. Колірний круг. Контрастні поєднання.

Триадні кольори: Це група трьох кольорів, які розташовані на рівномірній відстані один від одного на колірному колесі. Наприклад, червоний, жовтий і

синій. Такі гами викликають відчуття балансу та гармонії, і їх можна використовувати для створення яскравих та енергійних композицій.

Нюансні кольорові гами:

Монохроматичні кольорові гами: Використовується один основний колір, але в різних відтінках, від світлого до темного. Наприклад, використання різних відтінків синього. Це створює враження спокою та гармонії і може бути використане для створення затишних та збалансованих дизайнів (Рис. 3.5).

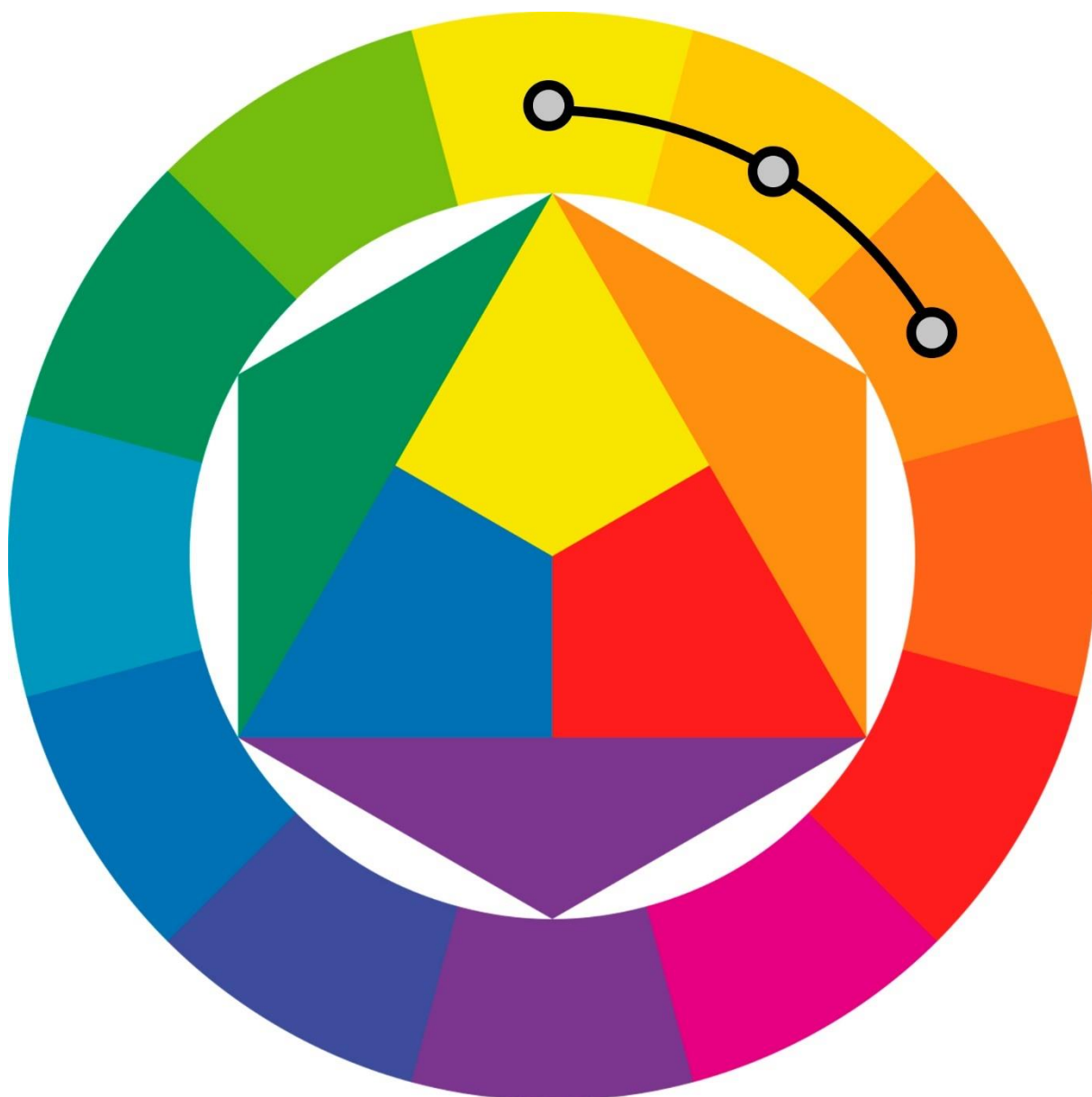


Рис. 3.5. Колірний круг. Нюансні поєднання.

Аналогові кольорові гами: Використовуються кольори, що розташовані поруч один з одним на колірному колесі. Наприклад, використання зеленого, жовтого і жовто-зеленого. Ці гами створюють візуальну злагоду та зближення і можуть бути використані для створення природних або ніжних дизайнів.

Варто враховувати індивідуальні вподобання, цільову аудиторію та контекст використання перед вибором кольорової гами. Кольори відіграють важливу роль у нашому сприйнятті світу, а їх варіації створюють різні кольорові гами. Вони мають не тільки естетичне значення, але і впливають на наш настрій, емоції та психологічний стан, тому важливо збалансувати їхнє використання з метою досягнення бажаного естетичного і психологічного впливу.

Згадавши основи колірного круга та розміщення кольорів на ньому, наступним кроком треба заглибитись в психологію кольору аби «виставити» бажану атмосферу в ресторані, тож розберемо кілька кольорів та декілька прикладів їх використання в інтер'єрі:

Червоний колір асоціюється з енергією, силою, пристрастю та любов'ю. Він може підвищити пульс, піднести настрій та збільшити активність. Також, червоний може викликати почуття агресії або напруження (Рис. 3.6).



Рис. 3.6. Червоні кольори в інтер'єрі.

Синій колір сприймається як спокійний, прохолодний та релаксуючий. Він може зменшити стрес, заспокоїти і допомогти зосередитися. Синій також асоціюється зі стабільністю та довірою.

Жовтий колір символізує радість, оптимізм та енергію. Він може підвищити настрій і стимулювати творчість. Завдяки своїй яскравості, жовтий також може бути асоційований зі збудженням або нервозністю (Рис. 3.7).



Рис. 3.7. Жовтий колір в інтер'єрі.

Зелений колір пов'язаний з природою, здоров'ям та гармонією. Він може викликати почуття релаксації та освіження. Зелений також символізує надію та відновлення.

Фіолетовий колір асоціюється зі спокоєм, розумом та творчістю. Він може мати заспокійливий ефект і сприяти медитації. Фіолетовий також може викликати почуття розкоші та містичності (Рис. 3.8).



Рис. 3.8. Фіолетовий колір в інтер'єрі.

Оранжевий колір асоціюється з енергією, теплотою та веселощами. Він може стимулювати творчість, підвищувати оптимізм і привертати увагу. Оранжевий також викликає почуття теплоти і затишку.

Рожевий колір пов'язаний з жіночістю, ніжністю та романтикою. Він може викликати почуття спокою, відпочинку і ніжності. Рожевий також асоціюється з доброзичливістю (Рис. 3.9).

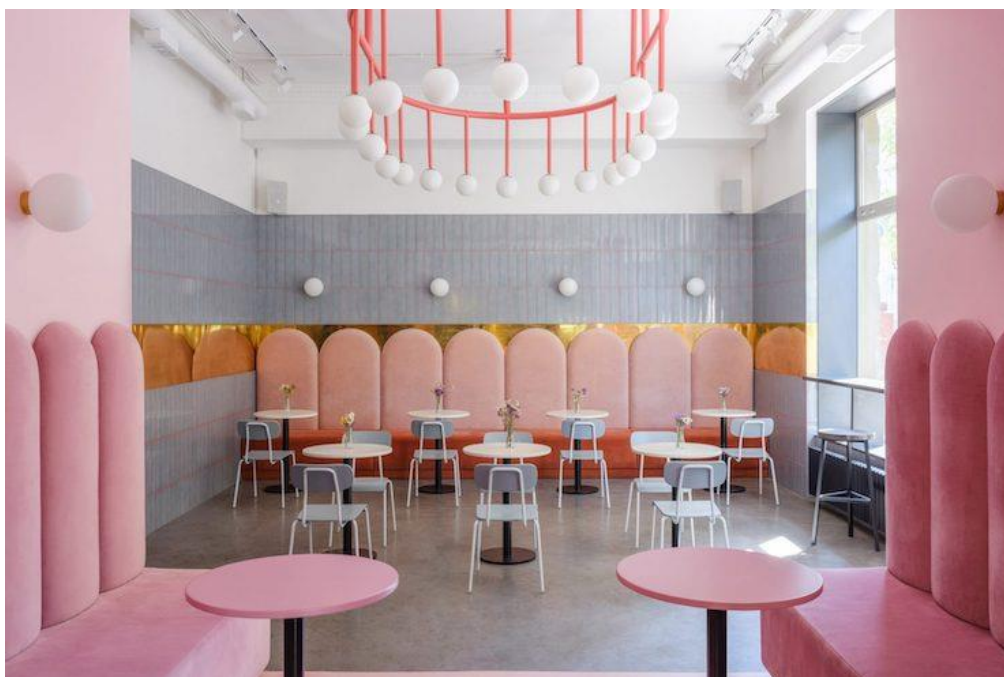


Рис. 3.9. Рожевий колір в інтер'єрі.

Коричневий колір символізує природу, землю та стабільність. Він може викликати почуття комфорту, надійності і спокою. Коричневий також асоціюється з природними та органічними матеріалами.

Сірий колір відображає нейтральність, розум та серйозність. Він може викликати почуття стабільності і рівноваги. Сірий також використовується для створення контрасту та підкреслення яскравіших кольорів (Рис. 3.10).



Рис. 3.10. Сірий колір в інтер'єрі.

Білий колір символізує чистоту, невинність та простоту. Він може викликати відчуття простору, свіжості і спокою. Білий також використовується для підкреслення інших кольорів та створення враження чистоти та мінімалізму (Рис. 3.11).

Чорний колір асоціюється з таємницею, містикою, силою та загадковістю, може створювати враження сили, влади та елегантності.

Ці кольори можуть варіювати в своєму впливі залежно від використання, контексту та індивідуальних особливостей людини. Розуміння психології кольору допомагає вибирати відповідні кольори для досягнення бажаного

ефекту у дизайні, маркетингу та інших сферах. Також кожен колір може мати різні асоціації в залежності від культурних, індивідуальних та контекстуальних факторів, комбінації різних кольорів можуть створювати ще більш варіативні ефекти на наше сприйняття.



Рис. 3.11. Білий колір в інтер'єрі ресторану.

ВИСНОВКИ

До недавнього часу оформленню ресторанів значної уваги не приділялося, проте зі зростаючою потребою в комфорті, власники ресторанного бізнесу почали створювати затишну атмосферу в своїх закладах.

Інтер'єр ресторану є одним з найважливіших аспектів ресторанного бізнесу, оскільки від цього залежить успіх закладу. Художні твори в інтер'єрі повинні допомогти розслабитися, отримати чудовий настрій та позитивні емоції.

Першим етапом проектування був огляд об'єкту та ділянки, де він розташований, вибір теми дизайну інтер'єру та збір інформації, необхідної для проектування приміщень. Завдяки поглибленому знанню японської культури та багаторічному вивченню класичної та сучасної японської анімації, а також манги, у мене визріла ідея поєднати її з класичним рестораном японської кухні.

Щоб створити даний дизайнерський проект, треба звернути увагу на поєднання японської анімаційної та історично-класичної культури, аби отримати новий концепт на нашому ринку ресторанного бізнесу.

При проектуванні інтер'єрів ресторанів та інших закладів необхідно враховувати їх цільове орієнтування, мобільність людей, їх потреби та увагу до інтересів різних етнічних груп. Найважливіша умова при побудові проекту — орієнтуватися на конкретну цільову групу, аби зберегти конкретний напрямок ресторану і не розпорошуватися на усі інші напрямки. Завдання дизайнерського проекту — створення відчуття затишку та згуртованості ком'юніті по інтересам у поєднанні з неповторним стилем ресторану.

Продивившись світові аналоги та відвідавши українські, під час створення перших начерків, було виділено основні риси закладів японської кухні. Провівши аналіз також відмітив свою атмосферу закладів, та можливість поєднання класичного японського ресторану, а саме його інтер'єру та кухні з тематикою японської анімації, гілки японської культури що розвивається шаленими темпами, та робить Японію більш впізнаваною в світі.

При розробці дизайну інтер'єру необхідно розділити простір на різні зони, після цього потрібно підкреслити унікальність інтер'єру приміщення особливою тематикою та заповнити простір елементами дизайну сучасної японської культури.

На ринку є цікаві експерименти поєднання аніме та закладів японської кухні, і вони доволі успішні та мають свою аудиторію. Тим не менше, тема аніме в цих закладах є лише деталлю закладу, а не основним напрямом. В даному ж проекті більш глибоко виражений напрям ресторану щодо японської анімації. Була створена статуя та розміщені фігурки аніме персонажів на столах, тому що японці дуже цінують такі речі та колекціонують їх. На стінах розміщені постери, замовлені з Японії в оригінальному дизайні та фотодруковані шпалери з персонажами. Меню адаптоване під страви з популярних аніме серіалів, аби фанати могли скуштувати саме ту страву, яку обожнював той персонаж якого вони найбільше люблять.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Батрименко В. Основи проектування й інтер'єр підприємств харчування. Тернопіль: Газда, 2002. 314 с.
2. Мироненко В. П., Дудка С.-Р. О, Екологічність у формуванні предметно-просторового середовища ресторанних комплексів. Вісник ХДАДМ. Харків, 2015. С. 25-28.
3. Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства: підручник для ВУЗів, 2-ге видання, доповнене і виправлене. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. 339 с.
4. Гнатюк Л. Р., Поліщук Я. І. Вплив ергономічних вимог на створення комфорту та зручності ресторанів, як закладів громадського харчування. *Сучасні проблеми архітектури та містобудування*. Київ, 2014, випуск 37. С. 125-131.
5. Ковальов Ю. М., Мхітарян Н.М., Морозов А.Ю., Жукова Я.Ф. Життєвий цикл людини. Київ: Наукова думка. 416 с.
6. Мхітарян Н.М., Ковальов Ю.М., Малік Т.В., Сафронов В.К., Сафронова О.О. Дизайн середовища міста: багатокритеріальна оптимізація та розумні технології. Київ: Наукова думка, 2021. 628 с.
7. Зиміна С. Стили інтер'єру. К: Довіра, 2018. – 360 с.
8. Олійник О. П., Гнатюк Л. Р., Чернявський В. Г. Конструювання меблів та обладнання інтер'єру: підруч. Київ: НАУ, 2014. 348 с.
9. Олійник О. П., Гнатюк Л. Р., Чернявський В. Г. Основи дизайну інтер'єру: навч. посіб. К.: НАУ, 2011. 228 с.
10. Пономаренко В. Проектування підприємств харчування. Київ: Діло, 2000. 285 с.
11. Введенський А.П., Велика М.Д. Реконструкція підприємств громадського харчування і торгівлі. Київ: Либідь, 2003. 128 с.
12. Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи. Суми: Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.

13. Шевцова Г. В. Історія японської архітектури і мистецтва. Навчальний посібник. Київ: Грані-Т. 2011. 237 с.
14. Шевцова Г. В. Грані світу. Україна – Японія: дерев'яна архітектура. Київ: Грані-Т. 2009. 152 с.
15. С'юзан Нейпір. Дивовижний світ Хаяо Міядзакі. Життя у мистецтві. Київ: Bookchef. 2023. 320 с.
16. Jonathan Clements. Anime: A History. New York: British Film Institute. 256 p.
17. Susan J. Napier. Anime from Akira to Howl's Moving Castle: Experiencing Contemporary Japanese Animation. New York: St. Martin's Griffin. 2005. 400 p.
18. Волкотруб І.Т. Основи художнього конструювання: Посібник для середнього спеціального навчального закладу. Київ: Вища школа., 1988. 191 с.
19. Даниленко В. Я. Академія класичної дизайнерсько-мистецької освіти. Технічна естетика і дизайн. Київ. 2008.
20. Даниленко В.Я. Витоки дизайн-освіти (за матеріалами провідних дизайнерських шкіл світу). Вісник харківської академії дизайну і мистецтв. Харків. 2002.
21. Dani Cavallaro. The Anime Art of Hayao Miyazaki. North Carolina: McFarland. 2006. 212 p.
22. Motoko Jitsukawa. Contemporary Japanese Restaurant Design. North Clarendon: Periplus Editions. 2003. 176 p.
23. Kimie Tada. Japanese-Style Restaurants. Tuttle Publishing. 2005. 224 p.
24. ДБН В.2.2-25:2009, Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства), Київ. 2010. 85 с.
25. Бутейкіс Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания. Львів. 2009.
26. Курліщук Б.Ф. Проектування інтер'єрів житлових і громадських споруд. Київ. 1995.
27. Степанов Н.Н. Колір в інтер'єрі. К.: Вища школа. 2005.

ДОДАТКИ