

Львівський національний університет
(повне найменування навчального закладу)
Факультет технології та дизайну
Кафедра дизайну
Освітній рівень перший (бакалаврський)
Галузь знань 02 Культура і мистецтво
(шифр і назва)
Спеціальність 022 Дизайн
(шифр і назва)
Освітня програма Дизайн

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри _____

Башилок Є.В.

_____ 20__ року

ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ
перший (бакалаврський)
Освітній рівень

Петрова Катерина Вадимівна
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи Дизайн - проектування
кафе-лапшичної "каї" в м. Старокостян
тинів у сусідньому стилі
Керівник роботи Матвієнко Кристина Миколаївна
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затвержені наказом вищого навчального закладу від «7» березня 2023р., № 5

2. Строк подання студентом закінченої роботи _____

3. Вихідні дані до роботи _____

мета роботи - дизайн - проектування
кафе-лапшичної "каї" в м. Старокостянтинів
у сусідньому стилі

4. Зміст пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити)

Вступ; Висновки; Додатки - візуалізації
1 Обґрунтування вихідних даних до проектуван
ня об'єкту

2 Ретроспектива теми

3 Творча робота дизайну об'єкта проекту -
вання

4 Конструкторська проектна документація

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)

1 Макет об'єкта (М 1:20 - 1:50)

2 макет-знарок виробу в матеріалі

3 Один-два декоративні художні твори

4 Конструкторська документація на
вироби, метри, обладнання

Анотація

дипломної роботи освітнього рівня «бакалавр»
на тему : «Дизайн-проекування інтер'єру кафе-лапшичної «Каї» в
м. Старокостянтинів у східному стилі»
студентки групи ДІМ-19-1 Петрової К.В.
Керівник – викладач кафедри дизайну Матвієнко Х.М.

Обсяг пояснювальної записки – 62 с., 49 рисунків, 4 додатки, 40 джерел.

Обсяг графічної частини – банер розміром 841×1189 мм, кресленики на
А3 – 7 шт.

У дипломній роботі надані результати розробки інтер'єру для закладу «Каї». Робота містила в собі декілька етапів, та кожен з них проговорювався із замовником. Першим етапом було проведення обмірних робіт, аналіз стану об'єкта, дослідження державних будівельних норм та ергономіки, та за результатами цього - створення декількох варіантів майбутнього меблювання. Другий, не менш важливий етап містив історичний огляд, огляд існуючих закладів та досягнень відомих дизайнерів. Отримати додатковий «візуальний досвід» ніколи не завадить, а також, на цьому етапі можна виділити для себе окремі цікаві ідеї, дізнатись про враження клієнтів щодо інтер'єру тих чи інших закладів, та просто надихнутися. Далі був вибір стилю, розробка ідей та створення інтер'єру. В кінці все доповнено кресленнями та створено макети та картину.

(дата)

(підпис)

ЗМІСТ

С.

Вступ.....	5
1 Обґрунтування вихідних даних до проектування об'єкта.....	6
1.1 Характеристика об'єкта проектування	6
1.2 Дослідження екологічних вимог до дизайну об'єкта.....	7
1.2.1 Вимоги до об'ємно планувальних рішень.....	9
1.2.2 Пожежна безпека.....	11
1.2.3 Оздоблювальні матеріали.....	12
2 Ретроспектива теми	19
2.1 Історичний огляд ретроспективи дизайну об'єктів обраного напрямку .	19
2.1.1 Мінімалізм у закладах Японії.....	21
2.1.2 Лапшичні у різних куточках світу.....	23
2.2 Огляд досягнення відомих архітекторів і дизайнерів, що працювали над темою.....	26
3 Творча розробка дизайну об'єкта проектування.....	31
3.1 Вибір та обґрунтування концепції дизайну об'єкта	31
3.2 Розробка варіантів творчих ідей дизайну об'єкта.....	36
3.3 Розробка та обґрунтування дизайну об'єкта.....	43
4 Конструкторська проєктна документація	48
Висновки	52
Перелік джерел посилання	53
Додаток А Фото об'єкта та додаткові плани меблювання.....	57
Додаток Б Розробка картини.....	58
Додаток В Візуалізації.....	59
Додаток Г Макет об'єкта.....	61
Додаток Д Банер.....	62

ВСТУП

Актуальність теми: ринок громадського харчування розвивається, пропонуючи споживачам нові можливості. За останні декілька років спостерігається тенденція до відкриття закладів, що спеціалізуються на одному продукті, наприклад, варениках, морозиву, фаст-фуду або млинцях. Достатньо обрати один продукт і збудувати навколо нього всю свою концепцію. Це простіше як для власника, так і для відвідувачів. В таких закладах власникам та працівникам легше слідкувати за якістю продуктів, та зменшується кількість постачальників.

Нині азійська кухня стала доволі популярною. Суші-барів вже доволі багато, а лапшичні поки зустрічаються доволі рідко. Метою було створити такий заклад, де відвідувачі могли б не тільки перекусити, а й відчутти атмосферу сучасної культури інших народів; заклад, куди захочеться неодноразово повернутись, де можна відпочити та відволіктись від буденних проблем.

Для досягнення поставленої мети дослідження було визначено наступні завдання:

1. Провести характеристику об'єкта, виявити недоліки, упущення та переваги.
2. Провести дослідження вимог будівельних та санітарних норм для даного закладу та розібрати ергономічні норми, задля забезпечення максимально безпечного та комфортного перебування.
3. Накопичення даних про сучасні заклади харчування, тенденції та ін., аналіз потреб ринку. Дослідження практики й досвіду схожих закладів в Україні та за її межами.

1 ОБҐРУНТУВАННЯ ВИХІДНИХ ДАНИХ ДО ПРОЄКТУВАННЯ ОБ'ЄКТА

1.1 Характеристика об'єкта проєктування

Для розробки дизайн-проєкту закладу було надано приміщення в хорошому стані. Об'єкт знаходиться у місті Старокостянтинів, Хмельницької області, за адресою – вул. Красовського 5/6. Раніше приміщення являло собою гараж, але у 2021 році була проведена реконструкція (рис.2.1).

Приміщення має свої переваги. Однією із них є місцезнаходження – об'єкт проєктування знаходиться у тихому та затишному місці, чим підходить для відпочинку, побачення, роботи, зустрічі з друзями, тощо. Знаходиться у дворіку, тому тут не чути гулу автомобілів, також неподалік є дитячий майданчик, що стане у нагоді сім'ям з дітьми.

Площа об'єкта становить 62.74 м². Має 3 приміщення: зал, кухня та туалет (Додаток А). Більш детальна інформація у таблиці 1.1

Таблиця 1.1 Експлікація приміщень

№	Назва	Кількість	Площа м ²
1	Зал	1	51.48
2	Кухня	1	7.88
3	Вбиральня	1	1.85

Висота стін сягає 3000 мм. Стіни із піноблока товщиною – 300 мм; стіни утеплені пінопластом (30 мм). Також є перегородки які відділяють кухню та туалет (піноблок – 120 мм).

Всього у закладі є 6 металопластикових вікон (4 – у залі, 1 в кухні та 1 в туалеті). У залі чотири однакових двостулкових Т-образних вікна мають наступні розміри: довжина – 1800 мм; висота – 2400 мм. Вмонтовані на 50 мм

від підлоги. В кухні та туалеті вікна розміром – 450 мм × 600 мм. Відстань від підлоги – 1600 мм.

Встановлені двох-стулкові металопластикові входні двері. Ширина – 1350 мм, висота – 2400 мм. Також є 2 міжкімнатних дверей розміром 700 × 2000 мм.

Стеля – підвісна з металевого каркаса та плит 600×600 мм. На підлозі – плитка 600×600 мм.

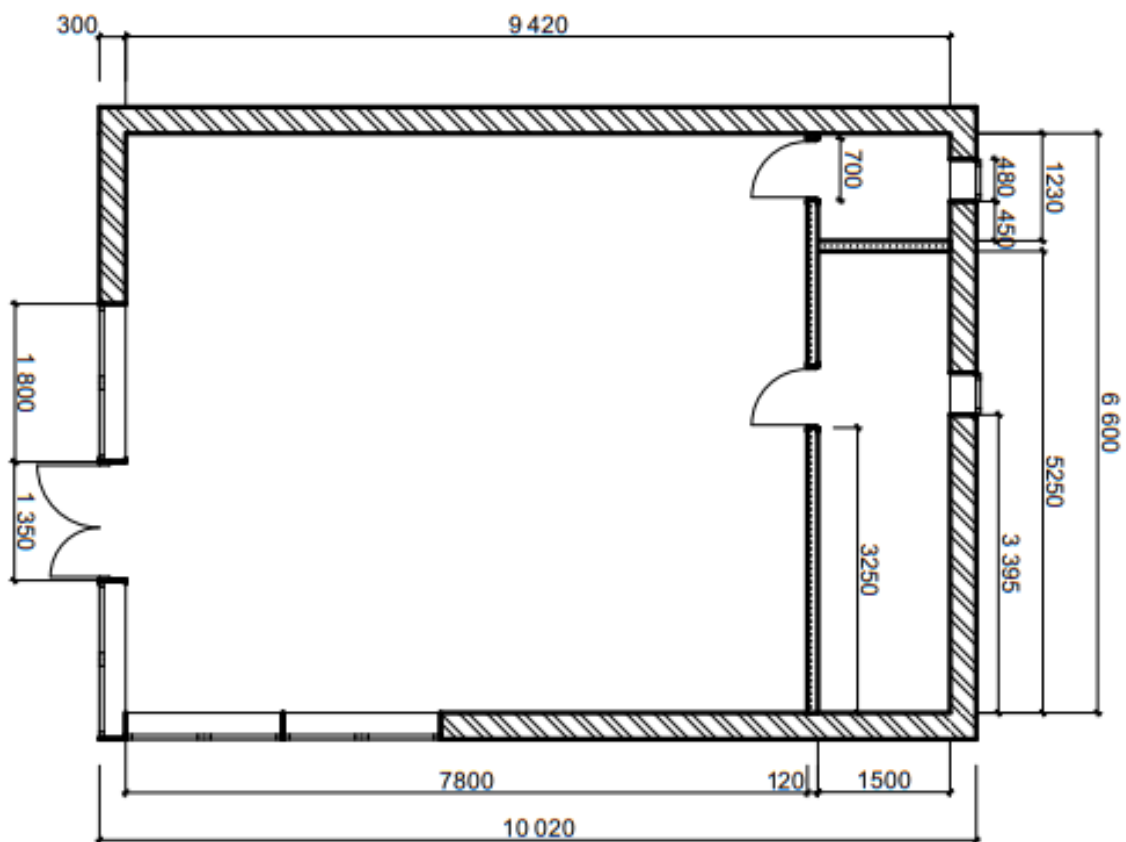


Рисунок 1.1 – План приміщення

1.2 Дослідження екологічних вимог до дизайну об'єкта

Однією з найважливіших складових проекту є технологічні вимоги. Проектування та будівництво підприємства громадського харчування здійснюємо на основі ДСТУ (державних будівельних норм України).

Підприємства харчування слід орієнтувати на наближене обслуговування і розміщувати на території житлових районів з урахуванням обслуговування працівників підприємств і установ (закладів), що розміщуються на цих територіях [1; с.14]. Місце розташування закладу – місто Старокостянтинів. Чисельність населення якого у 2023 р., згідно з даними мерії, склала 35012 осіб (щільність населення: 875 осіб/км²).

Місто розділене на мікрорайони. Об'єкт проектування знаходиться між районом Болгарське містечко та Олімпійське містечко. Населення даних мікрорайонів становить близько 5 тисяч жителів. Переважна частина населення цих мікрорайонів – молоді сім'ї, підлітки (адже недалеко є школа), сім'ї військових. На території вже є ресторан та нічний клуб, тому найбільш раціональним було відкриття закладу, де можна б було швидко та недорого поїсти, взяти їжу із собою, або просто насолодитись напоями з традиційними солодощами. Діючі мережі закладів харчування м. Старокостянтинів представлена на рисунку 1.2.



Рисунок 1.2 – Відсоткове співвідношення типів закладів харчування в м. Старокостянтинів

Згідно норм установлених в ДСТУ 4281 та ДСТУ 3862 тип закладу – кафе. «3.10 Кафе – заклад РГ із широким асортиментом страв нескладного готування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами». Оптимальні величини кількості місць для кафе – 25-100 [1; с.15].

1.2.1 Вимоги до об'ємно планувальних рішень

Природне освітлення зали орієнтоване на північ і схід, а приміщення для персоналу, та туалет - на південь. Тому сонцезахисні пристрої можна не застосовувати. А влітку, щоб уникнути прямих сонячних променів, які некомфортні для відвідувачів, можна на вулиці вішати складні сонцезахисні навіси.

Норми освітленості для зон кафе варіюються залежно від призначення закладу. Для кухонь це 500 лк [2; с.51], а щодо освітлення столів відвідувачів – точних правил немає. Рекомендацією є 150 люксів за обіднім столом у житловому приміщенні.

Найпоширенішою системою освітлення в кафе та ресторанах є змішане або комбіноване освітлення. Весь зал освітлюється в цілому, і деякі зони виділяються спрямованим світлом. Таким чином освітленість залу можна змінювати, вмикаючи та вимикаючи лампи для посилення світлового ефекту. При виборі ламп для освітлення, важливим фактором є колірний відтінок світла. Найкраще обирати лампи з теплими відтінками, такими як жовтий, помаранчевий або рожевий, оскільки біле, синювате або зеленувате світло робить їжу на столі неприродною та менш апетитною. Правильно підібране світло допоможе підкреслити інтер'єр та атмосферу. Стосовно підлоги – її конструкція не має мати пустот. Підлога бажано має бути однорівнева, без перепадів рівнів.

Щодо додаткових приміщень, в об'єкті є туалет. За кількості місць в залі менше ніж 50, допускається проектувати один туалет на один унітаз з умивальником. Приміщення цілком комфортне, та травмобезпечне.

Спираючись на ДБН [1; с.25], площа обідньої зали на 1 місце, має бути не менше 1,6 м². Людині важливо відчувати себе комфортно, а отже необхідно враховувати ергономічні вимоги при проектуванні місць харчування. Крім розмірів посадкових місць важливо враховувати габарити або взаєморозташування меблів, тобто ширину проходів, відстань від стін, тощо. Мінімальна ширина основного проходу для даного типу закладу – 1,2 м; додаткових – 1 м; для підходу до окремих місць – 0,4 м.

Меблі для кафе повинні піддаватися санітарній обробці, бути естетично привабливими, міцними, забезпечувати максимальний комфорт для відвідувачів і створювати необхідні умови для відпочинку (рис.1.3). Столи для кафе зазвичай вибирають на одній опорі, з круглою або квадратною стільницею (рис 1.4). У кафе часто використовують низькі столи. Низький стіл не розділяє співрозмовників, допомагає створювати більш невимушену атмосферу вільного спілкування. Мінімальною є висота 690-700 мм. При розстановці столів в обідньому залі між двома рядами столів залишають широкий прохід для обслуговування. Детальніше дивитись на рисунок 1.3.

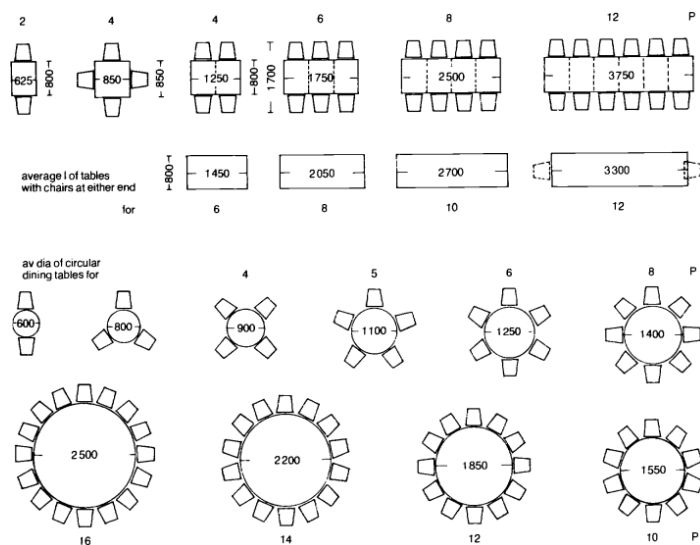


Рисунок 1.3 – Ергономічні вимоги при виборі столів, залежно від кількості місць

Місця для сидіння мають забезпечити зручність для відвідувачів під час їжі та відпочинку. Найкращим рішенням для кафе буде використання напівкрісел. Вони мають невеликі габарити, досить комфортні, легкі та будуть виглядати гармонійно у залі. Щоб не ускладнювати роботу офіціанта, висота спинки не повинна перевищувати 90 – 100 см від підлоги.

Барна стійка з касою може знаходитись біля входу, біля службових дверей або в межах кухні, залежно від системи готування. Відстань між стійкою бару і задньою стінкою бару має бути зручною і не ускладнювати роботу. Проходу шириною 90 см, досить 2 барменам для вільного пересування. Одному бармену для роботи досить проходу шириною 75 см. Висота барної стійки повинна бути від 106 до 114 см, при цьому висота робочої стільниці бару повинна бути приблизно 76 см, а її ширина від 56 до 66 см.

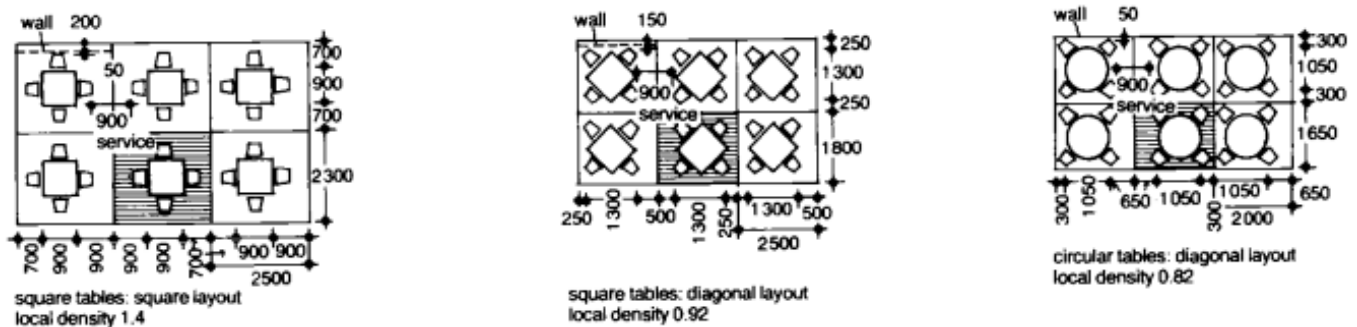


Рисунок 1.4 – Ергономічні вимоги при розстановці меблів

1.2.2 Пожежна безпека

Територія навколо закладу систематично очищається від сміття, щоб запобігти випадковим пожежам. На території є спеціальний майданчик із смітником з негорючого матеріалу, що стане в нагоді відвідувачам, які палять.

У приміщенні закладу встановлені звукові сигналізації, що спрацьовують у разі пожеж, та є вогнегасник. Двері закладу відчиняються в напрямку виходу з приміщення. Працівникам регулярно проводиться інструктаж із правил пожежної безпеки. Також проводяться регулярні перевірки справності приладів, вимикачів, розеток та подібного.

1.2.3 Оздоблювальні матеріали

Важливими елементами будь-якого закладу, що мають значний вплив на відвідувачів є матеріали. Під час обдумування дизайнерських рішень та ідей для майбутнього закладу слід урахувати багато критеріїв.

Одним із найважливіших елементів закладу є підлога. Обираючи матеріал, слід звернути увагу на довговічність та міцність основи, оскільки він буде піддаватись значним навантаженням. По-перше, підлога має бути стійка до щоденного, багаторазового прибирання, та не слизькою при потраплянні води, щоб максимально уникнути травмувань. Важливим критерієм є нетоксичність, екологічність та безпечність матеріалу. Також варто враховувати ряд факторів, залежно від призначення закладу, наприклад вплив зміни температур. Таким чином, для кухні підлога має мати додаткові критерії – вогнестійкість та стійкість до хімічних речовин(сильнодіючих мийних засобів).

На сьогоднішній день є чимало видів покриття для підлоги. Було розглянуто види, які найбільш підходять для даного приміщення :

1. Керамограніт, керамічна плитка. Це один з найпопулярніших матеріалів та має багато переваг: міцність, надійність, довговічність, практичність, простота в монтажі, гіпоалергенність, відносно не дорога ціна та великий вибір. Але є один недолік – шви. Вони ускладнюють прибирання, а при виборі неякісного клею, є ймовірність його руйнування від потрапляння води, а надалі й руйнування плитки. Для закладів бажано обирати плитку великих розмірів та робити темні шви.
2. Полімерна промислова підлога. Полімерні покриття для підлоги використовуються як захисні та декоративні покриття на різноманітних поверхнях, включаючи бетон, метал і дерево. Матеріал стійкий до механічних пошкоджень і агресивних хімічних речовин.

Вони заливаються, тому являються безшовними. Найпоширеніші полімерні підлоги - епоксидні або поліуретанові.

3. Епоксидне покриття. Епоксидні підлоги стійкі до хімічних речовин і механічних впливів. Такі підлоги мають високу твердість, адгезію до широкого спектра матеріалів, стійкість до стирання і вологи. Епоксидні підлоги добре зарекомендували себе на об'єктах з високими гігієнічними вимогами, таких як дитячі садки та лікарні. При укладанні матеріал немає запаху. Епоксидні матеріали використовуються для формування і покриття тривимірних зображень з малюнками та фотографіями.
4. Поліуретанове покриття. Матеріал відрізняється високою міцністю, довгим терміном служби, легкістю у догляді, різноманітність зовнішнього вигляду, пожежостійкістю (Нанесення захисного шару запобігає загоряння). Поліуретан використовують у приміщеннях з вібраційними навантаженнями через його високу еластичність, тобто здатність згладжувати всілякі тріщини в основі. Він також може витримувати довготривалі абразивні навантаження, що перевищують аналогічні показники сталі. Поліуретанові матеріали бувають одно- і двокомпонентними.
5. Вінілова підлога з потовщеним верхнім шаром. Має 33 клас зносостійкості. Це сучасне багатошарове підлогове покриття, виготовлене на основі вінілу (ПВХ). Цей матеріал продається під різними назвами: вініл-кварцова плитка, вініловий ламінат або вінілова плитка. Матеріал не боїться вологи, не слизький при потраплянні води, міцний, та досить добре поглинає шум. Вінілові підлоги не виділяють неприємних запахів і повністю відповідають міжнародним стандартам якості. Тому вони дозволені для укладання в дитячих садках, школах і лікарнях. Термін експлуатації такого покриття – від 10 до 25 років (рис.1.5).

Наразі на ринку України представлено багато варіантів промислових підлог з різними характеристиками міцності та відповідними ціновими діапазонами.



Рисунок 1.5 – Вінілова підлога

Щодо стін, фарба, що використовується для кафе та інших закладів ресторанного господарства, повинна відповідати особливим вимогам. Наприклад, у кухнях і підсобних приміщеннях для фарбування повинні використовуватися фарби з щільною плівкою, а також стійкістю до миття і стирання. Раніше використовували масляні та алкідні склади. Однак через високу пожежонебезпеку і токсичність ці фарби були замінені на вододисперсійні.

Фарби не повинні виділяти в повітряне середовище хімічних речовин вище регламентованих ДСП 201. Фарби повинні мати позитивні висновки державної санітарно-епідеміологічної експертизи [1; с.33].

Фарби для закладів громадського харчування повинні бути вогнестійкими.

Водоемульсійні фарби є екологічно чистими та мають всі властивості, необхідні для використання в громадських місцях. Акрилові та латексні фарби на водній основі безпечні, прості у використанні та мають чудові експлуатаційні характеристики.

Латексна фарба у приміщеннях (рис.1.6). На сьогоднішній день на ринку є багато видів латексних фарб: глянцевої, напівматової, матової. Практично всі вони трикомпонентні: пігмент, сполучник (синтетичний каучук) і розчинник.

Експлуатаційні характеристики латексних фарб:

1. Стійкість до миття. Залежно від приміщення, вибирається стійкість фарби. Склади, що витримують близько 2000 циклів миття, або навіть ті, що розраховані на 10 тисяч циклів (їх можна навіть наносити на фасад);
2. Швидке висихання;
3. Повітропроникність та вологостійкість. Здатність до випаровування вологи з пофарбованої ділянки за рахунок того, що шар латексу пропускає кисень. Також через це фарба легко наноситься, і фактично не пузириться;
4. Еластичність. Фарба не тріскається і витримує перепади температур;
5. Екологічність. Фарба нетоксична, тому її можна використовувати для внутрішньої обробки приміщень;
6. Насиченість пігментів, тому колір таких фарб яскравіше.

Недоліками у латексних фарб є погана адгезія до гладких поверхонь та низька морозостійкість (цей недолік характерний лише для інтер'єрних складів, фасадні ж типи добре витримують помірні морози).



Рисунок 1.6 – Латексна фарба

Акрилова фарба у приміщеннях. Сполучні речовини, які лежать в основі акрилової фарби, – силікон, вініл, стирол.

Експлуатаційні характеристики акрилових фарб:

- 1) еластичність, витримує великі перепади температур;
- 2) висока адгезія (зчіплюваність з поверхнею);
- 3) повітропроникність та вологостійкість;
- 4) стійкість до впливу УФ-випромінювання;
- 5) великий вибір відтінків;
- 6) яскравість фарби і стійкість;
- 7) екологічність, безпека використання (у складі немає токсичних речовин, солей важких металів).

Недоліком є те, що акрилові фарби не захищають від вогню.

Строго кажучи, акрилові та латексні фарби мають схожий склад. При виборі фарби обов'язково уточнюйте область її застосування: для фасадів та зовнішнього використання, для внутрішнього застосування, для покриття стель і стін, універсальні фарби, фарби для підлоги, для гідроізоляції, тощо.

Для зниження рівня шуму в залах рекомендується використання звукопоглинальних панелей або акустичних панелей при обробці підлоги і стелі. Найпоширенішим звукоізоляційним матеріалом є перфорована деревоволокниста плита, яка є пористою, легкою, покрита вогнетривким матеріалом і легко миється. Необхідно також приділити увагу звукоізоляції вікон і дверей. Сучасні вікна з ПВХ-профілю мають високі характеристики звукопоглинання, деякі компанії можуть пропонувати спеціальні шумоізоляційні склопакети. Також правильний монтаж гратиме немало роль у шумоізоляції. А для того, щоб підвищити звукоізоляційні властивості дверей можна використати ущільнювальні прокладки.

На рахунок стелі, крім звичайної, можна використовувати підвісні стелі. Вони легко монтуються, з їхньою допомогою можна приховати всі дефекти та засоби комунікації. Їх є декілька видів.

Стелі з гіпсокартону. Кріплення – на оцинкований сталевий каркас. Можуть мати будь-яку форму, тому стелі з гіпсокартону часто використовують дизайнери для створення оригінальних і складних форм. Гарантують тепло і шумоізоляцію. Їх рекомендується використовувати тільки в високих приміщеннях, адже вони зменшують висоту будь-якого приміщення на 15-20 см.

Касетні стелі. Спочатку створюється каркасна конструкція. Потім на неї кріпляться квадратні касети. Перевагами є легкість монтажу, зручність в прибиранні або заміні, пожежобезпечність; можуть приховувати встановлене обладнання вентиляції, кондиціонування. Також дають змогу встановити будь-які світильники. Одним з видів касетних стель є гарні дзеркальні стелі.

Не менш важливим завданням планування є забезпечення нормального температурного режиму в ньому (16- 18 °С) і відносній вологості повітря (60-65%). Для цього зручно використовувати сучасні кондиціонери. Вони працюють в режимі охолодження та обігріву, практично безшумні і при цьому підтримують заданий рівень вологості та очищають повітря. Сучасні кондиціонери мають невеликі розміри і хороший вигляд (рис.1.7). Легкі в догляді та керуванні. Крім механічної в залах використовується також природна вентиляція.



Рисунок 1.7 – Сучасні кондиціонери

В результаті проведеного дослідження, було розроблено плани меблювання (Додаток А). Та вибрано замовником найбільш уподобаний варіант (рис.1.8).

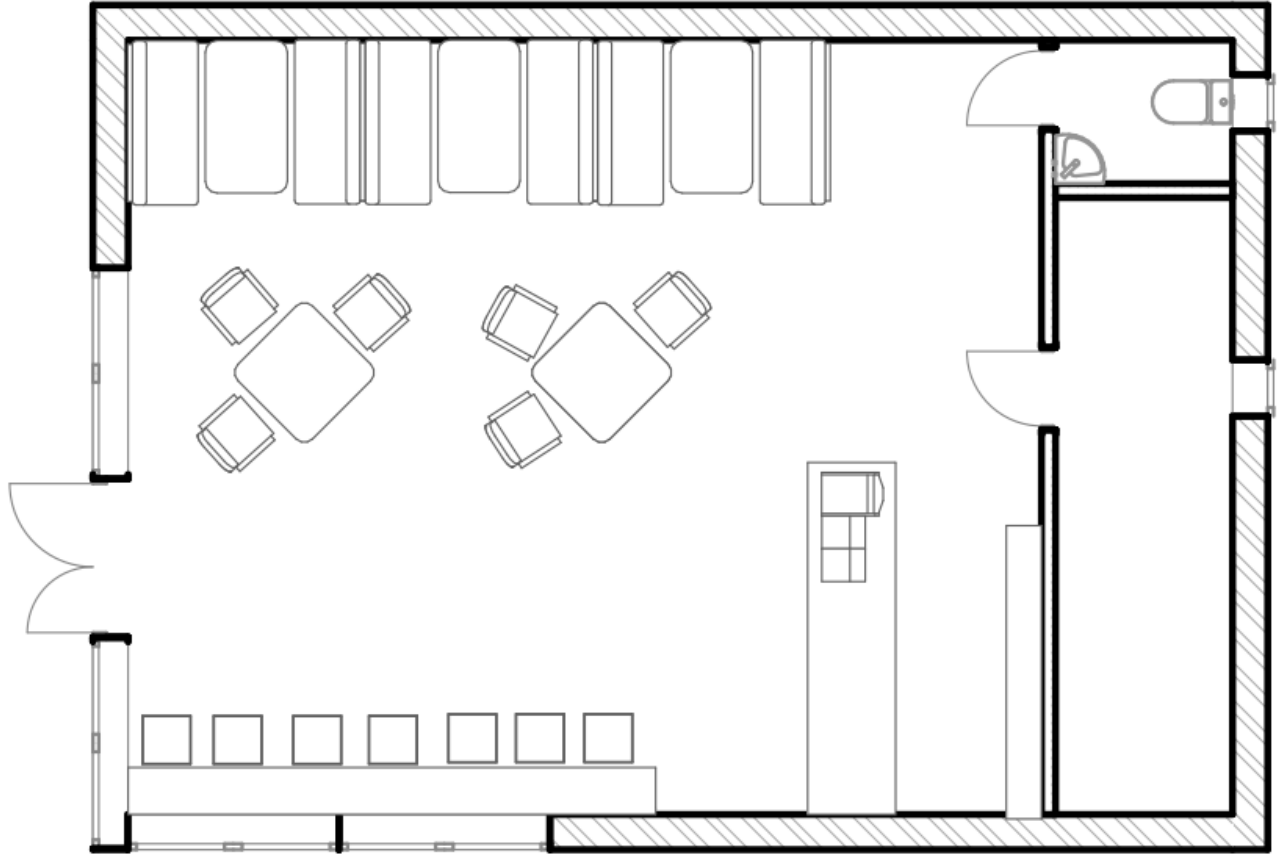


Рисунок 1.8 – План меблювання

2 РЕТРОСПЕКТИВА ТЕМИ

2.1 Історичний огляд ретроспективи дизайну об'єктів обраного напрямку

Для розробки вдалого дизайн проєкту, було проведено низку досліджень. Для початку варто ознайомитись з історією створення та виділити деталі інтер'єру, щоб краще розкрити атмосферу у майбутньому закладі.

Згадуючи про японську кухню неможливо не згадати рамен. Але він не завжди був японським, насправді це іммігрантська страва із Китаю. Хоча в Китаї немає страви, яка б дуже нагадувала сучасний японський рамен, тому історія набагато складніша, ніж просте запозичення.

Існує досить багато історій про походження рамену, найправдоподібніша пов'язує рамен із відкриттям Японії для зовнішнього світу наприкінці дев'ятнадцятого століття. Такі портові міста, як Йокогама та Кобе, приваблювали як китайців, так і жителів Заходу, які привезли з собою суп з локшиною під назвою *la-mien* - локшину ручної роботи на легкому курячому бульйоні. Все більше людей влаштовувалися на роботу в містах та харчуватися в ресторанах та закусточних.

Першим японським рестораном, де подали миску локшини, подібної до сьогоденішнього рамена, був *Yowaken 養和軒* у 1884 році, але лише в 1910 році Японія відкрила свою першу лапшичну під назвою *Rairaiken 来々軒* в Асакуса, Токіо.

У післявоєнний період японська економіка процвітала. З'явилися нові великі будівельні проєкти, які вимагали величезної кількості будівельників. В цих умовах рамен був потрібною річчю в потрібний час. Оскільки рис було важко дістати, а пшеницю імпортували зі США, у Японії споживання хліба та пшениці зросло, і пшеницю почали використовувати для приготування рамену. Вже приблизно до 1950 року в містах і містечках з'явилися кіоски, мобільні візки, де гарячий рамен можна було їсти вдень і вночі (рис.2.1).



Рисунок 2.1 – Рамен у післявоєнні роки

У 1958 році Момофуку Андо, засновник компанії Nissin Foods, винайшов рамен швидкого приготування. Це дало змогу будь-кому легко готувати цю їжу вдома.

До 1980-х років потреба у швидкому перекусі для зайнятих працівників у десятиліття бурхливого зростання призвела до все більшої популярності рамену в Японії та в усьому світі, і незабаром він став символом японської гастрономії поряд із суші, саке та зеленим чаєм матча. Протягом цього часу почали створювати все більше і більше регіональних сортів рамена, які стали доступними по всій Японії. Страва стала не просто їжею, а й ніби предметом моди. Особливі шанувальники подорожували у далекі місця, щоб скуштувати новий вид, про який вони читали. Шеф-кухарі рамена з'являлися на телебаченні, писали філософські статті та досягали статусу знаменитостей у

японській масовій культурі, а їхні шанувальники будували музеї та створювали інтернет-форуми.

2.1.1 Мінімалізм у закладах Японії

У ресторані рамен ви навряд чи побачите яскраві інтер'єри, неонові вивіски чи незвичайні меблі. Більшість з закладів – прості. Кілька стільців, відкрита кухня, з якої можна спостерігати за процесом приготування, та однотонні стіни. Це дуже контрастує з багатьма сучасними забігайлівками, які можуть похвалитися інтер'єрами, що викликають бажання викласти фото в соцмережі.

В Японії головне в їдальні - повне враження від їжі. Вони дуже цінують кулінарне мистецтво, та ставляться з прискіпливістю до вдосконалення кожного інгредієнта. Так чи інакше, це досить сильно приваблює людей, і не потрібно майже ніякої реклами. Переглядаючи в соцмережах сторінки навіть відомих японських лапшичних, ви не побачите жодних впливових знаменитостей чи складних маркетингових хитрощів, лише страви і нічого зайвого.

Взагалі японська культура дуже любить мінімалізм. Він заспокоює, усунувши відволікаючі фактори, надає простір для медитації та роздумів. В інтер'єрі присутні лише функціональні предмети, що використовуються в побуті. Улюблені книги та посуд можна розставити на відкритих полицях, а от різноманітним аксесуарам чи сувенірам місця не знайдеться. Виняток становлять лише буддійські статуї та релігійні предмети, які мають важливе значення для господарів. Більшість предметів заховані у вбудованих шафах або закритих полицях, часто пофарбованих у той самий колір, що й стіни, завдяки чому простір здається майже порожнім і не захаращеним. Для японських інтер'єрів характерні пастельні, натуральні відтінки молочного, бежевого, кремового, пісочного, сірого, перлового і темно-коричневого кольору. Зелений і червоний також іноді використовуються, але частіше в не

надто яскравих і дещо приглушених відтінках. Чорний і білий - традиційні кольори японського стилю, що підкреслюють його стриманість і лаконічність.

Справедливо буде сказати, що мінімалістичний підхід застосовується і до ресторанів (рис.2.2). Єдине, про що ви будете думати, це те, наскільки чудова ваша страва.



Рисунок 2.2 – Інтер'єр лапшичних Японії

Також незвичним аспектом багатьох закладів є те, що вони обслуговують здебільшого індивідуальних клієнтів або невеликі групи. В більшості розташовані невеликі столики до 4 осіб, і є навіть столики на одного (рис.2.3). Це має коріння ще з історії, адже наймані робітники були настільки зосереджені на роботі та швидкому темпі життя, що не мали часу на спокійний обід з друзями. А для більших компаній передбачені окремі кімнати або перегородки, що дозволяють клієнтам насолоджуватися раменом у тиші та спокої.



Рисунок 2.3 – Столики на одного

2.1.2 Лапшичні у різних куточках світу

Рамен популярний не тільки у Японії. Можна без сумніву сказати, що він покорив серця людей у всьому світі. Майже у кожному великому місті, можна знайти заклад, де подають рамен. При чому, зустрічаються заклади не тільки в традиційному, а й в сучасних стилях інтер'єру.

Одним із популярних закладів, є JeJu Noodle Bar у Нью-Йорку. Це ресторан, який отримав зірку Мішлен. Кухнею керує та володіє шеф-кухар Дуглас Кім. Перш ніж відкрити свій ресторан він відточував свої навички, працюючи на круїзному лайнері, де відвідав близько 65 країн, а потім перейшов до таких поважних ресторанів, як Bouley, Gordon Ramsay, Per Se, Chef 's Table в Brooklyn Fare і Morimoto.

Крім рамена, ресторан має низку не менш смачних страв країн Східної Азії. Він завоював прихильників завдяки таким стравам, як гочу зі свинячим черевом і білим кімчі, що плавають у гострому свинячому бульйоні, і міюк, що містить овочеву бульйонну основу з тушкованими водоростями, білою цибулею, грибами конфі і часниковою олією планктону.

Інтер'єр JeJu Noodle Bar сучасний і добре освітлений. Переважно мінімалістичний дизайн, прості геометричні форми та стримана кольорова гамма створюють заспокійливу та комфортну атмосферу (рис.2.4). Заклад має досить багато місць на барі та окремі столики.



Рисунок 2.4 – JeJu Noodle Bar у Нью-Йорку

Більш схожим на автентичні раменні, являється Mendokoro Ramenba (Філіппіни).

Заклад відтворює більшість традиційних аспектів :

1. Обмежені місця. Бар у формі човна, має 21 місце, які розташовані навколо відкритої кухні (рис.2.5)
2. Невелике меню. Всього 5 різних страв та декілька додатків.
3. Добре пропрацьовані рецепти, та правильно підібрані смаки

Mendokoro Ramenba має велику популярність. Через досить маленьку кількість місць, тут збираються великі черги. Більшість гурманів шикуються в чергу за 30 хвилин до того, щоб стати першими відвідувачами.



Рисунок 2.5 –Mendokoro Ramenba

Також рамен-шопи не минули й Україну. Мережа ресторанів Musashi налічує 836 закладів по всьому світу, а в Японії вона посіла престижне друге місце в рейтингу "10 обов'язкових для відвідування рамен-ресторанів Токіо". Тепер такий заклад є і в Києві.

В Японії рамен прирівнюється до фаст-фуду і не здається місцем, куди можна прийти з друзями і насолодитися розслаблюючою бесідою за кухлем пива. Однак рамен у Меню Musashi - це новий тип фаст-фуду, з м'якими дизайнерськими кріслами та диванами, оригінальними дерев'яними світильниками та приємним обслуговуванням (рис.2.6). В закладі відкрита кухня, де ви можете побачити, як готується ваша страва.



Рисунок 2.6 – Меню Musashi у Києві

Бренд-шеф - Дмитро Горovenко, який також є бренд-шефом 3b Cafe та Daily fish cafe, тож він зможе привнести в Noodle House Musashi свій досвід роботи як з м'ясом, так і з рибою. Хоча шеф-кухар - українець, він тривалий час стажувався в Токіо, тому гості можуть бути впевнені в автентичності смаку.

Заклад має доволі різноманітне меню. Представлені 4 види фірмового рамена, але до кожного, окрім білого, можна вибрати наповнення : свинина Тасю, морепродукти, свинячі реберця, курка або качка Абура.

Якщо ж ви не прихильник супів, можна замовити локшину. Локшину відварюють і охолоджують, а потім подають в окремій мисці з начинкою на ваш вибір і соусом (темний соус (паростки квасолі, гриби шиїтаке та соєвий соус) або червоний соус (овочі та гострий соус віллі)). Також є страви з рису та м'яса, салати, японські смажені вареники та навіть декілька десертів.

2.2 Огляд досягнення відомих архітекторів і дизайнерів, що працювали над темою

Говорячи про цікаві заклади та відомих дизайнерів, не можливо не згадати один з проєктів Сергія Махна. Сергій Махно - український сучасний митець, дизайнер, архітектор та засновник Makhno Studio. Заснована студія у 2003 році, тоді це було бажання однієї людини, але сьогодні з Сергієм працює багато талановитих людей.

Команда створює колекції дизайнерських предметів інтер'єру, успішно будує будинки, готелі, заклади харчування, прикрашають інтер'єри квартир, барів, офісів і магазинів власними авторськими меблями та декором, займаються соціальними проєктами. Студія реалізувала близько 600 об'єктів у 21 країні світу та здобула 74 дизайнерські нагороди. Основний напрямок дизайну Makhno Studio - сучасний стиль, що включає мінімалізм, еkleктику та лофт в поєднанні з українською автентикою.

Сергій Махно - завзятий мандрівник. Його вміння керувати студійною роботою дистанційно та успішно реалізовувати проєкти, подорожуючи світом, є добре відпрацьованою навичкою. Дизайнер поставив собі за мету подорожувати принаймні двічі на рік. Наразі відвідав 68 країн. «Японія - моя країна номер один. Кожна країна і кожне місто може запропонувати щось унікальне. Коли ти це усвідомлюєш, ти не можеш забути подорож. Подорожі розширюють твої можливості, дають знання, надихають і розвивають твій смак.» - говорить митець. Близько 10 років надихається японською культурою, зокрема філософією вабі-сабі, які вміло поєднує з українським стилем.

Мрією являється досягнення світового визнання українського стилю в архітектурі та дизайні; популяризація українського стилю в усьому світі.

Одним із проєктів є дизайн ресторану в японському стилі (рис.2.7). Це найбільший ресторан японської кухні в Україні (площа - 800 кв. метрів). Хоч заклад і великий, авторам проєкту вдалось зберегти затишну атмосферу завдяки внутрішньому лабіринту приміщень та функціональних зон.



Рисунок 2.7 - Fujiwara Yoshi Restaurant

Стримані природні кольори, сіро-бежеві відтінки дарують відчуття спокою та умиротворення. Навколо ресторану розташована тераса-сад. Панорамні вікна дозволяють проникнути великій кількості природного світла, яке ще більше виділяє сад із бонсаїв, та інших привезених з Токіо рослин.

Як тільки починає вечоріти, інтер'єр заграє новими фарбами-вмикаються авторські світильники Махно. Незвичайні світильники у формі часенів (вінчиків для збивання чаю матча) розсіюють м'яке світло, а зазирнувши у керамічні лампи, можна побачити стародавні японські картини.

Обов'язково вашу увагу привернуть акваріуми, за якими розташований стіл для обробки риби. А поряд розмістився суші-бар. І тут не обійшлося без цікавих ламп – у вигляді гори Фудзіяма. У цій же частині знаходяться великий банкетний зал, дві татамі-кімнати та кімната для ділових зустрічей.

Повернувшись до бонсаю і повернувши ліворуч, ви побачите куточок темпури, робата-грилю. Тут є численні сидячі місця та ще одна кімната татамі. А далі - барна стійка під світло-сірою інсталяцією з тканини.

Усе, до найменшої деталі, старанно пропрацьовано. Простір декорований традиційними японськими ікебанами та керамічними бочками для sake, а стіни прикрашають кам'яні плити з викарбуваними на них віршами, японські тушеві картини. Деякі стільці та столи створені спеціально для ресторану. Також доволі цікавою ідеєю є поєднання двох культур у татамі кімнатах. Зазвичай, столи у японців низькі, та сидять вони на подушках на підлозі. Але для української культури це доволі незвично. Тому дизайнери зробили подіум, розмістили на ньому місця для сидіння, а під столом зробили заглиблення для ніг (рис.2.8).



Рисунок 2.8 – Цікаве рішення з сидіннями

Це все і є Yoshi Fujiwara - японський ресторан з українською душею. Місце, куди хочеться повертатись.

Розглядаючи велику кількість інтер'єрів та дизайнерських рішень, окрему увагу варто приділити компанії Blenheim Design. Заснована у 2008 році Майєю Майал, фокусується на створенні красивих і функціональних інтер'єрів. Blenheim Design побудували довгострокові відносини з компанією Shoryu Ramen, та зробили для них не один проєкт. Переглянувши та проаналізувавши декілька проєктів, впадає в око декілька цікавих рішень.

Дизайнери інноваційно використовують прості, на перший погляд, матеріали. Виглядає по-сучасному, і водночас навіює атмосферу стародавньої Японії. Хорошим прикладом використання традиційних японських матеріалів у сучасному ключі, є використання Ваші (японського паперу ручної роботи) для покриття стін або для створення абажурів. Це можна побачити в останніх проєктах Blenheim Design. Також використання чашок Masu (мірна чашка для рису у вигляді дерев'яної коробочки) для декоративної ширми (рис.2.9).

Вміле, продумане поєднання сучасних матеріалів з традиційними, створює справді динамічний баланс. Татамі, штукатурка Shikkui, Ваші, кераміка Раку чи дощечки з бажаннями можуть стати родзинкою інтер'єру.

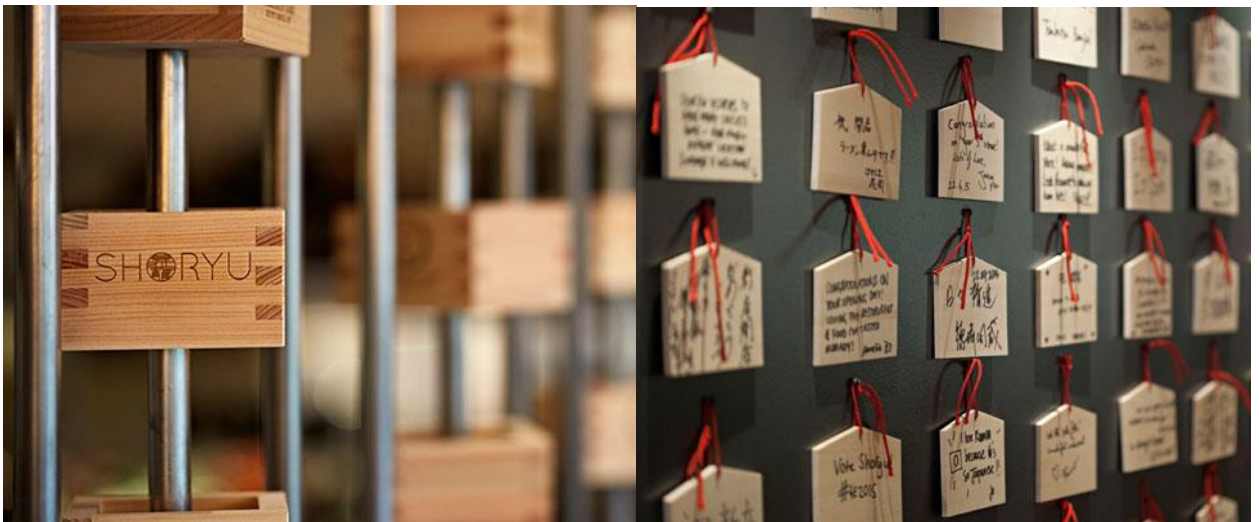


Рисунок 2.9 – Ширма з чаш Masu та інсталяція із дощечок бажань

Один із їхніх проєктів - Ресторан Shoryu Ramen (Манчестер – Великобританія). Інтер'єр із самого порогу занурює вас у японську обідню культуру (рис.2.10). Поєднуються різні фактури - камінь для облицювання

барної стійки та відкритої кухні контрастує із теплим деревом дуба. Великі вікна прикрашають традиційні паперові ліхтарики. А світильники, які нагадують хмари, розсіюють тепле світло на масивні дубові столи.

У багатьох елементах інтер'єру, використовуються сучасні матеріали, такі як сталь, плетена сітка, скло та справжній дуб. Але і тут не обійшлося без традиційних японських елементів. Обрамляє стіни між барною стійкою та відкритою кухнею вишукана стіна Хаката, при вході – Гонг, а також прикрашають заклад паперові ліхтарики, бамбук та бочки для саке.



Рисунок 2.10 – Ресторан Shoryu Ramen у Великобританії

3 ТВОРЧА РОЗРОБКА ДИЗАЙНУ ОБ'ЄКТА ПРОЄКТУВАННЯ

3.1 Вибір та обґрунтування концепції дизайну об'єкта

Одним із важливих етапів у роботі над проєктом – була розробка концепції. Цей процес включав відповіді на деякий ряд запитань, які дозволять створити уявлення про те, як виглядатиме заклад.

1. Загальне враження від закладу. Створити теплий, спокійний простір, де кожен, хто прийде сюди, зможе розслабитися. Але у той же час, дизайн має бути не сильно завантаженим, щоб не відволікати від високоякісних інгредієнтів, їжі та обслуговування. Відвідуючи заклад, гість має насолодитися стравами японської кухні та провести час у затишній обстановці.

2. Меню. Основною концепцією меню є традиційні японські страви. Основними позиціями є різні види рамена та локшини, ще є страви з рисом та декілька варіацій м'ясних страв. Також у заклад можна прийти просто на каву з тістечками.

Рамен це досить ситна та смачна страва, і ви можете бути впевнені, що з'ївши всю порцію, ви не відчуєте важкості в животі. Середній чек у цьому закладі сягатиме приблизно 150-300 грн. Із власником та кухарем було розроблене приблизне меню. Слідуючи японським традиціям воно невелике, проте досить різноманітне. Також у майбутньому меню може включати якісь сезонні страви або страви тижня, задля підвищення інтересу клієнтів (рис.3.1).

3. Дизайн. Дизайн має бути представлений у спокійній, досить нейтральній кольоровій гамі; переважно бежеві, кремові кольори. Бажано використовувати тільки натуральні матеріали. Зона барної стійки має розміщуватися біля кухні. Плитка на підлозі в ідеальному

стані, тому її потрібно залишити. До меблів особливих побажань не було, а щодо освітлення – це має бути тепле та розсіяне світло.

ME NU		Рамен	
		Гострий рамен з куркою 550г	115 ₴
Напої		Рамен з яловичиною 550г	115 ₴
		Том Ям 400г	150 ₴
Еспресо 22 ₴		Локшина	
		Локшина WOK з куркою 450г	100 ₴
Американо 22/32 ₴		Локшина WOK з яловичиною 450г	105 ₴
		Локшина WOK з морепродуктами 450г	150 ₴
Американо з молоком 27 ₴		Пад тай з куркою та креветками 400г	150 ₴
		Рис	
Лате 35/50 ₴		Тяхан з куркою 400г	115 ₴
		Тяхан з морепродуктами 400г	150 ₴
Мокачино 45 ₴		Гарячі страви	
		Крильця в кисло-солод. соусі 500г	130 ₴
Какао 30 ₴		Свинина Тонкацу 300г	125 ₴
		Курка карааге 200г	125 ₴
Гарячий шоколад 35 ₴			
Чай 20/25/40 ₴			
Сік (натур.) 25/30 ₴			
Смузи 50 ₴			

Рисунок 3.1 – Меню закладу

Основним побажанням клієнта було створити легку, спокійну, невимушену атмосферу закладу. Інтер'єр мав бути не захарашеним, мінімалістичним, але затишним. Тому разом з клієнтом, було вирішено обрати стиль Japandi.

Japandi це стиль інтер'єру, який поєднує в собі чудову гармонію японського та скандинавського стилів (рис.3.2). Можливо, їх розділяє 8000 км, але Японія та Скандинавія мають багато спільного – принаймні в плані дизайну. Вони обоє цінують простоту та функціональність, любов до натуральних матеріалів та глибоку повагу до майстерності. Аспекти скандинавського поняття «hygge» (скандинавський термін для домашнього відчуття затишку) і японського «вабі-сабі» (пошук краси в недосконалості), гармонізували, щоб створити чисте, спокійне середовище, в якому можна справді розслабитися.



Рисунок 3.2 – стилі Wabi-Sabi та Скандинавський

Явною особливістю стилю є перевага природних відтінків та текстур. Ахроматичні кольори поєднуються із спокійними відтінками. Найчастіше використовують:

1. М'які нейтральні відтінки: теплий білий або кремовий, колір слонової кістки, м'який сірий, бежевий.
2. Земляні тони: приглушені відтінки глини, теракоти та темно-коричневого.
3. Кольори та текстури «теплої» деревини: кедр і червона сосна (темні породи деревини) і дуб і тик (світлі породи деревини).
4. Приглушені зелені тони : органічні відтінки зеленого, зелено-сірий.
5. Темний контраст: граніт, індиго та чорний

Іноді використовують ніжні, світлі тони рожевого та блакитного кольорів, для акцентів. У якості фактур, використовується бетон, дерево та камінь, кожен з яких має свої природні текстури, в тому числі рельєфні поверхні в обробці. Для меблів використовують плетіння з ротанга (або будь-які інші плетіння), тростину, деревина та бамбук. Найкраще поєднання, коли шорсткість, холодність бетону та каменю пом'якшує дерево в поєднанні з теплими тонами предметів домашнього вжитку. Не варто боятись поєднувати обидва класичні стилі дерев'яних меблів – Scandi зазвичай має світлі тони, тоді

як японці використовують більш традиційну темну деревину. Це поєднання дає можливість отримати цікавий інтер'єр. Але слідкуйте за тим, щоб нейтральних кольорів було більше, а темних контрастних – менше.

Japandi, частково переймаючи японську філософію, віддає перевагу функціональності та природності, простоті ліній. У цьому стилі дуже важливі простота і невимушеність. Тут немає барвистих, химерних композицій. Прямі лінії взаємодіють з округлими формами предметів інтер'єру (рис.3.3).

Також передати цей стиль в оформленні вашого будинку допоможе легкий декор. Здебільшого віддають перевагу в якості аксесуарів рослинам, скляному, або глиняному посуду, книгам і плитці ручної роботи. Рослини в горщиках можуть бути представлені як невеликими вазончиками, так і деревами. Крім того, використання великих горщиків із зеленими рослинами додає дому колориту та оживляє оздоблення. Рослини можна розмістити на підлозі, шафах або журнальних столиках. З їх кількістю не варто переборщувати, для великої кімнати достатньо двох-трьох позицій.



Рисунок 3.3 – стиль Japandi

Для японсько-скандинавського стилю характерний однотонний, натуральний текстиль (часто такі тканини, як льон, бавовна, органічний бавовняний мусліл, шовк, оксамит, шерсть, овчина), який використовується для постільної білизни, штор, оббивки м'яких меблів і узголів'я ліжка. Тут ви не зустрінете строкаті штори та простирадла з малюнками.

Ще в якості декору можуть слугувати картини в природних або ахроматичних кольорах, плетені кошики, однотонні килими, вази (найліпше, якщо зроблені своїми руками із глини). Не варто забувати, що важливим ключем є мінімалізм, тому декор не має створювати безлад.

Проаналізувавши весь стиль, було складено колаж текстур для закладу, а також приблизний колаж меблів, та узгоджено його із замовником (рис.3.4).



Рисунок 3.4 – Колаж текстур та меблевого рішення

Для зручності план об'єкту було розділено на зони (рис.3.5) :

- 1 – зона барної стійки;
- 2 – зона столиків вздовж вікон
- 3 – зона окремих столиків
- 4 – зона диванчиків
- 5 – вбиральня

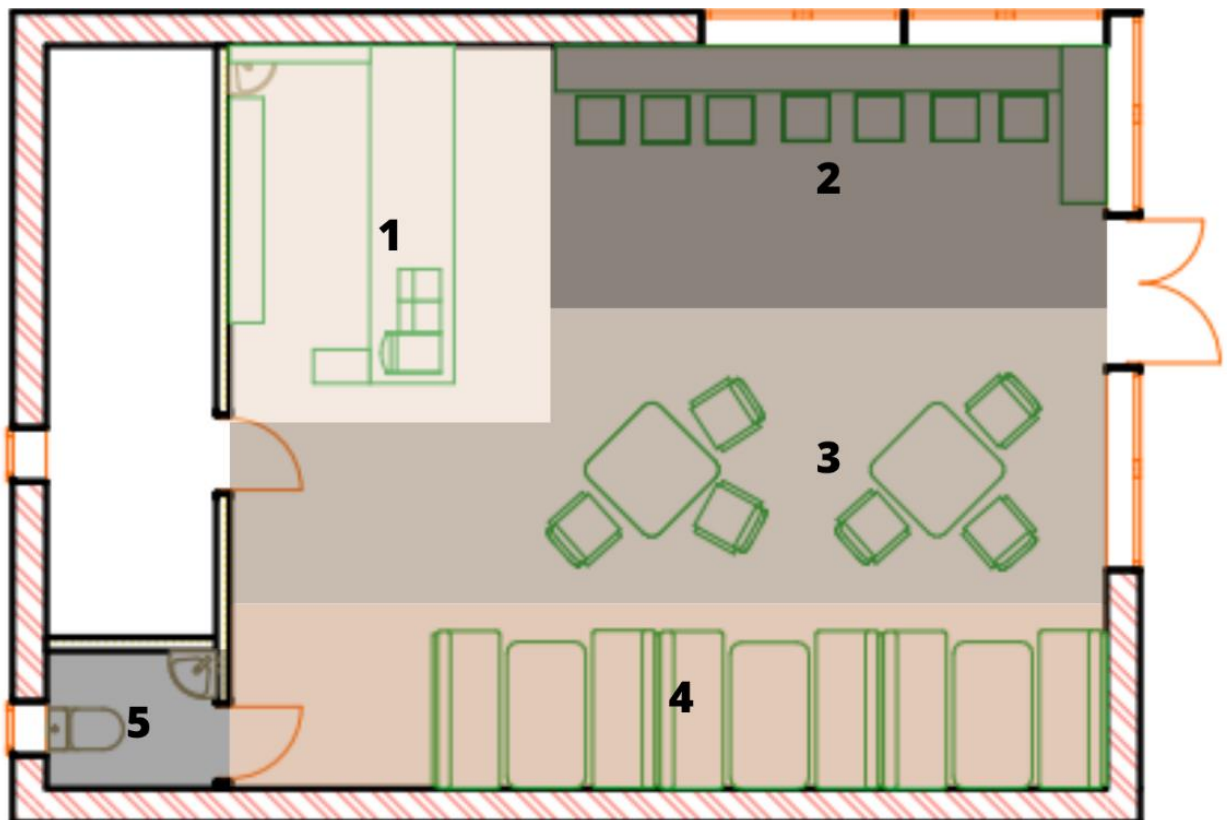


Рисунок 3.5 – Функціональні зони кафе

3.2 Розробка варіантів творчих ідей дизайну об'єкта

Кафе призначене для відпочинку відвідувачів, тому його оформлення має велике значення. Колірне рішення, меблі, елементи освітлення та декор, все це має чітко пропрацьовуватись та проговорюватись з клієнтом.

Так, як дизайн розробляється у стилі Japandi, то забуваємо про шпалери, панелі з візерунками, хитромудрі меблі та складні конструкції. Зазвичай стіни,

підлога і стеля мають однотонне монохромне тло, таким чином підкреслюючи лінії меблів і лаконічні елементи декору. Тому більшість стін вирішено пофарбувати латексною фарбою лляного кольору. А також деякі стіни будуть пофарбовані мінеральною штукатурною фарбою «Pure & Original. Marrakech Walls» на вапняній основі світло-теракотового відтінку. Це надасть легкого відчуття недбалості, наслідуючи філософію wabi-sabi (пошук краси в недосконалості). На підлозі залишиться плитка під бетон, вона непогано буде контрастувати і виділяти подальший дизайн. На рахунок стелі – для обраного стилю інтер'єру не заведено використовувати натяжні чи підвісні стелі, тому найкращим вибором буде просто фарба.

Для зони 1 було поставлене завдання розробити дизайн барної стійки. Ця зона є дуже важливою. Саме тут відбувається обслуговування клієнтів, приймання замовлень, видача замовлень із собою, а ще приготування напоїв. Стійка простої геометричної форми, зроблена на замовлення у місцевому меблевому виробництві. Поєднує в собі стриману естетику, функціональність і вишукану майстерність. У ній вмонтовано відрину для десертів, знизу знаходиться невелика холодильна камера для інгредієнтів напоїв, а також є невеликі полицки для зберігання власних речей чи приладдя. Спочатку було вирішено робити барну стійку у холодному, сірому кольорі, можливо облицьовану камінними плитами або бетонними панелями. Але у ході подальшої розробки інтер'єру, стало зрозуміло, що барна стійка «губиться», зливаючись із плиткою на підлозі. Тому вирішено її оздобити дерев'яними напівкруглими рейками. Для підкреслення натуральної деревини є вставка нейтрального відтінку та контрастна стільниця чорного кольору.

Також за барною стійкою було створено невелику робочу зону з відділами для зберігання речей (рис.3.6). Дверцята меблевого виробу прикрашають плетені вставки із ротангу. Вид плетіння - віденська соломка. Це особливий діагональний тип плетіння, при якому отвори мають вигляд восьмикутника, а полотно виходить міцним та еластичним. Меблі із такого

плетіння привносять в інтер'єр тепло, комфорт та служать не одне десятиліття. Таке плетення займатиме не останнє місце у цьому проєкті.



Рисунок 3.6 – Ескізи для зони барної стійки

Окрім того, хотілось зробити цю зону цікавішою, наприклад шляхом освітлення чи декорування стелі. Після демонтування підвісної стелі, з'явилось трохи більше простору і можливості для творчих ідей. Було представлено декілька ідей клієнту, та в результаті вибір впав на конструкцію із дерев'яних рейок із плетеними вставками та світильниками. Композиція цілком симетрична та виконана в простому метричному ритмі (рис.3.7).



Рисунок 3.7 – Декоративна конструкція з освітленням

Таким чином, зона барної стійки почала одразу виділятися, та привертати увагу клієнтів ще зі входу.

У другій зоні знаходяться місця біля вікон. Великі вікна у всю висоту дають змогу природному світлу вільно заливати простір. Вздовж них – стільниця та декілька барних стільчиків. У проєкті використовуватимуться меблі світлого та темного відтінків дерева, щоб краще підкреслити змішення двох стилів. Місця освітлюватимуть паперові лампи (виготовлені з паперу «ваші» з кори тутового дерева). Світильники нагадують традиційні японські ліхтарі Андон, проте мають більш сучасний силует (рис.3.8).



Рисунок 3.8 – Начерки зони 2

У третій зоні буде знаходитись пара квадратних столиків для невеликих компаній. Столики простої геометричної форми – квадратна дерев'яна стільниця та ніжка чорного кольору. Також використовуватимуться сучасні стільці моделі Mamont. Модель виконана в ергономічному та лаконічному дизайні, тому він не перевантажує простір та вигідно доповнює інтер'єр. М'яке сидіння з чорного кольору оббивкою, зручна спинка та підлокітники роблять цю модель універсальною (рис.3.9).



Рисунок 3.9 – Столики у зоні 3

У четвертій зоні стіну прикрашають дерев'яні декоративні панелі. Для цієї зони було спеціально розроблено диванчики зі столиками. Тут створюється трохи приватна обстановка. Дерев'яна основа диванчиків та м'яке сидіння з оббивкою із теракотового оксамиту. У конструкції спинки одного із диванчиків вмонтований горщик із рослинами. Столики простої форми, з одного боку мають заокруглені кути. Кріпляться до стіни та мають одну опорну ніжку. Освітленням тут слугують лампи у вигляді білих скляних сфер (рис.3.10).

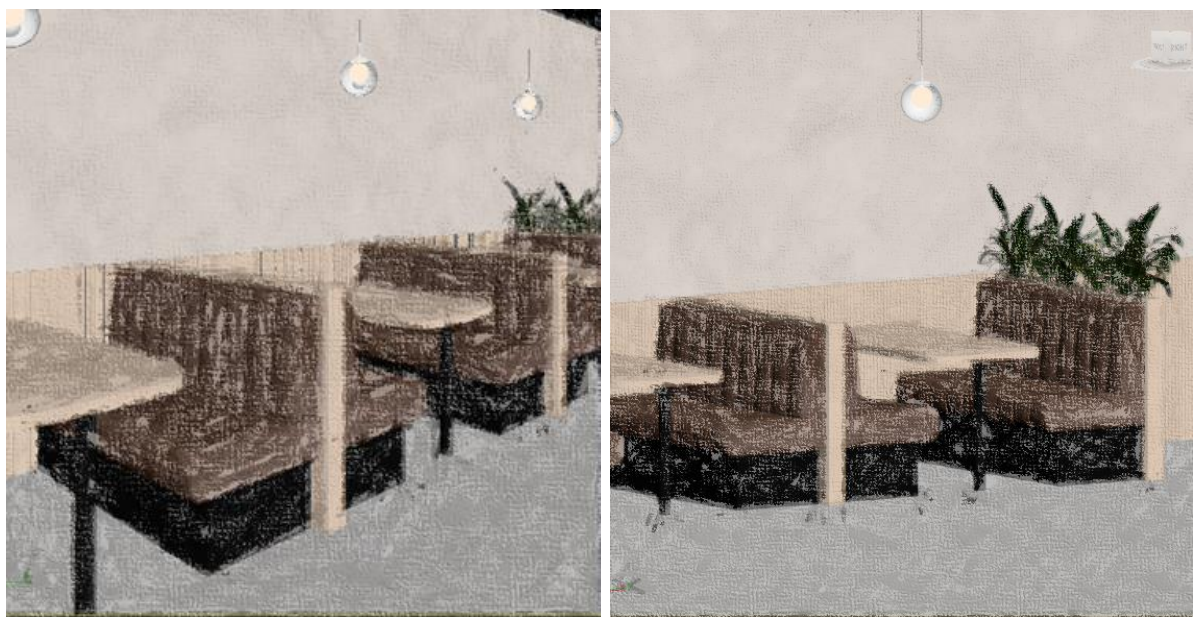


Рисунок 3.10 – Диванчики та столики у зоні 4

Наступна зона – це вбиральня. Так, як кількість посадкових місць у закладі менше ніж 50, то за правилами може бути одна спільна вбиральня. У цій зоні вирішено дотримуватись загальної кольорової гами (рис 3.11). Розміщено інсталяцію та оздоблено її дерев'яними панелями. Також поряд знаходиться невелика шафа-пенал, у котрій буде зручно зберігати усілякі засоби для прибирання. Раковина у вбиральні невелика та досить цікава. Поряд з нею буде знаходитись поличка для мила та дезінфікуючого засобу. На стіні – дзеркало неправильної форми, можливо із підсвіткою.



Рисунок 3.11 – Вбиральня

Так, як для даного стилю притаманна любов до натуральних матеріалів та глибока повага до майстерності, декор зроблений власноруч тут буде дуже доречний. Для закладу було зроблено картину (рис.3.12). Для її створення використовувались такі матеріали, як шпаклівка, акрилова фарба, дерев'яна покрита дощечка (50×50 см), мастихін, пензлики та усілякі палички, щоб

додати текстури (Додаток Б). Для картини використовувалась природна кольорова гама, і взагалі фактурні мазки нагадують безмежні поля нашого рідного краю. Також на картині написано улюблений афоризм замовника, який змушував замислитись та допомагав йому у скрутні часи «Щастя в житті стільки, скільки ти зможеш помітити його сам».



Рисунок 3.12 – Картина

На мою думку, нинішню популярність Japandi частково можна пояснити бажанням людей зробити свій внесок для планети, оскільки інтерес до екологічних питань у всьому світі зріс. У той час як у багатьох країнах світу існує сучасна культура одноразового використання, деякі японські вироби можна відремонтувати. Традиційно в Японії більшість речей можна розібрати та замінити зламани деталі. Наразі «одноразовість» є проблемою великого виробництва сьогодні. Для проєкту обираються тільки якісні та довговічні меблі, та моделі які будуть актуальними не один рік. Деякі меблі будуть виготовлятися на замовлення на місцевому меблевому виробництві. В більшості випадків їх у разі пошкодження якоїсь деталі, її можна буде відремонтувати або замінити.

3.3 Розробка та обґрунтування дизайну об'єкта

Як тільки ви зайдете у заклад вашу увагу приверне барна стійка вдалині (рис.3.13). Вона є композиційним центром усього закладу, і завдяки декоративній конструкції, вона досить чітко виділяється з-поміж усього інтер'єру. Це інтуїтивно направить людину до потрібного місця, де вона зможе зробити замовлення.



Рисунок 3.13 –Барна стійка

Для декоративної конструкції був створений композиційний елемент – модуль та за допомогою таких композиційних засобів, як симетрія, статика та ритм об'єднаний у гармонічну композицію. В результаті отримуємо «плетений купол» з дубу та віденської тасьми. Білі лампи-кулі контрастують із цією кубічною композицією тим самим вдало та гармонійно доповнюючи її. А тепле, природне світло неабияк підкреслює фактуру та теплоту матеріалів (рис.3.14).



Рисунок 3.14 – Декоративна конструкція

Повернувши праворуч ви побачите довгу стільницю біля вікна (рис. 3.15). Зазвичай, у цю зону сідають клієнти, які хочуть швидко перекусити, та клієнти, які прийшли одні. Із великих вікон потрапляє велика кількість сонячного світла, що створює особливо теплу атмосферу. Центром композиції є стіл із стільчиками. Масивна стільниця контрастує із досить витонченими стільцями. Набивка на сидіннях покрита натуральною лляною тканиною та тканиною теракотового кольору, що перегукується з диванчиками. Статика та симетрія в поєднанні із пастельною палітрою кольорів дарує відчуття спокою. Городяни, які сьогодні вічно кудись поспішають, - це ті люди, які оцінять таку м'якість в обстановці закладу.

Зверху столиків у ритмічній композиції знаходяться паперові люстри. Вони ідеально поєднують у собі функціональність і естетику. Простий і легкий матеріал абажура створює м'яке і природне світло, а красива форма надає інтер'єру індивідуальний і цікавий вигляд.



Рисунок 3.15 – Місця з видом на місто

Поглянувши у центр залу – ви побачите пару столиків простої квадратної форми. Столи з доволі масивною стільницею зі світлого дерева. Дерево покрите марілкою та прозорим напівматовим лаком. Додатковими елементами виступають стільці Mamont. Вони контрастують та виділяються за рахунок кольору та форми (рис.3.16).



Рисунок 3.16 – Квадратні столики

Також без вашої уваги не залишаться і диванчики, спеціально розроблені для цього інтер'єру. Вони виражаються кольором, фактурою та модулем. Кожен диванчик може розмістити по дві людини, та забезпечити їх комфортне перебування. Між диванчиками знаходяться столики, а доповнюють композицію лампи-сфери. Усі меблі простих та лаконічних форм, виготовлені із натуральних матеріалів (рис.3.17). У стилі Japandi важливе відчуття порожнечі. Тому для заповнення проміжків не використовуються зайві аксесуари. У якості декору, у цій зоні можуть слугувати декілька рослин або сухоцвітів та невеликі підсвічники.



Рисунок 3.17 – Диванчики та столики

У закладі є вбиральня. У невеликій кімнаті компактно розташовані інсталяція, раковина, шафа-пенал та дзеркало із підсвіткою. Як і в основному залі тут домінує тепла кольорова гама. Поміж біло-бежевих відтінків

привертає увагу яскраво-теракотова раковина. Вона має просту та водночас незвичайну форму.

Доповнюють інтер'єр хромовані деталі та легкий декор (пара підсвічників, картина та аромадифузор) (рис.3.18).

Більше візуалізацій у додатку В.



Рисунок 3.18 – Вбиральня

4 КОНСТРУКТОРСЬКА ПРОЄКТНА ДОКУМЕНТАЦІЯ

При розробці дизайну, перепланування не проводилось. Приміщення уже мало дві перегородки, які відділяють кухню та вбиральню від основного залу (рис.4.1).

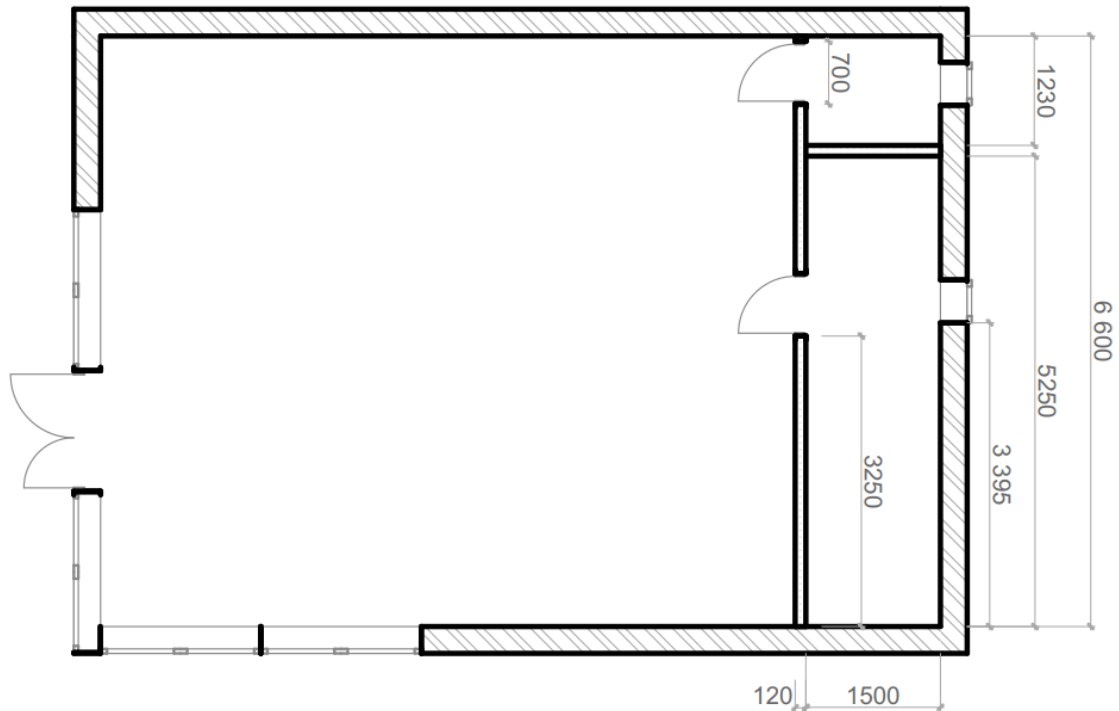


Рисунок 4.1 – Перегородки

У приміщенні для підлоги використовується напівматовий керамограніт світло-сірого кольору. Він трохи нагадує бетонну підлогу. Використовується як в основному залі, так і у вбиральні. Це досить велика плитка (600×600) та невеликими темними швами. Ця плитка досить високої якості, зносостійка, стійка то прибирання агресивними хімічними речовинами, не слизька навіть при потраплянні води. Вона повністю вписується в інтер'єр та відповідає стилю, тому сенсу у її заміні немає (рис.4.2).

В приміщенні стеля звичайна, гіпсокартонна. Знаходиться на висоті 3 метри від підлоги. Пофарбована білою, латексною фарбою. Фарба екологічна, стійка до миття, має високу повітропроникність та вологостійкість, тому її можна сміло використовувати як в основному залі, так і у вбиральні.

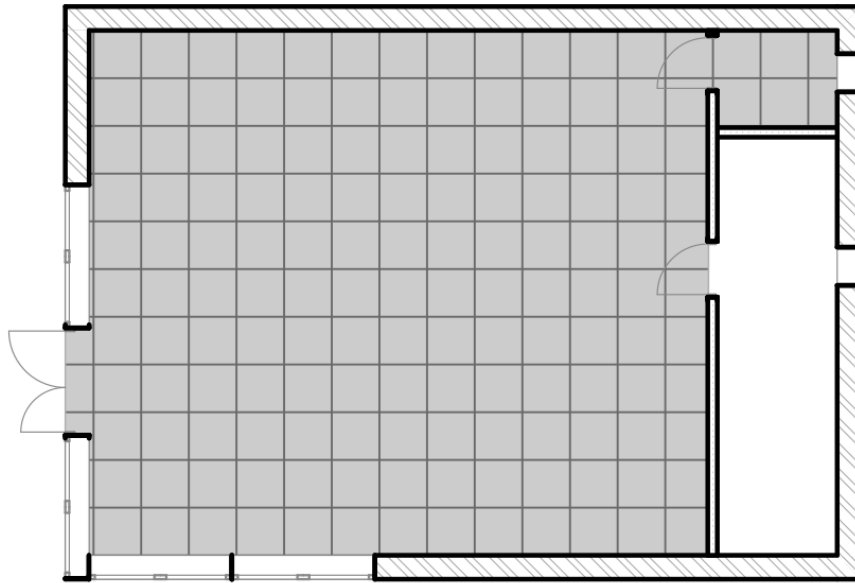


Рисунок 4.2 – План підлоги

У зоні барної стійки під стелею знаходиться декоративна конструкція із дерев'яних балок, віденського плетіння та світильників (рис.4.3).

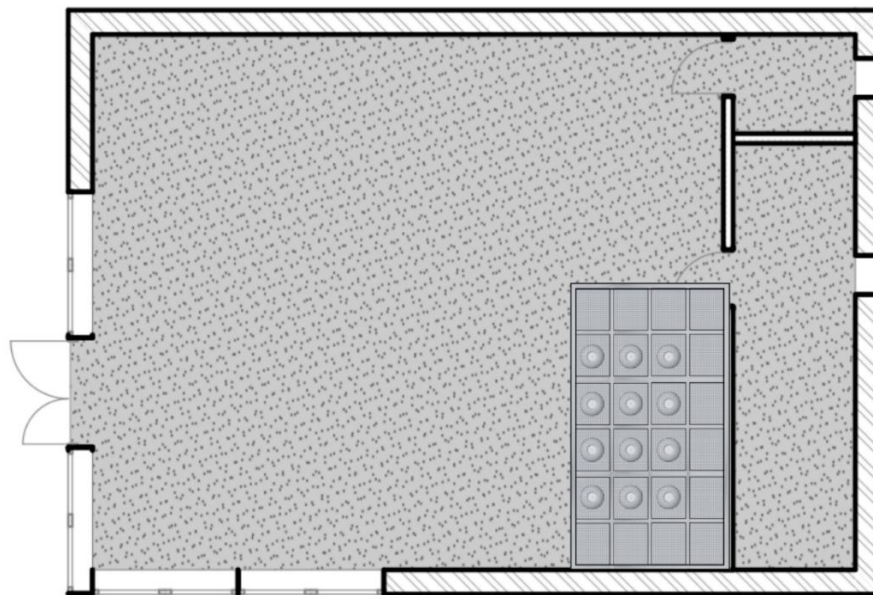


Рисунок 4.3 – План стелі

Освітлення приміщення утворюють декілька видів світильників: декілька точкових світильників (4 у вбиральні та 4 в основній залі), світильники із білою, непрозорою скляною сферою (для декоративної конструкції та підвісні над диванчиками) та декілька паперових ламп біля вікон (рис.4.4).

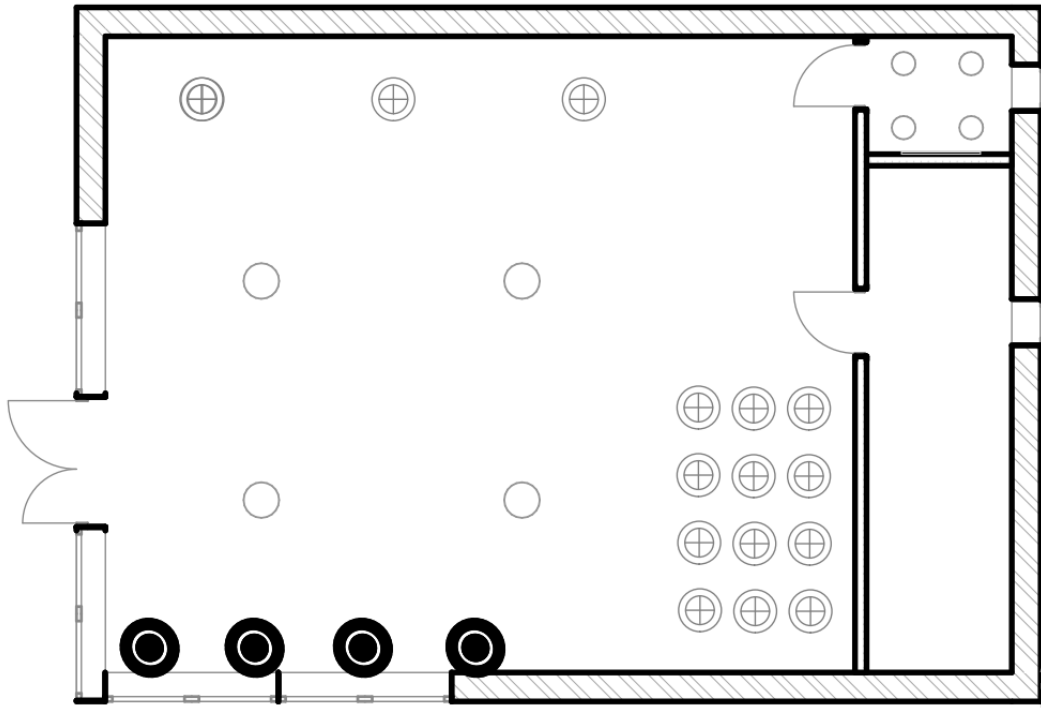


Рисунок 4.4 – План освітлення

Для дизайну кафе-лапшичної було розроблено та спроектовано меблевий виріб для зони диванчиків. Виріб розроблений з урахуванням усіх вимог до меблевих виробів, ергономіки, стилістики та функціональності.

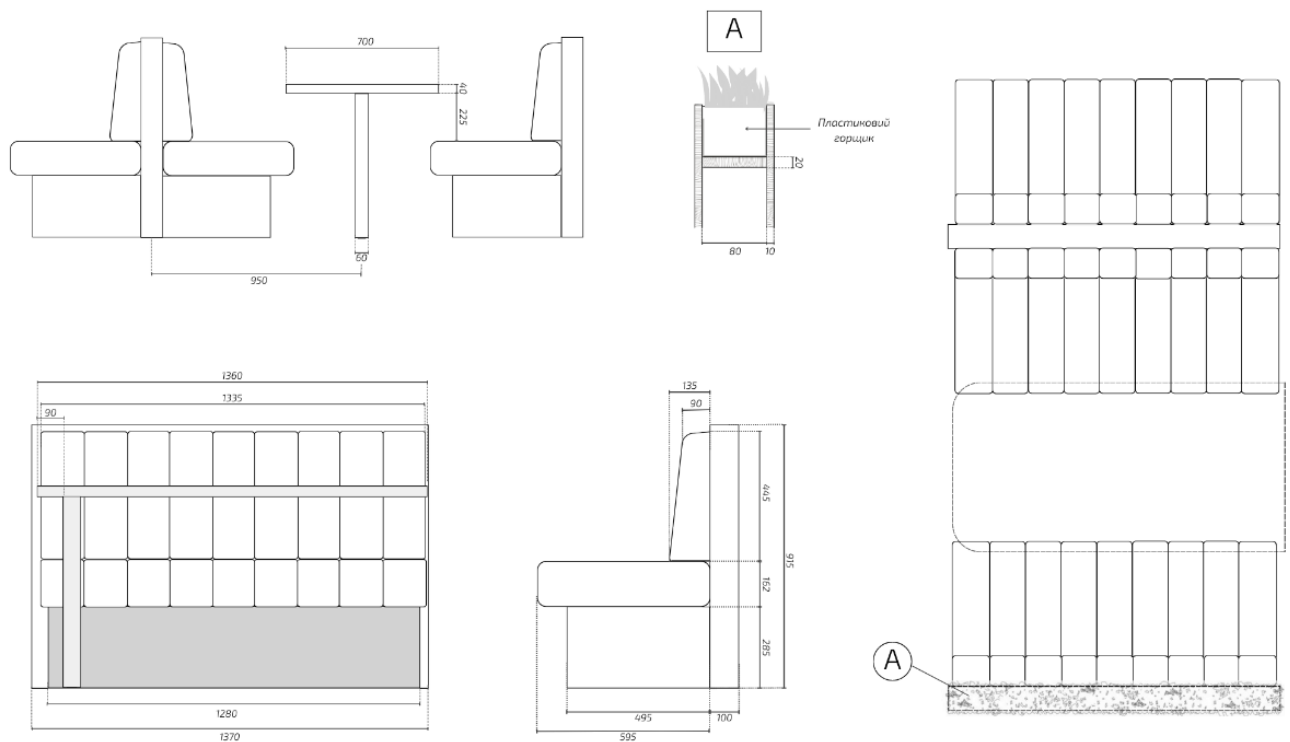


Рисунок 4.5 – Розробка меблевого виробу

Також, було розпочато роботу над макетом об'єкту (Додаток Г). Макет виконаний у масштабі 1:25. Основним матеріалом для його виготовлення слугуватиме палітурний картон. Цей матеріал має достатню жорсткість, що забезпечує міцність макета, та є доволі пластичним, що практично дає можливість втілити у тій чи іншій формі всі творчі ідеї. Також використовуються такі матеріали: дерев'яний шпон, кольоровий картон та папір, дерев'яні палички та шпажки, намистини, тканина, поролон, дрiт, прозорий пластик, фарба, клей, ріжучі інструменти, світлодіодна гірлянда тощо. Макет дає повне розуміння про планувальне рішення макетованого проєкту.

ВИСНОВКИ

Японську кухню можна назвати такою кухнею, яку «смакують» очима, або навіть такою кухнею, яку «смакують» п'ятьма органами відчуття. Допоможуть підкреслити їжу природні кольори, чудовий посуд та звісно хороший дизайн інтер'єру! Удосконалюваний протягом багатьох років, рамен став не просто стравою — це цілий досвід, який потрібно отримати.

Робота над дипломним проєктом включала в себе розробку дизайну кафе-лапшичної «Каї» у місті Старокостянтинів. Під час роботи над першим розділом було розглянуто багато державних норм та правил, з ціллю переконатися, що приміщення підходить для майбутнього закладу, та для забезпечення комфортного та безпечного середовища для відвідувачів. Особливу увагу було приділено ергономічним вимогам з метою створення тотального комфорту, що включає функціональний, екологічний та естетичний комфорт у внутрішньому просторі кафе. Після опрацювання норм та правил, було розроблено декілька планів меблювання закладу.

У ході роботи над другим етапом, було проаналізовано існуючі вже заклади та декілька робіт відомих дизайнерів, які працювали у цій сфері. Виявлено недоліки та переваги, розглянуто декілька цікавих дизайнерських рішень, що допомогло отримати натхнення та сформувавши розуміння про використання деяких матеріалів. Далі робота полягала у виборі стилю. У ході обговорення із замовником вибрано стиль Japandi, слідуючи стилю вибрано матеріали та меблі, та представлено їх колажем.

Вслід був вибір художньо-естетичних рішень. Розроблено та описано загальні функціональні та планувальні рішення для проєктування об'єкту. В результаті досліджень проведено експериментальне комп'ютерне моделювання. Також було розроблено креслення, банер (Додаток Д), макет закладу та макет меблевого виробу.

Концепція була успішно реалізована з використанням натуральних матеріалів, природної кольорової гами та м'якого освітлення.

ПЕРЕЛІК ДЖЕРЕЛ ПОСИЛАННЯ

1. Державні будівельні норми України будинки і споруди підприємства харчування (ДБН В.2.2-25). – Київ: Мінрегіонбуд України, 2009. – 88 с.
2. Державні будівельні норми України «Природне і штучне освітлення» (ДБН В.2.5-28). – Київ: Мінрегіонбуд України, 2018. – 137 с.
3. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень (ДСН 3.3.6.042-99). – Київ: МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ, 1999 – 24 с.
4. Neufert Ernst. Architects' Data / Neufert Ernst. – Німеччина: Wiley-BlackWell, 2012. – 608 с.
5. ДСТУ ГОСТ 16371:2016. Меблі для підприємств громадського харчування. Функціональні розміри столів. – Чинний від 1999-12-01. – Київ: Держспоживстандарт України, 1999. – 20 с.
6. ДСТУ 2080-92. Продукція меблевого виробництва. Терміни та визначення. – Чинний від 1993-07-01. – Київ: Держспоживстандарт України, 1993. – 51 с.
7. ДСТУ ГОСТ 19917:2016. Меблі побутові. Функціональні розміри меблів для сидіння і лежання. – Чинний від 2016-10-01. – Київ: Держспоживстандарт України, 2016. – 27 с.
8. ДСТУ БА.2.4-4-99 (ГОСТ 21.101-97). Основні вимоги до проєктної та робочої документації. – Чинний від 1999-10-01. – Київ: Державний комітет архітектури, будівництва і житлової політики України, 1998. – 57 с.
9. ДСТУ ГОСТ 2.601:2006. Єдина система конструкторської документації. – Чинний від 2007-07-01. – Київ: Держспоживстандарт України, 2007. – 34 с.
10. ДСТУ ГОСТ 2.104:2006 ЄСКД. Основні написи. – Чинний від 2006-01-01. – Київ: Держстандарт України, 2006. – 21 с.
11. Місто Старокостянтинів [Електронний ресурс] –Режим доступу: <https://starkon.gov.ua> (дата звернення: 08.03.2023).

12. Санітарний контроль та пожежний нагляд [Електронний ресурс] –Режим доступу: <https://pravdop.com/ua/publications/kommentarii-zakonodatelstva/sanitarniy-kontrol-i-pozharniy-nadzor-v-restorane-06-2022-130/> (дата звернення: 10.03.2023).
13. Температурний режим залу і вентиляція [Електронний ресурс] –Режим доступу: https://studopedia.su/4_48312_temperaturniy-rezhim-zalu-i-ventilyatsiya.html (дата звернення: 12.03.2023).
14. Підлоги [Електронний ресурс] – Режим доступу: https://uk.zahn-info-portal.de/wiki/Flooring#Hard_flooring (дата звернення: 16.03.2023).
15. Промислові підлоги [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://megatrade-sm.com.ua/poleznaia-informatsiia/promyshlennye-poly-v-zavisimosti-ot-naznacheniiia-pomeshcheniia> (дата звернення: 16.03.2023).
16. Обробка підлоги: види матеріалу [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://remontu.com.ua/obrobka-pidlogi-vidi-materialu> (дата звернення: 17.03.2023).
17. Що таке вінілова підлога [Електронний ресурс] – Режим доступу: https://albero.com.ua/news/story/shchotakevinilovapidloha:nedoliky_perevahy_vidhuky_iakobraty_163 (дата звернення: 17.03.2023).
18. Види стель [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://besthomemaster.com/4263901-> (дата звернення: 22.03.2023).
19. Латексна фарба [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://farbex.ua/blog/dlya-chogo-neobhidna-lateksna-farba-perevagy-ta-nedoliky/> (дата звернення: 22.03.2023).
20. Латексна акрилова фарба чи що краще [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://ekobil.com.ua/lateksna-akrilova-farba-chi-shho-krashhe/> (дата звернення: 23.03.2023).
21. Латексна фарба для внутрішніх робіт - опис матеріалу та методика застосування [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://stroyka-gid.com.ua/pravila-remontys/2234-lateksna-farba.html> (дата звернення: 23.03.2023).

22. Шумоізоляція вікон [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://wds.ua/vikna-dlya-shumnyh-rajoniv/> (дата звернення: 28.03.2023).
23. THE SOCIAL HISTORY OF RAMEN [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.tofugu.com/japan/history-of-ramen/> (дата звернення: 05.04.2023).
24. History of ramen [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://ramenyokocho.com/ramenhistory> (дата звернення: 05.04.2023).
25. Особливості японського інтер'єру [Електронний ресурс] – Режим доступу: https://studwood.net/519615/kulturologiya/filosofiya_prostoti (дата звернення: 10.04.2023).
26. A Michelin Star: Jeju Noodle Bar [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://guide.michelin.com/us/en/article/dining-out/jeju-noodle-bar-douglas-kim-video> (дата звернення: 16.04.2023).
27. Jeju Noodle Bar [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://guide.michelin.com/en/new-york-state/new-york/restaurant/jeju-noodle-bar> (дата звернення: 17.04.2023).
28. Jeju Noodle Bar is a New York City [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.insider.com/affordable-michelin-starred-meal-in-nyc-jeju-noodle-bar-2019-11#jeju-noodle-bar-is-a-new-york-city-restaurant-located-on-the-corner-of-greenwich-avenue-and-christopher-street-in-manhattans-west-village-1> (дата звернення: 18.04.2023).
29. Mendokoro Ramenba [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://awesome.blog/2014/12/mendokoro-ramenba-ramen-yushoken-in-makati-a-review.html> (дата звернення: 18.04.2023).
30. Рамен-шоп "Менуа Musashi" [Електронний ресурс] – Режим доступу: https://reston.ua/kyiv_topics/ramen-shop-menya-musashi-gastronomicheskiiy-podarok-yaponii-v-kieve (дата звернення: 18.03.2023).
31. SERGEY MAKHNO ARCHITECTS [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://mahno.com.ua/uk/sergey-makhno> (дата звернення: 19.04.2023).

32. Махно Сергій Михайлович [Електронний ресурс] – Режим доступу: https://uk.wikipedia.org/wiki/Махно_Сергій_Михайлович (дата звернення: 19.04.2023).
33. "Робимо українське" [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.unian.ua/society/robimo-ukrajinske-unikalniy-arhitekturniy-stil-dizaynera-sergiya-mahno-vpiznayut-u-vsomu-sviti-novini-ukrajini-11524990.html> (дата звернення: 22.04.2023).
34. Fujiwara Yoshi Restaurant [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://artspace.ua/ua/portfolio/sergij-mahno-illya-tovstonog-kompaniya-sergey-makhno-architects-2/> (дата звернення: 25.04.2023).
35. Shoryu Ramen Restaurant by Blenheim Design [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://competition.adesignaward.com/design.php?ID=63465> (дата звернення: 29.04.2023).
36. Blenheim Design - <https://www.blenheimdesign.com> (дата звернення: 29.04.2023).
37. Shoryu Ramen Restaurant [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://retaildesignblog.net/2017/01/20/shoryu-ramen-restaurant-by-blenheim-design-manchester-uk/> (дата звернення: 08.05.2023).
38. What is Japandi Style? [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://primecustomkitchen.medium.com/what-is-japandi-style-japandi-interior-design-pictures-in-2021-5300839d8a2c> (дата звернення: 08.05.2023).
39. Japandi Interior Style [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.fandango.uk.com/japandi-interior-style-a-2019-minimalist-trend/> (дата звернення: 10.05.2023).
40. Japandi Style 2023: Interior Design Trends and Ideas [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.hackrea.com/stories/japandi-style-interior-design-trends/> (дата звернення: 14.05.2023).

ДОДАТОК А

ФОТО ОБ'ЄКТА ТА ДОДАТКОВІ ПЛАНИ МЕБЛЮВАННЯ



Рисунок А.1 – Фото об'єкта

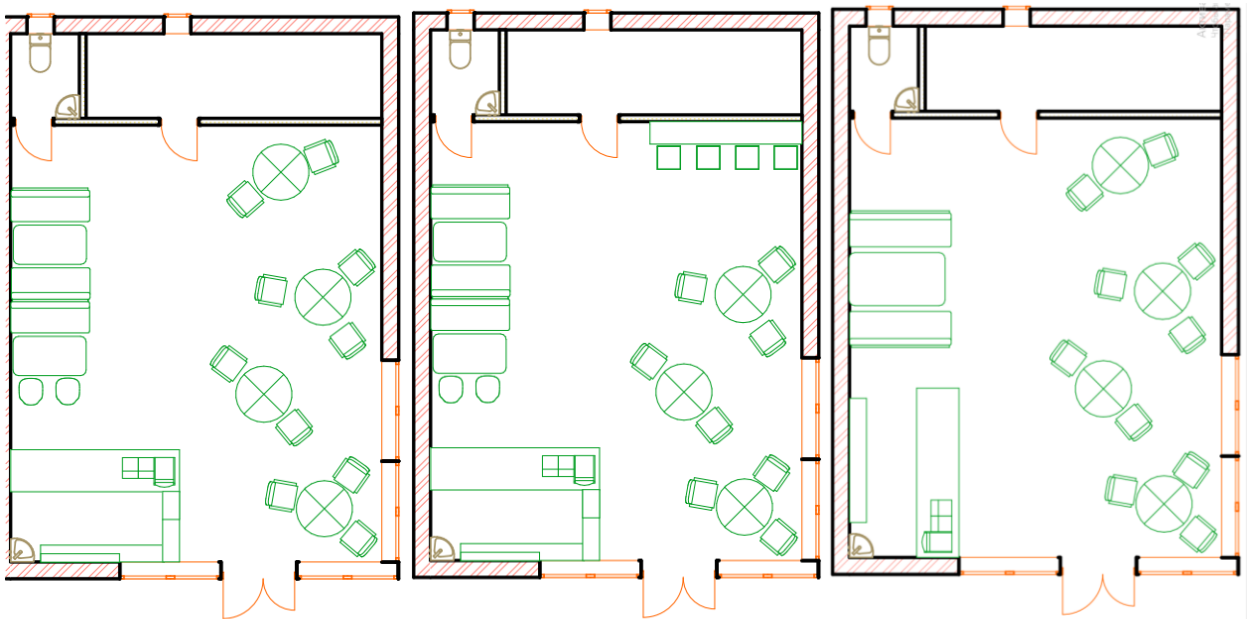


Рисунок А.2 – Додаткові варіанти планів меблювання

ДОДАТОК Б
РОЗРОБКА КАРТИНИ



Рисунок Б.1 – Розробка картини

ДОДАТОК В ВІЗУАЛІЗАЦІЇ



Рисунок В.1 - Візуалізація 1



Рисунок В.2 – Візуалізація; вигляд 2

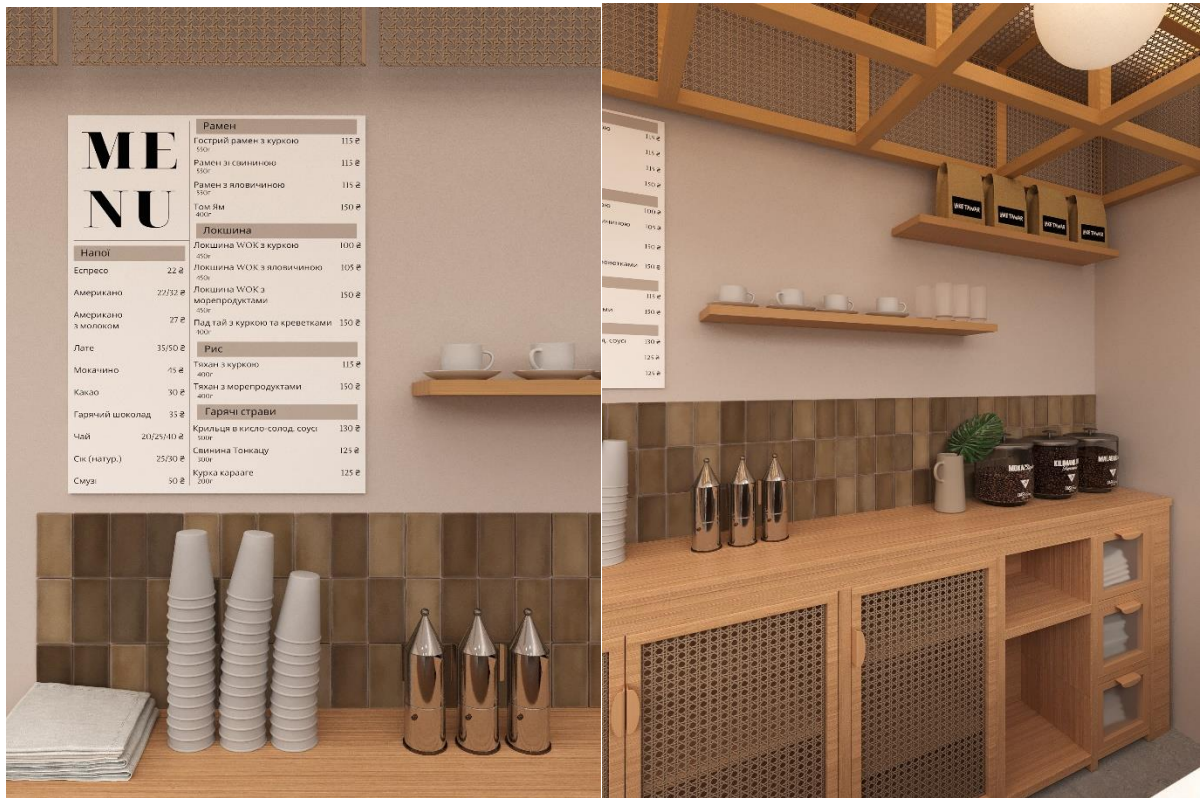


Рисунок В.3 – Візуалізація; вигляд 3

ДОДАТОК Г
МАКЕТ ОБ'ЄКТА



Рисунок Г.1 – Етап роботи над макетом

ДОДАТОК Д

БАНЕР

ДИЗАЙН-ПРОЄКТУВАННЯ
ІНТЕР'ЄРУ КАФЕ-ЛАПШИЧНОЇ
«КАІ» В
М. СТАРОКОСТЯНТИНІВ У
СХІДНОМУ СТИЛІ *Kai*

Зони кафе-лапшичної:

- зона барної стійки;
- зона столиків вздовж вікон
- зона окремих столиків
- зона диванчиків
- вбиральня

Розробила: Петрова К.В. група ДІМ-19-1
Керівник: Матвієнко Х.М.

Загальна площа об'єкта становить 62.74 м².
Місцезнаходження: м.Старокостянтинів
вул. Красовського 5/6.
Висота стін - 3000 мм.
Загальне враження від закладу: створено
теплий, спокійний простір, де кожен, хто
прийде сюди, зможе розслабитися. Відвідуючи
заклад, гість може насолодитися стравами
японської кухні та провести час у затишній
обстановці.
Дизайн: Інтер'єр у стилі Japandi. Дизайн
поданий у спокійний, досить нейтральній
кольоровій гамі (переважно бежеві, кремові
кольори). Використовувались тільки натуральні
матеріали.

Рисунок Д.1 – Банер