



Анотація  
дипломної роботи освітнього рівня «магістр»  
на тему: «Концептуальне проектування інтер'єру закладу швидкого харчування  
«Detroit»»  
студентки групи ДЗНм-20-1 Нижник А.Ю.  
керівник – Ковтун І. І.

Обсяг пояснювальної записки – 70 с., 55 рисунків, 3 таблиці, 4 додатки.

Обсяг графічної частини – банер розміром 2000 x 1500 мм;

10 креслеників форматом А3.

Пояснювальна записка представлена у 4-х розділах. В роботі було проведено аналіз стану закладу швидкого харчування, історичний огляд ретроспективи виникнення закладів фаст-фуду та досягнень відомих дизайнерів в цьому напрямку, представлено характеристику та аналіз стилю лофт здійснено вибір та стилізацію основних композиційних елементів, принципів та засобів композиційного зв'язку в дизайн-проекті закладу швидкого харчування, представлено концептуальну розробку дизайн-проекту закладу швидкого харчування в стилі лофт, розроблено конструкторсько-технологічну документацію до проекту закладу швидкого харчування, розроблено заявку на авторське право на твір мистецтва «Інформаційно-вказівні знаки». В роботі виконано макет декоративного оздоблення підлоги та макет конструкції інформативно-вказівних знаків в масштабі.

---

(дата)

---

(підпис)

## ЗМІСТ

Вступ.....	6
1 Композиційна частина .....	9
1.1 Аналіз стану проєктування об’єктів, що проєктуються.....	9
1.1.1 Історичний огляд ретроспективи об’єктів обраного напрямку .....	10
1.1.2 Огляд досягнень відомих дизайнерів, що працювали над темою .....	16
1.2 Характеристика та композиційний аналіз джерела творчості .....	23
1.3 Вибір та стилізація можливих головних композиційних елементів для проєктування майбутніх об’єктів .....	26
1.4 Вибір можливих головних композиційних принципів та засобів зв’язку .....	27
1.5 Вибір та обґрунтування вихідних даних для проєктування закладу швидкого харчування .....	28
1.6 Творча розробка закладу швидкого харчування.....	29
1.6.1 Розробка ескізів моделей (плакатів) – ідей та їх загальна характеристика	30
1.6.2 Порівняльний аналіз ідей та вибір головної .....	33
1.6.3 Композиційний аналіз гармонійності розроблених об’єктів .....	37
2 Конструкторсько-технологічна частина .....	42
2.1 Розробка креслень розташування технологічних схем та інженерних мереж	42
2.2 Розробка конструкторської документації меблевого виробу .....	55

					<b>ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ</b>			
Змн.	Арк.	№ Документа	Підпис	Дата	КОНЦЕПТУАЛЬНЕ ПРОЄКТУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ ЗАКЛАДУ ШВИДКОГО ХАРЧУВАННЯ «DETROIT»	Літ.	Арк.	Аркушів
Розроб.		Нижник А. Ю.						4
Перевір.		Ковтун І. І.						
Реценз.								
Н.Контр.		Ковтун І. І.						
Затверд.								ХНУ, ст. ар. ДЗНм-20-1

2.2.1 Конструкція умивальника з тумбою .....	55
2.2.2 Конструкція барної стійки .....	56
2.2.3 Конструкція інформаційних знаків .....	59
3 Визначення вартості проєкту .....	61
4 Захист інтелектуальної власності .....	64
Висновки .....	68
Перелік джерел посилань .....	69
Додаток А Компоновка банера .....	71
Додаток Б Творча робота.....	72
Додаток В Макет настінної інсталяції .....	73
Додаток Г Матеріали апробації науково-творчих результаті отриманих в дипломній роботі.....	74

## ВСТУП

Тема концептуального проектування інтер'єру закладу швидкого харчування в стилі лофт в дизайн-проекті закладу швидкого харчування «Detroit» поєднує в собі як сучасні вимоги до облаштування приміщення, що виконує функцію закладу громадського харчування.

Лофт в інтер'єрі характеризується максимально відкритим плануванням та високою стелею в приміщенні, що характерно для спроектованого закладу швидкого харчування «Detroit».

Основні риси стилю лофт – чіткість форм, відкритий простір приміщення, класична кольорова гама та індустріальний шарм. Цей стиль спочатку був призначений для реновації індустріальних будівель призначений для створення житла чи інших функціональних громадських приміщень, там, де раніше були фабрики та підприємства. Лофт характеризується використанням різноманітних елементів освітлення. За допомогою великої кількості світильників можна не тільки ідеально висвітлити простір в темряві, але і зонувати його, підкресливши кожен функціональну зону окремо.

Лофт-стиль представляє собою інтер'єр виконаний за концептуально новими поглядами та ідеями. На сьогоднішній день він є одним з найпопулярніших та затребуваних стилів інтер'єру.

Об'єктом дослідження – дизайн інтер'єру закладу швидкого харчування в стилі лофт.

Предмет дослідження – функціональність та виразність простору приміщення в інтер'єрі.

Мета дослідження – розвиток стилю лофт в дизайн-проекті інтер'єру закладу швидкого харчування.

Завдання магістерського дослідження:

1. Аналіз стану проектування офісу дизайн-студії, історичний огляд, ретроспективи та досягнень відомих дизайнерів.
2. Характеристика та композиційний аналіз стилю лофт.

					ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ	Лист
Зм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата		6

3. Стилiзацiя основних композицiйних елементiв, вибiр принципiв та засобiв композицiйного зв'язку в дизайн-проектi інтер'єру закладу швидкого харчування.
4. Творча розробка дизайн-проекту інтер'єру інтер'єру закладу швидкого харчування.
5. Виконання конструкторсько-технологiчної документацiї проекту інтер'єру закладу швидкого харчування.
6. Розробка патенту на промисловий зразок.

Методи дослiдження включають методи композицiйного аналізу та синтезу композицiйних елементiв та засобiв композицiйного зв'язку в створеннi творчої розробки дизайн-проекту інтер'єру закладу швидкого харчування в стилi лофт, методи автоматизованого проектування застосовуванi в розробцi конструкторської документацiї в процесi проектування та методи комп'ютерної графiки застосовуванi для вiзуалiзацiї та представлення створеного дизайн-проекту.

Наукова новизна отриманих результатiв:

сучасну концепцiю функцiональностi та передає атмосферу американського затишку, шляхом використання композицiйних елементiв, головню з яких є лiнiя,

- досягнуто функцiональностi використання простору примiщення у застосуваннi стилю лофт в дизайн-проектi закладу швидкого харчування;

- втiлено образностi американської культури в інтер'єрi закладу швидкого харчування iз використанням композицiйних елементiв притаманних для стилю лофт.

Практичне значення отриманих результатiв: розроблений дизайн-проект інтер'єру закладу швидкого харчування в стилi лофт втiлює концепцiю лаконiчностi в темнiй кольоровiй гамi та в спроектованому інтер'єрi де є акценти з американським декором. А також простiр примiщення закладу швидкого харчування в стилi лофт шляхом використання композицiйних елементiв передає атмосферу американського затишку, шляхом використання композицiйних елементiв, головною з яких є лiнiя, її реалiзовано в багатьох складових інтер'єру, а саме: в облаштуваннi стiн та свiтлових табличок-вказiвок у примiщеннi, в меблях, зокрема в барнiй стiйцi та в орнаментi на пiдлозi. Спроектований дизайн-проект інтер'єру примiщення закладу швидкого харчування з початковою площею 60,4 м<sup>2</sup>,

					<i>ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ</i>	<i>Лист</i>
						7
<i>Зм.</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Пiдпис</i>	<i>Дата</i>		

спроектовано залу 30 м<sup>2</sup> та інші допоміжні господарські приміщення, необхідні для функціонування закладу швидкого харчування «Detroit».

Апробація результатів дослідження – подано заявку на реєстрацію авторського права на твір графічне зображення з описом «Інформаційно-вказівні знаки для закладу швидкого харчування «DETROIT». Матеріали заявки знаходяться на розгляді у Державному підприємстві «Український інститут інтелектуальної власності».

					ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ	Лист
						8
Зм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата		

# 1 КОМПОЗИЦІЙНА ЧАСТИНА

## 1.1 Аналіз стану проектування об'єктів, що проектуються

За тенденціями сучасного суспільства, людям зручніше не витратити час для приготування їжі, особливо вдома, а краще піти в заклад громадського харчування.

Ця тенденція зумовлює появу відповідних закладів харчування. Вони мають розташовуватися не тільки в центрах населених пунктів, а й в спальних районах (якщо говорити про велике місто). Тому в 21 столітті в містах України з'являється велика кількість різноманітних закладів харчування. Такі заклади відповідають європейським сучасним вимогам, найголовніша з яких зручне та доступне розташування закладу. Наприклад, аналіз ринку ресторанного бізнесу від компанії Pro-Consulting дозволив виявити переважаючі тренди, що впливають на діяльність закладів харчування поза домом в Україні, серед них:

- досвідчені новачки в ресторанній справі

А саме більшість підприємств громадського харчування, що з'являються в нашій країні відкриваються вже відомими в країні або за кордоном рестораторами, або з використанням добре зарекомендували себе на ринку франшиз.

- хороші місця розташування

При збільшенні попиту, орендодавці з задоволенням підвищують оплату приміщення для кафе і ресторанів в вигідних та доступних локаціях для жителів певного міста чи району.

- зростання цін випереджає рівень інфляції

Протягом 2018 року вартість харчування поза домом значно збільшилося, приблизно на 10-15%.

- З'являється більше франшиз

Кількість моделей побудови бізнесу в сфері громадського харчування в Україні вже перевищила вісім десятків; найбільшою популярністю у підприємців-початківців користуються недорогі формати кав'ярень, закладів швидкого харчування, а також фаст-фудів.

- вуличні фаст-фуди тягнуться до респектабельності

					ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ	Лист
						9
Зм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата		

Аналіз ринку швидкого харчування свідчить, що все більше закладів, орієнтованих на швидку їжу, намагаються вирости до ресторанів низького або навіть середнього рівня, розширюючи асортимент і підвищуючи якість обслуговування.

- концептуальність та дизайн приваблює відвідувачів

Багато людей хочуть не просто вгамувати голод, а й отримати нові враження в ресторані, що має свій авторський стиль в інтер'єрі закладу харчування.

- доставка їжі
- поєднання громадського харчування та торгівлі;

Фуд-корт став звичайним елементом торгово-розважального центру, що працює на користь, і рестораторам, і відвідувачам [3].

### 1.1.1 Історичний огляд ретроспективи об'єктів обраного напрямку

Ресторан швидкого харчування – це ресторан, який подає страви швидкого харчування та має мінімальне обслуговування або його відсутність. Їжу, яку там подають, готують насипом заздалегідь і зберігають гарячою, продають і її можна з'їсти там або забрати. Хоча до цього існували деякі види фаст-фуду, ресторани швидкого харчування – це явище 20 століття.

Перший успішний ресторан швидкого харчування в Сполучених Штатах був відкритий 7 липня 1912 року і мав тип Automat - ресторан, який обслуговується автоматами з продажу монет. Це створило сенсацію та викликало створення інших автоматів по всій країні.

A&W, заснована Роєм В. Алленом і Френком Райтом, відкрилася в 1919 році і почала продавати корневе пиво. У 1923 році в Сакраменто, штат Каліфорнія, вони відкрили свій перший ресторан з автостоянкою і почали продавати свою франшизу. Вони продавали гамбургери, картоплю фри та хот-доги і мали 2000 місць до 1960 року. Сьогодні у них понад 1200 ресторанів.

У 1921 році White Castle відкрив другий заклад швидкого харчування в Вічіті, штат Канзас. Вони продавали гамбургери і були першими, хто

					ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ	Лист
						10
Зм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата		

стандартизував виробництво їжі. Вони створили перший ланцюг постачання швидкого харчування, який постачав інгредієнти всім торговим точкам. Його засновнику, кухарю Уолту А. Андерсону, приписують винахід булочки для гамбургера, якою ми її знаємо сьогодні. Його партнером був Едгар Уолдо «Біллі» А. Інгрем, який з часом викупив Андерсона. Білий замок змінив сприйняття публіки щодо яловичого фаршу і зробив гамбургери популярними. Сьогодні у них понад 420 торгових точок.

У 1940 році брати Річард і Моріс Макдональди відкрили в місті Сан-Бернардіно, Каліфорнія, майданчик для приготування барбекю під назвою McDonald's. Згодом вони з'ясували, що більшість їх прибутків отримують від гамбургерів, тому вони оптимізували виробництво (так назвали «Speedee Service System») і почали продавати гамбургери, картоплю фрі, коктейлі, каву та кока-колу в паперовій тарі. Це дозволило їм готувати гамбургери та картоплю фрі без пауз і очікування замовлень від клієнтів. Рей Крок, продавець фірми, яка продавала обладнання для McDonald's, підписав угоду про франшизу з братами в 1954 році і розпочав розширення McDonald's. Сьогодні McDonald's має понад 35 000 торгових точок у 119 країнах і щодня обслуговує понад 68 мільйонів клієнтів [4].

У 1953 році двоє бізнесменів з Майамі, штат Флорида, Кіт Дж. Крамер і дядько його дружини Меттью Бернс відкрили Insta-Burger King - ресторан швидкого харчування, який використовував пристрої для приготування їжі під назвою Insta-Broilers. Вони зробили гамбургери і були настільки успішними, що почали франчайзинг. У 1959 році вони зупинилися, їх купили франчайзі у Майамі, Флорида, Джеймс МакЛамор і Девід Р. Едгертон, і перейменували в Burger King. У 1967 році, коли у них було понад 250 торгових точок у Сполучених Штатах, вони були продані компанії Pillsbury. Сьогодні це друга за величиною мережа ресторанів швидкого харчування з гамбургерами.

Фредерік «Фред» ДеЛука відкрив «Pete's Super Submarines», магазин сендвічів, у Бріджпорті, штат Коннектикут, і почав франчайзинг у наступному році. У 1968 році вони змінили назву бутербродної на «Subway». Сьогодні у них понад 34 000 точок по всьому світу.

					ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ	Лист
Зм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата		11



продають у пакетах на винос. Термін «фаст-фуд» вперше з'явився в словнику Мерріама-Вебстера в 1951 році, але його коріння набагато давніше.

Улюблений британцями «риба та чіпси» з'явився в 19 столітті з розвитком траулерного промислу, а перший магазин «фіш та чіпсів» відкрився в 1860 році на ринку Томміфілд в Олдхемі. У 1896 році Макс Сілафф у Берліні винайшов «автомати», торгові автомати. У 1902 році Джозеф Хорн і Джеймс Хардарт відкрили автомат у Нью-Йорку, що знаменує собою початок швидкого харчування в Сполучених Штатах.

Першою мережею гамбургерів у Штатах була White Castle, відкрита в 1921 році. Її відкрили Біллі Інгрем і Волтер Андерсон, які почали з першого ресторану White Castle у Вічіті в 1916 році. У них було невелике меню з дешевими гамбургерами, і вони продавали його в великі числа. Перші франшизи з'явилися також у 1921 році (A&W Root Beer франчайзував свій сироп), а перша франшиза ресторанів з'явилася в 1930-х роках Говардом Джонсоном.

Коли автомобілі стали популярнішими, в США почали з'являтися ресторани з автостоянкою. Клієнтів в автомобілях обслуговували кархопи, які в 1940-х роках почали носити роликові ковзани. Перший McDonald's з фаст-фудом був відкритий братами McDonald в 1948 році (у них раніше був ресторан, але він не був типу «швидкого харчування»). Незабаром після них інші почали відкривати свої мережі швидкого харчування: Burger King і Taco Bell відкрили свою в 1950-х, а Wendy's — у 1969 році. Carl's Jr., KFC і Jack in the Box існували раніше в інших формах, як і McDonald's, але як фаст-фуд почав ставати популярним, вони переорієнтувалися.

Гамбургери – не єдиний вид фаст-фуду, який продається у світі. Популярна також китайська кухня, а також риба з чіпсами, сендвічі, піти, суші, смажена курка, картопля фрі, цибульні кільця, курячі нагетси, тако, піца, хот-доги та морозиво. Щоб забезпечити всі ресторани їжею однакової якості та стандартів, підприємства швидкого харчування виготовляють їжу з оброблених інгредієнтів у центральній установі постачання, а потім відправляють її до ресторанів, де вона готується. Індустрія фаст-фуду все ще розвивається, хоча є ознаки того, що вона втрачає свою частку ринку через ресторани швидкого харчування. McDonald's,

					ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ	Лист
Зм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата		13

наприклад, представлений у 126 країнах на 6 континентах і має близько 31 000 ресторанів по всьому світу .

Деякі критикують індустрію швидкого харчування та її вплив на людство. Вони стверджують, що його їжа не є здоровою, якщо її часто споживати, що вони жорстокі по відношенню до тварин, що вони експлуатують своїх працівників, що принижують місцеву культуру, оскільки змінюють смак людей з традиційних кухонь, і що звички швидкого харчування пов'язані з зростання надмірної ваги та ожиріння серед людей [4].

Якщо класифікувати фаст-фуди за категоріями, то можна виділити наступні, а саме:

- фаст-фуди західного зразку, перш за все звичайно "Макдональдс", який власне став першим справжнім фаст-фудом в Україні і який задав тон для закладів такого роду. До цієї групи також можна віднести такі заклади, як "Містер Снек", "Баскін Робінс".

Другий тип фаст-фудів - заклади, які засновані на національній кухні. Національна спрямованість підкреслюється не тільки асортиментом, а й елементами оформлення, кольоровою гамою торгових точок і навіть назвою. У цій ніші - "Швидко", китайські закусоци, "Суші-експрес", "Макабі" (кошерна кухня), "Гурме" (турецька кухня), "Оріон" (східна кухня).

Третій тип - заклади, концепція яких заснована на певному продукті. Незважаючи на те, що ключовий, якірний продукт присутній у всіх закладах фаст-фуд, в закусоцих цього типу тематика цього продукту виводиться на перше місце за значимістю і оформляється концептуально. У цій ніші - все піцерії нижнього цінового сегмента ( "МакСмак", "Пан-піца", UNO-піца, "Лола-піца", "Челентано"), закладу "Блін Клінтон" (якірний продукт - млинці), "PoptoHouse" (картопля), "Печена картопля", "Смачна картопля", "Віденські булочки".

Наступний тип - заклади, засновані на ідеї столових в їх сучасній інтерпретації - Quick & Casual, прикладами тут є "Пузата хата", "Тралі-Валі", "Два гуся", "Домашня кухня". Ці заклади є своєрідним гібридом між класичними фаст-фудами і ресторанами. Основна їхня відмінність – це меню (приготування

					ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ	Лист
Зм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата		14

відбувається на місці і за короткий термін часу), великі виробничі приміщення, розташовані безпосередньо в торговій точці, великі площі залу та відсутність одноразового посуду. Це привертає регулярних відвідувачів закладів швидкого харчування, які можуть харчуватися щодня. Цей сектор ринку зараз активно розвивається, тому такі заклади стають все більш популярними. І хоча меню в таких закладах наближається за асортиментом і навіть якістю до ресторанного, націнки в них далеко не ресторанный, основний прибуток формується за рахунок великої відвідуваності. Тому для закладів подібного типу дуже важливо мати великий просторий зал.

Тип фаст-фудів, які не можна не згадати - так звані небрендовані торгові точки з продажу "швидкої" їжі - чебуреків, хот-догів, сосисок в тісті і т.д., які найчастіше працюють без власного залу, але мають в силу своєї доступності і дешевизни досить великий оборот (до 500 осіб в день). Основна відмінність цих закладів - торгівля на винос, самі точки розташовані або безпосередньо на вулиці [5].



Рисунок 1.2 – Приклад приміщення

					ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ	Лист
Зм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата		15





Новий оновлений ресторан Gran Fierro займає площу 390 м2 (включаючи сад) та вміщує в себе 163 посадочних місця. Ресторан розділений на три основні частини:

- головна зона з відкритою кухнею,
- вулична тераса з зимовим садом
- далеке крило з VIP-залами.

Архітектори із студії Formafatal займалися розробкою концепції ресторану з самого початку і повторно, так як це нове приміщення. В історичній будівлі, яка багато років була пабом й відноситься до ЮНЕСКО, вони придумали оригінальну концепцію Gran Fierro, а також використали кілька нових підходів.

Тут використано вже наявне обладнання та меблі, що і визначили загальний напрямок проєктування, а саме використовувані матеріали і кольори інтер'єру, які ми бачимо на рисунках 1.5-1.7.

Дизайнери внесли нові елементи в дизайн інтер'єру кафе і знову ж таки, щодо базових конструкційних матеріалів, які, однак, отримали зовсім нове застосування. Відкриті балки з НЕВ-стали слугувати основою для лавок, залізні перегородки візуально розділяють простір або стали полицями великого винного магазину, який займає всю стіну. Зварна сітка з дроту служить ґратами для зелених рослин, а також в якості садової огорожі.

За концепцією нові цементні блоки створюють основну декоративну поверхню стіни на вході в ресторан. Вона символічна спадщина нового підходу не тільки в концепції архітектури, а й з точки зору способу мислення і філософії Gran Fierro та його власника. Він замінив вугілля на біовугілля, яке заклад став виробляти самі з відходів овочів на кухні.

Стіна виглядає як інсталяція, а вугілля - як дорогоцінне каміння всередині. Дизайнери закладу харчування продовжують використовувати цей візуальний концепт до задньої частини ресторану, де, наприклад, звід одного із залів створений з літаючих шматочків вугілля.

					<i>ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ</i>	<i>Лист</i>
<i>Зм.</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>		18



Рисунок 1.5 - Приклад кафе



Рисунок 1.6 - Санвузол кафе

					ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ	Лист
Зм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата		19



австралійською дизайн-студією Landini Associates спеціально до тридцятиріччя «Макдоналдс». Нова концепція ресторану покликана наголосити не на дизайні, а на їжі, обслуговуванні та гостях «Макдоналдс». Тому інтер'єри оформлені в нейтральному, але в той же час комфортному та затишному стилі, нічим не відволікають від процесу споживання їжі.

В оформленні використані такі матеріали як бетон, скло, нержавіюча сталь і дуб – довговічні натуральні матеріали, які добре зарекомендували себе в облаштуванні інтер'єрів та одночасно відрізняються лаконічністю та простотою. Стіни закладу прикрашають стилізовані зображення позицій із меню. На рисунках і виходячи з проєкту бачимо, що було розроблено спеціальне розташування посадкових місць та зонування, реалізоване за допомогою сітчастих екранів. Нові принципи розсаджування та зонування були створені таким чином, щоб за столиками могли комфортно розміститися як сім'ї та компанії друзів, так і пари та гості, які прийшли на самоті.



Рисунок 1.8 – Приміщення "Макдоналдс"

					ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ	Лист
						21
Зм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата		



Рисунок 1.9 – Приміщення "Макдоналдс", реконструкція



Рисунок 1.10 – Приміщення "Макдоналдс"

					ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ	Лист
Зм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата		22

## 1.2 Характеристика та композиційний аналіз джерела творчості

Стиль лофт є одним з найпопулярніших стилів в яких роблять інтер'єри закладів швидкого харчування. Останнім часом лофт став одним з популярних варіантів оформлення приміщень (Рис.1.11). При грамотному виборі матеріалів і кольорів житло в цьому стилі буде дуже яскравим і незабутнім. Джерелом творчості для закладу швидкого харчування було обрано стиль лофт. Та назва закладу та однойменна назва американського району Детройт.

Детройт — це найбільше місто у північному штаті Мічиган, Середнього Заходу США та центр округу Вейн. Розташований у південно-східній частині штату на річці Детройт, яка межує із Великими Озерами та якою проходить кордон між США і Канадою.

Детройт раніше відомий як світовий центр автомобілебудування та асоціюється в американській попкультурі, як «Мотор сіті» та «Мо-таун».



Рисунок 1.11 – Стиль лофт в інтер'єрі

					ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ	Лист
Зм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата		23

Як ми знаємо в гармонійному інтер'єрі важливу роль відіграють навіть елементи, які його наповнюють. Тому в цьому закладі інтер'єру є такі елементи, що його сильно характеризують. Саме слово «loft» з англійської перекладається як «горище, мансарда». Це не дарма, адже сам собою такий інтер'єр чимось нагадує робочу майстерню або фабричний цех. Серед головних особливостей такого оформлення можна виділити наступні аспекти:

Максимально відкрите планування квартири чи будинку. Здебільшого лофт підходить саме для квартир-студій, у яких відсутні зайві перегородки та внутрішні стіни. У будь-якому випадку постарайтеся зробити простір максимально відкритим.

Високі стелі, на яких розташовуються величезні балки, вентиляційні ґрати, масивні металеві труби тощо.

Відсутність обробки стін як такої. Звичайно, до оформлення кімнати в стилі лофт слід підходити досить ретельно, тому оздоблення стін тут має місце. Проте виглядає вона так, ніби ви заселилися у недобудований будинок. Цей ефект посилює недбале нанесення штукатурки, цегляну кладку на стінах, велику кількість бетону тощо.

Максимальна кількість природного освітлення у кімнаті. Для лофта не є актуальними масивні штори та фіранки. Незважаючи на те, що в цілому кімната має грубу обробку, вона має бути максимально світлою. На самому початку зародження лофта камін використовувався для того, щоб обігріти велику кількість відкритого простору. Сьогодні ж, коли цей елемент виконує швидше декоративну функцію, він вже давно закріпився як обов'язковий атрибут даного стилю.

Сьогодні цей стиль є основним напрямком, який став надзвичайно популярним як у США, звідки він родом, так і в Європі. Будинки-лофти в основному вибирають креативні, волелюбні люди, які цінують практичність, креативність і мінімалізм. Незважаючи на те, що цей вид оздоблення за всіма канонами не повинен мати на увазі високий бюджет, він вважається одним з найдорожчих стилів в дизайні.

					ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ	Лист
						24
Зм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата		

Лофт характеризується використанням різноманітних елементів освітлення. За допомогою великої кількості світильників можна не тільки ідеально висвітлити простір в темряві, але і зонувати його, підкресливши кожен житлову зону окремо. Для великої кімнати використовуються наступні види освітлення:

- люстри - масивна стельова люстра – досить незвичайний елемент для міського інтер'єру. Але все ж навіть у кімнаті з грубою штукатуркою, прохолодним бетоном і необробленою цегляною кладкою цілком доречною буде люстра з металевим каркасом і скляним абажуром. Ця деталь підкреслить шарм стилю і стане центральним акцентом вітальні або обідньої зони.

- підвісні світильники. Цей вид освітлення популярний не тільки завдяки своїй унікальності, але і функціональності. Завдяки вільно звисаючим проводам їх часто використовують у поєднанні з ланцюгами. Такі світильники можна легко опускати і піднімати на потрібну висоту, створюючи своєрідну гірлянду.



Рисунок 1.12 – Стиль лофт в інтер'єрі

					ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ	Лист
Зм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата		25

### 1.3 Вибір та стилізація можливих головних композиційних елементів для проєктування майбутніх об'єктів

Для гармонійності інтер'єру з самого початку потрібно зробити вибір та аналіз композиційних елементів, що будуть в інтер'єрі закладу харчування. Так як приміщення мале за площею (про це сказано буде нижче), то вибрано лінію, як одну з головних елементів інтер'єру. І стилізована вона буде у вигляді освітлення в приміщенні та в елементах декору і меблів. Наприклад на рисунку 1.13 лінії є головними елементами, тому ми спробуємо інтегрувати їх в проєкті закладу швидкого харчування.

Також одним з елементів в приміщенні є конструкція, загалом приміщення прямокутне, тому лінії та продумані по розмірах оздоблення в інтер'єрі будуть доповненням до загальної концепції закладу.



Рисунок 1.13 – Лінія в інтер'єрі – головний елемент

Також лінія може бути модульною та виражена в інтер'єрі будь-якими засобами, про них описано нижче. Модульність та ритмічність розташування ліній забезпечить дизайн даного приміщення в лофтовому стилі.

					ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ	Лист
Зм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата		26

#### 1.4 Вибір можливих головних композиційних принципів та засобів зв'язку

Засобами зв'язку в дизайні даного приміщення виступають загальні правила оформлення приміщення в стилі лофт, вони досить прості, а значить гармонійно поєднують елементи, що згадані вище. А також засобом поєднання елементів в кафе є масштаб та пластика.

Планування приміщень вільне, немає зайвих стін. Як виняток можна поставити перегородки з сучасних матеріалів. Стелі в приміщенні повинні бути високими, добре, якщо зверху буде видно переkritтя. На балки можна повісити освітлювальні прилади. Вікна роблять інтер'єр бару в стилі LOFT більш живим – вони великі і пропускають багато світла всередину кафе. Можна зробити вікна з алюмінієвими або дерев'яними рамами. Особливо ефектно такі рами виглядають на тлі цегляних стін з мінімальною обробкою.

Оздобленням можна взагалі знехтувати, залишивши голу цеглу. Підлога в ресторані може бути бетонною з тріщинами, але сьогодні для оздоблення використовують старі дошки, потерті плити та інші матеріали.

Окремо варто сказати про відтінки в інтер'єрі. Світлі кольори переважають у стилі модернізованих старих фабрик. Стіни в закладі чорні, червоні, білі та облаштовані дошками. Для обробки можна використовувати натуральний або штучний камінь в розумних межах. Для оздоблення використовуються різні матеріали: камінь; цегла; деревина; плитка; метал. У будівлях старих заводів завжди були труби, кабелі, старі печі та інші елементи. Їх не видаляли з приміщень, коли будинки перетворювалися на підприємства громадського харчування. Труби і каміни в таких приміщеннях не ховаються - вони на виду.

Далі в процесі пошуку концепції можна побачити, як в інтер'єрі гармонійно поєднуються різні елементи. Ефективно використовуються стельові балки. Використовуються для закріплення джерел світла та інших елементів внутрішнього оздоблення. Створюючи дизайн інтер'єру кафе та ресторану в стилі лофт, важливо звернути увагу на меблі. Вони повинна вписуватися в незвичайну обстановку. У приміщеннях зазвичай використовуються багатофункціональні меблі,

					ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ	Лист
						27
Зм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата		

мінімалістичні предмети інтер'єру. Сталеві елементи меблів пофарбовані в хром або чорний колір. Стіни в закладі варто прикрасити. Для цього використовуються плакати, картини, фотографії.

### 1.5 Вибір та обґрунтування вихідних даних для проєктування закладу швидкого харчування

Структурно заклад швидкого харчування «Detroit» складається з одного майже прямокутного залу, є кухня та санвузол. Заклад харчування розташований в м.Хмельницькому за адресою вул.Кам'янецька 257. Площа приміщення майбутнього закладу – 60,4 м<sup>2</sup>.

Основна функція закладу – можливість відвідувачів смачно поїсти та провести гарно час в сучасно спроектованому інтер'єрі закладу харчування.

На рисунках 1.14-15 представлено вигляд приміщень коли почався ремонт.

Одним з головних факторів є потреба враховувати основну клієнтоорієнтованість закладу харчування при виборі стилістики та формування концепції. Приміщення заплановано виконати у стилі лофт. Кафе призначене для 18 гостей, відповідно до площі, також на кількість відвідувачів потрібно орієнтуватися при проєктуванні та враховувати всі ДБН.



Рисунок 1.14 – Вигляд приміщення під час ремонту

					ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ	Лист
Зм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата		28



Рисунок 1.15 – Вигляд кафе під час ремонту

#### 1.6 Творча розробка закладу швидкого харчування

Лофт дивним чином поєднує грубі матеріали з ультрасучасної технікою і аксесуарами, пропагує простоту і невігадливність, але в той же час виглядає дуже сміливо і нестандартно.

Успішний ресторан завжди індивідуальний, і складається ця індивідуальність з декількох взаємодоповнюючих аспектів: смачна їжа, неповторна атмосфера та креативний дизайн (Рис.1.16).

Розробка концепції завжди починається з визначення специфіки проекту, створення збірного портрету цільової аудиторії. Дуже важливо правильно розподілити простір. Якісний дизайн інтер'єру кафе однаково зручний як для персоналу, так і для гостей.

У такій важливій справі не може бути дрібниць. Всі деталі продумуються досконально. Кожен дрібний аксесуар повинен працювати на цілісну картину та

					ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ	Лист
						29
Зм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата		





2. Прагнення додати в інтер'єр ресторану «домашню» обстановку виражається в широкому використанні текстилю – килим, цікаві штори, подушечки, пледи.

3. Модним стало настільне освітлення, вигідно і апетитно підсвічувати їжу.

4. Відвідувачам набагато цікавіше перебувати в приміщенні, де є що розглянути – невеликі статуетки, фотографії в рамочках, старовинні будильники, незвичайні вазочки. Такі аксесуари підкреслюють камерний настрій і ліричність часу.

5. Набагато виграє ресторан, оформлений у вигляді камінної зали, з каміном і живим вогнем як центротворюючого акценту. Однак замінювати справжній камін електричним не варто, це применшує престиж закладу.

6. Діодні стрічки сьогодні успішно замінюють неон і люмінесцентні лампи.



Рисунок 1.19 – Лофт-концепція з цеглою

Як згадувалося вище, нами обрано лінію як елемент в інтер'єрі, тому на візуалізації можемо побачити як вони ритмічно розміщені у вигляді освітлення.

Також членування інтер'єру проглядається формами та розміщенням меблів і декору на стінах. На рисунку 1.19 концепція інтер'єру кафе полягає в тому, що він виконаний у коричневих відтінках, які гармоніюють з необробленою цеглою на стінах.

					ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ	Лист
Зм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата		32



Як було вибрано спочатку лінію як композиційний елемент, то вона супроводжує і проглядається у всіх ескізах-ідеях дизайну цього закладу харчування. На зображенні холодної концепції бачимо лінії вертикалі, що видовжують приміщення вгору.



Рисунок 1.22 – Темна гама інтер'єру

Так, як назва закладу харчування «Detroit», що походить від назви штату Детройт в США, то виникла ідея зробити в інтер'єрі американський декор, наприклад на рис.1.23 показано один з варіантів що виник в процесі генерування ідей. Тут ми спостерігаємо справжній лофт, з відкритими комунікаціями та диваном з принтом американського прапора.

Найкраще мінімізувати елементи декору. Лофт показує недоліки матеріалів (шорсткі поверхні, відкрита вентиляція тощо) – це переваги «горищного» інтер'єру. В стилі лофт є два правила, що стосуються меблів, а саме : меблі повинні бути великими і в андеграундному стилі.

					ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ	Лист
						34
Зм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата		





Рисунок 1.25– Концепція барної стійки варіант 2

Барна стійка облаштована американським декором – номерними знаками, має світлову вказівку Бар, та облаштована лед під світкою під стільницею з зовнішньої сторони, що забезпечує додаткове освітлення приміщення.

					ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ	Лист
Зм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата		36



Рисунок 1.26 – Інтер’єр – концепція з чорним кольором

### 1.6.3 Композиційний аналіз гармонійності розроблених об’єктів

Аналізуючи гармонійність спроектованого об’єкта – можна сказати, що він гармонійний, тому що з самого початку було обрано композиційні елементи та засоби, методи проектування, що забезпечили відповідний кінцевий результат.

Отже з всіх ідей обрано концепцію темного інтер’єру в стилі лофт з елементами американського декору (Рис 1.24- 30)

					ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ	Лист
Зм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата		37

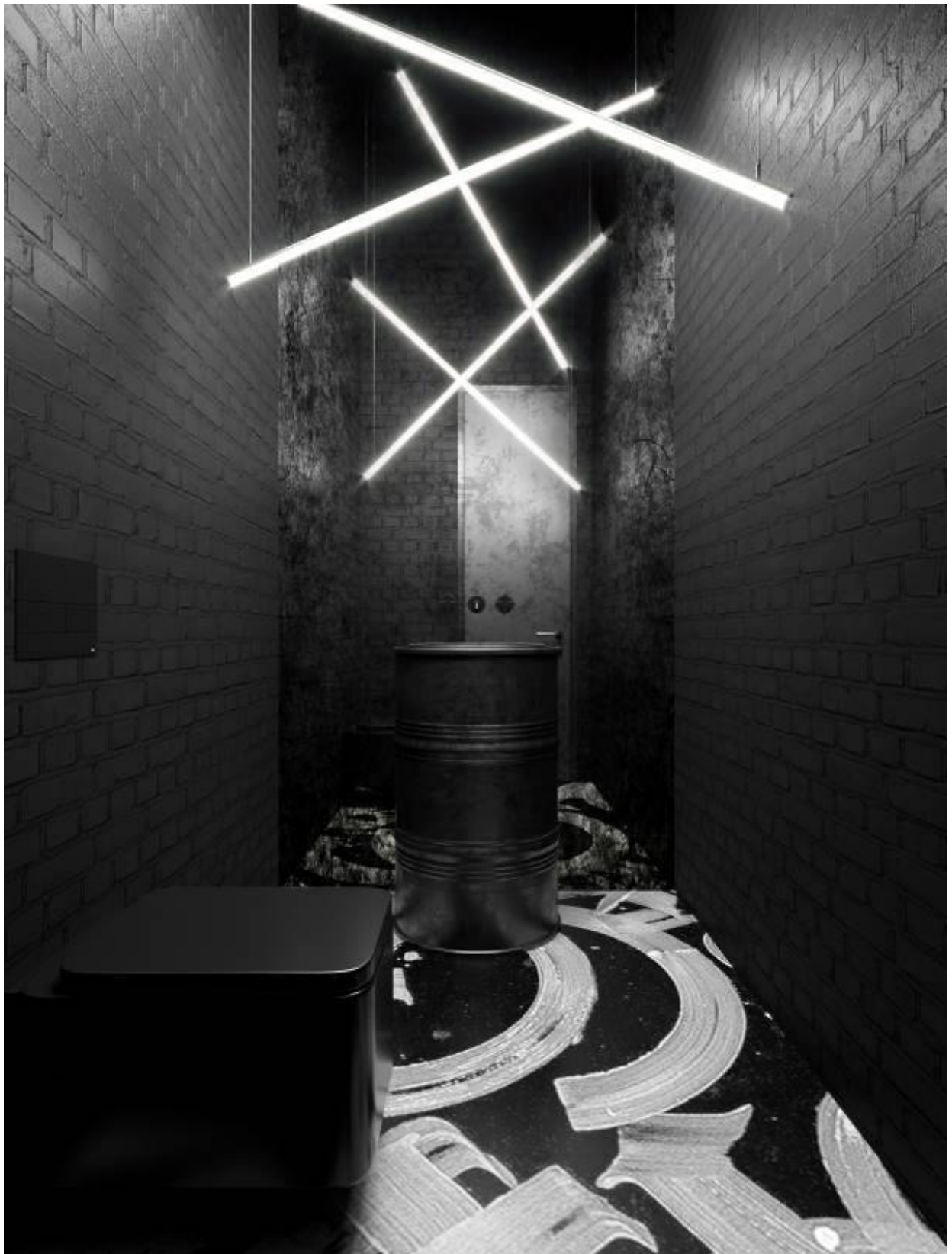


Рисунок 1.27 – Санвузол стиль лофт

Оптимальним і найбільш гармонійним варіантом вибрано дизайн санвузла в темній кольоровій гамі.

					ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ	Лист
Зм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата		38



Рисунок 1.28 – Інтер'єр стиль лофт

Меблі та освітлення розташовані в приміщенні не тільки за ергономічними законами, а й за гармонійними. Вони поєднані між собою засобами зв'язку такими як : тотожність – світлова лінія знаходиться над столом.

Над барною стійкою люстра – в якій проглядаються елементи – лінії. Творча робота. Що розроблена для закладу – це робота в лофт стилі з американським акцентом – розміщена на барній стійці в якості декору.

					ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ	Лист
Зм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата		39





Рисунок 1.30 – Інтер'єр в стилі лофт

					ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ	Лист
Зм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата		41









Зразки меблювання :



Стілець "Trill Armchair Anthracite"



Стіл "Clip 70 Anthracite"



Стілець барний "Sig B"  
/чорний/24070669/

Примітка :

Різні неспівпадіння розмірів  
передзначити з дизайнером.  
Можлива похибка 30 мм.

Рисунок 2.5 – Зразки меблів в проекті

Відповідно до державних будівельних норм, сторінки 4, сказано про те, що: площу обідньої зали (без роздавальної) слід приймати на 1 місце в залі, не менше, м<sup>2</sup>:

- в ресторанах – 1,8;
- те саме з естрадою і танцмайданчиком – 2,0;
- у їдальнях загальнодоступних і при вищих навчальних закладах 1,8;
- у кафе, закусточних і пивних барах – 1,6;
- у кафе-автоматах, закладах швидкого обслуговування і безалкогольних барах

Площа обідньої зали передбачається з урахуванням розміщення столів, стільців, улаштування проходів (у тому числі евакуаційних проходів) згідно з технологічними та протипожежними вимогами.

Примітка 2. Площу залів в спеціалізованих підприємствах харчування (закладах РГ) приймають за завданням на проектування.

					ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ	Лист
Зм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата		46

Примітка 3. Площу залів в загальноосвітніх навчальних закладах приймають згідно з ДБН В.2.2-3, а в інших навчальних закладах - відповідно до завдань на проектування [7].

1. У підприємствах харчування (закладах РГ) незалежно від типу і класу не менше половини місць в обідніх залах (переважно в окремих приміщеннях) відводиться для осіб, які не курять і де заборонено куріння. При цьому в приміщенні, де дозволено куріння, слід передбачити автономну вентиляційну систему з очищенням повітря, щоб запобігти поширенню тютюнового диму в обідні зали для осіб, які не курять.

У кафе молодіжному слід передбачати приміщення Ради кафе з розрахунку 0,1 м<sup>2</sup> на одне місце в залі; у кафе дитячому - приміщення для ігор з розрахунку 0,24 м<sup>2</sup> на одне місце в залі.

У загальнодоступних їдальнях і кафе на площі зали допускається передбачати буфет (сік-бар) площею 6-12 м<sup>2</sup>.

1. Обідні зали слід, як правило, розташовувати в одному рівні з гарячим і холодним цехами, а також мийною столового посуду.

2. У підприємствах харчування (закладах РГ) з самообслуговуванням роздавальну слід розміщувати на площі зали в безпосередньому зв'язку з гарячим цехом.

Роздавальні лінії рекомендується відокремлювати від обідньої зали бар'єром, екраном і тому подібне. Відстань від роздавального обладнання до обмежуючих бар'єрів в залі слід приймати:

- при проході відвідувачів в один ряд - 0,9 м;
- з передбаченим обгоном черги - 1,2 м.

Ширина робочої зони за технологічною роздавальною лінією приймається не менше 1 м.

1. Роздавальні зони і буфети в підприємствах харчування (закладах РГ) з обслуговуванням офіціантами розміщуються на площах груп виробничих приміщень.

					ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ	Лист
Зм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата		47

2. Залу ресторану або кафе допускається розділяти на зони перегородками (стаціонарними або розсувними) за умови влаштування шляхів евакуації з кожної зони окремо.

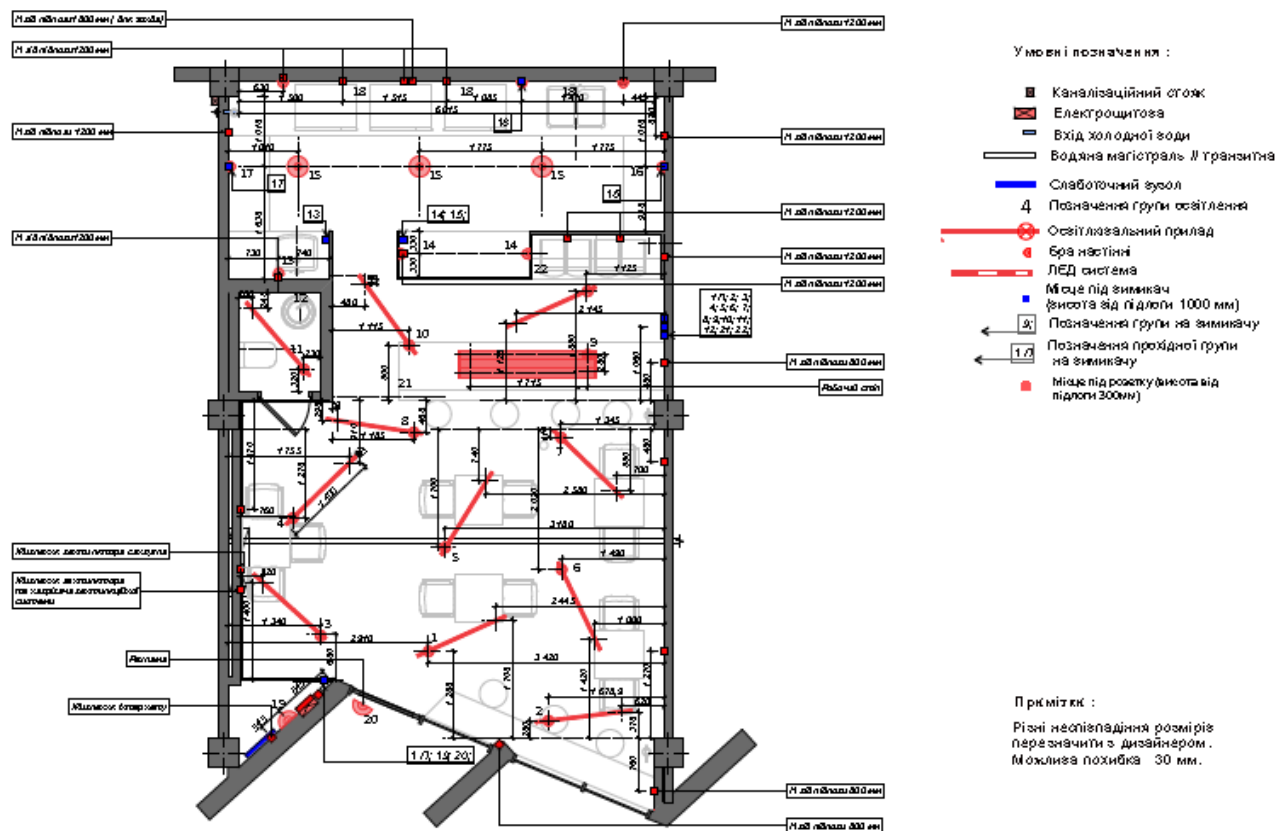


Рисунок 2.6 – План електрики

На плані електрики показано розміщення всіх видів освітлювальних приладів відповідно до норм.

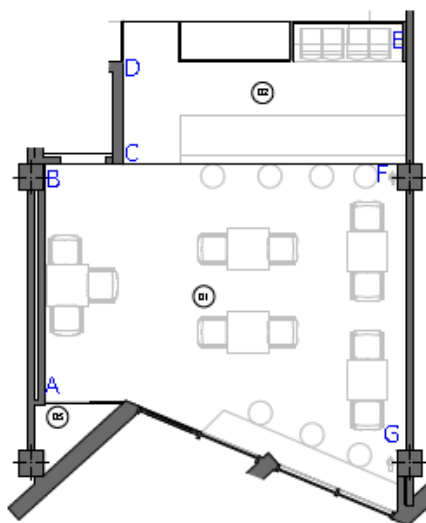
Підлога на рис. 2.7 показано малюнок наливної 3д підлоги. З характерним рисунком, що підкреслює стилістику приміщення закладу харчування.

Специфіка роботи закладів громадського харчування передбачає необхідність виконання всіх робіт в повній відповідності з санітарними нормами, вимогами пожежної безпеки [2].

Всі використовувані при обробці ресторану під ключ матеріали повинні відповідати встановленим нормам щодо їх екологічної безпеки, зручності в догляді, стійкості до дії побутової хімії, механічних пошкоджень.



Рисунок 2.7 – План облаштування підлоги





- Умовні позначення :
- 
 Цементно-гіпсова плитка під рельєфну цеглу розміри 60x250x15 мм.  
 S= 42 м.2
  - 
 Рейка дерев'яна, клейова, розміри 2200x40x20 мм.  
 S= 27 м.2
- Примітки :
- Різи неспівпадіння розмірів позначити з дизайнером.  
 Можлива похибка 30 мм.

Рисунок 2.8 – План частини приміщення, орієнтир для розгортки стін

					ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ	Лист
						49
Зм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата		

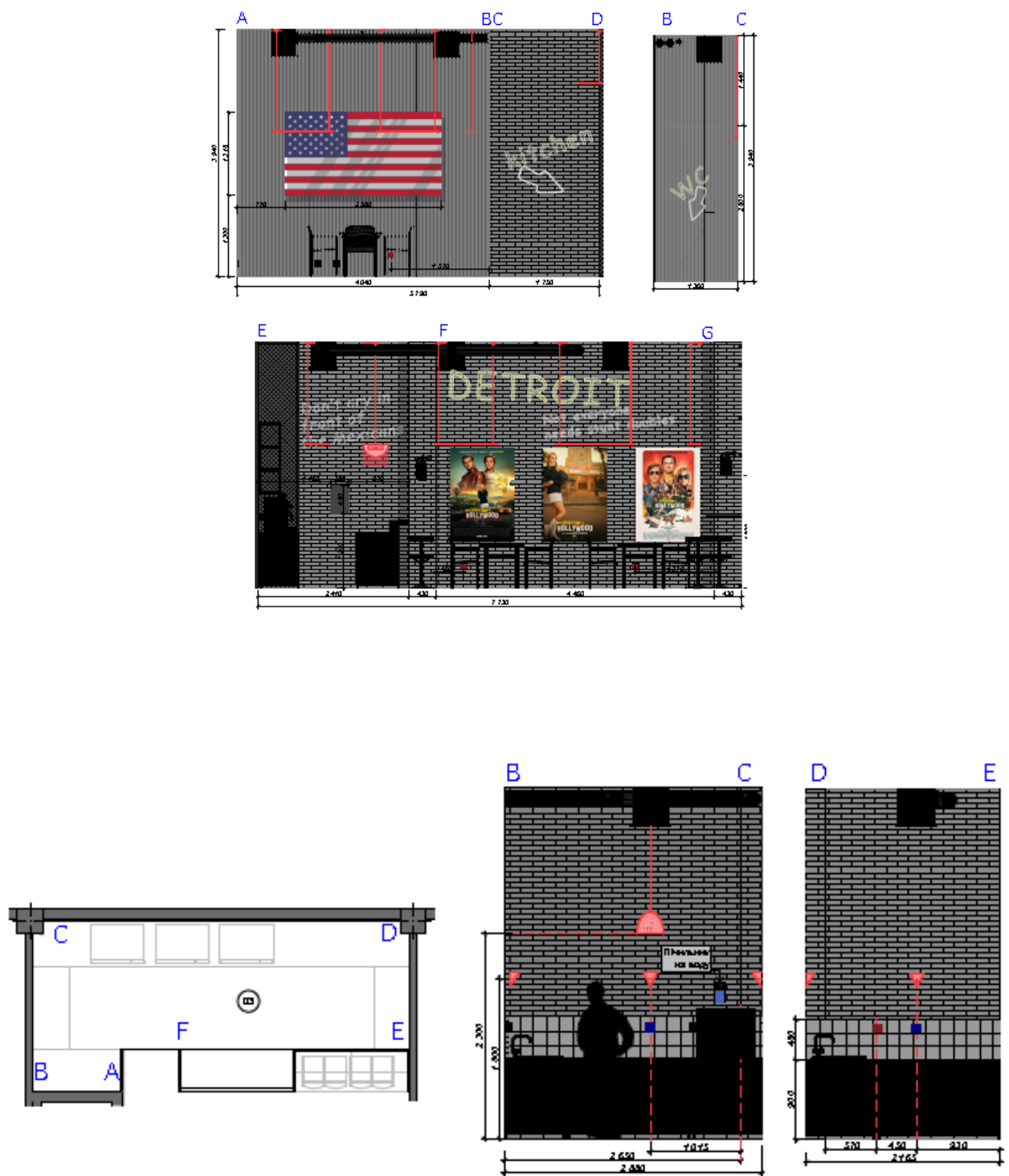


Рисунок 2.9 – Розгортки 1

На розгортках вказано всі розміри необхідні робочим для реалізації проекту закладу швидкого харчування.

					ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ	Лист
Зм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата		50

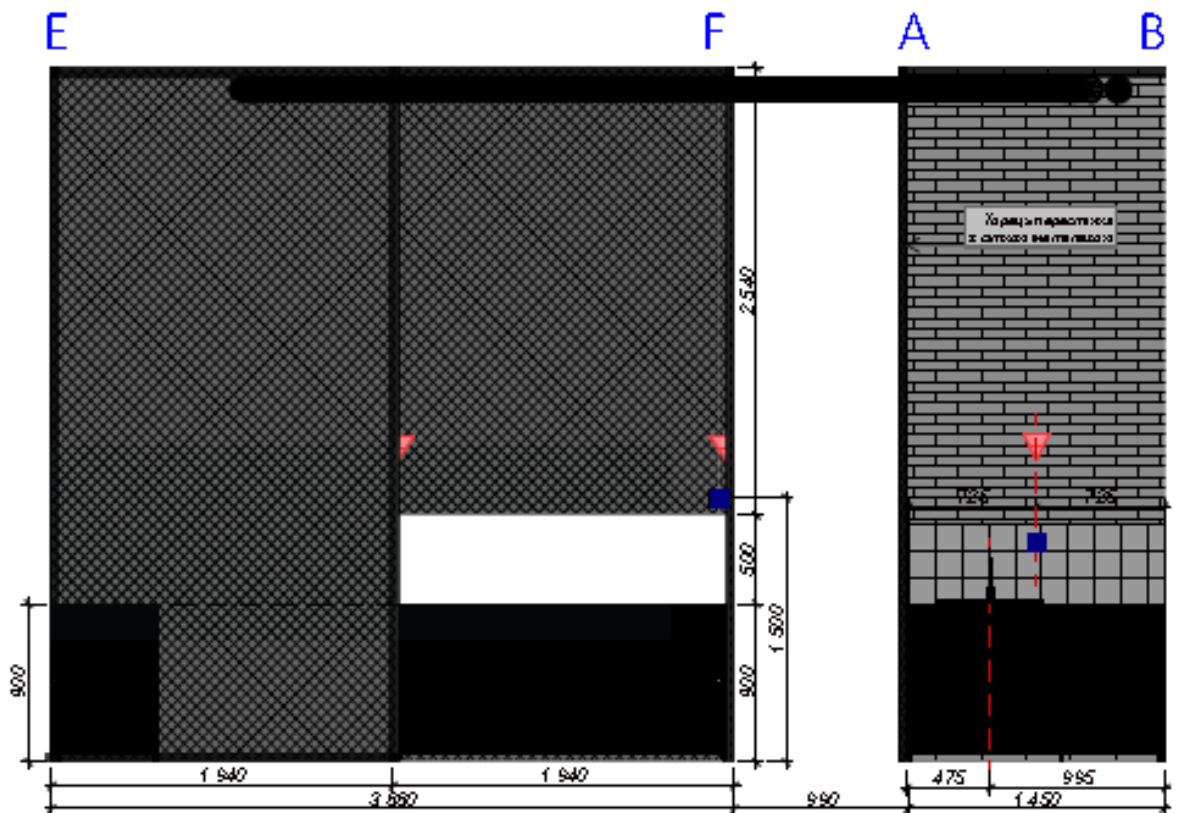
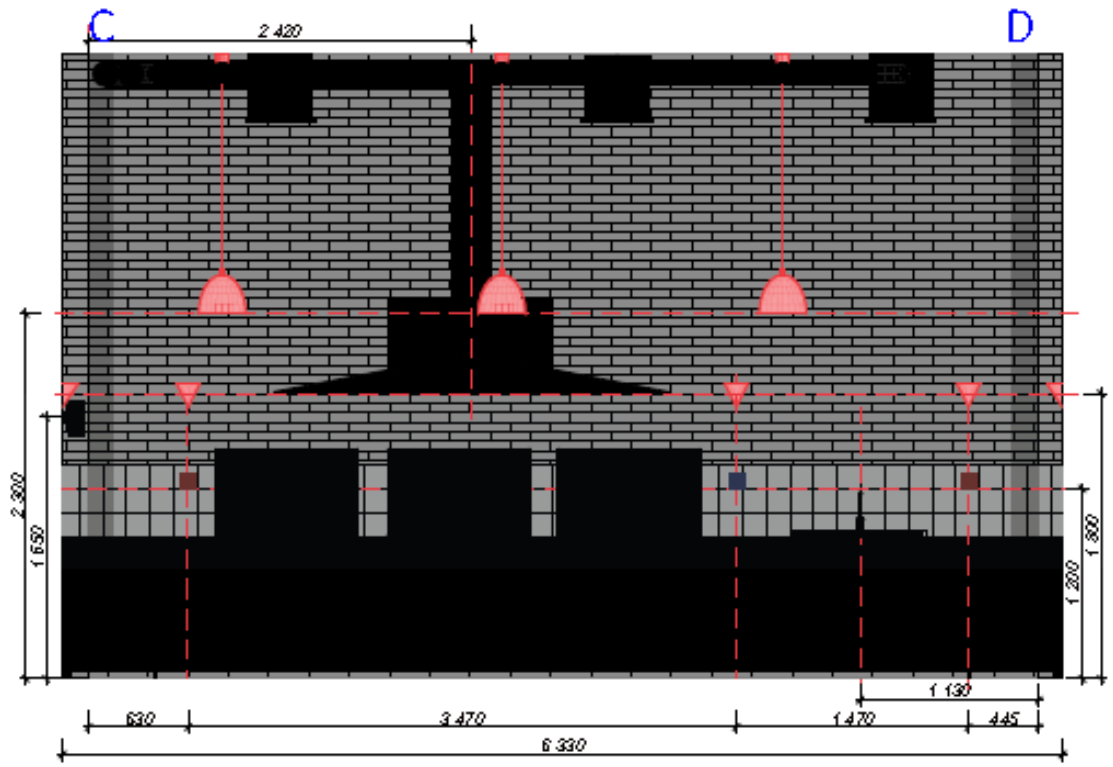


Рисунок 2.10 – Розгортки 2

					ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ	Лист
Зм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата		51

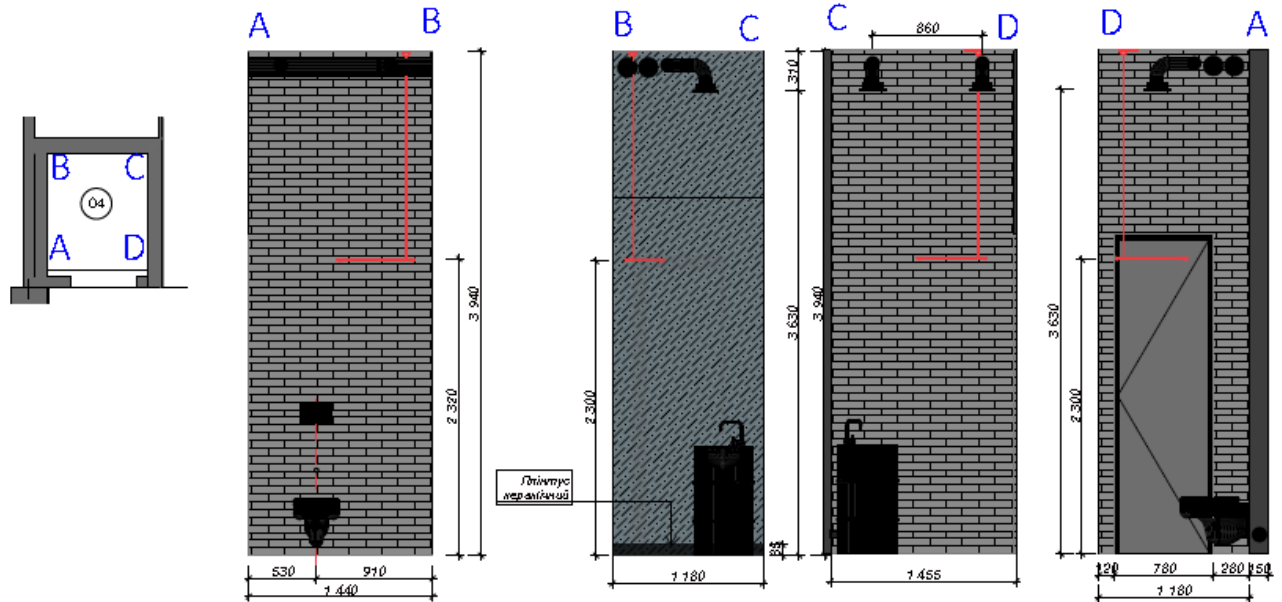


Рисунок 2.11 – Розгортки санвузла

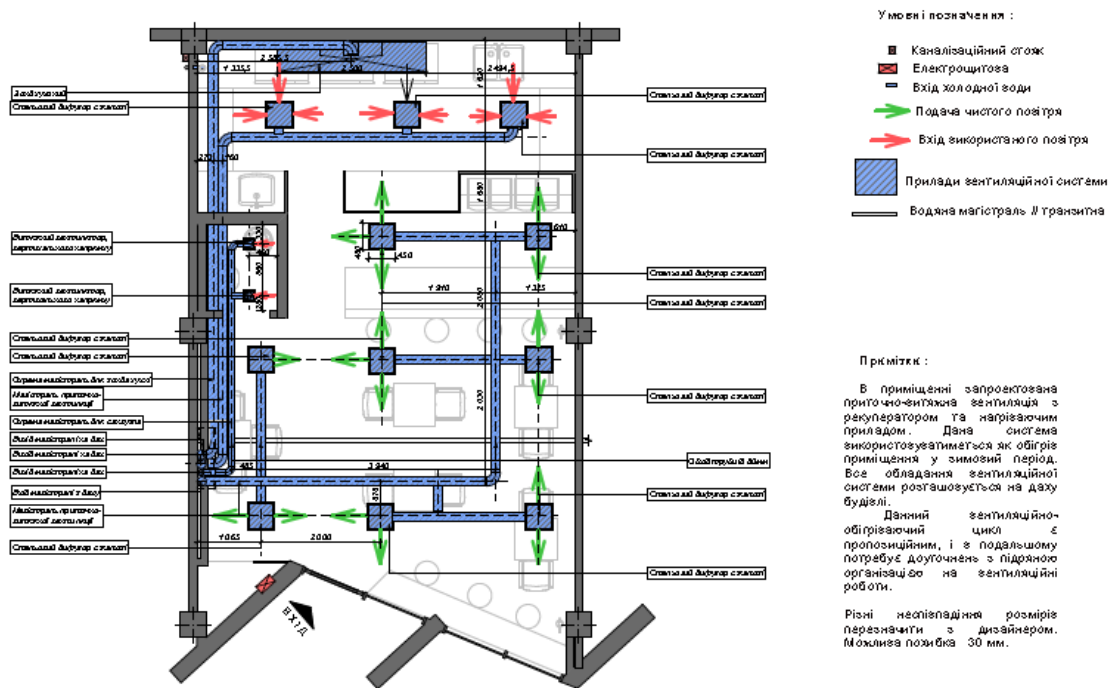


Рисунок 2.12 – Вентиляція

Віднесення до закладів громадського харчування не залежить від територіальних ознак (місця) провадження господарської діяльності з громадського харчування та ступеня доступності таких послуг будь-яким особам. Суб'єкт господарювання, який провадить діяльність з метою або без мети отримання

прибутку та в управлінні якого перебувають потужності, на яких здійснюється виробництво, реалізація та/або обіг харчових продуктів та/або інших об'єктів санітарних заходів, і які відповідають за виконання вимог цього Закону та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, є операторами ринку харчових продуктів. До закладів громадського харчування відносяться (ст. 1 Закону «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»): ресторан, бар, кафе, їдальня, закусочна, піцерія, кулінарія, кіоск чи інший заклад, що забезпечує харчуванням невизначену кількість фізичних осіб.

Суб'єкти господарської діяльності у сфері ресторанного господарства при облаштуванні закладу згідно з обраним типом (класом) повинні мати необхідні виробничі, торговельні та побутові приміщення, а також обладнання для приготування та продажу продукції.

Вимоги, що пред'являються до виробничих, торговельних та побутових приміщень закладів (підприємств) ресторанного господарства, обладнання, інвентарю, переліку послуг, технологічних режимів виробництва продукції, встановлюються законодавством України.

Відповідно до вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» рухомі та/або тимчасові потужності (палатки, кіоски, прилавки, рухомі транспортні засоби для торгівлі) повинні відповідати таким вимогам:

- утримуватися в чистоті та належному стані;
- забезпечувати захист від будь-якого ризику забруднення, зокрема від шкідників та гризунів;
- бути обладнаними засобами для підтримання належної особистої гігієни;
- поверхні (включаючи поверхню обладнань), що контактують з харчовими продуктами, мають утримуватися у непошкодженому стані, легко чиститися та дезінфікуватися, мають бути зробленими з гладких, нержавіючих, нетоксичних, придатних до миття матеріалів;

					<i>ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ</i>	<i>Лист</i>
<i>Зм.</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>		53

– забезпечуватися гарячою та/або холодною питною водою у необхідній кількості;

– мати належні засоби для гігієнічного зберігання небезпечних та/або неїстівних речовин та відходів (рідких або твердих), а також засоби для їх зберігання та подальшого поводження та/або мати відповідний договір щодо їх утилізації (знищення);

– мати належні засоби для підтримання температури, необхідної для зберігання харчових продуктів, та її контролю;

– забезпечувати розміщення харчових продуктів таким чином, щоб максимально знизити ризик їх забруднення.

Оператори ринку можуть використовувати обладнання та інвентар, з якими контактують харчові продукти, що відповідають таким вимогам:

– бути чистими та у разі потреби продезінфікованими;

– виготовлені з відповідних матеріалів та утримуватися у належному стані та умовах, що зменшують ризик забруднення та дають змогу проводити їх чищення та дезінфекцію; [4]

– повинні бути розміщені таким чином, що дозволяє чищення обладнання та навколишньої території;

– обладнання має бути каліброваним відповідно до законодавства;

– у разі використання хімічних засобів з метою запобігання корозії обладнання та контейнерів такі засоби повинні використовуватися відповідно до належної виробничої практики.

Повітря в залі, його свіжість і чистота великою мірою визначають комфорт ресторану. У ресторанах «люкс» і вищого класу застосовується система кондиціонування повітря з автоматичною підтримкою оптимальної температури і вологості. Найбільш сприятлива температура 16-18 °С при відносній вологості повітря 60-65 %. Для охолодження повітря в торговому залі влітку і нагрівання його в зимовий час у ресторанах використовують кондиціонери.

					<i>ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ</i>	<i>Лист</i>
<i>Зм.</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>		54

## 2.2 Розробка конструкторської документації меблевого виробу

### 2.2.1 Конструкція умивальника з тумбою

Конструкція умивальника з тумбою наведена на рис. 2.13. Тумба побудована на основі бочки металевої діаметром 560 мм та висотою 850 мм.

Робоча поверхня тумби утворена плитою із нержавіючої сталі установлений на вологостійкій шумопоглинаючій поверхні товщиною 8 мм. На поверхні встановлено умивальник чашеподібний із нержавіючої сталі діаметром 320 мм.

Ввід води – боковий на висоті 180 мм. Стік води забезпечується бокових виходом до каналізації. Оздоблення бочки запропоновано методом піскоструйної очистки та пофарбуванням типу сатин RAL 7016.

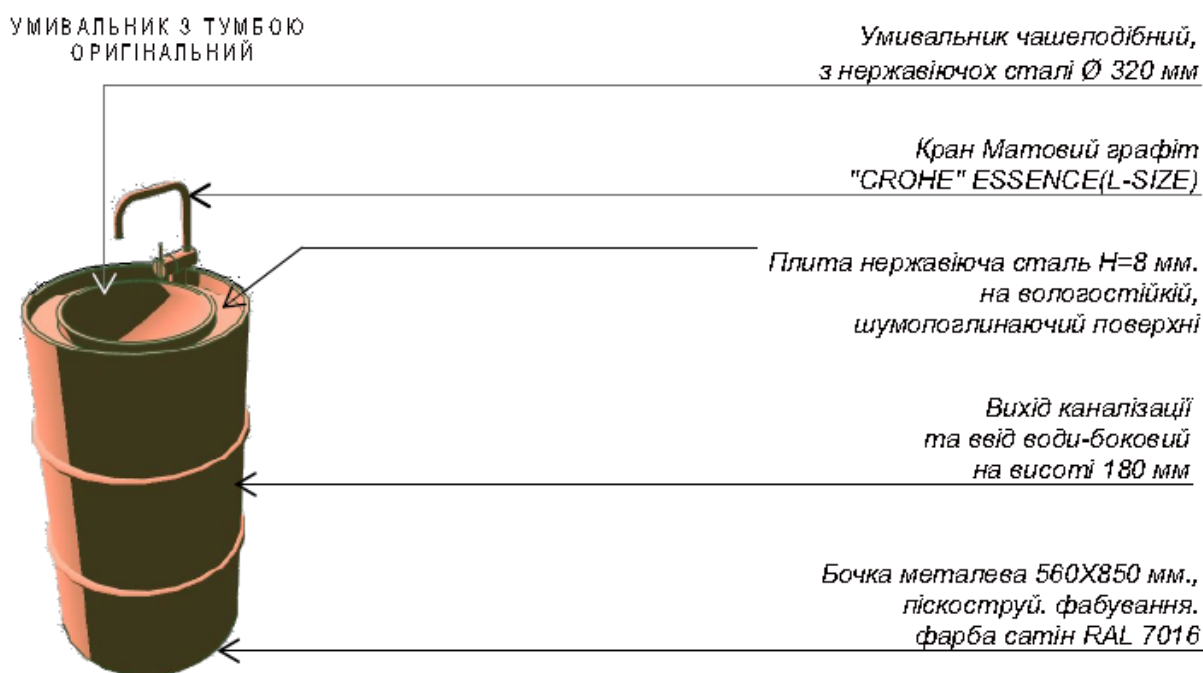


Рисунок 2.13 – Креслення авторського умивальника

					ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ	Лист
Зм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата		55

## 2.2.2 Конструкція барної стійки

Конструкція та функціональні розміри стійки барної представлені на рис. 2.14.

Конструкція є багатосекційною і складається з наступних елементів: стільниця; стійка стільниці; відділи для зберігання товарів та обладнання; дві робочі поверхні; шафи верхні для зберігання; цоколь.

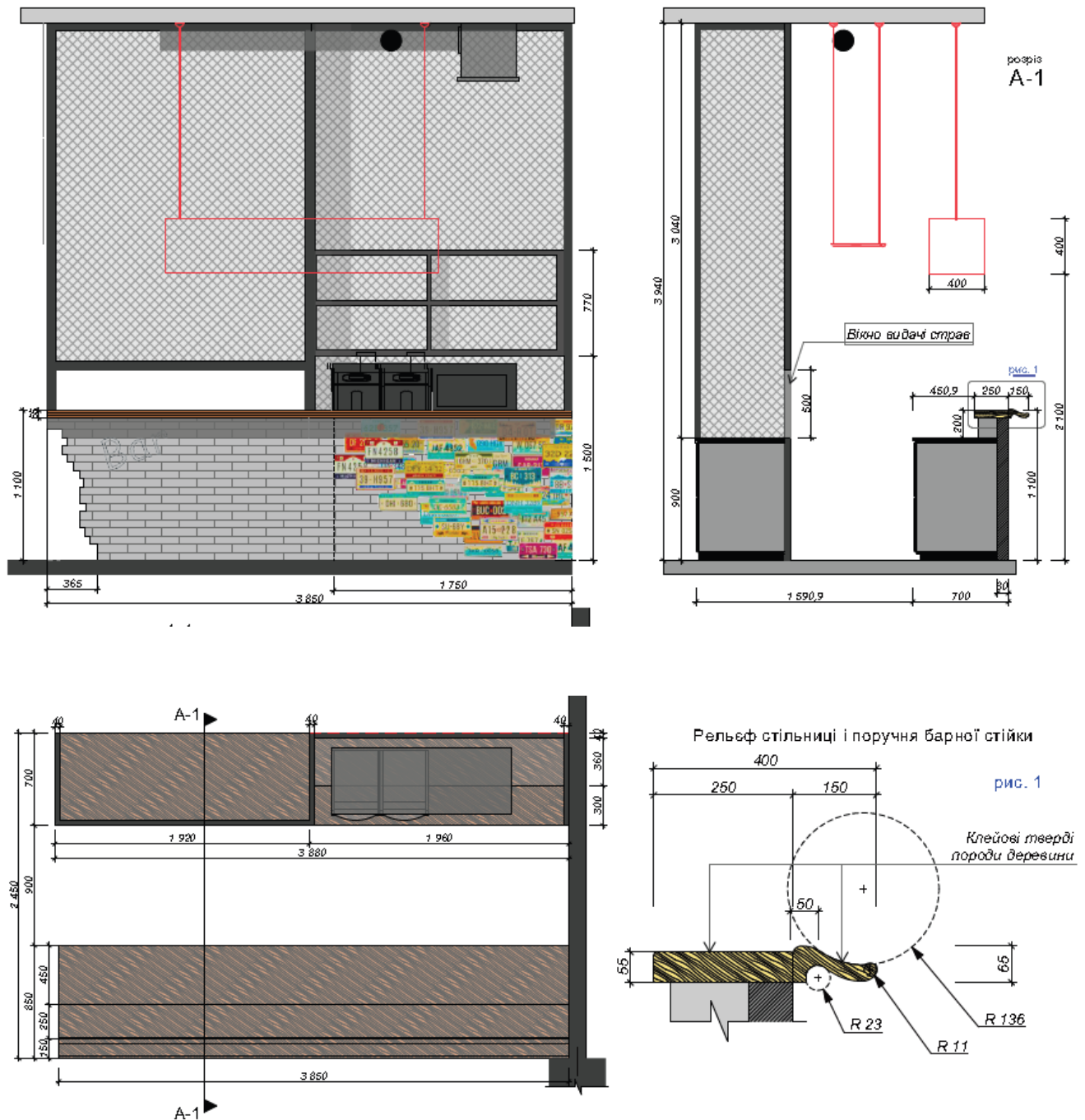


Рисунок 2.14 – Барна стійка

Кожна секція складаються з наступних елементів конструкції: стійка стільниці; нижні та верхні відділи для зберігання товарів та обладнання; підсадні ніжки; цоколь.

Відділи для зберігання та стійка конструктивно виконуються як складальні одиниці. Конструкція складальних одиниць – щитова. Матеріал щитових деталей – МДФ ламінований товщиною 20 мм. Вибір матеріалу панелей обґрунтовано наступними характеристиками: меблеві МДФ виготовлені з покриттям плівкою з полівинілхлориду дають широкий спектр кольорової гама, високу міцність поверхневого шару поверхні та стійкість до вологи, що особливо актуально для меблів призначених для приготування та прийому їжі. Поряд з цим суттєвим фактором у виборі МДФ є її порівняно не висока вартість, так як наповнювачі панелей (щитів) виготовляють із деревини низьких сортів. Крім того використання МДФ дозволяє виготовлювати гнуті фасадні поверхні.

Для з'єднання щитових деталей корпусу використовується з'єднувальна фурнітура, зокрема:

- конфірмати;
- стяжки ексцентрикові;
- шканти;
- стяжки міжсекційні;
- стяжки для стільниць;
- шурупи – саморізи.

Фасадна частина секцій відділів для зберігання, стійки стільниці та цоколь представляють собою деталі з МДФ товщиною 10 мм які кріпляться до стійок секцій з внутрішньої сторони за допомогою кутників та з використанням шурупних стяжок.

Стільниця барної стійки складається із секцій щитових деталей товщиною 40 мм, які з'єднані між собою стяжками для стільниць.

В якості опор корпусу також використовуються регульовані металеві опори – підсадні ніжки діаметром 60 мм та висотою 150 мм.

					<i>ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ</i>	<i>Лист</i>
<i>Зм.</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>		57

У відповідності до (ГОСТ 20400 барна стійка класифікується за наступними ознаками:

1. Експлуатаційне призначення – меблі для громадських приміщень, зокрема закладів харчування.
2. Функціональне призначення – меблі для роботи та прийняття їжі.
3. Конструктивно-технологічне виконання – меблі вбудовані, тобто стаціонарний виріб вбудований в приміщені та меблі не розбірні, тобто вироби з'єднання деталей яких є нероз'ємним.

Функціональні розміри барної стійки та відділів для зберігання визначаються у ГОСТ 17524.5-93 «Мебель для предприятий общественного питания. Функциональные размеры стоек барных, кафетерийных, буфетных» (надалі стандарт).

Відповідно до вказаного стандарту розміри складових барної стійки та відділів для зберігання повинні відповідати вимогам вказаним на рис. 2.15 [15].

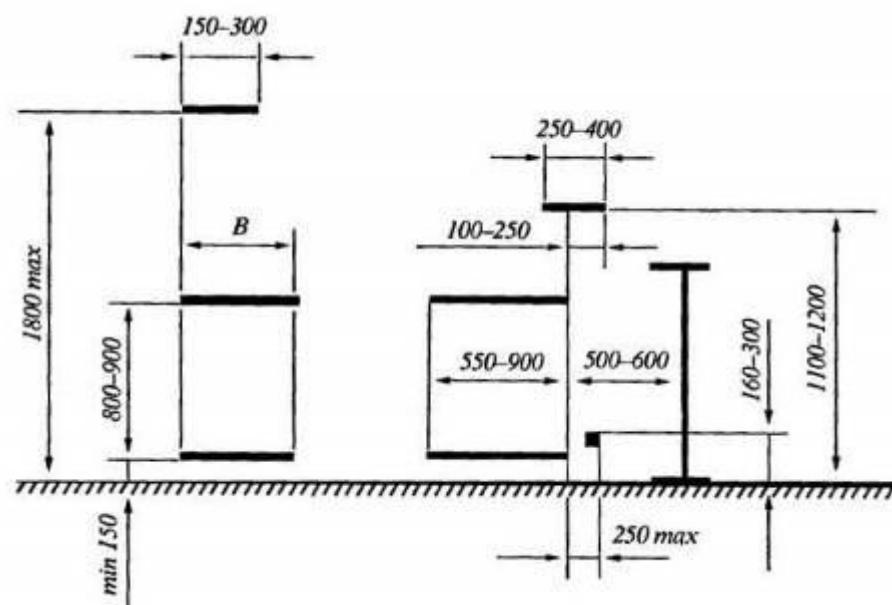


Рисунок 2.15 – Функціональні розміри стійок барних, кафетерійних і буфетних

Розміри елементів виробу повинні відповідати наступним розмірам:

- глибина стільниці 400 мм відповідає вимогам 250 – 400 мм;

											Лист
											58
Зм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата							

ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ

- глибина корисного об'єму відділення для зберігання товарів та обладнання 600; 700 мм відповідає вимогам 550 – 900 мм;

- висота корисного об'єму відділення для зберігання товарів та обладнання 900 мм відповідає вимогам 800 – 900 мм;

- висота стійки 1100 мм відповідає вимогам 1100 – 1200 мм;

- стійка не оснащена опорою для ніг, тому опори передбачені в конструкції банних стільців;

- висота опорної конструкції корпусу стійки 150 mm;

- ширина відділення для зберігання товарів відповідає вимогам 250 – 600 мм;

- ширина відділення для зберігання товарів та установки технологічного (механічного і теплового) обладнання відповідає вимогам 450 – 600 мм.

Відповідно до стандарту довжина стійки на одне місце повинна бути 600 мм і повинна бути кратною розміру одного місця.

Кількість посадкових місць для спроектованої довжини стільниці становить:

$$N = 3850/600 = 6.$$

Рекомендований звис стільниці складає 150 мм.

### 2.2.3 Конструкція інформаційних знаків

Інформаційні знаки на стінах на візуалізаціях викладає акцентним, та є путівником для відвідувачів. Адже важливо щоб людина могла зорієнтуватися в закладі при необхідності і зайвий раз не турбувати персонал кафе [8].

Конструктивне рішення 5-ти інформаційних знаків представлена на рис. 2.16. Виконання знаків пропонується із прозорого акрилу із використанням світлодіодної підсвітки. Світлодіодна стрічка встановлюється на клейовій основі на алюмінієву шину в середині акрилового каркасу.

					ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ	Лист
Зм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата		59

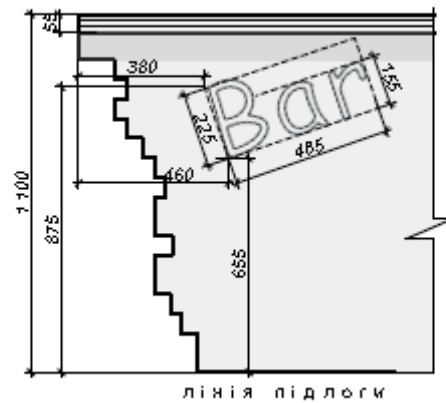
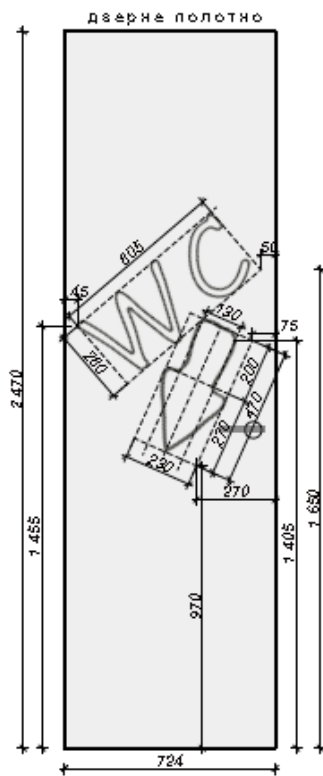
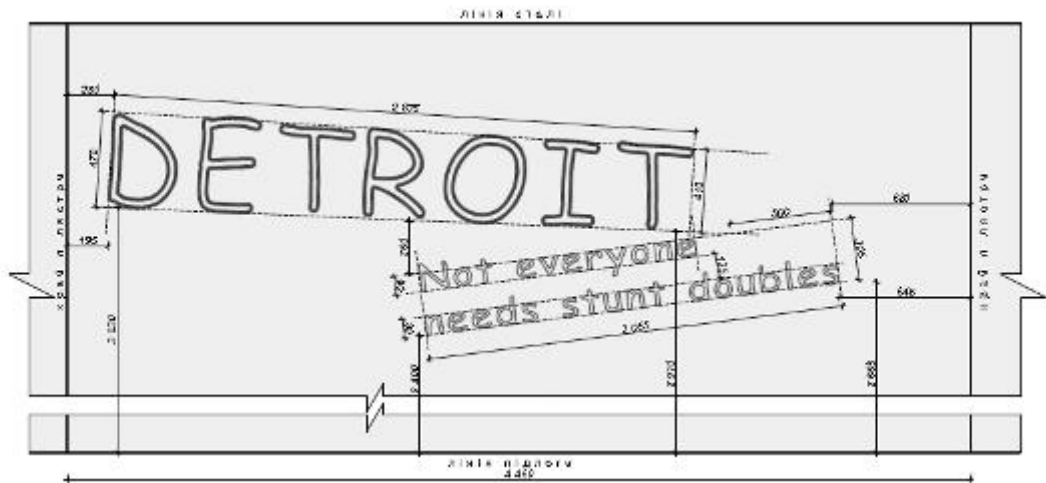
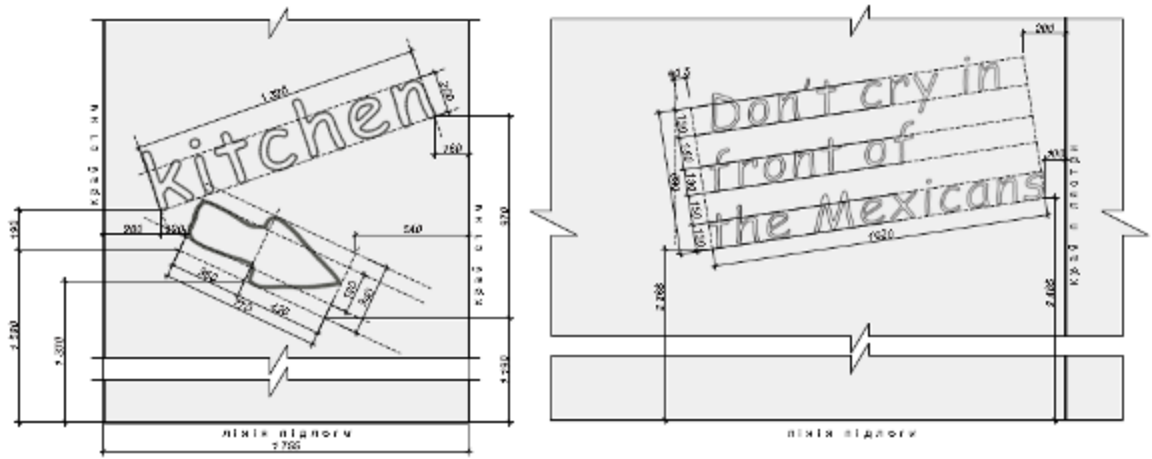


Рисунок 2.16 – Конструктивне рішення інформаційних знаків

### 3 ВИЗНАЧЕННЯ ВАРТОСТІ ПРОЄКТУ

При розробці проекту інтер'єру, важливо зробити розрахунок вартості проекту. В якому враховуються всі витрати на ремонт та облаштування приміщення. Тому дана частина магістерської роботи показує вартість оздоблювальних робіт, ремонтних та ціну меблів, що використані в цьому закладі громадського харчування. Заклад швидкого харчування «Detroit» має висоту свого приміщення 3920 мм, і власне вся площа займає 60 м<sup>2</sup>.

Нижче наведено таблиці в яких вказано розрахунок вартості всіх робіт, що були зроблені під час облаштування даного приміщення , а також витрати на меблі і декор, які є в інтер'єрі.

Таблиця 3.1- Вартість будівельних та оздоблювальних матеріалів для закладу швидкого харчування

№	Назва	Кількість	Вартість, грн	
			За одиницю	загальна
1	Газоблок 600x200x80	15	280	4200
2	Водоемульсійна фарба Sniezka 5л	2	260	520
3	Декоративна штукатурка 10 л	1	500	500
4	Матеріал для наливної 3D підлоги	10	1400	14000
5	Шпатлівка 10кг	4	210	840
6	Декоративна фарба чорна 1л	19	340	6460
7	Розетки із заземленням	17	70	1190
8	Вимикачі	5	60	300
9	Грунтовка універсальна 5л	2	320	640
10			2300	6900
11	Пігмент чорний	3	150	450
			Всього:36000	

Таблиця 3.2 – Вартість виконання будівельних і оздоблювальних робіт на об'єкті

№	Назва	Ціна за од.	Кількість	Загальна вартість, грн
1	Монтаж газобетонної перегородки	600	1	600
4	Грунтування стін	20 грн/ м <sup>2</sup>	130	2600
5	Шпаклювання стін під фарбування	100 грн/ м <sup>2</sup>	130	13000
6	Фарбування стін	50 грн/ м <sup>2</sup>	100	5000
7	Монтаж кухонного обладнання	2	2200	4400
8	Монтаж вентиляції	м <sup>2</sup>	1	25700
9	Встановлення електро щитка	400 грн/ шт	1 шт.	400
10	Монтаж розеток і вимикачів	50грн/ шт	22	1100
11	Встановлення світильників	60 грн/ шт	15 шт.	900
13	Монтаж дверей	500 грн/ шт	3	1500
14	Доставка будівельних матеріалів	1100 грн/ шт	1	1100
15	Вивіз сміття	400 грн	2	800
16	Послуги дизайнера	180 грн/ м <sup>2</sup>	60,4 м <sup>2</sup>	11000
Всього : 68100				

Таблиця 3.3 – Витрати на декор та меблі для об'єкта

№	Назва	Вартість за одиницю, грн	Кількість, шт.	Загальна вартість, грн
1	Декоративна робота в лофт стилі з американським акцентом	5000	1	5000
2	Меблі зали	1200	5	6000
3	Світильники LED	1000	15	15000
4	Стільці барні	1300	7	9100
5	Рецепція	2400	1	2400
6	Столи кухонні	1900	3	5700
7	Умивальник-бочка	1300	1	1300
8	Кухня	25500	1	25500
9	Світлові вказівки	8900	1	8900
10	Стільниця в барному виконанні	2470	1	2470
11	Двері	8400	3	25200
12	Вентиляція	6300	1	6300
	Всього : 112870			

Загалом витрати складають : 216 970 грн

					<i>ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ</i>	Лист
Зм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата		63

## 4 ЗАХИСТ ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

В розділі представлено опис до авторського свідоцтва на твір мистецтва «Інформаційно-вказівні знаки». Інформаційно-вказівні знаки (зображення 1, 2, 3, 4, 5) розроблені для закладу швидкого харчування «DETROIT», що знаходиться в м. Хмельницькому.

Інформаційно-вказівні знаки представляють собою шрифтові надписи назви закладу «DETROIT» із слоганом «Not everyone needs stunt doubles» (Не кожному потрібен дублер) (зображення 1), вислову «Don't cry in front of the Mexicans» (Не показуй свої почуття перед мексиканцями) (зображення 2), назви об'єктів бар «Bar» (зображення 3), кухня «Kitchen» (зображення 4), туалет WC (зображення 5).

Всі надписи на інформаційно-вказівних знаках зроблені стилізованим шрифтом. Для покращення видимості знаків на стіні надписи підсвічуються (зображення 6, 7, 8, 9).



Зображення 1



Зображення 2

					ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ	Лист
Зм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата		64





Зображення 6



Зображення 7

					ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ	Лист
Зм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата		66



Зображення 8



Зображення 9

					ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ	Лист
Зм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата		67

## ВИСНОВКИ

Виконано аналіз стану проєктування закладу швидкого харчування, історичний огляд ретроспективи закладів фаст-фуду та досягнень відомих дизайнерів, що працювали над стильовим виконанням дизайн-проєктів інтер'єрів швидкого харчування в стилі лофт, що дозволило спроектувати декілька концепцій закладу швидкого харчування, який відповідає сучасним вимогам.

Подано характеристику і композиційний аналіз, як стилю лофт та охарактеризовано походження слова детройт, здійснено вибір і стилізацію основних композиційних елементів для гармонійності об'єкта, що проєктувався, а також принципів та засобів композиційного зв'язку, що лягли в основу розвитку стилю лофт в дизайн-проєкті закладу швидкого харчування.

Розроблено декілька творчих концепцій дизайн-проєкту інтер'єру закладу швидкого харчування «Detroit» в стилі лофт з елементами американського декору, яка втілює сучасну концепцію функціональності та передає атмосферу американського затишку, шляхом використання композиційних елементів, головно з яких є лінія, її реалізовано в багатьох складових інтер'єру, а саме: в облаштуванні стін та світлових табличок-вказівок у приміщенні, в меблях, зокрема в барній стійці та в орнаменті на підлозі. Спроектований дизайн-проєкт інтер'єру приміщення закладу швидкого харчування з початковою площею 60,4 м<sup>2</sup> спроектовано залу 30 м<sup>2</sup>.

Розроблено конструкторсько-технологічну документацію проєкту інтер'єру закладу швидкого харчування, яка включає виконання всіх планів приміщення, а також розробку конструкторської документації на елементи інтер'єру, а саме умивальника з тумбою, барної стійки та інформаційно-вказівних знаків, що знаходиться в приміщенні закладу.

Розроблено заявку на авторське право на твір мистецтва «Інформаційно-вказівні знаки».

Виконано макет декоративного оздоблення підлоги та макет конструкції інформативно-вказівних знаків в масштабі.

					ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ	Лист
						68
Зм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата		

## ПЕРЕЛІК ДЖЕРЕЛ ПОСИЛАНЬ

1. Курліщук Б. Ф. Проектування інтер'єрів житлових і громадських споруд / Б. Ф. Курліщук. – К. ІСДО, 1995. – 264 с.
2. Волков Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов / Ю. Ф. Волков. – Ростов-н/Д : Феникс, 2004. – С. 3–349.
3. Стиль лофт. URL: <https://www.pufikhomes.com/en/stili-interera/loft/#3>
4. Історія виникнення фаст-фуду. URL: <http://www.historyoffastfood.com/fast-food-history/history-of-fast-food-restaurants/>
5. Історія виникнення фаст-фуду. URL: <https://www.food-service.com.ua/ua/riznitsya-mizh-fastfudami-oglyad-restoraniv-shvidkogo-harchuvannya-i119>.
6. ДБН. URL: [https://dnaop.com/html/29633\\_4.html](https://dnaop.com/html/29633_4.html).
7. Аналіз закладів харчування. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/analiz-rynka-obshestvennogo-pitaniya-horeca-kejtering-takzhe-pitanie-na-azs>.
8. Гусев Н. М. Световая архитектура / Н. М. Гусев, В. Г. Макаревич. – М. : Стройиздат, 1973. – С. 7–244.
9. Барташевич А. А. Конструирование мебели / А. А. Барташевич, С. П. Трофимов. – Минск, 2006. – С. 5–229, 284–329.
10. ДСТУ БА.2.4–4–99 (ГОСТ 21.101–97). Основні вимоги до проектної та робочої документації. – Чинний від 1999–10–01. – К. : Державний комітет архітектури, будівництва і житлової політики України, 1999. – 57 с.
11. Будинки адміністративного та побутового призначення. ДБН В.2.2-28:2010.
12. ДСТУ 2080-92 «Продукція меблевого виробництва. Терміни та визначення»
13. ГОСТ 17524.8-93 Мебель для предприятий общественного питания. Функциональные размеры столов. Минск. – 1993.

					ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ	Лист
Зм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата		69

14. ГОСТ 9330-76 Детали из древесины. Основные соединения. Типы и размеры. Минск. – 1976.
15. ГОСТ 17524.5-93 Мебель для предприятий общественного питания. Функциональные размеры стоек барных, кафетерийных, буфетных. Минск. – 1993.

					<i>ДПДЗ. 20105.01.12.ПЗ</i>	<i>Лист</i>
<i>Зм.</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>		70

# ДОДАТОК А

## КОМПОНОВКА БАНЕРА

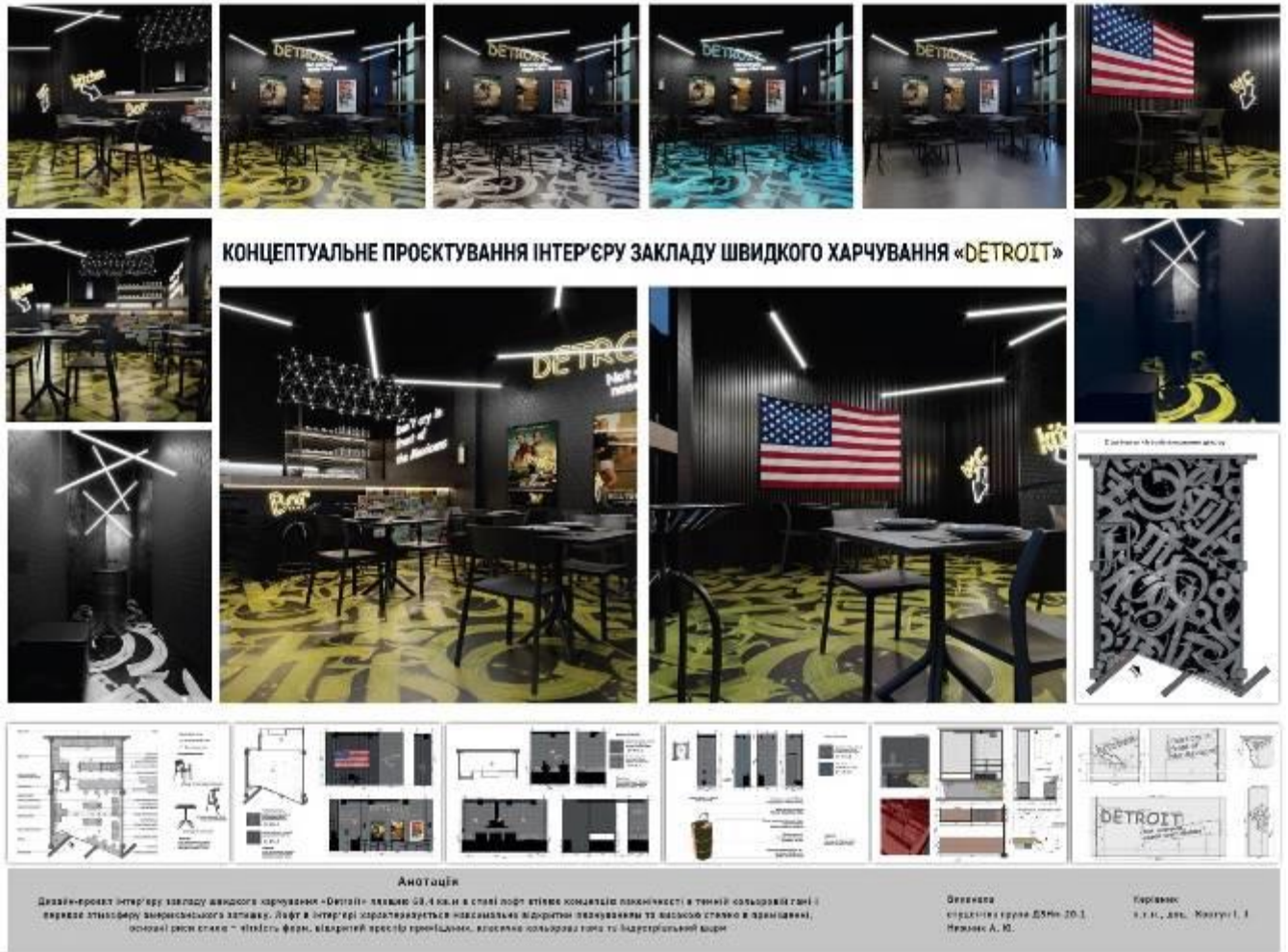


Рисунок А.1 – Банер

ДОДАТОК Б  
ТВОРЧА РОБОТА



Рисунок Б.1 – Макет декоративного оздоблення підлоги

ДОДАТОК В  
МАКЕТ НАСТІННОЇ ІНСТАЛЯЦІЇ

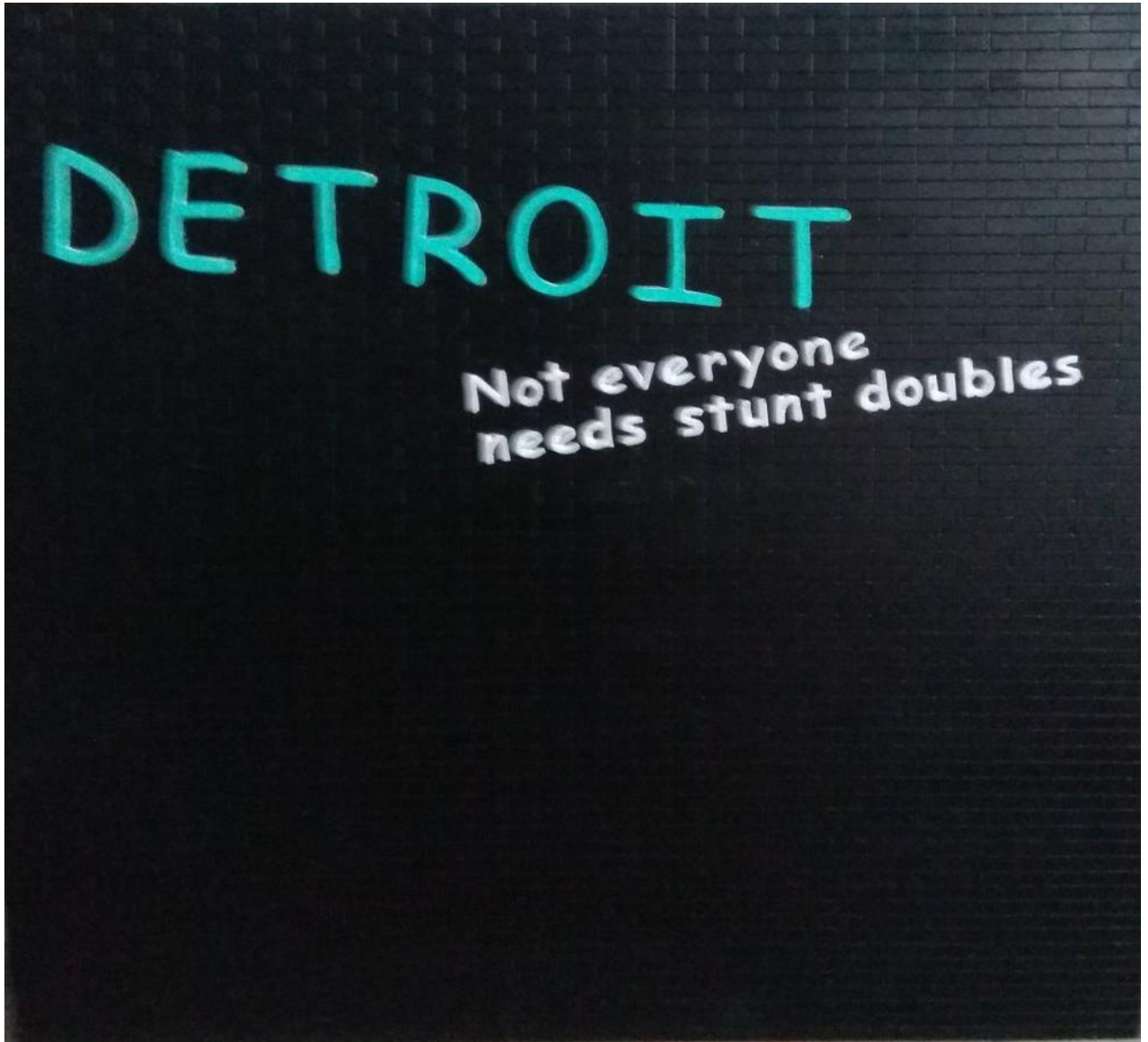


Рисунок В.1 – Конструкція інформаційно-вказівних знаків

**ДОДАТОК Г**  
**МАТЕРІАЛИ АПРОБАЦІЇ НАУКОВО-ТВОРЧИХ РЕЗУЛЬТАТІ**  
**ОТРИМАНИХ В ДИПЛОМНІЙ РОБОТІ**