

Державний торговельно-економічний університет

Кафедра дизайну, інжинірингу та землеустрою

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

Дизайн інтер'єру

екоресторану

назва теми

Студентки 4 курсу, 2 групи,
спеціальність 022 «Дизайн»
освітня програма «Дизайн»

_____ *підпис студента*

Гуриної Софії
Павлівни

Науковий керівник
к.мист.
доцент

_____ *підпис керівника*

Заварзін Олег
Олександрович

Науковий консультант
д.екон.н.
професор

_____ *підпис керівника*

Ткаченко Тетяна
Іванівна

Гарант освітньої програми
к.т.н.
доцент

_____ *підпис керівника*

Заварзін Олег
Олександрович

Київ 2025

Державний торговельно-економічний університет

Факультет технологій та бізнесу Кафедра дизайну, інжинірингу та землеустрою
Освітній ступінь Бакалавр
Освітня програма Дизайн

Затверджую

Зав. кафедри дизайну, інжинірингу та землеустрою
доцент к.т.н. О.О. Палієнко
« » 20 р.

**Завдання
на кваліфікаційну роботу студентіві**

Гурина Софія Павлівна

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи
Дизайн інтер'єру екоресторану

Затверджена наказом ДТЕУ від «16» грудня 2024 р. № 4100

2. Строк здачі студентом закінченої роботи 31 травня 2025 року

3. Цільова установка та вихідні дані до роботи

Мета роботи

Розробити авторську концепцію дизайну інтер'єру екоресторану, що поєднує естетичну виразність, функціональність та екологічну відповідальність

Об'єкт дослідження

інтер'єр громадського закладу харчування (ресторану).

Предмет дослідження

Особливості розробки дизайну інтер'єру екоресторану з урахуванням екологічних принципів та вимог.

Консультанти по роботі із зазначенням напрямків, за якими здійснюється консультування:

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видано	Завдання виконано
1. Дизайн інтер'єру і меблів			
2. Ландшафтний дизайн	Заварзін О.О		
3. Графічний дизайн			
4. Економіка (кошторис) проекту			

4. Зміст кваліфікаційної роботи (перелік питань за кожним розділом)

ВСТУП

Розділ I. Теоретичні основи дизайну ландшафту для потреб закладів гостинності (готелів та ресторанів)

1.1 Загальна характеристика об'єкта проектування

1.2 Дослідження та аналіз аналогів об'єкта проектування

1.3 Прийоми, методи, підходи та державні будівельні норми в проектуванні об'єктів ландшафту для закладів гостинності (готелів та ресторанів)

Розділ II. Практичний формат творчих рішень з графічного дизайну

2.1 Пошукові ескізи об'єктів ландшафтного дизайну для закладів гостинності (готелів та ресторанів)

2.2 Розробка основних креслень і наочних зображень об'єктів ландшафтного дизайну

2.3 Матеріали та технології шрифтового, стильового і колірною вирішення об'єктів ландшафтного дизайну в закладах гостинності (готелі та ресторани)

2.4 Техніко-економічні показники запропонованого проекту

ВИСНОВКИ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

Перелік графічного матеріалу:

Планшет А0 на папері 180 г/м

5. Календарний план виконання роботи

№ пор.	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	
		за планом	фактично
1	2	3	4
1.	Вибір теми кваліфікаційної роботи		22.12.2024
2.	Вступ		2.01.2025
3.	РОЗДІЛ 1. Теоретичні основи дизайну ландшафту для потреб закладів гостинності (готелів та ресторанів)		7.02.2025
4.	Розробка 3D моделі у программі ArchiCad 26.		20.03.2025
5.	РОЗДІЛ 2. Практичний формат творчих рішень з дизайну ландшафту.		15.04.2025
6.	Висновок		17.04.2025
	Здача випускної кваліфікаційної роботи на кафедрі науковому керівнику		
	Виправлення зауважень, зовнішнє рецензування випускної кваліфікаційної роботи		
	Попередній захист випускної кваліфікаційної роботи		
	Представлення готової зшитої випускної кваліфікаційної роботи на кафедрі		
	Публічний захист випускної кваліфікаційної роботи	За розкладом роботи ЕК	

може бути допущена до захисту екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми Заварзін О.О.
(прізвище, ініціали, підпис)

Завідувач кафедри Палієнко О.О.
(прізвище, ініціали, підпис)

«_____» _____ 20_____

АНОТАЦІЯ

Об'єктом дослідження є інтер'єр закладу громадського харчування. Предмет дослідження — особливості створення інтер'єру екоресторану з урахуванням сучасних тенденцій, стилістичних, психологічних та функціональних аспектів. Метою роботи є розробка дизайнерського проєкту сучасного ресторану, орієнтованого на принципи екологічності, естетичної привабливості та зручності. У процесі дослідження були використані методи аналізу просторових рішень, ергономіки, кольорознавства, а також вивчення впливу середовища на поведінку людини. У висновках узагальнено рекомендації щодо створення гармонійного, функціонального та візуально привабливого інтер'єру, що відповідає потребам сучасних відвідувачів.

Кваліфікаційна робота бакалавра містить 54 сторінки, 12 зображень, 2 таблиці, 3 додатки.

Ключові слова: дизайн, інтер'єр, екоресторан, зонування, екологічні матеріали, декор, психологія простору.

ANNOTATION

The object of the study is the interior of a public catering facility. The subject of the research is the specific features of eco-restaurant interior design based on modern trends, stylistic, functional, and psychological aspects. The aim of the work is to develop a design project for a modern restaurant interior that follows the principles of environmental friendliness, convenience, aesthetic appeal, and the current needs of users. The research applies methods of spatial analysis, ergonomics, color theory, and environmental analysis. The conclusions summarize the results and provide recommendations for designing hospitality spaces with an ecological focus.

The bachelor's qualification thesis includes 54 pages, 12 illustrations, 2 tables, and 3 appendices.

Keywords: design, interior, eco-restaurant, zoning, ecological materials, decoration, spatial psychology.

ЗМІСТ

ВСТУП	5
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ ДЛЯ ПОТРЕБ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	
1.1 Загальна характеристика об'єкта проектування.....	10
1.2 Дослідження і аналіз аналогів об'єкта проектування.....	13
1.3 Прийоми, методи, підходи та державні будівельні норми в проектуванні об'єктів для ресторанів.....	17
1.4 Висновки до розділу.....	20
РОЗДІЛ 2. ПРАКТИЧНИЙ ФОРМАТ ТВОРЧИХ РІШЕНЬ З ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ ДЛЯ ЕКОРЕСТОРАНУ	
2.1 Пошукові ескізи об'єктів дизайну інтер'єру для ресторану.....	23
2.2 Стилiстичне рішення, планування та зонування.....	24
2.3 Матеріали та технології декорування, оздоблення, стильового і колірного вирішення приміщень в закладах гостинності (готелів та ресторанів).....	37
2.4 Техніко-економічні показники запропонованого проекту.....	40
ВИСНОВКИ	46
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	48
ДОДАТКИ	52

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ ТА СКОРОЧЕНЬ:

ЗГРГ - заклад готельно-ресторанного господарства

HoReCa - **H**otel + **R**estaurant + **C**afé

ДБН – державні будівельні стандарти

ВСТУП

У сучасному світі дедалі більше людей усвідомлює важливість збереження навколишнього середовища, що знаходить своє відображення у багатьох сферах людської діяльності, зокрема у дизайні інтер'єру. Однією з найбільш актуальних тенденцій є розвиток *екодизайну* — підходу, що базується на принципах екологічної відповідальності, сталого розвитку, використанні природних матеріалів та гармонії з природним середовищем. Особливо актуальним це стає у сфері громадських просторів, зокрема ресторанів, які не лише задовольняють базову потребу людини в їжі, а й виступають важливими соціальними, естетичними та культурними майданчиками.

У контексті глобальних екологічних викликів, таких як зміна клімату, зменшення природних ресурсів та забруднення довкілля, суспільство звертає увагу на важливість сталого способу життя. Екоресторани — це новий виток розвитку ресторанного бізнесу, який поєднує якісну, органічну їжу з відповідальним ставленням до природи. Однак екоформат вимагає не лише екологічного меню, а й відповідного дизайну інтер'єру, який відображає філософію бренду, створює сприятливу атмосферу для відвідувачів і водночас не шкодить довкіллю.

Дизайн інтер'єру екоресторану має низку специфічних вимог: це використання натуральних або перероблених матеріалів, ефективне використання енергії, природне освітлення, вентиляція, екологічно чисті технології й меблі, що не містять токсичних речовин. Усе це має бути поєднано з естетичною привабливістю, функціональністю та комфортом для різних категорій відвідувачів. Важливою складовою є також інформування споживача про екологічність закладу через візуальні та просторові елементи.

В українських реаліях тематика екоресторанів лише починає активно розвиватися, тому існує потреба у створенні нових інтер'єрних рішень, які будуть не лише актуальними з точки зору дизайну, але й відповідати сучасним екологічним стандартам. Дана робота присвячена дослідженню та розробці концепції дизайну інтер'єру екоресторану як одного з інноваційних напрямів у галузі дизайну інтер'єру.

Мета роботи:

Розробити авторську концепцію дизайну інтер'єру екоресторану, що поєднує естетичну виразність, функціональність та екологічну відповідальність.

Завдання дослідження:

- Дослідити теоретичні основи та принципи екодизайну в контексті інтер'єрів громадських просторів;
- Проаналізувати існуючі приклади екоресторанів в Україні та за кордоном;
- Провести аналіз об'єкта проектування (простір, цільова аудиторія, функціональне призначення);
- Сформуувати концептуальне рішення інтер'єру екоресторану;
- Розробити ескізні пропозиції щодо зонування, матеріалів, освітлення та стилістики.

Об'єкт дослідження:

Інтер'єр громадського закладу харчування (ресторану).

Предмет дослідження:

Особливості розробки дизайну інтер'єру екоресторану з урахуванням екологічних принципів та вимог.

Методи дослідження:

У процесі написання роботи використовуються методи аналізу та синтезу, порівняльного аналізу, спостереження, а також візуалізаційні та проєктні методи дизайну.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ ДЛЯ ПОТРЕБ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

1.1 Загальна характеристика об'єкта проєктування

Готельно-ресторанний бізнес — одна з ключових галузей сфери послуг, де простір має безпосередній вплив на сприйняття бренду, рівень комфорту клієнтів і навіть на комерційний успіх закладу. У цій сфері дизайн інтер'єру не є другорядним елементом — він є центральним інструментом комунікації між брендом та споживачем.

Об'єктом мого проєктування є інтер'єр екоресторану. Це ресторан нового типу, в якому поєднуються не лише гастрономічні функції, а й ідеологія екологічної свідомості, сталого споживання та близькості до природи. Відвідувачі таких закладів очікують побачити не лише органічні продукти в меню, а й екологічну автентичність в оформленні простору.

Функціональна структура ресторанного простору включає кілька ключових зон: вхідна група, основна зала, барна зона, кухня, технічні приміщення, санвузли. Кожна з них має відповідати естетичним та ергономічним нормам, а також відповідати стилю та концепції закладу. Особливої уваги заслуговують такі параметри як освітлення, вентиляція, зручність проходів, шумоізоляція та використання екологічних матеріалів.

Екоресторан — це насамперед простір для відпочинку й діалогу з природою, тому важливо створити гармонійне середовище, яке буде не лише красивим, а й справді «живим». Важливо враховувати світові практики, ергономіку та психофізіологію відвідувачів, що дозволяє створити інтер'єр, який працює не тільки «на вигляд», а й на глибоке відчуття затишку.

Особливості дизайну інтер'єру в готельно-ресторанному бізнесі

Відмінною рисою інтер'єрів у готельно-ресторанному бізнесі в еко стилі, є поєднання естетики з високою зносостійкістю. Матеріали мають бути привабливими, але й легко очищуваними, довговічними. Освітлення — функціональним, але водночас атмосферним. Меблі — комфортними та мобільними. Усі ці компоненти мають працювати як єдина система.

Важливою особливістю дизайну ресторанів є створення враження, що відповідає концепції кухні, сервісу та позиціонування на ринку. Наприклад, ресторан зі східною кухнею матиме стилістичні елементи, що апелюють до відповідної культури. У випадку екоресторану акцент робиться на природності, текстурах, кольорах, натуральному світлі, відкритому просторі, «дихаючих» матеріалах.

Також важливими стають елементи персоналізації — гості все частіше хочуть бути частиною унікального досвіду. В інтер'єрі це реалізується через нестандартні рішення, живі рослини, інтерактивні елементи, а також матеріали з історією.

Поняття та принципи екодизайну в інтер'єрах

Екодизайн — це напрям у дизайні, що ставить за мету мінімальний вплив на довкілля в процесі створення і експлуатації простору. Це не тільки про використання «натуральних матеріалів», а про цілу філософію проектування, що базується на принципах сталого розвитку, ресурсоефективності та біофільності.

Основні принципи екодизайну:

- Рациональне використання ресурсів: менше споживання енергії, води, тепла.
- Безпечні матеріали: переважно натуральні або вторинно перероблені, без токсичних домішок.
- Довговічність: дизайн, який не втрачає актуальності з часом.

- Адаптивність: можливість легко трансформувати простір під нові потреби.
- Локальність: використання локальних матеріалів і виробників для зменшення вуглецевого сліду.

На практиці екодизайн в інтер'єрах ресторану проявляється у використанні необробленого дерева, глини, льону, пробки, меблів з натурального дерева без лаків, вторинного декору, зелених стін, живих рослин, сонячного світла тощо. Все це — не лише данина моді, а й крок до відповідального бізнесу, який стає ближчим до людини.

Вітчизняний та зарубіжний досвід екологічного дизайну інтер'єрів ресторанів

Сьогодні ми можемо спостерігати значний інтерес до екорішень у світі. Наприклад:

- Fäviken у Швеції, який до закриття був відомий тим, що майже всі матеріали — від меблів до серветок — були створені вручну з місцевої сировини;
- Nolla у Гельсінкі (Фінляндія), який працює за принципами «нульових відходів» та використовує лише перероблені меблі;
- Silo у Лондоні — перший у світі «нульовий» ресторан, де навіть тарілки виготовлені зі спресованих пластикових пакетів.

В Україні цей напрям лише починає активно розвиватися. Серед прикладів можна згадати Restoratsiya Shtefanyo в Ужгороді, де використано багато дерева, кераміки ручної роботи, зелені стіни. Іншим прикладом є Veterano Brownie у Києві, де декор побудований на принципах апсайклінгу.

Ще один важливий аспект — це комфорт і психологічне сприйняття простору. Дослідження показують, що людина проводить у ресторані в середньому від 30 до 120 хвилин, тому інтер'єр має бути не перевантаженим, не

агресивним і не монотонним². У випадку екоресторану, варто звертати увагу на такі фактори як: природні матеріали (дерево, камінь, глина), використання рослин, природні кольори (зелений, теракотовий, пісочний, оливковий тощо), дотик текстур (наприклад, фактурна штукатурка або необроблене дерево).

Щодо стилістичного рішення, екоресторани найчастіше тяжіють до скандинавського мінімалізму, рустикального стилю, японської філософії «вабі-сабі» або ж сучасного біофільного дизайну³. Останній активно набирає популярність і базується на ідеї зв'язку людини з природою через простір. Це не лише про наявність зелених рослин, а й про просторові рішення, що сприяють відчуттю природної гармонії: вигнуті форми, природні матеріали, текстури, звуки природи, освітлення, що імітує природне.

Таким чином, загальна характеристика об'єкта проектування передбачає створення не просто ресторанного інтер'єру, а цілісного екопростору, який відображає сучасні цінності: екосвідомість, затишок, індивідуальність, природність. Дизайнер у цьому випадку виступає не лише митцем, а й філософом, комунікатором і стратегом, який через форму, матеріал і колір транслює важливу ідею — жити в гармонії з природою.

1.2 Дослідження і аналіз аналогів об'єкта проектування

Таблиця 1.1

Аналіз творів дизайну, що реалізовані в ЗГРГ

Назва закладу	Локація	Сервісне спрямування закладу	Твір дизайну
Silo	Лондон, Велика Британія	ресторан концепцією «нульових відходів»	Інтер'єр створений виключно з перероблених або природних матеріалів: столи з

<p>Fävikens (закритий у 2019 р.)</p>	<p>Ярпен, Швеція</p>	<p>Ресторан високої кухні локальними продуктами</p>	<p>композитів, зроблених із перероблених пластикових пакетів; стільці з вторинної деревини; стіни — глиняна штукатурка. У дизайні переважають бежеві, земляні та сіро-зелені відтінки. Освітлення — м'яке, локальне. Стіни прикрашені текстурними елементами ручної роботи. Загалом — це приклад «чесного», нефальшивого дизайну, який підкреслює філософію екологічної відповідальності.</p> <p>Розташований у старій коморі на території ферми. Дизайн мінімалістичний, автентичний: дерев'яні стіни, необроблені балки, текстиль ручної роботи. Вся атмосфера відсилає до шведської традиції — простоти, практичності та</p>
--------------------------------------	----------------------	---	---

Nolla	Гельсінкі, Фінляндія	zero-waste ресторан із сучасною скандинавською кухнею	<p>близькості до природи. Унікальні дерев'яні меблі виготовлені вручну з місцевої деревини. Посуд — кераміка, випалена вручну. Тут дизайн не домінує, а лише підтримує природність середовища.</p> <p>Дизайн інтер'єру максимально простий: бетонні підлоги, відкриті труби, пофарбовані в білий. В оздобленні використано старі меблі, які було оновлено, а також перероблену плитку. Велику частину предметів виготовлено місцевими майстрами з перероблених матеріалів.</p>
Restoratsiya Shtefanyo	Ужгород, Україна	кафе- кондитерська локальною ідентичністю	<p>Світильники — з пластику, зібраного на узбережжях Балтійського моря. Цей проєкт — ідеальний приклад естетики «нульового сліду».</p>

Urban Space 100	Івано-Франківськ, Україна	соціальний ресторан-кав'ярня	<p>В основі інтер'єру — поєднання традиційних мотивів Закарпаття з сучасним баченням екостилю. Дерев'яні балки, глиняні елементи, ручна кераміка, декор зі старих побутових речей, світильники із сухих гілок та лозин. Використано екологічно безпечні фарби, живі рослини, вінтажні меблі. Дизайн підкреслює локальність, автентичність і комфорт.</p> <p>Дизайн побудований на принципах відкритості, апсайклінгу та соціального меседжу. Використані меблі з різних епох, поєднані вручну. Частина декору — предмети з історією міста: стара цегла, фрагменти будівель, шрифти з вивісок. Активно залучені локальні художники.</p>
-----------------	---------------------------	------------------------------	--

			Простір адаптований для роботи, спілкування, подій, зустрічей — це живий, «говорючий» дизайн.
--	--	--	---

1.3 Прийоми, методи, підходи та державні будівельні норм в проектуванні об'єктів для ресторанів

Проектування інтер'єру ресторану — це складний процес, який поєднує художнє бачення дизайнера, функціональні вимоги до простору, технічні обмеження та чинні державні норми. Інтер'єр ресторану має не лише приваблювати гостей, але й відповідати вимогам безпеки, ергономіки, гігієни, екологічності та доступності. Щоб досягти цього, дизайнери використовують різноманітні прийоми, методи, підходи, а також спираються на державні будівельні норми (ДБН).

Прийоми у проектуванні ресторанного інтер'єру

Прийоми — це конкретні дизайнерські рішення, які впливають на сприйняття простору та емоційний досвід відвідувача. Серед найпоширеніших:

- Зонування простору — поділ закладу на функціональні частини (вхідна група, обідня зона, бар, кухня, вбиральні, підсобні приміщення). Це створює зручну логістику та комфортні умови для гостей¹.
- Використання акцентів — дизайнерські елементи (кольори, текстури, освітлення), які привертають увагу. Наприклад, акцентна стіна з моху або живих рослин в екоресторані.
- Гра з висотою — використання різного рівня стелі, підлоги або меблів, що допомагає зонувати приміщення без перегородок.

- Природне освітлення та великі вікна — часто використовуються в закладах з екоконцепцією для підсилення зв'язку з природою².

Ці приклади доводять, що екоресторан — це не просто про «зелений стиль», а про втілення етичних ідей у фізичному середовищі, яке стає водночас функціональним і емоційним.

Простір ресторану — це складна система, яка складається з кількох функціональних зон. Основні з них — це:

- вхідна група (включає вестибюль, гардероб, рецепцію або зону очікування);
- основна зала для гостей;
- банкетна зала;
- тераса;
- барна зона;
- санвузол;
- кухня, підсобні приміщення та технічні зони;

Для екоресторану особливо важливо, щоби кожна із цих зон не тільки виконувала свою функцію, але й гармонійно вписувалась у загальну стилістику та екологічну концепцію. Простір має бути продуманий до дрібниць, адже саме дрібниці формують враження.

Загальна площа екоресторану зазвичай варіюється в межах 100–300 м² — це оптимальний об'єм, який дозволяє створити інтимну атмосферу для гостей, водночас забезпечивши зручну логістику для персоналу. Важливо, щоб приміщення мало можливість природного освітлення, адже сонячне світло — це не лише про енергоефективність, а й про настрій, відчуття простору, гармонії з навколишнім середовищем.

Методи проєктування

Методи — це способи, за допомогою яких дизайнер розв’язує поставлену задачу:

- Метод аналогії — використання образів з природи, культури чи мистецтва. Наприклад, оформлення ресторану у стилі лісової галявини.
- Метод модульності — поділ простору на повторювані, взаємозамінні елементи (наприклад, меблі-трансформери).
- Метод контрасту — поєднання старих і нових матеріалів, грубих і делікатних текстур, темного і світлого освітлення.
- Метод апсайклінгу — креативне переосмислення та повторне використання предметів (наприклад, світильники з винних пляшок або столи з деревини, що залишилась після будівництва)³.

Сучасні підходи до проєктування ресторанів

Дизайн ресторанів давно вийшов за межі простої естетики. Ось основні підходи, актуальні сьогодні:

- Людиноцентричний підхід — орієнтація на комфорт і досвід відвідувача: зручність проходів, інтуїтивна навігація, ергономічні меблі.
- Екологічний підхід — використання природних або вторинних матеріалів, живих рослин, біофільних елементів (вода, світло, камінь, зелень)⁴.
- Інклюзивний підхід — врахування потреб людей з інвалідністю (пандуси, зручні двері, тактильні елементи, кольорові контрасти).
- Інстаграмний підхід — створення візуально привабливих куточків для зйомок, що сприяє популярності закладу в соцмережах.

Державні будівельні норми (ДБН) у проєктуванні ресторанів

При створенні дизайну інтер’єру важливо враховувати не лише естетичні, але й ергономічні вимоги. Наприклад, відповідно до державних будівельних

норм (ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Заклади ресторанного господарства»), ширина проходів між столами повинна бути не менше 1,2 м, а відстань між рядами меблів — достатня для вільного переміщення відвідувачів і персоналу.

Основні з них:

- ДБН В.2.2-9:2018 "Громадські будівлі та споруди" — регулює вимоги до площ, проходів, санітарних зон, пожежної безпеки.
- ДБН В.2.5-20:2017 "Водопостачання та водовідведення" — описує технічні вимоги до сантехнічних систем.
- ДБН В.1.1-7:2016 "Пожежна безпека об'єктів будівництва" — визначає обов'язкові умови щодо евакуаційних виходів, протипожежних бар'єрів.
- ДБН В.2.2-40:2018 "Інклюзивність будівель і споруд" — містить норми щодо доступності для маломобільних груп населення.

Також варто звертати увагу на Санітарні правила та норми (СанПіН) щодо організації харчування, особливо в кухонній зоні.

Всі ці документи не тільки гарантують безпеку, але й задають рамки, в межах яких дизайнер шукає креативні рішення.

Проектування інтер'єру ресторану — це тонке поєднання креативності, ергономіки та нормативів. Дизайнер мусить бути водночас художником, психологом і техніком. Прийоми, методи й підходи дозволяють створювати унікальні концепції, а ДБН — допомагають втілити ці концепції без шкоди для функціональності та безпеки. Особливо у випадку екоресторанів важливо поєднати естетику природи з нормативною чіткістю та інженерною грамотністю.

1.4 Висновки до розділу

У результаті опрацювання теоретичних засад дизайну інтер'єру для потреб готельно-ресторанного бізнесу можна зробити низку ґрунтовних висновків, які визначають подальший напрям проєктної роботи.

Перш за все, варто зазначити, що інтер'єр у сфері HoReCa виконує не лише утилітарну функцію. Це не просто набір меблів, оздоблення та світильників — це цілісний простір, що формує враження, впливає на настрій, стимулює емоційні реакції та визначає рівень задоволеності від перебування у закладі. Особливо це стосується ресторанів, де естетика простору тісно переплітається з гастрономічним досвідом. У цьому контексті дизайн інтер'єру стає інструментом комунікації між брендом ресторану та його гостем, способом вираження концепції закладу, його характеру, філософії та цінностей.

У підрозділі 1.1 було розглянуто загальну характеристику об'єкта проєктування. З'ясовано, що ресторан як тип громадської будівлі має специфічні функціональні вимоги, серед яких: зонування, зручність логістики, оптимальна ергономіка, відповідність санітарним нормам, пожежна безпека та врахування потреб різних категорій відвідувачів, включно з маломобільними групами населення. Ресторанний простір повинен бути водночас зручним, функціональним, затишним та візуально привабливим.

У підрозділі 1.2 було проведено аналіз сучасних реалізованих прикладів дизайнерських рішень у сфері готельно-ресторанного бізнесу. На прикладі закладів Silo (Лондон), Nolla (Гельсінкі), Urban Space 100 (Івано-Франківськ), ресторації Штефаньо (Ужгород) ми побачили, як поєднання екологічного підходу, індивідуального стилю, локальних матеріалів і креативного мислення дозволяє створити не просто «місце, де їдять», а унікальний культурний простір. Ці приклади доводять, що дизайн інтер'єру в HoReCa сьогодні розвивається у бік свідомого, стійкого, емоційного дизайну.

Підрозділ 1.3 був присвячений вивченню методів, прийомів, підходів і державних норм у сфері проєктування інтер'єрів для ресторанів. Було

встановлено, що сучасний дизайнер не може працювати без урахування нормативної бази — державних будівельних норм, санітарних правил, стандартів пожежної безпеки тощо. Це основа, яка забезпечує безпечне, функціональне та законне існування простору. Окрім цього, креативний аспект роботи дизайнера ґрунтується на продуманих підходах: біофільному, людиноцентричному, емоційному, інклюзивному. Прийоми ж — такі як зонування, світлове моделювання, робота з натуральними матеріалами, використання апсайклінгу — є інструментами для реалізації цих підходів.

Таким чином, можна зробити узагальнюючий висновок: дизайн інтер'єру в готельно-ресторанному бізнесі — це багатовекторна дисципліна, яка поєднує естетику, функціональність, комфорт, інклюзію, безпеку, екологічність і філософію простору. Усі ці аспекти мають гармонійно співіснувати, аби створити середовище, у якому людина почуватиметься бажаним гостем, де кожен елемент інтер'єру буде працювати на загальну ідею та зміцнювати позиції бренду на ринку.

У сучасних умовах, коли екологічні виклики стають дедалі актуальнішими, важливою є також концепція екоресторану. Такий заклад повинен не лише декларувати «зелені цінності», але й фізично їх втілювати через дизайн — використовуючи природні матеріали, системи енергоефективності, продуману вентиляцію та освітлення, меблі з вторинної сировини, адаптивні просторові рішення. Екоресторан — це синергія між простором, природою і людиною, яка відображається у кожному міліметрі інтер'єру.

Отже, теоретичні основи дизайну інтер'єру для потреб HoReCa — це складна, але надзвичайно цікава та гнучка сфера, що потребує постійного оновлення знань, творчого мислення та відповідального підходу. Цей фундамент стане надійною опорою для наступних етапів практичного проектування та реалізації концепції екоресторану.

РОЗДІЛ 2. ПРАКТИЧНИЙ ФОРМАТ ТВОРЧИХ РІШЕНЬ З ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ ДЛЯ ЕКОРЕСТОРАНУ

2.1 Пошукові ескізи об'єктів дизайну інтер'єру для ресторану

Пошукові ескізи — це ключовий інструмент, за допомогою якого формується загальна концепція інтер'єру та віднаходяться найбільш вдалі рішення щодо форми, стилю, композиції, колористики й матеріалів. Саме на основі ескізів згодом народжується фінальний вигляд простору, тому їхня роль — надзвичайно важлива.

У випадку інтер'єру екоресторану, ескізне опрацювання відіграє ще й концептуальну функцію: крізь ескізи вже на початковому етапі має передаватися атмосфера гармонії з природою, етичного споживання, легкості, дихаючого простору, тепла та турботи про довкілля. Кожна лінія, об'єм і текстура повинні працювати на ідею «еко».

Основні орієнтири для створення пошукових ескізів

У ході підготовки було проаналізовано сучасні тренди в еко-дизайні, що визначили характер і напрямок творчих пошуків. До них належать:

- Природні матеріали — деревина, глина, льон, бавовна, бамбук, камінь. Їхній колір, фактура, форма стають основою для художнього образу.
- Апсайклінг і ресайклінг — створення меблів і декору з перероблених або знайдених матеріалів, які отримують нове життя.

- Біофільний дизайн — використання живих рослин, моху, води, природного світла як елементів, що підтримують зв'язок із природою та мають позитивний вплив на психоемоційний стан людини.
- Неформальні, "м'які" форми — замість суворої геометрії — вигини, округлі кути, асиметрія, яка наближена до природного ландшафту.
- Натуральна палітра — кольори ґрунту, трави, піску, дерева, мінералів, неба. Вона задає спокійний, затишний настрій.
- Тактильність — особлива увага до текстур: шерехуватість глини, м'якість натурального текстилю, теплість дерева — усе це сприяє формуванню приємного досвіду перебування в просторі.

2.2 Стилiстичне рiшення, планування та зонування

Пошукові ескізи, створені в межах цього етапу, охоплюють такі ключові об'єкти інтер'єру екоресторану:

- Головна зала ресторану — розроблено кілька варіантів її зонування, композиційного вирішення, розташування меблів і освітлення. В ескізах закладено ідею вільного, повітряного простору з природним світлом, плавними лініями й великою кількістю живих рослин.



Джерело: [<https://www.instagram.com/p/DJbymVTAcZZ/>]

- Барна зона та зона видачі — пошук форми барної стійки з природного каменю або дерева, з інтегрованими елементами зелені (наприклад, невеликий вертикальний сад або полицки з мікрозеленню).



Джерело: [<https://pin.it/2YUFiemWt>]

- Декоративні елементи — ескізи авторських світильників з натуральних матеріалів, наприклад, зі сплетеного вручну ротангу, тканини чи скла з повторного використання. Також розроблені декоративні панелі на стіни — з моху, сухоцвітів, дерев'яних фрагментів.



Джерело: [<https://www.instagram.com/designspacebyasmitha/?api=1%2F&hl=zh-cn>]

- Меблі — експериментальні форми столів і стільців, що поєднують ергономічність і естетику. Наприклад, стіл зі старої дошки з прозорою епоксидною вставкою; м'які крісла з льняною оббивкою, заповнені екологічним наповнювачем.



Джерело: [<https://in.pinterest.com/rebelbunches/jardines-verticales/>]

- Декор стін та зонування — варіанти перегородок із плетених гілок, тканих панно, легких дерев'яних конструкцій, а також дизайнерські ідеї для арт-стін — наприклад, з глини з відбитками листя або мозаїки з уламків посуду.



Джерело: [<https://in.pinterest.com/rebelbunches/jardines-verticales/>]

Візуальний стиль та атмосфера

Усі ескізи витримані в стилі, що близький до етно-еко-скандинавського напрямку, з елементами wabi-sabi, де цінується природна недосконалість, сліди часу та ручної праці. Атмосфера закладу візуалізується як спокійна,

медитативна, світла, з домінуванням теплих відтінків і живої текстури. Простір не перевантажений — залишено достатньо вільного місця для повітря, світла та життя.



Джерело: [<https://uk.pinterest.com/brusentsowaanna/0>]

Ескізи мають розвіювати стереотип, що еко — це «просто дерев'яне». Насправді, еко — це стиль життя, філософія, в якій простота й натуральність поєднуються з інноваційністю, новим прочитанням звичних форм і відповідальністю

Підібрані до цього підрозділу ескізи наочно ілюструють розроблені рішення та показують розмаїття пошукових варіантів, які дозволили визначити фінальний стиль і образ майбутнього інтер'єру.

2.2 Стилiстичне рішення, планування та зонування

Проектування інтер'єру ресторану — це не лише процес створення візуально привабливого простору, а передусім формування атмосфери, що відображає концепцію закладу, впливає на поведінку гостей і залишає в них емоційний відгук. На сучасному етапі розвитку дизайну інтер'єрів особливе значення набувають екологічність, функціональність і стиль, що відповідає актуальним світовим тенденціям.

Вибір стилістичного рішення

Оскільки тематика моєї кваліфікаційної роботи — дизайн екоресторану, було прийнято рішення розробити інтер'єр у стилі еко-мінімалізм з елементами скандинавського дизайну та Wabi-Sabi. Цей синтез дозволяє досягти гармонійного поєднання природних матеріалів, стриманості форм та відчуття затишку.

Основні принципи обраного стилю:

- Натуральні матеріали (дерево, камінь, глина, льон);
- Спокійна природна кольорова палітра (відтінки дерева, пісочний, зелений, графітовий);
- Простота та ергономіка (мінімум зайвого, максимум функціональності);
- Візуальна легкість (відсутність масивних перегородок, багато світла, відкриті простори, панорамні вікна);
- Недосконалість — як естетика (нерівні фактури, живі текстури).

У центрі стилю — людина та її зв'язок із природою. Гість ресторану має відчувати, що він не просто прийшов поїсти, а потрапив у простір, де хочеться залишитися довше, уповільнити темп і відпочити.

Функціональне планування

Планування простору екоресторану ґрунтується на принципах ергономіки, інклюзивності та зони комфорту для різних типів відвідувачів. Ресторан проектувався для 60–70 посадкових місць з урахуванням розумного використання площі, потоків персоналу та логістики відвідувачів.

Простір умовно поділений на:

1. Вхідну зону — з столиком для хостес та місцем очікування. Освітлення — приглушене, м'яке. Декор — живі рослини та природні фактури.
2. Основну залу — простору, з високою посадкою (барна зона) та низькою. Це створює ритм і дозволяє обрати зручне місце відповідно до настрою.
3. Барну зону — відкрита, з натуральним деревом, міксована з каменем і золотими акцентами. Бар має візуальний контакт із залом, але зберігає свою незалежність.
4. Туалетні кімнати — Текстури, що легко миються, але не втрачають естетики.
5. Зону персоналу — розташовану ближче до виходу на кухню, з урахуванням логістики, зручного доступу та акустичного розмежування.

Зонування

Зонування здійснено без масивних перегородок, натомість використано:

- Вертикальне озеленення — м'яко відділяє зони, не порушуючи просторової цілісності;
- Світло — кожна зона має своє локальне підсвічування, що не змішується з загальним освітленням;
- Підлога з різною текстурою (наприклад, плитка в туалетній зоні, дерево в обідній) — для функціонального поділу.

У зонуванні враховано потреби різних категорій відвідувачів:

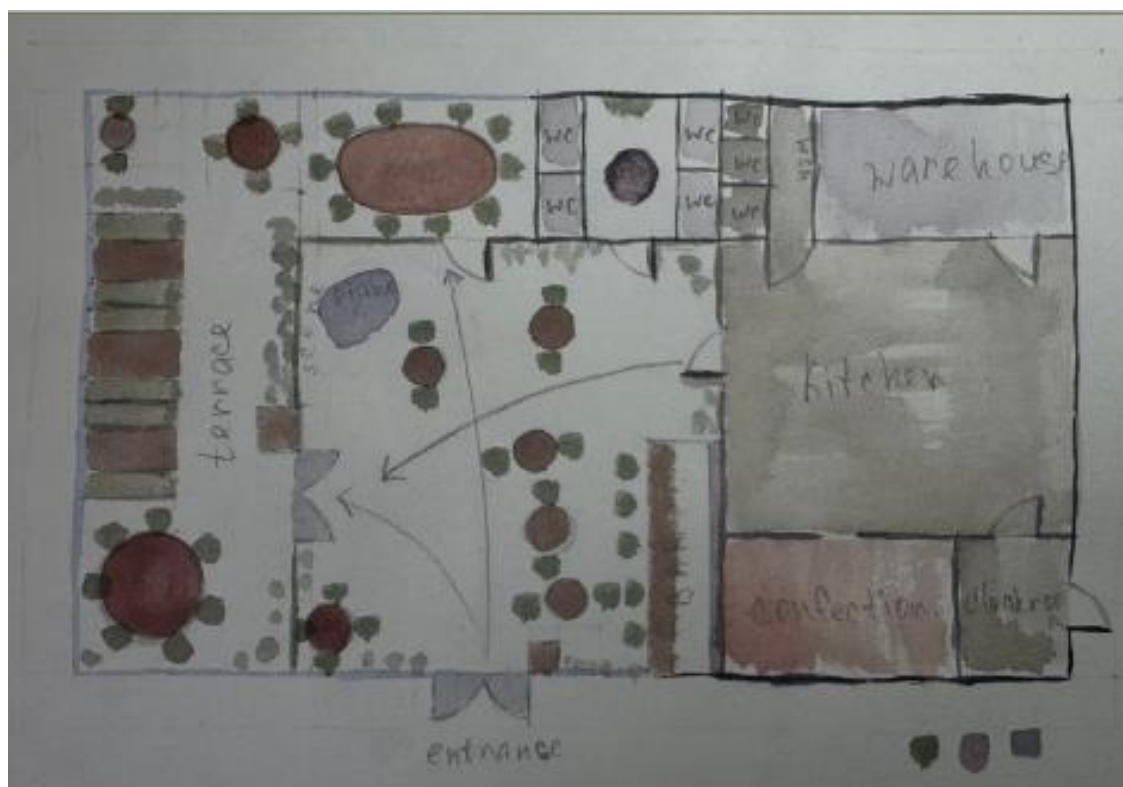
- Пари — затишні ніші з більшою приватністю;

- Компанії — столи для 6–8 осіб біля вікон або у банкетній залі;
- Індивідуальні відвідувачі — барна стійка;

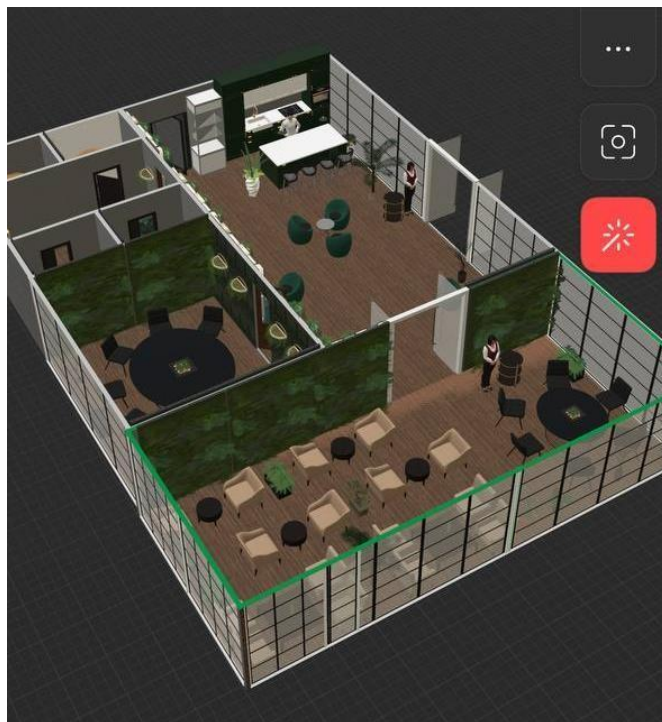
Візуальна концепція

У дизайні використано концепцію біофільного простору — багато зелені, натурального освітлення (панорамні вікна), м'які природні форми. Декор мінімальний, але концептуальний — це можуть бути ручної роботи вази, плетені світильники. Весь інтер'єр створено так, щоб відвідувач відчув гармонію та баланс між сучасністю та природою.

Таким чином, стилістичне рішення ресторану не лише візуально привабливе, але й емоційно комфортне. Планування та зонування ретельно продумано, враховано як дизайнерські принципи, так і потреби користувачів. Простір функціонує як єдиний організм, де кожна деталь — продумана, доречна та відповідає концепції еко-дизайну.



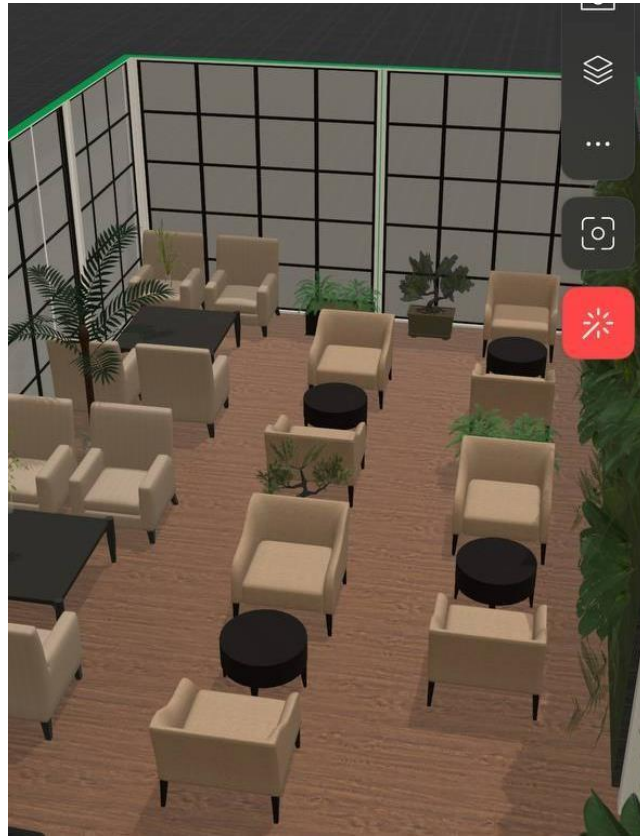
2.7 Приблизний ескіз планування та зонування. Джерело: створено автором



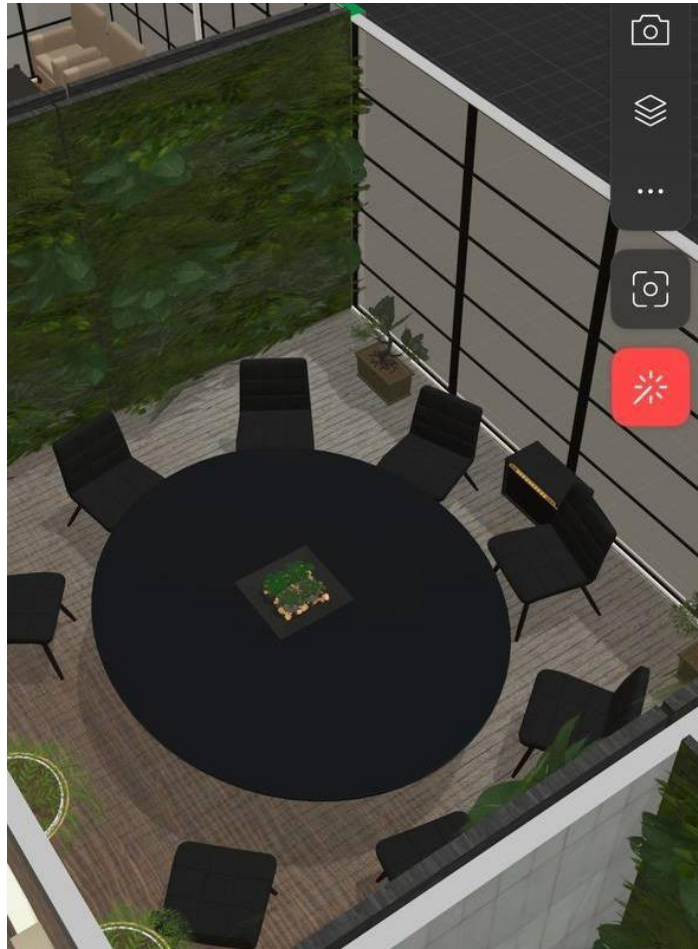
2.9 Візуалізація проекту. Джерело: створено автором



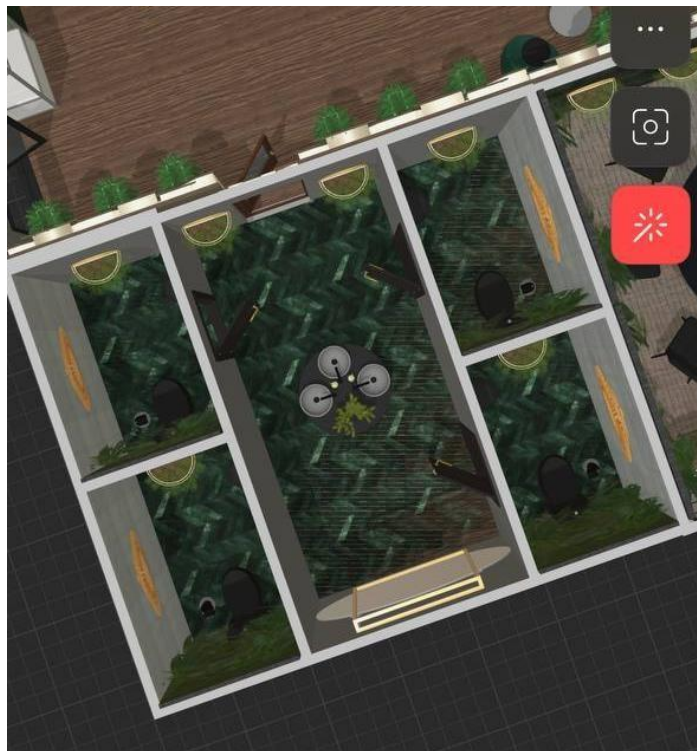
2.10 Візуалізація вхідної групи ресторану. Джерело: створено автором



2.11 Візуалізація тераси. Джерело: Створено автором



2.12 Візуалізація банкетної зали. Джерело: Створено автором



2.13 Візуалізація вбиральні. Джерело: Створено автором

2.3 Матеріали та технології декорування, оздоблення, стильового і колірною вирішення приміщень в закладах гостинності (готелів та ресторанів)

Дизайн середовища у сфері гостинності — це не лише візуальне оформлення простору, а потужний інструмент впливу на емоційний стан, поведінку та враження гостей. У наш час, коли конкуренція серед готелів і ресторанів зростає, саме стиль, атмосфера, тактильність матеріалів і колористика стають вирішальними факторами у формуванні позитивного досвіду відвідування. І тут на перший план виходить вдумливий вибір оздоблювальних матеріалів, сучасних технологій декорування та стильових рішень.

Актуальні матеріали для оздоблення в інтер'єрах готелів і ресторанів. Оздоблювальні матеріали в інтер'єрах закладів гостинності мають відповідати трьом основним критеріям:

Практичність — стійкість до зносу, легко миються, витримують високі навантаження.

Безпечність — екологічні, вогнетривкі, не виділяють шкідливих речовин.

Естетика — створюють стильну, атмосферну, гармонійну обстановку.

Найчастіше використовувані матеріали:

- Натуральне дерево та шпон — створює відчуття тепла й екологічності. Часто використовується для меблів, панелей, підлоги. У ресторанах дерево часто обробляють спеціальними складами, що захищають його від вологи.
- Мікроцемент та декоративна штукатурка — популярні для стін у сучасних стилях (loft, wabi-sabi, мінімалізм). Мають стильний вигляд і високу зносостійкість.
- Камінь (граніт, мармур, кварцит) — часто застосовується у зонах ресепшену, барних стійках або санвузлах. Додає статусності й довговічності.

- Метал (латунь, чорний метал, мідь) — декоративні вставки, лампи, ніжки столів. Ефектно виглядає у стилі ар-деко, індастріал або еко-лофт.
- Керамічна плитка та керамограніт — незамінні у санвузлах, зонах кухні та холах. Варіативність форм, кольору, фактури — величезна.
- Скло (вітражне, матове, текстуроване) — застосовується для перегородок, дверей, інсталяцій. Створює легкість та прозорість простору.
- Тканини (льон, бавовна, оксамит, велюр) — важливі для акустики та затишку. Застосовуються у шторах, оббивці меблів, декоративних елементах.
- Живі та стабілізовані рослини — вертикальне озеленення, мохові панелі та кашпо — елемент біофільного дизайну, що набирає популярності.

Сучасні технології декорування

У XXI столітті інтер'єр — це вже не просто стіни, підлога й меблі. Це технологічно продуманий простір, що працює на емоцію. У дизайні закладів гостинності дедалі частіше застосовуються:

- 3D-панелі — для створення текстурних стін або акцентних зон (наприклад, за ліжком у готельному номері чи за диваном у лаунж-зоні ресторану).
- LED-підсвітка — приховане освітлення в нішах, під меблями, у барних стійках. Змінює настрій простору та економить електроенергію.
- AR та інтерактивні екрани — у преміум-готелях можна знайти «живі» стіни, на яких змінюється зображення залежно від пори дня або настрою гостя.
- Декоративні стелі — натяжні, підвісні або комбіновані з підсвіткою та структурою.
- Рециклінг-дизайн — нова етична тенденція, коли меблі або декор виготовляються з перероблених матеріалів (наприклад, старі двері перетворюються на столи, або пляшки — на лампи).

Стильові рішення: між трендами та ідентичністю

Дизайнери нині працюють із глобальними тенденціями, але водночас намагаються створити унікальну атмосферу, що відповідає концепції конкретного закладу.

Найпопулярніші стилі в готельно-ресторанній сфері:

- Еко-дизайн / Біофільний дизайн — натуральність, зелень, дерево, живі текстури. Створює відчуття зв'язку з природою (вкрай популярний після пандемії).
- Мінімалізм — лаконічність форм, багато повітря, спокійна кольорова гама. Часто застосовується у готелях бізнес-класу.
- Loft — цегла, бетон, метал, відкриті комунікації. Ефект недоробленого простору, що виглядає вкрай атмосферно. Часто використовується у ресторанах в мегаполісах.
- Скандинавський — білий + дерево + функціональність. Ідеальний для невеликих кафе чи дизайнерських апартаментів.
- Neoclassic / Contemporary — спокійна елегантність, симетрія, благородні відтінки. Пасує для дорогих ресторанів чи SPA-готелів.
- Wabi-Sabi — японський підхід до краси у простоті та недосконалості. Грубі текстури, приглушене світло, естетика тиші.

Колірне вирішення інтер'єру

Колір у закладах гостинності — це емоція, атмосфера і поведінкова установка. Відомо, що колір впливає на час перебування у приміщенні, апетит, навіть готовність витратити гроші.

Основні тенденції:

- Земляні та природні відтінки (теракота, карамель) — створюють спокій та безпеку.
- Пастельні кольори — рожевий пил, ніжно-блакитний, м'ятний — додають свіжості.

- Глибокі темні тони (смарагд, чорний) — роблять інтер'єр більш камерним і преміальним.
- Акценти — у вигляді меблів, картин, підсвітки. Використовуються обмежено, але ефектно.

Отже, матеріали, технології та стильове вирішення — це серце дизайну у сфері гостинності. Вони мають не лише прикрашати простір, але й служити функції, транслювати ідею бренду та бути дружніми до людини. Сучасний ресторан або готель — це простір, де продумано все: від дотику до стільниці до емоцій після вечері. І саме грамотне поєднання оздоблювальних матеріалів, стильового підходу та кольору здатне створити унікальний досвід для кожного гостя.

2.4. Техніко-економічні показники запропонованого проекту

Орієнтовна вартість реалізації проекту сформовано на основі рівня цін у квітні 2025 року.

У розрахунок включено: меблі на замовлення, стабілізовані рослини, живі рослини, дорогий текстиль, преміальне обладнання кухні, бару та каси, екологічні матеріали найвищої якості.

Базові розрахунки дизайн-проекту:

- оздоблення преміум-рівня (зона обслуговування) — від 25 000 грн/м²
- кухонна зона та технічні приміщення — від 30 000 грн/м²
- санвузли преміум — від 35 000 грн/м²

Таблиця 2.1

Розрахунок вартості дизайн-проекту по зонах в екоресторані

Зона	Площа, м ²	Ціна за м ²	Орієнтовна сума
Основна зала + VIP	183,4	25 000 грн	≈ 4 585 000 грн
Кухня + приміщення для персоналу	70	30 000 грн	≈ 2 100 000 грн
Санвузли (разом 42,7 м ²)	42,7	35 000 грн	≈ 1 494 500 грн

Зона	Площа, м ²	Ціна за м ²	Орієнтовна сума
Разом	292,7 м ²	—	≈ 8 179 500 грн

Джерело: власні розрахунки автора

Додаткові витрати, передбачені на:

- ландшафтний дизайн (зелень, озеленення фасаду) — 300 000 грн;
- рекламні, маркетингові витрати та айдентику — 200 000 грн;
- непередбачувані витрати (10%) — 820 000 грн.

Підсумкова вартість реалізації ресторану:

ВАРТІСТЬ КОНКРЕТНИХ МАТЕРІАЛІВ ВІДПОВІДНО ДО РОЗРОБЛЕНОГО ПРОЄКТУ

1. Стабілізовані рослини для оздоблення стін

- Тип: мох (ягелевий, подушковий), стабілізовані папороті, евкаліпт
- Площа оздоблення: приблизно 40 м²
- Ціна за м²: від 3 000 до 5 500 грн залежно від виду
- Середня вартість: 4 200 грн × 40 = 168 000 грн

2. Дерево (для меблів, панелей, декору)

- Тип: масив дуба, ясена або термоясен
- Об'єм деревини на проєкт: близько 4 м³
- Ціна за м³: ≈ 35 000 грн
- Загальна вартість: 4 × 35 000 = 140 000 грн

3. Текстиль (штори, оббивка, серветки, текстильний декор)

- Тип тканин: льон, оксамит, перероблений бавовняний текстиль
- Кількість: ≈ 200 м
- Ціна за 1 м: від 500 до 1 500 грн
- Середня вартість: 1 000 грн × 200 = 200 000 грн

4. Живі рослини в інтер'єрі

- Кількість: ≈ 50 великих рослин + кашпо
- Середня ціна за одну рослину з кашпо: 2 000–5 000 грн
- Загальна вартість: $\approx 150\ 000$ грн

5. Екологічні фарби, лакофарбові матеріали

- Тип: фарби на водній основі, без летких органічних сполук (VOC)
- Площа фарбування: $\approx 400\ \text{м}^2$
- Ціна за м^2 (включаючи матеріал і роботу): ≈ 200 грн
- Загальна вартість: 80 000 грн

6. Меблі на замовлення

- Кількість одиниць: ≈ 60 (столи, стільці, барні стійки, лавки, меблі в віп-зоні)
- Середня вартість 1 виробу: 10 000–20 000 грн
- Загальна вартість: $\approx 800\ 000$ грн

7. Кухонне, барне та касове обладнання (найкращої якості)

- Професійна техніка: плити, духові шафи, холодильники, барне обладнання, POS-система
- Орієнтовна загальна вартість: 1 000 000 грн

8. Освітлення (зоноване, дизайнерське, з автоматикою)

- Кількість точок: ≈ 100
- Середня вартість однієї точки (з монтажем): 2 000–3 500 грн
- Загальна вартість: $\approx 250\ 000$ грн

9. Покриття для підлоги

- Тип: екологічний паркет, керамограніт

- Площа: $\approx 300 \text{ м}^2$
- Ціна за м^2 з роботою: 1 200–1 800 грн
- Середня вартість: $1\,500 \text{ грн} \times 300 = 450\,000 \text{ грн}$

Загальна орієнтовна вартість проєкту:

$$8\,664\,000 + 845\,000 + 224\,500 + 1\,200\,000 + 650\,000 + 350\,000 = 11\,933\,500 \text{ грн}$$

Орієнтовна загальна вартість реалізації дизайнерського ресторану за авторським проєктом із використанням найкращих екологічних матеріалів, декору, професійного обладнання та індивідуальних меблів становить приблизно 11,93 млн грн (станом на літо 2025 року в Україні).

Крім визначення витратної складової дизайн-проєкту, визначимо результативність розроблених позицій. Для цього проведемо анкетування, респондентом якого є замовник та власник закладу гостинності. Запропоновано включити такі критерії:

- естетичність;
- функціональність;
- ергономіка;
- енергоефективність;
- задоволеність клієнта.

Результати опитування сформовано у таблицю 2.2.

Таблиця 2.2

Результати опитування щодо оцінювання запропонованого дизайн-проєкту екоресторану

Критерій оцінювання	Оцінка респондента (1– найнижчий бал; 10 – найвищий бал)	Вага (коефіцієнт важливості кожного показника (вибирається залежно від пріоритету) 1 – найнижча; 5 – найвища)
Естетичність	9	5
Функціональність	9	5

Ергономіка	7	4
Енергоефективність	7	4
Задоволеність клієнта	5	5

Джерело: сформовано автором на основі проведеного анкетування

Розрахуємо загальний індекс результативності:

$$IE = (K1 \times W1 + K2 \times W2 + \dots + Kn \times Wn) / \sum W$$

де **K1...Kn** – значення за кожним показником (в балах, %, або інших оцінках).

W1...Wn – ваговий коефіцієнт важливості кожного показника (вибирається залежно від пріоритету).

$\sum W$ – сума всіх вагових коефіцієнтів.

$$IE = 9 \cdot 5 + 9 \cdot 5 + 7 \cdot 4 + 7 \cdot 4 + 5 \cdot 5 / 23 = 171 / 23 = 7,4$$

Отже, індекс результативності дорівнює 7,4 балів із 10 балів, що свідчить про високу результативність розробленого проєкту екоресторану.

У результаті проведеного техніко-економічного аналізу було встановлено, що проєкт інтер'єру окремо розташованого екоресторану є цілком реалістичним для втілення в умовах сучасного українського ринку у 2025 році. Загальна площа приміщення становить близько 319,3 м², з яких основна зала та VIP-зона займають понад половину — 183,4 м², що дозволяє забезпечити комфортне розміщення гостей та ефективне зонування простору.

Застосування екологічно безпечних, якісних та сучасних матеріалів значно підвищує вартість реалізації, проте відповідає концепції екоресторану та трендам на сталий розвиток. Основну частину бюджету проєкту складають витрати на меблі індивідуального виготовлення, оздоблення стін стабілізованими рослинами, професійне кухонне обладнання, живі рослини та декор з натуральних матеріалів. Загальна орієнтовна вартість реалізації інтер'єру становить понад 3,2 мільйона гривень.

Техніко-економічні показники демонструють, що проєкт є доцільним та інноваційним, з високим рівнем функціональності, естетичності та відповідності сучасним стандартам дизайну інтер'єрів у сфері гостинності. Запропоноване рішення також дозволяє ефективно поєднати естетичну привабливість простору з функціональністю, комфортом для клієнтів та зручністю для персоналу. Враховуючи особливості планування, зонування, екологічність і якість матеріалів, інвестиції в цей інтер'єр можуть забезпечити довготривалу експлуатацію, мінімальні витрати на обслуговування та високу конкурентоспроможність закладу на ринку ресторанних послуг.

Таким чином, запропонований дизайн-проєкт відповідає всім технічним, функціональним та економічним критеріям, демонструє сучасний підхід до організації простору в закладах гостинності та має всі підстави бути втіленим у реальному бізнес-середовищі.

ВИСНОВКИ

У процесі виконання дипломного проєкту було здійснено всебічне дослідження особливостей дизайну інтер'єру екоресторану, з урахуванням актуальних тенденцій у сфері екологічного дизайну, ергономіки, функціональності та економічної доцільності. Результати дослідження підтвердили, що сучасний підхід до оформлення закладів громадського харчування вимагає балансу між естетикою, комфортом, функціональністю та екологічною відповідальністю.

1. Концепція екоресторану як простору, що поєднує природність, технологічність та естетичну візуалізацію, була втілена через вибір натуральних оздоблювальних матеріалів, меблів, виготовлених на замовлення, та використання живих і стабілізованих рослин, що формують сприятливе мікросередовище для відвідувачів (Ісаєва, 2021¹).
2. Функціональне зонування та стилістичне рішення інтер'єру забезпечують комфорт для різних груп відвідувачів, включаючи можливість приватного відпочинку (віп-зона) та ефективну роботу персоналу. Раціональне планування простору сприяє логістиці, що важливо для функціонування кухні, барної зони та обслуговування клієнтів [2].
3. Застосовані матеріали, зокрема стабілізовані рослини, натуральне дерево, камінь та екомеблі, відповідають світовим стандартам екологічного дизайну та підвищують імідж закладу серед екологічно свідомих споживачів [3].
4. Техніко-економічні показники довели обґрунтованість обраних рішень. Незважаючи на високі початкові витрати ($\approx 5,2$ млн грн), довгострокова ефективність інвестицій гарантується завдяки якості, довговічності матеріалів та актуальності концепції [4].
5. Враховуючи сучасні тренди дизайну, було доведено, що стиль "еко-люкс" із поєднанням мінімалізму, біофільного дизайну та дорогих екологічних

матеріалів залишається одним із найзатребуваніших на ринку гостинності (ArchiDaily, 2023) [5].

Таким чином, дипломна робота не лише реалізує творчий підхід до організації простору, але й демонструє економічну, соціальну та естетичну ефективність дизайну, орієнтованого на сталий розвиток, комфорт та функціональність.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. *Керівництво з ергономіки для дизайнерів інтер'єру.* — М.: Архитектура-С, 2012.
Kellert, S. R., Heerwagen, J., & Mador, M. (2008). Biophilic Design: The Theory, Science, and Practice of Bringing Buildings to Life. Wiley.
2. ДБН В.2.2-20:2008 «Заклади ресторанного господарства».
3. Kellert, S. (2008). *Biophilic Design.* Wiley.
4. Paraneek, V. (1985). *Design for the Real World: Human Ecology and Social Change.* Thames & Hudson.
5. Walker, S. (2011). *The Spirit of Design: Objects, Environment and Meaning.* Routledge.
6. Офіційні сайти ресторанів Fäviken, Silo, Nolla.
7. <https://www.facebook.com/restoratsiyashtefanyo>
8. <https://www.facebook.com/restoratsiyashtefanyo>
9. <https://varosh.com.ua>
10. <https://urbanspace.if.ua>
11. Публікації у Platfor.ua
12. <https://silolondon.com>
13. <https://restaurantnolla.com>
14. <https://favikenmagasinet.com>
15. Walker, S. (2011). *The Spirit of Design: Objects, Environment and Meaning.* Routledge.
16. Kellert, S. R., Heerwagen, J. H., & Mador, M. L. (2008). *Biophilic Design: The Theory, Science and Practice of Bringing Buildings to Life.* Wiley
Paraneek, Victor (1985). *Design for the Real World: Human Ecology and Social Change.* Thames & Hudson.
17. ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Заклади ресторанного господарства». — К.: Мінрегіонбуд

18. Белова В.О. Основи проектування інтер'єру: навчальний посібник. – Київ: Ліра-К, 2020. – 256 с.
19. Kellert S. R., Heerwagen J. H., Mador M. L. *Biophilic Design: The Theory, Science and Practice of Bringing Buildings to Life*. – Wiley, 2008. – 432 p.
20. Papanek V. *Design for the Real World: Human Ecology and Social Change*. – Thames & Hudson, 1985. – 416 p.
21. Walker S. *The Spirit of Design: Objects, Environment and Meaning*. – Routledge, 2011. – 224 p.
22. ДБН В.2.2-9:2018. Громадські будівлі та споруди. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
https://dbn.co.ua/load/normativ/dbn/v_2_2_9_2018/2-1-0-118
23. ДБН В.2.2-40:2018. Інклюзивність будівель і споруд. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
https://dbn.co.ua/load/normativ/dbn/v_2_2_40_2018/2-1-0-154
24. ДБН В.1.1-7:2016. Пожежна безпека об'єктів будівництва. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
https://dbn.co.ua/load/normativ/dbn/v_1_1_7_2016/2-1-0-116
25. ДБН В.2.5-20:2017. Водопостачання та водовідведення. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
https://dbn.co.ua/load/normativ/dbn/v_2_5_20_2017/2-1-0-123
26. СанПіН 42-123-5777-91. Санітарні правила для підприємств громадського харчування. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
<https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v5777409-91>
27. Silo London – офіційний сайт. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
<https://silolondon.com>
28. Restaurant Nolla – офіційний сайт. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://restaurantnolla.com>
29. Urban Space 100 – офіційний сайт. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://urbanspace.if.ua>

30. Ресторация Штефаньо – сторінка Facebook. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.facebook.com/restoratsiyashtefanyo>
31. Платформа Varosh – онлайн-видання про Ужгород. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://varosh.com.ua>
32. Nilsson M. *Fäviken*. – Phaidon Press, 2012. – 272 p.
33. Бондаренко, В. І. *Інтер'єр: основи проектування*. — К.: Ліра-К, 2020. — 215 с.
34. Шевченко, М. П. *Сучасні оздоблювальні матеріали у дизайні інтер'єру*. — Харків: ХНАМГ, 2021. — 146 с.
35. Гаврилюк, А. Ю. *Основи композиції в дизайні інтер'єру*. — К.: КНУТД, 2022. — 164 с.
36. Pile, J. *Interior Design*. — New Jersey: Pearson Education, 2015. — 432 p.
37. Karlen, M., & Benya, J. *Lighting Design Basics*. — New Jersey: Wiley, 2017. — 256 p.
38. Heller, S., & Vienne, V. *100 Ideas that Changed Design*. — London: Laurence King, 2019. — 216 p.
39. *Hotel Interior Design Trends 2024*. — <https://www.archdaily.com>
40. *Color Psychology in Interior Design* — <https://www.interiordesign.net/articles/18174-color-psychology/>
41. *Materials for Hospitality Interiors: Durability & Aesthetics* — <https://www.designboom.com>
42. Капранова, А. О. *Біофільний дизайн як концепція сучасного інтер'єру*. — // Вісник Харківської державної академії дизайну і мистецтв. — 2021. — №1. — С. 97–103.
43. Кривонос, Т. І. *Колористика у дизайні інтер'єру закладів громадського харчування*. — // Вісник Київського національного університету технологій та дизайну. — 2020. — №6. — С. 89–94.
44. Ісаєва В.Ю. «Екологічний інтер'єр як складова сталого дизайну», *Вісник КНУКіМ*, 2021.

45. Мельник О.В. «Ергономіка в дизайні середовища», *Дизайн і технології*, 2020.
46. McLennan, J. *The Philosophy of Sustainable Design*, Ecotone Publishing, 2004.
47. Костюк Л.О. «Основи економіки проєктів», *Економіка України*, 2022.
48. ArchiDaily – "Eco-Friendly Restaurant Design Trends 2023"

ДОДАТКИ

ДОДАТОК А

Техніко-економічні розрахунки: вартість матеріалів

Матеріал / Елемент	Область використання	Орієнтовна ціна (грн)	Кількість / площа	Сума (грн)
Стабілізовані рослини	Декорування стін	2 200 грн/м ²	30 м ²	66 000 грн
Натуральне дерево	Підлога, стіни, меблі	3 000 грн/м ²	60 м ²	180 000 грн
Екомармур (композитний матеріал)	Барна зона, стільниці	4 800 грн/м ²	12 м ²	57 600 грн
Текстиль преміум	Штори, м'які меблі	1 500 грн/м ²	80 м ²	120 000 грн
Живі рослини в кашпо	Декор інтер'єру	1 000 грн/шт.	50 штук	50 000 грн
Кухонне обладнання	Плити, витяжки, холодильники	—	—	1 500 000 грн
Барне обладнання	Кава-машини, охолодження	—	—	350 000 грн
Касове обладнання	POS-система	—	—	180 000 грн

Дані наведено за середніми ринковими цінами в Україні на літо 2025 року (джерело: prom.ua, olx.ua, офіційні сайти виробників).

ДОДАТОК Б

Вартість меблів, виготовлених на замовлення

Тип меблів	Матеріали / Особливості	Кількість / Площа	Орієнтовна вартість за од. (грн)	Загальна вартість (грн)
Стіл для зали (великий)	Масив дуба, епоксидна смола, інкрустація мохом	10 шт.	25 000	250 000
Крісла для зали	Дерево + льон + пінополіуретан	40 шт.	6 000	240 000
Барна стійка	Натуральне дерево + плитка ручної роботи	1 шт.	100 000	100 000
VIP-дивани	Натуральний велюр, латексне наповнення	3 шт.	35 000	105 000
Кухонні шафи та полиці	Вологостійке дерево, металева фурнітура	—	—	150 000

Разом: ~ 845 000 грн

Ціни сформовані на основі пропозицій меблевих майстерень з України, зокрема “Meбли-Bespoke”, “WoodStyle” (літо 2025 року).

ДОДАТОК В

Декор та освітлення: вартість авторського оформлення

Елемент / Тип освітлення	Матеріали	Кількість	Ціна за од. (грн)	Загальна вартість (грн)
Декоративні світильники	Плетені абажури з ротангу, LED	15 шт.	3 500	52 500
Авторські еко-панно	Дерево, стабілізований мох, ручна робота	5 шт.	12 000	60 000
Кашпо зі стабілізованими рослинами	Кераміка, стабілізовані лишайники, дизайн	20 шт.	1 800	36 000
Натуральні штори з льону	Натуральна тканина, пошив на замовлення	30 м ²	1 600 грн/м ²	48 000
Дзеркала з ручним декором	Дерево, скло, патина	4 шт.	7 000	28 000

Разом: ~ 224 500 грн

Інформація базується на даних українських майстрів з Etsy, інтернет-магазинів "Loft Ukraine", "Woodlight", а також салонів дизайну інтер'єру (станом на літо 2025 р.).