

ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

кафедра дизайну

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

Дизайн-проект інтер'єру ресторану азійської кухні

Студента, 4 курсу, 2 групи,
спеціальності 022 Дизайн,
Освітньої програми Дизайн

підпис студента

Власенка Сергія
Сергійовича

Науковий керівник
канд.
мистецтвознавства,
доцент

підпис керівника

Стрілець Валерій
Федорович

Гарант освітньої програми
доктор мистецтвознавства,
доцент

підпис

Безугла Руслана
Іванівна

Київ 2026

Державний торговельно-економічний університет

Факультет технологій та бізнесу
Кафедра дизайну
Освітній ступінь перший (бакалаврський)
Спеціальність 022 Дизайн
Освітня програма Дизайн

Затверджую
Завідувач кафедри дизайну

(підпис) (Власне ім'я та ПРІЗВИЩЕ)

«_____» _____ 20 ____ р.

Завдання на кваліфікаційну роботу студентів

Власенко Сергій Сергійович

1. Тема кваліфікаційної роботи: «Дизайн-проект інтер'єру ресторану азійської кухні»

Затверджені наказом ДТЕУ від «11»11.2025року №3671

2. Строк здачі студентом закінченої роботи ____ червень 2026__

3. Цільова установка та вихідні дані до роботи

Мета роботи створювати та розробити дизайн-проект інтер'єру ресторану азійської кухні з урахуванням сучасних тенденцій, особливостей цільової аудиторії та принципів організації простору.

Об'єкт дослідження є інтер'єр закладу ресторанного господарства.

Предмет дослідження є принципи та особливості проектування інтер'єру ресторану азійської кухні.

4. Календарний план виконання роботи

№ пор	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	
		за планом	фактично
1	2	3	4
1	Вступ	грудень	виконано
2	Розділ 1. Теоретичні основи дизайну інтер'єру ресторанів азійської кухні	лютий	виконано
3	Розділ 2. Дизайн-концепція ресторану азійської кухні	березень	виконано
4	Розділ 3. Розробка дизайну ресторану азійської кухні	квітень	виконано
5	Висновки	травень	виконано
6	Оформлення (чистовий варіант)	червень	виконано
7	Подача кваліфікаційної роботи науковому керівнику для відгуку (за 14 днів до захисту)	червень	виконано
8	Подача кваліфікаційної роботи для рецензування (за 12 днів до захисту)	червень	виконано
9	Перевірка кваліфікаційної роботи на наявність ознак плагіату (за 10 днів до захисту)	червень	виконано
10	Подання кваліфікаційної роботи завідувачу кафедри (за 7 днів до захисту)	червень	виконано

5. Дата видачі завдання «_1_»__грудня__2025_р.

6. Науковий керівник кваліфікаційної роботи
Стрілець Валерій Федорович, канд. мист., доцент

7. Гарант освітньої програми

Безугла Руслана Іванівна, д. мист., доцент

8. Завдання прийняв до виконання студент
Власенко С. С. _____

9. Відгук наукового керівника кваліфікаційної роботи
Представлена кваліфікаційна робота присвячена розробці дизайн-проекту інтер'єру та відображає прагнення автора до вирішення поставлених проєктних завдань із урахуванням сучасних вимог до організації внутрішнього середовища.

У ході виконання роботи студент опрацював необхідні літературні джерела, здійснив аналіз аналогічних проєктів та запропонував власне бачення формування

інтер'єрного простору. Структура роботи є логічною та відповідає загальним вимогам до кваліфікаційних досліджень.

Разом із позитивними аспектами слід зазначити, що окремі положення теоретичної частини висвітлені недостатньо детально, а деякі проєктні рішення потребували більш переконливого обґрунтування.

Графічні матеріали загалом розкривають основну концепцію проєкту, хоча окремі креслення та візуалізації могли б бути виконані з вищим рівнем деталізації. Незважаючи на зазначені недоліки, автор продемонстрував достатній рівень професійних знань і навичок, необхідних для виконання кваліфікаційної роботи.

У цілому робота виконана на належному рівні, відповідає встановленим вимогам і може бути допущена до захисту. Автор заслуговує на присвоєння відповідної кваліфікації за результатами успішного захисту роботи.

Науковий керівник кваліфікаційної роботи _____
(підпис, дата)

Відмітка про попередній захист _____

10. Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота студента _Власенко С. С._

Може бути допущена до захисту екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми _____ Безугла Р. І.____

Завідувач кафедри _____ Безугла Р. І.____

«_____» _____ 20__р.

Анотація

Власенко С. С. Дизайн-проект інтер'єру ресторану азійської кухні. – Рукопис.

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра за спеціальністю 022 Дизайн – Державний торговельно-економічний університет, Київ, 2026 рік.

У кваліфікаційній роботі розроблено дизайн-проект інтер'єру ресторану азійської кухні, що ґрунтується на поєднанні традиційних елементів східної культури із сучасними тенденціями у сфері HoReCa. В основу концепції покладено ідею створення атмосферного простору з автентичними акцентами, використанням натуральних матеріалів, тематичного декору та продуманого світлового сценарію.

Проведено аналіз аналогів та сучасних тенденцій у проектуванні закладів ресторанного господарства, визначено стилістичне рішення та колористичну концепцію. Виконано функціональне зонування приміщення (обідня зала, барна зона, вхідна група), розроблено планувальні рішення та 3D-візуалізації основних зон. Підібрано матеріали оздоблення, меблі та освітлення. Сформовано комплект креслень, необхідних для реалізації проекту.

Ключові слова: дизайн інтер'єру, ресторан азійської кухні, концепція, функціональне зонування, HoReCa, колористика, освітлення, громадський простір.

SUMMARY

Vlasenko S.S. Interior Design Project of an Asian Cuisine Restaurant. – Manuscript.

Qualification thesis for obtaining a Bachelor's degree in specialty 022 Design – State University of Trade and Economics, Kyiv, 2026.

The qualification work presents the development of an interior design project for an Asian cuisine restaurant based on the combination of traditional Eastern cultural elements and modern trends in the HoReCa sector. The concept is focused on creating an atmospheric space with authentic accents, natural materials, thematic décor, and a well-designed lighting scenario.

The study includes an analysis of existing analogues and current trends in restaurant design, definition of the stylistic solution and color concept. Functional zoning of the premises (dining hall, bar area, entrance group) was carried out. Planning solutions and 3D visualizations of the main areas were developed. Finishing materials, furniture, and lighting solutions were selected. A complete set of drawings required for project implementation was prepared.

Keywords: interior design, Asian cuisine restaurant, concept, functional zoning, HoReCa, color scheme, lighting, public space.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНІВ АЗІЙСЬКОЇ КУХНІ.....	
1.1. Історіографія та теоретична база формування інтер'єрів ресторанів азійської кухні.....	
1.2. Сучасні тренди і тенденції в дизайні інтер'єрів ресторанів азійської кухні.....	
Висновки до розділу 1.....	
РОЗДІЛ 2. ДИЗАЙН-КОНЦЕПЦІЯ РЕСТОРАНУ АЗІЙСЬКОЇ КУХНІ.....	
2.1. Цільова аудиторія ресторану вимоги та потреби.....	
2.2. Аналіз типологічних основ будівництва ресторанів азійської кухні.....	
2.3. Архітектурно-художні вектори проєктування інтер'єрного середовища підприємств харчування азійської специфіки.....	
2.4. Аналіз аналогів і прототипів сучасних ресторанів азійської кухні.....	
2.5. Формування дизайн-концепції ресторану азійської кухні	
Висновки до розділу 2.....	
РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ДИЗАЙНУ РЕСТОРАНУ АЗІЙСЬКОЇ КУХНІ.....	
3.1. Концептуальна логіка просторової організації, склад приміщень та внутрішні зв'язки в структурі азійських ресторанів.....	
3.2. Розробка дизайну інтер'єру ресторану азійської кухні: клаузура, пошукові ескізи, композиційні варіанти, обмірний план, планувальні рішення.....	
3.3. Розробка меблів для інтер'єру ресторану азійської кухні: стіл та барні стільці.....	
3.4. Техніко-економічні показники запропонованого проєкту.....	
3.5. Розробка фірмового стилю об'єкта.....	
Висновки до розділу 3.....	
ВИСНОВКИ.....	

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	
ДОДАТКИ.....	

ВСТУП

Актуальність теми. У сучасних умовах розвитку ресторанного бізнесу дедалі більшого значення набуває не лише якість страв та рівень обслуговування, а й загальна атмосфера закладу. Саме інтер'єр є одним із ключових факторів, який формує перше враження відвідувачів, впливає на їх емоційний стан та визначає бажання повернутися до ресторану знову. У зв'язку з цим дизайн інтер'єру перестає бути лише декоративним оформленням простору і стає важливим інструментом створення унікального образу закладу.

Сучасний відвідувач звертає увагу не тільки на меню, але й на візуальну складову простору. Інтер'єр повинен бути не лише естетично привабливим, але й функціональним, комфортним та таким, що відповідає очікуванням цільової аудиторії. Особливо це актуально для тематичних ресторанів, де важливу роль відіграє концепція та атмосфера, яка дозволяє відвідувачам зануритися в певне культурне середовище.

Останніми роками значної популярності набули ресторани азійської кухні. Це пов'язано з інтересом до культури країн Сходу, їх традицій, філософії та естетики. Відвідувачі прагнуть отримати не лише гастрономічний досвід, а й емоційні враження, відчутти атмосферу іншої культури. Саме тому інтер'єр таких закладів повинен відображати характерні риси азійського стилю, але водночас бути адаптованим до сучасних тенденцій дизайну.

Проектування інтер'єру ресторану є складним і багатогранним процесом, який включає аналіз аналогів, визначення цільової аудиторії, формування концепції, функціональне зонування простору, підбір матеріалів, меблів, освітлення та декоративних елементів. Усі ці складові повинні бути взаємопов'язаними та створювати єдину гармонійну систему. Важливо враховувати не лише естетичні аспекти, але й ергономіку, зручність пересування, логістику роботи персоналу та відповідність сучасним вимогам до громадських приміщень.

Крім того, у сучасних умовах значну роль відіграє візуальна привабливість інтер'єру з точки зору соціальних мереж. Багато відвідувачів обирають заклади,

орієнтуючись на їх зовнішній вигляд, фотозони та загальний стиль. Це впливає на підхід до проєктування, оскільки інтер'єр повинен бути не лише зручним, але й таким, що викликає інтерес та бажання взаємодіяти з простором.

Таким чином, розробка дизайн-проєкту інтер'єру ресторану азійської кухні є актуальним завданням, що поєднує художні, функціональні та культурні аспекти, а також враховує сучасні тенденції у сфері HoReCa.

Об'єкт і предмет дослідження Об'єктом дослідження є інтер'єр закладу ресторанного господарства. Предметом – є принципи та особливості проєктування інтер'єру ресторану азійської кухні.

Метою дослідження є розробка дизайн-проєкту інтер'єру ресторану азійської кухні з урахуванням сучасних тенденцій, особливостей цільової аудиторії та принципів організації простору.

Для досягнення поставленої мети необхідно виконати такі завдання:

Завдання дослідження. Для досягнення поставленої мети необхідно виконати такі завдання:

- проаналізувати особливості формування інтер'єру закладів ресторанного господарства;
- дослідити стилістичні та культурні особливості інтер'єрів ресторанів азійської кухні;
- здійснити аналіз існуючих аналогів;
- визначити цільову аудиторію закладу;
- сформулювати концепцію дизайн-проєкту;
- розробити планувальне рішення приміщення;
- підібрати матеріали, меблі та освітлення;
- виконати опис дизайнерських рішень інтер'єру;
- виконати комплекс практичних завдань візуалізації дизайн-проєкту.

Методи дослідження. У процесі виконання роботи були використані такі методи: аналіз наукової та спеціалізованої літератури, порівняльний аналіз аналогів, методи композиційного та художнього проєктування, а також графічне моделювання для візуалізації інтер'єру.

Практичне значення одержаних результатів полягає у розробці дизайн-проекту інтер'єру ресторану, який може бути використаний як основа для реалізації реального закладу або подальшого вдосконалення дизайнерських рішень у сфері HoReCa.

Апробація результатів дослідження

Структура і обсяг роботи. Кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (62 позицій) та додатків. Кількість сторінок друкованого тексту 59.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНІВ АЗІЙСЬКОЇ КУХНІ

1.1. Історіографія та теоретична база формування інтер'єрів ресторанів азійської кухні

Вивчення теоретичних засад формування інтер'єрів азійських ресторанів є необхідною умовою для розуміння того, як культурні традиції Сходу трансформуються під впливом сучасних вимог на ринку HoReCa. Актуальність цього питання обумовлена тим, що в умовах високої конкуренції дизайн перестає бути лише фоном для споживання їжі, а стає стратегічним інструментом позиціонування закладу.

Для глибокого аналізу цієї теми необхідно звернутися до наукових праць, що розглядають інтер'єр як складну систему, де поєднуються архітектурні норми, етнічні особливості та психологічні аспекти впливу на відвідувача. Історіографічний огляд дозволяє простежити шлях розвитку азійського стилю — від автентичного відтворення східних традицій до створення сучасних концептуальних просторів, орієнтованих на цифрову культуру та екологічну свідомість.

Теоретичне підґрунтя дослідження інтер'єрів закладів ресторанного господарства базується на комплексному підході, що поєднує архітектурне проектування, психологію сприйняття простору та маркетингові стратегії сегменту HoReCa.

Фундаментальні засади організації ресторанного бізнесу та загальні вимоги до функціональності й комфорту закладені у працях Г. Т. П'ятницької [1], яка розглядає ресторан як цілісну екосистему, де дизайн виступає засобом комунікації з гостем. Питання ергономіки та сучасного зонування детально висвітлені у навчальному посібнику С. В. Михайлової «Дизайн інтер'єру закладів ресторанного господарства» [2], де авторка акцентує увагу на трансформації сучасних закладів у багатофункціональні простори.

Особливе місце в історіографії питання займають дослідження етнічної стилістики. Так, у роботах В. П. Горового та С. О. Мартиросяна [3], проаналізовано процес адаптації східних традицій до вимог європейського споживача. Автори підкреслюють, що азійський стиль в інтер'єрі еволюціонував від складного декорування до «філософського мінімалізму», де головну роль відіграють натуральні матеріали (бамбук, камінь, дерево) та вільний простір.

Сучасний етап дослідження теми представлений працями науковців КНУТД, зокрема Т. В. Булгакової, А. І. Окончук та Н. В. Бутукової [4]. У їхніх публікаціях (2021 р.) виокремлено актуальний тренд на «фотогенічність» інтер'єру. Дослідники стверджують, що в умовах цифрової культури дизайн стає інструментом впливу на цільову аудиторію (молодь 18–40 років), а використання світлових інсталяцій та тематичних розписів є критично важливим для успішного брендингу азійських ресторанів.

Теоретичний аналіз також спирається на концепцію «світлового дизайну», розроблену в межах екологічного підходу. Як зазначає О. П. Олійник [5], використання м'якого розсіяного світла в поєднанні з природними мотивами не лише створює затишок, а й відповідає сучасному запиту на екологізацію HoReCa. Таким чином, теоретична база дослідження охоплює шлях від класичної ергономіки до створення «Instagrammable»-просторів, що інтегрують національні традиції Сходу у глобальні світові тренди.

Узагальнюючи результати аналізу історіографії та теоретичної бази, можна зробити висновок, що сучасний підхід до дизайну азійських ресторанів ґрунтується на трьох основних векторах: *функціональності, етнічній автентичності та візуальній ефектності*.

Теоретичні дослідження підтверджують, що успішна концепція закладу сьогодні неможлива без врахування запитів молодшої цільової аудиторії на «фотогенічність» та емоційність простору. Водночас фундаментальною основою залишається використання натуральних матеріалів та філософія мінімалізму, що дозволяє зберігати національний колорит навіть у найбільш інноваційних дизайн-проектах.

Отже, теоретична база вказує на те, що інтер'єр азійського ресторану еволюціонував у складний багатофункціональний простір, де світло, матеріали та зонування працюють на створення унікального споживчого досвіду, який відповідає глобальним тенденціям сталого розвитку та діджиталізації.

1.2. Сучасні тренди і тенденції в дизайні формування інтер'єрів ресторанів азійської кухні

Сфера HoReCa активно розвивається, тому дизайн інтер'єрів ресторанів постійно змінюється та вдосконалюється. Сучасні дизайн-проекти спрямовані на створення не лише естетично привабливих, але й функціональних просторів.

Однією з актуальних тенденцій є використання екологічних матеріалів. У сучасному дизайні все частіше застосовують натуральне дерево, камінь, метал та інші матеріали, які є безпечними для навколишнього середовища. Такий підхід дозволяє створити природну та комфортну атмосферу [6].

Ще однією важливою тенденцією є створення багатофункціональних просторів. Сучасні ресторани часто поєднують у собі декілька зон, наприклад обідню зону, бар, лаунж-простір або місця для відпочинку. Це дозволяє зробити заклад більш універсальним і привабливим для різних категорій відвідувачів [4]. Яскраві приклади поєднання функціональних зон – «NAM • Modern Vietnamese Cuisine» [7] (Київ) та «BAO Modern Chinese Cuisine» [8] (Київ).

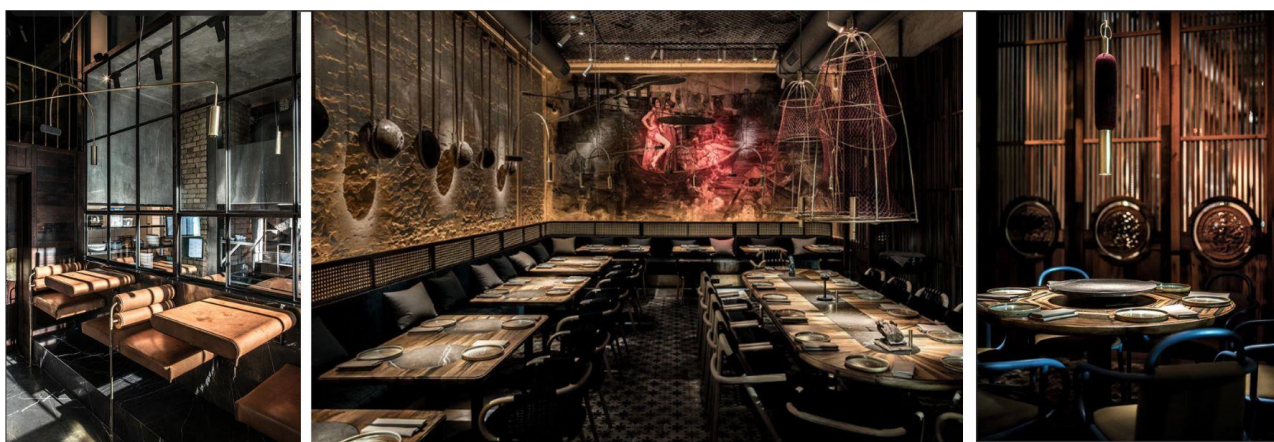


Рис. 5 Modern Vietnamese Cuisine, Київ [7]

У першому прикладі представлене не лише горизонтальне, а й вертикальне, дворівневе зонування. Перший поверх більш динамічний, орієнтований на барну культуру та відкриту кухню. Це зона активного спілкування. Другий поверх – лаунж-простір з більш м'яким освітленням. Завдяки другому світлу ці зону залишаються пов'язаними, створюючи єдину екосистему. «BAO Modern Chinese Cuisine» – комунальний стіл виступає як центр тяжіння. Ця зона є з найбільшим комунальним столом у всій Європі, він одночасно слугує і обідньою зоною, і арт-об'єктом, і місцем для знайомств.

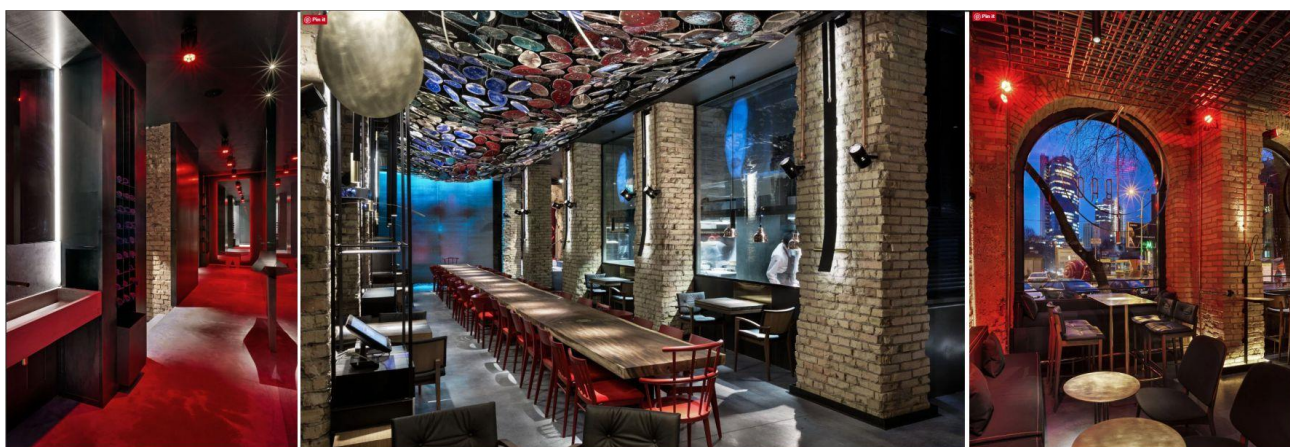


Рис. 6 BAO Modern Chinese Cuisine [8]

Також у сучасному дизайні ресторанів велика увага приділяється освітленню. Освітлення використовується не лише для забезпечення видимості, але й для створення певної атмосфери. За допомогою світла можна підкреслити окремі елементи інтер'єру або зонувати простір.

Останнім часом популярності набувають інтер'єри, які добре виглядають на фотографіях. Багато відвідувачів люблять робити фото в ресторанах і ділитися ними у соціальних мережах. Тому дизайнери часто створюють спеціальні декоративні елементи або фотозони, які привертають увагу гостей.

Таким чином, сучасні тенденції дизайну у сфері HoReCa спрямовані на поєднання естетики, функціональності та сучасних технологій. Використання таких підходів дозволяє створювати цікаві та комфортні інтер'єри ресторанів.

ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 1

Проведений аналіз історіографії, теоретичної бази та сучасних тенденцій у дизайні ресторанів азійської кухні дозволяє сформулювати наступні висновки:

1. **Теоретичне підґрунтя** засвідчує, що формування інтер'єрів азійських закладів еволюціонувало від простого копіювання етнічних декорацій до створення глибоко філософських та ергономічних просторів. Наукові праці підтверджують, що в основі дизайну лежить принцип гармонії, де кожен елемент — від м'якого розсіяного світла до вибору натуральних матеріалів (бамбуку, дерева, каменю) — працює на психологічний комфорт відвідувача та регулювання його етикету.

2. **Сучасні тренди** вказують на те, що сфера HoReCa сьогодні орієнтована на концепцію «Instagrammable design» та мультифункціональність. Акцент зміщується на створення фотогенічних інсталяцій (наприклад, як у кейсах ресторанів ВАО та NAM), що залучають молоду цільову аудиторію (18–40 років), яка цінує унікальний емоційний досвід та візуальну естетику.

3. **Синтез традицій та інновацій** є ключовим фактором успіху сучасного азійського ресторану. Дослідження показує, що поєднання автентичних східних мотивів із сучасними вимогами до функціональності (зонування, екологічність матеріалів, інтелектуальне освітлення) дозволяє створити конкурентоспроможний простір, який відповідає запитам сучасного споживача на швидкість, комфорт та естетичну насолоду.

Таким чином, теоретична та практична база формування інтер'єру азійського ресторану сьогодні є поєднанням вікових культурних традицій Сходу та передових технологічних рішень західного дизайну, що робить цей сегмент одним із найдинамічніших у ресторанному бізнесі.

РОЗДІЛ 2

ДИЗАЙН-КОНЦЕПЦІЇ РЕСТОРАНУ АЗІЙСЬКОЇ КУХНІ

2.1. Цільова аудиторія ресторану вимоги та потреби

Визначення цільової аудиторії є важливим етапом у процесі розробки дизайн-проекту інтер'єру ресторану, оскільки саме від цього залежить загальна концепція закладу, його стилістика, рівень комфорту та атмосфера. Інтер'єр повинен відповідати очікуванням відвідувачів і створювати середовище, у якому їм буде приємно перебувати.

Основною цільовою аудиторією ресторану азійської кухні є молодь та люди середнього віку, орієнтовно від 18 до 40 років. Це можуть бути студенти, молоді спеціалісти, представники креативних професій, а також люди, які цікавляться сучасною культурою, подорожами та гастрономією. Для цієї категорії відвідувачів важливим є не лише якість їжі, але й атмосфера закладу, його унікальність та емоційна складова [9].

Значна частина потенційних клієнтів — це люди, які активно користуються соціальними мережами. Вони звертають увагу на візуальну привабливість інтер'єру, наявність цікавих деталей, фотозон та загальний стиль простору. Саме тому дизайн ресторану повинен бути не тільки функціональним, але й «інстаграмним», тобто таким, що добре виглядає на фотографіях і привертає увагу.

Також до цільової аудиторії можна віднести пари та невеликі компанії друзів, які відвідують ресторан для відпочинку, спілкування або святкування певних подій. Для них важливим є комфорт, затишна атмосфера та можливість провести час у приємному середовищі. У зв'язку з цим інтер'єр повинен передбачати різні варіанти розміщення — як більш приватні зони, так і відкриті простори.

Окрему категорію відвідувачів можуть становити люди, які цікавляться культурою країн Сходу. Для них важливо, щоб інтер'єр відображав автентичні елементи азійської культури, але при цьому залишався сучасним і зрозумілим. Це означає, що дизайн не повинен бути надто перевантаженим декором, а навпаки — гармонійним і збалансованим.

Важливим фактором є також рівень доходу цільової аудиторії. Орієнтація на середній сегмент дозволяє створити доступний, але водночас стильний та якісний простір. Це впливає на вибір матеріалів, меблів та загальний рівень оформлення інтер'єру.

Крім того, при формуванні цільової аудиторії необхідно враховувати поведінкові особливості відвідувачів. Сучасні клієнти цінують швидкість обслуговування, зручність, можливість комфортно проводити час, працювати або відпочивати. Тому інтер'єр повинен бути не лише красивим, але й практичним у використанні.

Таким чином, аналіз цільової аудиторії показує, що майбутній ресторан повинен бути орієнтований на активних, сучасних людей, які цінують атмосферу, комфорт та візуальну складову простору. Це необхідно враховувати при подальшій розробці концепції дизайн-проекту [10].

2.2. Аналіз типологічних основ будівництва ресторанів азійської кухні

Базуючись на досвіді української компанії “Modern Chef”, яка надає послуги запуску ресторанного бізнесу у закладах HoReCa аналіз типологічних основ прямо залежить від вимог по обробці специфічних продуктів, що є базою азійських ресторанів [46]. Тому починаємо з **класифікації азійської кухні**, слід зазначити, що загалом азійська кулінарія поділяється на кілька кулінарних шкіл, які мають різні вимоги до теплової обробки та технологічного обладнання [47].

Тож маємо такі самостійні кулінарні школи:

- **Китайська кухня:** кулінарна карта Китаю традиційно розгалужується на кілька потужних локальних шкіл, серед яких ключовими є сичуанський, пекінський та кантонський напрямки. З точки зору технологічного процесу, базовою рисою тут виступає інтенсивна термічна обробка інгредієнтів за допомогою специфічного посуду (WOK) на потужному вогні. При цьому основу більшості рецептур складають рисові гарніри, різноманітні соуси та свіжі овочі;

- **Японська кулінарна традиція:** базується на автентичності смакових властивостей, де пріоритетом є мінімальне теплове втручання та збереження первинного вигляду свіжих морепродуктів, водоростей, локшини та рису;
- **Корейська гастрономія:** фокусується на високому рівні екстрактивності та гостроти страв за рахунок локальних спецій. Технологічні процеси часто передбачають використання ферментованих напівфабрикатів або інтеграцію теплових поверхонь безпосередньо у столи для клієнтів;
- **Паназійський сегмент:** інтегрує кулінарні традиції країн Південно-Східної Азії. Головна вимога до меню — гармонійне поєднання кількох базових смакових відтінків (від гострого до солодко-кислого).

Наступним важливим кроком у створенні та виборі концепції проєктування ресторану азійської кухні, буде знання функціонально-типологічних моделей та форматів закладу.

Вибір об'ємно-планувальної структури, інженерного забезпечення та загальної площі підприємства ресторанного господарства безпосередньо залежить від його комерційної та технологічної моделі. У сегменті азійської кулінарії заклади класифікуються на **чотири базові типологічні формати**, кожен з яких має унікальні вимоги до архітектурного проєктування та організації робочих процесів. [48].

- **1. Формати швидкого обслуговування та вуличної їжі (*Street-food / Take-away / Fast-casual*)**

Технологічна концепція: орієнтовані на максимальну швидкість видачі страв (до 3–5 хвилин) та високий коефіцієнт оборотності посадкового місця (одне місце обслуговує 3–4 клієнти на годину). Основу меню складають монострави: локшина WOK у коробках, рамен, бао-булочки або обмежений асортимент суші-ролів.

Архітектурно-планувальні вимоги: загальна площа таких об'єктів зазвичай обмежена і становить 40–80 м². Простір обідньої зали мінімізується. Замість класичних столів застосовується лінійне планування із монтажем

пристінних або віконних барних стійок (шириною 0,4–0,5 м) та високих табуретів. Норма S на одного відвідувача скорочується до мінімально дозволених 1,2–1,4 м².

Організація виробництва: проєктується за принципом *доготовочного підприємства*. Кухня працює переважно на напівфабрикатах високого ступеня готовності, що постачаються з централізованих заготівельних цехів (фабрик-кухонь). Це дозволяє виключити з планування м'ясо-рибні та овочеві цехи, залишаючи лише гарячу лінію збирання страв та зону пакування. Особлива увага приділяється логістиці вхідної зони: черга на замовлення та потік клієнтів «на виніс» (take-away) не повинні перетинатися з відвідувачами, які споживають їжу в залі [49].

Практичний аналог даного формату — мережева концепція «Wok to Walk». У світовій практиці проєктування доготовочних об'єктів швидкого обслуговування він є еталонною моделлю. Основні параметри:

- Об'ємно-планувальні параметри: загальна площа типового об'єкта обмежена просторовим лімітом у межах 45–70 м², де понад 60% простору відводиться під фронтальну зону обслуговування.

- Планувальна ергономіка: Організація зони споживання їжі базується на лінійному принципі — вздовж світлових прорізів (віконних груп) монтуються консольні пристінні стільниці мінімальної глибини (до 0,4 м), що максимізує корисну площу.

- Технологічна логістика: робоче місце кухаря інтегроване в лінію роздачі. Компоненти страв (попередньо термічно оброблена локшина та овочеві напівфабрикати) розміщуються в охолоджуваних гастростійках, вмонтованих у виробничі столи. Вектор руху клієнтського потоку організовано за однією транзитною віссю — від терміналу оплати до вікна видачі замовлень, що запобігає виникненню зустрічних потоків.

- **2. Повноформатні класичні та тематичні ресторани (*Fine Dining / Casual Dining*)**

Технологічна концепція: заклади з розгалуженим меню, високим середнім чеком та тривалим часом перебування гостей (від 1 до 2,5 годин). Розраховані на глибоке занурення в етнічну атмосферу (китайська, японська чи корейська класика). Оборотноість посадкового місця низька — 1–1,5 клієнти на одне місце за вечір.

Архітектурно-планувальні вимоги: проектуються як *підприємства з повним технологічним циклом* загальною площею від 250 до 600 м² (місткістю від 80 до 150 посадкових місць). Норматив площі на одного гостя закладається на рівні 1,8–2,2 м². Внутрішній простір обідньої зали розподіляється на кілька функціональних зон за допомогою капітальних архітектурних перегородок, дворівневих підлог (подіумів) або декоративних акустичних ширм. Проектуються окремі ізольовані VIP-зали (кабінети) для закритих заходів.

Організація виробництва: виробничий блок займає до 40% від загальної площі будівлі. Він включає повний набір ізольованих цехів: заготівельний (м'ясний, рибний, овочевий), холодний, гарячий, кондитерський, а також розгалужену складську групу. Логістичні потоки персоналу повністю приховані від відвідувачів. Роздавальна лінія гарячого цеху проектується закритою або суміжною із сервізним баром для забезпечення безшумної роботи офіціантів [50].

Практичний аналог даного формату — ресторан «BAO • Modern Chinese Cuisine». Чудовий український приклад успішного проектування повноформатного об'єкта з розгалуженою структурою.

— Просторове зонування: загальна площа будівлі перевищує 400 м², що дозволило архітекторам реалізувати чітку диференціацію на кілька ізольованих просторів: головний обідній зал, аванзал із барною локацією та автономні кабінети (VIP-зони) для приватного обслуговування.

— Композиційні особливості: центром головного залу виступає протяжний комунальний стіл, який архітектурно інтерпретує традиційні китайські канони спільної трапези.

— Виробнича структура: блок кухонних приміщень ізольований і займає значну площу. Візуальним акцентом є зашкленений периметр гарячого цеху, де

встановлено технологічний комплекс високопотужних WOK-модулів. Ці модулі потребують індивідуального підведення контурів безперервного водяного охолодження плит та підключення до окремої шахтної системи екстракційної вентиляції.

- **3. Ресторани з інтегрованою шоу-кухнею (Теппан-моделі / Відкриті суші-бари)**

Технологічна концепція: Специфічний архітектурний формат, де процес приготування страв трансформується на театралізоване дійство (кулінарне шоу). Ключовою фігурою є кухар (теппан-майстер або суші-шеф), який працює безпосередньо перед очима відвідувачів.

Архітектурно-планувальні вимоги: Композиційним центром залу стає технологічний острів.

У Теппан-форматах: Навколо великої сталеві плити (теппана) монтується суцільна стільниця для гостей у формі літер «П» або «О». Відстань від краю розпеченої поверхні плити до клієнта має бути не менше 0,6–0,7 м із міркувань техніки безпеки.

У Суші-барах: Проектується дворівнева барна стійка: нижній рівень (висота 0,85 м) служить робочою поверхнею кухаря та місцем монтажу низьких охолоджуваних суші-кейсів; верхній рівень (висота 1,1–1,2 м) використовується відвідувачами для споживання страв.

Організація інженерних систем: даний формат висуває найжорсткіші вимоги до інженерного проектування. Повітряний баланс обідньої зали в зоні теппана розраховується з урахуванням компенсації екстремальних локальних тепловиділень. Застосовується метод витісняючої вентиляції (Displacement Ventilation), коли чисте прохолодне повітря подається знизу (з-під підлоги), а потужна витяжна парасоля, вмонтована в стелю над столом, миттєво вловлює дим та запахи смаження, не дозволяючи їм поширюватися залом [51].

Практичний аналог даного формату — ресторанна мережа «Benihana». **Планувальний модуль:** Простір обідньої зали формується з автономних

просторових осередків. Градотворчим вузлом кожного осередку виступає вмонтована сталева плита «Теппан» товщиною **20 мм**, яка забезпечує акумуляцію та рівномірний розподіл тепла. Гостьова стільниця огинає тепловий модуль за П-подібною траєкторією. Радіус безпечної відстані від розпеченого металу до межі посадкового місця гостя зафіксовано на позначці **0,65 м**.

Інженерна інновація: Прямо над кожною тепловою поверхнею в стельове перекриття інтегровано локальний витяжний пристрій, оснащений автоматизованою системою водяного пожежогасіння (гідрофільтром). Система припливної вентиляції реалізована за схемою витіснення повітря — подача повітряних мас відбувається через перфоровані панелі підлоги з низькою швидкістю, що змушує відпрацьовані гази та дисперсні часточки олії підніматися у витяжну зону без ризику розсіювання залом.

- **4. Сучасні концепції гастрономічних просторів (Food Markets / Паназійські фуд-холи)**

Технологічна концепція: Сучасний урбаністичний формат, що об'єднує під одним дахом кілька десятків самостійних гастрономічних концепцій (корнерів) із єдиним загальним простором посадки для відвідувачів (Common Seating Area). Орієнтований на концепцію мультикультурного вибору страв.

Архітектурно-планувальні вимоги: Кожен окремий азійський корнер проектується як автономний технологічний модуль площею 15–30 м². Посадка гостей є спільною для всього фуд-холу, тому площа самого корнера розраховується виключно під розміщення кухонного обладнання та лінії видачі. Оптимальна ширина фронту обслуговування (стійки) одного модуля становить 3–4 погонних метри.

Організація інфраструктури: Головна особливість проектування — централізація допоміжних процесів. Склади тривалого зберігання сировини, камери збору побутових відходів, роздягальні для персоналу та генеральна мийна брудного столового посуду проектується як загальні інженерні зони для всього комплексу, виносилися за межі виробничих площ корнерів (найчастіше в підвальні

або цокольні поверхи). Це дозволяє досягти максимальної щільності розстановки технологічного обладнання всередині кухонного модуля корнера [52].

Практичний аналог даного формату — «Kyiv Food Market».

— Морфологія корнерів: Окремі азійські кулінарні точки (модулі рамену або суші) спроектовані як локальні кубічні кабінки площею 18–25 м². Вся площа модуля максимально ущільнена високотехнологічним обладнанням (індукційні котли, рисоварки, локальні холодильні вітрини), а протяжність лінії видачі замовлень становить чітко 3,5 погонних метри.

— Спільна інфраструктурна мережа: Концепція виключає наявність індивідуальних залів обслуговування всередині корнерів. Гості розміщуються у єдиному центральному просторі (Common Seating Area).

— Вертикальне зонування та логістика: Усі базові заготовочні, інженерні та санітарні зони (великі складські камери, загальна лінія миття столового посуду, гардероби робітників, пункти збору відходів) повністю винесені за межі торгового залу в підвальний ярус. Це дозволяє оптимізувати корисну площу першого поверху та забезпечити виконання санітарних вимог щодо розподілу чистих і брудних технологічних маршрутів.

2.3. Архітектурно-художні вектори проєктування інтер'єрного середовища підприємств харчування азійської специфіки

Трансформація сучасного проєктування тематичних об'єктів ресторанного господарства ознаменувалася повною відмовою від поверхневого копіювання історичних етнічних атрибутів на користь концептуального мінімалізму та інтер'єрного метамодернізму [53, с. 80].

Метамодернізм інтер'єру в дизайні сучасних азійських ресторанів – це архітектурна модель, що базується на постійному коливанні між прагматичним західним функціоналізмом та глибоким східним спіритуалізмом. Цей підхід відкидає як наївне копіювання етнічних артефактів, так і холодну бездушність чистого мінімалізму, створюючи простір, де високотехнологічні промислові матеріали (монолітний бетон, загартоване скло) гармонійно співіснують з живими біофільними системами та рукотворними текстурними недосконаlostями в душі

філософії вабі-сабі [54, с. 142]. Проектування в межах цієї концепції дозволяє відвідувачу одночасно відчувати ритм сучасного мегаполісу та занурюватися в атмосферу медитативного спокою, що трансформує архітектурне середовище закладу з місця споживання їжі на зону глибокого емоційного та сенсорного досвіду [53, с. 79].

Східна просторова філософія сьогодні інтегрується в площину високотехнологічного урбанізму за рахунок глибинних тектонічних рішень. Фактурна диференціація та автентичність матеріалів посідає чинне місце у сучасних тенденціях. Проектна практика базується на принципі контрастного поєднання індустріальних конструкційних баз із делікатними природними текстурами:

- *Конструктивна основа:* в архітектурній організації стін та підлогових покриттів домінує шліфований архітектурний бетон (мікроцемент), відкриті цегляні площини та каркасні матові металоконструкції із темним порошковим шаром.
- *Етнічна компенсація:* нівелювання візуальної холодності індустріального бетону досягається за рахунок масивних елементів із натуральної термічно обробленої деревини (дуб, ясен, горіх), що відтворює традиційні будівельні канони Сходу [55, с. 144]. Для підкреслення зв'язку з природними стихіями використовуються зони з капітального колотого каменю (базальт, сланець).

- *Об'ємно-планувальна деструктуризація та інтеграція антресолей*
Для сучасних паназійських об'єктів характерне відхилення від традиційних плоских однорівневих залів. Архітектори закладають у проекти будівлі із корисним висотним габаритом стелі понад 4,5–5,5 метрів, що дозволяє реалізувати схему антресольних поверхів [55, с. 210].

Нижній ярус концентрує динамічні зони (контактна барна стійка, лінія шоу-кухні, спільні столи). Верхній антресольний рівень відводиться під камерну, ізольовану розсадку з мінімальним шумовим навантаженням. Зв'язок між рівнями забезпечують легкі консольні сходи з прихованим маршовим LED-освітленням.

- *Сценографічний світлодизайн як засіб просторової трансформації.*

Світлове проєктування в азійському ресторані виступає автономним будівельно-планувальним компонентом, повністю виключаючи використання загального заливаючого світла [54, с. 112]. Інженерна система базується на магнітних трекових шинопроводах із вузькопроменевими LED-спотами. Світловий потік фокусується виключно на площині столу та елементах сервірування, залишаючи сервісні та евакуаційні маршрути в зоні глибокої напівтіні. Це дозволяє сформувати ефект «світлового кокона» навколо окремої групи гостей та забезпечити повну приватність без зведення капітальних стін чи перегородок.

Інтеграція біофільної архітектури та кінетичних інженерних систем у просторову структуру сучасних азійських ресторанів виступає фундаментальним інструментом відтворення східної філософії єдності людини з природними стихіями [54, с. 115]. Сучасний вектор проєктування повністю заперечує використання бутафорського штучного озеленення, заміщуючи його капітальними конструкціями вертикальних «живих стін» (фітостін) із вбудованими автоматизованими контурами крапельного поливу, замкненого дренажу та спектрального фіто-освітлення [55, с. 118]. Такі еко-модулі виконують не лише декоративну функцію, але й виступають елементом мікрокліматичної корекції, оптимізуючи вологість повітря та поглинаючи технологічні шуми в залі. Паралельно з цим архітектурний об'єм обідньої зали насичується масштабними підвісними кінетичними інсталяціями, що монтуються на стельових перекриттях. Завдяки розрахунку природних конвекційних потоків та спрямованого руху повітряних мас від систем припливної вентиляції, ці легкі просторові структури (виконані з текстильних ламелей, ультратонких дерев'яних шпонів або металізованих ниток) здійснюють безперервний амплітудний рух [55, с. 412].

Кінетичний дизайн такого типу імітує динаміку природних явищ — від коливання хвиль до руху диму чи ритуального дракона, що дозволяє візуально об'єднати статичні архітектурні елементи інтер'єру в єдину рухому сценографічну систему, трансформуючи статичний простір закладу на живий інтерактивний організм [53, с. 82].

- *Біофільна архітектура, вертикальне озеленення та кінетичний інжиніринг.*

Базові релігії та філософії Азії (синтоїзм, даосизм, буддизм) побудовані на поклонінні природі та стихіям. Живі стіни уособлюють землю та рослинність, а рухомі (кінетичні) інсталяції на стелі імітують пориви вітру або рух священного китайського дракона.

Наочним прикладом практичної синергії біофільної архітектури та інженерного кінетичного дизайну в межах східних релігійно-філософських канонів (синтоїзму та даосизму) є концептуальний ресторан азійської кухні „WABI SABI“ (Джакарта). Архітектурне вирішення закладу базується на впровадженні вертикальних еко-модулів із природною флорою, що уособлюють земну стихію (див. Рис...). Композиційну статичність простору нівелює масштабна інженерна кінетична інсталяція на стельовому перекритті. За рахунок спрямованого руху повітряних мас припливно-витяжної вентиляції, металеві елементи стелі здійснюють амплітудні варіативні коливання. Вони відтворюють динаміку стихії повітря і створюють ефект сценографічного руху, що повністю відповідає паназіатській філософській доктрині мінливості природи [56].

Сучасне проєктування диктує безкомпромісну відмову від пластикових чи тканинних муляжів рослин на користь інтеграції складних інженерних систем «живих стін» [54, с. 115]. Капітальні вертикальні фіто-панелі проєктуються як невіддільна частина стінових конструкцій і підключаються до прихованих автоматизованих вузлів крапельного поливу, систем замкненого дренажу та спеціального спектрального фіто-освітлення. Такі біофільні модулі виконують функцію природної мікрокліматичної корекції, очищуючи повітря та оптимізуючи його вологість.

Паралельно з цим архітектурний об'єм обідньої зали насичується масштабними підвісними кінетичними інсталяціями на стелі. За рахунок точного інженерного розрахунку природних конвекційних потоків гарячого повітря та спрямованого руху повітряних мас від припливної вентиляції, ці надлегкі просторові структури (виконані з текстильних ламелей, надтонкого дерев'яного

шпону або металізованих ниток) здійснюють безперервний амплітудний рух [55, с. 412].

Кінетичний дизайн такого типу імітує динаміку природних явищ — рух морських хвиль, пориви вітру чи міфічного східного дракона, об'єднуючи статичний інтер'єр у рухову сценографічну систему.

Базові релігії та філософії Азії (синтоїзм, даосизм, буддизм) побудовані на поклонінні природі та стихіям. Живі стіни уособлюють землю та рослинність, а рухомі (кінетичні) інсталяції на стелі імітують пориви вітру або рух священного китайського дракона.

- *Акустичний інжиніринг та системи просторового шумопоглинання.*

Через специфіку азійських ресторанів (робота відкритих кухонь, використання залів типу Open Space, велика щільність посадки) критично важливим трендом стало проектування архітектурної акустики. Велика кількість твердих поверхонь (бетон, скло, метал) створює надмірне відлуння (реверберацію), що викликає психологічну втому гостей. Для вирішення цієї проблеми на етапі будівництва застосовуються приховані акустичні системи:

— Монтаж безшовних напилуваних стельових покриттів на основі целюлози або бавовни, які візуально виглядають як штукатурка, але мають високий коефіцієнт звукопоглинання ($(NRC \geq 0,85)$).

— Інтеграція стінових панелей з акустичного повсті (фетру), виготовленого з переробленого пластику, які маскуються під декоративні мінімалістичні панно.

— Використання звукопоглинальних підкладок під підлогові покриття та меблі, що дозволяє локалізувати шум кухонного обладнання та створити комфортне звукове середовище.

Практичний кейс реалізації: Наочним прикладом практичної синергії акустичного інжинірингу та систем просторового шумопоглинання в межах технологічних кухонних канонів є модернізований ресторан «**Agli Amici**» (Італія, інженерний проект *Visual Display* та *ECHOJAZZ*). Архітектурне вирішення закладу базується на впровадженні безшовних напилуваних покриттів та

звукопоглинальних панелей EchoBaffle на стелі, що уособлюють акустичний бар'єр високої щільності. Композиційну жорсткість звукових хвиль від кухонної лінії нівелює масштабна настінна система тривимірних фетрових панелей. За рахунок спрямованого поглинання низько- та середньочастотних вібрацій, пористі матеріали конструкцій здійснюють абсорбцію ревербераційного гулу. Вони відтворюють стабільний акустичний баланс і створюють ефект звукової камерності у відкритому залі, що повністю відповідає паназіатській архітектурній доктрині захисту внутрішнього комфорту людини від зовнішнього хаосу [57].

- *Сталий розвиток, зелене будівництво та екологічна сертифікація (LEED / BREEAM).*

Сучасне будівництво повноформатних ресторанів підпорядковане глобальному тренду сталого розвитку (Sustainable Design). Проекти азійських ресторанів дедалі частіше розробляються з урахуванням вимог міжнародних екологічних сертифікатів *LEED (Leadership in Energy and Environmental Design)* або *BREEAM* [58, с. 112]. Це передбачає:

- Встановлення інтелектуальних систем енергозбереження (індукційні WOK-плити, які споживають енергію лише під час безпосереднього контакту з посудом, та рекуператори у витяжних парасолях, що використовують тепло кухні для підігріву припливного повітря).

- Використання локальних будівельних матеріалів (мінімізація транспортного сліду) та деревини з сертифікатом FSC.

- Інтеграцію безводних та сенсорних інженерних систем у санвузлах для суворого контролю та економії водних ресурсів.

Практичний кейс реалізації: Наочним прикладом практичної синергії сталого розвитку та екологічної сертифікації в межах високотехнологічних паназійських канонів є енергоефективний азійський бренд «**Wok to Walk**» (Великобританія, архітектурний проект *Architecture Design Limited*). Архітектурне вирішення закладу базується на впровадженні індукційних WOK-модулей із автоматичними сенсорами контакту з посудом, що уособлюють систему раціонального

використання енергоресурсів. Композиційне надмірне виділення тепла від жарення нівелює масштабна інженерна система рекупераційних платівкових теплообмінників у витяжних парасолях та повний перехід на паперове циклічне пакування. За рахунок спрямованого перерозподілу гарячого повітря, технічні вузли здійснюють автономний підігрів припливних мас. Вони відтворюють замкнений енергетичний цикл і створюють ефект екологічного балансу будівлі, що повністю відповідає паназіатській філософській доктрині безвідходного співіснування людини з довкіллям [59].

- *Універсальний дизайн, інклюзивність та безбар'єрність простору*

Згідно з сучасними європейськими та українськими нормативно-правовими вимогами (включаючи чинні ДБН щодо інклюзивності), архітектурне середовище ресторану має бути повністю доступним для маломобільних груп населення. У трендовому дизайні безбар'єрність більше не виглядає як медичний елемент, а естетично інтегрується в загальну концепцію:

- Замість різких порогів та сходинок на вході та між зонами залу проектуються плавні пандуси з ухилом не більше 1:12, які візуально підкреслюються світлодіодними лініями.

- Ширина проходів між столами збільшується до 1,2–1,5 метрів по всьому залу, що забезпечує безперешкодний рух як для людей на кріслах колісних, так і для дитячих візків.

- Частина столів у залі (не менше 5%) проектується без нижніх перекладин та з регульованою висотою підгабаритного простору для зручного під'їзду. Санвузли обладнуються відповідно до стандартів інклюзивної ергономіки, зберігаючи при цьому загальну концепцію азійського мінімалізму.

Практичний кейс реалізації: наочним прикладом практичної синергії універсального дизайну та інклюзивності простору в межах масштабних громадських канонів є мультиконцептуальний гастро-простір «*Kyiv Food Market*» (Україна, проект архітектурного бюро *Balbek Bureau*). Архітектурне вирішення закладу базується на впровадженні монолітних інтегрованих пандусів із

нормативним ухилом 1:12, що уособлюють безперешкодні шляхи пересування. Композиційні перепади рівнів підлоги історичного Арсеналу нівелює масштабна світлодіодна стрічкова індикація по краях рамп. За рахунок спрямованого розширення магістральних проходів спільної зали до 1,5–1,8 метрів, просторові вузли здійснюють вільне маневрування для крісел колісних. Вони відтворюють абсолютну безбар'єрність середовища і створюють ефект соціальної рівності, що повністю відповідає паназіатській доктрині поваги до кожної особистості та всеохопної гостинності [60].

2.4. Аналіз аналогів і прототипів сучасних ресторанів азійської кухні

Під час розробки дизайн-проєкту інтер'єру ресторану важливим етапом є аналіз існуючих аналогів. Це дозволяє визначити основні особливості оформлення подібних закладів, дослідити використані дизайнерські рішення та знайти ідеї для створення власної концепції.

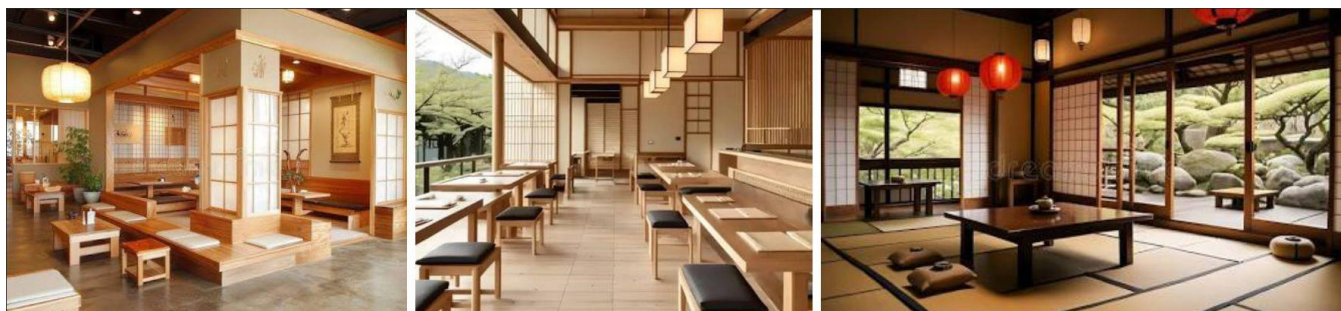


Рис. 1

Serene Japanese Restaurant [15], Penbo Sushi Restaurant [16], Japanese Minimalist Room [17]

Сучасні ресторани азійської кухні мають досить різноманітні інтер'єри. Одні заклади роблять акцент на традиційній культурі країн Сходу, використовуючи національні декоративні елементи. Інші, навпаки, поєднують елементи азійської культури з сучасним стилем та мінімалізмом. Першим прикладом може бути ресторан азійської кухні, інтер'єр якого виконаний у японському стилі. У такому закладі зазвичай використовуються натуральні матеріали, зокрема дерево та бамбук. Простір оформлюється досить стримано, без надлишку декоративних елементів. Часто застосовуються розсувні перегородки, низькі столи, а також традиційні паперові світильники. Таке рішення створює атмосферу спокою та гармонії, яка характерна для японської культури [14].

Іншим прикладом є ресторан, інтер'єр якого поєднує традиційні елементи азійського стилю із сучасними дизайнерськими рішеннями. У таких закладах можуть використовуватися декоративні панелі з ієрогліфами, яскраві акценти червоного кольору, неонове освітлення або сучасні меблі. Такий підхід дозволяє зробити інтер'єр більш динамічним і привабливим для молодшої аудиторії.



Рис. 2

Shaguo Restaurant [18], Pan Asian bar & restaurant [18], Nightclub Asian Style [21]

Також можна виділити ресторани, де основний акцент робиться на створенні фотогенічного інтер'єру. У таких закладах часто використовують декоративні елементи, які добре виглядають на фотографіях: великі світлові інсталяції, тематичні настінні розписи, декоративні рослини або оригінальні світильники. Приклади інтер'єрів: тематичні настінні інсталяції та художні елементи використані у ресторані «Китайський Привіт» у Львові [22]; сучасні інтерпретації з мінімалістичними графічними муралами у «WhaiThai»; поєднання темного дерева, бамбука та великої кількості тропічної зелені у «NAM • Modern Vietnamese Cuisine».

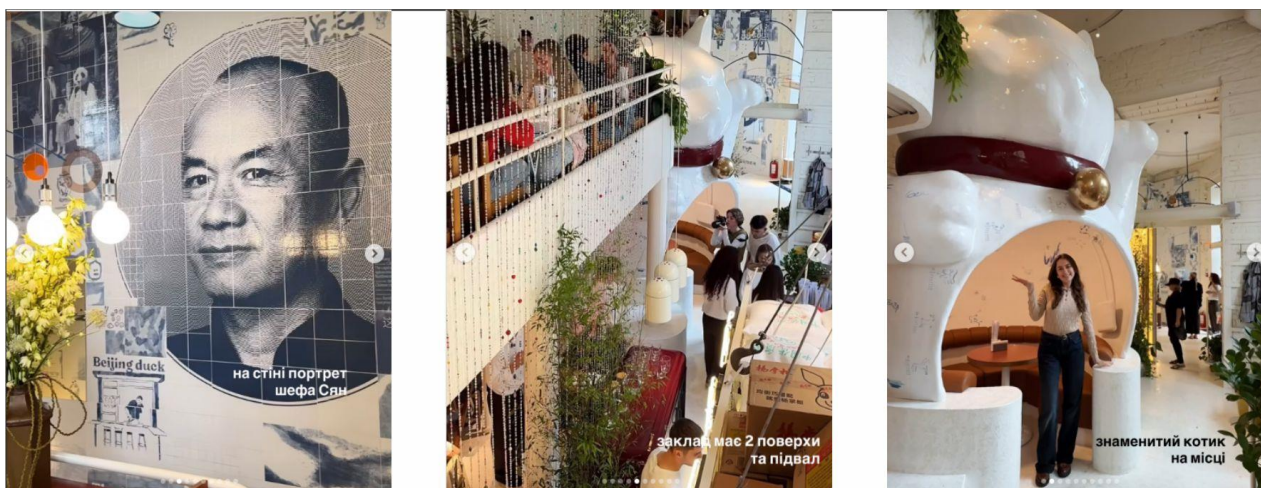


Рис. 3 «Китайський Привіт» у Львові [22]

Аналіз аналогів показує, що у більшості ресторанів азійської кухні використовуються подібні принципи організації простору. До них належать використання натуральних матеріалів, створення затишної атмосфери за допомогою освітлення, а також використання декоративних елементів, що відображають культуру країн Сходу.

Отже, дослідження існуючих прикладів інтер'єрів ресторанів азійської кухні допомагає визначити основні дизайнерські прийоми та використати їх під час розробки власного дизайн-проекту.

Ресторани азійської кухні мають особливу атмосферу, яка пов'язана з культурними традиціями країн Східної Азії. У дизайні таких закладів часто використовуються елементи, характерні для японської, китайської, корейської або тайської культури. Завдяки цьому інтер'єр ресторану допомагає передати національний колорит та створити унікальну атмосферу.

Однією з характерних рис інтер'єрів азійських ресторанів є використання натуральних матеріалів. У дизайні часто застосовують такі матеріали як дерево, бамбук, камінь, папір та натуральні тканини. Такі матеріали створюють відчуття природності та гармонії з навколишнім середовищем [12].

Також для інтер'єрів азійських ресторанів характерний мінімалізм. Простір зазвичай не перевантажується великою кількістю декоративних елементів. Основна увага приділяється простим формам, природним кольорам та гармонійному поєднанню деталей.

У дизайні часто використовуються традиційні декоративні елементи. Це можуть бути паперові ліхтарі, декоративні панелі, ширми, ієрогліфи, картини з природними мотивами або елементи східної символіки. Такі деталі допомагають підкреслити тематику закладу та зробити інтер'єр більш виразним.

Колірна гамма інтер'єрів азійських ресторанів зазвичай досить стримана. Найчастіше використовуються природні відтінки: бежевий, коричневий, сірий, зелений. У деяких випадках додаються яскраві акценти, наприклад червоний або золотий колір, які мають символічне значення у культурі країн сходу [15].

Важливу роль відіграє освітлення. У багатьох азійських інтер'єрах використовують м'яке розсіяне світло, яке створює атмосферу затишку та спокою. Часто застосовуються декоративні світильники у вигляді традиційних ліхтарів або світлові елементи з природними мотивами [1]. Яскравий приклад, взірець атмосфери «затишку та спокою» через акцентне світло є «Virgin Izakaya Bar» [19]. Дизайнери використали димчасте, приглушене світло, яке виділяє окремі зони, залишаючи решту простору в напівтіні.

На основі проведеного аналізу аналогів та особливостей проєктної ситуації формується концепція майбутнього дизайн-проєкту ресторану азійської кухні. Концепція визначає основну ідею інтер'єру, його стилістичне рішення та загальну атмосферу закладу.

Основною ідеєю проєкту є створення сучасного інтер'єру ресторану азійської кухні, який поєднує елементи традиційної культури країн Сходу з сучасними дизайнерськими рішеннями. Такий підхід дозволяє створити простір, що буде одночасно атмосферним і зручним для відвідувачів.

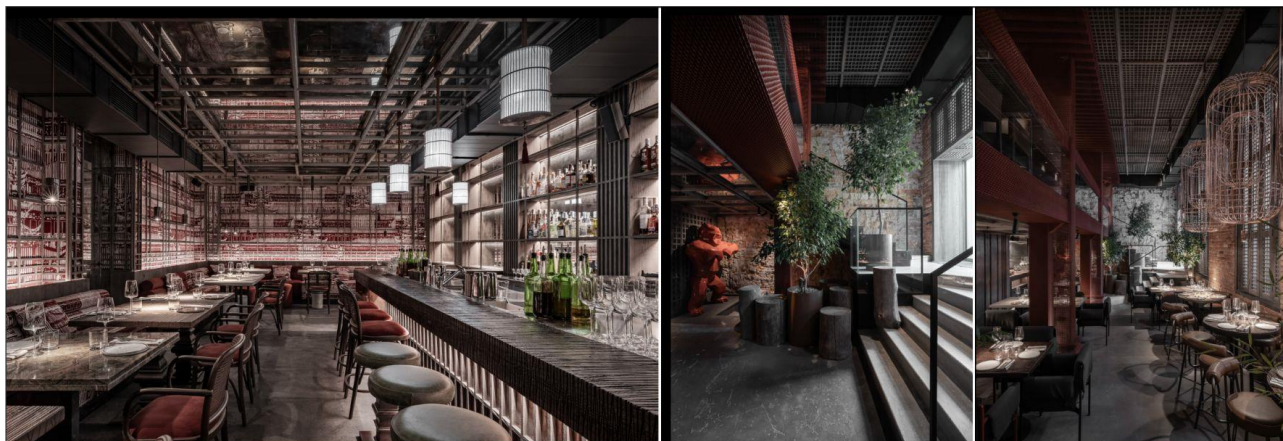


Рис. 4 Virgin Izakaya Bar, Київ [19]

У концепції інтер'єру передбачається використання натуральних матеріалів, таких як дерево, камінь та текстиль. Ці матеріали допомагають створити природну та гармонійну атмосферу. Для підкреслення стилістики азійської культури можуть використовуватися декоративні елементи, наприклад ліхтарі, панелі з орнаментами або настінні композиції.

Колірна гамма інтер'єру планується у стриманих природних відтінках. Основними кольорами можуть бути бежевий, коричневий та сірий. Для створення акцентів можуть використовуватися елементи червоного або чорного кольору.

Важливим елементом концепції є освітлення. Планується використання м'якого теплого світла, яке створює атмосферу затишку. Освітлення може включати декоративні підвісні світильники, локальне підсвічування столів та підсвітку декоративних елементів.

Також у концепції передбачається створення зручного та функціонального планування простору. Обідня зона буде організована таким чином, щоб забезпечити комфортне розміщення відвідувачів, а барна зона може виконувати роль композиційного центру інтер'єру.

Отже, сформована концепція дизайн-проекту поєднує традиційні мотиви азійської культури з сучасними дизайнерськими рішеннями та спрямована на створення комфортного і привабливого простору ресторану.

Важливою складовою концепції є створення елементів, які викликають зацікавленість відвідувачів та стимулюють їх взаємодію з простором. До таких

рішень можна віднести фотозони, декоративні інсталяції, нестандартні світлові елементи або акцентні дизайнерські об'єкти.

Такі елементи не лише підвищують естетичну цінність інтер'єру, але й сприяють популяризації закладу у соціальних мережах, що є важливим фактором у сучасному ресторанному бізнесі.

Отже, інтер'єри ресторанів азійської кухні поєднують традиційні культурні елементи з сучасними дизайнерськими рішеннями. Завдяки цьому створюється особлива атмосфера, яка приваблює відвідувачів та робить заклад більш впізнаваним.

2.5. Формування дизайн-концепції ресторанів азійської кухні

Формування дизайн-концепції сучасного азійського ресторану є складним багатоетапним процесом, що поєднує в собі маркетингову стратегію, архітектурно-планувальні рішення та філософське осмислення культурної спадщини Сходу. У сучасних умовах конкурентного ринку HoReCa дизайн перестає бути просто декоративним оформленням; він перетворюється на стратегічний інструмент комунікації з гостем, де простір розповідає певну історію (storytelling) через візуальні коди та сенсорний досвід [23; 24].

Концептуальний аналіз та ідеологічне підґрунтя Першим і ключовим етапом створення концепції є визначення ідейного вектору. У дизайні азійських закладів виокремлюють три основні напрями: сувора автентичність (відтворення історичних традицій), етно-мінімалізм (спрощення форм до геометричної чистоти) та концептуальний ф'южн (експериментальне поєднання східних мотивів із західним індустріальним або футуристичним стилем). Наукові дослідження підтверджують, що сучасна концепція повинна базуватися на «емоційному дизайні», який орієнтований на створення унікальної атмосфери, що стимулює органи чуття відвідувача — від візуального сприйняття світла до тактильного контакту з матеріалами [25; 26].

Яскравим прикладом етно-мінімалізму є Ресторан японської кухні «Shiba». Інтер'єр закладу базується на контрасті теплого дерева та холодного бетону [28]. При вході до ресторану відвідувача зустрічає інсталяція-алегорія бамбукового

лісу Сагано, крізь листя якого проглядається сяюче коло, що символізує сонячний диск — арт-елемент, який став знаковим для мережі «Shiba». Гармонійний проєкт наслідує японську традицію у пошуку рівноваги між природними елементами та речами, створеними людиною. Простір ресторану побудований на балансі між теплом дерева пісочного кольору та стриманою холодністю бетону, між суворою геометричністю обстановки та природною свіжістю зеленої маси. Природна текстура натуральних матеріалів, велика кількість повітря та світла створюють сценарій умиротворення й тиші, додаючи до гастрономічного досвіду духовну складову.

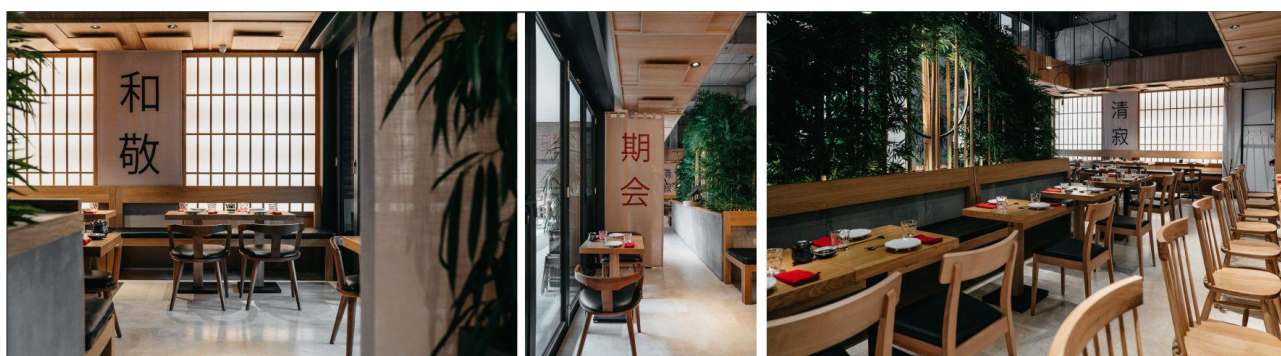


Рис. 5 Ресторан японської кухні «Shiba» [28]

Функціональна основа азійського ресторану базується на принципах відкритості та динаміки. Одним із центральних елементів концепції часто стає «open kitchen» (відкрита кухня) або контактна барна стійка (*robata-grill* чи *sushi-bar*). Таке рішення виконує роль імерсивного театру, де приготування страв стає частиною шоу, що скорочує психологічну дистанцію між персоналом та гостем. Зонування простору в азійській концепції часто передбачає створення мобільних зон за допомогою ширм (шоджі) або світлових завіс, що дозволяє легко трансформувати зал під різні потреби: від інтимної вечери до масових івентів, зберігаючи при цьому відчуття приватності [24; 27].

Ідеальним прикладом, який на 100% відповідає принципам функціональної основи — з відкритою кухнею, робата-грилем та концепцією «імерсивного театру», є ресторан Virgin Izakaya Bar у Києві [28]. Він має:

— *Open Kitchen та Robata-grill*: центром закладу є масштабна відкрита кухня, де серцем виступає японський гриль (*robata*). Кухарі працюють безпосередньо перед гостями, створюючи динамічне шоу.

— Імерсивний театр: завдяки низькій посадці вздовж кухні, відвідувачі стають учасниками процесу приготування, що повністю нівелює психологічний бар'єр між гостем та персоналом.

— Мобільне зонування та приватність: дизайнери студії YODEZEEN використали акцентне освітлення та металеві сітки, щоб створити ефект інтимності навіть у великому відкритому залі. Світлові сценарії працюють як «невидимі завіси», розділяючи зони для різних потреб — від масових івентів до приватних вечерів.



Рис. 6 Virgin Izakaya Bar (Kyiv) [29]

Важливу роль у створенні концепції ресторанів є робота з матеріалами та світловим сценарієм як засобом ідентифікації. Матеріальна палітра є «фундаментом» концепції. Пріоритет надається чесним, природним фактурам: обпаленому дереву (техніка *Shou Sugi Ban*), шорсткому натуральному каменю, м'якому матовому металу та текстилю з льону чи шовку. Тактильність матеріалів підкреслюється складним багаторівневим освітленням. Концепція освітлення в азійських закладах зазвичай відмовляється від загального заливаючого світла на користь акцентних плям. Світловий сценарій проєктується так, щоб виділяти лише текстури стін та безпосередньо стіл із їжею, залишаючи обличчя відвідувачів у м'якій напівтіні, що створює атмосферу спокою та захищеності [22].

Інтеграція сучасних технологій та «Instagrammability». У цифрову епоху формування концепції неможливе без врахування візуального маркетингу. Дизайн-проект має містити так звані «points of interest» — унікальні арт-об'єкти, що стають тлом для соціальних мереж. Це можуть бути масштабні світлові інсталяції, цифрові проєкції (*video mapping*) або неонові вивіски, які контрастують із традиційними ієрогліфами. Кейси таких закладів, як «ВАО», «НАМ» та львівський «Китайський Привіт», демонструють, що синтез бруталних бетонних поверхонь із вишуканим східним декором створює саме той візуальний продукт, на який орієнтована молода платоспроможна аудиторія [8; 22].

Формування концепції завершується філігранною розробкою світло-колірної схеми, яка в азійських закладах відіграє роль основного емоційного тригера. Актуальним трендом є використання «глибокої» палітри: вугільно-чорного, графітового та відтінків обпаленого дерева (техніка *Shou Sugi Ban*), що стають тлом для яскравих гастрономічних акцентів. У тандемі з темною базою зазвичай виступають «землисті» кольори — теракота, охра, колір іржі або міді, що візуально зігрівають простір та створюють відчуття стабільності й затишку [30; 31].

Світловий сценарій у таких інтер'єрах проєктується за принципом «театральної сцени». Замість загального заливаючого світла, яке нівелює об'єм, використовуються вузькоспрямовані «спот-лайти». Вони створюють так звані «світлові острови» безпосередньо над столами, залишаючи проходи та обличчя відвідувачів у м'якій напівтіні. Це не лише забезпечує гостю приватність, а й фокусує всю увагу на фактурі страв та текстурі натуральних матеріалів (дерева, каменю).

Приклади реалізації світло-колірних концепцій:

- **«Zmist Bar» (Київ):** Кейс, де мінімалістична темно-сіра гама поєднується з теплим мідним світлом, створюючи ефект камерності в індустріальному приміщенні [32].
- **«Oishi Ba» (Київ):** Використання контрасту між глибоким синім кольором стін та теракотовими елементами меблів, що підкреслює сучасний характер закладу [33; 34].



Рис. 7 «Zmist Bar» (Київ) [32]



Рис.8 «Oishi Ba» (Київ) [33; 34]

- **«Eshak» (в частині азійського ф'южну):** Де колір використовується для зонування, а світлові інсталяції у вигляді традиційних ліхтарів стають головними арт-об'єктами [35].
- **«Catch» (Київ):** Хоча заклад мультибрендовий, його морська азійська зона використовує складні сценарії підсвічування акваріумів та скляних інсталяцій, що імітують відблиски води — це підсилює концепцію свіжості та природності [36; 37].

ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 2

У другому розділі було проведено проєктно-аналітичне дослідження, необхідне для розробки дизайн-проєкту інтер'єру ресторану азійської кухні.

Було здійснено аналіз існуючих аналогів ресторанів азійської кухні, що дозволило визначити основні стилістичні особливості їхніх інтер'єрів та найбільш поширені дизайнерські рішення.

Також було проведено аналіз проєктної ситуації та особливостей об'єкта, що дало можливість визначити основні вимоги до організації простору та функціонального зонування приміщення.

На основі отриманих результатів була сформована концепція майбутнього дизайн-проєкту, яка передбачає поєднання традиційних елементів азійської культури з сучасними дизайнерськими рішеннями.

Також доведено безпосередню залежність архітектурно-планувальних рішень від кулінарної специфіки та комерційного формату підприємства. Встановлено функціонально-типологічну диференціацію азійських об'єктів на чотири базові моделі: експрес-обслуговування (натурний аналог — бренд «*Wok to Walk*»), повноформатні класичні комплекси (аналог — ресторан «*BAO*»), інтегровані шоу-кухні (мережа «*Benihana*») та мультиконцептуальні гастро-простори (модель «*Kyiv Food Market*»). Кожен формат висуває індивідуальні вимоги до розрахунку корисних площ, клієнтської логістики та інженерної потужності.

Обґрунтовано відмову сучасного проектування від бутафорського копіювання етнічних атрибутів на користь інтер'єрного метамодернізму та філософії *вабі-сабі* (практично реалізовано в проєкті ресторану «*Anello*»). Цей тренд базується на текстурній біполярності — поєднанні брутального індустриального бетону, металу та мікроцементу із делікатними, тактильно теплими фактурами натуральної деревини, колотого базальту та кераміки.

Визначено ключові інженерно-планувальні тенденції, що трансформують сучасні тематичні зали:

- *Об'ємна конверсія*: закладання висоти стель понад 4,5–5,5 м для організації антресольних рівнів;
- *Сценографічний світлодизайн*: впровадження магнітних трекових систем (як у кейсі ресторану «*CC by Mel*») для формування «світлових коконів» приватності;
- *Кінетичний та біофільний інжиніринг*: інтеграція капітальних фіто-стін та рухомих стельових модулів (на прикладі преміум-ресторану «*WABI SABI*»), які уособлюють східну філософію єдності людини з природними стихіями.

Виявлено пріоритетність впровадження систем акустичного інжинірингу (настінні панелі *Eco-Felt*, безшовні звукоабсорбуючі стелі) для нівелювання

ревербераційного гулу та чаду в залах від роботи WOK-зон. Також підкреслено безальтернативність засад сталого розвитку (сертифікація *LEED* / *BREEAM*, рекуперація тепла) та інтеграції безбар'єрних, інклюзивних пандусів і розширених магістральних проходів у загальну дизайн-концепцію закладу.

Отримані результати дослідження стали основою для подальшої розробки дизайн-проєкту інтер'єру ресторану, який буде представлено у наступному розділі роботи.

РОЗДІЛ 3

РОЗРОБКА ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАНУ АЗІЙСЬКОЇ КУХНІ

3.1. Концептуальна логіка просторової організації, склад приміщень та внутрішні зв'язки в структурі азійських ресторанів

Архітектурне моделювання сучасного закладу паназійської та східноазійської кухні базується на створенні гнучкого, інтуїтивно зрозумілого простору, де кожен метр підпорядкований логіці кулінарного процесу. Внутрішній каркас такого об'єкта — це не просто набір ізольованих кімнат, а живий організм, де траєкторії руху продуктів і людей нагадують безперервний, чітко зорієнтований конвеєр [50, с. 115]. В основі проектування лежить ідея безперешкодного транзиту: від моменту, коли автентичні східні соуси, свіжа морська риба та специфічні сорти рису переступають поріг розвантажувального дебаркадера, і до миті, коли готова елітна страва опиняється на столі у гостя. Головне правило, якого дотримуються архітектори, — це абсолютна автономність потоків, за якої брудні процеси (очищення овочів, збір використаного посуду) повністю приховані від очей відвідувачів і не перетинаються з чистими кулінарними маршрутами [54, с. 254]. Загальну структуру паназійського ресторанного комплексу традиційно поділяють на кілька великих функціональних макроблоків, що тісно взаємодіють між собою:

Схема 3.1 – Функціонально-технологічні взаємозв'язки приміщень
ресторану азійської кухні

Створена на основі [50; 55])

Клієнтський макроблок: простір гостинності та психологічного занурення. Зала ресторану азійської кухні проектується як багатошарова театральна сцена, де кожен гість має почуватися захищено та комфортно. Сучасний підхід відкидає монотонне розташування однакових столів, пропонуючи натомість динамічне зонування за допомогою легких мобільних ширм, рослинних бар'єрів та гри рівнів підлоги [50, с. 118].

Простір залу зазвичай групується навколо кількох емоційних центрів. Першим є контактна зона бару або відкрита шоу-кухня, де клієнт стає свідком кулінарного дійства. Паралельно з цим архітектори створюють ізольовані, камерні

зони (наприклад, традиційні для Японії та Кореї кабінки татамі або затишні ніші з м'якими диванами), які забезпечують абсолютну приватність. Велике значення має ергономіка проходів: вони плануються достатньо широкими для того, щоб офіціанти з масивними тарелями могли вільно маневрувати між столами, не порушуючи спокій гостей [55, с. 308]. Вхідна група при цьому облаштовується просторою зоною очікування (Waiting Area), яка бере на себе потік людей у пікові години і захищає основний зал від протягів та зовнішнього шуму мегаполісу.

Виробничий кухонний блок: симфонія гарячих та холодних процесів

Кухня азійського ресторану — це високотехнологічне серце закладу, яке вимагає ювелірного планування через поєднання полярних за своєю суттю процесів смаження та сиріювання.

- Заготівельний сектор: перший етап виробництва. Сюди потрапляють продукти зі складів для очищення, дезінфекції та первинної нарізки. Важливо, щоб лінії обробки сирого м'яса та морепродуктів були просторово розведені, що мінімізує ризики мікробіологічного перехресного забруднення.
- Гаряче кулінарне ядро: тут панують екстремальні температури. Лінія обладнується каскадами WOK-печей, рисоварками та вугільними грилями. Ця зона вимагає максимальної інтеграції з потужними системами примусової вентиляції та очищення повітря, оскільки інтенсивне виділення пари, чаду та жиру не повинно впливати на мікроклімат залу для гостей [58, с. 108]. Часто гарячу лінію відокремлюють від залу суцільним гартованим склом, перетворюючи роботу кухарів на безпечне візуальне шоу.
- Студія холодного цеху (Суші-бар): простір, який вимагає майже лабораторної чистоти та прохолоди. Оскільки тут працюють переважно із сирію рибою та делікатними морепродуктами без подальшої термічної обробки, цех повністю ізолюють від гарячих плит. Температурний режим тут підтримується на низькому рівні, а повітря постійно знезаражується ультрафіолетовими системами, що гарантує бездоганну якість кожної подачі [54, с. 256].

- Мийні артерії: дві ізольовані системи. Мийна кухонного інвентарю розміщується впритул до гарячого цеху, оскільки важкі чавунні WOK-сковороди потребують миттєвого очищення у великих глибоких ваннах. Мийна столового посуду, навпаки, проектується на межі залу та кухні: офіціанти безперешкодно здають брудний посуд через спеціальне вікно, а чисті сервізи відразу повертаються на лінію роздачі страв.

Складський комплекс: логістика тривалого та делікатного зберігання. Складська група приміщень є надійним тилом ресторану, що безпосередньо зв'язаний із зоною приймання товарів. Специфіка азіатської гастрономії диктує необхідність роздільного зберігання продуктів за температурними режимами. Для цього проектується блок мультizonних холодильних та морозильних камер, де окремо за низьких температур зберігаються морепродукти на шарах штучного льоду, м'ясна гастрономія та екзотична зелень із овочами [54, с. 258].

Особливе місце посідає суха комора бакалії — приміщення з чітко контрольованим рівнем сухості та прохолоди. Саме тут у великих обсягах зберігаються мішки зі спеціалізованим рисом, сухі водорості норі, комбу та численні автентичні спеції, які в умовах найменшої сирості можуть втратити свої унікальні смакові та текстурні властивості [58, с. 112].

Побутовий та інженерний сектори: забезпечення життєдіяльності об'єкта. Цей блок приміщень завершує внутрішню структуру закладу та забезпечує комфортні умови для роботи персоналу. Сюди входять затишні роздягальні з душовими кабінами, адміністративні кабінети шеф-кухаря та менеджменту, а також вентиляційні камери та електрощитові. Продумане планування цих кімнат гарантує, що персонал може швидко змінити цивільний одяг на санітарну форму і потрапити на робоче місце, минаючи клієнтські зали, що підкреслює високу культуру внутрішньої організації ресторану [55, с. 460].

3.2. Розробка дизайну інтер'єру ресторану азійської кухні: клаузура, пошукові ескізи, композиційні варіанти, обмірний план, планувальні рішення

Для створення дизайну інтер'єру ресторану були взяті за основу певні кольори, які максимально підкреслюють природність (рис.9) спокійне та вишукане поєднання вдало підкреслить інтер'єр ресторану азійського стилю.



Рис. 9 Кольорова гама-ідея проекту

З позиції психології контрасту та «атмосферності» простору використання глибокого синього кольору як основного фону створює ефект камерності та інтелектуального спокою. У поєднанні з контрастними теракотовими та помаранчевими акцентами (меблі, текстиль, декор) створюється динамічний, але врівноважений простір. Такий колористичний контраст «теплого» та «холодного» стимулює зоровий інтерес відвідувача та підкреслює об'ємність інтер'єру, роблячи його візуально дорогим та насиченим.

У східній філософії синій колір часто асоціюється з елементом води та стабільністю, а теракотові й деревні відтінки — із землею та деревом. Таке поєднання відходить від стереотипного червоно-золотого китайського стилю на користь більш сучасного, «західного» прочитання Азії. Це дозволяє створити простір у стилі Asian Fusion, який є зрозумілим для європейського споживача, але при цьому зберігає містичну атмосферу Сходу [42].

Сині стіни слугують ідеальним поглинаючим тлом для теплого акцентного світла. Мідні та бурштинові світильники на синьому тлі виглядають більш виразно, створюючи затишні світлові острови над столами. Крім того, на фоні синього кольору теплі відтінки дерева та яскрава подача азійських страв виглядають максимально контрастно та апетитно, що є критично важливим для концепції сучасного ресторану [38].

Розглянемо детальніше, які саме матеріали краще обрати:

Стіни та вертикальні поверхні (Глибокий синій / Teal)

- Декоративна штукатурка з ефектом «мікроцементу»: Обираємо матову текстуру. Вона поглинає світло, створюючи оксамитову глибину синього кольору, що ідеально підходить для фону.
- Вертикальні дерев'яні рейки (баффелі): Пофарбовані в колір стін, вони додадуть ритму та японського мінімалізму, створюючи гру тіней.
- Керамічна плитка «Zellige»: Для акцентних зон (наприклад, за барною стійкою) [39]. Її нерівна глянцева поверхня буде красиво відбивати відблиски від підвісних світильників.

Меблі та текстиль (Теракота / Охра)

- Текстиль (оббивка стільців): Використовуйте матовий велюр або шеніл теракотового кольору. Ці тканини мають багату фактуру, яка на фоні синіх стін виглядає максимально насичено.
- Натуральна шкіра з ефектом «Crazy Horse»: Для м'яких диванів. Рудий або коньячний відтінок шкіри з часом набуває благородної патини, що підкреслює автентичність закладу [40].

Стільниці та акценти (Дерево / Метал)

- Дерево: Найкраще підійде тонований дуб або американський горіх. Їхній виражений природний малюнок (текстура) додає інтер'єру тепла, якого потребує холодна синя база.
- Метал: Для світильників та фурнітури обирайте брашовану мідь або латунь. Їхній теплий блиск є ідеальним доповненням до синьо-теракотової гами, створюючи відчуття розкоші (ефект Asian Luxe [41]).

Функціональне зонування є одним із найважливіших етапів розробки дизайн-проекту інтер'єру ресторану, оскільки саме від правильного розподілу простору залежить зручність перебування відвідувачів та ефективність роботи персоналу.

У даному проєкті передбачається організація простору з урахуванням основних функціональних зон, характерних для закладів ресторанного господарства. До них належать: вхідна зона, зона очікування, обідня зала, барна зона, санітарні приміщення та службові приміщення.

Вхідна зона виконує важливу функцію формування першого враження про заклад. Вона повинна бути зручною, зрозумілою для орієнтації та відповідати загальній стилістиці інтер'єру. У цій зоні передбачено розміщення рецепції або хостес-стійки, а також елементів декору, які одразу задають атмосферу азійського ресторану.

Зона очікування організовується поблизу входу та включає зручні місця для сидіння. Це дозволяє відвідувачам комфортно чекати на вільний столик. У цій зоні також можуть використовуватися декоративні елементи, що підкреслюють концепцію інтер'єру.

Основною частиною ресторану є обідня зала. Вона займає найбільшу площу приміщення і призначена для розміщення гостей. При плануванні обідньої зали важливо забезпечити достатню відстань між столами, щоб відвідувачі могли вільно пересуватися і не відчували дискомфорту. У проєкті передбачено використання різних типів посадкових місць: столи на 2–4 особи, а також більш великі столи для компаній.

Барна зона виконує як функціональну, так і композиційну роль. Вона може бути розташована таким чином, щоб привертати увагу відвідувачів і водночас не заважати основному руху у приміщенні. Бар може використовуватися як окрема зона для відпочинку або очікування.

Санітарні приміщення повинні бути зручно розташовані, але при цьому не знаходитися у центрі уваги. Важливо забезпечити до них легкий доступ із обідньої зали.

Службові приміщення, зокрема кухня та складські зони, організовуються таким чином, щоб забезпечити ефективну роботу персоналу та мінімізувати перетин потоків гостей і працівників.

Таким чином, функціональне зонування простору дозволяє створити зручний, логічно організований інтер'єр ресторану, який відповідає сучасним вимогам до закладів сфери HoReCa.

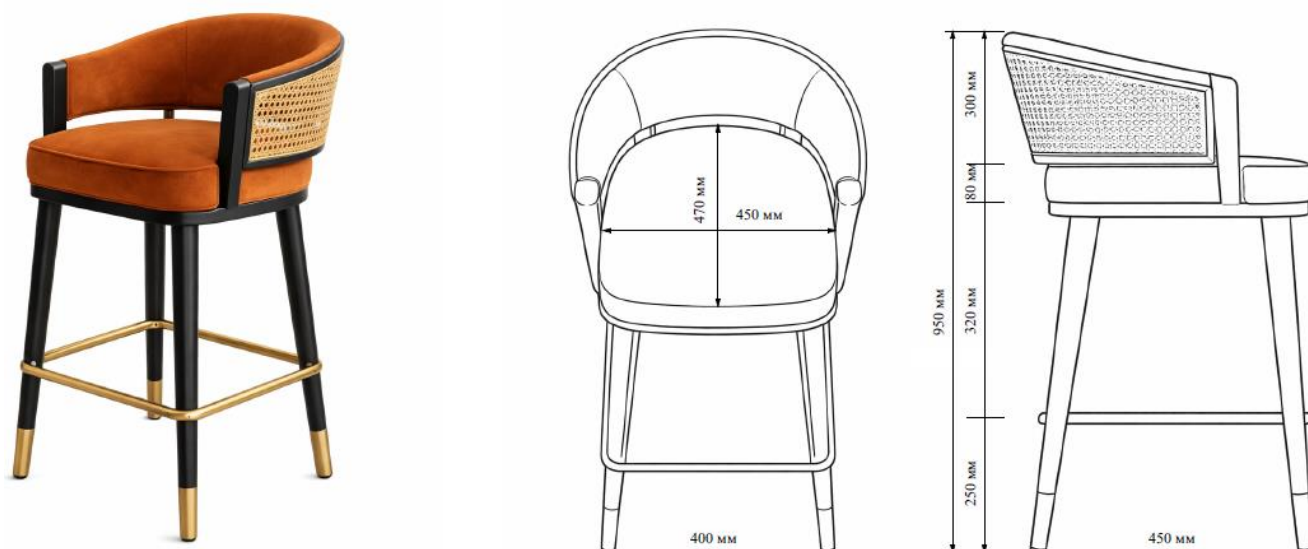
У якості основних композиційних та візуальних акцентів використані зелені вертикальні площини [43], стіни з дерев'яними рейками. За основу взяті наступні аналоги (рис. 10).



Рис.10 Вертикальне озеленення [44; 45]

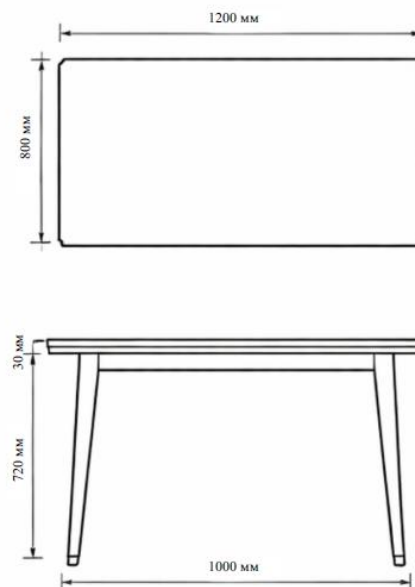
3.3. Розробка меблів для інтер'єру ресторану азійської кухні: стіл та барні стільці

Текстильним акцентом в інтер'єрі стають розроблені автором барні стільці.



Стільці виконані у сучасному інтерпретованому азійському стилі з елементами mid-century modern. Дизайн поєднує чисту геометрію, м'які обтічні форми та натуральні фактури, що створює відчуття тепла і збалансованості. Основний акцент зроблений на контрасті матеріалів: м'яка текстильна оббивка глибокого теракотового відтінку працює разом із натуральним плетінням ротангу та темним дерев'яним каркасом. Металеві латунні вставки додають легкого акценту "дорогого" блиску, не перевантажуючи форму. Стілець призначений для використання у закладах HoReCa, зокрема в сучасних ресторанах азійської кухні, лаундж-барах або авторських гастропросторах. Завдяки ергономічній спинці та м'якому сидінню забезпечує комфорт навіть при тривалому сидінні. Конструкція передбачає інтенсивне щоденне використання: стійкий каркас, зручна підніжка та зносостійкі матеріали роблять його практичним рішенням для комерційних інтер'єрів. Такий стілець добре працює як акцентний елемент, підсилюючи атмосферу закладу через поєднання натуральності, тактильності та стриманої естетики.

Також до розроблених меблів автор відносить стіл. Стіл виконаний у сучасному мінімалістичному стилі з легкими відсилками до японської естетики.



Основна ідея — спокійна геометрія, чисті площини та акцент на натуральних матеріалах без перевантаження деталями. Форма проста і зібрана: тонка прямокутна стільниця з м'яко заокругленими кутами та візуально легкий каркас. За рахунок звужених ніжок і відступу від країв створюється відчуття "повітря", що важливо для щільної посадки в залі. Тепла текстура дерева працює як база, яка врівноважує більш контрастні темні елементи. Металеві акценти додають графічності і зчитуються як тонка деталь, а не декор. Стіл спроектований як універсальний елемент для ресторанного простору: він не перетягує на себе увагу, а збирає композицію навколо — працює разом зі світлом, озелененням і посадкою, підтримуючи загальну атмосферу спокійного, продуманого інтер'єру.

3.4. Техніко-економічні показники запропонованого проєкту

Метою навчальної роботи є розробка дизайн-проєкту інтер'єру ресторану азійської кухні з урахуванням сучасних тенденцій, особливостей цільової аудиторії та принципів організації простору.

Цільова аудиторія: люди із середнім та високим рівнем доходу, шанувальники азійської культури, гастрономії та мистецтва, відвідувачі, які люблять комфорт, затишок та надають перевагу природним матеріалам в інтер'єрі закладів ресторанного бізнесу.

Технічні показники: загальна площа: 190 м²; до 50 посадочних місць у залі; виділені наступні функціональні зони: невеликий вестибюль, гостьовий зал, кухня, санвузли, умовно відокремлена барна зона; S залу ресторану – 110 м²; S вестибюлю – 11 м²; S складського приміщення – 10 м²; S санітарних вузлів – 16 м² (передбачений санітарний вузол для маломобільних груп населення); S існуючої роздаточної зони – 15 м².

Оздоблювальні матеріали: переважають дерев'яні панелі, дерев'яні дрібні та доповнюючі елементи, металеві деталі в оздобленні меблів, широке використання природних матеріалів, а саме акцентом стають вертикальні зелені стіни, покриття підлоги: натуральне дерево, що ідеально для створення затишної, теплої атмосфери, характерної для ресторанів даного типу та поєднання з натуральним камінням, що чудово підходять для зон з високою прохідністю, стійкі до вологи та бруду, використаний у зоні бару.

Освітлення: підвісні світильники з натуральних матеріалів, абажури з ротангу, бамбука, також використані LED підсвітки, спрямоване трекове світло.

Рослини: бамбук, бонсай, орхідеї, у зонах санітарних вузлів заміюкулькас.

3.5. Розробка фірмового стилю об'єкта

Фірмовий стиль є ексклюзивною системою візуальної та смислової ідентифікації закладу, яка трансформує його філософію, культурний код та комерційну стратегію у чітко розпізнавальний графічний образ. У сучасному просторі індустрії HoReCa візуальна ідентичність (айдентика) виступає не просто елементом зовнішнього прикрашання, а стратегічним інструментом капіталізації бренду, масштабування бізнесу та формування довгострокової лояльності цільової аудиторії [54, с. 142]. Створення комплексного фірмового стилю для об'єкта паназійської кулінарної специфіки вимагає ювелірної інтеграції східних художніх традицій у лаконічні та ергономічні форми сучасного графічного дизайну [61, с. 82].

Цей підрозділ присвячений покроковій розробці унікального автентичного стилю для ресторану азійської кухні «UMAI PANDA», що дозволяє диференціювати об'єкт серед конкурентів, сформувати стійкий емоційний зв'язок

із клієнтом та забезпечити абсолютну стилістичну єдність між архітектурою інтер'єру, поліграфією та супутньою атрибутикою закладу.

Проектування фірмового стилю ресторану «UMAI PANDA» базується на чітко сформованій смисловій платформі закладу, представлений на першому етапі проектування (див. Рис. 3.1). Концептуальний вектор об'єкта визначає його як простір для комфортного, усвідомленого та неспішного споживання їжі, що безпосередньо протиставляється сучасним хаотичним форматам швидкого харчування мегаполісу.

Місія бренду полягає у гармонійному поєднанні трьох фундаментальних компонентів: високоякісних автентичних інгредієнтів, прогресивної європейської подачі страв та медитативної атмосфери спокою, яка є базовою для східного світосприйняття [62, с. 78]. Процес прийому їжі в межах даного середовища позиціонується як джерело усвідомленого задоволення. Цей філософський підхід лаконічно відображено у розробленому фірмовому слогані: «Смак, якість, атмосфера» / «Taste, quality, atmosphere», що виступає ментальним ядром усієї комунікаційної стратегії закладу.

Колористичний паспорт бренду та цифрове кодування палітри. Колір в азійській культурі наділений глибоким семантичним змістом, тому фірмова палітра проектується як пряме продовження авторської інтер'єрної концепції, що базується на комбінації трьох суворих цифрових стандартів (див. Рис. 3.2):

- Контрастний чорний колір (HEX #000000; RGB 0, 0, 0; CMYK 0%, 0%, 0%, 100%; HSV/HSL 0, 0%, 0%): уособлює графічність, капітальність конструкцій, стабільність та преміальність. Він виступає основним обмежувальним і шрифтовим контуром айдентики.
- Чистий білий колір (HEX #FFFFFF; RGB 255, 255, 255; CMYK 0%, 0%, 0%, 0%; HSV/HSL 0, 0%, 100%): символізує вільний простір, повітря («чистий аркуш») та абсолютну гігієнічність, що є базовою вимогою для відкритих суші-зон та НАССР-інфраструктури закладу [58, с. 110].
- Акцентний червоно-помаранчевий колір (HEX #FF9500; RGB 255, 149, 0; CMYK 0%, 42%, 100%, 0%; HSV 35, 100%, 100%; HSL 35, 100%, 50%): теплий,

енергетично насичений відтінок, який уособлює вогонь WOK-печей, теплоту східних спецій та теракотовий затишок землі. Цей колір володіє високим рівнем візуального залучення уваги і використовується локально для маркування ключових елементів комунікації бренду [62, с. 80].

Композиційна архітектоніка, варіативність логотипа та правила використання кольорів. Візуальна ідентифікація об'єкта реалізується через комбінований підхід. Фірмовий знак ресторану базується на інтелектуальній графічній інтерпретації образу панди, інтегрованої в силует традиційної азійської піали (боула) з паличками для їжі. Для забезпечення максимальної адаптивності бренду на різних матеріальних та цифрових носіях розроблено три взаємодоповнюючі композиційні версії логотипа, які регламентують правильне використання кольорів (див. Рис. 3.3):

- *Кругла герметична емблема (знак-штамп):* є класичним круглим контуром, усередині якого по колу дублюється шрифтове накреслення «UMAI PANDA». Така конфігурація ідеально підходить для нанесення у вигляді відбитків, сургучних печаток, маркування пакування або використання на костерах.
- *Горизонтальний комбінований логотип:* розгорнута версія, що містить центральний графічний знак та симетрично розташовану назву «UMAI PANDA» з дескриптором «Asian food restaurant». Це базове рішення для фасадних вивісок, оформлення головної сторінки меню та вхідної групи закладу [2, с. 85].
- *Квадратний іконографічний блок:* лаконічна версія з домінуванням помаранчевого фону, де назва розміщена в нижню частину. Модуль розроблений спеціально для використання у цифровому середовищі (іконка мобільного додатка, аватар у соціальних мережах).

Правила колористичного комбінування суворо забороняють спотворення пропорцій кольорів. Напівпрозорий водяний знак із силуетом панди формує фонове заповнення фірмових носіїв, що створює благородний, дорогий контраст для поліграфічної продукції.

Друкарська архітектоніка та проєктування фірмових шрифтів. Важливою константою візуальної айдентики закладу виступає шрифтова система

(типографіка), яка формує індивідуальний графічний ритм і забезпечує легкість сприйняття текстової інформації на всіх носіях бренду. У межах проєкту сформовано збалансовану двокомпонентну шрифтову пару, що складається з кириличної та латинської гарнітур (див. Рис. 3.4):

- *Антиква з капітельними знаками Bona Nova SC*: вибрана як головний акцидентний (заголовковий) шрифт ресторану. Завдяки витонченій геометрії засічок, чітким пропорціям літер та капітельному накресленню, ця гарнітура делікатно транслює історичний контекст, благородство та преміальність, імітуючи ритм класичної східної каліграфії [61, с. 89]. Шрифтом *Bona Nova SC* оформлюються назви розділів меню, заголовки фірмової документації та великі текстові елементи навігації в інтер'єрі закладу.

- *Сучасний геометричний гротеск Montserrat Medium/SemiBold*: інтегрований у систему як основний текстовий і цифровий інструмент. Шрифт без засічок (*Sans-serif*) володіє найвищим рівнем читабельності у будь-яких масштабах. Варіація накреслення *SemiBold* застосовується для верстки основного масиву текстового контенту: описів інгредієнтів у меню, правил і місії на інформаційних планшетах, а також для чіткого відображення цифрових даних (ціни, нумерація сторінок, контакти) (див. Рис. 3.4).

Проєктування фірмових друкованих носіїв: візитні картки та картки лояльності. Практичне втілення розробленого колористично-графічного та шрифтового паспорту знаходить своє відображення в системі малих друкованих форм закладу, зокрема у дизайні корпоративних візитних карток та елементів програми лояльності (див. Рис. 3.5):

- *Інформаційна візитна картка (Корпоративна лінійка)*: розроблена у лаконічній стилістиці азійського мінімалізму на чистому білому тлі. Композиція будується на суворому дотриманні модульної сітки: у лівій частині розташовується кругла версія фірмового знака-штампа, а в правій — текстовий блок із контактними даними (адреса, телефон, e-mail, веб-сайт), набраний шрифтом *Montserrat*. Таке рішення забезпечує відчуття легкості, «повітря» та абсолютної структурованості інформації [54, с. 145].

- *Картка програми лояльності (Маркетинговий інструмент)*: виконана у насиченому фірмовому помаранчевому кольорі (HEX #FF9500) для максимального візуального залучення уваги клієнта. На лицьовій стороні картки розташовано горизонтальний комбінований логотип та інтегровано клієнтський триггер: «*Смакуйте третю порцію безкоштовно!*». Нижня частина картки містить графічні інфографічні маркери у вигляді трьох піал (боулів), останній з яких позначений індикатором «*Free*», що візуалізує умови акції та стимулює повторні візити відвідувачів.

- *Чорно-білий фірмовий блок*: розроблений як контрастний елемент для брендуння супутніх матеріалів, паперових підкладок (сетів) або крафтових пакетів, де горизонтальний логотип наноситься в один колір (чорний на білому тлі), що суттєво оптимізує витрати на поліграфію без втрати впізнаваності бренду [58, с. 114].

Регламент інтеграції логотипа в багатобрендове середовище (Ко-брендинг)

Важливим етапом проєктування фірмового стилю є розробка правил взаємодії та сумісного розміщення торговельної марки «*UMAI PANDA*» поруч із товарними знаками інших операторів ринку. Така необхідність обумовлена сучасними тенденціями розвитку індустрії HoReCa, де об'єкт може функціонувати в межах спільних гастрономічних просторів, фуд-холів чи торгово-розважальних центрів [61, с. 86].

Як продемонстровано на схемі правильного використання елементів ідентифікації (див. Рис. 3.6), розроблений комбінований логотип ресторану володіє високою оптичною збалансованістю та візуальною вагою (масою). Під час його розташування в одному лінійному чи модульному ряду поруч із відомими світовими брендами (зокрема, *McDonald's*, *Subway*, *Starbucks*, *Wendy's*, *KFC*) графічний знак «*UMAI PANDA*» зберігає абсолютну самостійність та високий рівень розпізнаваності. Це досягається завдяки суворому дотриманню двох інженерно-дизайнерських контурів [61, с. 88]:

- *Охоронна зона (Clear Space)*: навколо логотипа штучно фіксується недоторканий простір, ширина якого дорівнює радіусу внутрішнього кола

фірмового знака-штампа. У межах цієї зони категорично заборонено розташування сторонніх графічних елементів чи текстових блоків інших брендів, що захищає знак від візуального поглинання.

- *Контрастна масштабованість*: круглий силует емблеми та капітальне накреслення назви забезпечують чітку геометричну домінанту, яка гармонійно контрастує як із лінійними текстовими знаками (*Subway*, *Wendy's*), так і з округлими емблемами (*Starbucks*), гарантуючи бренду «*UMAI PANDA*» стійку конкурентну позицію у багатобренвому середовищі [62, с. 84].

Носії фірмового стилю: уніформа, сувенірна продукція, поліграфія та транспорт. Для формування цілісного сприйняття бренду розроблено екосистему основних матеріальних носіїв фірмового стилю, які транслюють айдентику закладу як всередині ресторанного простору, так і за його межами (див. Рис. 3.7):

- *Корпоративний одяг та мерч (Уніформа персоналу)*: спроектований за принципом функціонального мінімалізму. Одяг працівників кухні та залу (футболки) виконується у фірмовому помаранчевому кольорі з великим акцентним нанесенням комбінованого логотипа на грудях. Для лінійного персоналу та кур'єрів передбачено чорну брендovanу кепку (головний убір) з круглою емблемою-штампом, що забезпечує чітку візуальну ідентифікацію співробітників закладу [54, с. 142].

- *Носії інтер'єрної реклами (Постер)*: рекламний плакат ресторану поєднує помаранчеве тло, велику графічну емблему та новий емоційний англomовний слоган-дескриптор: «*Taste that hugs*» («Смак, що обіймає»). Нижню частину плаката прикрашає лінійний графічний силует панди з боулом, виконаний у чорному кольорі, що підкреслює філософію затишку та емоційного тепла [62, с. 84].

- *Елементи навігації та друкованої поліграфії (Вивіска та Меню)*: кругла фасадна або інтер'єрна вивіска проектується у вигляді двостороннього лайтбоксу з чорною основою та контрастним помаранчевим контуром. Папка головного меню (сервісна поліграфія) виконується у суворій чорній гамі з

помаранчевою акцентною смугою та фотографічними вікнами для демонстрації сезонних сетів і спеціальних пропозицій («*Specials / Seasonal sets*») [54, с. 145].

- *Брендування комерційного автотранспорту (Фургон доставки):* для логістичної служби доставки ресторану «UMAI PANDA» розроблено схему обклеювання кузова автомобіля. Помаранчева колористична основа машини доповнюється великим чорним шрифтовим накресленням назви на бортах, водяним паттерном панди та словесним маркером «*Authentic Asiainebry*», що перетворює транспорт на мобільний носій зовнішньої реклами, підвищуючи впізнаваність закладу в міському середовищі [61, с. 85].

ВИСНОВОК ДО РОЗДІЛУ 3

У третьому розділі було реалізовано повний цикл проектування інтер'єру ресторану азійської кухні, що включав розробку планувальних рішень, формування стилістичної концепції та проектування авторських елементів меблів.

Основні результати розділу:

1. **Просторова організація та ТЕП:** Обґрунтовано планувальне рішення для приміщення загальною площею 190 м², що дозволило раціонально розмістити до 50 посадкових місць. Зонування (вестибюль, гостьовий зал, кухня, барна зона та інклюзивні санвузли) відповідає вимогам ергономіки та спрямоване на комфорт цільової аудиторії із середнім та високим рівнем доходу.
2. **Колористична та світлова концепція:** В основу дизайну покладено принцип психологічного контрасту: глибокий синій фон створює атмосферу камерності, а теплі теракотові та деревні акценти формують затишок. Світловий сценарій, що поєднує трекові системи з декоративними підвісами з ротангу та бамбуку, підсилює ефект «світлових островів» та підкреслює текстури матеріалів.
3. **Матеріалознавче наповнення:** Визначено оптимальний набір оздоблювальних матеріалів, де домінує натуральна деревина, камінь та вертикальне озеленення. Використання мікроцементу для стін та комбінації

дерева з каменем на підлозі забезпечує баланс між естетикою азійського мінімалізму та зносостійкістю, необхідною для комерційних закладів.

4. **Авторський дизайн меблів:** Розроблено унікальні моделі столів та барних стільців, що інтегрують естетику *mid-century modern* в азійський контекст. Використання ротангу, латуні та велюру в меблях дозволило створити тактильно приємне середовище, яке відповідає концепції *Asian Fusion*.
5. **Фітодизайн:** Деталізовано підбір рослин (бамбук, бонсай, заміокулькас), які виконують не лише декоративну функцію, а й підкреслюють автентичність стилю, працюючи як живі акценти в зонах відпочинку та санвузлах.

Таким чином, розроблений проєкт є цілісним дизайнерським продуктом, який поєднує філософську глибину східної культури з високими техніко-економічними показниками та сучасними вимогами до ресторанного бізнесу.

6. **Доведено базовий пріоритет** проєктування внутрішнього простору як єдиного, інтуїтивно зрозумілого архітектурно-технологічного конвеєра. Встановлено, що будь-яка просторова організація азійського ресторану має безкомпромісно підпорядковуватися принципу наскрізної поточності. Це гарантує повну просторову та часову автономію руху продовольчої сировини, готової продукції, персоналу, відвідувачів, а також чистих і брудних матеріальних потоків відповідно до міжнародних санітарних стандартів безпеки НАССР.

7. **Обґрунтовано функціонально-планувальне районування** будівлі на чітко диференційовані макроструктурні блоки (клієнтський, виробничий, складський, адміністративно-побутовий та інженерний). Архітектурне поєднання цих блоків базується на принципі мінімальної траєкторії логістичних маршрутів, що дозволяє оптимізувати ергономіку будівлі та суттєво знизити експлуатаційні та трудові витрати підприємства.

8. **Визначено специфіку проєктування технологічного ядра** — кухонного блоку, де ключовою вимогою виступає просторова ізоляція полярних процесів. Суши-студії холодного циклу потребують автономного низькотемпературного режиму та бактеріологічного захисту повітряного середовища. Натомість зони інтенсивної теплової обробки (WOK-лінії, грилі)

вимагають капітальної інтеграції з потужними інженерними мережами витяжної вентиляції з від'ємним балансом тиску, що захищає клієнтські зали від проникнення специфічних запахів та технологічного чаду.

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

У результаті виконання кваліфікаційної роботи було розроблено цілісний дизайн-проект інтер'єру ресторану азійської кухні, що базується на синтезі східної філософської естетики та сучасних європейських стандартів комфорту. Проведене дослідження дозволило сформулювати такі висновки:

1. **Теоретичне обґрунтування:** Аналіз розвитку дизайну азійських закладів засвідчив перехід від простого етнічного декорування до створення складних, ергономічних та психологічно комфортних просторів. Встановлено, що сучасний сектор HoReCa потребує «Instagrammable design» — поєднання візуальної фотогенічності з глибоким змістовим наповненням, що відповідає запитам сучасної цільової аудиторії.

2. **Результати аналітичного етапу:** Проектно-аналітичне дослідження існуючих аналогів (зокрема успішних кейсів BAO та NAM) та аналіз проектною ситуації дозволили визначити оптимальну концепцію — *Asian Fusion*. Це дало можливість поєднати автентичні елементи Сходу з функціональним зонуванням, необхідним для ефективної роботи закладу на 50 посадкових місць.

3. **Авторська стилістична концепція:** Реалізовано унікальне колористичне рішення, засноване на психологічному контрасті глибокого синього фону та теплих теракотових акцентів. Такий підхід у поєднанні з використанням натуральних матеріалів (дерево, камінь, ротанг) та складного багаторівневого освітлення дозволив створити камерну атмосферу «інтелектуального спокою», характерну для сучасного азійського мінімалізму.

4. **Проектування об'єктного наповнення:** У межах проекту розроблено авторські моделі столів та барних стільців, що інтегрують естетику *mid-century modern* в азійський контекст. Використання тактильних матеріалів (велюр, ротанг, латунь) забезпечує високу художню якість виробів та їхню ергономічну відповідність потребам відвідувачів.

5. **Практична цінність та інклюзивність:** Розроблений проект площею 190 м² є повністю життєздатним комерційним продуктом. У ньому дотримано

принципів інклюзивності (облаштування санвузла для маломобільних груп), враховано високі вимоги до зносостійкості матеріалів та інтегровано продуманий фітодизайн, що підсилює автентичність простору.

Отже, запропонований дизайн-проект демонструє цілісний підхід до формування інтер'єру, де традиційні цінності Сходу трансформовані у сучасний, конкурентоспроможний та естетично довершений гастрономічний простір.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство в Україні: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, перспективні напрями : монографія. Київ : КНТЕУ, 2007. 464 с.
2. Михайлова С. В. Дизайн інтер'єру закладів ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2021. 192 с.
3. Горовий В. П., Мартиросян С. О. Особливості формування інтер'єрів сучасних ресторанів з етнічними ознаками. Сучасні проблеми архітектури та містобудування. 2021. Вип. 60. С. 45–56.
4. Булгакова Т. В., Окончук А. І., Бутукова Н. В. Сучасні тенденції в дизайні інтер'єру ресторану. Актуальні проблеми сучасного дизайну : зб. матеріалів Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 22 квіт. 2021 р.) : у 2 т. Київ : КНУТД, 2021. Т. 1. С. 132–135
5. Олійник О. П. Екологізація дизайну інтер'єрів закладів ресторанного господарства як сучасний тренд. Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія: Туризм і готельно-ресторанний бізнес. 2022. Вип. 5(1). С. 88–96.
6. Японський стиль в дизайні інтер'єру: стриманість і близькість до природи // Roomtodo. — 2023. [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://roomtodo.com/ua/blog/japanese-style-interior-design-restraint-and-closeness-nature/>
7. Brisbane just scored a stunning new neon lit Pan Asian bar ... : [Electronic resource] // Facebook. — 2024. — URL: [facebook.com](https://www.facebook.com) (дата звернення: 20.04.2026).
8. BAO — Modern Chinese Cuisine [Електронний ресурс] // YOD Group : офіційний сайт. URL: [yod.group](https://www.yodgroup.com) (дата звернення: 21.04.2026).
9. Цимбалюк К. В. Роль інтер'єру та дизайну в розвитку сучасних закладів ресторанного господарства : магістерська робота : 241 Готельно-ресторанна справа / Київський національний університет технологій та дизайну. Київ, 2023. С. 24–26.

10. Лисюк В. М., Калугіна І. М., Салавеліс А. Д., Фесенко О. О. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. Одеса : Освіта України, 2019. 308 с. *(Підручник, що підтверджує взаємозв'язок між аналізом ергономіки залів та подальшим складанням технічного завдання на дизайн-проект)*.
11. Mythological Richness of East Asian Culture. Shaguo Restaurant : [Electronic resource] // Instagram. — 2024. — URL: [instagram.com](https://www.instagram.com) (дата звернення: 20.04.2026).
12. Кузнецова І. О., Тарас І. П., Колосова Н. А., Онищенко В. А. Особливості дизайн-проектування інтер'єрів сучасних ресторанів, виконаних в стародавньому китайському стилі // Теорія та практика дизайну. — 2018. — Вип. 14. — С. 87–98.
13. Климчук А.О., Левицька І.В., Тарасюк Г.М. Проектування підприємств готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник [Електронне видання]. — Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2023. — 302 с.
14. Serene Japanese Restaurant Interior Tranquil Wooden Design with Shoji Screens Low Seating : [Stock Photo]. — URL: [dreamstime.com](https://www.dreamstime.com) (дата звернення: 20.04.2026).
15. Японський стиль в дизайні інтер'єру: стриманість і близькість до природи // Roomtodo. — 2023. [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://roomtodo.com/ua/blog/japanese-style-interior-design-restraint-and-closeness-nature/>
16. Serene Japanese Restaurant Interior Tranquil Wooden Design with Shoji Screens Low Seating : [Stock Photo]. — URL: [dreamstime.com](https://www.dreamstime.com) (дата звернення: 20.04.2026).
17. Trending Sushi Restaurant Interior Styles to Elevate Your Dining Space : [Electronic resource] / Penbo Display. — URL: [penbodesign.com](https://www.penbodesign.com) (дата звернення: 20.04.2026).
18. 101 Japanese Minimalist Room Design Mountain View Stock Photos : [Stock Photo] / Dreamstime.com. — URL: [dreamstime.com](https://www.dreamstime.com) (дата звернення: 20.04.2026).

19. Virgin Izakaya Bar. Проєкт багатофункціонального зонування [Електронний ресурс] // YOD Group : офіційний сайт архітектурної студії. URL: yod.group (дата звернення: 21.04.2026).
20. Red Restaurant Interior Design Inspiration : [Electronic resource] / Shutterstock. — URL: <https://www.shutterstock.com/search/red-restaurant-interior> (дата звернення: 20.04.2026).
21. ightclub Asian Style Interior Design Ideas : [Electronic resource] / PromeAI. — URL: promeai.pro (дата звернення: 20.04.2026).
22. Ресторан «Китайський Привіт» (Львів). [Візуальна концепція та дизайн інтер'єру закладу]. Instagram. 2024. URL: instagram.com (дата звернення: 25.04.2026).
23. Безкоровайна Л. В. Дизайн-концепція як інструмент формування іміджу підприємств ресторанного господарства. *Мистецтво та освіта*. 2021. № 1. С. 58–63.
24. Антонович Є. А. Сучасна архітектура та дизайн інтер'єрів громадських будівель : підручник. Київ : НАКККіМ, 2020. 256 с. (Розділ про зонування закладів HoReCa).
25. Корольчук А. С. Психологічні аспекти сприйняття інтер'єрів тематичних ресторанів. *Вісник ХДАДМ*. 2022. № 4. С. 89–95.
26. Сидоренко В. Д. Феномен «емоційного дизайну» у проектуванні громадських інтер'єрів. *Мистецтвознавство та архітектура*. 2023. Вип. 5. С. 12–19.
27. Ковальська Г. Л. Ергономіка та антропометрія в дизайні сучасних ресторанів: східний вектор. *Архітектурний вісник*. 2021. № 22. С. 45–53.
28. Ресторан японської кухні «Shiba». [Концепція інтер'єру: японський мінімалізм та символ Енсо]. Instagram. 2025. URL: <https://www.instagram.com/p/DQ6yixsja00/> (дата звернення: 25.04.2026).
29. Virgin Izakaya Bar (Kyiv). [Дизайн-проєкт: відкрита кухня, робата-гриль та концепція імерсивного простору]. *YODEZEEN Architects*. 2021. URL: yodezeen.com (дата звернення: 25.04.2026).

30. Мельник М. Т. Колористика та символіка кольору в дизайні інтер'єрів громадських будівель. *Архітектурний вісник КНУБА*. 2020. Вип. 19. С. 215–222.
31. Мельник М. Т. Світловий дизайн як засіб моделювання простору в сучасних тематичних ресторанах. *Сучасні проблеми архітектури та містобудування*. 2023. Вип. 66. С. 112–119.
32. Zmist Bar II. Дизайн-проект закладу на вул. Леоніда Первомайського (Київ). *YOVA YAGER hospitality design*: офіційна сторінка проєкту. URL: yovayager.com (дата звернення: 27.04.2026).
33. Ресторан «Oishi Ba». [Концепція сучасного азійського кафе: меню та візуалізація інтер'єру]. Офіційний сайт. URL: <https://www.oishi-ba.com/> (дата звернення: 27.04.2026).
34. Гриби в кулінарії: користь, популярні види та найкращі способи приготування. *NV*: веб-сайт. 2025. URL: nv.ua (дата звернення: 27.04.2026).
35. Ресторан «ESHAK». Офіційний сайт. URL: ishak.com.ua (дата звернення: 27.04.2026).
36. Пилипчук О. Д. Використання медіа-технологій у дизайні азійських ресторанів України. *Вісник ХДАДМ*. 2022. № 5. С. 134–141.
37. YOD Group. China Ma: Concept of urban Chinese street in Kyiv. *ArchDaily*. 2020. URL: archdaily.com (дата звернення: 25.04.2026).
38. Мельник М. Т. Колористичні стратегії в дизайні концептуальних ресторанів: від психології сприйняття до візуального маркетингу. *Архітектурний вісник КНУБА*. 2024. Вип. 22. С. 142–150.].
39. Керамічна плитка ручної роботи Zellige. [Технічні характеристики та естетичні особливості використання в інтер'єрі]. *Marrakesh Design*: офіційний сайт. URL: marrakeshdesign.se (дата звернення: 27.04.2026).
40. Властивості та особливості натуральної шкіри з ефектом Crazy Horse. [Використання вінтажних матеріалів у дизайні меблів]. *Leather Guide*: професійний ресурс. URL: leather-guide.com (дата звернення: 27.04.2026).

41. Сидоренко В. Д. Декоративні метали як засіб формування естетики «Asian Luxe» в інтер'єрах сучасних ресторанів. *Теорія та практика дизайну*. 2024. Вип. 19. С. 56–63.
42. Чупріна Н. В. Текстура та фактура як засоби художньої виразності в дизайні сучасного інтер'єру. *Вісник ХДАДМ*. 2023. № 2. С. 78–85.
43. Кузнецова Я. Ю. Природоінтегрована архітектура: еволюція, концепції та принципи формування. *Сучасні проблеми архітектури та містобудування*. 2018. Вип. 51. С. 347–353.
44. Indoor Waterfall and Green Wall Concept. Pinterest: візуалізація природоінтегрованого дизайну ресторану. URL: [pinterest.com](https://www.pinterest.com) (дата звернення: 27.04.2026).
45. Biophilic Design in Restaurant Interiors. Pinterest: добірка візуальних концепцій. URL: [pinterest.com](https://www.pinterest.com) (дата звернення: 27.04.2026).
46. Modern Chef: Ресторанний консалтинг | Київ, Дніпро, Україна [Електронний ресурс]. URL: <https://modernchef.pro/pro-nas/> (дата звернення: 22.05.2026).
47. Кулінарні тренди країн Східної Азії : лекція 5 з дисципліни «Світові кулінарні тренди». *Освітній портал ДУ «Житомирська політехніка»*. URL: ztu.edu.ua (дата звернення: 21.05.2026).
48. Павленкова П. П., Тележенко Л. М., Біленька І. Р. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. Херсон : Олді-Плюс, 2025. 312 с
49. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : Державні будівельні норми України. Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. 85 с.]
50. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Григоренко О. М. та ін. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник / за ред. А. А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 184 с.
51. ДСТУ EN 16282-1:2022. Обладнання для промислових кухонь. Компоненти для вентиляції комерційних кухонь. Частина 1. Загальні вимоги, охоплюючи метод розрахунку (EN 16282-1:2017, IDT)

52. Давидова О. Ю., Семенцов В. В. Організація готельно-ресторанного господарства: сучасні формати та тренди : монографія. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 198 с.
53. Швець М. В., Костюк О. А. Вплив етнодизайну на формування концепції сучасного ресторанного простору. Тенденції розвитку архітектури та дизайну. 2023. № 2 (14). С. 78–85.
54. Давидова О. Ю. Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі : монографія. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2021. 254 с.
55. Линда С. М. Архітектурне проектування громадських будівель і споруд : підручник. Львів : Видавництво Львівської політехніки, 2021. 460 с
56. WABI SABI. MD Place Kuningan : проект преміального інтер'єру з кінетичною інсталяцією стелі та біофільними модулями. *Офіційний реліз архітектурного проекту інтер'єру*. 2022. URL: [instagram.com](https://www.instagram.com) (дата звернення: 21.05.2026).
57. Sound-absorbing design ceiling in the "Agli Amici" restaurant : official project review / ECHOJAZZ & Visual Display. 2023. URL: <https://www.echojazz.com/en/stories/sound-absorbing-design-ceiling-agli-amici/> (дата звернення: 21.05.2026).
58. Яковенко В. І., Кузнецова А. О. Сталий розвиток та екологічна сертифікація об'єктів громадського харчування в Україні. *Екологічна архітектура та енергоефективність*. 2024. Вип. 2 (11). С. 108–115.
59. Wok to Walk : концепція енергоефективного планування комерційного інтер'єру / Architecture Design Limited. URL: adesign.ltd (дата звернення: 21.05.2026).
60. KYIV FOOD MARKET : реновація та створення інклюзивного простору / Balbek Bureau. 2019. URL: balbek.com (дата звернення: 21.05.2026).
61. Овчиннікова А. В., Смирнова К. О. Графічний дизайн та айдентика в сучасному секторі HoReCa: тенденції формування фірмового стилю. *Вісник Харківського художньо-промислового інституту*. 2023. № 1 (18). С. 82–89.

62. Швець М. В., Костюк О. А. Вплив етнодизайну на формування концепції сучасного ресторанного простору. *Тенденції розвитку архітектури та дизайну*. 2023. № 2 (14). С. 78–85.