

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Національний університет кораблебудування імені адмірала Макарова

Навчально-науковий гуманітарний інститут

Кафедра дизайну

«Допущений до захисту»

Завідувач кафедри

 **Сергій КОВАЛЬ**

« 12 » 06 2026 р.

Кваліфікаційний проєкт

на здобуття ступеня вищої освіти «бакалавр»

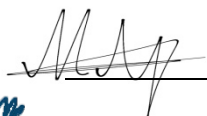
Розробка дизайну інтер'єру плавучого ресторану Le Kiosque Flottant

Development of interior design for a floating restaurant Le Kiosque Flottant

Виконала: студентка IV курсу, групи 4531

спеціальності 022Дизайн

(шифр і назва напрямку підготовки)

 **Айсель МАМЕДОВА**

(прізвище та ініціали)

 **Керівник: доцент, Сергій КОВАЛЬ**

(посада, вчене звання, науковий ступінь, прізвище та ініціали)

м. Миколаїв – 2026 р.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Національний університет кораблебудування імені адмірала Макарова

Навчально-науковий гуманітарний інститут

Кафедра _____ дизайну _____

Спеціальність _____ 022 «Дизайн» _____

Освітня програма _____ «Дизайн середовища» _____

ЗАТВЕРДЖУЮ

Гарант освітньої програми

«Дизайн середовища»

 Олександр МАТІЙКО

« _____ » _____ 06 _____ 2026 р.

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ

на здобуття ступеня вищої освіти «бакалавр»

Студенту _____ Мамедова Айсель Алім кизи _____

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема проєкту Розробка дизайну інтер'єру плавучого ресторану Le Kiosque Flottant

Керівник проєкту _____ Коваль Сергій Станіславович _____ доцент

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

затверджені наказом від 25.02.26 № 198-уч

2. Термін подання проєкту 11. 06. 25

3. Вихідні дані до проєкту:

1.пояснювальна записка

2.графічна частина – 4 планшета заданого формату A1

4. Перелік питань, що належать до розробки (зміст розрахунково-пояснювальної записки):

аналіз існуючих проєктних рішень, аналіз конструкції об'єкта розробки, обґрунтування концепції проєкту, вибір та обґрунтування кольорового рішення проєкту та художньо-декоративних елементів, вибір та обґрунтування матеріалів

та технологій їх застосування, вибір та обґрунтування обладнання, розрахунки освітлення та вентиляції

5. Перелік презентаційних матеріалів: (зміст графічного матеріалу з точним зазначенням обов'язкових креслень): загальний вид та план об'єкта із включенням приміщення, що розробляється (з розмірами); план, розгортка стін, план стелі приміщення, що розробляється (з розмірами); 3–4 перспективних зображень з різних ракурсів приміщення, зразки фактур матеріалів для оздоблення приміщення; додаткові види оригінального обладнання приміщення; основні характеристики об'єкта, експлікація приміщення

6. Консультанти розділів проекту

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
1	Струкачова Л.М., старший викладач		
2	Сергієнко С.М., старший викладач		
3			
4			
5			
6			

7. Дата видачі завдання 06. 02. 2026 р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів дипломного проекту (роботи)	Строк виконання етапів ДП	Примітка
1	Отримання та узгодження завдання на дипломне проектування	06.02.26	
2	Огляд існуючих проектних рішень та вибір прототипу	27.02.26	
3	Аналіз конструкції об'єкта розробки, вибір концепції проекту	17.03.26	
4	Вибір та обґрунтування кольорового та художньо-декоративного рішення	03.04.26	
5	Вибір та обґрунтування обладнання інтер'єру, матеріалів	24.04.26	
6	Висновки, оформлювання пояснювальної записки	15.05.26	
7	Оформлювання графічної частини	26 .05.26	

Студент


(підпис)

Айсель МАМЕДОВА

(прізвище та ініціали)

Керівник проєкту


(підпис)

Сергій КОВАЛЬ

(прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

У кваліфікаційному проєкті розроблено дизайн інтер'єру плавучого ресторану Le Kiosque Flottant. Проєкт спрямований на створення сучасного ресторанного простору на воді, у якому поєднуються функціональність закладу громадського харчування, комфортне перебування відвідувачів, зручна організація роботи персоналу та виразний художній образ інтер'єру.

Об'єктом проєктування є інтер'єр плавучого ресторану Le Kiosque Flottant. Загальна площа плавучої платформи становить 132 м², площа основного ресторанного залу — 83,25 м². Ресторан розрахований на 36 посадкових місць і включає основну обідню зону, барну зону, сценічний майданчик, посадкові місця біля барної стійки, зовнішню палубу та допоміжне технологічне обладнання.

Метою проєкту є розробка цілісного функціонально-планувального, композиційного, колористичного та предметно-просторового рішення інтер'єру плавучого ресторану з урахуванням особливостей експлуатації об'єкта на воді. У проєкті враховано витягнуту форму платформи, наявність панорамного скління, зовнішньої палуби, барної стійки, сценічної зони, систем освітлення, вентиляції та кондиціювання.

У процесі проєктування застосовано методи аналізу аналогів, функціонально-планувального аналізу, композиційного моделювання, колористичного обґрунтування, ергономічної оцінки та підбору матеріалів відповідно до умов експлуатації громадського інтер'єру на плавучій платформі.

Основними завданнями проєкту є: аналіз існуючих проєктних рішень плавучих ресторанів і ресторанів на воді; дослідження конструктивних особливостей об'єкта; формування концепції інтер'єру; розробка функціонального зонування; вибір кольорового рішення та художньо-декоративного оформлення; підбір матеріалів, меблевого, барного, сценічного та технологічного обладнання; обґрунтування систем освітлення, вентиляції та кондиціювання.

Образне рішення інтер'єру базується на концепції Moon Shore, що пов'язана з темою водного середовища, вечірнього відпочинку та м'якого

відбиття світла. У просторі використано світлу нейтральну палітру, бежеві відтінки м'яких меблів, чорний металевий каркас, світлі кам'яні фактури, дерев'яні поверхні, рослинний декор і пастельно-рожеві флористичні акценти. Центральним декоративним елементом виступає арт-об'єкт у вигляді Місяця, який формує впізнаваний візуальний образ ресторану.

Практичне значення проєкту полягає у можливості використання запропонованих рішень під час розробки інтер'єрів плавучих ресторанів, кафе, лаунж-просторів, банкетних залів та інших рекреаційних об'єктів на воді.

Загальна характеристика роботи: пояснювальна записка викладена на 103 сторінках, містить вступ, сім розділів, висновки, 35 рисунків, 12 таблиць, 2 додатків та 19 джерел інформації.

Ключові слова: дизайн інтер'єру, плавучий ресторан, Le Kiosque Flottant, Moon Shore, ресторан на воді, функціональне зонування, панорамне скління, барна зона, сценічна зона, рослинний декор, арт-об'єкт «Місяць», декоративне освітлення, ергономіка.

SUMMARY

The qualification project presents the interior design of the floating restaurant Le Kiosque Flottant. The project is aimed at creating a contemporary restaurant space on water that combines the functionality of a catering establishment, visitor comfort, efficient staff circulation and an expressive artistic image of the interior.

The object of design is the interior of the floating restaurant Le Kiosque Flottant. The total area of the floating platform is 132 m², while the area of the main restaurant hall is 83.25 m². The restaurant is designed for 36 seats and includes the main dining area, bar area, stage area, seating near the bar counter, outdoor deck and auxiliary technological equipment.

The aim of the project is to develop an integral functional-planning, compositional, color and spatial solution for the interior of a floating restaurant, taking into account the specific conditions of operation on water. The project considers the elongated shape of the platform, panoramic glazing, outdoor deck, bar counter, stage area, lighting system, ventilation and air-conditioning.

The design process involved the analysis of analogues, functional-planning analysis, compositional modelling, color justification, ergonomic evaluation and selection of materials according to the operating conditions of a public interior located on a floating platform.

The main objectives of the project are: to analyze existing design solutions of floating restaurants and restaurants on water; to study the structural features of the object; to develop the interior concept; to create functional zoning; to select the color scheme and artistic-decorative solution; to choose materials, furniture, bar, stage and technological equipment; to justify lighting, ventilation and air-conditioning systems.

The visual concept of the interior is based on the idea of Moon Shore, associated with the water environment, evening leisure and soft reflection of light. The space uses a light neutral palette, beige tones of upholstered furniture, a black metal frame, light stone textures, wooden surfaces, plant decoration and pastel pink floral accents. The main decorative element is a Moon-shaped art object, which creates a recognizable visual image of the restaurant.

The practical value of the project lies in the possibility of applying the proposed solutions in the design of floating restaurants, cafés, lounge spaces, banquet halls and other recreational objects on water.

General characteristics of the project: the explanatory note consists of 103 pages and includes an introduction, seven chapters, conclusions, 35 figures, 12 tables, 2 appendices and 19 references.

Keywords: interior design, floating restaurant, Le Kiosque Flottant, Moon Shore, restaurant on water, functional zoning, panoramic glazing, bar area, stage area, plant decoration, Moon art object, decorative lighting, ergonomics.

ЗМІСТ

Вступ.....	10
РОЗДІЛ 1. АНАЛІЗ ІСНУЮЧИХ ПРОЄКТНИХ РІШЕНЬ ІНТЕР'ЄРІВ ПЛАВУЧИХ РЕСТОРАНІВ	13
1.1. Загальна характеристика сучасних ресторанів на воді	13
1.2. Аналіз аналогів інтер'єрів ресторанів на воді	16
1.3. Вибір прототипу для проектування	19
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ КОНСТРУКЦІЇ ОБ'ЄКТА РОЗРОБКИ.....	24
2.1. Загальна характеристика та архітектурно-конструктивний тип об'єкта.....	24
2.2. Конструктивні особливості плавучого ресторану та їх вплив на інтер'єрне рішення	27
РОЗДІЛ 3. ОБҐРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ ПРОЄКТУ.....	32
3.1. Пошукові варіанти концептуального рішення та вибір остаточної концепції.....	32
3.2. Образне рішення інтер'єру Moon Shore	35
3.3. Стилiстика проєкту та відповідність стилю елементам інтер'єру	37
3.4. Композиційні прийоми та функціональне зонування	39
РОЗДІЛ 4. ВИБІР ТА ОБҐРУНТУВАННЯ КОЛЬОРОВОГО РІШЕННЯ ПРОЄКТУ. ХУДОЖНЬО-ДЕКОРАТИВНЕ ОФОРМЛЕННЯ.....	43
4.1. Кольорове рішення інтер'єру.....	43
4.2. Художньо-декоративні елементи інтер'єру	45
РОЗДІЛ 5. ВИБІР ТА ОБҐРУНТУВАННЯ МАТЕРІАЛІВ ТА ТЕХНОЛОГІЙ ЇХ ЗАСТОСУВАННЯ.....	49
5.1. Вимоги до матеріалів для інтер'єру плавучого ресторану	49
5.2. Основні оздоблювальні матеріали інтер'єру	51
5.3. Технології застосування матеріалів та відповідність вимогам безпеки.....	59
РОЗДІЛ 6. ВИБІР ТА ОБҐРУНТУВАННЯ ОБЛАДНАННЯ.....	64
6.1. Меблеве обладнання ресторанного залу	64
6.2. Барне, сценічне та технологічне обладнання.....	66
6.2. Відповідність обладнання, проходів та дверей ергономічним вимогам.....	70

РОЗДІЛ 7. РОЗРАХУНКИ ОСВІТЛЕННЯ ТА ВЕНТИЛЯЦІЇ.....	74
7.1. Світло в інтер'єрі плавучого ресторану	74
7.2. Розрахунок освітленості ресторанного залу	78
7.3. Вентиляційна система ресторану	81
7.4. Розрахунок вентиляції.....	83
7.5. Система кондиціювання повітря	87
7.6. Орієнтовний розрахунок потужності охолодження кондиціонера	89
ВИСНОВКИ.....	95
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	99
ДОДАТОК А.....	102
ДОДАТОК Б.....	103

ВСТУП

Проектування закладів громадського харчування на воді є актуальним напрямом сучасного дизайну середовища, оскільки такі об'єкти поєднують функції ресторану, рекреаційного простору та видової платформи. На відміну від традиційного ресторану, плавучий ресторан функціонує в умовах постійного зв'язку з водним середовищем, відкритими краєвидами, обмеженою площею платформи та підвищеними вимогами до безпеки, матеріалів і організації руху відвідувачів [1; 2; 7]. Особливість інтер'єру плавучого ресторану полягає в тому, що його простір не може розглядатися окремо від зовнішнього середовища. Панорамне скління, відкрита палуба, відображення світла на воді, міський пейзаж і зміна освітлення протягом доби стають частиною художнього образу інтер'єру. Тому під час проектування важливо забезпечити не лише функціональність закладу, а й виразну атмосферу, що відповідає місцю розташування, формату ресторану та очікуванням відвідувачів [12; 14].

Кваліфікаційний проєкт присвячено розробці дизайну інтер'єру плавучого ресторану Le Kiosque Flottant. Об'єкт розташований у міському середовищі Парижа та має безпосередній зв'язок із річковим простором Сени. За даними офіційного сайту, Le Kiosque Flottant має панорамний огляд, зовнішній балкон, барну зону, кухонне обладнання, світлове та звукове оснащення, що створює основу для організації багатофункціонального ресторанного простору на воді [7]. У межах проєкту Moon Shore розглядається як образно-концептуальна назва інтер'єрного рішення. Концепція базується на темі місячного берега, вечірнього відпочинку на воді та міського краєвиду Парижа. Таке образне рішення дозволяє сформувати впізнаваний характер закладу та поєднати функціональні, естетичні й декоративні завдання в єдину інтер'єрну систему.

Об'єктом проектування є інтер'єр плавучого ресторану Le Kiosque Flottant. Загальна площа плавучої платформи становить 132 м², площа основного ресторанного залу — 83,25 м². Ресторан розрахований на 36 посадкових місць і включає кілька функціональних зон: основну обідню зону, бар, сценічний

майданчик, посадкові місця біля барної стійки, зовнішню палубу та допоміжне технологічне обладнання.

Предметом проєктування є функціонально-планувальне, композиційне, колористичне, матеріальне та предметно-просторове рішення інтер'єру плавучого ресторану. Особлива увага приділяється організації руху відвідувачів і персоналу, зручному розміщенню меблів, взаємозв'язку обідньої, барної та сценічної зон, а також формуванню цілісного художнього образу за допомогою освітлення, декоративних елементів і матеріалів.

Метою кваліфікаційного проєкту є розробка сучасного, функціонального та естетично виразного інтер'єру плавучого ресторану Le Kiosque Flottant, який забезпечує комфортне перебування відвідувачів, ефективну роботу персоналу, безпечну організацію простору та емоційно привабливу атмосферу ресторану на воді.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі завдання:

- проаналізувати сучасні проєктні рішення плавучих ресторанів та ресторанних просторів на воді;
- визначити особливості планувальної організації закладів громадського харчування в умовах плавучої споруди;
- дослідити конструктивні особливості об'єкта, що впливають на інтер'єрне рішення;
- розробити функціональне зонування ресторану з урахуванням барної, обідньої, сценічної та рекреаційної зон;
- сформувати образну концепцію інтер'єру, пов'язану з темою місячного берега, водного середовища та вечірнього відпочинку;
- обґрунтувати кольорове рішення, декоративне оформлення та світлові сценарії;
- підібрати матеріали, придатні для використання в умовах плавучого ресторану;
- обґрунтувати вибір меблевого, барного, сценічного та технологічного обладнання;
- виконати розрахунки освітлення, вентиляції та кондиціонування.

У процесі роботи застосовуються методи аналізу аналогів, функціонально-планувального аналізу, композиційного моделювання, колористичного аналізу, ергономічної оцінки та проєктного узагальнення. Їх використання дозволяє комплексно оцінити об'єкт і сформулювати рішення, у якому естетика не відокремлюється від конструктивних, технологічних та експлуатаційних вимог.

У проєкті враховано природно орієнтований підхід до формування інтер'єру. Використання рослинних композицій, природних фактур, світлої палітри та панорамного зв'язку з водним середовищем сприяє створенню простору, наближеного до природного оточення. Такий підхід відповідає принципам екологічного дизайну, який розглядає інтер'єр як середовище гармонізації взаємодії людини і природи [11].

Практичне значення проєкту полягає у можливості використання запропонованих рішень під час проєктування сучасних ресторанів на воді, плавучих кафе, лаунж-просторів, банкетних залів і рекреаційних об'єктів. Розроблені принципи зонування, освітлення, вибору матеріалів та декоративного оформлення можуть бути адаптовані для інших громадських інтер'єрів, розташованих у водному або прибережному середовищі.

Таким чином, тема кваліфікаційного проєкту є актуальною, оскільки поєднує завдання сучасного ресторанного дизайну, організації простору на воді, створення комфортного громадського середовища та формування виразного художнього образу інтер'єру.

РОЗДІЛ 1. АНАЛІЗ ІСНУЮЧИХ ПРОЄКТНИХ РІШЕНЬ ІНТЕР'ЄРІВ ПЛАВУЧИХ РЕСТОРАНІВ

Проектування інтер'єру плавучого ресторану потребує попереднього аналізу аналогічних об'єктів, оскільки такі простори мають складнішу організацію, ніж звичайні заклади громадського харчування. Вони поєднують функції ресторану, видової платформи, подієвого простору та рекреаційного середовища. При цьому інтер'єр має враховувати не лише вимоги до ресторанного обслуговування, а й особливості перебування на воді: обмежену площу платформи, наявність палуби, панорамне скління, інженерне обладнання, підвищені вимоги до безпеки та матеріалів.

У межах даного розділу розглянуто сучасні підходи до формування інтер'єрів ресторанів на воді, особливості їх планувальної структури, прийоми організації посадкових місць, характер взаємозв'язку внутрішнього простору із зовнішнім середовищем, а також способи створення емоційно виразної атмосфери. Окрему увагу приділено аналізу плавучих ресторанів та ресторанних об'єктів, розташованих на або біля води, зокрема Le Kiosque Flottant, Ducasse sur Seine, Le Diamant Bleu та Le Bistro Parisien [7; 8; 9; 10].

Аналіз аналогів дозволяє визначити найбільш доцільні прийоми для подальшої розробки проєкту: використання панорамного скління, відкритої палуби, світлої нейтральної гами, гнучкої організації посадки, виразного освітлення, барної зони та декоративних елементів, що формують індивідуальний образ закладу. Отримані висновки є основою для вибору прототипу та формування концепції інтер'єру плавучого ресторану Le Kiosque Flottant.

1.1. Загальна характеристика сучасних ресторанів на воді

Ресторани на воді є особливим типом закладів громадського харчування, у яких функціональна організація інтер'єру поєднується з рекреаційною та видовою складовою. Такі об'єкти можуть бути розміщені на стаціонарних плавучих платформах, пришвартованих баржах, ресторанних суднах або в павільйонах біля води. Їхня головна особливість полягає у безпосередньому

зв'язку з природним або міським водним середовищем, яке стає важливою частиною просторового і художнього рішення. Приклад сучасного ресторанного простору на воді наведено на рисунку 1.1.



Рисунок 1.1 – Приклад сучасного ресторанного простору на воді

На відміну від традиційного ресторану, простір на воді потребує більш уважного підходу до планування. Внутрішня площа зазвичай має видовжену або обмежену конфігурацію, тому важливо раціонально розмістити основні функціональні зони: обідню частину, бар, зону обслуговування, проходи, місця для персоналу, технічне обладнання та, за необхідності, сценічний або подієвий майданчик. Планувальне рішення повинно забезпечувати зручний рух відвідувачів і персоналу, не перевантажувати простір меблями та зберігати вільний доступ до основних маршрутів.

Однією з важливих характеристик сучасних ресторанів на воді є використання панорамного скління. Воно дозволяє максимально розкрити зв'язок інтер'єру з навколишнім пейзажем, зробити воду, міські краєвиди та зміну освітлення протягом доби частиною загальної композиції. У таких об'єктах скління виконує не лише конструктивну, а й художньо-декоративну функцію,

оскільки впливає на глибину простору, кількість природного світла та сприйняття інтер'єру у денний і вечірній час.

Сучасні ресторанні інтер'єри дедалі частіше орієнтуються на створення не тільки функціонального, а й емоційного середовища. Відвідувач оцінює ресторан як цілісний досвід, у якому важливими є зручність посадки, якість освітлення, кольорова гама, акустика, декоративне оформлення, вид із вікна та загальна атмосфера. Тому інтер'єр ресторану на воді має бути не випадковим набором меблів і оздоблення, а продуманою системою, у якій усі елементи працюють на єдиний образ закладу [12; 14].

Окрему роль у таких просторах відіграє освітлення. У денний час інтер'єр сприймається через природне світло, панорамні вікна та відображення водної поверхні. У вечірній час головне значення набувають штучне освітлення, підсвічування барної зони, декоративні світильники, світлові акценти та відбиття світла у склі. Саме вечірній сценарій часто формує найбільш виразний образ ресторану, особливо якщо заклад орієнтований на відпочинок, події, святкування або романтичну атмосферу [15; 16].

Матеріали для інтер'єру ресторану на воді мають відповідати як естетичним, так і експлуатаційним вимогам. Вони повинні бути зносостійкими, вологостійкими, безпечними, придатними для громадського використання та візуально узгодженими з характером об'єкта. Доцільним є застосування матеріалів із природною фактурою або таких, що створюють відчуття близькості до природного середовища: дерев'яних поверхонь, кам'яних текстур, світлих нейтральних покриттів, рослинного декору та текстильних елементів. Такий підхід відповідає сучасному прагненню до більш природного і комфортного інтер'єру [11].

Таким чином, сучасний ресторан на воді є багатофункціональним об'єктом, у якому поєднуються вимоги ресторанного обслуговування, безпечної експлуатації, комфортного перебування відвідувачів і створення виразного художнього образу. Для подальшого проектування важливими є такі принципи: раціональне функціональне зонування, вільна організація руху, використання

панорамних видів, продумане освітлення, стійкі матеріали та декоративне рішення, пов'язане з водним середовищем.

1.2. Аналіз аналогів інтер'єрів ресторанів на воді

Для визначення напрямів подальшого проєктування було розглянуто декілька сучасних об'єктів, пов'язаних із ресторанним простором на воді. Для аналізу обрано Le Kiosque Flottant, Ducasse sur Seine, Le Diamant Bleu та Le Bistro Parisien. Ці приклади відрізняються за масштабом, форматом роботи та характером інтер'єру, проте кожен із них демонструє важливі прийоми організації ресторанного середовища біля води або безпосередньо на плавучій платформі.

Першим аналогом є Le Kiosque Flottant — плавучий об'єкт на Сені, який обрано як основний прототип для подальшої розробки. Його важливою перевагою є панорамний характер простору. Об'єкт має засклену верхню палубу, зовнішній балкон, барну та кухонну зони, а також світлове і звукове обладнання [7]. Загальний вигляд та інтер'єр об'єкта наведено на рисунку 1.1.

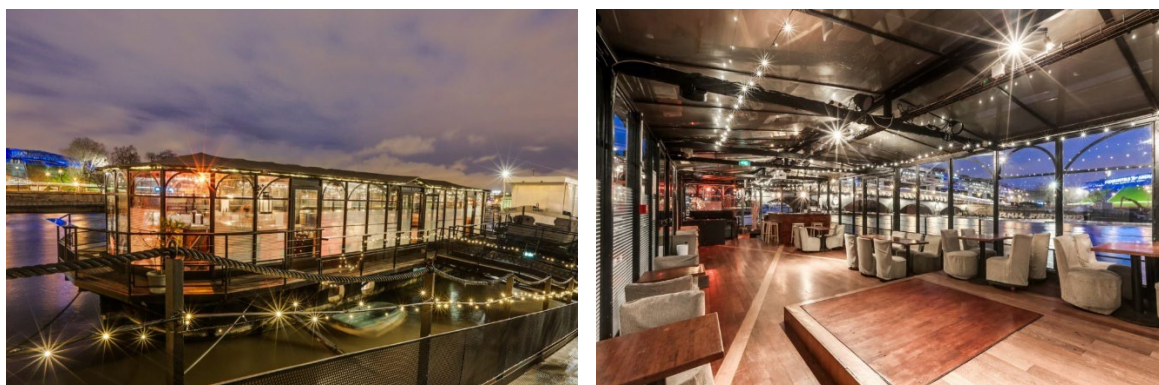


Рисунок 1.2 – Загальний вигляд та інтер'єр плавучого ресторану Le Kiosque Flottant

У планувальному відношенні Le Kiosque Flottant демонструє доцільність використання відкритої схеми з чітким виділенням основних функціональних зон. Панорамне скління створює візуальний зв'язок із річкою та міським середовищем, а зовнішній балкон розширює сприйняття простору за межі внутрішнього залу. Для проєктованого інтер'єру цей аналог є найбільш важливим, оскільки дає основу для поєднання ресторанної функції, видової складової, барної зони та декоративного вечірнього сценарію.

Другим аналогом є Ducasse sur Seine — ресторан на електричному судні, орієнтований на преміальний гастрономічний формат. Його особливість полягає у поєднанні ресторанного обслуговування з круїзним досвідом. За офіційним описом, судно є електричним, працює тихо, без вібрацій, а також має інженерні рішення, спрямовані на зменшення впливу на річкове середовище [8]. Приклад ресторану наведено на рисунку 1.2.

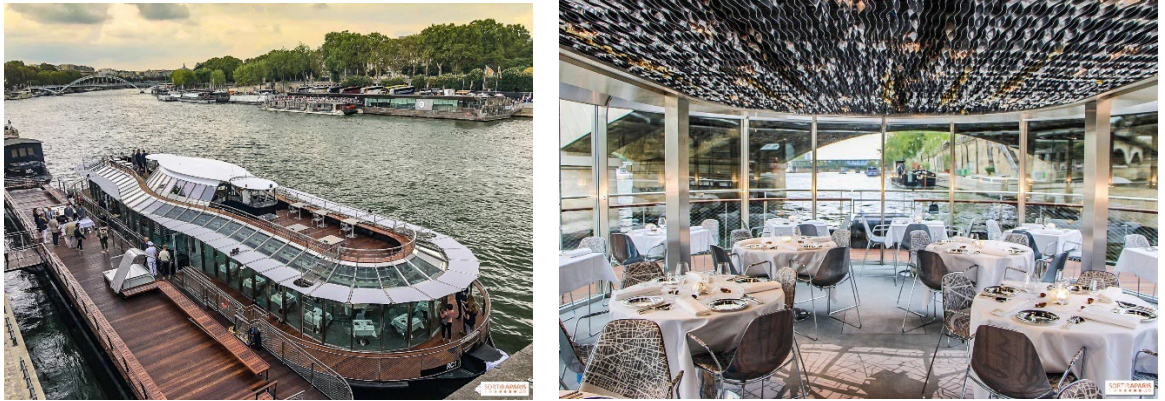


Рисунок 1.3 – Ресторан на воді Ducasse sur Seine

В інтер'єрному аспекті Ducasse sur Seine демонструє стриманий і статусний підхід до ресторанного середовища. У таких просторах основними засобами виразності стають якість матеріалів, оглядовість, м'яке освітлення, акустичний комфорт і спокійна атмосфера. Для проєктованого ресторану цей приклад підтверджує необхідність продуманої інтеграції інженерних систем, вентиляції, кондиціонування, освітлення та технологічного обладнання, щоб декоративна концепція не суперечила експлуатаційним вимогам.

Третім аналогом є Le Diamant Bleu — велике ресторанне судно, призначене для вечірніх заходів, банкетів і святкових подій. Його характерними рисами є значний внутрішній простір, кондиціонований зал, велика палуба-тераса та панорамне скління. Офіційний опис підкреслює наявність великої зашкленої площі та численних панорамних вікон, що забезпечують видовий зв'язок із Парижем [9]. Загальний вигляд та інтер'єр ресторанного судна наведено на рисунку 1.3.

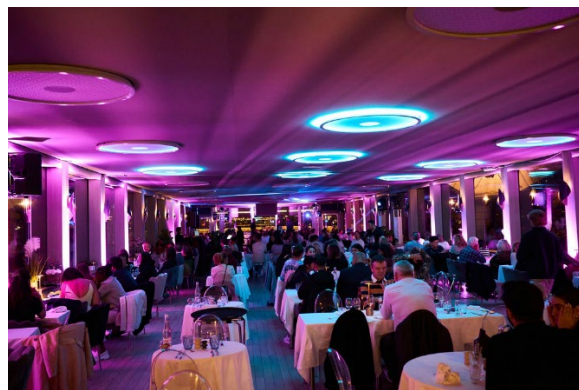


Рисунок 1.4 – Загальний вигляд та інтер'єр ресторанного судна
Le Diamant Bleu

Для проєктованого ресторану Le Diamant Bleu є корисним прикладом формування вечірньої атмосфери. У таких закладах важливу роль відіграють сценарії освітлення, акцентування барної зони, можливість проведення подій, вільний огляд простору та взаємозв'язок залу з панорамою міста. Водночас масштаб цього аналога значно більший за проєктований об'єкт, тому його рішення не можуть бути перенесені безпосередньо. Доцільним є використання окремих прийомів: панорамності, світлової виразності, акцентної сцени або подієвої зони.

Четвертим аналогом є Le Bistro Parisien від Bateaux Parisiens. На відміну від попередніх прикладів, цей ресторан розташований біля води, але його архітектура активно використовує прозорість, скляний навіс, терасу і видовий зв'язок із Сеною та Ейфелевою вежею [10]. Приклад прозорості архітектури ресторану біля води наведено на рисунку 1.4.

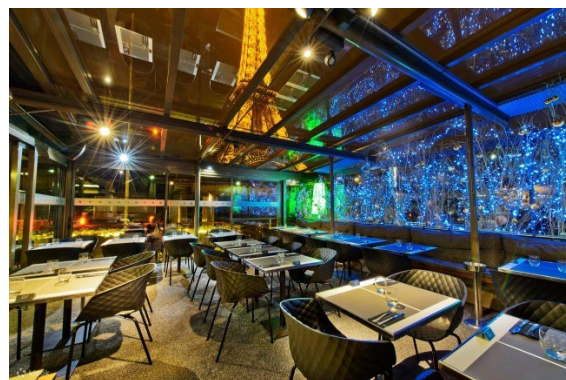


Рисунок 1.5 – Ресторан Le Bistro Parisien біля Сени

Для проєктованого інтер'єру Le Bistro Parisien є показовим з точки зору роботи зі скляною архітектурою, природним освітленням і видовою посадкою. Прозорий характер простору дозволяє зробити міський пейзаж частиною ресторанного досвіду. Це рішення є близьким до концепції Le Kiosque Flottant, де панорамні вікна та скляний дах також відіграють важливу роль у формуванні атмосфери закладу.

Порівняльний аналіз аналогів показав, що сучасні ресторани на воді або біля води мають кілька спільних ознак. По-перше, вони активно використовують панорамне скління та відкриті видові площини. По-друге, у таких об'єктах важливим є гнучке функціональне зонування, яке дозволяє поєднувати обідню, барну, рекреаційну та подієву функції. По-третє, значну роль відіграє освітлення, особливо у вечірній час, коли інтер'єр повинен формувати виразний емоційний образ. По-четверте, важливою є інтеграція інженерних систем, оскільки комфорт у плавучому або заскленому ресторані залежить від вентиляції, кондиціонування, акустики та освітлення.

Отже, для подальшого проєктування найбільш доцільними є такі прийоми: використання панорамного скління, організація зовнішньої палуби, створення виразної барної зони, введення сценічного або подієвого майданчика, застосування теплого декоративного освітлення та формування цілісної образної концепції. Саме ці принципи покладено в основу дизайн-рішення інтер'єру плавучого ресторану Le Kiosque Flottant.

1.3. Вибір прототипу для проєктування

На основі аналізу сучасних ресторанів на воді та ресторанних просторів біля водного середовища як основний прототип для подальшого проєктування обрано Le Kiosque Flottant. Саме цей об'єкт найбільшою мірою відповідає темі кваліфікаційного проєкту, оскільки є плавучою спорудою, розташованою у міському середовищі Парижа, має панорамне скління, зовнішню палубу, барну зону, кухонне обладнання, а також світлове та звукове оснащення [7].

На відміну від великих ресторанних суден, таких як Le Diamant Bleu, прототип Le Kiosque Flottant має більш камерний масштаб і компактнішу

просторову структуру [9]. Це робить його доцільним для розробки інтер'єру, у якому необхідно раціонально поєднати кілька функціональних зон: основну обідню зону, бар, сценічний майданчик, посадкові місця біля барної стійки, зовнішню палубу та допоміжне технологічне обладнання. Такий формат дозволяє створити не лише ресторанний простір, а й місце для відпочинку, спілкування та проведення невеликих подій. Загальний вигляд прототипу Le Kiosque Flottant наведено на рисунку 1.7.



Рисунок 1.7 – Загальний вигляд прототипу Le Kiosque Flottant

Важливою перевагою обраного прототипу є його тісний зв'язок із навколишнім середовищем. Панорамне скління та відкрита палуба дозволяють активно включити водний простір і міський краєвид у сприйняття інтер'єру. Завдяки цьому зовнішній пейзаж стає не фоном, а повноцінною частиною композиції. Для проєктованого ресторану це має принципове значення, оскільки концепція Moon Shore базується на темі місячного берега, вечірнього відпочинку на воді, м'якого світла та відбиттів у склі й на водній поверхні.

Прототип має також значний потенціал для формування гнучкого планувального рішення. Витягнута форма плавучої платформи дозволяє організувати простір за лінійним принципом: від барної зони через основну обідню частину до сценічного майданчика. Така послідовність створює зрозумілу логіку руху відвідувачів і персоналу, а також дозволяє уникнути

зайвого поділу простору перегородками. Відкрите планування є доцільним для ресторану на воді, оскільки воно зберігає панорамність, візуальну легкість і зв'язок усіх функціональних зон між собою. Планувальну основу прототипу наведено на рисунку 1.8.

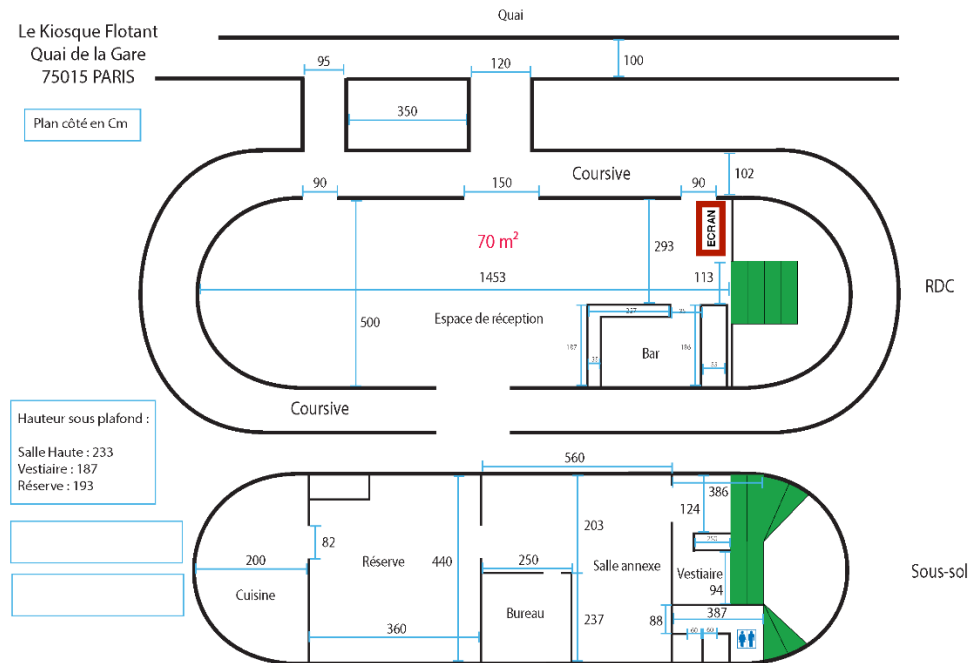


Рисунок 1.8 – Планувальна основа плавучого ресторану Le Kiosque Flottant

Порівняно з аналогом Ducasse sur Seine, який орієнтований переважно на преміальний гастрономічний круїзний формат, Le Kiosque Flottant є більш придатним для створення стаціонарного або напівстаціонарного ресторанного простору з барною, сценічною та рекреаційною функціями [8]. Це дозволяє розробити інтер'єр не лише як місце прийому їжі, а як комплексне середовище для вечірнього відпочинку, приватних заходів, невеликих виступів і спілкування.

Порівняно з Le Bistro Parisien, який розташований біля води, але не є плавучою спорудою, обраний прототип має безпосередній зв'язок із водною поверхнею [10]. Це посилює вимоги до матеріалів, інженерного обладнання, вентиляції, кондиціонування та організації руху. У зв'язку з цим під час подальшого проєктування необхідно враховувати не тільки естетичні якості інтер'єру, а й особливості експлуатації об'єкта на воді.

Основними перевагами прототипу для подальшої розробки є:

- компактний масштаб, придатний для детального інтер'єрного опрацювання;
- панорамне скління, що забезпечує видовий зв'язок із навколишнім середовищем;
- наявність зовнішньої палуби як рекреаційного елемента;
- можливість організації барної, обідньої та сценічної зон;
- придатність простору для вечірнього світлового сценарію;
- можливість створення цілісної художньої концепції, пов'язаної з водою, міським пейзажем і декоративним освітленням.

Водночас обраний прототип має низку обмежень, які необхідно враховувати у проєкті. До них належать обмежена площа внутрішнього залу, витягнута форма платформи, необхідність збереження вільних проходів, підвищені вимоги до вологостійкості матеріалів, потреба у якісній вентиляції та кондиціонуванні через значну площу скління. Саме ці фактори визначають подальшу логіку проєктного рішення.

Отже, Le Kiosque Flottant обрано як прототип тому, що він поєднує властивості плавучої платформи, ресторанного простору, видової зони та подієвого майданчика. Його просторові й функціональні характеристики відповідають завданню кваліфікаційного проєкту та дозволяють розробити сучасний інтер'єр із виразною концепцією Moon Shore.

Висновок

У першому розділі було розглянуто особливості сучасних ресторанів на воді, проаналізовано їхню функціонально-планувальну організацію, художньо-образні рішення та зв'язок із навколишнім середовищем. Встановлено, що такі об'єкти відрізняються від традиційних закладів громадського харчування тісною взаємодією з водним простором, панорамними краєвидами, обмеженою площею платформи та підвищеними вимогами до безпеки, матеріалів, інженерних систем і організації руху.

У процесі аналізу аналогів було розглянуто об'єкти Le Kiosque Flottant, Ducasse sur Seine, Le Diamant Bleu та Le Bistro Parisien. Кожен із них демонструє

окремі прийоми, важливі для подальшого проектування: панорамне скління, відкриту палубу, гнучке зонування, якісне освітлення, барну зону, видовий характер простору та можливість проведення подій.

За результатами аналізу основним прототипом для розробки інтер'єру обрано Le Kiosque Flottant, оскільки він найбільш повно відповідає темі проекту. Його компактний масштаб, розташування на воді, панорамність, наявність барної зони, зовнішньої палуби та технічного обладнання створюють основу для формування сучасного ресторанного інтер'єру з виразним художнім образом.

Отримані висновки стали підґрунтям для подальшого аналізу конструкції об'єкта, розробки функціонального зонування, вибору концепції Moon Shore, кольорового рішення, матеріалів, обладнання, освітлення, вентиляції та кондиціювання..

РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ КОНСТРУКЦІЇ ОБ'ЄКТА РОЗРОБКИ

Плавучий ресторан як об'єкт інтер'єрного проєктування має низку архітектурно-конструктивних особливостей, що безпосередньо впливають на подальші проєктні рішення. На відміну від стаціонарних закладів ресторанного господарства, такий об'єкт розташовується на плавучій основі, має обмежені габарити, залежить від конструкції платформи, характеру огорожувальних елементів, розташування скління, зовнішньої палуби та інженерних систем. Аналіз конструкції об'єкта дає можливість визначити вихідні умови для розробки інтер'єру. До них належать архітектурно-конструктивний тип споруди, загальні розміри, площа приміщення, наявність або відсутність внутрішніх перегородок, особливості панорамного скління, конструкція даху, зв'язок із зовнішньою палубою, а також технічні обмеження, пов'язані з експлуатацією ресторану на воді [1; 2].

2.1. Загальна характеристика та архітектурно-конструктивний тип об'єкта

Об'єктом розробки є плавучий ресторан Le Kiosque Flottant, розташований у міському середовищі Парижа. За своїм типом він належить до плавучих громадських споруд, призначених для розміщення закладу ресторанного господарства на воді. Такий формат поєднує функцію ресторану, оглядового простору та рекреаційного об'єкта, що взаємодіє з набережною, водною поверхнею і міським краєвидом [7].

Архітектурно-конструктивною основою об'єкта є видовжена плавуча платформа баржового типу. На ній розміщено засклений ресторанний павільйон із зовнішньою палубою. Такий тип споруди відрізняється від стаціонарної будівлі тим, що простір формується в межах заданої плавучої основи, а всі інтер'єрні рішення мають враховувати обмежені габарити, навантаження на конструкцію, особливості експлуатації на воді та необхідність стійкості матеріалів до вологості [1; 2]. Основні характеристики об'єкта наведено в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1 – Основні характеристики плавучого ресторану Le Kiosque Flottant

№	Показник	Значення
1	Тип об'єкта	Плавучий ресторан баржового типу
2	Місце розташування	Париж, Франція
3	Довжина платформи	18,85 м
4	Ширина платформи	7,0 м
5	Осадка	1,2 м
6	Загальна площа	132 м ²
7	Площа ресторанного залу	83,25 м ²
8	Кількість рівнів	2
9	Кількість посадкових місць	36 осіб

Наведені характеристики свідчать про те, що об'єкт має компактну, але функціонально насичену структуру. Довжина платформи становить 18,85 м, ширина — 7,0 м, що формує видовжену просторову структуру. Площа основного ресторанного залу становить 83,25 м², а загальна площа плавучої платформи — 132 м². Таке співвідношення площі внутрішнього простору та зовнішньої палуби є важливим для подальшого аналізу, оскільки інтер'єр функціонує у взаємозв'язку з відкритим простором на воді. Габаритна схема об'єкта наведена на рисунку 2.2.

Плавучий ресторан має дворівневу організацію. Перший рівень займає основний ресторанний зал, який є безпосереднім об'єктом інтер'єрного проєктування. Саме в межах цього рівня формується простір для перебування відвідувачів, організації посадкових місць, барної частини та сценічної зони. Другий рівень має допоміжне та службово-технічне призначення: на ньому розміщуються кухня, санітарні приміщення, гардеробна та інші обслуговувальні зони. Така структура дає змогу винести частину функцій за межі основного ресторанного залу та зберегти його відкритість для відвідувачів.

Рівнева організація об'єкта впливає на інтер'єрне рішення першого рівня. Оскільки кухня, санітарні приміщення, гардеробна та частина службових функцій розташовані окремо, основний ресторанний зал може бути спроектований як більш відкритий простір. Водночас необхідно враховувати зв'язок між рівнями, рух персоналу, подачу страв, розміщення інженерних комунікацій та обладнання, яке забезпечує роботу ресторану.

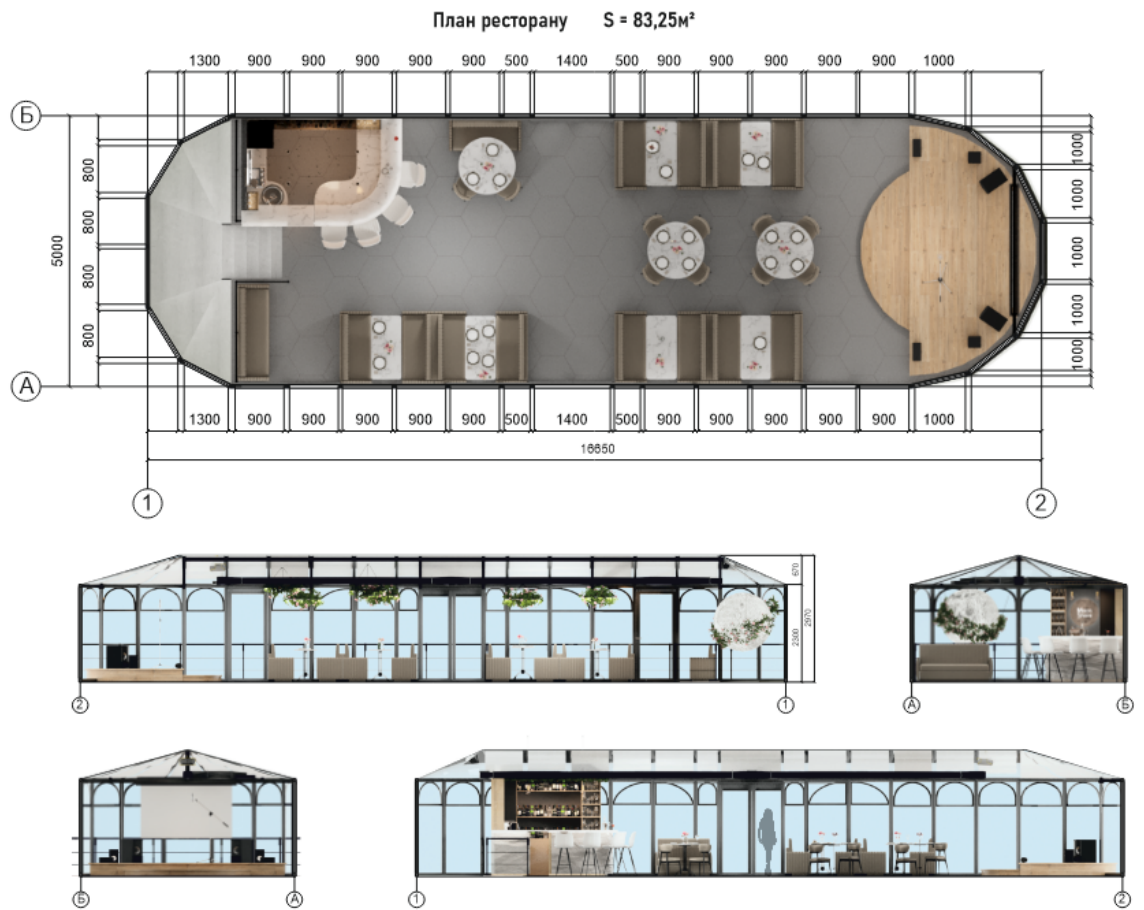


Рисунок 2.2 – Габаритна схема плавучого ресторану Le Kiosque Flottant

Конструктивно об'єкт складається з плавучої основи, заскленого ресторанного об'єму, металевого каркаса, панорамного скління, дахової конструкції та зовнішньої палуби. У даному випадку замість традиційних для суднових інтер'єрів ілюмінаторів переважають великі скляні площини, що забезпечують природне освітлення та візуальний зв'язок із водним середовищем. Така особливість є важливою для подальшого інтер'єрного рішення, оскільки вимагає збереження відкритості простору, контролю природного світла, захисту від перегрівання та раціонального розміщення меблів і обладнання.

Таким чином, Le Kiosque Flottant є плавучим рестораном баржового типу з видовженою платформою, дворівневою структурою, панорамним склінням, металевим каркасом і зовнішньою палубою. Ці характеристики визначають основні вихідні умови для подальшого проєктування інтер'єру: обмежені габарити ресторанного залу, необхідність раціонального використання площі, врахування зв'язку між рівнями, збереження видових напрямків, контроль мікроклімату та узгодження інтер'єрних рішень із конструктивною основою плавучого об'єкта.

2.2. Конструктивні особливості плавучого ресторану та їх вплив на інтер'єрне рішення

Конструктивні особливості плавучого ресторану Le Kiosque Flottant визначають основні обмеження та можливості подальшого інтер'єрного проєктування. Оскільки об'єкт розташований на воді, його інтер'єр формується не в умовах звичайної стаціонарної будівлі, а в межах плавучої платформи з конкретними габаритами, конструктивною схемою, склінням, зовнішньою палубою та інженерними системами [1; 2].

Основою об'єкта є видовжена плавуча платформа баржового типу. Така конструкція задає чіткі межі внутрішнього простору та впливає на розміщення меблів, обладнання і проходів. На відміну від стаціонарних ресторанів, де планування може вільніше розвиватися в різних напрямках, у плавучому об'єкті простір значною мірою залежить від форми платформи, її ширини, довжини та допустимого навантаження. Тому інтер'єрне рішення має бути компактным, раціональним і не перевантаженим важкими елементами.

Важливою особливістю Le Kiosque Flottant є дворівнева структура. Перший рівень використовується як основний ресторанний зал і є головним простором, у межах якого виконується інтер'єрне проєктування. Другий рівень має службове та технічне призначення: на ньому розміщуються кухня, санітарні приміщення, гардеробна та інші допоміжні зони. Таке розділення функцій впливає на організацію першого рівня, оскільки частина обслуговувальних

процесів винесена за межі ресторанного залу. Це дає можливість зберегти основний простір більш відкритим, однак потребує врахування зв'язку між рівнями, руху персоналу, подачі страв та прокладання інженерних комунікацій.

Однією з головних особливостей об'єкта є значна площа панорамного скління. У даному випадку скління виконує не лише огорожувальну, а й просторову функцію, оскільки забезпечує візуальний зв'язок внутрішнього залу з водним середовищем і міським краєвидом. Для інтер'єру це означає необхідність збереження відкритості вздовж скляних поверхонь, уникнення надмірно високих або масивних елементів біля вікон, а також уважного ставлення до відблисків, природного освітлення та перегрівання у сонячний період [7].

На відміну від яхтових або суднових інтер'єрів, де значну роль можуть відігравати переборки, вигородки та ілюмінатори, у структурі Le Kiosque Flottant переважає засклений павільйон відкритого типу. Масивні внутрішні перегородки не є характерною ознакою цього простору, тому основне навантаження на формування інтер'єру переходить до меблів, освітлення, конструктивного каркаса та огорожувальних скляних поверхонь. Така особливість дозволяє зберегти цілісне сприйняття залу, однак вимагає точного розміщення всіх елементів, щоб не порушити проходи та видові напрямки.

Металевий каркас заскленого павільйону виконує конструктивну та візуальну роль. Він забезпечує жорсткість огорожувальної системи, підтримує скління та дахову конструкцію, а також формує ритм у просторі. Для інтер'єрного рішення це має важливе значення, оскільки каркас не можна ігнорувати або випадково перекривати. Його лінії стають частиною архітектурної структури інтер'єру, тому подальше розміщення меблів, світильників і декоративних елементів має узгоджуватися з цією конструктивною сіткою.

Дахова конструкція об'єкта також впливає на формування інтер'єру. Наявність скління у верхній частині збільшує кількість природного світла та посилює відчуття відкритості. Водночас значна площа скляних поверхонь створює додаткове теплове навантаження. У теплий період це може сприяти

перегріванню ресторанного залу, тому під час подальшого проєктування необхідно передбачити ефективну систему вентиляції та кондиціонування. Також важливо, щоб освітлювальне обладнання, підвісні елементи та інженерні системи не перевантажували стельову зону і не порушували сприйняття заскленої конструкції [5; 6; 17].

Зовнішня палуба є конструктивно важливою частиною плавучого ресторану. Вона оточує основний застеклений об'єм і забезпечує безпосередній контакт об'єкта з водним середовищем. Для інтер'єру це означає необхідність зручного зв'язку між внутрішнім простором і зовнішньою частиною ресторану. Матеріали, розміщені біля виходів на палубу, повинні бути стійкими до вологості, перепадів температури та інтенсивного використання. Також потрібно враховувати безпечність покриттів, оскільки для об'єктів на воді питання ковзання, вологості та зношування має особливе значення [3; 4].

Обмежена площа ресторанного залу також впливає на інтер'єрне рішення. Площа 83,25 м² потребує раціонального використання кожної ділянки простору. У такому приміщенні небажано застосовувати надмірно великі предмети, важкі декоративні конструкції або елементи, які ускладнюють рух. Водночас внутрішній простір має залишатися достатньо комфортним для перебування відвідувачів і роботи персоналу. Тому під час подальшого проєктування необхідно враховувати ширину проходів, доступ до основних функціональних елементів, безпечне розміщення меблів та обладнання [3; 4].

Окрему увагу слід приділити навантаженню від обладнання. Плавучий об'єкт має більш чутливу конструктивну основу, ніж стаціонарна будівля, тому маса меблів, барного, сценічного та технологічного обладнання повинна враховуватися під час проєктування. Важкі елементи доцільно розміщувати з урахуванням рівномірного навантаження на платформу, а конструктивні та інженерні рішення мають бути узгоджені між собою.

Інженерні системи у плавучому ресторані мають бути інтегровані в обмежений внутрішній простір без порушення його експлуатаційної зручності. До таких систем належать освітлення, вентиляція, кондиціонування,

електроживлення та обладнання, пов'язане з обслуговуванням ресторану. Через велику площу скління особливого значення набуває контроль мікроклімату, оскільки температура всередині залу залежить від сонячного випромінювання, кількості людей, роботи освітлювальних приладів та обладнання [5; 6; 17].

Для узагальнення результатів аналізу основні конструктивні особливості плавучого ресторану Le Kiosque Flottant та їхній вплив на інтер'єрне рішення подано в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2 – Вплив конструктивних особливостей об'єкта на інтер'єрне рішення

№	Конструктивна особливість	Вплив на інтер'єрне рішення
1	Плавуча платформа баржового типу	Визначає габарити простору, обмежує навантаження та потребує раціонального розміщення елементів
2	Видовжена форма об'єкта	Впливає на послідовність організації простору та необхідність збереження зручних проходів
3	Панорамне скління	Потребує збереження видових напрямків, контролю природного освітлення та перегрівання
4	Скляний дах	Посилює природне освітлення, але підвищує вимоги до вентиляції та кондиціювання
5	Металевий каркас	Формує конструктивну сітку, з якою мають узгоджуватися інтер'єрні елементи
6	Відсутність масивних внутрішніх перегородок	Дає змогу зберегти відкритість, але вимагає точного розміщення меблів та обладнання
7	Зовнішня палуба	Потребує зручного зв'язку з внутрішнім простором і використання вологостійких матеріалів
8	Обмежена площа ресторанного залу	Вимагає компактного обладнання, вільних проходів і відмови від надмірно масивних рішень
9	Інженерні системи	Мають бути інтегровані у простір без порушення експлуатаційної та візуальної цілісності
10	Експлуатація на воді	Підвищує вимоги до безпечності, вологостійкості, зносостійкості та надійності рішень

Таким чином, конструкція плавучого ресторану Le Kiosque Flottant формує чіткі вихідні умови для інтер'єрного проєктування. Видовжена плавуча платформа, панорамне скління, скляний дах, металевий каркас, зовнішня палуба та обмежена площа залу визначають необхідність легкого, раціонального й

технічно обґрунтованого інтер'єрного рішення. У подальших розділах ці особливості враховуються під час обґрунтування концепції, кольорової гами, матеріалів, обладнання, освітлення, вентиляції та кондиціонування.

Висновок

У другому розділі було проаналізовано плавучий ресторан Le Kiosque Flottant як архітектурно-конструктивну основу для подальшого інтер'єрного проєктування. Визначено, що об'єкт належить до плавучих громадських споруд баржового типу та має видовжену платформу, дворівневу структуру, застеклений ресторанний об'єм, металевий каркас, дахову конструкцію зі склінням і зовнішню палубу.

Установлено, що перший рівень є основним простором інтер'єрної розробки, тоді як другий рівень виконує допоміжну та службово-технічну функцію. На ньому розміщуються кухня, санітарні приміщення, гардеробна та інші обслуговувальні зони. Така організація дозволяє зберегти ресторанний зал більш відкритим, однак потребує врахування зв'язку між рівнями, руху персоналу, подачі страв та інтеграції інженерних комунікацій.

Конструктивні особливості об'єкта безпосередньо впливають на майбутнє інтер'єрне рішення. Обмежена площа ресторанного залу, панорамне скління, металева конструктивна сітка, зовнішня палуба та експлуатація на воді визначають необхідність раціонального використання простору, збереження видових напрямків, контролю природного освітлення й мікроклімату, а також застосування вологостійких, зносостійких і безпечних матеріалів.

Отже, результати аналізу конструкції об'єкта формують вихідні умови для наступних етапів проєктування. Вони мають бути враховані під час обґрунтування концепції інтер'єру, вибору кольорового рішення, матеріалів, меблів, обладнання, освітлення, вентиляції та кондиціонування.

РОЗДІЛ 3. ОБҐРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ ПРОЄКТУ

Проектування інтер'єру плавучого ресторану потребує не лише раціонального планувального рішення, а й чітко сформованої художньої концепції. Для закладу ресторанного господарства на воді образ інтер'єру має особливе значення, оскільки відвідувач сприймає простір у взаємодії з панорамним склінням, водним середовищем, міським краєвидом і зміною природного та штучного освітлення протягом доби.

Вихідними умовами для формування концепції стали конструктивні особливості об'єкта, розглянуті в попередньому розділі: видовжена форма ресторанного залу, обмежена площа першого рівня, велика площа панорамного скління, наявність зовнішньої палуби та дворівнева структура плавучого ресторану. Ці чинники визначили необхідність створення інтер'єру, який зберігає відкритість простору, не перевантажує його декоративними елементами та водночас формує виразний образ закладу.

Концептуальне рішення інтер'єру розроблялося з урахуванням специфіки ресторанного простору на воді, його рекреаційного характеру та потреби у створенні емоційно привабливого середовища для відвідувачів. У сучасному дизайні закладів ресторанного господарства важливими є не лише функціональність і зручність, а й атмосфера, індивідуальність простору, візуальна впізнаваність і зв'язок інтер'єру з контекстом місця [12; 14; 18].

Пошук концептуального рішення здійснювався шляхом порівняння кількох можливих напрямів оформлення інтер'єру. Кожен варіант оцінювався за відповідністю архітектурно-конструктивним особливостям плавучого ресторану, функціональному призначенню закладу, характеру панорамного простору, рівню декоративного навантаження та здатністю сформулювати цілісний художній образ.

3.1. Пошукові варіанти концептуального рішення та вибір остаточної концепції

На етапі концептуального пошуку було розглянуто кілька можливих напрямів художньо-образного вирішення інтер'єру плавучого ресторану. Метою цього етапу було визначення такого підходу, який би відповідав архітектурно-

конструктивним особливостям об'єкта, умовам розташування на воді, формату ресторанного закладу та вимогам до комфортного перебування відвідувачів.

Під час порівняння варіантів враховувалися видовжена форма ресторанного залу, обмежена площа першого рівня, панорамне скління, наявність зовнішньої палуби, дворівнева структура об'єкта та необхідність збереження відкритості внутрішнього простору. Також бралися до уваги сучасні тенденції ресторанного дизайну, у яких важливу роль відіграють індивідуальність закладу, емоційне сприйняття інтер'єру, атмосферність середовища та зв'язок простору з контекстом місця [12; 14; 18]. Пошукові варіанти концептуального рішення інтер'єру ресторану наведено на рисунку 3.1, 3.2, 3.3.

Перший варіант ґрунтувався на темнішій урбаністичній стилістиці з активним використанням чорного металу, темного дерева, насичених кольорів і виразного штучного освітлення. Таке рішення могло підкреслити міський характер об'єкта та його розташування в паризькому середовищі. Проте для невеликого плавучого простору з великою площею скління цей підхід є недостатньо доцільним. Темна палітра візуально ущільнює зал, робить його важчим для сприйняття та послаблює відчуття відкритості, яке є важливою перевагою ресторану на воді.



Рисунок 3.1 – Перший пошуковий варіант концептуального рішення інтер'єру ресторану

Другий варіант передбачав більш декоративне ресторанне рішення з акцентом на святковість, насичене освітлення, контрастні матеріальні поєднання та виразні декоративні елементи. Такий підхід міг бути ефектним у вечірній час

і відповідати формату банкетів, презентацій або подієвих заходів. Водночас у щоденному використанні надмірна декоративність могла створювати візуальне перевантаження. Крім того, активний декор у закритому просторі міг конкурувати з панорамними видами, які є однією з головних композиційних переваг об'єкта.



Рисунок 3.2 – Другий пошуковий варіант концептуального рішення інтер'єру ресторану

Третій варіант базувався на поєднанні світлої нейтральної основи, природних фактур, рослинних акцентів, теплого освітлення та центрального образного елемента у вигляді Місяця. Це рішення стало основою остаточної концепції Moon Shore. Його перевага полягає у збалансованості: інтер'єр зберігає легкість і відкритість, підтримує зв'язок із водним середовищем, не перевантажує простір деталями та водночас має впізнаваний художній акцент.



Рисунок 3.3 – Третій пошуковий варіант концептуального рішення інтер'єру ресторану

Порівняння пошукових варіантів показало, що для плавучого ресторану найбільш доцільним є рішення, яке поєднує сучасність, природність і атмосферність. Урбаністичний варіант виявився занадто контрастним для заскленого ресторанного залу, а декоративний — потенційно перевантаженим для компактного простору. Натомість концепція Moon Shore дозволяє сформувати гармонійне середовище, у якому конструктивні особливості об'єкта, панорамне скління, водне оточення та вечірній сценарій використання працюють на створення цілісного образу.

За результатами аналізу для подальшої розробки було обрано третій варіант концептуального рішення. Він найповніше відповідає характеру плавучого ресторану, оскільки забезпечує візуальну легкість, функціональну гнучкість, емоційну виразність і зв'язок інтер'єру з навколишнім середовищем. Пошукові ескізи та додаткові варіанти концептуального рішення, що підтверджують послідовність формування остаточної концепції, подано в додатку А

3.2. Образне рішення інтер'єру Moon Shore

Остаточне образне рішення інтер'єру отримало назву Moon Shore, що можна трактувати як «місячний берег». Така назва відображає основну ідею проєкту: створення спокійного, візуально легкого та атмосферного ресторанного простору на воді, у якому поєднуються панорамний краєвид, м'яке вечірнє освітлення, природні акценти та виразний художній центр. Концептуальний образ інтер'єру Moon Shore наведено на рисунку 3.2.

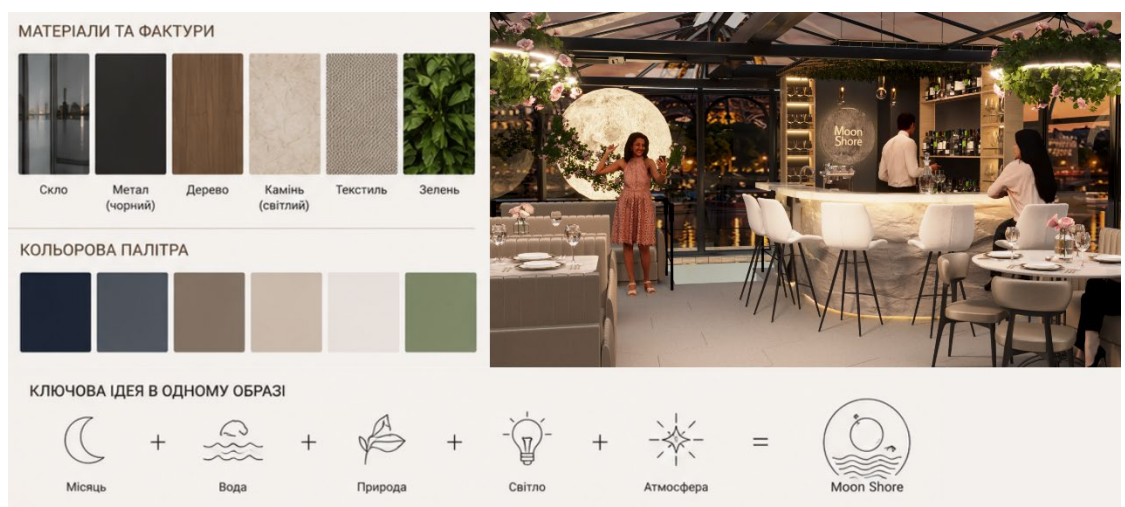


Рисунок 3.2 – Концептуальний образ інтер'єру Moon Shore

Основою образного рішення є тема взаємодії інтер'єру з водним середовищем. Плавучий ресторан сприймається не як ізольований об'єкт, а як частина набережної, річкового простору та міського пейзажу. Саме тому концепція не передбачає надмірної декоративності або візуально важких рішень. Інтер'єр має підтримувати відчуття відкритості, легкості та зв'язку з навколишнім середовищем.

Центральним символом концепції є образ Місяця. Він пов'язаний із вечірнім відпочинком, м'яким світлом, відображеннями на водній поверхні та спокійною атмосферою. У проєкті цей образ використовується як художня домінанта, що формує впізнаваність інтер'єру та задає його емоційний характер. Завдяки цьому ресторан отримує не лише функціональне, а й образне наповнення.

Важливим для концепції є баланс між сучасністю та природністю. Архітектурна основа об'єкта має чіткий сучасний характер завдяки панорамному скління та металевому каркасу, проте образ інтер'єру пом'якшується рослинними елементами, теплим світлом і спокійною палітрою. Такий підхід дозволяє уникнути холодності, яка може виникати у просторах із великою кількістю скла та металу.

Концепція Moon Shore також враховує зміну сприйняття простору протягом доби. У денний час основну роль відіграють природне світло, панорамні види та візуальна легкість інтер'єру. У вечірній час акцент зміщується на штучне освітлення, декоративні світлові елементи та камерну атмосферу відпочинку. Завдяки цьому образ інтер'єру залишається цілісним, але може по-різному розкриватися залежно від сценарію використання ресторану.

Для кращого розкриття образного рішення інтер'єру було виконано візуалізації ресторану Moon Shore у денному та вечірньому сценаріях, які подані в додатку Б.

Природно орієнтований характер концепції проявляється у прагненні створити середовище, комфортне для перебування людини та пов'язане з навколишнім природним контекстом. Рослинні акценти, м'яке світло, візуальний

зв'язок із водою та спокійна образність відповідають принципам екологічного підходу в інтер'єрі, де важливими є гармонія людини, простору та природного оточення [11].

Отже, образне рішення Moon Shore базується на поєднанні водного середовища, вечірнього світла, природних акцентів і центрального символу Місяця. Саме ці складові формують художню ідею проєкту та задають напрям для подальшого розкриття стилістики, кольорового рішення, декоративних елементів і світлового сценарію.

3.3. Стилiстика проєкту та вiдповiднiсть стилю елементам iнтер'єру

Стилiстичне рішення iнтер'єру плавучого ресторану Moon Shore сформовано на основi сучасного мiнiмалiстичного пiдходу з природними та декоративно-атмосферними акцентами. Такий напрям є доцiльним для ресторанного простору на водi, оскiльки дозволяє зберегти вiдкритiсть закленого об'єму, не перевантажити компактний ресторанний зал i водночас створити виразний художнiй образ закладу.

Основними ознаками обраної стилістики є лаконічність форм, візуальна легкість, відкритість простору, поєднання сучасної архітектурної основи з природними елементами, використання м'якого декоративного освітлення та стриманого оздоблення. Для закладів ресторанного господарства такі характеристики є важливими, оскільки інтер'єр має не лише забезпечувати функціональність, а й формувати емоційне враження, впізнаваність і комфортне середовище для відвідувачів [12; 14; 18].

Вибрана стилістика вiдповiдає архiтектурно-конструктивним особливостям Le Kiosque Flottant. Панорамне склiння пiдтримує iдею вiдкритостi та зв'язку з навролишнiм середовищем, тому в iнтер'єрi не передбачено важких перегородок або надмiрно масивних декоративних елементiв. Металевий каркас закленого павiльйону пiдкреслює сучасний характер об'єкта i сприймається як частина загальної графiчної структури iнтер'єру.

Важливу роль у стилістичному рішенні відіграє поєднання чітких конструктивних ліній і м'якіших інтер'єрних форм. Склані площини та

металевий каркас створюють раціональну архітектурну основу, тоді як меблевi групи, рослинні акценти, декоративні світильники та образ Місяця пом'якшують сприйняття простору. Завдяки цьому інтер'єр не виглядає холодним або технічним, а набуває більш затишного та рекреаційного характеру.

Стилістика проєкту також проявляється у підпорядкуванні окремих елементів інтер'єру загальній образній ідеї. Барна зона розглядається як один із важливих акцентів простору, однак вона не повинна домінувати над панорамним середовищем. Обідня зона має зберігати спокійний і врівноважений характер, забезпечуючи комфортне розміщення відвідувачів. Сценічна зона з проєкційним екраном підтримує можливість вечірніх подій, презентацій і музичних виступів, але залишається частиною єдиної композиції ресторанного залу.

Декоративні елементи в межах обраної стилістики мають не самостійний, а підпорядкований характер. Рослинні акценти використовуються для пом'якшення скляно-металевої конструкції та створення більш природного сприйняття інтер'єру. Світлові елементи формують вечірній сценарій і підсилюють атмосферність простору. Образ Місяця виступає художньою домінантою, що пов'язує інтер'єр із назвою концепції Moon Shore та забезпечує його впізнаваність.

Отже, обрана стилістика відповідає як архітектурно-конструктивній основі плавучого ресторану, так і функціональному призначенню закладу. Вона дозволяє поєднати сучасний характер заскленого павільйону, природні акценти, м'яке освітлення та виразну образну ідею в єдине інтер'єрне рішення.

3.4. Композиційні прийоми та функціональне зонування

Композиційне рішення інтер'єру ресторану Moon Shore сформовано з урахуванням видовженої форми плавучого об'єкта, панорамного скління, зовнішньої палуби та необхідності поєднання ресторанного обслуговування з подієвим і рекреаційним сценаріями використання. Основним завданням композиції є створення цілісного, відкритого та візуально легкого простору, у якому функціональні зони не сприймаються як ізольовані частини, а працюють як єдине ресторанне середовище. План функціонального зонування інтер'єру ресторану наведено на рисунку 3.3.

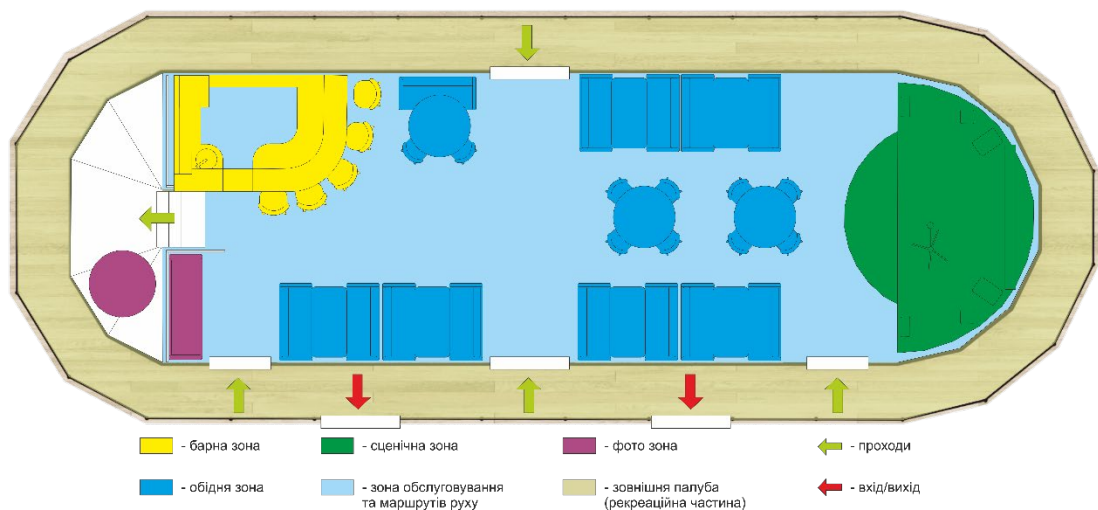


Рисунок 3.3 – План функціонального зонування інтер'єру ресторану Moon Shore

У межах проєктованого простору виділено барну зону, обідню зону, сценічну зону, фото зону, зону обслуговування та маршрути руху, зовнішню палубу, основні проходи та входи-виходи. Таке зонування відповідає функціональному призначенню закладу ресторанного господарства та забезпечує зручність користування простором для відвідувачів і персоналу [3; 4]. Водночас у цьому розділі зонування розглядається не лише як розподіл площі, а і як засіб формування композиції інтер'єру.

Провідним композиційним прийомом є поздовжня організація простору. Видовжена форма ресторанного залу створює природну вісь руху, уздовж якої послідовно розміщуються основні функціональні елементи: барна частина, обідні місця, зона обслуговування та сценічна зона. Така побудова дозволяє

впорядкувати внутрішній простір, забезпечити логічний рух відвідувачів і персоналу, а також зберегти відкриті видові напрямки до панорамного скління та водного середовища.

Барна зона розташована у лівій частині плану та виконує роль активного функціонального й візуального акценту. Вона забезпечує обслуговування відвідувачів, формує перше враження від інтер'єру та підтримує соціальний характер ресторанного простору. Композиційно барна зона не повинна переважувати зал, тому її розміщення підпорядковане загальній логіці руху та збереженню відкритості простору.

Обідня зона займає основну частину ресторанного залу та є центральною функціональною складовою інтер'єру. Вона включає столові групи та м'які диванні модулі, які забезпечують різні варіанти посадки. Розміщення обідньої зони має забезпечувати комфортне перебування відвідувачів, достатню ширину проходів, зручність обслуговування та можливість сприйняття панорамного краєвиду.

Сценічна зона розміщена у правій частині ресторанного залу та виконує роль композиційного завершення простору. Вона передбачена для проведення камерних виступів, презентацій, музичних подій та вечірніх заходів. Завдяки напівкруглій формі сцена сприймається як виразний акцент, але водночас не відокремлюється від загального простору ресторану.

Фото зона розташована в лівій частині плану біля входу та доповнює загальну концепцію закладу. Вона створює окремий візуальний акцент для відвідувачів і підтримує образну ідентичність ресторану Moon Shore. Наявність фото зони є доцільною для сучасного ресторанного простору, оскільки вона підсилює емоційне сприйняття інтер'єру та сприяє впізнаваності закладу.

Зона обслуговування та маршрути руху позначені як вільний простір між основними функціональними елементами. Вони забезпечують доступ до барної частини, обідніх місць, сцени, входів-виходів і зовнішньої палуби. Чітка організація проходів є важливою умовою для безпечної експлуатації ресторану, зручності пересування відвідувачів і ефективної роботи персоналу [3; 4].

Зовнішня палуба розташована по периметру об'єкта та виконує рекреаційну функцію. Вона забезпечує зв'язок ресторанного залу з водним середовищем, створює додатковий простір для перебування відвідувачів і підсилює характер плавучого ресторану. Композиційно палуба сприймається як продовження інтер'єру, тому внутрішній простір має бути візуально та функціонально пов'язаний із зовнішньою частиною об'єкта.

Важливим композиційним прийомом є збереження відкритості біля панорамного скління. Оскільки скляні огорожувальні конструкції забезпечують візуальний зв'язок із водою та міським краєвидом, інтер'єрні елементи не повинні перекривати основні видові напрямки. Саме тому в проєкті не передбачено масивних внутрішніх перегородок, а зонування здійснюється переважно за допомогою меблів, кольорового виділення функціональних ділянок, освітлення та композиційного розміщення обладнання.

У композиції інтер'єру використано прийом ритмічного повторення. Він проявляється у повторі посадкових груп, диванних модулів, світлових елементів, конструктивних ліній каркаса та декоративних акцентів. Ритм допомагає впорядкувати видовжений простір і надати йому візуальної цілісності. При цьому повторення не є надмірно жорстким, оскільки ресторанний інтер'єр має зберігати природність і комфортне сприйняття.

Функціональне зонування дає змогу поєднати практичні вимоги ресторанного простору з художньою ідеєю проєкту. Барна зона, обідня зона, сценічна зона, фото зона, зона обслуговування, проходи та зовнішня палуба утворюють послідовну просторову структуру. Завдяки цьому інтер'єр ресторану Moon Shore сприймається як цілісне середовище, у якому конструктивні особливості плавучого об'єкта, функціональні процеси та образна концепція узгоджені між собою.

Висновок

У третьому розділі було обґрунтовано концептуальне рішення інтер'єру плавучого ресторану Moon Shore. На основі аналізу пошукових варіантів визначено, що найбільш доцільним для даного об'єкта є поєднання сучасної

стилістики, природних акцентів, м'якого освітлення та виразної образної домінанти, пов'язаної з темою Місяця.

Встановлено, що обрана концепція відповідає архітектурно-конструктивним особливостям плавучого ресторану Le Kiosque Flottant. Видовжена форма ресторанного залу, панорамне скління, зовнішня палуба та зв'язок із водним середовищем зумовили необхідність створення відкритого, візуально легкого та композиційно цілісного інтер'єру.

Обґрунтовано стилістичне рішення проєкту, яке базується на сучасному мінімалістичному підході з природними й декоративно-атмосферними акцентами. Визначено, що панорамне скління, металевий каркас, барна зона, обідня частина, сценічна зона, фото зона, рослинні елементи та світлові акценти підпорядковуються єдиній образній ідеї Moon Shore.

У розділі також розглянуто основні композиційні прийоми: позовжню організацію простору, збереження видових напрямків, ритмічне повторення елементів, поєднання домінанти, акцентів і фону, а також функціональне зонування. Барна зона, обідня зона, сценічна зона, фото зона, зона обслуговування, проходи, входи-виходи та зовнішня палуба формують послідовну просторову структуру.

Таким чином, концепція Moon Shore забезпечує узгодження художнього образу, функціональної організації та конструктивних особливостей плавучого ресторану. Це створює основу для подальшого вибору кольорового рішення, декоративного оформлення, матеріалів, меблів, обладнання та світлового сценарію інтер'єру.

РОЗДІЛ 4. ВИБІР ТА ОБҐРУНТУВАННЯ КОЛЬОРОВОГО РІШЕННЯ ПРОЄКТУ. ДЕКОРАТИВНЕ ОФОРМЛЕННЯ

Кольорове рішення та художньо-декоративне оформлення є важливими складовими формування образу інтер'єру ресторану Moon Shore. Якщо в попередньому розділі було визначено загальну концепцію, стилістику та композиційну організацію простору, то в цьому розділі розглядаються засоби, за допомогою яких образна ідея проєкту розкривається у візуальному сприйнятті інтер'єру.

Для ресторанного простору на воді колір і декор мають особливе значення, оскільки інтер'єр сприймається у взаємодії з панорамним склінням, природним освітленням, водним середовищем і вечірнім світловим сценарієм. У такому об'єкті кольорова гама не повинна перевантажувати простір або конкурувати з навколишнім краєвидом. Навпаки, вона має підтримувати відкритість залу, підкреслювати зв'язок із водою та створювати комфортне емоційне середовище для відвідувачів.

У сучасному дизайні закладів ресторанного господарства важливими є не лише функціональність, а й атмосфера, візуальна впізнаваність, індивідуальність простору та його здатність викликати емоційне враження [12; 14; 18]. Саме тому в проєкті Moon Shore кольорове рішення поєднується з художньо-декоративними елементами: образом Місяця, рослинними акцентами, м'яким декоративним освітленням, фото зоною та візуальними акцентами, що підтримують загальну ідею «місячного берега».

4.1. Кольорове рішення інтер'єру

Кольорове рішення інтер'єру ресторану Moon Shore сформовано відповідно до загальної концепції проєкту, що базується на образі «місячного берега», зв'язку з водним середовищем, панорамним краєвидом і м'якою вечірньою атмосферою. Основою палітри стали світлі нейтральні відтінки, які візуально полегшують простір, не перевантажують ресторанний зал і не конкурують із зовнішнім середовищем. Кольорова палітра інтер'єру ресторану наведена на рисунку 4.1.



Рисунок 4.1 – Кольорова палітра інтер'єру ресторану Moon Shore

Основними кольорами інтер'єру є білий, молочний, кремовий та світло-бежевий відтінки. Вони формують спокійну основу простору та підтримують відчуття чистоти, відкритості й легкості. Для плавучого ресторану з великою площею панорамного скління таке рішення є доцільним, оскільки світла палітра підсилює природне освітлення, візуально розширює компактний ресторанный зал і робить інтер'єр більш пов'язаним із навколишнім краєвидом.

Важливою складовою кольорового рішення є тепла природна гама. Вона проявляється у відтінках світлого дерева, м'яких бежевих тонах меблевих груп і теплих світлових акцентах. Таке поєднання дозволяє уникнути надмірної холодності, яка могла б виникати через значну кількість скла та металу в архітектурній основі об'єкта. Теплі відтінки створюють більш комфортне й гостинне сприйняття ресторанного простору.

Акцентну роль у кольоровому рішенні виконують природні зелені відтінки. Вони пов'язані з декоративним озелененням та рослинними елементами, що пом'якшують скляно-металеву структуру інтер'єру. Зелений колір не є домінуючим, але він додає простору природності, свіжості та візуального зв'язку з темою екологічності. Використання природних акцентів відповідає сучасним підходам до формування комфортного інтер'єрного середовища, де важливими є гармонія людини, простору та природного контексту [11].

Додатковими декоративними акцентами виступають рожеві, пудрові та м'які квіткові відтінки. Вони вводяться обмежено, переважно у декоративних деталях, щоб підтримати романтичний і атмосферний характер концепції Moon

Shore. Такі акценти не перевантажують інтер'єр, а лише підсилюють його емоційне сприйняття та створюють більш виразний ресторанний образ.

Окрему роль у кольоровому сприйнятті простору відіграє тепле вечірнє освітлення. У денний час інтер'єр сприймається завдяки природному світлу, світлій палітрі та панорамним видам. У вечірній час тепле штучне світло змінює характер простору: воно робить інтер'єр більш камерним, м'яким і затишним. Таким чином, кольорове рішення працює не статично, а змінюється залежно від освітлення та часу доби.

Обрана палітра відповідає сучасним тенденціям ресторанного дизайну, у яких значна увага приділяється емоційному сприйняттю, індивідуальності простору та створенню впізнаваної атмосфери закладу [12; 14; 18]. У проєкті Moon Shore кольорове рішення не лише виконує естетичну функцію, а й допомагає візуально розкрити концепцію інтер'єру, підкреслити його зв'язок із водою, світлом і образом Місяця.

4.3. Художньо-декоративні елементи інтер'єру

Художньо-декоративне оформлення інтер'єру ресторану Moon Shore спрямоване на підсилення обраної концепції та створення впізнаваного образу закладу. Декоративні елементи в проєкті не використовуються як самостійне перевантажене оздоблення, а підпорядковуються загальній ідеї «місячного берега», м'якого вечірнього світла, природності та взаємодії інтер'єру з водним середовищем. Художньо-декоративні елементи інтер'єру ресторану наведено на рисунку 4.2.



Рисунок 4.2 – Художньо-декоративні елементи інтер'єру ресторану Moon Shore

Основним художнім акцентом інтер'єру є образ Місяця. Він виступає символічною домінантою концепції Moon Shore та пов'язує простір із темою вечірнього відпочинку, відображень на воді й спокійної атмосферності. Такий елемент формує візуальну впізнаваність ресторану та допомагає створити цілісний образ, який запам'ятовується відвідувачам.

Важливу роль у художньо-декоративному оформленні відіграють рослинні акценти. Вони пом'якшують сприйняття скляно-металевої конструкції, додають інтер'єру природності та підтримують зв'язок із екологічно орієнтованим підходом до формування простору. У поєднанні зі світлою палітрою рослинні елементи роблять ресторанний зал більш живим, затишним і наближеним до природного середовища [11].

Фото зона є окремим декоративно-образним елементом інтер'єру. Вона підтримує концепцію закладу, створює додатковий візуальний акцент і підсилює емоційне сприйняття простору. Для сучасного ресторанного інтер'єру така зона є доцільною, оскільки сприяє впізнаваності закладу, формує у відвідувачів бажання взаємодіяти з простором і робить інтер'єр більш виразним у візуальній комунікації [12; 14; 18].

Декоративні світлові акценти також є важливою частиною художнього образу. У межах даного розділу вони розглядаються не як технічне освітлювальне обладнання, а як засіб створення атмосфери. М'яке тепле світло підкреслює вечірній характер концепції, робить простір більш камерним і допомагає виділити окремі елементи інтер'єру: барну частину, фото зону, рослинні композиції та образ Місяця.

Сценічна зона у художньо-декоративному рішенні виконує роль візуального завершення ресторанного залу. Вона підтримує подієвий характер простору та створює можливість для вечірніх сценаріїв використання ресторану. При цьому сцена не повинна сприйматися як відокремлений технічний елемент, а має бути включена до загальної композиції інтер'єру та відповідати його м'якому, атмосферному образу.

Декоративні квіткові акценти використовуються обмежено, щоб не перевантажувати простір. Їхня роль полягає у пом'якшенні загального сприйняття інтер'єру, підтримці пудрово-рожевих відтінків кольорової палітри та створенні більш романтичного настрою. У поєднанні з рослинністю, теплим світлом і світлою основою ці елементи формують більш емоційний і гостинний характер ресторанного середовища.

Таким чином, художньо-декоративні елементи інтер'єру Moon Shore виконують не лише естетичну, а й образотворчу функцію. Образ Місяця, рослинні акценти, фото зона, декоративне світло, сценічна частина та квіткові деталі працюють як складові єдиної концепції. Вони підсилюють індивідуальність ресторану, підтримують його зв'язок із водним середовищем і формують цілісний, атмосферний та впізнаваний інтер'єр.

Висновок

У четвертому розділі було обґрунтовано кольорове рішення та художньо-декоративне оформлення інтер'єру ресторану Moon Shore. Визначено, що основою палітри є світлі нейтральні відтінки, які підтримують відкритість закленого простору, візуально полегшують ресторанний зал і не конкурують із панорамним краєвидом.

Обрана кольорова гама поєднує молочні, кремові, світло-бежеві, теплі природні та м'які акцентні відтінки. Таке рішення відповідає концепції «місячного берега», підкреслює зв'язок інтер'єру з водним середовищем і створює спокійне, комфортне та емоційно привабливе середовище для відвідувачів.

Художньо-декоративні елементи інтер'єру — образ Місяця, рослинні акценти, фото зона, декоративне світло, квіткові деталі та сценічна частина — підпорядковані єдиній образній ідеї Moon Shore. Вони не перевантажують простір, а підсилюють його атмосферність, візуальну впізнаваність і рекреаційний характер.

Таким чином, кольорове рішення та художньо-декоративне оформлення забезпечують цілісне сприйняття інтер'єру плавучого ресторану. Вони формують

емоційний образ закладу, підтримують його сучасну стилістику та створюють основу для подальшого вибору матеріалів, меблів, обладнання й освітлення.

РОЗДІЛ 5. ВИБІР ТА ОБҐРУНТУВАННЯ МАТЕРІАЛІВ ТА ТЕХНОЛОГІЙ ЇХ ЗАСТОСУВАННЯ

Вибір матеріалів для інтер'єру плавучого ресторану Moon Shore є важливим етапом проектування, оскільки матеріали мають відповідати не лише художній концепції, а й умовам експлуатації об'єкта на воді. У попередніх розділах було визначено архітектурно-конструктивні особливості плавучого ресторану, його концепцію, кольорове рішення та художньо-декоративне оформлення. На основі цих рішень у даному розділі розглядаються матеріали, які забезпечують практичність, довговічність, безпечність і візуальну цілісність інтер'єру.

Плавучий ресторан має специфічні умови експлуатації: підвищений вплив вологості, перепади температури, активне використання простору відвідувачами, необхідність регулярного прибирання та підвищені вимоги до безпеки. Тому матеріали для такого об'єкта повинні бути стійкими до зношування, простими в догляді, придатними для громадського інтер'єру та узгодженими з конструктивними особливостями плавучої споруди [1; 2; 3; 4].

У межах проекту матеріальне рішення також має підтримувати концепцію Moon Shore. Світлі поверхні, природні фактури, елементи з візуальним ефектом каменю та дерева, стійкі оббивні тканини й металеві профільні системи формують сучасний, легкий і водночас практичний інтер'єр. При цьому матеріали не повинні перевантажувати простір або конкурувати з панорамним склінням і водним середовищем.

5.1. Вимоги до матеріалів для інтер'єру плавучого ресторану

Матеріали, що використовуються в інтер'єрі плавучого ресторану, повинні відповідати комплексу функціональних, експлуатаційних, естетичних і безпекових вимог. На відміну від стаціонарних ресторанних приміщень, інтер'єр на воді перебуває у більш складних умовах експлуатації, оскільки на нього впливають вологість, температурні коливання, близькість до відкритого середовища, активний рух відвідувачів і необхідність стабільної роботи закладу впродовж тривалого часу.

Однією з основних вимог є вологостійкість. Оскільки об'єкт розташований на воді та має зв'язок із зовнішньою палубою, матеріали повинні витримувати підвищену вологість, періодичне потрапляння вологи біля входів-виходів, а також регулярне вологе прибирання. Особливо це стосується підлогових покриттів, облицювання барної частини, меблевих поверхонь і зон, що розміщені поблизу зовнішньої палуби.

Не менш важливою є зносостійкість матеріалів. Ресторанний простір належить до громадських інтер'єрів з інтенсивним використанням, тому поверхні повинні зберігати належний зовнішній вигляд і функціональні властивості під час щоденної експлуатації. Це стосується підлоги, посадкових місць, барної стійки, робочих поверхонь, зон проходу та ділянок, де відбувається активний рух відвідувачів і персоналу [3; 4].

Матеріали також мають бути безпечними для користувачів. Для підлогових покриттів важливими є протиковзкі властивості, особливо в зонах біля входів, виходів на палубу та шляхів руху персоналу. Для меблевих і декоративних елементів необхідно передбачати стійкість до пошкоджень, відсутність небезпечних гострих кромek, можливість надійного кріплення та відповідність умовам громадського використання.

Окрему увагу слід приділяти простоті догляду. У ресторанному інтер'єрі матеріали повинні легко очищуватися, не вбирати забруднення, бути стійкими до частого прибирання та зберігати естетичний вигляд. Це особливо важливо для барної зони, обідньої частини, м'якої посадки та проходів, оскільки саме ці ділянки зазнають найбільшого експлуатаційного навантаження.

Для плавучого об'єкта важливо враховувати і масу матеріалів. Надмірно важкі конструкції або облицювання можуть збільшувати навантаження на платформу, тому матеріальне рішення має бути раціональним. Доцільно використовувати матеріали, які поєднують достатню міцність, довговічність і відносно помірну вагу, не створюючи зайвого навантаження на конструктивну основу плавучого ресторану [1; 2].

Естетичні вимоги до матеріалів визначаються концепцією Moon Shore. Матеріали повинні підтримувати світлу нейтральну палітру, природну образність, м'якість сприйняття та зв'язок інтер'єру з водним середовищем. Тому перевага надається спокійним фактурам, світлим поверхням, природним візуальним ефектам, а також матеріалам, які не перевантажують застелений ресторанний простір.

Важливим є також екологічно орієнтований підхід до вибору матеріалів. У сучасному інтер'єрі все більшого значення набувають довговічність, безпечність для людини, гармонія з природним середовищем і використання рішень, які створюють комфортне внутрішнє середовище [11]. У проєкті Moon Shore це проявляється у поєднанні природних візуальних фактур, рослинних акцентів і матеріалів, що підтримують спокійний та екологічно орієнтований характер інтер'єру.

Таким чином, основними вимогами до матеріалів інтер'єру плавучого ресторану є вологостійкість, зносостійкість, безпечність, легкість у догляді, придатність до громадського використання, помірна вага та відповідність образній концепції проєкту. Матеріали, обрані для інтер'єру ресторану Moon Shore, мають одночасно забезпечувати практичність експлуатації та підтримувати художню цілісність простору.

5.2. Основні оздоблювальні матеріали інтер'єру

Для інтер'єру ресторану Moon Shore обрано матеріали, які відповідають умовам експлуатації плавучого ресторану, вимогам громадського ресторанного простору та загальній художній концепції проєкту. Основними критеріями вибору стали вологостійкість, зносостійкість, безпечність, довговічність, легкість у догляді, помірна вага та відповідність сучасному світлому образу інтер'єру.

До основних матеріалів, використаних у проєкті, належать: багат шарове ламіноване скло типу триплекс зі смарт-плівкою електрокерованого затемнення, керамогранітна плита з ефектом каменю, керамогранітна плитка для підлоги, вінілове покриття під світле дерево, компакт-плита HPL, вологостійка тканина

для оббивки м'якої посадки та алюмінієві профільні системи з порошковим фарбуванням.

Панорамне скління є одним із головних конструктивно-оздоблювальних елементів ресторану. Для скляних огорожувальних конструкцій передбачено використання багатошарового ламінованого скла типу триплекс зі смарт-плівкою електрокерованого затемнення. Зразок такого матеріалу наведено на рисунку 5.1.



Рисунок 5.1 – Триплекс зі смарт-плівкою

Триплекс складається з кількох шарів скла, з'єднаних полімерним прошарком. Така структура підвищує безпечність скління, оскільки у разі пошкодження уламки не розсипаються, а залишаються зафіксованими на плівці. Це особливо важливо для громадського простору та об'єкта, що експлуатується на воді [1; 2; 3; 4].

Смарт-плівка дає можливість змінювати ступінь прозорості або затемнення скляних поверхонь залежно від освітлення та потреб експлуатації. Для ресторану з великою площею скління це є важливим, оскільки дозволяє частково контролювати природне освітлення, зменшувати відблиски, перегрівання приміщення та підвищувати комфорт відвідувачів [5; 6]. Перевагами триплексу зі смарт-плівкою є безпечність, сучасний вигляд, можливість регулювання прозорості, збереження панорамного ефекту та відповідність концепції відкритого простору на воді. До недоліків належать висока вартість, потреба в електроживленні, складніший монтаж і необхідність технічного обслуговування системи керування.

Керамогранітна плита з ефектом каменю використовується для оздоблення основи барної стійки. Зразок матеріалу наведено на рисунку 5.2.



Рисунок 5.2 – Керамограніт під камінь

Керамограніт під камінь обрано для барної зони через поєднання декоративності, міцності, вологостійкості та простоти очищення. Основа барної стійки є помітним елементом інтер'єру і водночас перебуває в зоні активного використання, тому матеріал має бути стійким до забруднень, механічного впливу та регулярного прибирання. Візуально керамограніт з ефектом каменю підтримує сучасний характер ресторану, створює відчуття чистоти, надійності та добре поєднується зі світлою палітрою концепції Moon Shore.

Перевагами керамограніту є довговічність, стійкість до вологи, механічна міцність, гігієнічність і широкий вибір фактур. До недоліків можна віднести відносно велику вагу, холодність поверхні на дотик і потребу у якісному монтажі. У межах проєкту цей матеріал є доцільним саме для основи барної стійки, оскільки забезпечує виразний декоративний ефект і відповідає експлуатаційним вимогам ресторанного простору.

Керамогранітна плитка для підлоги застосовується у зонах активного руху відвідувачів і персоналу. Зразок матеріалу наведено на рисунку 5.3.



Рисунок 5.3 – Керамогранітна плитка для підлоги

Підлогове покриття ресторанного залу повинно витримувати інтенсивне навантаження, часте прибирання, контакт із вологою та пересування відвідувачів і персоналу. Керамогранітна плитка має високу зносостійкість, міцність, гігієнічність і стійкість до стирання, тому є доцільною для громадського ресторанного простору [3; 4]. Для плавучого ресторану важливо також обирати плитку з відповідною фактурою поверхні, щоб зменшити ризик ковзання, особливо поблизу входів, виходів на палубу та зон обслуговування.

Перевагами керамогранітної плитки є довговічність, легкість очищення, стійкість до вологи та придатність до інтенсивної експлуатації. Недоліками є твердість, холодність поверхні та потреба в якісному монтажі. Також необхідно враховувати, що надто гладка плитка може бути небезпечною у вологих умовах, тому для ресторану на воді доцільно використовувати покриття з протиковзкими властивостями.

Вінілове покриття під світле дерево використовується для оздоблення сценічної зони.. Зразок матеріалу наведено на рисунку 5.4.



Рисунок 5.4 – Вінілове покриття під світле дерево

Вінілове покриття з ефектом світлого дерева обрано для сцени, оскільки воно створює теплу природну фактуру, візуально пом'якшує скляно-металеву основу інтер'єру та підтримує загальну концепцію Moon Shore. Для сценічної частини важливо, щоб матеріал був достатньо стійким до експлуатації, простим у догляді та не створював надмірного навантаження на конструкцію.

Перевагами вінілового покриття є вологостійкість, відносно невелика вага, практичність, простота очищення та можливість імітації натуральної деревини. До недоліків можна віднести чутливість до дуже високих температур, потребу в

рівній якійсній основі для укладання та нижчу престижність порівняно з натуральним деревом. У межах проєкту цей матеріал є доцільним для сцени, оскільки поєднує декоративний ефект світлого дерева з експлуатаційною зручністю.

Компакт-плита HPL застосовується для барної зони, робочих і меблевих поверхонь. Зразок матеріалу наведено на рисунку 5.5.



Рисунок 5.5 – Компакт-плита HPL

HPL є щільним шаруватим матеріалом, що характеризується міцністю, вологостійкістю, стійкістю до стирання та легкістю очищення. У ресторанному просторі такі властивості є важливими, оскільки барна зона та робочі поверхні активно використовуються персоналом і контактують із посудом, вологою та забрудненнями. Матеріал також має гігієнічні властивості, що є важливим для приміщень закладів харчування [3].

Перевагами HPL є стійкість до вологи, ударів, забруднень, простота догляду, довговічність і можливість вибору різних декоративних покриттів. До недоліків належать вища вартість порівняно з простими плитними матеріалами, потреба в якісній обробці крайок і професійному монтажі. Для проєкту Moon Shore HPL є доцільним завдяки поєднанню практичності, міцності та сучасного зовнішнього вигляду.

Для м'якої посадки передбачено використання вологостійкої оббивної тканини. Зразок матеріалу наведено на рисунку 5.6.



Рисунок 5.6 – Вологостійка тканина для оббивки

Оббивна тканина для диванних модулів повинна бути зносостійкою, приємною на дотик, стійкою до забруднень і придатною до регулярного очищення. Оскільки м'яка посадка є важливою частиною обідньої зони, матеріал має поєднувати комфорт, довговічність і відповідність загальній кольоровій гамі. У проєкті така тканина допомагає пом'якшити тверді фактури скла, металу та каменю, створюючи більш гостинне сприйняття інтер'єру.

Перевагами вологостійкої тканини є комфортність, м'якість сприйняття, можливість створення затишної атмосфери та відповідність ресторанному формату. До недоліків належать потреба в регулярному догляді, поступове зношування та необхідність вибору тканини з високими показниками стійкості до стирання. У межах проєкту цей матеріал обрано для забезпечення комфорту відвідувачів і підтримки м'якого образу інтер'єру Moon Shore.

Алюмінієві профільні системи з порошковим фарбуванням застосовуються у застислому павільйоні як частина каркасного й огорожувального рішення. Зразок матеріалу наведено на рисунку 5.7.

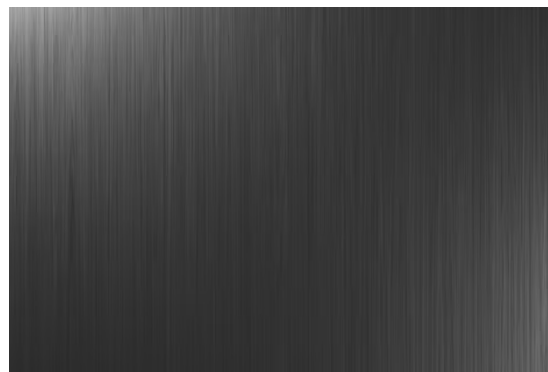


Рисунок 5.7 – Алюмінієвий профіль з порошковим фарбуванням

Алюміній є доцільним для об'єкта на воді завдяки відносній легкості, стійкості до корозії та можливості використання у поєднанні зі скляними конструкціями. Порошкове фарбування забезпечує додатковий захист поверхні та дозволяє підтримати графічний характер металевого каркаса. У візуальному рішенні ресторану алюмінієві профілі підкреслюють сучасність заскленого об'єму та узгоджуються з архітектурною основою Le Kiosque Flottant.

Перевагами алюмінієвих профільних систем є легкість, довговічність, стійкість до корозії, сучасний вигляд і придатність до великих площ скління. До недоліків можна віднести вищу вартість якісних профільних систем, потребу в точному монтажі та необхідність врахування теплотехнічних характеристик огорожувальних конструкцій. Для плавучого ресторану цей матеріал є обґрунтованим, оскільки відповідає умовам експлуатації на воді та не створює надмірного навантаження на конструктивну основу.

Характеристику вибраних матеріалів, їхні переваги та недоліки узагальнено в таблиці 5.1.

Таблиця 5.1 – Характеристика вибраних матеріалів, їх переваги та недоліки

№	Матеріал	Застосування	Основні властивості	Переваги	Недоліки
1	Триплекс зі смарт-плівкою	Панорамне скління	Безпечність, багатошаровість, електрокероване затемнення	Панорамність, контроль світла, захист від уламків	Висока вартість, потреба в електроживленні, складний монтаж
2	Керамограніт під камінь	Основа барної стійки	Міцність, вологостійкість, декоративність	Виразний вигляд, легке очищення, стійкість до забруднень	Відносно велика вага, потреба у якісному монтажі
3	Керамогранітна плитка	Підлога в зонах активного руху	Зносостійкість, твердість, гігієнічність	Довговічність, легке прибирання, придатність до громадського простору	Твердість, холодність, потреба у протиковзкій фактурі
4	Вініл під світле дерево	Покриття сценічної зони	Вологостійкість, помірنا вага, імітація деревини	Тепле сприйняття, практичність, простота догляду	Чутливість до високих температур, потреба в якісній основі
5	Компакт-плита HPL	Барна зона, робочі та меблеві поверхні	Щільність, вологостійкість, гігієнічність	Міцність, легке очищення, стійкість до пошкоджень	Вища вартість, потреба в якісній обробці крайок
6	Вологостійка оббивна тканина	М'яка посадка	Комфортність, зносостійкість, стійкість до забруднень	Затишне сприйняття, відповідність кольоровій гамі	Регулярний догляд, поступове зношування
7	Алюмінієвий профіль з порошковим фарбуванням	Каркас і скляні огороження	Легкість, корозійна стійкість, довговічність	Сучасний вигляд, придатність до умов на воді	Вища вартість, потреба в точному монтажі

Таким чином, вибрані матеріали поєднують функціональні, експлуатаційні та естетичні характеристики. Вони відповідають умовам плавучого ресторану,

забезпечують вологостійкість, зносостійкість, безпечність, легкість догляду та підтримують концепцію світлого, відкритого й атмосферного інтер'єру Moon Shore.

5.3. Технології застосування матеріалів та відповідність вимогам безпеки

Технології застосування матеріалів в інтер'єрі ресторану Moon Shore визначаються умовами експлуатації плавучого об'єкта, функціональним призначенням окремих зон, вимогами до безпечності та необхідністю забезпечення довговічності інтер'єрного рішення. Оскільки ресторан розташований на воді, матеріали мають бути не лише естетично доцільними, а й стійкими до вологи, механічного навантаження, регулярного прибирання та інтенсивного громадського використання [1; 2; 3; 4].

Скляні огорожувальні та дах конструкції з триплексу зі смарт-плівкою застосовуються для панорамного скління ресторанного залу. Їх монтаж передбачає встановлення у алюмінієві профільні системи з дотриманням герметичності, надійності кріплення та безпечності експлуатації. Використання триплексу є доцільним з погляду безпеки, оскільки у разі пошкодження скло не розсипається на гострі уламки, а залишається зафіксованим на полімерному прошарку. Смарт-плівка потребує підключення до електроживлення та системи керування, тому її застосування має бути узгоджене з інженерними рішеннями об'єкта. Це дозволяє контролювати природне освітлення, зменшувати відблиски та перегрівання приміщення, що особливо важливо для ресторану з великою площею скління [5; 6].

Керамогранітна плита з ефектом каменю застосовується для облицювання основи барної стійки. Технологія її використання передбачає монтаж на підготовлену основу, якісне вирівнювання поверхні, надійне кріплення плит та обробку швів вологостійкими матеріалами. У барній зоні матеріал контактує з вологою, забрудненнями та піддається регулярному очищенню, тому важливими є його гігієнічність, міцність і стійкість до зношування. З погляду безпеки основа барної стійки має бути надійно закріпленою, не мати гострих або

травмонебезпечних крайок і витримувати інтенсивну експлуатацію ресторанного простору [3; 4].

Керамогранітна плитка для підлоги використовується в зонах активного руху відвідувачів і персоналу, зокрема у проходах, біля входів, виходів на палубу та ділянок обслуговування. Її укладання потребує рівної та стабільної основи, правильного підбору клейового шару, заповнення швів стійкими матеріалами та контролю якості поверхні. Для плавучого ресторану особливо важливими є протиковзкі властивості підлогового покриття, оскільки біля виходів на зовнішню палубу можливий контакт із вологою. Саме тому для підлоги доцільно застосовувати плитку з безпечною фактурою поверхні, яка зменшує ризик ковзання та відповідає вимогам експлуатації громадського закладу [3; 4].

Вінілове покриття під світле дерево застосовується для оздоблення сценічної зони. Його укладання передбачає підготовку рівної, сухої та стабільної основи, щільне прилягання покриття, якісну обробку стиків і крайових ділянок. Для сцени такий матеріал є доцільним, оскільки дає змогу створити візуальний ефект світлого дерева без використання масивних дерев'яних конструкцій. Це важливо для плавучого ресторану, де необхідно уникати надмірного навантаження на платформу. З погляду безпеки покриття сценічної зони повинно бути стійким, рівним, не створювати перешкод для пересування та бути придатним до регулярного очищення.

Компакт-плита HPL використовується для робочих і меблевих поверхонь, зокрема в барній зоні. Технологія її застосування передбачає точний розкрій, надійне кріплення до основи, якісну обробку крайок і захист місць стикування від вологи. У ресторанному просторі HPL є доцільним завдяки стійкості до забруднень, механічного впливу та частого очищення. З погляду гігієнічності та безпеки матеріал відповідає вимогам до поверхонь, що активно використовуються в закладах харчування, оскільки легко очищується та не потребує складного догляду [3].

Вологостійка оббивна тканина застосовується для диванних модулів і м'якої посадки в обідній зоні. Технологія її використання передбачає надійне

натягування на меблеву основу, акуратну обробку швів і можливість очищення або часткової заміни у разі зношування. Для ресторанного інтер'єру важливо, щоб тканина мала достатню стійкість до стирання, не втрачала зовнішнього вигляду під час щоденної експлуатації та була придатною до регулярного догляду. З погляду безпеки м'які елементи повинні мати надійну конструкцію, не перешкоджати проходкам і не створювати травмонебезпечних виступів у зоні руху відвідувачів і персоналу.

Алюмінієві профільні системи з порошковим фарбуванням застосовуються для каркасних і огорожувальних елементів заскленого павільйону. Їх монтаж має забезпечувати точність геометрії, надійність кріплення скляних елементів, герметичність стиків і стійкість до умов підвищеної вологості. Порошкове фарбування виконує захисну функцію, оскільки підвищує стійкість поверхні до корозійних впливів і допомагає зберегти зовнішній вигляд профілів у процесі експлуатації. Для плавучого ресторану це особливо важливо, адже металеві елементи постійно перебувають у середовищі з підвищеною вологістю [1; 2].

Загалом застосування матеріалів у проєкті має відповідати вимогам безпечної експлуатації громадського ресторанного простору. Це передбачає використання вологостійких і зносостійких поверхонь, надійне кріплення скляних та металевих елементів, протиковзкі властивості підлогового покриття, гігієнічність робочих поверхонь, безпечність м'яких меблів і можливість регулярного очищення. Вибрані матеріали відповідають функціональним потребам ресторану, умовам плавучого об'єкта та нормативним вимогам до громадських закладів харчування [3; 4]. Відповідність матеріалів вимогам безпеки та умовам експлуатації узагальнено в таблиці 5.2.

Таблиця 5.2 – Відповідність матеріального рішення вимогам безпеки та експлуатації

№	Вимога до матеріального рішення	Реалізація в проєкті
1	Вологостійкість	У проєкті застосовано матеріали, придатні до експлуатації в умовах підвищеної вологості: триплекс, керамограніт, HPL, вологостійку оббивну тканину та алюмінієві профільні системи з порошковим фарбуванням.
2	Безпечність скління	Для панорамного скління передбачено багатошарове ламіноване скло типу триплекс зі смарт-плівкою, що підвищує безпечність у разі пошкодження скляної поверхні.
3	Протиковзкість підлогового покриття	У зонах активного руху, біля входів і виходів на палубу передбачено використання керамогранітної плитки з безпечною фактурою поверхні.
4	Зносостійкість	Для проходів, барної зони, сценічної частини та м'якої посадки підібрано матеріали, стійкі до інтенсивного громадського використання.
5	Гігієнічність і легкість догляду	Для барної стійки, робочих і меблевих поверхонь застосовано керамограніт і HPL, які легко очищуються та придатні до регулярного догляду.
6	Помірна вага матеріалів	Для сценічної зони використано вінілове покриття під світле дерево, що дозволяє створити ефект деревної фактури без застосування масивних дерев'яних конструкцій.
7	Стійкість до умов експлуатації на воді	У каркасних і огорожувальних елементах використано алюмінієві профільні системи з порошковим фарбуванням, стійкі до корозійного впливу та підвищеної вологості.
8	Відповідність концепції інтер'єру	Матеріали підтримують світлу природну палітру, сучасний характер простору та образну ідею ресторану Moon Shore.

Таким чином, технології застосування матеріалів у проєкті Moon Shore спрямовані на забезпечення безпечної, довговічної та практичної експлуатації інтер'єру плавучого ресторану. Правильне використання скління, підлогових покриттів, барних поверхонь, сценічного покриття, м'якої оббивки та алюмінієвих профільних систем дає змогу адаптувати інтер'єр до умов об'єкта на воді та водночас зберегти цілісний художній образ простору.

Висновок

У п'ятому розділі було обґрунтовано вибір матеріалів і технологій їх застосування в інтер'єрі плавучого ресторану Moon Shore. Визначено, що

матеріали для такого об'єкта повинні відповідати вимогам вологостійкості, зносостійкості, безпечності, гігієнічності, легкості догляду, помірної ваги та придатності до інтенсивного громадського використання.

Охарактеризовано основні матеріали, використані в проєкті: триплекс зі смарт-плівкою для панорамного скління, керамограніт під камінь для основи барної стійки, керамогранітну плитку для підлоги, вінілове покриття під світле дерево для сценічної зони, компакт-плиту HPL для робочих і меблевих поверхонь, вологостійку тканину для м'якої посадки та алюмінієві профільні системи з порошковим фарбуванням.

Встановлено, що вибрані матеріали відповідають умовам експлуатації плавучого ресторану та вимогам безпеки громадського простору. Їх застосування дозволяє забезпечити довговічність інтер'єру, зручність обслуговування, безпечне користування простором і комфортне перебування відвідувачів.

Отже, матеріальне рішення є доцільним для інтер'єру ресторану Moon Shore, оскільки поєднує практичні експлуатаційні властивості з художньою відповідністю концепції. Обрані матеріали підтримують світлий, природний і сучасний образ інтер'єру та враховують специфіку функціонування об'єкта на воді.

РОЗДІЛ 6. ВИБІР ТА ОБҐРУНТУВАННЯ ОБЛАДНАННЯ

Вибір обладнання для інтер'єру плавучого ресторану Moon Shore здійснюється з урахуванням функціонального призначення об'єкта, умов експлуатації на воді, обмеженої площі ресторанного залу та необхідності забезпечення комфортного перебування відвідувачів. Обладнання має бути не лише естетично узгодженим із концепцією інтер'єру, а й практичним, стійким, безпечним і придатним до використання в громадському ресторанному просторі.

Оскільки об'єкт розташований на плавучій платформі, до меблевого та технологічного обладнання висуваються додаткові вимоги. Воно повинно мати раціональні габарити, помірну масу, достатню стійкість, можливість надійного розміщення, простоту обслуговування та відповідність ергономічним вимогам. У судновому та плавучому інтер'єрі важливо уникати надмірно важких, нестійких або громіздких предметів, які можуть ускладнювати рух, перевантажувати простір або створювати небезпеку під час експлуатації [1; 2].

У проєкті ресторану Moon Shore обладнання підібрано відповідно до функціонального зонування. У ресторанному залі передбачено меблеве обладнання для обідньої зони, барне обладнання, сценічне та технологічне обладнання, а також елементи, що забезпечують обслуговування, проведення подій і зручність пересування відвідувачів та персоналу.

6.1. Меблеве обладнання ресторанного залу

Меблеве обладнання ресторанного залу формує основний функціональний сценарій перебування відвідувачів у ресторані. До нього належать обідні столи, ресторанні стільці, диванні модулі м'якої посадки та барні стільці. Вибір цих елементів здійснено з урахуванням площі приміщення, кількості посадкових місць, характеру руху відвідувачів, можливості обслуговування персоналом і специфіки плавучого ресторану.

Основним завданням меблевого обладнання є забезпечення 36 посадкових місць без перевантаження ресторанного залу. Для цього в інтер'єрі використано поєднання окремих обідніх столів, стільців, диванних модулів і барної посадки. Таке рішення дозволяє створити різні типи розміщення відвідувачів: класичну

посадку за столами, м'яку посадку біля панорамного скління та посадку в барній зоні.

Обідні столи передбачено для розміщення груп відвідувачів. У проєкті використовуються столи на чотири особи, що є зручним рішенням для ресторанного простору середньої місткості. Їх форма та габарити повинні забезпечувати комфортне розміщення посуду, вільну посадку відвідувачів і можливість обслуговування персоналом. Конструкція столів має бути стійкою, з надійною опорою та поверхнею, придатною до регулярного очищення.

Ресторанні стільці використовуються разом з обідніми столами. Їх вибір обґрунтовується потребою у зручній, але компактній посадці. Для плавучого ресторану важливо, щоб стільці не були надмірно масивними, легко переміщувалися під час прибирання, мали стійку конструкцію та не перекривали основні маршрути руху. Висота сидіння, нахил спинки та габарити стільців мають відповідати ергономічним вимогам до тривалого сидіння в ресторанному просторі. Візуалізацію ресторанних стільців наведено на рисунку 6.1.



Рисунок 6.1 – Ресторанні стільці

Диванні модулі формують м'яку посадку в обідній зоні. Вони забезпечують більш комфортний тип розміщення відвідувачів і підтримують атмосферний характер концепції Moon Shore. У конструктивному відношенні диванні модулі повинні мати стійку основу, зносостійку вологостійку оббивку та габарити, які не перешкоджають проходкам. Для плавучого ресторану доцільним є використання модульних або секційних диванів, оскільки вони дозволяють

раціонально організувати видовжений простір залу та адаптувати посадку до планувальної схеми. Візуалізацію диванних модулів наведено на рисунку 6.2.



Рисунок 6.2 – Диванні модулі

Барні стільці передбачено в барній зоні. Вони використовуються для короткочасного або неформального перебування відвідувачів біля барної стійки. Їх конструкція повинна відповідати висоті барної стійки, мати опору для ніг, стійку основу та зручне сидіння. У контексті плавучого ресторану важливо, щоб барні стільці не ускладнювали рух персоналу та не створювали небезпеки в зоні активного обслуговування. Візуалізацію диванних модулів наведено на рисунку 6.3.



Рисунок 6.3 – Барні стільці

Таким чином, меблеве обладнання ресторанного залу підібрано з урахуванням функціональності, компактності, стійкості та відповідності умовам експлуатації на воді. Воно забезпечує необхідну кількість посадкових місць, підтримує відкритість простору, не перекриває панорамне скління та відповідає загальній стилістиці інтер'єру.

6.2. Барне, сценічне та технологічне обладнання

Окрім меблевого обладнання, у проєкті ресторану Moon Shore передбачено барне, сценічне та технологічне обладнання. Саме ці елементи забезпечують роботу ресторану, обслуговування відвідувачів, проведення подій і формування виразного функціонального сценарію інтер'єру.

Барна стійка є одним із головних елементів ресторанного залу. Вона виконує функцію обслуговування, організовує барну зону та виступає важливим композиційним акцентом. У проєкті барна стійка має індивідуальне планувальне рішення, адаптоване до конфігурації залу. Її конструкція передбачає робочу поверхню для персоналу, фронтальну частину для відвідувачів, місце для барних стільців і зону зберігання необхідного інвентарю. Візуалізацію барної стійки наведено на рисунку 6.4.



Рисунок 6.4 – Барна стійка

Конструктивно барна стійка повинна бути стійкою, зручною для роботи персоналу та придатною до регулярного очищення. Її основа оздоблюється керамогранітом під камінь, що забезпечує міцність і декоративну виразність. Робочі поверхні доцільно виконувати з матеріалів, стійких до вологи, забруднень і механічного впливу, зокрема з компакт-плити HPL.

Барний стелаж або система зберігання використовується для розміщення посуду, напоїв та допоміжного інвентарю. Він має бути розташований так, щоб не заважати руху персоналу та забезпечувати швидкий доступ до необхідних предметів. У плавучому ресторані особливо важливо передбачати надійність полиць, стійкість конструкції та відсутність небезпечних виступів.

Сценічна зона є важливим елементом проєкту, оскільки ресторан Moon Shore передбачає не лише обідню функцію, а й можливість проведення камерних виступів, презентацій та вечірніх заходів. Сцена має напівкруглу форму, що робить її композиційним завершенням ресторанного залу. Така форма є нестандартним рішенням у межах проєкту, оскільки сцена не відокремлюється від ресторанного простору, а інтегрується в загальну композицію інтер'єру. Візуалізацію сценічної зони наведено на рисунку 6.5.



Рисунок 6.5 – Сцена

Покриття сценічної зони передбачено з вінілового матеріалу під світле дерево. Це дозволяє створити теплу природну фактуру без використання масивних дерев'яних конструкцій. Для плавучого ресторану таке рішення є доцільним, оскільки зменшує вагове навантаження, спрощує догляд і підтримує художню концепцію інтер'єру.

Для проведення подій у сценічній зоні передбачено мікрофонну стійку з мікрофоном, проєктор та екран з механічним приводом. Проєктор і екран забезпечують можливість демонстрації відеоматеріалів, презентацій або візуального супроводу заходів. Механічний екран є зручним рішенням, оскільки у складеному стані він не перевантажує простір і може використовуватися лише за потреби.

До технологічного обладнання також належить кухонний ліфт, розміщений у зоні барної стійки. Його використання обґрунтоване дворівневою структурою плавучого ресторану, у якій кухня розташована на іншому рівні. Кухонний ліфт забезпечує зручну подачу страв до ресторанного залу, скорочує маршрут руху

персоналу та підвищує ефективність обслуговування. Візуалізацію кухонного ліфта наведено на рисунку 6.6.



Рисунок 6.6 – Кухонний ліфт

Розміщення кухонного ліфта біля барної стійки є доцільним, оскільки ця зона пов'язана з роботою персоналу, прийманням і подальшою подачею страв відвідувачам. При цьому обладнання не повинно заважати відвідувачам, перекривати основні проходи або порушувати функціональну організацію барної та обідньої зон. Перелік основного обладнання ресторанного залу наведено в таблиці 6.1.

Таблиця 6.1 – Експлікація основного обладнання ресторанного залу

№	Найменування обладнання	Кількість	Функціональне призначення
1	Обідній стіл на 4 особи	3 шт.	Організація основної обідньої посадки
2	Ресторанний стілець	10 шт.	Посадка відвідувачів за обідніми столами
3	Диванний модуль / м'яка посадка	14 шт.	Комфортна посадка в обідній зоні
4	Барна стійка	1 шт.	Обслуговування відвідувачів і формування барної зони
5	Барний стелаж / система зберігання	1 комплект	Зберігання посуду, напоїв та барного інвентарю
6	Барний стілець	5 шт.	Посадка відвідувачів біля барної стійки
7	Кухонний ліфт	1 шт.	Подача страв між рівнями ресторану
8	Сцена	1 шт.	Проведення камерних виступів і заходів
9	Мікрофонна стійка з мікрофоном	1 комплект	Звукове забезпечення виступів
10	Проектор	1 шт.	Візуальний супровід подій
11	Екран з механічним приводом	1 шт.	Демонстрація презентацій та відеоматеріалів

Особливу увагу в проєкті приділено нестандартним та авторським елементам обладнання. До них належать барна стійка індивідуальної конфігурації, напівкругла сценічна зона, інтеграція механічного екрана та використання кухонного ліфта для зв'язку між рівнями. Ці елементи не лише виконують практичну функцію, а й підтримують образ ресторану Moon Shore, роблячи інтер'єр більш виразним і функціонально насиченим.

6.3. Відповідність обладнання, проходів та дверей ергономічним вимогам

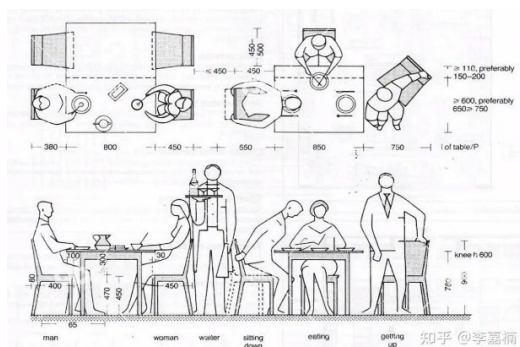
Ергономічне обґрунтування обладнання є необхідною частиною проєктування ресторанного простору. Воно передбачає перевірку відповідності габаритів меблів, проходів, дверей, барної зони, сцени та інших елементів вимогам зручності, безпеки й функціональної доцільності. Для громадського закладу харчування важливо забезпечити комфортне пересування відвідувачів, ефективну роботу персоналу та безпечний доступ до основних зон [3; 4].

У проєкті ресторану Moon Shore ергономічні вимоги враховано під час розміщення обідніх столів, стільців, диванних модулів, барної стійки, сценічної зони, кухонного ліфта та проходів. Оскільки ресторанний зал має видовжену форму та обмежену площу, обладнання розміщено таким чином, щоб зберегти основні маршрути руху, не перекривати виходи на зовнішню палубу та забезпечити доступ до барної і сценічної зон.

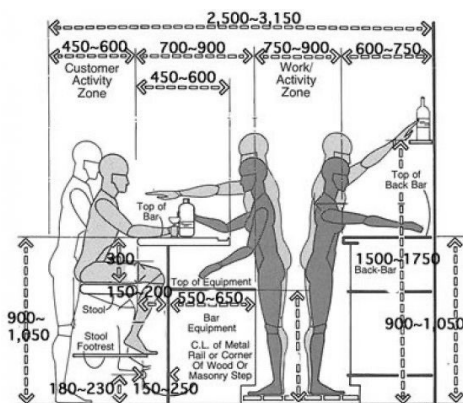
Основні проходи між функціональними зонами повинні забезпечувати вільний рух відвідувачів і персоналу. У зонах активного руху доцільно передбачати ширину проходів не менше 900 мм, а в ділянках обслуговування — не менше 800–900 мм. Це дозволяє уникнути скупчення людей, забезпечити доступ до столів і зберегти безпечне пересування в межах ресторанного залу.

Проходи біля входів і виходів на зовнішню палубу мають бути особливо зручними, оскільки вони забезпечують зв'язок внутрішнього простору з рекреаційною частиною об'єкта. Двері та виходи повинні мати достатню ширину для безпечного користування відвідувачами. Для громадського ресторанного

Ергономічні параметри меблів також мають відповідати характеру використання. Висота обіднього столу зазвичай становить 720–750 мм, висота сидіння ресторанного стільця — 430–460 мм, а висота сидіння м'якої посадки — близько 420–460 мм. Такі параметри забезпечують комфортну посадку відвідувачів під час прийому їжі. Основні схеми посадки та проходів наведено на рисунку 6.7.



Барна стійка має інші ергономічні вимоги. Її висота зазвичай становить 1050–1100 мм, а висота сидіння барного стільця — 730–780 мм. Важливо, щоб між барною стійкою та барними стільцями залишався достатній простір для посадки відвідувачів і руху персоналу. У зоні бару необхідно уникати надмірного скупчення меблів, оскільки ця частина залу активно використовується для обслуговування. Основні ергономічні параметри барної зони наведено на рисунку 6.8.



71

Сценічна зона також потребує ергономічного обґрунтування. Вона повинна мати безпечну висоту, рівну поверхню та достатній вільний простір перед сценою. Для камерного ресторанного простору доцільною є невисока сцена, яка не створює візуального бар'єра та не ускладнює рух у залі. Обладнання сцени, зокрема мікрофонна стійка, проєктор і механічний екран, має розміщуватися так, щоб не заважати відвідувачам і не перекривати проходи.

Відповідність обладнання, проходів та дверей ергономічним вимогам наведено в таблиці 6.2.

Таблиця 6.2 – Відповідність обладнання, проходів та дверей ергономічним вимогам

№	Елемент	Ергономічна вимога	Прийнято в проєкті	Відповідність
1	Основні проходи ресторанного залу	Не менше 900 мм	Не менше 900 мм	Відповідає
2	Проходи між обідніми групами	Не менше 800–900 мм	Не менше 800 мм	Відповідає
3	Проходи біля барної зони	Не менше 900 мм	Не менше 900 мм	Відповідає
4	Проходи до зовнішньої палуби	Не менше 900 мм	Не менше 900 мм	Відповідає
5	Вхідні та вихідні двері	Не менше 800 мм	Не менше 800 мм	Відповідає
6	Обідній стіл	Висота 720–750 мм	750 мм	Відповідає
7	Ресторанний стілець	Висота сидіння 430–460 мм	450 мм	Відповідає
8	Диванний модуль	Висота сидіння 420–460 мм	450 мм	Відповідає
9	Барна стійка	Висота 1050–1100 мм	1100 мм	Відповідає
10	Барний стілець	Висота сидіння 730–780 мм	760 мм	Відповідає
11	Сценічна зона	Рівна поверхня, безпечний доступ, вільна зона перед сценою	Передбачено вільний підхід і безпечне розміщення	Відповідає

Таким чином, обладнання ресторанного залу Moon Shore відповідає основним ергономічним вимогам. Меблі, барне обладнання, сценічна зона, технологічні елементи, проходи та двері організовані так, щоб забезпечити комфортну посадку відвідувачів, безпечне пересування, зручність обслуговування та раціональне використання площі плавучого ресторану.

Висновок

У шостому розділі було обґрунтовано вибір меблевого, барного, сценічного та технологічного обладнання для інтер'єру ресторану Moon Shore. Визначено, що обладнання має відповідати умовам експлуатації плавучого ресторану, бути компактним, стійким, функціональним, безпечним і зручним для щоденного використання.

Меблеве обладнання ресторанного залу забезпечує 36 посадкових місць і включає обідні столи, ресторанный стільці, диванні модулі та барні стільці. Барне, сценічне та технологічне обладнання доповнює функціональну структуру простору і забезпечує роботу закладу, проведення подій та зручність обслуговування.

Особливу роль у проєкті відіграють нестандартні елементи обладнання: барна стійка індивідуальної конфігурації, напівкругла сценічна зона, механічний екран і кухонний ліфт. Вони підсилюють функціональність інтер'єру та підтримують образну концепцію ресторану Moon Shore.

Отже, вибране обладнання відповідає ергономічним вимогам, забезпечує зручність руху відвідувачів і персоналу, не перевантажує простір та узгоджується з архітектурно-конструктивними особливостями плавучого ресторану..

РОЗДІЛ 7. РОЗРАХУНКИ ОСВІТЛЕННЯ ТА ВЕНТИЛЯЦІЇ

Освітлення, вентиляція та кондиціонування є важливими складовими інженерного забезпечення інтер'єру плавучого ресторану Le Kiosque Flottant. Вони впливають не лише на функціональність простору, а й на комфорт відвідувачів, безпечність експлуатації, санітарно-гігієнічні умови та художнє сприйняття інтер'єру. Для ресторану на воді ці системи мають особливе значення, оскільки об'єкт має панорамне скління, зовнішню палубу, значну кількість відвідувачів, барну зону, сценічний майданчик і змінні умови освітлення протягом доби.

У проєкті інтер'єру Moon Shore освітлення виконує подвійну функцію: забезпечує нормативну освітленість основних зон і формує емоційну атмосферу ресторану. У денний час простір активно використовує природне світло завдяки панорамному склінню та скляному даху. У вечірній час головну роль відіграють декоративні світильники, LED-підсвітка барної зони, локальне освітлення сцени та арт-об'єкт «Місяць».

Вентиляція та кондиціонування необхідні для підтримання комфортного мікроклімату в закритому ресторанному просторі. Через значну площу скління приміщення може перегріватися у теплий період, а також потребує ефективного повітрообміну під час перебування відвідувачів. Тому в проєкті передбачено систему кондиціонування та вентиляції, що обслуговує основні функціональні зони ресторану [5; 6; 17].

7.1. Світло в інтер'єрі плавучого ресторану

Світло є одним із головних засобів формування інтер'єру плавучого ресторану Le Kiosque Flottant. Воно забезпечує зручність перебування відвідувачів, безпечне переміщення, комфортне сприйняття їжі, роботу персоналу та художню виразність простору. У ресторанному інтер'єрі освітлення не може бути лише технічним елементом, оскільки воно безпосередньо впливає на атмосферу закладу, сприйняття кольорів, матеріалів і декоративних елементів [15; 16].

У проєкті передбачено поєднання природного, загального, локального, декоративного та акцентного освітлення. Природне освітлення надходить через панорамне скління і скляний дах. Воно забезпечує візуальну відкритість простору, підкреслює зв'язок ресторану з водним середовищем і створює легке сприйняття інтер'єру у денний час.

Загальне штучне освітлення використовується для рівномірного освітлення ресторанного залу. Його завданням є забезпечення достатньої видимості, комфортного пересування та функціонування основних зон. У проєкті цю функцію виконують підвісні круглі світильники з декоративним озелененням, розташовані в основній частині залу. Схему розміщення освітлювальних приладів наведено на рисунку 7.1.



Рисунок 7.1 – Схема розміщення освітлювальних приладів у плавучому ресторані

Декоративне освітлення є важливою складовою концепції Moon Shore. Воно використовується для створення вечірньої атмосфери, підсилення образу місячного берега та виділення окремих зон інтер'єру. До декоративного освітлення належать підвісні світильники з рослинними елементами, LED-підсвітка барної зони, локальне освітлення сцени та світловий арт-об'єкт «Місяць».

У стельовій зоні передбачено 9 круглих підвісних світильників із декоративним озелененням. Вони розміщуються над основною обідньою зоною та формують ритм уздовж ресторанного залу. Кругла форма світильників підтримує образ Місяця, а рослинні елементи додають простору природності та

м'якості. Такі світильники виконують одночасно освітлювальну і декоративну функцію.

У барній зоні передбачено 4 підвісні світильники та LED-підсвітку прихованого монтажу. Підвісні світильники забезпечують локальне освітлення барної стійки, а LED-підсвітка підкреслює кам'яну фактуру, форму бару та створює виразний вечірній акцент. Завдяки цьому барна зона стає одним із головних композиційних центрів ресторану. Освітлення барної зони наведено на рисунку 7.2.



Рисунок 7.2 – Освітлення барної зони ресторану

Сценічна зона потребує окремого світлового сценарію. У ній розташовується арт-об'єкт «Місяць», проєктор, екран із механічним приводом і мікрофонна стійка. Освітлення сцени повинно забезпечувати видимість під час виступів, презентацій або тематичних вечорів, але водночас не створювати надмірної яскравості, яка могла б порушити загальну атмосферу інтер'єру.

Арт-об'єкт «Місяць» виконує роль акцентного декоративного освітлення. У вечірній час він створює м'яке світіння, підтримує концепцію Moon Shore та формує впізнаваний образ ресторану. Його світло не повинно замінювати основне освітлення, але має працювати як емоційний і композиційний центр простору. Світловий акцент арт-об'єкта «Місяць» наведено на рисунку 7.3.



Рисунок 7.3 – Світловий акцент арт-об’єкта «Місяць»

Для ресторанного простору важливо забезпечити різні сценарії освітлення. У денний час основним джерелом є природне світло, тому штучне освітлення може використовуватися частково. У вечірній час активується декоративний сценарій: підсвічування бару, підвісні світильники, акцентне освітлення сцени та світіння арт-об’єкта. Для проведення подій освітлення може бути більш акцентним, із виділенням сцени та зменшенням яскравості в обідній зоні. Основні типи освітлення, передбачені в проєкті, наведено в таблиці 7.1.

Таблиця 7.1 – Типи освітлення в інтер’єрі плавучого ресторану

№	Тип освітлення	Зона застосування	Функція
1	Природне освітлення	Увесь ресторанний зал	Денне освітлення, зв’язок із зовнішнім середовищем
2	Загальне освітлення	Основна обідня зона	Рівномірне освітлення простору
3	Локальне освітлення	Барна зона, сцена	Освітлення робочих і акцентних ділянок
4	Декоративне освітлення	Стеля, бар, арт-об’єкт	Формування атмосфери та художнього образу
5	Акцентне освітлення	Арт-об’єкт «Місяць», сценічна зона	Виділення композиційного центру

Під час проєктування освітлення необхідно враховувати характер матеріалів і кольорової палітри. Світлі поверхні краще відбивають світло, тому інтер’єр не потребує надмірно яскравого освітлення. Дерев’яні фактури та бежеві

меблі під теплим світлом сприймаються більш затишно, а чорний металевий каркас створює чіткий графічний контраст.

Таким чином, освітлення інтер'єру Le Kiosque Flottant поєднує функціональні та декоративні завдання. Воно забезпечує комфортну освітленість ресторанного залу, підтримує безпечний рух відвідувачів і персоналу, виділяє барну та сценічну зони, а також формує вечірню атмосферу концепції Moon Shore.

7.2. Розрахунок освітленості ресторанного залу

Розрахунок освітленості ресторанного залу виконується для перевірки достатності загального штучного освітлення. Основним приміщенням для розрахунку є ресторанний зал площею 83,25 м². У проєкті передбачено використання 9 круглих підвісних світильників із декоративним озелененням, які розміщуються у стельовій зоні над основною частиною залу.

Для ресторанного простору приймається розрахункова освітленість $E = 200$ лк, що забезпечує комфортне перебування відвідувачів, безпечне пересування, сприйняття меблів, матеріалів і страв. Барна зона, сценічний майданчик і декоративні елементи мають додаткове локальне та акцентне освітлення, тому основний розрахунок виконується для загального освітлення залу [5; 16].

Розрахунок виконується методом світлового потоку за формулою:

$$\Phi_{\text{потр}} = (E \times S \times k_z \times z) / \eta, \quad (1)$$

де

$\Phi_{\text{потр}}$ — необхідний світловий потік, лм;

E — розрахункова освітленість, лк;

S — площа приміщення, м²;

k_z — коефіцієнт запасу;

z — коефіцієнт нерівномірності освітлення;

η — коефіцієнт використання світлового потоку.

Для розрахунку приймаються такі вихідні дані:

– площа ресторанного залу: $S = 83,25$ м²;

– розрахункова освітленість: $E = 200$ лк;

- коефіцієнт запасу: $k_z = 1,3$;
- коефіцієнт нерівномірності освітлення: $z = 1,1$;
- коефіцієнт використання світлового потоку: $\eta = 0,6$.

Підставляємо значення у формулу:

$$\Phi_{\text{потр}} = (200 \times 83,25 \times 1,3 \times 1,1) / 0,6$$

$$\Phi_{\text{потр}} = 39\,682,5 \text{ лм}$$

Отже, для забезпечення необхідної освітленості ресторанного залу потрібно приблизно 39 700 лм загального світлового потоку.

У проєкті передбачено 9 основних підвісних світильників. Необхідний світловий потік одного світильника визначається за формулою:

$$\Phi_1 = \Phi_{\text{потр}} / n, \quad (2)$$

де

Φ_1 — світловий потік одного світильника, лм;

n — кількість світильників.

$$\Phi_1 = 39\,700 / 9 = 4\,411 \text{ лм}$$

Отже, для основного освітлення залу доцільно обрати світильники зі світловим потоком не менше 4 500 лм кожен.

Перевіримо фактичний світловий потік:

$$\Phi_{\text{факт}} = 9 \times 4\,500 = 40\,500 \text{ лм}$$

Фактична освітленість визначається за формулою:

$$E_{\text{факт}} = (\Phi_{\text{факт}} \times \eta) / (S \times k_z \times z), \quad (3)$$

$$E_{\text{факт}} = (40\,500 \times 0,6) / (83,25 \times 1,3 \times 1,1)$$

$$E_{\text{факт}} = 204,6 \text{ лк}$$

Отримане значення 204,6 лк перевищує прийняту розрахункову освітленість 200 лк, тому кількість і світловий потік основних світильників є достатніми для загального освітлення ресторанного залу. Результати розрахунку наведено в таблиці 7.2.

Таблиця 7.2 – Розрахунок освітленості ресторанного залу

№	Показник	Позначення	Значення
1	Площа ресторанного залу	S	83,25 м ²
2	Розрахункова освітленість	E	200 лк
3	Коефіцієнт запасу	kз	1,3
4	Коефіцієнт нерівномірності	z	1,1
5	Коефіцієнт використання світлового потоку	η	0,6
6	Необхідний світловий потік	Φ _{потр}	39 700 лм
7	Кількість основних світильників	n	9 шт.
8	Світловий потік одного світильника	Φ ₁	4 500 лм
9	Загальний фактичний світловий потік	Φ _{факт}	40 500 лм
10	Фактична освітленість	E _{факт}	204,6 лк

Для барної зони передбачено 4 підвісні світильники та LED-підсвітку прихованого монтажу. Вони виконують функцію локального та декоративного освітлення, підкреслюють барну стійку, робочі поверхні та кам'яну фактуру. Ці світильники не є основними у розрахунку загальної освітленості залу, однак підвищують комфорт користування барною зоною та формують вечірній світловий сценарій.

Сценічна зона також має додаткове акцентне освітлення. Воно необхідне для виділення сценічного майданчика, арт-об'єкта «Місяць», мікрофонної стійки, проєктора та екрана. У звичайному режимі ця зона працює як декоративний акцент, а під час подій — як функціональна зона для виступів і презентацій.

Таким чином, для загального освітлення ресторанного залу площею 83,25 м² достатньо 9 круглих підвісних світильників зі світловим потоком не менше 4 500 лм кожен. Розрахункова фактична освітленість становить 204,6 лк, що відповідає прийнятому значенню для комфортного ресторанного простору. Додаткове освітлення барної та сценічної зон забезпечує локальну функціональність і підтримує декоративну концепцію Moon Shore.

7.3. Вентиляційна система ресторану

Вентиляційна система плавучого ресторану Le Kiosque Flottant призначена для забезпечення необхідного повітрообміну, підтримання комфортного

мікроклімату, видалення надлишкового тепла, вологи, запахів і продуктів життєдіяльності людей. Для закладу громадського харчування вентиляція є обов'язковою складовою інженерного забезпечення, оскільки якість повітря безпосередньо впливає на комфорт відвідувачів і умови роботи персоналу [6; 17].

Особливість вентиляції у плавучому ресторані полягає в тому, що об'єкт має значну площу панорамного скління, скляний дах, зовнішню палубу, барну зону та сценічний майданчик. У теплий період скляні поверхні можуть сприяти перегріванню приміщення, а у вечірній час при великій кількості відвідувачів зростає потреба у стабільному повітрообміні. Тому вентиляційна система повинна працювати разом із системою кондиціювання та забезпечувати рівномірне обслуговування всіх основних зон ресторану.

У проєкті передбачено використання припливно-витяжної вентиляції з механічним спонуканням. Така система дозволяє організовано подавати свіже повітря до ресторанного залу та видаляти відпрацьоване повітря з приміщення. Механічна вентиляція є доцільною для громадського інтер'єру, оскільки природного провітрювання через двері або відкриті ділянки недостатньо для стабільної роботи ресторану. Схему вентиляційної системи ресторану наведено на рисунку 7.5.

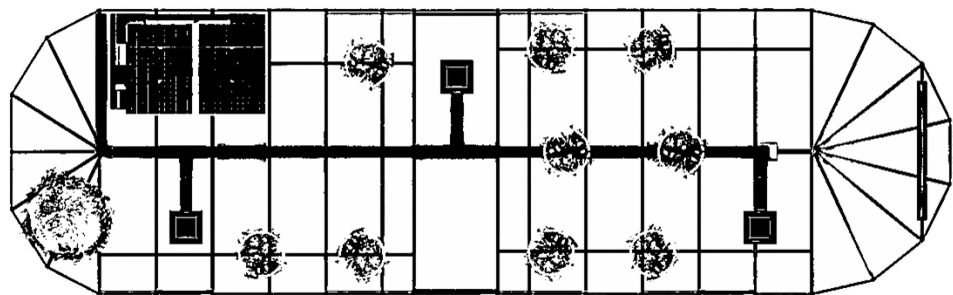


Рисунок 7.4 – Схема організації вентиляції у плавучому ресторані

Основними зонами, які потребують вентиляції, є обідня зона, барна зона, сценічний майданчик і зона руху відвідувачів. Обідня зона потребує рівномірної подачі свіжого повітря, оскільки саме тут перебуває найбільша кількість відвідувачів. Барна зона потребує додаткової уваги через роботу персоналу, приготування напоїв, використання обладнання та можливе утворення запахів.

Сценічна зона повинна мати достатній повітрообмін під час проведення подій, коли в залі може збільшуватися кількість людей.

У стельовій зоні передбачено розміщення вентиляційних і кондиціонувальних елементів. Вони мають бути інтегровані в інтер'єр так, щоб не порушувати композицію стелі, декоративне озеленення, підвісні світильники та арт-об'єкт «Місяць». Для цього доцільно використовувати компактні повітророзподільники, лінійні решітки або приховані елементи, які забезпечують подачу повітря без створення різких потоків.

Припливне повітря доцільно подавати в основну обідню та барну зони, де перебувають відвідувачі й персонал. Витяжку слід організувати з ділянок, де можливе накопичення теплого або забрудненого повітря: барної зони, верхньої частини залу, сценічної частини та зон поблизу технологічного обладнання. Такий принцип дозволяє забезпечити рух повітря від чистіших зон до більш навантажених.

Важливою вимогою є відсутність протягів у зоні посадки відвідувачів. Повітряні потоки не повинні бути спрямовані безпосередньо на обідні столи, диванні модулі або місця біля бару. Надмірна швидкість повітря може створювати дискомфорт, особливо у вечірній час, коли відвідувачі перебувають у ресторані тривалий період. Тому подачу повітря необхідно здійснювати рівномірно, через стельові або верхні повітророзподільники.

Для плавучого ресторану також важливо враховувати вологість. Об'єкт розташований на воді, тому вологість зовнішнього повітря може бути підвищеною. У поєднанні з панорамним склінням це може спричиняти утворення конденсату на скляних поверхнях. Система вентиляції разом із кондиціонуванням повинна сприяти зменшенню надлишкової вологості та підтримувати комфортний мікроклімат у приміщенні.

Оскільки ресторан має барну зону та може використовуватися для подій, вентиляція повинна бути розрахована на максимальне навантаження за кількістю людей. Проектна місткість ресторану становить 36 осіб, тому повітрообмін необхідно визначати з урахуванням одночасного перебування всіх відвідувачів і

персоналу. У подальшому підрозділі виконується орієнтовний розрахунок вентиляції за кількістю людей. Основні вимоги до вентиляційної системи наведено в таблиці 7.3.

Таблиця 7.3 – Основні вимоги до вентиляційної системи ресторану

№	Вимога	Обґрунтування
1	Забезпечення стабільного повітрообміну	Підтримання якості повітря у залі під час перебування відвідувачів
2	Рівномірна подача повітря	Уникнення зон перегрівання та застою повітря
3	Відсутність протягів	Забезпечення комфорту в обідній і барній зонах
4	Видалення надлишкового тепла та вологи	Компенсація впливу скління, людей і обладнання
5	Інтеграція в інтер'єр	Узгодження вентиляційних елементів зі стелею, світильниками та декором
6	Узгодження з кондиціонуванням	Підтримання комфортного мікроклімату протягом року

Таким чином, для плавучого ресторану Le Kiosque Flottant доцільно передбачити припливно-витяжну вентиляційну систему з механічним спонуканням. Вона повинна забезпечувати подачу свіжого повітря, видалення відпрацьованого повітря, зменшення вологості, компенсацію теплових навантажень і комфортне перебування відвідувачів. Розміщення вентиляційних елементів у стельовій зоні має бути узгоджене з освітленням, декоративним озелененням, арт-об'єктом «Місяць» і загальною композицією інтер'єру.

7.4. Розрахунок вентиляції

Розрахунок вентиляції виконується для визначення необхідної кількості свіжого повітря, яке повинно подаватися до ресторанного залу для забезпечення комфортного перебування відвідувачів і персоналу. Оскільки плавучий ресторан Le Kiosque Flottant має закритий застклений простір, барну зону, сценічний майданчик і розрахований на одночасне перебування 36 відвідувачів, вентиляційна система повинна забезпечувати стабільний повітрообмін і видалення надлишкового тепла, вологи та запахів [6; 17].

Орієнтовний розрахунок виконується двома способами: за кількістю людей і за кратністю повітрообміну. Для подальшого вибору вентиляційного обладнання приймається більше з отриманих значень.

Розрахунок за кількістю людей виконується за формулою:

$$L = N \times q, \quad (1)$$

де L — необхідна витрата повітря, $\text{м}^3/\text{год}$;

N — кількість людей у приміщенні, осіб;

q — норма подачі свіжого повітря на одну особу, $\text{м}^3/\text{год}$.

Для розрахунку приймаються такі вихідні дані:

- кількість відвідувачів — 36 осіб;
- орієнтовна кількість персоналу — 4 особи;
- загальна кількість людей — 40 осіб;
- подача свіжого повітря на одну особу — $30 \text{ м}^3/\text{год}$.

Підставляємо значення у формулу:

$$L = 40 \times 30 = 1200 \text{ м}^3/\text{год}$$

Отже, за кількістю людей необхідний повітрообмін становить $1200 \text{ м}^3/\text{год}$.

Додатково виконується перевірка за кратністю повітрообміну. Об'єм ресторанного залу визначається за формулою:

$$V = S \times h, \quad (2)$$

де V — об'єм приміщення, м^3 ;

S — площа ресторанного залу, м^2 ;

h — розрахункова висота приміщення, м.

Для орієнтовного розрахунку приймаємо:

- площа ресторанного залу — $S = 83,25 \text{ м}^2$;
- розрахункова висота приміщення — $h = 2,7 \text{ м}$.

$$V = 83,25 \times 2,7 = 224,8 \text{ м}^3$$

Розрахунок повітрообміну за кратністю виконується за формулою:

$$L = V \times n, \quad (3)$$

де L — необхідна витрата повітря, $\text{м}^3/\text{год}$;

V — об'єм приміщення, м^3 ;

n — кратність повітрообміну, $1/\text{год}$.

Для ресторанного залу приймаємо кратність повітрообміну:

$$n = 5 \text{ 1/год}$$

Підставляємо значення:

$$L = 224,8 \times 5 = 1124 \text{ м}^3/\text{год}$$

Отже, за кратністю повітрообміну необхідна витрата повітря становить $1124 \text{ м}^3/\text{год}$.

Для подальшого розрахунку приймається більше значення:

$$L = 1200 \text{ м}^3/\text{год}$$

З урахуванням запасу на нерівномірність роботи системи, зміну кількості відвідувачів, тепловиділення від освітлення та обладнання приймаємо коефіцієнт запасу:

$$k_z = 1,15$$

Розрахункова продуктивність вентиляційної системи становить:

$$L_{\text{розр}} = L \times k_z$$

$$L_{\text{розр}} = 1200 \times 1,15 = 1380 \text{ м}^3/\text{год}$$

Отже, для ресторанного залу плавучого ресторану необхідно передбачити вентиляційну систему продуктивністю не менше $1380 \text{ м}^3/\text{год}$.

У проєкті передбачено 3 елементи системи вентиляції та кондиціювання, розміщені у стельовій зоні. Орієнтовна продуктивність одного елемента визначається за формулою:

$$L_1 = L_{\text{розр}} / n, \quad (4)$$

де L_1 — продуктивність одного вентиляційного елемента, $\text{м}^3/\text{год}$;

$L_{\text{розр}}$ — загальна розрахункова продуктивність системи, $\text{м}^3/\text{год}$;

n — кількість вентиляційних елементів.

$$L_1 = 1380 / 3 = 460 \text{ м}^3/\text{год}$$

Отже, кожен вентиляційний елемент повинен забезпечувати продуктивність приблизно $460 \text{ м}^3/\text{год}$. Для практичного підбору обладнання

доцільно прийняти продуктивність одного елемента 500 м³/год, що забезпечить необхідний запас роботи системи. Результати розрахунку вентиляції наведено в таблиці 7.4.

Таблиця 7.4 – Розрахунок вентиляції ресторанного залу

№	Показник	Позначення	Значення
1	Кількість відвідувачів	—	36 осіб
2	Орієнтовна кількість персоналу	—	4 особи
3	Загальна кількість людей	N	40 осіб
4	Подача свіжого повітря на одну особу	q	30 м³/год
5	Витрата повітря за кількістю людей	L	1200 м³/год
6	Площа ресторанного залу	S	83,25 м²
7	Розрахункова висота приміщення	h	2,7 м
8	Об'єм ресторанного залу	V	224,8 м³
9	Кратність повітрообміну	n	5 1/год
10	Витрата повітря за кратністю	L	1124 м³/год
11	Коефіцієнт запасу	kз	1,15
12	Розрахункова продуктивність системи	Lрозр	1380 м³/год
13	Кількість вентиляційних елементів	—	3 шт.
14	Орієнтовна продуктивність одного елемента	L1	460 м³/год
15	Прийнята продуктивність одного елемента	—	500 м³/год

Припливне повітря доцільно подавати в обідню та барну зони, де постійно перебувають відвідувачі й персонал. Витяжне повітря слід видаляти з верхньої частини залу, барної зони, сценічної частини та ділянок поблизу технологічного обладнання. Такий принцип дозволяє забезпечити рівномірний рух повітря, уникнути застійних зон і підтримувати комфортний мікроклімат.

Важливо, щоб вентиляційні потоки не були спрямовані безпосередньо на посадкові місця, диванні модулі або барні стільці. Повітря повинно розподілятися рівномірно, без утворення протягів. Це особливо важливо для ресторану, де відвідувачі можуть перебувати тривалий час.

Таким чином, за результатами орієнтовного розрахунку для ресторанного залу площею 83,25 м² необхідно передбачити вентиляційну систему продуктивністю не менше 1380 м³/год. За наявності 3 вентиляційних елементів доцільно прийняти продуктивність кожного приблизно 500 м³/год. Таке рішення забезпечує необхідний повітрообмін, комфортне перебування відвідувачів,

ефективну роботу персоналу та відповідає умовам експлуатації плавучого ресторану.

7.5. Система кондиціонування повітря

Система кондиціонування повітря у плавучому ресторані Le Kiosque Flottant призначена для підтримання комфортної температури в ресторанному залі, барній зоні та сценічній частині. Для об'єкта з великою площею панорамного скління, скляним дахом і активним використанням у денний та вечірній час кондиціонування є необхідною складовою інженерного забезпечення.

Особливістю проєктованого ресторану є те, що скляні поверхні активно впливають на мікроклімат приміщення. У теплий період через панорамне скління і скляний дах можливе підвищене сонячне нагрівання, а під час заповнення залу відвідувачами додаткове тепло надходить від людей, освітлення, барного та сценічного обладнання. Тому система кондиціонування повинна компенсувати ці теплові надходження та забезпечувати стабільний температурний режим [6; 17].

У проєкті передбачено використання системи кондиціонування, інтегрованої у стельову зону ресторану. Таке рішення дозволяє рівномірно розподіляти охолоджене повітря по всій площі залу, не займати корисну площу підлоги та не порушувати функціональну організацію простору. Кондиціонувальні елементи повинні бути узгоджені з розміщенням підвісних світильників, декоративного озеленення, арт-об'єкта «Місяць» і вентиляційних повітророзподільників.

Для ресторанного залу доцільно використовувати систему кондиціонування з кількома внутрішніми блоками або каналними елементами, розташованими рівномірно вздовж основних функціональних зон. У проєкті передбачено 3 елементи системи кондиціонування та вентиляції, які обслуговують барну, обідню та сценічну зони. Такий поділ дозволяє уникнути нерівномірного охолодження та забезпечити комфорт у різних частинах залу.

Перший елемент системи доцільно розмістити ближче до барної зони, оскільки тут зосереджені робочі поверхні, барне обладнання, підсвітка та персонал. Другий елемент повинен обслуговувати центральну обідню зону, де перебуває основна кількість відвідувачів. Третій елемент розміщується ближче

до сценічної частини, оскільки під час заходів у цій зоні можливе додаткове тепловиділення від освітлення, проєктора та людей. Розподіл зон кондиціювання наведено на рисунку 7.5.



Рисунок 7.5 – Розподіл зон кондиціювання в інтер'єрі ресторану

Під час розміщення кондиціонерів важливо уникати прямого потоку холодного повітря на відвідувачів. Повітряні струмені не повинні бути спрямовані безпосередньо на обідні столи, диванні модулі або місця біля барної стійки. Найбільш доцільною є подача повітря через стельові або верхні повітророзподільники з м'яким розсіюванням потоку. Це дозволяє підтримувати комфортну температуру без утворення протягів.

Система кондиціювання повинна працювати узгоджено з вентиляцією. Вентиляція забезпечує надходження свіжого повітря та видалення відпрацьованого, а кондиціювання підтримує необхідну температуру. Для ресторану на воді така взаємодія є особливо важливою, оскільки простір має велику площу скління, підвищену вологість зовнішнього середовища та змінні теплові навантаження.

Важливим критерієм вибору кондиціонуального обладнання є енергоефективність. Оскільки ресторан має значну площу скління, система може працювати з підвищеним навантаженням у теплий період. Тому доцільно застосовувати обладнання з інверторним керуванням, яке дозволяє регулювати потужність залежно від фактичної температури та кількості відвідувачів. Це зменшує енергоспоживання і забезпечує більш стабільний мікроклімат.

Також необхідно враховувати акустичний комфорт. У ресторанному просторі шум від кондиціонерів не повинен заважати спілкуванню, відпочинку, фоновій музиці або проведенню камерних заходів. Тому обладнання бажано

підбирати з низьким рівнем шуму, а його розміщення — узгоджувати зі сценічною, обідньою та барною зонами. Основні вимоги до системи кондиціонування наведено в таблиці 7.5.

Таблиця 7.5 – Основні вимоги до системи кондиціонування ресторану

№	Вимога	Обґрунтування
1	Рівномірне охолодження простору	Забезпечення комфортної температури в барній, обідній і сценічній зонах
2	Відсутність прямих потоків на відвідувачів	Запобігання дискомфорту та протягам
3	Узгодження з вентиляцією	Підтримання якості повітря і температурного режиму
4	Інтеграція у стельову зону	Збереження корисної площі та цілісності інтер'єру
5	Низький рівень шуму	Забезпечення акустичного комфорту в ресторані
6	Енергоефективність	Зменшення витрат електроенергії під час тривалої роботи
7	Обслуговування зон із різним навантаженням	Компенсація тепла від людей, освітлення, бару та сценічного обладнання

З художньої точки зору система кондиціонування не повинна порушувати концепцію Moon Shore. Внутрішні блоки, решітки або повітророзподільники мають бути візуально стриманими та розміщуватися так, щоб не конкурувати з декоративними світильниками, рослинними композиціями та арт-об'єктом «Місяць». Найкращим рішенням є прихована або напівприхована інтеграція обладнання у стельову зону.

Таким чином, система кондиціонування повітря у плавучому ресторані Le Kiosque Flottant повинна забезпечувати рівномірне охолодження ресторанного залу, компенсувати теплові надходження від скління, людей, освітлення та обладнання, працювати узгоджено з вентиляцією і не порушувати художню цілісність інтер'єру. У проєкті доцільно передбачити 3 кондиціонувальні елементи, розташовані відповідно до барної, обідньої та сценічної зон.

7.6. Орієнтовний розрахунок потужності охолодження кондиціонера

Орієнтовний розрахунок потужності охолодження кондиціонера виконується для визначення необхідної холодопродуктивності системи кондиціонування плавучого ресторану Le Kiosque Flottant. Розрахунок є важливим, оскільки об'єкт має значну площу панорамного скління, скляний дах,

ресторанний зал площею 83,25 м², барну зону, сценічний майданчик, декоративне освітлення та розрахований на одночасне перебування відвідувачів і персоналу [6; 17].

У теплий період основними джерелами теплових надходжень у ресторанному залі є:

- сонячне нагрівання через панорамне скління і скляний дах;
- тепловиділення від відвідувачів і персоналу;
- тепловиділення від освітлювальних приладів;
- тепловиділення від барного, сценічного та технологічного обладнання;
- нагрівання внутрішнього простору через експлуатацію закладу протягом дня.

Орієнтовна потужність охолодження визначається за формулою:

$$Q_{\text{заг}} = Q_{\text{пл}} + Q_{\text{люд}} + Q_{\text{осв}} + Q_{\text{обл}}, \quad (1)$$

де

$Q_{\text{заг}}$ — загальна потужність охолодження, кВт;

$Q_{\text{пл}}$ — теплове навантаження за площею приміщення, кВт;

$Q_{\text{люд}}$ — тепловиділення від людей, кВт;

$Q_{\text{осв}}$ — тепловиділення від освітлення, кВт;

$Q_{\text{обл}}$ — тепловиділення від обладнання, кВт.

Для розрахунку приймаються такі вихідні дані:

- площа ресторанного залу — $S = 83,25 \text{ м}^2$;
- питоме теплове навантаження для заскленого ресторанного простору — $q = 120 \text{ Вт/м}^2$;
- загальна кількість людей — $N = 40$ осіб;
- тепловиділення від однієї людини — $q_{\text{люд}} = 120 \text{ Вт/особу}$;
- орієнтовне тепловиділення від освітлення — $Q_{\text{осв}} = 0,8 \text{ кВт}$;
- орієнтовне тепловиділення від барного, сценічного та технологічного обладнання — $Q_{\text{обл}} = 1,5 \text{ кВт}$.

Спочатку визначається теплове навантаження за площею приміщення:

$$Q_{\text{пл}} = S \times q, \quad (2)$$

$$Q_{пл} = 83,25 \times 120 = 9990 \text{ Вт} = 9,99 \text{ кВт}$$

Тепловиділення від людей визначається за формулою:

$$Q_{люд} = N \times q_{люд}, \quad (3)$$

$$Q_{люд} = 40 \times 120 = 4800 \text{ Вт} = 4,8 \text{ кВт}$$

Далі визначається загальна орієнтовна потужність охолодження без коефіцієнта запасу:

$$Q_{заг} = 9,99 + 4,8 + 0,8 + 1,5$$

$$Q_{заг} = 17,09 \text{ кВт}$$

Оскільки ресторан має значну площу скління, скляний дах і може експлуатуватися у теплий період при високому сонячному навантаженні, доцільно застосувати коефіцієнт запасу: $k_z = 1,15$

Розрахункова потужність охолодження з урахуванням запасу визначається за формулою:

$$Q_{розр} = Q_{заг} \times k_z, \quad (4)$$

$$Q_{розр} = 17,09 \times 1,15 = 19,65 \text{ кВт}$$

Отже, для охолодження ресторанного залу плавучого ресторану необхідна орієнтовна потужність кондиціонування становить 19,65 кВт.

У проєкті передбачено 3 елементи системи кондиціонування, які обслуговують барну, обідню та сценічну зони. Орієнтовна потужність одного кондиціонувального елемента визначається за формулою:

$$Q_1 = Q_{розр} / n, \quad (5)$$

де

Q_1 — потужність одного елемента системи кондиціонування, кВт;

$Q_{розр}$ — загальна розрахункова потужність охолодження, кВт;

n — кількість кондиціонувальних елементів.

$$Q_1 = 19,65 / 3 = 6,55 \text{ кВт}$$

Отже, для практичного підбору обладнання доцільно прийняти 3 кондиціонувальні елементи потужністю приблизно 7,0 кВт кожен. Загальна прийнята потужність системи становитиме:

$$Q_{пр} = 3 \times 7,0 = 21,0 \text{ кВт}$$

Прийнята потужність 21,0 кВт перевищує розрахункову потребу 19,65 кВт, тому забезпечує необхідний запас для компенсації теплових надходжень від скління, людей, освітлення та обладнання. Результати орієнтовного розрахунку потужності охолодження наведено в таблиці 7.6.

Таблиця 7.6 – Орієнтовний розрахунок потужності охолодження кондиціонера

№	Показник	Позначення	Значення
1	Площа ресторанного залу	S	83,25 м ²
2	Питоме теплове навантаження	q	120 Вт/м ²
3	Теплове навантаження за площею	Q _{пл}	9,99 кВт
4	Загальна кількість людей	N	40 осіб
5	Тепловиділення від однієї людини	q _{люд}	120 Вт/особу
6	Тепловиділення від людей	Q _{люд}	4,8 кВт
7	Тепловиділення від освітлення	Q _{осв}	0,8 кВт
8	Тепловиділення від обладнання	Q _{обл}	1,5 кВт
9	Загальна потужність без запасу	Q _{заг}	17,09 кВт
10	Коефіцієнт запасу	k _з	1,15
11	Розрахункова потужність охолодження	Q _{розр}	19,65 кВт
12	Кількість кондиціонувальних елементів	n	3 шт.
13	Потужність одного елемента	Q ₁	6,55 кВт
14	Прийнята потужність одного елемента	—	7,0 кВт
15	Загальна прийнята потужність системи	Q _{пр}	21,0 кВт

Розподіл кондиціонувальних елементів за зонами є таким:

- перший елемент обслуговує барну зону;
- другий елемент обслуговує центральну обідню зону;
- третій елемент обслуговує сценічну частину ресторану.

Таке розміщення дозволяє рівномірно охолоджувати приміщення, уникати перегрівання окремих зон і забезпечувати комфортне перебування відвідувачів. При цьому подача охолодженого повітря повинна здійснюватися через стельові або верхні повітророзподільники, щоб не створювати прямих потоків на посадкові місця.

Для підвищення ефективності системи кондиціонування доцільно використовувати обладнання з інверторним керуванням. Воно дозволяє змінювати потужність залежно від фактичного теплового навантаження, кількості відвідувачів, часу доби та температури зовнішнього повітря. Це сприяє економнішій роботі системи та підтриманню стабільного мікроклімату.

Таким чином, за результатами орієнтовного розрахунку для ресторанного залу площею 83,25 м² необхідно передбачити систему кондиціонування потужністю не менше 19,65 кВт. У проєкті доцільно прийняти 3 кондиціонувальні елементи по 7,0 кВт, що забезпечує загальну потужність 21,0 кВт і створює необхідний запас для комфортної експлуатації плавучого ресторану.

Висновок

У цьому розділі було розглянуто системи освітлення, вентиляції та кондиціонування плавучого ресторану Le Kiosque Flottant. Встановлено, що ці системи мають важливе значення для функціональності, безпеки, санітарно-гігієнічних умов і художнього сприйняття інтер'єру.

Освітлення у проєкті виконує як технічну, так і декоративну функцію. У денний час ресторан активно використовує природне світло завдяки панорамному скління та скляному даху. У вечірній час основну роль відіграють підвісні світильники, LED-підсвітка барної зони, локальне освітлення сценічної частини та арт-об'єкт «Місяць». Таке рішення підтримує концепцію Moon Shore і формує атмосферний ресторанний простір.

Для ресторанного залу площею 83,25 м² виконано розрахунок освітленості. Встановлено, що для забезпечення розрахункової освітленості 200 лк необхідний світловий потік становить приблизно 39 700 лм. У проєкті передбачено 9 круглих підвісних світильників зі світловим потоком не менше 4 500 лм кожен. Фактична освітленість становить 204,6 лк, що відповідає прийнятому значенню.

Для забезпечення якості повітря у ресторані передбачено припливно-витяжну вентиляційну систему з механічним спонуканням. Розрахунок вентиляції виконано за кількістю людей і за кратністю повітрообміну. За

результатами розрахунку необхідна продуктивність вентиляційної системи становить 1380 м³/год. У проєкті доцільно передбачити 3 вентиляційні елементи продуктивністю приблизно 500 м³/год кожен.

Система кондиціювання необхідна для компенсації теплових надходжень від панорамного скління, скляного даху, людей, освітлення, барного та сценічного обладнання. За результатами орієнтовного розрахунку необхідна потужність охолодження становить 19,65 кВт. Для практичного підбору обладнання прийнято 3 кондиціонувальні елементи по 7,0 кВт, загальною потужністю 21,0 кВт.

Розміщення освітлювального, вентиляційного та кондиціонувального обладнання повинно бути узгоджене з функціональним зонуванням, стельовою композицією, декоративним озелененням і арт-об'єктом «Місяць». Інженерні елементи не повинні порушувати художню цілісність простору, а мають бути інтегровані в інтер'єр максимально стримано.

Отже, запропоновані рішення з освітлення, вентиляції та кондиціювання забезпечують комфортне перебування відвідувачів, ефективну роботу персоналу, безпечну експлуатацію ресторану та підтримують загальну концепцію інтер'єру Moon Shore.

ВИСНОВКИ

У кваліфікаційному проєкті було розроблено дизайн інтер'єру плавучого ресторану Le Kiosque Flottant з образною концепцією Moon Shore. Проєкт спрямований на створення сучасного, функціонального, комфортного та естетично виразного ресторанного простору на воді, який поєднує обідню, барну, сценічну та рекреаційну функції.

У процесі роботи було проаналізовано сучасні підходи до проєктування ресторанів на воді та ресторанних просторів біля водного середовища. Розглянуто аналоги Le Kiosque Flottant, Ducasse sur Seine, Le Diamant Bleu та Le Bistro Parisien. Аналіз показав, що для таких об'єктів характерними є панорамне скління, відкритий зв'язок із водним середовищем, гнучке функціональне зонування, виразне вечірнє освітлення, барна зона та можливість проведення подій. На основі аналізу як прототип для подальшої розробки обрано Le Kiosque Flottant, оскільки він найбільш повно відповідає темі проєкту.

У другому розділі було досліджено конструктивні та архітектурно-планувальні особливості об'єкта. Встановлено, що плавучий ресторан має видовжену форму платформи, панорамне скління, зовнішню палубу, барну зону, основний ресторанний зал, сценічний майданчик і технологічне обладнання. Загальна площа плавучої платформи становить 132 м², площа основного ресторанного залу — 83,25 м², місткість ресторану — 36 посадкових місць. Ці характеристики визначили подальшу логіку планування, вибору матеріалів, обладнання, освітлення, вентиляції та кондиціювання.

У третьому розділі було обґрунтовано концепцію інтер'єру Moon Shore, що базується на образі місячного берега, вечірнього відпочинку на воді, м'якого світла та відбиттів у склі й на водній поверхні. Центральним художнім акцентом концепції став арт-об'єкт у вигляді Місяця. Стилістика проєкту сформована за допомогою світлої нейтральної палітри, природних фактур, чорного металевого каркаса, декоративного озеленення, округлих форм меблів і теплого вечірнього освітлення.

Функціональне зонування ресторану побудовано за лінійним принципом. Барна, обідня, сценічна та рекреаційна зони розміщуються послідовно вздовж поздовжньої осі об'єкта. Таке рішення дозволяє забезпечити зручний рух відвідувачів і персоналу, зберегти відкритість простору, використати переваги панорамного скління та сформувати цілісну композицію інтер'єру.

У четвертому розділі було обґрунтовано кольорове рішення та художньо-декоративне оформлення інтер'єру. Основою палітри стали білий, кремовий, бежевий і світло-сірий кольори, які створюють відчуття легкості, чистоти та простору. Дерев'яні фактури додають інтер'єру тепла, зелень рослин підтримує природний характер концепції, чорний металевий каркас формує графічний ритм, а пастельно-рожеві флористичні акценти додають простору м'якості й емоційної виразності. Декоративне оформлення базується на арт-об'єкті «Місяць», підвісних світильниках із рослинними композиціями, LED-підсвітці барної зони та панорамному зв'язку з навколишнім середовищем.

У п'ятому розділі було підібрано та обґрунтовано матеріали для інтер'єру плавучого ресторану. Основними вимогами до матеріалів визначено вологостійкість, зносостійкість, безпечність, простоту догляду, санітарно-гігієнічну придатність і відповідність громадському використанню. Для підлоги обрано керамогранітну плитку, для барної та акцентних поверхонь — керамограніт із фактурою світлого каменю, для меблів і робочих поверхонь — компакт-плити HPL, для зовнішньої палуби — вологостійке покриття з фактурою світлого дерева, для скління — алюмінієві профільні системи з порошковим фарбуванням. Таке матеріальне рішення відповідає умовам експлуатації на воді та підтримує загальну концепцію Moon Shore.

У шостому розділі було обґрунтовано вибір меблевого, барного, сценічного та технологічного обладнання. До складу меблевого обладнання входять обідні столи на чотири особи, ресторанный стільці, диванні модулі та барні стільці. Барна зона включає барну стійку, барний стелаж і посадкові місця біля бару. Сценічна зона передбачає сценічний майданчик, мікрофонну стійку, проєктор та екран із механічним приводом. Також у проєкті передбачено кухонний ліфт для зручного

подавання страв між рівнями об'єкта. Орієнтовна загальна маса основного меблевого, барного, сценічного та технологічного обладнання становить 1211 кг.

Було встановлено, що обладнання відповідає основним ергономічним вимогам. Його розміщення забезпечує зручний доступ до посадкових місць, бару, сцени та зовнішньої палуби, а також дозволяє зберегти центральний прохід і логічні маршрути руху відвідувачів та персоналу. Поєднання різних типів посадки робить простір гнучким і придатним для різних сценаріїв використання: повсякденного відвідування, вечірнього відпочинку, камерних виступів, презентацій або приватних заходів.

У цьому розділі було виконано розрахунки освітлення, вентиляції та кондиціювання. Для ресторанного залу площею 83,25 м² прийнято розрахункову освітленість 200 лк. За результатами розрахунку необхідний світловий потік становить приблизно 39 700 лм. У проєкті передбачено 9 круглих підвісних світильників зі світловим потоком не менше 4 500 лм кожен. Фактична освітленість становить 204,6 лк, що відповідає прийнятому значенню.

Для вентиляції ресторанного залу виконано розрахунок за кількістю людей і кратністю повітрообміну. Необхідна продуктивність вентиляційної системи становить 1380 м³/год. У проєкті доцільно передбачити 3 вентиляційні елементи продуктивністю приблизно 500 м³/год кожен. Для кондиціювання виконано орієнтовний розрахунок потужності охолодження з урахуванням площі залу, кількості людей, освітлення, обладнання та значної площі скління. Необхідна потужність охолодження становить 19,65 кВт, тому прийнято 3 кондиціонувальні елементи по 7,0 кВт, загальною потужністю 21,0 кВт.

У результаті виконання кваліфікаційного проєкту було сформовано цілісне інтер'єрне рішення плавучого ресторану Le Kiosque Flottant, яке поєднує функціональність, ергономічність, безпечність, сучасну стилістику та виразний художній образ. Концепція Moon Shore дозволила підкреслити зв'язок ресторану з водним середовищем, створити атмосферу вечірнього відпочинку та сформувати впізнаваний характер закладу.

Отже, поставлену мету кваліфікаційного проєкту досягнуто. Розроблений дизайн інтер'єру відповідає функціональному призначенню плавучого ресторану, враховує конструктивні особливості об'єкта, забезпечує комфортне перебування відвідувачів, зручну роботу персоналу та може бути використаний як основа для подальшого проєктування сучасних ресторанів, кафе, лаунж-просторів і рекреаційних об'єктів на воді.

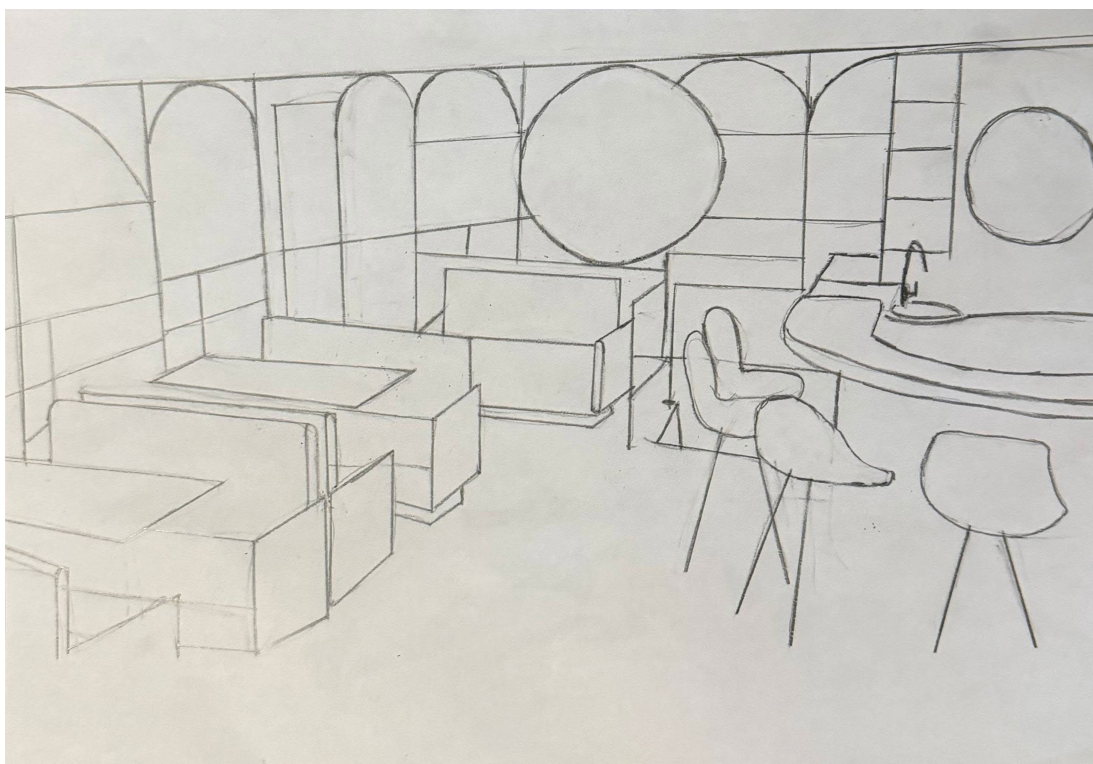
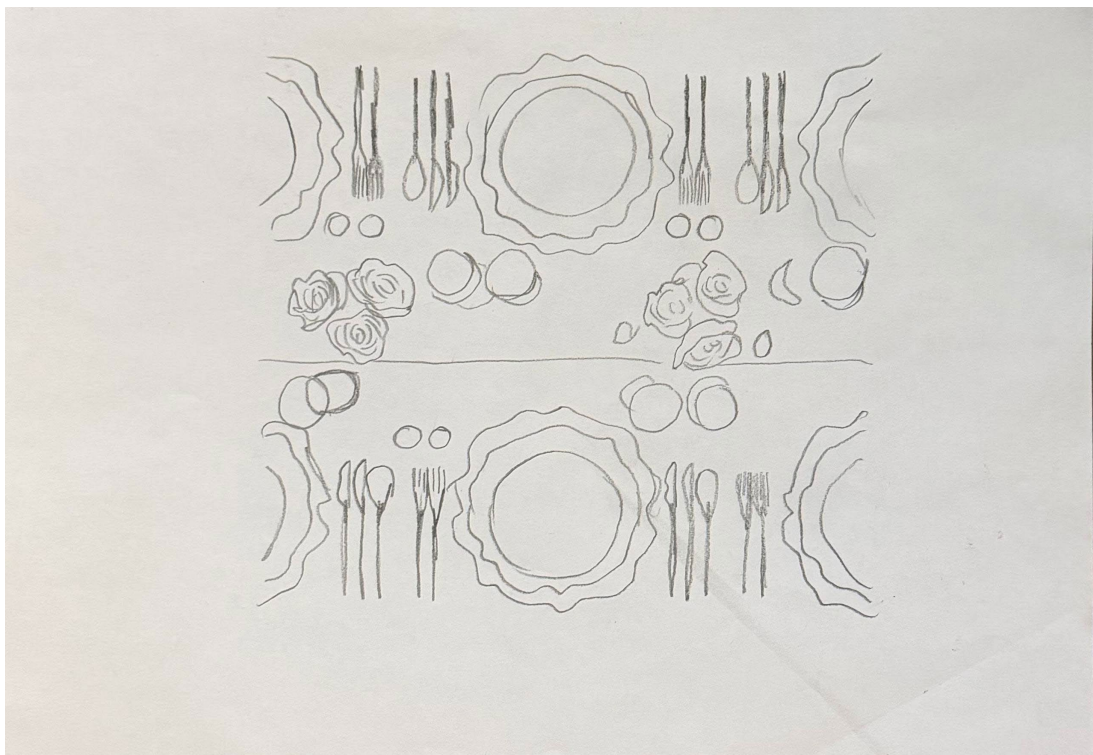
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Пишнєв С. М., Забурдаєв Л. В., Золотухін Ю. В. Основи проєктування суднового інтер'єру : навч. посіб. Миколаїв : НУК, 2020. 232 с
2. Пишнєв С. М. Архітектура та дизайн суден : навч. посіб. Миколаїв : НУК, 2009. 148 с.
3. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. URL: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3199658968553096642?doc_type=2 (дата звернення: 12.03.2026).
4. ДБН В.2.2-9:2018. Громадські будинки та споруди. Основні положення. Київ : Мінрегіон України, 2019. URL: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3199648113669179181?doc_type=2 (дата звернення: 15.03.2026).
5. ДБН В.2.5-28:2018. Природне і штучне освітлення. Київ : Мінрегіон України, 2018. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=79885 (дата звернення: 21.03.2026).
6. ДБН В.2.5-67:2013. Опалення, вентиляція та кондиціонування. Київ : Мінрегіон України, 2013. URL: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3074971619479783152 (дата звернення: 24.03.2026).
7. Le Kiosque Flottant : офіційний сайт. URL: <https://www.kiosque-flottant.fr/> (дата звернення: 03.04.2026).
8. Ducasse sur Seine : офіційний сайт ресторану. URL: <https://www.ducasse-seine.com/en> (дата звернення: 09.04.2026).
9. Le Diamant Bleu : офіційний сайт ресторанного судна. URL: <https://www.le-diamant-bleu.fr/en/> (дата звернення: 16.04.2026).
10. Le Bistro Parisien. Bateaux Parisiens : офіційний сайт. URL: <https://www.bateauxparisiens.com/en/le-bistro-parisien.html> (дата звернення: 22.04.2026).

11. Дерев'янюк Д. Ю., Сергієнко О. М. Принципи використання екологічного дизайну в інтер'єрі = Principles of use of ecological design in the interior. Гуманітарний вісник НУК. Миколаїв : Іліон, 2023. Вип. 15. С. 8–10.
12. Головня О. М. Сучасні тенденції дизайну інтер'єру закладів ресторанного бізнесу. Бізнес Інформ. 2024. № 1. С. 194–200. URL: https://www.business-inform.net/export_pdf/business-inform-2024-1_0-pages-194_200.pdf (дата звернення: 28.04.2026).
13. Семикіна О., Дяченко К. Особливості дизайн-проектування ресторану. Актуальні проблеми сучасного дизайну : матеріали V Міжнар. наук.-практ. конф., м. Київ, 27 квітня 2023 р. Київ : КНУТД, 2023. С. 241–244. URL: https://er.knutd.edu.ua/bitstream/123456789/24757/1/APSD_2023_V2_P241-244.pdf (дата звернення: 05.05.2026).
14. Інтер'єр закладів — тренди 2024. ChoiceQR. 2024. URL: <https://choiceqr.com/uk/news/interyer-zakladiv-trendy-2024/> (дата звернення: 08.05.2026).
15. Створюємо атмосферу: мистецтво вибору правильного освітлення для ресторану. Sirius Light. 2023. URL: <https://sirius-light.com.ua/blog/stvoryuyemo-atmosferu-mistectvo-viboru-pravilnogo-osvitlennya-dlya-restoranu> (дата звернення: 13.05.2026).
16. Karlen M., Spangler C. Lighting Design Basics. 4th ed. Hoboken : Wiley, 2023. 256 p. URL: <https://www.wiley.com/en-us/Lighting%2BDesign%2BBasics%2C%2B4th%2BEdition-p-00305257> (дата звернення: 17.05.2026).
17. Binggeli C., Lucas T. Building Systems for Interior Designers. 4th ed. Hoboken : Wiley, 2024. URL: <https://www.wiley.com/en-us/Building%2BSystems%2Bfor%2BInterior%2BDesigners%2C%2B4th%2BEdition-p-00421358> (дата звернення: 20.05.2026).
18. ASID 2024 Trends Outlook Report. American Society of Interior Designers. 2024. URL: <https://www.asid.org/resources/resources/view/resource-center/355> (дата звернення: 24.05.2026).

19. Color in Hospitality Design: 20 Restaurant Interiors that Set the Right Tone. ArchDaily. 2023. URL: <https://www.archdaily.com/1004878/color-in-hospitality-design-20-restaurant-interiors-that-set-the-right-tone> (дата звернення: 29.05.2026).

ДОДАТОК А
Пошукові ескізи



ДОДАТОК Б

Денний та вечірній сценарій

