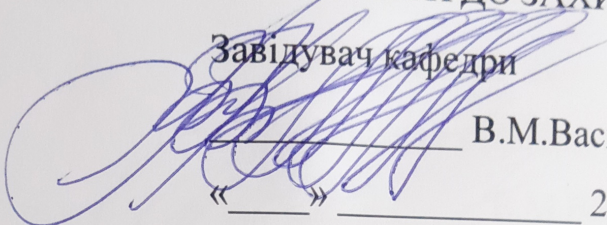


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ АВІАЦІЙНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ФАКУЛЬТЕТ НАЗЕМНИХ СПОРУД І АЕРОДРОМІВ  
КАФЕДРА КОМП'ЮТЕРНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДИЗАЙНУ І ГРАФІКИ

ДОПУСТИТИ ДО ЗАХИСТУ

Завідувач кафедри

  
В.М.Василенко

«          »            2023 р.

# КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

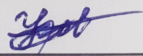
(ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА)

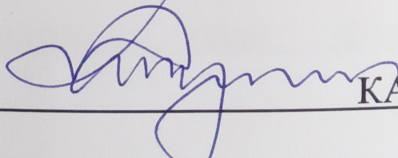
ВИПУСКНИКА ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЮ «БАКАЛАВР»

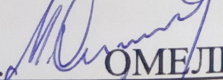
ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 022 «ДИЗАЙН»

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЮ ПРОГРАМОЮ «ДИЗАЙН»

Тема: «ДИЗАЙН ФУДКОРТУ ТОРГОВО-РОЗВАЖАЛЬНОГО ЦЕНТРУ»

Виконавець: студента групи 401  УЧЕНЬ Станіслав Павлович

Керівник: декан ФНСА  КАРПОВ Віктор Васильович

Нормоконтролер: професор, д.т.н.  ОМЕЛЬЯНЕНКО Максим Вікторович  
*із зауч.*



# НАЦІОНАЛЬНИЙ АВІАЦІЙНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет наземних споруд і аеродромів

Кафедра комп'ютерних технологій дизайну і графіки

Галузь знань 02 «Культура і мистецтво»

Спеціальність 022 «Дизайн»

Освітньо-професійна програма «Дизайн»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

В.М.Василенко

«          »            2023 р.

## ЗАВДАННЯ

на виконання кваліфікаційної роботи

Учень Станіслав Павлович

(прізвище, ім'я, по батькові випускника в родовому відмінку)

1. Тема кваліфікаційної роботи «Дизайн фудкорту торгово-розважального центру»

затверджена наказом ректора від «31» 03 2023 р. № 439/ст.

2. Термін виконання роботи: з 29.05.2023 по 30.06.2023

3. Вихідні дані до роботи:

технічне завдання, генеральний план ділянки, плани поверхів, розрізи

4. Зміст пояснювальної записки:

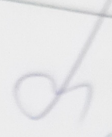
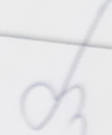
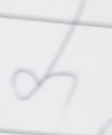

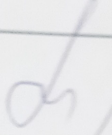
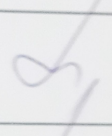
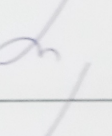
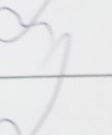
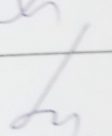
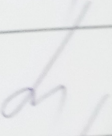
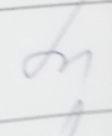
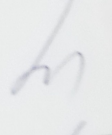
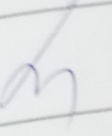

завдання на виконання кваліфікаційної роботи, реферат, зміст, вступ, три розділи основної частини, висновки, список використаних джерел, додатки.

5. Перелік обов'язкового графічного (ілюстративного) матеріалу:

схема генплану з благоустроєм території, план до та після перепланування, зонування простору, план з розташуванням меблів, плани стелі та підлоги, розгортки стін приміщень, перспективні зображення інтер'єрів, креслення авторських розробок предметів наповнення інтер'єру, фото 3d-макетів, роздатковий матеріал.

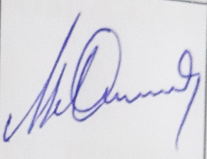
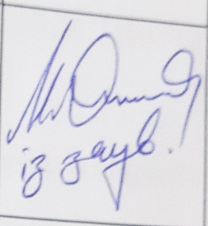
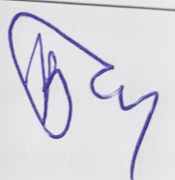

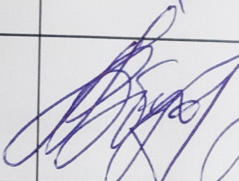
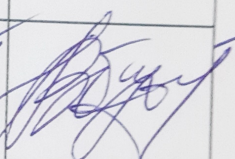


## 6. Календарний план-графік

№ пор.	Завдання	Термін виконання	Відмітка про виконання
1.	Зібрати матеріали щодо світової та вітчизняної практики, вимог до проектування дизайну закладу	29.05.2023 – 31.05.2023	
2.	Виконати пошукові ескізи закладу	29.05.2023 – 31.05.2023	
3.	Розробити дизайн-концепцію інтер'єрів закладу та план благоустрою	30.05.2023 – 31.05.2023	
4.	Розробити поповерхові плани, виконати розстановку меблів відповідно до функціонального зонування	31.05.2023 – 02.06.2023	
5.	Виконати плани підлоги з підбором необхідних підлогових покриттів	02.06.2023 – 09.05.2023	
6.	Виконати плани стелі з розташуванням освітлювальних приладів	02.06.2023 – 09.05.2023	
7.	Виконати розгортки стін 5х приміщень	02.06.2023 – 09.05.2023	
8.	Виконати візуалізацію інтер'єрів у комп'ютерній 3D графіці	02.06.2023 – 09.05.2023	
9.	Виконати робочі креслення розроблених об'єктів	02.06.2023 – 09.05.2023	
10.	Виконати 3d-макети розроблених об'єктів	02.06.2023 – 09.05.2023	
11.	Оформити пояснювальну записку до диплому згідно затверджених вимог	29.05.2023 – 31.05.2023	
12.	Виконати компонування планшетів	12.06.2023 – 14.06.2023	
13.	Скомпонувати папку дипломного проекту та підготувати роздатковий матеріал	12.06.2023 – 14.06.2023	
14.	Підготувати доповідь захисту та презентацію у PowerPoint	12.06.2023 – 14.06.2023	

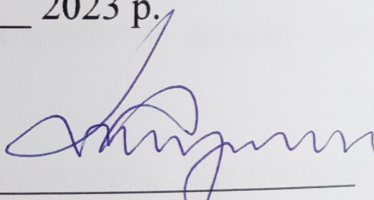


7. Консультанти з окремих розділів

Назва розділу	Консультант (посада, П.І.Б.)	Дата, підпис	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Нормативна база	проф.КДІ, д.т.н., проф. Омельяненко Максим Вікторович		
Конструктивне вирішення	проф.КДІ, д.арх., проф. Чернявський Володимир Георгійович		
Інженерне обладнання	ст.викл. Обуховська Любава Василівна		

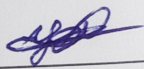
8. Дата видачі завдання: « 29 » травня 2023 р.

Керівник дипломного проекту

  
\_\_\_\_\_  
(підпис керівника)

Карпов В.В.  
(П.І.Б.)

Завдання прийняв до виконання

  
\_\_\_\_\_  
(підпис випусника)

Учень С.П.  
(П.І.Б.)



## РЕФЕРАТ

Пояснювальна записка до дипломного проекту «Дизайн фудкорта торгово-розважального центру» складається з: 63 сторінок тексту, 18 рисунків, 15 використаних джерел, 1 додатку.

**Ключові слова:** ФУДКОРТ, ТОРГІВЕЛЬНО-РОЗВАЖАЛЬНИЙ ЦЕНТР ДИЗАЙН, ПРОЄКТУВАННЯ, ІНТЕР'ЄР.

**Актуальність теми.** Тема "дизайн фудкорта торгово-розважального центру" є досить актуальною в сучасному світі. Фудкорти стали популярними місцями для відпочинку, харчування і зустрічей з друзями. Вони поєднують у собі різноманітні ресторани та кав'ярні, які пропонують різні кухні і стилі обслуговування.

**Об'єкт проєктування** – інтер'єр фудкорта.

**Предмет проєктування** – меблевий ансамбль для фудкорта.

**Мета дипломного проєкту** – розробити дизайн інтер'єру фудкорта торговельно-розважального центру.

**Методи проєктування:** аналіз аудиторії, просторове проєктування, створення атмосфери та декору, функціональність, проєктування кулінарних зон, планування розмірів та масштабів.

**Практичне значення проєктування** полягає в творенні комфортного та привабливого середовища для клієнтів, що сприяє залученню більшої кількості відвідувачів та покращенню їхнього задоволення.



## ЗМІСТ

<b>ВСТУП.....</b>	<b>7</b>
<b>РОЗДІЛ 1. АНАЛІЗ СУЧАСНОГО СТАНУ ПРОЄКТУВАННЯ ФУДКОРТІВ.....</b>	<b>10</b>
1.1 Історія розвитку фудкортів.....	10
1.2 Фудкорти в торгівельно-розважальних центрах.....	13
1.3 Види фудкортів.....	14
1.4 Закордонний та вітчизняний досвід формування дизайну інтер'єру фудкортів.....	21
Висновки до 1-го розділу.....	25
<b>РОЗДІЛ 2. ФУНКЦІОНАЛЬНО-ПРОСТОРОВІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ІНТЕР'ЄРІВ ФУДКОРТІВ.....</b>	<b>27</b>
2.1 Проєктування фудкортів.....	27
2.2 Особливості дизайну фудкортів.....	32
2.3 Найвідоміші фудкорти світу.....	36
2.4 Аналіз аналогів.....	43
Висновки до 2-го розділу.....	49
<b>РОЗДІЛ 3. ДИЗАЙН ІНТЕР'ЄРІВ ФУДКОРТУ ТОРГІВЕЛЬНО-РОЗВАЖАЛЬНОГО ЦЕНТРУ.....</b>	<b>51</b>
3.1 Загальні положення.....	51
3.2 Об'ємно-планувальні рішення.....	52
3.3 Концепція дизайну інтер'єру закладу, колір та використані Матеріали.....	53
3.4 Авторські розробки.....	57
Висновки до 3-го розділу.....	61
<b>ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ.....</b>	<b>62</b>
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....</b>	<b>64</b>
<b>ДОДАТКИ.....</b>	<b>66</b>



## ВСТУП

Фудкорти – це сучасний формат громадських майданчиків, де розміщуються кілька кулінарних точок на одній території. Цей заклад як і решта складається з двох приміщень кухні та зони обслуговування гостей.[6] Вони стали популярними у різних куточках світу завдяки своїй зручній локації, різноманітності пропонованих страв та атмосфері, яку можна описати як поєднання вуличного фуда та комфорту кафе. Будуть розглянуті основні характеристики фудкортів, їхня історія виникнення, особливості та переваги перед іншими форматами громадських майданчиків.

Концепція фудкортів почала розвиватися у США та Південній Азії, де вони являли собою прості вуличні торгові точки, де можна було швидко та недорого перекусити. Проте з часом формат став еволюціонувати, і сьогодні фудкорти є високотехнологічними майданчиками, що надають гостям широкий вибір страв різних кухонь світу та зручності, такі як Wi-Fi, зона відпочинку та дитячий майданчик.

Однією з головних переваг фудкортів є можливість скуштувати безліч страв різних кухонь в одному місці. Це робить фудкорти популярними у людей, які люблять експериментувати зі смаками та бажають спробувати щось нове. Крім того, фудкорти пропонують різноманітні варіанти харчування, включаючи вегетаріанську та дієтичну їжу.

Також будуть розглянуті різноманітні стратегії управління фудкортами, такі як вибір локації, орендна плата, маркетингові кампанії та обслуговування клієнтів. Буде відзначено, що добре керований фудкорт може призвести до збільшення припливу клієнтів та підвищення рівня задоволеності відвідувачів.

В цілому, фудкорти є сучасним і зручним форматом харчування, який став популярним по всьому світу. Будучи чудовою альтернативою традиційним ресторанам та фастфудам, вони надають гостям можливість скуштувати безліч страв різних кухонь світу у зручній та приємній обстановці.

Окрім того, фудкорти є важливою частиною гастрономічної культури сучасного суспільства. Вони сприяють поширенню кулінарних традицій різних



країн та культур, а також сприяють розвитку нових кулінарних тенденцій та експериментів.

Незважаючи на всі переваги, фудкорти мають і деякі недоліки. Наприклад, вони можуть бути галасливими та переповненими в години пік, що може створити дискомфорт для деяких відвідувачів. Крім того, якість їжі може відрізнятися у різних точок усередині фудкорту, тому важливо вибирати місця, де готують високоякісну та свіжу їжу.

Крім того, фудкорти можуть стати майданчиком для проведення різноманітних культурних заходів, таких як фестивалі їжі, музичні виступи, тематичні вечірки та інші заходи. Це може привабити більше відвідувачів і зробити фудкорт ще більш популярним.

Слід зазначити, що фудкорти можуть бути успішними не лише у великих містах, а й у невеликих населених пунктах, де можна відкрити маленький фудкорт з обмеженим вибором страв. Це може стати гарною нагодою для місцевих підприємців, які хочуть відкрити свій бізнес у сфері громадського харчування.

Загалом, фудкорти - це не тільки зручний формат харчування, а й важливий елемент сучасної культури, що сприяє культурному обміну та розвитку гастрономічних традицій. Важливо, щоб фудкорти були керованими та пропонували високоякісну їжу, а також стимулювали культурний обмін та креативний підхід до приготування та подачі страв.

Крім того, фудкорти можуть відіграти важливу роль у розвитку економіки міста чи району, де вони знаходяться. Вони можуть залучати велику кількість туристів та місцевих жителів, які витратять гроші на їжу та інші товари навколо фудкорту, що може сприяти зростанню місцевої економіки та створенню нових робочих місць.

Також фудкорти можуть бути екологічно стійкішими, ніж традиційні ресторани. Замість того, щоб мати безліч маленьких кухонь у різних частинах міста, фудкорти надають можливість для кількох продавців зібратися в одному місці, що дозволяє скоротити кількість використаних ресурсів та відходів. Крім



того, фудкорти можуть стимулювати виробництво та використання більш екологічно чистих продуктів, таких як органічні фрукти та овочі, місцеве м'ясо та інші продукти, що є важливим фактором у епоху, коли все більше людей звертають увагу на питання екології та стійкості.

Незважаючи на всі переваги, фудкорти також мають недоліки. Наприклад, через велику кількість людей і страв наявність алергенів може представляти проблему для деяких відвідувачів. Також можливі проблеми з гігієною та безпекою їжі, якщо продавці не дотримуються необхідних норм.

Крім того, фудкорти можуть зіткнутися із проблемами володіння землею та регулювання діяльності продавців. У різних країнах та містах можуть бути різні правила та вимоги до відкриття та експлуатації фудкортів, що може ускладнити процес запуску та управління бізнесом. Незважаючи на ці недоліки, фудкорти залишаються популярним форматом громадського харчування, який приваблює людей різного віку та соціальних груп. Вони є не тільки місцем для швидкого перекушування, але й майданчиком для культурного обміну, експериментів з кулінарією та розвитку місцевої економіки.



## РОЗДІЛ 1. АНАЛІЗ СУЧАСНОГО СТАНУ ПРОЄКТУВАННЯ ФУДКОРТІВ

### 1.1 Історія розвитку фудкортів.

Фудкорти, як ми їх знаємо сьогодні, почали свій розвиток у США в кінці 19-го та на початку 20-го століть. Найперші фудкорти були створені великими торговими магазинами, такими як Macy's, Woolworth та A&P, які стали популярними серед американської громадськості. В той час вони були відомі як "lunch counters" та "automat", і пропонували клієнтам швидкий та зручний перекус. У 1930-х роках фудкорти розвинулися у повноцінні ресторани з більшою кількістю страв.

У 1950-х та 1960-х роках фудкорти знову зазнали змін. Їх почали зводити на автострадах, де вони стали популярними серед мандрівників, які шукали швидку та зручну їжу. Ці фудкорти зазвичай пропонували гамбургери та фаст-фуд за доступними цінами.

У 1970-х та 1980-х роках фудкорти стали популярні в містах, де вони з'явилися в торгових центрах та на вокзалах. Це стало можливим завдяки зростанню ринку шопінгу та збільшенню кількості робочих місць у великих містах. Фудкорти стали місцем для зустрічей та відпочинку після робочого дня. Вони пропонували великий вибір їжі з усього світу та стали популярними серед різних культур.

У 1990-х та 2000-х роках фудкорти стали досить поширеними у всьому світі. Їх можна знайти в багатьох місцях, таких як аеропорти, торгові центри, готелі, коледжі та університети. Вони стали місцем для зустрічей з друзями, сімейними вечереями та бізнес-ланчами. Більшість фудкортів сьогодні мають широкий вибір їжі, включаючи національні кухні, страви з різних країн, фаст-фуд та здорове харчування.

Фудкорти також стали популярними серед підприємців, які шукали нові можливості для розвитку свого бізнесу. Замість відкриття окремого ресторану,

підприємці можуть відкрити фудкорт, який забезпечує більшу кількість клієнтів та менші витрати на оренду приміщення.

Сьогодні фудкорти є не тільки місцем для швидкого перекусу, але і місцем для зустрічей з друзями, зустрічей бізнес-партнерів та романтичних побачень. Вони стали популярними не тільки серед молоді, а й серед людей різного віку та соціального статусу.

Фудкорти продовжують розвиватися, і ми можемо очікувати, що вони будуть змінюватися з часом, щоб задовольняти потреби змінюючогося світу та наших смаків.

Одним з напрямків розвитку фудкортів є збільшення кількості здорових варіантів їжі. У зв'язку зі зростаючою популярністю здорового способу життя та збалансованого харчування, фудкорти починають пропонувати більше вегетаріанських та веганських варіантів їжі, страви з низьким вмістом жиру та вуглеводів, а також страви з органічних продуктів.

Інший напрямок розвитку полягає у збільшенні кількості місць для відпочинку та розваг. Деякі фудкорти пропонують місця для гри в настільні ігри, зони для відпочинку з кріслами та диванами, а також зони для дитячої розваги.

Крім того, деякі фудкорти починають використовувати технології, щоб забезпечити більш зручне замовлення та оплату їжі. Наприклад, деякі фудкорти пропонують замовлення через мобільний додаток, використання QR-кодів або технологію розпізнавання обличчя.

У світі також з'являються нові формати фудкортів. Наприклад, "гастропарки" - це місця, де зібрані кілька ресторанів у вигляді мобільних кухонь на колесах, що працюють на площах або в парках. Це дозволяє ресторанам діяти без необхідності оренди приміщень та зменшує їх витрати на утримання.

Фудкорти продовжують розвиватися та експериментувати зі своїми концепціями. Наприклад, деякі фудкорти почали пропонувати послугу доставки їжі до дому або офісу. Це дозволяє збільшити кількість клієнтів та збільшити прибуток.



Іншим напрямком розвитку фудкортів є створення "хмарних кухонь". Це означає, що одне приміщення може бути використане декількома ресторанами, які приготують різні види їжі та пропонують її через спільну платформу доставки їжі. Це дозволяє зменшити витрати на оренду приміщень та на утримання персоналу.

Останнім часом у світі з'являються концепції фудкортів, які відрізняються від традиційних. Наприклад, "фудхоли" - це мультибрендові ресторани, де працюють різні ресторани під одним дахом. Також почали з'являтися "фуд-кооперативи" - це спільноти, що об'єднують кілька ресторанів, які працюють за спільною ідеєю та забезпечують збільшення якості їжі.

В Україні фудкорти також стають все популярнішими серед міського населення. З'являються нові майданчики та концепції, які ставлять за мету задовольнити потреби різних шарів населення та пропонують широкий вибір страв з різних кухонь світу.[16]

Отже, фудкорти - це динамічно розвиваюча галузь ресторанного бізнесу, яка пристосовується до змін смаків та потреб споживачів. Вони надають можливість спробувати різноманітну їжу за прийнятні ціни та зручний формат перебування. Фудкорти стали популярним місцем для зустрічей з друзями, робочих зустрічей та проведення різноманітних заходів.

Крім того, фудкорти часто діють як платформа для початківців у галузі ресторанного бізнесу, які можуть скористатися такою формою присутності на ринку без необхідності великої інвестиції у власний ресторан. Це дозволяє початківцям перевірити свою ідею та залучити клієнтів без значних фінансових витрат.

Крім того, фудкорти сприяють розвитку туризму, оскільки вони дозволяють туристам спробувати місцеву кухню та відчувати атмосферу міста. Це стає важливим фактором у виборі місця відпочинку та подорожей.

Однак, як і будь-який бізнес, фудкорти стикаються з викликами, такими як конкуренція, змінність смаків споживачів та вимогливість до якості продукту.

Тому важливо для власників фудкортів розуміти свою аудиторію та відповідати на її потреби.

Узагалі, фудкорти стали невід'ємною частиною сучасної культури харчування. Вони пропонують широкий вибір їжі з різних кухонь світу, що задовольняє смаки та вподобання різних шарів населення. Крім того, вони надають зручний формат перебування та можливість проведення різноманітних заходів.

## **1.2 Фудкорти в торговельно-розважальних центрах.**

Принцип фудкортів простий: загальний майданчик, столики зі стільцями та окремі кухні та стійки. Перевага фаст-кортів перед звичайним фаст-фудом у тому, що покупець має багатий вибір. На одну тацю клієнт може поставити страви від різних ресторанчиків.

Фудкорт виконує у торговельно-розважальному центрі різні завдання. По-перше, це цілеспрямоване керування потоком відвідувачів, а по-друге, надання відвідувачам можливості перекусити, не залишаючи торгового центру. Для торгового центру фуд-корт з якісними та оригінальними концепціями – це серйозна конкурентна перевага, можливість виділитися та залучити додаткових відвідувачів.[2] Сьогодні конкуренція між торговими центрами посилюється, відкриваючи дорогу на фуд-корти не лише найбільшим мережам, а й невеликим компаніям. Наприклад, у ТРЦ «Аладдін» на фуд-корті представлені і нові фаст-фуди, які не мають власних ресторанів. Фудкорт – привабливий та вигідний формат бізнесу та для операторів ресторанної справи. На це є низка причин. Одна з причин – висока прохідність, а отже, стабільний та добрий дохід. Друга причина – конкуренція, що зростає, в інших сегментах ресторанного ринку. Третя причина – дефіцит приміщень, які відповідають необхідним вимогам до створення закладів громадського харчування, що є стримуючим фактором розвитку мереж. Четверта причина – це додатковий, цікавий варіант розвитку мережі, реклама та просування бренду. Кількість закладів на фуд-корті залежить насамперед від концепції торгового центру та його площі.[9]



Ключовим фактором, що спочатку визначає якість і успішність фудкорту, є його відповідність концепції ТЦ. У цілому нині грамотне побудова концепції харчування у ТЦ передбачає не залучення операторів, зацікавлених у оренді приміщення у фудкорті, а формування кола операторів, відповідних маркетинговим міркувань і концепції ТЦ. Сьогодні ТЦ намагаються чітко визначити свою концепцію та насамперед цільову аудиторію. При цьому, якщо власник ТЦ прогнозує високу прохідність і відвідуваність ТЦ, розраховуючи на те, що його основними відвідувачами будуть люди із середнім рівнем доходу, то має сенс створювати фудкорт із підприємствами швидкого обслуговування, що зарекомендували себе, що відрізняються високим рівнем сервісу. Також необхідно, щоб представлені бренди були різноманітними та максимально задовольняли смакам відвідувачів. Якщо ж це торгово-розважальний комплекс з елітними магазинами та бутіками, що орієнтуються на високоприбуткову частину населення, то, на думку експертів, розміщення на фудкорті фаст-фуду недоцільне, оскільки цільова аудиторія відвідувачів має вищі вимоги до харчування, ніж може запропонувати формат фаст-фуд, і тому, швидше за все, у такому разі затребуваними будуть заклади ресторанного типу.

### **1.3 Види фудкортів.**

Існує багато різних видів фудкортів, які можна класифікувати за різними ознаками. Нижче наведено кілька основних видів фудкортів:

1. Традиційні фудкорти - це невеликі заклади швидкого харчування, які зазвичай мають спільний зал для їди та невелику кухню.[5] У таких фудкортах пропонуються різноманітні види їжі, такі як хот-доги, бургери, фрі, сандвічі, піци, китайські та мексиканські страви та інші.

Традиційні фудкорти зазвичай мають відкриту кухню, що дозволяє клієнтам бачити, як готується їжа. Крім того, багато з них пропонують зручне меню з фотографіями, що допомагає клієнтам вибрати страву.

Що стосується дизайну традиційних фудкортів, то вони зазвичай мають яскраві, привабливі зовнішній вигляд, що привертає увагу покупців. Крім того,

зазвичай у фудкортах є стійки з наборами приправ та соусів, що дозволяє клієнтам додавати свій власний смак до їжі.

Традиційні фудкорти зазвичай розташовуються в торгових центрах, на вулицях, біля транспортних вузлів та в інших зручних місцях. Вони дозволяють клієнтам швидко та дешево перекусити під час покупок або по дорозі на роботу.

2. Фудкорти-концептуальні ресторани є новим трендом у світі харчових послуг, який набуває все більшої популярності. Ці фудкорти мають яскраво виражену концепцію і спрямовані на певну аудиторію, що дає їм можливість відрізнитися від традиційних фудкортів і ресторанів.

У фудкортах-концептуальних ресторанах враховується кожна дрібниця - від дизайну і оформлення до меню. Це робить їх більш привабливими для вимогливих споживачів, які шукають більш ексклюзивний досвід.

Такі фудкорти часто мають власну кулінарну концепцію, яка може базуватися на національних кухнях, веганському або вегетаріанському харчуванні, гастро-пабах тощо. Крім того, вони часто використовують натуральні та органічні інгредієнти, щоб забезпечити якість їжі та підкреслити свою концепцію.

Одним з прикладів концептуальних ресторанів є "Еко-фудкорти", які спеціалізуються на органічній та здоровій їжі. Такі фудкорти зазвичай використовують столові прибори та посуд, які можна вторинно використовувати або переробляти, щоб зменшити відходи.

Іншим прикладом є "Стріт-фудкорти", які базуються на концепції гастрономічного туризму та пропонують страви з різних країн світу, щоб задовольнити смаки різних груп клієнтів.

Усі ці концептуальні фудкорти мають спільну рису - вони пропонують унікальний досвід

3. Фудкорти-бістро - це тип фудкортів, які пропонують швидку їжу, в тому числі і блюда бістро-ресторанів. Ці фудкорти часто розташовані в гіпермаркетах, торгових центрах і на вокзалах, тому вони зазвичай працюють в форматі "take-away", але деякі з них мають і обслуговування за столами.



У Фудкортах-бістро можна знайти широкий асортимент страв, які готуються на місці, але вони менш складні, ніж традиційні ресторани бістро. Наприклад, це можуть бути круасани, салати, бутерброди, різноманітні супи, страви з рисом та макаронами, грильоване м'ясо, а також десерти. Більшість блюд готуються за декілька хвилин, що дозволяє клієнтам швидко перекусити в перерві між покупками або під час подорожі.

Фудкорт-бістро зазвичай пропонують знижки на залишки страв на кінець дня, щоб уникнути їх втрат. Це може стати додатковою перевагою для клієнтів, які хочуть заощадити гроші на їжі.

Важливою особливістю Фудкортів-бістро є те, що вони дають змогу використовувати свіжі інгредієнти, які готуються на місці. Це робить їх привабливими для людей, які хочуть перекусити чимось смачним і одночасно здоровим, а також для тих, хто дотримується дієти.

У більшості випадків Фудкорт-бістро є більш доступними за ціною, ніж традиційні ресторани бістро, оскільки їх витрати на оренду та персонал є значно нижчими.

4. Фудкорт-кафе - це ресторанный площі, що складаються з декількох місць для харчування, які зазвичай пропонують легкі страви та напої, такі як кава, чай, сендвічі, пиріжки та десерти. Ці фудкорт зазвичай розташовані в торгових центрах, аеропортах, університетах та інших місцях з великим потоком людей.

Фудкорт-кафе можуть мати різні тематичні напрямки - від традиційних кав'ярень та чайних будинків до кафе-барів та закладів з широким асортиментом страв. У таких фудкортах можна знайти різноманітні напої - каву, чай, сік, коктейлі та інші, а також різноманітні страви - салати, супи, сендвічі, пиріжки, піци, десерти та інші.

Фудкорт-кафе можуть бути як самостійними закладами, так і частиною фудкорта з іншими ресторанами. У таких фудкортах зазвичай є різні місця для сидіння - від столиків та стільців до диванів та крісел. Крім того, деякі фудкорт-кафе можуть мати зони для роботи з ноутбуками та Wi-Fi для своїх клієнтів.

Управління фудкортом-кафе може бути викликом, оскільки такі заклади зазвичай працюють з великим обсягом продуктів та швидкістю обслуговування. Важливо мати ефективну систему збору замовлень та підготовки страв, а також ефективно керувати персоналом, щоб забезпечити швидке та якісне обслуговування.

5. Фудкорт-фастфуди - це тип фудкортів, де пропонується швидке харчування. Ці фудкорт в основному пропонують їжу, готову швидко і дешево. Більшість з них мають обмежене меню, щоб збільшити ефективність процесу замовлення і приготування їжі.

Найпопулярніші типи фастфудів, які можна знайти в фудкортах, включають:

- Бургерні ресторани - пропонують бургери, картошку фрі, гамбургери, чікенбургери та інші види бургерів.

- Піца - пропонують піци з різними начинками та розмірами.

- Мексиканська кухня - пропонують такі страви як такос, бурріто, квесаділья та інші.

- Азійська кухня - пропонують страви з китайської, японської, корейської та інших азійських кухонь.

- Курчата та інші страви з м'яса - пропонують такі страви як курка, свинина, стейки, ребра та інші страви з м'яса.

- Сендвічі - пропонують різні види сендвічів, паніні та інші види бутербродів.

- Закуси - пропонують різні види закусок, такі як кукурудзяні палички, картопляні дольки, крильця та інші.

Фастфуди є досить популярними в фудкортах, оскільки вони пропонують швидке та зручне харчування за прийнятну ціну. Також фастфуди зазвичай мають простіше меню та швидше обслуговування, що дозволяє фудкортам збільшувати кількість клієнтів та прибуток.

6. Фудкорт-харчові суди (food halls) - це великі приміщення з багатьма кухнями та продуктовими магазинами, які зазвичай продають продукти преміум-

класу або екзотичні страви з різних кухонь світу. Фудкорти-харчові суди відрізняються від традиційних фудкортів тим, що пропонують не тільки страви, але й продукти, які можна придбати та приготувати вдома.

Фудкорти-харчові суди зазвичай мають багато різноманітних кухонь з різних країн та регіонів світу, що дозволяє відвідувачам спробувати різноманітні страви з різних кухонь та культур. Крім того, у фудкортах-харчових судах можна знайти також магазини з продуктами, які продаються на кожній кухні, такі як спеції, соуси, олії та інші інгредієнти.

Зазвичай фудкорти-харчові суди мають більш високий рівень сервісу та більш розкішну атмосферу порівняно з традиційними фудкортами. Багато фудкортів-харчових судів також знаходяться в елітних районах міст, де збирається багато відвідувачів, які цінують якість та різноманітність їжі.

Окрім того, фудкорти-харчові суди можуть виступати як майданчики для проведення різних заходів, таких як кулінарні майстер-класи, дегустації вина, концерти та інші події.

Узагалі, фудкорти-харчові суди є ідеальним місцем для тих, хто хоче спробувати різні кухні та страви, а також придбати різні продукти

7. Фудкорти-гастро-маркети - це комбінація гастрономічного ринку і фудкорту. Це місце, де можна купити свіжі продукти, такі як м'ясо, риба, овочі та фрукти, а також скуштувати різні страви від місцевих продавців. Фудкорти-гастро-маркети стають все популярнішими у багатьох країнах, включаючи Європу та Північну Америку.

У фудкортах-гастро-маркетах зазвичай є декілька розділів, які пропонують різні типи їжі, включаючи м'ясо, рибу, піцу, бургери, азіатську та мексиканську кухні. Крім того, вони можуть мати відділ з напоями, десертами, свіжим хлібом та іншими випічками. Фудкорти-гастро-маркети зазвичай пропонують зони для їди та зонах для сидіння, де гості можуть насолоджуватися своєю їжею та проводити час з друзями та родиною.

Фудкорти-гастро-маркети можуть мати різні розміри, від невеликих стендів, розташованих у будинках до великих просторів з десятками різних



продавців. Вони зазвичай знаходяться в торгових центрах, на вулицях або на території ринків.

Однією з переваг фудкортів-гастро-маркетів є можливість спробувати різні види їжі в одному місці. Крім того, ці місця часто мають дуже демократичні ціни, що робить їх доступними для широкого кола людей. Також фудкорти-гастро-маркети можуть бути корисними для місцевих продавців, які не мають свого власного ресторану.

8. Фудкорти-мінімаркети - це тип фудкортів, які часто знаходяться в моллах або гіпермаркетах та мають невеликий розмір. У таких фудкортах зазвичай пропонуються готові страви, такі як салати, сендвічі, піци та інші закуски, а також напої та десерти.

Фудкорти-мінімаркети мають кілька переваг. По-перше, вони зазвичай розташовані поруч з продуктовими магазинами, що дозволяє покупцям купувати продукти та страви в одному місці. Крім того, вони зазвичай працюють на протязі усього дня, що дозволяє покупцям з'їсти щось швидке та смачне, коли вони роблять покупки або потребують перерви під час робочого дня.

Оскільки фудкорти-мінімаркети мають невеликий розмір, вони зазвичай мають обмежений вибір страв та обмежену кількість місць для сидіння. Це може бути не найкращим варіантом для тих, хто шукає більш широкий вибір страв та додаткових послуг, таких як розважальні програми та зони відпочинку. Однак, для тих, хто шукає швидкий та смачний перекус, фудкорти-мінімаркети можуть бути ідеальним варіантом.

9. Фудкорти-буфети - це тип фудкортів, де гості можуть взяти страви з різноманітних кухонь та скуштувати їх на місці. Цей тип фудкортів зазвичай пропонує гарячі та холодні закуски, салати, супи та головні страви.

У фудкортах-буфетах гості можуть вибирати самі, які страви вони хочуть скуштувати, і збирати їх на своєму тарілці або лотку. Цей формат відкриває можливості для експериментів з смаками та комбінаціями різних страв.

Фудкорти-буфети можуть бути розташовані як у закритих приміщеннях, так і на вулиці. Вони можуть мати різні тематичні спрямування, такі як

китайська, італійська або морська кухня. Також у фудкортах-буфетах можуть бути різноманітні страви для вегетаріанців та веганів.

Фудкорти-буфети зазвичай пропонують страви за фіксовану ціну, яка залежить від кількості взятих страв. Це дозволяє гостям відчувати себе більш вільно, коли вони можуть взяти стільки страв, скільки хочуть, та скуштувати їх на свій смак.

Однак, як і в будь-якому іншому типі фудкортів, управління фудкортами-буфетами вимагає уважного планування та ретельної роботи з персоналом. Важливо забезпечити високу якість продуктів харчування, забезпечити швидкий та ефективний сервіс та забезпечити комфортні умови для гостей.

10. Фудкорти на колесах - це пересувні стенди або автомобілі, які продають їжу на вулицях, у парках, на подіях та фестивалях. Цей тип фудкортів став популярним у багатьох країнах світу, включаючи США, Великобританію, Іспанію, Японію та багато інших.

Фудкорти на колесах можуть мати різні концепції та види їжі, включаючи традиційний фастфуд, веганську їжу, морепродукти, каву та десерти. Деякі фудкорти на колесах можуть спеціалізуватися на конкретних стравах, таких як піца, бургери, тайська або мексиканська кухня.

Хоча фудкорти на колесах зазвичай не мають великої площі для готування та подачі їжі, вони здатні швидко готувати та подавати свої страви, що робить їх досить популярними серед людей, які шукають швидку та зручну їжу на вулиці.

Завдяки низьким витратам на обладнання та оренду приміщень, фудкорти на колесах можуть бути досить доступними для підприємців, які хочуть відкрити свій бізнес у сфері харчування. Однак, вони також повинні відповідати вимогам щодо дозволів та ліцензій на продаж їжі на вулиці.

У цілому, фудкорти на колесах є одним з інноваційних способів розвитку гастрономічної індустрії, який дозволяє підприємцям експериментувати зі своїми концепціями та залучати нову аудиторію.

У світі існує безліч різних видів фудкортів, кожен з яких має свої унікальні риси та особливості. Традиційні фудкорти представляють собою місця зі

змішаними кухнями, де можна знайти різноманітні страви з усього світу. Фудкорт-концептуальні ресторани спеціалізуються на певному виді кухні або на концепції, яка об'єднує деякі аспекти кулінарії. Фудкорт-бістро слугують швидким і доступним рішенням для перекусу, зазвичай пропонуючи страви зі свіжих продуктів. Фудкорт-кафе пропонують відпочинок у зручному та затишному середовищі, зазвичай з обмеженою кількістю страв та напоїв. Фудкорт-фастфуди слугують швидким та доступним рішенням для перекусу, зазвичай з пропозицією страв швидкого приготування. Фудкорт-харчові суди пропонують більш широкий вибір страв і можуть вміщувати до декількох десятків тенантів. Фудкорт-гастро-маркети пропонують широкий вибір страв та інгредієнтів для дому, а також можуть містити ресторани та кафе на винос. Фудкорт-мінімаркети пропонують готові страви, а також продукти для дому. Фудкорт-буфети зазвичай пропонують шведський стіл зі широким вибором страв. Фудкорт на колесах дозволяють підприємцям працювати в різних місцях та за різними графіками, а також надають можливість для творчого підходу до меню та концепції. Кожен з цих видів фудкортів має свої переваги та недоліки.

#### **1.4 Закордонний та вітчизняний досвід формування дизайну інтер'єру фудкортів.**

Закордонний та вітчизняний досвід мають велике значення при формуванні дизайну інтер'єру фудкортів. Ось кілька прикладів цікавих підходів з усього світу:

1. Азія: У країнах, таких як Японія та Корея, поширеними є фудкорт-стійки або кіосками, де відвідувачі можуть замовляти їжу безпосередньо від продавців. Це створює динамічну та інтерактивну атмосферу.

Азія відома своїм розмаїттям кухонь та культур. Тут розвинений інноваційний підхід до дизайну фудкортів, який поєднує традиційні елементи з сучасними тенденціями. Ось кілька прикладів досвіду формування дизайну інтер'єрів фудкортів в Азії:

**Храмовий стиль:** В Таїланді та Японії можна знайти фудкорти з дизайном, що нагадує храми. Використання традиційних архітектурних елементів, таких як пагоди, даїсі та бамбукові конструкції, створює атмосферу спокою та гармонії.

**Модерністський мінімалізм:** У країнах, таких як Японія та Сінгапур, популярним є стильний та мінімалістичний дизайн фудкортів. Вони використовують гладкі лінії, нейтральні кольори та просторі планування для створення сучасного та елегантного інтер'єру.

**Узгодженість з природою:** У деяких азійських країнах, наприклад у В'єтнамі та Таїланді, фудкорти мають внутрішні дворики або садові зони, що надають простору природну красу та релаксуючу атмосферу. Використання рослин, природних матеріалів та водних елементів створює затишне середовище.

**Стріт-фуд та мобільні кіоски:** У країнах, таких як Тайвань та Сінгапур, поширені фудкорти зі стріт-фудом або мобільними кіосками. Це дозволяє відвідувачам вибирати страви з різних кухонь.

**2. Європа:** У багатьох європейських країнах популярні фудкорти з орієнтацією на місцеву кухню та стиль. Наприклад, в Італії можна знайти фудкорти з піцеріями, пастеріями та гелатеріями, що створює автентичну італійську атмосферу.

Ось кілька прикладів досвіду з Європи:

**Архітектурна спадщина:** У багатьох європейських країнах використовується архітектура, що відображає місцеву спадщину та культуру. Наприклад, в Італії можна знайти фудкорти, які розташовані в старовинних будівлях зі збереженою автентичною архітектурою.

**Концептуальний дизайн:** У деяких фудкортах в Європі використовуються концептуальні дизайнерські рішення, що надають приміщенню унікальний характер. Це може бути використання витончених меблів, світлових ефектів, нестандартних матеріалів та іншого дизайну, який відрізняється від традиційних фудкортів.

**Стилізація площадей та вулиць:** Деякі фудкорти в Європі створюють відчуття, ніби ви перебуваєте на площі або вулиці. Це може бути досягнуто за



допомогою фальшивих фасадів, які нагадують вуличні будівлі або застосування вуличного мистецтва.

Регіональні акценти: Фудкорти в Європі часто акцентують на місцевих продуктах та стравах. Наприклад, фудкорти в Португалії можуть використовувати керамічні елементи, які є характерними для цієї країни, а фудкорти в Нідерландах можуть мати атмосферу тюльпанового поля.

Зонування та розміщення: Приміщення фудкорта може бути розділене на різні зони залежно від типу кухні або стилю. Наприклад, можуть бути окремі зони для італійської кухні, азіатських страв, морепродуктів тощо. Це дозволяє відвідувачам легко зорієнтуватись та знайти бажану кухню.

3. США: В Америці часто зустрічаються фудкорти з концепцією "стріт-фуду", де різні продавці пропонують страви з усього світу. Це створює багатогранну кулінарну атмосферу та можливість спробувати різноманітні страви.

Ось деякі особливості та тенденції, які можна спостерігати:

Концепція "стріт-фуду": В США популярна концепція фудкортів зі стріт-фудом, де різні продавці пропонують різноманітні страви з усього світу. Це створює живу та енергійну атмосферу, де відвідувачі можуть спробувати багато різних видів їжі.

Модульний дизайн: Багато фудкортів в США працюють за модульною концепцією, де кожен продавець має свій власний стенд або кіоск. Це дає можливість гнучко налаштовувати простір фудкорта, змінювати продавців та швидко адаптуватись до змінних потреб ринку.

Сучасний та промисловий стиль: Багато фудкортів в США мають сучасний та промисловий дизайн. Вони використовують сміливі кольори, сучасні матеріали, металеві конструкції, відкриті стелі та вікна, що надають простору сучасний та індустріальний вигляд.

Використання технологій: У фудкортах в США широко використовуються технології для полегшення процесу замовлення та обслуговування. Це може бути

самообслуговування з використанням кіосків, мобільних додатків для замовлення та платежів, а також використання електронних меню.

Концептуальні фудкорти: Деякі фудкорти в США працюють на основі концептуальних тем або тематичних ідей.

4. Південна Америка. Південна Америка має свій власний унікальний досвід у формуванні дизайну інтер'єрів фудкортів. Ось деякі особливості та тенденції, які можна спостерігати:

Колоритна атмосфера: Фудкорти в південній Америці часто мають яскраві, насичені кольори та живу атмосферу. Вони використовують місцеву палітру кольорів, що відображають традиційну культуру та енергію регіону.

Експозиція страв: Багато фудкортів у південній Америці акцентують на привабливій презентації страв. Вони використовують високоякісне посуд та декоративні елементи, щоб привернути увагу відвідувачів і зробити страви більш апетитними.

Етнічні та регіональні акценти: Фудкорти в південній Америці можуть відображати різноманітні етнічні групи та регіональні кухні. Наприклад, можна знайти фудкорти, де представлені мексиканська, карибська, бразильська кухні та інші, що відображають багатство культурного розмаїття регіону.

Використання природних матеріалів: Фудкорти в південній Америці часто використовують природні матеріали, такі як дерево, камінь, бамбук, що надає простору природну теплоту та затишок.

Аутентична атмосфера: Деякі фудкорти в південній Америці створюють аутентичну атмосферу, яка відображає місцеву культуру та традиції.

## **Висновки до 1-го розділу.**

Аналіз сучасного стану проектування фудкортів вказує на наступні висновки:

**Розмаїтість концепцій:** Проектування фудкортів сьогодні передбачає широкий спектр концепцій, включаючи традиційні, сучасні, екзотичні та тематичні підходи. Це дозволяє задовольнити різноманітні смаки та вподобання відвідувачів.

**Використання технологій:** Цифрові технології, такі як самообслуговування, мобільні додатки та системи управління чергами, стають все більш поширеними в фудкортах. Вони полегшують процес замовлення та обслуговування, зменшують час очікування та забезпечують більш персоналізований підхід.

**Архітектурна інтеграція:** Сучасне проектування фудкортів все більше прагне до інтеграції з архітектурою торгових центрів та розважальних комплексів. Це означає створення гармонійного і спільного простору, що залучає відвідувачів і створює зручні умови для перебування.

**Регіональні особливості:** Фудкорти все частіше відображають місцеві культурні та кулінарні особливості. Вони можуть використовувати місцеві матеріали, відображати елементи місцевої архітектури та дизайну, а також пропонувати страви з регіональної кухні.

**Фокус на зручність та комфорт:** Сучасні фудкорти акцентують на зручності та комфорті для відвідувачів. Це включає зони відпочинку, комфортні меблі, добре освітлення та вентиляції.

**Стратегії просторового планування:** Сучасні фудкорти використовують стратегії просторового планування, щоб забезпечити оптимальну організацію простору. Це може включати розташування стендів та столів для максимальної ефективності обслуговування та зручності відвідувачів.

**Акцент на стилі та атмосфері:** Фудкорти стають все більш витонченими і стильними в дизайні. Вони можуть використовувати сучасні та мінімалістичні елементи, які створюють елегантну та модну атмосферу.

Унікальність та брендування: Для привертання уваги відвідувачів фудкорти починають акцентувати на унікальності та брендуванні. Вони можуть мати власну концепцію, тематику або визначену стильову позицію, що допомагає створити впізнаваність та привабливість.

Екологічні та сталі підходи: Сучасні фудкорти все більше звертають увагу на екологічні та сталі практики. Вони можуть використовувати природні та вторинні матеріали, енергоефективне освітлення, системи утилізації відходів та інші зелені рішення для зменшення негативного впливу на навколишнє середовище.

Персоналізований досвід: Фудкорти намагаються забезпечити персоналізований досвід для своїх відвідувачів. Це може включати інтерактивні елементи, спеціальні послуги або програми лояльності, які дозволяють залучати та задовольняти потреби клієнтів.

Висновки з аналізу сучасного стану проєктування фудкортів вказують на те, що ця галузь продовжує розвиватись і впроваджувати іноваційні підходи. Залучення технологій, створення унікальних та комфортних просторів, а також фокус на персоналізацію та сталість стають основними трендами. Країни Європи, Азії, Північної Америки та Південної Америки пропонують власні підходи та досвід у формуванні дизайну інтер'єрів фудкортів. При розробці проєктів фудкортів важливо враховувати потреби та смаки відвідувачів, тенденції ринку та місцеві культурні особливості для створення привабливого та успішного простору.



## РОЗДІЛ 2. ФУНКЦІОНАЛЬНО-ПРОСТОРОВІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ІНТЕР'ЄРІВ ФУДКОРТІВ

### 2.1 Проєктування фудкортів.

Проєктування фудкортів - це важлива частина процесу створення фудкортів. Дизайн і планування фудкорта можуть визначити, наскільки зручно та приємно гостям буде відвідувати цей заклад, а також, наскільки ефективно будуть функціонувати орендарі.

Проєктування фудкортів передбачає врахування різноманітних аспектів, починаючи від просторового планування і закінчуючи дизайном і розташуванням зон харчування.

Основні етапи проєктування фудкортів включають:

**1. Вибір місця.** Вибір місця для фудкорта є ключовим етапом в процесі його створення і може вплинути на його успіх або невдачу. Основними факторами, які варто враховувати при виборі місця для фудкорта, є:

- **Прохідність і трафік.** Важливо вибирати місце з великою кількістю людей, які будуть проходити повз фудкорт. Для цього можна розглядати варіанти у торгових центрах, на вокзалах, в аеропортах, на вулицях з великою кількістю пішоходів.

- **Конкуренція.** Важливо відслідковувати інших гравців на ринку та уникати конкуренції. Якщо у вибраному місці вже працюють інші фудкорти, можна спробувати знайти своє нішеве місце або зосередитися на іншому виді кухні.

- **Інфраструктура.** Важливо враховувати наявність електропостачання, водопостачання та вентиляції, охорони та інших послуг, які можуть знадобитися для функціонування фудкорта.

- **Розташування.** Важливо обрати місце, яке буде зручним для клієнтів. Враховуйте наявність парковок, доступність громадського транспорту та інших факторів, які можуть спростити процес приходу до фудкорта.

- **Вартість.** Вибір місця для фудкорта також залежить від вартості оренди або купівлі приміщення. Важливо розрахувати фінансову ефективність та

можливості на забезпечення потреби в оплаті оренди або купівлі приміщення на тривалий термін.

**2.Розмір та форма фудкорту.** При проектуванні фудкорта не менш важливим є вибір його розміру та форми, оскільки вони можуть суттєво вплинути на його ефективність і прибутковість.

Розмір фудкорта залежить від багатьох факторів, таких як кількість ресторанів, які будуть розміщені в ньому, потенційна кількість клієнтів, яку він може приймати одночасно, та кількість простору, який доступний для його будівництва.

Форма фудкорта також має значення. Найпоширеніші форми - прямокутники або квадрати. Однак, форма може бути також визначена відповідно до тематики фудкорту. Наприклад, для фудкорта з фастфудом було б більш підходящим мати прямокутну форму, щоб забезпечити більше місця для зберігання продуктів та обладнання, тоді як фудкорт з концептуальними ресторанами може мати незвичну форму, щоб залучити більше уваги.

Важливо враховувати відстань між різними ресторанами, розміщеними в межах фудкорта. Вона повинна бути достатньою, щоб забезпечити комфортний доступ для клієнтів, які хочуть спробувати різні страви, та для персоналу, який повинен забезпечувати обслуговування в кожному ресторані.

Крім того, важливо враховувати вимоги щодо зон для сміття, місць для паркування та входів і виходів. Все це повинно бути враховано при плануванні фудкорта, щоб забезпечити ефективну та зручну роботу для всіх працівників та клієнтів.

**3. Дизайн та стиль.** Дизайн та стиль фудкорту можуть грати важливу роль в привабливості та комфортності місця для відвідувачів. Стиль оформлення фудкорту може бути різним: від класичного до сучасного, від тематичного до еkleктичного.

Колірна гамма фудкорту повинна бути приємною для ока та відповідати концепції закладу. Дизайн інтер'єру фудкорту повинен бути привітним та

забезпечувати комфортні умови для гостей. Наприклад, можна використовувати зручні меблі, додаткове освітлення та простір для переміщення.

Також важливо враховувати функціональність приміщення та оптимальне розміщення столів, щоб забезпечити максимальний комфорт для гостей. Наприклад, зону входу варто розділити від зони харчування, щоб зменшити вхідний потік людей.

Щодо дизайну зовнішнього вигляду фудкорту, важливо забезпечити зручний вхід та вихід, наявність зони очікування та інформаційних табличок.

Крім того, варто пам'ятати про безпеку гостей та працівників фудкорту. Для цього необхідно забезпечити належне освітлення та встановити необхідне обладнання для пожежної безпеки.

Важливи фактором в дизайні інтер'єру є композиційні засоби [3], а саме ті що створюють структуру будівлі, її гармонізаційні форми та посилюють емоційні виразність.

У загальному, дизайн та стиль фудкорту є важливим елементом, який впливає на перший враження від місця та забезпечує комфорт для гостей. Для його створення дизайнер повинен мати розуміння композиції, простору, здатність образно виразити предметне середовище[11].

**4.Кухонне обладнання.** При проектуванні фудкорту потрібно уважно підійти до вибору кухонного обладнання, яке буде використовуватись для приготування їжі. Кухонне обладнання повинно відповідати виду кухні, яку буде представлений на фудкорті. Також необхідно враховувати максимальну продуктивність обладнання, щоб уникнути затримок у приготуванні їжі і роботи персоналу.

Окрім кухонного обладнання, до складу устаткування фудкорту також можуть входити різноманітні пристрої для приготування їжі, такі як фритюрниці, грилі, мультиварки, пічки, витримувальні шафи та інші. Крім того, потрібно підібрати холодильне та морозильне обладнання для зберігання продуктів.

Важливим елементом кухонного обладнання є витяжна система, яка забезпечує відведення парів та запахів від приготування їжі. Витяжна система

повинна бути достатньо потужною та ефективною, щоб забезпечити комфортні умови для гостей та персоналу.

Наприкінці слід відзначити, що обладнання для фудкортів може бути досить дорогим, тому при проектуванні фудкорту необхідно ретельно розрахувати бюджет та вибирати обладнання, яке відповідає певному рівню якості та продуктивності, але не перевищує фінансових можливостей.

**5. Меблі.** Меблі грають важливу роль в облаштуванні фудкорту. Вони повинні бути зручними для гостей, а також естетично відповідати дизайну фудкорту. Основними меблями для фудкорту є столи та стільці, які можуть бути виготовлені з різних матеріалів, таких як дерево, метал, пластик та скло.

При виборі меблів для фудкорту, слід враховувати наступні фактори:

- Кількість гостей, які будуть займати столи.
- Розмір фудкорту та його розміщення.
- Стиль та дизайн фудкорту.

Столи та стільці повинні бути зручними для гостей. Крім того, вони повинні відповідати розміру фудкорту та дозволяти ефективно використовувати простір. Наприклад, столи можуть бути прямокутними, круглими або квадратними, а стільці - різних форм та розмірів.

Крім столів та стільців, можуть бути встановлені інші меблі, такі як дивани, крісла, барні стійки та т.д. Вони дозволяють гостям вибирати місце, яке відповідає їхнім потребам та бажанням.

Крім того, меблі повинні відповідати стилі та дизайну фудкорту. Наприклад, для модерністського фудкорту можуть використовуватися меблі зі скла та металу, а для класичного - меблі з дерева та тканини.

У плануванні фудкорту слід пам'ятати, що меблі повинні бути зручними для гостей, відповідати стилі та дизайну фудкорту, а також ефективно використовувати простір.

**6. Безпека.** Безпека в фудкортах є дуже важливим аспектом, який потребує належної уваги і підходу. Основні аспекти безпеки включають безпеку їжі, безпеку споживання, пожежну безпеку та медичну безпеку.



Перш за все, необхідно дотримуватися стандартів щодо безпеки їжі. Це означає дотримання правил щодо зберігання, приготування та подачі їжі, щоб уникнути харчових отруєнь та інших захворювань. Для цього необхідно мати належну кухонну техніку та обладнання, а також дотримуватися правил гігієни.

Другим важливим аспектом є безпека споживання. Фудкорти повинні мати достатньо простору для того, щоб гості могли комфортно сидіти та споживати їжу. Крім того, місце має бути добре освітлене та мати належну вентиляцію. Також важливо мати належне обладнання та інструменти для безпечного споживання їжі, наприклад, столові прибори та посуд.[15]

Пожежна безпека також є важливим аспектом у фудкортах. Необхідно мати належне обладнання для гасіння пожеж, таке як вогнегасники, а також забезпечити правильне розташування та використання електроприладів та іншого обладнання. Необхідно встановити пожежні тривоги та систему автоматичного вимкнення пожежі, забезпечити наявність вогнегасників, запобігати перевантаженню електричних мереж, забороняти використання відкритого вогню та обмежувати використання пального обладнання.[4]

Гігієну теж є частиною безпеки. Необхідно забезпечити належну обробку та зберігання продуктів харчування, дотримання правил особистої гігієни співробітників та відвідувачів

Нарешті, медична безпека має важливе значення. В разі нещасного випадку чи невідчуття себе гостями здорово, фудкорти мають мати належну медичну допомогу. Також важливо мати належне обладнання та матеріали для першої допомоги, які можуть знадобитися у випадку невідкладних медичних потреб.

Загалом, при проектуванні фудкорта необхідно враховувати потреби в безпеці та здоров'ї всіх зацікавлених сторін, забезпечуючи відповідну інфраструктуру та обладнання для цього.

Проектування фудкорта є важливим етапом в створенні успішного бізнесу. Вибір правильного місця, розміру та форми фудкорта, дизайну, меблів та

обладнання, а також дотримання вимог безпеки - це ключові моменти, які потрібно враховувати.

Вибір місця для фудкورتу повинен бути обдуманим та враховувати кілька чинників, таких як популяція, транспортні мережі та конкуренція в районі. Розмір та форма фудкорту повинні бути оптимальними для забезпечення зручного обслуговування та максимального використання площі.[13]

Дизайн та меблі фудкорту важливі для створення затишної та комфортної атмосфери для гостей. Кухонне устаткування повинно відповідати потребам різних видів кухонь та страв, які пропонуються в фудкорті. Необхідно дотримуватися вимог безпеки та гігієни, щоб забезпечити безпеку гостей та працівників.

В цілому, успішний фудкорт повинен мати привабливий дизайн, забезпечувати зручне та безпечне обслуговування гостей, а також мати оптимальний розмір та форму для ефективного використання площі та максимального заробітку.

## **2.2 Особливості дизайну фудкортів.**

Дизайн фудкорту грає важливу роль у приверненні уваги клієнтів та створенні затишної атмосфери для споживання їжі. Особливості дизайну фудкортів можуть бути різними в залежності від концепції та стилю фудкортів. Початок роботи над проектом найбільш цілеспрямованою стратегією буде зробити акцент на наступних аспектах:

- підкреслити кухню країни, з якої походить меню або значна частина його страв, щоб створити аутентичну гастрономічну пропозицію.

- зосередитися на тематичній спрямованості закладу, яка виражається через дизайн, атмосферу та концепцію, щоб підкреслити унікальність та стильові особливості закладу.

- створити портрет середньостатистичного відвідувача, враховуючи основні характеристики та вподобання цільової аудиторії, щоб забезпечити максимальну привабливість та відповідність потребам клієнтів.

• ретельно оцінити співвідношення між вартістю проекту та передбачуваним збільшенням прибутковості закладу від його реалізації, щоб забезпечити економічну ефективність та доцільність інвестицій у проект.[12]

Однак, є кілька загальних рекомендацій, які можуть бути корисними для успішного дизайну фудкору:

### **1. Функціональність.**

Функціональність фудкору - це важлива складова його успіху. Фудкорт повинні бути спроектовані таким чином, щоб задовольняти потреби різних груп клієнтів та вміщувати різноманітні кулінарні пропозиції.

Основним елементом функціональності фудкору є його планування та розташування. Фудкорт повинен мати зручну та логічну компоновку, щоб клієнти могли легко знайти потрібний їм ресторан та могли легко пересуватися між ними. Крім того, фудкорт повинен мати достатньо простору для комфортного перебування клієнтів та їхньої взаємодії зі стендами та кіосками, адже, як зазначається в статті [10], у центрі середовища знаходиться людина.

Окрім планування та розташування, важливо враховувати функціональність різних елементів фудкору, таких як:

Кухня та кулінарне обладнання: кухня повинна бути розроблена таким чином, щоб забезпечити ефективну роботу кухарів та інших співробітників, а також забезпечити безпеку та якість їжі.

Меблі та інтер'єр: меблі та інтер'єр повинні бути зручними та естетичними, щоб забезпечити комфорт клієнтів та створити привабливу атмосферу.

Освітлення та звук: освітлення та звук повинні бути розроблені таким чином, щоб забезпечити комфорт клієнтів та підкреслити атмосферу фудкору.

Прибирання та сміттєві кошики: необхідно забезпечити систему прибирання та збору сміття, щоб забезпечити чистоту та гігієну.

### **2. Кольори та матеріали**

Кольори та матеріали в дизайні фудкору можуть впливати на настрій та сприйняття клієнтів. Колір може створювати асоціації зі смаками, настроєм,

стилем та багатьма іншими чинниками, тому важливо обирати його з розумінням та уважно вивчати психологічні аспекти кольору.[14]

Наприклад, для фудкортів зі швидким харчуванням можна використовувати яскраві кольори, щоб привернути увагу та створити активний настрій. Для фудкортів з більш спокійною атмосферою можна використовувати теплі та приємні кольори, щоб створити комфорт та затишок.

Матеріали також відіграють важливу роль у створенні відчуття комфорту та естетики. Для фудкортів можна використовувати дерево, метал, скло та інші матеріали, які підходять до загального стилю та концепції дизайну. Важливо враховувати також практичність та зносостійкість матеріалів, оскільки фудкорти є високонавантаженими місцями з багатьма клієнтами.

У загальному, дизайн та використання кольорів та матеріалів повинні відповідати загальній концепції та цілям фудкорту, а також забезпечувати комфорт та задоволення клієнтів.

### **3.Освітлення.**

Освітлення є важливим елементом дизайну фудкорту, яке може вплинути на загальний вигляд та настрої простору. Цілком інтуїтивно зрозуміло, що погане освітлення може зменшити привабливість фудкорту та знизити настрої відвідувачів.

У фудкортах необхідно забезпечити достатній рівень освітлення для того, щоб відвідувачі могли читати меню та розглядати їжу, а також створити приємну атмосферу. Освітлення повинно бути рівномірним та без тіней, що можуть перешкоджати читанню та спричинити незручності. Заклади ресторанного господарства мають забезпечуватися електричним обладнанням певної надійності відповідно до вимог, що стосуються електропостачання та його надійності.[7]

Також варто звернути увагу на кольорову температуру світла. Холодне світло може створювати більш енергійну атмосферу, тоді як тепле світло може створювати більш затишну та комфортну атмосферу. Оптимальним варіантом

буде поєднання холодного та теплого світла, що залежить від особливостей конкретного фудкору.

У дизайні фудкору також можна використовувати світлові ефекти, наприклад, підсвічування певних деталей або створення підсвічувань на підлозі або стінах, що може додати естетичного ефекту та привернути увагу відвідувачів. Однак варто пам'ятати, що світлові ефекти повинні бути міркувані та не заважати комфортному перебуванню в просторі фудкору.[8]

#### **4.Брендинг.**

Брендинг є важливою частиною дизайну фудкору, якщо ви хочете побудувати сильний бренд, який приверне і утримає увагу клієнтів. Це означає, що дизайн фудкору повинен відображати бренд, його цінності та стиль.

Один зі способів брендингу в дизайні фудкору - використання фірмових кольорів та логотипу на фасаді будівлі, меню та інших елементах дизайну. Використання відповідних кольорів може допомогти підвищити впізнаваність бренду та привернути увагу клієнтів.[1]

Для брендингу фудкору також можна використовувати відповідні матеріали, які відображають стиль та цінності бренду. Наприклад, якщо бренд позиціонується як екологічний, можна використовувати природні матеріали, такі як дерево, бамбук або камінь, для дизайну фудкору.

Крім того, важливо враховувати цільову аудиторію при проектуванні дизайну фудкору. Наприклад, якщо мета - привернути молодіжну аудиторію, то можна використовувати яскраві кольори та сучасний стиль дизайну.

Загалом, брендинг є важливою частиною дизайну фудкору, який може допомогти побудувати сильний бренд та привернути увагу клієнтів.

#### **5.Привабливість.**

Дизайн фудкору повинен бути привабливим для відвідувачів. Важливо, щоб заклад мав власний стиль та ідентичність, що дозволить виділитися на фоні інших закладів. Для цього можна використовувати унікальні декоративні елементи, логотип та брендинг, що підкреслюють стиль та концепцію закладу.

Дизайн повинен передбачати оптимальну організацію робочих зон та розташування устаткування та меблів. Наприклад, стійка замовлення та каса повинні бути розташовані таким чином, щоб замовлення могли ефективно опрацьовуватись та передаватись до кухні, а також забезпечувати зручний доступ для гостей.

Крім того, дизайн повинен відображати концепцію фудкорта та його бренду. Колірна гама та матеріали повинні відповідати стилю та іміджу, який хочуть передати власники фудкорта. Також важливо забезпечити привабливість простору, використовуючи цікаві декоративні елементи та акцентуючи увагу на продукції, яку пропонує фудкорт.

Навіть дрібні деталі, такі як освітлення та зони відпочинку, можуть позитивно вплинути на враження від відвідування фудкорта. Освітлення повинно бути достатнім та розподілятися рівномірно по всьому простору, а зони відпочинку повинні бути комфортними та забезпечувати можливість релаксу для гостей.

Узагалі, дизайн фудкорта повинен бути максимально функціональним, зручним та ергономічним, а також відображати концепцію та бренд фудкорта, щоб залучити та зберегти клієнтів.

### **2.3 Найвідоміші фудкорти світу.**

Існує багато відомих фудкортів у світі, серед яких можна виділити такі:

1. Чженчжень Стріт Фуд - це один з найвідоміших фудкортів у світі, розташований у місті Сіань в провінції Шаньсі, Китай. Фудкорт пропонує більше 300 різних видів страв, що виробляються на місці, і відомий своєю історією, атмосферою та дизайном.

Дизайн інтер'єру Чженчжень Стріт Фуд базується на традиційному китайському стилі з використанням природних матеріалів, таких як дерево, камінь та кераміка. Фудкорт має багато різних зон, кожна з яких має свій унікальний дизайн і атмосферу. Наприклад, зона, присвячена китайській



культури, має класичні орнаменти, рельєфи та різьбу на дереві. Інша зона має сучасний інтер'єр зі стильними світильниками та ретро-меблями.

Однією з найбільш вражаючих рис дизайну Чженчжень Стріт Фуд є його масштабність. Фудкорт займає площу понад 5000 квадратних метрів і має більше 60 стендів зі стравами. За рахунок своєї величини, фудкорт став популярним місцем для проведення різноманітних подій, включаючи свята, виставки та конкурси.

Що стосується розташування, Чженчжень Стріт Фуд знаходиться в історичному центрі міста Сіань, поруч з головними туристичними визначними пам'ятками, такими як стіна Сіань, мавзолей Цінь Шихуанді та Терракотова армія. Це розташування забезпечує велику кількість туристів.

2. Сінгапурський фудкорт Ньонг Пін (Newton Food Centre) - це один з найбільш популярних фудкортів в Сінгапурі, розташований на вулиці Кілінгтон Роуд в бізнес-районі Орчард. Цей фудкорт відкрився в 1971 році і вже багато десятиліть славиться своїми гастрономічними надбаннями.

Дизайн фудкорта Ньонг Пін є простим і функціональним, що відповідає його цілям. Фудкорт має форму відкритої квадратної площі з традиційними сінгапурськими вентиляційними отворами на даху, що забезпечує циркуляцію повітря. Така конструкція створює затишну атмосферу, що дозволяє гостям відчувати себе комфортно.

Що стосується розташування фудкорта, то він знаходиться в центрі міста поруч з крупними готелями та торговими центрами. Це забезпечує легкий доступ до фудкорта і забезпечує стабільний потік клієнтів.

Одним з ключових факторів успіху фудкорта Ньонг Пін є його розташування в ексклюзивному районі Орчард Роуд, який славиться своїм високим рівнем життя і великою кількістю туристів. Це дозволяє фудкорта пропонувати якісну їжу за високі ціни, що відображається на доходах.

У цілому, дизайн та розташування Сінгапурського фудкорта Ньонг Пін добре продумані та відповідають його цілям. Він є привабливим місцем для гастрономічного туризму та має успішну бізнес-модель.

3. Мадридський фудкорт Сан Мігель знаходиться в історичному центрі міста, в будівлі, яка раніше була ринком. Його дизайн був зроблений в індустріальному стилі з використанням металу та дерева, що створює атмосферу промисловості та робочих місць. Фудкорт складається з двох поверхів і має площу більше 1 200 квадратних метрів.

Розташування фудкорта в історичному центрі міста дозволяє привернути багато туристів та місцевих жителів. Крім того, будівля, в якій розташований фудкорт, знаходиться поруч з популярними туристичними місцями, що є додатковим плюсом для привабливості цього місця.

Дизайн фудкорта Сан Мігель відображає історію будівлі, в якій він знаходиться, та створює атмосферу промисловості та робочих місць, що приваблює відвідувачів. Крім того, розмір фудкорта дозволяє розмістити в ньому багато різних стендів з їжею та напоями, що робить це місце дуже привабливим для гурманів.

У фудкорті Сан Мігель можна спробувати страви різних кухонь світу, від традиційної іспанської кухні до екзотичної їжі з різних країн. Це робить його привабливим для широкої аудиторії та сприяє популяризації різних культур.

Узагальнюючи, Мадридський фудкорт Сан Мігель є успішним прикладом вдалого розташування та дизайну фудкорта, який привертає багато відвідувачів.

4. Бруклінський фудкорт Сморгасборд є одним з найпопулярніших та найкращих фудкортів в США. Він розташований на острові Сіті в районі Вільямсбург. Фудкорт відкрився у 2008 році та пропонує відвідувачам більше 100 різних страв від 75 постачальників.

Дизайн фудкорта виконаний в промисловому стилі з використанням відновлених матеріалів. Частина фудкорта розташована на території колишньої сталевих майстерні, що надає йому особливого шарму. Крім того, на території фудкорта знаходяться два намети, які надають затишну та дружню атмосферу.

Розташування фудкорта дуже вдале, адже він знаходиться в самому серці Вільямсбурга, на набережній East River. Таке розташування дозволяє

відвідувачам насолоджуватись красивими краєвидами міста та відпочивати на променаді.

У фудкорті є декілька зон, включаючи зону грильової їжі, зону десертів та зону з напоями. Кожна зона має власний дизайн та атмосферу. На території фудкорта є багато столиків та стільців для сидіння, а також відкритий бар.

Особлива увага приділяється дизайну логотипу та бренду фудкорта. Логотип складається з назви "Smorgasburg" у стилі ретро та зображення головного символу фудкорта - літнього капелюшка з тканини.

В цілому, дизайн та розташування Бруклінського фудкорта Сморгасборд створюють незабутній досвід для відвідувачів.

5. Шанхайський фудкорт Юаньцинг є одним з найбільших і найпопулярніших фудкортів у Шанхаї, Китай. Він розташований на площі більше 30 000 квадратних метрів, вміщуючи понад 200 стендів з їжею, які пропонують різноманітні страви з китайської та інших кухонь світу.

Основна частина фудкорта складається з відкритої зони з їжею з відкритим небом, де можна скуштувати різноманітні страви, насолодитися китайською архітектурою та декором. Кожен зі стендів з їжею має свій унікальний дизайн та оформлення, яке відображає традиції та культуру різних регіонів.

У Юаньцинг також є закрита зона з їжею, де можна насолоджуватися стравами в затишному та кліматизованому середовищі. Зона включає різноманітні столові зони, що дозволяє відвідувачам знайти місце, яке найбільше підходить їхньому настрою.

Один з головних принципів дизайну фудкорта Юаньцинг - це поєднання традиційної китайської архітектури з сучасними технологіями та міжнародними стандартами. Це відображається в зовнішньому вигляді фудкорта, де традиційні китайські елементи оформлення, такі як червоні ліхтарі та декоративні рослини, поєднуються з сучасними матеріалами та технологіями.

6. Берлінський фудкорт Street Food Thursday є одним з найвідоміших та найпопулярніших фудкортів у Німеччині. Він знаходиться на вулиці Markthalle Neun в районі Кройцберг, відомому своєю культурою їжі та напоїв.

Дизайн фудкорту Street Food Thursday простий та мінімалістичний, що дозволяє гостям зосередитися на їжі та насолоджуватися її смаком. Фудкорт знаходиться у зручному місці з легким доступом для гостей, а також має великий відкритий простір для сидіння та насолоди їжею.

Основним фокусом фудкорту є великий вибір страв з усього світу. Кожен вендор пропонує свої унікальні страви, що дозволяє гостям досліджувати нові смаки та кухні. Фудкорт також часто організовує тематичні заходи, які додають веселощів та настрою гостям.

Street Food Thursday успішно впроваджує сучасні технології, такі як онлайн-замовлення та безготівкові оплати, що робить його привабливим для молодшої та технологічно-орієнтованої аудиторії.

Узагальнюючи, Street Food Thursday є прикладом успішного фудкорту з мінімалістичним та функціональним дизайном, що пропонує гостям великий вибір страв з усього світу та успішно використовує сучасні технології для полегшення процесу замовлення та оплати.

7. Токійський фудкорт Tsukiji (який також іноді називається Токійським рибним ринком) - це найбільший оптовий ринок морепродуктів у світі, який має довгу історію. У 2018 році ринок переїхав на нове місце, після того, як старе місце було закрито. На його місці з'явився новий фудкорт Tsukiji Uogashi, що є сучасною версією старого ринку.

Дизайн фудкорту Tsukiji Uogashi є дуже простим, але ефективним. Він складається з великої кількості вузьких прилавків, розташованих поруч один з одним, та декількох невеликих столиків і стільців для тих, хто хоче перекусити в місці. Кожен прилавок має свою унікальну атмосферу і пропонує свої страви, а клієнти можуть обирати та збирати свій обід з різних місць.

Фудкорт Tsukiji Uogashi пропонує широкий вибір морепродуктів та інших японських страв, таких як суші, різні види супів та набірів. Він розташований на першому поверсі торгового центру, що дає можливість клієнтам зайти на обід чи перекус просто під час шопінгу.

Особливою рисою цього фудкорту є те, що він пропонує свіжі морепродукти зі старого ринку Tsukiji, що був відомий своєю якістю та різноманітням морепродуктів. Крім того, Tsukiji Uogashi має дуже розумні ціни, що зробило його популярним серед туристів та місцевих мешканців.

8. Лондонський фудкорт Borough Market є одним з найвідоміших та найстаріших в світі. Він знаходиться в історичному районі Боро, поблизу Темзи, і відкрився вже у 1014 році. Фудкорт має репутацію місця, де можна знайти якісні та свіжі продукти, а також скуштувати кулінарні шедеври з різних куточків світу.

Дизайн фудкорту Borough Market складається з двох основних частин - покритої тентом зони на вулиці та внутрішнього приміщення. Зона на вулиці має традиційний дизайн ринку з дерев'яними будівлями та кіосками, де продавці пропонують свої товари на ринкових лотках. Внутрішній простір фудкорту має сучасний дизайн з використанням скла, металу та бетону, що створює атмосферу індустріального стилю.

Одним з найбільших переваг дизайну фудкорту є розташування - він знаходиться в історичному районі Лондона та має безліч туристів. Це забезпечує постійний потік клієнтів і підтримує фінансовий успіх фудкорту. Крім того, фудкорт пропонує різноманітність кухонь та продуктів, що дозволяє задовольнити потреби різних груп клієнтів.

Загалом, дизайн та розташування фудкорту Borough Market вдало поєднує традиційну атмосферу ринку з сучасними технологіями та стилем, а також знаходиться у вигідному місці, що дозволяє йому зберігати свою популярність та успіх протягом десятиліть.

9. Тайбейський фудкорт Шілін - це один з найвідоміших фудкортів у світі, розташований в столиці Тайваню, місті Тайбей. Фудкорт розташований на вулиці Цзюйфен на заході міста та займає площу більше 20 000 квадратних метрів. Він працює з 16:00 до 2:00 щоденно та має більше 500 різних торгових точок, включаючи ресторани та їдальні.

Дизайн фудкорту Шілін можна охарактеризувати як традиційний та місцевий. Фасади ресторанів та кіосків виконані в тайванському стилі з

використанням дерева та каменю. Загальна атмосфера фудкорту - це відчуття місцевості та багаточаровості тайванської культури.

Розташування фудкорту також важливо для його успіху. Він розташований біля станції метро Цзюфен та неподалік від найбільшого нічного ринку у Тайбеї. Це робить фудкорт легко доступним для місцевих та туристів.

Одна з головних особливостей фудкорту Шілін - це широкий вибір традиційної тайванської їжі, яка готується на місці та пропонується відвідувачам. Серед страв можна знайти тайванський фірмовий десерт "круассани" та багато іншого.

Фудкорт Шілін приваблює місцевих жителів та туристів з усього світу своєю традиційною атмосферою, широким вибором тайванської їжі та легким доступом з різних точок міста.

Що об'єднує найвідоміші фудкорти світу? На мою думку, тут можна виділити кілька спільних рис:

1.Різноманітність. Всі найвідоміші фудкорти світу пропонують великий вибір різних страв з різних кухонь світу. Вони залучають не тільки місцевих жителів, але й туристів з усього світу, які хочуть спробувати щось нове і незвичайне.

2.Атмосфера. Найвідоміші фудкорти світу зазвичай мають особливу атмосферу, яка приваблює відвідувачів. Це може бути незвичайний дизайн, цікаві тематичні рішення, музика, фестивальні настрої та інше.

3.Розташування. Фудкорти зазвичай знаходяться в центрі міста або в популярних туристичних зонах. Це дає можливість привернути увагу більшої кількості відвідувачів та залучити нових клієнтів.

4.Якість їжі. Очевидно, що якість їжі є важливим фактором для успіху будь-якого фудкорту. Найвідоміші фудкорти світу славляться своєю високою якістю їжі та унікальними стравами.

5.Інновації. Найвідоміші фудкорти світу не стоять на місці і постійно вдосконалюються. Вони використовують нові технології, впроваджують



інноваційні рішення та експериментують зі своїм меню, щоб задовольнити потреби своїх клієнтів та зберегти свою конкурентну перевагу.

Узагалі, успіх фудкорту залежить від багатьох факторів, тому важливо ретельно підійти до проєктування, розробки меню, дизайну та маркетингових стратегій, щоб забезпечити високу якість та конкурентноздатність бізнесу.

#### 2.4 Аналіз аналогів.

**Manifesto Market Berlin** - це сучасний фудкорт, який розташований на території бізнес-кварталу міста. Дизайн та планування цього фудкорту були розроблені з урахуванням сучасних тенденцій та потреб клієнтів.(рис 2.1)

Розташування: Фудкорт розташований в центрі міста, поруч з офісними будівлями та транспортними вузлами. Це дозволяє легко дістатися до фудкорту з будь-якої точки міста та зекономити час на обід.

Архітектура та дизайн: Маніфесто Маркет Берлін має вражаючу зовнішню архітектуру та інтер'єр, який привертає увагу клієнтів. Фудкорт має відкритий планувальний зони, з дерев'яними, зручними стільцями та столами, квітковими горщиками та світлодіодним освітленням, що створює теплу та затишну атмосферу.(рис. 2.2)

Асортимент продуктів: Фудкорт пропонує різноманітний вибір страв та напоїв від різних орендарів з усього світу, включаючи азійську кухню, італійську піцу та бургери. Окрім того, є можливість придбати свіжі овочі та фрукти.



Рис. 2.1 Другий поверх Manifesto Market

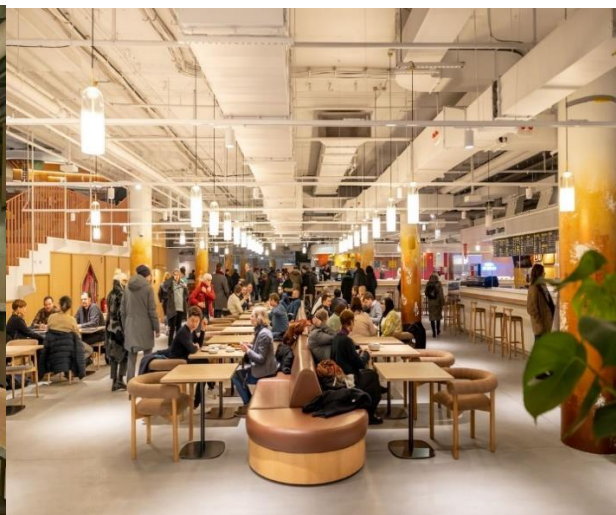


Рис. 2.2 Перший поверх Manifest Market

**Mercato Centrale Firenze** - це затишний фудкорт, який розташований в історичному центрі Флоренції, на території традиційного міського ринку. Дизайн та планування фудкорта були розроблені з урахуванням збереження традиційної атмосфери міського ринку та створення сучасного простору для гастрономічного відпочинку.(рис. 2.3)

Розташування: Фудкорт розташований в історичному центрі Флоренції, що забезпечує зручний доступ для туристів та місцевих жителів. Крім того, це місце є популярним серед відвідувачів міста та стало одним з визначних туристичних об'єктів.

Архітектура та дизайн: Mercato Centrale Firenze має вражаючу зовнішню архітектуру, що відображає традиції міського ринку, а також сучасний та зручний інтер'єр. Фудкорт має відкриті планувальні зони з великими столами, зручними стільцями та світлодіодним освітленням, що створює теплу та затишну атмосферу.(рис. 2.4)

Асортимент продуктів: Фудкорт пропонує великий вибір страв та напоїв від різних орендарів з усього світу, включаючи італійську кухню та страви з інших країн. Окрім того, є можливість придбати свіжі овочі та фрукти, м'ясо, рибу та інші продукти.

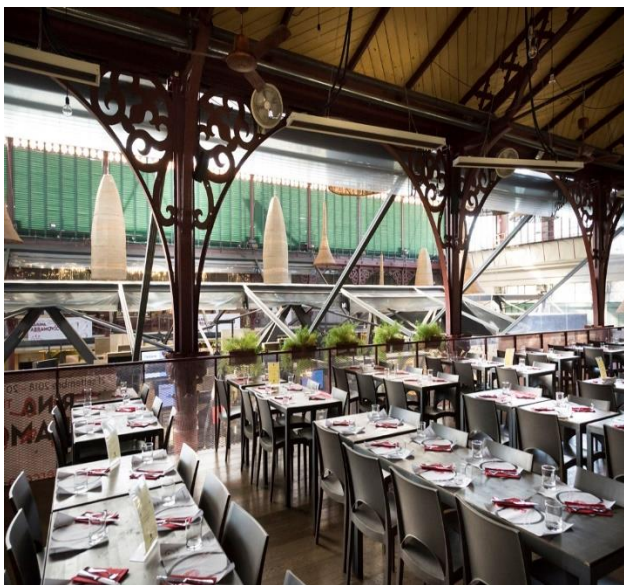


Рис. 2.3 Другий поверх Mercato Centrale



Рис. 2.4 Перший поверх Mercato Centrale

**Odesa Food Market** - це сучасний фудкорт у центрі міста Одеса, який пропонує широкий асортимент страв від різних орендарів з усього світу. Дизайн



та планування фудкорту сприяє затишній та дружній атмосфері, що приваблює відвідувачів.(рис. 2.5)

Розташування: Фудкорт розташований у центральній частині міста, що забезпечує зручний доступ для місцевих жителів та туристів.

Архітектура та дизайн: Дизайн фудкорту має стильну та сучасну зовнішню архітектуру, яка привертає увагу відвідувачів. Фудкорт має відкриті планувальні зони з зручними столами та стільцями, а також зонами для відпочинку, що створює дружню та затишну атмосферу.(рис. 2.6)

Асортимент продуктів: Фудкорт пропонує широкий вибір страв та напоїв від різних орендарів з усього світу. Тут можна знайти як страви української кухні, так і страви з інших країн, таких як Італія, Мексика, Японія та інші. Окрім того, тут можна придбати свіжі овочі та фрукти, м'ясо, рибу та інші продукти.

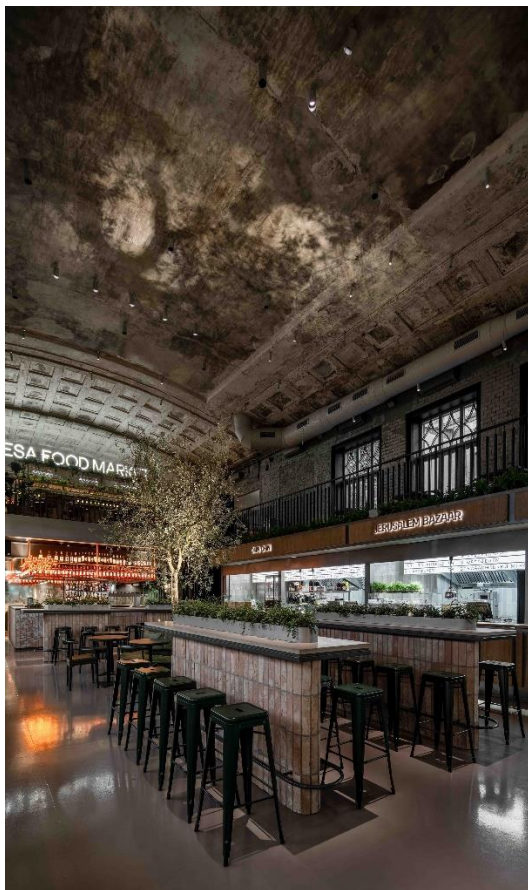


Рис 2.5 Перший поверх Odessa Market



Рис 2.6 Другий поверх Odessa Market

**Bikini Berlin Food Court** - це фудкорт, розташований в модному торговому центрі Bikini Berlin, що знаходиться у самому серці Берліна. Фудкорт пропонує

відвідувачам широкий вибір страв з усього світу та має свої особливості в дизайні та плануванні.

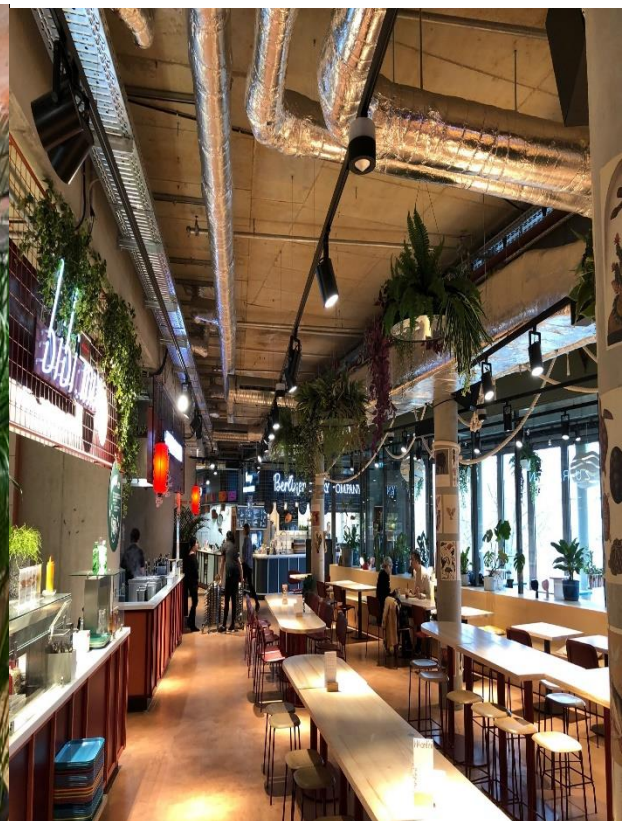
Розташування: Фудкорт розташований на верхньому поверсі торгового центру, що забезпечує чудовий вид на зоологічний сад Берліна. Таке розташування дозволяє відвідувачам насолоджуватися їжею та красивим краєвидом одночасно.

Архітектура та дизайн: Дизайн фудкорта привертає увагу відвідувачів своїм стильним та сучасним виглядом.(рис. 2.7) Фудкорт має відкриті планувальні зони з зручними столами та стільцями, а також зонами для відпочинку та релаксації, такими як гамаки та крісла. Весь дизайн створює дружню та затишну атмосферу.(рис. 2.8)

Асортимент продуктів: Фудкорт пропонує широкий вибір страв та напоїв від різних орендарів з усього світу. Тут можна знайти як страви європейської кухні, так і страви з Азії та Африки. Окрім того, тут можна придбати свіжі овочі та фрукти, м'ясо, рибу та інші продукти.



*Рис. 2.7* Огорожена ділянка Bikini food court



*Рис. 2.8* Зал Bikini food court



**Central Marina Food Court** - це фудкорт, розташований в торгово-розважальному центрі Central Marina в Паттайї, Таїланд. Фудкорт має свої особливості в дизайні та плануванні, які роблять його привабливим для відвідувачів.(рис. 2.9)

Розташування: Фудкорт розташований на верхньому поверсі торгового центру з чудовим видом на море та місто. Це розташування забезпечує відвідувачам можливість насолоджуватися їжею та панорамним видом одночасно.

Дизайн та архітектура: Фудкорт має свій унікальний дизайн, що відрізняє його від інших фудкортів. Він оформлений в стилі морського декору з використанням водних елементів та природних матеріалів. Фудкорт має відкриті планувальні зони з комфортними меблями та рослинами, що створює приємну атмосферу для відпочинку та насолоди їжею.(рис. 2.10)

Асортимент продуктів: Фудкорт пропонує широкий вибір страв та напоїв від різних орендарів. Тут можна знайти страви з тайської та інших кухонь світу, також є багато пропозицій для вегетаріанців та веганів. Окрім того, тут є ринок свіжих фруктів та овочів, свіжі морепродукти та інші продукти.



Рис. 2.9 Вид зверху на Central Marina



Рис. 2.10 Перший поверх Central Marina

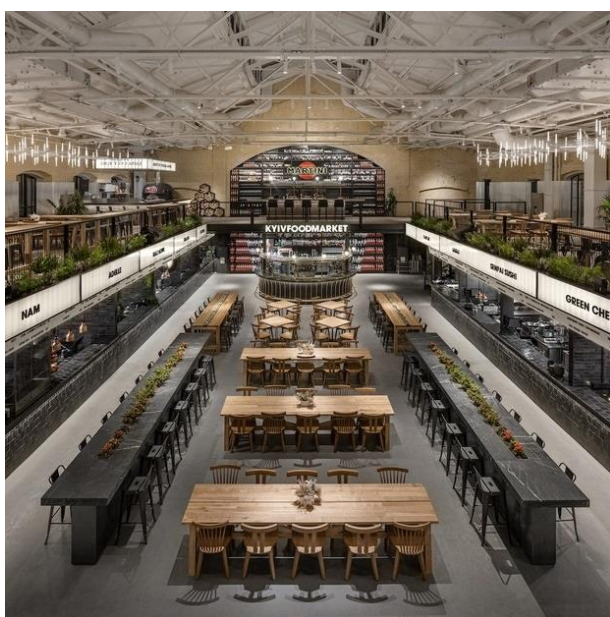
**Київський фудмаркет (Kyiv Food Market)** є одним з найвідоміших та популярних харчових ринків у Києві, Україна. Давайте проведемо аналіз його дизайну та розташування:

**Розташування:** Kyiv Food Market розташований в центральній частині Києва, що забезпечує йому зручний доступ для місцевих мешканців та туристів. Він знаходиться в історичному будівлі, що додає особливий шарм та атмосферу.

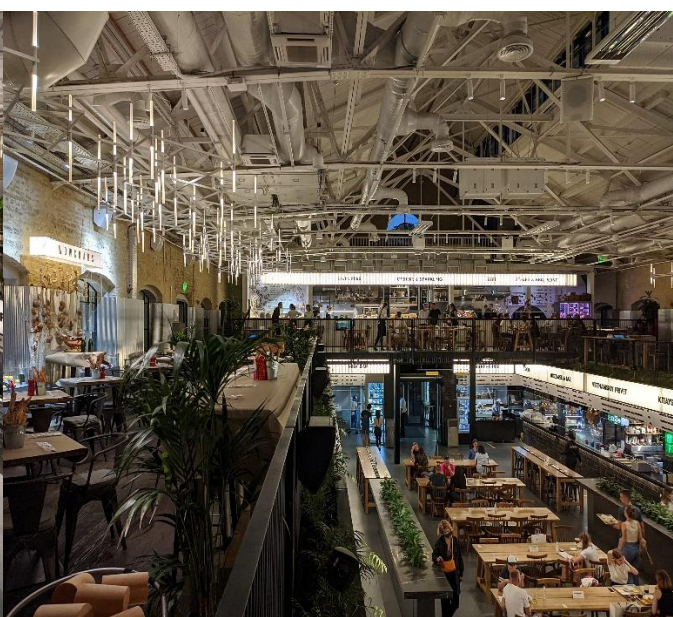
**Архітектура та дизайн:** Kyiv Food Market має стильний та сучасний дизайн інтер'єру. Його внутрішній простір оформлений в індустриальному стилі з використанням металевих конструкцій, відкритих стель та сучасного освітлення. Це створює атмосферу місця, яке поєднує сучасність та автентичність.

**Розташування стендів:** Фудмаркет використовує простору для розташування різноманітних кулінарних стендів. Вони розташовані в зручному порядку, забезпечуючи логічний та ефективний потік відвідувачів. Це дозволяє відвідувачам легко переходити від одного стенду до іншого та експериментувати з різними видами їжі.

**Асортимент та різноманітність:** Kyiv Food Market відомий своїм широким асортиментом їжі з різних кухонь світу. Відвідувачі можуть знайти тут все, починаючи з місцевих страв до міжнародних гастрономічних делікатесів. Це надає великий вибір та можливості для всіх смаків та вподобань.



*Рис. 2.11* Вид зверху на Kiev Food Market



*Рис. 2.12* Другий поверх Kiev Food Market



## **Висновки до 2-го розділу.**

Висновки з аналізу функціонально-просторових основ організації інтер'єрів фудкортів включають наступні аспекти:

**Оптимізація простору:** Фудкорти мають ефективно використовувати обмежений простір для розміщення стендів, столів та зон для відпочинку. Важливо забезпечити достатньо місця для руху відвідувачів, запобігти перенаселенню та забезпечити зручність обслуговування.

**Логічна організація:** Фудкорти повинні мати логічну організацію простору, зрозумілу для відвідувачів. Це може включати розташування стендів згідно з категоріями їжі, чітке позначення зон для сидіння та вказівники, щоб відвідувачі могли легко навігуватися.

**Різноманітність зон:** Фудкорти можуть мати різні типи зон, такі як активні зони для швидкого перекусу, зони для сімейного відпочинку, а також зони для спокійного вечернього відпочинку. Це дозволяє задовольнити потреби різних груп відвідувачів та створює різноманітну атмосферу.

**Комфорт та зручність:** Фудкорти повинні бути затишними та комфортними для відвідувачів. Вони можуть мати зручні столи та сидіння, акуратні розташування, достатнє освітлення та вентиляцію, щоб створити приємну атмосферу для їжі та спілкування.

**Естетика та стиль:** Дизайн фудкортів має бути естетично привабливим та відповідати стильовим тенденціям.

**Гнучкість та адаптабельність:** Фудкорти повинні мати гнучкість та адаптабельність для зміни та змінення в майбутньому. Це може включати модульні конструкції або розташування стендів, що можуть бути легко переставлені та змінені залежно від потреб та змін в перевагах відвідувачів.

**Використання природних матеріалів:** Сучасний дизайн фудкортів віддає перевагу використанню природних та екологічно чистих матеріалів. Це можуть бути дерево, камінь, скло та інші матеріали, які надають простору натуральний вигляд та створюють приємну атмосферу.

Взаємодія з місцевими виробниками: Фудкорти можуть співпрацювати з місцевими виробниками та постачальниками їжі. Це дозволяє пропонувати свіжі, місцеві та органічні продукти, а також сприяє підтримці місцевої економіки та створює унікальність у меню.

Створення атмосфери спільноти: Фудкорти можуть бути місцем зустрічей та спілкування. Вони можуть пропонувати спеціальні заходи, музичні виступи або інші події, що створюють атмосферу спільноти та залучають відвідувачів.

Використання технологій: Фудкорти можуть впроваджувати іноваційні технології для поліпшення досвіду відвідувачів. Це можуть бути системи замовлення та оплати через мобільні додатки, інтерактивні екрани з меню та інформацією та ін.

Завершуючи, аналіз функціонально-просторових основ організації інтер'єрів фудкортів виявив деякі ключові аспекти. Дизайн та розташування фудкортів мають забезпечувати ефективне використання простору, логічну організацію, різноманітність зон та комфорт для відвідувачів. Важливо також враховувати естетику, гнучкість, використання природних матеріалів та взаємодію з місцевими виробниками. Створення атмосфери спільноти та використання технологій також можуть підвищити привабливість фудкорта. Узагалі, добре спроектований інтер'єр фудкорта може створити приємну та затишну атмосферу, сприяти задоволенню потреб відвідувачів та підтримувати успіх бізнесу фудкорта.

## **РОЗДІЛ 3. ДИЗАЙН ІНТЕР'ЄРІВ ФУДКОРТУ ТОРГІВЕЛЬНО- РОЗВАЖАЛЬНОГО ЦЕНТРУ**

### **3.1 Загальні положення.**

Фудкорт розташований у невеликому одноповерховому торгівельно-розважальному центрі, який має загальну площу приблизно 5000м<sup>2</sup>. Цей центр створений для задоволення потреб в шопінгу, кіно та харчуванні. У ньому розташовані різні магазини брендового одягу, велика кінозала і, звичайно ж, затишний фудкорт.

Магазини брендового одягу займають близько 1500м<sup>2</sup>, що дає можливість покупцям насолоджуватися широким асортиментом модних товарів. Велика кінозала, площею близько 1200м<sup>2</sup>, пропонує комфортні умови для перегляду нових фільмів та незабутніх кінопоказів. Фудкорт, займаючи майже 1000м<sup>2</sup>, стане улюбленим місцем відвідування для гостей, які шукають різноманітні смаколики та кулінарні враження.

Фудкорт складається з 16 приміщень, які забезпечують різноманіття кулінарних закладів. Тут можна знайти всілякі смакові пропозиції, включаючи відомі бренди, такі як McDonald's, Domino's Pizza, Starbucks, Celentano Pizza та інші. Кожен із цих закладів пропонує унікальні страви та напої, щоб задовольнити різні кулінарні бажання відвідувачів.

Фудкорт не лише місце для поїдання, але й приємна зона відпочинку. Висока стеля, яка сягає 3,4 метра, створює просторий та привітний атмосферний інтер'єр. Зона фудкорта розрахована на приблизно 120 чоловік, що дозволяє гостям комфортно насолоджуватися їжею та проводити час з друзями або родиною. В залі фудкорта розташовано 27 столів, з яких 8 призначені для 6 осіб, а інші - для 4 осіб. Це дає можливість вибрати належний столик, враховуючи розмір вашої групи та вподобання.

Навколо фудкорта є два входи/виходи, один шириною 1,5 метра, а інший - 3 метри. Це сприяє зручному руху відвідувачів та забезпечує легку доступність до цієї частини центру. Крім того, на території фудкорта знаходяться два

приміщення туалетів, один для чоловіків та інший для жінок. Кожне з цих приміщень обладнане трьома унітазами та трьома вмивальниками, щоб задовольнити потреби відвідувачів.

Загалом, фудкорт в цьому торгівельно-розважальному центрі створює чудову атмосферу для смачного харчування, зручних покупок та незабутніх розважальних вражень. Тут можна насолодитися різноманітним кулінарним страв, провести час з близькими людьми та насититися яскравими емоціями.

### **3.2 Об'ємно-планувальні рішення.**

Об'ємно-планувальне рішення фудкорта є таким:

1. Розташування: Фудкорт розташовується майже в центральній частині торгівельно-розважального центру, зручно доступний з торгового коридору. Це забезпечує легкий доступ для відвідувачів та зручну організацію руху всередині фудкорта.

Зона входу/виходу: Фудкорт має два входи/виходи, один шириною 1,5 метра та інший - 3 метри. Це дозволяє забезпечити безпроблемний вхід та вихід для великої кількості відвідувачів.

Розміщення столиків: У залі фудкорта розташовано 27 столів, з яких 8 столів призначені для груп до 6 осіб, а решта - для груп до 4 осіб. Це забезпечує різноманітність вибору і дозволяє відвідувачам підібрати столик відповідно до розміру своєї групи.

Кулінарні заклади: Фудкорт складається з 13 різних кулінарних закладів, які розташовані навколо зони споживання їжі, що робить легкий доступ до будь-якого закладу харчування з будь-якого столику в фудкорті. Кожен заклад має свою власну область з приготуванням їжі та обслуговуванням відвідувачів.

Приміщення туалетів: Фудкорт має два приміщення з туалетами - одне для чоловіків та одне для жінок. Кожне з приміщень обладнане трьома унітазами та трьома вмивальниками, що забезпечує комфорт для відвідувачів.

Інтер'єр та відчуття: Фудкорт має просторий та привітний інтер'єр. Велика кількість освітлювальних приладів робить приміщення світлим та забезпечує

комфортне освітлення для споживання їжі в будь-який час доби, а висота стелі 3,4 метра створює відчуття простору та простору.

Вміст і розмаїття: Фудкорт пропонує широкий вибір кулінарних закладів, включаючи відомі бренди та різноманітні страви. Це дозволяє відвідувачам насолоджуватися різноманітністю кухонь і задовольняти різні смакові переваги.

Функціональність: Фудкорт розрахований на близько 120 чоловік, що забезпечує комфортне розташування та обслуговування гостей. Це досягається завдяки розумному розміщенню столиків та оптимальному використанню простору.

Об'ємно-планувальне рішення фудкорта враховує естетику, функціональність та зручність для відвідувачів. Воно створює приємну атмосферу для харчування та спілкування, а також забезпечує ефективну роботу кулінарних закладів та комфорт для відвідувачів.

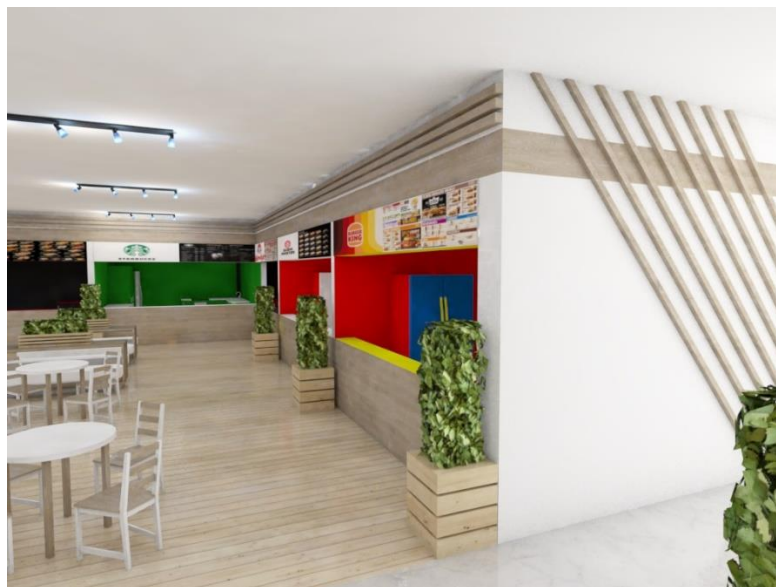
### **3.3 Концепція дизайну інтер'єру закладу, колір та використані матеріали.**

Фудкорт виконаний в сучасному скандинавському стилі або, як його ще називають, нордичний стиль. Цей стиль інтер'єру характеризується мінімалістичним дизайном, яскравим та просторим відчуттям, натуральними матеріалами та акцентами на природність. В основі цього стилю лежить функціональність, простота та природність.

В фудкорті переважає білий колір. Білий колір є важливим елементом в оформленні фудкорта, оскільки він допомагає створити відчуття візуальної просторості та світлоти. Завдяки використанню білого кольору на стінах та стелі фудкорта, приміщення виглядає більш просторо та відкрито. Білий колір має властивість візуально розширювати простір. Він відбиває світло, розсіюючи його по всьому приміщенню, що створює відчуття простору та просторості. Використання білого кольору також сприяє підсиленню штучного освітлення, що робить фудкорт більш яскравим та привітним для відвідувачів. Крім того, білий колір є універсальним ідеально підходить для оформлення інтер'єру

фудкорту, оскільки він підкреслює чистоту, свіжість та сучасність. Він також дозволяє вигідно підкреслити інші декоративні елементи та кольорові акценти, такі як меблі, декоративні рослини або рекламні елементи. Загалом, використання білого кольору в фудкорті створює світлу, простору та сучасну атмосферу, що сприяє комфортному та приємному харчуванню для відвідувачів

У фудкорті декоративні елементи та панелі на стінах, виконані зі світлого дуба та сосни, додають особливу атмосферу та стиль інтер'єру. Використання таких видів дерева відтіняє білі стіни, надає текстури та тепла, і створює гармонійне поєднання з загальним стилем фудкорту. Світлий дуб та сосна відомі своєю натуральною красою та теплим відтінком. Вони додають природної теплоти та естетики до інтер'єру, створюючи затишну та природну атмосферу. Дерев'яні панелі з світлого дуба та сосни мають видиму текстуру деревини, яка надає приміщенню відчуття природності та органічності. Поєднання світлого дерева з білим кольором стін створює контраст і зберігає світлу та простору атмосферу, але додає додаткову теплоту та природність до інтер'єру. Воно створює баланс між сучасністю та природністю, доповнюючи білий колір і роблячи фудкорт більш цікавим та привабливим для відвідувачів. Таке поєднання світлого дерева з білим кольором є популярним в сучасному дизайні та додає інтер'єру фудкорту елегантності, стилю та природної привабливості.(рис. 3.1)



*Рис. 3.1* Інтер'єр фудкорту



Прохід через фудкорт виділяється з інших зон за допомогою різних матеріалів підлоги. Вся зона для споживання їжі має дерев'яну підлогу, зокрема ламінат світлого кольору, що додає тепла та природності до інтер'єру фудкорта. Цей вибір матеріалу підкреслює природну атмосферу та стиль фудкорта. У той же час, прохід через фудкорт відрізняється використанням мармурової плитки розміром 100x100. Ця плитка має більш витончений та елегантний вигляд, і вона створює контраст з дерев'яною підлогою. Мармурова плитка додає простору та розкіші в прохідну зону фудкорта, надаючи їй більш представницький вигляд. Таке рішення з використанням різних матеріалів підлоги візуально виділяє прохід через фудкорт, створюючи певний акцент на зонування. Дерев'яна підлога у зоні споживання їжі додає теплоти та комфорту, підкреслюючи природність, тоді як мармурова плитка в прохідній зоні створює враження розкіші та стилю. В цілому, таке використання різних матеріалів підлоги відмінною ідеєю для створення визначеної зони проходу через фудкорт, яка привертає увагу і створює різні візуальні ефекти для відвідувачів.

Зелень є важливою складовою фудкорта, додаючи свіжість та природність до простору. Ця особлива риса скандинавського стилю вносить гармонію та природну естетику до фудкорта. Зелені рослини доповнюють дерев'яні декоративні панелі, підлогу та меблі, що також використовуються в світлих відтінках дерева. Вони створюють природню атмосферу, додають текстури та візуальну привабливість до простору фудкорта. Комбінація зелені та світлих відтінків дерева створює затишну та природну атмосферу, що допомагає створити зручне та домашнє середовище для відвідувачів. Зелень використовується також на самому столі. Вона не тільки додає природність та свіжість до столів, але й створює затишну та домашню атмосферу, надаючи їжі більш привабливий вигляд. Загалом, використання зелені у вигляді рослин та декоративних акцентів є важливою характеристикою фудкорта. Вона додає свіжість, природність та затишок до простору, гармонійно поєднуючись з дерев'яними елементами та світлими відтінками. Це створює приємну та

домашню атмосферу, що сприяє комфорту та задоволенню відвідувачів фудкорту.(рис. 3.2)



*Рис. 3.2* Інтер'єр фудкорту із зеленню

Головними аспектами дизайну інтер'єру цього фудкорту можна назвати просторість, світлість та природність всього приміщення. Дизайн інтер'єру фудкорту відрізняється світлими кольорами, в основному білим, який створює візуальну просторість та світлоту в приміщенні. Дерев'яні декоративні панелі та підлога з ламінату світлого кольору додають природність, стиль та теплоту до інтер'єру. Мармурова плитка на проході створює елегантний контраст.

Озеленення з рослинами та декоративними акцентами зеленого кольору додає свіжість, природність та затишок до простору фудкорту. Воно поєднується з дерев'яними елементами та світлими відтінками, створюючи гармонію та природну атмосферу.

Загалом, дизайн інтер'єру фудкорту відповідає скандинавському стилю, який характеризується світлими кольорами, світлою деревиною та зеленими

акцентами. Це створює простору, світлу та затишну атмосферу, що приваблює відвідувачів та створює комфортне середовище для споживання їжі. Всі елементи інтер'єру, від дерев'яних декоративних панелей до мармурової плитки та зелених рослин, гармонійно поєднуються, створюючи стильний та привабливий фудкорт.(рис. 3.3)



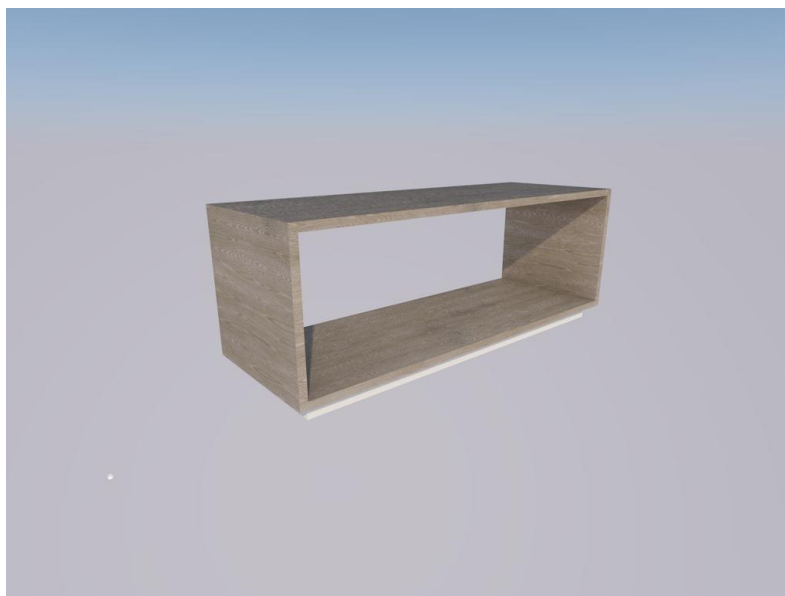
*Рис. 3.3* Інтер'єр фудкорта ТРЦ

### **3.4 Авторські розробки.**

Столи та лавки, є авторською розробкою в дизайні цього фудкорта. Ці елементи меблів відіграють важливу роль у створенні комфорту та затишку для відвідувачів. Вони не лише функціональні, але й мають велике значення для візуальної привабливості приміщення. Столи та лавки розроблені з урахуванням естетичного аспекту інтер'єру.

Стіл з формою прямокутника і порожнім центром, розташований на невеликій прямокутній платформі, додає цікавості та оригінальності до дизайну

фудкорту. Біла платформа створює контраст зі світлим дубом, який використовується для виготовлення столу. Це поєднання кольорів візуально привертає увагу та створює гармонію зі загальним інтер'єром закладу.(рис. 3.16)



*Рис. 3.4 Авторські розробки стіл*

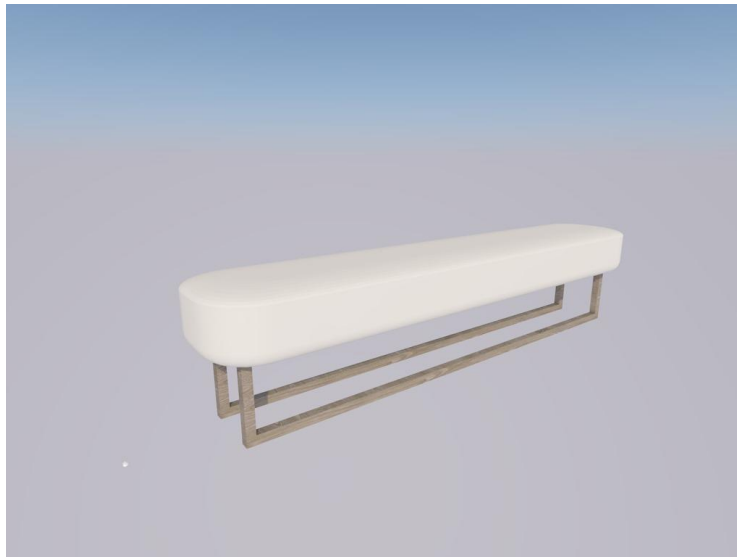
Вибір світлого дуба як матеріалу для столу додає теплоти та натурального вигляду до простору. Він може мати гладку поверхню, яка легко чиститься і добре підходить для посиденьок і прийому їжі. Дуб також має свою власну текстуру та візуальні характеристики, що робить стіл візуально привабливим.

Загалом, стіл з формою прямокутника, порожнім центром, білою платформою та світлим дубом являє собою цікаве та стильне доповнення для інтер'єру цього фудкорту, яке додає характеру та вишуканості до дизайну. Він створює комфортну та естетично приємну атмосферу для відвідувачів, надаючи їм затишок та зручність під час перебування у приміщенні.

Лавка, виконана в таких же кольорах, як і стіл, доповнює стиль інтер'єру фудкорту. Ніжки лавки з світлого дуба надають їй стійкості та надійності, а оббивка сидіння з еко-шкіри в білому кольорі додає елегантності та комфорту.

Світлий дуб, використаний для виготовлення ніжок лавки, візуально співзвучний з дубовим столом і створює спокійну та гармонійну атмосферу. Еко-шкіра в білому кольорі на сидінні лавки виглядає стильно і чисто, а також легко чиститься та доглядається.

Ця лавка з дерев'яними ніжками і оббивкою з еко-шкіри додає елегантності та комфорту до фудкорту. Вона створює затишну та зручну зону для відпочинку та насолоди їжею. Комбінація світлого дуба та білої еко-шкіри надає лавці стильний вигляд і відповідає загальному дизайну приміщення.(рис. 3.17)



*Рис. 3.5 Авторські розробки лавка*

В цілому, стіл та лавка, виконані зі світлого дуба та білого еко-шкіри, створюють гармонійний інтер'єр фудкорту, додаючи йому стильності, комфорту та функціональності.

Стіл і лавка, є авторською розробкою і гармонійно доповнюють дизайн інтер'єру фудкорту. Вони викликають відчуття стильності, комфорту і елегантності. Форма столу, що має пустий центр, і ніжки лавки з дерева створюють візуальну легкість та естетичну привабливість.

Стіл та лавка виконані з використанням світлого дуба, що додає їм природності і теплоти. Комбінація світлого дерева з білою еко-шкірою на оббивці лавки створює свіжий, чистий та сучасний вигляд. Ці елементи меблів додають комфорту та затишку до зони відпочинку фудкорту, створюючи приємну атмосферу для відвідувачів.(рис. 3.18)



*Рис. 3.6* Авторські розробки стіл та лавки

Стіл та лавка відіграють важливу роль в інтер'єрному дизайні фудкорту, надаючи простору цілісність і стиль. Вони створюють зручне місце для сидіння та насолоди їжею, а також візуально підкреслюють естетику приміщення. Завдяки своїй авторській розробці та використанню якісних матеріалів, стіл та лавка є не тільки функціональними елементами, але й стильними акцентами в інтер'єрі фудкорту.

## **Висновки до 3-го розділу.**

Висновки про дизайн фудкорту:

1. Дизайн фудкорту характеризується світлими кольорами, такими як білий, світле дерево та світлі дерев'яні панелі, що створюють візуальну просторість та світлоту в приміщенні.

2. Використання світлого дуба та сосни в декоративних елементах, панелях та меблях гармонійно поєднується з білим коліром і створює особливу атмосферу та стиль в інтер'єрі фудкорту.

4. Велика увага приділена рослинам та зелені, що характерно для скандинавського стилю. Вони додають природність та свіжість до простору, створюючи гармонію з дерев'яними елементами та створюючи затишну та домашню атмосферу.

Висновки про авторські розробки:

1. Меблевий ансамбль, який складається зі столу та лавки, є одними з найголовніших елементів дизайну фудкорту.

2. Стіл має прямокутну форму з пустим центром і стоїть на білій платформі, що гармонує зі світлим деревом та білим коліром інтер'єру фудкорту.

3. Лавка виконана зі світлого дуба, а її сидіння має білу оббивку з еко-шкіри, що додає комфорту та створює стильний вигляд.

4. Авторські розробки столу та лавки підкреслюють естетику інтер'єру фудкорту, надають комфорт та затишок для відвідувачів і створюють цілісність та стиль в просторі.

Загалом, дизайн фудкорту характеризується світлими кольорами, використанням природних матеріалів, зеленими акцентами та авторськими розробками, такими як меблевий ансамбль. Цей дизайн створює приємну та затишну атмосферу для відпочинку та насолоди їжею у фудкорті.



## ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

На основі проведеного аналізу та дослідження дизайну фудкортів торгово-розважальних центрів, можна зробити наступні загальні висновки:

1. Фудкорти є важливою складовою торгово-розважальних центрів і відіграють ключову роль у створенні гармонійної та затишної атмосфери для відвідувачів.

2. Оптимізація простору фудкорта є необхідним елементом, що дозволяє ефективно розмістити стенди, столи та зони для відпочинку, забезпечити зручність обслуговування та уникнути перенаселення.

3. Логічна організація простору допомагає відвідувачам легко навігуватись у фудкорті, знаходити необхідні категорії їжі та знаходити місця для сидіння.

4. Різноманітність зон у фудкорті створює можливості для задоволення потреб різних груп відвідувачів, таких як швидкий перекус, сімейний відпочинок або спокійний вечірній відпочинок.

5. Комфорт та зручність для відвідувачів є невід'ємною частиною успішного дизайну фудкорта. Затишні столи та сидіння, достатнє освітлення та вентиляція сприяють створенню приємної атмосфери.

6. Використання природних матеріалів та екологічно чистих елементів в дизайні фудкорта сприяє створенню натурального вигляду та сприйняття.

7. Взаємодія з місцевими виробниками додає фудкорті унікальності та дозволяє пропонувати свіжі та місцеві продукти, що відповідають сучасним тенденціям споживання.

8. Створення атмосфери спільноти та використання технологій сприяють підвищенню привабливості фудкорта та створюють додаткові можливості для взаємодії та розваг відвідувачів.

9. Інноваційні підходи до дизайну фудкортів можуть зробити фудкорт унікальним та привабливим для відвідувачів.

10. Врахування потреб, звичок та смаків цільової аудиторії є ключовим аспектом при проектуванні та організації інтер'єру фудкорта.



11. Розташування фудкорту в торгово-розважальному центрі має велике значення для його успіху. Важливо враховувати логістику, доступність і зручність для відвідувачів, а також потенційну взаємодію з іншими зонами торгового центру, наприклад, кінотеатрами, магазинами або зонами відпочинку.

12. Функціональність фудкорту повинна бути добре програною, з урахуванням потреб кухні, простору для обслуговування, сховищ, санітарних приміщень та інших необхідних елементів. Ефективне розміщення і організація робочих зон допомагають забезпечити ефективну роботу персоналу та оптимальне обслуговування відвідувачів.

13. Естетика та стиль дизайну фудкорту мають відповідати концепції та цільовій аудиторії торгово-розважального центру. Вибір кольорів, матеріалів, меблів та декору повинен відображати характер та атмосферу, яку бажає створити фудкорт.

14. Розумний використання технологій може зробити фудкорт більш привабливим та інноваційним. Наприклад, використання замовлення через мобільні додатки, електронні системи оплати, автоматичні системи доставки або інтерактивні екрани можуть покращити взаємодію з відвідувачами та забезпечити зручність обслуговування.

15. Врахування трендів індустрії харчування та споживання є важливим аспектом при проектуванні фудкорту. Наприклад, зростання популярності здорового харчування, вегетаріанської або веганської кухні, можливості персоналізації страв чи інтерактивного взаємодії з кухнями можуть бути включені до дизайну фудкорту.

Загальний висновок полягає в тому, що успішний дизайн фудкорту торгового-розважального центру забезпечує зручність, комфорт та задоволення потреб відвідувачів, створює приємну атмосферу та сприяє успіху бізнесу. Інноваційні підходи, екологічна свідомість та взаємодія з місцевими виробниками можуть зробити фудкорт особливим та унікальним.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Амосов О.Ю., Діденко Н.В., Лебедева К.Ю. Брендинг як основний інструмент маркетингу/ О. Ю. Амосов, Н. В. Діденко, К. Ю. Лебедева// Економічна наука
2. Бовш Л.А., Комарніцький І.О. Оцінка якості послуг фудкортів у торговельних центрах/ Л.А. Бовш, І.О. Комарніцький// Науковий вісник Мукачівського державного університету.
3. Волошина Н.М. Тенденція дизайну інтер'єрів технічних ЗВО/ Н.М. Волошина// Архітектура, будівництво, дизайн в освітньому просторі: колективна монографія. За заг. ред. д-ра іст. н. В.В. Карпов.
4. ДБН В.1.1.7-2016 Пожежна безпека об'єктів будівництва
5. ДБН В.2.2-23:2009 Підприємства торгівлі. Будинки і споруди.
6. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)
7. ДБН В.2.5-23-2010 Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення
8. ДБН В.2.5-28:2018 Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення
9. ДБН В.2.5-67:2013 Опалення, вентиляція та кондиціонування
10. Карпов В.В. Антропний принцип творчості Матвія Вайсберга/ В.В. Карпов// Архітектура, будівництво, дизайн в освітньому просторі: колективна монографія. За заг. ред. д-ра іст. н. В.В. Карпова.
11. Карпов В.В. Антропология мистецтва та архітектури // Філософія архітектурної творчості : навч. посіб. / за заг. ред. канд. арх., проф. С.Г.Буравченка. – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. – С. 39-66.
12. Кравець С.Г., Камінська Н.П., Оліферчук О.Г. Організація і техніка обслуговування/ С.Г. Кравець, Н.П. Камінська, О.Г. Оліферчук// Навчальний посібник
13. Особливості дизайну кафе і ресторанів URL: <https://borisstudio.com/uk/osobennosti-dizajna-kafe-i-restoranov>

14. Савіна Н.О. Особливості дизайну інтер'єрів бузнес центрів/ Н.О. Савіна// Архітектура, будівництво, дизайн в освітньому просторі: колективна монографія. За заг. ред. д-ра іст. н. В.В. Карпова.
15. Фуд-корт: фаст-фуд + фаст-фуд... чи дещо більше? URL: <https://commercialproperty.ua/cp-articles/fud-korty-fast-fud-fast-fud-ili-nechto-bolshee>
16. Черничко Т.В., Проскура В.Ф., Ігнатишин М.В. Науковий вісник Мукачівського державного університету серія «ЕКОНОМІКА» 2018.

# ДОДАТКИ