

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ДИЗАЙНУ
Факультет дизайну
Кафедра дизайну інтер'єру і меблів

УДК 7.012:7.03+747:725.711

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

здобувача освіти першого (бакалаврського) рівня

на тему:

«Дизайн-проект інтер'єру приміщення кафе в середземноморському стилі»

Виконав: здобувач освіти групи БДс2-19

спеціальності 022 Дизайн

освітньої програми Дизайн (за видами)

спеціалізація 022.03 Дизайн середовища

Олексій ІЩУК

Науковий керівник: к.т.н., доц.

Тетяна БУЛГАКОВА

Рецензент:

д-р філософії Руслан АГЛУЛЛІН

Київ 2023

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА
ДИЗАЙНУ

Факультет дизайну

Кафедра дизайну інтер'єру і меблів

Спеціальність 022 Дизайн

Освітня програма Дизайн (за видами)

Спеціалізація 022.03 Дизайн середовища

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

дизайну інтер'єру і меблів

к. мист. Данило КОСЕНКО

“ _____ ” _____ 2023 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧУ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Іщуку Олексію Сергійовичу

1. Тема кваліфікаційної роботи «Дизайн-проект інтер'єру приміщення кафе в середземноморському стилі» Науковий керівник роботи Тетяна Володимирівна Булгакова, к.т.н., доц. затверджені наказом КНУТД від «08» листопада 2022 року № 224-уч.

2. Строк подання кваліфікаційної роботи червень 2023 року.

3. Вихідні дані до кваліфікаційної роботи наукові публікації, навчальна література та дослідження дизайн-проектування інтер'єрів приміщень кафе.

4. Зміст кваліфікаційної роботи (перелік питань, які потрібно розробити) Вступ, Розділ 1 Особливості дизайн-проектування інтер'єру приміщення кафе, Розділ 2 Особливості дизайну інтер'єру кафе в середземноморському стилі в заданих умовах, Розділ 3 Дизайн-проект інтер'єру приміщення кафе в середземноморському стилі, Загальні висновки, Список використаних джерел, Додатки.

5. Дата видачі завдання 06 лютого 2023 року.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Терміни виконання етапів	Примітка про виконання
1.	Вступ	05.05.2023	
2.	Розділ 1 Особливості дизайн-проектування інтер'єру приміщення кафе	05.05.2023	
3.	Розділ 2 Особливості дизайну інтер'єру кафе в середземноморському стилі в заданих умовах	12.05.2023	
4.	Розділ 3 Опис Дизайн-проект інтер'єру приміщення кафе в середземноморському стилі	19.05.2023	
5.	Загальні висновки	19.05.2023	
6.	Оформлення кваліфікаційної роботи (чистовий варіант)	26.05.2023	
7.	Здача кваліфікаційної роботи на кафедру для рецензування (за 14 днів до захисту)	31.05.2023	
8.	Перевірка кваліфікаційної роботи на наявність текстових співпадінь та помилок		
9.	Подання кваліфікаційної роботи на затвердження завідувачу кафедри (за 7 днів до захисту)	07.06.2023	

Здобувач освіти

(підпис)

Олексій ІЩУК

Науковий керівник роботи

(підпис)

Тетяна БУЛГАКОВА

Рецензент

(підпис)

Руслан АГЛІУЛЛІН

АНОТАЦІЯ

Іщук О.С. Дизайн-проект інтер'єру приміщення кафе в середземноморському стилі.

Кваліфікаційна робота за спеціальністю 022 Дизайн – Київський національний університет технологій та дизайну, Київ, 2023 рік.

У кваліфікаційній роботі надані результати дослідження досвіду проектування інтер'єру кафе в середземноморському стилі, визначено основні вимоги до дизайну інтер'єру приміщень кафе, основні прийоми та засоби формування внутрішнього простору за даною темою, а також виявлено сучасні тенденції в дизайні інтер'єру за цим напрямком. Проаналізовано літературні джерела, нормативні документи та реалізовані дизайн-проекти інтер'єру за даною темою. Визначено особливості функціонального зонування, об'ємно-просторового та художньо-естетичного рішення, підбору обладнання, меблів і матеріалів в інтер'єрі кафе. Проведено аналіз об'єкту проектування, сформовано технічне завдання та обґрунтовано концепцію дизайн-проекту інтер'єру кафе в середземноморському стилі в заданих умовах. Здійснено підбір меблів, освітлювальних приладів, обладнання, матеріалів, які відповідають тематиці інтер'єру приміщення кафе. Розроблено дизайн-проект інтер'єру за даною темою.

***Ключові слова:** дизайн інтер'єру, середземноморський стиль, заклад громадського харчування, кафе, художньо-естетичні рішення, функціонально-планувальна структура.*

SUMMARY

Ishchuk O.S. Design project of the interior of the cafe in the Mediterranean style.

Qualification work in the specialty 022 Design - Kyiv National University of Technology and Design, Kyiv, 2023.

The qualification work presents the results of the experience of designing the interior of a cafe in the Mediterranean style, defines the main requirements for the interior design of cafe premises, the main techniques and means of forming the interior space on this topic, and also reveals modern trends in interior design according to this direction. Literary sources, regulatory documents and implemented interior design projects on this topic were analyzed. Features of functional zoning, volume-spatial and artistic-aesthetic solution, selection of equipment, furniture and materials in the interior of the cafe are determined. The analysis of the design object was carried out, the technical task was formed and the concept of the interior design project of the cafe in the Mediterranean style in the given conditions was substantiated. The selection of furniture, lighting devices, equipment, and materials that correspond to the theme of the interior of the cafe was carried out. An interior design project has been developed on this topic.

Keywords: *interior design, Mediterranean style, catering establishment, cafe, artistic and aesthetic solutions, functional and planning structure.*

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1 ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙН-ПРОЄКТУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ ПРИМІЩЕННЯ КАФЕ.....	9
1.1. Огляд літератури за темою дослідження.....	9
1.2. Нормативні вимоги до проєктування інтер'єру приміщень кафе.....	11
1.3. Функціонально-планувальна організація приміщень кафе.....	166
1.4. Меблювання та обладнання, інженерне обладнання приміщень кафе.....	211
1.5. Матеріали та технології в інтер'єрі приміщень кафе.....	244
1.6. Світова та вітчизняна практика меблювання та обладнання приміщень кафе.....	277
Висновок до розділу 1.....	322
РОЗДІЛ 2 ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ КАФЕ В СЕРЕДЗЕМНОМОРСЬКОМУ СТИЛІ В ЗАДАНИХ УМОВАХ.....	333
2.1. Світовий та вітчизняний досвід дизайн-проєктування приміщень кафе в середземноморському стилі.....	333
2.2. Вихідні дані та технічне завдання до проєктування.....	39
2.3. Опис концепції дизайн-проєкту інтер'єру приміщення кафе в середземноморському стилі.....	411
Висновок до розділу 2.....	444
РОЗДІЛ 3 ДИЗАЙН-ПРОЄКТ ІНТЕР'ЄРУ ПРИМІЩЕННЯ КАФЕ В СЕРЕДЗЕМНОМОРСЬКОМУ СТИЛІ.....	455
3.1. Планувальні рішення основних приміщень.....	455
3.2. Паспорт кольорів підібраних оздоблювальних матеріалів.....	511
3.3. Специфікація матеріалів, меблів, декору.....	522
3.4. Перспективні зображення об'єкту проєктування.....	533
Висновок до розділу 3.....	566
ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ.....	57
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	58
ДОДАТКИ.....	622
Додаток А.....	633
Додаток Б.....	68

ВСТУП

Актуальність теми. Актуальність проєктування різноманітних за тематикою кафе та закладів харчування сьогодні пов'язана з декількома важливими причинами. Люди віддають перевагу економії свого часу та намагаються правильно організувати свій день, тому багато людей щодня відвідують заклади громадського харчування щоб економити свій час на приготуванні їжі вдома. Громадське харчування вважають однією з найбільш динамічних галузей у сфері послуг в розвинених економіках світу та економіках що розвиваються. Україна після проголошення незалежності поповнила список країн що розвиваються, тому не дивно що за останні десятиліття ми стали свідками відкриття сотень закладів, кафе, та мереж громадського харчування. Ще однією причиною актуальності обраної теми є оголошення 5 травня 2023 року Всесвітньою організацією з охорони здоров'я закінчення пандемії COVID-19. Цей факт і наслідки які впливають з нього створюють поштовх до швидкого відновлення галузі громадського харчування. На сьогоднішній день спостерігається висока конкуренція в сфері громадського харчування, як наслідок, все більш актуальними стають кафе з вузькоспеціалізованою тематикою оформлення закладу та інтер'єру зокрема.

Мета дослідження. Виявлення особливостей дизайну інтер'єру кафе в середземноморському стилі та розробка дизайн-проєкту за даною темою.

Об'єкт дослідження. Інтер'єр приміщення кафе.

Предмет дослідження. Функціонально-планувальна структура, об'ємно-просторове, художньо-естетичне рішення інтер'єру.

Методи дослідження. Аналіз літературних джерел, порівняльний аналіз реалізованих проєктів, синтез результатів, метод інтерактивного та комп'ютерного моделювання.

Завдання дослідження.

1. Аналіз наукових джерел та нормативних вимог за напрямом дослідження.
2. Аналіз функціонально-планувальні організації приміщень кафе.

3. Визначити вимоги до меблювання та обладнання, інженерного обладнання приміщень кафе.
4. Проаналізувати світовий та вітчизняний досвід дизайн-проектування приміщень кафе.
5. Визначити вихідні дані, проаналізувати об'єкт проектування та сформулювати технічне завдання до проектування.
6. Розробити дизайн-проект інтер'єру приміщення кафе в середземноморському стилі.

Наукова новизна. Дана робота є внеском у подальший розвиток дизайну інтер'єру закладів громадського харчування. Проаналізовано сучасний досвід проектування інтер'єрів кафе, узагальнено прийоми формування інтер'єру кафе в середземноморському стилі, визначено особливості даної стилістики в інтер'єрі, запропоновано сучасну концепцію дизайну інтер'єру кафе за даною темою.

Практична цінність. Результати даної роботи можуть бути використані на практиці в процесі виконання дизайн-проектів кафе, а також в учбовому проектуванні за освітньою програмою «Дизайн середовища».

Апробація роботи. Робота була представлена на III Всеукраїнській конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноватика в освіті, науці та бізнесі: виклики та можливості», м. Київ, 17 листопада 2022 року.

Публікації. Булгакова Т. В., доц., Іщук О. С. Сучасні тенденції в дизайні інтер'єру закладів громадського харчування. *Матеріали III Всеукраїнської конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених. Платформа 2. Інноватика в науці, 17 листопада 2022 року.* Київ. С. 103-107. (Додаток А).

РОЗДІЛ 1

ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙН-ПРОЄКТУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ

ПРИМІЩЕННЯ КАФЕ

1.1. Огляд літератури за темою дослідження

Багато загальних питань по темі інтер'єри приміщень громадського обслуговування розкрито в посібнику «Основи дизайну інтер'єру» (Олійник О.П., Гнатюк Л.Р., Чернявський В.Г.) [19]. В посібнику оглянуто такі питання: простір споживання, внутрішній простір громадських об'єктів, процеси суспільного обслуговування, організація планів громадських будівель, планувальні елементи, складові внутрішнього простору, функціональна структура закладів громадського харчування, основні планувальні схеми закладів громадського харчування. Також в посібнику проаналізовано три основні планувальні схеми закладів громадського харчування, а саме: концентрична, лінійно-осьова та змішана планувальні схеми.

Існує ряд робіт, в яких досліджено вузькі питання щодо дизайну інтер'єру приміщень кафе. Наприклад, використання етнічних мотивів у сучасній архітектурі інтер'єру підприємств харчування мало досліджене в теорії архітектури, окремі його аспекти висвітлені в періодичних наукових виданнях, проте системного аналітичного підходу до даної проблеми немає. Дослідники Кузнєцова І. О., Лобода О. В. в роботі «Засоби створення сучасного національного українського інтер'єру» визначили «засоби образності» в інтер'єрі, що формується в українському стилі [11]. При цьому головний акцент зроблений на використанні орнаментів та способів їх нанесення на різноманітні поверхні. Такі питання як, планування, дизайн та управління, були розглянуті в роботі Батрименко В. «Основи проектування й інтер'єр підприємств харчування» [3]. Питання меблювання піднято в роботі Мигаля С. П. «Проектування меблів» [13].

В інформаційному ресурсі, в журналі «ID. INTERIOR DESIGN» розглянуто сучасні тенденції в дизайні інтер'єру приміщень кафе та ресторанів,

підняті питання сучасних матеріалів та підходів до проектування приміщень кафе [34], а сучасні технології в дизайні розглянуто в навчальному посібнику Сафронової О. О. «Сучасні технології дизайн-діяльності» [25]. Загальні питання щодо організації дизайну розглянуто в таких роботах: Сафронова О. О. «Сучасні технології дизайн-діяльності» [25], Норман Д. «Дизайн звичних речей» [17], Папанек В. «Дизайн для реального світу» [21], Булгакова Т., Шаренко А. «Сучасні тенденції художньо-естетичних рішень інтер'єру закладів громадського харчування» [8], Сьомкін В. В. «Сучасні напрями розвитку дизайн-діяльності» [28], Самодай В. П., Кравченко А. І. «Організація ресторанної справи» [24].

Державні та галузеві норми розглянуті в електронному ресурсі, сайт <https://www.minregion.gov.ua/> [38]. Питання про спеціальне обладнання інтер'єрів розглянуто в підручнику «Дизайн інтер'єру меблів та обладнання» авторами якого є Сьомка С., Антонович Є. [26]. Вузько-спеціалізоване питання етнічного дизайну меблів розкрито науковцем Трегуб Н. Є [29]. Він пропонує наукову розвідку щодо етнодизайнерського спрямування у формотворенні сучасних меблів, висвітлює проблему етнодизайну як одного з напрямів професійної підготовки фахівців з художнього проектування меблів. Автор роботи зазначає, що тематика регіональної своєрідності в дизайні – перспективний напрям сучасної проектної культури, а вивчення традиційних народних меблів сприяє розвитку «етнодизайну» та відродженню етнокультурної ідентичності життєдіяльності людини. Ергономічні питання дизайну розглянуто в роботах Бондар Л. «Дизайн інтер'єру в Україні інтер'єрні рішення в комерційних приміщеннях» [5], Мазаракі А. А. «Проектування закладів ресторанного господарства» [12]. Отже, існує велика кількість літератури різноманітних авторів, в яких розглянуті як загальні питання щодо дизайну взагалі, щодо дизайну інтер'єру і меблів, так і конкретні - ергономіка, композиція, колористика, функціональна організація, меблювання та обладнання, оздоблення.

1.2. Нормативні вимоги до проєктування інтер'єру приміщень кафе

Кафе – це заклад громадського харчування із широким асортиментом страв нескладного готування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами. Відрізняється від ресторанів меншою кількістю страв і способами їх приготування. Кафе це заклад повного циклу приготування, що надаватиме широкий вибір напоїв, від виноградних виробів до кави та чаю.

Рішення щодо планування ділянки повинні визначати технологічний потік, виключаючи зворотний потік сировини, напівфабрикатів і готової продукції, використаного та очищеного столового посуду, а також перетин шляхів потоку відвідувачів і персоналу. Для маломобільних груп відвідувачів повинні бути передбачені пандуси, відповідні двері та ганки, обладнання та пристосування для інвалідів. Головний зал, передня, гардероб, чоловіча та жіноча вбиральні, камери зберігання- це одні з основних критеріїв, які мають бути присутні в кафе. Висота стін приміщення не повинна бути нижче 3,0 м. Основні цехи, виробничі майданчики повинні мати природне освітлення, наприклад, бокове або верхнє, а також необхідні архітектурні заходи для запобігання попаданню прямих сонячних променів. Покриття підлоги повинне бути довговічним, практичним, придатним до регулярного прибирання, не травматичним. Підприємства харчування складаються з двох функціональних груп приміщень: призначених для обслуговування відвідувачів та призначених для виготовлення кулінарної продукції. Відповідно до цього величина підприємств харчування характеризується місткістю (кількістю місць в обідній залі) і продуктивністю.

Обідні зали кафе[38]. Площу залів треба розраховувати так, одна особа на 1,6 м² , не менше. В закладах громадського харчування для комфорту відвідувачів обов'язково повинні бути розділені зали на дві зони: для курців, і не для курців. При цьому в приміщенні, де дозволено курити, слід передбачати автономну вентиляційну систему з очищенням повітря, щоб запобігти

поширенню тютюнового диму в обідні зали для осіб, які не курять. Ширина основного проходу у залі кафе має бути не менше вказаної у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1 Ширина проходів у залах

Проходи у залі	Ширина в м (не менше)			
	Ресторан Бар	Кафе	їдальня	Закусочна
Основний	1,5	1,2	1,35	1,2 (1,6) ^{*)}
Додаткові: для розподілу потоків відвідувачів	1,2	1,0	1,2	1,0 (1,1) ^{*)}
для підходу до окремих місць	0,6	0,4	0,6	0,4 (0,8) ^{*)}
^{*)} У дужках вказана ширина проходів між столами, призначеними для харчування стоячи				
Примітка 1. Ширина проходу визначається між спинками стільців (при відстані від спинки стільця до краю столу 0,5 м), між вільними сторонами (кутами) столів.				
Примітка 2. У їдальнях ширину основного проходу, обслуговуючого більше 200 місць, допускається збільшувати на 0,2 м на кожних 100 місць понад 200, але не більш ніж на 1,2 м.				

Місце отримання та зберігання товару. Зберігання продуктів виконується по групам та відповідно до санітарно-технічних вимог зберігання товару: сухі (борошно, цукор, крупа, макаронні вироби); хліб; м'ясо; риба; молоко та жир; делікатесні; овочі. При приготуванні 3000 страв на добу ширина коридору приміщень приймання та зберігання продуктів повинна бути не менше 1,3 м.

Службові приміщення-кімнати. Пропонується проектувати групу службово-побутових приміщень в єдиній зоні (мікрорайоні), функціонально пов'язуючи її з групами інших приміщень, (виробничих) коридорів.

Виробничі площі [38]. Виробничу групу приміщень рекомендується розміщувати в одній функціональній зоні. При об'єднанні двох цехів, гарячого і холодного, необхідно використовувати технологічне обладнання. У такому приміщенні склади повинні бути відокремлені бар'єрами висотою до 1,6 м або обладнанням. Колони і стіни у виробничих приміщеннях з вологим режимом повинні мати вологостійке обладнання на висоту не менше 1,8 м. Стіни,

перегородки, будівлі та обладнання у виробничих приміщеннях рекомендується фарбувати у світлі кольори. Виділення хімічних речовин в повітря, які наявні в фарбах, не мають перевищувати норму. Фарби повинні відповідати нормам державної санітарно-епідеміологічної експертизи. Ширина проходів у виробничих приміщеннях повинна бути не менше наведеної в таблиці 1.2.

Таблиця 1.2 Ширина проходів у виробничих приміщеннях

Проходи	Ширина, м, не менше
Між технологічними лініями обладнання (столами, мийками тощо) при розташуванні робочих місць в проході у два ряди:	
при довжині лінії обладнання до 3 м	1,2
те саме, більше 3 м	1,5
Між стіною і технологічною лінією обладнання (з боку робочих місць)	1,0
Між технологічними лініями обладнання (столами, мийними машинами тощо) і лініями обладнання, що виділяють тепло	1,3
Між технологічними лініями обладнання і роздавальною лінією	1,5
Між стіною і плитою (з боку топкового отвору):	
при твердому паливі	1,5
при інших видах палива	1,25

Ширина коридорів у виробничому приміщенні повинна бути не менше наведеної в таблиці 1.3.

Таблиця 1.3 Ширина коридорів у виробничих приміщеннях

Приміщення	Ширина коридору в м (не менше) за кількості страв на добу ^{*)}		
	до 3000	більше 3000 до 6000	більше 6000
Виробничі	1,3	1,5	1,8
Складські	1,3	1,5	1,8 (2,7 ^{**})
Службово-побутові	1,3	1,3	1,3
^{*)} Або місць в залі: до 100; більше 100 до 200; понад 200. ^{**}) При застосуванні візків з піддонами.			

Допоміжні приміщення. Такими є приміщення туалету, гардеробу, вестибюлю. У вестибюлі або окремих приміщеннях (нішах) перед обідніми залами слід передбачати умивальники з розрахунку не менше 1 крана на 50 місць

в залі. У закусточних без вестибюлів умивальники допускається встановлювати в залі. Входи у вбиральні для відвідувачів слід передбачати з вестибюля або холу. Для комфорту гостей туалети для чоловіків та жінок слід проєктувати окремо. Кількість туалетів у кожній вбиральні повинна бути не меншою: при загальній кількості місць у залах до 300 - один туалет на 60 місць, понад 300 - додаткові туалети на кожні 100 додаткових місць. У кафе з обслуговуванням офіціантами біля воріт туалетів необхідно передбачати додаткову площу не менше 4 м. При кількості місць у залах понад 100 влаштовують спеціальну кабінку для відвідувачів-інвалідів на візках. При меншій місткості потреба в кабінці визначається відповідно до планувального завдання.

Опалення, вентиляція і кондиціонування. Кафе повинні бути обладнані системами опалення та вентиляції. Теплопостачання підприємств громадського харчування повинно здійснюватися від теплової мережі, а за її відсутності - від її джерела. При теплопостачанні від зовнішньої мережі на підприємствах громадського харчування влаштовують єдиний тепловий пункт (ІТП). Допускається встановлення загального ІТП для закладу громадського харчування та будівлі, в якій він побудований або до якого примикає, з окремим приладом обліку теплової енергії для закладу громадського харчування. Системи опалення та вентиляції підприємств громадського харчування, вбудованих або приєднаних до будівель іншого призначення, необхідно проєктувати окремо від відповідних систем цих будівель. Викиди витяжних систем закладу громадського харчування, вбудованого або прилеглого до житлового будинку, повинні розташовуватися над дахом житлового будинку. Центральні та місцеві кондиціонери з припливним охолодженням та циркуляцією повітря використовувалися при проєктуванні системи кондиціонування. Переробка дозволена лише в одній кімнаті. При цьому повітрообмін в їдальні, а також в гарячому і солодкому цехах необхідно визначати з урахуванням подачі на місце охолодженого повітря. Для підігріву повітря в холодну пору року доцільно використовувати місцеві кондиціонери.

Ергономічні вимоги. На етапі планування зверніть увагу, що двері повинні відкриватися на вулицю- це обов'язкова умова відповідно до правил пожежної

безпеки. Необхідно обладнати зону біля входу санітарно-гігієнічним обладнанням, наприклад, урною для недопалків і сміття, скребком для взуття. Допустимою відстанню при розміщенні обідніх столів вважається не менше 600 мм між кутами при діагональному розташуванні 20. Якщо столи розташовані паралельно стінам, то ряд біля стіни розташовується впритул до неї, то відстань між столами повинно бути не менше 1500 мм з урахуванням зручного розташування стільців. Головні проходи повинні бути не менше 1500 мм, допоміжні - 750 мм.

Таблиця 1.4 Площа протипожежного відсіку

Ступінь вогнестійкості будинку	Найбільша кількість поверхів	Площа протипожежного відсіку в будинку (м ²)	
		одноповерховому	2-5-ти поверховому
I	5	6000	5000
II	5	6000	4000
III	5	3000	2000
IIIa, IIIб	1	2500	-
IV	2	2000	1400
IVa	1	800	-
V	2	1000	800

Примітка 1. У будинках I та II ступенів вогнестійкості за наявності систем автоматичного пожежогасіння площа поверху протипожежного відсіку може бути збільшена не більше ніж удвічі.

Примітка 2. При визначенні поверховості будинку, як окремих поверхів враховуються антресолі, площа яких складає понад 40 % площі поверху. У випадку, якщо площа антресолей менше 40 % площі поверху, їх площа додається до загальної площі поверху в межах протипожежного відсіку.

Примітка 3. При розміщенні підприємств харчування (закладів РГ) у будинках іншого функціонального призначення (вбудовано-прибудовані заклади ресторанного господарства) ступінь вогнестійкості будинків, гранична поверховість будинків та площа поверху в межах протипожежного відсіку приймаються згідно з ДБН В.2.2-9, ДБН В.2.2-15, ДБН В.2.2-23, ДБН В.2.2-24 та іншими чинними нормативними документами за видами будинків та споруд.

Двері евакуаційних виходів і двері на шляхах евакуації повинні відкриватися в напрямку виходу людей із будівель. У разі пожежі двері не повинні мати перешкод вільному відкриванню зсередини без ключа. При проектуванні окремо розташованих будівель підприємств громадського харчування враховуються ступінь вогнестійкості будівель, найбільша кількість поверхів і

площа поверху або ділянки між протипожежними стінами першого типу(далі - площа протипожежного відсіку) слід передбачати відповідно до вимог таблиці 1.4.

1.3. Функціонально-планувальна організація приміщень кафе

Функціонально-планувальна організація приміщень кафе одне з головних технічних завдань, яке вирішується на початку розробки дизайну інтер'єру закладу. При правильному плануванні середовища інтер'єр закладу стає завершеним. Основним завданням функціонально-планувальної організації приміщень є оптимізація користування існуючої площі закладу [27]. За допомогою планування можна ділити, об'єднувати, змінювати простір, а за допомогою функціональної організації приміщень можна оптимізувати роботу персоналу, збільшити потік гостей, створити нормальні умови для праці та відпочинку.

Щоб кафе працювало, потрібно щоб воно було функціональним і всі процеси відбувались на своїх місцях. Наприклад, технологічний процес, який відбувається в їдальні, має кілька етапів: захід і вихід з-за столу, вибір страв, сервірування столу, прийом їжі, вихід. У залах кафе для відвідувачів додатково передбачені розваги – танці, вистави, жива та нежива музика. Використовуються дві форми технологічного обслуговування - обслуговування офіціантами або самообслуговування. На рішення об'ємного планування залів впливає низка технологічних умов (форма обслуговування, вибір страв, час перебування), які є визначальними для типологічного поділу закладів харчування на: буфет, бар, кафе, кафетерій, їдальня. Кафе загального типу вміщує від 25 до 400 осіб, а спеціалізованого - від 50 до 150 осіб (морозиво, дитяче, молодіжне, кондитерське, молочне, тематичне). Кафе загального типу має розширену частину і зазвичай організовує самообслуговування, переважно обслуговування офіціантами. Норма площі при самообслуговуванні становить 1,6 кв.м на одного відвідувача, з офіціантом - 1,4 кв.м (з урахуванням місця для танців і місць для виступів), у дитячому кафе норма 1,2 кв.м, в молочному кафе та кафе солодоців - 1,7 кв. У

кафе допускається штучне освітлення, яке є єдиним джерелом світла. Ще одним важливим питанням є призначення приміщення кафе. Окрім правильної організації кухні та різних підсобних приміщень залежить швидкість з якою працює заклад. Планування окремих зон в залах кафе повинно бути продуманим рис. 1.1, зони повинні бути пов'язаними один з одним, якщо це потрібно.

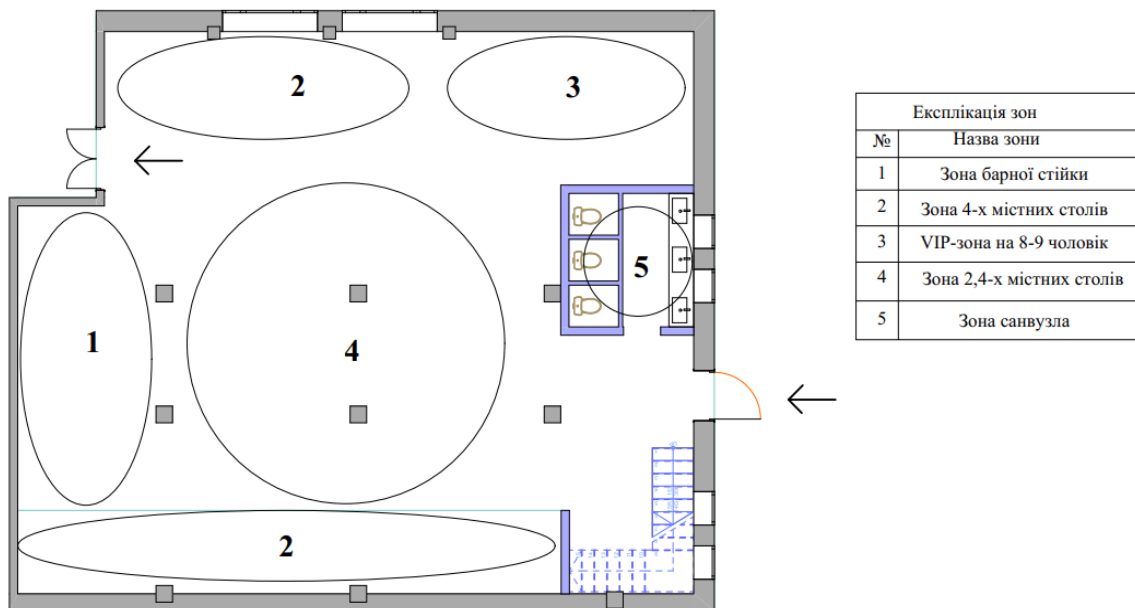


Рис. 1.1 Приклад зонування приміщення кафе

Організація плану кафе також характеризується розташування структурних вузлів [19]. Цю тему яскраво розкрито в посібнику «Основи дизайну інтер'єру» (Олійник О.П., Гнатюк Л.Р., Чернявський В.Г.), цитую: «Організація плану громадської будівлі визначається розташуванням і взаємозв'язком головного композиційного елемента (найбільш значного за функцією і розмірами приміщення) – з різними групами приміщень. Серед планувальних елементів можна виділити такі структурні вузли: перший – вхідні групи (головні, службові, допоміжні вестибюлі, гардеробні); другий – приміщення основного призначення; тут виділено дві підгрупи: головні приміщення (операційні, читальні, глядачеві, спортивні та актові зали, зали засідань тощо), службові приміщення; третій – підсобні й допоміжні приміщення (комори, лабораторії, книгосховища й ін.);

четвертий – горизонтальні комунікації (коридори, холи, фойє, галереї); п'ятий – вертикальні комунікації (сходи головні, службові і допоміжні)»

Існують основні планувальні схеми закладів кафе[19]. Концентрична, лінійно-осьова, змішана. Планування мають свої переваги та недоліки. Планування може бути симетричним та асиметричним. Концентрична схема планування являє собою розвиток простору від периферії до центрального ядра рис. 1.2.

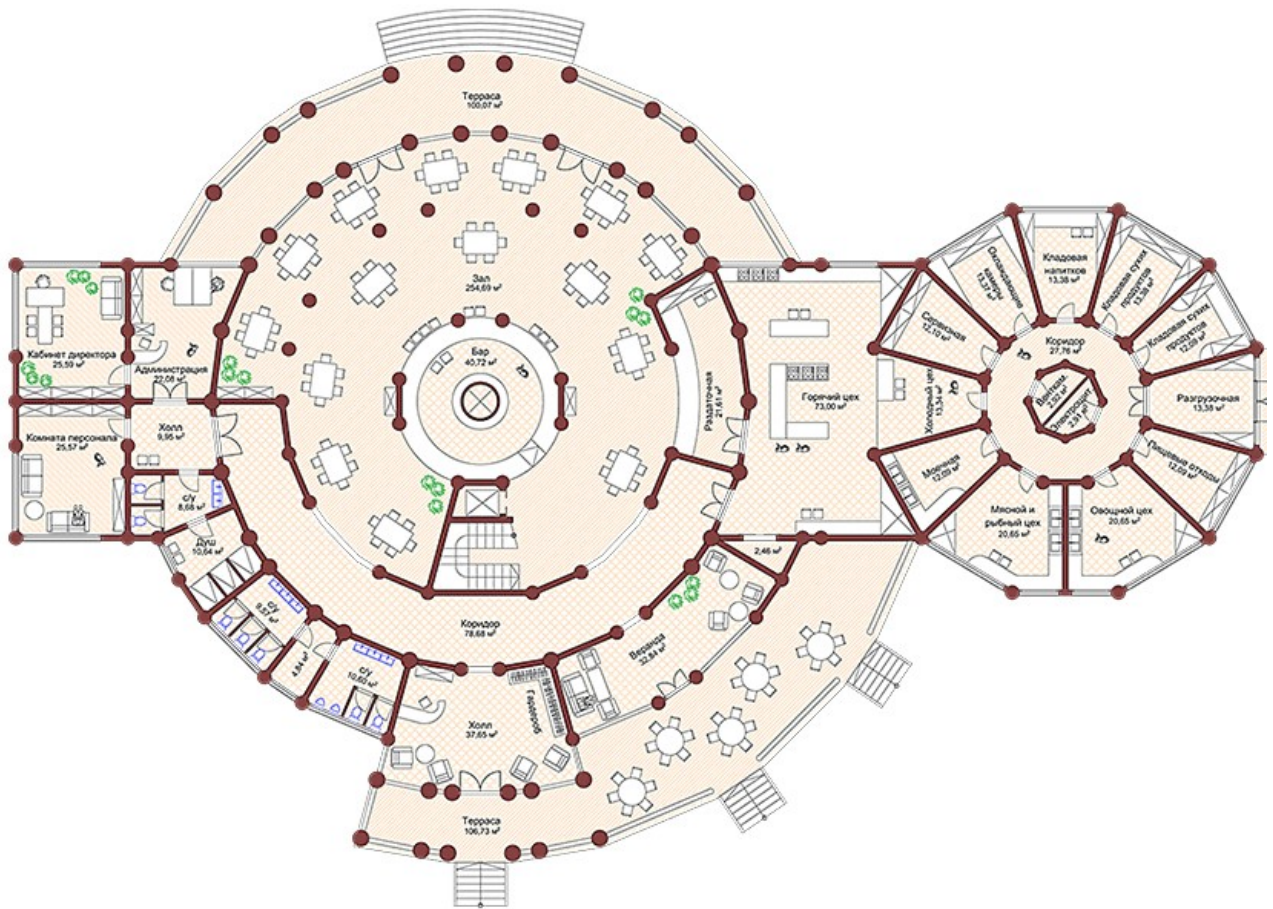


Рис 1.2 Концентрична планувальна схема кафе

Такий тип планування має переваги та недоліки. З переваг можна виділити швидкодоступність персоналу кафе (офіціантів) до гостей, що в свою чергу позитивно впливає на репутацію закладу. З естетичної точки зору, концентричне планування виглядає досить привабливо та неодноманітно. Недоліком є складність проектування такого приміщення, дороговизною прокладання інженерних комунікацій, та важким обслуговуванням такого типу кафе.

Лінійно-осьова схема планування кафе являє собою компонування груп приміщень вздовж однієї осі. Таким чином відбувається осьова побудова, яка розкривається за напрямом головної осі рис. 1.3.



Рис. 1.3 Перспективне зображення лінійно-осьової схеми планування кафе

Лінійно-осьова схема планування кафе має певні недоліки та переваги [2]. З переваг можна підкреслити простоту проектування такого приміщення, простота встановлення інженерних комунікацій та обладнання. Також перевагами є: прагматична ціна, за яку обслуговується дана схема планування, легкість обслуговування гостей, зручність прибирання. З недоліків виділяється той факт, що дана схема планування одна з найпоширеніших, тому на гостей та відвідувачів важко справити враження, без унікального дизайну-інтер'єру кафе, одноманітний підхід до проектування та облаштування кафе.

Змішана схема планування кафе відрізняється від інших тим, що простір не обмежується чітко визначеними архітектурно-планувальними межами рис. 1.4. Також в змішаній схемі планування можуть використовуватись комбінації інших підходів, як от наприклад концентрична та лінійно-осьова.

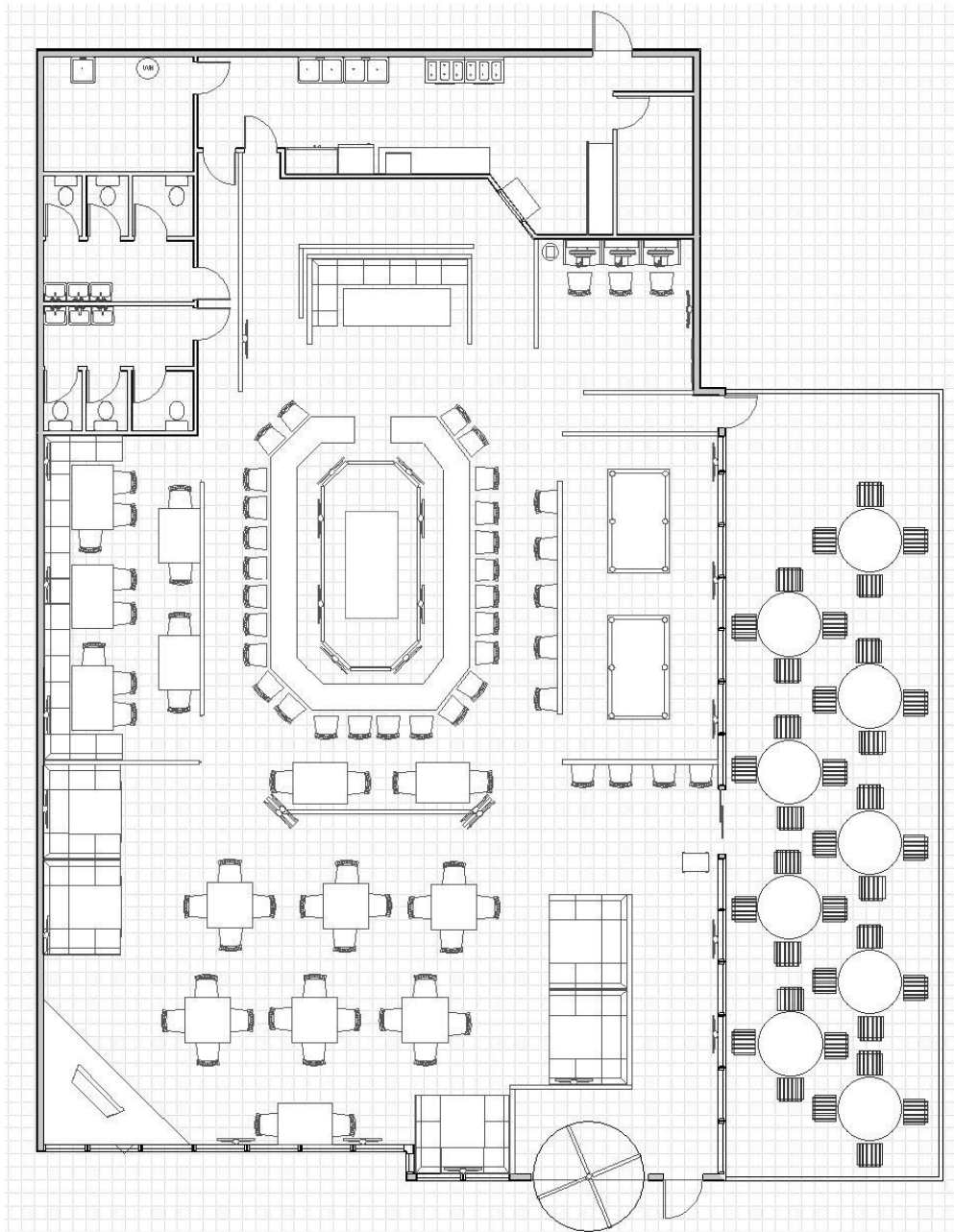


Рис. 1.4 Змішана планувальна схема кафе

Змішана планувальна схема кафе одна з найгнучкіших схем планування приміщень. Перевагою такого підходу є велика кількість варіацій планувальних схем, за якими можна використати площу. В багатьох приміщеннях для кафе не можна використати концентричну або лінійно-осьову схему планування, але змішана є виходом в таких ситуаціях. В сучасному світі це однозначно найпоширеніший тип планування. Також перевагою є зручність в розмежуванні та зонуванні приміщень, відносно простий спосіб прокладання інженерних комунікацій, в порівнянні з іншими. В такій схемі планування найменше

недоліків, проте можна звернути увагу на те, що такий тип не може однозначно підходити під різні стилі в дизайн-інтер'єру. Ще недоліком може стати нагромадження деталей, приміщень, об'єктів, які негативно вплинуть на психологічне сприйняття відвідувачів.

Функціонально-планувальна організація приміщень кафе є пріоритетним завданням на початковій стадії розробки дизайн-інтер'єру кафе. Завдяки обраній схемі, значною мірою, визначається подальший розвиток проєкту приміщень кафе.

1.4. Меблювання та обладнання, інженерне обладнання приміщень кафе

Інженерне обладнання, обладнання та меблювання – це речі, які грають досить значну роль у функціонуванні кафе. Меблі відіграють велику роль для сприйняття гостем атмосфери закладу. Проте обладнання є не менш важливою частиною дизайн-проєкту [26]. Інженерне обладнання є складною частиною проєкту. Воно поділяється на різні види: опалення, вентиляція, кондиціонування, освітлення, водопостачання, каналізації та інші. В свою чергу, меблі є основними організаційними і функціональними елементами інтер'єру кафе, що впливають на комфортність умов обслуговування. Обладнання меблями кафе – важлива задача, яку необхідно вирішити на етапі облаштування. Від вибору стилістики інтер'єру та відповідних меблів залежить настрої у приміщенні, його атмосфера та суб'єктивні відчуття гостей.

Особливо важливо розташування столиків у кафе. При проєктуванні кафе постає проблема, як забезпечити максимальну кількість місць і не порушити прийнятний для гостей рівень комфорту. Головне правило при розстановці столиків у кафе: яким би маленьким не було приміщення, не варто розставляти столики прямо біля дверей:

- По-перше, гості не люблять сидіти біля входу, це психологічно незручно;
- по-друге, протяги від того, що в холодну пору року двері постійно відкриті;

– По-третє, негатив, отриманий від візиту до установи, не повинен сприяти повторному візиту.

Правильний підхід в облаштуванні кафе - вільна вхідна група, без столиків і скупчення людей при вході, облаштування місця для зберігання парасольок в сезон дощів, акцент на арт-об'єкті, якщо є той чи інший дизайн, різноманітне декоративне освітлення [12]. на вході обігрівач з відкритим вогнем або гірлянди. Найбільше навантаження в кафе припадає на стільці. Навіть якщо зали не заповнені, ці елементи меблів використовуються досить інтенсивно: їх пересувають, розсаджують, тому неякісні вироби швидко виходять з ладу. Краще купувати якісні меблі, які виправдають себе. Відповідно, кафе замовляє меблі з традиційних матеріалів – масиву дерева, металу, пластику. Вони витримують великі навантаження, не деформуються і не ламаються при механічних ударах. Стиль і матеріал виготовлення повинні відповідати концепції закладу.

Освітлення. природне освітлення. У підвалі немає вікон, але інші кімнати повинні повністю використовувати денне світло. Завдання освітлення має вирішувати 30-35% природне освітлення. Правильне рішення – розмістити столи ближче до вікон, пофарбувати стіни в світлі тони. Невидиме освітлення. Над столами на дальніх стінах встановлюють точкові світильники. Вони стануть в нагоді ввечері, але знадобляться і вдень: освітлять недоступне денним світлом простір.

Барну стійку, зал, сцену, столи можна підсвічувати різним світлом [5]. Це робить місце привабливим, функціональним, оригінальним. Барна стійка – як Рим, до якого ведуть усі дороги. Світильники (стельові, настінні, вбудовані в поверхню столу, шафи, полиці) встановлюють так, щоб промені відбивалися від скляних поверхонь чашок, склянок, пляшок. Головне, щоб відблиски від скла не заважали роботі бармена і відпочинку клієнтів. Центральна стельова люстра цокольного поверху доповнюється настінним освітленням, бра. Якщо освітлення буде відповідати стилю основного світильника, інтер'єр стане більш приємним. Невеликим приміщенням підходять трекові світильники, а також вбудовані, накладні світильники: лінійні, точкові, LED панелі. Такий варіант підходить

зкладам, оформленим в сучасному стилі, для класичних інтер'єрів потрібно вибирати невисокі підвісні люстри. Кухня є другим за важливістю приміщенням будь-якого закладу громадського харчування. Якість посуду безпосередньо залежить від функціональності кухні. Саме смачні страви перетворюють випадкових відвідувачів на постійних клієнтів. Тому суворо контролюється освітлення кухонь кафе та ресторанів.

Опалення, кондиціонування. Опалення кафе або ресторану може здійснюватися різними способами, що частково обумовлене особливостями закладу і його розташування, а також економічними і практичними перевагами. Є два способи підігрів води: від зовнішнього джерела (комунальні мережі) та автономного обліку. Прокладання складної системи комунікацій, трубопроводів, редагування технічної документації є основою в обох випадках підігріву води. Таке опалення має бути спроектовано відповідно до норм, розраховані гідравлічні характеристики системи, які будуть відповідати обладнанню та особливостям будівлі. Повітряне опалення вимагає механічної вентиляції припливно-витяжної. Складність полягає у значному обсязі повітря, який необхідно проганяти через повітропроводи для обігріву приміщення. Відповідно збільшуються витрати енергії на роботу. Як вид повітряного опалення можна також встановити кондиціонер біля входу – він буде відсікати холодне повітря при відкритті дверей. Електричне опалення явно виграє за простотою і легкістю монтажу. Сучасне інфрачервоне опалення не вимагає прокладки труб або попереднього узгодження технічного проекту. З практичної та економічної точки зору вони також мають ряд переваг. Принцип роботи таких електропанелей полягає в передачі тепла навколишнім предметам інфрачервоними хвилями. Також відсутній рух повітря в процесі нагрівання, що вкрай важливо в кав'ярні.

Каналізація та водопостачання. Внутрішня каналізація промислових і побутових стічних вод повинна бути роздільною з самостійними випусками під каналізаційну мережу в межах ділянки. Вихідний рівень промислових стічних вод обладнаний над випускним рівнем господарсько-фекальних стічних вод. Приміщення з наявністю стоків, умивальників, раковин, унітазів не

розміщуються нижче рівня каналізації в межах майданчика, прилеглого до об'єкта харчування. Організації забезпечуються водою через підключення до центрального водопроводу; При його відсутності внутрішній водопровід обладнується водозабором з артезіанських свердловин, колодязів, з підземних вод. Меблювання та обладнання, інженерне обладнання приміщень кафе мають різні підходи та способи застосування. Кожен з цих пунктів, так чи інакше впливає на дизайн-інтер'єру приміщень кафе.

1.5. Матеріали та технології в інтер'єрі приміщень кафе

Сучасне суспільство розвивається дуже швидко, а з ним розвиваються технології та матеріали. В нашій країні та закордоном існує широкий асортимент різноманітних матеріалів. Тактильні та візуальні відчуття людини краще розкриваються в приміщеннях кафе, де гармонічно використані матеріали, оздоблення, декор та технології.

В останні роки широкої популярності набули натуральні матеріали [17]. Вони були актуальні протягом багатьох часів, але зараз натуральні матеріали переживають нове народження. Лідером серед натуральних матеріалів є, звичайно ж, дерево. Крім традиційного застосування меблів, існують і інші варіанти. Наприклад, з дерев'яних брусків вийшло б відмінне панно. Найкраще виглядатимуть елементи різної довжини і товщини. Головне, звичайно, дерево буде виглядати по-селянськи. В якості облицювального матеріалу для стін можна використовувати мінімально оброблені деревні панелі. У деяких випадках масивні шматки дерева виглядають дуже органічно в якості оригінальної рами столу або дзеркала. Не можна не відзначити натуральний шпон, який є дуже цікавим і гнучким матеріалом для облицювання. Рис.1.5.

Хутро – це приємний на дотик матеріал, тому відмінно підходить для оббивки сидінь і подушок. Хутряна ковдра може змінити обличчя, зробити його розкішніше і тепліше. Взагалі хутро підходить не до всіх стилів, але це явний атрибут розкоші.

Ще один варіант природного матеріалу – камінь. Це дуже грубий і міцний матеріал. Для створення чорнової конструкції використовується грубий камінь. Для певних стилів, таких як: рустик або романський, при створенні колон можна використовувати камінь.



Рис. 1.5 Приклад шпонованих елементів в інтер'єрі

Звичайно, для цього краще підійде мармур або штукатурка, але це допоможе додати в кафе додаткову кількість екологічних матеріалів.

Як раніше так і сьогодні бамбук займає почесне місце в оздобленні як громадських, так і житлових інтер'єрів, див. рис. 2.1. Цей екологічний і натуральний матеріал ідеально підходить для створення перегородок, декоративних вставок на стінах, жалюзі на вікнах, а також для декору рам і ваз. Слід пам'ятати про основне використання бамбука - у виробництві чудових натуральних бамбукових підлог.

Оздоблення натуральними матеріалами, які дає природа, дуже популярна, і насамперед екологічно та безпечно для навколишнього середовища. Мушлі, корали, морські зірки, красиві морські камінці – все те, що оточує нас на

відпочинку, здатне освіжити інтер'єр кафе і наповнити його «морським повітрям», додати оригінальність в інтер'єр, особливо актуально для кафе з морською та рибною тематикою.

Мармур, дуже вишуканий матеріал, який використовувався ще з часів монархії. Якщо говорити про «вічні тренди», то очолить цей список однозначно мармур. І доказом цього є його використання в дизайні інтер'єрів, що за останні роки стає все більш популярним. Матеріал з виразною та своєрідною фактурою для різних типів приміщень, особливо кафе, переметнувся і в сферу дизайну: свічники, вази, підноси і панно прикрашають різні куточки громадських установ.

Крім натуральних матеріалів існують ще тисячі видів і різновидів штучних матеріалів, але це не робить їх менш привабливими: ламінат, пластик, скло, ламінат, штучний камінь, метали, текстиль. Металеві елементи в інтер'єрі кафе сьогодні всюди. мідь, латунь, бронза, нержавіюча сталь; срібні, золоті, чорні елементи. Це не просто змішувачі у ванній, туалеті чи ручки на дверцятах шаф. Це також ніжки журнальних столиків, крісел і диванів, світильники, полиці, дизайн посуду, різноманітні декоративні конструктивні елементи інтер'єру, див. рис. 2.2. Завдяки металу можна змінити естетичне та художнє сприйняття закладу. В тренді використання соломи, плетіння та оксамиту в оформленні інтер'єрів кафе рис. 1.6.

Технології більше не є окремою галуззю, майже кожна сфера суспільства йде в ногу з часом і наповнює різними технологіями [25]. Дизайн інтер'єру кафе не є тепер виключенням. Так, сьогодні в зоні кафе можна використовувати різні технології. Практично все роботизовано і підключено до хабу: освітлення, системи безпеки, автоматичні жалюзі, багато роботів-прибиральників, помічники за наявності. Одним з найпоширеніших видів комплексних технологій в дизайні інтер'єру є так званий «розумний простір». Завдяки йому можна зробити так, щоб освітлення та касові апарати включалися та вимикалися автоматично. Можна підтримувати температуру протягом тижня по бажанню, відкривати та закривати жалюзі або штори, вмикати та вимикати музику та інформаційні табло або телевізори. Іноді, дизайнерські елементи або цілі комплекти меблів друкують на

3D принтерах. Також можна друкувати елементи декору або конструктивні елементи для приміщень. При обмірі приміщень кафе застосовують лазерні сканери для якісного розуміння простору та площі. Також до технологій належать певні способи використання матеріалів, способи виконання меблів та освітлення.



Рис. 1.6 Плетені меблі в інтер'єрі кафе

Матеріали та технології розвиваються в ногу з часом, існує багато підходів до оздоблення та декорування приміщень кафе. Матеріали надають багатий функціонал для дизайну та проєктування приміщень кафе. В свою чергу технології спрощують та розширюють функціонал закладів.

1.6. Світова та вітчизняна практика меблювання та обладнання приміщень кафе

Вітчизняна та світова практика меблювання та обладнання приміщень кафе дійсно дуже різноманітна. В кожній країні є ряд своїх стандартів та вимог щодо

цього питання і Україна не є винятком. Завдяки широку різноманіттю різних закладів харчування, в країні розвинуте меблеве підприємництво. Існують десятки великих спеціалізованих виробників меблів та обладнання для приміщень кафе.

Меблі та обладнання є основними організаційно-функціональними елементами інтер'єру кафе, які впливають на комфортність умов обслуговування. Крім загальних (функціональних, технічних, естетичних) вимог до номенклатури і видів меблевої продукції, що використовується в кафе, висуваються наступні спеціальні вимоги:

- Сумісність з типом торгового залу (ресторан, кафе, банкетний зал, бар), типом меблів і його розмірами;

- Меблі відповідають характеру діяльності компанії та методам обслуговування;

- Сумісність з типом торгового залу (ресторан, кафе, банкетний зал, бар), типом меблів і його розмірами;

- Зручність - співвідношення висоти столу до висоти сидіння, висоти підлокітника до спинки (найзручнішим вважається розмір 20-31 см - відстань від сидіння до стільниці);

- Гігієна, що забезпечується використанням відповідних оббивних матеріалів.

Меблі для залів у кафе мають бути зручними, комфортними і за зовнішнім виглядом, стилем, формою, розташуванням гармоніювати з архітектурним і декоративним оформленням залу. Такі ж вимоги ставляться до торгово-технологічного обладнання. Коридорні меблі та обладнання умовно поділяються на дві групи:

- Меблі та обладнання для зберігання та транспортування столових приладів та інструментів.

- столові меблі;

Харчові меблі для будинку представлені меблями для сидіння (крісла, напівкрісла, дивани, барні стільці, банкетні столи) і столами (обідні, столові, банкетні, буфети, дитячі, фірмові, серванти). Меблі та обладнання для зберігання і

транспортування столових приборів і посуду в коридорі представлені такими видами:

- дво- та триповерхові вагони супроводжуючого персоналу;
- візок для збору використаних столових приборів;
- переносний електробокс для нагрівання;
- касети портативні - стелажі для тарілок з тарілками;
- стаціонарні та пересувні холодильники;
- стаціонарні (додаткові) тумбочки і пересувні столики на колесах;
- стелаж для бочок для шампанського та інших вин;
- меблі для зберігання столових приборів, столового посуду, карт (буфет).

Всі меблі призначені для закритих приміщень і відкритих балконів, терас, дитячих майданчиків влітку. Для відкритих просторів використовується так звана садово-паркова меблі (пластикові, плетена, солом'яна). Всі вищеописані меблі та обладнання представлені широким вибором на місцевому ринку спеціальних меблів та обладнання для кафе. Світовий ринок меблів та обладнання для кафе ще більш різноманітний. В Україні працюють сотні різних компаній, постачальників та імпортерів меблів та обладнання з інших країн. Деякі представники цієї галузі:

- «Трансформер Стелс ТОВ»: столи складані, складані столи для пікніка, столи для конференц-залів;
- «Pradex»: плетені меблі, плетені крісла з ротанга, меблі з ротанга для вулиці;
- ООО «АЛЬТА МАРКЕТ»;
- «Ліга-Нова» Крісла Стільці Столи;
- «Дрим хаус Констакшн»;
- Фабрика меблів "Стиль комфорту";
- «УкрКомфорт»;
- «BARTSCHER», професійне обладнання для кафе, текстиль, кухонний інвентар;
- «BEST FRIEND OF BARISTA», товари так аксесуари для бариста, кавомашини;

- «Ліберті Україна» - «DAO SUN» - «Wood2life»
- «Profforma» - «Cube 44» - «Tivoli»
- «ТМ PARATYA» - «I SIT furniture» - «Nowy styl»

В дизайні інтер'єру приміщень кафе головним предметом меблів є столи. Форма столів може бути найрізноманітнішою: прямокутна, кругла, овальна, квадратна [14]. Розміри столів визначаються відповідно до їх призначення: для закладів ресторанного господарства - обідні, фуршетні, банкетні; для кафе і їдалень; для кафетеріїв та ін. Вони можуть бути двох, чотирьох, шести і восьмимісними. Найпоширеніші розміри: квадратні шириною від 600 до 900 мм, прямокутні шириною від 600 до 900 і довжиною від 900 до 2200 мм, висота 690-750 мм, діаметр круглих столів може бути 900 мм. -1200 мм, їх висота 740-760 мм. Особливе символічне значення має стіл круглої форми. Завдяки такій формі столу жоден відвідувач не може опинитися в привілейованому становищі, тоді як звичайний прямокутний стіл має довші та вужчі сторони. Столи та їх окремі елементи виготовляються з різних матеріалів: металу, лози, дерева, мармуру, скла, деревно-волокнистих плит, полімерних матеріалів тощо. При плануванні розташування місць слід керуватися принципом «максимальний комфорт для гостя». Організуються відокремлені зони, ніші або бокси, в яких розміщуються столи рис. 1.7.



Рис. 1.7 План кафе, приклад меблювання приміщення кафе

У кафе не можна використовувати замість крісел дивани. Це перешкоджає обслуговуючому персоналу правильне подання страв та дотримання правил обслуговування. Найзручніше сидіти в кріслі або на стільці.

Основні вимоги до розстановки меблів у кафе: стіл розташувати довільно - 2 людини, відстань між столами - 1 м, квадратний стіл - 2 м, прямокутний стіл - 1 м, довжина, 2 м ширина. : в центрі. - 2 м, допоміжні та бічні - 1,5 м [22]. Зменшення розміру проходу призводить до уповільнення та падіння культури обслуговування, що іноді негативно позначається на враженні та комфорті відвідувача. Водночас знизилася продуктивність агентства. Розмістивши столик в кабінці, офіціант має вільний доступ до всіх гостей. Ширина проходів між клітинами повинна бути не менше 1,5 м. Шафи встановлюють поруч з обіднім столом, щоб не заважати роботі офіціантів. У міру подачі страви ставили на стіл праворуч. Серванти використовуються для зберігання невеликої кількості столових приладів, посуду, скатертин в кафе. Верхня поверхня серванта використовується як підсобний столик Сервант має висувні ящики і відділення для зберігання столових приборів, столового посуду, столової білизни та інших аксесуарів для сервірування. Найпоширеніші розміри сервантів: висота 850-900 мм, довжина 1000 мм, ширина 450-550 мм Тумби розташовують в центрі зони обслуговування, щоб не порушити цілісність інтер'єру Зазвичай тумби розташовують біля стін, колони з урахуванням комфортності Використання їх при обслуговуванні відвідувачів Кількість буфетів розраховується за нормою один буфет на двох офіціантів Шафи з живими або штучними квітами вдало використовуються для поділу залу на зони обслуговування та як елемент декоративне оформлення. Крісла, дивани, крісла повинні відповідати середнім антропометричним даним людини, тобто мати правильну висоту, ширину і глибину сидіння. Покриття може бути натуральним або штучним. Холодильні шафи використовуються для зберігання в залі харчових продуктів, швидкопсувних солодоців, морозива і напоїв в охолодженому стані. Вони можуть бути стаціонарними або мобільними. Демо-стенд виготовлений з прозорих

склопакетів. Полиці шафи можуть бути як стаціонарними, так і карусельного типу (обертаються). Скляні полиці карусельного типу мають круглу форму і обертаються навколо своєї осі, що дозволяє бачити викладену продукцію з усіх боків.

Отже, меблювання та обладнання приміщень відіграє важливу роль у дизайн-проектуванні приміщень кафе. Завдяки правильному розташуванню меблів та обладнання можна досягти правильної ергономіки закладу і створити комфортну атмосферу для відвідувачів.

Висновок до розділу 1

Проаналізовано літературні джерела та нормативні документи за темою дослідження, основні аспекти дизайну інтер'єру кафе, зокрема ергономіка, композиція, колористика, функціональна організація, меблювання та обладнання, оздоблення. Визначено нормативні вимоги до дизайну інтер'єру приміщень кафе. Виявлено ергономічні вимоги, вимоги до меблювання та обладнання, вимоги безпеки, а також вимоги до функціонально-планувальної організації, зокрема складу та параметрів приміщень кафе. Проаналізовано різні види матеріалів та технологій, які використовуються в дизайні приміщень кафе. Розглянуто використання меблів та інженерного обладнання в приміщеннях кафе. Виявлено особливості функціонально-планувальної організації приміщень кафе, а також виявлено переваги та недоліки різних схем планування. Визначено особливості використання опалення, кондиціонування, водопостачання, каналізації, вентиляції та освітлення в дизайні інтер'єру приміщень кафе. Виявлено сучасні та підходи, прийоми та засоби в дизайні інтер'єру приміщень кафе.

РОЗДІЛ 2

ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ КАФЕ В СЕРЕДЗЕМНОМОРСЬКОМУ СТИЛІ В ЗАДАНИХ УМОВАХ

2.1. Світовий та вітчизняний досвід дизайн-проектування приміщень кафе в середземноморському стилі

За останні роки індустрія закладів громадського харчування, кафе, ресторанів та барів в Україні дуже швидко набула неабияких змін. Існує досить багато успішних нових закладів на теренах нашої країни, де різні провідні дизайн-студії та автори, розкривають набутий роками досвід, в інтер'єрах вітчизняних кафе [39].

Яскравим прикладом вітчизняного досвіду в дизайн-проектуванні приміщень кафе в середземноморському стилі є кафе «Daily 11» рис. 2.1. Заклад розташований в місті Одеса за адресою Воронцовський провулок 11, неподалік від порту та моря.



Рис. 2.1 Приміщення кафе «Daily 11»

Над дизайном інтер'єру працювала київська студія Sivak+Partners, дизайнери надихались португальськими та іспанськими тавернами та народним марокканським декором, елементами щоденного вжитку. В інтер'єрі широко використовуються пальми в горщиках та інші рослини. Для меблювання закладу використовували вінтажні дерев'яні меблі та настінні панелі з натурального ротанга. Палітра кольорів дизайну інтер'єру кафе стримана, складається з землястих пастельних відтінків. Особливості закладу додають вручну потиньковані стіни з заокругленими кутами. Підлога виконана з відреставрованого паркету. Сам інтер'єр створює неповторну історичну атмосферу, ніби цьому закладу не одна сотня років.

Ресторан «Porto Maltese» на бульварі Лесі Українки в Києві рис. 2.2.



Рис. 2.2 Інтер'єр ресторану «Porto Maltese»

За словами власників ресторану, ідея полягала в створенні атмосфери середземноморського містечка в «діловому центрі столиці». Інтер'єр авторства loft buro (Oleg Volosovskiy) просочений глибокою морською блакиттю з яскравими білосніжними акцентами рис. 2.3. Дві зали ресторану, як бухти портового міста, перетікають одна в одну, поєднані «рибним базаром» зі свіжим виловом та завершені літньою терасою. На стелі, об'єднуючи обидва зали, коливаються морські хвилі [35]. Особливість ресторану створюють також білосніжні вітрила середньовічних вітрильників, стіна з зображенням страшного володаря морів, Кита з «Історії тварин» Конрада фон Геснера. На стелі, об'єднуючи обидва зали, коливаються морські хвилі.



Рис. 2.3 Зображення контрасту білого та блакитного кольору в інтер'єрі ресторану «Porto Maltese»

Вітчизняний ринок не відстає сучасними тенденціями в дизайн-проектуванні кафе в середземноморському стилі, проте світовий ринок набагато різноманітніший, прикладом є заклад «Raro Cremeria Artiganale». Це кафе-магазин морозива, яке розташовано у провінції Кремона, Італія. Автором проекту є студія Zupelli Design Architecture. Проект студії ZDA характеризується ретро-сучасним відтінком, у якому мінімалізм і дружня атмосфера минулих днів поєдналися та створили динамічне і живе поєднання рис. 2.4.



Рис 2.4 Кутове зображення інтер'єру кафе «Raro Cremeria Artiganale»

Кафе виконано в ретро-сучасному стилі, який поєднує мінімалізм із соціальною атмосферою минулих епох та середземноморською тематикою, створюючи дуже сучасне, яскраве та енергійне поєднання. Філософією кафе є перегляд сучасних кондитерських виробів в оригінальний, простий, стійкий та веселий спосіб. Елегантна кутова барна стійка домінує в приміщенні, де колірна тема десь між бірюзово-синім контрастує з золотистим оздобленням див. рис. 2.4. Цей контраст продовжується і в дизайні стільців, освітленні, в меблях ванної кімнати та в інших деталях дизайну. Більш світлі відтінки використані в текстурі

підлоги «тераццо», ця текстура надає динаміку і глибину кімнаті див. рис. 2.4, підкреслюючи переплітання різних епох. Сам простір використано досить просто, проте ефективно, навколо центрального об'єкта – барної стійки-вітрини, де можна купити морозиво, розташовані посадкові місця на диванчиках та стільцях. Таке розташування притаманне всьому дизайн-проекту приміщення кафе.

Ще одним прикладом, який показує особливості дизайн проектування приміщень кафе в середземноморському стилі закордоном є ресторан «Restaurant Brisa» рис. 2.5.



Рис. 2.5 Інтер'єр закладу «Restaurant Brisa»

Заклад розташований на середземноморському узбережжі Іспанії в місті Таррагона. Простір закладу формують три великі арки з видом на терасу та Середземне море, а також бетонні колони посередині головного залу. Ребра колони заковані, пофарбованим в бірюзовий, металевим профілем. Важливу роль в ресторані Brisa відіграють кольори. Білий колір є домінуючим та доповнюється бірюзово-блакитним, який додає індивідуальності та неповторності даному місцю. В закладі поєднуються стільці з натурального ротангу разом з штучно зістареними

дерев'яними столами. Також не можна не звернути увагу на стелю ресторану яка виконана з дерев'яних дощочок різного кольору розміщених під кутом. Підлога закладу теж є особливою, вона складається з паркету та острівців з керамічної плитки рис. 2.6.

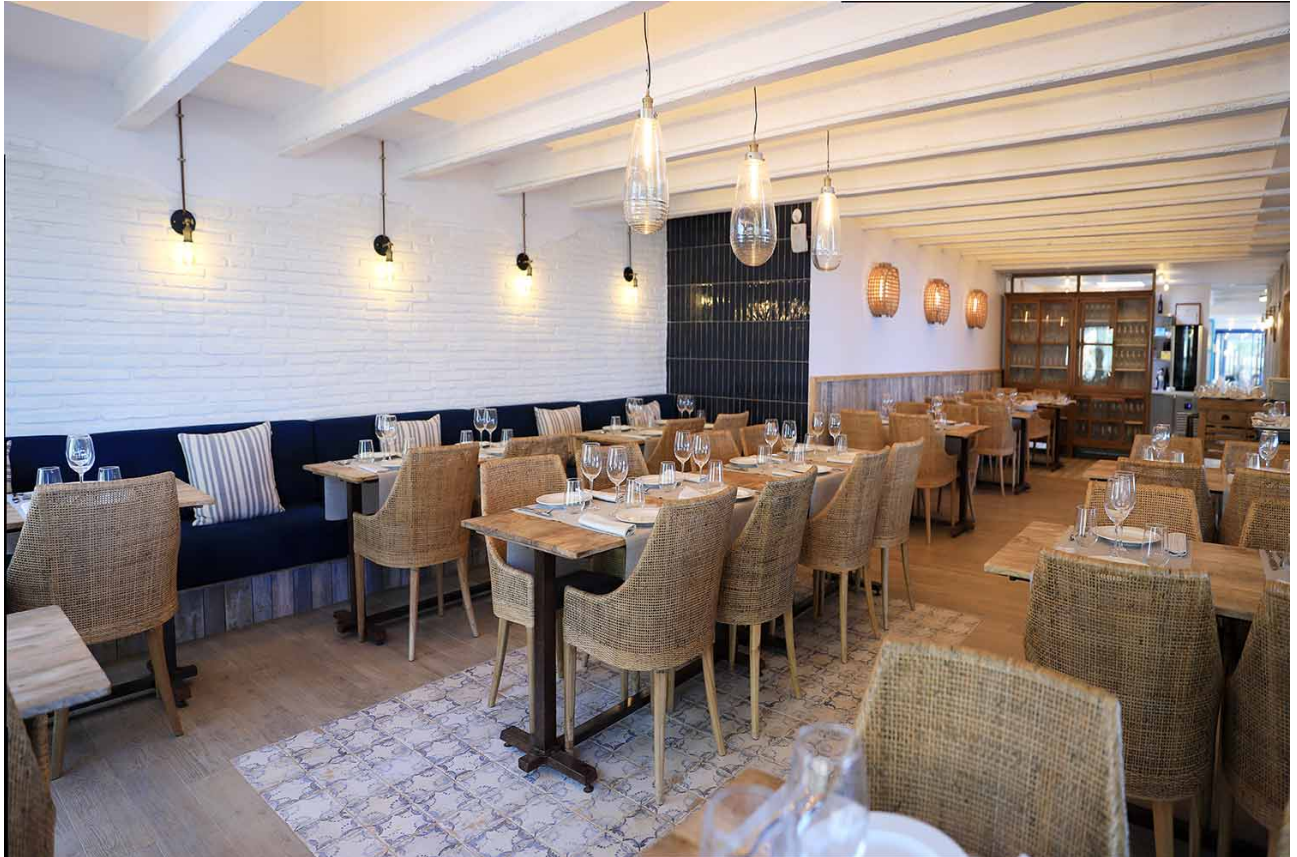


Рис. 2.6 Зображення меблів, підлоги та стелі закладу «Restaurant Brisa»

Існує велика схожість та спорідненість у підходах до дизайн-проектування приміщень кафе в середземноморському стилі вітчизняних та світових дизайнерів, архітекторів, авторів та студій. В наш час, світ має загальний медіапростір, тому сучасні тенденції в основному закономірно поширені у всіх куточках світу. Особливу увагу приковує той факт, що в різних країнах використовують притаманні до свого середовища художньо-естетичні рішення. Так, можна побачити що в проєкті кафе, розташованого в Італії, дизайн – є гармонійною грою епох. Такий прийом в дизайні, теж можна зустріти на теренах нашої країни. Також спільною рисою є те, що простір скрізь намагаються використати з максимальною ефективністю. Отже, світовий та вітчизняний досвід в дизайн-проектуванні кафе стрімко набирає оберти і розвивається з кожним роком.

2.2. Вихідні дані та технічне завдання до проєктування

Об'єкт дизайн-проєкту інтер'єру приміщення кафе в середземноморському стилі розташований в місті Києві на вулиці Сакаганського 40. Вихідний план об'єкта має 89,64 м². (без урахування кухні та інших технічних приміщень) на жвавому перехресті вул. Сакаганського і Володимирської. Пандус на вході. Окремий вхід, вхідна група, вікна на весь фасад будівлі. Фасад облицьований цеглою пофарбованою в бежевий колір, фундамент сірого кольору. У фундаменті розташовані цокольні вікна будівлі, вони розташовані симетрично вікнам першого поверху. Біля входу розташоване дерево середнього розміру, є можливість облаштування літньої або всесезонної тераси. Станції метро Палац спорту, Площа Льва Толстого, Олімпійська та Університет розташовані в пішій доступності від об'єкта рис. 2.7.

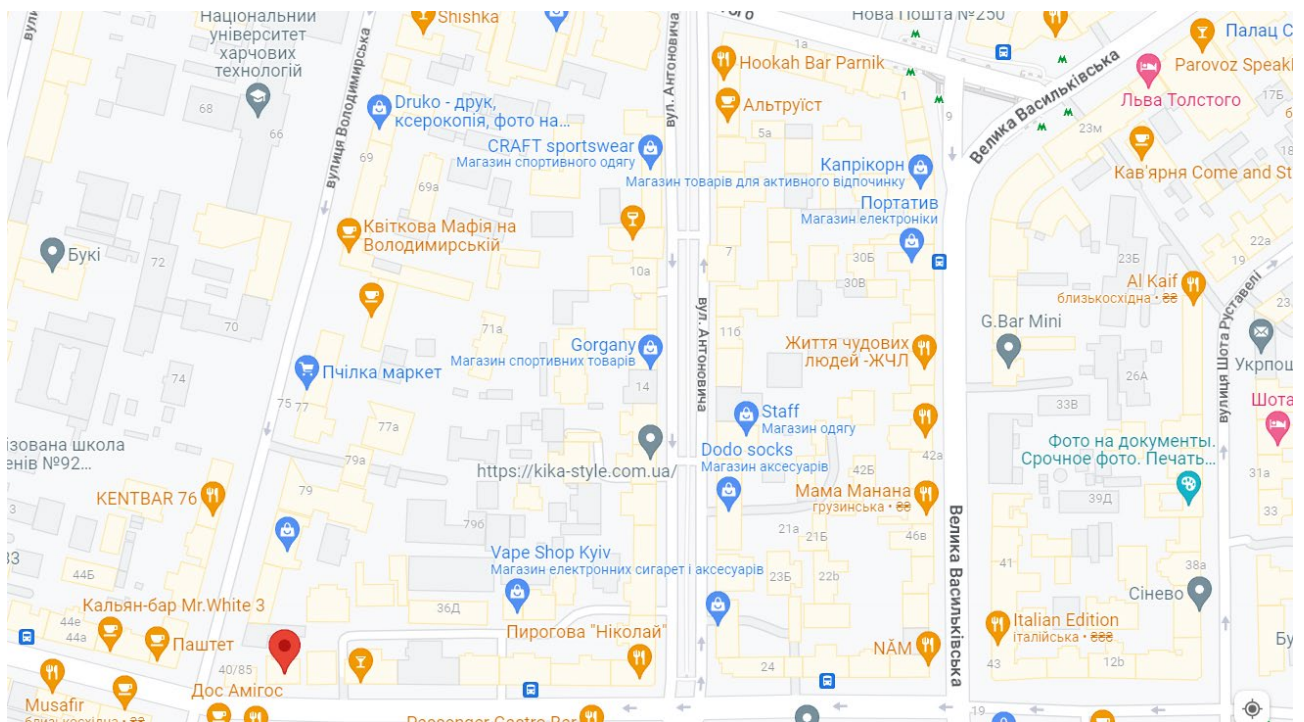


Рис. 2.7 Карта розташування об'єкту дизайн-проєкту

Об'єкт має площу 89,64 м², облаштований один санвузол для для гостей (одна раковина та один унітаз), а також одне підсобне приміщення площею 10,85м², головний зал має площу 65м². Також є коридор площею 10,49м². Приміщення кухні, мийки та інші господарські приміщення розташовані окремо, вхід з коридору. Поточний орендар - ресторан. попередній - аптека. Об'єкт має

свіжий ремонт, кондиціонери, вентиляцію. Також є прекрасна можливість для розміщення вивісок, рекламних панелей і щитів.



Рис. 2.8 Фасади об'єкту дизайн-проекту на вул. Саксаганського 40

Об'єкт має високу стелю (4м), частина стін має текстуру натуральної цегли (несучі стіни). В приміщенні головного залу підйом з проходу реалізований сходами. Підлога з крупноформатної плитки 600x600. Вулиця на якій розміщено об'єкт має дуже швидкий і безперервний потік людей. В будні дні лівова частина людей, які проходять біля кафе - це працівники офісів, які працюють неподалік.

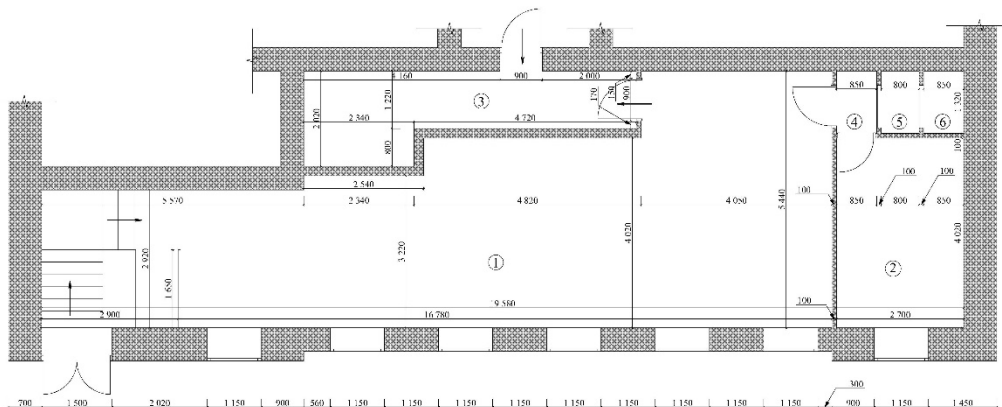


Рис. 2.9 Вихідний план об'єкта дизайн-проекту

У вихідні переважна більшість – це люди які відпочивають і прямують в сторону центральної частини міста. Будівля має чотири поверхи, три з яких для постійного проживання. Також будівля гармонійно вписується в архітектурний ансамбль даної частини міста.

2.3. Опис концепції дизайн-проєкту інтер'єру приміщення кафе в середземноморському стилі

Сфера громадського харчування динамічно розвивається і з кожним роком або навіть місяцем з'являються нові формати кафе. Інтер'єр в середземноморському стилі уособлює витончену стриманість, розслабленість та відсутність химерності. Даний стиль сформувався під впливом архітектурних та культурних традицій країн, які розташовані на побережжі Середземного моря. Греція, Італія, Туреччина, Туніс, Марокко, північна частина Єгипту і багато інших держав внесли свій вклад в розвиток стилю та стали його синонімом. Головними особливостями середземноморського стилю в інтер'єрі є світлі відтінки, достаток світла і повітря в поєднанні з домашнім затишком, зовнішні та внутрішні стіни обробляють таким чином, щоб рятівна прохолода і свіжість зберігались незважаючи на спекотну погоду надворі [36]. Кольори для створення інтер'єру надихались палітрою морської води, узбережжя та природних особливостей регіону де він створюється. Переважно використовують пастельні кольори, блакитний, бірюзовий, оливкові, різні відтінки червоного. Всі вони дарують відчуття свіжості та прохолоди.

Традиційно існує два головних напрями в середземноморському стилі – італійський та грецький [39]. Італійський підстиль характеризуються теплими кольоровими рішеннями, темними підлогами в поєднанні зі світлими стінами, фактурною обробкою приміщень, охайними меблями, кованими елементами декору та інтер'єру, деревом. Все разом створює самобутній атмосферний ні на що не схожий стиль рис. 2.10.

Грецький напрям поєднує в собі всі відтінки моря - блакитний, синій, бірюзовий разом з білосніжною штукатуркою. Акценти створюються за допомогою вкраплень лимонних, приглушених фруктових та коралових деталей рис. 2.11. Також цей напрям виділяється від італійського використанням грецьких візерунків на багетах і стелях. Використовують в грецькому напрямі і рослини, віддають

перевагу квітам, які квітнуть малиновим кольором і тим які плетуться. Достатньо широко в інтер'єрі використовують плетені меблі і декор.



Рис. 2.10 Приклад інтер'єру кафе в середземноморському стилі (італійський напрям)



Рис. 2.11 Приклад інтер'єру кафе в середземноморському стилі (грецький напрям)

Існують відмінні риси, які вирізняють середземноморський стиль від інших. Середземноморський дизайн обробки меблів та приміщень має ряд особливостей. Головним вважається використання тільки натуральних матеріалів. Ця особливість дуже актуальна сьогодні тому що весь світ зараз прагне використовувати екологічні матеріали і саме середземноморський дизайн відповідає сучасних тенденціям і трендам. Притаманними до цього стилю дизайну є: скляний декор, дерев'яні підлоги і меблі, керамічні плитки для підлоги та для стін, коване залізо в декорі та меблях, плетені вироби, кам'яна кладка та інші натуральні види облицювання, льон та бавовна. Середземноморський інтер'єр не любить помпезності, надмірності і химерності. Всі елементи повинні виконувати свої функції. Особливої розкоші виходить домогтись використовуючи фактурну текстуру стін, візерунки на спинках стільців, колоту кераміку. Також такий дизайн не терпить важких інтер'єрних рішень, надмірної витонченості [37]. Оформлення завіс зазвичай виконується з легких тонких тканих з мереживним плетінням. Характерною особливістю є високі стелі, які можуть бути виконані за допомогою дерев'яних балок, пофарбованих матовою штукатуркою світлих пастельних кольорів. Оригінальним матеріалом для створення фактурних стін є – стукко. Це частини мармуру змішані з гіпсом і водою. Цей матеріал утворює ніжну шорстку поверхню. Стукко використовують з метою створення ефекту легкої недбалості та рукотворності.

Дизайн-проект інтер'єру приміщення кафе в середземноморському стилі має назву «Portofino». Аналоги кафе в середземноморському стилі рис. 2.12.

Назва кафе походить від маленького міста в провінції Генуя, Італія. Портофіно один з найбільш живописних середземноморських портів. Дизайн кафе буде виконаний в середземноморському стилі з італійським напрямом. Об'єкт матиме головний зал з баром, літню терасу, вбиральню з двома туалетами та коридор який з'єднує головний зал з кухнею та іншими господарськими приміщеннями. Головний зал міститиме 36 посадкових місць, 9 місць за барною стійкою та 26 місць на терасі, загалом 71 посадкове місце для гостей.



Рис. 2.12 Аналоги кафе в середземноморському стилі

Висновок до розділу 2

Розглянуто такі питання: світовий та вітчизняний досвід дизайн-проектування приміщень кафе в середземноморському стилі. Виявлено подібність та відмінність в підходах до дизайн-проектування таких закладів. Розглянуто особливості світових та вітчизняних проектів різних за тематикою приміщень кафе. Надані вихідні дані об'єкту проектування та розроблено технічне завдання до проектування. Описано концепцію дизайн-проекту інтер'єру приміщення кафе в середземноморському стилі.

РОЗДІЛ 3

ДИЗАЙН-ПРОЄКТ ІНТЕР'ЄРУ ПРИМІЩЕННЯ КАФЕ В СЕРЕДЗЕМНОМОРСЬКОМУ СТИЛІ

3.1. Планувальні рішення основних приміщень

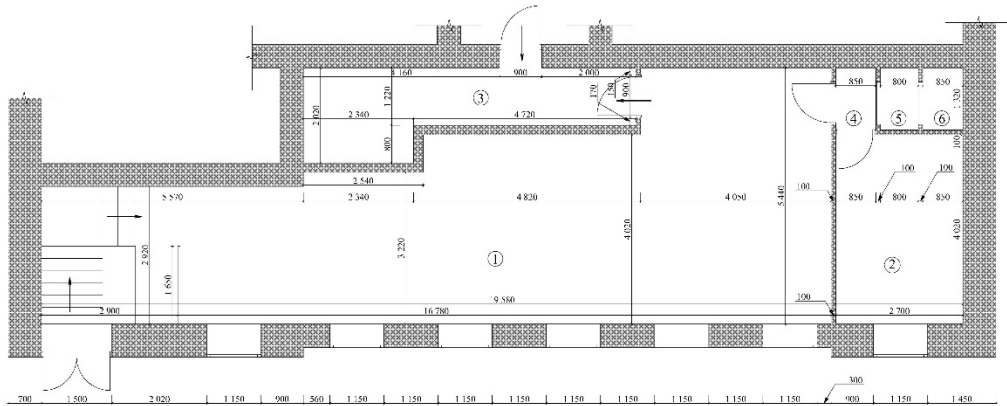


Рис. 3.1 Вихідний план

Вихідний план має загальну площу приміщень 89,64 м², головний зал 65 м², підсобне приміщення 10,85 м², коридор 10,49 м², та ще три приміщення які відіграють роль вбиральні та санвузла загальною площею 3,3 м² рис. 3.1. Об'єкт має висоту стелі 4000 мм, несучі стіни мають ширину 700 та 500 мм, перегородки мають ширину 100 та 200 мм. В об'єкті розробки є 7 вікон висотою 2500 мм та шириною 1150 мм, які розташовані на висоті 500 мм від підлоги. Вхідні двері в заклад мають ширину 1500 мм та висоту 2500 мм.

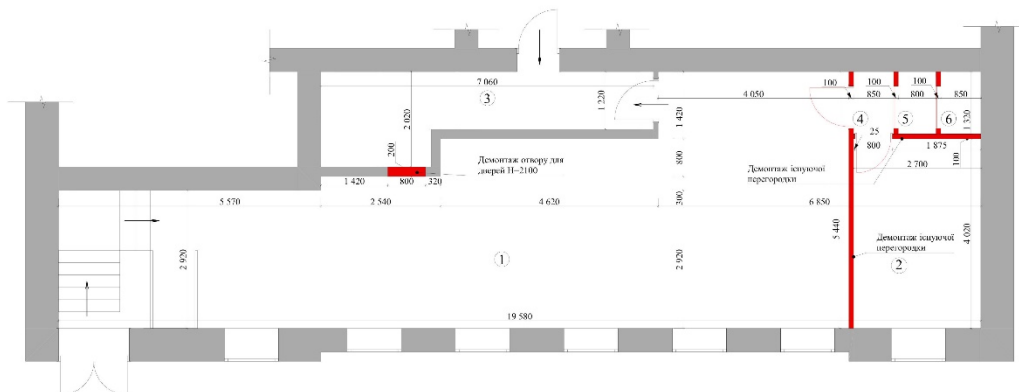


Рис. 3.2 Демонтажний план

Для розширення площі головного залу було демонтовано перегородки шириною 100 мм та висотою 4000 мм, які утворювали підсобне приміщення, прохідне приміщення, вбиральню та санвузол рис. 3.2. Також був зроблений отвір для дверей 800 на 2100 мм в перегородці шириною 200 мм. Ці двері слугуватимуть входом в нове приміщення вбиральні.

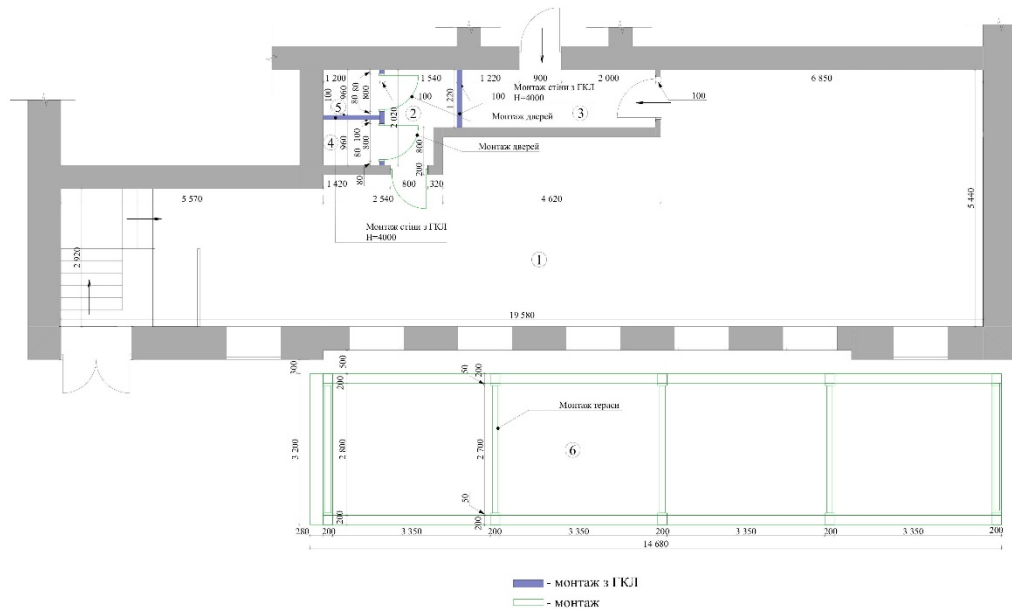


Рис. 3.3 Монтажний план

В кафе було змонтовано перегородку між вбиральнею та коридором шириною 100 мм, а також за допомогою перегородок у вбиральні створено два приміщення з туалетами рис. 3.3. Ці роботи перегородки створювались з гіпсокартонних листів та металевих профілів. Також вмонтовано двері у вбиральню та туалети, габарити дверей 800 на 2100 мм. Біля закладу змонтовано терасу з дерева, металевих, пластикових та натуральних елементів. Довжина тераси 14680 мм, а ширина 3200 мм, висота від землі 4200 мм. Тераса має 10 стовпів 200 на 200 мм, розташованих на відстані 3350 мм один від одного по довжині і 2800 мм – по ширині. Об'єкт після перепланування рис. 3.4. Головний зал після перепланування має площу 80,28 м², коридор 5,03 м², вбиральня 2,71 м², два туалети по 1,15 м² кожен, тераса приблизно 46,08 м². В довжину головний зал 19580 мм, а найширше місце головного залу 5440 мм. Висота стелі у вбиральні та санвузлах обмежиться відміткою 3000 мм за допомогою натяжної стелі.

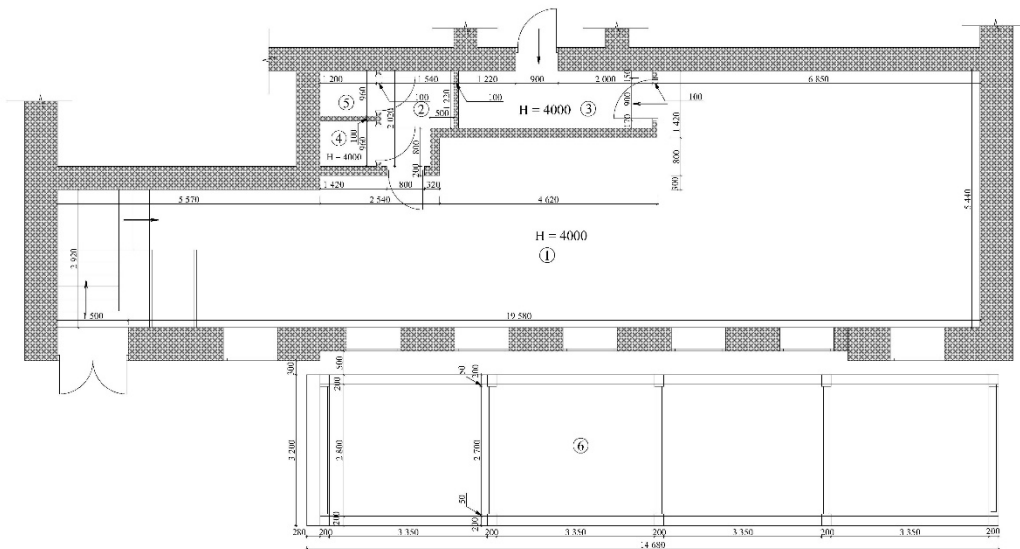


Рис. 3.4 План після перепланування

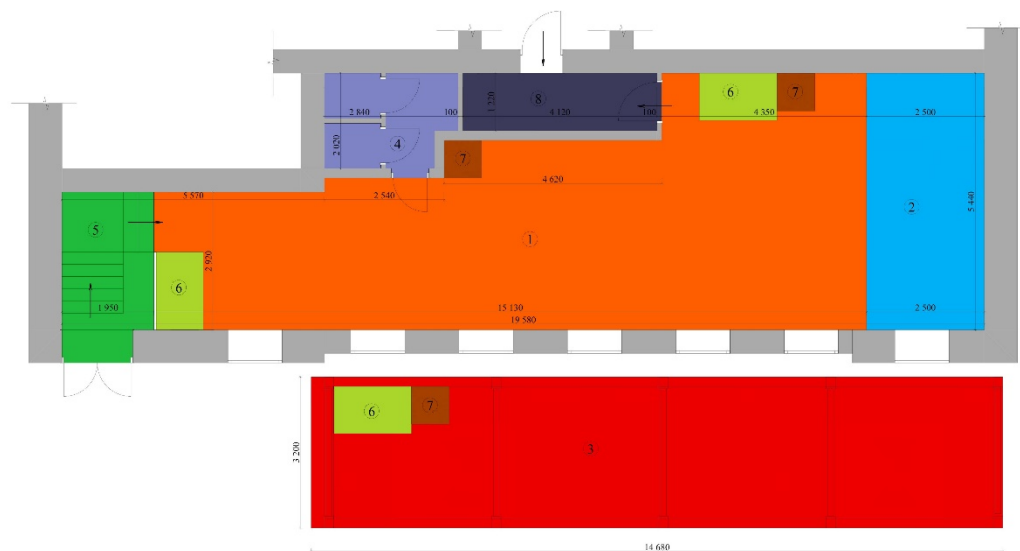


Рис. 3.5 План зонування

Приміщення кафе умовно складається з 8 зон рис. 3.5. Зона №1 – головний зал, зона №2 – бар, зона №3 – тераса, зона №4 – вбиральня, зона №5 – вхідна частина, зона №6 – місця для офіціантів, зона №7 – гардероб, зона №8 – коридор. План розташування меблів та обладнання рис 3.6. У вбиральні поставлено дві накладних раковини, два малогабаритні унітази. Бар складається з барної стійки довжиною 4600 мм за якою розміщено 9 барних стільців та передбачено ще 2

стілці для барменів. Вздовж стіни в барній зоні розміщено стелаж для алкоголю, переважно для вина на майже всю висоту стіни та шириною 400 мм.

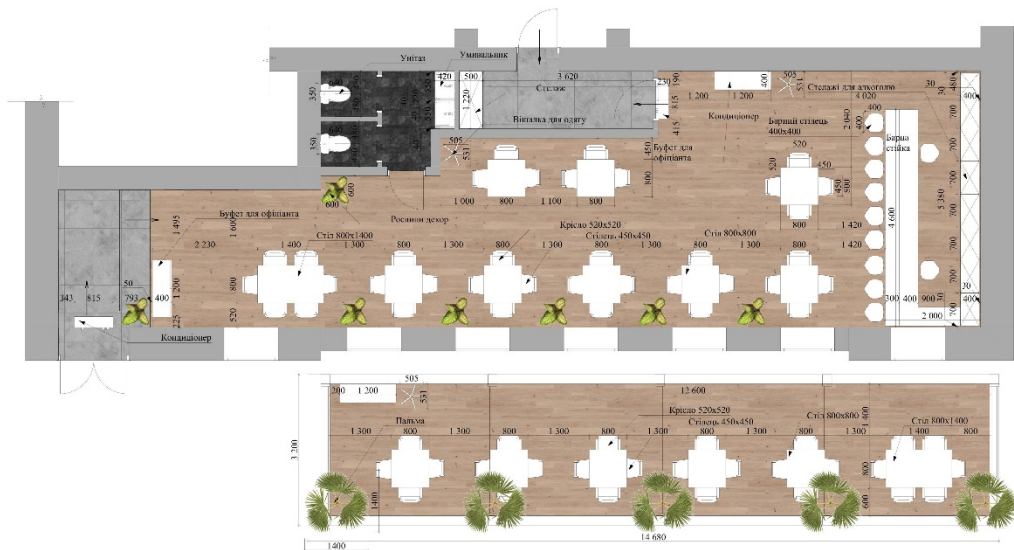


Рис. 3.6 План розташування меблів та обладнання

Головний зал оснащений двома кондиціонерами, перший розташований над входом в заклад, а інший на входом в коридор. Також є три буфети, які слугують зоною для офіціантів, та розташований додатковий посуд та прибори, а також термінали за необхідності. Один з таких буфетів є на терасі. В головному залі розміщено 9 прямокутних столів. Кількість посадкових місць за столами в залі дорівнює 36, ще 26 на терасі та 9 за барною стійкою, загалом 71 місце. В закладі розміщена велика кількість середземноморських рослин, які слугують декором.

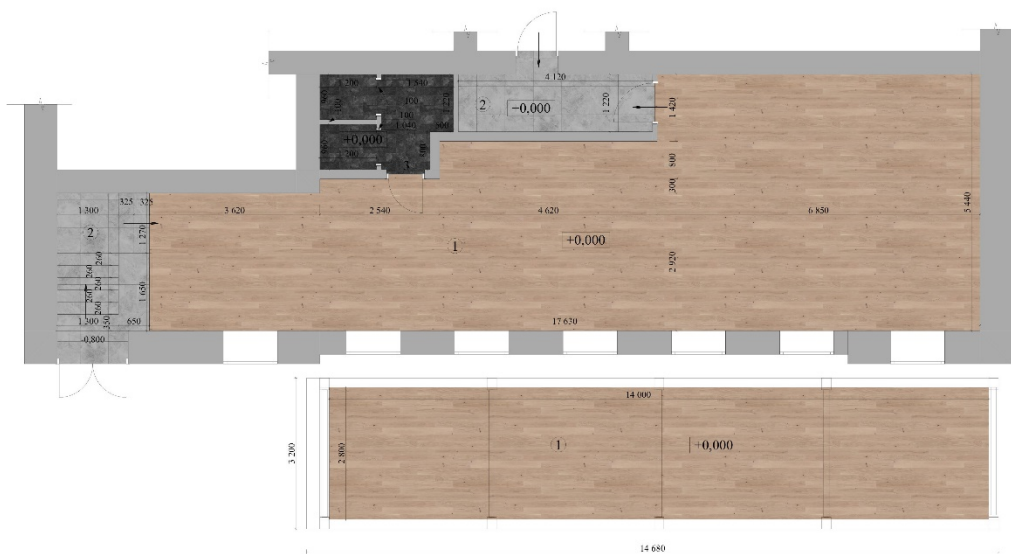


Рис 3.7 План покриття підлоги

Підлога головного залу та тераси виконана за допомогою темної паркетної дошки з дубу від компанії Result рис 3.7. Площа яка облицьована паркетною дошкою складає 113,91 м². Підлога вхідної зони та коридору (площа 12,26 м²) виконана сірою плиткою Alba 600 на 600 мм. Підлога вбиральні (5,25 м²) виконана з чорної плитки Cersanit 200 на 200 мм.

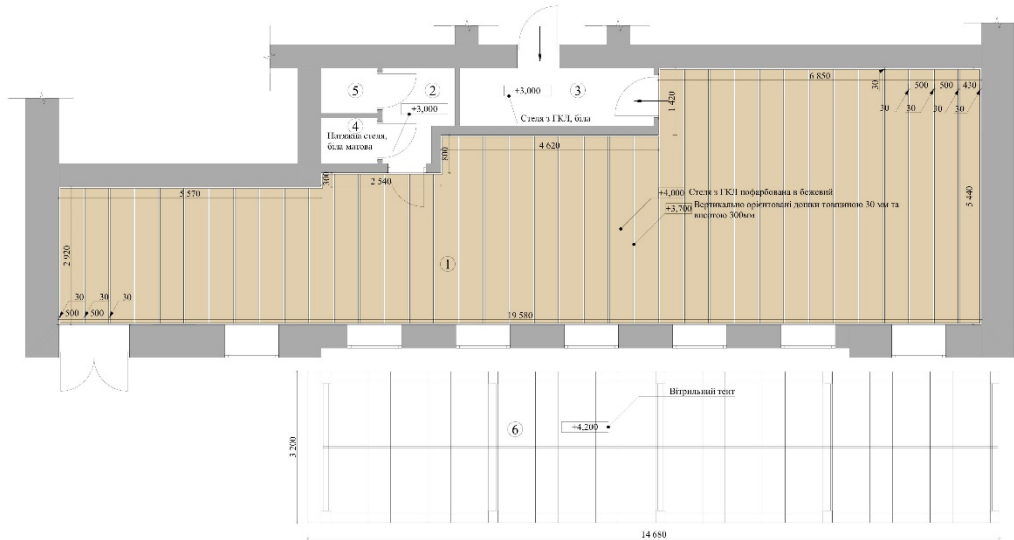


Рис. 3.8 План облаштування стелі

Стеля вбиральні та санвузлів має висоту 3000 мм та виконана з натяжної стелі рис 3.8. Коридор теж має висоту 3000 мм, проте стеля виконана з ГКЛ. Стеля головного залу виконана з ГКЛ на рівні 4000 мм та з дерев'яних, вертикально орієнтованих дошок з дубу на рівні 3700 мм. На терасі розташований вітрильний тент на висоті 4200 мм від землі.

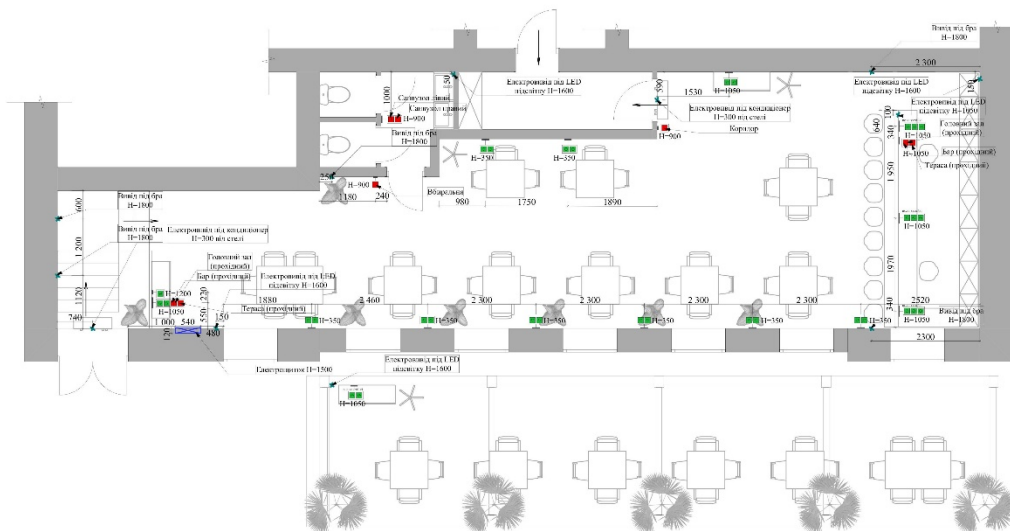


Рис. 3.9 План розташування розеток та вимикачів

Все освітлення головного залу, бару та тераси контролюється з двох місць прохідними вимикачами, біля вхідної зони де розташований буфет, та за барною стійкою рис. 3.9. Загалом в приміщеннях розробки розташовано 31 розетка, 5 електровиводів для бра, 3 електровиводи для LED підсвітки та 2 виводи для кондиціонерів.



Рис. 3.10 План груп світильників та вимикачів

Для закладу розроблено різнорівневе освітлення яке складається з підвісних плетених світильників, настінних бра, LED підсвітки та точкових світильників рис. 3.10. Головний зал має 20 точкових світильників, 5 бра, 15 підвісних світильників, та LED підсвітку. На терасі розміщено 7 підвісних світильників. В коридорі 4 точкових світильники, а у вбиральні 7 точкових світильників та LED підсвітка.

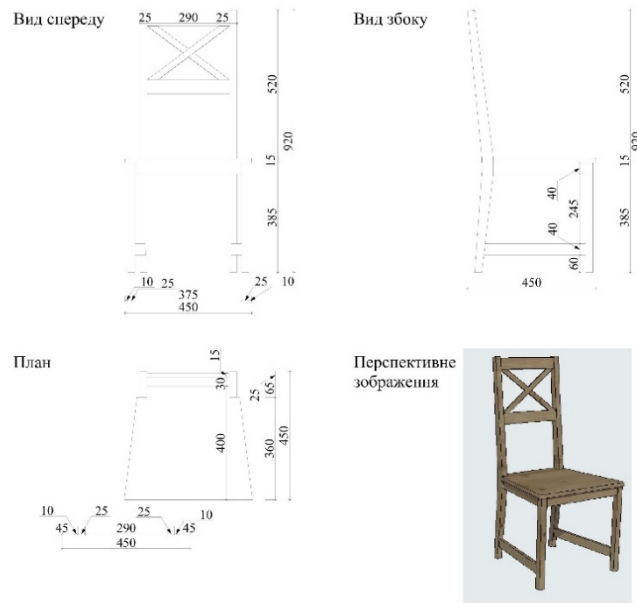


Рис. 3.11 Деталь







3.2. Паспорт кольорів підібраних оздоблювальних матеріалів















Рис. 3.12 Асоціативний ряд

3.3. Специфікація матеріалів, меблів, декору

Таблиця 3.1 Специфікація матеріалів, меблів, декору

№	Назва	Виробник	Габарит	Кількість	Фото
1	Підвісна плетена люстра-світильник з візерунком	На замовлення	D 450 mm H 700 mm	21	
2	Точковий світильник	POLASSO PRO EGLO, артикул 63189	D 100 mm H 120 mm	31	
3	Бра	На замовлення	L 250 mm W 100mm H 1000 mm	3	
4	Умивальник	VAL, код: AN-56654	L 550 mm W 420mm H 115 mm	2	
5	Унітаз	Grossman, артикул GR-4443S	L 640 mm W 350mm H 760 mm	2	
6	Змішувач для умивальника	Ravak Chrome CR 012.00, артикул X070041	L 143 mm W 143mm H 42 mm	2	
7	Стіл (4 містний)	На замовлення	L 800 mm W 800mm H 750 mm	13	
8	Стіл (6 містний)	На замовлення	L 1400 mm W 800mm H 750 mm	2	
9	Стілець	AMF Маскарпоне бук білений/капучіно, артикул 1535483	L 520 mm W 520mm H 760 mm	32	

№	Назва	Виробник	Габарит	Кількість	Фото
10	Стілець	РПМК, артикул 5500025	L 450 mm W 450 mm H 920 mm	30	
11	Буфет	Вінтажний, антикваріат	L 120 mm W 400 mm H 2000 mm	3	
12	Барний стілець	На замовлення	L 400 mm W 400 mm H 1150 mm	11	
13	Вішалка "Олімп"	Фенстер, код 2147	D 630 mm H 1890 mm	3	
14	Інверторний кондиціонер	Mitsubishi Heavy SRK45ZSPR-S	L 770 mm W 210 mm H 262 mm	2	
15	Плетені коврики	Вінтажний, на замовлення	Різні розміри	5	
16	Декоративна гіпсова штукатурка	Стуко, RAL 9709			
17	Натяжна стеля	Alkor Draka		7,33 м2	
18	3D панель під цеглу	Sticker Wall	L 700 mm W 770 mm H 15 mm		
18	Паркетна дошка, дуб	Result, артикул R1199el	L 600 mm W 120 mm H 12,2 mm	113,91 м2	

№	Назва	Виробник	Габарит	Кількість	Фото
19	Сіра плитка Alba	Golden Tile, код 7L2520	L 600 mm W 600 mm H 10 mm	12,26 м2	
20	Чорна плитка	Cersanit	L 200 mm W 200 mm H 10 mm	5,25 м2	
21	Плитка Navarti Alina	Navarti	L 450 mm W 450 mm	19,55 м2	
22	Дошки шпоновані (венге, дуб білений, горіх, горіх міланський, дуб ретро)	Шпон Alpi	Різні розміри		

3.4. Перспективні зображення об'єкту проєктування



Рис. 3.13 Візуалізація головного залу та бару



Рис. 3.14 Візуалізація вид з місця для гостей



Рис. 3.15 Візуалізація місць для гостей



Рис. 3.16 Візуалізація вбиральні



Рис. 3.17 Візуалізація вбиральні вид зверху

Висновок до розділу 3

Розроблено планувальні рішення: демонтажний план, монтажний план, план після перепланування, план розташування меблів та обладнання, план покриття підлоги, план облаштування стелі, план розташування розеток та вимикачів, план груп освітлення та вимикачів. Підбрано асоціативний ряд до дизайн-проекту інтер'єру приміщення кафе в середземноморському стилі. Підбрано матеріали, меблі, обладнання, декор. Створено за допомогою комп'ютерної програми перспективні зображення інтер'єру приміщення кафе в середземноморському стилі.

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

В процесі дослідження інтер'єру приміщень кафе, використані наступні методи: аналіз та синтез, абстрагування, узагальнення, моделювання та аналогії, порівняння та класифікації. Розкрито методи та прийоми, які застосовуються в дизайн-проектуванні кафе, визначено основні вимоги до дизайну інтер'єру приміщень кафе. В роботі проаналізовано наукові джерела за напрямом дослідження, проаналізовано нормативні вимоги щодо організації інтер'єру приміщень кафе, досліджено функціонально-планувальну організацію приміщень кафе. Зроблено аналіз світового та вітчизняного досвіду дизайн-проектування приміщень кафе. Проаналізовано засоби дизайну інтер'єру приміщень кафе, вимоги до функціонального зонування, об'ємно-просторового рішення, обладнання і декорування інтер'єру кафе. Надано вихідні дані об'єкту проектування. Розроблено технічне завдання до проектування та описано концепцію дизайн-проекту в середземноморському стилі.

На основі проведених досліджень розроблено дизайн-проект інтер'єру приміщення кафе в середземноморському стилі, розроблені креслення, специфікації матеріалів та меблів, перспективні зображення інтер'єру приміщення кафе, планувальні рішення.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Адамс Ш. Як дизайн спонукає нас думати: довідник. Київ: ArtHuss, 2022. 256 с.
2. Архіпов В. В., Дьяченко Р. В. Дослідження впливу сучасних дизайнерських рішень ресторанних закладів на популярність у відвідувачів. *Вісник Київського національного університету технологій та дизайну*. 2011. № 6 (62). С. 152–160.
3. Батрименко В. Основи проектування й інтер'єр підприємств харчування: Тернопіль: Газда, 2002. 314 с.
4. Бойко Х. С. Типи будинків та архітектурні конструкції: навч. посібник. Львів: Львівська політехніка, 2021. 224 с.
5. Бондар Л. INTERIOR DESIGN IN UKRAINE. Дизайн інтер'єру в Україні інтер'єрні рішення в комерційних приміщеннях: книга. Київ: CP Publishing, 2020. 304 с.
6. Бондар Л. INTERIOR DESIGN IN UKRAINE-2. Дизайн інтер'єру в Україні інтер'єрні рішення в житлових приміщеннях: книга. Київ: CP Publishing, 2021. 400 с.
7. Булгакова Т., Окончук А., Бутукова Н. Сучасні тенденції в дизайні інтер'єру ресторану. *Актуальні проблеми сучасного дизайну: Матеріали міжнародної науково-практичної конференції*. м. Київ: КНУТД, 2021. С. 209–211.
8. Булгакова Т., Шаренко А. Сучасні тенденції художньо-естетичних рішень інтер'єру закладів громадського харчування. *Тенденції та перспективи розвитку науки і освіти в умовах глобалізації* : матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції. м. Переяслав-Хмельницький, 2022. Вип. 83. С. 61–64.
9. Гнатюк Л. Р., Драга М. Л. Особливості розробки дизайну інтер'єрів закладів громадського харчування для студентських містечок. *Сучасні проблеми архітектури та містобудування: наук.-техн. зб.* Київ. нац. ун-т буд-ва і архіт. Київ: КНУБА, 2013. Вип. 33. С. 378-383.

10. Дудка С.-Р. О. Стиль об'єкта при розробці дизайну предметно-просторового середовища ресторанних комплексів. *Сучасні проблеми архітектури та містобудування*: наук.-техн. зб. Київ. нац. ун-т буд-ва і архіт. Київ: КНУБА, 2012. Вип. 30. С. 43–47.
11. Кузнецова І. О., Лобода А. В. Засоби створення сучасного національного українського інтер'єру. *Вісник ХДАДМ*. 2012. № 5. С. 62-65.
12. Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства: підручник для ВУЗів 2-ге видання, доповнене і виправлене. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. 339 с.
13. Мигаль С. П. Проектування меблів: навчальний посібник. Львів: Світ, 1999. 216 с.
14. Мироненко В. П., Дудка С.-Р. О, Екологічність у формуванні предметнопросторового середовища ресторанних комплексів. *Вісник ХДАДМ*. 2015. С. 25-28.
15. Новосельчук Н. Є. Напрями архітектурно-художнього вирішення інтер'єрів закладів громадського харчування. *Архітектурний вісник КНУБА*. 2017. Вип. 11-12. С. 448-453.
16. Нойферт Е. Будівельне проектування: довідник. 40-е вид, перероб. і допов. Київ: Фенікс, 2017. 619 с.
17. Норман Д. Дизайн звичних речей: монографія. Харків: Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля», 2019. 320 с.
18. Олійник О. П., Гнатюк Л. Р., Чернявський В. Г. Конструювання меблів та обладнання інтер'єру: підручник. Київ: НАУ, 2014. 348 с.
19. Олійник О. П., Гнатюк Л. Р., Чернявський В. Г. Основи дизайну інтер'єру : навчальний посібник. Київ: НАУ, 2011. 228 с.
20. Отт Д. 1000 ідей поєднування кольорів: довідник. Київ: ArtHuss, 2022. 288 с.
21. Папанек В. Дизайн для реального світу: монографія. Київ: ArtHuss, 2020. 480 с.

22. Пономаренко В. Проектування підприємств харчування: монографія. Київ : Діло, 2000. 285 с.
23. Рамстедт Ф. Мистецтво затишку: практичний посібник зі стилю та дизайну інтер'єру. Київ: ArtHuss, 2021. 240 с.
24. Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи: навчальний посібник. Суми : СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.
25. Сафронова О. О. Сучасні технології дизайн-діяльності: навчальний посібник. Київ: КНУТД, 2019. 208 с.
26. Сьомка С., Антонович Є. Дизайн інтер'єру меблів та обладнання: підручник. Київ: Ліра-К, 2018. 400 с.
27. Сьомка С. В. Ергономіка та ергодизайн: підручник. Київ: Ліра-К, 2019. 616 с.
28. Сьомкін В. В. Сучасні напрями розвитку дизайн-діяльності: навчальний посібник. Київ: Альтерпрес, 2014.
29. Трегуб Н. Є. Етнодизайн меблів у процесі культурно-екологічного редизайну середовища. Традиції та новації у вищій архітектурно-художній освіті: Зб. наук. праць вищих навчальних закладів художньо-будівельного профілю України: *вісник ХДАДМ*, 2003, № 1-2. 224-230 с.
30. Третяк Ю. В., Корпусова О., Клещова А. Основні закономірності формоутворення в органічному дизайні. Теорія та практика дизайну: зб. наук. праць. Київ: 2016. 528 с.
31. ArchDaily | Broadcasting Architecture Worldwide. URL: <https://www.archdaily.com/> (дата звернення 11.04.2023).
32. Architecture-design. URL: <https://www.architecturaldigest.in/architecture-design/> (дата звернення 14.04.2023).
33. Design Methods Finder. URL: <https://www.designmethodsfinder.com/> (дата звернення 05.05.2023).
34. ID. INTERIOR DESIGN. URL: <http://www.idmagazine.com.ua/> (дата звернення 20.05.2023).
35. Loft buro. URL: <https://loftburo.com/> (дата звернення 25.05.2023).

36. Mediterranean Style Interior Design: Classic and Modern. URL: <https://www.lovetoknow.com/home/design-decor/mediterranean-style-interior-design> (дата звернення 13.05.2023).

37. What Is Mediterranean-Style Interior Design? URL: <https://www.thespruce.com/mediterranean-style-interior-design-5095958> (дата звернення 19.05.2023).

38. Державні та галузеві будівельні норми – Мінрегіон. URL: <https://www.minregion.gov.ua/napryamki-diyalnosti/building/techreg/normuvannia/derzhavni-ta-galuzevi-budivelni-normi/> (дата звернення 17.04.2023).

39. Середземноморський стиль в інтер'єрі – романтика південного узбережжя. URL: <https://vipdesign.kiev.ua/ua/sredizemnomorskiy-stil-ua/> (дата звернення 23.05.2023).

40. Стили дизайна интерьеру. URL: <https://mauris-design.in.ua/styli-interyeru/> (дата звернення 25.05.2023).

ДОДАТКИ

Додаток А

Апробація результатів дослідження на III Всеукраїнській конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноватика в освіті, науці та бізнесі: виклики та можливості» 17 листопада 2022 року.

ПЛАТФОРМА 2. ІННОВАТИКА В НАУЦІ

III ВСЕУКРАЇНЬКА КОНФЕРЕНЦІЯ ЗДОБУВАЧІВ
ВИЩОЇ ОСВІТИ І МОЛОДИХ УЧЕНИХ
«ІННОВАТИКА В ОСВІТІ, НАУЦІ ТА БІЗНЕСІ:
ВИКЛИКИ ТА МОЖЛИВОСТІ»

Булгакова Т. В., доц., Ішук О. С., бакалавр
Київський національний університет технологій та дизайну
**СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ В ДИЗАЙНІ ІНТЕР'ЄРУ ЗАКЛАДІВ
ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ**

Анотація. У статті наведені результати аналізу сучасного досвіду проєктування інтер'єру закладів громадського харчування, як приклад докладно розглянуті проєкти інтер'єру двох закладів в Україні, ресторану «Мама Манана» в місті Київ та ресторану «Yoki restaurant» в місті Чернівці. Визначені основні сучасні тенденції в дизайні інтер'єру закладів громадського харчування у використанні освітлення, озеленення та підходах до художньо-естетичних рішень.

Ключові слова: сучасні тенденції; дизайн інтер'єру; заклад громадського харчування; тренди; художньо-естетичне рішення.

Bulgakova T. V., Ishchuk O. S.
Kyiv National University of Technologies and Design
**CURRENT TRENDS IN INTERIOR DESIGN OF PUBLIC
CATERING ESTABLISHMENTS**

Abstract. The article presents the results of the analysis of the modern experience of designing the interior of public catering establishments, as an example, the interior projects of two establishments in Ukraine, the restaurant "Mama Manana" in the city of Kyiv and the restaurant "Yoki restaurant" in the city of Chernivtsi, are considered in detail. The main modern trends in the interior design of public catering establishments in the use of lighting, landscaping, and approaches to artistic and aesthetic solutions are determined.

Keywords: modern trends; interior design; public catering establishment; trends; artistic and aesthetic solution.

Вступ. Заклади громадського харчування завжди були, є і будуть актуальними. Через постійний попит серед споживачів на такі заклади, зростає і пропозиція, кожен рік відкриваються нові ресторани, кафе, бари, т. ін. Таким чином, зростає конкуренція серед цих закладів у залученні відвідувачів. Сьогодні кожен власник закладу громадського харчування розуміє важливість двох основних компонентів у привабливості закладу для споживача – це якість і різноманіття кухні та унікальність і виразність дизайну інтер'єру. Друга складова відіграє не менш вирішальну роль ніж перша. Останні роки в ресторанній індустрії використовується широкий асортимент різних прийомів для утворення неповторних інтер'єрів. Виявлення сучасних тенденцій, та підходів в дизайні інтер'єру закладів громадського харчування і подальше використання результатів такого дослідження в проєктуванні сприятиме конкурентоздатності закладу, збільшенню попиту і його фінансовій успішності.

Тема дизайну інтер'єру закладів громадського харчування розглянута в книгах, статтях та наукових виданнях. Сучасним тенденціям в дизайні таких закладів присвячені статті Т. Булгакової, А. Окончук, Н. Бутукової [3], А. Шаренко [4]. Ці дослідження стосуються або окремого типу закладів громадського харчування або одного з аспектів дизайну інтер'єру. На сьогоднішній день чимало досліджень спрямовано на виявлення чинників та факторів комфортного інтер'єру закладів громадського харчування [2, 5, 6], деякі дослідження визначають особливості формування архітектурно-планувальної структури громадського середовища та його обладнання [7, 8]. Необхідно відмітити той факт, що тенденції в дизайні інтер'єру закладів громадського харчування постійно змінюються тому дослідження цієї теми завжди буде актуальним.

Постановка завдання:

- Проаналізувати досвід дизайну інтер'єру закладів громадського харчування.
- Виявити основні сучасні тенденції в дизайні інтер'єру закладів громадського харчування.

Результати досліджень.

Дизайн в сучасному світі дуже стрімко розвивається і змінюється. Актуальність деяких рішень може змінюватись за лічені роки.

Розглянемо приклади двох нових ресторанів в Україні, які яскраво демонструють сучасні тенденції в дизайні інтер'єру закладів громадського харчування.

Ресторан «Мама Манана» в місті Київ [1], від студії Mdesign Architecture Interior, авторами проєкту є Катерина Марданова, Наталія Даніліна. Інтер'єр нового грузинського ресторану виконаний у неординарній манері етно та сучасного дизайну відомим українським архітектурним бюро Mdesign Architecture Interior. Ресторан вражає цікавими декоративними знахідками. Піщані відтінки у поєднанні з керамікою та дерев'яними елементами виступили в ролі полотна, яке автори проєкту розписали безліччю деталей. Особливого затишку простору надають бавовняні декоративні елементи, натхненням для створення яких послужив грузинський головний убір папаха – символ честі чоловіка. Його форми продовжені у підвісних світильниках ручної роботи з паперу в техніці пап'є-маше. Відкрита, демократична концепція бару є нетиповою для формату ресторану. Бар асоціюється із островом на кухні, біля якого збираються гості та родина – це підсилює значення грузинської гостинності та родинних цінностей. Лавровий колір граніту на барі доповнює рукотворне панно із кераміки, сюжет якого розкриває традиційне винне ремесло, що є одним із символів Грузії вже не одне століття. Акцентом інтер'єру став дерев'яний звід – аналогія гірських вершин. Тема гір продовжена у динаміці форм світильників біля бару, а напівсферичні лампи символізують схід сонця між вершинами (рис. 1, 2). Основою інтер'єру стала презентація Грузії через поєднання автентичних матеріалів і сучасних форм.

Отже, в даному закладі дизайнери використовують сучасні прийоми: використання дизайнерських меблів та декору, натуральних матеріалів (кераміка, канати мотузки, натуральний текстиль, деревина, граніт, бавовна), поєднання автентичних матеріалів і сучасних форм, символізм у формотворенні.

Ресторан «Yoki restaurant» в місті Чернівці [1], авторами проєкту є ANDRIY ASANOV architecture&design studio. Оскільки автори проєкту мали справу з єдиним відкритим простором, перш за все поставили перед собою мету використати різноманітні прийоми зонування, щоб об'єм закладу не вгадувався відвідувачем з перших кроків. Тут запропонована різнофункціональна схема посадкових місць. Прийоми декорування є авторськими і не асоціюються із такими, що часто використовуються у закладах зі східною тематикою. Інтер'єр сприймається по-різному вдень і ввечері завдяки різному сценарію освітлення, яке зонує простір залежно від функціонального навантаження (рис. 3). Автори проєкту сконцентрували свої зусилля над роботою з освітленням, що підкреслило ідейно важливі деталі та композиційні рішення. Цікавим об'єктом є автентичний барельєф дракона, який додає виразності східному образу закладу (рис. 4).

Аналізуючи дизайн інтер'єру цього закладу, визначасмо основні сучасні прийоми формування внутрішнього простору: різний сценарій освітлення, натуральні центральні декоративні елементи (стеля зі зрізами справжнього бамбуку та дерев'яний барельєф дракона), дизайнерські меблі (столи, ліхтарі, люстри), натуральні матеріали (кам'яна кладка, граніт, деревина, бамбук).



Джерело: URL: <https://issuu.com/329101/docs/01.2021> (дата звернення 25.10.2022).

Рис. 1. Головний зал ресторану «Мама Манана»



Джерело: URL: <https://issuu.com/329101/docs/01.2021> (дата звернення 25.10.2022).

Рис. 2. Кутове зображення бару, та місця для посадки ресторану «Мама Манана»



Джерело: URL: <https://www.idmagazine.com.ua/yoki/> (дата звернення 25.10.2022).

Рис. 3. Бар з динамічним освітленням та посадкові місця ресторану «Yoki restaurant»



Джерело: URL: <https://www.idmagazine.com.ua/yoki/> (дата звернення 25.10.2022).

Рис. 4. Вигляд стелі зі зрізами бамбуку та дерев'яний барельєф дракона ресторану «Yoki restaurant»

На основі аналізу сучасного досвіду проектування інтер'єру закладів громадського харчування визначено наступні основні тенденції в дизайні внутрішнього простору таких закладів:

- Освітлення. Сучасним трендом є використання різних сценаріїв світла та динамічного освітлення. Відштовхуючись від заданої тематики закладу, а також від обраного художньо-естетичного рішення, обирається певний підхід до освітлення

середовища. Деякі заклади обирають освітлені літні тераси, м'яке і рівномірно виважене освітлення залів, наприклад мережа закладів «Pesto safe». Це рішення впливає від концепції закладу, дана мережа позиціонує себе як сімейні ресторани для повсякденного відвідування разом з дітьми. Проте існує протилежно інший підхід. Такими прикладами слугують відомі у Львові та Києві заклади «Реберня». Вони розташовані в міських арсеналах обох міст. Окрім терас, основні зали розміщені в підвальних приміщеннях, освітлення в даному просторі менше з локальними світловими акцентами, що робить цю атмосферу унікальною.

- **Озеленення.** Використання озеленення як основного засобу формування інтер'єру. Рослини в дизайні-інтер'єру створюють не тільки відчуття затишку, вони можуть занурити в світ рослин, створити унікальну природну атмосферу. Прикладом є мережа закладів «Євразія». Відштовхуючись від тематики кухні, окремі заклади можуть занурити в середовище, притаманне, наприклад, джунглям, що безумовно створює ефектне враження на відвідувачів.

- **Художньо-естетичні рішення.** Останніми роками важко знайти заклад який дотримується чітко єдиного стилю. Сучасний дизайн закладів громадського харчування ґрунтується на поєднанні різних стилів та рішень, відзначається посилення уваги не на стилістичній єдності, а на асоціативному, символічному значенні форм. Обов'язковим стає використання нестандартних унікальних авторських дизайнерських меблів, обладнання, декору.

Взагалі, в сучасному дизайні інтер'єру закладу громадського харчування, останніми роками мало не провідну роль відіграють натуральні матеріали, дизайнерські меблі, фурнітура та декор, динамічне освітлення.

Висновки. На основі аналізу сучасного досвіду проєктування інтер'єрів закладів громадського харчування виявлено сучасні тенденції в дизайні інтер'єру таких закладів. Як приклад використання сучасних прийомів формування внутрішнього простору, розглянуті інтер'єри двох закладів громадського харчування в Україні, ресторану «Мама Манана» в місті Київ та ресторану «Yoki restaurant» в місті Чернівці. Визначено, що провідними прийомами в створенні дизайну інтер'єру закладів громадського харчування є використання різних сценаріїв освітлення в середовищі, озеленення, автентичних меблів, натуральних матеріалів, незвичних форм, що мають асоціативне та символічне значення.

Список використаної літератури

1. ID. INTERIOR DESIGN. URL: <http://www.idmagazine.com.ua/> (дата звернення 25.10.2022).
2. Архіпов В. В., Дьяченко Р. В. Дослідження впливу сучасних дизайнерських рішень ресторанних закладів на популярність у відвідувачів. *Вісник Київського національного університету технологій та дизайну*. 2011. № 6 (62). С. 152–160.
3. Булгакова Т., Окончук А., Бутукова Н. Сучасні тенденції в дизайні інтер'єру ресторану. *Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Актуальні проблеми сучасного дизайну»*. Київ: КНУТД, 2021. С. 209–211.
4. Булгакова Т., Шаренко А. Сучасні тенденції художньо-естетичних рішень інтер'єру закладів громадського харчування. *Матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Тенденції та перспективи розвитку науки і освіти в умовах глобалізації»*. Переяслав-Хмельницький, 2022. Вип. 83. С. 61–64.
5. Иванова Л. А., Дышкантюк О. В., Полевая С. Е. Дизайн интерьера отельно-ресторанных объектов: учеб. пособие. Херсон: Олди-плюс, 2014. 226 с.
6. Дудка С.-Р. О. Стыль об'єкта при розробці дизайну предметно-просторового середовища ресторанних комплексів. *Сучасні проблеми архітектури та містобудування: наук.-техн. сб. Київ. нац. ун-т буд-ва і архіт.* Київ: КНУБА, 2012. Вип. 30. С. 43–47.
7. Нойферт Е. Будівельне проєктування: довідник. 40-е вид, перероб. і допов. Київ: Фенікс, 2017. 619 с.
8. Олійник О. П., Гнатюк Л. Р., Чернявський В. Г. Конструювання меблів та обладнання інтер'єру: підруч. К.: НАУ, 2014. 348 с.

Додаток Б Презентаційний матеріал

Дизайн-проект інтер'єру приміщення кафе в середземноморському стилі

Вихідний план



Демонтажний план



Монтажний план





Перспективні зображення дизайн-проекту





Асоціативний ряд

План групи світильників та вимикачів



План розташування меблів та обладнання



План розташування розеток та вимикачів



Виконав: ст. пр. БІБІФ-19 Олександр ПІЩУК
Корекцію: с.п.и. доц. Тетяна БУДІЛАКОВА