

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БУДІВНИЦТВА І
АРХІТЕКТУРИ

Архітектурний факультет

дизайну

(назва випускової кафедри)

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ ВИПУСКНОЇ РОБОТИ
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ
БАКАЛАВРА ДИЗАЙНУ

на тему:

«Дизайн інтер'єрів та обладнання кав'ярні»

Дем'янчук Ольга Іванівна

(прізвище, ім'я та по батькові здобувача повністю)

Київ 2024

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БУДІВНИЦТВА І
АРХІТЕКТУРИ

Архітектурний факультет

дизайну

(назва кафедри)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри
Юлія ТРЕТЯК

„___” _____ 20__ року

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ ВИПУСКНОЇ РОБОТИ
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ
БАКАЛАВРА ДИЗАЙНУ

на тему:

«Дизайн інтер'єрів та обладнання кав'ярні»

(назва)

Виконала Дем'янчук Ольга Іванівна

(прізвище, ім'я та по батькові повністю)
022 Дизайн

(спеціальність)

Інтер'єр та обладнання

(освітня програма)

Групи Дн 20-2

Керівник Биков М.І.

(прізвище та ініціали)

Старший викладач

(вчене звання, науковий ступінь)

Ідентичність підтверджую

Київ 2024

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БУДІВНИЦТВА І
АРХІТЕКТУРИ**

Факультет Архітектурний
Кафедра ДИЗАЙНУ
Освітньо-кваліфікаційний рівень Бакалавр
Галузь знань 02 «Культура і мистецтво»
(шифр і назва)
Спеціальність 022 «Дизайн»
(шифр і назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Декан архітектурного факультету

_____ д.т.н., проф. О.В. Кащенко

«___» _____ 2024 року

З А В Д А Н Н Я

**для ВИКОНАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ ВИПУСКНОЇ РОБОТИ
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ**

бакалавра дизайну

Дем'янчук Ольга Іванівна

_____ (прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Дизайн інтер'єрів та обладнання кав'ярні»

2. Керівник роботи Биков М.І., старший викладач,
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом вищого навчального закладу від «11» квітня 2024 року № 648/2

3. Термін виконання студентом роботи 12.02.2024 – 18.06.2024 р.

4. Вихідні дані до роботи Ситуаційний план, схема генерального плану, плани поверху, фасади, розрізи архітектурного об'єкту

5. Зміст пояснювальної записки за розділами:

I. Аналіз теоретичних та нормативних джерел, проектної практики.

II. Дизайн інтер'єру.

III. Дизайн елемента меблів (обладнання) в інтер'єрі.

Список використаних джерел.

6. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень

Ситуаційний план та схема генплану розміщення ділянки будівлі; плани, розрізи фасади та перспективні зображення будівлі, в якій розробляється інтер'єрне рішення; опорний (обмірний) план приміщення(нь); план демонтажу і монтажу конструкцій; план приміщення з розміщенням меблів, розгортки стін, розріз, план стелі з елементами освітлення, деталі, паспорт оздоблення; проєкт елементу меблів (обладнання): ортогональні види, розріз, вузли, специфікація елементів вузлів, 3-D модель, ергономічна схема, зображення в кольорі та матеріалі.

7. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
1	<i>Керівник Биков М.І., старший викладач</i>	27.02	18.03
2	<i>Керівник Биков М.І., старший викладач</i>	21.03	17.05
3	<i>Керівник Биков М.І., старший викладач</i>	20.05	06.06

8. Дата видачі завдання 12.02.2024 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів роботи	Термін виконання етапів роботи	При мітка
1	<i>Видача завдання</i>	<i>12.02.2024</i>	
2	<i>Збір матеріалу</i>	<i>12.02. –12.03.2024</i>	
3	<i>Виконання клазури</i>		
4	<i>Розробка ескізу, пояснювальної записки - I розділу</i>	<i>13.03. –23.04.2024</i>	
5	<i>Оцінка ескізу</i>	<i>23.04.2024</i>	
6	<i>Подальша розробка пояснювальної записки, графічної частини і роботи в матеріалі</i>	<i>24.04. –05.06.2024</i>	
7	<i>Перевірка роботи на відсутність плагіату</i>	<i>06.06 – 07.06.2024</i>	
8	<i>Передзахист, допуск до захисту</i>	<i>12.06. –13.06.2024</i>	
9	<i>Підготовка презентації і доповіді, друкування роботи</i>	<i>13.06. –15.06.2024</i>	
10	<i>Захист роботи</i>	<i>18.06. –26.06.2024</i>	

Студент _____
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____
(підпис) (прізвище та ініціали)

ЗМІСТ ПОЯСНЮВАЛЬНОЇ ЗАПИСКИ

ВСТУП.....	6
РОЗДІЛ I. Особливості проектування кафе	
1.1. Аналіз теоретичної джерельної бази. Дослідження та вивчення аналогів....	8
1.2. Нормативні вимоги проектування інтер'єрного середовища	15
1.3 Висновки до Розділу 1.....	23
РОЗДІЛ 2. Засоби і прийоми формування інтер'єру	
2.1 Вихідні данні.....	25
2.2 Концепція інтер'єру.....	26
2.3 Функціонально-технологічне і об'ємно-просторове рішення інтер'єру приміщення.....	28
2.4 Композиційне і просторове рішення інтер'єру приміщення.....	30
2.5 Висновки до Розділу 2.....	32
РОЗДІЛ 3. Дизайн-розробка елементу інтер'єру	
3.1 Дослідження та вивчення аналогів.....	34
3.2 Функціонально-технічні особливості.....	35
3.3 Висновки до Розділу 3.....	36
4.Висновки	38
5. Використані джерела.....	40

ВСТУП

Сфера закладів харчування є однією з найдинамічніших і найконкуренційніших галузей сучасної економіки. Дизайн кафе є невід'ємною частиною успішного бізнесу, яка визначає атмосферу закладу та створює неповторний досвід для клієнтів. У сучасному світі, де конкуренція в галузі харчової індустрії надзвичайно висока, важливо не лише задовольняти гастрономічні смаки, але й вражати зовнішнім виглядом та естетикою приміщення.

Цей реферат присвячений вивченню та аналізу основних аспектів дизайну інтер'єру кафе, включаючи вибір кольорової палітри, меблів, декору та освітлення. Метою є розкриття впливу дизайну інтер'єру на комфорт та задоволення від візиту в кафе, а також визначення тенденцій та інновацій у цій сфері.

Кафе - це підприємство громадського харчування, призначене для організації відпочинку споживачів також який пропонує широкий асортимент страв простого приготування, кондитерських виробів і напоїв. У кафе може бути як самообслуговування, так і обслуговування офіціантами.

Перше кафе було відкрито у Парижі в 1680 році. З тих пір кафе стали популярними у всьому світі. Вони є місцем для відпочинку, спілкування та насолоди смачними стравами та напоями.

Успіх кафе залежить від багатьох факторів, серед яких важливе місце займає дизайн інтер'єру. Він є не лише зовнішнім виглядом закладу, але й важливим інструментом маркетингової політики. Інтер'єр повинен створювати приємну атмосферу, яка заохочуватиме відвідувачів до повторних відвідин.

Мета роботи - розробити дизайн-проект інтер'єру кафе, який буде відповідати наступним вимогам:

- відповідати сучасним тенденціям у дизайні інтер'єрів;
- бути функціональним та зручним для відвідувачів;
- створювати приємну атмосферу, яка заохочуватиме до повторних відвідин.

Дизайн інтер'єру кафе є важливим фактором, який впливає на успіх закладу. Він повинен відповідати сучасним тенденціям, бути функціональним та естетичним.

Сучасні тенденції в дизайні інтер'єрів кафе спрямовані на створення комфортної та приємної атмосфери, яка заохочуватиме відвідувачів до повторних відвідин. У дизайні інтер'єрів кафе все більше використовуються натуральні матеріали, прості форми та лаконічні лінії.

Функціональність інтер'єру кафе є не менш важливою за його естетику. Інтер'єр повинен бути продуманим та зручним для відвідувачів. Він повинен забезпечувати комфортне перебування гостей у закладі.

Естетика інтер'єру кафе є важливим фактором, який впливає на загальне враження від закладу. Вона повинна створювати приємну та позитивну атмосферу.

Отже, дизайн інтер'єру кафе є важливим фактором, який впливає на успіх закладу. Він повинен відповідати сучасним тенденціям, бути функціональним та естетичним.

РОЗДІЛ I. Особливості проектування кафе

1.1. Аналіз теоретичної джерельної бази. Дослідження та вивчення аналогів

Світ кафе, багатий і різноманітний, оточений морем інформації. Ця інформація, представлена в численних джерелах, слугує компасом для власників кафе та фахівців у цій галузі, ведучи їх до успіху. Джерела розкривають глибини історії та культури кави, діляться знаннями про ведення бізнесу та управління персоналом, а також дають поради щодо практичних аспектів роботи кафе.

Кафе з'явилися в Європі в 17 столітті. Перші кафе були місцями, де люди могли збиратися, щоб спілкуватися, читати новини та грати в ігри. З часом кафе стали місцями, де можна було також поїсти та випити.

Теоретичні джерела досліджують кафе в контексті різних культур, описуючи їх роль у повсякденному житті, традиції та особливості в різних країнах світу. Це дає можливість власникам кафе краще зрозуміти свою роль у формуванні культурного ландшафту.

- Вплив кафе на суспільство:

Аналітичні матеріали розкривають вплив кафе на розвиток мистецтва, літератури, політичних та соціальних рухів. Цей аспект підкреслює значущість кафе не лише як місць для харчування, а й як осередків культурної та інтелектуальної активності.

Кафе - це заклад громадського харчування, який пропонує широкий асортимент страв і напоїв, а також комфортний інтер'єр і приємну атмосферу. Кафе можна розділити на два основних типи: повно сервісні та спеціалізовані. Повно сервісне кафе пропонує широкий асортимент страв і напоїв, включаючи страви основної кухні, закуски, салати, супи, гарніри, напої, десерт. При цьому в меню таких кафе можуть бути представлені страви різних кухонь світу. Спеціалізоване кафе пропонує обмежений асортимент страв, який присвячений певній тематиці. Наприклад, кафе-кондитерська пропонує широкий вибір кондитерських виробів, кафе-морозиво - морозиво різних сортів, а кафе-варенична - вареники.

Окрім того, існують інші різновиди кафе, такі як кав'ярні, кафе-бари, кафе-пекарні,

чайні салони та таверни.

Кав'ярня - це заклад, який спеціалізується на приготуванні та продажу кави.

Кафе-бар - це заклад, який компенсує собі функції кафе та бару. У кафе-барі можна замовити не тільки страви та напої, а й алкогольні напої.

Кафе-пекарня - це заклад, який спеціалізується на виготовленні та продажу булочних та кондитерських виробів.

Чайний салон - це заклад, який спеціалізується на приготуванні та продажі чаю.

Таверна - це заклад, який пропонує страви національної кухні та широкий асортимент алкогольних напоїв.

Кафетерій - це заклад громадського харчування, який пропонує страви та напої нескладного приготування. У кафетеріях, як правило, є самообслуговування.

Теоретична джерельна база про кафе вражає своїм багатством та різноманітністю. Ця база дає власникам кафе та фахівцям у цій галузі ґрунтовні знання та навички, необхідні для успішного ведення бізнесу.

Джерела інформації охоплюють широкий спектр тем:

- Історія та культура кафе: розуміння еволюції кафе, їх ролі в різних культурах та впливу на суспільство.
- Бізнес-аспекти кафе: знання про маркетингові стратегії, управління персоналом, фінансове планування та контроль.
- Типи кафе та їх особливості: детальний опис повносервісних кафе, спеціалізованих кафе (кафе-кондитерські, кафе-морозиво, кафе-вареничні), кав'ярень, кафе-барів, кафе-пекарень, чайних салонів та таверн.
- Кафетерії: особливості організації роботи та система самообслуговування.

Ґрунтуючись на цій інформації, власники кафе можуть:

- Розробити ефективну стратегію розвитку свого бізнесу.
- Сформувати привабливе меню та атмосферу для клієнтів.
- Забезпечити високий рівень обслуговування та якість страв.
- Оптимізувати фінансові показники та досягти рентабельності.

Теоретична база також дає можливість фахівцям у цій галузі:

- Поглибити свої знання та навички.
- Розширити свої можливості працевлаштування.
- Зробити свій внесок у розвиток індустрії кафе.

Важливо зазначити, що теоретична база не є статичною. Вона постійно оновлюється новими дослідженнями, тенденціями та практиками. Тому власникам кафе та фахівцям у цій галузі важливо

Використовуючи теоретичну джерельну базу як компас, власники кафе та фахівці у цій галузі можуть збудувати успішний та процвітаючий бізнес, який буде дарувати людям радість та приємні моменти.

Дослідження та вивчення аналогів

1. Ресторан Buha | i | rest – це гастрономічний заклад, розташований в історичній частині Будапешта. Інтер'єр ресторану розроблений архітектором Романом Плюшом, і він вражає своєю унікальністю. Стіни ресторану прикрашені ручним розписом, меблі – дизайнерські, та ефектна фотозона.

Ця фотозона – це величезна скульптура Small Lie американського художника Kaws. Скульптура одразу привертає увагу гостей ресторану, а перед нею на підлозі великими літерами викладено слово "INSTAGRAM". Цей прийом дозволяє гостям ресторану зробити незабутні селфі, які вони потім зможуть поділитися у своїх соціальних мережах.

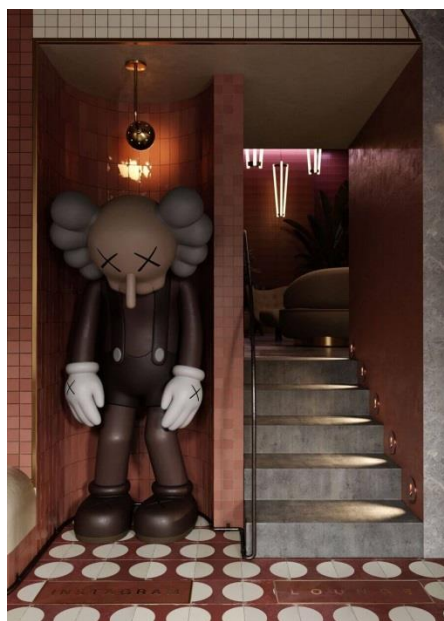


Рис.1.2 [2] Ресторан Buha | i | rest

Цей заклад розташований у важливому історичному районі міста і знаходиться в колишній будівлі текстильної фабрики ХХ століття. Автор проєкту успішно відновив це приміщення, перетворивши його на вражаючий концептуальний бар та ресторан об'ємом площею 350 м².

Замовники висловили бажання створити ультрасучасний інтер'єр, де класичні стільці від П'єра Жаннере могли б ідеально вписатися. Результатом є привабливий і стильний простір, який не лише відтворює атмосферу минулого, але й є сучасним і привабливим для фотографій для соціальних мереж.



Рис.1.2 [2] Ресторан Vuha | i | rest



Рис.1.3 [3] Ресторан Vuha | i | rest

У реконструйованому інтер'єрі значна частина конструктивних елементів залишилася в оригінальному стані, надаючи приміщенню автентичний характер. Дизайнери вдихнули життя в простір, використовуючи колірну палітру, яку взяли з фасадів будівлі. Теракотовий відтінок був вибраний для внутрішнього простору, зберігаючи гармонію між старовинним заводським екстер'єром і сучасним дизайном. Цей колір також сприяє плавному переходу між різними зонами.

У дизайні використовуються різноманітні матеріали, такі як глазурована мозаїка, декоративна штукатурка, метал, тканина букле і еко-шкіра, що робить простір багатим на текстури і візуально захопливим. Проект також враховує тенденції екологічності, представлені використанням переробленого паперу та пластику для меню та підставок. Це додає екологічного аспекту до стильного та зручного середовища.



Рис.1.4 [4] Ресторан Vuha | i | rest

2. Пекарня "Babka Deli Bakery" є творінням родини відомих берлінських рестораторів, які славляться своєю високою кухнею, стильним дизайном і постійним

бажанням відкривати нові смаки. У їхньому новому кафе вони прагнули створити вражаючий і сміливий образ, щоб відобразити свою унікальність та постійну готовність експериментувати у світі смаків.

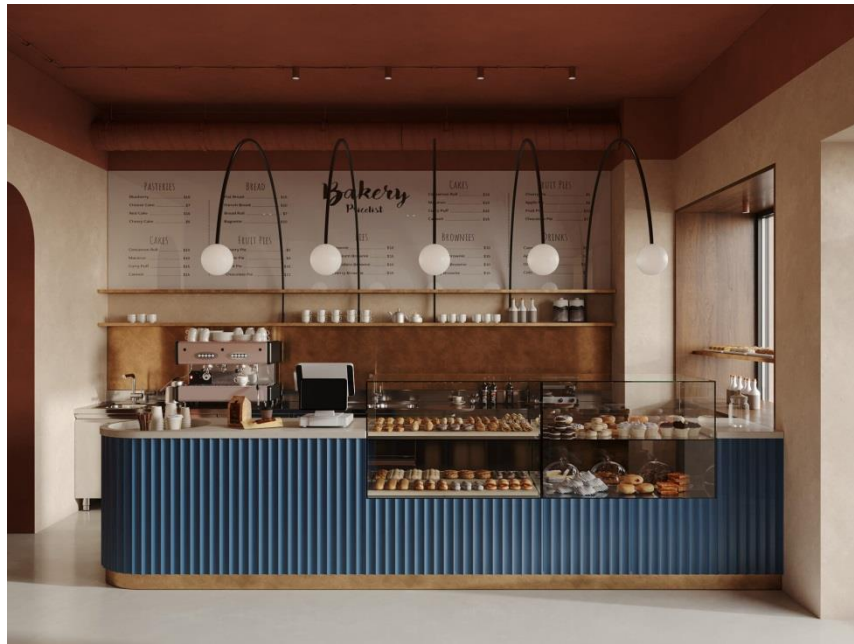


Рис.1.5[5] Пекарня "Babka Deli Bakery"

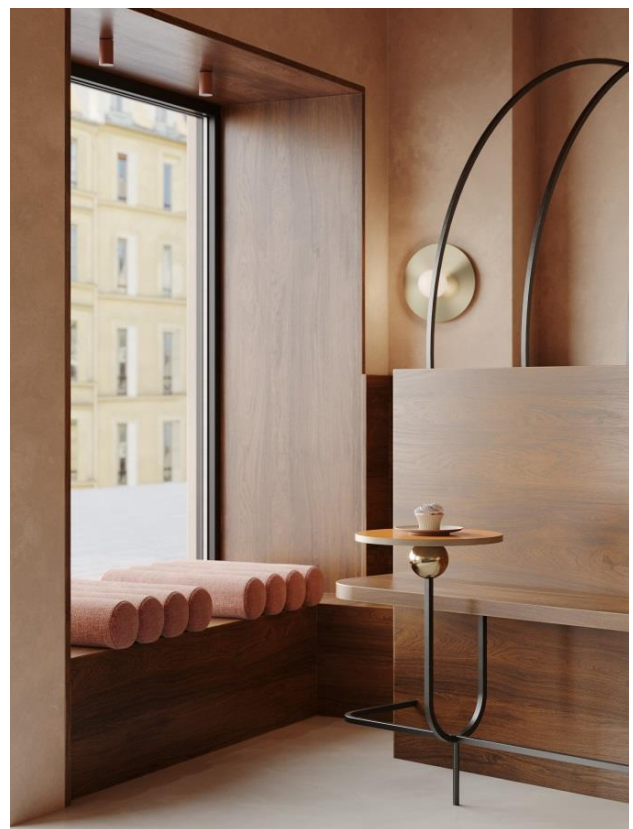


Рис.1.6 і 1.7 [6; 7] Пекарня "Babka Deli Bakery"

Основою дизайну приміщення є чудовий відтінок кориці (PANTONE Cinnamon Stick) і елегантні круглі форми. Використовуючи невеликий простір площею 60 квадратних метрів, було розміщено кілька барних столиків для 1-2 осіб, спільний стіл для великих компаній і зручну лавку біля вікна для тих, хто бажає витратити час за роботою на ноутбучі або просто відпочити з книгою. Особливим акцентом внутрішній жарт - невеличкі кольорові віконця, через які відвідувачі можуть віддзеркалити кулінарні та кулінарно-творчі процеси, що відбуваються на кухні.

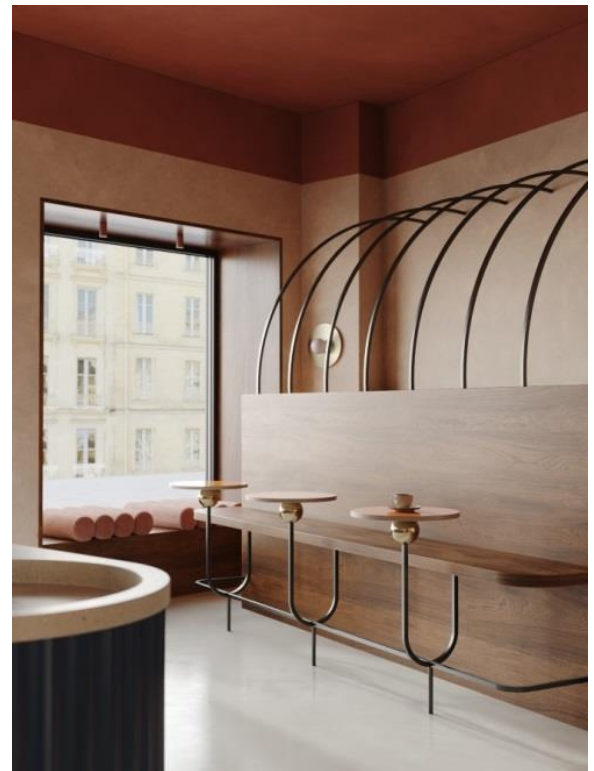


Рис.1.8 і 1.9 [8; 9] Пекарня "Babka Deli Bakery"

3. Ресторан "Nina Barcelona". Простір характеризується традиційними архітектурними особливостями, які студії було важливо зберегти. Основною метою було досягти гармонії між автентичними елементами, які створюють атмосферу тепла та інтимності, і сучасними дизайнерськими рішеннями. Це вдалося завдяки відкриттю і збереженню оригінальних будівельних матеріалів, які залишилися непофарбованими і невідшліфованими, поруч з використанням високоякісних сучасних матеріалів.



Рис.1.10 і 1.11 [10; 11] Ресторан "Nina Barcelona"

Спеціально розроблена кругла барна стійка створена для того, щоб надати інтимності атмосфері під час перебування за барною стійкою. Сам процес виготовлення барної стійки був складним завданням, оскільки встановлення округлої поверхні з каменю Carrara всередині закруглених залізних кутів вимагало високої точності під час виробництва та монтажу. Кожен етап цього процесу, включаючи закриття бруса кожного шматка від ролетних дверей, викликав потребу у великій уважності до деталей.

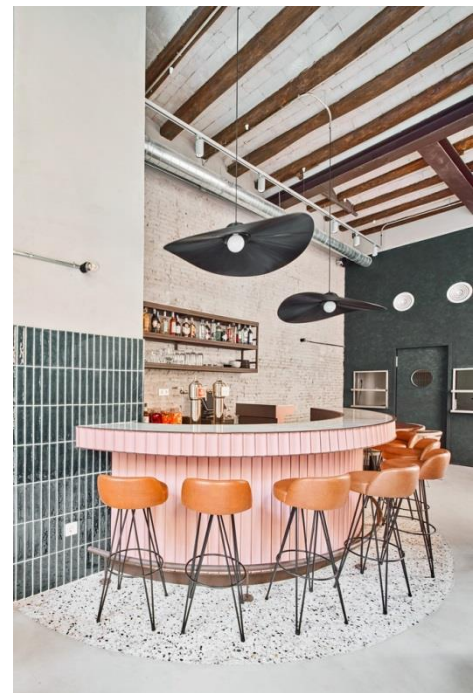


Рис.1.12 і 1.13 [12; 13] Ресторан "Nina Barcelona"

1.2. Нормативні вимоги проектування інтер'єрного середовища

Вимоги до проектування кафе згідно ДБН:

6.1 Загальні вимоги

6.1.1 Плани для організації приміщень мають враховувати послідовний хід технологічного процесу, щоб уникнути перетину потоків сировини, напівфабрикатів, готової продукції, використаного посуду та його миття. Також важливо уникають перетину шляхів для відвідувачів і персоналу. Необхідно уникати ситуацій, коли свіжа сировина та контейнери для сміття знаходяться на одному шляху, а також уникають збереження сировини, яка може стати джерелом бактеріального забруднення (наприклад, м'ясо та овочі) відповідно до стандартів.

6.1.5 Приміщення для гостей поділені на два основні види: одне - це обідня зала з сценою, передпокоем та іншими подібними приміщеннями, а інше - це додаткові приміщення, такі як фойє, гардероб, туалети, кабінети для артистичних потреб та інші приміщення для додаткового обслуговування.

6.1.6 Приміщення для приготування їжі поділяються на три основні типи: основні виробничі, складські приміщення і службово-побутові приміщення.

Висота приміщень у закладах громадського харчування обмежена технічними та технологічними можливостями. Згідно з встановленими стандартами, висота приміщень у громадських закладах повинна бути не менше 3,3 метра, за винятком технічних приміщень. Висота приміщень для виробничих цехів регулюється згідно з технологічними вимогами і не може бути менше 3,0 метра для кількості місць до 150 осіб, 3,3 метра - для к-сть місць в діапазоні від 150 до 300, і 3,9 метра - понад 300 осіб. У гарячих цехах і мийних висота повинна бути не менше висоти обідніх залів. У разі наявності похилої стелі або різниці в висоті частин приміщення, вимоги до найменшої висоти повинні відповідати середній висоті приміщення, при цьому жодна з його частин не повинна мати висоту менше 2,5 м.

6.1.14 У приміщеннях, які використовуються для виробничих і адміністративних цілей, рекомендується використовувати природне

освітлення. Це може бути освітлення з боку або зверху. Щоб захистити ці приміщення від прямих сонячних променів, слід вживати планувальні та конструктивні заходи. Однак, якщо неможливо забезпечити природне освітлення, допускається проектувати всі приміщення, зазначені в ДБН В.2.5-28 і ДБН В.2.2-9.

6.2.2: Обідні зали

Згідно із вимогами, площа обідньої зали на одне місце повинна відповідати наступним критеріям:

- 1,8 м² для ресторанів.
- 2,0 м² для ресторанів з естрадою та танцмайданчиком.
- 1,8 м² для їдалень загального користування та вищих навчальних закладів.
- 1,6 м² для кафе, закусочних та пивних барів.
- 1,4 м² для кафе-автоматів, закладів швидкого обслуговування та безалкогольних барів.

Примітка. Необхідно враховувати розміщення столів, стільців та організацію проходів (включаючи евакуаційні проходи) відповідно до технологічних та протипожежних вимог.

6.2.2.7 У ресторані або кафе допускається розділення залу на зони за допомогою перегородок (стаціонарних або розсувних), за умови, що буде забезпечено шляхи евакуації з кожної зони окремо.

Таблиця 3

У приміщеннях є два типи проходів: основні та додаткові. Основний прохід призначений для головного потоку відвідувачів і має мати ширину не менше 1,5 метра. Додаткові проходи використовуються для розподілу потоків відвідувачів або для доступу до конкретних місць. Їхня ширина може бути меншою, але не менше 1,2 метра для проходів, які розподіляють потоки відвідувачів, та 0,6 метра для проходів, що ведуть до окремих місць.

Примітка 1. Ширина проходу зазвичай визначається розміщенням стільців та відстанню від їх спинок до столу, яка повинна бути не менше 0,5 метра, а також вільними кутами столів

Примітка 2. У ресторанах, де ширина основного проходу обслуговує понад 200 місць, її можна збільшити на 0,2 м за кожні 100 додаткових місць, але не більше ніж на 1,2 м.

Кількість унітазів в приміщенні слід визначати відповідно до кількості місць. При загальній кількості місць в залах до 300 осіб, рекомендується мати один унітаз на кожні 60 місць. При перевищенні 300 місць додатково рекомендується мати один унітаз на кожні подальші 100 місць.

Примітка 1: При кількості місць у залі менше 50 допускається проектувати один туалет і один умивальник.

В.5 У закладах громадського харчування рекомендується виділяти до 10% місць для сидіння. Принаймні одне місце повинно бути призначене для людей, які користуються візками, та рекомендується мати площу не менше 3 м² на кожне місце для незрячих осіб.

6.3.1.3 При розміщенні цехів у будівлі важливо забезпечити логічний порядок технологічних процесів без зайвих зв'язків та перетинів між ними. Також, цехи мають бути влаштовані таким чином, щоб уникати зайвого проходження через них, за винятком тих відділень, які пов'язані з послідовними технологічними процесами. На менш продуктивних підприємствах громадського харчування, які працюють з напівфабрикатами високого готовності, можна розглядати об'єднання деяких цехів у одному приміщенні, таких як гарячий і холодний цехи, а також мийка столового та кухонного посуду.

6.3.1.6 Ширина коридорів у виробничій групі приміщень має відповідати вимогам, наведеним нижче.

- Ширина коридору в **виробничих** приміщеннях повинна бути:
 - 1,3 метра, якщо в приміщенні виробляється до 3000 страв на добу;
 - 1,5 метра, якщо в приміщенні виробляється більше 3000, але менше 6000 страв на добу;
 - 1,8 метра, якщо в приміщенні виробляється більше 6000 страв на добу.
- Ширина коридору в **складських** приміщеннях повинна бути:
 - 1,3 метра, якщо в приміщенні зберігається до 3000 страв;

- 1,5 метра, якщо в приміщенні зберігається більше 3000, але менше 6000 страв;
- 1,8 метра (2,7 метра при застосуванні візків з піддонами), якщо в приміщенні зберігається більше 6000 страв.
- Ширина коридору в **службово-побутових** приміщеннях повинна бути 1,3 метра.

Е.1- Мінімально необхідні площі безпосередньо виробничих приміщень(м²)

1. Ресторани (без специфіки національних кухонь):

- **На 50 місць:**
 - Площа приміщення для напівфабрикатів з високим ступенем готовності: 100 м²
 - Площа приміщення для напівфабрикатів: 125 м²
 - Площа приміщення на сировині: 140 м²
- **На 100 місць:**
 - Площа приміщення для напівфабрикатів з високим ступенем готовності: 189 м²
 - Площа приміщення для напівфабрикатів: 200 м²
 - Площа приміщення на сировині: 211 м²
- **На подальше місце понад 100 місць:**
 - Площа приміщення для напівфабрикатів з високим ступенем готовності: 0,67м² на одне місце
 - Площа приміщення для напівфабрикатів: 0,73 м² на одне місце
 - Площа приміщення на сировині: 0,78 м² на одне місце

2. Їдальні загальнодоступні:

- **На 50 місць:**
 - Площа приміщення для напівфабрикатів з високим ступенем готовності: 70 м²
 - Площа приміщення для напівфабрикатів: 78 м²
 - Площа приміщення на сировині: 95 м²
- **На подальше місце понад 50:**

- Площа приміщення для напівфабрикатів з високим ступенем готовності: 0,5 м² на одне місце
- Площа приміщення для напівфабрикатів: 0,6 м² на одне місце
- Площа приміщення на сировині: 0,62 м² на одне місце

3. Кафе, закусочні, кафе молодіжні, кафе-молочні, кафе-дитячі:

- **На 50 місць:**

- Площа приміщення для напівфабрикатів з високим ступенем готовності: 57/75 м²
- Площа приміщення для напівфабрикатів: 58/76 м²
- Площа приміщення на сировині: -

И.1- Мінімально необхідні площі приміщень приймання і зберігання продуктів(м²)

1. Ресторани:

- **На 50 місць:**

- Площа приміщення для напівфабрикатів з високим ступенем готовності: 70 м²
- Площа приміщення для напівфабрикатів: 75 м²
- Площа приміщення на сировині: 80 м²

- **На подальші місця понад 50 :**

- Площа приміщення для напівфабрикатів з високим ступенем готовності: 0,33 м² на одне місце
- Площа приміщення для напівфабрикатів: 0,41 м² на одне місце
- Площа приміщення на сировині: 0,52 м² на одне місце

- **На 100 місць:**

- Площа приміщення для напівфабрикатів з високим ступенем готовності: 90 м²
- Площа приміщення для напівфабрикатів: 92 м²
- Площа приміщення на сировині: 95 м²

- **На подальше місце понад 100 місць:**

- Площа приміщення для напівфабрикатів з високим ступенем готовності: 0,3 м² на одне місце

- Площа приміщення для напівфабрикатів: 0,37 м² на одне місце
- Площа приміщення на сировині: 0,47 м² на одне місце

2. Їдальні загальнодоступні:

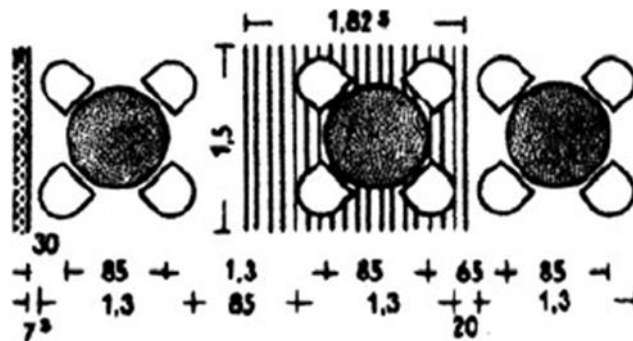
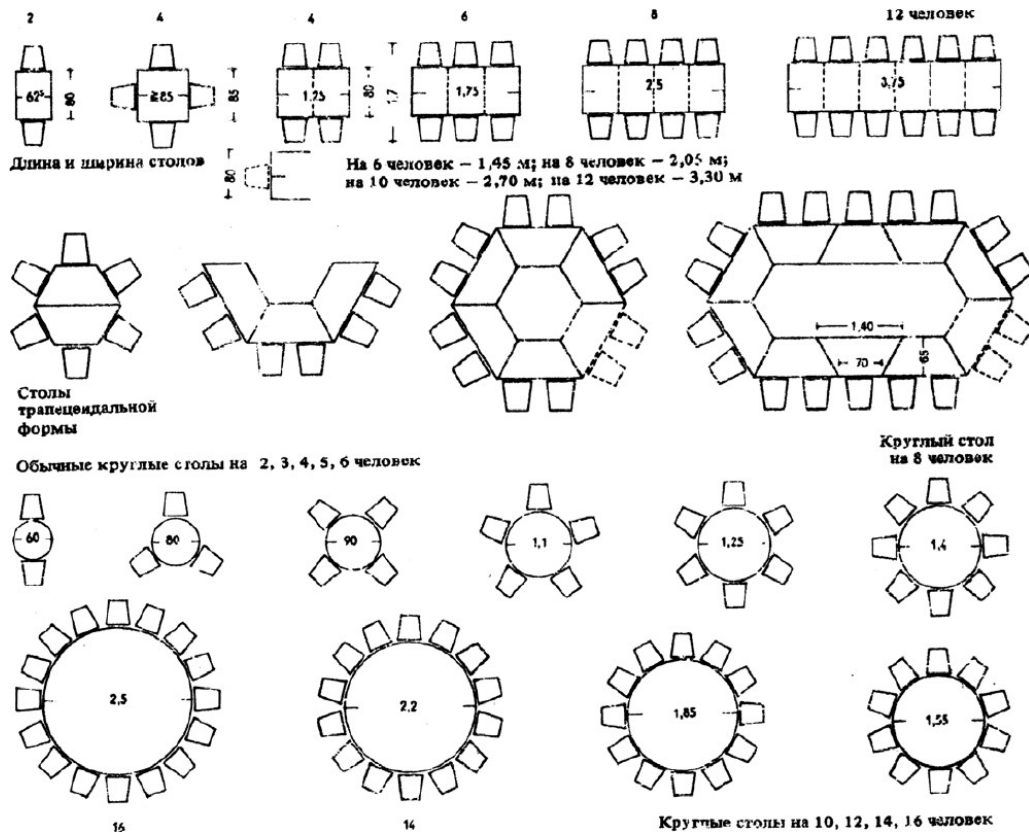
- **На 50 місць:**
 - Площа приміщення для напівфабрикатів з високим ступенем готовності: 37 м²
 - Площа приміщення для напівфабрикатів: 40 м²
 - Площа приміщення на сировині: 50 м²

Таблиця Г.1 - Мінімально необхідні площі груп приміщень для відвідувачів (м²)

Підприємства харчування (заклади РГ)	Група приміщень для відвідувачів			
	Підприємства харчування (заклади РГ) з самообслуговуванням		Підприємства харчування (заклади РГ) з обслуговуванням офіціантами	
	Всього	У тому числі зала з роздавальною	Всього	У тому числі зала без роздавальної
1	2	3	4	5
1 Ресторани:				
а) на 50 місць	-	-	163	141
б) на 75 місць (розрахункова площа)	-	-	175	135
в) на 100 місць (розрахункова площа)	-	-	254	180
г) на подальше місце понад 100	-	-	2,2	1,8
2 Кафе, закуочні, кафе молодіжні, кафе-молочні, кафе-дитячі:				
а) на 50 місць (розрахункова площа)	96	60	91	70

Таблиця Л.1 - Мінімально необхідні площі службово-побутових приміщень (м²)

Підприємства харчування (заклади РГ)	Розрахункові показники	Площа розрахункова, м ²		
		Форма виробництва		
		напівфабрикати високого ступеня готовності	напів-фабрикати	на сировині
1	2	3	4	5
1 Ресторани	на 50 місць	46	46	48
	на 100 місць	50	51	53
	на кожне подальше місце	0,32	0,38	0,4
2 Їдальні	на 50 місць	26	28	29
	на кожне подальше місце	0,33	0,28	0,3
3 Кафе, закуочні	на 50 місць	30/35	30/35	-



столи в кафе

Площади производственных помещений и обеденного зала в примерах, приведенных рис. 5, 6 и 7, приняты равными.

Площадь (м²) на 1 посетителя с учетом 0,5 м ширины прохода:

на каждый стол (рис. 1)	0,62
за спинкой стула на каждый стол (рис. 2)	0,74
то же (рис. 3)	1
» (рис. 4)	0,72
в зале на 41 посадочное место, на 1 посетителя (рис. 5)	1,12

1.3 Висновки до Розділу 1.

У першому розділі детально проаналізовано основні аспекти проектування кафе з урахуванням різноманітних факторів, які впливають на процес створення привабливого та функціонального простору для клієнтів. Кафе відіграє важливу роль у сфері громадського харчування, що спеціалізується на приготуванні їжі та обслуговуванні.

Було проведено аналіз теоретичної джерельної бази, досліджено та вивчено аналогічні проекти. На основі проведеного дослідження визначено основні вимоги до проектування інтер'єрного середовища кафе.

Аналіз теоретичної джерельної бази дозволив визначити, що кафе є закладом громадського харчування, який спеціалізується на приготуванні та подачі напоїв та страв. Проектування кафе є складним завданням, яке вимагає комплексного підходу.

При проектуванні необхідно враховувати такі фактори, як:

- цільова аудиторія;
- формат закладу;
- розташування закладу;
- особливості меню;
- архітектурні особливості приміщення;
- нормативні вимоги.

Дослідження та вивчення аналогічних проектів дозволило отримати уявлення про сучасні тенденції в проектуванні кафе. Встановлено, що сучасні кафе мають бути стильними, комфортними та функціональними. При проектуванні інтер'єру кафе необхідно використовувати якісні матеріали та обладнання.

На основі проведеного дослідження визначено основні вимоги до проектування інтер'єрного середовища кафе:

- комфортність;
- функціональність;
- стильність;
- відповідність цільовій аудиторії;
- відповідність формату закладу;

- відповідність архітектурним особливостям приміщення;
- відповідність нормативним вимогам.

Відповідно до визначених вимог, проектування кафе має бути спрямоване на створення комфортного та функціонального простору, який відповідатиме цільовій аудиторії та формату закладу. При проектуванні необхідно використовувати якісні матеріали та обладнання, а також дотримуватися нормативних вимог.

РОЗДІЛ 2. Засоби і прийоми формування інтер'єру

2.1 Вихідні данні

Житловий комплекс "Great" розташований у Дарницькому районі Києва, на Позняках, за адресою: м. Київ, 02081, Дніпровська набережна.

Цей сучасний житловий комплекс був побудований ТОВ "Інтеграл-Буд" в 2018 році.

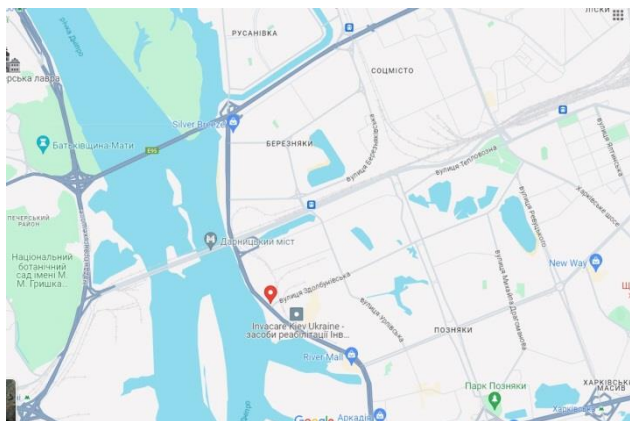


Рис.2.1 Ситуаційний план

Рис.2.2 [22]. Фасад ЖК Great

Будівля ЖК Great представляє собою монолітно-каркасну конструкцію, яка забезпечує високу міцність і надійність. Для заповнення зовнішніх і внутрішніх стін використовуються газоблоки. Комплекс складається з 26 поверхів, що дозволяє розмістити в ньому велику кількість квартир різного планування і площі. Висота будівлі дозволяє створити відчуття простору і свободи, відкриваючи чудовий вид на навколишній ландшафт.

Архітектурний стиль ЖК Great можна охарактеризувати як сучасний і елегантний. Дизайн фасадів відповідає останнім тенденціям у будівництві та дизайні житлових будинків, поєднуючи в собі простоту ліній, функціональність і естетичну привабливість.

Крім естетичних переваг, при проектуванні будівлі також враховуються комфорт і безпеку мешканців. У комплексі передбачений сучасний ліфт, просторий вестибюль, підземну парковку та інші необхідні елементи інфраструктури. Простір навколо будівлі обладнаний для відпочинку і активного проведення часу, включаючи зелені зони, дитячі майданчики та місця для занять спортом.

Розташування ЖК Great є однією з його головних переваг. Комплекс розташований на мальовничому березі річки Дніпро, пропонуючи своїм жителям прекрасний вид на річку та прибережну зону. Завдяки близькості до станцій метро "Осокорки" та "Позняки", цей комплекс має відмінну транспортну доступність. Важливі об'єкти, такі як торгово-розважальний центр "Позняки", парк Муромачі та озеро Тягле, знаходяться в крокової доступності. Це робить життя в ЖК Great комфортним та зручним, адже все необхідне знаходиться поруч.

Територія навколо ЖК добре розвинена. Мешканці комплексу мають доступ до різних магазинів, ресторанів, кафе, аптек, банківських установ, шкіл та дитячих садків. Тут створені всі необхідні умови для комфортного життя без виїзду за межі району. Інфраструктура також включає медичні заклади, тренажерні зали та розважальні заклади, що забезпечують комфортне життя для людей будь-якого віку та інтересів.

ЖК Great має зручну транспортну розв'язку. До ЖК легко дістатися громадським транспортом, особливо метро, автобусом, маршруткою або особистим автомобілем. Близькість до основних транспортних магістралей міста дозволяє зручно та швидко пересуватися по Києву. Поблизу також розташовані зупинки громадського транспорту, що дозволяє швидко дістатися в усі райони міста.

Житловий комплекс Great включає не лише житлові приміщення. У ньому також розміщені офісні простори та комерційні площі, що створює додаткові можливості для мешканців та бізнесу. Це забезпечує інтеграцію житлової та ділової сфер життя, роблячи комплекс багатофункціональним і зручним для різних потреб.

Таким чином, чудовий житловий комплекс, розташований в мальовничому районі на березі річки Дніпро поєднує в собі комфортне житло з усією необхідною інфраструктурою та транспортними засобами.

2.2 Концепція інтер'єру

Кафе "Screen safe" , розташоване в житловому комплексі Great у місті Київ, є ідеальним місцем для відпочинку та приємного проведення часу. Заклад призначене для широкої аудиторії: місцевих жителів, студентів, фрилансерів та відвідувачів, які шукають затишне місце для ділових зустрічей. Відвідувачі можуть насолодитися

широким асортиментом кави, яка задовольнить будь - який смак. У меню представлені сорти кави з усього світу, яка буде приготована різними способами, щоб кожен міг знайти свій улюблений напій. Крім того, можна буде скуштувати свіжоспечену випічку, таку як круасани, кекси та печиво, яке чудово доповнить каву. Для тих, хто прагне легкого перекусу, заклад пропонує широкий асортимент салатів, сендвічів і супів, приготованих зі свіжих продуктів. Крім ситної основної страви ,в меню завжди знайдуться сезонні десерти, які додають особливого шарму візиту. Це дозволить кожному знайти те, що йому до смаку.

Атмосфера кафе" Green cafe "є однією з його найбільших переваг. Тут створено затишний сучасний простір, де відвідувачі можуть розслабитися і приємно провести час. Інтер'єр виконаний у м'яких тонах з використанням натуральних матеріалів, таких як дерево та камінь, що створює відчуття тепла та комфорту. Багато рослин і квітів створюють природну і затишну атмосферу ,а м'які меблі та приємне освітлення забезпечують комфортний відпочинок. Тиха музика і ніжний фон сприятимуть розслабленню і приємному проведенню часу.



Рис. 2.3 Власне зображення

Дизайн кафе витриманий в сучасному стилі з елементами мінімалізму. Кольорова гама складається з м'яких пастельних тонів, таких як білий, бежевий та сірий, що надає приміщенню елегантного вигляду. Зручні та функціональні меблі створюють комфортні умови для роботи та відпочинку, стіни прикрашені картинами, що надає особливості інтер'єру. Великі вікна пропускають багато природного світла, роблячи простір ще більш привабливим і комфортним для відвідувачів.



Рис. 2.4 Власне зображення

Сервіс в кафе виконаний на високому рівні. Персонал кафе "Green safe" доброзичливі та готові допомогти з вибором та відповісти на будь-які питання, які виникнуть. Кафе прагне до того, щоб кожен гість отримав швидке та якісне обслуговування, яке залишить лише приємні враження від заклад. Крім того, персонал регулярно проводить навчання і тренінги, щоб поліпшити свої знання і навички щодо продуктів, пропонованих в кафе. Це гарантує, що кожен візит супроводжується високим рівнем обслуговування та індивідуальним підходом до кожного клієнта.



Рис. 2.5 Власне зображення

Кафе має доступну та конкурентоспроможну цінову політику, яка робить продукцію доступною для всіх. Тут кожен може скуштувати каву і страви найвищої якості за приємною ціною. Крім того, заклад пропонує програму лояльності, яка дозволяє накопичувати бонуси для постійних клієнтів і отримувати знижки при майбутніх відвідуваннях. Це робить "Green Cafe" ще більш привабливим місцем для постійних відвідувачів.

2.3 Функціонально-технологічне і об'ємно-просторове рішення інтер'єру приміщення

Функціонально – технологічне та об'ємно - просторове рішення кафе є ключем до створення привабливого та ефективного простору, що відповідає потребам як відвідувачів, так і співробітників. Ці аспекти взаємопов'язані і спрямовані на досягнення балансу між естетикою і практичністю.

Функціональність інтер'єру полягає в розумному і зручному розташуванні різних зон. Сюди входять обідні зали, барні стійки, лаунж-зони та підсобні приміщення, такі як кухня, санвузли, кабінети та приміщення для персоналу. Щоб забезпечити комфортне перебування і легкий доступ до основних зон кафе,

необхідно обмежити присутності відвідувачів. Наприклад, розташування столів і розсадних місць повинно полегшувати пересування клієнтів і персоналу, уникати скупчення людей і забезпечувати приватність для кожного столика. Крім того, важливо продумати зони очікування, щоб уникнути перевантаження обідньої зони.

Кухонна зона, безумовно, повинна бути спроектована з максимальною ефективністю. Це означає, що обладнання необхідно розміщувати таким чином, щоб мінімізувати витрати часу і сил на приготування і подачу страв. Починаючи з прийому продуктів і закінчуючи приготуванням і подачею на стіл, необхідно забезпечити логічний хід роботи на кухні і підтримувати санітарні норми гігієни. Наприклад, місця для зберігання продуктів, приготування їжі та миття посуду повинні бути організовані так, щоб уникнути повторних робочих процесів, що зменшує ризик забруднення.

Технічний аспект дизайну включає в себе використання сучасного обладнання та інженерних систем, які сприяють ефективному веденню бізнесу. Сюди входить система вентиляції, яка забезпечує відвідувачам і персоналу комфортний мікроклімат, запобігаючи поширенню запахів з кухні по всьому кафе. Освітлення повинно бути не тільки функціональним, але і створювати атмосферу, відповідну концепції закладу. Для цього використовують такі типи освітлення: загальне, зональне та акцентне. Освітлення також відіграє важливу роль у створенні певного настрою для відвідувачів, особливо у вечірній час.

Системи безпеки та автоматизації є невід'ємною частиною сучасного кафе. До них відносяться системи безпеки, системи пожежної сигналізації, системи відеоспостереження та автоматизовані системи управління замовленнями та платежами. Це не тільки рівень безпеки, але і дозволяє оптимізувати роботу підприємства, підвищити швидкість роботи сервісів і знизити ймовірність помилок. Автоматизована система управління замовленнями можуть включати планшети та інші електронні пристрої, які приймають замовлення лише за столиками, що значно покращує обслуговування.

Об'ємно - просторове рішення інтер'єру передбачає оптимальне використання доступного простору з врахуванням його розмірів, форми та висоти. Важливо

забезпечити достатню кількість місць для сидіння, щоб створити відчуття комфорту та приватності. Використання модульних меблів допоможе гнучко перебудувати простір для проведення різних заходів і великої кількості відвідувачів. Простір повинен бути легким для орієнтування, з чітко позначеними зонами, такими як вхід, обідня зона, бар, санвузли.

Дизайн інтер'єру кафе повинен відображати його концепцію та створювати бажану атмосферу. Усе, від вибору кольору до використання декору та меблів, повинно працювати на створення унікального стилю, який буде впізнаваним та привабливим для клієнтів. Наприклад, в кафе в стилі лофт ви можете знайти відкриті конструкції, грубі матеріали, такі як бетон або метал, а в затишному сімейному кафе ви можете знайти м'які меблі, теплих тонах і багато зелені. Всі деталі інтер'єру повинні сприяти створенню унікального образу, відповідного концепції закладу.

Дизайн освітлення-це важливий елемент дизайну. Освітлення повинно забезпечувати як загальне освітлення простору, так і, підкреслювати окремі елементи інтер'єру і створювати комфортні умови як для денного, так і для вечірнього відвідування. Різні типи світильників, такі як підвісні світильники, настінні бра та вбудовані світильники, можуть використовуватися для створення різних сценаріїв освітлення, які підкреслюють атмосферу в приміщенні. Наприклад, акцентне освітлення може виділити певні зони кафе та створити привабливий візуальний акцент.

Таким чином, поєднання функціональних, технічних і просторових рішень дозволяє створити гармонійний і ефективний інтер'єр кафе, що сприяє задоволенню потреб відвідувачів. Кожен аспект інтер'єру повинен бути розрахований та продуманий, щоб створити простір, в якому клієнти насолоджуються своїм часом, а персонал працює з максимальною ефективністю та комфортом. Успіх кафе залежить від того, наскільки добре інтер'єр відповідає концепції та чи комфортно перебувати відвідувачам в закладі.

2.4 Композиційне і просторове рішення інтер'єру приміщення

Композиційне рішення інтер'єру кафе є важливою складовою його успіху. Воно має не лише враховувати естетичну складову, але й бути функціональним та комфортним для відвідувачів. Добре продуманий інтер'єр може створити унікальну атмосферу, яка приваблює клієнтів і сприяє їх поверненню.

Інтер'єр кафе вражає своїм відкритим плануванням, яке надає приміщенню відчуття простору та свободи. Центральна частина приміщення акцентована великим декоративним елементом- освітленим лавовим акваріумом, який додає вертикальну динаміку і служить центром інтер'єру. Цей акваріум не тільки виконує декоративну функцію, але і постійно взаємодіє в просторі, створюючи гру світла і тіні, яка змінюється в залежності від часу доби і кута огляду.

Барна зона вздовж стін надає інтер'єру особливий характер і створює чіткий контраст із загальним дизайном. Це місце розташоване так, щоб відвідувачі могли поспілкуватися і насолодитися напоєм, не відволікаючись від загальної атмосфери кафе. Продумане розташування зручних барних стільців і стійок робить цей простір привабливим для гостей, які хочуть прийти на ранню зустріч.

Основний колір інтер'єру-нейтральний-сірі тони на стінах створюють спокійний та сучасний простір, а декоративні елементи додають елегантності та завершеності. Меблі виконані в ніжно-рожевих тонах, які додають тепла і контрасту дизайну. Рожевий відтінок меблів гармонійно поєднується з нейтральними стінами, створюючи баланс між міцністю і комфортом. Загальний стиль інтер'єру можна охарактеризувати як сучасний, з використанням простих форм і ліній, які надають приміщенню відчуття гармонії та спокою.

Стіни пофарбовані в сіро - білий колір, а підлога викладена глянсовою плиткою, яка створює враження простору і легкості. Сіро- білий колір стін додає свіжості і чистоти, а яскрава плитка на підлозі робить кімнату ще більш світлою і просторою. Меблі виконані з дерева і мають просту форму, що підкреслює сучасний стиль інтер'єру. Дерев'яні меблі забезпечує природність і тепло, створюючи затишну атмосферу для відвідувачів.

Освітлення-важливий елемент інтер'єру. Сучасні Підвісні світильники зі сферичними світильниками забезпечують рівномірне освітлення і надають простору декоративність. Кольорова підсвітка акваріума робить простір більш яскравим і захоплюючим, додаючи динаміки та інтерактивності. Тьмяне світло створює затишну атмосферу і допомагає відвідувачам розслабитися і насолодитися часом, проведеним в кафе.

Меблі розставлені таким чином, щоб забезпечити максимальний комфорт і доступність для всіх відвідувачів. Столи розставлені таким чином, щоб людям було достатньо місця для пересування, що створює відчуття простору і комфорту. Відвідувачі можуть вибирати між звичайним столом зі стільцями і високим барним столом, де кожен може знайти для себе зручне місце. Всі меблі виконані в сучасному стилі з м'якими формами, що забезпечують комфортне сидіння.



Рис.2.6 Власне зображення

Інтер'єр кафе виглядає сучасно і затишно, з акцентом на комфорт і естетику. У центрі уваги меблів-відкритий план поверху з контрастними кольорами та освітленням, що створює привабливий та функціональний простір. Простір продуманий до найдрібніших деталей, які дозволяють створити атмосферу, що

сприяє відпочинку і спілкуванню. Коли відвідувачі заходять в кафе, вони відразу відчують себе комфортно і невимушено, що є головною послугою дизайну інтер'єру.

Особлива увага приділяється акустиці приміщення. Спеціальні звукопоглинальні панелі на стінах і стелі забезпечують комфортний рівень шуму, що дозволяє відвідувачам спілкуватися без зайвих перешкод. Музичний фон підібраний так, щоб створити приємну атмосферу, що доповнює загальний стиль закладу.

2.5 Висновки до Розділу 2

Кафе Green Cafe розташоване в житловому комплексі Great у м. Києві. Заклад спрямований на задоволення різноманітних потреб широкої аудиторії. Основна ідея інтер'єру-створити затишний і привабливий простір, в якому всі відвідувачі - місцеві жителі, студенти, фрилансери і ділові люди - знайдуть зручне місце для відпочинку або роботи.

Кафе пропонує розмаїтість кавових напоїв, задовольняючи найвибагливіші смаки. У меню представлена кава з усього світу, і кожен може знайти свій улюблений напій. Свіжоспечену випічку, таку як круасани, тістечка та печиво, можна додавати до кави, яка чудово поєднується з пікантним напоєм. Для гостей, які бажають перекусити, в кафе можна замовити різноманітні свіжі салати, бутерброди і супи. Є також сезонні десерти, які надають особливий шарм відвідуванню, щоб гості могли насолодитися новими смаками.

Однією з головних переваг "Green café" є його атмосфера. Інтер'єр оформлений в м'яких і теплих тонах з використанням натуральних матеріалів, таких як дерево і камінь, що створює відчуття затишку. Велика кількість рослин і квітів додає природної краси і затишку, а м'які меблі і зручне освітлення сприяють комфортному перебуванню. Тиха музика і м'який фон допоможуть відвідувачам розслабитися і насолодитися приємним проведенням часу.

Дизайн кафе витриманий в сучасному стилі з елементами мінімалізму. Колірна гамма складається з м'яких пастельних тонів, таких як білий, бежевий і сірий, які надають приміщенню елегантний вигляд. Зручна і функціональна меблі

створює комфортні умови для роботи і відпочинку, а стіни прикрашені картинами, які надають інтер'єру особливий шарм. Великі вікна з великою кількістю природного світла роблять простір ще більш привабливим і комфортним для відвідувачів.

Одним з основних переваг Green Cafe є високий рівень обслуговування. Доброзичливий персонал завжди готовий допомогти клієнтам вибрати і відповісти на будь-які питання. Ціна також відіграє певну роль у кафе пропонуючи доступні ціни, щоб кожен міг насолоджуватися якісними продуктами. Програма лояльності дозволяє накопичувати бонуси і знижки при майбутніх відвідуваннях.

Таким чином, концепція інтер'єру кафе Green cafe - це успішне впровадження сучасних тенденцій в дизайні і послугах, спрямованих на створення комфортного і затишного простору, що відповідає потребам відвідувачів різних категорій. Гармонійне поєднання сучасного стилю, функціональності і високого рівня сервісу робить цей заклад ідеальним місцем для відпочинку і приємного проведення часу в Києві. Завдяки продуманій концепції Кафе Green Cafe стане популярним місцем зустрічей і відпочинку, яке приваблює всіх відвідувачів своїм комфортом і якісним обслуговуванням.

РОЗДІЛ 3. Дизайн-розробка елементу інтер'єру

3.1 Дослідження та вивчення аналогів

1. Бар Castell Rooftop Lounge Bar, створений студією BHDM, відкрився в 2017 році на даху готелю AC Hotel New York Times Square. Надихнувшись класичними нью-йоркськими лоджами, дизайнери Bhdm Studio спроектували бар як сучасний і вишуканий простір, де можна замовити коктейлі та насолодитися видом на Манхеттен. У дизайні використовувалися високоякісні матеріали, барна стійка була виконана чорного та білого мармуру, мідні панелі для довговічності, меблі з оксамитової оббивки і дерев'яними панелями на стінах. Ці елементи надають бару розкішний і елегантний вигляд.



Рис.3.1 [23] Castell Rooftop Lounge Bar

Бар має інтимну та затишну атмосферу і пропонує широкий вибір коктейлів, вина та пива. У меню представлені класичні та оригінальні коктейлі, розроблені відомими міксологами. Часто проводяться живі виступи музикантів, які надають місту особливий шарм і енергію. У барі також проводяться різноманітні заходи, включаючи приватні вечірки та корпоративні заходи.

З бару відкривається приголомшливий вид на Манхеттен, що робить його ідеальним місцем для вечірнього відпочинку. Інтер'єр бару продуманий до дрібниць, щоб створити атмосферу комфорту і розкоші. Освітлення також відіграє важливу роль у створенні затишної атмосфери: м'яке і приглушене світло робить спілкування не вимушеним.



Рис.3.2 [24] Castell Rooftop Lounge Bar

Лаунж-бар Castell Rooftop отримав багато позитивних відгуків за атмосферу, за вид на Манхеттен, якість коктейлів та обслуговування. Гості відзначають не тільки естетику Бару, але і високий рівень обслуговування, доброзичливий і професійний персонал. Бар користується популярністю як у туристів, так і у місцевих жителів, які шукають стильне місце для вечірнього відпочинку.

В цілому, лаунж-бар Castell Rooftop був створений Bhdm Studios з використанням високоякісних матеріалів, що робить Star Bar унікальним місцем для відпочинку в самому серці Нью-Йорка, дозволяючи гостям приємно провести час, насолоджуючись чудовими напоями, живою музикою і приголомшливими видами на місто.

2. 5-зірковий Berkeley Bar & Terrace розташований у самому серці Лондона. Він відкриється у 2019 році, як додатковий до існуючого бару Blue Bar , створюючи нову, більш інтимну атмосферу для відвідувачів.

Ірландський дизайнер Брайан О'Салліван, відповідальний за дизайн бару, черпав натхнення з багатой історії будівлі та прагнув створити атмосферу "кокона". Бар оздоблений теплими тонами та матеріалами, серед яких виділяються 300-річний горіхове дерево з маєтку Fulbeck у Лінкольнширі, рум'яний оксамитовий диван, коралові оксамитові стільці, латунні деталі та мармурова стільниця.



Рис.3.3 [25] Berkeley Bar & Terrace

На стінах бару можна побачити фреску, створену нью-йоркським художником Т.М. Деві. На цих фресках зображено безліч жіночих облич з " таємничими та знаючими виразами", які надають інтер'єру особливого шарму і мистецької цінності.



Рис.3.3 [25] Berkeley Bar & Terrace

Бар Berkeley Bar & Terrace пропонує широкий вибір рідкісних вин, вишуканих шампанських вин та спиртних напоїв. Крім того, бар має невелику терасу з чотирма столами, з якої відкривається вид на собор Святого Павла, додаючи особливого романтизму та ексклюзивності місцю.

Berkeley Bar & Terrace отримав безліч позитивних відгуків за свій стильний дизайн, невимушену атмосферу і широкий вибір напоїв. Відвідувачі цінують унікальність інтер'єру, майстерність дизайну і високий рівень обслуговування, тому цей бар - ідеальне місце для відпочинку в Лондоні.

3.2 Функціонально-технічні особливості

Барна стійка володіє рядом функціональних і технічних характеристик, які роблять її зручною і привабливою для використання в кафе.

Довжина бару становить 3,15 метра, що дозволяє розмістити велику кількість необхідного обладнання і надати достатньо місця для роботи бармену та для обслуговування клієнтів. Ширина стійки становить 92 см, що забезпечує зручне положення як для бармена, так і для клієнта. Висота стійки становить 110 см, що є найкращим показником для стоячої роботи і зручної посадки клієнтів.

Стільниця виготовлена з граніту, відомого своєю міцністю і довговічністю. Каркас барної стінки виконаний з металу, що забезпечує стійкість і надійність. Вся конструкція оброблена фарбою, що надає естетичну привабливість і додатковий захист від зовнішніх впливів.



Рис.3.4 Власне зображення

Функціональність барної стійки включає в себе раковину з водою , яка дозволяє підтримувати чистоту на робочому місці. У стійку вбудований холодильник, який зручний для зберігання напоїв і продуктів, які необхідно охолодити. Існує також вбудований льодогенератор, який забезпечує постійний доступ до льоду для приготування коктейлів та інших напоїв. На стільниці є місце для зберігання пляшок та іншого барного посуду, що дозволяє максимально ефективно організувати робочий простір. Крім того, на стільниці встановлений касовий апарат, що спрощує процес оплати.

Барна стійка також оснащена додатковими функціями, які підвищують її зручність і функціональність. Підсвічування робочої поверхні створює затишну атмосферу, для праці бармена в умовах низької освітленості. Під стійкою є сховище для зберігання додаткових приладів, продуктів або особистих речей барменів, що

забезпечує додатковий порядок на робочому місці. Барна стійка забезпечена місця для гостей, щоб ви могли зручно розташуватися і насолодитися улюбленим напоєм.

Серед особливих характеристик барної стійки слід виділити закруглені кути, щоб зробити його більш безпечним і зручним у використанні. Поручні з нержавіючої сталі є додатковою опорою для клієнтів, що особливо важливо при активному використанні барної стійки. Оформлення стійки гірським декоративним малюнком додасть приміщенню особливий шарм і створить затишну атмосферу.

В цілому, барна стійка, являє собою поєднання функціональності, зручності та естетики. Вона відповідає всім вимогам сучасних барів і ресторанів і забезпечує високий рівень обслуговування і комфорту як для персоналу, так і для клієнтів.

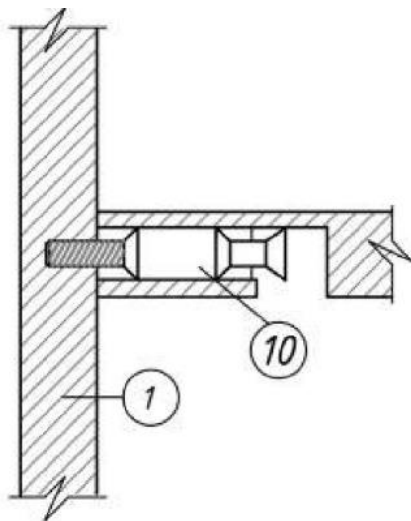


Рис 3.5 [26] Комплект корпусна стяжка усиленная ECCENTRICO Ø25 для плит 16/18 мм, Permo

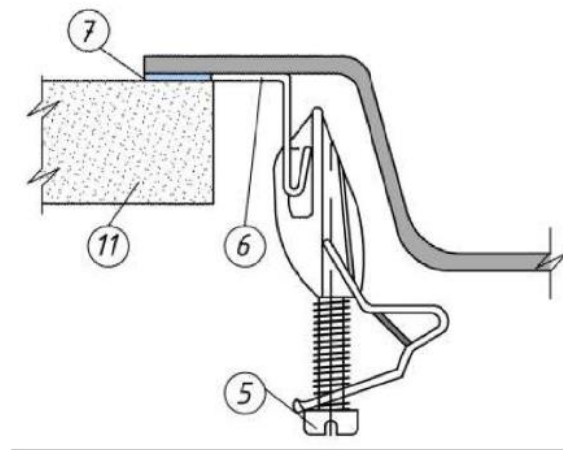


Рис 3.5 [27] Гвинт [28] Кронштейн Larvij L7449BL

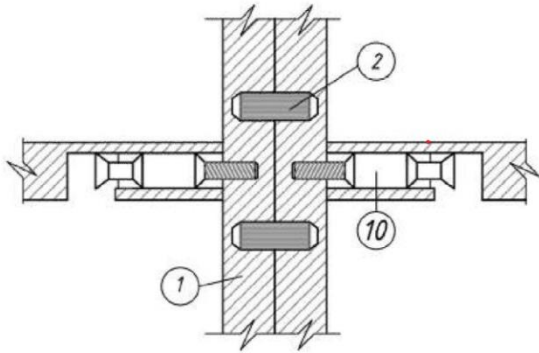


Рис. 3.6 [29] Комплект корпусна стяжка усиленная ECCENTRICO Ø25 для плит 16/18 мм, Permo
[30] Шкант дерев'яний Бук 8x30 Muller

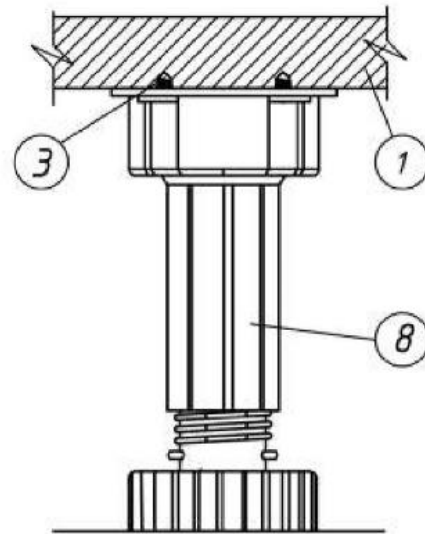


Рис. 3.7 [31] Меблева ніжка Hafele 100

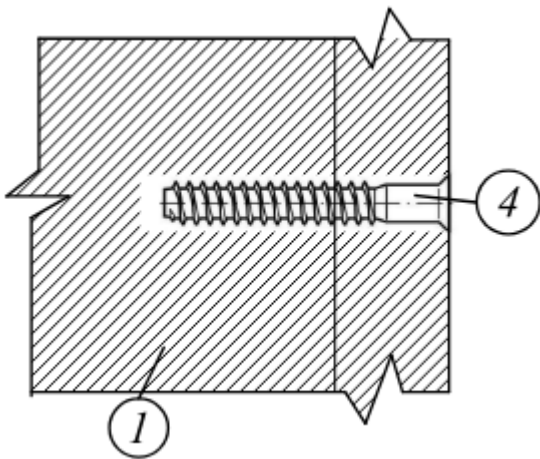


Рис. 3.8 [32] Конфірмант

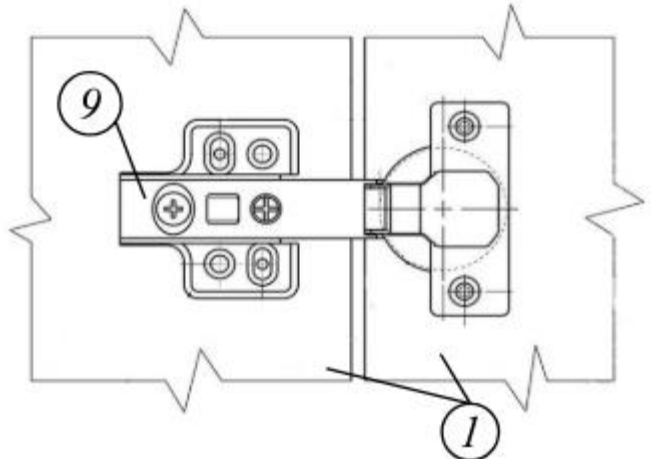


Рис. 3.9 [33] Завіса Clip-On 105 накладна з дотягувачем 3D Muller

функціонально-технічних особливостей необхідно враховувати вимоги до продукту, а також результати дослідження та вивчення аналогів.

Вимоги до продукту визначаються на основі цілей та завдань розробки продукту. Вони можуть бути функціональними, технічними, економічними, ергономічними та іншими.

Результати дослідження та вивчення аналогів дозволяють визначити сильні та слабкі сторони існуючих аналогічних продуктів. Ця інформація може бути використана для розробки нового продукту, який буде мати конкурентні переваги.

Для забезпечення успіху розробки нового продукту необхідно враховувати наступні рекомендації:

- Дослідження та вивчення аналогів необхідно проводити ретельно та комплексно.
- При визначенні функціонально-технічних особливостей необхідно враховувати всі вимоги до продукту, а також результати дослідження та вивчення аналогів.
- Функціонально-технічні особливості необхідно постійно уточнювати та адаптувати відповідно до змін вимог до продукту.

4.Висновок

Процес проектування і створення кафе-складне завдання, що вимагає комплексного підходу та уваги до деталей. У цій роботі детально аналізуються основні аспекти дизайну кафе з урахуванням впливу різних факторів, особливо в процесі створення привабливого і функціонального простору для відвідувачів. Кафе як заклад громадського харчування представляє інтерес для сучасної культури, і його успішності та популярності часто залежать від успішного дизайну та обслуговування.

У першій частині детально аналізуються основні аспекти оформлення кафе. Виявляється, успішний дизайн вимагає комплексного підходу, що враховує різні аспекти і потреби. Наприклад, від цього залежить концепція, дизайн і вибір меню, тому важливо враховувати цільову аудиторію закладу. Крім того, формат закладу, його розташування та архітектурні особливості закладу також мають вирішальне значення для успіху кафе. Аналіз теоретичної бази і вивчення подібних проектів дозволили встановити сучасні тенденції в оформленні кафе: використання якісних матеріалів, комфортний та стильний інтер'єр, до відповідних нормативним вимогам.

У другому розділі роботи аналізується створення кафе " Green Cafe ", розташоване у великому житловому комплексі в Києві. Створюючи кафе хотілось впровадження сучасних тенденцій в дизайні і обслуговуванні. " Green Cafe " спрямоване на задоволення різноманітних потреб широкої аудиторії, пропонуючи різноманітні кавові напої та смачні страви. Його інтер'єр витриманий в сучасному стилі з елементами мінімалізму, з використанням натуральних матеріалів і м'яких тонів створена затишна і комфортна атмосфера для відпочинку і роботи. Високий рівень, доступні ціни і програми лояльності додають " Green Cafe " додаткові переваги і забезпечують його популярність серед відвідувачів.

Остання частина цієї роботи присвячена вивченню та аналізу аналогів, що є важливим етапом у процесі розробки нових продуктів. Цей процес дозволяє краще оцінювати ринок, визначати плюси та мінуси існуючих продуктів та встановлювати

цілі для нових продуктів. Вивчення та аналіз аналогів дозволяє визначити переваги і недоліки наявних продуктів

5. Використані джерела

1. Ресторан Buha | i | rest. URL: <http://surl.li/qaebz> (дата звернення 28.01.2024)
2. Ресторан Buha | i | rest. URL: <http://surl.li/qaebz> (дата звернення 28.01.2024)
3. Ресторан Buha | i | rest. URL: <http://surl.li/qaebz> (дата звернення 28.01.2024)
4. Ресторан Buha | i | rest. URL: <http://surl.li/qaebz> (дата звернення 28.01.2024)
5. Пекарня "Babka Deli Bakery". URL:<http://surl.li/qagmy> (дата звернення 28.01.2024)
6. Пекарня "Babka Deli Bakery" URL: <http://surl.li/qagmy> (дата звернення 28.01.2024)
7. Пекарня "Babka Deli Bakery" URL: <http://surl.li/qagmy> (дата звернення 28.01.2024)
8. Пекарня "Babka Deli Bakery". URL: <http://surl.li/qagmy> (дата звернення 28.01.2024)
9. Пекарня "Babka Deli Bakery". URL: <http://surl.li/qagmy> (дата звернення 28.01.2024)
10. Ресторан "Nina Barcelona". URL: <http://surl.li/qahqc> (дата звернення 28.01.2024)
11. Ресторан "Nina Barcelona". URL: <http://surl.li/qahqc> (дата звернення 28.01.2024)
12. Ресторан "Nina Barcelona". URL: <http://surl.li/qahqc> (дата звернення 28.01.2024)
13. Ресторан "Nina Barcelona". URL: <http://surl.li/qahqc> Дата звернення (28.01.2024)
14. . Новосельчук Н.С. Принципи архітектурно-планувальної організації інтер'єрів закладів громадського харчування // Традиції та новації у вищій архітектурно-художній освіті: зб. наук. пр. – Харків: ХДАДМ, 2012. – № 3. – С. 97-101.
15. Нойферт Э. Строительное проектирование.:Пер. с нем. К.Ш. Фельдмана, Ю.М. Кузьминой; Под ред. З.И. Эстрова и Е.С. Раевой. 2-е изд. М.: Стройиздат, 1991. – 392 с: ил. ISBN 5-274-00236-6. Перевод издания: Bauentwurfslehre/E. Neufert F. Viweg & Sohn Braunschweig/Wiesbade
16. Мінімально необхідні площі груп приміщень для споживачів (м2). URL: <http://surl.li/qaijs> (дата звернення 29.01.2024)
17. Основи дизайну інтер'єру : навч. посіб. / О. П. Олійник, Л. Р. Гнатюк, В. Г. Чернявський. — К. : НАУ, 2011. — 228 с. : іл.
18. Характеристика кафе та його різновидів <http://surl.li/qaikj> (дата звернення 29.01.2024)
19. Архіпов В.В. організація ресторанного господарства. URL: <http://surl.li/qaikv> (дата звернення 29.01.2024)

20. Типи закладів ресторанного господарства. URL: <http://surl.li/cxpfu> (дата звернення 29.01.2024)
21. Ситуаційний план. URL: <http://surl.li/sozya> (дата звернення 15.04.2024)
22. ЖК Great. URL: <http://surl.li/sozyz> (дата звернення 15.04.2024)
23. Лаунж на даху Castell. URL: <http://surl.li/ugjmd> (дата звернення 31.05.2024)
24. Бар Castell на даху від BHDM пропонує затишну обстановку з видом на Манхеттен. URL: <http://surl.li/ugjmt> (дата звернення 31.05.2024)
25. Berkeley Bar & Terrace. URL: <http://surl.li/ugjsh> (дата звернення 02.06.2024)
26. Комплект корпусна стяжка усиленная ECCENTRICO Ø25 для плит 16/18 мм, Permo, URL: <http://surl.li/unqxy> (дата звернення 02.06.2024)
27. Конфірмат DC оцинкований металевий меблевий для ДСП
URL: <http://surl.li/unqzv> (дата звернення 02.06.2024)
28. Кронштейн Larvij L7449BL, URL: <http://surl.li/unram>, (дата звернення 02.06.2024)
29. Комплект корпусна стяжка усиленная ECCENTRICO Ø25 для плит 16/18 мм, Permo URL: <http://surl.li/unrbw>, (дата звернення 02.06.2024)
30. Шкант дерев'яний Бук 8x30 Muller. URL: <http://surl.li/unrcc>, (Дата звернення 02.06.2024)
31. Меблева ніжка Hafele 100 , URL: <http://surl.li/unrci>, (Дата звернення 02.06.2024)
32. Конфірмат, URL: <http://surl.li/unrcy>, (дата звернення 02.06.2024)
33. Завіса Clip-On 105 накладна з дотягувачем 3D Muller. URL: <http://surl.li/unrdj>
(дата звернення 02.06.2024)
34. Комплект направляющих Quadro повн/в P2O L=550 EB=23
URL: <http://surl.li/unrfn> (дата звернення 02.06.2024)
35. Підвіс для полиць 801 під запресування /антизнімний, лівий, Виробник: Samar.
URL: <http://surl.li/unrge>, (дата звернення 02.06.2024)
36. Герметик силіконовий SOUDAL URL: <http://surl.li/unrgw> (дата звернення 02.06.2024)

Anti-Plagiarism v-15.257

Максимальное совпадение с одним документом 4.0%

Словари проверки: en_US, ru_RU, ua_UA. Ошибки в документе: 0%

ID: 129086 Название: Детский интернет-магазин «Мир детства» Добавлено в БД: 2024-06-07 Авторы: Дем. Игорь Олегович Руководитель: Бондарь М.Г. Коллеги: ... Описание: ...	Документ		Суммарное совпадение по Базе Данных	
	Символы	Лексемы	Символы	Лексемы
	50016	440	2956 (6%)	34 (8%)

ID	Описание	Источники плагиата		Наличие плагиата в документе	
		Символы	Лексемы	Символы	Лексемы