

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

Архітектурний факультет

Кафедра дизайну

(назва випускової кафедри)

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

на тему:

Дизайн інтер'єру кафе-кондитерської

Ігнатенко Лілія Володимирівна

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

Київ 2023 р.

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ**

**Архітектурний факультет**

**Кафедра дизайну**

---

(назва кафедри)

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Завідувач кафедри

Третяк Ю.В.

---

„\_\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ року

**ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА  
ДО АТЕСТАЦІЙНОЇ ВИПУСКНОЇ РОБОТИ  
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ БАКАЛАВРА**

---

Дизайн інтер'єру кафе-кондитерської

(назва)

Виконав Ігнатенко Лілія Володимирівна

(прізвище, ім'я та по батькові повністю)

022 Дизайн

(спеціальність)

Інтер'єр і обладнання

(освітня програма)

Групи ДН-41\_\_\_\_\_

Керівник Богоявленська Є.С.\_\_\_\_\_

(прізвище та ініціали)

Асистент кафедри дизайну КНУБА

(вчене звання, науковий ступінь)

*Ідентичність підтверджую*

Київ 2023 р.

**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

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 року

**З А В Д А Н Н Я**

**НА ВИКОНАННЯ АТЕСТАЦІЙНОЇ ВИПУСКНОЇ РОБОТИ**

**НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ**

**бакалавра дизайну**

\_\_\_\_\_ Ігнатенко Лілія Володимирівна \_\_\_\_\_

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи Дизайн інтер'єру кафе-кондитерської
2. Керівник роботи Богоявленська Євгенія Сергіївна, асистент кафедри дизайну КНУБА  
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом вищого навчального закладу від «10» квітня 2023 року  
№ 749/2

3. Термін виконання студентом роботи 27.02.2023 – 18.06.2023 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, проєктної практики.

II. Дизайн інтер'єру.

III. Дизайн елементу 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	Керівник Богоявленська Є.С.	<u>27.02.2023</u>	17.03
2	Керівник Богоявленська Є.С.	<u>27.02.2023</u>	19.04
3	Керівник Богоявленська Є.С.	<u>27.02.2023</u>	11.06

8. Дата видачі завдання 27.02.2023 року

## КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1	<i>Видача завдання</i>	27.02.2023	
2	<i>Збір матеріалу</i>	27.02. –17.03.2023	
3	<i>Виконання клазури</i>		
4	<i>Розробка ескізу, пояснювальної записки - I розділу</i>	18.03. –19.04.2023	
5	<i>Оцінка ескізу</i>	20.04.2023	
6	<i>Подальша розробка пояснювальної записки, графічної частини і роботи в матеріалі</i>	21.04. –11.06.2023	
7	<i>Перевірка роботи на відсутність плагіату</i>	12.06 – 13.06.2023	
8	<i>Передзахист, допуск до захисту</i>	15.06. –16.06.2023	
9	<i>Підготовка експозиції і доповіді</i>	16.06. –18.06.2023	
10	<i>Захист роботи</i>	19.06. –23.06.2023	

Студент \_\_\_\_\_

( підпис )

( прізвище та ініціали )

Керівник работ \_\_\_\_\_

( підпис )

( прізвище та ініціали )

## **ЗМІСТ ПОЯСНЮВАЛЬНОЇ ЗАПИСКИ**

ВСУП.....	7-8 ст.
<b>РОЗДІЛ I. ОСОБЛИВОСТІ ПРОЕКТУВАННЯ ПРОСТОРУ КАФЕ.....</b>	<b>9-12 ст.</b>
1.1. Аналіз літературних джерел по дизайну інтер'єру кафе-кондитерської.....	13-17 ст.
1.2. Дослідження зарубіжної проектної практики дизайну інтер'єрів сучасних кафе-кондитерських.....	18-21 ст.
1.3. Вивчення нормативної бази проектування громадського простору кафе-кондитерської.....	21-24 ст.
<b>РОЗДІЛ II. ЗАСОБИ І ПРИЙОМИ ФОРМУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ</b>	
2.1. Вихідні дані.....	25-26 ст.
2.2. Концепція інтер'єру.....	27-28 ст.
2.3. Функціонально-планувальне і об'ємно-просторове рішення інтер'єру кафе-кондитерської.....	29-30 ст.
2.4. Композиційне рішення інтер'єру кафе-кондитерської.....	31-33 ст.
2.5. Меблі та обладнання.....	35-37 ст.
<b>РОЗДІЛ III. ДИЗАЙН РОЗРОБКА ІНТЕР'ЄРУ МЕБЛІВ</b>	
3.1. Аналогі.....	38-40 ст.
3.2. Функціональні, технологічні та конструктивні особливості.....	41-42 ст.
<b>ВИСНОВКИ.....</b>	<b>43 ст.</b>
<b>ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ТА ЛІТЕРАТУРИ.....</b>	<b>44-46 ст.</b>

## ВСТУП

Завдання дизайн-проекту – розробка інтер'єру кафе-кондитерської згідно встановлених норм та стандартів, з урахуванням ергономіки, естетичних вимог, а також особливостей побажання замовника.

Тема актуальна тим, що це об'єкт громадського харчування та відпочинку, а також підтримка економіки країни в стані повномасштабного вторгнення.

Також важливо відзначити, що дизайн кафе – це інструмент маркетингу, тому важливо знайти гармонію між зовнішнім виглядом та функціональністю, щоб відвідувач повертався знову і знову. Інтер'єр повинен відповідати концепції закладу та специфіці меню.

Особливість проектування громадського простору – правильне зонування, виділення літньої тераси, створення атмосфери розслабленості та комфорту за кожним столиком, добре продумана система вентиляції та освітлення.

Грамотне використання простору є важливою складовою успіху. Продумане розміщення меблів полегшує не тільки візуальне сприйняття, а й сприяє створенню ефективного робочого простору для обслуговування гостей.

Колірну гаму слід підбирати ретельно, щоб створити потрібну атмосферу. Слід використовувати стриману кольорову гаму з акцентами, в цьому випадку на перший план виходять текстури, архітектура, пластика меблів та аксесуарів. Такий інтер'єр сприяє максимальному комфорту та розслабленню.

Вибір освітлення відіграє велику роль, зазвичай в кафе та ресторанах використовують тепле світло, так як це допомагає насолоджуватися їжею та відпочивати за чашкою ароматної кави. Це пояснюється тим, що жовте та червоне спектральне випромінювання ламп схоже на полум'я багаття, а любов до тепла полум'я глибоко прихована в людській природі. Нервова

система реагує на світло та посиляє тілу команди розслабитися та насолодитися.

Оздоблювальні матеріали рекомендується використовувати в обмеженій кількості, тому що різні властивості, текстури та кольори не завжди добре поєднуються, створюючи ефект невдалого контрасту. Для стін можна підібрати різноманітні види штукатурки, фарб, шпалер. Для підлоги – найчастіше плитка та ламінат. Для зонування хорошим варіантом будуть перегородки зі скла. Візуально збільшити приміщення можна задекорувавши дзеркалами.

Мета дипломної роботи розробити дизайн-проект інтер'єру кафе-кондитерської та предмет дизайнерського обладнання. Одне із завдань – за допомогою індивідуального проекту вирішити всі вимоги планування громадського простору та показати, що приміщення розраховано та адаптовано під людей та працівників.

Завдання дипломної роботи – виконати проект даного приміщення з урахуванням всіх вимог та особливостей до закладу харчування. Це провести збір особливостей проектування, аналіз аналогів, підбір індивідуального стилю, створення планувального рішення, розробка креслень та візуалізацій. Підбір матеріалів і технологій, враховуючи сучасні тенденції.

Отже, проектування інтер'єру починається зі збору необхідної інформації, узгодження стилю, вибору вдалого планувального рішення з метою створення приємного та комфортного простору.

## **РОЗДІЛ I. ОСОБЛИВОСТІ ПРОЕКТУВАННЯ ПРОСТОРУ КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКОЇ**

Дизайн інтер'єру – це важливий аспект в житті людей, його основна роль створити затишок і комфорт. Більшу частину свого життя люди проводять в своїх будинках, офісах та інших громадських місцях і це напряду впливає на їх настрій, самопочуття та поведінку.

Продуманий дизайн повинен показувати унікальність стилю кафе та стати способом залучення нових клієнтів, виділитися серед конкурентів. Також відображати цінності та ідеали компанії. Створюючи унікально стилізований простір компанія може продемонструвати інноваційне мислення або ж привернути увагу.

Вдало спроектованим може називатися простір, який враховує потреби та бажання майбутніх відвідувачів, а також забезпечує оптимальні умови для функціонального бізнесу.

Варто звернути увагу на місце розташування за такими параметрами як транспортний доступ, рухливість місця, конкуренція та інші. Крім того, важливо забезпечити зручний та логічний план розміщення з урахуванням функціональних зон, такий як зона для замовлень, зона для приготування їжі, зона обслуговування, зона відпочинку та інші.

Кольорове рішення та естетика – залежно від цільової аудиторії та інших чинників, необхідно обирати гармонійну палітру кольорів та стиль оформлення, який відповідає тематиці кафе та його функціональності.

Зручність та комфорт – є не менш важливим аспектом. Ергономічні меблі, наявність підключення до Wi-Fi, розеток для підзарядки та акустика яка створює приємну атмосферу. При виборі меблів слід враховувати не тільки ергономічні вимоги, а й норми безпеки, гігієни та зносостійкості.

Отже, для вдалого оформлення кафе необхідно враховувати планування та розташування, колірну гаму та естетику, зручність та комфорт відвідувачів, ергономіку та безпеку, технічне оснащення. Також врахування класичних принципів дизайну, останніх тенденцій і конкуренцію ринку.

Розглянемо приклади спроектованих інтер'єрів кафе.



Рис. 1.1. Green Bar, м. Київ, вулиця Хорива, ½

Інтер'єр кафе (рис. 1.1.) виконано в темних кольорах з точковим освітленням, що додає приміщенню виразності та таємничості. Кольори використані природні та стримані, в стилі острову Балі.

Для декору використана велика кількість озеленення, це допомагає створити особливий настрій та передати основну ідею закладу. Меблі підібрані влучно, зручні та естетичні на вигляд, столи без гострих кутів.

Свічки у вазах надихають на романтичний настрій, відчуття вечері біля моря. Підсвічування зеленим кольором та неоновий напис на стіні робить інтер'єр довершеним та унікальним.



Рис. 1.2. Cheese Bakery, м. Львів вулиця Галицька, 1

Кафе (рис. 1.2.) розташоване в історичній будівлі, стіни пронизані історією, тому їх первозданний вид збережено дизайнерами. Також збережено мармурову підлогу та столярку віконних отворів, склепінчасту стелю та старовинні чавунні радіатори опалення.

Попри те, що будівля історична, кафе – сучасне. В ньому не прослідковується відчуття громадського закладу. В інтер'єрі немає однакових стільців поставлених в ряд. Натомість всі меблі, світильники та декор різні, це надає особливого затишку, ніби завітали в гості до друзів. Саме тому в центрі залу займає місце великий, м'який диван для великої компанії.

Також особливого затишку надає озеленення в поєднанні з абажур-макrame. Кольори в інтер'єрі використані теплі та ненав'язливі, але разом з тим є акцентна чорна стіна з яскраво помаранчевим диваном, яка вписалася дуже легко та лаконічно.



Рис. 1.3. 1957 Coffee Bar, м. Київ, вул. Боричів Тік 35А (Поділ)

Інтер'єр (рис. 1.3) виглядає водночас простим та дуже індивідуальним. Стіни виконані в однотонному бежевому кольорі, що дає можливість зробити затишну атмосферу підсвіткою синього кольору.

Легке синє підсвічування нагадує воду і небо, асоціюється зі спокоєм та відпочинком. В комбінації з теплими кольорами меблів даний колір виглядає дуже красивим та глибоким, дарує особливу магію. Також синій колір робить невеликі приміщення візуально більшими.

Цікавою ідеєю є довгий стіл, майже на всю ширину приміщення. Він призначений для зустрічей великих компаній, можливо робочих зустрічей для «мозкового штурму» чи просто для знайомства.

Світильники обрані вдало по стилю та кольоровій гамі. В якості декору використане озеленення та неонові вивіски.

## **1.1. Аналіз літературних джерел по дизайну інтер'єру кафе-кондитерської**

На мій погляд, слід визначити термін дизайн інтер'єру та кафе.

Дизайн інтер'єру – це, перш за все приборкання простору. Праця з усім обсягом приміщення, насичення його потрібними фарбами, деталями та предметами.

Кафе – це заклад ресторанного господарства з великим асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів та напоїв, у якому застосовується самообслуговування або обслуговування офіціантами.

Призначене для організації відпочинку споживачів.

Спеціалізація кафе здійснюється за наступними ознаками:

- за видом страви: кафе-морозиво, кафе-кондитерська, кафе-молочне, кафе-піца, кафе-варенична, кафе-пельменна тощо;
- за видом напою: кафе-кава (кав'ярня), кафе-чай (чайний салон), кафе-шоколад тощо;
- за видом організації дозвілля: Інтернет-кафе, кафе-кальян;
- за контингентом споживачів: молодіжне кафе, дитяче кафе;
- за рівнем обслуговування: з обслуговуванням офіціантами, із самообслуговуванням.

Кафе-кондитерська – різновид кафе, в якому пропонується широкий вибір борошняних кондитерських та булочних виробів. В меню мають бути представлені вироби з різних видів тіста: дріжджового, пісочного, листкового, мигдального, пряничного та ін. Як правило, повинен бути власний кондитерський цех.

Торговий зал повинен включати в себе холодильні та неохолоджувальні вітрини для демонстрації різноманітних кондитерських виробів, меблі, апарати для приготування чаю та кави. Для розширення асортименту страв у меню додають різноманітні десерти, в тому числі і заморожені.

Щоб уникнути різноманітних недоліків, перед тим як розпочати проектування, слід дотримуватись певної послідовності етапів при створенні функціонального та зручного інтер'єру, який не тільки естетичний і сучасний, але й відповідає всім вимогам замовника.

Отже, по-перше, потрібно зробити аналіз та зрозуміти для яких цілей розробляється даний інтер'єр, тобто:

- Для чого буде використовуватись приміщення;
- Яка кількість посадкових місць планується;
- Який стиль та кольорову гаму використовувати;
- Буде обслуговування офіціантами чи самообслуговування;
- Більшість продукції буде готуватись в закладі чи на замовлення.

По-друге, розробка планувального рішення. Необхідно виконати декілька варіантів планування та обрати найвдаліший. Грамотне облаштування кафе є головною складовою успіху, а також сприяє легкому візуальному сприйняттю. На початкових етапах дає розуміння чи вдалось створити ефективний робочий простір, комфортний для обслуговування клієнтів та зону відпочинку.

На етапі розробки планувального рішення слід врахувати наступні моменти:

#### Структура потоку

Необхідно розрахувати очікуваний потік відвідувачів і продумати найбільш функціональну розстановку меблів. Правильне розміщення столів у залі сприяє організованому потоку гостей, комфортному розміщенню кожного відвідувача та швидкому професійному обслуговуванню.

## Дотримання дистанції

Відстань є важливим фактором, який слід враховувати під час організації групового харчування. Щоб відвідувачам було зручно та не тісно відстань між кріслами повинна бути не менше 45 см. Між столиками важливо передбачити відстань шириною близько 2 метрів, щоб офіціанти могли швидко і плавно пересуватися.

## Розташування меблів

Вхідна зона повинна бути вільна від зайвих елементів. Якщо меблева група буде розташована занадто близько до вхідних дверей, доступ буде ускладнений і не комфортний для тих, хто сидить в цій зоні. Навіть невеликі ресторани та кафе повинні залишати вільний простір біля входу.

При розташуванні меблів слід враховувати вагу та розміри. Легкі крісла відрізняються високою мобільністю, їх можна легко і швидко перенести в інше місце. Цей варіант ідеально підходить для кафе і ресторанів швидкого харчування. Важкі крісла виглядають солідно і переконливо, додаючи інтер'єру респектабельної елегантності. Щоб не пошкодити поверхню дорогого підлогового покриття, до ніжок масивних стільців приклеюють спеціальні накладки.

Сприятливе візуальне враження створює зонування приміщення за допомогою поєднання меблів неординарної форми і дизайну. Це можуть бути столики овальної, круглої або багатогранної форми, дивани з асиметричними лініями, стільці незвичної конфігурації. Гармонійна комбінація обідніх груп різних форм і розмірів додає інтер'єру креативності та оригінальності.

## Комфорт та швидкість обслуговування

Підбір меблів залежить від типу і специфіки закладу. У кафе швидкого харчування від швидкості обслуговування залежить успіх і прибутковість компанії. Якщо сервіс добре організований, то не буде зайвої метушні та довгих черг. Меблі в такому закладі повинні бути економними і

функціональними, але не дуже зручними. Максимум за півгодини клієнт повинен впоратися із їжею і звільнити столик для наступного відвідувача. У солідних, дорогих ресторанах та кафе гість проводить набагато більше часу, відповідно, меблі підбираються більш елегантні і комфортабельні.

Завершальним кроком до створення бажаного інтер'єру можна назвати безпосередньо розробку дизайну. Це досягається шляхом створення загальної композиції для інтер'єру та гри з вибором кольорів та контрастів.

Давайте розглянемо по порядку кожен пункт.

Краса та комфорт будь-якого простору неможлива без законів композиції. Вони відіграють вирішальну роль у виникненні гармонійних умов в будь-якому приміщенні – житловому або громадському.

Композиція в інтер'єрі – це зв'язок всіх елементів в конкретному просторі, розташованих в певному порядку і кількості, щоб підтримати загальну ідею гармонійного образу. Правильне розміщення в просторі не може бути хаотичним, всі предмети і об'єкти, фактури і текстури, що використовуються, обов'язково взаємодіють одне з одним.

Вибір кольорової гами та контрастів

Обрання стилю та кольорів приміщення є чи не найважливішою частиною роботи. Оскільки ми більшою мірою сприймаємо світ візуально, кольорова гама повинна бути приємною. Комусь подобаються спокійні кольори та нейтральні інтер'єри, хтось пране до яскравих елементів. Якими б не були вподобання, головне, щоб все було в гармонії.

Існує безліч схем поєднання кольорів в інтер'єрі: комплементарне поєднання, аналогова тріада, класична тріада, контрастна тріада, прямокутна схема, квадратна схема. Також можна скористатися формулою 60-30-10, де 60% - головний колір, в який слід пофарбувати не менше половини елементів інтер'єру, 30% - додатковий колір (меблі, килими, штори) та 10% - акценти у вигляді різних аксесуарів.

Щодо самих кольорів, важливо врахувати ефект, який вони викликають в людини, яка знаходиться всередині приміщення.

## 1.2. Дослідження зарубіжної проектної практики дизайну інтер'єрів сучасних кафе-кондитерських

Серед мого закордонного досвіду дизайну інтер'єру сучасних кафе не зайвим буде відзначити «White bear coffee», що знаходиться у Варшаві.



Рис. 1.4. White bear coffee, Варшава, Marszałkowska 64, Польща



Рис. 1.5. White bear coffee, Варшава, Marszałkowska 64, Польща

Інтер'єр цього кафе (рис. 1.4 та рис. 1.5.) є стильним, особливим та унікальним. Простора, затишна атмосфера, завдяки світлій стелі та декоративним шпалерам, які створюють відчуття висоти та простору.

Інтер'єр доповнено меблевими елементами з рослинним малюнком: диванами та кріслами з м'якими сидіннями та спинками, виготовленими з якісних матеріалів, які є водночас зручними та естетичними. Ці меблі створюють особливе бачення та настрої інтер'єру.

На стінах можна побачити різноманітний декор починаючи від білих плакатів з ведмедями (який є головною фішкою кафе) та закінчуючи незвичними світильниками з птахами.

Додатково можна помітити невеликі стелажі з рослинами, які підкреслюють неординарний стиль та надають приміщенню світлої та природньої атмосфери.

В приміщенні кафе є ще другий зал, в якому знаходяться невисокі крісла та кофейні столики, для більш комфортного посідання. В першому залі – місце із широкою вітриною з випічкою та десертами, що завжди приємно підібрати до кави чи чаю.

Це приклад яскравого інтер'єру, в якому поєднуються різні предмети, візерунки, матеріали, текстури, але при цьому виглядають дуже вдало разом та створюють неймовірний простір.

Інтер'єр зацікавлює з першого погляду та запам'ятовується надовго. Зал та санвузли продумані до деталей. Десерти по декору відповідають стилістиці кафе.

Загалом, White Bear Coffee - це місце, де можна поєднати відпочинок зі смачною кавою та десертами в стильному та затишному інтер'єрі. Ця кав'ярня стане відмінним вибором для тих, хто цінує якість та затишок, а також для туристів, хто бажає насолодитися атмосферою Варшави та її кавових закладів.

Ще одним цікавим прикладом, який я хочу розглянути є кафе-кондитерська Pasticceria Marchesi від Prada.



Рис. 1.6. Кафе-кондитерська Pasticceria Marchesi, Мілан, Via Monte Napoleone 9, Італія



Рис. 1.7. Кафе-кондитерська Pasticceria Marchesi, Мілан, Via Monte Napoleone 9, Італія

Кафе-кондитерська Pasticceria Marchesi, що належить відомому бренду Prada, розташована в Мілані, Італія. Інтер'єр цього закладу прикрашений традиційними елементами, які повністю відображають стиль італійської культури та елегантності.

Торговий пасаж, спроектований архітектором Джузеппе Менгоні, об'єднує під одним дахом бутики провідних будинків моди та найстильніші ресторани. Знаменита кондитерська Pasticceria Marchesi знаходиться поруч із не менш знаменитим магазином: у кафе можна потрапити як через саму галерею, так і через бутик чоловічої лінії Prada.

В кафе поєднана класична атмосфера із модними акцентами. Світлі інтер'єри виконані у фісташковому кольорі, підлога та стіни облицьовані сяючим мармуром. Столики покриті білими скатертинами в додачу з оксамитовими кріслами.

Фісташковий колір в інтер'єрі має свої універсальні властивості. Справа в тому, що він не змінюється від різних видів освітлення – чи то промені сонця лампи покриття зберігає свій початковий тон.

По периметру стін знаходяться вітрини із продукцією. Вміст вітрин - зона відповідальності сім'ї Марчезі, чиє завдання – продовжувати створювати легендарні солодощі та створити нові варення, джеми та чатні, а також чай та мелену каву.

Інтер'єр кафе-кондитерської Pasticceria Marchesi може здатися досить простим на перший погляд, але деталі, з якими він створений, роблять його особливим та неповторним. Бренд Prada створив це кафе із того ж самого стилю, який просувається у їхній інших виробках, створюючи приємну атмосферу для відпочинку та насолоди життям.

### **1.3. Вивчення нормативної бази проектування громадського простору кафе-кондитерської**

#### **Вимоги до вибору місця розташування**

Підприємства громадського харчування повинні бути розташовані рівномірно по території міста, щоб їх розташування було максимально наближене до споживачів. Заклади громадського харчування слід розташовувати на території мікрорайонів, житлових комплексів; у центрі міста, тобто в місцях концентрації населення, пов'язаній з великими потоками транспорту.

Ділянка повинна чітко поділятися на дві зони: господарську та для відвідувачів. В господарському дворі необхідний під'їзний шлях для вантажних автомобілів та розвантажувальний майданчик, який має примикати до складських приміщень. Також повинен бути сміттєзбірник, зона відпочинку персоналу і для стоянки індивідуального автотранспорту.

Для відвідувачів також необхідно передбачити стоянки, які розташовуються на відстані, не більшій ніж 150 метрів від закладу.

Також, у проектах закладів громадського харчування повинні бути передбачені умови безперешкодного і зручного пересування маломобільних груп населення.

#### **Загальні вимоги щодо об'ємно-планувальних рішень**

Приміщення для відвідувачів повинні розподілятися на дві підгрупи – обідній зал, та допоміжні – вхідна група, гардеробна та санвузли.

Зона кухні поділяється на три функціональні підгрупи – основні виробничі приміщення, склад та службово-побутові приміщення.

Висота приміщення в закладах харчування за технологічними вимогами має бути не менше ніж 3-3,3 метра. Також необхідно передбачити роздільний вхід і вихід для персоналу та відвідувачів. У залах

рекомендується мати природне освітлення бічне або верхнє, але із захистом від прямих сонячних променів.

Зали можуть бути додатково обладнані кондиціонерами, телевізорами чи проекторами, системою автоматичної пожежної сигналізації та пожежогасіння, опалення та вентиляції.

Конструкція підлоги всіх приміщень повинна бути без пустот. Покриття має бути міцним, чистим від пилу та нетоксичним.

#### Ергономіка в закладах громадського харчування

Врахування ергономіки є першочерговим завданням при проектуванні інтер'єру. Визначено, що ергономічні вимоги впливають на комфорт кафе, а також поняття краса і зручність окремих предметів складають одне ціле.

Предметне наповнення інтер'єру має бути якісним і зручним. Основним організуючим і функціональним елементом інтер'єру, що впливає на створення комфортних умов обслуговування є меблі. Вони повинні бути надійними, стійкими до зношування та відповідати всім вимогам.

В залежності від типу закладу форма та компоновка столів може бути різною. У ресторанах, кафе використовуються квадратні, прямокутні столи на два, чотири і шість посадкових місць. Квадратні столи мають розміри 600-900 мм, прямокутні шириною 600-900 мм, довжиною 900-2000 мм.

Розміри стільців 380x450 або 350x440 мм. Крісла мають забезпечувати більш комфортні умови, тому їх розміри краще приймати такими: 430×500 або 420×500.

#### Освітлення

Прийоми штучного освітлення різноманітні і мають безпосередній зв'язок із меблюванням залу. У великих залах використовуються різні системи рівномірного розсіяного освітлення в площині підвісної стелі з

виділенням деяких ділянок, разом із застосуванням місцевого освітлення ресторану.

Важливо використовувати не менше трьох джерел освітлення, щоб у приміщенні було затишно. Головні джерела освітлення – загальне фонове, робоче та декоративне для акценту.

### Колір

Колірна композиція є важливою складовою просторового рішення інтер'єру. Палітра інтер'єру може змінити його характер і навіть змінити настроїв всього приміщення, тим самим візуально збільшуючи або зменшуючи простір. Фахівці умовно розділяють теплі та холодні кольори. Цей показник визначається співвідношенням кількості синього і червоного кольорів.

Теплі відтінки (жовтий, помаранчевий і т.д.) роблять інтер'єр більш затишним, але візуально зменшують його. Кольори, які відносяться до холодних (синій, зелений) візуально розширюють невеликий простір, але виглядають жорсткими та консервативними.

Поєднання кольорів залежить від розміру приміщення, архітектурних і технічних особливостей, якості природного освітлення та розташування вікон. Необхідно враховувати наявність деталей та створювати необхідні акценти.

## РОЗДІЛ II. ЗАСОБИ І ПРИЙОМИ ФОРМУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ

### 2.1. Вихідні дані.

Для свого дизайн проекту я обрала кафе «Art Burger», яке розміщується за адресою: вул. Соборності, 75Б, м. Миронівка (рис. 2.1, 2.2.), Київська обл.

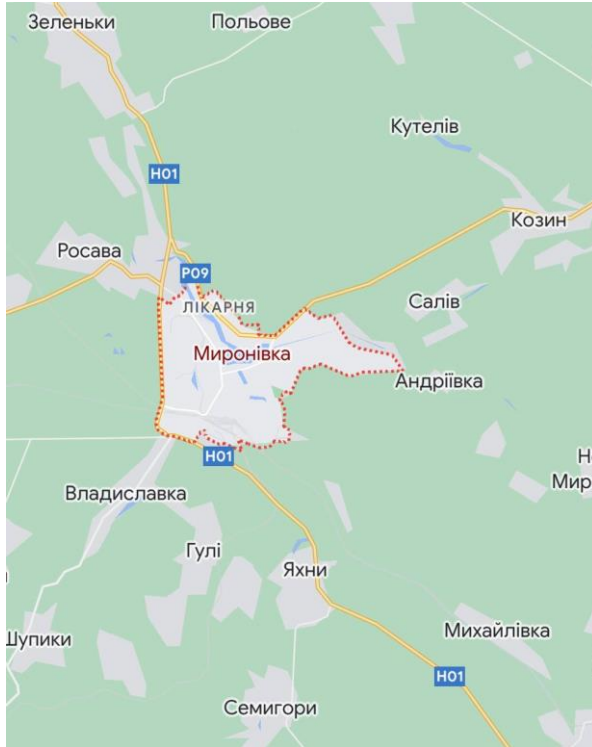


Рис. 2.1. Загальна схема розташування м. Миронівка

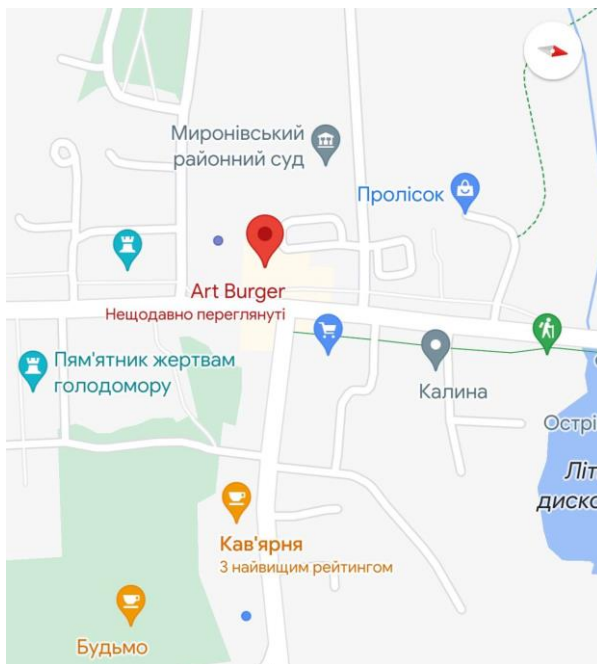


Рис. 2.2. Загальна схема розташування кафе «Art Burger» в м. Миронівка

Обрана для проекту будівля розміщена в центрі міста, по головній вулиці Соборності (рис. 2.3.). Це досить вдале розміщення для громадського простору, що максимально наближено до споживачів. Перед закладом є пішохідний перехід. Також запроєктована стоянка для відвідувачів з легким доступом для машин.

Поряд знаходиться будинок культури, музична школа, районний краєзнавчий музей, ощадбанк, районний суд, житлові багатоповерхові будинки, різноманітні магазини.

Відомості про приміщення: загальна площа 141,06 кв. м., у тому числі: тераса площею 40,02 кв.м., зала для відвідувачів площею 54 кв.м., санвузол - 6,16 кв.м. та інші технічні приміщення.

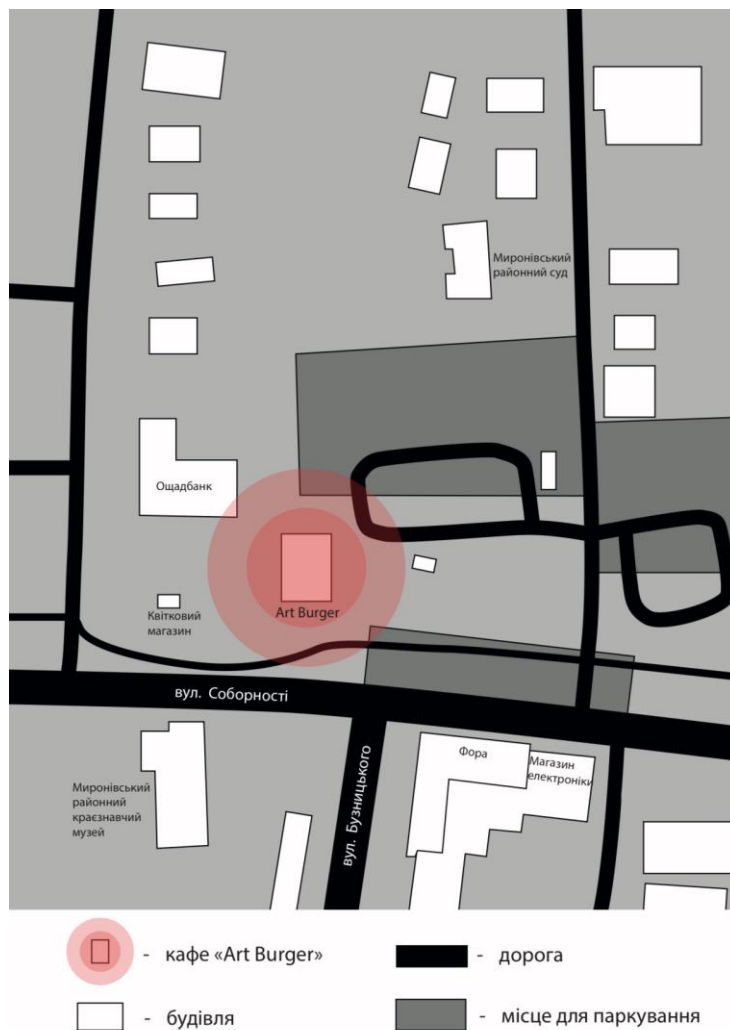


Рис. 2.3. Схема ситуаційного плану

## 2.2. Концепція інтер'єру.

Дизайн будь-якого інтер'єру вимагає ретельного продумування і розробки. Найважливішим і вирішальним фактором у дизайні є ідея. Від неї залежать всі дії, дизайнерські думки та остаточні рішення.

При формуванні концепції великого значення набуває вибір стилістичного напрямку, так як без нього неможливо продумати грамотний інтер'єр.

В основній ідеї інтер'єру кафе-кондитерської – це перш за все, створення яскравого, неординарного та зручного простору, який буде приваблювати відвідувачів та виділятися з-поміж конкурентів.

Моїм головним завданням було створити інтер'єр, який відповідає всім нормативним вимогам та побажанням замовника.

Замовник є власником двох закладів. Перший заклад це ресторан, під назвою «Art Crystal» нещодавно відкритий, в ньому збережено історію минулого закладу, але із сучасною інтерпретацією. Він користується попитом.

Натомість друге кафе, «Art Burger», має застарілий формат та потребує ребрендингу. Інтер'єр створювали власноруч, без допомоги дизайнерів. Читаючи відгуки в гугл картах, відвідувачам не вистачає в інтер'єрі яскравих плям у вигляді картин, плакатів чи арт-об'єктів, колір стін незрозумілий, замало освітлення ввечері, меблі пластикові та не зручні для довгого сидіння.

Дізнавшись деталі та обговоривши із замовником ідеї та призначення майбутнього інтер'єру, було складено наступне технічне завдання та дошку натхнення (рис.2.4.).

Інтер'єр створюється під його дружину кондитера. Особливі побажання:

- Змінити назву закладу на нову, зі збереженням слова «Art»
- Використати елементи та настрої стилістичного напрямку кітч

- Додати в інтер'єр крісла з леопардовим зображенням та поєднати їх з невеликими кофейними столиками
- В інтер'єрі повинна бути велика кількість озеленення
- Розробити стійку вітрину

Хочу зупинитися детальніше на визначенні обраного стилістичного напрямку.

Стиль кітч – це виклик загальноприйнятим стандартам, в ньому використовуються незвичайні поєднання, так звана навмисна та продумана провокація. Характерна легка неврівноваженість, невинність і використання барвистих та художніх елементів.

Такому варіанту віддають перевагу ті, хто хоче висловити власне бачення, порушивши традиційні схеми. Неординарні рішення завжди привертають увагу інших, у нашому випадку кардинального ребрендингу це спрацює як хороший маркетинговий хід.

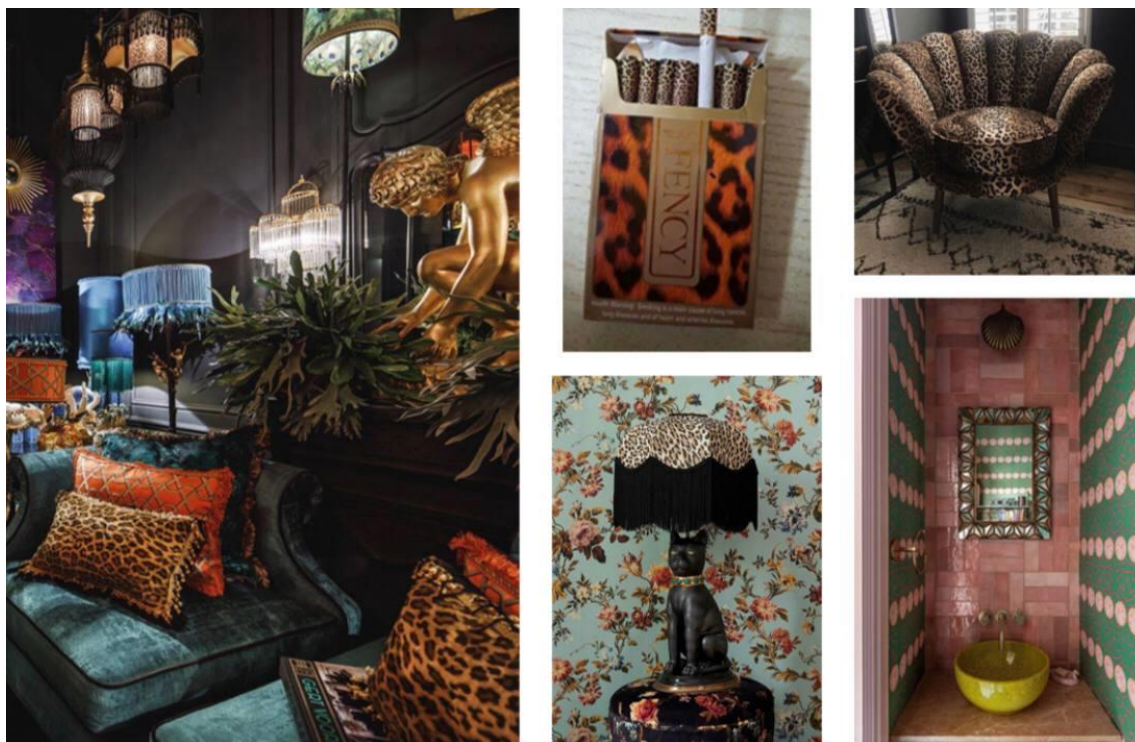


Рис. 2.4. Приклад дошки натхнення майбутнього інтер'єру

### **2.3. Функціонально-планувальне і об'ємно-просторове рішення інтер'єру кафе-кондитерської.**

Наступним кроком до функціонального інтер'єру є розробка планувального рішення. На обмірному плані визначається чи буде проводитись демонтаж/монтаж перегородок, де будуть розміщені меблі та як простір буде розділено на зони.

На етапі розробки планувального рішення потрібно звернути увагу та такі моменти:

- У сучасному інтер'єрі з функціональним дизайном меблі не повинні перевантажувати простір. Необхідно створити такі рішення, які дозволять з комфортом пересуватися по приміщенню. Також важливо передбачити велику кількість вільного простору та необхідне освітлення для нього.
- Відповідність планування до того списку дій і призначень, які були обговорені та описані на перших етапах роботи.

Враховуючи все вище написане, було створено найоптимальніший варіант планувального рішення (рис.2.5.).

Оглянувши зону проектування, можна зробити висновок, що приміщення прагне до квадрату. Це досить добре для майбутньої композиції в інтер'єрі.

В зоні тераси я розмістила 4 круглих столики зі зручними екстер'єрними стільцями. Відцентрувала по вікнах ліворуч та праворуч.

З внутрішнього боку по периметру вікна знаходяться прямокутні столики з напівбарними стільцями. Далі по обидва боки приміщення знаходяться зручні диванчики з кріслами зеленого оксамитового кольору.

В центральній зоні інтер'єру знаходяться просторі крісла з леопардовим зображенням, в поєднанні з нетиповими по висоті столиками.

Центральне місце займає стійка вітрина, яка вміщає в себе велику кількість десертів.

Також було запропоновано замінити двері. В санвузлі на висувні аби не забирати простір залу. Двері між кухнею та залом необхідно зробити такими, щоб відкривалися в обидві сторони, для максимальної зручності та у відповідності нормам.

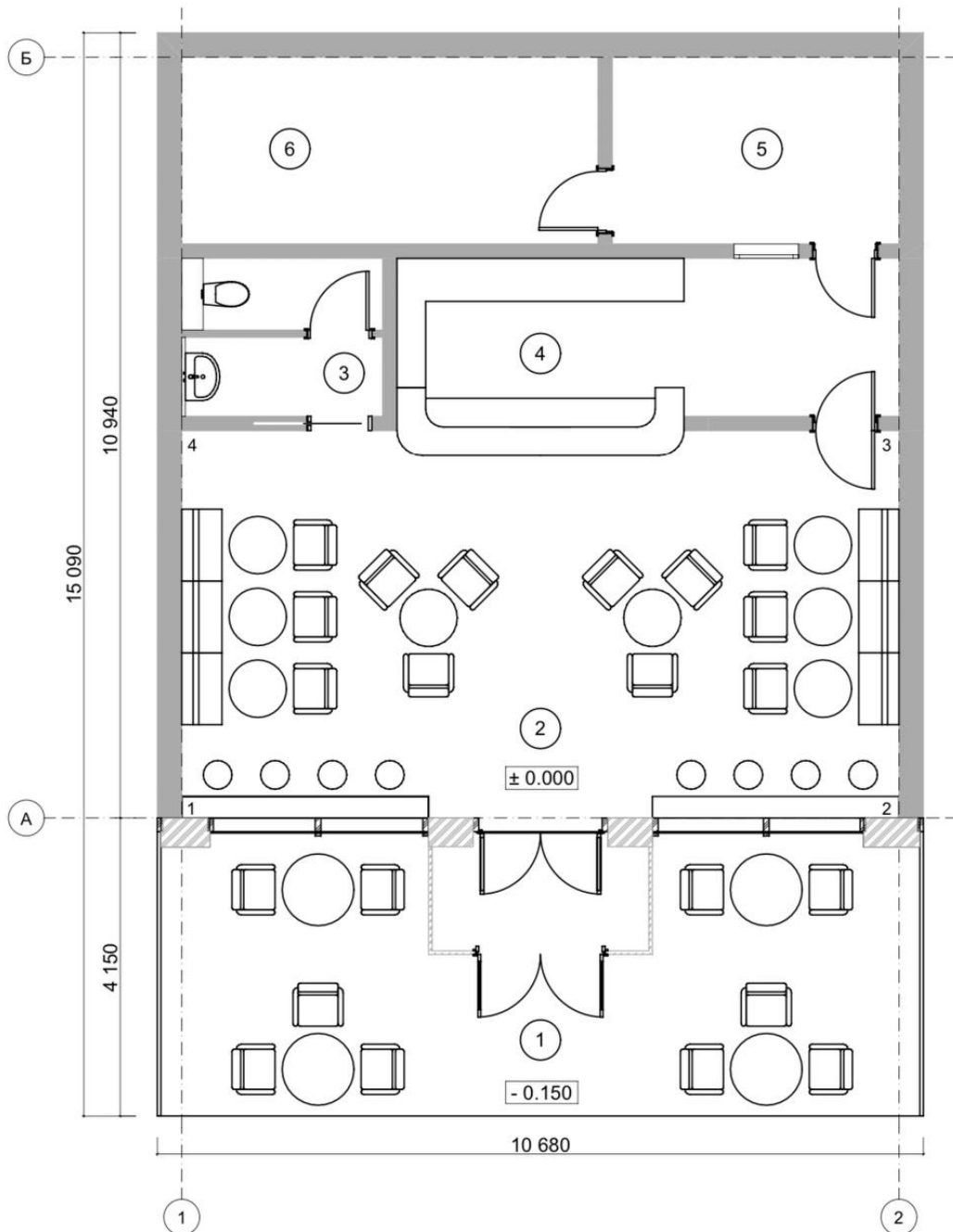


Рис. 2.5. Затверджене планувальне рішення

## 2.4. Композиційне рішення інтер'єру кафе-кондитерської.

Третім кроком є створення загальної композиції в інтер'єрі.

Функціональний дизайн – це не просто гарна картинка, а поєднання кольорів, фактур, матеріалів і форм, які разом створюють гармонійний простір.

Для дизайн проекту було обрано стилістичний напрям кітч.

Опорядження стін та підлоги виконано в темній кольоровій гамі, для контрасту з яскравими меблями. На стінах, для декору викладено молдинг та золотавий арт об'єкт (рис.2.6.).



Рис. 2.6. Приклад настінного декору

Озеленення в кафе відіграє важливу роль для створення особливого настрою та атмосфери. Аби не займати місце в залі було вирішено використати так званий «вертикальний сад» спущений з стелі (рис.2.7, 2.8.).

Вертикальне озеленення – це особливий та нестандартний прийом розміщення рослин, що підходить по концепції проєктованого кафе, побажань замовника та мінімальної квадратурі приміщення.



Рис. 2.7. Приклад вертикального озеленення інтер'єру



Рис. 2.8. Приклад вертикального озеленення інтер'єру

Особливість кафе – крісла з леопардовим зображенням, індивідуального замовлення. Це центральна композиція інтер'єру. Вона підтримана благородним зеленим кольором, спокійною текстурою каменю, різноманітним підсвічуванням та зеленню.

З такими поєднаннями вийшло створити інтер'єр водночас яскравим, незвичним та досить лаконічним та врівноваженим.

Вагомою частиною інтер'єру є освітлення. На рис. 2.9. можна побачити план стелі сумісно з планом освітлення.

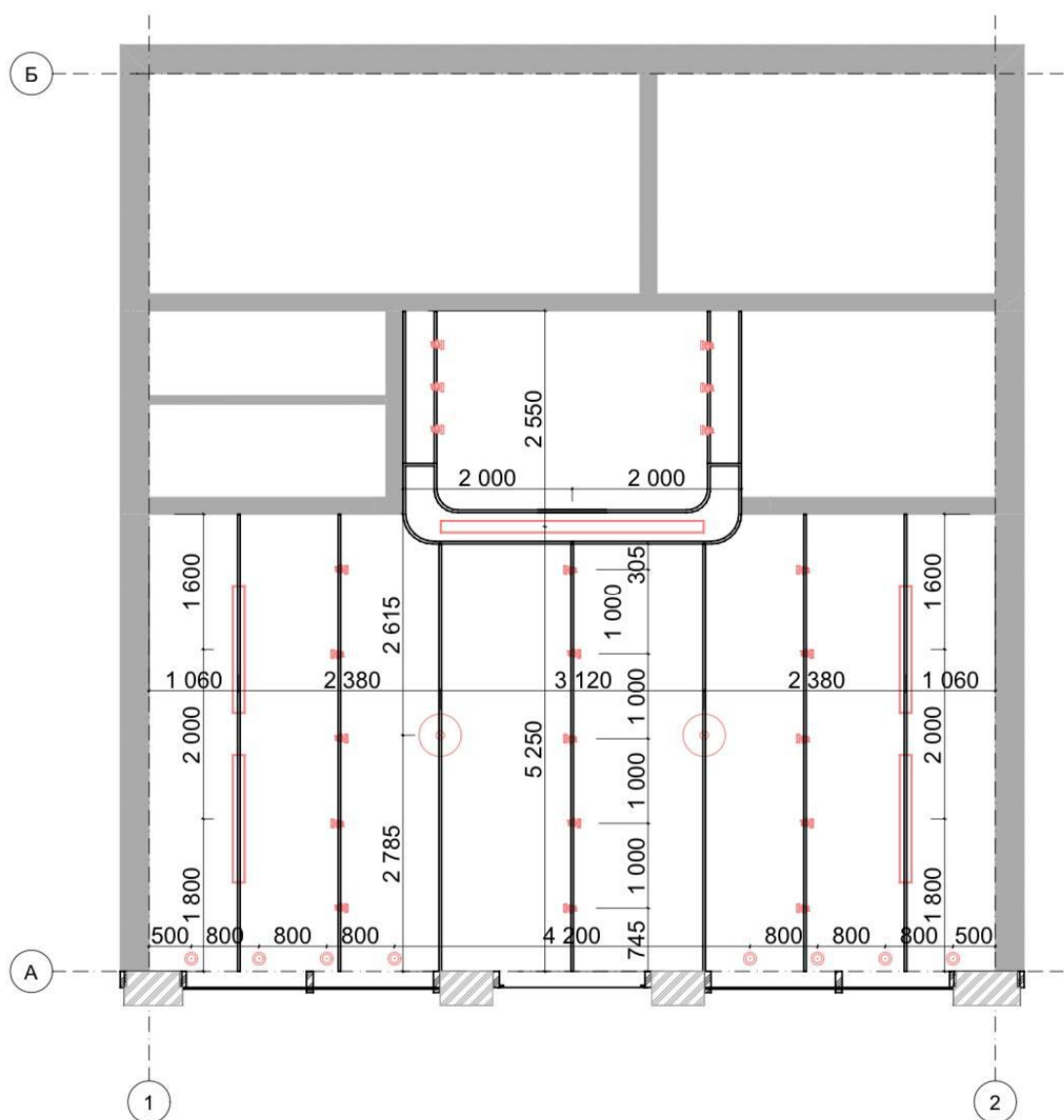


Рис. 2.9. План розміщення освітлювальних приладів

Акцентними стали дві люстри «VASMAR» з озелененням зверху. Вони довершують композицію з масивними кріслами. Справа та зліва над столиками досить цікаво вписались люстри незвичної форми «LAGUNA LIGHTING».

Додаткові столи біля вікон освітлюються підвісними точковими світильниками «NB LIGHT». В зоні вітрини використана продовгувата підвісна люстра, яка забезпечує максимальне освітлення та додатково трекові світильники в робочій зоні та в залі.

## 2.5. Меблі та обладнання.

Умеблювання кафе має бути ергономічним, практичним та естетичним. На меблях краще не економити – вони мають бути зручні.

Для невеликого залу найліпше обирати круглі столи – вони економлять простір, зручніші за квадратні, так як не мають кутів і ніхто не вдариться.

Також важливо аби дизайн меблів відповідав загальній концепції закладу та колірному оформленню.

Простір залу облаштований саме такими меблями, як описано вище. При вході нас зустрічають яскраві, масивні крісла (рис. 2.10.). Вони в поєднанні з невеликими кофейними столиками надають незвичного контрасту. Над ними круглі люстри з озелененням, які створюють цікавий ефект, ніби леопард в лісі.

Позаду крісел знаходиться стійка-вітрина з десертами. Вона виконана стильно та лаконічно, досить вмістка та чудово підходить та доповнює інтер'єр.



Рис. 2.10. Зона проектованого залу

Простір запроектовано симетрично, тому по обидва боки поставлені однакові дивани, стільці та столики. Ці меблі виконані в однотонному, розкішно зеленому кольорі. Вони добре вписуються в загальну картинку інтер'єру тим, що підтримують озеленення та врівноважують яскраві крісла по центру. Столики використані круглі з покриттям під камінь.



Рис. 2.11. Зона залу біля стіни

Навісну стіну було оформлено додатковою стійкою та напівбарними стільцями (рис. 2.12.). Це місце дуже затишна, відсторонене від метушні та не привертає зайвої уваги.



Рис. 2.12. Зона навісної стіни

Отже, обрані меблі вдало підібрані під головну ідею закладу, є зручними та красивими. Інтер'єр має атмосферу затишку та тепла, в ньому буде приємно знаходитись.

## РОЗДІЛ ІІІ. ДИЗАЙН РОЗРОБКА ІНТЕР'ЄРУ МЕБЛІВ.

### 3.1. Аналоги.

Для даного інтер'єру мною було обрано розробляти стійку-вітрину. Це центральний елемент у кафе-кондитерській, тому він повинен мати унікальний дизайн.

Стійка-вітрина – це необхідне обладнання для тимчасового зберігання та презентації десертів. Вона може бути спеціальна, з підігрівом для випічки або ж холодильна, для інших страв.

Перед розробкою стійки-вітрини, було знайдено наступні аналоги:

На рис. 3.1. зображена стійка-вітрина в закладі «Lila cake». Вона напівкруглої форми, виконана в білому кольорі та золотавим декором. По всьому периметру стійки розташовані десерти, це неймовірно виглядає та є великим плюсом, через велику кількість місць зберігання.

Зверху знаходиться підвіс, який повторює форму стійки. На ньому спущені декоративні листочки в ліловому кольорі та прикріплена назва закладу.



Рис. 3.1. Варіант оформлення вітрини в кафе «Lila cake», м. Київ, вул. Богдана Хмельницького, 40/25

Наступний аналог розглянемо на рис. 3.2. Дизайн вітрини дуже мінімалістичний і стильний, за рахунок цього акцентом стають різноманітні десерти. Кольорова гама стійки повністю відповідає всьому інтер'єру, присутній класичний декор.

Скляні кубики з солодошами роблять вітрину особливою. Всередині створені варіації світлових ефектів, досягнуті вмільм підсвічуванням. За рахунок цього кожен десерт виглядає як справжнє мистецтво.



Рис. 3.2. Вітрина з десертами кафе-кондитерській «NAMELAKA», м. Київ, вул. Межигірська, 63

Третій приклад (рис. 3.3) на перший погляд виглядає простим, але має незвичну форму. За рахунок цього збільшується площа демонстрації десертів та має цікавий візуальний ефект.

Знизу передбачений невеликий відступ від полу, щоб було зручно близько підходити відвідувачам. Також додатково створюється ефект невагомості завдяки підсвічуванню цієї частини.

Матеріали використані такі ж як і в основному інтер'єрі, це допомагає створити цілісну картинку. Декор зверху та освітлення повторюють форму, створюючи гармонію та довершеність.

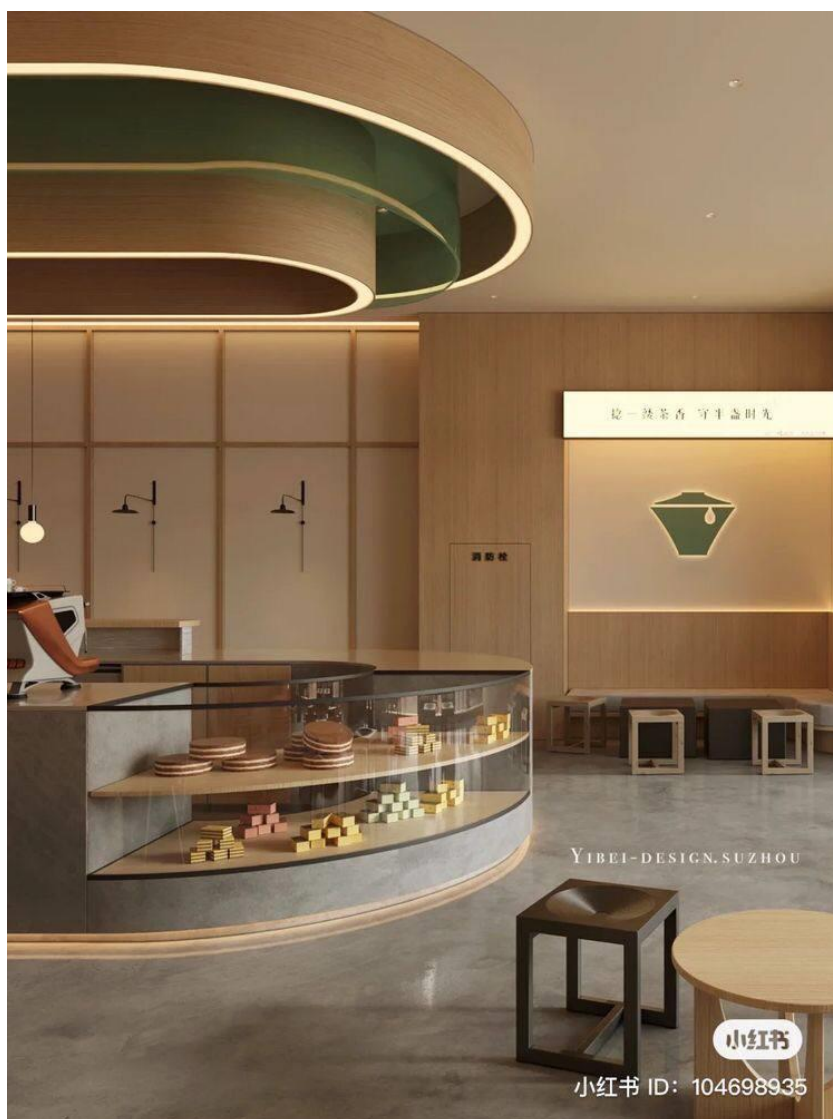


Рис. 3.3. Радіусна вітрина

### **3.2. Функціональні, технологічні та конструктивні особливості.**

Друга частина дипломного проекту – розробка елементу меблів.

Розробка і конструювання меблів складний процес. Від того як буде зроблено розрахунок буде залежати не тільки зовнішній вигляд, а й зручність використання.

При проектуванні слід враховувати не тільки індивідуальні переваги, а й фізичні параметри людей, які будуть ці меблі експлуатувати. Меблі повинні точно підходити під габарити приміщення, мати оригінальний і неповторний зовнішній вигляд та бути продуманими до дрібниць.

Мною було обрано розробляти стійку-вітрину, щоб досягти повної індивідуальності кафе, що проектується.

Стойка завжди є дворівневою, висота зі сторони відвідувачів зазвичай 1200-1300 мм. Робити її вищою не рекомендують, так як у співробітників низького росту виникатимуть труднощі з обслуговуванням клієнтів та оглядом приміщення.

Ширина робочої зони має бути не меншою ніж 400 мм, а висота 800-900 мм. Також вона повинна бути оснащена всім необхідним для прийняття замовлення та розрахунку клієнта.

Нижче продемонстровано креслення стійки-вітрини для кафе-кондитерської (рис.3.4) та її вигляд(рис.3.5).

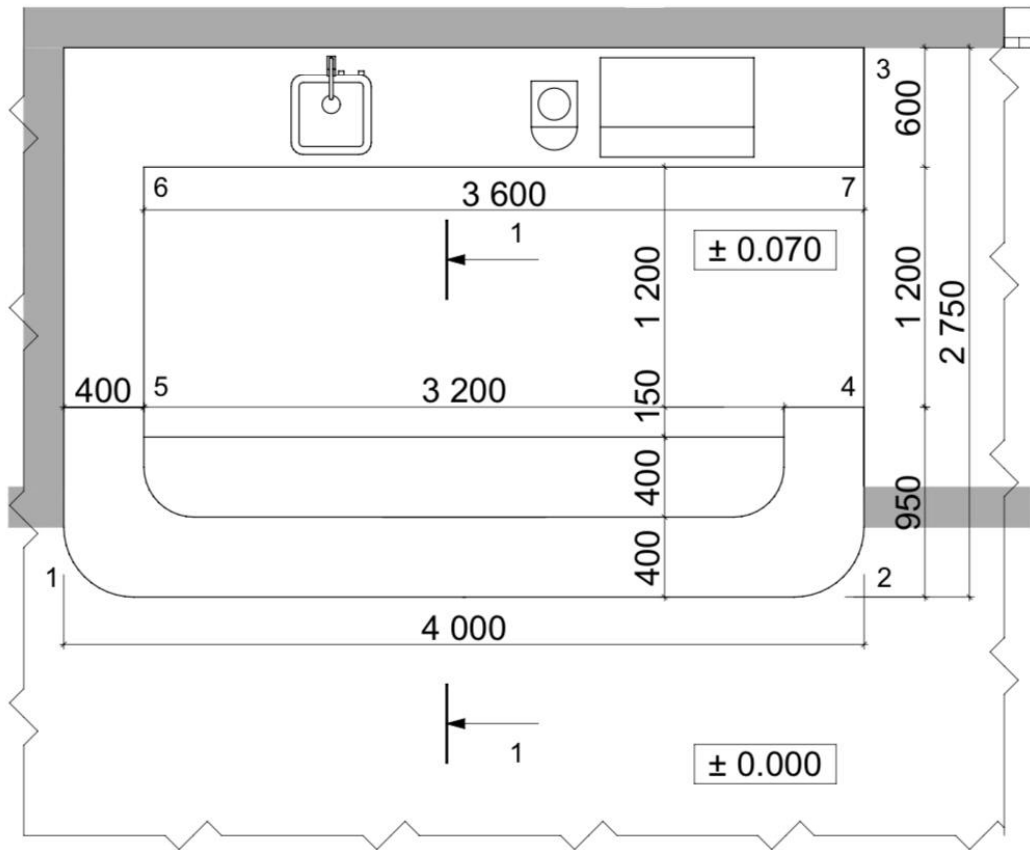


Рис. 3.4. Креслення стійки-вітрини

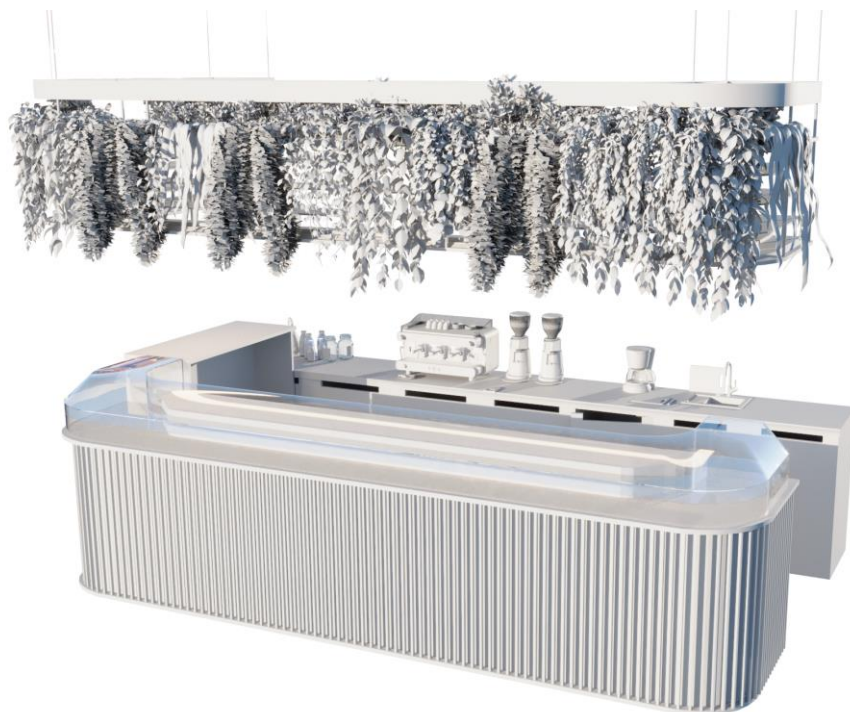


Рис. 3.5. Об'ємний вид стійки-вітрини

## **ВИСНОВКИ**

Було розроблено дизайн-проект інтер'єру кафе-кондитерської та предмет дизайнерського обладнання.

Проект виконано з урахуванням всіх вимог та особливостей проектування закладу харчування, згідно встановлених норм та стандартів, з урахуванням ергономіки, естетичних вимог, а також побажання замовника.

Підібрано всю необхідну інформацію та проаналізовано аналоги, обрано індивідуальний стиль, створено вдале планувальне рішення, розроблено всі необхідні креслення та візуалізації.

За допомогою грамотного планування зроблене правильне зонування, створена атмосфера розслабленості, добре продумане освітлення. Колірна гама підібрана ретельно.

Оздоблювальні матеріали використані в обмеженій кількості, щоб не було перенасичення. Текстури та кольори мають вдале поєднання.

Всі важливі деталі були обговорені із замовником та втілені в життя, а саме: в інтер'єрі використала стилістичний напрям кітч, додала крісла з леопардовим зображенням та поєднала з кофейними столиками, передбачила велику кількість озеленення. Також розробила стійку-вітрину так, щоб вона вписувалась в інтер'єр і підкреслювала його індивідуальність.

Додатковим завданням було придумати нову назву закладу, зі збереженням слова «Art», мною був запропонований варіант «Leo Art». Замовнику сподобалась ідея, тим що назва відповідає його вимогам та концепції інтер'єру, а також гарно звучить, легко запам'ятовується.

Отже, завдання дипломної роботи виконано. Інтер'єр відповідає всім нормативним вимогам та побажанням замовника. Створено яскравий, неординарний та зручний простір, який приваблюватиме відвідувачів та виділятиметься з-поміж конкурентів.

## ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ТА ЛІТЕРАТУРИ

1. Дизайн кафе і ресторанів: ідеї для створення унікального стилю [Електронний ресурс] // Skelko. – 2020. – Режим доступу до ресурсу: <https://skelko.com.ua/uk/stati/dizayn-kafe-i-restoranov-idei-dlya-sozdaniya-unikalnogo-stilya/>.
2. Інструкція: фірмовий стиль ресторану та кафе [Електронний ресурс] // Uninvest. – 2022. – Режим доступу до ресурсу: <https://creative.uninvest.ua/uk/2022/08/24/instruktsiya-firmovij-stil-restoranu-ta-kafe/>.
3. Тренди в дизайні інтер'єру кафе на 2022 рік [Електронний ресурс] // Poster. – 2021. – Режим доступу до ресурсу: <https://joinposter.com/ua/post/trendy-dyzajnu-kafe>.
4. Основи дизайну: композиція в інтер'єрі [Електронний ресурс] // Dizainall. – 2017. – Режим доступу до ресурсу: <https://ua.dizainall.com/design-tips/basics-of-design-composition-in-the-interior.html>.
5. Кольори в інтер'єрі: гармонійне поєднання [Електронний ресурс] // Dreamhouse. – 2020. – Режим доступу до ресурсу: <https://dreamhouse.lviv.ua/color-interior-2020/>.
6. Як правильно підібрати дизайн і назву кав'ярні: атмосферні інтер'єри, які запам'ятаються надовго [Електронний ресурс] // Poster. – 2021. – Режим доступу до ресурсу: <https://joinposter.com/ua/post/yak-obrati-dizajn-kavyarni>.
7. Азійські страви та коктейлі в Green Bar біля Житнього ринку [Електронний ресурс] // The Village. – 2021. – Режим доступу до ресурсу: <https://www.the-village.com.ua/village/food/new-place/320453-kyiv-green-bar-podil-2021>.
8. The Cheese Bakery, м. Львів [Електронний ресурс] // Lviv Travel. – 2022. – Режим доступу до ресурсу: <https://lviv.travel/ua/places/public-places/cheese-bakery>.
9. Новий заклад. Київ: 1957 Coffee Bar — нове життя мережі Kachorovska Café [Електронний ресурс] // Posteat. – 2021. – Режим доступу до

ресурсу: <https://posteat.ua/news/novij-zaklad-ki%D1%97v-1957-coffee-bar-nove-zhittya-merezhi-kachorovska-cafe/>.

10. Pasticceria Marchesi кафе-кондитерська від Prada [Електронний ресурс] // Thevanderlust – Режим доступу до ресурсу:

<https://www.thevanderlust.com/ru/city/milan/food/2282.html>.

11. ДБН В.2.2-9:2018 Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення – [Чинний від 29 вересня 2018]. – К.: Міністерство регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. – (Державні будівельні норми України)

12. ДБН В.2.5-28:2018 Природне і штучне освітлення - [Чинні від 01 березня 2019]. – К.: Мінрегіон України, 2018. – (Державні будівельні норми України).

13. Гнатюк Л. Р. Вплив ергономічних вимог на створення комфорту та зручності ресторанів, як закладів громадського харчування / Л. Р. Гнатюк, Я. І. Поліщук // Сучасні проблеми архітектури та містобудування. - 2014. - Вип. 37. - С. 125-131.

14. Нойферт Э. Строительное проектирование / Э. Нойферт. – М.: Стройиздат, 1999. – 430 с.

15. Рунге В.Ф., Манусевич Ю.П. Ергономіка в дизайні передовища: Учбовий посібник / В.Ф. Рунге, Ю.П. Манусевич. – М.: Архитектура – С, 2005. – 328 с.

16. Пономаренко В. Проектування підприємств харчування. - К.: Діло, 2000.- 285с.

17. Тонконог В.В. Використання освітлення як елемент формування дизайну в закладах харчування / В.В. Тонконог. – Л.ХАРД, 2016. – 78с.

18. ЯК ПРОЕКТУВАТИ МЕБЛІ [Електронний ресурс] // Furniset – Режим доступу до ресурсу: <https://furniset.com.ua/nw43-yak-proektuvati-mebli>.

19. Кондитерська Lila Cake біля Золотих воріт [Електронний ресурс] // The Village. – 2022. – Режим доступу до ресурсу: <https://www.the->

[village.com.ua/village/food/food-news/321575-konditerska-lila-cake-na-zolotih-vorotah](https://www.the-village.com.ua/village/food/food-news/321575-konditerska-lila-cake-na-zolotih-vorotah).

20. Кафе-кондитерська Namelaka біля метро «Тараса Шевченка»  
[Електронний ресурс] // The Village. – 2021. – Режим доступу до ресурсу:  
<https://www.the-village.com.ua/village/food/new-place/314399-kafe-konditerska-namelaka-bilya-metro-tarasa-shevchenka>.

## Anti-Plagiarism v-15.257

Максимальное совпадение с одним документом 6.0%

Словари проверки: en\_US, ru\_RU, ua\_UA. Ошибок в документах: 8%

ID: 116245 Название: Дизайн інтер'єру кафе-кондитерської Добавлено в БД: 2023-06-14 Авторы: Ігнатенко Руководители: Боговлявська Консультанты: Оповенты:	Документ		Суммарное совпадение по Базе Данных	
	Символы	Лексемы	Символы	Лексемы
	36448	371	2962 (8%)	35 (9%)

Источники плагиата		
ID	Описание	Наличие плагиата в документе
		Символы