

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

УДК 747:725.1:640.43/.44

Дипломна бакалаврська робота
на тему:
Дизайн-проект інтер'єру кафе

Виконала: студентка групи БДі2-17
Спеціальності 022 Дизайн
Мельник Є.С.
Науковий керівник
к.т.н., доц. Сафронова О.О.
Рецензент _____

Київ 2021

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА
ДИЗАЙНУ**

Факультет дизайну
Кафедра дизайну інтер'єру і меблів
Спеціальність 022 Дизайн
Освітня програма Дизайн (за видами)
Фахове спрямування Комп'ютерний дизайн інтер'єру та меблів

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри
дизайну інтер'єру і меблів
_____ к.т.н., доц. Сафронова О.О.
(підпис)

“15” березня 2021 року

**ЗАВДАННЯ
НА ДИПЛОМНУ БАКАЛАВРСЬКУ РОБОТУ СТУДЕНТУ**

Мельник Єлизаветі Сергіївні

1. Тема роботи Дизайн-проект інтер'єру кафе.
Науковий керівник роботи Сафронова О.О., к.т.н., доц.
затверджені наказом КНУТД від 15 березня 2021 року №75-уч.
2. Строк подання студентом роботи червень 2021 року.
3. Вихідні дані до роботи наукові публікації, навчальна література та дослідження дизайн-проектування інтер'єру кафе.
4. Зміст дипломної роботи (перелік питань, які потрібно розробити) Вступ, РОЗДІЛ 1 Особливості формування інтер'єру кафе розташованого на території зі складним рельєфом, РОЗДІЛ 2 Концепція дизайну кафе розташованого на території зі складним рельєфом, РОЗДІЛ 3 Опис експериментального дизайн-проекту кафе розташованого на території зі складним рельєфом, Загальні висновки, ЛІТЕРАТУРА, ДОДАТКИ.
5. Дата видачі завдання 15 березня 2021 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів дипломної роботи	Терміни виконання етапів	Примітка про виконання
1.	Вступ	27.04.2021	
2.	РОЗДІЛ 1 Особливості формування інтер'єру кафе розташованого на території зі складним рельєфом	05.05.2021	
3.	РОЗДІЛ 2 Концепція дизайну кафе розташованого на території зі складним рельєфом	11.05.2021	
4.	РОЗДІЛ 3 Опис експериментального дизайн-проекту кафе розташованого на території зі складним рельєфом	18.05.2021	
5.	Загальні висновки	25.05.2021	
6.	Оформлення дипломної роботи (чистовий варіант)		
7.	Здача дипломної роботи на кафедрі для рецензування (за 14 днів до захисту)		
8.	Перевірка дипломної роботи на наявність ознак плагіату (за 10 днів до захисту)		
9.	Подання дипломної роботи на затвердження завідувачу кафедри (за 7 днів до захисту)		

Студент _____
(підпис)

Є.С. Мельник

Науковий керівник _____
(підпис)
роботи

О.О. Сафронова

Рецензент _____
(підпис)

_____ (ініціали та прізвище)

АНОТАЦІЯ

Мельник Є.С. Дизайн-проект інтер'єру кафе – «HARMONY».

Дипломна бакалаврська робота за спеціальністю 022 Дизайн – Київський національний університет технологій та дизайну, Київ, 2021 рік.

У дипломній роботі наведені результати дослідження засобів і прийомів впровадження природніх елементів в інтер'єр кафе розташованого на території зі складним рельєфом. Проаналізовано наукові джерела та дизайн-проекти кафе даної типології з впровадженням природніх елементів в інтер'єрі за кордоном. Обґрунтовано концепцію дизайну, яка базується на природній стилістиці органічного дизайну, японського ландшафтного дизайну та біодизайну. Здійснено підбір меблів, матеріалів, обладнання та освітлювальних приладів, які відповідають тематиці закладу з об'єднанням внутрішнього простору з навколишнім. Розроблено планувальні рішення основних приміщень.

Ключові слова: Дизайн, ДБН, інтер'єр, біодизайн, японський ландшафтний дизайн, формоутворення, рішення, функціональність.

АННОТАЦИЯ

Мельник Е.С. Дизайн-проект интерьера кафе - «HARMONY».

Дипломная бакалаврская работа за специальностью 022 Дизайн - Киевский национальный университет технологий и дизайна, Киев, 2021.

В дипломной работе приведены результаты исследования внедрения природных элементов в интерьер кафе расположенного на территории со сложным рельефом. Проанализированы научные источники и дизайн-проекты кафе данной типологии с использованием природных элементов в интерьере рубежом. Обоснована концепция дизайна, которая базируется на естественной стилистике органического дизайна, японского ландшафтного дизайна и биодизайн. Осуществлен подбор мебели, материалов, оборудования и осветительных приборов, соответствующих тематике заведения с объединением внутреннего пространства с окружающим. Разработаны планировочные решения основных помещений.

Ключевые слова: Дизайн, ДБН, интерьер, биодизайн, японский ландшафтный дизайн, формообразования, решения, функциональность.

SUMMARY

Melnyk E.S. The interior design project of the cafe is "HARMONY".

Thesis undergraduate degree in specialty 022 Design - Kyiv National University of Technology and Design, Kyiv, 2021.

The thesis presents the results of a study of the introduction of natural elements in the interior of a cafe located in an area with complex terrain. Scientific sources and design projects of cafes of this typology with the introduction of natural elements in the interior abroad are analyzed. The design concept based on the natural style of organic design, Japanese landscape design and biodesign is substantiated. The selection of furniture, materials, equipment and lighting fixtures that correspond to the theme of the institution with the integration of interior space with the environment. Planning solutions for the main premises have been developed.

Keywords: Design, DBN, interior, biodesign, Japanese landscape design, shaping, solutions, functionality.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1 ПЕРЕДУМОВИ ФОРМУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ КАФЕ РОЗТАШОВАНОГО НА ТЕРИТОРІЇ ЗІ СКЛАДНИМ РЕЛЬЄФОМ.....	11
1.1 Загальні типологічні особливості закладу.....	11
1.2 Основні функціонально-планувальні схеми та прийоми зонування кафе..	21
1.3 Види та прийоми озеленення кафе.....	24
1.4 Види та прийоми освітлення кафе.....	25
1.5 Аналіз аналогів об'єктів даної типології з впровадженням природніх елементів в інтер'єрі.....	27
Висновок.....	33
РОЗДІЛ 2 КОНЦЕПЦІЯ ДИЗАЙНУ КАФЕ РОЗТАШОВАНОГО НА ТЕРИТОРІЇ ЗІ СКЛАДНИМ РЕЛЬЄФОМ.....	34
2.1 Аналіз наукових джерел.....	34
2.2 Результати дослідження об'єкту дизайн-проєкту.....	36
2.2.1 Загальна характеристика приміщення до реконструкції.....	36
2.2.2 Загальна характеристика кафе.....	37
2.2.3 Програма оптичного сприйняття майбутнього простору та його естетичних властивостей.....	38
2.3 Вихідні дані та технічне завдання до проєктування.....	39
2.3.2 Загальна площа всіх приміщень / функціональних зон.....	41
2.3.3 Функціональні та естетичні завдання до виконання дизайн-проєкту.....	42
2.4 Опис концепції дизайн-проєкту.....	44
2.4.1 Обґрунтування вибору напряму художньо-естетичного рішення.....	44
2.4.2 Обґрунтування загального функціонально-планувального рішення.....	45
2.4.3 Концептуальні пошуки.....	46
Висновок.....	47
РОЗДІЛ 3 ОПИС ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНОГО ДИЗАЙН-ПРОЄКТУ КАФЕ РОЗТАШОВАНОГО НА ТЕРИТОРІЇ ЗІ СКЛАДНИМ РЕЛЬЄФОМ.....	48
3.1 План зонування приміщень.....	48
3.2 Демонтажний план.....	49
3.3 Монтажний план.....	50
3.4 План після перепланування.....	51
3.5 План з розташуванням меблів та обладнання.....	52
3.6 Плани покриття підлоги.....	54

3.7 План облаштування стелі.....	55
3.8 План облаштування освітлювальними приладами.....	56
3.9 План розташування електрообладнання.....	57
3.10 Розрізи.....	58
3.11 Креслення деталей інтер'єру.....	59
3.12 Кольоровий паспорт підібраних оздоблювальних матеріалів	60
3.13 Специфікація оздоблювальних матеріалів.....	60
3.14 Специфікація меблів та обладнання.....	61
3.15 Специфікація освітлювальних приладів.....	61
3.16 Розробка меблів.....	62
3.17 Перспективні зображення кафе.....	63
Висновок.....	66
ЗАГАЛЬНИЙ ВИСНОВОК.....	67
ЛІТЕРАТУРА.....	68
ДОДАТКИ.....	72

ВСТУП

Актуальність теми. На сьогоднішній день люди схильні до стресу, це пов'язано з прискоренням ритму життя, а саме з підвищенням фізичного, психічного, емоційного навантаження на людину, обумовленої побутовими проблемами, міжособистісними відносинами, змістом професійної діяльності, інформаційними перевантаженнями. Для вирішення питання є маса методів, але один і самий найважливіший метод, це об'єднання людини з природою - створення середовища життєдіяльності подібного до природнього. Чому саме природа? По-перше, природа надихає на життя. По-друге, природа дає людині життєві сили. По-третє, людина, це частина природи, тому вона впливає на її душевний стан. По-четверте, між людиною та природою існує тісний емоційний зв'язок. Особливо вдалим є рішення розташувати об'єкт в природному середовищі, коли вже на стадії проектування закладається мета вписати об'єкт в природний ландшафт. Наступним кроком може стати збагачення природними елементами внутрішнього простору [26].

Наразі існує теоретичне обґрунтування доцільності і методів впровадження природніх і біоморфних елементів в громадських просторах. Так, концепцію біодизайну було розглянуто в матеріалах Кащенко О. В. [15], Сафронової О. О., Малік О. І. [20]. Проблеми розвитку міського середовища розглядали Шпичка І. [23], Никоненко Т. М., Мироненко В. П., Дудка С.- Р. О. [13]. Досліджував тему впливу японської ландшафтної культури на будівництво - Антоненко І. В. Роботи цих авторів стали теоретичною базою дослідження. Розробляючи концепцію дизайну важливо також врахувати швидкі зміни технологій, методів оздоблення. Отже, актуальність теми проєкту визначається потребою комплексного підходу до проектування закладу, яке повинно задовільнити потреби споживача.

Існує також багатий практичний досвід формування інтер'єру кафе з впровадженням мотивів природного середовища. (Наприклад, Tsiskvili Restaurant Complex / Studio 9, (Додаток А); Terra Bean to Bar / Soar Design Studio (Додаток Б); Nikunotoriko / Ryoji Iedokoro Architecture Office (Додаток В); Cafe

that Resembles Jeju Island / STARSIS (Додаток Г); Cafe Oriente / LABOTORY (Додаток Д), який необхідно врахувати при розробці дизайн-проекту.

Мета дослідження: визначення методів та прийомів впровадження природних елементів і мотивів в інтер'єр кафе, розташованого на території зі складним рельєфом.

Об'єкт дослідження. Інтер'єр кафе, розташованого на території зі складним рельєфом.

Предмет дослідження. Засоби дизайну інтер'єру кафе; прийоми впровадження в інтер'єр природних мотивів.

Методи дослідження: Використано загальнологічні методи, аналіз та синтез, абстрагування, узагальнення, аналогії та моделювання. Застосовано також методи порівняння, класифікації, експериментальне комп'ютерне моделювання.

Завдання дослідження.

1. Аналіз наукових джерел за напрямом дослідження;
2. Аналіз нормативних вимог;
3. Аналіз та узагальнення досвіду проектування (класифікація прийомів впровадження в інтер'єр мотивів природи);
4. Розробка концепції дизайну кафе;
5. Розробка експериментального дизайн-проекту кафе.

Наукова новизна. Узагальнено прийоми формування інтер'єру з впровадженням природних мотивів, запропоновано концепцію дизайну кафе зі створенням атмосфери наближення до природи.

Практична цінність. Розроблені засоби і прийоми дизайну можуть бути використані для написання методичних вказівок до виконання дизайн-проектів подібного напрямку.

Апробація роботи. Робота була представлена на III Міжнародній науково-практичній конференції «Актуальні проблеми сучасного дизайну», м. Київ, 22 квітня 2021 року.

Публікації. Тези доповіді опубліковано у збірнику III Міжнародній науково-практичній конференції. Платформа 4. Перспективи розвитку дизайну архітектурного середовища, 22 квітня 2021 року. Антоненко Ігор, Вишневська Олена, Чверкалюк Катерина, Мельник Єлізавета: «Перетворення колишніх промислових об'єктів на арт-кластери». Тези надруковані: (Додаток Е).

РОЗДІЛ 1

ПЕРЕДУМОВИ ФОРМУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ КАФЕ, РОЗТАШОВАНОГО НА ТЕРИТОРІЇ ЗІ СКЛАДНИМ РЕЛЬЄФОМ

1.1 Загальні типологічні особливості закладу

За типами та класифікацією заклади харчування поділяються на такі: кафе, бари, ресторани, їдальні, кафетерії та інше [11,29]. Дане приміщення має три основні зони: зона кафе (основного залу), зона дитячого кафе та зона бару, і кожна з цих зон має своє призначення, а саме:

Кафе – це підприємство громадського харчування, призначене для організації відпочинку споживачів. Має різницю з ресторанами у меншій кількості страв та методами їх приготування. Кафе буде за типом повного циклу приготування, надає великий спектр напоїв, від винно-горілчаної продукції до кави і чаю. За оформленням інтер'єр буде тематичним. За методом обслуговування з офіціантами.

Бар - підприємство громадського харчування з барною стійкою, що реалізує змішані напої, міцні алкогольні, слабоалкогольні та безалкогольні напої, покупні товари. Обслуговування здійснюється барменами.

Дитяче кафе - підприємство громадського харчування, призначене для відпочинку та розваги дітей. Має ігрову площадку, телевізор для переглядів мультфільмів, та організацію дитячих свят. Кафе обслуговується офіціантами, кафе за типом повного циклу приготування.

Об'ємно-планувальні рішення приміщень повинні передбачати потоковий технологічний процес, виключати зустрічні потоки сировини, напівфабрикатів і готової продукції, використаного і чистого посуду, а також виключити перетин шляхів руху відвідувачів і персоналу. Слід передбачити перетин шляхів переміщення свіжої сировини, щоб уникнути бактеріального забруднення [6]. Слід передбачити для маломобільної групи відвідувачів пандуси при входах, належні двері та тамбури, пристрої та пристосування для інвалідів.

При існуванні цокольного поверху для зберігання продуктів, які тільки загрузили, потрібно передбачити вантажний ліфт.

У приміщення кафе потрібно додати основний зал, вестибюль, гардероб, санвузли для чоловіків та жінок, приміщення кладових.

Висота стін приміщення не повинна бути нижче 3,0 м висоти.

На терасі повинні бути передбачені заходи від випадкового падіння людини.

Основні зали, виробничі приміщення повинні мати природне освітлення, наприклад, бічне чи верхнє, а також необхідно користуватись конструктивними заходами від прямих сонячних променів.

Конструкції підлог не повинні мати пустот, задля захисту приміщення від проникнення гризунів.

Матеріали покриття підлоги повинні бути довговічними, безпиловими, не токсичними, виключати травматизм і забезпечувати вологе прибирання і дезінфекцію.

Обідні зали. Площу обідньої зали слід ділити на одну людину на 1,6 м², не менше.

У підприємстві, незалежно від типу і класу не менше половини місць в обідніх залах відводиться для осіб, які не курять і де заборонено куріння. При цьому в приміщенні, де дозволено куріння, слід передбачати автономну вентиляційну систему з очищенням повітря, щоб запобігти поширенню тютюнового диму в обідні зали для осіб, які не курять.

У кафе дитячому слід розраховувати 0,24 м² на одно місто.

Обідні зали бажано розташовувати на одному рівні з гарячим та холодним цехом, а також мийною столового посуду.

Ширина основного проходу у залі кафе повинен бути не менше вказаної у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

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

Допоміжні приміщення. До складу допоміжних приміщень входять вестибюль з гардеробом, туалети.

У вестибюлі або окремих приміщеннях (нішах) перед обідніми залами слід передбачати умивальники з розрахунку не менше 1 крана на 50 місць в залі. У закусочних без вестибюлів умивальники допускається встановлювати в залі.

Кількість місць в гардеробі верхнього одягу для відвідувачів повинна на 10 % перевищувати місткість зали. Довжина вішалок визначається з розрахунку шість гачків для одягу на 1 пог. м вішалки.

Входи в туалети (вбиральні) для відвідувачів слід передбачати з вестибюля. Туалети повинні проектуватися роздільними для чоловіків і

жінок. Кількість унітазів в кожному з них слід приймати не менше: при загальній кількості місць в залах до 300 - один унітаз на кожних 60 місць, понад 300 - додатково один унітаз на кожні подальші 100 місць. У чоловічих туалетах на кожен унітаз слід передбачати один пісуар (у туалетах пивних барів - кількість унітазів та пісуарів необхідно передбачати у подвійній кількості). У шлюзах туалетів слід передбачати не менше одного умивальника на кожні чотири

унітази. У ресторанах, барах і кафе з обслуговуванням офіціантами в шлюзах туалетів слід передбачати додаткову площу не менше 4 м² для туалетної. За кількості місць в залах більше 100 слід додатково передбачати спеціальну кабінку для відвідувачів-інвалідів на кріслі-колясці. За меншої місткості необхідність кабінки обумовлюється завданням на проектування.

Щоб забезпечити акустичний комфорт, оптимальний мікроклімат, потрібно використовувати екологічно нешкідливі матеріали та конструктивні вирішення стель, стін та перегородок. У приміщеннях для відвідувачів опорядження стін на висоту до 2 м повинно бути водостійким. Вологостійким повинно бути опорядження стель над роздавальними і буфетними (кафетерійними) стопками.

Виробничі приміщення. Виробничу групу приміщень, рекомендується розміщувати в єдиній функціональній зоні.

При об'єднанні двох цехів, горячого та холодного, слід застосувати технологічне обладнання. У такому приміщенні цехи слід розділяти бар'єрами заввишки до 1,6 м або обладнанням.

Ширина коридорів у виробничому приміщенні повинна бути не менше наведеної в таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Приміщення	Ширина коридору в м (не менше) за кількості страв на добу *)		
	до 3000	більше 3000 до 6000	більше 6000
Виробничі	1,3	1,5	1,8
Складські	1,3	1,5	1,8 (2,7**)
Службово-побутові	1,3	1,3	1,3

*) Або місць в залі: до 100; більше 100 до 200; понад 200.
 **) При застосуванні візків з піддонами.

Стіни і колони у виробничих приміщеннях з вологим режимом повинні мати вологостійке опорядження на висоту не менше 1,8м.

Пофарбування стін, перегородок, конструкцій і обладнання у виробничих приміщеннях рекомендується передбачати в світлих холодних тонах. Фарби не

повинні виділяти в повітряне середовище хімічних речовин вище регламентованих. Фарби повинні мати позитивні висновки державної санітарно-епідеміологічної експертизи.

Ширина проходів у виробничих приміщеннях повинна бути не менше наведеної в таблиці 1.3.

Таблиця 1.3

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

Приміщення приймання і зберігання продуктів. Слід передбачати роздільне зберігання продуктів згідно з прийнятими умовами зберігання: сухі (борошно, цукор, крупа, макаронні вироби); хліб; м'ясні; рибні; молочно-жирові; гастрономічні; овочі.

Ширина коридорів в приміщеннях зберігання та приймання продуктів, при приготування 3000 страв на добу, повинна бути не менше 1,3м.

Кількість розвантажувальних місць слід приймати за таблицею 1.4.

Таблиця 1.4

Кількість страв на добу / місьць у залах	Кількість розвантажувальних місьць
до 15000/ до 500	1
більше 15000 до 30000 / більше 500 до 1000	2
понад 30000 / понад 1000	3
Примітка. У підприємствах харчування (закладах РГ) на 15000 і більше страв на добу, що працюють на сировині, слід передбачати додаткове місце для розвантаження овочів і можливість їх розвантаження безпосередньо в комору.	

Службово-побутові приміщення. Групу службових і побутових приміщень рекомендується проектувати в єдиній зоні (блоці), функціонально пов'язуючи її з групами інших виробничих приміщень коридорами.

Сміттєвидалення. У будинку та приміщеннях підприємства харчування слід передбачити системи очищення від сміття і пилоприбирання, тимчасового зберігання сміття ф можливості його вивезення .

Усі опоряджувальні і герметизуючі матеріали сміттєпроводу та покриття повинні мати позитивні висновки державної санітарно епідеміологічної експертизи. Опоряджувальні матеріали та покриття повинні бути стійким до дезінфекції.

Санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги. Якщо частина підприємства розміщена в підвальному поверсі слід передбачити інженерно-технічні заходи , що забезпечують безпеку і комфортний волого-температурний і світловий режим в приміщеннях.

Будівельні та опоряджувальні матеріали, а також матеріали, що використовуються для виготовлення вбудованих меблів, систем гарячого та холодного водопостачання, вентиляції повинні відповідати вимогам стандартів. Слід застосовувати полімерні матеріали, котрі повинні мати документи, які засвідчують якість та безпеку матеріалів для споживача. Вони повинні бути стійкими до дезінфекції. , а також повинні виключати можливість травматизму.

При проектуванні елементів конструкцій, вузлів їх з'єднань, а також вентиляційних ґрат слід враховувати вимоги щодо захисту приміщень від проникнення паразитуючих тварин і комах. Системи вентиляції, кондиціонування

та опалення, теплотехнічні характеристики огорожу-вальних конструкцій повинні бути такими, щоб не допускати зволоження

(шляхом конденсації, капілярності, затікання дощових і талих вод тощо) внутрішніх поверхонь і елементів будинків підприємств харчування (закладів РГ) та створення умов для розмноження пліснявих грибів різного виду.

У виробничій зоні слід дотримуватись вимог щодо шуму та вібрацій від зовнішніх джерел.

Пожежна безпека. Для забезпечення безпечної евакуації людей повинній передбачатися заходи, спрямовані на створення умов для своєчасного та безперешкодної евакуації людей у разі виникнення пожежі та захист людей на шляхах евакуації від дії небезпечних чинників пожежі.

Евакуаційні виходи назовні допускається передбачати через тамбури.

Двері евакуаційних виходів і двері на шляхах евакуації повинні відчинятися в напрямку виходу людей з будинків. Двері не повинні мати заборів, що перешкоджають їх вільному відчиненню зсередини без ключа у разі пожежі.

При проектуванні окремо розташованих будинків підприємств харчування (закладів РГ) ступінь вогнестійкості будинків, найбільшу кількість поверхів та площу поверху або його частини між протипожежними стінами 1-го типу (далі - площа протипожежного відсіку) слід передбачати відповідно до вимог таблиці 1.5.

Таблиця 1.5

Ергономічні вимоги. У формуванні середовища кафе, значну роль

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

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

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

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

відіграють ергономічні вимоги, вони створюють загальний комфорт внутрішнього простору кафе, який включає в себе функціональний, екологічний та естетичний комфорт. Сьогодні ця тема є достатньо актуальною для вивчення та впровадження ергономічних основ у створенні інтер'єру та формуванні предметно-просторового середовища [2,4,5,8,13,17, 39].

Вхідна частина [26]. Фасад закладу є головною частиною, а саме рекламою закладу. Потрібно потурбуватись про комфорт гостя, наприклад:

1. Установити дашок при вході, дає змогу, при несприятливих погодних умовах, зупинитись та витряхнути парасольку, для гостя це елемент турботи.

2. Необхідно на етапі проєктування, зазначити, що двері повинні відкриватись на вулицю, це необхідна умова пожежної безпеки.

3. Необхідно обладнати вхідну частину санітарно-гігієнічним інвентарем, наприклад, урна для окуроків та сміття, поріг-скребок для взуття.

4. Матеріал для підлоги потрібно обрати таки, щоб він був легким у догляді та зберігав свій початковий вигляд.

Вестибюль. Це допоміжне приміщення між вхідною частиною та основним залом. Його площа залежить від розміру всього ресторану. При 20-30 м² заклад у меблюванні не потребує, але якщо заклад площу 50м² і більше, як правило, рекомендується розміщення м'яких меблів для очікування, встановлюються попільнички, декоративне озеленення, інформація про послуги та журнальні столики. Освітлення використовують для вестибюлю м'яке.

Туалетні кімнати. В приміщеннях санвузлів передбачено розміщувати тамбури по 5-9 м², туалетні та вмивальники. Матеріали у таких приміщеннях використовують світлих відтінків, наприклад, із граніту та мармуру. Стіни викладають плиткою до стелі.

Аванзал. Приміщення має важливе значення, тому що саме тут відбувається зустріч гостей з метрдотель, бесідує з ними та приймає замовлення на банкети. Час в очікуванні черги буде проходити непомітно, якщо розмістити телевізори або звучання музики. Приміщення відгороджують тумбами з квітів, м'якими диванами.

Основа зала. Основна зала може бути розділена на різні зони, це супроводжується різним контингентом відвідувачів. Наприклад це можуть бути банкетні зали та зали загального призначення. У них можуть бути різні

інтер'єри, меню та обслуговування. Поняття «комфортабельність» включає в себе: зручність меблів, ефективну вентиляцію, художню цінність інтер'єру та вигідне планування посадочних місць, приємне освітлення зулу.

Проходи між рядами столів повинні бути достатньо широкими для вільного руху відвідувачів з підносами. Допустима відстань при розміщенні обідніх столів прийнято враховувати не менше 600 мм між кутами при

діагональному розташуванні. Якщо столи розташовані паралельно стінам, то ряд біля стіни розташовують впритул до неї, тоді відстань між столами повинна бути не менше 1500 мм з урахуванням зручного розміщення стільців. Основні проходи мають бути не менше 1500 мм, допоміжні – 750 мм.

У кафе використовують різні види освітлення приміщень. Освітлення буває природним та штучним. Види освітлення: фонове, загальне, робоче, акцентуюче-декоративне. У закладах ресторанного господарства використовують різні системи рівномірного розсіяного освітлення на площині підвісної стелі з посиленням освітленості деяких ділянок, наприклад, естрада. Також освітлення використовують для місцевого освітлення закладів. Щоб приміщення було затишним і комфортним, у ньому повинно бути не менше трьох основних джерел штучного освітлення.

Важливим засобом створення рішення інтер'єру є його композиція кольору. З'ясовано, що холодні кольори візуально збільшують приміщення, видаляючи предмети, а теплі навпаки. Необхідно усвідомлювати, що від кольору залежить сприйняття закладу. Наприклад, якщо виконати загальний зал в нейтральній гаммі, а меблі яскравого кольору, то акцент буде спрямований на меблі. А якщо навіть матеріали на меблі підібрати світлого або нейтрального відтінку, то акцент переноситься на костюми відвідувачів. При рішенні використовувати різноманітність декоративних покриттів потрібно мати міру.

Найкомфортнішими є столи з квадратною стільницею 600x600мм або 650x650мм. Обираючи круглі столи, то за стандартами вони діаметром 600x600 мм. Опора у столів частіше буває із сталеві труби, то звичай це 40x50 мм та у висоту 690-700 мм.

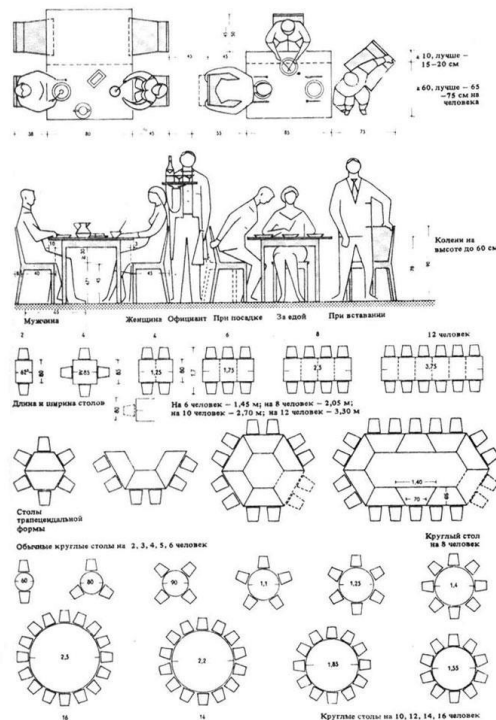
1.2 Основні функціонально-планувальні схеми та прийоми зонування кафе

При розміщенні столів в обідньому залі (рис. 1.1) між двома рядами чотиримісних столів залишають широкий прохід для обслуговування [11,20,31,37]. Площа на 1 стіл, включаючи проходи (заштрихована) $2,2 \times 2,425 \text{ м} = 5,32 \text{ м}^2$. Площа на 1 відвідувачами $1,34 \text{ м}^2$; з урахуванням необхідної додаткової площі біля входу, перед роздавальної і уздовж стін - не менше $1,5 \text{ м}^2$. Проміжок

між двома суміжними столами може бути використаний для збільшення числа місць (до 10) за допомогою висувних дощок або вузьких столів-вставок шириною 65 -68 см; тоді площа на 1 людину зменшується до $1,07 \text{ м}^2$. Найбільш зручне розміщення несучих колон - в центрі групи столів (поз. 1 на рис. 1.1) або в кутах столів (поз. 2 на рис. 1.1).

Рис.1.1.

Можлива діагональна розстановка столів в обідньому залі (рис. 1.2). Площа на 1 стіл з проходами (заштрихована) $1,7 \times 1,95 \text{ м} = 3,31 \text{ м}^2$. Площа на 1 відвідувача $0,83 \text{ м}^2$, а з урахуванням необхідних додаткових площ - 1 м^2 (рис. 1.1).



При зрушених столах (показано пунктиром) економія в площі в порівнянні з рядовим розміщенням столів не досягається. Оптимальне розташування несучих колон - між двома кутами столів (на рис. 2 показано чорним кружком). В цьому випадку у колони можна зручно поставити столик сервіровки (показаний пунктиром).

При розподілі аналогічних показаним на рис. 1 і 2, але з використанням круглих столів діаметром 85 см площа на 1 людину (Заштрихована) становить

1,5 x 1,825: 4 «0,68 м². З урахуванням необхідних додаткових площ (див. Рис. 1.1 і 1.2) площа на 1 відвідувачами дорівнює 0,75 м².

При використанні складних столів діаметром 68 см (рис. 4) площа на 1 відвідувачами становить 0,65 м².

Найбільш щільною є розстановка невеликих кавових столиків, площа на 1 відвідувачами становить 1,25 x 1,575 = 0,5 м². З урахуванням необхідних додаткових площ (згідно рис. 1.1) площа на 1 відвідувачами становить 0,6 - 0,7 м².

Оптимальне розташування несучих колон: в центрі між чотирма столиками або ж перед сервірувальним столом.

Відкидні столи в поєднанні з відкидними лавками (рис. 1), широко поширені в Нижній Баварії, прості, дешеві, легко прибираються і займають мало місця.

Відстань між столами один від одного в чистоті $\geq 1,3$ м. Лава висотою лише 43 см розташовані від столу на 10 см і більше, що дозволяє зайняти своє місце, підійшовши ззаду і переступивши через лаву. Ніжки столу розташовані від торця столу на 55 см, що при необхідності дає можливість сидіти біля торця столу. У скандинавських країнах використовують такі ж столи, але розташовані вздовж стіни (рис. 1.2)

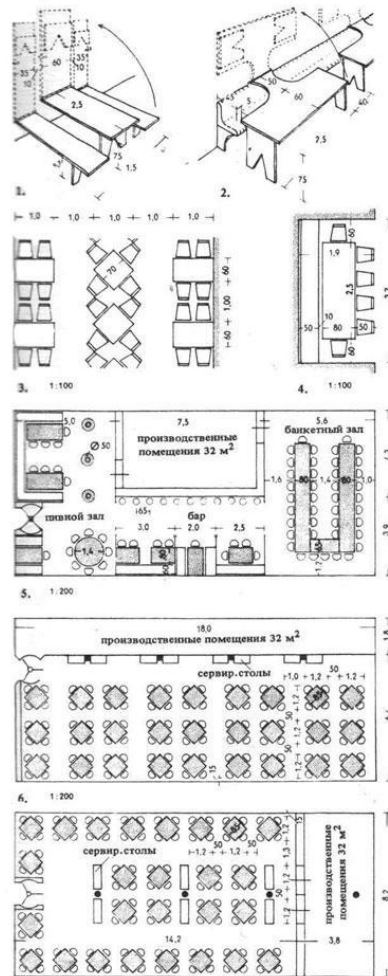


Рис.1.2

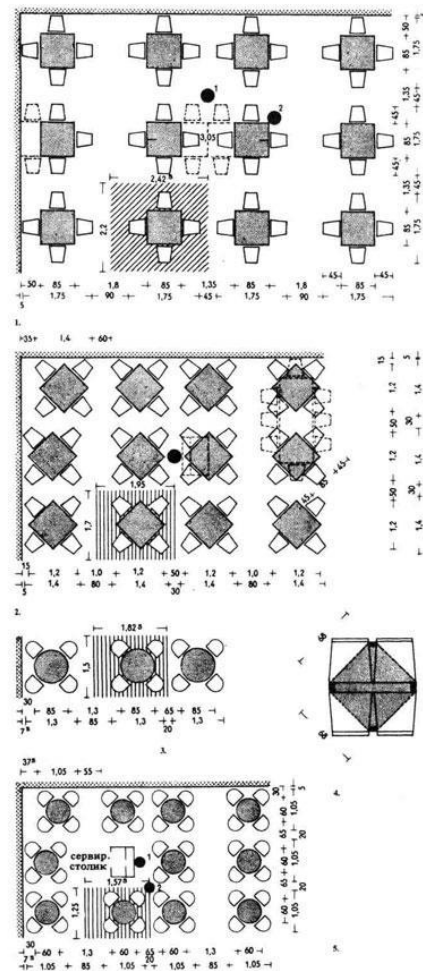


Рис.1.3

Мінімальна площа для відвідувачів відводиться, як правило, в їдальнях для обслуговування приміських екскурсій (рис. 1.3). Місце біля стіни можна зайняти тільки в тому випадку, якщо сидить біля проходу встане. Мінімальні проміжки між столами середнього ряду можливі лише тоді, коли по обидва боки від них передбачені широкі проходи для обслуговування.

В банкетних залах з довгими столами відстань столів від стіни 1 - 1,2 м, відстань столів один від одного 1,4 м, ширина бокового проходу 1,6 м.

У пивних залах і закусточних здебільшого встановлюють групові стаціонарні столи і лави. Роздачу розташовують в середині торгового залу, поблизу виробничих приміщень, що представляється найбільш вдалим рішенням; рідше вона розміщується в торці залу. Іноді роздача розміщується по поздовжній стороні вузького залу подовженої форми; це рішення поширене

насамперед у США і Англії. Якщо світло в такі вузькі приміщення потрапляє тільки через вікна в торцях, то зал при висоті 4 - 5 м може бути довжиною 15 - 20 м. Столи в залежності від ширини приміщення розставляють групами по два поперечних ряди в кожній або групою в два ряди посередині залу. Використання площі в цих випадках майже однаково.

1.3 Види та прийоми озеленення кафе

Сучасна флористика та фітодизайн відкривають масу можливостей для реалізації «зеленого» декоративного оформлення [36]. Грамотно підібрані рослини, оригінальні кашпо та горшки - все це може перетворити інтер'єр закладу, у тому числі зробити його дійсно ексклюзивним. Які рослини підходить для озеленення кафе та ресторанів?

1. Наявність природного світу і загальний рівень освітлення. Багато спеціалістів впевнені, що відштовхуватись варто як раз від цього моменту. Якщо у закладі багато природного освітлення, то обмеження при виборі живих рослин практично немає. Тим не менше від флори відкритого ґрунту бажано відмовитись, тому що, навіть якщо при достатньо великій кількості світла в приміщенні буде ще гірше, чим під відкритим небом. Так, наприклад, плющі в інтер'єрі кафе чи ресторану - не найкращий вибір. Якщо ми розглядаємо стабілізовані рослини, то рівень освітлення приміщення взагалі не грає ролі. Навіть у затемнених приміщеннях вони почувають себе задовільно, що лише розширює можливості такого озеленення.

2. Розміри закладу. Це напряму впливає на підбір рослинності для озеленення. Допустимо, зелену стіну в інтер'єрі умісна за наявності достатнього просторого залу, а в невеликому кафе, вільний простір потрібно використовувати максимально раціонально, грамотно розставляючи акценти в дизайні. Відштовхуючись від інформації критерію, можна сформулювати набір рекомендацій за підбором рослинності для двох типів закладів.

3. Дух і концепція закладу. Це ще один пріоритетний момент при підборі рослин, що використовуються для озеленення кафе, ресторану чи кофейні. В

ідеалі зелень слід доповнювати концепцію та створювати єдиний ансамбль, як стилістично, так і за кольоровою гаммою.

1.4 Види та прийоми освітлення кафе

Світло відіграє важливу роль при створенні атмосфери, що відповідає тематиці [36]. Щоб зробити заклад затишним і викликати у людей бажання повертатися, слід заздалегідь продумати систему освітлення. Це стосується відтінків плафонів, ступеня інтимності різних зон та розміщення. Експериментуючи зі світлом, можна створити атмосферу для проведення бізнес зустрічей, чи романтичну обстановку для закоханих. Для освітлення закладів краще обирати світильники відомих брендів, вони сучасні, привабливі, також надійні. Їх характеристики відповідають санітарним та будівельним нормам.

Зазвичай фахівці використовують світло для зонування простору, тому освітлення у закладах громадського харчування не завжди буває рівномірним. Багатьом відвідувачам до душі атмосфера відокремленості, і її нескладно створити, приглушивши верхнє світло і створюючи окремі освітлені зони для кожного столика.

При розробці освітлення кафе доводиться враховувати такі моменти:

1. розміри приміщення;
2. забезпечення зручного середовища для роботи персоналу;
3. стилістику залу;
4. відображає здатність і колір матеріалів, з яких виготовлені меблі;
5. безпеку.

Головний документ, на який необхідно орієнтуватися при виборі концепції, - СНіП 23-05-95, який називається «Природне і штучне освітлення». Правила і норми в ньому є основою для створення дизайнерського проекту. При розрахунках освітленість вказується не в люменах, а у ВАТ, оскільки це спрощує роботу і дозволяє швидше підібрати світильники і лампи. На вибір світильників впливає тип абажура, висота стель, колір інтер'єру. В середньому, в кафе, у яких стелю розташовується не вище 3 м від підлоги, на один квадратний метр площі

достатньо 15 ват, але в темних інтер'єрах з мореного дуба або каменю буде потрібно вже 20 Вт. Таким чином, 60-ватної лампочки може вистачити на 4 або 3 квадратних метра. Якщо стелі вищі, застосовується коефіцієнт (найчастіше результат збільшують в півтора рази). У світильників з абажуром конус світла не дозволяє висвітлити розрахункову площу, а тому їх потрібно розміщувати частіше. Вимикачі і димери в ресторанах і кафе встановлюють так, щоб до них міг легко отримати доступ будь-який офіціант. Димери дозволяють регулювати потужність, а отже - зменшувати витрати електроенергії в зонах, які в даний момент не використовуються.

Типи освітлення:

1. загальне;
2. технічне(робоче);
3. акцентне;
4. аварійне.

Загальне. Цей вид освітлення рівномірний з розсіяним світлом. Використовують зазвичай люстри, підвісні світильники, точкові світильники або доріжку світлодіодну по периметру. У деяких випадках можна використовувати настінні світильники, але доведеться вирішувати проблем тіней, які з'являються при бічному типі освітлення.

Акцентне. Цей тип освітлення вирішує питання виділення елемента із загальної обстановки. Наприклад, оригінальні елементи декору чи сцена. При ситуації зміни розташування меблів, при банкетах, такий тип зручний, тому ще виникає змога змінювати напрямок світлового потоку.

Технічне. Технічне освітлення використовують при організації освітлення кухні та підсобних приміщень. При організації освітлення потрібно враховувати вимоги гігієни. Не використовувати бра світильники або декоративним. На світильниках не повинно бути матеріалів, на яких можуть розмножуватись мікроби.

Аварійне. Освітлення виконує свою функцію у разі пожежі для евакуації відвідувачів. Вони повинні мати незалежне джерело живлення і розташовуватися

в напрямку виходу з приміщення, виконуючи відразу дві функції: створення достатньої світлового потоку, щоб можна було орієнтуватися в просторі, і вказівка напрямку евакуації. Зазвичай розміщуються на стінах, а в деяких випадках - на стінах, стелі і в районі статі.

1.5 Аналіз аналогів даної типології з впровадженням природніх елементів в інтер'єрі

Tsiskvili Restaurant Complex / Studio 9 (Додаток А). Привабливий ландшафт узбережжя, діючий млин та досить багатий водоспад, що падає в річку, стали основою творчого розуміння автора проекту. Фактично, архітектура історичного міста типу «руїни» із синтезом старих та нових матеріалів була створена на звалищі в новому районі. Багатофункціональний комплекс для розслаблюючого, розважального та громадського харчування, етно-музей-ресторан був розміщений на досить великій ділянці вздовж річки. Популярність закладу та оригінальність рішення призвели до створення багатьох об'єктів такого призначення вздовж річки. Ця вулиця була зроблена і сформована після цього насправді.

Розпочате з найскладнішого рельєфу, продовжене конструктивно-планувальним рішенням, будівництво представляло найскладнішу проблему. Складність досить складного архітектурного рішення закладена в концепції проекту: представлення ландшафту, екстер'єру, інтер'єру та внутрішнього подвір'я як єдиного цілого простору, його єдине сприйняття. При такому підході архітектора інтер'єр сприймається зовні і навпаки. При будівництві музею-ресторану були використані традиційні архітектурні фрагменти та матеріали, такі як цегла, черепиця, камінь, дерево, знайдені в різних місцях Грузії. Всі матеріали були знайдені з матеріалів, які фактично використовувались на старих будівлях, і вони зберегли свій первісний вигляд, античний ефект та забарвлення. Згадані матеріали також структурували такі конструктивні елементи, як балки, стеля, покрівля. Кам'яний матеріал, видобутий з берега річки, використовувався в будівництві. Використовувані старі матеріали поєднуються з новими, сучасними: метал, скло, тротуарні матеріали, інженерна інфраструктура.

Сучасну конструкційну частину роблять також нові матеріали: металеві ферми, трансформований дах, масштабні скляні вікна.

Ідеєю натхнення для архітектурного рішення проекту став водоспад та рельєф, розташовані в районі проекту, де була створена концепція маленького міста; також зелений внутрішній двір, спроектований як один великий простір, що охоплює та об'єднує різні об'єкти малого поселення: Пивна площа, Півний зал, Винний двір, Винний зал, Етнозал, Млин на воді, Майстерня-ресторан художника, Будинок барбекю, Хлібний дім, Погріб, архітектурні залишки. Все це поступово розвивалось і ліпилося в процесі будівництва.

Terra Bean to Bar / Soar Design Studio (Додаток Б). Terra - це спеціалізований магазин шоколаду. Вивчення сутності шоколадних десертів та напоїв насправді - це «відчуття природи». Початок проектування першого поверху цього 30-річного багатоквартирного будинку на розі старої громади з основними поняттями "природа, що вторгається в приміщення" та "БАР в тропічному лісі", поєднуючи різні природні характеристики та елементи, щоб представити загальний простір. Було заглиблено початкову внутрішню територію на 1,5-2 метри, висаджено рослини та застосовано м'які дизайнерські техніки, щоб створити садовий простір на першому поверсі. Додаючи більше зелені та ландшафту, і навіть залишаючи парадний двір для мешканців громади, щоб зупинитися та відпочити, це дозволяє новому бренду поєднуватися з громадою через привабливий образ та просторовий стиль.

Вищезгаданий простір поглиблення стає тут обідньою зоною на відкритому повітрі, використовуючи рослини та кургани як кордони, дозволяючи користувачам почувати себе в оточенні природи. Складається відчуття, що простір має межі, але вони пов'язані між собою. Таким чином, світло і вітер можуть легко потрапити на базу через втягнуті навколишні коридори. Сонячне світло вільно тече в просторі крізь гілки та повітряний потік, створюючи більш комфортний базовий мікроклімат і дозволяючи користувачам бути в оточенні рослин і насолоджуватися часом їжі.

Тема "Природа, що вторгається в приміщення" проходить по всій території. Зовнішні рослини і насипи проникати всередину інтер'єру, а техніка дизайну «Natural Spread» робить атмосферу в приміщенні більш природною і стирає межу між внутрішньою та зовнішньою. Це розширює почуття зору і створює відчуття "рослин і природи, що поширюються ззовні всередину" і "оточуючих природу" для користувачів приміщень. Завдяки методам радіоактивного графічного дизайну кургани для посадки, стійки для демонстрації тощо спрямовуються до внутрішнього бару, що також можна розуміти як відхилення від бару як центру. Ця техніка дизайну дозволяє зоровим відчуттям користувачів приміщення поширюватися назовні, що призводить до плавної візуальності, збільшуючи космічний досвід і роблячи настрій більш вільним. Навмисно було зроблено рухомі лінії поворотами, як шлях "тропічного лісу" в природному середовищі, і вся схема розглядається як поєднання кількох циркулюючих рухомих ліній. Нелінійна пішохідна доріжка в просторі робить людей нездатними безпосередньо відчутти обсяг простору. Досвід ходьби є більш природним і цікавим, і це також робить простір більш текучим.

Прозорий матеріал (скло) використовується як зовнішня стіна для посилення дизайнерських цілей зв'язку між внутрішнім та зовнішнім елементами та розмиттям межі. Тверді рами з дерева та прозора вітрина символізують візуальне відчуття природного лісу, а крива скляна зовнішня стіна відображає плинність простору. Загальний кольоровий план інтер'єру походить від "грунту", що перегукується з темою натуральних фруктів, а плоди какао-бобів використовуються для оформлення стендів, шаф для тортів та барних стійок. Барна стійка також виготовляється з використанням фарбу з мелених фруктів та оболонок какао-бобів, які запропонували шеф-кухареві намалювати разом з дизайнерами вручну, створюючи більш природну текстуру та дотримуючись природної тематики. Розширюючи концепцію бренду "Bean to bar", використано "від природи до космосу", щоб розробити різноманітні дизайнерські прийоми, починаючи від створення доброзичливого простору спільноти, загальної

природної атмосфери, до кращого базового мікроклімату, сподіваючись принести більше можливостей простору та громаді.

Nikunotoriko / Ryoji Iedokoro Architecture Office (Додаток В). Для створення подібної атмосфери, натхненної природою, перший поверх нагадує печерну обстановку, яка має унікальний вигляд, якого не знайти на справжній природі. Стіни побудовані так, щоб виглядати як справжня стіна печери. Скліана підлога з ялинкою представляє потоки води, і під столом можна знайти і відчутти гравій зі скла, який дає враження, ніби людина справді сидить біля річки. Крім того, завдяки унікальній таблиці здається, що дим потрапив всередину, що сприяє атмосфері, повертаючи відвідувачів до часу обіду нашого древнього предка.

Харчуватися на другому поверсі - все одно, що сидіти посеред лісу. Відвідувачів оточують дерева зі сталевих труб та зелень на стіні. Стеля та підлога зроблені з багатошарових панелей OSB, що мають природні контурні лінії. Оскільки столи розташовані на різних рівнях, це дозволяє забезпечити конфіденційність із коханими, що робить трапезу чимось більш незабутнім та приватним. На сталевих трубах є гачки, на які можна повісити сумку або піджак, що зробить його схожим на квіти в яскравих кольорах та надасть приємного дотику простору.

Cafe that Resembles Jeju Island / STARSIS (Додаток Г). Проект розпочався з наміром наповнити простір не звичайними предметами, а тими, що мають запах та атмосферу острова Чеджу. Основною ідеєю були взяти природні мотиви, а саме відображення кольорів моря і вітряні пейзажі. Незважаючи на те, що острів був гарний, були й практичні проблеми. Через соціальні обставини постійно будуються нові будівлі, через це центр міста Чеджу виглядає як нове місто. На щастя, океан і невеликі гори все ще тримають своє місце поруч, і цього досить, щоб відчутти природу. Розробляючи реалістичний погляд на Чеджу, так і погляд клієнта, сповнений фантазії, недовго було сплановано кафе Nohyung-dong, застосовуючи кілька правил і лінію потоку. Цим було вирішено включити атмосферу Чеджу, що охоплює природу. Кафе Nohyung-dong "Simsim" було

названо з урахуванням людей, які бажають безглузлого життя в Чеджу, і відвідувачі будуть втягнуті в спокійну атмосферу. У кафе використовується дерев'яний масив, на підлозі земля з камінням, через яке проростають рослини. На стелі підвішені різні гілки, для декору, вони посилюють відчуття перебування на природі. У середині кафе на підлозі розміщена інсталяція з пампасною травою. Розроблено цікавий бар, декорування якого зроблено за природними мотивами.

Cafe Oriente / LABOTORY (Додаток Д). Простір повинен не тільки доставити чудові візуальні зображення, але і запропонувати унікальний емоційний досвід, наповнений нюансами для відвідувачів. Cafe Oriente - це кафе, де продають кустарні традиційні закуски Кореї. Місце розташування знаходиться в самому кінці провулку в місті Ханнам-Донг. Основне завдання було застосувати до цього місця нотку азіатської краси чи корейської краси. Крім того, викликати емоції завдяки поєднанню мінімалістичного дизайну та сучасної корейської естетики. Дизайнер привнесла різні елементи традиційного корейського будинку. Непряме освітлення на зовнішній стороні стельової конструкції використовувалось для того, щоб стеля виглядала глибше і ніби плавала в повітрі. Також криві були додані до переносних меблів та вбудованих меблів. Передній поверх, який по-корейськи називається "Twet Maru", служить для розширення простору та зв'язку зовнішнього та внутрішнього інтер'єру традиційних корейських будинків. Це було розташовано в зоні відпочинку для клієнтів, так що, незважаючи на те, що кафе є наполовину під землею, простір мав відчуття розширюваності. Щоб змінити темний образ, який можна було відчутти під Twet Maru, маленький сад був оздоблений під прожекторами, щоб клієнти, які стикалися один з одним, також почувались б комфортно. Різні фактури Ханок використовувались як елементи. Натуральне дерево було використано для кав'ярні, стін зони бариста та меблів для додання тепла. Кремовий колір традиційного корейського паперу додав ще більше тепла стелі. Сильний контраст викликали запахи та сліди часу, що минув, а також шорсткість та холодність стін та підлоги від традиційного Ханоку. Поєднання таких різних

матеріалів створило новий образ, який надихає користувачів. Cafe Oriente - це мінімальний простір, що забезпечує вишукане відчуття нюансів для користувачів і відвідувачів, поєднуючи традиційну корейську естетику з сучасним мінімалізмом.

Висновок

У першому розділі було проведено дослідження досвіду проєктування закладів ресторанного господарства. Виявлено типологічні особливості закладу, заклад за типологією поділяється на кафе, бар та дитяче кафе. Проаналізовано загальні будівельні норми, а саме вимоги до проєктування об'ємно-планувальних рішень, організації обідніх залів, виробничих приміщень, приміщень для зберігання продуктів, санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги, пожежна безпека.

Для створення загального комфорту внутрішнього простору кафе, який включає в себе функціональний, екологічний та естетичний комфорт, особливу увагу було приділено ергономічним вимогам. Кожному приміщенню необхідно приділити увагу. Приміщення переважно повинні бути світлими на кольоровим рішенням, мати м'які меблі, ефективну вентиляцію та приємне освітлення.

Описано прийом зонування кафе за рекомендаціями Нойферт Ернст [31]. Було розглянуто види та прийоми озеленення кафе та освітлення приміщення. Грамотно подібні рослини, оригінальні кашпо та горшки - все це може перетворити інтер'єр закладу, у тому числі зробити його дійсно ексклюзивним. Для цього використовують такі типи освітлення: загальне, технічне, акцентне та аварійне. Також здійснено даної типології з впровадженням природніх елементів в інтер'єрі, який демонструє можливість реалізувати даний об'єкт.

РОЗДІЛ 2

КОНЦЕПЦІЯ ДИЗАЙНУ КАФЕ РОЗТАШОВАНОГО НА ТЕРИТОРІЇ ЗІ СКЛАДНИМ РЕЛЬЄФОМ

2.1 Аналіз наукових джерел

Для вирішення питання створення психологічного комфорту середовища кафе необхідно визначити принципи та методи його гармонізації. Для створення дизайнерського об'єкту на засадах природного підходу створення психологічного середовища існування людини, можна використовувати принципи органічного дизайну [1,21]. Стиль спрямовано на поєднання будівлі і навколишнього середовища. Його основоположником в архітектурі вважають американського архітектора Френка Ллойда Райта». У його знаменитому «Будинку над водоспадом», Райт пов'язує зовнішню природу і інтер'єр ще й через використання місцевого каменю, як для екстер'єру, так і для інтер'єрів, залишаючи їх часто в сирому, необробленому вигляді. Наприклад, камін в "Будинку над водоспадом" влаштований безпосередньо на скелі, на якій стоїть будинок. Прикладом подібних об'єктів можуть виступити вілли «Water / Glass», «Lotus», «Water cherry house», створені архітектором Кенго Кумою, характерними творчими особливостями якого завжди були прагнення до взаємопроникнення середовищ, увага до властивостей і можливостей матеріалів, а також до деталей і якості їх виконання. Ці умови можна було виконати лише при індивідуальному проектуванні, тому характерною для органічного дизайну формою житлової архітектури стає приватний особняк, розташований в «зеленій зоні». Якщо будинок знаходився в межах міста, то стіни, звернені на вулицю, як правило, роблять глухими або з вузькими вікнами під стелею, щоб виключити контакт з міським середовищем. У будівництві застосовувалися традиційні матеріали (камінь, цегла, дерево), віталосся збіг фактур конструкцій на фасаді і в інтер'єрі (наприклад, неоштукатуреними цегляна кладка). Дах, як правило, була з дерева, плоского. Це не тільки запобігало потрапляння дощової води на стіни, але і забезпечувало надійну сонцезахист.

Зазначимо, що досліджуючи благотворний вплив біонічних форм інтер'єру на загальний психічно емоційний стан людини, необхідно детальніше зупинитися на такому популярному сьогодні понятті як «біоніка» [14,19,22]. Біоніка переважно є новим стилем в архітектурі та дизайні інтер'єрів. Його суть відображається у єдності зв'язку природи та нових наукових та технологічних досягнень. Урбанізація, стрімкий розвиток будівельного ринку матеріалів та технологій, дали життя новому, незвичайному стилю. Він почав зароджуватися в Європі, в 20-х роках минулого століття, а в 70-х був визнаний як самостійний стиль. Основна ідея стилю - перенесення в інтер'єр предметів та мотивів, імітуючих об'єкти живої природи. Біонічний дизайн в інтер'єрі є найбільш прогресивним і одночасно естетичним та близьким до природи. Сутність полягає у тому, щоб запозичити у природи ідеї формоутворення та реалізувати їх у вигляді дизайнерських рішень. Біодизайн є спорідненим за дизайном з органічним дизайном, екодизайном, біоморфізмом, ергодизайном.

Так як технології не стоять на місці і мають потужний розвиток, і в Україні з'явилися можливість реалізація біонічних підходів при проєктуванні закладів громадського харчування. Проведені дослідження показують, що найбільшого свого втілення біонічні ідеї віднайшли в архітектурі та дизайні інтер'єру [28].

Першим, хто починав використовувати принципи біодизайну був Леонардо да Вінчі, він неодноразово використовував цей підхід. Наприклад, коли намагався сконструювати літальний апарат за принципом будови пташиних крил. Архітектор Гауді створював свої шедевральні будівлі, слідуючи за природністю природних форм. Яскравим прикладом сучасної реалізації біонічних ідей в архітектурі є роботи Заха Хадід. Проєкт архівного комплексу Sleuk Rith, Комбоджа, який викликає асоціацію з квітковими бутонами, планується спорудити з дерева. Це цікавий хід для Захи Хадід, що оперує переважно бетоном, склом. Із її робіт також виконані в біонічній формі архітектурний комплекс у Брисбене (Австралія), органічна архітектура імітує за допомогою скла і бетону тонкі прожилки пелюсток рослин. Комплекс Ванджинг Сохо, Пекін, який нагадує урбаністичні ландшафти. Також із великої кількості

архітектурних проєктів, Заха Хадід розробляла інтер'єри. Один з інтер'єрних проєктів є для готелю ME Dubai в Opus.

Цікавими є також дослідження щодо впливу японської культури на формування інтер'єрного простору, в основі якого є звернення до природи. Зазначимо, що злиття об'єкта з навколишнім середовищем стало одним з тих принципів, який використовувався також в проєктуванні інтер'єру в японській стилізації [1,23,24,38]. Це досягалося за рахунок інтеграції природних і штучних просторів за допомогою планувальних, композиційних і декоративних засобів. Для вирішення питання можна застосувати прийоми, що прослідковуються у практиці японського ландшафтного дизайну. Прикладом подібних об'єктів можуть виступити вілли «Water / Glass», «Lotus», «Water cherry house», створені архітектором Кенго Кумою, характерними творчими особливостями якого завжди були прагнення до взаємопроникнення середовищ, увага до властивостей і можливостей матеріалів, а також до деталей і якості їх виконання.

Розробки цих авторів стали теоретичною базою для розробки концепції рослин без обмежень.

2.2 Результати дослідження об'єкту дизайн-проєкту:

2.2.1 Загальна характеристика приміщення до реконструкції

Дизайн-проєкт розробляється для кафе розташованого на території зі складним рельєфом «HARMONY» на Закарпатті. Проєкт на даний час знаходиться на стадії розробки.

Будівля є окремою, має перший, другий поверх та цокольний поверх, загальна площа – 1,150 м².

Висота стін першого поверху в основних залах- 4300мм, у вестибюлі – 2800мм, другий поверх- 6680мм, цокольне приміщення – 3200мм.

Кількість приміщень першого поверху – 11, другого – 4.

Ділянка проєкту знаходиться на крутому схилі, який лежить проти лісу та виходить на долину та гори. Бар знаходиться на рівні землі, а кафе знаходиться нижче на схилі пагорба. Композиція архітектури відповідає топографії, щоб забезпечити незахищений вид на навколишній ландшафт, щоб проникнути у

внутрішній простір ресторану та бару. Зовнішні фасади двох об'ємів огорожені жалюзі темного кольору, які поєднують будівлю з навколишнім природним ландшафтом.

Головний вхід знаходиться на поверсі кафе. Фасад закладу являє собою поєднання скляних та вертикальних жалюзі, тим самим вносячи в простір м'яке природне світло, зберігаючи відчуття занурення в гірську сцену. Вертикальні жалюзі з боку долини встановлені на відкидних рамах і можуть повністю відкриватися при бажанні; відкрившись, вони охоплюють високу гору та туман і можуть наділити обідню обстановку різною атмосферою відповідно до клімату та пори року. Висота бруса становить близько 6 м, а загальна конструкція підтримується чотирма сталевими колонами.

Бар приймає двошаровий фасад, який зберігає простір коридору поза скляною перегородкою. Зовнішній шар складається з функціональних дверей жалюзі, які можна відкрити на ландшафт, щоб зв'язати з терасою, коли це необхідно, таким чином розширюючи внутрішній простір для відпочинку до зовнішнього вигляду.

2.2.2 Загальна характеристика кафе

Мікроклімат. Важливу роль у складанні хорошого враження гостя впливає не тільки кухня та обслуговування, але і важливу роль відіграє якість повітря у таких закладах. Суміш вуглекислого газу, диму тютюну, запахів кухні може зіпсувати найкраще враження від якості їжі та обслуговування. Тому необхідно встановити систему вентиляції та кондиціонування. Система вентиляції буде встановлена у місцях гарячого цеху та холодного.

Соціальне середовище. Кафе розраховане на людей різної вікової категорії середнього класу. Приміщення розраховане для бізнес зустрічей, проведення вечірок, свят, дитячих розваг, сімейного відпочинку.

Предметне середовище. Меблі для основного залу використовуються на замовлення. Вони не мають чітких форм, сучасні, зручні та мають унікальний дизайн. Прилади освітлення також розроблені за власною ідеєю.

2.2.3 Програма оптичного сприйняття майбутнього простору та його естетичних властивостей

Усі приміщення мають квадратну та прямокутну форму, цю форму не складно облаштувати. Стеля світла та має глянцеве покриття, що відображає внутрішнє середовище, це дає відчуття, що кімната стала більшою [15,16,27,32,33].

Меблі мають чисті та біонічні форми. Для м'яких меблів підібрано світлий текстиль, цей прийом дає відчуття легкості та свіжості.

Екстер'єр будинку сприймається як фрагмент навколишнього — незамкнутого — середовища, тоді як інтер'єр фізично обмежений зовнішньою оболонкою приміщення, що впливає на психіку людини і позначається на сприйнятті. Щоправда, існують прийоми, які руйнують замкнутість інтер'єру та розкривають його у зовнішній простір — великі віконні прорізи або цілком прозорі стіни. У цьому разі екстер'єр, зберігаючи свою фактичну ізолюваність від інтер'єру, зороро стає його частиною. Приміщення має великі вікна в основних залах, вони дають можливість відчутти єднання з природою. Також у внутрішньому середовищі розміщені природні елементи, такі як каміння, озеленення. В інтер'єрі використовуються фактури максимально наближені до природніх.

В зонах санвузлів використовуються дзеркала, вони візуально розширюють простір. В санвузлах розташовані симетрично умивальники із дзеркалами. У це складно повірити, але в світі немає нічого, що може придати бадьорості так, як жорстка симетрія: вона зустрічається в природі так рідко, що мозок автоматично відзначає для себе подібні картини.

Для корекції простору значний ефект досягається за рахунок правильного використання світла (зміни яскравості окремих ділянок кімнати). Ефект зорового збільшення висоти кімнати проводиться за допомогою прикраси стелі вбудованими світильниками. Крім того, вони зроблені з використанням підвісних стель, дзеркального скла, освітленням верхній частині приміщення та шляхом створення блискучої поверхні.

В основних залах підлога поділена на зони, завдяки підйому підлоги на рівень 70 мм, виникає відчуття зонування. Для підсилення комфортності використовуються перегородки, які виконані в японській стилістиці. Вони темного кольору дерева, тому виникає контраст в середовищі.

2.3 Вихідні дані та технічне завдання до проєктування:

2.3.1 Загальний обмірний план / ситуаційний план, топогеодезична підоснова

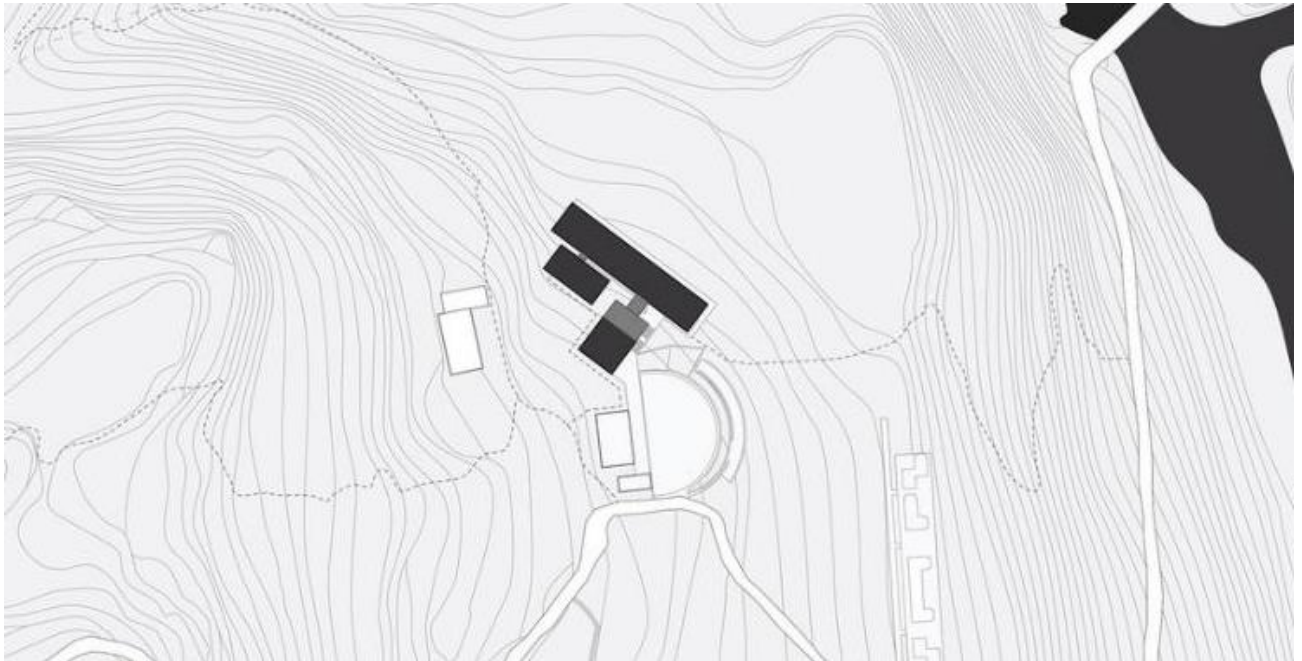


Рис.2.1 Ситуаційний план

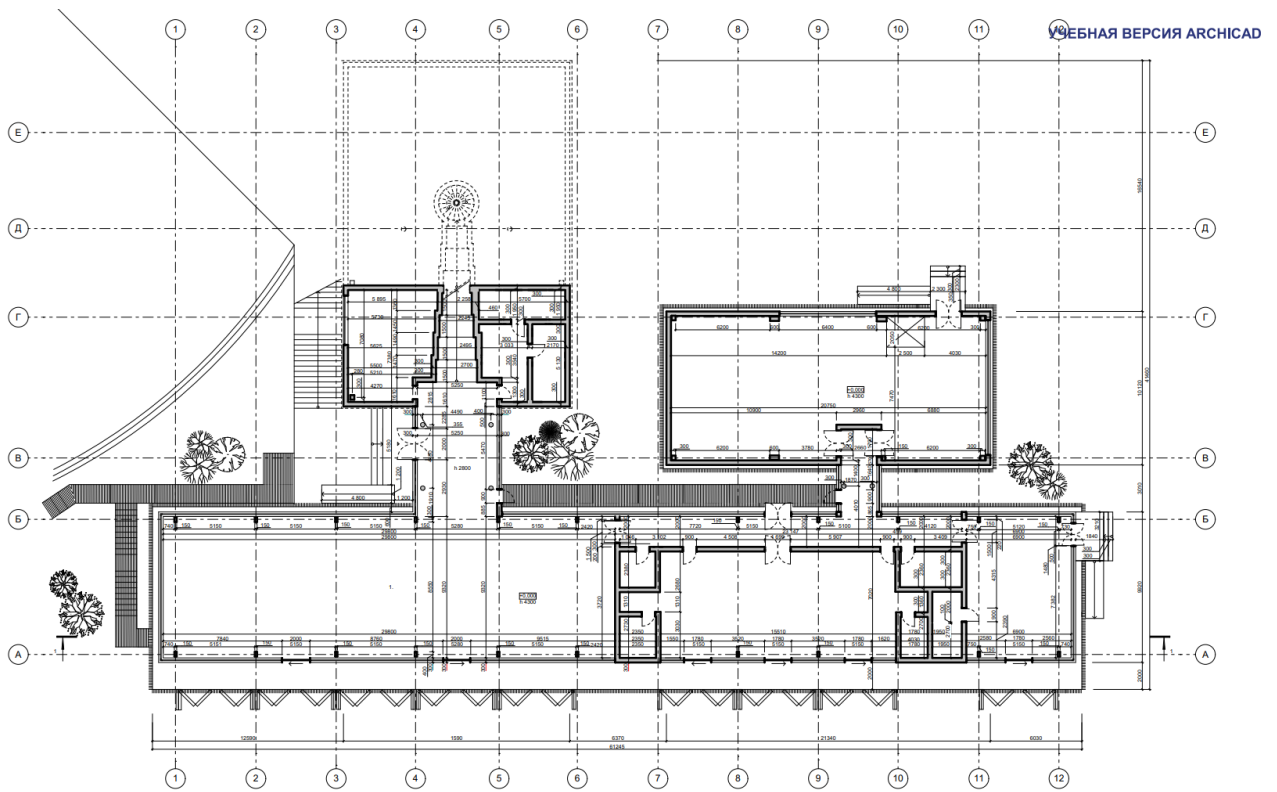


Рис.2.2 Вихідний план на відмітці +0,000

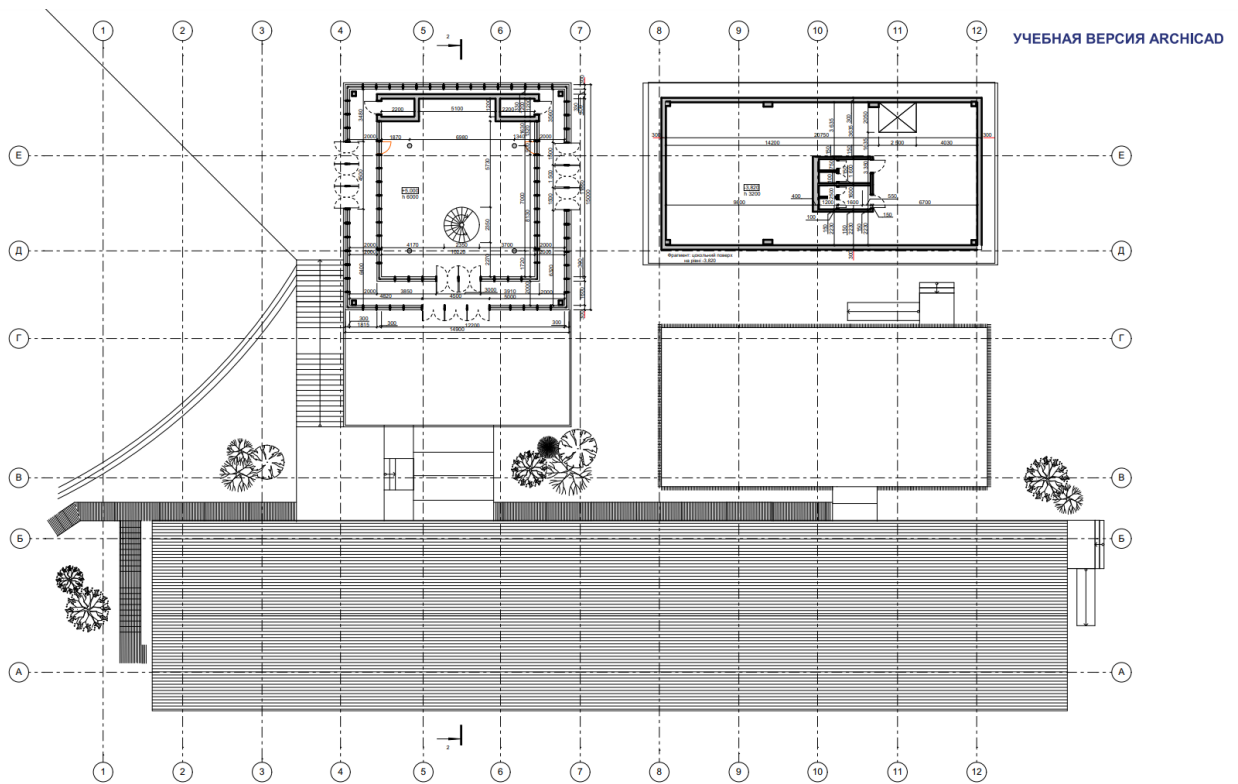


Рис 2.3 Вихідний план на відмітці +5,000

2.3.2 Загальна площа всіх приміщень / функціональних зон

Зонування першого поверху:

1. Зона вестибюлю (48,10м²);
2. Зона гардеробу (39,70 м²);
3. Зона санвузлів (10,45 м²);
4. Зона сходів (14,20 м²);
5. Зона чоловічого санвузлу (18,20м²);
6. Зона жіночого санвузлу (12,70м²);
7. Зона вестибюлю у санвузла (6м²);
8. Зона санвузлу для інвалідів (5,77м²);
9. Зона основного залу (277,80 м²);
10. Зона банкетного залу (116,20 м²);
11. Комунікаційна зона (60,70 м²);
12. Зона дитячого кафе (64,60 м²);
13. Зона кухні (192,60 м²);
14. Зона охорони (6 м²);
15. Зона мийної (14,33 м²);
16. Зона санвузлів для дітей (8,60 м²);

Зонування другого поверху:

17. Зона бару (1113,45 м²);
18. Зона відкритої тераси (118,15 м²);
19. Зона коридору (90,50 м²);
20. Зони кладової (5,41 м²);

Зонування цокольного поверху:

21. Зона зберігання продуктів (197,50 м²);
22. Зона чоловічого санвузлу для персоналу (5,60м²);
23. Зона жіночого санвузлу для персоналу (5,60м²);

2.3.3 Функціональні та естетичні завдання до виконання дизайн-проекту

1. *Відображення головної ідеї* - створення інтер'єру, продовження природніх елементів в інтер'єр закладу. Для вирішення використовуються принципи біодизайну, японського ландшафтного дизайну [40] та органічного дизайну. Меблі виконуються за власною розробкою, використовуючи принципи біодизайну, тобто столи не будуть мати гострі кути. Акцент в інтер'єрі зроблено сад каменів. Посередині основних зон, на яких розташовані столи на рівні від підлоги на +0,070 мм, викладена доріжка з кам'яних плит з розривом. В зоні барних столів розташовані на стелі штучний бонсай, за призначенням - для декору. Для створення приватності, в інтер'єрі використовуються перегородки, конструкція яких складається з квадрату і округлих елементів – форм, які використовуються у японському стилі.

2. *Використання натуральних матеріалів*. Зазвичай від інтер'єру закладу громадського харчування, будь то невелика кав'ярня або статусний ресторан, одночасно вимагають і виразності, і функціональності. Сучасні оздоблювальні матеріали здатні об'єднати в собі ці, здавалося б, суперечливі завдання. Переважно матеріали повинні бути екологічними [12,34].

Матеріал дерево достатньо популярний матеріал, який буде завжди актуальним. Планується використовувати водонепроникний матеріал дерева у зоні тераси на підлозі та стелі. Вибір порід дерев є достатньо великим, це можуть бути: клен, дуб, ясен, полісандр, тощо. Сам матеріал може додати шарму інтер'єру, завдяки своєму аромату, що створить приємну атмосферу закладу.

Керамограніт буде використовуватись у всіх приміщеннях, як акцент для підсилення головної ідеї. Завдяки пресуванню під високим тиском, керамограніт має багато переваг. З властивостей він доволі щільний, має високу твердість, довго зберігає свій первозданний зовнішній вигляд навіть через десятиліття. Керамограніт стійкий до впливу хімічних реагентів та висока стійкість до перепадів температури. Популярний глянцевиий і матовий керамограніт під камінь, дерево, метал.

Мармур використовується за рекомендаціями ергономіки в приміщеннях санвузлів. Мармур відрізняється стійкістю до високих температур, тому може використовуватися для оздоблення каміна або печі, також природний камінь відмінно переносить низькотемпературні режими, і в ньому на морозі не утворюються тріщини.

Наливна підлога буде використовуватись в основному залі, дитячому кафе та у барі. При будівництві або ремонті приміщень з'являється необхідність в красивих, міцних та легких в прибиранні підлогах. Вона відповідає за властивостями вимогам до промислової підлоги. Її особливість полягає у хімічній стійкості до агресивних середовищ, вона довговічна, нешкідлива до експлуатації та еластична.

Навісна стеля є в таких приміщеннях, як санвузли, бар та дитяче кафе. Серед переваг зі звичайних опорядженням стелі це швидкість монтажу, естетичні можливості. Також, такий варіант має можливість відобразити майже будь-які дизайнерські рішення. Забезпечує захист приміщення від затоплення.

Бетон використовується при оздобленні столів та перегородки на терасі. За властивостями він міцний при стисканні, водонепроникний, густим та морозостійким. Він буває природнім та штучним матеріалом з щебеню, гравію, крупного піску тощо.

Штукатурка надає інтер'єру ексклюзивності, можна створити свої власні візерунки, яких не зустрінеш більше ніде. Присутня на стінах дитячого кафе. З її властивостей вона екологічна, довговічна, добре переносе температурні перепади, на ній можна проводити вологе прибирання. Також з переваг, штукатурка доступна за ціною.

3. *Впровадження м'якого природнього освітлення.* Приміщення має велику кількість панорамних вікон. Для створення м'якого освітлення використовуються вертикальні жалюзі, які при бажанні можна відкривати.

4. *Розробка дизайну дитячого кафе за всіма вимогами [30].* Фотогалерея інтер'єрів у дизайнерських виданнях вражає яскравими кольорами та оригінальними рішеннями. В основі дизайну лежить грамотна

планування кафе. Крім залу для гостей у будь-якому засіданні суспільного харчування, слід працювати санвузлом, кухнею. Для проведення закритих заходів освітлюють окремий банкетний зал у загальній стилістиці. Наявність ігрової зони або окремого залу в сучасних дитячих закладах є обов'язковим.

Дизайн дитячого кафе повинен бути незвичним, яскравим. Темні зали для дорослих не підходять, в дитячому закладі потрібно передбачити естетичне та штучне освітлення. У квітковій палітрі використовуються насичені кольори, контрастні поєднання (розписні стіни + однотонна підлога, монохромна акцентна стіна). Відмінно вписуються в інтер'єрі об'ємні декорації з легкого матеріалу, повітряні шарики, фотогалерея з улюбленими героями.

5. *Розробка дизайну бару за всіма вимогами.* Розміщення меблів повинна бути ергономічним, привабливим за композиціями. Розстановка повинна відповісти на важливішу задачу - ефективно використовувати простір для розміщення відвідувачів. Довгі дивани здатні розмістити велику кількість людей. Передбачити місця для великої компанії, для кількох людей, а також місця для одного людини. Меблі повинні бути універсальними.

2.4 Опис концепції дизайн-проекту:

2.4.1 Обґрунтування вибору напрямку художньо-естетичного рішення

Головною ідеєю є об'єднання навколишнього природного простору з внутрішнім [9]. Для реалізації замислу було обрано використовувати принципи та прийоми японського ландшафтного дизайну. Основними складовими ландшафтного дизайну – вода, каміння та рослини.

В інтер'єрі використовуються світла колірна гамма. Вона передає красу природних матеріалів – бежевий, пісочний, кремовий, білий [10].

Для оформлення приміщення використовуються натуральні матеріали або штучні, що імітують структуру та малюнок соломи, каменю, дерева. Декору та меблювання використано мінімум, щоб не відволікати людей від пізнання себе.

В основі формоутворення в інтер'єрі використовується дві основні форми – круг та квадрат. При оформленні меблів застосовуються лаконічні форми,

строгі та прямолінійні. Для зонування використовуються перегородки, характерні японському стилю.

Основними принципами є асиметрія в усьому, а саме у розташуванні елементів, і в тому, що жоден з них за кольором, величиною та фактурою не повинні повторюватись. Усі елементи врівноважені, разом вони складають єдину композицію. Колірна гамма – стримана та м'яка, в основному вона побудована на плавних переходах та півтонах. Базові кольори: сірий, білий та зелений. У концепції використовуються малі архітектурні форми, наприклад, японський сад допускається прикрасити кам'яної баштою, парними вазами, а також відповідними талісманами - музикою вітру, мідними дзвінком, статуетками коропів з білої кераміки. Декор відповідає вимогливої і суворої японської стилістиці. Будь-який з елементів символізує щось, тобто несе в собі особливий сенс.

2.4.2 Обґрунтування загального функціонально-планувального рішення

Перший поверх. При вході у заклад людина потрапляє у зону аванзалу, де відвідувачів буде зустрічати метрдотель. Зліва знаходяться дві зони, між ними сходи на другий поверх. Одна з цих зон гардеробна, вона призначена для зберігання одягу відвідувачів. Наступна зона вбиральня для чоловіків та жінок з невеликою зоною вестибюлю. Справа від входу знаходиться зона основного залу, тут відвідувачів проводять до їх столів, вони відпочивають та насолоджуються їжею. Із зони основного залу є перехід до санвузлу для людей з інвалідністю, та перехід до коридору – комунікаційна зона.

У комунікаційній зоні відбувається перехід із основного залу до зони банкетного залу та дитячого кафе. У цьому місці відбувається рух обслуговування офіціантів від зони кухні до трьох основних зон та доступ до кладової зони. Проведення гостей метрдотелем до банкетного залу та дитячого кафе.

В зоні банкетного залу розміщені дві зони санвузлів. Тут гості можуть святкувати різні події та свята. Тут є бар, столи та зона відпочинку. З цієї зони є

вихід на зону закритої тераси, для спілкування, огляду навколишньої середовища та паління.

Через зону комунікації відбувається перехід до дитячого кафе. Тут дорослі можуть залишити дітей під нагляд робітників, в цій зоні є зона гри, зона столів для прийому їжі та зона санвузлу. Також є вихід на зону тераси.

Другий поверх:

У зоні вестибюлю відвідувач через сходи потрапляє на другий поверх, в зону бару. В зоні бару розміщені м'які меблі з столами, бар. З зони бару є вихід в комунікаційну зону, скляну галерею. Зона скляної галереї підводить до відкритої зони тераси та до двох кладових зон.

Цокольний поверх:

Через зону кухні, відбувається рух через підйомник на цокольний поверх, де розміщені санвузли для персоналу та зона зберігання продуктів.

2.4.3 Концептуальні пошуки



Рис.2.4.

Висновок

Було проведено аналіз наукових джерел. Для інтер'єру було обрано використовувати змішану стилістику японського ландшафтного дизайну, органічного дизайну та використання біонічних форм при проектуванні.

За результатом дослідження дизайн-проекту, виявлено, що заклад знаходиться на Закарпатті. Архітектура вписана в природний ландшафт. Кафе має два рівня: на першому поверсі розташовано зону основного залу, зал для банкетів та дитяче кафе, на другому – бар.

Проведено обґрунтування вибору напрямку художньо-естетичного рішення, обґрунтовано, яка стилістика використовується в закладі, форми, кольорове рішення. Описана програма оптичного сприйняття майбутнього простору та його естетичних властивостей, приведено прийоми, які можуть змінити візуальне сприйняття приміщень. Наведені матеріали, які використовуються для оздоблення інтер'єру та їх особливості. Розроблено та описано загальне функціонально-планувальне рішення для проєтування закладу. Проведені концептуальні пошуки у вигляді колажу.

РОЗДІЛ 3

ОПИС ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНОГО ДИЗАЙН-ПРОЄКТУ КАФЕ РОЗТАШОВАНОГО НА ТЕРИТОРІЇ ЗІ СКЛАДНИМ РЕЛЬЄФОМ

3.1 План зонування приміщень

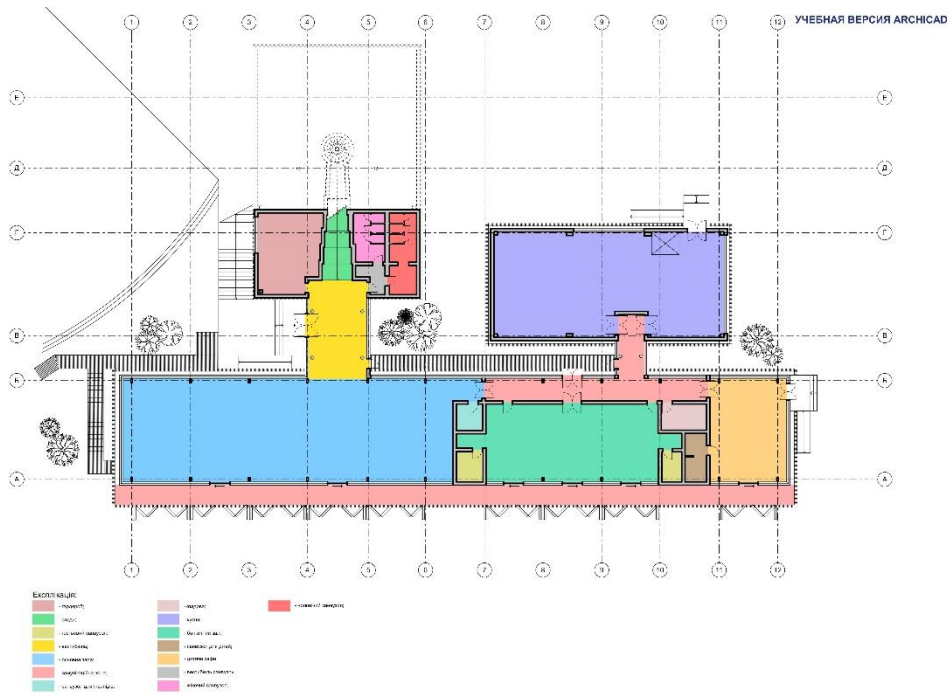


Рис. 3.1 Зонування на відмітці +0,000

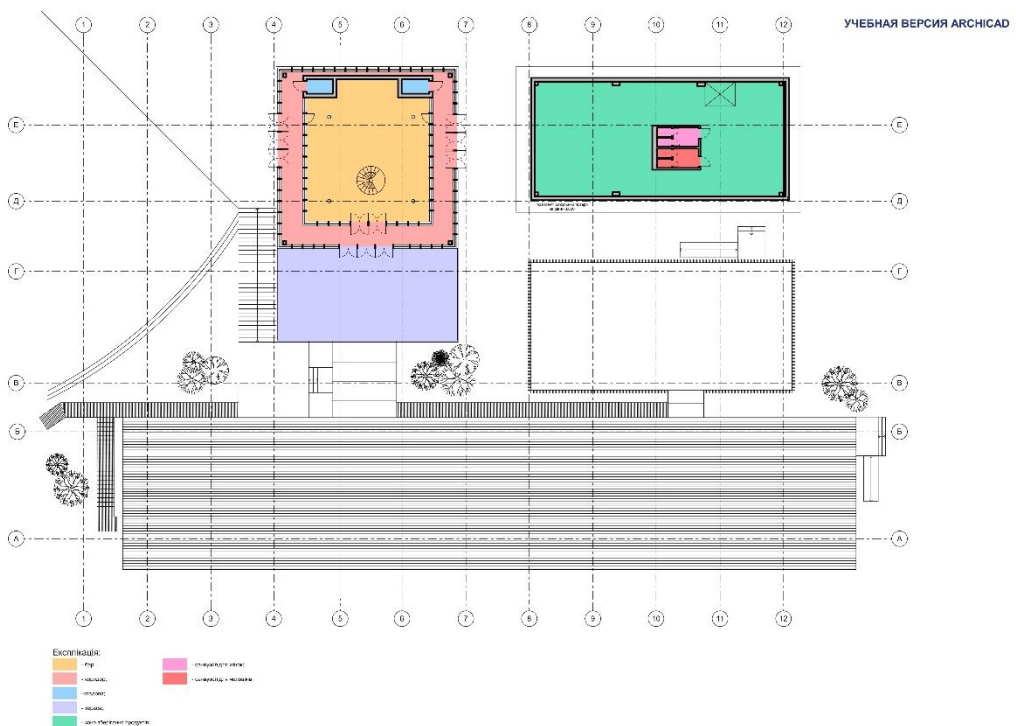


Рис. 3.2 Зонування на відмітці +5,000

3.2 Демонтажный план

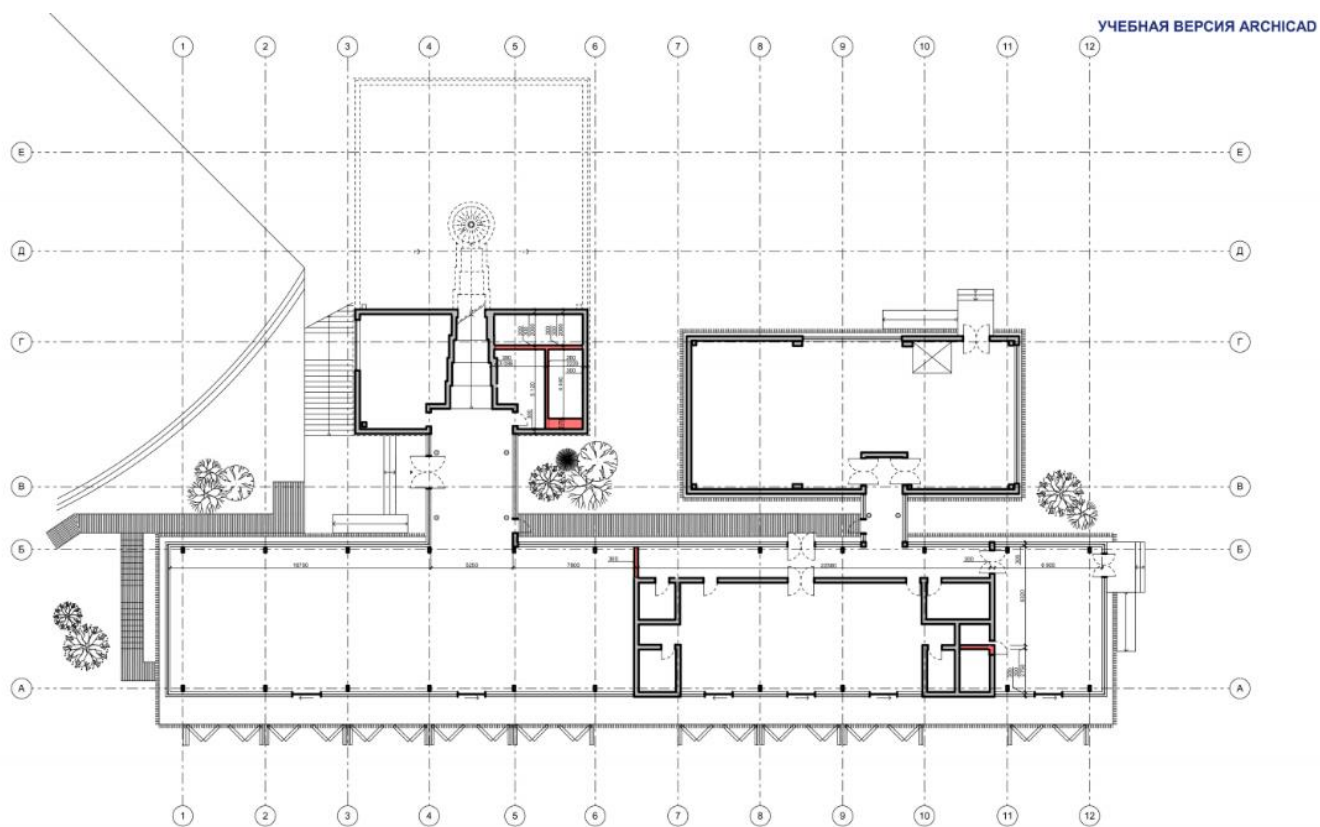


Рис. 3.3 План демонтаж +0,000

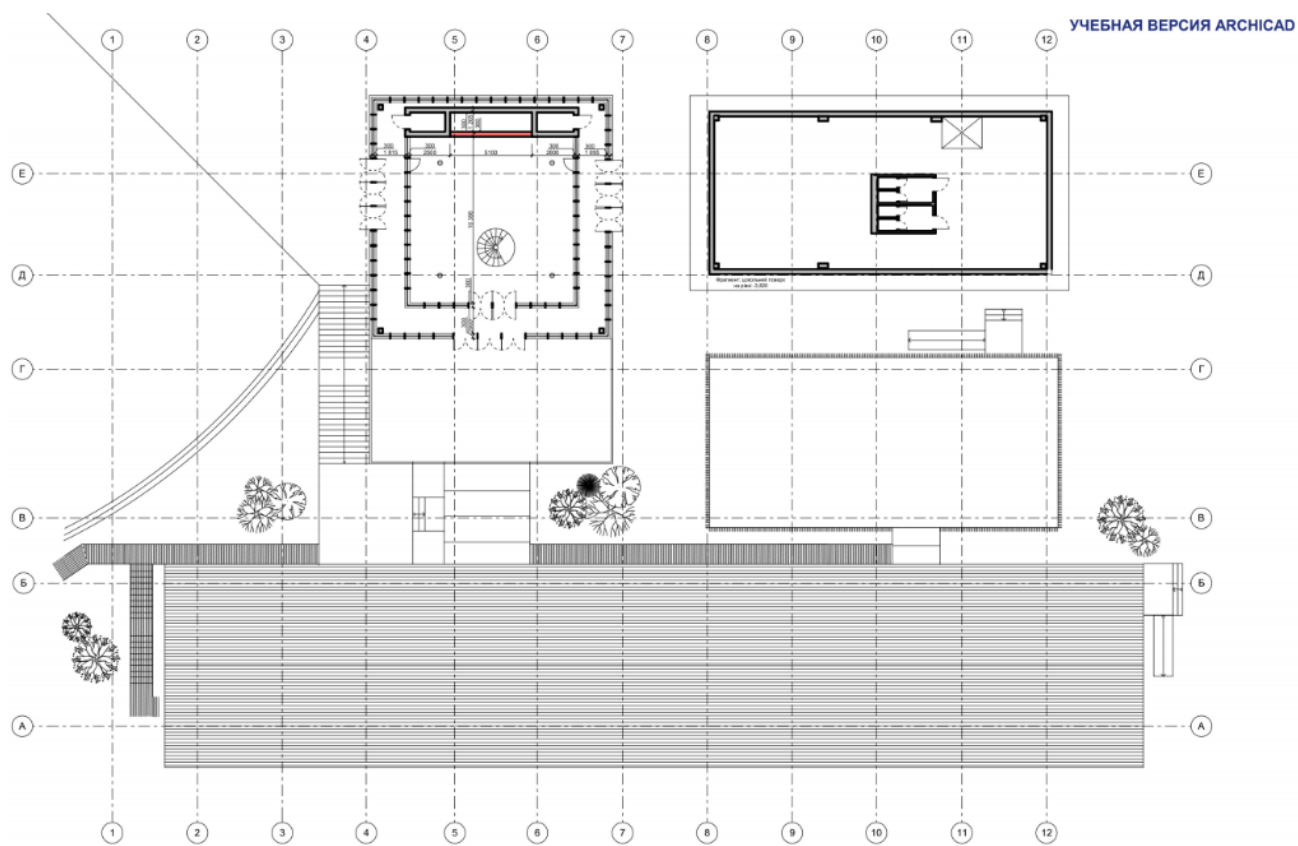


Рис. 3.4 План демонтаж +5,000

3.3 Монтажный план

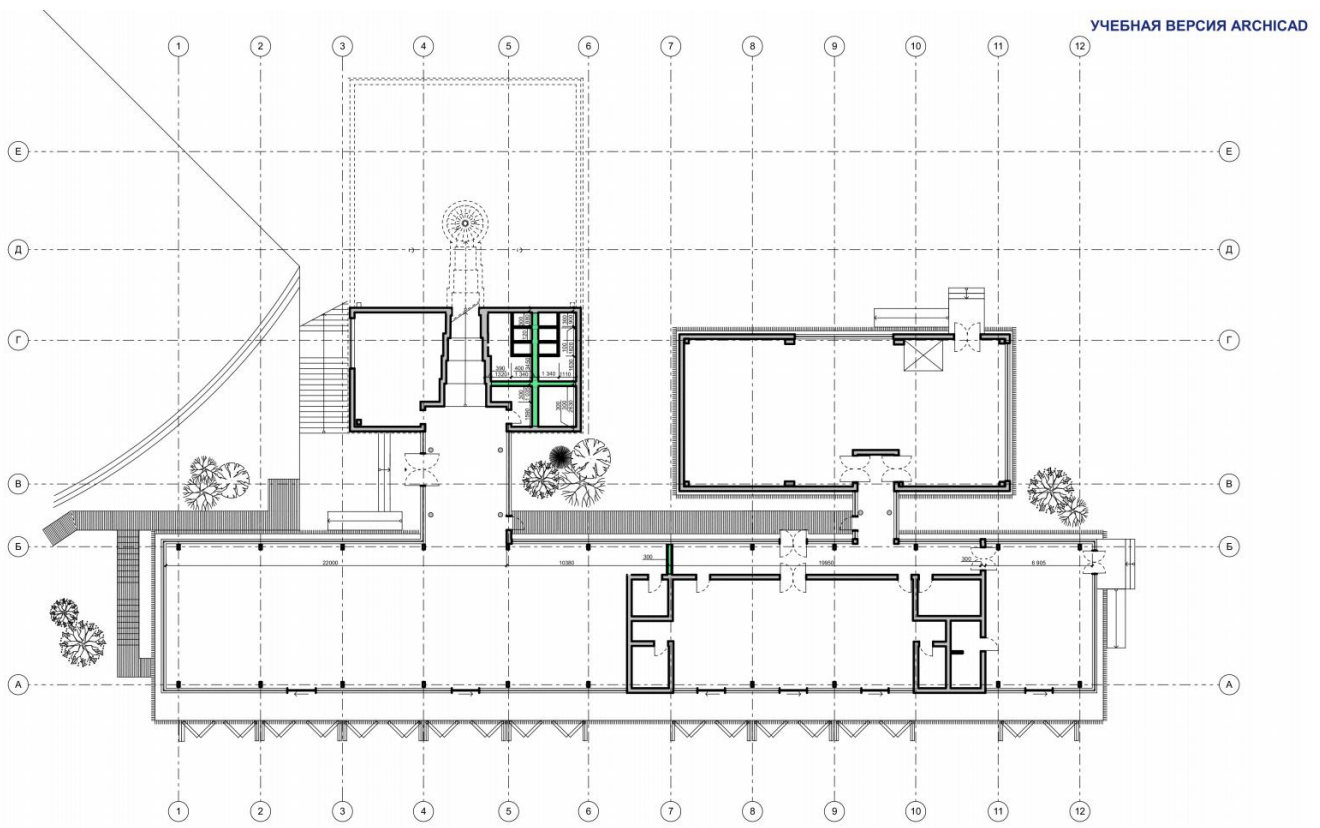


Рис. 3.5 План монтаж на відмітці +0,000

У приміщенні санвузлу на першому поверсі було розташовані стіни не за будівельними вимогами, не можна розміщувати туалети на зовнішніх стінах. Тому було прийнято рішення їх демонтувати та створити більш зручне зонування санвузлу, додати до основного приміщення санвузлу вестибюль. Завдяки такому рішенню з'явилась можливість більш грамотно продумати функціональність приміщення та зробити його більш містким.

На другому поверсі у вихідному плані виникло нефункціонуюче приміщення, тому стіну було прибрано, на її місці виникає заглиблення, в котрому буде розміщено шафи для зберігання продукції в зоні бару.

3.4 План після перепланування

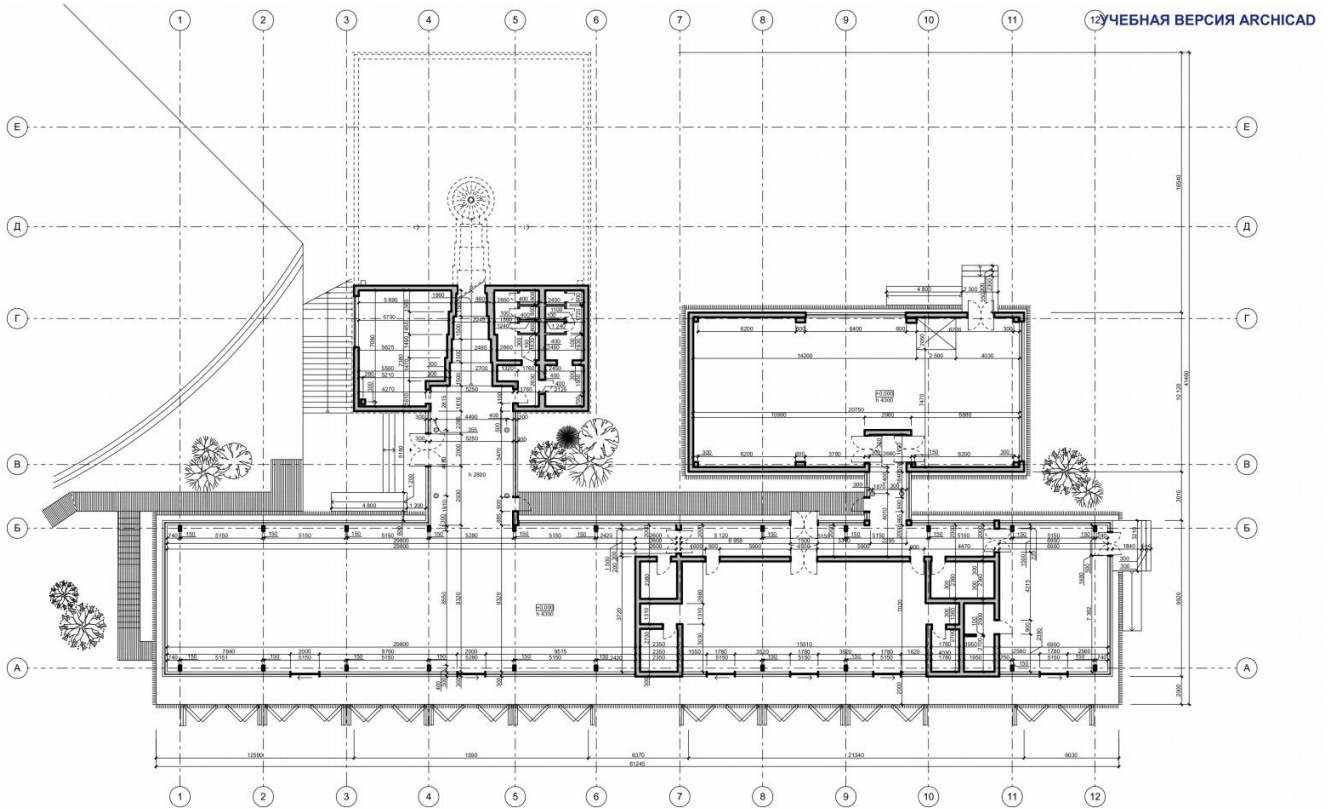


Рис.3.6 План після перепланування на відмітці +0,000

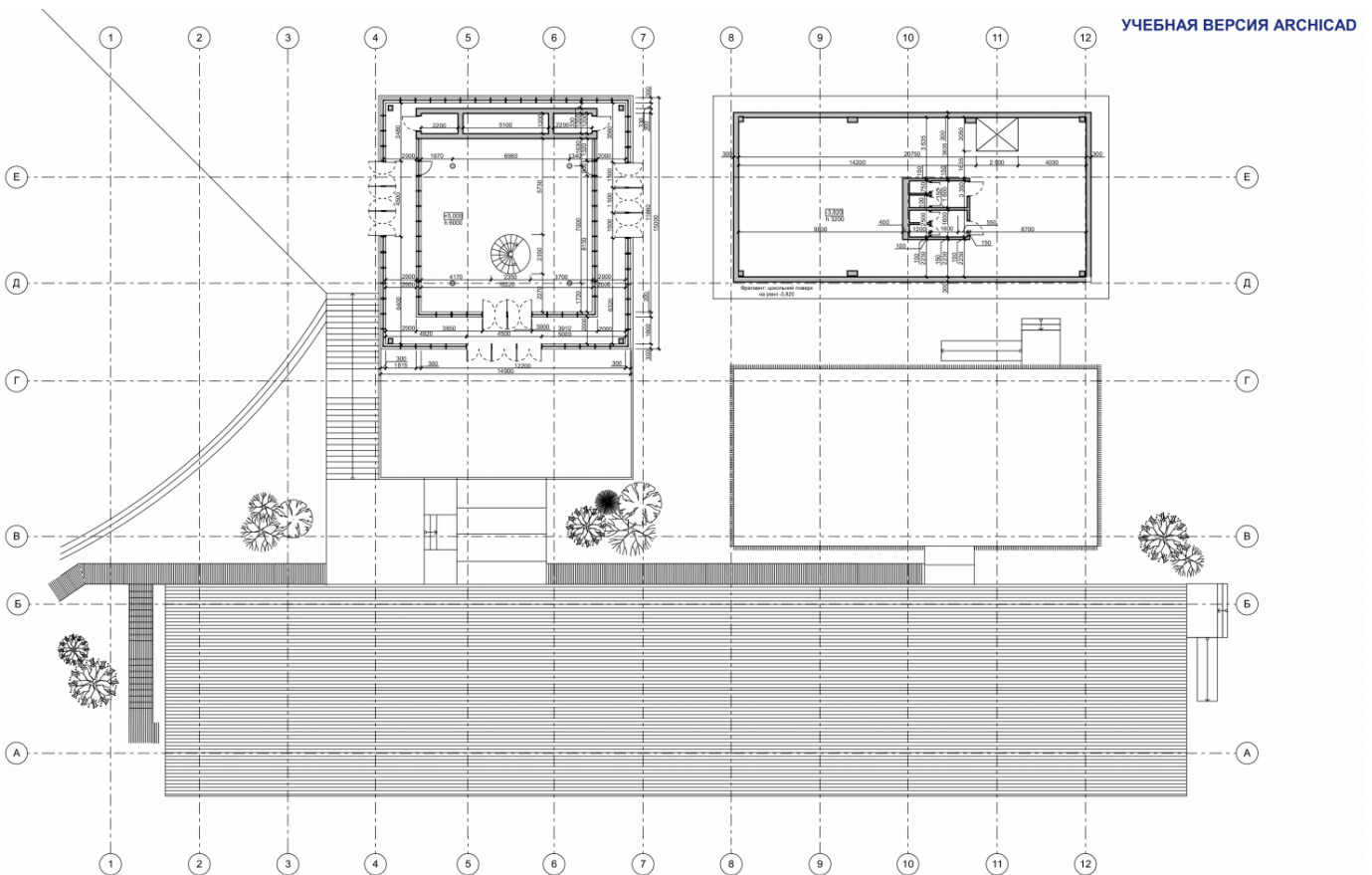


Рис.3.7 План після перепланування на відмітці +5,000

3.5 План з розташуванням меблів

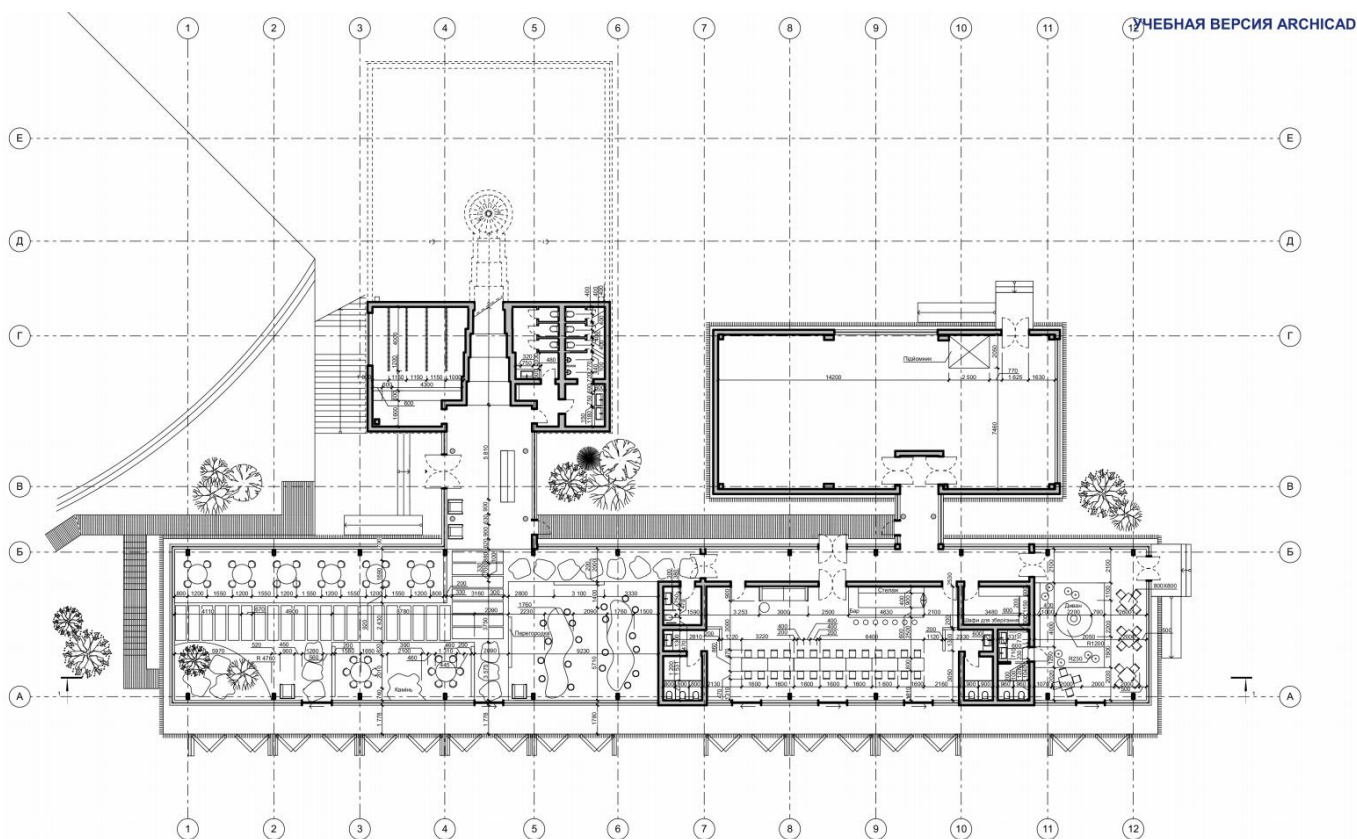


Рис. 3.8 План розміщення меблів +0,000

В зоні основного залу розміщені три острівні зони на рівні +0,070, на яких розміщені столи, між цими зонами присутнє заглиблення на рівні +0,000, заглиблення виникає через впровадження ідеї японського ландшафтного дизайну, а саме вкласти доріжку з кам'яних плит з розривом, між якими буде розсипане каміння, а по бокам буде вмонтована led-підсвітка, для придання фактури при утворенні світлотіней. Нижній рівень знаходиться під склом, для зручності догляду за чистотою та запобігання випадків, при яких відвідувач може постраждати.

Також на одній з острівних зон розташовані столи на рівні барних стійок, вони виконані за принципами біоніки. В кутку основного залу створено мініатюрний сад з каменів та традиційних рослин Японії. Для створення приватності в зонах приймання їжі, розволожені перегородки.

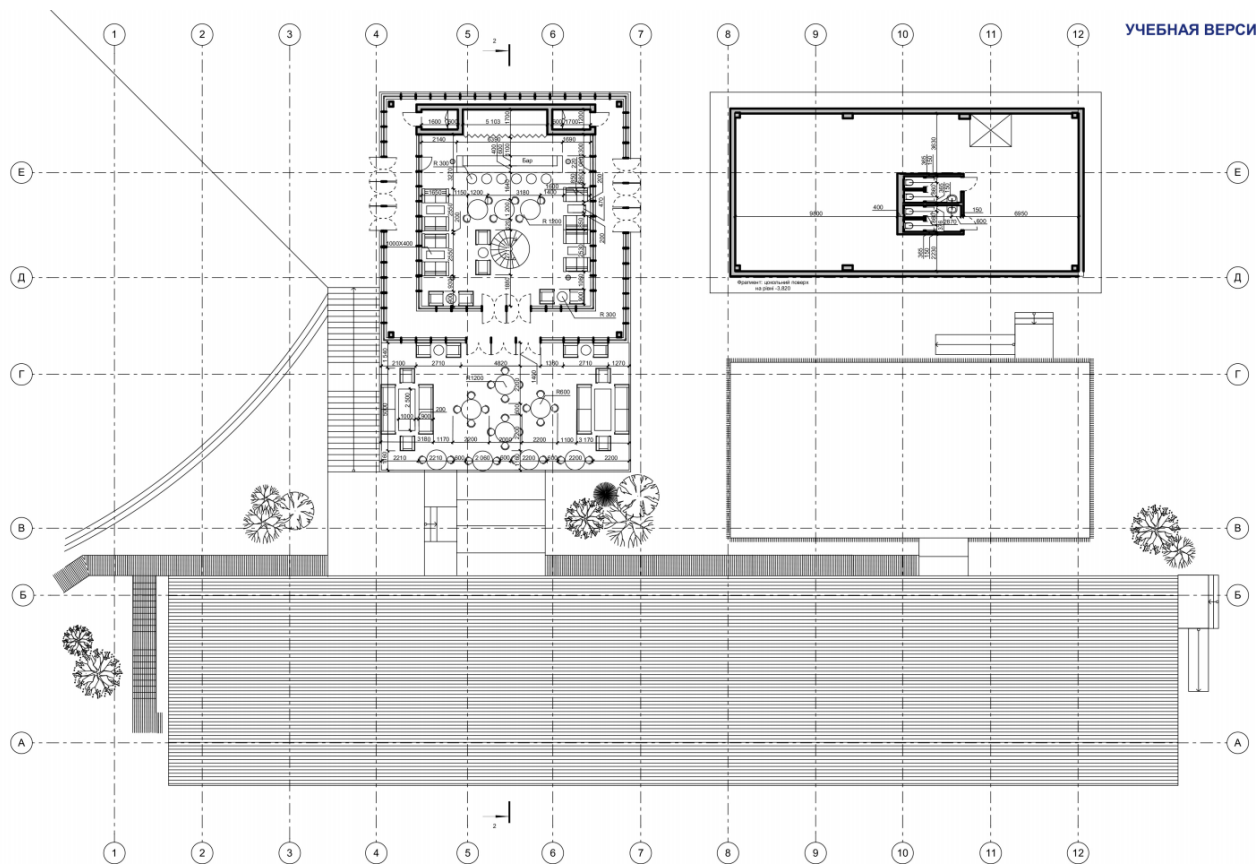


Рис. 3.9 План розміщення меблів на відмітці +5,000

На другому поверсі присутня скляна галерея, через неї можна потрапити до бару та на відкриту терасу. В приміщенні розташована барна стійка на шість місць. По бокам приміщення розміщені м'які меблі зі столами висотою 540мм на чотири персони. Також для зручності є столи висотою 750мм. На терасі розташовані меблі на великі компанії, на чотирьох персон та на двох. Завдяки знесенню стіни вдалось розмістити стелаж для зберігання напоїв.

3.6 Плани покриття підлоги

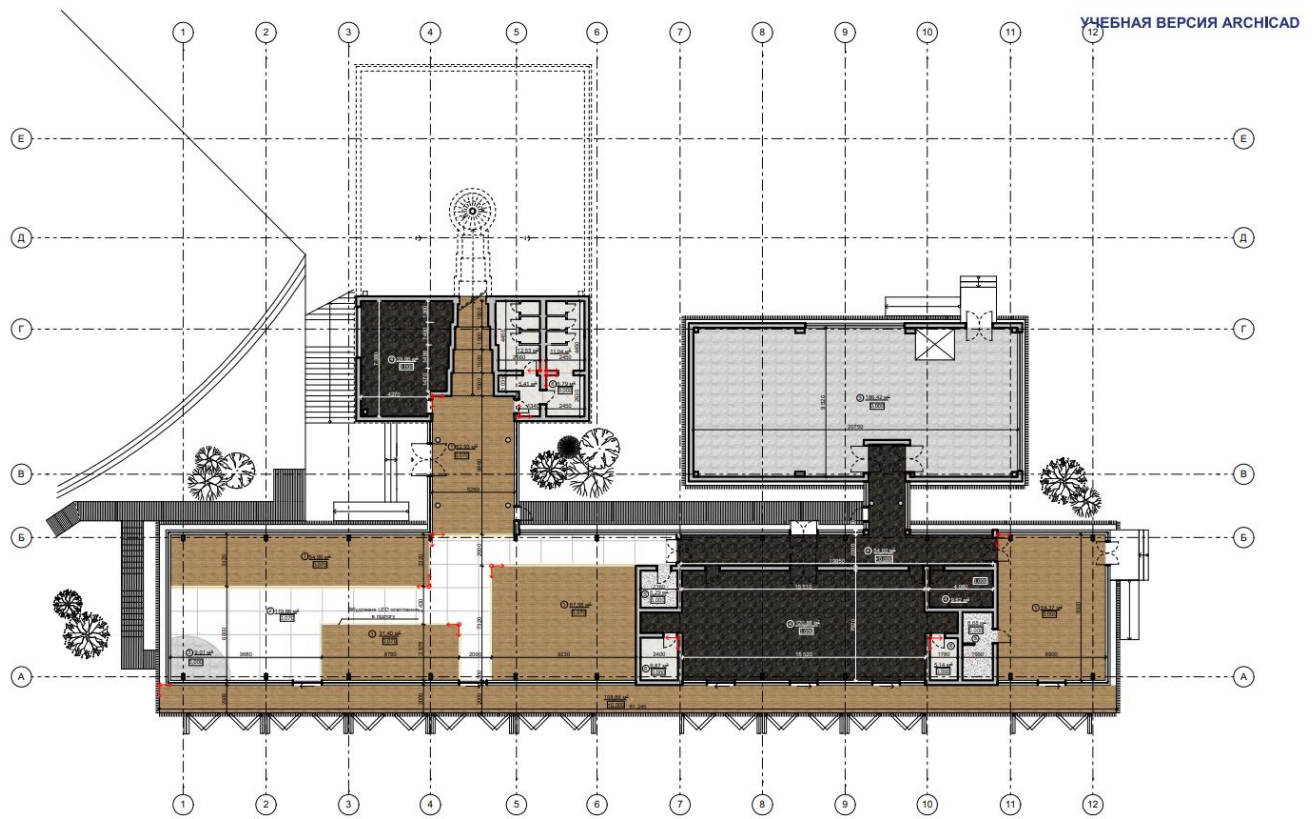


Рис.3.10 План підлоги на відмітці + 0,000

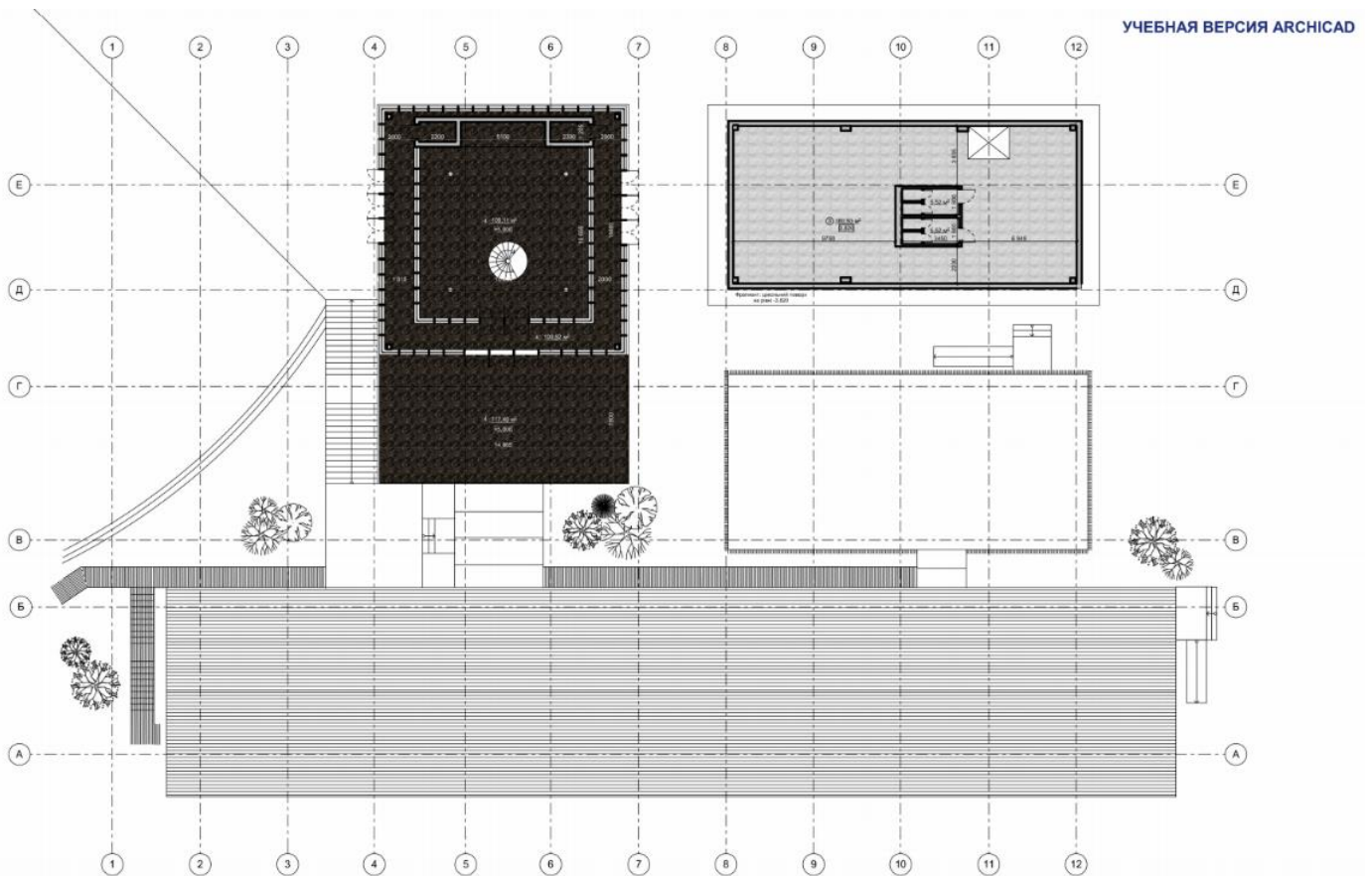


Рис. 3.11 План підлоги на відмітці +5,000

В основному залі на острівних частинах та зоні тераси використовується матеріал дерево, він додає шарму інтер'єру, завдяки своєму аромату, що створює приємну атмосферу закладу. В приміщенні банкетного залу, роздягальні та санвузлів використовується керамограніт, В банкетному залі буде використовуватись керамограніт за текстурою матовий, а в санвузлах глянцевої, для візуального збільшення приміщень. В приміщеннях кухні використовується наливна підлога, тому що за властивостями підлога міцна та легка в прибиранні.

На другому поверсі у всіх приміщеннях використовується керамограніт.

3.7 План облаштування стелі

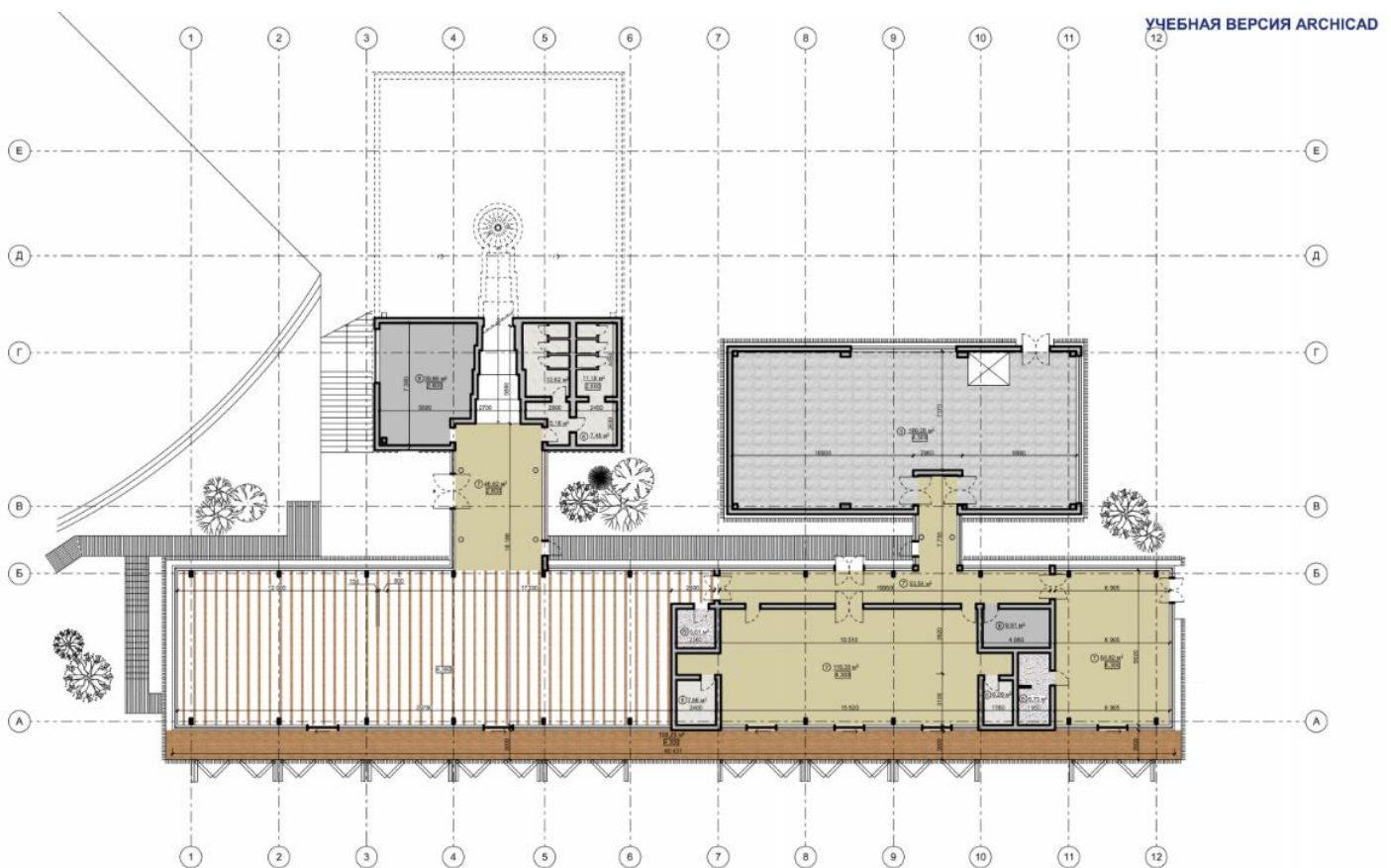


Рис. 3.12 План стелі на відмітці +0,000

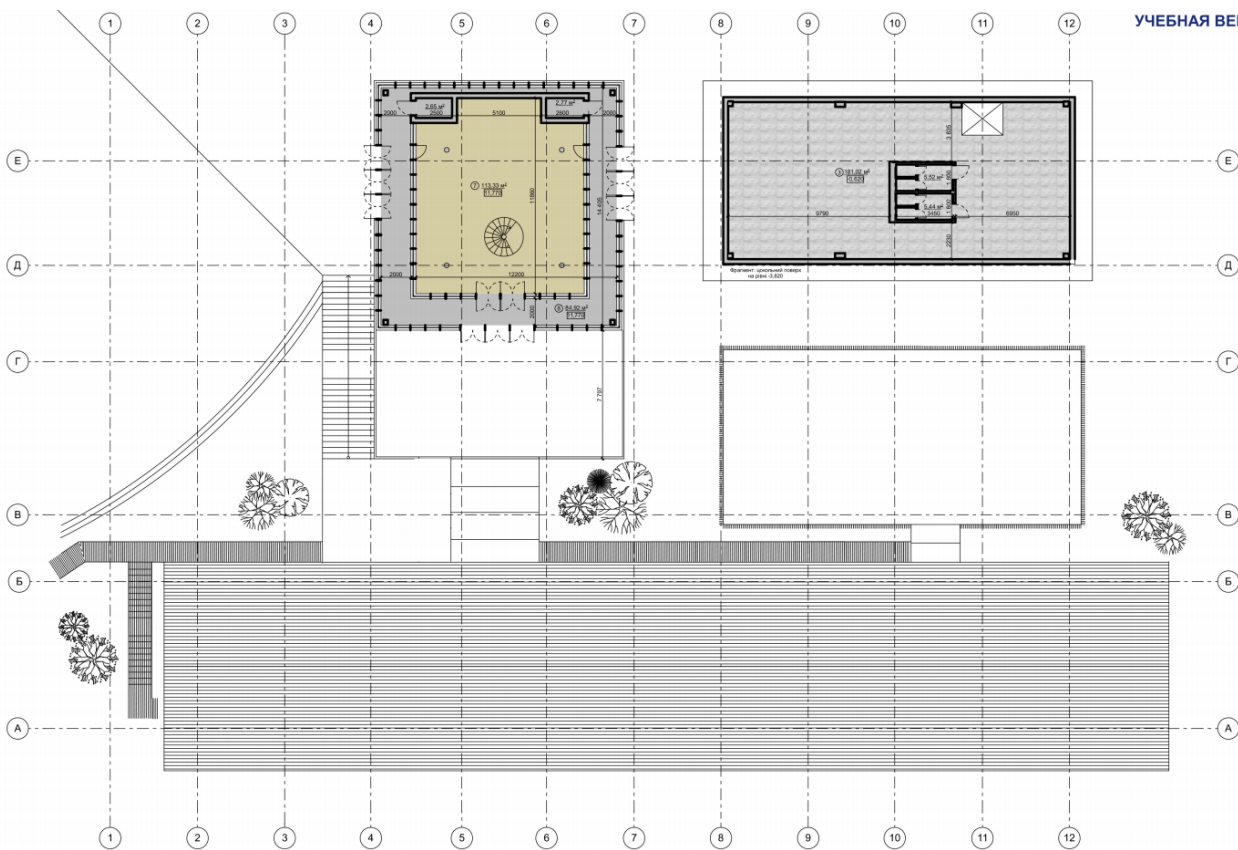


Рис. 3.13 План стелі на відмітці +5,000

В приміщенні основного залу використовуються дерев'яні баки, відстань між ними 300мм. В зоні дитячого кафе використовуються натяжні гляцеві стелі, в стелю буде вмонтовано електрообладнання. В приміщеннях санвузлів стеля оздоблена керамогранітом. На цокольному поверсі та на кухні використовується фарба водонепроникна. На закритій терасі на рівні +0,000 використовуються дерев'яні панелі. В підсобних приміщеннях на селях використовується біла фарба. Стеля в барі на рівні + 5,000 використовується гляцева навісна стеля.

3.8 План облаштування освітлювальними приладами

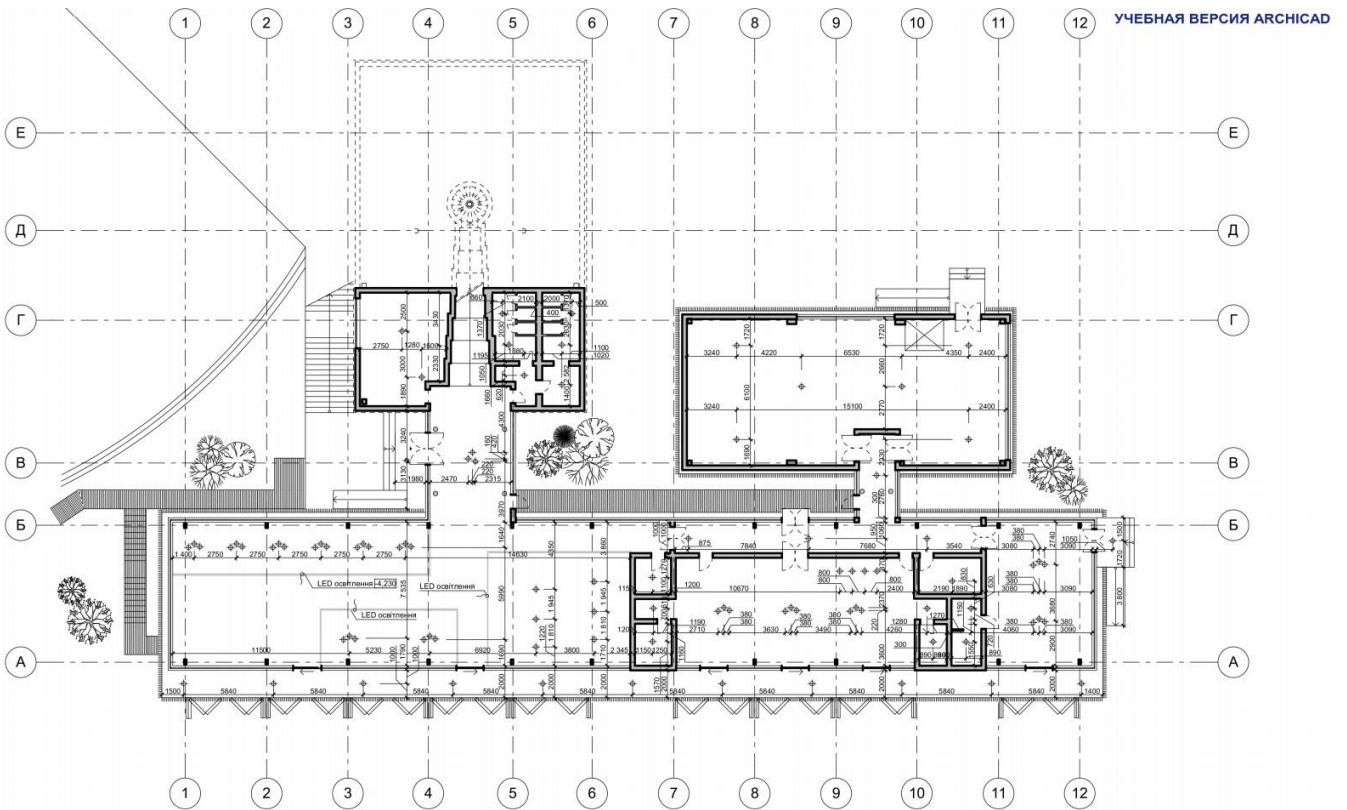


Рис. 3.14 План розміщення освітлення на відмітці +0,000

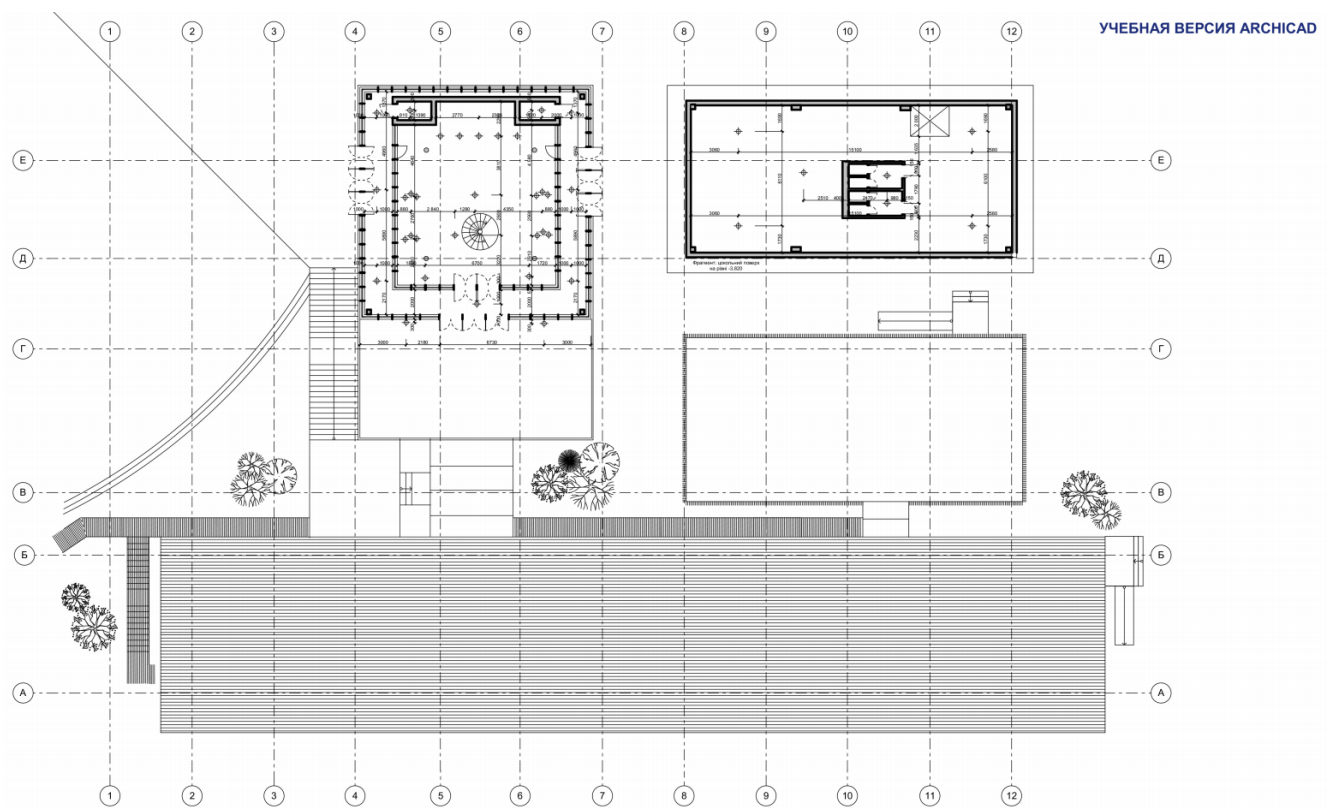


Рис. 3.15 План розміщення освітлення на відмітці +5,000

3.9 План розташування електрообладнання

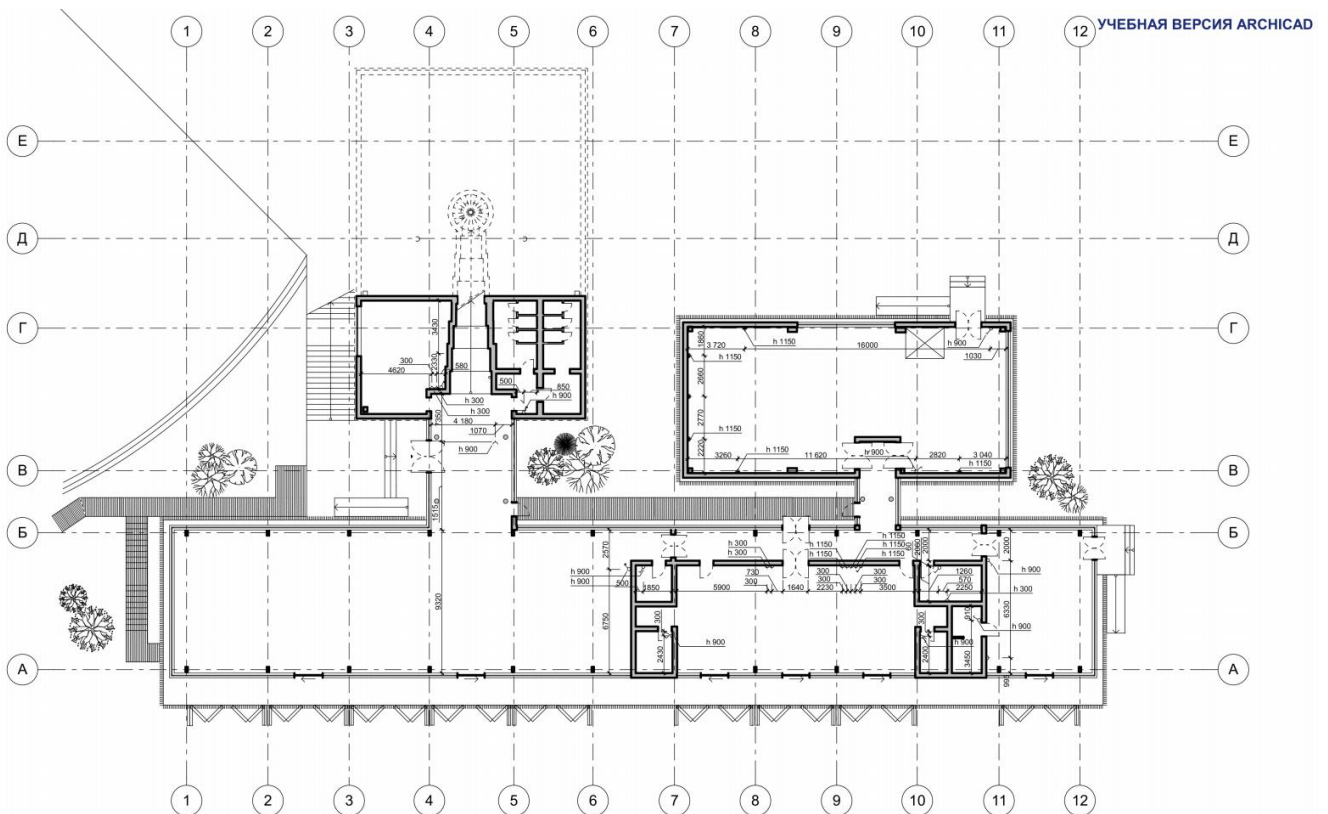


Рис. 3.16 План розміщення електрообладнання на відмітці +0,000

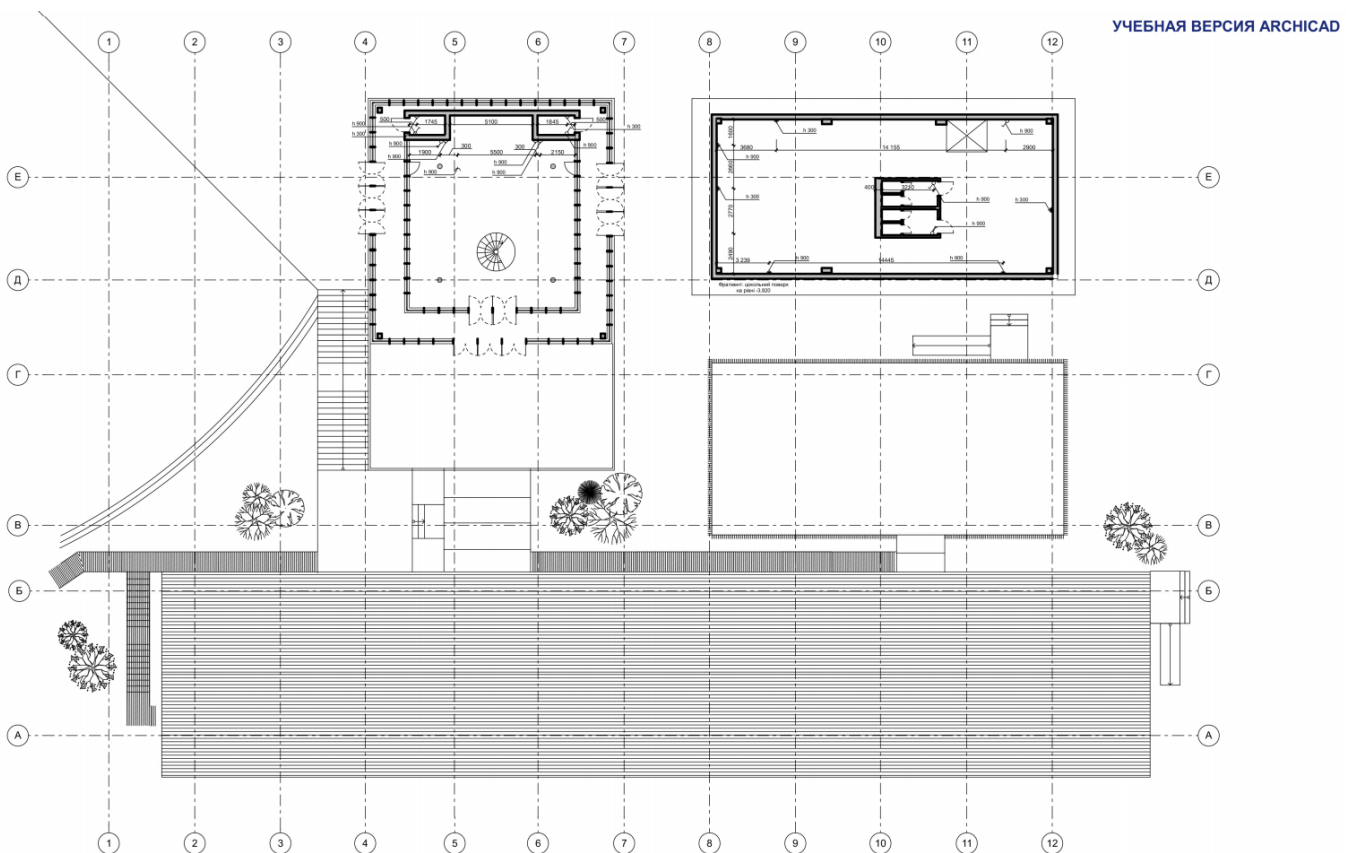


Рис. 3.17 План розміщення електрообладнання на відмітці +5,000

3.10 Розрізи

УЧЕБНАЯ ВЕРСИЯ ARCHICAD

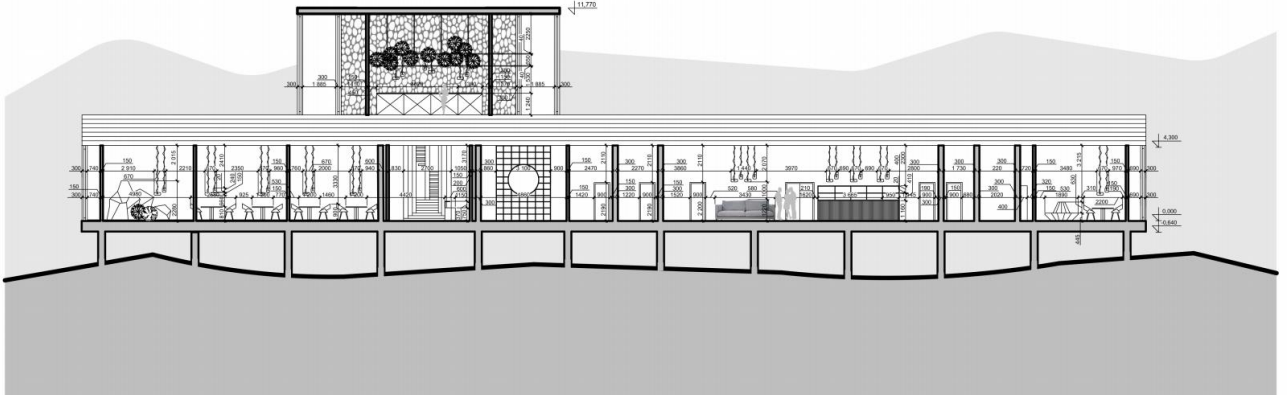
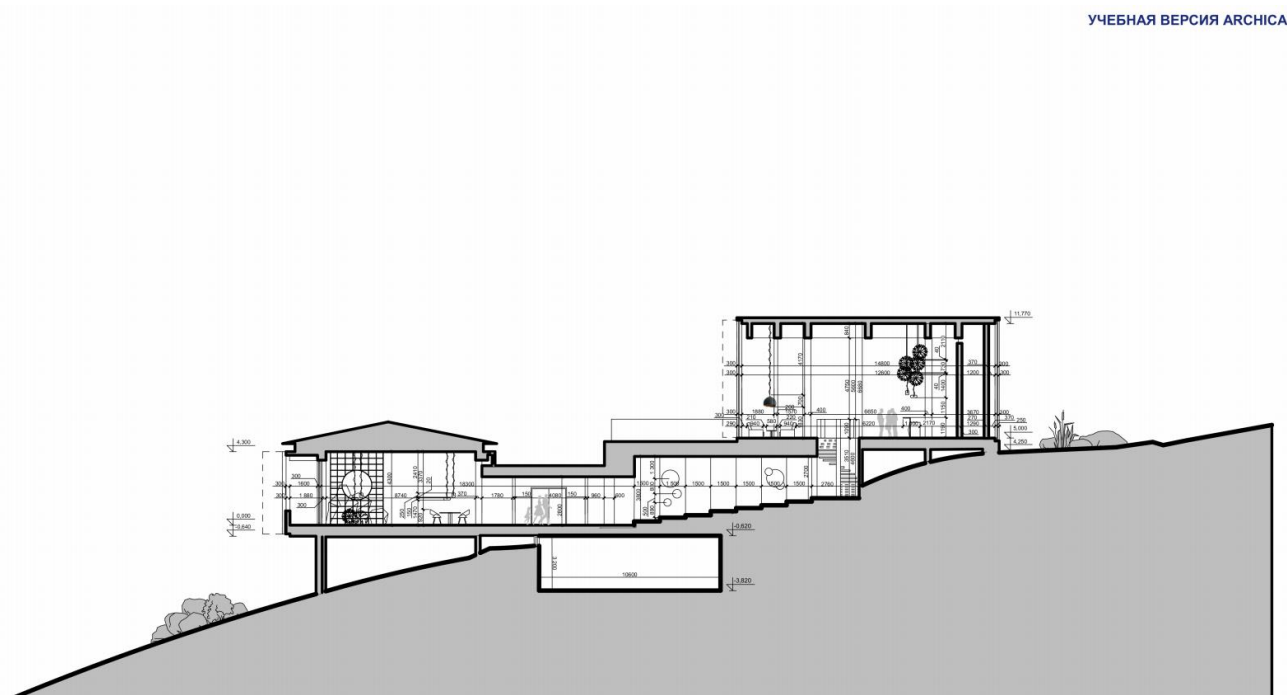


Рис. 3.18 Розріз 1-1



УЧЕБНАЯ ВЕРСИЯ ARCHICAD

Рис. 3.19 Розріз 2-2

3.11 Креслення деталей інтер'єру

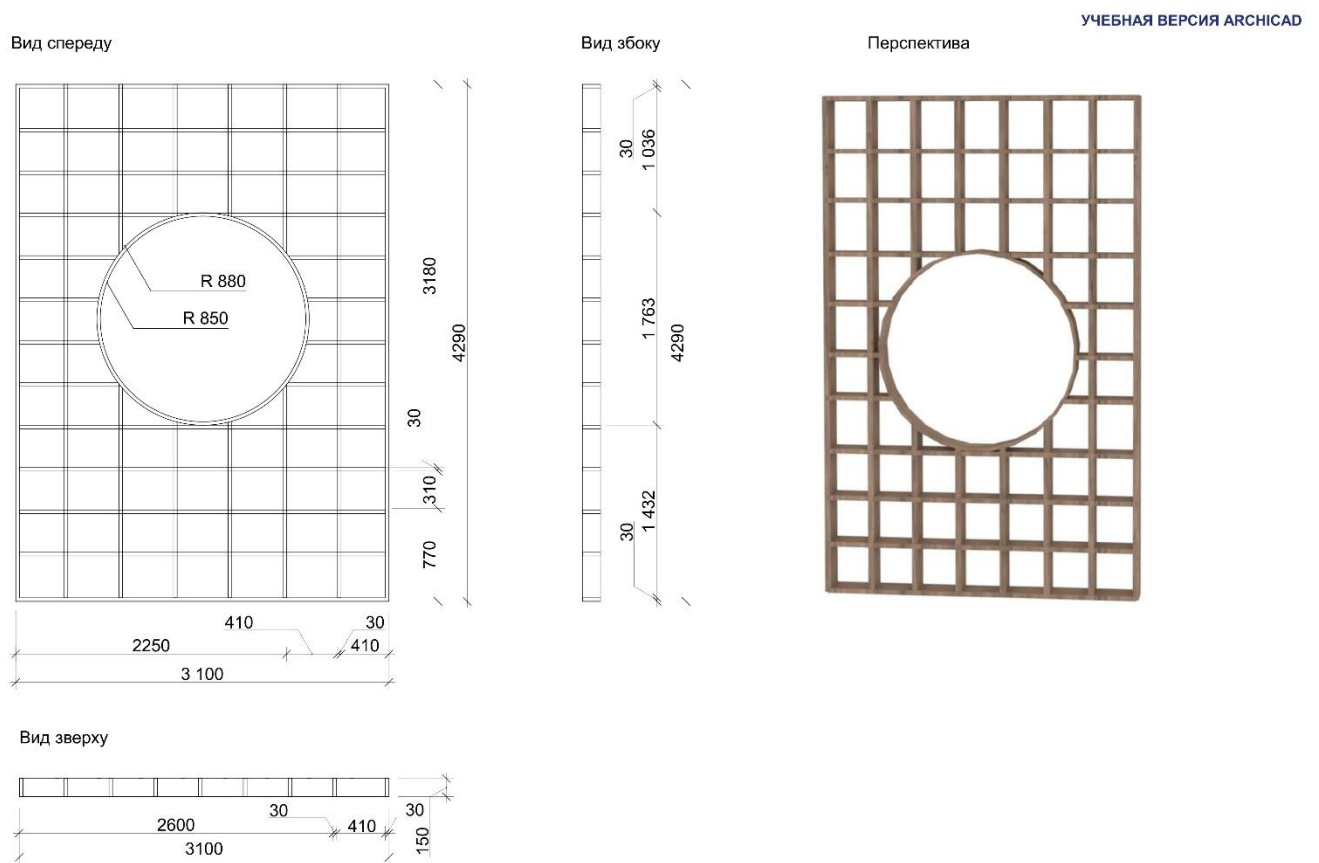


Рис.3.20 Деталь




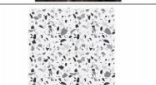



3.12 Кольоровий паспорт підібраних оздоблювальних матеріалів



Рис.3.21









3.13 Специфікація оздоблювальних матеріалів

Таблиці 3.1

№	Назва	Розміри	Матеріал	Колір	Фактура	Зображення
1.	Паркет шпон дуб	390,95 м ²	Массивная доска Falcone Дуб Select 552-S, браш, масло	Коричневий	Шорстка	
2.	Скло	119,20 м ²	Лист акриловый прозрачный Plazit TOMO design Опал 2 мм 500x1000 мм	Прозоре	Глянцева	
3.	Бетон	756,45 м ²	Известковая декор. штукатурка "мраморино" VIAN Антик	Сірий	Шорстка	
4.	Наливна підлога	451,30 м ²	Полиуретановый наливной пол ГРИНФАРБ ЭП прозрачный 20 кг	Чорний	Глянцева	
5.	Терраццо	28,30 м ²	Керамогранит Cersanit Henley FLAKE	Кольоровий	Шорстка	
6.	Мрамур	108, 10 м ²	Blanco Ibiza, мрамур, 20 мм	Білий	Глянцева	
7.	Натяжна стеля	284,35 м ²	Пленка ПВХ для натяжных потолков глянцевая, ширина 3,2 м.	Білий	Глянцева	
8.	Штукатурка	124,20 м ²	Toscana White, Декоративна штукатурка	Білий	Шорстка	

3.14 Специфікація меблів та обладнання

Таблиці 3.2

№	Назва	Розміри	Матеріал	Колір	Фактура	Зображення
1.	Винтажный стул Zuco	520x520x660	Дерево та тканина	Білий	Глянцева	
2.	Барный стул Nerd от Muuto	400x400x815	Дерево	Коричневий	Шорстка	
3.	пуфик Sally	450x450x300	Тканина	Зелений та жовтий	М'яка	
4.	Круглый диван Midj Hole	R 1200x h 800	Тканина	Зелений	М'яка	
5.	Стол Korea Hall	R 300x h 750	Назва	Сірий	Гладка	
6.	Кресло ETHER	900x900x800	Тканина	Коричневий	М'яка	
7.	ДВУХМЕСТНЫЙ ДИВАН ЛУТТА	1600x850x800	Тканина	Рудий	М'яка	
8.	Кресло Белла Роза (23461282)	900x900x800	Тканина	Рудий	М'яка	

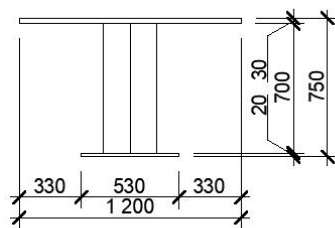
3.15 Специфікація освітлювальних приладів

Таблиці 3.3

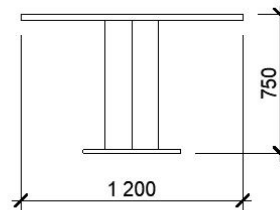
№	Назва	Розміри ШxГxВ	Матеріал	Колір	Фактура	УЧЕБНАЯ ВЕРСИЯ ARCHICAD Зображення
1.	Подвесной Светильник Vetreria Vistosi - Jube Sp	380x380x170	Скло Метал	Димчатий	Глянцева	
2.	Подвесной светильник Malva 40R	400	Папье-маше	Темно голубий	Шорстка	
3.	Светильник уличный NOWODVORSKI 58233	160x170x270	Алюміній	Чорний	Матова	
4.	Люстра NOWODVORSKI 23398	250x1300	Лакированная сталь	Золото	Шорстка	
5.	Люстра MAYTONI 36067	230x100x145	Метал	Чорний	Матова	
6.	Светильник настенный TK LIGHTING 29743	400x30x400	Метал	Золото	Матова	
7.	СВЕТИЛЬНИК ПОТОЛОЧНЫЙ С ПОВОРОТНЫМИ ПЛАФОНАМИ НА ПЛАНКЕ NL 1750-4 MSK ELECTRIC	500x70x170	Метал	Чорний	Матова	
8.	Точечный светильник MAYTONI 20292	200x530x200	Алюміній	Чорний	Матова	

3.16 Розробка меблів

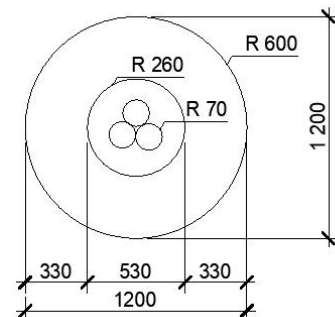
Вид спереду



Вид збоку



Вид зверху



Перспектива



Рис. 3.22

3.17 Перспективні зображення кафе.



Рис.3.23 Вид А



Рис.3.24 Вид Б



Рис.3.25 Вид В



Рис.3.26 Вид Г



Рис.3.27 Вид Д

Висновок

У результаті проведених досліджень у першому та другому розділах, реалізовано експериментальне комп'ютерне моделювання. Розроблено наочні матеріали, такі як плани розташування меблів на двох рівнях. Схеми розташування освітлювальних приладів та схеми управління ними.

Також виконано підбір меблів, освітлювальних приладів та матеріалів. Сформовано кольоровий паспорт підібраних оздоблювальних матеріалів у вигляді зображення. Виконано демонтаж стін у санвузлах та вмонтовані нові стіни для більш правильного зонування санвузлу. Та продемонстровані перспективні зображення кафе, у п'яти ракурсах. Вдалось реалізувати головну ідею, використати натуральні матеріали та створити м'яке природне освітлення.

ЗАГАЛЬНИЙ ВИСНОВОК

Інтер'єр – це організація внутрішнього простору будівлі, що являє собою зорovo обмежене, штучно створене середовище, що забезпечує нормальні умови життєдіяльності людини.

Інтер'єр – складне, багатопланове явище, яке здатне справляти величезний естетичний психофізіологічний вплив на людину.

Виявлено потребу людей із зв'язком з природою, і це питання на сьогоднішній день є актуальним. Для вирішення питання було запропоновано використовувати принципи органічного дизайну, впровадження японських ландшафтних мотивів у внутрішнє середовище, та використання принципів біодизайну, який за допомогою своїх властивостей, таких як занурення людей в атмосферу природнього відпочинку, використовуючи методи формоутворення, зможе вирішити це непросте питання. Завдання сучасної архітектури та дизайну полягає не в створенні нових форм або конструкцій, але в створенні нових гармонійних взаємин між будівлею, людиною і навколишнім середовищем. Аналіз наукових джерел за напрямом дослідження.

Вибираючи стиль інтер'єру було враховано сучасні тенденції в дизайні, експлуатаційні вимоги до даного приміщення, вплив форм та кольору.

Проведено аналіз нормативних вимог. Проаналізовано досвіду проектування об'єктів даної типології: класифікація прийомів впровадження в інтер'єр мотивів природи. Розроблено концепцію дизайну кафе та експериментального дизайну-проекту кафе частково вписаного у ландшафт.

Підсумовуючи, можна сказати, що таким чином вдалося при проектуванні інтер'єру добитися відмінного комплексного результату.

ЛІТЕРАТУРА

1. Антоненко І. В. Вплив японської культури на формування дизайну житлових об'єктів у воді і на воді в Україні. *Вітчизняна наука на зламі епох: проблеми та перспективи розвитку*. Київ, 2020. С. 53-59.
2. Батрименко В. Основи проектування й інтер'єр підприємств харчування. Тернопіль : Газда, 2002. 314 с.
3. Веймарна Б. В., Колпинского Ю. Д. Всеобщая история искусств. Том второй. Искусство Средних веков. Книга вторая. Москва, 1961. 946 с.
4. Волков Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов. Серия «Высшее профессиональное образование» 2-е изд. Ростов-наДону : Феникс, 2004, 352 с.
5. Гнатюк Л. Р., Поліщук Я. І. Вплив ергономічних вимог на створення комфорту та зручності ресторанів, як закладів громадського харчування. *Сучасні проблеми архітектури та містобудування*. Київ, 2014, випуск 37, С. 125-131.
6. ДБН В.2.2-25:2009, Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства), Київ, 2010. 85 с.
7. Ефимов А. В, Лазарева М. В., Шимко В. Т. Архитектурно-дизайнерское проектирование. Специальное оборудование интерьера. Учебное пособие. Москва : Архитектура- С. 2008. 136 с.
8. Зинченко В. П., Мунипов В. М. Основы эргономики. Москва : Изд-во Моск. Ун-та, 1979. 344 с.
9. Иконников А. В., Каган М. С., Пилипенко В. Р. и др. Эстетические ценности предметно-пространственной среды. Под общ. ред. А. В. Иконникова. Москва : ВНИИ техн. эстетики. Стройиздат., 1990. 335 с.
10. Иттен И. Искусство цвета. Москва : Изд. Дом Аронов., 2001. 306 с.
11. Лоусан Ф. Рестораны. Клубы. Бары: планирование, дизайн, управление. 2-е изд. Москва : ТК Велби; Изд-во Проспект, 2008. 392 с.

12. Мироненко В. П., Дудка С.-Р. О, Екологічність у формуванні предметно-просторового середовища ресторанних комплексів, *Вісник ХДАДМ*. Харків, 2015. С. 25-28.
13. Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства: підручник для ВУЗів 2-ге видання, доповнене і виправлене. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. 339 с.
14. Михайленко В. Є, Кащенко О. В. Основи біодизайну: Навч. Посібник. – Київ: Каравелла, 2011. 224 с.
15. Олійник О. П., Гнатюк Л. Р., Чернявський В. Г. Посібник - основи дизайну інтер'єру. Київ, 2011. С. 59-82.
16. Пономаренко В. Проектування підприємств харчування. Київ : Діло, 2000. 285 с.
17. Рунге В. Ф., Манусевич Ю. Л. Ергономика в дизайне среды. Москва : Архитектура-С, 2009. 328 с.
18. Реконструкція підприємств громадського харчування і торгівлі. Київ : Либідь, 2003. 128 с.
19. Сафронова О. О., Малік О. І. Особливості впровадження біодизайну у формування інтер'єру офісних приміщень. *Вісник КНУТД*, Київ, 2015, №6 (92), С. 273-278.
20. Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи, Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.
21. Третьяк Ю. В., Корпусова О., Клещова А. Основні закономірності формоутворення в органічному дизайні. Київ, 2016. 528 с.
22. Шпичка І., Никоненко Т. М. Біодизайн Луїджі Колані. *Проблеми розвитку міського середовища*. 2012. Вип. 7. С. 298-304.
23. Шевцова Г. В. Історія японської архітектури і мистецтва. Навчальний посібник. Київ : Грані – Т, 2011. 237 с.
24. Шевцова Г. В. Грані світу. Україна – Японія: дерев'яна архітектура. Київ : Грані – Т, 2009. 152 с.

Електронні ресурси:

25. Влияние природы на человека URL: <https://vse-diktanty.ru/544-vliyanie-prirody-na-cheloveka.html> (дата звернення 10.04.2021)
26. Дипломна робота – заклади громадського харчування URL: <http://referatu.net.ua/referats/919/41400> (дата звернення 22.05.2021)
27. Зрительные иллюзии в дизайне интерьеров URL: <https://www.houzz.ru/statyi/obmanyvatysya-rad-zritelynye-illyuzii-v-dizayne-interyerov-stsetivw-vs~46595453> (дата звернення 12.5.2021)
28. Кузнецова І. О. Використання структури природних форм в об'єктах біодизайну / І. О. Кузнецова, В. Л. Захарчук // Теорія та практика дизайну - 2013. - Вип. 4. - С. 82-90. URL: http://nbuv.gov.ua/j-pdf/tprd_2013_4_13.pdf (дата звернення 18.04.2021)
29. Классификация заведений общественного питания URL: <https://www.klenmarket.ru/company/article/4557/> (дата звернення 10.4.2021)
30. Как оформить кафе для детей URL: <https://basicdecor.ru/blog/post/detskoe-kafe/>
31. Нойферт Эрнст. Столовые, кафе, рестораны. URL: <http://neufert.totalarch.com/catering/1> (дата звернення 9.04.2021)
32. Оптические иллюзии в дизайне интерьера URL: <https://sdke.by/stati/poleznoe/opticheskie-illyuzii-v-dizajne-interera.html> (дата звернення 28.05.2021)
33. Оптические иллюзии в интерьере: как изменить пространство URL: <https://domadiz.ru/dizajn-interera/364-opticheskie-illyuzii-v-interere-kak-izmenit-prostranstvo> (дата звернення 23.4.2021)
34. Отделка стен кафе и ресторанов URL: <https://remontveka.ru/inye-pomeshheniya-i-obekty/otdelka-sten-kafe-i-restoranov-vybiraem-variant> (дата звернення 11.04.2021)
35. Осветительные приборы для дома и бизнеса URL: <https://citylight.com.ua/kak-podobrat-osveshhenie-dlya-restorana/> (дата звернення 3.05.2021)
36. Озеленение кафе URL: <https://eflora.com.ua/blog/ozelenenie-kafe-restoranov> (дата звернення 17.04.2021)

37. Столовые, кафе и рестораны. URL: <http://neufert.totalarch.com/catering/1> (дата звернення 9.05.2021)
38. Феномен современной японской архитектуры. URL: <http://rdh.ru/interni/26788-v-chem-sekret-uspekha-sovremennoy-yaponskoy-arkhitektury/> (дата звернення 2.04.2021)
39. Цвет и функциональное назначение помещений (столовые, кафе, рестораны) URL: <https://vseomebeli.net/102-cvet-i-funkcionalnoe-naznachenie-pomescheniy-ctolovye-kafe-restorany.html> (дата звернення 26.04.2021)
40. Японский стиль в ландшафтном дизайне URL: <https://design-project.org/ideas/2012/yaponskiy-stil-landshaftnom-dizayne> (дата звернення 30.04.2021)

ДОДАТКИ

Додаток А

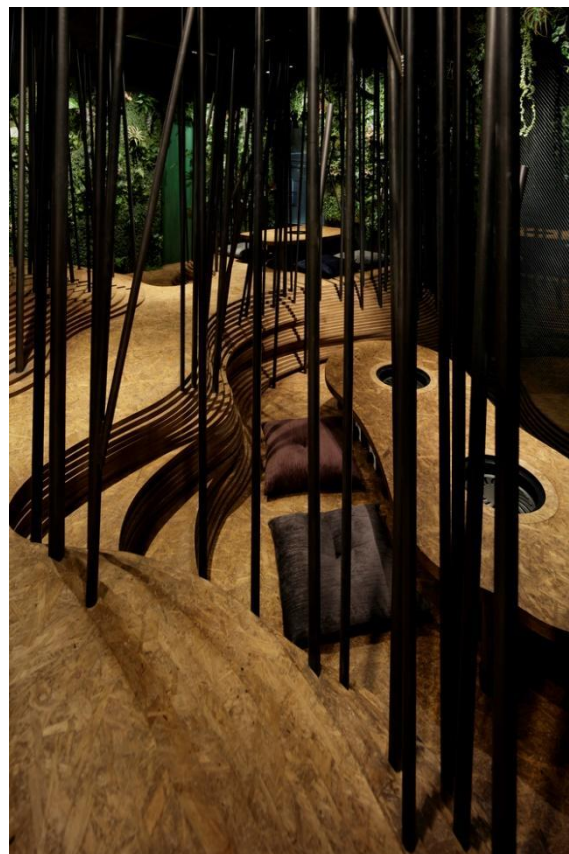
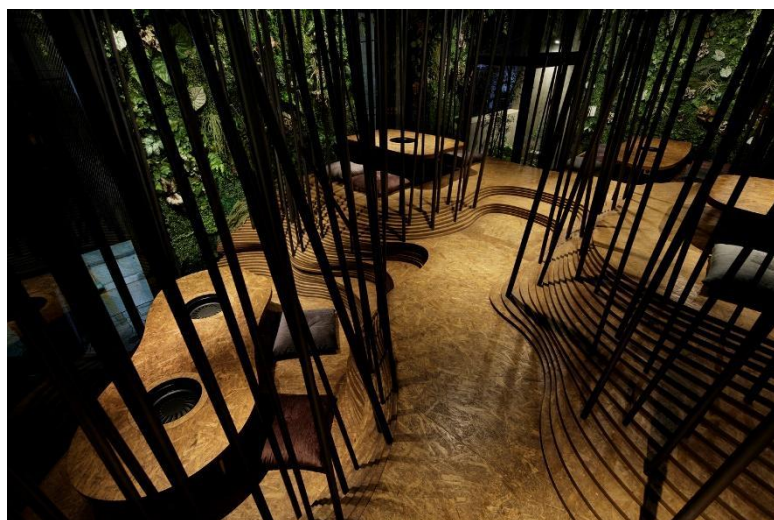
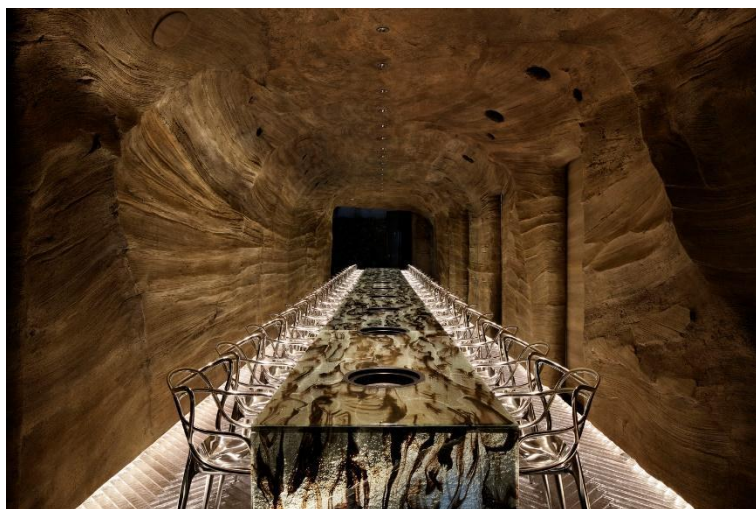
Tsiskvili Restaurant Complex / Studio 9



Додаток Б
Terra Bean to Bar / Soar Design Studio



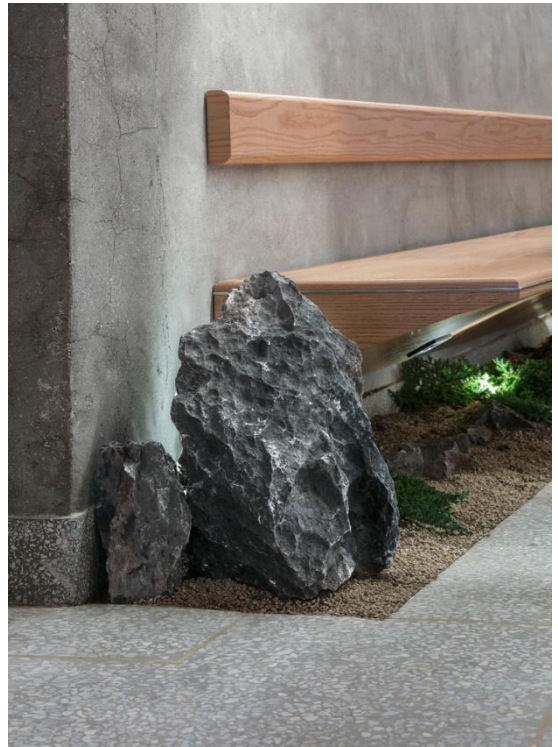
Додаток В
Nikunotoriko / Ryoji Iedokoro Architecture Office



Додаток Г
Cafe that Resembles Jeju Island / STARSIS



Додаток Д
Cafe Oriente / LABOTORY





УДК 725.4:69.059.3

ПЕРЕТВОРЕННЯ КОЛИШНІХ ПРОМИСЛОВИХ ОБ'ЄКТІВ НА АРТ-КЛАСТЕРИ

АНТОНЕНКО Ігор, ВИШНЕВСЬКА Олена, ЧВЕРКАЛЮК Катерина,
МЕЛЬНИК Єлизавета
Київський національний університет технологій та дизайну, Київ, Україна
tonn7171@gmail.com

Окреслено сутність та функції арт-кластера. Висвітлено досвід перетворення колишніх промислових об'єктів на арт-кластери. Обґрунтовано можливість подовження життя відповідних будівель та їх використання відповідно до нових культурних трендів.

Ключові слова: промислові об'єкти, перетворення, арт-кластер, простір, творчість.

ВСТУП

Наявність закинутих промислових підприємств і складських будівель актуальна для багатьох міст, особливо тих, де ці об'єкти є пам'ятками архітектури. В Європі такі будівлі прагнуть зберегти, зокрема, перепрофілюючи їх на арт-кластери. У нашій країні такі об'єкти часто навмисно доводять до аварійного стану аби потім їх знести, а на їх місці звести житловий, офісний чи торговельний комплекс.

ПОСТАНОВКА ЗАВДАННЯ

Наявність доволі великої кількості закинутих промислових підприємств і складських будівель визначає актуальність їх подальшої долі. У цьому разі потребує уваги позитивний досвід перетворення таких об'єктів на арт-кластери. Водночас актуальними є питання шляхів такої трансформації.

РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕННЯ ТА ЇХ ОБГОВОРЕННЯ

Арт-кластером вважається особливе міське середовище, в якому є простір для творчості, а також відпочинку і розваг. Такі об'єкти можуть створюватися на вільному місці і водночас у будівлях, які внаслідок різних обставин перестали використовуватися за призначенням. В останньому разі такими місцями можуть бути занедбані промислові об'єкти. Важливим чинником, що впливає на дизайнерські рішення проєктів адаптації колишніх промислових об'єктів, є їх історична і, зокрема, архітектурна цінність. Нові функції істотно впливають на об'ємно-просторові рішення майбутніх інтер'єрів і художні прийоми освоєння простору [1, с. 91–95].

Поява арт-кластерів або, як їх ще називають креативними кластерами, є наслідком розвитку творчої індустрії, яка згідно з [2], визначаються як діяльність, в основі якої лежить індивідуальне творче начало, навичка або талант, які несуть у собі потенціал створення доданої вартості і нових робочих місць. Іншими словами, це будь-яка проєктна діяльність, пов'язана з



перформативним мистецтвом, а також зі створення і реалізації творчої продукції та надання послуг.

За способом функціональної організації арт-кластер належить до багатфункціональних об'єктів, в яких основною ознакою є творчий аспект. Арт-кластер націлений не стільки на творчий розвиток особистості, як на середовище без строгої регламентації функціонального наповнення приміщень. Особлива популярність неформальних течій серед молоді визначає той факт, що саме молоді люди стають основними орендарями, власниками і відвідувачами арт-кластерів [3, с. 479–489].

Загалом під арт-кластери можна перепрофілювати не лише промислові, а й складські або військові об'єкти. Водночас кожного разу потрібно враховувати його розташування та обсяг необхідних для перепрофілювання заходів. Арт-кластери завжди тяжіють до транспортних магістралей, до яких повинна бути забезпечена транспортна доступність і де має бути стоянка транспорту. Тому їх переважно створюють у великих містах, де молоді звичайно найбільше.

Важливо й те, що саме у великих містах часто зводилися великі об'єкти з використанням великопрогонових залізобетонних конструкцій, які легше трансформувати для різноманітних цілей. Деяко незвичне внутрішнє середовище надає перетвореним об'єктам певного шарму, який найбільше подобається молодим людям, які прагнуть нового.

Звичайно на арт-кластери перетворюють підприємства, на яких не було екологічно-небезпечного виробництва. Такими є часто колишні підприємства легкої та харчової промисловості. Однак відомі й приклади створення арт-кластерів на заводах радіоелектроніки, на парфумерних фабриках, на мотоциклетних заводах та ін. Найбільш придатними для цієї мети є будівлі середньої поверховості, які можна легко перепланувати без залучення великих коштів.

Найбільше арт-кластерів на місці закритих підприємств виникло в Києві. Аналогічні ініціативи з'являються також у Львові та Одесі. Успішність таких починань – гостра нестача місць для дозвілля і водночас їх порівняно невелика вартість, порівняно з новим будівництвом.

Ключова відмінність між старою і новою функціями будівель полягає у звільненні від індустріального гніту та реалізації ідеї свободи. У дизайні інтер'єру це виражається у більшій відкритості простору, яка насамперед досягається шляхом збільшення розмірів вікон. Модерністський підхід полягає також у відкритості і «чесності» матеріалів, зокрема відкритості цегляної кладки стін та інженерних комунікацій. Перегородки, що розділяють простір, звичайно залишаються невисокими. Ефекту «прозорості» інтер'єру сприяють також сталеві та скляні поверхні, що відбивають світло, а також світлі меблі [1].

Прикладом реалізації арт-кластеру в Києві є арт-завод «Платформа» на місці колишнього Дарницького шовкового комбінату по вул. Червоноткацькій. При цьому збережено фасад споруди, зведеної в 1948 р. При цьому мінімальним втручанням характеризувалися ремонтні роботи в середині приміщення щоб не втратити дух і стиль 1950-х років. Різноманітним стало використання приміщень: від аутлетів до шоу-румів, де можливі виставки і



продаж одягу [4]. Арт-заповід має сторінку в мережі Facebook, звідки можна дізнаватися про нові заходи.



Рис. 1. Арт-заповід «Платформа»

Ще одним проектом з перетворення постіндустріальних руїн є центр культурних ініціатив «Ізоляція». Він з'явився в Донецьку в 2010 р. на території колишнього заводу з виробництва тепло- і звукоізоляційних матеріалів. Після відкриття центру у ньому відбулося кілька десятків художніх проектів з різних країн; тут почали влаштовувати кіноогляди і лекції. Проте у зв'язку з російською агресією центр «Ізоляція» довелося перемістити в Київ. Його розмістили на території судноремонтно-суднобудівного заводу на Подолі в одному з поверхів будівлі, який став виставковим простором і не лише ним. Тут є змога зануритися у захоплюючий квест. Адреса закладу – м. Київ, вул. Набережно-Лугова, 12. На арт-заповіді у рамках проекту «Izone» функціонує органічне кафе і кілька майстерень, де бажаючі можуть скористатися устаткуванням фотолабораторії або створити унікальну друковану продукцію на літографських верстатах (рис. 2) [4].



Рис. 2. Центр культурних ініціатив «Ізоляція», створений на території Київського судноремонтно-суднобудівного заводу на Подолі

Наступний кластер, який потребує згадки, – «G13 project studio». Його створили в Києві на території колишнього склотарного заводу для знімання кліпів, реклами, немасштабних проектів і фотостудії. Адреса закладу – Балтійський провулок, 23. Пізніше виникла ідея створити літню терасу для проведення розважальних заходів. Цей проект отримав назву «G13 Summer Terrace». Він складається з кількох просторів, серед яких «G13 Loft» для відео та фотозйомки. Додатково оснащені гримерна, офіс, мітинг-рум і кухня. Важливо, що тут є кілька просторів, які моделюються під різні формати, вони трансформуються, поділяються або об'єднуються (рис. 3) [4]. На жаль, внаслідок низки обставин арт-кластер було вирішено закрити.



Рис. 3. Кластер «G13 project studio» у Києві на Балтійському провулку, 23

ВИСНОВКИ

Арт-кластери – це співтовариства творчих підприємців і водночас особливе міське середовище для проведення різноманітних заходів і відпочинку. Можливими місцями їх створення є занедбані промислові об'єкти, насамперед ті, де не було екологічно небезпечного виробництва і водночас до яких є легка транспортна доступність.

Останнім часом у кількох великих містах України (насамперед у Києві) виникло близько десяти подібних культурних і водночас розважальних майданчиків. Причина успішності таких починань – порівняно невелика вартість створення на базі занедбаних об'єктів.

ЛІТЕРАТУРА

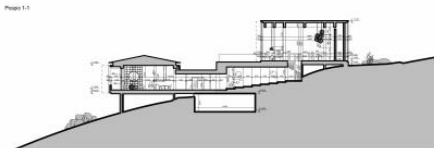
1. Райкин А.А. Архитектурно-художественные особенности ревитализации промышленных объектов: диссертация ... кандидата: 17.00.04. ФГБОУ ВПО МГХПА им. С.Г. Строганова], 2016. –167 с.
2. Department for Culture, Media and Sport. Creative Industries Programme. *Creative Industries Mapping Document*. London , 2001
3. Івашко О. Д. Обґрунтування можливості ревіталізації непрацюючих підприємств під нову функцію (на прикладі колишнього пивоварного заводу Ріхерта на вул. Фрунзе, 35) // Архітектурний вісник КНУБА: наук.-вироб. зб. / Київ. нац. ун-т буд-ва і архіт.; відп. ред. П. М. Куліков. – Київ: КНУБА, 2018. – Вип. 14–15. – С. 479–489.
4. Друге дихання: арт-кластери на території київських промзон. URL: <https://hmarochos.kiev.ua/2014/10/24/druge-dihannya-art-klasteri-na-teritoriyi-kiyivskih-promzon/> (дата звернення: 13.12.2020)

ANTONENKO I., VYSHNEVSKA O., CHVERKALUK K., MELNIK E. CONVERSION OF FORMER INDUSTRIAL FACILITIES INTO ART CLUSTERS

The essence and functions of the art cluster are described. The experience of transformation of former industrial facilities into the art clusters is highlighted. The possibility of prolonging the life of the respective buildings and their use in accordance with new cultural trends is highlighted.

Key words: industrial facilities, transformations, art cluster, space, art.

Додаток Є Макет



Дизайн - проєкт інтер'єру кафе "HARMONY"

