

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

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему

Дизайн-проект інтер'єру кав'ярні

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

Спеціальність 022 Дизайн

Освітня програма Дизайн середовища

Виконала: студентка групи БДс1-20

Лозинська М.А.

Науковий керівник старший викладач

Антоненко І. В.

Рецензент д. мист., проф.

Михайлова Р.Д.

Київ 2024

АНОТАЦІЯ

Лозинська М.А. Дизайн-проект інтер'єру кав'ярні – Рукопис.

Кваліфікаційна робота за спеціальністю 022 Дизайн – Київський національний університет технологій та дизайну, Київ, 2024 рік.

Кваліфікаційна робота містить аналіз останніх тенденцій у світі кавової індустрії, опис різних типів кав'ярень та їхніх характеристик. Також проведено порівняльний аналіз із існуючими закладами цього типу. Відзначені особливості організації простору кав'ярень і розглянуті деталі встановлення необхідного меблевого обладнання, декору та освітлення. Отримані дані дозволили розробити концепцію дизайну інтер'єру кав'ярні, яка супроводжується відповідними кресленнями та візуалізаціями.

Ключові слова: інтер'єр, дизайн кав'ярня, громадське приміщення, планування, декорування.

SUMMARY

Lozinska M.A. Interior Design Project of a Café – Manuscript. Bachelor's thesis in the specialty 022 Design – Kyiv National University of Technology and Design, Kyiv, 2024.

The report on the café includes an analysis of the latest trends in the coffee industry worldwide, describing various types of cafes and their characteristics. A comparative analysis with existing establishments of this type has also been conducted. The peculiarities of organizing the space of cafes and details of installing necessary furniture, decor, and lighting are highlighted. The obtained data allowed for the development of the interior design concept of the café, accompanied by corresponding drawings and visualizations.

Key words: interior, café design, public space, layout, decoration.

ЗМІСТ

ВСТУП	5
РОЗДІЛ 1 ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙН-ПРОЄКТУВАННЯ КАВ'ЯРЕНЬ.....	8
1.1. Термінологія та типологія кав'ярень	8
1.2. Функціонально-планувальна організація кав'ярень.....	9
1.3. Нормативні вимоги до проєктування кав'ярень	16
1.4. Інженерне обладнання кав'ярень.....	16
1.5. Матеріальне оздоблення в інтер'єрі кав'ярень.....	0
1.6. Огляд аналогів кав'ярень	0
Висновки до першого розділу	0
РОЗДІЛ 2 КОНЦЕПЦІЯ ДИЗАЙНУ ПРИМІЩЕНЬ КАВ'ЯРНІ	32
2.1. Загальна характеристика приміщення, обраного як об'єкт для проєктування	0
2.2. Вихідні дані та технічне завдання для проєктування кав'ярні.....	0
2.3. Концепція дизайну інтер'єру кав'ярні.....	34
2.4. Матеріальні та декоративні рішення в інтер'єрі кав'ярні	35
Висновки до другого розділу.....	0
РОЗДІЛ 3 ОПИС ДИЗАЙН-ПРОЄКТУ КАВ'ЯРНІ.....	40
3.1. Планувальні рішення кав'ярні	40
3.2. Креслення деталей інтер'єру кав'ярні	0
3.3. Паспорт кольорів оздоблювальних матеріалів кав'ярні.....	0
3.4. Специфікація елементів дизайну кав'ярні	0
3.5. Візуалізації спроектованої кав'ярні.....	500
Висновки до третього розділу	0
ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ.....	5200
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	5300
ДОДАТКИ	Ошибка! Закладка не определена. 00
Додаток А.....	00
Додаток Б	50

ВСТУП

Актуальність теми. Заклади харчування є невід'ємною складовою будь-якої інфраструктури і завжди будуть актуальними та популярними, оскільки вони задовольняють основну потребу людей. Із зростанням інтересу до кухонь різних країн світу з'являється більше закладів харчування, що пропонують автентичні страви та відтворюють атмосферу певного регіону. Однак важливо пам'ятати, що заклад харчування – це не лише місце, де подають їжу, а й місце, де створюється певна атмосфера (професійний шеф-кухар, розкішне меню, елегантний дизайн і відмінний сервіс). Серед ключових критеріїв успіху у галузі ресторанного господарства - розташування у місці з високим пішохідним трафіком, інноваційні формати та сучасні рішення для виходу на ринок і завоювання лояльності аудиторії.

Ресторанне господарство є одним з найстаріших та завжди популярних видів бізнесу, що не втрачає своєї актуальності навіть зараз, в період війни. Хоча ця галузь зазнала стрімкого розвитку протягом століть, вона залишається і заслуговує на увагу. До сфери ресторанного господарства відносять різноманітні типи закладів, такі як ресторани, бари, кафе, кафетерії, їдалбні, закусочні, буфети, домашні кухні, фабрики-кухні, фабрики-заготівельні, заклади швидкого харчування та майдани харчування.

До того ж, ресторанне господарство забезпечує значну кількість робочих місць, сприяючи зменшенню проблеми безробіття. Заклади такого типу користуються великою популярністю серед різних соціальних груп населення, що вимагає постійного удосконалення ресторанного сервісу.

Тож гармонійний дизайн і стиль залу повинні відповідати концепції закладу та виду кухні, а також відображати його статус. З розвитком кулінарної сфери та збільшенням кількості гурманів, попит на різноманітні заклади харчування буде лише зростати, що робить їх завжди актуальними та популярними.

Мета дослідження. Аналіз та визначення особливостей дизайну інтер'єрів кав'ярень, з урахуванням інноваційних тенденцій у дизайні та ергономічних вимог.

Завдання дослідження. Ознайомлення з важливими стандартами і вимогами, які використовуються у плануванні кав'ярень; з уважністю підійти до потреб відвідувачів з обмеженою мобільністю щодо структури приміщень; аналіз особливостей функціонально-планувального розміщення та зонування кав'ярень; оцінка нормативних показників температурного режиму, освітлення; аналіз різних варіантів меблів, матеріальних оздоблень та декорування; вивчення аналогічних закладів на міжнародному та національному рівнях.

Методи дослідження. Методами аналізу та розрахунків було визначено необхідні ергономічні параметри для окремих зон кав'ярень; за допомогою теоретичного аналізу було розглянуто функціонально-планувальну організацію кав'ярень. Методом порівняння, було виявлено відмінності та схожі характеристики кав'ярень на міжнародному та національному рівнях.

Елементи наукової новизни одержаних результатів. Були визначені напрями дизайнерських рішень, що характерні для кав'ярень. На основі виявлених тенденцій було розроблено концепцію дизайну інтер'єру для кав'ярні.

Практичне значення одержаних результатів. Дизайн-проект інтер'єру кав'ярні може бути реалізованим архітекторами та дизайнерами.

Публікації. За результатами доповіді на конференції надруковано тези: «Екологічні тенденції та їх вплив на дизайн інтер'єру спортивно-оздоровчих комплексів». Кількість опублікованих праць за темою дипломної бакалаврської роботи – 1, обсяг опублікованих тез – 4 сторінки. (Додаток А).

Об'єктом дослідження дипломної роботи є організація та функціонування кав'ярні.

Предметом дослідження дипломної роботи функціонально-планувальна організація кав'ярні.

Інформаційна база дослідження. При написанні дипломної роботи було використано такі джерела інформації: державні будівельні норми, наукові публікації, тези та статті; науково-публіцистичні посібники, аналітичні матеріали, веб-сайти.

Структура і обсяг роботи. КБР складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаної літератури і додатків. Загальний обсяг кваліфікаційної роботи _ сторінок комп'ютерного тексту (без додатків). Список використаної літератури складається з 40 найменувань.

РОЗДІЛ 1

ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙН-ПРОЄКТУВАННЯ КАВ'ЯРНІ

Метою та завданнями даного розділу є визначення типології кав'ярень; ознайомлення з обов'язковими ергономічними вимогами; планується провести дослідження вимог до інклюзивності; визначення особливостей планування кав'ярень; аналіз норм та вимог до меблів, освітлення, опалення, вентиляції та кондиціонування, систем водопостачання та каналізації; характеристика основних варіантів оздоблення та декорування кав'ярень; огляд реалізованих дизайн-проектів кав'ярень, опис концепцій та використаних матеріалів у таких закладах.

1.1. Термінологія та типологія кав'ярень

Кав'ярня - це заклад громадського харчування невеликих розмірів, де відвідувачам пропонується кава, чай, їжа та інші напої. [32].

1. Класична кав'ярня - традиційна кав'ярня з великим асортиментом солодошів та напоїв.
2. Кавова лабораторія - заклад, де кава готується та подається із використанням високих технологій з різними експериментами.
3. Кавова крамниця - заклад, де можна купити кавові зерна та інструменти для приготування кави та насолодитися кавовими напоями безпосередньо у приміщенні.
4. Кав'ярня-бібліотека - заклад, де кавові напої подаються з можливістю почитати книги.
5. Анти-кафе – це кафе, де необхідно платити за проведений в них час, при цьому напої та їжа можуть бути частково або ж повністю безкоштовними.

Це лише деякі типи кав'ярень, проте ринок постійно розвивається, тому можуть існувати й інші варіації. [28].

1.2. Функціонально-планувальна організація кав'ярень

Місце розташування та розміри громадських закладів харчування, зокрема ресторанного господарства, слід урахувати в рамках перспективних розвиткових планів для районів. Це передбачає як нове будівництво, так і реконструкцію існуючих закладів з можливою зміною їх спеціалізації. Планування має враховувати інвестиційні пріоритети замовників і уникати створення негативного впливу на умови проживання мешканців і на навколишнє середовище. [4].

У житлових будинках допускається розміщувати вбудовані або прибудовані підприємства харчування (заклади РГ) місткістю не більше 50 посадочних місць, з режимом функціонування до 22 години згідно вимогам ДБН В.2.2–15 і без оркестрового супроводу, магазини кулінарії без технологічних процесів торговельною площею не більше 150 м² відповідно до ДБН В.2.2–9, а також кафетерії у складі підприємств торгівлі.[26].

Першочерговим етапом при плануванні внутрішнього простору кав'ярні є визначення основних зон функціонального призначення, таких як: зона обслуговування, зона для відвідувачів, зона приготування їжі та напоїв. Кожна зона має бути оптимізована, з урахуванням робочих потоків та зручностей для персоналу. [2].

Таблиця 1.1.

Перелік приміщень для обслуговування відвідувачів у кафе

Приміщення для відвідувачів	Кафе
Аванзал, хол	+ ¹
Обідня зала	+
Банкетна зала, окремі кабінети	*
Роздавальні	*
Приміщення для цільових заходів дозвілля	+
Вестибюль	+ ²
Гардероб	+ ²

Жіноча туалетна кімната біля гардеробу	+ ²
Туалет (вбиральня)	+ ³
Туалетна при вбиральні	+ ³
Кімната для куріння	*
Приміщення відпочинку для відвідувачів та кабінет лікаря	*
Приміщення для ігор	+ ⁴
Приміщення для надання додаткових послуг	*
Магазин (відділ) кулінарії	*
¹ встановлюється завданням на проєктування; з виключенням впливу негативних факторів фізичної, хімічної та біологічної природи; ² у підприємствах харчування (закладу РГ) типу "кафе", де відвідувачі не обслуговуються офіціантами, наявність приміщення необов'язкова; ³ для підприємств харчування (закладів РГ) місткістю більше 50 місць; ⁴ для дитячих кафе.	
Примітка. + - наявність приміщення обов'язкова * - наявність приміщення необов'язкова.	

Від грамотного зонування залежить комфорт персоналу, швидкість приготування та подачі їжі, ну і звісно комфорт відвідувачів. [2].

Зона для прийому їжі повинна бути зручною для клієнтів. Меблі мають забезпечити достатньо простору для пересування, і при цьому приватність для кожного столика. [2].

Під час проєктування кухні кав'ярні слід врахувати наявність зон:

- зона для приготування їжі, де розміщуються робочі поверхні та обладнання;
- мийна, для очищення посуду, столових приборів;
- зона зберігання провізії;
- зона видачі готових страв.

На кухні рекомендовано облаштувати роздягальню із санвузлом для персоналу. Розстановка провізії на кухні в кафе відбувається за єдиним алгоритмом - послідовність обробки продуктів – починаючи миттям, завершуючи подачею. Це скорочує час переміщення по кухні та обробці продуктів. Важливо, аби зона, де відбувається приготування гарячих та холодних страв, розташовувалася поряд із зоною їх видачі. Таким чином вдається уникнути їх завчасного охолодження або ж завітрювання та організувати швидку подачу готових страв відвідувачам. [1].

Зона обслуговування також має бути грамотно організована для забезпечення ефективного та швидкого обслуговування відвідувачів. [1].

Таблиця 1.2.

Мінімально необхідні площі груп приміщень для відвідувачів (м²)

Підприємства харчування	Група приміщень для відвідувачів			
	Підприємства харчування з самообслуговуванням		Підприємства харчування з обслуговуванням офіціантами	
	Всього	У тому числі зала з роздавальною	Всього	У тому числі зала без роздавальної
2 Кафе, закусочні, кафе молодіжні, кафе-молочні, кафе-дитячі:				
а) на 50 місць (розрахункова площа)	96	60	91	70
б) на подальше місце понад 50 до 200	1,96	1,6	1,75	1,4
в) на 200 місць (розрахункова площа)	390	320	353	280
г) на подальше місце понад 200	1,91	1,6	1,75	1,4
Примітка 1. Для визначення площ груп приміщень підприємств харчування (закладів РГ) менше вказаної місткості застосовується один і той же нормативний показник, але за принципом віднімання.				
Примітка 2. Для зали кафетерію з роздавальною за кількості місць 8, 12 і 16 розрахункова площа відповідно (м ²) - 18, 22 і 28.				

Залу ресторану або кафе допускається розділяти на зони перегородками (стаціонарними або розсувними) за умови влаштування шляхів евакуації з кожної зони окремо. [2].

1.3. Нормативні вимоги до проєктування кав'ярень

Ширину проходу в залах слід приймати не менше вказаної в таблиці 1.

Таблиця 1.3.

Ширина проходу у ресторанній залі

Проходи у залі	Ширина в м (не менше)	
	Ресторан Бар	Кафе
Основний	1,5	1,2
Додаткові: для розподілу потоків відвідувачів	1,2	1,0
для підходу до окремих місць	0,6	0,4
Ширина проходу визначається між спинками стільців (при відстані від спинки стільця до краю столу 0,5 м), між вільними сторонами (кутами) столів.		

При організації внутрішнього простору необхідно використовувати розстановку устаткування, його форму і габарити. Ефективним є прийом поділу простору зали на окремі зони, які можуть змінювати свій характер в залежності від потреби і способу застосування пересувної або стаціонарної меблі. Деякі прийоми та габарити розміщення обладнання в обідніх залах показані на (Рис. 1). [26].

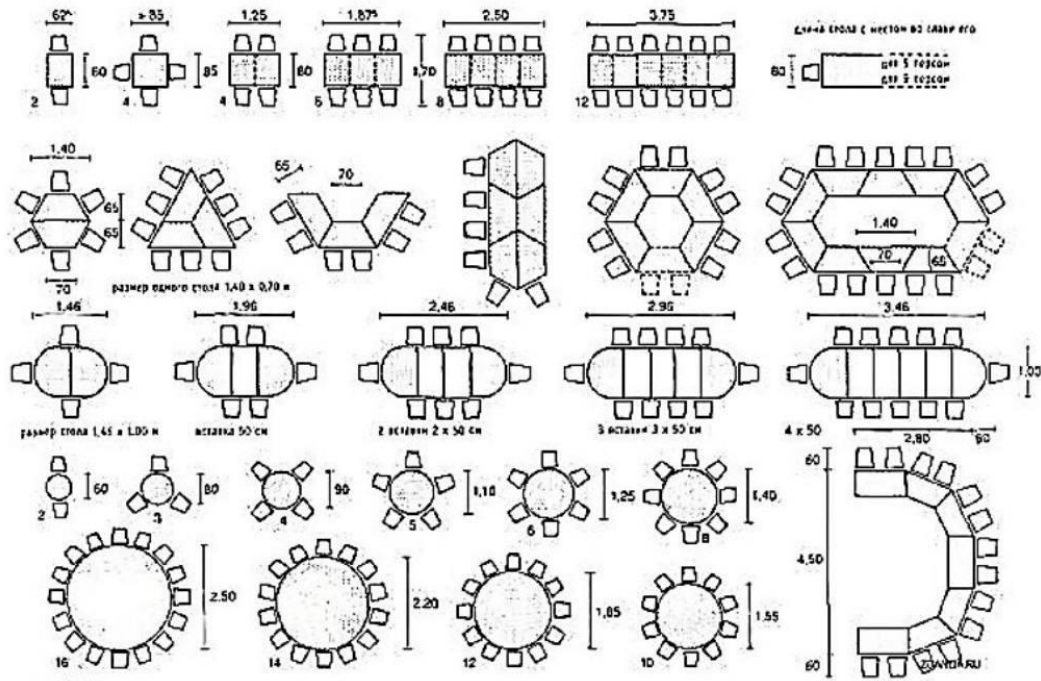


Рис. 1.1. Прийоми розміщення обладнання в обідніх залах

До складу допоміжних приміщень ресторанних закладів входять вестибюль з гардеробом і туалети. У вестибюлі або окремих нішах перед обідніми залами слід передбачати умивальники в кількості не менше, ніж 1 кран на 50 місць у залі. У закусочних без вестибюлів умивальники можна встановлювати безпосередньо в залі. [26].

Гардероб для верхнього одягу відвідувачів повинен мати кількість місць на 10% більше, ніж місткість зали. Довжина вішалок розраховується так, щоб на 1 метр вішалки припадало 6 гачків для одягу. [26].

Вбиральні слід планувати на відстані 75 м максимум від найвіддаленішого, людяного місця. Мінімальна відстань між жіночими та чоловічими вбиральнями – 3 м. Входи в туалети для відвідувачів повинні бути доступні з вестибюля. Туалети мають бути окремими для чоловіків і жінок. Кількість унітазів в кожному з них повинна бути не менше: для зали до 300 місць - 1 унітаз на 60 місць, понад 300 - додатково 1 унітаз на кожні 100 місць. У чоловічих туалетах на кожний унітаз повинен бути передбачений 1 пісуар. У шлюзах туалетів має бути не менше 1 умивальника на 4 унітази. У ресторанах, барах і кафе з обслуговуванням

офіціантами у шлюзах туалетів має бути додаткова площа не менше 4 м² для туалетної кімнати. Для закладів з чисельністю місць більше 100 необхідно передбачити спеціальну кабінку для відвідувачів-інвалідів на кріслі-колясці. Потреба в такій кабінці для меншої кількості місць визначається в процесі проєктування. [14].

Таблиця 1.4.

Мінімальні ергономічні показники санітарних приміщень

Показники	Умивальник	Вбиральня
Розмір кабін (мм)		
• Двері назовні	-	850x1200
• Двері всередину	-	850x1500
• Двері відсутні	-	-
Висота перегородок (мм)	-	1800
Відстань між (мм)	650	700
Ширина проходу між рядами (мм)		
• До 6	1600	1500
• Понад 6	1600	2000
• Між кабіною і стіною	1100	1300
Кількість (шт)		
• Для жінок	1 на 2 унітази	1 на 30 жінок
• Для чоловіків	1 на 4 унітази	1 на 45 чоловіків
Розміри (мм)		
• Для людей без інвалідності	500x400	1200x800
• Для людей з інвалідністю	500x400	2200x2200 + поручні

Планування будівлі здійснюється в наступному порядку: вибір типу будівлі (стоїть окремо, прибудована або вбудована в будівлю іншого призначення), вибір поверховості та конфігурації, вибір архітектурно-планувальної схеми розміщення приміщень у будівлі та розміщення устаткування. При плануванні суспільних залів враховується форма обслуговування, в залежності від якої визначаються розташування входів і виходів, величина проходів між столами, їх розміщення і деякі інші чинники[11].

Допустимі відстані при компоновці обідніх столів приймаються не менше 0,6 м між кутами при діагональному розташуванні; якщо столи розташовують

паралельно стінам, то ряд біля стіни ставлять впритул до неї, тоді відстань між столами повинна бути не менше 1,5 м з урахуванням зручного розміщення стільців. Основні проходи приймаються не менше 1,5 м, допоміжні – 0,75 м. Проте ці відстані можна рекомендувати лише умовно, оскільки у кожному окремому випадку меблювання залу залежить від його планування і форми обслуговування в підприємстві. Розстановка меблів в обідній залі повинна виконуватися з урахуванням забезпечення необхідних проходів до столів (Рис.1.2.). [12].

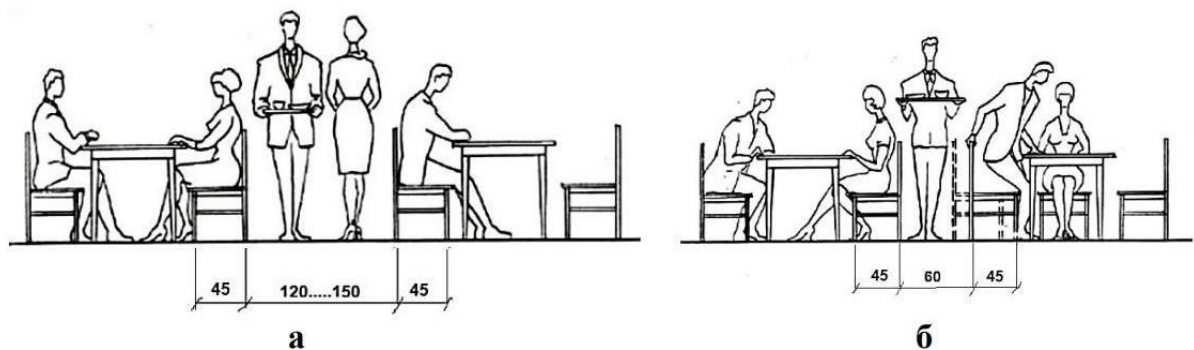


Рис. 1.2. – Ширина головних (а) та другорядних проходів (б)

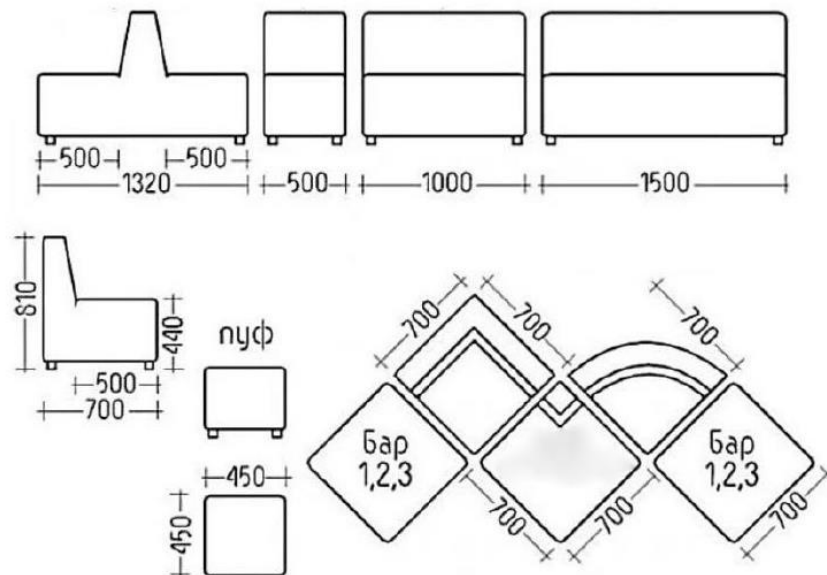


Рис. 1.3.– Розміри місць для сидіння для кафе

У доступних МГН підприємствах харчування під чам обслуговування офіціантами мінімум 5 % від кількості місць у залах має бути пристосовано для обслуговування гостей на кріслах-візках. [13].

Прохід між столиками повинен забезпечувати можливість пересування МГН, враховуючи і тих, які пересуваються на кріслах-візках. [13].

У закладах харчування та їх зонах, які призначені для спеціалізованого обслуговування відвідувачів з інвалідністю, рекомендовано передбачати обслуговування офіціантом. Обідні зали варто розміщувати лише на першому поверсі (за умови відсутності в закладі пасажирських ліфтів). Площа цих залів має бути не менше 3 м² на місце. [31].

У закладах харчування із самообслуговуванням рекомендовано відводити до 10 % місць, проте не менше одного для відвідувачів на кріслах-колясках, та сліпих площею мінімум 3 м² на кожне місце. [13].

Інформація про заклад харчування - форму обслуговування, доступність для МГН і меню мають бути легко зчитувані та доступні для осіб на кріслі-колясці та з порушенням зору. [13].

1.4. Інженерне обладнання кав'ярень

Заклади харчування мають бути обладнані системами каналізації водопостачання, опалення, вентиляції, електроосвітлення, пожежної сигналізації, автоматичного пожежогасіння, охоронної сигналізації, пилоприбирання і сміттєвидаляння.

Опалення

Системи опалення кондиціонування та вентиляції, теплотехнічні характеристики конструкцій мають бути такими, аби не допускати зволоження (конденсацією, капілярністю, затіканням талих і дощових вод т.д.) внутрішніх елементів закладу харчування та створення умов задля розмноження плісняви різних видів. [18].

Теплопостачання закладів харчування повинне здійснюватися тепловою мережею, або від власного джерела. [18].

Опалення у виробничих приміщеннях, залах для відвідувачів та службових приміщеннях повинне здійснюватися за допомогою окремих систем, обладнаних приладами з груповим регулюванням. [17].

У виробничих зонах слід передбачити опалювальні прилади з гладкою поверхнею. На всіх опалювальних приладах повинні встановлюватися автоматичні регулятори температури окрім тих, що встановлені в приміщеннях, де температура керується автоматичною системою кондиціонування. [18].

У залах, де більше 100 місць варто передбачити систему чергового опалення, що розрахована на підтримання внутрішньої температури 10°C за умови відсутності відвідувачів. У робочі години часу тепловіддача систем чергового опалення має поєднуватись із тепловіддачею припливної вентиляції приміщення.

Усі нагрівальні прилади, мають бути доступними для очищення від пилу. Місцеві укриття від технологічного обладнання мають бути оснащеними фільтрами для вловлювання жирів. [21].

Таблиця 1.5.

Діапазони температури приміщення для охолодження та опалення

Тип будівлі/приміщення	Умови мікроклімату	Результуюча температура, °C	
		Діапазон в опалювальний період (у холодний період), приблизно 1,0 кло	Діапазон в період охолодження (у теплий період), приблизно 0,5 кло
Кафетерій / ресторан Сидяча діяльність - приблизно 1,2 мет	Підвищені	22,0±1,0	24,5±1,0
	Оптимальні	22,0±2,0	24,5±1,5
	Допустимі	22,0±3,0	24,5±2,5

Вентиляція

У закладах харчування будівельні матеріали, та матеріали, використані для виготовлення меблів, систем гарячого та холодного водопостачання, вентиляції мають відповідати вимогам [17].

При проєктуванні конструктивних елементів, вузлів їхніх з'єднань, та вентиляційних ґрат варто враховувати вимоги для захисту приміщень, щоб уникнути проникнення паразитів. [18].

Система витяжної вентиляції повинна проєктуватися самостійною для:

- приміщень для відвідувачів;
- гарячих цехів та мийних;
- виробничих та складських приміщень;
- адміністративних приміщень;
- туалетів, умивальних та душових;
- охолоджуваних камер зберігання фруктів та овочів;
- охолоджуваних камер зберігання відходів.

Повітря повинне подаватися в приміщення для відвідувачів та у виробничі приміщення за допомогою окремих припливних систем. [21].

Розрахунок повітрообміну в кондитерському та гарячому цехах має проводитися на поглинання теплового надлишку в робочій зоні від людей, сонячної радіації та технологічного обладнання. Щоб розрахувати повітрообмін у цих цехах температуру, яка видається за допомогою місцевих відсосів технологічного обладнання, потрібно приймати 42 °С, а температуру під стелею - 30 °С. [18].

Кондиціонування

При проєктуванні систем кондиціонування використовують центральні та місцеві кондиціонери з охолодженням рециркуляційного та припливного повітря. Рециркуляція допускається тільки в межах одного приміщення. Обмін повітря в гарячому і кондитерському цехах та в обідній залі повинен визначатися із врахуванням подавання охолодженого повітря в приміщення. Місцеві

кондиціонери повинні застосовуватися в холодні пори року задля підігріву повітря.

Тамбури входів у приміщення для гостей з мінімальною кількістю місць у залах 100 варто проєктувати з тепловими завісами. Згідно із завданням на проєктування теплові завіси можуть проєктуватися на інших входах. Тепловтрати зовнішніх дверей для відвідувачів, що необладнані тепловими завісами варто приймати з коефіцієнтом 5. [21].

Водопостачання

Під час використання для гарячого водопостачання індивідуального водонагрівача у закладах харчування варто передбачити технічні рішення, які б нівелювали можливість застою води (в неробочий час) і додатковий нагрів труб з холодним водопостачанням за рахунок проходження їх разом із трубами з гарячим водопостачанням, задля попередження зміни фізичних і мікробіологічних показників якостей води. [17].

Система гарячого водопостачання має враховувати в себе системи введення дезінфікуючих реагентів, при умові використання індивідуального водонагрівача.

Водонагрівачі гарячого водопостачання мають проєктуватися із пристроями, які перекривають потік теплоносія автоматично в неробочий час. [31].

Освітлення

Для загального освітлення у виробничих приміщеннях в обробних цехах та в цехах холодних страв кондитерських виробництв варто використовувати світильники, які мають захисну арматуру. забороняється розміщення світильників над плитами і т.д. [15].

При проєктуванні освітлення характеристики освітленості приміщень закладів харчування варто приймати відповідно до вимог [15].

Таблиця 1.6.

Норми освітлення в кав'ярнях

№	Назва приміщення	Освітлення (мінімум) Lk
1	Вестибюль	150
2	Кабінет для персоналу	150-300
3	Хол, коридор	50-75
4	Гардеробна кімната	75
5	Вбиральня	75
6	Зала для відвідувачів	200
7	Кухня	150-200

При розміщенні підприємств харчування у підвальному поверсі варто передбачати інженерні заходи, які гарантують безпеку та комфортний світловий та волого-температурний режими в приміщеннях. [15].

Будинки підприємств харчування мають бути забезпечені аварійним освітленням відповідно до вимог [15].

Таблиця 1.7.

Нормативні показники освітлень приміщень

Приміщення	Штучне освітлення		Природне освітлення		Змішане освітлення	
	Освітленість робочих поверхонь, ЛК		КПО D_H^1 %		КПО D_H^1 %	
	комбіноване	загальне	середнє $D_{сер}^{н пр}$	мінімальне $D_{мін}^{н пр}$	середнє $D_{сер}^{н зм}$	мінімальне $D_{мін}^{н зм}$
	1	2	3	4	5	6
Обідні зали	-	200 ¹	2	0,5	1,2	0,3
Роздавальні	-	300 ¹	-		-	-
Гарячі, холодні, заготовельні цехи	-	200	-		1,2	0,3
Мийні посуду	-	150	2	0,5	1,2	0,3
Кондитерські цехи	-	300 ¹			2,4	0,9

Підготовка продуктів, комплектація замовлень	-	200			1,5	0,4
Завантажувальні комори	-	75			-	-
Вбиральні	-	200	2,5	0,7	1,5	0,4
Приміщення обслуговуючого персоналу	400/200	300	3	1	1,8	0,6
« ¹ » Норма підвищена через підвищені санітарні вимоги						
«-» Показник не нормується D - коефіцієнт природної освітленості, %;						

В залах, основних виробничих та адміністративних приміщеннях рекомендовано мати природне освітлення. Приміщення залів, виробничі та адміністративні приміщення рекомендовано захищати планувальними та конструктивними заходами, щоб запобігти потрапляння прямих сонячних променів. [14].

Природне освітлення має бути у кухнях (можуть бути винятки), неканалізованих вбиральнях, вхідних тамбурах до будинків, сходових клітках і загальних коридорах в житлових будинках коридорного типу та приміщеннях громадського призначення. Відношення площі світлових прорізів кухонь до площі підлоги має бути в 1:5,5 - 1:8. Для мансардних поверхів з світловими прорізами у площині похилих огорожувальних конструкцій - мінімум 1:10. [14].

Допускається проєктувати без природного освітлення:

- кухні за умови їх обладнання за допомогою електроплит та влаштування примусової витяжної вентиляції;
- позаквартирні поверхові коридори у будинках секційного типу із центральним сходовим ліфтовим вузлом;
- тамбури в одноквартирних та зблокованих житлових будинках та ті, що ведуть до квартири;
- внутрішньо-квартирні сходи та сходові клітки одноквартирних та зблокованих будинків. [15].

Шумоізоляція

Припустимі рівні шуму, викликані системами вентиляції й іншими інженерними системами закладів харчування, коли вони прибудовуються до житлових будинків, потрібно приймати у житлових приміщеннях на 5 дБА нижче від відповідних норм для нічних годин відповідно до вимог ДСН 3.3.6.037-99. [19].

При проектуванні закладів харчування варто передбачити заходи щодо захисту громадських та житлових приміщень від впливу обладнання, яке є джерелом шуму та вібрацій відповідно до вимог ДБН В.1.2-10:2021, ДСН 3.3.6.037-99, ДСН 3.3.6.039-99. [10] [20].

Акустика в приміщенні підприємств харчування, викликана музичним обладнанням повинна відповідати вимогам ДБН В.1.1-31:2013. [9].

Пожежна безпека

У випадку розміщення підприємства харчування у підвальному поверсі, його площа не має бути більшою 300 м². З приміщень для гостей варто передбачати мінімально два евакуаційні виходи, один з яких має вести назовні. [16].

Ширина евакуаційних виходів на сходові клітки з коридорів та ширина сходових маршів, інші вимоги щодо шляхів евакуації має відповідати ДБН В. 2.5-56:2014 та ДБН В.1.2-7:2021. При розрахунках евакуаційних проходів у залах закладів харчування варто передбачати мінімум 0,2м² площі шляху евакуації на людину, яка евакуюється ним. [30].

У закладах харчування з кількістю місць більше 50 варто передбачити окремі виходи для клієнтів й обслуговуючого персоналу. При кількості місць 50 і менше можна суміщати разом із евакуаційним виходом для персоналу один з евакуаційних виходів для відвідувачів. У цьому разі при розрахунках шляхів евакуації гостей допускається враховувати сходи та виходи для персоналу, якщо вони сполучені із залами, або ж коридором та дотримуються вимог ДБН В.2.2-25:2009. [12].

У випадку розміщення залів закладів харчування в підвальних поверхах, із зал для відвідувачів варто передбачити мінімально два евакуаційних виходи, один з яких має вести назовні. Влаштування через завантажувальні приміщення евакуаційних виходів не допускається. [30].

1.5. Матеріальне оздоблення в інтер'єрі кав'ярень

В інтер'єрах кав'ярень використовуються різноманітні оздоблювальні матеріали, які визначають стиль закладу.

Керамічна плитка - один з найбільш популярних оздоблювальних матеріалів, що застосовуються в інтер'єрах кав'ярень. Вона вирізняється високою стійкістю та міцністю до зносу; є стійкою до вологи та температури; легка у догляді; також вона доступна в різних видах кольорів, візерунків і текстур, що дозволяє створювати різноманітні дизайнерські рішення. Крім цього, вона легко очищається та не втрачає свого колірного відтінку з часом. Однак, на відміну від інших оздоблювальних матеріалів, у керамічній плитці є можливість забруднення швів, може бути холодною на дотик, а також має високу вартість встановлення. [30].

Натуральний камінь - ідеальний матеріал для створення елегантного та розкішного інтер'єру. Він додає природної краси та стилю, а його міцність та стійкість до зносу дозволяють використовувати його у місцях з високим навантаженням. Крім того, натуральний камінь має різні відтінки та текстури, що дозволяє створювати різноманітні дизайни. У каменю є своя декоративна структура і можливість зміни фактур завдяки різноманітності методів обробки. Текстура природного каменю може бути різноманітною, від шорохуватої до гладкої, залежно від способу обробки. Проте в нього є свої недоліки: він має високу вартість, велику вагу, що може потребувати спеціального устаткування для монтажу та встановлення. [6].

Дерево - це хороший вибір для створення атмосфери тепла і затишку в інтер'єрі кав'ярні. Дерев'яні елементи надають кав'ярні природного й

органічного вигляду. Існує велика різноманітність порід дерева, кожна з яких має свої унікальні характеристики і текстури, що дозволяє підібрати матеріал під будь-який стиль інтер'єру. Дерево є екологічно чистим матеріалом, легко піддається обробці, та має відмінні теплоізоляційні властивості. Однак натуральне дерево - досить дорогий матеріал, особливо якщо використовується велика кількість або екзотичні породи, воно є вразливим до подряпин та вологи. Під впливом зміни температури і вологості дерево може деформуватися, тому воно потребує регулярного догляду. [8]

Текстиль – це ідеальний матеріал для створення, затишного, теплого та комфортного інтер'єру. Його можна використати для оздоблення меблів, для декору стін (на стінових панелях) та підлоги. Текстиль має різноманітні текстури та кольори, що дозволяє підібрати його до будь-якого дизайну. Він відомий своєю приємною на дотик фактурою, яка залежить від використаних ниток та методу їх переплетіння. Цей матеріал допомагає поглинати звук, що може зменшити ефект ехо у приміщенні й створити приємну атмосферу для спілкування. Проте, цей матеріал може швидко зношуватися і легко забруднюватися, тому він потребує постійного догляду. Також текстиль може викликати алергічні реакції, особливо якщо він містить синтетичні компоненти. [6].

Скляні поверхні мають сучасний вигляд – це додає інтер'єру стилю та унікальності. Скло дозволяє природному світлу проникати у приміщення, створюючи відчуття простору. Воно доступне у різних кольорах, текстурах та формах, що дозволяє створювати різноманітні декоративні акценти в інтер'єрах. За скляними поверхнями легко доглядати, а деякі види скла є стійкими до впливу вологи та тепла. [6].

Однак, скло може легко розбитись й бути вразливим до подряпин і тріщин, а також може швидко забруднюватися й вимагати частого очищення, що може бути проблемним у великих приміщеннях. [30].

Метал має сучасний і стильний вигляд та є досить актуальним в дизайні інтер'єрів. Це досить міцний та стійкий матеріал. Метал для інтер'єрів доступний у різних видах, таких як: латунь, нержавіюча сталь, алюміній тощо. Метал є легким у догляді та зазвичай потребує лише звичайного протирання для збереження свого вигляду та може бути використаний для створення різноманітних декоративних елементів, меблів, освітлення тощо, що дає безліч можливостей для творчого оформлення інтер'єру. Проте, метал має високу теплопровідність, високу звукопровідність, тому може сприяти виникненню ехо і гучності в приміщенні. Він може бути вразливим до подряпин та впливу корозії, А високоякісний метал має досить високу вартість. [30].

Отже в дизайні інтер'єру кав'ярень можна використовувати різні варіанти оздоблювальних матеріалів, та цікаво їх поєднувати між собою, експериментуючи з кольорами, масштабом, щільністю, теплоємністю, теплопровідністю та структурою. Композиції з різних текстур та матеріалів можуть створювати цікаві дизайнерські рішення.

1.6. Огляд аналогів кав'ярень

Один із етапів у процесі розробки дизайн-проєкту полягає у проведенні аналізу аналогів, що передбачає систематичний огляд наявних дизайнерських рішень для обраних об'єктів. Ця процедура дозволяє дизайнеру ознайомитися з різноманітними досвідами у проєктуванні та виявити ключові тенденції у формуванні аналогічних внутрішніх просторів. До прикладу, розглядаючи конкретні приклади дизайн-проєктів інтер'єрів приміщень ресторанного в Україні та за кордоном, дизайнер спрямовує свої увагу на різноманітні аспекти стилю, функціональності та ергономіки, щоб здійснити вибір оптимальних рішень для конкретного проєкту. [34]

Кав'ярня DOT Coffee Station

Це міська кав'ярня, розташована в одному з найактивніших районів Києва і спеціалізується на високоякісних кавових напоях "на винос". Інтер'єр закладу - це

прояв сучасного міського життя. Він еклектичний з м'яким ритмом і урбаністичним настроєм. [36]

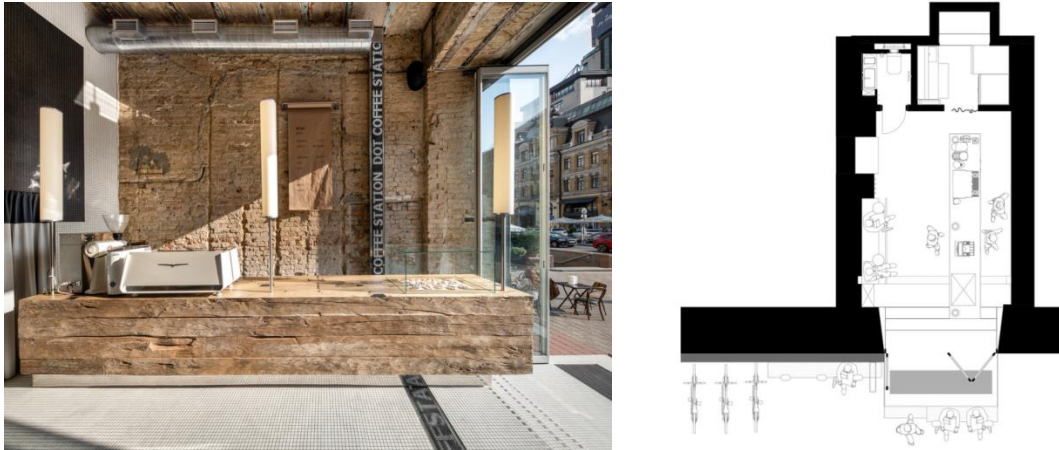


Рис. 1.4. Кав'ярня «DOT Coffee Station»

Основний акцент дизайну - мозаїка піксельного мистецтва на стіні, що використовує точку як тему пікселів. Піксель - це вихідна точка для кожного зображення. Дизайнери свідомо обрали не втілювати в цьому зображенні жодного прихованого повідомлення, а створити щось дивне, щире і універсальне. [36].

Другий акцент в інтер'єрі - вузький екран з прокручуванням текстом. Він створює динаміку і встановлює ритм. Це, як адреналін, що рухається через вени людей, що щойно випили подвійне еспreso. [36].

Кафе стає частиною міста завдяки своєму прозорому фасаді. У DOT немає дверей у звичайному розумінні. Дизайнери замінили їх скляними розпашними дверима, що дозволяють енергії міста просочуватися. Вони повністю відкрили фасад, щоб підкреслити гостинність закладу. Лише кілька кроків відділяють клієнта від бажаної дози кофе. [36].

Кав'ярня «128 Comfort Town Coffee Shop», Київ, Україна

Кафе 128 СТ (Comfort Town - назва житлового комплексу) є першим закладом мережі кав'ярень з такою ж назвою, розташованим на лівому березі Києва. Загальна площа кафе становить близько 110 квадратних метрів. [40].

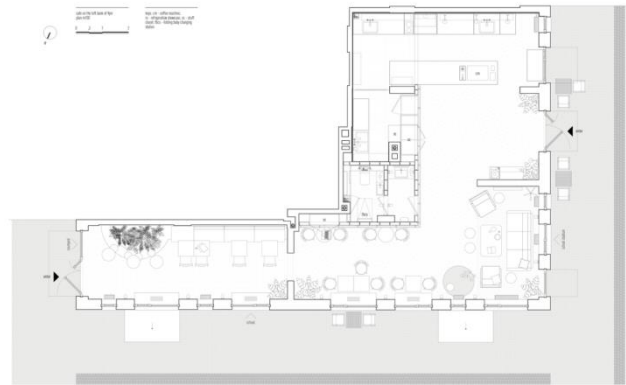


Рис. 1.5. Кав'ярня «128 Comfort Town Coffee Shop»

Перед початком будівельних робіт дизайнери розібрали перегородку між двома комерційними приміщеннями і отримали досить довгий фасад, збагачений високими вікнами, які пропускають тепле західне сонце. Це натякало на рішення щодо текстур і матеріалів. Таким чином, у цьому проєкті з'явилися: керамічні блоки, цегла для клінкеру, керамічні бра, використані в гарячих ваннах, піщаний штукатур, теплого кольору фанера і природний піщано-колірний лінолеум, який мав зменшити ехо і зберегти тепло простору. [40].

Матеріали, випалені з глини, збалансовані з місцевим меню, до якого входить хліб ручної роботи за спеціальним рецептом. А домашня атмосфера створює затишок для місцевих мешканців і слугує скоріше як вулична вітальня для збору сусідів, ніж просто міський ресторан. [40].

Кав'ярня «Good & goody», Гімхе-сі, Південна Корея

Створена кав'ярня студією дизайну design by 83, з площею – 255м², зі слоганом "Тільки хороші речі для вашого звичайного життя." це було спроектовано з надією, що це буде комфортне та затишне місце, яке ви захочете відвідувати кожен день. При вході через головний вхід на першому поверсі після темно-винного зовнішнього оздоблення загальний м'ятний фон привертає увагу з прилавком, який, здавалося б, зручно оббиває його, і круглий стіл для спільного використання, що знаходиться недалеко від входу. [37]

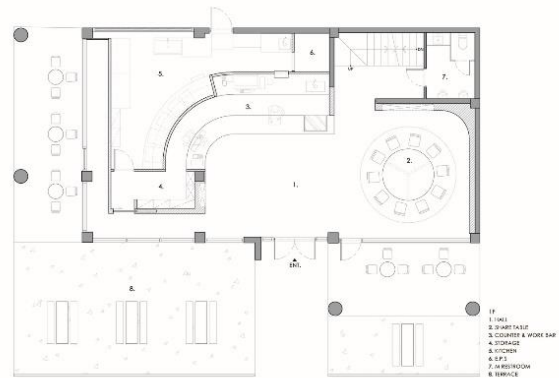


Рис. 1.6. Кав'ярня «Good & goody»

Крім того, виробничий підвісний світильник, розташований у верхній частині столу для спільного використання, і дизайн поручнів сходів, що ведуть на другий поверх, були спроектовані в гармонійній формі з кривою великої маси. Простір на 2-му поверсі розміщено зручно, так щоб кожен міг насолоджуватися кавою комфортно та затишно, а підлога виконана з черепичної цегли теракотового кольору, так само, як на 1-му поверсі, і завершена м'ятним фарбуванням, тому загальний дизайн гармонійний. [37].

Кафе «Thailand Hi Cafe», Київ, Україна

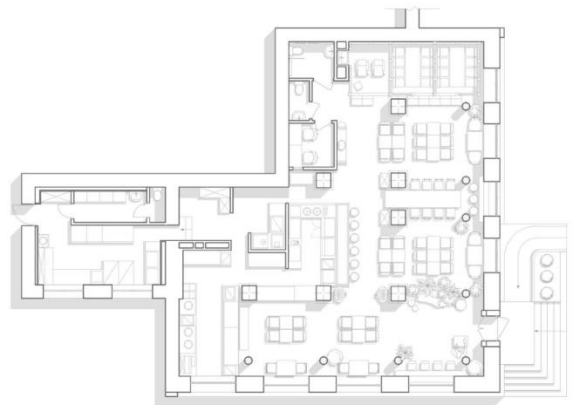


Рис. 1.7. Кафе «Thailand Hi Cafe»

Thailand Hi - це телепорт у найеклектичніше місце на Землі - Таїланд. Кафе розташоване близько до історичного центру Києва, в пішій доступності до

основних туристичних об'єктів. Воно складається з двох блоків - технологічного та основного блоку, де відкрита кухня інтегрована в громадську зону, що дозволяє гостям спостерігати за приготуванням їжі. [38].

Дизайнери хотіли створити атмосферу двору, де відвідувачі могли б сховатися від палючого літнього сонця. Гостей оточують тропічні рослини, натуральне дерево, випалена глина, місця для їжі, вентилятори, кухонний шум та розмови. [38].

Особливою архітектурною особливістю місця є набір колон уздовж периметра будівлі. Місце для сидіння гостей було розміщено в межах периметра між колонами з відкритою кухнею посередині, трохи нагадуючи торгові місця відомого нічного ринку. По праву від входу знаходиться дерев'яна конструкція, яка складається з трьох секцій. Дві з них - це чайні кімнати, а третя - одна з головних особливостей місця (і обов'язкове місце відвідування в Таїланді) - масажний салон. Декілька інших блоків технічних приміщень та туалетів розташовані всередині периметра залу. [38].

На вході гостей зустрічає гіпсовий тигр, який був привезений з Таїланду і знайшов свій новий дім в тропічній джунглях Thailand Hi. Всі матеріали і текстури є натуральними: багато дерева, глини та металу. Інтер'єр яскравий з природним світлом та зеленню. Вони вирішили використовувати цеглу для підлоги; стіни були оздоблені грубою штукатуркою в теплих тонах. [38].

Кавярня «Quang Trung» В'єтнам

Дизайн від студії «KSOUL», які використали кольори, які легко побачити в старих будинках, зелений мох і вигорілий жовтий, як основний колір для атмосфери тут. Ми також узгоджуємо вітрову бавовняну плитку з теракотовим матеріалом на фасаді та частині вікна, щоб ловити вечірнє сонячне світло, роблячи простір більш живим і теплим.

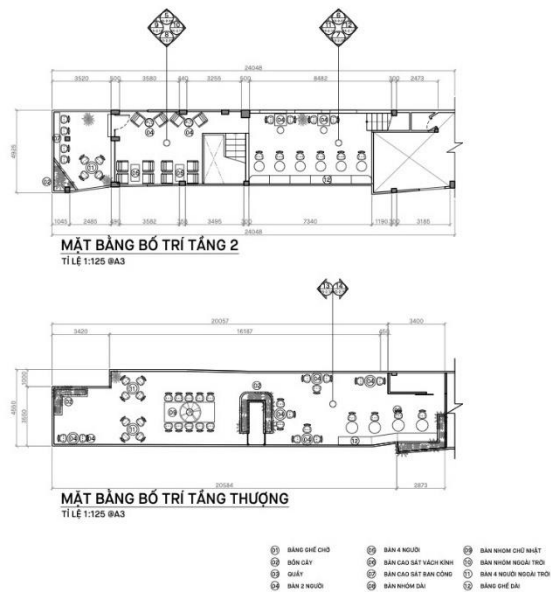


Рис. 1.8. Кавярня «Quang Trung»

Не буде перебільшенням порівняти Ksoul як художника з емоційними малюнками для цієї конструкції, від старого цегляного фонового матеріалу, який вимощено для всього магазину, до поділу простору, який також має намір бути організованим як справжній «дім»[39].

Висновки до першого розділу

У першому розділі було проведено детальний аналіз приміщень кафе. Досліджено фактори, які враховуються під час проєктування кав'ярень, такі як пожежні вимоги, ергономіку в окремих зонах.

В рамках дослідження було ретельно вивчено вимоги до інклюзивності з метою забезпечення доступності кав'ярень для всіх клієнтів.

Проведено аналіз норм та вимог до меблів, освітлення, опалення, вентиляції, кондиціонування, систем водопостачання та каналізації.

Також була надана характеристика основних варіантів оздоблення, меблів та декорування кав'ярень для створення приємної та затишної атмосфери. У ході огляду реалізованих дизайн-проєктів були відзначені успішні приклади

використання матеріалів та конструкцій, які сприяють створенню унікального образу кав'ярень.

РОЗДІЛ 2

КОНЦЕПЦІЯ ДИЗАЙНУ ПРИМІЩЕНЬ КАВ'ЯРНІ

Метою другого розділу є характеристика об'єкту, який обрано для проектування кав'ярні, визначення концепції та стилістики даного приміщення, а також опис матеріальних та декоративних рішень в інтер'єрі кав'ярні

2.1. Загальна характеристика приміщення, обраного як об'єкт для проєктування

Об'єкт проектування - інтер'єр приміщення для кафе, за адресою м. Київ, Дарницький район, вул. Драгоманова 31-3 в Житловому комплексі «31» (Рис.4.).

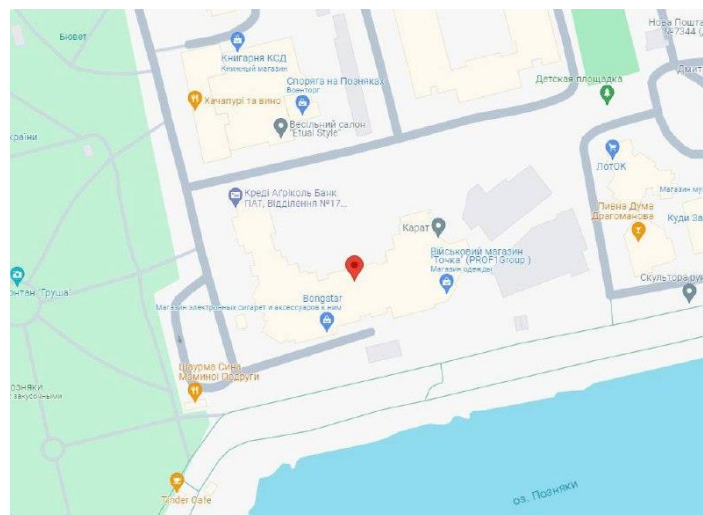


Рис.2.1. Ситуаційна схема комплексу

Фасадне приміщення, знаходиться на першому поверсі. Комплекс розташований біля метро Позняки. Чудове місце розташування, яке забезпечить постійний потік людей. В приміщення заведено 50кВт електроенергії, мокрі точки та пожежна сигналізація, встановлені радіатори (Рис.2.2.-2.3.).



Рис.2.2. Фотофіксація приміщення орендованого приміщення



Рис.2.3. Фотофіксація фасаду житлового комплексу «31»

«31» — це проєкт класу «комфорт+», що складається з двох секцій висотою 9 і 16 поверхів. Забудовник спроектував комплекс так, щоб уникнути типового для Києва планування в стилі "вікна у вікна". Кожна з двох секцій будинку повернута під своїм особливим і продуманим кутом, що відкриває види на парк, озеро і місто.

Багаторівневий фасад, авторський дизайн, панорамне скління і спокійна колірна гамма — завдяки цьому новобудова виглядає сучасно і естетично. Внутрішній двір будинку — це місце, де панує безпека і затишок. На стилобаті буде зведена загальна зона відпочинку, де передбачено все для дозвілля: зелені насадження, дитячий ігровий майданчик, відкриті тераси поряд з квартирами. На першому поверсі будинку спроектовані комерційні

приміщення з відкритими скляними фасадами, де в майбутньому буде вигідно розташувати заклади для харчування[29].

2.2. Вихідні дані та технічне завдання для проєктування кав'ярні

Було обране фасадне приміщення загальною площею: 109.50 м² (Рис.6.).

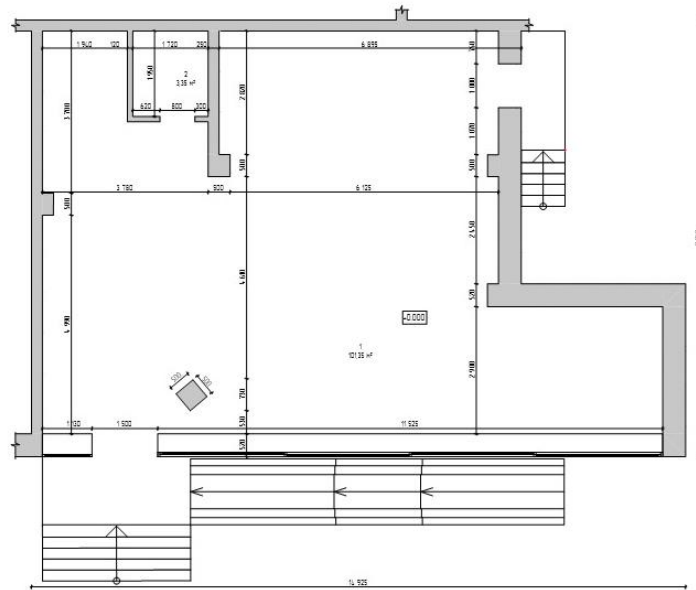


Рис.2.4. Обмірний план

Естетична цінність будівлі визначається як її декоративним оформленням, так і функціональністю внутрішнього простору. Функціональні характеристики приміщень зазвичай залежать від їх призначення, цілей та завдань проєктування.

2.3. Концепція дизайну інтер'єру кав'ярні

У дизайні кав'ярні обрано стиль мемфіс з додаванням елементів сучасного стилю. Мемфіс - яскравий стиль, який характеризується різноманітними поєднаннями відтінків та фактур. Мемфіс порівнюють із яскравою картиною абстракціоніста, елементи якої різних кольорів та розмірів поєднуються в єдину

цілісну композицію. У такому стилі вдало поєднуються дешеві та дорогі матеріали. [22].

Головні риси цього стилю - це яскраві акценти в інтер'єрі, поєднання різноманітних текстур та природних мотивів, велика кількість геометричних форм. Для інтер'єру у стилі мемфіс характерні світлі стіни із кольоровими плямами, яскраві кольори в сміливих комбінаціях. На підлозі в цьому стилі може бути нейтральне оздоблення або ж контрастний геометричний принт. [27].

У стилі мемфіс часто використовуються такі матеріали, як: граніт, мармур, скло, кварц та інші. Лейтмотив цього стилю - експерименти для створення унікального простору із яскравими акцентами. Одночасно з цим, даний стиль знайшов свою зручність та функціональність - це робить його популярним в дизайні житлових та громадських приміщень. [7].

У даному дизайн - проєкті було вирішено поєднати рожевий та оливковий відтінки, які досить гармонійно виглядають разом. Цей дует доповнюють стінові панелі з металу. Дані елементи вдало міксуються між собою, хоч і створюючи певний контраст – брутальність металевих конструкцій та ніжність пастельних відтінків.

2.4 Матеріальні та декоративні рішення в інтер'єрі кав'ярні

У даному дизайн-проєкті було використано актуальні матеріальні рішення в сучасних інтер'єрах, а саме: металеві декоративні елементи з нержавіючої сталі, мікроцемент на підлозі, декоративну штукатурку рожевого кольору, дзеркала та ін.

Метал

Метал наразі є дуже актуальним матеріалом в дизайні інтер'єру. Металевий декор використовується не лише через свої технічні та експлуатаційні властивості, але й через його унікальну текстуру та колір. Залізо, мідь, бронза, срібло і золото

століттями використовувались у житлі. Із технологічною революцією до них додалися хром, чавун, алюміній, нержавіюча сталь й інші сплави. [23].

Сталь має ефектний зовнішній вигляд і властивості, що робить її популярним металом в інтер'єрах. Хром - ідеальний матеріал для декору та фурнітури, його можна зробити матовим або глянцеvim за допомогою різних обробок. [3].

Металеві меблі й інші варіанти використання бронзи, міді, сталі стали важливою складовою в декорі житлових приміщень. Разом із деревиною та натуральним каменем архітектори й дизайнери вбачають у цьому матеріалі перспективні можливості в оформленні. Найчастіше метал використовується в таких інтер'єрних стилях як: хайтек, ампір індустріальний стиль, баухаус, ар-деко, лофт, бруталізм. [3].

Оksamит

Поєднання оксамиту і металу – гра контрастів між брутальністю та гламуrom. Оксамит повертається в тренди декору як розкішний і екстравагантний матеріал. Раніше він використовувався в королівських палацах у стилях, таких як бароко, ампір та рококо, переважно з натурального шовку, тепер доступний з бавовни та віскози, що розширює можливості його застосування. Тепер оксамит стає популярним у стилях: мінімалізм, лофт, скандинавський і навіть хайтек, де він виступає як акцент, підкреслюючи індивідуальність простору та додаючи йому еkleктичний вигляд.

Цей матеріал приносить в інтер'єр тепло та м'якість, якої може не вистачати в холодних стилях, таких як лофт чи індустріальний. Він збалансовує простоту та сірість і робить простір більш затишним. [24].

Однак потрібно дотримуватися деяких правил: краще мати лише один оксамитовий елемент в інтер'єрі, ніж кілька в різних кольорах та стилях, а також бути обережним з яскравими відтінками цього матеріалу. [24].

Мікроцемент

Мікроцемент — це досить новий матеріал, який стрімко набирає популярність у сучасному дизайні інтер'єрів, він є екологічно чистим матеріалом без шкідливих речовин і безпечним для здоров'я.. Це спеціальний матеріал, що складається з суміші цементу, полімерів і пігментів, яку наносять тонким шаром на поверхню. Мікроцемент можна використовуватися для оздоблення різних поверхонь і створення різноманітних візуальних ефектів, що допомагає створити неповторну атмосферу, затишок і комфорт. [3].

Підлога з мікроцементу - це сучасний і стильний варіант обробки підлоги, який здобуває все більшу популярність у сфері дизайну інтер'єру. Адже підлога з цього матеріалу дуже комфортна в експлуатації.

Мікроцемент має гладку поверхню, яка може мати різні текстури, від матової до блискучої, в залежності від вподобань. Мікроцемент доступний в широкому спектрі кольорів і відтінків, що дозволяє підібрати оптимальний варіант для будь-якого інтер'єру. Підлога з мікроцементу відзначається високою міцністю і стійкістю до зносу, що робить її ідеальним варіантом для приміщень з високим трафіком або тих місць, де потрібно з легкістю доглядати за підлогою. [3].

Мікроцемент може бути нанесений на різні типи поверхонь, враховуючи бетон, плитку, дерево та інші матеріали. Це робить його універсальним варіантом для ремонту або оновлення підлоги. Підлога з мікроцементу легко очищується звичайними мийними засобами і не вимагає особливого догляду.

Отже, мікроцемент — це не просто модний тренд, а досить ефективне та практичне рішення для оздоблення приміщень, яке підходить для різних інтер'єрів.

Дзеркала в інтер'єрі виконують важливу роль в дизайні інтер'єру. Звісно найважливіша їхня функція - відображення, що робить їх незамінними в ванних кімнатах, передпокоях та спальнях, проте це не єдиний їх сенс застосування.

Вони допомагають візуально збільшити простір у приміщенні, особливо це важливо у вузьких або маленьких зонах. Вони відбивають світло – це робить приміщення світлішим, особливо якщо грамотно виставити дзеркала у темній зоні. [25].

Дзеркала в декоративній рамі, дзеркальні композиції, або ж прості дзеркала цікавої форми - можуть слугувати як декоративний елемент, додаючи родзинки в інтер'єр. Вони доступні в різних формах, розмірах та оздобленнях, що дозволяє підібрати варіант, який найбільше імponує тому чи іншому стилю. [35].

Дзеркала можуть використовуватися задля створення візуальних акцентів в приміщенні, до прикладу, підкреслення архітектурних елементів або виділення цікавих деталей. Розташування дзеркал поруч з природним або штучним освітленням допомагає збільшити кількість світла в приміщенні, відображаючи та розповсюджуючи його. [35].

Підсумовуючи, дзеркала в інтер'єрі - це більше, ніж просто об'єкт, де можна побачити своє відображення. Вони створюють атмосферу, роблять приміщення світлішим, просторішим та стильним.

Декоративна штукатурка

Декоративна штукатурка - це високоякісний оздоблювальний матеріал, який дозволяє створити різноманітні текстури (гладку, м'яку, грубу), ефекти та кольори на стінах, стелях або навіть підлозі, надаючи приміщенню унікальний вигляд. Декоративна штукатурка доступна в різних видах, які можуть імітувати дерево, бетон, камінь і безліч інших матеріалів. Декоративна штукатурка може

мати будь-який колір за смаком. Цей матеріал є дуже міцним та стійким, що робить його ідеальним вибором в експлуатації у будь-якому приміщенні, враховуючи приміщення з високою вологістю. [3].

Висновки до другого розділу

У другому розділі було дано загальну характеристику обраної будівлі для проектування кав'ярні. Було детально описано концепцію дизайну інтер'єру кав'ярні з використаними в ній декоративними елементами (дзеркала, стінові панелі з нержавіючої сталі), описано стилістичне та кольорові рішення в дизайні.

Перераховано обрані оздоблювальні матеріали, такі як метал, оксамит, декоративна штукатурка та мікроцемент, також детально охарактеризовано кожний матеріал з цього переліку, визначено переваги та недоліки, а також різноманітні варіанти експлуатації, що допомогло підвищити функціональність та надати сучасного вигляду приміщенню.

РОЗДІЛ 3

ОПИС ДИЗАЙН-ПРОЄКТУ КАВ'ЯРНІ

Метою третього розділу є детальний опис проєктних рішень в обраному приміщенні; перелік ідей та пропозицій щодо функціонально-планувальної організації, композиції, колірних та матеріальних рішень в інтер'єрі кав'ярні

3.1. Планувальні рішення кав'ярні

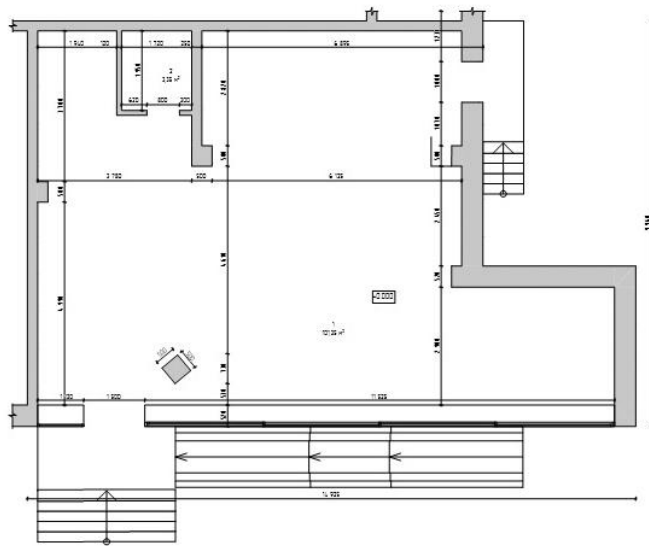


Рис. 3.1. План обмірний на відмітці 0,000

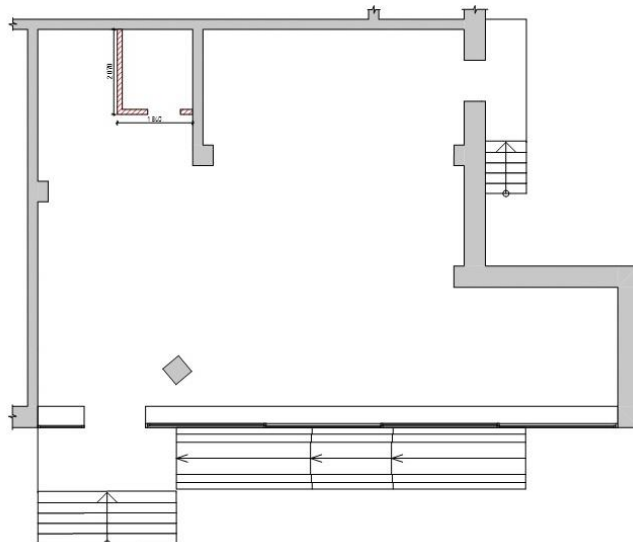


Рис. 3.2. План демонтажу на відмітці 0,000

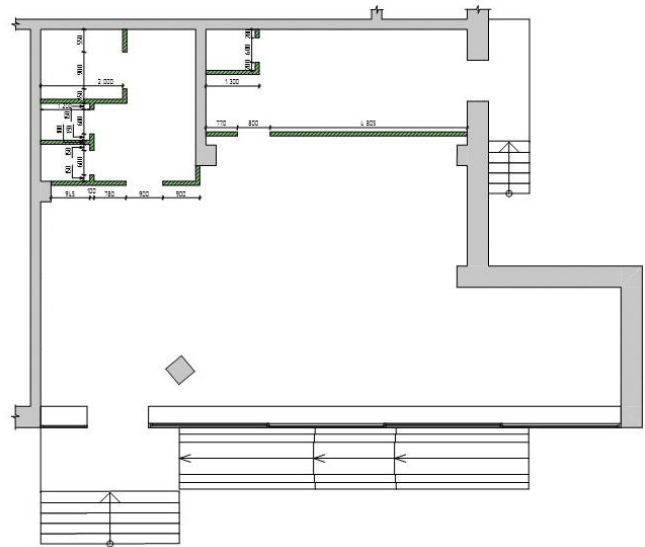


Рис. 3.3. План монтажу на відмітці 0,000

Щоб додати зону кухні та збільшити площу вбиральні, надавши доступ до неї для відвідувачів з обмеженими можливостями – було знесено існуючі ненесучі перегородки та змонтовано нові конструкції.

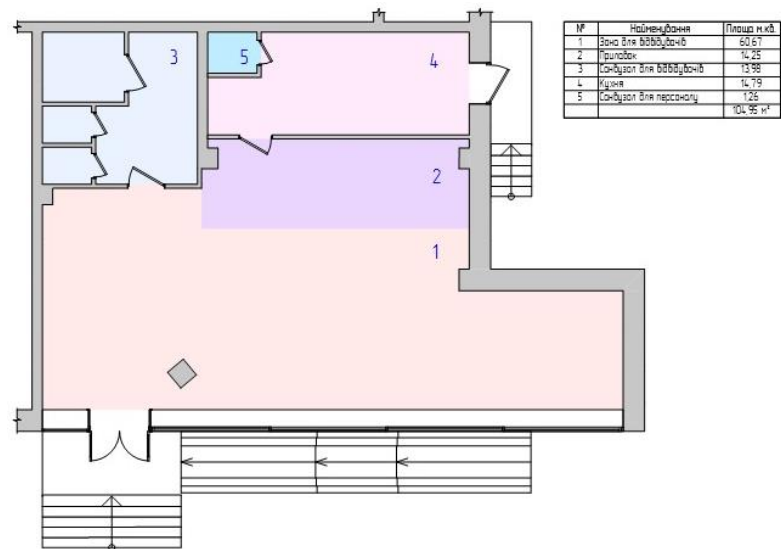


Рис. 3.4. План зонування на відмітці 0,000

Зонування було виконано таким чином , щоб вирахувані площі відповідали усім існуючим нормам та вимогам, забезпечуючи оптимальне розміщення меблювання.

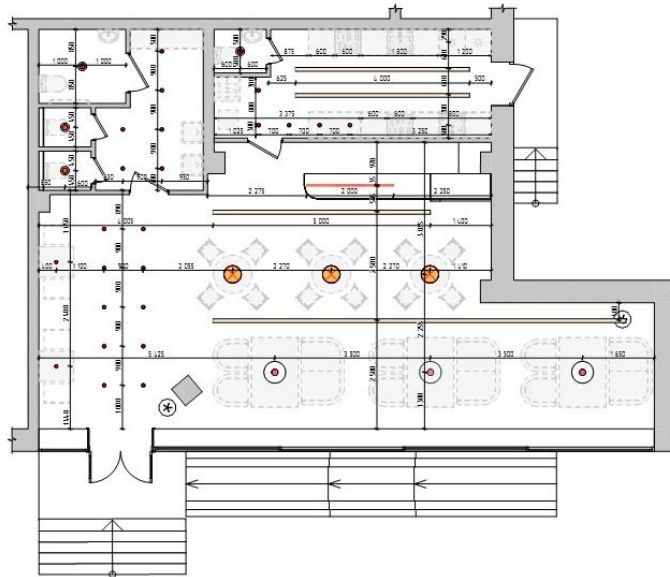


Рис. 3.8. План освітлення на відмітці 0,000

На плані освітлення вказано освітлювальні пристрої, також вказано їхні розміри. Було використано накладні джерела освітлення, які гармонійно вписалися в дизайн кав'ярні, забезпечуючи достатній рівень освітленості в кожному приміщенні.

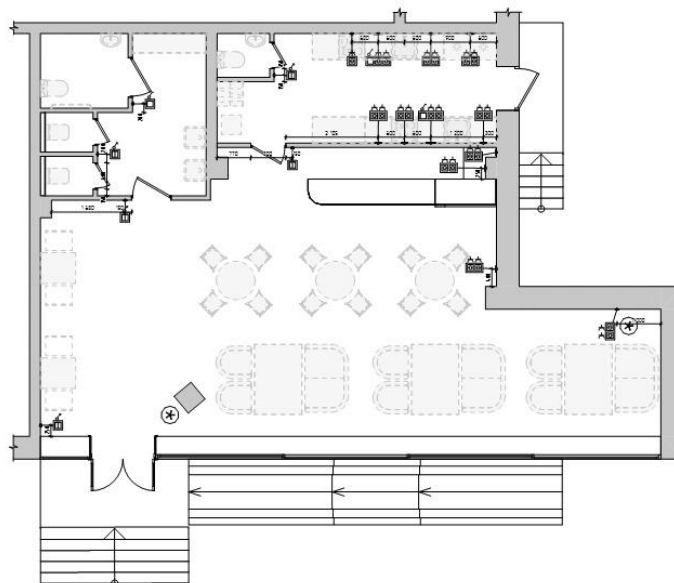


Рис. 3.9. План розташування електрофурнітури на відмітці 0,000

На планах розташування електрофурнітури розміщено розетки та перемикачі відповідно до ергономічних вимог. Розетки розташовані таким чином,

3.2. Креслення деталей інтер'єру кав'ярні

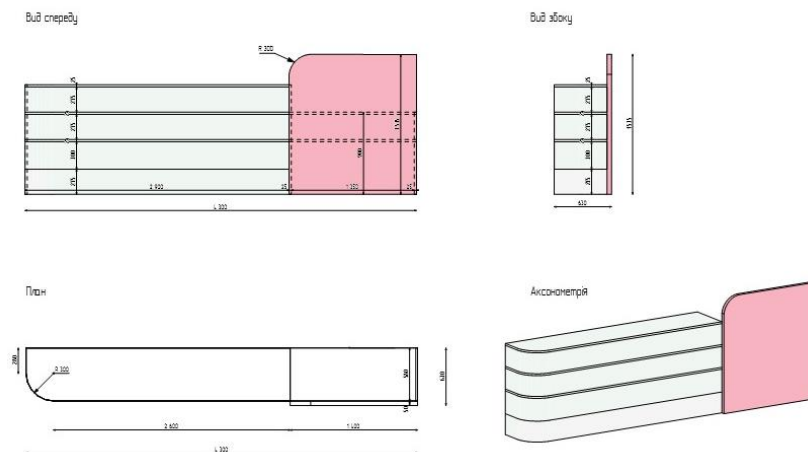


Рис 3.12. Стійка рецепції на відмітці 0,000

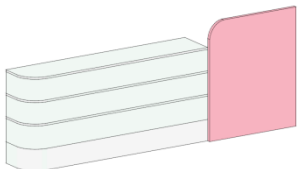
3.3. Паспорт кольорів оздоблювальних матеріалів кав'ярні

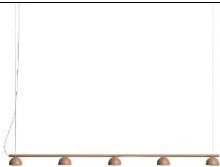


Рис 3.13. Стильовий колаж

3.4. Специфікація елементів дизайну кав'ярні

Таблиця 8. Специфікація меблів та освітлення кав'ярні

№	Назва	Виробник	Габарити (мм) l/d/h	Кількість (шт)	Фото
1	Диван lido	Minotti	1150/990/850	3	
2	Крісло reeves	Minotti	810/750/800	6	
3	Стіл henry	Poliform	1600/1080/750	3	
4	Стілець пластиковий		450/450/800	12	
5	Гойдалка	Під замовлення	600/450/450	4	
6	Стійка рецепції	Під замовлення	4300/630/1200	1	
7	Раковина qtap leo	Black-sun	430x290x140	1	

8	Пуф	Епіцентр	450/450/450	1	
9	Дзеркало	Під замовлення	1000/30/2000	2	
10	Двері	Епіцентр	600/40/2100 900/40/2100	3 3	
11	Столик нависний	Під замовлення	950/300/740	2	
12	Раковина	Black-sun	430/430/150	2	
13	Туалет komodo	Antoniolupi	540/360/350	4	
14	Lamp, Hey- Sign	Hey-Sign	R=250	3	
15	Nordicnest	Blush rail	2000/35	1	
16	СВІТИЛЬНИК helios led	Nowodvorski	R=50	16	

17	Трековий світильник OL300	OLEDIM	300/20/25	14	
18	Світильник	Епіцентр	R=100	4	
19	Світильник Leaf	Hey-Sign	R=200	3	
20	Світильник Zoes Duo	Inralighting	R=50	2	

Таблиця 8. Специфікація матеріалів кав'ярні

№	Назва	Виробник	Розмір	Фото
1	Мікроцемент	Ultrafloor	110 м ²	
2	Декоративна штукатурка	Brodeco	160 м ²	
3	Нержавіючий лист	Techcolor	600/600/0,5мм	

3.5. Візуалізації спроектованої кав'ярні

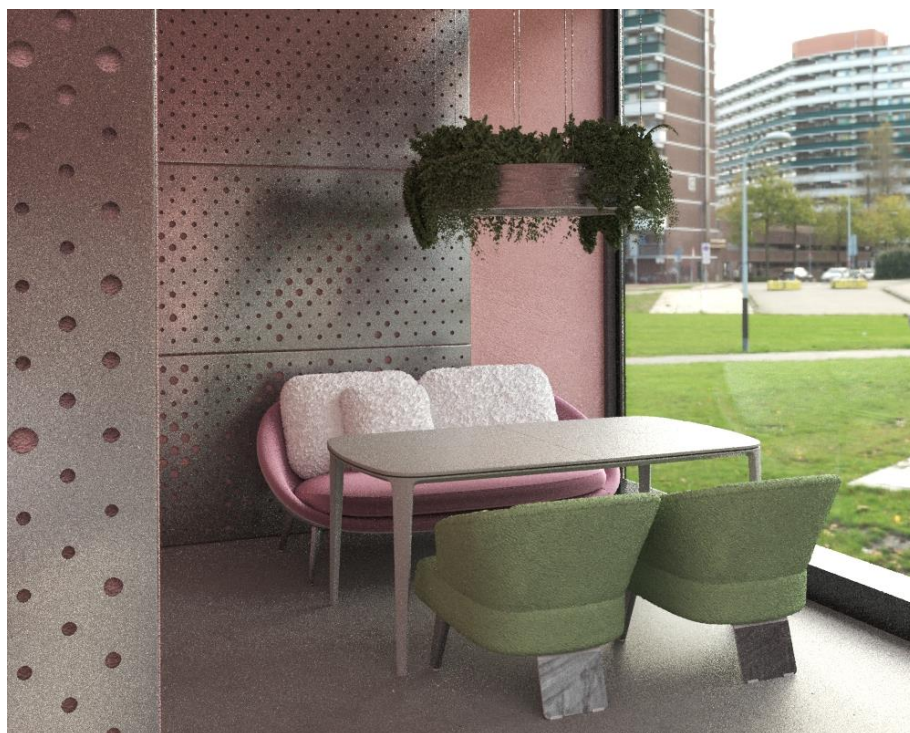


Рис 3.14. Візуалізація залу кав'ярні

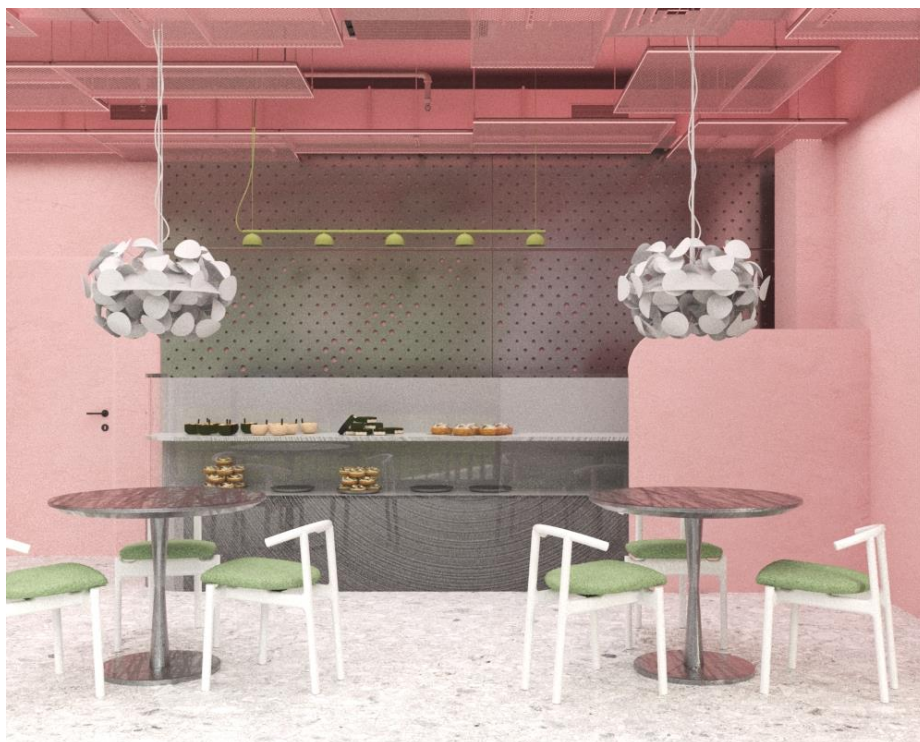


Рис 3.15. Візуалізація залу кав'ярні

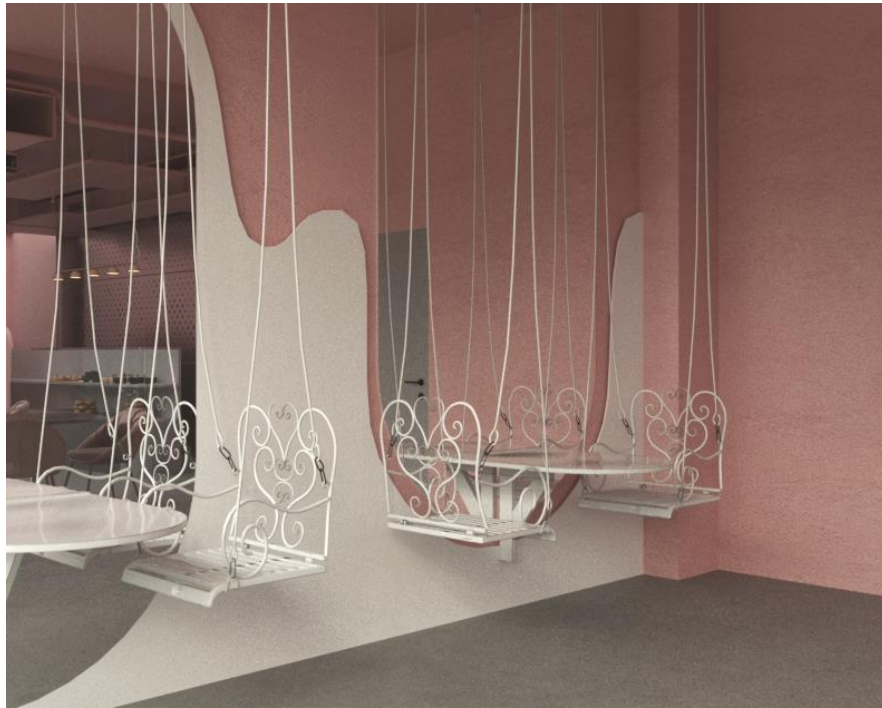


Рис 3.16. Візуалізація залу кав'ярні

Висновки до третього розділу

У третьому розділі було в подробицях описано планувальні рішення в інтер'єрі кав'ярні, пояснено вибір виконаних конструктивних та декоративних рішень.

Спроектовано обмірний, демонтажний та монтажний плани, план розташування меблів, план розташування освітлення та електрофурнітури; викреслено деталь інтер'єру; дано детальну характеристику використаним об'єктам у дизайні (меблі, освітлення та матеріали); виконано реалістичні візуалізації інтер'єру кав'ярні.

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

У кваліфікаційній роботі було ретельно досліджено специфіку проєктування кав'ярень. Було ретельно досліджено ергономічні норми та вимоги щодо проєктування закладів громадського харчування, у тому числі і кав'ярень. Дано перелік необхідних зон, а також проаналізовано вимоги щодо цих закладів, зокрема досліджено пожежні вимоги, вимоги щодо інклюзивності, шумоізоляції, норми щодо меблів, освітлення, опалення, вентиляції, кондиціонування, водопостачання й каналізації. Запропоновано варіанти оздоблення та декорування. Розглянуто аналоги кав'ярень на вітчизняному та закордонному рівнях.

Було продумано концепцію інтер'єру обрано оздоблювальні матеріали, що найкраще відповідають задуманий стилістиці. Перераховано та дано характеристику кожній використаній позиції з освітлення, меблювання та оздоблення.

Було в подробицях описано планувальні рішення інтер'єру задуманої кав'ярні й обґрунтовано вибір конструктивних та декоративних рішень. За всіма вимогами створено естетично привабливий інтер'єр кав'ярні зі всіма необхідними кресленнями та візуалізаціями.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Абизов В. А. Основні матеріали в дизайні сучасних корпусних меблів кухні. *Art and Design*. 2020. № 1 (09). С. 15-27.
2. Агліуллін Р. М. Удосконалення класифікації сучасних закладів харчування. Наукові розробки молоді на сучасному етапі : тези доповідей XVI Всеукраїнської наукової конференції молодих вчених та студентів. Київ. : КНУТД, 2017. С. 514-515.
3. Антоненко І.В., Вишневська О.В. Дизайн внутрішнього середовища: будівельні та оздоблювальні матеріали. навч. посіб. Київ: КНУТД, 2019. 354 с.
4. Артеян Р. Г. Аналіз досвіду формування простору сучасного молодіжного кафе. Наукові розробки молоді на сучасному етапі : тези доповідей XVI Всеукраїнської наукової конференції молодих вчених та студентів. Київ : КНУТД, 2017. С. 486-487.
5. Архітектурне проєктування: кафе на 75–100 місць: навч. посіб. / М. А. Вотінов та ін. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2021. 38 с.
6. Бригинець І.Б. Тактильні характеристики оздоблювальних матеріалів. *Наука і молодь прикладна серія збірник наукових праць*. Національний авіаційний університет, Київ, 2012. Вип. 11-12. С. 180-183.
7. Булгакова Т., Окончук А., Бутукова Н. Сучасні тенденції в дизайні інтер'єру ресторану Т.В. Булгакова та ін. Актуальні проблеми сучасного дизайну: зб. Матеріалів доп. учас. Міжнар. наук-практ. конф. Київ: КНУТД, 2021. С.209-211.
8. Грицай Р. О. Сучасні оздоблювальні матеріали в інтер'єрі кав'ярень. In *The 8 th International scientific and practical conference Science and technology: problems, prospects and innovations. Osaka. Японія. 2023*. С. 198-202.

9. ДБН В.1.1-31:2013/ Захист територій, будинків і споруд від шуму. [На заміну СНиП II-12; чинний від 27.12.2013]. Вид. офіц. Київ : Мінрегіон України, 2014. 47 с.
10. ДБН В. 1.2-10:2021. Захист від шуму та вібрації. Вид. офіц. Київ : Мінрегіон України, 2022. 20 с.
11. ДБН В. 2.2-15-2019. Будинки і споруди. Житлові будинки. Основні положення Вид. офіц. Київ : Мінрегіон України, 2019. 141 с.
12. ДБН В. 2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування [Чинний від 2010.09.01]. Вид. офіц. Київ: Міністерство регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України, 2010. 85 с.
13. ДБН В. 2.2-40:2018. Інклюзивність будинків і споруд. Вид. офіц. Київ : Мінрегіон України, 2018. 64 с.
14. ДБН В. 2.2-9-2009. Громадські будинки та споруди. Основні положення. [На заміну ДБН В.2.2-9-99; чинний від 2010.10.01]. Вид. офіц. Київ : Мінрегіон України, 2009. 69. С.2.
15. ДБН В. 2.5-28:2018. Природне і штучне освітлення. Вид. офіц. Київ : Мінрегіон України, 2018. 137 с.
16. ДБН В. 2.5-56:2014. Системи протипожежного захисту. [На заміну ДБН В.2.5-56:2013 та СНиП 2.04.05-91; чинний від 2015.07.01]. Вид. офіц. Київ : Мінрегіон України, 2015. 134 с.
17. ДБН В. 2.5-67:2013. Опалення, вентиляція та кондиціонування. Вид. офіц. Київ : Мінрегіон України, 2013. 133 с.
18. ДБН В. 2.6-31:2021. Теплова ізоляція та енергоефективність будівель. Вид. офіц. Київ : Мінрегіон України, 2022. 27 с.
19. ДСН 3.3.6.037-99. Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку. Київ, Україна. 1999. 34 с.
20. ДСН 3.3.6.039-99. Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації. Київ, Україна. 1999. 34 с.

- 21.ДСТУ Б А.2.2-12:2015. Видання. Метод розрахунку енергоспоживання при опаленні, охолодженні, вентиляції, освітленні та гарячому водопостачанні. [Чинний від 2016-01-01]. Вид. офіц. Київ.
- 22.Дудка Р. О. Стиль об'єкта при розробці дизайну предметно-просторового середовища ресторанних комплексів. Сучасні проблеми архітектури та містобудування: наук.-техн. зб. Київ: КНУБА, 2012. Вип. 30. С. 43–47.
- 23.Метал в інтер'єрі. Енергія та краса виробів у житловому просторі. веб-сайт. URL: <https://metinvest-smc.com/ua/articles/metal-v-intereri-energiya-ta-krasa-vurobiv-u-zhutlovomu-prostori/>(дата звернення: 21.03.2024).
- 24.Олійник О.П., Чернявський В.Г., Гнатюк Л.Р. Основи дизайну інтер'єра: навч. посіб. Київ: НАУ, 2011. 228 с.
- 25.Основні тенденції розвитку ресторанного господарства України в сучасних умовах/ Г.І. Гапоненко та ін. *Вісник ХНУ імені В.Н. Каразіна. Сер. Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм*. 2017. Вип. 14. С. 132-141.
- 26.Планування ресторану: як правильно розмістити обладнання на кухні. веб-сайт. URL: <https://unit-group.com.ua/ua/blogs/planuvannya-restoranu-yak-pravyln-rozmistyty-obladnannya-na-kuhni> (дата звернення: 20.03.2024).
- 27.Стиль «Мемфіс»: що це і до чого тут Боб Ділан. веб-сайт. URL: <https://lavrovdesign.com/uk/memphis-style-what-is-it-and-what-does-bob-dylan-have-to-do-with-it/>
- 28.Типи кав'ярень світу. *Gemini*. веб-сайт. URL: <https://gemini.ua/tipi-kavyaren-svitu/> (дата звернення: 21.03.2024).
- 29.Продаж квартир і апартаментів від забудовника. URL: https://flatfy.ua/uk/search/building/house/84997?currency=UAH&geo_id=1&is_without_fee=false&page=1&price_sqm_currency=UAH§ion_id=1&sort=relevance&sub_geo_id=84997 (дата звернення: 31.01.2024).
- 30.Х. Байтала; А. Бамбура, д-р техн. наук; О. Белоконь, канд.; техн. наук; Н. Гах, канд. техн. наук; Л. Жарко, канд. техн. наук; Ю. Немчинов, д-р техн. наук (науковий керівник); В. Овчар., канд. техн. наук; О. Фесенко, канд.

техн. наук. ДЕРЖАВНІ БУДІВЕЛЬНІ НОРМИ УКРАЇНИ Основні вимоги до будівель і споруд ПОЖЕЖНА БЕЗПЕКА ДБН В.1.2-7:2021; 2010.

31. Чупріна Н. В. Принципи урахування ергономічних показників в інклюзивному дизайні середовища. *Art and Design*. 2023. № 1 (21). С. 163-171.
32. Шмельова-Нестеренко О. Є. Особливості дизайну інтер'єрів кафе-пекарень. Актуальні проблеми сучасного дизайну : збірник матеріалів V Міжнародної науково-практичної конференції. Київ : КНУТД, 2023. С. 277-279.
33. Що таке керамічна плитка. веб-сайт. URL: <https://plitochnik.kiev.ua/ua/%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%82%D1%96%D1%89%D0%BE-%D1%82%D0%B0%D0%BA%D0%B5-%D0%BA%D0%B5%D1%80%D0%B0%D0%BC%D1%96%D1%87%D0%BD%D0%B0-%D0%BF%D0%BB%D0%B8%D1%82%D0%BA%D0%B0.html> (дата звернення: 25.03.2024).
34. Top architecture projects recently published on ArchDaily: веб-сайт. URL: <https://www.archdaily.com/search/projects/categories/offices-interiors> (дата звернення: 31.01.2024).
35. Modern interior design: 10 best tips for creating a beautiful space. *Livingetc*. веб-сайт. URL: <https://www.livingetc.com/spaces/interior-inspiration/modern-interiordesign-242293> (дата звернення: 23.03.2024).
36. Dot coffee station 1 / yod group. *Archdaily*. веб-сайт. URL: https://www.archdaily.com/969818/dot-coffee-station-number-1-yod-group?ad_source=search&ad_medium=projects_tab (дата звернення: 28.03.2024).
37. Cafe good & goody / design by 83. *Archdaily*. веб-сайт. URL: https://www.archdaily.com/1000601/cafe-good-and-goody-design-by-83?ad_source=search&ad_medium=projects_tab (дата звернення: 28.03.2024).
38. Thailand Hi Cafe / balbek bureau. *Archdaily*. веб-сайт. URL: <https://www.archdaily.com/952712/thailand-hi-cafe-balbek->

[bureau?ad_source=search&ad_medium=projects_tab](#) (дата звернення: 28.03.2024).

39. *Đen Đá Quang Trung / KSOUL Studio. Archdaily.* веб-сайт. URL: https://www.archdaily.com/975239/den-da-quang-trung-ksoul-studio?ad_source=search&ad_medium=projects_tab (дата звернення: 28.03.2024).

40. 128 Comfort Town Coffee Shop / berezen studio/ *Archdaily.* веб-сайт. URL: https://www.archdaily.com/990515/128-comfort-town-coffee-shop-berezen-studio?ad_source=search&ad_medium=projects_tab (дата звернення: 28.03.2024).