

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 кафе-бару у японському стилі

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

Спеціальність 022 Дизайн

Освітня програма Дизайн середовища

Виконала: студентка групи БДс2-21

Іщенко А.Л.

Науковий керівник д. філос.

Агліуллін Р.М.

Рецензент: к. мист., доц.

Косенко Д.Ю.

Київ 2025

АНОТАЦІЯ

Іщенко А.Л. Дизайн-проект інтер'єру кафе-бару у японському стилі.

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра за спеціальністю 022 Дизайн – Київський національний університет технологій та дизайну, Київ, 2025 рік.

У кваліфікаційній роботі подано результати дослідження питання дизайну інтер'єру кафе-бару у японському стилі, доведено актуальність розробки простору.

За допомогою аналізу нормативної літератури, наукових джерел, статей та публікацій, електронних ресурсів було виявлено сучасні підходи щодо дизайну інтер'єру кафе-барів, їх функціонально-планувальну організацію, вимоги до основних приміщень. Проаналізовано такі питання як меблювання та інженерне обладнання кафе-барів, їх художньо-композиційні рішення та оздоблення та методи , за допомогою яких вони досягаються. Виявлено важливість безперешкодного доступу для всіх груп населення після аналізу інклюзивності кафе-барах. В ході дослідження виявлено сучасні підходи щодо дизайну інтер'єру кафе-барах.

Ключові слова: дизайну інтер'єру, кафе-бар у японському стилі, зонування приміщень, організація простору, композиція, оздоблювальні матеріали.

SUMMARY

Ishchenko A.L. Interior design of a Japanese-style café bar.

Qualification work for the bachelor's degree in specialty 022 Design - Kyiv National University of Technology and Design, Kyiv, 2025.

The qualification work presents the results of a study of the interior design of a Japanese-style café bar, proving the relevance of space development.

Through the analysis of regulatory literature, scientific sources, articles and publications, electronic resources, modern approaches to interior design of café bars, their functional and planning organization, and requirements for the main premises were identified. Such issues as furniture and engineering equipment of café bars, their artistic and compositional solutions and decoration, and the methods by which they are achieved are analyzed. The importance of unimpeded access for all groups of the population is revealed after analyzing the inclusiveness of café bars. The study reveals modern approaches to interior design in café bars.

Keywords: interior design, Japanese-style café bar, zoning, space organization, composition, finishing materials.

ЗМІСТ

ВСТУП	5
РОЗДІЛ 1 ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙН-ПРОЄКТУВАННЯ КАФЕ-БАРІВ....	7
1.1. Об'ємно-планувальні рішення та функціональне зонування кафе-барів.....	7
1.2. Вимоги до проектування інтер'єрів приміщень у кафе-барах.....	9
1.3. Меблювання та обладнання приміщень кафе-барів.....	11
1.4. Художньо-композиційні рішення інтер'єру приміщень кафе-барів	13
1.5. Інклюзивність приміщень	16
1.6. Інженерне обладнання приміщень кафе-бару	17
Висновки до Розділу 1	20
РОЗДІЛ 2 ПЕРЕДПРОЄКТНИЙ АНАЛІЗ ОБ'ЄКТУ ПРОЄКТУВАННЯ..	22
2.1. План передпроектного дослідження для підготовки технічного завдання	22
2.2. Аналіз вихідних даних об'єкту проектування	23
2.3. Підбір аналогів та аналіз досвіду проектування кафе-барів	26
2.4. Підбір та аналіз фахової літератури.....	32
2.5. Аналіз потреб та вимог користувачів об'єкту дизайну	34
Висновки до Розділу 2.....	36
РОЗДІЛ 3 ОПИС РЕАЛІЗАЦІЇ ДИЗАЙН-ПРОЄКТУ	38
3.1. Технічне завдання на проектування	38
3.2. Функціонально-планувальне рішення	40
3.3. Художньо-естетичне рішення	44
Висновки до Розділу 3.....	47
ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ	49
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	51
ДОДАТКИ	54

ВСТУП

Актуальність даної теми полягає в тому, що дизайн інтер'єру кафе-бару у японському стилі має допомогти відвідувачам зануритись у неймовірну атмосферу. Кафе-бари, як місця відпочинку та спілкування, відіграють важливу роль у сучасному житті. Японський стиль серед багатьох стилів інтер'єрів, привертає увагу завдяки своїй естетиці, мінімалістичності та спокою, які так бажані в сьогоденних умовах. Проектування кафе-бару в японському стилі є актуальним з таких причин:

- Японський стиль має унікальну атмосферу, яка відрізняється від інших концепцій.
- Японський дизайн передбачає гармонію з природою, що відповідає сучасним трендам здорового способу життя.
- Японський стиль поєднує в собі естетику та практичність, що робить його ідеальним для створення комфортних та функціональних просторів.

Метою цього дослідження є створення детального дизайн-проекту інтер'єру для кафе-бару, який буде виконаний у сучасному японському стилі. Потрібно розробити такий проєкт, який не лише відповідатиме новим трендам у сфері дизайну інтер'єрів, але й стане унікальним для відвідувачів закладу.

Основна задача – це поєднати традиційні елементи з сучасними задля створення атмосфери, яка повністю передасть дух японської культури. Обов'язковою є розробка концепції, яка забезпечить комфорт та функціональність простору для відвідувачів.

В кінцевому результаті ми отримуємо готовий дизайн інтер'єру кафе-бару, в якому буде дуже затишно знаходитись, котрий буде асоціюватись з теплими зустрічами та комфортом.

Для досягнення поставленої мети необхідно провести аналіз ринку, аби виділити найактуальніші стилістичні рішення та матеріали, що використовуються в оформленні подібних закладів. Після цього детально ознайомитися з основами японського дизайну, які кольорові гами використовуються, матеріали, меблі та декоративні елементи. Створити унікальну концепцію закладу, що відображатиме особливості японської культури та відповідатиме сучасним вимогам, яка відрізнятиме кафе-бар від конкурентів.

Один з найважливіших етапів це створення самого дизайн-проєкту, а саме:

- розробка креслень планування простору
- вибір оздоблюваних матеріалів
- підбір меблів та обладнання

Сучасний споживач все більше цінує унікальність та автентичність, а японський стиль, зі своєю мінімалістичністю та гармонією з природою, повністю відповідає цим вимогам. Необхідно створити заклад, який не лише відповідатиме сучасним трендам, але й передасть дух японської культури. В результаті ми отримуємо унікальний дизайн-проєкт, який зробить кафе-бар привабливим для широкого кола відвідувачів.

Апробація результатів дослідження: результати кваліфікаційної роботи впроваджено у розробці дизайну інтер'єру адміністративного блоку державної пожежно-рятувальної частини №6 на замовлення ГУ ДСНС у м. Києві. Дизайн-проєкт було презентовано в експозиції КНУТД в рамках UDIW Design Hall (Київ, Мистецький арсенал, 03-04 травня 2025 року)(Додаток 1)

РОЗДІЛ 1 ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙН-ПРОЄКТУВАННЯ КАФЕ-БАРІВ

1.1. Об'ємно-планувальні рішення та функціональне зонування кафе-барів

Ефективне зонування багатофункціональних закладів громадського харчування забезпечує безперебійний технологічний процес, комфорт для відвідувачів та працівників, а також дотримання санітарних норм. Чіткий поділ на зони, правильне розміщення меблів та обладнання сприяють підвищенню функціональності закладу та його конкурентоспроможності. Обов'язковими зонами в кафе-барів є вхідна зона з гардеробом та основна зала для відвідувачів. Правильне планування простору в закладах громадського харчування є ключовим фактором успіху. Функціональне зонування дозволяє оптимізувати робочі процеси та забезпечити дотримання всіх необхідних норм. Ретельно продумана схема розміщення меблів та обладнання не тільки підвищує ефективність роботи закладу, але й формує його унікальний образ.

Функціонально-планувальна організація приміщень кафе-бару є ключовим етапом у створенні зручного та ефективного простору. Вона передбачає раціональне розташування функціональних зон, таких як обідні зали, барні стійки, кухні, технічні приміщення та санвузли. Основний принцип планування полягає у створенні логічного зв'язку між цими зонами, що забезпечує зручність користування як для відвідувачів, так і для персоналу. Ретельно продумане розташування меблів та обладнання дозволяє максимально ефективно використовувати простір, оптимізувати робочі процеси та сприяти позитивному враженню відвідувачів. ДБН В.2.2-9:2018 "Громадські будинки та споруди" – регулює проектування приміщень загального користування, таких як кафе, бари, ресторани, із

зазначенням вимог до площі, зонування, вентиляції та евакуаційних шляхів[1].

Гнучкі та відкриті простори стають популярними, дозволяючи легко адаптувати кафе-бар до різних форматів подій чи змін у кількості відвідувачів. При цьому важливо враховувати не лише фізичний комфорт, але й психологічні аспекти – від освітлення та кольорової гами до зручного зонування, що створює відчуття затишку і привабливості. Важливою є інтеграція сучасних технологій, таких як системи автоматизації для контролю за освітленням, кліматом чи музикою, що підвищують функціональність закладу.

При створенні дизайну інтер'єрів потрібно ретельно аналізувати потреби конкретного закладу та його цільової аудиторії. Врахування таких факторів, як стиль кафе-бару, його площа, формат обслуговування та очікуваний потік відвідувачів, дозволяє створити простір, який відповідає як практичним, так і естетичним вимогам. Функціонально-планувальне рішення має бути гнучким і водночас сприяти ефективному використанню кожного квадратного метра приміщення.

Ефективне зонування закладів громадського харчування забезпечує комфорт відвідувачів, зручність роботи персоналу та дотримання санітарних норм. Чітке розташування зон, таких як вхідна частина, обідні зали, барні стійки та кухні, сприяє оптимізації робочих процесів і підвищенню функціональності простору. Гнучкі та відкриті планувальні рішення дозволяють адаптувати заклад до змін у форматі роботи чи кількості гостей, що є важливим у сучасних умовах.

Зонування має враховувати стиль, формат обслуговування та потреби аудиторії, створюючи гармонійний і функціональний простір. У результаті, продумане планування, що відповідає вимогам ДБН, підвищує конкурентоспроможність закладу та сприяє його успішній роботі.

1.2. Вимоги до проектування інтер'єрів приміщень у кафе-барах

Згідно з пунктом 3.15 ДСТУ4281:2004, кафе-бар – це різновид кафе, який поєднує в собі характеристики як кафе, так і бару. Головною відмінністю кафе-бару є те, що в ньому присутній бар, який може бути органічно інтегрований в загальний простір кафе або виділений в окрему зону. Це унікальний формат закладу, який поєднує в собі найкраще від кафе та бару. Він пропонує широкий асортимент страв і напоїв, від класичних кавових напоїв та десертів до різноманітних алкогольних коктейлів та закусок. Інтер'єр кафе-бару зазвичай поєднує в собі елементи затишного кафе та стильного бару, створюючи атмосферу, яка підходить для різних типів відвідувачів. Обслуговування може бути як традиційним, з обслуговуванням офіціантами, так і більш неформальним, з можливістю самообслуговування біля барної стійки[2].

Проектування інтер'єру кафе-бару – це творчий процес, який базується на глибокому розумінні не тільки естетичних аспектів, але й технічних вимог. Нормативні документи в цьому випадку виступають своєрідним каркасом, дозволяючи дизайнеру реалізувати найсміливіші ідеї.

Дотримання нормативних вимог при проектуванні інтер'єру кафе-бару є невід'ємною частиною забезпечення безпеки відвідувачів. Виконання даних вимог гарантує, що заклад відповідає санітарним нормам, пожежній безпеці та іншим важливим вимогам, що захищають здоров'я людей та запобігають надзвичайним ситуаціям. Нормативні вимоги відповідають за такі аспекти як: евакуаційні виходи, вентиляцію та освітлення.

Оптимальними місцями для розташування закладів громадського харчування є житлові масиви, центри міст, громадські центри, райони з великою прохідністю людей, а також поблизу транспортних розв'язок та культурних закладів[3].

Згідно з ДБН В.1.1-7:2016[4], що детально регламентує протипожежні заходи, такі як встановлення систем пожежної сигналізації, автоматичного пожежогасіння, а також вимоги до евакуаційних шляхів та виходів. У разі виникнення пожежі дотримання цих норм дозволить швидко евакуювати людей з приміщення, мінімізувати ризик травмування та загибелі, а також пожежна безпека допоможе зберегти їх від знищення. Порушення норм тягне за собою адміністративну відповідальність та може призвести до призупинення діяльності закладу.

Площа обідньої зали безпосередньо впливає на комфорт відвідувачів. Нормативно передбачається не менше 1 квадратного метра на одне місце в залі. Для кафе, закусочних та пивних барів цей показник може бути дещо меншим і становити близько 1,6 квадратних метра. При плануванні обідньої зали важливо дотримуватися санітарних норм. Так, на одну людину має припадати не менше 1 квадратного метра площі. У закладах типу кафе та барів цей показник може бути дещо меншим.

Для забезпечення зручного руху відвідувачів необхідно передбачити достатню кількість проходів, зокрема й евакуаційних. Роздавальні лінії рекомендується відокремлювати від основного залу для оптимізації простору та запобігання чергам[5].

Отже, проектування такого закладу вимагає комплексного підходу, що включає не лише творчий дизайн інтер'єру, але й дотримання численних нормативних вимог. Відповідність санітарним нормам, пожежній безпеці та будівельним нормам є гарантією безпеки відвідувачів та безперебійної роботи закладу. Оптимальне розташування, правильне планування простору та дотримання норм щодо площі на одного відвідувача забезпечують комфорт і зручність гостей. Таким чином, успіх кафе-бару залежить від гармонійного поєднання естетики, функціональності та безпеки.

1.3. Меблювання та обладнання приміщень кафе-барів

Вибір меблів та обладнання для кафе-бару – це складний процес, який вимагає врахування багатьох факторів. Від правильного підбору залежить не тільки естетичний вигляд закладу, але й комфорт відвідувачів, ефективність роботи персоналу та загальна атмосфера.

Оснащення кафе-бару меблями та обладнанням – це складний процес, який вимагає комплексного підходу. Від правильного вибору залежить не тільки зовнішній вигляд закладу, але й його функціональність, комфорт відвідувачів та ефективність роботи персоналу. Меблі повинні бути не лише красивими, але й міцними, зручними та безпечними. Обладнання має забезпечувати швидку та якісну обробку замовлень. При цьому важливо дотримуватися всіх санітарних норм та вимог безпеки. Сучасні тенденції диктують використання екологічно чистих матеріалів та енергоефективного обладнання. Комбінуючи різні стилі та матеріали, можна створити унікальний інтер'єр, який запам'ятається відвідувачам.

Обираючи меблі та обладнання для кафе-бару, важливо враховувати не лише естетичний вигляд, а й функціональність, довговічність та відповідність сучасним трендам. Матеріали, з яких виготовлені меблі та обладнання, повинні бути міцними, стійкими до пошкоджень та легко очищуватися. При цьому все більшої популярності набувають екологічно чисті матеріали та енергоефективне обладнання. Важливу роль відіграє також ергономіка та безпека: меблі мають бути зручними для відвідувачів та персоналу, а конструкції – міцними та надійними. Стилистичне рішення може варіюватися від мінімалізму до індустріального стилю, головне, щоб воно відповідало загальній концепції закладу.

Ергономічні вимоги відіграють ключову роль у створенні комфортного середовища ресторану. Ергономіка досліджує допустимі фізіологічні, нервові та психічні навантаження на людину під час роботи, а

також шляхи оптимального пристосування навколишнього середовища для підвищення ефективності праці. Актуальність впровадження ергономічних принципів у процесі проєктування інтер'єру та формування предметно-просторового середовища ресторанних закладів є незаперечною.

Диференціація простору залу може бути досягнута за допомогою меблювання, яке відповідає єдиному стилю, але різниться формою та розмірами. Використання різноманітних столів, стільців і диванів дозволяє розчленувати зал на окремі функціональні зони. Залежно від типу меблів (пересувні чи стаціонарні) характер зонування може змінюватися.

Простори між столами повинні забезпечувати вільний рух відвідувачів. Згідно з нормативами:

- Відстань між кутами обідніх столів при діагональному розташуванні має бути не менше 0,6 м.
- Якщо столи розташовані паралельно стінам, то ряд біля стіни може бути розміщений впритул, а між іншими столами має залишатися щонайменше 1,5 м для зручного пересування.
- Основні проходи мають бути шириною не менше 1,5 м, а допоміжні — не менше 0,75 м.

Ці вимоги варто розглядати як орієнтовні, адже меблювання залу залежить від його планування та типу обслуговування, що застосовується в конкретному закладі[6].

Сучасний кафе-бар – це не просто місце для харчування, а й простір для відпочинку та спілкування. Тому до оформлення такого закладу слід підходити комплексно. Вибір меблів, обладнання та організація простору повинні відповідати сучасним трендам та забезпечувати комфорт і безпеку відвідувачів. Важливо використовувати якісні матеріали, звертати увагу на ергономіку та дотримуватися всіх необхідних норм. Правильно

спланований простір, де кожен елемент має своє місце, дозволить створити атмосферу, яка сподобається різним категоріям відвідувачів.

1.4. Художньо-композиційні рішення інтер'єру приміщень кафе-барів

Створення гармонійного інтер'єру кафе-бару ґрунтується на принципах композиції, кольору та текстури. Правильно підібрані елементи створюють єдину, цілісну картину. Це справжнє мистецтво, яке поєднує в собі естетику, функціональність та психологію. Кожна деталь – від кольору стін до розміщення меблів – впливає на загальне враження від закладу і створює унікальну атмосферу.

При створенні концепції інтер'єру необхідно проаналізувати, хто буде ходити у цей заклад харчування і чому. Відповіді на такі питання впливають на дизайн закладу. Для моделювання поведінки відвідувачів у закладах харчування, важливо враховувати їх культурний, освітній і фінансовий рівні, переваги й інтереси, стиль життя, а також етнічні фактори[7].

Інтер'єр – це багатогранне явище, що поєднує в собі архітектуру, дизайн та мистецтво. Просторова форма, як основа інтер'єру, визначає його масштаб, пропорції та загальне враження. Огорожа, у свою чергу, створює різноманітні просторові зони, надаючи інтер'єру динамічності та виразності. Предметне наповнення, включаючи меблі, обладнання та декоративні елементи, доповнює композицію, створюючи атмосферу комфорту та затишку. Кожен з цих компонентів тісно взаємодіє один з одним, формуючи єдиний, цілісний образ інтер'єру.

Правильний вибір кольорової гами – це ключ до створення атмосфери, яка відповідає концепції закладу та впливає на емоції відвідувачів. Розглянемо основні типи колірних комбінацій та їх психологічний вплив.

Контрастні гами:

- Комплементарні кольори: Створюють яскраві та запам'ятовуються акценти, підсилюючи емоційне сприйняття. Наприклад, червоний і зелений створюють відчуття енергії та динаміки.
- Триадні кольори: Забезпечують баланс і гармонію, створюючи життєрадісну атмосферу. Наприклад, червоний, жовтий і синій – класична триада, яка асоціюється з радістю та оптимізмом.

Нюансні гами:

- Монохроматичні гами: Сприяють створенню спокійної та розслабленої атмосфери, підкреслюють елегантність і вишуканість.
- Аналогові гами: Створюють відчуття єдності та гармонії, ідеально підходять для створення природних і затишних інтер'єрів.

Психологія кольору:

- Червоний: Сила, енергія, пристрасть. Стимулює апетит, але може викликати збудження.
- Синій: Спокій, довіра, стабільність. Сприяє розслабленню та концентрації.
- Жовтий: Радість, оптимізм, тепло. Підвищує настрій і стимулює апетит.
- Коричневий: Стабільність, надійність, природність. Сприяє відчуттю комфорту і затишку.
- Сірий: Нейтральність, елегантність, спокій. Створює фон для яскравих акцентів.

Вибір кольорової гами залежить від багатьох факторів:

- Концепція закладу: Для ресторану швидкого обслуговування підійдуть яскраві контрастні кольори, а для вишуканого ресторану – спокійні пастельні тони.

- Цільова аудиторія: Молодий активний клієнт віддасть перевагу яскравим і насиченим кольорам, а люди старшого покоління – більш спокійним і природним.
- Розмір приміщення: Для невеликих приміщень краще використовувати світлі і теплі кольори, які візуально розширюють простір.

Кольори – це потужний інструмент, який дозволяє створити унікальну атмосферу в будь-якому приміщенні. Важливо пам'ятати, що колір має не тільки естетичне, але й психологічне значення[8].

Успішний інтер'єр кафе-бару – це гармонійне поєднання естетики, функціональності та психологічного впливу. Він базується на принципах композиції, правильного підбору кольорової гами, текстур і предметного наповнення. Важливим етапом створення інтер'єру є врахування цільової аудиторії, її уподобань, способу життя та культурних особливостей. Це дозволяє сформувати простір, який буде привабливим і комфортним для відвідувачів.

Ретельно підібрана кольорова гама допомагає створити відповідний настрій у приміщенні, впливаючи на емоції клієнтів. Використання контрастних чи нюансних поєднань кольорів дозволяє створювати як динамічні, так і спокійні атмосфери, залежно від концепції закладу. Дизайнери повинні враховувати не лише естетичність кольорів, а й їхній вплив на психологічний стан людей, балансує між яскравістю, насиченістю і нейтральністю.

Інтер'єр кафе-бару є багатогранним явищем, що поєднує в собі архітектуру, дизайн та мистецтво, і водночас служить маркетинговим інструментом, спрямованим на залучення клієнтів. Кожен елемент інтер'єру – від кольору стін до розміщення меблів – має значення і впливає на сприйняття закладу. Правильно організований простір сприяє

формуванню позитивного враження, залишаючи гостей задоволеними і налаштованими повернутися.

1.5. Інклюзивність приміщень

Інклюзивний дизайн – це створення середовища, яке враховує потреби всіх людей, незалежно від їхніх фізичних, сенсорних чи когнітивних особливостей. Це означає забезпечення доступності для людей з обмеженими можливостями, використання ергономічних рішень, які підходять для всіх, та створення безпечного простору. Важливу роль відіграють такі елементи, як широкі дверні прорізи, пандуси, контрастні кольори, чіткі знаки, а також акустичний комфорт. Вибір матеріалів та конструкцій також має бути продуманим, щоб забезпечити довговічність та безпеку. Інклюзивність – це не просто дотримання будівельних норм, а створення такого середовища, де кожна людина почуватиметься комфортно і повноцінно.

Для забезпечення інклюзивного середовища необхідно ознайомитися з ДБН, аби створити комфортний простір для всіх груп людей. ДБН В.2.2-40:2018[9] встановлює чіткі вимоги щодо забезпечення безперешкодного доступу для людей з інвалідністю та інших маломобільних груп населення. Норми регламентують конструктивні елементи (ширина дверей, кути нахилу пандусів, висота поручнів), розміщення санітарно-гігієнічних кімнат та інфраструктури для людей з обмеженими можливостями. Особлива увага приділяється забезпеченню орієнтації та навігації за допомогою тактильних та контрастних позначок, шрифтів Брайля та звукових сигналів. Документ також містить вимоги до інформаційної доступності, зокрема використання інформаційних табличок та дублювання інформації голосовими повідомленнями. Крім того, ДБН визначає правила адаптації існуючих будівель для забезпечення їхньої доступності.

Для забезпечення комфорту відвідувачів та персоналу в закладах громадського харчування, ДБН В.1.2-8:2021[10] вимагає дотримання певних норм. Зокрема, приміщення мають бути достатньо освітлені природним світлом, а штучне освітлення має відповідати санітарним нормам. Для створення комфортного акустичного середовища необхідно використовувати звукоізоляційні та звукопоглинаючі матеріали. Крім того, важливо підтримувати оптимальний температурний режим та вологість повітря. Матеріали, що використовуються для обробки приміщень, повинні бути безпечними для здоров'я та легко піддаватися санітарній обробці.

Отже, інклюзивний дизайн – це не просто тренд, а необхідність сучасного суспільства. Для створення комфортного та доступного середовища для всіх категорій населення необхідно дотримуватися будівельних норм, зокрема ДБН В.2.2-40:2018 та ДБН В.1.2-8:2021. Ці документи детально регламентують вимоги до доступності будівель, забезпечення комфортного мікроклімату та створення безпечних умов. Дотримання цих норм дозволяє створити простір, де кожна людина відчувається повноцінно та комфортно.

1.6. Інженерне обладнання приміщень кафе-бару

Інженерне обладнання є невід'ємною частиною сучасного дизайну інтер'єрів. Воно забезпечує комфорт, функціональність та безпеку приміщення. Системи освітлення, вентиляції, кондиціонування, водопостачання та каналізації значно впливають на сприйняття простору та загальне враження від інтер'єру.

ДБН В.2.5-28:2018 містить детальні вимоги до рівнів освітленості, колірної температури, індексів пульсації світлового потоку та інших параметрів, які необхідно враховувати при створенні системи освітлення у кафе-барі[11].

Основні вимоги ДБН В.2.5-28:2018 до освітлення кафе-барів:

- Рівні освітленості: Залежать від функціонального призначення зон в закладі (барна стійка, столики, танцпол тощо).
- Колірна температура: Для кафе-барів зазвичай використовують тепле світло (3000-3500 K), яке створює затишну атмосферу.
- Індекс пульсації: Характеризує мерехтіння світла. Для кафе-барів бажано обирати джерела світла з низьким індексом пульсації, щоб уникнути дискомфорту для очей.
- Розподіл світла: Світло має бути рівномірно розподілене по всьому приміщенню, без надмірних тіней або засліплюючих зон.
- Аварійне освітлення: Необхідно передбачити аварійне освітлення, яке спрацює у випадку відключення основного.

Освітлення кафе-барів передбачає гнучкий підхід та можливість створення різних атмосфер. Залежно від зони закладу, можна використовувати різні рівні освітленості: наприклад, яскравіше підсвітити барну стійку, а в зонах відпочинку створити приглушене світло. Сучасні технології дозволяють створювати динамічне освітлення, змінюючи його яскравість та колірну температуру в залежності від часу доби та подій. Для створення особливої атмосфери часто використовують декоративне освітлення: підсвічування барної стійки, винної шафи чи інших елементів інтер'єру. За допомогою світла можна виділити акценти, зонувати простір та створити неповторну атмосферу, що відповідає концепції закладу.

Вентиляція та кондиціонування відіграють ключову роль у створенні комфортного мікроклімату в приміщенні. Вентиляція забезпечує постійний приплив свіжого повітря та видалення забрудненого, що сприяє здоров'ю людей. Кондиціонування, в свою чергу, підтримує оптимальну температуру та вологість, забезпечуючи комфорт навіть у спекотну погоду. Сучасні системи вентиляції та кондиціонування повинні бути енергоефективними,

працювати тихо та мати можливість індивідуального налаштування. Важливим аспектом є також екологічність систем, що передбачає використання природних матеріалів та відновлюваних джерел енергії.

ДБН В.1.2-8:2021 – "Основні вимоги до будівель і споруд. Гігієна, здоров'я та захист довкілля"[10]. Зосереджується на вимогах до середовища, зокрема забезпечення комфорту, вентиляції, інсоляції та акустики в закладах громадського харчування.

Водопостачання та каналізація є критично важливими інженерними системами в будь-якій будівлі, особливо в закладах громадського харчування. Вони повинні забезпечувати якісну воду, що відповідає всім санітарним нормам, а також функціонувати надійно, без протікань. Для зменшення споживання води та мінімізації негативного впливу на довкілля рекомендується використовувати економні сантехнічні прилади та системи збору дощової води. ДБН В.2.5-27:2018 "Інженерне обладнання будинків і споруд. Водопостачання та каналізація"[12] – визначає вимоги до проектування, будівництва та експлуатації систем водопостачання та каналізації.

Крім водопостачання та каналізації, важливими інженерними системами є опалення, яке забезпечує комфортну температуру в холодну пору року, електропостачання, що живить усі прилади та освітлення, а також системи безпеки, такі як пожежна та охоронна сигналізації, та відеоспостереження. ДБН В.2.5-31:2018 "Інженерне обладнання будинків і споруд. Опалення, вентиляція та кондиціонування повітря" – регулює питання проектування, монтажу та експлуатації систем опалення, вентиляції та кондиціонування повітря в будівлях і спорудах[13]. Сучасні технології дозволяють створювати інтелектуальні системи, які автоматизують управління всіма інженерними системами будівлі, забезпечуючи максимальну ефективність та комфорт.

У висновку, інженерне обладнання відіграє ключову роль у створенні комфортного та функціонального інтер'єру. При виборі та проектуванні систем необхідно враховувати такі фактори, як енергоефективність, тобто мінімізацію споживання енергії, та екологічність, тобто використання екологічно чистих матеріалів і технологій. Крім того, важливими аспектами є забезпечення комфортних умов для життя та роботи, а також безпеки людей і майна. Естетика також відіграє значну роль, адже інженерні системи повинні гармонійно поєднуватися з дизайном інтер'єру. Сучасні технології дозволяють створювати інтелектуальні системи, які забезпечують високий рівень комфорту та ефективності. При правильному проектуванні та використанні інженерного обладнання можна створити не тільки красивий, але й функціональний та здоровий простір.

Висновки до Розділу 1

У результаті проведеного аналізу особливостей дизайн-проектування кафе-барів можна зазначити, що ефективність та привабливість таких закладів значною мірою залежать від ретельно продуманих об'ємно-планувальних рішень та функціонального зонування. Правильний поділ простору оптимізує технологічні процеси, забезпечує комфорт для відвідувачів та персоналу, а це є невід'ємними факторами успішної діяльності закладу. Дотримання нормативних вимог, що регламентують проектування інтер'єрів, є обов'язковою умовою для гарантування безпеки та комфорту в закладі, зокрема санітарних і протипожежних норм.

Вибір меблів та обладнання повинен поєднувати в собі естетичну привабливість, функціональність та ергономічність. Важливо враховувати сучасні тенденції, використовувати якісні матеріали задля створення унікального та хорошого інтер'єру. Значний вплив на атмосферу закладу та емоційний стан відвідувачів мають художньо-композиційні рішення, а саме вибір кольорової гами та текстур. Гармонійне поєднання всіх елементів

дизайну створює цілісний образ, що відповідає концепції кафе-бару та приваблює цільову аудиторію.

Окрім естетичних та функціональних аспектів, сучасний дизайн кафе-барів повинен враховувати принципи інклюзивності, забезпечуючи безперешкодний доступ для всіх категорій населення. Не менш важливим є належне проектування та функціонування інженерного обладнання, такого як системи освітлення, вентиляції, водопостачання та кондиціонування, що забезпечують комфортний мікроклімат та безпеку. Дотримання відповідних державних будівельних норм є запорукою створення якісного та конкурентоспроможного закладу громадського харчування.

РОЗДІЛ 2 ПЕРЕДПРОЄКТНИЙ АНАЛІЗ ОБ'ЄКТУ ПРОЄКТУВАННЯ

2.1. План передпроектного дослідження для підготовки технічного завдання

Передпроектне дослідження – це ключовий етап у розробці дизайн-проекту для загальноосвітнього закладу. У цьому розділі буде розглянуто складові цього дослідження та їхню послідовність. План допоможе визначити стратегію та методи дослідження.

1. Підбір та аналіз фахової літератури

Перший етап передпроектного дослідження включає в себе глибокий аналіз фахової літератури. На цьому етапі буде сформовано вичерпний перелік джерел, що стануть основою для інформаційної та методологічної підтримки дослідження. Вивчення наявної літератури покладе міцний фундамент для подальших етапів, забезпечуючи теоретичну базу для проекту.

2. Підбір аналогів та аналіз досвіду проектування освітніх установ

Другий етап передбачає ретельний підбір аналогів та аналіз досвіду проектування схожих об'єктів. Опис та аналіз дизайнерських рішень існуючих об'єктів, за критеріями функціонально-планувальної організації, меблювання, оздоблення та художньо-стильового рішення, дозволить визначити ефективні рішення для впровадження в майбутній проєкт. Цей етап дозволяє виявити найкращі практики та уникнути повторення помилок.

3. Аналіз архітектурної ситуації об'єкта проектування

Третій етап включає детальний аналіз розміщення обраного об'єкту проектування в структурі міста, визначення його переваг та недоліків, аналіз наявної функціонально-планувальної структури, природного освітлення, інженерних мереж. Виявлення необхідності перепланування.

Аналіз конструктивної структури будівлі. Визначення виду ремонтних робіт. Цей етап забезпечує розуміння фізичних характеристик об'єкта та можливостей його трансформації.

4. Аналіз потреб та вимог користувачів

Четвертий етап передбачає визначення цільової аудиторії обраного об'єкту проєктування. Вивчення і узагальнення потреб та вимог основних груп користувачів закладу загальної середньої освіти. Цей етап є ключовим для створення функціонального та комфортного простору, що відповідає потребам учнів та персоналу.

Останнім, п'ятим, етапом передпроектного дослідження буде визначення вимог до функціонального планування об'єкта. Це включає встановлення вимог до меблювання, обладнання та оздоблення, а також формування художнього стилю.

В результаті цього дослідження очікується поглиблення знань з комплексного дизайн-проектування, створення списку джерел для інформаційної та методологічної підтримки вивчення теми. Також планується проаналізувати світовий та вітчизняний досвід проектування подібних об'єктів, виявити поточний стан, переваги та недоліки будівлі, де буде реалізовано проєкт, визначити цільову аудиторію та її потреби. На основі отриманих даних та досвіду буде складено технічне завдання для проектування об'єкта.

2.2. Аналіз вихідних даних об'єкту проектування

Для дизайн-проекту було обрано комерційне приміщення в ЖК “Парк Авеню” у місті Львів на вулиці Василя Стуса 51-53.

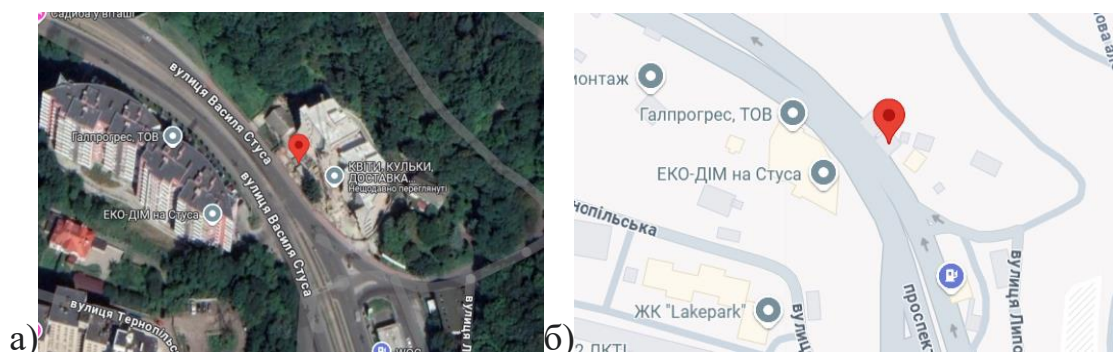


Рис. 2.1. Місцезнаходження об'єкту на карті

а) фото з супутника; б) розташування об'єкту на карті міста

Житловий комплекс «Парк Авеню» розташований у екологічно чистому районі, поруч зі Снопківським парком та за 300 метрів від парку «Залізна Вода». Комплекс знаходиться приблизно за 5 км від центру міста[14].

ЖК складається з двох десятиповерхових будинків, зведені за монолітно-каркасною технологією з цегляними стінами та утепленням мінеральною ватою, у яких перший поверх відведений під комерційні приміщення. Територія відгороджена від автомобілів та сторонніх людей, оснащена підземним та гостьовим паркінгами, зоною відпочинку, дитячими майданчиками, також присутнє відео-спостереження[15].

Квартири в ЖК «Парк Авеню» представлені у варіантах від 1-кімнатних до 3-кімнатних, із зручними та продуманими плануваннями, що забезпечують максимальний комфорт для мешканців. Завдяки висоті стель 2,8 м в квартирах та 3,9 м на першому поверсі приміщення виглядають світлішими та просторішими, створюючи відчуття свободи. Автономне опалення дозволяє самостійно регулювати температуру в оселі, що значно підвищує комфорт.

Обране приміщення має великі фасадні вікна, один фасадний та два задні виходи, що забезпечує зручний доступ та природне освітлення. Парковка біля будинку додає комфорту для клієнтів та співробітників. Розташування в ближньому центрі Львова з високим рівнем трафіку та

зручною транспортною розв'язкою робить це приміщення привабливим для різних видів бізнесу: стоматологія, кафе, маркет, студія, банк, аптека, офіс тощо. Приміщення не має оздоблення стін та стелі, тому є “чисте полотно” для втілення будь-яких фантазій та ідей дизайну[16].



Рис. 2.2. Фото приміщення

Приміщення, розташоване у Сихівському районі Львова, має низку переваг, що роблять його привабливим варіантом для комерційного використання. Зокрема, вигідне розташування у районі з високим рівнем пішохідного та автомобільного трафіку сприяє активному розвитку бізнесу. Значна загальна площа, що становить 239,3 м², дозволяє облаштувати приміщення для різних комерційних цілей, зокрема офісу, магазину, аптеки, кафе чи медичного закладу. Висота стель у 3,9 м створює додаткове відчуття простору та відкриває можливості для реалізації різних дизайнерських рішень. Важливою перевагою є наявність фасадних і задніх виходів, що забезпечує зручний доступ як для клієнтів, так і для персоналу. Крім того, приміщення має фасадні вікна, які покращують природне освітлення. Додатковою перевагою є наявність парковки біля будівлі, що є важливим фактором для бізнесу, орієнтованого на прийом клієнтів.

Водночас об'єкт має певні недоліки, які можуть стати суттєвими чинниками під час ухвалення рішення про його придбання. Оскільки

приміщення розташоване на першому поверсі житлового будинку, можливі обмеження щодо рівня шуму, специфіки діяльності або графіка роботи. Варто також врахувати, що приміщення потребує ремонту та облаштування, що передбачає додаткові фінансові вкладення.

Окрім цього, хоча біля будівлі є парковка, її місткість може бути недостатньою у години пікової активності. Також потенційні клієнти мають уточнити можливі обмеження з боку забудовника чи міської влади щодо дозволених видів комерційної діяльності.

Таким чином, розглянуте приміщення є перспективним об'єктом для ведення бізнесу завдяки своєму розташуванню, просторості, гнучкості планування та наявності фасадних входів і парковки.

2.3. Підбір аналогів та аналіз досвіду проєктування кафе-барів

У цьому розділі буде проаналізовано дизайн кафе-барів у японському стилі, щоб виявити ключові закономірності та традиції проєктування. Ми розглянемо функціональні, стилістичні та естетичні аспекти, зосереджуючись на організації простору, матеріалах, кольорах, освітленні та декоративних елементах.

Аналіз схожих об'єктів дозволить нам виявити вдалі рішення для власного дизайн-проєкту та зрозуміти сучасні тенденції. Ми дослідимо, як дизайн інтер'єру впливає на комфорт клієнтів, створюючи атмосферу спокою та затишку.

Результати цього аналізу стануть основою для розробки функціонального та естетично привабливого кафе-бару в японському стилі.

"Mokkado Cafe" від Sogo Shoji + Muku Design Studio, Японія

Кафе "Mokkado" – це простір, де гармонійно поєдналися традиційний японський мінімалізм та сучасна функціональність. Загальне враження від закладу – це відчуття спокою та затишку, що досягається завдяки великій кількості природного світла та використанню натуральних матеріалів.

Дизайн кафе підкреслює текстури дерева, бетону та скла, створюючи атмосферу гармонії та простоти[17].

Функціонально-планувальна організація простору "Mokkado" передбачає відкритий простір, що сприяє вільному переміщенню відвідувачів. Зонування досягається за допомогою розташування меблів та елементів інтер'єру, а не стін, що створює відчуття простору та легкості. Меблювання та обладнання кафе виконані в мінімалістичному стилі з використанням натурального дерева.

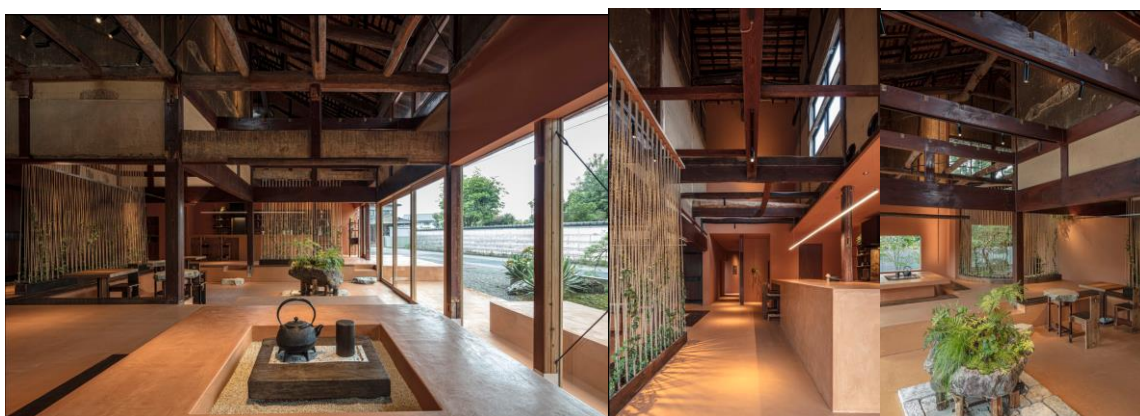


Рис.2.3. Дизайн інтер'єру "Mokkado Cafe" в Японії

Поєднання природного світла, що проникає через великі вікна, та точкових світильників, що створюють м'яке та розсіяне освітлення. Використання натуральних матеріалів, таких як дерево, бетон та скло, у світлій колірній палітрі. Присутні японські мотиви, що додають інтер'єру автентичності та унікальності.

Художньо-стильове рішення "Mokkado" – це японський мінімалізм з елементами вабі-сабі, що підкреслює красу недосконалості та природності. Ключовими особливостями цього проєкту є велика кількість природного світла, використання натуральних матеріалів, мінімалістичний дизайн та створення атмосфери спокою та затишку.

Кафе "Mokkado" є чудовим джерелом натхнення для тих, хто прагне створити сучасний та функціональний інтер'єр, де панує гармонія та спокій.

The Bond by hide&seek Bar & Restaurant, Китай

Інтер'єр The Bond by hide&seek Bar & Restaurant, розташованого в районі Чаоян, Китай, створений DAGA Architects, є втіленням концепції "формування в природі". Бар розділений на чотири основні зони: бар, терасу, центральну зону для сидіння та приватну кімнату. Ключовим елементом дизайну є лінія розділення простору для сидіння, яка організовує інтер'єр на кілька незалежних зон для їжі, створюючи ефект "гри в хованки"[18].



Рис. 2.4. Дизайн інтер'єру The Bond by hide&seek Bar & Restaurant, Китай

Центральна перегородка, виконана з кам'яних текстур та зелені, дерев'яні балки та поєднання кам'яної та дерев'яної підлоги, підкреслюють природну естетику. Форма та дизайн даху та освітлення натхненні екзотичною субтропічною традиційною архітектурою, що додає інтер'єру унікального характеру.

The Bond by hide&seek Bar & Restaurant пропонує відвідувачам неповторний досвід, поєднуючи сучасний дизайн з природними елементами. Інтер'єр створює атмосферу затишку та гармонії, де кожен елемент ретельно продуманий та інтегрований у загальну концепцію.

“Bonsai”, Україна

Інтер'єр закладу "Bonsai" вражає гармонійним поєднанням сучасного стилю, мінімалізму та еkleктики. Загальне враження – це атмосфера затишку та комфорту, що сприяє відпочинку та приємному спілкуванню. Використання натуральних матеріалів та приємних на дотик текстур додає інтер'єру теплоти та природності, створюючи відчуття близькості до природи.



Рис. 2.5. Дизайн інтер'єру “Bonsai”, Україна

Заклад має продумане планування з відкритим простором, що забезпечує вільне переміщення. Зонування досягається не за допомогою стін, а за допомогою розташування меблів та освітлення, що створює відчуття легкості. Мінімалістичні меблі з натурального дерева, доповнені м'якими меблями з текстильною оббивкою, забезпечують комфорт та зручність. Вдале поєднання природного світла, що проникає через великі вікна, та штучного освітлення у вигляді точкових світильників та підвісних люстр, створюють м'яке та розсіяне світло[19].

Оздоблення інтер'єру виконано з використанням натуральних матеріалів, таких як дерево, камінь та текстиль. Світла колірна палітра з білими стінами, світлим деревом та сірим каменем створює відчуття чистоти. Мінімальна кількість декоративних елементів дозволяє акцентувати увагу на текстурах матеріалів, що додає інтер'єру вишуканості. Рослини, розміщені в різних частинах закладу, додають свіжості та

природності, а дзеркала візуально розширюють простір, роблячи його ще більш просторим та світлим.

Використання натуральних матеріалів та текстур, світла колірна палітра, акцент на функціональності та комфорті – все це створює атмосферу спокою та гармонії. Загалом, інтер'єр "Bonsai" – це вдале поєднання сучасного дизайну, функціональності та комфорту, що робить заклад привабливим для відвідувачів.

Ресторан “Кап”, Пекін, Китай

Японський ресторан Кап у Пекіні, створений дизайнерами з odd, є втіленням традиційної японської естетики, адаптованої до сучасного контексту. Інтер'єр ресторану натхненний традиційними японськими коробками Juubako, які стали основою для створення шести квадратних "коробок" різної форми. Ці коробки, освітлені в чистому чорному просторі, створюють відчуття загадковості та вишуканості, запрошуючи відвідувачів у подорож у світ японської культури[20].



Рис.2.6. Дизайн інтер'єру ресторану “Кап”, Китай

Особливою родзинкою інтер'єру є використання техніки живопису Макі-е, яка походить з династії Тан, але отримала свій розвиток у Японії. Ця техніка, що передбачає нанесення золотого або срібного порошку на лаковану поверхню, була відроджена для створення вишуканих деталей інтер'єру, надаючи йому особливого шарму та автентичності.

Ресторан Кап також включає в себе ландшафт karesansui, традиційний японський сад каменів, який створює відчуття спокою та гармонії. Цей

елемент ландшафтного дизайну, розташований вздовж потоку клієнтів, додає інтер'єру відчуття природності та зв'язку з природою. Вікно для огляду, вбудоване в стіну, порушує межу між внутрішнім та зовнішнім простором, дозволяючи відвідувачам насолоджуватися краєвидом та відчувати себе частиною навколишнього середовища.

Завдяки майстерному поєднанню традиційних японських елементів та сучасного дизайну, ресторан Kan створює неповторну атмосферу, де кожен відвідувач може насолодитися не лише вишуканою кухнею, але й естетикою простору.

Aumann Japanese Cuisine Restaurant, Китай

Інтер'єр ресторану Aumann – це симбіоз традиційної японської естетики та сучасного дизайну, що створює неповторну атмосферу. Основна концепція – відтворення культурного контексту Кіото, де відвідувачі можуть не лише насолодитися вишуканою кухнею, але й відчувати себе в самому серці стародавньої столиці[21].



Рис.2.7. Дизайн інтер'єру Aumann Japanese Cuisine Restaurant, Китай

Простір ресторану організований згідно з концепцією "Teioku ichinyo", що означає єдність саду та будівлі. Хол зустрічає гостей золотою інсталяцією, що нагадує відображення Золотого павільйону (Kinkaku-ji) у воді, інсталяція, виконана за традиційною кіотською технікою кування золота, поєднує античний стиль з сучасними мінімалістичними лініями, створюючи атмосферу спокою та вишуканості.

Відкрита кухня дозволяє гостям спостерігати за майстерністю шеф-кухарів. Планування ресторану натхненне вузькими вуличками Кіото, створюючи різноманітні зони для трапези, від відкритих до інтимних.

Інтер'єр поєднує сучасний дизайн з елементами традиційної японської архітектури, такими як вхід у стилі масивних воріт та вертикальні дерев'яні решітки. Скульптури, що прикрашають простір, додають грайливості та оригінальності, порушуючи монотонність та створюючи відчуття легкості. Використання паперу в інтер'єрі, від шпалер до напівпрозорих перегородок, створює відчуття легкості та природності, а також дозволяє грати з освітленням та створювати різні рівні приватності.

Проведений аналіз аналогів допоміг виділити основні аспекти, на які важливо звернути увагу при розробці дизайн-проекту. Особлива увага була приділена гармонійному поєднанню традицій та сучасності, акценту на природних матеріалах та світлій колірній палітрі. Функціональне планування з відкритим простором та зонуванням меблями створює відчуття легкості. Освітлення, поєднання природного та штучного, формує затишну атмосферу. Декоративні елементи, такі як рослини та дзеркала, додають свіжості та розширюють простір. Японські мотиви, від мінімалізму вабі-сабі до використання техніки Макі-е, надають інтер'єру автентичності. Вдале поєднання цих аспектів сприятиме створенню спокійного та привабливого простору для відвідувачів.

2.4. Підбір та аналіз фахової літератури

Ретельний відбір та аналіз наукових праць – фундамент для проведення дослідження. Особливо це стосується дизайну закладів громадського харчування, де необхідно враховувати авторитетність та актуальність джерел, а також сучасні тренди.

У книзі Галини Шевцової "Історія японської архітектури і мистецтва" японський стиль розкривається як гармонійне поєднання природи та

мінімалізму[22]. Архітектура прагне до єдності з ландшафтом, використовуючи природні матеріали, такі як дерево та камінь. Простота та лаконічність форм, відсутність надмірності – ключові риси стилю, де особлива увага приділяється концепції "ма", тобто порожньому простору. Традиційні елементи, такі як татамі, сьодзі та фусума, не лише функціональні, але й несуть глибокий естетичний зміст.

Детально описується еволюція японської архітектури, демонструючи, як ці принципи втілювалися в різних історичних періодах. Цей стиль, що пронизаний філософією та естетикою, продовжує надихати сучасних архітекторів та дизайнерів.

Книга Мотоко Джіцукави "Contemporary Japanese Restaurant Design"[23] є незамінним ресурсом для тих, хто прагне створити сучасний кафе-бар в автентичному японському стилі. Вона демонструє, як традиційні елементи японського дизайну можуть бути гармонійно адаптовані до сучасних потреб, поєднуючи мінімалізм з природними матеріалами. Автор підкреслює важливість функціональності, де кожен елемент має своє призначення, створюючи не лише естетично привабливий, але й зручний простір. Особлива увага приділяється використанню натуральних матеріалів, таких як дерево, бамбук та камінь, а також м'якому, розсіяному освітленню, що створює затишну атмосферу. Книга показує, як дизайн впливає на атмосферу закладу, сприяючи відчуттю спокою та гармонії, що є ключовим для кафе-бару. Важливу роль відіграють деталі, такі як традиційний декор, посуд та текстиль, що додають автентичності. "Contemporary Japanese Restaurant Design" пропонує практичні поради щодо створення простору, який поєднує традиційну естетику з сучасними тенденціями. Вона допомагає створити комфортне та приємне середовище для відвідувачів, забезпечуючи незабутні враження.

Книга Кіміє Тада "Japanese-Style Restaurants" пропонує глибоке розуміння створення автентичного кафе-бару в японському стилі, надає практичні поради щодо функціонального планування, враховуючи потреби відвідувачів та персоналу. Особлива увага приділяється використанню натуральних матеріалів, таких як дерево та бамбук, а також м'якому освітленню для створення затишної атмосфери. Деталі, такі як традиційний декор та посуд, відіграють ключову роль у створенні автентичного досвіду, а також зонування для створення загальних та приватних зон. Також розглядається важливість презентації страв, що є невід'ємною частиною японської культури[24].

2.5. Аналіз потреб та вимог користувачів об'єкту дизайну

Важливим етапом розробки дизайн-проекту інтер'єру кафе-бару в японському стилі є аналіз потреб та вимог користувачів обраного об'єкту проектування. Ключове завдання даного аналізу є підвищення рівня його конкурентоспроможності та забезпечення високого рівня задоволеності клієнтів.

Соціально-демографічні характеристики (соцдем) – це загальні критерії, що використовуються для сегментації аудиторії, такі як вік, сімейний стан, стать, освіта, місце проживання тощо. Маркетологи часто застосовують їх для таргетингу реклами великих B2C-брендів, оскільки вони забезпечують базовий опис цільової аудиторії. Однак, для більш точного визначення цільової аудиторії вашого бренду, особливо у випадку ресторану, цього недостатньо[25].

Основною цільовою аудиторією кафе-бару в японському стилі є кілька категорій споживачів, які проявляють інтерес до японської культури, гастрономії та унікальної атмосфери закладу. Перш за все, це шанувальники японської культури та кухні, які цікавляться традиціями Японії, її кулінарними особливостями, а також популярними культурними явищами,

такими як аніме, манґа та японська музика. Значну частину аудиторії становить молодь та студенти віком 18-35 років, які прагнуть відвідувати нестандартні заклади для спілкування та відпочинку. Окремий сегмент цільової аудиторії становлять сім'ї з дітьми, які відвідують заклад для знайомства з японською кухнею та приємного дозвілля у затишному середовищі.

Важливим фактором розвитку кафе-бару є також залучення туристів, особливо в містах із розвиненою туристичною інфраструктурою, де відвідувачі шукають автентичні або тематичні заклади для нових гастрономічних вражень. Окрему категорію клієнтів становлять любителі здорового харчування, які обирають страви, що відповідають принципам збалансованого раціону, зокрема суші, місо-супи, роли та страви з морепродуктів.

Аналіз потреб та вимог цільової аудиторії є критично важливим для успішного проектування інтер'єру кафе-бару в японському стилі. Визначення основних соціально-демографічних характеристик та мотивацій споживачів дозволяє створити простір, який максимально відповідає їхнім очікуванням. Цільова аудиторія включає шанувальників японської культури, молодь, сім'ї з дітьми, туристів та прихильників здорового харчування. Врахування цих різноманітних потреб сприятиме підвищенню конкурентоспроможності закладу та забезпечить високий рівень задоволеності клієнтів.

Висновки до Розділу 2

Проведене передпроектне дослідження дозволило сформулювати комплексне розуміння ключових етапів розробки дизайн-проекту кафе-бару в обраному стилі. Було визначено стратегію та методи дослідження, що включають глибокий аналіз фахової літератури та вивчення світового

досвіду проектування аналогічних закладів. Цей етап є фундаментом для створення теоретичної бази та визначення ефективних дизайнерських рішень, що мінімізує ризики та забезпечує обґрунтованість подальших кроків. У результаті було підготовлено ґрунтовну інформаційну та методологічну підтримку для подальшого проектування.

Аналіз вихідних даних об'єкта проектування, розташованого в ЖК "Парк Авеню" у Львові, виявив його значний комерційний потенціал завдяки вигідному розташуванню, великій площі та гнучкості планування. Визначення переваг, таких як фасадні вікна, наявність парковки та високі стелі, поряд з ідентифікацією можливих обмежень, є критично важливим для реалізації успішного дизайн-проекту. Детальне вивчення цільової аудиторії, що включає шанувальників японської культури, молодь, сім'ї з дітьми та туристів, дало змогу сформулювати чітке уявлення про їхні потреби та вимоги. Це дозволяє створити простір, який максимально відповідатиме очікуванням майбутніх відвідувачів.

Підбір та детальний аналіз аналогів кафе-барів у японському стилі, таких як "Mokkado Cafe", "The Bond by hide&seek Bar & Restaurant", "Bonsai" та "Kan", дозволив виявити ключові закономірності та принципи успішного дизайну. Особлива увага була приділена гармонійному поєднанню традиційних японських мотивів із сучасними тенденціями, використанню натуральних матеріалів, мінімалізму та створенню атмосфери спокою й затишку. Результати цього аналізу ляжуть в основу розробки функціонального, естетично привабливого та конкурентоспроможного дизайн-проекту кафе-бару, забезпечуючи його успішне функціонування.

РОЗДІЛ 3 ОПИС РЕАЛІЗАЦІЇ ДИЗАЙН-ПРОЄКТУ

3.1. Технічне завдання на проєктування

Технічне завдання на проєктування об'єкта є невід'ємним елементом успішної реалізації будь-якого проєкту, оскільки воно не лише формулює чіткі параметри та вимоги, забезпечуючи однозначне розуміння завдань, але й виступає як інструмент контролю, дозволяючи оцінити відповідність результатів проєктування встановленим критеріям. Ретельно пропрацьоване технічне завдання мінімізує ризик внесення змін на пізніх стадіях, оптимізуючи ресурсні витрати та забезпечуючи економічну ефективність проєкту.

Вихідні дані: для дизайн-проєкту було обрано комерційне приміщення на першому поверсі в ЖК “Парк Авеню” у місті Львів на вулиці Василя Стуса 51-53.

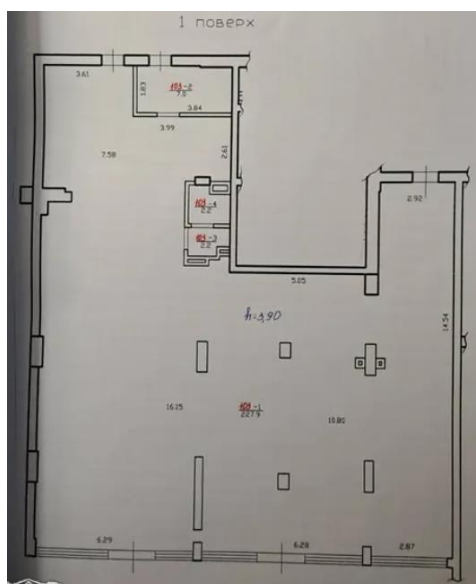


Рис. 3.1. Вихідний план приміщення

Загальна площа даного приміщення становить 239.3 м², корисна 227.9 м². Об'єкт нерухомості класифікується як будівля класу "А" у стані будівельної обробки, що характеризується приміщенням відкритого планування (open space) з висотою стелі 3,9 метра та зовнішнім утепленням. Конструктивні особливості включають металопластикові вікна, а також два

окремих входи, розташованих на протилежних сторонах будівлі. Інженерне забезпечення включає індивідуальне газове опалення та двоконтурний котел для підігріву води, з можливістю підключення телефонного зв'язку [16].

Технічне завдання:

Розробити дизайн-проект кафе-бару в японському стилі загальною площею 239,3 м² на 50 відвідувачів. Приміщення кафе-бару має бути чітко зоноване з урахуванням функціональних потреб відвідувачів та персоналу. Необхідно виділити:

- вхідну зону з гардеробом;
- барну зону з барною стійкою та високими стільцями;
- зону для відпочинку з різноманітними типами посадкових місць (столики, дивани, традиційні японські елементи, такі як татамі та дзабутони);
- зону кухні;
- санвузли для відвідувачів;
- службові приміщення (склад, кімната для персоналу).

Ергономіка простору має забезпечувати комфортне пересування та перебування відвідувачів. Необхідно врахувати розміри меблів, ширину проходів та відстань між столиками. При проектуванні кафе-бару необхідно дотримуватися вимог ДБН В.2.2-25:2009 та ДБН В.2.2-9:2018 [26].

Важливою частиною проектування є приділення особливої уваги освітленню та акустиці. Освітлення має бути м'яким та приглушеним, що створює атмосферу затишку та спокою. Ідеальним варіантом будуть традиційні японські світильники (андон, чачіни) та точкове освітлення для акцентування деталей інтер'єру. Акустика приміщення має забезпечувати комфортний рівень шуму, для цього використовуються звукопоглинальні матеріали для стін та стелі.

Дизайн кафе-бару базуватиметься на принципах японської естетики, якій властиві мінімалізм, гармонія з природою та функціональність. Ключовим аспектом є створення атмосфери спокою та витонченості, його можна досягти за допомогою використання натуральних матеріалів (дерево, бамбук, камінь, папір), тематичної кольорової гами (натуральні відтінки бежевого, коричневого, сірого, зеленого з акцентами червоного та чорного) та м'якого, приглушеного та кольорового освітлення.

Отже технічним завданням до дизайн-проєкту кафе-бару в японському стилі є чітко сформульовані вимоги, завдяки яким можна створити комфортний та естетично привабливий простір. Зазначені принципи японської естетики, такі як мінімалізм та гармонія з природою, є ключовими для досягнення бажаної атмосфери. Це технічне завдання слугуватиме надійним керівництвом для дизайнерів на етапі розробки проєкту.

3.2. Функціонально-планувальне рішення

Вихідний план приміщення становить 239.3 м². На ньому видно, що забудовники виділили невеликі приміщення під санвузли та підсобку. Висота стелі 3900 мм, приміщення має чотири вікна, що забезпечуватиме хороше природнє освітлення. Оскільки вихідний план не відповідав нашим вимогам, було ухвалене рішення щодо його перепланування.

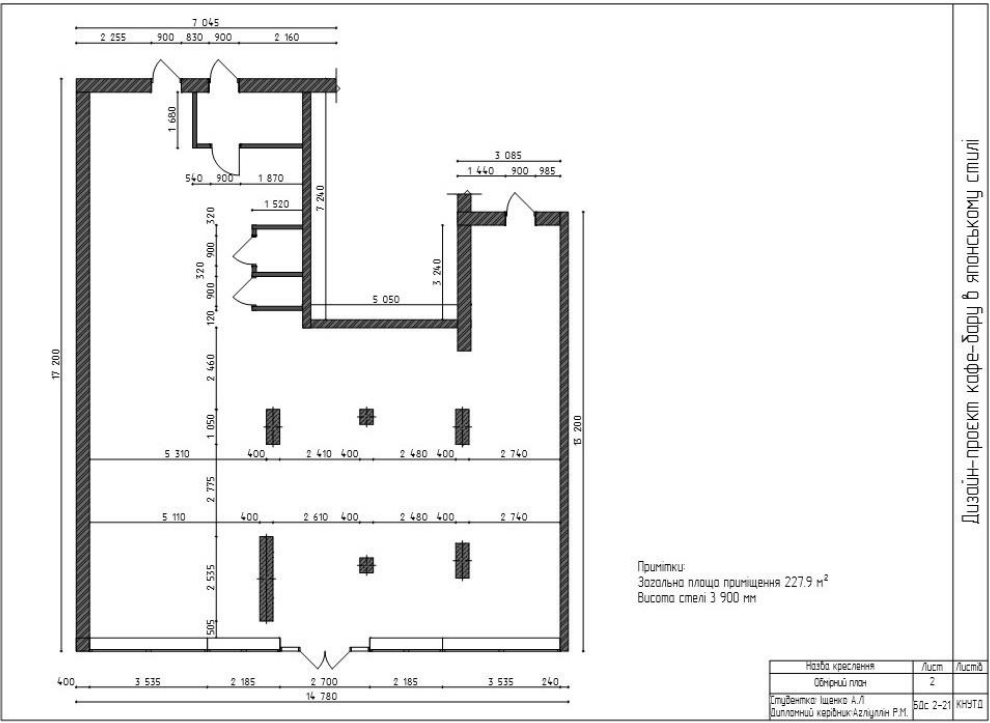


Рис.3.2. Вихідний план

На плані чітко виокремлено конструктивні елементи, які підлягають демонтажу, позначені червоним кольором. Це дозволяє зручно ідентифікувати зміни у внутрішньому плануванні об'єкта.

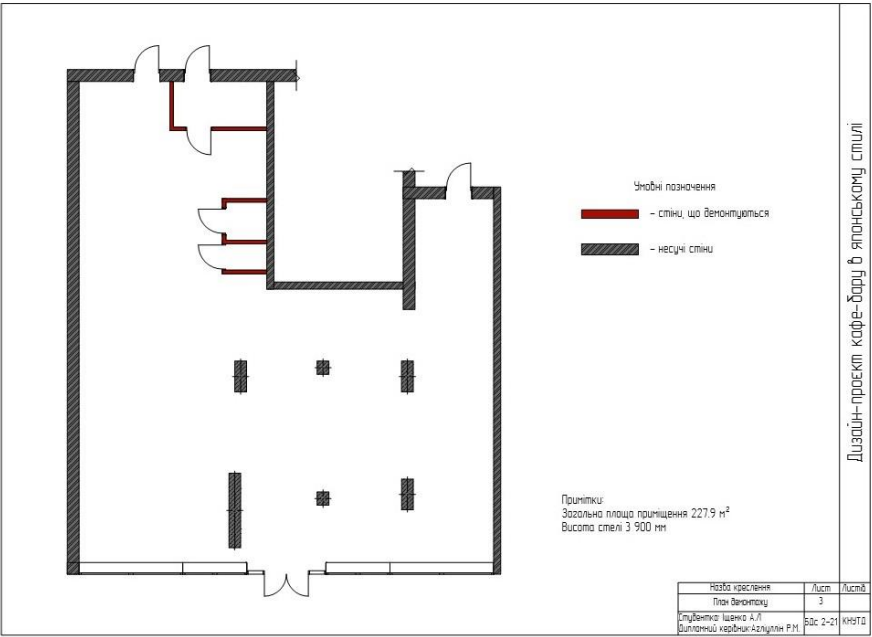


Рис.3.3.План демонтажу

У центральній частині верхньої зони плану розташований блок приміщень санітарно-побутового призначення. В межах цього блоку передбачено демонтаж декількох перегородок (позначених червоним), що передбачає часткову зміну функціонального зонування даної ділянки. В цій зоні будуть зведені нові перегородки для двох санвузлів, також передбачається третій санвузол - інклюзивний.

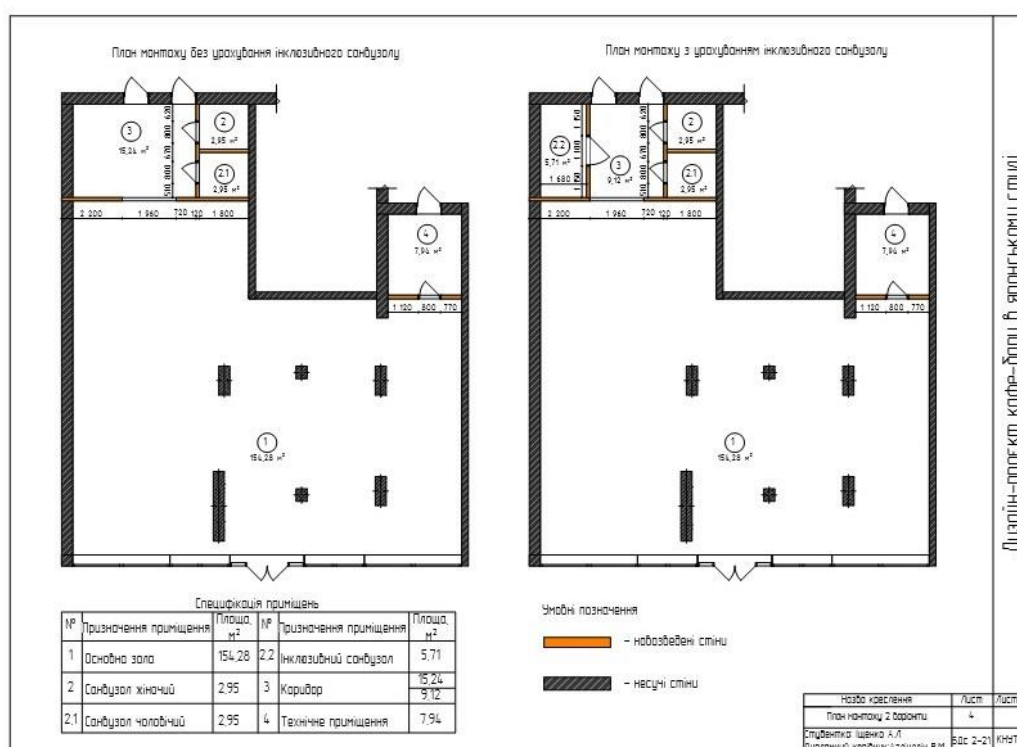


Рис.3.4.План монтажу

Також монтажні роботи заплановані у правій частині плану(Рис.3.4.План монтажу), де буде розташоване технічне приміщення.

В центральній-нижній частині простору(Рис.3.3.План демонтажу), який представляє собою основну залу, демонтажні роботи не передбачені. Простір організований навколо кількох колон (позначені штриховкою), що свідчить про несучий характер цих елементів, які залишаються незмінними.

Таким чином, план демонтажу передбачає вибіркове видалення ненесучих перегородок з метою оптимізації просторової організації об'єкта та пристосування його до нових експлуатаційних вимог.

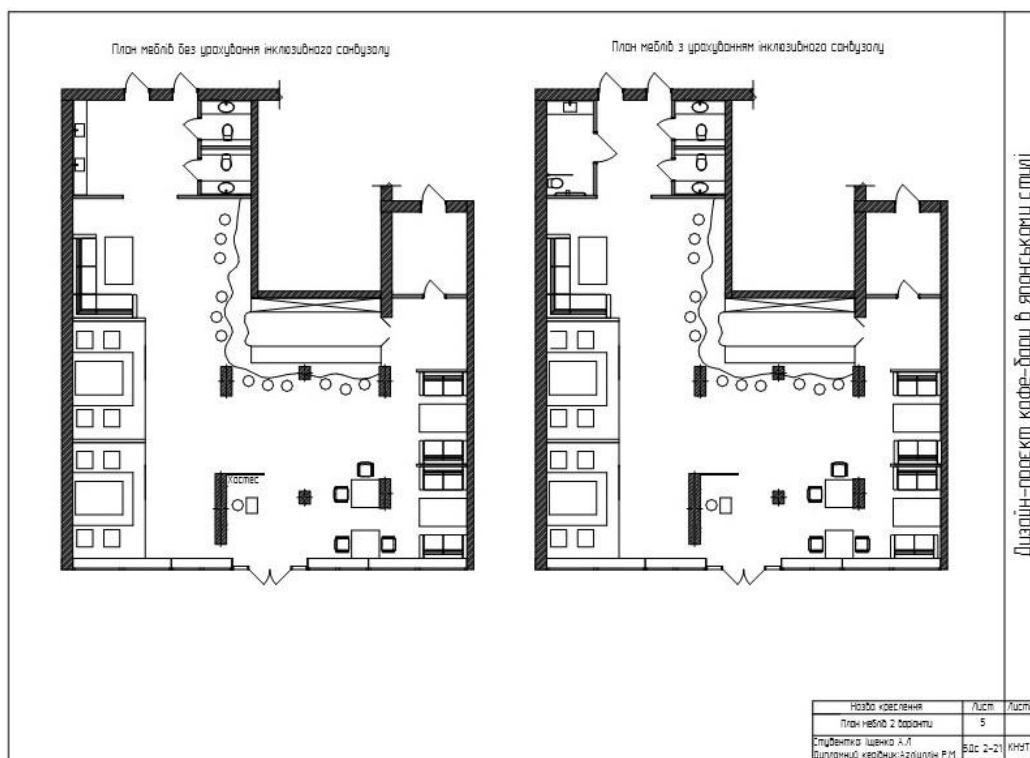


Рис.3.5.План функціонального розташування меблів

Даний план меблювання розроблено з метою організації внутрішнього простору громадського закладу харчування, з функціональним призначенням як кафе-бар. Проєкт передбачає чітке функціональне зонування інтер'єру, орієнтоване на забезпечення комфорту відвідувачів, ефективного обслуговування та візуальної гармонії простору.

При вході до приміщення організовано зону хостес, яка забезпечує зустріч гостей і загальну координацію роботи залу. Вона оснащена стійкою та стільцем для працівника чи працівниці та відгороджена перегородкою задля розділення між вхідною та основною зонами. У центральній частині плану розташована гостьова зона – основна, мебльована комбінацією різних типів посадкових місць: індивідуальні столи зі стільцями для компаній з двох осіб, м'які зони вздовж стін із диванами, а також місця біля барної стійки, обладнаної високими стільцями. Барна стійка розміщена фронтально до входу та виступає головним композиційним елементом зали.

За стійкою передбачено місце для обладнання, необхідного для обслуговування відвідувачів (приготування напоїв, подача страв тощо).

Межу між гостьовою зоною та технічними приміщеннями візуально позначено декоративною перегородкою з рифленого скла. Її призначення це формування естетично приємного розділення між функціональними зонами.

У задній частині плану, ізольовано від головної зали, розташовано технічний блок, який включає два санвузли та підсобні приміщення. Функціональне зонування забезпечує логістику персоналу та зручне обслуговування без перетину з потоками відвідувачів.

Запропоноване планування відповідає сучасним вимогам ергономіки, функціональності та візуальної рівноваги, сприяє формуванню привабливого й комфортного середовища для перебування гостей.

3.3. Художньо-естетичне рішення

Для досягнення атмосфери гармонії в закладі необхідно уважно дотримуватись визначеної стилістики, яка визначає відповідні матеріали, кольори та форми, що будуть використані в композиції.

З метою створення єдності і цілісності дизайну, важливо зберігати стилістичну узгодженість у виборі кожної деталі інтер'єру. Відповідно до заданої стилістики, необхідно обрати матеріали, що відповідають зовнішньому вигляду та естетичному враженню.

В інтер'єрі кафе-барів, що оформлені у японському стилі, оздоблення та стилістичні рішення набувають особливого значення, оскільки вони не тільки формують естетичну привабливість, але й забезпечують функціональність простору. Специфіка таких закладів полягає у необхідності створення атмосфери, яка сприяє відпочинку та гармонії, водночас відображаючи унікальну концепцію та ідентичність закладу, характерну для японської культури. Отже, вибір стилю, матеріалів, текстур,

кольорової палітри та декоративних елементів є визначальним чинником у формуванні атмосфери та візуального образу кафе-бару.

Проект передбачає створення інтер'єру кафе-бару, що поєднує в собі естетику японського мінімалізму, принципи дзен-філософії та елементи футуристичного стилю. Основною ідеєю є формування простору, що сприяє спокою та емоційному комфорту, з акцентом на чистоту форми, фактур та світла.

Дослідження показують, що колір відіграє ключову роль у створенні комфортного, функціонального та емоційно привабливого інтер'єру кафе-барів. Він впливає на фізіологічні показники: червоний стимулює активність, синій і фіолетовий заспокоюють, а зелений забезпечує баланс і сприяє тривалому перебуванню[27].

У проєктуванні кафе-барів важливо враховувати не лише фізіологічну, а й емоційно-асоціативну природу кольору. Теплі кольори (жовтий, оранжевий, червоний) формують атмосферу гостинності, підвищують апетит і сприяють активному спілкуванню.

Основні стіни облицьовано текстурованою штукатуркою у графітових тонах, які контрастують з акцентною стіною, підсвіченою теплим світлом, що надає закладу приємної атмосфери. Перегородки між посадковими місцями, виготовлені зі скла та натхненні естетикою японських решіток «сьодзі». Так як Японію ще називають країною висхідного сонця, на стінах також присутні декоративні панелі у формі кола, підсвічені теплим світлом, які нагадують сонце.

Глянцева поверхня підлоги з великоформатної керамічної плитки під камінь, виконує роль дзеркального тла, підкреслюючи легкість та повітряність простору.

У сучасному японському ресторанному дизайні принцип природності відіграє ключову роль, втілюючи глибокий зв'язок традиційної культури з

природним середовищем. Цей підхід виражається у використанні натуральних матеріалів, зокрема світлого дерева, каменю, бамбука та традиційного паперу. Важливу роль відіграють також природні текстури — необроблені поверхні, що створюють відчуття автентичності та гармонії[23].

Меблі виготовлені з натуральних матеріалів, та мають теплі глибокі кольори (темне дерево, теракотовий колір на м'яких поверхнях). Основним елементом є барна стійка, виконана з каменю, яка слугує як функціональним центром простору, так і естетичною домінантою. Барна стійка має органічну, хвилеподібну форму з плавними лініями, які нагадують природні обводи скель. Така форма візуально пом'якшує загальну геометричну жорсткість простору та створює ефект природного потоку, що відповідає філософії японського дизайну — єдності з природою.

Художньо-естетичне рішення для кафе-бару в японському стилі базується на принципах гармонії та зв'язку з природою. Вибір матеріалів, кольорової палітри та форм є ключовим для створення цілісного образу, який забезпечує не лише візуальну привабливість, але й функціональність та психологічний комфорт. Інтеграція елементів дзен-філософії та використання природних текстур, таких як дерево та камінь, у поєднанні з продуманим освітленням, створює унікальну атмосферу спокою та естетичного задоволення для відвідувачів.

Висновки до Розділу 3

У третьому розділі було детально описано реалізацію дизайн-проєкту кафе-бару, починаючи з формування технічного завдання. Чітке визначення вихідних даних, включно з характеристиками комерційного приміщення у ЖК "Парк Авеню", стало основою для подальшого проєктування. Сформульоване технічне завдання, що включає функціональне зонування, вимоги до ергономіки, освітлення, акустики та стилістики (японський

мінімалізм, дзен-філософія), забезпечило комплексний підхід до створення проєкту та його відповідність нормативним вимогам ДБН.

Процес функціонально-планувального рішення передбачав перепланування вихідного простору, а саме демонтаж існуючих перегородок та монтаж нових для створення раціонального зонування. Були виділені окремі зони для хостес, основної гостьової зали з різними типами посадкових місць, барної стійки як центрального елемента, а також технічного блоку з санвузлами (включно з інклюзивним) та підсобним приміщенням. Таке планування забезпечує ефективну логістику персоналу та комфортне пересування відвідувачів, відповідаючи сучасним вимогам до ергономіки та візуальної гармонії.

Художньо-естетичне рішення проєкту повністю відповідає концепції японського стилю, інтегруючи мінімалізм, принципи дзен-філософії та природні елементи. Використання графітових тонів на стінах, контрастних акцентів з теплим підсвічуванням, скляних перегородок, натхненних "сьодзі", та декоративних панелей у формі кола, символізуючих сонце, створює унікальну атмосферу. Глянцева підлога та меблі з натуральних матеріалів (темне дерево, теракота), разом з органічною формою кам'яної барної стійки, підкреслюють природність та витонченість. Це комплексне художнє рішення спрямоване на створення простору, що сприяє спокою, емоційному комфорту та естетичному задоволенню відвідувачів.

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

У процесі виконання кваліфікаційної роботи було успішно досягнуто поставлену мету – розробку дизайн-проєкту кафе-бару у японському стилі. Дослідження розпочалося з ґрунтовного аналізу особливостей дизайн-проєктування закладів громадського харчування, що включав вивчення об'ємно-планувальних рішень, функціонального зонування, вимог до меблів та обладнання, а також принципів художньо-композиційного рішення, інклюзивності та інженерного обладнання. Дотримання нормативних вимог, таких як санітарні та протипожежні норми (зокрема, ДБН В.2.2-25:2009 та ДБН В.2.2-9:2018), є критично важливим для забезпечення безпеки, комфорту та ефективної діяльності закладу.

Наступним етапом стало передпроектне дослідження, яке передбачало детальний аналіз вихідних даних обраного комерційного приміщення в ЖК "Парк Авеню" у Львові. Було визначено його комерційний потенціал, переваги (вигідне розташування, велика площа, висока стеля, фасадні вікна, парковка) та потенційні обмеження. Невід'ємною частиною стало вивчення цільової аудиторії, що дозволило сформулювати чітке уявлення про потреби та вимоги майбутніх відвідувачів. Крім того, проведено аналіз успішних аналогів кафе-барів у японському стилі, що надало цінні знання щодо гармонійного поєднання традиційних мотивів з сучасними тенденціями, використання натуральних матеріалів та створення атмосфери спокою й затишку за допомогою освітлення.

Завершальна частина роботи зосередилася на безпосередній реалізації дизайн-проєкту. Було розроблено детальне технічне завдання, що охоплює функціональне зонування простору, вимоги до ергономіки, освітлення та акустики. На основі цього завдання було виконано перепланування вихідного простору з демонтажем та монтажем стін, що забезпечило раціональне та ефективне розміщення всіх функціональних

зон. Художньо-естетичне рішення проекту було повністю підпорядковане концепції японського стилю, інтегруючи мінімалізм, принципи дзен-філософії та природні елементи. Використання графітових тонів, натуральних матеріалів (дерево, камінь), скляних перегородок у стилі "сьодзі", декоративних світлових елементів та органічних форм (барна стійка) створило унікальну атмосферу спокою, естетичного задоволення та емоційного комфорту, повністю відповідаючи поставленим завданням.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДБН В.2.2-9:2018. *Громадські будинки та споруди*. Київ: Мінрегіон України, 2018.
2. ДСТУ 4281:2004. *Заклади ресторанного господарства. Класифікація*. Київ: Держспоживстандарт України, 2004.
3. П'ятницька Н. О. *Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник для вищих навчальних закладів* / за ред. Н. О. П'ятницької. 2-ге вид., перероб. та допов. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
4. ДБН В.2.2-25:2009. *Підприємства харчування (п. 6.1.14)*.
5. ДБН В.2.2-25:2009. *Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)*. Київ: Мінрегіонбуд України, 2009.
6. Гнатюк Л. Р., Поліщук Я. І. Вплив ергономічних вимог на створення комфорту та зручності ресторанів, як закладів громадського харчування // *Вісник*. 2014.
7. Новосельчук Н. Є. *Дизайн інтер'єрів*. Київ: Ліра-К, 2018.
8. Щербіна О. О. *Дизайн інтер'єру ресторану японської кухні*. 2023.
9. ДБН В.2.2-40:2018. *Інклюзивність будівель і споруд. Основні положення*. Київ: Мінрегіон України, 2018.
10. ДБН В.1.2-8:2021. *Гігієна, здоров'я та захист довкілля у закладах громадського харчування*. Київ: Мінрегіон України, 2021.
11. ДБН В.2.5-28:2018. *Природне і штучне освітлення*. Київ: Мінрегіон України, 2018.
12. ДБН В.2.5-27:2018. *Інженерне обладнання будинків і споруд. Водопостачання та каналізація*. Київ: Мінрегіон України, 2018.
13. ДБН В.2.5-31:2018. *Інженерне обладнання будинків і споруд. Опалення, вентиляція та кондиціонування повітря*. Київ: Мінрегіон України, 2018.

14. Нерухомі. ЖК Парк Авеню, Львів – огляд та характеристики житлового комплексу. [Електронний ресурс] – <https://nerukhomi.ua/n-zhk-park-avenyu-lvov/>
15. ЛУН. ЖК Парк Авеню, Львів – ціни на квартири в новобудові. [Електронний ресурс] – <https://lun.ua/uk/жк-парк-авеню-львів>
16. DIM.RIA. Продаж спеціального приміщення у Львові, район Сихівський. [Електронний ресурс] – <https://dom.ria.com/uk/realty-prodaja-spetsialnoe-pomeschenie-lvov-sihivskiy-a-ailiya-lia-30100245.html>
17. Mokkado Café / MUKU design studio. ArchDaily. [Електронний ресурс] – <https://www.archdaily.com/1020043/mokkado-cafe-sogo-shoji-plus-muku-design-studio>
18. The Bond by hide&seek Bar & Restaurant. Daga Architects. ArchDaily. [Електронний ресурс] – <https://www.archdaily.com/1009456/the-bond-by-hide-and-seek-bar-and-restaurant-daga-architects>
19. BONSAI/Behance. [Електронний ресурс] – <https://www.behance.net/gallery/211534757/BONSAI>
20. Kan Japanese Restaurant / odd. ArchDaily. [Електронний ресурс] – <https://www.archdaily.com/930758/kan-japanese-restaurant-odd>
21. Aumann Japanese Cuisine Restaurant. LoveThatDesign. [Електронний ресурс] – <https://www.lovethatdesign.com/project/aumann-japanese-cuisine-restaurant-beijing>
22. Шевцова Г. В. *Історія японської архітектури і мистецтва: навчальний посібник*. Київ: Грані-Т, 2011. 237 с.
23. Jitsukawa M. *Contemporary Japanese Restaurant Design*. North Clarendon: Periplus Editions, 2003. 176 p.
24. Tada K. *Japanese-Style Restaurants*. Tuttle Publishing, 2005. 224 p.

25. Цільова аудиторія ресторану. Як скласти портрет клієнта ресторану.
[Електронний ресурс] – <https://joinposter.com/ua/post/tsilova-audytoriya-restoranu>
26. ДБН В.2.2-25:2009. *Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)*. Київ: Мінрегіонбуд України, 2009.
27. Ярошенко А. Психологія кольору в дизайні середовища // *Актуальні проблеми сучасного дизайну*. Київський національний університет технологій та дизайну, 2018. С. 237.

ДОДАТКИ

Додаток 1. Апробація результатів дослідження.



Додаток 2. Демонстраційний планшет



Додаток 3. Альбом креслень

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 кафе-бару у
японському стилі

Виконала: здобувачка освіти групи БДс2-21
спеціальності 022 Дизайн
освітньої програми Дизайн середовища
Іщенко Анастасія
Науковий керівник: д-р. філ., доц. Руслан Азгіллілін
Рецензент: к. мист. Данила Косенко

Київ 2025

Перелік креслень проекту			Дизайн-проект кафе-бару в японському стилі
	Найменування		
1	Перелік креслень проекту		
2	Аналоги		
3	Мудборд		
4	Обірний план		
5	План демонтажу		
6	План монтажу 2 варіанти		
7	План розташування меблів 2 варіанти		
8	План меблів з розмірами		
9	План підлоги		
10	План стелі		
11	План освітлення		
12	План груп освітлення		
13	План розташування вимикачів і розеток		
14	Візуалізація бару		
15	Візуалізація посадкових місць		
16	Візуалізація посадкових місць		
17	Візуалізація рецепції		
18	Візуалізація вид на скляну перегородку		
19	Візуалізація коридору		
20	Візуалізація місць на диван		
21	Візуалізація бару		
22	Візуалізація посадкових місць		
23	Візуалізація санвузлу		
		Таблиця креслення	Лист
		Перелік креслень проекту	1 23
		Сторінка: цінка 2/1	
		Внутрішній архівний зображення 2/1	2/1 2-21 9/1/2



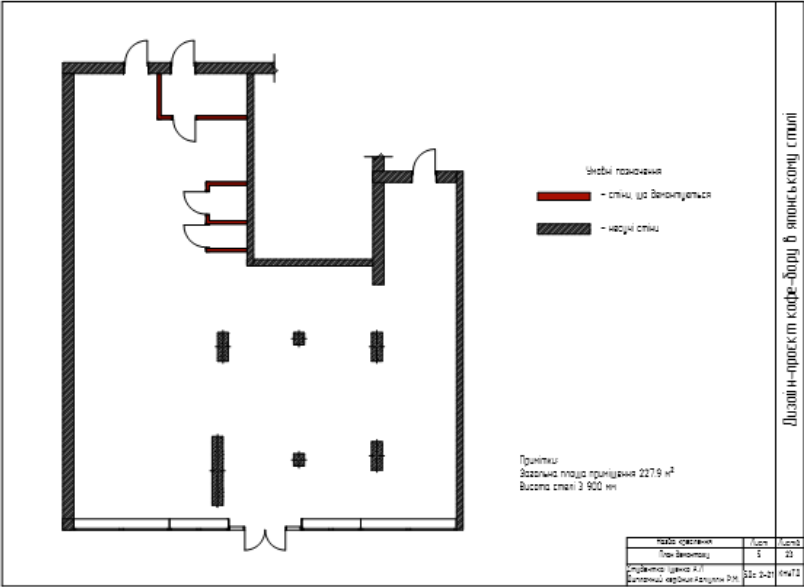
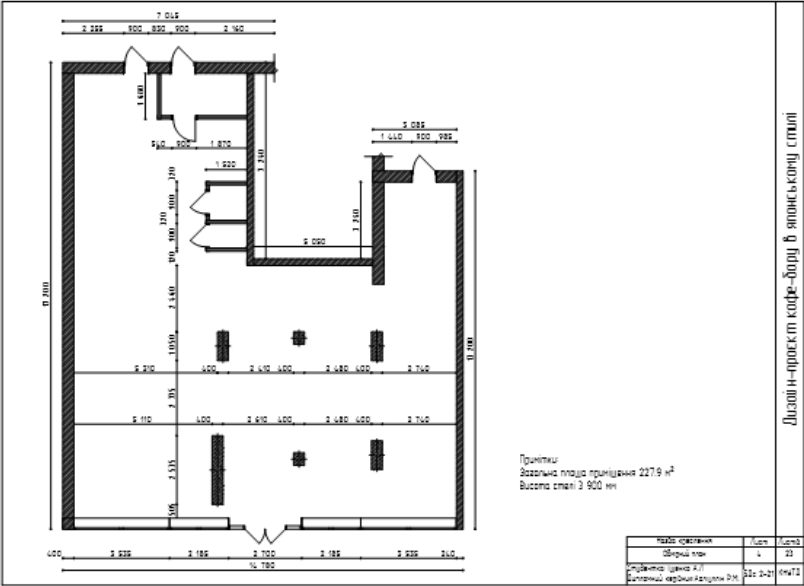
Дизайн-проект кафе-бару в японському стилі

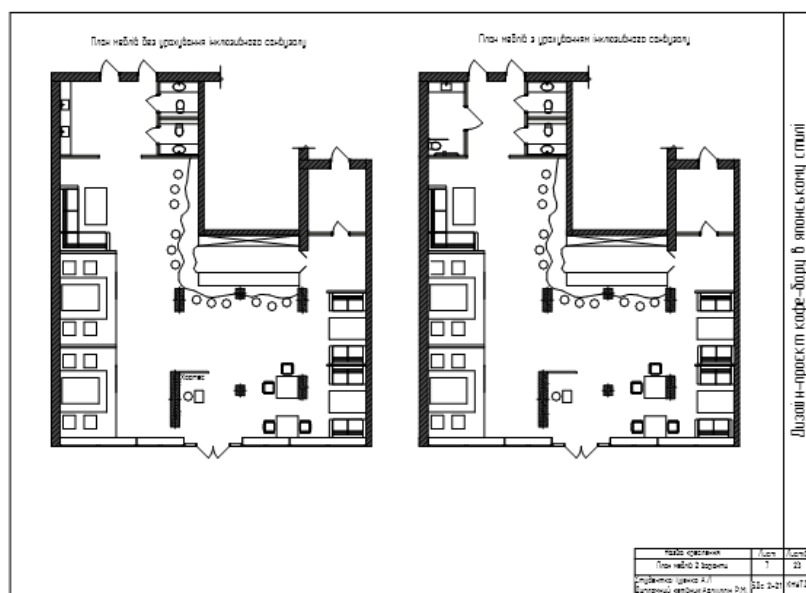
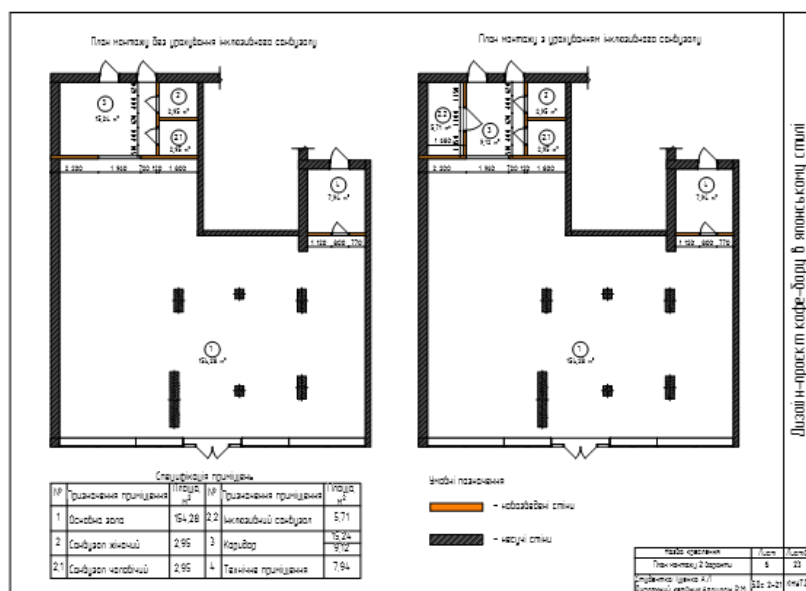
Назва проекту	Лист	Картка
Бару	2	20
Суб'єкт: Іванко А.І.		
Супровідний архітектурний ДН	20-2-20	99/12

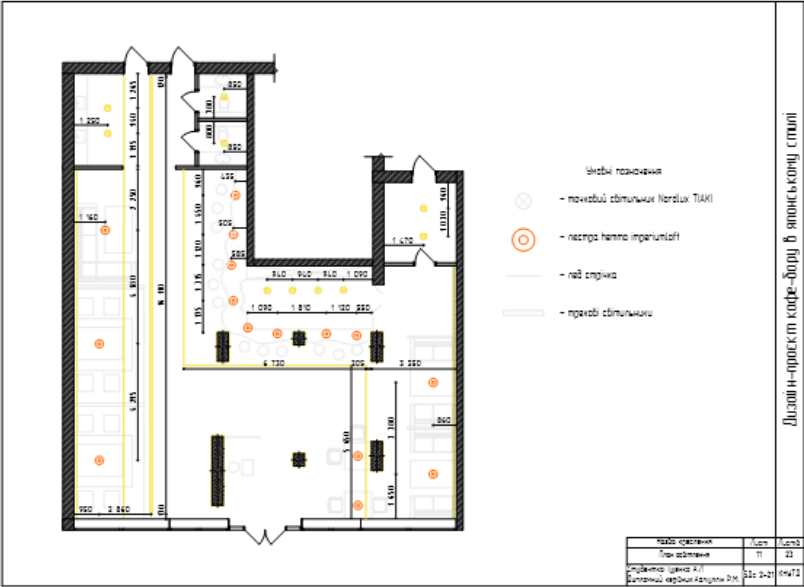
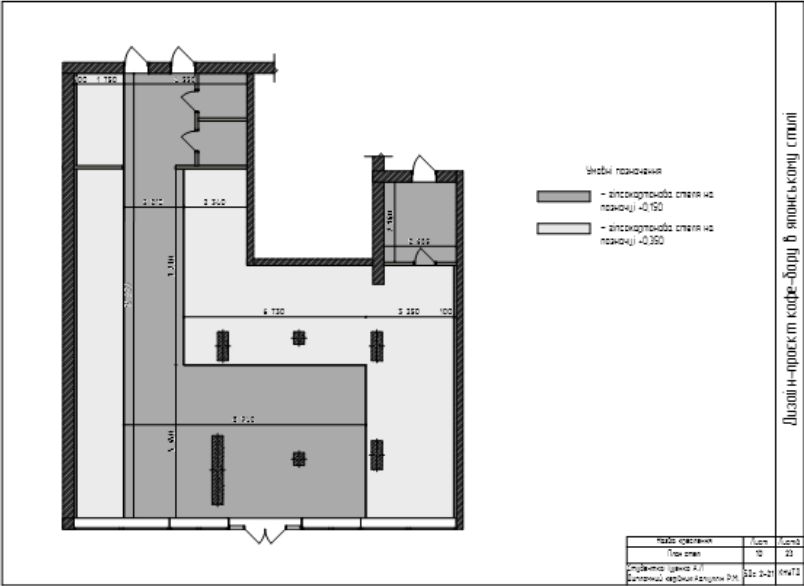


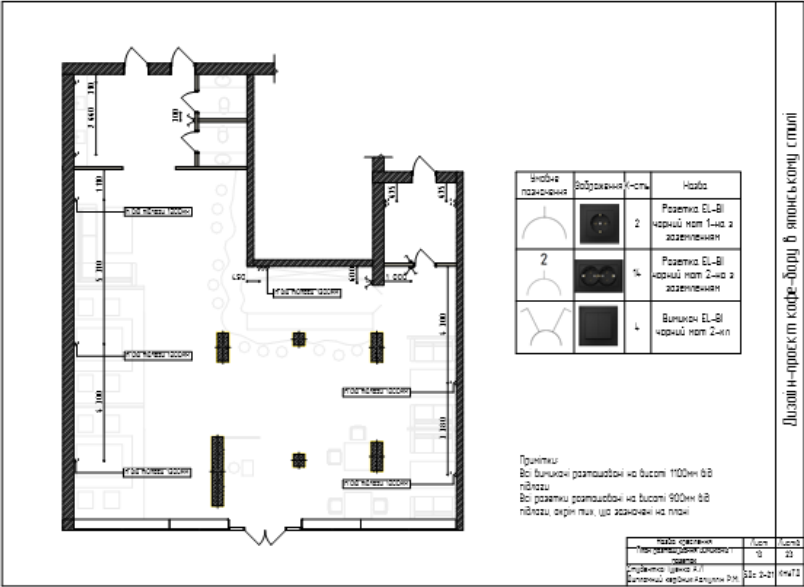
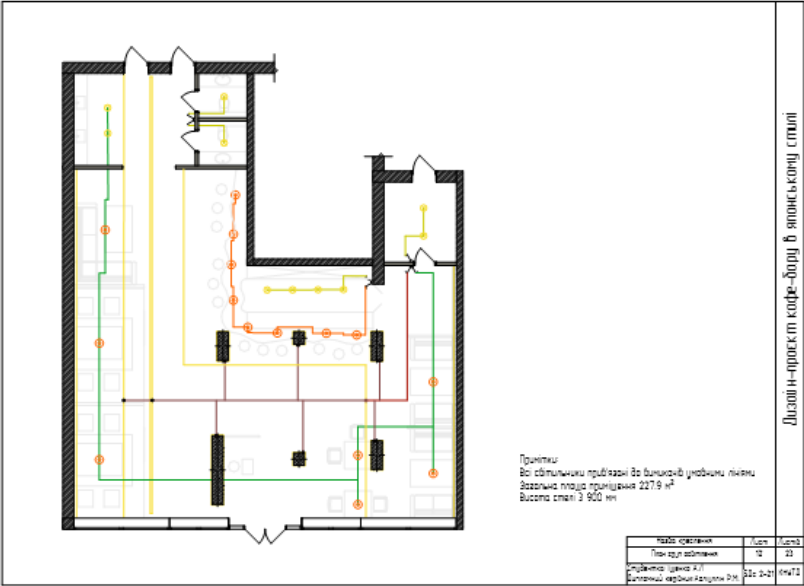
Дизайн-проект кафе-бару в японському стилі

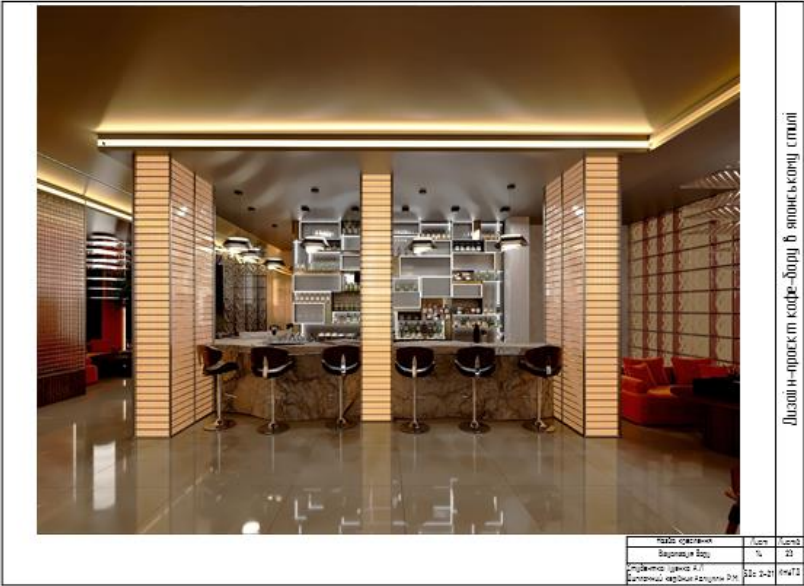
Назва проекту	Лист	Картка
Бару	2	20
Суб'єкт: Іванко А.І.		
Супровідний архітектурний ДН	20-2-20	99/12















Дизайн-проект кафе-бару в японському стилі



Дизайн-проект кафе-бару в японському стилі





Назва об'єкту	Лист	Архив
Варіанти розробки проекту	22	23
Складові частини проекту	24	25
Складові частини проекту	26	27

Дизайн-проект кафе-бару в японському стилі



Назва об'єкту	Лист	Архив
Варіанти розробки проекту	22	23
Складові частини проекту	24	25
Складові частини проекту	26	27

Дизайн-проект кафе-бару в японському стилі