

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 сімейного типу

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

Спеціальність 022 Дизайн

Освітня програма Дизайн середовища

Виконала: студентка групи БЗДс-20

Глушак А.М.

Науковий керівник к.т.н., доц.

Булгакова Т.В.

Рецензент д-р арх., професор

Абизов В.А.

Київ 2024

АННОТАЦІЯ

Глушак А.М. Дизайн-проект інтер'єру приміщення кафе сімейного типу.

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

У кваліфікаційній роботі надані результати дослідження досвіду проектування інтер'єру кафе сімейного типу. Проаналізовано наукову літературу, ДБН і довідкові джерела, аналоги інтер'єрів за темою, проведено аналіз об'єкту проектування та цільової аудиторії. Визначено особливості функціональної планувальної структури, художньо-естетичних та технологічних рішень, специфіку підбору матеріалів, меблів та обладнання а також кольорової гами та елементів декору в приміщеннях даної типології

Грунтуючись на отриманих знаннях та проведених дослідженнях були розроблені концепція та авторський дизайн-проект інтер'єру кафе сімейного типу. Запропонована концепція базується на елементах еко стилю, використанні сучасних природніх матеріалів та озеленення в інтер'єрі. За допомогою спеціальних комп'ютерних програм був розроблений дизайн проект, який включає всі необхідні креслення та візуалізації для подальшої його реалізації на практиці.

Ключові слова: дизайн інтер'єру, кафе сімейного типу, заклад громадського харчування, художньо-естетичні рішення, функціонально-планувальна структура, еко-стиль, декор.

SUMMARY

Hlushak A.M. Interior design project of a family cafe.

Qualifying bachelor's work in the specialty 022 Design - Kyiv National University of Technology and Design, Kyiv, 2024.

The qualification paper presents the results of research into the experience of designing the interior of a family-type cafe. Scientific literature, DBN and reference sources, analogues of interiors by topic were analyzed, the design object and target audience were analyzed. The features of the functional planning structure, artistic-aesthetic and technological solutions, the specifics of the selection of materials, furniture and equipment, as well as the color scheme and decor elements in the premises of this typology are determined

Based on the acquired knowledge and conducted research, the concept and author's design project of the interior of a family-type cafe was developed. The proposed concept is based on elements of eco style, the use of modern natural materials and landscaping in the interior. With the help of special computer programs, a design project was developed, which includes all the necessary drawings and visualizations for its further implementation in practice.

Key words: interior design, family-style cafe, catering establishment, artistic and aesthetic solutions, functional and planning structure, eco-style, decor.

ЗМІСТ

ВСТУП	9
РОЗДІЛ 1. АНАЛІЗ ДОСВІДУ ПРОЄКТУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ КАФЕ СІМЕЙНОГО ТИПУ	11
1.1. Нормативні вимоги до проєктування інтер'єрів кафе сімейного типу.....	11
1.2. Функціонально-планувальна організація кафе сімейного типу.....	14
1.3. Вимоги до основних приміщень кафе сімейного типу.....	18
1.4. Меблювання та обладнання приміщень кафе сімейного типу	23
1.5. Інклюзивність приміщень кафе сімейного типу.....	26
1.6. Інженерне обладнання приміщень кафе сімейного типу.....	28
1.7. Художньо-композиційні рішення інтер'єру приміщень кафе сімейного типу.....	30
1.8. Аналіз світового досвіду дизайн-проєктування кав'ярень для сімейного відвідування.....	33
Висновок до 1-го розділу.....	40
РОЗДІЛ 2. ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ КАФЕ СІМЕЙНОГО ТИПУ В ЗАДАНИХ УМОВАХ.....	41
2.1. Загальна характеристика та функціональне призначення об'єкту проєктування.....	41
2.2. Вихідні дані та технічне завдання проєкту	43
2.3. Обґрунтування концепції дизайн-проєкту інтер'єру	46
Висновок до 2-го розділу.....	52
РОЗДІЛ 3 РОЗРОБКА ДИЗАЙН-ПРОЄКТУ ІНТЕР'ЄРУ КАФЕ СІМЕЙНОГО ТИПУ.....	53
3.1. Функціонально-планувальні, об'ємно-просторові та художньо-естетичні рішення дизайну інтер'єру об'єкта проєктування.....	53

3.2. Креслення дизайн-проєкту.....	56
3.3. Специфікація матеріалів, меблів та освітлення	62
3.4 Візуалізація.....	64
Висновок до 3-го розділу.....	67
ВИСНОВКИ.....	68
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	69

ВСТУП

Кафе сімейного типу в сучасних умовах визначаються своєю актуальністю та комерційним потенціалом завдяки створенню теплої та затишної атмосфери, яка приваблює сім'ї та пари, які шукають місце для відпочинку та спільного проведення часу.

Одним із важливих напрямків розвитку є гастрономічний пункт. Сучасні кафе активно розширюють свої меню, враховуючи різноманітні смаки та дієтичні потреби. Також вони розвивають спільні зони для гри, розваг та будьякої взаємодії, що сприяє об'єднанню людей.

У сучасних умовах також враховуються цифрові тенденції. Кафе сімейного типу використовують мобільні додатки для замовлень, онлайн-бронювання та активну присутність у соціальних мережах для привертання та утримання клієнтів.

Проектування кафе сімейного типу також спрямоване на створення емоцій відвідувачів. Вибір декору, кольорове рішення та дизайн простору спрямовані на те, щоб створити приємні відчуття та незабутні враження.

Тип кафе «для всієї родини» (типове сімейне кафе) орієнтований на різноманітність клієнтів, надаючи простір для дорослих та їхніх дітей. Зазвичай в таких закладах є дитячий майданчик, спеціальні страви для малюків і різноманітні зони для розваг та відпочинку.

Інтер'єр сімейного кафе базується на створенні атмосфери, яка привертає певний сімейний сегмент. Це може бути тематичне кафе або заклад, де основний акцент робиться на родинному об'єднанні, але при цьому панує певна основна ідея, тематика, яка проглядається у всьому інтер'єрі.

Багато сучасних батьків зацікавлені екологічністю оточення, тому ця тема завжди є актуальною в інтер'єрах сімейних кафе. Такі заклади пропонують органічні продукти, екологічно чистий інтер'єр, та дбають про сталість в усіх аспектах.

Кав'ярні, створені для батьків з маленькими дітьми/немовлятами, запроектовані з урахуванням потреб батьків маленьких дітей. В даних закладах можуть бути комфортні годувальні крісла, дитячі майданчики та розвиваючі іграшки для наймолодших.

Метою даної роботи є розробка комплексного проєктного рішення для створення привабливого та комфортного середовища для родинного відпочинку в інтер'єрі кафе на основі аналізу сучасних підходів, тенденцій та інновацій в дизайні інтер'єру сімейних закладів громадського харчування.

Об'єкт дослідження: дизайн інтер'єру кафе сімейного типу.

Предмет дослідження: функціонально-планувальні, художньо-естетичні та технологічні рішення інтер'єру.

Завдання роботи:

- проаналізувати наукові джерела, нормативну та довідкову літературу, що стосуються дизайну інтер'єру кафе сімейного типу;
- проаналізувати нормативні вимоги до проєктування інтер'єрів кафе сімейного типу;
- проаналізувати реалізовані проєкти інтер'єру кафе сімейного типу, які відзначаються вдалим дизайном і атмосферою
- виявити сучасні тенденції та інновації в дизайні кафе;
- проаналізувати об'єкт проєктування, сформулювати технічне завдання до дизайн-проєкту інтер'єру кафе сімейного типу в заданих умовах;
- розробити концепцію та дизайн-проєкт інтер'єру кафе сімейного типу базуючись на проведеному аналізі з використанням сучасних цифрових технологій

Методи дослідження: критичний та порівняльний аналіз наукових і нормативних джерел, реалізованих проєктів інтер'єру за темою, синтез результатів дослідження, методи комп'ютерного моделювання.

Наукова новизна Виявлено сучасні тенденції та підходи для формування інтер'єру кафе сімейного типу, розроблено авторський дизайн-проект за темою дослідження що відповідає функціональним, художньо-естетичним та технологічним вимогам для створення комфортних умов в інтер'єрі відвідувачам та працівникам закладу даного типу.

Практичне значення одержаних результатів полягає у можливості їх використання на практиці проектування інтер'єру кафе сімейного типу та в учбовому проектуванні за ОПІ «Дизайн середовища».

Апробація результатів дослідження. Результати дослідження апробовані на VI Міжнародної науково-практичної конференції «АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ СУЧАСНОГО ДИЗАЙНУ» 25 квітня 2024 року з публікацією тез «Новітні тенденції в дизайні інтер'єру кафе-кондитерської» БУЛГАКОВА Тетяна, ЗАВРАЖНА Анастасія, ТРИГУБ Олександра, ГЛУШАК Альона, Київ, КНУТД.

Структура роботи. Кваліфікаційна робота складається з вступу, трьох розділів, висновків до кожного розділу, списку використаних джерел та додатків.

РОЗДІЛ 1. АНАЛІЗ ДОСВІДУ ПРОЄКТУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ КАФЕ СІМЕЙНОГО ТИПУ

1.1. Нормативні вимоги до проєктування інтер'єрів кафе сімейного типу

У проєктуванні інтер'єрів кафе сімейного типу надзвичайно важливо враховувати нормативні вимоги, що регулюють цю сферу. Даний розділ присвячений детальному розгляду і аналізу нормативних вимог, які визначають стандарти для створення функціональних, безпечних та естетично вдосконалених інтер'єрів сімейних кафе.

Розглянуто ключові аспекти, що визначаються законодавством та нормативними документами у сфері громадських закладів харчування.

Підприємства харчування складаються з двох функціональних груп приміщень: а) призначених для обслуговування відвідувачів; б) призначених для виготовлення кулінарної продукції. Відповідно до цього величина підприємств харчування характеризується місткістю (кількістю місць в обідній залі) і продуктивністю (кількістю страв, що випускаються в зміну) [1].

Згідно ДСТУ 4281:2004 п. 3.13

Кафе — це заклад РГ із широким асортиментом страв нескладного готування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами.

Згідно п. 3.14

Кав'ярня — це різновид кафе з різноманітним асортиментом кави.

Згідно п. 4.1 громадське харчування - ГХ

Сфера виробничо-торговельної діяльності, в якій виробляють і продають продукцію власного виробництва та закупні товари, як правило, призначені для споживання на місці, з організацією дозвілля або без нього.

Згідно п. 4.8 заклад (ГХ)

Організаційно-структурна статистична одиниця у сфері ГХ, яке виробляє, доготовляє та продає кулінарну продукцію, булочки, борошняні кондитерські вироби та закупні товари.

Кафе загального типу 50-200 місць в залі.(таб. 1 ДБН В.2.2-25:2009)

В п.6.2.2.1 площу обідньої зали (без роздавальної) слід приймати на 1 місце в залі, не менше 1,6 м².

Ширина основного проходу 1,2 м, для розподілу потоків відвідувачів 1,0 м, для підходу до окремих місць 0,4 м. (згідно таб. 3 ДБН В.2.2-25:2009)

Санітарні норми та правила для кафе сімейного типу мають на меті забезпечення безпеки та гігієни харчових продуктів, умов праці працівників, а також забезпечення чистоти та санітарного стану приміщення. Дані норми включають вимоги до гігієни приміщень, а саме забезпечення належних умов для зберігання та обробки продуктів, забезпечення чистоти та порядку в кухонних, зонах приготування і відпочинку, вимоги до особистої гігієни працівників, у тому числі щодо носіння захисного одягу та головних уборів, а також вимоги до якості та безпеки продуктів харчування, включаючи правила зберігання та терміни придатності.

Оператори ринку зобов'язані:

1) забезпечувати дотримання вимог цього Закону щодо гігієнічних вимог до харчових продуктів на всіх стадіях їх виробництва та обігу;

2) розробляти, вводити в дію та застосовувати постійно діючі процедури, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, а також забезпечувати належну підготовку з питань застосування постійно діючих процедур, що базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, осіб, які є відповідальними за ці процедури, під час виробництва та обігу харчових продуктів;...

3) вилучати та/або відкликати у встановлених законом випадках харчові продукти, які перебувають в обігу, якщо встановлено, що ці продукти можуть спричинити шкідливий вплив для здоров'я людини [2].

Для зберігання швидкопсувних продуктів (м'яса, риби, молочних продуктів, жирів і гастрономічних продуктів) на підприємствах обладнуються охолоджувальні камери. Кількість складських приміщень залежить від потужності підприємства. На невеликих підприємствах ресторанного господарства планується не менше двох камер: одна — загальна охолоджувальна камера для короткочасного зберігання м'ясних, рибних напівфабрикатів, кисломолочної продукції, гастрономічних продуктів та ін.; інша — неохолоджувальна для нешвидкопсувних продуктів [3].

Будівельні матеріали та конструкції також піддаються ретельному аналізу згідно з нормами. Вимоги стосуються безпечності матеріалів, які використовуються в конструкціях кафе, а також їхньої відповідності екологічним та енергоефективним стандартам.

Системи інженерії, такі як електропостачання, опалення, вентиляція та кондиціонування повітря, підпорядковуються строгим вимогам з метою забезпечення ефективної роботи та енергозбереження. У витяжних вентиляційних системах приміщень житлових, громадських, адміністративно-побутових та виробничих будівель, де використовують газове обладнання, пристрої для регулювання витрати повітря, що встановлюються у решітках та/або клапанах вентиляторів, повинні виключати можливість повного перекриття витяжного вентиляційного каналу [4].

Пожежна безпека включає в себе вимоги до систем пожежогасіння, евакуаційних виходів та інших засобів забезпечення безпеки в разі надзвичайних ситуацій. Евакуаційні виходи не влаштовуються через розсувні та піднімально-опускні двері й ворота, двері, що обертаються, та турнікети, що обертаються або розсуваються, за винятком розсувних дверей, які під час пожежі вручну відкриваються та функціонують як розтульні двері. Евакуаційні виходи назовні допускається передбачати через тамбури. Ширину тамбурів або тамбур-шлюзів слід приймати більше за ширину виходів (прорізів) не менше ніж на 0,5 м (по 0,25 м з кожного боку прорізу), а глибину — більше за ширину виходу (прорізу) на 0,2 м, але не менше за 1,2 м, крім випадків, обумовлених у НД [5].

Варіант забезпечення вимоги щодо захисту від шуму та вібрації: забезпечення характеристик компонентів конструктивної схеми і компонентів системи (за характеристиками: ізоляція повітряного шуму огорожувальних конструкцій; приведений рівень ударного шуму; ревербераційний коефіцієнт звукопоглинання огорожувальних конструкцій (стін, стелі, підлоги, дверей, вікон тощо; віброізоляція) [6].

Отже, враховуючи всі вище перераховані будівельні норми та правила, кафе сімейного типу можуть створити сприятливі умови для задоволення потреб відвідувачів, забезпечуючи високий рівень безпеки та комфорту у їхньому просторі.

1.2. Функціонально-планувальна організація кафе сімейного типу

Кафе - підприємство ресторанного господарства, призначене для організації відпочинку споживачів. Асортимент продукції в порівнянні з рестораном обмежений. Реалізує фірмові, замовлені страви, борошняні кондитерські вироби, напої, купівельні товари. Страви в основному нескладного приготування, розширений асортимент гарячих напоїв (чай, кава, молоко, шоколад та ін.) [3].

Однією з ключових складових є проектування та планування приміщень. Норми чітко визначають оптимальні розташування зон, таких як зони для відвідувачів, кухні, санвузли та інші функціональні частини кафе. Безпека та логіка просторового розташування визначаються на основі цих норм, забезпечуючи ефективність та зручність використання приміщення.

У функціональній структурі будівель підприємств роздрібної торгівлі передбачаються такі основні групи приміщень:

- торговельні й інші приміщення для обслуговування покупців (торговельні зали, зали приймання та видавання замовлень, кафетерій та інші);
- приміщення для приймання та зберігання товарів, приміщення для готування товарів до продажу (прийомочні, розвантажувальні, комори та склади,

охолоджувані камери, приміщення готування товарів до продажу, фасувальні, комплектувальні відділів замовлень тощо);

- підсобні приміщення (приміщення для зберігання тари, контейнерів, пакувальних матеріалів, інвентаря, спецодягу тощо);

- службові та побутові приміщення (адміністративні, конторські, пожежний пост, кімнати персоналу, гардеробні, душові, туалети тощо);

- технічні приміщення систем інженерного обладнання (венткамери, машинні відділення ліфтів та холодильних установок, тепловий вузол, насосна станція пожежогасіння тощо). Відстань між групами цих будівель (споруд) і від них до інших будівель та споруд необхідно приймати не менше 15 м [7].

Торговельні та інші приміщення для обслуговування покупців є ключовою складовою успішної роботи будь-якого комерційного закладу. Основні функціональні елементи таких приміщень - торговельні зали - простір для виставки та продажу товарів. Зазвичай вони оформлюються з урахуванням естетичних та маркетингових аспектів для привертання уваги покупців. На це впливає розташування полиць, стелажів та вітрин для відображення товарів, зона оформлення покупок.

Приміщення для приймання та зберігання товарів, а також приміщення для готування товарів до продажу, є важливою частиною планування закладів кафе. Приміщення призначене для приймання поставок товарів і їхнє тимчасове зберігання до розміщення в торговельних залах або складських приміщеннях. В них мають розташовуватись робочі зони для персоналу, місце реєстрації поставок, система маркування та класифікації товарів, оптимізовані робочі процеси для швидкого та ефективного приймання товарів. Але це може бути і місце, де проводиться обробка та підготовка товарів до виставлення на продаж в торговельному залі. Їхня відмінність в обладнанні для приготування та прикрашання товарів, зони для тимчасового зберігання готових продуктів, можливо, зони для пакування.

Стаф-кімната, або, як ще називають, службові та побутові приміщення для співробітників/персоналу обов'язково мають бути в плануванні кафе. В таких кімнатах мають бути столи та стільці для обідів, посуд та кухонна зона.

Також непогано мати в плануванні ще дитячу кімнату, вона забезпечить стабільну заповненість у денний час на вихідних. Сімейні пари рідко засиджуються допізна, до того ж у маленьких дітей свій режим, а трохи старші довго на одному місці всидіти не можуть і тягтимуть батьків до іншого місця. Дітей часто беруть із собою в похід по крамницях, а потім усією сім'єю відвідують кафе — це дуже актуальний сценарій.

Успішна організація цих приміщень вимагає ретельного планування та дизайну для максимізації функціональності та комфорту, сприяючи задоволенню потреб і очікувань клієнтів та персоналу.

Вимоги до основних приміщень кафе сімейного типу стосуються простору та компактності, врахування траєкторії руху відвідувачів та їхнього комфортного перебування у закладі, враховуючи наявність великої різноманітної вікової категорії мають велике значення для створення затишного та функціонального середовища для клієнтів та персоналу.

Простір та компактність торговельних та обслуговуючих залів є ключовими аспектами вимог до кафе. З одного боку, приміщення повинні бути просторими, надаючи відчуття вільності та комфорту для відвідувачів. З іншого боку, важливо зберігати компактність, щоб забезпечити оптимальне використання простору та врахувати функціональні потреби кафе та його площу.

Професійне розташування меблів, декору та обладнання грає важливу роль у досягненні цих критеріїв при розробці дизайн-проекту. Ефективне розміщення столів, обслуговуючого персоналу та обладнання дозволяє максимізувати простір, забезпечуючи при цьому зручність для відвідувачів та ефективність для руху та роботи персоналу.

Взагалі, баланс між простором та компактністю є важливим елементом створення привабливого та функціонального середовища в кафе сімейного типу, що відповідає сучасним вимогам та потребам клієнтів.

Системи кондиціонування повітря та загальнообмінної вентиляції для виробничих, адміністративно-побутових та громадських приміщень без природного провітрювання із постійним перебуванням людей слід передбачати не менше ніж з двома припливними та двома витяжними вентиляторами, кожний продуктивністю не менше ніж 50 % потрібного повітрообміну приміщень [4].

Враховуючи, що кафе сімейного типу спрямоване на батьків із дітьми, акустика в приміщенні грає важливу роль у створенні комфортної та приємної атмосфери. Особливу увагу слід звертати на дотримання естетичних та практичних аспектів звукоізоляції та контролю за шумом.

Для створення сприятливого звукового середовища можна використовувати спеціальні матеріали або конструкції, які поглинають звук та зменшують його ехо. Також важливо ретельно обирати меблі та декор, які можуть слугувати засобами для поглиблення звуку.

Забезпечення приємної акустичної атмосфери сприятиме зручному спілкуванню відвідувачів та створить спокійну обстановку для родин з дітьми. Також можна враховувати інші аспекти, такі як фонові музика або зона для ігор, що допоможе додатково знизити рівень шуму та створити приємне враження для відвідувачів (батьків).

Вибір меблів у кафе сімейного типу важливо здійснювати, враховуючи зручність та безпеку для відвідувачів, зокрема для дітей. Меблі повинні бути безпечними для дітей, без гострих кутів, вільних відсіків, які можуть створити травмованість, повинні мати м'які оббивки та безпечні для дітей. Ергономічний аспект – це забезпечення зручності для всіх відвідувачів, зокрема для родин із дітьми. Висота столів та сидінь повинна бути адаптована для дорослих і дітей. А ще краще мати стіл з висотою, що регулюється.

Вимоги до дитячої кімнати в кафе й ресторані:

1. Вільний простір. Діти зазвичай непосидючі, і багато місця для них не буває. Варто продумати альтернативні, спокійніші різновиди ігор і розваг. Як варіанти - телевізор з показом мультфільмів і дитячих передач, пазли, конструктори й розмальовки.

1. Доступність для всіх вікових груп. Ігри треба вибирати під різний вік, столики й стільці теж мають бути різного розміру.
2. Санітарні норми й техніка безпеки. Усе має бути максимально безпечним і передбачуваним. Ніяких гострих кутів, дрібних деталей, розеток. Підлога має бути рівною, без порогів і сходинок, легкою до миття і не слизькою.
3. Легкі й компактні меблі. Зазвичай використовують міцні пластикові меблі яскравих кольорів. Головне, щоб вони не були травмонебезпечні, легко розбиралися й милися. Як альтернативний можна розглянути варіант з кріслами-мішками й великими подушками, якщо кімната позиціонується більше як ігрова, а не як зал для вживання їжі.

Також не варто забувати, що окремо є дитяче столове приладдя, що має бути безпечним і цікавим для дітей, стільці для годування дітей до 3 років, окрема ванна і туалетна кімната, з пеленальним столом і ширмою для годування. Встановити раковину й унітаз потрібно заввишки так, щоб вони були доступні для дітей.

Місце для ігор або спеціальні ігрові зони в принципі можуть бути приєднані або вбудовані до меблів. Це зробить кафе більш привабливим та інтерактивним для сімей. Меблі повинні легко чиститись та доглядатись. Враховується той випадок, що з дітьми можуть трапитися непорозуміння, і легкість очищення буде важливою.

Для «сімейного» дизайну варто обирати світлі кольори, що створюють позитивний настрій та роблять приміщення більш привітним. Крім того, різноманітність меблів може додати інтерес до інтер'єру, а саме їхня форма, обробка матеріалів та інтерпретація до концепції кафе.

Спроектвані приміщення повинні відповідати вимогам щодо пожежної безпеки та мати належні системи сигналізації та пожежогасіння. Каркаси підвісних стель, у тому числі їх вузли з'єднання та кріплення, слід виконувати з негорючих матеріалів [5].

Загалом, меблі, освітлення та інші чинники повинні допомагати створювати зручне, комфортне та дружлюбне середовище для всіх відвідувачів, зокрема для

родин з дітьми, оскільки даний сегмент цільової аудиторії дуже прискіпливий до умов.

1.3. Вимоги до основних приміщень кафе сімейного типу

Вимоги до основних приміщень кафе сімейного типу стосуються простору та компактності, врахування траєкторії руху відвідувачів та їхнього комфортного перебування у закладі, враховуючи наявність великої різноманітної вікової категорії мають велике значення для створення затишного та функціонального середовища для клієнтів та персоналу.

Простір та компактність торговельних та обслуговуючих залів є ключовими аспектами вимог до кафе. З одного боку, приміщення повинні бути просторими, надаючи відчуття вільності та комфорту для відвідувачів. З іншого боку, важливо зберігати компактність, щоб забезпечити оптимальне використання простору та врахувати функціональні потреби кафе та його площу.

Професійне розташування меблів, декору та обладнання грає важливу роль у досягненні цих критеріїв при розробці дизайн-проекту. Ефективне розміщення столів, обслуговуючого персоналу та обладнання дозволяє максимізувати простір, забезпечуючи при цьому зручність для відвідувачів та ефективність для руху та роботи персоналу.

Взагалі, баланс між простором та компактністю є важливим елементом створення привабливого та функціонального середовища в кафе сімейного типу, що відповідає сучасним вимогам та потребам клієнтів.

Освітлення в приміщенні кафе сімейного типу є ще одним важливим елементом, що впливає на його загальний вигляд та комфорт. Вимоги до освітлення включають ряд аспектів, які сприяють створенню приємної атмосфери та оптимальних умов для відвідувачів.

Допускається влаштовувати без природного освітлення торговельні зали, приміщення приймання скляної тари від населення, складські приміщення,

підсобні (комори для зберігання тари, контейнерів, інвентаря, у тому числі прибирального), побутові приміщення персоналу і технічні, тобто всі приміщення, які допускається розміщувати у підвальних і для яких може передбачатися лише штучне освітлення [7].

Оптимальне використання природного світла, наприклад, великих вікон чи вітрин, може зробити приміщення більш привітним та енергозберігаючим. Додаткове штучне освітлення повинно бути розташоване так, щоб не тільки освітлювати всі зони ефективно, але і створювати затишну атмосферу. У дизайні цей момент вирішується декоративними підсвітками меблів та стельових ніш.

Важливо також враховувати можливість регулювання яскравості світла, щоб створити відповідний настрій в різних частинах кафе та різних періодах доби. Зручність та гармонія освітлення важливі для створення комфортного та привабливого середовища для відвідувачів.

Для освітлення вітрин слід використовувати світлодіодні освітлювальні прилади, прилади з розрядними джерелами світла і галогенними лампами. Джерела світла вибираються з урахуванням вимог до кольоророзрізнення [8].

Системи кондиціонування повітря та загальнообмінної вентиляції для виробничих, адміністративно-побутових та громадських приміщень без природного провітрювання із постійним перебуванням людей слід передбачати не менше ніж з двома припливними та двома витяжними вентиляторами, кожний продуктивністю не менше ніж 50 % потрібного повітрообміну приміщень [4].

Враховуючи, що кафе сімейного типу спрямоване на батьків із дітьми, акустика в приміщенні грає важливу роль у створенні комфортної та приємної атмосфери. Особливу увагу слід звертати на дотримання естетичних та практичних аспектів звукоізоляції та контролю за шумом.

Для створення сприятливого звукового середовища можна використовувати спеціальні матеріали або конструкції, які поглинають звук та зменшують його ехо. Також важливо ретельно обирати меблі та декор, які можуть слугувати засобами для поглиблення звуку.

Забезпечення приємної акустичної атмосфери сприятиме зручному спілкуванню відвідувачів та створить спокійну обстановку для родин з дітьми. Також можна враховувати інші аспекти, такі як фонові музика або зона для ігор, що допоможе додатково знизити рівень шуму та створити приємне враження для відвідувачів (батьків).

Вибір меблів у кафе сімейного типу важливо здійснювати, враховуючи зручність та безпеку для відвідувачів, зокрема для дітей. Меблі повинні бути безпечними для дітей, без гострих кутів, вільних відсіків, які можуть створити травмованість, повинні мати м'які оббивки та безпечні для дітей. Ергономічний аспект – це забезпечення зручності для всіх відвідувачів, зокрема для родин із дітьми. Висота столів та сидінь повинна бути адаптована для дорослих і дітей. А ще краще мати стіл з висотою, що регулюється.

Вимоги до дитячої кімнати в кафе й ресторани:

1. Вільний простір. Діти зазвичай непосидючі, і багато місця для них не буває. Варто продумати альтернативні, спокійніші різновиди ігор і розваг. Як варіанти телевізор з показом мультфільмів і дитячих передач, пазли, конструктори й розмальовки.

2. Доступність для всіх вікових груп. Ігри треба вибирати під різний вік, столики й стільці теж мають бути різного розміру.

3. Санітарні норми й техніка безпеки. Усе має бути максимально безпечним і передбачуваним. Ніяких гострих кутів, дрібних деталей, розеток. Підлога має бути рівною, без порогів і сходинок, легкою до миття і не слизькою.

4. Легкі й компактні меблі. Зазвичай використовують міцні пластикові меблі яскравих кольорів. Головне, щоб вони не були травмонебезпечні, легко розбиралися й милися. Як альтернативний можна розглянути варіант з кріслами-мішками й великими подушками, якщо кімната позиціонується більше як ігрова, а не як зал для вживання їжі.

Також не варто забувати, що окремо є дитяче столове приладдя, що має бути безпечним і цікавим для дітей, стільці для годування дітей до 3 років, окрема ванна і туалетна кімната, з пеленальним столом і ширмою для годування. Встановити раковину й унітаз потрібно заввишки так, щоб вони були доступні для дітей.

Місце для ігор або спеціальні ігрові зони в принципі можуть бути приєднані або вбудовані до меблів. Це зробить кафе більш привабливим та інтерактивним для сімей. Меблі повинні легко чиститись та доглядатись. Враховується той випадок, що з дітьми можуть трапитися непорозуміння, і легкість очищення буде важливою.

Для «сімейного» дизайну варто обирати світлі кольори, що створюють позитивний настрій та роблять приміщення більш привітним. Крім того, різноманітність меблів може додати інтерес до інтер'єру, а саме їхня форма, обробка матеріалів та інтерпретація до концепції кафе.

Спроектвані приміщення повинні відповідати вимогам щодо пожежної безпеки та мати належні системи сигналізації та пожежогасіння. Каркаси підвісних стель, у тому числі їх вузли з'єднання та кріплення, слід виконувати з негорючих матеріалів [5].

Загалом, меблі, освітлення та інші чинники повинні допомагати створювати зручне, комфортне та дружлюбне середовище для всіх відвідувачів, зокрема для родин з дітьми, оскільки даний сегмент цільової аудиторії дуже прискіпливий до умов.

1.4. Меблювання та обладнання приміщень кафе сімейного типу

Меблі грають ключову роль у проєктуванні дизайну кафе, особливо враховуючи специфіку даного закладу, і визначають не тільки його зовнішній вигляд, але і функціональність, комфорт та ефективність приміщення. Важливість правильного вибору та розміщення меблів у дизайні кафе важ переоцінити з точки зору залучення клієнтів, їхнього комфорту та загального успіху закладу.

- Столи повинні мати висоту 72-78 см та ширину 60-90 см.
- Барна стійка, яку теж можна віднести до столів, оптимальна висота 110 см.
- Розміри стільців для дорослих:
- Висота сидіння: приблизно 45 см;
- Глибина сидіння: близько 40 см;
- Ширина сидіння: Приблизно 37-50 см;
- Висота спинки: від 30-45 см.

Розміри стільців для дітей:

- Висота сидіння: Близько 35-40 см;
- Глибина сидіння: 30-35 см;
- Ширина сидіння: 32-35 см;
- Висота спинки: Від 20 до 30 см.

На першому місці за критерієм вибору меблів стоїть естетика та брендовий імідж. Будь-який персональний бренд на чомусь ґрунтується й будується. І це не тільки базовий набір «позиціонування, УТП, “велика обіцянка”, кейси, світлини, оформлення соцмереж [9]. Меблі формують естетичний образ кафе і можуть служити як важливий засіб для вираження брендового стилю. Специфічний стиль меблів може стати розпізнаваним елементом ідентичності кафе, що привертає увагу та створює запам'ятовуваність. Особливо на «цікаву та яскраву» концепцію

дуже активно реагують діти, які і змушують батьків приходити в кафе знову і знову.

Наступний важливий пункт - комфорт та функціональність. Меблі повинні бути комфортними для відвідувачів, надавати можливість зручного розташування, обслуговування та взаємодії персоналу та відвідувачів. Зручні крісла, правильно вибрані столи, а також ергономічні деталі сприяють загальному комфорту та задоволенню клієнтів. Вони мають не тільки бути примітивно «гарними», а й вписуватись за масштабом та композицією у загальне приміщення. Бо зазвичай кафе мають велику площу, і меблі не повинні здаватися мілкими, чи, навпаки, займати візуально «багато» місця. Гармонійними можна вважати пропорції, які: 1) відповідають сталим уявленням людей про красу, співвідносність і гармонію, що формувались протягом століть; 2) своєю формою та структурою нюансно зливаються з оточенням, не руйнують його композиційний стрій, не контрастні та не домінують над уже існуючими елементами окремого об'єкта або цілого комплексу; 3) мають у своїй загальній або внутрішній структурі подібні елементи, форми або співвідношення, які віддалено нагадують елементи й пропорції існуючої системи, ідейно та образно «перегукуються» з нею і підтримують її композиційну цілісність [10].

Також меблі визначають розташування зон у кафе, тобто – зонують приміщення. Лавки можуть виділити столи для пар або груп, а крісла зроблять зони для розмов окремими та затишними. Це дозволяє створити різноманітність та динаміку у просторі саме меблями, а якщо додати ще декоративні методи зонування, та акустичні, то вийде простір, який матиме змогу гармонійно поєднувати різні типи сімей в одному приміщенні. Врахування специфічних потреб родин з дітьми веде до створення спеціалізованих зон з відповідними меблями, які підтримують веселий та безпечний відпочинок для дітей.

Санітарні умивальники та санвузли в кафе сімейного типу є важливими елементами, які повинні відповідати санітарним нормам та бути максимально зручними для використання як персоналом, так і клієнтами. Організація приміщень для особистої гігієни повинна бути не лише ефективною, але й

забезпечувати відповідний рівень комфорту. Правильне розташування та обладнання санітарних вузлів стає важливим аспектом для забезпечення зручності використання та дотримання всіх необхідних норм.

Вимоги до обладнання:

- відповідність санітарних норм;
- довготривалий термін експлуатації;
- якість матеріали виготовлення;
- перевірений виробник;
- наявність гарантії.

Кухня в кафе - складна структура, де все має бути розташовано максимально зручно і ергономічно; нічого зайвого, тільки найнеобхідніше. Як правило, на кухні велика вологість та підвищена температура. Тому якість матеріалів і комплектація обладнання дуже впливають на експлуатацію. Купувати обладнання бажано у виробників або офіційних дилерів, які займаються продажем одного-двох брендів.

Обладнання для ресторанів та кафе можна умовно поділити на кілька категорій:

- холодильне;
- теплове;
- хлібопекарське та кондитерське;
- посудомийне;
- електромеханічне;
- барне;
- допоміжне;
- обладнання для холодильних камер

Охолоджувальне та морозильне обладнання в кафе сімейного типу повинно відповідати вимогам енергоефективності та забезпечувати належну температуру для зберігання продукції. Збереження свіжих та заморожених продуктів - ключовий аспект в галузі харчового обслуговування, тому важливо вибирати обладнання, яке гарантує якість та безпеку продуктів.

Основний критерій при виборі холодильного обладнання - чи техніка підтримує певний температурний режим. Також варто звернути увагу на герметичність, місткість та габарити. До холодильного обладнання відносяться: шафи - для зберігання продуктів, для викладки в залі; камери - корпус складається з сендвіч-панелей. Вони габаритні, тому найбільше підійдуть для великих закладів. Також є морозильні скрині, столи - дозволяють заощаджувати простір кухні завдяки суміщенню кількох функцій: горизонтальний холодильник з робочою поверхнею, стіл для піци, салатетта (стіл із гастроємністю для готових страв);

Існують як шафи шокової заморозки, так і камери швидкого охолодження, які за функціоналом практично не відрізняються. Шафи менш габаритні, тому вони краще підходять для професійної кухні.

Системи безпеки, відеоспостереження та пожежні сигналізації також стають необхідною складовою інфраструктури кафе. Забезпечення безпеки приміщення, клієнтів та персоналу включає в себе низку заходів, починаючи від встановлення камер спостереження та закінчуючи ретельними системами пожежної безпеки. Це не тільки гарантує захист від можливих небезпек, але й сприяє підвищенню довіри клієнтів до закладу, що є важливим елементом концепції особистого бренду кафе.

Таким чином, санітарне обладнання, системи зберігання продуктів та засоби безпеки є важливими компонентами діяльності кафе сімейного типу, спрямованими на забезпечення якості обслуговування, безпеки відвідувачів та ефективності роботи закладу. А загальна відомість та ефективність меблів у проєктуванні кафе сімейного типу покликані створювати приємну та затишну атмосферу, приваблюючи родини до закладу та забезпечуючи їм комфортний відпочинок.

1.5. Інклюзивність приміщень кафе сімейного типу

Інклюзивність приміщень кафе сімейного типу спрямоване на створення комфортного та доступного середовища для всіх клієнтів, включаючи родини з дітьми та людей із різними потребами.

Необхідно передбачати умови безперешкодного пересування по ділянці до будівлі або по території установи, організації та підприємства з урахуванням вимог [11]. Ці шляхи слід поєднувати з зовнішніми по відношенню до ділянки транспортними та пішохідним комунікаціями, паркувальними місцями, зупинками громадського транспорту. На шляхах до будівель і споруд, а також на прилеглих до них територіях повинні бути організовані пішохідні шляхи до усіх входів/виходів.

Доступність для осіб з обмеженими можливостями забезпечує легкий доступ та зручність використання приміщень для людей з руховими обмеженнями. Це включає наявність пандусів, широких дверей, спеціально обладнаних санвузлів та інше. Між меблями та стелажми повинен бути достатній вільний простір для зручного руху візками та іншими допоміжними засобами. Підходи до різного обладнання та меблів повинні бути завширшки не менше ніж 0,9 м, діаметр зони для самостійного розвороту особи з інвалідністю на кріслі колісному слід приймати не менше ніж 1,5 м.

При новому будівництві житлових будинків і громадських будівель та споруд слід застосовувати принципи універсального дизайну, передбачаючи усі входи і виходи будівлі, в тому числі евакуаційні, врівень з землею без влаштування ганку. При цьому слід передбачати тверде покриття із дренажем та зливостокм [11].

Оскільки дані вимоги стосуються як дорослих, так і дітей, то є можливість створити дитячі майданчики з більшою площею - спеціальними зони для дітей, де вони можуть безпечно грати та розвиватися. Врахування потреб родин із маленькими дітьми дозволить створити привітне та зручне середовище. Для наймолодших створюються ігрові та навчальні елементи меблів. Включення елементів, що сприяють ігровій та навчальній активності для дітей, може зробити кафе привабливішим для сімей та сприяти розвитку дітей.

Також цікаве рішення – це використання модульних меблів, які зроблять планування простору кафе гнучким та мобільним. Це може створити інклюзивне середовище, яке враховує різноманіття потреб відвідувачів у зв'язку з різними

непередбачуваними ситуаціями, які потребуватимуть більшого простору, ніж заплановано.

Ширина шляху руху в коридорах, приміщеннях, галереях у чистоті повинна бути не меншою: - при русі в одному напрямку 1,5 м; - при зустрічному русі 1,8 м. Ширину проходу в приміщенні з обладнанням і меблями слід приймати не менше ніж 1,2 м. Ширину коридора або переходу в інший будинок слід приймати не менше 2,0 м[11].

Здійснення інклюзивності в приміщеннях кафе сімейного типу відкриває можливості для більш широкого кола відвідувачів, забезпечуючи їм можливість насолоджуватися атмосферою та послугами закладу.

1.6. Інженерне обладнання приміщень кафе сімейного типу

Інженерне обладнання приміщень кафе сімейного типу включає в себе освітлення, вентиляцію та кондиціювання, системи опалення, водопостачання та санітарію, енергозабезпечення, технічне обладнання, системи безпеки та пожежної безпеки.

У холодильниках потрібно передбачати господарсько-питне та протипожежне водопостачання, каналізацію та водостоки [12].

При проектуванні інтер'єру кафе сімейного типу особлива увага звертається на господарські аспекти та системи безпеки, зокрема в холодильних приміщеннях. Додавання господарсько-питного та протипожежного водопостачання, а також систем каналізації та водостоків, є критично важливими для забезпечення ефективної та безпечної експлуатації цих приміщень. Це забезпечення доступу до чистої води для господарських потреб, таких як прибирання та підтримка чистоти в холодильних приміщеннях. Забезпечення питної води для персоналу та відвідувачів.

У опалюваних приміщеннях холодильників опалення потрібно передбачати, як правило, повітряне або повітряне, суміщене з місцевими нагрівальними приладами. У приміщеннях холодильників із кондиціонуванням повітря потрібно передбачати повітряні або повітряно-теплові завіси біля зовнішніх дверей, воріт і

технологічних отворів. В опалюваних приміщеннях вказані завіси потрібно передбачати згідно з технологічними вимогами [12].

Також мають бути встановлені системи протипожежного водопостачання для оперативного реагування на будь-які загрози пожежі. Це може включати водяні системи стрілець та інші заходи для ефективного тушіння пожежі.

У інженерне обладнання приміщень кафе сімейного типу входить і проектування ефективної каналізаційної системи для відведення стічних вод та забруднень від господарських операцій та утримання холодильників. Перш за все, важливо визначити обсяг та характер господарських операцій, пов'язаних з експлуатацією холодильників та інших приміщень. Це включає в себе вивчення процесів чищення, обробки продуктів та інших дій, які можуть впливати на склад та властивості стічних вод. Важливо враховувати можливу наявність харчових залишків, мила та інших забруднювачів.

На основі аналізу спеціалістами визначається оптимальний тип системи відведення стічних вод. Це може бути гравітаційна або тискова каналізаційна система, вентиляція, та інші елементи, спроектовані для ефективного відведення води та забезпечення безперебійної роботи системи

У холодильниках потрібно передбачати такі види освітлення:

- робоче;
- у всіх приміщеннях;
- евакуаційне;
- у складських приміщеннях, коридорах, вестибюлях, сходових клітках, роздягальнях;
- аварійне - в електрощитових, теплових пунктах, місцях розміщення первинних засобів пожежогасіння;
- ремонтне - у технічному підпіллі та теплових пунктах [12].

Природне освітлення має перевагу перед штучним і в роботі зорового апарату людини, бо сприяє кращому сприйняттю навколишнього простору. Таке світло може потрапляти у внутрішній архітектурний простір: через вертикальні вікна в стінах (горизонтальні й похилі вікна – у даху), через світлові ліхтарі та

шедові покриття, через засклений атріумний простір. У ДБН обумовлена обов'язкова інсоляція приміщень не менш ніж 3,5–4 години на добу. Тому в структурі будинку найбільш комфортними вважаються приміщення, орієнтовані на південь, південний схід і південний захід [13].

Вищеперераховані елементи інфраструктури допоможуть створити умови для ефективного функціонування холодильників та інших господарських зон кафе, а також забезпечать безпеку приміщення.

1.7. Художньо-композиційні рішення інтер'єру приміщень кафе сімейного типу

На вибір кольору в дизайні інтер'єру впливають такі чинники:

- призначення приміщення;
- його розміри та конфігурація;
- рівень освітлення (природного та штучного);
- тривалість перебування в проектованому просторі людини;
- її особливості психофізіологічного сприйняття кольору тощо [13].

В дизайні кафе сімейного типу використовуються різні кольори, створюючи атмосферу, яка сприяє зручності та затишку для всієї родини. Схема теплих та приглушених тонів включає в себе пастельні відтінки, такі як м'ята, персик, світло-рожевий, лимон, вони створюють м'яку та затишну атмосферу. Світлими тонами можна зробити приміщення більш легким, а темними – збільшити його масивність. Поєднанням кольору з горизонтальними і вертикальними членуваннями приміщень (композиційними засобами) можна регулювати ілюзорність перетікаючого простору, його глибину, висоту тощо. За допомогою кольору можна виділити певну стіну, зробивши її головною в композиції. Розташуванням кольору на стіні можна корегувати пропорції приміщення (розширити його або звужити), а також розчленувати приміщення на горизонтальні і вертикальні рівні [14].

Нейтральні кольори, включаючи бежевий, світло-сірий та коричневий, додають елегантності та сприяють гармонійному поєднанню з іншими елементами інтер'єру.

Живі кольори, такі як яскравий червоний, оранжевий, синій чи жовтий, можуть використовуватися як акценти, які привертають увагу та створюють позитивний настрій.

Червоний колір (теплий, важкий, збуджуючий) – здійснює стимулюючу дію, викликає сильні реакції та м'язове напруження, нервує, змушує поспішати, активніше виконувати відповідну роботу, концентрує на собі увагу.

Помаранчевий (теплий, збуджуючий, виступає вперед) – викликає радість, створює відчуття теплоти, добробуту й веселощів, але може втомлювати; помаранчевому кольору приписують позитивний вплив на травлення й активізацію розумової діяльності людини, фізичних навантажень на м'язи.

Жовтий (теплий, легкий, збуджуючий) – також має стимулюючий вплив; деякі дослідники наділяють його здатністю стимулювати розумову працю; допомагає сконцентруватись на роботі.

Зелений і блакитний (холодні, легкі, відступаючі) – викликають відчуття свіжості, знімають збудження, заспокоюють, сприяють відпочинку та сну, імовірно, знижують кров'яний тиск, покращують загальний стан організму [13].

Пастельні відтінки - легкі та повітряні, наприклад, блакитний, м'ята, лаванда, можуть створювати відчуття свіжості та сприяти відпочинку.

Натуральні та дерев'яні відтінки, такі як коричневий та зелений, допомагають створити атмосферу тепла та природності.

Сучасні кафе можуть використовувати металеві елементи та графічні акценти, такі як чорний або сірий, для створення сучасного та стильного інтер'єру. Так, у замкнутому приміщенні гнітюче враження справляє чорний колір і темна кольорова гама, а їдальня у світлих тонах при гарному природному освітленні сприяє травленню, покращує настрій та апетит відвідувачів. Психофізіологічний вплив кольору (техніка креативного лікування - кольоротерапія) зумовлює фізіологічну реакцію людського організму: жовтий колір стимулює функцію мозку; фіолетовий активно впливає на серцево-судинну систему, легені; у стані сонливості слухова чутливість знижується за зеленого освітлення, а за червоного –

підвищується; монохроматична колірна гама середовища призводить до швидкої втомлюваності людини, а поліхромна – активізує її життєві функції [13].

Деякі облаштування відчинених приміщень, великі вікна чи скляні двері можуть дозволити використовувати природне світло протягом дня. Це є головним чинником енергозбереження та створення світлого та природного атмосферного освітлення. Але і враховуючи різні функціональні зони кафе, 24 освітленням їх також можна зонувати. Наприклад, затемнене освітлення в зонах відпочинку, де важлива затишна атмосфера, та більше освітлення в зонах для гри дітей або приготування їжі.

Використання теплих відтінків світла може створити затишок і невимушену атмосферу. Також, тепле світло може позитивно впливати на настрій відвідувачів. Це можуть бути led-підсвітки з-під панелей, приховане освітлення в меблях. А використання декоративного освітлення, такого як підвісні світильники, лампи та бра, може додати унікальності та стилю інтер'єру під його концепцію.

Надважливо також враховувати безпеку освітлення, особливо коли в кафе є діти. Елементи освітлення повинні бути розташовані так, щоб уникати блискіток та сліпучого світла. Варто звернути увагу, що залежно від клімату та конструкції вікна є джерела надходження та втрати тепла; розміщення вікон відносно розташування та кута падіння сонця вимагає ретельного обмірковування [15].

Все ж, дизайн інтер'єру повинен відображати брендовий стиль та відповідати очікуванням цільової аудиторії. Уважний підхід до деталей та певних зон може визначити успіх кафе серед сімей. Зручні та естетично приємні меблі, а також креативно вибрані дитячі ігри створюють атмосферу, що заохочує клієнтів задовольняти свої потреби на місці, збільшуючи час та обсяги замовлень.

Ретельно продумана зона відпочинку має підтримувати відповідність до стилю закладу та бути добре спроектованою, враховуючи потреби різних вікових груп. Крім того, важливо враховувати психологічні аспекти комфорту та безпеки для батьків та дітей. Це може включати в себе безпечні та якісні іграшки, колірні рішення, які сприяють позитивному настрою та теплomu відчуттю.

Перш за все, основною складовою є меблі, які повинні бути комфортними і функціональними. Зазвичай використовуються дерев'яні або металеві столи та стільці, які дозволяють створити естетичний інтер'єр.

Щодо посуду, важливо віддати перевагу якісним і елегантним матеріалам. Кераміка, скло та нержавіюча сталь часто використовуються для посуду в кафе сімейного типу. Це надає елегантний вигляд і одночасно забезпечує практичність під час обслуговування гостей.

Для створення приємної атмосфери в кафе використовуються текстильні матеріали, такі як занавіски, подушки та скатертини. Вони додають затишку і допомагають створити домашню обстановку.

Звісно, важливо враховувати витрати на обслуговування та дезінфекцію матеріалів, щоб забезпечити безпеку для клієнтів. У кафе сімейного типу ключовим аспектом є баланс між естетикою та практичністю матеріалів для забезпечення зручного та приємного відвідування.

Використання наливного бетону як матеріалу для оздоблення підлоги набуває популярності завдяки своїй міцності, довговічності та сучасному дизайну. Наливний бетон надає приміщенню стильний індустріальний або сучасний вигляд, а його властивості роблять його практичним вибором для різних приміщень.

Однією з переваг наливного бетону є його висока міцність, що робить його відмінним варіантом, кухонь, коридорів та інших зон високого трафіку. Він також володіє водостійкістю, що робить його відмінним вибором для приміщень, де може виникати волога. Він може бути використаний для створення різних текстур та варіацій кольорів.

Також можливе використання глянцевого чи матового покриття для досягнення бажаного ефекту. Також важливо враховувати, що наливний бетон може бути холодним на дотик, тому рекомендується розглянути використання систем підігріву під підлогою, якщо не передбачені радіатори та інші системи опалення. Це поліпшить комфорт в приміщенні.

1.8. Аналіз світового досвіду дизайн-проектування кав'ярень для сімейного відвідування

Сімейні кафе зазвичай спрямовані на створення затишної та дружньої атмосфери для всієї родини. Роль дизайну в концепції таких закладів є критичною, оскільки він впливає на емоційний стан відвідувачів та створює особливу атмосферу, яка відповідає їх очікуванням і потребам. Дизайн в даному випадку впливає на відвідувачів сімейних кафе затишною та дружньою атмосферою. Часто дизайн сімейних кафе включає в себе теплі кольори, м'які матеріали і затишні куточки, що допомагають відвідувачам відчувати себе комфортно та зв'язано з оточуючим простором.

Вдалим дизайном, спрямованим на цільових відвідувачів, можна стимулювати дитячу уяву. Деякі сімейні кафе використовують тематичний дизайн, який інспірує та стимулює дитячу уяву. Наприклад, кафе з казковими або фантастичними темами можуть заохочувати дітей до творчості та ігор.

Першим аналогом із застосуванням тематичного дизайну представлено кафе у Токіо «Alice in Wonderland Cafe» [1]. Цей заклад інспірований казкою "Аліса в Країні Чудес". Інтер'єр оформлений у стилі фантазійних світів, з великими каплетами, казковими персонажами та незвичайними меблями. Це один із трьох ресторанів, оформлених у стилі Країни чудес, під егідою ресторану «Alice's Fantasy», який моделює різні етапи подорожі Аліси перевернутим світом. Інтер'єр кав'ярні натхненний різними сценами з книжки, включно з бенкетним залом короля, перевернутою кімнатою з годинником, садом королеви і дискотекою з гральними картами.

З даного інтер'єру недоречно брати елементи декору чи меблі, адже вони підібрані під певну концепцію. Але варто взяти ідею саме продуманої чіткої тематики. Адже в інтер'єрі прямо читається головна ідея, яка і проглядається не тільки дорослим, а й маленьким відвідувачам.

Вже сам вхід до кафе нагадує про вхід у чарівний світ. Це створює враження перетину між реальністю та фантазією, заохочуючи відвідувачів залишатися

відкритими для пригод, тим самим маючи бажання приходити ще і ще в даний заклад.

Вся атмосфера створена задля дитячої невинності та захоплення. Кожн куточок у кафе вже є спеціальною фотозоною з великими книгами, великими годинниками і навіть реальними розмірами казкових персонажів, що надихають клієнтів на створення фотографій для соціальних мереж. Це стимулює відвідувачів до спілкування та ділення своїми враженнями з друзями, які потім також захочуть відвідати кафе.

Окрім інтер'єру кафе має тематичне меню. Воно має назви страв та напоїв, що відображають казкових персонажів і події з "Аліси в Країні Чудес", що робить відвідування ще більш імпресивним та поглиблює ефект перенесення в інший світ.

Вплив даного інтер'єру на клієнтів дуже сильне та цікаве. Він створює враження унікального та магічного досвіду, який залишає незабутні враження. Клієнти можуть відчувати себе, як учасники казкової історії, що робить візит до кафе особливим та неповторним.

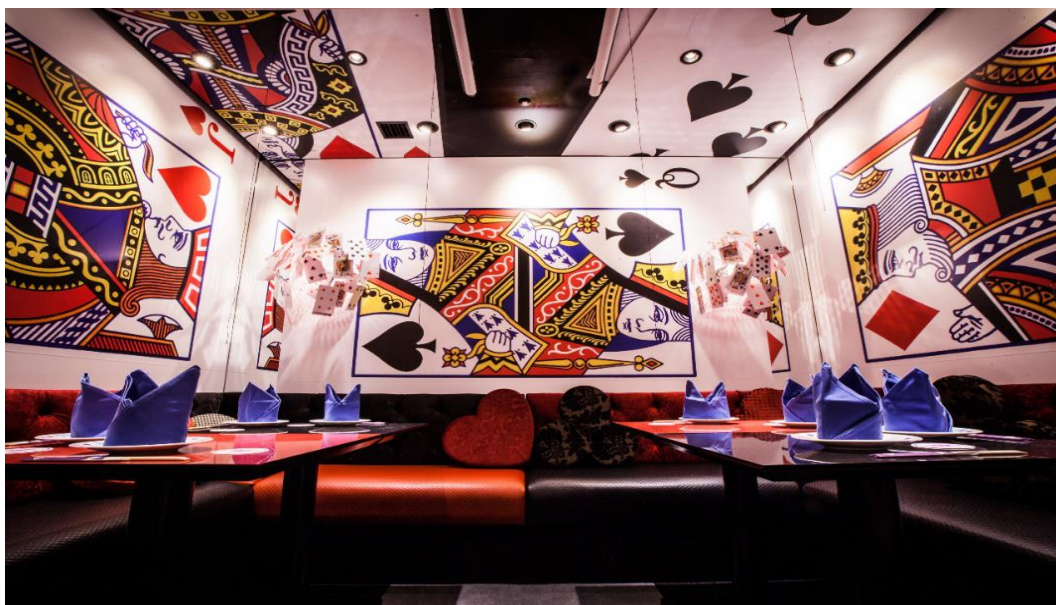


Рис. 1.1. Диско-зал з гральними картами.

Ресторан «Alice in Wonderland Cafe».



Рис. 1.2. Кімната з перевернутим годинником.
Ресторан «Alice in Wonderland Cafe».



Рис. 1.3. Королівський сад. Ресторан «Alice in Wonderland Cafe».

Другим прикладом є кафе Boutique Coffee Roaster Coperaco's First Cafe в Нью-Джерсі, яке не виділяється занадто «дитячим» інтер'єром, а навпаки, є дуже спокійним задля сімейного затишку та спокою [2].

Кафе привертає увагу своїм незвичайним дизайном, який поєднує в собі елементи сучасності з концепцією будинку на дереві. Розташоване у сучасній будівлі, це кафе відкриває свої двері в особливу атмосферу, що нагадує про затишок і природу.

При вході в кафе неначебто зустрічає атмосфера природної краси, завдяки використанню натуральних матеріалів у дизайні. Дерев'яні елементи і стіни здійснюють зв'язок з природою, створюючи відчуття затишку і комфорту.



Рис. 1.4. Кафе Boutique Coffee Roaster Coperaco's First Cafe.

Однак ця будівля не просто переносить в середину лісу - вона все ж також має елементи сучасності. Модерн світильники, дизайнерські меблі та інші акценти додають стилю і розкоші до цієї природної атмосфери.

Простір і оупен-спейс створюють враження, що відвідувач перебуває в справжньому будинку на дереві. Причому даний прийом не йде з гіперболізацією дизайну. Навпаки, розраховано не тільки на дітей, а саме на родинний затишок.

Широкі вікна та скляні стіни дозволяють насолоджуватися прекрасним видом навколишньої місцевості, додаючи унікальний шар природності до дизайну кафе.

Таке поєднання сучасності і природи створює атмосферу, де можна насолоджуватися вишуканою кавою та приємними сімейними розмовами.



Рис. 1.5. і Рис. 1.6. Кафе Boutique Coffee Roaster Coperaco's First Cafe 1-й та 2-й поверхи відповідно.

Третій аналог українського кафе від студії дизайну інтер'єру «Сивак і партнери» у місті Одеса. Кафе Daily, розташоване на півдні країни, було спроектоване як універсальний, але водночас затишний простір, куди відвідувачі могли б зайти з різних приводів [3].

У цьому місці майже панує атмосфера артхаусного фільму - з будь-якого ракурсу створюється відчуття сцени, де люди невимушено спілкуються одне з одним. Насичено-червоні стіни і темні меблі - ось деякі з особливостей, які студія використала для створення затишної атмосфери всередині цього кафе в Україні.

Атмосфера відрізняється від попередніх аналогів більш серйозною концепцією, темнішою, дорослішою. Це теж затишок, але вже більш особистий.

На площі 76 квадратних метрів раніше розташовувався сирний магазин, тому студія почала з повної переробки інтер'єрів, щоб зробити планування більш придатним для кафе. Тепер воно розділене на дві зони - основну зону обслуговування і більш спокійну вітальню. Стіни колишнього приміщення грубо

покриті штукатуркою теплого пісочного кольору. Рифлена барна стійка та обідні столи виготовлені з деревини ясеню. З неї також був виготовлений центральний високий стіл, над яким підвішений горщик із зеленню.



Рис. 1.7. Кафе Daily, Одеса



Рис. 1.8. Кафе Daily, Одеса

Арочний дверний отвір веде у вітальню в задній частині кафе, де стіни пофарбовані в набагато глибший криваво-червоний відтінок. Темну атмосферу кімнати підсилюють чорні стільці і чорні жалюзі, повішені перед вікнами.

Панель з рифленого скла, що стоїть у центрі кімнати, створює відчуття поділу між групами, що сидять на нефритово-зеленому дивані, який лежить відразу за нею.

Висновок до розділу 1

В першому розділі роботи досліджено нормативні вимоги до проектування сімейних кафе, а також проаналізовано функціонально-планувальні принципи організації подібних кафе з урахуванням вимог інклюзивності закладу. Проведено детальний аналіз світового досвіду з проектування інтер'єрів сімейних кафе, зібрано низку аналогів, після чого виділені основні принципи меблювання таких закладів, влаштування інженерного обладнання. Також розглянуто основні художньо-композиційні принципи організації простору та інтер'єрних рішень.

РОЗДІЛ 2. ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ КАВ'ЯРНІ ДЛЯ СІМЕЙНОГО ВІДВІДУВАННЯ В ЗАДАНИХ УМОВАХ

2.1 Загальна характеристика та функціональне призначення об'єкту проєктування

Сімейне кафе — це громадський заклад харчування, спеціально орієнтований на обслуговування сімей з дітьми. Таке кафе створює сприятливу атмосферу для відпочинку всієї родини, враховуючи потреби як дорослих, так і дітей. Розробка сімейного кафе, яке дійсно орієнтоване на комфорт усієї родини, включаючи дітей, може стати успішним бізнесом завдяки кільком ключовим факторам. Щоб створити справжню сімейну атмосферу та залучити батьків з дітьми, варто врахувати наступні аспекти при проєктуванні інтер'єра:

1. Затишна атмосфера:

- стиль інтер'єру: поєднання сучасних елементів з теплими, домашніми акцентами;
- кольорова гамма: використання теплих, спокійних кольорів, які створюють відчуття затишку;
- освітлення: м'яке, регульоване освітлення, яке дозволяє створити комфортну атмосферу для різного часу доби.

2. Зони для дітей та дорослих:

- зона для дітей: обладнана дитячими меблями, ігровим обладнанням, кольоровими подушками та килимками.
- зона для дорослих: зручні столи і крісла, де батьки можуть відпочити, поки діти граються.

Сімейні кав'ярні в Україні є важливим елементом культурного, соціального та економічного життя. Вони не лише забезпечують затишне місце для відпочинку та спілкування, але й сприяють розвитку місцевої економіки, збереженню традицій та підтримці інновацій. Такі заклади відіграють важливу роль у культурному та соціальному житті суспільства. Вони відрізняються від великих

мережевих кав'ярень своєю унікальністю, атмосферою та індивідуальним підходом до клієнтів. Ось кілька ключових аспектів їхнього значення:

- сімейні кав'ярні часто стають місцем зустрічей для місцевих жителів, де люди можуть обговорювати новини, ділитися думками та проводити час з родиною і друзями. Вони сприяють зміцненню суспільних зв'язків та створюють відчуття спільноти;
- малий бізнес, до якого належать сімейні кав'ярні, робить значний внесок у розвиток місцевої економіки. Власники таких закладів найчастіше закупають продукцію у місцевих постачальників, сприяючи таким чином розвитку малого та середнього бізнесу в регіоні;
- сімейні кав'ярні можуть пропонувати традиційні українські страви та напої, що допомагає зберігати кулінарну спадщину країни. Вони також часто оформлені у відповідному стилі, що створює автентичну атмосферу та підтримує культурну ідентичність;
- на відміну від великих мережевих кав'ярень, сімейні заклади можуть пропонувати більш персоналізоване обслуговування. Власники та персонал знають своїх клієнтів на ім'я, знають їхні вподобання та можуть пропонувати індивідуальні рекомендації;
- сімейні кав'ярні часто експериментують з новими рецептами та концепціями, оскільки вони мають більшу свободу у прийнятті рішень. Це сприяє розвитку гастрономічної культури і залученню нових клієнтів;
- багато сімейних кав'ярень в Україні активно підтримують екологічні ініціативи, використовуючи еко-френдлі матеріали, зменшуючи використання пластику та впроваджуючи практики сталого розвитку.

Дизайн інтер'єру є одним з ключових факторів, що впливають на популярність будь-якого закладу громадського харчування, зокрема сімейного кафе. Він не тільки створює перше враження у відвідувачів, але й формує атмосферу, яка сприяє відпочинку, спілкуванню та навіть діловим зустрічам. Правильний дизайн інтер'єру може значно підвищити привабливість закладу,

впливаючи на підсвідоме ставлення гостей до якості пропонованих страв та сервісу.

2.2. Вихідні дані та технічне завдання проекту

Будівля об'єкту, який використовується для проєктування, знаходиться на вул. Родини Кривоносів, 4 в м. Шостка Сумської області. В даному приміщенні раніше був розташований магазин. Тому присутні всі комунікації, які знадобляться в майбутньому кафе. Зараз будівля знаходиться в процесі перебудови (див.рис.2.1.)



Рис. 2.1. Фото об'єкту на момент проєктування

Розташування об'єкту на вулиці Родини Кривоносів зручне з точки зору доступності, бо розташоване біля однієї з основних вулиць міста, яка веде до центру (пішохідна доступність – 25-30хв.) Також кафе буде знаходитись в зоні

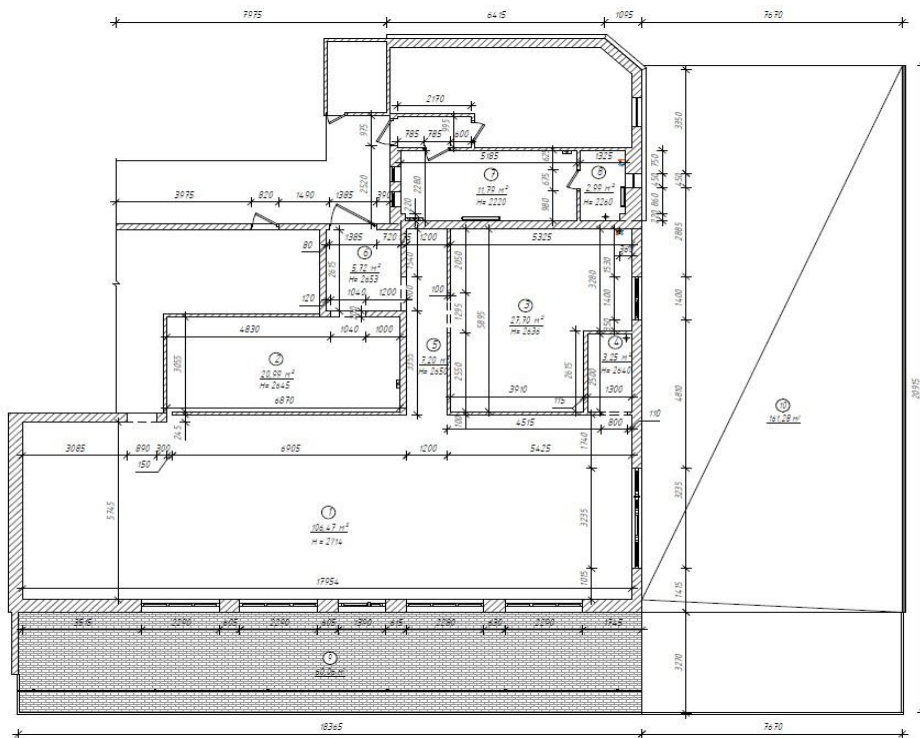


Рис.2.3. Обмірний план приміщення

Отже, до вихідних даних цього об'єкту можна віднести наступні:

- Окрема одноповерхова споруда.
- Загальна площа приміщення — 186,10 кв. м;
- Загальна площа об'єкту, що проектується - 106.47 кв. м;
- Висота стелі – 2714 мм.
- Висота вікон – 2000 мм.
- Стіни без штукатурки;
- Холодне водопостачання.

Обране приміщення під кафе сімейного типу складається з:

- 1) Головного приміщення – 106.47 кв.м.
- 2) Тераса – 60.06 кв.м.

Технічне завдання

Отже, мета проекту – це створення сімейного кафе з затишною атмосферою, яке буде привабливим для відвідувачів різного віку та надаватиме високоякісні послуги громадського харчування.

При проектуванні сімейного кафе важливо дотримуватись будівельних норм та правил для забезпечення безпеки, комфорту і функціональності приміщення.

Обов'язкове дотримання норм ДБН В.2.2-25:2009 "Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)" та ДБН В.2.2-40:2018 «Інклюзивність будівель і споруд. Основні положення»[1] [11]

Завданням вдалого дизайну інтер'єру – є правильна концепція та грамотне планування. Даний проект буде розроблено в сучасному екостилі. Концепція важлива, оскільки вона визначає атмосферу та комфорт для різних категорій клієнтів. У даному кафе ми можемо поєднати естетику сучасного дизайну з природніми матеріалами та елементами, що сприяють екологічності та відновленню.

2.3. Обґрунтування концепції дизайн-проекту інтер'єру

Одним з питань, яке підіймається в даному проекті є те, як відобразити назву кафе «CINNABON» в інтер'єрі та поєднати це з еко стилістикою. Уявіть собі кафе, де на вітрині з дерев'яною рамкою викладені свіжі сінабони, поруч стоять кошики з натуральних матеріалів, наповнені іншою випічкою. На стінах висять картини з зображенням сінабонів, виконані в пастельних тонах, а на столах розміщені маленькі декоративні елементи, що нагадують сінабони. Затишне освітлення та зелень навколо доповнюють загальну атмосферу, створюючи відчуття домашнього тепла та натуральності .

Для дизайну кафе в екостилі найкраще використовувати матеріали, які є натуральними, екологічно чистими та стійкими: дерево, камінь, глина і кераміка, корок, натуральні тканини та текстиль, а також важливим та обов'язковим є використання живих рослин.



Рис. 2.4. Поєднання матеріалів в інтер'єрі еко-кафе

Одним з найголовніших і основних матеріалів буде дерево, яке буде використовуватися в меблях, декораціях та інших деталях інтер'єру. Дерево не лише надасть кафе теплого та природного вигляду, але й виражає екологічність та природність. Текстура дерева може створити атмосферу комфорту та затишку, що особливо важливо для сімейного відпочинку.



Рис.2.5. Приклад використання дерева для виготовлення меблів в екостилі

Особливу увагу слід приділити зоні зелених насаджень. Зелені стіни та живі рослини в горщиках стануть візуальним акцентом та нададуть кафе свіжого та природного вигляду. Можливо також використання зелен смуг для зонування окремих частин кафе. Проте, важливо врахувати, що деякі рослини можуть бути небезпечними для дітей, тому доступ до них буде обмежений. У сучасному екостилі будувь використовуватись також інші природні матеріали, такі як, наприклад, камінь.

За основу майбутнього інтер'єру було взято приклад кафе, інтер'єр якого можна охарактеризувати як сучасний і затишний, з акцентом на природні елементи та ергономічність. (див. рис.2.6.). Як ми можемо бачити, використання зелених рослин у горщиках та підвісних кашпо додає свіжості і природної атмосфери, створює відчуття близькості до природи, а стільниці, стільці та інші елементи з натурального дерева додають тепла та затишку. Меблі мають прості і чіткі форми, що характерно для сучасного стилю. В інтер'єрі немає зайвих деталей, що сприяє створенню спокійної та комфортної атмосфери. Використання різних джерел світла, як підвісних світильників, так і настільних ламп, створює м'яке, рівномірне освітлення, яке не тільки підкреслює дизайн інтер'єру, але й робить простір більш затишним. Великі вікна, як і в закладі, що проектується (не видимі на зображенні,) або інші джерела природного світла додають відчуття простору і відкритості. Ергономічні стільці з м'якими сидіннями і спинками забезпечують комфорт для відвідувачів. Столи розташовані таким чином, щоб забезпечити достатньо простору для проходу і комфортне розміщення гостей. Окрім рослин, використання дзеркал та декоративних панелей на стінах додає інтер'єру глибини і візуального інтересу.

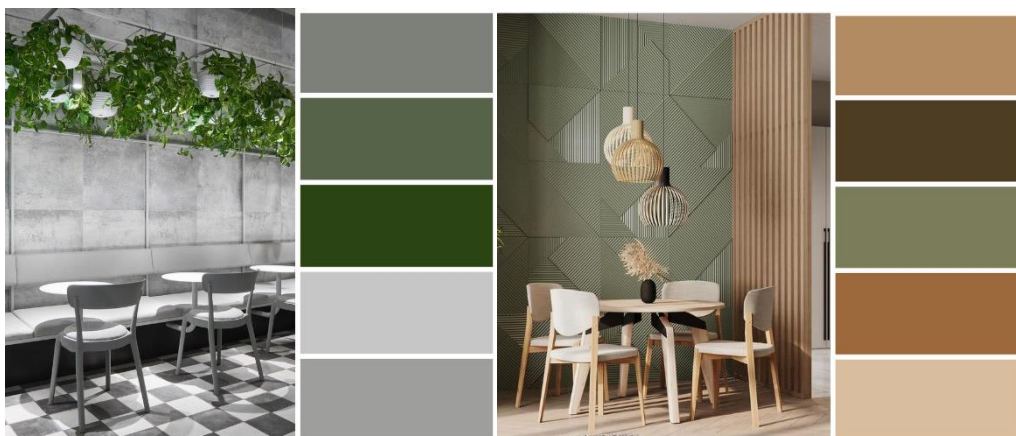
Завдяки гармонійному поєднанню сучасного стилю і природних елементів, відвідувачі відчувають себе затишно з перших хвилин перебування у кафе. Ергономічні меблі і продумане освітлення сприяють тривалому комфортному перебуванню, що важливо для родинних обідів та дружніх зустрічей.



Рис.2.6. Приклад ітер'єру кафе

Щодо кольорової палітри, буде віддана перевага природним та приглушеним відтінкам, таким як коричневий, зелений, бежевий та сірий. Ці кольори підкреслять естетику природи та допоможуть створити атмосферу спокою та релаксації. «Коричневий сприймається як теплий, заспокійливий, затишний, надійний...» [6, с. 130].

При аналізі об'єктів-аналогів можна було виділити декілька кольорових поєднань, які найчастіше використовують дизайнери для створення інтер'єрів в еко стилістиці. Вони багато в чому схожі, але й відрізняються окремими акцентами (див. рис. 2.5)



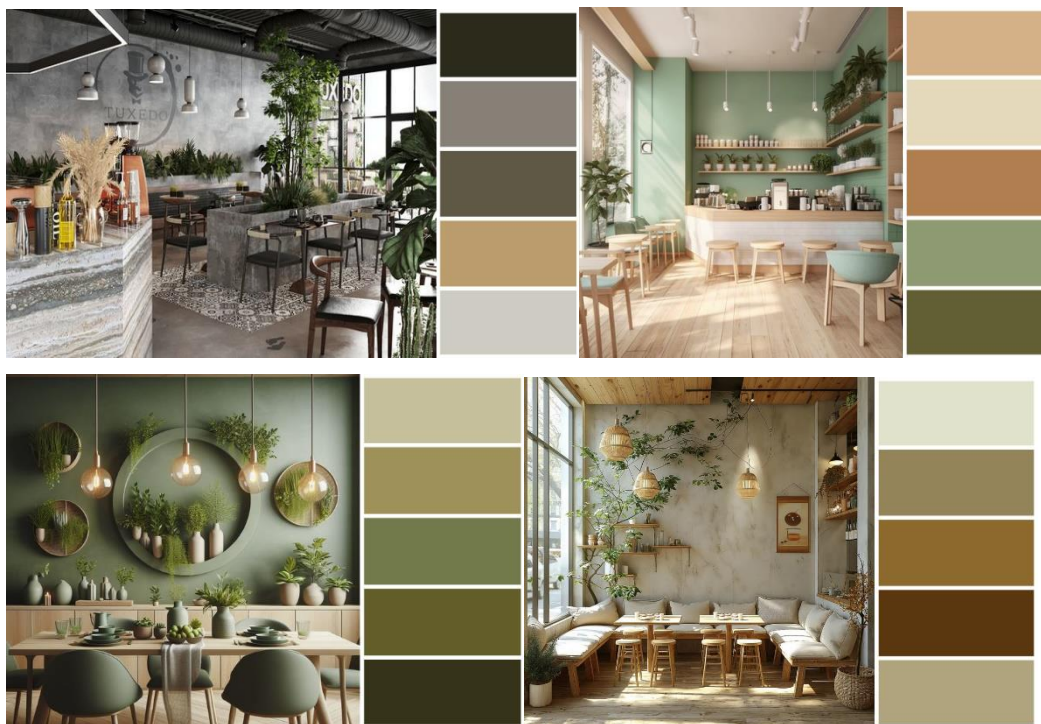


Рис.2.5. Приклади кольорових поєднань в інтер'єрах кафе екостилю

Ще один найважливіший аспект – це меблі. Основне завдання, яке ставиться дизайнеру при проектуванні ресторану полягає в тому, як забезпечити максимальну кількість посадочних місць і не порушити при цьому прийнятний рівень комфорту для гостей. Важливо забезпечити достатньо простору між столами та стільцями, щоб клієнти могли вільно пересуватися і не відчували себе затисненими. Оптимальна відстань між столами – не менше 60-70 см. Проходи повинні бути достатньо широкими (мінімум 90 см), щоб працівники могли без перешкод обслуговувати клієнтів, а останні могли комфортно рухатися. У кожному конкретному випадку слід враховувати розміри, конфігурацію приміщення, висоту стель і інші характерні особливості.[24] Таки нюанси також сильно впливають на вибір форми столів. Вони можуть бути круглими, квадратними, прямокутними, овальними і навіть трикутними. Завжди цікаво поекспериментувати з вільним плануванням: можна використовувати особливості приміщення для зонування: наприклад, визначити зону для тих, хто забіг на філіжанку кави і тих, хто планує провести достатньо часу з родиною за обідом [25]

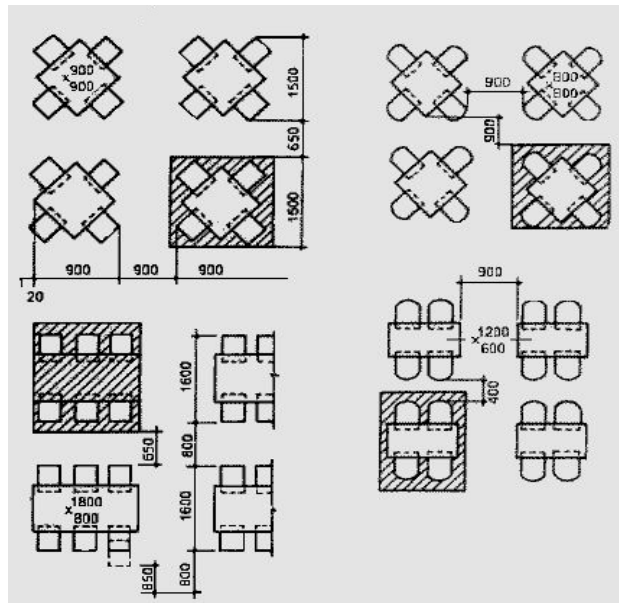


Рис. 2.6. Приклади розташування столів

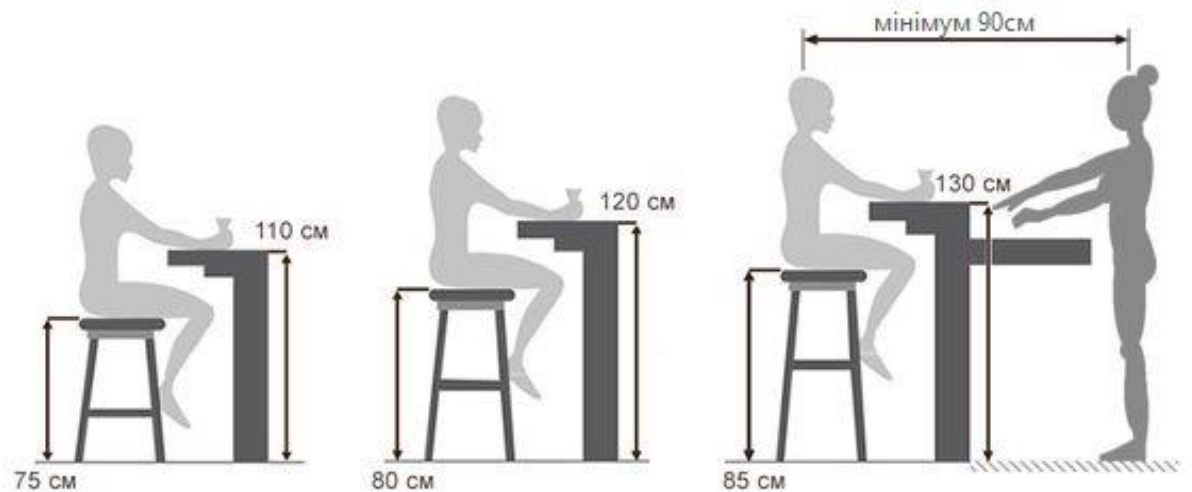


Рис. 2.7. Розміри барних стільців та стійок

У цьому кафе клієнти неодмінно будуть відчувати зв'язок з природою та відчувати себе в гармонії з навколишнім середовищем. Для батьків це буде місцем, де вони можуть насолоджуватися їжею та відпочивати, спостерігаючи за своїми дітьми, які граються у безпечному та затишному середовищі. Для дітей це буде місцем, де вони можуть розважатися та вчитися, взаємодіючи з природними матеріалами та рослинами. Сімейні пари знайдуть тут романтичну атмосферу та можливість провести час разом, а компанії друзів - приємне місце для зустрічей та розмов.

Усі елементи дизайну інтер'єру сприятимуть створенню приємної та затишної атмосфери, де кожен клієнт знайде щось для себе, а відвідування кафе стане справжнім відпочинком та оновленням, схожим на прогулянку в лісі. А всі ці ідеї та прийоми допоможуть створити еко кафе, де сінабон буде не тільки смачним десертом, але й частиною загальної концепції затишку та натуральності.

Висновок до розділу 2

У другому розділі роботи дана загальна характеристика та визначено функціональне призначення об'єкту проектування. Також було розглянуто вихідні дані об'єкту: місце розташування, стан будівлі, аналіз існуючих конструкцій та інженерних мереж, переваги розміщення будівлі. На основі цих даних визначено технічне завдання на виконання проекту: створення інтер'єру кафе сімейного типу в еко стилі. Визначено основні характеристики, які притаманні еко стилю та основі цього дано обґрунтування концепції дизайн-проекту інтер'єру кафе.

РОЗДІЛ 3 РОЗРОБКА ДИЗАЙН-ПРОЄКТУ ІНТЕР'ЄРУ КАФЕ СІМЕЙНОГО ТИПУ

3.1 Функціонально-планувальні, об'ємно-просторові та художньо-естетичні рішення дизайну інтер'єру об'єкта проєктування.

В проєкті дизайну інтер'єру кафе розглянута окрема одноповерхова споруда, загальна площа проєктуємого об'єкту 106.47 кв. м. та тераса –60.06 кв.м.

Функціонально-планувальні рішення.

Вхід у кафе починається з вхідної зони, яка відгороджена перегородкою. Це забезпечує чітке розмежування між вулицею і внутрішнім простором кафе, зменшуючи потоки холодного повітря та шуму. З іншої сторони перегородки розташована дитяча зона, що дозволяє батькам залишити дітей у безпечному місці під наглядом, поки вони відпочивають.

Об'ємно-просторові рішення.

Об'ємно-просторове рішення для приміщення кафе включає кілька аспектів, які впливають на загальну атмосферу, функціональність та комфорт. По-перше, це планування простору. В цьому кафе ми можемо виділити декілька зон для сидіння:

- столики для 2-х осіб: Розміщені зони зі столиками для 2-х осіб створюють інтимну атмосферу для пар чи індивідуальних відвідувачів;
- столи для 4-х осіб: Ці столи підходять для невеликих груп, друзів або сімей;
- барні стійки біля великих вікон: Такі стійки забезпечують відвідувачам можливість насолоджуватися видом на вулицю, створюючи додатковий привабливий аспект для відвідування кафе. Відвідувачі можуть сидіти прямо біля барної стійки, спілкуючись з барменом, що додає соціальної динаміки та інтерактивності;
- столики з диванчиками для великих сімей: Ці місця забезпечують комфорт великим групам або сім'ям, дозволяючи їм зручно розміститися;

Відкрита тераса загальною площею 60.06 кв.м.: вона є чудовим місцем для відпочинку на свіжому повітрі, особливо в теплу пору року. На терасі також можуть бути розміщені столики різних розмірів, залежно від потреб відвідувачів.

Планування простору передбачає чітке розмежування зон для сидіння, барної стійки, кухні та санвузлів. Це забезпечує зручність і комфорт для відвідувачів і персоналу. Місця для сидіння розташовані так, щоб забезпечити комфортний простір для відвідувачів.

Вдало спроектовані приміщення для обслуговування клієнтів є ключовими для успіху будь-якого комерційного закладу, особливо кафе. Від розташування меблів до оформлення інтер'єру – все має працювати на створення приємної атмосфери, яка приваблює відвідувачів і заохочує їх повертатися.

Одним із найважливіших аспектів у цьому процесі є раціональне використання площі приміщення. Це означає, що кожен квадратний метр має бути використаний максимально ефективно, без зайвих елементів, що заважають руху чи створюють незручності для відвідувачів та персоналу. Важливо забезпечити зручний доступ до всіх зон кафе – від входу до барної стійки, від столиків до вбиральні.

Головним і центральним елементом у кафе часто виступає барна стійка. Її форма та розташування можуть значно вплинути на загальне враження від закладу. Наприклад, барна стійка у формі кола, що нагадує круглу булочку «CINNABON», може стати справжньою родзинкою інтер'єру. Така барна стійка не тільки виглядає привабливо і незвично, але й може сприяти більш ефективному обслуговуванню клієнтів, оскільки персонал має доступ до всіх її частин, що зменшує час на обслуговування.

Крім того, округла форма барної стійки може створювати відчуття затишку і комфорту, сприяючи невимушеній і дружній атмосфері в кафе. Важливо також врахувати, що барна стійка – це не тільки місце для приготування і подачі напоїв, але й центр спілкування відвідувачів, тому її дизайн має бути ретельно продуманим і відповідати загальному стилю закладу.

Використання подібних елементів декору, які нагадують відомі бренди чи продукти, може стати ефективним маркетинговим ходом, що підвищує впізнаваність кафе і приваблює нових клієнтів.

Другий важливий аспект – це освітлення. При проектуванні даного закладу було використано всі можливі варіанти освітлення, а саме:

- природне освітлення кафе через великі вікна чи скляні двері;
- загальне освітлення, яке має забезпечити рівномірне освітлення всього приміщення;
- акцентне освітлення, яке виділяє окремі зони або об'єкти, такі як столики, барна стійка чи мистецькі роботи на стінах;
- декоративне освітлення, що додає особливого шарму та створює атмосферу.

І, наприкінці, третє, що є важливим при проектуванні інтер'єру – це вибір кольорової гами та текстур. Цей вибір для кафе має велике значення, оскільки вони створюють перше враження та впливають на настрій відвідувачів. Теплі та нейтральні кольори сприяють створенню приємної атмосфери.

Теплі кольори: відтінки червоного, жовтого та оранжевого створюють відчуття затишку та енергії. Вони можуть стимулювати апетит і зробити простір більш привабливим.

Нейтральні кольори: відтінки білого, бежевого, сірого та коричневого є універсальними і додають спокій та елегантність. Вони чудово поєднуються з яскравішими акцентами та дозволяють виділити окремі елементи інтер'єру.

Текстура матеріалів відіграє ключову роль у створенні глибини та візуального інтересу. Вона підкреслює деталі виробів та поверхонь, роблячи інтер'єр більш багатошаровим та цікавим.

Натуральна текстура дерева додає теплоту та природність. Це дерев'яні меблі, чи декоративні панелі.

Металеві поверхні надають сучасний вигляд і можуть використовуватися у світильниках, меблях чи декорі.

М'які тканини, такі як оксамит або льон, створюють відчуття комфорту та затишку. Тканинні подушки, штори або оббивка меблів додають кольорових акцентів та текстур.

Використання натурального каменю або керамічної плитки для підлоги чи стін додає відчуття розкоші та природної краси.

Художньо-естетичні рішення:

- використання матеріалів натуральної якості та штучні матеріали, але які імітують природність будуть використовуватись в проєкті такі як: дерево, камінь;
- для інтер'єру кафе підібрані спокійні, м'які, природні кольори, такі як бежевий, сірий, зелений, коричневий, чорний;
- обов'язковим для еко стилю є використання зелених рослин, дерев, що придасть природної атмосфери та повного відпочинку.

Проєкт розроблено на основі еко стилю та сучасного стилю. Тому слід дізнатися більше за ці стилі.

Еко-стиль — це стиль в якому використовується натуральні матеріали такі як дерево, глина, та камінь. При використанні цих матеріалів людина відчуває більший зв'язок з природою, краще приходить в баланс та відновлення.

Сучасний стиль — це стиль в якому поєднані декілька стилів такі як мінімалізм, скандинавський, лофт і тд.

3.2. Креслення дизайн-проєкту

Було розроблено такі креслення:

1. Обмірний план
2. Монтажний план
3. План розташування меблів та обладнання
4. План зонування приміщення
5. План розміщення освітлення
6. План розміщення розеток
7. План стелі
8. План покриття підлоги

Виконано заміри приміщення та тераси і з'ясовано їх площі, проведено дослідження щодо сучасного стану конструкцій та інженерних комунікацій.

Нижче можна побачити обмірний план даного приміщення.

На плані монтажу зведено перегородку яка відділяє вхідну зону і дитячу зони. Форма цієї перегородки частина круга $R=1400$ мм, а площа дитячої зони 7,07 м.кв. І ще перегородка яка відділяє вхідну зону від входу в санвузол.

При створенні плану меблів було проведено ретельний аналіз та враховано:

- розміри та форма приміщення;
- розташування вікон, дверей та інших архітектурних елементів;
- місця підключення до електромережі та водопостачання.

На ньому забезпечено зручність, ефективність використання простору та створення приємної атмосфери для гостей. А також враховано потреби як гостей, так і персоналу, щоб створити комфортний та функціональний простір.

План зонування приміщення. Зал кафе площею 106,47 м.кв поділено на зони:

- вхідна зона;
- зона барної стійки, в центрі приміщення у вигляді кола;
- дитяча зона;
- зона для прийняття їжі та відпочину (використані 2-х місних столів, 4-х місних столів, 6-х місних столів та барні стійки біля великих панорамних вікон, та присутні місця біля центральної барної стійки);
- прохідна зона.

План розміщення освітлення включати різні типи освітлення: загальне, акцентне та декоративне. Він враховує прив'язку світильників до розташування меблів та окремих зон залу.

План розміщення розеток в кафе розроблений з урахуванням забезпечення зручності для гостей та ефективності роботи персоналу. Він враховує місця розташування електронних пристроїв (кавомашини, холодильники, тощо), зони для зарядки гаджетів відвідувачів, розташування освітлення, яке потребує підключення до мережі.

План стелі. Оскільки висота даного приміщення не висока, то стелю вирішено зробити з дерев'яних рейок над диванними групами та над барною центральною стійкою. Все інше вирішено вирівняти та пофарбувати.

На підлогу по всьому приміщенню, окрім вхідної зони, кладемо плитку у вигляді ламінату під колір дерева. Вхідну зону облаштуємо квадратною керамічною плиткою. У дитячій зоні на підлозі покладено трав'яний зелений килим, що нагадуватиме траву.

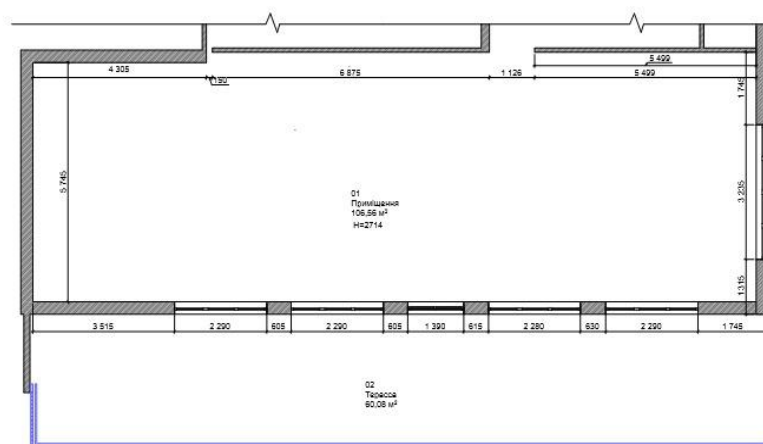
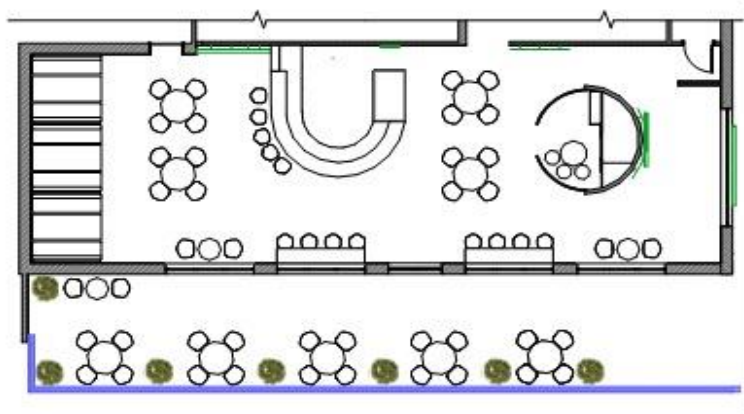
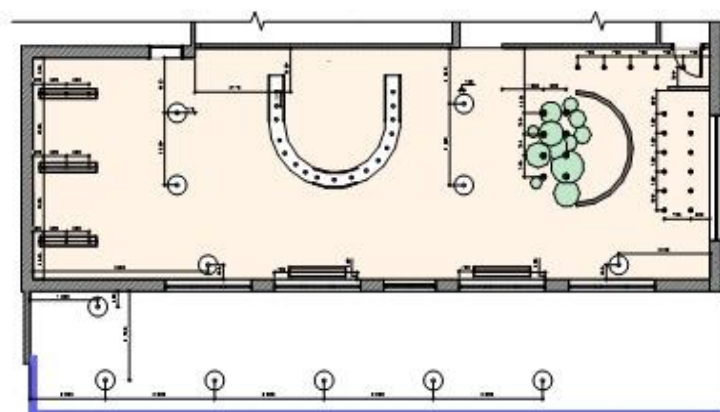


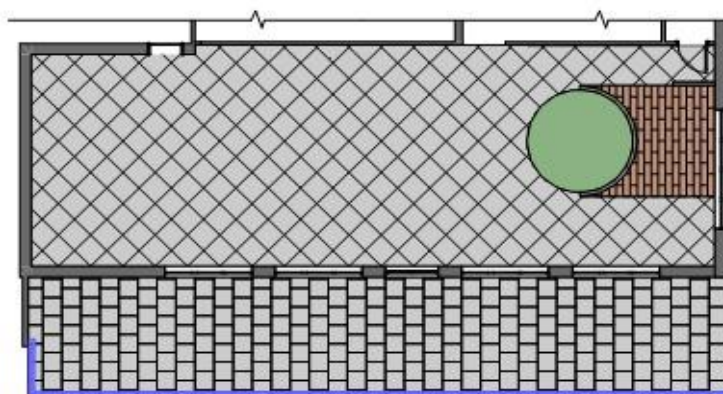
Рис. 3.1. Обмірний план



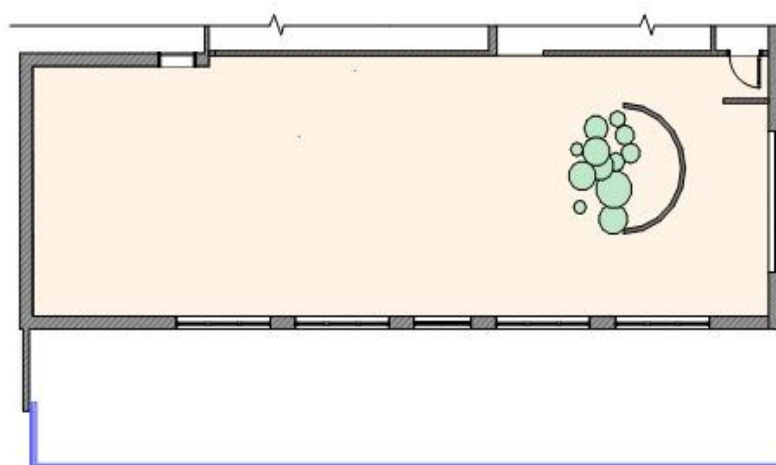
. Рис. 3.4. План меблів



. Рис. 3.5. План освітлювальних приладів



. Рис. 3.6. План підлогового покриття



. Рис. 3.7. План стелі

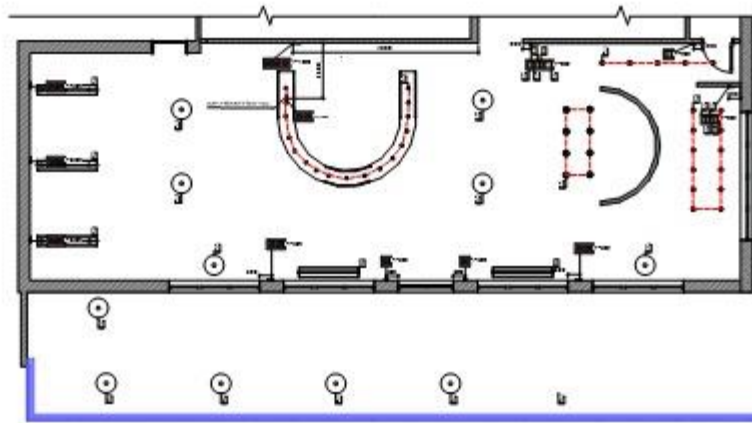


Рис. 3.8. План розеток і вимикачів

3.3. Специфікація матеріалів, меблів та освітлення

Щоб вірно розпланувати план меблів потрібно врахувати що сім'ї приходять в кафе за смачною кавою та десертом, за приємною атмосферою, для відпочинку та спілкування. Діти мають бути зайняті відповідно віку. Тому меблі продумані так щоб місце було і для пар, і для сімей з дітьми, а в кінці приміщення розташовано столики з м'якими диванчиками для великих компаній. Барні стійки біля вікон та біля центральної стійки розраховані щоб швидкого випити каву або на одинці посидіти. Ще влітку на терасі знаходяться столики для посидіньок на свіжому повітрі.

М'які меблі мають бути комфортними, приємними на дотик, столи для безпечного користування вибрано круглої форми. А столи для великих компаній мають бути з максимальним безпечним дизайном. Для дітей мають бути дитячі стільці та столик для ігор та занять у дитячій зоні.

Освітлення відіграє важливу роль для створення приємної атмосфери. Тому для кращого відділення зон були використано різні лампи. Центральна барна стійка освічена спотами по колу, диванні групи також. А над кожним столиком розміщені середнього розміру люстри які відокремлюють цю зону. LED підсвітка

використовується для підреслення форми барної стійки, назви кафе та меню. В проекті обрано теплі відтінки світла для створення затишної атмосфери (2700-3000K). Також LED підсвітка сприяє зниженню енергоспоживання та тривалості терміну служби освітлювальних приладів.

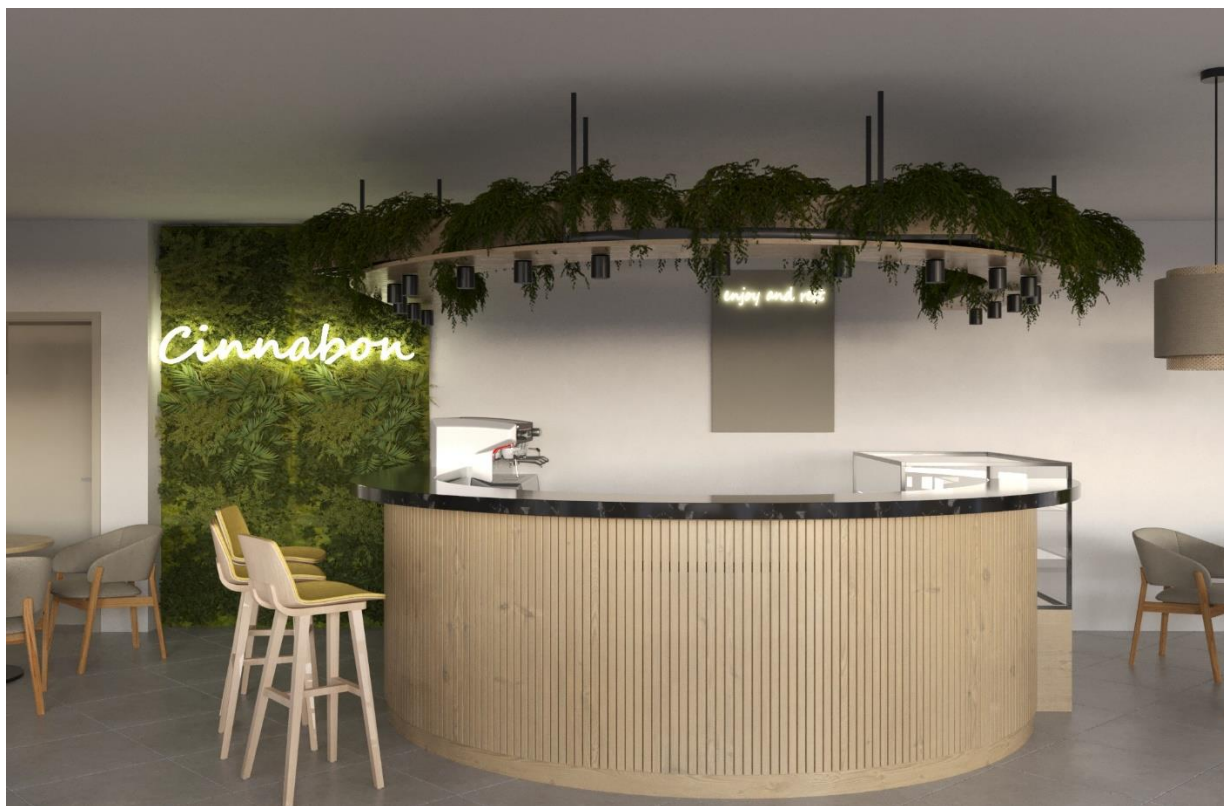
Предметне середовище кафе складається з:

1. Барна стійка, яка складає центр кафе. Тут можна замовити напої або страви та за барною стійкою можна посидіти для швидкого перекусу або випити кави. Та барні стійки біля вікон, гарні місця для усамітнення та чашечки чаю.
2. Дерев'яні столики теплого відтінку. Для 2-ох, 4-ох, круглої форми та для 6-ох людей прямокутної форми.
3. Модульні м'які диванчики. Ці дивани призначені для зони з великої кількості людей та для комфортнішого відпочинку.
4. Стільці мають бути комфортними та приємними на дотик.
5. Полиці для озеленення, важлива та невід'ємна частина декору.
6. Полиці для дитячих іграшок в дитячій зоні - це саме той елемент, який принесе порядок та красу.

Декоративні предмети для повноти та насиченості інтер'єру.

1. Напис назви кафе з LED підсвіткою.
2. Рейки для стін та стелі.
3. Контейнери для вазонів.
4. Озеленення.

3.4. Візуалізації інтер'єру кав'ярні для сімейного відвідування «CINNABON»







Висновок до розділу 3

На основі 1-го та 2-го розділів даної пояснювальної записки було розроблено дизайн-проект інтер'єру сімейного кафе «CINNABON». В третій частині представлені загальні планувальні рішення приміщення, також основні креслення та візуалізації, по яким може вестися подальша робота по оздобленню основного залу кафе. В дизайн-проекті враховані всі вимоги щодо створення простору сімейної кав'ярні, орієнтованої на прийом відвідувачів як для родинного відпочинку, так і для швидкого прийому їжі. Проектом було запропоновано використання природніх матеріалів: дерева, каміння, живих рослин для декору. Кольорова палітра складається переважно з бежевого, сірого, зеленого, коричневого, чорного кольорів. В третій частині пояснювальної записки детально описані всі планувальні рішення, обґрунтовано вибір матеріалів, освітлення, меблів.

ВИСНОВКИ

В даній роботі було досліджено типологічні особливості та вимоги до проектування приміщення кафе сімейного типу, проаналізовано фактори що впливають на комфортність для відвідувачів і працівників, а також створення атмосфери, що сприяє відпочинку та затишку. На основі аналізу світового досвіду дизайн-проектування інтер'єру кафе для сімейного відвідування виявлено сучасні тенденції в дизайні інтер'єру даного типу приміщень.

Також проаналізовано особливості меблювання, освітлення та обладнання приміщень кафе сімейного типу. Особливо важливими є естетичність, функціональність та безпека даних елементів інтер'єру в таких закладах.

Функціонально-планувальна структура кафе для сімейного відвідування передбачає зону для дорослих та дітей, а також зони для різних видів діяльності. Надано загальну характеристику та опис функціонального призначення об'єкту проектування, а також надано вихідні дані та сформовано технічне завдання до дизайн-проекту кафе для сімейного відвідування в заданих умовах. Розроблено концепцію дизайн-проекту інтер'єру, де визначено ключові аспекти та ідеї створення функціонального простору та затишної атмосфери кафе.

Розроблено дизайн-проект інтер'єру кафе сімейного типу, включаючи функціонально-планувальні, об'ємно-просторові та художньо-естетичні рішення; виконано основні креслення дизайн-проекту та підготовлено специфікації матеріалів, меблів та освітлення. Представлено візуалізації інтер'єру кафе сімейного типу, що демонструють запропоновані дизайнерські рішення.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ТА ЛІТЕРАТУРИ

1. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). URL: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3199658968553096642?doc_type=2 (дата звернення: 01.03.24).
2. Shulika V.G./Шуліка В. Г. IMPLEMENTATION OF THE HACCP IN RESTAURANT ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ HACCP У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
URL:chromeextension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/67d25d5e-2364-4403-a7dc-b6976ab81d99/content (дата звернення: 01.03.24).
3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. Київ: Центр учбової літератури; Інкос, 2007. 280 с.
4. ДБН В.2.5-67:2013 Опалення, вентиляція та кондиціонування. URL: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3074971619479783152?doc_type=2 (дата звернення: 01.03.24).
5. ДБН В.1.1-7:2016 Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги. URL: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3080743763845318619?doc_type=2 (дата звернення: 01.04.24).
6. ДБН В.1.2-10:2021 Захист від шуму та вібрацій. URL: https://e-construction.gov.ua/laws/doc_type=2 (дата звернення: 01.04.24).
7. ДБН В.2.2-23:2009 Підприємства торгівлі. URL: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://econstruction.gov.ua/files/new_doc/3018517986794276084/2023-01-18/4e0a4913-3514-4d59-8fc5-1ed9ad36b2e7.pdf (дата звернення: 01.04.24).
8. ДБН В.2.5-28:2018 Природне і штучне освітлення. URL: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3074958732556240833?doc_type=2 (дата звернення: 15.04.24).

9. Каплунов Д. Персональний брендбук. 111 інструментів, щоби стати найбільш затребуваним і високооплачуваним. Школа копірайтингу Дениса Каплунова, 2024. 288 с.
10. Сьомка С.В. Ергономіка в дизайні: курс лекцій. Київ : НАКККиМ, 2017. 128 с.
11. ДБН В.2.2-40:2018 “Інклюзивність будівель і споруд. Основні положення”
URL: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/2845903765012219876?doc_type=2 (дата звернення: 15.04.24).
12. ДБН В.2.2-42:2021 “Будівлі та споруди. Споруди холодильників. Основи проектування” URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=98072 (дата звернення: 15.04.24).
13. Сьомка С.В. Основи дизайну архітектурного середовища : підручник. Київ : НАКККиМ, 2019. 464 с.
14. Сєдак О. І., Запорожченко О. Ю. Колористика інтер'єру : навч. посіб. Київ : НАУ, 2010. 275 с.
15. Mitton - Residential Interior Design A Guide to Planning Spaces. 2007. 289 p.
16. Поліщук О.П., Білодід Ю.М. Основи дизайну : навч. посіб. Київ : Парапан, 2004. 236 с.
17. Новосельчук Н.Є. Дизайн інтер'єру : навч. посіб. Полтава : НУ «Полтавська політехніка імені Юрія Кондратюка», 2020. 165 с.
17. ДБН В.2.2-9:2018 Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні Положення.
URL: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3199648113669179181?doc_type=2 (дата звернення: 30.04.24).
19. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства класифікація. URL: https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004 (дата звернення: 30.04.24).
20. ДСТУ 3862-99 (зм. 2003 р.) Ресторанне господарство. Терміни та визначення
URL: https://dnaop.com/html/40988/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3862-99 (дата звернення: 05.05.24).

21. Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Григоренко О.М. та ін. Проектування закладів ресторанного господарства. Київ : КНТЕУ, 2017. 184 с.
22. Сєдак О.І., Запорожченко О.Ю. Колористика інтер'єру. Київ : Каравелла, 2023. 280 с.
23. Коренець Ю. М., Клевцов Є. Г. Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 162 с.
24. Вілла Ванілла «Розстановка столів в кафе»
URL:<https://villa-vanilla.com.ua/villa-vanilla-blog/rozstanovka-stoliv-v-kafe>. (дата звернення: 07.06.2024).
25. Комод « Меблі та інтер'єр з дерева для ресторану»
URL:<https://komod-kiev.com/poslugi/mebli-dlya-restoranu>. (дата звернення: 07.06.2024).
26. Грицюк Л.С., Проектування закладів харчування. Львів, Львівська політехніка. 2012. 184 с.
27. «Тренди у дизайні інтер'єру кафе та ресторану на 2024 рік»
URL: <https://joinposter.com/ua/post/trendy-dyzajnu-kafe> (дата звернення 08.06.2024)
28. «Як обрати меблі для ресторанів та кафе»
URL: <https://inoxtrade.com.ua/uk/statti/yak-vibrati-mebli-dlya-restoraniv-ta-kafe/>
(дата звернення 08.06.2024)
29. «Особливості дизайну інтер'єру кафе і ресторанів»
URL:<https://designprof.com.ua/osoblyvosti-dyzajnu-interyeru-kafe-i-restoraniv/>
(дата звернення 09.06.2024)
30. Косенко Д.Ю. Проблема відповідності форми та кольору об'єктів дизайну // Технічна естетика і дизайн: Міжвідомчий науково-технічний збірник. 2009. Випуск 6. С. 162-166.
31. Куленко М. Я. Основи графічного дизайну: Підручник .- К.: Кондор, 2006. 492с.
32. Лінда С.М. Архітектурне проектування громадських будівель і споруд. Львів: Львівська політехніка, 2010. 605с.

ДОДАТКИ

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

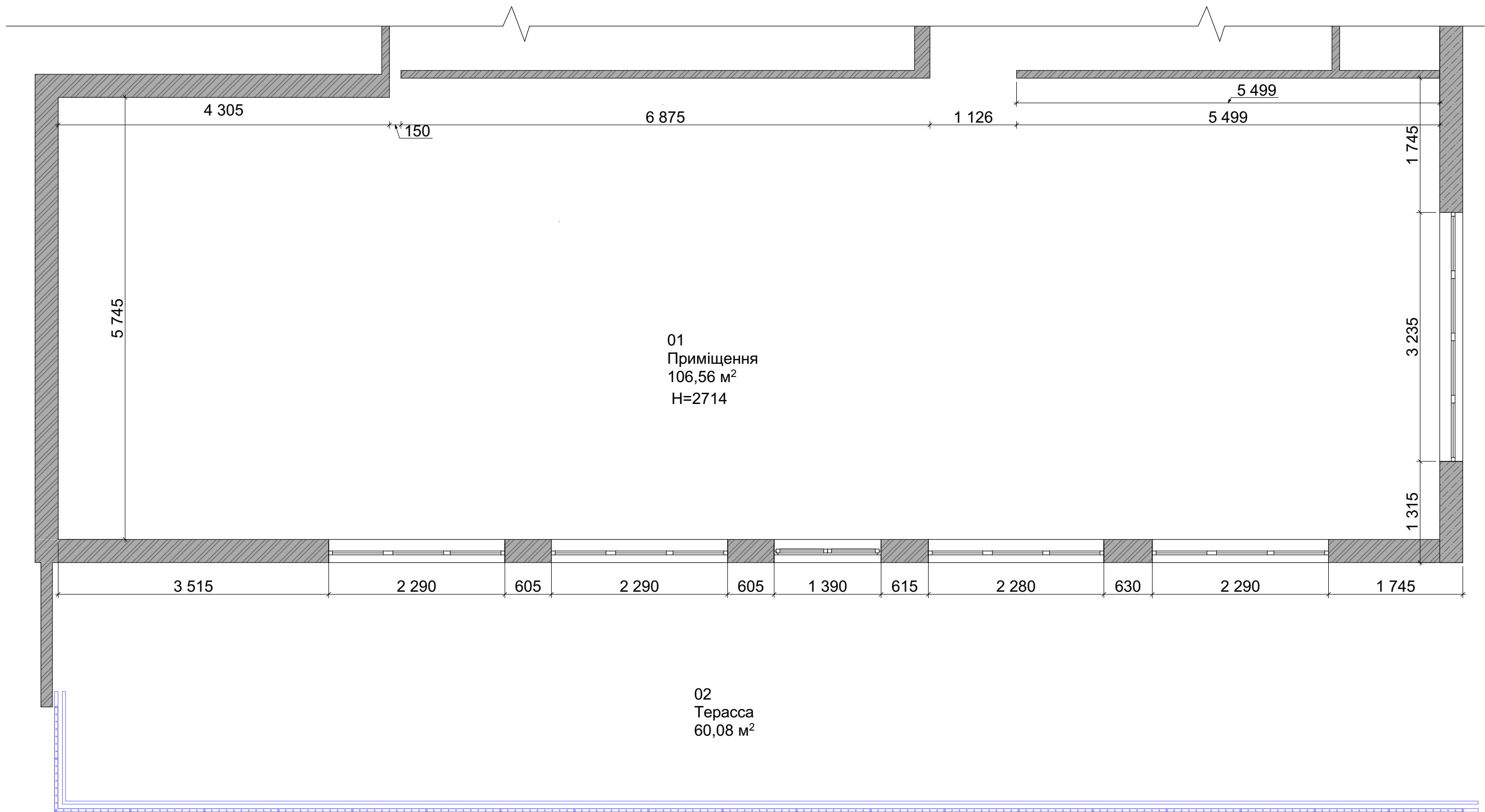
АЛЬБОМ КРЕСЛЕНЬ
до кваліфікаційної роботи
здобувачки освіти першого (бакалаврського) рівня
на тему «Дизайн-проект інтер'єру кафе сімейного типу»

Виконала: студентка групи БЗДс-20
Глушак А.М.
Науковий керівник: к.т.н. доцент
Булгакова Т.В.
Рецензент: д-р арх., професор
Абизов В.А.

Відомість креслень дизайн-проекту

№ Найменування

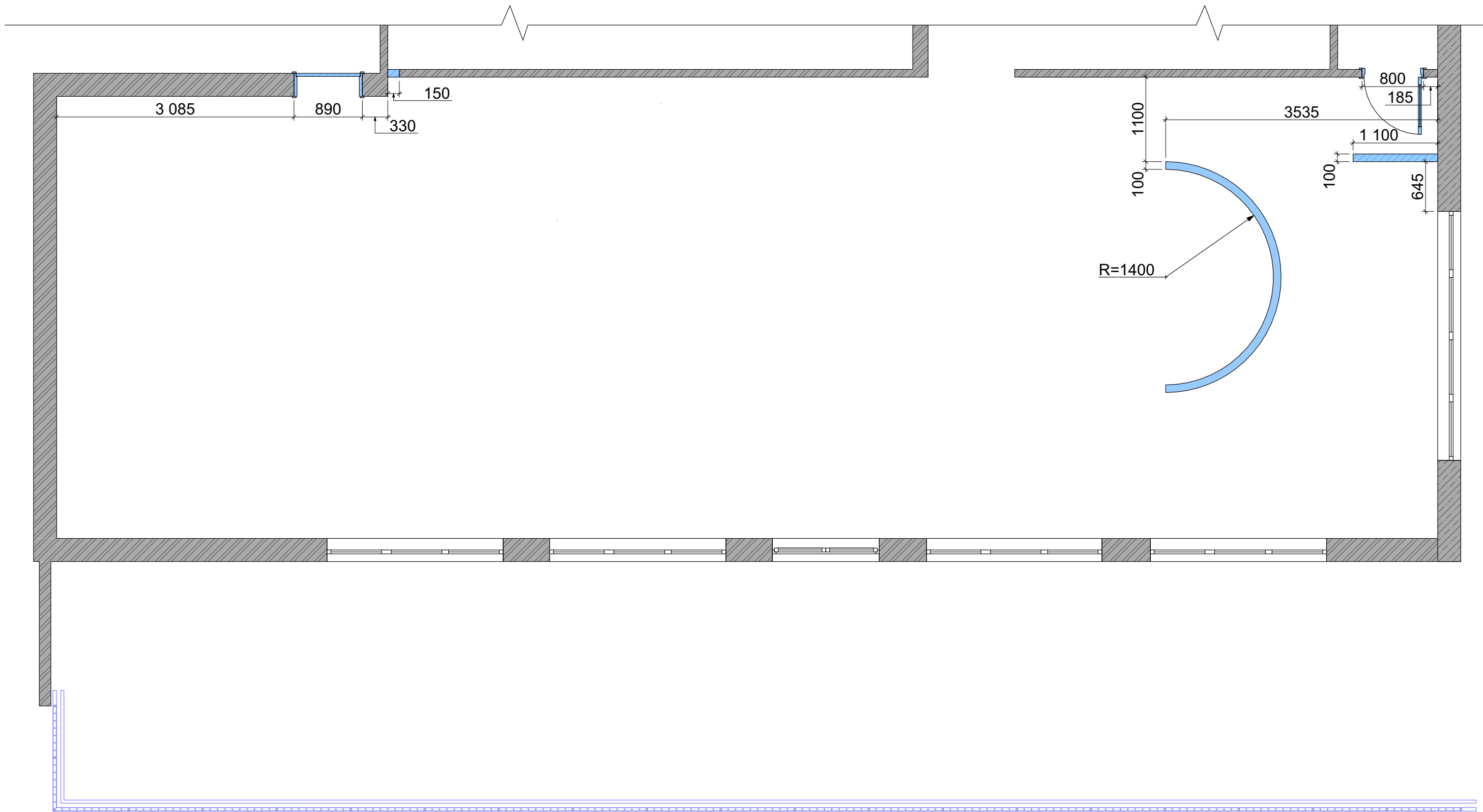
- 01 Титульна сторінка
- 02 Відомість креслень дизайн-проекту
- 03 Обмірний план
- 04 План монтажу
- 05 Зонування приміщення
- 06 План розміщення меблів
- 07 План меблів з розмірами
- 08 План підлогового покриття
- 09 План стелі
- 10 План розташування освітлювальних приладів
- 11 План розеток і вимикачів
- 12 Розгортка 1-2
- 13 Розгортка 3-4
- 14 Рецепшн
- 15 Візуалізація 1
- 16 Візуалізація 2
- 17 Візуалізація 3
- 18 Візуалізація 4
- 19 Візуалізація 5



Експлікація існуючих приміщень

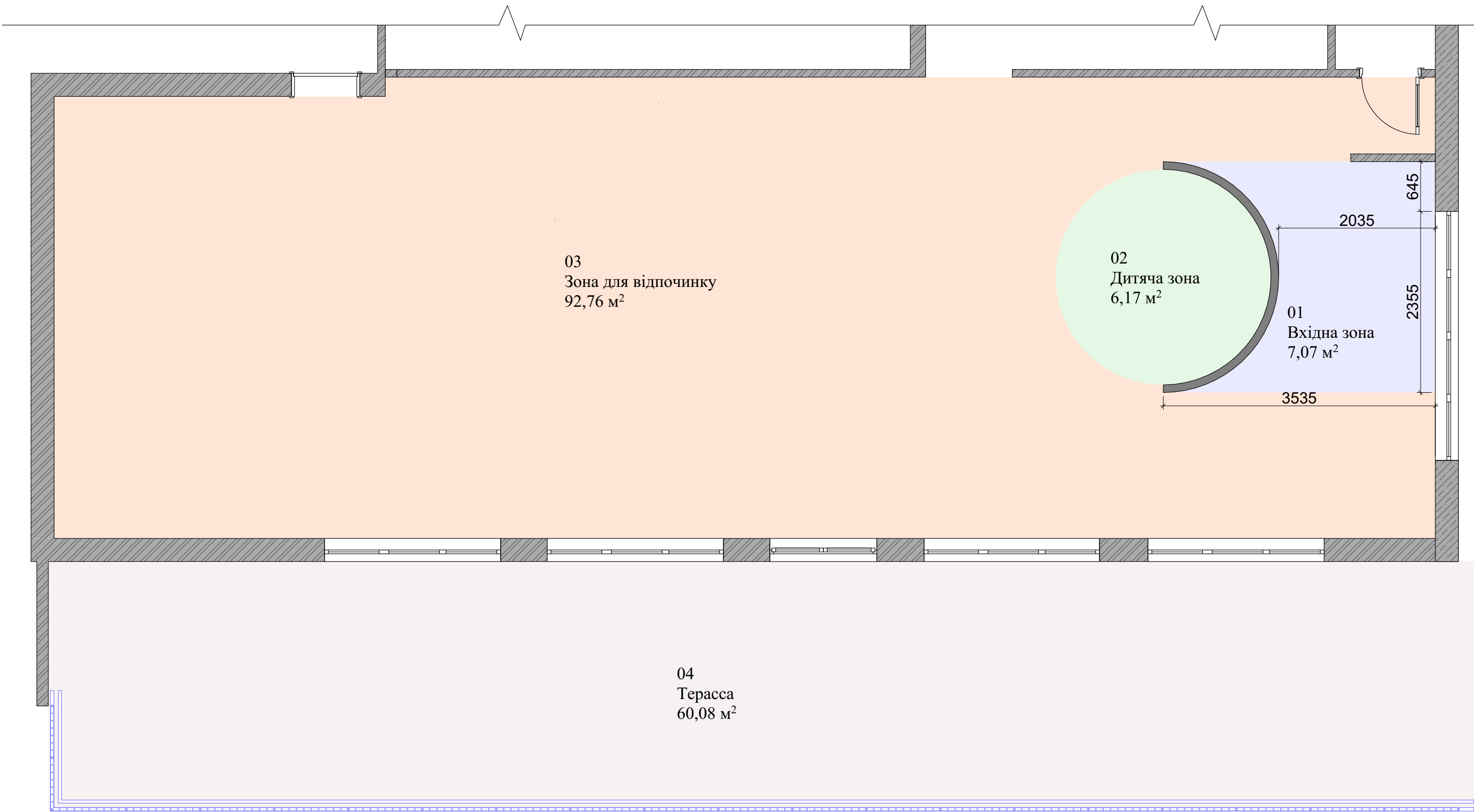
№	Назва	Площа, кв.м.
01	Приміщення	106,56
02	Терасса	60,08
		166,64 м²

				Дизайн-проект кафе сімейного типу	Стадія	Лист	Листов
Група	БЗДс-20				ДП	03	19
Викон.	Глушак А.М.			Обмірний план 1:50, 1:1	КНУТД		
Кер. гр.	Булгакова Т.В.						



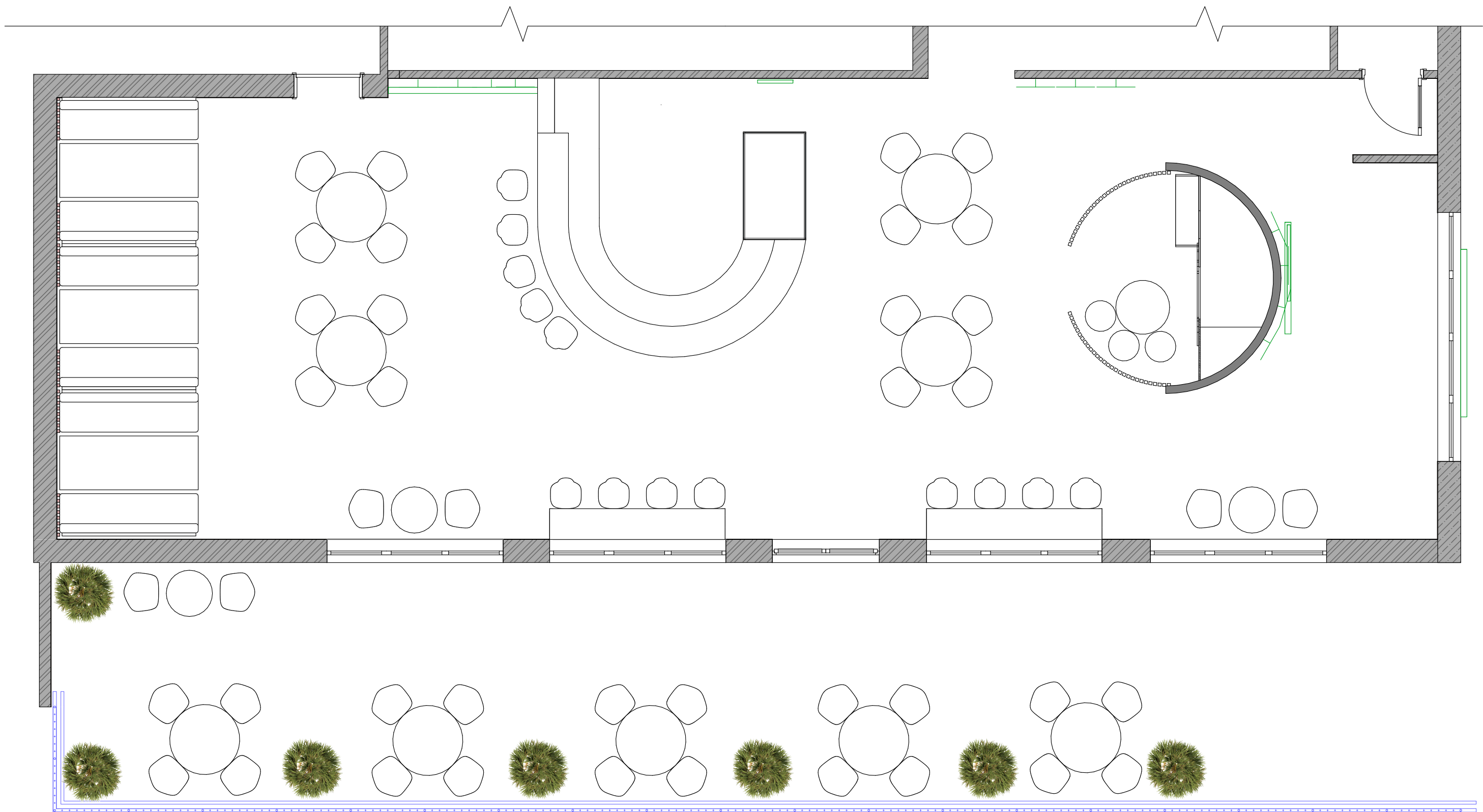
Умовні позначення стін	
Позначення	Найменування
	елементи що монтуються
	існуючі стіни

				Дизайн-проект кафе сімейного типу	Стадія	Лист	Листов
Група	БЗДс-20				ДП	04	19
Викон.	Глушак А.М.			План монтажу 1:50, 1:1	КНУТД		
Кер. гр.	Булгакова Т.В.						

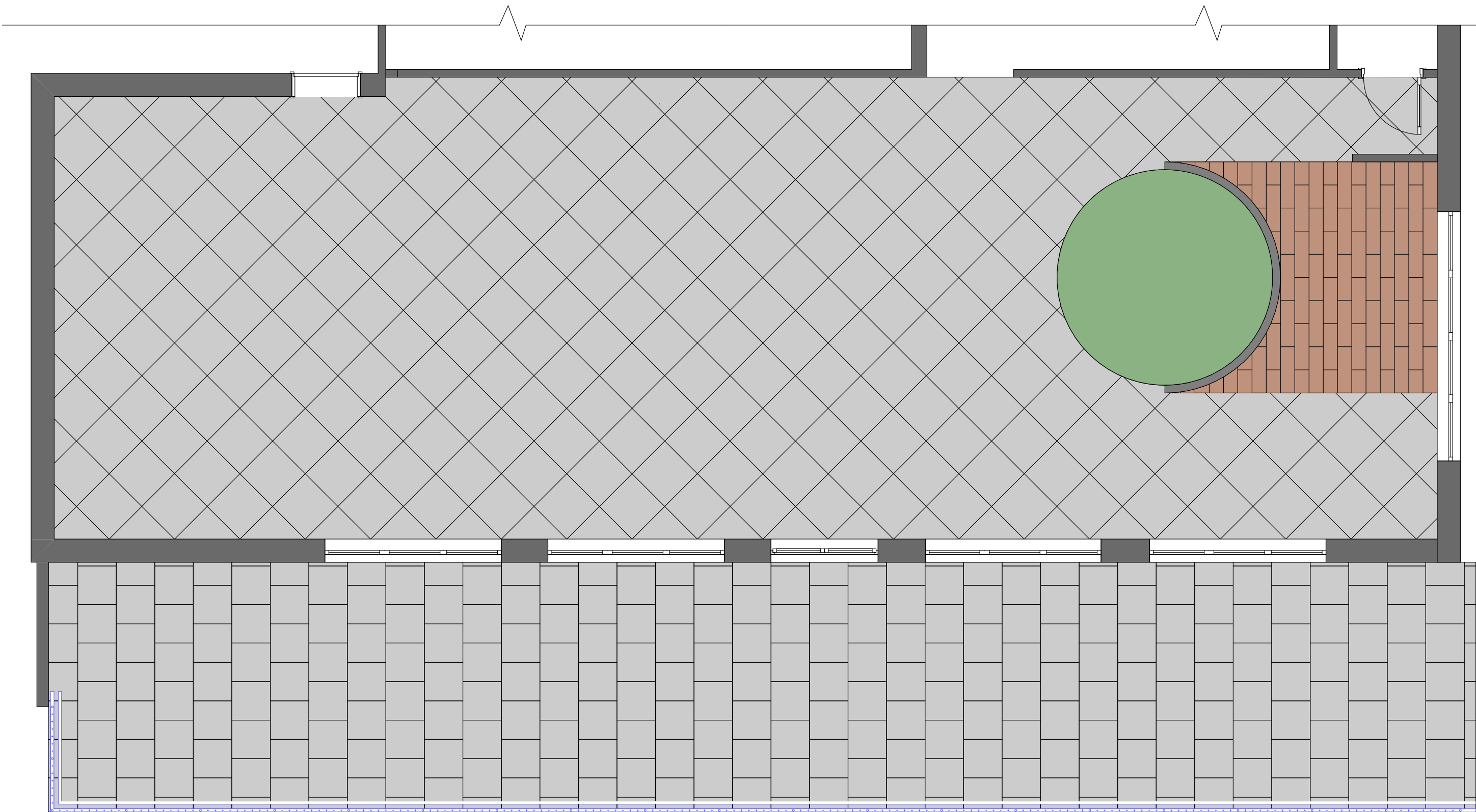


Експлікація після перепланування		
№	Назва зони	Площа, кв.м.
01	Вхідна зона	7,07
02	Дитяча зона	6,17
03	Зона для відпочинку	92,76
04	Тераса	60,08
		166,08 м²

				Дизайн-проект кафе сімейного типу	Стадія	Лист	Листов
Група	БЗДс-20				ДП	05	19
Викон.	Глушак А.М.			Зонування приміщення 1:50, 1:1	КНУТД		
Кер. гр.	Булгакова Т.В.						

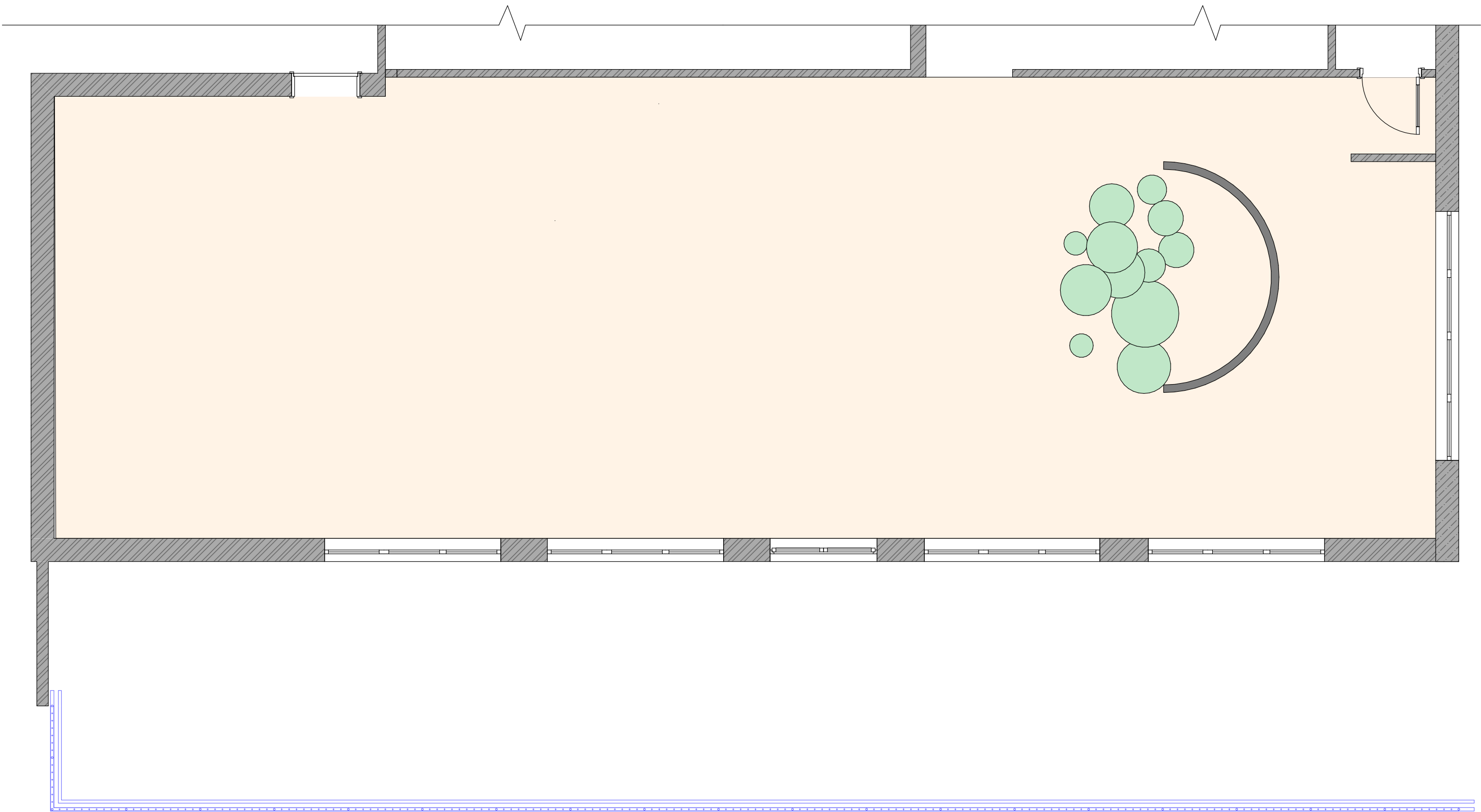


				Дизайн-проект кафе сімейного типу	Стадія	Лист	Листов
Група	БЗДс-20				ДП	06	19
Викон.	Глушак А.М.			План розміщення меблів 1:50	КНУТД		
Кер. гр.	Булгакова Т.В.						



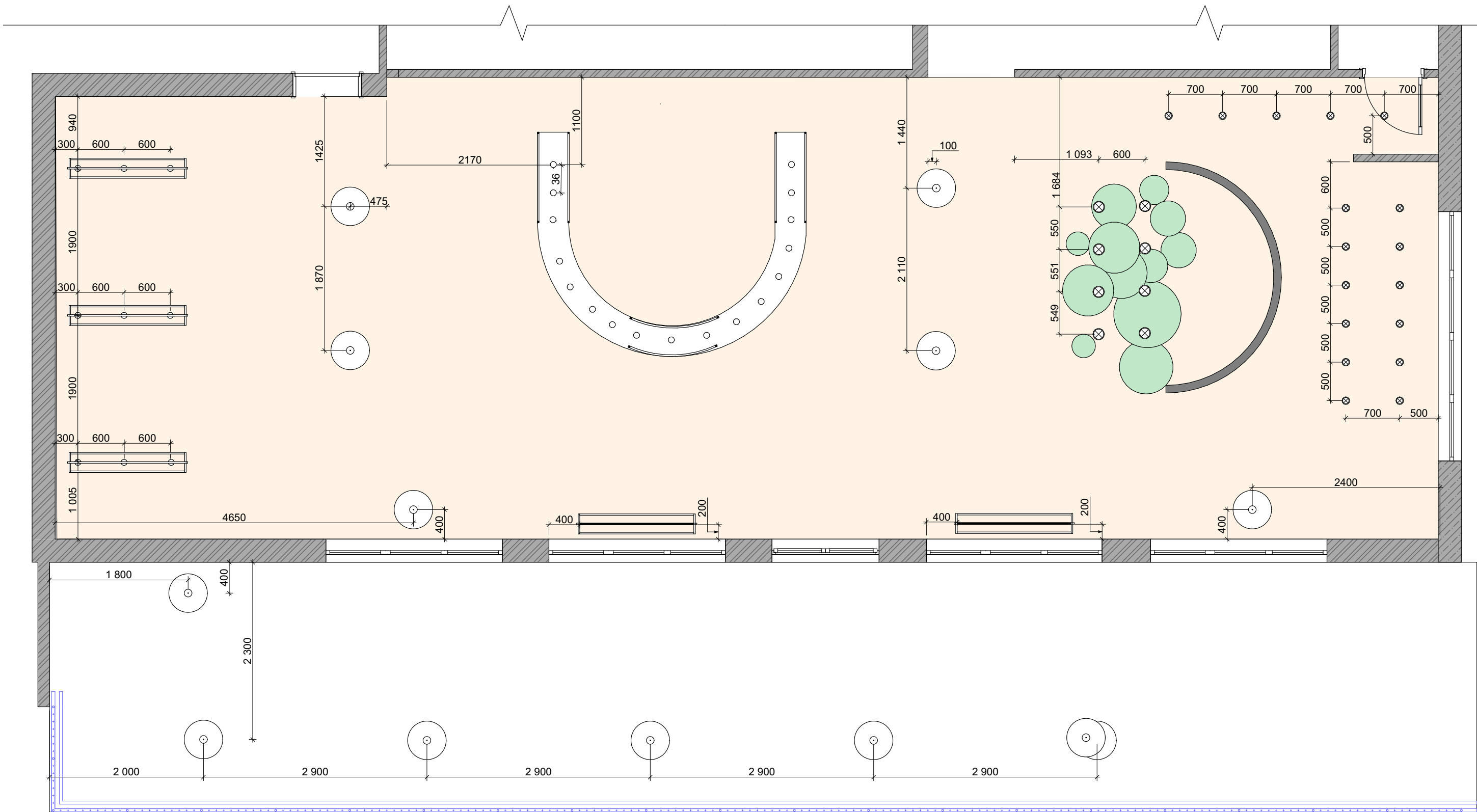
Специфікація напольного покриття			
Символ	Вигляд	ID Елемента	Площа кв.м.
		Гумове покриття для відкритої тераси. Гумова плитка	60,08
		Керамограніт Cersanit Forwood Brown 18,5x59,8 см	7,07
		Плитка Allore Group Royal Sand Silver F PC R Mat 1 60x60 см	92,99
		Штучна трава Mac Carpet Landscape 40 4 м	6,15

				Дизайн-проект кафе сімейного типу	Стадия	Лист	Листов
Група	БЗДс-20				ДП	08	19
Викон.	Глушак А.М.			План підлогового покриття 1:1, 1:50	КНУТД		
Кер. гр.	Булгакова Т.В.						



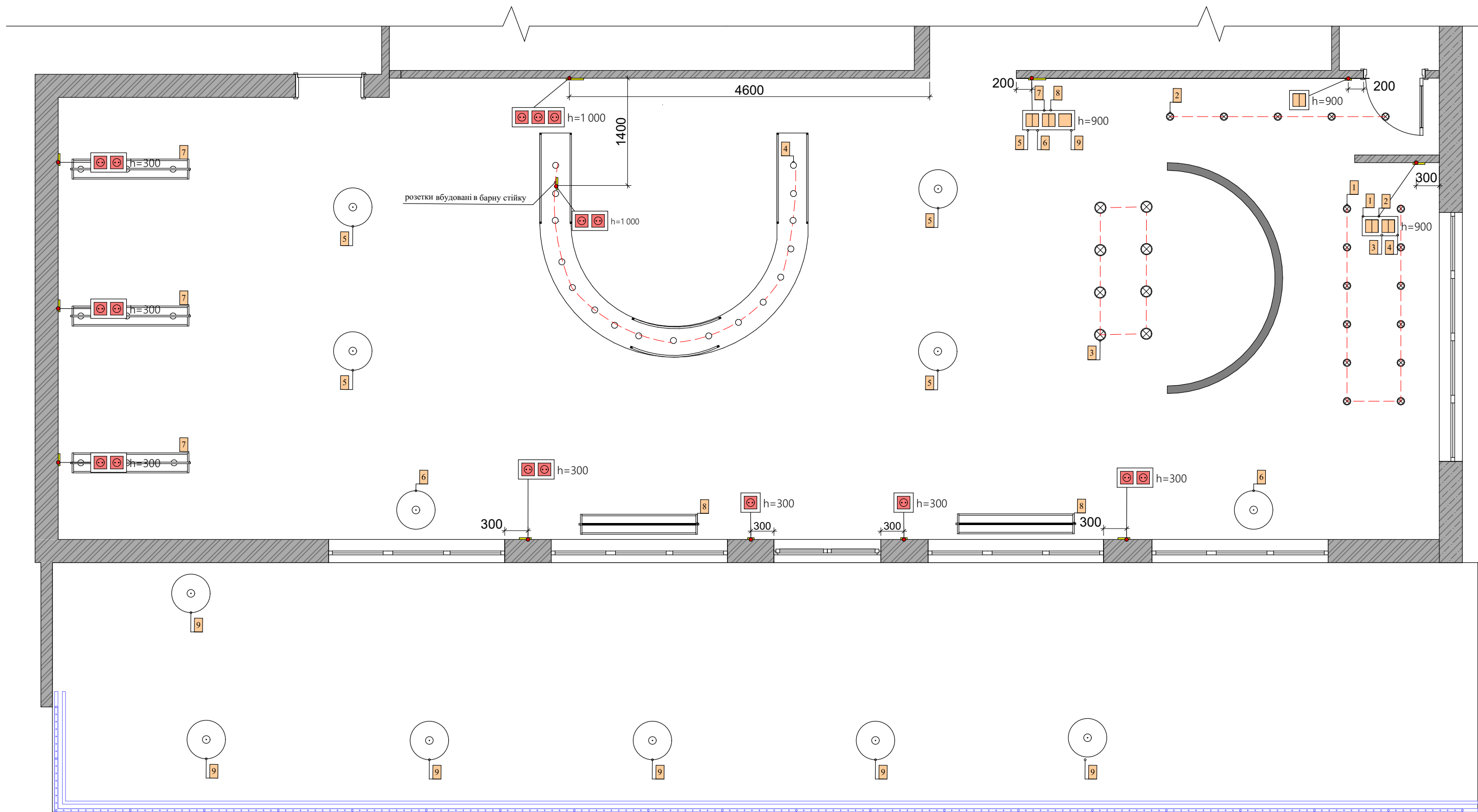
План стелі		
Символ	Найменування	Площа, кв.м.
	Підшивка ГКЛ + Акрилова фарба Cadence Premium Acrylic Paint 25 мл Pastel Green (Пастельний зелений)(опуск 50 мм кола різного діаметру)	3,04
	Підшивка ГКЛ+Фарба акрилатна Kolorit Legenda глибокий мат TVT F 484(опуск 50 мм)	106,25

				Дизайн-проект кафе сімейного типу	Стадія	Лист	Листов
Група	БЗДс-20				ДП	09	19
Викон.	Глушак А.М.			План стелі 1:50, 1:1	КНУТД		
Кер. гр.	Булгакова Т.В.						



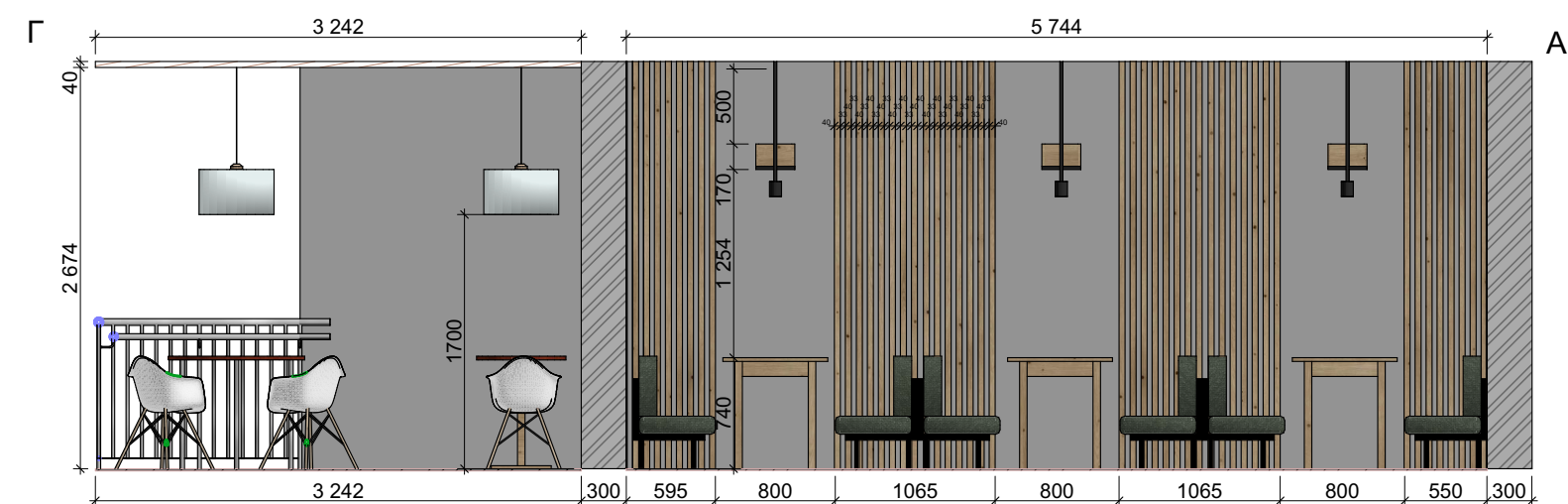
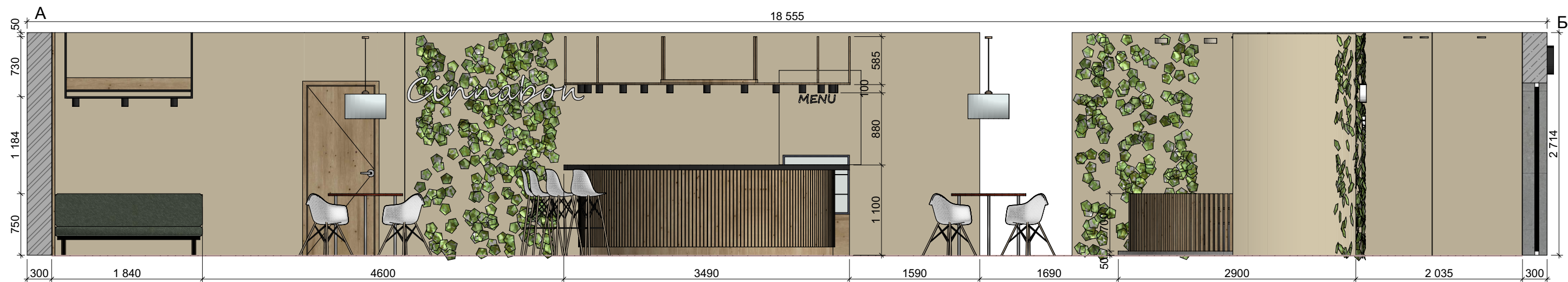
Спецификация осветительных приборов			
Символ	Фото	Найменування	Кількість, шт.
		Люстра TK LIGHTING 6301 BOHO NATURE	12
		Точковий світильник Nordlux Fallon LED 47540101	8
		Точковий світильник VASMAN 54585	17
		Точковий світильник VASMAN	17
		Світлодіодна стрічка LED -STIL 4000 K	2

				Дизайн-проект кафе сімейного типу	Стадія	Лист	Листов
Група	БЗДс-20				ДП	10	19
Викон.	Глушак А.М.			План розташування освітлювальних приборів 1:50, 1:1	КНУТД		
Кер. гр.	Булгакова Т.В.						

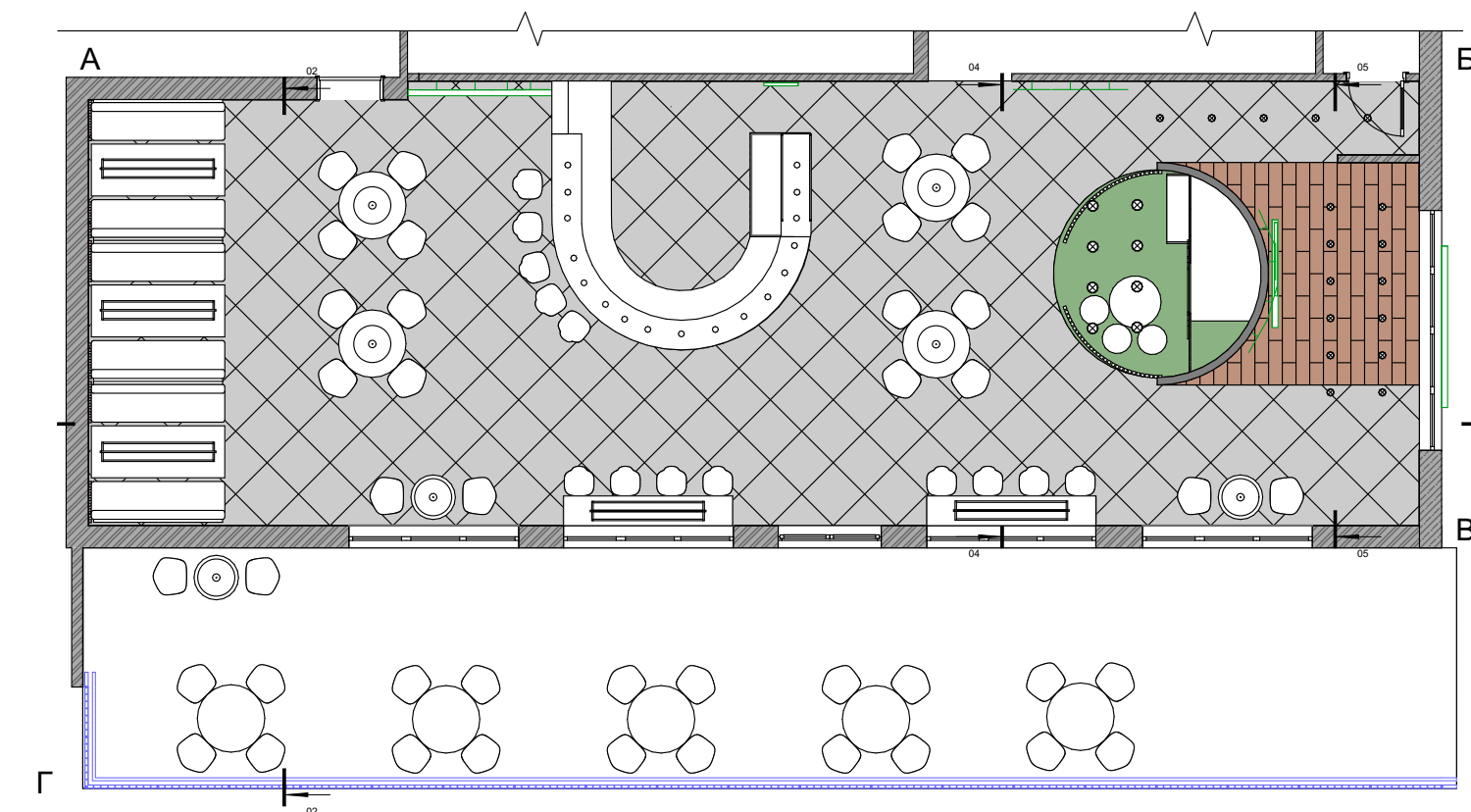


Специфікація розеток і вимикачів		
Символ	Найменування	Кількість шт.
	Розетки	17
	Вимикач одноклавішний	1
	Вимикач двоклавішний	5

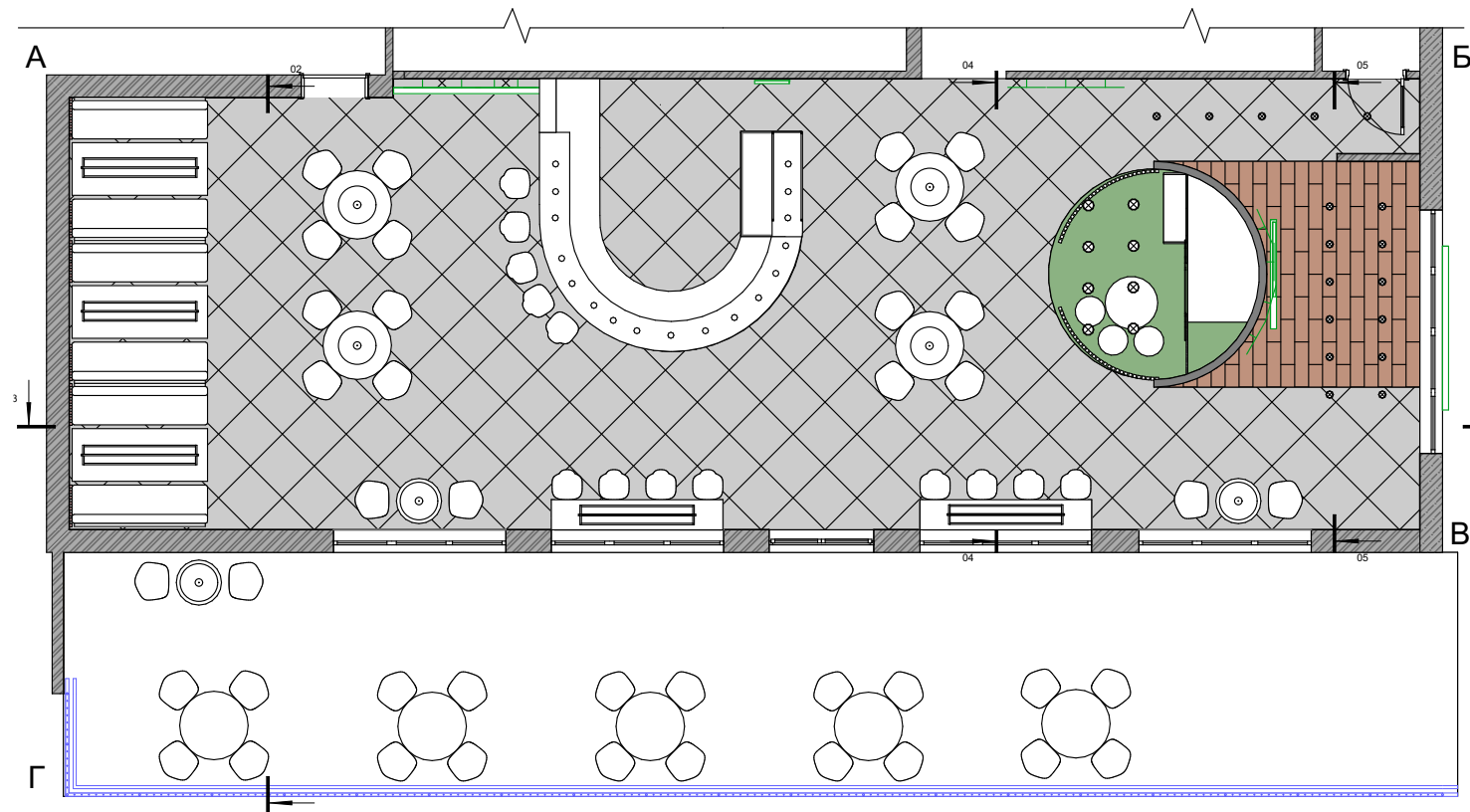
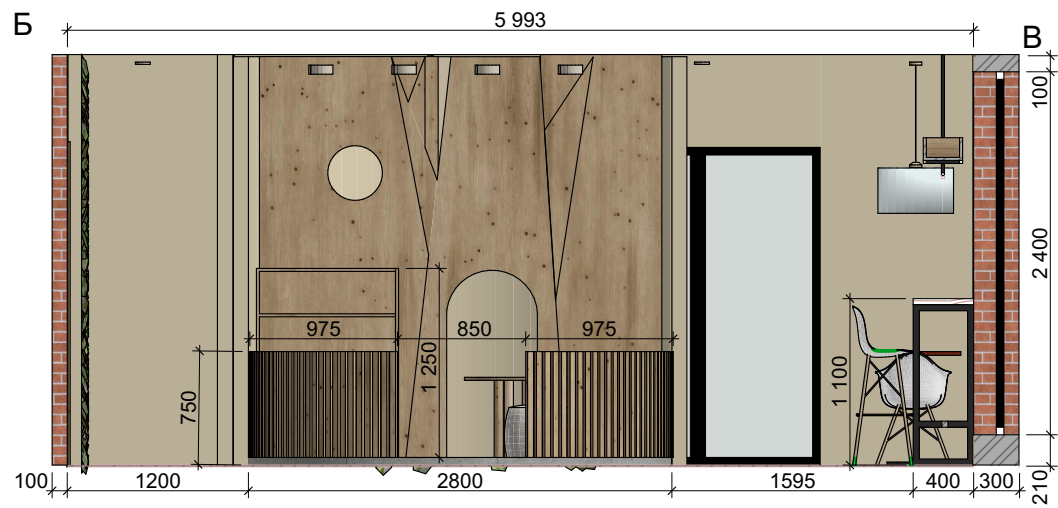
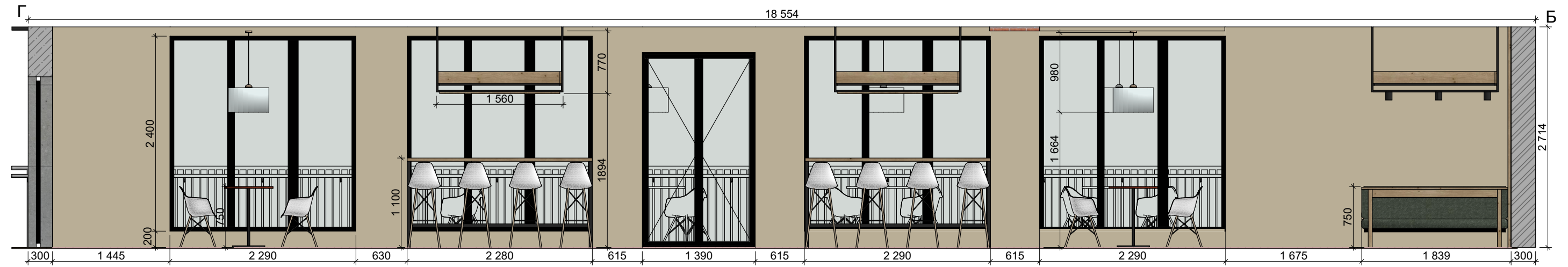
				Дизайн-проект кафе сімейного типу	Стадія	Лист	Листов
Група	БЗДс-20				ДП	11	19
Викон.	Глушак А.М.			План розеток і вимикачів 1:1, 1:50	КНУТД		
Кер. гр.	Булгакова Т.В.						



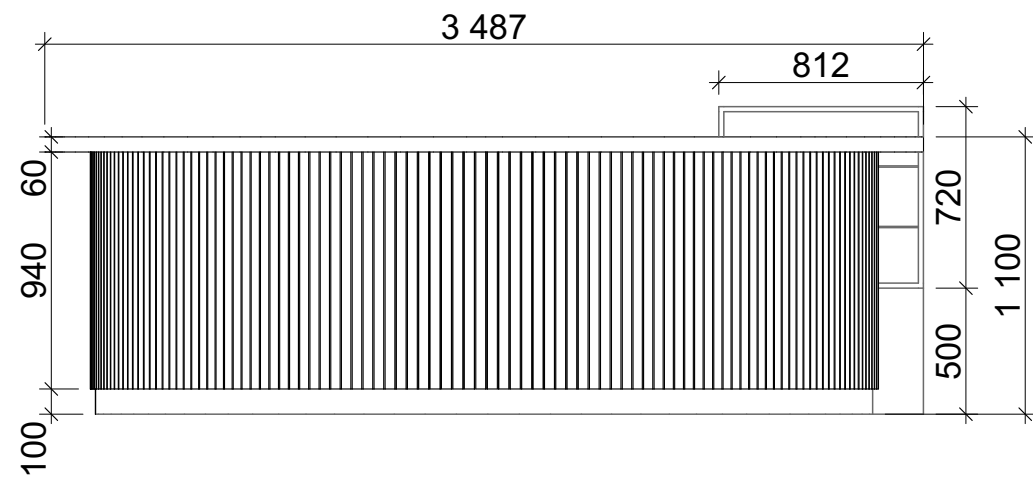
Матеріали	
Символ	Найменування
	Мармурова штукатурка ORION K001
	Фарба акрилатна Kolorit Legenda глибокий мат TVT F 48
	Акрилова фарба Cadence Premium Acrylic Paint 25 мл Pastel Green (Пастельний зелений)



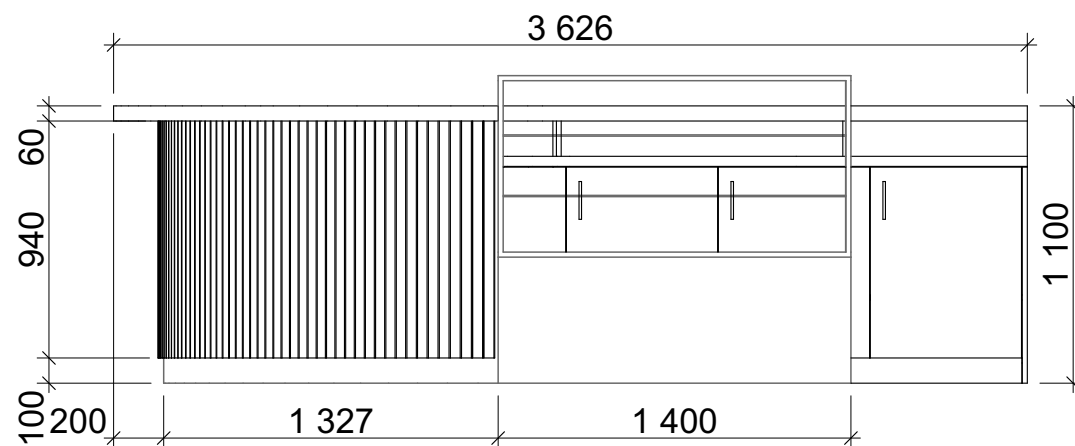
Дизайн-проект кафе сімейного типу				Стадія	Лист	Листов
Група	БЗДс-20			ДП	12	19
Викон.	Глушак А.М.			КНУТД		
Кер. гр.	Булгакова Т.В.					
Розгортка 1-2 1:50, 1:100						



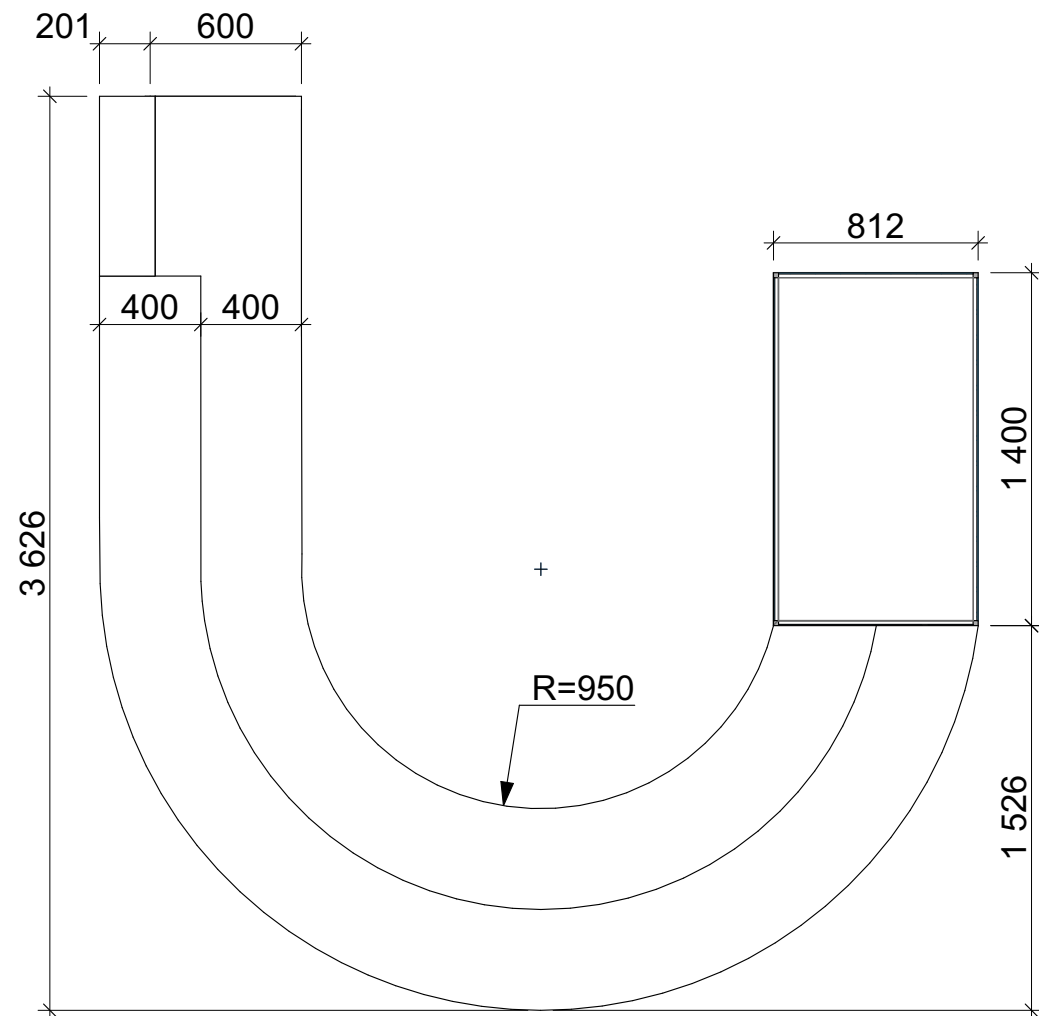
				Дизайн-проект кафе сімейного типу	Стадия	Лист	Листов
Група	БЗДс-20				ДП	13	19
Викон.	Глушак А.М.			Розгортки 3-4 1:50, 1:100	КНУТД		
Кер. гр.	Булгакова Т.В.						



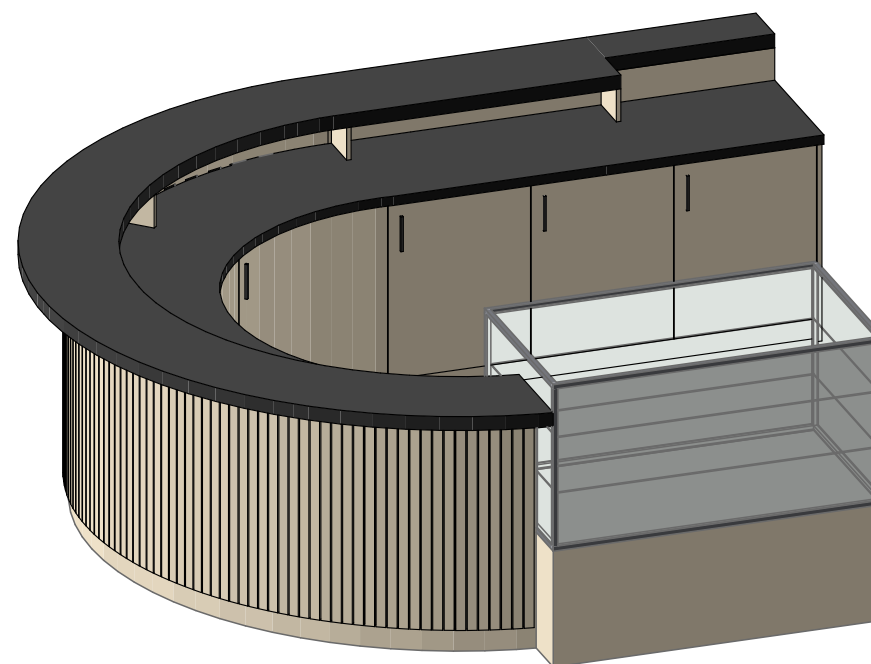
14 Вид спереду 1:30



15 Вид з боку 1:30



16 Вид зверху 1:30



				Дизайн-проект кафе сімейного типу	Стадія	Лист	Листов
Група	БЗДс-20				ДП	14	19
Викон.	Глушак А.М.			Рецепшн 1:30	КНУТД		
Кер. гр.	Булгакова Т.В.						



				Дизайн-проект кафе сімейного типу	Стадія	Лист	Листов
Група	БЗДс-20				ДП	17	19
Викон.	Глушак А.М.			Візуалізація 1	КНУТД		
Кер. гр.	Булгакова Т.В.						



				Дизайн-проект кафе сімейного типу	Стадия	Лист	Листов
Група	БЗДс-20				ДП	18	19
Викон.	Глушак А.М.			Візуалізація 2	КНУТД		
Кер. гр.	Булгакова Т.В.						



				Дизайн-проект кафе сімейного типу	Стадія	Лист	Листов
Група	БЗДс-20				ДП	19	19
Викон.	Глушак А.М.			Візуалізація 3	КНУТД		
Кер. гр.	Булгакова Т.В.						



				Дизайн-проект кафе сімейного типу	Стадія	Лист	Листов
Група	БЗДс-20				ДП	20	19
Викон.	Глушак А.М.			Візуалізація 4	КНУТД		
Кер. гр.	Булгакова Т.В.						



				Дизайн-проект кафе сімейного типу	Стадія	Лист	Листов
Група	БЗДс-20				ДП	21	19
Викон.	Глушак А.М.			Візуалізація 5	КНУТД		
Кер. гр.	Булгакова Т.В.						