

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»

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

Спеціальність 022 Дизайн

Освітня програма Дизайн середовища

Виконала: студентка групи БЗДс2-20

Вітьєва Яна Олегівна

Науковий керівник к.мист.

Косенко Д. Ю.

Рецензент к.т.н., доц.

Булгакова Т. В.

Київ 2024

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ДИЗАЙНУ
Факультет дизайну
Кафедра дизайну інтер'єру і меблів
Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)
Спеціальність 022 Дизайн
Освітня програма Дизайн середовища

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри ДІМ

к.мист. Данило КОСЕНКО
“____” _____ 2024 року

ЗАВДАННЯ **НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ СТУДЕНТУ**

ВІТЬЄВА Яна Олегівна

1. Тема кваліфікаційної роботи «Дизайн-проект інтер'єру кафе»

Науковий керівник роботи Косенко Данило Юрійович, к.мист., затверджені наказом КНУТД від «01» березня 2024 р. № 49 Уч

2. Вихідні дані до кваліфікаційної роботи: наукові публікації та джерела за темою та дослідження з дизайн-проектування інтер'єру закладів ресторанного господарства

3. Зміст кваліфікаційної роботи (перелік питань, які потрібно розробити): Вступ, Розділ 1 Особливості дизайну в інтер'єрі кав'ярень, Розділ 2 Проектування дизайну кав'ярні, Розділ 3 Опис реалізації дизайн-проекту кав'ярні, Загальні висновки, Список використаних джерел, Додатки.

4. Дата видачі завдання лютий 2024

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Терміни виконання етапів	Примітка про виконання
1.	Вступ	лютий 2024	
2.	Розділ 1 Особливості дизайну в інтер'єрі кав'ярень	березень 2024	
3.	Розділ 2 Проєктування дизайну кав'ярні	квітень 2024	
4.	Розділ 3 Опис реалізації дизайн-проєкту кав'ярні	травень 2024	
5.	Загальні висновки	травень 2024	
6.	Оформлення кваліфікаційної роботи (чистовий варіант)	червень 2024	
7.	Здача кваліфікаційної роботи на кафедру для рецензування (за 14 днів до захисту)	червень 2024	
8.	Перевірка кваліфікаційної роботи на наявність текстових співпадінь та помилок (за 10 днів до захисту)	червень 2024	
9.	Подання кваліфікаційної роботи на затвердження завідувачу кафедри (за 7 днів до захисту)	червень 2024	

З завданням ознайомлений:

Студент _____

Яна ВІТЬЄВА

Науковий керівник _____

Данило КОСЕНКО

АНОТАЦІЯ

Вітьєва Я.О. Дизайн-проект інтер'єру кафе –Osteria. Кваліфікаційна робота першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 022 Дизайн – Київський національний університет технологій та дизайну, Київ, 2024 рік.

У кваліфікаційній роботі проведено аналіз сучасних тенденцій дизайну кав'ярень. Особлива увага приділена концепції якісного та ефективного використання простору в інтер'єрі, включаючи функціонально-планувальну організацію простору, використання обмеженої кольорової палітри, матеріалів та форм. Також розглянуто естетичні принципи у створенні затишного та функціонального простору кав'ярні. На основі дослідження в дипломній роботі представлено концепцію та дизайн-проект кав'ярні. Додатково розроблено альбом робочих креслень та фотореалістичних зображень інтер'єру, що сприяє успішній реалізації проекту.

Ключові слова: мінімалізм, дизайн, інтер'єр, кав'ярня, проектування, сучасні тенденції.

SUMMARY

Viteva Y.O. Cafe interior design project - Osteria. Bachelor's degree qualification work in specialty 022 Design – Kyiv National University of Technologies and Design, Kyiv, 2023.

This diploma work analyzes current trends in the minimalist design of coffee shops. Special attention is given to the concept of minimalism in interior design, including functional-spatial organization, the use of a limited color palette, minimalist materials, and forms. Aesthetic principles of minimalism in creating a cozy and functional space for a coffee shop are also considered. Based on the research, the diploma work presents a concept and design project for a minimalist coffee shop. Additionally, an album of working drawings and photorealistic images of the interior has been developed, facilitating the successful implementation of the project.

Keywords: *minimalism, design, interior, coffee shop, planning, contemporary trends.*

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1 ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙНУ В ІНТЕР'ЄРІ КАВ'ЯРЕНЬ.....	9
1.1. Нормативні вимоги до проєктування інтер'єрів приміщень кав'ярень	9
1.2. Функціонально-планувальна організація приміщень кав'ярень.....	12
1.3 Художньо-композиційні рішення інтер'єру приміщень.....	30
РОЗДІЛ 2 ПРОЄКТУВАННЯ ДИЗАЙНУ КАВ'ЯРНІ	41
2.1. Загальна характеристика обраного приміщення для кав'ярні	41
2.2. Вихідні дані та технічне завдання для проєктування кав'ярні	41
2.3. Опис концепції дизайн-проєкту кав'ярні	45
Висновки до Розділу 2	48
РОЗДІЛ 3 ОПИС РЕАЛІЗАЦІЇ ДИЗАЙН-ПРОЄКТУ КАВ'ЯРНІ.....	50
3.1. Планувальні рішення приміщення кав'ярні.....	50
3.2. Паспорт підібраних кольорів та оздоблювальних матеріалів для кав'ярні ..	52
3.3. Візуалізації дизайну кав'ярні.....	55
Висновки до Розділу 3	57
ВИСНОВКИ	58
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	60
ДОДАТОК.....	64

ВСТУП

Актуальність дослідження. Обраною темою для кваліфікаційної роботи є мінімалістичний дизайн кав'ярні. Сучасний тренд у дизайні громадських просторів, зокрема кав'ярень, відзначається стрімким переходом до мінімалізму. Цей стиль стає все більш популярним, оскільки він створює простір, який сприяє релаксації та комфорту, відволікаючи від зайвого шуму сучасного життя. Мінімалістичний дизайн кав'ярні не лише відображає сучасні естетичні тенденції, але й відповідає потребам споживачів, які шукають простір для відпочинку та насолоди кавою у спокійній атмосфері. Важливість добре спроектованого простору, який забезпечує унікальний досвід для відвідувачів, стає ключовим фактором у успіху кав'ярні. Таким чином, розробка інтер'єру кав'ярні в мінімалістичному стилі вимагає глибокого розуміння принципів мінімалізму, включаючи планування, освітлення, декорування та меблювання, що впливає на загальне сприйняття простору та бренду.

Об'єкт дослідження: інтер'єр кав'ярні.

Предмет дослідження: мінімалістичний дизайн інтер'єру кав'ярні.

Мета дослідження: визначити ключові особливості дизайну кав'ярень та розробити дизайн-проект мінімалістичної кав'ярні.

Методи дослідження: аналіз сучасних тенденцій у дизайні, узагальнення висновків і пропозицій, порівняльний аналіз, літературний і систематичний аналіз наукових джерел, методи комп'ютерного моделювання.

Завдання дослідження:

- Проаналізувати особливості планувань кав'ярень;
- Визначити основні нормативні вимоги до дизайну кав'ярні;
- Проаналізувати функціонально-планувальні схеми та прийоми зонування;
- Визначити вимоги до меблів, освітлення та декорування інтер'єру;
- Проаналізувати світовий досвід проектування кав'ярень;
- Запропонувати концептуальне рішення дизайну кав'ярні;

- Виготовити дизайн-проект кав'ярні.

Елементи наукової новизни: На основі аналізу досвіду дизайну визначено основні тенденції стилю дизайну інтер'єру кав'ярень. Розроблено концепцію дизайну інтер'єру для закладів громадського харчування.

Практична цінність: Розроблений дизайн-проект інтер'єру кав'ярні може бути використаний архітекторами та дизайнерами інтер'єру у проектуванні подібних закладів.

РОЗДІЛ 1

ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙНУ В ІНТЕР'ЄРІ КАВ'ЯРЕНЬ

У першому розділі буде розглянуто сучасні дослідження у сфері дизайну інтер'єрів кав'ярень на основі огляду фахової літератури, нормативних вимог до таких приміщень, визначення типологічної приналежності приміщень заданого типу, а також аналізу світового та вітчизняного досвіду дизайн-проектування кав'ярень.

1.1. Нормативні вимоги до проектування інтер'єрів приміщень кав'ярень

Початковий етап дизайн-проектування вимагає особливої уваги до створення ергономічного середовища. Незважаючи на значну кількість будівель, існує відносно мало досліджень, присвячених методам архітектурного проектування, які базуються на ергономічних принципах. У своїй книзі "Ергономіка для дизайнерів" В. М. Голобородько пропонує підхід, зорієнтований на потреби людини, включаючи ітеративний процес проектування, який об'єднує принципи людського фактору. Це включає участь користувачів, врахування їхньої різноманітності та адаптацію до змінних стандартів. Методологія детально описана та ілюстрована на прикладах для різних архітектурних масштабів [8].

У рамках цієї дипломної роботи було здійснено глибоке дослідження та аналіз джерел, з акцентом на спеціалізовану літературу та нормативні вимоги, що стосуються дизайну та оформлення сучасних інтер'єрів. Одним з ключових документів, що був розглянутий, є ДБН В.2.2-9:2018 "Громадські будинки та споруди. Основні положення", який включає в себе вимоги до будівель, призначених для підприємств торгівлі та громадського харчування [13]. Згідно з ДБН В.2.2-25-2009, проектування таких закладів має відповідати встановленим стандартам. Важливо відзначити, що ці норми застосовуються як до нових, так і до існуючих будівель, висотою до 73,5 метрів.

Вперше представляється методика, яка охоплює як систематичний, так і практичний підхід до вивчення теоретичних основ композиції. У своєму навчальному посібнику він розглядає композиційні проблеми, закономірності, прийоми, виразність та гармонію. Цей ресурс буде корисним для всіх, хто займається творчою діяльністю у сфері образотворчого мистецтва, і допоможе у розвитку теми цієї дипломної роботи [17].

О. Олійник у своїй роботі досліджує еволюцію форм меблів та інтер'єру, простежуючи їх історію від давніх часів до наших днів. Автори аналізують сучасні тенденції в дизайні меблів, визначаючи ключові принципи стилю та форми. Вони також надають детальний огляд історії дизайну меблів, роз'яснюючи архітектурні та меблеві терміни [21].

Перша кав'ярня у світі з'явилася у XVI столітті в Константинополі, який був центром Османської імперії. Османці ретельно контролювали торгівлю кавовими зернами, які на той час були рідкісним товаром. Згодом, культура кав'ярень розповсюдилася по Європі, з'явившись спочатку у Венеції, а потім у Лондоні, Берліні та Відні. Американці стали одними з останніх, хто прийняв традицію відвідування кав'ярень. Спочатку існував лише один формат кав'ярень, але з часом вони почали відкриватися у різноманітних формах, які будуть описані далі.

Сучасні кав'ярні можуть мати різні формати:

Вендінгові кав'ярні. Це автоматизовані точки, розміщені у місцях з великим скупченням людей. Вони вимагають від власників регулярного обслуговування та своєчасного ремонту.

Пересувні кафе. Цей тип закладу розміщується у транспортних засобах, схоже на вантажівки з морозивом.

Кав'ярні-острівці. Це мобільні кав'ярні, які можна легко переміщати. Вони зручні для клієнтів, які воліють випити каву на ходу.

Традиційні кав'ярні. Це повноцінні заклади з кухнею та залом для відвідувачів, де можна не лише випити каву, а й з'їсти десерт чи поспілкуватися

з друзями. Продаж напоїв на винос також є важливою частиною їхньої діяльності.

При розробці дизайну кав'ярень важливо враховувати кілька ключових аспектів. Зокрема, зона для відвідувачів має бути просторою, оскільки такі заклади часто розташовуються у місцях з великим потоком людей і повинні вміщувати багато гостей одночасно [17]. Основна частина приміщення повинна бути призначена для комфортного розміщення відвідувачів.

Обираючи стиль оформлення кафе, важливо пам'ятати про створення атмосфери, яка буде одночасно ненав'язлива та унікальна. Гості приходять сюди, щоб насолодитися відпочинком, а не шукати розкоші ресторану. Тому ідеальним варіантом є стриманий дизайн, який дозволяє відвідувачам розслабитися, насолоджуючись кавою та легкими закусками. Важливо, щоб деталі інтер'єру були продумані та додавали закладу особливого шарму, не перевантажуючи його [5].

У виборі меблів слід віддавати перевагу якості та комфорту. Пластикові столи та стільці, які асоціюються з садовими меблями, краще замінити на більш елегантні варіанти. М'які крісла та дивани, зручні столи створюють затишну атмосферу. При плануванні зон у торговому залі важливо враховувати потреби різних груп відвідувачів: від індивідуальних гостей до великих компаній. Меблі з заокругленими краями зменшують ризик випадкових зіткнень [11].

Функціональне зонування – ключовий аспект у дизайні кафе. Незважаючи на обмежений простір, важливо забезпечити зручне розташування столиків, дотримуючись прямої лінії або шахового порядку. Стандарти відстані між меблями мають бути дотримані: основні проходи повинні бути не менше 2 метрів завширшки, бокові – 1,5 метра. Це забезпечить комфортне пересування та уникнення дискомфорту серед відвідувачів [19].

Важливо, щоб дизайн кафе відображав його особливості, створюючи привабливий та запам'ятовуваний простір, який відповідає потребам та очікуванням відвідувачів.

1.2. Функціонально-планувальна організація приміщень кав'ярень

Тема дизайну приміщення передбачає створення функціонального та естетично привабливого простору, що відображає сучасні тенденції дизайну. При цьому, важливо враховувати особливості зонування та використання кожної частини приміщення.

У контексті класифікації закладів харчування, таких як кафе, бари, ресторани, їдальні та кафетерії, розглянемо концепцію дизайну кав'ярні[51,69]. Проектування такого приміщення включає три ключові зони: основний зал кафе, дитяче кафе та бар, кожна з яких виконує свою унікальну функцію:

Кафе - це заклад, де гості можуть насолоджуватися кавою та легкими закусками. Відрізняється від ресторану меншою кількістю страв та спрощеними методами приготування.

Бар - це зона, де подаються різноманітні напої, від алкогольних до безалкогольних. Обслуговування здійснюється барменами. Дизайн бару відповідає загальній мінімалістичній концепції кав'ярні, з акцентом на чистоту ліній та простоту форм.

Дитяче кафе - це простір, призначений для сімей з дітьми. Включає ігрову зону та облаштоване для перегляду мультфільмів.

У плануванні приміщення важливо забезпечити логічний потік руху відвідувачів та персоналу, уникнути перехресних потоків, що можуть призвести до забруднення [56]. Також слід врахувати потреби маломобільних груп відвідувачів, забезпечивши легкий доступ до приміщення.

Для забезпечення зручності та функціональності, кафе повинно включати вестибюль, гардероб, санвузли, а також кладові приміщення. Висота стін має бути не менше 3 метрів, що сприяє відчуттю простору та відкритості. На терасі необхідно передбачити заходи безпеки для запобігання випадкових падінь.

Основні виробничі простори та залу повинні отримувати природне світло через бічні або верхні вікна, що дозволяє уникнути використання штучного

освітлення протягом дня. Важливо також передбачити спеціальні конструкції, які захищають від прямого сонячного світла, запобігаючи перегріву приміщень.

Підлоги в таких приміщеннях мають бути спроектовані без пустот, щоб уникнути можливості проникнення гризунів. Матеріали покриття підлоги мають бути високоякісними, довговічними, безпиловими та нетоксичними. Вони повинні запобігати будь-яким травмам та дозволяти ефективне вологе прибирання та дезінфекцію.

В обідніх залах рекомендується передбачити простір у розмірі не менше 1,6 м² на одну людину. Установи повинні мати чітке розділення зон для курців та некурців, причому не менше половини місць має бути відведено для некурців. В зонах, де дозволено куріння, потрібно встановити окрему вентиляційну систему для очищення повітря, щоб уникнути поширення тютюнового диму в зони для некурців.

У дитячих кафе необхідно враховувати, що на кожне місце відводиться 0,24 м².

Ідеальним варіантом є розміщення обідніх залів на тому ж рівні, що й гарячий та холодний цехи, а також місця для миття столового посуду. Таке планування сприяє ефективності роботи та комфорту відвідувачів.

Ширина основного проходу у кафе повинна відповідати мінімальному розміру, вказаному у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Проходи у залі	Ресторан Бар	Кафе	Їдальня	Закусочна
Основні	1,5	1,2	1,35	1,2 (1,6*)
для розрізнення потоків відвідувачів	1,2	1,0	1,2	1,0 (1,1*)
для підходу до окремих місць	0,6	0,4	0,6	0,4 (0,8*)
*) У дужках вказана ширина проходів між столами, призначеними для харчування стоячи. Примітка 1. Ширина проходу визначається між спинками стільців (при відстані від спинки стільця до краю столу 0,5 м), між вільотними сторонами (кутами) столів. Примітка 2. У їдальнях ширина основного проходу, обслуговуючого більше 200 місць, допускається збільшувати на 0,2 м на кожні 100 місць понад 200, але не більш ніж на 1,2 м.				

У будь-якому громадському закладі, такому як ресторан чи кафе, важливу роль відіграють допоміжні простори. Ці приміщення включають в себе вестибюль з гардеробом та санітарні зони.

Вестибюль і гардероб. Вестибюль повинен мати достатньо місця для зручного розміщення гардеробу. Рекомендується, щоб кількість місць для зберігання верхнього одягу була на 10% більшою, ніж загальна місткість залу. Довжина вішалок в гардеробі має бути розрахована з урахуванням шести гачків на кожен погонний метр.

Вхідна зона є першим елементом, з яким стикається відвідувач. Вона повинна бути просторою і зручною, щоб уникнути переповнення. Важливо, щоб вхідна зона включала такі елементи, як гардероб, передпокій, приймальня, зал очікування, і, за потребою, санвузол. Оптимальна площа цих елементів визначається виходячи з максимальної кількості відвідувачів. При цьому, необхідно передбачити окремі входи для персоналу та відвідувачів, щоб запобігти їхньому випадковому перетину.

При розміщенні в історичній будівлі, особливу увагу слід звернути на гармонійне включення сучасного дизайну у історичне середовище. Наприклад, при проектуванні вхідної групи в історичній пам'ятці архітектури необхідно влучно поєднати історичний фасад із стильним логотипом, не допускаючи його надмірної виразності. Екстер'єр та вхідна група мають частково відображати інтер'єр. Використання великих вікон може сприяти цьому, дозволяючи зовнішньому спостерігачу бачити інтер'єр приміщення.

Проектування простору вимагає врахування балансу між функціональністю та естетикою. Важливо, щоб дизайн відображав сучасні тенденції, але при цьому залишався зручним і практичним для відвідувачів та персоналу. Використання нейтральних кольорів, чітких ліній та натуральних матеріалів може допомогти створити візуально привабливий і спокійний простір.

Умивальники. У вестибюлі або в окремих нішах біля обідніх залів необхідно передбачити умивальники, розраховуючи щонайменше один кран на

кожні 50 місць. У невеликих закусочних, де вестибюль відсутній, умивальники можуть бути розміщені безпосередньо в залі.

Туалети. Вхід до туалетів має бути з вестибюля. Важливо забезпечити окремі санітарні приміщення для чоловіків та жінок. Кількість унітазів у кожному з них має бути не менше одного на кожні 60 місць у залі (до 300 місць), а при більшій кількості місць - додатково один унітаз на кожні наступні 100 місць. У чоловічих туалетах поруч з кожним унітазом має бути встановлений пісуар, особливо у пивних барах, де кількість такого обладнання має бути подвоєною. У шлюзах туалетів потрібно встановити щонайменше один умивальник на кожні чотири унітази. У ресторанах та барах з обслуговуванням офіціантами, у шлюзах туалетів необхідно передбачити додатковий простір (мінімум 4 кв. м) для кімнати відпочинку. Також при місткості залу понад 100 місць рекомендується облаштувати спеціальну кабінку для відвідувачів-інвалідів на кріслі-колясці. У випадку меншої місткості залу, необхідність такої кабінки визначається під час проектування.

Для створення акустично комфортабельного простору з ідеальним мікрокліматом, необхідно обирати екологічно безпечні будівельні матеріали. Це стосується вибору матеріалів для оздоблення стель, стін та перегородок. У зонах, призначених для відвідувачів, обробка стін до висоти 2 метрів має бути виконана з використанням водостійких матеріалів. Це ж правило стосується і стель у місцях розташування столів для видачі їжі та в буфетних зонах.

Що стосується виробничих просторів, то рекомендується розташовувати всі приміщення виробничої групи у єдиному функціональному комплексі. У разі поєднання в одному приміщенні цехів із гарячою та холодною обробкою продукції, важливо використовувати спеціальне технологічне обладнання. Такі цехи слід відокремлювати за допомогою перегородок висотою до 1,6 метрів або відповідним обладнанням.

Мінімальна ширина коридорів у виробничих приміщеннях повинна відповідати параметрам, зазначеним у Таблиці 1.2

Таблиця 1.2

Приміщення	Ширина коридору в м (не менше) за кількістю страв на добу		
	До 3000	Від 3000 до 6000	Більше 6000
Виробничі	1.3	1.5	1.8
Складські	1.3	1.5	1.8 (2.7**)
Службово-побутові	1.3	1.3	1.3
* Або місць в залі: до 100; більше 100 до 200; понад 200.			
** При застосуванні візків з піддонами.			

У виробничих приміщеннях, де умови вологі, стіни та колони необхідно обладнати вологостійким покриттям до висоти щонайменше 1,8 метра. Таке покриття забезпечує додатковий захист від вологи та сприяє збереженню міцності конструкцій.

Рекомендується фарбувати стіни, перегородки, конструкції та обладнання у виробничих зонах у світлі, прохолодні кольори. Це не лише сприяє створенню більш привабливого та комфортного робочого середовища, але й допомагає уникнути надмірного нагрівання приміщення. Важливо, щоб фарби, які використовуються, були безпечними та не виділяли шкідливі хімічні речовини у повітря, перевищуючи встановлені норми. Крім того, фарби повинні пройти санітарно-епідеміологічну експертизу та отримати позитивний висновок від відповідних державних органів.

Щодо ширини проходів у виробничих приміщеннях, вона має відповідати нормам, які зазначені в таблиці 1.3. Це забезпечить безпечний рух працівників та транспортування матеріалів усередині приміщення, знизить ризик нещасних випадків і покращить ефективність робочого процесу.

Таблиця 1.3

Проходи	Ширина, м, не менше
Між технологічними лініями обладнання (столами, мийками тощо) при розташуванні робочих місць в рядок і у два ряди:	
при довжині ліній обладнання до 3 м	1,2
те саме, більше 3 м	1,5
Між стіною і технологічною лінією обладнання (з боку робочих місць)	1,0
Між технологічними лініями обладнання (стоями, мінімальними машинами тощо) і лініями обладнання, що виділяють тепло	1,3
Між технологічними лініями обладнання і розподільною лінією	1,5
Між стіною і підлогою (з боку токового отвору):	
при твердому паливі	1,5
при інших видах палива	1,25

У просторах, де відбувається прийом та зберігання харчових продуктів, необхідно забезпечити їх відповідне розміщення відповідно до стандартів та правил зберігання. Це стосується як сухих продуктів (наприклад, борошна, цукру, крупів, макаронів), так і хлібобулочних виробів, м'яса, риби, молочних продуктів, делікатесів та овочів. Важливою є також ширина коридорів у цих приміщеннях: для об'єктів, що забезпечують приготування близько 3000 страв за добу, вона повинна складати не менше ніж 1,3 метра. Щодо кількості місць для розвантаження продуктів, слід керуватися даними, наведеними у таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

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

При розробці архітектурного плану особлива увага приділяється організації службових та побутових просторів. Рекомендується об'єднувати ці простори в єдиний блок, який ефективно інтегрується з іншими виробничими зонами через систему коридорів. Таке планування сприяє зручності та ефективності робочого процесу.

Ключовим аспектом є також організація виведення сміття. Важливо передбачити в приміщеннях підприємств харчування комплексні системи для видалення сміття та пилу, включаючи зони для тимчасового зберігання та можливість їх легкого вивезення.

Не менш важливою є якість матеріалів, що використовуються для сміттєпроводів та покриттів. Вони повинні мати сертифікацію державної санітарно-епідеміологічної служби, бути довговічними, легкими в очищенні та стійкими до дезінфекційних засобів.

Цей підхід до планування не лише підвищує ефективність робочих процесів, але й забезпечує здорове та безпечне робоче середовище.

Зал обслуговування клієнтів є серцевиною будь-якого громадського закладу. Ефективне формування простору є ключовим для забезпечення комфорту відвідувачів та оптимального розміщення столів. Ідеальна зала кав'ярні поєднує в собі стиль, зручність та захист від зовнішніх факторів, таких як шум чи неприємні запахи.

Кухня є важливою частиною будь-якого закладу харчування, і її планування має бути здійснено так, щоб забезпечити зручність та ефективність роботи персоналу. Оптимальне розташування кухні - це віддалене від головних проходів і зони відпочинку, щоб забезпечити комфорт та приватність відвідувачам, особливо VIP-гостям [12].

У створенні розслаблюючої атмосфери важливо зосередитися на ефективному зонуванні та створенні затишних куточків, які відповідають потребам кожного відвідувача. Наприклад, встановлення панорамних вікон із видом на місто може створити відчуття простору та відкритості, особливо в невеликих приміщеннях. Такі вікна не тільки забезпечують природне освітлення, але й створюють візуальний зв'язок із зовнішнім світом. Декорування простору біля вікон екзотичними рослинами, оригінальними ліхтарями, квітковими композиціями або керамічними статуетками може додати унікальності та стилю інтер'єру [17].

Пожежна Безпека. Забезпечення безпечності при евакуації людей під час пожежі вимагає ретельного планування та виконання спеціальних заходів. Ці заходи мають на меті створити умови для швидкої та безперешкодної евакуації, а також захистити людей від негативного впливу чинників пожежі на шляхах евакуації.

Одним із ключових елементів евакуаційної системи є належно спроектовані евакуаційні виходи. Зокрема, дозволяється передбачати виходи назовні через спеціальні тамбури, що додатково забезпечують безпеку.

Двері, розташовані на шляхах евакуації, відіграють важливу роль у цьому процесі. Вони повинні відкриватися у напрямку, що сприяє евакуації людей з будівлі. Важливо, щоб двері не містили замків або інших механізмів, котрі ускладнюють їх відкриття без ключа під час надзвичайних ситуацій, таких як пожежа.

При проектуванні окремих будівель, наприклад закладів харчування, необхідно особливу увагу приділити вогнестійкості конструкцій. Визначення ступеню вогнестійкості будівлі, максимальної кількості поверхів та площі поверхів або їх частин, обмежених протипожежними стінами першого типу (так звана площа протипожежного відсіку), має відбуватися згідно з встановленими нормами та вимогами, зокрема таблицею 1.5.

Таблиця 1.5

Ступінь вогнестійкості будинку	Найбільша кількість поверхів	Площа протипожежного відсіку в будинку (м ²)	
		одноповерховому	2-5-ти поверховому
I	5	6000	5000
II	5	6000	4000
III	5	3000	2000
IIIa, IIIб	1	2500	-
IV	2	2000	1400
IVa	1	800	-
V	2	1000	800
Примітка 1. У будинках I та II ступенів вогнестійкості за наявності систем автоматичного пожежогасіння площа поверху протипожежного відсіку може бути збільшена не більше ніж удвічі. Примітка 2. При визначенні поверховості будинку, як окремих поверхів враховуються антресолі, площа яких складає понад 40 % площі поверху. У випадку, якщо площа антресолей менше 40 % площі поверху, їх площа додається до загальної площі поверху в межах протипожежного відсіку. Примітка 3. При розміщенні підприємств харчування (закладів РГ) у будинках іншого функціонального призначення (вбудовано-прибудовані заклади ресторанного господарства) ступінь вогнестійкості будинків, гранична поверховість будинків та площа поверху в межах протипожежного відсіку приймаються згідно з ДБН В.2.2-9, ДБН В.2.2-15, ДБН В.2.2-23, ДБН В.2.2-24 та іншими чинними нормативними документами за видами будинків та споруд.			

Ергономічні стандарти в дизайні кафе. У процесі розробки інтер'єру кафе особливу увагу слід звертати на ергономічні стандарти. Вони впливають на створення оптимального комфорту у просторі закладу, який охоплює такі аспекти, як функціональність, екологічність та естетичність. Актуальність даної теми сьогодні не втрачає своєї релевантності у контексті розробки сучасних інтер'єрів та формування комфортного простору [42,44,79].

Гостьова зона та вхід [66]. Оформлення фасаду кафе відіграє ключову роль у створенні першого враження про заклад. Для забезпечення комфорту відвідувачів рекомендується:

- Встановити навіс над входом, що дозволяє гостям в сувору погоду знайти прихисток і струсити парасольку, що є важливим елементом гостинності.

- Під час проектування важливо передбачити, що двері повинні відкриватися назовні, оскільки це критично для дотримання правил пожежної безпеки.

- Оснастити вхідну зону необхідними санітарно-гігієнічними засобами, такими як урни для сміття та окурків, а також килимок-скребок для взуття.

- Вибрати матеріал для підлоги, який буде практичним у догляді та збереже свій первісний вигляд надовго.

Вестибюль. Цей затишний простір з'єднує вхідну зону з основним залом ресторану. Його розміри зумовлені габаритами самого закладу. У випадку, коли вестибюль має площу 20-30 квадратних метрів, він не потребує обширного меблювання. Однак, якщо площа перевищує 50 квадратних метрів, рекомендується облаштувати зону з м'якими кріслами для комфортного очікування відвідувачів, встановити попільнички, елементи декоративного озеленення, інформаційні матеріали про послуги закладу та журнальні столики. Для створення затишної атмосфери використовують м'яке освітлення.

Туалетні кімнати. У цих просторах зазвичай передбачають наявність тамбурів площею від 5 до 9 квадратних метрів, оснащених умивальниками та туалетами. Для оздоблення використовують матеріали світлих тонів, як-от граніт

або мармур. Стіни облицьовують керамічною плиткою аж до стелі, що додає простору елегантності та чистоти.

Аванзал. Це важливе місце у ресторані, адже саме тут відбувається зустріч гостей з метрдотелем, який веде діалог з клієнтами та приймає замовлення на банкетні. Щоб час очікування промайнув непомітно, в аванзалі розміщують телевізори та акустичні системи для відтворення музики. Простір естетично розділяють за допомогою тумб з квітами та м'якими диванами.

Зал. Організація простору і комфорт. Центральна частина залу може мати різноманітні зони, кожна з яких приваблює свій контингент гостей. Наприклад, тут можуть бути як банкетні зали, так і універсальні простори. Кожна зона має свою унікальність: від інтер'єру до меню та обслуговування. Комфортність місця визначається такими аспектами, як зручні меблі, ефективна вентиляція, естетична цінність дизайну та оптимальне розташування сидінь, а також приємне освітлення.

Розміщення меблів та проходів. Проходи між столами мають бути достатньо широкими, щоб гості могли вільно пересуватися з підносами. При діагональному розташуванні столів рекомендується забезпечувати відстань не менше 600 мм між кутами. У разі паралельного розміщення до стін, між столами має бути не менше 1500 мм для зручного розміщення стільців. Основні проходи повинні бути не вужчі за 1500 мм, а допоміжні - 750 мм.

Освітлення. Від загального до акцентованого. У кафе використовуються різноманітні види освітлення: природне та штучне, включаючи фонове, загальне, робоче, акцентуюче-декоративне. Важливо застосовувати системи рівномірного розсіяного освітлення, з акцентуванням окремих ділянок, наприклад, сцени. Мінімум три джерела штучного освітлення додадуть приміщенню затишок та комфорт.

Колір в інтер'єрі. Вплив на сприйняття. Кольорова гамма інтер'єру відіграє ключову роль. Холодні кольори візуально збільшують простір, а теплі - роблять його більш затишним. Важливо розуміти, що колір впливає на сприйняття закладу відвідувачами. Яскраві меблі на нейтральному тлі зроблять акцент на

меблів, а використання світлих або нейтральних тонів в матеріалах меблів переносить фокус на одяг відвідувачів. Важливо знаходити баланс у використанні різноманітних декоративних елементів.

Вибір столів. Параметри та форми. Найбільш зручними вважаються столи з квадратною стільницею розмірами 600х600 мм або 650х650 мм. Стандартний діаметр круглих столів – 600х600 мм. Ніжки столів часто виготовляються зі сталеві труби розміром 40х50 мм, висотою 690-700 мм.

Важливо підтримувати достатню відстань між столами, щоб забезпечити зручність і приватність спілкування відвідувачів. Рекомендується використовувати перегородки, які гармонійно вписуються в загальний дизайн приміщення, відповідаючи матеріалам стін, дверей та вікон, для створення затишних обідніх зон [18].

Освітлення слід організувати так, щоб відвідувачі могли самостійно регулювати його інтенсивність згідно з власними перевагами. Цього можна досягти за допомогою ламп, які мають режими з різною силою світла і можуть керуватися дистанційно, дозволяючи гостям створювати індивідуальне освітлення для своїх місць [10]. Успішне освітлення кафе істотно впливає на створення привабливої атмосфери для відвідувачів. Ефективне освітлення в кав'ярні передбачає використання комбінованого підходу. Перш за все, центральні люстри часто виявляються неефективними, оскільки необхідно забезпечити адекватне освітлення кожного столика за допомогою додаткових світильників. Крім того, особливу увагу слід приділити освітленню робочих зон, як-от барна стійка та касова зона. Для акцентування прилавків використовуються точкові світильники або неонове освітлення, щоб продукція була добре видимою для клієнтів. Для кожного столика ідеальним варіантом буде стельова люстра чи настінний бра [17]. Для створення романтичної атмосфери використовують свічки на підставках або маленькі індивідуальні світильники. Акуратне точкове підсвічування допомагає виділити розкішні елементи інтер'єру та акцентувати увагу на його кращих рисах.

Необхідно також уважно продумати інтер'єр, з огляду на цільову аудиторію кафе. Наприклад, якщо заклад знаходиться поруч із бізнес-центром, основними клієнтами, швидше за все, будуть співробітники навколишніх офісів. В такому випадку варто зосередитись на класичному стилі, який дозволить офісним працівникам відчувати зміну обстановки і розслабитися. Для кафе, розташованих біля торгових або розважальних центрів, рекомендується обладнати дитячі ігрові кімнати та передбачити меблі для дітей дошкільного віку. Яскраві картини, обшиті панелі на стінах і підсвічений текст створюють ідеальне середовище для сімейного відпочинку в дружній та позитивній атмосфері. Нейтральний фон стін і однотонні меблі в стриманих тонах допоможуть підкреслити цю атмосферу.

У процесі організації простору обіднього залу (див. ілюстрацію 1.1) важливо забезпечити достатній простір між рядами чотиримісних столів. Це необхідно для зручності обслуговування, і зазвичай залишають широкий прохід [41,77]. Кожен стіл разом з прилеглими проходами (позначені заштрихуванням) займає площу приблизно $5,32 \text{ м}^2$, а це означає $2,2 \times 2,425 \text{ м}$. Простір, який припадає на одного відвідувача, становить близько $1,34 \text{ м}^2$. Враховуючи додатковий простір біля входу, біля точки роздачі їжі та вздовж стін, ця площа збільшується до мінімум $1,5 \text{ м}^2$.

Між суміжними столами іноді роблять проміжок, який може бути використаний для додавання додаткових місць. Це можливо завдяки використанню висувних дощок або вузьких столів-вставок шириною 65-68 см. У такому випадку площа, яка припадає на одну особу, зменшується до $1,07 \text{ м}^2$. Найбільш оптимальним рішенням для розміщення несучих колон є їх установка у центрі групи столів (див. позицію 1 на ілюстрації 1.1) або у кутах столів (див. позицію 2 на Рис. 1.1).

Іншим варіантом розстановки столів є діагональна компоновка, яку можна побачити на ілюстрації 1.2. У цьому випадку площа, яка припадає на стіл з урахуванням проходів (заштрихована ділянка), складає $3,31 \text{ м}^2$, або $1,7 \times 1,95 \text{ м}$.

Площа на одного відвідувача становить приблизно $0,83 \text{ м}^2$, а з урахуванням необхідних додаткових площ - близько 1 м^2 (див. Рис.1.1).

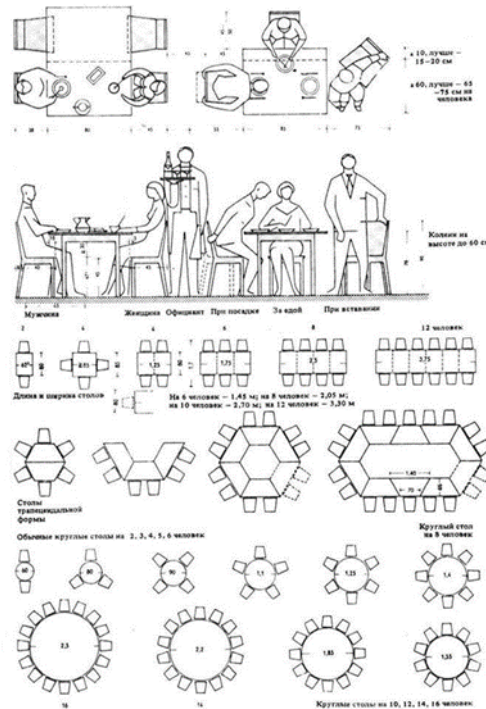


Рис. 1.1 Діагональна компоновка

Розміщення столів у кав'ярнях. У мінімалістичному дизайні кав'ярень важливим аспектом є раціональне використання простору. Розміщення столів має бути таким, щоб забезпечити комфорт відвідувачам і при цьому не перешкоджати переміщенню персоналу.

Зрушені столи (рис. 1) не дозволяють економити площу порівняно з рядовим розміщенням. У цьому випадку відстань між столами становить лише $0,6 \text{ м}$, що не забезпечує достатнього простору для комфортного розміщення відвідувачів.

Оптимальне розташування несучих колон. Несучі колони в кав'ярні зазвичай розташовують між двома кутами столів (рис. 2). У цьому випадку біля колони можна зручно поставити столик сервіровки.

Розміщення круглих столів. При використанні круглих столів діаметром 85 см площа на 1 людину становить $0,68 \text{ м}^2$. З урахуванням необхідних додаткових площ (див. рис. 1.1 і 1.2) площа на 1 відвідувача дорівнює $0,75 \text{ м}^2$.

Складні столи діаметром 68 см (рис. 4) дозволяють збільшити площу на 1 відвідувача до 0,65 м².

Розміщення невеликих кавових столиків. Найбільш щільною є розстановка невеликих кавових столиків, площа на 1 відвідувача становить 0,5 м². З урахуванням необхідних додаткових площ площа на 1 відвідувача становить 0,6-0,7 м².

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

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

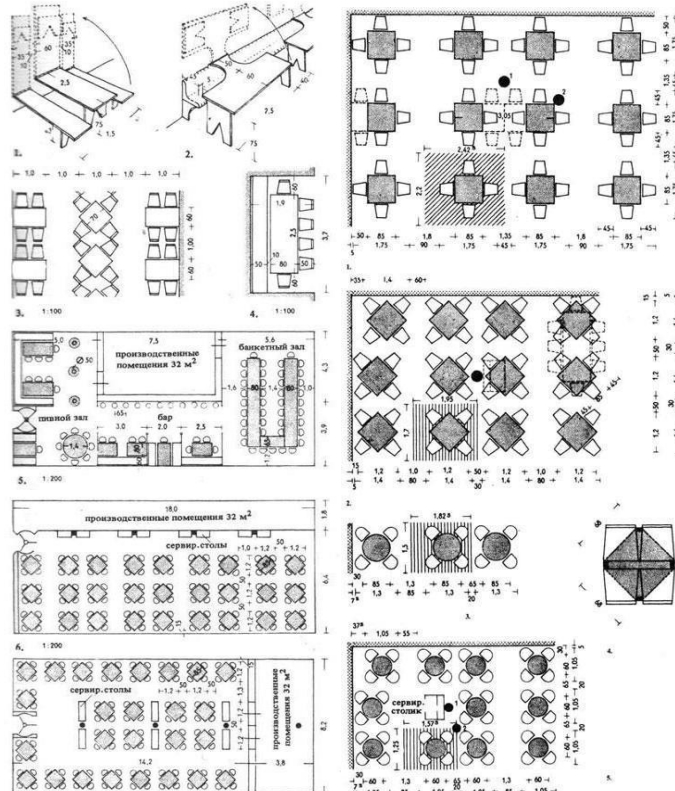


Рис.1.2. Відстань між столами

Площа для відвідувачів у кав'ярнях зазвичай відводиться в їдальнях для обслуговування приміських екскурсій. Місце біля стіни можна зайняти тільки в тому випадку, якщо гість що сидить біля проходу встане. Мінімальні проміжки між столами середнього ряду можливі лише тоді, коли по обидва боки від них передбачені широкі проходи для обслуговування.

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

У пивних залах і закусочних здебільшого встановлюють групові стаціонарні столи і лавки. Роздачу розташовують в середині торгового залу, поблизу виробничих приміщень, що представляється найбільш вдалим рішенням. Рідше вона розміщується в торці залу. Іноді роздача розміщується по поздовжній стороні вузького залу подовженої форми. Це рішення поширене насамперед у США і Англії.

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

Освітлення відіграє важливу роль у створенні атмосфери закладу, що відповідає його тематиці та стилю. У випадку з мінімалізмом, освітлення має бути м'яким та розсіяним, щоб не відволікати увагу від простоти та лаконічності інтер'єру.

При проектуванні освітлення кав'ярні в слід враховувати декілька факторів факторів.

У невеликій кав'ярні достатньо буде одного або декількох основних джерел світла, які забезпечать достатню освітленість. У великому залі може знадобитися додаткове освітлення, наприклад, точкові світильники або підвісні люстри.

Персонал кав'ярні повинен мати достатньо світла для виконання своїх обов'язків. Тому важливо продумати освітлення робочих зон, таких як бар, кухня та зона приготування напоїв.

Освітлення має гармонійно доповнювати загальний стиль інтер'єру. У мінімалістичному дизайні часто використовуються світильники з простими формами та лаконічним дизайном.

Освітлення може впливати на відображення здатність і колір матеріалів, з яких виготовлені меблі та декор. Тому важливо враховувати цей фактор при виборі світильників.

Безпека. Освітлення має бути безпечним для відвідувачів та персоналу. Тому слід використовувати світильники з міцним корпусом і якісними матеріалами із захищеною проводкою.

Основні принципи освітлення кав'ярні:

- М'яке та розсіяне світло. Освітлення не повинно бути занадто яскравим, щоб не відволікати увагу від інтер'єру.
- Простота і лаконічність форм. Світильники повинні мати прості форми і лаконічний дизайн, щоб не порушувати загальну стилістику інтер'єру.
- Економія енергії. Цінується економія ресурсів, тому важливо використовувати енергоефективні світильники.

Приклади освітлення кав'ярень в стилі мінімалізм:

- Світильники з матового скла або пластику. Світло від таких світильників розсіюється і створює м'яку та комфортну атмосферу.
- Світильники з димчастими або дзеркальним покриттям. Такі світильники створюють ефект глибини та візуально збільшують простір.
- Світильники з LED-підсвіткою. LED-світильники є енергоефективними та можуть створювати різні ефекти освітлення.

При виборі концепції дизайну кав'ярні необхідно орієнтуватися на СНІП 23-05-95, який регламентує природне та штучне освітлення. Правила та норми цього документа є основою для створення дизайнерського проекту.

При розрахунках освітленості зазвичай вказується не в люменах, а у ватах, оскільки це спрощує роботу і дозволяє швидше підібрати світильники та лампи.

На вибір світильників впливають такі фактори:

Тип абажура. Світильники з прозорими або напівпрозорими абажурами забезпечують більш рівномірне освітлення, ніж світильники з непрозорими абажурами.

Висота стель. У кав'ярнях зі стелями висотою до 3 метрів на один квадратний метр площі достатньо 15 ватів освітлення. У темних інтер'єрах з використанням темних кольорів, таких як морений дуб або камінь, може знадобитися 20 ватів.

Колір інтер'єру. Темні кольори поглинають світло, тому в інтер'єрах з темними кольорами може знадобитися більше освітлення.

Таким чином, в середньому, в кав'ярні зі стелями висотою до 3 метрів на один квадратний метр площі можна встановити світильник потужністю 15 ватів. У темних інтер'єрах з мореного дуба або каменю може знадобитися світильник потужністю 20 ватів. Таким чином, 60-ватної лампочки може вистачити на 4 або 3 квадратних метра.

Якщо стелі вищі, ніж 3 метри, то для розрахунку освітленості застосовується коефіцієнт. Найчастіше цей коефіцієнт становить 1,5. Тобто, для кав'ярні зі стелями висотою 4 метри на один квадратний метр площі потрібно встановити світильник потужністю 22,5 ватів.

Світильники з абажуром забезпечують менш рівномірне освітлення, ніж світильники без абажура. Тому їх потрібно розміщувати частіше.

Вимикачі та димери в кав'ярнях встановлюють так, щоб до них міг легко отримати доступ будь-який офіціант. Димери дозволяють регулювати потужність освітлення, а отже, зменшувати витрати електроенергії в зонах, які в даний момент не використовуються.

Типи освітлення в мінімалістичному дизайні кав'ярні

Освітлення є одним із найважливіших елементів дизайну будь-якого приміщення, у тому числі й кав'ярні. Воно створює атмосферу, підкреслює стиль інтер'єру та впливає на настрій відвідувачів.

У дизайні кав'ярні освітлення використовується для створення відчуття простору та спокою. Для цього використовуються такі типи освітлення:

Загальне освітлення забезпечує рівномірний розподіл світла в приміщенні. Воно створює загальний фон і дозволяє відвідувачам комфортно бачити, де вони знаходяться та що роблять. Для загального освітлення в мінімалістичному дизайні кав'ярні найчастіше використовують точкові світильники, які встановлюються на стелі.

Акцентне освітлення використовується для виділення певних елементів інтер'єру, наприклад, картин, скульптур, рослин або меблів. Воно може створювати контрасти та цікаві світлові ефекти. Для акцентного освітлення в мінімалістичному дизайні кав'ярні можна використовувати настінні світильники, торшери або підлогові світильники.

Технічне освітлення забезпечує освітлення робочих зон, таких як кухня, бар або санвузли. Воно має бути достатньо яскравим, щоб люди могли комфортно працювати. Для технічного освітлення в мінімалістичному дизайні кав'ярні найчастіше використовують світлодіодні світильники, які не нагріваються та споживають мало електроенергії.

Аварійне освітлення забезпечує освітлення приміщення в разі відключення основного джерела електроенергії. Воно має бути достатньо яскравим, щоб люди могли безпечно евакуюватись із приміщення. Для аварійного освітлення в мінімалістичному дизайні кав'ярні найчастіше використовують світлодіодні світильники, які мають автономне джерело живлення.

При виборі освітлення для дизайну кав'ярні слід враховувати такі фактори:

Розмір приміщення. У невеликих приміщеннях важливо використовувати яскраве освітлення, щоб забезпечити достатній рівень освітленості. У великих приміщеннях можна використовувати більш м'яке освітлення, яке створюватиме атмосферу спокою.

Стиль інтер'єру. Освітлення має гармонійно вписуватися в загальний стиль інтер'єру. У мінімалістичному дизайні кав'ярні краще використовувати прості, геометричні форми та нейтральні кольори.

Відвідувачі. Освітлення має створювати комфортну атмосферу для відвідувачів. У кав'ярні, де відвідувачі зазвичай проводять багато часу, важливо використовувати м'яке, розсіяне освітлення. У кав'ярні, де відвідувачі зазвичай проводять мало часу, можна використовувати яскравіше освітлення.

Приклади використання освітлення в дизайні кав'ярні

Ось кілька прикладів використання освітлення в дизайні кав'ярні:

Загальне освітлення можна забезпечити за допомогою точкових світильників, які встановлюються на стелі. Для створення більш цікавого ефекту можна використовувати світильники різних розмірів і форм.

Акцентне освітлення можна використовувати для виділення картин або скульптур. Для цього можна використовувати настінні світильники або торшери.

Технічне освітлення можна забезпечити за допомогою світлодіодних світильників, які встановлюються над робочими зонами.

Аварійне освітлення можна забезпечити за допомогою світлодіодних світильників, які мають автономне джерело живлення.

Під час проектування освітлення для мінімалістичної кав'ярні важливо враховувати всі ці фактори, щоб створити комфортну та привабливу атмосферу для відвідувачів.

1.3 Художньо-композиційні рішення інтер'єру приміщень

Кав'ярні популярні у багатьох країнах світу, зокрема в Америці, Франції, Італії, Японії, Південній Кореї та заможних країнах Африки. Нові кав'ярні відкриваються постійно, що призводить до зростання конкуренції у цьому бізнесі.

Протягом століть культура кав'ярень розвивалася, створюючи власні стандарти та тренди, у тому числі в дизайні інтер'єру. Ці тренди також популярні в Україні, де дизайнери створюють цікаві інтер'єри для кав'ярень.

Розглянемо декілька цікавих з точки зору дизайну кав'ярень.



Рис. 1.3 Кав'ярня Kaffeehaus розташована в Лісабоні

Інтер'єр кав'ярні виконаний у класичному європейському стилі. Простір освітлюється природним світлом, що проникає через великі вікна. Високі стелі з вентиляторами додають відчуття простору. В інтер'єрі переважають теплі кольори, а дерев'яна підлога та меблі створюють затишну атмосферу. Кав'ярня заповнена відвідувачами, які сидять за різними столиками, деякі з них працюють на ноутбуках. Ззаду видно прилавок, де подають напої та їжу, із зображенням, схожим на портрет, над ним. Загалом, зображення передає розслаблену, але жваву атмосферу типової європейської кав'ярні.



Рис. 1.4 Кав'ярня Стумари в Кропивницькому

Кав'ярня Стумари в Кропивницькому на рис.1.4 оформлена у затишному і традиційному стилі. Інтер'єр відображає класичні елементи дизайну з сучасними акцентами. Використання природних матеріалів, як-от камінь на стінах і дерево, створює теплу і затишну атмосферу. Центральні світильники із теплим освітленням надають м'якого розсіяного світла, яке додає комфорту і романтики.

Текстиль у вигляді занавесок і оббивка меблів з орнаментом допомагає створити домашній затишок, підкреслюючи загальну тему гостинності і затишку. Стільці і дивани з комфортними подушками забезпечують зручне місце для відпочинку та насолоди часом, проведеним у кафе. На стінах розміщені картини і декоративні елементи, що відображають місцеву культуру та історію.

Кав'ярня також пропонує різноманітні послуги, включаючи можливість бронювання столиків, що зручно для організації обідів та вечерь, а також відвідування в пізній час.



Рис. 1.5 Інтер'єр кав'ярні в класичному стилі

На Рис. 1.5, зображено сучасне кафе з чистим, світлим інтер'єром. Простір облаштований мінімалістичними меблями, включаючи дерев'яний барний стіл із високими стільцями та окремі столи з комфортними сірими м'якими диванами та кріслами. Стіни прикрашені простими декоративними елементами, а великі дзеркала візуально збільшують простір. Вікно забезпечує природне освітлення та зв'язок з вулицею, а на підвіконні розміщено кімнатні рослини. Сучасні підвісні світильники надають приміщенню сучасний вигляд. Загальна атмосфера кафе спокійна та вітає до себе відвідувачів насолодитися часом у затишній обстановці.

Щодо меблів у кав'ярнях, де пропонують напої на винос, оптимально використовувати жорсткі крісла. Якщо ж кафе розраховане на триваліші візити, то важливо забезпечити комфортні та м'які меблі. Для зустрічей великих груп чи дружніх компаній ідеально підходять дивани, тоді як для індивідуальних відвідувачів - зручні крісла. При цьому, важливо врахувати наступні аспекти [44]:

Ергономічність. Вибір меблів має бути спрямований на компактність та легкість конструкцій. Надмірно жорсткі стільці часто бувають незручними, важкими та займають багато місця.

Практичність. У закладах громадського харчування меблі швидко забруднюються, тому важливо обирати поверхні, що легко чистяться та стійкі до інтенсивного використання.

Естетика. Меблі повинні бути не тільки функціональними, але й привабливими, відповідати загальній концепції дизайну кав'ярні, гармонійно вписуватися у стиль інтер'єру.

Стабільність і міцність. Важливо віддавати перевагу надійним та міцним столам і стільцям, які не будуть втрачати своїх якостей з часом. Нестабільні меблі можуть становити ризик для безпеки відвідувачів. Барна стійка в кав'ярні має бути виготовлена з міцних, стійких до стирання матеріалів, які мають естетичний вигляд. Кондитерські вироби привабливо виглядатимуть в прилавку під склом, доповнюючи кавову атмосферу.

Обладнання кав'ярні також залежить від її розміру та концепції:

Каво-машина. Цей апарат є невід'ємною частиною будь-якого кафе, оскільки більшість поціновувачів кави віддають перевагу смаку еспreso. Для приготування кавового напою в кав'ярні використовують кавоварки різного типу. Найпоширенішими є автоматичні кавоварки, які дозволяють швидко приготувати кави з різною кількістю порцій. Також використовують еспreso-машини, які дають можливість приготувати справжній італійський еспreso.

Кавомолка. Для подрібнення кави використовують кавомолки. Якісний пристрій для подрібнення кави здатен подрібнити зерна таким чином, щоб не порушити аромат і смакові характеристики напою та уникнути неприємного відчуття гіркоти у напої.

Охолоджувальні пристрої. Охолоджувальні пристрої в кав'ярні використовуються для зберігання продуктів, напоїв та готових виробів. Яке холодильне обладнання обрати залежить від формату закладу. В кав'ярні-кондитерській необхідно зберігати складові для десертів і готові кондитерські вироби. Усе морозильне та холодильне обладнання рекомендується обирати згідно з основною стилістикою закладу. Важливо розташовувати його таким чином, аби він не заважав роботі працівників.

Кухонний посуд. Кухонний посуд в кав'ярні використовується для приготування та подачі закусок, тістечок, млинців і сендвічів. Цей список включає соковижималки, міксери, грилі, мікрохвильові печі, тостери тощо. Одним словом, повний арсенал приладів, необхідних для приготування та подачі закусок, тістечок, млинців і сендвічів.

Полиці. Полиці в кав'ярні використовуються для зберігання та демонстрації товарів. Деякі кафе пропонують на продаж каву з різними добавками, тематичні преси та кавові аксесуари. Цікава і красива полиця доповнює приміщення і допомагає збільшити прибуток.

Ємності, помпи, кухонні машини та пристрої. Зберігання різних продуктів і різних посудин для приготування напоїв в кав'ярні вимагає спеціального обладнання для тривалого зберігання і зручного використання. Без продуманої системи зберігання продукції ускладнюється робота бариста.

Система безпеки. Будь-який заклад має запровадити якісну систему безпеки. До систем безпеки відносяться: відео нагляд, сигналізації та різноманітні датчики «розумного приміщення».

Класичний стиль інтер'єру кав'ярні характеризується використанням дорогих, якісних дерев'яних меблів, шкіряних диванів або віденських крісел з високими спинками. Цей стиль створює розкішну атмосферу, в якій ділові партнери зможуть відволіктися від робочих моментів та перепочити за смачним десертом.

Класичний стиль інтер'єру кав'ярні є стриманим, з лаконічними формами деталей інтер'єру, стримані колірної палітри, м'яким освітленням, майстерним виконанням в обробці меблів, текстилю та деяких аксесуарів. Основним естетичним орієнтиром є використання дорогого текстилю у закладі: блискучі оксамитові штори, дамаські шовкові скатертини та вовняні килими втілюють позачасовий стиль [53].

Усередині такої кав'ярні вдало виглядатиме вітрина з білого мореного дуба та скляні полиці, що обертаються, демонструючи широкий вибір кави та десертів.

Стиль Прованс - це стиль сільського будинку, який втілює чарівність сільської простоти та затишку, зберігаючи при цьому аристократичний дух та вишуканість класичного французького будинку. Прованська елегантність, пронизана романтизмом, в інтер'єрі кафе обов'язково сподобається закоханим і сімейним парам, які люблять влаштовувати зустрічі в закладах, що візуально нагадують незвичайний колорит Франції.

Для створення інтер'єру кав'ярні в стилі Прованс використовують світлі, пастельні кольори: блакитний, лавандовий, рожевий, кремовий. Стіни можуть бути пофарбовані або обклеєні шпалерами з квітковим принтом. Меблі в стилі Прованс виготовляються з натурального дерева, мають прості форми і часто бувають декоровані різьбленням. Текстиль в інтер'єрі кав'ярні в стилі Прованс також має важливе значення. Штори, серветки, покривала повинні бути виконані з натуральних матеріалів, таких як льон, бавовна або бавовна з домішкою льону.

У інтер'єрі кав'ярні в стилі Прованс обов'язково мають бути присутні такі елементи декору, як:

- Квіти в вазах або кашпо.
- Дерев'яні меблі з різьбленням.
- Меблі з кованими елементами.
- Текстиль з квітковим принтом.
- Зістарені предмети декору.

Розглянемо мінімалістичний дизайн інтер'єру кав'ярні характеризується лаконічними формами, використанням простих, зручних меблів, а також мінімальним використанням декоративних елементів. Цей стиль створює атмосферу спокою та умиротворення, що ідеально підходить для відпочинку та релаксації.

Для створення інтер'єру кав'ярні в стилі мінімалізм використовують світлі, нейтральні кольори: білий, сірий, бежевий. Стіни можуть бути пофарбовані або обклеєні однотонними шпалерами. Меблі в стилі мінімалізм виготовляються з простих форм, використовуючи натуральні матеріали, такі як дерево, скло або

метал. Текстиль в інтер'єрі кав'ярні в стилі мінімалізм також має бути простим і лаконічним.

У інтер'єрі кав'ярні в стилі бажано мають бути присутні такі елементи декору, як: живі рослини, зображення в рамках.

Основні принципи дизайну кав'ярні:

Використання світлих пастельних тонів. Світлі кольори створюють відчуття простору та легкості. Вони також сприяють розслабленню та відпочинку.

Використання простих геометричних форм. Прості форми є більш лаконічними та естетичними. Вони також полегшують сприйняття простору.

Декор у мінімалістичному дизайні повинен бути простим та функціональним. Він не повинен відволікати увагу від основної атмосфери кав'ярні.

Для прикладу створення дизайну кав'ярні зазвичай використовуються такі матеріали та меблі [73]:

Стіни можуть бути поштукатурені, пофарбовані або обшиті світлими панелями.

Підлога може бути покрита плиткою або деревом.

Меблі повинні бути простих форм і світлих кольорів. Вони можуть бути виготовлені з дерева, металу або пластику.

Для обробки кав'ярень використовуються натуральні матеріали, такі як дерево, камінь, плитка та цегла. Вони створюють відчуття тепла та комфорту. Особливістю мінімалізму є легкість форм і проста геометрія. Домінуючим кольором є білий, який створює відчуття простору та чистоти. Він може зустрічатися в оздобленні, оббивці меблів та деяких декоративних деталях. Для доповнення основного білого кольору можна використовувати ніжні відтінки сірого, горіхового, чорного та коричневого. Ці кольори додають інтер'єру глибини та затишку.

Декоративні елементи у мінімалістичному стилі можуть бути горщики з рослинами, картини на стінах або невеликі скульптури.

Ось кілька прикладів декорування кав'ярень у мінімалістичному стилі [70]:

- Горщики з декоративними проростками ячменю або вівса створюють атмосферу природи та свіжості.
- Квіти лотоса в мініатюрних чашах з водою додають інтер'єру ніжності та витонченості.
- Карликові деревця бонсай є символом спокою та гармонії.
- Настінні водоспади створюють заспокійливу атмосферу та додають інтер'єру оригінальності.

Лофт-кав'ярні характеризуються простою обстановкою та мінімальним декором. Ключовим елементом дизайну є цегляна або мурована акцентна стіна, яка надає інтер'єру промисловий вигляд. За стійкою бариста може відкриватися панорама нічного міста [79]. У цій же зоні можна повісити грифельну дошку з актуальним меню.

Електропроводка та труби не закриваються фальш-панелями, а залишаються на виду. Такі архітектурні особливості перетворюють комунікації на додаткові засоби декору. Підлога може бути покрита деревом або бетоном.

Щоб зробити простір більш затишним, одну зі стін оснащують кількома полицями з картинами, авторськими фотографіями, годинниками та стильними речами. Особливу роль в лофті відіграє освітлення. У закладі в цьому стилі повинна бути велика кількість точкових світильників і підвісних лампочок.

Східний стиль є одним із найпопулярніших для оформлення кав'ярень. Він має давню історію і пов'язаний із традицією вживання кави в країнах Близького Сходу.

Основними характеристиками східного стилю є легкі напівпрозорі штори, що нагадують намети, або склепінчасті перекриття з різьбленого дерева.

Використання текстилю. Він створює затишну атмосферу і підкреслює східну тематику інтер'єру. Світлі текстильні штори закривають вікна, а дивани, табурети та крісла оббиті тематичними візерунковими чохлами та подушками. Для обробки використовуються дерево, камінь, цегла, шпон або пробка.

Колірна гама східного стилю заснована на використанні природних відтінків. Безпрограшний варіант – це використання натуральних відтінків дерева: бежевого, горіхового, медового, коричневого, кави з молоком, вершкового. Пастельна палітра також допоможе створити затишну атмосферу. Веселі відтінки помаранчевого, жовтого, синього, зеленого, рожевого, коралового, м'ятного, синього та фіолетового можна використовувати в невеликих кількостях тільки в якості акцентів.

Для обробки стін можна використовувати шпалери, панелі ПВХ або натуральні матеріали, такі як дерево, цегла або камінь. На підлогу можна покласти плитку або використовувати її окремо. Ламінат, паркет і лінолеум не витримують щоденного протирання і швидко псуються. Стеля може бути шпакльована, пофарбована або ж обшита гіпсокартоном.

Освітлення в східному стилі має бути м'яким і розсіяним. Для цього можна використовувати свічки, лампи з кованими абажурами або вітражі на вікнах.

Декор в східному стилі повинен бути лаконічним і підкреслювати східну тематику інтер'єру. Це можуть бути килими, подушки, статуєтки, картини та інші предмети мистецтва.

При оформленні кав'ярні в східному стилі слід дотримуватися наступних рекомендацій:

- Не використовувати агресивних яскравих кольорів, які можуть викликати неприємні відчуття у відвідувачів.
- Поєднувати не більше трьох кольорів в інтер'єрі.
- Використовувати натуральні матеріали або їх якісні копії.
- Створювати м'яке і розсіяне освітлення.
- Доповнити інтер'єр лаконічним декором, який підкреслює східну тематику.

Приклади оформлення кав'ярень в східному стилі

Кафе "Шах" в Києві оформлено в традиційному східному стилі. Стіни обклеєні шпалерами з візерунками, а підлога покрита плиткою. У приміщенні

багато текстилю: штори, подушки, килими. Декор доповнюють статуетки, картини та інші предмети мистецтва.

Кафе "Міра" в Одесі оформлено в більш сучасному східному стилі. Стіни оброблені дерев'яними панелями, а підлога покрита паркетом. У приміщенні багато натурального дерева, а декор доповнюють, подушки та інші текстильні вироби.

Кафе "Схід" в Харкові оформлено в мінімалістичному східному стилі. Стіни пофарбовані в світлі пастельні кольори, а підлога покрита плиткою. У приміщенні мало декору, але він підкреслює східну тематику інтер'єру.

Ці приклади показують, що східний стиль може бути як традиційним, так і сучасним. Головне - дотримуватися основних характеристик цього стилю та створювати затишну і комфортну атмосферу для відвідувачів.

Висновок до Розділу 1

Перший розділ дипломної роботи ретельно досліджує різні аспекти дизайну інтер'єру кав'ярень, фокусуючись на їх ергономіці, естетиці та функціональності. Робота актуалізує важливість розуміння розміру приміщення, стилю інтер'єру та очікувань відвідувачів при виборі освітлення. Також висвітлюються рекомендації щодо меблювання і обладнання, що враховують ергономіку, практичність, естетику.

РОЗДІЛ 2

ПРОЄКТУВАННЯ ДИЗАЙНУ КАВ'ЯРНІ

2.1. Загальна характеристика обраного приміщення для кав'ярні

Приміщення для майбутньої кав'ярні розташоване в стратегічно вигідному місці у Київській області, прямо біля головної дороги на в'їзді в місто. Це місце відрізняється високою прохідністю і доступністю, що є ключовим фактором для приваблення клієнтів, які, ймовірно, є водіями або пасажирями, що шукають можливість швидко перекусити або випити каву на ходу.

Поруч з приміщенням передбачена парковка, що дозволяє відвідувачам легко знайти місце для стоянки свого транспорту, тим самим збільшуючи їхню готовність зупинитися та скористатися послугами кафе. Парковка обладнана таким чином, що забезпечує швидкий доступ до входу в кав'ярню, а також безпеку транспортних засобів під час візиту.

Концепція кав'ярні базується на ідеї швидкого обслуговування. Розраховується, що перебування відвідувача в кафе не буде тривалим, що відповідає динамічному ритму життя потенційних клієнтів, які перебувають у постійному русі. Внутрішнє оформлення та розміщення меблів буде спрямоване на максимальну оптимізацію простору для забезпечення комфорту та швидкості обслуговування.

Замовник чітко вказав що повинно бути більше 31 посадочного місця.

Для зручності клієнтів, кав'ярня буде оснащена сучасними технологіями для замовлення та оплати, включаючи можливість замовлення через мобільний додаток, що дозволить скоротити час очікування і зробити процес відвідування ще більш зручним і швидким.

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

Для створення дизайну кафе "OSTERIA" необхідно виконати наступні технічні завдання:

1. Основні параметри приміщень
 - Перше приміщення.
 - Ширина: 6 м
 - Глибина: 4.5 м
 - Висота: 2.75 м
 - Відстань від краю до дверей: 1.5 м
 - Ширина дверей: 1.5 м
2. Особливості інтер'єру
 - Дизайн. Сучасний індустріальний стиль з елементами стріт-фуду.
 - Кольори. Темно-бордові стіни, нейтральний основний світло між холодним і теплим.
 - Меблі. Максимальна кількість посадочних місць з комфортним доступом і переміщенням. Інтерес до нестандартних рішень для світильників (можливо, використання ламп Едісона в декоративних цілях).
 - Підлога і стеля. Мінімалістичні, з індустріальними матеріалами.
3. Освітлення
 - Основне освітлення. Нейтральне світло. Точкове освітлення для створення акцентів.
 - Декоративне освітлення. Можливо неонові вивіски, можливо з назвою кафе, і декоративні лампи над столами.
4. Барна стійка
 - Дизайн. Сучасний з використанням металу, можливо з вирізаною назвою кафе і внутрішньою підсвіткою.
 - Матеріали. Камінь для стільниці, можливе використання плитки або металу зовні.
 - Освітлення. Високий робочий просвіт над барною стійкою.
5. Технічні вимоги
 - Визначення місця для великого холодильника (0.8*0.8 м, висота 2м).

- Визначення розміщення кухонного обладнання, мийок (одинарна чи подвійна), а також системи вентиляції.
6. Вхід та фасад
- Розробити вхідну зону для приміщення, з врахуванням панорамних вікон у другому приміщенні.

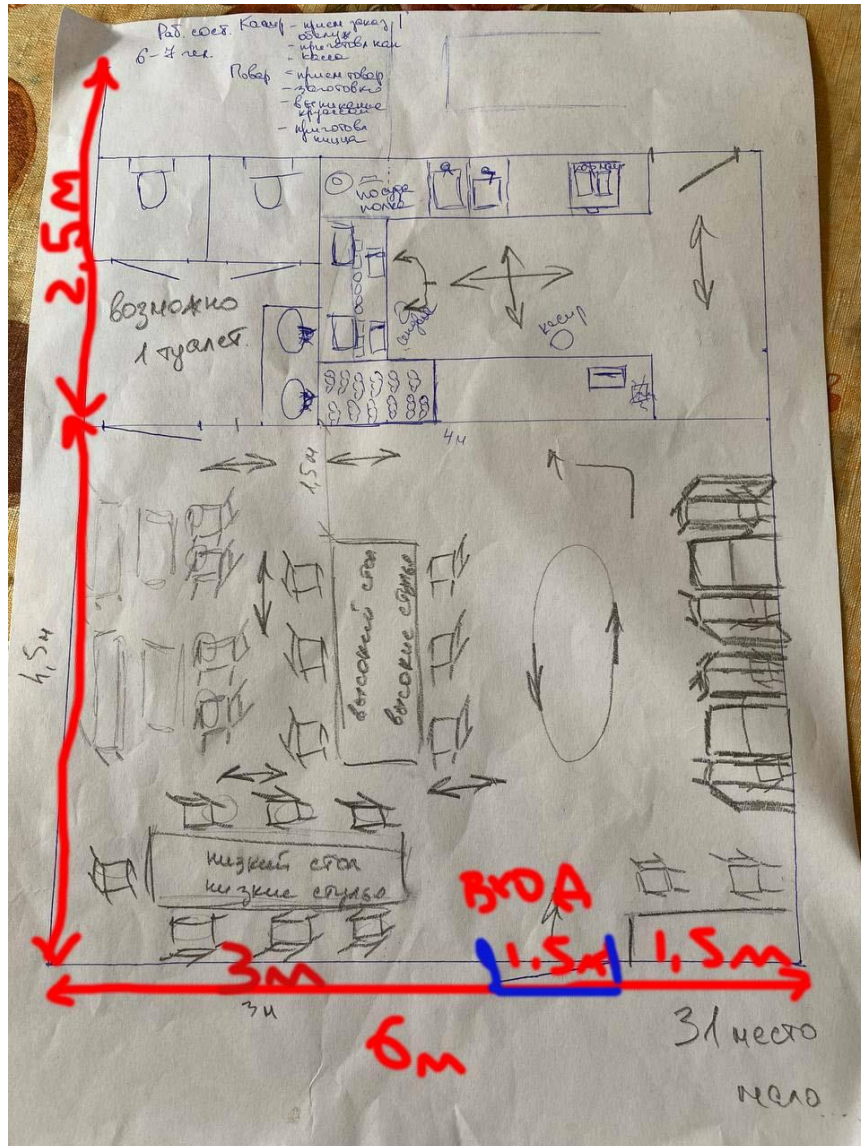


Рис. 2.1 Начерки до Технічного Завдання

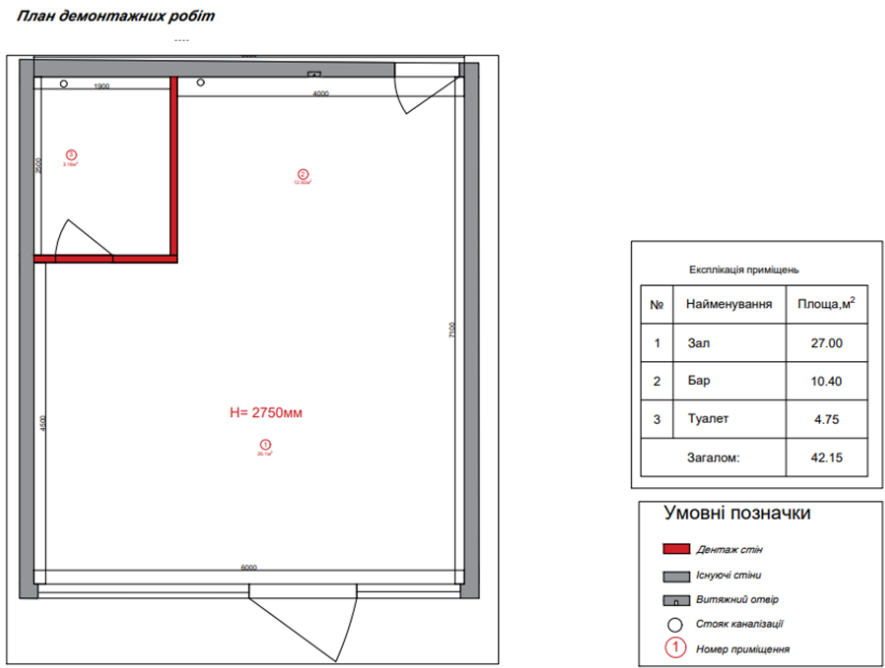


Рис. 2.2 План перед демонтажем

Цей план Рис. 2.2 зображує приміщення перед демонтажем. На плані виділено стіни, що підлягають демонтажу червоним кольором. Відзначено також стояк каналізації та існуючі стіни. Площі окремих зон вказані у таблиці експлікації приміщень: зал складає 27.00 м², бар — 10.40 м², і туалет — 4.75 м², з загальною площею 42.15 м². Висота стін — 2750 мм. Цей план відображає існуючі конструкції перед тим, як їх змінять.

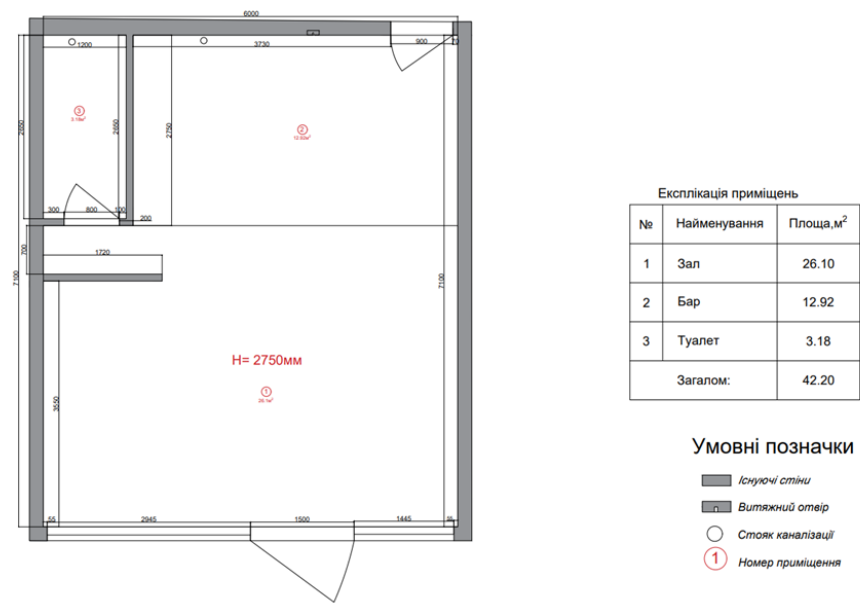


Рис. 2.3 План після монтажу

Цей план Рис. 2.3 показує креслення приміщення, яке має форму з вирізом з одного боку. Розміри приміщення вказані в міліметрах, з основною довжиною 6000 мм та висотою стін 2750 мм. Зазначено також розташування стін та дверей.

Окрім цього, приміщення поділено на три зони: зал (26.10 м²), бар (12.92 м²) і туалет (3.18 м²). Сумарна площа всіх зон становить 42.20 м². На плані є легенда з умовними позначками, де квадратики означають існуючі стіни, двоконтурні прямокутники позначають внутрішній отвір, а круги - стояк каналізації. Кожна зона має номер, який відповідає легенді "Номер приміщення".

2.3. Опис концепції дизайн-проекту кав'ярні

Референси до проекту кав'ярні:

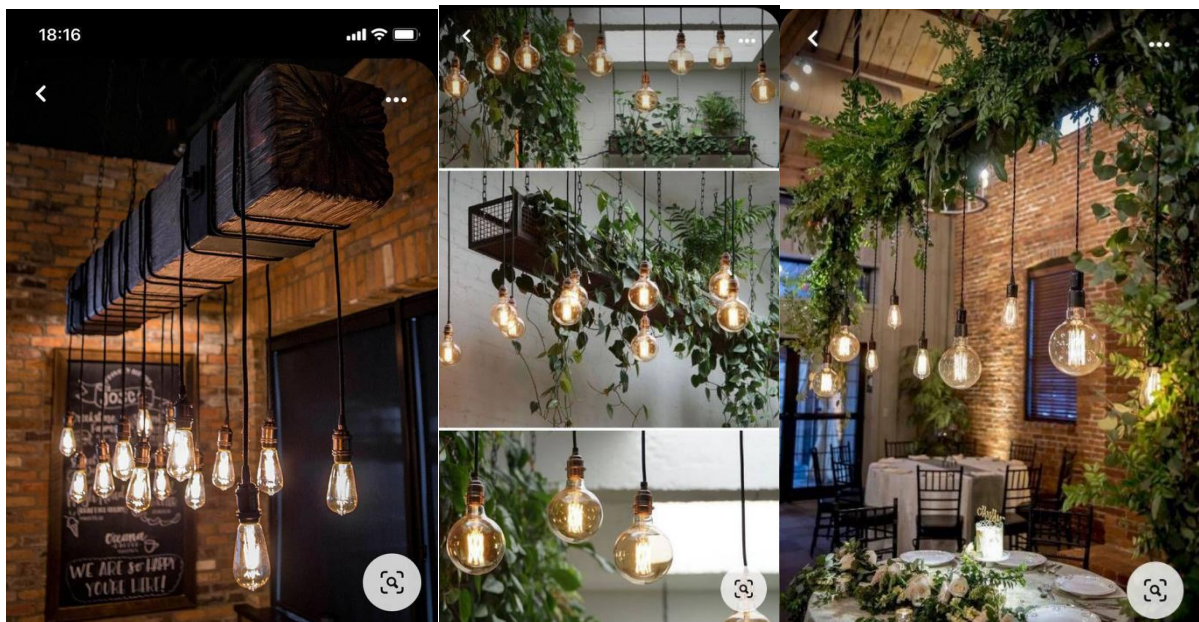


Рис.2.4 Представлено три різні інтер'єри

На Рис.2.4 представлено три різні інтер'єри, що слугують як референси для дизайну кав'ярні:

Перше зображення показує освітлення з великою кількістю ретро стильних ламп, що висять на довгих проводах. Лампи зібрані в групи і розміщені над барною стійкою. Цей тип освітлення створює затишну атмосферу і додає антураж старовини.

На другому зображенні відображені лампи, розташовані над білим столом в сучасному просторі. Вони прикріплені до сталевих кронштейнів, що приносять в інтер'єр елемент сучасності. Такий дизайн освітлення ідеально підійде для розділу кафе, де можуть відбуватися зустрічі або робочі моменти.

Третє зображення представляє собою великий зал кафе з цегляними стінами і багатою рослинністю, що висить зі стелі та обвиває стовпи. Стильні лампи доповнюють кожен стіл, створюючи інтимну атмосферу. Цей елемент дизайну ідеально підходить для розслаблюючої та комфортної обстановки, що відповідає тривалому відпочинку в кафе.

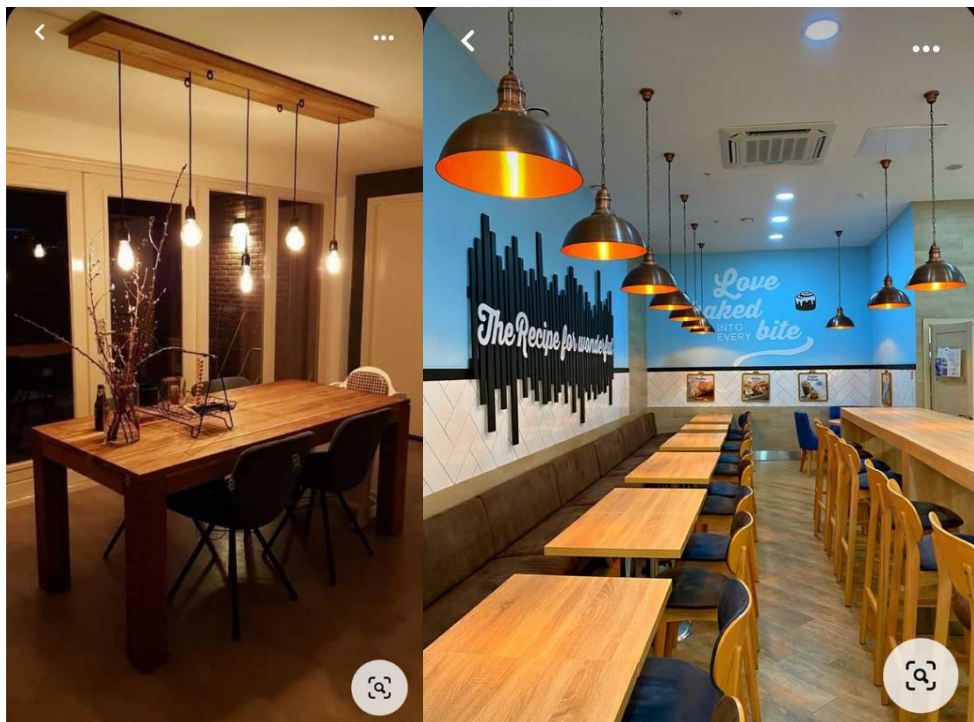


Рис. 2.5 Два різних дизайни

На наданих зображеннях Рис. 2.5 показано два різних дизайни кафе, які є також референсами для проєкту.

Перше зображення. Інтер'єр виконаний в теплих та приглушених тонах з акцентом на натуральні матеріали, такі як дерево.

Стиль освітлення - підвісні лампи з прозорими колбами, що створюють ефект "розсіяного" світла, розташовані над довгим дерев'яним столом, що додає простору затишок і теплоту. Простір організовано з мінімалістичним підходом,

використовуються комфортабельні чорні стільці, які контрастують з теплим відтінком деревини.

Друге зображення. Інтер'єр кафе яскравіший і більш колоритний. Використано яскраві сині та помаранчеві кольори в декорі та на стінах. На задньому плані велика синя стіна з надписом, що створює візуальний акцент. Підвісні лампи помаранчевого кольору надають простору додатковий колорит і створюють затишну атмосферу.

Меблі більш стандартні та функціональні, використовуються дерев'яні столи з яскраво-жовтими стільцями, що додає кафе динамічності і свіжості.

Обидва зображення відображають стильні та сучасні підходи до дизайну кафе, де кожен вибір меблів, кольорів та освітлення спрямований на створення певної атмосфери та комфорту для відвідувачів.

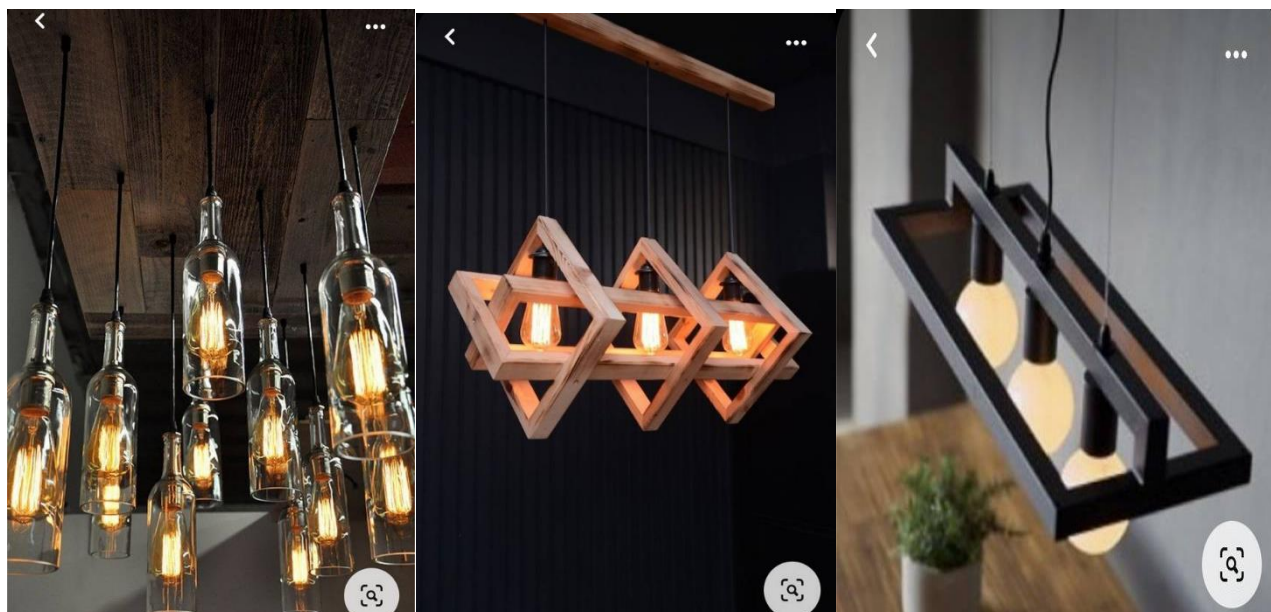


Рис. 2.6 Три типи дизайнерських світильників

На Рис. 2.6 представлено три типи дизайнерських світильників, кожен з яких має унікальну форму і стиль, що можуть бути використані для створення особливої атмосфери в інтер'єрі:

Ліва частина. Світильники у вигляді підвісних ламп, розташовані на металевій перекладині. Кожна лампа має власний прозорий скляний корпус, схожий на пляшку, що містить внутрішню лампочку в стилі "Едісон". Це додає

винтажного вигляду і теплого світла, ідеально підходить для зон з низькою інтенсивністю освітлення, створюючи затишок.

Центральна частина. Складний геометричний світильник, виготовлений із дерева. Конструкція складається з переплечених дерев'яних блоків, утворюючи абстрактний і артистичний вигляд. Цей світильник випромінює м'яке світло через відкриті проміжки, ефектно підкреслюючи свою унікальну форму.

Права частина. Сучасний підвісний світильник, який має вигляд прямокутної металевої рами з вмонтованими круглими світлодіодними панелями. Дизайн мінімалістичний, з чіткими лініями і чорним матовим фінішем. Він створює директороване світло, ідеальне для освітлення конкретних зон або робочих поверхонь.

Ці світильники підходять для створення різних атмосфер в залежності від вимог дизайну простору, з акцентами на тепле вінтажне світло, артистичні геометричні форми або строгу сучасність.

Висновки до Розділу 2

Проектування дизайну кав'ярні "OSTERIA" підтверджує, що ретельно обране місцезнаходження та продумані параметри приміщення є фундаментальними для успіху майбутньої кав'ярні. Важливість стратегічно вигідного розташування поруч з головною дорогою і наявність парковки значно збільшують доступність та привабливість закладу для потенційних клієнтів.

Основна концепція швидкого обслуговування, яка враховує динамічний ритм життя відвідувачів, ефективно інтегрована в планування простору, забезпечуючи комфорт та швидкість обслуговування, що є ключовими для задоволення потреб сучасного споживача. Внутрішнє оформлення і розміщення меблів відповідають не тільки функціональним, але й естетичним критеріям, пропонуючи клієнтам привабливе та зручне середовище.

Проектування освітлення і вибір декоративних елементів, які беруть натхнення від сучасних і ретро стилів, наданих замовником референсів вносять унікальний характер в атмосферу кав'ярні, що допомагає створити візуально

привабливий та затишний простір. Інноваційне використання матеріалів і кольорової гами додатково підкреслює ідентичність закладу та створює враження якості та сучасності.

Таким чином, детальне планування та творчий підхід до кожного аспекту проєктування забезпечують створення функціонального і естетично привабливого простору, що сприятиме залученню та утриманню клієнтів.

РОЗДІЛ 3

ОПИС РЕАЛІЗАЦІЇ ДИЗАЙН-ПРОЄКТУ КАВ'ЯРНІ

3.1. Планувальні рішення приміщення кав'ярні



Рис. 3.1 Рендер зверху

Зображення Рис. 3.1 демонструє рендер приміщення кафе, розглянуте зверху, який включає в себе кілька ключових зон:

Вхідна зона і зона очікування. Розташована близько до входу, відокремлена скляними дверима. Простір оснащено кількома круглими столиками та стільцями, забезпечуючи комфортне місце для короткочасного відпочинку.

Основна зона відвідувачів. Основні посадкові місця сконцентровані тут з довгими дерев'яними столами та об'єднаними лавками та окремими стільцями. Центральний стіл виділяється своєю унікальною формою та групою підвісних ламп над ним, створюючи акцент у дизайні.

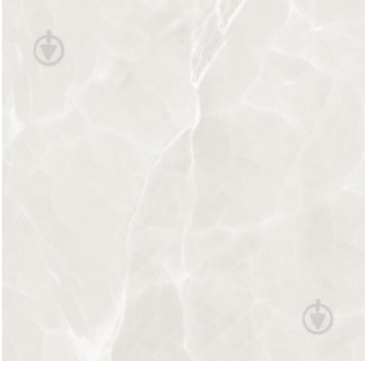
Барна стійка. Вздовж однієї стіни розміщено барну стійку з сучасним обладнанням. За стійкою є полиці для напоїв та інших предметів, що додають простору сучасного вигляду. Світлодіодні світильники над стійкою забезпечують достатнє освітлення.

Кухонна зона. Розташована на протилежному кінці приміщення від барної стійки. Ця зона обладнана всім необхідним для приготування їжі, включаючи плити, духовки, холодильники та робочі поверхні.

Декорації та освітлення. Приміщення використовує різні стилі підвісних ламп, що створює затишну атмосферу. Вікна від підлоги до стелі на одній із стін забезпечують природне освітлення та відкритий вид, роблячи простір візуально більш просторим і відкритим.

Цей рендер демонструє добре сплановане та стильне приміщення кафе, що оптимізоване для комфорту відвідувачів та ефективності обслуговування.

3.2. Паспорт підібраних кольорів та оздоблювальних матеріалів для кав'ярні

Плитка в туалет 	Плитка INTER GRES Ocean сірий 60x60 /46 071/L https://epicentrk.ua/ua/shop/plitka-inter-gres-ocean-seryy-60kh60-46-071-l.html Толщина плитки: 8 мм Клас износостойкости: 4 Количество в упаковке: 4 шт. Длина: 600 мм	20 упаковок по 4 шт
Плитка на підлогу 	Плитка Emigres Лечо Дарк Грей 60x60 https://epicentrk.ua/ua/shop/plytka-emigres-lecho-dark-hrei-60x60.html	30 упаковок по 4 шт
Плитка на стіні кухні 	https://epicentrk.ua/ua/shop/plitka-intercerama-duster-seryy-svetlyy-60x60-04-071.html	10 упаковок по 4 шт

Паспорт кольорів:

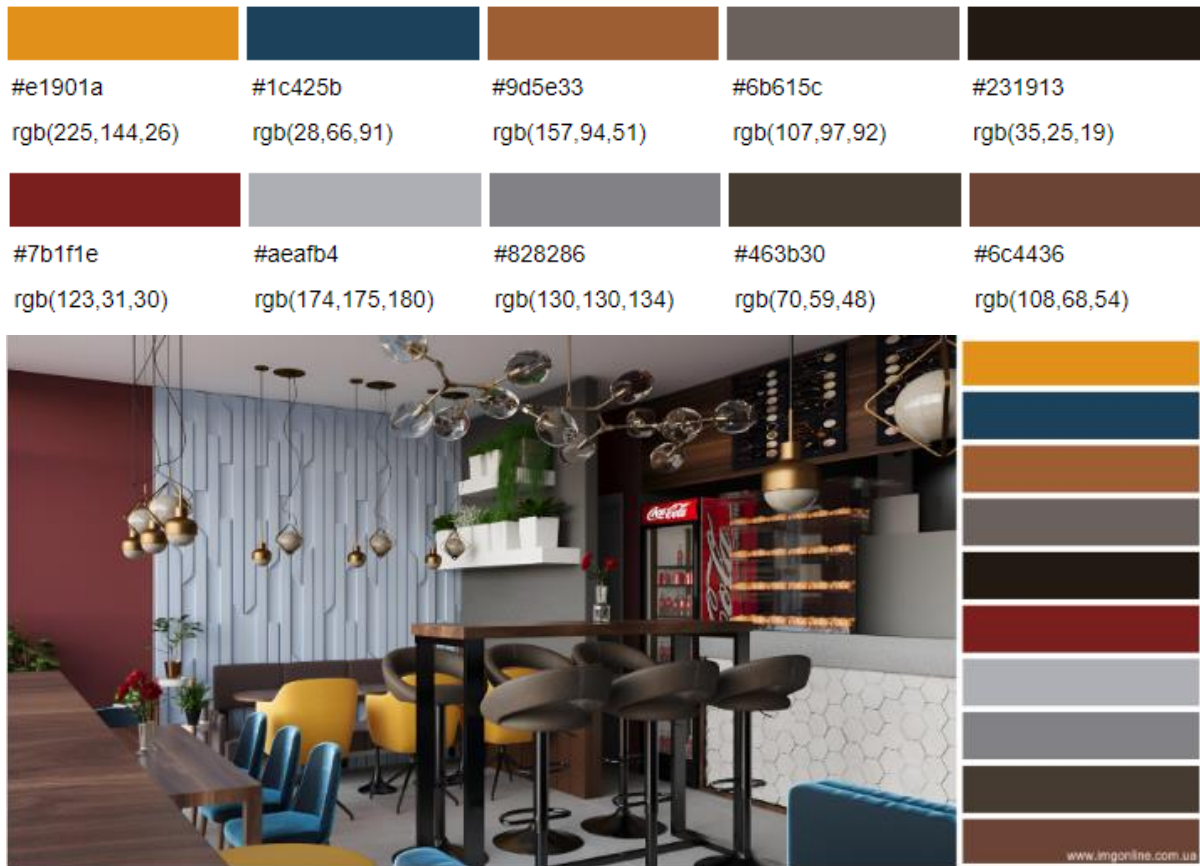


Рис. 3.2 Паспорт кольорів

Задумкою стало бордо колір на стіні, тому тут Рис. 3.2 розглянуто саме така схема.

Зображення демонструє рендер сучасного кафе, дизайн якого включає кілька ключових елементів:

Освітлення. В просторі використовуються різноманітні світильники, що створюють динамічне освітлення. Є підвісні лампи з прозорими і металевими елементами, розташовані над барною стійкою, що додають індустріального шарму. Також є складніша конструкція світильників, яка знаходиться над центральною зоною, що підкреслює стильний дизайн простору.

Кольорова схема. Інтер'єр кафе включає насичені кольори: темно-бордові, сині та білі стіни, які гармонійно комбінуються з меблями. Синя стіна з

вертикальними панелями додає глибини і текстури, а темно-бордові стіни створюють відчуття тепла і затишку.

Меблі. В кафе використовуються столи з натурального дерева і металеві стільці з оббивкою. Кольорові акценти в меблях (жовті, сині та чорні крісла та стільці) додають жвавості і сучасності інтер'єру.

Висока барна стійка з металевими стільцями створює інформальну зону для спілкування.

Декоративні елементи. На стінах розміщено невеликі полиці з декоративними рослинами та іншими дрібницями, що додає інтер'єру домашнього затишку. Також присутній холодильник з напоями, що зручно розташований біля барної стійки для легкого доступу.

Цей рендер показує простір, який ефективно поєднує функціональність зі стильним дизайном, створюючи привабливе і комфортабельне місце для відвідувачів.

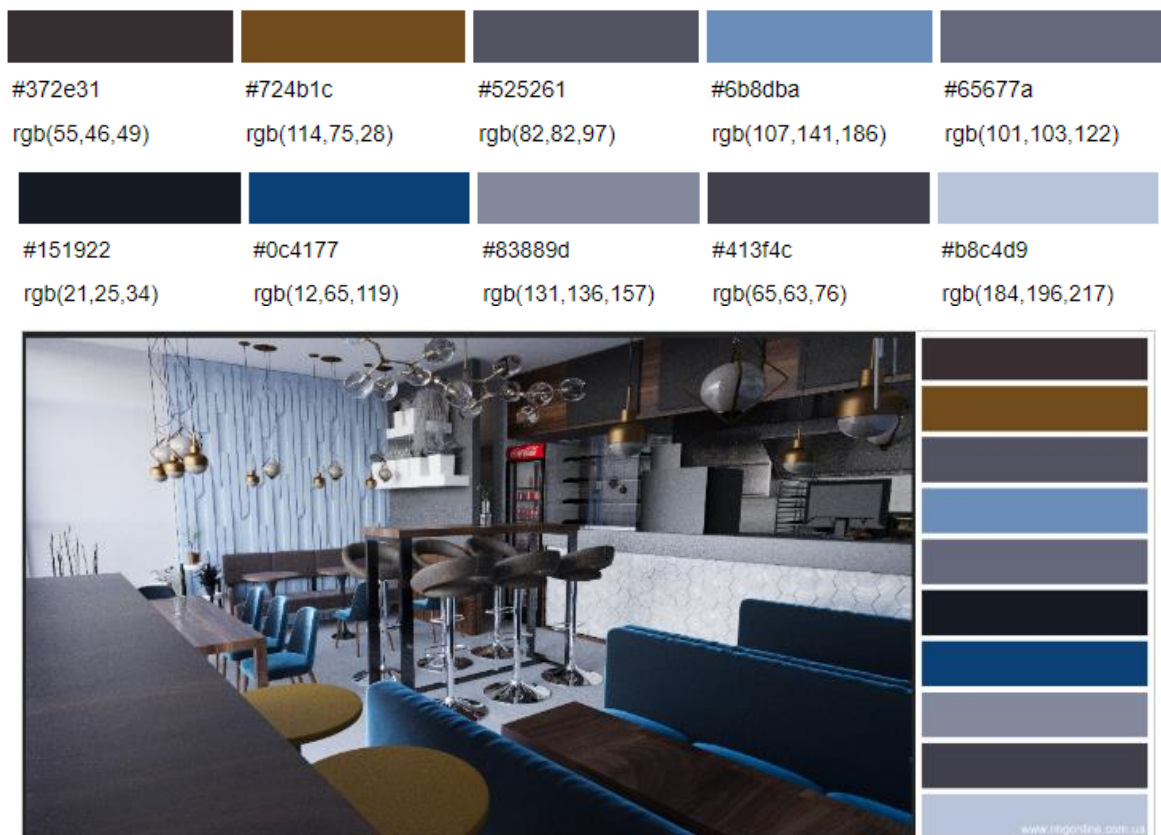


Рис. 3.3 Розглянута можливість реалізації із білим кольором стін та деякими змінами.

3.3. Візуалізації дизайну кав'ярні



Рис. 3.4 Інтер'єр залу

На зображенні стильний інтер'єр залу, виконаний у сучасному дизайні. Стіни пофарбовані в білий та блакитний кольори, а меблі — у темні тони. У центрі приміщення розташований довгий дерев'яний обідній стіл з темною стільницею, навколо якого розміщені зручні дивани та стільці з яскраво-блакитною оббивкою. Над столом висять елегантні підвісні лампи з прозорими скляними плафонами. По боках від столу розміщені барна стійка з високими табуретами та житловий куточок з телевізором і диваном. Простір прикрашений живими рослинами на полицях над столом, додаючи свіжості та затишку в інтер'єр.



Рис. 3.5 Рендер кухні



Рис. 3.6 Рендер залу



Рис. 3.7 Рендер з вечірнім освітленням



Рис. 3.8 Рендер при денному освітленні

Висновки до Розділу 3

Дизайн-проект кав'ярні було ретельно розроблено з урахуванням сучасних тенденцій у дизайні інтер'єрів та потреб цільової аудиторії. Планувальні рішення охоплюють кілька ключових аспектів:

Ефективне зонування. Проект передбачає різні функціональні зони: вхідну зону з очікуванням, основну зону для відвідувачів з різноманітними сидіннями, барну стійку та повноцінну кухонну зону.

Кожна зона має своє особливе освітлення та декоративні елементи, що створюють унікальну атмосферу.

Кольорова палітра та матеріали. Використання яскравих та теплих кольорів, таких як бордо та синій, доповнюються більш нейтральними тонами для створення збалансованого вигляду, але взято за основу білий колір стін так як це додає уявного простору що так важливо для відвідувачів..

Матеріали, такі як дерево, метал та скло, використовуються для додання текстури та сучасного вигляду.

Декор та освітлення. Різноманітність у виборі освітлювальних приладів, від індустріальних підвісних ламп до елегантних стельових світильників, забезпечує як функціональне, так і атмосферне освітлення.

Декоративні рослини та арт-об'єкти додають простору затишку та естетичної привабливості.

Цей проект демонструє високий рівень уваги до деталей, що відображається у кожному елементі інтер'єру, забезпечуючи не тільки естетичну привабливість, але й функціональність простору. Використання різних кольорових схем та матеріалів відповідає сучасним стандартам дизайну і забезпечує гостям кав'ярні комфортне та запрошуюче місце для відпочинку та насолоди кавою.

ВИСНОВКИ

Кваліфікаційна робота, присвячена дизайну інтер'єру кав'ярні, охоплює комплексний підхід до створення функціонального та естетично привабливого простору для відвідувачів. Детальний аналіз і творчий підхід до створення дизайну кав'ярні, який відповідає сучасним тенденціям та вимогам зручності та функціональності. Аналіз трьох ключових аспектів: планування приміщення, вибору кольорів і матеріалів, а також реалізації дизайн-проекту дозволив досягти наступних висновків:

Ефективне планування приміщення є критично важливим для забезпечення комфорту відвідувачів та оптимізації робочого процесу персоналу. Важливість зонування та раціонального розміщення меблів підтверджується практичними потребами сучасних кав'ярень. Проектування інтер'єру було зосереджено на створенні чистого, просторого місця, яке стимулює відпочинок та насолоду напоями без надмірної стимуляції.

У створеному дизайні акцентується увага на базові основні елементи, які формують мінімалістичний стиль, включаючи простір, освітлення, меблі, інтер'єрні кольори та матеріали. Використання натуральних матеріалів, таких як дерево та метал, в поєднанні з м'яким освітленням і пастельними кольорами створює заспокійливу атмосферу. Це демонструється на прикладі основної зони відвідувачів, де було використано довгі дерев'яні столи та об'єднані лавки, які забезпечують комфортне відчуття простору та затишку.

Вибір кольорової палітри та оздоблювальних матеріалів має велике значення для створення привабливого інтер'єру. Баланс між яскравими та нейтральними кольорами, використання текстур та матеріалів, які відображають сучасні дизайнерські тенденції, забезпечує створення візуально цікавого і запам'ятовуваного простору.

Ключовим аспектом проекту було зонування простору, щоб розмістити різні види активностей відпочинку та харчування, а також за вимогою замовника розмістити якомога більше посадкових місць. Це дозволило ефективно

використовувати кожен куточок кав'ярні, що включало вхідну зону, основну зону відвідувачів, барну стійку та кухонну зону, кожна з яких була індивідуально адаптована для певних потреб. Візуалізації дизайну, які були представлені в третьому розділі, забезпечують зрозуміле уявлення про кінцевий результат, ілюструючи інтеграцію кольорових схем і матеріалів, які підкреслюють мінімалістичний стиль.

Реалізація дизайн-проєкту відображає сучасні тенденції в архітектурі інтер'єру кав'ярень, включаючи інтеграцію елементів, які сприяють залученню та утриманню клієнтів. Інноваційне використання освітлення та декоративних елементів зміцнює бренд і підкреслює унікальний стиль закладу.

Через уважне ставлення до кожного аспекту проєктування, від зонування до декору, можливо створити простір, який не тільки задовольняє практичні потреби відвідувачів і персоналу, але й створює естетичне задоволення, сприяючи повторним візитам і позитивним відгукам клієнтів. Підсумовуючи, кваліфікаційна робота відображає комплексний підхід до створення привабливого, функціонального і комфортного простору. Ретельно продуманий дизайн не лише відповідає естетичним стандартам мінімалізму, але й забезпечує функціональність, що є важливим для комфорту відвідувачів та ефективності обслуговування.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Абизов В. А. Теорія розвитку архітектурно-будівельних систем : монографія. Київ : КНУККіМ, 2009. 240 с.
2. Ашеро́в А. Дизайн і Ергономі́ка : термінологічний словник, НТМТ. Харків, 2009. 103 с.
3. Бердичівський В. Х., Карсекін В. І. Технологічне проєктування підприємств громадського харчування. Київ : Вища школа 1988. 208 с.
4. Бойчук Г.В. Історія розвитку закладів харчування від А до Я. Київ: ЛОФТ, 2016. 143с.
5. Голобородько В. М. Ергономіка для дизайнерів: підручник. Харків : ХДАДМ, 2012. 378 с.
6. Голобородько В.М. Вибрані глави проєктивної ергономіки. Антропоморфний фактор: навчальний посібник. Харків : ХДАДМ, 2004. 216 с.
7. Грицюк Л., Пекарчук О. Альбом-посібник до лекційного курсу «Проектування інтер'єрів житлових та громадських приміщень». Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2011.108 с.
8. Даниленко В.Я. Сучасний дизайнерський процес в Україні: проблеми та перспективи розвитку. *Вісник Харківської державної академії дизайну і мистецтв*. Харків : ХДАДМ, 2006. № 12, ч. 1.
9. Даниленко В. Я. Дизайн України у світовому контексті художньо-проектної культури ХХ століття (національний та глобалізаційний аспекти): автореф. дис. д-ра мистецтвознав. : 05.01.03 / Львівська національна академія мистецтв. Львів, 2006. 36 с.
10. ДБН В.2.2–25:2009 Будинки і споруди підприємства харчування
11. ДБН В.2.2–9:2018 Громадські будинки та споруди. Основні положення.
12. Дизайнерська діяльність: Екологічне проєктування. Науково-методичне видання / В.О. Свірко, О.В. Бойчук, В.М. Голобородько, А.Л. Рубцов. Київ : УкрНДІДЕ, 2016. 196 с.

13. Єгорова Н. Стиль в інтер'єрі. Київ: Український медіа холдинг, 2010. 120 с.
14. Єжов В. І. Архітектура громадських будівель і комплексів. Київ: Вістка, 2006. 380 с.
15. Жмурко Ю. В., Шубович С. О. Композиція : конспект лекцій. Ч. 2. Харків : ХНАМГ, 2010. 72 с.
16. Лінда С. М. Архітектурне проектування громадських будівель і споруд: навчальний посібник. Львів : Видавництво Національного університету «Львівська політехніка», 2010. 608 с.
17. Мироненко В. П. Архітектурна ергономіка: підручник. Київ: НАУ-друк, 2009. 240 с.
18. Нойферт Е. Будівельне проектування: довідник. Київ: Книжкова Літера, 2017. 614 с.
19. Олійник О. П., Гнатюк Л. Р., Чернявський В. Г. Конструювання меблів та обладнання інтер'єру: навчальний посібник. Київ: Університетська книга, 2014. 348 с.
20. Олійник О. П., Гнатюк Л. Р., Чернявський В. Г. Основи дизайну інтер'єру: навчальний посібник. Київ: НАУ, 2011. 228 с.
21. Рижова І. С. Методи, принципи, підходи, до аналізу дизайнерської культури як умови гармонізації відносин людини, природи, суспільства. *Гуманітарний вісник ЗДІА*. 2016. 203 с.
22. Термінологічний словник-довідник з будівництва та архітектури : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / Шмиг Р. А., Боярчук В. М., Добрянський І. М. Барабаш В. М. Львів : ПП Арал. 2011. 220 с.
23. Тонконог В. В. Використання освітлення як елемент формування дизайну в закладах харчування . Львів: ХАРД, 2016. 78 с.
24. Універсальний словник-енциклопедія (4-те вид.) / Дзюба І.М., Корнієнко Н.М., Попович М.В., Яковенко М.Н. Львів: ТЕКА, 2006, 1432 с.
25. Шейкіна О. Дизайн інтер'єру. Харків : Веста, 2010. 160 с. 268 р.
26. A History of Interior Design. Laurence King Publishing, 2013. 496 p.

27. Cindi Cook, Contemporary Design Review, teNeues, 2019. 256 p.
28. Studholme J. Farrow & Ball Recipes for Decorating, Mitchell Beazley, 2019.
29. Jodidio P. Contemporary Houses. 100 Homes Around the World. Taschen, 2020. 592 p.
30. Strangis R. Color Idea Book: Find the perfect color palette for every room in your home. 2007. 208 p.
31. Антоненко І. В. Вплив японської культури на формування дизайну житлових об'єктів у воді і на воді в Україні. *Вітчизняна наука на зламі епох: проблеми та перспективи розвитку*. Київ, 2020. С. 53-59.
32. Батрименко В. Основи проектування й інтер'єр підприємств харчування. Тернопіль : Газда, 2002. 314 с.
33. Гнатюк Л. Р., Поліщук Я. І. Вплив ергономічних вимог на створення комфорту та зручності ресторанів, як закладів громадського харчування. Сучасні проблеми архітектури та містобудування. Київ, 2014, випуск 37, С. 125-131.
34. ДБН В.2.2-25:2009, Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства), Київ, 2010. 85 с.
35. Мироненко В. П., Дудка С.-Р. О, Екологічність у формуванні предметно- просторового середовища ресторанних комплексів, Вісник ХДАДМ. Харків, 2015. С. 25-28.
36. Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства: підручник для ВУЗів 2-ге видання, доповнене і виправлене. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. 339 с.
37. Михайленко В. Є, Кащенко О. В. Основи біодизайну: Навч. Посібник. – Київ: Каравелла, 2011. 224 с.
38. Олійник О. П., Гнатюк Л. Р., Чернявський В. Г. Основи дизайну інтер'єру. Київ, 2011. С. 59-82.
39. Пономаренко В. Проектування підприємств харчування. Київ : Діло, 2000. 285 с.

40. Реконструкція підприємств громадського харчування і торгівлі. Київ : Либідь, 2003. 128 с.
41. Сафронова О. О., Малік О. І. Особливості впровадження біодизайну у формування інтер'єру офісних приміщень. *Вісник КНУТД*, Київ, 2015, №6 (92), С. 273-278.
42. Самодай В. П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи, Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.
43. Третяк Ю. В., Корпусова О., Ключова А. Основні закономірності формоутворення в органічному дизайні. Київ, 2016. 528 с.
44. Шпичка І., Никоненко Т. М. Біодизайн Луїджі Колані. *Проблеми розвитку міського середовища*. 2012. Вип. 7. С. 298-304.
45. Шевцова Г. В. Історія японської архітектури і мистецтва. Навчальний посібник. Київ : Грані – Т, 2011. 237 с.
46. Шевцова Г. В. Грані світу. Україна – Японія: дерев'яна архітектура. Київ : Грані – Т, 2009. 152 с.
47. Кузнецова І. О. Використання структури природних форм в об'єктах біодизайну *Теорія та практика дизайну* 2013. Вип. 4. С. 82-90.

ДОДАТОК

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ДИЗАЙНУ

Факультет дизайну

Кафедра дизайну інтер'єру і меблів

АЛЬБОМ КРЕСЛЕНЬ

до кваліфікаційної роботи

здобувача освіти першого (бакалаврського) рівня

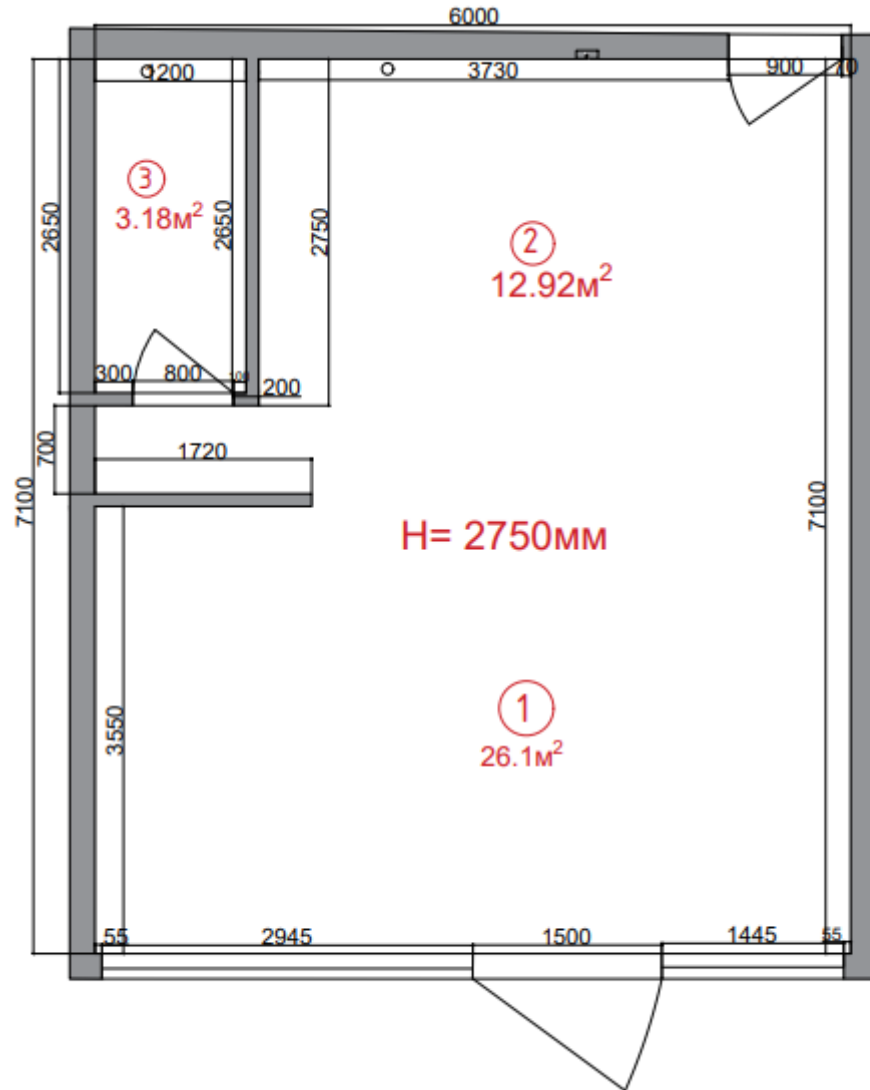
на тему: «Дизайн-проект інтер'єру кафе»

Виконала: здобувачка освіти групи БЗДі-2020 Спеціальності 022 Дизайн
освітньої програми Дизайн середовища

Яна ВІТЬЄВА

Науковий керівник: Данило КОСЕНКО, к.мист.

РОБОЧИ КРЕСЛЕННЯ. ОБМІРНИЙ ПЛАН



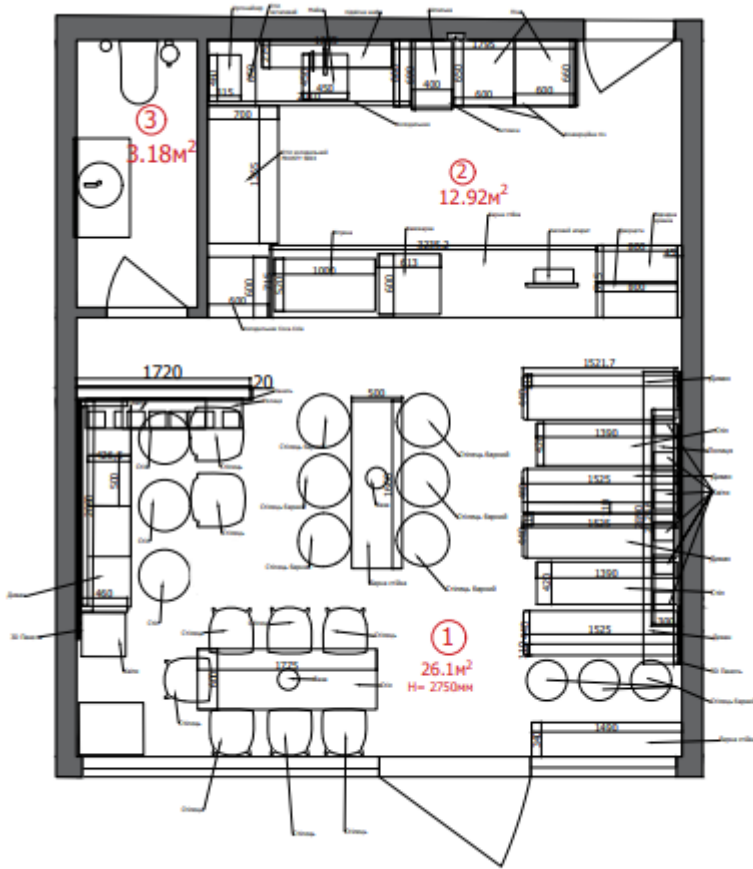
№	Найменування	Площа, м ²
1	Зал	26.10
2	Бар	12.92
3	Туалет	3.18
Загалом:		42.20

Умовні позначки

- Існуючі стіни Витяжний
- отвір Стояк каналізації
- Номер приміщення

						Дизайн проект кафе "Osteria"			
Зм.	К-ть	Лист	№ док	Підпис	Дата	План монтажу	Стадія	Лист	Листів
Зробила		Вітієва Я. О.						2	24

ПЛАН РОЗМІЩЕННЯ МЕБЛІВ



Експлікація приміщень

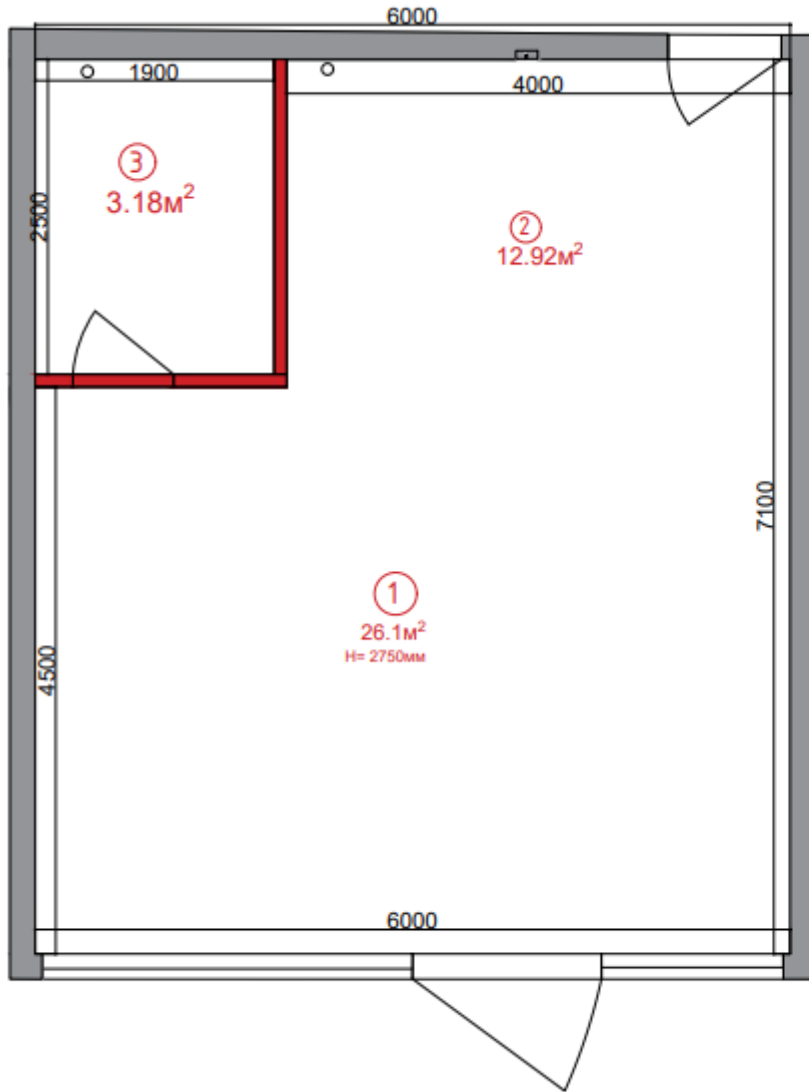
№	Найменування	Площа,м ²
1	Зал	26.10
2	Бар	12.92
3	Туалет	3.18
Загалом:		42.20

Умовні позначки

- Існуючі стіни
- Витяжний отвір Стояк
- каналізації Номер
- приміщення

						Дизайн проект кафе "Osteria"			
Зм.	К-ть	Лист	№ док	Підпис	Дата	План монтажу	Стадія	Лист	Листів
Зробила		Вітієва Я. О.						3	24

ПЛАН ДЕМОНТАЖНИХ РОБІТ



Експлікація приміщень

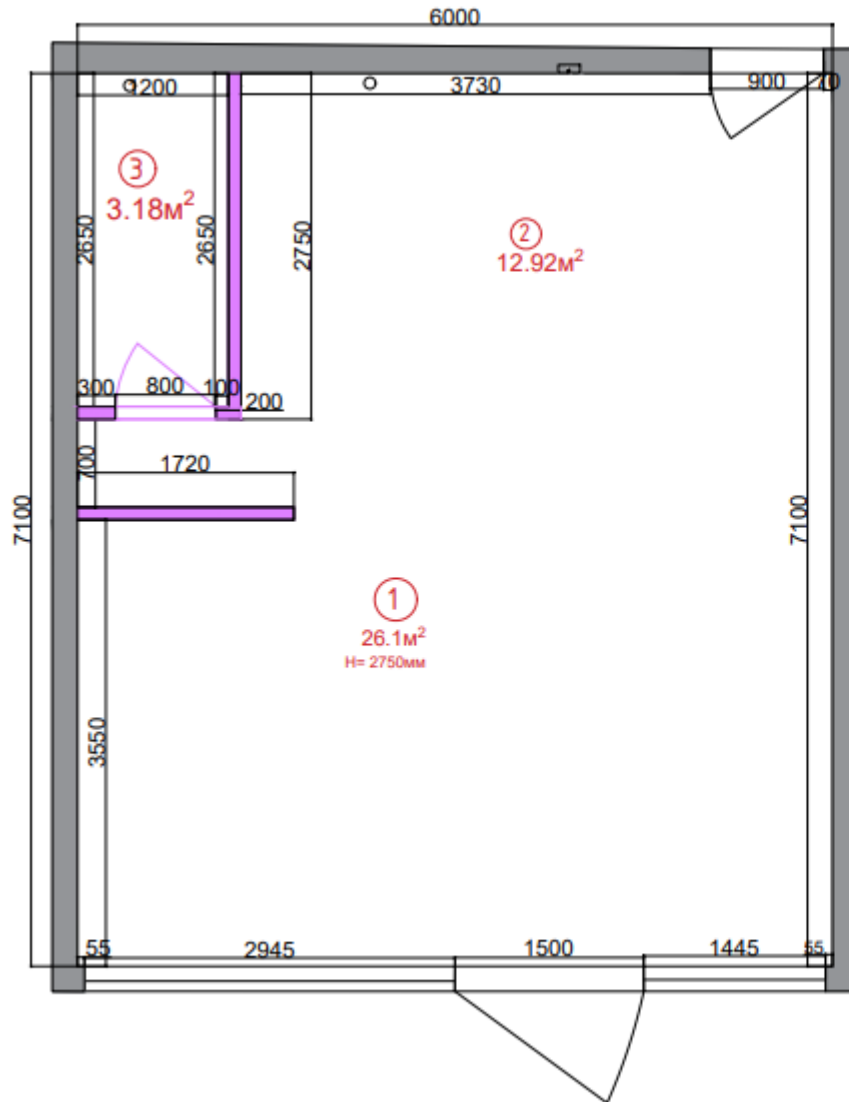
№	Найменування	Площа, м ²
1	Зал	27.00
2	Бар	10.40
3	Туалет	4.75
Загалом:		42.15

Умовні позначки

- Демтаж стін
- Існуючі стіни
- п Витяжний отвір
- Стояк каналізації
- 1 Номер приміщення

						Дизайн проект кафе "Osteria"			
Зм.	К-ть	Лист	№ док	Підпис	Дата	План монтажу	Стадія	Лист	Листів
Зробила		Вітієва Я. О.						4	24

ПЛАН МОНТАЖНИХ РОБІТ



№	Найменування	Площа, м ²
1	Зал	26.10
2	Бар	12.92
3	Туалет	3.18
Загалом:		42.20

Умовні позначки

Монтаж стін

Існуючі стіни

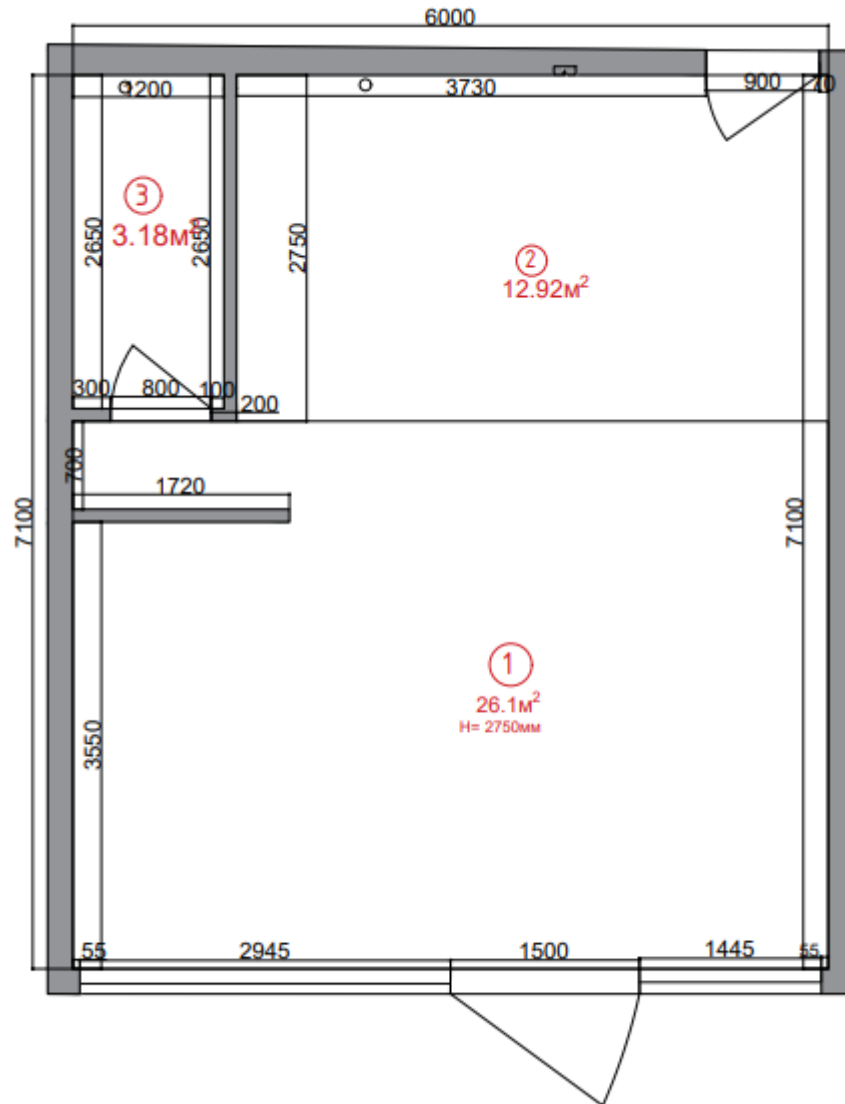
Витяжний отвір

Стояк каналізації

Номер приміщення

						Дизайн проект кафе "Osteria"			
Зм.	К-ть	Лист	№ док	Підпис	Дата	План монтажу	Стадія	Лист	Листів
Зробила		Вітієва Я. О.						5	24

ПЛАН ОБМІРНИЙ ПІСЛЯ ПЕРЕПЛАНУВАННЯ



Експлікація приміщень

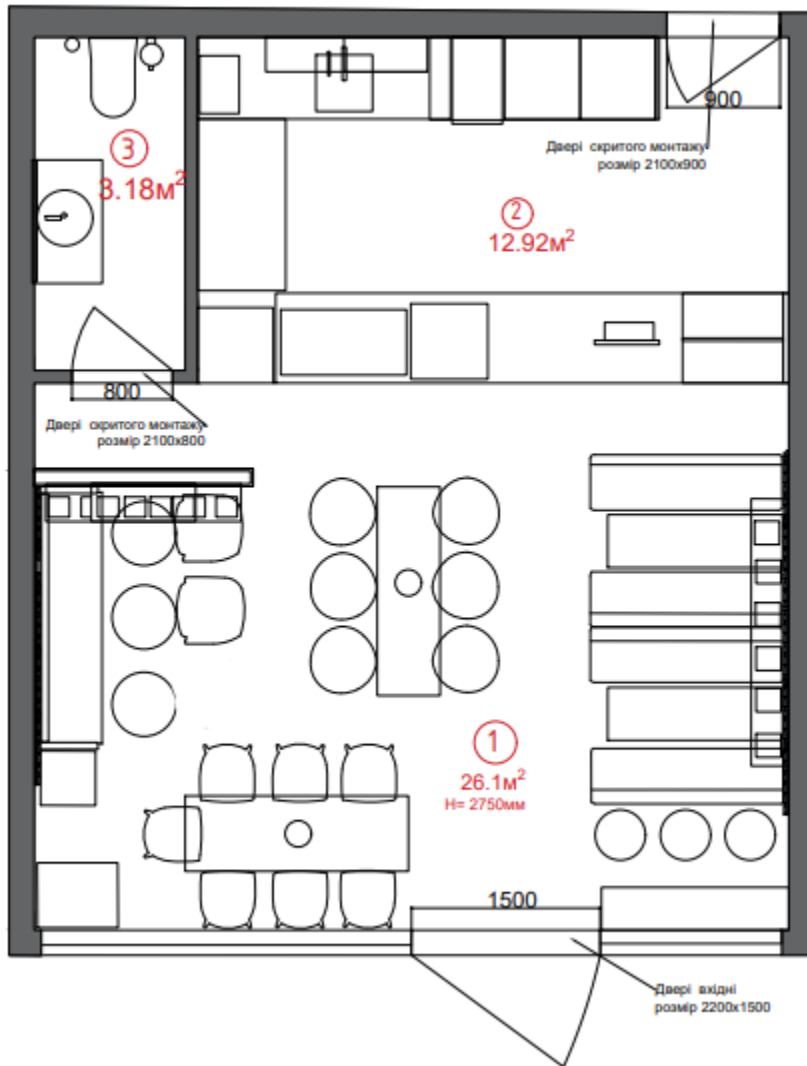
№	Найменування	Площа, м ²
1	Зал	26.10
2	Бар	12.92
3	Туалет	3.18
Загалом:		42.20

Умовні позначки

- Дентаж стін
- Існуючі стіни
- Витяжний отвір
- △ Стояк каналізації
- ① Номер приміщення

						Дизайн проект кафе "Osteria"			
Зм.	К-ть	Лист	№ док	Підпис	Дата	План монтажу	Стадія	Лист	Листів
Зробила		Вітієва Я. О.						6	24

ПЛАН ДВЕРЕЙ



Експлікація приміщень

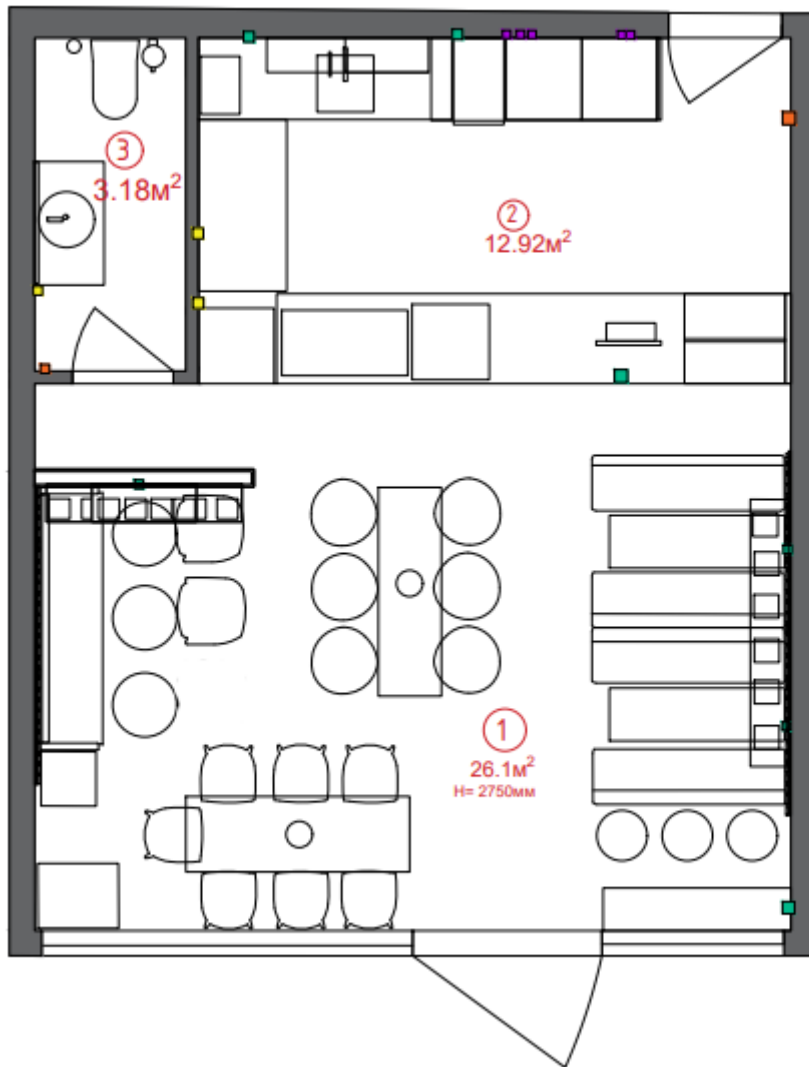
№	Найменування	Площа, м ²
1	Зал	26.10
2	Бар	12.92
3	Туалет	3.18
Загалом:		42.20

Умовні позначки

① Номер приміщення

						Дизайн проект кафе "Osteria"			
Зм.	К-ть	Лист	№ док	Підпис	Дата	План монтажу	Стадія	Лист	Листів
Зробила		Вітієва Я. О.						7	24

ПЛАН РОЗМІЩЕННЯ РОЗЕТОК, ВИМИКАЧІВ



Експлікація приміщень

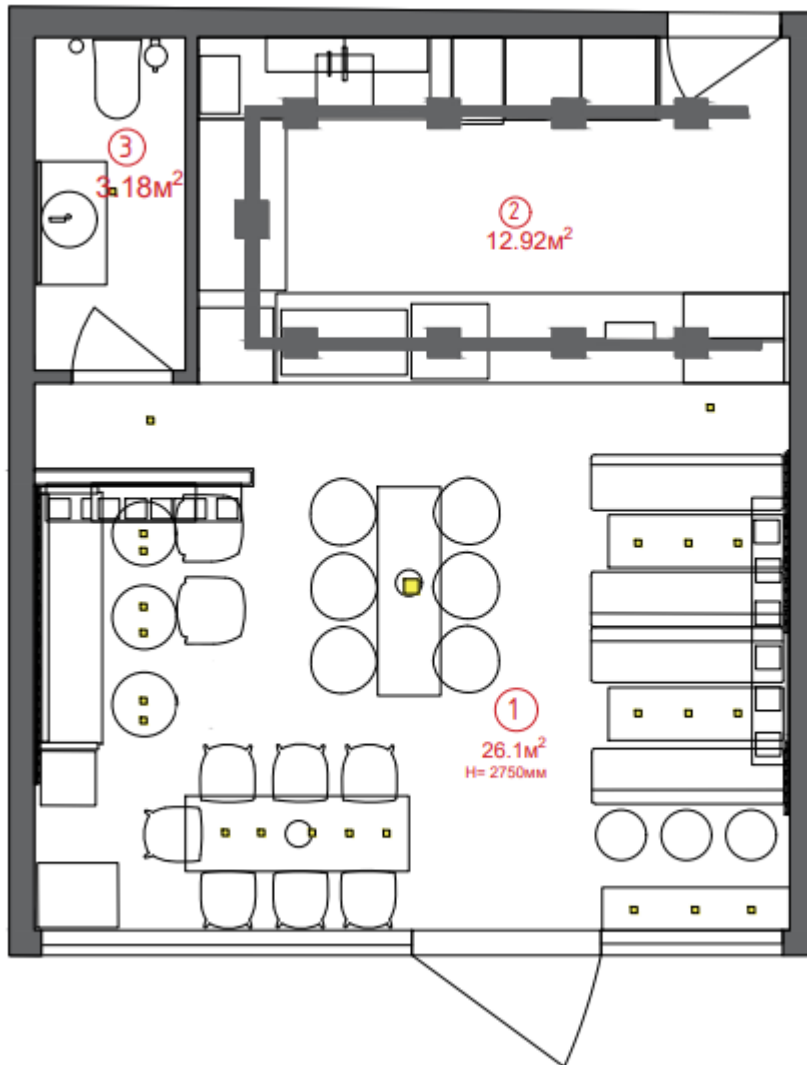
№	Найменування	Площа, м ²
1	Зал	26.10
2	Бар	12.92
3	Туалет	3.18
Загалом:		42.20

Умовні позначки

- Вимикач
- Розетка
- 600мм Розетка 900мм
- Розетка 1100мм
- ① Номер приміщення

						Дизайн проект кафе "Osteria"			
Зм.	К-ть	Лист	№ док	Підпис	Дата	План монтажу	Стадія	Лист	Листів
Зробила		Вітієва Я. О.						8	24

ПЛАН РОЗМІЩЕННЯ ОСВІТЛЮВАЛЬНИХ ПРИЛАДІВ



Експлікація приміщень

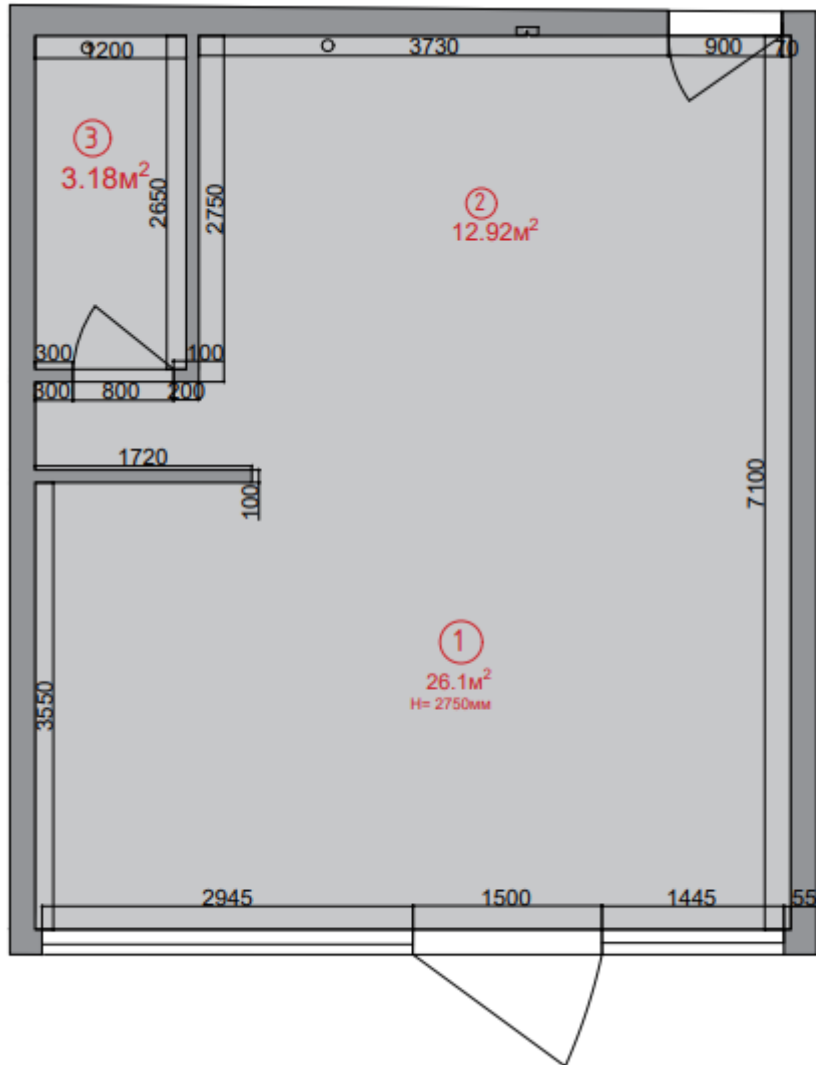
№	Найменування	Площа, м ²
1	Зал	26.10
2	Бар	12.92
3	Туалет	3.18
Загалом:		42.20

Умовні позначки

- Вимикач
- Розетка
- 600мм Розетка 900мм
- Розетка 1100мм
- ① Номер приміщення

						Дизайн проект кафе "Osteria"			
Зм.	К-ть	Лист	№ док	Підпис	Дата	План монтажу	Стадія	Лист	Листів
Зробила		Вітієва Я. О.						9	24

ПЛАН СТЕЛІ



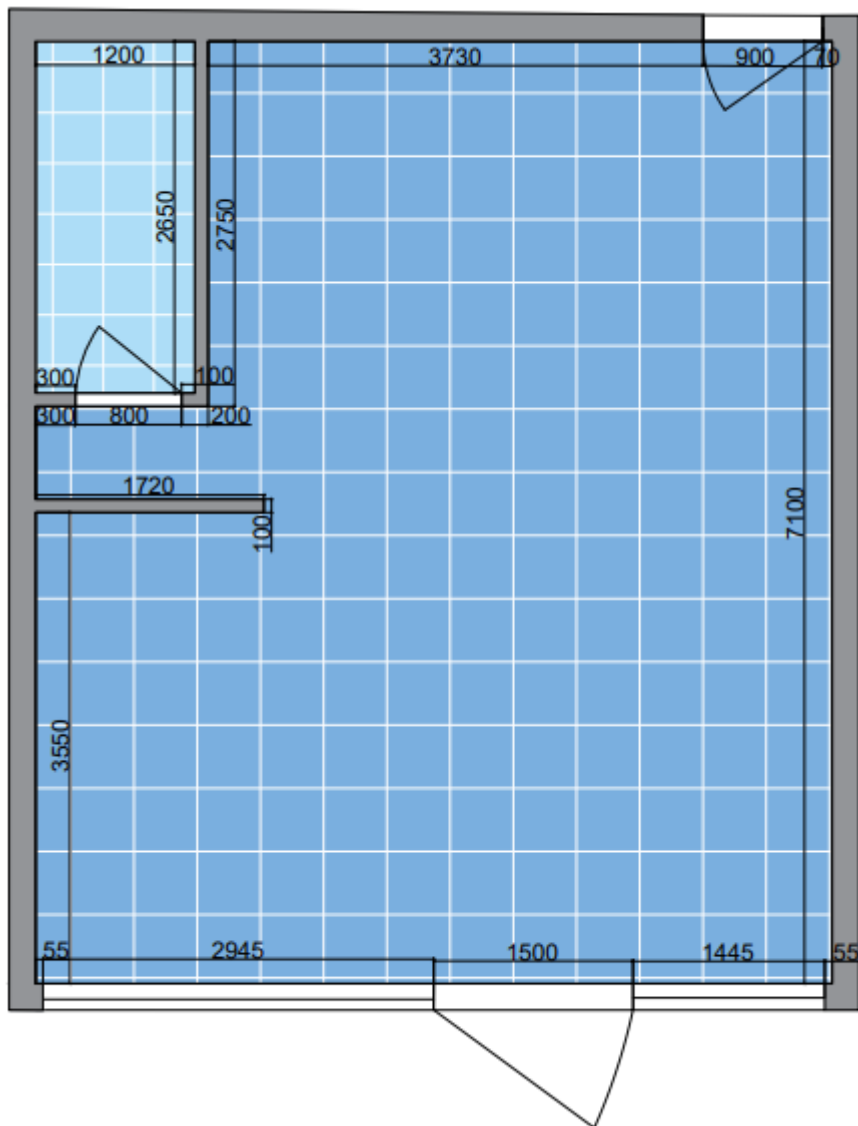
Експлікація приміщень

№	Найменування	Площа, м ²
1	Зал	26.10
2	Бар	12.92
3	Туалет	3.18
Загалом:		42.20

Умовні позначки

Стеля біла
 Номер приміщення

						Дизайн проект кафе "Osteria"			
Зм.	К-ть	Лист	№ док	Підпис	Дата	План монтажу	Стадія	Лист	Листів
Зробила		Вітієва Я. О.						10	24



Експлікація приміщень

№	Найменування	Площа,м ²
	Загалом:	42.20

Умовні позначки

 *Керамічна плитка INTER GRES
Ocean сірий 60x60*

Загалом 39м.кв

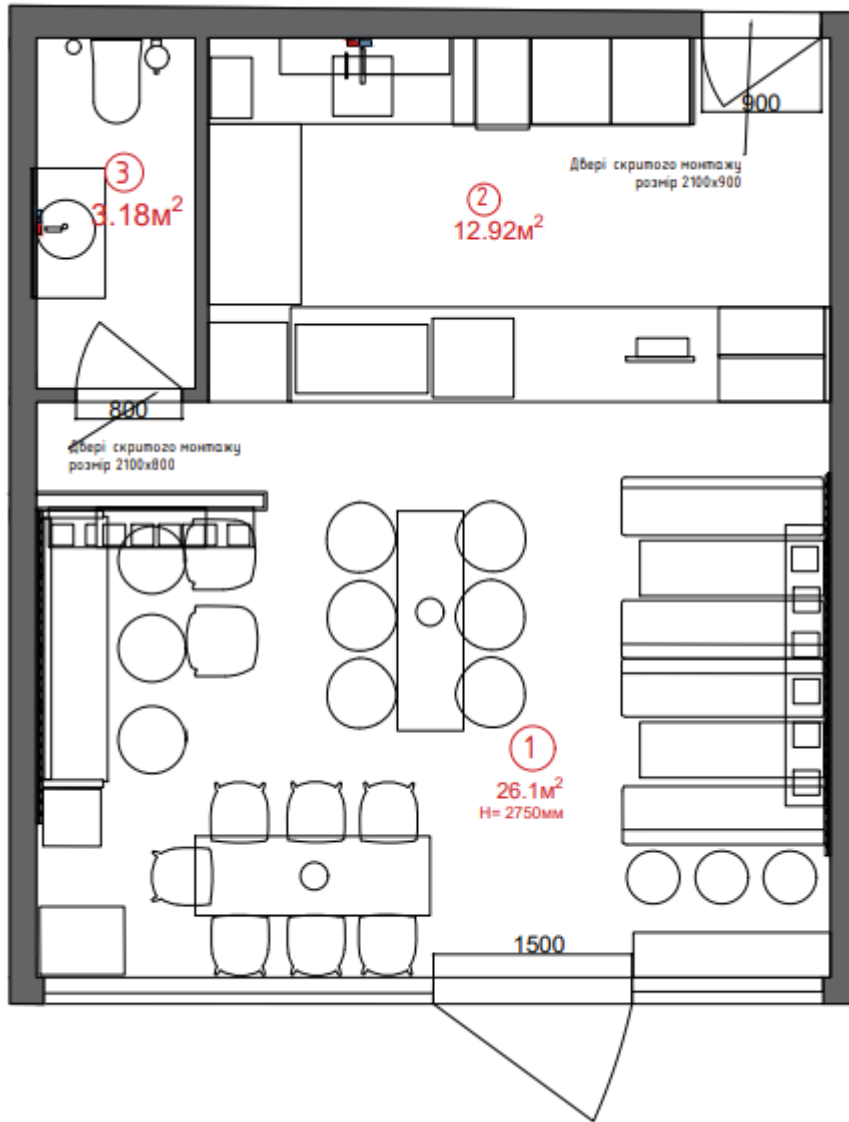
 *Керамічна плиткаПлитка
Emigres Лечо Дарк Грей 60x60*

Загалом 3 м.кв

① Номер приміщення

						Дизайн проект кафе "Osteria"			
Зм.	К-ть	Лист	№ док	Підпис	Дата	План монтажу	Стадія	Лист	Листів
Зробила		Вітієва Я. О.						11	24

ПЛАН ВИВОДІВ ХОЛОДНОЇ І ТЕПЛОЇ ВОДИ



Експлікація приміщень

№	Найменування	Площа, м²
1	Зал	26.10
2	Бар	12.92
3	Туалет	3.18
Загалом:		42.20

Умовні позначки

- Холодна вода
- Тепла вода
- 1 Номер приміщення

						Дизайн проект кафе "Osteria"			
Зм.	К-ть	Лист	№ док	Підпис	Дата	План монтажу	Стадія	Лист	Листів
Зробила		Вітієва Я. О.						12	24

РОЗГОРТКА ПО СТИНАМ. ЗАЛУ ТА КУХНІ



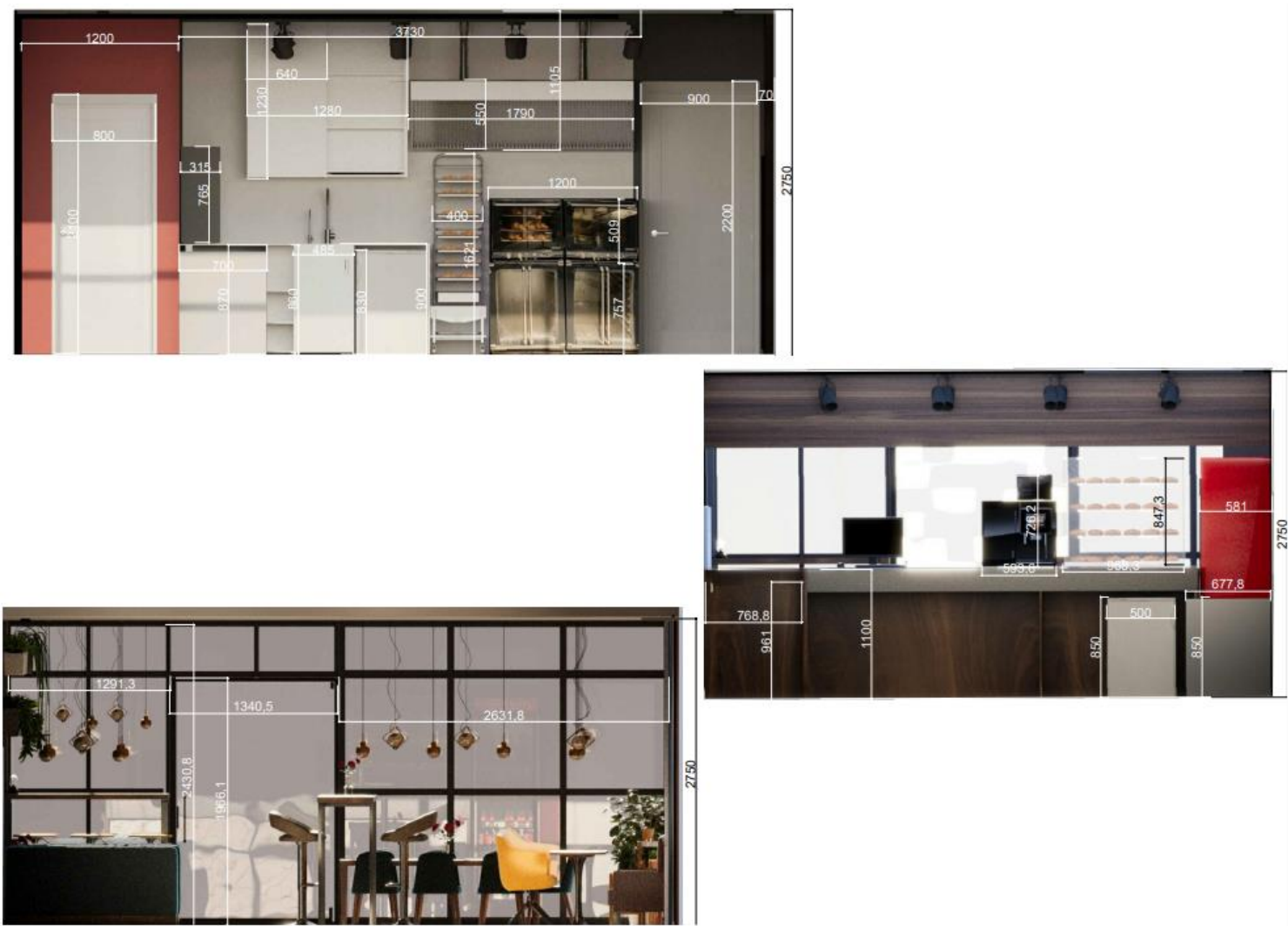
						Дизайн проект кафе "Osteria"			
Зм.	К-ть	Лист	№ док	Підпис	Дата	План монтажу	Стадія	Лист	Листів
Зробила		Вітієва Я. О.						13	24

РОЗГОРТКА ПО СТИНАМ. ЗАЛУ ТА КУХНІ



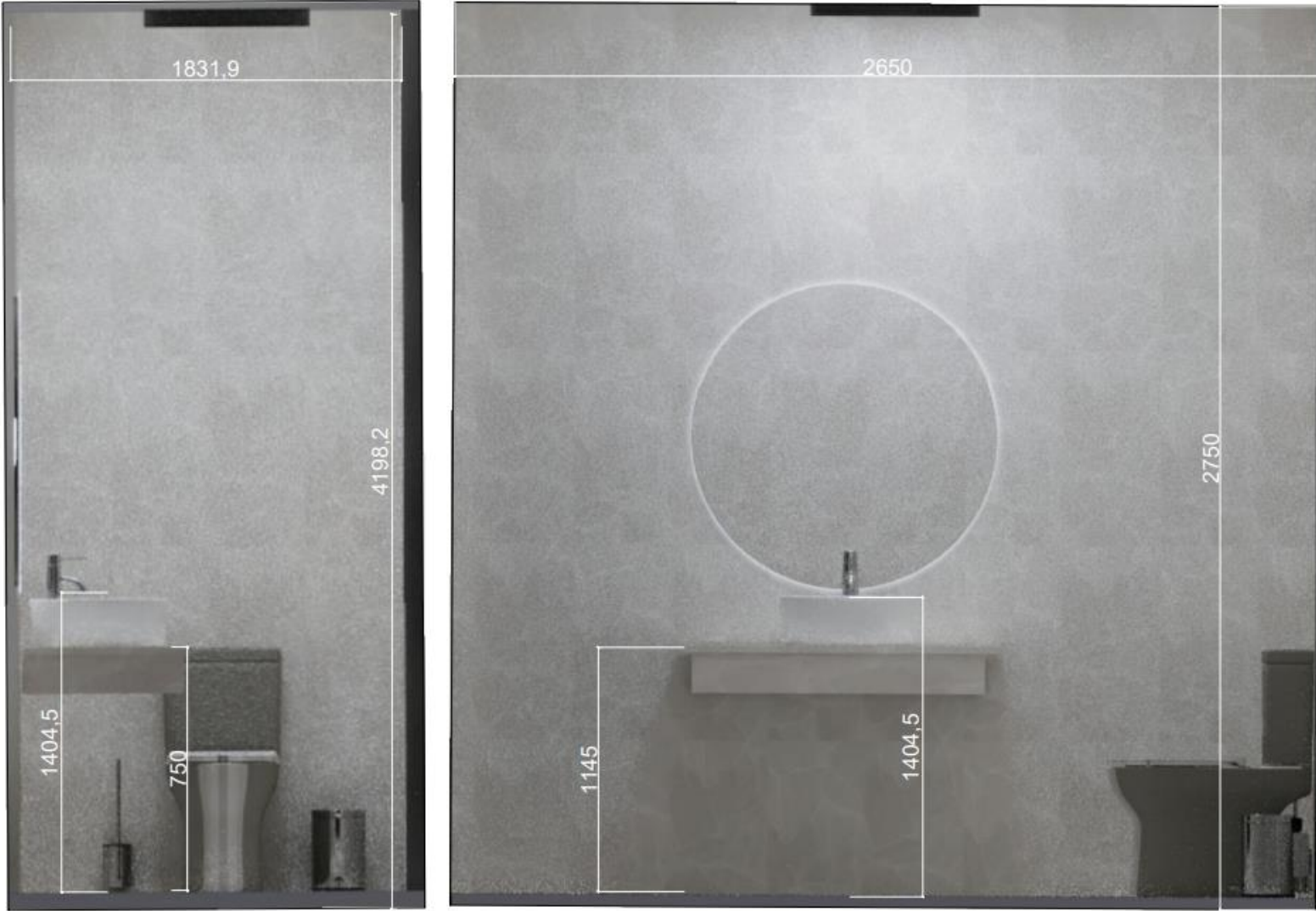
						Дизайн проект кафе "Osteria"			
Зм.	К-ть	Лист	№ док	Підпис	Дата	План монтажу	Стадія	Лист	Листів
Зробила		Вітієва Я. О.						14	24

РОЗГОРТКА ПО СТИНАМ. ЗАЛУ ТА КУХНІ



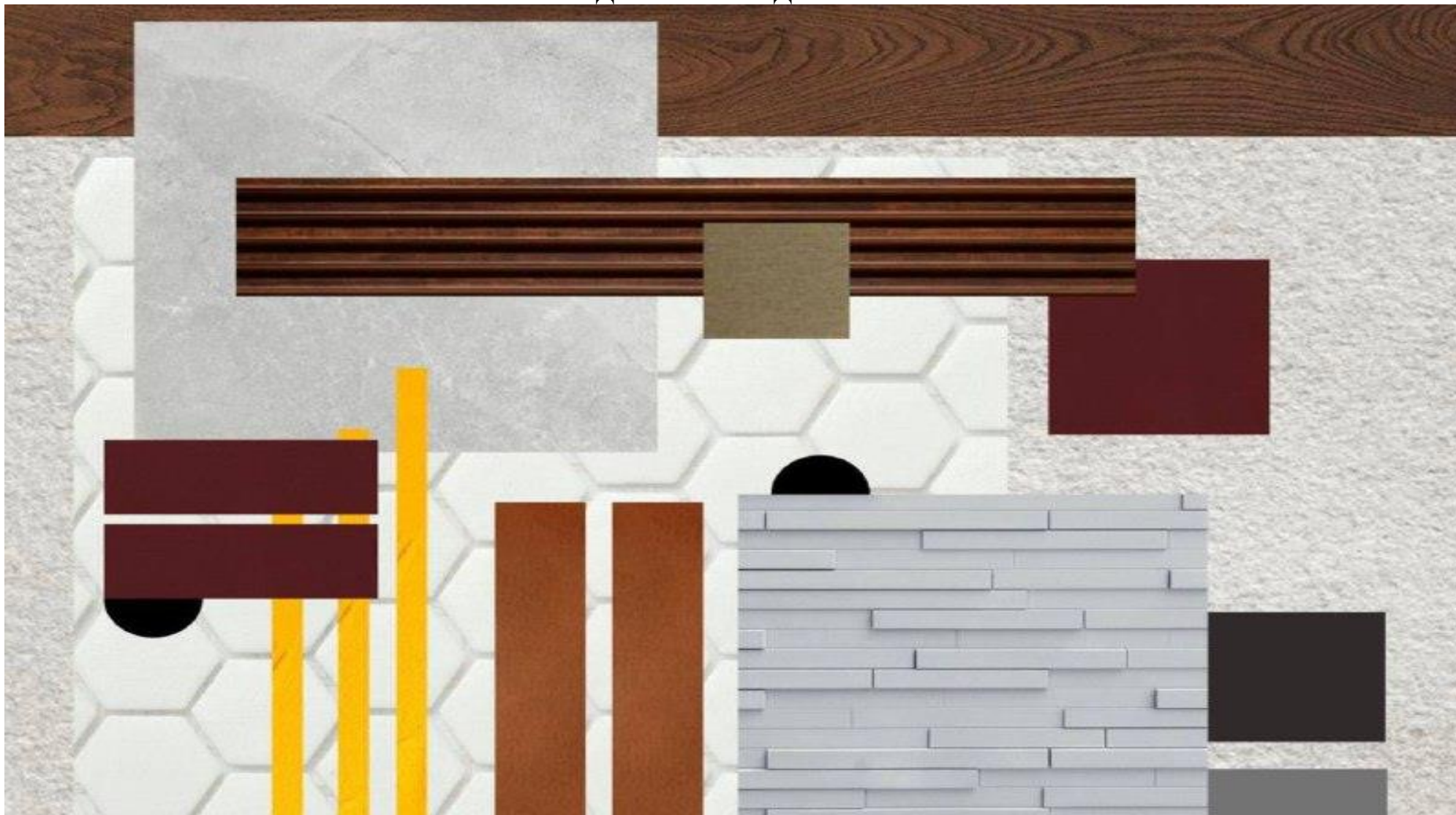
						Дизайн проект кафе "Osteria"			
Зм.	К-ть	Лист	№ док	Підпис	Дата	План монтажу	Стадія	Лист	Листів
Зробила		Вітієва Я. О.						15	24

РОЗГОРТКА ПО СТИНАМ. САНВУЗОЛ



						Дизайн проект кафе "Osteria"			
Зм.	К-ть	Лист	№ док	Підпис	Дата	План монтажу	Стадія	Лист	Листів
Зробила		Вітієва Я. О.						16	24

ПАСПОРТ КОЛЬОРІВ ПІДБРАНИХ ОЗДОБЛЮВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ



						Дизайн проект кафе "Osteria"			
Зм.	К-ть	Лист	№ док	Підпис	Дата	План монтажу	Стадія	Лист	Листів
Зробила		Вітієва Я. О.						17	24

РЕНДЕРИ КАФЕ У ПЕРСПЕКТИВІ



						Дизайн проект кафе "Osteria"			
Зм.	К-ть	Лист	№ док	Підпис	Дата	Ракурс із перспективи	Стадія	Лист	Листів
Зробила		Вітієва Я. О.						18	24

РЕНДЕРИ КАФЕ У ПЕРСПЕКТИВІ



						Дизайн проект кафе "Osteria"			
Зм.	К-ть	Лист	№ док	Підпис	Дата	Ракурс із перспективи	Стадія	Лист	Листів
Зробила		Вітієва Я. О.						19	24

РЕНДЕРИ КАФЕ У ПЕРСПЕКТИВІ З ОСВІТЛЕННЯМ



						Дизайн проект кафе "Osteria"			
Зм.	К-ть	Лист	№ док	Підпис	Дата	Ракурс із перспективи	Стадія	Лист	Листів
Зробила		Вітієва Я. О.						20	24

РЕНДЕРИ КАФЕ У ПЕРСПЕКТИВІ



						Дизайн проект кафе "Osteria"			
Зм.	К-ть	Лист	№ док	Підпис	Дата	Ракурс із перспективи	Стадія	Лист	Листів
Зробила		Вітієва Я. О.						21	24

РЕНДЕРИ КАФЕ У ПЕРСПЕКТИВІ



						Дизайн проект кафе "Osteria"			
Зм.	К-ть	Лист	№ док	Підпис	Дата	Ракурс із перспективи	Стадія	Лист	Листів
Зробила		Вітієва Я. О.						22	24

РЕНДЕРИ КАФЕ У ПЕРСПЕКТИВІ



						Дизайн проект кафе "Osteria"			
Зм.	К-ть	Лист	№ док	Підпис	Дата	Ракурс із перспективи	Стадія	Лист	Листів
Зробила		Вітієва Я. О.						23	24

РЕНДЕРИ КАФЕ У ПЕРСПЕКТИВІ



						Дизайн проект кафе "Osteria"				
Зм.	К-ть	Лист	№ док	Підпис	Дата	Ракурс із перспективи	Стадія	Лист	Листів	
Зробила		Вітієва Я. О.						24	24	