

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

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
здобувача освіти першого (бакалаврського) рівня

на тему:

«Дизайн-проект інтер'єру кафе-кондитерської»

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

Спеціальність 022 Дизайн

Освітня програма Дизайн середовища

Виконала: студентка групи БДс2-21

Петросян Д.Ф.

Науковий керівник д-р. філ., доц.

Агліуллін Р.М.

Рецензент: к. мист. Косенко Д.Ю.

Київ 2025

АНОТАЦІЯ

Петросян Д.Ф. Дизайн-проект інтер'єру кафе-кондитерської.

Кваліфікаційна робота за спеціальністю 022 Дизайн – Київський Національний Університет Технологій та Дизайну, Київ, 2025 рік.

У кваліфікаційній роботі подано результати дослідження питання дизайну інтер'єру кафе-кондитерських, доведено актуальність розробки простору.

За допомогою аналізу нормативної літератури, наукових джерел, статей та публікацій, електронних ресурсів було виявлено сучасні підходи щодо дизайну інтер'єрів кафе-кондитерських, їх функціонально-планувальну організацію, вимоги до основних приміщень. Проведено аналіз таких питань як меблювання та інженерне обладнання кафе-кондитерських, їх художньо-композиційні рішення та оздоблення та методи, за допомогою яких вони досягаються. Виявлено важливість безперешкодного доступу для всіх груп населення після аналізу інклюзивності кафе-кондитерських. В ході дослідження виявлено сучасні підходи щодо дизайну інтер'єру кафе-кондитерських. Проаналізовано об'єкт проектування з архітектурного боку, сформовано чітке технічне завдання та описано концепцію дизайну інтер'єру кафе-кондитерської. Проведено підбір необхідних меблів, освітлювальних приладів, обладнання та елементів декору, а також виконані креслення та 3D візуалізації приміщень. У заключенні роботи розроблено дизайн-проект кафе-кондитерської.

Ключові слова: *дизайну інтер'єру, кафе-кондитерська, зонування приміщень, організація простору, композиція, оздоблювальні матеріали.*

SUMMARY

Petrosian D.F. Interior design project of a cafe-confectionery.

Qualification work in the specialty 022 Design - Kyiv National University of Technologies and Design, Kyiv, 2025.

The qualification work presents the results of a study of the issue of interior design of cafe-confectioneries, and proves the relevance of space development.

The conducted study, grounded in the analysis of current regulatory frameworks, academic literature, professional articles, and digital resources, has identified contemporary approaches to the interior design of café-confectioneries. Special focus was placed on their functional-spatial organization and the specific requirements pertaining to core operational areas. Particular attention was given to the furnishing strategy and engineering infrastructure, along with the artistic and compositional principles applied in the spatial design, including the techniques used to implement them. The evaluation of inclusivity measures highlighted the importance of ensuring barrier-free access for all population groups. An architectural assessment of the design object enabled the formulation of a well-founded technical brief and the development of an interior design concept. During the design process, an appropriate selection of furniture, lighting fixtures, equipment, and decorative elements was conducted. The project includes detailed technical drawings and 3D visualizations that reflect the proposed interior solution. As a result, a comprehensive café-confectionery design project was developed.

Keywords: interior design, cafe-confectionery, zoning of premises, organization of space, composition, finishing materials.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	6
РОЗДІЛ 1 ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙН-ПРОЄКТУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ	
ПРИМІЩЕННЯ КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКИХ	8
1.1 Аналіз фахової літератури за темою дослідження	8
1.2 Вимоги нормативних документів до проєктування інтер'єрів кафе-кондитерських.....	10
1.3 Планувальні рішення та функціональна організація простору	13
1.4 Меблювання, обладнання та технічне оснащення приміщень кафе-кондитерських.....	18
1.5 Інклюзивність приміщень кафе-кондитерських	22
1.6 Інженерне обладнання приміщень.....	24
Висновки до першого розділу	27
РОЗДІЛ 2 ПЕРЕДПРОЄКТНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ ОБ'ЄКТУ ТА ОСОБЛИВОСТІ	
ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ В ЗАДАНИХ УМОВАХ.....	29
2.1 План передпроектного дослідження для підготовки технічного завдання	29
2.2 Світовий та вітчизняний досвід дизайн-проєктування приміщень кафе-кондитерських.....	30
2.3 Аналіз вихідних даних до об'єкту проєктування.....	38
2.4 Оздоблення та стилістичне оформлення кафе-кондитерських	40
Висновки до другого розділу	46
РОЗДІЛ 3 ОПИС ДИЗАЙН-ПРОЄКТУ КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКОЇ	
3.1 Планувальні рішення основних приміщень.....	48
3.2 Опис художньо-естетичного рішення інтер'єру кафе-кондитерської.....	50
3.3 Креслення до дизайн-проєкту	54

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ.....	57
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	59
ДОДАТКИ.....	59

ВСТУП

Актуальність дослідження. Заклади громадського харчування сьогодні не втрачають свою популярність та слугують невід'ємною частиною інфраструктури міста. Завдяки великому попиту, кількість ресторанів, кафе, та барів різних типів та стилів постійно збільшується. Саме тому потрібно звертати особливу увагу на створення в закладах такого типу функціонального, ергономічного, естетичного, та, звичайно ж, комфортного для відвідувача середовища. В ресторанному бізнесі з кожним днем набувають все більшої популярності кафе-кондитерські. Це простори для відвідувачів всіх вікових категорій, які наповнені різноманітним асортиментом десертів та булочних виробів та великою кількістю напоїв до них. У закладах такого типу панує затишна атмосфера, яка чудово підходить для зустрічі з друзями, проведення часу з дітьми, та щоб просто побути наодинці з собою.

Мета дослідження. Виявлення підходів, методів та особливостей у створенні сучасного, комфортного та унікального дизайну інтер'єру, який буде викликати позитивні емоції у відвідувачів та водночас буде зручним для працівників закладу.

Завдання дослідження.

1. Розглянути нормативні вимоги до проєктування кафе-кондитерських;
2. Проаналізувати фахову літературу з питань проєктування кафе-кондитерських;
3. Визначити вимоги до меблювання та інженерного обладнання кафе;
4. Проаналізувати світовий та вітчизняний досвід проєктування приміщень кафе-кондитерських;
5. Розробити концепцію дизайну закладу.

Об'єкт дослідження. Інтер'єр кафе-кондитерських.

Предметом дослідження. Розроблення інтер'єру кафе-кондитерських, їх оздоблення та меблювання.

Методи дослідження: використано аналіз фахових літературних джерел, наукових статей та публікацій, порівняння реалізованих проєктів та узагальнення всієї інформації.

Наукова новизна дослідження. У роботі проаналізовано особливості інтер'єрного оформлення кафе-кондитерських із фокусом на створення затишної, естетично привабливої атмосфери, що викликає асоціації з легкістю та солодким задоволенням. Описано актуальні підходи до організації простору, а також розглянуто дизайнерські рішення, які сприяють формуванню позитивного емоційного досвіду відвідувачів. Узагальнено основні стилістичні прийоми, притаманні сучасним кафе-кондитерським та сформульовано концепцію оформлення інтер'єру, що поєднує в собі естетику, функціональність і неповторну атмосферу гостинності. Робота робить внесок у подальший розвиток дизайну громадських закладів із гастрономічним профілем.

Практична цінність. Отримані результати можуть бути впроваджені у практичну діяльність під час розробки дизайн-проєктів кафе, а також застосовані в навчальному проєктуванні в межах освітньої програми «Дизайн середовища».

Апробація результатів дослідження. Розробка концепції та візуалізацій смарт-квартир (ДОДАТОК А). Проєктування та візуалізації офісних приміщень ДСНС (ДОДАТОК Б). Участь у міжнародному конкурсі «Печерські каштани» (ДОДАТОК В). Тези подані до Міжнародної наукової інтернет-конференції «ТЕНДЕНЦІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ НАУКИ І ОСВІТИ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ» (Вип. 118).

Структура та обсяг роботи: Вступ, 3 розділи, загальні висновки, список використаних джерел (37 джерел), додатки, загальна кількість сторінок – 68, сторінок основного тексту – 60.

РОЗДІЛ 1 ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙН-ПРОЄКТУВАННЯ ІНТЕР'ЄРУ ПРИМІЩЕННЯ КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКИХ

1.1 Аналіз фахової літератури за темою дослідження

У процесі розробки дизайн-проєкту закладу громадського харчування, а саме кафе-кондитерських, слід звернутися до літературних джерел, що висвітлюють основну інформацію про особливості та правила проєктування таких просторів. Велика кількість базових питань розкривається у підручнику Сьомка С., Антонович Є. «Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання». Він присвячений теоретико-методологічним аспектам об'ємно-просторового формоутворення в дизайні архітектурного середовища. Розглядаються принципи

Початковий етап передпроєктного дослідження передбачає аналіз спеціальної Проєктування інтер'єрів, меблів та обладнання, аналізуються сучасні тенденції та перспективи розвитку дизайну [25].

Вимоги і рекомендації щодо ергономіки та дизайну закладів громадського харчування досліджено у дисертації Дудка С.-Р.О. «Ергодизайнерські принципи організації інтер'єрних просторів ресторанних закладів». Автор детально розкриває ергодизайнерські принципи формування інтер'єрів ресторанів та кафе, акцентуючи увагу на поєднанні естетичних та функціональних аспектів. Також у науковій праці проводиться дослідження особливостей планування простору, опираючись на потреби працівників та відвідувачів та наведено методи його оптимізації для підвищення комфорту людей [9].

Лінда С.М у своєму навчальному посібнику «Архітектурне проєктування громадських будівель і споруд» охоплює основні принципи та стандарти, спрямовані на створення об'єктів, які є функціональними, візуально привабливими та безпечними. Основні вказівки щодо проєктування громадських споруд включають нормативні архітектурні вимоги (такі як будівельні та санітарні норми, а також екологічні міркування). Крім того,

проектно-технічні підходи охоплюють матеріали, технології та інженерні системи [26].

Питання створення гармонічного та естетично привабливого дизайну інтер'єру розглядаються у роботі Новосельчук Н. Є. «Напрями архітектурно-художнього вирішення інтер'єрів закладів громадського харчування» [19]. Стаття допомагає визначити особливості та напрями оформлення й декоративно-естетичного облаштування інтер'єру обідніх залів закладів громадського харчування. Автор виділяє різні прийоми функціонального зонування простору, аналізує вплив кольору, освітлення та різноманітних матеріалів на створення сучасного та привабливого простору.

Окрему увагу у розробці дизайн-проектів слід приділити розділу про інклюзивність. Книга Костенко К. О., Гусак Н. Є. «Фізична доступність громадських будівель та споруд для людей, які використовують крісло колісне» присвячена питанням архітектурної доступності для маломобільних груп населення, зокрема людей на інвалідних візках. З метою покращення фізичної доступності автори надають рекомендації щодо унікальних принципів дизайну, що гарантують легкість пересування та розміщення людей з обмеженими можливостями. Це включає в себе розташування архітектурних елементів, таких як входи, пандуси, ліфти, санвузли та інші елементи [14].

Крім цього, у наукових працях також підкреслюється важливість урахування акустичних характеристик приміщень, які мають суттєвий вплив на комфортне перебування відвідувачів. Продумане звукове середовище сприяє створенню затишної атмосфери, що стимулює до тривалішого перебування та повторних візитів.

Аналіз фахової літератури підтвердив важливість дизайну інтер'єру для успіху кафе-кондитерських та залучення відвідувачів. Дослідження дозволило виділити ключові фактори комфортного простору: психологічний, ергономічний, естетичний і функціональний. Комплексний підхід до проектування інтер'єрів, який поєднує естетику, функціональність і доступність, є запорукою створення закладів, що відповідають сучасним вимогам користувачів та стандартам інклюзивності.

1.2 Вимоги нормативних документів до проєктування інтер'єрів кафе-кондитерських

Дизайн-інтер'єру приміщення будь-якого типу починається з дослідження нормативних вимог, правил та документів, що допомагають створити комфортний, красивий, а головне - безпечний у використанні простір.

В межах обраної теми потрібно розглянути терміни й норми, що стосуються проєктування окремих типів закладів громадського харчування, а саме кафе та кафе-пекарень (кондитерських).

Згідно ДСТУ 4281:

- Кафе – заклад ресторанного господарства.
- Кафе-пекарня – різновид кафе, відмінною ознакою якого є виробництво і продаж хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів на місці.

За ДБН В. 2.2-25:2009

Спеціалізоване кафе (кондитерська) повинно мати приміщення з кількістю місць від 25 до 100. Інші варіанти місткості можуть бути визначені замовником (інвестором). Кількість залів у закладах громадського харчування, а також комбінація різних типів залів у комплексних закладах запускається технічним завданням на проєктування або самим проєктом. Заклади громадського харчування повсюдного обслуговування з місткістю від 25 до 75 місць доцільно орієнтувати на сусідні послуги та розміщувати в житлових районах, враховуючи потреби працівників підприємств і установ, що знаходяться в цьому районі. Загальнодоступні підприємства харчування (заклади РГ) допускається вбудовувати або прибудовувати до житлових, громадських або виробничих будинків при дотриманні необхідних санітарно-гігієнічних і протипожежних вимог до підприємств харчування (закладів РГ) з урахуванням нормативних документів, що діють на момент проєктування. При цьому мають зберігатися усі функціональні параметри як самого підприємства, так і об'єкту, у який воно (він) вбудовується.

Розміщення закладів громадського харчування доцільно здійснювати у межах житлової інфраструктури — зокрема в мікрорайонах, житлових районах, кварталах та комплексах. Крім того, такі об'єкти ефективно функціонують у центральних частинах міста, в громадських та адміністративно-ділових центрах, а також у зонах активного соціального життя — культурних, спортивних, торговельних осередках. Доцільним є розміщення поблизу об'єктів, що забезпечують інтенсивний пасажиропотік: транспортні вузли, великі комунікаційні перехрестя, а також поблизу місць скупчення населення — біля універмагів, музеїв, театрів, виставкових центрів та освітньо-культурних установ. [18].

У житлових будинках допускається розміщувати вбудовані або прибудовані підприємства харчування (заклади РГ) місткістю не більше 50 посадочних місць, з режимом функціонування до 22 години (згідно з вимогами СН 3077) та ДБН В.2.2-15 і без оркестрового супроводу, магазини кулінарії без технологічних процесів торговельною площею не більше 150 м² відповідно до ДБН В.2.2-9, а також кафетерії у складі підприємств торгівлі.

Площу обідньої зали в кафе (без роздавальної) слід приймати на 1 місце в залі не менше 1.6 м². Вона розраховується з урахуванням розміщення меблів та основних проходів, тож важливо звернути увагу на їх ширину у залах кафе, що наведено у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1 Ширину проходів у залі

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

До складу допоміжних приміщень у межах кафе-кондитерської входять гардероб, туалети, місця для відпочинку та приміщення з надання послуг відвідувачам: магазини кулінарії, основні зали, VIP-зали і т.д. Туалети повинні бути роздільними для жінок та чоловіків. У разі, якщо кількість місць у залі становить менше ніж 50, допускається проектування одного санітарного вузла, що включає унітаз та умивальник. За наявності понад 100 посадкових місць у залах, необхідно додатково передбачити спеціально обладнану санітарну кабінку, призначену для користування відвідувачами з інвалідністю, зокрема тими, що пересуваються на кріслах-колясках. За меншої місткості приміщення потреба у такій кабінці визначається відповідно до технічного завдання на проектування.

Магазини кулінарії зазвичай розташовують у складі підприємства харчування. Якщо площа зали перевищує 130 м², магазини кулінарії можуть функціонувати окремо. У разі окремого розміщення магазину необхідно передбачити приймальню для продуктів площею 16 м², а також службово-побутові приміщення, розраховані за нормою 1,4 м² на кожні 10 м² торговельної площі. У кулінарних магазинах з трьома і більше робочими місцями варто проектувати охолоджувану камеру в підсобному приміщенні, враховуючи площу 1,5 м² на кожне робоче місце [6].

Також слід звернути увагу на групу виробничих приміщень. Їх рекомендується розміщувати в єдиній функціональній зоні, мінімальний розмір якої – не менше 7 м². Розташування цехів у структурі будинку повинно гарантувати послідовність технологічних процесів обробки продуктів і виготовлення виробів при мінімальній протяжності функціональних зв'язків та відсутності перетину технологічних і транспортних потоків. Цехи не повинні бути прохідними, виключенням можуть становити відділення цехів, пов'язані послідовними технологічними процесами [6]. Ширину проходів у виробничих цехах наведено у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2 Ширина проходів у виробничих цехах

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

У разі включення у закладах кафе до складу виробничих приміщень виробів кондитерського та борошняного цехів, слід збільшувати площі таких приміщень: комори сухих продуктів, охолоджувальної камери молочних продуктів, гардероба персоналу та душових і вбиральень (з розрахунку 1 м² на кожні 1000 виробів) [5]. Рекомендовані розміри площ наведені у таблиці 1.3.

Таблиця 1.3 Площі приміщення цеху борошняних виробів

Приміщення	Площі приміщень цеху борошняних виробів, м ²	
	на 1000 виробів	збільшення на кожні подальші 1000 виробів
Приміщення для випічки виробів	22	10
Комора і мийна тари	6 (до 3000 виробів)	2

1.3 Планувальні рішення та функціональна організація простору

Під час проектування закладів громадського харчування, які мають багато внутрішніх приміщень, важливо провести функціональне зонування. Для цього приміщення з подібними функціями об'єднуються в зони, що мають спільне призначення і взаємопов'язані між собою.

Зважаючи на численні функції, пов'язані з приготуванням, подачею страв та організацією процесу споживання, підприємства громадського харчування потребують чіткого зонування. Це зонування передбачає поділ приміщень на окремі функціональні групи, що забезпечують:

- безперервність технологічного процесу — від отримання продуктів до приготування та видачі готових страв;

- мінімізацію довжини шляхів для технологічних, транспортних і людських потоків, створюючи комфортні умови для працівників і клієнтів;
- дотримання правил охорони праці та санітарно-гігієнічних норм [10].

Важливим елементом є створення зручної та логічної схеми розміщення зон, меблів і техніки. Правильно розроблений план сприяє підвищенню функціональності простору, відмінністю серед конкурентів та більшому попиту у відвідувачів.

Приміщення кафе-кондитерських повинно передбачати наявність наступних функціональних зон:

1. *Вхідна зона.* Перше місце, в яке люди потрапляють з вулиці, а отже вона має включати в себе тамбур та бути обладнана гардеробом/вішаками. Для координації відвідувачів закладу тут також бажано розмістити стійку рецепції або ж облаштувати місце для хостес. Кількість місць в гардеробі верхнього одягу для відвідувачів повинна на 10 % перевищувати місткість зали. Довжина вішалок визначається з розрахунку шість гачків для одягу на 1 пог. м вішалки.

2. *Основна зала.* Головний простір у закладах громадського харчування, призначений для прийому та обслуговуванню гостей. У цій зоні розміщуються столики для відвідувачів, меблі та декоративні елементи. Правильно розроблена ідея створення інтер'єру сприяє комфорту відвідувачів під час відпочинку та зручності для роботи працівників закладу. Дудка С.-Р. О. в своїй дисертації «Ергодизайнерські принципи організації інтер'єрних просторів ресторанних закладів» описує, як меблі та особливості їх композиційного розміщення можуть слугувати інструментом формування знакових ситуацій, що відображають характер функціональних процесів, зокрема таких, як «діалог», «відпочинок», «робочий процес» чи «колективне спілкування». За дослідженнями автора, кожному типу ситуації відповідає певна схема розміщення меблів і обладнання, а також відповідні геометричні параметри — розміри, пропорції, конфігурація тощо. У приміщеннях багатоцільового призначення, де склад меблів залишається сталим, зміна просторової організації дозволяє формувати різні

функціональні зони, що репрезентують відповідні знакові сценарії взаємодії.
(Рис.1.1)



Рис. 1.1 Розміщення меблів у закладах громадського харчування

Розміри та способи розташування меблів визначаються загальною планувальною концепцією залу. Окрім окремо розташованих столів зі стільцями, можуть застосовуватись варіанти з використанням диванів, лав, а також композиційні прийоми поєднання меблів з огорожувальними стінами або екранами. Меблі також можна групувати за формою столів, кольором або тканиною. До варіантів розміщення меблів в інтер'єрі ресторану можна віднести діагональне розташування обідньої групи, що добре підходить для квадратних або прямокутних приміщень. Інший спосіб – групування столів у кола або квадрати навколо загального центру. Третій варіант – столики вздовж стіни, оформлені як напівкабінети з перегородками, що розрізняють простір. Це класична схема для недорогих закладів, яка ефективно працює в довгих і вищих залах, а також у квадратних приміщеннях з центральним розташуванням барної стійки [9]. Найпопулярнішим на сьогодні способом розміщення меблів для зонування залу є «напівквадрат» або «напівколо». Розташування столиків у вигляді зламаних коротких ліній дає можливість створити окремі зони для VIP-гостей, тих, хто завітав на коротку розмову, постійних клієнтів і нових відвідувачів, які знайомляться з атмосферою закладу.

Ергономізація простору передбачає насамперед урахування засобів архітектурної композиції (симетрії й асиметрії, нюансу та контрасту, ритму і метра, пропорції і пропорційності, масштабу та співмасштабності, супідрядності

і синтезу мистецтв), які допомагають збагнути закономірності розроблюваної системи, досягнути функціонально-раціональної, композиційно цілісної й естетично досконалої форми проєктованих меблів та обладнання [25]. Пропорції відіграють важливу роль у процесі проєктування та виступають ефективним інструментом в процесі організації простору та результат глибокого аналізу взаємозв'язків і ритмометричних закономірностей як між окремими елементами об'єкта, так і у структурі композиції загалом. Пропорціонування забезпечує інтеграцію всіх складових у єдину гармонійну систему шляхом виявлення спільних рис у формоутворенні та ритміці композиційної побудови. У дизайні інтер'єру необхідно враховувати пропорційні співвідношення простору, меблів, декору та оздоблювальних матеріалів на поверхнях, що можуть застосовуватися як елементи виразності або домінанти. В цьому може допомогти золотий перетин – математична формула, яка використовується для розрахунку гармонійних пропорцій та композиції. Для дизайну інтер'єру це співвідношення часто спрощують, як правило, до 60/30/10, що значно полегшує його застосування на практиці, оскільки можна розглядати кожен елемент приміщення, використовуючи це співвідношення, від масштабу меблів і структурних деталей, до колірної гами та фактурних компонентів [37].

Основна зона кафе-кондитерської може включати в себе не лише обідню залу, а й барну стійку, естрадний простір, танцмайданчик та зону проведення майстер-класів.

3. *Торгівельна зона.* Досить часто кафе-кондитерські виконують не лише функцію закладу харчування, а й поєднують її з магазином. Саме тому обов'язковою умовою є розміщення охолоджувальних та неохолоджувальних вітрин для демонстрування асортименту кондитерських виробів [23]. Ця зона може бути поєднана з обідньою залою (а саме поруч з барною стійкою) або розміщуватися в окремому приміщенні.

4. *Кухня або кондитерський цех.* Це спеціалізована зона або відділ на кухні, де виготовляють різноманітні десерти, випічку та кондитерські вироби. Робота таких цехів сприяє збільшенню продажів продукції власного

виробництва та покращенню обслуговування споживачів. Оснащення кондитерського цеху включає спеціалізоване обладнання, таке як печі, міксери, тістоміси, холодильні камери для зберігання інгредієнтів і готової продукції. У цьому цеху також використовуються робочі поверхні для замісу тіста, інструменти для декорування та формування виробів. Важливим аспектом роботи кондитерського цеху є дотримання санітарних норм та умов зберігання інгредієнтів, таких як борошно, цукор, масла, шоколад тощо.

5. *Санвузли*. Мають бути обов'язково наявними у закладах громадського харчування. Кількість санвузлів залежить від розміру приміщення, санітарно-технічних норм та загального планування.

Розглядаючи організацію функціонального планування приміщень кафе-кондитерських, можна виділити основні прийоми функціонального розділення простору обідніх залів підприємств харчування, які можуть застосовуватись комплексно:

- **Функціональний:** простір обідньої зали поділяється на окремі зони для створення комфортних умов відпочинку. Це можуть бути перегородки, ширми, штучні конструкції, об'ємно-просторові елементи, а також меблі з функцією розділення, наприклад, спинки-перегородки або полиці. Також сюди можна віднести варіант поділення простору відповідно до певного об'єкту, що привертає до себе основну увагу відвідувачів. Наприклад: сцена, танцмайданчик, фонтан, панно, барна стійка, відкрита кухня та ін. Матеріали та конструкції, стін і перегородок у приміщеннях для відвідувачів повинні забезпечувати акустичний комфорт, оптимальний мікроклімат та бути екологічно безпечними [6].

- **Естетичний:** зонування здійснюється за допомогою кольору, освітлення, різних фактур матеріалів, озеленення чи елементів мистецтва. Відокремлюються зони для посадкових місць, сцени, барних стійок, роздавальних ліній, застосовуючи естетичні рішення для їх розмежування.

- **Просторовий:** поділ простору досягається завдяки перепадам рівнів підлоги чи стелі, , використанню консольних виносів (галереї, балкони). Для цього необхідна відповідна висота приміщення [30].

1.4 Меблювання, обладнання та технічне оснащення приміщень кафе-кондитерських

Кондитерські, як і будь-який інший тип закладів громадського харчування, мають бути обладнані зручними, комфортними меблями, що гармонують зі стилем та архітектурним дизайном приміщення — столами, стільцями, кріслами, диванами і т.д.. Кафе, що облаштоване маленькими, незручними або дешевими столами чи стільцями може викликати масу проблем в обслуговуванні, а отже вони повинні бути міцними, оскільки використовуються інтенсивно. Зручність меблів визначається відповідністю антропометричним вимогам: висотою сидіння, глибиною і шириною, кутом нахилу спинки стільця, а також висотою столів.

Вибір меблів для кафе-кондитерських - це важливий етап у створенні дизайну інтер'єру. Потрібно точно знати, що шукає цільова аудиторія та особистість покупця. Наприклад, якщо цільовою аудиторією є люди віком від 18 до 30 років, гарною ідеєю буде використовувати привабливі інноваційні меблі, які пожертвують трохи комфортом, але не надто. Але якщо цільова аудиторія - люди старше 40 років, краще використовувати зручні меблі, які підкреслюють простоту і відрізняються ергономічністю. Це стосується кожного аспекту меблів, наприклад матеріалів. Інші аспекти, які ви повинні враховувати, це те, що меблі завжди повинні бути високоякісними, легкими у пересуванні, довговічними та ергономічно правильними. [35]

У статті «Ергодизайнерські принципи організації інтер'єрних просторів ресторанних закладів» Дудка С.-Р. О зазначає, що при визначенні розмірів меблів враховуються всі процеси, пов'язані з функціональним призначенням приміщень. Габарити та функціональні розміри меблів, таких як стільці, крісла, дивани, що залежать від розмірів людського тіла, визначаються на основі державних стандартів і нормативів з урахуванням ергономічних рекомендацій. Вихідні дані для визначення кількості та обсягів функціональних потоків і обладнання базуються на оптимальному асортименті

та розмірах предметів побуту й праці.

Формування меблів здійснюється з урахуванням цих факторів та антропометричних характеристик людини.

Процес визначення розмірів функціональних потоків проводиться в такій послідовності:

- Аналізуються склад, габарити, кількість, обсяг і вага предметів, необхідних для виконання побутових або трудових процесів.
- Визначаються кількість, габарити та обсяг обладнання для розміщення цих предметів.
- Раціонально розставляється все обладнання з урахуванням оптимальної організації зон, забезпечення проходів і руху людей.

Функціональні об'єми розміщуються за висотою в трьох зонах: нижній (до 750–850 мм), середній (750–1800 мм) і верхній (вище 1800 мм), що визначаються відповідно до біомеханічних можливостей людини. Для меблів у технічних приміщеннях рекомендується максимально використовувати середню зону, з габаритами, обмеженими її верхньою межею. Повна висота приміщення використовується для вбудованих та спеціалізованих меблів, а також деяких видів мобільних меблів. Планування простору враховує функціональні зони, процеси в них, габарити виробів та необхідний вільний простір для зручного руху. [8]

Залежно від типу ресторану можна використовувати столи різних розмірів і матеріалів. Найпоширенішими формами є квадратна, кругла та прямокутна, хоча багато закладів просто використовують квадратні столи, щоб створити довші столи для груп людей. Ці типи столів повинні бути міцними та мати більше чотирьох ніжок, щоб витримувати вагу рівномірно по всьому столу. Форма столів може бути різною, але найчастіше використовуються круглі (діаметром 900-1200 мм) і квадратні (шириною від 600 до 900 мм). Для виготовлення столів та їх елементів використовують різні матеріали: деревину, ДСП, ДВП, полімери, плетену лозу, метал, скло тощо.

Крісла - це тип меблів, який пропонує найбільший комфорт гостям. Вони можуть бути окремими або кількома для одночасного розміщення кількох клієнтів. Форма крісел для коктейль-холів визначається їхнім функціональним призначенням — вони нижчі за крісла для ресторанів. Їх висота становить 350–400 мм, глибина — до 550 мм, ширина — 600–700 мм, а кут нахилу спинки досягає 30 градусів, з більш крутим нахилом сидіння. [23]

Проектування проходів між рядами столів повинно забезпечувати вільне пересування відвідувачів, зокрема тих, хто несе підноси. Мінімальні допустимі відстані при компонуванні обідніх столів становлять не менше 0,6 м між кутами столів у разі їх діагонального розташування. За паралельного розміщення столів відносно стін, ряд, що прилягає до стіни, розміщують безпосередньо біля неї, а міжрядна відстань повинна складати не менше 1,5 м з урахуванням ергономічного розміщення стільців. Ширина основних проходів у залі повинна бути не меншою за 1,5 м, а допоміжних — не меншою за 0,75 м. Водночас зазначені параметри є орієнтовними, оскільки конкретні рішення щодо меблювання залу визначаються індивідуально — з урахуванням особливостей планувальної структури приміщення та специфіки форми обслуговування, що застосовується у закладі [4].

Барна стійка може слугувати композиційним центром складовим простору в підприємствах громадського харчування та бути головною прикрасою кафе. У сучасних закладах барна стійка в тому чи іншому вигляді зустрічається практично у всіх типах підприємств адже є найбільшим предметом меблів та домінантою в інтер'єрі, відображає стиль закладу. Отже, цей об'єкт має бути одночасно функціональним, естетично привабливим та зручним для роботи бармена. Конструкція має забезпечувати для нього мінімальні затрати часу на пересування та швидкість виконання замовлень, що в подальшому впливатиме на емоції гостей та фінансові показники закладу. Для цього потрібно приділити достатню увагу питанням ергономіки барної стійки та її оснащення необхідним обладнанням. Виходячи з конкретного виробничого процесу, організація внутрішнього простору робочої зони бармена повинна бути ретельно продумана.

Кожен заклад має свої особливості: планування, кількість місць, меню, потік відвідувачів, графік роботи, а також місця підведення електроенергії та комунікацій. Усе це впливає на розміри, дизайн та функціональність барної стійки. Дизайнер, враховуючи ці аспекти, обирає найкращу конфігурацію, звертаючи увагу на розміри вбудованого обладнання та його розміщення.

Оскільки кафе-кондитерські пропонують відвідувачам різноманітні десерти (у тому числі заморожені), напої різного виду та мають свій цех, а отже потребують велику кількість техніки: піч для випікання (конвекційна або пароконвекційна), кухонні комбайни та міксери, холодильну обладнання, плити, ваги, блендери, інвентар для випічки, термометри та інше. В основну залу (торгову зону або зону барної стійки) приміщення потрібна менша кількість обладнання, яке має бути обов'язково наявним:

- Охолоджені буфети переважно використовують для збереження та демонстрації виробів у торгівельному залі закладу, адже це привертає увагу відвідувачів. За способом відкривання їх можна розділити на два типи: вітринні (відкриті з боку офіціанта) та пристінні (відкриті з боку споживача) конструкції різноманітної форми, в залежності від функціонального призначення та умов приміщення.

- Холодильники використовуються для зберігання деяких видів їжі, швидкопсувних солодоців, морозива та напоїв. Вони можуть бути стаціонарними або мобільними. У демонстраційній кабіні використовуються прозорі склопакети. Демонстраційна частина виготовляється з прозорих склопакетів для візуального ознайомлення зі вмістом. Полички можуть бути як фіксованими, так і обертовими (карусельного типу). Поворотні скляні полиці круглі та обертаються навколо осі, що дозволяє переглядати ваші продукти з усіх кутів. Кавоварне обладнання: кавомашини для приготування різноманітних напоїв та кавомолки для помелу свіжих кавових зерен.

- Стійки та стелажі для зберігання різного інвентарю або товарів (наприклад, випічки, кавових зерен).

- Контейнери для інгредієнтів – спеціальні лотки або контейнери для зручного зберігання нарізаних фруктів, ягід, оливок, м'яти тощо.
- Барне обладнання для приготування коктейлів: блендери, шейкери, соковижималки, келихи та склянки.
- Допоміжне обладнання: соломинки, барні ложки, ножі та інше.

1.5 Інклюзивність приміщень кафе-кондитерських

Створення інклюзивного дизайну ресторанного закладу часто призводить до переосмислення звичних предметів та концепцій, щоб зробити їх зручними для всіх або для максимально великої групи користувачів.

Згідно із Законом про інклюзію, відсутність спеціальних місць у закладах харчування для осіб з інвалідністю та представників громадськості може розцінюватися як порушення вимог до проектування та функціонування приміщень. Закон визначає інвалідність як фізичний або психічний стан, що має "значний" і "довготривалий" вплив на здатність людини виконувати звичні повсякденні завдання.

Для маломобільних відвідувачів слід передбачати пристрої і заходи для безперешкодного доступу і зручного користування приміщеннями цією категорією відвідувачів: - пандуси при входах в будинок; належні двері і тамбури; пристрої вертикального підйому в закладах заввишки більше ніж один поверх (за відсутності в них пасажирських ліфтів); - пристрої і пристосування для осіб з обмеженими фізичними можливостями. [7]

Для забезпечення доступності, безпеки та комфорту для людей з обмеженими можливостями у закладах громадського харчування необхідно виконувати певні вимоги до внутрішнього планування:

- Рекомендується виділяти до 5% місць для осіб з порушенням зору та тих, хто користується інвалідними візками, з мінімальною площею 3 м² на одне місце.
- Розміщення меблів та обладнання має не створювати перешкод для пересування людей з інвалідністю, збільшуючи ширину проходів до 1,1 м для

вільного руху інвалідного візка, а біля стійок для сервірування — не менше 0,9 м.

- До 5% столів у закладах повинні мати висоту 0,65–0,8 м, з відповідною глибиною стільниці та відстанню між ніжками для зручності.

- Барні та кавові стійки повинні мати знижені частини: шириною 0,8–1,0 м і висотою до 0,8 м від підлоги для обслуговування людей на візках.

- У закладах з довготривалим перебуванням, як-от їдальні та ресторани, гардеробні для маломобільних відвідувачів слід обладнувати відповідно до вимог.

- Допоміжні приміщення, такі як холи, вестибюлі, санвузли та аванзали, повинні бути спроектовані з урахуванням потреб людей з особливими потребами.

- В обідніх залах рекомендується передбачити обслуговування офіціантами для маломобільних гостей з розрахунком площі не менше 3 м² на одне місце, при цьому розміщення меблів має забезпечувати вільний рух.

- У закусочних і буфетах необхідно передбачити хоча б один стіл висотою 0,65–0,7 м, а проходи між столами — не менше 1,2 м.

Згідно з державними будівельними нормами у проєктуванні громадських будівель із прогнозованою відвідуваністю понад 50 осіб обов'язковим є забезпечення санітарно-гігієнічних приміщень загального користування, які включають універсальні кабінки, пристосовані для потреб усіх категорій населення. Розміри таких кабін повинні забезпечувати достатній простір для комфортного пересування, зокрема для осіб, які користуються кріслами колісними, милицями чи іншим допоміжним обладнанням. Важливим критерієм при облаштуванні інклюзивного санвузла є відповідність параметрів ширини вхідного отвору: у новозбудованих або реконструйованих спорудах він має становити щонайменше 0,9 метра. У випадках, коли реконструкція стосується будівель з несучими стінами, допускається зменшення цього показника до 0,8 метра. Обов'язковим також є облаштування допоміжними елементами — поручнями, вільним простором для маневрування, а також передбачення місць для розміщення допоміжних засобів мобільності. [6]

Проектування інклюзивного дизайну просторового середовища сучасного ресторанного закладу має базуватися на урахуванні різних форм непрацездатності – постійної, тимчасової та ситуаційної. При цьому слід враховувати низку ключових чинників:

- Візуальний компонент, що охоплює аспекти форми, колористики, контрастності, розміру шрифтів, а також графічного наповнення інформаційних елементів у межах досліджуваного об'єкта.

- Акустичний чинник, який включає як фонові звуки, притаманні ресторанному середовищу, так і використання звукових засобів як альтернативних каналів передачі інформації (наприклад, аудіогід або озвучене меню).

- Рефлексивний аспект, що стосується часу, необхідного для осмислення просторового та дизайнерського рішення, рівня залученості уваги відвідувача, а також ступеня попереднього досвіду, потрібного для комфортного користування простором.

- Механічний чинник, який передбачає фізичну активність, необхідну для повноцінної участі в процесах, що відбуваються в межах ресторану. Це стосується як зручності пересування та взаємодії з інтер'єром для відвідувачів, так і ергономіки робочого простору для персоналу. [14]

1.6 Інженерне обладнання приміщень

Основним композиційним засобом прийому розкриття внутрішнього простору ресторанного закладу по відношенню до зовнішнього простору є світло. Дизайнери вибирають його не лише як функціональний елемент освітлення інтер'єру, але й як художній засіб, що підкреслює образні, тектонічні та композиційні особливості побудови предметно-просторового середовища закладу харчування. Світло, як природне, так і штучне, відіграє важливу роль в дизайні інтер'єру. Настільне освітлення, барне освітлення, торшери, свічки та інші світлові меблі дійсно можуть створити настрій і тон для ваших гостей.

Природнє освітлення забезпечується сонцем, а штучне — різними типами електричних світильників. Обидва види освітлення не лише роблять простір комфортнішим, але й створюють унікальні композиційно-естетичні ефекти: світло може візуально наближати або віддаляти об'єкти, змінювати їхнє сприйняття, підкреслювати або згладжувати перехід між просторами, акцентувати увагу на окремих елементах або зонувати приміщення відповідно до його функцій [25]. Ці особливості впливу світла на предмети у приміщенні мають психологічний вплив на людину, що може сприяти її поживленню, налаштовувати на спокійну розмову або душевний спокій. Колір світла (його теплі або холодні тони) впливає на якість освітлення, тип освітлюваних предметів, їжі, напоїв, а також самопочуття людини.

Предмети освітлення можна класифікувати за наступними ознаками:

- за функціональним призначенням: декоративні, утилітарні, декоративно-утилітарні;
- за конструктивними особливостями: лінійні, точкові, прожектори, світлодіодні, оптико-волоконні, спеціальні, багатокомпонентні;
- за місцем розташування: стельові, настінні, підлогові, просторові;
- за мобільністю: стаціонарні, мобільні, універсальні;
- за світлорозподілом: пряме світло, концентроване світло, лінійно-сферичне світло, відбите світло, розсіяне світло;
- за геометрією світлового потоку: вузьконаправлені, ширококутові, сферичні;
- за типом монтажу: підвісні, вбудовані, плаваючі, накладні, підводні, інтегровані [19].

Світло може бути спрямованим або конспрямованим. Спрямоване освітлення забезпечує пряме світло і найкраще підходить для функціональних та робочих цілей, тоді як конспрямоване світло, розсіяне або непряме, краще для атмосферного або декоративного освітлення. У просторах залах ресторанів і кафе зазвичай реалізуються системи рівномірного дифузного освітлення, інтегровані в площину підвісної стелі. Для функціонально важливих зон, таких

як сцени або танцювальні майданчики, передбачається підвищений рівень освітленості. Додатково застосовується локальне освітлення для акцентування окремих ділянок простору, що сприяє формуванню комфортного візуального середовища та підсиленню естетичного сприйняття інтер'єру [24].

При виборі колористичної гами приміщення, його фарбуванні необхідно враховувати зміни, які відбудуться із кольором при штучному освітленні. Тому на вибір лампи також впливають колір світла і кольоропередача. Сьогодні популярним є використання контурного світлодіодного підсвічування, яке дозволяє вирішувати просторові завдання, такі як функціональне зонування з виділенням окремих зон, підсвічення стелі та елементів інтер'єру (меблів, картин, декоративних елементів тощо), а також візуальна зміна розмірів простору. Для створення декоративних ефектів, таких як зоряне небо чи підсвічення творів мистецтва і меблів, часто застосовують оптоволоконний кабель та нитку. Це джерело світла має ряд переваг: відсутність електропроводів, простота в експлуатації, тривалий термін служби, висока економічність, можливість керування кольорами з генератора, відсутність нагріву і можливість автоматизації [19].

Електрообладнання будинків підприємств харчування (закладів РГ) слід проектувати згідно з вимогами ДБН В.2.5-23, ДБН В.2.5-24, ПУЭ, ПУЕ, НПАОП 40.1-1.21, НПАОП 40.1-1.32, СНиП 3.05.06. Підключення обладнання до електричних систем має критичне значення, особливо на кухні, але й не менш важливе в залі та біля барної стійки. Неправильне електропідключення або ненадійні електропристрої становлять серйозну небезпеку для життя і здоров'я людей. Обладнання повинно бути підключене окремо, з обов'язковим заземленням, а використання подовжувачів і переносних пристроїв недопустиме — це не тільки погіршує зовнішній вигляд, але й може створити загрозу для безпеки працівників та клієнтів. Грамотне проектування кафе-кондитерської, зокрема, дозволяє передбачити можливість встановлення додаткових столиків на відкритому повітрі влітку, з забезпеченням електроживлення робочих місць персоналу заздалегідь.

Підключення обладнання до систем водопостачання та каналізації є важливим для дотримання санітарних норм. Системи подачі води не повинні перетинатися з електричними лініями, що також є важливим аспектом безпеки. При проектуванні закладів потрібно враховувати навантаження на водопостачання та каналізацію, яке збільшується зі зростанням кількості відвідувачів. Не допускається прокладання внутрішньої побутової каналізації під стелями, в стінах і в підлогах, а також транзитних водопровідних магістралі у виробничих приміщеннях, обідніх залах і складах (коморах) харчових продуктів. Побутові і виробничі стоки повинні відводитися до зовнішньої каналізації роздільними випусками. Допускається приєднання двох роздільних випусків в один колодязь зовнішньої каналізаційної мережі. На вводі холодної води має встановлюватися сітчастий фільтр. Облік витрат води слід проектувати відповідно до вимог діючих нормативних документів [6].

Важливим є також підключення обладнання до вентиляційної системи. Не стільки саме підключення обладнання, скільки створення вентиляції з урахуванням вже існуючих електро- та водомереж. Сучасні вентиляційні системи можна монтувати відносно легко, тоді як зміна водопостачання може бути значно складнішою.

Висновки до першого розділу

На основі аналізу зарубіжного та вітчизняного досвіду теоретичних і практичних дизайн-розробок у проектуванні інтер'єрів кафе-кондитерських доведено, що дизайн внутрішнього середовища закладів безпосередньо пов'язаний із функціональною організацією та суттєво впливає на комфорт відвідувачів і персоналу.

Розглянуто та вивчено основні вимоги, що враховуються при проектуванні та плануванні кафе-кондитерської: чіткий розподіл функціональних зон, оптимізація використання обладнання та створення комфортного середовища для всіх відвідувачів, зокрема людей з обмеженими можливостями. зони для

відпочинку, адміністративні, технічні та спеціальні приміщення, які покращують функціональну організацію закладу та доповнюють авторський підхід до дизайну, формуючи індивідуальне середовище.

РОЗДІЛ 2 ПЕРЕДПРОЄКТНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ ОБ'ЄКТУ ТА ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ В ЗАДАНИХ УМОВАХ

2.1 План передпроектного дослідження для підготовки технічного завдання

У процесі формування концепції інтер'єру громадських закладів, зокрема кафе-кондитерських, надзвичайно важливою є ґрунтовна аналітична підготовка. Передпроектний етап передбачає систематичне вивчення теоретичних джерел, практичного досвіду, архітектурного середовища, потреб користувачів та технічних вимог. Така комплексна методологія забезпечує не лише професійне, а й концептуально виважене проєктне рішення. В ході даного процесу передбачаються наступні етапи:

1. Аналіз та підбір фахової літератури

Першим етапом передпроектного дослідження є підбір та аналіз фахової літератури, за результатами якого буде сформовано список джерел, який є основою для інформаційно-методичного забезпечення дослідження. Вивчення наявної літератури створить основу для наступних етапів.

2. Аналіз досвіду проектування навчальних закладів та підбір аналогів

Другий етап зосереджений на виборі аналогів і вивченні досвіду, пов'язаного з дизайном порівнянних елементів. Описуючи та аналізуючи підходи до проектування поточних об'єктів за такими критеріями, як функціонально-планувальна організація, оздоблення, оздоблення, художньо-стилістичні рішення, можна визначити ефективні стратегії застосування в майбутньому проєкті.

3. Вивчення архітектурного контексту, що оточує об'єкт проектування та аналіз будівлі.

На третьому етапі розглядається розміщення обраного об'єкта проектування в рамках міста, визначення його сильних і слабких сторін, оцінка поточного функціонального планування, умов природного освітлення та

інженерних аспектів. Розглядаються такі питання, як: транспортна досяжність та інтеграції у міське середовище (аналіз шляхів доступу до закладу з використанням різних видів транспортних засобів), оцінка мікрокліматичних характеристик (рівень шуму, вологості та ін.), озеленення та природне середовище (вплив рослин на психоемоційне та фізичне здоров'я користувачів). Також потрібно розглянути особливості технічного та функціонального стану будівлі, досліджуючи її структурну систему, огорожуючі конструкції, планувальні елементи, підключення до інженерних мереж, тощо.

4. Аналіз потреб та вимог користувачів

Четвертий етап спрямований на вивчення поведінкових і психологічних аспектів майбутніх користувачів, а саме відвідувачів закладу та його працівників. Визначено соціально-демографічні характеристики аудиторії, уподобання до стилів дозвілля, естетичні вимоги, бажаний комфорт та інклюзивність. Врахування вищезазначених характеристик необхідно для створення хорошого емоційного середовища, яке позитивно вплине на імідж закладу та лояльність клієнтів.

5. Складання технічного завдання на проєктування об'єкта

Останнім, п'ятим етапом передпроектного дослідження стає визначення вимог до функціонально-планувальної структури об'єкта, визначення виду ремонтних робіт, вимог до меблювання та обладнання, оздоблення, а також художньо-стильового рішення.

2.2 Світовий та вітчизняний досвід дизайн-проєктування приміщень кафе-кондитерських

Тема дизайн-проєктування кафе-кондитерських — дуже важлива не лише з точки зору естетики, а й функціональності, брендингу, психології споживача й навіть економіки бізнесу. Розглянемо варіанти стилістичного оздоблення кафе-кондитерських на прикладах найпопулярніших цього типу закладів громадського харчування в Україні та світі:

The Cake (Київ, Україна)

Кондитерська The Cake (Рис.2.1) в Києві відома своїм стильним і лаконічним дизайном у скандинавському стилі. Основними характеристиками у інтер'єрі є холодні кольори, що створюють елегантну атмосферу та мінімалістичні деталі. Інтер'єр створений архітектурним бюро Balbek Bureau. Всі матеріали, меблі та декор - "живі" і справжні: столи із вікового дуба, нарочита проста штукатурка на стінах. Кожна бетонна плитка має свою складку, оскільки кожна з 10 000 плиток виготовлена вручну. Проте разом вони складають гармонізовану загадкову поверхню.



Рис.2.1 Інтер'єр кондитерської The Cake (Київ, Україна)

Кафе-кондитерська має простору основну залу, в якій кожен з відвідувачів може обрати найзручніше для себе місце для відпочинку: на дивані, в кріслі, біля вікна. Розділяють та підкреслюють окремі зони кондитерської сучасні люстри, які поєднують у собі чіткі лінії та геометричні форми. Дві висотні зони для сидіння мають власний спеціальний колір і тактильний символ. Сільська дерев'яна висока поверхня з повстяними тонкими барними кріслами, що стоять

на металевих стійках, сусідить з оксамитовою тканиною затишних пляшково-зелених кушеток і диванів, покритих теплими відтінками сірого [33].

Особливою деталлю, яка постійно привертає до себе увагу людей – глянцева рожева собака, що знаходиться по центру основної зали. Яскрава скульптура, розташована на тлі мінімалістичного інтер'єру, додає грайливості та контрасту до загального дизайну закладу та виглядає як торт на блюдечку. Однією з ключових рис, що вирізняють кондитерську The Cake серед інших закладів цього типу є відкрита кухня та скляна вітрина у вигляді куба. Скляні стіни дозволяють відвідувачам спостерігати за процесом приготування десертів, що підкреслює прозорість роботи та підвищує довіру до якості страв. Це рішення також підсилює відчуття інтерактивності та залученості, адже гості можуть бачити, як створюються десерти та інші страви власного виробництва [12].

Stella Sweets (Київ, Україна)

Stella Sweets (Рис.2.2) – це вишукана кондитерська-кафе в Києві, що знаходиться, в історичній будівлі 1912 року архітектора Пещанського. Загальна атмосфера нагадує чарівний світ, де кожен елемент інтер'єру покликаний підкреслити відчуття затишку та смаку дитинства. Заклад пропонує не тільки насолоду від десертів, але й естетичне задоволення від перебування у ньому. Інтер'єр кондитерської вражає гармонійним поєднанням класичних і сучасних елементів. Він поділений на дві зони: світлий та темний зали. У світлому залі домінують м'які пастельні тона: білий, рожевий та жовтий, що надають простору легкості та романтичності. Важливу роль у створенні вишуканої атмосфери відіграє ліпнина на стінах та стелі. Окремі елементи ліпнини мають квіткові та рослинні мотиви, що перегукуються з квітковими декораціями на стінах. Це робить інтер'єр цілісним та гармонійним. Також ці елементи чудово поєднуються з великими кришталевими люстрами. Доповнюють атмосферу рожеві меблі, посуд та елементи декору з мультфільмів [16].



Рис 2.3. Інтер'єр кондитерської Namelaka (Дубай, ОАЕ)

Namelaka (Київ, Україна та Дубай, ОАЕ)

Namelaka (Рис.2.3) – найпопулярніша кондитерська в Україні, яка приваблює відвідувачів ляльковою атмосферою. Заклад знаходиться не лише в Києві, а й у Дубаї. Інтер'єр обох кондитерських виглядає майже повністю ідентично: абсолютно весь простір оформлений у ніжно-рожевому кольорі, що є візитною карткою закладу. Використання пастельних тонів і глянцевого оформлення створює ефект простору з мультяшного світу. Все націлене на те, щоб клієнти відчували себе у стилізованій солодкій мрії. Стіни і стеля прикрасили повітряними півоніями. Окремим акцентним елементом декору в обох кондитерських є велике дерево біля вітрин з десертами, з гілок якого звисають світильники. Елегантності додають молдинги та бра з золотими деталями на стінах. В Namelaka присутній стандартний для будь-якого закладу набір меблів у фірмових кольорах, але також є цікавий варіант у вигляді столиків з гойдалками, що можуть замінити звичайні стільці або крісла. Вишуканий посуд, велика кількість квітів та вищеперераховані дизайнерські рішення створюють у закладі неймовірну атмосферу [22].



Рис 2.3. Інтер'єр кондитерської Namelaka (Дубай, ОАЕ)

Tiffany Blue Box Café (Нью-Йорк, США)

Blue Box Café (Рис.2.4) - приміщення, спроектоване Пітером Маріно, що включає приватну обідню зону, кафе та бар, а також художні інсталяції на замовлення, а також фірмовий відтінок Тіффані. Відвідувачі закладу можуть милуватися вишуканими дорогоцінними каменями, що виблискують у скляних вітринах, сидячи за столом із мармуровою стільницею та попиваючи каву з вишуканих порцелянових чашок у блакитно-білому кольорі Тіффані [34].

Весь простір закладу оформлений у фірмових відтінках бренду. Інтер'єр виконано у мінімалістичному стилі, наповнений розкішними меблями та елементами декору. Одне з найвідоміших дизайнерських рішень у Tiffany Blue Box Café в Нью-Йорку – стеля. Вона відповідає загальній естетиці закладу та є важливою частиною його дизайну. По периметру стелі зроблені опуски, що підсвічуються LED-стрічками, а центрі виконана композиція з фірмових коробок Tiffany. Ці підвісні коробочки не тільки додають унікальності інтер'єру, але й створюють легку, грайливу атмосферу. Вони розміщені таким чином, що

виглядають як стильні арт-об'єкти, які акцентують увагу на основній концепції кафе – естетиці.



Рис. 2.4 Інтер'єр кафе **Tiffany Blue Box Café** (Нью-Йорк, США)

EL&N London (Лондон, Великобританія)

«THINK PINK» — вигукують сердечка кохання, які прикрашають стіни найбільш популярних кондитерських Лондона в Instagram. EL&N Café – кондитерська, відома своїм рожевим декором, стінами, прикрашеними квітами, та стильними меблями. (Рис.2.5) Кожен заклад має різний інтер'єр, але всі вони відповідають стилістиці EL&N. Команда Inside Out Design створила низку яскравих дизайнерських меблів на замовлення з м'якого та розкішного оксамиту, підкреслених металевими штрихами у кольорі рожевого золота. Столики з мармуровими стільницями додає вишуканості у інтер'єр. Рифлення створює додаткове відчуття плюшу на диванах і кріслах. Крісло Hug, бокове крісло Frankie і колекція Portobello ідеально поєднують елементи дизайну в одному відтінку.

У яскравих інтер'єрах кафе не обійшлося без квітів: квіти всіх відтінків рожевим каскадом спадають по стінах і охоплюють підвісне освітлення. Інші неонові форми та типографіки, що визирають між бутонами та дзеркалами, допомагають створити гарні ілюзії.



Рис. 2.5 Інтер'єр кондитерської EL&N London (Лондон, Великобританія)

Найбільший заклад EL&N Café у Лондоні має ще одну особливість, яка відрізняє його від інших. Кругла барна стійка на другому поверсі кондитерської візуально виконує роль каруселі. Ліворуч полиці з різнобарвними кондитерськими виробами, а праворуч коні-каруселі — природно рожеві — звисають зі стелі та вмонтовані в рожеву квіткову стіну. [27]

Досліджено розвиток вітчизняних та світових закладів громадського харчування, особливо кафе-кондитерських. На основі проведеного аналізу сформульовано ключові принципи проектування інтер'єрів кафе-кондитерських, що допомагають створенню комфортного та унікального середовища, яке задовольняє потреби різних груп відвідувачів, є художньо-виразним та екологічним.

Ladurée (Париж, Франція)

Кондитерська Ladurée (Рис.2.6) була відкрита ще у 1862 році та по наш час залишається однією з найвідоміших у світі. Це місце відоме не лише своїми виробами, а й неймовірним дизайном у стилі 18-го століття. Розкішний та в той же час затишний простір кафе оформлений в фірмовому мигдально-зеленому з кольорі додаванням пастельних відтінків кремового, блідо-блакитного та рожевого. Витонченості додають акцентні золоті деталі, старовинні дзеркала та кришталеві люстри. Меблі виготовлені в класичному стилі: старовинні стільці з різьбленими спинками, оббиті м'якими тканинами пастельних кольорів, і масивні дерев'яні столи. Орнаментальні мотиви, розроблені Корделією де Кастеллан (французька декораторка), віддають шану хлібобулочному та кондитерському виробництву. Зображення пшениці, квітів і тістечок можна знайти на розписаних вручну плитках і стінних фриззах. На стінах вирізняється ліпнина, натхненною браконьєрством королівського льоду. Деякі приміщення кондитерської мають плісіровану тканинну стелю, що нагадує кімнатні намети та зимові сади. [31]



Рис. 2.6 Інтер'єр кондитерської Ladurée (Париж, Франція)

2.3 Аналіз вихідних даних до об'єкту проєктування

Для дизайн-проєктування інтер'єру кафе-кондитерської обрано фасадне приміщення житлового комплексу «Сучасний квартал», що знаходиться за адресою вул. Любомира Гузара, Відрадний, Солом'янський район. (Рис. 2.6)

Загальна площа вихідного приміщення – 277 м². (Рис.8)

Будівля належить до нежилого фонду та перебуває в стані після будівельних робіт, що дає можливість орендарю здійснити індивідуальну внутрішню обробку відповідно до специфіки майбутньої діяльності об'єкту. Монолітно-каркасна технологія зведення забезпечує надійність споруди і дозволяє впровадити різні варіанти планування. Стіни утеплені мінеральною ватою, фасад оздоблений мінеральною штукатуркою контрастних кольорів та має два входи. Обраний об'єкт складається з трьох приміщень. Підлога має чистову стяжку, стіни виконані з цегли, а стеля – з бетону. Усі основні комунікації, зокрема водопостачання, електропостачання вентиляційні канали та опалення вже підведені до приміщення. Електрична потужність 80 кт та велика кількість мокрих точок робить його придатним для різних видів діяльності. Великі панорамні вікна забезпечують чудову видимість і гарантують достатню кількість природного освітлення. Ще однією перевагою є бетонна стеля висотою 4.5 м. (Рис.2.9)

ЖК «Сучасний квартал» розташований поруч з автомобільною магістраллю і швидкісним трамваєм. Поруч проходить інтенсивний пішохідний та автомобільний рух. Також соціальна розвинена інфраструктура, що включає торговельні центри, супермаркети, навчальні заклади та медичні установи, які розташовані на території ЖК, що робить це місце досить прохідним для відвідувачів та привабливим для орендаторів. Також однією з особливостей цього простору є концепція двору без машин, що забезпечує додатковий комфорт та безпеку відвідувачам та користувачам ЖК. Окремо варто відмітити ландшафтний дизайн території та грамотно продуманий благоустрій. Велика

кількість фонтанів, зон відпочинку, парків та алей викликає у людей позитивні емоції, відчуття безпеки та спокою.

Технічне завдання:

Створити дизайн-проект кафе-кондитерської загальною площею 277 м². що буде розрахована на 40 посадкових місць. Основні приміщення мають бути функціональними та відповідати нормативним вимогам.

Функціонально-планувальна організація об'єкта.

В проєкті необхідно передбачити:

- Вхідну зону;
- Основний зал для гостей;
- Барну зону;
- Вітринну зону;
- Фото/лаунж зону;
- Кухню;
- Санвузли;
- Підсобні та виробничі приміщення.

Розробка концепції та проєктування інтер'єру кафе-кондитерських неможливе без чіткового визначення потреб споживачів закладу. Вони допомагають вирішити питання стилістичного оздоблення простору, підбору меблів та створити функціонально-планувальну програму. Основними сегментами цільової аудиторії кафе-кондитерських:

Молодь. Ця група є основною, адже для студентів, підлітків та інших груп молодих людей важливо створити естетично привабливий інтер'єр, адже вони шукають стильне місце для навчання, роботи та зустрічей, а також звертають увагу на наявність локацій для створення фотографій у закладі.

Сім'ї з дітьми. Для користувачів цієї групи необхідно створити дружню атмосферу. В закладах заданого типу часто проводяться дні народження, прогулянки з дітьми та спільне дозвілля. У створенні комфортних для цього умов може допомогти дитяче меню, меблі, наявність ігрової зони та загальне

обслуговування. Також важливо приділити окрему увагу зручному розміщенню функціональних зон та меблів у закладі, задля комфорту та безпеки дітей.

Офісні працівники та бізнес-аудиторія. Цей сегмент аудиторії досить часто відвідує подібні заклади, адже цікавиться затишним простором для перекусів, ранкової кави та шукає комфортне місце для коротких ділових зустрічей. Саме тому, у процесі розробки планувального рішення закладу слід продумати окремі зони для таких подій.

Люди похилого віку. Цей сегмент зустрічається не так часто, як інші, але також має високу лояльність за умов врахування їх потреб. Вони очікують класичне меню, спокійну музику, зручні меблі та візуально комфортне середовище для спокійного чаювання та відпочинку після прогулянки.

Технічний персонал. Технічний персонал забезпечує функціонування всього закладу, тому важливо розробите правильне планування та звернути увагу на всі вимоги людей. Це допоможе спростити обслуговування та забезпечить ефективне використання простору.

2.4 Оздоблення та стилістичне оформлення кафе-кондитерських

Кафе-кондитерські – не просто місце, де можна придбати десерти, а простір, де створюється атмосфера тепла та затишку, в якій приємно проводити час та куди завжди хочеться повернутися. Для того, щоб досягти такого емоційного ефекту, потрібно чітко продумати не лише меню та функціональне планування закладу, а й приділити багато часу для визначення стилістики та загального концепту кондитерської.

У сфері дизайну інтер'єру стратегічне використання кольору та форми є ключовим у формуванні атмосфери та візуальної привабливості простору. Композиції кольору та їх вплив на естетику інтер'єру і сприйняття людини мають особливу взаємодію між собою. Кольорові та формові композиції відіграють вирішальну роль у дизайні інтер'єру, оскільки вони можуть суттєво вплинути на загальну естетику, настрій та функціональність простору. Ось деякі міркування

щодо використання колірних та формних композицій у дизайні інтер'єру. Різні кольори можуть викликати різні психологічні та емоційні реакції, і на ці реакції можуть впливати культурні, особисті та контекстуальні фактори. Ось огляд деяких поширених психологічних ефектів, пов'язаних з певними кольорами, які можна застосувати у дизайні кондитерської:

- Червоний: часто асоціюється з пристрастю, енергією та інтенсивністю. Це може стимулювати апетит і підвищувати частоту серцевих скорочень.
 - Синій: заспокоює і сприяє відчуттю спокою та стабільності. Світліші блакитні кольори можуть відчувати себе освіжаючими, тоді як темніший синій колір може передати відчуття серйозності.
 - Білий: символізує чистоту, простоту та чистоту. Це може створити відчуття простору та простоти.
 - Жовтий: асоціюється з теплом, щастям та енергією. Це може стимулювати розумову активність та оптимізм.
 - Зелений: часто пов'язаний з природою і має заспокійливий та врівноважуючий ефект. Це пов'язано з зростанням, оновленням та гармонією.
 - Фіолетовий: асоціюється з розкішшю, вишуканістю та творчістю. Світлі відтінки можуть передати романтику та загадковість.
 - Помаранчевий: яскравий та енергійний колір, який поєднує тепло червоного з яскравістю жовтого. Це може викликати ентузіазм та творчість [23].
- Окрім кольорів, у художньому оздобленні приміщення важливо звертати увагу на такі складові як ритм та баланс. Ритм у дизайні інтер'єру відноситься до візуального повторення або організованого руху різних елементів у просторі. Це створює відчуття гармонії та зв'язку по всьому приміщенню. Його можна досягти за допомогою повторення кольорів, форм, текстур, ліній. Ритм може бути реалізованим декількома способами, зокрема через контраст та повторення. Контраст використовує різні елементи, щоб створити візуальний інтерес і підкреслити окремі зони приміщення/поверхні,. Повторення, тим часом, передбачає використання одного й того самого елемента у просторі кілька разів. Прогресія передбачає поступову зміну елементів, таких як колір або розмір

об'єкту. Перехід згладжує потік від однієї області до іншої. Часто використовуються криві, або лінії, що спрямовують око у певному напрямку [36]. Баланс – спосіб досягти візуальної рівноваги між складовими інтер'єру. . Композиція будується за принципом врівноваженості елементів: візуально більш вагомі елементи, що привертають увагу незвичною формою, яскравим кольором, контрастним тоном, неоднорідною текстурою, повинні бути врівноважені менш вагомими елементами, які або більші, або розміщені далі від центру композиції. Такий вид симетрії легше адаптується до простору, виглядає більш гнучким та динамічним [11].

Існує дуже багато різних напрямів у дизайні інтер'єру, які можна використати для створення простору, що відповідає тій чи іншій тематиці або стилю. В останні роки на заміну темним, загромождjenням меблями приміщенням прийшли варіанти дизайну у стилі мінімалізм з використанням світлих кольорів.

Стилістичний напрям пропонує сучасне осмислення в інтер'єрі відомих архітектурних стилів, етнічних мотивів та сучасних стилістичних течій. Наприклад, стилізація закладів під певні епохи, такі як класицизм, бароко чи античність, або варіант дизайну інтер'єру у етнічному стилі, що відповідає певній країні та нагадує її особливості та традиції.

Цікавим варіантом також є новаторський напрям. Це оформлення інтер'єру на основі новітніх технологій, включаючи інтерактивні елементи: змінні динамічні зображення на підлозі, стінах або стелі, інтерактивні картини, водні панелі, світлові ефекти та кулінарне шоу прямо перед очима відвідувачів. Такі технології дозволяють створювати сучасний, яскравий і динамічний простір, що постійно змінюється. Цей підхід особливо характерний для закладів, орієнтованих на молодь [20].

Все більш актуальною стає матова підлога, фурнітура, застосування у проєктах екологічних матеріалів з дерева, оздоблювальних матеріалів з об'ємною текстурою та гіпоалергенною фарбою [25]. Екологічний напрям також пропонує використання в інтер'єрі натуральних матеріалів, таких як природний камінь, вода та озеленення, що дозволяє створити гармонійний, природний простір.

Сучасні екологічні тенденції набувають популярності, оскільки надають відвідувачам можливість відійти від стресової атмосфери мегаполісу і зануритися в спокійне, природне середовище.

Матеріали відіграють вирішальну роль в успіху будь-якого проекту дизайну інтер'єру, оскільки вони можуть впливати на загальний вигляд, відчуття та функціональність простору. Обрані для проекту матеріали мають бути практичними, довговічними, зносостійкими та мати інші позитивні характеристики, такі як тепло- та звукоізоляція, наприклад. Важливо також звернути увагу на екологічність обраних позицій. Вибір слід зупинити на вогнестійких і нетоксичних матеріалах.

До прикладу, керамограніт - сучасний штучний камінь, що є одним з найпопулярніших матеріалів для підлоги в закладах громадського харчування. Основна характеристика - міцність та стійкість до механічних або хімічних ушкоджень. Розбити цей матеріал можна лише через недбале транспортування. Керамограніт відноситься до високоекологічних матеріалів, зберігає стабільний колір, що не змінюється через вплив ультрафіолету та стійкий до впливу агресивних речовин. Завдяки цьому плитка досить легка у догляді. Має безліч різних кольорів, відтінків та текстур, а отже може підійти під різні варіанти та стилі інтер'єру [15].

Останнім часом великим попитом користується наливна підлога. Це матеріал який забезпечує гладку підлогу без швів. Вона може імітувати простір, що виступає і відступає, створювати ілюзію об'єму, «прориву простору», що візуально виходить за межі приміщення, досягати ефекту присутності, створювати неповторну цікаву атмосферу і мікроклімат [19].

Імітувати натуральне дерево або камінь може ламінат та вінілова плитка. Її матеріали міцні, стійкі до вологи і прості в догляді, що робить їх практичними для зон, де немає безпосереднього контакту з водою.

Майже до кожного стилю у інтер'єрі пасує паркет – підлога з натурального дерева, що створює теплу та вишукану атмосферу. Зазвичай таку підлогу використовують в зонах, де немає значного навантаження. До недоліків

дерев'яних покриттів можна віднести їх м'якість. Жіночі каблуки можуть залишити небажаний візерунок на поверхні паркету. Крім того, дерево чутливе до температурно-вологісного режиму. Після всихання можуть утворюватись щілини між дошками та з'являтися неприємний скрип під час ходи [3].

Стеля, як і будь-який інший об'єкт у дизайні інтер'єру є важливою складовою у оздобленні приміщення. Завдяки різним варіаціям вона може підлаштовуватися під будь-який стиль та залишатися у гармонії з іншими декоративними предметами інтер'єру.

- Для створення багаторівневих або фігурних стель використовується гіпсокартон. Цей матеріал дозволяє вбудовувати освітлення і створювати цікаві декоративні рішення. Його можна фарбувати в будь-який колір, що підходить для стилю закладу.

- Натяжна стеля: дає можливість створювати гладкі поверхні, легко монтується і може мати різні кольори та фактури – матові, глянцеві або зображення. Це практичне рішення, яке добре підходить для сучасних кафе.

- Дерев'яні панелі: додають тепла і затишку інтер'єру, часто використовуються в кондитерських із класичним або етнічним дизайном. Панелі можуть бути різних відтінків і текстур, залежно від обраного стилю.

- Металеві або дзеркальні вставки: Використовуються для створення сучасного або промислового стилю. Такі стелі додають простору оригінальності та можуть відображати світло, що візуально збільшує приміщення.

- Касетні стелі: однією з переваг є їх модульна структура. Підбираючи касети різних типів, можна створювати унікальні інтер'єри. Плити добре миються та не вбирають запахи. Завдяки конструкції касетної підвісної стелі забезпечується легкий доступ до комунікацій.

Дизайн інтер'єру передбачає використання різноманітних матеріалів і конструкцій, отже, техніки створення деталей інтер'єру можуть бути самими різними.

Варіанти матеріалів для декору:

- Скло. Універсальний матеріал, що можна застосувати для оздоблення підлоги, дверей, стін, меблів і предметів інтер'єру. Скло в інтер'єрній композиції створює неповторні світлові та кольорові ефекти. Використання скла може покращити настрій і створити відчуття прозорості. Краса, захист навколишнього середовища та практичність зробили скло його популярністю апогею. Сучасні технології дозволяють отримати абсолютно безпечне, ударостійке скло різноманітної фактури, форми, кольору та прозорості [20].

- Текстиль. Можна використовувати не лише у якості оббивки меблів, а й як декор у вигляді шпалер, штор чи декоративних подушок. Використання фактур, художньо-графічного оформлення тканин, експерименти із текстильними виробами для світового дизайну, драпіровки та меблів чохли допомагають підвищити виразність інтер'єру та створити гармонійне середовище, актуальне для різних сегментів споживачів [11].

- Шпалери. Зараз існує багато нових та сучасних варіантів, такі як термошпалери (змінюють свою структуру залежно від температури), Люмінофорні шпалери (акумулюють світло вдень, виглядають як об'ємні зображення і світяться ввечері) завдяки флуоресцентному порошку.

- Монументально-декоративна техніка (настінний розпис, панно, мозаїка, вітражі).

- Різні види рельєфів; лиття, ліплення, різьблення, гравірування, плетіння;

- Панелі з різних матеріалів: гіпс, скло, ДСП, MDF, ПВХ тощо.

- Деревина : універсальний і теплий матеріал, що ідеально підходить не лише для меблів, а й декору, пропонуючи різноманітні текстури та оздоблення

- Штучні квіти. Один з найпопулярніших варіантів для декорування приміщень кафе-кондитерських. Штучні квіти успішно інтегруються в різні сучасні стилі інтер'єру, підкреслюючи їхню унікальність та характер. Завдяки такому декору модна не тільки створити затишок, прикрасити простір, а й провести візуальне зонування приміщення, розташувавши квіти на стелях чи стінах.

- Дзеркала. Підходять під будь-який стиль, візуально збільшують простір.

Можуть використовуватися як звичайний елемент декору, слугувати оздобленням або бути інтегрованим у меблі. За допомогою відображення межі між поверхнями стають розмитими, і простори взаємно проникають один в одного. Вдале використання дзеркал стане окрасою інтер'єру, допоможе створити ілюзію перетікаючого простору і додасть цікавого композиційного вирішення.

З розвитком технологій і підвищенням обізнаності про екологічність тепер ви можете експериментувати з інноваційними та екологічно чистими матеріалами, щоб створювати унікальні та стійкі простори.

Однією з найбільш захоплюючих тенденцій в дизайні інтер'єру є поява нових та інноваційних матеріалів. Ці матеріали часто створюються з використанням передових технологій і розроблені, щоб бути стійкими та екологічно чистими. Одним з досить універсальних варіантів є міцелій — тип гриба, який можна вирощувати в різні форми та розміри. Це альтернатива традиційним матеріалам, таким як пластик, і може використовуватися для створення меблів, освітлювальних приладів і навіть будівельних матеріалів.

Цікавим рішенням зараз також є використання у оздобленні приміщень матеріалів, що створені на нанорівні. Вони мають унікальні властивості, які роблять їх ідеальними для використання в дизайні інтер'єру. Наприклад, їх можна використовувати для створення поверхонь, що самоочищаються, що може зменшити потребу в агресивних хімічних речовинах для чищення.

Революцію у створенні дизайнерських об'єктів зробила технологія 3D-друку. Це дозволяє створювати складні форми та структури, які неможливо створити традиційними методами. 3D-друковані матеріали можна виготовляти з різних матеріалів, включаючи пластик, метал і навіть дерево [27].

Висновки до другого розділу

У другому розділі було досліджено існуючий досвід проєктування аналогічних об'єктів. Виявлено основні сучасні тенденції у створенні естетично привабливого та унікального дизайну інтер'єру кафе-кондитерських на основі

найпопулярніших закладів цього типу в Україні та світі. Проаналізована архітектурна ситуація проєктованого об'єкта допомогла визначити його переваги та недоліки. Досліджено особливості будівлі, наявність та стан інженерних мереж, її розташування в міській структурі, а також виявлено необхідність перепланування та обсяги ремонтних робіт. На завершальному етапі складено технічне завдання на проєктування, в якому визначено вимоги до функціонально-планувальної організації простору, меблювання, обладнання та оздоблення. Також описано художньо-стильове рішення майбутнього інтер'єру кафе-кондитерської.

РОЗДІЛ 3 ОПИС ДИЗАЙН-ПРОЄКТУ КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКОЇ

3.1 Планувальні рішення основних приміщень

У межах проєкту заплановано створення кафе-кондитерської загальною площею 277 м², розрахованої на 40 посадкових місць. Архітектурно-просторове середовище закладу сформоване на основі принципів ергономіки, доступності, візуальної відкритості та нормативних вимог до об'єктів громадського харчування.

Функціональне зонування базується на чіткій ієрархії просторових складових, що включають вхідну групу, основний гостьовий зал, барно-вітринну частину, лаунж-простір, дитячу зону, кухню з допоміжними приміщеннями, а також блок санвузлів. Всі простори інтегровані у єдину логістичну схему, що забезпечує ефективну взаємодію між відвідувачами та персоналом.

Вихідне планування поділено на три основні простори: зона магазину (78 м²), основна зала для відвідувачів (129,33 м²), кухня з технічними приміщеннями (69,33 м²). Стельове покриття заввишки 4,5 м доповнюється сімома панорамними вікнами на повну висоту, що створюють якісне природне освітлення. Приміщення має 7 панорамних вікон такої ж висоти, шириною 2000 мм. Вхідні двері також до стелі, їх ширина 1600 мм. Так як будівля є монолітно-каркасною з цегляними стінами, можна припустити, що товщина зовнішніх стін становить приблизно 510 мм, а внутрішніх — близько 120–250 мм. Товщина бетонних колон становить 300 мм.

Для того, щоб зробити перехід з одного приміщення в інше – було знесено цегляну стіну та змонтовано замість неї скляну перегородку, що розділятиме дві функціональні зони об'єкту. Також скляні перегородки монтуються у основному залі кондитерської, які відділяють зону для великих компаній та дитячий простір. Завдяки ним можна провести зонування приміщення, не втрачаючи природне освітлення. Бетонні колони по центру одного з приміщень було вирішено обшити гіпсокартоном задля створення більш цілісного об'єкту, з яким в подальшому

буде зручніше працювати. Також у третьому приміщенні додані стіни та двері, щоб зробити коридор між кухнею та залом та розмежувати функціональні зони закладу.

Розташування меблів було виконано таким чином, щоб створити простір, де будуть враховані всі ергономічні норми. Саме тому при розробці планування закладу акцент робився не на кількість посадкових місць, а на комфорт відвідувачів. В кондитерській розміщена достатня кількість посадкових місць для компаній з різною кількістю людей. З одного боку біля вхідної зони розміщено модульний диван, столики та стільці навпроти нього для компанії з 2-х людей, з іншого – столик з місцями для офіціантів, які зустрічатимуть гостей закладу. Проходячи вглиб приміщення, відвідувач попадає в основну залу, де знаходяться інші конфігурації меблів для більших компаній. Дитячу зону розміщено у зоні з найкращою кількістю природнього освітлення, яка проглядатиметься майже з усі куточків основного залу закладу. Це забезпечить комфорт для батьків. Поруч також відділена зона, для великої компанії на 10 людей. Загалом заклад розрахований на 40 посадкових місць. У зоні магазину розміщено велику вітрину з десертами та іншими кондитерськими виробами, а також декілька посадкових місць, що розділені бетонними перегородками. Позаду вітрини – великі стелажі з запакованою брендованою продукцією кондитерської та іншим. Вхід у санвузол знаходиться зі сторони основної частини кафе, в ньому передбачено велику стільницю з врізними умивальниками та дві кабінки: чоловічу та жіночу.

Підлога у всьому закладі покрита керамогранітом розміром 600*1200 мм. Текстура плитки виконана під мармур, сіро-блакитні та коричневі прожилки відповідають кольоровій палітрі.

Стеля в усіх приміщеннях обраного об'єкту має висоту 4300 мм та виконана з гіпсокартону. У зоні вітрини стеля опускається на 250 мм. Також опуск розміщено над зоною посадкових місць біля вхідної зони та у основній залі. Стеля прикрашається молдингами та ліпниною для вишуканої атмосфери. Такі прийоми характерні для обраної стилістики закладу.

Стельове освітлення закладу розроблено на різнорівневому рівні. Вітринну зону підсвічують треки на накладні споти, що кріпляться до опуску з ГКЛ. Над усіма столиками звішуються люстри та підвісні світильники різних форм та розмірів, але всі вони виконані в одному стилі. В дитячій зоні предметом освітлення є підвісні люстри у вигляді хмаринок. У санвузлах, коридорах та прохідних зонах розміщено точкові світильники. Зона з дзеркалами, яка розділяє дві частини основної зали, також освітлюється за допомогою треків з накладними світильниками, що закриваються декором з квітів. Загалом в закладі 8 кришталевих люстр, 9 підвісних світильників різних видів, 21 точковий світильник та треки з накладними спотами.

Освітлення одразу всіх функціональних зон контролюється за допомогою щитка, який розміщено у коридорі, що поєднує основну залу, кухню та санвузли. Окремі вимикачі для зони магазину розміщено біля вітрини, де персонал може регулювати різні сценарії освітлення. Вимикачі для основного залу розміщені біля столика офіціантів поруч з вхідною групою.

Запропоноване функціонально-планувальне рішення кафе-кондитерської забезпечує ефективну організацію простору для комфортного перебування відвідувачів, з урахуванням різних сценаріїв споживання, а також створює оптимальні умови для роботи персоналу.

3.2 Опис художньо-естетичного рішення інтер'єру кафе-кондитерської.

Проаналізувавши світову та вітчизняну практику у питаннях дизайну кафе-кондитерських можна дійти до висновку що у більшості випадків інтер'єр закладів цього типу створює для відвідувачів атмосферу легкості вишуканості та казковості. Саме тому у розробці дизайн-проекту було вирішено опиратися саме на ці фактори. За основу у створенні інтер'єру обрано неокласичний стиль. Гармонія форм, повторюваність декоративних елементів розкіш без надміру, якісні матеріали – усе це типово для неокласики. Композиція симетрична, тло

мало заповнене, прикраси розташовуються по краях, по кутах і в центрі. Ще однією характерною особливістю цього стилю є світла кольорова палітра. Основним кольором є кремовий, акцентними виступають шоколадний та блакитний відтінки. (Рис. 3.1)



Рис. 3.1 Візуалізація основної зали

Для створення особливої атмосфери планується застосування декору у вигляді живих та штучних квітів. Вони успішно інтегруються в різні сучасні стилі інтер'єру, підкреслюючи їхню унікальність та характер. Завдяки такому декору можна не тільки створити затишок, прикрасити простір, а й провести візуальне зонування приміщення, розташувавши квіти на стелі чи стінах. Окремим акцентом буде використання перлин у декоруванні кондитерської. Так, наприклад, ними буде обрамлений опуск над вітриною. (Рис. 3.2)



Рис. 3.2 Візуалізація магазину

Вишуканості та елегантності додають молдинги на стінах, ліпнина, кришталеві люстри та підвісні світильники над столами. Велика кількість дзеркал та скляних стін та перегородок у приміщенні збільшують простір та додають гру світла. Фактурності та затишності у основних залах кондитерської додають м'які меблі акцентних кольорів у чітких формах та природні текстури.

Завдяки великій кількості панорамних вікон, заклад забезпечений достатньою кількістю природного освітлення, що є найкращим варіантом для закладів громадського харчування. У вечірній час планується використання більш теплого штучного освітлення з застосуванням різних предметів освітлення, таких як: люстри, підвісні світильники, врізні точкові світильники, треки та накладні споти. Це дозволяє вирішувати просторові завдання, такі як

функціональне зонування з виділенням окремих зон, підсвічення стелі та елементів інтер'єру. (Рис.3.3)



Рис. 3.3 Візуалізація основної зали

Стіни відокремлюються від приміщення за допомогою карнизів, завдяки чому площини чітко розмежовуються. Стеля у приміщеннях такого стилю часто обробляється кесонами, застосовуються ліпні фризи. Гіпсокартон допоможе приховати всі комунікації, забезпечити звукоізоляцію та облаштувати ступінчасті форми. Окремим акцентом вважається використання античних мотивів у інтер'єрі [17]. На підлозі планується розкласти керамограніт під мрамур, текстура якого підтримує акцентні кольори закладу. Матеріал забезпечить міцність покриття та гарний зовнішній вигляд, що буде довго зберігати свої властивості.

Що стосується планування, слід відмітити те, що заклад поєднує у собі дві функції: магазин та кафе. Саме тому було прийнято рішення розділити ці дві зони по різних приміщеннях, але вирішити їх у одній стилістиці. Об'єднувати два приміщення буде скляна перегородка з гравіруванням, в якій є прохід у вигляді арки. Ця форма є характерною для класичного та неокласичного стилів, а отже повторюється по всьому приміщенню. Матеріал скла створює відчуття простору та легкості, а гравірування - вишуканості. (Рис. 3.4) До кожної зони є свій окремий фасадний вхід, тому вони можуть функціонувати як разом, так і окремо.



Рис. 3.4 Візуалізація магазину

3.3 Креслення до дизайн-проекту

У межах створення дизайн-проекту було розроблено повноцінний комплект креслень, що відображає всі етапи перетворення простору: від

вихідного плану до остаточного інтер'єру з меблюванням, освітленням і декором. На початковому етапі виконано інструментальні обміри інтер'єру об'єкта, за результатами яких створено вихідні планувальні креслення.

Проаналізувавши стан будівлі, особливості закладу та потреби споживачів було визначено доцільну структуру функціональних зон. На планах демонтажу та монтажу відображено всі запроєктовані будівельні втручання, необхідні для реалізації нової просторової організації. Особливу роль у структурі технічної документації відіграє план розміщення меблів та обладнання, який демонструє остаточне композиційне рішення внутрішнього середовища.

Також для додаткової деталізації було додано розгортки усіх стін приміщення. У специфікації меблів та обладнання подано відповідні розміри, необхідні для точного виконання проєктних рішень.

Значна увага приділялася проєктуванню планам стельових площин. Кожен опуск виділено окремим кольором та відповідним маркуванням. У кресленнях відображено позиціонування освітлювальних приладів, сценарії зонального освітлення та варіанти їх регулювання відповідно до функціонального сценарію використання приміщень. Це забезпечує досягнення комфортного світлового середовища з урахуванням вимог до енергоефективності та ергономіки.

На креслення підлогових покриттів за допомогою штриховки графічно представлено види покриттів, їх орієнтацію та площі. Для кожного типу підлогового матеріалу передбачено відповідну маркувальну нумерацію. Для точного виконання монтажних робіт передбачено вказівки напрямку укладання, які позначені стрілками.

Всі креслення та розгортки були виконані у програмі ArchiCAD. Для створення фотореалістичних візуалізацій, які допоможуть сформулювати уявлення про просторову атмосферу об'єкта, використовувались програми забезпечення тривимірного моделювання та рендерингу — 3Ds Max із використанням рушія Corona Renderer.

Висновки до третього розділу

У третьому розділі кваліфікаційної роботи були розроблені всі необхідні креслення та чітко описано використані дизайнерські рішення. Підібрано асоціативний ряд для кращого розуміння загальної концепції дизайну інтер'єру кафе-кондитерської. Створено таблицю специфікацій меблів, декору та оздоблювальних матеріалів. У комп'ютерній програмі виконані 3D візуалізації приміщення.

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

Дизайн інтер'єру є невід'ємним елементом для кафе-кондитерських. Це відіграє важливу роль у залученні клієнтів, покращенні їхніх вражень від обіду та, зрештою, сприяє загальному успіху закладу. Дизайн кондитерської повинен відображати його кухню, стиль і атмосферу. Використання відповідного освітлення, вибір матеріалів і планування — все це вирішальні фактори для створення привабливої та комфортної атмосфери для відвідувачів.

На сучасному етапі розвитку створення дизайну інтер'єру закладів кафе-кондитерських постає потреба в дослідженні оптимізації планування та художньої виразності інтер'єру, а також у наведених принципах їх композиційної організації у відповідності із сучасними соціальними, функціонально-типологічними, технологічними та іншими вимогами.

Визначено рекомендації щодо дизайну внутрішнього простору кафе-кондитерської, включаючи вибір кольорової гами, меблів та елементів декору, що забезпечує комфортні умови перебування, виразність стильового рішення, унікальність та характер закладу.

Досліджено розвиток вітчизняних та світових закладів громадського харчування, особливо кафе-кондитерських. На основі проведеного аналізу сформульовано ключові принципи проектування інтер'єрів кафе-кондитерських, що допомагають створенню комфортного та унікального середовища, яке задовольняє потреби різних груп відвідувачів, є художньо-виразним та екологічним.

Важливу роль відіграв аналіз архітектурної ситуації об'єкту проєктування та дослідження потреб цільової аудиторії споживачів майбутнього закладу. Такий підхід забезпечує підвищену якість просторового враження та створює комфортне середовище для різних категорій відвідувачів. На основі зібраних даних розроблено технічне завдання, що визначає основні параметри функціонально-програмної структури, вимоги до меблів, інженерно-технічного обладнання, а також декоративно-оздоблювальних матеріалів. Розробляється

самостійна художньо-стилістична концепція дизайну інтер'єру, що поєднує авторське бачення з актуальними тенденціями та принципами дизайну.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Бойчук Г. В. Історія розвитку закладів харчування від А до Я. Київ : ЛОФТ, 2016. 143 с.
2. Булгакова Т., Завражна А., Тригуб О., Глушак А. Новітні тенденції в дизайні інтер'єру кафе-кондитерської. *Актуальні проблеми сучасного дизайну: тези доп. III міжнар. наук.-практ. конф., (м. Київ, 24 квіт. 2024 р.)* Київ, 2024. Т. 2. С. 104–105.
3. Булгакова Т. В. Технології та матеріали в дизайні середовища: конспект лекцій. Київ : КНУТД, 2024.
4. Гнатюк Л. Р., Поліщук Я. І. Вплив ергономічних вимог на створення комфорту та зручності ресторанів, як закладів громадського харчування. *Сучасні проблеми архітектури та містобудування*. 2014. Вип. 37. С. 125–131. URL: <https://repository.knuba.edu.ua/items/473b734c-54ca-4057-aabd-4b4fb45dc2e4> (дата звернення: 19.10.2025).
5. Грицюк Л. С., Лінда С. М., Якубовський В. Б. Проектування закладів харчування: навч. посіб. Львів : Вид-во Львів. політехніки, 2012. 181 с.
6. ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Чинний від 2020-06-01. Вид. офіц. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=25951 (дата звернення: 11.06.2025).
7. ДБН В.2.2-40:2018. Інклюзивність будівель і споруд. На заміну ДБН В.2.2-17:2006 ; чинний від 2019-04-01. Вид. офіц. URL: https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/dbn_v_2_2_40/1-1-0-1832 (дата звернення: 11.06.2025).
8. Дудка С.-Р. О. Ергодизайнерські вимоги до меблів ресторанного комплексу. *Вісник Харківської державної академії дизайну і мистецтв*. Серія: Мистецтвознавство. 2015. № 2. С. 13–17. URL: <https://visnik.org.ua/pdf/v2015-02-03-dudka.pdf> (дата звернення: 18.10.2025).

9. Дудка С.-Р. О. Ергодизайнерські принципи організації інтер'єрних просторів ресторанних закладів : дис. ... канд. мистецтвознав. : 17.00.07. Національний університет «Львівська політехніка». Львів, 2019. 322 с.
10. Дудка С.-Р. О. Особливості здійснення проектування підприємств громадського харчування. *Традиції та новації у вищій архітектурно-художній освіті*. 2014. № 3. С. 99–103. URL: <https://tihae.org.ua/pdf/t2014-03-17-dudka.pdf> (дата звернення: 19.10.2025).
11. Калницька С. В. Особливості стилістики неокласицизму в архітектурі ХХ ст. *Теорія і практика дизайну*. 2013. № 1. С. 38–43.
12. Кафе-кондитерська The Cake. *Victoria Cooking*. 2015. URL: <https://victoriacooking.wordpress.com/2015/03/28/kyiv-the-cake/> (дата звернення: 21.10.2024).
13. Корнійчук А. С., Мусат О. В., Ряшко Г. М. Інноваційні додаткові послуги для кафе-кондитерських. *Інтеграційні та інноваційні напрями розвитку індустрії гостинності: зб. тез. доп. Х всеукр. міжвуз. наук. конф. (м. Одеса 20–21 квіт. 2021 р.)*. Одеса, 2021. С. 35–38.
14. Костенко К. О., Гусак Н. Є. Фізична доступність громадських будівель та споруд для людей, які використовують крісло колісне. Київ : НаУКМА, 2020. 80 с. URL: <https://ekmair.ukma.edu.ua/handle/123456789/18146>
15. Левандовська С. І. Роль кольору в дизайні інтер'єру. *Вісник Харківського національного автомобільно-дорожнього університету*. 2020. № 90. С. 122–127.
16. Морозов О. Кондитерська Stella Sweets на Івана Мазепи. *The Village Україна*. 2022. URL: <https://www.village.com.ua/village/food/food-news/321535-konditerska-stella-sweets-na-ivana-mazepi> (дата звернення: 30.10.2024).
17. Навроцька К. Я., Бойко Х. С. Теоретико-методологічні засади розробки дизайну інтер'єру кафе-кондитерської. *Концепт науки XXI: стратегії, методи та наукові інструменти: матеріали IV Міжнародної студентської наукової конференції (м. Вінниця, 3 листопада, 2023 р.)*. Вінниця, 2023. С.

- 276–278. URL: <https://archive.liga.science/index.php/conference-proceedings/issue/view/inter-03.11.2023/50> (дата звернення: 18.10.2025).
18. Назаренко І. А., Никифоров Р. П., Лохман Н. В. Організація ресторанного господарства (Блок 1) : навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 165 с.
 19. Новосельчук Н. Є. Напрями архітектурно-художнього вирішення інтер'єрів закладів громадського харчування. *Архітектурний вісник КНУБА*. 2017. Вип. 11. С. 448–453. URL: <https://repository.knuba.edu.ua/server/api/core/bitstreams/1476b120-70d3-4057-93f0-0ecf3d356fa8/content> (дата звернення: 18.10.2025).
 20. Новосельчук Н. Є. Ілюзія як засіб створення сучасного дизайну інтер'єру. *Архітектурна освіта і наука в Україні та світі: досвід і перспективи розвитку* : кол. моногр. Рівне : ФОРМАТ-А, 2019. С. 156–162.
 21. Оліферук В. О. Вплив кольору та матеріалів в інтер'єрі. *Матеріали студентської науково-технічної конференції*. Одеса : Одеська державна академія будівництва та архітектури, 2021. С. 134–135.
 22. Панченко О. Кафе-кондитерська Namelaka біля станції метро «Тараса Шевченка». *TheVillageUA*. 2021. URL: <https://www.village.com.ua/village/food/new-place/314399-kafe-konditerska-namelaka-bilya-metro-tarasa-shevchenka> (дата звернення: 22.10.2024).
 23. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник для вищ. навч. закл. / за ред. Н. О. П'ятницької. 2-ге вид. перероб. та допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
 24. Рамстедт Ф. Мистецтво затишку. Практичний посібник зі стилю та дизайну інтер'єру / пер. В. Колодій. Київ : ArtHuss, 2021. 240 с.
 25. Сьомка С., Антонович Є. Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання. Київ : Вид-во Ліра-К, 2018. 400 с.
 26. Лінда С. М. Архітектурне проектування громадських будівель і споруд: навч. посіб. Львів: Вид-во Львівської політехніки, 2013. 644 с.

27. Interior Design, Lifestyle & Wellbeing Community. *Design Tastemaker*. URL: <https://thedesigneur.com/materials-in-interior-design> (date of access: 11.06.2025).
28. Ergashev A. A. Color and shape compositions in interior design. *Wire Insights: Journal of Innovation Insights*. 2023. T. 1, № 7. С. 26–30. URL: <https://academiaone.org/index.php/7/article/view/370> (date of access: 11.06.2025).
29. Fedorovskaya N. A., Chernova A. V., Kravchenko I. A., Petukhov V. V. Decor as a Way to Form a Style in a Modern Interior. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*. 2021. T. 1079. 052041. DOI: 10.1088/1757-899X/1079/5/052041.
30. Mannapova N. R. Organization and basic requirements for restaurant design interior. *International journal of innovations in engineering research and technology [IJIERT]*. 2020. № 7 (5). P. 5-8.
31. Le nouveau décor de la boutique Ladurée signé Cordelia de Castellane. *Par CôtéMaison*. 2024. URL: https://www.cotemaison.fr/chaine-d/deco-design/le-nouveau-decor-de-la-boutique-laduree-signee-cordelia-de-castellane_37121.html (дата звернення: 22.10.2024).
32. Reynolds L. Inside London's New Love Hearts Cafe. *Londonist*. 2019. URL: <https://londonist.com/london/food-and-drink/elan-cafe-love-hearts-knightsbridge-harrods> (дата звернення: 21.10.2024).
33. The Cake/balbek bureau. *ArchDaily*. URL: <https://www.archdaily.com/908983/the-cake-balbek-bureau> (дата звернення : 22.10.2024).
34. The Tiffany Blue Box Cafe. *Harrods UK*. URL: https://www.harrods.com/en-gb/c/restaurants/the-tiffany-blue-box-cafe?srsltid=AfmBOodrVSVdBtI6MVEdbqAkYoKXS6Sif-Qvkgs9qJiNddIqVDIq_yu (дата звернення: 27.10.2024).

35. Delgadillo V. Furniture for Restaurants: What Furniture You Need? *Successful Restaurant*. URL: <https://www.waiterio.com/blog/en/furniture-for-restaurants/> (дата звернення: 21.10.2024).
36. What is Rhythm? *Room AI*. URL: <https://roomai.com/interior-design-glossary/rhythm> (дата звернення: 21.10.2024).
37. Marike. How to Apply the Golden Ratio in Interior Design. *Whispering Bold*. 2023. URL: <https://www.whisperingbold.com/post/how-to-apply-the-golden-ratio-in-interior-design> (дата звернення: 25.10.2024).

ДОДАТКИ

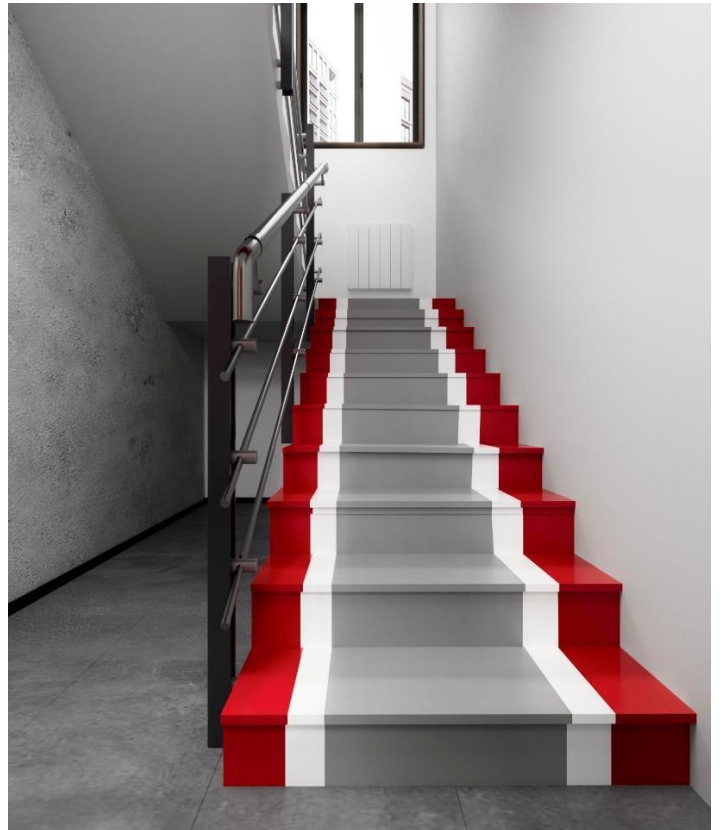
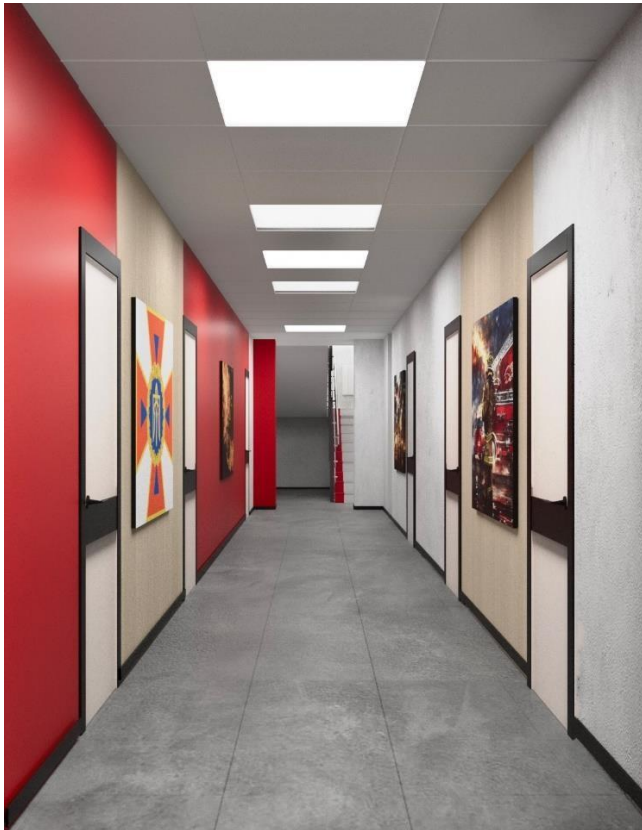
Додаток А

Розробка концепції та візуалізацій смарт-квартир



Додаток Б

Проектування та візуалізації офісних приміщень ДСНС



Участь у міжнародному конкурсі «Печерські каштани»



КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГІЙ ТА ДИЗАЙНУ

СЕРТИФІКАТ УЧАСНИКА

XXV Міжнародний конкурс молодих дизайнерів-модельєрів

«ПЕЧЕРСЬКІ КАШТАНИ»

ДІАНА ПЕТРОСЯН



Ректор
Іван ГРИЩЕНКО



pecherski kashtany

2025

Альбом креслень до кваліфікаційної роботи

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

АЛЬБОМ КРЕСЛЕНЬ
до кваліфікаційної роботи
здобувача освіти першого (бакалаврського) рівня
на тему "Дизайн-проект кафе-кондитерської"

Виконала: здобувачка освіти групи БДс2-
21 спеціальності 022 Дизайн
освітньої програми Дизайн середовища
Петросян Діана
Науковий керівник: д-р. філ. Руслан Агліуллін

Київ 2025

01	Відомість креслень
02	Вихідні дані
03	Вихідний план
04	Плани демонтажу
05	Плани монтажу
06	Вихідний план після перепланування
07	План розміщення меблів та обладнання
08	План підлогових покриттів
09	План стелі
10	План стелі з освітленням
11	Схема регулювання освітлення
12	План розеток та вимикачів
13	План дверних прорізів
14	План меблів та розгортки магазину
15	План меблів та розгортки основного залу
16	План меблів та розгортки коридору
17	План меблів та розгортки санвузлу
18	План меблів та розгортки фотозони
19	Деталь – вітрина
20	Специфікація меблів та обладнання
21	Специфікація освітлювальних приладів
22	Специфікація матеріалів
23	Візуалізації магазину, види А-Б
24	Візуалізації основної зали, види В-Г
25	Візуалізації основної зали, вид Д
26	Візуалізації основної зали, вид Е
27	Візуалізації основної зали, вид Є
28	Візуалізації санвузлу, види Ж-З

		Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача освіти першого (бакалаврського) рівня			
Виконала	Петросян Д. Ф.			Спадія		Аркуш	Аркушів
Перевірив	Азлулін Р.М.			Дизайн-проект кафе-кандлерської		01	
				Відомість креслень		КНУТД	

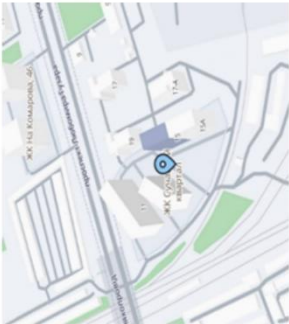


Рис. 1 Місцезнаходження об'єкту на карті



Рис. 2 Об'єкт зсередини

Вихідні дані:

Адреса: ЖК ¼Сучасний квартал½, вул. Любомира Гузара, Відрадиний, Солом'янський район.

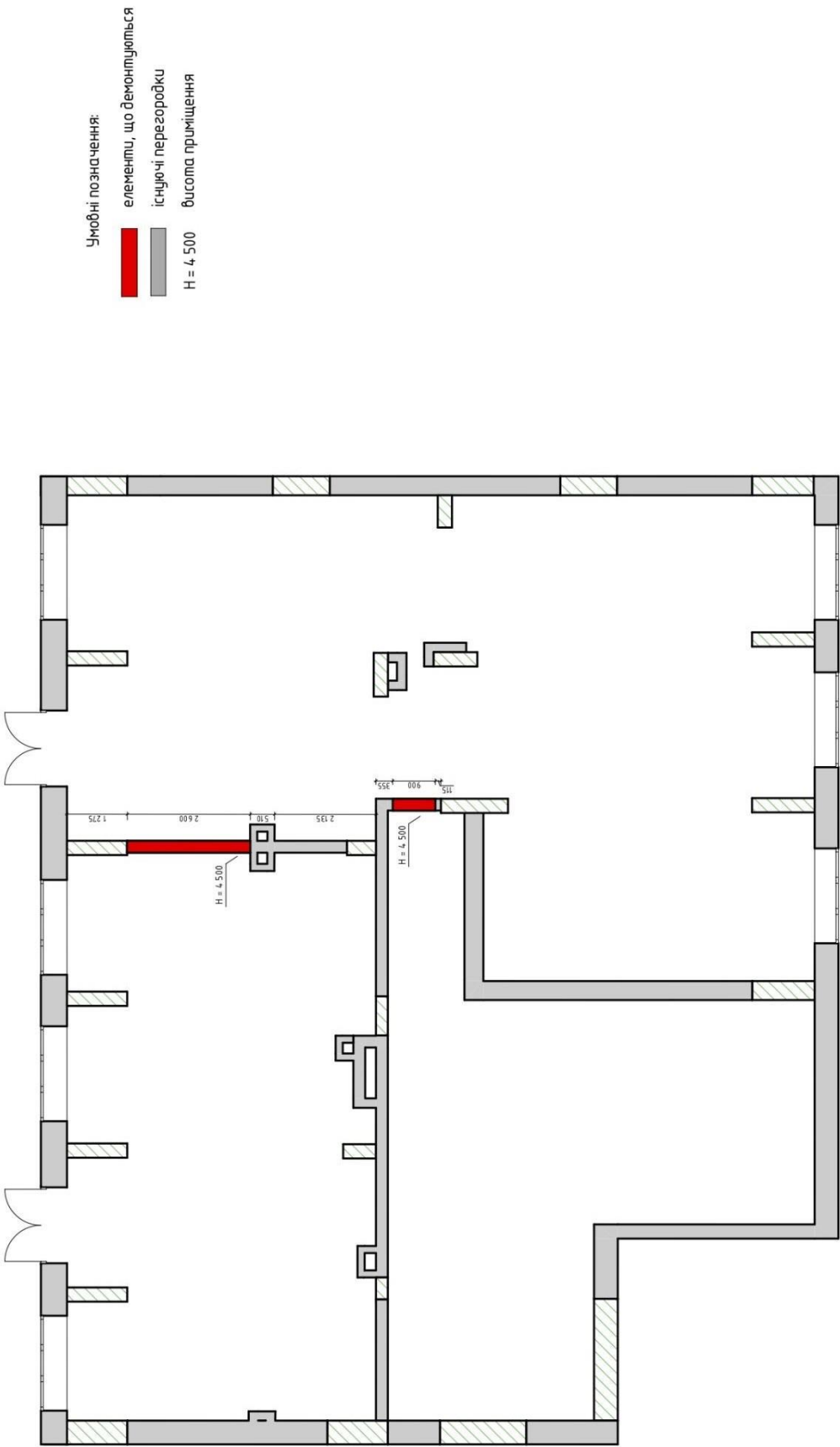
Загальна площа приміщення – 277 м².

Будівля належить до нежилото фонду та перебуває в стані після будівельних робіт. Підлога має чистову стяжку, стіни виконані з цегли, а стеля – з бетону. Усі основні комунікації, зокрема водопостачання, електропостачання вентиляційні канали та опалення вже підведені до приміщення. Висота стелі – 4,5 м.

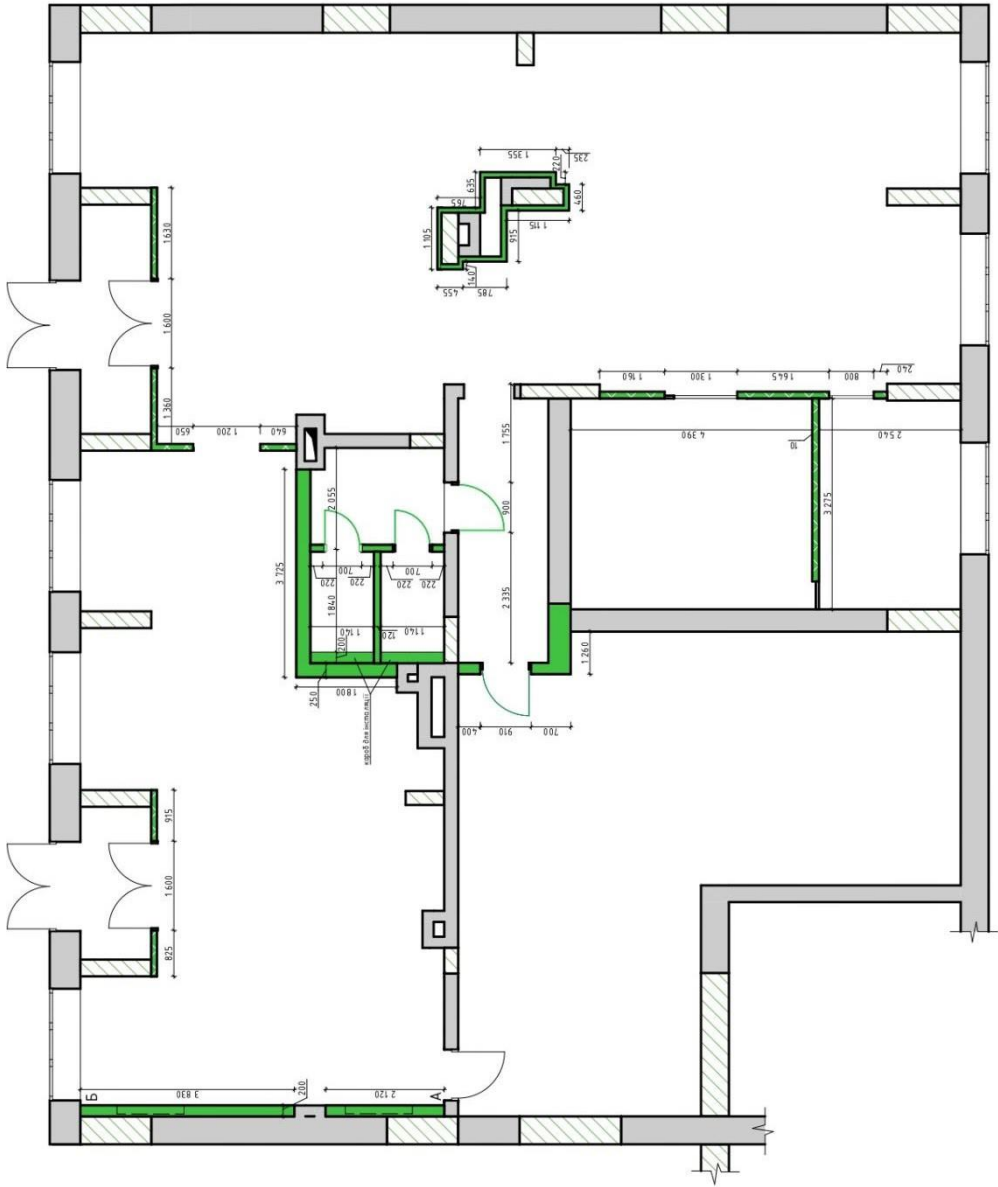


Рис. 3 Фасадна частина об'єкту

		Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача освіти першого (бакалаврського) рівня			
Виконала	Петросян Д. Ф.			Дизайн-проект кафе-кондитерської			
Перевірив	Агліуллін Р. М.						
				Вихідні дані			
				Спадія	Аркуш	Аркшів	
					02		
							КНЧТД



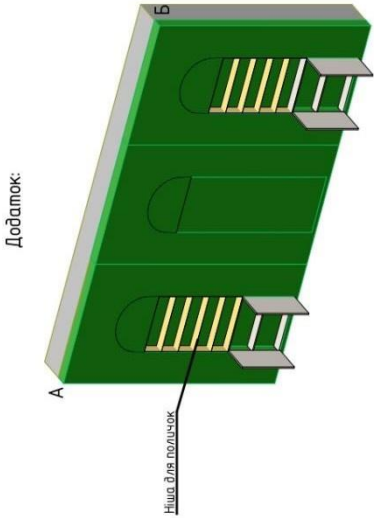
	Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота збудує ча освітл першого (бакалаврського) рівня			
Виконала	Петросян Д. Ф.		Дизайн-проект кафе-кондитерської			
Перевірив	Азліуллін Р.М.					
			Склад		Архуш	Архув
					04	
			План демонтажу			
			КННГД			



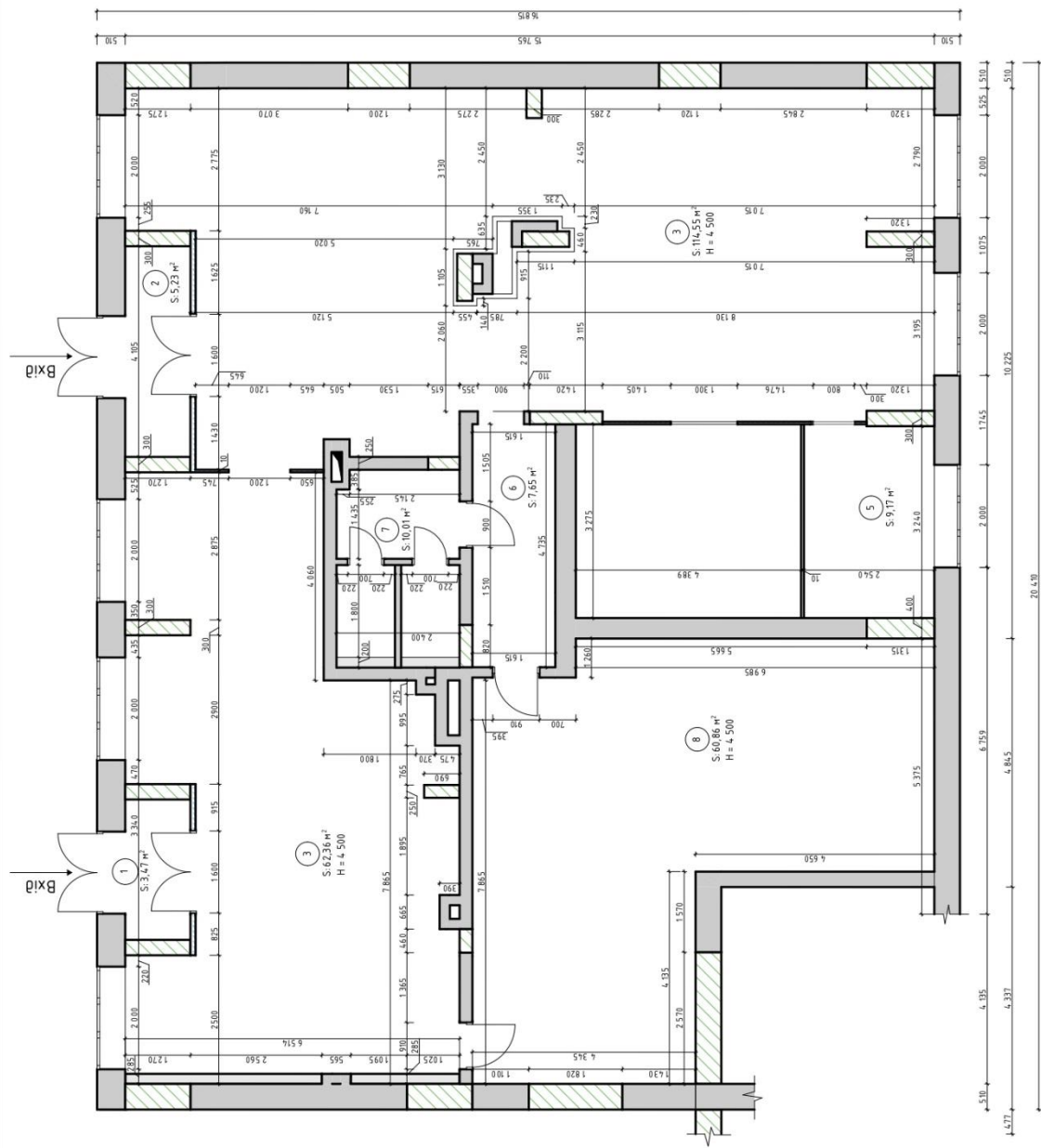
Умовні позначення:

- перегородки з ГЛЛ
- скляні перегородки

- Примітки:
- За відмітку 0.000 прийняти відмітку від чорнової підлоги;
 - Всі перегородки зводяться до стелі, окрім тих, що вказано на плані;
 - Розміри у санітлах без урахування плитки;
 - Монтажні розміри дані з урахуванням чистового оздоблення;
 - Висота всіх дверей 2100 мм;
 - План монтажу дивитися разом з розгортками та додатками.



Виконала Петросян Д.Ф.	Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача освіти першого (бакалаврського) рівня			
			Дизайн-проект кафе-кондитерської		Стадія	Аркш
			План монтажу		05	Аркшів
Перевірив Азіуллін Р.М.			КНУГД			

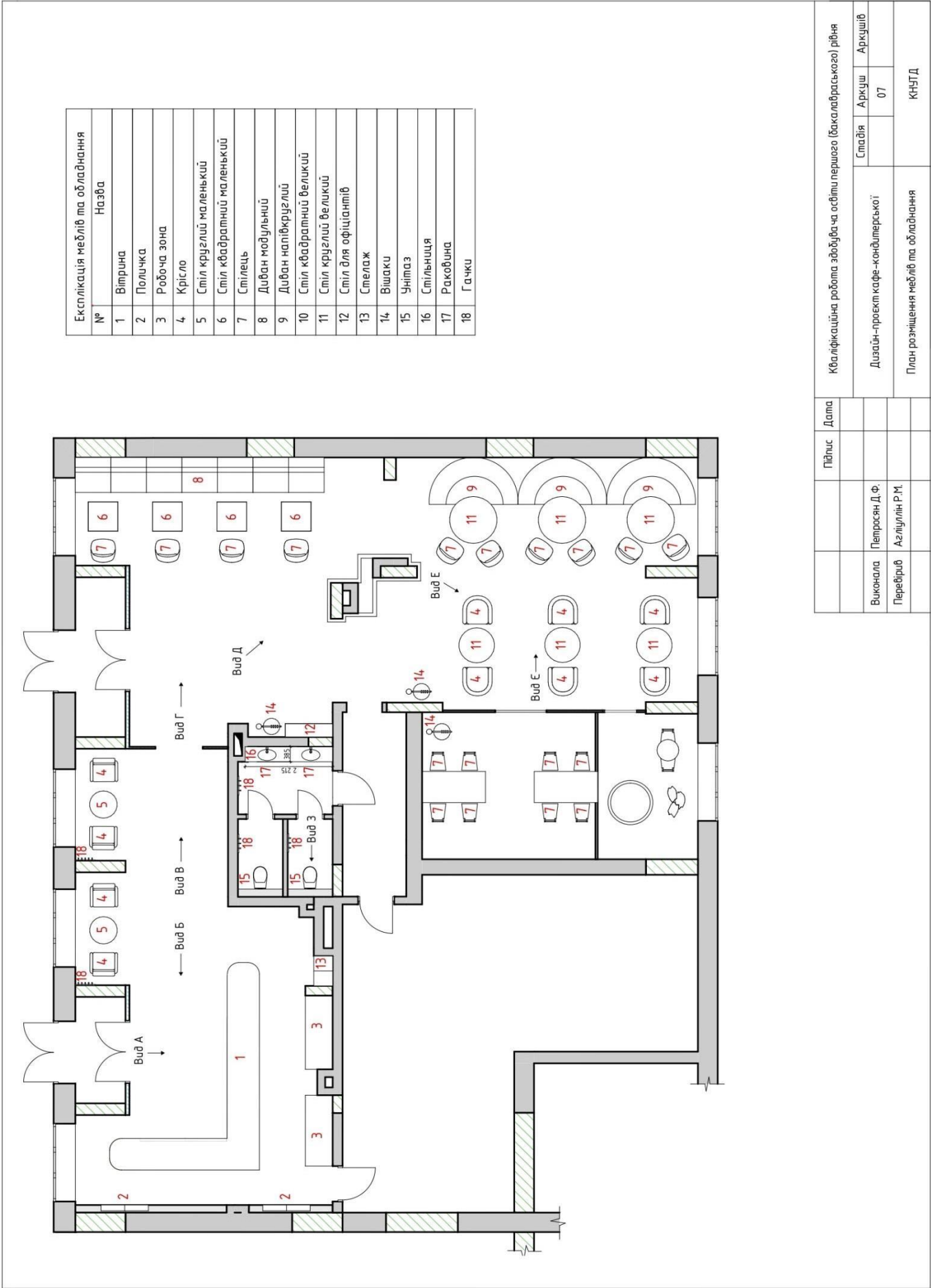


Експлікація приміщень

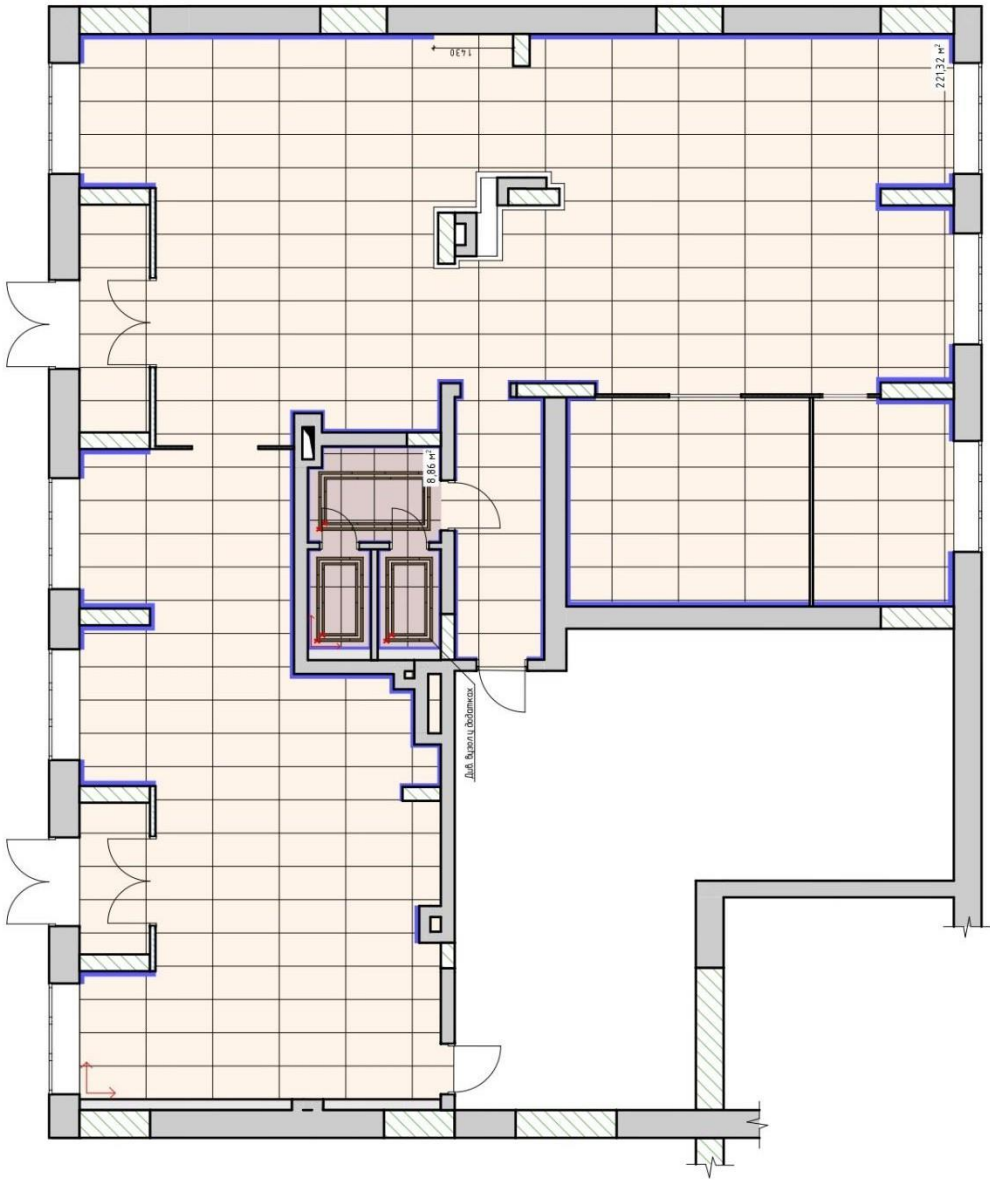
№	Назва приміщення	Площа
1	Вхідна зона 1	3,47
2	Вхідна зона 2	5,23
3	Магазин	62,36
4	Кафе	117,35
5	Діпінг зона	9,17
6	Коридор	7,65
7	Санвузол	10,01
8	Кухня	60,86
		276,10 м²

- Умовні позначення:
- бетонні конструкції
 - існуючі стіни та перегородки
 - скляні перегородки
 - Н = 4 500
 - висота приміщення

Кваліфікаційна робота здобувача освіти першого (бакалаврського) рівня	Підпис	Дата				
	Виконала Петросян Д. Ф. Перевірив Аглюлін Р. М.	Дизайн-проект кафе-кондитерської	Стадія	Аркш	Аркшів	
			06			
			КНУД			

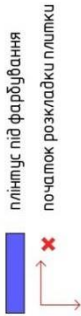


	Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота збудує ча освіті першого (бакалаврського) рівня			
Виконала	Петрасян Д. Ф.		Дизайн-проект кафе-кондитерської		Спадія	Архуш
Перевірив	Азгулін Р. М.				07	Архуш
			План розміщення меблів та обладнання		КНУД	



Специфікація підлогових покриттів			
Маркування на плані	Назва	Зображення	Площа
	Керамограніт Pavimento Polished 600*1200		225,62 м²
	Плитка Porcelo Antu 600*1200		8,86 м²
	Керамограніт Intergelana Magmae 27032/AL Rect 600*60 см		1,27 м²

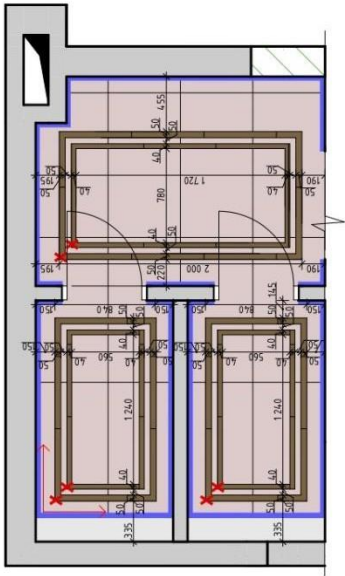
Умовні позначення:



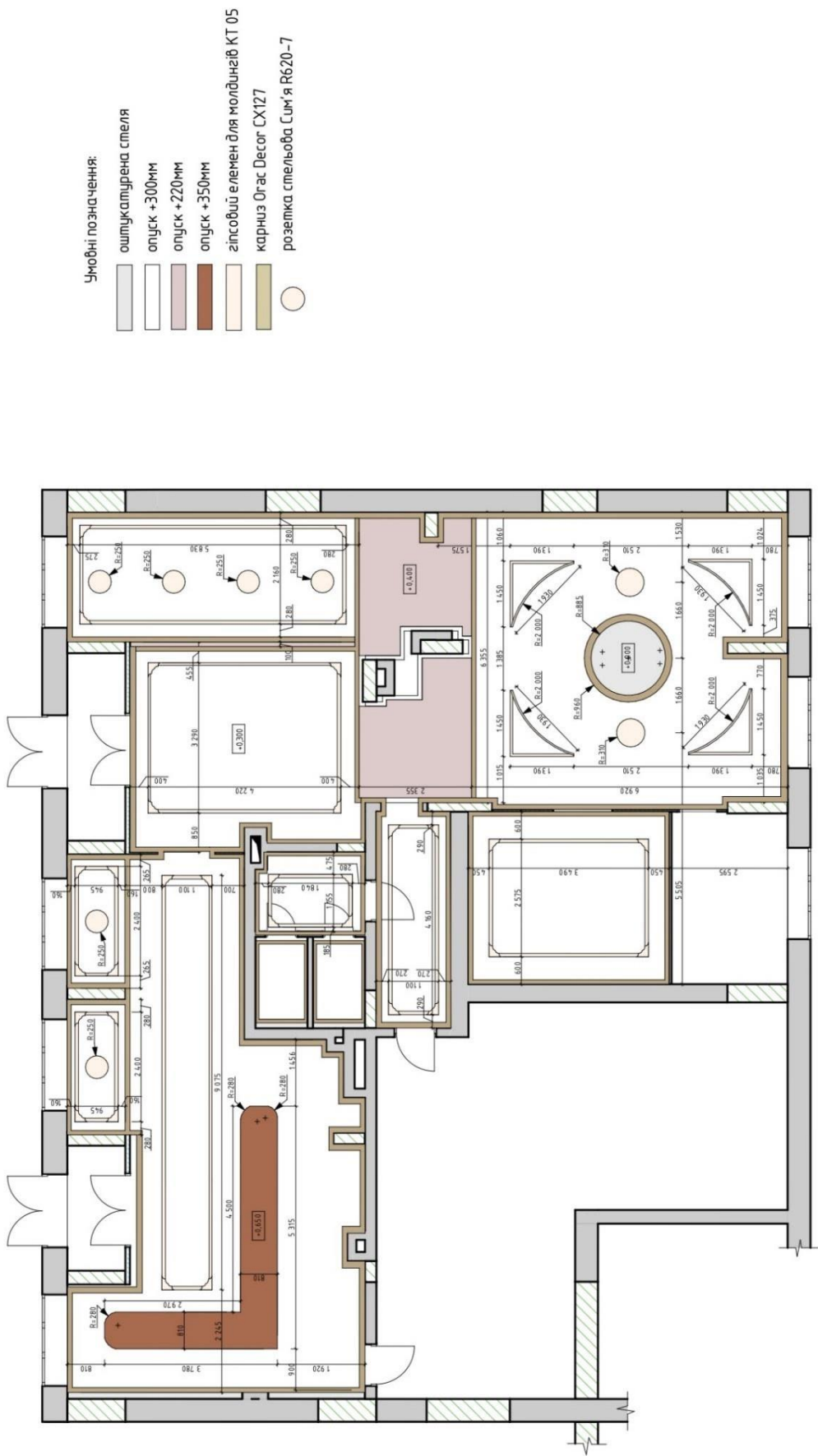
Примітки:

1. Точну підрізку та монтаж плінтусів виконати після монтажу корпусних меблів;
2. Плінтус розкладати разом з планом меблів та розгортками стін; ку та монтаж плінтусів виконати після монтажу корпусних меблів;
3. Плнтус розкладати разом з планом меблів та розгортками стін.

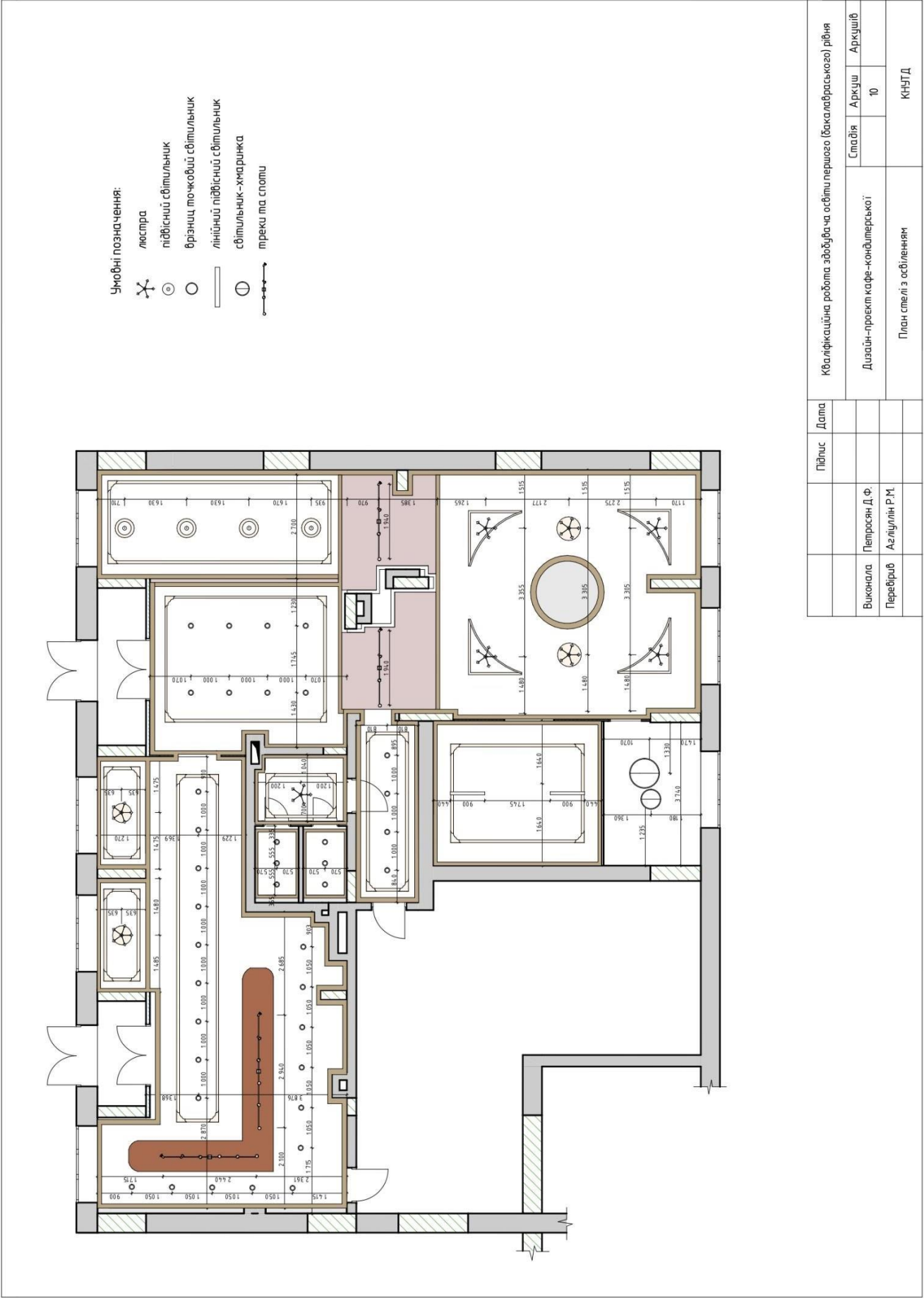
Додаток:

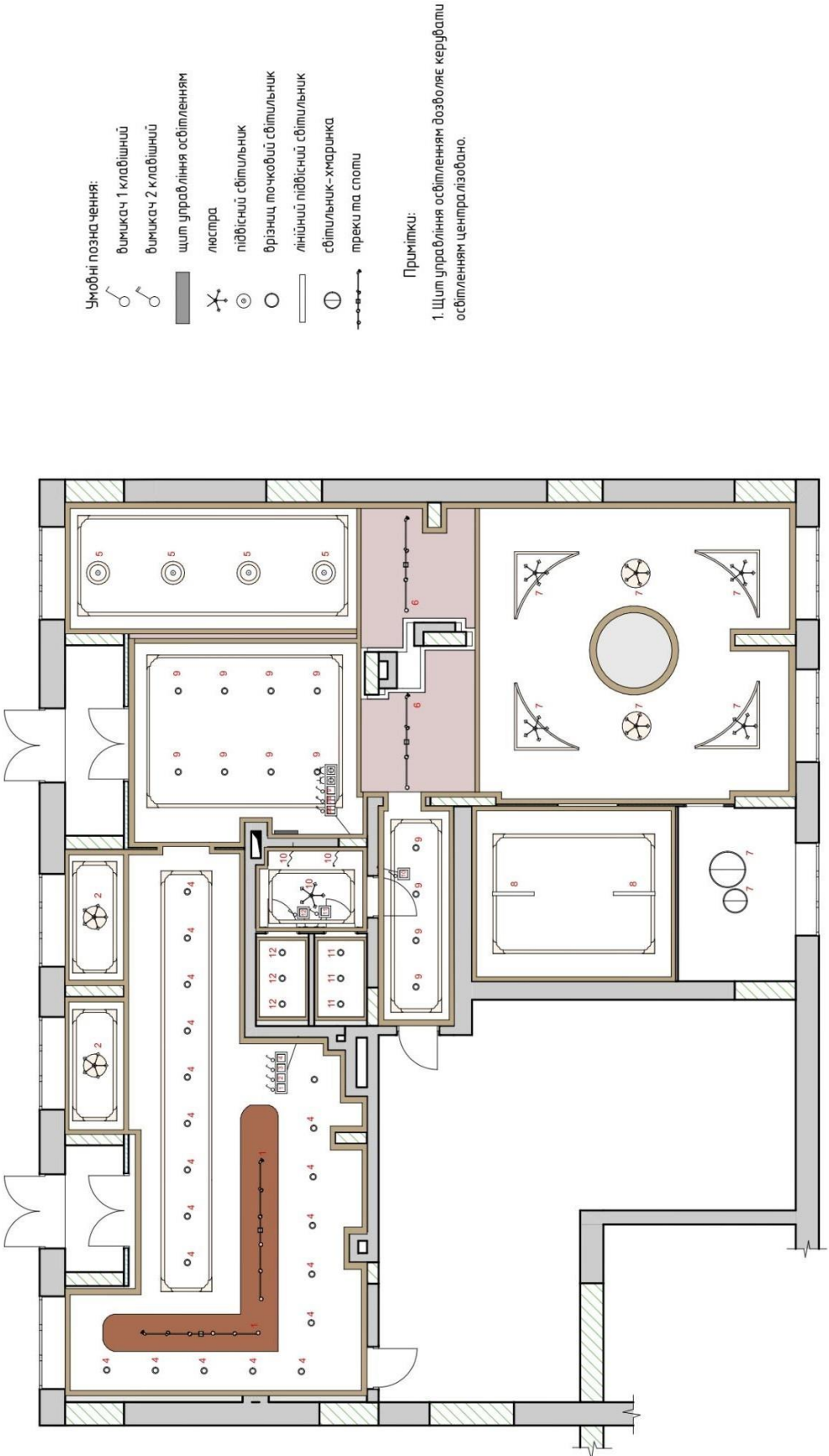


	Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобута за освітнього (бакалаврського) рівня			
Виконала	Петросян Д. Ф.		Дизайн-проект кафе-кондитерської		Складія	Архкшів
Перевірив	Азгулін Р.М.				08	
			План підлогових покриттів			
			КНБТД			

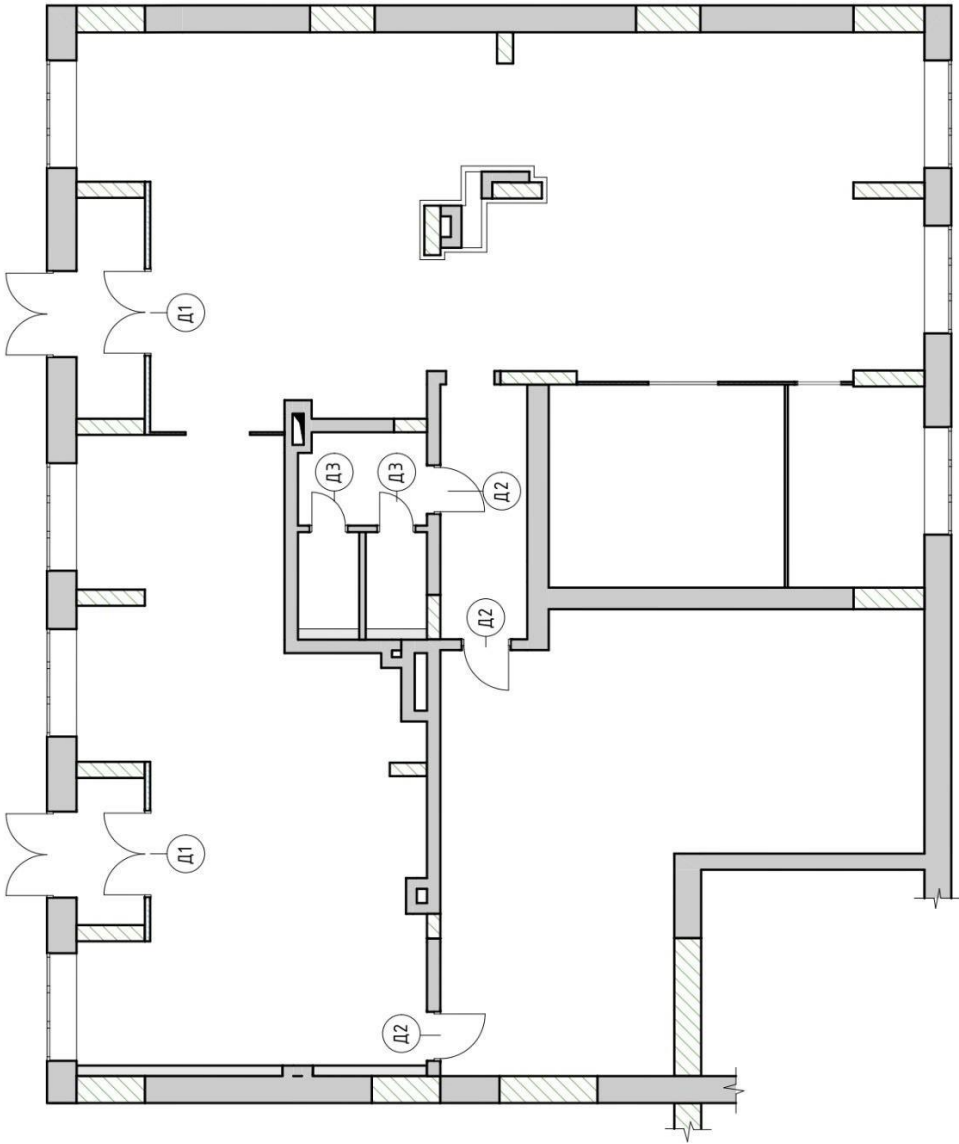


Виконала Петросян Д. Ф.	Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота збудована на освітлювальному (освітлювальному) рівні			
			Дизайн-проект кафе-кондитерської		Спадів	Архив
			План стелі		09	Архив
Перевірив Агліуллін Р.М.			КНЧД			



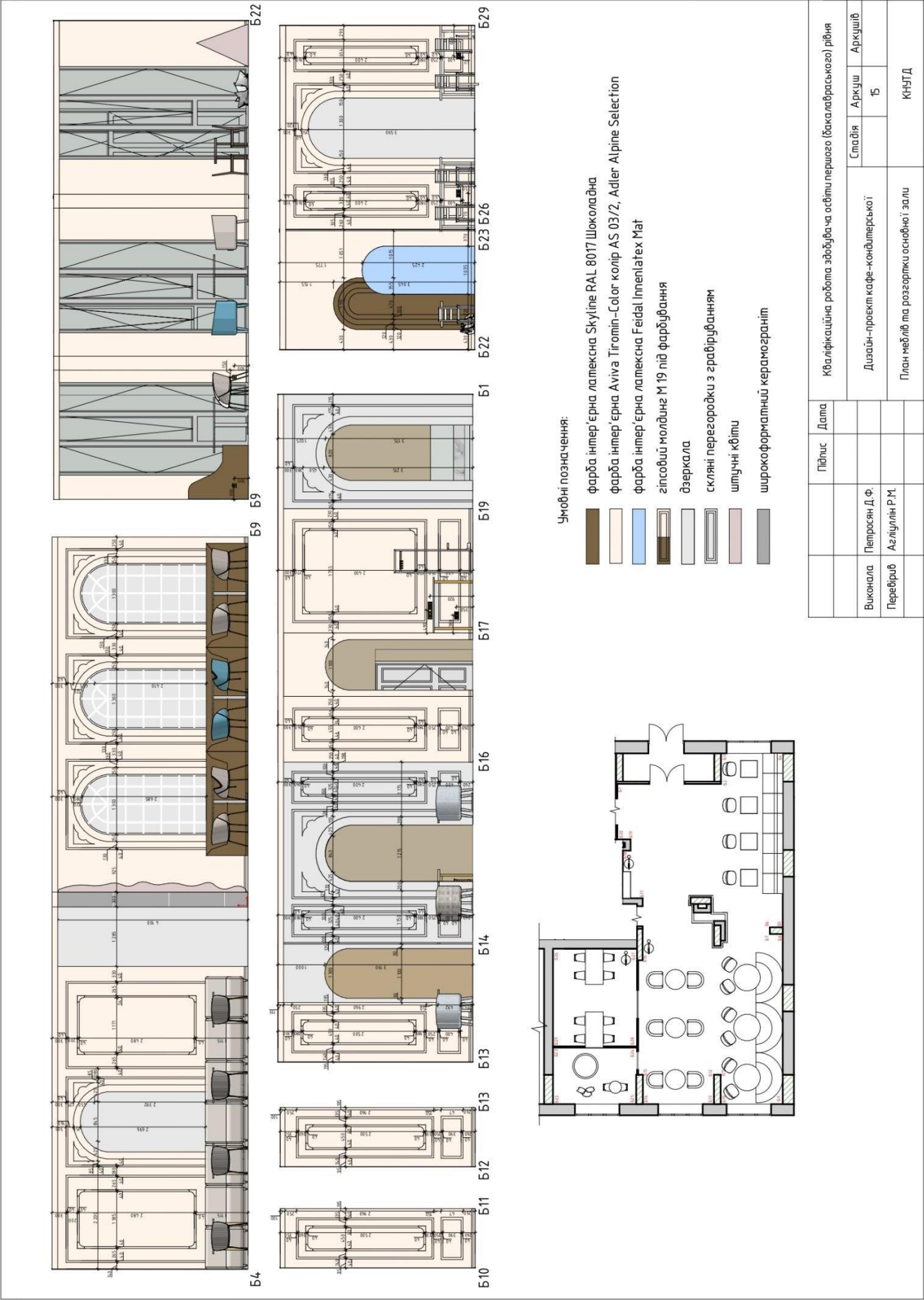


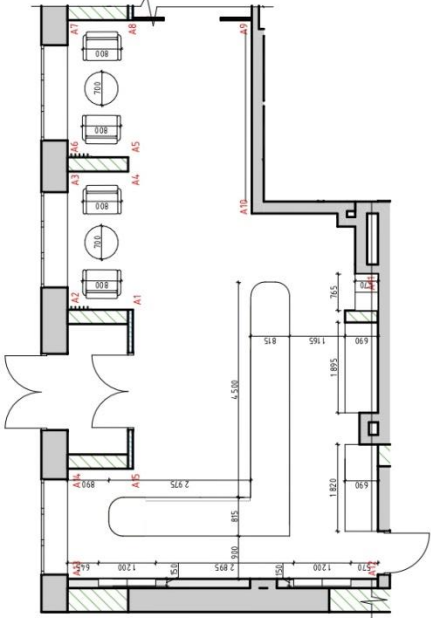
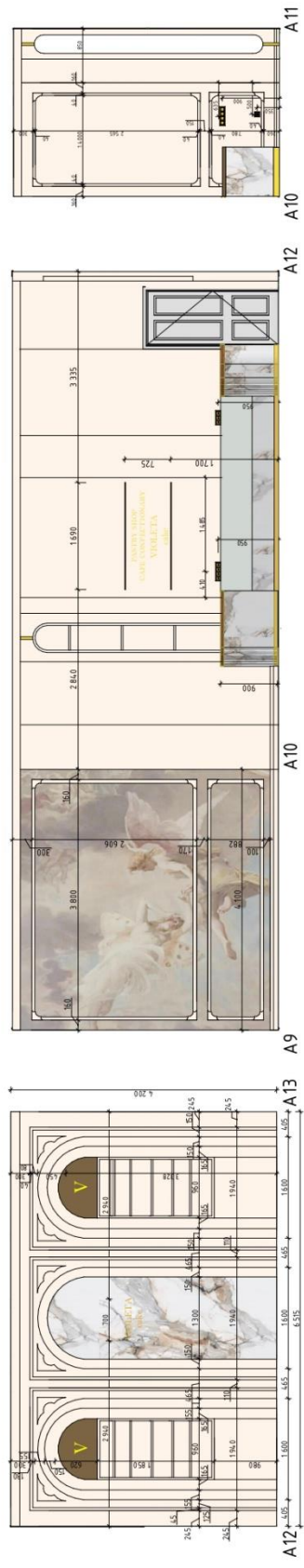
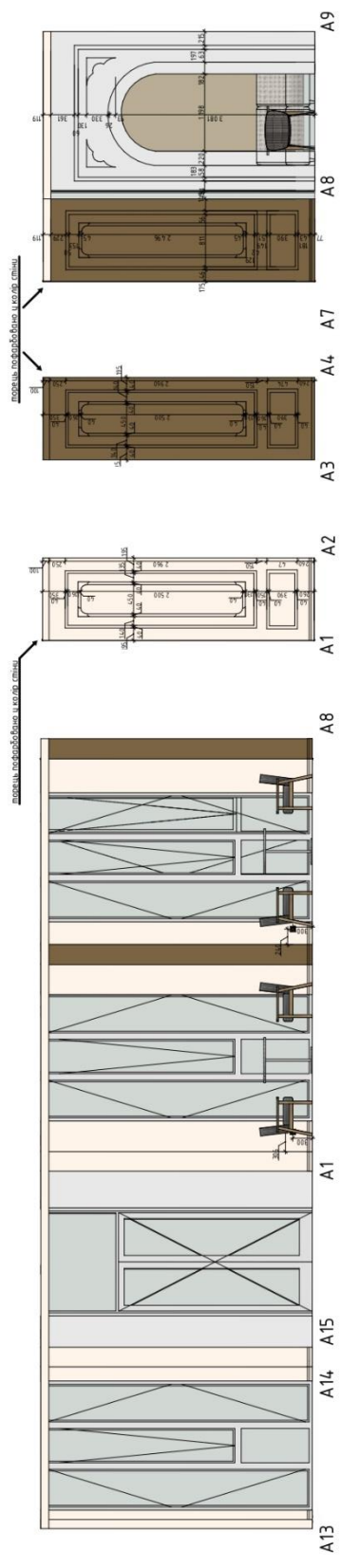
		Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота зовбавча освітлі першого (бикалаварського) рівня			
Виконала	Петросян Д.Ф.			Стадія	Арх.ш	Арх.ш	Арх.ш
Перевірив	Азизуллін Р.М.			Дизайн-проект кафе-кондитерської		11	
				Схема регулювання освітлення		КНУД	



Специфікація дверей		
Марка	Ширина полотна, мм	Висота полотна, мм
Д1	1600	4400
Д2	910	2100
Д3	700	2100

	Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота зовбувача освітлювального (бакалаврського) рівня			
Виконала	Петросян Д. Ф.		Спадія	Архцш	Архцш	Архцш
Перевірив	Азгуллін Р. М.		Дизайн-проект кафе-кондитерської			
			План дверних прорізів			
			КННТД			



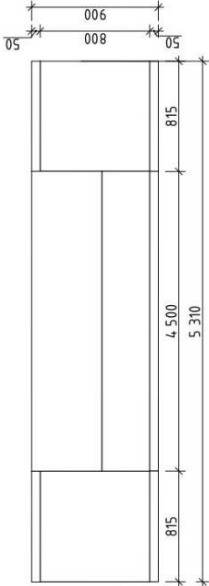


Умовні позначення:

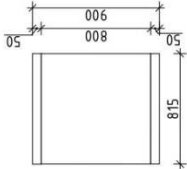
- фарба інтер'єрна латексна Skupine RAL 8017 Шоколадна
- фарба інтер'єрна Aviva Titopin-Colort M 03/2, Adler Alpine Selection
- гіпсовий молдинг М 19 під фарбування
- настінний розпис
- скляні перегородки з графіруванням
- широкоформатний керамограніт

	Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача освіти першого (бакалаврського) рівня		
Виконала	Петросян Д. Ф.		Дизайн-проект кафе-кондитерської		
Перевірив	Азімлілін Р. М.		Славія	Аркус	Аркусіф
				14	
			План меблів та розгортки магазину		
			КННГД		

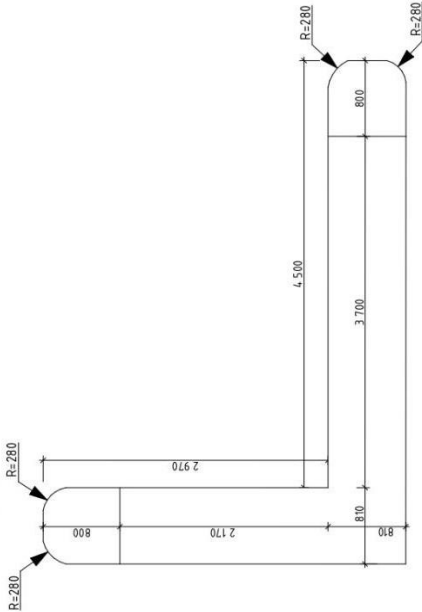
Вид спереду



Вид збоку



Вид зверху



Аксенометрия



		Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача освіти першого (бакалаврського) рівня			
Виконала	Петрасян Д. Ф.			Дизайн-проект кафе-кондитерської			
Перевірив	Азліуллін Р.М.						
				Деталь: Вітрина			
				Стадія	Аркш	Аркшів	
					19		
				КННТД			

№	Назва	Виробник	Матеріал	Колір	Габарити, мм	Артикул	К-сть шт	Фото
1	Стіл Tetra light soft Cashmere RAL 1013	Lovko (Україна)	метал, ДСП	білий, золотий	700x700x750	611205843	4	
2	Стіл круглий Mio	Mio (Україна)	ДСП, МДФ, метал	білий	900-900x750, 1200x1200x750	5452	5	
3	Модульний диван Frankof Datar Modular 01	Frankof (Україна)	дерев, тканина	молочний	1920x100x735	114429	2	
4	Крісло LUNA SWING by Paolo Castelli	Paolo Castelli (Італія)	метал, тканина	білосніжний	840x800x800	48105	4	
5	Крісло Мілані Fenster White	Fenster (Україна)	дерев, тканина букле	Білий (Baloo 2085)	850x810x700	41805	2	
6	Крісло Мілані Fenster Blue	Fenster (Україна)	дерев, тканина букле	білосніжний (Baloo 2086)	850x810x700	FEN_2981	2	
7	Крісло Мілані Fenster Blue	Fenster (Україна)	дерев, тканина букле	натуральний (Baloo 2080)	850x810x701	FEN_2382	2	
8	Стілець Signal Prado	Signal (Польща)	метал, тканина	сірий	820x420x520x490	UA123312	5	
9	Стіл Frame Marble Dining Table	West Elm (Великобританія)	мармур, залізо	білий, золотий	2000x600x25	-	2	
10	Дитячий набір стільця та стілі Free On	Free On (Словенія)	МДФ, дерев	білий, сірий	460x600x450	43133513	1	
11	Універсальний Devit Laguna 3020110 Clean Pro з'єднаннями soft-close, quick-fix	Devit (Італія)	кераміка, метал	-	1120x500x140	413607	2	
12	Система інсталяції Geberit DuoFix DELTA Basic 111.155.00.1	Geberit (Швейцарія)	метал, поліетилен	напучино	1500x2700	70710140	2	
13	Клавіша з м'яку Geberit Sigma 01 (пластик, латунне гвинтосов) 115.770.DT5	Geberit (Швейцарія)	ДСП, МДФ	латунь	240x160x10	54326	2	
14	Зм'яшувач Hansgrohe Tecturis S 240 Fine CoolStart Brushed Bronze	Hansgrohe (Німеччина)	метал	бронзовий	230x167	73370140	2	
15	Круглий умивальник для підлоги #36 cm Rak Ceramics Pett PETFS13600AWNA	RAK Ceramics (Іран)	форфор	білий	360x900	PETFS13600AWNA	2	

	Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота зовнішня частини першого (бакалаврського) рівня		
			Дизайн-проект кафе-кондитерської	Спадів	Архив
				20	Архив
			Специфікації меблів та обладнання		

№	Назва	Виробник	Матеріал	Колір	Габарити, мм	Артикул	К-сть, шт	Фото
1	Спот Nowodvorski 6607 Eye White Eye Spot	Nowodvorski (Польща)	метал	білий	95x119	10083460	8	
2	Точковий світильник MAYTONI 17579	MAYTONI (Німеччина)	алюміній	білий	25x92x95	303016	28	
3	Підвісна люстра. PH-49424	Pro House (Китай)	мідь, скло	золотий	1000x1500	PH-49424-1	2	
4	Кришталева люстра "Гліцина"	Ногеса (Україна)	метал, криштал	латунь	1250x800	602-800CH	8	
5	Дизайнерський підвіс з кришталевими наміцями	Line F (Україна)	метал, скло	латунь	400x400x2500	MD 9015	4	
6	Люстра Cloud Lamp	Terra Svet (Україна)	метал, акрил	білий	300x400x1500	056768/300 wt	2	

			Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача освітньо-першого (бакалаврського) рівня		
Виконала	Петросен Д.Ф.				Спадія	Аркуш	Аркушів
Перевірив	Азгулін Р.М.					21	
					Дизайн-проект кафе-кондитерської		
					Специфікації освітлювальних приладів		
					КННГД		

№	Назва	Виробник	Матеріал	Колір	Габарити	Артикул	К-сть	Фото
1	Фарба інтер'єрна Aviva Tromin-Color колір AS 03/2, Adler Alpine Selection	Adler (Україна)	фарба	молочний	600х600	AS 03/2 Schaferbe	353,4 м2	
2	Фарба латексна з колоруванням Feidal Innenlatex Matt глибокий мат В 35-A	Feidal (Україна)	фарба	блакитний В 35-A	10 л	3622545	19,8 м2	
3	Фарба інтер'єрна латексна Skyline RAL 8017	Skyline (Україна)	фарба	шоколадний	1 л	503565009	15 м2	
4	Керамограніт Palermo Roshed	Stargo slim (Індія)	керамограніт	білий мармур	600х1200	B0131256	248,62 м2	
5	Плитка Inspiro Anty Sky Blue	Inspiro (Іспанія)	керамограніт	білий	600х1200	77076	9,46 м2	
6	Гіпсовий молдинг "Колоніст" М 19	Колоніст (Україна)	піпс	білий	1,5 (ширина)	60129471	60,5 м2	
7	Гіпсовий елемент для молдингів КТ 05	Колоніст (Україна)	піпс	білий	9 л	КТ 05	75 шт.	
8	Гіпсова розетка Олас Decog R17	Олас Decog (Україна)	піпс	білий	470х470х35	R17	8 шт.	
9	Плитка MEGAGRES NESTLE SKY	Megagres (Киргизія)	керамограніт	білий, блискучий	600х1200	166296	5 м2	
10	Керамограніт Intergresata Mauree 27032/KL Rec	Intergres (Україна)	керамограніт	коричневий	600х600	600х1202	1,5 м2	

		Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача освіти першого (бакалаврського) рівня			
Виконала	Пепрасян Д.Ф.			Дизайн-проект кафе-кондитерської		Спадія	Аркуш
Перевірив	Азгіллін Р.М.					22	Аркушів
				Специфікації оздоблювальних матеріалів			
				КННГД			

Вид А

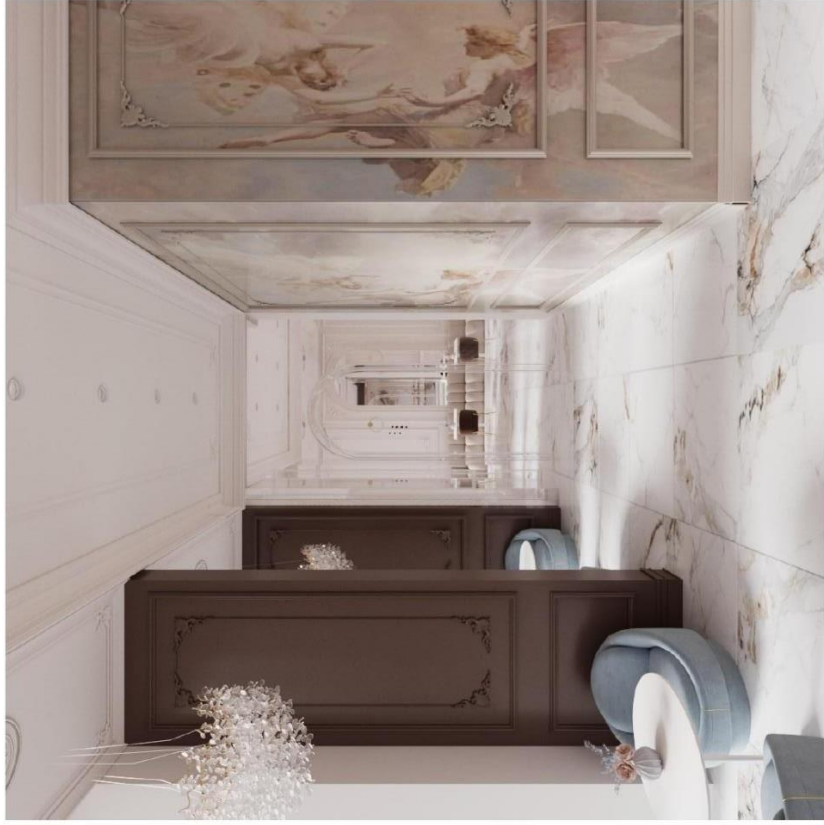


Вид Б



		Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота зводиться на об'єкти першого (бакалаврського) рівня			
Виконала	Петросян Д.Ф.			Дизайн-проект кафе-кондитерської		Стадія	Аркуч
Перевірив	Азгулін Р.М.			Візуалізація магазину, види А-Б		23	Аркучів
						КНУД	

Вид В



Вид Г



		Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача освіти першого (бакалаврського) рівня			
Виконала	Петросян Д. Ф.			Дизайн-проект кафе-кондитерської		Спадія	Аркцш
Перевірив	Азлуллін Р. М.					24	Аркцшів
				Візуалізації основної зали, види В-Г		КНЧД	

Вуї Д



		Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота збудує на освітні першого (бакалаврського) рівня				
Виконала	Петрасен Д. Ф.			Дизайн-проект кафе-кондитерської		Стадія	Аркш	Аркшів
Перевірив	Азлулін Р. М.						26	
				Вентиляції основної зали, вул Д		КНУД		

Вуд Е



		Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота збудована освітлю першого (бакалаврського) рівня			
Виконала	Петросян Д.Ф.			Складія		Архуш	Архушів
Перевірив	Азгулін Р.М.			Дизайн-проект кафе-кондитерської		25	
				Візуалізації основної зали, буд Е		КННТД	

Вуџ Є



		Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота здобувача освіти першого (бакалаврського) рівня			
Виконала	Петрасян Д.Ф.			Дизайн-проект кафе-кондитерської		Стардія	Аркцш
Перевірив	Агліуллін Р.М.					27	Аркцшів
				Візуалізації основної зали, вуџ Є		КНУТД	

Вуџ Ж

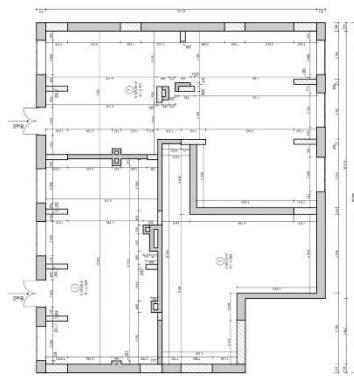


Вуџ 3

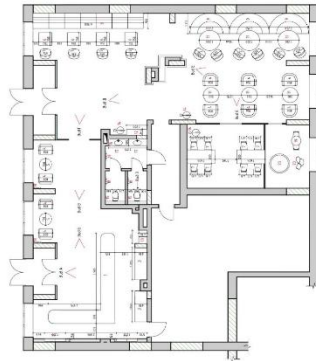


		Підпис	Дата	Кваліфікаційна робота збудована на освітлі першого (бакалбарського) рівня			
Виконала	Петросян Д.Ф.			Дизайн-проект кафе-кондитерської		Спадів	Аркш
Перевірив	Азгулліна Р.М.			Визначення санвузлу, вузлу Ж-3		28	Аркш
						КНУД	

Дизайн-проект інтер'єру кафе-кондитерської



Выходный план



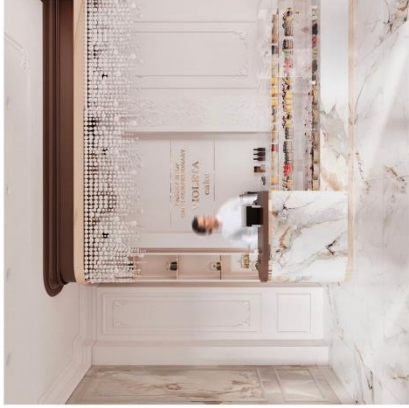
План меблів



Паспорт кольорів



Вид Е



Вид Б



Вид €



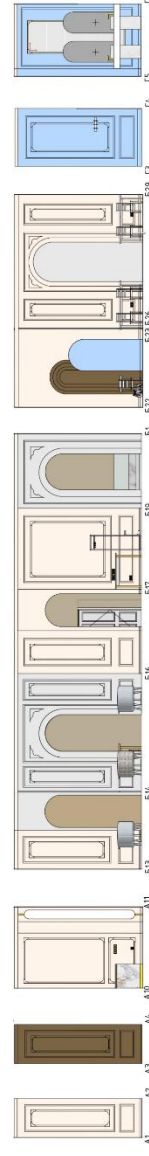
Bm17



BIII B



Деталь – вітрина



Виконала: ст. гр. Б.Де2-21 Петросян І.Ф.
Керівник: доктор філософії Агапудин Р.М.