

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ДИЗАЙНУ
Факультет дизайну

Кафедра дизайну інтер'єру і меблів

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

Дизайн-проект інтер'єру кав'ярні

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

Спеціальність 022 Дизайн

Освітня програма Дизайн середовища

Виконала: студентка групи БЗДс-21

Гричана Л.М

Науковий керівник д-р. філ. Агліуллін
Р.М.

Рецензент к. мист. Косенко Д.Ю.

Київ 2025

АНОТАЦІЯ

Гричана Л.М. Дизайн-проект інтер'єру кав'ярні. Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра за спеціальністю 022 Дизайн – Київський національний університет технологій та дизайну, Київ, 2025 рік.

Кваліфікаційна робота присвячена розробці дизайн-проекту інтер'єру сучасної кав'ярні з урахуванням принципів біофільного дизайну та екологічної відповідальності.

У роботі досліджено теоретичні основи дизайн-проектування кав'ярень, проаналізовано типологічні особливості закладів громадського харчування, вивчено функціонально-планувальні вимоги та сучасні тенденції в дизайні інтер'єрів кав'ярень.

Проведено комплексний аналіз проектної ситуації для об'єкта площею 45 м² в центрі м. Одеси, досліджено аналоги успішних кав'ярень різних типів та сформовано концепцію "міської оази", що поєднує екологічну відповідальність, локальну ідентичність та технологічні інновації.

Розроблено функціонально-планувальне рішення для 16 посадкових місць з оптимальним зонуванням простору, художньо-композиційне рішення на основі скандинавського мінімалізму з елементами біофільного дизайну. Визначено специфікацію екологічних матеріалів, сучасного обладнання та інноваційних технологій.

Результатом роботи є комплексний дизайн-проект інтер'єру кав'ярні, що демонструє інтеграцію принципів сталого розвитку з комерційною ефективністю та сучасними стандартами обслуговування.

Ключові слова: дизайн інтер'єру, кав'ярня, біофільний дизайн, екологічність, функціональне планування, заклади громадського харчування.

SUMMARY

Hrychana L.M. Coffee shop interior design project. Bachelor's degree project in specialty 022 Design – Kyiv National University of Technologies and Design, Kyiv, 2025.

The qualification work is devoted to developing a design project for a modern coffee shop interior, taking into account the principles of biophilic design and environmental responsibility.

The work examines the theoretical foundations of coffee shop design, analyzes the typological features of public catering establishments, studies functional and planning requirements, and current trends in coffee shop interior design.

A comprehensive analysis of the project situation was conducted for a 45 m² facility in the center of Odesa, successful coffee shop analogues of various types were studied, and the concept of an "urban oasis" was formed, combining environmental responsibility, local identity, and technological innovations.

A functional planning solution for 16 seats with optimal space zoning was developed, as well as an artistic and compositional solution based on Scandinavian minimalism with elements of biophilic design. The specification of ecological materials, modern equipment, and innovative technologies was determined.

The result of the work is a comprehensive coffee shop interior design project that demonstrates the integration of sustainable development principles with commercial efficiency and modern service standards.

Keywords: interior design, coffee shop, biophilic design, environmental friendliness, functional planning, public catering establishments.

ЗМІСТ

ВСТУП	4
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ДИЗАЙН-ПРОЄКТУВАННЯ КАВ'ЯРЕНЬ	6
1.1 Типологічні особливості інтер'єрів закладів громадського харчування	6
1.2 Функціонально-планувальні вимоги до проєктування кав'ярень	9
1.3 Сучасні тенденції в дизайні інтер'єрів кав'ярень	14
Висновки до розділу 1	18
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ПРОЄКТНОЇ СИТУАЦІЇ ТА РОЗРОБКА КОНЦЕПЦІЇ	19
2.1 Характеристика об'єкта проєктування та аналіз проєктної ситуації	19
2.2 Аналіз аналогів дизайн-проєктів кав'ярень	24
2.3 Формування концепції дизайн-проєкту кав'ярні	29
Висновки до розділу 2	35
РОЗДІЛ 3. ДИЗАЙН-ПРОЄКТ ІНТЕР'ЄРУ КАВ'ЯРНІ	37
3.1 Функціонально-планувальне рішення інтер'єру кав'ярні	37
3.2 Художньо-композиційне рішення інтер'єру	40
3.3 Матеріали, обладнання та технології в інтер'єрі кав'ярні	43
ВИСНОВКИ	51
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	53
ДОДАТКИ	56

ВСТУП

Дизайн інтер'єрів закладів громадського харчування є однією з найдинамічніших сфер сучасного проєктування, що поєднує функціональні, естетичні та комерційні вимоги. Кав'ярні як окремий тип закладів харчування набувають особливої популярності в умовах урбанізації та змін способу життя сучасної людини. Вони виконують роль не лише місць споживання напоїв, але й соціальних просторів для спілкування, роботи та відпочинку.

Актуальність дослідження обумовлена зростаючим попитом на якісні кавові заклади в Україні та необхідністю створення конкурентоспроможних дизайнерських рішень, що відповідають сучасним тенденціям та потребам споживачів. Особливої уваги потребують питання інтеграції екологічних принципів у дизайн кав'ярень, що відображає глобальні тренди сталого розвитку та зростаючу екологічну свідомість суспільства.

Сучасні кав'ярні виходять за межі традиційного розуміння закладів харчування, перетворюючись на багатофункціональні простори, що поєднують функції кафе, коворкінгу, культурного центру та освітньої платформи. Це створює нові виклики для дизайнерів у плані організації гнучких просторів, що здатні адаптуватися до різних потреб користувачів протягом дня.

Проблематика дослідження полягає в необхідності розробки комплексного підходу до дизайн-проєктування кав'ярень, що враховував би сучасні тенденції урбанізації, технологічного розвитку та екологічної відповідальності. Існуючі теоретичні дослідження часто розглядають окремі аспекти проєктування, не надаючи цілісного бачення процесу створення сучасної кав'ярні.

Об'єктом дослідження є дизайн інтер'єрів кав'ярень як специфічного типу закладів громадського харчування.

Предметом дослідження є принципи, методи та засоби дизайн-проєктування інтер'єрів сучасних кав'ярень з урахуванням функціональних, естетичних та екологічних вимог.

Мета роботи полягає в розробці дизайн-проєкту інтер'єру кав'ярні на основі комплексного аналізу сучасних тенденцій та практичних потреб галузі.

Для досягнення поставленої мети визначено наступні завдання:

- дослідити теоретичні основи дизайн-проєктування кав'ярень, включаючи типологічні особливості та функціонально-планувальні вимоги;
- проаналізувати сучасні тенденції в дизайні інтер'єрів кав'ярень;
- здійснити аналіз проєктної ситуації та розробити концепцію дизайн-проєкту;
- виконати порівняльний аналіз аналогів дизайн-проєктів кав'ярень;
- розробити функціонально-планувальне та художньо-композиційне рішення інтер'єру кав'ярні;
- визначити специфікацію матеріалів, обладнання та технологій для реалізації проєкту.

Методи дослідження включають теоретичний аналіз літературних джерел, порівняльний аналіз аналогів, методи архітектурно-дизайнерського проєктування, системний підхід до формування концепції.

Наукова новизна роботи полягає в розробці комплексного підходу до дизайн-проєктування кав'ярень, що інтегрує принципи біофільного дизайну, сучасні технології та концепцію сталого розвитку.

Практична значущість дослідження визначається можливістю використання розроблених рішень для проєктування реальних об'єктів, а також внеском у розвиток теоретичної бази дизайну закладів громадського харчування.

Апробація результатів дослідження:

Результати кваліфікаційної роботи були впроваджені у розробці дизайну інтер'єру кафе «85 Градусів», розташованого в місті Дніпро. Проєкт був реалізований за замовленням представників мережі кафе, з метою створення сучасного і комфортного простору, що відповідає вимогам відвідувачів та тенденціям в інтер'єрному дизайні.

Проект був успішно впроваджений в експлуатацію та став частиною бренду кафе «85 Градусів», створюючи атмосферу, що поєднує стиль і затишок для кожного клієнта. Оформлення інтер'єру включає в себе використання сучасних матеріалів та дизайнерських рішень, що забезпечує комфорт і привабливість закладу.

Структура та обсяг роботи: Вступ, три розділи, загальні висновки, список використаних джерел (22 джерел) ,додатки, загальна кількість сторінок- 70, сторінок основного тексту 58.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ДИЗАЙН-ПРОЄКТУВАННЯ КАВ'ЯРЕНЬ

1.1 Типологічні особливості інтер'єрів закладів громадського харчування

Заклади громадського харчування становлять окрему категорію об'єктів архітектурно-дизайнерського проєктування, що характеризуються специфічними функціональними та естетичними вимогами. Типологія таких закладів формується на основі призначення, контингенту відвідувачів, асортименту продукції та способу обслуговування. Ресторани, кафе, кав'ярні, їдальні та заклади швидкого харчування мають принципово різні підходи до організації внутрішнього простору. Кожен тип закладу потребує індивідуального рішення планувальної структури та художнього оформлення. Функціональна схема будь-якого закладу громадського харчування включає зони для відвідувачів, виробничі приміщення, службові та допоміжні площі. Співвідношення цих зон визначає специфіку кожного типу закладу та впливає на формування його інтер'єрного рішення [1, с. 23].

Кав'ярні як окремий тип закладів громадського харчування мають власні типологічні характеристики, що відрізняють їх від інших подібних об'єктів. Головною особливістю кав'ярень є спеціалізація на приготуванні та подачі кавових напоїв із супутнім асортиментом десертів та легких закусок. Планувальна структура кав'ярні зазвичай включає торговий зал, бар-стійку з обладнанням для приготування кави, кухонну зону мінімальних розмірів та санітарні приміщення. Особливістю функціонування кав'ярень є можливість як швидкого обслуговування "на винос", так і тривалого перебування відвідувачів у залі. Це створює специфічні вимоги до організації простору та меблювання. Зонування торгового залу кав'ярні може включати різні типи посадкових місць: високі барні стільці біля стійки, столики для швидкого споживання та зручні м'які меблі для тривалого відпочинку. Атмосфера кав'ярні повинна сприяти як діловому спілкуванню, так і релаксації відвідувачів.

Сучасна типологія кав'ярень розширюється завдяки появі нових форматів та концепцій обслуговування. Спеціалізовані кав'ярні третьої хвилі фокусуються

на високій якості зерна та професійних методах приготування напоїв. Кав'ярні-коворкінги поєднують функції закладу харчування та робочого простору для фрілансерів. Концептуальні кав'ярні розвивають унікальні тематичні напрями в оформленні та меню. Мобільні кав'ярні у форматі кавових точок або фуд-траків створюють нові можливості для організації бізнесу. Кожен формат потребує специфічного підходу до дизайну інтер'єру та функціональної організації простору. Розуміння типологічних особливостей різних форматів кав'ярень є основою для розробки успішних дизайн-проектів [2, с. 45].

Заклади громадського харчування становлять окрему категорію об'єктів архітектурно-дизайнерського проектування, що характеризуються специфічними функціональними та естетичними вимогами. Типологія таких закладів формується на основі призначення, контингенту відвідувачів, асортименту продукції та способу обслуговування. Ресторани, кафе, кав'ярні, їдальні та заклади швидкого харчування мають принципово різні підходи до організації внутрішнього простору. Кожен тип закладу потребує індивідуального рішення планувальної структури та художнього оформлення. Функціональна схема будь-якого закладу громадського харчування включає зони для відвідувачів, виробничі приміщення, службові та допоміжні площі. Співвідношення цих зон визначає специфіку кожного типу закладу та впливає на формування його інтер'єрного рішення [1, с. 23].

Кав'ярні як окремий тип закладів громадського харчування мають власні типологічні характеристики, що відрізняють їх від інших подібних об'єктів. Головною особливістю кав'ярень є спеціалізація на приготуванні та подачі кавових напоїв із супутнім асортиментом десертів та легких закусок. Планувальна структура кав'ярні зазвичай включає торговий зал, бар-стілку з обладнанням для приготування кави, кухонну зону мінімальних розмірів та санітарні приміщення. Особливістю функціонування кав'ярень є можливість як швидкого обслуговування "на винос", так і тривалого перебування відвідувачів у залі. Це створює специфічні вимоги до організації простору та меблювання. Зонування торгового залу кав'ярні може включати різні типи посадкових місць:

високі барні стільці біля стійки, столики для швидкого споживання та зручні м'які меблі для тривалого відпочинку. Атмосфера кав'ярні повинна сприяти як діловому спілкуванню, так і релаксації відвідувачів.

Сучасна типологія кав'ярень розширюється завдяки появі нових форматів та концепцій обслуговування. Спеціалізовані кав'ярні третьої хвилі фокусуються на високій якості зерна та професійних методах приготування напоїв. Кав'ярні-коворкінги поєднують функції закладу харчування та робочого простору для фрілансерів. Концептуальні кав'ярні розвивають унікальні тематичні напрями в оформленні та меню. Мобільні кав'ярні у форматі кавових точок або фуд-траків створюють нові можливості для організації бізнесу. Кожен формат потребує специфічного підходу до дизайну інтер'єру та функціональної організації простору. Розуміння типологічних особливостей різних форматів кав'ярень є основою для розробки успішних дизайн-проектів [2, с. 45].

Класифікація закладів громадського харчування за рівнем комфорту та якості обслуговування впливає на формування вимог до дизайну інтер'єрів. Заклади класу люкс характеризуються використанням дорогих оздоблювальних матеріалів, ексклюзивних меблів та декоративних елементів, створюючи атмосферу розкоші та престижності. Заклади вищого класу поєднують високу якість оформлення з функціональністю, використовуючи якісні матеріали та продуману ергономіку простору. Заклади середнього класу орієнтуються на створення затишної та комфортної атмосфери при оптимальному співвідношенні ціни та якості дизайнерських рішень. Бюджетні заклади акцентують увагу на функціональності та практичності інтер'єру, використовуючи доступні матеріали та прості планувальні схеми. Демократичні заклади швидкого обслуговування розробляють стандартизовані дизайнерські рішення, що забезпечують швидкість обслуговування та легкість утримання. Розуміння класифікації за рівнем комфорту дозволяє правильно визначити стратегію дизайн-проектування та вибір відповідних засобів художньої виразності.

Функціональна типологія закладів громадського харчування базується на специфіці технологічних процесів та організації обслуговування відвідувачів.

Ресторани повного циклу мають розвинену кухню з повним технологічним процесом приготування страв, що вимагає складної планувальної організації виробничих приміщень та їх зв'язку з торговим залом. Кафе та бістро характеризуються спрощеною кухнею з частковим використанням напівфабрикатів, що дозволяє зменшити площу виробничих приміщень та збільшити зону для відвідувачів. Бари та паби спеціалізуються на приготуванні напоїв та закусок, що визначає домінування барної стійки в планувальній структурі. Заклади швидкого харчування організовуються за принципом потокового виробництва з мінімальним часом обслуговування кожного клієнта. Кейтерингові підприємства поєднують функції виробництва та доставки готової продукції, що створює специфічні вимоги до організації логістичних процесів. Розуміння функціональної специфіки кожного типу закладу є основою для розробки ефективних планувальних та дизайнерських рішень [3, с. 78].

Регіональні та культурні особливості формують специфічні типи закладів громадського харчування з унікальними вимогами до дизайну інтер'єрів. Національні ресторани відтворюють автентичну атмосферу певної культурної традиції через використання традиційних матеріалів, кольорів, орнаментів та предметів декору. Етнічні кав'ярні адаптують елементи народної культури до сучасних вимог комфорту та функціональності. Тематичні заклади створюють штучну атмосферу певної епохи, місця або культурного явища через театралізацію інтер'єрного простору. Авторські ресторани відображають індивідуальну концепцію шеф-кухаря або дизайнера через унікальні художні рішення. Концептуальні заклади розвивають оригінальні ідеї, що поєднують гастрономію з мистецтвом, наукою або технологіями. Франчайзингові мережі використовують стандартизовані дизайнерські рішення з можливістю локальної адаптації. Розуміння культурного контексту та цільової аудиторії є ключовим для створення автентичних та привабливих інтер'єрних рішень.

1.2 Функціонально-планувальні вимоги до проєктування кав'ярень

Функціонально-планувальна організація кав'ярні базується на чіткому розподілі простору між різними функціональними зонами та забезпеченні ефективних зв'язків між ними. Основними функціональними зонами кав'ярні є зона обслуговування відвідувачів (торговий зал), зона приготування напоїв та страв (бар, міні-кухня), зона зберігання продуктів та інвентарю, адміністративна зона та допоміжні приміщення. Планувальне рішення повинно забезпечувати оптимальну організацію технологічних процесів та комфортне перебування відвідувачів. Розміщення обладнання та меблів має відповідати санітарно-гігієнічним нормам та вимогам пожежної безпеки. Пропускна здатність кав'ярні визначається площею торгового залу та кількістю посадкових місць. Ефективність роботи персоналу залежить від раціональної організації робочих зон та мінімізації непродуктивних переміщень.

Зонування торгового залу кав'ярні потребує врахування різних сценаріїв використання простору відвідувачами. Зона швидкого обслуговування біля бар-стійки призначена для гостей, які замовляють напої "на винос" або споживають їх стоячи. Зона столиків для 2-4 осіб підходить для ділових зустрічей та дружніх розмов середньої тривалості. Зона лаунж-меблів з м'якими кріслами та диванами створює умови для тривалого та комфортного відпочинку. Окремі робочі місця з доступом до електроживлення та Wi-Fi задовольняють потреби фрілансерів та студентів. Кожна функціональна зона має специфічні вимоги до освітлення, акустики та мікроклімату. Гнучкість планувального рішення дозволяє адаптувати простір до різних режимів роботи протягом дня. Трансформованість меблювання може забезпечити проведення спеціальних заходів та презентацій [3, с. 67].

Технічні вимоги до інженерного забезпечення кав'ярень включають системи вентиляції, кондиціонування, водопостачання, каналізації та електропостачання. Система вентиляції повинна забезпечувати видалення запахів з кухонної зони та підтримання комфортного мікроклімату в торговому залі. Потужність електроживлення розраховується з урахуванням роботи професійного кавового обладнання, холодильників, освітлення та

мультимедійних систем. Водопостачання та каналізація організовуються для забезпечення роботи бару, мийки посуду та санітарних приміщень. Система опалення повинна забезпечувати комфортну температуру у всіх приміщеннях кав'ярні. Освітлення проєктується з урахуванням природного світла та різних сценаріїв штучного освітлення для різного часу доби. Акустичне оформлення включає як звукоізоляцію від зовнішніх шумів, так і систему фонового озвучування. Система безпеки охоплює протипожежні заходи, охоронну сигналізацію та відеоспостереження [4, с. 89].

Функціонально-планувальна організація кав'ярні базується на чіткому розподілі простору між різними функціональними зонами та забезпеченні ефективних зв'язків між ними. Основними функціональними зонами кав'ярні є зона обслуговування відвідувачів (торговий зал), зона приготування напоїв та страв (бар, міні-кухня), зона зберігання продуктів та інвентарю, адміністративна зона та допоміжні приміщення. Планувальне рішення повинно забезпечувати оптимальну організацію технологічних процесів та комфортне перебування відвідувачів. Розміщення обладнання та меблів має відповідати санітарно-гігієнічним нормам та вимогам пожежної безпеки. Пропускна здатність кав'ярні визначається площею торгового залу та кількістю посадкових місць. Ефективність роботи персоналу залежить від раціональної організації робочих зон та мінімізації непродуктивних переміщень [7, с. 156].

Зонування торгового залу кав'ярні потребує врахування різних сценаріїв використання простору відвідувачами. Зона швидкого обслуговування біля бар-стійки призначена для гостей, які замовляють напої "на винос" або споживають їх стоячи. Зона столиків для 2-4 осіб підходить для ділових зустрічей та дружніх розмов середньої тривалості. Зона лаунж-меблів з м'якими кріслами та диванами створює умови для тривалого та комфортного відпочинку. Окремі робочі місця з доступом до електроживлення та Wi-Fi задовольняють потреби фрілансерів та студентів. Кожна функціональна зона має специфічні вимоги до освітлення, акустики та мікроклімату. Гнучкість планувального рішення дозволяє

адаптувати простір до різних режимів роботи протягом дня. Трансформованість меблювання може забезпечити проведення спеціальних заходів та презентацій.

Технічні вимоги до інженерного забезпечення кав'ярень включають системи вентиляції, кондиціонування, водопостачання, каналізації та електропостачання. Система вентиляції повинна забезпечувати видалення запахів з кухонної зони та підтримання комфортного мікроклімату в торговому залі. Потужність електроживлення розраховується з урахуванням роботи професійного кавового обладнання, холодильників, освітлення та мультимедійних систем. Водопостачання та каналізація організовуються для забезпечення роботи бару, мийки посуду та санітарних приміщень. Система опалення повинна забезпечувати комфортну температуру у всіх приміщеннях кав'ярні. Освітлення проектується з урахуванням природного світла та різних сценаріїв штучного освітлення для різного часу доби. Акустичне оформлення включає як звукоізоляцію від зовнішніх шумів, так і систему фонового озвучування. Система безпеки охоплює протипожежні заходи, охоронну сигналізацію та відеоспостереження [8, с. 189].

Організація робочої зони бариста та кухонного персоналу потребує дотримання ергономічних принципів та технологічної логіки приготування напоїв. Бар-стійка розміщується таким чином, щоб забезпечити візуальний контакт між баристою та відвідувачами, створюючи ефект відкритості та довіри до процесу приготування. Робоча поверхня бару повинна мати оптимальну висоту для комфортної роботи персоналу та зручного обслуговування клієнтів. Розташування кавової машини, кавомолки, холодильного обладнання та мийки організовується за принципом мінімальних переміщень та послідовності технологічних операцій. Зона підготовки та декорування напоїв вимагає достатнього простору для розміщення інгредієнтів, посуду та інструментів. Система зберігання кавових зерен повинна забезпечувати оптимальні умови для збереження їх якості та аромату. Мийна зона організовується з урахуванням інтенсивності використання посуду та вимог санітарних норм. Додаткове

обладнання для приготування альтернативних методів заварювання кави потребує окремих робочих місць та спеціального інструментарію.

Планувальні рішення для різних типів кав'ярень мають специфічні особливості, що визначаються їх функціональним призначенням та цільовою аудиторією. Кав'ярні швидкого обслуговування організовуються за принципом максимальної ефективності обслуговування з мінімальним часом очікування клієнтів. Кав'ярні-коворкінги вимагають організації окремих робочих зон з індивідуальним освітленням, доступом до електроживлення та забезпеченням акустичного комфорту. Концептуальні кав'ярні можуть мати нестандартні планувальні рішення, підпорядковані художній ідеї або тематичній концепції. Кав'ярні при готелях інтегруються в загальну планувальну структуру будівлі та повинні враховувати потоки гостей готелю. Вуличні кав'ярні з літніми терасами потребують організації зв'язку між внутрішнім приміщенням та зовнішнім простором. Кав'ярні в торгових центрах адаптуються до специфіки торгових площ та потоків відвідувачів. Розуміння специфіки кожного типу кав'ярні дозволяє розробити оптимальне планувальне рішення [9, с. 234].

Нормативні вимоги до проєктування кав'ярень регламентуються державними будівельними нормами, санітарними правилами та вимогами пожежної безпеки. Мінімальна площа на одне посадкове місце в торговому залі кав'ярні становить від 1,2 до 1,8 м² залежно від типу обслуговування та категорії закладу. Ширина проходів між столиками повинна забезпечувати вільне пересування відвідувачів та персоналу, становлячи не менше 1,2 м для основних проходів та 0,6 м для додаткових. Висота стель у торговому залі має бути не менше 3,0 м для забезпечення комфортного відчуття простору. Природне освітлення повинно забезпечувати коефіцієнт природної освітленості не менше 1,5% в робочих зонах. Система вентиляції має забезпечувати кратність повітрообміну не менше 3-4 разів на годину в торговому залі та 10-12 разів у виробничих приміщеннях. Санітарні приміщення розраховуються з урахуванням максимальної кількості відвідувачів та повинні мати окремі входи для персоналу та клієнтів. Евакуаційні виходи організовуються відповідно до вимог пожежної

безпеки з урахуванням максимальної кількості людей у приміщенні та часу евакуації.

1.3 Сучасні тенденції в дизайні інтер'єрів кав'ярень

Дизайн інтер'єрів кав'ярень розвивається під впливом змін у способі життя міського населення, технологічного прогресу та глобальних трендів у сфері гостинності. Одним з провідних напрямків є створення інстаграмних інтер'єрів, що стають популярними завдяки фотогенічності та унікальності дизайнерських рішень. Мінімалістичний підхід до оформлення простору набуває популярності завдяки своїй універсальності та здатності підкреслити якість продукту. Біофільний дизайн із використанням природних матеріалів та живих рослин створює затишну атмосферу та покращує психологічний комфорт відвідувачів. Промислова естетика з відкритими інженерними комунікаціями та грубими текстурами апелює до урбаністичної культури молодого покоління. Етнічні мотиви в дизайні кав'ярень відображають інтерес до автентичних культурних традицій та ремісничих технік. Кожен стилістичний напрямок потребує професійного підходу до реалізації та врахування специфіки функціонування закладу.

Технологічні інновації суттєво впливають на формування дизайну кав'ярень та організацію обслуговування відвідувачів. Інтеграція цифрових технологій включає системи мобільного замовлення, безконтактної оплати та персоналізованого сервісу. Інтерактивні меню на планшетах або сенсорних екранах змінюють традиційні способи презентації асортименту. Системи розумного освітлення дозволяють адаптувати атмосферу закладу до різного часу доби та настрою відвідувачів. Мультизональні аудіосистеми забезпечують індивідуальне звукове оформлення різних зон торгового залу. Використання доповненої реальності створює нові можливості для інтерактивної взаємодії з гостями. Автоматизоване кавове обладнання підвищує якість та стабільність напоїв, одночасно створюючи видовищний ефект для відвідувачів. Інтеграція технологій повинна органічно поєднуватися з загальною концепцією дизайну та не домінувати над атмосферою закладу [5, с. 112].

Екологічна спрямованість дизайну кав'ярень відображає зростаючу суспільну увагу до питань сталого розвитку та відповідального споживання. Використання переробних та біодеградуємих матеріалів у оздобленні інтер'єру демонструє екологічну свідомість власників закладу. Системи енергозбереження включають LED-освітлення, енергоефективне обладнання та розумні системи управління інженерними мережами. Програми мінімізації відходів реалізуються через використання багаторазового посуду, компостування органічних решток та відмову від одноразової упаковки. Локальний sourcing продуктів та співпраця з місцевими постачальниками підкреслюється в дизайні через експозицію місцевих виробників та ремісників. Вертикальне озеленення та фітостіни не тільки покращують якість повітря, але й створюють унікальний візуальний акцент в інтер'єрі. Концепція zero waste може стати основою для формування унікальної ідентичності кав'ярні та залучення екологічно свідомих споживачів. Баланс між екологічністю та естетикою потребує професійного підходу та глибокого розуміння принципів сталого дизайну [6, с. 134].

Дизайн інтер'єрів кав'ярень розвивається під впливом змін у способі життя міського населення, технологічного прогресу та глобальних трендів у сфері гостинності. Одним з провідних напрямків є створення інстаграмних інтер'єрів, що стають популярними завдяки фотогенічності та унікальності дизайнерських рішень. Мінімалістичний підхід до оформлення простору набуває популярності завдяки своїй універсальності та здатності підкреслити якість продукту. Біофільний дизайн із використанням природних матеріалів та живих рослин створює затишну атмосферу та покращує психологічний комфорт відвідувачів. Промислова естетика з відкритими інженерними комунікаціями та грубими текстурами апелює до урбаністичної культури молодого покоління. Етнічні мотиви в дизайні кав'ярень відображають інтерес до автентичних культурних традицій та ремісничих технік. Кожен стилістичний напрямок потребує професійного підходу до реалізації та врахування специфіки функціонування закладу [10, с. 78].

Технологічні інновації суттєво впливають на формування дизайну кав'ярень та організацію обслуговування відвідувачів. Інтеграція цифрових технологій включає системи мобільного замовлення, безконтактної оплати та персоналізованого сервісу. Інтерактивні меню на планшетах або сенсорних екранах змінюють традиційні способи презентації асортименту. Системи розумного освітлення дозволяють адаптувати атмосферу закладу до різного часу доби та настрою відвідувачів. Мультизональні аудіосистеми забезпечують індивідуальне звукове оформлення різних зон торгового залу. Використання доповненої реальності створює нові можливості для інтерактивної взаємодії з гостями. Автоматизоване кавове обладнання підвищує якість та стабільність напоїв, одночасно створюючи видовищний ефект для відвідувачів. Інтеграція технологій повинна органічно поєднуватися з загальною концепцією дизайну та не домінувати над атмосферою закладу.

Екологічна спрямованість дизайну кав'ярень відображає зростаючу суспільну увагу до питань сталого розвитку та відповідального споживання. Використання переробних та біodeградуємих матеріалів у оздобленні інтер'єру демонструє екологічну свідомість власників закладу. Системи енергозбереження включають LED-освітлення, енергоефективне обладнання та розумні системи управління інженерними мережами. Програми мінімізації відходів реалізуються через використання багаторазового посуду, компостування органічних решток та відмову від одноразової упаковки. Локальний sourcing продуктів та співпраця з місцевими постачальниками підкреслюється в дизайні через експозицію місцевих виробників та ремісників. Вертикальне озеленення та фітостіни не тільки покращують якість повітря, але й створюють унікальний візуальний акцент в інтер'єрі. Концепція zero waste може стати основою для формування унікальної ідентичності кав'ярні та залучення екологічно свідомих споживачів. Баланс між екологічністю та естетикою потребує професійного підходу та глибокого розуміння принципів сталого дизайну [11, с. 145].

Персоналізація простору та створення унікального бренд-досвіду стають ключовими факторами конкурентоспроможності кав'ярень. Авторський дизайн

відходить від стандартизованих рішень, створюючи неповторну атмосферу через індивідуальний підхід до кожного елементу інтер'єру. Історія бренду інтегрується в просторове рішення через використання архівних фотографій, документів та предметів, що мають символічне значення. Локальний контекст відображається через співпрацю з місцевими художниками, ремісниками та культурними інституціями. Інтерактивні зони дозволяють відвідувачам стати частиною творчого процесу через майстер-класи, дегустації або виставки. Сезонні трансформації інтер'єру підтримують інтерес постійних клієнтів та створюють приводи для повторних відвідувань. Мерчандайзинг інтегрується в дизайн через експозицію товарів, що продаються, та створення додаткових джерел доходу. Емоційний зв'язок з відвідувачами формується через створення місць для спогадів та фотосесій.

Гібридні формати кав'ярень поєднують різні функції та створюють нові можливості для дизайнерських експериментів. Кав'ярні-бібліотеки інтегрують книжкові полиці та читальні зони в загальний простір, створюючи атмосферу інтелектуального спілкування. Кав'ярні-галереї використовують стіни для експозиції творів мистецтва, регулярно оновлюючи виставкову програму. Кав'ярні-коворкінги організовують робочі місця з професійним обладнанням та конференц-залами для ділових зустрічей. Кав'ярні-майстерні поєднують споживання напоїв з творчими заняттями, від гончарства до каліграфії. Кав'ярні-музеї створюють тематичні експозиції, присвячені історії кави або місцевій культурі. Кав'ярні-театри організовують камерні вистави та літературні вечори в інтимній атмосфері. Кожен гібридний формат вимагає особливого підходу до зонування простору та інтеграції різних функцій без втрати головного призначення закладу [12, с. 201].

Адаптивність та гнучкість дизайну стають необхідними характеристиками кав'ярень у швидкозмінному міському середовищі. Модульні меблі дозволяють швидко перебудовувати простір відповідно до різних потреб та заходів. Трансформовані елементи інтер'єру можуть змінювати функціональне призначення зон протягом дня або тижня. Мобільні перегородки створюють

можливості для організації приватних зустрічей або громадських заходів. Сезонні декоративні елементи підтримують актуальність інтер'єру без кардинальних змін основних компонентів. Цифрові екрани та проєкційні системи дозволяють миттєво змінювати візуальний контент та атмосферу закладу. Освітлювальні сценарії адаптуються до різних режимів роботи від ранкової кави до вечірніх заходів. Акустичне зонування забезпечує комфортні умови для різних видів діяльності одночасно. Розуміння принципів адаптивного дизайну дозволяє створювати життєздатні та економічно ефективні рішення для кав'ярень різних форматів та розмірів.

Висновки до розділу 1

Аналіз теоретичних основ дизайн-проектування кав'ярень показує складність та багатоаспектність цієї сфери професійної діяльності. Типологічні особливості кав'ярень визначаються їх функціональним призначенням, форматом обслуговування та цільовою аудиторією, що вимагає індивідуального підходу до кожного проєкту. Функціонально-планувальні вимоги до проектування кав'ярень базуються на забезпеченні ефективної організації технологічних процесів та комфортного перебування відвідувачів у різноманітних сценаріях використання простору.

Сучасні тенденції в дизайні інтер'єрів кав'ярень відображають динамічні зміни у споживчих перевагах, технологічному розвитку та суспільній свідомості. Інтеграція цифрових технологій, екологічна спрямованість та створення унікальної візуальної ідентичності стають ключовими факторами успішності дизайн-проєктів кав'ярень. Розуміння цих тенденцій та їх професійна інтерпретація є основою для розробки конкурентоспроможних та функціональних рішень у сфері дизайну кав'ярень.

РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ПРОЄКТНОЇ СИТУАЦІЇ ТА РОЗРОБКА КОНЦЕПЦІЇ

2.1 Характеристика об'єкта проєктування та аналіз проєктної ситуації

Об'єктом проєктування є приміщення для кав'ярні, розташоване на першому поверсі житлового будинку в центральній частині міста Одеси. Загальна площа приміщення становить 45 м² з висотою стель 3,2 м, що забезпечує достатній обсяг повітря для комфортного перебування відвідувачів. Приміщення має прямокутну форму з розмірами 7,5×6,0 м та характеризується наявністю двох великих вікон на головному фасаді, що забезпечують природне освітлення протягом більшої частини дня. Вхід до приміщення організовано з головної вулиці через окремий входовий блок, що створює зручність для відвідувачів та незалежність від житлової частини будинку. Конструктивна система будинку - цегляні несучі стіни товщиною 380 мм з залізобетонними перекриттями, що забезпечує необхідну міцність та звукоізоляцію. Інженерні комунікації включають централізоване опалення, холодне та гаряче водопостачання, каналізацію та електропостачання потужністю 15 кВт з можливістю збільшення до 25 кВт. Вентиляція природна через вікна з можливістю організації примусової витяжної вентиляції.

Таблиця 2.1 - Технічні характеристики об'єкта проєктування

Параметр	Значення	Примітка
Загальна площа	45 м ²	Корисна площа
Висота стель	3,2 м	Від підлоги до перекриття
Розміри приміщення	7,5×6,0 м	Прямокутна форма
Кількість вікон	2	Південно-східна орієнтація
Площа вікон	8 м ²	17% від площі підлоги
Електропотужність	15/25 кВт	Існуюча/максимальна

Місце розташування об'єкта характеризується високою пішохідною активністю та транспортною доступністю. Кав'ярня планується в історичному центрі Одеси на вулиці з розвиненою комерційною інфраструктурою, поблизу офісних центрів, навчальних закладів та культурних об'єктів. Цільова аудиторія включає офісних працівників, студентів, туристів та місцевих мешканців віком

від 18 до 45 років з середнім та вище середнього рівнем доходів. Конкурентне середовище представлено трьома кав'ярнями в радіусі 300 м, проте кожна має свою специфіку: одна орієнтована на швидке обслуговування, друга - на бізнес-аудиторію, третя - на молодіжний сегмент. Аналіз показує наявність ніші для кав'ярні з екологічною концепцією та акцентом на якості кави. Пішохідний трафік становить приблизно 2000-2500 осіб на день, з піковими періодами з 8:00 до 10:00 та з 17:00 до 19:00. Паркувальні місця обмежені, що робить локацію більш привабливою для пішоходів та користувачів громадського транспорту.

Нормативно-правова база проєктування включає державні будівельні норми України, санітарні правила для закладів громадського харчування та вимоги пожежної безпеки. Відповідно до ДБН В.2.2-25:2009 мінімальна площа на одне посадкове місце в кав'ярні становить 1,2 м², що дозволяє розмістити максимум 37 посадкових місць на наявній площі. Проте для забезпечення комфортного перебування та відповідності концепції якісного обслуговування планується 16 посадкових місць з площею 2,8 м² на особу. Санітарні норми вимагають організації окремого входу для персоналу, достатньої вентиляції виробничих приміщень та дотримання температурних режимів зберігання продуктів. Вимоги пожежної безпеки включають організацію евакуаційних виходів, системи оповіщення та протипожежного захисту. Всі планувальні рішення розроблено з дотриманням вимог доступності для осіб з інвалідністю відповідно до ДБН В.2.2-40:2018.

Таблиця 2.2 - Аналіз цільової аудиторії

Сегмент аудиторії	Вік	Час відвідувань	Середній чек	Особливості потреб
Офісні працівники	25-40	8:00-10:00, 13:00-14:00	80-120 грн	Швидкість, якість
Студенти	18-25	14:00-18:00	50-80 грн	Wi-Fi, робочі місця
Фрілансери	25-35	10:00-17:00	100-150 грн	Тривале перебування
Туристи	20-50	11:00-16:00	70-100 грн	Автентичність, фото

Клімат приміщення формується під впливом природного освітлення через великі вікна південно-східної орієнтації та роботи систем опалення й вентиляції.

Максимальна інсоляція спостерігається в ранкові години, що сприятливо для роботи кав'ярні, оскільки створює енергійну атмосферу на початку дня. Влітку потребується організація захисту від прямих сонячних променів та додаткового кондиціонування повітря. Акустичне середовище характеризується помірним рівнем шуму від вуличного руху, що вимагає звукоізоляційних заходів. Вібраційний фон мінімальний завдяки розташуванню на першому поверсі капітальної будівлі. Мікроклімат приміщення потребує організації ефективної вентиляції для видалення запахів від приготування кави та підтримання комфортної температури і вологості повітря.

Економічні умови проекту включають орендну плату 800 доларів США на місяць, що становить приблизно 15% від планованого обороту. Інвестиційні витрати на ремонт та обладнання оцінюються в 25000 доларів США з терміном окупності 24 місяці. Операційні витрати включають зарплату персоналу (3 особи), комунальні послуги, закупівлю продуктів та маркетингові активності. Планований денний оборот становить 1500-2000 гривень з можливістю зростання до 3000 гривень після стабілізації роботи. Конкурентні переваги проекту базуються на унікальній екологічній концепції, високій якості кави та комфортному середовищі для роботи та відпочинку. Ризики включають сезонні коливання попиту, зміни курсу валют та можливе посилення конкуренції.

Об'єктом проектування є приміщення для кав'ярні, розташоване на першому поверсі житлового будинку в центральній частині міста Одеси. Загальна площа приміщення становить 45 м² з висотою стель 3,2 м, що забезпечує достатній обсяг повітря для комфортного перебування відвідувачів. Приміщення має прямокутну форму з розмірами 7,5×6,0 м та характеризується наявністю двох великих вікон на головному фасаді, що забезпечують природне освітлення протягом більшої частини дня. Вхід до приміщення організовано з головної вулиці через окремий входний блок, що створює зручність для відвідувачів та незалежність від житлової частини будинку. Конструктивна система будинку - цегляні несучі стіни товщиною 380 мм з залізобетонними перекриттями, що забезпечує необхідну міцність та звукоізоляцію. Інженерні

комунікації включають централізоване опалення, холодне та гаряче водопостачання, каналізацію та електропостачання потужністю 15 кВт з можливістю збільшення до 25 кВт. Вентиляція природна через вікна з можливістю організації примусової витяжної вентиляції.

Місце розташування об'єкта характеризується високою пішохідною активністю та транспортною доступністю. Кав'ярня планується в історичному центрі Одеси на вулиці з розвиненою комерційною інфраструктурою, поблизу офісних центрів, навчальних закладів та культурних об'єктів. Цільова аудиторія включає офісних працівників, студентів, туристів та місцевих мешканців віком від 18 до 45 років з середнім та вище середнього рівнем доходів. Конкурентне середовище представлено трьома кав'ярнями в радіусі 300 м, проте кожна має свою специфіку: одна орієнтована на швидке обслуговування, друга - на бізнес-аудиторію, третя - на молодіжний сегмент. Аналіз показує наявність ніші для кав'ярні з екологічною концепцією та акцентом на якості кави. Пішохідний трафік становить приблизно 2000-2500 осіб на день, з піковими періодами з 8:00 до 10:00 та з 17:00 до 19:00. Паркувальні місця обмежені, що робить локацію більш привабливою для пішоходів та користувачів громадського транспорту.

Соціально-демографічний профіль району характеризується високою концентрацією молодих професіоналів та студентів, що формує попит на якісні кавові напої та комфортні простори для роботи. Культурна складова локації включає близькість до театрів, музеїв та галерей, що створює атмосферу творчості та інтелектуального життя. Туристична привабливість району забезпечує додатковий потік відвідувачів, особливо в літній сезон. Інфраструктура включає розвинену мережу громадського транспорту з автобусними зупинками в радіусі 100 м та станцією метро в радіусі 500 м. Комерційне оточення представлено бутиками, книгарнями, художніми салонами та іншими закладами культурно-освітнього спрямування. Банківські установи, аптеки та інші об'єкти повсякденного сервісу розташовані в безпосередній близькості. Рівень безпеки району високий завдяки постійному патрулюванню та наявності системи відеоспостереження на вулицях.

Транспортна доступність об'єкта забезпечується розташуванням на головній вулиці з інтенсивним рухом громадського транспорту. Автобусні маршрути забезпечують зв'язок з усіма районами міста з інтервалом руху 5-10 хвилин у години пік. Близькість до станції метро створює додаткові можливості для залучення відвідувачів з віддалених районів. Велосипедна інфраструктура включає велодоріжки та місця для паркування велосипедів, що відповідає екологічній концепції проекту. Пішохідна доступність характеризується широкими тротуарами та зручними переходами. Логістичні можливості для постачання товарів включають можливість підїзду вантажного транспорту в ранкові години та наявність службового входу. Паркування для автомобілів обмежене, що стимулює використання альтернативних видів транспорту та відповідає концепції сталого розвитку.

Економічне середовище району характеризується стабільним розвитком комерційної активності та зростанням купівельної спроможності населення. Рівень доходів мешканців та працівників району перевищує середньоміський показник на 15-20%, що створює сприятливі умови для роботи закладів преміум-сегменту. Орендні ставки в районі стабільні з тенденцією до помірною зростання, що свідчить про привабливість локації для бізнесу. Конкурентне середовище інтенсивне, але диференційоване за цільовими сегментами, що дозволяє знайти власну нішу. Інвестиційна привабливість району підтверджується активним будівництвом нових офісних та житлових комплексів. Державна підтримка малого бізнесу включає пільгові програми кредитування та спрощену систему реєстрації. Сезонність попиту характеризується піком влітку завдяки туристичному потоку та зниженням взимку, що потребує розробки відповідних маркетингових стратегій.

Екологічна ситуація в районі загалом сприятлива завдяки близькості до морського узбережжя та паркових зон. Якість повітря відповідає нормативним вимогам, хоча періодично спостерігається підвищення концентрації шкідливих речовин через автомобільний транспорт. Рівень шуму в денний час становить 55-60 дБ, що є прийнятним для комерційної зони. Система поводження з відходами

включає роздільний збір та переробку, що підтримує концепцію екологічно відповідального бізнесу. Зелені насадження в районі представлені алеями та невеликими скверами, що створює природний мікроклімат. Водопостачання здійснюється з міської мережі з хорошими показниками якості води. Енергопостачання стабільне з можливістю приєднання до альтернативних джерел енергії в майбутньому. Управління відходами в районі організовано через комунальні служби з можливістю договору про окремий вивіз органічних відходів для компостування.

Регуляторне середовище включає вимоги місцевої влади щодо благоустрою фасадів, використання зовнішньої реклами та дотримання архітектурних традицій району. Ліцензування діяльності закладу громадського харчування здійснюється через відповідні державні органи з дотриманням санітарно-епідеміологічних норм. Податкове регулювання включає ставки місцевих податків та можливості використання спрощеної системи оподаткування. Дозвільна документація для ремонтних робіт потребує погодження з архітектурно-планувальним управлінням міста. Вимоги пожежної безпеки регламентуються державними стандартами з обов'язковим проведенням експертизи проєкту. Трудове законодавство визначає умови найму персоналу та вимоги до робочих місць. Захист прав споживачів включає обов'язкове інформування про склад продуктів та їх калорійність. Екологічне законодавство регулює питання утилізації відходів та використання екологічно чистих матеріалів.

2.2 Аналіз аналогів дизайн-проєктів кав'ярень

Для розробки концепції дизайн-проєкту проведено аналіз трьох успішних кав'ярень різних типів, що репрезентують сучасні тенденції в галузі. Першим аналогом є кав'ярня "Blue Bottle Coffee" в Токіо, що представляє мінімалістичний підхід третьої хвилі кави. Інтер'єр характеризується використанням натуральних матеріалів - світлого дерева, бетону та скла, створюючи чисті геометричні форми та максимальну функціональність. Колірна палітра обмежена білим, сірим та натуральними відтінками деревини. Меблювання включає прості дерев'яні столи

та стільці без декоративних елементів, підкреслюючи фокус на якості продукту. Освітлення організовано через великі вікна та мінімалістичні підвісні світильники. Планувальне рішення забезпечує чіткий розподіл між зоною приготування кави та місцями для відвідувачів. Перевагами даного підходу є універсальність, легкість утримання та акцент на якості кави. Недоліками можуть бути сприйняття як занадто стерильного середовища та брак затишності для тривалого перебування.

Таблиця 2.3 - Порівняльний аналіз аналогів

Критерій	Blue Bottle Coffee	Stumptown Coffee	Local Coffee Shop
Стиль	Мінімалізм	Індустріальний	Біофільний
Площа	60 м²	80 м²	40 м²
Посадкові місця	20	28	12
Цільова аудиторія	Кавові ентузіасти	Міленіали	Локальна спільнота
Середній чек	\$8-12	\$6-10	\$4-8
Особливість	Якість кави	Атмосфера	Екологічність

Другим аналогом є кав'ярня "Stumptown Coffee" в Портленді, що демонструє індустріальну естетику з елементами лофту. Інтер'єр характеризується відкритими цегляними стінами, металевими конструкціями та великими вікнами в металевих рамах. Стеля залишена відкритою з видимими інженерними комунікаціями, пофарбованими в чорний колір. Меблювання поєднує переробні матеріали - столи з старих дошок, металеві стільці та винтажні елементи декору. Освітлення включає промислові підвісні світильники та неонові вивіски. Кольорова гама базується на поєднанні цегляного, металевого сірого та чорного кольорів з акцентами яскравих кольорів у графіці. Планування забезпечує велику відкриту зону з високими столами та барними стільцями, а також затишні куточки з м'якими меблями. Дана концепція приваблює молоду аудиторію та створює енергійну атмосферу, проте може бути занадто шумною для роботи та не всім подобається грубувата естетика.

Третім аналогом є невелика кав'ярня "Origin Coffee" в Корнуоллі, що втілює принципи біофільного дизайну та екологічної свідомості. Інтер'єр насичений живими рослинами різних видів, від великих пальм до дрібних сукулентів, створюючи відчуття оранжереї. Стіни оздоблені натуральними

матеріалами - деревом, каменем та екологічною штукатуркою земляних відтінків. Меблі виготовлені з переробних матеріалів та місцевої деревини з збереженням природних текстур. Освітлення максимально використовує природне світло, доповнене теплими LED-світильниками. Система вертикального озеленення інтегрована в архітектурні елементи, очищуючи повітря та створюючи унікальну атмосферу. Планування включає різні зони - від відкритих просторів до інтимних кутків серед рослин. Екологічна концепція поширюється на всі операційні процеси - від компостування відходів до використання біodeградуємого посуду. Перевагами є унікальна атмосфера, екологічна привабливість та психологічний комфорт від контакту з природою.

Таблиця 2.4 - Матеріали та технології в аналогах

Матеріал/технологія	Blue Bottle	Stumptown	Origin Coffee
Основні матеріали	Дерево, бетон, скло	Цегла, метал	Дерево, рослини
Підлогове покриття	Полірований бетон	Дошка	Бамбук
Стеля	Підвісна біла	Відкрита чорна	Дерев'яні балки
Освітлення	LED-панелі	Промислові світильники	Природне + LED
Екотехнології	Енергозбереження	Переробка	Повний цикл

Аналіз показує, що кожен підхід має свої переваги та цільову аудиторію. Мінімалістичний стиль приваблює кавових ентузіастів та створює престижний імідж, але може бути сприйнятий як холодний. Індустріальна естетика популярна серед молоді та створює енергійну атмосферу, проте не завжди комфортна для тривалого перебування. Біофільний дизайн забезпечує психологічний комфорт та екологічну привабливість, але вимагає значних витрат на утримання рослин. Спільними рисами успішних проєктів є акцент на якості кави, створення унікальної атмосфери, використання натуральних матеріалів та врахування потреб цільової аудиторії. Розуміння сильних та слабких сторін кожного підходу дозволяє сформувати оптимальну концепцію для конкретних умов проєкту.

Функціональний аналіз аналогів показує різні підходи до організації простору та обслуговування відвідувачів. "Blue Bottle Coffee" демонструє ефективну організацію робочого процесу з чітким розділенням зон приготування

та споживання, мінімізацією переміщень персоналу та максимізацією пропускної здатності. "Stumptown Coffee" робить акцент на створенні комунального простору з можливістю гнучкого використання меблювання та організації заходів. "Origin Coffee" інтегрує функції кав'ярні з освітніми програмами про каву та екологію, створюючи додаткову цінність для відвідувачів. Всі проєкти використовують професійне кавове обладнання високого класу та приділяють увагу ергономіці робочих місць бариста.

Для розробки концепції дизайн-проєкту проведено аналіз трьох успішних кав'ярень різних типів, що репрезентують сучасні тенденції в галузі. Першим аналогом є кав'ярня "Blue Bottle Coffee" в Токіо, що представляє мінімалістичний підхід третьої хвилі кави. Інтер'єр характеризується використанням натуральних матеріалів - світлого дерева, бетону та скла, створюючи чисті геометричні форми та максимальну функціональність. Колірна палітра обмежена білим, сірим та натуральними відтінками деревини. Меблювання включає прості дерев'яні столи та стільці без декоративних елементів, підкреслюючи фокус на якості продукту. Освітлення організовано через великі вікна та мінімалістичні підвісні світильники. Планувальне рішення забезпечує чіткий розподіл між зоною приготування кави та місцями для відвідувачів. Перевагами даного підходу є універсальність, легкість утримання та акцент на якості кави. Недоліками можуть бути сприйняття як занадто стерильного середовища та брак затишності для тривалого перебування.

Функціональна організація "Blue Bottle Coffee" демонструє ефективний розподіл простору з максимальним використанням корисної площі. Барна зона займає центральне положення і функціонує як театральна сцена, де бариста демонструють майстерність приготування кави. Робочий процес організовано за принципом конвеєра з чіткою послідовністю операцій від замовлення до видачі готового напою. Зона очікування мінімізована, оскільки акцент робиться на швидкості обслуговування та якості продукту. Посадкові місця розраховані на короткочасне перебування з можливістю швидкого обороту столиків. Система зберігання кавових зерен та обладнання інтегрована в дизайн, створюючи

візуальний зв'язок між процесом та результатом. Акустичне середовище контролюється через використання звукопоглинаючих матеріалів та планувальні рішення. Освітлення адаптоване до демонстрації кольору та текстури кави в чашці.

Другим аналогом є кав'ярня "Stumptown Coffee" в Портленді, що демонструє індустріальну естетику з елементами лофту. Інтер'єр характеризується відкритими цегляними стінами, металевими конструкціями та великими вікнами в металевих рамах. Стеля залишена відкритою з видимими інженерними комунікаціями, пофарбованими в чорний колір. Меблювання поєднує переробні матеріали - столи з старих дошок, металеві стільці та винтажні елементи декору. Освітлення включає промислові підвісні світильники та неонові вивіски. Кольорова гама базується на поєднанні цегляного, металевого сірого та чорного кольорів з акцентами яскравих кольорів у графіці. Планування забезпечує велику відкриту зону з високими столами та барними стільцями, а також затишні куточки з м'якими меблями. Дана концепція приваблює молоду аудиторію та створює енергійну атмосферу, проте може бути занадто шумною для роботи та не всім подобається грубувата естетика.

Соціальна функція "Stumptown Coffee" виходить за межі традиційного обслуговування, створюючи комунальний простір для зустрічей та спілкування. Планувальне рішення включає різні типи зон для різних видів активності: високі столи для швидких зустрічей, групові столи для неформальних зборів та окремі робочі місця для індивідуальної діяльності. Гнучкість меблювання дозволяє трансформувати простір для проведення заходів, презентацій та музичних виступів. Декоративні елементи включають роботи місцевих художників, винтажні кавові аксесуари та індустріальні артефакти, що створюють унікальну атмосферу та підтримують локальну культурну ідентичність. Технологічне оснащення включає професійне обладнання для альтернативних методів заварювання кави, що створює освітню складову для відвідувачів. Акустична система забезпечує фоновий звук без домінування над розмовами.

Третім аналогом є невелика кав'ярня "Origin Coffee" в Корнуоллі, що втілює принципи біофільного дизайну та екологічної свідомості. Інтер'єр насичений живими рослинами різних видів, від великих пальм до дрібних сукулентів, створюючи відчуття оранжереї. Стіни оздоблені натуральними матеріалами - деревом, каменем та екологічною штукатуркою земляних відтінків. Меблі виготовлені з переробних матеріалів та місцевої деревини з збереженням природних текстур. Освітлення максимально використовує природне світло, доповнене теплими LED-світильниками. Система вертикального озеленення інтегрована в архітектурні елементи, очищуючи повітря та створюючи унікальну атмосферу. Планування включає різні зони - від відкритих просторів до інтимних кутків серед рослин. Екологічна концепція поширюється на всі операційні процеси - від компостування відходів до використання біodeградуємого посуду. Перевагами є унікальна атмосфера, екологічна привабливість та психологічний комфорт від контакту з природою.

2.3 Формування концепції дизайн-проекту кав'ярні

На основі аналізу проектної ситуації та вивчення аналогів сформовано концепцію дизайн-проекту кав'ярні "COFFEE & drink", що поєднує принципи сталого розвитку з сучасним комфортом та якісним сервісом. Головна ідея концепції - створення "міської оази" в центрі Одеси, де можна насолодитися високоякісною кавою в оточенні живої природи та екологічно чистих матеріалів. Концепція базується на трьох основних принципах: екологічна відповідальність, локальна ідентичність та технологічні інновації. Екологічна складова включає використання переробних матеріалів, енергоефективних технологій, мінімізацію відходів та інтеграцію живих рослин в інтер'єр. Локальна ідентичність відображається через співпрацю з українськими постачальниками кави, використання місцевих матеріалів та відображення культурного контексту Одеси. Технологічні рішення забезпечують комфорт сучасної людини через розумні системи управління, мобільне замовлення та високошвидкісний інтернет.

Таблиця 2.5 - Основні принципи концепції

Принцип	Втілення в дизайні	Очікувані результати
Екологічність	Живі рослини, переробні матеріали	Унікальна атмосфера, екосвідомість
Локальність	Українська кава, місцеві матеріали	Підтримка економіки, автентичність
Технологічність	Smart-системи, мобільний сервіс	Зручність, сучасність
Комфорт	Ергономічні меблі, зонування	Тривале перебування, лояльність

Стилістичне рішення концепції поєднує елементи скандинавського мінімалізму з принципами біофільного дизайну та сучасними технологічними акцентами. Скандинавський підхід проявляється в світлій колірній гамі, використанні натуральних матеріалів та функціональному плануванні без зайвих декоративних елементів. Біофільний дизайн реалізується через активне використання живих рослин, природних текстур та органічних форм у меблюванні. Технологічні акценти включають розумне освітлення, сенсорні інтерфейси та інтегровані зарядні станції. Колірна палітра базується на поєднанні білого, світло-сірого та натуральних відтінків деревини з зеленими акцентами від рослин. Матеріали обрані з урахуванням екологічності: переробне дерево, натуральні тканини, керамограніт та живі рослини. Освітлення проєктується з можливістю адаптації до різних сценаріїв використання простору протягом дня.

Функціональна концепція передбачає створення гібридного простору, що поєднує функції традиційної кав'ярні з коворкінгом та освітнім центром. Основна зона призначена для споживання кави та легких закусок з можливістю швидкого та повільного обслуговування. Робоча зона обладнана індивідуальними місцями з доступом до електроживлення та швидкого інтернету для фрілансерів та студентів. Лаунж-зона створює умови для неформального спілкування та відпочинку в оточенні рослин. Освітня функція реалізується через дегустації кави, майстер-класи з приготування напоїв та презентації про кавову культуру. Гнучкість планування дозволяє адаптувати простір для проведення камерних заходів та презентацій. Система мобільного замовлення та

безконтактної оплати забезпечує сучасний рівень сервісу та швидкість обслуговування.

Таблиця 2.6 - Функціональне зонування концепції

Зона	Площа, м²	Ємність	Функції
Основна зона	18	8 місць	Споживання кави, спілкування
Робоча зона	8	4 місця	Індивідуальна робота
Лаунж-зона	10	4 місця	Відпочинок, читання
Бар-зона	6	-	Приготування напоїв
Технічна зона	3	-	Зберігання, санвузол

Маркетингова концепція позиціонує кав'ярню як місце для свідомого споживання якісної кави в екологічно дружньому середовищі. Цільова аудиторія включає екологічно свідомих споживачів, творчих професіоналів, студентів та туристів, що цікавляться автентичним досвідом. Унікальна торгова пропозиція базується на поєднанні високої якості кави, екологічної атмосфери та технологічного комфорту. Цінова політика орієнтована на сегмент середнього плус з акцентом на цінність досвіду, а не тільки продукту. Маркетингові комунікації будуються на принципах сторітелінгу про походження кави, екологічні ініціативи та локальну спільноту. Програма лояльності заохочує екологічно відповідальну поведінку - знижки за власну чашку, бонуси за участь в екологічних ініціативах.

Операційна концепція забезпечує ефективне функціонування кав'ярні з мінімальним впливом на довкілля. Меню включає широкий вибір кавових напоїв з українських обжарювальних, альтернативні методи заварювання та веганські опції молока. Асортимент закусок складається з локальних та сезонних продуктів з мінімальною обробкою. Система постачання орієнтована на місцевих виробників з сертифікованими екологічними продуктами. Управління відходами включає компостування органіки, переробку упаковки та мінімізацію використання одноразових матеріалів. Енергоменеджмент базується на використанні енергоефективного обладнання, LED-освітлення та розумних

систем управління. Персонал навчається принципам сталого розвитку та може консультувати відвідувачів з питань екологічно відповідального споживання.

Таблиця 2.7 - Екологічні ініціативи концепції

Ініціатива	Реалізація	Ефект
Zero waste	Компостування, переробка	-80% відходів
Локальний sourcing	Українські постачальники	-60% транспортного сліду
Енергоефективність	LED, smart-системи	-50% споживання енергії
Водозбереження	Фільтрація, економія	-30% споживання води
Зелена енергія	Сонячні панелі (перспектива)	Нульові викиди CO2

Часова концепція розвитку проєкту передбачає поетапну реалізацію з можливістю адаптації до змін ринкових умов. Перший етап включає базове обладнання та оформлення з акцентом на якості кави та базового комфорту. Другий етап передбачає розширення технологічних рішень, програм лояльності та освітніх активностей. Третій етап може включати франчайзинг концепції або відкриття додаткових локацій. Концепція розроблена з урахуванням можливості масштабування та адаптації до різних локацій і культурних контекстів. Система метрик дозволяє відстежувати ефективність реалізації концепції та вносити корективи відповідно до відгуків клієнтів та ринкових тенденцій.

На основі аналізу проєктної ситуації та вивчення аналогів сформовано концепцію дизайн-проєкту кав'ярні "COFFEE & drink", що поєднує принципи сталого розвитку з сучасним комфортом та якісним сервісом. Головна ідея концепції - створення "міської оази" в центрі Одеси, де можна насолодитися високоякісною кавою в оточенні живої природи та екологічно чистих матеріалів. Концепція базується на трьох основних принципах: екологічна відповідальність, локальна ідентичність та технологічні інновації. Екологічна складова включає використання переробних матеріалів, енергоефективних технологій, мінімізацію відходів та інтеграцію живих рослин в інтер'єр. Локальна ідентичність відображається через співпрацю з українськими постачальниками кави, використання місцевих матеріалів та відображення культурного контексту Одеси. Технологічні рішення забезпечують комфорт сучасної людини через

розумні системи управління, мобільне замовлення та високошвидкісний інтернет.

Стилістичне рішення концепції поєднує елементи скандинавського мінімалізму з принципами біофільного дизайну та сучасними технологічними акцентами. Скандинавський підхід проявляється в світлій колірній гамі, використанні натуральних матеріалів та функціональному плануванні без зайвих декоративних елементів. Біофільний дизайн реалізується через активне використання живих рослин, природних текстур та органічних форм у меблюванні. Технологічні акценти включають розумне освітлення, сенсорні інтерфейси та інтегровані зарядні станції. Колірна палітра базується на поєднанні білого, світло-сірого та натуральних відтінків деревини з зеленими акцентами від рослин. Матеріали обрані з урахуванням екологічності: переробне дерево, натуральні тканини, керамограніт та живі рослини. Освітлення проєктується з можливістю адаптації до різних сценаріїв використання простору протягом дня.

Філософська основа концепції ґрунтується на принципах усвідомленого споживання та гармонії з природою. Концепція "міської оази" передбачає створення простору, де міські мешканці можуть відновити зв'язок з природою, не залишаючи межі міста. Ідея *slow living* інтегрована через заохочення тривалого перебування, споглядання та насолоди процесом споживання кави. Концепція третьої хвилі кави підкреслює ремісничий підхід до приготування напоїв та освітню складову для відвідувачів. Соціальна відповідальність проявляється через підтримку локальних виробників, справедливую торгівлю та екологічні ініціативи. Культурна місія включає популяризацію кавової культури в Україні та створення платформи для культурного обміну. Інноваційність концепції полягає в поєднанні традиційних цінностей з сучасними технологіями та екологічними рішеннями.

Функціональна концепція передбачає створення гібридного простору, що поєднує функції традиційної кав'ярні з коворкінгом та освітнім центром. Основна зона призначена для споживання кави та легких закусок з можливістю

швидкого та повільного обслуговування. Робоча зона обладнана індивідуальними місцями з доступом до електроживлення та швидкого інтернету для фрілансерів та студентів. Лаунж-зона створює умови для неформального спілкування та відпочинку в оточенні рослин. Освітня функція реалізується через дегустації кави, майстер-класи з приготування напоїв та презентації про кавову культуру. Гнучкість планування дозволяє адаптувати простір для проведення камерних заходів та презентацій. Система мобільного замовлення та безконтактної оплати забезпечує сучасний рівень сервісу та швидкість обслуговування.

Зонування простору організовано за принципом градації від активних до спокійних зон з урахуванням природних маршрутів пересування відвідувачів. Вхідна зона створює перше враження та включає інформаційні матеріали про концепцію закладу. Зона замовлення та очікування обладнана зручними місцями для короткочасного перебування. Центральна зона призначена для основного споживання з різними типами посадкових місць. Периферійні зони включають тихі кутки для роботи та читання. Вертикальне зонування використовує різні рівні освітлення та акустичного комфорту. Сезонна адаптація простору передбачає можливість трансформації залежно від пори року та специфічних заходів. Приватність забезпечується через використання рослин як природних перегородок та варіацію висоти меблювання.

Маркетингова концепція позиціонує кав'ярню як місце для свідомого споживання якісної кави в екологічно дружньому середовищі. Цільова аудиторія включає екологічно свідомих споживачів, творчих професіоналів, студентів та туристів, що цікавляться автентичним досвідом. Унікальна торгова пропозиція базується на поєднанні високої якості кави, екологічної атмосфери та технологічного комфорту. Цінова політика орієнтована на сегмент середнього плус з акцентом на цінність досвіду, а не тільки продукту. Маркетингові комунікації будуються на принципах сторітелінгу про походження кави, екологічні ініціативи та локальну спільноту. Програма лояльності заохочує

екологічно відповідальну поведінку - знижки за власну чашку, бонуси за участь в екологічних ініціативах.

Бренд-ідентичність концепції будується навколо образу сучасної міської оази, що поєднує природність з інноваційністю. Візуальна ідентичність включає природні кольори, органічні форми та мінімалістичну типографіку. Назва "COFFEE & drink" підкреслює широту асортименту та сучасний підхід до нейминга. Логотип інтегрує символи кави та рослин, створюючи впізнаваний образ. Фірмовий стиль поширюється на всі елементи від упаковки до інтер'єрних деталей. Тональність комунікації дружня, освітня та натхненна, відображаючи цінності бренду. Соціальна медіа стратегія фокусується на візуальному контенті, що демонструє процес приготування кави та атмосферу закладу. Партнерські програми включають співпрацю з локальними творчими індустріями та екологічними організаціями.

Операційна концепція забезпечує ефективне функціонування кав'ярні з мінімальним впливом на довкілля. Меню включає широкий вибір кавових напоїв з українських обжарювальень, альтернативні методи заварювання та веганські опції молока. Асортимент закусок складається з локальних та сезонних продуктів з мінімальною обробкою. Система постачання орієнтована на місцевих виробників з сертифікованими екологічними продуктами. Управління відходами включає компостування органіки, переробку упаковки та мінімізацію використання одноразових матеріалів. Енергоменеджмент базується на використанні енергоефективного обладнання, LED-освітлення та розумних систем управління. Персонал навчається принципам сталого розвитку та може консультувати відвідувачів з питань екологічно відповідального споживання.

Технологічна концепція інтегрує цифрові рішення для підвищення якості сервісу та операційної ефективності. Мобільний додаток дозволяє попереднє замовлення, безконтактну оплату та участь в програмі лояльності. POS-система забезпечує швидкість обслуговування та аналітику продажів. Система управління запасами автоматизує процеси закупівель та контролю якості продуктів. Розумні системи освітлення та клімат-контролю адаптуються до часу

добу та кількості відвідувачів. Wi-Fi інфраструктура високої якості підтримує потреби коворкінгу. Система безпеки включає відеоспостереження та контроль доступу. Аналітичні інструменти відстежують поведінку клієнтів та ефективність маркетингових заходів. Інтеграція всіх систем забезпечує централізоване управління та оптимізацію процесів.

Часова концепція розвитку проєкту передбачає поетапну реалізацію з можливістю адаптації до змін ринкових умов. Перший етап включає базове обладнання та оформлення з акцентом на якості кави та базового комфорту. Другий етап передбачає розширення технологічних рішень, програм лояльності та освітніх активностей. Третій етап може включати франчайзинг концепції або відкриття додаткових локацій. Концепція розроблена з урахуванням можливості масштабування та адаптації до різних локацій і культурних контекстів. Система метрик дозволяє відстежувати ефективність реалізації концепції та вносити корективи відповідно до відгуків клієнтів та ринкових тенденцій. Довгострокове бачення включає становлення лідером екологічно відповідального сегменту кавової індустрії в Україні.

Висновки до розділу 2

Аналіз проєктної ситуації показав сприятливі умови для реалізації концепції екологічно орієнтованої кав'ярні в центрі Одеси. Технічні характеристики приміщення площею 45 м² з висотою стель 3,2 м дозволяють створити комфортний простір для 16 відвідувачів з дотриманням усіх нормативних вимог. Локація в історичному центрі міста забезпечує високий пішохідний трафік та доступ до різноманітної цільової аудиторії.

Порівняльний аналіз аналогів виявив переваги різних стилістичних підходів та дозволив визначити оптимальну стратегію позиціонування. Мінімалістичний, індустріальний та біофільний підходи мають свої переваги, проте саме поєднання екологічності з сучасними технологіями створює найбільший потенціал для диференціації на ринку.

Сформована концепція "міської оази" базується на трьох основних принципах: екологічна відповідальність, локальна ідентичність та технологічні

інновації. Гібридна функціональна модель поєднує традиційну кав'ярню з коворкінгом та освітнім центром, створюючи унікальну цінність для різних сегментів аудиторії. Операційна концепція забезпечує економічну ефективність при дотриманні принципів сталого розвитку та створенні конкурентних переваг на довгострокову перспективу.

РОЗДІЛ 3. ДИЗАЙН-ПРОЄКТ ІНТЕР'ЄРУ КАВ'ЯРНІ

3.1 Функціонально-планувальне рішення інтер'єру кав'ярні

Планувальне рішення кав'ярні розроблено з урахуванням оптимальної організації функціональних зон та забезпечення ефективних технологічних процесів. Загальна площа приміщення становить 45 м², що дозволяє розмістити 16 посадкових місць при дотриманні нормативних вимог щодо площі на одного відвідувача. Основними функціональними зонами є торговий зал площею 28 м², бар-зона з робочим місцем бариста площею 8 м², міні-кухня площею 6 м² та допоміжні приміщення площею 3 м². Планувальна структура забезпечує чіткий розподіл між зонами для відвідувачів та виробничими приміщеннями, мінімізуючи перетини потоків персоналу та клієнтів. Розташування входної групи створює природний фільтр між вуличним простором та інтер'єром закладу. Зонування торгового залу включає зону швидкого обслуговування біля бар-стійки, столики для 2-4 осіб та лаунж-зону з м'якими меблями (Додаток А, аркуш 1).

Таблиця 3.1 - Функціональне зонування кав'ярні

Функціональна зона	Площа, м ²	Кількість посадкових місць	Призначення
Торговий зал	28	16	Обслуговування відвідувачів
Бар-зона	8	-	Приготування напоїв
Міні-кухня	6	-	Приготування закусок
Допоміжні приміщення	3	-	Санвузол, зберігання
Загальна площа	45	16	-

Організація бар-зони базується на принципах ергономіки та технологічної послідовності приготування кавових напоїв. Робоче місце бариста розміщено таким чином, щоб забезпечити візуальний контакт з відвідувачами та демонстрацію професійних навичок приготування кави. Бар-стійка має L-подібну форму загальною довжиною 3,8 м, що включає робочу зону шириною 0,6 м та зону обслуговування клієнтів шириною 0,4 м. Висота робочої поверхні

становить 0,9 м для зручності роботи персоналу, а висота стійки для відвідувачів - 1,1 м відповідно до стандартів барного обладнання. Розташування професійної кавової машини, кавомолки та допоміжного обладнання організовано за принципом мінімальних переміщень бариста. Зона підготовки холодних напоїв та десертів винесена в окремий сегмент для уникнення перехресного забруднення. Система зберігання кавових зерен, сиропів та інших інгредієнтів інтегрована в нижню частину барної стійки з дотриманням температурних режимів.

Таблиця 3.2 - Параметри бар-стійки

Параметр	Значення	Примітка
Загальна довжина	3,8 м	L-подібна форма
Ширина робочої зони	0,6 м	Для роботи бариста
Ширина зони обслуговування	0,4 м	Для клієнтів
Висота робочої поверхні	0,9 м	Ергономічна висота
Висота стійки	1,1 м	Стандарт барного обладнання

Зонування торгового залу враховує різні сценарії використання простору відвідувачами протягом дня. Зона швидкого обслуговування включає 4 високі барні стільці біля стійки для споживання напоїв стоячи або короткочасного відпочинку. Центральна зона обладнана 3 столиками для 2-4 осіб, призначена для ділових зустрічей та соціального спілкування середньої тривалості. Лаунж-зона з м'якими кріслами та низькими столиками розрахована на 6 посадкових місць для комфортного тривалого перебування. Біля вікна організовано робочі місця з доступом до електроживлення для фрілансерів та студентів. Планувальне рішення забезпечує природні маршрути пересування відвідувачів від входу до зони замовлення та до посадкових місць. Ширина проходів становить 1,2 м для основних маршрутів та 0,8 м для допоміжних, що відповідає нормативним вимогам та забезпечує комфортне пересування.

Таблиця 3.3 - Розподіл посадкових місць по зонах

Зона торгового залу	Кількість місць	Тип меблювання	Цільове призначення
---------------------	-----------------	----------------	---------------------

Зона швидкого обслуговування	4	Барні стільці	Споживання "стоячи"
Центральна зона	6	Столики для 2-4 осіб	Ділові зустрічі
Лаунж-зона	6	М'які крісла, дивани	Тривалий відпочинок
Загалом	16	-	-

Міні-кухня організована для приготування легких закусок, десертів та допоміжних операцій з обслуговування. Планувальне рішення кухні включає зону підготовки продуктів, теплове обладнання, холодильне обладнання та мийну зону. Робочі поверхні розташовані вздовж двох стін з організацією кутового розташування обладнання для максимальної ефективності використання простору. Зона підготовки обладнана робочими столами з нержавіючої сталі загальною довжиною 2,0 м та висотою 0,85 м. Теплове обладнання включає комбіновану піч, мікрохвильову піч та індукційну плиту потужністю до 3 кВт. Холодильне обладнання представлено вертикальним холодильником об'ємом 300 л та морозильною камерою об'ємом 100 л. Мийна зона обладнана двосекційною мийкою з окремими зонами для миття та ополіскування посуду. Система вентиляції кухні забезпечує 10-кратний повітрообмін з видаленням запахів та підтриманням комфортного мікроклімату.

Планувальне рішення вхідної зони та зони очікування створює перший контакт відвідувачів із брендом кав'ярні. Вхідна група включає тамбур площею 2 м² для зменшення теплових втрат та шумоізоляції від вулиці. Зона очікування розміщена безпосередньо біля входу та обладнана стендом з інформацією про меню, м'якими кріслами для короткочасного очікування та інформаційними матеріалами про кав'ярню. Розташування каси та зони замовлення забезпечує зручний доступ як для клієнтів, що замовляють напої "на винос", так і для тих, хто планує залишитися в залі. Зона видачі замовлень організована окремо від зони прийому замовлень для уникнення черг та забезпечення швидкості обслуговування. Інформаційні дисплеї розміщені на оптимальній висоті для зручного читання меню та цін.

Допоміжні приміщення включають санітарні кімнати для відвідувачів та персоналу, а також службові зони зберігання. Санітарні приміщення розраховані відповідно до максимальної кількості відвідувачів та включають туалетну кімнату для відвідувачів площею 2 м² та окремий санвузол для персоналу площею 1 м². Зона зберігання організована у вигляді вбудованих шаф та стелажів для інвентарю, продуктів тривалого зберігання та миючих засобів. Адміністративна зона включає невелике робоче місце менеджера з комп'ютером та системою відеоспостереження. Технічні приміщення призначені для розміщення інженерного обладнання, включаючи електрощитову, вентиляційне обладнання та системи кондиціонування. Розташування допоміжних приміщень забезпечує зручний доступ для персоналу без порушення комфорту відвідувачів.

3.2 Художньо-композиційне рішення інтер'єру

Художньо-композиційна концепція інтер'єру кав'ярні базується на поєднанні мінімалістичної естетики з елементами біофільного дизайну, створюючи затишну та екологічно орієнтовану атмосферу. Основою композиційного рішення є контраст між теплими природними матеріалами та холодними індустриальними елементами, що відображає баланс між традиційною культурою споживання кави та сучасними технологіями її приготування. Колірна гама інтер'єру побудована на поєднанні нейтральних відтінків бежевого, сірого та білого з акцентами зеленого кольору через живі рослини та текстиль. Композиційним центром торгового залу є бар-стійка з професійним кавовим обладнанням, що підкреслено акцентним освітленням та контрастними матеріалами оздоблення. Ритмічна організація простору досягається через повторення модульних елементів меблювання та декоративних акцентів. Просторова композиція будується на принципі відкритості та проникності між функціональними зонами при збереженні їх ідентичності (Додаток А, аркуш 2).

Таблиця 3.4 - Колірна палітра інтер'єру

Колір	Відтінок	Застосування	Психологічний вплив
Білий	RAL 9010	Стеля, меблі	Чистота, простір

Сірий	RAL 7035	Підлога, текстиль	Спокій, нейтральність
Бежевий	RAL 1015	Стіни	Затишок, теплота
Зелений	RAL 6021	Рослини, акценти	Свіжість, природність
Чорний	RAL 9005	Стеля грільято	Контраст, сучасність

Освітлення інтер'єру організовано за принципом багаторівневої системи з можливістю адаптації до різних сценаріїв використання простору. Природне освітлення максимально використано через великі вікна з можливістю регулювання інтенсивності світлового потоку за допомогою рулонних штор. Загальне штучне освітлення забезпечується системою LED-панелей, інтегрованих у підвісну стелю типу "грільято", що створює рівномірний розподіл світла без різких тіней. Акцентне освітлення реалізовано через підвісні світильники над барною стійкою та столиками, які не тільки забезпечують функціональне освітлення робочих зон, але й створюють декоративний ефект. Декоративне освітлення включає світлодіодну підсвітку вертикального озеленення та архітектурних елементів, що підкреслює фактури матеріалів та створює затишну атмосферу. Система розумного освітлення дозволяє змінювати інтенсивність та колірну температуру світла відповідно до часу доби: яскраве холодне світло вранці та тепле приглушене освітлення ввечері. Аварійне освітлення інтегровано в загальну систему з автономними джерелами живлення.

Таблиця 3.5 - Система освітлення

Тип освітлення	Потужність, Вт	Колірна температура, К	Застосування
Загальне (LED-панелі)	1200	4000	Рівномірне освітлення залу
Акцентне (підвісні світильники)	300	2700-4000	Бар, столики
Декоративне (LED-стрічка)	150	3000	Підсвітка рослин
Аварійне	50	4000	Евакуаційні маршрути

Кольорове рішення інтер'єру базується на психології сприйняття кольору та його впливу на настрій відвідувачів кав'ярні. Основу колірної палітри складають нейтральні відтінки: світло-бежевий для стін, сірий для підлоги та білий для стелі, що створює відчуття простору та чистоти. Теплі дерев'яні

відтінки використані для оздоблення барної стійки, меблів та декоративних елементів, додаючи затишності та природності. Зелені акценти реалізовані через живі рослини різних видів та відтінків, що не тільки покращують якість повітря, але й створюють візуальний зв'язок з природою. (Рис.3.6) Графітово-чорний колір застосовано для стелі типу "грільято" та металевих конструкцій, що підкреслює індустріальний характер дизайну. Червоні та помаранчеві акценти використані дозовано в елементах брендингу та декору для створення енергійної атмосфери. Колірна температура освітлення змінюється від 4000K вдень до 2700K ввечері для підтримання природних біоритмів відвідувачів.

Композиційна організація меблювання створює гармонійний баланс між функціональністю та естетикою інтер'єру. Барні стільці біля стійки мають сучасний дизайн з м'якими сидіннями та спинками, оббитими тканиною сірого кольору, що забезпечує комфорт при короткочасному перебуванні. Столики для 2-4 осіб виготовлені з натурального дуба з круглими стільницями діаметром 0,8 м, що сприяє неформальному спілкуванню та створює затишну атмосферу. Стільці навколо столиків мають ергономічну форму з анатомічними спинками та м'якими сидіннями, забезпечуючи комфорт при тривалому сидінні. Лаунж-зона обладнана м'якими кріслами та диваном з оббивкою з натуральної тканини зеленого кольору, що гармонує з рослинними акцентами. Низькі кавові столики в лаунж-зоні мають нестандартну органічну форму, надихану природними формами. Модульність меблювання дозволяє легко змінювати конфігурацію зон для проведення спеціальних заходів або адаптації до різної кількості відвідувачів.



Рис. 1 Візуалізація зали

Таблиця 3.6 - Специфікація меблювання

Тип меблів	Кількість	Матеріал	Колір	Розміри, мм
Барні стільці	4	Метал + тканина	Сірий	400×400×1050
Столики (круглі)	3	Дуб	Натуральний	Ø800×750
Стільці	8	Бук + тканина	Сірий	450×450×800
Крісла лаунж	4	Бук + тканина	Зелений	650×650×850
Диван	1	Бук + тканина	Зелений	1600×650×850
Кавові столики	2	Дуб	Натуральний	600×400×400

Декоративні елементи та аксесуари відіграють ключову роль у створенні унікальної атмосфери та ідентичності кав'ярні. Центральним декоративним акцентом є композиція з круглих фітотмодулів на стіні, що містять різні види рослин та створюють живу картину, яка змінюється відповідно до сезонів. Авторські підвісні світильники у формі скляних циліндрів з кавовими зернами всередині підкреслюють тематику закладу та створюють унікальний візуальний ефект. Полиці для експозиції кавових зерен різних сортів та аксесуарів для приготування кави виконують як декоративну, так і освітню функцію. Графічні

елементи брендингу інтегровані в просторове рішення через типографічні композиції на стінах, фірмову символіку на меню та упаковці. Текстильні акценти включають декоративні подушки на м'яких меблях та рулонні штори з натуральних тканин. (Рис.1.1) Ароматизація простору здійснюється природним шляхом через аромат свіжоприготованої кави та живих рослин.

Стилістичне рішення інтер'єру поєднує елементи скандинавського мінімалізму з принципами біофільного дизайну та індустриальними акцентами.

Скандинавський підхід проявляється в використанні світлих кольорів, натуральних матеріалів та функціональних форм без зайвих декоративних елементів. Біофільний дизайн реалізовано через інтеграцію живих рослин, використання природних текстур та органічних форм у меблюванні та декорі. Індустриальні елементи включають відкриту стелю типу "грільято", металеві конструкції та професійне кавове обладнання, що підкреслює технологічний процес приготування напоїв. Хюге-естетика створюється через теплі текстури, м'яке освітлення та затишні кути для відпочинку. Мінімалістичний підхід забезпечує чистоту композиції та фокусування уваги на якості продукту та обслуговування. Екологічна спрямованість підкреслюється використанням переробних матеріалів, енергоефективного обладнання та систем мінімізації відходів.



Рис. 1.1 Візуалізація текстильних акуцентів

3.3 Матеріали, обладнання та технології в інтер'єрі кав'ярні

Вибір оздоблювальних матеріалів для інтер'єру кав'ярні базується на принципах екологічності, довговічності та відповідності санітарно-гігієнічним вимогам до закладів громадського харчування. Підлогове покриття виконано з керамограніту розміром 600х600 мм сірого кольору з матовою фактурою, що забезпечує стійкість до вологи, легкість прибирання та довговічність в умовах інтенсивного використання. У зоні бару та кухні застосовано спеціальне антиковзне покриття для забезпечення безпеки персоналу. Стіни торгового залу оздоблені структурною штукатуркою світло-бежевого кольору з додаванням натуральних волокон, що створює приємну тактильну поверхню та забезпечує хорошу звукоізоляцію. У виробничих приміщеннях стіни оздоблені керамічною плиткою висотою до 2 м для забезпечення санітарних норм. Стеля торгового залу виконана у вигляді підвісної конструкції типу "грільято" з алюмінієвого профілю чорного кольору, що дозволяє приховати інженерні комунікації та забезпечити рівномірне розподілення освітлення та вентиляції. (Рис.1.3)

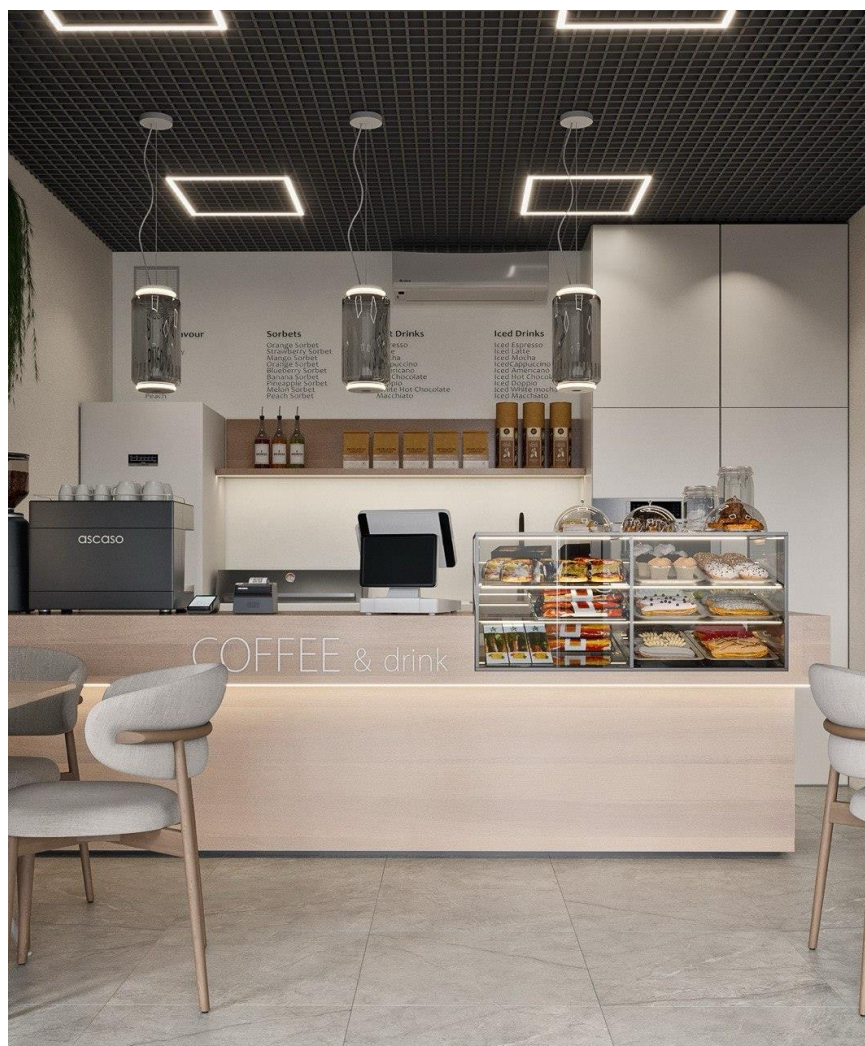


Рис.1.3 Візуалізація торгового залу

Таблиця 3.7 - Специфікація оздоблювальних матеріалів

Поверхня	Матеріал	Характеристики	Площа, м ²	Колір/фактура
Підлога	Керамограніт	600×600×10 мм, матовий	45	Сірий
Стіни (зал)	Структурна штукатурка	З натуральними волокнами	85	Світло-бежевий
Стіни (кухня)	Керамічна плитка	300×600×8 мм	24	Білий
Стеля	Грільято	Алюміній 100×100 мм	45	Чорний

Меблювання кав'ярні розроблено з урахуванням ергономічних вимог та естетичної концепції інтер'єру. Барна стійка виготовлена з масиву дуба товщиною 40 мм з природним лаковим покриттям, що підкреслює натуральну текстуру деревини та забезпечує стійкість до вологості та механічних пошкоджень.

Каркас стійки виконано з металевого профілю з порошковим покриттям чорного кольору. Робоча поверхня бару оздоблена нержавіючою сталлю товщиною 2 мм для відповідності санітарним нормам та легкості обслуговування. Столики для відвідувачів мають стільниці з натурального дуба діаметром 800 мм та товщиною 30 мм на металевих підніжках висотою 750 мм. Стільці виготовлені з гнутої фанери з оббивкою з натуральної тканини сірого кольору, що забезпечує комфорт та довговічність. М'які меблі лаунж-зони мають каркас з масиву бука та оббивку з екологічно чистих тканин зеленого кольору з водовідштовхувальною просочкою. Модульна конструкція меблів дозволяє легко змінювати планування для різних заходів та потреб.

Професійне кавове обладнання підібрано з урахуванням продуктивності, якості напоїв та ергономіки роботи бариста. Основою барної стійки є напівавтоматична еспreso-машина італійського виробництва з двома групами, що забезпечує приготування до 200 чашок кави на годину при збереженні високої якості екстракції. Професійна кавомолка з коніческими жорнами забезпечує точність помелу та збереження ароматичних властивостей зерна. Система подачі гарячої води та пари дозволяє одночасно готувати декілька напоїв різних типів. Холодільне обладнання включає вітрину для десертів об'ємом 200 л з регульованою температурою та LED-підсвіткою, а також холодильник для молочних продуктів та інгредієнтів об'ємом 300 л. Блендер професійної серії потужністю 1,5 кВт призначений для приготування фрешів та смузі. Мікрохвильова піч потужністю 1 кВт та тостер на 4 слайси забезпечують підігрів та приготування легких закусок. Посудомийна машина фронтального типу з циклом миття 60 секунд забезпечує швидкість обслуговування та санітарні норми.

Таблиця 3.8 - Специфікація професійного обладнання

Обладнання	Модель/тип	Потужність	Продуктивність	Розміри, мм
Еспreso-машина	2-групна напівавтомат	4,5 кВт	200 чашок/год	750×500×450
Кавомолка	Конічні жорна	0,75 кВт	6-8 кг/год	220×350×580
Холодильна вітрина	Кондитерська	0,3 кВт	200 л	900×400×1200

Холодильник	Вертикальний	0,25 кВт	300 л	600×600×1850
Блендер	Професійний	1,5 кВт	2 л	200×250×450
Посудомийна машина	Фронтальна	3,5 кВт	60 сек/цикл	600×600×850

Інженерні системи кав'ярні спроектовані з урахуванням сучасних технологій енергозбереження та автоматизації. Система вентиляції включає припливно-витяжну установку з рекуперацією тепла продуктивністю 1500 м³/год для торгового залу та окрему витяжну систему над кухонним обладнанням продуктивністю 800 м³/год. Система кондиціонування повітря забезпечує підтримання температури $22\pm 2^{\circ}\text{C}$ та відносної вологості 50-60% в торговому залі. Електропостачання організовано через окремі групи для різних типів обладнання з загальною потужністю 25 кВт та системою автоматичного вимкнення при перевантаженнях. Водопостачання включає фільтрацію води для кавового обладнання з системою зм'якшення та очищення. Система "розумний дім" дозволяє централізовано управляти освітленням, температурою та безпекою через мобільний додаток. Безпека забезпечується системою відеоспостереження, охоронною сигналізацією та датчиками диму.

Таблиця 3.9 - Інженерні системи

Система	Продуктивність	Потужність	Особливості
Вентиляція (торговий зал)	1500 м³/год	2,2 кВт	З рекуперацією тепла
Витяжка (кухня)	800 м³/год	1,5 кВт	Над тепловим обладнанням
Кондиціонування	15 кВт	5,5 кВт	Мульти-спліт система
Електропостачання	25 кВт	-	3 фази, автоматика
Водопідготовка	500 л/год	0,3 кВт	Фільтрація + зм'якшення

Технології обслуговування відвідувачів інтегрують цифрові рішення з традиційним персональним сервісом. Система мобільного замовлення дозволяє клієнтам зробити попереднє замовлення через додаток з можливістю безготівкової оплати та отримання готового напою без очікування. POS-система з сенсорним інтерфейсом забезпечує швидкість обслуговування та ведення статистики продажів. Wi-Fi мережа з високою швидкістю доступу надає

безкоштовний інтернет для всіх відвідувачів з можливістю авторизації через соціальні мережі. Система лояльності клієнтів реалізована через мобільний додаток з накопичувальною бонусною програмою. Аудіосистема з можливістю зонального озвучування дозволяє створювати різну атмосферу в різних частинах кав'ярні. Система бронювання столиків онлайн інтегрована з загальною системою управління закладом. Інтерактивне меню на планшетах надає детальну інформацію про напої, їх склад та калорійність.

Таблиця 3.10 - Цифрові технології обслуговування

Технологія	Функціонал	Переваги	Інтеграція
Мобільний додаток	Замовлення, оплата, лояльність	Швидкість, зручність	POS-система
POS-система	Касові операції, статистика	Автоматизація, аналітика	Бухгалтерія
Wi-Fi мережа	Безкоштовний інтернет	Комфорт клієнтів	Авторизація через соцмережі
Аудіосистема	Зональне озвучування	Атмосфера	Центральне управління
Онлайн бронювання	Резервація столиків	Планування відвідувань	CRM-система

Екологічні технології та принципи сталого розвитку інтегровані в усі системи функціонування кав'ярні. LED-освітлення з датчиками присутності забезпечує економію електроенергії до 60% порівняно з традиційними системами. Система збору дощової води використовується для поливу рослин вертикального озеленення. Компостування органічних відходів від кавового виробництва організовано через спеціальні контейнери з мікроорганізмами. Використання багаторазового посуду та відмова від одноразової упаковки зменшує обсяг відходів на 80%. Локальний sourcing продуктів від українських виробників зменшує вуглецевий слід транспортування. Програма повернення кавової гущі відвідувачам для використання як добрива популяризує екологічну свідомість. Енергоефективне обладнання класу A+++ забезпечує мінімальне споживання ресурсів при максимальній продуктивності. Система моніторингу

споживання ресурсів дозволяє оптимізувати витрати та зменшувати екологічний вплив.

Таблиця 3.11 - Екологічні рішення та ефективність

Екологічна технологія	Економія ресурсів	Зменшення впливу	Період окупності
LED-освітлення з датчиками	60% електроенергії	CO ₂ -1,2 т/рік	2 роки
Система збору дощової води	30% водоспоживання	Водні ресурси	3 роки
Компостування відходів	50% органічних відходів	Сміття -0,8 т/рік	1 рік
Багаторазовий посуд	80% упаковки	Пластик -2,5 т/рік	6 місяців
Енергоефективне обладнання	25% електроенергії	CO ₂ -0,8 т/рік	4 роки

Система контролю якості та безпеки включає автоматизовані рішення для моніторингу всіх процесів у кав'ярні. Датчики температури та вологості контролюють умови зберігання продуктів у холодильному обладнанні з можливістю віддаленого моніторингу через мобільний додаток. Система відеоспостереження забезпечує безпеку персоналу та відвідувачів з функцією архівування записів протягом 30 днів. Датчики якості повітря контролюють рівень CO₂, температуру та вологість у торговому залі з автоматичним регулюванням систем вентиляції та кондиціонування. Система пожежної безпеки включає датчики диму, автоматичну систему пожежегасіння та евакуаційне освітлення. Контроль доступу реалізовано через електронні замки з картковою системою для персоналу та адміністрації. Система оповіщення дозволяє миттєво інформувати персонал про надзвичайні ситуації або технічні збої.

Таблиця 3.12 - Системи безпеки та контролю

Система	Функції	Контрольовані параметри	Реакція на порушення
Температурний контроль	Моніторинг холодильників	-2°C до +8°C	SMS-сповіщення
Відеоспостереження	Безпека, контроль	24/7 запис	Архів 30 днів

Якість повітря	Мікроклімат	CO ₂ , t°, вологість	Автокорекція систем
Пожежна безпека	Раннє виявлення	Дим, температура	Автоматичне гасіння
Контроль доступу	Безпека приміщень	Електронні ключі	Блокування доступу

Інтеграція всіх технологічних систем здійснюється через центральну систему управління будинком (BMS), що дозволяє оптимізувати роботу кав'ярні та зменшити операційні витрати. Система збирає дані з усіх датчиків та обладнання, аналізує їх та приймає автоматичні рішення щодо корегування роботи систем. Енергоменеджмент забезпечує оптимальне споживання електроенергії через розумне управління освітленням, кліматом та обладнанням. Прогнозна аналітика дозволяє планувати технічне обслуговування обладнання та попереджати аварійні ситуації. Віддалений доступ через мобільний додаток дає можливість власнику контролювати роботу закладу в режимі реального часу з будь-якої точки світу.

Висновки до розділу 3

Розроблений дизайн-проект інтер'єру кав'ярні демонструє комплексний підхід до організації сучасного закладу громадського харчування, що поєднує функціональність, естетичність та екологічну відповідальність. Функціонально-планувальне рішення забезпечує оптимальну організацію технологічних процесів та комфортне перебування 16 відвідувачів на площі 45 м² з дотриманням усіх нормативних вимог. Зонування простору створює різноманітні сценарії використання від швидкого обслуговування до тривалого відпочинку.

Художньо-композиційне рішення базується на гармонійному поєднанні мінімалістичної естетики з елементами біофільного дизайну, створюючи унікальну атмосферу, що сприяє як діловому спілкуванню, так і релаксації. Багаторівнева система освітлення з можливістю адаптації до різних сценаріїв використання та продумана колірна гама забезпечують психологічний комфорт відвідувачів протягом всього дня.

Використання якісних матеріалів, сучасного професійного обладнання та інноваційних технологій забезпечує високий рівень сервісу та відповідає принципам сталого розвитку. Інтеграція цифрових технологій обслуговування з екологічними рішеннями створює конкурентоспроможний заклад, що відповідає сучасним трендам кавової індустрії та потребам міської аудиторії.

Реалізація проєкту (Додаток А) створює унікальний простір, що демонструє можливості професійного дизайн-проєктування у сфері громадського харчування з урахуванням функціональних, естетичних та екологічних вимог сучасного суспільства.

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

У результаті проведеного дослідження розроблено дизайн-проект інтер'єру кав'ярні, що демонструє сучасний підхід до організації закладів громадського харчування з урахуванням екологічних принципів та інноваційних технологій.

Теоретичне дослідження показало, що сучасні кав'ярні еволюціонували від простих закладів харчування до багатофункціональних соціальних просторів. Типологічні особливості кав'ярень визначаються їх функціональним призначенням, цільовою аудиторією та концептуальним підходом. Функціонально-планувальні вимоги базуються на забезпеченні ефективної організації технологічних процесів, комфортного перебування відвідувачів та дотриманні нормативних стандартів.

Аналіз сучасних тенденцій виявив провідні напрями розвитку дизайну кав'ярень: інтеграція біофільних принципів, використання екологічно чистих матеріалів, впровадження розумних технологій, створення інстаграмних просторів та розвиток гібридних форматів. Особливої уваги заслуговує тенденція до створення "третіх місць" - просторів між домом та роботою, що забезпечують соціальну взаємодію та психологічний комфорт.

Аналіз проєктної ситуації підтвердив доцільність реалізації концепції екологічно орієнтованої кав'ярні в центрі Одеси. Технічні характеристики об'єкта та локаційні переваги створюють сприятливі умови для успішного функціонування закладу. Порівняльний аналіз аналогів дозволив визначити оптимальну стратегію позиціонування та сформулювати унікальну концепцію.

Розроблена концепція "міської оази" базується на трьох принципах: екологічна відповідальність, локальна ідентичність та технологічні інновації. Стилiстичне рішення поєднує скандинавський мінімалізм з біофільним дизайном, створюючи гармонійну атмосферу для різних сценаріїв використання простору.

Функціонально-планувальне рішення забезпечує оптимальну організацію 16 посадкових місць на площі 45 м² з чітким зонуванням простору. Розроблено три основні зони: швидкого обслуговування, центральну для спілкування та

лаунж-зону для відпочинку. Планувальна структура враховує потреби різних категорій відвідувачів від швидкого споживання до тривалого перебування.

Художньо-композиційне рішення реалізує концепцію через світлу колірну гаму з природними акцентами, багаторівневе освітлення та інтеграцію живих рослин. Композиційним центром є бар-стійка з професійним обладнанням, що підкреслює якість кавового сервісу.

Технічне рішення включає використання екологічних матеріалів, енергоефективного обладнання та розумних систем управління. Інтеграція цифрових технологій забезпечує сучасний рівень сервісу через мобільне замовлення, безконтактну оплату та системи лояльності.

Економічна ефективність проєкту забезпечується оптимізацією операційних витрат через енергозберігаючі технології, ефективну організацію робочих процесів та диференційоване ціноутворення. Екологічні ініціативи створюють додаткову конкурентну перевагу та відповідають запитам свідомих споживачів.

Розроблений проєкт демонструє можливості інтеграції принципів сталого розвитку в комерційні об'єкти без компромісів у функціональності та естетичності. Концепція може бути адаптована для різних локацій та масштабована в мережевий формат.

Практична реалізація проєкту сприятиме розвитку культури споживання якісної кави в Україні, популяризації екологічно відповідального підходу до бізнесу та створенню нових стандартів для індустрії громадського харчування.

Перспективи подальших досліджень включають розробку типових рішень для кав'ярень різних форматів, дослідження впливу біофільного дизайну на психологічний комфорт відвідувачів та створення методики оцінки екологічної ефективності закладів харчування.

Результати дослідження можуть бути використані дизайнерами, архітекторами та підприємцями для створення сучасних, конкурентоспроможних та екологічно відповідальних закладів громадського харчування.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Збірник матеріалів конференції «Екополітика» 2022 / Київський національний університет будівництва і архітектури. Київ : КНУБА, 2022. URL: <https://www.knuba.edu.ua/wp-content/uploads/2024/06/zbirnyk-materialiv-konferencziyi-ekopolityka-2022.pdf> (дата звернення: 15.06.2025).
2. Будівельні матеріали, вироби та санітарна техніка : збірник наукових праць / Київський національний університет будівництва і архітектури. Київ : КНУБА, 2020. Вип. 58. URL: <https://library.knuba.edu.ua/books/zbirniki/01/2020/58/202058.pdf> (дата звернення: 15.06.2025).
3. Гусарова Л. В. Екологічний компонент економічної безпеки як чинник сталого розвитку підприємств будівництва / Л. В. Гусарова, Н. В. Боліла // Науковий погляд: економіка та управління. – 2020. – № 2 (68). – С. 121–124. URL: http://www.scientificview.umsf.in.ua/archive/2020/2_68_2020/23.pdf (дата звернення: 15.06.2025).
4. ДБН В.2.2-40:2018. Інклюзивність будинків і споруд. – Київ : Мінрегіон України, 2018. – 56 с.
5. ДСТУ-Н Б В.2.5-83:2016. Настанова з проектування засобів і обладнання зовнішнього освітлення міст, селищ та сільських населених пунктів. – Київ : Мінрегіон України, 2016. – 78 с.
6. Жданова Т. А. Екологічні принципи в дизайні закладів харчування / Т. А. Жданова // Архітектурний вісник. – 2023. – № 1. – С. 134–147.
7. Іваненко Т. М. Психологія кольору в дизайні інтер'єрів / Т. М. Іваненко // Психологія та дизайн. – 2020. – № 3. – С. 178–190.
8. Ковальчук Н. В. Сучасні підходи до планування громадських закладів / Н. В. Ковальчук // Архітектура та будівництво. – 2021. – № 3. – С. 67–79.
9. Мельник Ю. В. Художньо-композиційні засоби в інтер'єрному дизайні / Ю. В. Мельник // Образотворче мистецтво. – 2022. – № 8. – С. 89–101.
10. Новікова І. П. Технологічні інновації в дизайні громадських інтер'єрів / І. П. Новікова, К. С. Морозова // Дизайн та ергономіка. – 2022. – № 6. – С. 112–125.

11. Орловський П. Р. Функціонально-планувальні вимоги до кав'ярень / П. Р. Орловський // Будівництво та архітектура. – 2020. – № 15. – С. 156–168.
12. Петров А. С. Світлотехніка в громадських приміщеннях / А. С. Петров // Світло та освітлення. – 2021. – № 7. – С. 145–158.
13. Романенко В. П. Декоративні елементи в сучасному інтер'єрі / В. П. Романенко // Декоративне мистецтво. – 2022. – № 4. – С. 201–213.
14. Самойлова К. І. Нормативна база проектування громадських будівель / К. І. Самойлова // Будівельне право. – 2019. – № 11. – С. 123–135.
15. Сергєєва О. К. Кольорове рішення громадських інтер'єрів / О. К. Сергєєва // Теорія та практика дизайну. – 2022. – № 9. – С. 145–157.
16. Степанов М. Г. Інженерне забезпечення закладів громадського харчування / М. Г. Степанов // Будівельні конструкції. – 2019. – № 91. – С. 89–102.
17. Шевченко О. Л. Розумні технології в будівництві / О. Л. Шевченко // Автоматизація в будівництві. – 2023. – № 2. – С. 178–191.
18. Browning W. D. 14 Patterns of Biophilic Design / W. D. Browning, C. O. Ryan, J. O. Clancy. – New York : Terrapin Bright Green LLC, 2014. – 62 p.
19. Heerwagen J. H. Green buildings, organizational success and occupant productivity / J. H. Heerwagen // Building Research & Information. – 2000. – Vol. 28. – P. 353–367.
20. Kellerth S. Building for Life: Designing and Understanding the Human-Nature Connection / S. Kellerth. – Washington : Island Press, 2005. – 295 p.
21. Ryan C. O. Biophilic design patterns: emerging nature-based parameters for health and well-being / C. O. Ryan, W. D. Browning, J. O. Clancy // International Journal of Architectural Research. – 2014. – Vol. 8. – P. 62–76.
22. Wilson E. O. Biophilia: The Human Bond with Other Species / E. O. Wilson. – Cambridge : Harvard University Press, 1984. – 157 p.

АКТ ВПРОВАДЖЕННЯ

результатів кваліфікаційної роботи рівня «бакалавр»
Гричаної Лілії Михайлівни
«Дизайн-проект інтер'єру кав'ярні "85 градусів"»
на базі кав'ярні **«85 градусів»**, м. Дніпро

Цей акт складено про те, що у виробничій діяльності кав'ярні **«85 градусів»** було використано результати кваліфікаційної роботи рівня «бакалавр» Гричаної Лілії Михайлівни за темою **«Дизайн-проект інтер'єру кав'ярні "85 градусів"»**, а саме:

- розробка дизайн-проекту приміщення кав'ярні з урахуванням сучасних тенденцій інтер'єру та функціонального зонування простору;
- підбір меблювання та обладнання для гостьової зали (28 м²)
- оформлення інтер'єру з використанням оздоблювальних матеріалів (дерево, метал, скло), кольорових рішень та текстур для стін, підлоги та стелі;
- організація зручного простору для відвідувачів та персоналу з метою підвищення комфорту перебування та ефективності роботи.

Впровадження дизайн-проекту приміщення, розробленого Гричаною Лілією Михайлівною, дозволило покращити естетичний вигляд кав'ярні, комфорт для гостей і персоналу, підвищити продуктивність праці та загальне враження клієнтів від перебування в закладі.

Генеральний директор
каф'ярні «85 градусів»

Гричана Неллі Олександрівна

Дата: «__» _____ 2025 року

ДОДАТКИ

Додатки А

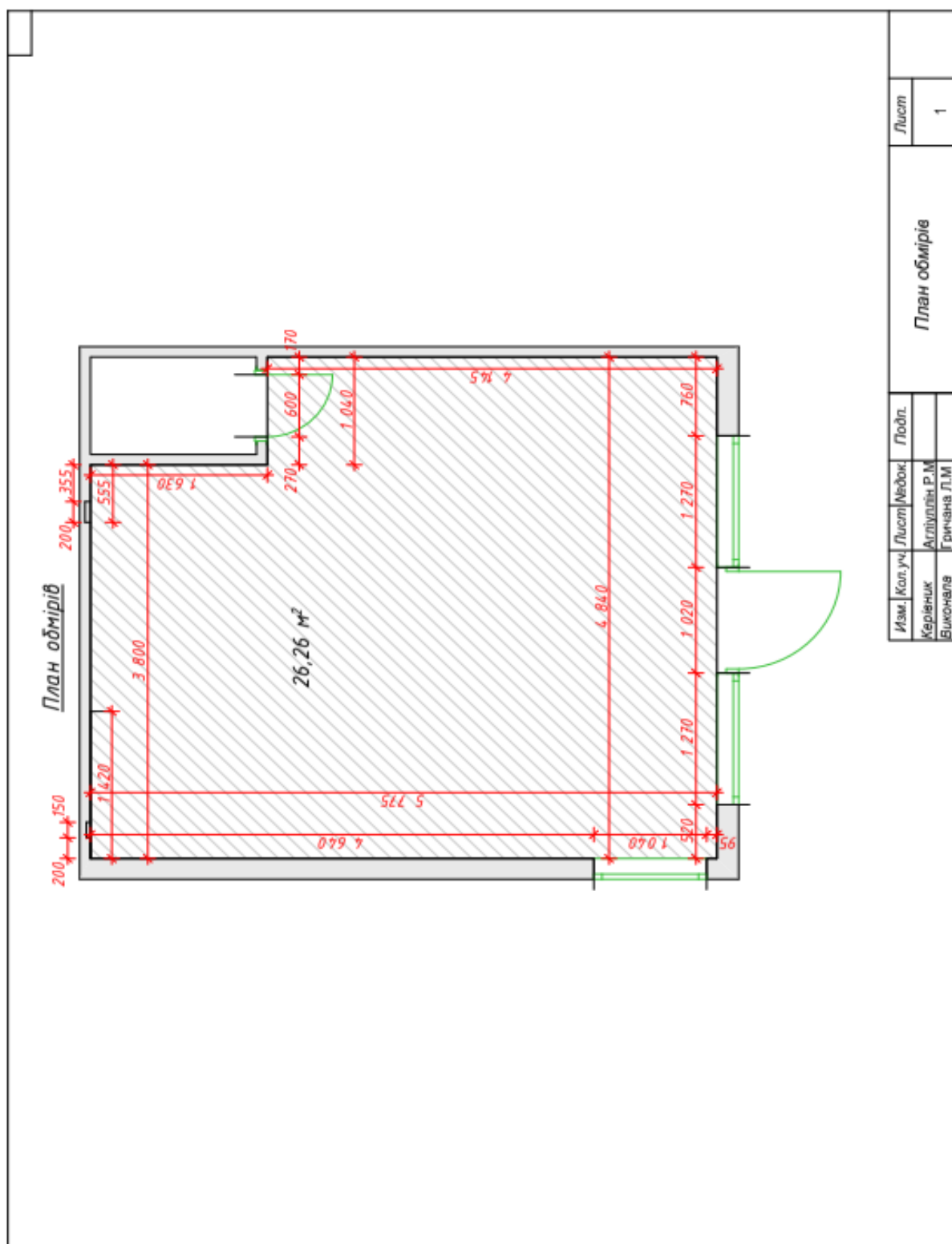


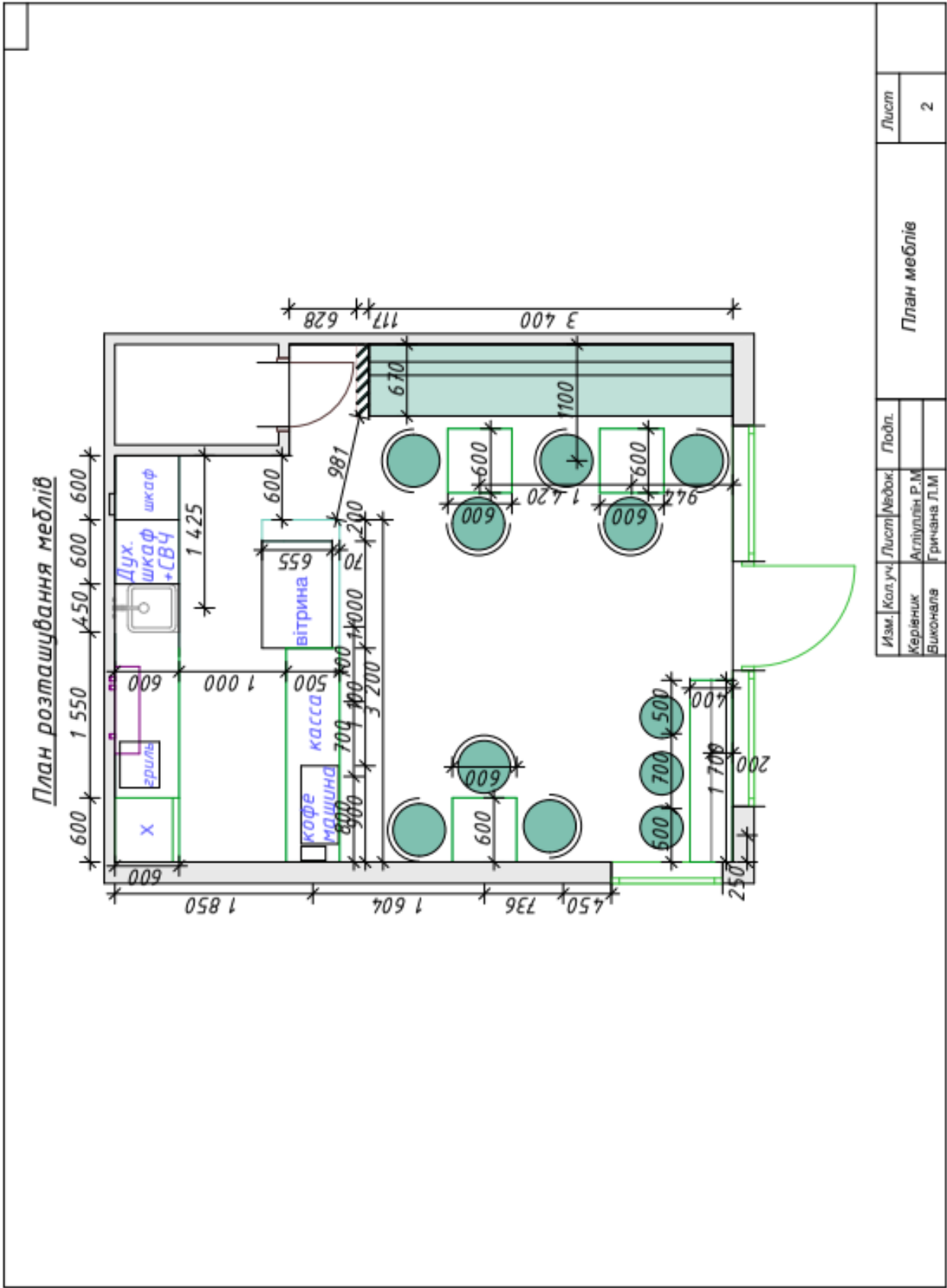
Міністерство освіти і науки України
Київський Національний Університет
Технологій та Дизайну
Факультет дизайну
Кафедра дизайну інтер'єру і меблів

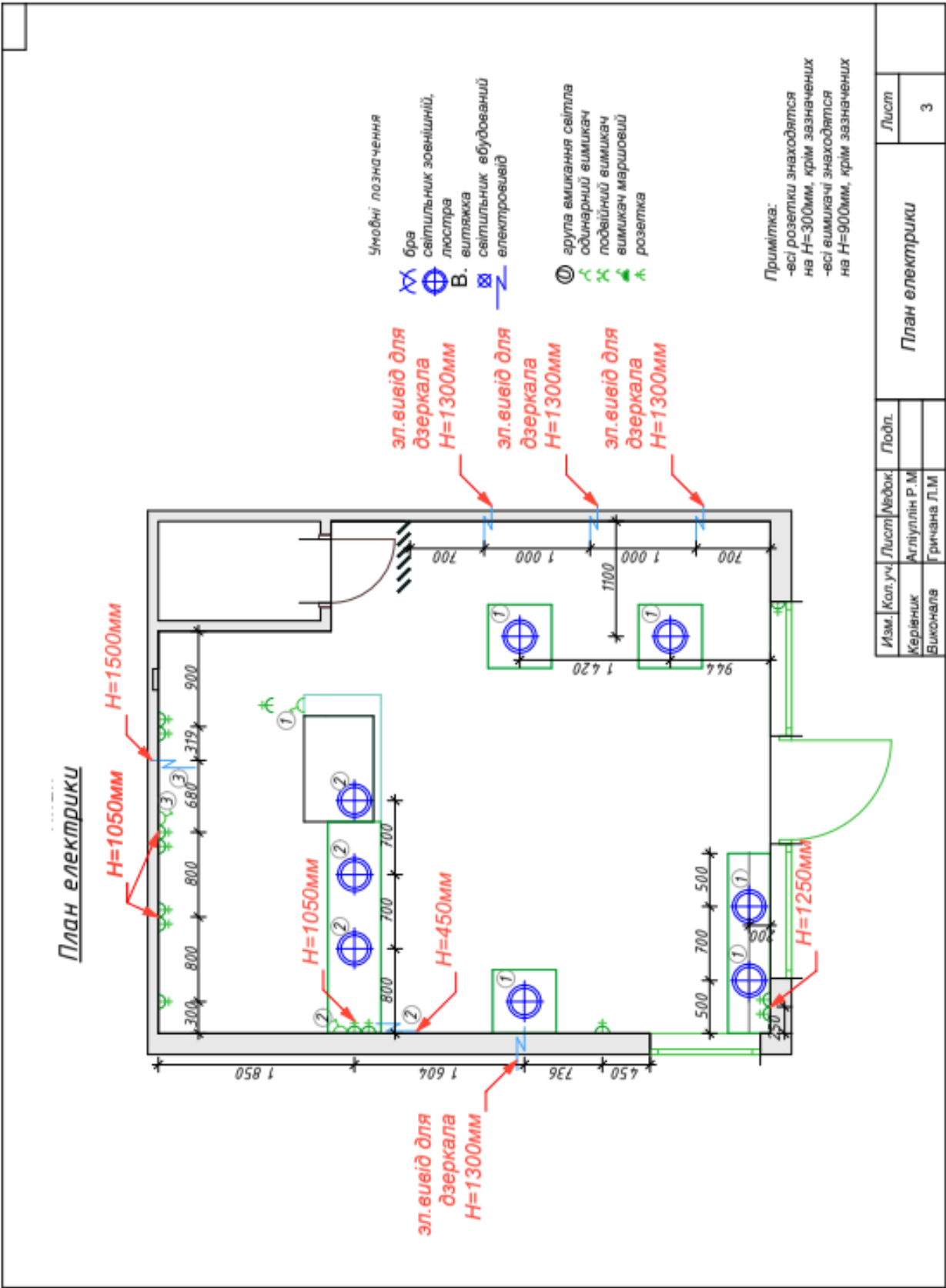
КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
на тему: Дизайн-проект
інтер'єру кав'ярні-
кондитерської

Виконала: здобувачка освіти групи
БДс2-21 спеціальності 022 Дизайн
освітньої програми Дизайн
середовища Гричана Лілія
Науковий керівник: д-р. філ., доц.
Руслан Агліуллін Рецензент: к.
мист. Данило Косенк

Київ 2025











Изм.	Кол. уч.	Лист	Медок.	Подп.	Візуалізація		Лист
Керівник	Агліллін Р.М.						6
Виконала	Гричана Л.М.						



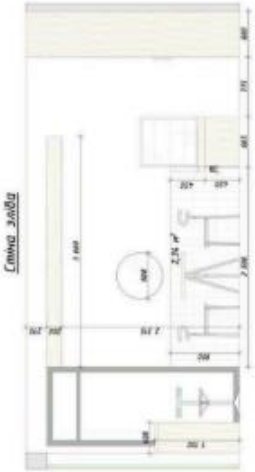
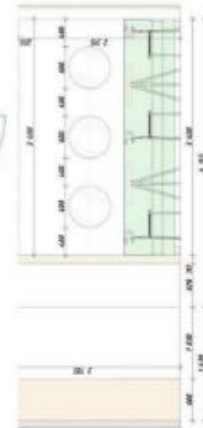
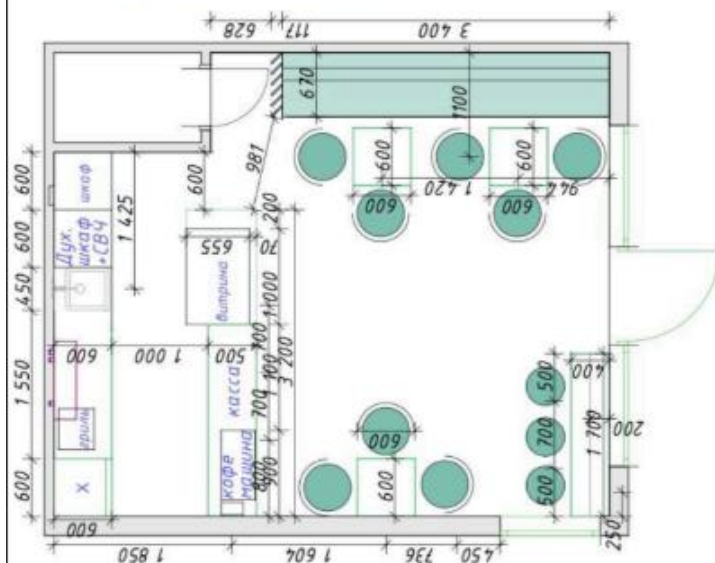
Изм.	Кол. уч.	Лист	Недоп.	Подп.	Візуалізація		Лист	
Керівник		Агліулєн Р.М.					7	
Виконавець		Гричана Л.М.						



Изм.	Кол. уч.	Лист	Медок.	Подп.	Візуалізація		Лист
Керівник		Агуділін Р.М.					8
Виконала		Гричана Л.М.					



Изм.	Кол. уч.	Лист	Издок.	Візуалізація	Лист
Керівник		Агліуллін Р.М.			
Виконавець		Гричанка Л.М.			
					9



Виконала студентка групи Бздс-21
Гричана Лілія
Науковий керівник д-р.філ.,доц.
Агліуллін Р.М