

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ АВІАЦІЙНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ АРХІТЕКТУРИ, БУДІВНИЦТВА ТА ДИЗАЙНУ
КАФЕДРА ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ

ДОПУСТИТИ ДО ЗАХИСТУ
Завідувач випускової кафедри

_____ О.П. Олійник

« _____ » _____ 2020 р.

**ДИПЛОМНА РОБОТА
(ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА)**

ВИПУСКНИКА ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЮ «МАГІСТР»
ЗА СПЕЦІАЛІЗАЦІЄЮ 022 «ДИЗАЙН»

**Тема: «ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙН ІНТЕР'ЄРІВ КАВ'ЯРЕНЬ-
КОНДИТЕРСЬКИХ»**

Виконавець: студент групи 101М ФАБД Єрмоленко Данило Валерійович
(студент, група, прізвище, ім'я, по-батькові)

Керівник: д. арх. професор НАУ Чернявський Володимир Георгійович
(науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я, по-батькові)

Нормоконтролер:

(підпис)

ст.викл. Москальцов А.Ю.

(П.І.Б)

НАЦІОНАЛЬНИЙ АВІАЦІЙНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет архітектури, будівництва та дизайну _____

Кафедра _____ дизайну інтер'єру _____

Напрямок (спеціальність) _____ 022 «Дизайн» _____

(шифр, найменування)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

_____ О.П. Олійник

« _____ » _____ 2020 р.

ЗАВДАННЯ

на виконання дипломної роботи

Єрмоленка Данила Валерійовича

(прізвище, ім'я, по батькові випускника в родовому відмінку)

Тема дипломної роботи: «Особливості дизайн інтер'єрів кав'ярень-кондитерських»
затверджена наказом ректора від « _____ » _____ 20 р. № _____

2. Термін виконання роботи: з _____ по _____

3. Вихідні дані до роботи: план закладу ресторанного господарства.

4. Зміст пояснювальної записки: Дипломна робота є науковим обґрунтуванням проекту інтер'єрів кав'ярень-кондитерських. Теоретичне дослідження описує особливості організації простору кав'ярень для МГН. В процесі було визначено особливості проектуванні інтер'єрів кав'ярень-кондитерських.

5. Перелік обов'язкового графічного (ілюстративного) матеріалу: плани розташування меблів та обладнання, плани підлоги, плани стелі, аксонометрія інтер'єру в комп'ютерній графіці, розгортки стін (розрізи), перспективи допоміжних приміщень, фрагменти та деталі, власний план графік.

6. Календарний план-графік

№ пор .	Завдання	Термін виконання	Відмітка про виконання
1.	Зібрати матеріали, щодо світової та вітчизняної практики проектування інтер'єру кав'ярень-кондитерських.		
2.	Виділити особливості вирішення інтер'єрів кав'ярень-кондитерських.		
3.	Розробити дизайн-концепцію інтер'єру кав'ярень-кондитерських. Виконати пошукові ескізи.		
4.	Розробити по-поверхові плани, виконати розстановку меблів та комунікацій.		
5.	Виконати плани підлоги з підбором матеріалів.		
6.	Виконати плани стелі з розташуванням освітлювальних приладів.		
7.	Виконати розгортки по стінам (розрізи).		
8.	Розробити окремі фрагменти та деталі.		
9.	Розробити креслення окремих об'єктів .		
10.	Виконати візуалізацію інтер'єрів в комп'ютерній 3d графіці.		
11.	Підготувати презентацію та роздатковий матеріал.		

7. Консультанти з окремих розділів

Розділ	Консультант (посада, П.І.Б.)	Дата, підпис	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Планувально-конструкторське рішення	к.т.н., доц., гол. інженер «УкрНДІпроектреставрація» Тимкович В.Ю.		
Охорона навколишнього середовища	д.пед.н., проф. Фролов В. Ф.		
Охорона праці	к.т.н., доц. Гулевець В.Д.		

8. Дата видачі завдання: « ____ » _____ 2020 р.

Керівник дипломної роботи _____ Чернявський В.Г.
(підпис керівника) (П.І.Б.)

Завдання прийняв до виконання _____ Єрмоленко Д. В.
(підпис випускника) (П.І.Б.)

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. АНАЛІЗ ТЕОРЕТИЧНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ ТА ПРАКТИКИ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРІВ КАВ'ЯРЕНЬ-КОНДИТЕРСЬКИХ	
1. Наукові дослідження та літературні джерела особливостей дизайну інтер'єрів кав'ярень-кондитерських	8
1.2. Аналіз досвіду закордонної та вітчизняної практики дизайну інтер'єрів кав'ярень-кондитерських	8
1.3. Сучасні світові тенденції дизайн проектування інтер'єрів кав'ярень-кондитерських	21
Висновки до першого розділу	25
РОЗДІЛ 2. ОСОБЛИВОСТІ ПРОЕКТУВАННЯ КАВ'ЯРЕНЬ-КОНДИТЕРСЬКИХ	
2.1. Еволюція розвитку проектування інтер'єрів кав'ярень-кондитерських, розвиток кав'ярень	26
2.2. Вимоги, щодо проектування кав'ярень-кондитерських	27
2.3. Функціонально – планувальна організація, зонування приміщень кав'ярень-кондитерських та рекомендації щодо формування інтер'єру	35
2.4. Класифікація кав'ярень-кондитерських	41
Висновки до другого розділу	46
РОЗДІЛ 3. ФОРМУВАННЯ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРІВ КАВ'ЯРЕНЬ-КОНДИТЕРСЬКИХ	
3.1. Дизайн вхідної групи приміщень кав'ярень-кондитерських.....	47
3.2. Роль кольору, світла, меблів і обладнання та засобів мистецтва при формуванні дизайну внутрішнього середовища кав'ярень-кондитерських	48
3.3. Вимоги до інтер'єрів кав'ярень-кондитерських під час Covid-19	51
4.3. Інклюзивні засоби формування інтер'єрів кав'ярень-кондитерських	52
Висновки до третього розділу	57
РОЗДІЛ 4. ДИЗАЙН-ПРОЕКТ ІНТЕР'ЄРІВ КАВ'ЯРЕНЬ-КОНДИТЕРСЬКИХ	
4.1. Завдання на проектування	58
4.2. Обґрунтування дизайн-концепції	59
4.3. Стильове рішення	59
4.4. Функціональне зонування	60
4.5. Оздоблювальні матеріали	61
4.6. Меблі та обладнання інтер'єру	62
Висновки до четвертого розділу	64
РОЗДІЛ 5. ОХОРОНА ПРАЦІ	
5.1. Небезпечні та шкідливі чинники при будівництві кав'ярень-кондитерських	65

5.2.Організаційно-технічні заходи по усуненню небезпечних та шкідливих чинників.....	65
5.3.Забезпечення пожежної та вибухової безпеки.....	66
Висновки до п'ятого розділу	69
ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ.....	70
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	72
ДОДАТКИ.....	75

РЕФЕРАТ

Пояснювальна записка до дипломного проекту «ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙН ІНТЕР'ЄРІВ КАВ'ЯРЕНЬ-КОНДИТЕРСЬКИХ» містить: 75 сторінок друкованого тексту, 32 рисунків, 2 таблиці, 32 використаних джерел, додатків.

Ключові слова: ДИЗАЙН ІНТЕР'ЄРУ, ПРОЕКТУВАННЯ, ФУНКЦІОНАЛЬНЕ ЗОНУВАННЯ, КОЛІР, ОСВІТЛЕННЯ, ЗАСОБИ МИСТЕЦТВА.

Об'єкт дослідження – інтер'єри кав'ярень-кондитерських.

Предмет дослідження – дизайн проектування інтер'єрів кав'ярень-кондитерських.

Мета дослідження: виявити та систематизувати особливості проектування дизайну інтер'єрів кав'ярень-кондитерських для створення індивідуального комфортного внутрішнього середовища відвідувачам та працівникам.

Методи дослідження: аналіз і синтез, історичний метод, емпіричні методи (опис, спостереження, пошук аналогів), методи системного аналізу (оцінка аналогів).

Актуальність дослідження. Надати художню індивідуальність закладам громадського харчування, підвищити рівень естетичної організації інтер'єрів кав'ярень-кондитерських.

Наукова новизна: Систематизовано особливості створення комфортного внутрішнього середовища кав'ярень-кондитерських, можливість відвідування закладу людьми з обмеженими фізичними можливостями.

ВСТУП

Формування та розвиток закладів харчування – це складний історичний процес, протягом якого відбувався симбіоз закладів різних функцій (таверни, готелі, харчевні). Розвиток кав'ярень залежав від історичних, культурних, політичних та багатьох інших чинників.

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

Актуальність. Заклади харчування є однією із складових будь-якої інфраструктури. Вони будуть актуальними та бажаними завжди, адже втамовують бажання людей поїсти. Чим більше розвиваються кухні різних країн світу, тим більше створюється закладів харчування для демонстрації кулінарних здобутків певної країни чи регіону. Але заклад харчування – це не тільки кухня, а й атмосфера, що панує у залі, і яка має відповідати функції закладу. На цьому етапі важливим є створення гармонійного дизайну та обраного стилю, що разом буде відповідати специфіці закладу, виду кухні та відповідності статусу. З розвитком кулінарної справи, розвиток закладів харчування завжди буде актуальним та затребуваним.

Об'єкт проектування – заклад харчування (кафе).

Предмет проектування: формування дизайну інтер'єрів кафе з урахуванням особливостей специфіки закладу та дотримання нормативних вимог.

Мета роботи: визначення основних прийомів формування дизайну інтер'єрів кафе.

Очікуваний результат: розроблення функціонального та естетично привабливого дизайну інтер'єрів приміщень кафе.

РОЗДІЛ 1. АНАЛІЗ ТЕОРЕТИЧНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ ТА ПРАКТИКИ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРІВ КАВ'ЯРЕНЬ-КОНДИТЕРСЬКИХ

1.1. Наукові дослідження та літературні джерела особливостей дизайну інтер'єрів кав'ярень-кондитерських

1. Автор А. Малавнда статті «Найкращі ресторани тенденція дизайну 2020 року» розглядає сучасні тенденції в сфері закладів харчування. Як в загальній концепції дизайну та новітні тенденція матеріалів та меблювання
2. М. Лакзі дизайнера розуміється на дизайні гостинності як в естетичному, так і в функціональному плані. Вона веде критичне мислення в студії при розробці проектів та закупівлях, а також у процесі управління дизайном.
3. Дослідник Р. Дін дослідила, як COVID-19 вплинув на діяльність та проектування закладів харчування. Та які новітні тренди створила ця подія в світі ресторани, кафе і барів.

1.2. Аналіз досвіду закордонної та вітчизняної практики дизайну інтер'єрів кав'ярень-кондитерських

Через те що, кав'ярні-кондитерські набули популярності серед населення різних країн. Чи США, Франція, Італія, навіть Японії, Кореї та процвітаючих країн Африки. Їх стало так багато навіть на одному місті, що власники цих закладів кондитерських виробів, тільки їжею та цінами змагаються на ринку конкуренції. А й дизайном інтер'єру самих кав'ярень-кондитерських. Протягом кілька десятиліть формувався досвід закордонних кав'ярень, створюючи свої канони та тенденції. Які вміло переймають вітчизняні дизайнери для проектування таких закладів харчування.

1. Будапештське кафе / Біасол

Виразний візуальний стиль режисера Уеса Андерсона надихнув на кафе Будапешт у Ченду, Китай. Наш дизайн спирається на прискіпливий, запам'ятовується і чарівний світ Андерсона, щоб створити привабливе місце призначення з примхливим характером та міжнародною привабливістю.

Подібно до міфічного Будапештського готелю Андерсона, Будапештське кафе створено, щоб запропонувати досвід, який відлучає меценатів від суєти повсякденного життя. Клієнт спеціально займався австралійською дизайнерською практикою, щоб створити міжнародний досвід гостинності, і створив простір, який буде приваблювати жінок, які користуються кмітливими соціальними мережами, які користуються кафе-культурою. Результат демонструє міжнародні можливості Biasol, поєднані з нашим місцевим стилем дизайну.

Автори ставилися з розумінням до стилю Андерсона: його симетричних, точних і вигадливих сценографій; яскраві та ностальгічні кольорові палітри; і настрої, що наповнюють його фільми. Він прагне до одностовкової перспективи і дивиться вниз згори; приділяє увагу краям набору стільки ж, скільки і середині; і кадри історії з дугами проспєня (на рис. 1.1).



Рис.1.1. Інтер'єр акценти Будапештського кафе

Сучасна, мінімалістична та освіжаюча інтерпретація визначається дизайном, суттєвістю та брендом. Фасад будівлі надає відчуття величі з аркою, яка обрамляє вхід і вітає меценатів у кафе Будапешт. Опинившись всередині, клієнтам пропонується сприйняти фізичний дизайн кафе, як сцену для меценатів, щоб розіграти власну історію.

Кафе Budapest розроблено, щоб відчувати себе жіночно, легко і весело, незважаючи на свою вишуканість і відкриту структуру. Басейн з рожевою кулею,

неоновими вивісками та оригінальним кріслом Eero Aarnio Bubble надихає грайливість, а ванні кімнати дивують строкатою рожевою терасою, доповнюючи та контрастуючи з ностальгічними зеленими відтінками кафе (рис. 1.2.).



Рис.1.2. Інтер'єр залу Будапештського кафе

Контрастні жорсткі та м'які кольори та деталі дизайну відображають персонажі Андерсона у готелі «Великий Будапешт», підкреслені брендом, інтегрованим у кафе через вивіски, меню та друковані застави.

2. Кафе / Студія Скуїдс SKLIM

У цьому мікрокафе порожнечі розглядаються як форма. Порожнє місце в чашці для кави чи сірника стало формотворчим натхненням для цього мікро-кафе, яке займає лише 28 квадратних метрів. Негативні простори підкреслюють простір, і кругові геометрії послідовно виконуються по всій іншій частині побудованої форми, вирізаючи сидіння, кабінки, стільниці, полиці та навіси. Це процес віднімання та додавання для створення операційних та антропометричних потреб кафе. У цьому конденсованому просторі було важливо збалансувати численні кухонні інвентарні зони із зонами для споживачів, використовуючи кожен закуток, щоб доповнити цей досвід. Нам вдалося створити кілька робочих зон та клієнтів, включаючи куточок для досвіду / роздрібною торгівлі, стелаж для прибирання (на рис. 1.3).



Рис.1.3. Інтер'єр кафе

Коло досвіду було розроблено як підвісний футляр, де клієнти можуть зігнути та відчути запах різної кавової гущі та чайних продуктів. Прилавки вирізали для тісної співпраці замовника та бариста, одночасно наблизивши їх до процесу приготування кави з ароматом та подрібнення за допомогою звуків постукування. Крісла для клієнтів - це круглі вирізи в бетонних прилавках з відповідними пелюстковими столами, щоб відповідати. Основна порошкова бетонна стільниця була виготовлена на замовлення в 11 окремих частинах.

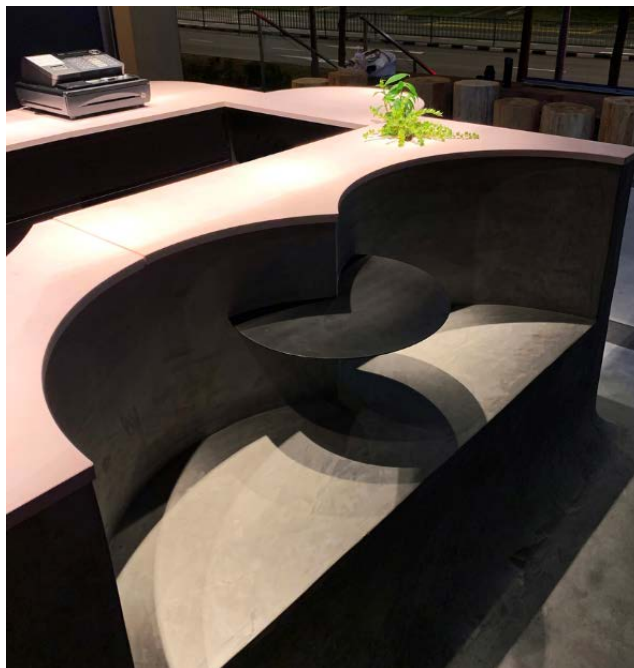


Рис.1.4. Фото барної стійки з сидінням

Серед них мінімальна поверхня з бетонної стільниці для виїмок, утворена спеціальною тканинною опалубкою. Тріщини також були цілеспрямовано залиті в

бетон, так що плантація з'явилася знизу, натхнення взяте з рослин, що ростуть на старих будівлях. Круглі металеві столи були створені для того, щоб стирчати зі стін і так само з бетонних кабін для сидіння. Бетонний контрблок був візуально зроблений так, що він поєднувався з підлогою з сусідніми ніжними вигнутими радіусами.

Весь об'єм був повністю покритий стелею, без опор, що з'єднували нижні стільниці верхньої маси, що надало сюрреалістичної легкості всій конструкції. Висячий обсяг також був виданий кавовою гущею з густою текстурою, натхненою ліпниною, для створення антигравітаційної хмаринки кави. Отримана в результаті естетика віднімання та додавання створює масу, яка видається рідиною зі своєю нечіткою логікою, безумовно, не заснованою на жодній заздалегідь сформованій формі чи символіці того, яким має бути кафе.

3. Cake and Breakfast Cafe / Hotels Only

Це кафе для сніданків, розташоване в будівлі, що зведений в 19 столітті в самому центрі Санкт-Петербурга. Збереження контрасту інтер'єру було головним побажанням клієнтів, тому ми поєднали милі деталі, рожевий колір та жорстокість бетону. На 1-му поверсі є бар-бар для замовлення винос та дві кімнати для гарного сніданку на 2-му поверсі (рис. 1.5).



Рис.1.5. Інтер'єр обідньої зали в Cake and Breakfast Cafe

Автори використовували лаконічні поверхні: бетон, тераса, штукатурка, фактурна решітка. Деталі та меблі виготовляли у місцевих майстернях: бетонні півкулі, трикутні стільниці з використанням латуні, дзеркала з білою підкладкою у

вигляді чаші. Арочні металеві конструкції зонують простір залу на другому поверсі. Вони поєднуються з арочними вікнами. У схилах вікон є поворотні бра, виготовлені на замовлення. У ванній кімнаті використовується рожева плитка CezzleTile, цементна плитка, з вставками терраццо.

Велике французьке надпрозоре скло не відокремлює книжкову кімнату від відкритого пейзажу, а поєднує їх, щоб отримати яскравий і просвітлений вигляд.

Форми та споруди у гладкому масиві у поєднанні з фасадами з каменю, скла та металевих матеріалів надають бібліотеці іншої краси. Бачачи навколишнє середовище, матеріали з чотирьох сторін будівлі вздовж маршруту подорожі виражаються по-різному: схід і захід створюють суцільний пейзаж, тоді як південь забезпечує прозорий вигляд, а північ створює туманне відчуття.

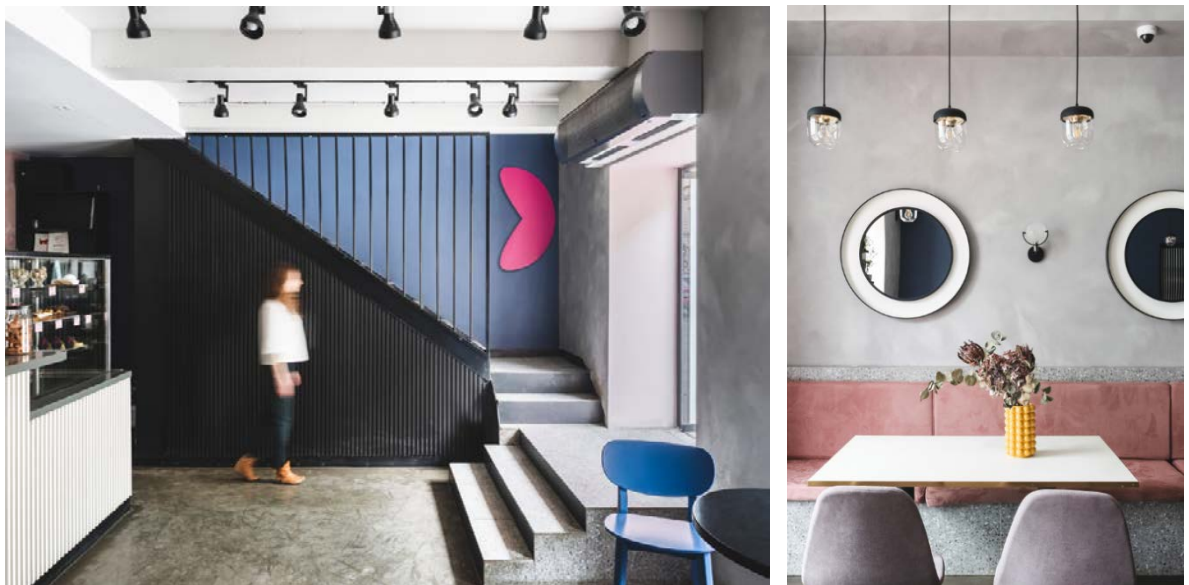


Рис.1.6. Акценти Cake and Breakfast Cafe

4. Кафе, що нагадує острів Чеджу / STARSIS

Проект розпочався з наміром наповнити простір не звичайними предметами, а тими, що мають запах та атмосферу острова Чеджу.

Південнокорейський острів Чеджу має вулканічне походження. Острів гарний, але має практичні проблеми. Це місце переповнене кав'ярнями, які навіть є екскурсіями по них. Від великих брендів до малих місцевих брендів, у кожному другому магазині було кафе. Ця місцева природа та цінна земля приваблює іноземних інвесторів.



Рис.1.7.Інтер'єр обідньої зали кафе

Розробляючи цей проект, команда STARSIS поставила перед собою завдання реалістичного погляду на Чеджу, а погляд клієнта, сповнений фантазії, недовго планувався в кафе Nohyung-dong, застосовуючи кілька правил і лінію потоку (рис. 1.7).

1. Книжкова полиця для зберігання та обміну сотнями книг, які є у клієнта
2. Місце, де можна використовувати жаровню
3. Образ розслаблюючого притулку

Тож вони вирішили включити атмосферу Чеджу, що охоплює природу. Кафе Nohyung-dong "Simsim" було названо на честь людей, які хочуть безглузлого життя в Чеджу, а відвідувачів втягне невимушена атмосфера (рис. 1.8).

Розташована в будівлі Сум, нещодавно збудованій архітекторами Тодот, Сімсім Хоуп сподівається бути зручним притулком, повним запаху бруду в серці Нохунг-дона.



Рис.1.8. Фронтальний вигляд барної стійки

5. Скромний ресторан піци/ Child Studio

Інтер'єр від стіни до стіни одягнений у рожевий Formica, який продовжується вздовж фасадів стін та через стільниці. Ритмічний малюнок підкреслюється вишнею, обрамляючи кожну панель ламінату. Дизайнери співпрацювали з фабрикою Formica, щоб відтворити оригінальний дизайн конструкції льону, популярний у 1970-х роках, вибравши відповідний відтінок "тисячолітнього рожевого". Інші тонкі кивки минулого - це мозаїчна підлога, стійка з вишневого дерева та неонова вивіска. Кафе доповнено класичним освітленням середини століття європейськими дизайнерами Полом Хеннінгсеном, Жаком Біні та Луїджі Массоні (рис. 1.9).



Рис.1.9. Приклад рожевого інтер'єру кафе



Рис.1.10. Приклад правка (концепція відкритої кухні)

Кафе сидить за вітриною лісоматеріалів. Фасад був позбавлений від більш пізніх доповнень, щоб виявити оригінальні риси, включаючи багато прикрашені чавунні решітки. Довгий і вузький план поверху сповіщав макет із довгим сидінням для банкетів, що облягав одну сторону, та 5,5-метровим лічильником дисплея, розташованим уздовж протилежної стіни. Освітлений вишневий лайтбокс обрамляє прилавок «відкритої кухні» у задній частині простору, створюючи кінематографічний фокус, пропонуючи при цьому заглядати за кадром та святкуючи процес приготування їжі, орієнтований на рослинні інгредієнти.

6. Кафе Rozove / modelina architekci

Це унікальне рожеве завдання було дано архітекторам з режиму: lina studio, тим часом концепція бренду, а також комунікаційну стратегію розробляли студії MINIMA. "Ми відкриті для всього, що є рожевим: позитивні зустрічі, події, розмови, рожеві речі та закуски. Ми знаємо все про позитив".

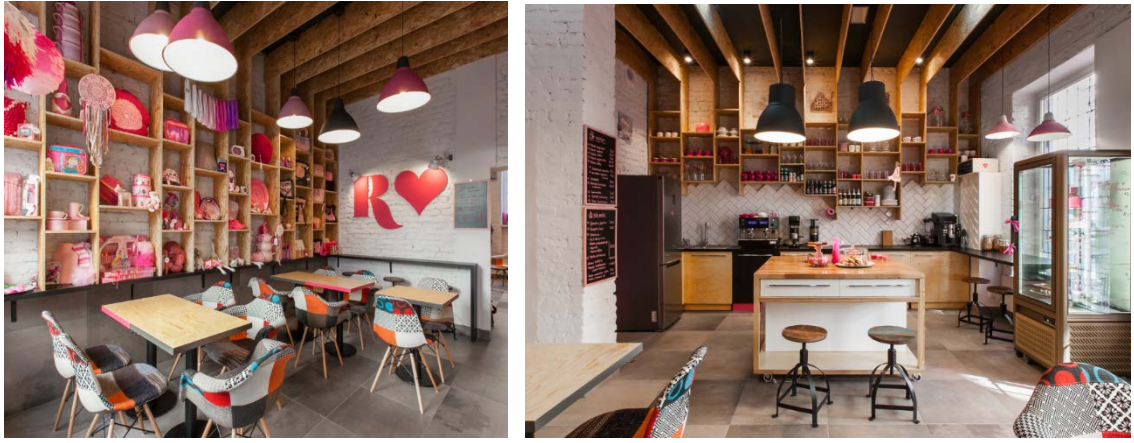


Рис.1.11. Інтер'єр кафе Rozove

Дизайнерам довелося вирішити проблему поєднання магазину, наповненого різноманітними, із жвавим кафе, і все це лише за 45 квадратних метрів! Найбільш оптимальним рішенням було створення єдиної підвісної конструкції, яка б функціонувала як полиця і стеля. Таким чином, виставкова площа була використана по максимуму, не використовуючи надзвичайно цінний простір (рис. 1.11).

Щоб здійснити мрії власників, які потрапили в полон під час довгих годин розмов, архітектори вирішили замінити традиційне кафе-стілницю на кухонний острів. Місце, яке було б центром життя кафе. Це рішення допомогло розмити межу між STF та клієнтами, створити домашній вигляд, але разом із модульними таблицями створило простір, який легко переставити для різних подій.

Щоб найкраще розкрити рожеві вироби, архітектори використовували сировину та контрастні матеріали, такі як фанера та дошки mfr. Вони також залишили оригінальну цегляну стіну, подекуди обклеївши її керамічною яликовою плиткою.

6. Кафе Kale / YAMO Design

Сучасні китайські міста наповнені архітектурою та середовищем, які відповідають принципу надмірної ефективності, не мають гуманістичної опіки. Тому, як відбивне мислення міського середовища, Kale Cafe пропонує людям внутрішній ландшафтний досвід, розділяючи меблі та простір для функціонального використання. Перебування тут змусить людей забути про складність міського життя (рис. 12).



Рис.1.12. Інтер'єр китайського кафе Kale

Використовуючи будинок як елемент для створення враження на відкритому повітрі, дизайнер представив клієнтові природне планування, яке охоплює різні функції простору, до очевидного збігу обставин. Розподіл простору здійснюється за допомогою невеликих будиночків, в яких інтегровані всі функції: бар, туалет, головний вхід, підлога. Лампи-дерева, розкидані по будинку, перетворюють «зовні» в «пейзаж».

Спрощення та регулярність мінімізують технічні фактори, тоді як акцент на повторному використанні декількох матеріалів фактично обмежив бюджет і гарантував якість одночасно. Новий вентиляційний пристрій поєднується з оригінальним архітектурним дизайном, роблячи його непомітним та економить багато місця.



Рис.1.13. Інтер'єр китайського кафе Kale з прилавком

Дизайн кафе «Kale» приніс людям сучасний свіжий дизайн, адже, за словами китайців, найпоширенішим образом в кафе є тьмянний, дерев'яний або сільський стиль. Ця свіжа та приємна обстановка допомагає новому бренду кафе визначити свою унікальну ідентичність під час виходу на ринок. Простий стиль та чітке планування ефективно контролювали витрати та графік, тому кафе приносило хороший прибуток. Сильні символи дизайну задають єдиний стиль для майбутнього мережевого магазину (рис. 1.13.).

7. Кафе / кондитерська в Сінтрі / екстрастудіо

У міському стані без будь-яких конкретних посилок, житловому передмісті між Сінтрою та Лісабоном, цей проект надихає сусідню Sala de Musica (Музичну кімнату) у Палаціо де Келуз, а також кондитерські та кафе на початку ХХ століття, де ця речовина, що характеризує його інтер'єр, повністю автономний від конструкції, куди він вставлений (рис. 1.12)

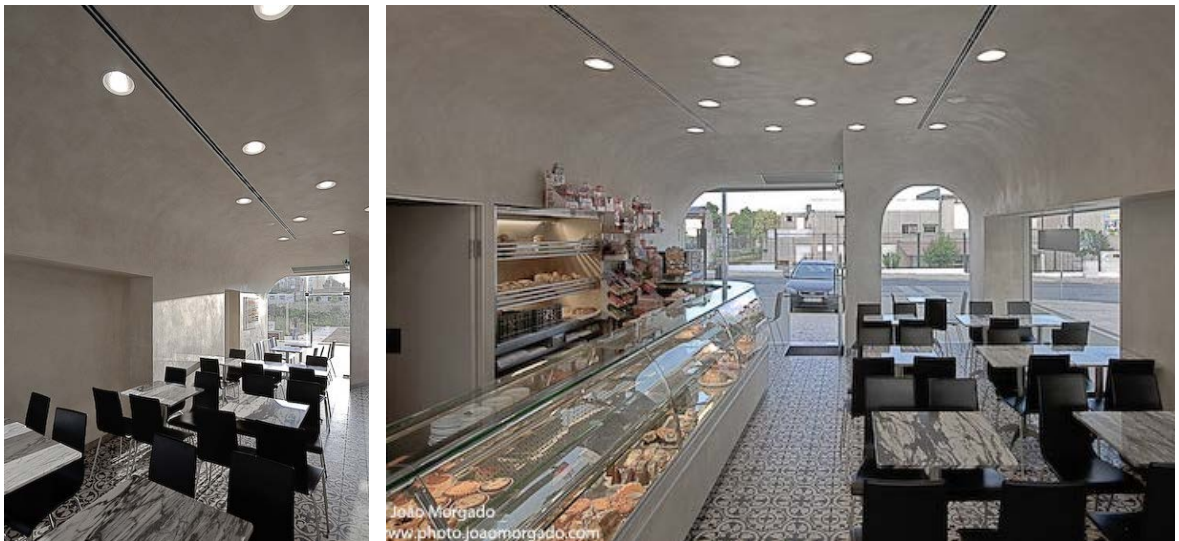


Рис.1.14. Інтер'єр кафе-кондитерської

Це означає, що формальний і тактильний Всесвіт, створений тут, буде максимально віддалений від природи існуючої будівлі, старовинного, типового заміського житлового будинку. Tadellakt, полірована ліпнина, кольорова цементна плитка, дзеркало та щебінь, місцевий тип мармуру, буде використовуватися як ультраполірований, так і в необробленому стані, надаючи речовині новий матеріальний всесвіт.

Основний простір, створений за допомогою послідовності комп'ютерних морф, є результатом поєднання декількох різних секцій: існуючих задніх вікон, нового

склепінчастого простору та входу, створюючи безперервний перехід між стінами та стелею.

Структурні елементи, ганки, холодильні вітрини та все стаціонарне обладнання вбудовані та розміщені на товщині стін, створюючи простір з чіткою ідентичністю в анонімному районі.

8. Cafeina Café / mode:lina architekci

Завданням цього дизайнерського проекту було поєднання затишного домашнього інтер'єру з сучасною родзинкою. Архітектори визначили простір, розмістивши посередині біопарк, оточений великим просторим столом. Крім того, архітектори створили підвісний дах, схожий на огорожу. Так само, як у справжньому будинку (рис. 1.15).



Рис.1.15. Інтер'єр кафе Cafeina Café

Інтер'єр доповнюється фасадною плиткою, викладеною як килим, а також прилавком, що нагадує традиційну кухню, що відкриває унікальну, домашню та традиційну випічку - особливість власника кав'ярні.

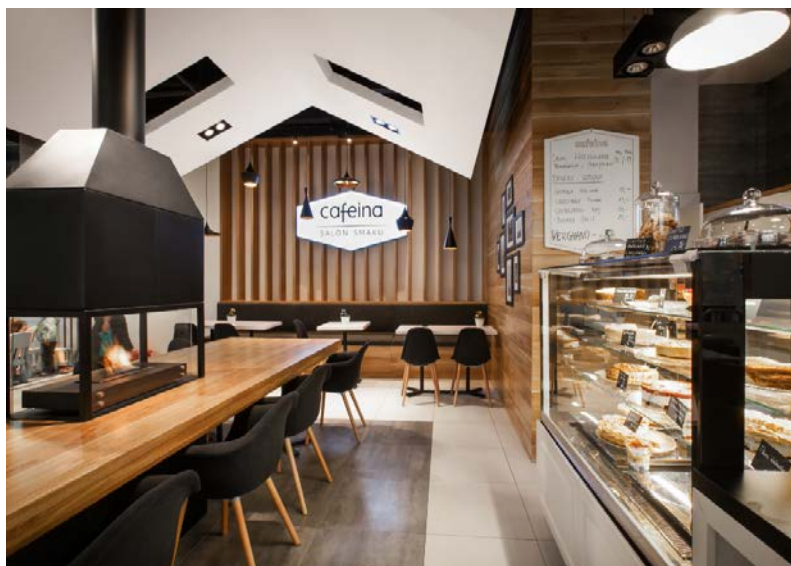


Рис.1.16. Приклад освітлення в інтер'єрі

Архітектори використовували різноманітне (і гармонізоване) освітлення: традиційну форму світильника з сучасним дизайном та світильники в стилі ретро з м'якою формою (рис. 1.16).

1.3. Сучасні світові тенденції дизайн проектування інтер'єрів кав'ярень-кондитерських

Дизайн інтер'єру або тенденції

Створення нової кав'ярні починається з вибору стилю. Концепція буде залежати як від місця розташування, так і від потенційних відвідувачів. Хороша річ полягає в тому, що сучасні інтер'єрні тренди пропонують велику різноманітність з безліччю нових ідей для експериментів. Ви можете піти на класику з її м'якими пастельними тонами, елегантним Провансом або неформальним поп-артом. Сучасне та сучасне - це останні тенденції в дизайні інтер'єру, які часто можна зустріти в кав'ярнях. Концепції цих жанрів інтер'єру вітають створення дивовижних предметів мистецтва, захоплюючих самостійних творчих робіт. Але насправді популярним є авторський стиль. Індивідуально розроблене місце. Унікальний простір завжди приваблює дедалі більше людей.

Звичайно, найкращий варіант - звернутися до професіоналів, але якщо у вас обмежений бюджет, спочатку ви можете вивчити це питання самостійно. Існує необмежена кількість ідей в Інтернеті або у фільмах, які вам подобаються.

Технічний напрямок або обладнання кав'ярні

Інтер'єри кав'ярень та аксесуари для ресторанів - наріжні камені успішного бізнесу. Обладнання для процесу приготування кави (і кухня, якщо у вас є) є найбільш економічно вигідною частиною бізнес-плану. Оскільки вашими гостями (в основному) будуть поціновувачі кави, було б непогано похвалитися якісним обладнанням для приготування кави. Найбільшу увагу слід приділити кавоварці. Це основа будь-якої кав'ярні. Найкращий варіант - це напівавтоматична або автоматична модель. Напівавтоматична модель цілком підходить для невеликих кав'ярень із середнім рівнем відвідуваності, і вона буде в рази дешевша за автоматичну.

Комунікативний простір в інтер'єрі

Ми спостерігали зростання обсягів громадського харчування протягом останнього року, але воно буде продовжувати зростати із збільшенням обсягів їдалень та ресторанів з відкритою концепцією. Пропоновані відкриті столи та загальні приміщення створюють унікальну атмосферу спілкування та обіду, ідеально підходить для тих, хто хоче спілкуватися з їжею та один з одним. Спільний дизайн ресторану також максимально збільшує доступну обідню площу. Коли одночасно їдять більше людей, ви можете збільшити загальний дохід!

Організація доставки їжі та зона очікування

З урахуванням зростаючого попиту на доставку та замовлення на винос, багато ресторанів створюють спеціальну зону зберігання продуктів, де клієнти та водії зовнішніх служб доставки можуть приймати свої замовлення. Як наслідок, клієнти, які обідають, відокремлені від тих, хто заходить просто забрати їжу. Зменште затори в зоні замовлення, створивши спеціальну зону для доставки та доставки їжі.

Обідній зал на даху будівлі

Багато споживачів із задоволенням обідають на відкритому повітрі, але страви на даху стають дуже популярними у великих містах через висотні висоти та обмежені простори на відкритому повітрі. Будь то гаряче чи холодне, бари та ресторани на даху

готують вечерю для клієнтів цілий рік. Рослини та парасольки оживляють простір даху влітку, тоді як ковдри, каміни та нагрівачі для внутрішнього дворика роблять дах найзатишнішим простором взимку. Їдальня на даху пропонує прекрасні краєвиди та вражаючі враження, які можуть залучити більше людей у ваш ресторан.

Тенденція ручного посуду

Ремесла потрапили в будинки, офіси, а тепер і в ресторани. Все більше і більше підприємств роблять крок для підтримки інших місцевих малих підприємств і магазинів, купуючи посуд ручної роботи, який використовується для обслуговування гостей. Тарілки, посуд та посуд ручної роботи все частіше присутні в мережах ресторанів, які цінують товари ручної роботи.

Дерев'яні елементи в інтер'єрі кав'ярень

Щоб зробити відчуття ще більш природним, ресторани, як правило, вивозять речі на вулицю, в приміщення. Додавши дерев'яну акцентну стіну, стільці, вази для нирок або навіть дерев'яні фактурні світильники, можна зробити ресторан набагато затишнішим. Додавання дерев'яних елементів може бути таким простим, як нова станція господині, лавки в зоні очікування або нові столи в їдальні.

Змішенні та підібрані меблі

Навмисний чи ненавмисний зовнішній вигляд меблів, комбінованих та комбінованих, був тенденцією в житловому стилі, тому не дивно, що ця тенденція увійшла в комерційні приміщення та ресторани. Контрастні меблі створюють відчуття «доброзичливого будинку», який сподобаються меценатам, коли вони йдуть до вашого бізнесу. Включіть цю тенденцію, вибираючи стільці з однаковою колірною гамою, але з різними стилями. Подушки також є чудовим акцентом на поєднанні та поєднанні, і їх можна використовувати в кабінах.

Зелений простір та рослинність

Поняття домашнього вирощування набуло нового значення в харчовій промисловості. Клієнти дедалі більше стурбовані питанням, звідки береться їх зелень. Виставляйте овочі у зоні відпочинку на відкритому повітрі, у живому приміщенні стіни або біля вікон, щоб показати клієнтам, що зелень, запропонована в меню,

походить від вашого бізнесу. Ми можемо допомогти зменшити простір та покращити омолодження та здоров'я споживачів.

Висновки до 1-го розділу

1.1. На основі узагальнення наукових досліджень та літературних джерел особливостей дизайну інтер'єрів кав'ярень-кондитерських виявлено, що формування їх внутрішнього середовища є невід'ємною частиною створення повноцінного архітектурного об'єкта, а естетична організація безпосередньо впливає на рівень комфорту перебування і обслуговування відвідувачів. Виявлено актуальність теоретичних питань і необхідність розв'язання окремих завдань, що мають прикладну специфіку.

1.2. Аналіз досвіду закордонної та вітчизняної практики дизайну інтер'єрів кав'ярень-кондитерських дозволив виявити необхідність пошуку нових оригінальних ідей та використання нестандартного обладнання і меблів для створення комфортного та затишного дизайну інтер'єрів, що приваблює відвідувачів серед великої кількості аналогічних об'єктів.

1.3. На основі аналізу вітчизняної та зарубіжної практики формування внутрішнього середовища кав'ярень-кондитерських визначені основні сучасні світові тенденції дизайн проектування інтер'єрів кав'ярень-кондитерських: підвищення загального рівня комфортності середовища; визначення особливостей дизайн інтер'єрів кав'ярень-кондитерських; застосування новітнього санітарно-гігієнічного та інженерно-технічного обладнання та меблів; підвищення архітектурно-художньої виразності інтер'єрів за рахунок використання засобів мистецтва; використання екологічно чистих матеріалів.

РОЗДІЛ 2. ОСОБЛИВОСТІ ПРОЕКТУВАННЯ КАВ'ЯРЕНЬ-КОНДИТЕРСЬКИХ

2.1. Еволюція розвитку проектування інтер'єрів кав'ярень-кондитерських, розвиток кав'ярень

Кава послужила виникнення розвитку такого виду громадських закладів, як кафе, і зокрема, кав'ярень. Основна історія кави налічує близько 3000 років, проте невідомо коли була відкрита перша кав'ярня - невідомо, дослідникам відомо що батьківщина кафе - Схід. Східні кав'ярні, як місце громадських зустрічей з'явилися у XVI столітті у країнах Близького Сходу. В кав'ярні чоловіки збиралися випити кави (як правило по-турецьки) або чаю та поспілкуватися, покурити кальян, також грали в шахи або слухали музику і розповіді оповідача. Історія європейських кав'ярень датується 1651 роком, в голландському Ліворно відкрилася перша кав'ярня. Такий новий заклад з успіхом поширилося по всій Європі і до кінця 17 століття в кожній європейській країні було відкрито безліч кав'ярень. Інтер'єр цих кав'ярень панувала напівтемрява і аромат кави, темрява утворює певно мистику з процес приготування кави.

Початком так званої «чудової доби» (фр. belle époque), вважають середину XIX століття. Кав'ярні перетворилися на центр світського життя. Інтер'єр кав'ярень переважно мали великі вікна, що схожими на вітрини, ще займали майже всю зовнішню стіну закладу. З того часу пошла тенденція виставляти столики на особливих терасах перед кав'ярнями чи просто на вулиці. Однак для них вже не підходили звичні масивні меблі — на зміну їм прийшли легкі, практичні і водночас елегантні. Наприклад, як «стілець номер 14» Михаелем Тонетомтепер, що більше відомий як «віденський стілець».

В Парижі кав'ярні набули пікової популярності, в середині XIX сторіччя нараховували 4 тисячі кафе. Проте першість кав'ярного буму належала Відню — аж 15 тисяч кафеаузів. За цими віденським і паризьким зразками кафе «бульварного» типу відкривалися і в інших країнах Європи, та навіть за її межами. «Кафе дес Вестенс» в Берліні і «Йості», «Йоріс» у Гаазі, «Цюріх» в Барселоні, «Кафе дельї спеккі» в Трієсті, «Хіхон» у Мадриді, «Фляйшман» у Нью-Йорку, «Тортоні» в Буенос-

Айресі і тисячі подібних до них закладів складала частини єдиного «кавового» світу «чудової доби».

Поруч із «класичними кав'ярними» з'явилися й нові типи кав'ярні, як кав'ярні-кондитерські в яких подавали насамперед солодощі, а кава була швидше додатком до них, — такі заклади називалися цукерні або ж кондитерські (нім. *konditorei*, фр. *confiserie*). Такі цукерні користувалися більшою популярністю серед жінок і часто були розраховані саме на жіночу стать. Хоча траплялися й винятки. Наприклад так: цукернями були найпопулярніші серед представників усіх статей київські кав'ярні — «Франсуа», «Жорж» та «Семадені».

Навіть перший в історії кіносеанс, влаштований братами Люм'єр, відбувся у кав'ярні — честь випала «Гран-кафе» на паризькому Бульварі. У віденських кафегаузах — таких як «Ріттер» та «Централь» — влаштовували фортепіанні концерти та літературні вечери.

Також в період “чудової часі” з'являються перші кав'ярні кав'ярні «європейського» типу створили німці — в 1829 році Карл Гартман відкрив у Львові «Віденська кав'ярня», «Фанконі» в Одесі. В Україні перші Віденську кав'ярню», збудувавши для неї спеціальну будівлю, в 1840 році Готліб Фінке заснував під власним іменем першу кав'ярню в Києві

2.2. Вимоги, щодо проектування кав'ярень-кондитерських

Під час проектування будинків підприємств харчування (закладів РГ) поряд з загальними положеннями слід також виконувати вимоги ДБН 360, ДБН А.2.2-1, ДБН В.1.1-7, ДБН В.1.2-2, ДБН В.2.2-9, ДБН В.2.2-15, ДБН В.2.2-17, ДБН В.2.3-4, ДБН В.2.3-5, СанПіН 2605 та інших чинних нормативних документів у галузі будівництва. Розміщення загальнодоступних підприємств харчування (закладів РГ), їх місткість і тип слід передбачати, керуючись перспективними схемами розвитку генеральних планів районів з урахуванням як нового будівництва, так і реконструкції підприємств, що діють, з можливою зміною їх спеціалізації, виходячи з інвестиційних переваг замовників та недопущення створення негативних факторів впливу на умови проживання населення, оточуюче середовище.

Підприємства харчування (заклади РГ) місткістю 100 і більше місць(ресторани, бари, кафе, як правило, великої місткості) доцільно розміщувати в громадських і торгових центрах, на магістралях і площах, поблизу зупинок міського транспорту, станцій метрополітену, вокзалів і аналогічних місцях жвавого руху населення, а також на рекреаційних територіях.

Підприємства харчування (заклади РГ) повсякденного обслуговування місткістю, як правило, від 25 до 75 місць, а також домові кухні слід орієнтувати на наближене обслуговування і розміщувати на території житлових районів з урахуванням обслуговування працівників підприємств і установ (закладів), що розміщуються на цих територіях.

Загальнодоступні підприємства харчування (заклади РГ) допускається вбудовувати або прибудовувати до житлових, громадських або виробничих будинків при дотриманні необхідних санітарно-гігієнічних і протипожежних вимог до підприємств харчування (закладів РГ) з урахуванням нормативних документів, що діють на момент проектування. При цьому мають зберігатися усі функціональні параметри як самого підприємства, так і об'єкту, у який воно (він) вбудовується.

У житлових будинках допускається розміщувати вбудовані або прибудовані підприємства харчування (заклади РГ) місткістю не більше 50 посадочних місць, з режимом функціонування до 22 години (згідно з вимогами СН 3077) та ДБН В.2.2-15.

Не допускається розміщувати підприємства харчування (заклади РГ) на прибудинкових територіях житлових будинків. Розміщення загальнодоступного підприємства харчування (закладу РГ) в екологічно несприятливій зоні (з перевищенням ГДК і допустимих рівнів шкідливих впливів) без відповідних компенсаційних заходів не допускається.

Площі земельних ділянок при проектуванні будинків загальнодоступних підприємств харчування (закладів РГ), що стоять окремо, слід приймати за завданням на проектування і МУ ОЗД (містобудівними умовами і обмеженнями забудови ділянки).

При реконструкції, що приводить до збільшення місткості підприємства харчування або при пристосуванні будинку іншого призначення для підприємств харчування (закладів РГ) допускається приймати площі ділянки, скорочені до функціонально необхідних розмірів.

На земельній ділянці слід передбачити чітке зонування, з виділенням: зони для відвідувачів, за необхідності, з майданчиком для сезонного розміщення додаткових столиків на відкритому повітрі; виробничої зони, куди можуть входити господарський двір з під'їзними шляхами для вантажних автомобілів, розвантажувальний майданчик, що примикає до групи складських приміщень, сміттєзбірник, майданчик відпочинку для персоналу; стоянки для індивідуального автотранспорту. При проектуванні вбудованих та прибудованих приміщень підприємств харчування необхідно провести розмежування прибудинкової території житлового будинку та території підприємства харчування.

Необхідність огорожування ділянки і ступінь його захисту від несанкціонованого проникнення встановлюється замовником в завданні на проектування або проектом.

Майданчики сезонного розширення, що розміщуються збоку проїзної частини, повинні бути захищені від випадкового (аварійного) наїзду автотранспорту.

Господарську зону і розвантажувальні майданчики підприємств харчування, що розміщуються в житлових будинках, слід розташовувати з того боку житлового будинку, де немає вікон і входів в житлові приміщення.

Для проведення цільових заходів дозвілля допускається або збільшувати площу обідньої зали, або включати додаткові приміщення. Площа групи приміщень для відвідувачів в цьому випадку може бути збільшена до 25 %.

Відстань від вікон і дверей приміщень підприємств харчування до майданчиків із сміттєзбірником повинна бути не менше 20м. Лінійні розміри майданчиків в плані повинні з усіх боків на 1,5м перевищувати площу сміттєзбірника. Майданчики із сміттєзбірниками підприємств харчування (закладів РГ) повинні мати свою систему збирання і накопичення сміття, та бути відокремленими від сміттєзбиральних майданчиків житлового будинку.

Необхідність майданчика для стоянки автомобілів, мотоциклів і велосипедів, розміщеного поблизу інших типів підприємств харчування, визначається за ДБН

В.2.3-15 та завданням на проектування або проектом. На ділянці підприємства харчування слід передбачати проїзди, пішохідні доріжки, штучне освітлення і озеленення. Освітлення фасадної групи підприємств харчування (закладів РГ) повинно відповідати вимогам ДБН В.2.5-28, не створювати негативного впливу (світлове навантаження в нічний час доби) на приміщення прилеглих житлових будинків.

Елементи ділянки повинні бути доступні для інвалідів згідно з вимогами ДБН В.2.2-17:

- а) відкриті сходи і пандуси на ділянці повинні забезпечувати безпеку і зручність пересування;
- б) огорожі, поручні і пристосування, повинні використовуватися також для руху індивідуальних колясок;
- в) матеріали покриття і їх фактура, що застосовуються на шляху руху людей, повинні запобігати ковзанню і тому подібне.

Будинки і споруди, в яких розміщуються підприємства харчування, повинні розташовуватися не менше ніж в 6м від червоної лінії. Відстані між будинками підприємств харчування і іншими будинками (житловими, громадськими, виробничими) повинні прийматися з урахуванням протипожежних розривів.

Для маломобільних відвідувачів слід передбачати пристрої і заходи для безперешкодного доступу і зручного користування приміщеннями цієї категорією відвідувачів: пандуси при входах в будинок; належні двері і тамбури; пристрої вертикального підйому в будинках заввишки більше ніж один поверх (за відсутності в них пасажирських ліфтів); пристрої і пристосування для інвалідів; необхідну інформацію згідно з ДБН В.2.2-17.

Необхідність в пасажирських ліфтах і інших засобах вертикального транспорту, зокрема в автономних ліфтах, при розміщенні підприємств харчування на верхніх поверхах будинку іншого призначення, встановлюється завданням на проектування або проектом.

Вантажні ліфти повинні передбачатися при розміщенні виробничої групи приміщень в двох і більше рівнях, зокрема - в підвальному просторі. Висота розміщення приміщень підприємств харчування (закладів РГ) в будинках обмежується технічними і технологічними можливостями. Висота приміщень для розміщення виробничих цехів у підприємствах харчування приймається за технологічними вимогами, але не менше ніж: 3,0 м - за кількості місць до 150 включно; 3,3 м - більше 150 до 300 місць і 3,9 м - понад 300 місць.

У приміщенні з похилою стелею або різними за висотою частинами приміщення вимогам до найменшої висоти повинна відповідати середня (приведена) висота приміщення. При цьому висота приміщення в будь-якій його частині повинна бути не менше ніж 2,5 м.

В окремих приміщеннях допоміжного призначення і коридорах залежно від об'ємно-планувальних рішень будинків і технологічних вимог допускається зменшення висоти до 2,2 м, а в складських і службово-побутових приміщеннях - до 2,5 м до низу виступних конструкцій.

В будинках підприємств харчування слід передбачати роздільні входи і сходи для відвідувачів і персоналу.

Входи в підприємства харчування, що розміщуються в житлових будинках, повинні бути відокремлені від входу до житлового будинку. Входи в підприємства харчування, що розміщуються в адміністративних і побутових будинках виробничих підприємств, допускається суміщувати з входами в ці будинки. Вхід для персоналу через приміщення завантажувальної допускається для підприємств харчування з продуктивністю не більше 3000 страв на добу.

На експлуатованих плоских покрівлях, балконах, лоджіях і відкритих сходових маршах і майданчиках, а також біля відкритих приямків або в разі перепаду позначок у майданчиків більше 0,45 м повинні бути передбачені заходи від випадкового падіння людини.

У залах, основних виробничих і адміністративних приміщеннях рекомендується мати природне освітлення (бічне, верхнє). Приміщення залів,

виробничі і адміністративні приміщення рекомендується захищати планувальними і конструктивними заходами від прямих сонячних променів.

Без природного освітлення допускається проектувати всі приміщення, вказані в ДБН В.2.5-28 і ДБН В.2.2-9.

У випадку природного освітлення приміщень будинок підприємства харчування орієнтують так, щоб виробничі і складські приміщення були обернені на північ і північний схід, а обідні зали і приміщення для персоналу - на південь і південний схід. У разі несприятливої орієнтації слід застосовувати сонцезахисні пристрої.

Конструкції підлог у всіх приміщеннях не повинні мати пустот. Підлоги і огорожувальні конструкції повинні бути захищені від проникнення гризунів. Матеріали покриття підлоги повинні бути довговічними, безпилловими, нетоксичними, виключати травматизм і забезпечувати вологе прибирання і дезинфекцію. Полімерні матеріали для покриття підлоги повинні відповідати вимогам СанПиН 6027.А.

Площу обідньої зали (без роздавальної) слід приймати на 1 місце в залі, не менше, м²:

- в ресторанах - 1,8;
- у їдальнях загальнодоступних і при вищих навчальних закладах - 1,8;
- у кафе, закусочних і пивних барах - 1,6;
- у кафе-автоматах, закладах швидкого обслуговування - 1,4.

Площа обідньої зали передбачається з урахуванням розміщення столів, стільців, улаштування проходів (у тому числі евакуаційних проходів) згідно з технологічними та протипожежними вимогами.

У підприємствах харчування незалежно від типу і класу не менше половини місць в обідніх залах (переважно в окремих приміщеннях) відводиться для осіб, які не курять і де заборонено куріння. При цьому в приміщенні, де дозволено куріння, слід передбачати автономну вентиляційну систему з очищенням повітря, щоб запобігти поширенню тютюнового диму в обідні зали для осіб, які не курять. При

визначенні площі танцювального майданчика слід виходити з норми площі на пару - 0,15-0,2 м² з розрахунку 50-70 % загальної кількості місць в залі.

Матеріали і конструктивне вирішення стель, стін і перегородок у групі приміщень для відвідувачів повинні забезпечити акустичний комфорт, оптимальний мікроклімат, бути екологічно нешкідливими. Форма і фактура вертикальних поверхонь в місцях скупчення відвідувачів і на шляхах пересування на висоту до 2м повинні бути травмобезпечними.

У приміщеннях для відвідувачів опорядження стін на висоту до 2м повинно бути водостійким. Вологостійким повинно бути опорядження стель над роздавальними і буфетними (кафетерійними) стопами.

Приміщення зберігання продуктів повинні мати безпосередній зв'язок із завантажувальною і не мають бути прохідними. Приміщення для зберігання продуктів і охолоджуваних камер не допускається розміщувати під мийними і санітарними вузлами, а також під виробничими приміщеннями з трапами. Слід передбачати роздільне зберігання продуктів згідно з прийнятими умовами зберігання: сухі (борошно, цукор, крупа, макаронні вироби); хліб; м'ясні; рибні; молочно-жирові; гастрономічні; овочі. Для зберігання хліба рекомендується окрема комора з роздільним зберіганням житнього і пшеничного хліба.

Підприємства харчування повинні бути обладнані системами господарсько-питного і протипожежного водопостачання, каналізації, які необхідно проектувати відповідно до вимог норм проектування внутрішніх систем водопостачання СНиП 2.04.01. Розрахунок витрат холодної і гарячої води слід проводити згідно із вимогами СНиП 2.04.01 з урахуванням технологічного завдання.

На ввіді холодної води має встановлюватися сітчастий фільтр. Облік витрат води слід проектувати відповідно до вимог діючих нормативних документів. Усі умивальники мають проектуватися з підведенням гарячої і холодної води до змішувачів. Для миття підлоги у заготівельних і овочевому цехах, а також в шлюзах туалетів слід встановлювати на рівні 0,5м від підлоги поливальні крани холодної і гарячої води з розрахунку один кран на кожні 100 м² площі, але не менше одного крана в приміщенні. У коморі прибирального інвентаря слід передбачити підведення

холодної і гарячої води і відведення стоків, а також сушильник і місце для зберігання дезінфікуючих засобів. У камері харчових відходів необхідно передбачити мийку для бачків і раковину.

Прокладання внутрішньої побутової каналізації під стелями, в стінах і в підлогах, а також транзитних водопровідних магістралі у виробничих приміщеннях, обідніх залах і складах (коморах) харчових продуктів не допускається. Побутові і виробничі стоки повинні відводитися до зовнішньої каналізації роздільними випусками. Допускається приєднання двох роздільних випусків в один колодязь зовнішньої каналізаційної мережі.

Підприємства харчування повинні бути обладнані системами опалення і вентиляції, які необхідно проектувати згідно із вимогами СНиП 2.04.05, ДБН В.2.5-20. Відповідно до завдання на проектування будинки або групи приміщень підприємств харчування (закладів РГ) можуть бути обладнані системами кондиціонування другого класу, які мають підтримувати оптимальні параметри внутрішнього повітря відповідно до вимог СНиП 2.04.05.

Теплопостачання підприємств харчування (закладів РГ) має здійснюватися від теплової мережі, а за її відсутності - від власного джерела.

Всі нагрівальні прилади, при будь-якому виді опалення, повинні бути доступні для регулярного очищення від пилу. Технологічне обладнання із значними тепло- і вологовиділеннями повинно оснащуватися укриттями, обслуговуваними місцевими системами, які слід проектувати окремо від загально-обмінних. Місцеві укриття від технологічного обладнання повинні бути оснащені фільтрами для вловлювання жирів.

Системи витяжної вентиляції повинні проектуватися самостійними для:

- приміщення для відвідувачів (за винятком туалетів і умивальних);
- гарячих цехів і мийних;
- місцевих відсосів, які вбудовані у технологічне обладнання; -виробничих (за винятком гарячих цехів і мийних), складських (за винятком охолоджуваних камер) приміщень; -адміністративних приміщень;
- туалетів, умивальних і душових;

- охолоджуваних камер для зберігання овочів і фруктів;
- охолоджуваних камер для зберігання харчових відходів.

Повітря має подаватися до приміщень для відвідувачів і до виробничих приміщень окремими припливними системами. Місцеві кондиціонери мають застосовуватися у холодний період року для підігріву повітря.

У будинках і приміщеннях підприємств харчування (закладів РГ) слід передбачати системи очищення від сміття і пилоприбирання (вологе прибирання, сухе прибирання з застосуванням пилососів або систем централізованого пиловидаляння), тимчасового (у межах санітарних норм) зберігання сміття і можливість його вивозу. Стовбур сміттєпроводу та приміщення сміттєзбірної камери повинні відповідати вимогам, викладеним у ДБН В.2.2-9, а також ДСТУ Б В.2.5-34.

Допустимі рівні шуму, що створюються системами вентиляції та іншими інженерно-технічними системами підприємств харчування (закладів РГ) у випадку, коли вони відбудовуються чи прибудовуються до житлових будинків, необхідно приймати в житлових приміщеннях на 5дБА нижче (поправка мінус 5дБА) відповідних норм для нічного часу згідно з вимогами ДСН 3.3.6.037.

2.3. Функціонально – планувальна організація, зонування приміщень кав'ярень-кондитерських та рекомендації щодо формування інтер'єру

Об'ємно-планувальні рішення приміщень повинні передбачати потоковий технологічний процес, виключати зустрічні потоки сировини, напівфабрикатів і готової продукції, використаного і чистого посуду, а також виключити перетин шляхів руху відвідувачів і персоналу. Слід виключити перетин шляхів переміщення свіжої сировини та сміттєзбиральних ємностей, а також сумісне зберігання сировини, яка може бути локальним джерелом бактеріального забруднення (м'ясо - овочі) згідно з вимогами СП 42-123-5777 та СП 5781.

Приміщення для відвідувачів поділяються на дві функціональні підгрупи: обідня зала з естрадою, аванзалом і тому подібне та допоміжні приміщення (вестибюль, гардероб, туалети, артистичні, приміщення додаткового обслуговування тощо).

Приміщення для виготовлення кулінарної продукції поділяються на три функціональні підгрупи: основні виробничі приміщення, складські приміщення і службово-побутові приміщення. Перелік приміщень для обслуговування відвідувачів у підприємствах харчування (закладах РГ) різного типу і класу слід приймати за табл. 2.1.

Таблиця 2.1

**Перелік приміщень для обслуговування відвідувачів
у підприємствах харчування**

Типи підприємств харчування (закладів РГ)	Кількість місць в залі
Ресторан	50-200
Бар:	
винний, молочний, гриль тощо	25-50
пивний	25-100
Кафе:	
загального типу	50-200
спеціалізоване (молодіжне, дитяче, кондитерська, морозиво, молочне тощо)	25-100
Їдальня:	
загальнодоступна	50-200
дієтична	50-100
роздавальна	25-50
Закусочна:	
загального типу	25-50
спеціалізована (згідно з термінами 3.15)	25-50
Кафетерій	8-50
Магазин кулінарії (без виробництва) торговельною	40- 180 м ²
<p>Примітка1. Кількість місць в ресторані, що розміщується на поверсі вище заумовну висоту 47 м, не повинна перевищувати 100 місць.</p> <p>Примітка2. Місткість підприємств-автоматів (зокрема залів, зон) встановлюється завданням на проектування або проектом.</p> <p>Примітка3. Допускаються інші місткості залу, встановлювані замовником(інвестором). Кількість залів в підприємствах харчування (закладах РГ), а також поєднання типів залів в комплексному підприємстві харчування (закладі РГ) встановлюється завданням на проектування або проектом.</p>	

Допускається розширювати склад приміщень в завданні на проектування або в проекті. Залу ресторану або кафе допускається розділяти на зони перегородками (стаціонарними або розсувними) за умови влаштування шляхів евакуації з кожної зони окремо.

Доскладу допоміжних приміщень входять вестибюль з гардеробом, туалети, приміщення (місця) для відпочинку, кімнати для куріння тощо, а також приміщення з надання послуг відвідувачам, які встановлюються завданням на проектування.

Групу службових і побутових приміщень рекомендується проектувати в єдиній зоні (блоці), функціонально пов'язуючи її з групами інших виробничих приміщень коридорами.

Займаючись розміщенням меблів у ресторані або кафе, слід брати до уваги не тільки базові концепції, такі як шаховий і паралельно-перпендикулярний порядок, заснований на логічному висновку, але й альтернативні варіації розміщення предметів інтер'єру.

Діагональні ряди столиків в приміщеннях квадратної або прямокутної форми виглядають досить ефективно. Часто в закладах використовують групування об'єднаних груп. Цей метод полягає у визначенні одного центру, відносно якого розташовуються всі столи по колу або квадрату. Класична вважається розстановка об'єднаних груп вздовж стіни, які розділені між собою перегородками, колонами або в якості зонування виступають високі спинки диванів. Цей варіант добре підходить для довгих і вузьких залів, приміщень квадратної форми з барною стійкою в центрі.

Але найбільшим попитом користується схема, яка допомагає зонувати приміщення. Розміщення обідніх груп у вигляді ламаних або переривчастих коротких ліній, півколом або полуквадратом дозволяє розділити зал на VIP-місця, місця для постійних відвідувачів і тих, хто вперше завітав в кафе.

Способів зонування існує безліч, основні з них:

- за допомогою меблів, штор;
- за допомогою освітлення - денне, штучне;
- зонування стелею і підлогою (подіумом); ширмами, скляними перегородками, колонами, арками, металоконструкціями;
- рівнями, ярусами - тераси, балкони, поверхи;
- за допомогою рослин - кашпо, ящики, підлогові вазони, підвісні вертикальні зелені сади.

Для барів більше підходить штучне освітлення, з акцентами у столиків і стійки.

Окрім вдалого зонування важливим є дотримання ергономічних вимог.

Ергономічні вимоги

Першочергове значення у облаштуванні залів для відвідувачів і виробничих приміщень мають ергономіка меблів і відстаней між ними, сервірування столу. Проходи між рядами столів повинні бути достатньо широкими для вільного руху відвідувачів з підносами. Допустимі відстані при компоновці обідніх столів приймаються не менше 0,6 м між кутами при діагональному розташуванні; якщо столи розташовують паралельно стінам, то ряд біля стіни ставлять впритул до неї, тоді відстань між столами повинна бути не менше 1,5 м з урахуванням зручного розміщення стільців. Основні проходи приймаються не менше 1,5 м, допоміжні - 0,75 м. (рис. 2.1). Проте ці відстані можна рекомендувати лише умовно, оскільки у кожному окремому випадку меблювання залу залежить від його планування і форми обслуговування в підприємстві.

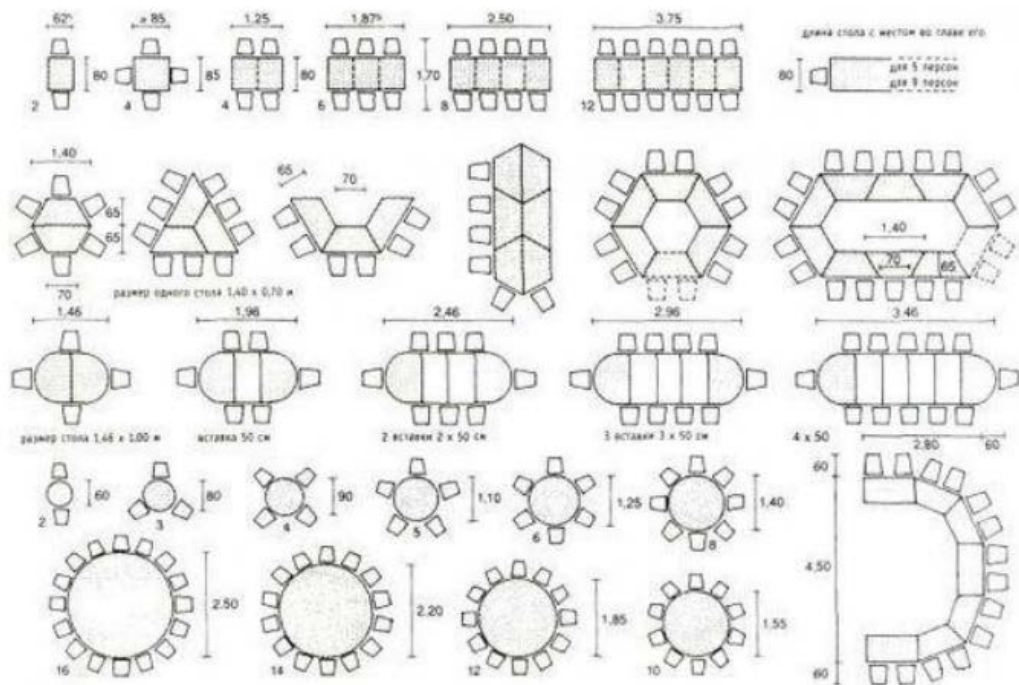


Рис.2.1. Ергономіка відстані між столами та кількості місць за ними

Роздавальні лінії рекомендується відокремлювати від обідньої зали бар'єром, екраном і тому подібне. Відстань від роздавального обладнання до обмежувачих бар'єрів в залі слід приймати: -при проході відвідувачів в один ряд - 0,9 м; -з

передбаченим обгоном черги - 1,2 м. Ширина робочої зони за технологічною роздавальною лінією приймається не менше 1 м

Кількість унітазів в санвузлах слід приймати не менше: при загальній кількості місць в залах до 300 - один унітаз на кожних 60 місць, понад 300 - додатково один унітаз на кожні подальші 100 місць. У чоловічих туалетах на кожен унітаз слід передбачати один пісуар (у туалетах пивних барів - кількість унітазів та пісуарів необхідно передбачати у подвійній кількості). У шлюзах туалетів слід передбачати не менше одного умивальника на кожні чотири унітази.

У ресторанах, барах і кафе з обслуговуванням офіціантами в шлюзах туалетів слід передбачати додаткову площу не менше 4м² для туалетної.

За кількості місць в залі менше 50 допускається проектувати один туалет на один унітаз з умивальником. За кількості місць в залах більше 100 слід додатково передбачати спеціальну кабінку для відвідувачів-інвалідів на кріслі-колясці. За меншої місткості необхідність кабінки обумовлюється завданням на проектування.

У підприємствах харчування, що розташовуються на автотрасах, в зонах масового туризму і інших місцях із значним одночасним потоком відвідувачів, рекомендується подвоювати кількість санітарних приладів туалетів, а площу вестибюля збільшувати до 30 % понад встановлену норму.

Стіни і колони у виробничих приміщеннях з вологим режимом повинні мати вологостійке опорядження на висоту не менше 1,8м. Пофарбування стін, перегородок, конструкцій і обладнання у виробничих приміщеннях рекомендується передбачати в світлих холодних тонах. Фарби не повинні виділяти в повітряне середовище хімічних речовин вище регламентованих ДСП 201. Фарби повинні мати позитивні висновки державної санітарно-епідеміологічної експертизи. Столи по висоті і розмірам відповідно діляться на кавові (450мм), барні (650мм), обідні (750мм), консольні (900мм), барні високі (1100мм).

Висота стільця і спинки в диванчику в основному 900мм і 1100мм. Класична стійка являє собою високий елемент, що складається з товстої стільниці і підстави. Розміри барної стійки на кухні: висота – від 1 до 1,2 м, ширина – від 0,4-0,6, товщина

поверхні – не менше 5 див. Якщо розміри приміщення дозволяють, то допустима установка предмета інтер'єру, як в закладах для відпочинку. Її висота – до 1,5 м, ширина – до 0,8 м. Такі габарити дозволять правильно організувати внутрішній простір (облаштувати шафки, полиці, ніші) і розташувати необхідне обладнання.

Для особистого транспорту інвалідів із загальної кількості місць на автостоянках при підприємствах харчування слід виділяти за їх місткості: менше 100 місць - не менше 1 місця; від 100 до 200 місць - не менше 15 % місць; більше 250 місць - не менше 10 % місць.

У доступних інвалідам підприємствах харчування при обслуговуванні офіціантами не менше 5 % кількості місць в залах повинно бути пристосовано для обслуговування відвідувачів на кріслах-колясках.

Обладнання місць, пристосованих для маломобільних груп населення, розміщених на основному поверсі (переважно першому), повинно відповідати аналогічному обладнанню місць, розміщених на антресольних поверхах, лоджіях і подіумах. Комунікаційні шляхи руху і проходи між столиками повинні забезпечувати можливість проходу маломобільних груп населення, у тому числі і тих, що пересуваються на кріслах-колясках, до призначених для них місць обслуговування.

У підприємствах харчування і їх зонах, призначених для спеціалізованого обслуговування маломобільних відвідувачів, рекомендується передбачати обслуговування офіціантами. Обідні зали слід розміщувати тільки на першому поверсі (за відсутності в будівлі пасажирських ліфтів). Площа таких обідніх залів визначається виходячи з нормативу площі не менше 3 м² на місце.

У підприємствах харчування з самообслуговуванням рекомендується відводити до 10 % місць, але не менш одного для осіб, що пересуваються на кріслах-колясках, і сліпих з площею не менше 3 м² на кожне місце.

У підприємствах харчування (зкладах РГ), пов'язаних з тривалим перебуванням відвідувачів (ресторани, їдальні), гардеробні стойки в місцях обслуговування маломобільних груп населення слід влаштовувати відповідно до вимог 7.2.4 ДБН В.2.2-17.

Вестибюлі, холи, аванзали, туалети, умивальні і інші допоміжні приміщення для маломобільних груп населення слід проектувати з урахуванням вимог розділів 6.5 і 6.6 ДБН В.2.2-17.

Інформація про підприємство харчування - тип, клас, форму обслуговування, доступність для маломобільних груп населення, а також меню повинні бути легко визначувані і доступні для інвалідів на кріслі-колясці і з вадами зору.

Специфічні засоби інформації для маломобільних груп населення повинні вирішуватися у контексті з основною дизайнерською концепцією інтер'єру.

2.4. Класифікація кав'ярень-кондитерських

Ресторанне господарство як вид економічної діяльності щодо надання послуг відносно задоволення потреб споживачів у харчуванні з організуванням дозвілля або без нього, класифікується за різновидами надання послуг та за класами.

Гастрономічні заклади в Україні за рівнем обслуговування і переліком послуг поділяють на три класи: "люкс", "вищий" і "перший" (кафе, їдальні та закусочні на класи не поділяють).

Категорія "люкс" передбачає:

- оригінальне оформлення за індивідуальним проектом інтер'єру;
- фірмові страви, напої та кондитерські вироби, страви іноземної кухні; на замовлення споживачів готують страви, не введені у меню;
- меблі, виготовлені за індивідуальним замовленням, столи з м'яким покриттям, м'які крісла з підлокітниками;
- співвідношення місць за столом: двомісні столи — 50%, чотиримісні — 30%, шестимісні — 20%;
- виступ оркестру, інструментального чи вокально-інструментального ансамблю, стереофонічну апаратуру високої якості;
- меню, надруковане національною та двома іноземними мовами;
- посуд високої якості - металевий з мельхіору, порцеляновий з вищої групи оздоблення, скляний - за спеціальним замовленням, з кришталю тощо.

Ресторани вищої категорії мають банкетний зал, бар, коктейль-хол з барною стійкою. Менеджери з обслуговування й офіціанти повинні досконало володіти технікою обслуговування споживачів, для виконання обов'язків знати на необхідному рівні іноземні мови. На обкладинці для меню, рекламних матеріалах (листівках, буклеті, запрошувальних картках та ін.), окрім назви ресторану, емблеми готельного комплексу, повинен бути малюнок, що відображає тематичне спрямування закладу. Споживачам переважно надають обід та вечерю, під час обслуговування ділових зустрічей — повний раціон харчування.

Вища категорія гастрономічного закладу забезпечує:

- інтер'єр, створений з урахуванням особливостей підприємства; 12
- асортимент, який становлять (не менше 50%) замовлені й фірмові страви та напої;
- меблі, підібрані відповідно до інтер'єру підприємства; столи — з м'яким покриттям, прямокутні, квадратні, круглі у структурі посадочних місць повинні бути: двомісні — 20%, чотиримісні та шестимісні — по 40%;
- виступ оркестру, інструментального чи вокально-інструментального ансамблю, обладнання з високоякісною стереофонічною апаратурою;
- меню, надруковане національною та двома іноземними мовами;
- посуд металевий із нержавіючої сталі підвищеної групи оздоблення, посуд з порцеляни, не нижче 10 групи художнього оздоблення, посуд зі скла — не нижче 7 групи художнього оздоблення.

У закладах харчування першої категорії необхідно мати:

- інтер'єр з урахуванням особливостей підприємства;
- меню, куди входять замовлені й фірмові страви, напої та кондитерські вироби, надруковані національною мовою;
- меблі відповідно до інтер'єру підприємства;
- місця за столами, які повинні співвідноситись: за двомісними — 10 %, чотиримісними та шестимісними, відповідно, 40 %;
- стереофонічну апаратуру;

— посуд металевий з нержавіючої сталі, з порцеляни не нижче 8 груп художнього оздоблення, зі скла — не нижче 6 груп художнього оздоблення.

Класифікація гастрономічних закладів залежить від сукупності відмінних ознак закладу певного типу, які характеризують рівень вимог до продукції власного виробництва та закупних товарів, умов їх споживання, організування обслуговування та дозвілля споживачів.

Повносервісний заклад – різновид закладу з обслуговуванням офіціантами та значною часткою фірмових та замовних страв і (або) напоїв у продукції власного виробництва. Повносервісний можуть бути, як правило, ресторани, бари, кафе.

Заклад швидкого обслуговування -заклад, де застосовують метод самообслуговування і пропонують обмежений асортимент продукції, що прискорює процес обслуговування.

Майдан харчування – комплекс закладів швидкого обслуговування, що мають загальну торговельну залу.

Закритий заклад ресторанного господарства – продукцію та послуги в ньому може отримати певний контингент споживачів. Закриті заклади можуть організовувати харчування особистого складу збройних сил, у вищих, професійно-технічних, загальноосвітніх навчальних закладах, на промислових підприємствах тощо.

Ресторан – заклад ресторанного господарства з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організуванням відпочинку і дозвілля споживачів.

За часом обслуговування ресторани поділяють на: швидкого обслуговування і звичайні; за методами обслуговування — обслуговування офіціантами і самообслуговування. Розрізняють спеціалізовані ресторани: рибний ресторан, ресторан національної кухні тощо.

Ресторан-бар – різновид ресторану, до складу якого належить бар, торговельна зала якого суміжна з торговельною залою ресторану або барна стойка розміщена в торговельній залі ресторану.

Кафе – заклад із широким асортиментом страв нескладного готування,

кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами.

Кав'ярня - різновид кафе з різноманітним асортиментом кави.

Кафе-бар - різновид кафе, до складу якого входить бар, торговельна зала якого суміжна з торговельною залою кафе або барна стойка розміщена в торговельній залі кафе.

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

Чайний салон - різновид кафе з широким асортиментом чаю, де можна продавати кондитерські, булочні та борошняні кулінарні вироби.

Кафетерій - Заклад самообслуговування з асортиментом страв нескладного готування і напоїв, торговельна зала якого обладнана торговельно-технологічним устаткуванням, призначеним для роздавання їжі. У навчальних закладах, установах, промислових підприємствах, об'єктах роздрібної торгівлі тощо кафетерій організує споживання, як правило, через стійку кафетерію.

Закусочна, (шинок) - заклад самообслуговування, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного готування, призначений для швидкого обслуговування споживачів.

Нічний клуб - різновид бару або ресторану, який працює переважно в нічні години, з організуванням різноманітних видовищ і розважально-танцювальних програм із музичним супроводом.

Пивна зала – різновид залу або ресторану з широким асортиментом пива.

Їдальня - обслуговування певного контингенту споживачів із різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, в якому страви можуть надавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування.

Буфет - заклад із обмеженим асортиментом готових страв і напоїв, розміщений у спеціально обладнаному приміщенні, де їжу споживають, як правило, стоячи чи продають на винос.

Ресторан за спеціальним замовленням - призначений готувати і постачати готову їжу та організовувати обслуговування споживачів в інших місцях за

спеціальними замовленнями. Такі заклади можуть обслуговувати банкети, фірмові прийоми, ділові зустрічі, весілля та інші свята у залах, офісах, на природі, під тентами тощо.

Висновки до 2-го розділу

2.1. Досліджено еволюцію формування кав'ярень на різних етапах розвитку суспільства, розвиток формування дизайну інтер'єрів закладів. В кожному столітті були свої дизайнерські та архітектурні рішення з формування інтер'єрів та фасадів кав'ярень, том формування та розвиток інтер'єрів кав'ярень – це складний історичний процес, протягом залежно від історичних, культурних, політичних та багатьох інших чинників.

2. 2.2. ДБН заклади ресторанного господарства, містить різні правила та вимоги до проектних, технологічних, конструкторських та дизайнерських рішень, щодо проектування закладів кав'ярень-кондиторських. Дані правила проектування являються фундаментом для фахівці, що займаються проектуванні дизайну їх середовища.

2.3. Заклад ресторанного господарства, а саме кав'ярня-кондитерська має необхідність вибору планувального вирішення при проектуванні, яке би забезпечувала: ефективність функціонального процесу; застосування технологічного обладнання з раціональним використанням; формуванні необхідного комфорту для відвідувачів та персоналу. Раціональність функціональної структури закладу базується на оптимально ефективному функціонального плануванні окремих приміщень як: для відвідувачів; виробничої; складської; адміністративно-побутової; технічної, забезпечуючи єдність структури комплексу.

4. Ресторанне господарство як вид економічної діяльності класифікується за різновидами надання послуг та за класами. На наслідок аналізу усіх типів та кав'ярень та їх особливостей формування дизайну інтер'єрів та організації внутрішнього та зовнішнього середовища.

РОЗДІЛ 3. ФОРМУВАННЯ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРІВ КАВ'ЯРЕНЬ-

КОНДИТЕРСЬКИХ

3.1. Дизайн вхідної групи приміщень кав'ярень-кондитерських

Сучасна вхідна група для громадського закладу – це тамбур, хол, козирки, пандуси, щаблі, а не тільки двері. Іноді при проектуванні її розбивають на зони – інформаційну, охорони, відпочинку, розміщення книги пропозицій чи скарг та інші. Для кожного конкретного випадку потрібен індивідуальний підхід до дизайну і проектуванню вхідної групи.

Входи в заклади харчування, які розміщуються в житлових спорудах, зобов'язанні мати відокремлені від входу до житлового будинку. Однак входи в кав'ярень, що розміщуються в адміністративних і побутових будинках виробничих підприємств, з єдиними входами в ці будинки. Вхід для персоналу через приміщення завантажувальної допускається, лише з продуктивністю не більше 3000 страв на добу.

Потрібно дотримуватися на експлуатованих плоских покрівлях, балконах, лоджіях і відкритих сходових маршах і майданчиках повинні бути передбачені заходи від випадкового падіння людини. Також біля відкритих приямків або в разі перепаду позначок у майданчиків більше 0,45 м.

Входи в кав'ярні, кав'ярні-кондитерських що розміщуються в адміністративних чи виробничих підприємств, допускається суміжні з входами в ці будинки. Звичайно вхід персоналу та відвідувачів бажано проектувати окремо, щоб обмежити их випадково перетикання.

Дуже важливо дотримуватися певних правил при проектуванні вхідної групи визначної архітектурної пам'ятки. Важливо поєднати вишуканий логотип, що має бути занадто яскравими та великим на історичному фасаді. Однак не потрібно забувати про індивідуальність, щоб залучити бажаних гостей. Разом з вхідною групою екстер'єр кав'ярні повинен відображати інтер'єр принаймні частково. Для цього слід використовувати високі вікна, з яких відкривається чудовий вид на прем'єру всередині сидінь або навіть на виставку їжі.

3.2. Роль кольору, світла, меблів і обладнання та засобів мистецтва при формуванні дизайну внутрішнього середовища кав'ярень-кондитерських

Освітлення

Дизайн освітлення важливий у дизайні, а освітлення спеціально для ресторанних закладів тим більше. Дизайн освітлення для кав'ярень набагато вишуканіший, ніж загальне освітлення будь-якого комерційного чи житлового інтер'єру. Легка атмосфера повинна відтворювати позитивний настрій і стимулювати апетит клієнтів. Наприклад, якщо освітлення погане, можна поставити яскраві підвісні світильники над столами або поставити на них вогні / свічки.

Світло для інтер'єру кафе повинно бути яскравим і проникливим, щоб сприяти дружній атмосфері у всьому просторі. Однак необхідно також підтримувати навколишній баланс простору, створюваний акцентним освітленням та декоративними приладами. Ось кілька порад про те, як імітувати належне освітлення в кав'ярнях:

Завдяки штучному освітленню

Внутрішнє освітлення кав'ярень складається із суміші трьох видів штучного освітлення. Це навколишнє освітлення, акцентне освітлення та декоративне освітлення. Кожен з них є важливою і цілісною системою внутрішнього освітлення.

a. Навколишнє освітлення:

Цей тип освітлення я прагну створити рівномірний розподіл світла у внутрішньому середовищі. Таке освітлення допомагає створити тонке, рівномірно розподілене світло для подальшого акцентування.

b. Акцентне освітлення:

Завданням акцентного освітлення є, перш за все, виділення певних особливостей внутрішніх приміщень кав'ярні. Акцентне освітлення використовується для освітлення картин, прилавків для їжі або для розкішних творів мистецтва, розташованих у просторі кав'ярні.

c. Декоративне освітлення:

Декоративний тип освітлення має завдання додати привабливого штриху дизайну інтер'єру поверхні. Декоративне освітлення забезпечують вишукані освітлювальні прилади, які доповнюють стиль інтер'єру кав'ярні.

Е. Через природне світло

Поєднання природного світла з дизайном інтер'єру кав'ярні не має суворих правил, але воно може підкреслити та покращити загальний вигляд навколишнього середовища. Природне освітлення робить інтер'єр освіжаючим та просторим. Порадив прохолодне доповнення атмосфери кав'ярні.

Заклад громадського харчування, як кав'ярня не проста річ, як здається на Харчування як кав'ярня - справа не проста, як здається на перший погляд. Для якісної та продуктивної роботи кави та кондитерських виробів головне - це повний запас обладнання:

- Високоякісна еспресо-машина. У кожній кав'ярні обов'язково знайдеться еспресо-машина. Більшість покупців кави віддають перевагу каві еспресо;
- Промислова кавомолка. Бо більшість кав'ярень використовують кавові зерна. Якісна кавомолка може подрібнювати кавові зерна, щоб не впливати на ароматичні та смакові властивості напою та уникати надмірної гіркоти кави;
- Холодильне обладнання. Вибір холодильного обладнання враховується і залежить від планування закладу. Це потрібно для зберігання різноманітних продуктів або готових страв, що подаються відвідувачам. Вітрини та холодильні установки повинні відповідати дизайну кав'ярні та не заважати роботі бариста;
- Прилади, що використовуються для приготування їжі. Цей список включає: соковижималку, блендер, гриль, мікрохвильову піч, тостер і т. Д. Тобто весь арсенал приладів, які потрібно робити і подавати тости, торти, млинці, бутерброди;
- Полиці. Деякі кав'ярні мають у своєму асортименті різні види кави на продаж, тематичний прес, кавове обладнання. Тому цікаві та красиві полиці можуть не тільки прикрасити дизайн інтер'єру закладу, а й сприяти збільшенню прибутку;
- Контейнери, насоси та різне кухонне обладнання. Якщо в кав'ярні зберігається безліч різноманітних продуктів та широкий асортимент

наповнювачів для виготовлення напоїв, то існує потреба у спеціальному обладнанні для зберігання та використання. Коли відсутня система зберігання продуктів, це ускладнює роботу персоналу;

- Система безпеки. Якісна система безпеки може бути в будь-якій установі. Система охорони включає: камери відеоспостереження та сигналізацію.

Кольори та матеріали кафе

Будь-яка естетика інтер'єру залежить від презентації поєднаних кольорів матеріалів. Гарне поєднання цих факторів може посилити візуальний ефект приміщення кав'ярні. Однак кілька або один матеріал, оскільки колір може мати погане рішення, зробити навколишнє середовище занадто м'яким або тьмяним. Оскільки кафе повинно мати чудові візуальні ефекти, надзвичайно важливо правильно підібрати кольори та доповнити його правильними матеріалами, які привернули нових шанувальників.

Якщо в кафе використовуються традиційні зображення "європейських" кафе, основною кольоровою гамою повинні бути темні та земляні відтінки. Однак це кольорове рішення не є універсальним. У контексті кольорів, стилю та матеріалів інтер'єри кав'ярень поділяються на 4 категорії.

Головна мета будь-якого ресторану - підвищити апетит клієнтів за допомогою тонких дизайнерських хитрощів. При розробці дизайнерської концепції необхідно розрахувати кольорову психологію. Наприклад, вважається, що рум'яні тони в поєднанні із золотим простором підсвідомо стимулюють апетит. В результаті більшість інтер'єрів ресторанів та кафе оформлені в червоних, коричневих та золотих тонах. Кольори та матеріали темних, земляних тонів з червоними відтінками бажані для оформлення інтер'єру кав'ярень. Освітлення потрібно ретельно шарувати, щоб виділити золотисті акценти. Як дизайнер, ви дотримуетесь цих маленьких хитрощів, готовий інтер'єр автоматично стає і візуально, і апетитно стимулюючим.

3.3. Вимоги до інтер'єрів кав'ярень-кондитерських під час Covid-19

Коронавірус призвів до переосмислення інтер'єру кав'ярень - від фізичного меню, готівкових платежів та групових зборів до вибору матеріалів та меблів.

Реакція дизайнерів та фахівців ресторанів полягає у відмежуванні короткочасних ефектів від довгострокових тенденцій, які спостерігатимуться в майбутньому.

Під час пандемії дизайн інтер'єру стає більш оригінальним та екологічно чистим дизайном із «трохи сюрреалістичним» відтінком, і цей особливий досвід проектування ресторанів може стати «стійкою спадщиною пандемічного дизайну».

Власники та ресторатори насправді не просять про новий дизайн інтер'єру, але хочуть підвищити оригінальність. Менше людей відвідує кондитерські, тому кидайте виклик дизайнерам та архітекторам забезпечити безпечне та оригінальне середовище, яке відповідає рекомендаціям ВООЗ щодо відвідування ресторанів. Оскільки нові умови диктують нові конструктивні особливості - сувора геометрія та сучасні матеріали, а також відмова від орнаментів, таких як хитромудрі різьблені дерев'яні меблі, які збирали небезпечні мікроби.

Не виключено, що нинішня пандемія може бути початком такої трансформації в дизайні будівель. Як і після пандемії, перевага віддається відкритим кухням. Вважається, що після пандемії та місцевих закладів їжею стануть більш відкриті кухні, що сприятиме "прозорості". Поверхні будуть вкладені або покриті антимікробними матеріалами, цей факт буде сприйматися як "даний".

В наш час антимікробні поверхні вже не є ноу-хау для харчової промисловості, але дизайнери вже зазначали, що вони іноді розробляються на основі остаточної специфікації конструкції.

Відповідно до трьох тенденцій будуть визначені найважливіші аспекти в майбутньому - розташування та інтервали, безконтактна концепція їжі.

Обмежені інтервали в кав'ярнях будуть суворими, але нетривалими.

Приклад. До пандемії коронавірусу рекомендувалося, щоб ресторан чи кафе забезпечували 1,4 квадратних метра площі для кожної людини, яка сидить. Однак на тлі пандемії Всесвітня організація охорони здоров'я (ВООЗ) рекомендує збільшити її до 2,5 квадратних метрів на один заклад харчування.

За даними Covid-19, інтервал в ресторанах може нормалізуватися не пізніше кінця цього року. Однак більшість пророкують новий рік.

Люди переживають, що вірус насправді не покине нас ще майже рік. І що "прохідна мода" в дизайні закладів харчування стане новим стандартом.

Однак замість безконтактної можна використовувати термін "контактний світло", що означає, що фізичне меню та грошові платежі стають рідкісними "якщо не вимерли", поряд з такими елементами, як комунальні спеції, такі як сіль і перець.

3.4. Інклюзивні засоби формування інтер'єрів кав'ярень-кондитерських

Надання кожному права на справедливе ставлення є не лише моральним обов'язком, а й юридичним. Закон про рівність та інші законодавчі вказівки України пояснюють, де вказані необхідні внески та відповідні корективи для влаштування людей з інвалідністю, незалежно від того, є вони працівниками чи представниками громадськості.

Окрім юридичних зобов'язань, існує обов'язок забезпечити доступ інвалідів у закладах громадського харчування. Це важливо, оскільки це може зробити конкретну кав'ярню доступною для людей з обмеженими можливостями та зробити їх перебування набагато комфортнішим. У такій складній галузі, як заклад громадського харчування, підтримка ваших клієнтів та місцевої громади має важливе значення для тривалості бізнесу. Менше 40% кав'ярень не мають доступу до туалету.

Доступ для людей з обмеженими можливостями є основним фактором, коли люди з обмеженими можливостями вибирають, що їсти і де їсти. Щодо доступності, існують певні закони, яких потрібно дотримуватися. Українське законодавство передбачає, що всі, включаючи людей з обмеженими можливостями, повинні мати можливість входити і виходити з будівлі(Рис. 3.1).

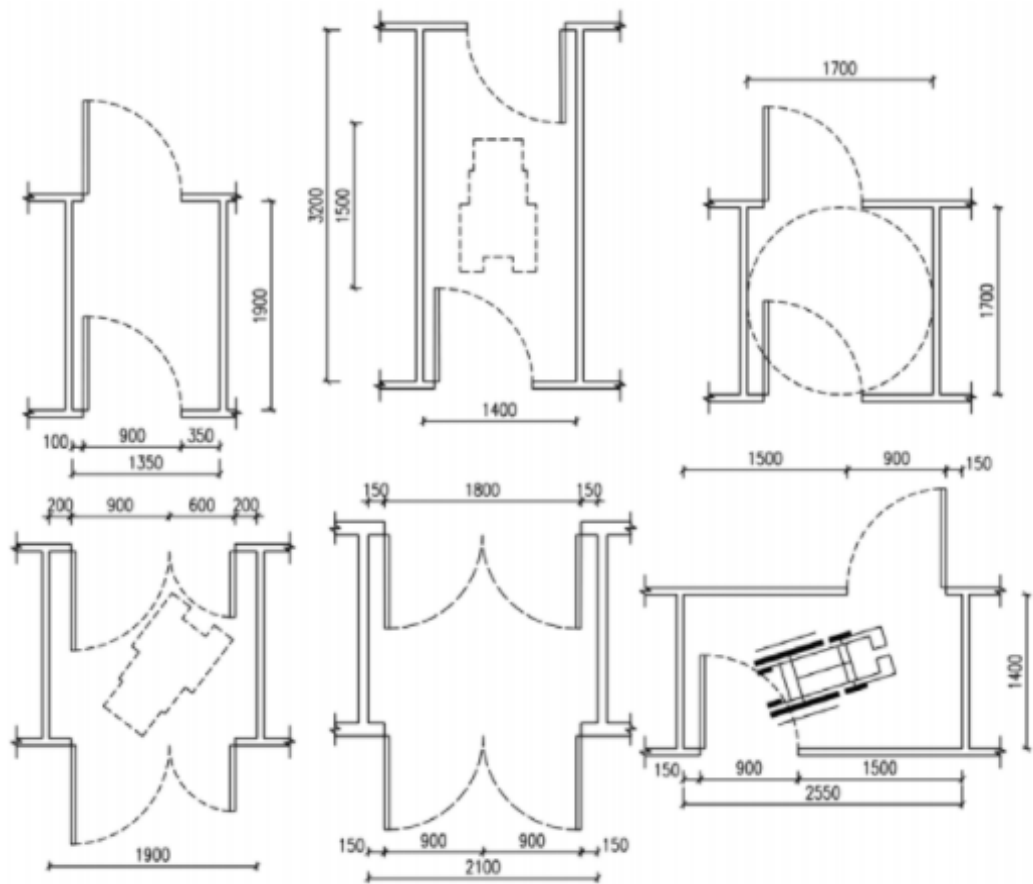


Рис. 3.1. Параметри входних тамбурів

Відповідно до Закону про інклюзію, відсутність місць у ресторані для інвалідів та представників громадськості можна вважати недотриманням законодавства при проектуванні та експлуатації. Закон визначає людину як інваліда, якщо у неї є фізична або психічна інвалідність, яка має "значний" та "довгостроковий" негативний вплив на здатність займатися звичайною повсякденною діяльністю. Наприклад, "звичайна щоденна діяльність", наприклад, виходити на вечерю з друзями, може бути неймовірно важким завданням для такої людини.

Це стосується лише тих випадків, коли з часу будівництва або реконструкції об'єктів минуло менше 5 років. Нові будівлі повинні відповідати останнім стандартам та забезпечувати житло для людей з обмеженими можливостями.

Приклади розумних регулювань для кав'ярень

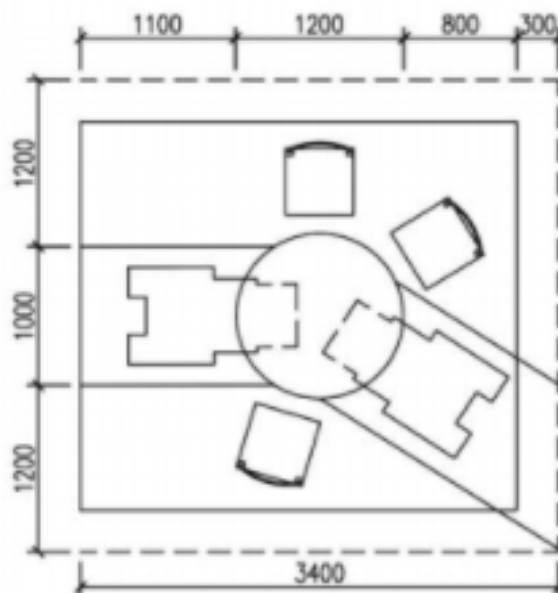
Кав'ярні та кондитерські можуть мати різні вимоги щодо доступу людей з обмеженими можливостями. Рекомендуються три підходи для запобігання дискримінації у наданні товарів та послуг. Так це: зміна способу роботи, зміна фізичних характеристик приміщень та / або надання додаткової допомоги та послуг.

Зміна способу роботи

Деякі зони кафе можуть бути "недоступними" для людей з обмеженими можливостями та незручно орієнтуватися в цьому просторі. Наприклад, якщо їм не вистачає місця для пересування по їдальні або якщо столи занадто високі для людей на візках. Тому потрібно подумати, як зробити їдальню максимально доступною.

Знак доступності над столиком ресторану

Важливо, щоб на всіх столах був безбар'єрний шлях, хорошим прикладом є переміщення столів біля дверей, в основному достатньо місця навколо них, щоб поліпшити рух інвалідів-колясочників та інших людей з обмеженими можливостями. Добре висвітлити їдальні для людей із вадами зору або далеко від динаміка, що може принести користь людям з вадами слуху. Визначаючи таблиці, які є найбільш доступними, їх слід відокремлювати від інших як спеціальні, щоб люди з обмеженими можливостями могли бути зарезервовані (рис. 3.2.).



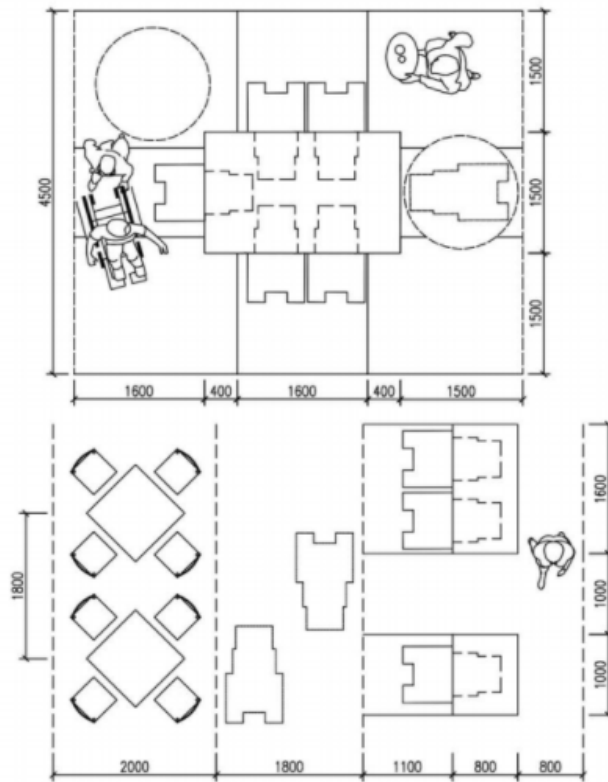


Рис. 3.2. Габарити обідньої зони закладу харчування

Зміна фізичних особливостей приміщення

Коли заклад громадського харчування не відповідає вимогам до дизайну інклюзивного приміщення. Людям з обмеженими можливостями буде важко орієнтуватися, рухатися сходами, проходити через маленькі дверні отвори. Важливі навіть незначні деталі, такі як зчеплені дверні ручки та вузькі місця навколо столів та стільців.

Потрібно уникати будь-яких перешкод на шляху клієнта, тому вам потрібно прокласти шлях та все те, що може перешкодити людині з обмеженими можливостями зайти в кафе або зручно пересуватися по закладу. Можливо, вам не вдасться уникнути всіх зовнішніх і внутрішніх перешкод. Особливо додаючи такі речі, як пандус або власні ручки для захоплення на різній висоті, це сприятиме мобільності навколо будівлі.

Туалет для інвалідів

Радять, забезпечити відповідний туалет у закладі. Важливо, щоб користувачі інвалідних візків мали доступ до сантехніки та користування нею у кав'ярні. Для

цього передбачте туалет та місце для інвалідних візків. Встановлення слабкого освітлення та освітлених знаків допомагає направляти людей до необхідних речей, таких як ванні кімнати, каси або точки виходу (рис. 3.3). Відсутність ванних кімнат для людей з обмеженими можливостями може стати величезною перешкодою, тому такі клієнти виберуть інше місце. Якщо немає можливості зробити окрему ванну кімнату для інвалідів. Варто переглянути озеленення та обладнання суміжних ванних кімнат, слід зазначити, що туалети для людей з обмеженими можливостями повинні відповідати певним вимогам.

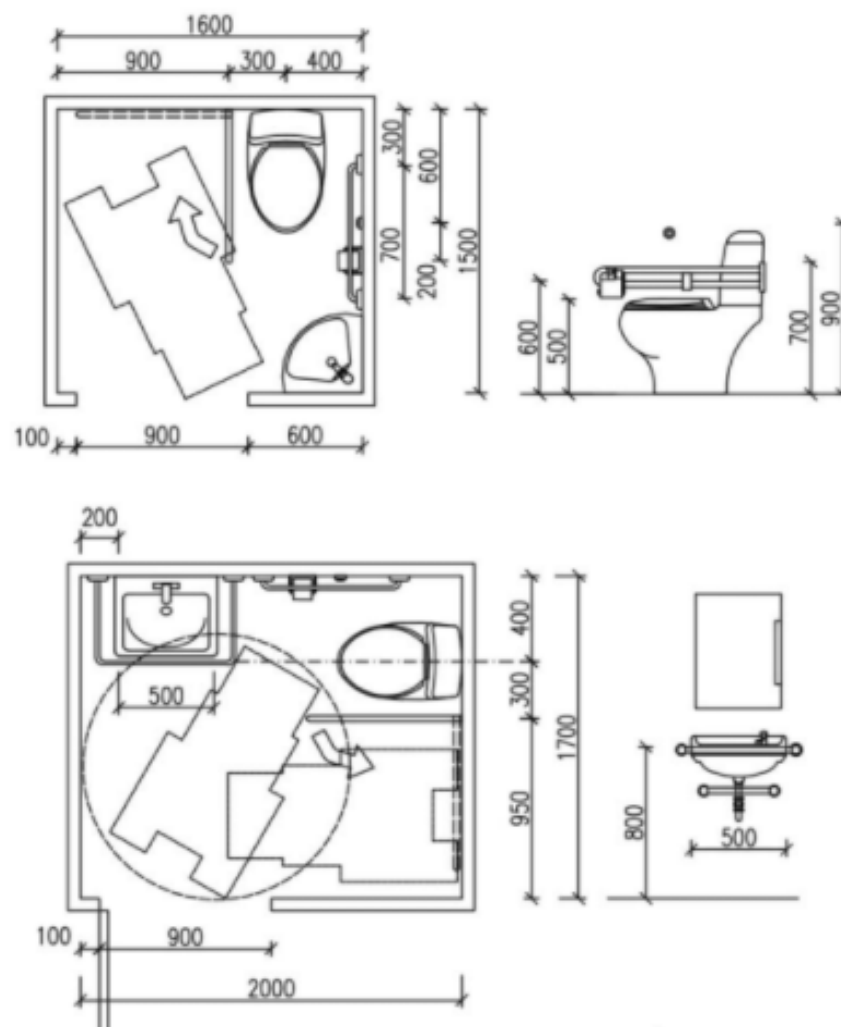


Рис. 3.3. Варіанти санвузлів для людей з обмеженими можливостями

Висновки до 3-го розділу

3.1. Визначено необхідність вирішення вхідної групи відповідно вимог до проектування вхідної групи в громадській споруді. Організувати безбар'єрні шляхи для маломобільних відвідувачів. Раціональне формування входу до кав'ярні забезпечує якісний рівень комфортного потоку людей, що виходять і входять і створити цілісність внутрішнього та зовнішнього середовища; виявити його індивідуальність.

3.2. Дизайн інтер'єрів обідньої зали в кав'ярні-кондитерській дуже важлива частина в проектуванні. Від організації внутрішнього середовища кав'ярні залежить, що будуть відчувати відвідуючі та які емоції буде викликати даний простір. Головна мета дизайну та технологій зробити естетично привабливою та одночасно комфортною обідню залу для перебування. Всі приміщення повинні відповідати будівельним стандартам та ергономічним вимогам, щоб досягти гарного результату в дизайні такого роду як заклад харчування.

3.3. Під час пандемії дизайн інтер'єрів був проаналізований та переосмислений щодо вимог безпеки та санітарної гігієни. При проектуванні кав'ярень були сформовані нові вимоги та правила, що відповідають рекомендаціями ВОЗ.

3.4. Важливі аспекти інклюзивності при дизайн-проекті кав'ярні-кондитерської. Додатково до зручності звичайного функціонального планування, необхідно створити умови для перебування відвідувачів з обмеженими фізичними можливостями. Гармонійно сформоване безбар'єрне середовище кав'ярні може стати одним із проявів нашої спільної турботи про людей з обмеженими фізичними можливостями.

РОЗДІЛ 4. ДИЗАЙН-ПРОЕКТ ІНТЕР'ЄРІВ КАВ'ЯРЕНЬ-

КОНДИТЕРСЬКИХ

4.1. Завдання на проектування

Проектування дизайну інтер'єру кав'ярень-кордиторський розробляється відповідно до завдань на дипломну проекту ступеня Магістра (VI курс, III семестр).

Заклад ресторанного господарства знаходиться у місті Києві за адресою вулиця Хрещатик 7\11 в житловому восьмиповерховому будинку на перших поверхах, що призначені для корекційних закладів.

Будівля має прямокутну форму на плані, конструктивна схема споруди: кладка з цегли. Загальна площа під проектування кав'ярні-кондитерської складає 624 м². Навколо будівлі ісеує територія з благоустрій (рис. 4.1).

Кав'ярня-кондитерська розраховано для 80-100 осіб, у меню переважно домінують кондитерські вироби.

При проектуванні кафе враховано норми таких держстандартів:

ДСТУ 3862-99 Ресторанне господарство. Терміни та визначення

ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація

ДБН В.2.5-28: 2006. Державні будівельні норми. Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення

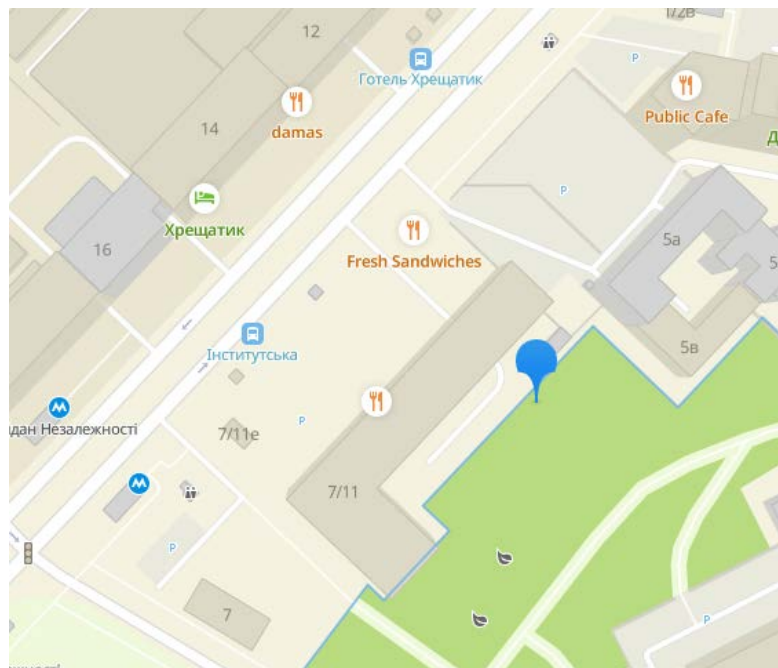


Рис. 4.1. Схема генерального плану

4.2. Обґрунтування дизайн-концепції

В результаті аналізу досвіду світових аналогів та світових тенденцій, відповідно до прийнятих західних стандартів при формуванні функціонально-просторової організації кав'ярень передбачається низку пріоритетів, а саме: технологічність, безпечність, економічна ефективність і функціональність процесу. Крім того, безпечне та безбар'єрне проектування кав'ярного середовища, є основною метою в дизайн-концепції даної розробки.

Проектування кав'ярні-кондитерської передбачається історичному центрі міста Києві на вулиці Хрещатика 7\11 в одному з приміщень в громадській споруді з площею понад 624 м² і може стати популярним місцем для прихильників кави та солодкого під час прогулянки історичним Києвом.

Завдяки вдалого розташуванні будівлі поруч з туристичними маршрутами та відомими архітектурними пам'ятками кав'ярня-кондитерська «WhiteOrange» є доступною та помітною для киян і гостям з інших міст, які бажають відвідати гарячої кави з тістечком і гарно провести час. Таким чином, заклад стає ближчим і доступним для громадян всіх соціальних груп, а також відтворює закордонній досвід обслуговування осіб обмеженими можливостями у сфері ресторанного господарювання.

Відкриття кав'ярні-кондитерської, що правильно обслуговує людей з особливими потребами утворює вагомий внесок в доступності та безбарєрності проектування закладів громадського харчування. Додатково крім допусності, були дотримані сучасні вимоги та правила проектування і обслуговування в період пандемії, в результаті створить необхідні безпечні умови для перебуванні в кав'ярні та знизити ризики зараження персоналу та відвідувачів до нуля.

4.3. Стильове рішення

Стильове рішення для цієї кав'ярні-кондитерської полягає формуванні комфортного середовища для маломобільних осіб. Створити світле та технологічне місце для різних людей, забезпечити оптимально зручний простір.

Назва закладу «WhiteOrange» було обрано не просто так, а через головну мету в створенні здорового та безпечного середовища кав'ярні під час пандемії з використанням інклюзивного дизайн для забезпечення безбар'єрного та комфортного

перебування осіб з особливими можливостями. Дизайн закладу виконаний у стилістиці Хайтеку, не обробні матеріали: бетону і каменю, високотехнологічні матеріали з антибактеріальним покриттям, технологічне обладнання на кухні в зоні відвідувачів, встановлення планшетів замість меню і робот-офіціантів в поміч людям. Біло розмістити столи на відповідній відстані та огороженні скляними перегородками.

Інтер'єр в стилі ХайТек чудово підійде для образної концепції. В дизайні переважають штучні матеріали, таке рішення оптимально усуває джерела бактерії та мають гарну витривалість та легкий догляд. Головне в Хайткеку - створити на перший вигляд простий та одночас функціональне і футуристичне, також при цьому затишне середовище кав'ярні-кондитерської.

Домінанта колірною гамою помаранч і сірий, нюансом є дерево відтінки. Кольори є характерними для обраного стилю, вони одночасно, і світлі, і контрастні. Помаранчевий колір асоціюється з сонцем чи асильсином, а однак в інтер'єрі переважає білий. До контрастних засобів відноситься сірий і помаранч, що створюють контраст інтер'єрі і меблях. Білий та помаранч є фірмовими кольорами цього закладу харчування.

Загальною ідеєю настрою середовища кав'ярні-кондитерської «WhiteOrange» є затишок і комфорт, універсальність простору. В результаті було досягнуто світлого протиковідного та інклюзивного простору кав'ярні, що має розумне і сучасне обслуговування і цікавий та інклюзивний дизайн.

4.4. Функціональне зонування

Було розроблене в проекті кав'ярні «WhiteOrange» дизайн з підвищеним рівнем комфорту та санітарної-гігієни для відвідувачів. Перепланування об'ємно-планувальне внутрішнього простору закладу базується на побудові колон та безбарерності. Загалом площа кав'ярні-кондитерської є 624 м². Усунені зайві перегородками та зведені нові для шахти ліфта. Загалом спроектовано на двох поверхах кав'ярні 15 зон та 20 приміщень:

На 1-му є такі функціональні зони - транзитна зона, обідня зона, зона прилавку, службова зона(Рис. 4.3).

2 - поверх складається з 5 функціональних зон: транзитна зона, обідня зона, зона прилавку, спеціальна зона відпочинку для МГН, санвузли, службова зона. кухня, адміністрація(Рис.4.4).

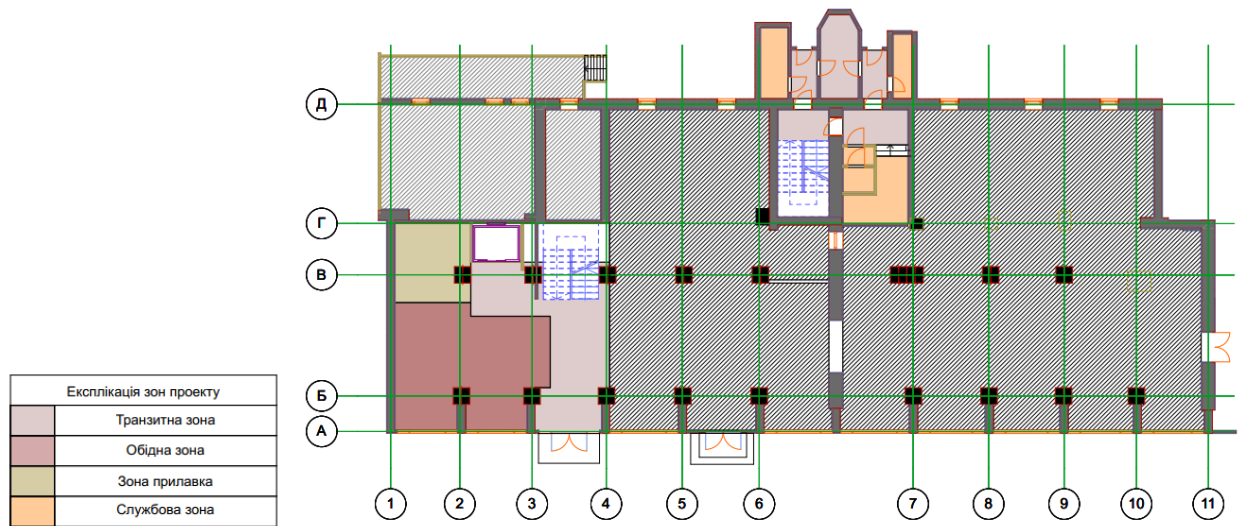


Рис.4.3 Схема функціонального зонування 1-го поверху

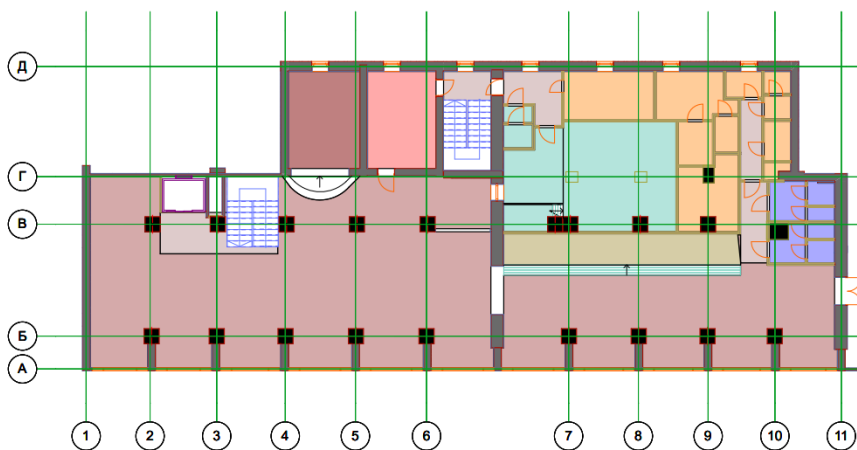


Рис.4.3 Схема функціонального зонування 2-го поверху

4.5. Оздоблювальні матеріали

Для оздоблення даного закладу було обрали антибактеральні та витривалі, якісні матеріали.

Для реалізації концепції закладу було підібрано підлога з гладкою та нелізкою поверхні, що легко мити та дезінфікувати. Підібрано три типи підлоги: паркет з дерева з антимікробним покриттям і глянцева керамічна плитка для кухні і обідньої зони, адміністрації, для санвузлі керамічна мозаїка.

Як дерево є антибактеріальним матеріалом і він перешкоджає росту шкідливих мікробів. Тому він чудова підходе для оздоблення підлонию стелі і меблів.

Обробка стін штукатуркою чи ПВХ панель, що покрити спеціальним засобів проти мікроб застосовуються в обідній зони на першому і другому поверхах, а для кухні обрано помаранч-білу плитку з кераміки, санвузли оздобленні помарцевою мозойкою з білою плитку з малюнком апельсинів.

4.6. Меблі та обладнання інтер'єру

Умеблювання в даному об'єкті переважає з дерева чи пластику, та мають комфортні та антибактеріальні властивості. Легки стільці та яскраві стилі уособлюють цікавий ансамбль серед світлого простору, барні стільці з високим з металу стіли. Для комфортного перебування відвідуючі можуть обрати м'які диванчики, або особи з обмеженими властивостями можуть потрапити в спеціальну зону відпочинку. На стінах кав'ярні прикрашає різний декор з гіпсу. Дерев'яні прилавки, де розміщені під склом тістечка чи хлібні вироби. Стелажі та полиці виготовлені з металу, що знаходяться за прилавком. Усі меблева гарнітура підтримує дизайн концепції кав'ярні-кондитерської «WhiteOrange».

За допомогою роботів-офіціантів та планшетів для замовлень, ефективні в період пандемії і кращі працівники для людей з обмеженими можливостями та викориттям антимікробних технології оздоблені інтер'єру.

Кондитерські вироби вимагають складної технології та дотримання рецептів. З цієї причини заклад обрав спеціалізоване обладнання для кондитерів, воно дозволяє точно витримувати температуру та час, чітко контролювати вагу кожного інгредієнта і найголовніше, забезпечує високий рівень чистоти та безпеки. Оскільки професійне виготовлення кондитерських виробів складається з кількох основних критеріїв: конкретні терміни, великі обсяги, висока якість продукції та суворе дотримання санітарно-гігієнічних вимог. Тут не обійтисся без спеціального обладнання. Для цього проекту я обрав високоякісне кондитерське обладнання:

- *Температор для шоколаду* призначений для роботи з шоколадом, виготовлення цукерок або фігурних виробів.

- *Інфрачервоний безконтактний термометр використовується для дистанційного вимірює температуру холодних і гарячих продуктів.*
- *Кондитерський аерограф - засобом для рівномірного нанесення покриттів та барвників.*
- *Стіл з нагрівальною поверхнею використовують для підтримки потрібної температури таких продуктів, як шоколад або випічка для подальшої роботи з ними.*

Для кав'ярні-кондитерської «WhiteOrange» було обрана високоякісна кондитерська вітрина з охолодженням, яка вбудована в складну конструкцію з елементами, схожими на крила. Цей об'єкт має демонстраційні функції та є обов'язковим для санітарних норм.

Висновки до четвертого розділу

1. На підставі досвіду світових та вітчизняних аналогів, відповідно до прийнятих стандартів при формуванні внутрішньої функціонально-просторової організації кав'ярні-кондитерської передбачається ряд пріоритетів, а саме: технологічність, економічна ефективність і функціональність процесу, високий рівень естетичної організації внутрішнього середовища.

2. На основі запровадженої концепції побудови дизайну середовища кав'ярні-кондитерської передбачається створення затишного, комфортного, сучасного середовища з використанням сучасних оздоблювальних матеріалів, меблів та обладнання, які будуть підкреслювати прийняте стильове рішення.

3. Комплексне вирішення функціонально-ергономічних засад забезпечення комфортного рівня внутрішнього середовища дозволить добитися оптимального рівня комфортного перебування гостей з обмеженими фізичними можливостями.

РОЗДІЛ 5. ОХОРОНА ПРАЦІ

5.1.Небезпечні та шкідливі чинники при будівництві кав'ярень-кондитерських

Для дипломного проекту було обрано двох поверхове приміщення з загальною площею 624 м². Об'єкт проектування проектується весно-літній сезон, в закритому приміщенні, де розробляється кав'ярня-кондитерська. Як даній заклад використовується повторно для ресторанного господарства, то більшість робіт були виконані колишніми власниками. Тому кількість робіт та змін буде зменшено від середнього. Умови будівництво відповідають ДБН А.3.2-2-2009 та ДСТУ-Н Б А 3.2-1:2007.

В приміщеннях даного закладу харчування під проекту було розроблено чітке зонування, з виділенням: зони для відвідувачів, виробничої зони. Наявності окремого входу персоналу та багатої кількості складських приміщень, що призначені для шляхів для вантажних автомобілів, розвантажувальний майданчик. Таке планування і зонування дозволяє уникнути зайвого скупачення та травмування персоналу.

Приміщення оснащені санітарно-побутовими об'єктами та забезпечення якісним освітленням. Поведень аналіз перепадів в плануванні закладу, як в перепедному проекті були зведені кілька подіумів. Після аналізу план було вирішено в планування залишити два подіума.

Важливі умови будинства є проектування інтерженого-технічного обладнання для кав'ярні, необхідно дотримання правил безпеки під час осніження газопроводом та водопостачанням. При проектуванні розроблені вентиляційні шляхи для забезпечення гарно цілкуліцою повітря та зниження конфінету диму.

5.2.Організаційно-технічні заходи по усуненню небезпечних та шкідливих чинників

Як даній заклад розташований в центрі Києва біля автомобільного шляху, що є зоною високого рівнем шуму, вібрації. Були проведення відповідно до відповідно до ДБН А.3.2-2-2009 та ДСТУ-Н Б А 3.2-1:2007, в даному проекті пропонується для облення стін, підлог та стель звуко- і виброізолійні покриття, відповідно розрахунків

на рис. 5.1, внаслідок були підібрані засоби звукоізоляції. В технічних приміщень як кухня, для оздоблення стін, підлоги та стелі використовується вогнестійкі матеріали.

$$R_c = R + \Delta R$$

Рис. 5.1. Формула розрахунок звукоізоляції

В даній дизайн проект пропонує економічне середовище у виробничих зон, таких як кухня, склад чи місце вантажу. В проекті було розраховано складські приміщень відповідно до НПАОП 45.2-7.02-12 і ДБН А.3.2-2-2009. Дипломна робота передбачає встановлення нового обладнання та технічно-інтереженене обладнання, як вентиляційна шахта, водопостачання в виробний цех(кухну) та санвузли. Розробка захисту газопроводу віз випадків протікання відповідно до вимог ДБН В.2.5-20-2001. Газопостачання

В даному проекті пропонується три приміщень санвузла, один для персоналу. два інші для відвідувачів кав'ярні-кондитерської, що диктовані технологічних потребам. В проекті налічує 5 одиниць умивальників та унітазів, раз з двома спеціалізованими санвузлами дя людей з обмеженими можливостями. В прміщенях санвузлів для МГН обладнана поручнями та антислізкою плиткою.

В дипломному проекті пропонується кілька типів освітлення в обідніх залах звичайне штучне світло на 25 люкс повинен обґрунтувати потрібну, що є основним світленим, а допоміжні є декоративне і акцентне освітлення в певних зонах бару та витрин з випічкою.

Відповідно до вимог ДБН В.2.5-28-2006. Природне і штучне освітлення, було розроблено конструкторське -дизайське рішення освітлення виробничого цеху(кухні) світлодіодними лампами, що вбудовані в стелю армстронг разом вітяжками та системою вінтяляції. Такий тип стелі забезпечує рівномірне освітлення в приміщенні.

5.3.Забезпечення пожежної та вибухової безпеки

Для забезпечування технологічного процесі в кав'ярні, а саме на кухні, де передбачено використання газових приладів, було оснащено протипожежними перегородками та стель, згідно до вимог НАПБ В.06.004, ДБН В.2.2-24, ДБН В.2.5-13. Також дана кухня не контактує з відвідувачами.

В розробці кав'ярні-кондитерської пропонується використання системи автоматичного переривання подачі газу, у випадку пожежі в закладі, комплексно з із автоматичною системою пожежної сигналізації. також засоби ручного переривання подачі газу, які слід розміщувати на рівні землі. В проекті застосування вентиляційні системи і витяжні шафи з згідно рекомендацій вимогами ДБН В.2.2-9. обладнання системою пожежогасіння.

При переплануванні об'єкта для дипломної роботи було розроблені схеми евакуаційних шляхів і виходів та визначено її розмір, у випадку пожежної безпеки заклад організовано шляхи квакуції через входи для відвідувачів і персоналу. зо зображено на рис. 5.1.



Рис. 5.2. Розробка евакуаційних шляхів

Відповідно до вимог ДБН В.1.1-7:2016 і ДБН В.1.2-7-2008 план евакуації виконується двома сходами відповідно від розташування особи та очага вогню. Розмір

евакуаційних виходів 900 мм - 900 мм з боку персоналу та евакуаційні вхід 1750 мм з боку відвідувачів.

Даний заклад громадського харчування спроектований із системою протидимного захисту, в обідніх залах та в коридорах, складах, що є значенням у СНиП 2.04.05. До цього складу засобів проти пожежі, ще обладнано протипожежною автоматичною системою.

Було розраховано кількість запасу води на зовнішнє пожежогасіння відповіді до таблиці СНиП 2.04.01-85* таблиця 1: Норми витрат води на пожежогасіння та кількість струменів для житлових та громадських будівель. Було визначено - 2,5 л\с витрат води на гасіння пожежі.

Висновки до п'ятого розділу

1. Визначено особливості розташування робочих місць (кухні, бару), що будуть проектуватися з дотриманням вимог та системи освітлення, клімату в приміщенні.

2. Проведено усі заходи, щодо усунення небезпечних та шкідливих чинників, що впливають на виробничні процеси. Та мають за мету покращення загального стану здоров'я та підвищення комфорту під час перебування персоналу та відвідувачів у кав'ярні-кондитерської.

3. Проведено усі необхідні заходи, щодо засобів пожежної безпеки. Застосування протипожежної автоматики та вогнетривких матеріалів в дизайні, складення планів пожежної евакуації.

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

Внаслідок проведених досліджень можна зробити такі висновки:

1. В результаті аналізу закордонного і вітчизняного досвіду теоретичних та практичних дизайн розробок з проектування інтер'єрів кав'ярень-кондитерських було виявлено, що формування дизайну їх внутрішнього середовища тісно пов'язано з функціональною організацією закладу і впливає на рівень комфорту відвідувачів та персоналу.

2. Досліджено виникнення, розвиток закладів харчування і особливо кав'ярень-кондитерських, виявлено, що художнє формування їх внутрішнього середовища є невід'ємною частиною створення повноцінного архітектурного об'єкта, а естетична його організація безпосередньо впливає на рівень комфорту відвідувачів та відповідає сучасним проблемам покращення обслуговування населення.

3. Виявлено важливі аспекти функціонально-планувального вирішення при проектуванні кав'ярні-кондитерської, що надасть чіткого розділення функціонального процесу; раціонально продумати використання технологічного обладнання відповідно до його потужності; створенню необхідного комфорту для кожного відвідувача та персоналу, враховуючи людей з обмеженими фізичними можливостями.

4. Визначено необхідні зони для відпочинку, адміністративно-побутові, господарські та спеціальні зони, що виконують своє призначення в будівлі на даний час, поліпшують функціонально-технологічну організацію кав'ярень-кордиорських разом з авторським підходом до вирішення дизайну, формують комфортне, індивідуальне середовище.

5. Розроблено та запропоновано загальні засоби формування дизайну внутрішнього простору кав'ярні-кондитерської (кольорова гама, предметне наповнення), що надасть якісний рівень комфортним умовам перебування в середовищі; відтворення єдиного образу закладу; дозволить виявити його стильове рішення, індивідуальність і характер.

6. На основі проведеного дослідження та проектного аналізу було сформульовано базові особливості проектування і розвитку дизайну інтер'єрів кав'ярень-кондитерських: функціональність та інтеграція типологічних,

технологічних, конструктивних вимог; економічність, ефективність до раціонального підбору матеріалів; комфортність, що вплине на відчуття стану задоволення кожного відчівіча незалежно від статі, віку та фізичних можливостей; екологічність напрямку дизайнерських рішень; художня виразність образу приміщень закладу. Дані результати нададуть можливості виконання пріоритетних завдань при формуванні дизайну внутрішнього середовища кав'ярень.

7. Ретельне планування об'ємно-просторового і функціонального простору кав'ярні та дотримання загальних ергономічних засад для забезпечення комфортного рівня внутрішнього середовища дозволяє формувати оптимальне та ергономічне предметно-просторового середовища кав'ярні-кондитерської «White Orange».

8. Визначено особливості розташування робочих місць (кухні, бару), що будуть проектуватися з дотриманням вимог та особливостей системи освітлення, клімату в приміщенні. Проведено усі необхідні заходи, щодо усунення небезпечних та шкідливих чинників, що впливають на виробничі процеси, також розробка заходів, щодо пожежної безпеки, використовуються в проєкті протипожежну автоматику та вогнетривкі матеріали і складення планів пожежної евакуації.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДБН А.2.2-3: 2014. Склад та зміст проектної документації на будівництво
2. ДБН В.1.1-31: 2013. Захист територій, будинків і споруд від шуму
3. ДБН В.1.2-7: 2008. Вимоги до будівель і споруд та пожежної безпеки
4. ДБН В.2.2-17: 2006. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення
5. ДБН В.2.5-28: 2006. Державні будівельні норми. Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення
6. ДСТУ 3862-99 Ресторанне господарство. Терміни та визначення
7. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація
8. ДСН 3.3.6.037-99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку
9. СНиП 2.04.01 також зовнішнім протипожежним водопроводом
10. ДБН В.2.5-28:2018 Природне і штучне освітлення
11. ДСТУ ISO 6309:2007 Протипожежний захист. Знаки безпеки. Форма та колір
12. ДБН А.3.2-2-2009 Охорона праці і промислова безпека в будівництві
13. Артемова Е.Н. Современные технологии проектирования и реконструкции предприятий питания/ Е.Н. Артемова, Н.И. Царева. – М.: Орел: ГТУ, 2017. – 132с.
15. Артурова О.П. Современные тенденции в дизайне интерьеров кафе /О.П.Артурова. – Л.: ПОЛК, 2018. – 278с.
16. Бойчук Г.В. Історія розвитку закладів харчування від А до Я/ Г.В. Бойчук. – К.:ЛОФТ, 2016. – 143с.
17. Зуева М.В. Технологическое проектирование предприятий общественного питания/ М.В. Зуева, Т.Т. Никуленкова. – М.: Экономика, 2011. – 175с.
18. Лінда С. М. Архітектурне проектування громадських будівель і споруд / С.М. Лінда. – Л.:Навчальне видавництво, 2009.– 608 с.
19. Основи охорона праці: підручник\ М. С. Одарченко, А. М.Одарченко, В. І. Степонов, Я. М. Чернетко. - Х.: 2017 - 334 с.

20. Основи охорони праці: \Винокурова Л. Е., Васильчук М. В., Гаман М. В. Основи охорони праці: Підручн. для проф.-техн. навч. закладів. — 2-ге вид., допов., перероб. — К.:, 2001.- 192 с.
21. Нойферт М. С. Будівельне проектування/ М.С. Нойферт. – М.: Будівельне проектування, 1991.– 392 с.
22. Рунге В.Ф., Манусевич Ю.П. Ергономіка в дизайні передовища: Учбовий посібник / В.Ф. Рунге, Ю.П. Манусевич. – М.: Архитектура – С, 2005. – 328 с.
23. Тонконог В.В. Використання освітлення як елемент формування дизайну в закладах харчування / В.В. Тонконог. – Л.ХАРД, 2016. – 78с.
24. Найкращі тенденції дизайну ресторанів 2020 року: веб-сайт. URL: https://www.webrestaurantstore.com/blog/2374/top-restaurant-design-trends.html?utm_source=shopzilla&utm_medium=cpc (дата звернення: 29.08.2020)
25. Дизайн інтер'єру кав'ярні [Електронний ресурс]. - Режим доступу до інформації <https://www.archdaily.com/919186/humble-pizza-restaurant-child-studio>
26. Дизайн інтер'єру кав'ярні [Електронний ресурс] - Режим доступу до інформації: <https://www.archdaily.com/525308/kale-cafe-yamo-design>
27. Дизайн інтер'єру кав'ярні [Електронний ресурс]. - Режим доступу до інформації https://www.archdaily.com/625718/rozove-cafe-modelina-architekci?ad_source=search&ad_medium=search_result_all
28. Дизайн інтер'єру кав'ярні [Електронний ресурс]. - Режим доступу до інформації <https://www.archdaily.com/918132/cake-and-breakfast-cafe-hotels-only>
29. Дизайн інтер'єру кав'ярні [Електронний ресурс]. - Режим доступу до інформації <https://www.archdaily.com/931151/voids-cafe-studio-sklim>
30. Дизайн інтер'єру кав'ярні [Електронний ресурс]. - Режим доступу до інформації <https://www.archdaily.com/642985/cafeina-cafe-mode-lina-architekci>
31. Дизайн інтер'єру кав'ярні [Електронний ресурс]. - Режим доступу до інформації <https://ukr.architecturaldesignschool.com/budapest-caf-biasol-13706>

32.Дизайн інтер'єру кав'ярні [Електронний ресурс]. - Режим доступу до інформації <https://ukr.architecturaldesignschool.com/budapest-caf-biasol-13706>

Додатки