

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

ДОПУСТИТИ ДО ЗАХИСТУ

Завідувач кафедри

_____ О.П.Олійник

« ____ » _____ 2021 р.

ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ

(ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА)

ВИПУСКНИКА ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЮ «БАКАЛАВР»
ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 022 «ДИЗАЙН»
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЮ ПРОГРАМОЮ «ДИЗАЙН»

**Тема: «ХУДОЖНЬО-КОНСТРУКТИВНЕ РІШЕННЯ ІНТЕР'ЄРІВ
КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКОЇ З КРАМНИЦЕЮ І МІНІ-КОВОРКІНГОМ»**

Виконавець: студентка групи 402 _____ Гуз Тетяна Вікторівна

Керівник: старший викладач ККТДіГ _____ Обуховська Любава Василівна

Нормоконтролер: старший викладач КДІ _____ Москальцов А.Ю.

Київ 2021

НАЦІОНАЛЬНИЙ АВІАЦІЙНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет архітектури, будівництва та дизайну

Кафедра дизайну інтер'єру

Галузь знань 02 «Культура і мистецтво»

Спеціальність 022 «Дизайн»

Освітньо-професійна програма «Дизайн»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

_____ О.П.Олійник

« _____ » _____ 2021 р.

ЗАВДАННЯ

на виконання дипломного проекту

_____ Гуз Тетяна Вікторівна

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

1. Тема дипломного проекту «Художньо-конструктивне рішення інтер'єрів кафе-кондитерської з крамницею і міні-коворкінгом»

затверджена наказом ректора від « 24 » 03 2021 р. № 472/ст.

2. Термін виконання проекту: з 11.05.2021 по 18.06.2021

3. Вихідні дані до проекту:

технічне завдання, генеральний план ділянки, плани поверхів, розрізи

4. Зміст пояснювальної записки:

завдання на виконання дипломного проекту, реферат, зміст, вступ, три розділи основної частини, висновки, список використаних джерел, додатки.

5. Перелік обов'язкового графічного (ілюстративного) матеріалу:

схема генплану з благоустроєм території, план до та після перепланування, зонування простору, план з розташуванням меблів, плани стелі та підлоги, розгортки стін приміщень, перспективні зображення інтер'єрів, креслення авторських розробок предметів наповнення інтер'єру, фото макетів, роздатковий матеріал.

6. Календарний план-графік

№ пор.	Завдання	Термін виконання	Відмітка про виконання
1.	Зібрати матеріали щодо світової та вітчизняної практики, вимог до проектування дизайну кафе	11.05.2021 – 17.05.2021	
2.	Виконати пошукові ескізи закладу	17.05.2021 – 19.05.2021	
3.	Розробити дизайн-концепцію інтер'єрів кафе та план благоустрою	17.05.2021 – 19.05.2021	
4.	Розробити поповерхові плани, виконати розстановку меблів відповідно до функціонального зонування	20.05.2021 – 26.05.2021	
5.	Виконати плани підлоги з підбором необхідних підлогових покриттів	23.05.2021 – 26.05.2021	
6.	Виконати плани стелі з розташуванням освітлювальних приладів	23.05.2021 – 26.05.2021	
7.	Виконати розгортки стін приміщень	27.05.2021 – 05.06.2021	
8.	Виконати візуалізацію інтер'єрів у комп'ютерній 3D графіці	27.05.2021 – 09.06.2021	
9.	Виконати робочі креслення розроблених об'єктів	05.06.2021 – 07.06.2021	
10.	Виконати макети розроблених об'єктів	08.06.2021 – 11.06.2021	
11.	Оформити пояснювальну записку до диплому згідно затверджених вимог	27.05.2021 – 03.06.2021	
12.	Виконати компоунання планшетів	01.06.2021 – 03.06.2021	
13.	Скомпонувати папку дипломного проекту та підготувати роздатковий матеріал	10.06.2021 – 13.06.2021	
14.	Підготувати доповідь захисту та презентацію у PowerPoint	14.06.2021 – 18.06.2021	

7. Консультанти з окремих розділів

Назва розділу	Консультант (посада, П.І.Б.)	Дата, підпис	
		Завдання видав	Завдання прийняв

8. Дата видачі завдання: « 11 » травня 2021 р.

Керівник дипломного проекту

_____ Обуховська Л.В.
(підпис керівника) (П.І.Б.)

Завдання прийняв до виконання

_____ Гуз Т.В.
(підпис випускника) (П.І.Б.)

РЕФЕРАТ

Пояснювальна записка до дипломного проекту «ХУДОЖНЬО-КОНСТРУКТИВНЕ РІШЕННЯ ІНТЕР'ЄРІВ КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКОЇ З КРАМНИЦЕЮ І МІНІ-КОВОРКІНГОМ» містить: 67 сторінок друкованого тексту, 24 рисунка, 2 таблиці, 38 використаних джерел, 1 додатку.

Ключові слова: ЗАКЛАД ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ, КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКА, КРАМНИЦЯ, КОВОРКІНГ, МОЛОДІЖНИЙ ПРОСТІР, БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНИЙ ПРОСТІР.

Актуальність проектування полягає в тому, що заклади громадського харчування є невід'ємною частиною інфраструктури міста. На сьогоднішній день роль підприємств громадського харчування визначається масштабами потреб серед послуг організації споживання. Розвиток різних кухонь світу створює попит на демонстрацію через тематичні заклади громадського харчування. Кількість закладів зростає з кожним днем, важливим є створення гармонійного, комфортного та конкурентноспроможного дизайну інтер'єрів.

Об'єкт проектування: заклад громадського харчування (кафе-кондитерська).

Предмет проектування: дизайн інтер'єрів закладу громадського харчування (кафе-кондитерська з крамницею і міні-коворкінгом).

Мета дослідження: виявити та систематизувати особливості формування дизайну інтер'єрів закладів ресторанного господарства і розробити дизайн інтер'єрів кафе-кондитерської з крамницею і міні-коворкінгом для створення комфортного внутрішнього середовища для роботи персоналу та відвідувачів з дотриманням усіх нормативних вимог проектування даного типу закладів.

Методи дослідження поєднують в собі комплексний підхід: аналіз та синтез зібраних наукових даних, порівняння опрацьованої літератури та пошук джерел. Проведений збір інформації про закордонні та вітчизняні заклади ресторанного господарства, опис та оцінка. Визначено особливості формування закладів громадського харчування. При проектуванні об'єкту задіяно метод комп'ютерного 3d-моделювання та макетування у матеріалі.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ I. ТЕНДЕНЦІЇ В ДИЗАЙНІ ТА ТИПОЛОГІЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	12
1.1. Сучасні тенденції проектування закладів ресторанного господарства та їх класифікація	13
1.2. Аналіз досвіду закордонної практики проектування дизайну інтер'єрів закладів ресторанного господарства.....	15
1.3. Вітчизняний досвід проектування дизайну закладів ресторанного господарства.....	22
Висновки до 1-го розділу.....	28
РОЗДІЛ II. АНАЛІЗ НОРМАТИВНОЇ БАЗИ ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	29
2.1. Вимоги до земельних ділянок.....	29
2.2. Вимоги до об'ємно-планувальних рішень будинків	30
2.2.1. Приміщення торговельної групи.....	32
2.2.2. Приміщення неторговельної групи.....	36
2.3. Ергономіка у закладах громадського харчування	43
Висновки до 2-го розділу.....	44
РОЗДІЛ III. ДИЗАЙН ІНТЕР'ЄРІВ КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКОЇ З МІНІ-КОВОРКІНГОМ	46
3.1. Загальні дані	46
3.2. Генплан.....	46
3.3. Архітектурно-конструктивне рішення.....	47
3.4. Інженерно-технічне обладнання будівлі.....	49
3.5. Об'ємно-планувальне рішення та функціональне зонування	49
3.6. Концепція дизайну інтер'єру.....	51
3.7. Підбір меблів, матеріалів та обладнання	51
3.8. Авторські розробки	56
Висновки до 3-го розділу.....	59
ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ	60
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	63
ДОДАТКИ	67

ВСТУП

Однією з найрозвиненіших господарчих галузей стала ресторанна справа. Для ефективного функціонування закладів необхідна можливість задоволення потреб відвідувачів та постійний ріст рівня обслуговування. На сьогоднішній день заклади ресторанного господарства стали частиною життя будь-якої людини, відіграють роль не тільки місця прийому їжі, а ще й короткочасної роботи та відпочинку. Ресторанна індустрія є однією з найбільш динамічних галузей національної економіки, високорентабельним видом господарської діяльності, що потребує значних інвестицій.

Зклади ресторанного господарства поділяються на певні типи та класи, важливе місце серед них займають ресторани та кафе, як одні з основних типів закладів харчування.

Ресторан –це підприємство громадського харчування з широким асортиментом страв складного приготування, вино-горілчані, тютюнові та кондитерські вироби з підвищеним рівнем обслуговування в поєднанні з організацією відпочинку відвідувачів.

Кафе - заклад харчуванняіз різним асортиментом страв нескладного готування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують обслуговування офіціантами або самообслуговування.

Відповідно до норм облаштування закладу згідно до обраного типуважливо мати виробничі, торговельні та побутові приміщення, а також обладнання для приготування та продажу продукції. Відкриття закладу узгоджується з органами місцевого самоврядування, установами державної санітарно-епідемологічної служби.

Актуальність проектування полягає в тому, що заклади громадського харчування є невід'ємною частиною інфраструктури міста. На сьогоднішній день роль підприємств громадського харчування визначається масштабами потреб серед послуг організації споживання. Розвиток різних кухонь світу створює попит на демонстрацію через тематичні заклади громадського харчування. Кількість закладів

зростає з кожним днем, важливим є створення гармонійного, комфортного та конкурентноспроможного дизайну інтер'єрів.

Об'єкт проектування: заклад громадського харчування (кафе-кондитерська).

Предмет проектування: дизайн інтер'єрів закладу громадського харчування (кафе-кондитерська з крамницею і міні-коворкінгом).

Мета дослідження: виявити та систематизувати особливості формування дизайну інтер'єрів закладів ресторанного господарства і розробити дизайн інтер'єрів кафе-кондитерської з крамницею і міні-коворкінгом для створення комфортного внутрішнього середовища для роботи персоналу та відвідувачів з дотриманням усіх нормативних вимог проектування даного типу закладів.

Завдання проектування:

— проаналізувати та дослідити закордонний і вітчизняний досвід грамотного формування простору закладів громадського харчування;

— проаналізувати та визначити необхідні вимоги до дизайну та проектування закладів ресторанного господарства;

— виявити особливості формування дизайну інтер'єрів закладів громадського харчування;

— розробити концепцію вирішення інтер'єрів кафе-кондитерської з крамницею і міні-коворкінгом;

— розробити детальні креслення приміщень, підлоги, освітлення та предметного наповнення приміщень, створити візуалізації приміщень, розгортки та експлікації використовуваного обладнання та матеріалів.

Методи дослідження поєднують в собі комплексний підхід: аналіз та синтез зібраних наукових даних, порівняння опрацьованої літератури та пошук джерел. Проведений збір інформації про закордонні та вітчизняні заклади ресторанного господарства, опис та оцінка. Визначено особливості формування закладів громадського харчування. При проектуванні об'єкту задіяно метод комп'ютерного 3d-моделювання та макетування у матеріалі.

Практичне значення полягає у створенні дизайну інтер'єрів кафе-кондитерської, який відповідає усім нормативним документам та сучасним

тенденціям проектування даного типу громадського закладу, а також розробці системи планування та формування інтер'єрів, що можуть використовуватись при проектуванні.

РОЗДІЛ I. ТЕНДЕНЦІЇ В ДИЗАЙНІ ТА ТИПОЛОГІЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Сучасні тенденції проектування закладів ресторанного господарства та їх класифікація

Розвиток ресторанної справи набирає неабияких обертів, процес швидкого поширення та впровадження нових стильових напрямків в інтер'єрах безумовний. Найбільшої популярності отримали заклади етнічного спрямування, швидкого харчування, заклади вільного планування та нового сценарного підходу.

Важливим є функціонально-планувальна організація інтер'єру, що включає в себе грамотне зонування, яке дозволяє відчувати себе комфортно під час перебування в закладі. Попит споживача може підвищити грамотне застосування сучасних тенденцій проектування закладів в залежності від специфіки танестандартний підхід при архітектурно-художньому вирішенні інтер'єру, а також правильний підбір штучного освітлення та кольорової гами, що сприяє залученню різних верств населення [16].

Одним з основних прийомів вирішення інтер'єру є вибір тематики закладу, що допомагає створити цікавий образ, що запам'ятається, яка диктує призначення закладу, відіграє вадливу роль в подальшому його облаштуванні. Функції дають зрозуміти, яке меблювання краще обрати, колірну гамму і т.п. Орієнтуватися необхідно на передбачувану цільову аудиторію.

Сучасне бачення та використання історично усталених архітектурних стилів є принципом стилістичного напрямку архітектурно-художнього вирішення інтер'єру. Характеризується використанням конструктивних та декоративних елементів, запозиченням колориту різних культур, відображенням національного інтер'єру країн [13].

Іноваційний підхід проявляється у впровадження інтерактивних технологій в інтер'єр, а також процес приготування та подачі їжі. Такі прийоми надають можливість для створити незабутнього та яскравого образу.

Застосування натуральних матеріалів, природного каміння, різних видів водних елементів та озеленення дають можливість зробити інтер'єр одночасно природним, комфортним та безпечним для довготривалого перебування.

Використання та поєднання запропонованих прийомів в інтер'єрі дає можливість для розробки оригінального, емоційно виразного, естетичного образу для підприємств ресторанної справи [21].

Одним із найдавніших типів громадських будівель, що функціонували ще в античному світі є заклади громадського харчування. Їх типологія в сформувалася у Стародавній Греції, коли існував поділ на відкритий та закритий типи закладів. Насправді, на сьогоднішній день, ці установи не змінили свою функціональну структуру, тобто залишився розподіл на виробничу та гостьову зони. Нові соціально-економічні відносини призводять до появи нових типів та істотну зміну наявних [12].

Заклад ресторанного господарства (РГ) - організаційно-структурна одиниця у сфері РГ, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє, продає і організує споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, може організовувати дозвілля споживачів. Тип закладу РГ визначається сукупністю загальних характерних ознак виробничо-торговельної діяльності закладу РГ. Клас закладу РГ визначається сукупністю відмінних ознак закладу РГ певного типу, які характеризують рівень вимог до продукції власного виробництва і закупних товарів, умов їх споживання, організації обслуговування та дозвілля споживачів [10].

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

Кафе - заклад РГ із широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами. Асортимент кафе включає гарячі і холодні закуски нескладного приготування, готові продукти, різні гарячі і холодні напої, а також кондитерські і булочні вироби. Кафе можуть бути вузької спеціалізації: кафе-кондитерські, молочні, кафе-морозиво тощо [10].

Кав'ярня - різновид кафе з різноманітним асортиментом кави.

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

Кафе-пекарня - різновид кафе, відмінною ознакою якої 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 РГ самообслуговування з асортиментом страв нескладного приготування і напоїв, торговельна зала якого обладнана торговельно-технологічним устаткуванням, призначеним для роздавання їжі[10].

Закусочна - заклад РГ самообслуговування, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного приготування, призначений для швидкогообслуговування споживачів. Швидкість обслуговування споживачів досягається за рахунок спрощеного асортименту холодних і гарячих закусок і в деяких випадках відпуску страв і закусок через автомати.

Бар - заклад РГ, в якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої та страви до них і закупні товари продають через барну стійку.

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

Їдальня - заклад РГ для обслуговування певного контингенту споживачів із різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, в якому страви можуть подавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування, є найпоширенішим типом підприємств громадського харчування, де переважають обідні страви масового попиту[10].

Буфет - заклад РГ із обмеженим асортиментом готових страв і напоїв, розміщений у спеціально обладнаному приміщенні, де їжу споживають, переважно стоячи, чи продають на винос. Буфети реалізують здебільшого прості холодні закуски, кондитерські вироби, фруктові-мінеральні напої [10].

Ресторан за спеціальним замовленням (catering) - заклад РГ, призначений готувати і постачати готову їжу та організувати обслуговування споживачів в інших місцях за спеціальним замовленням.

Усі підприємства громадського харчування за характером виробництва продукції поділяються на три види:

— підприємства-заготівельні, що виготовляють харчові напівфабрикати, призначені для їдалень, ресторанів і відкритого продажу у спеціалізованих магазинах напівфабрикатів і кулінарії;

— підприємства-доготовівельні, що реалізують свою продукцію у вигляді готових страв;

— підприємства з повним виробничим циклом, що працюють на сировині і реалізують продукцію у вигляді готових страв.

У всіх закладах громадського харчування повинна бути передбачена відповідність вимогам щодо безпеки життя і здоров'я споживачів та створення безперешкодного пересування для інвалідів. Відповідно до типу у закладах громадського харчування повинна бути передбачена наявність необхідних торговельних, виробничих та побутових приміщень [19].

1.2. Аналіз досвіду закордонної практики проектування дизайну інтер'єрів закладів ресторанного господарства

Розвиток ресторанної справи безумовний, ідея відкриття закладу актуальна для будь-якого міста, проте надто конкурентна. Поєднання декількох функцій, незвичайний та трендовий дизайн, використання концепції реновації приміщень – усе це є прикладами сучасних тенденцій в проєтуванні закладів ресторанного господарства. Кафе-кондитерські надзвичайно популярності серед західних країн світу та у центральній Європі. Підвищений попит на кондитерські вироби масово відзначається в місцях прогулянок жителів міста, в торгово-розважальних центрах.

Кондитерська Duse Dessert Parlour, що знаходиться у Лондоні є закладом в стилі Сальвадора Далі, рожевий сюрреалізм, який однаково привабливим здається для будь-якого віку та соціальних груп (рис.1.2.1). Яскравий інтер'єр, м'які, зручні та

ергономічні крісла і диванчики в зоні відпочинку, дзеркальні вставки, що візуально збільшили довгий простір закладу та створили незвичайну гру відображень. Такий інтер'єр створює атмосферу відпочинку, насолоди та відволікає від повсякденних турбот [29].



Рис. 1.2.1. Кондитерська Dyce Dessert Parlour, Лондон, студія FormRoom

Інтер'єр кафе Ice Scream в Нью-Йорку виглядає досить нестандартно, дизайн створений студією Asthetique (рис.1.2.2).

Головними образами закладу став вафельний ріжок з посипками рожевого, блакитного, жовтого кольорів та білими геометричними малюнками поверх в поєднанні з мотивами стилю мемфіс. Такий інтер'єр привертає увагу ще з вітрини своїми неоновими трубками. Прилавок з приладами для виготовлення морозивапофарбований у фірмові кольори бренду, по центру залу стоїть великий барний стіл з білого дуба, уздовж стін розставлені високі латунні стільниці та пальми. Кольорове освітлення підкреслює казкову атмосферу закладу [31].



Рис. 1.2.2. Кафе-морозиво IceScream, Нью-Йорк, студія Asthetique

На центральній вулиці Мельбурна в Австралії знаходиться яскравий і концептуальний коктейль-бар Peaches (рис.1.2.3). Інтер'єр нагадує смачний коктейль, що складається з міксу рожевого та оксамитового текстилю, шароподібного освітлення та зелених дерев. Автори проекту надихалися персиковими садами, відповідно підвісні круглі світильники схожі на стиглі фрукти, стіни пофарбовані в м'який блідо-рожевий відтінок, стільниці з террасо і смарагдові стільцівдало доповнюють палітру кольорів і матеріалів, барна стійка з фактурного онікса, а латунні елементи додають розкоші.

Металеві сходи, що ведуть на дах закладу відкривають новий сценарій. Це вже більш стриманий інтер'єр з білою плиткою, меблями лаконічних форм та підлогою, що покрита дерев'яною палубною дошкою. Ще одна особливість бару - концепція меню, воно розділене на три частини за музичними жанрами: диско, фанк і поп-музика 90-х [33].

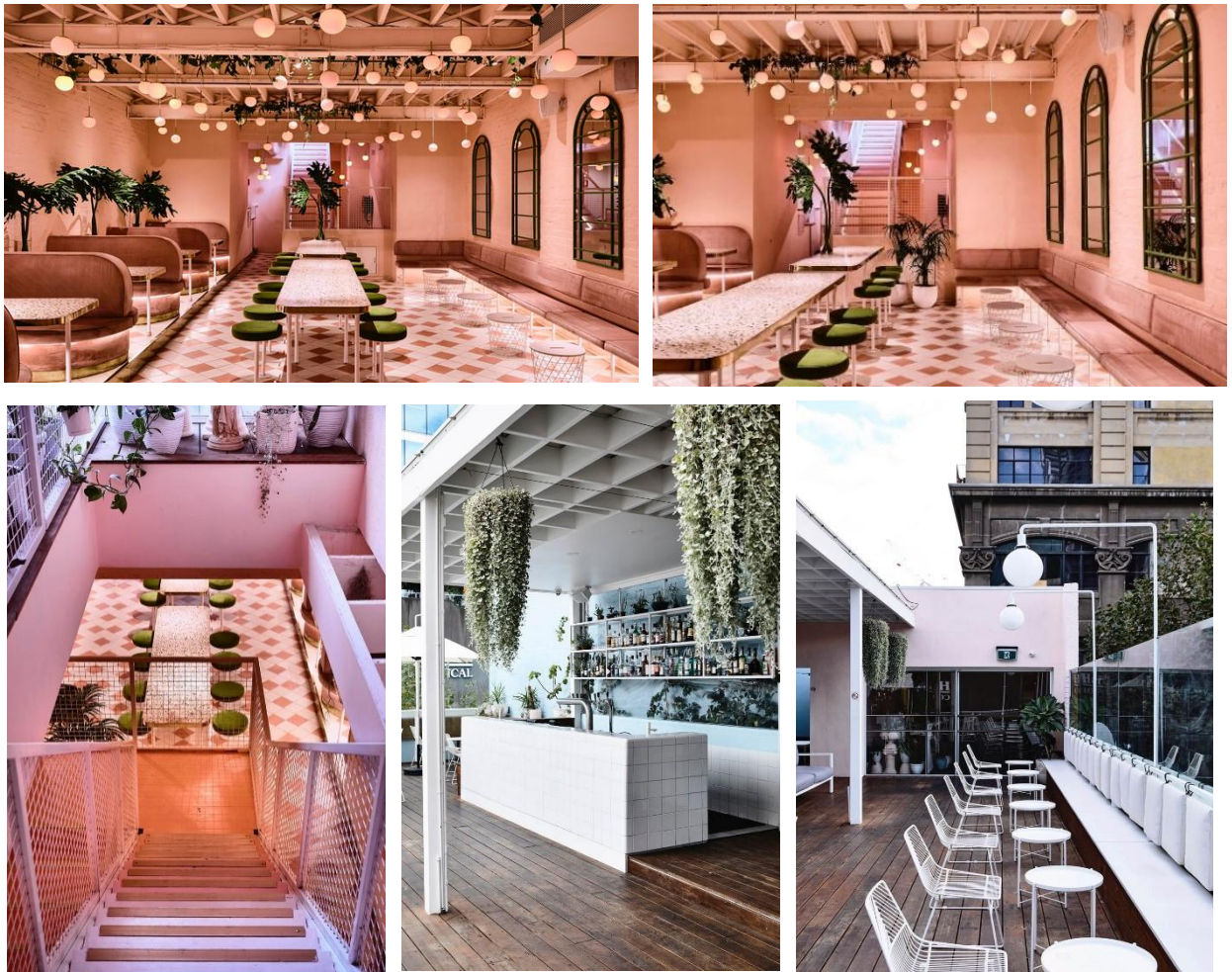


Рис.1.2.3 Коктейль-бар Peaches, Мельбурн, бюро PierceWidera

В історичній частині Будапешту був відкритий ресторан Vuha від студії Plusdesign. Особливість проекту в його унікальному дизайні: ручний розпис, дизайнерські меблі і ефектна фотозона зі скульптурою Small Lie американського художника Kaws (рис.1.2.4).

Заклад спроектований в будівлі колишньої текстильної фабрики, площею 350 м². Основна частина конструктивних елементів була залишена в первозданному вигляді. Кольорову гаму для внутрішнього простору запозичена з фасадів будівлі. Матеріалами для оздоблення стали глазурована мозаїка, декоративна штукатурка, метал, тканина букле та еко-шкіра. Ця різноманітність робить дизайн текстурованим і візуально цікавим. Проект також включає трендові ідеї екологічності, так меню і підставки виготовлені з переробленого паперу і пластика.



Рис. 1.2.4 Ресторан Vuha, Будапешт, студія Plusdesign

Заклад складається з двох залів: перший - затишний кафетерій для щоденних зустрічей та другий зал для веселих вечірок і танців. Дизайнери відмінно впоралися із зонуванням, відповідно тепер одна частина ресторану може працювати цілодобово [28].

Ресторан Audrey у Лос-Анджелесі розташований у знаменитому Музеї мистецтв Hammer. Заклад є частиною першого поверху музею, має вихід на відкрите внутрішнє подвір'я. Поєднання різних меблів роблять інтер'єр максимально комфортним для гостей. Фасади вулиць виглядають похмурими, тому важливи завданням було створити більш приємний інтер'єр. Для цього було прийняте рішення створити оазис посеред двору з оливково-зеленими банкетами на дерев'яному каркасі з яскравами текстилем (рис.1.2.5).



Рис.1.2.5 Ресторан Audrey, Лос-Анджелес, студія Fettle

Інтер'єр виглядає елегантно і сучасно: стильні меблі та м'яке освітлення змушують вас потрапити в приємну атмосферу. Приваблює дизайн ресторану оригінальним облицюванням поверхонь - пастельна мозаїка на одній зі стін.

Головною прикрасою ресторану є світильники Хорхе Пардо, який відбивається в дзеркалі і створює гарне відображення по всій кімнаті. Палітра м'ятого, зеленого та оливкового кольорів створює новий образ [35].

Ресторан Orasly Tom від студії BUCK STUDIO є дворівневим у плануванні з площею 260 м² (рис.1.2.6). Для поєднання різних зон та приміщень використали природну кольорову гаму та сучасні ергономічні меблі, що зіграли вирішальну роль для досягнення єдиного концепту.

Оксамитова оббивка використана для рифлених сталевих стін, що слугують прекрасним звукопоглинаючим матеріалом. Контраст створює оздоблення зі шпону тополі. Деякі кімнати викладені геометричній мозаїкою з террацо, інші - паркетними підлогами з дерева, а сходові клітки облицьовані вертикальною плиткою. Колірна гама природних відтінків: кораловий, сизий, медовий і волошкові кольори визначили колірне рішення ресторану і об'єднали інтер'єр.



Рис.1.2.6 Ресторан OpastyTom, Варшава, студія BUCKSTUDIO

Секретна приватна їдальня, яку називають «оазис», змінює оксамитову оббивку на квіткові тканини в стилі ар-деко, що відсилає до історії будівлі, адже колись тут розташовувався ресторан-кабаре. Найбільш характерна особливість закладу - це світильники з дутого скла з підвісками і бра різних розмірів, які відповідають масштабу і функцій кожної кімнати. Дзеркала в повний зріст на першому поверсі відображають вид на мальовничі історичні будівлі. Верхній рівень має більш відокремлений характер, а на нижньому відбувається більшість зустрічей і заходів [32].

Кафе «SamVeri» від архітектурної компанії StudioSHOO (рис.1.2.7) знаходиться у житловоу кварталі Москви. Велика площа, «стрічкове» скління, незвичайна конфігурація приміщення і статні колони надають закладу особливого шарму і створили дизайнерам широке поле для творчості.

У закладі розміщені пекарня, вітрини для продукції, відкрита кухня і два зали, одне з них призначене для проведення дитячих свят. Біля входу, уздовж вікна організований міні-коворкінг з usb-розетками та оригінальними барними стільцями з

сидіннями з пробок, для любителів кави на винос встановлена станцію Take & Go. Пекарня відділена конструкцією з прозорого і матового скла, щоб гості спостерігали за процесом приготування випічки, над вітринами знаходяться підвісні полки для зберігання.



Рис.1.2.7 Кафе«SamBeri», Москва, архітектурна студія StudioSHOO

Особлива гордість дизайнерів - фанера, яка використана для обробки приміщення, з якої зроблені усі меблі та декоративні панелі. Це повністю натуральний матеріал, що має великі колірні варіації через відмінності у віці окремих дерев, впливу сонця і ряду інших причин, що надає їй особливу динаміку в інтер'єрі [34].

Кафе «Кухня Полі» розістали в двоповерховій будівлі 1983 року в Москві, площа 600 м². Реалізацією проекту займалося архітектурне бюро V12 Architects, головним завданням було реконструювати фасади, створити сучасний, лаконічний інтер'єр з невимушеною атмосферою (рис.1.2.8).

На першому поверсі розмістили магазини і кав'ярню, на другому - організували відкриту кухню-роздачу, бар і ресторан на 120 чоловік. Сходи в

прозорому жовтому кубі зі скла об'єднують поверхи, колони покрили накладками з дерев'яних рейок або плитки й інтегрували в них гачки для одягу, вирішивши таким чином проблему гардероба і підлогових вішалок.

В глибині другого поверху, де менше природного світла, знаходиться бар, ресепшн і відкрита кухня-роздача. Місця по периметру вікон віддані під посадку відвідувачів.

Планування продумане так, щоб можна було відділити зал для винних дегустацій, також є дитяча зона, в якій можна проводити свята і майстер-класи, об'єднавши її з банкетним залом.

Зонування здійснюється за допомогою довгих щільних штор на жовтих трекових системах - вони не тільки розділяють приміщення на різні зали, а й створюють затишок і забезпечують шумоізоляцію [30].



Рис. 1.2.8 Кафе «Кухня Поли», Москва, 2018, архітектурне бюро V12

Сучасний дизайн інтер'єру закордонних закладів ресторанного господарства будується на комбінації контрастних кольорів, змішуванні різних архітектурних стилів, поєднанні натуральних матеріалів з матеріалами, які характеризують сучасні

стилізації. Інтер'єр не повинен бути одноманітним, але весь простір має охоплюватися цілісною концепцією, яка і буде основою відповідного дизайну.

1.3. Вітчизняний досвід проектування дизайну закладів ресторанного господарства.

При аналізі закладів ресторанного господарства України віднайшлося набагато менше прикладів вдалого дизайнерського оформлення. Більшість інтер'єрів виглядають стримано, лаконічно, проте спостерігається вплив сучасних тенденцій при проектуванні та поступове впровадження сміливих образів.

Таким прикладом є кафе CheeseBakery (рис.1.3.1), що розташоване в центрі Львова, відкрилося наприкінці 2019 року. Заклад, площею в 145 м², знаходиться в історичній будівлі XIX століття, де цегляні стіни приміщення буквально пронизані історією.

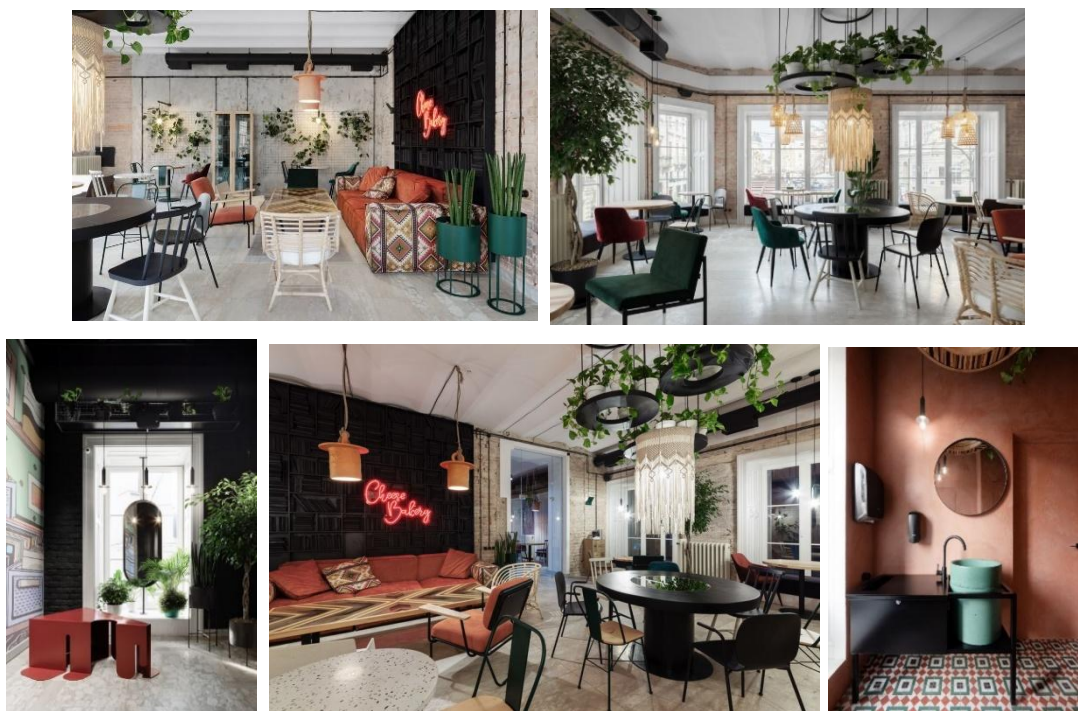


Рис. 1.3.1 Кафе CheeseBakery, Львів, 2020, студія Іри Лисюк.

Авторами проекту були збережені стіни, мармурова підлога, форма віконних отворів, склепінчаста стеля та чавунні радіатори, що створює незабутню еkleктичну атмосферу для відвідувачів. Планування та різноманітне меблеве наповнення обране так, щоб створити ефект домашнього простору. Центральне місце в головному залі

зайняв диван для великої компанії з кількома круглими столами. Барна стійка знаходиться на фоні розписаної стіни, поруч - креативна металева лава, виконану у вигляді шматочка чізкейка з дзеркалом та рослинами. Заявлена неідеальність притягує погляд, а декоративні деталі волієш розглядали годинами: бетонно-мармурова плитка, створена на львівській мануфактурі Leoti, глиняні світильники ручної роботи від Yaglyna, столи з дерев'яною інкрустацією GCWood, картина кийвського художника Артема Прута та ще чимало українського предметного дизайну від theFILD, Nordwood, OdudLab, MonBon, MODI, ProProfurniture [25].



Рис. 1.3.2 Ресторан BENEDICT, Луцьк, 2018, арх.студія LeoD'ukDesign

Кафе від студії LeoD'ukDesign «Benedict» є прикладом стильного поєднання актуальних тенденцій в інтер'єрі та комфорту: простора зона посадки, велика кількість місць для відпочинку від MayerTrade та Paged, різні типи освітлення, натуральне дерево, озеленення та пастельна палітра кольорів об'єднує всі зони ресторану та додає затишку (рис.1.3.2).

Заклад розташований на центральній площі Луцька. Дизайнери на чолі з Левком Давидюком створили невимушений та простий інтер'єр, який приваблює гостей своєю легкістю та сучасністю. Зони відпочинку представлені м'якими

диванами, зручними кріслами та стільцями. Природна палітра в поєднанні з дизайнерськими елементами та рішеннями обумовила невимушений характер дизайну, що в кінцевому підсумку повинно забезпечити комерційний успіх закладу [26].

Бар Pink Room Speakeasy Bar розташовується на одній з центральних вулиць столиці, заклад відкривається в нічний час, тому важливи завданням було створення незвичайного інтер'єру з французьким флером і кінематографічної тематикою у приміщенні, де раніше розташовувався покинутий склад меблів з двома маршами сходів (рис.1.3.3). Будівля потребувала капітального ремонту, були відсутні вікна, каналізація та вентиляції, тому комунікації пройшли через катакомби кінотеатру «Київ».



Рис.1.3.3 Бар Pink Room Speakeasy Bar, Київ, 2016, арх.студія CIRCLE LINE

Загальна площа закладу становить 60 м². На нижньому рівні розташований бар з виставленими напроти нього відкидними кріслами з кінотеатру, на яких можна спостерігати за роботою бармена, на верхньому марші знаходиться стійка діджея і салон з диваном, кількома затишними столиками і вінтажними кріслами, де показують кіно на величезній стіні. Стеля і задня стінка за баром покриті постареним дзеркалами для візуального розширення крихітної площі кімнати. Перед відкидними кріслами стоять мідні дзеркальні столики [27].

Студія дизайну Lighthouse представили оновлений дизайн кав'ярні-кондитерської (1.3.4). Інтер'єр закладу переносить на Єлисейські поля Франції за смачними еклерами, приємними знайомствами та натхненням.

Пастельні кольори, вміле оформлення, вишукані меблі відмінно створили спокійну атмосферу, яка захопить кожного гостя.



Рис.1.3.4 Кафе-кондитерська ECLAIRLITTLEARTWORK, Київ, студіяLighthouse

Заклад «4CITY» від бюро 2Vgroup на чолі зі Славою Балбек у стилі модерн - багатофункціональний простір, що розвернувся в будівлі колишнього інституту грязелікування, включає в себе ресторан-бар, коворкінг і лекторій (рис.1.3.5). Була збережена оригінальна столярка, ліпнина, увесь декор, старовинні двері, кам'яні сходи, залишки старої плитки в зоні ресторану, що знайшли під бетонною стяжкою. Усе це надає інтер'єру особливого шику. При цьому приміщення має і сучасні елементи. Таке унікальне поєднання старого і нового робить обстановку дуже цікавою і незвичною.

Натуральні матеріали, такі як дерево і текстиль, добре контрастують з холодним каменем і додають м'якості інтер'єру. Тепле світло робить заклад затишним, яскраве приміщення прикрашає безліч цікавих деталей. Тому дизайнери вирішили використовувати в інтер'єрі просту і функціональну меблі: в різних зонах розташовані стильні стільці, м'які крісла та дивани, барні стільці [37].

Ідея переосмислення історичної будівлі трикотажної фабрики для створення концептуального міського кафе зі збереженням автентичного вигляду будівлі лягла в основу проекту (рис.1.3.6).

У дизайні закладу було використано дерево і фактурні відтінки теракотового, що створює приємне відчуття натуральності.

У своєму прагненні реалізувати принцип less is more дизайнер Йова Ягер запропонувала мінімум декору, тільки живі квіти, які насичують киснем кафе, і

неонові написи на стінах. Частина стін облицьована плиткою з перероблених пластикових кришок.

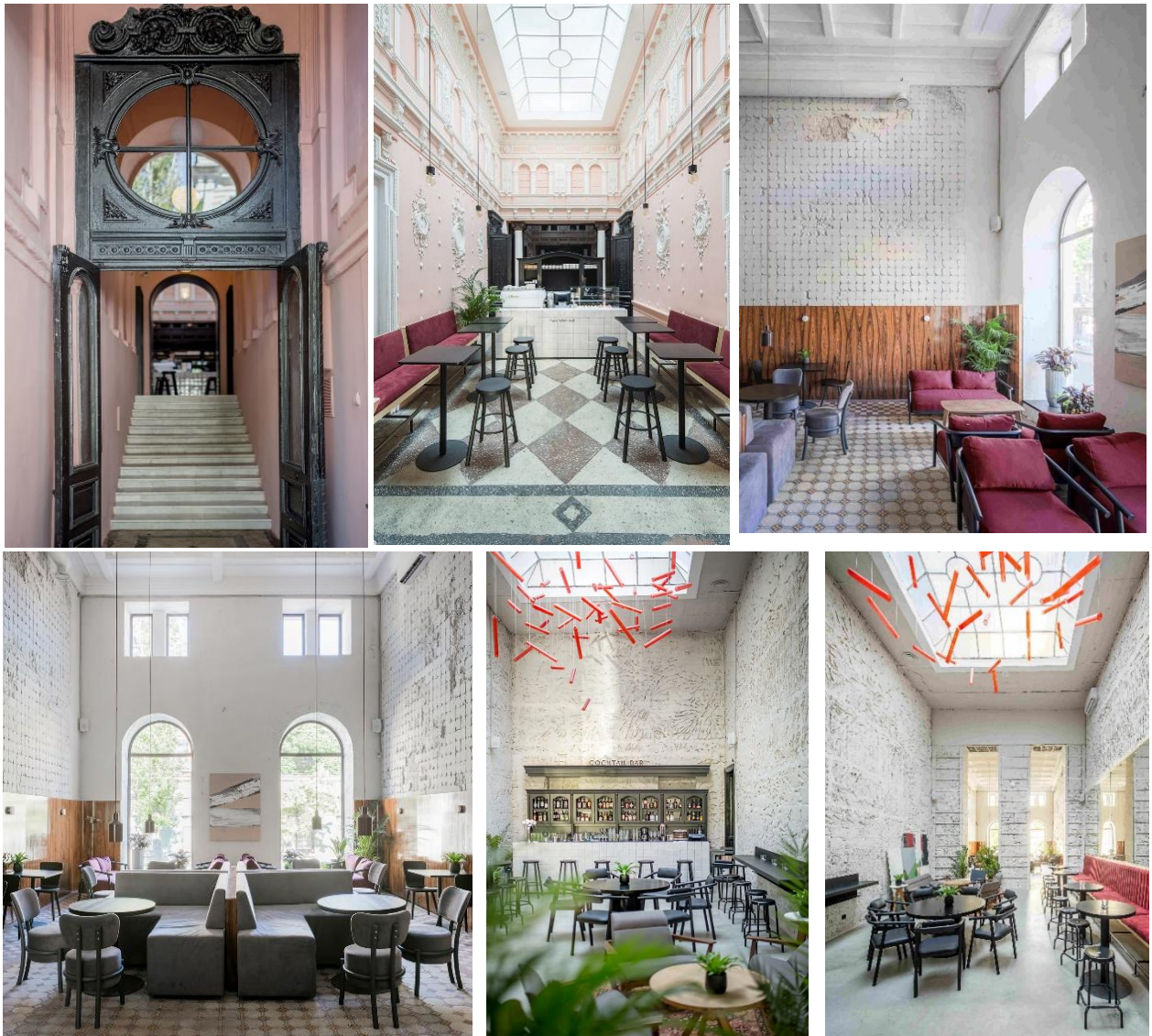


Рис. 1.3.5 Кафе-коворкінг «4CITY», Одеса, арх. бюро 2B GROUP

Приміщення має великі вікна майже по всьому периметру, висотою 7 м. Заклад умовно пропонує чотири основних зони: загальний зал з різноманітною посадкою, відкритий бар-кухня, meeting&playzone під балконом і балкон.

За великим хвилеподібним столом проводять ділові зустрічі, відзначають святкові події і грають в ігри. Стилiстичний контраст першого і другого поверхів розширює можливості закладу та робить його більш емоційним. Балкон, на відміну від яскравого теракотового першого поверху - білий, світлий, монохромний. Це

допомагає одночасно вирішити задачу низьких стель балкона, пропонує більш спокійну атмосферу [38].

Отже, вітчизняні заклади харчування залишаються більш стриманими в порівнянні із зарубіжними. При цьому спостерігається застосування нових ідей, образів, матеріалів та концепцій. На заваді ефективному впровадженню інновацій передусім стоять низькі фінансові можливості.



Рис. 1.3.6 Кафе Rose-Mary, Київ, 2019, студія YOVAYAGER

Висновки до 1-го розділу

Аналіз досвіду закордонної та вітчизняної практики дизайну інтер'єрів закладів ресторанного господарства показав необхідність впровадження нових концепцій, оригінальних ідей, застосування іноваційного обладнання і меблів для створення комфортного та ефектного дизайну інтер'єрів, що допомагає бути конкурентоспроможним та привертає увагу відвідувачів.

Сформовані сучасні тенденції проектування закладів ресторанного господарства. Новий дизайн інтер'єру закладів громадського харчування - це використання неординарних матеріалів для оздоблення поверхонь, авангардні рішення в освітленні, нетиповий дизайн меблів - все, що стає візиткою модних ресторанів, барів, музичних клубів. Сучасний проект інтер'єру ресторану або кафе - це оригінальний дизайн, що дає змогу зберегти оптимальний баланс між мистецтвом, функціональністю й утилітарністю приміщень. Впровадження сучасних і сміливих пропозицій у проектування - тенденція, що враховує і нюанси: ефекти відповідної гри кольорів, експонування світла, зіставлення неординарних деталей.

РОЗДІЛ II. АНАЛІЗ НОРМАТИВНОЇ БАЗИ ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Під час проектування будинків підприємств харчування поряд з положеннями цих Норм, слід також виконувати вимоги ДБН Б.2.2-12:2019 [2], ДБН В.1.1- 7:2016 [4], ДБН В.1.2-2:2006 [5], ДБН В.2.2-9:2018 [6], ДБН В.2.2- 40:2018 [1], ДСТУ 4281:2004 [11] та інших чинних нормативних документів у галузі будівництва.

2.1. Вимоги до земельних ділянок

Підприємства громадського харчування повинні бути рівномірно розподілені по усій території міста, основним принципом їх розташування є максимальне наближення до споживачів. Заклади громадського харчування рекомендується розташовувати на території мікрорайонів, житлових районів і комплексів, житлових кварталів; у центрі міста, громадських центрах планувальних районів, міських адміністративно-ділових, спортивних, культурних центрах, місцях концентрації населення, пов'язаній з великими транспортними потоками, великими торговельними, культурними і просвітницькими підприємствами (універмаги, музеї, театри, виставки), поблизу транспортних вузлів [17].

Ділянка, відведена під заклад громадського харчування, не може бути розміщена в екологічно небезпечній зоні. Під час будівництва споруд необхідно орієнтувати їх так, щоб складські і кухонні приміщення були орієнтовані на північ та північний схід, а обідні зали - на південь і південний схід.

Земельна ділянка чітко поділяється на дві зони: господарську і для відвідувачів. Господарський двір повинен мати під'їзні шляхи для вантажних автомобілів і розвантажувальний майданчик, який повинен примикати до складських приміщень, сміттєзбірник, зону для відпочинку персоналу і для стоянки індивідуального автотранспорту. Майданчики для збору сміття потрібно розташовувати на асфальтованих територіях, вони повинні перевищувати площу сміттєзбірника на 1,5 м з усіх боків [17].

На ділянці необхідно передбачати стоянки для автомобілів відвідувачів. Вони повинні розташовуватися на відстані, не більшій ніж 150 м від закладу громадського харчування.

У проектах генпланів закладів громадського харчування повинні бути передбачені умови безперешкодного і зручного пересування маломобільних груп населення ділянкою до споруди або територією, до комплексу споруд, транспортної інфраструктури, зелених зон (парки, сквери тощо) з урахуванням вимог ДБН Б.2.2-12:2019 [2], ДБН В.2.2-40:2018 [1].

2.2. Загальні вимоги до об'ємно-планувальних вирішень будинків і приміщень

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.

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, тамбури; пристрої вертикального підйому.

Приміщення для відвідувачів поділяються на дві функціональні підгрупи: обідній зал і т. п. і допоміжні приміщення - вестибюль, гардероб, туалети, приміщення додаткового обслуговування.

Приміщення для виготовлення кулінарної продукції поділяються на три функціональні підгрупи: основні виробничі приміщення, складські приміщення і службово-побутові приміщення.

Висота поверху підприємств харчування (від підлоги до підлоги), за винятком висоти технічного поверху, повинна бути не менше ніж 3,3 м.

Висота приміщень для розміщення виробничих цехів в підприємствах харчування приймається за технологічними вимогами, але не менше: ніж 3,0 м В

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

У залах, основних виробничих і адміністративних приміщеннях рекомендується мати природне освітлення (бічне, верхнє) [24].

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.2.5-28:2018 [7] і ДБН В.2.2-9:2018 [6].

Конструкції підлог у всіх приміщеннях не повинні мати пустот. Матеріали покриття підлоги повинні бути довговічними, безпиловими, нетоксичними, виключати травматизм і забезпечувати вологе прибирання і дезинфекцію.

Проектування закладів громадського харчування відбувається відповідно до функцій, які забезпечують виробничо-торговельну діяльність закладу. Склад приміщень підприємств громадського харчування прямо залежить від характеру виробництва.

Відповідно до технологічного процесу усі приміщення підприємств громадського харчування поділяють за своїм функціональним призначенням на дві основні групи: торговельна і неторговельна групи приміщень. До торговельних приміщень належать обідній зал з лінією роздачі, буфет, вестибюль з гардеробом, убиральнями для відвідувачів, приміщення для реалізації обідів і кулінарних виробів додому. До неторговельних приміщень належать:

— виробничі приміщення: гарячий цех (кухня), м'ясо-рибна, овочева і холодна заготівельна, доготівельна, кондитерська, пиріжкова, хліборізка, мийні кухонного посуду, кімната шеф-кухаря тощо;

— складські приміщення: комори для сухих продуктів, овочів, інвентаря, білизни і тари, охолоджувальні камери для продуктів, що швидко псуються, і відходів, приміщення для фреонових установок охолоджувальних камер;

— адміністративно-побутові приміщення: конторські приміщення, кабінет директора, кімната для персоналу, гардеробні, душові і убиральні для персоналу, санітарна частина;

— технічні приміщення: вентиляційна камера, щитова, тепловий вузол.

Розрізняють кілька типів композиційних схем поєднання торговельних і неторговельних груп приміщень (рис.2.2.1).

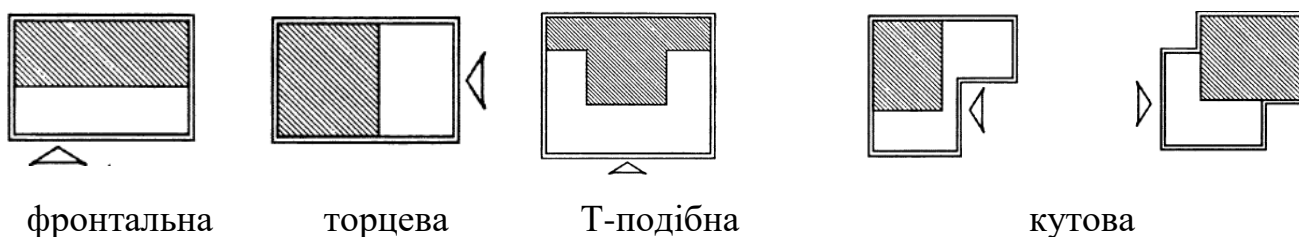


Рис.2.2.1 Схеми розташування торговельних і неторговельних груп приміщень закладів громадського харчування.

2.3.1. Приміщення торговельної групи

До цієї групи приміщень залежно від типу закладу і форм обслуговування належать обідні зали, аванзали, бари, буфет, вестибюль, гардероб, санітарні вузли. Крім загальних залів, передбачають зали дієтичного і спеціального харчування, бенкетні зали, VIP-зали. Також проектують зали сезонного функціонування на терасах і верандах.

Послідовність розміщення і взаємозв'язку приміщень торговельної групи впливає зі схеми руху відвідувачів. Приміщення для відвідувачів розташовують у наземній частині споруди. Входи і сходові клітки для відвідувачів повинні бути відокремлені від комунікацій персоналу.

Приміщення вестибюля і гардеробу проектують розвинутим, вестибюль повинен мати чітку організацію потоків рухів відвідувачів. З цією метою передбачають вільні проходи між меблями і відступи від стійок гардеробу дзеркал. Гардероб розташовують біля входу у вестибюль, а на шляху пересування відвідувачів до залу або сходової клітки передбачають санвузли. Площа вестибюля і місткість гардеробу розраховується на 110 % посадкових місць. У гардеробах застосовуються загальноприйнятні вішалки консольного типу або дерев'яні. Розташування гардеробу може бути фронтальним, глибинним або кутовим [23].

Санітарні вузли розміщують у вестибюлях по шляху руху в обідній зал або до сходової клітки. Вбиральні проектують роздільні для чоловіків і жінок. Кількість

унітазів у кожній вбиральні повинна бути не меншою від такої розрахункової кількості: один унітаз на 60 чоловіків і один унітаз на 40 жінок. За кількості місць більше як 50 необхідно проектувати санвузол для інвалідів, що пересуваються на кріслі-візку. Вбиральні не рекомендується розташовувати біля зовнішніх стін споруд, їх розташовують окремим блоком і відокремлюють подвійним шлюзом.

Обідні зали є основними приміщеннями підприємств харчування. Заклади із обслуговуванням через офіціантів (ресторани, бари, кафе) розраховані на певні вимоги відвідувачів до проведення дозвілля (див. табл.2.1, рис. 2.2.2).

Входи для відвідувачів розташовують з боку головного фасаду, допускається їх розташування з боку бокових фасадів та з кута споруди.

Зали самообслуговування розташовують на одному рівні з гарячими і холодними цехами, мийкою столового посуду, а у закладах з обслуговуванням офіціантами - з роздавальною, буфетом, сервірувальною.

У ресторанах і кафе із обслуговуванням офіціантами 15-20 % від проектованої кількості місць передбачають для бенкетних залів і кабінетів. Кабінети місткістю 4-12 місць проектують відкритими однією або двома сторонами у зал.

Для обідніх залів ресторанів і кафе характерним є створення єдиного простору при виділенні у ньому функціональних зон: вхідної, обідньої і естрадно-танцювальної.

Вхідна зона дає змогу споживачу оглянути зал, виявити вільні місця та визначити шлях пересування.

Обідня зона залежно від планування залу визначається його розмірами, формою та розташуванням меблів. Зали великої місткості розділяють декоративними решітками та рослинами на окремі групи столів.

Естрадно-танцювальна зона до певної міри зумовлює архітектурно-планувальну композицію залу.

Глибину залу потрібно розраховувати з огляду на вигідність обслуговування і нормативне природне освітлення (1:8), відстань від роздавальної до найвіддаленішого столика.

Для правильної організації руху в залі відвідувачів і обслуговуючого персоналу велике значення має розставлення обладнання (столів, крісел, стійок роздачі). Розміри меблів і варіанти їх розставлення визначаються типом закладу, формою обслуговування, місткістю залів, їхніми розмірами і планувальною схемою. Існують два основні прийоми розставлення меблів: геометричний і вільний. За першого варіанта проходи між столиками влаштовують паралельно до стін з різними планувальними варіантами: в лінію, по діагоналі, вздовж стіни [22].

Під час проектування залів із самообслуговуванням необхідно передбачити швидке і зручне прибирання використаного посуду. Процес його прибирання повинен бути механізованим. Для цієї мети на площі залу встановлюють стрічковий транспортер до мийки столового посуду. Площа залу при цьому збільшується на 10%.

Між групами столів і крісел потрібно влаштовувати проходи. Їх розміри і конфігурація залежать від розмірів залу, його конфігурації, форми і габаритів обладнання, а також від основних потоків відвідувачів. Ширини проходів в обідніх залах: основний - 1,2 м, для розподілення потоків відвідувачів - 0,9 м, для підходу до окремих місць - 0,4 м.

До комплексу роздавальної входить стіл з підносами і приборами, розташований на початку прилавка, і каса, розташована здебільшого у кінці роздавального прилавка. На одну роздавальну лінію встановлюють один касовий апарат. Місце розташування роздавальної в обідньому залі повинно відповідати напряму потоків відвідувачів, що входять.

У ресторанах, що працюють з офіціантами, роздавальня повинна розміщуватися у спеціально виділеному для неї приміщенні, безпосередньо сполученим з торговим залом, кухнею, холодним цехом, мийкою, буфетом і хліборізкою. Підлоги цих приміщень повинні бути розташовані на одному рівні.

У закладах громадського харчування передбачають барну стійку, яка включає технологічне, торговельне та холодильне обладнання, призначене для приготування, зберігання і відпуску продукції бару гостям [14].

Розрізняють два види барних стійок:

— ресторани, за якими бармени відпускають тільки напої, а гості можуть зручно розташуватися з келихом напою, такі стійки оснащують дорогим матеріалом, обов'язково підставками для ніг, барними стільцями;

— самостійні, які обладнуються у барах і кафе, мають все необхідне для організації технологічного процесу. Форма і довжина барної стійки змінюється залежно від розмірів та конфігурації приміщення.

Основними композиційними центрами барів є барні стійки, що можуть стояти окремо, бути пристінними або вбудованими.

Барну стійку розташовують таким чином, щоб вона була зручна для роботи персоналу і знаходилася в безпосередній близькості від виробничих приміщень.

Таблиця 2.1.

Мінімально необхідні площі груп приміщень для відвідувачів, м²

Підприємства харчування (заклади РГ)	Група приміщень для відвідувачів	
	Підприємства харчування з обслуговуванням офіціантами	
	Всього	У тому числі зала без роздавальної
Кафе, закусочні, кафе молодіжні, кафе-молочні, кафе-дитячі:		
а) на 50 місць (розрахункова площа)	91	70
б) на подальше місце понад 50 до 200	1,75	1,4
в) на 200 місць (розрахункова площа)	353	280
г) на подальше місце понад 200	1,75	1,4
Кафе-морозиво:		
а) на 50 місць (розрахункова площа)	-	-
б) на подальше місце понад 50	-	-
Кафе-кондитерські:		
а) на 50 місць (розрахункова площа)	-	-
б) на подальше місце понад 50	-	-

2.2.2. Приміщення неторговельної групи

Виробничі цехи (див. табл. 2.2) потрібно розміщувати так, щоб вони були послідовно пов'язані між собою і мали вигідно сполучалася з коморами і торговельними залами. Форма і розміри приміщень впливають із вимог розставлення технологічного обладнання і організації робочих місць.

Заготівельні цехи призначені для первинного оброблення сировини. До них належать овочевий, м'ясо-рибний і кондитерський цехи.

В овочевому цеху коренеплоди піддають миттю, очищенню і нарізанню, подача здійснюється через бункери або підйомники, що завантажуються з боку комори.

М'ясо-рибний цех розташовують у двох приміщеннях, призначених для роздільного оброблення м'яса і риби, потрібно розташовувати поблизу холодильних камер.

Кондитерський цех залежно від типу і профілю підприємства харчування може випускати різний асортимент кондитерських виробів. В усіх випадках його планування визначають основні виробничі процеси: приготування тіста, його перероблення на напівфабрикати, випікання виробів.

Гарячий цех є основним виробничим приміщенням будь-якого підприємства громадського харчування, повинен мати безпосередній зв'язок з лініями роздачі і через нього - з обіднім залом.

Кухня повинна бути зручно поєднана з заготівельними цехами і комірками. Гарячий цех повинен мати добре природне освітлення і провітрювання.

Холодний цех призначений для приготування різних холодних страв, закусок і солодких страв. Він повинен мати зручний зв'язок з гарячим цехом, заготовочними і коморами [17].

Мийні посуду розділяють на мийки столового і кухонного посуду та мийки тари напівфабрикатів, повинна мати безпосередній зв'язок з гарячим і холодним цехами. Мийну кухонного посуду потрібно розміщувати суміжно з гарячим цехом або безпосередньо на його території. У більших підприємствах мийна виділяється в самостійне приміщення.

Перелік виробничих приміщень

Приміщення	Кафе			
	загального типу	молодіжні, дитячі	кафе-морозиво	кафе-молочне, кафе-кондитерська
Буфет	+	-	-	-
Гарячий цех	+	+	-	+
Холодний цех	+	+	-	+
Приміщення для різання хліба	+	+	-	+
Доготівельний цех	+	-	-	-
Цех обробки зелені	+	-	-	-
Приміщення завідуючого виробн.	+	+	-	+
Мийна столового посуду	+	+	+	-
Сервізна	+	-	-	-
Мийна кухонного посуду	+	+	+	+
Мийна і комори тари	+	+	+	+
Роздавальна	-	+	+	+
Кондитерський цех	+	-	-	+
Приміщення для борошняних виробів	+	-	-	-
Приміщення для готування морозива	-	-	+	-

Площа і кількість складських приміщень визначаються залежно від типу і потужності підприємства харчування. До складу складських приміщень належать: камери для зберігання молочно-жирових продуктів; замороженого м'яса, охолодженого м'яса, риби і субпродуктів; риби, солінь і зелені; харчових відходів; комор картоплі і овочів; комори сухих продуктів; комори тари; комори хліба;

комори пакувальних матеріалів; комори інвентаря; розвантажувальна платформа складу з боксами; приміщення комірника; приміщення для чищення мішків; комори сухого сміття; приміщення прибирального інвентаря; приміщення для сушіння спецодягу [17].

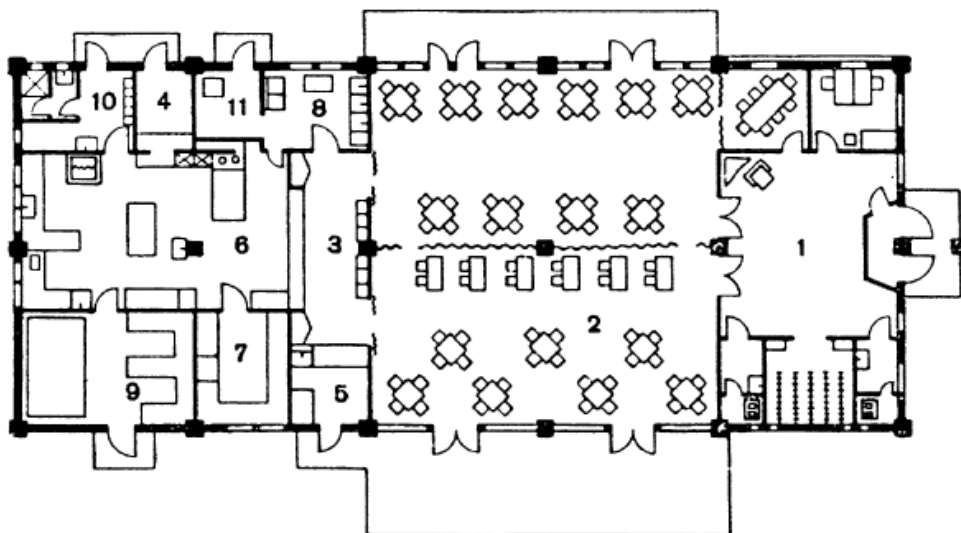


Рис. 2.2.2 Планування кафе на 80 посадкових місць: 1 - вестибюль; 2 - обідній зал; 3 - лінія роздачі; 4 - продаж обідів додому; 5 - буфет; 6 - гарячий цех; 7 - холодний цех; 8 - мийна столового посуду; 9 - комора; 10- адміністративно-побутові приміщення; 11 - технічні приміщення

Холодильні камери потрібно об'єднувати одним тамбуром, площа не повинна бути меншою за 6 м². Висота поверху не менша за 4,2 м.

Комору овочів рекомендується розташовувати не вище першого поверху. На заготівельних їх розташовують під овочевим цехом або поряд з ним. Освітлення повинно бути штучне.

Комору сухих продуктів розташовують у світлому приміщенні. Не рекомендується розміщувати комору поряд з приміщеннями підвищеної вологості. Доцільно комору розташовувати поряд з кондитерським або борошняним цехом.

У разі розташування на першому поверсі розвантажувальні повинні примикати до розвантажувальної платформи. Розвантажувальну платформу проектують завширшки і заввишки 1,2 м до рівня кузова машини. Ширину платформи приймають залежно від товарообороту закладу з врахуванням можливості проїзду по ній вантажного транспорту у двох напрямках, проте не менше

як 4 м. Довжину розвантажувальної платформи приймають згідно з розрахунком, проте не менше як 4,5 м на одну машину.

Ширину проходів у складських приміщеннях приймають не меншою за 3 м з урахуванням переміщення продуктів за допомогою акумуляторних візків і не менше як 2 м - при використанні засобів малої механізації.

Заклади, які працюють на сировині, а також доготівельні у своєму складі повинні мати службові приміщення (кабінет директора, контору, головну касу); приміщення для персоналу; гардероб для персоналу; гардероб для офіціантів; душові, санвузли; приміщення завідувача господарством. До групи технічних приміщень належать: машинне відділення холодильних камер; тепловий пункт, водовимірний вузол; вентиляційні камери; камера теплових завіс. Службові приміщення повинні мати природне освітлення.

Побутові приміщення розташовують єдиним блоком у споруді з боку входу обслуговуючого персоналу у підвальному, цокольному або на першому поверсі. Побутові приміщення повинні мати зручний зв'язок з іншими групами приміщень [17].

Площу гардеробної визначають з розрахунку $0,575 \text{ м}^2$ на одного працюючого. Біля гардеробних шафок потрібно передбачати лавки завширшки 0,25 м. Також у гардеробних передбачають умивальники.

Душові розташовують суміжно з гардеробом домашнього та спецодягу. Кількість душових кабін розраховують на 50 % усього персоналу.

Підсобні приміщення призначені для зберігання інвентаря для прибирання сміття та сушіння спецодягу передбачають на кожному поверсі, площа становить 6-9 м^2 . Приміщення розташовують у підвальному, цокольному або першому поверсі з боку господарського двору і бокових фасадів споруди.

Підприємства харчування повинні бути обладнані системами водопостачання (господарсько-питного, протипожежного і гарячого), каналізації, вентиляції, опалення, електроосвітлення, телефонної мережі.

Відповідно до завдання на проектування будинку або групи приміщень підприємств харчування можуть бути додатково обладнані: пристроями

кондиціонування, системами проводового мовлення і телебачення, у тому числі місцевими, внутрішнім телефонним зв'язком, установками звукофікації і посилення мови, системою автоматичної пожеженої сигналізації, системою автоматичного пожежогасіння, системою оповіщення про пожежу та керування евакуацією людей, системою противодимного захисту, охоронною сигналізацією, системами автоматизації і диспетчерезации інженерного обладнання, а також системами газопостачання, сміттєвидаляння і пилоприбирання.

Підприємства харчування повинні бути обладнані системами опалення і вентиляції, які необхідно проектувати згідно з вимогами ДБН В.2.5- 20 [8].

Будинки підприємств харчування повинні обладнуватися мережами і пристроями, а за необхідності мати окремі приміщення, для організації телекомунікацій загального користування (зв'язку, телебачення, проводового мовлення).

Потреба в ліфтах залежно від поверховості підприємств харчування, кількість, типи, швидкість та час очікування повинні відповідати вимогам ДБН В.2.2-9:2018 [6].

У підприємствах харчування слід передбачати системи очищення від сміття і пилоприбирання (вологе прибирання, сухе прибирання з застосуванням пиłosосів або систем централізованого пиловидаляння), тимчасового (у межах санітарних норм) зберігання сміття і можливість його вивозу.

При проектуванні закладів ресторанного господарства слід дотримуватися протипожежних вимог ДБН В. 1.1-7 [4], ДБН В.1.2-10-2008 [9], ДБН В.2.2-9 [6] та інших діючих нормативних документів та цього розділу.

2.3. Ергономіка у закладах громадського харчування

Найбільш важливим при створенні дизайну інтер'єру закладу громадського харчування є облаштування залів для відвідувачів і виробничих приміщень відповідно до правил ергономіки меблів та відстаней між ними.

Розміри і форма та компоновка столів можуть бути різними і визначатися типом закладу (рис.2.3.1). У ресторанах, кафе, їдальнях використовують квадратні,

прямокутні столи, розраховані на два, чотири і шість посадкових місць [15]. Квадратні столи мають розміри 600-900 мм, прямокутні є завширшки 600-900 мм і завдовжки 900-2000 мм. Найпоширенішими є квадратні і прямокутні столи завширшки 800-900 мм. Бенкетні столи повинні бути завширшки 950-1000 мм, що обумовлено ускладненим сервіруванням. У закладах з додатковим обслуговуванням ставлять бенкетний стіл завдовжки 5000 мм або круглий стіл діаметром 1000 мм. Висота столів становить 690-750 мм. У молодіжних кафе часто використовують столи заввишки 690-700 мм (рис.2.3.3).

Розміри сидінь стільців рекомендується приймати такими: 380×450 або 350×440 мм. Крісла для ресторанів повинні забезпечувати більш комфортні умови, тому їх розміри рекомендується приймати такими: 430×500 або 420×500 [20].

При компоновці меблювання в обідніх залах необхідно залишити широкий прохід для обслуговування офіціантами. Основні проходи приймаються не менше 1,5 м, допоміжні - 0,75 м.

На одного відвідувача розраховано 1,4 м² від площі залу при використанні квадратних столів; 0,75 м² для круглих столів діаметром 850 мм; 0,65 м² для складних столів діаметром 68 см. Найбільш щільною є розстановка кавових столиків, на одного відвідувачавиділено 0,6 - 0,7 м²[20].

При установці обідніх столів в нішах потрібна менша площа, так як немає необхідності відступів від стін.

В банкетних залах з довгими столами відстань столів від стіни 1,2 м, між столами 1,4 м, ширина бокового проходу 1,6 м.

У пивних залах і закусокних найчастіше використовують групові стаціонарні столи і лави, розташовані в середині торгового залу, біля виробничих приміщень.

Найбільш зручно розміщувати несучі колони в центрі групи столів та біля їх кутів.

Уздовж барної стійки розміщують сидіння, кількість яких визначають з розрахунку 60–80 см на місце. Довжина і глибина їх – 400 мм, висота – до 900 мм, залежно від висоти барної стійки. Відстань від поверхні сидіння до стійки складає

300 мм. Упор ніг кріплять до стійки або сидінь на відстані 440 мм від їх поверхні у вигляді штанги, сходинок або ґратчастого карнизу (рис.2.3.2) [18].

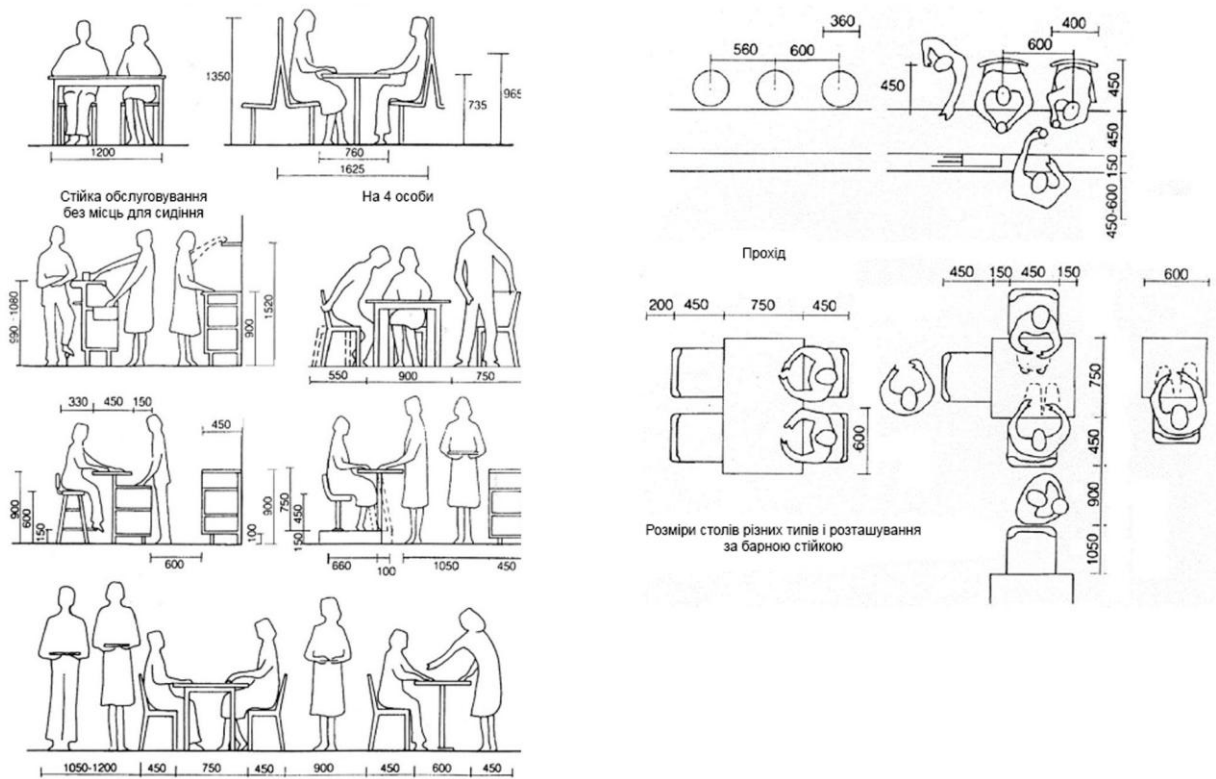


Рис. 2.3.1.Ергономічні схеми місць та проходів

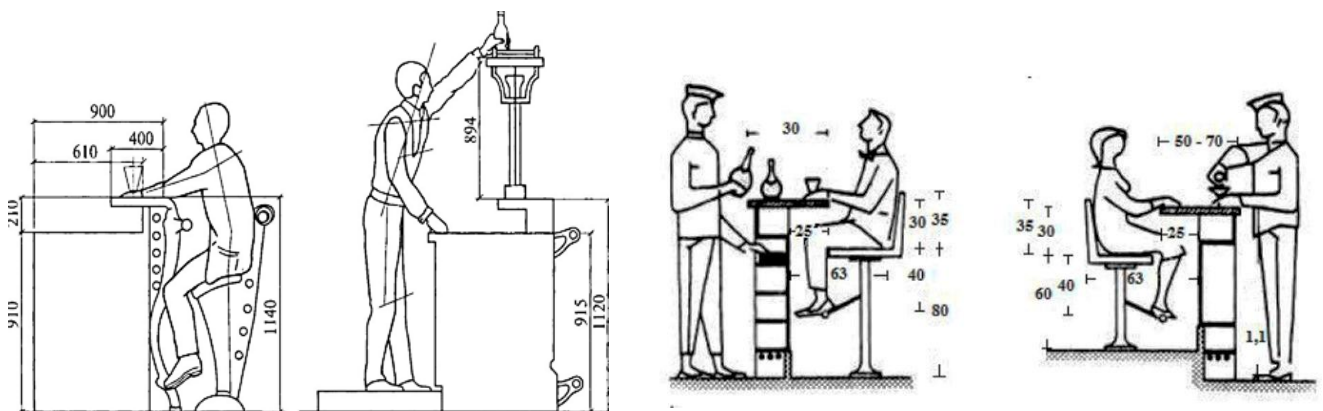


Рис. 2.3.2. Стандартні розміри барної стійки.

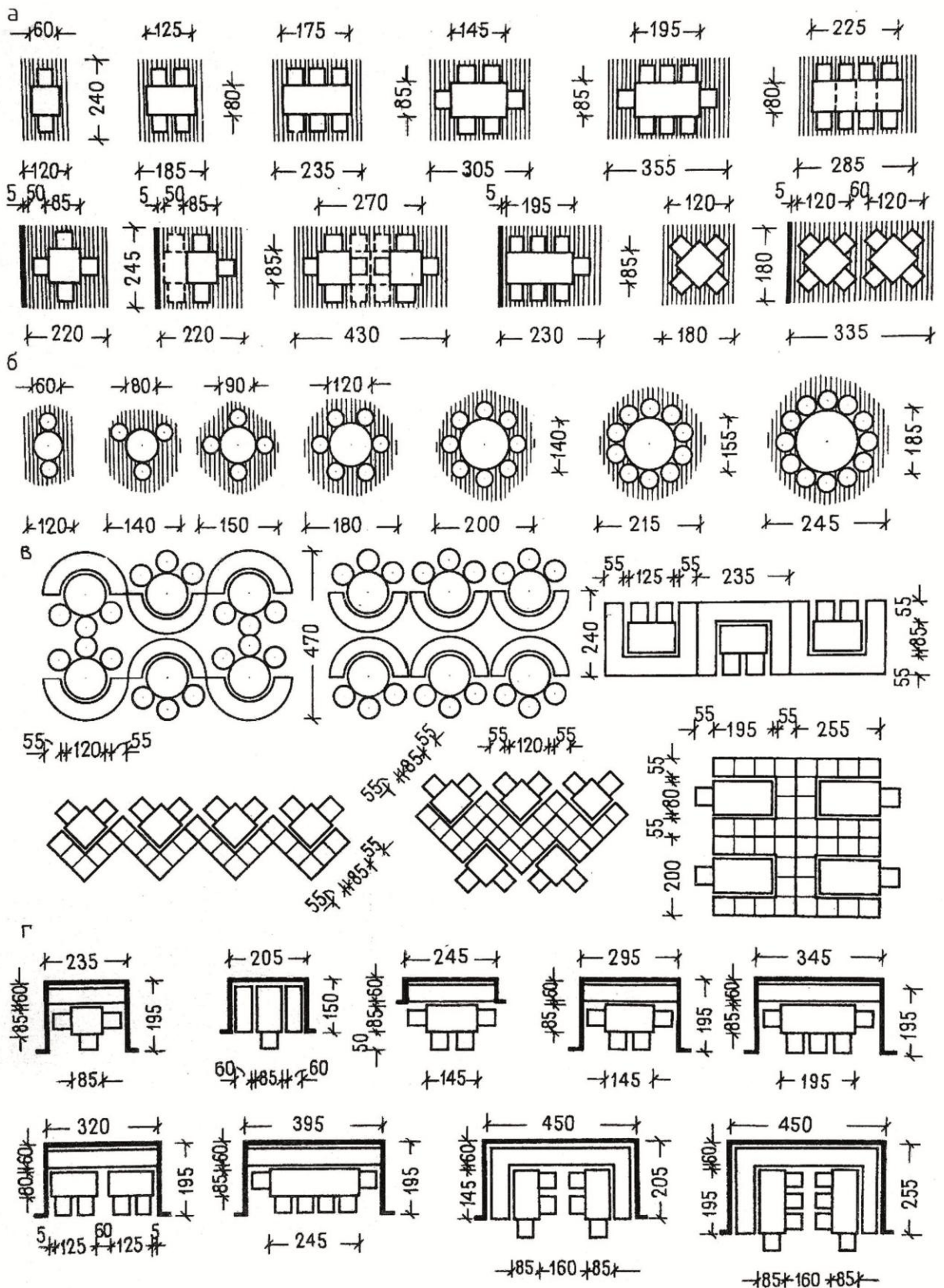


Рис. 2.3.3 Прийоми розстановки столів і функціональні зони в обідньому залі: а-прямокутні і квадратні столи; б- круглі столи; в — варіанти угруповання меблів; г - розміщення меблів в боксах

Висновки до 2-го розділу

Під час проектування будинків підприємств харчування слід виконувати вимоги ДБН Б.2.2-12:2019 [2], ДБН В.1.1- 7:2016 [4], ДБН В.1.2-2:2006 [5], ДБН В.2.2-9:2018 [6], ДБН В.2.2- 40:2018 [1], ДСТУ 4281:2004 [11] та інших.

Підприємства громадського харчування повинні бути рівномірно розподілені по усій території міста. Земельна ділянка чітко поділяється на дві зони: господарську і для відвідувачів. На ділянці необхідно передбачати стоянки для автомобілів відвідувачів. У проектах генпланів закладів громадського харчування повинні бути передбачені умови безперешкодного і зручного пересування маломобільних груп населення.

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.

Приміщення для відвідувачів поділяються на дві функціональні підгрупи: обідній зал і допоміжні приміщення - вестибюль, гардероб, туалети, приміщення додаткового обслуговування.

Приміщення для виготовлення кулінарної продукції поділяються на три функціональні підгрупи: основні виробничі приміщення, складські приміщення і службово-побутові приміщення.

Відповідно до технологічного процесу усі приміщення підприємств громадського харчування поділяють за своїм функціональним призначенням на дві основні групи: торговельна і неторговельна групи приміщень.

Відповідно до завдання на проектування будинку або групи приміщень підприємств харчування можуть бути додатково обладнані: пристроями кондиціонування, системами проводового мовлення і телебачення, системою автоматичної пожеженої сигналізації, системою автоматичного пожежогасіння, а також системами газопостачання, сміттєвидаляння і пилоприбирання, опалення і вентиляції.

Найбільш важливим при створенні дизайну інтер'єру закладу громадського харчування є облаштування залів для відвідувачів і виробничих приміщень відповідно до правил ергономіки меблів та відстаней між ними.

РОЗДІЛ III. ДИЗАЙН ІНТЕР'ЄР ІВКАФЕ-КОНДИТЕРСЬКОЇ З МІНІ-КОВОРКІНГОМ

3.1. Загальні дані

Заклад кафе-кондитерської знаходиться у місті Києві і займає перший поверх житлового будинку. Будівля прямокутна у плані з двома скошеними стінами, конструктивна схема споруди: залізобетонний каркас, монолітно-бетонне перекриття та залізобетонні панелі. Загальна площа складає 720 м². Територія навколо закладу має благоустрій, який включає пішохідні доріжки, озеленення, місця для сидіння, прогулянкові зони.

Кафе розраховано на 100-150 чоловік, у меню превалюючим є 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.

3.2. Генплан

У ході роботи було розроблено кафе-кондитерську з коворкінгом «Робеліні», що запропонований для розташування на першому поверсі житлового будинку в ЖК «Яскравий» в м. Київ, Оболонський район. Площа земельної ділянки складає 12,65 га. Територія обмежена вулицями Полярна, Дегтяренка та Майорова, що забезпечує гарний транспортний зв'язок з інфраструктурою міста (рис.3.2.1). Для забезпечення безперешкодного проїзду пожежних машин навколо будівлі розроблені проїзди, які також служать для доставки товарів до розвантажувальних платформ і доступу персоналу до службових паркувань. У безпосередній близькості знаходяться станції метро «Мінська» і «Героїв Дніпра».

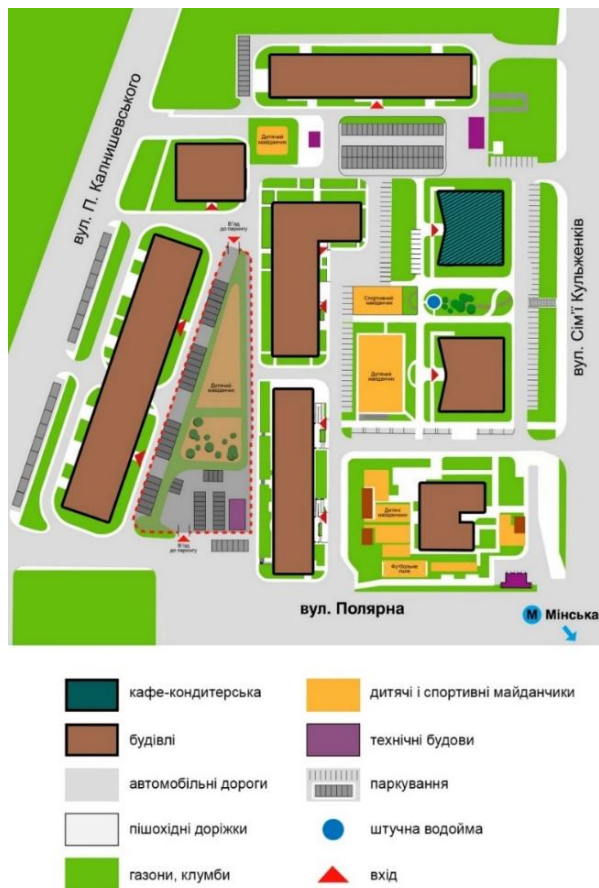


Рис.3.2.1. Схема ситуційного плану

Житловий комплекс «Яскравий» включає 8 житлових будинків, дитячий сад, гіпермаркет з відкритою парковкою на 430 машиномісць, торговий центр «Полярний», дитячі та спортивні майданчики, зони відпочинку зі штучною водоймою, пішохідні доріжки, поле для міні-футболу, поліклініку, діагностичний центр, аптеки, відділення банків та фітнес-центр.

3.3. Архітектурно-конструктивне рішення

Архітектурно-конструктивне рішення будівлі - це взаємозв'язок несучих елементів споруди та дизайнерських рішень. За типом розміщення несучих елементів складаємо планувальні рішення з урахуванням існуючих елементів.

Будівля має двадцять п'ять поверхів, перший призначений для громадських функцій, на інших розміщені житлові приміщення - квартири. Є підземний технічний пверх. У зовнішній обробці застосовані:

- на цоколі - облицювання натуральним гранітом;

— на першому поверсі суцільне скління з алюмінієвим профілем білого кольору;

— на верхніх поверхах - суцільне скління, алюмінієвий профіль сірого кольору, горизонтальні елементи - стінові панелі.

Фундамент плитний. Основними вертикальними несучими елементами даної системи є залізобетонні колони квадратного поперечного перерізу розміром 400х400 мм в зоні торговельного залу. На колони опирається монолітне перекриття товщиною 300 мм. Висота поверху будівлі дорівнює 3300 мм.

Стіни повздовжні та поперекові з газоблоків, товщина стіни 350 мм. Перегородки – гіпсокартон по металевому каркасу. сходові клітки запроектовані з монолітних залізобетонних маршів з площадками; — відвід атмосферних опадів здійснюється за допомогою внутрішніх водостоків Скління модульне, вітражне, конструкція алюмінієва. Дах має похилу конструкцію з металевої черепиці по металевих балках. Застосоване сучасне інженерне обладнання - котельня в будинку з багатоквартирним будинком та власна трансформаторна підстанція, що забезпечить автономність комплексу.

Був проведений демонтаж стін та перегородок, щоб створити багатофункціональний та відкритий простір (дод.А).

Запропонований монтаж стін та перегородок (дод.А) для відокремлення: санвузлів для маломобільних верст населення на всіх поверхах, гардеробної, адміністративної зони, бенкетної зали та переговорної за рахунок гіпсокартонних перегородок, які дорівнюють 120 мм. Також у проектуванні раціонального простору використовуються суцільноскляні перегородки, які забезпечать неповторний стиль та візуальне збільшення приміщення.

Скляні перегородки на першому поверсі створюють приміщення, які потребують високого рівня звукоізоляції, тому перегородка складається з декількох шарів скла (триплекс) зі спеціальною акустичною плівкою з властивістю поглинання 34 дБ.

За рахунок монтажу перегородок створюється комфортний набір приміщень для подальшого розвитку дизайну кафе-кондитерської з коворкінгом.

3.4. Інженерно-технічне обладнання будівлі

При проектуванні будівлі застосована система вентилязованого фасада.

Використане вітражне скло з енергозберігаючим технологічним покриттям, раціональне розташування вікон, достатнє природне освітлення приміщень.

Створена центральна система управління будівлею з опаленням, вентиляцією, кондиціонуванням, що дозволяє регулювати температуру в кожному окремому блоці.

Інженерна система здатна підтримувати середню температуру, що складає в 22 - 23°C, здійснювати повітрообмін з розрахунку 60 м³ на 10 м² площі.

Застосована сучасна система пожежної безпеки, включаючи спринклерну систему пожежогасіння, а також два незалежних джерела електропостачання загальною електричною потужністю 1,8 мВ з автоматичним перемиканням для забезпечення при перебоях з електропостачанням, джерело безперебійного живлення для аварійного електропостачання.

Введений в експлуатацію сучасний швидкісний ліфт з максимальним періодом очікування ліфта не більше 30 секунд.

Наявна система безпеки і контролю доступу в будівлю (система відеоспостереження для всіх входних груп, включаючи парковку, система електронних перепусток, цілодобова охорона будівлі).

3.5. Об'ємно-планувальне рішення та функціональне зонування

Будівля, в якій запроектовано кафе-кондитерську з коворкінгом відноситься до житлових, з першим поверхом під громадські функції, інші 24 поверхи – житлові. У плані переважно квадратна конфігурація, з двома стінами під кутом, що утворюють вхід до житлової частини. Загальний розмір в осях 28 500 м × 25 000 м. Об'ємно-планувальні рішення приміщень кафе-кондитерської передбачує правильний потоковий технологічний процес, що відповідають санітарно-гігієнічним і протипожежним вимогам, що сприяють зручності експлуатації.

Робочі приміщення призначені для основного функціонального процесу; обслуговуючі приймають участь в функціональному процесі; допоміжні

забезпечують взаємозв'язок між приміщеннями, служать для розміщення насосних, вентиляційних камер і т. ін.

Приміщення для відвідувачів поділяються на дві функціональні підгрупи: обідній зал і допоміжні приміщення - вестибюль, гардероб, туалети, приміщення додаткового обслуговування.

Приміщення для виготовлення кулінарної продукції поділяються на три функціональні підгрупи: основні виробничі приміщення, складські приміщення і службово-побутові приміщення.

Приміщення кафе-кондитерської утворюють кутову композицію із зальною структурою. Планувальне рішення торгових залів набуло Г-подібної конфігурації, поділені на декілька залів.

Для маломобільних відвідувачів передбачені пристрої для безперешкодного доступу і зручного користування приміщеннями цією категорією відвідувачів: пандуси при входах в будинок; належні двері і тамбури; пристрої вертикального підйому.

У залах, основних виробничих і адміністративних приміщеннях є природне бічне освітлення.

Кафе-кондитерська є достатньо складним об'єктом за своєю структурою, відповідно до складу входять приміщення з різним функціональним призначенням.

Кафе-кондитерська поділяється на такі функціональні зони (дод.А):

- вхідна зона;
- торговельна зона;
- обідня зона;
- зона бару;
- зона індивідуального споживання їжі;
- робоча зона;
- комунікаційна зона;
- адміністративна зона;
- зона приготування їжі;
- зона персоналу;

- санітарна зона;
- технічна зона.

3.6. Концепція дизайну інтер'єру

Головна концепція проектування полягає в створенні молодіжного багатофункціонального простору з метою комфортного перебування відвідувачів.

Розробляється кафе-кондитерська з трьома функціями (випікання солодоців, кафе, крамничка) та коворкінгом.

В результаті аналізу світового та вітчизняного досвіду проектування закладів ресторанного господарства та сучасних тенденцій, передбачається проектування середовища, що доступне для всіх соціальних груп. Застосовані поєднання багатофункціональності та відкритості простору, ергономіки та технологічності, екологічності та безпеки в умовах пандемії.

Кольорова гама у відтінках рожевого, молочного, трав'яного зеленого та білого (рис.3.5.1). Такі кольори мають здатність підіймати настрій та дарувати позитивні емоції. Зелений колір - найбільш природний, звичний для ока людини, тому надає заспокійливий і стабілізуючий ефект. Рожевий – це колір справжнього кохання та комфорту, допомагає розслабитись, викликає почуття комфорту та допомагає в критичних ситуаціях.

Використані текстури дерева, каміння, велюрової тканини. Такі матеріали є натуральними та приємними для комфортного та довготривалого перебування у закладі.

Втілена концепція зеленого простору, що проявляється у використанні озеленення та принтів з листям на стінах та декоративних елементах.

3.7. Підбір меблів, матеріалів та обладнання

Заклад ресторанного господарства – складна в плануванні структура, яка має багато функціональних зон.

Вхідна зона представлена стійкою для хостес, що зустрічає гостей біля входу в ресторан, проводить оглядову екскурсію по залам закладу та займається

бронюванням столиків для гостей. Тому для зручної роботи стійка обладнана вмонтованими розетками та сенсорним екраном. Зліва від входу знаходиться велика гардеробна шафа, справа – фотозона з озеленення та гойдалкою. Таке розміщення меблів та обладнання є максимально комфортним та доречним для цієї зони.



Рис.3.5.1.Мудборд

Торговельна зона складається з невеличкого відкритого приміщення кондитерської. Головним акцентним елементом є прилавок. Окрім яскравого дизайну, що відповідає загальній стилістиці закладу, прилавок є робочою зоною, тому повинен бути зручним та функціональним. Особлива увага приділена мармуровій стільниці, довжина якої розрахована таким чином, щоб можна було обслуговувати декілька людей одночасно. Матеріал обраний не випадково, оскільки є довговічним та невибагливим у використанні при правильній технологічній обробці перед монтажем. Використані холодильні вітрини, що вмонтовані у прилавок, а також додаткова біля входу. Задня стінка оформлена зеленими полицями для кави та чаю. Основа прилавку оформлена гіпсовими рожевими панелями, зверху LED-підсвітка. Розміри прилавку підбрані так, щоб бути зручними і для персоналу, і для відвідувачів. Стільниця зроблена виносною, щоб

можна було за нею почекати замовлення або випити кави на барних стільцях з латунними ніжками та зеленим велюровим сидінням. Використане два види освітлення: технічне, що представлене білими трековими світильниками та декоративне зі світильника з кільцями вигнутої форми у золотому кольорі.

Обідня зона достатньо велика, площа умовно поділена на декілька зона за рахунок різного меблевого оформлення. Справа від кондитерського прилавка знаходяться круглі рожеві дивани з велюру на 5-6 осіб, що поєднані між собою зеленими панелями. Такий прийом додає візуальної цілісності та затишку. Столи обрані круглі, з широкою білою стільницею на ажурних металевих ніжках в золотому кольорі. Світильники гармонійно поєднуються зі столами за рахунок схожих матеріалів та прорізів на гранях плафону. Поруч знаходяться металеві столики на 4 особи зі стільцями, що є авторськими розробками. Зелені подушки на сидіннях підкреслюють колір вставок на диванах. Світильники обрані з круглими скляними плафонами та металевими елементами, що нагадують листя – концепція авторських розробок. Для оформлення стіни використані фотошпалери з листяним принтом, що поєднується з інтер'єрною стилістикою закладу. В цій зоні відсутні вікна, тому зроблені декоративні прорізи для скління під стелею, щоб мати денне світло.

Обідня зона за кондитерським прилавком відмежена перегородкою. Широке вертикальне скління допомагає створити зв'язок між екстер'єром та інтер'єром. Широкі заокруглені дивани у трав'яному відтінку зеленого і поєднанні зі столиками оформлюють зону під вікнами. Металеві перегородки відмежовують місця та створюють більш комфортний простір для відвідувачів. Використані ажурні круглі світильники, що нагадують квітки лотоса. Навколо колони оформлені місця для сидіння на високих барних стільчиках та невелика стільниця. Зверху використане озеленення, а також м'які панелі. Поруч знаходяться столики на 2 осіб з металевими ніжками та стільцями з м'якими велюровими подушками.

Зона бару представлена великою заокругленою барною стінкою, що огинає кут від кухні. Барна стійка займає одне з центральних місць у закладі, тому її проектування обдумане та логічне. Враховані нюанси роботи персоналу, щоб

зробити максимально функціональний та комфортний простір. Для розробки барної стійки використані МДФ, натуральний камінь, гіпсові панелі, акрил та дзеркала. Такі матеріали є практичними та довговічними. Висота барної стійки зі сторони гостей складає 1100 мм, для робочої поверхні – 900 мм, що є достатньо зручним. Використане освітлення двох видів: технічне, що представлене білими трековими світильниками та декоративне зі світильника з кільцями вигнутої форми у золотому кольорі, а також підсвітка для стільниці, робочої поверхні та полицок. Пристінний модуль поділяється на дві частини: у верхній частині напої та посуд, знизу вбудована техніка.

Робоча зона представляє собою простір коворкінгу для оренди робочого місця. Місця для сидіння складаються із гіпсової суцільної конструкції з м'якими рожевими панелями знизу та зеленими для спини. Конструкція доповнена прикріпними столиками на металевій основі, над ними світильники з металевим корпусом та матовим скляним плафоном. За місцями для сидіння, уздовж широкого горизонтального скління розташовується озеленення у бетонних горщиках, що сприяє очищенню та насиченню вуглекислим газом повітря у робочому просторі. Навпроти розміщені крісла-мішки з синтетичним наповнювачем, що дозволяє бути гіпоалергенними, тримати форму, таким чином ці пуфи є зручними. До них приставлені журнальні столики з акриловою стільницею та металевим каркасом. Для освітлення використані чорні підлогові світильники, а також білі трекові з направленим світлом. На стіні є проектор, що дозволяє проводити різні івенти, презентації або бранчі.

Комунікаційна зона – це невелика переговорна з круглим столом, у центрі якого використане низьке озеленення, що не заважає бачити співрозмовника. Простір відмежений скляною перегородкою, тому встановлені вмонтований трек для штор. Для меблювання обрані круглий стіл з отвором у центрі, м'який комфортний диван на 5 осіб та 3-4 металеві додаткові стільці. Таким чином створюється функціональна зона, що є достатньо практичною та зручною.

Зона індивідуального споживання їжі представлена банкетним залом на 18-20 осіб. Стіл обраний квадратний зі світлою стільницею на чорних металевих ніжках.

Стільці світлі, дерев'яні з велюровим сидінням. Освітлення обране підвісне, центроване над столом. Приміщення не насичене великою кількістю меблів та декором, тому відчувається легкість. На стіні розміщений проектор для переглядів відеороликів, підготовлених для свят. Створена шумоізоляція за рахунок акустичних панелей.

При виборі матеріалів для оздоблення та опорядження стін, підлоги та стелі інтер'єрів кафе-кондитерської були обрані матеріали, які характеризуються зносостійкістю, екологічністю та практичністю використання.

Для підлогового покриття були застосовані: наливна підлога для обідніх залів та керамічна плитка для зони санвузлів та кухні.

Наливна підлога – це вид підлогового покриття, облаштований шляхом наливання полімерної суміші на підлогу. Підлога на цій основі має високу механічну і хімічну захищеність, витримує різкі перепади температур, добре показує себе в приміщеннях з безперервною вібрацією, тримають ударні навантаження, а також має високу пожежостійкість, при горінні майже не виділяє небезпечного диму. Проте недоліками є наливних підлог є складність демонтажу, а також технологія установки не терпить помилок. Невеликі прорахунки або помилки у вимірах можуть привести до здуття покриття і до відриву полімеру. При високій вологості бетонної основи, при наявності ґрунтових вод, наливна підлога може піти бульбашками, тому перед установкою необхідно ретельно дослідити. У проекті використана наливна підлога за технологією «тераццо».

Керамічна плитка виготовляється з глини та піску, що обпалені та покриті кольоровою глазур'ю. Такий матеріал не викликає алергічних реакцій, високої міцності, стійкий до впливу вологи, забруднень і легкий в догляді. Однак, таке покриття дуже добре проводить сторонні шуми, тому необхідний звукоізоляційний шар. Керамічну плитку використано у зонах санвузлів та кухні.

Для оздоблення стелі обрана підвісна стеля з гіпсокартону, що вирізняється здатністю шумопоглинання, відповідає гігієнічним та пожежним вимогам і має тривалий термін експлуатації. Для приміщень з високим рівнем вологості

використовується вологостійкий гіпсокартон. Поверхня гіпсокартону фарбується у білий та сіро-білий кольори.

Декоративна гіпсова штукатурка використана для оздоблення стін. До складу цього матеріалу входять гіпс і пластифікатори. Стіни можна ідеально вирівняти. Гіпсові склади чисті і нешкідливі. Матеріал вирізняється хорошою теплоізоляцією і паропроникністю. Як недолік, слід виділити високу вартість матеріалу і неможливість його застосування в приміщеннях з підвищеним рівнем вологості.

Використані водоемульсійні фарби, що піддаються миттю. Такий матеріал захищає поверхню стін від поширення бактерій і грибків, нетоксичний та достатньо зносостійкий.

Більшість корпусних меблів виготовлені з МДФ, який у свою чергу пофарбований. Такий матеріал простий у монтажі, догляді, достатньо стійкістю до впливу вологи.

3.8. Авторські розробки

Для дипломного проекту було спроектовано ансамбль об'єктів. Загальна концепція розробок поєднує в собі сучасні тенденції у розвитку дизайну та технологій виробництва. Чіткі та графічні лінії природних форм стали джерелом натхнення для створення об'єктів.

Створені вироби поєднує форма листка, а саме його скелетна структура, що стала каркасом для спинки стільців та основою для кріплення світильників. Використання природних ліній є трендовою концепцією та додає виробам оригінальності.

Усі розробки були створені для громадських закладів, проте такі об'єкти можуть доповнити і житловий інтер'єр, що робить їх універсальними та збільшує попит.

Двома розробками стали стільці, призначення першого для бару (рис.3.8.1), інший використовують для обідніх столів або лаундж зони (рис.3.8.2). Конструкція виготовлена з металу з порошковим пофарбуванням, що робить об'єкти довговічними. Можливе використання на терасах.



Рис.3.8.1 Барний стул



Рис.3.8.2. Стул

Барний стілець складається зі спинки з тонкими лініями листка на ній, круглого сидіння з металевих трубок, чотирьох окремо стоячих ніжок, що поєднуються між собою перекладиною для ніг на висоті 320 мм. Висота стільця 1150 мм, сидіння на висоті 780 мм. Такі розміри відповідають нормам ергономіки та є зручними для довготривалого сидіння.

Обідній стул складається з круглого сидіння з поперечними металевими трубками, до них приєднана напівкругла спинка. Форма спинки вигнута, відповідно фізіології людини. Ніжки п-подібні, з'єднані між собою царгою для більшої стійкості конструкції. Висота сидіння 550 мм, спинка 300 мм.

Світильник є підвісним, складається з трьох елементів, що розташовані на різній висоті (рис.3.8.3).

Ці світильники непрямого світла, що є трендом у світі сучасного освітлення. Цей світильник створює розсіяне м'яке освітлення, камерну атмосферу та уникають ефекту засліплення, що підвищує візуальний комфорт.

Поєднання трьох елементів створює достатню кількість світла для використання таких світильників над обідніми столами. Конструкція світильника складається з каркасу з металу з порошковим пофарбуванням у формі листка, та

сфери з матового білого скла. Загальна висота підвісу 1000мм, сфера в діаметрі 140мм.

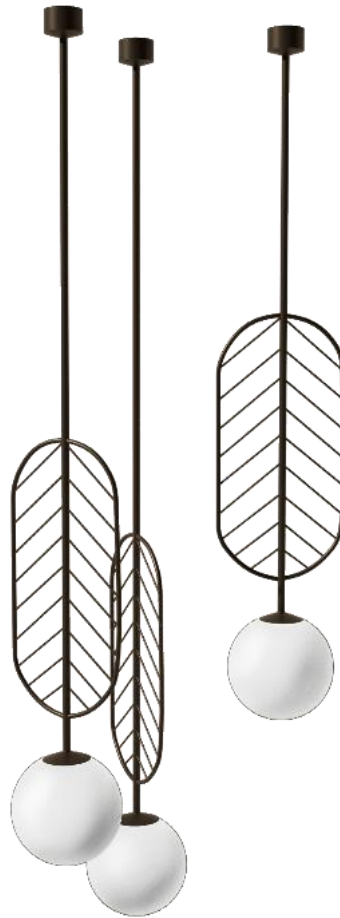


Рис.3.8.3 Світильник

Висновки до 3-го розділу

Головною метою розробки дизайн-проекту є створення сучасної кафе-кондитерської з коворкінгом «Робеліні».

За основу для перепланування узято перший поверх житлового будинкув ЖК «Яскравий» в м. Київ, Оболонський район. Територія обмежена вулицями Полярна, Дегтяренка та Майорова, що забезпечує гарний транспортний зв'язок з інфраструктурою міста. Будівля прямокутна у плані з двома скошеними стінами, конструктивна схема споруди: залізобетонний каркас, монолітно-бетонне перекриття та залізобетонні панелі. Загальна площа складає 720м².

Територія навколо закладу має благоустрій, який включає пішохідні доріжки, озеленення, місця для сидіння, прогулянкові зони.

Кафе розраховано на 100-150 чоловік, у меню превалюючим є кондитерські вироби.

Розроблений дизайн інтер'єрів закладу та дизайн меблів та освітлення. На проектування інтер'єрів обрані приміщення кондитерської, коворкінгу, переговорної та обідніх залів.

Головною концепцією є створення молодіжного багатофункціонального простору з метою комфортного перебування відвідувачів, а також втілена концепція зеленого простору, що проявляється у використанні озеленення та принтів з листям на стінах та декоративних елементах.

Кафе-кондитерська поділяється на такі функціональні зони: вхідна, торговельна, обідня зони;зона бару;зона індивідуального споживання їжі;робоча комунікаційна адміністративна зони;зона приготування їжі;зона персоналу;санітарна і технічна зони.

При виборі матеріалів для оздоблення та опорядження інтер'єрів закладу головними критеріями були зносостійкість, екологічність та практичність.

Концепція ансамблю власних розробок показана в спільній формі виробів.

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

1. Розвиток ресторанної справи набирає неабияких обертів, процес швидкого поширення та впровадження нових стильових напрямків в інтер'єрах безумовний. Найбільшої популярності отримали заклади етнічного спрямування, швидкого харчування, заклади вільного планування та нового сценарного підходу. Поєднання декількох функцій, незвичайний та трендовий дизайн, використання концепції реновації приміщень – усе це є прикладами сучасних тенденцій в проектуванні закладів ресторанного господарства. Кафе-кондитерські надзвичайно популярності серед західних країн світу та у центральній Європі. Підвищений попит на кондитерські вироби масово відзначається в місцях прогулянок жителів міста, в торгово-розважальних центрах.

2. Аналіз досвіду закордонної та вітчизняної практики дизайну інтер'єрів закладів ресторанного господарства показав необхідність впровадження нових концепцій, оригінальних ідей, застосування іноваційного обладнання і меблів для створення комфортного та ефектного дизайну інтер'єрів, що допомагає бути конкурентоспроможним та привертає увагу відвідувачів.

3. Сформовані сучасні тенденції проектування закладів ресторанного господарства. Новий дизайн інтер'єру закладів громадського харчування - це використання неординарних матеріалів для оздоблення поверхонь, авангардні рішення в освітленні, нетиповий дизайн меблів - все, що стає візиткою модних ресторанів, барів, музичних клубів. Сучасний проект інтер'єру ресторану або кафе - це оригінальний дизайн, що дає змогу зберегти оптимальний баланс між мистецтвом, функціональністю й утилітарністю приміщень. Впровадження сучасних і сміливих пропозицій у проектування - тенденція, що враховує і нюанси: ефекти відповідної гри кольорів, експонування світла, зіставлення неординарних деталей.

4. Під час проектування будинків підприємств харчування слід виконувати вимоги ДБН Б.2.2-12:2019, ДБН В.1.1- 7:2016, ДБН В.1.2-2:2006, ДБН В.2.2-9:2018, ДБН В.2.2- 40:2018, ДСТУ 4281:2004 та інших.

Підприємства громадського харчування повинні бути рівномірно розподілені по усій території міста. Земельна ділянка чітко поділяється на дві зони:

господарську і для відвідувачів. На ділянці необхідно передбачати стоянки для автомобілів відвідувачів. У проектах генпланів закладів громадського харчування повинні бути передбачені умови безперешкодного і зручного пересування маломобільних груп населення.

5. 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.

Приміщення для відвідувачів поділяються на дві функціональні підгрупи: обідній зал і допоміжні приміщення - вестибюль, гардероб, туалети, приміщення додаткового обслуговування.

Приміщення для виготовлення кулінарної продукції поділяються на три функціональні підгрупи: основні виробничі приміщення, складські приміщення і службово-побутові приміщення.

Відповідно до технологічного процесу усі приміщення підприємств громадського харчування поділяють за своїм функціональним призначенням на дві основні групи: торговельна і неторговельна групи приміщень.

Відповідно до завдання на проектування будинку або групи приміщень підприємств харчування можуть бути додатково обладнані: пристроями кондиціонування, системами проводового мовлення і телебачення, системою автоматичної пожеженої сигналізації, системою автоматичного пожежогасіння, а також системами газопостачання, сміттєвидаляння і пилоприбирання, опалення і вентиляції

6. Головною метою розробки дизайн-проекту є створення сучасної кафе-кондитерської з коворкінгом «Робеліні».

За основу для перепланування взято перший поверх житлового будинку в ЖК «Яскравий» в м. Київ, Оболонський район. Будівля прямокутна у плані з двома скошеними стінами, конструктивна схема споруди: залізобетонний каркас, монолітно-бетонне перекриття та залізобетонні панелі. Загальна площа складає 720м². Територія навколо закладу має благоустрій, який включає пішохідні доріжки,

озеленення, місця для сидіння, прогулянкові зони. Територія обмежена вулицями Полярна, Дегтяренка та Майорова, що забезпечує гарний транспортний зв'язок з інфраструктурою міста

Кафе розраховано на 100-150 чоловік, у меню превалюючим є кондитерські вироби.

7. Розроблений дизайн інтер'єрів закладу та дизайн меблів та освітлення. На проектування інтер'єрів обрані приміщення кондитерської, коворкінгу, переговорної та обідніх залів.

Головною концепцією є створення молодіжного багатофункціонального простору з метою комфортного перебування відвідувачів, а також втілена концепція зеленого простору, що проявляється у використанні озеленення та принтів з листям на стінах та декоративних елементах.

Кафе-кондитерська поділяється на такі функціональні зони: вхідна, торговельна, обідня зони; зона бару; зона індивідуального споживання їжі; робоча комунікаційна адміністративна зони; зона приготування їжі; зона персоналу; санітарна і технічна зони.

При виборі матеріалів для оздоблення та опорядження інтер'єрів закладу головними критеріями були зносостійкість, екологічність та практичність.

Концепція ансамблю власних розробок показана в спільній формі виробів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДБН В.2.2-40:2018 Будинки і споруди. Інклюзивність будівель і споруд– [Чинний від 1 квітня 2018]. – К.: Мінбуд України, 2018. – (Державні будівельні норми України).
2. ДБН Б.2.2-12:2019 Планування та забудова територій – [Чинний від 24 квітня 2019]. – К.: Міністерство регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019 – (Державні будівельні норми України).
3. ДБН А.3.2-2-2009. Система стандартів безпеки праці. Охорона праці і промислова безпека у будівництві. Основні положення поселень – [Чинний від -1 квітня 2012]. – К.: Мінрегіонбуд України, 2012. – (Державні будівельні норми України).
4. ДБН В.1.1-7:2016 Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги – [Чинний від 01 червня 2017]. – К.: Міністерство регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України, 2016. – (Державні будівельні норми України).
5. ДБН В.1.2-2:2006 Система забезпечення надійності та безпеки будівельних об'єктів. Навантаження і впливи. Норми проектування – [Чинний від 03 липня 2006]. – К.: МІНБУД УКРАЇНИ, 2006. – (Державні будівельні норми України).
6. ДБН В.2.2-9:2018 Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення– [Чинний від 29 вересня 2018]. – К.: Міністерство регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. – (Державні будівельні норми України).
7. ДБН В.2.5-28:2018 Природне і штучне освітлення - [Чинні від 01 березня 2019]. – К.: Мінрегіон України, 2018. – (Державні будівельні норми України).
8. ДБН В.2.5- 20 Газопостачання - [Чинні від 01 серпня 2019]. – К.: Мінрегіон України, 2019. – (Державні будівельні норми України).

9. ДБН В.1.2-10-2008 Система забезпечення надійності та безпеки будівельних об'єктів. Основні вимоги до будівель і споруд. Захист від шуму - [Чинні від 26 січня 2008]. – К.: Міністерство регіонального розвитку та будівництва України, 2008. – (Державні будівельні норми України).
10. ДСТУ 3862-99 Громадське харчування. Терміни та визначення.- [Чинні від 01 жовтня 1999]. – К.: Держспоживстандарт України, 2000.
11. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація - [Чинні від 31 березня 2004]. – К.: Держспоживстандарт України, 2004.
12. Бойчук Г.В. Історія розвитку закладів харчування від А до Я/ Г.В. Бойчук. – К.:ЛОФТ, 2016. – 143с.
13. Гельфонд А. Л. Архитектурное проектирование общественных зданий и сооружений: учебное пособие / А. Л. Гельфонд. Москва: Архитектура-С, 2007. 280 с.
14. Гирилов И. М. Интерьер и мебель ресторана, кафе, столовой / И. М. Гирилов, Т. Л. Кильпе. Москва: Экономика, 2000. 113 с.
15. Гнатюк Л. Р. Вплив ергономічних вимог на створення комфорту та зручності ресторанів, як закладів громадського харчування / Л. Р. Гнатюк, Я. І. Поліщук // Сучасні проблеми архітектури та містобудування. - 2014. - Вип. 37. - С. 125-131.
16. Доценко В.П. Підприємства громадського харчування. - К.: Либідь, 2001. - 176 с.
17. Лінда С. М. Архітектурне проектування громадських будівель і споруд: навч. посіб. / С. М. Лінда. – Львів: вид-во Львівської політехніки, 2013. – 642 с.
18. Мунипов В.М., Зинченко В.П. Эргономика: человекоориентированное проектирование техники, программных средств и среды Москва: Логос, 2001. - 356 с.
19. Нікуленкова Т. Т., Маргелов В. Н. Проектування підприємств громадського харчування. - Харків.: Фант Лтд., 2001. - 175 с.

20. Нойферт Э. Строительное проектирование / Э. Нойферт. – М.: Стройиздат, 1999. – 430 с.
21. Пономаренко В. Проектування підприємств харчування. - К.: Діло, 2000.- 285с.
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. Тарасова А.Г. Проектирование интерьеров предприятий общественного питания: учебно-методическое пособие / А. Г.
24. Тонконог В.В. Використання освітлення як елемент формування дизайну в закладах харчування / В.В. Тонконог. – Л.ХАРД, 2016. – 78с.
25. Кафе Cheese Bakery — Decor Pro.URL: <https://decorpro.blog/2020/10/25/кафе-cheese-bakery/>(дата звернення: 06.05.21).
26. Найкращі тенденції дизайну ресторанів 2021 року. URL: https://www.webrestaurantstore.com/blog/2374/top-restaurant-design-trends.html?utm_source=shopzilla&utm_medium=src (дата звернення:29.04.2021)
27. Новый бар. Pink Room Speakeasy Bar на площі Льва.URL: <https://barout.media/magazine/new-bar-pink-room-speakeasy-bar-lva-tolstogo-kinoteatr-kiev/>(дата звернення: 13.04.21).
28. Гастрономический ресторан с эффектной фотозоной. URL:<https://mayertrade.com.ua/blogs/gastronomicheskij-restoran-s-effektnoj-fotozonoj-b557.html>(дата звернення: 02.05.21).
29. Инстаграмная кондитерская в Лондоне - ELLE Decoration. URL: <https://www.elledecoration.ru/interior/hotels-restaurants/instagramnoe-kafe-morozhenoe-v-londone-id6837209/> (дата звернення: 03.05.21).
30. Отели и рестораны - «Кухня Полли»: кафе и ресторан в Строгино. URL: <https://www.elledecoration.ru/interior/hotels-restaurants/kuhnya-polli-kafe-i-restoran-v-strogino-id68371/>(дата звернення: 03.05.21).
31. Радужное кафе-мороженое Ice Scream. URL:<https://www.asthetique.com/icescream>(дата звернення: 23.05.21).

32. Ресторан Opasly Tom в Варшаве – проект Buck Studio. URL:<https://design-mate.ru/read/objects/soviet-design-ahead-of-timehttps://design-mate.ru/read/objects/restaurant-opasly-tom-in-warsaw-buck-studio-project>(дата звернення: 29.04.21).

33. Розовый бар Peaches в Мельбурне. URL: <https://mayertrade.com.ua/blogs/yarkij-koktejl-bar-s-dizajnerskoj-mebelyu-b562.html>(дата звернення: 20.04.21).

34. Яркая кулинария в скандинавском стиле в Москве. URL:<https://www.elledecoration.ru/interior/hotels-restaurants/kulinariya-id683505/>(дата звернення: 08.04.21).

35. Audrey's Restaurante. URL:<https://la.eater.com/2018/12/19/18149027/hammer-museum-audrey-new-restaurant-openingwestwood-los-angeles>(дата звернення: 13.04.21).

36. Benedict: новий ресторан з меблями від mayer trade у Луцьку. URL: <https://mayertrade.com.ua/blogs/benedict-novij-restoran-z-meblyami-vid-mayer-trade-u-lucku-b516.html>(дата звернення: 27.04.21).

37. 4City — многофункциональное пространство для развития. URL: <https://hqrroom.ru/4city-mnogofunktsyonalnoe-prostranstvo-dlia-razvytyia-odessy.html>(дата звернення: 14.04.21).

38. Rose-Mary Cafe. От фабрики Розы Люксембург до современной пиццерии. URL: <https://pragmatika.media/project/rose-mary-cafe-ot-fabriki-rozy-ljuksemburg-do-sovremennoj-picserii/>(дата звернення: 13.05.21).

Д О Д А Т К И