

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ БІЗНЕСУ І ПРАВА
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

РОЗРОБЛЕННЯ ПРОЄКТУ ТА ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ КАФЕ
«УНІВЕР» З ВИКОРИСТАННЯМ СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Кваліфікаційна робота (проєкт)
на здобуття ступеня вищої освіти «магістр»

Виконав: здобувач II курсу 221
групи
Спеціальності 241 Готельно-
ресторанна справа
Освітньо-професійної програми
Готельно-ресторанна справа
Іванов Єгор Олександрович

Керівник професорка Орленко О.В.
Рецензент: Лиманець Л.М.

ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1. АНАЛІЗ ТЕОРЕТИЧНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ ТА ПРАКТИКИ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРІВ КАФЕ	5
1.1. Сучасні та світові тенденції дизайну інтер'єрів кафе.....	5
1.2. Аналіз досвіду закордонної та вітчизняної практики дизайну інтер'єрів кафе	8
РОЗДІЛ 2. ФОРМУВАННЯ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРІВ КАФЕ	19
2.1. Роль кольору, світла, меблів і обладнання та засобів мистецтва при формуванні дизайну внутрішнього середовища кафе.....	19
2.2. Вимоги до інтер'єрів кафе під час Covid-19 та ергономіка у закладах громадського харчування.....	22
РОЗДІЛ 3. ДИЗАЙН-ПРОЕКТ ІНТЕР'ЄРУ ТА МЕНЮ КАФЕ УНІВЕР	26
3.1. Завдання на проектування.....	26
3.2. Програма виробничої розробки підприємства та обґрунтування дизайн-концепції	28
3.3. Дизайнерське вирішення у виборі стилю кафе	32
3.4. Функціональне зонування.....	39
3.5. Оздоблювальні матеріали, меблі та обладнання інтер'єру	41
3.6. Розробки меню та SWOT аналіз для кафе «Універ»	48
ВИСНОВКИ	56
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	59
ДОДАТКИ.....	62

ВСТУП

Актуальність теми. Заклади харчування є однією із головних складових інфраструктури. Вони будуть завжди бажаними та актуальними, тому що вгамовують людське бажання поїсти та спробувати якусь нову страву аби порадувати свої смакові рецептори. В даний період розвитку людства, також і розвиваються кухні багатьох країн нашого світу, тому зараз все більше створюється кафе, ресторанів та барів для того щоб продемонструвати кулінарні здобутки певної закордонної країни чи певного регіону. Однак заклад харчування – це не тільки смачні страви та напої які вам можуть запропонувати, це й атмосфера, що панствує у залі, і яка повинна відповідати назві та концепції закладу. На цьому етапі важливим є гармонійне створення дизайну та вибраного власником закладу певного стилю, що в комбінації буде та повинен відповідати специфікації закладу, відповідності статусу та виду кухні. З нестримним розвитком кулінарної справи, розвиток закладів харчування завжди буде актуальним та затребуваним.

Мета роботи: визначення основних прийомів формування дизайну інтер'єрів кафе, які матеріали використанні у проєкті. розроблення функціонального та естетично привабливого дизайну інтер'єрів приміщень кафе виявити та систематизувати особливості формування дизайну інтер'єрів закладів ресторанного господарства для створення комфортного внутрішнього середовища для роботи персоналу та відвідувачів з дотриманням усіх нормативних вимог проектування даного типу закладів та розробка сбалансованого меню для харчування студентів.

Об'єкт дослідження – заклад харчування (кафе Універ). Формування дизайну інтер'єрів кафе та розробка меню з урахуванням особливостей специфіки закладу та дотримання нормативних вимог.

Предметом дослідження є безпосередньо дизайнерська концепція кафе «Універ».

Наукова новизна: Систематизовано особливості створення комфортного внутрішнього середовища кафе, можливість відвідування закладу студентами та іншими гостями. На сьогоднішній день, серед безлічі підприємств громадського харчування, зручність, стиль та оформлення інтер'єру є найважливішими критеріями, що впливають на прибутковість підприємства, його відвідуваність та рівень.

Практичне значення одержаних результатів. Практичне значення отриманих результатів полягає у тому, що розроблено практичні рекомендації удосконалення дизайнерського рішення студентського кафе «Універ» у місті Херсон на основі сучасних світових тенденцій.

Апробація результатів. Результати досліджень були опубліковані: Івановим Є.О. Тренди в дизайні інтер'єру закладів ресторанного господарства. Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп. Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ. (26 травня 2021 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2021. С 38 - 40 .

Обсяг і структура кваліфікаційної роботи. Робота складається з вступу, трьох розділів, висновків, бібліографічного списку джерел (40 найменувань). Обсяг роботи: 61 сторінок, 23 рисунками, 10 таблицями та 3 додатками.

РОЗДІЛ 1. АНАЛІЗ ТЕОРЕТИЧНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ ТА ПРАКТИКИ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРІВ КАФЕ

1.1. Сучасні та світові тенденції дизайну інтер'єрів кафе

Дизайн інтер'єру та тенденції. Створення нового кафе починається з вибору стилю. Концепція буде залежати як від місця розташування, так і від потенційних відвідувачів. Хороша річ полягає в тому, що сучасні інтер'єрні тренди пропонують велику різноманітність з безліччю нових ідей для експериментів дизайнерського рішення. Ви можете піти на класику з її м'якими пастельними тонами, елегантним Провансом або неформальним поп-артом. Сучасне та екологічне - це останні тенденції в дизайні інтер'єру, які часто можна зустріти в кав'ярнях та кафе. Концепції цих жанрів інтер'єру вітають створення дивовижних предметів мистецтва, захоплюючих самостійних творчих робіт. Але насправді популярним є авторський стиль. Індивідуально розроблене місце. Унікальний простір завжди приваблює дедалі більше людей. Звичайно, найкращий варіант - звернутися до професіоналів, але якщо у вас обмежений бюджет, спочатку ви можете вивчити це питання самостійно. Існує необмежена кількість ідей в Інтернеті або у фільмах, які вам подобаються[23].

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[24].

Технічний напрямок або обладнання кафе. Інтер'єри кафе та аксесуари для ресторанів - наріжні камені успішного бізнесу. Обладнання

для процесу приготування кави (і кухня, якщо у вас є) є найбільш економічно вигідною частиною бізнес-плану. Оскільки вашими гостями (в основному) будуть поціновувачі страв, було б непогано похвалитися якісним обладнанням для приготування їжі. Найбільшу увагу слід приділити кавоварці. Це основа будь-якої кафе кав'ярні. Найкращий варіант - це напівавтоматична або автоматична модель[17].

Комунікативний простір в інтер'єрі. Ми спостерігали зростання обсягів громадського харчування протягом останнього року, але воно буде продовжувати зростати із збільшенням обсягів їдалень та ресторанів з відкритою концепцією. Пропоновані відкриті столи та загальні приміщення створюють унікальну атмосферу спілкування та обіду, ідеально підходить для тих, хто хоче спілкуватися з їжею та один з одним. Спільний дизайн ресторану також максимально збільшує доступну обідню площу. Коли одночасно їдять більше людей, ви можете збільшити загальний дохід[16].

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

Обідній зал на даху будівлі. Багато споживачів із задоволенням обідають на відкритому повітрі, але страви на даху стають дуже популярними у великих містах через висотні висоти та обмежені простори на відкритому повітрі. Будь то гаряче чи холодне, бари та ресторани на даху готують вечерю для клієнтів цілий рік. Рослини та парасольки оживляють простір даху влітку, тоді як ковдри, каміни та нагрівачі для внутрішнього дворику роблять дах найзатишнішим простором взимку. Їдальня на даху пропонує прекрасні краєвиди та

вражаючі враження, які можуть залучити більше людей у ваш ресторан або кафе.

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

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

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

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.

Зеленій простір та рослинність. Поняття домашнього вирощування набуло нового значення в харчовій промисловості. Клієнти дедалі більше стурбовані питанням, звідки береться їх зелень. Виставляйте овочі у зоні відпочинку на відкритому повітрі, у живому приміщенні стіни або біля вікон, щоб показати клієнтам, що зелень, запропонована в меню, походить від вашого бізнесу. Ми можемо допомогти зменшити простір та покращити омолодження та здоров'я споживачів.

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[24].

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

1.2. Аналіз досвіду закордонної та вітчизняної практики дизайну інтер'єрів кафе

Через те що, кафе набули великої популярності серед людського населення різних країн. Таких країн як США, Італія, Франція, Японії, Кореї та навіть процвітаючих країн Африканського континенту. Їх стало так багато навіть на одному місті, що власники цих закладів, не тільки їжею та цінами змагаються на ринку конкуренції. А також й

дизайнерськими рішеннями інтер'єру самих кафе. Протягом декілька десятиліть формувалися досвід закордонних кафе, створюючи свої тенденції та канони. Зараз їх вміло переймають вітчизняні дизайнери та архітектори для проектування таких закладів харчування.

1. «Cake and Breakfast Cafe». Це кафе-кондитерська для сніданку, розташоване в будівлі, побудованій у 19 столітті в самому центрі Санкт - Петербургу. Збереження контрастності та історичності інтер'єру було головним бажанням господарів закладу, тому дизайнери поєднали милі деталі, світло малиновий колір та жорсткість фактури сірого бетону. На 1-му поверсі знаходиться бар, також можливе замовлення їжі на винос, і друге приміщення для прийому сніданку на 2-му поверсі. Автори використовували лаконічні поверхні: бетон, дерев'яна дошка, штукатурка, фактурна решітка. Арочні металеві конструкції займають зону простору залу на другому поверсі. Меблі та деталі виготовлялися у місцевих майстернях: бетонні півкулі, трикутні стільниці з використанням латуні, дзеркала з білою підкладкою у вигляді чаші. Вони поєднуються з арочними вікнами. У схилах вікон є поворотні бра, виготовлені на замовлення. У туалетній кімнаті використовується рожева плитка CezzleTile, цементна плитка, з вставками дерев'яної дошки. Величне французьке над прозоре скло не відокремлює барну кімнату від відкритого пейзажу, а поєднує їх, щоб отримати яскравий і просвітлений вигляд. Форми та споруди у гладкому масиві у поєднанні з фасадами з каменю, скла та матеріалів х металевих частин надають приміщенню витонченої краси. Дивлячись на навколишнє середовище у цьому закладі, дизайнерські матеріали з чотирьох сторін будівлі вздовж маршруту подорожі виражаються по-різному: захід та схід створюють монолітний пейзажний потік, але південь відає прозорістю вигляду, натомість північ створює туманне та вибагливе відчуття зрілості (рис. 1.1).



Рисунок 1.1 - Інтер'єр обідньої зали в «Cake and Breakfast Cafe»

2. «Будапештське кафе» / Біасол Виразний візуальний стиль режисера Уеса Андерсона надихнув на кафе Будапешт у Ченду, Китай. Наш дизайн спирається на прискіпливий, запам'ятовується і чарівний світ Андерсона, щоб створити привабливе місце призначення з примхливим характером та міжнародною привабливістю. Подібно до міфічного Будапештського готелю Андерсона, Будапештське кафе створено, щоб запропонувати досвід, який відлучає меценатів від суєти повсякденного життя. Клієнт спеціально займався австралійською дизайнерською практикою, щоб створити міжнародний досвід гостинності, і створив простір, який буде приваблювати жінок, які користуються кмітливими соціальними мережами, які користуються кафе-культурою. Результат демонструє міжнародні можливості Biasol, поєднані з нашим місцевим стилем дизайну. Автори ставилися з розумінням до стилю Андерсона:

його симетричних, точних і вигадливих сценографій; яскраві та ностальгічні кольорові палітри; і настрої, що наповнюють його фільми. Він прагне до односточної перспективи і дивиться вниз згори; приділяє увагу краям набору стільки ж, скільки і середині; і кадри історії з дугами проспенія (на рис. 1.2).



Рисунок 1.2 - Інтер'єрні акценти Будапештського кафе

Сучасна, мінімалістична та освіжаюча інтерпретація визначається дизайном, суттєвістю та брендом. Фасад будівлі надає відчуття величі з аркою, яка обрамляє вхід і вітає меценатів у кафе Будапешт. Опинившись всередині, клієнтам пропонується сприйняти фізичний дизайн кафе, як сцену для меценатів, щоб розіграти власну історію. Кафе Budapest розроблено, щоб відчувати себе жіночно, легко і весело, незважаючи на свою вишуканість і відкриту структуру. Басейн з рожевою кулею, неоновими вивісками та оригінальним кріслом Eero Aarnio Bubble надихає грайливість, а ванні кімнати дивують строкатою рожевою

терасою, доповнюючи та контрастуючи з ностальгічними зеленими відтінками кафе. Контрастні жорсткі та м'які кольори та деталі дизайну відображають персонажі Андерсона у готелі «Великий Будапешт», підкреслені брендом, інтегрованим у кафе через вивіски, меню та друковані застави [31].

3. Кафе «Rozove». Це унікальне рожеве завдання було дано архітекторам з режиму: lina studio, тим часом концепція бренду, а також комунікаційну стратегію розробляли студії MINIMA (рис. 1.3).



Рисунок 1.3 - Інтер'єр кафе «Rozove»

Вони відкриті для всього, що є рожевим: позитивні зустрічі, події, розмови, рожеві речі та закуски. Вони знають все про позитив. Дизайнерам довелося вирішити проблему поєднання магазину, наповненого різноманіттями, із жвавим кафе, і все це лише за 45 квадратних метрів! Найбільш оптимальним рішенням було створення єдиної підвісної конструкції, яка б функціонувала як полиця і стеля.

Таким чином, виставкова площа була використана по максимуму, не використовуючи надзвичайно цінний простір. Щоб здійснити мрії власників, які потрапили в полон під час довгих годин розмов, архітектори вирішили замінити традиційне кафе-стілницю на кухонний острів. Місце, яке було б центром життя кафе. Це рішення допомогло розмити межу між STF та клієнтами, створити домашній вигляд, але разом із модульними таблицями створило простір, який легко переставити для різних подій. Щоб найкраще розкрити рожеві вироби, архітектори використовували сировину та контрастні матеріали, такі як фанера та дошки mfr. Вони також залишили оригінальну цегляну стіну, подекуди обклеївши її керамічною ялинковою плиткою.

4. В історичній частині Будапешту був відкритий ресторан Buha від студії Plyusdesign. Особливість проекту в його унікальному дизайні: ручний розпис, дизайнерські меблі і ефектна фотозона зі скульптурою Small Lie американського художника Kaws (рис.1.4).



Рисунок 1.4 - Ресторан Buha, Будапешт, студія Plyusdesign

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. 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 [29].

6. Кафе кав'ярня в Херсоні «Goodshot» Ця кав'ярня знаходиться у місті Херсон на вулиці. Рішельєвська, 12 «Goodshot» готує каву для міста з 2016 року. Величезні вікна з підлоги та до самої стелі, яскравий знак у вигляді вивіски та двері яскравого жовтого кольору - це головний елемент, від якого кафе дуже легко упізнати з навколишньої вулиці (рис. 1.6).



Рисунок 1.6 - Інтер'єр кафе «Goodshot»

Використовуючи стандартний, більш стриманий та холодний дизайн, переважає світло сірий колір. Інтер'єр простий та мануфактурний. На акцентній стіні написана надзвичайна фреска в вигляді частини жіночої голови з намальованою зверху геометричною абстракцією. І навпаки, на іншій стіні ми маємо справу з лампою в стилі лофту з переплетеними водопровідними трубками та кранами. Відмітна риса цього закладу харчування в тому, що тут можна посидіти не тільки за звичайними столиками, а й на підвіконнях тих самих величезних вікон. «Godshot» належить до кав'ярень «третьої хвилі». Тут знають про каву і знають як її його приготувати. Отже крім класичних методів приготування кави за допомогою кави-машини, тут можуть заварити аеро-прес, фільтр каву. А для вегетеріанців та веганів і тих гостей, хто не споживаю та у кого не переносність лактози, є кокосове, фісташкове, мигдальне або рисове молоко. У закладі можна перекусити випічкою, бельгійськими вафлями, сендвічами з куркою, шинкою постраммі, лососем, американськими млинцями або десертом правильного харчування на основі насіння Чіа. А якщо ви дотримуєтеся дієти і не хочете нашкодити своїй фігурі, спробуйте десерти без додавання шкідливого цукру, без молока корів. У кав'ярні також представлений великий вибір чаю, а в літній період часу вам можуть запропонувати лимонад власного приготування, холодний латте тонік, cold brew і тонік [31].

7. Кафе - кав'ярня в Херсоні « Fruman» Кафе знаходиться у місті Херсон по вулиці. Преображанська, 5 "Fruman" означає фруктову людину. Це кафе не досить давно знаходиться в самому серці тобто центрі міста Херсон і воно позиціонує себе як одне з небагатьох закладів з десертами правильного харчування. Дизайнерське рішення що до вивіски у салатових тонах і на ній написана яскрава фраза: «Hello! #fruman », яку можна ви побачити навіть з вулиці. Цей заклад - місце для людей які люблять фотографуватися для своєї сторінки у інстаграм. Отож бо такий

оригінальний дизайн не залишає нікого байдужим, гості хочуть сфотографуватися. Білосніжні столики, прозорі поліурітанові крісла, елементи декору що світяться. Атмосфера продумана у закладі до маленьких дрібниць. Біля входу, праворуч, є незвичайні решітчаті крісла, в яких можна дуже зручно сидіти. А зліва - інсталятор з підсвічуванням, тому ви можете не турбуватися про хороше освітлення та фотозйомку навіть у ввечірній час. Це ваш власний комплімент із закладки, якщо ви зробите фотографію в кафе та зайдете в Instagram, позначивши «Fruman», вона з'явиться прямо над дзеркалом (рис. 1.7).



Рисунок 1.7 - Інтер'єр кафе «Fruman»

До «Fruman» може відвідувати не тільки ласуни які люблять солодоші, але і ти, хто дотримується правильного харчування та слідкує за своїм раціоном. Фруктові салати, цукерки без додавання цукру, пудинги з ягід та фруктів, йогурт з гранолою або фруктовими наповнювачами. Молочна продукція така як йогурт зроблена виключно власним виробництвом, а фрукти, виставлені на вітрині, ви можете

отримати будь яке. Після 18.00 години кафе дає знижку -20% на макарони, тістечка, ПХ-цукерки, та інші солодощі. У подарунок для близьких «Fruman» пропонує подарункові набори з екзотичних закордонних фруктів. Асортимент та вартість можна уточнити на місці. А для власників велотранспорту передбачена велосипедна парковка [26].

8. Кафе / кав'ярня в Херсоні «Peloton» Кафе знаходиться у місті Херсоні по вулиці. Небесної сотні, 3 Кав'ярня «Peloton» - чудовий початок або продовження дня для кожного любителя кави. Своєю назвою він зобов'язаний виду спорту: пелотон - основна група спортсменів у перегонах. Заклад розташований на розі житлового будинку, поблизу паркової зони. Сучасний дизайн фасаду і терпкий аромат кави ваблять людей, що проходять повз. Біля входу є лавка та зручний пандус з рейками у вигляді велосипедів. Ймовірно, інтер'єр кав'ярні був створений з урахуванням мінімалізму та практичності. У меблях переважає світле дерево, є книжкова шафа з книгами. Залу прикрашають горщики з квітами, а на одній зі стін - велосипед. (рис. 1.8).



Рисунок 1.8 - Інтер'єр кафе «Peloton»

З маленької вітрини біля бару можна купити листівки, келихи, яскраве пряничне печиво та сумочки ручної роботи. Незважаючи на компактність залу, власники врахували дитячий стілець для дітей та іграшки. Величезним плюсом є те що у вбиральній кімнаті є наявність висувного столика для переодягання немовлят. Кафе «Пелотон» пропонує гостям «класичну каву»: від еспресо до мокко. Ціна кави американо 21 грн. за маленьку склянку. Є прохолодні напої (від 27 грн) та альтернатива у вигляді кави в пуловері та аеропресі. На барній стійці є вітрина з десертами: печивом (від 5 грн), макаронними виробами, тістечками. Також є гранули морозива Mini Melts. За додаткову плату ви можете попросити додати до свого улюбленого напою сиропи з різними ароматами. «Пелотон» відкрився як велосипедна кав'ярня. Передбачалося, що в кафе можна взяти напрокат велосипеди. Поки такої можливості немає, але власники обіцяють розпочати активну оренду в наступному році. До речі, місця для паркування двоколісних транспортних засобів готові тривалий час [25].

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

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

РОЗДІЛ 2. ФОРМУВАННЯ ТА ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРІВ КАФЕ

2.1. Роль кольору, світла, меблів і обладнання та засобів мистецтва при формуванні дизайну внутрішнього середовища кафе

Освітлення важливе у дизайні, а освітлення спеціально для ресторанних закладів тим більше. Дизайн освітлення для кафе набагато вишуканіший, ніж загальне освітлення будь-якого комерційного чи житлового інтер'єру. Легка атмосфера повинна відтворювати позитивний настрій і стимулювати апетит клієнтів. Наприклад, якщо освітлення погане, можна поставити яскраві підвісні світильники над столами або поставити на них вогні свічки. Світло для інтер'єру кафе повинно бути яскравим і проникливим, щоб сприяти дружній атмосфері у всьому просторі. Однак необхідно також підтримувати навколишній баланс простору, створюваний акцентним освітленням та декоративними приладами. Ось кілька порад про те, як імітувати належне освітлення в кафе:

Завдяки штучному освітленню, внутрішнє освітлення кафе складається із суміші трьох видів штучного освітлення. Це навколишнє освітлення, акцентне освітлення та декоративне освітлення. Кожен з них є важливою і цілісною системою внутрішнього освітлення.

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

Акцентне освітлення: завданням акцентного освітлення є, перш за все, виділення певних особливостей внутрішніх приміщень кафе. Акцентне освітлення використовується для освітлення картин, прилавків

для їжі або для розкішних творів мистецтва, розташованих у просторі кафе.

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

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

Заклад громадського харчування, як кафе не проста річ, як здається на, як здається на перший погляд. Для якісної та продуктивної роботи кафе головне - це повний запас обладнання:

- Високоякісна еспресо-машина. У кожному кафе, кав'ярні або ресторані обов'язково знайдеться еспресо-машина. Більшість покупців кави віддають перевагу каві еспресо;

- Промислова кавомолка. Бо більшість кав'ярень використовують кавові зерна. Якісна кавомолка може подрібнювати кавові зерна, щоб не впливати на ароматичні та смакові властивості напою та уникати надмірної гіркоти кави;

- Холодильне обладнання. Вибір холодильного обладнання враховується і залежить від планування закладу. Це потрібно для зберігання різноманітних продуктів або готових страв, що подаються відвідувачам. Вітрини та холодильні установки повинні відповідати дизайну кав'ярні та не заважати роботі бариста;

- Прилади, що використовуються для приготування їжі. Цей список включає: соковижималку, блендер, гриль, печі, плити, мікрохвильову піч, тостер і т. Д. Тобто весь арсенал приладів, які потрібні для роботи і

приготування повного асортименту страв у закладі харчування, тости, торти, млинці, бутерброди, салати перші та гарячі страви;

- Полиці. Деякі кав'ярні мають у своєму асортименті різні види кави на продаж, тематичний прес, кавове обладнання. Тому цікаві та красиві полиці можуть не тільки прикрасити дизайн інтер'єру закладу, а й сприяти збільшенню прибутку;

- Контейнери, насоси та різне кухонне обладнання. Якщо в кав'ярні зберігається безліч різноманітних продуктів та широкий асортимент наповнювачів для виготовлення напоїв, то існує потреба у спеціальному обладнанні для зберігання та використання. Коли відсутня система зберігання продуктів, це ускладнює роботу персоналу;

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

Кольори та матеріали кафе. Будь-яка естетика інтер'єру залежить від презентації поєднаних кольорів матеріалів. Гарне поєднання цих факторів може посилити візуальний ефект приміщення кафе. Однак кілька або один матеріал, оскільки колір може мати погане рішення, зробити навколишнє середовище занадто м'яким або тьмяним. Оскільки кафе повинно мати чудові візуальні ефекти, надзвичайно важливо правильно підібрати кольори та доповнити його правильними матеріалами, які привернули нових шанувальників. Якщо в кафе використовуються традиційні зображення "європейських" кафе, основною кольоровою гамою повинні бути темні та земляні відтінки. Однак це кольорове рішення не є універсальним. У контексті кольорів, стилю та матеріалів інтер'єри кафе поділяються на 4 категорії. Головна мета будь-якого ресторану - підвищити апетит клієнтів за допомогою тонких дизайнерських хитрощів. При розробці дизайнерської концепції необхідно розрахувати кольорову психологію. Наприклад, вважається, що рум'яні тони в поєднанні із золотим простором підсвідомо

стимулюють апетит. В результаті більшість інтер'єрів ресторанів та кафе оформлені в червоних, коричневих та золотих тонах. Кольори та матеріали темних, землястих тонів з червоними відтінками бажані для оформлення інтер'єру кафе. Освітлення потрібно ретельно шарувати, щоб виділити золотисті акценти. Як дизайнер, ви дотримуетесь цих маленьких хитрощів, готовий інтер'єр автоматично стає і візуально, і апетитно стимулюючим.

2.2. Вимоги до інтер'єрів кафе під час Covid-19 та ергономіка у закладах громадського харчування

Коронавірус призвів до переосмислення інтер'єру кафе - від фізичного меню, готівкових платежів та групових зборів до вибору матеріалів та меблів. Реакція дизайнерів та фахівців ресторанів полягає у відмежуванні короткочасних ефектів від довгострокових тенденцій, які спостерігатимуться в майбутньому. Під час пандемії дизайн інтер'єру стає більш оригінальним та екологічно чистим дизайном із «трохи сюрреалістичним» відтінком, і цей особливий досвід проектування ресторанів може стати «стійкою спадщиною пандемічного дизайну». Власники та ресторатори насправді не просять про новий дизайн інтер'єру, але хочуть підвищити оригінальність. Менше людей відвідує кондитерські, тому кидайте виклик дизайнерам та архітекторам забезпечити безпечне та оригінальне середовище, яке відповідає рекомендаціям ВООЗ щодо відвідування ресторанів. Оскільки нові умови диктують нові конструктивні особливості - сувора геометрія та сучасні матеріали, а також відмова від орнаментів, таких як хитромудрі різьблені дерев'яні меблі, які збирали небезпечні мікроби. Не виключено, що нинішня пандемія може бути початком такої трансформації в дизайні будівель. Як і після пандемії, перевага віддається відкритим кухням. Вважається, що після пандемії та місцевих закладів їжею стануть більш

відкриті кухні, що сприятиме "прозорості". Поверхні будуть вкладені або покриті антимікробними матеріалами, цей факт буде сприйматися як "даний". В наш час антимікробні поверхні вже не є ноу-хау для харчової промисловості, але дизайнери вже зазначали, що вони іноді розробляються на основі остаточної специфікації конструкції. В даний період наша країна почала вакцинуватися від корона вірусу, особливо вакцинація стосується ресторанного господарства. Зараз на просторах мережі інтернет проходить флешмоб #у_цьому_закладі_безпечно і для цього спеціальна наліпка на двері (рис. 2.1).



Рисунок 2.1 – Наліпка на двері у цьому закладі безпечно

Відповідно до трьох тенденцій будуть визначені найважливіші аспекти в майбутньому - розташування та інтервали, безконтактна концепція їжі. Обмежені інтервали в кафе будуть суворими, але нетривалими. Приклад. До пандемії коронавірусу рекомендувалося, щоб ресторан чи кафе забезпечували 1,4 квадратних метра площі для кожної людини, яка сидить. Однак на тлі пандемії Всесвітня організація охорони здоров'я (ВООЗ) рекомендує збільшити її до 2,5 квадратних метрів на один заклад харчування. За даними Covid-19, інтервал в ресторанах може нормалізуватися не пізніше кінця цього року. Однак більшість

пророкують новий рік. Люди переживають, що вірус насправді не покине нас ще майже рік. І що "прохідна мода" в дизайні закладів харчування стане новим стандартом. Однак замість безконтактної можна використовувати термін "контактний світло", що означає, що фізичне меню та грошові платежі стають рідкісними "якщо не вимерли", поряд з такими елементами, як комунальні спеції, такі як сіль і перець.

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.2.2).

У ресторанах, кафе, їдальнях використовують квадратні, прямокутні столи, розраховані на два, чотири і шість посадкових місць. 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.2.4).

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. 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 відвідувача виділено 0,6 - 0,7 м². При установці обідніх столів в нішах потрібна менша площа, так як немає необхідності у відступах від стін.

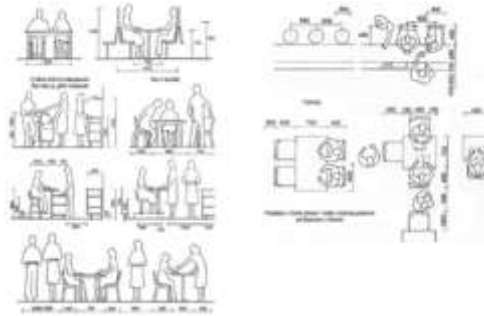


Рисунок. 2.2. - Ергономічні схеми місць та проходів

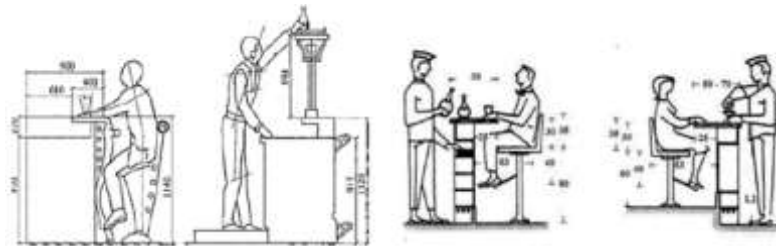


Рисунок. 2.3 - Стандартні розміри барної стійки.

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 закусочних найчастіше використовують групові стаціонарні столи і лави, роздача 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).

РОЗДІЛ 3. ДИЗАЙН-ПРОЕКТ ІНТЕР'ЄРУ ТА МЕНЮ КАФЕ УНІВЕР

3.1. Завдання на проектування

Заклад ресторанного господарства знаходиться у місті Херсон за адресою вулиця Університетська 4 в нежитловому двох верховому будинку на перших поверхах знаходиться кафе, що призначені для студентів, працівників та викладачів Херсонського Державного Університету і звичайних жителів міста. Будівля має форму в вигляді букви «Т» на плані, конструктивна схема споруди: кладка з білої цегли та облицевана штукатуркою. Загальна площа під проектування кафе складає 424 м². Навколо будівлі є територія з благоустрою та зелена зона з квітами та деревами. Також біля входу знаходиться відкрита зона для столів та великих парасоль (рис. 3.1).



Рисунок. 3.1- Схема та план ділянки на який розміщено кафе
«Універ»

При проектуванні кафе враховано норми таких держстандартів: ДСТУ 3862-99 Ресторанне господарство. Терміни та визначення[6]

ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація[7]

ДБН В.2.5-28: 2006. Державні будівельні норми. Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення[5]

Кафе розраховано для 78 осіб та має 3 зали. Першочергове значення у облаштуванні залів для відвідувачів і виробничих приміщень мають ергономіка меблів і відстаней між ними, сервірування столу. Проходи між рядами столів повинні бути достатньо широкими для вільного руху відвідувачів з підносами. Допустимі відстані при компоновці обідніх столів приймаються не менше 0,6 м між кутами при діагональному розташуванні; якщо столи розташовують паралельно стінам, то ряд біля стіни ставлять впритул до неї, тоді відстань між столами повинна бути не менше 1,5 м з урахуванням зручного розміщення стільців. Основні проходи приймаються не менше 1,5 м, допоміжні - 0,75 м. Проте ці відстані можна рекомендувати лише умовно, оскільки у кожному окремому випадку меблювання залу залежить від його планування і форми обслуговування в підприємстві (рис 3.2).

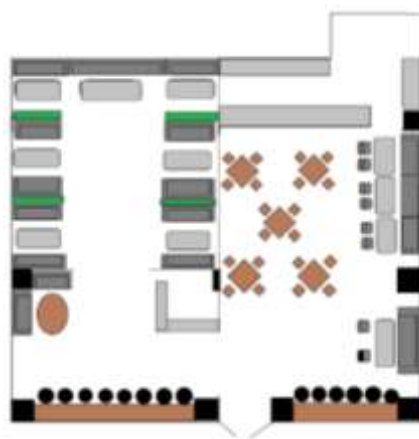


Рисунок 3.2 - Розташування столів та стільців у залах кафе «Універ»

3.2. Програма виробничої розробки підприємства та обґрунтування дизайн-концепції

Розробка графіку та таблиці завантаження залів кафе; визначення чисельності споживачів. Виходячи з типу підприємства громадського харчування та його потужності, розрахунки технологічних показників починаються із визначення чисельності споживачів за допомогою розробки графіків завантаження залів у кафе або надання показників оборотності наданого місця протягом робочого дня. Технологічний розрахунок визначається за допомогою кількості відвідувачів, він встановлюється графіком завантаження існуючих залів. Коли складається графіка то враховуються показники режиму роботи залу, приблизні відсотки завантаження в різний час роботи кафе. Чисельність гостей, які обслуговуються у кафе за кожну годину роботи залу розраховуємо за формулою:

$$N = (P \times 60/t) \times K_z, \text{ (осіб)} \quad (3.1)$$

де P – це повна численність місць у залі;

K_z - коефіцієнт завантаження залу за годину.

Відношення $60/t$ показує чисельність посадок за одну годину. Число гостей за один день N визначають суму числа гостей за годину роботи кафе.

Таблиця 3.1

Графік завантаження залу кафе «Універ» на 78 місць

Години роботи	Число посадок у час	Коефіцієнт завантаження залу	Число відвідувачів
8-00 - 9-00	3	0,3	70
9-00 - 10-00	3	0,2	47
10-00 - 11-00	3	0,2	47
11-00 - 12-00	2	0,5	78
12-00 - 13-00	2	0,7	174

Продовження таблиці 3.1

13-00 - 14-00	2	0,9	170
14-00 - 15-00	2	0,6	135
15-00 - 16-00	2	0,3	90
16-00 - 17-00	2	0,2	47
Всього:			858

Для більш швидкого розрахунку загального числа гостей розраховують за даною формулою:

$$N = P \times \eta, \text{ (осіб)} \quad (3.2)$$

де η - це середній показник оборотності місця за один робочий день;
для кафе $\eta = 11$. $= 78 \times 11 = 858$ (осіб)

На підставі даних таблиці будемо графік завантаження (рис3.3):

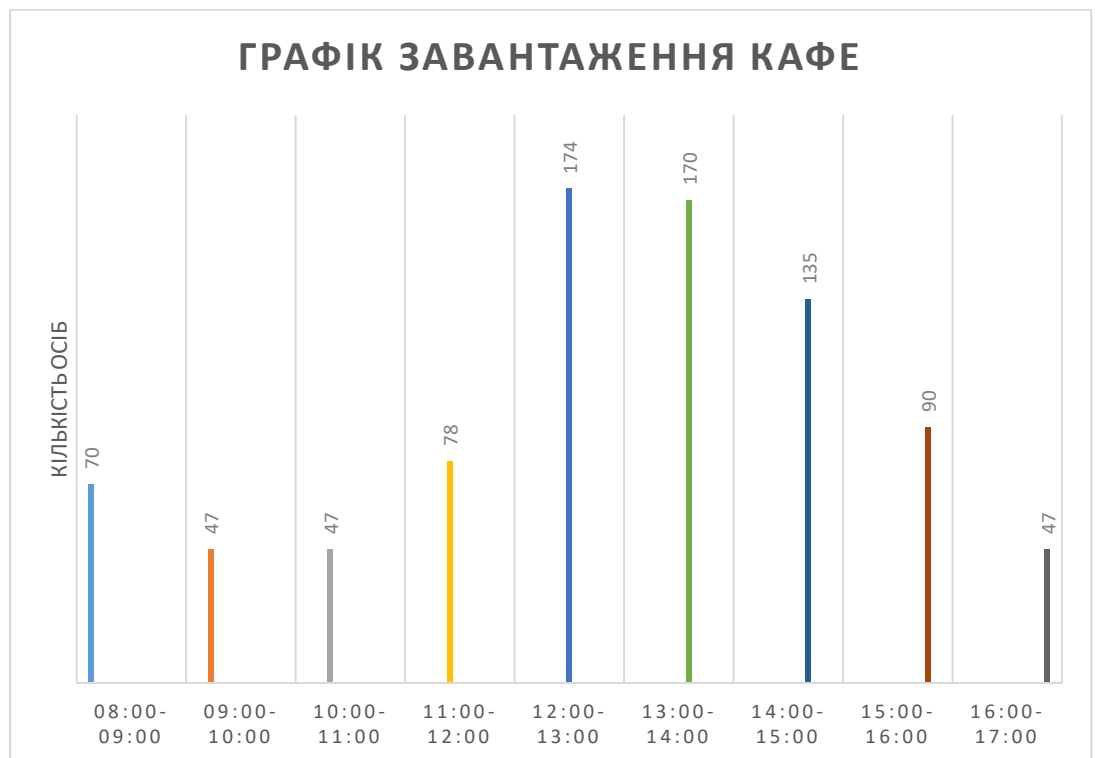


Рисунок 3.3 - Графік завантаження у кафе «Універ»

Концепція інтер'єру полягає у створенні гармонійного та комфортного простору для відвідувачів кафе, в стилі еко-лофт. Лофт (горище) - це художній напрям який з'явився наприкінці 19-го століття у Франції да бідні художники знімали не дороге промислове приміщення для написання своїх величезних полотняних картин та ескізів. Адже для написання великогабаритних картин потрібні великі приміщення та стелі. Але все ж таки США теж можна називати місцем появи стилю лофт який почав з'являтися на початку 20-го століття. Це вже той самий лофт з червоною цеглою та великими вікнами які використовують в наш сучасний час. Слово лофт з англійської мови означає (мансарда, горище, верхня частина складського або промислового приміщення). Вважається що це слово йде з давньо скандинавського слова (loft) означаючого верхню частину чогось або взагалі неба, воно аналогічне давньо німецькому слову (luft) яке означає "повітря". Лофт - це щось велике та повітряне. Любителі лофту створюють свій особливий світ, унікальні роботи, які не мають нічого спільного з навколишньою дійсністю, але мають гіпнотичну привабливість, яка приваблює глядача. Лофт відкриває людині красу та виразність сірого бетону та цегли, які, незважаючи на зовнішню нечіткість та змінність, дозволяє по-новому поглянути на можливості звичайних форм та форм, здатних перетворити навколишній простір. Основний девіз – відсутність стереотипів, максимум простору та свіжого повітря, мінімум перегородок. Зонування приміщення здійснюється за допомогою колірних або світлових контрастів, розміщення меблів, скляних перегородок, легких ширм. В інтер'єрі є індустриальні риси - цегляна кладка, сходи, арматура, труби, груба штукатурка, неприкриті системи вентиляції. Все це може гармонійно поєднуватися із сучасною технікою, ультрамодними меблями, світильниками, дзеркала. Особлива увага надається нестандартним аксесуарам.

Отже, велике просторе приміщення. Стелі високі, світлі, вікна великі, що пропускають максимум світла. Якщо в приміщенні є кілька невеликих вікон, їх краще об'єднати в одне велике. Замість склопакетів рекомендується використовувати дерев'яні чи металеві рами, що розділяють вікно на безліч сегментів. Штори у такому інтер'єрі не використовуються. Замість них доречні жалюзі чи прозорі фіранки. Люстри для штучного освітлення краще використовувати навісні. Велика висота приміщень дозволяє інтер'єру в стилі лофт організувати дво - або більш рівневий простір зі сходами, що ведуть на антресолі або другий поверх. Колірні рішення у цьому стилі повинні підкреслювати урбаністичну палітру та індустриальні риси інтер'єру. Це переважно холодні відтінки синього, металевого сірого, цегляного кольору. Для контрасту одну з чотирьох стін можна зробити іншого кольору та з іншою обробкою. Матеріали, що складають основу стилю, це цегла, метал, скло, натуральний камінь, необроблене дерево (або їх імітація). Стіни потрібно максимально «оголити» мозаїчною плиткою або просто залишити неоштукатурений бетон без фарбування – можна викласти їх усю справу лише у Вашій фантазії. А цегляна кладка або її імітація – улюблений прийом у приміщеннях такого стилю. Підлога може бути викладена великою плиткою або дерев'яними дошками, на стелі оздоблення може бути відсутнім.

Меблі в такому інтер'єрі мають не тільки своє звичайне функціональне навантаження, а й використовуються для зонування приміщення. Вона може бути будь-яка – від антикварної до ультрасучасної. Матеріали для меблів – метал, дерево світлих або темних тонів; В для оббивки може використовуватися шкіра, а дерев'яні столи різних розмірів – характерна риса стилю. Як ми вже згадували, деталям та аксесуарам в інтер'єрі у стилі лофт приділяється велике значення. Потрібну атмосферу підкреслять рекламні плакати, графіті, торшери незвичайної форми, постери, плакати, абстракції та навіть дорожні знаки.

Тут знайдеться місце і дзеркалам на стінах, стелі чи навіть на підлозі, мольберті чи забутому в кутку старому велосипеду. Якщо Ваше приміщення дозволить розмістити в залі камін, облицьований цеглою або натуральним каменем, то це стане безперечним достоїнством Вашого закладу. Головне - не переборщити з деталями, все-таки інтер'єр у стилі лофт створює не тільки оригінальний, а й затишний, світлий простір, пронизаний настроєм радості та творчості. Незважаючи на те, що стиль з'явився у 40-х роках минулого століття, він продовжує набирати популярності і в наш час, будучи оригінальним та привабливим для оформлення кафе чи ресторану. Його характерні ознаки створюють атмосферу розкутості, свободи та невимушеності. Вибираючи стиль лофт для Вашого закладу, ви обираєте функціональність, простоту та універсальність.

3.3. Дизайнерське вирішення у виборі стилю кафе

Екстер'єр та вивіска кафе «Універ» Як показано на рисунку лицьова частина закладу буде оброблена дерев'яними реями які будуть просочені спеціальним лаком який не буде давати деревині сохнути або гнити від атмосферних опадів в осінній та часи коли приходить морозна зимова погода. (рис. 3.4).



Рисунок 3.4 - Візуалізація екстер'єру кафе «Універ»

Біля кафе знаходяться відкрита тераса на якій знаходяться три столи темно зеленого кольору з чорними металевими ніжками. Над столиками для прийому страв або безалкогольних напоїв для зручності, встановлені великі парасольки аби гості закладу могли насолоджуватись новим днем. Вивіска кафе «Універ», як показує практика, при дизайні вивіски закладу харчування треба думати в першу чергу не як дизайнер, а як гість. Вивіска повинна бути зрозумілою та читабельною тому для цього використовується спеціально підібраний шрифт. В цьому дизайнерському проекті ми вибрали два найбільш виразні шрифти такі як «Quicksand» ним написані «EST» та «'21» та шрифт «Better Together Script» ним написано назву самого кафе «УНІВЕР». І головній впізнаваний знак це вилка та ніж, завдяки цій емблемі можна зразу зрозуміти що перед вами не бібліотека чи магазин, перед вами стоїть заклад харчування. Усі назви написані зеленим кольором а головний фон це сірий, зелений та білий кольори вони гармонійно доповнюють один одного в єдиний тандем (рис 3.5).



Рисунок 3.5 - Вивіска кафе Універ

Інтер'єри кафе виконані в стилі Еко-лофт. Комп'ютерні технології зробили можливим використання оптичних методи у всіх цих областях, що дозволяє реалізовувати проекти, які не потребують сцени або великих

залів, оскільки можна створювати проєкції на будь-який об'єкт. Саме завдяки цьому прогресу є можливість реалізувати та наочно продемонструвати свої ідеї, що дозволяє створювати різноманітні візуальні образи в різних сферах сучасного людського життя.

Перший Зал кафе «Універ». Кафе створене для відпочинку гостей та куштуванням улюблених та нових страв, а також насолодитися естетичним смаком дизайнерського рішення закладу. Перший зал кафе виконано в сірій гаммі бетонних перегородок, яка поєднується з червоною цеглою та зеленими вкрапленнями у вигляді стабілізованого моху та рослин, вони підкреслюють концепцію еко-лофту у закладі. Перший великий зал з місцем для каси та роздачі страв. Зал може вмістити у себе 40 людей з сидячими місцями, п'ять столів та двадцять стільців у стилі лофт з світлого дерева та ніжками з металу пофарбованими у чорний колір, два легкі та м'які дивани які обтягнуті темно сірою шкірою заміною матерією яка легко миється, біля диванів стоять чотири столи сірого кольору з обрамленням дерев'яними наклейками та мають прямокутної форми з заокругленими кінчиками. Біля вікон вмонтована барна стільниця за якою стоять чорні барні стільці з змогою регулювання висоти. Головна акцентна стіна з цегли червоного кольору оброблена стабілізованим мохом, через те що мох має стабілізованість, він має великий строк придатності, не обсипається коли стає більш суха та спекотна температура у приміщенні, та має приємний аромат, мох не поглинає запахи і це є великим плюсом для закладу в якому харчується велика кількість споживачів. У підвішаних кашпо ростуть квіти під назвою сансевієрія циліндрична, ця рослина має перехід на своєму листі з зеленого до блідо зеленого кольору або взагалі до молочно-білого. На стіні з зеленого моху знаходиться великий чорного кольору годинник у дуже цікавому стилі, він підкреслює зелену стіну та робить мох більш виразним та витонченим (рис.3.6).



Рисунок 3.6 - Візуалізація першого залу кафе

Другий зал кафе «Універ». Другий зал більш спокійний та лаконічний, в ньому можна відпочити після довгої пари у університеті, зробити практичні завдання які не встиг зробити вдома, цей зал також можна використовувати для бенкетів. Через те що зал знаходиться не дуже близько до натурального світла яке виробляє сонце, нам довелося використати цегляну плитку світлого кольору щоб зал видавався більш просторим та приємним на вигляд. Трубочаті перегородки зонують простір навколо столів та диванів, зверху знаходяться стабілізований мох як продовження стільового рішення закладу. У залі 11 диванів з сірого шкіро

замінника аналогічні першому залу, 7 столів у стилі лофт прямокутної форми та сірими стільницями и зал може вмістити 23 людини (рис. 3.7).

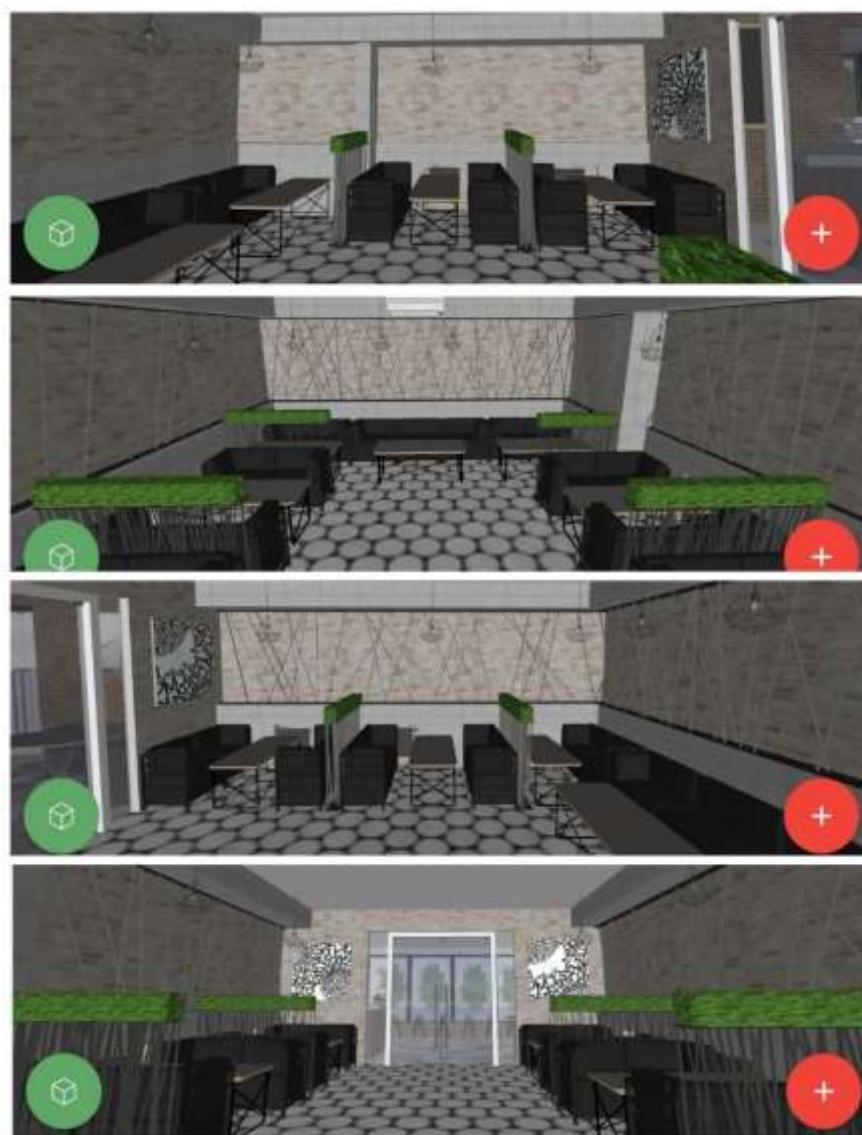


Рисунок 3.7 - Візуалізація другого залу кафе

Бар з місцем для тихого відпочинку. Це скоріше повне продовження першого залу, так як бар не відділений від нього перегородкою чи скляними дверима як це зроблено з другим залом. Тут знаходиться барна стійка оброблена темним деревом та монолітною стільницею зробленою з сірого бетону. Стільниця має таку поверхню яка не пошкоджуються та не псується и через це вона довговічна. У залі барної стійки знаходяться

2 сірі дивани з обробленням металу що пофарбували у чорний колір, біля дивану стоїть вишуканий овальної форми стіл, з стільниці дерева дубу та ніжці з переплетених залізних прутиків, а платформа на якій стоїть ніжка, зроблена з круглої металевої секції. А от і велика пальма монстера знаходиться як головний атрибут залу та надає свіжості, робить інтер'єр більш легким. Так само як і у першому залі тут біля вікон знаходиться вмонтована стільниця з світлого дерева буку а біля стоять 8 чорних барних стільців які можна регулювати та змінювати висоту. Загальна місткість барного залу 12 місць (рис. 3.8).



Рисунок 3.8 - Візуалізація бару кафе

Санвузол у кафе «Універ». Санвузол в ресторані і кафе повинен бути не тільки функціональним і зручним, але і оригінальним, таким, що запам'ятовується для гостей закладу. Звичайно, дизайн санвузла повинен відповідати стилю і тематиці самого дизайну інтер'єру ресторану і кафе. Для пабу або пивного ресторану в обробці можуть бути присутніми цегла, дерево або груба штукатурка. Дуже добре в таких випадках використовувати особливості приміщення, наприклад, якщо в санвузлі вже є стіна з цегли або присутній нерівна поверхня стіни, можна використовувати цю поверхню в майбутньому дизайні інтер'єру, тим самим заощадивши будівельний бюджет. Цегла також можна зімітувати декількома способами. Найдорожчий варіант - клінкерна цегла, зате він не вимагає подальшого фарбування і має високу зносостійкість. Далі по ціновій категорії йде гіпсовий цегла, він дуже природний за формою, але має обмежену колірну палітру. Самий бюджетний спосіб - декоративна об'ємна штукатурка, якість покриття тут залежить від досвіду майстра. На таких фактурних стінах добре використовувати м'який, ковзний світло відбра або прихованого підсвічування. Деревом можна оформити стелю або певну ділянку стіни (наприклад, дерев'яні панелі по периметру). Для підлоги в дизайні інтер'єру ресторану і кафе підійде плитка з текстурою зістареного дерева або вінтажна плитка з візерунками. Туалетна кімната у нашому кафе розділена на 2 секції: чоловіча та жіноча. Туалетні кімнати повністю ідентичні один одній, це зроблено для того щоб не розділяти гендерних стереотипів. Як ви бачите, в нашому дизайн проекті санвузлу, стіни облицьовані чорною кахельною плиткою з білою затиркою. Підлога оброблена мазаікою у формі бджолиних сотів, кожна сота: сірого, чорного та білого кольорів. А от у кабінках використана мозайка білого кольору. Перед кабінками в туалетній кімнаті на стіні знаходиться зелена стіна зроблена із стабілізованого моху, через те що ми вибрали темний кахель, ми захотіли зробити туалетну кімнату менш похмурою та суворою, тому мох надає пом'якшення та свіжості кімнаті. У чоловічому

та жіночому туалетних кімнатах, стоїть по три вмонтованих у стіну білих унітази з дерев'яною кришкою є два умивальники та дизайнерське дзеркало. У кожній кабінці є світильник у лофт стилі, в якій горить лампочка у ретро стилі (рис. 3.9).

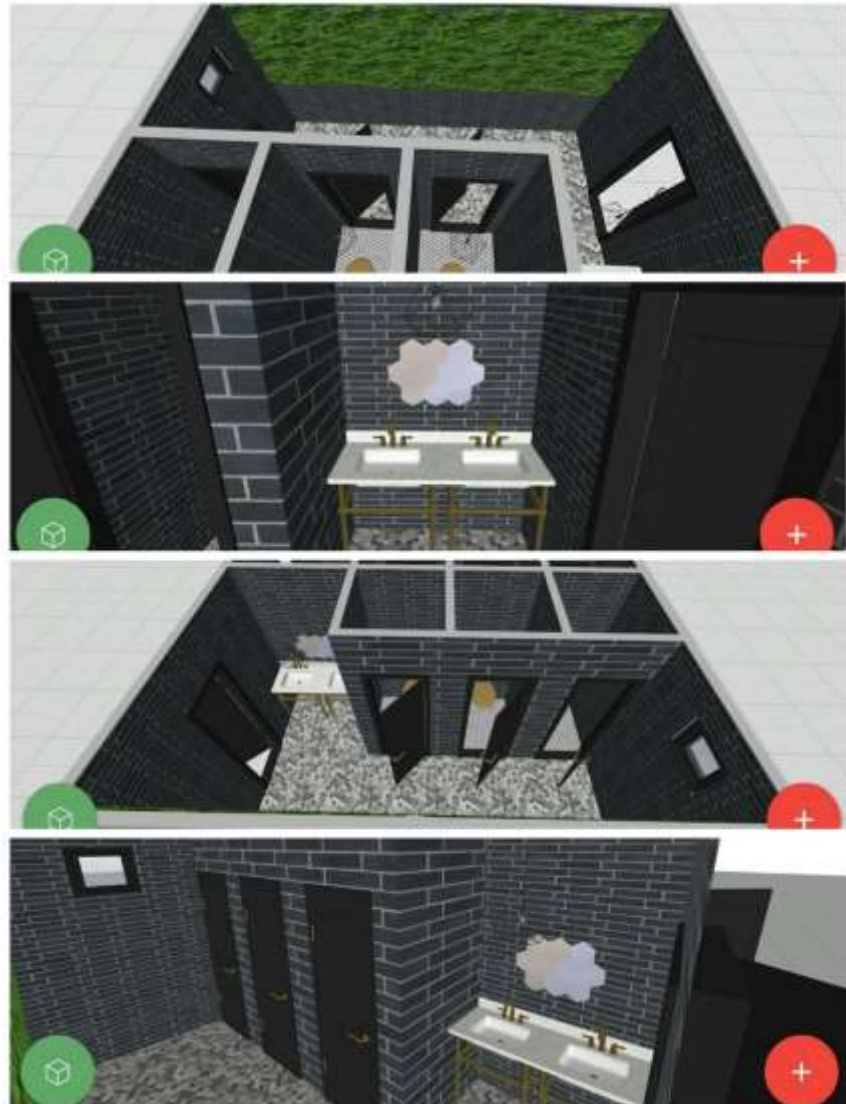


Рисунок 3.9 - Візуалізація туалетної кімнати кафе Універ

3.4. Функціональне зонування

Функціональне зонування передбачає інтеграцію будівель і споруд у зони за принципом єдності виробничого процесу. Цей вид зонування є

найважливішим та найефективнішим, оскільки дозволяє враховувати технологічні особливості виробництва. Функціональне зонування здійснюється з урахуванням санітарних вимог та правил пожежної безпеки. Будинки та споруди, що належать до функціональної зони, територіально об'єднані. Чітке функціональне зонування дозволяє більш раціонально вирішити генеральний план з точки зору забезпечення найкращої технологічної організації виробничого процесу, сприяє підвищенню компактності будівлі, поліпшенню санітарно-гігієнічних умов у комплексі, спрощенню проведення протипожежних заходів, сприяє обслуговуванню основного виробничого процесу допоміжними службами призначення (рис.3.10).

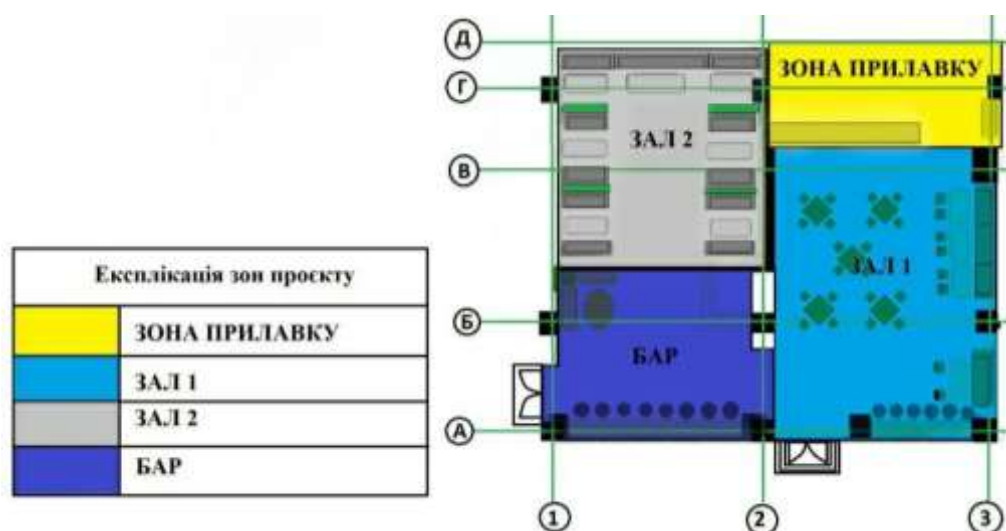


Рисунок 3.10 - Зонування кафе «Універ»

Як показано на експлікації, кафе поділене на 4 зони. Перша зона позначена жовтим кольором це зона прилавку зі стравами, касою та місцем подачі страв. Друга зона позначена блакитним кольором, це зал 1 та самий великий зал в якому знаходиться більше частина посадкових місць та найбільше скупчення відвідувачів. Третя зона позначена сірим кольором, це зал 2 або бенкетний зал, він відділяється від

усього кафе за допомогою скляних дверей та є дуже затишним місцем для відпочинку. Четверта зона це зона бару, тут є барна стійка з кавомашиною та місцем для гостей.



3.5. Оздоблювальні матеріали, меблі та обладнання інтер'єру

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

Керамічна плитка виготовляється з глини та піску, що обпалені та покриті 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. Зазначені ціни взяті за жовтень 2021 року.






Таблиця 3.2

Оздоблювальні матеріали підлоги

№	Примітка	Найменування	Виробник	М2	Ціна
1		Плитка 45x90 см	El Molino	456	657 грн
2		Плитка 22x25.5	Paradyz Ceramica	346	675 грн

Таблиця 3.3

Оздоблювальні матеріали стін

№	Примітка	Найменування	Виробник	М2	Ціна
1		Плитка 500x250x18	Живий камінь	500	282 грн
2		Цегляна плитка 25x6	Golden Tile	450	291,88 грн
3		Мох для стін 4 кг м2	Голандія	300	4950 грн
4		Цегляна плитка 25x6	Golden Tile Seven Tones	500	138 грн
5		Плитка InterCeramа Pergamo 123 082 чорний 15x40	Україна	500	195,50 грн

Декоративна цегляна плитка використана для оздоблення стін. До складу цього матеріалу входять гіпс і пластифікатори. Стіни можна

ідеально вирівняти якщо на ній є недоліки після першого вирівнювання стін. 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.








Кожен інтер'єр ресторану або кафе не обходиться без меблів, адже особливістю композиції та образу закладу ресторанного сервісу є меблі. Еко-лофт включає в себе меблі з дерева, металу, бетону та такі тканини які стануть родзинкою інтер'єру. Меблі в стилі лофт як частіше бувають витонченими та в той же час грубими, нестриманими або жорсткими. У інтер'єрному рішенні нашого кафе використовують округлені та гострі прямокутні форми в меблях. (таблиця 3.4 та таблиця 3.5). Також в інтер'єрі використовуються різні стилізовані під метал аксесуари: світильники, світлодіодні ліхтарі, кашпо для рослин. Меблі характеризуються стриманістю та легкістю.

Таблиця 3.4






Предметне наповнення інтер'єру кафе

№	Примітка	Найменування	Кількість	Ціна за шт
1		Диван лофт.	15	10000 грн
2		Стілець м'який Аригос	8	1967 грн

Продовження таблиці 3.4

3		Стілець твердий TreeLand Туле Vitan	20	1177 грн
3		Табурет барний, чорний, ІКЕА ДАЛЬФРЕД	14	1341 грн
4		Стіл Лугал проф Ілюзія чорний/дуб	5	3216 грн
5		Дерев'яний стіл у стилі loft для кафе та ресторану	11	7692 грн
6		Стіл овальний signal на одній ніжці в стилі лофт	1	20967 грн
7		Стільниця з масиву натурального дерева	5	1619 грн
8		Світильник підвісний MSK Electric Crystal в стилі лофт ...	20	473 грн

Продовження таблиці 3.4

9		Люстра в стилі LOFT	4	1763 грн
10		Стельовий світильник RZTK CL 12	10	89 грн
11		Великий настінний годинник Venice (1200mm)	1	4900 грн
12		Дерев'яне кашпо з стабілізованого моху 70 см	4	1575 грн
13		Сансевірія циліндрична	5	390 грн

Продовження таблиці 3.4




14		Монстера велика Monstera	1	2540 грн
15		Різьблена перегородка для декору		1200 грн./кв.м

Таблиця 3.5

Предметне наповнення інтер'єру туалетної кімнати

№	Примітка	Найменування	Кількість	Ціна за шт
1		Унітаз з дерев'яним сидінням підвісний Simas Arcade AR841	6	9450 грн
2		Тумба під умивальник Метал Арт Loft МА-60 60.5x85x46.5	4	2713 грн
3		Умивальник накладний на тумбу 380мм x 240мм VOLLE білий прямокутна 13-01- 11	4	1552 грн

Продовження таблиці 3.5

4		Світильник підвісний MSK Electric Crystal в стилі лофт	8	473 грн
5		Стельовий світильник RZTK CL 12	4	89 грн
6		Акрилове дзеркало «Сота» 1 шт 160 × 138 × 80 мм × 1 мм чорне	20	42 грн

Первинна вартість обладнання включає вартість його придбання, транспортування з місця локації, вартість монтажу обладнання, приймаємо умовно 10% від вартості його придбання (таблиця 3.6).

Таблиця 3.6

Кошторис витрат на придбання обладнання

Найменування обладнання	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Кошторисн а вартість, грн. + 10 %
Диван лофт	15	10,000	165,000
Стілець м'який	8	1,967	17,309
Стілець твердий	20	1,177	25,894
Табурет барний чорний	14	1,341	18,784
Стіл Лугапроф дуб	5	3,216	17,688
Стіл лофт	11	7,692	93,073
Стіл овальний лофт	1	20,967	23,063

Продовження таблиці 3.6

Стільниця	5	1,619	8,904
Світильник лофт на одну лампу	28	473	14,568
Люстра лофт на 3 лампи	4	1,763	7,757
Стельовий світильник	14	89	1,370
Великий годинник	1	4,900	5,390
Дерев'яне кашпо з мохом	4	1,575	6,930
Квітка сенсенверія	5	390	2,145
Квітка монстера	1	2,540	2,794
Різна перегородка	4	1,200	5,280
Унітаз	6	9,450	62,370
Тумба під раковину лофт	4	2,713	11,937
Раковина	4	1,552	6,828
Акрилове дзеркало сота	20	42	924
Разом			1,421.084

У ринковій економіці головним джерелом фінансування стають кредити, кошти підприємств або громадян. Кошти з держбюджету можуть виділятися тільки на будівництво об'єктів громадського харчування, які мають важливе державне значення.

3.6. Розробки меню та Swot аналіз для кафе «Універ»

Розробка меню для кафе, етапи створення списку меню для закладів харчування треба поділити на декілька етапів. На першому початку вигадується тема концепції: групи страв, десертів і напоїв, цінові позиції по кожній групі категорії. Потім перевіряються смакові властивості обраних страв, після цього ключові страви потрапляють у вибране меню. При кінцевій стадії - заповнюються технологічних картки і оптимальні страви які будуть подаватись гостям закладу. У районі з багатоповерховими живими будинками важливим буде не забути про дітей та зробити дитяче меню, а в центральній частині міста за потребою можна гостям пропонувати бізнес-ланчі. Довге меню затримує обслуговування гостей. Замість того щоб протягом декількох хвилин

визначитися із своїм замовленням, вони довго будуть вивчати меню. Це особливо стосується гостей, які до вас вперше прийшли. Гість також не може швидко визначитися, яку страву або напій їм варто скуштувати, і офіціант консультуються їх. Через це якість та швидкість обслуговуючого персоналу та здатність обслужити інші столи знижується, а тому, через велике меню ваш бізнес починає втрачати грошовий капітал. Велика частка рестораторів надають на користь меню великого обсягу тим, що гість, спробувавши всі позиції у меню, більше не ходитиме в вашого кафе або ресторану. Це думка може бути помилковою. Постійні відвідувачі завжди приходять назад, щоб з'їсти ще раз страву яку вони полюбили, і його рекомендують своїм друзям та знайомим. Наповнення формату меню залежить від концепції закладу. Якщо ваше кафе працює в районі зі спальними будинками, то знадобиться меню з безліччю довгих категорій: бургери, супи, піца, суші, торти і інші кондитерські вироби. Все в тому справа, що до кафе ходитимуть постійні гості, і тому добре якщо, кухня була не набридливою та одноманітною. Створення меню яке само себе продає. Дивлячись на те що заклад вже працює з проробленим меню. Однак може статись таке що ви помітили, деякі страви погано продаються, але у них націнка дуже мала. Важливо зробити меню продаваним а не тільки опрацювати. Починається аналізування асортименту який існую на даний момент і знайти більш популярні і маржинальні позицій. На практиці всі ресторатори використовують оптимальну методикою яка існую вже більше 40 років. Розробляючи меню враховуються фактори яких досить багато, ключові: настрої та емоції отримані гостем, концепція закладу, зовнішній вигляд і колір фотографії страви, сполучуваність з напоями, собівартості страви, сезонність меню і локальні переваги відвідувачів. Взнявши модель стану аналізу товарів на економічному ринку, щоб зрозуміти, яким чином працюють різні позиції в меню. Треба поділили страви які є у меню за 2 критеріями: частина продажів за категорією (в середньому порівнянні) і

маржа за товарну одиницю (порівнюючи з середньою). Виходить 4 групи страв:

«Зірки» - Гарні продажі та високий рівень маржі. Основна частина меню яке дає високі прибутки закладу.

«Працьовиті конячки» - продажі добрі, але маржа не дуже високого рівня. Не варто вилучати з меню, але краще знизити їх собівартості або навпаки підвищувати ціни.

«Загадки» - продажі дуже слабкі але маржа висока. Необхідно підвищити попит на позиції.

«Песики» - продаж і маржа дуже погані та низькі. Такі страви, потрібно як най швидше прибрати з вашого меню, вони відволікають відвідувачів.

Аналіз страв. Проведення аналізу меню в одній категорії. Для прикладу розглядається категорія «салати» в кафе Універ. Мета - визначити, в яку групу підходить обрана страв. Взявши дані статистики по продажах за один робочий день в поданому кафе (таблиця 3.7).

Таблиця 3.7

Статистика продажів

Страва	Обсяг реалізації, шт.	Частка продаж, %	Ціна	Собівартість, %	Маржа	Валова собівартість	Об'єм продажу	Валова маржа
Салат з тунцем	20	7,5	30	22,5	103	298,5	550	1052
Салат з куркою	65	35	25	15	150	545	2300	1765
Салат з буряку	25	15	15	12,5	128	308	1230	740
Салат овочевий	75	42,5	20	13	188	355	1965	1710
Разом / середнє	185	Середня частка продажів	15		Середня маржа - 118,9	1506,5	6045	5267

Кількість проданих за весь день страв: $20 + 65 + 25 + 75 = 180$. Складаємо дані що стали відомими і вписуємо обсяг загальних продажів, загальну валову маржу та валову собівартість. Якщо фудкост розрахувати, то валова собівартість розділяється на загальний обсяг продажів в даній категорії помножується до 100%: $1506 / 6045 * 100 = 24\%$. Аби дізнатися середню прихильність страви, треба поділити валову маржу на кількість загальних проданих позицій: $5267 / 180 = 48,7$. За цією цифрою порівняння дані по усім позиціях, можна зрозуміти, які страви високо маржинальні, та які не входять до цієї групи. Якщо треба з'ясувати середню частину продажів страви в наданій категорії, то розділяють 100% на число позиції «салати»: $100 / 4 = 15\%$. Для того щоб дізнатися частину продажів страви кожної позиції, розділіть число порцій які продані на кількість загальних проданих страв і помножується з урахуванням усієї страви на 100. Порівнявши частинки страви кожного продажів за середньою продажною частиною, ми визначили найменш та найбільш продажні страви.

підсумки:

Салат з куркою – це стала «зірка», у нього велика маржа.

Салат з тунцем - «пес», не високий попит і маржа.

Салат овочевий - типова «робоча конячка», висока популярність, але низька маржа. найдешевша позиція в категорії. Можливо, варто підвищити на страву ціну.

Салат з буряком - «загадка», хороша прихильність, але погані продажі. Потрібно зробити позицію більш популярною. Запустіть акцію або спеціальна пропозиція з цією позицією.

Для визначення загальної кількості страв, які готуються в залі кафе за формулою:

$$n = N \times m, \text{ (страв)} \quad (3.3)$$

де n - це кількість страв загалом;

N - кількість відвідувачів;

m - коефіцієнт придбаних страв.

$$n = 858 \times 3,5 = 3003 \text{ (страв)}$$

Коефіцієнт вживання середньої кількості страв, які споживається одним гостем закладу, він робиться за допомогою коефіцієнтів споживання інших видів продукції їстівного виробництва: супи, холодних страви, других страви і десерти з солодкими стравами.

$$= m_{п} + m_{хл} + m_{др} + m_{сол}, \quad (3.4)$$

де $m_{п}$, $m_{хл}$, $m_{др}$, $m_{сол}$ - відсоток споживання, які відповідають, холодним закускам, першим стравам, другим стравам та солодким стравам

$$m = 0,10 + 0,70 + 2 + 0,25 = 3,5 \quad (3.5)$$

Розбивання загальної кількості страв, що реалізуються за день, на окремі групи здійснюють за формулами:

$$N_{холодні} = N_{день} \times m_{хл}, \text{ (страв)} \quad (3.6)$$

$$N_{перші} = N_{день} \times m_{п}, \text{ (страв)} \quad (3.7)$$

$$N_{другі} = N_{день} \times m_{др}, \text{ (страв)} \quad (3.8)$$

$$N_{солодкі} = N_{день} \times m_{с}, \text{ (страв)} \quad (3.9)$$

де $n_{с}$, $n_{хл}$, $n_{др}$, $n_{сол}$ - кількість холодних закусок, супів, других та солодких страв;

$N_{день}$ - кількість відвідувачів за день.

$$N_{холодні} = 858 \times 0,10 = 850 \text{ (страви);} \quad (3.10)$$

$$N_{перші} = 858 \times 0,70 = 600 \text{ (страви);} \quad (3.11)$$

$$N \text{ другі} = 858 \times 2 = 1716 \text{ (страви);} \quad (3.12)$$

$$N \text{ солодкі} = 858 \times 0,25 = 215 \text{ (страви)} \quad (3.13)$$

Отримані результати розрахунку зводимо у таблицю 3.8.

Таблиця 3.8

Страви у відсотковому співвідношенні в асортименті кафе

Страви	Відсоткове співвідношення		Кількість страв
1. Холодні страви:	20		850
Рибні		15	250
М'ясні		15	264
Овочеві, салати та вінегрети		25	150
Молоко, кисломолочні продукти та бутерброди		45	186
2. Перші страви:	30		600
Заправочні:		90	150
м'ясні		60	130
Рибні		25	120
Овочеві		15	100
Молочні та ін.		10	100
3. Другі страви	40		1716
Рибні		15	250
М'ясні		65	550
Овочеві		5	260
Круп'яні та мучні		10	300
Яйцеві та молочні		5	356
4. Солодкі страви	10		215
Холодні		100	215
Гарячі	-	-	-
Разом	100		3381

Дизайнерське рішення що до кольорової гамми меню кафе «Універ» в нас повністю ідентична вивісці кафе, тому це є продовженням концепції закладу харчування, ми думали в першу чергу як гість закладу. Меню повинно бути зрозумілим та читабельним тому для цього використовується читабельний та гарний шрифт. В дизайнерському

проекті меню ми вибрали два найбільш виразні шрифти Quicksand завдяки ньому написані «EST» та «'21» та шрифт Better Together Script з ним написано назву кафе «УНІВЕР». Та головній впізнаваний знак це емблема виделка та ніж, завдяки цій картинці можна зразу зрозуміти що перед вами меню. Усі назви страв та напоїв написані зеленим кольором а головним фоном в нас стали такі кольори - це сірий, зелений та білий вони доповнюють та гармонують один з одним в єдиний тандем кольорів (додаток б рис. 3.11, рис 3.12).

Студентське кафе «Універ» знаходиться поруч з університетом, розраховане на студентів та викладачів. Щоб кафе вважалось успішним, необхідно враховувати всі фактори, що впливають на конкурентні позиції його продукції: якість товару, асортиментний набір, тому товарна політика займає важливе місце в підвищенні конкурентоспроможності всієї ресторанної мережі. Основними критеріями формування асортиментної політики є попит і пропозиція на ринку продуктів, спецій і напоїв.

Таблиця 3.9

Аналіз конкурентів

Назва закладу	Тип закладу	Кухня
The Roundabout	Паб	Європейська
Счастье	Кафе	Європейська

Із таблиці 3.10 видно що для кафе «Універ» яке знаходиться по вулиці Унівеситетська 4 немає конкурентів поруч, так як заклади різного типу та різного контингенту споживачів.

Таблиця 3.10

SWOT аналіз

Сильні сторони кафе «Універ»	Сильні сторони кафе «The Roundabout»	Слабкі сторони кафе «Універ»	Слабкі сторони кафе «The Roundabout»	Можливості	Загрози
Висока якість послуг, що надаються	Висока якість послуг, що надаються	Відсутність парковки	Мала кількість персоналу	Обслуговування додаткових груп споживачів	Уповільнення росту ринку
Кухня, що відповідає обраній цільовій аудиторії	Кухня, що відповідає обраній цільовій аудиторії	Відсутність безкоштовного Інтернету	Не зручне місцезнаходження	Доступність ресурсів	Зміна смаків споживачів
Хороша репутація, є постійні клієнти	Хороша репутація, є постійні клієнти	Висока ступінь зносу устаткування	Велика кількість конкурентів зі схожою кухнею	Низька активність конкурентів	Жорсткість конкуренції
Вигідне місце розташування	Вигідне місце розташування	Вузький асортимент продукції	Якісне пиво але досить обмежене меню	Розширення асортименту товарів	Прийняття нових обмежень
Кваліфікований персонал	Кваліфікований персонал	Новий заклад		Зростання попиту	
В основі закладу лежить чітка, продумана концепція	В основі закладу лежить чітка, продумана концепція			Розширення асортименту	
Оригінальний інтер'єр	Оригінальний інтер'єр				
Наявність тераси в теплий період року	Наявність тераси в теплий період року				

Як видно з даного прикладу застосування SWOT аналізу в кафе «Універ» є ресурси для успішного функціонування на ринку ресторанного господарств.

ВИСНОВКИ

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

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

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

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

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

На основі проведеного дослідження та проектного аналізу було сформульовано базові особливості проектування і розвитку дизайну інтер'єрів кафе: функціональність та інтеграція типологічних, технологічних, конструктивних вимог; економічність, ефективність до раціонального підбору матеріалів; комфортність, що вплине на відчуття стану задоволення кожного відвідувача незалежно від статі, віку та фізичних можливостей; екологічність напрямку дизайнерських рішень; художня виразність образу приміщень закладу. Дані результати нададуть можливості виконання пріоритетних завдань при формуванні дизайну внутрішнього середовища кафе.

Ретельне планування об'ємно-просторового і функціонального простору кафе та дотримання загальних ергономічних засад для забезпечення комфортного рівня внутрішнього середовища дозволяє

формувані оптимальне та ергономічне предметно-просторового середовища кафе «Універ».

Головною метою розробки дизайн-проекту є створення сучасного кафе для молоді «Універ». За основу для перепланування взято перший поверх нежитлового будинку в виставковій залі ХДУ в м. Херсон, Суворовській район. Будівля прямокутна у вигляді літери Т, конструктивна схема споруди: залізобетонний каркас, монолітно-бетонне перекриття та залізобетонні панелі. Територія навколо закладу має благоустрій, який включає пішохідні доріжки, озеленення, місця для сидіння, прогулянкові зони. Територія обмежена вулицею Університетська, що забезпечує гарний транспортний зв'язок з інфраструктурою міста. Кафе розраховано на 78 чоловік.

Визначено особливості розташування робочих місць (залів, місця роздачі страв, бару та туалетної кімнати), що будуть проектуватися з дотриманням вимог та особливостей системи освітлення, клімату в приміщенні. Розроблений дизайн інтер'єрів закладу та дизайн меблів та освітлення. Головною концепцією є створення молодіжного багатофункціонального простору з метою комфортного перебування відвідувачів, а також втілена концепція зеленого простору та використання стилюлофт, що проявляється у використанні озеленення та використання бетону та цегляної кладки.

Кафе поділяється на такі функціональні зони: вхідна, торговельна, обідня зони; зона бару; зона індивідуального споживання їжі; 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.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДБН А.2.2-3: 2014. Склад та зміст проектної документації на будівництво
2. ДБН В.1.1-31: 2013. Захист територій, будинків і споруд від шуму
3. ДБН В.1.2-7: 2008. Вимоги до будівель і споруд та пожежної безпеки
4. ДБН В.2.5-28:2018 Природне і штучне освітлення - [Чинні від 01 березня 2019]. – К.: Мінрегіон України, 2018.
5. ДБН В.2.5-28: 2006. Державні будівельні норми. Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення
6. ДСТУ 3862-99 Ресторанне господарство. Терміни та визначення
7. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація
8. ДСН 3.3.6.037-99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку
9. СНиП 2.04.01 також зовнішнім протипожежним водопроводом
10. ДБН В.2.5-28:2018 Природне і штучне освітлення
11. ДСТУ ISO 6309:2007 Протипожежний захист. Знаки безпеки. Форма та колір
12. ДБН А.3.2-2-2009 Охорона праці і промислова безпека в будівництві
13. Артемова Е.Н. Современные технологии проектирования и реконструкции
14. підприємств харчування/ Е.Н. Артемова, Н.И. Царева. – М.: Орел: ГТУ, 2017. –132с.
15. Артурова О.П. Современные тенденции в дизайне интерьеров кафе /О.П.Артурова. – Л.: ПОЛК, 2018. – 278с.
16. Бойчук Г.В. Історія розвитку закладів харчування від А до Я/ Г.В. Бойчук. – К.:ЛОФТ, 2016. – 143с.
17. Зуева М.В. Технологическое проектирование предприятий общественного питания/ М.В. Зуева, Т.Т. Никуленкова. – М.: Экономика, 2011. – 175с.

18. Мунипов В.М., Зинченко В.П. Эргономика: человекоориентированное проектирование техники, программных средств и среды Москва: Логос, 2001. - 356 с.
19. Основи охорона праці: підручник\ М. С. Одарченко, А. М.Одарченко, В. І. Степонов, Я. М. Чернетко. - Х.: 2017 - 334 с.
20. Нойферт Э. Строительное проектирование / Э. Нойферт. – М.: Стройиздат, 1999. – 430 с.
21. Нойферт М. С. Будівельне проектування/ М.С. Нойферт. – М.: Будівельне проектування, 1991.– 392 с.
22. Рунге В.Ф., Манусевич Ю.П. Ергономіка в дизайні передовища: Учбовий посібник / В.Ф. Рунге, Ю.П. Манусевич. – М.: Архитектура – С, 2005. – 328 с.
23. Тонконог В.В. Використання освітлення як елемент формування дизайну в закладах харчування / В.В. Тонконог. – Л.ХАРД, 2016. – 78с.
24. Найкращі тенденції дизайну ресторанів 2021 року: веб-сайт. URL: https://www.webstaurantstore.com/blog/2374/top-restaurant-design-trends.html?utm_source=shopzilla&utm_medium=cpc (дата звернення:29.08.2020)
25. Дизайн інтер'єру кафе [Електронний ресурс]. - Режим доступу до інформації <https://cafe.ks.ua/cafe/peloton.html>
26. Дизайн інтер'єру кафе [Електронний ресурс] - Режим доступу до інформації: <https://cafe.ks.ua/cafe/fruman.html>
27. Дизайн інтер'єру кафе [Електронний ресурс]. - Режим доступу до інформації https://www.archdaily.com/625718/rozove-cafe-modelina-architekci?ad_source=search&ad_medium=search_result_all
28. Дизайн інтер'єру кафе [Електронний ресурс]. - Режим доступу до інформації <https://www.archdaily.com/918132/cake-and-breakfast-cafe-hotels-only>

29. Дизайн інтер'єр кафе [Електронний ресурс]. - Режим доступу до інформації <https://mayertrade.com.ua/blogs/gastronomicheskij-restoran-s-effektnoj-fotozonoj-b557.html>
30. Дизайн інтер'єру кафе [Електронний ресурс]. - Режим доступу до інформації <https://cafe.ks.ua/cafe/godshot-coffee.html>
31. Дизайн інтер'єру кафе [Електронний ресурс]. - Режим доступу до інформації <http://styleinsider.com.ua/2018/01/the-budapest-cafe/>
32. Тарасова А.Г. Проектирование интерьеров предприятий общественного питания: учебно-методическое пособие / А. Г.
33. Кізіма Р. А. Екологія в будівництві: навчальний посібник / Р. А. Кизима, Л. А. Єгоркіна, С. І. Веремеєнко, Г. В. Доманський, В. В. Яковчук. - Х. :Бурун Книга, 2007. - 224 с. - Бібліогр. : С. 219 - 220.
34. Черкес Б.С. Сучасні проблеми архітектури та містобудування: Науково – технічний збірник / Б.С. Черкес. - К., 2013. - 492 с.
35. Цигичко С. П. Основи екологічного формування архітектурних об'єктів // Науковий вісник будівництва/С.П.Цигичко. - Х. : ХДТУБА, 2010. - 59 с.
36. Фіелл П. Енциклопедія дизайну. Концепція. Матеріали. Стили: Підручник / П. Фіклл, Ш. Фіелл. – США, 2012. - 466 с.
37. Соловйова А.К. Основи архітектури та будівельних конструкцій: Підручник / А.К. Соловйова - К., 2005. - 520 с.
38. Раннев В.Р. Інтер'єр: Навчальний посібник /В.Р.Раннев. – М.: Вища. шк., 1987. - 88 с.
39. Маклакова Т.Г. Конструкції цивільних будинків/Т.Г Маклакова, С.М. Насанова. – М.: Видавництво Асоціації будівельних вузів, 2002. - 272 с.
40. Заренков В.А. Сучасні конструктивні рішення, технології і методи управління в будівництві (вітчизняний та зарубіжний досвід) / В.А.Заренков, А.Ю.Панібратов. -М., С-Пб.: Стройиздат, 2000. - 333 с.

ДОДАТКИ
ДОДАТОК А
БАР КРАФТОВОГО ПИВА В СТИЛІ ЛОФТ ХАРКІВ



THE BLUE CUP COFFEE SHOP КИЇВ



LOFT BAR FOOD & COCKTAILS КИЇВ



ДОДАТОК В



Рисунок 3.11 - Перша сторінка меню



Рисунок 3.12 - Друга сторінка меню