

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ ТА ПРАВА «КРОК»

Кафедра дизайну

“Допускається до захисту” :

Завідувач кафедри дизайну

Бердинських С. О.

“ ___ ” _____ 202__ р.

**ТЕМА ВИПУСКНОЇ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ
РОБОТИ (ПРОЄКТУ) :**

Дизайн інтер'єру коктейль-бару “Art Elixir” у м. Києві

Рівень вищої освіти	Бакалавр
Галузь знань	02 Культура і мистецтво
Спеціальність	022 Дизайн
Спеціалізація	Дизайн середовища
Освітня програма	Дизайн середовища

Пояснювальна записка

Студентка-випускниця:

Степанова Єлизавета Михайлівна

Керівник випускної роботи:

Завідувач кафедри дизайну Бердинських Святослав Олександрович

Київ - 2024

ЗМІСТ

ЗАВДАННЯ	2
ВСТУП	4
РОЗДІЛ I. Аналіз вихідних даних	8
1.1 Особливості місцевості і регіону.....	8
1.2. Аналіз споживача, клієнта.....	14
1.3. Умови функціонування об'єкта	15
РОЗДІЛ II. Прототипи та аналоги дизайну об'єкта	18
РОЗДІЛ III. Проєктні рішення	23
3.1.Обґрунтування дизайн-концепції.....	23
3.2.Мудборд.....	25
3.3.Функціональне зонування.....	30
ВИСНОВКИ	33
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	34

УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ ТА ПРАВА «КРОК»

Кафедра дизайну

«З А Т В Е Р Д Ж У Ю» -

Завідувач кафедри дизайну

_____ С.О. Бердинських

« 11 » грудня 2023 р.

З А В Д А Н Н Я

на виконання випускної кваліфікаційної роботи (проєкту)

освітнього ступеня бакалавр

студентом (ткою) 4 курсу Степановою Єлизаветою Михайлівною

прізвище, ім'я, по-батькові

1. Тема випускної роботи Дизайн інтер'єру коктейль-бару “Art Elixir” у м. Києві прийнята рішенням засідання кафедри № 5 від “ 11” грудня 2023 р.

Керівник Завідувач кафедри дизайну Бердинських Святослав Олександрович

прізвище, ім'я, по-батькові, посада, науковий ступінь, звання

2. Вихідні дані до проєкту, які отримав студент ситуаційний план з позначенням місця або адреси розташування об'єкта, схема планування ділянки або планування приміщення (вказати залежно від завдання)

3. Термін здачі студентом закінченої роботи 19.05.2024

4. Зміст пояснювальної записки (перелік питань, що передбачаються до розробки) *Вступ повинен розкривати сутність і стан існуючої проблеми, заявленої в назві роботи, актуальність роботи з обґрунтуванням її доцільності та відповідності потребам часу чи існуючої ситуації, мету проєкту, його значущість для вирішення проблеми; I розділ – збір та аналіз вихідних даних, II розділ – аналітична частина, III розділ – проєктні рішення, конструкції та матеріали; загальні висновки.*

5. Перелік матеріалів графічної частини: *графічний альбом формату А3 (мудборд, креслення, просторові зображення, відомості матеріалів та обладнання),*

презентація диплому у програмі POWER POINT(мінімум 12 слайдів). Засобами графіки потрібно повністю розкрити зміст проекту і довести доцільність прийнятих рішень.

Завдання видано до виконання _____ « 12» грудня 2022 р.

Завдання прийнято до виконання _____ «12» грудня 2022 р.

6.Календарний план

№ пп	Найменування етапу випускної кваліфікаційної роботи	Термін його виконання	Примітка
1	Затвердження теми кваліфікаційної роботи	11.12.2023	
2	Завершення вступної частини та аналітичного розділу роботи	31.01.2024	
3	Затвердження проектної концепції роботи	28.02.2024	
4	Завершення роботи над візуалізаціями. Подача розділів кваліфікаційної роботи на антиплагіатну перевірку	24.04.2024	
5	Перевірка кваліфікаційних робіт на плагіат	22.05.2024	
6	Попередній захист кваліфікаційних робіт	29.05.2024	
7	Захист кваліфікаційної роботи	11.06.2024	

КЕРІВНИК ВИПУСКНОЇ РОБОТИ Бердинських Святослав Олександрович

« 12» грудня 2023 р.

СТУДЕНТ-ВИПУСКНИК Степанова Єлизавета Михайлівна

«12» грудня 2023 р.

Вступ

До виконання випускної кваліфікаційної роботи (дипломного проєкту) було обрано тему “Дизайн інтер’єру коктейль-бару “Art Elixir” у м. Києві”.

Загальний склад текстової частини складається із __ сторінки.

Об’єктом проєктування є нежитлове приміщення за адресою Велика Васильківська, 29, яке раніше служило рестораном тель-авівської кухні “Adelle”. Площа закладу складає 399 м² і розподілена між першим поверхом, антресоллю та підвалом, обладнаним необхідною інфраструктурою для ресторанного бізнесу.

У чому ж полягає актуальність вибраної теми? Даний проєкт планується у післявоєнному майбутньому. У такий період важливість відкриття та проєктування розважальних закладів не тільки у задоволенні гастрономічних потреб, а й у відновленні соціальної та психологічної рівноваги суспільства, що робить цей процес критичним для відродження та розвитку після війни.

Візьмемо як приклад період після Другої світової війни, який визначався не лише матеріальною реконструкцією, а й глибокими змінами у психології людей. Відновлення суспільства та його членів після страшних переживань мало психологічні аспекти, які робили важливим відкриття та проєктування різноманітних закладів розваг, таких як бари, ресторани та інші місця, що були надважливими для людей у плані соціалізації та відновлення. Розважальні заклади стали платформою для психотерапії, де люди могли відновлювати своє психічне здоров'я через позитивні враження та спілкування.

Ресторани та бари стали символами нового, цивільного життя, відмінного від обмеженого та стриманого воєнного способу існування. Вони допомагали змінити образ життя та створювали атмосферу нових можливостей.

Відновлення культурних та розважальних закладів було не лише про забезпечення розваг, а й про відновлення та підтримку культурної ідентичності. Вони виступали як символи національного відродження.

Також не будемо забувати про такий аспект, як створення туристичної привабливості: ресторани та бари відігравали важливу роль у відновленні туризму в країні, привертаючи увагу як внутрішніх, так і зарубіжних відвідувачів. Це сприяє економічному відновленню міст та країн в цілому.

Коктейльні бари є невід'ємною частиною культурного та гастрономічного світу, і їхня історія охоплює великий проміжок часу, що зазнав багато змін та перетворень. Початки коктейльної культури можна відстежити в різних країнах світу, де популярні напої почали поєднувати різні види алкоголю з ароматами, соками та інгредієнтами для створення нових смакових вражень.

Протягом історії коктейльних барів виділяються кілька ключових етапів, що відображають еволюцію цієї галузі від простих змішаних напоїв до витончених коктейлів та авторських рецептів. Перші коктейльні бари з'явилися в кінці XIX століття, але справжній підйом цієї індустрії відбувся у 20-му столітті, коли артисти, літературні діячі та інші творчі особистості почали відвідувати коктейльні бари як місця для зустрічей та обміну ідеями.

Вплив історичних подій та культурних течій на розвиток коктейльної індустрії був значним. Від епохи заборони алкоголю в США до періоду культурних революцій у 1960-70-х роках, коктейльні бари відображали дух епохи та стають місцем, де відображалися та формувалися соціокультурні тенденції. Сьогодні коктейльні бари залишаються важливими центрами культурного життя, де відбувається поєднання традиційних та сучасних коктейльних технік, створення нових смакових ідей та спілкування.

Мета даного коктейль бару - зробити не тільки витончений заклад у центрі міста із висококласними напоями та закусками, а й стати голосом Українських відомих культурних та історичних діячів, які усіма силами вже понад сотню років виборювали українську незалежність, ідентичність, мову - все те, що так необхідно виборювати кожному з нас і по сьогодні.

Обравши таку тематику, широко відкриваються двері у різноманітні стилістичні поєднання, де можливий максимальний прояв креативності та фантазії - додавання цікавих кольорових палітр, матеріалів, які могли б об'єднати культуру та стиль 20 і 21 століття в єдине ціле.

Дизайн інтер'єру коктейль-бару має бути детально пропрацьовано, як з ергономічної та технічної сторони, так і з естетичної візуальної складової, адже такі заклади мають закарбовуватись у пам'ять споживачів, аби бажання повернутись і насолодитись дозвіллям не зникало після першого та навіть другого відвідування.

Отже, буде доречним створити не тільки максимально комфортні та приємні умови для споживання та спілкування, а й додавати різноманітні родзинки, такі як оригінальна барна зона, сміливі проєктні рішення та цікаві елементи декору: скульптури, вкарбовані цитати на бетонних стінах, декорації, картини та постери з портретами відомих українських письменників, поетів, художників та музикантів можуть створити унікальну атмосферу, що дозволить гостям поглиблювати своє знання про культурні корені України.

Важливим аспектом також являється підбір локації для даного типу закладу, адже подібні проєкти мають знаходитись у максимально зручній локації, тому варто обрати популярне місце або затоку з високим трафіком клієнтів.

Саме тому було обрано локацію в двох хвилинах від метро Площа Українських Героїв. Печерський район є вельми зручним для громадських об'єктів, зокрема барів, ресторанів та кафе. Одним із ключових аспектів його зручності є доступність та близькість метро Площа Українських Героїв. Дана локація є стратегічно зручним розташованим вузлом, що забезпечує зручний доступ для мешканців району та відвідувачів. Це важливо для привертання клієнтів та забезпечення легкого пересування.

Підводячи підсумки, дипломний проєкт коктейль бару у Києві, має такі завдання:

- **Аналіз та дослідження:**

- Провести аналіз ринку та визначити конкурентні переваги.
- Вивчити та проаналізувати сучасні тенденції у галузі дизайну коктейль-барів.
- Визначити потреби та очікування цільової аудиторії

- **Розробка концепції:**

- Створити концепцію дизайну, враховуючи атмосферу, тему та стиль закладу
- Розробити тематичні елементи та врахувати їх у дизайні

- **Вивчення цільової аудиторії**

- Проаналізувати теоретичні вподобання та зацікавлення відвідувачів, відштовхуючись від їхнього віку, можливих сфер зайнятості і тд.

- **Ергономіка та функціональність:**

- Забезпечити ергономічність
- Оптимізувати робочі процеси та забезпечити ефективну роботу бару

Проаналізувавши все вище написане, можна з впевненістю заявити, що дана тематика завжди буде актуальною і матиме великий попит серед відвідувачів, адже:

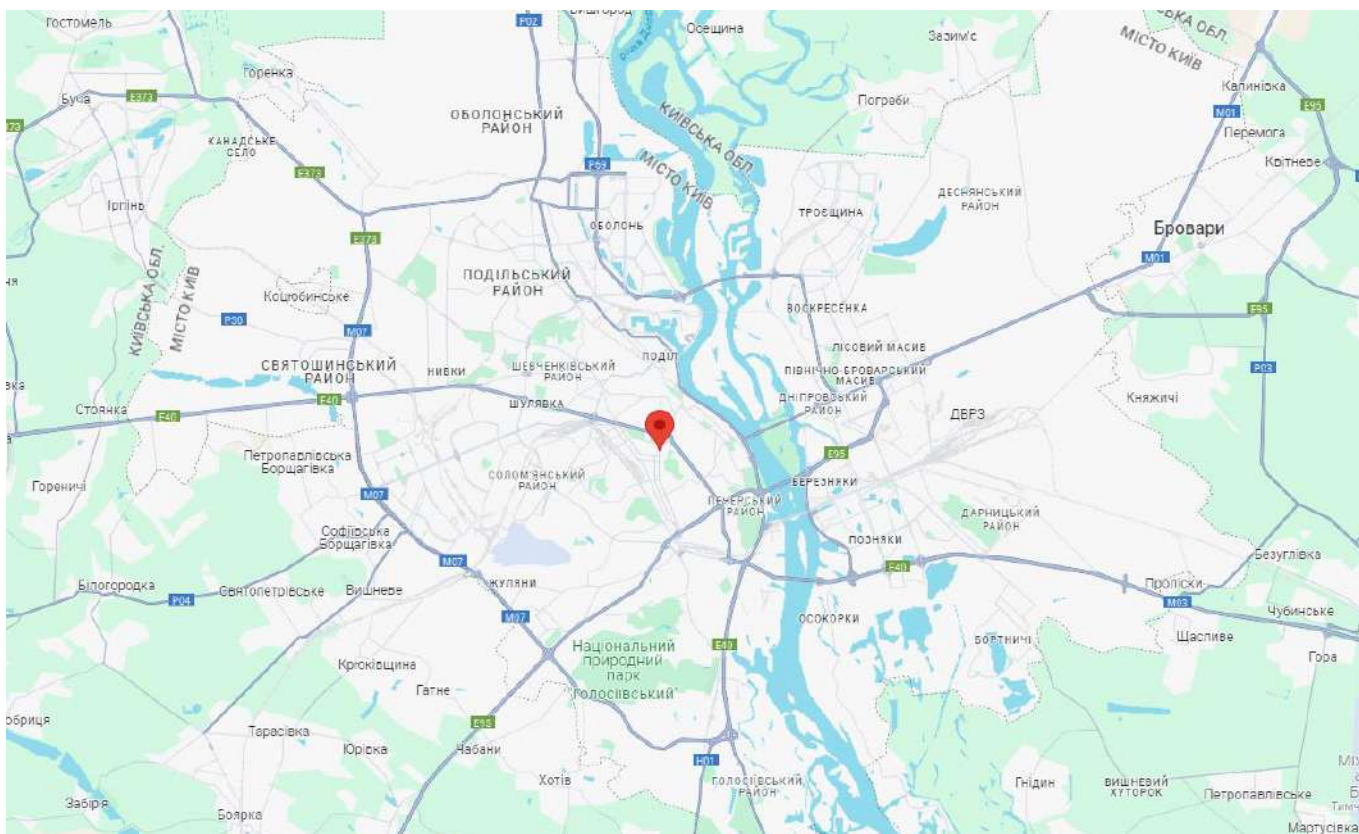
- Заклади розваг мають не тільки розважальні та економічні переваги, а і мають можливість психологічної підтримки у післявоєнний період. Коктейль-бар може бути місцем, де люди шукають відпочинок від повсякденних турбот та можливість розслабитися.
- Зосередження на українському відродженні та культурі в коктейль-барі може виявитися особливо важливим в післявоєнний період, сприяючи підтримці та підкресленню національної ідентичності.
- У галузі дизайну надважливо регулярно рухатись вперед за тенденціями і просувати нашу країну у сфері краси і естетики, і такі заклади сприятливо впливатимуть на туризм та всесвітнє бачення нашої держави як щось більше, ніж пострадянську країну.

Отже, враховуючи ці аспекти, відкриття коктейль-бару у центрі Києва в післявоєнний період обіцяє великий попит та може слугувати важливим внеском у відновлення соціокультурного середовища міста.

РОЗДІЛ I. Аналіз вихідних даних

1.1 Особливості місцевості і регіону

Печерський район, особливо в зоні метро Площа Українських Героїв, визначається численними зручностями для розміщення громадських об'єктів, і це робить його привабливим для ресторанів, барів та інших закладів.



Мал. 1.1.1

Деякі ключові переваги цієї локації варто врахувати:

- **Транспортна Доступність:**

Розташування поруч зі станцією метро Площа Українських Героїв забезпечує зручний доступ для мешканців та відвідувачів. Високий пасажиропотік сприяє легкій досяжності та популярності району.

- **Бізнес-Інфраструктура:**

Печерський район славиться розвиненою бізнес-інфраструктурою, що створює відмінне середовище для громадських об'єктів. Наявність офісних будівель і

торгових центрів привертає як місцевих жителів, так і бізнес-туристів.

- **Культурні та Розважальні Заклади:**

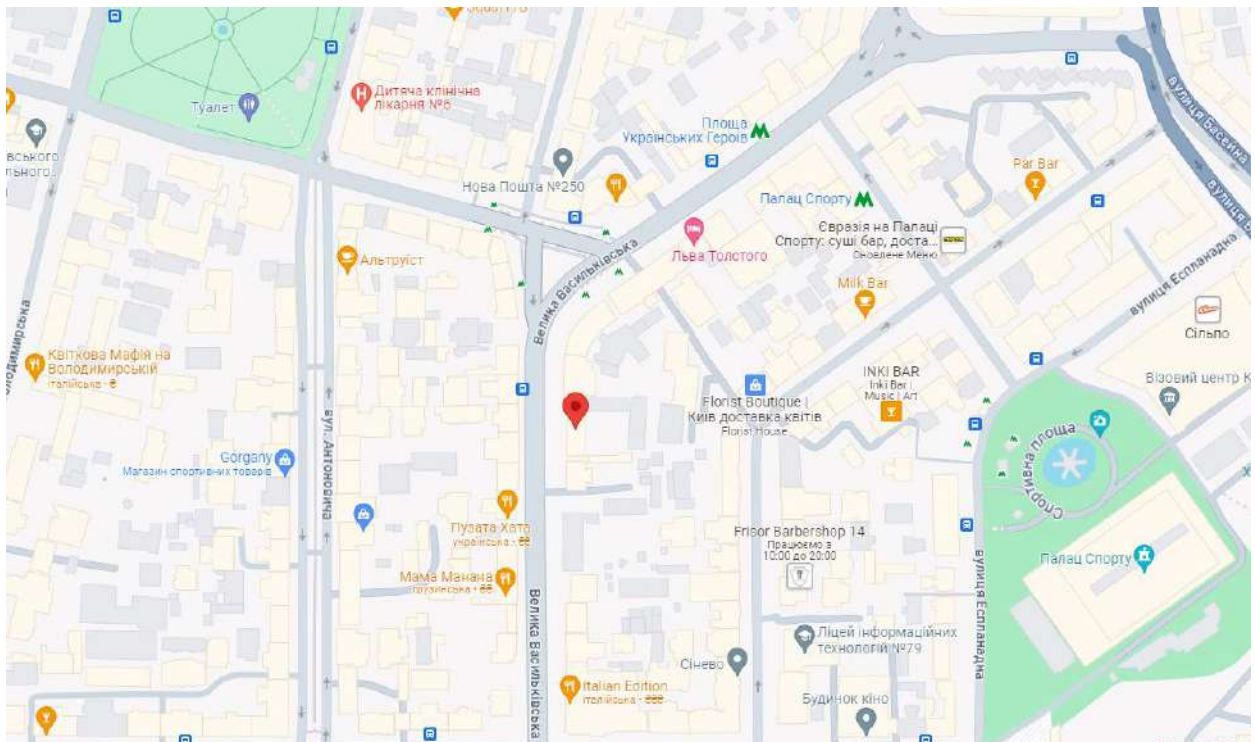
Близькість до культурних і розважальних об'єктів, таких як музеї, театри та кінотеатри, робить цей район особливо привабливим для тих, хто шукає розваги після відвідування громадських закладів.

- **Елітність та Безпека:**

Репутація Печерського району як елітного та безпечного місця сприяє притягненню вибагливого клієнтського стрижня. Велика увага до безпеки дозволяє створити комфортну атмосферу для відвідувачів.

- **Паркові та Рекреаційні Зони:**

Наявність парків та рекреаційних зон неподалік від метро забезпечує можливості для активного відпочинку та приємних прогулянок для гостей і мешканців.



Мал. 1.1.2

Печерськ невіддільно входить до переліку найпрестижніших мікрорайонів Києва, і це пояснюється кількома чинниками. З одного боку, його територія має надзвичайну історичну цінність, завдяки таким об'єктам, як Києво-Печерська Лавра, парк Слави та Батьківщина-мати.

Ці атракції, подібні магнітам, привертають туристів, що призводить до значного потоку людей на прилеглі вулиці. З іншого боку, Печерськ є важливим бізнес-центром столиці, де сконцентровано велику кількість сучасних офісних будівель, окремих особняків і навіть історичних споруд, адаптованих під бізнес-центри.



Мал. 1.1.6

- Стара будівля, Велика Васильківська, 63



Мал. 1.1.7

Миколаївський Римо-католицький костел був зведений у 1899—1909 роках у неоготичному стилі київським архітектором Владиславом Городецьким за проектом С. В. Валовського.



Мал. 1.1.8

Прибутковий будинок, Велика Васильківська, 98. В 1908 році розпочалося будівництво будівлі на території садиби міщанки Тупициної.

У наступному році ще недобудована споруда стала власністю Совенко-Сови. Після завершення будівництва у 1910 році цю будівлю використовували як прибутковий будинок, на першому поверсі розміщувалися магазини, а у підвалах функціонувала ковбасна фабрика.



Мал. 1.1.9

Печерський район Києва вражає своєю різноманітністю та культурною спадщиною. З одного боку, тут розташовані видовищні історичні об'єкти, такі як Києво-Печерська

Лавра та парк Слави, які приваблюють туристів своєю величчю. З іншого боку, Печерськ є центром сучасного бізнесу та офісних інновацій, з численними сучасними будівлями та бізнес-центрами. Міський пейзаж вдало поєднує історичний шарм з елементами новаторства, а зручне розташування поруч з метро Площа Льва Толстого та доступом до різноманітних громадських об'єктів, ресторанів та кафе робить його ще більш привабливим.

1.2 Аналіз споживача, клієнта

Ретельний розгляд клієнтури становить важливий етап у процесі створення будь-якого громадського закладу, оскільки дослідивши цей аспект, можна ретельніше та грамотніше розробити як і самий дизайн, так і врахувати усі ергономічні нюанси.

В таких громадських закладах, як коктейль-бари, можна зустріти такі категорії людей:

- Молодь (18-35 років):

Молоді люди часто зацікавлені в нових трендах, сучасному та стильному дизайні. Коктейль-бар може бути привабливим місцем для зустрічей друзів, святкувань та вечірок.

- Любителі гастрономії:

Люди, які цінують не тільки напої, але й гастрономічний досвід. Коктейль-бар, який пропонує унікальні коктейлі та кулінарні експерименти, може привертати гурманів.

- Цінителі мистецтва та дизайну

Ті, хто шукають естетичне задоволення в дизайні інтер'єру та високій якості сервісу. Така аудиторія може цінувати коктейль-бар як художнє та креативне середовище.

Підводячи підсумки вище написаного, можна сформуванати такий психологічний портрет споживачів, які будуть зацікавлені у відвідуванні коктейль-барів:

- Вік від 18-35 років

- Споживач, який небайдужий до різноманітних різновидів мистецтва, такі як живопис, музика, поезія та проза, дизайн, тощо.
- Гурман. Такі люди мають потужну тягу до прекрасного, вони обов'язково зазирнуть у заклад, де матимуть поєднати естетичне візуальне задоволення разом із гастрономічним.
- Мисливець за емоціями. Такі молоді люди завжди матимуть бажання зазирнути у місце, де їх почують та де почують вони. Подібні заклади важливі для людей з бажанням соціалізації та приємного проведення часу.
- Колега-дизайнер. Жоден дизайнер інтер'єру не пройде повз стильного та затребуваного закладу. Для натхнення, для аналізу, для критики. Причин може бути безліч, проте вони завжди тягнутимуться до красивих та цікавих речей.

1.3. Умови функціонування об'єкта

Коктейльний бар - це складний організаційний вузол, де кожен елемент відіграє важливу роль у забезпеченні успішного функціонування закладу. Одним з ключових аспектів є організаційна структура, яка включає в себе різні підрозділи та посади, від керівництва до обслуговуючого персоналу. Роль персоналу полягає в забезпеченні високоякісного обслуговування клієнтів, створенні приємної атмосфери та виготовленні якісних коктейлів.

В плануванні ресторанів, барів та кафе важливо враховувати їхні особливості та вимоги до проєктування, проте сучасні тренди ведуть до появи комбінованих форматів, які зливають у собі різноманітні функції. Наприклад, заклад може працювати як кафе вранці, а вечорами перетворюватися на speakeasy-бар.

Під час проєктування будь-якого гастрономічного закладу важливо враховувати такі аспекти, як функціональне зонування, організація місць для посадки, розміщення приміщень для персоналу та санвузлів, а також забезпечення інклюзивності та дотримання пожежної безпеки. Кожен етап проєктування потребує уважного аналізу та урахування ергономічних та практичних аспектів.

Плануючи дизайн та організацію простору, важливо не лише враховувати естетичні аспекти, а й дбати про функціональність та зручність для клієнтів та персоналу. Використання сучасних технологій та ергономічних рішень допомагає створити гармонійне та ефективне середовище для всіх учасників закладу.

У закладах гастрономічної культури, таких як ресторани, бари та кафе, можна організувати різноманітні варіанти посадки залежно від їхньої функціональності та специфіки. Наприклад:

1. Обідня зона — стіл стандартної висоти (75 см) + стілець
2. Лаунж-зона — диван або крісло + низький столик
3. Барна зона — стіл вище за 79 см + барний стілець

У барі пріоритетною в зонуванні буде барна або лаунж-зона (50%), у ресторані — обідня зона (70%).

Кожен з цих форматів має свої особливості та вимоги до планування. Наприклад, обідня зона забезпечує максимальний комфорт для гостей та дозволяє закріпити значну кількість страв, використовуючи різні формати посадки: від "двійки четвірки" до комунальних столів.

У лаунж-зоні, де переважає атмосфера відпочинку та розмов, важливо забезпечити зручні м'які меблі та низькі столики, які не заважають руху гостей. Ця зона призначена для розслаблення та відпочинку, а не для насолоди їжею.

У барах, де важливу роль відіграє спілкування та обслуговування, посадка також має свої особливості, зокрема, вибір висоти столиків та стільців, а також формату обслуговування, яке може бути контактним, сервісним або комбінованим. Такий підхід дозволяє ефективно організувати простір та забезпечити комфорт для всіх відвідувачів.

Під час планування посадки необхідно не забувати такі важливі аспекти:

- Гості надають перевагу сидіти біля вікна
- «Двійка четвірка» — найпрактичніший тип посадки
- В жодному разі не варто робити посадочні місця на проході

Формування та управління асортиментом напоїв та інгредієнтів є ще одним важливим аспектом коктейльного бару. Велике значення має вибір якісних та ексклюзивних напоїв, а також постійне оновлення меню з урахуванням сучасних

тенденцій у світі коктейльної культури. Управління асортиментом також передбачає контроль за наявністю необхідних інгредієнтів та постачальників.

Вивчення психологічних аспектів створення атмосфери та обслуговування клієнтів відіграє ключову роль у привертанні та утриманні клієнтів. Розуміння потреб та очікувань аудиторії, створення комфортної та затишної атмосфери, а також навички взаємодії з гостями допомагають підтримувати високий рівень сервісу та позитивне спілкування.

Безпека

Дизайнер не несе безпосередньої відповідальності за проектування системи пожежної безпеки, але обов'язково має враховувати цей аспект у своєму проєкті. Це включає розуміння місць розташування планів евакуації, розміщення пожежної сигналізації та вогнегасників.

Найкраще консультуватися з інспектором з пожежної безпеки, щоб мати впевненість, що всі необхідні аспекти враховані.

На завершальному етапі проектування будь-який заклад громадського харчування повинен відповідати стандартам НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point). Це набір правил, які дозволяють забезпечити безпеку та ефективну роботу закладу.

Основні вимоги НАССР включають розділення потоків брудного та чистого посуду, відведення окремої площі для технологічних процесів, а також облаштування окремих санвузлів для персоналу з усіма необхідними зонами відпочинку та гігієни.

Ототожнюючи все вище написане, можна зробити висновок, що функціонування коктейль-бару мають такі нормативи:

- **Приготування та подача коктейлів:** Забезпечення вибору та високоякісного приготування різноманітних алкогольних та безалкогольних напоїв.
- **Барменське шоу та інтерактивні виступи:** Додавання розважального елемента через техніки приготування напоїв та взаємодію з клієнтами.
- **Робота зі спеціалізованим обладнанням:** Забезпечення належної якості виробництва та подачі напоїв за допомогою відповідного обладнання.

- **Кулінарні закуски:** Надання асортименту закусок, що відповідають стилю закладу та підсилюють смакові відчуття напоїв.
- **Музичний супровід:** Забезпечення атмосфери через музичний вибір або організацію виступів музикантів.
- **Обслуговування гостей:** Забезпечення високого рівня сервісу та дотримання стандартів обслуговування.
- **Декор та інтер'єр:** Створення унікального та привабливого дизайну закладу для створення комфортної атмосфери.
- **Безпека і санітарія:** Дотримання норм та правил безпеки, а також санітарних норм у приміщенні.
- **Інноваційні напої:** Пропозиція унікальних та творчих напоїв, які відзначаються оригінальністю та смаковими нововведеннями.

Ці послуги допомагають створити повноцінний та привабливий відвідувачам досвід у коктейль-барі.

РОЗДІЛ II. Прототипи та аналоги дизайну об'єкта

2.1 Аналіз аналога № 1.

Площа: 215 м. кв

Рік: 2017

Розташування: Київ

"Punkraft" визначається не лише своїм широким асортиментом пива, а й своїм неповторним характером, який приваблює як місцевих жителів, так і туристів. Цей бар став справжнім символом культури крафтового пивоваріння в Україні, вирізняючись як місце, де можна насолодитися неповторними смаками пива та дегустувати унікальні сорти, які важко знайти в інших закладах.

Що робить "Punkraft" особливим, це його постійна зміна асортименту. 24 види пива на кранах, які постійно оновлюються залежно від поставок від крафтових броварень, створюють унікальний досвід для поціновувачів пива. Крім того, наявність понад 130 ексклюзивних сортів у пляшках дозволяє гостям насолоджуватися різноманітним смаків та відкривати для себе нові улюблені сорти.

Варто зазначити, що "Punkraft" також славиться своєю атмосферою та обслуговуванням. Це місце, де можна відчути драйв та енергію, але водночас

відпочити у затишній обстановці, насолоджуючись спілкуванням з друзями або занурюючись у власні думки під чарівний смак пива.



Мал. 2.1.1



Мал. 2.1.2



Мал. 2.1.3

2.2 Аналіз аналога № 2.

Площа: 90 м. кв

Рік: 2023

Розташування: Вільнюс

"Franklin" не лише ресторан-піцерія, але й історична пам'ятка, що втілює дух минулих епох у серці Вільнюса. Розташований у старовинній будівлі, яка пережила понад дві століття, цей заклад несе на собі багаточарову історію міста і його жителів. Відновлення і перетворення цього простору вимагали не лише відтворення аутентичного архітектурного стилю, а й створення атмосфери, що переносить гостей у часи минулого, де кожен камінчик має свою історію.

У "Franklin" кожна деталь, починаючи від віконних рам і закінчуючи інтер'єрними декораціями, пронизана атмосферою минулого. Кожен куток цього закладу віддзеркалює традиції та культурний дух міста, допомагаючи відчувати гостям його неповторний шарм і колорит. Відвідувачі можуть насолоджуватися не лише смаком піци, але і атмосферою, яка дарує відчуття затишку і злагоди, сповнені історичними нотками та культурними цінностями.



Мал. 2.2.1



Мал. 2.2.2



Мал. 2.2.3

2.3 Аналіз аналога № 3

Площа: 180 м. кв

Рік: 2019

Розташування: Київ, Україна

"Marokana" - це не просто ресторан, а справжнє подорожжя у світ смаку та елегантності. Заклад відзначається своєю неперевершеною кухнею, де кожна страва є справжнім шедевром, приготованим за вишуканими рецептами та ідеями висококваліфікованого Шеф-повара. Меню "Marokana" вражає своєю різноманітністю та включає в себе найкращі напої з винної, коктейльної, кавової і чайної карт. Вишуканий вибір інгредієнтів та неперевершений смак страв створюють неповторні враження для смакування.

Крім смакового задоволення, "Marokana" пропонує своїм відвідувачам естетичну насолоду. Інтер'єр ресторану, оформлений в східному стилі з використанням золотих акцентів, створює атмосферу розкоші та елегантності. М'які крісла, зручні пуфики та розкішні дивани додають приміщенню неповторний шарм, а ексклюзивні столи створюють відчуття приватності та розкоші.

Телевізори, розташовані по всьому ресторану, дозволяють гостям насолоджуватися найкращими модними показами та іншими телевізійними шоу під час перебування. Приглушене освітлення в нішах створює затишну атмосферу, де відвідувачі можуть відпочити та відокремитися від буденних турбот. Кожен детально продуманий аспект "Marokana" спрямований на створення неповторного досвіду для своїх гостей, де смак, естетика та затишок переплітаються в одну гармонійну атмосферу.



Мал. 2.3.1



Мал. 2.3.2



Мал. 2.3.3

РОЗДІЛ III. Проєктні рішення.

3.1 Обґрунтування дизайн-концепції

Сучасний гастрономічний ринок постійно змінюється, а коктейльні бари виступають важливою складовою цього процесу. Огляд ринку коктейльних барів показує стабільний ріст популярності цих закладів, як серед місцевих жителів, так і серед туристів. Тенденції, такі як ріст культури споживання алкоголю, підвищення попиту на високоякісні та авторські напої, та постійне шукання унікальних гастрономічних вражень, роблять дослідження ринку коктейльних барів надзвичайно актуальним.

Крім того, роль коктейльних барів у гастрономічній культурі сучасного суспільства надає додатковий інтерес до даної теми. Ці заклади не лише створюють атмосферу розкоші та елегантності, а й виступають місцем зустрічі, де формуються нові тенденції, виникають ідеї та розвивається кулінарне мистецтво. Розуміння ролі

коктейльних барів у формуванні гастрономічного ландшафту сучасності є ключовим для подальшого розвитку галузі.

Основною мотивацією для проведення даного дослідження є потреба в розумінні та аналізі динаміки розвитку коктейльних барів, їхнього впливу на гастрономічну культуру та економіку. Метою дослідження є виявлення та аналіз основних тенденцій у функціонуванні коктейльних барів, а також розробка рекомендацій для покращення їхньої діяльності та конкурентоспроможності на ринку.

Обрана дизайн-концепція для коктейльного бару "Art Elixir" в місті Києві є результатом глибокого та докладного аналізу, який охопив ключові аспекти культурної спадщини України. Враховуючи багатогранність та багатство української культури, було бажання створити простір, який відобразить цю різноманітність та багатшаровість. Вибір кольорів, форм та матеріалів мав за мету не лише створення естетично привабливого середовища, але й вираження глибокого поваги до нашої спадщини та історії.

Звертаючись до потреб та очікувань цільової аудиторії, було виявлено, що сучасні гастрономічні та культурні тенденції вимагають не просто місця для споживання напоїв, але й простору, де можна поглиблюватися у культурний контекст та відчувати дух історії. Таким чином, концепція спрямована не лише на створення красивого інтер'єру, але й на викликання емоцій та вражень, які пов'язані із відкриттям нових аспектів української культури та історії.

Кожний елемент дизайну, кожна кольорова палітра та форма, кожний обраний матеріал має своє значення та дасть свій внесок у створення унікального та неповторного характеру бару "Art Elixir". Метою було не лише задовольнити потреби клієнтів у якісних напоях та вишуканій кухні, але й зробити цей простір місцем, де кожен може відчути себе частиною великої історії та культурного спадку України.

Ідея створення проекту "Art Elixir" з'явилася під час пошуку унікальної концепції для нового закладу в місті Києві. Враховуючи багатогранність та багатовікову історію української культури, виникла ідея створити місце, де б могли поєднатися смаки високоякісних коктейлів та дух мистецтва. Під впливом українського національного руху, літератури та музики, буде розроблено концепцію бару, яка б віддзеркалювала культурне багатство та традиції країни. Ця ідея привела до створення "Art Elixir", де кожен елемент - від дизайну інтер'єру до коктейлів на барі - створений з метою відтворити та відзначити унікальність та різноманіття

української культури.

Назва "Art Elixir" відображає його основну концепцію та філософію. "Art" - відноситься до мистецтва, культури та творчості, що є ключовими елементами унікального середовища цього закладу. Тут простором для творчості стає кожен куток, а різноманітність скульптур, картин, цитат та декоративних елементів створює атмосферу, яка спонукає до роздумів та натхнення. "Elixir" вказує на те, що цей заклад є місцем, де можна отримати не лише високоякісні напої, але й душевну насолоду, що заряджає енергією та позитивним настроєм. В сукупності, назва "Art Elixir" відображає основну мету бару - бути місцем, де мистецтво зливається зі смаком, а культура стає витокom натхнення для всіх відвідувачів.

3.2 Мудборд

У даному розділі буде детально описано усі важливі візуальні аспекти даного проєкту, з повним описанням настрою, який буде втілено у дизайн-проєкті коктейль бару "Art Elixir"

Мудборд - це важливий інструмент у дизайн-проєкті, оскільки він допомагає візуалізувати та конкретизувати концепції, ідеї та естетичні вирішення для подальшого втілення в проєкті.

Ось кілька ключових аспектів важливості мудборду:

- **Візуалізація концепції:** Мудборд дозволяє зібрати та представити зображення, кольори, текстури та ідеї, які відповідають концепції проєкту. Він

допомагає професіоналам з різних галузей (дизайнерам, архітекторам, маркетологам тощо) уявити, як буде виглядати кінцевий продукт.

- **Узгодження та співпраця:** Мудборд допомагає зробити концепцію проекту зрозумілою для всіх учасників команди, що сприяє узгодженню та співпраці між різними спеціалістами.
- **Виявлення стилю та настрою:** Він дозволяє визначити стиль, настрої та естетичні вирішення проекту, що допомагає створити єдину концепцію та спрямовує роботу на досягнення конкретних цілей.
- **Інспірація та творчий процес:** Мудборд може надихнути та стимулювати творчий процес, допомагаючи генерувати нові ідеї та концепції для проекту.
- **Комунікація з клієнтом:** Використання мудборду може допомогти зробити концепцію проекту зрозумілою та привабливою для клієнта, що сприяє успішному виконанню замовлення та задоволенню його вимог.

1. Мудборд "Культурний спадок"

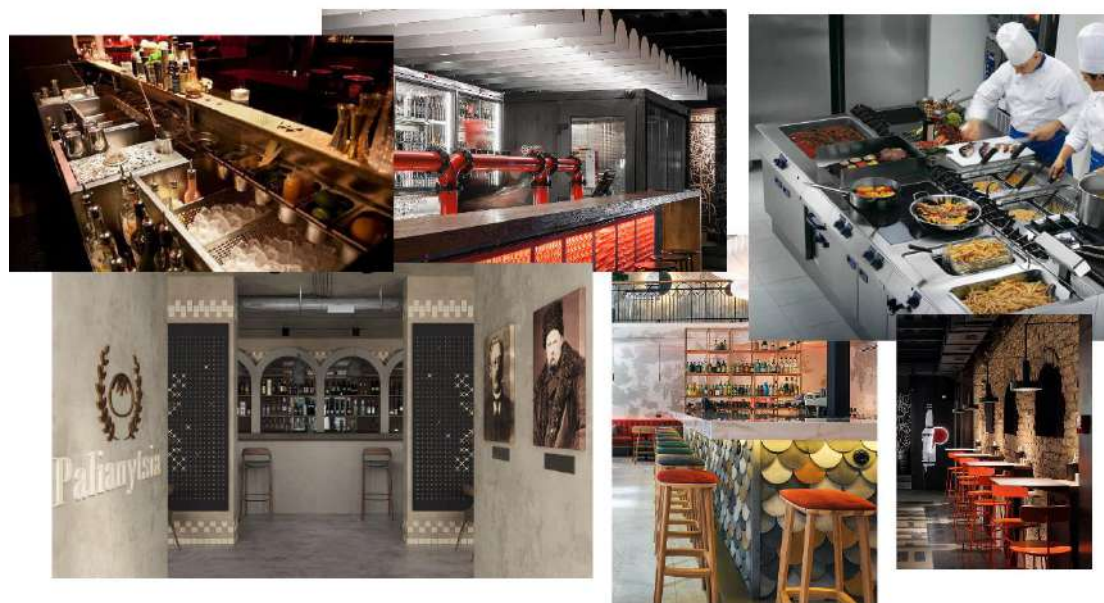
Перший мудборд включає зображення традиційних українських мотивів, національних виробів, елементів народної архітектури та культурних пам'яток, які можуть використовуватися для створення аутентичної атмосфери в коктейльному барі.



Мал. 3.1.1

2. Мудборд "Модерн та Інновації"

На другому мудборді показано зображення сучасних архітектурних форм, інтер'єрів, високотехнологічного обладнання для барів, а також інноваційних методів приготування та подачі коктейлів



Мал. 3.1.2

3. Мудборд "Арт-інтер'єр"

Третій мудборд включає зображення вишуканих мистецьких декорацій, сучасних інсталяцій, елементів арт-дизайну, які можуть створити унікальну та естетично привабливу атмосферу у коктейльному барі.



Мал. 3.1.3

4. Мудборд "Гастрономічна культура"

У четвертому мудборді настрою зображені вишукані страви, інгредієнти та декорації для коктейлів, а також фотографії традиційних кулінарних страв, які можуть супроводжувати асортимент напоїв у барі.



Мал. 3.1.4

1. Стиль, Кольори та Форми: Обрана тема "Українське відродження, культура" визначила основний напрямок дизайну, спрямований на втілення української ідентичності та історичного досвіду. З використанням різноманітних скульптур, цитат, картин та постерів відомих українських творців, ми намагалися не лише надати приміщенню естетичний вигляд, але й збагатити його культурним та історичним змістом. Геометричні лінії, органічні криві, асиметрія та контраст форм та об'ємів створюють динаміку та енергію, що співвідносяться з духом відродження та руху до нових культурних горизонтів. Щодо кольорів, відтінки червоного, зеленого та синього, використані в поєднанні з базовими кольорами, сприяють створенню глибоко насиченої атмосфери, що відображає емоційну та культурну напруженість.

2. Матеріали: У виборі матеріалів для оформлення бару "Art Elixir" було зроблено акцент на поєднанні сучасності та вінтажу, що створює атмосферу елегантною еkleктики. Від бетону, що надає приміщенню промислового шарму, до натуральних матеріалів, таких як камінь та мармур, що викликають відчуття давнини та розкоші, кожен елемент був ретельно підібраний для створення унікального враження. Темні дерева для меблів, оксамит для м'яких елементів та металеві акценти додають текстури та теплоти до приміщення, створюючи атмосферу затишку та елегантності.

3. Декор: Основний акцент у декорі бару "Art Elixir" зроблено на декоративні елементи та мистецькі засоби, що додають вишуканості та культурного змісту. Скульптури, картини та плакати з зображеннями українських творців створюють атмосферу національної гордості та культурного спадку, надаючи глибини та контексту кожному елементу декору. Разом зі спеціально обраними матеріалами та кольорами, ці декоративні елементи допомагають зберегти цілісність концепції та передати ідею українського відродження та культурного відродження.

3.3 Функціональне зонування

Успішна практична реалізація коктейльного бару передбачає детальне планування та проектування інтер'єру. Це включає в себе визначення концепції бару, вибір стилю та кольорової палітри, розміщення меблів та обладнання, а також розробку плану підсвітки та декоративних елементів, що створить бажану атмосферу для відвідувачів.

Вибір обладнання та постачальників є також важливим етапом у практичній реалізації коктейльного бару. Необхідно вибрати якісне та сучасне обладнання для приготування коктейлів, охолодження напоїв, зберігання інгредієнтів та посуду. Крім того, важливо встановити довірених постачальників якісних алкогольних напоїв та інгредієнтів для коктейлів.

Фінансове планування та бюджетування є ключовим етапом у практичній реалізації коктейльного бару. Необхідно розрахувати витрати на оренду приміщення, придбання обладнання, оплату персоналу, закупівлю інгредієнтів та рекламні витрати. Контроль над фінансовими витратами допоможе ефективно використовувати ресурси та забезпечити стабільну роботу бару.

Функціональне зонування є одним із ключових аспектів успішного дизайну будь-якого громадського закладу, а особливо - коктейльного бару. У даному проекті воно відображає ретельно пророблену стратегію організації простору з метою максимально ефективного використання його потенціалу.

Перший поверх будівлі відведений для зустрічі та прийому гостей, маючи важливу місію створення комфортного середовища для відпочинку та спілкування. Тут розташований основний зал, який слугує центром уваги та місцем, де гості можуть насолоджуватися атмосферою та смаком створених напоїв.

Барна зона на першому поверсі відіграє ключову роль у процесі приготування та подачі коктейлів, вона є серцем закладу, де бармени творять свої шедеври та задовольняють смаки гостей. Тамбур - це перший шлюз, через який кожен гість виходить у світ коктейльного бару, а вбиральня, спеціально обладнана для людей з особливими потребами, додає бару доступності та інклюзивності. Важливо, щоб кожен відвідувач міг почувати себе комфортно та зручно, незалежно від їхніх індивідуальних потреб та можливостей.

Усі ці складові першого поверху створюють сприятливе середовище для приємного перебування та насолоди якісними коктейлями. Однак, це лише частина великого пазла, адже функціональне зонування охоплює й інші поверхи будівлі, які також відіграють важливу роль у створенні гармонійного та функціонального простору для коктейльного бару.

На другому поверсі коктейльного бару створена атмосфера для більшого приватного та затишного відпочинку. Тут розташовані посадочні місця з диванами та комфортними кріслами, що сприяють створенню атмосфери релаксу та затишку для гостей. Важливим аспектом цієї зони є можливість більш інтимного спілкування та насолоди коктейлями у вушанках друзів чи рідних. Простір другого поверху розрахований на тих, хто шукає більше приватності та спокою під час відпочинку.

Антресоль, що з'єднує перший та другий поверхи, є ключовим елементом дизайну, який відіграє важливу роль у забезпеченні єдності та гармонії всієї будівлі. Вона створює відчуття простору та легкості, дозволяючи гостям вільно пересуватися між поверхами та насолоджуватися атмосферою коктейльного бару в її повному обсязі. Антресоль додає простору, зберігаючи при цьому важливий елемент єдності та стилю всієї концепції дизайну.

Таке функціональне зонування дозволяє гармонійно поєднати різні аспекти відпочинку та розваг у коктейльному барі, враховуючи потреби та побажання різних груп відвідувачів. Особливо важливо враховувати різноманітні потреби гостей та забезпечувати для них комфортні умови незалежно від їхніх вподобань та установок.

Підвальне приміщення у коктейльному барі виконує ряд важливих функціональних завдань, що забезпечують ефективне та безперебійне функціонування закладу. Тут розміщені технічні приміщення, які відповідають за роботу основних комунікацій та систем, необхідних для оптимального функціонування коктейльного бару. Вони забезпечують, щоб всі процеси в закладі працювали належним чином, що є важливим аспектом забезпечення комфорту та безпеки для відвідувачів.

Крім технічних приміщень, у підвальному приміщенні також розташована кухня, де готуються страви для відвідувачів. Це місце, де виникають та втілюються у життя кулінарні ідеї шеф-кухаря, які задовольняють гостей своїми смаковими враженнями та неповторною атмосферою. Також у підвальному приміщенні знаходиться

холодильне приміщення, де зберігаються продукти, забезпечуючи їх свіжість та якість до моменту подачі на стіл.

Окремі вбиральні для чоловіків та жінок, розташовані у підвальному приміщенні, створюють додатковий комфорт та зручність для всіх працівників та відвідувачів коктейльного бару. Це важливий аспект для забезпечення гігієнічних стандартів та забезпечення приємного перебування в закладі. Враховуючи всі ці аспекти, підвальне приміщення відіграє ключову роль у забезпеченні ефективності та комфорту функціонування коктейльного бару.

Зона персоналу

Плануючи простір та функціональні зони, важливо врахувати розміщення стійки хостес та дровера:

Стойка хостес може бути відсутня, але якщо вона все ж запланована, то рекомендується розмістити її поблизу входу, де можна зручно розмістити стільницю для журналів або ноутбука. Крім того, бажано мати додатковий простір для зберігання речей персоналу, що сприятиме більш ефективному обслуговуванню.

Дровер — це невеликий стіл-тумба, на якому офіціанти розміщують страви під час перерв між обслуговуванням гостей. У ресторанах, де кухня розташована далеко від місця посадки, мобільні дровери стають обов'язковими елементами. Існують різноманітні типи дроверів: від стаціонарних до вуличних, складних та обладнаних POS-терміналами. При проєктуванні дровера важливо підібрати матеріали, які будуть естетичними та водночас зносостійкими, з міркувань ефективного управління та можливості легкої реставрації.

Висновки та результати проєктування

В ході кваліфікаційної роботи на тему "Коктейль-бар у місті Київ" було проведено дослідження, спрямоване на вивчення організації та функціонування коктейль-барів у столиці України. Здійснений аналіз дозволив отримати цінні висновки та результати, які можна узагальнити наступним чином.

По-перше, виявлено, що коктейль-бари у Києві є важливою складовою гастрономічного та розважального життя міста. Вони не лише пропонують широкий вибір якісних напоїв, але й створюють унікальну атмосферу для відпочинку та спілкування.

По-друге, виявлено, що успішність коктейль-барів в Києві визначається не лише якістю напоїв, а й дизайном, обслуговуванням та рекламною стратегією. Такі елементи, як оригінальний інтер'єр, вмільний барменський склад та вдала маркетингова кампанія, грають важливу роль у привертанні клієнтів та підтриманні популярності закладу.

Загалом, результати дослідження підтверджують важливість коктейль-барів у культурному та гастрономічному житті міста Києва. Дані висновки можуть бути корисними для майбутніх підприємців та інвесторів у галузі громадського харчування, а також для подальшого розвитку та удосконалення коктейльної індустрії в Україні.

У дипломній роботі з дизайну та організації громадських закладів, зокрема коктейль-барів, я досліджую різноманітні аспекти створення привабливого та функціонального простору для задоволення потреб сучасних клієнтів. Звертаю увагу на вплив культурного контексту та інноваційних тенденцій на організацію та дизайн закладів, а також на роль коктейльних барів у гастрономічній культурі. Моя робота має на меті розкрити значення ергономічного планування, атмосферного дизайну та використання новітніх технологій у створенні затишного та функціонального середовища для клієнтів та персоналу.

Через аналіз та порівняння культурних особливостей та гастрономічних тенденцій у різних країнах, а також вивчення сучасних трендів у дизайні та обладнанні коктейль-барів, моя дипломна робота спрямована на створення новаторських рішень, які враховують потреби та очікування сучасної аудиторії. Завдяки

комплексному підходу до теми та врахуванню різноманітних аспектів дизайну та функціональності коктейль-барів, моя робота пропонує цінні рекомендації для успішного створення та ефективного управління закладами, які задовольняють потреби сучасного ринку гастрономії та розваг.

Список використаних джерел:

1. Державні будівельні норми України В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. Київ : Мінрегіонбуд України. 2009. 22 с
2. Нойферт Е. Будівельне проектування: Пер. з нім. сорокове вид., перероблене і доповнене / Е. Нойферт. — Київ : Видавництво Фенікс. 2017.
3. Державні будівельні норми України ДБН В.1.1-7:2016 Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги. — Київ : Мінрегіонбуд України. 2017. 44 с.
4. Державні будівельні норми України ДБН В.2.2- 9:2018 Громадські будинки та споруди. Основні положення- Київ: Мінрегіонбуд України 2019. 27с.
5. The Mixellany Guide to Vermouth & Other Aperitifs, 2011, by Jared McDaniel Brown (Author), Anistatia Renard Miller
6. Designing the World's Best Bars Hardcover – International Edition, January 10, 2006, by Martin M. Pegler (Author)
7. Архітектурне проектування житла. Нотатки з досвіду архітектора-практика: навч. посібник / В.І. Книш. — Київ: КНУБА; А+С, 2012. — 176 с
8. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. /Терешкін О.Г., Балацька Н.Ю. — Київ: ХДУХТ, 2012. 340 с. 2016. 135 с.
9. Громадські будинки та споруди. — Київ : Мінрегіонбуд України. 2019. 47 с.
10. Народна архітектура України в ілюстраціях / Самойлович В.П. — Київ : Абрис. 1999. 281 с. : іл

11. Конструювання меблів та обладнання інтер'єру : підруч. / О. П. Олійник, Л. Р. Гнатюк, В. Г. Чернявський. — К. : НАУ, 2014. — 348 с
12. Сучасний Дизайн. Покрокове керівництво. Техніка малюнку.../ Майк.В Лін; пер.з англ. О.П. Бурмаковой. - М: АСТ: Астрель, 2010. - 199, [9] с.
13. Державні будівельні норми України В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі— Київ : Мінрегіонбуд України. 2009. 22 с.
14. Архітектурне проектування житла. Нотатки з досвіду архітектора-практика: навч. посібник / В.І. Книш. – Київ: КНУБА; А+С, 2012. – 176 с.

Перелік посилань:

1. <https://www.behance.net/gallery/62720881/PUNKRAFT>
2. <https://www.behance.net/gallery/132795097/DUBLER>
3. <https://www.behance.net/gallery/132664535/MAROKANA>
4. <https://dom.ria.com/uk/realty-dolgosrochnaya-arenda-kafe-bar-restoran-kiev-pecherskiy-bolshaya-vasilkovskaya-ulitsa-25020499.html?popup=MegaPhoto>
5. <https://spalerna.com.ua/blog-ua/dizayn-baru>
6. <https://designprof.com.ua/osoblyvosti-dyzajnu-interyeru-kafe-i-restoraniv/>
7. <https://joinposter.com/ua/post/yak-vidkryty-bar>
8. <https://skvot.io/uk/blog/how-to-plan-a-cafe-bar-restaurant>

