

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 кав'ярні «Kolosok»

Рівень вищої освіти Бакалавр

Галузь знань 02 Культура і мистецтво

спеціальність 022 Дизайн

спеціалізація Дизайн середовища

освітня програма Дизайн середовища

Пояснювальна записка

Студентка-випускниця:

Волошаненко Юлія Олегівна _____

Керівник випускної роботи:

Завідувач кафедри дизайну Бердинських Святослав

Олександрович _____

Київ – 2024 рік

ЗМІСТ

ЗАВДАННЯ.....	3	
ВСТУП.....	5	
РОЗДІЛ I. Аналіз вихідних даних		
1.1 Особливості місцевості і регіону.....	7	
1.2. Аналіз споживача, клієнта.....	9	
1.3. Умови функціонування об'єкта.....	10	
РОЗДІЛ II. Прототипи та аналоги дизайну об'єкта.....		12
2.1. Аналіз аналога №1.....	12	
2.2. Аналіз аналога №2.....	15	
2.3. Аналіз аналога №3.....	17	
2.4. Аналіз аналога №4.....	21	
РОЗДІЛ III. Проектні рішення.....		25
3.1.Обґрунтування дизайн-концепції.....	28	
3.2.Мудборд.....	28	
3.3.Функціональне зонування.....	33	
ВИСНОВКИ.....	35	
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	37	

« 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 (проекту)

освітнього ступеня бакалавр

студентом (ткою) 4 курсу Волошаненко Юлія Олегівна

прізвище, ім'я, по-батькові

1. Тема випускної роботи «Дизайн інтер'єру кав'ярні «Kolosok» 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 проекту, які отримав студент

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 проекту, його значущість для вирішення проблеми; I розділ – збір та аналіз вихідних даних, II розділ – аналітична частина, III розділ – проектні 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 2024 р.

Завдання прийнято до виконання

«12» грудня 2024 р.

6.Календарний план

№№ пп	Найменування етапу випускної кваліфікаційної роботи	Термін його виконання	Примітка
1	Затвердження теми кваліфікаційної роботи	11.12.2023	виконано
2	Завершення вступної частини та аналітичного розділу роботи	31.01.2024	
3	Затвердження проектної концепції роботи	28.02.2024	
3	Завершення проектного розділу	24.04.2024	
4	Завершення роботи над візуалізаціями. Подача розділів кваліфікаційної роботи на антиплагіатну перевірку	15.05.2024	
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 _____ « 12» грудня 2023 р.

СТУДЕНТ-ВИПУСКНИК _____ «12» грудня 2023 р.

ВСТУП

До виконання випускної кваліфікаційної роботи (дипломного проєкту) було обрано тему «Дизайн інтер'єру кав'ярні «Kolosok». Загальний склад текстової частини складається з
Об'єктом проєктування є дім в жиллому комплексі «Нивки-Парк» місто Київ.

Актуальність теми проєкту полягає в тому, що українська кав'ярня є не лише місцем для вживання напою, але й культурним явищем, яке відображає багатогранність та креативність української гастрономії та сучасної культури. Кав'ярні вносять свій вклад у культурний ландшафт міста та відзначаються нестандартним дизайном, використанням українських мотивів та підтримкою місцевих виробників кави. Розвиток кав'ярень підкреслює важливість підтримки та популяризації національної ідентичності через кулінарні та культурні вираження.

Кава стала невід'ємною частиною багатьох людських рутин і щоденного життя. Вона часто служить не тільки як напій, але і як ритуал або спосіб зарядження енергією для багатьох людей. Мета розробки кав'ярні полягає в створенні унікального простору з атмосферою, яка відтворює тепло і природність. Використовуючи нейтральні та теплі відтінки, натуральні матеріали, такі як дерево та бавовна, кав'ярня створює відчуття спокою та затишку.

Мета включає в себе не лише створення приємного візуального враження, але й надання відвідувачам можливості відпочити в природньому середовищі під час смакування кавових напоїв.

Завдання проєкту.

Кольорова палітра: теплі відтінки пшениці, бежу, світло-коричневого та лляних кольорів для створення затишного інтер'єру.

Меблі: натуральні матеріали, такі як дерево з теплим відтінком, можливо, з лаконічними деталями. М'які крісла чи дивани з лляного чи текстильного матеріалу додадуть комфорту.

Освітлення: природне світло, додаючи великі вікна або вітражі. Тепле освітлення, таке як підвісні лампи з природних матеріалів.

Декор: акценти відповідно до пшеничного стилю: можливо, сухі квіти в глиняних вазах, текстильні подушки та пледи з природних волокон.

Меню та посуд: посуд із природних матеріалів, такий як глибока кавова кераміка. Меню також може відображати елементи пшеничного стилю у дизайні та найменуваннях напоїв чи страв.

Музика та атмосфера: м'яка музика, можливо, акцентуючи на етнічних або акустичних композиціях.

Зручність: розташування меблів так, щоб створювати зони для спокійного спілкування.

Логотип та брендінг: логотип, що відображає естетику пшеничного стилю, можливо, із зігнутими лініями, та натуральними відтінками.

Стіна арт-інсталяція: використання мистецьких інсталяцій, які віддзеркалюють тематику пшеничного стилю, наприклад, вишиванка або абстракції з природних матеріалів.

РОЗДІЛ І. Аналіз вихідних даних

1.1 Особливості місцевості і регіону

Київ — столиця та найбільше місто України. Розташований у середній течії Дніпра, у північній Наддніпрянщині. У системі адміністративно-територіального устрою України Київ має спеціальний статус, визначений Конституцією, і не входить до складу жодної області, хоча і є адміністративним центром Київської області. Місце розташування центральних органів влади України, іноземних місій, штаб-квартир більшості підприємств і громадських об'єднань, що працюють в Україні. Місто розташоване на півночі України, на межі Полісся і лісостепу по обидва береги Дніпра в його середній течії. Площа міста 836 км². Довжина вздовж берега — понад 20 км. Більша частина міста лежить на високому (до 196 м над рівнем моря) правому березі Дніпра — Київському плато, порізаному густою сіткою ярів на окремі височини: Печерські пагорби, гори Щекавицю, Хорєвицю, Батієву та інші. Менша частина лежить на низинному лівому березі Дніпра. Житлові квартали міста оточує суцільне кільце лісових масивів.



Зауважено, що аналітичний центр "Вибір Країни" визначив житловий комплекс "Нивки-Парк" кращим у категорії споруджуваних ЖК комфорт-класу у Києві на 2023 рік. "Нивки-Парк – один з найбільш впізнаваних житлових проєктів не лише у портфелі компанії, а й загалом у своїй категорії. Комплекс поєднує в собі ключові переваги: вдалу локацію, продуману інфраструктуру, помірну вартість за квадратний метр та високу якість будівництва. Саме за ці характеристики нас цінують покупці та відзначають експерти", – прокоментувала подію керівниця відділу маркетингу "Інтергал-Буд" Тетяна Донкоглова.

Житловий комплекс "Нивки-Парк" – ідеальне місце для тих, хто любить затишок паркової зони, веде активний спосіб життя та цінує свій час, аби не витратити його на довгу дорогу до роботи. Комплекс розташований у трьох хвилинах від метро та Берестейського проспекту, через дорогу від парку "Нивки", що дозволяє його мешканцям вдало поєднувати динамічне життя у мегаполісі та спокійний відпочинок.

1.2. Аналіз споживача, клієнта

Аналіз споживача важливий для розуміння їхніх потреб, уподобань та поведінки. Це дозволяє підприємствам адаптувати свої продукти та послуги, покращувати якість обслуговування та ефективність маркетингових стратегій. Результати аналізу допомагають підприємствам зберігати та залучати клієнтів, а також реагувати на зміни в ринковому середовищі.

Клієнти української кав'ярні, включають у себе різні групи:

1. Молодь та студенти: активні, шукають комфортне місце для роботи чи навчання, цінують естетику та новаторські смаки.
2. Професіонали: робочі зустрічі та бізнес-ланчі можуть бути частиною їхнього розкладу. Шукають вишуканість та якісну каву.
3. Культурні ентузіасти: особи, які цінують атмосферу та художній дизайн кав'ярні, відвідують заради культурної події чи вистав.
4. Фуді: Гурмани, які цікавляться не лише кавою, але й смачною випічкою, стравами та десертами.
5. Локальні мешканці: люди, які просто люблять ходити на каву в місцеву кав'ярню для зустрічей з друзями або самотійних моментів релаксації.
6. Сімейні пари та батьки з дітьми: група, яка шукає затишне місце для відпочинку разом із своєю родиною, можливо, з можливістю замовити десерти та закуски.

1.3. Умови функціонування об'єкта

Умови функціонування української кав'ярні включають такі аспекти:

1. Меню та продукти :
 - різноманітне меню, яке враховує смакові уподобання місцевого населення.
 - використання якісних та місцевих інгредієнтів у приготуванні страв.
2. Атмосфера та дизайн:
 - створення приємної та затишної атмосфери.
 - розташування кафе відповідно до потреб цільової аудиторії.
3. Ціноутворення:
 - адаптація цін до економічних можливостей місцевого населення.
 - застосування акцій та знижок для залучення клієнтів.
4. Обслуговування та персонал:
 - доброзичливий та професійний персонал.
 - освіта персоналу щодо видів кави та інших продуктів.
5. Маркетинг та реклама:
 - використання соціальних мереж, лояльність та рекламних акцій.
 - співпраця з місцевими заходами та подіями для просування кафе.
6. Гнучкі години роботи:
 - адаптація робочого графіку до ритму життя місцевого населення.

Аналіз ключових факторів, які впливають на успішну діяльність кав'ярні, таких як якість продуктів, обслуговування, реклама та лояльність клієнтів.

Розглянемо кожен з цих ключових факторів і їх вплив на успішну діяльність кав'ярні:

1. Якість продуктів: Якість кави, чаю, сніданків та десертів безпосередньо впливає на задоволення клієнтів. Високоякісні інгредієнти, правильне приготування та уважність до деталей в процесі готування страв забезпечують позитивний досвід для клієнтів.
2. Обслуговування: Швидке, дружелюбне та професійне обслуговування грає важливу роль у створенні позитивного враження про кав'ярню. Працівники повинні бути ввічливі, доброзичливі та компетентні у забезпеченні потреб клієнтів.
3. Реклама: Ефективна рекламна стратегія допомагає привертати нових клієнтів і підтримувати інтерес поточних. Вона може включати в себе рекламу в соціальних медіа, участь у подіях та акціях, лояльність клієнтів тощо.
4. Лояльність клієнтів: Залучення та утримання лояльних клієнтів є ключовим для успіху будь-якої кав'ярні. Програми лояльності, знижки для постійних клієнтів та стабільно висока якість обслуговування можуть підвищити рівень лояльності клієнтів.

Ці фактори взаємопов'язані та важливі для забезпечення успішної діяльності кав'ярні. Інвестування в їх поліпшення може сприяти залученню нових клієнтів, задоволенню поточних та створенню позитивного іміджу бренду.

РОЗДІЛ II. Прототипи та аналоги дизайну об'єкта

2.1 Аналіз аналога №1

Назва: Кав'ярня «MAKE MY CAKE»

Розташування: Київ, Україна

Рік: 2015

Загальна площа: 50 кв.м.

Кількість поверхів: 1

У центрі Києва, біля театру Івана Франка, на вулиці Станіславського 2/5 є кав'ярня Make My Cake. Якщо можна описати заклад одним словом, то тут це — десерти! Великий вибір смачних тістечок, макаронів, торти, печиво.

Відкрили заклад подружжя одеських рестораторів Олег Ніколаєв та Вікторія Гладченко (одеські ресторани Frebule, Білий кит).

Стильний інтер'єр кав'ярні розроблено київською дизайнеркою Йовою Ягер. На літньому майданчику можна насолодитись затишком центральних негамірних вулиць Києва і гарними балкончиками.

У просторі Make my Cake автор проекту – дизайнер Йова Ягер легко жонглює трендами: золотими елементами, модним відтінком рожевого, оксамитом та бахромою, але не забуває про головний смак. Як справжній фуді, вона впевнена, що всі ми повинні розвивати смакові рецептори, постійно пробуючи щось нове. В інтер'єрі тема смакових рецепторів виявилася в принті на стільцях, у формі латунних світильників, та й самі макарони їх трохи нагадують, чи не так?

Приміщення, де знаходиться Make my Cake, ще недавно служило офісом. Коли дизайнер приступила до роботи, воно не вимагало тотального перепланування, але потребувало невеликих коригувань. В результаті простір загальною площею 50 кв. м розділили на два зали, в яких розмістили 14 місць. Що стосується оформлення, як фон вибрали білий колір стін – свого роду чисте полотно, яке стерпить будь-які стилістичні експерименти. Однак побачивши в деяких місцях під шарами фарбування, що дісталися у спадок від попередніх власників, київська жовта цегла та бетонні конструкції вирішили їх не ховати. Бетонними залишили й підлоги. Але головний у будь-якому інтер'єрі, звичайно ж, не тло. У Make my Cake це золота барна стійка. На противагу буржуазному бару дизайнерка обрала розкладні режисерські стільці, прикрашені принтами художниці Маші Реви*. Якщо барна стійка – незламний моноліт, то стільці своєю чергою – елемент рухливий. Бар – нагадує помпезний Київ, а стільці – іронічну Одесу.

З Одесою в інтер'єрі зв'язок тісніший, ніж може здатися на перший погляд. І мова не лише про бренд, який родом із Одеси. Художниця Маша Рева також родом із Одеси, хоч і живе вже довгий час у Києві. У Make my Cake не обмежилися лише стільцями з її принтом. Її малюнки прикрашають стіни закладу. Наприклад, перевернуте догори ногами зображення дівчинки, яка дивиться на всіх гостей з-під своїх густих брів – помістили навпроти барної стійки. Смугасті матраци – ще один графічний акцент, що нагадує про пляжний відпочинок у місті біля Чорного моря. «Одеса у нас насамперед асоціюється з гумором та якимось особливим домашнім затишком. Так в інтер'єрі з'явилася люстра з бахроми, як бабуся Сари. Або, наприклад, дзеркало-сонце, виконане вручну українськими майстрами», – розповідає дизайнерка.



Рис. 2.1.1 Фото інтер'єру з об'єкта, що обраний аналогом №1.



Рис. 2.1.2 Фото інтер'єру з об'єкта, що обраний аналогом №1.

2.2 Аналіз аналога №2

Назва: Кав'ярня «Blur Coffee»

Розташування: Київ, Україна

Рік: 2016

Загальна площа: 50 кв.м.

Кількість поверхів: 1

Blur Coffee, який знаходиться на Мечникова, 5. Перше, що сподобалось — локація, заклад розташований поруч з виходом з метро Кловська і хоч у нього немає (на щастя!) великої вивіски, пропустити його неможливо. Зелений колір і літня тераса сигналізують, що ви на місці. Далі інтер'єр — одним словом, дуже стильно — скандинавський дизайн, цікаві деталі, гарні меблі і продуманість дрібниць.

Кава. На ній зроблено основний акцент закладу. Відкрили Blur Coffee колишні баристи київських кав'ярень.

“У нас була проста мета – зробити так, щоб гість розумів, що опинився у кав'ярні, одразу після того, як відчинив двері. Гості повинні заходити і бачити перед собою барну стійку, а не телевізори. У нас немає алкоголю, зони для паління чи кальяну. Окрім того, у нас немає вивісок і банерів на фасаді. Є лише зелений колір і наш логотип” — Євген Білоусов, співвласник Blur Coffee.

За яскраво-зеленим фасадом Blur – дві зали. Простір визначає поєднання світлих тонів із лофтовими елементами на зразок оголеної цегли на стінах, відкритої проводки і дерев'яних текстур. Останні використали не лише на стільницях і полицках, а й для елементів системи освітлення.

Підкреслюють інтер'єр рослини та робота одеської художниці Каті Білокопитової із восьминогом. «Він контролює всі процеси і забезпечує порядок», – сміються у кав'ярні.

Посадкові місця у кав'ярні вирішили зробити різноплановими. У залах розташували, зокрема, великий продовгуватий стіл і кілька столиків із диванами, ще кілька місць – біля вікон.

Поряд із барною стійкою знайшли місце для стола для капінгів – дегустувати нову каву від закордонних обсмажників планують на щомісячних заходах. Зокрема, Blur є ексклюзивним імпортером зерна від нідерландського обсмажувальника White Label.



Рис. 2.2.2 Фото інтер'єру з об'єкта, що обраний аналогом №2.



Рис. 2.2.2 Фото інтер'єру з об'єкта, що обраний аналогом №2.

2.3 Аналіз аналога №3

Назва: Кав'ярня «CityZen Cafe»

Розташування: Київ, Україна

Рік: 2015

Загальна площа: 320 кв.м.

Кількість поверхів: 2

Інтер'єр міського кафе City-Zen поєднавши настрій різних культур. YOVA YAGER hospitality design у цьому проекті залучила цікаву концепцію та архітектура будівлі у центрі столиці. Перед студією стояло завдання розробити інтер'єр поза трендами, розрахунків на різних відвідувачів. Вибрали універсальний дизайн.

Простір складається із двох рівнів, а його фасадна стіна – із панорамних окон. Оскільки мережевий заклад, замовник хотів використовувати в інтер'єрі відомий по іншим закладам мережі фірмовий елемент — синю люстру, яка стала точкою відлік в інтер'єр концепції.

Люстра вдохновила дизайнера Йову Ягер на застосування відтінку electric blue, популярного в Марокко. Біла плитка "десятка" облицьовує витягнутий вдоль однієї зі стін і диван, що огинає колону, і відсилає до барів Лондона. Бетонні стіни з Неонові ОМ нагадують атмосферу закладів Хакських дворів Берліна. Барна стійка, виконана Odud Lab, асоціюється із глиняною черепицею Праги. Велика кількість жива зелень в інтер'єрі кафе – з тапас-барами Барселоні. Багато мегаполісів сьогодні страждають від відсутності живих рослин та, як наслідок, порушення екосистеми. В інтер'єрі намагалися наголосити, що місто та зелень – єдине ціле.

Як і у великому місті, біля кафе City-Zen кожен знайде місце. Цьому сприяє різноманітна посадка. Автор проекту використовувала дивани з високими спинками, невеликі дивани та один довгий, стільці та крісла. «У кожного інтер'єру, як і у кожного мегаполісу є своя особливість. У City-Zen - це, захоплена в чагарниках живих рослин, ванна, в якій можна помити руки, не піднімаючись на інший поверх», – розповідає дизайнер Йова Ягер.

Головна складність у роботі над City-Zen стосувалася конструктиву іншого поверху. Починаючи з зміцнення несучих стін та закінчуючи складною формою радіусних сходів. Щоб її виготовити місяць роботи, команда фахівців та підйомний кран. Біля міського кафе City-Zen зустрічаються різні люди. Поєднує їх здатність переосмислити довкілля. Підштовхує до цього і сам заклад, яке одним із перших у Києві відмовилося від пластикових трубочок, перейшовши на металеві. Поліетиленові пакети для їжі на виніс замінили на паперові.



Рис. 2.3.1 Фото інтер'єру з об'єкта, що обраний аналогом №3



Рис. 2.3.2 Фото інтер'єру з об'єкта, що обраний аналогом №3.



Рис. 2.3.3 Фото інтер'єру з об'єкта, що обраний аналогом №3.



Рис. 2.3.4 Фото інтер'єру з об'єкта, що обраний аналогом №3.

2.4 Аналіз аналога №4

Назва: Кав'ярня «Breadway»
Розташування: Одеса, Україна
Рік: 2018
Загальна площа: 85 кв.м.
Кількість поверхів: 1

Оформленням кафе-пекарні Breadway займались дизайнери із Києва Лера Брумїна та Артем Тригубчак.

Пекарня розташована у приміщенні колишньої стоматологічної клініки. У її інтер'єрі переважають ніжні рожеві, блакитні та сірі кольори, які у авторів публікації в Dezeen викликають асоціацію з "теплим кольором хліба".

Таким рішенням кольорової гами архітектори мали на меті створити незвичне, але затишне місце з поєднанням контрастних кольорів та текстур.

Використовуючи контрастну, але доповнюючу палітру яскравих блакитних кольорів і пляму модних коралів, щоб відтворити американську поп-естетику, простір впевнено поєднує конфліктні тони та текстури ідеальної пастелі. Колір використовувався для виділення різних зон, причому блакитний колір особливо позначає зону виносу, а приглушена сіра зона додає сучасний відтінок кафе, де відвідувачі, сидячи на рожевих оксамитових стільцях, насолоджуються чашками гарячої кави та солодких круасанів. Глянцева плитка Ceramica Bardelli прикрашає стіни; їх висота, чудово підкреслена люстрами з металевих труб, що гойдаються над виготовленими на замовлення меблями, розставленими по всьому простору.



Рис. 2.4.1 Фото інтер'єру з об'єкта, що обраний аналогом №4



Рис. 2.4.2 Фото інтер'єру з об'єкта, що обраний аналогом №4



Рис. 2.4.3 Фото інтер'єру з об'єкта, що обраний аналогом №4



Рис. 2.4.4 Фото інтер'єру з об'єкта, що обраний аналогом №4

РОЗДІЛ III. Проектні рішення

3.1 Обґрунтування дизайн концепції

Кав'ярня в наш час — це не тільки про каву: це місце, де можна зустрітися з друзями, провести гарно час у затишному оточенні. Саме за допомогою інтер'єру й дизайну кав'ярні можна створити ту атмосферу тепла й затишку, за якою хочеться повертатися.

Кава є одним з найпопулярніших напоїв у світі, і відкриття кав'ярні може бути вигідним з комерційної точки зору з кількох причин: Кава має стабільний та постійно зростаючий попит серед різних соціальних груп, що робить її споживанням надзвичайно популярним та стійким. Кав'ярня може пропонувати різноманітні сорти кави, кавові напої та десерти, що відповідають різним смакам та вподобанням клієнтів. Велика частина клієнтів цінує не лише сам напій, а й культуру його приготування та споживання. Кав'ярня може створити спеціальну атмосферу, де клієнти можуть насолоджуватись кавовими ритуалами та обговорювати їх. Кав'ярні мають можливість контролювати якість та процес приготування кави, що дозволяє їм забезпечувати постійний рівень якості своїх продуктів. Кав'ярні часто стають місцями зустрічей, де люди проводять час в компанії друзів, колег або просто на самоті, що робить їх популярними місцями для соціального спілкування.

За останні роки спостерігається значний ріст кількості кав'ярень як у світі загалом, так і в Україні зокрема. Ось деякі ключові тенденції:

Кавова культура стає все більш популярною на всіх континентах. У багатьох країнах спостерігається зростання кількості кав'ярень, особливо у містах, де це стає не лише ритуалом, але й частиною сучасного способу життя.

В Україні також спостерігається ріст кавової культури. Нові кав'ярні відкриваються в різних містах країни, включаючи Київ, Львів, Харків, Одесу та інші. Це пов'язано зі зростанням попиту на якісну каву серед місцевих мешканців та туристів.

Крім того, на ринку кавових закладів стає все більше мультинаціональних ланцюгів, таких як Starbucks, Costa Coffee, Lavazza та інші, які активно розширюють свою мережу і в Україні, і в інших країнах світу.

Крім традиційних кав'ярень, спостерігається зростання популярності спеціалізованих форматів, таких як кавові лабораторії, кавові бари з ручним приготуванням кави, кавові мікропічки тощо.

Загалом, ці тенденції свідчать про те, що кавова культура стає все більш інтегрованою у сучасне життя як у світі загалом, так і в Україні зокрема.

Україна має багату історію, культуру та традиції, які можна відобразити в дизайні кав'ярні. Використання українських мотивів, традиційних візерунків, виробів мистецтва та ремесел може створити унікальну атмосферу.

В Києві варто будувати кав'ярні через великий попит на кавові продукти в місті. Київ - це культурний центр з великою кількістю жителів та туристів, які люблять проводити час у затишних кав'ярнях. Також, кав'ярні можуть бути центром культурного життя, де проходять різноманітні заходи, виставки та літературні читання.

Дослідження впливу внутрішнього та зовнішнього дизайну кав'ярні на настрій, емоції та поведінку відвідувачів є важливою темою, оскільки атмосфера кав'ярні може значно впливати на сприйняття та поведінку клієнтів.

Вивчення впливу кольорів і рівня освітлення на настрій та емоції відвідувачів. Наприклад, теплі кольори можуть створювати затишну та релаксуючу атмосферу, тоді як яскраве освітлення може стимулювати енергію та бадьорість.

Дослідження оптимального розміщення меблів, розташування столів та стільців, а також їх форми та матеріали на комфорт та настрій клієнтів. Вивчення впливу музики та звукового оточення на настрій та емоції клієнтів. Наприклад, спокійна музика може сприяти розслабленню, тоді як шумне середовище може викликати стрес. Дослідження першого враження від зовнішнього вигляду кав'ярні та його вплив на рішення про вхід. Аромати та текстури: Вивчення впливу ароматів та текстур внутрішнього приміщення на настрій та емоції клієнтів.

Створення кав'ярні в житловому комплексі "Нивки парк" може бути вигідним, оскільки це забезпечить жителям зручний доступ до якісного кавового продукту без необхідності виходити з меж свого житла. Така кав'ярня може стати центром спілкування для мешканців, а також забезпечить додатковий дохід для розвитку житлового комплексу.

Мета реалізації даного проекту — відкриття кав'ярні, яка буде пропонувати відвідувачам ознайомитися з культурою кави та чаю, спробувати різноманітні десерти, перекусити легкими другими стравами. Стан ринку, порівняно не високий поріг входу в бізнес та не значний обсяг необхідних інвестицій, дозволять інвестору успішно реалізувати себе в ресторанному бізнесі.

Проектом передбачається орієнтація на продаж гарячих напоїв (57% у структурі продажів всіх страв закладу), а також випуск десертів власного виробництва і других страв.

3.2.Мудборд

Кав'ярня — це не тільки місце для смакування смачних страв і насолоди кавовими напоями, але і місце, де створюється певна атмосфера для відпочинку і соціального спілкування. В основному, кафе намагаються створити затишне і розслаблене середовище, яке відмінно підходить для невимушених зустрічей з друзями, родиною або для самотнього часу з власними думками. Однією з ключових рис кав'ярень є їхня вкрай спеціалізована природа. Вони приділяють особливу увагу каві, і не просто як напою, а як справжньому мистецтву. Кав'ярні зосереджуються на усіх етапах створення кавових напоїв – від обрання найкращих сортів кави до уважного приготування та подачі.

Кав'ярня "Kolosok" — це затишний оазис у серці міста, де аромат свіжої кави поєднується з теплом дерев'яних меблів та м'якістю крісел. Від першого кроку усі відчують атмосферу спокою та затишку, яка доповнюється шепітливою музикою та смаком найкращої кави. У "Kolosok" кожен гість може знайти свій улюблений куточок: чи то біля великого вікна з книжкою у руці, чи в обіймах друзів біля столика з масивного дерева. Тут кожен момент стає особливим, а смак кави - неповторним.

Перше що приходить на думку, коли думаєш про улюблену кав'ярню звичайно ж аромат кави. Запах свіжомеленого зерна і свіжої випічки заповнює простори залу дарує гостям особливе відчуття тепла і затишку.

Звичайно ж одним атмосферу створює не стільки зовнішня сторона, скільки внутрішня. Серце будь-якого закладу — люди. Бариста не просто готують напої, а й спілкуються з гостями, піклуються про їх комфорт. Дружнє невимушене спілкування сприяє відвідувачів до хорошого проведення часу і залишає після себе позитивні емоції.

Кольорова палітра: теплі відтінки пшениці, бежу, світло-коричневого та лляних кольорів для створення затишного інтер'єру.

Меблі: натуральні матеріали, такі як дерево з теплим відтінком, можливо, з лаконічними деталями. М'які крісла чи дивани з лляного чи текстильного матеріалу додадуть комфорту.

Освітлення: природне світло, додаючи великі вікна або вітражі. Тепле освітлення, таке як підвісні лампи з природних матеріалів.

Декор: акценти відповідно до пшеничного стилю: можливо, сухі квіти в глиняних вазах, текстильні подушки та пледи з природніх волокон.

Меню та посуд: посуд із природніх матеріалів, такий як глибока кавова кераміка. Меню також може відображати елементи пшеничного стилю у дизайні та найменуваннях напоїв чи страв.

Музика та атмосфера: м'яка музика, можливо, акцентуючи на етнічних або акустичних композиціях.

Зручність: розташування меблів так, щоб створювати зони для спокійного спілкування.

Логотип та брендінг: логотип, що відображає естетику пшеничного стилю, можливо, із зігнутими лініями, та натуральними відтінками.

Стіна арт-інсталяція: використання мистецьких інсталяцій, які віддзеркалюють тематику пшеничного стилю, наприклад, вишиванка або абстракції з природних матеріалів.



Рис. 3.2.1-4. Мудборд інтер'єру кав'ярні.

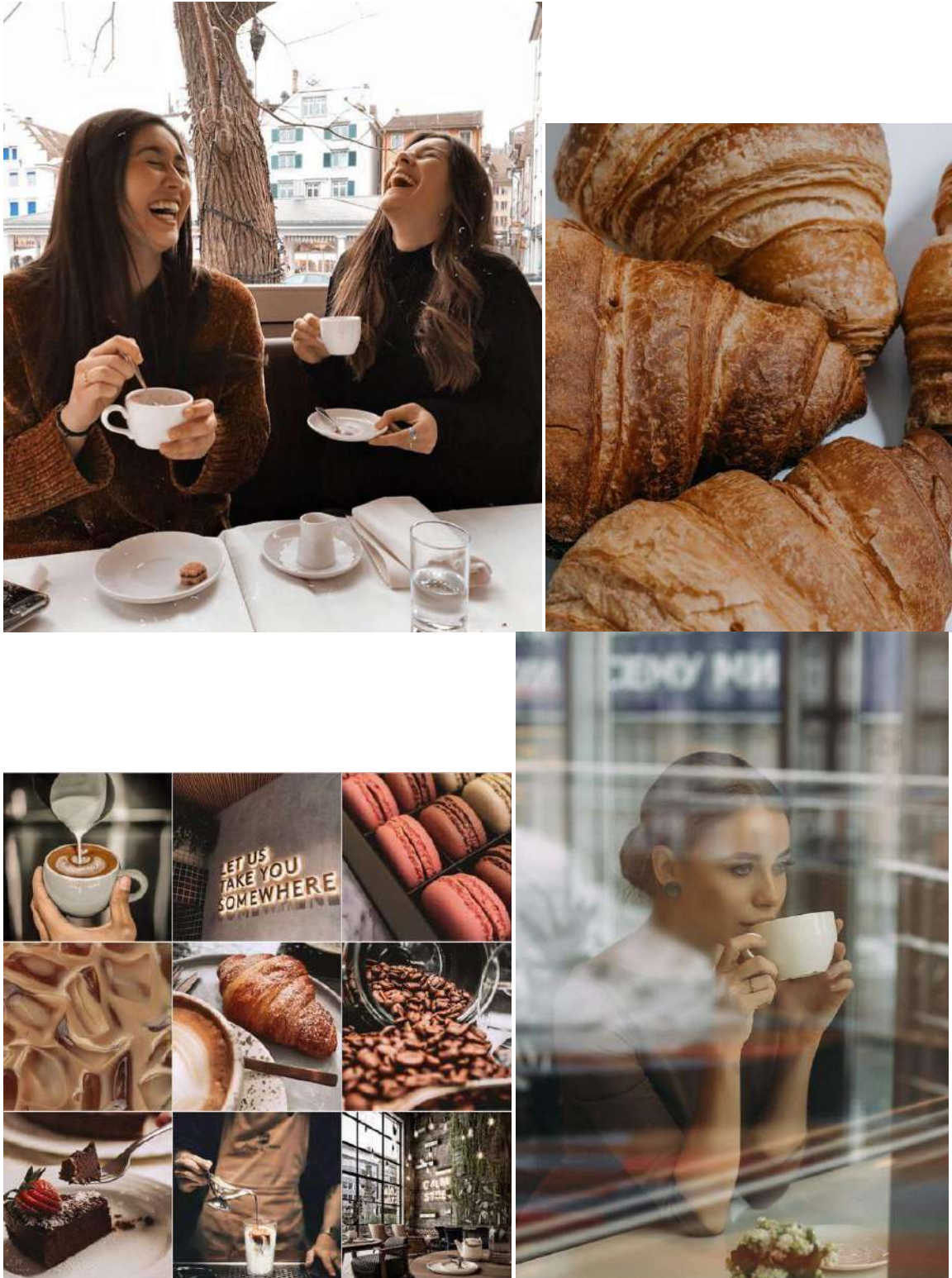


Рис. 3.2.5-8. Мудборд настрою кав'ярні.



Рис. 3.2.9-12. Мудборд настрою кав'ярні.

3.3. Функціональне зонування

Дизайн кафе або ресторану – це не лише стильне естетичне оформлення, яке привертає увагу клієнтів, насамперед це грамотне зонування простору. Дизайн-проект ресторану в стилі мінімалізм дозволить раціонально використати простір і зробити його комфортним для відвідувачів та співробітників.

Простір закладів громадського харчування ділиться на кілька основних зон: вхідну, гостьову зону зі столиками, зону з баром, виробничу (місце приготування їжі), санвузли та підсобні приміщення.

Простір має бути чітко поділений на зону для персоналу та гостей.

Між столиками має залишатися достатньо місця, щоб гості могли спокійно підвестися і вийти з-за столу навіть за повної посадки.

Для забезпечення якісного обслуговування офіціант повинен мати вільний доступ до столика як мінімум з двох сторін.

Туалет краще розташовувати так, щоб гостю не довелося йти до нього через весь зал.

Систему кондиціонування продумують таким чином, щоб потоки холодного повітря не були направлені безпосередньо на відвідувачів.

Внутрішній простір кафе або ресторану повинен бути організований таким чином, щоб потоки готової продукції (приготовлених страв) не перетиналися з брудними потоками (тацями із брудним посудом).

Дуже важливо приділити достатньо уваги оформленню вхідної зони, адже це перше, що помітить перехожий. Стильний дизайн вивіски, вхідних дверей та тамбуру допоможе привернути увагу, викликати бажання відвідати заклад.

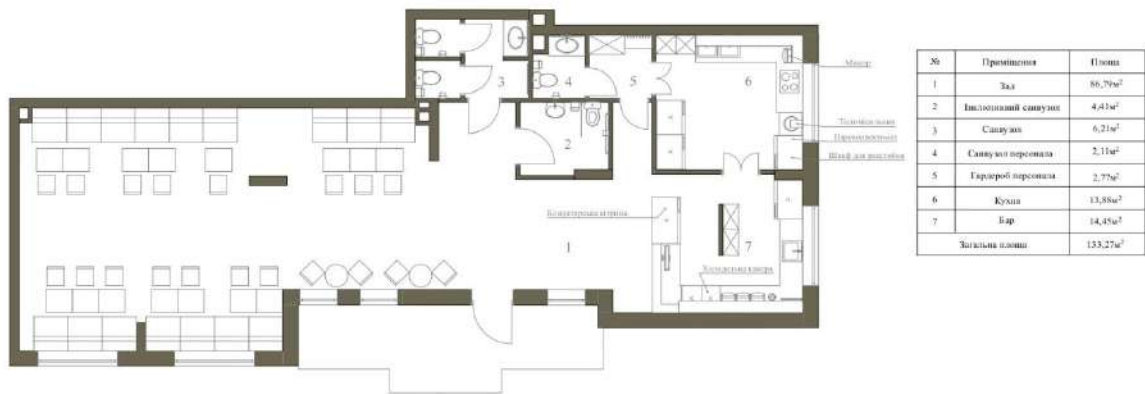


Рис. 3.3.1. План з меблями кав'ярні «КОЛОСОК».

ВИСНОВКИ

Отже, у ході дослідження встановлено, що в Україні кавова індустрія розвивається все більше та створює конкуренцію. Значне місце в ресторанному господарстві посідають кав'ярні, що посилює конкуренцію і підвищує якість надаваних послуг. Сучасні кав'ярні – заклади ресторанного господарства, де каву готують на новому рівні з індивідуальним підходом до кожного гостя. Нинішні види закладів ресторанної індустрії багатформатні, тому створення національної кав'ярні – один із засобів реклами нашої країни. У Києві набирають популярності кав'ярні із 3–4 посадковими місцями, а ось нещодавно популярні кав'ярні формату «to go» втрачають ключові позиції на ринку. Ринок кавової індустрії зростатиме та насичуватиметься після припинення повномасштабної війни, відновиться інфраструктура, розбудуються ресторани господарства в східній частині України.

Створення дизайну кафе у пшеничному стилі може створити унікальну та затишну атмосферу для клієнтів, яка нагадуватиме їм про спокій та гармонію. Ось деякі висновки щодо створення дизайну кафе в пшеничному стилі:

Природні матеріали: Використання природних матеріалів, таких як дерево, плетений ротанг, лляна тканина та камінь, дозволить створити натуральний та земний вигляд інтер'єру кафе.

Нейтральна кольорова палітра: Використання в основному пастельних відтінків, таких як бежевий, пшеничний, коричневий та ванільний, додасть спокій та теплоту до приміщення.

Світлові акценти: Важливо забезпечити достатнє природне та штучне освітлення, яке створить затишну та зручну атмосферу для клієнтів.

Елементи природи: Додавання рослин, квітів та інших природних елементів до дизайну може підкреслити пшеничну тематику та створити природний вигляд кафе.

Ергономіка та комфорт: Важливо враховувати потреби клієнтів у зручності та комфорті під час перебування в кафе. М'які меблі, додаткові подушки та ковдри можуть додати комфорту та стиль до інтер'єру.

Створення дизайну кафе в пшеничному стилі вимагає уваги до деталей та бажання передати спокій та гармонію. З врахуванням цих висновків можна створити унікальне та затишне місце для клієнтів, яке надовго залишиться у їх пам'яті.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Іванова О. Історія розвитку кавової культури // Журнал "Кава та кав'ярні". - 2018. - №1. - С. 10-15.
2. Петрова Н. Функціональний аналіз кав'ярень у сучасному світі // Конференція "Сучасні тенденції у гастрономії". - 2018. - С. 50-60.
3. Сидоров М. Маркетингові стратегії успішних кав'ярень // Книга "Маркетингові аспекти гастрономічного бізнесу". - Видавництво "Гастро", 2021.
4. Ткаченко О. Дизайн кав'ярень як фактор їх успішності // Журнал "Дизайн і архітектура". - 2022. - №2. - С. 30-35.
5. Хоменко В. Сучасні тенденції у кавовій індустрії // Інтернет-ресурс "Coffee Trends". - URL: www.coffeetrends.com - Авторський матеріал, 2020.
6. Марго Дідіченко для The Village Україна // Інтернет-ресурс "village.com.ua". - URL: www.village.com.ua – матеріал 2019.

