



УДК 747: 725.711

ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРІВ КАФЕ-ПЕКАРЕНЬ

ШМЕЛЬОВА-НЕСТЕРЕНКО Олександра, ІСАЄНКО Ілона,
ВОЛКОВА Валерія

Київський національний університет технологій та дизайну, Київ, Україна
isaenkoilona96@gmail.com

В дослідженні розглянуто функціонально-планувальні, ергономічні та естетичні особливості дизайну інтер'єрів кафе-пекарень. В умовах будівництва нових житлових комплексів та офісів стає актуальним облаштування кафе-пекарень, які стають місцем зустрічей, відпочинку та роботи. Розглянуто різні аспекти організації простору, зон обслуговування, розташування меблів та освітлення, вимоги до розмірів зон та обладнання, а також використання матеріалів та колірної гамми.

***Ключові слова:** ергономіка, кафе-пекарня, заклади громадського харчування, дизайн інтер'єру.*

ВСТУП

На сьогоднішній день в умовах будівництва великої кількості нових житлових комплексів та відкриття нових офісів актуальним стало питання облаштування таких закладів, як кафе-пекарні, які стали місцем зустрічей, відпочинку та віддаленої роботи. Розташовуючи кафе-пекарні в нових житлових комплексах, створюються сприятливі умови для мешканців, які можуть насолоджуватися свіжою випічкою та кавою недалеко від свого помешкання. Крім того, наявність такого закладу в житловому комплексі може сприяти зближенню між людьми, які проживають в даній місцевості.

ПОСТАНОВКА ЗАВДАННЯ

Метою дослідження є функціонально-планувальні, ергономічні та естетичні особливості дизайну інтер'єру кафе-пекарень, а також важливість правильної організації робочих процесів з метою забезпечення комфорту та безпеки клієнтів та персоналу.

РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕННЯ ТА ЇХ ОБГОВОРЕННЯ

Однією з ключових проблем, типовою для кафе-пекарень, є недостатня кількість комфортного простору для відвідувачів та працівників.

Аналізуючи планувальні рішення та ергономічність простору закордонних кафе-пекарень, можна відзначити як схожі, так і відмінні риси, але незмінним залишається дотримання нормативних вимог.

Загалом, за кордоном діють схожі стандарти ергономіки та планування простору таких закладів, проте можуть існувати різні підходи до оформлення, в залежності від культурних та регіональних особливостей. Основною спільною рисою закордонних кафе-пекарень, яку можна виділити, є обмежений простір,



який має бути достатньо ефективними у використанні та ергономічними для працівників та відвідувачів. Столики та стільці зазвичай розташовані на певній відстані один від одного, що дозволяє зручно розмістити людей та забезпечити необхідний простір для руху. Розташування меблів, розміри приміщення та його освітлення мають створювати затишну атмосферу, яка стимулює клієнтів затримуватись в закладі.

Щодо планування простору, велика кількість кафе-пекарень є дворівневими, та мають різні зони обслуговування: зона для приготування їжі, зона замовлень у закладі, зона замовлень «на виніс» та зона прийому їжі та напоїв. Крім того, вхідна зона має бути просторою та не захищеною, задля уникнення великих черг, заторів та забезпечення відвідувачам комфортного доступу до закладу. Слід зазначити, що для персоналу та підвозу продуктів, зазвичай, забезпечено окремих вхід.

Вимоги щодо розміру кухні та складу обладнання, що використовується можуть бути різні, залежно від місцевих традицій та кулінарних звичаїв. Наприклад, в Італії – дуже популярні кав'ярні, в яких зазвичай відсутня велика кухня, але є багато місця для приготування кави та інших напоїв. У Франції, традиційно, значна увага приділяється випічці хліба та кондитерських виробів, тому значну частину простору виділено для печей та інших пристроїв.

Оформлення закордонних кафе-пекарень здебільшого орієнтовано на місцеву (регіональну) естетику з використанням натуральних матеріалів, а також на створення затишної привабливої атмосфери. Однак між кафе-пекарнями в різних європейських країнах також є помітні відмінності. Наприклад, у французьких кафе-пекарнях, як правило, панує більш затишна та елегантна атмосфера, і зазвичай пропонують вишукану випічку та десерти. В Скандинавії, навпаки, кафе-пекарні часто мають мінімалістичний дизайн, в меню пропонується здорова, органічна їжа.

Для аналізу особливостей дизайну інтер'єру кафе-пекарень було взято заклади з різних європейських країн. Пропонується розглянути декілька з них.

"Boulangerie Poilâne" [1] – є відомою пекарнею з традиційним французьким хлібом та іншими видами випічки. Інтер'єр закладу відзначається поєднанням сучасних та традиційних елементів, що створюють теплу та затишну атмосферу. Особливу увагу привертає величезна кам'яна піч для печіння хліба, розташована зразу за вікнами, яка відображає концепцію домашньої затишності та традиційності.

У плануванні "Boulangerie Poilâne" передбачена велика зала, організована таким чином, щоб забезпечити клієнтам зручний доступ до товарів, а також місце де може формуватись черга, не заважаючи персоналу та іншим клієнтам. В закладі також наявна зона для приготування їжі та напоїв, де бариста може приготувати каву тощо. Основний матеріал для обладнання, меблів та оздоблення – натуральна деревина теплих відтінків. Різноманітна випічка та хліб розміщені по периметру закладу на спеціальних багатоярусних полицях, зокрема у вітринах.

"Pasticceria Cova" [2] – є відомою кафе-пекарнею з традиційною італійською випічкою. Інтер'єр виконано в класичному стилі, що є характерним



для італійського кондитерського бізнесу. В дизайні використано натуральні матеріали та класичну колірну гамму, яка складається з м'яких бежевих відтінків (оздоблення стін та стелі) та деревини темних відтінків (меблі, підлога), з незначною кількістю золотистих акцентів. Заклад розділено на кілька залів, які розташовані на різних рівнях, що забезпечує простір для комфортного розміщення клієнтів та пересування персоналу. Зали для відвідувачів оснащені великою кількістю столиків з м'якими стільцями та кріслами для комфортного перебування.



Рис.1. "Boulangerie Poilâne",
Париж, Франція



Рис.2. "Pasticceria Cova", Мілан,
Італія

ВИСНОВКИ

Розташування кафе-пекарень у житлових комплексах створює сприятливі умови для мешканців, які можуть насолоджуватися свіжою випічкою та кавою недалеко від свого помешкання. В процесі дизайн-проекування кафе-пекарень слід приділяти достатню увагу функціональному зонуванню приміщень та ергономіці простору. В дизайні інтер'єру бажано використовувати натуральні матеріали, приглушене освітлення та враховувати особливості місцевості в якій розміщено заклад, а також створенню затишної атмосфери.

ЛІТЕРАТУРА

1. POILÂNE. A FAMILY BUSINESS SINCE 1932. *Poilâne*. URL: <https://www.poilane.com/en>.
2. Stores. *Pasticceria Cova*. URL: <https://pasticceriacova.com/en>.

SHMELOVA-NESTERENKO O., ISAENKO I., VOLKOVA M. FEATURES OF INTERIOR DESIGN OF CAFE-BAKERIES

The research examines the functional, spatial, ergonomic, and aesthetic features of cafe-bakery interior design. With the construction of new residential complexes and offices, the arrangement of cafe-bakeries becomes relevant as places for meetings, relaxation, and work. Various aspects of space organization, service areas, furniture placement, lighting, requirements for zone sizes and equipment, as well as the use of materials and color schemes, are considered.

Key words: ergonomics, cafe-bakery, food service establishments, interior design.