

Міністерство освіти і науки України
Тернопільський національний педагогічний університет
імені Володимира Гнатюка

Факультет мистецтв
Кафедра образотворчого мистецтва,
дизайну та методики їх навчання

Кваліфікаційна робота
КОНЦЕПЦІЯ КАФЕ-ОРАНЖЕРЕЇ В ІСТОРИЧНІЙ ЧАСТИНІ ЛЬВОВА
З ЕЛЕМЕНТАМИ БІОФІЛЬНОГО ДИЗАЙНУ
КАФЕ «ВІРМЕНКА»
Спеціальність 022.03 Дизайн (Дизайн Середовища)
Освітня професійна програма “Дизайн середовища”

Здобувача першого (бакалаврського)
Рівня вищої освіти
Кусак Софії Володимирівни
НАУКОВИЙ КЕРІВНИК:
Кандидат педагогічних наук, доцент
Дацюк Наталя Михайлівна
РЕЦЕНЗЕНТ:

ЗМІСТ

ВСТУП.....	
РОЗДІЛ 1. ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙН-ПРОЄКТУВАННЯ КАФЕ ЯК ОБ’ЄКТА ДИЗАЙНУ	
1.1 Типологічні особливості кафе як об’єкта дизайн-проєктування	
1.2 Нормативні вимоги до проєктування закладів громадського харчування..	
1.3 Планувальні схеми та функціональне зонування кафе	
1.4 Матеріали, оздоблення та освітлення в інтер’єрі кафе	
1.5 Аналіз вітчизняних та зарубіжних аналогів кафе з елементами біофільного дизайну	
Висновки до розділу 1	
РОЗДІЛ 2. КОНЦЕПЦІЯ ДИЗАЙНУ КАФЕ-ОРАНЖЕРЕЇ «ВІРМЕНКА»....	
2.1 Характеристика об’єкта проєктування	
2.2 Вихідні дані та технічне завдання до проєктування	
2.3 Концептуальне та образно-стилістичне рішення інтер’єру кафе-оранжереї «Вірменка»	
Висновки до розділу 2	
РОЗДІЛ 3. ДИЗАЙН-ПРОЄКТ ІНТЕР’ЄРУ КАФЕ-ОРАНЖЕРЕЇ «ВІРМЕНКА».....	
3.1 Обмірний план приміщення	
3.2 План перепланування приміщення	
3.3 Функціональна план-схема та зонування	
3.4 План розташування меблів та обладнання	

3.5 План покриття підлоги	
3.6 План облаштування стелі	
3.7 План освітлення	
3.8 План розташування електрообладнання	
3.9 Розрізи приміщення	
3.10 Розгортки стін	
3.11 Креслення декоративного елемента інтер'єру	
3.12 Кольоровий паспорт оздоблювальних матеріалів	
3.13 3D-візуалізація інтер'єру кафе	
Висновки до розділу 3	
ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ	
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	
ДОДАТКИ	
Додаток А. Фотофіксація існуючого стану кафе «Вірменка»	
Додаток Б. Ситуаційний план об'єкта проєктування	
Додаток В. Обмірні креслення приміщення	
Додаток Г. План перепланування та функціонального зонування	
Додаток Д. Розгортки інтер'єру та декоративні рішення	
Додаток Е. Кольоровий паспорт оздоблювальних матеріалів	
Додаток Ж. Логотип та фірмовий знак кафе «Вірменка»	
Додаток З. 3D-візуалізації барної зони	
Додаток И. 3D-візуалізації залу кафе	

АНОТАЦІЯ

Кусак С. Концепція кафе-оранжереї в історичній частині Львова з елементами біофільного дизайну. Кафе «Вірменка». Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня «бакалавр» зі спеціальності 022.03 «Дизайн» (Дизайн середовища). Тернопільський національний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка. Тернопіль, 2026.

У кваліфікаційній роботі досліджено особливості проєктування інтер'єрів закладів громадського харчування із застосуванням принципів біофільного дизайну. Розглянуто сучасні тенденції формування громадських просторів, проаналізовано типологічні особливості кафе, нормативні вимоги до їх проєктування, а також вітчизняний і зарубіжний досвід використання природних елементів в інтер'єрному середовищі.

Об'єктом проєктування є інтер'єр кафе «Вірменка», розташованого в історичній частині міста Львова. Предметом проєктування є формування інтер'єрного середовища кафе засобами біофільного дизайну.

На основі аналізу існуючого стану приміщення та його функціонально-планувальної структури розроблено концепцію кафе-оранжереї площею 82,3 м². Проєктне рішення передбачає використання вертикального озеленення, фітостін, натуральних оздоблювальних матеріалів, декоративних конструкцій органічних форм, сучасних освітлювальних систем та природної кольорової гами.

У результаті виконання кваліфікаційної роботи розроблено дизайн-проєкт інтер'єру кафе, спрямований на створення комфортного, функціонального та естетично привабливого простору для відвідувачів. Запропоновані рішення забезпечують гармонійне поєднання сучасних принципів дизайну середовища з історичним контекстом забудови Львова та сприяють формуванню сприятливого середовища, наближеного до природного.

Ключові слова: біофільний дизайн, кафе-оранжерея, дизайн середовища, інтер'єр громадських просторів, функціональне зонування, озеленення, фітостіна, природні матеріали, освітлення, Львів.

ABSTRACT

Kusak S. Concept of a Greenhouse Café in the Historic Part of Lviv with Elements of Biophilic Design. Café “Virmenka”. Qualification Thesis for obtaining the Bachelor's Degree in Specialty 022.03 Design (Environmental Design). Ternopil Volodymyr Hnatiuk National Pedagogical University. Ternopil, 2026.

The qualification thesis examines the peculiarities of designing food service interiors using the principles of biophilic design. The study considers current trends in the formation of public spaces, analyzes the typological features of cafés, regulatory requirements for their design, and both domestic and international experience in the application of natural elements in interior environments.

The object of the project is the interior of Café “Virmenka”, located in the historic part of the city of Lviv. The subject of the project is the formation of a café interior environment through the use of biophilic design principles.

Based on the analysis of the existing condition of the premises and its functional and planning structure, a concept of a greenhouse café with an area of 82.3 m² was developed. The proposed design solution includes vertical landscaping, green walls, natural finishing materials, decorative organic-shaped structures, modern lighting systems, and a natural color palette.

As a result of the qualification thesis, an interior design project was developed aimed at creating a comfortable, functional, and aesthetically attractive environment for visitors. The proposed solutions ensure a harmonious combination of contemporary environmental design principles with the historical context of Lviv's architecture and contribute to the creation of a favorable environment closely connected with nature.

Keywords: biophilic design, greenhouse café, environmental design, public interior, functional zoning, landscaping, green wall, natural materials, lighting, Lviv.

ВСТУП

Актуальність теми. Сучасний розвиток дизайну середовища характеризується пошуком нових підходів до формування комфортних, естетично привабливих та функціональних просторів. В умовах урбанізації та зростання темпу життя особливої актуальності набуває проблема віддалення людини від природного середовища. Одним із ефективних способів її вирішення є впровадження принципів біофільного дизайну, спрямованого на інтеграцію природних елементів у штучно створений простір.

У сучасній практиці дизайну середовища біофільний дизайн розглядається як один із перспективних напрямів формування комфортного та екологічно орієнтованого простору. Використання природних матеріалів, живих рослин, природного освітлення та органічних форм сприяє покращенню психоемоційного стану людини, підвищує рівень комфорту та формує сприятливу атмосферу для перебування відвідувачів. Саме тому принципи біофільного дизайну активно впроваджуються у проєктування сучасних громадських інтер'єрів.

Заклади громадського харчування сьогодні виконують не лише функцію забезпечення харчування населення, а й є важливими осередками соціальної взаємодії, відпочинку та проведення дозвілля. Саме тому створення комфортного інтер'єрного середовища кафе є важливим завданням сучасного дизайну. Особливий інтерес становлять кафе-оранжереї, в яких озеленення виступає не лише декоративним елементом, а й одним із основних засобів формування простору.

Місто Львів є одним із провідних культурних та туристичних центрів України, а його історична забудова формує унікальний архітектурний контекст. Проєктування сучасних громадських інтер'єрів у межах історичного середовища потребує делікатного поєднання новітніх дизайнерських рішень із характером існуючої забудови. У зв'язку з цим розробка концепції кафе-оранжереї в

історичній частині Львова із застосуванням принципів біофільного дизайну є актуальним завданням у сфері дизайну середовища.

Метою кваліфікаційної роботи є розробка концепції кафе-оранжереї в історичній частині Львова із застосуванням принципів біофільного дизайну на прикладі кафе «Вірменка».

Реалізація поставленої мети передбачає виконання низки теоретичних, аналітичних та проєктних завдань:

- дослідити типологічні особливості кафе як об'єкта дизайн-проєктування;
- проаналізувати нормативні вимоги до проєктування закладів громадського харчування;
- розглянути основні функціонально-планувальні схеми та принципи зонування кафе;
- дослідити особливості використання матеріалів, освітлення та озеленення в інтер'єрах закладів громадського харчування;
- провести аналіз вітчизняних та зарубіжних аналогів кафе з елементами біофільного дизайну;
- виконати аналіз існуючого стану приміщення кафе «Вірменка»;
- розробити концептуальне та образно-стилістичне рішення інтер'єру кафе;
- виконати дизайн-проєкт кафе-оранжереї із застосуванням принципів біофільного дизайну.

Об'єктом дослідження є інтер'єр кафе «Вірменка», розташованого в історичній частині міста Львова.

Предметом дослідження є принципи біофільного дизайну та особливості їх застосування в інтер'єрі закладів громадського харчування.

Методи дослідження: аналіз наукової літератури та нормативної документації, порівняльний аналіз аналогів, методи функціонального,

композиційного та художньо-образного проєктування, графічне моделювання та візуалізація проєктних рішень.

Практичне значення роботи полягає у розробці комплексного дизайн-проєкту кафе-оранжереї «Вірменка», який може бути використаний як основа для реалізації сучасного громадського простору в історичній частині міста Львова. Запропоновані проєктні рішення можуть бути застосовані під час проєктування інших закладів громадського харчування із використанням принципів біофільного дизайну.

Апробація результатів дослідження. Основні положення та результати кваліфікаційної роботи були обговорені під час консультацій із науковим керівником та на засіданнях кафедри образотворчого мистецтва, дизайну та методики їх навчання Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Отримані результати використано при розробці концепції та графічної частини дизайн-проєкту кафе-оранжереї «Вірменка».

РОЗДІЛ 1. ОСОБЛИВОСТІ ДИЗАЙН-ПРОЄКТУВАННЯ КАФЕ ЯК ОБ'ЄКТА ДИЗАЙНУ

1.1 Типологічні особливості кафе як об'єкта дизайн-проектування

Заклади громадського харчування є важливою складовою сучасного міського середовища та відіграють значну роль у формуванні громадських просторів. Вони забезпечують не лише задоволення потреб населення у харчуванні, а й створюють умови для спілкування, відпочинку, проведення ділових зустрічей і культурного дозвілля. Саме тому проектування інтер'єрів закладів громадського харчування потребує комплексного підходу, який враховує функціональні, ергономічні, естетичні та психологічні аспекти формування середовища.

Серед різноманітних типів закладів ресторанного господарства особливе місце займають кафе. Вони характеризуються відносно невеликою площею, комфортною атмосферою та орієнтацією на тривале перебування відвідувачів. На відміну від ресторанів, кафе мають менш формалізований характер обслуговування, що сприяє створенню невимушеного середовища для відпочинку та соціальної взаємодії.

Історія виникнення кафе бере свій початок у країнах Близького Сходу, де перші заклади для споживання кави з'явилися ще у XV столітті. У подальшому культура кав'ярень поширилася територією Європи та набула особливого розвитку в містах із насиченим культурним і громадським життям. У XVII–XVIII століттях кафе стали осередками інтелектуального спілкування, творчих зустрічей та суспільних дискусій. Сьогодні вони виконують не лише функцію харчування, а й виступають важливими громадськими просторами.

Особливого розвитку культура кафе набула у Львові. Протягом багатьох століть місто було важливим торговельним і культурним центром, де сформувалися стійкі традиції споживання кави. Саме Львів сьогодні асоціюється з кавовою культурою України, а численні кав'ярні стали невід'ємною складовою туристичного та культурного образу міста. Тому проектування сучасного кафе в

історичній частині Львова потребує врахування як функціональних потреб закладу, так і особливостей сформованого історичного середовища.

Відповідно до сучасної класифікації закладів ресторанного господарства кафе належать до підприємств, які здійснюють виготовлення та реалізацію продукції власного виробництва, напоїв, кондитерських виробів і забезпечують організацію дозвілля відвідувачів. За спеціалізацією розрізняють кав'ярні, кондитерські, чайні, тематичні кафе, арт-кафе, сімейні кафе та заклади авторського формату. Кожен із цих типів має власні особливості функціональної організації та дизайнерського вирішення.

За характером обслуговування кафе поділяються на заклади з повним та частковим обслуговуванням офіціантами, заклади самообслуговування, а також комбіновані формати. За тематичною спрямованістю розрізняють кав'ярні, кондитерські, арт-кафе, сімейні кафе, тематичні кафе та кафе авторської концепції. Кожен із зазначених типів характеризується власними особливостями функціонального планування, організації простору та художньо-образного вирішення інтер'єру.

Однією з найважливіших складових дизайн-проектування кафе є організація функціональної структури закладу. Незалежно від концепції, кафе повинно містити групу приміщень для відвідувачів, виробничу зону, санітарно-побутові приміщення та допоміжні приміщення для персоналу. Основним простором є зал для відвідувачів, який формує загальне враження про заклад і визначає рівень комфорту перебування гостей.

Під час проектування кафе особливу увагу приділяють питанням ергономіки та функціонального зонування. Раціональне розташування меблів, організація проходів, правильне співвідношення відкритих і закритих зон забезпечують зручність пересування відвідувачів та ефективну роботу персоналу. Водночас важливим завданням є створення індивідуального образу інтер'єру, який відповідає концепції закладу та сприяє його впізнаваності.

Однією з провідних тенденцій сучасного дизайну громадських інтер'єрів є впровадження принципів біофільного дизайну. Серед актуальних тенденцій проєктування сучасних кафе особливого значення набувають екологічність, індивідуалізація простору, використання натуральних матеріалів, енергоефективних рішень та створення багатофункціонального середовища. Значна увага приділяється формуванню емоційно комфортного простору, який сприяє тривалому перебуванню відвідувачів та формуванню унікальної атмосфери закладу.

Його основною ідеєю є інтеграція природних елементів у внутрішній простір з метою створення комфортного та психологічно сприятливого середовища. Біофільний дизайн передбачає використання живих рослин, природних матеріалів, природного освітлення, органічних форм і природної кольорової гами.

Особливого поширення останніми роками набули кафе-оранжереї, у яких озеленення виступає одним із головних композиційних елементів інтер'єру. Використання вертикального озеленення, підвісних рослинних композицій, фітостін та природних матеріалів дозволяє створити унікальне середовище, що поєднує функції громадського простору та елементи природного ландшафту.

Такі заклади сприяють покращенню мікроклімату приміщень, позитивно впливають на емоційний стан людини та відповідають сучасним тенденціям екологічно орієнтованого дизайну.

Саме принципи біофільного дизайну покладені в основу концепції кафе-оранжереї «Вірменка», розташованого в історичній частині міста Львова. Запропоноване проєктне рішення спрямоване на формування комфортного, функціонального та естетично виразного середовища, яке гармонійно поєднує сучасні дизайнерські підходи з історичним контекстом міста.

Таким чином, кафе є складним багатофункціональним об'єктом дизайн-проєктування, у якому поєднуються функціональні, естетичні, соціальні та

психологічні аспекти формування середовища. Дослідження типологічних особливостей кафе є важливою передумовою для розробки ефективних проєктних рішень та створення сучасного громадського простору, що відповідає потребам користувачів і тенденціям розвитку дизайну середовища.

1.2 Нормативні вимоги до проєктування закладів громадського харчування [1–5]

Проєктування закладів громадського харчування здійснюється відповідно до чинних державних будівельних норм, санітарно-гігієнічних вимог, правил пожежної безпеки та нормативних документів, які регламентують організацію громадських просторів. Дотримання нормативних вимог є необхідною умовою створення безпечного, функціонального та комфортного середовища для відвідувачів і персоналу закладу.

Під час розробки дизайн-проєкту кафе особливу увагу необхідно приділяти забезпеченню ергономічності простору, безпечності експлуатації приміщень, доступності для маломобільних груп населення, а також створенню сприятливого мікроклімату. Нормативна база визначає основні вимоги до планувальних рішень, інженерного забезпечення, освітлення, вентиляції та організації евакуаційних шляхів.

Основними нормативними документами, які регламентують проєктування закладів громадського харчування, є ДБН В.2.2-9:2018 «Громадські будинки та споруди», ДБН В.2.2-40:2018 «Інклюзивність будівель і споруд», ДБН В.1.1-7:2016 «Пожежна безпека об'єктів будівництва» та ДБН В.2.5-28:2018 «Природне і штучне освітлення». Зазначені нормативні документи визначають вимоги до організації внутрішнього простору, безпечної експлуатації приміщень та створення комфортних умов перебування відвідувачів.

Одним із найважливіших аспектів проєктування кафе є забезпечення раціонального функціонального планування. Простір закладу повинен бути організований таким чином, щоб забезпечувати логічний взаємозв'язок між усіма

функціональними зонами. Планувальна структура має враховувати особливості руху відвідувачів і персоналу, виключати перетинання виробничих та гостьових потоків і забезпечувати ефективне використання площі приміщення.

Під час організації посадкових місць необхідно забезпечити достатню відстань між столами для комфортного користування простором та зручної роботи персоналу.

Згідно з вимогами ергономіки та доступності середовища, ширина основних проходів у громадських закладах повинна забезпечувати безпечне пересування відвідувачів та персоналу. Під час проєктування також необхідно враховувати потреби маломобільних груп населення, забезпечуючи безбар'єрний доступ до всіх основних функціональних зон закладу.

Ширина проходів повинна відповідати вимогам безпечного пересування та забезпечувати безперешкодний доступ до всіх функціональних зон закладу. Особлива увага приділяється організації входів, виходів і шляхів евакуації.

Важливою складовою сучасного проєктування є забезпечення інклюзивності середовища. Відповідно до чинних нормативів громадські заклади повинні бути доступними для маломобільних груп населення. Це передбачає створення безбар'єрного середовища, організацію зручних підходів до будівлі, забезпечення необхідної ширини проходів, а також облаштування санітарно-гігієнічних приміщень відповідно до вимог доступності.

Не менш важливими є вимоги пожежної безпеки. Заклад повинен бути обладнаний безпечними шляхами евакуації, необхідними засобами пожежогасіння та системами оповіщення про пожежу. Оздоблювальні матеріали, меблі та декоративні елементи повинні відповідати встановленим нормам пожежної безпеки та не створювати загрози для відвідувачів у разі виникнення надзвичайних ситуацій.

Для забезпечення комфортного перебування відвідувачів необхідно створити сприятливий мікроклімат у приміщенні. Важливими складовими є

ефективна система вентиляції, кондиціонування та опалення, які забезпечують нормативні показники температури, вологості та якості повітря. Особливої актуальності це набуває під час проєктування кафе-оранжерей, де значна кількість рослин потребує підтримання стабільних параметрів внутрішнього середовища.

Одним із ключових елементів формування якісного інтер'єрного середовища є освітлення.

Приміщення кафе повинні забезпечуватися як природним, так і штучним освітленням. Природне освітлення позитивно впливає на психологічний стан людини та сприяє формуванню комфортного середовища. Штучне освітлення має включати загальне, локальне та декоративне освітлення, що забезпечує функціональність простору та підкреслює його художньо-образне вирішення.

У проєкті кафе-оранжереї «Вірменка» особливого значення набуває поєднання нормативних вимог із принципами біофільного дизайну.

Використання озеленення, природних матеріалів та сучасних освітлювальних рішень повинно здійснюватися з урахуванням вимог безпеки, ергономіки та комфортності середовища. Це дозволяє створити гармонійний простір, який відповідає сучасним вимогам до громадських інтер'єрів та особливостям історичного середовища міста Львова.

Таким чином, нормативні вимоги до проєктування закладів громадського харчування спрямовані на забезпечення функціональності, безпеки, доступності та комфортності середовища. Їх дотримання є важливою передумовою створення якісного дизайн-проєкту кафе, що відповідатиме потребам відвідувачів, персоналу та сучасним вимогам організації громадських просторів.

1.3 Планувальні схеми та функціональне зонування кафе.

Раціональна організація внутрішнього простору є однією з найважливіших складових проектування закладів громадського харчування. Від правильності планувального рішення залежить комфорт відвідувачів, ефективність роботи персоналу, безпека експлуатації приміщення та загальне сприйняття інтер'єрного середовища. Планувальна структура кафе повинна забезпечувати зручне функціонування всіх зон закладу та відповідати його концепції, місткості й особливостям розташування.

Основою формування внутрішнього простору кафе є функціональне зонування. Воно передбачає поділ приміщення на окремі функціональні зони відповідно до їх призначення та особливостей використання. Грамотно організоване зонування дозволяє забезпечити комфортне перебування відвідувачів, оптимізувати робочі процеси персоналу та створити цілісний художній образ інтер'єру.

У структурі сучасного кафе зазвичай виділяють кілька основних функціональних зон: вхідну групу, зал для відвідувачів, барну зону, виробничі приміщення, санітарно-побутові приміщення та допоміжні зони для персоналу. Кожна з них виконує власні функції та потребує відповідного планувального вирішення.

Вхідна зона формує перше враження про заклад і забезпечує організацію переходу між зовнішнім та внутрішнім середовищем. До її складу можуть входити тамбур, зона очікування, інформаційні елементи та навігація. Важливим завданням є створення зручного та зрозумілого маршруту руху відвідувачів до основної частини кафе.

Центральним елементом планувальної структури є зал для відвідувачів. Саме ця зона займає найбільшу площу приміщення та визначає характер інтер'єру закладу. Під час організації посадкових місць необхідно враховувати кількість відвідувачів, ергономічні вимоги, ширину проходів та особливості пересування персоналу. Важливим фактором є створення комфортних умов для спілкування, відпочинку та прийому їжі.

Особливу роль у сучасних кафе відіграє барна зона. Вона виконує функції приготування та видачі напоїв, а також часто виступає композиційним центром інтер'єру. У багатьох сучасних закладах барна стійка є важливим елементом формування атмосфери простору та візуальним акцентом дизайнерської концепції.

Виробнича зона повинна забезпечувати ефективну організацію технологічних процесів і відповідати санітарно-гігієнічним вимогам. Її розташування визначається необхідністю забезпечення зручного зв'язку між кухнею, баром та залом для відвідувачів. Водночас виробничі процеси не повинні порушувати комфорт гостей або негативно впливати на загальне сприйняття інтер'єру.

Важливими складовими функціональної структури кафе є санітарно-побутові приміщення. До них належать санітарні вузли для відвідувачів і персоналу, а також приміщення господарського призначення. Їхнє розташування повинно забезпечувати зручність користування та відповідати чинним нормативним вимогам.

У сучасному дизайні інтер'єру широко використовуються прийоми візуального зонування простору. Для цього застосовують меблі, освітлення, декоративні перегородки, зміни рівня підлоги або стелі, а також озеленення. Такі засоби дозволяють розмежовувати функціональні зони без використання капітальних перегородок і сприяють створенню відкритого та комфортного середовища.

Особливого значення в інтер'єрах кафе-оранжерей набуває використання озеленення як засобу зонування простору. Вертикальні сади, фітостіни, підвісні композиції та групи декоративних рослин можуть виконувати роль природних перегородок, формувати окремі функціональні зони та створювати візуальні акценти. Крім того, озеленення позитивно впливає на мікроклімат приміщення та психологічний комфорт відвідувачів.

У проєкті кафе-оранжереї «Вірменка», розташованої в історичній частині міста Львова, функціональне зонування базується на принципах відкритого планування, ергономічності та біофільного дизайну. Простір організовано таким чином, щоб забезпечити комфортне перебування відвідувачів, раціональне розміщення меблів і обладнання та гармонійну інтеграцію озеленення в структуру інтер'єру.

Рослинні композиції використовуються не лише як декоративний елемент, а й як засіб організації простору та формування його художнього образу.

Під час розробки планувального рішення також враховуються вимоги інклюзивності та безбар'єрності. Усі функціональні зони повинні бути доступними для маломобільних груп населення, а маршрути пересування мають забезпечувати безпечне та комфортне користування простором.

Таким чином, функціональне зонування є одним із ключових етапів дизайн-проєктування кафе. Раціональна організація внутрішнього простору забезпечує ефективне функціонування закладу, комфорт відвідувачів і персоналу, а також сприяє реалізації концепції кафе-оранжереї, побудованої на принципах біофільного дизайну.

1.4 Матеріали, оздоблення та освітлення в інтер'єрі кафе

Вибір матеріалів, оздоблення та освітлення є одним із ключових чинників формування комфортного та естетично привабливого середовища закладу харчування. Для кафе-оранжереї в історичній частині Львова особливого значення набуває поєднання сучасних дизайнерських рішень із природними елементами, що відповідають концепції біофільного дизайну [13; 14; 15]. У проєктованому інтер'єрі переважають натуральні та екологічно безпечні матеріали. Для оздоблення стін використовується декоративна штукатурка з фактурою бетону, яка створює нейтральний фон та підкреслює природну красу зелених насаджень [20; 21]. Частина поверхонь оформлена декоративними

рейковими панелями з МДФ та композиціями з декоративних гілок, що додають простору природної пластики та візуальної легкості [17; 25]. Для акцентних зон застосовуються вертикальні фітостіни та озеленені декоративні ніші, які є основним елементом біофільного дизайну [13; 14; 17]. Підлогове покриття підібране з урахуванням функціонального зонування приміщення. У залі для відвідувачів використовується ламінат із текстурою натурального дерева, що створює теплу та комфортну атмосферу [20; 22]. У вхідній зоні та санітарних приміщеннях передбачено керамогранітну плитку з високими показниками зносостійкості та вологостійкості відповідно до вимог громадських інтер'єрів [1; 5]. У барній зоні використовується епоксидне покриття темного кольору, яке є практичним у догляді та стійким до механічних навантажень [23]. Колористичне рішення інтер'єру базується на поєднанні природних відтінків: сірого, бежевого, коричневого та зеленого кольорів [30].

Нейтральна кольорова

гама сприяє візуальному комфорту та дозволяє акцентувати увагу на живих рослинах, які є головним декоративним елементом простору [26]. Використання природних фактур дерева, каменю та бетону підсилює відчуття природності та гармонії [10; 11]. Важливу роль у формуванні атмосфери закладу відіграє система освітлення.

Проектом передбачено поєднання природного та штучного освітлення [4]. Природне світло надходить через існуючі великі віконні прорізи, що забезпечують достатній рівень інсоляції протягом дня [34]. Штучне освітлення реалізовано за допомогою багаторівневої системи світильників. Загальне освітлення забезпечують трекові системи, які дозволяють рівномірно освітлювати простір та змінювати напрямок світлових потоків [4; 10]. Для створення затишної атмосфери застосовуються підвісні декоративні світильники над столиками та барною зоною [20]. Додатково використовується акцентне LED-підсвічування озелених панелей, фітостін та декоративних елементів [17]. Такий прийом підкреслює фактуру рослин, створює візуальну глибину інтер'єру та посилює емоційне сприйняття

простору [18]. Тепла температура світла сприяє формуванню комфортної атмосфери та позитивно впливає на психологічний стан відвідувачів [33; 34]. Таким чином, використані матеріали, оздоблювальні рішення та система освітлення забезпечують єдність функціональних, естетичних і екологічних вимог, а також повністю відповідають концепції кафе-оранжереї з елементами біофільного дизайну [13; 14; 20; 30].

1.5 Аналіз вітчизняних та зарубіжних аналогів кафе з елементами біофільного дизайну.

Аналіз аналогів є важливим етапом дизайн-проектування, оскільки дозволяє дослідити сучасні тенденції формування громадських просторів, виявити ефективні прийоми організації середовища та визначити перспективні напрями розвитку проектної концепції. Особливу увагу під час дослідження було приділено закладам громадського харчування, у яких використовуються принципи біофільного дизайну, озеленення та природні матеріали.

Одним із яскравих прикладів використання біофільного дизайну є Botanist Café. Концепція закладу побудована на активному використанні живих рослин, природних матеріалів та великої кількості природного світла. В інтер'єрі переважають дерев'яні поверхні, натуральні текстури та м'яка природна кольорова гама. Озеленення інтегроване в усі функціональні зони та виступає головним композиційним елементом простору.

Цікавим прикладом також є Green House Café, інтер'єр якого поєднує риси сучасного мінімалізму та оранжерейного середовища. Значна кількість рослин формує відчуття перебування у природному просторі, а використання панорамного скління забезпечує тісний візуальний зв'язок між внутрішнім і зовнішнім середовищем. Особливістю закладу є гармонійне поєднання функціональності та декоративності.

Серед зарубіжних аналогів заслуговує уваги The Green Room Café, де природні елементи інтегровані в архітектурну структуру інтер'єру. Озеленення використовується не лише як декоративний елемент, а й як засіб зонування простору. Рослинні композиції формують окремі функціональні ділянки, створюють приватні зони для відпочинку та забезпечують комфортне сприйняття середовища.

Прикладом кафе-оранжереї є Conservatory Café, де рослини виступають основним елементом дизайнерської концепції. Простір характеризується великою кількістю природного освітлення, використанням скляних конструкцій та природних оздоблювальних матеріалів. Основна увага приділяється створенню атмосфери єдності людини з природою.

Ще одним вдалим прикладом є Orangery Café, в інтер'єрі якого поєднуються елементи сучасного дизайну та природного середовища. Для оздоблення використано натуральну деревину, камінь і метал, а рослинні композиції формують основний художній образ простору. Важливою особливістю закладу є створення сприятливого мікроклімату та використання екологічно орієнтованих дизайнерських рішень.

Під час дослідження також було проаналізовано вітчизняний досвід проєктування закладів громадського харчування. Одним із найбільш відомих прикладів є львівська мережа кав'ярень «Світ кави». Інтер'єри закладів вирізняються використанням натуральних матеріалів, теплої кольорової гами та гармонійним поєднанням сучасних рішень із традиціями львівської кавової культури. Значна увага приділяється створенню комфортного середовища для тривалого перебування відвідувачів.

Цікавим прикладом є також кафе «Цукор» у Львові, де поєднуються сучасний дизайн, оригінальні декоративні рішення та затишна атмосфера. Інтер'єр характеризується використанням природних матеріалів, м'якого освітлення та ретельно продуманої організації простору. Окремі елементи

озеленення використовуються як засіб створення візуальних акцентів і покращення емоційного сприйняття середовища.

Аналіз наведених аналогів дозволив визначити основні тенденції сучасного проєктування кафе: використання біофільного дизайну, інтеграцію природних матеріалів, активне озеленення простору, застосування багаторівневого освітлення та створення комфортного середовища для відпочинку й спілкування. Важливим також є прагнення до формування унікального образу закладу, який відображає його концепцію та сприяє впізнаваності серед відвідувачів.

На основі проведеного аналізу встановлено, що найбільш ефективними прийомами формування інтер'єрів кафе з елементами біофільного дизайну є використання вертикального озеленення, інтеграція рослинних композицій у систему функціонального зонування, застосування натуральних оздоблювальних матеріалів, організація багаторівневого освітлення та забезпечення візуального зв'язку з природним середовищем. Водночас досліджені аналоги демонструють важливість створення індивідуального художнього образу закладу, який поєднує функціональність, естетичну виразність та комфортність перебування відвідувачів.

Результати проведеного аналізу стали основою для розробки концепції кафе-оранжереї «Вірменка» в історичній частині міста Львова. У проєкті враховано позитивний досвід використання озеленення, натуральних матеріалів, природного освітлення та сучасних прийомів функціонального зонування.

Це дозволило сформулювати концепцію інтер'єру, що поєднує принципи біофільного дизайну з історичним характером міського середовища та сучасними вимогами до громадських просторів.

Таким чином, аналіз вітчизняних та зарубіжних аналогів підтвердив актуальність використання біофільного дизайну в закладах громадського

харчування та став важливою теоретичною основою для розробки дизайн-проєкту кафе-оранжереї «Вірменка».

Висновки до розділу 1.

У першому розділі кваліфікаційної роботи було досліджено теоретичні основи дизайн-проєктування кафе як об'єкта дизайну середовища. Встановлено, що сучасні заклади громадського харчування виконують не лише функцію забезпечення харчування населення, а й виступають важливими громадськими просторами для спілкування, відпочинку та проведення дозвілля. Особливу увагу приділено типологічним особливостям кафе, їхній функціональній структурі та ролі у формуванні комфортного інтер'єрного середовища.

У результаті аналізу нормативної бази визначено основні вимоги до проєктування закладів громадського харчування, які стосуються функціонального планування, безпеки, інклюзивності, організації евакуаційних шляхів, освітлення та забезпечення сприятливого мікроклімату. Встановлено, що дотримання чинних нормативів є необхідною умовою створення якісного та безпечного громадського простору.

Розглянуто основні функціонально-планувальні схеми та принципи зонування кафе. Визначено особливості організації входної групи, залу для відвідувачів, барної зони, виробничих і допоміжних приміщень. З'ясовано, що ефективне функціональне зонування забезпечує комфорт користувачів, раціональне використання площі та сприяє формуванню цілісного образу інтер'єру.

Досліджено особливості використання матеріалів, оздоблення та освітлення в сучасних інтер'єрах кафе. Встановлено, що застосування натуральних матеріалів, природних фактур, багаторівневого освітлення та елементів озеленення позитивно впливає на естетичне сприйняття простору та рівень комфорту відвідувачів.

У процесі аналізу вітчизняних та зарубіжних аналогів виявлено актуальність використання принципів біофільного дизайну під час проєктування закладів громадського харчування. Досліджені приклади підтвердили ефективність інтеграції озеленення, природних матеріалів та природного освітлення у формування сучасного громадського середовища.

Отримані результати дослідження стали теоретичною основою для подальшої розробки концепції кафе-оранжереї «Вірменка» в історичній частині міста Львова та визначили основні напрями формування дизайн-проєкту з використанням принципів біофільного дизайну.

РОЗДІЛ 2. КОНЦЕПЦІЯ ДИЗАЙНУ КАФЕ-ОРАНЖЕРЕЇ «ВІРМЕНКА»

2.1 Характеристика об'єкта проєктування

Об'єктом проєктування є кафе «Вірменка», розташоване в історичній частині міста Львова. Заклад знаходиться в межах сформованого архітектурного середовища центральної частини міста, яке характеризується високою історико-культурною цінністю та значною туристичною привабливістю. Розташування об'єкта в історичній забудові визначає необхідність врахування особливостей навколишнього середовища під час формування дизайн-концепції інтер'єру.

Кафе «Вірменка» є одним із відомих закладів Львова, що асоціюється з багаторічними традиціями львівської кавової культури. Заклад користується популярністю серед мешканців міста та туристів, виконуючи не лише функцію громадського харчування, а й роль культурного та комунікаційного простору. Саме тому оновлення інтер'єру повинно здійснюватися з урахуванням історичного значення об'єкта та його впізнаваного образу.

Приміщення кафе має площу 82,3 м² та характеризується компактною планувальною структурою. Існуюче об'ємно-просторове рішення потребує удосконалення з метою підвищення функціональності, покращення умов перебування відвідувачів та впровадження сучасних дизайнерських підходів. Особливої уваги потребує організація внутрішнього простору, оптимізація функціонального зонування та формування цілісного художнього образу інтер'єру.

Аналіз існуючого стану приміщення показав, що планувальна структура дозволяє реалізувати концепцію кафе-оранжереї з використанням принципів біофільного дизайну. Наявні просторові характеристики створюють передумови для інтеграції озеленення, організації комфортних зон відпочинку та формування сприятливого мікроклімату.

Разом із тим аналіз існуючого середовища виявив низку аспектів, що потребують удосконалення. До них належать недостатня виразність

функціонального зонування, обмежене використання елементів озеленення, відсутність цілісної дизайнерської концепції та потреба в оновленні художньо-образного вирішення інтер'єру. Врахування зазначених особливостей стало основою для формування проєктних пропозицій та розробки концепції кафе-оранжереї.

Важливою особливістю об'єкта є його розташування в історичному середовищі Львова. Тому під час проєктування необхідно забезпечити гармонійне поєднання сучасних дизайнерських рішень із характером історичної забудови. Застосування природних матеріалів, стриманої кольорової гами, м'якого освітлення та рослинних композицій дозволяє зберегти атмосферу закладу та водночас надати йому сучасного вигляду.

Концепція проєкту базується на принципах біофільного дизайну, що передбачають інтеграцію природних елементів у внутрішній простір. Основними засобами реалізації концепції є використання вертикального озеленення, декоративних рослинних композицій, натуральних матеріалів, природних текстур та багаторівневої системи освітлення. Такий підхід спрямований на створення комфортного середовища, яке сприятиме відпочинку, спілкуванню та позитивному емоційному сприйняттю простору.

Отже, кафе «Вірменка» є перспективним об'єктом для реалізації концепції кафе-оранжереї. Поєднання історичного контексту, традицій львівської кавової культури та принципів біофільного дизайну створює основу для формування сучасного, функціонального та естетично привабливого громадського простору.

2.2 Вихідні дані та технічне завдання до проєктування

Розробка дизайн-проєкту кафе-оранжереї «Вірменка» здійснюється на основі аналізу існуючого стану приміщення, його функціональних особливостей та вимог до організації сучасного громадського простору. Вихідні дані є основою для формування проєктної концепції та визначення основних напрямів проєктування інтер'єру.

Об'єкт проектування розташований в історичній частині міста Львова та займає приміщення загальною площею 82,3 м². Наявне приміщення призначене для функціонування закладу громадського харчування та має необхідні умови для організації залу для відвідувачів, барної зони, допоміжних приміщень і санітарного вузла. Просторові характеристики об'єкта дозволяють реалізувати сучасне функціонально-планувальне рішення з використанням принципів біофільного дизайну.

Під час передпроектного аналізу було виявлено необхідність оновлення інтер'єрного середовища, удосконалення функціонального зонування та формування нового художньо-образного вирішення простору. Особливої уваги потребує створення комфортних умов для перебування відвідувачів, покращення візуального сприйняття інтер'єру та інтеграція природних елементів у структуру простору.

Основною ідеєю проекту є створення кафе-оранжереї, у якому природне середовище стає невід'ємною частиною інтер'єру.

Під час розробки проекту особлива увага приділялася формуванню емоційно комфортного середовища, здатного забезпечити відвідувачам відчуття затишку, відпочинку та наближеності до природи. Саме тому принципи біофільного дизайну були обрані як основа для організації внутрішнього простору та формування художнього образу закладу.

Концепція передбачає активне використання озеленення, природних матеріалів, органічних форм і природного освітлення для формування гармонійного та психологічно комфортного простору.

Відповідно до технічного завдання у проєкті необхідно забезпечити:

- розробку функціонально обґрунтованого планувального рішення приміщення;
- організацію комфортної зони для відвідувачів із достатньою кількістю посадкових місць;

- створення барної зони як одного з основних композиційних центрів інтер'єру;
- застосування принципів біофільного дизайну шляхом інтеграції рослинних композицій, вертикального озеленення та природних матеріалів;
- використання екологічно безпечних та довговічних оздоблювальних матеріалів;
- організацію багаторівневої системи освітлення з поєднанням загального, локального та декоративного освітлення;
- забезпечення вимог ергономіки, інклюзивності та безпеки користування простором;
- формування цілісного художнього образу інтер'єру відповідно до концепції кафе-оранжереї.

Важливим завданням проєктування є збереження зв'язку між новим інтер'єрним рішенням та історичним контекстом міста Львова. Запропонований дизайн повинен гармонійно поєднувати сучасні тенденції дизайну середовища з атмосферою історичної забудови та традиціями львівської кавової культури.

Для реалізації поставлених завдань передбачено використання натуральних матеріалів, природної кольорової гами, сучасних освітлювальних систем та різноманітних засобів озеленення. Композиційне рішення інтер'єру спрямоване на створення відкритого, затишного та функціонального простору, який відповідатиме потребам сучасних відвідувачів.

Таким чином, вихідні дані та технічне завдання визначають основні напрями проєктування кафе-оранжереї «Вірменка» та формують основу для розробки концептуального й образно-стилістичного рішення інтер'єру.

2.3 Концептуальне та образно-стилістичне рішення інтер'єру кафе-оранжереї «Вірменка».

Концепція дизайн-проєкту кафе-оранжереї «Вірменка» базується на принципах біофільного дизайну, основною метою якого є створення гармонійного зв'язку між людиною та природним середовищем. У сучасних умовах урбанізації особливого значення набуває формування просторів, які сприяють психологічному комфорту, відпочинку та емоційному відновленню людини. Саме тому основною ідеєю проєкту стало створення інтер'єру, що поєднує атмосферу традиційної львівської кав'ярні з елементами оранжереї та природного середовища.

В основу концепції покладено прагнення створити сучасний громадський простір, який гармонійно інтегрується в історичне середовище міста Львова та водночас відповідає актуальним тенденціям дизайну середовища. Інтер'єр кафе покликаний забезпечити комфортне перебування відвідувачів, сприяти спілкуванню, відпочинку та формуванню позитивного емоційного досвіду.

Концептуальна ідея проєкту полягає у створенні своєрідної міської оранжереї, де природні елементи стають повноправними складовими інтер'єру. Простір розглядається як середовище для відпочинку та спілкування, у якому відвідувач отримує можливість тимчасово дистанціюватися від інтенсивного ритму міського життя та відчуття зв'язок із природою.

Образне рішення проєкту натхненне природними формами, текстурами та кольорами. Основними композиційними елементами інтер'єру виступають живі рослини, декоративні зелені композиції та вертикальне озеленення. Озеленення розглядається не лише як декоративний засіб, а як важливий елемент формування простору, який створює відчуття перебування в оранжереї та забезпечує тісний зв'язок людини з природою.

Важливу роль у формуванні художнього образу інтер'єру відіграє кольорове вирішення. Основу колірної палітри складають природні відтінки зеленого, бежевого, коричневого та теплого сірого кольорів. Таке поєднання сприяє створенню спокійної та затишної атмосфери, а також підкреслює

природний характер концепції. Акцентні кольорові рішення використовуються локально для підсилення композиційної виразності окремих зон інтер'єру.

Для оздоблення приміщення передбачено використання натуральних або візуально наближених до природних матеріалів. Основними матеріалами є деревина, декоративна штукатурка, скло, метал та керамограніт із природними текстурами. Поєднання різних фактур дозволяє створити багатопланове та візуально цікаве середовище, яке відповідає сучасним тенденціям дизайну громадських просторів.

Особливого значення в проєкті набуває система освітлення. Освітлювальне рішення передбачає поєднання природного та штучного освітлення. Загальне освітлення забезпечує комфортне користування простором, локальне освітлення акцентує увагу на окремих функціональних зонах, а декоративне підсвічування підкреслює озеленення та основні композиційні елементи інтер'єру. Використання теплого спектра світла сприяє формуванню затишної атмосфери та підсилює природний характер середовища.

Функціональна організація простору базується на принципах відкритого планування. Зал для відвідувачів, барна зона та зони відпочинку об'єднані в єдину композиційну систему, що забезпечує візуальну цілісність інтер'єру. Для зонування простору використовуються меблі, освітлення та рослинні композиції, які дозволяють створити окремі функціональні ділянки без застосування капітальних перегородок.

Особливістю проєкту є створення атмосфери оранжереї всередині громадського простору. Для цього передбачається використання вертикальних фітостін, підвісних рослинних композицій та декоративних зелених акцентів. Озеленення інтегрується в усі функціональні зони інтер'єру та формує його головний художній образ. Такий підхід дозволяє створити комфортне середовище, яке позитивно впливає на психоемоційний стан відвідувачів та сприяє покращенню якості внутрішнього простору.

Концепція кафе-оранжереї «Вірменка» спрямована на формування сучасного, функціонального та естетично виразного інтер'єру, що поєднує принципи біофільного дизайну, традиції львівської кавової культури та особливості історичного середовища міста. Запропоноване рішення забезпечує гармонійне поєднання природних елементів і сучасних дизайнерських прийомів, створюючи комфортний громадський простір для відпочинку та спілкування.

Отже, концептуальне та образно-стилістичне рішення інтер'єру кафе-оранжереї «Вірменка» ґрунтується на інтеграції природного середовища в структуру громадського простору та спрямоване на створення якісного середовища, яке відповідає сучасним вимогам дизайну середовища та потребам відвідувачів.

Висновки до розділу 2.

У другому розділі кваліфікаційної роботи було проведено аналіз об'єкта проєктування та визначено основні напрями формування дизайн-концепції кафе-оранжереї «Вірменка». Встановлено, що розташування закладу в історичній частині міста Львова створює сприятливі передумови для поєднання сучасних дизайнерських рішень із характером історичного середовища та традиціями львівської кавової культури.

У результаті дослідження вихідних даних та особливостей існуючого приміщення визначено основні функціональні, ергономічні та естетичні вимоги до проєкту. Сформовано технічне завдання, яке передбачає створення комфортного громадського простору з використанням принципів біофільного дизайну, натуральних матеріалів, сучасних освітлювальних систем та засобів озеленення.

Розроблено концептуальне та образно-стилістичне рішення інтер'єру кафе-оранжереї «Вірменка». Основою проєктної концепції стало створення гармонійного середовища, що забезпечує взаємодію людини з природою через

використання живих рослин, природних текстур, органічних форм і природної кольорової гами. Визначено основні композиційні прийоми формування простору, засоби функціонального зонування та принципи організації освітлення.

У результаті виконаної роботи сформовано концепцію сучасного кафе-оранжереї, яка поєднує принципи біофільного дизайну з історичним контекстом міста Львова та створює основу для подальшої розробки дизайн-проекту. Отримані результати стали підґрунтям для виконання креслень, планувальних рішень, підбору матеріалів і створення візуалізацій, що розглядаються в наступному розділі роботи.

РОЗДІЛ 3. ДИЗАЙН-ПРОЄКТ ІНТЕР'ЄРУ КАФЕ-ОРАНЖЕРЕЇ «ВІРМЕНКА»

3.1 Обмірний план приміщення

Обмірний план є вихідною графічною документацією, що відображає фактичний стан об'єкта та слугує основою для подальшого розроблення дизайн-проєкту. На основі проведених обмірів було виконано фіксацію геометричних параметрів приміщення кафе «Вірменка», розташованого за адресою: м. Львів, вул. Вірменська, 19.

У процесі обстеження визначено габаритні розміри приміщення, розташування зовнішніх та внутрішніх стін, дверних і віконних прорізів, а також основних конструктивних елементів. Згідно з виконаними обмірами загальна площа приміщення становить 82,3 м², корисна площа — 79,2 м², будівельний об'єм — 311,7 м³.

Аналіз обмірного плану показав, що приміщення має компакту планувальну структуру та складається із кількох функціональних зон. Конструктивна схема будівлі представлена цегляними стінами та перегородками, що створює можливість для оптимізації внутрішнього простору без суттєвого втручання в несучі конструкції. Висота приміщення становить близько 3,1 м, що дозволяє використовувати декоративні підвісні конструкції, системи освітлення та вертикальне озеленення.

Під час обстеження також було виконано фотофіксацію існуючого стану приміщення, що дозволило оцінити особливості оздоблення, освітлення та загальний характер інтер'єру. Проведений аналіз виявив необхідність оновлення просторового рішення, покращення функціонального зонування та створення сучасного інтер'єру відповідно до концепції кафе-оранжереї.

Отримані результати стали основою для подальшого розроблення проєктних рішень, виконання плану перепланування, функціонального зонування, розміщення меблів та обладнання. Обмірний план дозволив

визначити потенціал існуючого простору та сформувати передумови для реалізації концепції кафе-оранжереї «Вірменка» з використанням принципів біофільного дизайну.

3.2 План перепланування приміщення

Планувальне рішення є одним із найважливіших етапів розробки дизайн-проекту, оскільки визначає функціональну організацію простору та забезпечує комфортне перебування відвідувачів і ефективну роботу персоналу. Під час проєктування кафе-оранжереї «Вірменка» особливу увагу приділено раціональному використанню наявної площі, створенню логічних функціональних зв'язків між приміщеннями та інтеграції принципів біофільного дизайну в структуру інтер'єру.

Планувальне рішення розроблено на основі результатів обстеження існуючого приміщення та з урахуванням особливостей функціонування закладу громадського харчування. Загальна площа об'єкта становить 82,3 м², що дозволяє організувати всі необхідні функціональні зони відповідно до вимог ергономіки та чинних нормативів.

У результаті перепланування простір поділено на кілька основних функціональних зон: тамбур площею 5,7 м², санітарний вузол площею 4,1 м², зал для відвідувачів площею 21,8 м², барну зону площею 19,5 м², коридор площею 3,0 м², технічне приміщення площею 4,7 м² та кімнату персоналу площею 10,7 м².

Центральне місце у структурі інтер'єру займає зал для відвідувачів, який призначений для комфортного відпочинку та споживання продукції закладу. Простір організовано таким чином, щоб забезпечити зручне розміщення меблів, достатню ширину проходів та вільне пересування відвідувачів. Планувальна структура сприяє створенню відкритого середовища та забезпечує візуальний зв'язок між основними функціональними зонами.

Важливим елементом проєкту є барна зона, яка виступає композиційним центром інтер'єру та основним місцем обслуговування відвідувачів. Її розташування забезпечує ефективний зв'язок із залом та допоміжними приміщеннями, що сприяє оптимізації роботи персоналу та покращенню якості обслуговування.

Під час розробки функціонального зонування особливу увагу приділено використанню засобів біофільного дизайну. Рослинні композиції, вертикальне озеленення та декоративні зелені акценти використовуються як елементи візуального зонування простору. Такий підхід дозволяє уникнути надмірної кількості перегородок і водночас формує окремі функціональні ділянки в межах єдиного інтер'єрного середовища. [13–18]

Важливим завданням стало забезпечення комфортного пересування відвідувачів та персоналу. Організація маршрутів руху здійснювалася з урахуванням ергономічних вимог та принципів безбар'єрності. Усі основні функціональні зони мають зручний взаємозв'язок і забезпечують ефективне використання внутрішнього простору.

Запропоноване планувальне рішення дозволило створити функціонально збалансований громадський простір, який відповідає концепції кафе-оранжереї та сучасним вимогам до організації інтер'єрів закладів громадського харчування. Поєднання відкритого планування, раціонального зонування та елементів біофільного дизайну сприяє формуванню комфортного та естетично привабливого середовища для відвідувачів.

Таким чином, розроблене планувальне рішення та функціональне зонування стали основою для подальшого формування предметного наповнення, оздоблення та художньо-композиційного вирішення інтер'єру кафе-оранжереї «Вірменка».

3.3 Функціональна план-схема та зонування.

Функціональне зонування є важливим етапом формування внутрішнього середовища закладу громадського харчування. Воно забезпечує раціональну організацію простору, ефективне використання площі приміщення та створення комфортних умов для відвідувачів і персоналу. Основним завданням функціонального зонування є розподіл приміщення на окремі зони відповідно до їхнього призначення та особливостей експлуатації.

Під час розробки дизайн-проекту кафе-оранжереї «Вірменка» функціональна структура простору формувалася з урахуванням концепції біофільного дизайну, вимог ергономіки та особливостей функціонування закладу громадського харчування. Планувальне рішення передбачає чітке розмежування громадської, обслуговуючої та допоміжної частин приміщення із забезпеченням зручних зв'язків між ними.

До складу громадської зони входять тамбур, зал для відвідувачів та барна зона. Саме ці приміщення формують основний простір закладу та забезпечують комфортні умови для відпочинку, спілкування та споживання продукції кафе. Центральне місце в структурі інтер'єру займає зал для відвідувачів, який є головною функціональною та композиційною частиною проекту.

Барна зона розташована таким чином, щоб забезпечити зручне обслуговування гостей та ефективну роботу персоналу. Її місце в загальній структурі приміщення дозволяє організувати оптимальні маршрути руху та забезпечити безперешкодний зв'язок із допоміжними приміщеннями.

До допоміжної групи приміщень належать санітарний вузол, технічне приміщення, кімната персоналу та коридор. Їх розташування забезпечує належні умови експлуатації закладу та відповідає вимогам функціональної організації громадських інтер'єрів.

Особливістю функціонального зонування проекту є використання засобів біофільного дизайну як інструменту організації простору. Вертикальне озеленення, декоративні рослинні композиції та фітоелементи

використовуються для візуального розмежування окремих ділянок інтер'єру без застосування капітальних перегородок. Такий підхід сприяє збереженню відкритості простору та забезпечує його композиційну цілісність.

Важливим принципом зонування є забезпечення комфортного пересування відвідувачів. Планувальна схема передбачає логічні маршрути руху від входу до основних функціональних зон, що дозволяє уникнути перетину потоків та підвищує рівень комфорту користування простором. Організація проходів і розміщення меблів виконані з урахуванням ергономічних вимог та принципів безбар'єрності.

Для підсилення функціонального поділу простору використовуються різні композиційні засоби, зокрема освітлення, фактури оздоблювальних матеріалів, колірні акценти та рослинні композиції. Це дозволяє виділити окремі функціональні ділянки та водночас зберегти єдність художнього образу інтер'єру.

Розроблена функціональна план-схема забезпечує ефективне використання площі приміщення, комфортне перебування відвідувачів та раціональну організацію роботи персоналу. Поєднання принципів функціонального зонування та біофільного дизайну дозволяє створити сучасний громадський простір, який відповідає концепції кафе-оранжереї та сучасним тенденціям дизайну середовища.

Таким чином, функціональне зонування стало важливою складовою проєктного рішення кафе-оранжереї «Вірменка» та забезпечило формування цілісного, комфортного й функціонально обґрунтованого інтер'єрного середовища.

3.4 План розташування меблів та обладнання

План розташування меблів та обладнання є важливою складовою дизайн-проєкту, оскільки визначає функціональну організацію внутрішнього простору

та забезпечує комфортне користування приміщенням. Рациональне розміщення меблів впливає на ергономіку середовища, зручність пересування відвідувачів, ефективність роботи персоналу та загальне сприйняття інтер'єру.

Під час розробки проєкту кафе-оранжереї «Вірменка» розташування меблів здійснювалося з урахуванням функціонального зонування приміщення, вимог ергономіки та концепції біофільного дизайну. Основним завданням стало створення комфортного громадського простору, який забезпечує зручність користування та сприяє тривалому перебуванню відвідувачів у закладі.

Центральну частину приміщення займає зал для відвідувачів, у якому передбачено розміщення столів різної місткості та 24 посадкових місць. Організація меблювання забезпечує комфортне спілкування відвідувачів, достатню ширину проходів та вільний доступ до всіх функціональних зон. Розташування столів дозволяє ефективно використовувати площу приміщення, створює комфортні умови для відпочинку та відповідає функціональним потребам закладу громадського харчування.

Загальна кількість посадкових місць у кафе становить 24, що відповідає площі приміщення та забезпечує комфортне розміщення відвідувачів без перевантаження внутрішнього простору. Таке рішення дозволяє зберегти відчуття відкритості інтер'єру, забезпечити необхідні проходи між меблями та створити сприятливі умови для інтеграції елементів озеленення відповідно до концепції кафе-оранжереї.

Важливим елементом проєктного рішення є барна стійка, яка виконує функції обслуговування відвідувачів та водночас виступає композиційним центром інтер'єру. Її розміщення забезпечує зручний зв'язок між залом для відвідувачів, робочою зоною персоналу та допоміжними приміщеннями. Біля барної стійки передбачено місця для короткочасного перебування гостей, що сприяє формуванню більш динамічного громадського простору.

Меблі обрано відповідно до загальної концепції кафе-оранжереї та стилістики інтер'єру. Для оформлення простору використовуються столи та стільці простих геометричних форм із використанням натуральної деревини, металу та матеріалів із природними текстурами. Таке рішення забезпечує гармонійне поєднання предметного наповнення з озелененням та іншими елементами біофільного дизайну.

Особливу роль у композиції інтер'єру відіграють рослинні композиції та декоративні елементи озеленення. Вони інтегровані в структуру меблювання та використовуються для формування затишних зон відпочинку, візуального зонування простору та створення атмосфери оранжереї. Поєднання меблів із зеленими насадженнями сприяє формуванню комфортного середовища та підсилює зв'язок інтер'єру з природою.

Під час розташування меблів та обладнання враховано вимоги безпеки, ергономіки та безбар'єрності. Усі проходи забезпечують зручне пересування відвідувачів і персоналу, а організація простору відповідає функціональним потребам закладу громадського харчування та чинним нормативним вимогам.

Запропоноване розміщення меблів та обладнання дозволяє ефективно використовувати площу приміщення, забезпечує комфортне перебування відвідувачів і підтримує загальну концепцію проєкту. Предметне наповнення інтер'єру гармонійно поєднується з архітектурно-планувальним рішенням та формує цілісний образ кафе-оранжереї.

Таким чином, план розташування меблів та обладнання є важливим етапом формування інтер'єру кафе-оранжереї «Вірменка», що забезпечує функціональність простору, комфорт користувачів та реалізацію концепції біофільного дизайну.

3.5 План покриття підлоги

План покриття підлоги є важливою складовою дизайн-проєкту інтер'єру, оскільки визначає матеріальне вирішення горизонтальних поверхонь приміщення та впливає на функціональні, естетичні й експлуатаційні характеристики простору. Вибір підлогових покриттів здійснювався з урахуванням особливостей використання окремих функціональних зон, вимог довговічності, безпеки та загальної концепції кафе-оранжереї.

У проєкті кафе-оранжереї «Вірменка» покриття підлоги розроблено відповідно до принципів біофільного дизайну та загального образно-стилістичного рішення інтер'єру. Основним завданням стало створення гармонійного середовища, у якому природні фактури та кольори підкреслюють зв'язок простору з природою та формують атмосферу затишку.

Для оздоблення підлоги в зоні для відвідувачів і частині громадських приміщень передбачено використання ламінату **Balterio Excellent 33 00641 «Горіх Буффало»** розміром 1261×192 мм. Матеріал характеризується високою зносостійкістю, стійкістю до механічних навантажень та виразною текстурою натуральної деревини. Теплий відтінок покриття сприяє створенню затишної атмосфери та гармонійно поєднується з меблями, озелененням і декоративними елементами інтер'єру.

У центральній частині простору та барній зоні застосовується **епоксидна підлога MG Графіт 7012**. Її використання обумовлене високими експлуатаційними характеристиками, довговічністю та простотою догляду. Графітовий відтінок створює сучасний вигляд інтер'єру та підкреслює композиційні акценти простору. Безшовна структура покриття забезпечує зручність експлуатації та відповідає санітарно-гігієнічним вимогам для закладів громадського харчування.

Для санітарного вузла та окремих технічних зон передбачено використання керамічної плитки **Allore Group Ardeza Beige F P NR Mat 47×47 см** та **Allore Group Ardeza Black F P NR Mat 47×47 см**. Поєднання світлої та темної плитки дозволяє створити виразне композиційне рішення та забезпечує

практичність використання приміщень із підвищеним рівнем вологості. Матова поверхня матеріалу має протиковзкі властивості та відповідає вимогам безпеки.

Під час розробки плану покриття підлоги також враховано особливості функціонального зонування приміщення. Використання різних типів покриттів дозволяє візуально підкреслити межі окремих функціональних зон, покращити орієнтацію в просторі та підсилити композиційну структуру інтер'єру.

Особливого значення у проєкті набуває поєднання підлогових матеріалів із системою озеленення. Натуральна текстура ламінату, стриманий графітовий колір епоксидного покриття та нейтральна кольорова гама плитки створюють гармонійний фон для рослинних композицій і підсилюють концепцію біофільного дизайну. Завдяки цьому всі елементи інтер'єру сприймаються як єдина цілісна композиція.

Запропоноване рішення покриття підлоги забезпечує довговічність, функціональність та естетичну цілісність інтер'єру кафе-оранжереї «Вірменка». Використані матеріали відповідають умовам експлуатації громадських просторів та підтримують загальну концепцію проєкту.

Таким чином, план покриття підлоги є важливою складовою проєктного рішення, що забезпечує комфортне функціонування простору, підтримує художній образ інтер'єру та сприяє реалізації принципів біофільного дизайну в кафе-оранжереї «Вірменка».

3.6 План облаштування стелі

План облаштування стелі є важливою складовою дизайн-проєкту інтер'єру кафе-оранжереї «Вірменка», оскільки визначає архітектурно-композиційне вирішення верхньої площини приміщення та забезпечує інтеграцію освітлювальних приладів у структуру інтер'єру. Вирішення стелі впливає на загальне сприйняття простору, його візуальні пропорції та комфортність перебування відвідувачів.

Під час розробки проєкту враховано функціональне призначення приміщення, особливості планувальної структури та концепцію біофільного дизайну. Основним завданням стало створення візуально легкого простору, який гармонійно поєднується з озелененням, меблями та оздоблювальними матеріалами.

Для оформлення стелі передбачено використання рівної поверхні світлого кольору, яка забезпечує візуальне розширення простору та сприяє рівномірному розподілу світла. Таке рішення дозволяє створити нейтральний фон для декоративних елементів інтер'єру та підкреслити композиційну роль вертикального озеленення.

Архітектурне вирішення стелі розроблено відповідно до функціонального зонування приміщення. Розташування освітлювальних приладів враховує особливості кожної функціональної зони та забезпечує комфортні умови експлуатації закладу. У приміщенні передбачено використання точково вмонтованих світильників із колірною температурою 3500–4500 К, які забезпечують рівномірне загальне освітлення та формують комфортне світлове середовище.

У центральній частині залу для відвідувачів розміщено підвісні світильники NOVA LUCE PRISMA 1×E27, що виконують функцію локального освітлення та формують композиційні акценти інтер'єру. Додатково використовуються підвісні світильники HOLLOW SQUARE із колірною температурою 6500 К, які підкреслюють сучасний характер простору та забезпечують необхідний рівень освітленості окремих зон.

Для акцентного освітлення передбачено використання трекової системи NOWODVORSKI Eye Spot VI чорного кольору з шістьма світловими модулями GU10. Таке рішення дозволяє спрямовувати світловий потік на окремі композиційні елементи інтер'єру, зокрема декоративне озеленення, оздоблювальні матеріали та функціональні зони кафе.

У приміщенні також застосовано стельові світильники TK Lighting 49667 4×E27 із колірною температурою 3500–4500 К, які забезпечують додаткове рівномірне освітлення громадської зони та створюють комфортні умови для перебування відвідувачів.

Особливістю проєктного рішення є поєднання стельової композиції з елементами біофільного дизайну. Світлові прилади розташовані таким чином, щоб підкреслювати декоративні якості рослинних композицій та створювати сприятливу атмосферу всередині закладу. Завдяки цьому освітлення стає не лише функціональним елементом, а й важливою складовою художнього образу інтер'єру.

Таким чином, план облаштування стелі забезпечує гармонійне поєднання архітектурних, функціональних та естетичних вимог. Запропоноване рішення відповідає концепції кафе-оранжереї «Вірменка», сприяє формуванню комфортного середовища та підсилює загальний образ інтер'єру, побудованого на принципах біофільного дизайну.

3.7 План освітлення [4; 10; 33; 34]

План освітлення є важливою складовою дизайн-проєкту кафе-оранжереї «Вірменка», оскільки забезпечує формування комфортного світлового середовища, необхідного для функціонування закладу громадського харчування. Освітлення впливає на емоційне сприйняття простору, підкреслює його архітектурні та декоративні особливості, а також сприяє створенню затишної атмосфери для відвідувачів.

Під час розробки системи освітлення враховано функціональне зонування приміщення, особливості архітектурно-планувального рішення та концепцію біофільного дизайну. Основним завданням стало забезпечення достатнього рівня освітленості всіх функціональних зон при збереженні комфортного та гармонійного характеру інтер'єру.

Світлове середовище проєкту побудоване на поєднанні загального, локального та акцентного освітлення. Такий підхід дозволяє створити багаторівневу систему освітлення та забезпечити оптимальні умови для перебування відвідувачів у різний час доби.

Для загального освітлення приміщення використовуються точково вмонтовані світильники з колірною температурою 3500–4500 К. Їх розміщення забезпечує рівномірний розподіл світлового потоку та комфортне освітлення громадських і допоміжних приміщень. Використання світильників нейтрального спектра сприяє природному сприйняттю кольорів та створює сприятливі умови для перебування гостей.

У зоні для відвідувачів передбачено використання підвісних світильників **NOVA LUCE PRISMA 1×E27**, які виконують функцію локального освітлення та створюють затишну атмосферу біля посадкових місць. Таке рішення дозволяє підвищити рівень комфорту та формує окремі світлові акценти в інтер'єрі.

Для підсилення композиційної виразності простору застосовуються підвісні світильники **HOLLOW SQUARE** з колірною температурою 6500 К. Вони використовуються як декоративний елемент інтер'єру та підкреслюють сучасний характер проєктного рішення.

Особливе значення в системі освітлення має трекова система **NOWODVORSKI Eye Spot VI чорний 6×GU10**, яка забезпечує акцентне освітлення окремих ділянок простору. Завдяки можливості змінювати напрямок світлового потоку створюються додаткові композиційні акценти на елементах озеленення, декоративних деталях та оздоблювальних матеріалах.

Для додаткового загального освітлення окремих функціональних зон використовуються стельові світильники **TK Lighting 49667 4×E27** з колірною температурою 3500–4500 К. Їх застосування дозволяє забезпечити рівномірний рівень освітленості та підтримати комфортні умови користування простором.

Важливою особливістю проєкту є взаємодія освітлення з елементами біофільного дизайну. Світлові прилади розміщені таким чином, щоб підкреслювати декоративні властивості рослинних композицій, створювати гру світла й тіні та формувати атмосферу природного середовища всередині кафе. Завдяки цьому озеленення стає одним із головних композиційних акцентів інтер'єру.

Запропонована система освітлення відповідає функціональним, ергономічним та естетичним вимогам до громадських інтер'єрів. Поєднання різних типів світильників забезпечує ефективне використання простору, створює комфортне середовище для відвідувачів та підсилює загальну концепцію кафе-оранжереї.

Таким чином, план освітлення є важливим елементом дизайн-проєкту кафе-оранжереї «Вірменка», що забезпечує комфортне світлове середовище, підкреслює художньо-композиційне вирішення інтер'єру та сприяє реалізації принципів біофільного дизайну.

3.8 План розташування електрообладнання

План розташування електрообладнання є важливою складовою дизайн-проєкту кафе-оранжереї «Вірменка», оскільки забезпечує надійне функціонування інженерних систем закладу та створює комфортні умови для відвідувачів і персоналу. Розміщення електротехнічного обладнання виконано відповідно до Функціонального зонування приміщення, планувального рішення та вимог електробезпеки.

Під час проєктування враховано особливості організації простору кафе, яке складається із залу для відвідувачів площею 21,8 м', барної зони площею 19,5 м', тамбура, санвузла, коридору, технічного приміщення та кімнати персоналу.

Електрообладнання розміщено таким чином, щоб забезпечити безперебійну роботу всіх функціональних зон та раціональне використання внутрішнього простору.

Основними споживачами електроенергії в проєкті є система освітлення, обладнання барної зони, холодильне обладнання, кавова техніка, допоміжні електроприлади та санітарно-технічне обладнання. Для їх функціонування передбачено розміщення необхідної кількості електричних точок живлення, які інтегровані в загальну структуру інтер'єру та не порушують його естетичну цілісність. У барній зоні зосереджено основне технологічне обладнання закладу, тому особлива увага приділена організації електроживлення робочих місць персоналу. Розташування електроточок забезпечує зручне підключення кавомашини, холодильного обладнання, підсвічування барної стійки та інших технічних засобів, необхідних для обслуговування відвідувачів. У залі для відвідувачів електрообладнання інтегровано в архітектурне середовище відповідно до концепції біофільного дизайну. Розташування електричних мереж узгоджене з меблюванням, декоративними елементами та системою озеленення. Таке рішення дозволяє зберегти цілісність композиції інтер'єру та забезпечити комфортне користування простором.

Важливою складовою електротехнічного забезпечення є система освітлення, яка включає точково вмонтовані світильники, підвісні світильники NOVA LUCE PRISMA 1×E27, підвісні світильники HOLLOW SQUARE, трекову систему NOWODVORSKI Eye Spot VI та стельові світильники TK Lighting 49667 4×E27. Для кожного освітлювального приладу передбачено відповідні електричні виводи та підключення згідно з планом освітлення. У санвузлі та технічних приміщеннях використано електротехнічні рішення, які відповідають умовам експлуатації приміщень із підвищеною вологістю та вимогам безпеки. Усі електромережі прокладаються прихованим способом, що сприяє покращенню естетичних характеристик інтер'єру та забезпечує захист електрокомунікацій від механічних пошкоджень.

Під час проєктування особливу увагу приділено енергоефективності системи. Використання сучасних світлодіодних світильників та раціональне розташування електрообладнання дозволяє знизити енергоспоживання й забезпечити економічну експлуатацію закладу. Таким чином, план розташування електрообладнання забезпечує безпечне та ефективне функціонування всіх інженерних систем кафе-оранжереї «Вірменка», підтримує комфортне використання простору та сприяє реалізації загальної концепції інтер'єру з елементами біофільного дизайну.

3.9 Розрізи приміщення

Розрізи приміщення є важливою складовою архітектурно-дизайнерської документації, оскільки дозволяють відобразити просторову структуру інтер'єру, висотні параметри приміщення, особливості оздоблення та взаємозв'язок між основними елементами інтер'єрного середовища. Вони забезпечують повне уявлення про композиційне вирішення простору та сприяють реалізації проєктних рішень на практиці. У дизайн-проєкті кафе-оранжереї «Вірменка» розрізи виконано з метою відображення внутрішньої організації приміщення та демонстрації основних композиційних прийомів, використаних у формуванні інтер'єру. Висота приміщення становить 3100 мм, що створює сприятливі умови для організації комфортного громадського простору та використання декоративних елементів вертикального озеленення. Розроблені розрізи демонструють співвідношення між функціональними зонами, меблями, декоративними елементами та системою освітлення. Особлива увага приділена візуальному сприйняттю інтер'єру та забезпеченню композиційної цілісності всіх складових проєкту.

Важливим елементом просторового вирішення є вертикальні фітокомпозиції, які виступають головними акцентами інтер'єру. Використання озеленення дозволяє реалізувати принципи біофільного дизайну та створити комфортне середовище, наближене до природного. Вертикальне розташування

рослин сприяє візуальному збільшенню висоти приміщення та формує виразний художній образ кафе-оранжереї.

У розрізах також відображено оздоблення стін декоративною штукатуркою під бетон Marmolino Concrete, що створює стриманий сучасний фон для рослинних композицій та меблів. Поєднання природних зелених акцентів із фактурними оздоблювальними матеріалами забезпечує гармонійний баланс між природними та штучними компонентами середовища.

Система освітлення інтегрована в архітектурну структуру простору та підкреслює основні композиційні акценти інтер'єру. Розташування світильників забезпечує рівномірне освітлення приміщення, виділення функціональних зон та створення комфортної атмосфери для відвідувачів.

Розрізи приміщення дозволяють оцінити ергономічність проектних рішень, відповідність меблів масштабу простору та ефективність організації внутрішнього середовища. Усі елементи інтер'єру розташовані з урахуванням вимог комфорту, безпеки та функціональності.

Таким чином, розрізи приміщення наочно демонструють архітектурно-просторове вирішення кафе-оранжереї «Вірменка», підтверджують доцільність обраних дизайнерських рішень та забезпечують повне уявлення про організацію внутрішнього середовища. Використані композиційні прийоми сприяють створенню сучасного, функціонального та естетично привабливого громадського простору з елементами біофільного дизайну.

3.10 Розгортки стін

Розгортки стін є важливою складовою дизайн-проекту інтер'єру, оскільки дають можливість детально відобразити архітектурно-художнє вирішення вертикальних поверхонь приміщення. Вони демонструють розташування оздоблювальних матеріалів, декоративних елементів, меблів, освітлювальних приладів та інших складових інтер'єру, що формують цілісний образ простору.

У дизайн-проекті кафе-оранжереї «Вірменка» розгортки стін виконані відповідно до концепції біофільного дизайну та загального стилістичного рішення інтер'єру. Основним завданням стало створення гармонійного середовища, у якому природні елементи поєднуються із сучасними оздоблювальними матеріалами та формують комфортний громадський простір для відвідувачів.

На розгортках відображено архітектурні особливості приміщення, розташування дверних прорізів, меблів, декоративних композицій та освітлювальних приладів. Висота приміщення становить 3100 мм, що дозволило ефективно використати вертикальні площини для розміщення елементів озеленення та декоративного оформлення.

Одним із головних композиційних акцентів інтер'єру є вертикальне озеленення, яке займає значну частину стінових поверхонь. Фітокомпозиції виконують не лише декоративну функцію, а й підсилюють реалізацію принципів біофільного дизайну, створюючи сприятливу атмосферу та забезпечуючи візуальний зв'язок людини з природою.

Для оздоблення стін використано декоративну штукатурку Marmolino Concrete, яка імітує фактуру бетону та формує сучасний стриманий фон для зелених композицій. Поєднання сірих відтінків оздоблення із зеленню рослин створює виразний контраст та підкреслює художню концепцію інтер'єру.

Розгортки демонструють інтеграцію меблів у структуру інтер'єру. Розташування столів, стільців та барної стійки узгоджується з композицією стін та забезпечує цілісність просторового рішення.

Особлива увага приділена формуванню затишних зон для відпочинку та спілкування відвідувачів. Важливим елементом розгортки є система освітлення, яка акцентує увагу на декоративних деталях та елементах озеленення. Настінне та підвісне освітлення підсилює просторову виразність інтер'єру та створює комфортну атмосферу в різний час доби.

Значну роль у композиції стін відіграє поєднання природних матеріалів, рослинних композицій та сучасних оздоблювальних рішень. Такий підхід дозволяє сформувати інтер'єр, який відповідає сучасним тенденціям дизайну громадських просторів та підтримує концепцію кафе-оранжереї.

Розроблені розгортки забезпечують деталізацію проєктних рішень та дозволяють повною мірою відобразити художньо-композиційне вирішення інтер'єру. Вони є важливим етапом проєктування та слугують основою для реалізації дизайн-концепції на практиці. Таким чином, розгортки стін демонструють цілісність архітектурно-художнього вирішення кафе-оранжереї «Вірменка», розкривають особливості використаних оздоблювальних матеріалів, декоративних елементів та системи озеленення, а також підтверджують відповідність проєкту принципам біофільного дизайну та сучасним вимогам до організації громадських інтер'єрів.

3.11 Креслення декоративного елемента інтер'єру

Важливою складовою дизайн-проєкту кафе-оранжереї «Вірменка» є розробка декоративного елемента інтер'єру, який виступає одним із головних композиційних акцентів простору та підкреслює концепцію біофільного дизайну. Декоративний елемент виконує не лише естетичну функцію, а й бере участь у формуванні цілісного художнього образу закладу, створюючи сприятливу атмосферу для відвідувачів.

У проєкті як декоративний елемент використано вертикальну фітокомпозицію, інтегровану в структуру інтер'єру. Її розташування визначено з урахуванням композиційних особливостей приміщення та основних напрямків сприйняття простору. Завдяки значним вертикальним розмірам композиція привертає увагу відвідувачів і формує виразний візуальний центр інтер'єру.

Конструктивне вирішення декоративного елемента передбачає використання спеціальної основи для кріплення озеленення, що забезпечує

надійність конструкції та можливість подальшого догляду за рослинами. Вертикальна композиція гармонійно інтегрується в архітектурне середовище та не перешкоджає функціональному використанню приміщення. Основою художнього образу декоративного елемента є поєднання природних рослинних форм із сучасними оздоблювальними матеріалами. Контраст між фактурною декоративною штукатуркою та живою зеленню створює виразний композиційний ефект і підсилює емоційне сприйняття інтер'єру.

Важливу роль у формуванні декоративного елемента відіграє система освітлення. Світлові акценти спрямовані на озеленення та дозволяють підкреслити об'єм, фактуру та природну красу рослин. Завдяки цьому композиція залишається виразною як у денний, так і у вечірній час.

Розроблений декоративний елемент відповідає загальній концепції кафе-оранжереї та принципам біофільного дизайну, що передбачають інтеграцію природних компонентів у внутрішнє середовище.

Використання вертикального озеленення сприяє покращенню естетичних характеристик інтер'єру, створенню сприятливого мікроклімату та формуванню комфортної атмосфери для відвідувачів.

Особливістю запропонованого рішення є його багатофункціональність. Окрім декоративної функції, вертикальна фітокомпозиція бере участь у зонуванні простору, покращує акустичні характеристики приміщення та підсилює екологічну спрямованість проєкту.

Таким чином, креслення декоративного елемента інтер'єру деталізує конструктивне та художнє вирішення вертикальної фітокомпозиції, яка є одним із ключових елементів дизайн-проєкту кафе-оранжереї «Вірменка». Запропоноване рішення забезпечує композиційну виразність простору, підтримує загальну концепцію проєкту та сприяє формуванню сучасного інтер'єру з елементами біофільного дизайну.

3.12 Кольоровий паспорт оздоблювальних матеріалів

Кольоровий паспорт оздоблювальних матеріалів є важливою складовою дизайн-проекту інтер'єру, оскільки визначає колірне та фактурне вирішення простору, забезпечує стилістичну цілісність проекту та сприяє формуванню його художнього образу.

Правильно підібрана кольорова гама впливає на емоційне сприйняття середовища, створює комфортну атмосферу та підкреслює концепцію закладу.

У дизайн-проекті кафе-оранжереї «Вірменка» кольорове рішення сформовано відповідно до принципів біофільного дизайну. Основу колірної палітри складають природні відтінки зеленого, бежевого, коричневого, графітового та сірого кольорів, які асоціюються з природним середовищем та створюють атмосферу затишку і гармонії.

Для оздоблення стін використано декоративну штукатурку Marmolino Concrete, яка імітує фактуру натурального бетону та має стриманий світло-сірий відтінок. Таке рішення створює нейтральний фон для меблів, декоративних елементів та рослинних композицій. У деяких зонах також використано фактурну штукатурку Daricco «ART BETON», яка підсилює сучасний характер інтер'єру та додає простору виразності.

Акцентними елементами інтер'єру виступають декоративні панелі з гілок салексу та рейкові МДФ-панелі кольору венге. Їх природна текстура та теплі коричневі відтінки гармонійно поєднуються з озелененням та підсилюють концепцію еко-мінімалізму з елементами лофту.

Для покриття підлоги використано кілька типів матеріалів. У громадських зонах застосовано ламінат Balterio Excellent 33 «Горіх Буффало», який має теплий природний відтінок деревини та створює відчуття затишку. У барній зоні використано епоксидне покриття MG Графіт 7012, що забезпечує сучасний вигляд інтер'єру та створює контраст із натуральними фактурами деревини. Для санвузла передбачено використання плитки Allore Group Ardeza Beige та Allore

Group Ardeza Black, що дозволяє створити виразну композицію на основі поєднання світлих і темних тонів.

Особливу роль у кольоровому вирішенні інтер'єру відіграє озеленення. Насичені зелені відтінки живих рослин виступають головними композиційними акцентами простору та забезпечують реалізацію принципів біофільного дизайну. Рослинні композиції гармонійно поєднуються з нейтральними кольорами оздоблення та формують природний характер середовища.

У проєкті також використано декоративний логотип закладу, виконаний із акрилу кольору золота, шоколаду та відтінку «кава з молоком». Таке поєднання кольорів підтримує загальну стилістику інтер'єру та підсилює індивідуальний образ кафе.

Поєднання природних відтінків, фактур деревини, декоративного бетону та живого озеленення дозволило сформувати гармонійне колірне середовище, яке відповідає концепції кафе-оранжереї та створює комфортні умови для відпочинку відвідувачів.

Таким чином, кольоровий паспорт оздоблювальних матеріалів відображає цілісну систему кольорових і фактурних рішень, що використовуються в інтер'єрі кафе-оранжереї «Вірменка». Запропонована палітра забезпечує художню виразність простору, підтримує концепцію біофільного дизайну та сприяє створенню сучасного, естетично привабливого середовища.

3.13 3D-візуалізація інтер'єру кафе

3D-візуалізація є завершальним етапом проєктування та засобом наочного представлення результатів дизайн-проєкту. Вона дозволяє оцінити архітектурно-просторове вирішення інтер'єру, взаємодію оздоблювальних матеріалів, меблів, освітлення та декоративних елементів, а також перевірити відповідність реалізованих рішень поставленій концепції.

У дизайн-проекті кафе-оранжереї «Вірменка» 3D-візуалізації відображають основні принципи біофільного дизайну, покладені в основу формування інтер'єрного середовища. Візуалізації демонструють організацію громадського простору, розташування функціональних зон, систему озеленення та художньо-композиційне вирішення інтер'єру.

Центральним елементом простору виступає зал для відвідувачів, розрахований на 24 посадкові місця.

Планувальне рішення забезпечує комфортне розміщення гостей, зручні маршрути пересування та ефективний зв'язок між основними функціональними зонами кафе. Розташування меблів сприяє створенню затишної атмосфери та забезпечує раціональне використання площі приміщення.

Особливу роль у формуванні образу інтер'єру відіграє система озеленення. На візуалізаціях представлено вертикальні фітокомпозиції, декоративні рослинні елементи та зелені акценти, які формують характерний образ кафе-оранжереї. Використання живих рослин підсилює емоційний комфорт користувачів та забезпечує реалізацію принципів біофільного дизайну.

Важливим композиційним елементом інтер'єру є барна зона, яка виконує функцію візуального та функціонального центру приміщення. Її архітектурне вирішення гармонійно поєднується з оздобленням стін, меблями та декоративними елементами, створюючи цілісну композицію простору.

На візуалізаціях також представлено систему оздоблення інтер'єру. Для стін використано декоративну штукатурку Marmolino Concrete та фактурні декоративні покриття, що створюють сучасний стриманий фон для озеленення. У поєднанні з натуральними відтінками деревини та рейковими декоративними елементами вони формують гармонійне середовище, побудоване на контрасті природних і сучасних матеріалів.

Особлива увага приділена світловому вирішенню простору. Візуалізації демонструють роботу системи загального, локального та акцентного освітлення.

Поєднання точкових світильників, трекових систем, підвісних світильників NOVA LUCE PRISMA та HOLLOW SQUARE дозволяє створити багаторівневе світлове середовище та підкреслити основні композиційні акценти інтер'єру.

Кольорове вирішення інтер'єру побудоване на використанні природної палітри. Поєднання зелених відтінків рослинності, теплих кольорів деревини, сірих та графітових поверхонь формує гармонійне середовище та підсилює концепцію кафе-оранжереї.

Завдяки цьому інтер'єр сприймається як цілісний простір, у якому всі елементи взаємопов'язані між собою.

Створені 3D-візуалізації підтверджують ефективність прийнятих проєктних рішень та демонструють кінцевий результат реалізації концепції. Вони дозволяють оцінити естетичні, функціональні та ергономічні характеристики інтер'єру ще до початку його реалізації та є важливим етапом презентації дизайн-проєкту. Таким чином, 3D-візуалізація інтер'єру кафе-оранжереї «Вірменка» наочно демонструє результати проєктування, підтверджує цілісність художньої концепції та відображає успішне поєднання функціональних, естетичних і екологічних принципів організації сучасного громадського простору.

Висновки до розділу 3.

У третьому розділі було розроблено та обґрунтовано проєктні рішення щодо формування інтер'єру кафе-оранжереї «Вірменка». На основі проведеного аналізу існуючого приміщення виконано обмірні креслення, визначено функціональну структуру об'єкта та розроблено комплексну систему організації внутрішнього простору відповідно до сучасних вимог проєктування закладів громадського харчування.

У процесі роботи було виконано перепланування приміщення та розроблено функціональне зонування, що забезпечило раціональне використання площі об'єкта. Простір організовано з урахуванням потреб відвідувачів і персоналу, а також принципів ергономіки, безпеки та комфорту. У проєкті передбачено зал для відвідувачів на 24 посадкові місця, барну зону, санітарний вузол, технічні та допоміжні приміщення.

Розроблено план розташування меблів та обладнання, який забезпечує зручне користування простором і підтримує загальну концепцію закладу.

Особливу увагу приділено інтеграції елементів озеленення в структуру інтер'єру, що стало основою реалізації принципів біофільного дизайну.

У межах проєкту виконано підбір оздоблювальних матеріалів, розроблено план покриття підлоги, план облаштування стелі, систему освітлення та схему розташування електрообладнання. Використання ламінату Balterio Excellent «Горіх Буффало», декоративної штукатурки Marmolino Concrete, епоксидного покриття та декоративних панелей дозволило сформувати сучасний та гармонійний інтер'єрний простір.

Значну увагу приділено художньо-композиційному вирішенню інтер'єру. Розроблені розрізи приміщення, розгортки стін та креслення декоративного елемента дозволили деталізувати архітектурно-просторове вирішення об'єкта та забезпечити цілісність усіх складових дизайн-проєкту. Основним композиційним акцентом інтер'єру стала система вертикального озеленення, яка підкреслює концепцію кафе-оранжереї та створює сприятливу атмосферу для відвідувачів.

Завершальним етапом проєктування стало створення 3D-візуалізацій, які наочно продемонстрували кінцевий вигляд інтер'єру та підтвердили ефективність прийнятих проєктних рішень. Візуалізації дозволили оцінити взаємодію всіх елементів середовища та переконатися у відповідності проєкту поставленим функціональним, естетичним та ергономічним вимогам.

Отже, розроблений дизайн-проект кафе-оранжереї «Вірменка» повністю відповідає поставленій меті та завданням дипломної роботи. Запропоновані проєктні рішення забезпечують створення сучасного, комфортного та естетично виразного громадського простору, у якому гармонійно поєднуються природні елементи, функціональність та сучасні дизайнерські підходи.

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

У результаті виконання дипломної роботи було розроблено дизайн-проект кафе-оранжереї «Вірменка» у місті Львові. У процесі дослідження проаналізовано особливості проектування інтер'єрів закладів громадського харчування, сучасні тенденції формування громадських просторів та можливості застосування принципів біофільного дизайну в організації внутрішнього середовища кафе.

У теоретичній частині роботи досліджено типологічні особливості кафе як об'єкта дизайн-проектування, розглянуто сучасні стилістичні напрями в оформленні інтер'єрів закладів громадського харчування, проаналізовано принципи біофільного дизайну та роль озеленення у формуванні комфортного середовища. Проведений аналіз дозволив визначити основні підходи до створення сучасного інтер'єру кафе-оранжереї та сформувати концептуальну основу проекту.

На основі проведених досліджень було розроблено концепцію інтер'єру кафе-оранжереї «Вірменка», яка базується на гармонійному поєднанні природних елементів, сучасних оздоблювальних матеріалів та функціональних дизайнерських рішень. Головною ідеєю проекту стало створення комфортного громадського простору, що сприяє відпочинку, спілкуванню та позитивному емоційному сприйняттю середовища.

У проєктній частині виконано обмірний план приміщення, розроблено планувальне рішення та функціональне зонування простору. Запропонована організація приміщення забезпечує ефективне використання площі, комфортне пересування відвідувачів і персоналу та відповідає сучасним ергономічним вимогам. У кафе передбачено 24 посадкові місця, барну зону, санітарний вузол, технічні та допоміжні приміщення.

У процесі проектування розроблено плани розташування меблів та обладнання, покриття підлоги, облаштування стелі, освітлення та електрообладнання. Підібрано оздоблювальні матеріали, які відповідають

функціональному призначенню приміщення та підтримують загальну концепцію проєкту. Використання ламінату Balterio Excellent «Горіх Буффало», декоративної штукатурки Marmolino Concrete, епоксидного покриття та декоративних елементів дозволило сформувати сучасний і цілісний образ інтер'єру.

Особливу увагу приділено впровадженню принципів біофільного дизайну. Використання вертикального озеленення, декоративних рослинних композицій та натуральних фактур сприяє покращенню естетичних характеристик простору, створенню сприятливого мікроклімату та підвищенню рівня психологічного комфорту відвідувачів. Озеленення стало ключовим композиційним елементом інтер'єру та сформувало характерний образ кафе-оранжереї.

Для детального опрацювання проєкту виконано розрізи приміщення, розгортки стін, креслення декоративного елемента інтер'єру та кольоровий паспорт оздоблювальних матеріалів. Завершальним етапом роботи стало створення 3D-візуалізацій, які дозволили наочно продемонструвати кінцевий вигляд інтер'єру та підтвердити ефективність прийнятих проєктних рішень.

Отже, поставлена мета дипломної роботи досягнута, а визначені завдання повністю виконані.

Розроблений дизайн-проєкт кафе-оранжереї «Вірменка» відповідає сучасним вимогам до проєктування громадських просторів, поєднує функціональність, ергономічність та естетичну виразність, а також демонструє ефективність використання принципів біофільного дизайну в організації інтер'єрного середовища.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДБН В.2.2-9:2018. Громадські будинки та споруди. Київ : Мінрегіон України, 2018.
2. ДБН В.2.2-40:2018. Інклюзивність будівель і споруд. Київ : Мінрегіон України, 2018.
3. ДБН В.1.1-7:2016. Пожежна безпека об'єктів будівництва. Київ : Мінрегіон України, 2017.
4. ДБН В.2.5-28:2018. Природне і штучне освітлення. Київ : Мінрегіон України, 2018.
5. ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Київ : Мінрегіонбуд України, 2010.
6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
7. ДСТУ 8302:2015. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання.
8. Нойферт Е. Будівельне проєктування. Київ : АртЕк, 2017. 592 с.
9. Панеро Ю., Зельник М. Основи ергономіки. Людина, простір, інтер'єр. Київ : Основи, 2018. 320 с.
10. Ching F. D. K. Interior Design Illustrated. 4th ed. Hoboken : Wiley, 2020. 352 p.
11. Ching F. D. K. Architecture: Form, Space and Order. 5th ed. Hoboken : Wiley, 2023. 480 p.
12. Wilson E. O. Biophilia. Cambridge : Harvard
13. Kellert S. R., Heerwagen J., Mador M. Biophilic Design: The Theory, Science and Practice of Bringing Buildings to Life. Hoboken: Wiley, 2008. 384 p.

14. Kellert S. R. Nature by Design: The Practice of Biophilic Design. Yale University Press, 2018. 240 p.
15. Beatley T. Biophilic Cities. Washington : Island Press, 2011. 198 p.
16. Beatley T. Handbook of Biophilic City Planning and Design. Washington : Island Press, 2017. 312 p.
17. Browning W., Ryan C., Clancy J. 14 Patterns of Biophilic Design. New York : Terrapin Bright Green, 2014. 62 p.
18. Joye Y. Biophilia in Architecture. Review of General Psychology. 2007. Vol. 11. No. 4. P. 305-328.
19. Salingaros N. A. Principles of Urban Structure. Amsterdam: Techne Press, 2005. 256 p.
20. Pile J. Interior Design. 5th ed. Pearson Education, 2014. 464 p.
21. Brooker G., Stone S. What is Interior Design? London : RotoVision, 2010. 184 p.
22. Kilmer R., Kilmer W. Designing Interiors. Hoboken : Wiley, 2014. 688 p.
23. Ballast D. Interior Design Reference Manual. Belmont: Professional Publications, 2018. 720 p.
24. Lawson B. The Language of Space. Oxford : Architectural Press, 2001. 272 p.
25. Zumthor P. Atmospheres. Basel: Birkhäuser, 2006. 76 p.
26. Pallasmaa J. The Eyes of the Skin. Architecture and the Senses. Chichester: Wiley, 2012. 144 p.
27. Gehl J. Cities for People. Washington: Island Press, 2010. 288 p.
28. Alexander C. A Pattern Language. New York : Oxford

University Press, 1977. 1216 p.

29. Farrelly L. Fundamentals of Architecture. Lausanne :

AVA Publishing, 2012. 176 p.

30. Grimley C., Love M. Color, Space and Style. Beverly :

Rockport Publishers, 2007. 224 p.

31. Brooker G. Key Interiors Since 1900. London :

Laurence King Publishing, 2013. 288 p.

32. Piotrowski C. Professional Practice for Interior Designers. Hoboken : Wiley,

2019. 480 p.

33. Livingstone M. Vision and Art: The Biology of Seeing. New York : Abrams,

2008. 224 p.

34. Heschong L. Thermal Delight in Architecture.

Cambridge: MIT Press, 1979. 128 p.

35. Moughtin C. Urban Design: Green Dimensions.

Oxford : Architectural Press, 2006. 272 p.

36. Львів. Архітектурно-історичний нарис / за ред. М.

Бевза. Львів : Центр Європи, 2019. 368 с.

37. Бевз М. Архітектурна спадщина Львова. Львів :

Видавництво Львівської політехніки, 2018. 412 с.

38. Криворучко Ю. Історичне середовище Львова та

проблеми його збереження. Львів : Сполом, 2017.

248 с.

39. Основи дизайну середовища : навчальний

посібник / за ред. О. Бойчука. Київ : Каравела,

2020. 320 с.

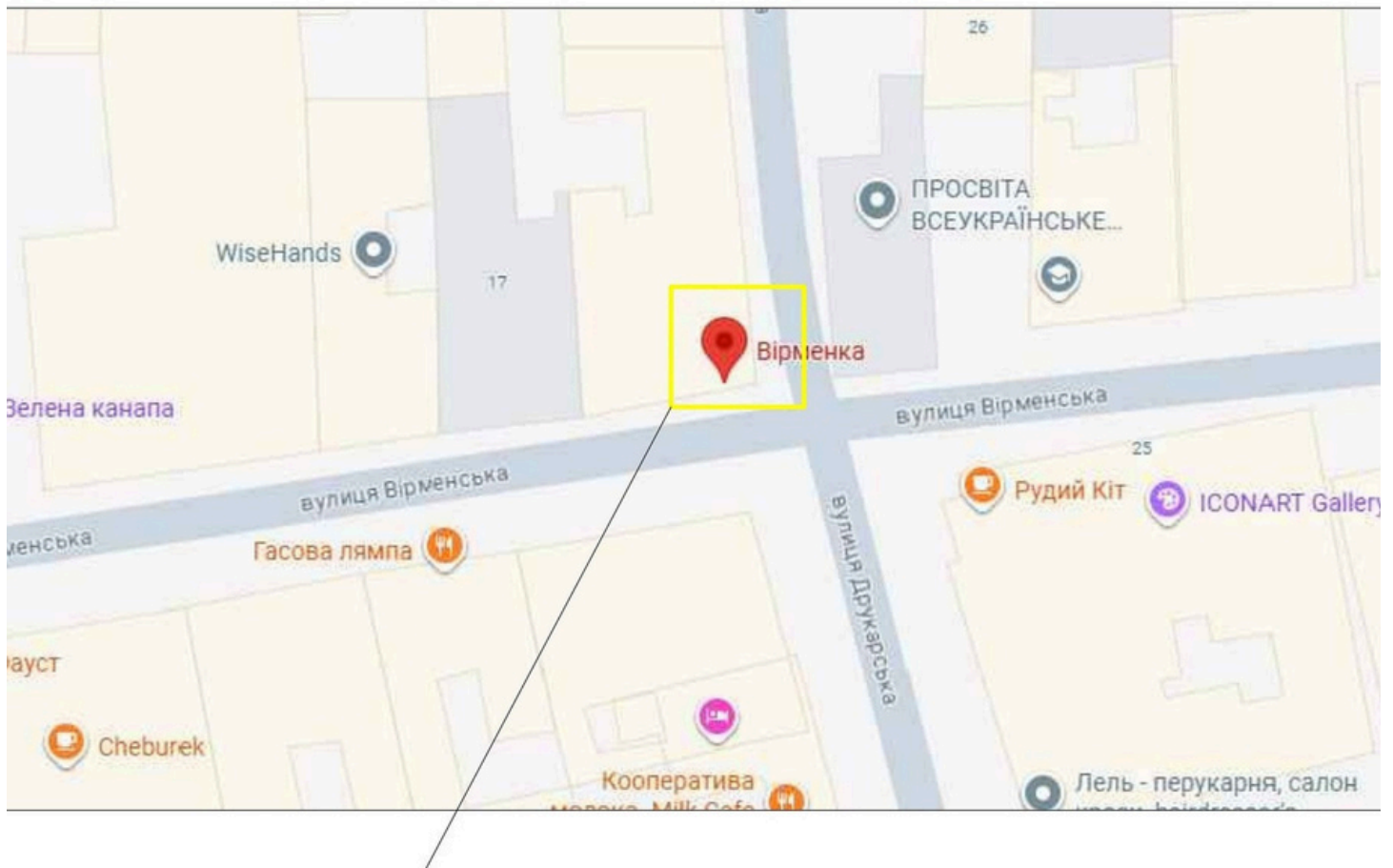
40. Сидоренко В. Теорія і практика дизайну середовища. Київ : НАОМА, 2019.

284 с

ДОДАТОК А
Фотофіксація існуючого стану кафе «Вірменка»



ДОДАТОК Б
Ситуаційний план об'єкта проєктування



ДОДАТОК В
Розгортки інтер'єру та декоративні рішення







①



Декоративна штукатурка під
бетон Marmorino Concrete 18 кг

⑤



Стінова панель МДФ рейкова
Венге 110x3100 мм



①



Декоративна штукатурка під
бетон Marmorino Concrete 18 кг

⑤



Стінова панель МДФ рейков
Венге 110x3100 мм

Логотип та фірмовий знак кафе «Virmenka Cafe»



ДОДАТОК Д
3D-візуалізації барної зони

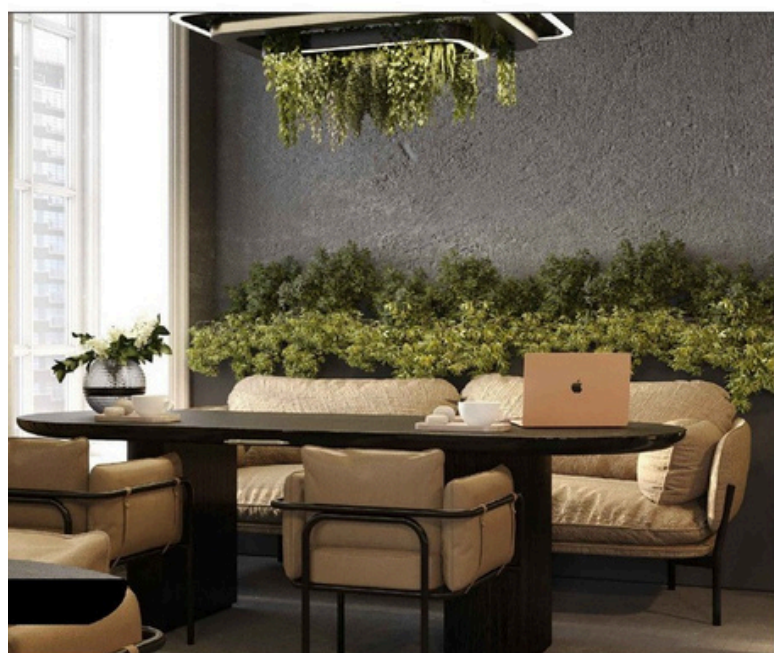


Д



Д





Д



ДОДАТОК Е
3D-візуалізація залу кафе



Д

