Содержание

Вступление

Раздел 1. Основная часть

1.1 Значение пространства

1.2 Основное оборудование

1.3 Формат заведения

1.4 Отделочные материалы

Дерево и камень

Оригинальная потолочная конструкция

Ячеистые панели

Отделка в стиле фахверк

Обои

 "Живая стена" с 3Д эффектом

Гипсовые 3Д панели

Раздел 2. Специальная часть

Задачи цвета

Связь цветов интерьера с концепцией заведения

Тёплая гамма

Холодная гамма

Спектральные и земляные

Ахроматические цвета

Насыщенные и "пастельные"

Декорирование заведения. Стилистические особенности

Дизайн

Проектирование кафе: ключевые моменты создания нового предприятия

Основные этапы организации кафе

Оценка помещения

Анализ предложений

Экономические расчеты

Раздел 3. Техника безопасности и охрана труда

Требования к вентиляции помещений

Требования к освящению

Электробезопасность

Пожарная безопасность

Вывод

Список использованных источников

Приложение

Вступление

Считается, что кафе как гастрономическое заведение появилось на Востоке, затем идея создания небольших кофеен и закусочных захватила Европу, и сейчас в каждом городе по всему миру отыщется немало подобных мест, где можно насладиться чашечкой ароматного кофе, отдохнуть в комфортной обстановке, и забыть на время о жизненной суете. Продуманные до мелочей современные интерьеры кафе - одна из главных составляющих их популярности, причём не менее важная, чем хорошая кухня. Правильно подобранный в соответствие с тематикой, названием и меню заведения стиль интерьера кафе непременно производит положительное впечатление на посетителей, побуждая их возвращаться сюда снова и снова.

Дизайн интерьера кафе разрабатывается с учётом возраста и статуса посетителей, количества посадочных мест, оптимального зонирования пространства и расположения столиков, оснащения вентиляцией, отопления, водоснабжения, канализации, электричества и другими инженерными системами, например системой охранно-пожарной сигнализации. В расчёт берётся также множество других технических и эстетических моментов.

Так, доминирующий в интерьере кафе цвет должен повышать настроение и улучшать аппетит - с этой задачей отлично справляются жёлтый и оранжевый. Красный придаёт жизнерадостности, а вот синий, напротив, снижает аппетит и вызывает сонливость, поэтому стоит проявить особое внимание, окрашивая им стены кафе. Интерьер в коричневых тонах располагает к отдыху и длительному пребыванию в заведении. Серый цвет - нейтральный, зато на его фоне очень эффектно выделяются декоративные детали ярких оттенков. Белый интерьер кафе символизирует чистоту и вызывает доверие, выглядит стильно, а в сочетании с мебелью контрастных цветов смотрится очень выигрышно.

Цветы в интерьере кафе привносят в него атмосферу домашнего уюта. Уникальные композиции, составленные в едином с дизайном помещения стиле, подчеркивают характер заведения, производят на посетителей не менее приятное впечатление, чем вкусные блюда, и органично вписываются в общее оформление интерьера кафе, придавая ему логическую завершённость.

При оформлении интерьера зала в кафе за основу берётся стилистическая направленность заведения и менталитет будущих посетителей. Например, интерьер детского кафе может выглядеть как стилизация популярной сказки с отдельной игровой зоной. Не менее важно позаботиться о безопасности маленьких гостей, продумать нескользкое напольное покрытие и расставить мебель с закруглёнными углами.

Если меню построено на основе французских блюд, то можно оформить интерьер в стиле прованс, зародившемся на солнечном юге Франции. Для него характерно обилие света и тёплых оттенков, создающих ощущение вечного лета, поэтому стиль прованс в интерьере кафе особенно актуален в наших широтах. Вообще же в любом интерьере французского кафе должна присутствовать элегантная мебель с мягкой обивкой и витыми ножками. Можно применить винтажные элементы декора и развесить на стенах фотографии со знаменитыми видами Парижа - они придадут заведению нотку парижского шика.

Интерьер в деревенском стиле будет уместно смотреться в придорожных заведениях, расположенных где-нибудь между городами.

Восточные интерьеры с коврами, изящными орнаментами, маленькими столиками, топчанами, просторными креслами и множеством подушек применимы только в заведениях, предлагающих восточные блюда и напитки.

Интерьер в стиле минимализм будет вполне соответствовать идее заведения, где подают, например, вегетарианские блюда или меню строится на основе современных гастрономических тенденций. То же относится к интерьеру кафе в стиле лофт.

В последнее время всё большую популярность завоёвывают тематические арт-кафе, в которых собираются творческие люди, многие из них именно здесь впервые выступают перед публикой. Интерьер арт-кафе всегда отличается оригинальностью и неординарностью.

При отделке кафе любой направленности особенно важно соблюдать баланс в использовании декоративных деталей и элементов оформления. Например, интерьер итальянского кафе нужно постараться сделать максимально праздничным и комфортным, располагающим к длительным посиделкам. Интерьер кафе быстрого питания, наоборот, не терпит роскоши, сюда люди заходят перекусить на скорую руку, потратив минимум средств, и шикарное убранство может их отпугнуть. То же правило справедливо и в отношении интерьера кафе-столовой, лавки-кафе.

Интерьер маленького кафе требует особо детальной проработки. С помощью различных дизайнерских приёмов, расстановки зеркал и правильного освещения можно визуально увеличить его площадь, но это не всегда является первостепенной задачей. Интерьер мини-кафе чаще всего привлекает посетителей именно своими небольшими размерами. Здесь важнее обеспечить комфорт каждому гостю, а способствуют этому не визуальные эффекты, а мягкие стулья с подлокотниками, удобные диванчики, и отсутствие тесноты.

Целью данной работы является исследование наиболее обширным образом интерьеров небольших общественных заведений в сфере питания.

Раздел 1. Основная часть

1.1 Значение пространства

Формат точки питания привязан главным образом к наличию площади, возможности проведения коммуникаций и площади и ассортименту самого магазина.

В небольшом магазине уместна точка продажи минимального ассортимента выпечки/ чая/ кофе/ холодных напитков. В супермаркете, где покупатель проводит 35-45 минут, совершая покупки, стоит открыть кафе с удобными столиками и меню, включающем салаты и горячие закуски.

В зависимости от сложности технологического процесса, в будущий кафетерий нужно установить мойку, пекарный шкаф, кофемашину и т.д. - то есть понадобятся канализация и дополнительные мощности.

От ассортимента магазина меню кафетерия и любого другого кафе часто зависит напрямую - если в магазине есть, например, салатный или кондитерский цех, можно увеличить производство благодаря продаже салатов и пирожных в кафе.

На горячую точку обычно выделяется от 10-20 кв.м. Этого достаточно, чтобы поставить основной набор оборудования и несколько столиков. В гипермаркете может быть полноценный ресторан площадью до 100 кв.м. В таком ресторане будет уместна возможность приготовления продающегося в супермаркете продукта на вкус покупателя.

Основное оборудование

Минимальный набор для кафе при магазине - это холодильник для напитков, кофемашина, печь для выпечки или подогрева блюд, холодильная витрина, кипятильник или электрочайник для приготовления чая.

Дополнительный набор оборудования зависит от формата кафетерия. Например, если в меню есть горячие вторые блюда, понадобится тепловая витрина, для пирожных и нарезанных тортов - кондитерская витрина и т.д.

Профиль кафе может стать изюминкой магазина. Кафе может реализовывать продукцию, производимую в цехах магазина - хлебобулочные и кондитерские изделия, кулинарию, салаты.

Кафе может иметь и собственное стационарное мини-производство - например, жарить пончики, сосиски для хот-догов, блины или чебуреки. Соответственно, понадобится пончиковый аппарат, роллер-гриль, блинница или чебуречница.

Формат заведения

Формат кафе зависит от района, в котором находится магазин и от статуса покупателей. В спальном районе нужно делать акцент на местных жителей.

Магазин, расположенный недалеко от бизнес-центров и офисов, может привлечь контингент офисных работников, отправившихся на обед. В кафе они могут перекусить, а в магазине купить продукты по дороге домой.

Району с населением с низким доходом соответствует простая горячая точка с напитками и разогревом готовой выпечки. Также могут быть в меню готовые салаты в упаковке и недорогие кондитерские изделия.

В районе, где жители имеют средний доход, хорошо организовать кафе-блинную, пончиковую или чебуречную.

В элитном районе можно организовать кафе, реализующее соответствующую продукцию, например, дорогую выпечку и кондитерские изделия.

Самый очевидный плюс кафе - это привлечение покупателей за счёт дополнительной услуги, так подходящей к современному ритму жизни. Перекусив и немного отдохнув, людям гораздо приятнее совершать покупки. Также намного лучше, если предоставляется возможность перед покупкой попробовать товар. Это, например, в случаях с чайными магазинами, которые при себе имеют и небольшое кафе, так сказать для дегустации. В таком заведении всегда будет приятный аромат, спокойная и непринуждённая атмосфера.

Кафе при магазине даёт большое число преимуществ, как для привлечения новых покупателей, так и для повышения продаж среди постоянных клиентов. Появление в магазине кафе - это прогресс для бизнеса, выгодное отличие от других и дополнительная прибыль.

Отделочные материалы

Общественные заведения, каковыми являются кафе и рестораны, нуждаются не просто в практичной и добротной отделке. Интерьер и отделка кафе, могут сделать его по-домашнему уютным. Материалы для отделки интерьера общественного заведения в сфере питания могут быть разными, в зависимости от плоскости: пол, потолок, стены (Схема 1).

Дерево и камень

Одним из самых популярных материалов для отделки, которые никогда не выходят из моды, является дерево. Выбор пород древесины, с помощью которых выполняется отделка ресторанов, достаточно велик. Это ясень и орех, клён и дуб, красное и чёрное дерево, палисандр, бамбук. Итак, естественно, что цена хорошей древесины сильно увеличивает себестоимость отделочных работ. Но этот материал, как никакой другой, способен помочь в осуществлении самых смелых идей, придать неповторимый шарм, да и просто, благодаря древесному аромату, создать приятную атмосферу.

Отделка стен в кафе или ресторане может быть выполнена в классическом стиле, который предусматривает использование деревянных стеновых панелей. Отделка потолков в кафе деревом, явление довольно распространённое, так как смотрится такой потолок всегда богато и респектабельно.

Одним из недорогих видов отделки для небольшого кафе, можно считать и камень. Сам по себе это материал не назовёшь дешёвым, но его используют, в основном, фрагментарно: облицовывают барную стойку или выполняют декоративное панно на стене.

Чтобы удешевить отделку, можно приобрести всего несколько природных камней, жидкий силикон, и сухую смесь для изготовления искусственного камня. Изготовить его можно прямо на месте.

Обладатели кафе и ресторанов часто задаются вопросом: какой материал предпочесть для отделки стен? Особенно важным он становится с учетом того, что для заведения общественного питания важен не только эстетический вид, но и практичность.

У декоративного камня есть несколько важных преимуществ перед остальными материалами:

он устойчив к температурным изменениям (в пределах 70 градусов);

он безопасен и экологически чист;

он прост в обработке и уборке;

сегодня существует широкая палитра цветов и фактур, которые подойдут в любой интерьер;

по внешнему виду декоративный камень совершенно идентичен природным аналогам, но стоит значительно дешевле.

Теперь, когда мы определились с материалом, рассмотрим, для каких же ресторанов и кафе подойдет декоративный камень.

Для них декоративный камень - идеальный вариант отделки, ведь он привносит атмосферу усадьбы в ваш интерьер. Такой материал также хорошо будет сочетаться с деревом и коваными деталями, что придаст общему дизайну брутальный вид.

Декоративный камень можно использовать как в отделке масштабных размеров, так и в деталях. В нашем случае декоративным камнем выложены стены, барная стойка и колонны, что обусловлено стилистически.

Нейтральный ненавязчивый бежевый цвет - еще одна маленькая хитрость, которая позволяет сделать природный акцент, но не утяжелять интерьер громоздкими фактурами.

Можно использовать декоративный камень также для облицовки фасадов, выложить им дорожки, беседки или элементы окружающей среды.

1.4.2 Оригинальная потолочная конструкция

Разновидностей деревянных потолочных конструкций великое множество. Это могут быть и смонтированные на потолок балки, и кессонные панели; плиты из массива дерева, либо МДФ, покрытого шпоном.

Особое место в дизайне помещений, занимают ячеистые панели. Стены с такой облицовкой выглядят, словно кружевные.

Особенно часто такая отделка встречается в помещениях, оформленных в арабском стиле. При этом, в интерьере обязательно присутствуют фигурные столбы, парапеты, украшенные резьбой, и, конечно же, низкая деревянная мебель с инкрустацией.

1.4.3 Ячеистые панели

Ячеистые панели могут не только служить декоративным украшением для стен, но и выполнять функции зонирования пространства. Ведь в кафе и ресторанах нередко делают отдельные помещения, позволяющие группе людей, отдыхающих в общей компании, быть скрытой от посторонних глаз.

При этом ячеистая структура таких перегородок не препятствует вентиляции, что очень важно.

Перфорированные панели из дерева являются, пожалуй, наилучшим вариантом и для оформления потолка.

Такая отделка потолков кафе и ресторанов, не только невероятно украшает зал, но и позволяет монтировать в потолочном пространстве сплит-системы, устанавливать противопожарные и охранные датчики, прятать провода и кабели, воздуховоды.

Всё это будет скрыто, но, при необходимости, к инженерному оборудованию обеспечен быстрый доступ.

1.4.4 Отделка в стиле фахверк

Хорошим примером использования дерева в декоре интерьера является стиль фахверк. Расшивку стен можно выполнить с помощью фасадной или палубной доски, строганной рейки, полиуретанового бруса.

Стены сначала штукатурят, и, после набора прочности стяжки, монтируют доску. Расшивочный материал может быть окрашен заранее. Если нет, то рейки красят после монтажа и, дав им просохнуть, закрывают малярным скотчем. Полиуретановая доска может быть сразу декорирована ламинатом. Скотч предохранит расшивку от загрязнения во время дальнейших отделочных работ. Затем наступает очередь окрашивания стен в промежутках между доской.

Декоративный камень может применяться в облицовке нижней части стен. Такая отделка характерна для фасадов жилых домов, но и для небольшого кафе такой вид дизайна тоже идеально подходит.

Отделка потолка в кафе может быть выполнен с помощью гипсокартона. Это подвесной потолок в двух уровнях, с углублением по центру зала и хорошей подсветкой. Такая конструкция визуально увеличивает высоту помещения, делает его светлым и очень уютным.

Обои

В небольших уютных кафе, довольно часто можно увидеть на стенах обои. Этот отделочный материал поистине универсален, и одинаково хорошо вписывается и в жилые помещения, и в интерьеры общественных заведений. Нужно только выбрать правильный вариант.

Итак, по большому счёту, для кафе идеально подойдут виниловые, шёлковые, велюровые, фетровые обои. Одни из них можно мыть, другие - прекрасно очищаются пылесосом. Конечно, обои с рисунком, в кафе не клеят по всей площади стен, как в квартире. Чаще всего, ими отделана верхняя часть стены, а по нижнему периметру монтируются, к примеру, деревянные панели.

Также, интересен вариант использования драпировки фрагмента одной стены такой же тканью, как на обивке стульев.

Хорошая идея использования в интерьере обоев с 3Д эффектом. На обоях может быть изображена буйная растительность, воды, небесные своды, движение и много другое. Благодаря подсветке, производится впечатление, что это живая стена, освещённая солнцем.

 "Живая стена" с 3Д эффектом

Нельзя обойти вниманием и панели, которые нередко используются для декора стен в ресторанах и кафе. Это могут быть самые разные варианты, например интересные 3Д панели.

Существует несколько вариантов объёмных панелей, которые можно использовать для отделки стен ресторана. Это гипсовые, полимерные и эко панели.

Последний вариант наиболее дорогой, так как производится только из натурального сырья: бамбука, соломы, тростника. Их, в основном, используют в отделке жилых помещений.

1.4.7 Гипсовые 3Д панели

Панели из гипса являются также натуральным материалом. Возможно использование и полимеров. Чаще всего сами панели изготавливают из тонкого алюминиевого листа, поверх которого делается полимерное напыление. Это позволяет сделать их поверхность не только объёмной, но и цветной.

Есть древесно-полимерные стеновые панели, с гладкой поверхностью и нанесённым на них каким-либо рисунком. Фрагменты с ярким рисунком, во избежание излишней пестроты, сочетают с классическими деревянными панелями. Так облицовывать можно не только стены, но и стойку бара, что придаст стилевого единства.

Древесно-полимерные панели в дизайне ресторана Интерьер кафе. Использование и значение цвета в дизайне.

У любого из нас есть свой шифр, скрытый в цветах. Каждый цвет подает условный сигнал нашему подсознанию и пробуждает в нем ответную эмоцию. Под влиянием разных цветов нам даже чувствуется и думается по-разному. Наш глаз распознает 1,5 млн. оттенков, а цвета воспринимаются даже кожей. Мы не просто видим цвет, мы его чувствуем. Если верить психологам, то 80% цвета мы "поглощаем" нервной системой и только 20% - зрением.

Все компоненты, формирующие образ кафе в сознании посетителей, должны быть взаимосвязаны. Только в этом случае возможна цельность восприятия, а она означает хорошую узнаваемость заведения и большое количество гостей. Цветовая среда в предприятии общественного питания способна серьёзно влиять на поведение посетителей, задействовать ассоциации и положительные эмоции, способствовать аппетиту. Грамотное использование цвета в интерьере не просто создаёт красоту и узнаваемость, но и служит средством информации, ориентирования для гостей. Всё это определяет цветовое оформление.

Известно, что цвет оказывает различное физиологическое воздействие на человека, вызывая хорошее или плохое самочувствие, повышая или снижая активность. Воздействие цвета на человеческий организм может быть косвенным благодаря свойству цвета зрительно изменять форму и размер предметов. Может быть и непосредственным, выражаясь в различных ощущениях от прямого зрительного восприятия того или иного цвета.

Раздел 2. Специальная часть

Цвет является одним из самих эффективных, достаточно простых по своему применению и, что немаловажно, недорогих средств создания индивидуального выразительного интерьера любых помещений.

Предприятия общественного питания выполняют две функции: в первую очередь, питают "общественность", а во вторую - создают условия для приятного времяпрепровождения. От удачного цветового решения во многом зависит, как будут реализованы эти функции.

Задачи цвета

Первая задача, связанная с цветом, - обеспечение комфорта, для этого цвета должны быть связаны со специализацией и концепцией заведения, его целевой аудиторией. Оптические иллюзии, возникающие из-за применения сочетаний цветов, используются для архитектурных целей, для создания образа и передачи соответствующего настроения. Но в тоже время эти иллюзии не должны отвлекать от товаров, блюд и подобного, предлагаемого посетителям, вводить в заблуждение или рассеивать внимание.

Вторая задача связана с информативной ролью цвета, его символика тщательно изучается для создания нужного настроения в помещении.

И третья задача - реализация потенциала цвета как мощного фактора эмоционального воздействия. Цветовая гамма зачастую используется как метод психофизиологического манипулирования для привлечения внимания к отдельным местам помещения и к выделяемым блюдам.

Связь цветов интерьера с концепцией заведения

Для описания наиболее общих особенностей восприятия разделим цвета на группы: тёплые и холодные цвета. К тёплым цветам относятся оттенки красного, оранжевого и жёлтого, а к холодным - синего, голубого и фиолетового. Психологические эффекты, вызываемые тёплыми и холодными цветами, прямо противоположны.

Тёплая гамма

В отделке интерьера заведения используется так называемое "свойство температуры": в помещении, окрашенном в тёплые тона, температура субъективно воспринимается на 3-5 градусов выше, чем в точно таком же зале, выдержанном в холодных тонах. Соответственно, когда нужно подогреть, активизировать посетителей, подтолкнуть к совершению импульсных заказов, применяют цвета тёплые. И благодаря такому "согревающему" эффекту теплая цветовая гамма кафе может стать конкурентным преимуществом в холодное время года.

В теплой гамме самым сильным является красный цвет. Под влиянием этого цвета активизируются все функции нашего организма: дыхание ускоряется, мышцы напрягаются, а сердцебиение учащается.

Красные акценты в интерьере заведения стимулируют покупателей и увеличивают импульсные (незапланированные) решения. То есть, если их останавливала изначально цена блюда, то в процессе они могут решить, что сегодня маленький праздник и позволить себе его. Также этот цвет вызывает аппетит и улучшает пищеварение, а потому идеален для кафе и ресторанов. Однако нельзя с ним переусердствовать, он быстро утомляет и провоцирует вспыльчивость и агрессию.

Оранжевый цвет наравне с красным вызывает прилив энергии и улучшает аппетит. Но он лучше работает в качестве акцентного, а не основного цвета. Его переизбыток в пространстве раздражает. А вот сочетание оранжевого с голубыми оттенками дает ощущение раскованности и свободы. Такое цветовое решение подходит для спортивных баров.

Желтый цвет улавливается глазом самым первым. Он стимулирует зрение и вызывает радостное настроение, а потому лучше других цветов привлекает внимание. Его можно использовать для анонса акций и специальных предложений. К тому же текст на желтом фоне наиболее удобен для восприятия.

Присутствие желтого в интерьере активизирует мышление и помогает прийти к компромиссу, так что в качестве акцентного цвета его можно использовать смело. Главное - не переусердствовать: избыток желтого вызывает алчность и недовольство. Также желтый оживляет воображение, способствует принятию новых идей и ассоциируется с чем-то интересным. А в сочетании с зеленым он отлично подходит для оформления рабочего пространства управляющего состава заведения и рекламистов.

Холодная гамма

Согласно психологии цвета, с созданием в пространстве спокойной и расслабляющей атмосферы, релаксацией, лучше всего справляются холодные цвета (синий, голубой и фиолетовый) и их оттенки. Под влиянием цветов холодной гаммы посетители больше времени проводят в заведении, дольше выбирают и меньше беспокоятся о расходах.

К тому же, с помощью холодных цветов можно снизить агрессивность и активность гостей. Такая задача крайне актуальна для заведений, специализирующихся на бизнес-ланчах, где постоянно царит суматоха. Это поможет посетителям избежать конфликтов и раздражения от ожидания, которые дают ощущение усталости от обедов в часы "пик". Использование холодной гаммы цветов также оправдано в дорогих заведениях, столовых, где могут возникать очереди, ресторанах, специализирующихся на морепродуктах или летних верандах, где в жару так хочется ощущения прохлады.

Голубой цвет вызывает ощущение благополучия и ассоциируется с постоянством. Он способствует доверительному общению и хорошему усвоению информации во время обеда. Благоприятное воздействие этого цвета можно использовать и при оформлении комнаты переговоров управляющего состава, так как в сочетании с жёлтым такая цветовая комбинация повышает концентрацию и активизирует умственную деятельность.

Синий цвет, напротив, совершенно не пригоден для рабочей среды. Он рассеивает внимание, уменьшает работоспособность, снижает остроту зрения, но именно поэтому по праву считается лучшим решением для комнаты отдыха или кальянной. Но для оформления интерьера кафе или ресторана он не подходит: под влиянием этого цвета пропадает аппетит, а пространство кажется пустым и холодным.

Фиолетовый считается психологически самым "тяжёлым" для восприятия цветом спектра. Насыщенные оттенки фиолетового снижают активность, подавляют аппетит. А сочетание фиолетового с оранжевым наводит на грустные размышления. Однако, он прекрасно подойдёт для оформления "развлекательной" части заведения.

Спектральные и земляные

Цвета спектра в оформлении помещения ассоциируются с натуральностью, свежестью продуктов, а ещё с новизной. Земляные (бежевый, коричневый, бутылочный и др.) называются так потому, что их производили из цветных почв, и они наиболее точно передают цвета земли, тем самым действуя успокаивающе и давая ощущении стабильности.

Что касается черного цвета, то его лучше всего использовать в качестве акцента, подчеркивающего основные цвета. Несмотря на всю свою притягательность и изысканность, этот цвет создает ощущение замкнутости и отсутствия воздуха, особенно в помещениях, где в черный окрашены потолок или стены.

Коричневый цвет не является таким формальным, как черный, и воспринимается более естественно. Этот цвет внушает силу, доверие и уверенность, ассоциируясь с надежностью и долговечностью. Но, несмотря на то, что коричневый цвет вселяет спокойствие, его избыток в интерьере может навевать мрачные мысли, а потому он нуждается в ярких цветовых акцентах. В рабочих моментах для сотрудников заведения темные оттенки коричневого утомляют и снижают работоспособность.

Ахроматические цвета

Для большинства заведений помещение в светлых тонах является беспроигрышным вариантом. Светлые цвета визуально увеличивают пространство и подчёркивают яркие детали, расставляя нужные акценты для гостей.

Белый - цвет абсолютной чистоты и порядка, в цветовом оформлении интерьеров он играет ведущую роль и служит основой. Также он оказывает дисциплинирующее воздействие.

А светло-серый цвет хорошо подходит для организации стабильной работы сотрудников. Часто в этой гамме оформляются раздевалки официантов или место метрдотеля. Правда, серые стены не располагают к тому, чтобы в них долго задерживаться. Поэтому однообразный серый следует оживлять яркими цветами.

Насыщенные и "пастельные"

Насыщенные цвета выражают силу и энергию и традиционно применяются в кафе для молодёжи для поддержания тематики динамичности жизни, придания дополнительной глубины и повышения значимости предоставляемых товаров и услуг. В этом спектре зелёный является бесспорным чемпионом.

Влияние зеленого цвета может быть разным в зависимости от того, какие оттенки в нем преобладают. Так, если в зеленом доминирует синий цвет, то он успокаивает и расслабляет, а если желтый, то возбуждает. Зеленый считается нейтральным цветом и может использоваться с цветами как теплой, так и холодной гаммы.

Желто-зеленый создает впечатление благополучия и оптимизма. Сочный зеленый цвет ассоциируется с природной свежестью, обновлением и молодостью, а потому идеален для недорогих кафе и летних веранд, предлагающих фрукты и прохладительные напитки в жаркий день.

Глубокий изумрудный оттенок говорит о роскоши и подходит для дорогих ресторанов и солидных баров. К тому же зеленый цвет не вызывает усталости глаз и снижает боль, что даже сделало его популярным в сфере медицинских услуг.

Пастельные же идеальны для передачи нежности, лёгкости и изящества. Им свойственно наименьшее раздражающее воздействие. Иногда наслаждение изысканным вкусом продуктов и напитков передаётся с помощью пастельных тонов в оформлении интерьера заведения и его рекламной продукции.

Пастельные оттенки оранжевого цвета (персиковые), ассоциируются со здоровьем, красотой, золотистым загаром и отдыхом, поэтому они так часто используются в оформлении специальных кафе в салонах красоты.

По праву говорят, что яркие, "кричащие" цвета больше нравятся детям и людям с низким достатком, в то время как большинство людей состоятельных, достигших успеха, предпочитает сдержанные оттенки. Поэтому яркое цветовое решение часто используют заведения быстрого питания, недорогие кафе и закусочные.

Декорирование заведения. Стилистические особенности

Для украшения интерьера залов можно использовать различные декоративные элементы - редкие коллекционные вещи, картины, ковры, растения, статуи, колонны - всего не перечесть. Главное - чтобы все они соответствовали выбранному стилю интерьера, который, в свою очередь, определяется общей направленностью, названием заведения, и меню.

Грамотный подход к декорированию современных интерьеров немыслим без акцента на стилистических особенностях. Например, дорогая лепнина, зеркала и картины в позолоченных рамах, изящные светильники, которые великолепно впишутся в интерьер французского стиля, будут совершенно неуместны в интерьере пивного заведения. И если деревянная отделка, плетёная мебель, большие абажуры станут прекрасными украшениями для интерьеров итальянских мотивов, то для отделки интерьера китайского кафе они точно не пригодятся.

Интерьер в классическом стиле обязательно украшают дорогими скатертями, роскошными портьерами, ослепительными люстрами и мебелью с витыми ножками. Стиль модерн в интерьере находит отражение в плавных линиях, мягких переходах, металлических и стеклянных элементах декора, зонировании пространства и стилизованных растительных орнаментах обивки мебели и отделки стен.

Главная ценность интерьеров в стиле лофт - простор и воздух, огромные окна без штор, очень высокие потолки, открытые трубы, потолочные балки и неоштукатуренные кирпичные стены.

В стиле прованс важно создать ощущение максимальной освещенности и свободы пространства, а лучшими украшениями для них будут винтажные вещи, старинные фотографии, цветочные узоры и плетёные коврики. Стиль кантри задают натуральные материалы, пастельные обои с мелким цветочным рисунком, изящная деревянная, плетёная, или кованая мебель, засушенные травы, живые цветы и лёгкий намёк на старину в виде нескольких антикварных вещиц.

Такие яркие стилистические особенности интерьера радуют глаз, не дают скучать посетителям в ожидании заказанных блюд, и запоминаются надолго.

Дизайн

Дизайн-проект любого заведения разрабатывается с учётом множества факторов: месторасположение; наличие поблизости заведений сходной тематики; психологический образ среднестатистических посетителей; специфика продукции; правильный подбор красивой и удобной мебели, гармонирующей со стилем интерьера; грамотная расстановка осветительных приборов; единый стиль дизайна фасада с его внутренним убранством; уровень и качество обслуживания; ценовая политика; режим работы; название; технологические особенности - наличие открытой кухни, если такая имеется, барной стойки, шведского стола, и др.; количество посадочных мест, и множество других деталей.

Дизайн зала создаётся с учётом правильного распределения людских потоков, чтобы работники не нарушали комфорта посетителей. Разработка дизайна выполняется с учётом грамотной расстановки звукового оборудования, чтобы звуки музыки равномерно распределялись по всему помещению, но не мешали общению гостей друг с другом (Рис. 1).

Дизайн стен, окон, мебели, аксессуаров и декоративных элементов прорабатывается в единой цветовой гамме и реализуется как цельная и гармоничная концепция. А общий дизайн оформления продумывается с учётом психологии людей таким образом, чтобы помещение производило приятное впечатление, располагало к комфортному времяпровождению.

Проектирование кафе: ключевые моменты создания нового предприятия

Если перефразировать известную поговорку "театр начинается с вешалки", то для заведений общественного питания она будет звучать так - "кафе начинается с проекта". Именно благодаря грамотному подходу к составлению проекта кафе каждый ресторатор еще до открытия заведения может понять, насколько рентабельно его предприятие. Кроме того, проектная документация дает ответы на ключевые вопросы, которые ставит перед собой любой бизнесмен. Об экономии на проектировании не может быть и речи, ведь от качества выполнения данной работы в прямом смысле этого слова, зависит будущее кафе.

Первое, к чему следует внимательно отнестись ещё в самом начале запуска нового проекта, это проработка общей концепции предприятия - меню кафе, целевая аудитория, формат предприятия, место его расположения и пр. Процесс открытия кафе сопровождается составлением целого ряда проектной документации - без внимания нельзя оставлять ни проектирование инженерных систем, ни технологический проект, ни проект дизайна кафе.

Основные этапы организации кафе

Этап открытия кафе подразумевает четкое соблюдение определенной последовательности. Примерный план действий в данном случае:

детальная проработка концепции заведения (в концепции кафе все должно гармонировать - особенности кухни, внешний вид персонала, дизайн интерьера, название кафе, даже оформление зала декоративными элементами играет важную роль в создании единого образа);

составление технологического проекта (подбор оптимальных вариантов оборудования для оснащения кафе, разделения помещения на определенные зоны, способы расстановки мебели и предметов интерьера);

составление объемно-планировочных решений (на данном этапе учитывается соответствие проекта кафе нормам безопасности, содержащихся в СНиПах и СанПиНах, а также ГОСТах и нормам пожарной безопасности);

технологический расчет, выбор оборудования для оснащения кафе, а также составление подробного плана его размещения;

непосредственная поставка оборудования для оснащения кафе и его монтаж.

Важным этапом открытия кафе является подготовка соответствующих документов для получения необходимых комплектов разрешений у надзорных органов на осуществление деятельности заведения.

Оценка помещения

Кафе может занимать не только отдельную площадь, но и помещение в здании, где находятся предприятия различных форматов. Соблюдение законодательных норм и правил в некоторых случаях становится проблемой. Рассмотрим самые распространенные варианты:

кафе, расположенное на небольшой площади: компактное формирование технологий приготовления продукции и последующей ее реализации в условиях небольшого помещения можно назвать настоящим искусством. Самый распространенный и оптимальный выход из данной ситуации - функционирование по принципу доготовки полуфабрикатов, в противном случае размещение посетителей в зале будет сравнимо с присутствием их на кухне;

кафе, расположенные в бизнес-центрах: данное место для размещения кафе имеет существенные недостатки и свои достоинства. Главный недостаток - отсутствие однородности целевой аудитории. В бизнес-центре обычно располагаются предприятия самых разнообразных форматов, где работают сотрудники с разным уровнем дохода. Рассчитать ценовую политику кафе в данном случае довольно сложно. Основное достоинство размещения кафе в бизнес-центре - это регулярный поток клиентов - пять дней в неделю в течение рабочего времени.

кафе формата фаст-фуд: предприятия быстрого питания посещает практически каждый человек, кто-то делает это регулярно, кто-то совсем редко. Мало кто из посетителей таких заведений задумывается о принципе работы и способах оснащения кафе фаст-фудов. Для владельца подобного бизнеса даже малейшие незнания или непонимание процесса приготовления блюд, типичных для данного формата заведений не допустимо. Кафе фаст-фуд занимает сравнительно небольшую площадь, на которой невозможно разместить все необходимое оборудование для изготовления, хранения ингредиентов и их дальнейшего приготовления. Именно поэтому фаст-фуд - это предприятие, которое занимается доготовкой полуфабрикатов, для изготовления которых строится отдельное помещение;

кафе, расположенные в местах проведения массовых развлекательных или спортивных мероприятий: данная разновидность кафе подразумевает собственный технологический проект, который существенным образом отличается от общих планов, применяемым к заведениям общественного питания. Главный момент, на который стоит обратить внимание - максимальная быстрота обслуживания и приготовления блюд. Перерывы во время спортивных и развлекательных мероприятий, как правило, длятся максимум до 30 минут. За это время требуется обслужить максимальное количество клиентов. Именно поэтому кафе данного формата реализуют уже приготовленную продукцию, для оснащения используется оборудование для охлаждения продуктов или для их подогрева.

Проектирование кафе - это целый комплекс работ, которые необходимо провести не только с особым вниманием, но и в строгой последовательности. В ходе составления проекта, каждому владельцу кафе предстоит собрать не один пакет документов и составить не меньшее количество планов работ. Проектирование каждого кафе происходит индивидуально.

Анализ предложений

В рассмотрении выбранной темы большое значение имеет грамотный анализ различных аналогов - общественных заведений в сфере питания. Такой анализ формирует правильное понимание организации интерьера, расстановки мебели в пространстве, применение материалов во внутренней облицовке на практике.

Анализ предложения (фото 1-4)Espresso - это небольшая кофейня, расположенная в коммерческом центре Глазго, Великобритания. Над ее оформлением работали дизайнеры студии DO-Architecture. На площади 30 кв. метров они реализовали преднамеренно простой интерьер, использовав в отделке лишь дерево, бетон и кирпич.

Данное заведение расположено внутри многоэтажного здания. Занимает площадь двух этажей.

Экстерьер имеет привлекательный дизайн. Большую роль играет цвет самого здания, в котором размещено заведение. В данном случае, здание - тёмное, цвета чёрного шоколада с примесью глубокого серого. Вся лицевая стена, через которую осуществляется вход в помещение, состоит из стекла и перегородок. Это повышает количество проникновения во внутрь дневного освещения, придаёт оригинальность постройке, создаёт панорамный вид изнутри, а, полученная при этом "открытость" способствует психологическому расположению к теплым беседам. Перегородки поддерживают стиль всего многоэтажного здания, что было достигнуто с помощью использования того же цветового решения.

Вход организован использованием двух дверей с зеркальной симметрией, которые, в свою очередь выполнены в том же стиле, в котором и вся лицевая стена (стекло и перекладины цвета здания).

Над входом, в верхней части стеклянного элемента, отличным образом акцентирует внимание на себе название заведения. Это белые буквы разные по величине.

Слева от входа встроенный подоконник является отличным местом для того, чтоб выпить чашечку чая. За ним расположены четыре высоких барных стула. Сидения в них имеют квадратную форму с вырезом, ножки изготовлены из металлической трубы округлого профиля, окрашенной в чёрный цвет. Посетитель, сидящий на таком месте может наблюдать за окружающей обстановкой на улице, погодными условиями. Это особенно хорошо, когда перед зданием природная зона, парк или просто красивая площадь со скульптурными и архитектурными особенностями.

В правой части от входа, установлены столики для маленькой компании. Стулья повёрнуты лицом друг к другу, и, к столику, так, что вид из окна для обоих клиентов будет сбоку.

Расположение таких столиков экономит пространство, однако, расстояние между ними недостаточное. Промежуток от стола до стола не позволяет вольной ходьбе осуществляться, что создаёт определённый дискомфорт клиентам.

Остальное пространство заведения занимает витрина и рабочая зона. Второе - расположено полосой вдоль всей задней стены, а витрина - на достаточном расстоянии от него, в левой части помещения. Она имеет форму параллелепипеда. Ступенчатая конструкция: от ближнего места к стене, до стеклянной угловой вставки. Внутри неё есть три стеклянных полки, что позволяет беспрепятственно рассматривать предложенный товар. Столешница отличается по цветовому решению - белая. Сама же витрина - серая, облицована продолговатой горизонтальной плиткой. Такая плитка имеет продолжение, покрывая пол. Так называемая, рабочая зона в данном предложении имеет мойку, столешницу, которая покрывает встроенную духовку, шкафы, полки.

В правой части помещения угловая отделённая область - подсобная комната. Она может служить кладовкой или санузлом.

Потолок и верх стен от середины помещения отделан деревянными полосками, цвета которых варьируются от светлых до тёмных. Вся эта зона выступает над стенами. Такой дизайн разбивает пространство, создаёт впечатление монументальности, и, в то же время, отлично комбинирует с интерьером. Высота от этого не страдает, посетители чувствуют свободное пространство.

Кроме дневного освещения, заведение имеет и искусственное. В его роли выступают длинные лампы над витриной в подвешенном положении.

Интерьер украшают некоторые дополнительные декоративные элементы, такие как часы, реклама в рамках определённого цветового решения на одинаковом расстоянии. Меню и цены указаны в рамке, на дальней стене прямо перед клиентами.

Анализ предложения (фото 5-8)

Ресторан Barton расположен в районе Эшампле прекрасной Барселоны, Испания. Над его оформлением работала студия дизайна интерьеров Isabel López Vilalta. Расслабленная и неформальная атмосфера отличает заведение от традиционных кафе города, больше напоминая деревенский трактир. Пространство ресторана поделено на три параллельные зоны - длинную скамейку с удобными подушками вдоль окна, бар и многочисленные шкафы с полками для хранения. Все они выполнены в особом стиле, варьируя от традиционного к современному. Отделка из дерева дарит особую атмосферу тепла и уюта, обивка стен выполнена из войлока для создания лучшей акустики, а мраморные поверхности привносят в декор немного роскоши.

Сидения в данном предложении присутствуют нескольких видов: стулья пластмассовые, чёрные, стулья из дерева с подлокотниками, барные высокие стулья с использованием металла и дерева, а также сидения в виде параллелепипедов - расположенные вдоль окна.

Чёрные стулья представляют собой сложную конструкцию, выполненную из изогнутой пластмассы, с точки зрения формообразования - создают впечатление эстетического дискомфорта.

Стулья со спинкой, плавно переходящей в подлокотники выполнены из дерева. Форма таких стульев плавная. Изогнутые линии в местах соединения создают впечатление вырезов со скруглёнными углами. Стулья имеют четыре ножки, закреплённые под углом от основания сиденья. Цвет стульев - естественный, древесный.

Барные высокие стулья служат кратковременной опорой для посетителей. В данном предложении они сварены из металлической трубы округлого профиля, имеют посредине высоты окружность, которая удерживает форму стула. Ножки слегка изогнутой формы как в верхней части, месте крепления, так и внизу. Сидение деревянное, округлое. Спинка из двух плоскостей: вертикальной - с изгибом, и горизонтальной - прямоугольной, с закруглёнными углами.

Сидения, расположенные вдоль большого оконного проёма имеют вид параллелепипедов цельной формы, выстроены в ряд, не образуя промежутков. Декоративность и комфорт на таких местах обеспечивает наличие полумягких подушек разного цвета.

Столы представлены нескольких видов: большие, рассчитанные на шестерых человек, и маленькие - для двоих. И одни и другие имеют по четыре ножки, по форме столешницы похожи: большие - округлой формы, а те, что меньше - овальной. Есть также и небольшие столы квадратной формы с закруглёнными углами. Материалом этой мебели является натуральное дерево, поэтому, цветовое решение соответствующее. Только столешница больших столов имеет белую окраску.

Освещение помещения организовано таким образом: несколько лампочек нависают над каждой в отдельности зоной отдыха посетителя. Крепятся они оригинальным способом, на каркасной, металлической горизонтально расположенной призме.

Экономические расчеты

|  |
| --- |
| Облицовка интерьера |
| Материалы | Место покупки | Количество уп./шт. | Стоимость (грн.) | Общая сумма (грн.) |
| Вагонка деревянная "сосна" | Довгаль Лес | 15 | 85 | 1275 |
| Кирпич белый "Старая Прага" | EUROCAM | 35 | 120 | 4200 |
| Грунтовка универсальная MGF GRUND M11 | EUROCAM | 7 | 129 | 903 |
| Затирка для швов Quick-mix FMT светло-серая | EOS | 7 | 331.17 | 2318.19 |
| Паркет Дуб "венгре + золото" | Ecowood | 15 | 1800 | 27000 |
| Клей для паркета Tover Tovcol PU2C | Ecowood | 3 | 1560 | 4680 |
| Мебель |
| Стойка Bar\_St1  | EFFECT STYLE производитель №1 | 1 | 24200 | 24200 |
| Барный стул деревянный Шекспир | Мебель Закарпатья | 7 | 475 | 3325 |
| Элементы декора |
| Плафон | Свет@мир | 8 | 1000 | 8000 |
| Картины  | ООО Явир | 10 | 100 | 1000 |
| Вешалка напольная СН-4011-С | ООО Явир | 2 | 538 | 1076 |
| Интерьерные элементы |
| Дверь | WDS | 1 | 2880 | 2880 |
| Окно | WDS | 1 + 1 | 4200 + 6300  | 10500 |
| Подоконник | PROFI&HOBBY | 2 | 1200 | 2400 |
| Набор вентиляционный НВ 100/2.5 АНК | allbiz | 1 | 380 | 380 |
| Кабель 511471 | Свет@мир | 10 | 52.09 | 520.90 |
| Выключатель  | Свет@мир | 1 | 201 | 201 |
| Итог | 94859.09 |

Раздел 3. Техника безопасности и охрана труда

В настоящее время трудно представить себе работу какого-либо социального заведения без применения электрической энергии.

Во избежание поражения работающего персонала электрическим током в общественных заведениях применяют индивидуальные и общие средства защиты. К индивидуальным средствам защиты относятся диэлектрические перчатки, коврики, резиновая обувь и изолирующие подставки. Рекомендуется при работе с электрическим оборудованием иметь сухие руки, одежду и обувь. К общим средствам защиты от поражения током относятся защитное заземление, зануление и автоматическое отключение оборудования.

Пожарная безопасность заведений должна обеспечиваться системами предотвращения пожара и противопожарной защиты, в том числе организационно-техническими мероприятиями на основе действующего законодательства по охране труда.

Защитное заземление. Заземлением называется преднамеренное электрическое соединение какой-либо части электрической установки с заземляющим устройством.

Основной задачей защитного заземления является снижение напряжения относительно земли на конструктивных частях оборудования, которое может оказаться под напряжением в случае пробоя изоляции.

Заземляющим устройством называется совокупность заземлителя и заземляющих проводников. Заземлитель - это металлический предмет диаметром 25-50 мм, находящийся в земле на глубине 1,2-2,5 м. Заземляющий проводник - металлический проводник, соединяющий заземляющие части электрооборудования с заземлителем. Электрооборудование соединяют с заземляющим устройством при помощи болтов или сварки. Заземляющие проводники должны быть защищены от механических повреждений, коррозии и быть легко доступным для осмотра и контроля.

Защитное заземление не является защитой от прикосновений к токоведущим частям, а наоборот, одновременное прикосновение человека к токоведущим и заземляющим частям ставит его в более опасные условия.

Зануление переносных электрических машин трехфазного тока должно осуществляться специальной четвертой жилой, расположенной в одной оболочке с фазными жилами переносного провода и присоединяется к корпусу машины и к специальному контакту вилки стычного соединения. Сечение той жилы должно быть равным сечению фазных проводов.

При повреждении изоляции корпус переносного электрооборудования оказывается под напряжением. В результате пробоя происходит короткое замыкание между фазными и нулевым проводом.

Защитным отключением называется система защиты, обеспечивающая автоматическое отключение всех фаз или полюсов аварийного участка сети с полным временем отключения не более 0,2 сек. Этот способ наиболее совершенный, который успешно действует при любых напряжениях в сети.

Заземлению (занулению) подлежат: корпуса всех электрических аппаратов, машин и оборудования, установленных в заведении; приводы электрических аппаратов; каркасы распределительных щитов и щитов управления, шкафов, если них установлено электрооборудование, напряжением выше 42 В переменного тока; металлические корпуса передвижных и переносных электроприёмников.

Вот поэтому исправность защитного заземления (зарнуления) или системы защиты имеет большое значение по предупреждению электротравматизма в заведениях социального отдыха. Однако необходимо помнить при влажной уборке помещения или электрооборудования, что вода и влажная ткань являются хорошим проводником электрического тока.

3.1 Требования к вентиляции помещений

Дизайн различных заведений социального отдыха создаётся с учётом важной детали - правильно сконструированной вентиляционной системы, не позволяющей посторонним запахам оставаться в пространстве, и обеспечивающей во всех помещениях приток свежего воздуха. При этом воздуховоды и вентиляционные решётки элегантно декорируются и маскируются при помощи различных дизайнерских приёмов.

Вентиляционные системы должны обеспечить необходимые метеорологические условия и чистоту воздуха на рабочих местах.

Системы вытяжной вентиляции следует предусматривать раздельным для следующих групп помещений: для посетителей; производственных и охлаждаемых камер. Общеобменное количество воздуха с помощью местной вытяжной вентиляции должно составлять 35%.

Требования к освящению

Помещения с постоянным пребыванием людей должны иметь, как правило, естественное освещение.

Для электрического освещение следует применять газоизоляцию лампы. Использование ламп накаливания для общего освещения допускается только в случае невозможности или технико-экономической нецелесообразности использования разрядных ламп.

Для местного освещения определённых участков следует использовать светильники с непросвечивающимися отражателями. Светильники должны располагаться таким образом, чтобы их светящиеся элементы не попадали в поле зрения. Освещённость поверхности, создаваемая светильниками общего освещения в системе комбинированного, должна составлять не менее 10% нормируемой величины для комбинированного освещения при тех источниках света, которые применяются для местного освещения. При этом освещённость должна быть не менее 200 мс при газоразрядных лампах, не менее 75мс при лампах накаливания. Освещённость проходов и участков, где работы не производятся, должна составлять не более 25% нормируемой освещённости.

Рационально организованное освещение должно обеспечить достаточную освещённость рабочих поверхностей, а также поверхность, используемую посетителями, быть равномерным, исключать слепящее действие света и образование густых и резких теней.

интерьер кафе цвет облицовка

3.3 Электробезопасность

Опасность поражения людей электрическим током зависит от конструкции электрической сети, рабочего напряжения, источника питания, состояния изоляции, ограждения и других факторов.

Основные причины электротравм: неудовлетворительное ограждение токоведущих частей от случайного прикосновения; низкий уровень соприкосновения изоляций токоведущих частей; выполнение работ под напряжением без соблюдений необходимых мер безопасности; неудовлетворительное заземление электроустановок; несоответствие аппаратов, кабелей и проводов условиям эксплуатации.

Контакт с электрооборудованием в любых заведениях имеет большое число людей малознающих опасность электрического тока. Поэтому, очень важно на стадии проектирования разработать защитные мероприятия (ГОСТ 12. 1. 030-81 СС БТ. Электробезопасность. Защитное заземление, зануление) .

В обеспечении безопасности персонала, при эксплуатации электрических проборов важную роль играют различные средства и предохранительные приспособления. К защитным средствам относятся: изолирующие клещи для замены плавких предохранителей, указатели напряжения, лестницы, площадки резиновые диэлектрические коврики и т.п. Все изолирующие защитные средства подвергаются периодическим испытаниям.

Повреждение изоляции токоведущих частей является основным источником и причиной многих несчастных случаев. Для защиты людей от напряжения, при повреждении изоляции применяют три основных мероприятия: заземление, зануление и защитное отключение.

Сущность защиты с помощью устройства заземлений заключается в создании такого заземления, которое обладало бы сопротивлением, достаточно малым для того, чтобы падение напряжения на нём не достигало значения, опасного для человека.

Зануление - преднамеренное, с целью обеспечения электробезопасности соединение металлических частей электроустановки, с глухо-заземлённой нейтралью источника питания, при помощи нулевого рабочего или защитного провода.

Пожарная безопасность

Пожары, как правило, возникают в результате нарушения и незнания правил пожарной безопасности. Поэтому для предупреждения пожаров важное значение имеет регулярный инструктаж о мерах пожарной безопасности.

После окончания работы важно осматривать помещение: электрооборудование должно быть выключено, газовое оборудование (если такое имеется) - отключено краном на внутреннем газопроводе, обстановка - аккуратная и тщательно прибранная.

Необходимо пользоваться только исправными выключателями, розетками, вилками, патронами и др.

Не оставлять без присмотра включенное оборудование и электроприборы.

Курение лучше запретить на территории общественного заведения, тем более, в заведении общественного питания.

Проходы, выходы, коридоры, лестницы и др. содержать в чистоте и сухости, не загромождая их.

Основными принципами тушения пожара являются - охлаждение горючего вещества ниже температуры его воспламенения и изоляция его от доступа кислорода воздуха или другого окислителя, поддерживающего горение. К основным средствам пожаротушения относятся - вода, водяной пар, воздушно-механические и химические пены, инертные и углекислые газы, порошкообразные сухие составы из двууглекислой соды, песок и различные покрывала из асбеста, брезента и другие подручные материалы.

Каждый работник общественного заведения должен соблюдать действующие правила пожарной безопасности. При обнаружении пожара или признаков горения (запах дыма, запах гари, повышение температуры и т.п.) необходимо: прекратить работу и отключить используемое оборудование и электроприборы; немедленно сообщить об этом по телефону в пожарную охрану; принять по возможности меры по эвакуации людей, тушению пожара и сохранности материальных ценностей

Вывод

Дизайн интерьера кафе разрабатывается с учётом возраста и статуса посетителей, количества посадочных мест, оптимального зонирования пространства и расположения столиков, оснащения вентиляцией, отопления, водоснабжения, канализации, электричества и другими инженерными системами, например системой охранно-пожарной сигнализации. В расчёт берётся также множество других технических и эстетических моментов.

Проведено исследование наиболее обширным образом интерьеров небольших общественных заведений в сфере питания. Рассмотрено множество разновидностей материалов, применимых в отделке внутреннего пространства интерьера во всех трёх плоскостях: пол, стены, потолок, которые необходимы для создания современного, оригинального, практичного, гармоничного с точки зрения формы, стиля и цвета интерьера помещения. Проведены исследования антропометрических особенностей человека, его восприятие цвета, что способно оказать значительное влияние на физическое, психологическое и эмоциональное здоровье.

Анализ различных аналогов - общественных заведений в сфере питания, был успешно проведён. Выявлены недостатки и преимущества таких заведений. Проведённый анализ сформировал правильное понимание организации пространства, расстановки мебели в интерьере, применение материалов во внутренней облицовке на практике. Цель данной работы была достигнута.

Список использованных источников

Научные, учебно-методические и учебные издания

Буймистру Т.А. "Колористика: цвет - ключ к красоте и гармонии". - М.: Издательство "Ниола-Пресс", 2010. - 236 с.: ил.

Кеттлес А.П. "Работа с деревом. 80 полезных проектов для дома и сада" [Текст]: пер. с англ. В. Скоробогатова. - Харьков: Книжный клуб "Клуб Семейного Досуга"; Белгород: ООО "Книжный клуб "Клуб семейного досуга", 2009.- 240 с.: ил.

Кропотов В.Н., Мажура Н.В. "Отделочные материалы в интерьере": Учеб. пособие для вузов. - Киев: Вища школа. Головное изд-во, 1981. - 168 с.

Никуленкова Т.Т., Лавриненко Ю.И., Ястина Г.М. "Проектирование предприятий общественного питания".- М.: Колос, 2000 - 216 с.

Панеро, Дж. "Основы эргономики. Человек, пространство, интерьер: справочник по проектным нормам: пер. С англ. / Джулиус Панеро, Мартин Зеленик. - М.: АСТ: Астрель, 2006. - 319. (1) с.: ил.

Самойлович В.В. "Отделочные работы: Справочник домашнего мастера". - 2-е узд., стереотипное. - К.: Будивэльник, 1990. - 304 с. с ил.

Холмянский Л.М., Щипанов А.С. "Дизайн: Кн. Для учащихся. - М.: Просвещение, 1985. - 240 с., ил.

Электронные источники

8. Режим доступа:://www.ukrreferat.com/index.php?referat=50457&lang=ru

 Режим доступа:://www.knowledge.allbest.ru/marketing/2c0b65625a2bd69a4c53a89421206c27\_0.html

 Режим доступа: http://www.legalcredit.ru

Приложение

Рис. 1. "Эргономичесие показатели"

Фото 1-4 - фото второго раздела; предложение кофейня Laboratorio Espresso.

Фото 5-8 - фото второго раздела; предложение ресторан Barton.