

# Эскизное предложение кафе на 50 мест

---

ВЫПОЛНИЛА СТУДЕНТКА ГРУППЫ БРАН-181

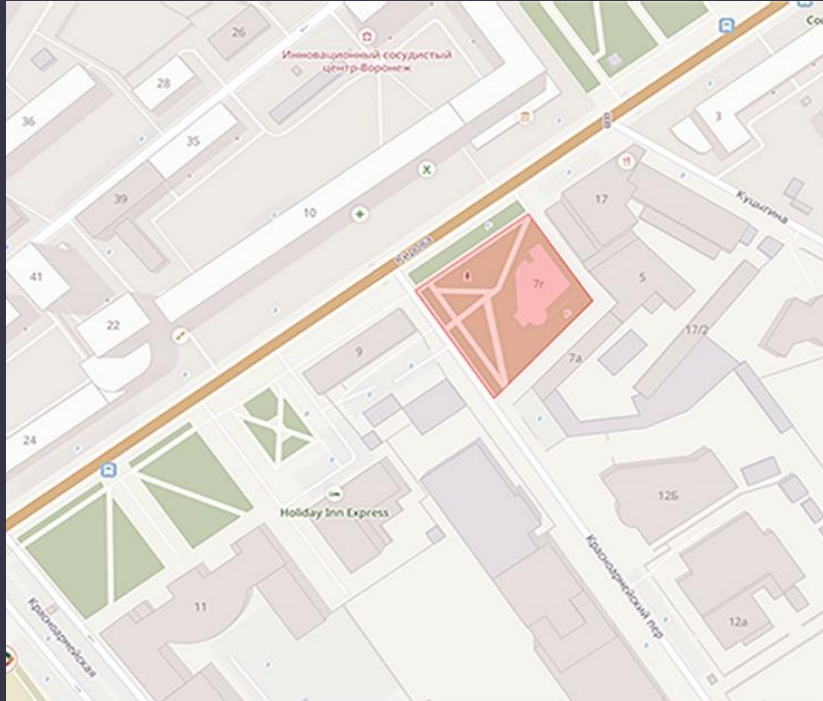
КРИВЦОВА В.О.

# Концепция



# Местоположение проектируемого объекта

Ситуационная схема



Развертка по ул. Кирова  
Существующее положение



Развертка по ул. Кирова  
Проектное предложение



Фотофиксация



# Генеральный план

Экспликация генерального плана:

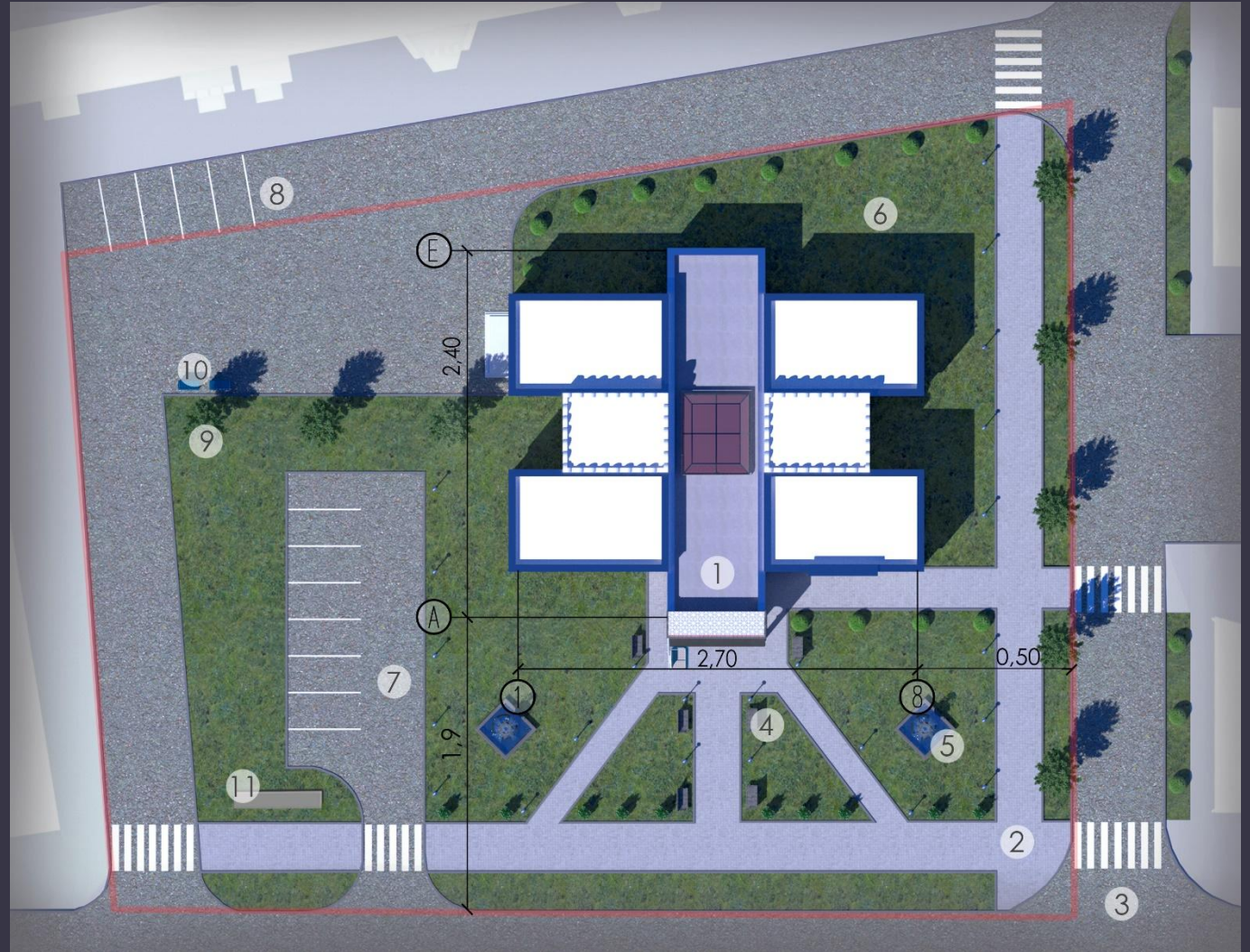
1. Проектируемый объект
2. Мощение
3. Проезжая часть
4. Уличная скамья
5. Фонтан
6. Газон
7. Парковка для посетителей
8. Парковка для персонала
9. Древесные насаждения
10. ТБО
11. Памятник

Тэп генерального плана

- |                               |                    |
|-------------------------------|--------------------|
| 1. Количество зданий          | 1                  |
| 2. Площадь озеленения         | 1176м <sup>2</sup> |
| 3. Площадь территории         | 2526м <sup>2</sup> |
| 4. Площадь дорожного покрытия | 825м <sup>2</sup>  |

Основные ТЭП

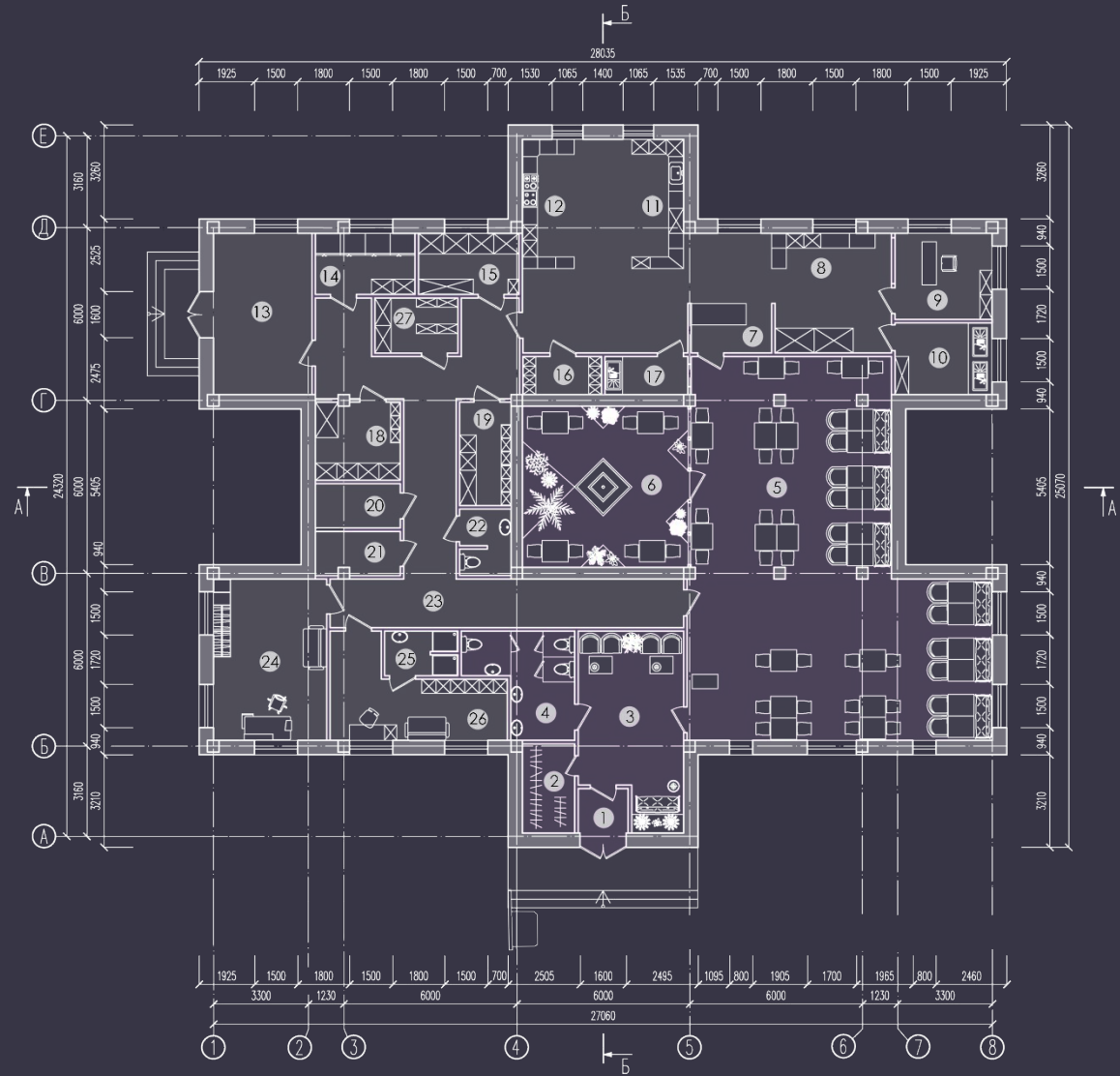
- |                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| 1. Площадь застройки       | 525м <sup>2</sup>  |
| 2. Общая площадь помещений | 440м <sup>2</sup>  |
| 3. Строительный объем      | 1986м <sup>3</sup> |
| 4. Количество этажей       | 1                  |



# План на отметке 0.000

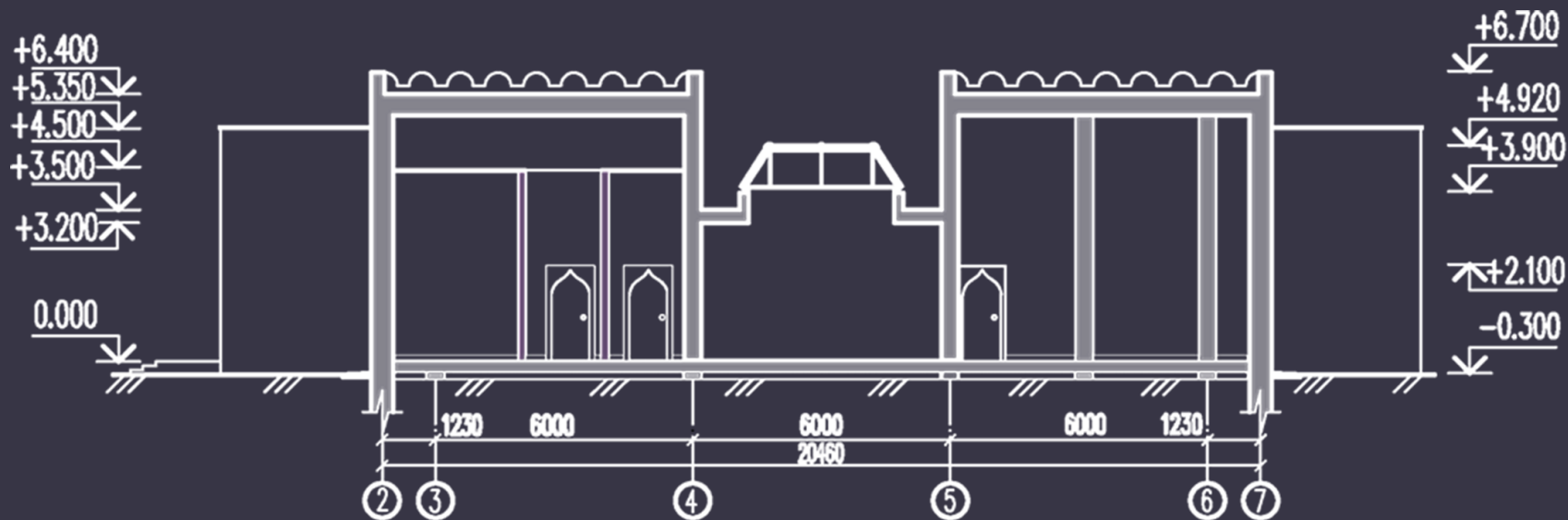
Экспликация плана на отметке 0.000:

1. Тамбур	2,6м <sup>2</sup>
2. Гардероб	5,6м <sup>2</sup>
3. Вестибюль	22,5м <sup>2</sup>
4. Санузел для посетителей	11м <sup>2</sup>
5. Обеденный зал	138м <sup>2</sup>
6. Внутренний двор	38м <sup>2</sup>
7. Раздаточная	4,8м <sup>2</sup>
8. Зона резки хлеба	9м <sup>2</sup>
9. Кабинет шеф-повара	10м <sup>2</sup>
10. Моечная кухонной посуды	8,3м <sup>2</sup>
11. Горячий цех	12,5м <sup>2</sup>
12. Холодный цех	12,5м <sup>2</sup>
13. Разгрузочная	19м <sup>2</sup>
14. Холодильная камера	8,8м <sup>2</sup>
15. Склад сухих продуктов	8,8м <sup>2</sup>
16. Сервизная	3,6м <sup>2</sup>
17. Моечная столовой посуды	3,6м <sup>2</sup>
18. Склад инвентаря	7,9м <sup>2</sup>
19. Бельевая	6,4м <sup>2</sup>
20. Электрощитовая	4,5м <sup>2</sup>
21. Вентиляционная камера	4,5м <sup>2</sup>
22. Санузел для персонала	4м <sup>2</sup>
23. Коридор	50м <sup>2</sup>
24. Помещение администрации	22м <sup>2</sup>
25. Душевая	3,8м <sup>2</sup>
26. Помещение персонала	16м <sup>2</sup>
27. Складское помещение	5,5м <sup>2</sup>



- Зона посетителей
- Зона персонала

### Разрез А-А



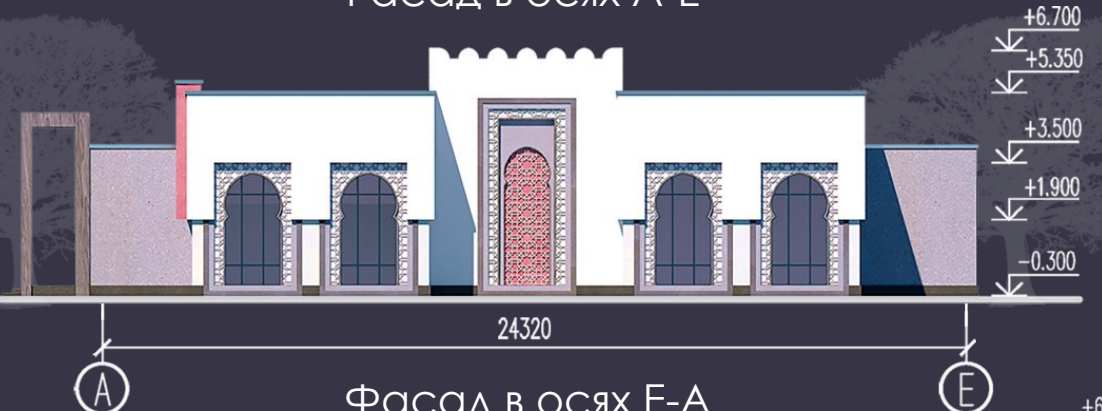
### Разрез Б-Б



Фасад в осях 1-8



Фасад в осях А-Е



Фасад в осях 8-1



Фасад в осях Е-А











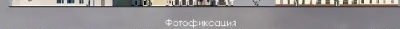
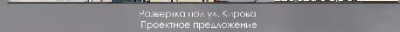


Ситуационная схема



Экспликация генерального плана	
1. Проектируемый объект	10. ТРО
2. Машинная	11. Парковка
3. Проектируемая	
4. Уличная скамья	
5. Фонтан	
6. Газон	
7. Площадка для парковки	
8. Площадка для парковки	
9. Деревянная настилка	

ТЭП генерального плана	
1. Количество зданий	1. Основное ТЭП
2. Площадь озеленения	2. Площадь застройки
3. Площадь территории	3. Общая площадь помещений
4. Площадь асфальтированной территории	4. Служебный объем
	5. Кол-во машин и гаражи



### Эскизное предложение кафе на 50 мест

Экспликация площади на откатку 0,000			
1. Тамбур	2,4м²	15. Секция кухни / раздаточ.	8,8м²
2. Гардероб	5,6м²	16. Сервисная	3,6м²
3. Вес. лифт	22,5м²	17. Личная служебная комната	3,6м²
4. Санузел для посетителей	11м²	18. Секция парковки	7,9м²
5. Общественный зал	138м²	19. Буфетная	4,4м²
6. Внутренняя лест.	38м²	20. Экспозиционная	4,5м²
7. Раздаточная	4,8м²	21. Вентиляционная камера	4,5м²
8. Зона ресепшн	9м²	22. Санузел для персонала	4м²
9. Кабинет шеф-повара	10м²	23. Коридор	50м²
10. Личная служебная комната	8,3м²	24. Помещение администратора	22м²
11. Горячий цех	12,5м²	25. Душевая	3,8м²
12. Холодный цех	12,5м²	26. Помещение персонала	16м²
13. Раздаточная	19м²	27. Помещение сантехника	5,5м²
14. Хозяйственная камера	6,8м²		

Зона посетителей  
Зона персонала

