

УДК 725.7.71

О.О. Панченко

ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ НА СУЧАСНОМУ ЕТАПІ

Ключові слова. Підприємства громадського харчування, сучасний етап організації, особливості формування внутрішнього простору, основні види.

Постановка проблеми. На сьогодні в Україні проектується і будується безліч підприємств громадського харчування, які відзначаються новими підходами у організації архітектурно-планувального рішення і використанні новітніх технологій будівництва. З'являються якісно нові різновиди підприємств громадського харчування, переважно запозичені із-за кордону, в основному не маючи ніяких нормативних підвалин або спеціалізованої вітчизняної наукової літератури по способу їх організації.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Багато праць присвячено даній темі вітчизняного архітектора-науковця В.П. Уреньова, в яких він досить комплексно і широко розглянув організацію підприємств громадського харчування. Також глибоко цим питанням займався вчений із-за кордону Фред Лоусон.

Постановка завдання. Метою завдання є огляд основних особливостей організації сучасних підприємств харчування на території України.

Виклад основного матеріалу. Завдяки процесу економічного та політичного розвитку країни активізувалася сфера обслуговування і торгівлі. В результаті все більше проектується і будуються підприємства громадського харчування, основним напрямком їх діяльності виступає формування комфортного і потребуючого простору для відвідувачів.

Підприємства громадського харчування являються важливим напрямком торгівельного обслуговування, які головним чином розташовуються у місцях концентрації людей таких, як центри житлової забудови, в місцях роботи, навчання, відпочинку.

Середовище приміщень громадських споруд створюється для проведення процесу споживання матеріального чи духовного продукту. Просторова структура будівлі передбачає при цьому виробництво продукту і можливість його одночасного споживання, через задоволення індивідуальних потреб глядача, споживача, відвідувача і т.д. У функціональній структурі громадських споруд існує чіткий поділ простору на дві частини – простір для споживання та обслуговування [2]. З точки зору організації внутрішнього простору зона обслуговування має відображати «обличчя» закладу так, як вона виступає основним показником типу і рівня підприємства громадського харчування.

Вирішення інтер'єра підприємства громадського харчування займає дуже важливе місце у його проектуванні і будівництві. Існує безліч стилістичних напрямків рішення інтер'єра підприємств громадського харчування, але головними лишаються основні критерії сприйняття його внутрішнього простору – зручність для обслуговуючого персоналу і відвідувачів, затишок і краса [1].

У Європі і в Америці історично склалися різноманітні типи закладів для харчування поза оселею, вони вже, доволі стрімко, проникають на територію України – від ресторанів високого класу до економічних «общепитів» типу столових і фаст-фудів. Кожний із типів розрахований на визначений контингент населення та має свою специфіку.

" Тип підприємства визначається за його функціональним призначенням, асортиментом продукції яка випускається, ступенем механізації технологічного процесу, а також за умовами і формами обслуговування [1 ст.10]".

Сучасний ресторанний бізнес в Україні представлений великим різномаяттям типів підприємств громадського харчування, а саме :

– *Заклади вищого рівня*, як правило, мають вишукану кухню і напої, пропонують спокійну, елегантну, але ексклюзивну обстановку. Також віддають перевагу консервативному, але індивідуальному дизайну інтер'єра. Переважно ці ресторани розраховані на «постійних відвідувачів» (Мал.1).

– *Етнічні ресторани, азіатські, східні*. Основна особливість цих закладів у формуванні чітко вираженого характеру інтер'єра, з використанням традиційних елементів. Кухня такого підприємства харчування також наслідують основний напрямок належності до тієї чи іншої



Мал.1 Ресторан CASA BELLA м. Київ

теми, але існує можливість корегування основного меню «до місцевих уподобань» [3].

– До ресторанів середнього класу можна віднести такі як: ресторани free flow (вільний рух), де частина технологічних процесів винесена на показ відвідувачів, які самі вибирають собі різні види страв, також досить поширені ресторани quick service (чи QSR – швидке обслуговування). «Тиражовані» ресторани – це заклади середнього класу з високою якістю кулінарії, які використовують свіжі напівфабрикати і свіжу випічку свого приготування [4].

– Кафе – це дорогі і недорогі заклади, які різняться по своїм особливостям, контингенту відвідувачів, місцем розташуванням у структурі міста. Ці підприємства громадського харчування потребують виразного вирішення інтер'єру, який залежить від приналежності і відповідності до особливостей спроектованого закладу.

– Сучасні бари налічують багато видів, наприклад, спорт-бар, караоке-бар, бар байкерів, гриль-бар і т.д. Стають основним місцем неформальних ділових і дружніх зустрічей. Основна особливість таких підприємств громадського харчування це невимушеність і легкість у формуванні внутрішнього простору.

– Пивні – призначаються насамперед для дружнього спілкування, що підкреслюється у вирішенні дизайну. Паби (англ. Pub – скорочення Public house, публічний заклад) – традиційний англійський заклад (Мал.2). Це невелике затишне приміщення з декількома столиками і обов'язковою дерев'яною барною стійкою, оснащеною кольоровими рычагами пивних помп чи хромованими кранами [5].



Мал.2. Viola's Bierstube паб, м. Куїв

– *Бістро* – (фр. *Bistro*) – це невеликі заклади, які розраховані на просту та «швидко їжу». Інтер'єр закладу повинен бути невимушеним і простим, бажано щоб відзначався фірмовий стиль. Бістро – важливе місце для відпочинку і спілкування у молодого покоління.

– *Закусочні* – невеликі заклади з обмеженим меню, не розраховані на довготривалий час перебування. Їх дизайн в основному без якихось особливостей, буває наслідує тематику сусідніх просторів.

– *Фаст-фуд* (англ. fast-food) – підприємства швидкого харчування, які пропонують відвідувачу невеликий перелік високостандартизованих продуктів. В особливості інтер'єру входить, наявність великої площі обіднього залу, який повинен бути зручним для перебування великої кількості відвідувачів одночасно (напр. обідня перерва), причому широкого контингенту. Щодо стилю інтер'єру то він повинен бути лаконічними, але впізнаним, розрахованими на коротке перебування в них відвідувачів [3].

Не дивлячись на велике різномаяття підприємств громадського харчування, сьогодні одним із головних напрямків ресторанів і кафе являється взаємодія затишної атмосфери і невисоких цін. Так, як більшість цих закладів в Україні, в основному, розраховані на середній клас відвідувачів.

Слід відзначити, вимоги до проектування підприємств громадського харчування у Європі, на відміну від вітчизняних, носять рекомендований характер, в яких увагу приділяють не тільки прийомам створення комфортних умов для відвідувачів і обслуговуючого персоналу, але і питанням забезпечення прибутковості закладу.

У цілому, в сучасних підприємствах громадського харчування України спостерігаються такі тенденції, як розширення асортименту, розвиток концепції швидкого обслуговування, зручність для сімейного відвідування, розвиток «тиражованих» ресторанів. Треба зазначити, що «сучасний» відвідувач надає перевагу здоровому харчуванню в підприємствах громадського харчування. Явні переваги роботи підприємств громадського харчування у сітьовому форматі зі своїм стилістичним направленням в інтер'єрі, кухні, видом і якістю обслуговування.

Висновки. Отже, при наявності великої кількості вітчизняних підприємств громадського харчування в Україні все більш стають популярними «закордонні» типи підприємств громадського харчування, зі своїми організаційними особливостями. Завдяки такій тенденції розширюється і стає більш різноманітною система громадського харчування, яка зможе задовольнити найвибагливішого споживача. Також сприяє розвитку кругозору як архітектора-проектувальника так і пересічного відвідувача.

Але треба зазначити, що спостерігається негативне явище, як наприклад, при процесі запозичення якого-небудь «закордонного» типу підприємства дуже часто відмінність його як типу відслідковується тільки у назві, а не в об'ємно-просторовій організації інтер'єру і технологічному процесі, так з'являються «підробні» типи підприємств громадського харчування. Рекомендується при організації такого підприємства громадського харчування приділити багато уваги вивченню закордонного досвіду проектування того чи іншого типу закладу і скористатися ним у повній мірі без «домішків», тобто організації відповідного середовища, яке підкреслює свою безпомилкову приналежність до даного типу.

Література

1. Уренёв В.П. Архитектура предприятий общественного питания. – К.: Будивэльнык, 1981. – 128 с.
2. Раннев В.Р. Интерьер. – М.: Высшая школа, 1987. – 232 с.
3. А.С.С. №3'2006. Клубы, бари, рестораны. - К.: АДЕФ-УКРАЇНА, - 190 с.
4. <http://www.restorua.com/>
5. [http:// ru.wikipedia.org/](http://ru.wikipedia.org/)

Анотація

У даній статті розглянуто сучасний стан і особливості організації підприємств громадського харчування в Україні. Описані основні типи підприємств громадського харчування існуючих на сьогоднішній день в Україні і тенденції їх подальшого розвитку. Також зроблені висновки і зазначені рекомендації по організації сучасних підприємств громадського харчування.

Аннотация

В данной статье рассмотрено современное состояние и особенности организации предприятий общественного питания в Украине. Описаны основные типы предприятий общественного питания существующих на сегодняшний день в Украине и тенденции их дальнейшего развития. Также сделаны выводы и обозначены рекомендации по организации современных предприятий общественного питания.

Annotation

In this article the modern consisting and features of organization of enterprises of public food consumption is considered of Ukraine. The basic types of enterprises of public food consumption are described existing to date in Ukraine and their distant progress trend. Conclusions are also done and marked recommendation on organization of modern enterprises of public food consumption.