

УДК 725.2

Ю.С.Рябець

## ФУНКЦІОНАЛЬНА ОРГАНІЗАЦІЯ ПІДПРИЄМСТВ ЕКСПРЕС-ОБСЛУГОВУВАННЯ НА ПРИКЛАДІ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

Одним з найпоширеніших видів експрес-обслуговування, після торгівлі, є швидке харчування, яке в народі отримало назву «фаст-фуд». Для підприємств швидкого громадського харчування надзвичайно важливим є швидкість приготування їжі та, відповідно, швидкість обслуговування клієнтів. Для забезпечення даних вимог, для підприємств експрес-харчування надзвичайно важливою є їх правильна функціональна організація.

Аналіз проектування та експлуатації об'єктів експрес-обслуговування громадського харчування дозволяє диференціювати їх за функціонально-планувальними особливостями на два основних типи (табл.1):

**Тип А** - об'єкти швидкого харчування без торгового залу та мінімальним складом функціональних зон. Такі підприємства розраховані на одне, два робочих місця, реалізують обмежений асортимент страв (кіоски кулінарії, пересувні підприємства експрес-харчування). До даного типу відносяться підприємства, об'ємно-просторові та планувальні габарити яких визначаються виходячи переважно з ергономічних параметрів робочих місць та в залежності від фізичних розмірів технологічного обладнання. За номенклатурою - це магазини кулінарії на 1-2 робочих місця, закусочні, буфети, кафетерії, бари.

**Тип Б** - об'єкти з торговим залом, які можуть мати мінімальний, скорочений (неповний) склад або повний склад функціональних процесів та підсобних приміщень.

Мобільні підприємства громадського харчування, які мають зали для відвідувачів, з мінімальним забезпеченням всіх груп функціональних процесів розраховані на реалізацію мінімального асортименту страв та працюють тільки на продуктах повної готовності, або тих, що потребують лише розігріву, за номенклатурою – це спеціалізовані кафе, закусочні, буфети, бари місткістю до 50 місць.

Підприємства громадського харчування з неповним складом функціональних процесів, розраховані на приготування обмеженого асортименту страв на продуктах високого ступеню готовності або напівфабрикатах. По номенклатурі це – ресторани, кафе, закусочні місткістю до 100 місць. До таких підприємств можна віднести ресторани

швидкого обслуговування типу "Макдональдс"

Мобільні підприємства громадського харчування з повним забезпеченням функціональних процесів, розраховані на широкий асортимент страв та працюють на півфабрикатах і сировині. По номенклатурі це - столові, ресторани, кафе, які досягають значних параметрів місткості - від 100 і більше. До цього типу належить кафе на 150 місць в м. Києві в Парку партизанської слави.

Таблиця 1

### КЛАСИФІКАЦІЯ МОБІЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ ШВИДКОГО ХАРЧУВАННЯ ЗА ФУНКЦІОНАЛЬНО-ПЛАНУВАЛЬНИМИ ОЗНАКАМИ



Дані функціональні типи мобільних підприємств громадського харчування мають наступні особливості їх функціонально-просторової організації:

1. Скорочення загальної кількості функціональних процесів, які відбуваються в мобільних підприємствах громадського харчування шляхом винесення частини функцій в стаціонарні заготівельні підприємства або повного виключення деяких функцій.

В об'єктах з мінімальним складом функціональних процесів ця особливість проявляється в тому, що процеси, пов'язані з переробкою сировини, виготовленням напівфабрикатів, зберіганням продуктів,

інвентарю, тари, адміністративними функціями, а в окремих випадках і з приготуванням їжі, відбувається на заготівельних стаціонарних підприємствах.

В мобільних об'єктах з неповним складом функціональних процесів — здійснюється зберігання невеликих запасів продуктів, мінімальна доробка напівфабрикатів чи сировини, теплова обробка продуктів, гігієнічні процеси та обслуговування відвідувачів.

В об'єктах з повним складом функціональних процесів всі основні процеси виробничого циклу здійснюються на самих підприємствах; незначне скорочення складу функцій відбувається за рахунок виключення процесів, які потребують складних технічних пристроїв та значних площ для обробки та зберігання.

2. Поєднання споріднених функціональних процесів, які здійснюються в мобільних об'єктах громадського харчування за рахунок спрощення їх організації та зменшення загальної кількості.

Об'єкти з мінімальним складом функціональних процесів характеризуються можливістю максимального суміщення функціональних процесів, завдяки простоті технологічних операцій та мінімальній їх кількості; в даному випадку можливе повне суміщення функцій в єдиному просторі.

Для підприємств з мінімальним та повним складом функціональних процесів характерна можливість поєднання в єдиному просторі всіх функцій пов'язаних з приготуванням їжі та зберіганням продуктів.

3. Скорочення просторових параметрів основних приміщень та зон мобільних підприємств громадського харчування за рахунок скорочення складу та кількості функцій та максимального поєднання їх в просторі.

Співставлення показників площ на 1 посадочне місце мобільних підприємств громадського харчування різних типів та нормативних показників розроблених для стаціонарних підприємств громадського харчування виявило загальну тенденцію до скорочення норм площі в мобільних підприємствах та збільшення її відповідно від типу з мінімальним до типу повним складом функціональних процесів.

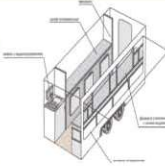
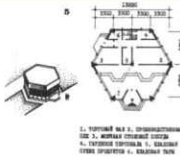
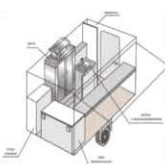
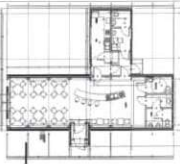
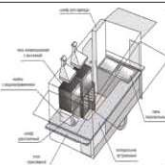
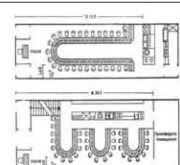
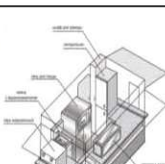
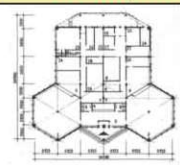
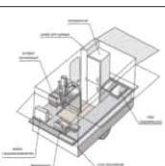
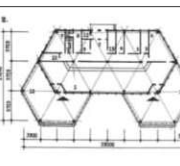
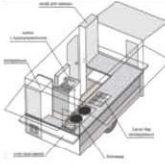
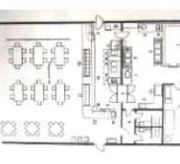
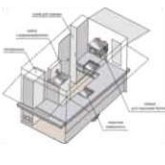

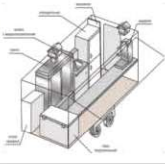
Поєднання функцій приготування, реалізації, обслуговування споживачів потребує від підприємств громадського харчування чіткого взаємозв'язку виробничої та торгівельної діяльності з урахуванням нерівномірності навантаження на ці об'єкти. Обслуговування відвідувачів здійснюється мобільними підприємствами громадського харчування різного типу, місткості, характеру обслуговуваного контингенту та місця розташування, що є основою функціонально-технологічної та об'ємно-

просторової класифікації.

Спеціалізація та місткість підприємств типів А та В з мінімальним та неповним складом функціональних процесів наведена в таблиці 2.

Таблиця 2

**МОБІЛЬНІ ПІДПРИЄМСТВА ШВИДКОГО ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ЗА СПЕЦІАЛІЗАЦІЄЮ ТА МІСТКІСТЮ**

<b>З МІНІМАЛЬНИМ СКЛАДОМ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОЦЕСІВ</b>				
<b>БЕЗ ТОРГОВОГО ЗАЛІВУ</b>	<b>МАГАЗИН КУЛІНАРІЙ</b>			<b>ЕКСПРЕС-КАФЕ НА 25 МІСЦЬ</b> ВИРОБНИЧИЙ ДОГОТОВНИЙ ЦЕХ МИЙНА ПОСУДУ ОХОЛОДЖУВАЛЬНА КАМЕРА КЛАДОВА СУХИХ ПРОДУКТІВ
	ХОЛОДИЛЬНА ШАФА МОРОЗИЛЬНА ШАФА ХОЛОДИЛЬНА ВІТРИНА МИЙКА З ВОДОНАГРІВАЧЕМ			
	<b>ГРИЛЬ -БАР</b>			<b>ЗАКУСОЧНА ВАРЕНИЧНА НА 30 МІСЦЬ</b> ДОГОТОВНИЙ ЦЕХ МИЙНА ПОСУДУ КЛАДОВА СУХИХ ПРОДУКТІВ БАРНА СТІЙКА З САЛАТ-БАРОМ
	ГРИЛЬ ГАЗОВИЙ МОРОЗИЛЬНА КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНИК ПОБУТОВИЙ МИЙКА З ВОДОНАГРІВАЧЕМ ГАЗОВИЙ ВІДСІК			
	<b>ПИРІЖКОВА</b>			<b>ПИВНИЙ БАР</b> АПАРАТ ДЛЯ РОЗЛИВУ ПРОХОЛОДЖУВАЛЬНИХ НАПОЇВ МОРОЗИЛЬНА КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНИК ДЛЯ НАПОЇВ МИЙКА З ВОДОНАГРІВАЧЕМ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ
	ПІЧ КОНВЕКЦІЙНА ШАФА РОЗСТОСЧНА МОРОЗИЛЬНА КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНИК ВБУДОВАНИЙ МИЙКА З ВОДОНАГРІВАЧЕМ			
	<b>ПІЦЕРІЯ</b>		<b>З НЕПОВНИМ СКЛАДОМ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОЦЕСІВ</b>	
	ПІЧ ДЛЯ ВИПІКАННЯ ПІЦЦІ ТЕПЛОВА ВІТРИНА САЛАТ-БАР ОХОЛОДЖУВАЛЬНИЙ ВБУДОВАНИЙ МОРОЗИЛЬНА КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНИК ПОБУТОВИЙ МИЙКА З ВОДОНАГРІВАЧЕМ			<b>РЕСТОРАН НА 100 МІСЦЬ</b> ГАРЯЧИЙ ЦЕХ ХОЛОДНИЙ ЦЕХ ДОГОТОВНИЙ ЦЕХ КОНДИТЕРСЬКИЙ ЦЕХ МИЙНА ПОСУДУ ОХОЛОДЖУВАЛЬНА КАМЕРА КЛАДОВА СУХИХ ПРОДУКТІВ
	<b>ЧЕБУРЕЧНА, ПОНЧИКОВА</b>			<b>КАФЕ-МОРОЗИВО НА 75 МІСЦЬ</b> ПРИМІЩЕННЯ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ МОРОЗИВА МИЙНА ПОСУДУ ОХОЛОДЖУВАЛЬНА КАМЕРА КЛАДОВА СУХИХ ПРОДУКТІВ
	АПАРАТ ПОНЧИКОВИЙ ФРИГУРНІЦЯ ТЕПЛОВА ВІТРИНА МОРОЗИЛЬНА КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНИК ПОБУТОВИЙ МИЙКА З ВОДОНАГРІВАЧЕМ			
<b>МЛИНЦЕВА</b>			<b>ЗАКУСОЧНА</b> ДОГОТОВНИЙ ЦЕХ ЗОНА МИЙНА ПОСУДУ МОРОЗИЛЬНА КАМЕРА КЛАДОВА СУХИХ ПРОДУКТІВ СТІЙКА РОЗДАЧІ ГОТОВИХ СТРАВ ВІТРИНА ГАРЯЧИХ СТРАВ ТА САЛАТ-БАР	
ПЛИТА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ МЛИНЦІВ САЛАТ-БАР ОХОЛОДЖУВАЛЬНИЙ ВБУДОВАНИЙ ХОЛОДИЛЬНИК ПОБУТОВИЙ МИЙКА З ВОДОНАГРІВАЧЕМ				
<b>ЗАКУСОЧНА ХОТ-ДОГ</b>			<b>СОКОВИЙ БАР НА 75 МІСЦЬ</b> ПРИМІЩЕННЯ ДЛЯ ЗБЕРГАННЯ СОКІВ ХОЛОДНИЙ ЦЕХ МИЙНА ПОСУДУ КЛАДОВА СУХИХ ПРОДУКТІВ ОХОЛОДЖУВАЛЬНА КАМЕРА	
ЖАРОЧНА ПОВЕРХНЯ КАМЕРА ДЛЯ РОЗІГРІВУ БУЛОК ХОЛОДИЛЬНИК ПОБУТОВИЙ МИЙКА З ВОДОНАГРІВАЧЕМ				
<b>ЗАКУСОЧНА ШАУРМА</b>				
ШАУРМА ГАЗОВА ГРИЛЬ ГАЗОВИЙ МОРОЗИЛЬНА КАМЕРА ХОЛОДИЛЬНИК ПОБУТОВИЙ МИЙКА З ВОДОНАГРІВАЧЕМ ГАЗОВИЙ ВІДСІК				
<b>ПЕРСУВНІ</b>		<b>ЗБІРНО-РОЗБІРНІ</b>		

**З ТОРГОВИМ ЗАЛІВОМ**

## Література

1. Уренев В.П. Основы архитектурного проектирования предприятий общественного питания: Учебн. пособие. - К.: Выща школа, 1990. – 190с.
2. Исмагилова С.Х. Принципы архитектурно-пространственной организации мобильных предприятий общественного питания для обслуживания массовых мероприятий. Автореферат дис... канд. Архитектуры. – М., 1979. – 20с.
3. Рекомендации по проектированию предприятий общественного питания быстрого обслуживания.- М.: ЦНИИТЕ, 1991. – 43с.
4. Рекомендации по проектированию предприятий общественного питания на автомобильных дорогах./ НИЛЭП ОИСИ. М.: Стройиздат, 1989. – 40с.
5. <http://www.kupava.com//>

## Анотація

Розглянуті основні типи підприємств швидкого харчування за функціонально-планувальними ознаками. Акцентована увага на притаманних даним типам підприємств функціональних особливостях, наведені їх можливі види за спеціалізацією та місткістю.

## Аннотация

Рассмотрены основные типы предприятий быстрого питания за функционально-планировочными свойствами. Акцентируется внимание на присущие данным типам предприятий функциональные особенности, приведены их возможные виды по специализации и вместимости.