

УДК 725.21

В.В.Ніколаєнко*професор, Полтавський національний технічний університет
ім. Юрія Кондратюка*

ПРОБЛЕМИ АРХІТЕКТУРНОГО ФОРМУВАННЯ ЗАГАЛЬНОМІСЬКОЇ СИСТЕМИ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

Анотація: в статті висвітлено стан відображення підприємств громадського харчування в містобудівній мережі відповідно до умов та місця їх розміщення, які мають вагомий вплив на формування загальноміської системи громадського харчування.

Ключові слова: підприємства громадського харчування, загальноміська система громадського харчування.

Соціально-політичні та економічні перетворення в Україні обумовили нові тенденції пріоритетних напрямків в архітектурній теорії і практиці. Розвиток нашого суспільства, його соціальний та науково-технічний прогрес породжують необхідність удосконалення сфери життєдіяльності людини, у тому числі архітектурно-планувальної організації мережі підприємств громадського харчування.

В цьому зв'язку, в першу чергу, необхідно вирішувати проблеми організації та переобладнання підприємств громадського харчування для різних соціальних категорій населення України, виходячи з реальних економічних можливостей різних груп споживачів.

Раціональне розміщення підприємств громадського харчування - важливий фактор в забезпеченні населення громадським харчуванням, що впливає на їх рентабельність. Підприємства громадського харчування обслуговують населення у житловій зоні (в мікрорайонах, житлових районах, кварталах, комплексах) в межах пішохідної доступності і в місті в цілому (на головних вулицях і магістралях, майданах, у транспортних вузлів) з урахуванням транспортної доступності.

Незалежно від умов розміщення до підприємств громадського харчування пред'являються наступні загальні вимоги:

- наближення підприємств громадського харчування до споживача та розміщення їх на шляхах масових потоків населення;
- забезпечення мінімальних витрат часу на отримання їжі,
- задоволення попиту в різноманітній, смачній і здоровій їжі.

Місце розташування, потужність і рентабельність підприємств залежать від числа відвідувачів, що проживають у радіусі обслуговування підприємств, кількості відвідувачів, випадково або постійно користуються підприємствами, але проживають в інших місцях, а також від числа відвідувачів, що знаходяться в радіусі обслуговування підприємств у місцях масового відпочинку.

Підприємства громадського харчування у житлових районах розвиваються в окремо розташованих будівлях, можуть бути вбудовані в перші поверхи житлових будинків чи прибудовані до них.

Підприємства, розміщені в окремо розташованих будівлях, в основному призначені для обслуговування великих житлових утворень. Їдальні, кафе, бари, магазини кулінарії і напівфабрикатів. Їх об'ємно-планувальні та технологічні рішення досить різноманітні, а архітектурна композиція залежить від конкретних умов місця забудови і навколишнього середовища.

Підприємства громадського харчування, що розміщені в перших поверхах житлових будинків, призначені для обслуговування невеликої кількості відвідувачів, що проживають в даному мікрорайоні або працюють у ньому. У зв'язку з цим вони мають обмежену кількість місць. Ці підприємства можуть бути повністю вбудовані в житлові будівлі, займати частково або весь перший, цокольний або підвальний поверх. Можливий винос обіднього залу з приміщення першого поверху в просторову частину будівлі, до середини двору або в бік вулиці. Таке рішення дозволяє збільшити місткість підприємства і урізноманітнити його архітектуру. Цьому сприяє і варіант прибудови підприємства громадського харчування до житлового будинку або розміщення підприємства між двома житловими будинками. При цьому можливий вбудовано-прибудований варіант, де частина приміщень розміщується в житлових будинках, а частина у вставці.

До недоліків вбудованих варіантів відносяться обмежені композиційні можливості планувальних та конструктивних рішень, що викликано прийнятими уніфікованими конструктивно-планувальними схемами і параметрами житлових будівель. У всіх випадках вбудованого, прибудованого та вбудовано-прибудованого рішень підприємств громадського харчування необхідно вишукувати можливість обладнання літніх приміщень для розміщення відвідувачів на відкритих майданчиках.

В останні роки широке поширення одержали загальноміські комплексні підприємства громадського харчування. Об'єднання декількох підприємств в одній будівлі вимагає особливої уваги до вибору місця для їх розміщення. У споруджуваних нових районах і містах це питання вирішується легко. Найважче його вирішити в сформованих містах з високим ступенем забудови. Комплексні підприємства можна розміщувати в системі забудови, в центрах

обслуговування житлової зони, в зоні відпочинку і курортних комплексах як самостійне підприємство, а також включати до складу громадсько-торговельного центру або великої готелю. Головна умова розміщення комплексного підприємства, з одного боку, наближення його до споживача з метою охоплення значного контингенту населення, з іншого боку-забезпечення більш комфортних умов для перебування в них відвідувачів.

При розташуванні комплексного підприємства в системі міської забудови перед ним влаштовуються невеликі площі для організації підходів та під'їздів. Розвантаження вантажного транспорту найвдаліше вирішується при влаштуванні підземного дебаркадера, розташованого в підвальному або цокольному поверхах. Це дозволяє уникнути організації господарського двору і сприяє більш економічному витрачання міської території.

Зростання готельного господарства в нашій країні і за кордоном тягне за собою розвиток груп приміщень громадського харчування, які поряд із задоволенням загальних вимог повинні мати можливість одночасного обслуговування всіх проживаючих у готелі, забезпечувати подачу замовних страв безпосередньо в номери та обслуговувати населення міста. При готелях влаштовують ресторани, кафе, кафетерії, буфети, денні та нічні бари, зали для банкетів і т. д. Найбільш рентабельними є підприємства, розміщені у великих готелях. Однак залежно від значення населеного пункту, місця розташування готелю в системі цього пункту, розряду готелю та інших факторів можливе збільшення місткості групи громадського харчування по відношенню до місткості готелю.

Приміщення громадського харчування в основному розміщують на першому або другому, іноді в цокольному поверсі, що дозволяє розмістити додатково літні посадочні місця, а також полегшує і спрощує їх зв'язок з вестибюлем та харчоблоком і подачу продуктів, а також забезпечує необхідну їх ізоляцію від житлової частини готелю. У верхніх поверхах готелю, у вітальнях, холах більш раціонально розміщувати невеликі підприємства громадського харчування (буфети, бари) для невеликого числа відвідувачів. Ці підприємства реалізують обмежений асортимент продуктів. Підприємства громадського харчування з нічним режимом роботи (нічні бари, іноді банкетні зали) нерідко розміщують у підвальному або цокольному поверсі.

Часто група громадського харчування виділяється в самостійний блок, прибудованих до основного корпусу готелю. Іноді в окремий блок виділяють тільки виробничі приміщення групи харчування, а іноді тільки торгові. Повне або часткове виділення групи громадського харчування в самостійний блок в значній мірі впливає на архітектуру будівлі готелю, на вибір його планувальної схеми та об'ємної композиції. Особливістю торговельних залів при готелях, в

першу чергу великих, є їх взаємозв'язок з харчоблоком: при розміщенні в одному рівні цей зв'язок найбільш проста; при розміщенні на різних рівнях харчоблок розміщують на першому, цокольному або в підвальному поверсі, а торговельні зали і мінімальний набір підсобних приміщень - на інших поверхах.

Розміщення підприємств громадського харчування в торговому центрі дозволяє створити комплексну систему обслуговування населення. До складу торговельного центру поряд з підприємствами громадського харчування загального та спеціалізованого типу входять магазини продовольчих і промислових товарів, а також інші обслуговуючі підприємства. Торговельні центри можуть бути районного та загальноміського значення. Від цього залежить склад і місткість підприємств громадського харчування. До складу торговельного центру входять підприємства різного типу: їдальні, кафе, ресторани, магазини кулінарії і напівфабрикатів. Цими підприємствами користуються в денний час покупці, службовці торгового центру та працівники установ та організацій, розташованих поблизу, у вечірній час вони служать місцем відпочинку населення. Планування торгового центру повинна забезпечувати зручний доступ покупців і обслуговуючого персоналу центру до підприємств громадського харчування з вулиці і з внутрішніх приміщень.

Розвиток автомобільного транспорту в нашій країні і за кордоном пов'язане з розширенням мережі автомобільних доріг. Підприємства громадського харчування на автомагістралях (ресторани, кафе, закусочні, кафетерії та буфети) розміщуються в окремо розташованих будівлях або входять до складу комплексної станції обслуговування, де можна заправити і помити машину. Особливістю цих підприємств є, з одного боку, швидке обслуговування одних відвідувачів, а з іншого боку, створення умов більш тривалого відпочинку для інших. Для цих підприємств характерні нерівномірність завантаження по сезонах і протягом доби, а також розманітність контингенту, який вони обслуговують.

Підприємства можуть розміщуватися вздовж дороги, в стороні від дороги, над дорогою і на перетині доріг. Вибір варіанту розміщення залежить від значення магістралі, контингенту обслуговування, типу та місткості підприємства.

На автомагістралях з великою пропускною здатністю раціонально будівництво комплексних підприємств громадського харчування, де в одному блоці розміщуються секції ресторану, кафе, закусочної і буфету. У міру зменшення відвідувачів окремі секції закриваються.

При розміщенні блоків живлення з обох сторін магістралі їх пов'язують між собою підземним переходом або пішохідним містком. На автомобільних дорогах Італії, Франції, США і Германії зустрічаються ресторани, побудовані у

вигляді мосту над проїжджою частиною. Особливо мальовничі й ефектні вони у вечірній час так як перетворюються в залиту світлом скляну арку. Як правило, магістральні ресторани мають великі віконні прорізи, інтенсивне освітлення і яскраві рекламні вивіски, які привертають увагу пасажирів громадського транспорту та авто-туристів.

Велике поширення одержали кемпінги, мотелі, які будують на шляху проходження автотуристів. При них організуються їдальні, кафе, ресторани.

При організації харчування населення курортів важливим фактором є раціональне розміщення мережі, що, крім того, впливає на рентабельність підприємств громадського харчування. Головним тут є наближення громадського харчування до споживача, забезпечення мінімальних витрат часу на одержання різноманітної, смачної і здорової їжі, задоволення попиту.

Підприємства громадського харчування на курортах можуть розміщуватися на шляху руху постійного населення до місць роботи, відпочиваючих - до місць відпочинку, а також у місцях масового відпочинку та поблизу транспортних магістралей. Іноді підприємства громадського харчування розміщують в екзотичних куточках курортів - в лісі або високо в горах, звідки добре оглядається панорама місцевості. Розташування підприємств громадського харчування відкритої мережі залежить від пори року.

У зимовий період підприємствами користується постійне населення і розміщення їх у глибині забудови більш рентабельно, ніж в периметрі або на кутових ділянках. Підприємства, розташовані на ділянці, вільному від забудови, в зимовий період перестають функціонувати або відвідуваність їх зводиться до мінімуму. У весняно-осінній період, коли відвідувачами є постійне населення та відпочиваючі, в кращих умовах опиняються підприємства, розміщені на периметрі забудови та на кутових ділянках. Підприємства, розміщені на ділянці, вільному від забудови, в цей період працюють у неповну завантаження.

У літній період в кращих умовах перебувають підприємства, розташовані на шляху основних потоків руху населення до містам масового відпочинку, а також в самих місцях відпочинку. У цьому випадку підприємства розміщуються на периметрі забудови, на кутових ділянках і на ділянках, вільних від забудови. Остання схема найбільш вдалий для будівництва підприємств у місцях найбільшого проживання відпочиваючих, а також у місцях їх відпочинку (на пляжі, в парку і т.п.). У гірших умовах влітку перебувають підприємства в глибині забудови, які в основному відвідує місцеве населення.

Підприємства цілорічного функціонування на курортах розміщуються в капітальних будівлях на периметрі або на кутових ділянках забудови. Їх будують одноповерховими або в перших поверхах житлових будинків. Широке поширення на курортах має розміщення підприємств громадського харчування при готелях, особливо курортних, де блок громадського харчування робиться максимальним. Найбільше місце в практиці проектування та будівництва підприємств громадського харчування на південних курортах країни займають підприємства змішаного функціонування. Розміщуються вони часто на ділянках, вільних від забудови. Цілорічні посадочні місця знаходяться в капітальній частині будинку. Число їх залежить від типу підприємства і його місця розташування. У ресторанах, наприклад, передбачається найбільша кількість цілорічних посадочних місць для рентабельної експлуатації підприємства протягом року. Сезонні посадочні місця влаштовуються на терасах, верандах, експлуатованих покрівлях і відкритих майданчиках.

Підприємства громадського харчування сезонного функціонування на курортах є резервом, який збільшує загальне число посадочних місць для відвідувачів у літній період. Їм доводиться сприймати найбільше навантаження в період максимального напливу відпочиваючих.

Висновки. В умовах ринкової економіки, коли доля приватного сектору значно більша за державний сектор, громадське харчування має нові шляхи розвитку і вдосконалення. Громадське харчування обособлюється і вдосконалюється як галузь господарства в силу виконання нею специфічних функцій, відмінних від прямих функцій харчової промисловості і торгівлі. Громадське харчування є галуззю господарства, безпосередньо зв'язаною з забезпеченням населення предметами першої необхідності. Формування об'єктів громадського харчування – це складний процес, обумовлений низкою соціальних, економічних, екологічних, містобудівних проблем, які мають бути взаємоузгоджені. Саме тому сучасна мережа громадського харчування має нові перспективні шляхи розвитку як одна з галузей народно-господарського комплексу.

Література

1. Карсенин В.И. Резервы эффективности общественного питания, 1989
2. Бок Зи Коу. Интенсификация общественного питания, 1987
3. Прунскене К.Д. Продовольственное хозяйство, 1989
4. Григорьева С.А. Перестройка в общественном питании, 1989
5. Введенский А.П., Белик М.А. Реконструкция предприятий общественного питания и торговли, 1989