

УДК 728.5+725.1

Мазур Л. М.*кандидат архітектури,**доцент кафедри**інженерно-технічних дисциплін**Київського національного торговельно-економічного університету*Liliyaarch@gmail.com[orcid.org/ 0000-0002-4373-0703](https://orcid.org/0000-0002-4373-0703)**Окунєва Д. О., ст.4 курс КНТЕУ,***спеціальність «Харчові технології та інженерія»*

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНИХ РІШЕНЬ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Анотація: в даній статті розглядаються можливості вирішення задач оновлення та перепланування приміщень закладів ресторанного господарства. Визначенні напрямки вдосконалення архітектурно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства та їх реконструкції з метою покращення ефективності роботи.

Ключові слова: модернізація, трансформація, багатофункціональність, реконструкція, об'ємно-планувальне рішення, перепланування, місткість.

Постійне розширення ринку ресторанного господарства як одного з основних напрямів соціально-культурного обслуговування населення зумовило створення потужної конкуренції, яка в свою чергу є рушієм постійного оновлення галузі, створення нових тенденцій та підвищення стандартів у наданні послуг. У зв'язку з цим, багато закладів ресторанного господарства вимагають перепрофілювання, розширення та модернізації різних груп приміщень, що неодмінно призводить до необхідності реконструкції їх об'ємно-планувальних рішень.

В галузі проектування будівель ресторанного господарства розглядалися загальні питання удосконалення матеріально-технічної бази, в тому числі її модернізації та реконструкції і були відображені в окремих працях, а зокрема в публікаціях Уреньова В.П., Куцевича В.В., Єжова В.І., Нікуленкової Т.Т., Ястіної Г.М., Кленогіної Т.В., Архіпова В.В. та ін.

В багатьох випадках при обладнанні робочих місць ресторанного господарства, не враховуються специфічні особливості та характер робіт, що виконуються. Досить часто норма площі на одне робоче місце набагато нижче нормативної, стан приміщень та умови праці не забезпечують високопродуктивної творчої діяльності (освітленість робочих місць не

відповідає прийнятим нормам, відсутня проточна вентиляція, підвищений рівень шуму і т.д.) [3,5].

Тому реконструкція закладів ресторанного господарства включає не тільки розробку архітектурно-планувальних рішень з правильною організацією технологічних процесів, а й розрахунок, підбір та прив'язку технологічного обладнання. Заміна існуючого технічного оснащення сучаснішим, комп'ютеризація технологічних процесів, розширення можливостей та процесів формує нові вимоги до планувальних рішень виробничих приміщень. Це несе за собою зміну технічних показників (площі, поверховості), зміну габаритів, фасадів, інженерних рішень, покращення стійкості несучих елементів, встановлення нового обладнання, що обов'язково має здійснюватись у відповідності з санітарними нормами та правилами пожежної безпеки.

Об'ємно-планувальна структура закладу – об'єднує усі групи приміщень та просторів у єдину цілу взаємопов'язану систему. Першочерговими факторами, що її визначають, є: специфіка закладу, його тип та клас, характер виробничого процесу та його місткість, функціональне призначення, зв'язок з оточуючим середовищем. Важливими також є соціальні, містобудівні, національні, природно-кліматичні фактори. Визначальним при проектуванні основних функціональних груп приміщень є взаєморозташування виробничих, складських, адміністративно-побутових та інших груп приміщень з урахуванням кількості поверхів будівлі.

Загалом, усі заклади ресторанного господарства можна поділити на розміщені в окремих будівлях, та ті, які розміщуються (вбудовуються) усередині вже існуючих об'єктів або прибудовуються до них. Вважається що кафе до 200 місць та ресторани до 150 доцільно виконувати одноповерховими, а заклади, що перевищують ці показники – двоповерховими.

Заклади ресторанного господарства, залежно від свого призначення та характеру експлуатації, поділяються на:

- відкриті – загальнодоступні підприємства, призначені для обслуговування всього населення (ресторани, кафе, їдальні, бари, закусочні тощо);
- закриті – призначені для обслуговування певних груп населення за місцем роботи, навчання або відпочинку (їдальні та буфети при закладах освіти, промислових та медичних закладах, готелях, санаторіях).

Також заклади харчування можуть бути розраховані на швидке обслуговування відвідувачів та на довгочасне. За характером виробництва поділяються на три види:

- з повним виробничим циклом;

- підприємства- заготівельні готової продукції та харчових напівфабрикатів (фабрика-кухня);
- підприємства-доготівельні.

У сучасних закладах ресторанного господарства здійснюється вибірковий цикл: прийом і збереження напівфабрикатів і сировини, доготівля напівфабрикатів і доробка сировини, приготування й оформлення страв, реалізація продукції та обслуговування відвідувачів. Цьому циклу відповідають групи приміщень складських, виробничих, адміністративно-побутових.

Складські приміщення (охолоджувальні камери, не охолоджувальні комори) повинні бути зручно зв'язані із завантажувальною і виробничими цехами. У підприємствах, які працюють на напівфабрикатах, проектують 1-3 холодильні камери, приміщення для зберігання сухих продуктів, білизни та інвентарю, які доцільно розміщувати у підвалі, а у невеликих підприємствах – на виробничому поверсі.

На кожному підприємстві виділяють дві найбільш важливі складові частини виробничих підрозділів:

- *основне виробництво*, що охоплює всі процеси, безпосередньо пов'язані з випуском готової продукції,
- *допоміжне*, яке включає процеси матеріального і технічного обслуговування основного виробництва.

У свою чергу основне і допоміжне виробництва поділяються на цехи, відділення, виробничі ділянки, робочі місця [6].

До виробничих приміщень належать: заготівельні цехи (м'ясний, рибний, цех патрання птиці, овочевий), доготівельні (гарячий та холодний), кулінарний, кондитерський цех та допоміжні цехи (хліборізка, мийні). Виробничі цехи проектують з додержанням чіткої послідовності обробки продуктів з мінімальною довжиною технологічних ліній, забезпечення зручного взаємозв'язку між приміщеннями у середині групи, складськими приміщеннями і роздавальною. Планувальне рішення виробничих приміщень залежить від номенклатури і габаритів обладнання та окремих планувальних вузлів. А також від характеру виробництва, яке суттєво впливає на організаційну структуру та обумовлює його вибір.

Розрізняють підприємства з цеховою структурою і безцеховою.

Раніше *безцехова структура* виробництва організовувалася на підприємствах з невеликим обсягом виробничої програми, які мали обмежений асортимент продукції на спеціалізованих підприємствах. *Цехову ж структуру* організовували на підприємствах, які працювали на сировині, з великим обсягом виробництва. Цехи поділялися на заготівельні (м'ясний, рибний,

птахогольовий, м'ясорибний, овочевий), доготовочні (гарячий, холодний), спеціалізовані (борошняний, кондитерський, кулінарний) [6].

Сьогодні застовується високопродуктивне технологічне обладнання з мінімальними площами та поєднанням різноманітних функцій в одному пристрої. Яке значно скорочує площі та змінює принцип організації виробничих зон. Особливо при централізованому виробництві напівфабрикатів і кулінарних виробів (кухня фабрика). Тому тенденція сучасного проектування та переоснащення виражається в найбільш поширеній практиці безцехового планування виробничих приміщень, при якій виготовлення страв здійснюється у єдиному добре освітленому і вентильованому просторі, не розділеному глухими перегородками на окремі цехи. Це дозволяє створити "гнучкий" внутрішній простір, який буде легко підлягати трансформації та поділу на функціональні зони.

Адміністративно-побутові приміщення підприємств до 100 місць, адміністрація та кімната персоналу розміщуються в одному приміщенні, а гардеробна може бути загальною (при наявності kabіни для переодягання при одному з душів). При проектуванні закладів більшої місткості адміністративно-побутові приміщення розміщують в єдиному блоці з окремим входом. Технічні приміщення визначаються проектом залежно від місткості підприємства і місцевих умов енерго- і теплопостачання, водопроводу і каналізації.

Взаємне розташування основних груп приміщень повинно забезпечувати їх найкоротші взаємозв'язки без перетину потоків відвідувачів і персоналу, чистого і немитого посуду, напівфабрикатів, сировини і відходів.

Усю різноманітність композиційних взаємозв'язків основних груп приміщень узагальнено в декількох планувальних схемах:

- центрична схема в плані наближена до квадрата або кола з розташуванням виробничих і обслуговуючих приміщень у центрі будівлі, а обідніх залів із роздавальними – по периметру.
- фронтальна схема характеризується розташуванням торгових (зальних) приміщень по поздовжній осі будівлі паралельно неторговим (виробничим і обслуговуючим) приміщенням. Об'єкт при цьому має форму витягнутого прямокутника з чітким, але подовженим графіком технологічного процесу і руху відвідувачів.
- глибинна схема заснована на розміщенні неторгових приміщень за торговими у глибині об'єму (обідній зал примикає до блоку кухні короткою стороною).
- Т-подібна, Г-подібна схема при якій торгові приміщення видовжені, а виробничі приміщення мають мінімальні зв'язки з залом (обідній зал примикає до блоку кухні короткою стороною).

- роз'єднана схема характеризується наскрізним розташуванням виробничих приміщень, що поділяє загальний простір торгових (зальних) приміщень на два об'єми.
- кутова схема характеризується розміщенням блока кухні в одному з кутів плану так, що дві його сторони примикають до обіднього залу (або двох і більше залів) (рис. 1).



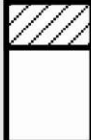
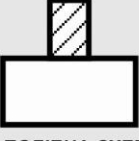


КОМПОЗИЦІЙНІ ЗВ'ЯЗКИ ПЛАНУВАЛЬНА СХЕМА	ПЕРЕВАГИ	НЕДОЛІКИ	ОПТИМАЛЬНЕ ВИКОРИСТАННЯ
 <p>ЦЕНТРИЧНА СХЕМА</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● МАКСИМАЛЬНЕ ЗБІЛЬШЕННЯ ФРОНТУ РОЗДАТКОВОЇ 	<ul style="list-style-type: none"> ○ ПРОБЛЕМИ З ЗАВАНТАЖЕННЯМ СИРОВИНИ ○ ПРОБЛЕМИ З ОСВІТЛЕННЯМ ДЕЯКИХ ПРИМІЩЕНЬ 	БАГАТОЗАЛЬНІ ЗАКЛАДИ МІСТКІСТЮ 150 І БІЛЬШЕ.
 <p>ФРОНТАЛЬНА СХЕМА</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● ЧІТКІСТЬ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ТА ГРАФІКУ РУХУ ВІДВІДУВАЧІВ 	<ul style="list-style-type: none"> ○ ВИДОВЖЕННЯ ПЛАНУ ЗАЛУ ○ НЕДОЛІКОМ Є ВІДДАЛЕНІСТЬ ДЕЯКИХ ТОЧОК ТОРГОВОЇ ЗАЛИ ВІД МИЙНОЇ ТА РОЗДАТКОВОЇ 	<p>ДЛЯ ЗАКЛАДІВ НА 100-150 МІСЦЬ. МОЖЛИВА ПРИБУДОВА ЛІТНІХ ТЕРАС.</p> <p>ПІДХОДИТЬ ДЛЯ ЇДАЛЕНЬ, ЗАКЛАДІВ, ЩО ПРАЦЮЮТЬ ПО ТИПУ ШВЕДСЬКОЇ ЛІНІЇ</p>
 <p>ГЛИБИННА СХЕМА</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● РАЦІОНАЛЬНІСТЬ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ 	<ul style="list-style-type: none"> ○ НЕВЕЛИКИЙ ФРОНТ ПРИМИКАННЯ ОБІДНЬОЇ ЗАЛИ ДО ВИРОБНИЧИХ ПРИМІЩЕНЬ 	ДЛЯ ЗАКЛАДІВ НА 80 МІСЦЬ ДЛЯ НЕВЕЛИКИХ КОМПАКТНИХ ТА СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ ЗАКЛАДІВ, БАРИВ
 <p>Т- ПОДІБНА СХЕМА</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● ВІЛЬНА КОМПОНОВКА ТОРГОВОЇ ЗАЛИ ● ЧІТКІСТЬ ГРАФІКА РУХУ ВІДВІДУВАЧІВ 	<ul style="list-style-type: none"> ○ ЗМЕНШЕННЯ ФРОНТУ ПРИМИКАННЯ ОБІДНЬОЇ ЗАЛИ ДО ВИРОБНИЧИХ ПРИМІЩЕНЬ 	<p>ДЛЯ ЗАКЛАДІВ НА 100-150 МІСЦЬ ОПТИМАЛЬНА РЕКОНСТРУКЦІЯ ЗІ ЗБІЛЬШЕННЯМ МІСТКОСТІ: РЕКОНСТРУКЦІЯ ЗА П-СХЕМОЮ (ДОБУДОВА ТОРГОВИХ ПРИМІЩЕНЬ З БОКОВИХ СТОРІН ВИРОБНИЧОЇ ЗОНИ, МОЖЛИВО, З ЇЇ ЗБІЛЬШЕННЯМ)</p>
 <p>РОЗ'ЄДНАНА СХЕМА</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● МОЖЛИВІСТЬ ОРГАНІЗАЦІЇ ДВОХ ЗАЛІВ (РОЗДІЛЕННЯ ПОТОКІВ) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ ПРОБЛЕМИ З ПРИРОДНИМ ОСВІТЛЕННЯМ ВИРОБНИЧИХ ПРИМІЩЕНЬ ○ МАЛИЙ ФРОНТ ПРИМИКАННЯ ТОРГОВИХ ЗАЛІВ ДО РОЗДАТКОВОЇ 	<p>ДЛЯ ЗАКЛАДІВ БІЛЬШЕ 200 МІСЦЬ, ПІДХОДИТЬ ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ДВОХ ЗАЛІВ З РІЗНОЮ СПЕЦІАЛІЗАЦІЄЮ</p>
 <p>КУТОВА СХЕМА</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● РАЦІОНАЛЬНА ПРИ РОЗМІЩЕННІ ЗАКЛАДУ У КУТІ БУДІВЛІ 	<ul style="list-style-type: none"> ○ ПРОБЛЕМИ З ПРИРОДНИМ ОСВІТЛЕННЯМ ВИРОБНИЧИХ ТА НЕТОРГОВИХ ПРИМІЩЕНЬ 	ДЛЯ ЗАКЛАДІВ НА 150-200 МІСЦЬ ДЛЯ ВЕЛИКИХ БАГАТОЗАЛЬНИХ ЗАКЛАДІВ.

Рис 1. Схеми об'ємно-планувальних рішень

Дані прийоми об'ємно-просторових рішень дозволяють забезпечувати багатоваріантність архітектурно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства, дозволяють створювати проекти відповідно до різних місцевих умов.

Вибір прийому реконструкції закладів ресторанного господарства залежить від наявності територій для розширення закладу та кількісних показників виявлених недостатніх площ для кожного типу. Залежно від містобудівної ситуації, існуючого об'ємно-планувального рішення будівлі можливе застосування одного прийому реконструкції або декількох прийомів одночасно. Надбудова поверхів є основним прийомом реконструкції для закладів, які внаслідок містобудівної ситуації або в тих випадках коли заклад розміщено в середині будівлі, не мають можливостей горизонтального розвитку. Прибудова рекомендована як основний прийом розширення будівлі за умов наявності резервних територій ділянки. Перепланування може здійснюватись в різних композиційних схемах і є найпоширенішим засобом реконструкції.

Найпоширеніші методи реконструкції:

- розширення площі
- перепланування
- зміна співвідношення площ різних груп приміщень
- перехід на напівфабрикати
- перепрофілювання
- технічне переоснащення

• *центрична схема* – оптимальна реконструкція зі збільшенням місткості: надбудова поверху або реконструкція за П-схемою (видовження виробничої зони до однієї зі стін та розширення торгових приміщень (при наявності резервних територій)).

• *фронтальна схема* – оптимальна реконструкція зі збільшенням місткості: надбудова, прибудова (або тераса) по вертикалі. Можлива реконструкція у приміщення із роз'єднаною схемою.

• *глибинна схема* – оптимальна реконструкція зі збільшенням місткості: надбудова, прибудова по горизонталі (можливо, із розширенням виробничої зони).

• *T-подібна, Г-подібна схема* – оптимальна реконструкція зі збільшенням місткості: надбудова або розширення.

• *роз'єднана схема* – оптимальна реконструкція зі збільшенням місткості: надбудова, прибудова (або тераса) по вертикалі.

- *кутова схема* – оптимальна реконструкція зі збільшенням місткості: реконструкція за П-схемою (добудова торгових приміщень з бокових сторін виробничої зони, можливо, з її збільшенням).

У всіх випадках збільшення місткості можливе також за рахунок зменшення площі виробничих приміщень (за можливості їх перепланування, переоснащення та модернізації).

Аналіз сучасних тенденцій проектування та перепланування закладів ресторанного господарства дає змогу побачити зміну співвідношення площі різних груп приміщень. Для масових закладів ресторанного господарства спостерігається перехід на безцехову структуру та скорочений виробничий цикл підприємства, що змінює функціональний зміст та склад приміщень, зникає потреба у багатьох додаткових виробничих приміщеннях, скорочуються виробничі площі. Головним планувальним елементом стає обідній зал. Так, частка виробничо-обслуговуючих приміщень скоротилася з 45-50% до 25-30%, а частка обідньої зали відповідно збільшилась до 70-75%.

Література:

1. Уреньов В. П. Интерьер и оборудование предприятий общественного питания / Уреньов В.П. - К.: Будівельник, 1988.-111с.
2. Уреньов В.П. Архитектура предприятий общественного питания / Уреньов В. П. - К.: Будівельник, 1981.-128с.
3. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємства ресторанного господарства. - К: КНТУ, 2005-632с.
4. ДБН. В.2.2-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). - К.: Мінрегіонбуд України, 2010. - 79с.
5. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. - М.: КолосС, 2006. — 247 с.
6. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. - 280 с.
7. Завадинська О. Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посіб. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. - 200 с.

Аннотация

Мазур Л. Н. Кандидат архитектуры, доцент кафедры инженерно-технических дисциплин Киевского национального торгово-экономического университета.

Окунева Д. О., ст.4 курса КНТЕУ, специальность «Пищевые технологии и инженерия».

Современные тенденции объемно-планировочных решений зданий ресторанного хозяйства

В данной статье рассматриваются возможности решения задач обновления и перепланировки помещений ресторанного хозяйства. Определены направления усовершенствования архитектурно-планировочных решений зданий ресторанного хозяйства и их реконструкции с целью повышения эффективности работы.

Ключові слова: модернізація, трансформація, багатофункціональність, реконструкція, об'ємно-планувальні рішення, перепланировка, вмістимість.

Annotation

Mazur L.M., PhD arch., associate professor, Department of engineering and technical disciplines, Kyiv national university of trade and economics.

Okuneva D. O., st. of 4-th cours of KNUTE, special «Food technologies».

Summary of tendencies of the overall plans of the restaurant's government

This article looks at the possibility of solving problems of renewal and redevelopment premises institutions of restaurant industry. There is determination of directions of improving the architectural and planning decisions of restaurant business establishments and their reconstruction in order to improve efficiency.

Key words: modernization, transformation, multifunctionality, reconstruction, replanning, an extension, capacity.

УДК 711.

Ель Алжі Омар

Студент 6 курсу кафедри теорії архітектури Київського національного університету будівництва і архітектури

Omar1elalji@gmail.com

orcid.org/0000-0001-5936-2282

Пекер А.И.

Доцент кафедри теорії архітектури Київського національного Університету будівництва і архітектури

Orcid ID 0000-0001-6900-9534

Електронна пошта: arkady.peker@gmail.com

ФОРМУВАННЯ ТОРГОВО-РОЗВАЖАЛЬНИХ ЦЕНТРІВ ЯК ТЕРИТОРІАЛЬНИХ ОБ'ЄКТІВ

Анотація: у статті досліджені особливості формування торгових центрів як територіальних об'єктів. Представлена класифікація. Зроблено акцент на вивченні основних закономірностей формування і організації ТРЦ.

Ключові слова: торгово-розважальний центр, ТРЦ, містобудування.