

УДК 725.31.057

Дудка С.-Р.О.

Харківська державна
академія дизайну та мистецтв

ГРАФО-АНАЛІТИЧНЕ МОДЕЛЮВАННЯ ПРОСТОРУ РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ

Дудка С.-Р.О. Графо-аналітичне моделювання простору ресторанних комплексів. В статті розглянуто графо-аналітичні основи, предметне насичення та планувальні рішення щодо архітектурного та предметно-просторового моделювання ресторанних комплексів. Ресторанні комплекси – це складний тип підприємства, в його функціонально-планувальній структурі традиційно виділяються дві основні категорії приміщень: приміщення для відвідувачів (вестибюлі, обідні зали, холи і т.д.); приміщення пов'язані з приготуванням їжі: виробничі цехи та приміщення, складські, адміністративно-побутові та технічні.

Ключові слова: просторова організація, мікроклімат, предметне насичення, планування, ресторан, інтер'єр, приміщення.

Дудка С.-Р.О. Графо-аналитическое моделирование пространства ресторанных комплексов. В статье рассмотрено графо-аналитические основы, предметное насыщение и планировочные решения по архитектурному и предметно-пространственному моделированию ресторанных комплексов. Рестораны – это сложный тип предприятий, в его функционально-планировочной структуре традиционно выделяются две основные категории помещений: помещения для посетителей (вестибюли, обеденные залы, холлы и т.д.); помещения связанные с приготовлением пищи: производственные цеха и помещения, складские, административно-бытовые и технические.

Ключевые слова: пространственная организация, микроклимат, предметное насыщение, планирование, ресторан, интерьер, помещение.

Dudka S.-R. O. Graph-analytic modeling of restaurant complexes. The article discussed the organization of the restaurant complexes, graphic-analytical framework, architectural and object-saturation and planning solutions for the spatial modeling of object-restaurant complexes. Restaurants are the difficult type of the enterprises combining functions of industrial and serving appointment, structure have two basic categories of premises are traditionally allocated: premises for visitors (lunch halls etc.); premises directly connected with cooking: industrial shops and premises, warehouse, it is administrative – household and technical.

Keywords: spatial organization, microclimate, the saturation of substantive, planning, restaurant, interior room.

Надійшла до редакції 02.10.2013

Актуальність дослідження. Внутрішнє середовище підприємств громадського харчування (просторова організація, предметне насичення, мікроклімат та ін.) має свою специфіку. Вона повинна найбільш повно відповідати комплексу функціонально-утилітарних і емоційно-естетичних вимог. В даній статті розглядається поняття графо-аналітичного моделювання, предметного насичення інтер'єру ресторанних комплексів.

Вивченість теми дослідження. Комплексні дослідження з розробки аспектів проектування закладів громадського харчування можна знайти в роботах відомих вчених архітекторів: Абізова В.А., Аграновського Е. Д., Багмут С. И., Дмитрієва Б.В., Адамовича В.В, Бархіна М.Б., Єжова В.І, Куцевича В.В. та ін., які значно вплинули на подальший напрямок досліджень цієї тематики. Особливої уваги заслуговують дослідження в галузі проектування закладів харчування В.П.Уреньова.

Мета дослідження. Визначити основну вхідну групу та склад приміщень, що обов'язково мають буди в закладах вищої категорії, ресторанних комплексах. Визначити основні фактори формування предметно-просторово та архітектурного планування різних зон.

Об'єкт дослідження. Внутрішній простір ресторанних комплексів. Приміщення та відділення, що мають місце при створенні предметного насичення та вдалого та комфортного мікроклімату в закладах громадського харчування.

Предмет дослідження. Архітектурне та предметно просторове заповнення закладів громадського харчування, а саме ресторанних комплексів.

Результати дослідження. Раціональна організація внутрішнього середовища підприємств громадського харчування в цілому і інтер'єрів, зокрема, в значній мірі визначає якість обслуговування, надаючи людині необхідний комплекс страв і послуг у комфортних умовах, а також сприяє спілкуванню людей, виховання смаку і т.п.

Комплекс вимог спрямований на створення в підприємствах оптимальних зручостей для відвідувачів і персоналу відповідно до рівня обслуговування «стандартне», що обслуговує головним чином утилітарні підприємства, або «виборче», «індивідуальне», покликане задовольняти різноманітні інтереси та індивідуальні смаки населення [6:176]. В ресторанах обслуговування здійснюється по другій категорії з перерахованих вище.

У підприємствах стандартного обслуговування (їдалень, закусочних, кафетеріях), що працюють за принципом самообслуговування на перший план висувуються функціональні вимоги. Необхідне створення чіткої планувальної структури приміщень, для відвідувачів, що забезпечує раціональні проходи, графіки руху; чітке функціональне зонування, що включає організацію функціональних зон та їх взаємозв'язок, угруповання меблів; а також комплексність у художньому вирішенні всіх елементів внутрішнього оздоблення приміщень.

У підприємствах виборчого обслуговування функціональні вимоги не втрачають своєї значущості,

але зростає роль естетичних характеристик, які забезпечують художньо-образне рішення кожного елемента предметного середовища і всього середовища в цілому.

До елементів, що формують внутрішню середу, відносяться огорожувальні конструкції (підлога, стіни, стеля), а також інші конструктивні елементи (колони, напівколони і т.п.); обладнання, включаючи меблі, малі архітектурні форми; освітлювальні установки і світильники, пристрої для візуальних зв'язків та реклама; інженерне обладнання (опалювальні прилади, кондиціонери і т.п.), а також елементи декоративно-прикладного мистецтва, декоративні тканини, декоративні рослини тощо). Крім перерахованих вище елементів гармонійність і комфортність внутрішнього середовища в значній мірі визначають оздоблювальні матеріали, кольорова-колеристичні та акустичні характеристики предметів і середовища в цілому, відповідний мікроклімат у приміщеннях.

Предметно-просторова організація приміщень для відвідувачів (вестибюль, що включає гардероб і туалети, обідні зали та ін.) у підприємствах громадського харчування з самообслуговуванням і підприємствах, які суміщають функції харчування і відпочинку включають різні, відрізняються призначенням, складом і угрупованням меблів, функціональні зони. Це зони входу, очікування, отримання їжі і сервіровки, прийому їжі, видовищ і розваг, відпочинку. Розширений склад зон зазвичай властивий підприємствам з підвищеним рівнем обслуговування, в тому числі і ресторанів.

Різні зони оснащуються спеціальними меблями, яка відповідає рівню комфорту підприємства.

Зона входу включає підзони гардеробну і очікування. Вона може розташовуватися як на одному, так і на різних поверхах, в одному або різних приміщеннях. Ця зона повинна мати чітку функціонально-планувальну схему, що забезпечує швидке й ритмічне обслуговування зустрічних потоків відвідувачів.

Гардеробна підзона може мати фронтальне, глибинне або кутове рішення. Найбільш раціонально застосування фронтальних схем, коли гардеробна бар'єр перпендикулярно-розміщується по довгій стороні приміщення, а вішалки до нього.

У їдальнях, кафе і особливо ресторанах слід організувати місця для відпочинку з банкетками, кріслами для відпочинку і журнальними столами. Підзони очікування слід організувати перед обіднім залом. Декоративні стаціонарні або розсувні решітки відокремлюють їх від обіднього залу. Найбільш ефективно оснащувати ці підзони блокуються банкетками, кріслами, журнальними столами. У підприємствах, які суміщають функції харчування та відпочинку для очікування, розподілу потоків відвідувачів і відпочинку, створюють аванзали та холи.

Основне значення в обідніх залах належить зонам прийому їжі. У їдальнях і закусочних ці зони являють собою одноманітні повторювані угруповання меблів, що створюють ритмічні ряди простих за формою столів, більш складні за формою виробу та різноманітні стільці. Найбільш поширеною розстановкою меблів у цих підприємствах є паралельна або діагональна, що

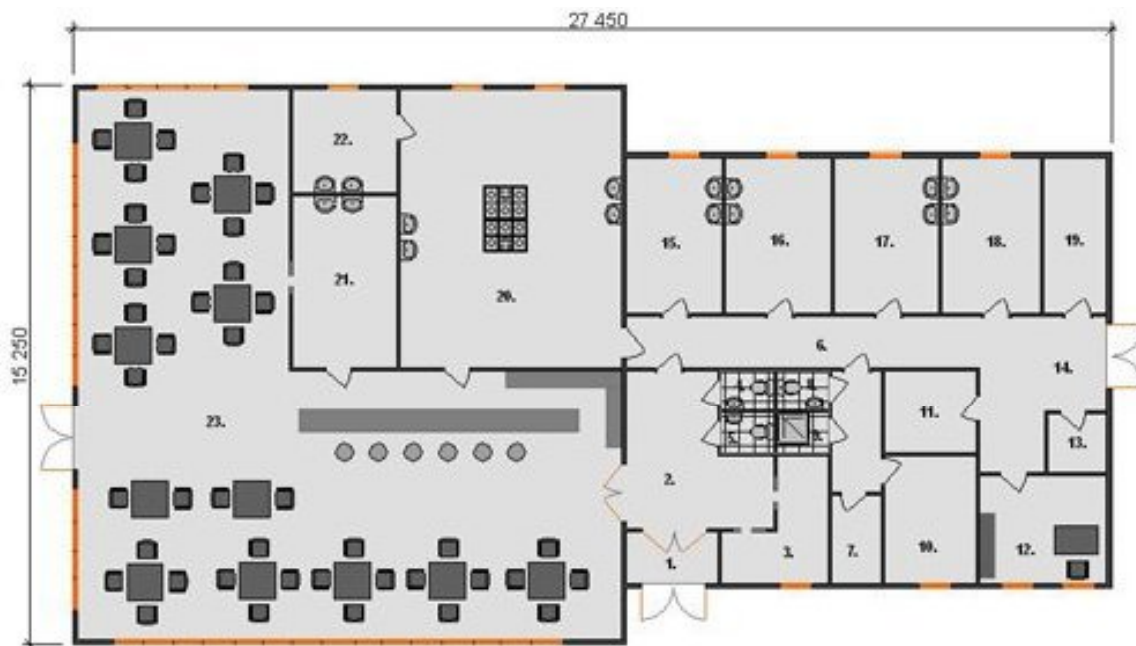
забезпечує раціональне використання площі обідньої зали. В обідніх зонах великих столових слід виділяти десертну зону з буфетом і кафетерійною стійкою, а обідні зали розділити екранами, декоративними решітками, озелененням та іншими засобами поділу предметного простору.

Різноманітнішою вирішуються зони прийому їжі в ресторанах. При угрупованні меблів слід враховувати можливість обслуговування одним офіціантом 8-12 відвідувачів. У цих підприємствах поряд з паралельною і діагональною розстановкою можливе застосування вільної розстановки меблів, при якій простір як би перетікає з однієї зони в іншу. Подібний ефект досягається при застосуванні більш складних форм меблів, в тому числі криволінійних у плані диванів, овальних і круглих столів.

В спеціалізованих кафе і ресторанах слід використовувати поєднання різних угруповань столів, стільців, крісел, включаючи «боксову» розстановку. Для боксової розстановки меблів характерно декілька найбільш поширених прийомів, а саме; криволінійна (або С-подібна), кутова або пилкоподібна, П-подібна. Боксова розстановка характеризується створенням ізольованих груп меблів з обідніх столів, оточених диванами, частіше з високою спинкою або відгороджених одна від одної декоративними перегородками, що забезпечує групі відвідувачів усамітнення. Застосування боксових розстановок дозволяє значно урізноманітнити архітектурно-просторове рішення обідніх залів. Вдалим є розміщення боксів на платформі, піднесеною над рівнем підлоги.

Угруповання меблів в банкетних залах відрізняється своєрідністю, так як в них необхідно об'єднати групу відвідувачів від 10 до 100 чоловік і більше за одним столом Т-, П-подібної форми. У цих випадках можна блокувати ресторанный столи прямокутної форми, а крісла ресторанный замінити стільцями ресторанными IV категорії м'якості.

Особливості обслуговування в барах при ресторанах визначає характер архітектурно-планувальних рішень та їх предметне наповнення[2:416]. Найбільш поширене пристінне рішення барів, при цьому вони можуть мати Т – і П-подібні плани. При острівному розміщенні барного обладнання їх плани можуть мати квадратну або прямокутну форму, круглу або овальну, багатогранну або криволінійну. Барні стійки з табуретками або кріслами часто використовують як композиційного акценту в інтер'єрі обідніх залів ресторанів. Цьому сприяють різноманітні форми виробів, ритмічний лад і колірна організація фасадних панелей стійок, освітлення та ін. Розміщення барної стійки в обідніх залах ресторанів при вході сприяє організації аванзалу. При розміщенні барів в окремих приміщеннях там розміщують групи столів, стільців або крісел. У підприємствах харчування, пов'язаних з відпочинком, в тому числі і в ресторанах організують зони видовищ і розваг. Це естради і танцювальні майданчики. Такі зони можуть бути композиційним центром приміщення, чому сприяє їх місце розташування, а також комплекс декоративних, пластичних, кольорових та світлових прийомів їх рішень. Ці зони різні за



План ресторану:

1. Тамбур; 2. Вестибюль; 3.Гардероб; 4.Санвузол чоловічий; 5. Санвузол жіночий; 6. Коридор; 7. Вентиляційна камера; 8. Санвузол персоналу; 9. Душова; 10. Кімната персоналу; 11. Підсобне приміщення; 12. Кабінет зав. виробництвом; 13.Електрощитова; 14. Завантажувальна; 15 Борошняний цех; 16. М'ясний цех; 17. Овочевий цех; 18. Комора сухих продуктів; 19. Холодильна камера; 20. Цех гарячої та холодної обробки продуктів; 21. Мийка столового посуду; 22. Мийка кухонного посуду; 23. Зал ресторану.

розміщення (пристінні, кутові і острівні), розмірами і формою. При визначенні площі танцювального майданчика виходять з норми площі на 0,15-0,2 м² з розрахунку 50-70% загальної кількості місць, форми танцювальних майданчиків та естрад можуть бути різними в залежності від форми і композиції залу.

У функціональному й образному вирішенні предметно-просторового середовища і створення відповідного комфорту для відвідувачів велику роль грає не тільки раціональний підбір меблів і устаткування, але і зовнішній вигляд виробів, їх форми і оздоблення.

Меблі для різних приміщень підприємств харчування слід підбирати наборами з рівнем зручностей, що відповідає рівню обслуговування в підприємстві [4:540]. Для ресторанів спеціалізованих меблі повинні поряд з функціонально-технологічною досконалістю мати образні характеристики. Склад серій меблів і їх рішення повинні враховувати комплексність організації всього інтер'єру.

В архітектурно-художньої організації інтер'єрів підприємств громадського харчування загального типу особливо важливі характер і якість опорядження огорожувальних конструкцій, світлове рішення, рівень організації зорової інформації та ін.

У ресторанах, які суміщають функції харчування і відпочинку, до покриття безшумність, звукопоглинаюча підлога пред'являються інші вимоги – здатність, теплостійкість. У приміщеннях, що використовуються вдень, для самообслуговування, матеріали повинні бути зносостійкі. В обідніх залах ресторанів можна використовувати ворсові зносостійкі килимові по-

криття з невисоким ворсом. Раціонально застосовувати тафтингові петльові килими з вмістом не менше 50% синтетичних волокон. Біля входів у зали та роздаткові потрібні більш зносостійкі покриття по аналогії з їдальнями. Для покриття підлоги танцювальних майданчиків рекомендується паркет або твердий мрамур. У залах великої місткості практикується застосування паркету, на який в проходах кладуть килимові доріжки.

Вибір того чи іншого матеріалу для обробки стін, колон, залежить від композиційного вирішення кожного об'єкта. Однак існує ряд традиційних прийомів рішення взаємозв'язку матеріалів і кольору в оздобленні стін, колон з підлогою та стелею в приміщеннях різної площі і об'єму. У невеликих приміщеннях слід прагнути до створення цілісного сприйняття інтер'єру за рахунок сполучень матеріалів і колірних рішень. В обідніх залах великої місткості можна комбінувати матеріали різної фактури і кольору для зорового поділу простору.

Значну естетичну та емоційне навантаження виконують елементи прикладного мистецтва (розпис, фриз, декоративний рельєф). Особливе місце в інтер'єрі підприємств харчування займає архітектурно-просторове рішення стелі. Тут можна використовувати безліч архітектурних прийомів. В обідніх залах перспективно застосовувати матеріали повної заводської готовності.

Для застосування підвісних і підшивних стель у приміщеннях з перекриттями із залізобетонних конструкцій необхідно мати відповідні обґрунтування.

Плити, що застосовуються для обробки стелі, повинні мати малюнок або рельєф, композиційно ув'язаний із загальним рішенням інтер'єру. Конструкції підвісних стель дають можливість створити на його площині об'ємні пластичні композиції, які в сукупності з джерелами світла можуть створювати оригінальний світлотіньові малюнки, надаючи всьому інтер'єру певний характер. Поширений прийом освітлення обідніх залів ресторанів підвісними світильниками, які дозволяють різноманітно вирішувати як технічні, так і композиційні завдання. Ними можна виділити окремі зали, зорозово поділити приміщення і т.п. Проектуючи таке освітлення, слід пам'ятати, що перепад освітленості на столах і в проходах не повинен перевищувати восьми – десятикратної величини.

Освітлювальна установка у вигляді стелі, що світиться може бути рекомендована для залів великих розмірів. Доповненням до системи загального освітлення можуть бути настінні або настільні світильники.

Кольорове рішення предметного середовища інтер'єру загальних ресторанных комплексів має сприяти створенню спокійної, врівноваженої атмосфери без різких кольорних контрастів. Кольорове рішення спеціалізованих ресторанів, барів може бути різним. Колірні поєднання можуть бути побудовані на принципах кольорної гармонії або на контрастах. При підборі загального кольорового рішення переважно використовувати гармонійні поєднання, а контрасти слід застосовувати для створення акцентів.

В архітектурно-художньому вирішенні інтер'єрів ресторанных комплексів істотну роль відіграє використання засобів прикладного мистецтва, що збільшує емоційну виразність інтер'єру. Щоб забезпечити в інтер'єрі синтез архітектури та декоративно-прикладного мистецтва всі його компоненти повинні бути підпорядковані загальному творчому задуму.

Для створення внутрішнього середовища закладів громадського харчування необхідним є особлива, контрастна з повсякденним життям, театралізоване середовище, засобами забезпечення якої служать загальна об'ємно-планувальна композиція, художньо-декоративне, світлове і колірне рішення, застосовувані оздоблювальні матеріали.

На архітектурно-планувальні рішення ресторанів з розширеними функціями дозвілля істотно впливає реалізація тієї культурної програми, яка поєднується в цих підприємствах із профільюючих процесом харчування. Специфіка типу дозвільної програми повинна враховуватися у складі і площах групи приміщень для відвідувачів. Введення додаткових функцій тягне за собою розширення цієї групи приміщень. Площа групи приміщень для відвідувачів допускається збільшувати до 25%. За відповідних економічних обґрунтуваннях планувально це розширення може відбуватися за рахунок збільшення площ залу, або за рахунок включення окремих дозвільних приміщень.

Висновок. Підводячи підсумки роботи, можна зробити висновки, що в структурі ресторану можна виділити:

- виробничі приміщення (гарячий цех, холодний цех, комора, мийка тощо),
- торгові приміщення (обідній зал, вестибюль і т.д.),
- службові та побутові приміщення.

До цих принципово різних по функції групам приміщень пред'являються при проектуванні відповідно принципово різні вимоги.

Основне приміщення ресторану, де організовано обслуговування споживачів – обідній зал [7:416]. Зал повинен бути зручним і привабливим. У залі споживач повинен бути забезпечений певним ступенем самотності. Освітлення краще мати не дуже яскраве для того, щоб світло відбивалося від стін і стелі в залежності від світильників. У створенні комфорту залу важливу роль грають: висвітлення, акустика, вентиляція, сервіровка столів, музика і т.д. Зал повинен мати зв'язок з цехами і мийної столового посуду.

Приміщення виробничого, службового та побутового характеру мають бути виконані з дотриманням основ ергономіки та загальних правил планування закладів громадського харчування.

Література:

1. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учебное пособие/ В.И. Богушева. – РнД.: Фенікс, 2002.
2. Голубев В.Н. Справочник работника общественного питания /В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи принт, 2002. – 590 с.
3. 3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 11с.
4. Джордж Э. Кейтеринг: как начать и успешно вести выездной ресторанный бизнес /Э. Джордж; пер. с англ. И. Степанова. – М.: Альпина Бизнес Букс, 2006. – 238 с.
5. Карпенко В.Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування: навчальний посібник/ В.Д.Карпенко, А.Л. Рогова, В.Г. Шкарлупа. – К.: НМЦ Укоопосвіта, 2003. – 248 с.
6. Погодин К.С. Кейтеринг: практическое руководство/ К.С.Погодин. – М.: Ресторанные ведомости, 2009.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /В.В. Усов. – М.: Академия, 2003.