

УДК 725.87

С. О. Ніканоров

кандидат архітектури,

доцент каф. основ архітектури і архітектурного проектування КНУБА

ПЛАНУВАЛЬНЕ РІШЕННЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧУВАННЯ ПРИ ТУРИСТИЧНИХ КОМПЛЕКСАХ

Анотація: в статті розглянуто види та структуру планувальної організації підприємств харчування при рекреаційних та туристичних комплексах.

Ключові слова: підприємства харчування, архітектурно-планувальне рішення, приміщення харчування, композиція, рекреаційні комплекси, туристичні комплекси, торгові зали, кафе, ресторани, їдальні, обідні зали.

Туристичний комплекс – відносно самостійний рекреаційний заклад, що складається з об'єктів туристичного обслуговування, призначених для розміщення, організації харчування, відпочинку й розваг, організації культурно-видовищних заходів, туристсько-пізнавальних екскурсій.

Планувальна структура приміщень харчування при туристичних комплексах являє собою два великих елементи, які мають гнучкий планувальний зв'язок:

- *перший структурний елемент* виконує функції простору для споживання, що створюється з групи торговельних приміщень для відвідувачів;
- *другий структурний елемент* виконує функції простору для обслуговування, утвореного з групи виробничих приміщень для обслуговуючого персоналу.

Планувальна організація приміщень харчування обумовлена об'ємно-просторовою структурою рекреаційної установи. Розміщення приміщень харчування в одному об'ємі рекреаційної установи отримало назву *вбудованого архітектурно-планувального рішення*; виділення приміщень харчування в окремий блок рекреаційного закладу, розпланованого по горизонталі, визначило *блочне архітектурно-планувальне рішення*; розміщення приміщень харчування в самостійному архітектурному об'ємі представляє собою *окрему будівлю* (рис. 1). Так, вбудоване архітектурно-планувальне рішення приміщень харчування має готель «Дніпро», в одному розширеному об'ємі розміщені приміщення харчування в готелів «Либідь» і «Київ» в Києві. Найбільш поширеним є блочне архітектурно-планувальне рішення (наприклад, готель «Салют» у Києві, готель «Інтурист» в Ростові-на-Дону, готель «Севастополь» в Москві).

Окремо розташовані будівлі можуть бути вирішені монофункціонально (лише приміщення харчування) або поліфункціонально, будучи центром

рекреаційного обслуговування. В курортно-готельному комплексі «Дагомис» в Сочі для обслуговування харчуванням у мотелі «Меридіан» використовують окрему будівлю ресторану «Діброва». Центр рекреаційного обслуговування є головним елементом у курортно-санаторному комплексі «Донбас» у Криму. В рекреаційних установах великої місткості використовують комбіновані розміщення приміщень харчування. Так вирішено готельний комплекс «Ялта»: вбудовані приміщення - кафе «Волга» в цокольному поверсі готелю, кафе «Ай-Петрі» - на останньому; у блочному об'ємі ресторани «Кришталевий» і «Мармуровий»; окрема будівля - ресторан «Ріска».

Група торгових приміщень пов'язана з групою виробничих приміщень через зону роздавальних, на розташування яких впливають прийняті форми обслуговування [3, 4, 5].

Група виробничих приміщень включає різні цехи для приготування їжі, приміщення мийної, сервізної та знаходиться у технологічному і функціональному зв'язку з групою складських приміщень.

Група складських приміщень, призначених для зберігання та охолодження продуктів, може розміщуватись у підвальному, цокольному або першому поверхах будівлі з боку господарського двору.

Функціональні і технологічні зв'язки між усіма групами приміщень харчування створюють функціональну схему, в якій відсутнє перетинання потоків рекреантів, обслуговуючого персоналу, сировини, готової продукції та відходів.

Взаємне розташування структурних елементів формує композиційно-планувальні схеми приміщень громадського харчування (рис.1): центричну, поздовжню, поперечну, кутову. *Центрична композиція* передбачає централізоване розміщення виробничих приміщень, навколо яких групуються торгові приміщення різної конфігурації (кільцева, П-подібна). Таку композицію застосовують в основному в компактних планувальних рішеннях будівель рекреаційних установ.

Наприклад, П-подібна центрична композиція застосована при плануванні приміщень харчування в готелі «Київ» (Київ). Таку ж композицію використовували в готель-вежі «Холідей-Інн» (Німеччина): кільцеве розташування виробничих приміщень (навколо вертикальних комунікацій) і таке ж - торговельних (навколо виробничих). Нестандартна центрична композиція в готелі «Набережні Челни»: у двоповерховому зблокованому циліндричному об'ємі приміщень харчування в центрі - торгові приміщення, а виробничі охоплюють їх півкільцем.

Поздовжня композиція передбачає взаємне розташування торговельних і виробничих приміщень паралельно подовжньої осі. У цій схемі можливо

одностороннє або двостороннє розміщення торгових приміщень. Таку схему використовують для вбудованих і блокових планувальних рішень. Наприклад, у проекті готелю «Турист-2» в Києві була передбачена поздовжня композиція приміщень харчування другого поверху

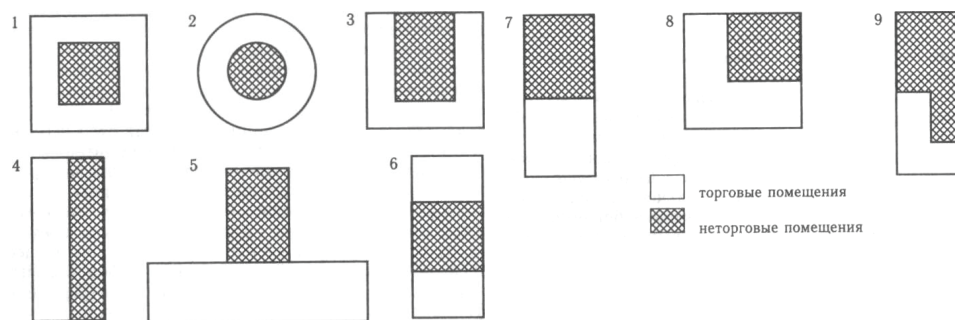


Рис. 1. Композиційно-планувальні схеми приміщень харчування:
1-3 – центрична; 4 – поздовжня; 5 – комбінована; 6,7 - поперечна;
8, 9 – кутова.

Поперечна композиція ділить планувальне рішення приміщень харчування на дві частини - торговельну і виробничу - вздовж поперечної осі. Таку композицію ще називають глибинною, так як виробничі приміщення розташовують у глибині простору для споживання. Застосовують поперечну композицію для вбудованих і розширених планувальних рішень (наприклад, приміщення харчування на другому поверсі готелів «Дніпро» і «Либідь» в Києві).

Кутова композиція утворюється при розташуванні виробничих приміщень в кутку плану. Планувальне рішення торгових залів набуває Г-подібну конфігурацію, зручну при двозальній (багатозальній) композиції. Наприклад, при кутовому розміщенні виробничих приміщень на другому поверсі у блочному обсязі готелю «Русь» вирішена багатозальна композиція групи торгових приміщень («Елітний зал», «Кришталевий зал», «Синій зал»).

Комбіноване поєднання композиційних схем використовується в окремому або блочному об'ємі приміщень харчування. Так, в готелі «Ялта» у блочному об'ємі приміщень харчування на першому і другому поверхах застосована кутова композиція (ресторани «Мармуровий» і «Кришталевий»), на третьому поверсі - центрична (кафе «Крим»).

Планувальна структура торгових приміщень харчування (рис.2) визначається технологічним процесом споживання (вхід, рух до столу або стійки, вибір або замовлення страв, розміщення, прийом їжі, вихід чи прибирання посуду) і формою обслуговування (офіціанти або самообслуговування). Відповідно до технологічного процесу формується вхідна група приміщень (вхідний вузол), торговий зал з роздавальною або з потокової лінією самообслуговування, системою основних і допоміжних проходів. Вхідний вузол забезпечує функції прийому, санітарно-гігієнічні вимоги, відпочинку та очікування, розподілу людського потоку.

Торгові зали розрізняються типологічно залежно від форми обслуговування, часу перебування і асортименту страв: буфет, кафетерій, їдальня, бар, кафе, ресторан. *Буфет* - приміщення або зона з обмеженим асортиментом фасованих продуктів і напоїв, місткістю від 8 до 50 чол. і самообслуговуванням. *Кафетерій* - приміщення харчування з обмеженим асортиментом, загального або спеціалізованого типу (пельменні, сосисочні, пиріжкові, млинцеві, пончикові, шашличні, чебуречна), з самообслуговуванням і місткістю 25 - 100 чол. *Їдальня* - найбільш поширена форма організації харчування з універсальним раціоном, самообслуговуванням, місткістю 50 - 1000 чол. *Кафе* можуть бути загального типу з розширеним раціоном, з самообслуговуванням або офіціантами та спеціалізовані (молодіжне, дитяче, молочне, кондитерське, морозиво); місткість кафе загального типу - 25 - 400 чол., спеціалізованого - 50-150 чол. *Ресторан* - приміщення харчування, що обслуговує за універсальним раціоном з індивідуальним асортиментом страв, з обслуговуванням офіціантами, місткістю 100 - 500 чол. *Бар* - приміщення харчування з асортиментом алкогольних та безалкогольних напоїв, коктейлів, кави.

За сучасними нормами в рекреаційних закладах готельного типу з високим рівнем комфорту передбачені всі типи торгових залів: ресторан з банкетними і обідніми залами, бар - денний і нічний, поверховий буфет, кафе з самообслуговуванням, їдальні-кафе для обслуговуючого персоналу.

Обідні зали. В організації системи харчування туристських комплексів та окремих установ, вважає архітектор М.А. Клікіч [1, 2], намітилися дві тенденції. Одна - це створення підприємств регламентованого (обов'язкового, включеного у вартість путівки) харчування з великою пропускнуою здатністю (ресторани, їдальні). Інша - створення підприємств, де крім організації харчування передбачають і розвагу відпочиваючих. До підприємств цього типу відносяться найчастіше ресторани з національними кухнями, підприємства типу вар'єте з видовищними програмами, а також вечірні ресторани, кафе, бари, кабачки, шашличні та інші заклади.

Якщо стосовно підприємств першого типу, розташованих, як правило, в системі спального корпусу або в безпосередній близькості від нього, основною проблемою при рішенні інтер'єрів є досягнення стильової єдності, то підприємства другого типу, що розміщуються в зоні приміщень періодичного користування, несуть основне навантаження у створенні своєрідного індивідуального вигляду внутрішнього середовища всього комплексу в цілому.

Призначення цих підприємств харчування відбивається і на функціонально-планувальних рішеннях інтер'єру.

В ресторанах та їдальнях регламентованого харчування існує дві системи обслуговування - обслуговування офіціантами і самообслуговування, що впливає на планувальну структуру підприємства, визначає взаємозв'язок функціональних зон (роздачі, прийому їжі, розміщення столових приборів, чистих і використаних підносів, графіків руху і так далі) і розстановку в них меблів і устаткування.

Обідні зали першого типу найчастіше представляють єдині, що добре проглядаються (просторі) приміщення великої місткості (наприклад 1060 місць в Адлері), які в окремих випадках членуються за допомогою різних засобів - декоративних перегородок, квіткарок, екранів та ін. Нерідко такі зали мають розсувні вітражі або отвори, що об'єднують їх з відкритими терасами, верандами, майданчиками, призначеними для розміщення додаткових місць в літній час, а часом і організації самостійних ресторанів «під відкритим небом» (Болгарія).

Інтер'єр обідніх залів в основній зоні - прийому їжі - зазвичай суворо підпорядкований геометричній сітці проходів, які створюють умови швидкого і чіткого обслуговування. Розміщення в цій зоні посадочних місць, крім вирішення утилітарних завдань, служить ще й засобом варіантних планувальних рішень приміщень. Угруповання столів на 6 посадочних місць (ресторан туристської готелю «Домбай»), 5-8 (ресторан готелю «Інтурист», «Слівен», Болгарія) 14 (туристський готель «Іткол») і, нарешті, на групу (туристська база «Кьяріку») створює передумови різноманітних планувальних рішень інтер'єру обідніх залів.



Рис. 2. Організація планувального рішення підприємств харчування

Розміщення інших зон в обідньому залі має відповідати наступним вимогам:

- роздавальна в залі з системою самообслуговування розміщується поблизу від входу в зал і захищається екраном або бар'єром;
- віддаленість посадочних місць від роздавальної не перевищує 20 м;
- столи для використаних підносів розміщуються таким чином, щоб відвідувачі, отримавши їжу, не повертали піднос до місця видачі;
- столові прибори і чисті підноси розміщуються на початку роздавальної.

Підприємства другого типу в силу їх різноманітності значно відрізняються один від одного за функціонально-планувальним рішенням. Разом з тим в їх планувальній організації є й деякі загальні риси. Наприклад, у підприємствах, де влаштовуються різні вистави, фестивалі мистецтв, покази мод та ін., передбачаються естради, місце для танців, артистичні вбиральні.

Прийоми організації посадкових місць різноманітні; від створення зон інтимного характеру на одного-двох чоловік до установки загальних на велику групу відвідувачів, столів для дегустації національних блюд, напоїв і т.д.

У рекреаційних закладах для відпочинку і профілактики (санаторії, профілакторії, пансіонати) основним приміщенням харчування є їдальня, але з обслуговуванням офіціантами. Для баз відпочинку, молодіжних таборів, кемпінгів, притулків організують також кухні для самостійного приготування їжі. У турбазах крім їдальні передбачені кафе, буфет, денний бар.

У сучасних рекреаційних закладах підприємства харчування, крім прямої функції, використовуються як місця для проведення дозвілля, спілкування, розваги. Склад приміщень розважального харчування залежить від рівня комфорту, місця розташування і призначення рекреаційного установи: ресторани національної кухні, нічні ресторани (клуб-вар'єте), концертні ресторани, нічні вар'єте і шоу, безалкогольні танцбари і дискобар, експрес-кафе, кафе-кондитерські, чайні.

Типологія сучасних підприємств харчування розвивається в трьох напрямках: наявність розважального харчування; прискорене і здешевлене обслуговування (кафе самообслуговування, «чергове меню», кофі-шоп); можливість трансформації торгових залів.

Література

1. Зайцев А.А. Принципы формирования интерьера зданий туристских комплексов (обзор). ЦНТИ по гражданскому стр-ву и архит. М., 1976. – С. 13-14.
2. Клинич М.А. Повышение качества мебели для торгово-бытовых зданий предприятия общественного питания. - В сб.: Технический прогресс в мебельной промышленности, М.: Знание, 1975.
3. Лукьянова Л. Г., Цыбух В. И. Рекреационные комплексы. – К.: Вища шк., 2004. — 346 с.
4. Максимов О. Г. Горно-рекреационные комплексы. – М.: Стройиздат, 1981. – 189 с.
5. Молодежные лагеря отдыха и их комплексы. – М.: ЦНТИ по гражданскому стр-ву и архит., 1982. – 87 с.
6. Орлов М. А. Крупные туристские центры. – М.: Стройиздат, 1988. – 68 с.
7. Райниш В. Планировка курортов и создание внешней среды. Пер. с чешск. – М.: 1967. – 223 с.
8. Рзянин Н. Н. Туристский комплекс «Измайлово». – М.: Стройиздат, 1986. – 65 с.

Аннотация

В статье рассмотрены виды и структура планировочной организации предприятий питания при рекреационных и туристических комплексах.

Ключевые слова: предприятия питания, архитектурно-планировочные решения, помещения питания, композиция, рекреационные комплексы, туристические комплексы, торговые залы, кафе, рестораны, столовые, обеденные залы.

Annotation

The article deals with the types and structure planning organization catering for recreational and tourist complexes.

Keywords: catering, architectural and planning solutions, supply rooms, a composition, recreational complexes, tourist resorts, shopping facilities, cafes, restaurants, canteens, dining rooms.