

УДК 725

О. Р. Горбик,

кандидат архітектури, професор кафедри,

В. В. Ярош,

магістр з дизайну інтер'єрів,

викладач – дослідник,

кафедра дизайну,

Інженерно-технологічний інститут,

Відкритий міжнародний університет розвитку людини „Україна”

ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ АРХІТЕКТУРНО - ДИЗАЙНЕРСЬКИХ ВИРІШЕНЬ КИЇВСЬКИХ РЕСТОРАНІВ З КИТАЙСЬКОЮ КУХНЕЮ

Анотація: у статті проведений порівняльний аналіз архітектурно-дизайнерських вирішень існуючих у м. Києві 12 ресторанів з китайською кухнею. Розглянуті деякі питання вирішення генерального плану, функційного зонування, планування, оздоблення, прийнятих меблів та колористики в цих об'єктах. Аналізується поєднання традицій національного китайського зодчества та прийомів сучасного дизайну у формуванні просторової композиції ресторанних комплексів такого типу.

Ключові слова: архітектура, дизайн, інтер'єр, ресторан, підприємство громадського харчування, фен- шуй, китайська кухня, національні традиції, декоративні елементи, колористична гама, меблі та обладнання, оздоблювальні матеріали.

Вступ. Китай активно виходить на світову арену в якості великої сучасної держави. Розширення зв'язків із цією країною в політичній, економічній, культурній та інших сферах є одним із найважливіших напрямів зовнішньої політики України. Проблема розвитку українсько-китайських відносин з 90-х років ХХ ст. викликає значний інтерес політиків і громадськості, адже вперше в історії двох країн (якщо не рахувати ХІІ –ХІІІ ст., коли Київська Русь та Китай входили в одну імперію Чингіз - хана) стосунки почали розвиватися на широкій державно-правовій основі. Посилилися тенденції у туризмі та міграційних процесах – все більше китайців відвідують нашу країну, а українці – Китай, активізується культурне та побутове взаємне співробітництво між представниками обох народів.

Особливий інтерес у туристів та місцевого населення в столицях та мегаполісах усього світу викликають підприємства громадського харчування з китайською кухнею. За останні десятиріччя почали активно створюватися такі

установи в регіональних центрах, обласних та районних містах України. Так, у столиці зараз організовані та працюють 12 подібних ресторанів. Розробка в статті проблем формування дизайну інтер'єрів цих закладів допоможе зрозуміти основні тенденції їх розвитку надасть можливість запропонувати рекомендації щодо архітектурно-дизайнерського проектування.

Вихідні передумови. Початковий етап формування мережі ресторанів з китайською кухнею в м. Києві дозволяє провести аналітичне порівняльне вивчення архітектурно-дизайнерських планувальних та композиційних вирішень цих об'єктів.

Будівництво та функціонування ресторанів китайської кухні, як екзотичного закладу з чітко визначеними національними особливостями, на цей час здобуло надзвичайного поширення в усіх країнах світу в першу чергу на західному узбережжі США та Канади (міста Ванкувер, Сан-Франциско, Лос-Анжелес), містах Оттава, Монреаль, Нью-Йорк, в європейських країнах (міста Лондон, Париж, Берлін і т.д. країнах СНД (міста Москва, Сан-Петербург, Владивосток, Іркутськ, Астана та ін.).

Після отримання незалежності, в Україні також почала бурхливо розвиватися мережа, так званих, „китайських” ресторанів. Через оригінальність кухонних блюд, оформлення інтер'єрів ці ресторани користуються великою популярністю у населення та туристів, приносять прибуток власникам та відрахування в міський бюджет.

Проте, зовнішній і внутрішній дизайн китайських ресторанів мало відповідають як традиційним, так і сучасним вимогам до естетичної організації їх простору, що, за великим рахунком, пояснюється майже повною відсутністю науково-методичних розробок на цю тему, у тому числі, на рівні магістерських і кандидатських дисертацій.

Загальні проблеми архітектурного та дизайнерського облаштування підприємств громадського харчування усіх типів ґрунтовно розглянуті у роботах видатного українського вченого В.П. Уреньова [6], деякі проблеми реконструкції та камерності ресторанів і кафетеріїв розглядалися у роботах Горбика О. Р., Артемоної О.С., Маслової М.О.[1,2].

Питання безбар'єрного доступу мало мобільних груп населення до ресторанів фан-зон були висвітлені в тезах у Горбика О. Р., Рибалкіної Н. В., [3, 9]. Нажаль, нам невідомі наукові праці щодо архітектури і дизайну ресторанів з китайською кухнею, постановочно ці питання розглянуті у роботі Горбика О. Р., Ярош В. В. [5]. Ясно, що ці нечисленні наукові труди не розкривають усю повноту проблематики архітектурно - дизайнерського проектування специфічних ресторанів, що і призвело до наміру написання цієї статті.

Таким чином, значний кількісний ріст в Україні ресторанів з китайською кухнею, з одного боку, та відсутність достатнього науково – методичного обґрунтування формування їх архітектурно – дизайнерського образу, рекомендацій щодо проектування, з другого боку, визначають актуальність теми, що розглядається.

Формулювання мети статті (постановка завдання):

Стисле дослідження має за мету, яка виявлена у вигляді постановки завдання, наступне:

- провести порівняльний аналіз з натурного обстеження усіх київських ресторанів з китайською кухнею на предмет узагальнення прогресивних архітектурних планувальних та дизайнерських вирішень, розробки науково-вживаних пропозицій щодо проектування реконструкції існуючих та будівництва нових об'єктів цього типу у містах України.

Виклад методики і результатів дослідження:

Вивчення архітектурних та дизайнерських проблем формування інтер'єрів ресторанів з китайською кухнею базуються на проведенню авторами натурного обстеження з відвідуванням усіх 12 відомих у Києві об'єктів, соціологічному, анкетному опитуванні керівників цих закладів, вибіркового опитуванні з анкетуванням відвідувачів, фото фіксацією та обмірами інтер'єрів, порівняльному аналізі планувальних та естетично-декоративних якостей вказаних закладів, що і є основою методики даної роботи.

Основними об'єктом даного аналітичного дослідження були «китайські ресторани»: „Схід”, „Чина Вайт”, „Жовте море”, „Хуа ду”, „Пан Тай” архітектурно-дизайнерські аспекти яких описуються далі.

Збудувавши павільйон з системою „дао-гун” в центрі столиці на Набережно-Крещатицькій, двері в новий архітектурний вимір відкрив „китайський” ресторан «Схід», мал.1. До того ж, один з кращих китайських кухарів привіз з собою старовинне кухонне начиння, екзотичні спеції і стародавні рецепти, серед яких і шанована імператорами „качка по-пекінські”. Сьогодні «Схід» - навчений сивиною ресторан-сенсей, що відточив майстерність до досконалості. А усе тому, що «Схід» зберігає безліч китайських таємниць у декорі. Постійно оновлюючи інтер'єр і технічну базу, він придбав свої традиції, мудрість і більше 70% постійних гостей, чим можуть похвалитися одиниці ресторанів. Фен-шуй царює не лише в кухні і обслуговуванні «Сходу», але і в усій будівлі ресторану. Звернена до Дніпра дерев'яна пагода - навіс, широкі вікна, просторий зал - усе це розташовує до найсвітліших і радісних помислів. Родзинкою інтер'єру є меблі, обробка, декор, що виготовлені китайськими майстрами, привезені з Піднебесної, мал.2. Тому матеріали тут натуральні і прості, а виконання - майстрове і дуже незвичайне

для європейського ока. Стримана розкіш панує в головному залі, мал.3. «Президентські» столи, виті крісла, вишуканий посуд - усе це при своєму арестократизмі дихає скромністю і східною мудрістю.



Мал.1. Загальний вигляд головного входу до ресторану «Схід»



Мал.2.Ресторан «Схід». Інтер'єр вхідної зони з барною стійкою



Мал.3.Ресторан «Схід». Інтер'єр з круглим столом

China White («Білий Китай») приховує за своїми скляними дверима (мал.4) безліч традиційних китайських дизайнерських прийомів. Спустившись вниз по дерев'яних сходах, можна потрапити в затишний хол, а звідти - в загадковий коридор з ширмами, що приховують сім залів ресторану. Багато деталей інтер'єру (ширми, столи ручної роботи) створені китайськими майстрами. Поринути у вогонь бажань запрошує теплий оксамит і приглушене світло «Зали Вогню», мал.5. Поговорити про важливе, не відволікаючись на деталі, можна за чашкою молочного чаю в залі «Каліграфії» мал.6., зустрітись з друзями або провести час за сімейною трапезою - в залі «Кольорів» (мал.7)., повному ніжності, витонченості і світла. Насолодитися атмосферою сили, розкоші і справити враження на друзів - в залі «Імператорському». Затишні штори, струмуючий оксамит, а також символи влади і успіху (старовинні китайські гроші) зустрінуть Вас в «Оксамитовому залі». Зібрати за розкішним круглим столом близьких друзів, і кращих партнерів Ви зможете в залі «Згоди» на 12 персон. А «Рисовому» залу, (мал.8), віддадуть перевагу ті, кому не чужий китайський погляд на гармонію.



Мал.4. Фрагмент фасаду ресторану China White («Білий Китай»)



Мал.5. Інтер'єр „Зали Вогню”

Мал.6. Інтер'єр „Зали Каліграфії”



Мал.7. Інтер'єр „Зали кольорів”



Мал.8. Інтер'єр „Зали Рису”

Ресторан «Жовте море» - новий проект добре відомого українській публіці ресторатора О.Орлова. Київські гурмани знайомі з його легендарним караоке-рестораном «Москва». Успішна 7- річна історія цього ресторану стала своєрідною легендою, яка була наповнена справжньою східною культурою, таїнством і захватом смаку. Сьогодні хвилі «Жовтого моря» захлинули українську столицю, в поетичну пучину якого можна кинутися відвідувачам-гурманам, мал.9. Зведення гастрономії в ранг мистецтва - ось що лягло в основу філософії ресторану. Цей підхід запозичений у багатьох своїми кулінарними традиціями і звичаями східних країн, чії береги так символічно омивають солоні води Жовтого моря. Вишукана простота, первозданність і гармонія смаку, естетична насолода - це основа основ дизайну ресторанів східної кухні, мал.10. Зачаровані і скорені цією культурою, творці ресторану відродили в його стінах неповторну атмосферу східного гастрономічного таїнства. Архітектура і дизайн ресторану виконані у дусі сучасного „китайського” мінімалізму, який характеризується гармонією простору і лаконізмом деталей. Створив інтер'єр ресторану талановитий дизайнер В.Челноков, на рахунку якого безліч різноманітних архітектурних проектів, у тому числі - дизайн московських ресторанів «Жовте море», «Гоа», «Старий Токіо». Загальна кількість посадочних місць у київському ресторані – 160.



Мал.9. Інтер'єр зали ресторану



Мал.10. Інтер'єр вхідної зони ресторану

«Хуа Ду» перекладається, як міфічне місто, і дійсно, місце з такою назвою Ви навряд чи знайдете на карті Китаю, але легко – у Києві. З історією Хуа Ду пов'язана красива легенда про жорстоку імператрицю, яка правила містом на протязі багатьох років. Одного разу, вона дізналася про пророцтво, згідно з яким, її владі покладе кінець молодий і сміливий міщанин міста. Боячись втратити владу, стара наказала своїм воїнам вбивати кожну дитину, схожу по опису на хлопчика з пророцтва, сподіваючись, таким чином, продовжити час

своєї влади. Проте закінчується легенда перемогою Добра над Злом. У ресторані „Хуа Ду” витає атмосфера старовинного Китаю: інтер'єр, кольори, приглушене світло, тихі, мелодійні звуки китайської музики, благотворні пахощі відволікають від метушні столиці, мал. 11, 12.



Мал.11 Вхідна зона ресторану «Хуа Ду»



Мал.12.Фрагмент інтер'єру ресторану „Хуа ду”

Висновки з дослідження, перспективи подальших розвідок:

Проаналізувавши архітектурно – дизайнерські вирішення усіх відомих на цей час київських ресторанів з китайською кухнею, вдалося визначити їх основні техніко – економічні показники, що наведенні у зведеній порівняльній таблиці.

Основні показники київських ресторанів з китайською кухнею,
(за даними натурного обстеження, отриманим кресленням та опитування
адміністрації)

№ п.п	Наймен. показн. одиниць виміру	„Хуа-Ду”	„Пан-Тай”	„Восток”	„Такі-Макі”	В середньому
1.	Автостоянка, маш. місце	6	3	15	-	-
2.	Господарче подвір'я кв.м	25	--	--	50	-
3.	Загальна площа ресторану, кв.м	142,4	228,8	564,1		312,0
4.	Кількість місць в залах	35	50	80	112	70
5.	Кількість залів	1	2	3	3	3
6.	Площа залів					138,0
7.	Наявність бару	1	1	1	1	1
8.	Наявність танц.майданчика, пар	--	--	--	--	-
9.	Наявність сцени	--	1	--	--	-
10.	Кількість працівників, чол	4	7	22	40	18
11.	Серед них жінок	1	1	15	18	8(44,4%)
12.	Серед них чоловіків	3	6	7	22	10(55,6%)
13.	Прибл.склад клієнтів чолов %	50%	50%	80%	50%	57.5
14.	Жінок %	50%	50%	20%	50%	42.5
15.	До 30 років %	70%	20%	30%	40%	40
16.	30 -55 років %	25%	40%	50%	50%	41.25
17.	Старше 55 %	5%	40%	20%	10%	18.75
18.	Поділ ресторанів за величиною	ма-лий	Серед-ній	Великий	Великий	

Одним з основних висновків з проведеного дослідження стала класифікація ресторанів з китайською кухнею по величині на:

- великі (понад 500,0 кв.м загальної площі), приклад - ресторан „Схід”;
- середні (200,0 – 500,0 кв.м загальної площі), приклад - ресторан „Пан-Тай”;
- малі (до 200,0 кв.м загальної площі), приклад, - ресторан „Хуа Ду”

Серед основних недоліків архітектурного дизайнерських вирішення столичних ресторанів з китайською кухнею можна віднести:

- надмірну концентрацію об'єктів у центрі столиці, їх відсутність у житлових районах;
- нехватка місць на автостоянках та самих паркінгів;

- використання для ресторанів мало- пристосованих приміщень вбудованих в підвали та перші поверхи житлових будинків, відсутність окремо споруджених рестораних комплексів;
- нечітке функціональне зонування клієнтської зони ресторанів, особливо, вхідних груп, де майже немає тамбурів, гардеробів, приміщень для паління, віддаленні санвузли тощо;
- неможливість потрапити на обслуговування мало мобільним верствам населення (ММГН), для яких немає ніяких пристосувань;
- перенасиченість інтер'єрів, так званою „китайщиною” – непоспудувальними між собою окремими деталями;
- змішання у інтер'єрах специфічних компонентів різних китайських регіональних шкіл архітектури та дизайну і т.п.

Наявність принципових чисельних недоліків в архітектурному дизайні обстежених ресторанів з китайською кухнею пояснюється, недостатньою науковою вивченістю такого типу підприємств громадського харчування, що і визначає спрямування подальших вишукувань в напрямках: написання серії статей, підготовки виступів на науково- практичних конференціях, розробки методичних рекомендацій, написання магістерських та кандидатських дисертацій на розглянуту тему, - усе це сприятиме подальшому розквіту таких закладів в нашій державі.

Список використаної літератури:

1. Артамонова О.С., Горбик О.Р., Маслово М.О. Досвід реконструкції транспортного об'єкту під престижний ресторан у м. Києві //Будівництво України, №3.- К.:Укрбудінформ, 1999. – с. 24-25.
2. Артемонова О.С., Горбик О.Р., Маслово М.О. Камерність в сучасній архітектурі міста //Будівництво України, №1. – К.: Укрархбудінформ, 2000. – с. 14.
3. Горбик О.Р., Рибалкіна Н.В.Дизайн інтер'єрів спортивного кафе у фан-зоні Труханів острів до Чемпіонату Європи з футболу 2012 // Молодь: освіта, наука, духовність: Тези доп.7 Всеукраїнської наук. конф.студ. і мол. вчен., ч.ІІ. – К.: Ун – т „ Україна”, 2010. – с. 454-456
4. Горбик О.Р., Рибалкіна Н.В. Дизайнерські пропозиції формування фан-зон, пристосованих для осіб з обмеженими можливостями (у м. Києві, до Чемпіонату Європи з футболу 2012)// Актуальні проблеми навчання та виховання людей в інтегрованому освітньому середовищі: Тези доп. 10 міжнар. наук.- практ. конф., ч. ІІ. – К.:Ун – т.,Україна”,2010.-с.393-394
5. Горбик О.Р., Ярош В.В. Забезпечення доступу мало мобільних груп відвідувачів до ресторанів китайської кухні // Актуальні проблеми навчання та

виховання людей в інтегрованому освітньому середовищі: Тези доп. 11 міжнар. наук.- практ. конф. – К.: Ун – т „Україна”, 2011.- с.467 – 470

6. Уренев В.П. Интерьер и оборудование предприятий общественного питания. – К.: Будівельник, 1986. – 122 с.

Аннотация

В статье приводится сравнительный анализ архитектурно- дизайнерских решений существующих в г. Киеве 12 ресторанов китайской кухни. Рассматриваются некоторые вопросы решений генеральных планов, функционального зонирования, планировки, отделки интерьеров, мебели, колористики этих объектов. Анализируется соединение традиций китайского национального зодчества и приемов современного дизайна при формировании пространственной композиции комплексов такого типа.

Ключевые слова: архитектура, дизайн, ресторан, Фен-шуй, китайская кухня, национальные традиции, декоративные элементы, колористика, гамма, интерьер, мебель и оборудование, отделочные материалы, минимализм

Summary

The questions of the comparing analysis of the architectural design of the 12-th restrongs of the China cooking, which existed in Kyiv, are examined in the article. Some problems of the general plan, functional zanning, interioris design of these objects are considered. The unity of the traditions of the China arts and the methods of the new modernistic design are proposed.

Key words: architecture, design, interiore, restrong, China cooking, fen – shuy, national tradition, decoren, colour, furniture.