

ОСОБЛИВОСТІ ФУНКЦІОНАЛЬНО-ПЛАНУВАЛЬНОГО ВИРІШЕННЯ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ В ОБ'ЄКТАХ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Громадське харчування являється однією з форм перерозподілу матеріальних цінностей між членами суспільства і займає гідне місце в реалізації соціально-економічних завдань, пов'язаних із зміцненням здоров'я людей, підвищенням продуктивності їх праці, економічним використанням ресурсів, продовольчої сировини, створенням можливостей для культурного проведення дозвілля і відпочинку.

Головною задачею громадського харчування являється надання платних послуг населенню у формі суспільно організованого харчування. Підприємства громадського харчування організуються при дитячих дошкільних установах, лікарнях, школах, будинках відпочинку і санаторіях, на туристичних базах, торгових центрах та інших об'єктах громадського обслуговування.

Визначено, що за способом розміщення у забудові об'єкти громадського харчування можна звести до таких груп: в будівлях, що стоять окремо та призначені під заклади харчування, інтегровані в житлові та громадські будівлі, скооперовані між собою або з об'єктами громадського обслуговування, вбудовані, прибудовані, вбудовано-прибудовані до житлових або офісних будинків, в складі громадських будівель та транспорті.

При розміщенні в складі об'єктів громадського обслуговування, перевага надається закладам швидкого харчування – об'єкт громадського харчування, призначений для виготовлення та швидкої реалізації з організацією споживання на місці та винос страв нескладного приготування постійного асортименту з використанням напівфабрикатів промислового або власного виробництва.

Наступна особливість – заклади швидкого харчування вирізняє жорстка стандартизація. Тому для них ефективно розвиток по франчайзингу або розвиток власної мережі закладів. Стандартизації піддається все: інтер'єр, вивіска, меблі, посуд, асортимент, бізнес-процеси, технологічне обладнання, рекламні матеріали і т. д.

Дуже важлива особливість фаст-фудів – час обслуговування (2 – 3 хвилини) і час перебування відвідувачів у такому закладі (в середньому 30 хвилин). Тому інтер'єр фаст-фудів, як правило, не відрізняється

складністю і великою кількістю декоративних деталей: чисто, гігієнічно, світло, але не більше того. Все це робиться для того, щоб відвідувач не затримувався у фаст-фуді: оборотність одного посадкового місця – один з основних критеріїв успішності такого закладу.

При розміщенні підприємств харчування в закладах обслуговування рекомендується враховувати такі розрахунки:

Приміщення	Площа приміщень закладу громадського харчування					
	на 10 м ² торгової площі при базовій площі магазину до 400 м ²	додатково на кожні 10 м ² торгової площі б. 400 м ²	на 10 м ² торгової площі при базовій площі магазину до 1000 м ²	додатково на кожні 10 м ² торгової площі б. 1000 м ²	на 10 м ² торгової площі при базовій площі магазину до 3500 м ²	додатково на кожні 10 м ² торгової площі б. 3500 м ²
Торгові	0,3	0,1	0,18	0,1	0,12	0,07
Виробничі (підсобні)	0,15	0,1	0,12	0,06	0,08	0,03

Таким чином треба відмітити, що заклади громадського харчування в об'єктах обслуговування мають більш компактну планувальну структуру, в якій декілька функцій поєднані. Наприклад, роздавальну можливо комбінувати з гарячим цехом та касово-розрахунковим вузлом, що значно зменшують площу виробничої зони та максимально збільшують площу торгового залу.

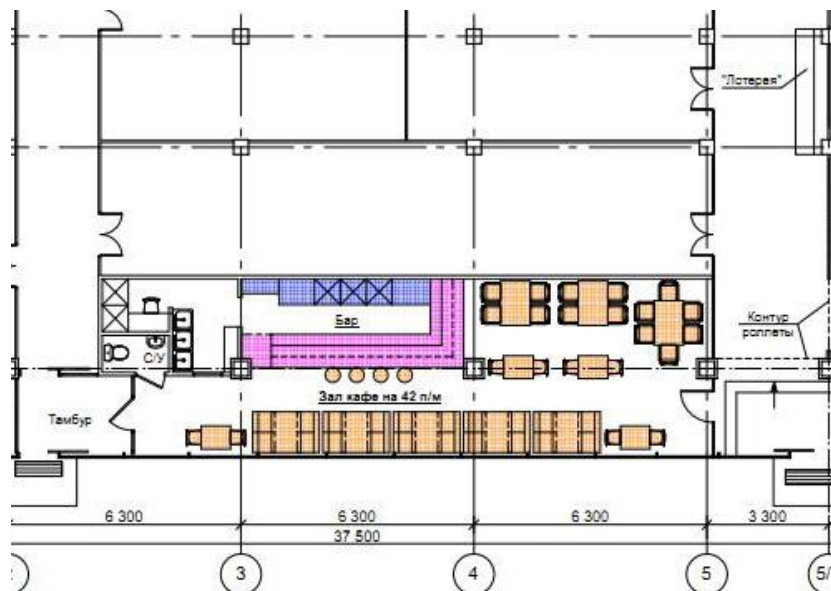


Рис. 1. Приклад розміщення закладу громадського харчування в структурі торгового центру

Література

1. Линда С. М. Архитектурное проектирование общественных зданий.
2. Навчальний посібник, Львів: НУЛП, 2010. – 608 с.