

УДК 725.7

М.Ю. Жаровська, ст. групи 201-АБ
В.М.Лях, науковий керівник
(ПолтНТУ)

Порівняльний аналіз формотворення та архітектурно-композиційного вирішення підприємств громадського харчування

Підприємства громадського харчування залежно від типу, потужності, технічного оснащення, форми обслуговування відвідувачів, матеріальних затрат, зв'язаних з виробництвом і реалізацією продукції, розподіляються на вищу, першу, другу та третю категорії.

Підприємства вищої категорії – це ресторани, кафе й бари з високим архітектурно-художнім оформленням приміщень, технічним оснащенням, організацією і рівнем обслуговування.

Характерною особливістю архітектури підприємств громадського харчування, як і інших громадських будівель, є утилітарне, естетичне і виховне значення. Їх архітектурно-композиційне та об'ємно-планувальне рішення повинні відповідати функціональному призначенню, місцеположенню і містобудівному значенню їх у системі міської забудови й оточуючого середовища. Вони мають активно брати участь у формуванні міських ансамблів та торговельних центрів.

Основу композиції визначають вибраний прийом взаєморозміщення торговельних і неторговельних груп приміщень та поверховість будівель. При цьому розміщенні основних груп приміщень і їх складових елементів визначається функціональним призначенням кожної із них згідно з прийнятою об'ємно-просторовою схемою будівлі, її поверховістю, конфігурацією плану і т. д.

Архітектура підприємств знаходиться в прямій залежності від місця його розміщення в системі міської забудови: при готелі, торговельному центрі, в парковій зоні й курортному комплексі.

Конкретні містобудівельні та ландшафтні умови визначають той чи інший архітектурний прийом й індивідуальну виразність будівель. Центрична схема має в плані наближену до квадрата або круглу форму з розташуванням обслуговуючих приміщень у центрі будівлі, а обідніх залів із роздавальними — навколо виробничих приміщень. Схема дає найбільший економічний ефект при місткості від 200 і більше місць.

Фронтальна схема характеризується розташуванням торговельних приміщень на продольній осі будівлі паралельно неторговельним приміщенням.

Будівля при цьому відрізняється видовженою формою залу і видовженим графіком технологічного процесу.

Глибинна схема оснований на розміщенні неторговельних приміщень за торговельними в глибині будівлі (обідня зала приєднується до блока кухні коротким боком). Ця схема найбільш доцільна для невеликих підприємств місткістю до 100 місць, розташованих на затіснених по фронті ділянках забудови.

Кутова схема характеризується розміщенням блока кухні в одному з кутів плану так, що своїми двома сторонами вона приєднується до обідньої зали. Схема прийнятна для підприємств місткістю 200 і більше місць із декількома відокремленими залами, що розташовані на кутових ділянках забудови.

Планування виробничих приміщень залежить від номенклатури та габаритів обладнання, а також окремих планувальних вузлів. У наш час використовується безцехова система планування виробничих приміщень, що працюють на напівфабрикатах. Така система спрощує поточні технологічні лінії виготовлення страв, що здійснюється у приміщеннях, які вентилуються, не розділених глухими перегородками на окремі цехи. При безцеховій системі існує можливість створення „гнучкого” простору, що дозволяє здійснювати вільну перестановку обладнання і змінювати технологічний процес.

Проектування кафе та ресторанів порівняно з іншими будівлями є не тільки найбільш складною, але й професійно цікавим архітектурним завданням. У будівлях ресторану і кафе, розрахованих головним чином, на вечірнє обслуговування з організацією відпочинку та розваг відвідувачів, при створенні комфортних умов важливо визначити головну архітектурно-планувальну тему, яка дозволить надати інтер'єру індивідуальний характер навколишньою природою.

Прикметною властивістю так званих „панорамних” кафе є створення обстановки, що повністю відволікає відвідувача від навколишнього міського середовища. Для цього використовують прийоми створення контрастних умов відпочинку, за яких декоративно-театралізованими засобами проявляються емоційні якості архітектури.

Найбільша виразність архітектурно-художньої композиції досягається у так званих „тематичних” підприємствах громадського харчування, у яких поряд з основною функцією харчування важливу роль відіграють додаткові функції організації відпочинку: видовищна, розважальна, ігрова. Специфіка архітектурної композиції кафе „цікавого” харчування може бути підкреслена прийомами національно-історичного та романтичних вирішень. Наприклад, старі руїни й інші місця розташування визначають основну тему ресторану або кафе, її ідейний та характерний зміст, екзотичність, асоціативність, емоційне забарвлення, на якому будується тематичне вирішення з усіма нюансами її трактування й сприйняття у заданому середовищі.

Для будівель ресторанів та кафе характерний, як і для більшості будівель громадського призначення, принцип створення єдиного простору при відокремленні у ньому функціональних зон, його безперервного розвитку та зв'язку (або ізоляції) з навколишнім середовищем. Для них характерні три зони; вхідна, обідньої зали, естрадно-танцювальна.