

DOI: <https://doi.org/10.32839/2304-5809/2020-5-81-26>

УДК 721

Гуторов О.С.Харківський торговельно-економічний інститут
Київського національного торговельно-економічного університету

ОСОБЛИВОСТІ ЗДІЙСНЕННЯ ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Анотація. У статті проаналізовані особливості здійснення проектування закладів ресторанного господарства. Розглянуті питання правильного розміщення технологічного устаткування, монтажу різних інженерних систем, особливостям застосування специфічних дизайнерських рішень, раціональному розташуванню будівель закладів ресторанного господарства та організації внутрішнього середовища. Виявлений комплекс вимог, що спрямований на створення в закладах оптимальних зручностей для відвідувачів і персоналу. Особливу увагу приділено виявленню окремих функціональних груп приміщень, що здійснюють однотипні чи доступні для об'єднання робочі операції закладу харчування. Надані рекомендації щодо особливостей здійснення проектування сучасних закладів ресторанного господарства, що сприяють формуванню ефективних управлінських рішень в ресторанному бізнесі.

Ключові слова: ресторанне господарство, проектування, заклад, будівля, кулінарна продукція, група приміщень, прив'язка обладнання, ресторан, кафе.

Gutorov OleksandrKharkiv Institute of Trade and Economics
Kyiv National University of Trade and Economics

PECULIARITIES OF DESIGN OF RESTAURANT FACILITIES

Summary. The article analyzes the features of the design of restaurants. During the design of restaurants, the location of visitor service facilities, production, administrative and storage facilities, as well as the location of the necessary equipment, taking into account the location of power supply, ventilation, sewerage, etc., is clearly defined. At the same time the scheme of movement of production is developed. Thus, the project reflects all the characteristics of the future institution. In addition, the design of restaurants includes not only the development of the project, but also its approval for compliance with established standards in various government agencies, including the state fire service, city and district administration and other competent organizations to obtain permits for activities. Properly place and design a restaurant in the city – means to create the greatest convenience for the population in the organization of its food at the place of work, residence, recreation. The design of restaurants includes a plan for the placement of technological equipment, connection of equipment to electrical systems, to water supply and sewerage systems, to the ventilation system. Architectural design of restaurants is fundamentally different from drawing up plans of other buildings in its technological part, which depends entirely on the functional purpose and features of the premises. When designing restaurants and building this type of facility, the technological part must take into account the location and connection of various specialized equipment – freezers, refrigerators, stoves, combi ovens, etc., as well as the supply of communications necessary for its maintenance. Another feature of the design of restaurants is the use of specific design solutions, which can and should be planned only with the direct participation of the customer. It is the owner of the restaurant can indicate the direct purpose and scope of its institution, whether it is a luxury restaurant or a small cafe. Recommendations on the features of the design of modern restaurants, which contribute to the formation of effective management decisions in the restaurant business.

Keywords: restaurant business, design, establishment, building, culinary products, group of premises, binding of equipment, restaurant, cafe.

Постановка проблеми. Сьогодні, проектування закладів ресторанного господарства є вихідним етапом становлення виробництва, від якості технологічних інженерних розрахунків залежить ефективність виробничо-торгівельної діяльності підприємства. Проектування закладів ресторанного господарства, наприклад проектування кафе, а в особливості проектування ресторанів, вимагає величезного досвіду і високого професіоналізму. Будівництво закладів ресторанного господарства здійснюється в два етапи – розробка проектно-технічної документації та безпосереднє будівництво в суворій відповідності з проектом.

Визначення актуальності особливостей проектування сучасних закладів ресторанного господарства сприяє забезпеченню формування ефективних управлінських рішень в ресторанному бізнесі.

Проектування являє собою взаємопов'язаний комплекс робіт, в результаті виконання якого складають технічну документацію для будівництва або реконструкції будівель і споруд [1].

Проектування закладів ресторанного господарства починається, як правило, з того, що створюється передпроектна пропозиція. Її також називають архітектурно-планувальною концепцією. Цей документ дає можливість наочно уявити собі проект, і оцінити його сильні і слабкі сторони. Провести необхідний аналіз. Таким чином, є можливість на самій ранній стадії відстежити можливі помилки і уникнути їх.

Вищезазнані факти повинні виявити особливості здійснення проектування закладів ресторанного господарства.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Були проведені дослідження багатьох вітчиз-

няних вчених в галузі проектування закладів ресторанного господарства. Зокрема, дослідженнями цієї сфери присвячені роботи Уреньова В.П., Куцевича В.В., Єжова В.І., Нікуленкової Т.Т., Ястіної Г.М., Кленогіної Т.В., Архіпова В.В., Мазур Л.М., Окуневої Д.О. та ін. Аналіз досліджень у сфері проектування закладів ресторанного господарства свідчить про наявність проблемних питань, що на сьогодні не вирішуються, або вирішуються, але частково і не мають позитивних результатів. Перш за все, це стосується відсутності рекомендацій щодо виявлення особливостей здійснення проектування ЗРГ. Це питання залишається недостатньо визначеним і потребує дослідження.

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми. Недолік чітких рекомендацій щодо здійснення проектування закладів ресторанного господарства ускладнює процес проектування ЗРГ, що призводить до ускладнення формування ефективних управлінських рішень в ресторанному бізнесі.

Формулювання цілей статті. Метою даної статті є розв'язування актуальної науково-прикладної задачі, яка полягає у наданні рекомендацій щодо особливостей здійснення проектування сучасних закладів ресторанного господарства.

Виклад основного матеріалу дослідження. В ході проектування закладів ресторанного господарства (далі – ЗРГ) чітко визначається розташування приміщень обслуговування відвідувачів, виробничих, адміністративно-побутових і складських приміщень, а також розташування необхідного обладнання з урахуванням розміщення мереж електропостачання, вентиляції, каналізації тощо. Одночасно розробляється схема руху продукції. Таким чином, в проекті відображаються всі характеристики майбутнього закладу.

Поряд з цим, проектування ЗРГ включає в себе не тільки розробку проекту, а й його узгодження на відповідність встановленим нормам в різних державних органах, в тому числі державним пожежним наглядом, міською та районною адміністрацією та іншими компетентними організаціями для отримання дозволів на види діяльності.

Правильно розмістити і спроектувати ЗРГ на території міста – означає створити найбільшу зручність для населення в організації його харчування за місцем роботи, проживання, відпочинку.

При розміщенні і проектуванні закладу враховують такі чинники, як чисельність населення, його склад і купівельна спроможність, навколишній ландшафт, близькість промислових підприємств і житлових масивів. Важливою умовою розміщення закладу є наявність підходів для споживачів і під'їздів для транспорту, що доставляє продукти, з виділенням при цьому пішохідних і транспортних зон [5].

Проектування ЗРГ включає в себе ряд заходів:

План розміщення технологічного устаткування – все устаткування, яке бере участь в процесі приготування їжі та інших, пов'язаних з ним технологічних процесів повинно бути розміщено таким чином, щоб обслуговуючому персоналу було зручно працювати. Крім зручності повинна дотримуватися техніка безпеки, нормативи охоро-

ни праці та пожежної безпеки. Все це завдання для досвідченого проектанта.

Прив'язка устаткування до електротехнічних систем – особливо важливо це у виробничих цехах, не менш важливо в залі і біля барної стійки. Електропроводка один з найнебезпечніших факторів для життя і здоров'я людей. Обладнання повинне підключатися окремо, заземлюватися, не припустимі переноски і подовжувачі – вони не стільки псують зовнішній вигляд, скільки можуть заподіяти шкоду життю і здоров'ю співробітників і відвідувачів. Правильне проектування закладу, наприклад, дозволить влаштувати влітку додаткові місця на відкритому повітрі, подбавши заздалегідь про електрозабезпечення робочих місць для персоналу на вулиці.

Прив'язка устаткування до водопостачання і систем каналізації – цей пункт важливий для успішного дотримання санітарно-гігієнічних норм. До того ж системи подачі води не повинні перетинатися з електромагістраллю, що теж дуже важливо. Знову ж таки, цей пункт виходить більш об'ємним, коли відбувається проектування ресторанів чи нічних клубів, так як кількість клієнтів, а, отже, і навантаження на водопостачання і каналізацію більше.

Прив'язка обладнання до системи вентиляції – правильно навіть не стільки прив'язувати обладнання, скільки створювати систему вентиляції, враховуючи вже створені вище пункти. У наш час систему вентиляції можна змонтувати набагато легше, ніж змінити систему водопостачання, каналізації або електропостачання.

Проектування кафе в порівнянні з рестораном простіше, так як асортиментний мінімум котрий надається даним типом ЗРГ обмежений.

Архітектурне проектування ЗРГ докорінно відрізняється від складання планів інших будівель своєю технологічною частиною, яка повністю залежить від функціонального призначення та особливостей приміщень. Здійснюючи проектування ЗРГ і будівництво такого виду об'єкту, в технологічній частині необхідно враховувати дислокацію і підключення різного спеціалізованого устаткування – морозильних камер, холодильників, кухонних плит, пароконвектоматів тощо, а також підведення необхідних для його обслуговування комунікацій.

Детальне проектування ЗРГ на останньому етапі полягає в плануванні монтажу різних інженерних систем, а саме опалення, вентиляції, електро-, газо-, водопостачання і каналізації. Жодна будівля і приміщення такого функціонального призначення не буде прийнята в експлуатацію без остаточного монтажу всіх інженерних систем.

Іншою особливістю проектування ЗРГ є застосування специфічних дизайнерських рішень, які можуть і повинні плануватися тільки з безпосередньою участю замовника. Саме власник ЗРГ може вказати пряме призначення і сферу діяльності свого закладу, будь то ресторан класу люкс або невелика кав'ярня.

Безумовно, кожен замовник має надію, що приміщення його закладу буде унікальним, тому проектування ЗРГ в кожному конкретному випадку буде мати свої особливості і складності. Крім того, важливим моментом в роботі про-

ектанта є раціональність і прагнення до оптимальної вартості будівництва, обробки і дизайну об'єкта. У зв'язку з цим проектування ресторанів, кафе, барів та їдалень – це специфічний і складний процес, що вимагає грамотного і перш за все індивідуального підходу до кожного конкретного проекту.

Заклади, що проектується, можуть розташовуватися як в окремо розташованих одноповерхових будівлях, бути прибудованими до будівель іншого призначення при відособленості всіх груп приміщень, бути вбудованими в будівлі іншого призначення при поєднанні деяких груп приміщень підприємства з аналогічними групами приміщень цих будівель. Вибір поверховості визначається потужністю закладу і умовами містобудування.

Заклади, розташовані в одноповерхових будівлях, мають ряд переваг перед закладами, які знаходяться в багатоповерхових будинках: в них найбільш просто вирішується питання взаємозв'язку окремих груп приміщень, відпадає необхідність в пристрої сходів, підйомників, що значно знижує вартість будівництва. Однак для одноповерхових будівель потрібна велика площа забудови, тому великі заклади (як заготівельні, так і доготовельні), а також заклади, розташовані в районах сформованої забудови, рекомендується розміщувати в багатоповерхових будівлях. З метою економії міської території заклади, що розташовані окремо з кількістю місць понад 200 слід розміщувати в багатоповерхових будівлях [5].

Чималу роль в проектуванні ЗРГ грає інтер'єр – внутрішнє середовище (просторова організація, предметне насичення, мікроклімат та ін.) має свою специфіку. Вона повинна найбільш повно відповідати комплексу функціонально-утилітарних і емоційно-естетичних вимог.

Раціональна організація внутрішнього середовища ЗРГ в цілому і інтер'єрів, зокрема, в значній мірі визначає якість обслуговування, надаючи людині необхідний комплекс страв і послуг в комфортних умовах, а також сприяє спілкуванню людей, вихованню смаку [3].

Комплекс вимог спрямований на створення в закладах оптимальних зручностей для відвідувачів і персоналу відповідно до рівня обслуговування – «стандартне» обслуговує головним чином утилітарні функції або «виборче», індивідуальне», покликане задовольняти різноманітні інтереси та індивідуальні смаки населення.

У закладах стандартного обслуговування (їдальнях, шинках, кав'ярнях), що працюють за принципом самообслуговування на перший план висуваються функціональні вимоги. Необхідне створення чіткої планувальної структури приміщень для відвідувачів; яка забезпечує раціональні проходи, графіки руху; чітке функціональне зонування, що включає організацію функціональних зон і їх взаємозв'язок, угруповання меблів; а також комплексність в художньому рішенні всіх елементів внутрішнього оздоблення приміщень.

У закладах виборчого обслуговування функціональні вимоги не втрачають своєї значущості, але зростає роль естетичних характеристик, що забезпечують художньо-образне рішення кож-

ного елемента предметного середовища і всього середовища в цілому.

До елементів, що формують внутрішнє середовище, відносяться конструктивні елементи будівель (підлога, стіни, стеля, колони, тощо); обладнання, включаючи меблі, малі архітектурні форми; освітлювальні установки і світильники; пристрої для візуальних зв'язків і реклама; інженерне обладнання (опалювальні прилади, кондиціонери тощо), а також елементи декоративно-прикладного мистецтва, декоративні тканини, декоративні рослини та ін.) [3].

Крім перерахованих вище елементів гармонійність і комфортність внутрішнього середовища в значній мірі визначають оздоблювальні матеріали, колористичні і акустичні характеристики предметів і середовища в цілому, відповідний мікроклімат в приміщеннях.

Проектування закладів харчування, будь то їдальня, ресторан або кафе, має деякі особливості. Багато в чому це пов'язано з необхідністю дотримання суворих санітарних правил, що регулюють роботу з продуктами харчування. Так, у ЗРГ потрібно виділяти окремі виробничі цехи (гарячий, холодний, м'ясо-рибний, овочевий, тощо), всередині яких обладнати спеціальні зони (заготовки, приготування, роздачі, зберігання). Особливим способом повинна проектуватися вентиляція, опалення, передбачатися подача води.

Найзручніше створювати ресторани, фабрики-кухни і комбінати харчування у знову споруджуваних будинках, які заздалегідь проектується для конкретних цілей. Однак грамотний проектувальник цілком впорається і з реконструкцією.

Проект ЗРГ визначається і його асортиментом: від набору страв і продуктів залежить розмір необхідних площ, кількість персоналу, рівень закладу, кількість посуду, системи її зберігання та мийки. Від рівня закладу залежить і його зовнішнє оформлення, спосіб організації вентиляції, освітлення, інтер'єрів [4].

Однак головний критерій, яким повинні керуватися замовник і проектувальник – це завжди здоровий глузд і функціональність об'єкта, а не тільки естетичні погляди й уподобання сторін.

Громадське харчування поряд з роздрібною торгівлею виконує головну соціально-економічну задачу розвитку нашого суспільства – задоволення матеріального і культурного рівня життя населення.

Заклад ресторанного господарства – підприємство, призначене для виробництва кулінарної продукції, борошняних кондитерських і булочних виробів, їх реалізації і (або) організації споживання [2].

Харчові підприємства відіграють важливу роль у створенні матеріальних умов, що підвищують добробут держави. Тому потрібно підвищувати якість проектування ЗРГ, здійснювати будівництво по більш прогресивним економічним проектам.

Одна з найважливіших задач в області проектування – підвищення рівня індустріалізації будівництва, широке застосування уніфікованих конструкцій і деталей заводського виробництва, виготовлених з ефективних будівельних матеріалів. Широко впроваджуються ефективні залі-

зобетонні конструкції, в тому числі попередньо напружені, армовані високоміцної арматурою, конструкції у вигляді склепінь і оболонок. Збільшилося використання металокопункцій з якісних сталей.

Основне завдання інженерів, які беруть участь в проектуванні ЗРГ спільно з архітекторами і конструкторами, полягає у виборі таких планувальних схем, об'ємних рішень і конструкцій будівель, які не тільки задовольняли б вимогам сучасних технологічних процесів, а й сприяти економічному витрачання грошових і матеріальних ресурсів в будівництві.

Перед інженерами, зайнятими проектуванням ЗРГ, встановлюються завдання щодо впровадження раціональних об'ємно-планувальних рішень будівель, забезпечення нормативних санітарно-гігієнічних умов у цехах на територіях підприємств та охороні навколишнього середовища.

Зазвичай здійснення будь-якої головної функції супроводжується виконанням декількох інших функцій, що мають допоміжний характер. Так, загальний технологічний процес вироблення кулінарної продукції складається з окремих процесів – прийому продуктів, їх зберігання, кулінарної обробки сировини і виготовлення напівфабрикатів, а також теплової обробки страв.

Крім того, в загальний процес включають ще ряд допоміжних операцій, необхідних для виробництва готових страв. Сюди відносяться:

- мийка посуду і емностей;
- обробка тари;
- видалення харчових відходів;
- робота інженерних пристроїв – припливної та витяжної вентиляції, опалення, енергопостачання.

Таким чином, характер виконуваних функцій впливає на формування груп приміщень в загальній виробничо-торговельній структурі підприємства, на яку, в свою чергу, впливають різноманітні фактори (асортимент кулінарної продукції, напівфабрикатів, ступінь їх готовності, обсяг виробництва і реалізації, місткість залів, наявність відділень для дієтичного харчування та ін.), які і визначають характер технологічного

процесу – основи проектування будь-якого виробничого підприємства, в тому числі підприємства громадського харчування (кафе, бар, ресторан, їдальня).

Відповідно до технологічного процесу виробництва продукції та її реалізації проектують окремі функціональні групи приміщень, що здійснюють однотипні чи доступні для об'єднання робочі операції (наприклад, група приміщень для прийому і зберігання продуктів; виробничих приміщень; приміщень для відвідувачів; адміністративних і побутових приміщень; технічних приміщень).

Функціональне зонування приміщень ЗРГ, яке передбачає виділення окремих груп приміщень та їх взаємозв'язок, повинне забезпечити:

- поточність технологічного процесу – від надходження продуктів до приготування та відпуску кулінарної продукції;
- мінімальну протяжність технологічних, транспортних і людських потоків з метою створення найбільш сприятливих умов для відвідувачів та робітників;
- дотримання правил охорони праці та санітарно-гігієнічних норм і правил.

В цьому і полягає особливість здійснення проектування закладів ресторанного господарства.

Висновки і пропозиції. Проектування закладів ресторанного господарства має відповідати архітектурно-планувальному, технологічному, конструктивному, спеціальному інженерному рішенням. Робочі місця повинні бути організовані відповідно до технологічного процесу. Розстановка устаткування за правилами, підготовка робочих місць, оснащення необхідним інвентарем, посудом забезпечує постачання протягом зміни сировиною і безперебійне виконання роботи. Всі вимоги до опалення, водопостачання, освітлення строго виконуватися.

У висновку хочеться відзначити, що проектування ЗРГ – єдиний цикл, якому властиві певні особливості. Ці особливості залежать від функціонально-технологічних характеристик об'єкта, від кількості людей, які беруть в ньому участь, від необхідних робіт з благоустрою та організації внутрішнього простору.

Список літератури:

1. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник. Київ : КНТЕУ, 2017. 183 с.
2. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. Київ : Українська академія зовнішньої торгівлі, 1999. 26 с.
3. Катсигрис К., Томас К. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн. Москва : Ресторанные ведомости, 2008. 576 с.
4. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. Москва : КолосС, 2007. 247 с.
5. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. 85 с. ДБН В.2.2-25:2009.

References:

1. Mazaraki, A.A. (2017). *Proektuvannya zakladiv restoranogo gospodarstva: pidruchnyk* [Designing restaurant business establishments]. Kyiv: KNTEU, 183 p.
2. DSTU 3862-99. *Restoranne gospodarstvo. Terminy ta vyznachennya* [Restaurant business. Terms and definitions]. Kyiv: Ukrainiska akademiya zovnishnoyi torgivli, 1999. 26 p.
3. Katsigris, K., & Tomas, K. (2008). *Uchebnik restoratora: proektirovanie, oborudovanie, dizajn* [Restaurateur textbook: designing, equipment, design]. Moskva: Restorannye vedomosti, 576 p.
4. Nikulenkova, T.T., & Yastina, G.M. (2007). *Proektirovanie predpriyatij obshestvennogo pitaniya* [Designing of public catering]. Moskva: KolosS, 247 p.
5. DBN V.2.2-25:2009 *Pidpryyemstva xarchuvannya (zaklady restoranogo gospodarstva)* [Public catering (restaurant business establishments)]. Kyiv: Minregionbud Ukrayiny, 2010. 85 p. DBN V.2.2-25:2009.