

43(2)424  
У69

2

3

В. П. УРЕНЕВ

**ИНТЕРЬЕР И ОБОРУДОВАНИЕ  
ПРЕДПРИЯТИЙ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

В. П. УРЕНЕВ, канд. архитектуры

**ИНТЕРЬЕР И ОБОРУДОВАНИЕ  
ПРЕДПРИЯТИЙ  
ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ**

КИЕВ «БУДИВЕЛЬНИК» 1988

X



ББК 85.128  
У69  
УДК 721.011.8

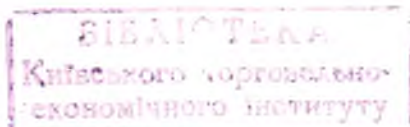
Рецензенты: д-р архитектуры В. И. Ежов,  
канд. архитектуры Л. А. Добровольский

Цветные иллюстрации В. С. Жидченко,  
В. П. Уренева

Редакция литературы по градостроительству и  
архитектуре

Зав. редакцией Ю. И. Седак

324127 ✓



**Урнев В. П.**  
У69 Интерьер и оборудование  
предприятий общественного пита-  
ния.— К.: Будивэльник, 1988.—  
112 с., 8 л. ил.: ил.

ISBN 5-7705-0083-2

В книге рассматриваются особеннос-  
ти формирования и основные тенденции  
решения современных интерьеров пред-  
приятий общественного питания; приво-  
дятся рекомендации по выбору наиболее  
рациональных видов оборудования  
и определения его габаритов в соответ-  
ствии с функционально-технологическим  
назначением и параметрами помещений.  
Рассчитана на архитекторов, проектиров-  
щиков, художников и специалистов  
предприятий общественного питания.

ББК 85.128

4902010000—033  
У М203[04]—88 КУ-№ 10-16-88

ISBN 5-7705-0083-2

© Издательство «Будивэльник», 1988

## ВВЕДЕНИЕ

Общественное питание играет важную роль в решении социально-экономических задач, связанных с укреплением здоровья советских людей, дальнейшим ростом народного благосостояния, повышением производительности труда, экономным использованием продовольственных ресурсов, сокращением времени на приготовление пищи в домашнем хозяйстве, созданием больших возможностей для культурного проведения досуга, развития социалистического образа жизни.

В Основных направлениях экономического и социального развития СССР на 1986—1990 годы и на период до 2000 года, утвержденных XXVII съездом КПСС, поставлена задача опережающими темпами развивать общественное питание, совершенствовать организацию работы, укреплять материально-техническую базу этой отрасли.

Общественное питание прочно вошло в быт советских людей, превратилось в крупную отрасль народного хозяйства. Однако постоянно растущие потребности населения значительно опережают уровень развития отрасли. Несмотря на значительные достижения в развитии общественного питания, оно пока не в полной мере отвечает возросшим требованиям и запросам трудящихся.

Улучшение и перспективы развития общественного питания являются важной социально-экономической задачей, призванной обеспечить преимущество общественно-организованной формы производства и потребления пищи по сравнению с приготовлением и потреблением ее в домашних усло-

виях. Общественное питание должно быть все более массовым, выгодным и удобным для широких масс трудящихся.

Улучшение материально-технической базы общественного питания связано с совершенствованием проектирования, разработкой новых проектов и реконструкцией существующих с учетом требований научной организации труда и производства, улучшения архитектурно-планировочных решений зданий, обеспечения комфортными условиями посетителей.

При проектировании и строительстве предприятий общественного питания важное место отводится решению интерьера, поскольку его предметная среда воспитывает человека, пропагандирует советский образ жизни. В современной архитектуре характерным является применение стен с облегченным каркасом взамен сплошных. Использование ограждений из стекла отразилось на решении пространственной композиции интерьера и на архитектуре всего здания. Интерьер обеденных залов стал светлым, просторным, с большой возможностью расставить оборудование и организовать технологический процесс.

В последнее время все чаще предприятия общественного питания устраивают в реконструируемых зданиях. Большое внимание обращается на тематическое их оформление: Дом охотников и рыболовов, кафе молодежные и детские, рестораны придорожные и парковые и т. д.

Архитекторы и художники широко используют различные способы эффективного эмоционального воздействия



на посетителей. Использование традиций зодчества, искусства и быта с применением современных средств архитектурно-художественной выразительности, планировочных и конструктивных решений позволили создать интерьеры, отвечающие требованиям современной архитектуры. Имеющийся опыт архитектурно-планировочных решений, применения отделочных материалов, типов оборудования, приемов естественного и искусственного освещения, элементов декоративно-прикладного искусства и внутреннего озеленения

требует обобщений и предложений на основе системного подхода как наиболее объективного отражения многосторонних связей, возникающих в процессе проектирования и строительства объектов общественного питания. Настоящая работа посвящена прогрессивным тенденциям развития и совершенствования современных приемов организации интерьера предприятий общественного питания, средств архитектурно-художественной выразительности и рационального использования оборудования.

## **СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЕ, ГРАДОСТРОИТЕЛЬНЫЕ И ТИПОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ФОРМИРОВАНИЯ АРХИТЕКТУРЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Большое значение в материальной жизни людей имеет питание. Его правильная организация способствует гармоническому развитию всех функциональных способностей человека — основной производительной силы развития общества. В процессе питания, с одной стороны, потребляются продукты производства, с другой, — производится рабочая сила и тем самым создаются условия для начала нового производства. В этом основа социально-экономического значения питания.

Производство и организация потребления пищи имеют две формы. Первая основана на личной собственности и предполагает использование малопроизводительных средств и труда членов семьи. Вторая является результатом развития производительных сил и разделения труда в процессе производства и предлагает использование высокопроизводительных машин, механизмов, рациональную организацию труда и специализацию работников на выполнение отдельных технологических операций.

Приготовление пищи в домашних условиях по сравнению с ее приготовлением на предприятиях общественного питания требует больших материаль-

ных и трудовых затрат. Занятость домашним питанием сводится к приготовлению пищи, включая покупку и обработку продуктов питания, а также принятие пищи, включая сервировку, подачу на стол, уборку со стола и мытье посуды. Установлено, что на приготовление пищи затрачивается в среднем от 2 до 4 час в сутки.

По оценке социологов и экономистов общие ежегодные затраты времени на приготовление пищи в домашних условиях составляют свыше 45 млрд. человеко-часов.

Решения партии и правительства по развитию общественного питания нацеливают на внедрение индустриальной технологии производства продукции на основе кооперации с отраслями пищевой промышленности, создания крупных заготовочных предприятий по выпуску полуфабрикатов и продукции высокой степени готовности и т. п.

Занятость женщин приготовлением пищи свидетельствует о важности этой бытовой и социально-экономической задачи. Решить ее можно переходом на общественное питание как наиболее прогрессивную форму производства. В социалистическом обществе эта форма производства основана на использовании средств, находящихся в госу-



дарственной и колхозно-кооперативной собственности, и на применении общественного труда.

Общественное питание как самостоятельная отрасль народного хозяйства включает общественное производство пищи, ее реализацию и организацию потребления.

Полное удовлетворение потребностей населения в общественном питании позволит пополнить народное хозяйство миллионами новых работников, даст возможность женщинам больше времени уделять воспитанию детей, активно участвовать в общественной жизни и деятельности. Общественное питание становится не только источником увеличения трудовых ресурсов, но и неотъемлемой частью социалистической организации труда, одним из факторов роста его производительности в различных отраслях народного хозяйства нашей страны. Оно способствует не только увеличению трудовых ресурсов и улучшению бытовых условий трудящихся, но и ликвидации социально-экономических и культурно-бытовых различий между городом и деревней. Сельское население, как и городское, будет иметь больше свободного времени для самообразования, повышения культурного уровня, удовлетворения своих интеллектуальных и духовных потребностей.

В связи с этим общественному питанию принадлежит значительная роль в рационализации нерабочего времени. Хорошо организованная работа предприятий общественного питания наглядно свидетельствует об их преимуществе в сравнении с домашним питанием и в первую очередь затратки труда, которые в 5—6 раз меньше, чем в домашних условиях.

Общественное питание создает условия для организации отдыха. Это — единый отдых, семейные торжества, встречи с друзьями, деловые встречи и т. п. Здесь следует также учесть разнообразие развлечений (музыка, танцы, выступления артистов и т. п.), комфортное обслуживание, более многогранный и качественный ассортимент блюд (в сравнении с домаш-

ним), повышенные санитарно-гигиенические условия.

Достоинством общественного питания является приготовление и распределение пищи на научной основе с учетом времени года, возраста (профилактическое питание), состояния здоровья (лечебное питание). Общественное питание способствует сохранению и равномерному распределению продуктов питания. Главное — четкое планирование производства продуктов питания, их рациональное потребление и, наконец, практическое использование отходов продуктов питания, что в определенной степени способствует выполнению продовольственной программы в нашей стране.

Однако общественное питание не может полностью исключить домашнее. Но при этом изменится его форма. Во-первых, оно не будет постоянным и регулярно повторяющимся процессом, во-вторых, широкое применение полуфабрикатов, замороженных блюд и готовых кулинарных изделий сократит время на приготовление еды. Это также существенно повлияет на изменение функционального назначения кухни и столовой в планировочной структуре квартиры.

Система общественного питания в СССР является крупной отраслью народного хозяйства. Предприятиями общественного питания, насчитывающими 25 млн. мест, пользуется почти треть населения страны. Однако обеспеченность общественным питанием пока недостаточна. В Москве, Ленинграде и Киеве на 1000 человек приходится более 70 мест. В то же время в среднем по стране приходится 50 мест на 1000 человек. Общий норматив обеспеченности населения сетью общегородских предприятий общественного питания для крупных городов несовершенен: он не учитывает внутригородской миграции и складывающейся в результате этого высокой плотности населения в одних районах города и низкой — в других. В новых районах крупных городов страны, проектируемых согласно существующим нормам, предприятия общественного питания



используются неэффективно ввиду незначительного пребывания местного населения в этих районах в дневное время.

Быстрый рост крупных городов, повышенная плотность жилой застройки, высокая концентрация промышленных предприятий, значительное количество научных организаций, культурных и зрелищных учреждений, большое количество приезжих, высокая внутригородская мобильность населения предъявляют повышенные требования к организации работы общественного питания. Одним из главных факторов наиболее полного удовлетворения потребности населения в общественном питании является развитие и совершенствование сети предприятий по месту работы и учебы, отдыха и дневного его пребывания.

Решающим условием эффективного использования капитальных вложений, направленных на расширение материально-технической базы общественного питания, является рациональная организация его сети.

Специалисты считают, что в настоящее время применять ступенчатую систему обслуживания нецелесообразно, особенно в крупных городах, и предлагают заменить ее функциональной. Несостоятельность ступенчатой системы заключается в качественно изменяющемся характере жизнедеятельности населения. Принцип ступенчатости с жесткой привязкой предприятий к структурным подразделениям города часто не соответствует характеру поведения и потребности человека в современном городе, сфера деятельности которого (производственная, культурная, бытовая) не ограничивается только местом проживания, она распространяется на весь город, даже за его пределы. В отличие от ступенчатой системы обслуживания, где основным фактором является максимальное приближение предприятий к месту работы, жительства и отдыха, функциональная система предлагает деление услуг в зависимости от затрат времени на их получение. Рекомендуется размещать предприятия в основном на пути основ-

ных потоков населения с учетом характера и величины населенного пункта, его градостроительной структуры, наличия культурно-зрелищных объектов и административно-торговых центров. Сеть предприятий общественного питания проектируют как единую взаимосвязанную систему, где отдельные предприятия функционируют как ее составные элементы. Выбор типов и их размещение в городской застройке зависит от частоты посещения и функций, которые они выполняют. Это может быть повседневное питание в ограниченный отрезок времени (столовые, закусочные) или совмещение питания с отдыхом, развлечением с соответственной формой обслуживания (рестораны, специализированные кафе, бары). Исходя из этого предприятия предназначаются для обслуживания жилой зоны (микрорайонов, районов, кварталов, комплексов) в пределах пешеходной доступности, а также города в целом с учетом транспортной доступности.

Некоторые специалисты считают, что в будущем транспортная коммуникация дом — работа должна стать основной для размещения на ней различных объектов системы обслуживания, в том числе и предприятий общественного питания. Исследования также показывают, что существует определенная зависимость между всевозрастающей пространственной подвижностью населения и организацией общественного питания. Например, в общегородских центрах крупных городов в дневное время населения бывает в 5—7 раз больше, чем проживает в данном районе.

В центрах городов все ощутимее становится дефицит свободных земельных участков для размещения объектов обслуживания, поэтому действующие предприятия нужно использовать эффективно. В последние годы в отечественной и зарубежной практике пользуются популярностью кафе и рестораны в подземных переходах и станциях метро. Подземная урбанизация неразрывно связана с экономией наземных территорий, а также позволяет

рац  
ния  
усл  
Отк  
стве  
тол  
слу:  
род  
рит  
Важ  
да  
автс  
стоэ  
ным  
при:  
тур  
как  
ран  
ракт  
черт  
ми,  
кетн  
сред  
Пре  
мест  
тах  
как  
пер  
Сез  
избе  
лого  
те с  
ку н  
мена  
стел  
вить  
годи  
вытв  
особ  
тнй,  
ди к  
Обс  
строи  
чие  
ленн  
плат  
кото  
ствен  
обра  
заци  
дит и  
поме  
и пов  
ленн



рационально приблизить объекты питания к потребителю, не ограничиваясь условиями застройки.

Открытая сеть предприятий общественного питания ограничивается не только общегородской системой обслуживания. Она развивается в пригородных зонах и на межселенных территориях.

Важную роль в улучшении условий труда и отдыха водителей и пассажиров автомобильного транспорта, автотуристов играет обеспечение их общественным питанием. Сеть такого вида предприятий объединяет в себе архитектурные и технологические особенности как загородных, так и городских ресторанов или кафе. Кроме этого, они характеризуются сугубо специфическими чертами — обслуживание официантами, самообслуживание, у стойки, банкетные комнаты и обслуживание непосредственно в автомобилях.

Предприятия общественного питания в местах массового отдыха и на курортах отличает неравномерная загрузка как в дни отдыха, так и в сезонные периоды функционирования курортов. Сезонные колебания посещаемости неизбежны даже при организации круглогодичного отдыха. Поэтому в расчете сети необходимо учитывать динамику нагрузки курортов в различные времена года. Важно также определить степень капитальности зданий, установить процентное соотношение круглогодичных и сезонных посадочных мест, выявить архитектурно-планировочные особенности основных типов предприятий, предложения по составу и площади их помещений.

Обследованиями различных градостроительных структур выявлено наличие в открытой сети мелких обособленных предприятий общественного питания (40—60 посадочных мест), в которых сосредоточены все производственные процессы — от первичной обработки сырья до выпуска и реализации готовой продукции, что приводит к нерациональному использованию помещений, оборудования, персонала и повышению себестоимости приготовления пищи. Они ограничивают произ-

водительность труда, усложняют функционирование сети общественного питания и не отвечают современным требованиям обслуживания.

Применение автоматизированных линий самообслуживания, конвейеров для подачи блюд и сбора посуды, приготовление и подогрев блюд токами высокой частоты, передача заказов на кухню с использованием микрофона и телефона являются более совершенными формами обслуживания с использованием достижений науки и техники.

Изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности, развитие средств механизации и автоматизации, централизация складского хозяйства, совершенствование средств снабжения, внедрение прогрессивных форм и методов обслуживания позволяют укрупнять предприятия и повышать эффективность материально-технического уровня общественного питания.

Укрупнение зданий с концентрацией в них различных типов предприятий питания на общей функциональной и технологической основе позволяет обеспечить наибольший выбор видов и форм обслуживания всех групп населения, а также повысить уровень производства и потребления продукции на основе максимальной механизации трудоемких производственных процессов и индустриализации производства блюд высокой степени готовности. Появились новые типы предприятий — комплексные. Построенные по типовым и индивидуальным проектам комплексные предприятия дают положительный результат в удовлетворении запросов населения с соответствующими требованиями качества нового обслуживания. Укрупнение зданий играет также важную роль в создании градостроительных акцентов, формировании современной городской среды, где в последние годы значительно повысилась этажность жилой застройки.

Наряду с крупными ресторанами и фирменными комплексами в Москве, Киеве, Волгограде, Владивостоке, Сочи и других городах проектируются и строятся небольшие, в том числе и





Интерьер ресторана-столовой в Белгород-Днестровском

тематические рестораны, кафе, столовые. В Болгарии, Румынии, например, широкое распространение получили так называемые аттракционные предприятия, где наряду с приемом пищи можно посмотреть театрализованное музыкальное представление, потанцевать, сыграть в настольные игры и т. п. В некоторых предприятиях, напротив, можно в тихой обстановке провести деловую беседу.

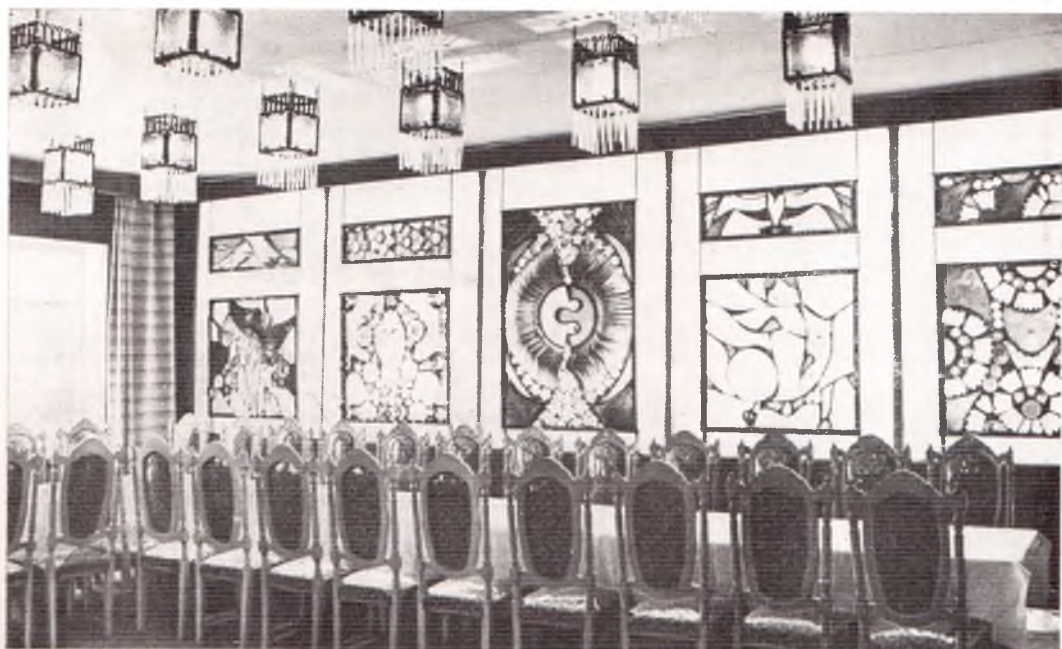
Конкретные градостроительные и ландшафтные условия определили тот или иной архитектурный прием и индивидуальную выразительность зданий. На современную архитектуру предприятий общественного питания и их объемно-планировочные решения в последние годы значительное влияние оказывают национальные традиции, развитие национальных кухонь.

Новые кафе и рестораны по-своему определяют лицо города, становятся его достопримечательностью. Значительным в их предназначении является не только питание, но и место общения, культуры и отдыха. Известно, напри-

мер, что впечатление о каждом городе, о всяком новом месте при всей важности отношения к архитектурным ансамблям и культурным традициям, во многом зависит от состояния предприятий общественного питания.

Размещение предприятий общественного питания определяется их функциональным назначением, местом в структуре городского обслуживания, а также особенностями природных условий и окружающей застройки. Встроенные и пристроенные предприятия общественного питания определяются объемно-планировочными параметрами жилых или другого типа зданий. В практике они встречаются в основном малой и средней вместимости, где применяется так называемый принцип развитого стилобата первых этажей. Их присутствие в застройке выполняет обслуживающие функции, а также градостроительные и архитектурно-художественные. Объемно-пространственные и конструктивные решения проектируемых и строящихся предприятий должны отвечать принципиальным направлениям будущего. При необходимости они должны иметь возможность изме-





Интерьер ресторана «Беларусь» в Минске

нять способ производства и технологическую схему с заменой производственного и торгового оборудования. Поэтому их проектируют с гибкой планировочной структурой и пространственными конструкциями, где максимальная унификация объемно-планировочных параметров основных групп помещений и отдельных элементов зданий позволит создать разные типовые решения вместимости, этажности, конфигурации, совершенствовать производственный процесс, формы обслуживания и трансформировать их внутреннее пространство.

Композиционные возможности отдельно стоящих предприятий общественного питания имеют ряд преимуществ перед встроенными и используются в основном для предприятий большой вместимости. Отдельно стоящие бывают компактные, центричные, круглые, квадратные, линейные, изогнутые симметричной или произвольной конфигурации. Выбор их архитектурной композиции определяется конкретными условиями места строительства и природного окружения.

Архитектура зданий предприятий общественного питания весьма разнообразна. Это — пристроенные к высотным гостиницам блоки и отдельно стоящие объемы, решенные в современных архитектурных формах, а также с элементами стилизации и учетом национальных особенностей, предприятия, размещенные на телевизионных вышках, опорах мостов. Однако смогут ли их формы, объемно-пространственные решения, архитектурные образы и технические возможности удовлетворить будущие запросы? Ответ на этот вопрос может дать научно обоснованное прогнозирование, основанное на комплексном исследовании социальных, градостроительных, типологических, архитектурно-планировочных и конструктивных, экономических предпосылок.

Основой решения этого вопроса являются унифицированная планировочная и объемно-пространственные схемы предприятия комплексного обслуживания, учитывающие градостроительные, климатические и этнографические условия. Комплексные предприятия, и в первую очередь крупные, сыграют существенную роль в форми-





**Элементы декоративно-прикладного искусства в интерьере предприятий общественного питания**

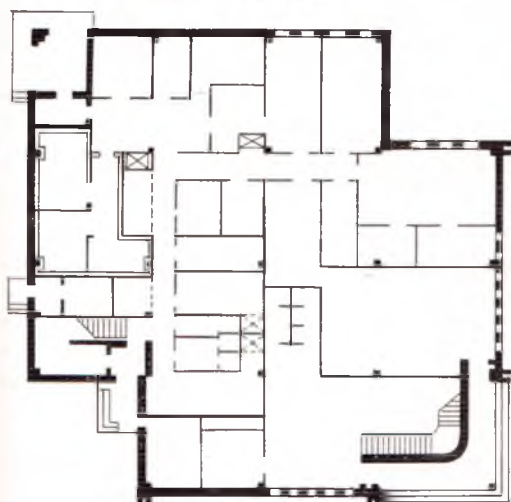
ровании пространственной городской среды и вместе с более новыми совершенными типами и действующими в

10

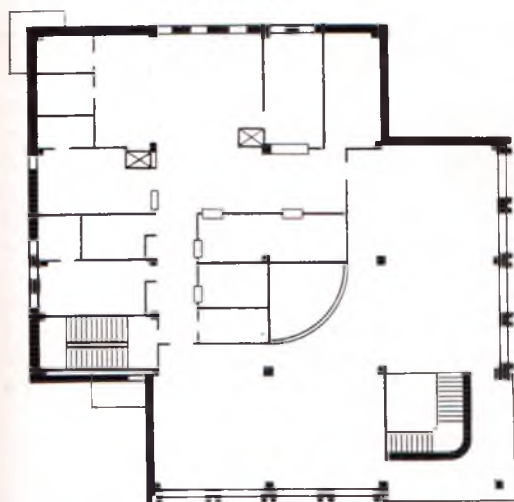
настоящее время традиционно сложившимися предприятиями составят общегородскую сеть общественного питания.

Развитие и совершенствование системы общественного питания осуществляет-

План 1-го этажа

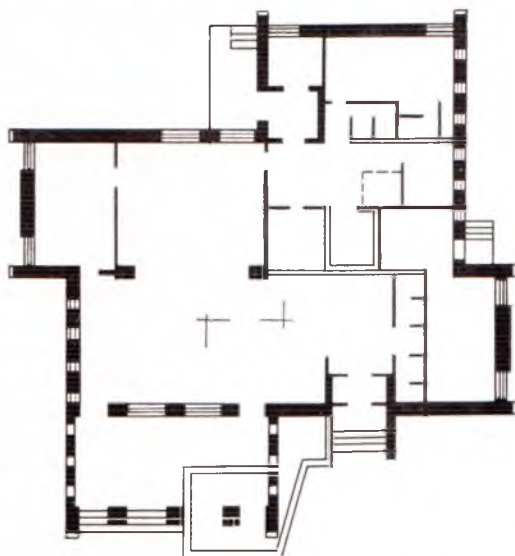


План 2-го этажа



Ресторан на 100 посадочных мест

Кафе на 50 посадочных мест



ся за счет количественного роста, качественного уровня обслуживания, обеспечивающего максимальные удобства, комфорт и экономию времени населения, а также развития наиболее массовых типов и рационального укрупнения предприятий, повышения их технического уровня, технологической оснащенности, функциональных и архитектурно-планировочных качеств.

Сеть предприятий общественного питания в системе населенных мест делится на закрытую и открытую (общедоступную).

В закрытую сеть входят предприятия общественного питания, размещенные на промышленных предприятиях и в учреждениях, детских дошкольных заведениях, учебных, санитарно-оздоровительных учреждениях и т. п. По своей мощности рассчитана на конкретный контингент населения, а типы предприятий определяются вместимостью и спецификой размещения.

Открытая сеть предусматривает предприятия, размещенные по месту жительства, и общегородские — при гостиницах, общественно-торговых центрах, на автодорогах. Она более развита, имеет свои сложности и особенности.

Предлагаемая в последние годы функциональная система обслуживания в замкнутой ступенчатой учитывает увеличивающуюся подвижность населения и рекомендует размещать предприятия на путях основных потоков населения. Однако обе эти системы не учитывают специфику отрасли, где важными являются не только нормативные показатели, но и место жилого района в структуре города, характер расселения, места приложения труда, отдыха.



наличие административных и зрелищных учреждений, торговых центров, транспортных остановок и т. д. Таким качеством может обладать более гибкая, динамичная система организации сети предприятий общественного питания.

В крупных городах расчет и размещение сети ведется на взрослое население, которое в основном в дневное время находится в других районах города. Это касается и старых районов города. Поэтому при проектировании сети в новых районах или при реконструкции старых недостаточно пользоваться только нормативами расчета на 1000 жителей. Следует учитывать контингент потребителей, его возрастной состав, семейное и социальное положение. Эти факторы существенно влияют на выбор типов предприятий, вместимость, размещение и рентабельность. Подвижность населения в связи с производственной деятельностью, повышение уровня жизни и увеличение свободного времени, а также развитие транспортных средств поставили задачу правильной организации сети предприятий общественного питания, размещения с учетом основных направлений движения населения, в местах интенсивных потоков, в увязке с пешеходной и транспортной системами.

Для обеспечения массового питания необходима комплексная организация сети, более экономичная, гибкая и удобная, требующая определенных типов предприятий и соответствующего их размещения. Этим принципам отвечает централизованная сеть, в которой сырье перерабатывают на централизованных заготовочных предприятиях (комбинаты полуфабрикатов, фабрики-кухни-заготовочные, цеха по производству полуфабрикатов) с высокопроизводительным оборудованием. Это способствует созданию поточных линий, эффективному использованию оборудования, повышению качества и высокой степени готовности продукции, снижению ее себестоимости.

Опыт работы заготовочных предприятий подтверждает их рациональность, эффективность и экономичность.

При организации и расчете сети необходимо изучать спрос населения. Это позволяет получить сведения о количестве жителей данного района, города, условиях их быта, национальных особенностях, половозрастном составе. Учет этих факторов дает возможность более экономично обосновать численность, состав и размещение сети общественного питания. Необходимо также определить потребное количество посадочных мест, в предприятиях дифференцировать это количество в соответствии с градостроительной структурой города, выбрать оптимальные типы предприятий и рационально разместить их в городской застройке.

В зависимости от частоты пользования и функционального назначения предприятия общественного питания открытой сети обслуживают жилую зону и город в целом.

Основными типами предприятий жилой зоны являются: столовые (вечером кафе) с магазинами полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий и готовых блюд; рестораны общего типа и комплексные предприятия общественного питания. Эти предприятия обслуживают постоянное население по месту проживания, отдыха и работы. Иногда их объединяют в торговые центры и размещают на магистральных улицах, в местах основных пешеходных путей к остановкам общественного транспорта.

Предприятия общественного питания городского значения распределяются между предприятиями, входящими в состав общественных и торговых центров, зрелищных и спортивных комплексов, зон отдыха и т. п. Радиус зоны обслуживания устанавливается с учетом транспортной доступности. Основными типами являются рестораны общего типа и специализированные, имеющие магазины полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий; кафе, бары и закусочные общего типа и специализированные, комплексные. Эти предприятия обслуживают в основном временное население и размещаются на магистральных улицах, вблизи пересадочных транспортных узлов,

в  
ск  
и  
Ра  
ли  
ук  
нь  
щ  
но  
рс  
го  
и  
в  
ти  
ти  
и  
Кс  
щ  
за  
ра  
го  
му  
В  
пр  
Ти  
ве  
рс  
Пр  
ме  
ти  
пр  
пр  
ки  
ст  
Ра  
в  
5  
ве  
сп  
Ра  
ти  
фа  
ще  
ре  
го  
мл  
ба  
В  
об  
ра  
зд  
ца  
то



в комплексах торговых центров городского значения, а также в городских и пригородных зонах отдыха.

Разработанные Министерством торговли и Госгражданстроем Методические указания по составлению перспективных планов (схем) развития и размещения сети предприятий общественного питания позволяют дифференцировать норматив с учетом величины города, его роли в системе расселения и местных особенностей. Приведенная в них номенклатура типов предприятий для городов и поселков городского типа насчитывает 13 различных типов и 22 подтипа.

Количество мест в предприятиях общественного питания определяют в зависимости от величины города и выражают произведением установленно-го расчетного показателя на планируемую численность населения города. В городах нашей страны на одно место приходится в среднем 13 человек.

Типы предприятий принимают в соответствии с утвержденной номенклатурой.

При определении общего количества мест необходимо учитывать перспективное развитие сети, что позволит правильно выбрать мощность и тип предприятий и зарезервировать участки для дальнейшего строительства ресторанов, кафе, столовых и т. д.

Развитие и расчет сети следует вести в первую очередь строительства (до 5 лет при  $9 \text{ м}^2$  жилой площади на человека) и на перспективу (расчетный срок).

Рациональное размещение основных типов предприятий является важным фактором в обеспечении населения общественным питанием и влияет на их рентабельность. Современная жизнь города определила наряду со столовыми, кафе, закусочными предприятия для отдыха — рестораны, кафе отдыха, бары.

В городской застройке предприятия общественного питания открытой сети размещаются как в отдельно стоящих зданиях, так и в жилых домах, гостиницах, вокзалах, крупных магазинах и торговых центрах, а также за предела-

ми городской черты: на автомагистралях, туристских маршрутах, в местах массового отдыха и на курортах.

В городской застройке можно выделить четыре характерных местоположения предприятий: на периметре застройки; на угловых участках; в глубине; на участке, свободном от застройки. Эти схемы при одинаковом радиусе обслуживания характеризуются значительными колебаниями площадей обслуживания.

Мощность и рентабельность предприятий в зависимости от их местоположения зависят от количества посетителей, проживающих в радиусе обслуживания или постоянно пользующихся предприятиями, но проживающих в других местах, а также от количества посетителей, находящихся в радиусе обслуживания предприятий в местах массового отдыха.

В жилых районах предприятия общественного питания могут размещаться в отдельно стоящих зданиях, могут быть встроены в первые этажи жилых домов или входить в состав торговых центров.

Предприятия в отдельно стоящих зданиях в основном предназначаются для обслуживания крупных жилых образований. Их объемно-планировочные и технологические решения разнообразны, архитектурная композиция определяется конкретными условиями места застройки и окружающей среды. Предприятия, размещенные в первых этажах жилых домов, целесообразны для небольшой вместимости для обслуживания ограниченного количества посетителей. Они могут быть полностью встроены в жилые здания, занимать частично или весь первый цокольный или подвальный этаж. Возможен вынос обеденного зала из помещения первого этажа в пространственную часть здания, могут расширяться внутрь двора или в сторону улицы. Такое решение позволяет увеличить вместимость и разнообразить архитектуру. Этому способствует и вариант пристройки предприятия к жилому зданию. Предприятие может быть размещено



между двумя жилыми зданиями. При этом возможен встроенно-пристроенный вариант, где часть помещений находится в жилых домах, а часть — во вставке.

К наиболее разномасштабным и многообразным по формам обслуживания относятся общегородские предприятия. Разнообразие типов, архитектурно-планировочных и композиционных решений, различная конфигурация планов и объемных решений делают их наиболее архитектурно выразительными в системе застройки и общей градостроительной структуре города. С одной стороны, это диктуется желанием вписать здание в окружающий ландшафт и способствовать наилучшим условиям восприятия окружающей среды изнутри, с другой, — условиями застройки сложившейся или вновь проектируемой.

В последние годы широкое распространение получили общегородские комплексные предприятия. Объединение нескольких предприятий в одном здании требует особого внимания к выбору места для его размещения. В строящихся новых районах и городах этот вопрос решается просто. Труднее в сложившихся городах, где высокая степень застройки. Такие предприятия следует размещать в системе застройки, в центрах обслуживания жилой зоны и отдыха, курортных комплексах. Их могут размещать как самостоятельное предприятие, а также включать в состав общественно-торгового центра или крупной гостиницы. Главным условием размещения комплексного предприятия является, с одной стороны, приближение его к потребителю, с другой, — обеспечение более комфортных условий для пребывания в них посетителей.

Рост гостиничного хозяйства в нашей стране и за рубежом влечет за собой развитие в них группы помещений общественного питания. Эти предприятия (рестораны, кафе, кафетерии, буфеты, бары, залы для банкетов и т. д.) наряду с общими требованиями должны одновременно обеспечивать заказные блюда непосредственно в номера, обслужи-

вать всех проживающих в гостинице, а также население города.

Помещение общественного питания размещают в основном на первом или втором этаже, иногда в цокольном. Это позволяет устроить дополнительно летние посадочные места, а также облегчает и упрощает их связь с вестибюлем и пищеблоком, подачу продуктов, обеспечивает необходимую изоляцию от жилой части гостиницы.

В верхних этажах гостиниц их размещают редко, так как это усложняет конструктивно-планировочное решение здания, его санитарно-техническое оборудование и требует устройства дополнительных лифтов для обслуживания посетителей и доставки продуктов.

Бары устраивают в гостиных, холлах, ресторанах, вестибюлях гостиниц (экспресс-бары) и т. д.

Часто группа общественного питания выделяется в самостоятельный блок, пристраиваемый к основному корпусу гостиницы. Иногда выделяют только производственные помещения, а иногда торговые. Полное или частичное выделение группы общественного питания в самостоятельный блок влияет на архитектуру здания гостиницы, на выбор его планировочной схемы и объемной композиции. Приведенные ниже примеры свидетельствуют о больших архитектурно-композиционных и художественных возможностях таких решений.

В расширенном двухэтажном стилобате 20-этажного здания гостиницы «Киев» в Киеве находится блок общественного питания, в который входят кафе, ресторан и банкетные залы.

В двухэтажном блоке 17-этажного здания гостиницы «Лыбидь» в Киеве расположены кафе на 200 посадочных мест и ресторан. Гардероб ресторана и кафе размещены на первом этаже. Второй этаж занят залами ресторана. Пространство главного зала ресторана расчленено на отдельные зоны, которые выделены рядом колонн, разным уровнем пола и решением потолка. При гостинице «Гинтарас» в Вильнюсе ресторан и кафе единым объемом вы-

хс  
де  
ми  
ма  
ка  
бс  
ри  
из  
де  
Ра  
св  
мс  
тр  
и  
щ  
со  
оп  
ст  
об  
ст  
ст  
ко  
Эт  
со  
но  
бь  
те  
бо  
др  
но  
че  
ра  
ти  
Пр  
до  
ни  
ни  
ко  
сти  
Пр  
на  
яв.  
пр  
че  
та  
Гл  
ти  
ма  
ни  
ви  
на  
ву  
Пр



ходят из габаритов здания, образуя двухэтажный корпус. Ресторан со всеми обслуживающими его цехами размещен на втором этаже, на первом — кафе. В объеме ресторана имеется небольшой озелененный внутренний дворик-сад. В его сторону выходят окна из ресторана, состоящего из двух частей.

Развитие автомобильного транспорта связано с расширением сети автомобильных дорог. Важную роль в обеспечении хорошей организации транспортно-пассажирских перевозок и автотуристов играет организация общественного питания. Пропускная способность автотрассы и ее значение определяют тип предприятия, его вместимость и размещение. Предприятия общественного питания на автомагистралях размещаются в отдельно стоящих зданиях или входят в состав комплексной станции обслуживания. Это могут быть рестораны, кафе, закусочные, кафетерии и буфеты. Особенностью их является, с одной стороны, быстрое обслуживание одних посетителей, а с другой, — создание условий более продолжительного отдыха для других. Необходимо учитывать неравномерность загрузки предприятия в течение сезона и времени суток, включая работу в ночное время, а также контингент.

Предприятия можно размещать вдоль дороги, в стороне от нее, на пересечении дорог. Выбор варианта размещения зависит от значения магистрали, контингента обслуживания, типа и вместимости предприятия.

При организации питания в курортных населенных пунктах важным фактором является рациональное размещение предприятий. Это способствует обеспеченности отдыхающих и населения питанием, влияет на рентабельность. Главное здесь — приблизить предприятия к потребителю, обеспечить минимальные затраты времени на получение пищи и создать комфортные условия для отдыха, удовлетворить спрос на разнообразную, вкусную и здоровую пищу.

Предприятия на курортах могут раз-

мещаться на пути движения жителей к местам работы и обратно, к местам отдыха и вблизи транспортных магистралей.

Определение типов предприятий для городской застройки должно базироваться на номенклатуре для открытой сети, обслуживающей общегородское население и по месту жительства. Включенные в номенклатуру предприятия должны соответствовать основным принципам рациональной организации сети общественного питания, создавать комфортные условия и удовлетворять потребностям обслуживания различных контингентов посетителей, обеспечивать условия для внедрения прогрессивных форм и методов обслуживания и для организации производства, возможность индустриализации строительства и рентабельную работу предприятий.

Предприятия, размещенные в жилой зоне (жилом районе, микрорайоне, квартале), предусматриваются в первую очередь для организации питания. На предприятиях общественного питания городского значения, размещенных на главных улицах и магистралях, площадях, у транспортных узлов (рестораны, специализированные кафе, бары), предусматривается совмещение их функций по организации питания с отдыхом, развлечением, обслуживанием. Такие предприятия, как правило, рассчитываются на обслуживание не только жителей данного города, но и приезжих.

Типизация предприятий общественного питания предусматривает оптимальные интервалы по вместимости для каждого типа. Кроме указания типов и вместимости, в номенклатуру включены и рекомендации по их размещению. В зависимости от градостроительного назначения и мощности предприятия могут размещаться также в составе блокированного или кооперированного торгового центра, во встроенно-пристроенном блоке к зданиям иного назначения (гостиницы, административные, учебные и др.). Примером такого решения может служить гостиничный комплекс «Ялта» в Крыму, где в ресто-



афе и барах 4823 места. Они  
ются на четырех этажах обще-  
го корпуса. Так как группа об-  
ого питания расположена в  
е отдыха, принцип ее органи-  
едусматривает возможность  
ного планирования каждым  
им своего индивидуального  
а основе свободного выбора  
ания. Международные требо-  
еделили обязательные фор-  
ия в условиях отдыха: предо-  
в гостиницах разнообразно-  
я; организация ускоренного  
системой самообслуживания;  
«развлекательного» пита-

приятия определяется его  
льным назначением, ассорти-  
выпускаемой продукции,  
еханизации технологическо-  
), а также условиями и фор-  
живания.

отечественного опыта про-  
и строительства предприя-  
твенного питания можно  
ть на две группы: загото-  
догоготовочные. Дополнение  
предприятия, работающие  
с устраивают главным об-  
где нет заготовочных, и в  
оменных ресторанах.

в очных из первичного  
ают готовую продукцию  
икаты. Они обслуживают  
з, количество которых со-  
мощности заготовочных  
Мощность их опреде-  
бельностью и экономич-  
водства и ограничивается  
луживания.

от степени механизации,  
и ассортимента выпус-  
кциии заготовочные бы-  
их типов: комбинаты по-  
фабрики-кухни, фабрики,  
кулинарные фабрики

изделия. При некоторых организуют  
свои доготовочные предприятия —  
столовые, кафе, закусочные.

Доготовочные предназначены  
для доготовки полуфабрикатов, до-  
ставляемых из заготовочных, и их реал-  
лизации. Доготовочные и предприятия,  
работающие на сырье, различают по  
функциональному назначению, ассорти-  
менту продукции, условиям и фор-  
мам обслуживания, подразделяют на  
столовые, рестораны, кафе, специали-  
зированные кафе, закусочные, а также  
бары различного назначения. Эти  
предприятия часто являются загото-  
вочными и доготовочными и работают  
на сырье и полуфабрикатах.

По специализации предприятия обще-  
ственного питания можно подразде-  
лить на общего типа, специализирован-  
ные и комплексные.

К предприятиям общего типа от-  
носятся столовые, рестораны, кафе с  
широким ассортиментом блюд, об-  
служивающие большой круг посети-  
телей. К специализирован-  
ным — рестораны, кафе и закусочные,  
выпускающие однородную продукцию  
(рестораны с национальной кухней, ка-  
фе-молочные, закусочные-шашлычные  
и др.).

Столовая — самое распространен-  
ное предприятие, обслуживающее мас-  
совый контингент. Здесь готовят блю-  
да массового спроса, реализуют завт-  
раки, обеды и ужины. Работают по  
принципу самообслуживания. Исклю-  
чение иногда составляют диетические,  
вегетарианские, молочные и детские,  
которые обеспечивают лечебно-про-  
филактическое и другое специализиро-  
ванное питание. В вечернее время не-  
которые столовые работают как моло-  
дежные кафе, обслуживаемые офи-  
циантами. В столовой предусматри-  
вается отпуск обедов на дом, продажа  
полуфабрикатов.

стративным  
го отдыха

Столовые

приятных

ведениях

таким обра-

ности насе-

лов могло

Рестора

повышенно

посетителе

время с р

том холоди

тавливаем

казу потре

риваются м

выступлени

ти от уров

ского осна

разделяют

рую катего

вания посе

рестораны

могут работ

обслуживани

150, 200, 250

кий уровень

удобной ме

жащего мн

ционирован

тектурно-худ

интерьера,

оснащенном

зации обслу

Рестораны

венно на

вокзалах, тр

говых и общ

не в мотел

ния, на пус

тах и вст

Кафе об

людским

ми посет

ном работ



ранах, кафе и барах 4823 места. Они размещаются на четырех этажах общественного корпуса. Так как группа общественного питания расположена в комплексе отдыха, принцип ее организации предусматривает возможность рационального планирования каждым отдыхающим своего индивидуального режима на основе свободного выбора места питания. Международные требования определили обязательные формы питания в условиях отдыха: предоставление в гостиницах разнообразного питания; организация ускоренного питания с системой самообслуживания; создание «развлекательного» питания.

Тип предприятия определяется его функциональным назначением, ассортиментом выпускаемой продукции, степенью механизации технологического процесса, а также условиями и формами обслуживания.

На основе отечественного опыта проектирования и строительства предприятия общественного питания можно подразделить на две группы: заготовочные и доготовочные. Дополнение составляют предприятия, работающие на сырье. Их устраивают главным образом там, где нет заготовочных, и в крупных фирменных ресторанах.

В заготовочных из первичного сырья выпускают готовую продукцию и полуфабрикаты. Они обслуживают доготовочные, количество которых соответствует мощности заготовочных предприятий. Мощность их определяется рентабельностью и экономичностью производства и ограничивается радиусом обслуживания.

В зависимости от степени механизации, оборудования и ассортимента выпускаемой продукции заготовочные бывают следующих типов: комбинаты полуфабрикатов, фабрики-кухни, фабрики кухни-базы, кулинарные фабрики быстрозамороженных блюд, специализированные цеха по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий и столовые-заготовочные. В основном это крупные механизированные комбинаты, изготавливающие полуфабрикаты из мяса, рыбы, овощей и кондитерские

изделия. При некоторых организуют свои доготовочные предприятия — столовые, кафе, закусовые.

Доготовочные предназначены для доготовки полуфабрикатов, доставляемых из заготовочных, и их реализации. Доготовочные и предприятия, работающие на сырье, различают по функциональному назначению, ассортименту продукции, условиям и формам обслуживания, подразделяют на столовые, рестораны, кафе, специализированные кафе, закусовые, а также бары различного назначения. Эти предприятия часто являются заготовочными и доготовочными и работают на сырье и полуфабрикатах.

По специализации предприятия общественного питания можно подразделить на общего типа, специализированные и комплексные.

К предприятиям общего типа относятся столовые, рестораны, кафе с широким ассортиментом блюд, обслуживающие большой круг посетителей. К специализированным — рестораны, кафе и закусовые, выпускающие однородную продукцию (рестораны с национальной кухней, кафе-молочные, закусовые-шашлычные и др.).

Столовая — самое распространенное предприятие, обслуживающее массовый контингент. Здесь готовят блюда массового спроса, реализуют завтраки, обеды и ужины. Работают по принципу самообслуживания. Исключение иногда составляют диетические, вегетарианские, молочные и детские, которые обеспечивают лечебно-профилактическое и другое специализированное питание. В вечернее время некоторые столовые работают как молодежные кафе, обслуживаемые официантами. В столовой предусматривается отпуск обедов на дом, продажа полуфабрикатов и кулинарных изделий. Вместимость — 50, 100, 150, 200, 250, 300, 400 и 500, на курортах и местах массового отдыха — на 500, 700 и 1000 мест, включая сезонную сеть.

Размещают общегородские столовые в жилых районах, по месту работы и учебы, а также в торговых и админи-

стративных  
го отдыха  
Столовые  
приятных,  
ведениях  
таким обр  
ности нас  
лов могло  
Рестор  
повышен  
посетител  
время с  
том холо  
тавливаем  
казу потр  
риваются  
выступлен  
ти от ур  
ского ост  
разделяю  
рую катег  
вания по  
ресторан  
могут ра  
обслужив  
150, 200,  
кий уров  
удобной  
жащего м  
циониров  
текстурно  
интерьер  
оснащен  
зации об  
Ресторан  
венно на  
вокзалах,  
говых и  
же в мес  
ния, на  
тах и авт  
Кафе с  
лодными  
ми несло  
ном раб  
В зависи  
дополни  
мых пот  
высшей,  
В кафе  
лей обс  
и третье  
чернее  
чивают



организуя  
приятия —

назначены  
тов, до-  
и их реа-  
дприятия,  
ичают по  
э, ассорти-  
и форми-  
ляют на  
специали-  
а также  
ия. Эти  
загото-  
работают

ия обще-  
дрозде-  
зирован-

и па от-  
кафе с  
од, об-  
посети-  
ов в а н-  
сочные,  
дукцию  
ней, ка-  
лычные

странен-  
щее мас-  
ят блю-  
от завт-  
ают по  
ключе-  
ические,  
детские,  
но-про-  
пизиро-  
эмя не-  
с моло-  
э офи-  
матри-  
одажа  
изде-  
0, 200,  
и мес-  
700 и  
ть.  
оловые  
боты и  
дмини-

стративных центрах, в местах массового отдыха трудящихся и на курортах. Столовые при производственных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях целесообразно размещать таким образом, чтобы при необходимости население прилегающих кварталов могло посещать их.

Ресторан является предприятием повышенного типа, обслуживающим посетителей в дневное и вечернее время с разнообразным ассортиментом холодных и горячих блюд, изготавливаемых по индивидуальному заказу потребителей. Здесь предусматриваются музыкальные и эстрадные выступления, танцы и т. п. В зависимости от уровня обслуживания, технического оснащения, оборудования подразделяют на высшую, первую и вторую категории. Для быстрого обслуживания посетителей в дневное время рестораны первой и второй категорий могут работать как столовые с самообслуживанием. Вместимость — 100, 150, 200, 250, 300, 400 и 500 мест. Высокий уровень комфорта обеспечивается удобной мебелью, созданием надлежащего микроклимата (включая кондиционирование воздуха), хорошим архитектурно-художественным решением интерьера, современным техническим оснащением, высоким уровнем организации обслуживания.

Рестораны размещают преимущественно на центральных улицах городов, вокзалах, при гостиницах, мотелях, торговых и общественных центрах, а также в местах массового отдыха населения, на курортах, туристских маршрутах и автомагистралях.

Кафе обслуживают посетителей холодными закусками и горячими блюдами несложного приготовления. В основном работают на полуфабрикатах.

В зависимости от уровня комфорта и дополнительных услуг, предоставляемых потребителям, кафе могут быть высшей, первой и второй категорий. В кафе высшей категории потребители обслуживают официанты, второй и третьей — самообслуживание. В вечернее время некоторые кафе увеличивают ассортимент блюд и рабо-



Интерьер студенческой столовой в Одессе

тают как рестораны (кафе-рестораны).

Вечером многие кафе работают как вечерние и молодежные, где можно потанцевать, послушать музыку, встретиться с писателями, художниками, провести тематические вечера, диспуты и беседы. Особым видом является кафе-холл, где посетители могут отдохнуть за чашкой кофе, посмотреть телевизионные передачи, послушать выступления артистов, участвовать в настольных играх и т. д.

Разновидностью кафе является кафетерий с холодными и горячими закусками и вторыми блюдами в ассортименте. Обеденные залы должны быть удобными для посетителей, могут быть предусмотрены высокие столики для приема пищи стоя. Вместимость — 25, 50, 75, 100, 150, 200, 250, 300 и 400 мест. Рассчитаны главным образом на смешанный контингент потребителей. Размещают на городских магистралях, в местах отдыха, при гостиницах, на вокзалах, стадионах. В зависимости от ассортимента продукции могут быть специализированными: кафе-кондитерские, кафе-мороженое, кафе-молочные, детские и др.

324127

БІБЛІОТЕКА  
Київського торговельно-  
сировничного інституту





Интерьер кафе «Лявониха» в Борисове

Кафе-кондитерская отличается от кафе общего типа ассортиментом горячих напитков и мучных кондитерских и булочных изделий. Это предприятие, как правило, имеет собственный кондитерский цех с широким ассортиментом продукции, в том числе фирменных изделий, и работает по принципу самообслуживания. Вместимость — 50, 75, 100, 150 мест. Размещают в основном на центральных улицах городов и в местах отдыха населения.

Кафе-мороженое реализует мороженое промышленного производства, фруктовые и минеральные воды, соки, кофе и кондитерские изделия. Обеденные залы рассчитываются на самообслуживание, вместимость 25, 50, 75 и 100 мест. В летнее время дополнительные места устраивают на верандах, оборудованных столами с гигиеничес-

ким покрытием и легкими стульями или креслами. Размещать рационально в парках, садах, на пляжах, в торговых, административных и культурных центрах, при больших магазинах, на центральных улицах.

Кафе-молочная специализируется на приготовлении и продаже молочных продуктов и напитков, горячих блюд из молочных изделий, а также кондитерских изделий, ягод и фруктов. В кафе этого типа применяется самообслуживание. Вместимость — 50, 75, 100 и 150 мест. Размещают на центральных улицах, транспортных остановках и в местах отдыха населения.

Детские кафе могут быть общего типа, а иногда специализированными (детское кафе-кондитерская). Включает ассортимент блюд и кулинарных изделий для питания детей различного возраста. Часто в обеденных залах кафе общего назначения выделяют зону для

детей, специал  
тителей  
официа  
100 мес  
на цент  
дах, ме  
З а к у с  
в огран  
образн  
бутербр  
закуски  
пельмен  
высоку  
предна:  
вания г  
ном в н  
щают н  
вблизи  
магистр  
Широко  
специал  
льчная,  
ная, со

Интерьер





детей, где устанавливают несколько специальных столов со стульями. Посетителей в детских кафе обслуживают официанты. Вместимость — 50, 75 и 100 мест. Размещают главным образом на центральных улицах, в парках, садах, местах массового отдыха детей.

**З а к у с о ч н а я** реализует населению в ограниченном ассортименте разнообразные холодные и горячие закуски, бутерброды, напитки, а также горячие закуски массового спроса — сосиски, пельмени, вареники. Закусочные имеют высокую пропускную способность, предназначены для быстрого обслуживания посетителей. Поэтому в основном в них самообслуживание. Вместимость — 25, 50, 75 и 100 мест. Размещают на центральных улицах городов, вблизи транспортных остановок, автомагистралей, а также в местах отдыха. Широкое распространение получили специализированные закусочные: шашлычная, пельменная, вареничная, блинная, сосисочная, пирожковая, бутер-

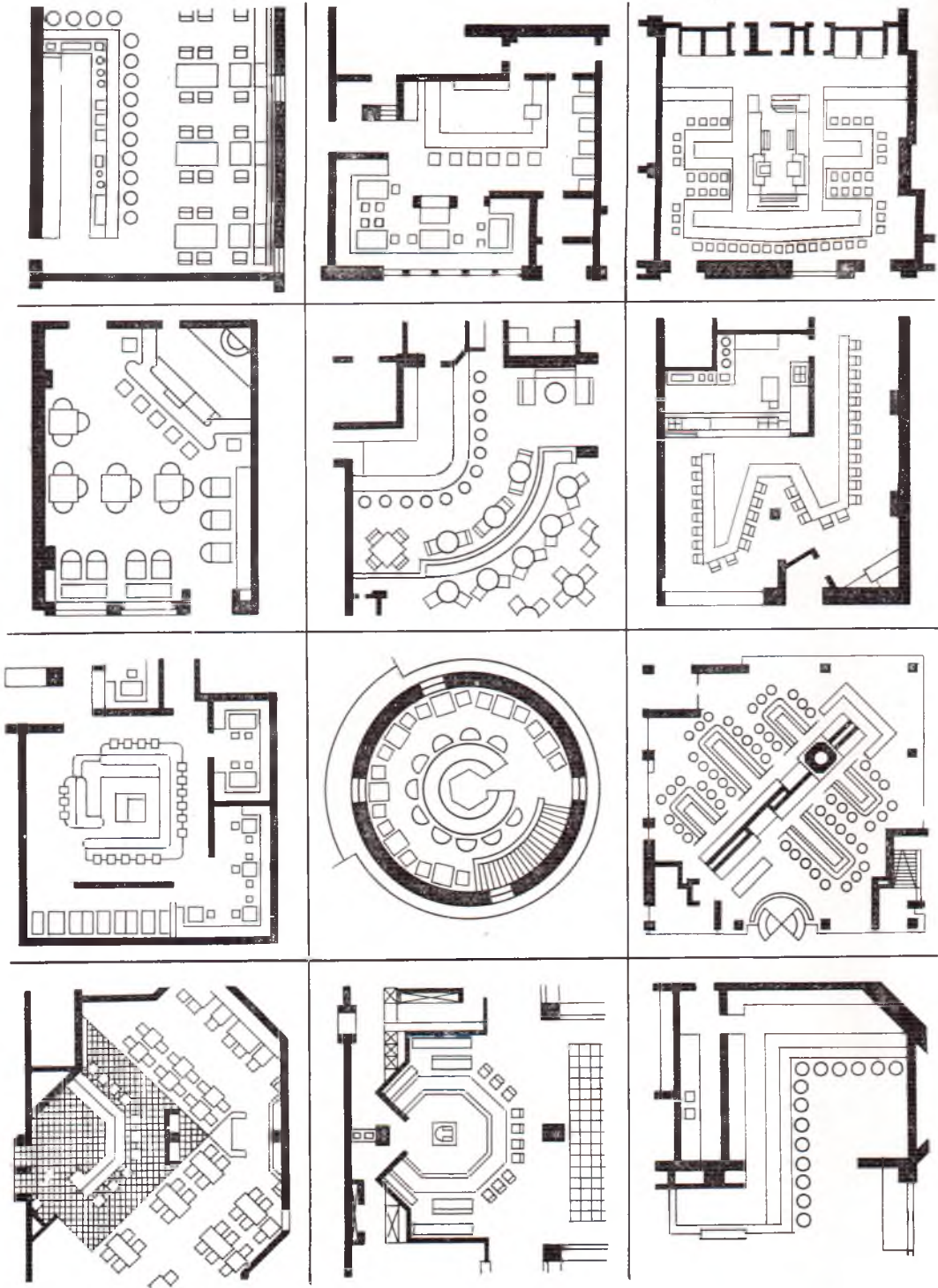
бродная и др. Особенностью их является узкая специализация. Во многих республиках закусочные специализируются на изготовлении национальных блюд и получили свое название от основной продукции — бульбяная, лагманная, хинкальная, купатная, хачапуриная, мититейная, закарпатская колыба и др. Торговые залы имеют соответствующее оборудование с учетом местных особенностей и национальных традиций. Обслуживают часто официанты. Вместимость — 25, 50, 75, 100 и 150 мест. Размещают на центральных улицах, местах массового отдыха, на путях движения покупательских потоков, вблизи транспортных остановок, при торговых, общественных и административных центрах, на курортах в парках, садах и других оживленных местах. Эти предприятия являются филиалами крупных предприятий общественного питания общегородского значения.

Одним из видов закусочных является кафетерий, где производят и реализуют нетрудоемкие блюда, быстро обслуживают посетителей. Кафетерии

Интерьер кафе «Холодок» в Евпатории







Приемы размещения баров





Интерьер бара «Нептун» в Одессе

размещают при крупных продовольственных и непродовольственных магазинах, вместимость — 10, 16, 24 и 32 места. Они могут быть самостоятельными предприятиями и размещаться в отдельном помещении с обеденным залом на 25, 50 и 75 мест.

В последние годы широкое распространение получил новый вид специализированного предприятия — бар, небольшой ресторан или часть ресторана, закусочная, имеющие барную стойку, за которой отпускают продукцию.

Особенностью баров является то, что почти весь процесс приготовления и подачи продукции осуществляется на виду у потребителя. Сырье и полуфабрикаты подготавливают в специальных производственных помещениях. Являются местом отдыха и рассчитаны на кратковременное пребывание посе-

тителей. Здесь применяются различные формы обслуживания: самообслуживание, официантами и др.

В зависимости от реализуемой продукции, а также проводимых мероприятий бары специализируются на молодежные, коктейль-бары, гриль-бары, сэндвич-бары, с музыкально-эстрадными представлениями.

Молочный бар имеет своей целью реализовать молочные и кондитерские изделия: молоко, молочные коктейли, кофе-гляссе, горячий кофе, чай.

В гриль-баре реализуют блюда, приготовленные на открытом огне — на решетках, вертелах, в специальных гриль-аппаратах, которые готовят непосредственно за барной стойкой. Бары оснащены новейшей техникой: грилями и жаровнями с инфракрасным и сверхвысокочастотным обогревом, микроволновыми печами, плитами, мармитами, фритюрницами, мангалами



и т. д., при этом часть оборудования обычно вмонтирована непосредственно в стойку. Посетителей обслуживают официанты, у стойки — бармен. Примером подобного предприятия является хорошо оборудованный с прекрасным обслуживанием гриль-бар ресторана «Виру» в Таллине.

В снэк-баре быстро обслуживают у стойки ограниченным ассортиментом блюд при широком выборе прохладительных напитков. Готовят пищу в присутствии посетителей. Здесь можно заказать также чашку кофе или горячего шоколада. Располагают у транспортных магистралей, на автозаправочных станциях, в районах административных культурных и учебных центров.

В барах с музыкально-эстрадными представлениями реализуют закуски и напитки такие же, как в коктейль-барах, но с развлекательной эстрадно-театрализованной программой (варьете). Вместимость — 25, 50, 75, 100 и 150 мест. Размещают на центральных улицах городов, в парках, при гостиницах и ресторанах и других местах массового отдыха и на курортах.

В последние годы большое внимание уделяют комплексным предприятиям, которые обеспечивают универсальность обслуживания общественным питанием. Объединение нескольких предприятий в комплекс позволяет укрупнить здание, создать единый блок обслуживающих помещений. Это дает возможность сократить площади однородных производственных, складских, технических и административно-бытовых помещений. Комплексность и укрупнение создают условия для широкого внедрения новых форм и методов обслуживания, автоматизированного производственного оборудования, что способствует повышению производительности труда. Такие предприятия позволяют получить экономию средств при их строительстве и эксплуатации.

Номенклатура типовых проектов комплексных предприятий, предлагаемая КиевЗНИИЭПом, учитывает возможность выборочного строительства и в составе центров обслуживания для

жилых образований с различной численностью населения. Комплексные предприятия в составе центров обслуживания жилой зоны предусматриваются вместимостью 150—400 мест, в центрах планировочных районов и общегородского значения — от 500 (общественно-торговые центры на 35—40 тыс. жителей) до 700 мест и более (общественно-торговые центры на 600—100 тыс. жителей).

Комплексные предприятия вместимостью 500—1000 мест, проекты которых разработали Гипроторг и ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов, рассчитаны на приготовление блюд из сырьевых продуктов и полуфабрикатов различной степени готовности. В состав этих комплексов обычно входят столовые общего типа и диетические, специализированные кафе и бары, магазины по продаже кулинарных изделий. В последние годы развиваются ресторанные комплексы, где предусматривается несколько залов с различным назначением и музыкально-развлекательные программы. К ним можно отнести ресторанные комплексы «Метро» в Киеве, «Олимпия» и «Норд» в Таллине и др.

Для курортов основными типами являются столовые самообслуживания; рестораны, работающие в дневное время по принципу самообслуживания, а в вечернее — с официантами; кафе самообслуживания, а иногда с официантами (вечернее, молодежное); специализированные кафе и закусочные; бары, пункты питания, выполняющие только торговые функции, реализуя готовые блюда от центральных доготовочных предприятий.

Архитектурно-композиционные и объемно-планировочные решения предприятий общественного питания должны соответствовать функциональному назначению, местоположению и градостроительному значению в системе городской застройки и окружающей среды, а также активно участвовать в формировании городских ансамблей, общественно-торговых центров, парковых зон и курортных комплексов.

Основу объемно-планировочной ком-



позиции определяет выбранный прием взаиморасположения торговых и неторговых помещений. Размещение основных групп помещений и их составных элементов определяется функциональными значениями каждой из них в соответствии с принятой объемно-пространственной схемой здания, его этажностью, конфигурацией плана и т. д. Необходима также четкая функциональная схема, не допускающая пересечения потоков посетителей, чистой и использованной посуды, обслуживающего персонала, а также сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов. Планировка основных групп должна решаться компактно, обеспечивая необходимую изоляцию торговых помещений от неторговых. Это позволит избежать проникновения запахов из кухни в обеденные залы, сохранить соответствующий температурно-влажностный режим в каждой группе помещений и удовлетворить предъявляемые к ним санитарно-гигиенические и другие требования.

Существенное значение для решения объемно-планировочной структуры имеет правильный выбор этажности. Этажность определяется условиями застройки, компактностью объекта, мощностью предприятия и оптимальной организацией технологического процесса. Конкретные градостроительные и ландшафтные условия определяют тот или иной архитектурный прием и индивидуальную выразительность зданий.

В отдельно стоящих зданиях организуют удобную взаимосвязь торговой, производственной, складской, административно-бытовой и подсобно-технической групп помещений. Легче производить загрузку продуктов и располагать помещения таким образом, чтобы была обеспечена поточность технологического процесса производства и правильная организация обслуживания потребителей. Есть также возможность многоцелевого использования здания. Отдельно стоящие предприятия проектируют для различных градостроительных условий, любого типа, вместимости и архитектурно-композиционных решений.

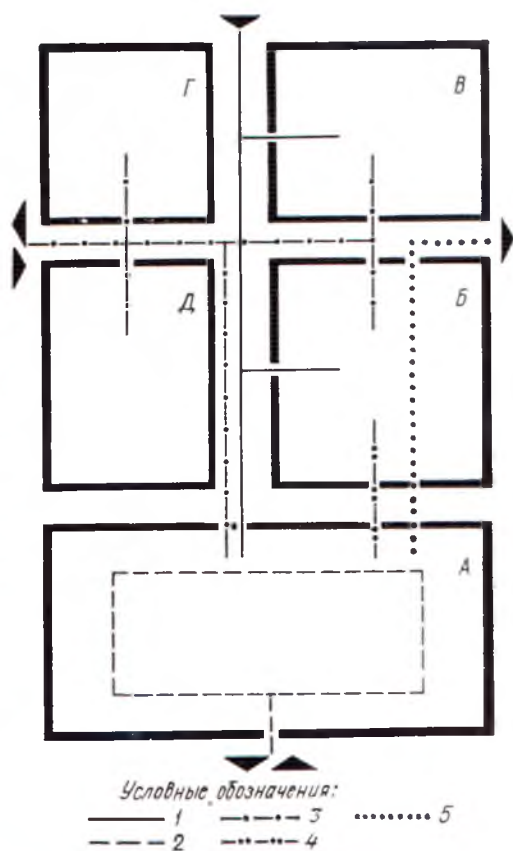


Схема взаимосвязи основных групп помещений:

А — торговые; Б — производственные; В — складские; Г — административно-бытовые; Д — технические; передвижения: 1 — продуктов; 2 — посетителей; 3 — персонала; 4 — посуды; 5 — отходов

Предприятия, пристроенные к зданию иного назначения (жилые дома, гостиницы), способствуют совершенствованию объемно-пространственной композиции и выразительности этих зданий.

Предприятия общественного питания размещают в зданиях с одним, двумя и большим количеством этажей. Те, что находятся в одноэтажных, имеют ряд преимуществ по сравнению с такими же предприятиями в многоэтажных зданиях. В первых — четкая технологическая схема с учетом транспортировки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по горизонтали. Нет необходимости устраивать лестницы, подъем-





Интерьер бара «Театральный» во Львове

ники и другие приспособления для вертикальной транспортировки продуктов и передвижения обслуживающего персонала. Можно применять большепролетные конструкции, что позволяет создать гибкую пространственно-планировочную структуру и при необходимости изменить производственный процесс, заменив технологическое оборудование. В одноэтажных зданиях можно разместить предприятие любой вместимости. При этом увеличиваются площадь застройки и протяженность планировочных, технологических и технических коммуникаций.

Одноэтажные здания позволяют организовать дополнительные сезонные места. Их целесообразно возводить в новых районах, где выделены соответствующие участки.

Объемно-планировочные решения зданий доготовочных предприятий бывают центричными, фронтальными, глубинными, угловыми, разобщенными и Т-образными.

Центричная планировочная схема предусматривает размещение производственных и обслуживающих поме-

щений в центре здания, а обеденные залы с раздаточными — вокруг них. План здания имеет форму, близкую к квадрату, прямоугольнику или кругу. Фронтальная планировочная схема условно делит здание на две части параллельно продольной его оси. В одной размещается группа торговых помещений, а в другой — производственные, складские, административно-бытовые и технические. Особенностью такой планировки является вытянутая по фронту здания прямоугольная форма торгового зала и соответствующая схема технологического процесса.

Особенностью глубинной планировочной схемы является деление плана здания на две половины вдоль поперечной его оси с торговыми помещениями в одной и неторговыми в другой. Все помещения размещают по глубине с соответствующей организацией технологического процесса. Торговый зал организуют с узкой стороны, благодаря чему он получает двустороннее естественное освещение. Такая схема приемлема для предприятий небольшой вместимости в условиях застройки на затесненных участках. Устройство дополнительных сезонных посадочных мест при данной схеме возможно без нарушения взаимосвязи с производственными помещениями.

По угловой схеме можно проектировать предприятия различной вместимости с одним или несколькими торговыми залами, связанными с производственными помещениями. Хорошо решается естественное освещение и размещение посадочных мест в торговом зале.

При разобщенной схеме в центральной части оборудуют производственные и другие помещения, а в боковых — торговые залы. Возможна для предприятий сезонного функционирования. Торговые залы могут быть различного размера с раздаточными линиями самообслуживания, технологически связанными с производственными помещениями. Торговые залы могут иметь трехстороннее естественное освещение, а в производственных — с увеличением их высоты устраивают

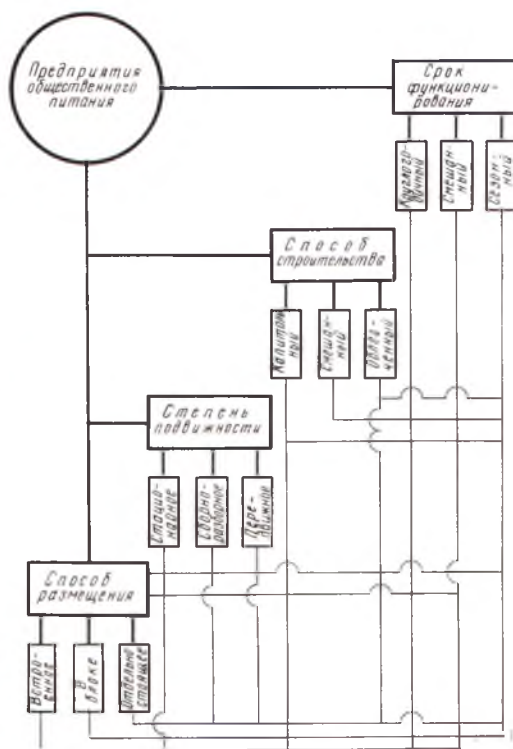


в верхней части естественное освещение и вентиляцию. К зданиям, решенным по такой схеме, легко пристроить сезонные посадочные места при небольшом и равном удалении от раздаточных. Наиболее приемлема для предприятий вместимостью в 200 посадочных мест и более, рекомендуется для предприятий сезонного функционирования.

Менее распространенной является Т-образная схема. Группу торговых помещений располагают в отдельной части перпендикулярно к неторговой группе. Позволяет организовать предприятия вместимостью на 100 посадочных мест и более и допускает устройство дополнительных сезонных посадочных мест.

Имеется ряд решений по комбинированной, П- и Г-образным композиционным схемам. При комбинированной проектируют предприятия различной вместимости с одним или двумя торговыми залами, значительный фронт для размещения раздаточных линий и устройства необходимого количества сезонных посадочных мест. Более всего приемлемы для предприятий средней и большой вместимости. Они позволяют изолировать торговые помещения, разместив между ними группу неторговых. Это способствует созданию необходимого фронта раздаточных линий самообслуживания, а также дает возможность избежать пересечения людских потоков.

Все чаще встречаются многоэтажные здания (два и более этажей), в которых, как правило, размещают предприятия большой вместимости. Их архитектурно-планировочная структура позволяет создать более компактный план и требует меньшей площади застройки, чем одноэтажные. Однако в таких зданиях усложняется взаимосвязь основных групп помещений из-за того, что тех-



**Классификация предприятий общественного питания**

нологические и людские потоки организуются уже в двух направлениях: по горизонтали и вертикали.

Здания в несколько этажей решают на основе тех же композиционных схем: центричной, фронтальной, глубинной и угловой, но часто в различных сочетаниях. Разобценная, смешанная, П- и Г-образные композиционные схемы в поэтажном сочетании встречаются реже.

Таким образом, социально-экономические, градостроительные и типологические основы формируют архитектуру предприятий общественного питания, определяют архитектурно-планировочную организацию, направления и тенденции в решении интерьера.



## АРХИТЕКТУРНО-ПЛАНИРОВОЧНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ОСНОВНЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

Производственно-торговая деятельность в предприятиях общественного питания складывается из следующих стадий: прием и хранение полуфабрикатов и сырья; доработка полуфабрикатов и отдельных видов сырья; тепловая обработка и оформление блюд; реализация продуктов и обслуживание посетителей.

Функциональная эффективность предприятий зависит от компоновки и расположения путей сообщения для посетителей, персонала, транспортировки продуктов и грузов. При этом необходимо обеспечить:

краткие, прямолинейные, без пересечений, расположенные в одном уровне пути сообщения для транспортировки продуктов и товаров от места приема до места потребления без встречного движения;

четкую, последовательно организованную циркуляцию посуды и емкостей, подлежащих очистке и мойке;

предотвращение частых пересечений путей транспортировки отходов и мусора с путями сообщения для транспортировки продуктов и товаров;

рациональное расположение зоны персонала и установок информационного оборудования.

Догоотовочные предприятия состоят из торговых, производственных, складских, административно-бытовых, технических групп помещений.

К торговым относятся: обеденный зал с раздаточной, буфет, вестибюль, гардеробная и умывальные для посетителей, помещение для отпуска обедов на дом, полуфабрикатов и кулинарных изделий. Быстрое и культурное обслуживание посетителей с максимальной пропускной способностью зависит от формы обслуживания и взаимосвязи основных помещений.

Кроме общих обеденных залов, предусматриваются обеденные залы диетического и специального питания, банкетные при ресторанах и т. д. В южных

районах страны различают обеденные залы круглогодичного и сезонного функционирования. Круглогодичного функционирования рассчитаны на эксплуатацию в различное время года, а сезонного — на период, допускаемый климатическими условиями. К последним относятся открытые и закрытые неутепленные веранды и террасы. Они могут быть основными в предприятиях сезонного и дополнительными в предприятиях смешанного функционирования.

Приняты две формы обслуживания: официантами (в ресторанах, перворазрядных кафе, вечерних кафе, барах и некоторых диетических столовых) и самообслуживание. Заказ доставляет официант с последующей оплатой. При обслуживании официантом может быть использован метод заказа по селектору с сообщением меню и номера столика.

При большом наплыве посетителей в обеденное время часто переходят на самообслуживание через раздаточные линии.

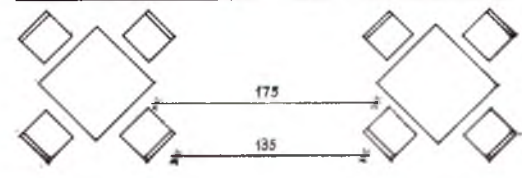
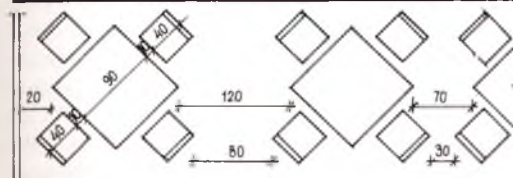
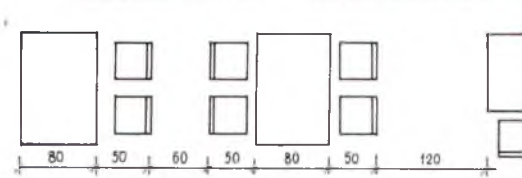
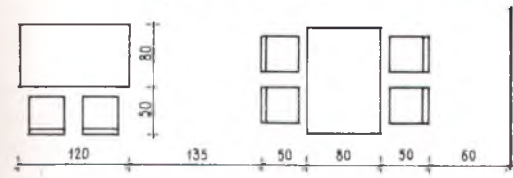
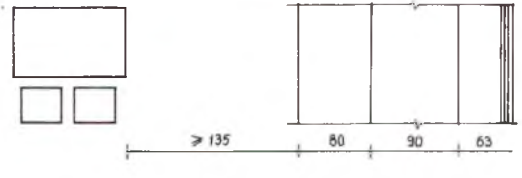
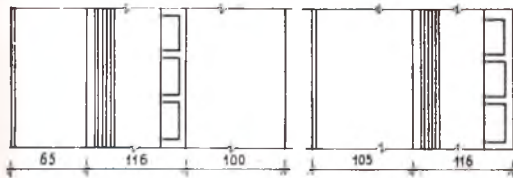
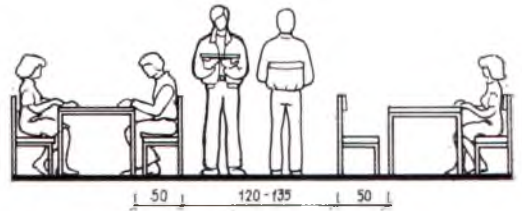
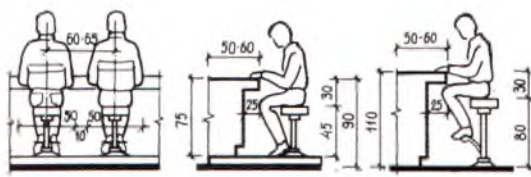
Самообслуживание создает удобства для потребителей. Улучшаются экономические показатели предприятия. Например, оборот предприятия с единицы площади обеденного зала увеличивается почти в 2 раза.

Установлено, что время, затрачиваемое потребителем, в среднем составляет: на завтрак — 15, обед — 25—30 и ужин — 20 мин. В предприятиях, работающих с обслуживанием официантами, в среднем оборачиваемость одного посадочного места в день равна 8, а при самообслуживании — до 12. Целесообразно предприятия, работающие на самообслуживании, размещать в местах более массового сосредоточения публики.

Применяется форма самообслуживания с предварительной и последующей оплатой, а также с оплатой после приема пищи.

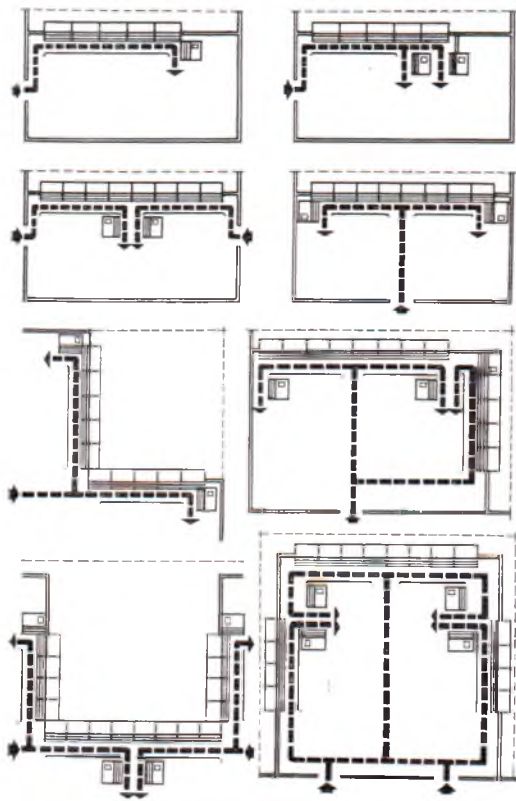
При самообслуживании с предвари-





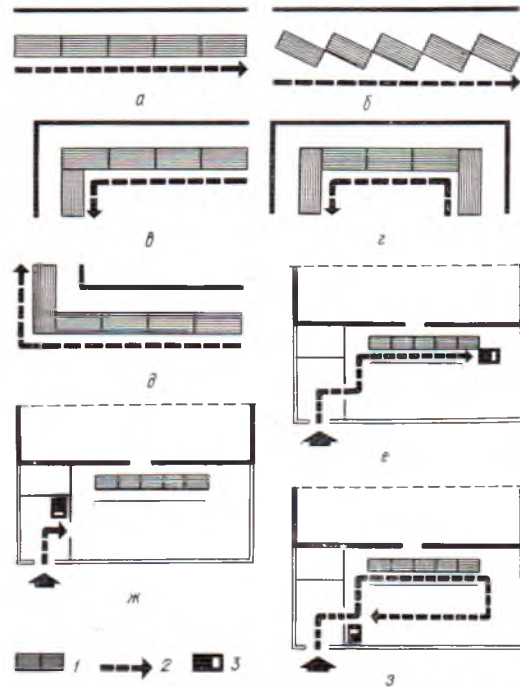
Функциональные размеры проходов и оборудования в обеденных залах





Схемы размещения раздаточных

тельной оплатой потребители получают блюда с раздаточной стойки или через раздаточные окна по предварительно оплаченному кассовым чекам. Кассу в этом случае устанавливают в вестибюле, в обеденном зале или в начале поточной линии самообслуживания. Данная форма является менее удобной по сравнению с последующей оплатой. Потребитель, выбирая блюда по меню и оплачивая их, не видит блюд, дважды стоит в очереди. Самообслуживание с последующей оплатой более распространено и удобно для посетителей. Потребитель выбирает предварительно выставленные на витринах раздаточных стоек блюда. Кассу в этом случае устанавливают в конце поточной линии. Недостатки такой системы в том, что при расчетах с кассиром создается очередь, пища остывает, денежные расчеты перед едой нарушают правила санитарии и



Формы раздаточных и системы расчета с посетителями при самообслуживании:

а — прямолнейная; б — ломаная; в — Г-образная; г — П-образная; д — угловая; е — с последующей оплатой; ж — с предварительной оплатой; з — с оплатой при выходе; 1 — линия самообслуживания; 2 — поток посетителей; 3 — касса

гигиены, затруднен контроль за кассовыми операциями. В последнее время применяется система оплаты после приема пищи. Этот метод еще не нашел широкого применения, но представляет интерес. Размещение раздаточных линий и оборудования в обеденном зале бывает различным. В предприятиях, работающих по методу самообслуживания, применяют специализированные, выносные и универсальные раздаточные, а также по отпуску комплексных обедов. Со специализированных раздаточных отпускают готовые блюда из отдельных секций прилавка: холодные закуски, холодные и сладкие блюда, вторые и первые блюда, горячие напитки. Длина линии — от 5 до 7,5 м. Такую раздаточную используют в предприятиях с равномерным потоком потребителей в течение дня.



В часы пик в обеденных залах большой вместимости рационально организовать выносные раздаточные. Это сокращает время обслуживания потребителей, разгружает основные раздаточные линии.

С универсальных раздаточных с одного прилавка или из одного окна отпускают все блюда, входящие в меню. Мармиты первых и вторых блюд размещают перпендикулярно к линии раздаточных для сокращения фронта раздачи. Длина универсальной раздаточной от 1,5 до 2 м. Увеличивая число окон, можно дать посетителю возможность получить все блюда в одном месте при ограниченном ассортименте блюд. Универсальные раздаточные устраивают часто в предприятиях, встроенных в жилые дома, где трудно разместить раздаточные линии. В обеденных залах сезонного функционирования универсальную раздаточную размещают в капитальной части здания.

Разновидностью универсальной является механизированная раздаточная по отпуску комплексных обедов. При проектировании их предусматривают зоны комплектования и отпуска блюд. Линии ЛККО («Поток») устанавливают так, чтобы большая часть конвейера находилась на площади производства, а меньшая — в зале. Линия ЛКНО («Эффект») имеет большой фронт раздачи благодаря накопителям, которые устанавливают в зале или на границе между производством и залом. В производственной части, отведенной под раздаточную, располагают конвейер комплектации обедов, который соединяет рабочие места раздатчиков с накопителями.

Значительное сокращение затрат времени потребителей на получение пищи обусловлено более высокой производительностью механизированных раздаточных линий по сравнению с немеханизированными. При использовании немеханизированных раздаточных линий типа ЛПС-Г и ЛПС-Д в течение часа можно обеспечить комплексными обедами до 180 человек, а при использовании механизированных линий типа ЛККО-2 («Поток»), МЛКО-П («Про-

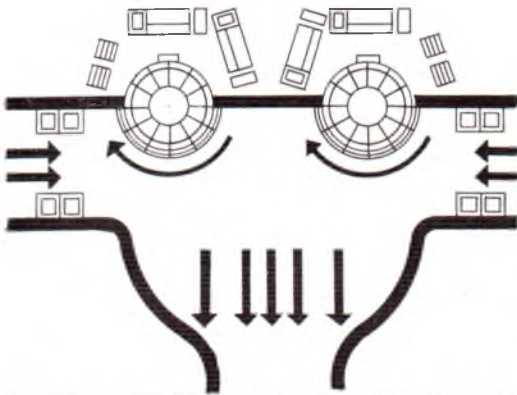
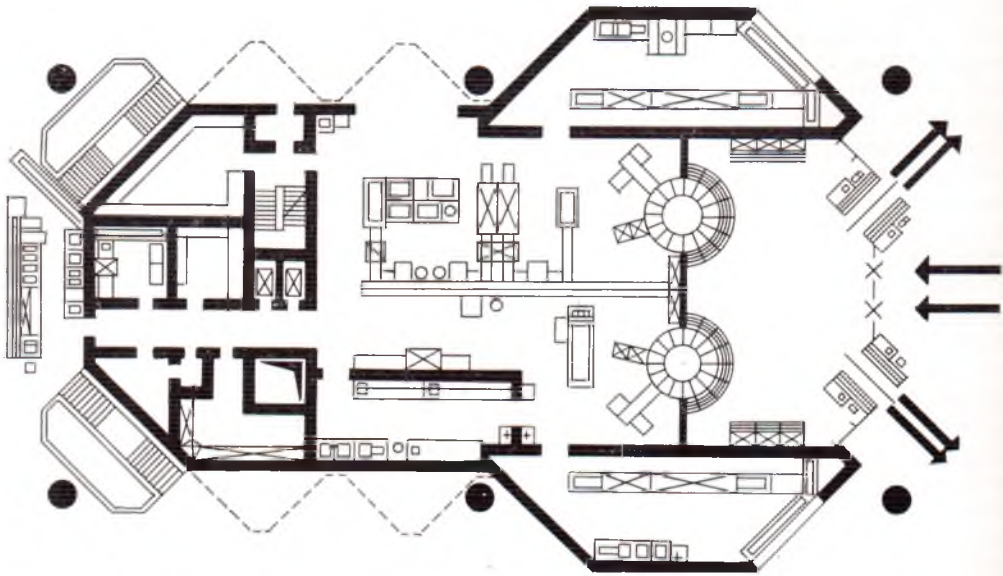
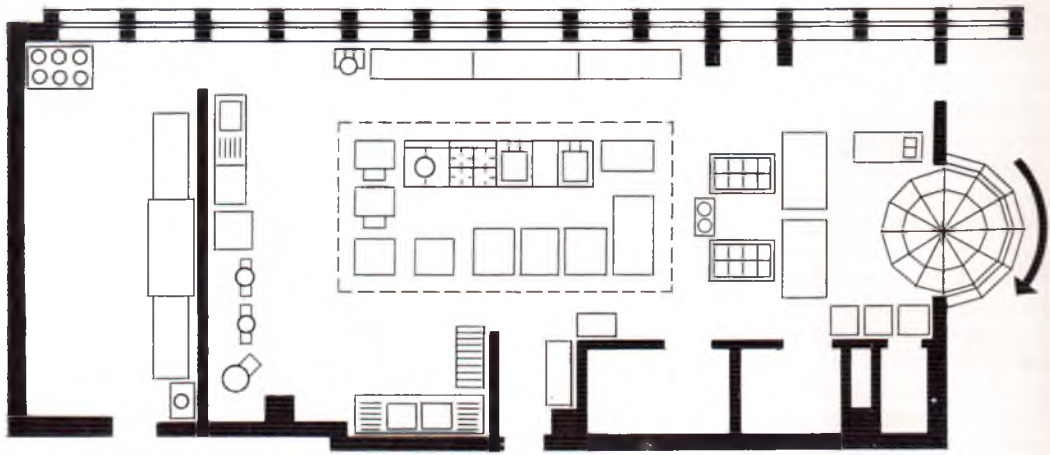
гресс»), ЛКНО-1 («Эффект-100»), ЛКНО-2 («Эффект-150»), ЛКНО-3 («Эффект-200») соответственно 400, 600, 500, 750 и 1000 человек, т. е. в 2,5—5,5 раза больше. Такие линии также позволяют на 40—60 % увеличить реализацию продукции собственного производства, на 15—30 % сократить издержки по обслуживанию потребителей и на 25—45 % капитальные затраты на организацию раздач. Поэтому рациональное использование механизированных раздаточных линий наряду с повышением качества обслуживания позволяет значительно улучшить экономические показатели работы предприятий, увеличить товарооборот и реализацию продукции собственного производства, эффективнее использовать производственные мощности и торговые площади, повысить производительность труда работников предприятий, а также сократить капитальные вложения при строительстве и техническом оснащении предприятий общественного питания.

В предприятиях с самообслуживанием помещения для раздаточной не требуется, в этом случае ее следует размещать на площади зала. Раздаточные линии отделяют от посадочных мест в зале барьерами-поручнями на расстоянии 0,7—0,8 м. Иногда расстояние увеличивают на 1,4—1,6 м. Ширина рабочей зоны за технологической раздаточной линией должна быть не менее 1 м. Линия самообслуживания может состоять из двух однородных секций с прилавками и витринами для холодных закусок и горячих блюд. На пути движения устанавливают две кассы, причем посетитель при обходе пользуется ближайшей.

В предприятиях (в столовых, кафе), работающих вечером с обслуживанием официантами, раздаточную линию отделяют от зала трансформируемой перегородкой или декоративным экраном на расстоянии от стойки не менее 1,7 м и высотой не менее 1,8 м.

Интересна такая форма обслуживания, как движение раздаточной линии типа «карусель». Посетитель на потоке видит выставленную продукцию, которая



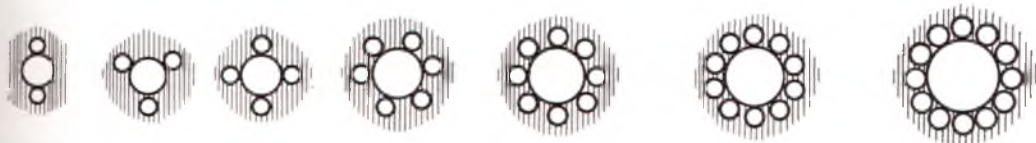
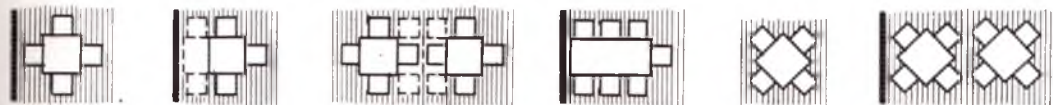
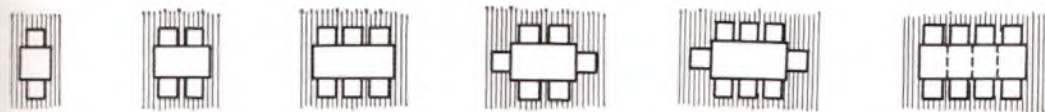


Примеры размещения раздаточной линии типа «карусель»

медленно вращается вместе с витриной-раздаточной. Одна часть раздаточной обращена к посетителю, другая в помещение, откуда производится непрерывная загрузка. Такой принцип может быть применен для различных типов предприятий, работающих на самообслуживании.

Целесообразно также применять метод обслуживания «на вынос» в теплоизоляционной жароупорной упаковке, которая может быть использована для разогревания перед употреблением.

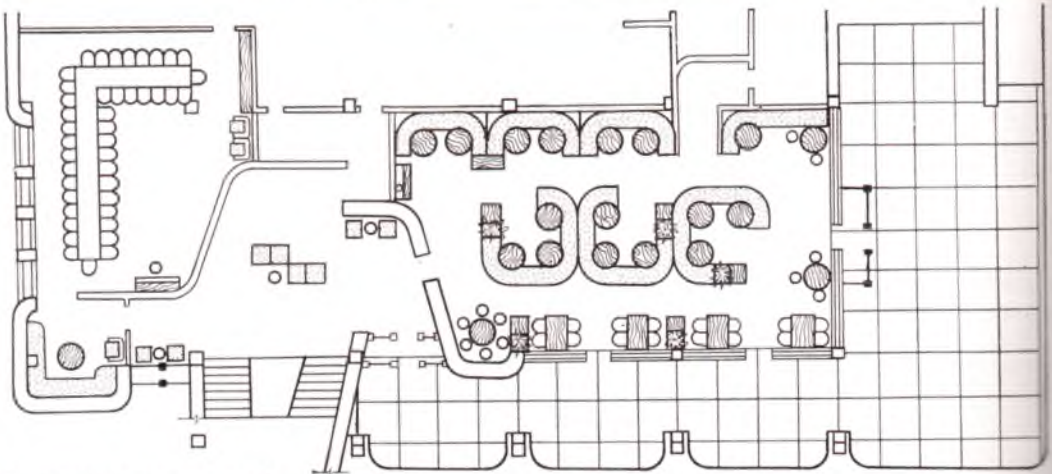
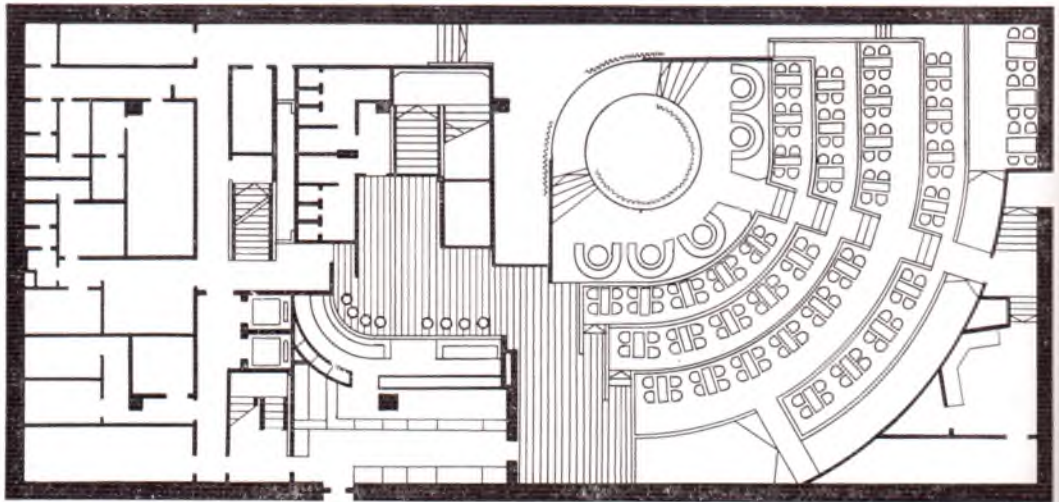
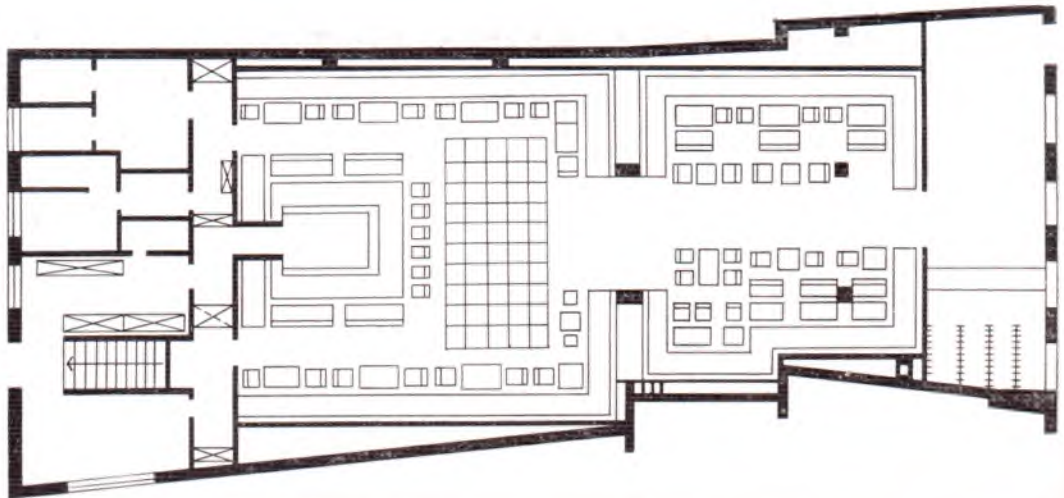




Приемы расстановки мебели и функциональные зоны в обеденных залах

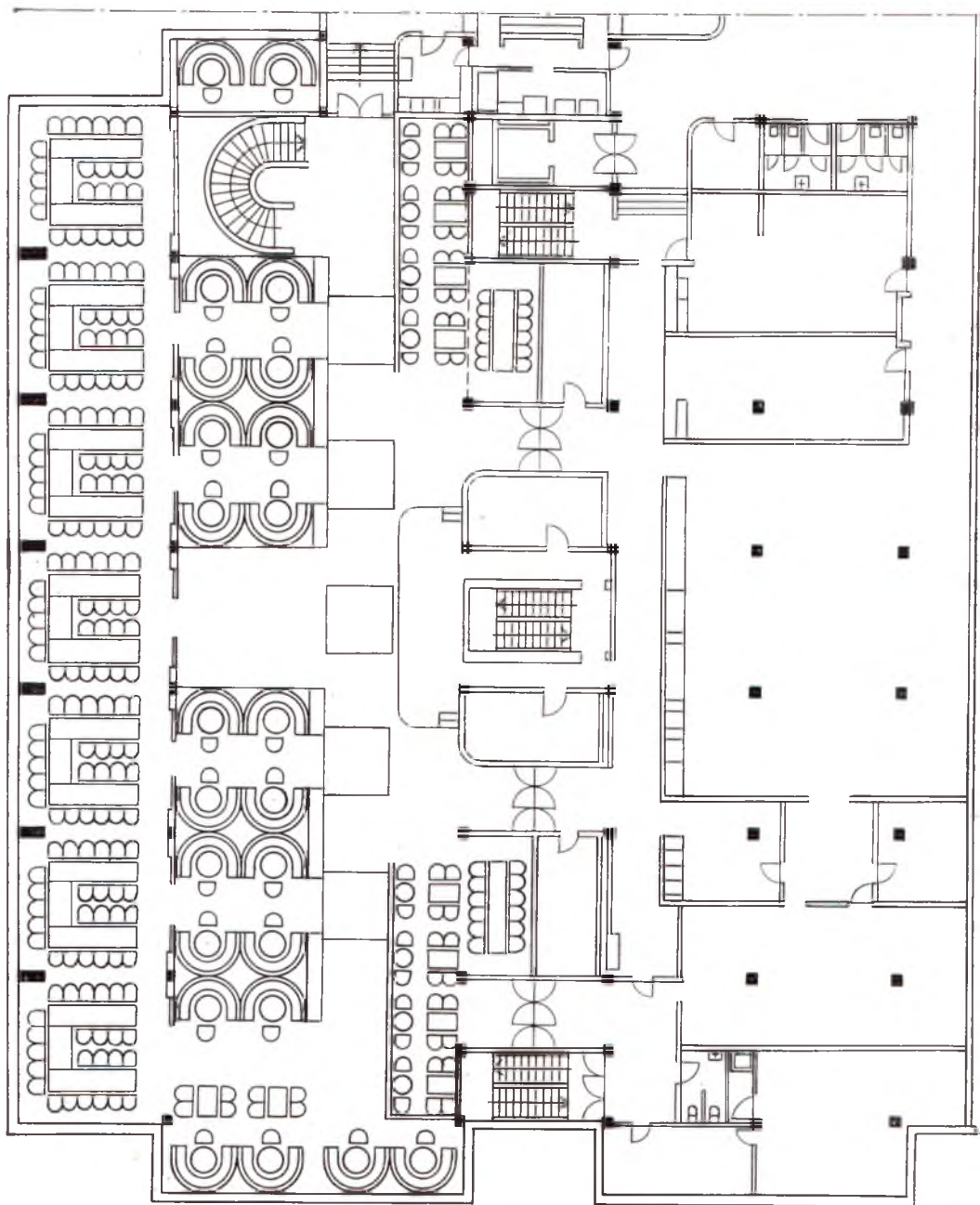
ди-  
эч-  
я в  
не-  
тип  
ых  
са-  
ле-  
то-  
ке,  
ля





Варианты планировки обеденных залов





Раздаточную в предприятиях с обслуживанием официантами располагают так, чтобы через технологические или дверные проемы она была непосредственно связана с горячим и холодным цехами, комнатой для резки хлеба, сервизной, моечной столовой посуды

и буфетом. Если указанные помещения расположены с одной стороны, ее проектируют шириной не менее 2 м, при расположении с двух или более сторон — не менее 3 м. Фронт выдачи блюд в раздаточной при обслуживании официантами принимают: для горячих



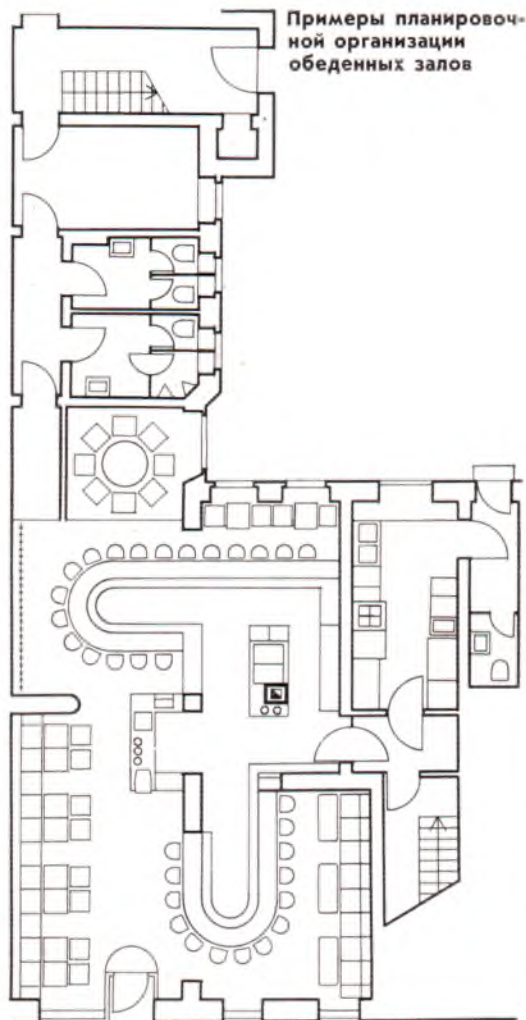
цехов — 0,025 м, для холодных — 0,01 м на одно место в зале.

Значительную роль в организации работы обеденных залов, формировании внутреннего пространства, создании комфортных условий для посетителей играет расстановка мебели. Тот или иной прием выбирают с учетом обеспечения оптимальных условий для посетителей и обслуживающего персонала. Приемы расстановки и размеры мебели определяются типом предприятия, формой обслуживания, вместимостью, параметрами и планировочной схемой зала. Существуют два основных приема — геометрический и свободный. При первом проходы между столами устраивают параллельно стенам с различными планировочными вариантами, при втором — мебель расставляют по свободной схеме с выделением столов отдельными группами, у колонн без планировочного выделения зон обслуживания.

Наряду с отдельно стоящими столами и стульями в обеденных залах ресторанов, кафе, баров используют различные варианты столов с диванами, креслами, скамьями, применяя в композиционных приемах и ограждающие стенки-экраны.

На выбор приема расстановки оборудования в торговом зале влияют промежуточные опоры и расстояние между ними. При значительном их количестве и малых расстояниях имеют место большие потери площади. Во всех случаях мебель размещают таким образом, чтобы обеспечить свободный подход посетителей и обслуживающего персонала к каждому месту, беспрепятственную эвакуацию людей из зала, а также транспортировку использованной посуды.

В обеденном зале между оборудованием устраивают главные и второстепенные проходы. Ширина главного между стульями принимается от 1,2 до 1,5 м для двустороннего продвижения посетителей или тележки с использованной посудой и одного ряда посетителей. Второстепенный — 0,6—0,7 м при одностороннем движении посетителей. Расстояние между стеной и обо-

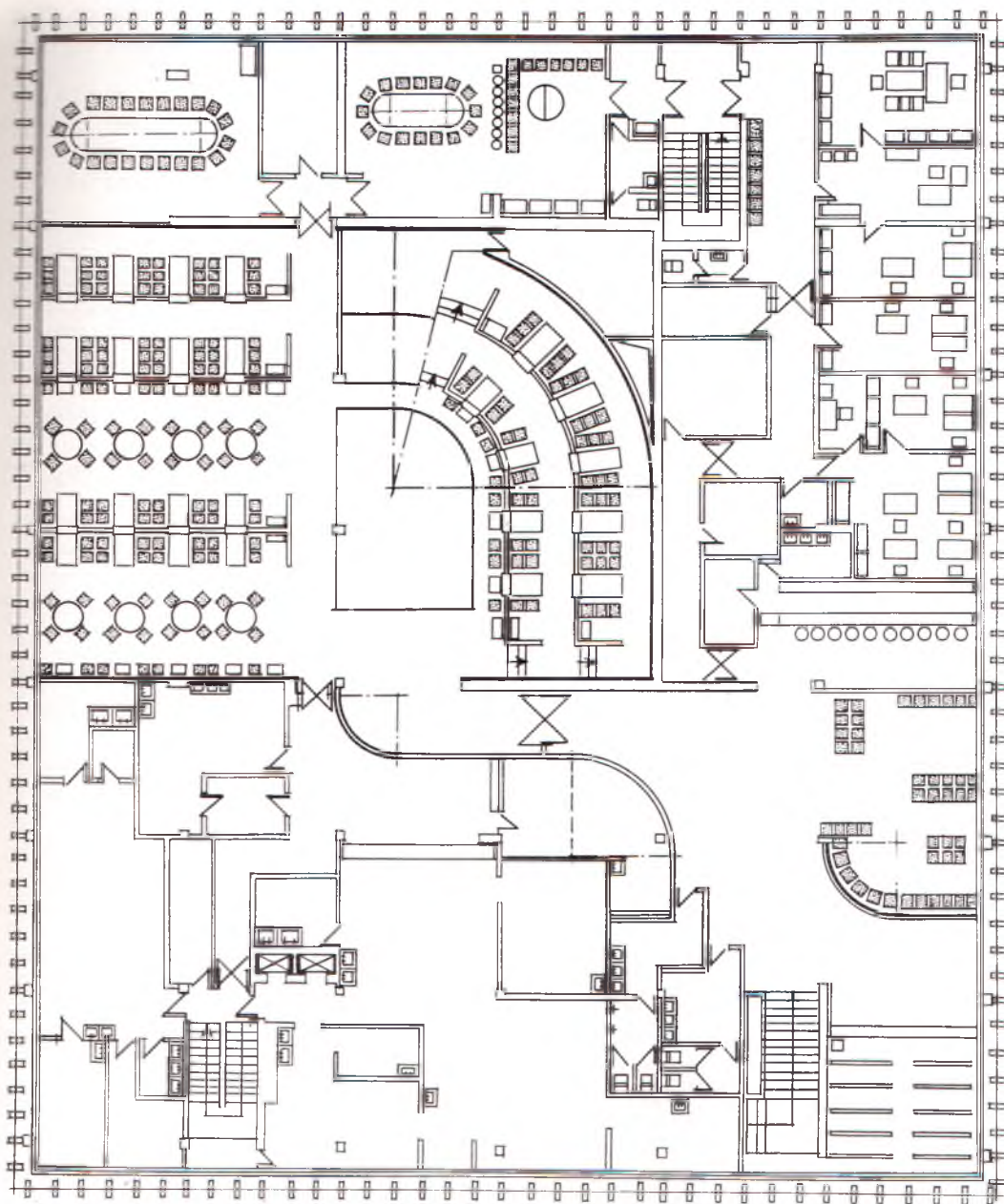


рудованием допускается 0,3—0,5 м. В обеденном зале в проходах посетителей не должно быть промежуточных опор.

Для уборки посуды и приборов применяют небольшие двухъярусные открытые или полужакрытые тележки, а иногда ленточные транспортеры. Их устраивают вдоль стены или посреди зала, в зависимости от конфигурации зала и местонахождения моечной столовой посуды.

По форме плана обеденные залы различают прямоугольные, сложные и круглые. Залы сложной формы состоят из нескольких прямоугольников, круглые встречаются ре-

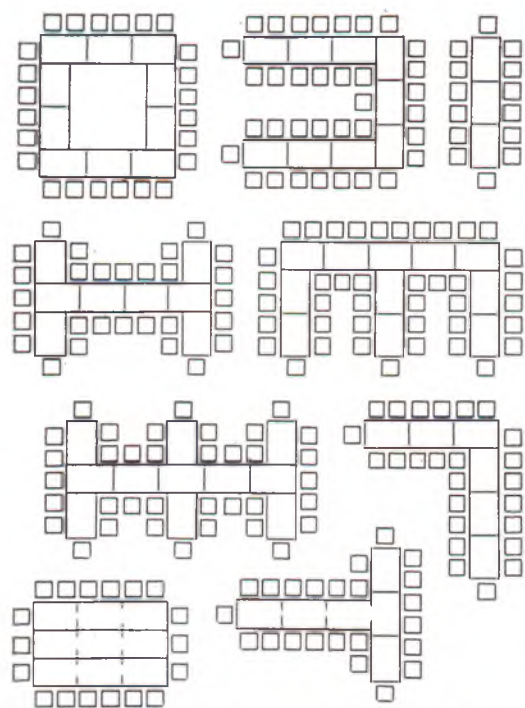




же. Более экономичной для расстановки оборудования и организации потоков движения посетителей являются прямоугольная и сложная формы залов, хотя последняя требует устройства дополнительных проходов. При круглой форме плана зала потери площади неизбежны при любом размещении

оборудования. В торговых залах с формой, близкой к квадрату, можно организовать кратчайшие пути движения посетителей. На график движения посетителей, расстановку оборудования в обеденном зале влияет устройство входов и лестниц. Существуют различные приемы:





Варианты расстановки столов в банкетных залах

со стороны главного фасада, боковых фасадов и с угла здания. При самообслуживании их необходимо располагать поближе к раздаточным для наименьшего пересечения потоков движения посетителей. У лестницы предусматривают свободную площадь для визуального осмотра зала и стойки самообслуживания.

В ресторанах и кафе (с официантами) предусматривают обособленные банкетные залы и боксы. Вместимость банкетных залов определяют при расчете общей вместимости предприятия и принимают из расчета 15—20 % проектируемого количества мест.

Боксы проектируют вместимостью 4—12 мест, открытыми одной или двумя сторонами в обеденный зал. Применение трансформирующихся перегородок между банкетными залами предусматривает возможность организации единого объема, что позволяет варьировать их количество и вместимость. Входы в банкетные залы целесообразно устраивать

в стороне от входов в общий зал. Буфеты размещают в основном в ресторанах общего типа и располагают рядом с раздаточной и залом. Иногда буфеты предусматривают в предприятиях, работающих на самообслуживании (столовые, кафе), в зале, ближе к выходу.

В торговую группу входят помещения для отпуска обедов на дом, полуфабрикатов и кулинарных изделий, обязательных по нормам СНиП II-Л.8-71. Эти помещения организуют в предприятиях круглогодичного и смешанного функционирования.

В столовых на 50 мест они должны иметь площадь не менее 10 м<sup>2</sup>. При большей вместимости на каждые последующие 50 мест добавляют 5 м<sup>2</sup>. Помещения для отпуска на дом обедов и кулинарных изделий должны иметь специальное раздаточное окно и находиться вблизи или смежно с горячим цехом, иметь самостоятельный вход или выход из общего вестибюля на первом этаже.

Вестибюль предусматривают в предприятиях круглогодичного и смешанного функционирования. В нем размещают гардероб для посетителей, входы в залы, помещение выдачи обедов на дом и санитарные узлы. Вестибюль должен иметь четкую организацию потоков движения посетителей. Следует предусматривать расстояния, обеспечивающие свободные проходы между мебелью, и отступы от стоек гардероба, зеркала и стендов информации. Если перед обеденными залами устраивают аванзалы или холлы, как это имеет место в ресторанах, то их решают как подзоны отдыха и ожидания для распределения потоков посетителей, особенно при наличии нескольких залов, выходящих в это помещение.

Площадь вестибюля определяют по количеству круглогодичных и сезонных посадочных мест и рассчитывают по нормам от 0,3 до 0,45 м<sup>2</sup> на одно посадочное место. Помещение вестибюля целесообразно делать трансформирующимся для уменьшения его в летний период, чтобы увеличить площадь обеденного зала на одном этаже.



Гардероб необходимо устраивать на первом этаже с общим количеством крючков на 10 % больше количества посадочных мест. Гардероб, как правило, объединяют с вестибюлем. Вдоль гардероба предусматривают свободное от основных потоков посетителей пространство шириной 1,5—2,0 м.

Размещение гардероба может быть фронтальным, глубинным или угловым. Фронтально по отношению к вестибюлю устраивают, как правило, большие гардеробы, имеющие значительную протяженность барьера. Глубина от барьера должна быть не более 6,0 м.

Санитарные узлы необходимо размещать со стороны вестибюля одним блоком и обособлять двойными шлюзами. При расчете следует учитывать общее количество, а также сезонные посадочные места. Умывальные могут служить шлюзами для туалетов. Бывают открытого и закрытого типа. Тип определяется в зависимости от вместимости и срока функционирования предприятия. В предприятиях до 100 посадочных мест допустимо устраивать умывальные открытого типа.

Уборные проектируют из расчета один унитаз на 60 мест в зале, а на каждые 50 мест необходимо предусмотреть один умывальник, который может размещаться в вестибюле (кроме ресторанов) или в отдельном помещении. Умывальные в шлюзах уборных принимают из расчета один на 4 унитаза.

Аванзалы предусматривают, как правило, в ресторанах перед основными залами; при вместимости до 150 мест принимают площадью 15 м<sup>2</sup>. Для более крупных на каждые последующие 50 мест добавляют 5 м<sup>2</sup>.

Для зданий ресторанов и кафе характерен принцип создания единого пространства при выделении в нем функциональных зон — входной, обеденной, эстрадно-танцевальной.

Входная зона позволяет посетителю осмотреть зал, установить наличие свободных мест, принять решение по выбору места, определить путь перемещения.

Обеденная зона в зависимости от планировки зала определяется его

размерами, формой и приемами расстановки мебели.

Залы большой вместимости могут быть разделены панелями-экранами, декоративными решетками и растениями на отдельные группы столов с геометрической или свободной расстановкой.

Эстрадно-танцевальная зона в значительной степени определяет архитектурно-планировочную композицию залов. Танцевальный круг, как правило, является центром композиции зала и должен иметь хорошую обзорность. Для этого его поднимают или опускают относительно уровня пола. Иногда это достигается соответствующей расстановкой мебели.

Места для танцев и эстрады устраивают в ресторанах и кафе, работающих с официантами, при вместимости залов 75 мест и более. В столовых, работающих вечером как кафе, часто места для танцев днем заполняют столиками, а эстраду делают сборно-разборной. Площадь для танцев в залах на 75, 100 и 150 мест принимают соответственно 8; 12 и 16 м<sup>2</sup>. Минимальные габариты: длина эстрады 2,5, ширина 1,8, высота 0,25—0,45 м. Иногда в залах на 75—100 мест для танцев используют главный проход с увеличением его до 2,5 м. Танцевальная площадка может не примыкать к эстраде. От эстрады должен быть удобный проход (с учетом размеров музыкальных инструментов) в комнату для их хранения.

Размеры эстрады для кафе и ресторанов принимают из расчета пять—шесть человек состава оркестра. Для кафе площадь эстрады составляет не менее 7 м<sup>2</sup>, а для ресторанов — не менее 12 м<sup>2</sup> при высоте не менее 250 мм. Если эстраду предусматривают круглой, то ее диаметр для кафе следует принимать не менее 3 м, для ресторанов — не менее 4,5 м.

Процесс приготовления пищи состоит из первичной обработки продуктов, включая обработку сырья и подготовку полуфабрикатов, и тепловой до состояния готовности. Первичная обработка осуществляется в заготовочных цехах, а тепловая — в горячем.



Приготовление пищи основано на рациональном размещении производственных помещений, подборе оборудования, расстановке рабочей силы и организации рабочих мест. Правильная организация производства повышает производительность труда, сокращает количество отходов при обработке сырья, улучшает качество продукции и снижает ее себестоимость. Централизованная организация сети и работы на полуфабрикатах меняет производственный процесс и влияет на планировочные решения предприятий.

К производственным помещениям относятся: горячий цех, мясорыбная, овощная и холодная заготовочные, доготовочная, кондитерская, пирожковая, хлеборезка, моечные, комната шеф-повара.

Площадь производственных помещений каждого типа предприятий определяется по нормам. С ростом вместимости пропорционально растет общая площадь производственных помещений и уменьшается площадь производственных помещений на одно посадочное место.

При проектировании производственной группы помещений должна соблюдаться четкая последовательность обработки продуктов, выпуска обедов и кулинарных изделий с минимальной протяженностью технологических линий, удобной взаимосвязью между помещениями внутри группы, а также с помещениями реализации и хранения продуктов. Производственную группу следует располагать так, чтобы обеспечить ее связь со складскими помещениями, раздаточными, моечными полуфабрикатной тары. Устраивают производственные помещения, как правило, в надземных этажах, создавая поточность технологического процесса обработки сырья, приготовления блюд и отпуска их посетителям. Эти помещения не должны быть проходными, кроме тех, которые связаны последовательными технологическими процессами (кондитерский и кулинарный). Допускается размещать производственные цехи в одном помещении, разделенном технологическим обо-

дованием или барьерами высотой не менее 1,4—4,6 м по принципу так называемой бесцоховой планировочной структуры.

При объединении в одном помещении процессов с различными температурно-влажностными режимами необходимо применять технологическое оборудование с местными отсосами, охлаждением поверхности, инфракрасными излучателями и т. п., обеспечивающее в местах обработки и приготовления блюд требуемые санитарные условия. В зависимости от этажности предприятия производственные помещения размещаются на одном этаже или в различных уровнях. При этом обеспечивается горизонтальная и вертикальная планировочная взаимосвязь.

Минимальная ширина цеха при пристенной расстановке оборудования и одностороннем фронте рабочих мест должна быть не менее 2,4 м. Ширину проходов принимают: между техническими линиями оборудования (столами, моечными ваннами и т. п.) при расположении рабочих мест в проходе в два ряда длиной по 3 м — 1,2 м, более 3 м — 1,3 м, между стеной и технологической линией оборудования (со стороны рабочих мест) — 1 м; между технологическими линиями оборудования (столы, моечные ванны и т. п.) и линиями оборудования, выделяющего тепло, — 1,3 м; между технологическими линиями оборудования и раздаточной линией — 1,5 м; между стеной и плитой (со стороны топочного отверстия) при твердом топливе — 1,5 м, а при других видах топлива — 1,25 м.

Центральное место в производственной группе занимает горячий цех (кухня). Это — наибольшее помещение, где сосредоточены основные процессы тепловой обработки продуктов. Четкость работы зависит от правильного размещения горячего цеха, его размеров и оборудования, а также связи с холодным цехом, моечной кухонной посуды, раздаточной и торговыми помещениями. В зависимости от этажности предприятия горячий цех размещают в уровне обеденного зала. Если залы находятся на нескольких этажах,



то место горячего цеха определяют из условий производственного процесса. В двухэтажном здании с подвалом его устраивают на первом, в двухэтажном без подвала горячий цех и основной зал — на втором этаже. В практике их оборудуют поэтажно при торговых помещениях. Разделение такого цеха на несколько помещений приводит к увеличению его площади на 15—20 %, дополнительному оборудованию и персоналу, но это в определенных случаях улучшает организацию производственного процесса, технологическую схему и взаимосвязь помещений.

Горячий цех в плане бывает квадратный или прямоугольный с соотношением сторон не более 1 : 2.

Принципиальные схемы размещения горячего цеха: фронтальная; центричная; глубинная; угловая. Выбор схемы определяется вместимостью предприятий. Фронтальную и глубинную схемы применяют в предприятиях с одним торговым залом, расположенным в одном уровне с горячим цехом, а центричную и угловую — в предприятиях с несколькими торговыми залами. Последние схемы имеют место в торговых залах сложной конфигурации.

Основным оборудованием горячего цеха являются плиты, кипятильники, котлы и др. Работа горячего цеха зависит от остальных помещений, в первую очередь от овощного и мясо-рыбного, которые предусматриваются в предприятиях, работающих на сырье.

Овощной цех предназначен для приемки, обработки и переработки картофеля, корнеплодов, зелени, капусты, лука и др. Овощи моют, очищают, очищают и нарезают, после чего подают в горячий и холодный цехи для доготовки и выпуска блюд на раздаточную. Связь между овощным и горячим цехами, расположенными на разных этажах, осуществляется с помощью подъемника.

В состав овощного цеха входят отделения мойки и очистки картофеля и овощей, дочистки, выпуска полуфабрикатов, охлаждаемая камера для кратковременного хранения полуфабрикатов, моечная производственного инвен-

таря. Все отделения должны быть непосредственно связаны между собой.

Оборудование цеха — картофелечистки, овощерезки, шинковальные, протирочно-резальные машины, а также ванны, производственные столы и др. В мясо-рыбном цехе изготавливают мясные и рыбные полуфабрикаты, которые поступают в горячий цех. Мясо и рыбу обрабатывают в одном помещении, за исключением предприятий, у которых выпуск блюд из рыбы расширен. Тогда организуют самостоятельные мясной и рыбный цехи. Мясо-рыбный цех необходимо максимально приближать к горячему и холодному. Если предприятие многоэтажное, мясо-рыбный цех следует размещать на одном этаже с горячим или обеспечивать вертикальную связь.

При размещении мясо-рыбного цеха на одном этаже с отделениями для последовательных технологических процессов все операции могут осуществляться в одном объеме, без деления на самостоятельные цехи.

Необходимо предусмотреть кладовые, камеры запаса сырья и кратковременного хранения полуфабрикатов, моечные тары и инвентаря.

В зависимости от производительности в отдельные помещения могут быть выделены птицеголевой и рыбный цехи с несколькими отделениями для обработки сырья, производства и укладки полуфабрикатов, охлаждаемые камеры для кратковременного хранения, а также моечную производственного инвентаря.

Технологическим оборудованием мясо-рыбного цеха является универсальный привод с комплектом машин, а также ванны и столы для приготовления полуфабрикатов. В цехе должны быть точные механизированные линии по подвесным путям для подачи туш к месту разделки.

В холодном цехе (холодная доготовочная) готовят мясные, рыбные, овощные, а также сладкие блюда и закуски из полуфабрикатов. Он должен быть удобно связан с горячим цехом и заготовочными (при работе предприятия на сырье), а также с моечной,



раздаточной и торговыми помещениями. В холодном цехе порционируют полуфабрикаты и сырье, обработанные в горячем, на посуде, которую доставляют из моечной. После этого их подают в раздаточную торговых помещений. Холодный располагают в одном этаже с горячим цехом и основными торговыми помещениями. Если горячие цехи находятся на нескольких этажах, то холодный устраивают так, чтобы он был связан с соответствующими производственными и торговыми помещениями. В зависимости от вместимости предприятия холодные цехи могут размещать на нескольких этажах. Основное оборудование — рабочие столы, холодильные шкафы, передвижные стеллажи, ванна и универсальный привод с комплектом машин. Здесь же может быть и хлеборезка. Тогда площадь увеличивают согласно нормам.

Кондитерский цех является дополнительным производством, где изготавливают кондитерские изделия в зависимости от типа и профиля предприятия. Наибольший ассортимент кондитерских изделий изготавливают и реализуют рестораны. Иногда кондитерские цехи размещают в предприятиях малой и средней вместимости. Выделяются основные технологические линии: подготовка сырья и приготовление теста; разделка теста на полуфабрикаты и расфасовка; приготовление отделочных полуфабрикатов; выпечка изделий; оформление изделий; отпуск готовой продукции. Оборудование — малогабаритное.

Моечная столовой посуды обязательна для всех типов и различной вместимости. От четкости работы этого подразделения во многом зависит работа обеденного зала. Моечная должна примыкать к раздаточной и торговому залу, быть непосредственно связана с горячим цехом, иметь удобное сообщение с другими производственными цехами и камерой пищевых отходов. Количество моечных соответствует количеству обеденных залов и раздаточных на этаже.

В предприятиях питания смешанного

функционирования с сезонными посадочными местами на террасах моечные целесообразно размещать ближе к круглогодичным и сезонным посадочным местам, что позволяет обойтись одной моечной.

Производственную посуду и тару полуфабрикатов моют в моечной кухонной посуды, которую можно совместить с моечной тары полуфабрикатов и столовой посуды в одном помещении. В этом случае моечную столовой посуды следует отделить барьером высотой не менее 1,6 м. Моечные обеспечивают посудомоечными машинами, ванными, стеллажами, полками для инвентаря, столами для подсобных операций и шкафами. Комплект оборудования типа КМО обеспечивает касетную обработку использованной посуды в замкнутом цикле, которая доставляется из залов в моечное отделение с помощью транспортера.

Для передачи чистой посуды на раздаточную целесообразно применять сквозные шкафы. Моечную тары оборудуют ванными для мойки посуды и тары, подтоварниками и стеллажами. В крупных предприятиях моечную экспедиционной тары устраивают отдельно.

Группу производственных помещений необходимо изолировать от торговых. Вынос производственных помещений и горячего цеха в торговый зал ухудшает его микроклимат. Все производственные помещения должны иметь естественное освещение. В моечных допускается искусственное или освещение вторым светом.

При расстановке технологического оборудования следует соблюдать последовательность и взаимосвязь всех стадий производственного процесса приготовления пищи, сокращение путей движения персонала и продуктов для уменьшения непроизводительных движений работников, облегчения условий труда и увеличения его производительности. Применение секционного оборудования и линейного принципа его расстановки позволяет организовать производство в одном помещении без деления на цехи. Планировку



производственных помещений по б е с ц е х о в о й системе целесообразно применять в предприятиях, работающих на полуфабрикатах. Такая система упрощает поточные линии производственного процесса и позволяет свободную перестановку оборудования при изменении технологии.

**Т р а н с ф о р м а ц и я** производственных помещений и технологического оборудования в разные периоды года позволит повысить производительность труда, изготавливать необходимое количество продукции, обеспечивающее рентабельность предприятия и удовлетворяющее спрос посетителей.

Для хранения продуктов предусматривают складские помещения: охлаждаемые камеры и комнаты для фреоновых установок, кладовые сухих продуктов, овощей, инвентаря, белья, тары, загрузочная. Состав их зависит от типа, мощности проектируемого предприятия, характера производства — на сырье или полуфабрикатах. Устраивают на первом, в цокольном или в подвальном этаже. поэтажное размещение затрудняет их эксплуатацию при одном материально ответственном лице. Удобна складская группа в подвальном этаже единым блоком с общей приемно-разгрузочной площадкой и рампой.

**З а г р у з о ч н а я** — свободное помещение, через которое загружают продукты в складские помещения. Она должна находиться рядом с основными складскими помещениями. Оборудуют ее люками, пандусами, наклонными или вертикальными подъемниками и различными средствами механизации для разгрузки. Для горизонтальной транспортировки грузов используют ленточные транспортеры с изменяющимся углом наклона. В предприятиях на 500 мест и более перед загрузочной устраивают платформу высотой 1,1—1,2 м над уровнем проезжей части и шириной 3 м.

Размещение разгрузочной на первом этаже позволяет устроить дебаркадер с глубиной проезжей части 9 и шириной 4,5 м на одну машину. Если она находится в подвале, допускается

устройство тоннелей для заезда автотранспорта с разгрузкой на дебаркадере. Разгрузочные площади, платформы и люки оборудуют навесами.

В охлаждаемые камеры помещают продукты с одинаковым режимом хранения. Поэтому для хранения мяса, рыбы, жиров и молочных продуктов устраивают отдельные камеры. Недопустимо размещать охлаждаемые камеры над или под помещениями с повышенной влажностью или температурой.

Охлаждаемые камеры объединяют в один блок с помещением для фреоновой установки. При них устраивают тамбур глубиной 1,6 м. Площадь охлаждаемой камеры принимается не менее 5 м<sup>2</sup> при размерах в плане 2,1 × 2,4 м. Иногда при расчетной температуре воздуха в них +2 °С допускается тамбур не устраивать.

Кладовую сухих продуктов проектируют вблизи горячего и кондитерского цехов, избегая непосредственной близости с помещениями повышенной влажности и под помещениями, имеющими трапы.

Кладовая овощей должна быть в непосредственной близости к овощному цеху. Если кладовая и овощной цех находятся в разных уровнях, необходимо располагать их друг под другом, рядом с подъемником или лестницей для обеспечения вертикальной связи. Складские помещения, устроенные в разных уровнях с производством, необходимо размещать близко к подъемникам и лестничным клеткам. Кладовую белья и инвентаря делают в одном помещении в складской группе. Если склад тары оборудован в общем объеме здания, его располагают ближе к загрузочной для свободного вывоза тары.

Кладовые продуктов и охлаждаемые камеры нельзя устраивать под моечными и санитарными узлами, производственными помещениями с трапами, рядом с душевыми, а также над этими помещениями.

В складах допускается искусственное освещение, а в холодильных камерах и кладовой овощей это — обязатель-



ное условие. Площади складских помещений определяют по нормам с учетом суточного количества сырья и сроков его хранения.

Камеру для хранения пищевых отходов устраивают на первом этаже с выходами через тамбур наружу и в помещение предприятия. Она должна быть связана с моечными столовой посуды так, чтобы транспортировка отходов не была встречной с потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Административно-бытовые помещения содержат: конторские, комнату для персонала, гардеробные, душевые и уборные для персонала, бельевую, комнату санитарной части. Их размещают на первом, в цокольном или в подвальном этаже, составляя единый блок, размещаемый горизонтально или вертикально. Площади таких помещений определяют по типам предприятий и вместимости. Гардеробные, душевые и уборные для персонала предусматриваются в предприятиях любой вместимости согласно нормам. Площадь административных помещений принимают из расчета  $4 \text{ м}^2$  на одного служащего.

Административно-бытовую группу необходимо проектировать с самостоятельным входом для возможной изоляции ее от других помещений. Должна соблюдаться удобная связь персонала со всеми помещениями.

Площадь гардеробных для персонала определяют: для верхней одежды —  $0,1 \text{ м}^2$  на одного работника; для санитарной, специальной и домашней одежды — по  $0,25 \text{ м}^2$ . На 1 м вешалки приходится 6 крючков.

В предприятиях, где работает менее 100 человек, все виды одежды хранятся совместно.

Душевые кабины предусматривают из расчета одна душевая сетка на 10 человек работающих в максимальную смену. Размеры открытых душевых кабин должны быть  $0,9 \times 0,9 \text{ м}$ , мест для переодевания —  $0,6 \times 0,9 \text{ м}$ . Кабины от-

деляют друг от друга перегородками из влагостойких материалов высотой 1,8 м, не доходящими 0,2 м до пола. Не допускается размещать душевые у наружных стен.

Туалеты для персонала проектируют как в блоке бытовых помещений, так и самостоятельно. В многоэтажных зданиях они должны быть на каждом этаже. Расстояние от рабочих мест до туалетов не должно превышать 75 м. Входы в них устраивают через тамбуры (шлюзы), где размещают один умывальник на 4 кабины. Туалеты для персонала рассчитывают в зависимости от численности работающих в максимальную смену: для женщин — один унитаз на 15 человек, для мужчин — один унитаз и один писсуар на 30 человек. Расстояние от рабочих мест до туалетов не должно быть более 75 м. Размеры кабины  $1,2 \times 0,8 \text{ м}$ . Если в одну смену работают 100 женщин и более, предусматривают помещение для личной гигиены.

На крупных предприятиях бытовые помещения проектируют по типу санитарного пропускника, где персонал перед началом работы проходит гардероб верхней и домашней одежды, душевые, гардероб спецодежды.

Ширина коридоров в производственных, складских и административно-бытовых помещениях принимается от 1,3 до 1,8 м.

К техническим помещениям относятся: вентиляционная камера, электрощитовая, котельная, бойлерная, угольная, зольная, комната истопника, санузел для истопника, а также помещение выносной топки плиты, работающей на твердом топливе. Эти помещения размещают в подвале или на первом этаже в одном блоке. В предприятиях, работающих на центральном отоплении, газе и электричестве, состав этих помещений сокращается. Технические помещения должны иметь самостоятельные входы из производственных коридоров или со стороны хозяйственной зоны.



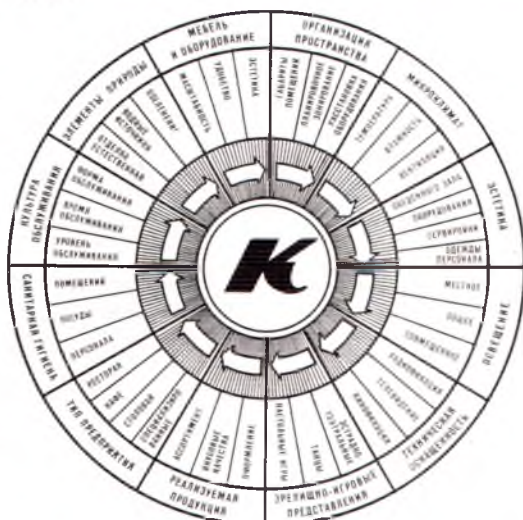
## ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ И ТЕНДЕНЦИИ В РЕШЕНИИ СОВРЕМЕННОГО ИНТЕРЬЕРА

Современная архитектура создала новый тип интерьера предприятия общественного питания, имеющего конкретные геометрические формы, светлые и просторные помещения с четкой функциональной дифференциацией. Примерами такого решения являются рестораны «Арбат» на 2000 мест в Москве, «Арагви» в Тбилиси и др. Конструктивное решение в определенной степени предопределяет внутреннее пространство. Взамен применяемых ранее сплошных стен используется облегченный каркас с ограждением из стекла. Это, естественно, отразилось как на решении пространственной композиции интерьера, так и на архитектуре всего здания.

Интерьер обеденных залов получил более широкие возможности для расстановки оборудования и организации технологического процесса. В отделке помещений наряду с традиционными широко применяют синтетические отделочные материалы. Практика показала, что из продуманно выбранных недорогостоящих традиционных и искусственных материалов создают интерьер, отвечающий современным эстетическим и функциональным требованиям. Примером могут служить студенческая столовая в Одессе, кафе «Горизонт» в Адлере, ресторан «Днепровский» в Киеве, и т. п.

В столовых и кафе система самообслуживания внесла ряд изменений как в планировку, так и в организацию интерьера. Это, в первую очередь, раскрытие единого пространственного объема с наибольшими площадями и соответственно увеличением количества посадочных мест, что вызвано увеличением пропускной способности предприятия, а также организацией потоков движения посетителей и использованной посуды. Свободная просматриваемость зала обеспечивает видимость свободных мест. Если обеденный зал состоит из отдельных частей или нескольких помещений, то его про-

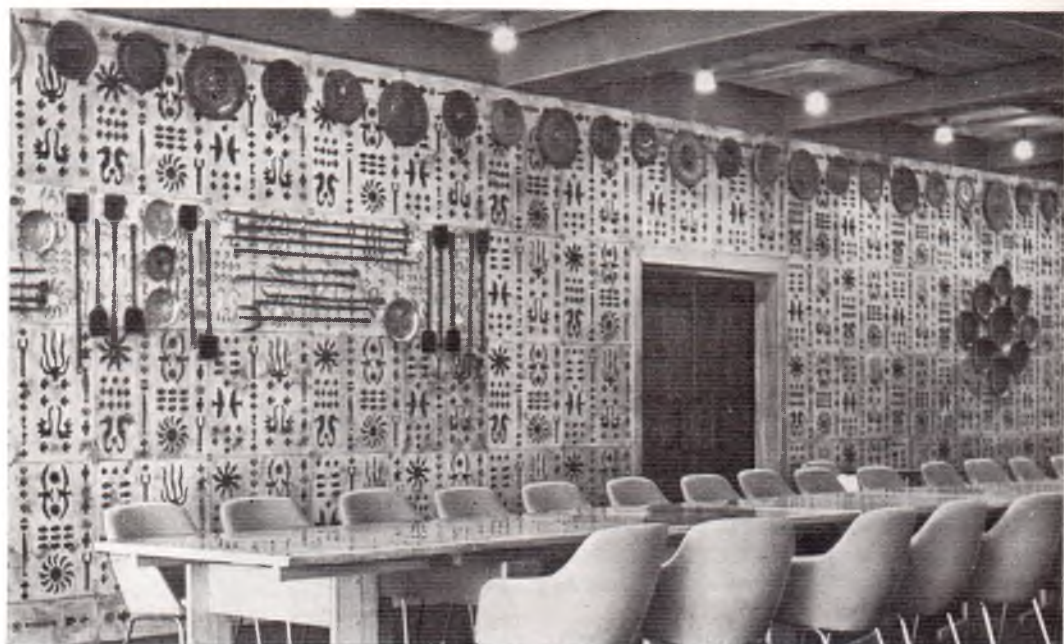
странство объединяется большими проемами или дверью из цельного прозрачного стекла. Если залы устроены поэтажно, друг над другом, их объединяют зрительно и функционально свободно стоящие лестницы. Интерьер таких предприятий стал более строгим и лаконичным, рассчитанным на кратковременное пребывание в них посетителей.



Факторы, определяющие комфортность интерьеров предприятий общественного питания

Современные рестораны не ограничивают свои функции организацией питания, а внедряют различные формы отдыха: эстрадные и светомузыкальные программы, тематические вечера, программы типа варьете, что существенно влияет на решение интерьера. Значительного внимания в этом отношении и более подробного рассмотрения заслуживает интерьер ресторанов, кафе и баров комплекса отдыха «Ялта» в Ялте. Каждому обеденному залу комплекса придан свой особый облик. Их интерьеры разнообразны, выразительны и оригинальны по содержанию. Это обеспечивает новизну эстетического восприятия.





**Интерьер обеденного зала ресторана «Арагви» в Тбилиси**

Зал концертного ресторана «Хрустальный» в Ялте по вместимости и объемно-планировочному решению рассчитан на проведение международных симпозиумов, конференций. В нем можно организовывать балы, устраивать банкеты, проводить смотры и выступления. Эти функции и нашли свое выражение в решении его интерьера. Поражает прежде всего масштаб, двухсветная высота зала, большие пространства без видимых опор. Высокий двухэтажный зал заключен в прямоугольное пространство, свободно раскрытое на уровне антресолей на все четыре стороны. Вокруг цилиндрического объема антресолей, где размещается кухня, организован бар. Пластичность форм и пространства здесь выявлена в мягко изгибающейся кривой антресольного этажа и плавной линии покрытия зала. План зала имеет асимметричную конфигурацию. Основным композиционным элементом оформления зала является травертин, зеленый американский орех и медь. Золотистым травертином облицованы

края антресолей и стены кулис эстрады. Зеленым американским орехом отделаны панели, покрывающие стены зала под антресолью. Медь использована при облицовке потолка и устройстве солнцезащитных элементов в виде органных труб, опоясавших витражи. Эти материалы и определяют цветовое решение, создают эффект монументальной строгости, изысканности и особой парадности. Сцена-эстрада имеет непривычно большие размеры. Значительный объем зала определил решение пространства в двух уровнях, что позволило удачно решить организационно-функциональные и эстетические задачи.

Большая высота зала потребовала выделения и укрупнения элементов интерьера. «Светящимся» можно назвать интерьер ресторана «Мраморный», стены которого в причудливой игре цветов плоскостей мерцают и переливаются всеми оттенками золотистого травертина.

Декоративные барьеры-цветочницы с вмонтированными в них маленькими софитами делят пространство зала вокруг эстрады на обособленные секторы, создают камерность и интимность



для каждой группы столиков. Потолки выполнены в виде решеток из светлого дерева с небольшими помещенными в них светильниками. При необходимости светлые витражи затеняются однотонными занавесями. Все это придает интерьеру атмосферу уюта.

Заслуживает внимания интерьер трех небольших банкетных залов, декоративное убранство которых определили темы старинных крымских легенд. В композиционном решении банкетного зала «Источник молодости» использована идея каменных колодцев старого Крыма. В стенах зала множество живописных скругленных ниш различной величины. Конфигурацию стен как бы повторяют вытянутые вдоль них лавки, а также барьеры-цветочницы, которые делят зал на зоны, не нарушая общей пластики зала. В отделке

использован золотистый травертин, светлое дерево и медь. Оригинально решение банкетного зала «Три дерева», в основу которого положена легенда о трех девушках, дочерях рыбака, обращенных в деревья — гранат, тополь, кипарис. Небольшое уютное помещение напоминает деревянную хижину старого рыбака. Интерьер решен в гармоничном стилевом единстве, выполнен как бы из одного мощного древесного ствола. При облицовке стен, пола и потолка использованы пластические возможности и цветовое сочетание трех древесных пород: граната, тополя и кипариса. Стены покрыты узорной чешуей из тонких светлых расшивов тополя. На деревянном потолке мягко мерцают небольшие медные светильники.

Банкетный зал «Адалары» отличается монументальной строгостью. Прямоугольная форма плана, узкие окна-бой-

Интерьер кафе «Горизонт» в Адлере





ницы, протянутые вдоль потолка черные металлические цепи передают суровую атмосферу старого крымского сказания, определившего композиционное решение интерьера.

Широко используется практика приспособления старых зданий или отдельных помещений для объектов общественного питания, причем реконструкция и переоборудование подвалов и первых этажей домов часто бывают экономически выгодней, чем новое строительство. Внутреннее пространство их в основном подвергается коренной реконструкции, заменяются функционально-технологическое оборудование, инженерные устройства, полностью или частично отделка.

Большинство предприятий общественного питания являются архитектурными акцентами в городской застройке. Это в значительной степени влияет на характер художественной выразительности их внутреннего пространства. Интерьер может иметь динамическую связь с внешним пространством, но возможна и ограниченная связь, в первую очередь за счет устройства внутреннего дворика. Наиболее распространенным является замкнутый интерьер, решенный вне связи с окружающей средой. Это относится к предприятиям, имеющим тематическую направленность, которая определяется историческими событиями, национальными традициями, элементами природы. Тема раскрывается использованием сохранившихся строений или элементами народного зодчества, методами отделки и приемами оформления интерьера. В Шяуляе в Литве, в бывшей старинной ветряной мельнице оборудовано уютное и романтическое кафе «Мельница». Его внутреннее пространство делится на четыре уровня: в первом размещаются бар и кухня, во втором — зал с мельничными жерновами, а над ним — зал с дансингом. Особый и неповторимый колорит придают выступающие из-под штукатурки глыбы дикого камня, каменный жернов-стол, деревянная мебель, сделанная по этнографическим образцам, традиционные текстильные изделия.

Заслуживает внимания интересно решенный ресторан «Замок коварства и любви» в Кисловодске. Зал ресторана «Мыслывэць» в Киеве облицован натуральными березовыми стволами, звериные шкуры и чучела развешены на стенах. Посреди одного из залов горит очаг — здесь можно жарить дичь.

Под Киевом работают рестораны «Наталка» и «Верховина». «Наталка» выглядит внешне, как старая украинская хата. «Верховина» — в гуцульском народном стиле: мебель, утварь — все из Закарпатья.

Особым видом являются рестораны, кафе, бары с индивидуальным, специальным обслуживанием, имеющим развлекательный характер, где при решении интерьера создается эмоциональная атмосфера, запоминающийся образ внутреннего пространства и всего здания. Интерьер их привлекает необычной нарядностью или спокойным изяществом, новыми или традиционными приемами отделки, яркими или приглушенными тонами обивки мебели, декоративными растениями.

Удачно решен интерьер кафе «Неринга» в Вильнюсе. Декоративное оформление основного зала выполнено по мотивам народной легенды о девушке Неринге и сильном юноше Неглисе. Фреска на стене рассказывает об их поэтической любви. Цветовое решение фрески удачно сочетается с другими элементами зала.

В кафе «Плай» в Киеве дизайнеры и строители Ивано-Франковской области использовали резьбу по дереву и орнаментированную керамику, а также создали миниатюрный зимний сад с растениями из Прикарпатья. При отделке кафе «Хмельничанка» использована керамика с изображениями подсолнухов и цветов. В интерьере зала кафе «Житомир» доминирует оригинальное фаянсовое панно, выполненное умельцами из Барановичей.

В настоящее время во многих городах нашей страны появилось много кафе для детей. Здесь можно не только отведать любимые лакомства, но и встретиться с героями книг, персонажами спектаклей.



Обстановка кафе «Пасака» («Сказка») в Каунасе воспитывает у детей эстетические вкусы. Здесь много необычного: витражи на темы сказок, посуда с фольклорным орнаментом. В детском кафе во Львове стены декорированы планшетами, на которых выполнено панно на тему «утро», «день», «вечер» и «ночь».

Лаконизм в решении интерьера придает ему не уют и интимность, а официальную строгость. Такая обстановка не очень привлекает посетителей. И, наоборот, яркая обивка мебели, вставка на стене или какие-либо другие декоративные элементы, контрастируя с остальной спокойной обстановкой, впечатляюще действуют на гостей.

В пространственной композиции интерьера появляются сочетание современной архитектуры со стилизованными мотивами народного зодчества или декоративно-прикладного искусства прошлого, стремление сохранить традиции быта и национальный характер декора.

Многие интерьеры сделаны по индивидуальным проектам. Это — кафе «Неринга» в Вильнюсе, «Журавинка» в Минске, «Мерепиига» в Таллине, «Голубые купола» в Ташкенте, ресторан «Юрас Перле» в Юрмале, шашлычная «Марабда» в Тбилиси и др.

Архитекторы совместно с художниками стремятся создать комфорт и уют, используя наряду с чисто архитектурными приемами цвет, эстетические качества естественных материалов (дерева, камня, керамики, тканей и т. д.), пластические декоративные формы.

В Ленинграде в 1969 г. открытием кафе «Фрегат» было положено начало так называемым тематическим кафе. Убранство его было решено по-новому: горящие на столах свечи, скамьи, занавеси с изображением Адмиралтейства, на стене — копия старинной картины, композиция, изображающая фрегат Петра I.

Появление такой стилизации следует отнести к желанию создать в интерьере атмосферу, которая контрастировала бы с повседневной обстановкой,

помогая посетителю отдохнуть. Предприятия в сельской местности, напротив, требуют современного комфорта, интерьера, близкого к городскому.

Предприятия «занимательного» питания размещают в старинных зданиях или сооружениях. При въезде в Карачаевск (недалеко от Домбая) расположен ресторан «Карачаевск». В оформлении его использованы национальные мотивы: роспись стен, орнаменты, чеканка по металлу. Эстрада ресторана напоминает уголок старинной сакли. Ресторан «Кавказский аул» расположен в Сочи. Кроме общего зала, здесь много отдельных домиков-саклей. Строения ресторана выполнены из камня и дерева в духе кавказского народного зодчества. В Вильнюсе находится ресторан «Локис» («Медведь»), расположенный в бывшем купеческом доме XVI в. Каминь, мебель, оформление стен, дверей, узкие ходы, винтовые лестницы, погреба, подвалы переносят посетителей в атмосферу старины.

Близ г. Русе (Болгария) сохранились руины крепости Левентабия, построенной турками в XVII в. и разрушенной во время русско-турецкой войны. Восстановили ее для ресторана «Левенту». Старинные стены, узкие бойницы, железные ворота, пушки... Залы носят названия стран, через которые протекает река Дунай. Интерьеры решены соответственно теме.

В большинстве случаев предприятия «занимательного» питания носят театрализованный характер, где эмоциональное состояние достигается определенной обстановкой, специальной мебелью, экзотическими декоративными элементами, выражающими общую тематическую и стилистическую направленность композиции.

Архитекторы и художники используют эффективные способы эмоционального воздействия и в первую очередь природное окружение.

В последние годы появился ряд тематических предприятий общественного питания с романтическими названиями «Мишень», «Охотничий домик», «Регата», «Околица», «Трюм», «Демьянова



уха», «Матрешка», «Лукоморье», «Сонеты» и др. Такие сооружения носят аттракционный характер, привлекая посетителей своей затейливостью и часто необыкновенным как внешним видом, так и внутренней обстановкой. При решении интерьера тематических предприятий используют приемы, когда декоративно-театрализованная отделка контрастирует с архитектурой здания и, наоборот, гармонирует. Для этого архитекторы используют существующие строения, но часто это вновь созданные в виде трактиров и теремов в Суздали и Пензе, мельниц и хижин в Прибалтике, хат и куреней на Украине, аулов на Кавказе и юрт в Средней Азии. Например, ресторан «Гуцульщина» (Закарпатье) — сказочный деревянный дворец. Дух украинских народных поверий живет в его залах, настенных росписях, точеных колоннах, панно.

Использование старинных придорожных сооружений было начато в Прибалтике и получило распространение почти по всей стране. Первыми были приспособлены под рестораны и кафе старые мельницы-ветряки Литвы.

## ПРИЕМЫ ОРГАНИЗАЦИИ ИНТЕРЬЕРА

При проектировании интерьера предприятий общественного питания используют три основных приема. К первому следует отнести создание нового интерьера, где национальные традиционные черты решаются современно. Интерьер таких предприятий, широко открытый в пространство, сливается с внешней средой, которая является составной его частью. Осуществляется это применением ограждения из стекла и легких конструкций вместо массивных наружных стен, что значительно влияет как на архитектуру здания, так и на пространственную композицию интерьера. Обеденные залы более вместительны, с удобной расстановкой мебели и условиями организации обслуживания. В отделке наряду с традиционными используют синтетические материалы, а также элементы на-

Традиции народного зодчества, искусства и быта, средства архитектурно-художественной выразительности, планировочные и конструктивные решения позволяют создать интерьер, достойный современной архитектуры, соответствующий функциональным качествам, тематической мысли и эмоциональному характеру.

Организация внутреннего пространства производственных помещений обуславливается функциональным назначением, объемно-планировочной структурой, технологической схемой и гигиеническими требованиями. Цветовая гамма их определяется конкретными условиями работы и совместно с освещением влияет на производственную обстановку, улучшает самочувствие работающих, повышает работоспособность. Правильно выбранные приемы естественного и искусственного освещения, гигиеническая отделка, цветное решение стен, производственного оборудования, устройство качественных полов способствуют созданию высококачественных интерьеров производственных помещений предприятий общественного питания.

ционального декоративного искусства. Особенно ощущается цельность и взаимосвязь внешнего облика и интерьера в архитектуре ресторана «Дубки». Он хорошо вписался в окружающий ландшафт. Сплошное остекление позволяет объединить интерьер с окружающей здание зеленью дубовой рощи. Современные железобетонные конструкции в сочетании с традиционной народной архитектурой и искусством удачно вписались в интерьер, который дополняют мебель, декоративные ткани и посуда.

С большим вкусом при участии кубинских художников оформлен ресторан «Гавана» в Москве. Это — уголок кубинской земли, где стены отделаны банановым деревом, потолки задрапированы кубинскими циновками, огромные шары светильников сплетены из

б  
к  
к  
ч  
л  
о  
В  
н  
л  
о  
о  
р  
а  
р  
с  
п  
н  
ч  
в  
ц  
т  
М  
з  
с  
в  
р  
г  
н  
р  
н  
М  
в  
р  
с  
р  
у  
Н  
р  
т  
Н  
с  
л  
С  
с  
ж  
т  
с  
с  
г  
в  
В  
с  
з  
в  
г  
4



з, искус-  
урно-ху-  
т, плани-  
решения  
достой-  
е, соот-  
и каче-  
эмоцио-

транства  
й обус-  
назначе-  
е струк-  
ий и ги-  
цветовая  
ретными  
с освеще-  
тенную  
чувствие  
способ-  
приемы  
о освеще-  
цвето-  
венного  
ественно  
нию вы-  
произ-  
приятий

искусства.  
ь и вза-  
интерье-  
Дубки».   
кающий  
ние по-  
с окру-  
вой ро-  
етонные  
дицион-  
и искус-  
терьер,  
декора-

кубин-  
есторан  
лок ку-  
гделаны  
адрани-  
огром-  
гены из

бананового «лыка», на стенах — чеканка, бычьи шкуры, морские пейзажи, чучела двух крокодилов и огромной лягушки. Это придает ресторану своеобразный экзотический колорит.

Второй прием — по возможности полностью сохранить первоначальный облик. Это связано с тем, что интерьеры общественных зданий, в том числе и общественного питания, не рассматриваются в отрыве от характера архитектуры города в целом и факторов, формирующих интерьер и экстерьер зданий. Много новых предприятий общественного питания создано в существующих зданиях старых частей городов. При этом особенно важно сохранить сложившиеся традиции произведений классической архитектуры.

Многие здания во Львове имеют подземные этажи в виде просторных и высоких залов, которые часто использовали под склады. Львовские архитекторы, сохраняя старую часть города как государственный историко-архитектурный заповедник, предложили переоборудовать многие подвальные и цокольные этажи под кафе и бары.

Много интересных решений можно встретить в городах Прибалтийских республик. Ресторан «Медининкай» в стиле старинной литовской корчмы расположен в средневековом здании, у бывших городских ворот Вильнюса. Название свое он унаследовал от старого тракта, который вел из Руси в литовскую столицу.

На двухкилометровой улице Антокольского в Вильнюсе около двадцати предприятий общественного питания. Они расположены под готическими сводами, в подвалах и на первых этажах домов. Сохранена старинная архитектура, в которую органически вписываются работы современных литовских мастеров декоративно-прикладного искусства: витражи, резьба по дереву, чеканка.

В старой части Таллина бережно сохраняются памятники архитектуры — здания, построенные еще в средние века, которые находятся под охраной государства. В них размещено немало



Интерьер обеденного зала ресторана «Гавана» в Москве

предприятий общественного питания: ресторан «Вана Тоомас», бар «Мюнди», кафе «Таллин», кафе «Харью», «Нейтси» и др.

В Суздале, крупнейшем туристском центре, переоборудованы старые купеческие лабазы под рестораны «Суздаль», «Трапезная», «Погребок», «Гостиный двор». Интерьеры стилизованы под трапезную XVII в. Это достигнуто несложными средствами: рубленные из дуба столы и лавки, кованые светильники, резьба по дереву, изразцы. Посуда и ложки — деревянные хохломской росписи.

В Новгороде в Новгородском Кремле, в Покровской башне, создан ресторан «Детинец» со старинной кухней XVII—XVIII в. Небольшая массивная дверь с коваными петлями и ручкой-кольцом ведет гостя в горницу с деревянными скамьями. В интерьере видим мощные опоры, на которых покоится потолок с коваными люстрами, светильниками. В Таллине, в одной из крепостных башен Старого города разместилось кафе «Нейтситорн» («Девичья башня»)





Интерьер обеденного зала ресторана «Наталка» под Киевом

на 100 мест. Кафе так удачно вписалось в древнее сооружение, как будто оно было здесь всегда. В интерьере нет ничего лишнего. Архитекторы максимально использовали особенность крепостной башни. Залы расположены ярусами, связанными лестницами. На крепостной стене устроена открытая терраса, с которой хорошо просматривается панорама города.

Третьим приемом является стремление к синтезу старого и нового, когда при реконструкции сохраняются основные элементы, характеризующие архитектуру старого здания. Основным условием в решении такого интерьера является умение архитекторов и художников связать традицию и современность.

В интерьер старых помещений включают новые декоративные элементы, способствующие раскрытию тематической выразительности. При этом необходимо бережно относиться к уже построенному сооружению, к его исторической и художественной ценности. Иногда предметы народного искусства или подлинные старинные вещи включают в новые помещения. Примером

удачного стилизованного решения может служить ресторан «Старз мисто» в Харькове. При реконструкции здания были сохранены сводчатые потолки, что и предопределило особенности организации внутреннего пространства. Массивные столы и стулья с высокими спинками изготовлены по индивидуальному проекту. Широко использованы произведения декоративного искусства: художественный текстиль, керамика, художественное стекло, роспись по левкасу, дополняющие друг друга. Люстры, подсвечники, фонари, декоративные светильники выполнены из стекла и кованого металла, подчеркивают торжественность верхних залов и воссоздают атмосферу строгости средневековых интерьеров в нижних залах.

В решении архитектуры здания ресторана «Млын» в Киеве и его интерьера проектировщики пошли по пути стилизации, обращаясь к приемам народной архитектуры, используя мотив старой мельницы. Сочетание традиционных материалов (дерево, керамика), массивной мебели, побеленных стен позволило создать интерьер зала в национальных украинских традициях.

Интересно решен интерьер кафе Дома архитекторов во Львове — современный с ярко выраженными чертами львовской архитектуры. Прием удался благодаря применению традиционных строительных материалов (дерево, камень) и декоративного панно «Старый Львов» на всей плоскости стены, выполненного из цветных керамических плит.

При решении интерьера необходимо учитывать назначение помещения, его габариты, конфигурацию плана и членение объема, особенности конструктивных элементов, возможности раскрытия внутреннего пространства и связь с окружающей средой или его замкнутое решение, средства архитектурно-художественной выразительности, приемы расстановки оборудования с учетом формы обслуживания и принципа организации движения посетителей.

В данном случае под назначением подразумевается функциональная и тема-



О»  
ля  
и,  
ти  
а.  
ли  
ь-  
ы-  
с-  
а-  
сь  
а.  
а-  
к-  
эт  
с-  
э-  
э-  
за  
4-  
ий  
йх  
с-  
э-  
э-  
а  
4-  
и  
я  
йх  
з-  
й  
1-  
х  
о  
1-  
1-  
и  
о  
1-  
я  
-  
-  
-

тическая направленность, определенная типом предприятия, — ресторан, кафе, столовая, бар. Объемно-планировочное решение помещения, его габариты, оборудование, отделка, освещение, элементы декоративно-прикладного искусства взаимосвязанно подчиняются тематической направленности интерьера, его функциональному, эстетическому и экономическому замыслам. Например, привокзальные рестораны должны быть с большими светлыми обеденными залами. Могут они решаться и более уютными. Уют создается, как правило, ограничением какого-либо пространства. Для этой цели используют шторы, растения, размещение мебели, что усиливает впечатление изолированности от окружающего пространства, создается «островное» положение в окружающей среде. Частичной изоляции при необходимости отдельных площадей или объемов в обеденном зале без нарушения впечатления единства пространства достигают устройством перегородок, не достигающих пола, потолка и стен. Для этого используются решетки из металла, дерева, стекла, керамики, пластмассы и других материалов. Значительную роль в создании уюта играет также освещение и в первую очередь местное, выделяющее небольшую зону из общего пространства.

Главное условие достижения выразительности, оригинальности, эмоциональности — правильное определение тематики интерьера. Чтобы создать определенную среду, активно воздействующую на посетителя, архитектор должен определить ведущую композиционную идею, которой подчиняются отбор и использование художественно-пластических и функциональных средств. Выбор тематики непосредственно связан с элементами национальной культуры, самобытностью народных традиций, разнообразием и местными особенностями современной жизни. Для темы, которая ложится в основу интерьера, могут быть использованы народные мотивы, например русской избы, украинской хаты, грузинского жилища, взятые не ради внеш-



Интерьер обеденного зала ресторана «Арагви» в Тбилиси

ней стилизации, а с целью создания романтического образа. Практика показывает, что наиболее распространенными являются сюжеты из фольклора, мифологии, этнографии, истории. Тематическое решение интерьера почти всегда начинается с названия, которое привлекает посетителя, а также является одним из составляющих темы. Ее образное решение часто начинается со входа. Тематическая выразительность достигается не количеством приемов и средств, а единством всех компонентов, подчиненных одной теме. Особенно это касается интерьеров, тематика которых связана с историей, этнографией и обычаями прошлого наших народов. Здесь лучше тема решается при помощи архитектурных средств, имеющих большие композиционные возможности. При этом соответствующее настроение создают подлинность и самобытность использованных архитектурных форм и произведений декоративно-прикладного искус-





Интерьер обеденного зала ресторана «Шальтинелис» в Вильнюсе

ства в старинных и традиционных интерьерах.

Тематическая направленность со временем может измениться, так как старение интерьера и его оборудования опережают износ самого здания. Кроме того, меняются моды, вкусы, здания реставрируются.

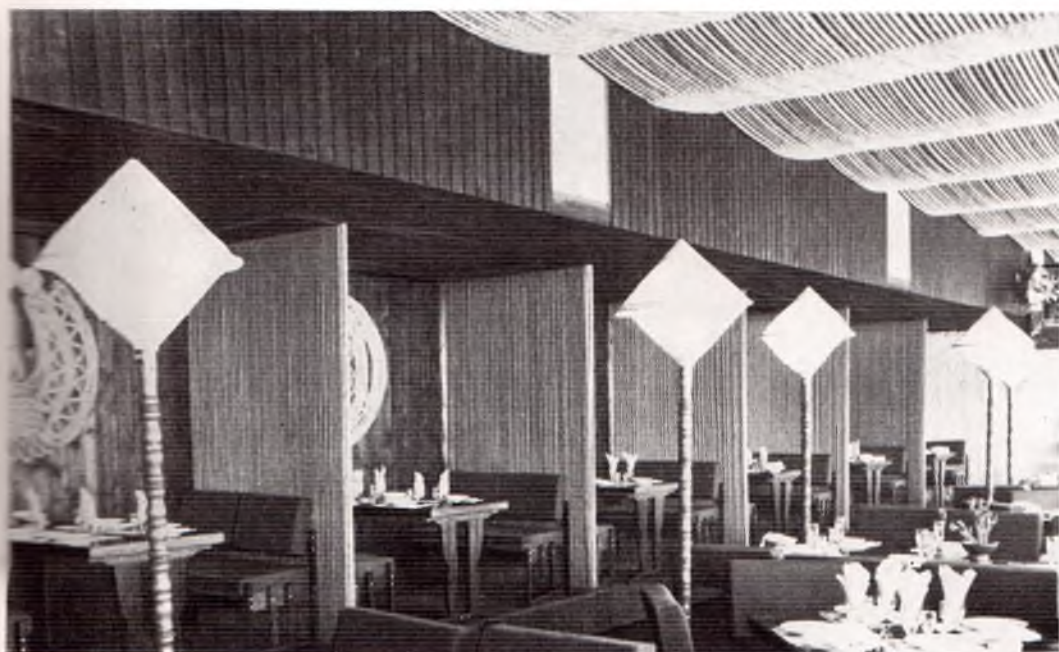
В современном интерьере часто используется прием динамического развития пространства, перепада уровней и высот (ресторан «Шальтинелис» в Вильнюсе), где форма ограждающих поверхностей становится более сложной.

Самое главное — учитывать размеры помещения, которые определяются в первую очередь вместимостью обеденного зала и его назначением. Пропорции помещения влияют на его ра-

циональное использование и зрительное восприятие пространства. При нормативной высоте 3,3—4,2 м остальные два параметра — длина и ширина — являются, как правило, унифицированными размерами пролетов, которые и определяют строительные пропорции помещения. Это — прямоугольная форма плана, иногда приближающаяся к квадрату или имеющая произвольную конфигурацию. Поэтому архитекторам и художникам нужно заранее предусмотреть возможность получения необходимой конфигурации плана и его пропорций, так как в обратном случае часто приходится проявлять творческую изобретательность, преодолевая допущенные недостатки проекта. Масштаб внутреннего объема должен быть связан с размерами основных составляющих элементов. Хорошие пропорции формы обеденного зала позволят оптимально организовать обслуживание и расстановку торгового оборудования, улучшить обзорность зала, создать четкий компактный объем всего здания. Высота этажа торгового зала определяется архитектурными, технологическими и конструктивными решениями, а также условиями оптимальной организации вентиляции, отопления и освещения помещения.

Важным психологическим показателем, определяющим эксплуатационные качества интерьера, является уют. Для его создания используют приемы членения объема вертикальными или горизонтальными элементами, ограничения и изоляцию частичного пространства для организации как бы внутренней самостоятельной среды: отдельно выделенные помещения из общего объема на определенное количество мест, ложи или изолированные зоны для группы мест. Для этого используют различные виды перегородок, шторы, элементы озеленения и оборудования. К положительным примерам решения можно отнести ресторан «Золотой колос» и бар «Театральный» (Львов), кафе-бар «Пасиматунас» (Каунас) и др. Иногда для этой цели используют и перепады в плоскости пола или потол-





Интерьер кафе-бара «Пасиматунас» в Каунасе

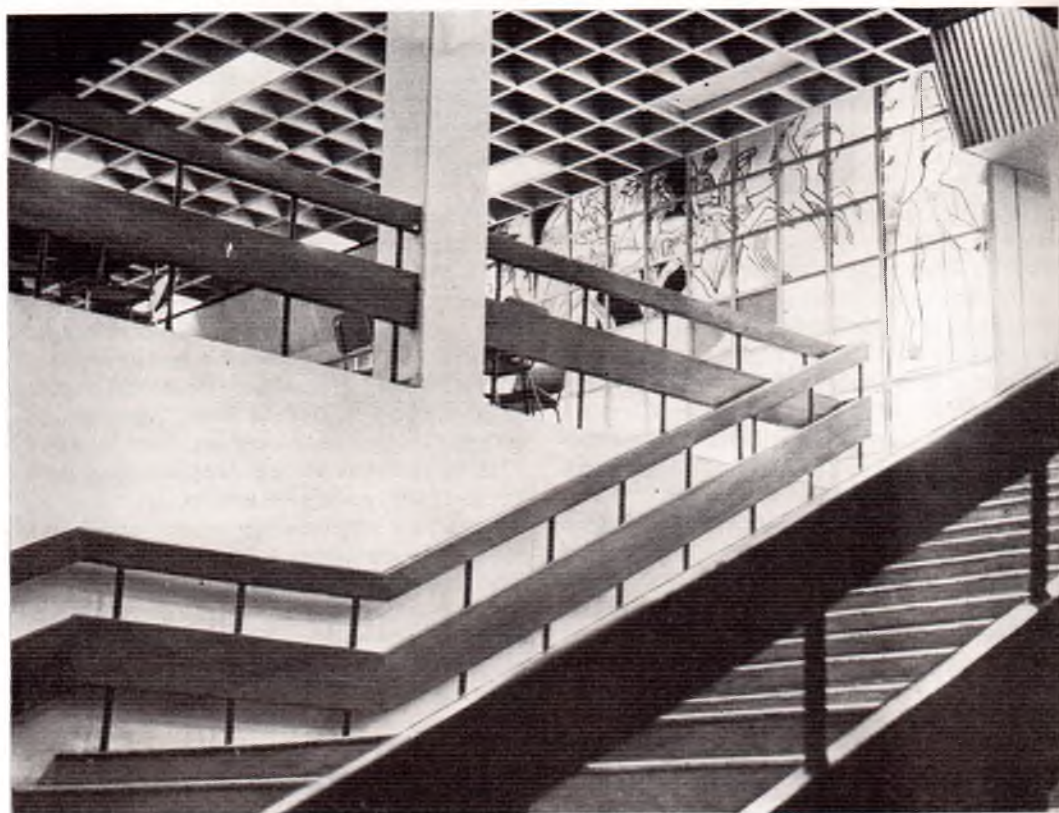
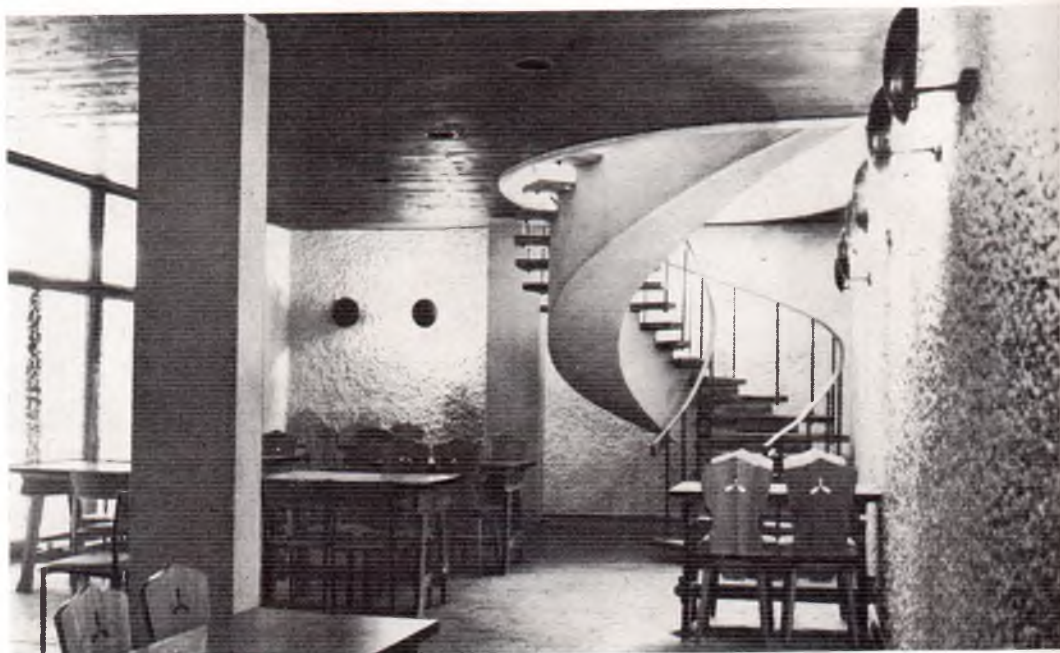
ка. Например, плоскость пола вдоль стены или плоскости остекления приподнимают на одну-две ступени, как бы «отрывая» размещенные на ней посадочные места от общей плоскости пола, уменьшая при этом высоту над ними, что создает впечатление пространственной изолированности. В некоторых случаях устраивают как бы второй потолок над группой посадочных мест или над стойкой бара, расположенной в общем объеме. Такой перепад уровней пола или потолка позволяет также улучшить пропорцию помещения, разнообразить планировочную и пространственную композиции.

В некоторых предприятиях по периметру обеденного зала устраивают внутренние балконы, где размещают дополнительные посадочные места. Это одновременно и прием компактного решения пространственной композиции с рациональным использованием высоты помещения.

Присутствие конструктивных элементов (колонн, столбов, сводов, балок) в значительной степени влияет на принципиальный подход в организации

внутреннего пространства. Их массивность, легкость или ажурность может восприниматься по-разному, в зависимости от отделки поверхности, цвета и освещенности, а также от их рационального использования при устройстве отдельных зон, размещения оборудования и элементов декоративно-прикладного искусства. В одном случае, чтобы выделить, их оставляют в естественном материале (например открытые деревянные конструкции покрытий) или оформляют декоративной облицовкой, резьбой, чеканкой и т. п. В другом — скрытые конструкции, отделанные так же, как основные плоскости, зрительно растворяются в пространстве, следовательно, сводится к минимуму нарушение зрительной связи объема в целом. Такие конструкции используют как функциональные элементы: между колоннами устраивают глухие или решетчатые перегородки, барьеры, размещают оборудование. Лестница, выполняя функциональное назначение, одновременно должна быть выдержана в стиле общего оформления помещения. Последнее во многом зависит от ее местоположения и конструктивного решения. Обес-





Варианты решения лестниц





Интерьер обеденного зала ресторана «Папороть кветка» в Минске

печивая подъем посетителей из вестибюля или холла в обеденный зал, должна хорошо просматриваться и быть более парадной и просторной. Если ведет с одного этажа на другой или балкон, может быть более компактной и размещаться в холле или непосредственно в зале. Как правило, это лестница с одним маршем или с промежуточной площадкой, расположенная вдоль стены или плоскости остекления, а также винтовая, устроенная в углу помещения и в местах, не препятствующих рациональной расстановке оборудования.

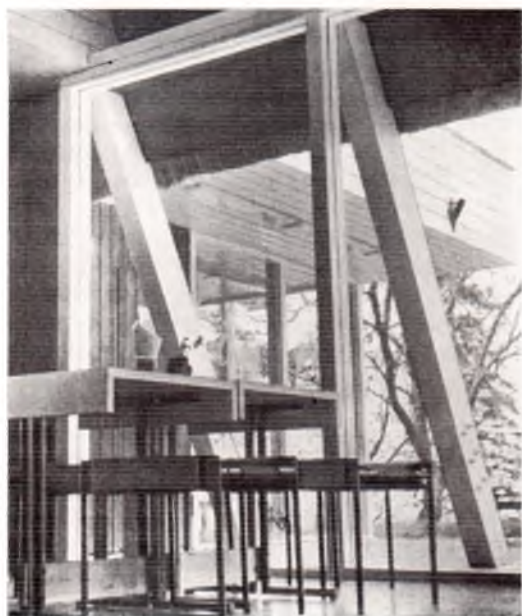
В организации пространственной композиции лестница всегда активно участвует как архитектурный элемент. Ее выделяет не только местоположение, но и конструктивные особенности: легкость, ажурность, компактность, монументальность. Лестницы могут быть на одном косоуре, без подступенков, подвесные, с забежными ступеньками, винтовые. И каждая выделяется оригинальностью, формой и условиями эксплуатации.

Одним из рациональных приемов в решении интерьера является раскрытие внутреннего пространства и связь с окружающей средой, что позволяет достигнуть легкости, прозрачности и обилия света в помещении. Этого можно добиться с помощью максимального или сплошного остекления, террас и балконов с видовыми площадками, а также наружной трансформирующейся стены. Выбор того или иного приема во многом зависит от места расположения предприятия: на периметре застройки, на угловых участках, на свободных от застройки участках, в глубине застройки.

При размещении предприятия на участке, свободном от застройки, можно максимально раскрыть интерьер с двух-трех сторон. Это позволяет как бы растворить в окружающем ландшафте внутреннее пространство. Такое решение возможно в зданиях, где несущие наружные стены заменены облегченным каркасом, что оказывает значительное влияние как на их объемно-пространственное решение, так и на всю архитектуру здания.

Интересно решено кафе «Мерепиига» близ Таллина. Оно расположено на об-





Интерьер кафе «Мерепинга» в пригородной зоне Таллина

рывистом берегу, с которого открывается прекрасный вид на залив. Обращенная к морю почти сплошь остекленная стена обеспечивает хороший обзор и создает впечатляющий эффект связи с природой. Противоположная стена выложена из плитняка. Интерьер решен в простых формах, основные декоративные элементы — дерево, стекло и камень. Высокая камышовая крыша, деревянные лакированные стены, прорезанные большими окнами зальные части, грубая кладка из плитняка придают зданию особую индивидуальность.

Отсутствие несущих стен позволяет при функциональной целесообразности раскрыть внутреннее пространство обеденного зала наружу, а при необходимости объединить отдельные помещения в единое целое.

С помощью различных архитектурных средств и приемов возможна максимальная связь внутреннего пространства с окружающей средой. Возможность и необходимость раскрытия внутреннего пространства наружу в то же время выявляет интерьер на фасаде. Такой прием следует и в обрат-

ном направлении, решая фасад здания. Необходимо учитывать раскрытость снаружи внутрь здания, так как в большинстве случаев обеденные залы размещаются на первых этажах. Возможность такого решения достигается выносом посадочных мест на открытую площадку, расположенную на той же отметке, что и пол зала; переходом какого-либо элемента изнутри наружу, как, например, стены из однотипного материала или подвесной потолок, выходящий наружу как козырек; устройством различного типа газонов и водных источников, продолжением которых является наружное озеленение; цветовой и световой эффект, который достигается единой цветовой гаммой и однотипными светильниками. Выполнение такой задачи является важным фактором.

Зрительному объединению внутреннего пространства и внешней среды способствуют также следующие архитектурно-композиционные приемы: конструкция пола обеденного зала продолжается за его пределами; помещение зала отделяется от внешней среды перегородкой из крупноразмерного стекла; внутренние торцевые стены зала выносятся наружу за пределы больших плоскостей остекления; в обеденном зале у остекленных наружных ограждений высаживают растения (цветы, декоративные кустарники, небольшие деревья), которые являются как бы продолжением внешнего озеленения; с наружной стороны остекленного ограждения размещают крупные камни, бассейны и т. п., которые композиционно продолжают в помещении зала.

При раскрытии пространства наружу следует обращать внимание на элементы, расположенные перед зданием, которые активно включаются в пространство интерьера. При раскрытии пространства снаружи внутрь учитывают декоративное оформление плоскостей, расстановку оборудования и освещение в вечернее время.

В предприятиях, размещенных в глубине застройки, целесообразно организовывать внутренние дворы и сады.



Это — площадки, которые оформляют зеленью, естественным камнем, где устраивают водный источник, скульптурную композицию и т. п. Такое решение можно рассматривать, с одной стороны, как раскрытие пространства изнутри наружу, а с другой, — площадь под дополнительные посадочные места. Внутренний дворик может быть закрытым со всех сторон или открытым с одной стороны, может решаться на открытом воздухе и с полным или частичным покрытием, с естественным или при необходимости с дополнительным искусственным освещением.

Иным приемом в организации внутреннего пространства является его замкнутое решение. Замкнутое пространство образуется не только за счет минимальных плоскостей остекления, но и передачи обстановки характерными приемами: тематическим решением, планировочной и пространственной композицией, максимальным присутствием естественных материалов, использованием национальных традиций, включением в интерьер элементов быта, декоративно-прикладного искусства и индивидуального оборудования с различными приемами искусственного и естественного освещения, а также наличие в помещениях элементов арочных и сводчатых конструкций, устройство каминов и печей и т. п. Для замкнутых интерьеров характерным являются пластичность перетекания одного внутреннего пространства в другое, единство зрительной взаимосвязи, неожиданность открывающейся панорамы, ритм и контраст.

При решении интерьера замкнутым пространством, где связь с окружающей природой отсутствует, необходимо умело использовать весь современный арсенал средств: декоративные стенки, подвесные потолки, перепады отметок полов и потолка, мебель, витражи, декоративное освещение, внутреннее озеленение и другие элементы, позволяющие использовать эту изоляцию для создания единой тематической направленности, выразительности и гармоничной организации внутреннего пространства.

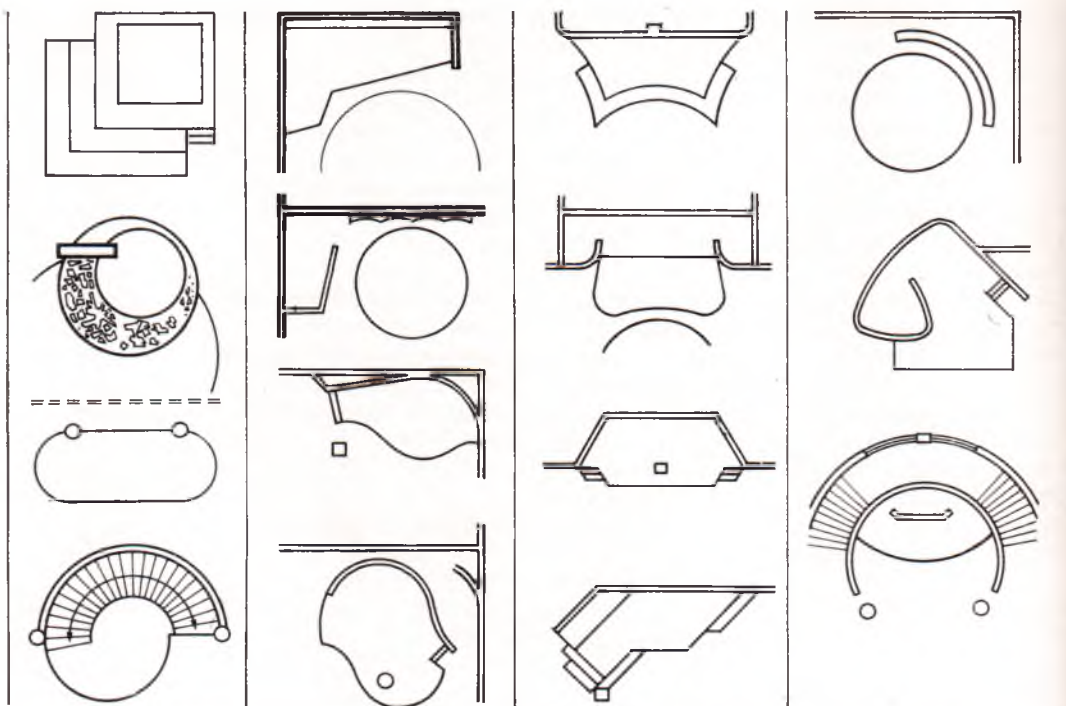
Значительный интерес вызывает подземная урбанистика, где внутреннее пространство является единственной архитектурной формой сооружения, и его организация приобретает первостепенное значение. Примером такого решения является ресторан «Скала» в Ужгороде. Размещается он в нескольких сообщающихся между собой подземных отсеках, прорубленных в скальных породах. Существующие пещерные ходы продиктовали объемно-планировочное решение. Винтовая лестница ведет в подzemелье, где оборудовано четыре зала. Отделка стен — натуральный материал скалы (андезит), а в местах примыкания к ним мебели и в проходах поверхность облицована деревом. Мебель исполнена из дубовых досок. На стенах выполнены композиции в камне.

Замкнутое решение используется как средство композиции, где посетителем по-своему воспринимается, например, цветовая гамма, которая при раскрытом интерьере под влиянием естественного освещения смягчается, изменяя звучание цветных элементов. Различные приемы использования декора в таком интерьере существенно влияют в целом на художественный образ внутреннего пространства, на формирование выразительности, достижение единства функциональной и эстетической сторон.

Наряду с важными вопросами архитектурной организации внутреннего пространства — функцией, конструкцией, комфортом — решающее значение приобретают проблемы эмоционального и эстетического воздействия его на человека.

Художественные качества отделочных материалов, их естественная или обработанная фактура, рисунок, цвет, гармония форм и контрастность звучания неразрывно связаны с убранством интерьера, его современным обликом, созданием среды, соответствующей практическому назначению. Количественное соотношение и качественный подбор отделочных материалов является важным средством осуществления композиционного замысла.





Приемы размещения эстрады в обеденном зале

В повышении выразительности и комфорта активное участие принимает искусственное освещение. В зависимости от его приемов интерьер может восприниматься по-разному. Более яркое освещение потолка, в сравнении с освещением стен, зрительно увеличивает высоту помещения, а размещение светильников с определенным ритмом на стенах или на потолке помогает как бы расчлнить интерьер на отдельные зоны, подчеркивая перспективу помещения или выразительность материалов и отдельных деталей. Это достигается, как правило, интенсивной освещенностью или созданием игры света и тени, определяющей рельеф и объемность элементов интерьера. При помощи рассеянного освещения смягчается контрастность и изменяется масштабность. Роль произведений декоративно-прикладного и монументального искусства в интерьере в последние годы значительно возросла. Художественные произведения влияют и даже изменяют

образ внутреннего пространства. Чувство меры, неперегруженность произведениями из керамики, стекла, металла, дерева, мозаики, декоративной скульптурой и тканями, применение их с чувством художественного вкуса смогут завершить решение интерьера. Расстановка и выбор оборудования зависят от размеров обеденного зала, его конфигурации, формы и габаритов оборудования, а также от основных потоков движения посетителей и транспортировки посуды. С этой целью в торговом зале устраивают главные (1,2—1,5 м) и второстепенные (0,6—0,7 м) проходы между оборудованием и стеной (0,3—0,5 м). Однако в планировку часто вносят изменения, вызванные объемно-пространственной композицией интерьера. В обеденном зале при длине главного прохода 12 м его ширину увеличивают до 2 м, а при 18 м и более — до 3 м. Ширину проходов вдоль стен увеличивают на 30—40 см, иначе создается эффект неравномерного использования мебелью площади.

Размещения танцевальных эстрад







Однако мебель и мелкоразмерное оборудование не являются основными элементами композиции, так как они обзрываются ниже уровня глаз человека и имеют реальный обзор 1,2—1,5 м от пола. Крупноразмерные элементы конструкций (колонны, балки, проемы) и оборудования (высокие ширмы, перегородки, мебельные стенки), являясь основой композиции, влияют и на размещение мебели. Именно в отношении конструкции и мебели заложен масштабный замысел интерьера.

Планировочную композицию залов часто определяют такие элементы, как танцевальная площадка, эстрада, барная стойка, камин, декоративная стенка и т. д. Танцевальную площадку и эстраду размещают во взаимосвязи. В зависимости от общего замысла они могут быть выделены из композиции или решены нейтрально, завершать перспективу интерьера, создавать композиционный центр зала или размещаться у входа в обеденный зал.

При активном участии танцплощадки и эстрады в композиции их поднимают

или опускают по отношению к общему уровню пола. Над ними устраивают, как правило, дополнительное освещение, особую форму потолка и предусматривают различный по размерам и форме пол.

Барные стойки могут быть отдельно стоящие, пристенные, встроенные. Как правило, их размещают в глубине зала или при входе. Выбор того или иного приема определяется размерами помещения и его композиционным замыслом.

Камин в обеденном зале может стать композиционным центром. Это в первую очередь относится к предприятиям небольшой вместимости. В больших залах вокруг камина создается зона уюта и отдыха для отдельной группы столов.

Таким образом, рациональная организация внутреннего пространства требует индивидуального подхода к его отдельным элементам, комплексного решения их, взаимосвязи и учета всех факторов.

## **СРЕДСТВА АРХИТЕКТУРНО-ХУДОЖЕСТВЕННОЙ ВЫРАЗИТЕЛЬНОСТИ ИНТЕРЬЕРА**

Задачи культурно-бытового обслуживания огромных масс населения по-новому поставили проблему формирования внутреннего пространства зданий и подчинили ее требованиям целесообразности, гигиены и экономичности. Интерьер предприятий общественного питания приобретает новые эстетические качества. Новые конструкции и материалы значительно расширяют возможности в достижении композиционно-пространственного единства интерьера при сохранении достаточно обособленных функциональных зон.

Отделочные материалы должны характеризоваться декоративностью, долговечностью, отвечать санитарно-гигиеническим требованиям, индустриальности, технологичности в применении и экономической эффективности.

Декоративность отделочных материалов определяется основным назначением, эстетической выразительностью. Основную роль играют свойства материала, его фактура, цвет и гармоническое сочетание с другими материалами. Фактура позволяет выявить поверхность и форму интерьера, передать настроение и характер. Этому также способствует и цветовая композиция.

Цвет является активным средством архитектурной организации внутреннего пространства, способствует выявлению характерных особенностей формы и восприятию пропорции, обеспечивает масштабную связь, выявляет соразмерность интерьера, соответствующую его назначению, как в целом, так и отдельных звеньев объемно-пространственной структуры.



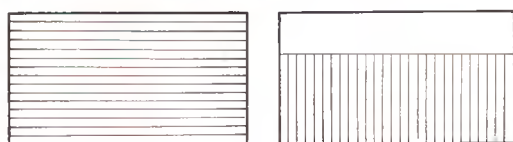
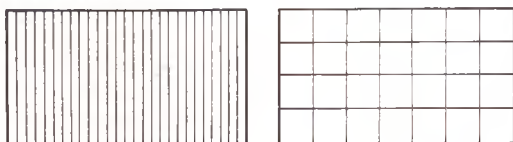
Цветовое решение обеденных залов неразрывно связано с архитектурно-декоративными и светотехническими решениями, а также общей цветовой композицией всего здания, где возможно как композиционное объединение цветом, так и контрастное противопоставление отдельных помещений.

Для предприятий общественного питания воздействие цвета на посетителей имеет существенное значение.

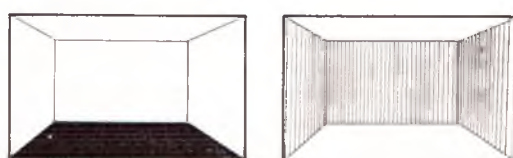
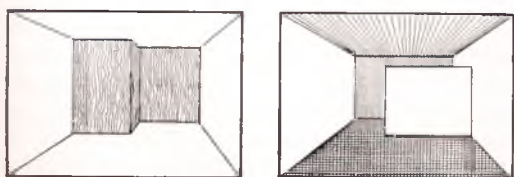
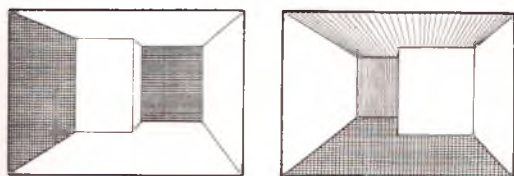
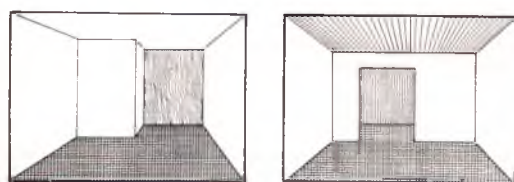
При выборе колористического решения целесообразно использовать гармоничные сочетания малонасыщенных цветов одной гаммы, а для создания акцентов возможно применение контрастных цветов.

Созданию уюта и повышенного настроения способствуют теплые тона (оранжевые, желтые, красные и бурые); спокойствие, свежесть, строгость вносят холодные тона (голубые, зеленые, синие, фиолетовые и белые). Необходимо учитывать ориентацию обеденного зала по сторонам света: если окна выходят на север — в помещении создается теплая цветовая гамма, на юг — холодная. На выбор цвета стен, пола и потолка существенное влияние оказывают: назначение помещения, его площадь, высота, конфигурация

плана, расположение проемов и их ориентация, а также художественная и тематическая направленность интерьера.



Различное членение плоскостей стен



Приемы организации пространства



С помощью цвета можно зрительно изменить высоту, форму и объем помещения. Для лучшего восприятия длинного и узкого зала торцевые стены его окрашивают или офактуривают в более темные цвета в сравнении с боковыми. Окраска или офактуривание стен и потолка в светлые цвета создает впечатление более просторного помещения, а яркие и темные, напротив, уменьшают и зрительно ограничивают пространство.

В современном интерьере плоскость приобретает особое значение и в первую очередь там, где она выступает как главное цветовое пятно, доминирующее в пространстве. Так, плоскость, имеющая блестящую фактуру, из-за бликов и зеркального отражения света искажает саму плоскость и восприятие ее цвета. При выборе цвета плоскости важна ее фактурная поверхность. Если плоскость крупнофактурная, то соответствующей окраской ее можно выявить или нейтрализовать. Гармоничное сочетание цвета и фактуры должно дополнять и обогащать замысел архитектурно-художественного решения интерьеров в целом, помогать решению общей цветовой задачи.

Эстетическая сторона отделочных материалов во многом зависит от правильного их выбора, использования по назначению и количественного соотношения. Необходимо максимально использовать естественные материалы, их возможности и удобство в эксплуатации. Не нужно стремиться к имитации отделки в тех местах, где она теряет свою декоративность, оставляет неприятное впечатление подделки.

Сочетание естественных материалов придает интерьеру уют, природную выразительность и идейную завершенность. Дерево великолепно соседствует с камнем, кирпичом и металлом, металл — с камнем, стекло — с деревом и камнем, штукатурка — с деревом. Кроме того, традиционные материалы могут быть композиционно увязаны с синтетическими.

Средством архитектурно-художественной выразительности наряду с новыми формами, правильным выбором отде-

лочных материалов является качество работ. Поэтому как бы ни было хорошо продумано решение, какие бы ни были заложены отделочные материалы, ценность интерьера и его окончательный эффект определяется качеством выполненных работ.

Качественное выполнение работ определяется объективными показателями, характеризующими уровень исполнения отдельных компонентов: обработка поверхности, направление линии, выполнение отдельных деталей, узлов, стыков, примыканий и элементов.

Принятая в интерьере вертикальность или горизонтальность линий отделки поверхности должна иметь строгое геометрическое соответствие. Так, при облицовке стены деревянными рейками в вертикальном направлении необходимо соблюдать их параллельность, равномерность длины и толщины, одинаковый профиль, фактуру и цвет. Стыковка и примыкание отдельных элементов в отделке является закономерным явлением. Это вызвано применением нескольких отделочных материалов, различных по фактуре и цвету, их ограниченными размерами и разновидностью конфигурации. При стыковке и примыкании можно сделать и видимый шов с помощью накладки, нахлестки или зазора.

Значительное внимание следует уделять отдельным деталям и узлам. К определенным недостаткам относится некачественное примыкание стен и потолка. Этого можно избежать путем устройства подрезки, зазора или врезки плоскостей с использованием фактуры поверхности, ее формы и свойства материала.

Важным качественным показателем при выборе отделочных материалов является их долговечность. Предпочтение следует отдавать тем, которые на протяжении длительного времени не теряют своего первоначального вида. Они должны быть влагонепроницаемыми, устойчивыми к воздействию кислот, жиров и др. К таким в первую очередь можно отнести материалы из синтетических смол, которые заменили дорогие породы дерева, мрамор и



цветные металлы. Эти материалы прочны, эластичны, водонепроницаемы, стойки к химическому воздействию, долговечны при правильном их применении, гигиеничны и достаточно экономичны.

Одними из основных требований, предъявляемых к отделочным материалам, являются санитарно-гигиенические. Материалы, удовлетворяющие этим требованиям, должны легко очищаться, мыться и дезинфицироваться с помощью простых механизированных средств. Особого внимания заслуживают материалы, на которых не заметны загрязнения. Экономичность определяют не только по себестоимости и стоимости производства работ, но и сроком годности в процессе эксплуатации. Эстетическая сторона наряду с качеством выпускаемой продукции и культурой обслуживания влияет на рентабельность предприятия и, следовательно, окупаемость затраченных средств на строительство и эксплуатацию. Таким образом, экономическая оценка отделочных материалов основывается на совокупности вышеизложенных требований, учета всех факторов определяющих эффективность отделки основных элементов интерьера — стен, пола и потолка, а также строительных деталей и изделий.

Значительную роль в пространственном решении интерьера играет декорирование конструктивных колонн. Их отделывают тем же материалом, что и стены или другим, создавая композиционно-пространственный акцент в общем решении или композиционный центр какой-либо выделенной функциональной зоны.

Для облицовки стен обеденных залов применяют традиционные отделочные (штукатурка, бетон, камень, кирпич, керамика, стекло и дерево) и различные полимерные материалы (рулонные, листовые, плитные и плиточные), а также краски и лаки. Целесообразно использовать материалы с частичной или с полной заводской отделкой лицевой поверхности — гипсоволокнистые, гипсоцементные, асбестоцементные, древесностружечные и дре-

весноволокнистые плиты, фанеру, бумажнослоистый пластик, декоративные ткани, искусственные кожи и др. Облицовка стен гипсовыми плитами с рельефным рисунком нескольких модификаций позволяет получить разнообразные декоративные плоскости.

Декоративность штукатурки заключается в различного вида фактурах. Она может быть обработана гладкой поверхностью (циклеванная, затертая, шлифованная, полированная) и грубообработанной (набрызг, присыпка, насечка, рифление). Поверхности обрабатывают в пластическом и затвердевшем состоянии. Сухую штукатурку в виде отдельных листов с подготовленной под окраску поверхностью используют редко в связи с ограниченными декоративными возможностями. Более эффективными являются фактурные штукатурки (облицовочные плиты заводского изготовления). Использование таких плит позволяет предусмотреть богатую палитру их фактуры, цвета и формы.

В последнее время как отделочный материал используют бетон. Естественность, высококачественная гладкая или фактурная отделка бетона, цветные цементы позволяют получить эстетически выразительную поверхность. Возможно чередование гладко обработанной поверхности с фактурными бетонными вставками или, наоборот, грубообработанную поверхность украшают скульптурно или фактурно обработанными декоративными элементами из бетона, камня, морской гальки или из керамики.

Широкое распространение в качестве отделочного материала получили камень и кирпич. Естественный камень сочетает в себе долговечность с архитектурно-художественной выразительностью. Каменные поверхности легко содержать в чистоте, они износостойки. Художественное достоинство определяется фактурой, цветом, текстурой.

Используют камни твердой и средней твердости, мягкой породы: гранит, туф, мрамор, песчаник, плотный известняк и гипсовые камни.





Интерьер ресторана в Доме торговли в Ялте

Использование одного и того же облицовочного камня для архитектурных элементов интерьера и фасада — архитектурный прием, подчеркивающий связь внешнего и внутреннего пространства.

Критерием в подборе камня для интерьера является его декоративность. Для пола, лестничных ступеней и площадок следует применять камень с хорошим показателем сопротивления истиранию (гранит, мрамор).

Для стеновых плит используют различные карбонатные породы — мрамор и травертин, иногда силикатные породы, среди которых вулканические туфы, малостойкие к коррозии породы камня, цветной мрамор и гипс.

Контрастное решение плоскостей можно получить сочетанием различных фактур за счет естественной выразительности материала и его обработанной поверхности. На фоне естественного камня хорошо смотрятся декоративные вставки из камня других пород или выполненные в штукатурке, металле, дереве и керамике. По каменной фактурной поверхности выполняют живописные работы.

Тектоника сооружения может быть подчеркнута породой, фактурой и цветом облицовочных плит, несущие части здания противопоставлены несомым облицовкой более темным камнем. Например, колонны облицованы более светлым, а стены темным. В этом случае нарушается тектоника, так как более весомами становятся перегородки — второстепенный конструктивный элемент, но подчеркивается величина пространства, так как светлые колонны в нем зрительно растворяются.

Наряду с естественным в отделке широко применяют искусственный камень, получаемый из отходов обработки естественного камня. Достоинство его заключается в возможности получить плиты различных размеров, форм, фактуры, рисунка и цвета поверхности, а также в индустриальном ведении производства работ.

С помощью облицовочного кирпича получают поверхность стены без дополнительных штукатурных работ. Его сочетание с другими облицовочными материалами усиливает эстетическую выразительность и декоративные возможности. Кирпичная стена является хорошим фоном для произведений

де  
вь  
лс  
ви  
эл  
ус  
Ке  
нь  
де  
ж  
м  
2)  
ке  
ж  
кс  
нь  
ра  
га  
Ке  
в  
ст  
ис  
не  
Хс  
об  
зе  
нь  
бе  
ра  
ви  
тр  
бс  
О  
ря  
от  
эр  
щ/  
эф  
м  
Д  
бл  
то  
рс  
м  
ст  
пу  
ст  
ор  
гл  
пл  
пр  
В  
ца  
пр  
5 :



декоративно-прикладного искусства, выполненных из различных материалов, и озеленения. Их размещают в виде отдельных вставок или навесных элементов, на уступах или в нишах, устанавливают на полу на фоне стены. Керамику как декоративный отделочный материал для облицовки стен обеденных залов используют более сдержанно. В основном — ковровая керамическая мозаика из плиток размером 2×2 см или из небольших элементов керамического боя. Применяются также большие керамические плитки, на которые наносят рисунок или живописные работы. Возможности керамики разнообразны. Это — богатая цветовая гамма, различные размеры и формы. Керамическая отделка стен сочетает в себе наряду с эстетическими достоинствами долговечность, гигиеничность и невысокую стоимость выполнения.

Хорошими декоративными свойствами обладает стекло. Его применяют в виде зеркал, листов или плиток, подкрашенных с обратной стороны. Стекло может быть с рисунком, росписью или с декоративной фактурой, выполненной гравированием, красками, фотопечатью, травлением или пескоструйной обработкой.

Отделка зеркалом зрительно «растворяет» колонны большого сечения, а отделка одной или нескольких стен зрительно увеличивает объем помещения за счет отражения. Наибольший эффект достигается в небольших помещениях.

Для перегородок используют стеклоблоки, армированное стекло, узорчатое, волнистое, тонированное. Для устройства прозрачных перегородок применяют силикатное и органическое стекло, а для непрозрачной (светопропускающей) перегородки используют стеклоблоки, силикатное узорчатое и органическое тонированное, иногда гладкие или волнистые листы стеклопластика (в столовых и сезонных предприятиях), жесткого полихлорида.

В облицовке стен эффектно выглядит цветное стекло «марблит». Широко применяют стеклянную ковровую мо-



Интерьер ресторана «Юбилейный» в Минске

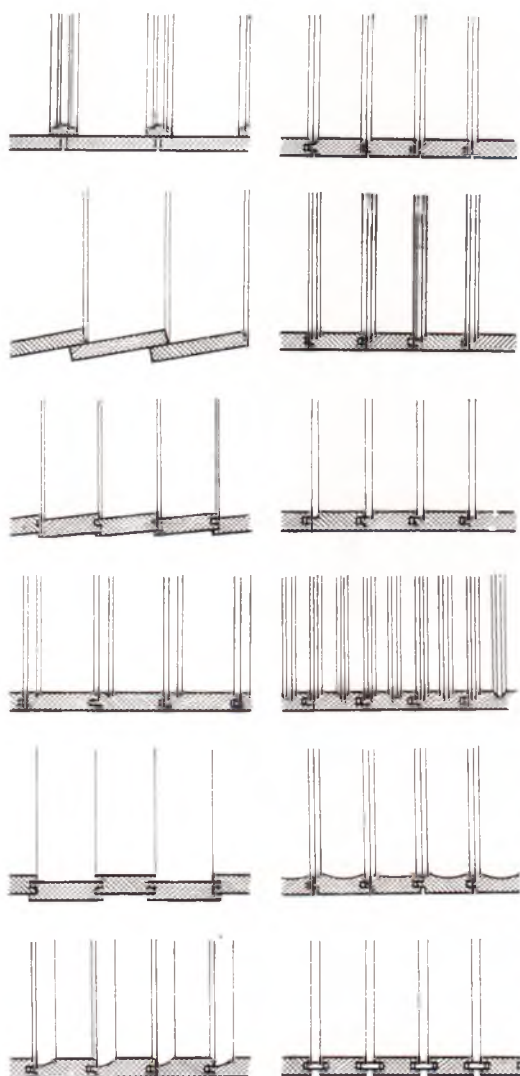
заикку, обладающую богатой цветовой палитрой и фактурой (от зеркально глянцевой до матовой).

Одним из интереснейших материалов для отделки является дерево. Его замечательные декоративные свойства — цвет, рисунок, теплота и достаточная долговечность — придают интерьеру обстановку торжественности, уюта и естественной выразительности. Древесина великолепно поддается отделке, хорошо сочетается со всеми отделочными материалами. Это особенно ощущается в решении интерьеров ресторанов «Фестивальный» (Львов), «Юбилейный» (Минск), «Норд» (Таллин), диско-бара «Щецин» (Рига) и др.

Светлые тона смотрятся более свежими, но в то же время простыми и менее практичными. Облицовывать стены древесиной светлого тона в местах движения посетителей не рекомендуется, так как от частого прикосновения она загрязняется и повреждается.

При обработке и полировке дерева нужно стремиться к выявлению природной красоты материала, его фактуры. Для отделки используют березу,





Варианты дощатой облицовки стен

клен, кедр, ольху или бук. Сосна из-за бедной текстуры требует дополнительной обработки. Облицовка стен древесиной темного тона придает отделке солидность и практичность. Для этого используют полированный или лакированный дуб, пропаренный бук, орех или красное дерево. При обработке поверхности древесины не следует ее очень затемнять, так как теряются текстура и естественность. Стены отделывают, как правило, узкими рейками, досками или щитами, ре-

шая поверхность декоративной плоскостью или рельефом.

Плоскостное решение достигается за счет применения готовых деревянных щитов (полированных и лакированных), которые вплотную примыкают друг к другу. Иногда швы расширяют прокладкой между ними реек из древесины другой породы, отличающейся цветом и текстурой.

Рельефная поверхность достигается набивкой реек различного профиля на расстоянии друг от друга внахлестку или вплотную. Доски лучше смотрятся вплотную с разрезкой швов за счет снятия фаски или небольшого зазора между ними при сплачивании в простую кромку или четверть.

Для экономии ценных пород древесины как отделочного материала их стали имитировать. Тонкий слой облицовочной фанеры из древесины лучших пород или текстурной бумаги наклеивают на неценные породы или на заменители. К последним можно отнести твердые или полутвердые древесностружечные и древесноволокнистые плиты с отделкой в заводских условиях, которые являются хорошим и недорогим отделочным материалом для стен. Пропитанные синтетическими смолами, они приобретают достаточную прочность, водостойкость и становятся гигиеничными в эксплуатации.

Древесностружечные плиты изготавливают глянцевыми или с рельефным рисунком на лицевой поверхности. Они могут быть облицованы шпоном, фанерой, пластиком, лаком, покрашены эмалями и красками. Древесноволокнистые плиты бывают гладкими, рифлеными, а также с нанесением рельефа или рисунка выжиганием или выпиливанием с последующей обработкой поверхности.

Художественные достоинства древесины подчеркиваются озеленением и изделиями декоративно-прикладного искусства, выполненными из металла, стекла, керамики.

Для отделки стен используют ткань в сочетании с деревом. Это — обивочные ткани, шелк или обивочный ситец,



которые наклеивают на хорошо подготовленную поверхность.

Развитие химической промышленности сделало возможным внедрить новые экономичные облицовочные полимерные материалы, сочетающие в себе легкость и практичность, хорошие эстетические и гигиенические свойства. Из рулонных заслуживает внимания поливинилхлоридная пленка с клеевым слоем, защищенным бумагой. Пленки с бумажной подосновой или клеевым слоем клеятся на хорошо подготовленное и отшлифованное основание. Применяется также обтяжка стен пленкой на тканевой или звукопоглощающей основе по деревянному каркасу, щитам или по мягкой подкладке (поролону, пенополиуретану и др.).

При обтяжке стен по подкладке часто применяют декоративные гвозди. Их располагают в определенном ритме, иногда в сочетании со шнуром.

Среди листовых и плиточных материалов на основе синтетических смол лучшими для облицовки стен являются бумажнослоистый и древеснослоистый пластики. Первый имеет высокие декоративные качества: зеркальную или матовую поверхность, различную расцветку и рисунок; второй — гладкую, слегка глянцевую поверхность с просматриваемой текстурой древесного шпона. Используют также асбестоцементные листы или декоративную фанеру с бумажносмоляной напрессовкой, а также рельефные облицовочные плитки. Крепление их предусматривается по обрешетке на гвоздях или шурупах.

Применяют часто разнообразные плитки из пластмассы, керамики, металла, стекла, камня, гипса, изготовленные промышленным способом или на местах. Соответствующие элементы должны быть достаточно просты и давать возможность создания различных вариантов композиций. Эти элементы могут быть однотипны по форме и размерам, различного цвета или фактуры, но иметь кратные или одинаковые размеры.

Из плиток на основе полимеров (полистирольные, поливинилхлоридные,

фенолитовые) можно выполнить мозаичное ковровое покрытие, отличающееся декоративностью и гигиеничностью. При этом цвета и оттенки весьма разнообразны: от пастельных до ярких насыщенных с гладкой глянцевой или полуматовой поверхностью. Среди отделочных материалов краски и лаки занимают немаловажное место. Это — краски на минеральной основе (известковые, силикатные), полимерцементные, эмульсионные, эмалевые, масляные и краски на синтетических смолах, обладающие высоким качеством и широкой цветовой палитрой, применяемые для получения непрозрачного декоративного и защитного покрытия поверхности стены. Лаки смоляные, масляно-смоляные и другие используют для декоративной отделки, когда нужно сохранить текстуру и поверхность окрашиваемого материала. В производственных помещениях основным требованием, предъявляемым к отделке, является гигиеничность. Стены цехов и складской группы облицовывают плитками или окрашивают влагостойкими красками на высоту 1,8 м, что позволяет производить очистку и мытье водой.

Поверхность полов в предприятиях общественного питания должна быть ровной, гладкой, упругой, нескользкой, звукопоглощающей, с наименьшим теплоусвоением, без запаха.

Для полов используют паркет (наборной, щитовой, паркетные доски), мозаику, керамические плитки, разнообразные по форме, цвету, фактуре, шлакосталловые плиты, естественный камень и покрытия из полимерных материалов (плиточное и рулонное — поливинилхлоридное, фенолальдегидное, резиновое и бесшовное — поливинилацетатные).

В обеденных залах используют износостойкие ковровые покрытия с невысоким ворсом.

Покрытия из мозаики, метлахских, шлакосталловых плит обладают хорошей влагостойкостью, легко моются и отвечают санитарно-гигиеническим требованиям. Однако метлахская плитка при большой пропускной способ-



ности предприятия быстро стирается, становится скользкой, что особенно опасно при самообслуживании. Эти полы так же, как из мрамора и гранита, довольно холодны, применяют их в предприятиях кратковременного пребывания. В ресторанах и некоторых кафе следует предусматривать теплые полы.

В столовых полы должны быть стойкими к истираемости и влагостойкими; здесь рациональнее использовать покрытия из мозаики и шлакоситалловых плит. В ресторанах и кафе, где меньшая пропускная способность, используют паркет, покрытый синтетическим бесцветным лаком, и полы из полимерных материалов. Лак делает поверхность глянцевой и гигиеничной. Однако из-за высокой стоимости паркета и трудоемкого процесса укладки его массовое применение в предприятиях общественного питания невозможно.

Широкое применение получили плиточные, рулонные и бесшовные покрытия из полимерных материалов. Плиточные, выпускаемые на основе поливинилхлоридных и фенолальдегидных смол, и резиновые покрытия обладают эластичностью, высокой прочностью, морозостойкостью, водостойкостью, стойкостью к действию растворов кислот и щелочей, обладают малой тепло- и звукопроводностью.

К рулонным относятся поливинилхлоридные (линолеум однослойный, многослойный на тканевой и теплозвукоизолирующей подоснове, резин многослойный и на пористой подоснове) и синтетические ворсовые ковровые покрытия. Ковровые покрытия не впитывают пыль, а пролитый жир легко смывается теплой водой.

Рулонные покрытия обладают достаточной водостойкостью и сравнительно низкой истираемостью, высокими гигиеническими свойствами и достаточной стойкостью к воздействию кислот и щелочей.

Бесшовные монолитные (наливные) полимерные покрытия, к которым относится поливинилацетатная мастика, не используются так часто, как плиточные или рулонные. Однако такие полы

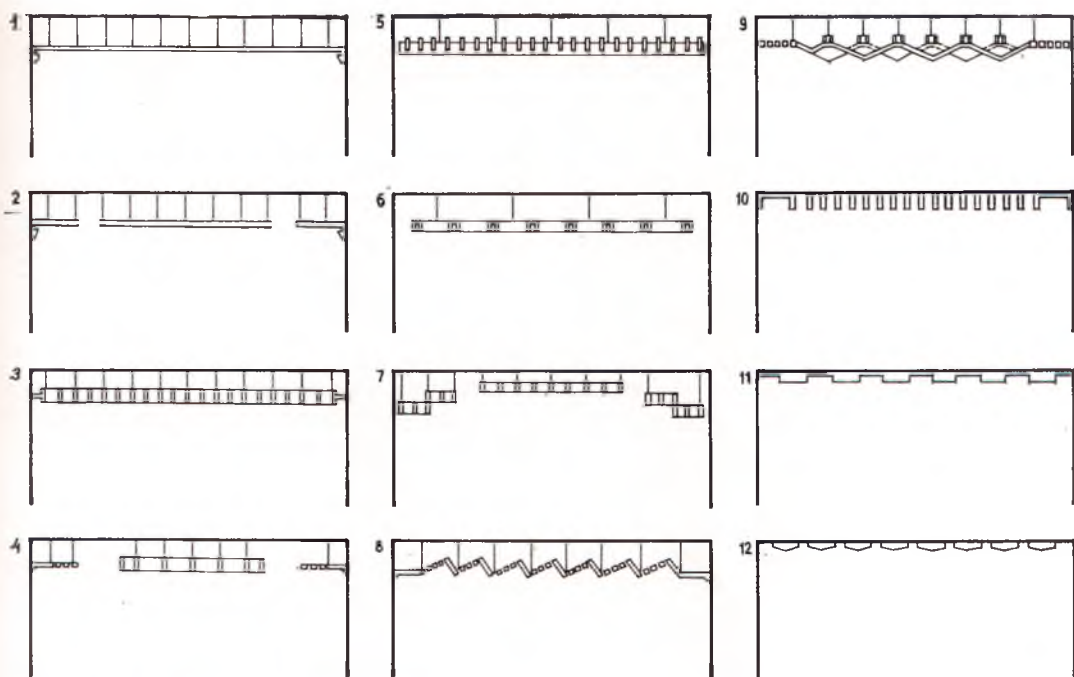
имеют положительные стороны: нескользящие, пылеотталкивающие, с малой звукопроницаемостью, различных цветов. Поверхность их должна быть ровной, без заметных швов, стыков, наплывов и шероховатостей.

Качество и долговечность полов зависят от основания под покрытием, которыми служат железобетонные плиты, керамзитобетон, шлакобетон, древесностружечные и древесноволокнистые плиты повышенной прочности и водостойкости, а также цементные и гипсоцементные стяжки.

Цветовая гамма и фактурный рисунок покрытий, вариантность их композиционного сочетания непосредственно участвуют в решении интерьера. Полы могут быть одноцветными, с вкраплениями или вставками других цветов или оттенков различной формы (квадратные, прямоугольные, круглые, полосы или произвольной конфигурации). Применение большого количества цветов или геометрических форм в одном помещении нежелательно, так как это перегружает плоскость пола и делает его пестрым и невыразительным. Лучше использовать сочетания одного геометрического элемента двух-трех цветов или оттенков. Кроме паркета из дуба, применяют из бука, березы, сосны, ясеня и других пород; в сочетании получают различные рисунки и орнаменты. При расстановке оборудования в обеденном зале разбивается целостность большого рисунка, поэтому его следует предусматривать более простым, орнаментальным. Необходимо учитывать, что в общем композиционном построении интерьера рисунок пола играет важную роль как элемент, определяющий масштабность помещения. Мелкий рисунок зрительно увеличивает помещение, крупный — уменьшает. Рисунок пола может также участвовать и в организации зон, отделяя площадь вестибюля от обеденной и раздаточной.

В выборе цветового решения пола и его оттенков в сочетании с потолком важную роль играют цветовая и фактурная поверхность стен и оборудования, которые являются как бы связующими





**Устройство подвесных и подшивных потолков:**

1—9 — крепление на подвесках; 10—12 — крепление к плоскости потолка

в общем композиционном решении интерьера. При небольшой площади и высоте обеденного зала желательно при темном потолке пол делать светлых тонов. Светлый потолок дает возможность применять покрытие полов более темных тонов.

Полы производственных помещений должны быть достаточно долговечными, устойчивыми к высоким температурам, влагостойкими, легко очищаться от загрязнения, обладать высокой сопротивляемостью к воздействию жиров. Такими могут быть керамические плитки, рулонные и листовые пластмассовые покрытия или специально обработанная древесина.

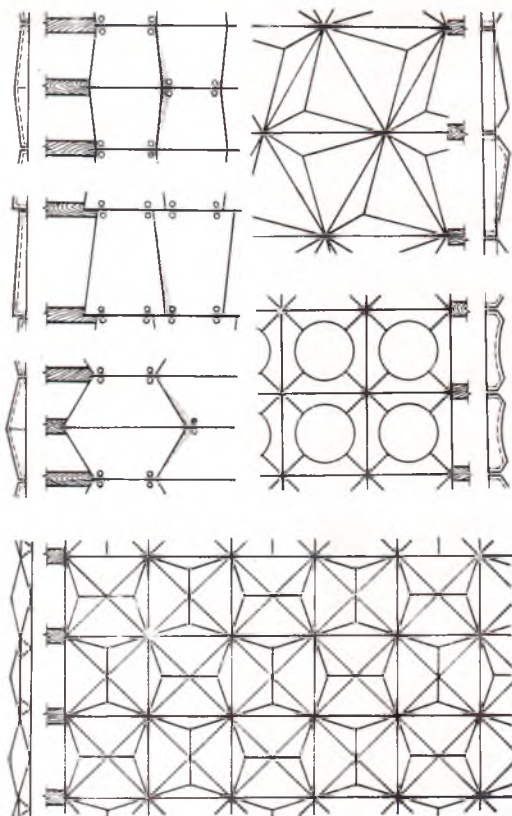
Особое место в создании интерьера отводится решению потолка, его архитектурной выразительности. При этом используют различные архитектурные приемы. Потолок, являясь одним из основных элементов интерьера, требует эстетического, качественного решения и функционального использования. Неудачное его решение может свести

на нет архитектурно-художественную ценность всего интерьера. Потолок из железобетонного перекрытия с качественной поверхностью отделывают затиркой с последующей подготовкой к окраске составами на минеральной основе, эмульсионными, эмалевыми и масляными красками. Однако это приемлемо в основном для потолков небольшой площади, так как большие поверхности не всегда качественные. Здесь уместно применить штукатурку, устраняющую недостатки.

Облицовочная штукатурка бывает гигиенического и декоративного назначения, улучшенная и высококачественная. По типу фактуры ее выполняют гладкой, набрызгом и шероховатой. Цветовая гамма решается за счет цветной штукатурки и штукатурки с последующей окраской известковыми, клеевыми и силикатными красками, цементным молоком, а также масляными и смоляными лаками.

Шероховатая оштукатуренная поверхность потолка хорошо сочетается с деревянными элементами, естественным камнем или кирпичом. Облицовывают потолок деревянными рейками или





Варианты решения структур потолков

сплошной обшивкой досками с последующей окраской или лакировкой. Наряду с общими требованиями при отделке потолка предусматривают акустические устройства, которые способствуют уменьшению шума, снижающего комфорт в обеденных залах, и в первую очередь в крупных столовых и ресторанах. С этой целью используют перфорированные плиты из порополстирола, древесноволокнистые, фанерные, асбестоцементные и алюминиевые листы, древесностружечные, древесноволокнистые и акустические гипсовые, фибролитовые, минераловатные и стекловатные плиты, а также поливинилхлоридные пленки со звукопоглощающей эластичной подосновой. Акустические материалы являются одновременно и отделочными, если соответствуют декоративно-художественным требованиям. Такие потолки пред-

ставляют собой, как правило, горизонтальный каркас, прикрепленный непосредственно к потолку или к основным несущим конструкциям, куда укладывают звукопоглощающие плиты или панели. В подвесном каркасе из звукопоглощающих материалов можно предусматривать светорассеивающие экраны.

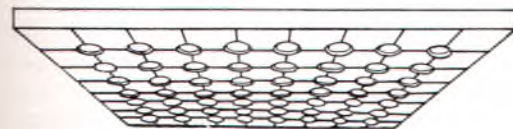
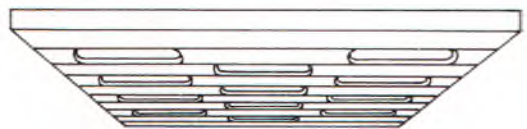
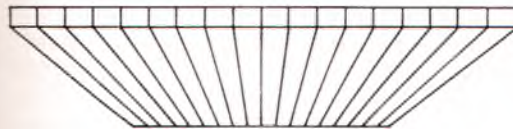
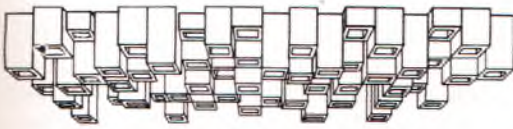
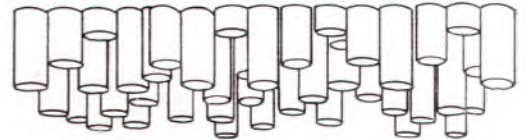
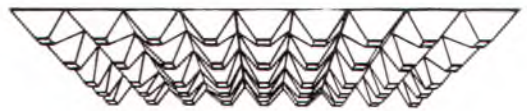
Подвесной потолок может представлять собой ровную плоскость, на которой акустические плиты чередуются со светильниками, вентиляционными и отопительными решетками. Используют преимущественно типовые элементы из различных натуральных и искусственных материалов. Конструкция подвесного потолка, его объемные пластические композиции, образующие в совокупности со светильниками различный светотеневой рисунок, придают интерьеру определенную выразительность.

Сборные подвесные потолки могут быть плоскими или объемными из негорюемых материалов. Деревянные конструктивные элементы пропитываются антипиренами. Выбор решения композиционно увязывается с освещением: могут быть светящиеся, полусветящиеся или с подвесными светильниками.

Основная плоскость подвесного потолка в обеденном зале ресторана при гостинице «Лыбидь» в Киеве выполнена из алюминиевых листов с акустической деревянной подшивкой в виде мелких сот, которая рассеивает свет. Подвесные потолки можно изготавливать из досок или древесностружечной плиты, облицованной шпоном, на каркасе из брусков  $50 \times 50$  мм, покрытых мебельным лаком. Каркас подвешивают при помощи подвесок из прутка диаметром 8 мм. Для выравнивания плоскости используют натяжные муфты. Доски и плиты крепят к каркасу шурупами. Для подвесных потолков используют декоративные пластиковые пленки. Элементы, укрепленные на каркасе из бруска  $50 \times 50$  мм, подвешивают к перекрытию.

Возможен вариант, когда для потолка модульные элементы выполняют из





столярной плиты, облицованной шпоном ценных пород дерева.

Для декоративных потолков применяют крупноразмерные элементы. Их изготавливают из пластиковой пленки, обтянутой по деревянному каркасу из бруска  $40 \times 40$  мм.

В последние годы подвесные потолки набирают из мелкоразмерных декоративных объемных элементов, изготовленных из пластика или металла, например, из квадратных коробов размером  $150 \times 150$  мм. Короба подбирают трех типоразмеров по высоте 100, 200 и 300 мм. Возможно применение трех типоразмеров цилиндров диаметром

#### Решения подвесных потолков

150 мм из пластика или металлической полосы. Цилиндры собирают в блок и крепят к раме из металлического уголка  $20 \times 20 \times 3$  мм. Металлические элементы окрашивают нитроэмалью в два слоя. Доски для декоративных потолков, поставленные на ребро, соединяют вполдерева на клею и гвоздях и покрывают мебельным бесцветным лаком или окрашивают в необходимый цвет. Крепят к перекрытию при помощи подвесок из стальной полосы  $4 \times 30$  мм.



В реконструируемых и переоборудуемых зданиях сборные подвесные потолки позволяют успешно решать новые архитектурные замыслы и современные функционально-технические и инженерные задачи. При использовании исторических построек в новых целях с их помощью можно сохранить нетронутыми старые потолки, представляющие архитектурную ценность. Для этого легкие подвесные потолки закрепляют на конструктивных подвесках на некотором расстоянии от сохраняемых потолков и стен. С их помощью оформляют просматриваемые часто малоэффективные или сложные конструктивные элементы перекрытия или покрытия, а также расположенные под потолком сложные системы инженерного оборудования (электропроводка, вентиляционные или отопительные короба и трубы). Это может быть подвесная решетка из досок или из древесноволокнистых плит на ребро, закрепленная подвесками к конструкциям перекрытия на определенном от него расстоянии в пределах, необходимых для размещения конструктивных элементов системы инженерного оборудования. Указанное оборудование окрашивают в один цвет с поверхностью потолка, обычно темный с матовой фактурой, чтобы избежать блескости. Применяют решетки с плоским расположением элементов и частичным заполнением ячеек люминесцентными лампами или точечными светильниками в местах пересечения досок. Это делает решетку менее ажурной, но позволяет наилучшим образом выполнить свои функции.

Решетчатый потолок устраивают также с применением органического стекла, жесткого поливинилхлорида, алюминия, латуни и бумажнослоистого пластика.

Для подвесного светящегося потолка используют непрозрачные, но светопропускающие материалы: полимерные пленки, жесткий поливинилхлорид, оргстекло, стеклопластики, а также узорчатое и матовое стекло.

Наряду с основными элементами (стены, полы, потолки) большую роль в

композиции интерьера играют казалось бы незначительные детали — ограждения и покрытия лестниц и балконов, приборы для окон, дверей и т. п. Все они должны отвечать эстетическим и гигиеническим требованиям, быть удобными и практичными в эксплуатации.

Основным конструктивным элементом для ограждения лестниц является металл. Это могут быть тонкие прутья из черного металла, никелированные, окрашенные или из цветного металла (бронза, алюминий) стойки квадратного или круглого сечения. Поручни изготовляют из этих же материалов, покрывают различным профилем из поливинилхлорида.

Для горизонтальных элементов в ограждении используют полированное дерево (включая поручни), прозрачные пластмассы или листы бронированного стекла.

При ограждении внутренних балконов используют те же приемы, что и при ограждении лестниц, а также устраивают сплошное ограждение из металла, дерева или армоцементных панелей.

Покрытие лестничных ступеней должно быть не очень гладким во избежание скольжения. Независимо от материала, из которого выполняют ступени (бетон, металл, дерево), их можно покрывать профильными поливинилхлоридными накладками, которые длительное время сохраняют свой внешний вид, устойчивы к истиранию, не скользят, бесшумны и мягки при ходьбе. Можно применять различные полосы из шероховатого материала или предохранительную оковку. Для деревянных ступеней используют древесину твердых пород. Любой из приемов должен отвечать эстетичности, износоустойчивости и быть удобным в эксплуатации.

Приборы для окон и дверей применяют в основном из металла и пластмасс. Последние отличаются разнообразием цвета, форм, хорошо моются и не теряют своего блеска и цвета. Дверные ручки из полистирола отличаются большой прочностью, хороши-



ми гигиеническими свойствами, имеют яркую окраску, удобную при использовании сферическую поверхность. При выборе цвета, фактуры и формы этих изделий нужно учитывать архитектурно-художественное содержание интерьера.

Цветовая гамма производственных помещений определяется конкретными условиями работы предприятия и совместно с освещением влияет на производственную обстановку, улучшает самочувствие работающих, повышает их работоспособность. Это достигается созданием определенного цветового климата. В горячих и кондитерских цехах целесообразно окрашивать стены, потолки и оборудование в холодные цвета, что уменьшает неблагоприятное влияние повышенной температуры и влияет на настроение работников. Не допускается использовать в этих цехах оранжевый и красный цвета, которые повышают активность работников, создавая ощущение дополнительного тепла. В холодном или в цехе первичной обработки сырья стены окрашивают в теплые цвета, в административно-бытовых помещениях — в неяркие цвета мягких оттенков.

Таким образом, умелое применение новых и традиционных отделочных материалов и изделий, их палитра и практические возможности позволяют создать интерьеры предприятий общественного питания, отвечающие требованиям современной архитектуры.

Освещение играет важную роль в формировании интерьеров предприятий общественного питания. В первую очередь необходимо обеспечить нормируемый уровень освещенности, равномерность освещения, регулирование инсоляции и цветности освещения. Освещение имеет и определенное психологическое воздействие. Оно может способствовать созданию различного настроения, располагать к спокойствию, обеспечивать комфорт и особую атмосферу.

Помещения предприятий должны иметь как естественное, так и искусственное освещение. Основные помещения освещаются прямым естествен-

ным светом. Вторым светом могут быть освещены холлы, коридоры, аванзалы, раздаточные, буфеты, хлебoreзки, моечные, сервисные, экспедиции, комнаты заведующего производством, вспомогательные лестницы. Без естественного освещения допускается проектировать кладовые, бытовые и технические помещения. В зависимости от месторасположения светопроемов естественное освещение бывает боковым или верхним. Наиболее распространено боковое бывает одно- или многосторонним. Световые проемы могут быть одиночными, ленточными или в виде сплошных светопрозрачных стен. Выбор того или иного приема зависит от размеров помещения, композиции интерьера и ограждающих конструкций. Верхнее освещение устраивают через фонари и применяют для горячих цехов одноэтажных предприятий средней и большой вместимости.

Соотношение площади световых проемов и освещаемого помещения принимают в пределах  $1:5—1:10$ , это зависит от ориентации, назначения и принятого приема естественного освещения. Защита от лишнего солнечного луча через световые проемы при неблагоприятной ориентации помещений или при размещении предприятий в южных районах страны осуществляется различными способами: с помощью внутреннего и внешнего озеленения, заполнения световых проемов рассеивающими или поглощающими элементами (стеклоблоки, стеклопрофилит, теплозащитное стекло), специальных солнцезащитных устройств (козырьки, жалюзи, шторы).

Наряду с естественным большую роль играет искусственное освещение. Постоянное совершенствование его приемов является следствием общего уровня современной культуры, высокой степени развития науки и техники, значительно возросших эстетических и практических требований.

Качественное освещение можно получить только при полном единстве архитектурного, строительного и светотехнического решений. При этом необходимо тесное сотрудничество архитек-



торов и светотехников, их взаимопонимание, начиная с предварительных стадий проектирования. Правильно найденный характер освещения определяет зрительное восприятие окружающей среды. Современные приемы искусственного освещения во многом зависят как от архитектуры здания, так и от объемно-пространственного решения самого интерьера, его убранства, что значительно влияет на тип осветительной арматуры, ее конструктивные особенности и в целом на организацию всей осветительной установки.

Разработаны научно обоснованные методы нормирования, проектирования и расчета осветительных установок, обеспечивающих возможность рационального решения электрического освещения зданий. Возникают новые и модернизируются существующие источники света. К ним можно отнести усовершенствование ламп накаливания, люминесцентных ламп-светильников и различных осветительных приборов. Максимальное использование их свойств как средства архитектурно-художественной выразительности позволяет образовывать новые приемы освещения, новые архитектурные формы, принципы построения интерьера и его элементов.

Применение экономичных источников света с высоким коэффициентом использования позволяет обеспечить зрительный комфорт в помещении. Освещение влияет на настроение, условия отдыха и даже способствует приему пищи. В зависимости от роли интерьера, его облика и значения принимаются различные приемы освещения. Эта задача должна решаться комплексно, с учетом использования светотехнических средств, архитектурных замыслов и экономической целесообразности.

Критерием искусственного освещения могут быть правильно найденные приемы, способствующие зрительной оценке интерьера, восприятию его размеров, деталей и принципиальной направленности идеи.

Если учесть, что яркость — величина, которая определяет зрительное вос-

приятие окружающего, то она является одним из главных критериев освещения интерьера, где соотношение яркостей любых освещенных предметов и их поверхностей должно быть в пределах от 20 : 1 до 40 : 1\*.

С целью улучшения качества общего освещения необходимо предусмотреть плавный переход между зонами с разными уровнями освещенности с равномерностью, не ниже значения 3 : 1. Необходимо избегать слепящего света ламп.

Желательно разнообразить фон равномерной яркости включением определенных пятен или точек более повышенной яркости с учетом архитектурно-художественного решения интерьера.

Большое влияние на качество освещения оказывает цветность света. Для обеспечения правильности цветопередачи необходима взаимосвязь цветового решения интерьера с цветностью искусственного освещения.

В интерьерах предприятий общественного питания немаловажную роль играет так называемый световой комфорт, который также во многом зависит от удачного соотношения уровня освещенности и цветности света. Однако при этом имеется в виду не изобилие света или, напротив, низкая освещенность. Цвет по-своему действует на сознание человека, и его восприятие во многом зависит от фона, условий освещения и окружающей среды. Цвет часто меняет свои оттенки при той или иной силе и форме освещения.

С помощью цвета, света и тени можно выявить и передать сложные архитектурно-художественные замыслы. Следует широко использовать цветные тени как один из декоративных световых приемов. Например, лампы накаливания излучают теплый свет, а люминесцентные — холодный. Если использовать комбинированное освеще-

\* Это — отношение силы света, испускаемой поверхностью в данном направлении, к проекции светящейся поверхности на плоскость, перпендикулярную к тому же направлению.



шение, где общим будет люминесцентное, а местным — лампы накаливания, то тени получаются цветными. Такой прием очень интересен при устройстве декоративного подсвета.

Самой распространенной формой в интерьере является плоскость, которой свойственно равномерное распределение освещения. Сочетание на плоскости света и тени может зрительно ломать ее и создавать представление волнистой поверхности. Следовательно, при необходимости выявить плоскость как ровную поверхность освещение должно быть равномерным. Если появляется необходимость показать сферическую или цилиндрическую поверхность, следует принять одностороннее освещение.

Известным является прием «подъема» и «понижения» потолка различными способами его освещения. В первом случае необходимо сплошное, равномерное его освещение или с плавным возрастанием яркости от стен к центру, во втором, наоборот, слабое освещение или частичное по периметру.

Освещение кессонного потолка в каждом конкретном случае решается индивидуально. Кессоны небольших размеров можно осветить равномерно или разместить светильники в центре каждого из них. Иногда светильники устанавливают на балках или конструктивных ребрах панелей, повторяя конфигурацию кессонов. При более крупных кессонах освещение можно устраивать по периметру, тогда их формы воспринимаются по-разному.

Освещение архитектурно-конструктивных элементов различной формы следует организовать так, чтобы при необходимости подчеркнуть ее или, напротив, скрыть, смягчить. В первом случае освещают до появления мягких теней, которые подчеркнут форму, а во втором — равномерно, тогда эти элементы как бы растворяются или сливаются с другими предметами.

При освещении произведений декоративно-прикладного искусства особое внимание следует обращать на место установки источника света. Для подсветки скульптуры, барельефа, горельефа,

чеканки желательно, чтобы свет падал на них сверху вниз или в отдельных случаях с одной стороны.

Иногда перед архитекторами ставят две противоположные задачи. Первая — усилить шероховатость поверхности скользящим освещением, что позволяет выявить фактуру предметов, вторая — скрыть фактуру поверхности или изменить ее зрительное восприятие. Причиной этого могут быть дефекты строительных работ: плохое оштукатуривание или затирка потолка и стен, неудачная обработка дерева и т. п. Скрыть недостатки можно с помощью соответствующего направления света и в первую очередь рассеянного. Таким образом, искусственное освещение в интерьере является основой архитектурной организации и логическим его завершением.

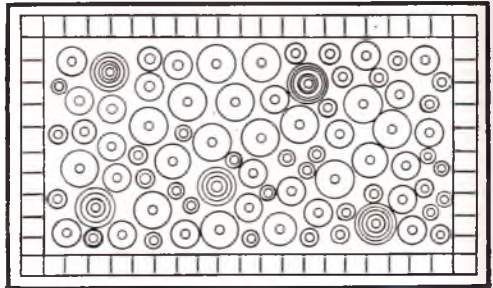
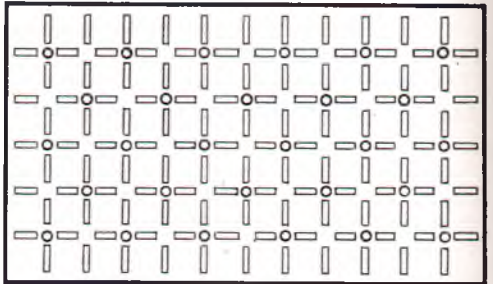
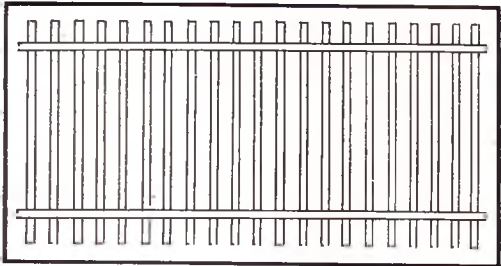
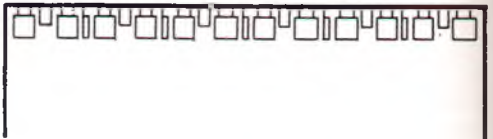
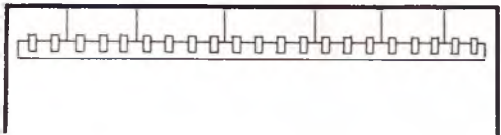
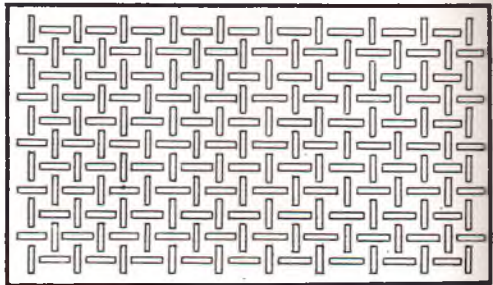
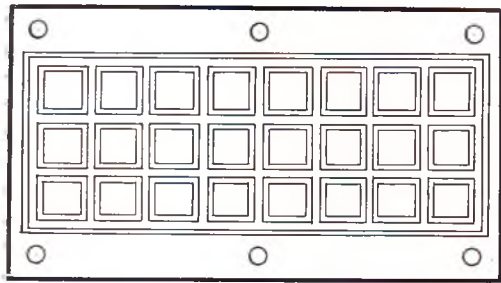
Решение архитектурно-художественной задачи сводится к выявлению общего объема помещения, отдельных его зон и плоскостей. В каждом конкретном случае определяется свой метод решения этой задачи, например, с помощью различных приемов освещения.

Многообразие приемов освещения заслуживает особого внимания.

Для выбора рациональной системы искусственного освещения следует учитывать ряд факторов, к которым относятся: прямое назначение, габариты и форма помещения; размещение промежуточных опор, оконных и дверных проемов; расстановка оборудования, материал, фактура и цвет стен, потолка и пола, а также создание определенного микроклимата в помещении. Рациональной будет та система, которая, учитывая совокупность средств, обеспечивает необходимую равномерность освещения и общую минимальную освещенность в соответствии с нормами.

Отечественная промышленность выпускает достаточно большое количество осветительной арматуры. Из всех форм и видов светильников можно выделить две основные группы: открытые и закрытые (полностью или частично). Важнейшим показателем всех типов светильников указанных групп является





Примеры устройства освещения потолков



отсутствие слепящего действия света. Для этого используют различные приемы их устройства и композиции.

По своему назначению и композиционным приемам открытые светильники можно свести к системам общего, местного (направленного) и смешанного освещения. К общему освещению относится система светильников (в одиночку, группами), расположенных под потолком или на стенах, которые равномерно освещают все помещение. Здесь следует использовать светильники с люминесцентными лампами или лампами накаливания рассеянного светораспределения. Такой прием освещения рационально применять в предприятиях с кратковременным пребыванием посетителей или в банкетных залах, где требуется более яркое освещение и плотная расстановка оборудования.

К местному и направленному освещению следует отнести систему освещения выборочных участков обеденного зала, отдельных условно ограниченных или выделенных зон, а также элементов оборудования и декоративного оформления. Для этого следует применять светильники с лампами накаливания прямого светораспределения, к которым относятся подвесные светильники или бра. Применение такого индивидуального освещения столов, стойки бара дает возможность выделить более ярким освещением эстраду или зону для танцев. Местное освещение может предусматриваться за счет индивидуальных устройств типа полускрытого потолочного или настенного плоского элемента.

Смешанное освещение представляет собой сочетание двух вышеизложенных систем, где обеденный зал освещается общим, а отдельные участки или элементы — дополнительным направленным светом. Такая система позволяет регулировать системы освещения, создавая при этом декоративные световые эффекты, и более экономно расходовать электроэнергию.

Выбрав ту или иную систему, следует подобрать соответствующие типы светильников. Сочетание в них светотехни-

ческих и декоративных функций является основой решения каждого типа светильника. Это могут быть подвесные светильники, бра, торшеры, канделябры и др.

В подвесных светильниках для рассеянного светораспределения применяется колпак, который обычно изготавливают из накладного стекла с соответствующей отделкой. Разнообразие форм придает светильнику декоративность без дополнительных элементов. Иногда поверхность рассеивателя оформляют рисунком или подцвечивают до появления определенного оттенка. Однако добиться больших возможностей декоративного оформления светильников в сочетании со светотехническими требованиями технологически сложно. Сейчас светильники изготавливают с двойными стеклами-колпаками, где внутренний — рассеиватель, а наружный выполняет декоративные функции. Как правило, декоративный колпак делают из сульфидного стекла, и представляет он своеобразную насадку на колпак-светорассеиватель.

Декоративные колпаки изготавливают не только из стекла, а из металла, плетения, определенного свойства бумаги, пластика, керамики и т. п. Возможности их технического и декоративного применения безграничны.

Кроме подвесных, применяют светильники открытого типа, которые крепят непосредственно к плоскости потолка. Они могут быть различной формы: квадратные, продолговатые, круглые, произвольной конфигурации. Иногда их группируют в светящиеся полосы из плафонов с люминесцентными лампами или в специальных застекленных коробах. Применять их целесообразно в обеденных залах, где декоративное решение потолка представляет собой одно целое и композиционно связано с решением искусственного освещения.

В последнее время широкое распространение получили индивидуальные светильники в тематических интерьерах. Это — подвесные светильники, выполненные из металла, дерева и стекла в форме фонаря, керосиновой лампы



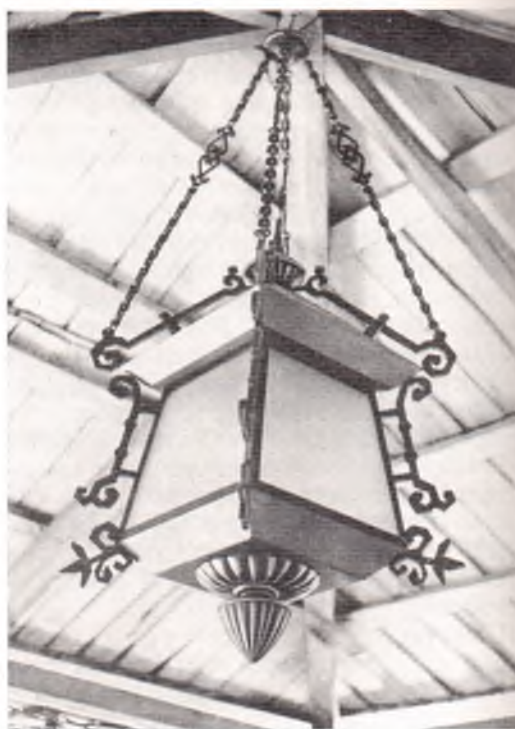
или свечи, которыми обеспечивается местное освещение, большая часть интерьера при этом остается в полумраке. Элементы интерьера погружаются в тень, приобретая пространственную выразительность.

Очень распространен прием закрытого освещения. Он способствует созданию четких линий и гладких светящихся плоскостей различного членения. Решается с помощью карнизов отраженного или полуотраженного света, как светящие плоскости, полосы и точки.

При карнизном освещении необходима хорошая маскировка ламп и равномерное распределение яркости света на отражающих поверхностях.

Карнизное освещение применяют в интерьерах обеденных залов. Для различных объемов и форм помещений используют светящие потолки, основная идея устройства которых заключается в создании эффекта естественного освещения, или как бы в зрительном увеличении объема помещения. Достигается это при использовании в светящихся потолках люминесцентных ламп. Выбор этого или иного решения определяют эстетическое решение и конструктивные возможности. Качество освещения зависит от устройства рассеивателей. Они бывают плоские, перфорированные, решетчатые, ребристые, сферические и зеркальные.

Устройство светящих полос или отдельных плоскостей является приемом декоративного и рационального использования искусственного освещения. Их устраивают в виде подвесных коробов или светящих панелей с равномерным распределением по потолку. Это полосы различных размеров и конфигурации, отдельные или сгруппированные светящие плоскости, выполненные по принципу светящего потолка, или скомпонованные из различных встроенных светильников, где источником света являются в основном люминесцентные лампы. Лампы накаливания имеют преимущества при закрытом освещении в виде светящих точек, которые широко используют для больших обеденных залов. Светильники устанавливают в плоскости потолка или



Примеры решения индивидуальных светильников

немного западающими в плоскость, а иногда выступающими за ее пределы. При небольшой высоте помещения точечное освещение бывает местное для отдельных столов или отдельных залов, а также для танцевальных площадок, оркестра, эстрады или стойки бара со специальным подвесным потолком, в котором часто устраивают светящие точки.

Перечисленные отдельно приемы освещения иногда применяют в сочетании друг с другом, что значительно обогащает палитру архитектора и является функциональной необходимостью.

Независимо от принятого приема искусственное освещение должно обеспечивать условие светового комфорта, отвечать декоративному замыслу решения интерьера, целесообразности и практическому использованию.

Умелое использование естественного и искусственного освещения позволяет создать определенную обстановку,





способную влиять на настроение посетителя, создать необходимые комфортные условия. В производственных помещениях необходимо правильно выбирать освещение, от которого в значительной степени зависят создание нормальной трудовой обстановки и улучшение качества продукции. В цехах основным является естественное освещение с боковым или верхним светом. Правильное освеще-

ние способствует снижению нагрузки на зрение и является важным компонентом организации внутреннего пространства. Эти требования относятся и к организации искусственного освещения, включая выбор форм светильников, гармоничное сочетание их цвета с цветовой гаммой помещения, размещение осветительных устройств в соответствии с принципами общей архитектурной композиции.





**Оформление стены столовой декоративными элементами**

В организации интерьера и его архитектурно-художественной выразительности большую роль играет декоративное искусство (декоративно-прикладное и монументально-декоративное). Его место, характер и форма непосредственно определяются функциональным и архитектурно-художественным замыслом.

Произведения декоративного искусства в интерьере должны соответствовать функциональным и эстетическим требованиям, должны способствовать организации пространства, улучшать выразительность интерьера, обеспечивать условия необходимого эмоционального воздействия на присутствующих. Поэтому следует учитывать не только его художественные достоинства, но и роль в решении общего творческого замысла, что обеспечит

раскрытие смыслового и художественно-эмоционального содержания.

Воздействие декоративного произведения в значительной степени зависит от правильно выбранного масштаба композиции и ее ориентации в пространстве. При этом важную роль играют дополнительные средства, какими являются отделочные материалы, освещение и др.

Результатом совместной работы архитекторов и художников является развивающийся процесс синтеза искусства и архитектуры. Это отразилось в решении вопроса организации пространства, цветового единства и создания определенного эмоционального настроения всего интерьера. Включение элементов декоративного искусства, различных по материалу и технике исполнения, придает им большую выразительность, усиливает художественные качества и подчеркивает его функциональное назначение.

Эст  
ра  
ни  
ку  
вид  
пра  
вен  
ни  
ма  
де  
фо  
рат  
В  
де  
ко  
слу  
вы  
рат  
лы  
со  
ми  
ро  
или  
В  
пит  
игр  
ств  
вы  
сри  
ко  
(р  
пл  
эф  
стр  
фо  
ози  
до  
мы  
тел  
В  
пи  
сил  
гол  
кр  
сил  
ро  
ла  
пл  
но  
на  
ся  
ма  
ил





естествен-  
произве-  
зависит  
штатба  
в про-  
роль  
гва, ка-  
риалы,

архи-  
раз-  
сусства  
в ре-  
стран-  
здания  
о на-  
чение  
усства,  
эхики  
вы-  
ствен-  
его

Эстетическая завершенность интерьера почти невозможна без использования произведений декоративного искусства. Выбор их определяется индивидуально с учетом тематической направленности и объемно-пространственной композиции, вариантов освещения, цветового решения и отделочных материалов. В основу современной тенденции решения положены различные формы взаимосвязи всех видов декоративного искусства и архитектуры. В отдельных случаях художественно-декоративные средства могут быть композиционным центром помещения, служить для членения пространства, выделения функциональных зон. Декоративные средства, техника и материалы декоративных элементов должны сочетаться с отделочными материалами интерьера: они могут контрастировать с ними по цвету и фактуре или находиться в нюансных сочетаниях. В предприятиях, сочетающих функции питания и отдыха, существенную роль играют предметы прикладного искусства, увеличивающие эмоциональную выразительность интерьера. К таким средствам относятся изобразительно-колористическое решение плоскости (роспись, мозаика, фреска, витраж), пластика поверхности (рельеф, барельеф, резьба), решетки, объемно-пространственные элементы (скульптура, фонтаны), а также элементы природы, озеленение (естественный камень, водоемы, декоративная зелень, аквариумы, вольеры и т. д.), мебель, осветительные приборы, посуда, ткани.

В монументально-декоративной живописи выделяют фреску, темперную и силикатную живопись. Фреска — дорогостоящий способ, ее применяют в крупных предприятиях. Темпера и силикатная живопись имеет более широкое распространение. Мозаику делают из смальты, стекла, керамики, пластмассы, которые своей декоративностью отвечают общей эстетической направленности интерьера. Встречается смешанная мозаика из различных материалов, в сочетании с рельефом или росписью. Например, грубая фак-



Интерьер детского кафе во Львове

тура естественного камня или декоративная штукатурка является контрастным фоном для цветного коврового решения мозаики. Контраст между фактурой фона и гладкой поверхностью мозаики улучшает декоративность композиции. Интересно сочетание цветной штукатурки с мозаикой из керамики, где крупные плоскости выполняют из цветного цемента, а детали — из керамических глазурованных плиток.

В небольших помещениях, где изображения воспринимаются посетителями с близкого расстояния, для мозаики следует применять мелкогабаритные элементы с более точной и аккуратной подгонкой.

Керамику применяют также в виде решеток-перегородок, скульптурно-декоративных изделий и посуды, для отделки стен. Декоративные панно выполняют на стандартных плитках, набирают по типу мозаики из разноцветной колотой керамики, а также из отдельных керамических элементов, составляющих определенную композицию. Примером являются панно в ресторанах «Кельце» в Виннице, «Журавинка» в Минске и др.



Особого внимания заслуживает панно из декоративных керамических тарелок, разных по размерам, рисунку и цвету. Оно воспринимается цельным произведением благодаря удачно найденным размерам тарелок и ритму их размещения. Керамические элементы удачно сочетаются на фоне дерева и камня. Хорошо выглядят глянцевые поверхности керамики с естественными материалами, способствующими выявлению их особенностей.

В интерьерах ресторанов «Днипро», «Наталка», «Млын», «Витряк» в Киеве для оформления стен были использованы керамические тарелки и блюда.

Для облицовки стен применяют кирпичную кладку или керамические плитки. Широкое распространение получил один из видов керамики — терракота. Это — неглазурованные изделия, архитектурные детали, скульптура.

Во многих современных интерьерах используют объемно-скульптурные изделия из керамики — декоративные вазы, сосуды, чаши, светильники.

В последнее время бытовые предметы из керамики вновь появились в предприятиях многих республик нашей страны. Это миски для вареников и кружки для молока, большое блюдо для плова, сосуды для кваса и воды. Эти изделия придают интерьеру национальный колорит, своеобразие, являются неотъемлемым элементом специализированных ресторанов и кафе.

Керамика в интерьере хорошо сочетается с другими традиционными материалами — деревом, металлом, камнем, а также с декоративной тканью и кожей. Фоном для керамики служат крупнофактурная штукатурка, побеленная стена, канаты или пеньковая веревка различного плетения.

Элементы декоративно-прикладного искусства независимо от размеров являются неотъемлемой частью общего художественного решения и способствуют формированию архитектурного пространства. Вазы декоративные или для цветов являются ответственными элементами архитектурной композиции. Их могут размещать на полу, как это сделано в кафе «Дарьял» в Тбили-

си, на специальных полках вдоль стен, возле открытых лестниц и водных источников. Белые гладкие стены, являясь фоном, подчеркивают пластические достоинства декоративной керамики.

В последнее время художники и архитекторы стали все чаще обращаться к технике сграффито, позволяющей создать монументальные живописные произведения.

Характер и масштабы живописи определяются архитектурно-пространственным построением интерьера, его функциональной ролью и размерами помещений. В небольших объемах обеденных залов роспись больших плоскостей часто приводит к усилению замкнутости. При выборе размеров плоскостей следует учитывать их обозреваемость. Расписывают плоскость за эстрадой, фриз по периметру стен. Композицию определяют конкретные условия функционального назначения помещения, его параметры, освещенность, размещение оборудования и общая тематика.

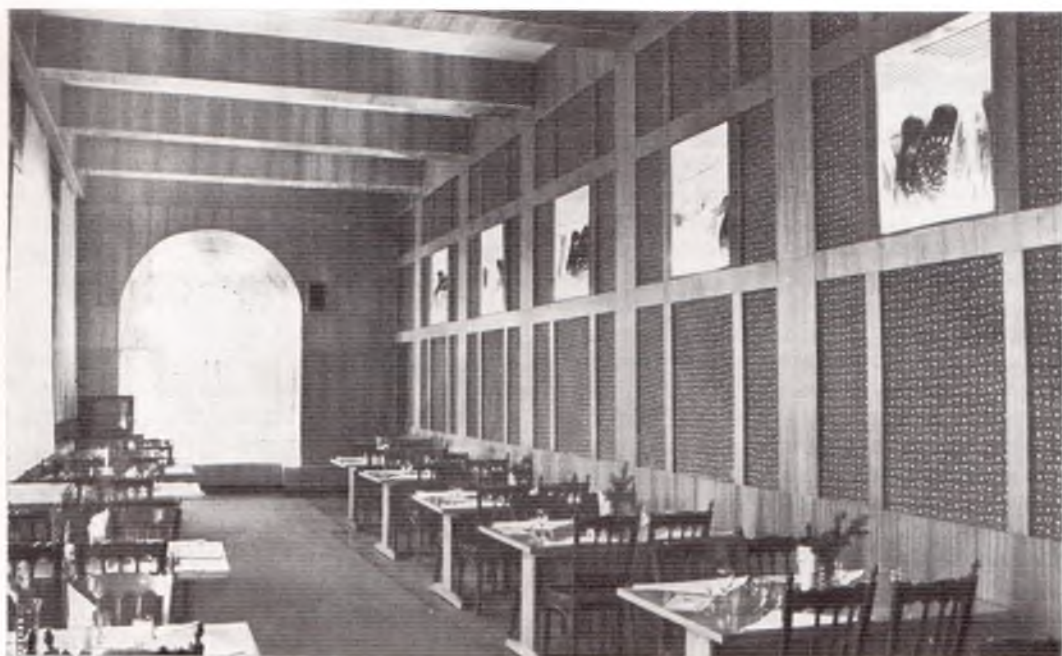
Хорошо найденный масштаб произведения по отношению к общему объему помещения и соотношение между его отдельными мелкими и крупными элементами придают ему еще большую декоративность и способствуют архитектурной выразительности интерьера.

Основную роль играет тематика произведения, которая должна привлекать зрителя и в то же время не утомлять его. Содержание должно отвечать общей тематической направленности интерьера.

Хорошая обозреваемость произведения как вблизи, так и на расстоянии требует качественного его выполнения. Следует скрыть широкие швы, снять затеки краски или другого материала. Иногда интересное произведение теряет свои художественные качества из-за плохого выполнения работ.

Витраж — один из видов монументально-декоративного искусства. Он хорошо смотрится в сочетании с металлом, деревом, пластиком, камнем, бетоном.





Интерьер кафе «Молочное» в Минске

Декоративные и композиционные возможности витража неограничены. Он приобретает все более разнообразное художественное и функциональное значение. Витраж — это не только оконное заполнение, это могут быть и плафоны, фризсы, экраны, декоративные перегородки и даже целые ограждающие конструкции — стены, как, например, в ресторане «Кибинаи» в Вильнюсе.

Витражи хорошо сочетаются с элементами озеленения и искусственного освещения. В помещениях, расположенных ниже уровня земли, где витраж является оконным заполнением, естественного освещения недостаточно. Тогда с помощью искусственного освещения, устраиваемого обычно в рамках, выявляют декоративные возможности витража. Подсвечивают и там, где необходимо его участие в интерьере и в вечернее время.

Наряду с витражами используются и другие виды декоративного стекла для осветительных устройств: молочное, опальное, хрустальное и цветное, имеющие различные формы, расцвет-

ку и художественную выразительность. Также применяется стекло, обработанное другими способами. Это — контррельеф (гравирование резцом), матовый или рельефный рисунок (травление плавиковой кислотой), рисунки, узоры, сквозные ажурные решетки (пескоструйная обработка). Интересным является и нанесение изображения фотопечатью. Находит применение и литое стекло произвольной формы. Подсвеченное в нишах или на плоскости стены оно становится интересным декором в интерьере. Такое решение использовано в обеденном зале кафе «Молочное» в Минске.

Используются фотокомпозиции больших размеров, выполненные на бумаге, картоне, стекле, специальной ткани и др. Темы могут быть самые различные, увязанные с местом размещения или с общей тематической направленностью интерьера. Если их размещают в нише и создается эффект оконного проема, то это должен быть пейзажный фотоснимок. Причем нецветное решение позволяет вписать композицию в интерьер и создать иллюзию оконного пространства. В таких случаях



иногда по краям панно вертикально устраивают гардины.

Фотокомпозиции могут быть в виде отдельных фотографий. Они с хорошими пропорциями, выявленной толщиной, без обрамления. Размеры фотографий могут достигать максимальной величины и занимать иногда всю стену. В таком случае нужно хорошо продумать сюжет фотокомпозиции, ее техническое исполнение и освещенность. Выполнение этих требований создаст иллюзию пространственного развития помещения и улучшит декоративное решение интерьера.

В архитектурно-художественном решении интерьера немалое место занимает металл. Применение его в элементах декоративно-прикладного искусства весьма разнообразно. В равной степени используют как цветные, так и чер-

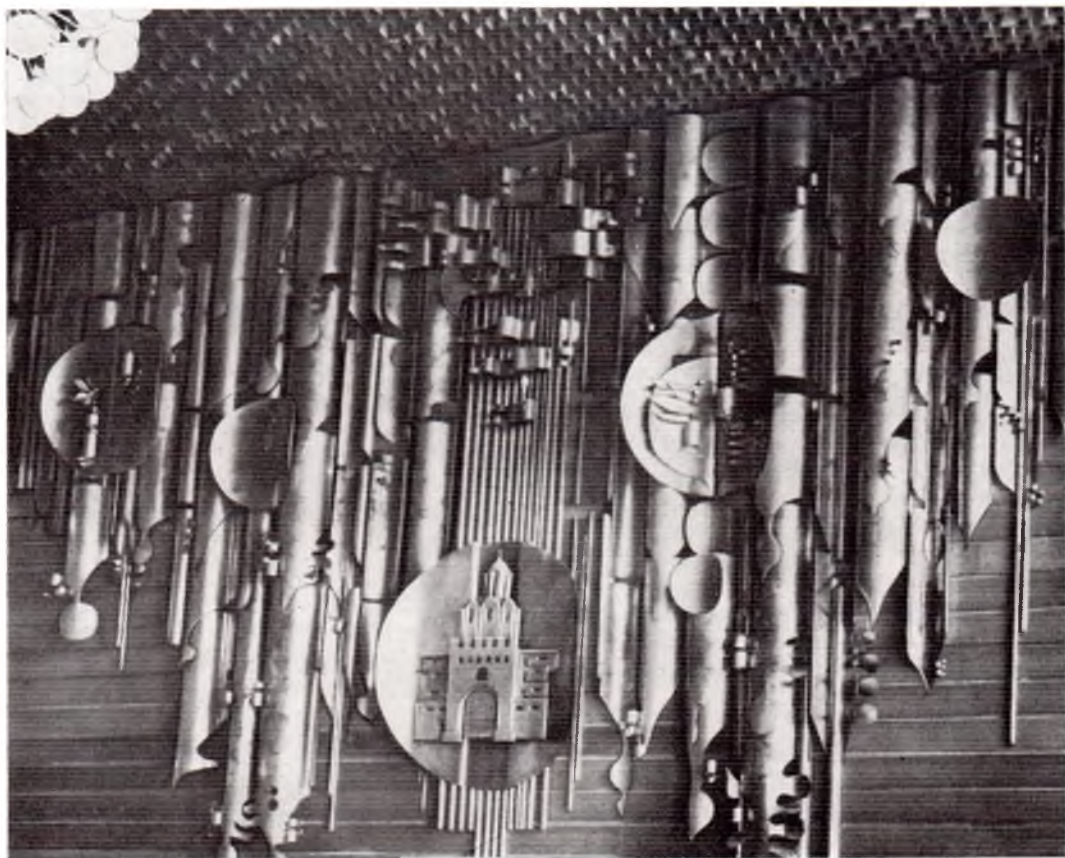
**Ресторанный комплекс «Золотые ворота» в Киеве. Декоративное панно**

ные металлы. Это может быть полоса или проволока, литье или слесарно-кузнечная обработка, чеканка, металлизация и металлические пластины с рисунком, нанесенным травлением.

Одним из способов изготовления металлических декоративных изделий является литье. Для этого используют черные (железо, чугун) и цветные (бронза, латунь, сплавы цинка и вторичного алюминия) металлы. В центральном зале ресторана комплекса «Золотые ворота» в Киеве из латунных сборных элементов выполнено панно на тему истории Золотых ворот, которое является основным композиционным и декоративным акцентом.

Художественные достоинства изделий и их качество в основном зависят от формы, размеров и конструкции, а также от свойств металла и технологического процесса.

Иногда в основу современных светиль-





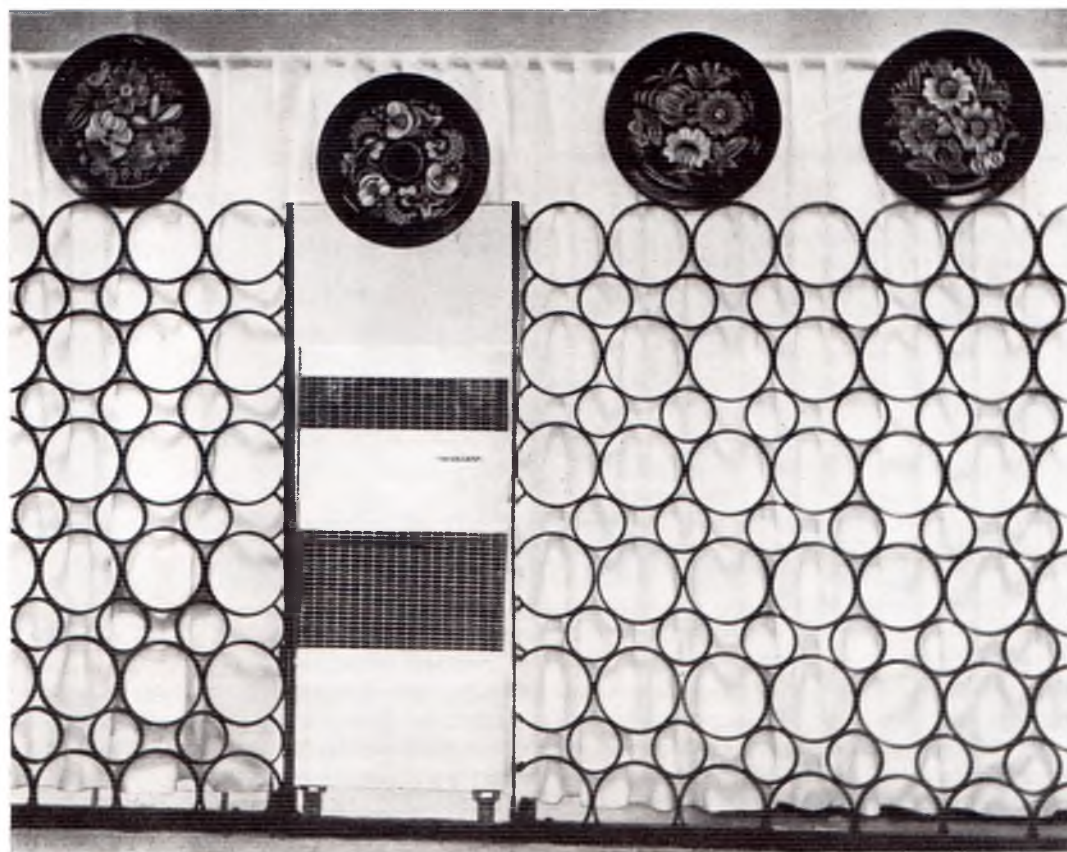
ников берут формы старых фонарей, бра, подвесов. Их используют в стилизованных интерьерах, где необходимо передать образ архитектуры прошлого. Такое решение применено в кафе «Сказка» в Эстонии, где залы украшают кованый светильник из латуни, подвешенный на цепях к деревянным балкам, и плафон-люстра, решенная в виде звезд из полированного металла. Широкое распространение в последнее время получили решетки-перегородки. Их используют для разделения объемов в обеденном зале, отделения раздаточной от зала и зала от вестибюля, выделения гардероба в вестибюле, ограждения лестницы, как элементы дверей.

Основные материалы для их изготовления — металл, дерево, стекло, кирпич, естественный камень, керамика, пластик.

Для создания функциональных зон экраны-перегородки могут устраивать не на полную высоту помещения. Каркас выполняют из металлических труб и обшивают древесностружечными плитами, облицованными шпоном ценных пород древесины. Декоративные элементы выполняют из полосовой стали с цветным стеклом (витраж), древесных планок или фанеры.

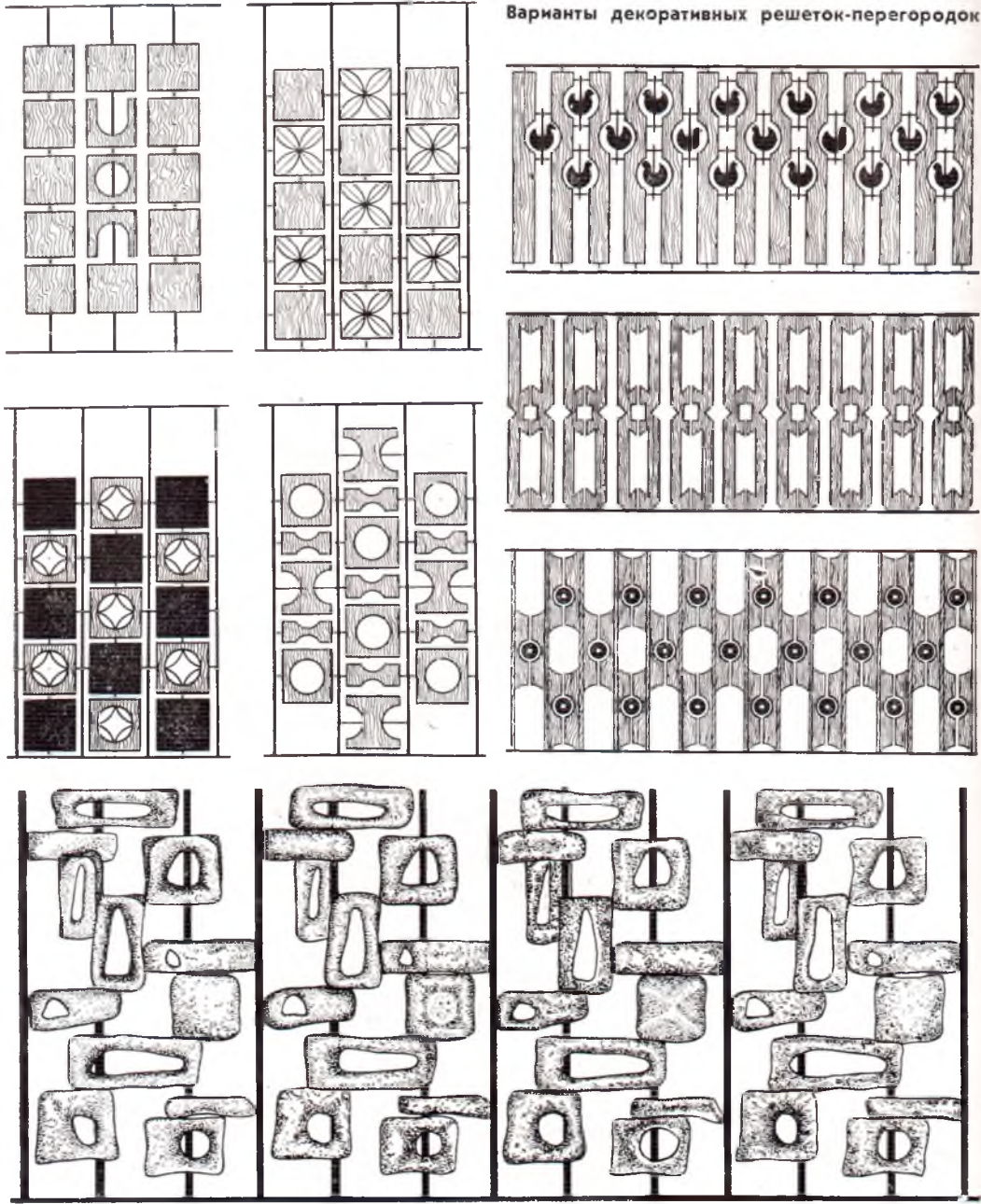
С декоративной целью и для защиты от коррозии металл обрабатывают неметаллическими и металлическими покрытиями, неметаллическими пленками. К первому виду относятся эмаль, масляная окраска, бронзировка, бесцветное и цветное лакирование, которое необходимо для сохранения художественных ценностей из латуни, бронзы и алюминиевых сплавов.

Декоративная решетка-перегородка





Варианты декоративных решеток-перегородок

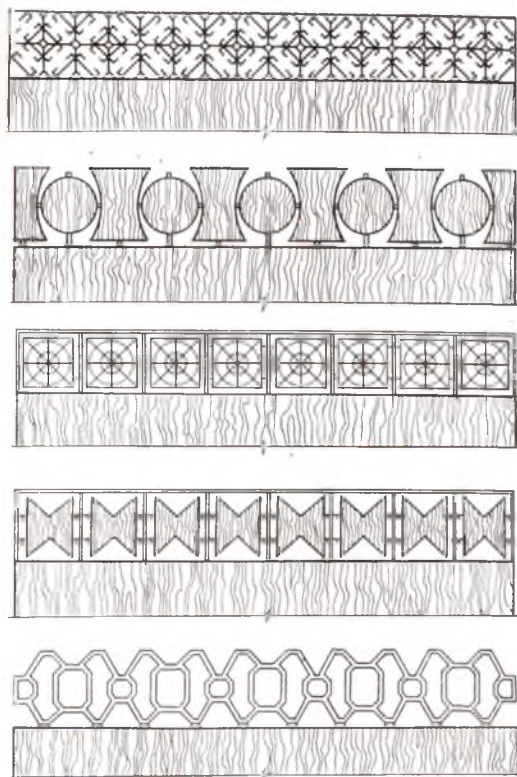


Из покрытия второго вида особого внимания заслуживает анодирование, которое применяют для сохранения художественных изделий из алюминия и алюминиевых сплавов.

При металлическом покрытии, наряду с никелированием, хромированием,

меднением, латунированием и лужением, особое место занимает металлизация. На подлежащую отделке поверхность методом распыления наносят тонкий слой цветного расплавленного металла под действием сжатого воздуха. Этот способ применяют не





только для изделий из металла, но и гипса, цемента, дерева, бумаги, керамики, пластмасс и др.

Декоративные свойства металла используются для графической и живописной обработки. Рисунок наносят травлением, красками, чеканкой. Рельефные изображения на листовом металле — чеканка — издавна пользуются популярностью. Они выступают как художественные вставки, тематические панно, их применяют в решетках-перегородках, оформляют конструктивные элементы, оборудование и т. д. Важную роль играет освещенность и доступность обозрения. Чеканка хорошо читается на фоне шероховатой или гладкой стены, сочетается с естественными материалами (камень, дерево). Композиция из полированных металлических кругов и объемов (полушарий, шаров) в сочетании с чеканными листами меди, рассчитанными на игру света и тени, составляют интересный декоративный элемент. Этот принцип исполь-

зуется в декоративных панно из металла, при устройстве перегородок, оформлении эстрады и т. п. Для отделки торцевой стены в ресторане «Гинтарас» в Вильнюсе, служащей фоном для оркестра, применена композиция из полированных металлических дисков и ромбов.

Чеканкой оформляют светильники и вентиляционные решетки.

Широкое распространение получило дерево как материал для декоративных панно и перегородок. Панно выполняют техникой плоскостной или объемной резьбы, а также интарсии (инкрустация из кусочков различных пород древесины).

Резьба по дереву находит практическое применение в оформлении настенных и висячих светильников, окон, дверей, балок, колонн, оборудования. Скульптурную резьбу по дереву используют при отделке колонн, декоративных ограждений, оборудования и элементов внутреннего благоустройства.

Художественное выпиливание из дерева — более простое по техническому исполнению прикладное искусство. Находит применение при устройстве перегородок, оборудования, конструктивных элементов.

К одному из видов художественной отделки относится деревянная мозаика, из которой выполняют целые композиции. Для этого используют облицовочную фанеру из дуба, граба, ореха, груши и других пород древесины.

Значительное место в интерьере занимают декоративные ткани, являясь важнейшим элементом убранства. Это — шторы, скатерти, обивка мебели, иногда ткани используют в качестве перегородок. Особенностью их применения являются функциональное назначение, масштабы помещений и сочетание с другими элементами убранства. Эти компоненты создают настроение. Например, в ресторане «Балатон» во Львове стены покрыты ковровым материалом в деревянной обкладке, а в баре «Вечерняя Одесса» в Одессе выполнена графическая роспись по ткани на стене.





Интерьер банкетного зала ресторана Дома торговли в Ялте

Цвет тканей должен сочетаться с цветом стен, пола, оборудования, другими элементами отделки и украшений. Контрастное сочетание хорошо смотрится, если помещение достаточно освещено естественным светом. Тональное — следует использовать при недостаточном естественном освещении либо при специальном приглушенном искусственном. Необходимо учитывать также присутствие художественных элементов, таких как керамическое или живописное панно, фреска, мозаика, произведения из металла и дерева. Распространенным приемом является использование нейтральных декоративных тканей. Они способствуют созданию более выразительного, в то же время сдержанного и лаконичного художественного образа, так как преобладают более сильные деко-

ративные элементы и отделочные материалы.

Выбор того или иного приема зависит в первую очередь от комплексного решения ансамбля всего интерьера. Здесь необходимо учитывать назначение декоративных тканей, масштабность и тематику их рисунка.

Особое значение в организации композиции приобретают ткани самостоятельного выражения. Это — гобелены, ковры, текстильные панно, расписные ткани, являющиеся средством художественной выразительности темы и идеи интерьера, решения колористических, пространственных, эмоциональных и эстетических задач. Масштаб и цвет декоративной ткани может значительно влиять на зрительное восприятие размеров помещения — уменьшать или увеличивать архитектурное пространство.

Основными приемами размещения



декоративных тканей являются плоскостное, объемное, пространственное и комбинированное.

Главную роль в формировании ансамбля интерьера отводят драпировочным тканям. При этом учитывают их цвет, фактуру, характер рисунка и схему его построения. Рисунок подчиняется одному определенному строю — вертикали, горизонтали или равномерному заполнению всей плоскости.

Шторы на оконной стене являются одним из главных элементов художественной композиции, значительно влияющих на весь интерьер, поэтому ткань подбирают с учетом цвета стен, мебели и покрытия пола. Они изолируют помещение от различных внешних влияний, способствуя созданию определенного настроения, интимности и покоя. Должны отвечать требованиям инсоляции. Выполняют их из плотных тканей, слабо пропускающих свет. Однако, чтобы не затенять помещение днем и отражать искусственное освещение вечером, рекомендуют светлые нейтральных тонов ткани.

Гардины (тонкие прозрачные ткани) выполняют свои функции в основном в дневное время. Это — натуральные или искусственные ткани (капроновая сетка, разноцветный тюль, шифон, нейлон и др.), которые обладают достаточно устойчивыми физическими свойствами, жесткостью, прозрачностью, блеском, белизной или интенсивностью цвета. Размеры штор и гардин определяют форма и величина окна, высота помещения, композиционная идея.

Находят применение драпировочные ткани индивидуального исполнения: качество, набойка, ручное плетение, расписные.

Драпировочные ткани хорошо просматриваются с внешней стороны здания, оказывая влияние на его оформление. Поэтому подбирать декоративные ткани следует с учетом внешней архитектуры сооружения.

Основным элементом украшения интерьера являются скатерти. Даже при хорошем гигиеническом покрытии столов (пластик, древесина), скатерть всегда создает уют. Традиционной остае-

ся белая скатерть для торжественных приемов, свадебных застолий и официальных обедов.

Белый цвет скатерти или другие светлые тона с легким графическим рисунком хорошо сочетается с декоративными элементами и оборудованием.

В будничные дни в ресторанах и кафе в практике используют цветные скатерти национального ткачества. Для этого применяют лен однотонный и цветной. Из него делают и салфетки для приборов. Иногда применяют цветные набивные скатерти традиционного национального рисунка.

Широко применяют декоративную ткань при изготовлении мягкой мебели. Если учесть, что мебель в интерьере является важным элементом композиции и функции, то мебельные ткани должны отвечать эстетическим и физико-механическим требованиям. Это — высокая прочность и устойчивость к трению, действию света, температуры, моющим средствам, сухой химической чистке, соответствующая художественному оформлению всего интерьера.

Для обивки мебели применяют ткани хлопчатобумажные, из синтетических и смешанных волокон (лавсан, нейлон, нитрон, преялан и др.), достаточно выразительные и надежные в эксплуатации. Используют также искусственные кожи. Такая мебель создает атмосферу определенной официальности и строгости. Особенно рациональна кожа в местах, подверженных сильному истиранию и загрязнению (подлокотники, спинки). Они увеличивают срок эксплуатации и обеспечивают гигиеничность мебели. Например, в ресторане «Старый погреб» в Вильнюсе использована натуральная кожа с росписью. Обеденные залы предприятий украшают коврами. В основном это штучные, одноцветные гладкие, с мягким рельефным рисунком или сплошные покрытия полов. Кроме рулонных ковровых покрытий, пользуются ковровыми плитками из тафтинговых и ворсо-нитовых материалов. Однако такое покрытие полов не всегда гигиенически оправдано. Скопление пыли или другое загрязнение усложняет уборку



помещения и санитарный режим. Целесообразнее использовать ковры для декорирования стен и мебели. Они должны быть небольших размеров и по возможности с незамкнутой композицией, что позволяет при необходимости объединить несколько ковров при оформлении вертикальной плоскости или для покрытия группы мебели.

Особое место отводится гобелену, который дает богатую игру светотени, скульптурную выразительность, тонкие тональные сочетания. Гобелен в современных объектах является функциональным и декоративным элементом. Например, гобелен «Украинская осень» в банкетном зале гостиницы «Киев» в Киеве выполнен на стене, в ресторане гостиницы «Турист» в Одессе он служит перегородкой, в ресторане «Перл» в Таллине представляет объемную композицию. Для кафе «Мерепиига», недалеко от Таллина, изготовлено панно-гобелен из льняной и конопляной пряжи. Здесь наряду с сюжетным изображением раскрытию темы способствовали технические приемы традиционного плетения рыбацких сетей.

Самые разнообразные композиционные решения позволяет создать аппликация, когда сочетаются несколько разнородных тканей с накладками из металла, стекла, цветных шнуров и т. п. Композиция из цветных тканей вносит разнообразие во внутреннее убранство современного обеденного зала.

Малая скульптура — один из элементов организации внутренней среды. Она может быть выполнена в металле, дереве, керамике, гипсе, стекле, цементе. Выбор материала взаимосвязывается с другими декоративными элементами и отделочными материалами. Большую роль в оформлении играет реклама, так как знакомство посетителей с предприятиями общественного питания начинается прежде всего с вывески. Изобразительная реклама — это дорожные указатели, которые устанавливают на путях движения посетителей, вывески, витрины и др. Выбор ее определяется характерными особенностями предприятия, его местоположением, архитектурой здания и градостроитель-

Интерьер кафе «Дарьял» в Тбилиси





ными условиями застройки. Реклама должна указать тип предприятия, местонахождение, назначение, время работы и расстояние от дорожного указателя до него.

Дорожные указатели должны иметь индивидуальное решение для каждого конкретного случая. Их задача — привлекать посетителей, всесторонне информировать население и способствовать рентабельности предприятия.

Необходимым средством рекламы являются вывески названий. От их оригинальности, броскости во многом зависит успех.

Вывески, рекламируя учреждение, одновременно участвуют и в оформлении города, улицы, здания. Размещать вывески можно параллельно плоскости фасадов стены, вертикально или горизонтально. Бывают световыми с применением ламп накаливания, газосветными, из металла, дерева, пластика и других материалов. В первом случае их устраивают из отдельных коробов и закрывают стеклом с нанесенными на него буквами. Решаются в виде отдельных световых букв или сплошной рекламы с декоративной эмблемой предприятия. Во втором случае объемные буквы монтируются отдельно на стене здания или на общей плоскости. Консольные вывески также устраивают световыми и несветовыми. При выборе решения необходимо учитывать особенности расположенных вблизи построек.

Важным средством рекламы являются витрины предприятий. Их задача — привлечь внимание посетителей, заинтересовать их, отразить характер и особенности предприятия, оформить улицу.

Витрины должны иметь тематическую направленность. В них устраивают выставки кулинарных изделий, выставляют фотографии интерьеров и варианты картушей.

Тематика картушей должна соответствовать назначению предприятия и подчеркивать его индивидуальный характер. Витрины оформляют односторонними или двусторонними картушами. Их изготавливают из дерева, фане-

ры, картона, бумаги, металла, пенопласта, оргстекла, гипса, керамики.

Таким образом, максимального эффекта декоративно-прикладное искусство достигнет при полном соответствии архитектурно-художественного замысла, формы, масштаба произведения и пространственной композиции.

В создании художественного образа интерьера наряду с отделкой стен, потолков, полов, элементами оборудования и декоративно-прикладного искусства важным средством является внутреннее озеленение.

Стремление объединить внутреннее пространство с окружающей средой путем его раскрытия достигается с помощью больших остекленных наружных поверхностей, естественных материалов и озеленения.

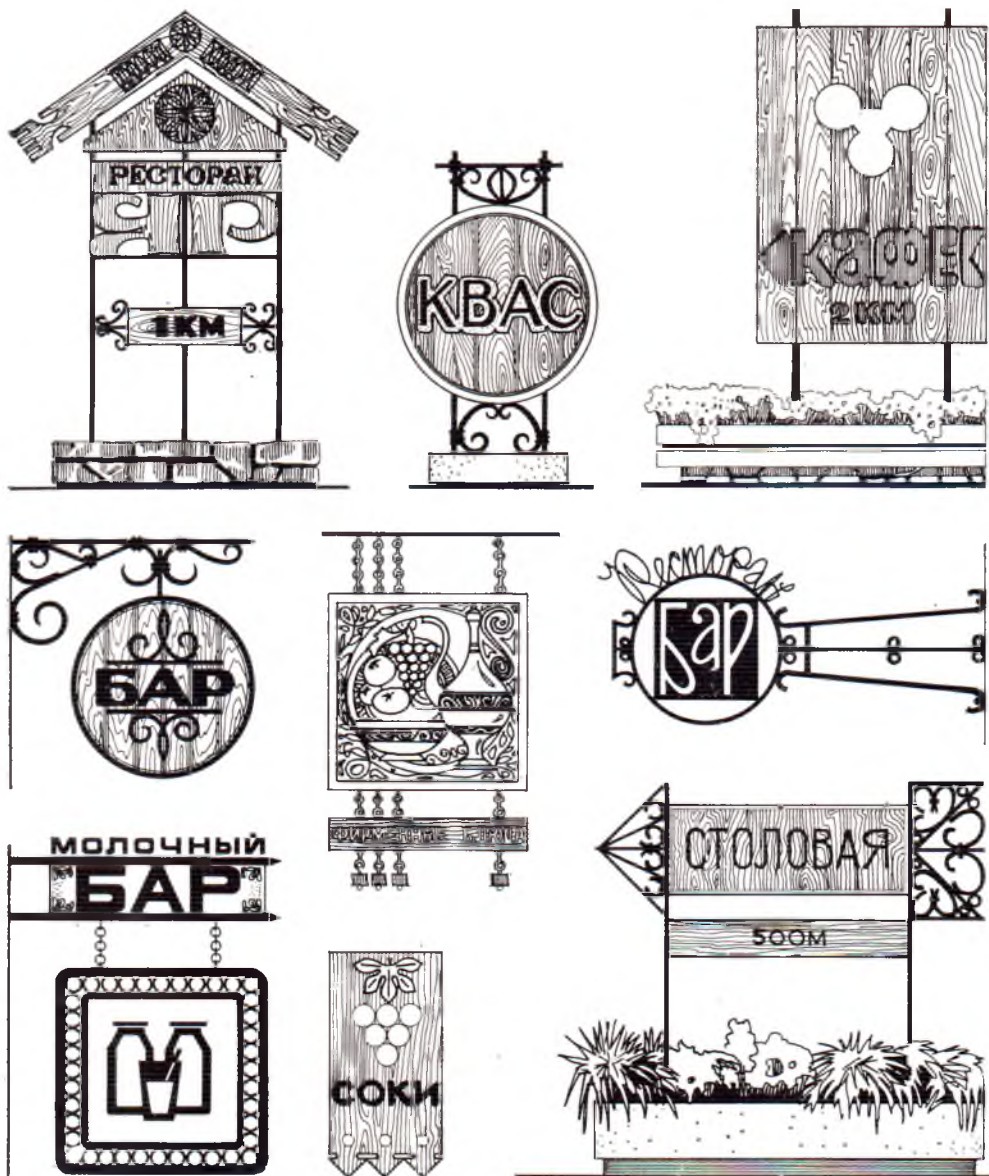
Озеленение способствует созданию комфортных условий и повышению художественной выразительности внутреннего пространства. Форма помещений обеденных залов, их параметры и расстановка оборудования определяют размеры, вид и тип озеленения. Приемы размещения растений весьма разнообразны. Одним из наиболее распространенных является декоративный зимний сад. Его можно устраивать во внутреннем дворике, тогда растения сажают непосредственно в землю.

Растения выращивают в ящиках и кадках, которые расставляют на полу. Это очень удобно, так как их можно переставлять в зависимости от размещения оборудования и условий освещенности.

Озеленение устраивают в виде газонов, которые располагают в уровне чистого пола, с небольшим заглублением или выше уровня пола. Эффектно сочетаются растения с декоративными водоемами и фонтанами.

Заслуживает внимания размещение озеленения на стенах. Для этого предусматривают специальные устройства — полки, консоли или ниши. Хорошим фоном являются стены, облицованные камнем, деревом, фактурной штукатуркой или другими естественными материалами.





Рекламные дорожные указатели и витринные картуши

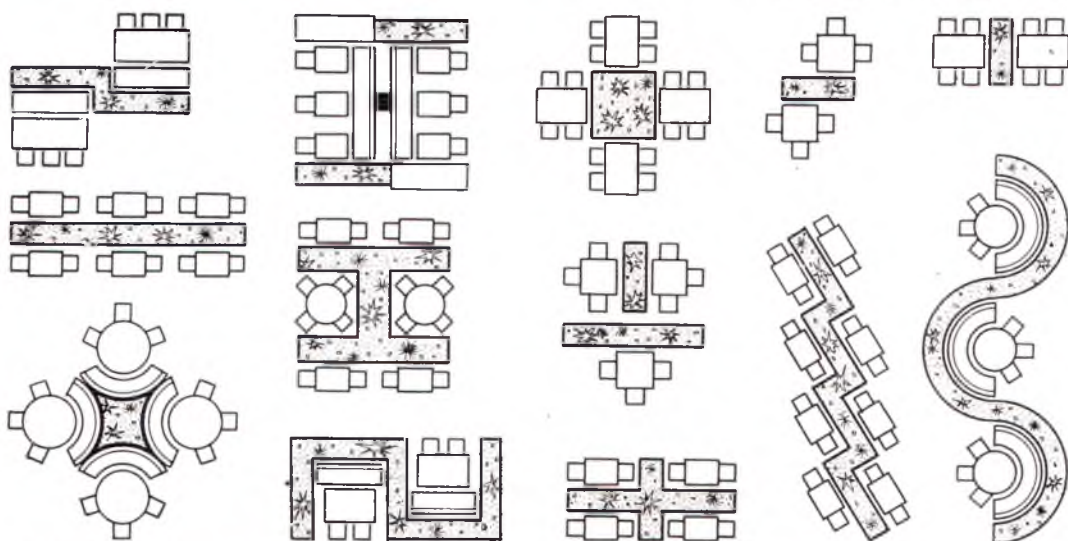
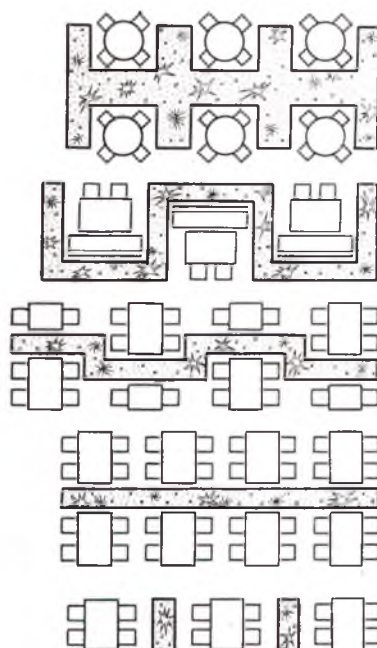
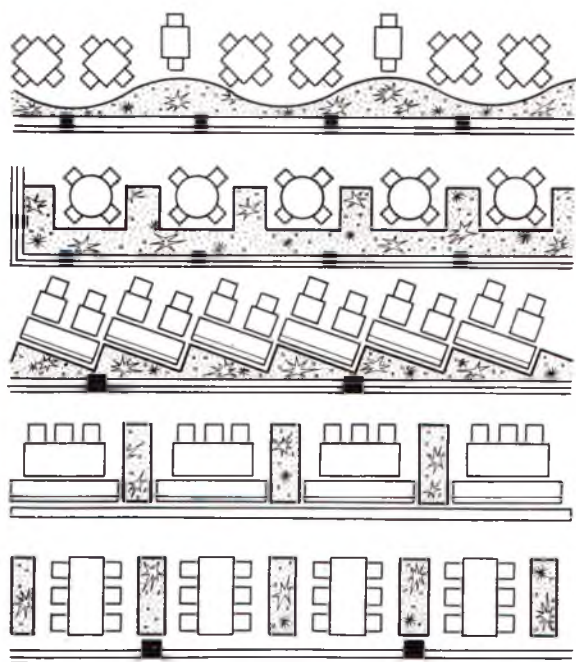
Для вьющихся растений используют керамические или фаянсовые цветочницы, кашпо, цветочные торшеры, а также каменные, деревянные или металлические стенки и решетчатые перегородки.

Такой прием позволяет наряду с декоративным оформлением экономичнее

и целесообразнее использовать площадь обеденных залов. Вставкой из декоративных растений можно объединять и разделять столы, а также отделять одну функциональную зону от другой, например раздаточную или гардероб от обеденного зала.

Цветник устраивают вдоль плоскости остекления в ящиках-газонах, выполненных из того же материала, что и пол (дерево, мозаика, плитка), в спе-





**Элементы озеленения в планировке**

циальных устройствах типа столов-держателей, в желобах или бочках (кадки).

Оборудование, в которое высаживают растения, является декоративным элементом общего оформления, поэтому выполнять его нужно качественно. Сочетать различные материалы следует осторожно.

Растения размещают в местах, свободных от проходов и оборудования, например, в подлестничном пространстве, вдоль наружного остекления, у входов, учитывая их декоративные качества (цвет листьев, форму, характер цветения).

В интерьерах используют различные зеленые растения. Большое распространение получили — финиковая и веерная пальмы с длинными перистыми



листьями. Пересаженные в кадки или ящики хорошо выглядят кипарис, сирень и различные виды азалии. Последняя цветет длительное время красными, белыми, розовыми цветами. Культивируют монстеру — многолетнюю лиану с крупными декоративными листьями, на свету более рассеченными, чем в тени. Представляют интерес вечнозеленые кустарники типа аукуба (Золотое дерево) с продолговато-овальными кожистыми листьями.

Популярны ампельные растения, из которых особенно распространен аспарагус Шпренгера с гибкими многочисленными побегами.

В современном интерьере, отличающемся ярким освещением и низкой относительной влажностью воздуха, особый интерес представляют кактусовые. Следует отметить большое эстетическое значение кактусов, их своеобразие и внешнее несходство с другими растениями. Это красочный мир, в котором гармонично сочетаются необычность и многообразие форм с богатой гаммой окраски цветков, колючек и опушения.

В хорошо освещенных помещениях с весны до поздней осени красиво цветет

вечнозеленый кустарник — алеандр. Своей декоративностью привлекает абутилон (кленок). Кленовидная форма вечнозеленых листьев хорошо сочетается с колокольчатыми цветами.

В затемненных помещениях следует выращивать аспидастру (семейство лилейных). Это — комнатное растение с удлинено-эллиптическими темно-зелеными листьями с цветами, которые развиваются у поверхности земли. К этому же семейству относятся драцена и кордилина с линейными листьями.

Для озеленения помещений с водоемами или бассейнами целесообразно использовать влаголюбивые растения типа зонтичных, папоротники, кливию.

Для вестибюлей и холлов можно использовать лавр — вечнозеленое растение с плотными пахучими листьями. Правильное применение элементов озеленения помогает архитекторам организовать внутреннее пространство помещений, приблизить человека к природе.

Озеленение требует необходимого количества солнечного света, воды и систематического ухода.

## ОБОРУДОВАНИЕ

На формирование интерьера, его эстетического уровня, условий удобства и комфорта существенное влияние оказывает оборудование, которое по форме, стилю и назначению должно соответствовать характеру архитектуры современного интерьера ресторана, кафе и столовой.

В торговых помещениях предприятий общественного питания это — мебель и торгово-технологическое оборудование. К мебели относятся столы, стулья, кресла, диваны, серванты; к торгово-технологическому — механическое, немеханическое, тепловое, холодильное, по продаже безалкогольных напитков, контрольно-кассовые аппараты.

По форме и стилю мебель должна соответствовать характеру современной архитектуры интерьера. Она нераз-

рывно связана с архитектурно-планировочными параметрами помещения, функционально-технологическим процессом и формой обслуживания. Является основным организующим элементом интерьера, характеризуется размерами, формой, материалом и эстетической выразительностью. Однако главное назначение — функциональное. Мебель должна соответствовать типу предприятия (ресторан, кафе, столовая), принципу обслуживания (самообслуживание, обслуживание официантами), быть удобной в эксплуатации. Кроме того, она предусматривается для закрытых помещений и открытых террас.

Решение мебели в едином художественном и конструктивном замысле и с использованием однородных мате-



листьями. Пересаженные в кадки или ящики хорошо выглядят кипарис, сирень и различные виды азалии. Последняя цветет длительное время красными, белыми, розовыми цветами. Культивируют монстеру — многолетнюю лиану с крупными декоративными листьями, на свету более рассеченными, чем в тени. Представляют интерес вечнозеленые кустарники типа аукуба (Золотое дерево) с продолговато-овальными кожистыми листьями.

Популярны ампельные растения, из которых особенно распространен аспарагус Шпренгера с гибкими многочисленными побегами.

В современном интерьере, отличающемся ярким освещением и низкой относительной влажностью воздуха, особый интерес представляют кактусовые. Следует отметить большое эстетическое значение кактусов, их своеобразие и внешнее несходство с другими растениями. Это красочный мир, в котором гармонично сочетаются необычность и многообразие форм с богатой гаммой окраски цветков, колючек и опушения.

В хорошо освещенных помещениях с весны до поздней осени красиво цветет

вечнозеленый кустарник — алеандр. Своей декоративностью привлекает абутилон (кленок). Кленовидная форма вечнозеленых листьев хорошо сочетается с колокольчатыми цветами.

В затемненных помещениях следует выращивать аспидастру (семейство лилейных). Это — комнатное растение с удлинено-эллиптическими темно-зелеными листьями с цветами, которые развиваются у поверхности земли. К этому же семейству относятся драцена и кордилина с линейными листьями.

Для озеленения помещений с водоемами или бассейнами целесообразно использовать влаголюбивые растения типа зонтичных, папоротники, кливию.

Для вестибюлей и холлов можно использовать лавр — вечнозеленое растение с плотными пахучими листьями. Правильное применение элементов озеленения помогает архитекторам организовать внутреннее пространство помещений, приблизить человека к природе.

Озеленение требует необходимого количества солнечного света, воды и систематического ухода.

## ОБОРУДОВАНИЕ

На формирование интерьера, его эстетического уровня, условий удобства и комфорта существенное влияние оказывает оборудование, которое по форме, стилю и назначению должно соответствовать характеру архитектуры современного интерьера ресторана, кафе и столовой.

В торговых помещениях предприятий общественного питания это — мебель и торгово-технологическое оборудование. К мебели относятся столы, стулья, кресла, диваны, серванты; к торгово-технологическому — механическое, немеханическое, тепловое, холодильное, по продаже безалкогольных напитков, контрольно-кассовые аппараты.

По форме и стилю мебель должна соответствовать характеру современной архитектуры интерьера. Она нераз-

рывно связана с архитектурно-планировочными параметрами помещения, функционально-технологическим процессом и формой обслуживания. Является основным организующим элементом интерьера, характеризуется размерами, формой, материалом и эстетической выразительностью. Однако главное назначение — функциональное. Мебель должна соответствовать типу предприятия (ресторан, кафе, столовая), принципу обслуживания (самообслуживание, обслуживание официантами), быть удобной в эксплуатации. Кроме того, она предусматривается для закрытых помещений и открытых террас.

Решение мебели в едином художественном и конструктивном замысле и с использованием однородных мате-



риалов позволяет применять комплекты мебели.

В последние годы используется широкий ассортимент мебели, позволяющий разнообразить интерьер, придавать ему индивидуальную выразительность, декоративность и практическую целесообразность.

Тип предприятия предопределяет тип, форму, габариты, конструкцию мебели. Обеденные столы и мебель для сидения являются основными функциональными элементами мебели.

Обеденные столы должны быть с достаточной площадью поверхности использования, с соответствующим характеру обслуживания гигиеническим покрытием, обладать необходимой прочностью, иметь правильное соотношение размеров и быть удобными при трансформации.

Условия эксплуатации, свойственные для отдельных типов предприятий, имеют ряд особенностей. Для столовых размеры крышки стола на одного человека должны позволять одновременно разместить посуду со всеми блюдами сразу. В кафе и ресторанах с обслуживанием официантами размер крышки стола на одного человека должен учитывать возможность принятой сервировки, формы обслуживания, одновременного размещения нескольких блюд, специй, салфеток, цветов.

При приеме пищи удобное положение человека за столом зависит от высоты, размера фронта, глубины и площади стола на одно место, расстояния от пола до нижнего края конструкции.

В соответствии с типом предприятия применяют столы ресторанные, для кафе и столовых, кафетерий и баров. Площади столов на одного посетителя при различных вариантах расстановки мебели имеют следующие значения: ресторана — 0,25—0,29; столовые и кафе с самообслуживанием — 0,20—0,24; кафе с обслуживанием официантами, кафетерии и закусовые — 0,12—0,18; бары — 0,15—0,20 м<sup>2</sup>.

Размеры поверхности столов в зависимости от формы колеблются: квадратные — от 600 до 900, прямоугольные — шириной от 600 до 900 и длиной от

900 до 2200, при этом высота их составляет 690—750 мм. Другие формы встречаются гораздо реже.

Самыми распространенными являются квадратные и прямоугольные столы шириной 800—900 мм. Это обеспечивает удобство посетителям и обслуживаемому персоналу и достаточно для сервировки стола. Такая форма позволяет также при необходимости объединить столы друг с другом. Практика показывает, что в ресторанах и кафе желательно иметь двух-, четырех-, шести- и восьмиместные столы, что дает возможность экономично использовать площадь помещения, удовлетворять потребности посетителей.

Банкетные столы должны быть по высоте 760—780, а по ширине 950—1000 мм, что обуславливается сложной сервировкой.

Для обеденных залов небольшой вместимости более удобными являются квадратные столы размерами 600×600 или 650×650 мм. Их можно использовать как двухместные, а при необходимости сдвигать на любую вместимость.

В молодежных и вечерних кафе часто используют заниженные столы с минимальной высотой 690×700 мм.

Для детских кафе применяют столы размерами 600×600 и 700×700 мм, высотой 540—550 для малышей, 570—590 для дошкольного возраста и 650—680 мм для младшего школьного возраста.

В кафетериях, где пищу принимают стоя, предусматривают высокие столы — 1050—1100 мм. Форма поверхности и размеры разнообразные: круглые 750—1300, квадратные 600—900 и прямоугольные шириной 500—700 мм, а длиной из расчета на 4—6 человек.

Отделочные материалы для столов должны соответствовать гигиеническим требованиям. Хорошо зарекомендовало себя покрытие полиэфирным лаком фанерованной строганым шпоном поверхности. Столы для открытых площадок покрывают цельными листами слоистого пластика различных цветов. Изготавливают также плоскости из мелких керамических разно-



цветных плиток с включением несложного рисунка или орнамента.

В некоторых кафе и в большинстве ресторанов столы покрывают скатертями или салфетками, под которые предварительно одевают специальный непромокаемый и теплоизолирующий чехол для сохранности офактуренной поверхности.

Конструкции современных обеденных столов отличаются легкостью, простой форм и достаточной прочностью. Их основные конструктивные материалы — металл и дерево. В большинстве случаев каркас делают из металлических трубок круглого или квадратного сечения или из уголка.

Покрытие столов при рамочно-щитовой конструкции изготавливают из реек с заполнением древесноволокнистой или древесностружечной плитой, оклеивают слоистым пластиком или строганой фанерой из древесины твердых пород. Металлические элементы отделывают черной, серой или белой нитрозмалью, никелировкой или хромированием. Иногда применяют комбинированную отделку, что придает столу декоративность и впечатление легкости.

В последнее время в комплектной мебели появляются конструкции столов из дерева с ярковыраженной формой национального характера. Они очень просты, массивны и почти лишены всяких украшений. Иногда декоративное оформление их составляют резные ножки, орнаментальная резьба на крышке стола по периметру или на плоскости.

Таким образом, габариты обеденных столов, их конструктивная прочность должны удовлетворять требованиям эксплуатации, соответствовать типу предприятия и характеру обслуживания, возможной трансформации при расстановке мебели, а также способствовать эстетическому отражению формы содержания комплексного решения интерьера.

Неотъемлемым элементом оборудования предприятий общественного питания является мебель для сидения. Требования к ней должны отвечать усло-

виям эксплуатации. Это — удобная форма при еде и отдыхе, надежная прочность конструкции и отделки, удобство в работе обслуживающего персонала, минимальные габариты и вес, а также гигиенические и эстетические достоинства.

Мебель для сидения (стулья, кресла, диваны, табуреты и т. д.) должна создать необходимые условия удобного положения человека за столом при еде, отдыхе, посадке и выходе из-за стола. Этому способствуют высота, ширина, глубина сиденья, угол наклона и высота спинки, высота и длина локотников.

Размеры мебели для сидения должны обеспечить экономичное использование площади зала для всех типов предприятий. Размеры сидения стульев рекомендуется принимать  $(380—450) \times (350—440)$ , высоту спинки над плоскостью сиденья — 400—410, высоту плоскости сиденья — 420—440 мм. Спинка должна быть откинута назад и иметь наклон, так как вертикальная прямолинейная спинка стула вызывает быстрое утомление.

Кресла для ресторанов должны обеспечить более комфортные условия, чем в столовых и кафе. Поэтому их размеры рекомендуется принимать такие: ширина сидений — 430—500, глубина — 420—500 при высоте — 420—400, высота спинки — 400—410, длина локотников — 180—200, 250—430, ширина и глубина кресел — не более 580 мм.

Диваны для кафе и ресторанов обеспечивают возможность создания уютных и уединенных боксов. Их размеры и решения зависят от типа предприятия и формы обслуживания. Длину принимают кратной длине обеденных столов, ширину сиденья при односторонней посадке для кафе — 500—550, для ресторанов — 500—600 мм. Для барных табуретов целесообразны ширина сиденья — 300—420, глубина — 300—420 мм (при круглых сиденьях диаметром не менее 350 мм), высота 780—800, при высоте опор для ног — 300—350 мм. Расстояние между осями стационарных сидений — 550—600 мм.



— удобная  
надежная  
отделки,  
ивающего  
бариты и  
эстетиче-

, кресла,  
лжна со-  
удобного  
лом при  
де из-за  
высота,  
наклона  
лина ло-

должны  
льзова-  
в пред-  
ьев ре-  
—450)×  
д плос-  
высоту  
0 мм.  
назад и  
альная  
зывает

обес-  
ловия,  
му их  
имать  
—500,  
оте —  
—410,  
250—  
е бо-

обес-  
уют-  
меры  
прия-  
лину  
нных  
сто-  
—550,  
Для  
ши-  
а —  
ьях  
ота  
г —  
ями  
мм.



Интерьер обеденного  
зала столовой  
в Киеве



Интерьер кафе по  
ул. Герцена в Москве





Интерьер обеденного  
зала ресторана  
«Верховина» в Киеве



Интерьер детского  
кафе на Старом  
Арбате в Москве





Интерьер кафе  
«Радуга» в Киеве



Интерьер обеденного  
зала ресторана  
«Гавана» в Москве





Интерьер обеденного  
зала ресторана  
«Трус Хергелес»  
в Каунасе



Интерьер обеденного  
зала ресторана  
«Пацха» в Тбилиси



Интерьер обеденного  
зала ресторана  
«Млын» в Киеве



Интерьер обеденного  
зала ресторана  
«Мир» в Киеве







Интерьер банкетного  
зала ресторана  
«Русь» в Киеве



Обеденный зал  
ресторана «Русь»  
в Киеве



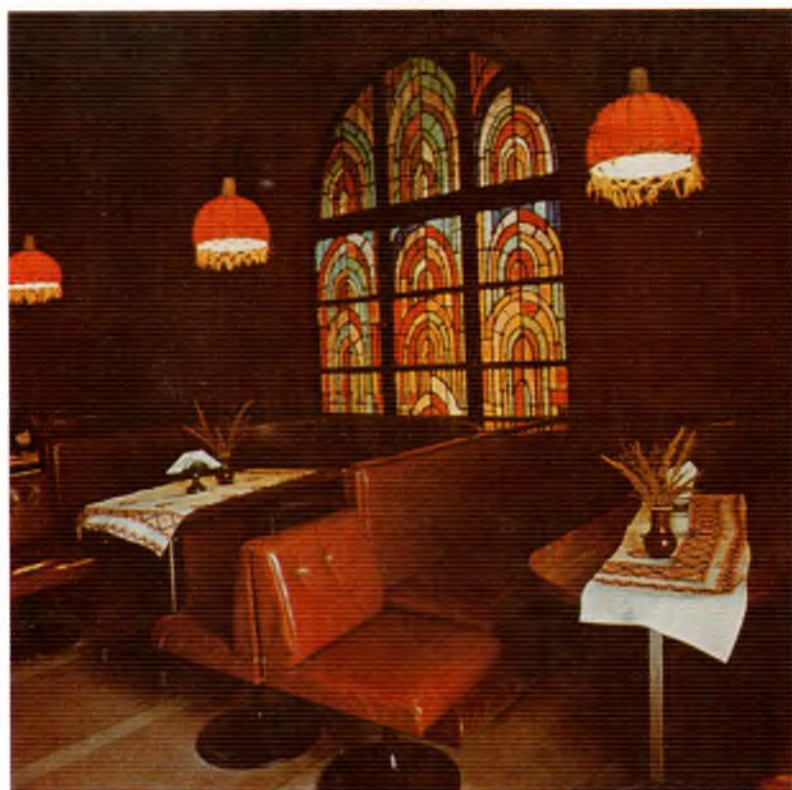


**Зал ресторана  
«Киев» в Киеве**



**Интерьер обеденного  
зала ресторана  
«Фестивальный»  
во Львове**





Интерьер бара  
«Театральный»  
во Львове



Интерьер обеденного  
зала ресторана  
«Юность» в Одессе



Интерьер обеденного  
зала ресторана  
«Пид Левом»  
во Львове



Интерьер обеденного  
зала ресторана  
«Метро» в Киеве







Интерьер обеденного  
зала ресторана  
«Днепр» в Киеве



Банкетный зал  
ресторана «Днепр»  
в Киеве





Интерьер обеденного  
зала ресторана  
«Запорожье»  
в Запорожье



Интерьер венгерского  
зала ресторана  
«Закарпатье»  
в Ужгороде





Интерьер ресторана  
«Лыбидь» в Киеве



Интерьер бара  
«Инекунас» в Каунасе



Интерьер обеденного  
зала ресторана  
«Магнолия» в Сочи



Интерьер бара  
«Вежа» во Львове







Летний ресторан на курорте «Золотые пески». НРБ



Интерьер обеденного зала ресторана «Червона рута» в Киеве





Холл ресторана  
«Щасливець». НРБ



Кафе «Салют»  
в Києве





Кафе на ул. Крещатик в Киеве



Летнее кафе на Львовской площади в Киеве

Ф  
св  
ни  
ко  
ва  
В  
па  
ка  
ис  
не  
ко  
ме  
ф  
ус  
ра  
за  
Па  
но  
ст  
эн  
ко  
ни  
ф  
эн  
си  
н  
ге  
ф  
т  
д  
с  
н  
м  
ж  
к  
и  
В  
н  
с  
в  
п  
ж  
к  
ж  
к  
н  
к



Форма стульев и кресел неразрывно связана с назначением их использования в различных типах предприятий, конструктивными решениями и свойствами применения материалов.

В ресторанах и кафе ресторанного типа применяется мягкая или полумягкая мебель, в основном кресла. Стулья используют реже — в обеденных залах небольшой площадью и при снижении комфорта. Рекомендуется также применять диваны для повышения комфорта, а также если есть возможность устроить изолированные зоны за счет размещения их у стен или в центре зала.

По форме, эстетической выразительности и индивидуальности кресла и стулья для ресторанов и кафе имеют значительный ассортимент. Это — и комфортабельная мебель с повышенными эстетическими требованиями и формой, соответствующей характеру эксплуатации и положению человеческого тела, в котором человек сохраняет без напряжения удобное для него положение, и мебель среднего комфорта, и мебель национального характера, где простота форм и индивидуальность содержания способствуют созданию атмосферы уюта и непринужденности. Здесь могут быть одноместные и многоместные скамьи, полужесткие и жесткие массивные с высокими спинками стулья, выполненные из дерева или деревянного плетения.

В кафе на открытых площадках рационально применять легкие ажурные стулья с достаточной прочностью и возможностью складирования. Они представляют собой металлический каркас, где спинки и сиденья выполняются из стеклопластика, дерева, ткани или натянутого синтетического шнура различной расцветки.

Ассортимент стульев для столовых менее разнообразен. Он ограничен простотой форм и сдержанностью комфорта, определяющихся спецификой предприятия. Наряду с основными требованиями особое внимание уделяется высокой прочности, легкости, гигиеничности и складированию.

Современная промышленность выпус-



Интерьер обеденного зала ресторана спорт-комплекса в Таллине

кает большое количество различных видов стульев и кресел с применением металла, синтетических материалов и дерева.

Из металла изготовляют каркас, который составляет основную конструкцию стульев и кресел. Для этого используют трубку и цельнометаллическую прутковую сталь круглого сечения, реже квадратного и прямоугольного.

Синтетические материалы (полистирол, полиэтилен и др.) применяют для изготовления каркаса совместно с сиденьем и спинкой. Такой тип мебели используют для кафе и столовых, он удобен и практичен для открытых площадок.

Стулья делают из дерева значительно чаще, чем кресла. При этом для изготовления каркаса применяют деревянные элементы квадратного, круглого или овального сечения. Широкое распространение получили жесткие стулья, изготовленные для этнографической мебели полностью из дерева. При



этом используют свойства, возможности и эстетические качества. Стулья украшают художественным выжиганием и резьбой. Иногда инкрустируют металлом или другими породами древесины.

Для устройства мягкого сиденья предусматривают съемные, небольших размеров, плоские подушки из латексной губки или поролона. Эти набивочные и настилочные материалы широко используют в изготовлении современной мягкой и полумягкой мебели.

Искусственные заменители кожи внешне ничем не отличаются от натуральной. Они достаточно прочные, красивые и гигиеничные. Используют их в сочетании с металлическими конструкциями, окрашенными в черный и нейтральные цвета или никелированными. В качестве обивочного материала стали популярными искусственный мех и ткани различной фактуры, цвета и рисунка, играющие большую роль в декоре самой мебели. Довольно успешно применяют однотонные плотные ткани типа букле, которые хорошо сочетаются с деревянными элементами блестящей фактуры. При этом ткани должны быть матовыми и мягких пастельных тонов — серого, серо-голубого, терракотового и др. Применяют обивочные ткани с мелкоразмерным орнаментальным рисунком, масштабным другим элементам мебели. Характер рисунка должен отвечать общему колориту интерьера, при необходимости сохраняя национальные традиции.

Цветовое решение кресел и стульев для ресторанов, кафе и столовых должно по возможности отвечать вариантам архитектурно-художественного решения интерьера при меблировке обеденных залов. Единство художественно-конструктивного приема используемых материалов позволяет создать комплектную мебель. Это дает возможность организовать индустриальный метод комплектования мебели. Однако необходимо избегать однообразия при меблировке. Поэтому можно сочетать элементы мебели из различных комплектов, соблюдая при

этом единство архитектурно-художественного стиля. Индивидуальную деревянную мебель, выполненную в народных традициях, также комплектуют, объединяя стилем, формой и декором.

Следует уделять серьезное внимание остальной мебели и оборудованию в обеденных залах. Это — подсобные и сервировочные столики, шкафы и столы официантов, столы для подносов и столовых приборов. Выбор их должен решаться в стилевом соответствии с основной мебелью, с применением общих материалов, конструкций и художественного решения.

Учитывая назначение и условия эксплуатации, оборудование должно отвечать следующим требованиям: соответствовать назначению и особенностям технологии предприятий, санитарно-гигиеническим условиям приготовления пищи и наиболее прогрессивным методам обслуживания посетителей;

быть компактным и иметь при этом достаточную мощность;

конструкции оборудования должны быть наиболее простыми, долговечными в эксплуатации, выполняться из современных высококачественных материалов;

иметь необходимую возможность универсального использования и быть достаточно мобильным;

форма, отделка и цвет должны соответствовать образному характеру современной архитектуры интерьера и его комплексному решению.

Оптимальные габариты оборудования должны соответствовать росту и пропорции человека, иметь возможность рационального размещения хранимых предметов, а также соответствовать типу предприятий, форме обслуживания, параметрам помещений и использоваться населением всех ростовых групп одновременно.

Непосредственно в обеденных залах кафе, в изолированных зонах и помещениях кафе или ресторанов размещают стойки (прилавок-бар) для коктейлей и напитков. Стойки устраивают также в предприятиях типа кафетерий



ке-  
 те-  
 та-  
 эк-  
 те-  
 ие  
 в  
 и  
 о-  
 ов-  
 л-  
 ии  
 :м  
 у-  
 ля  
 ю  
 +  
 +  
 3-  
 3-  
 у-  
 ы  
 1-  
 1-  
 -  
 -  
 0  
 7  
 -  
 0

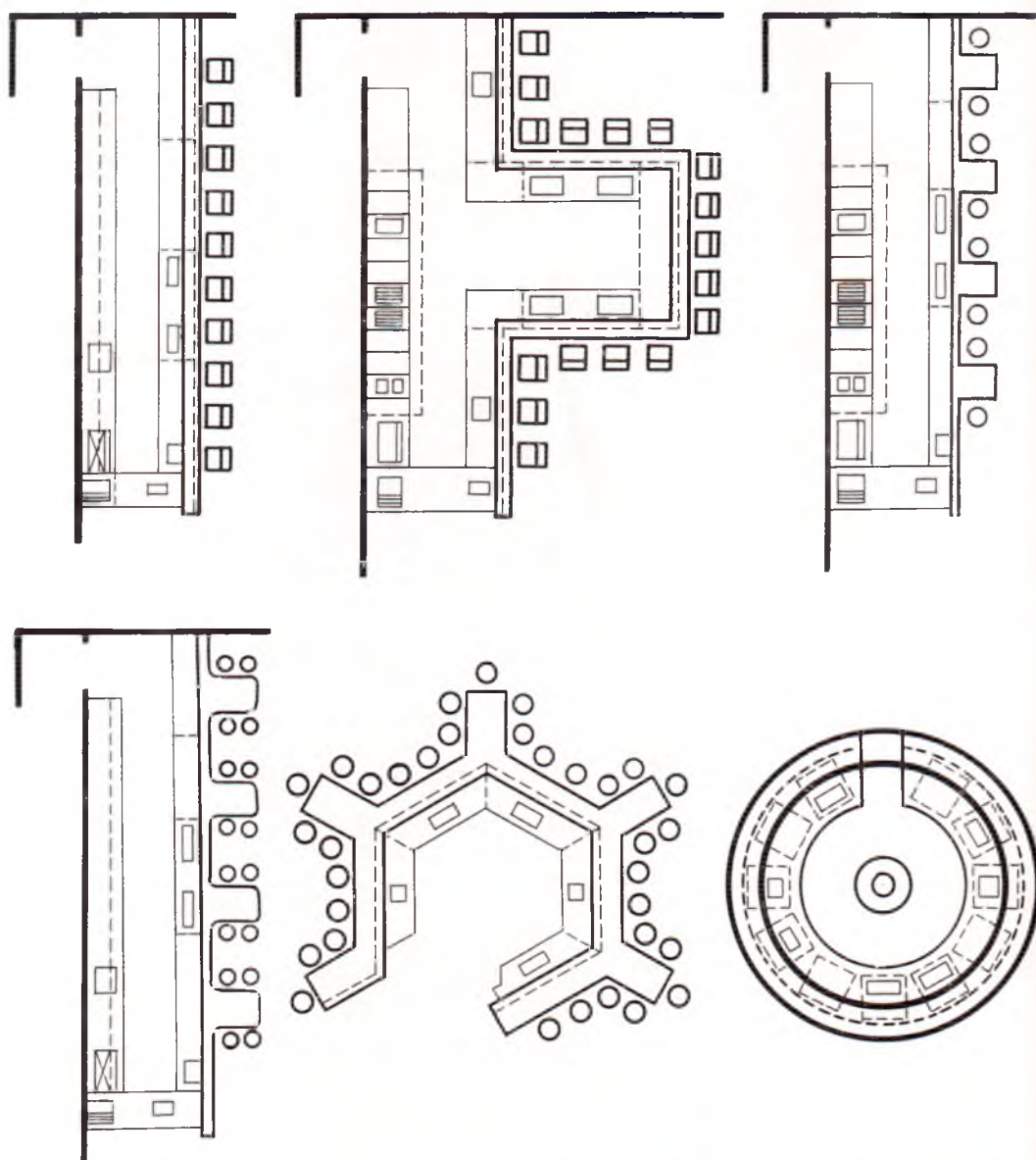


Варианты индивидуальной деревянной мебели

или бар, специфика которых определяет их технологическую целесообразность. Во многих предприятиях данного типа такие прилавки-бары являются основным оборудованием, за которым посетитель может получить и реализовать напитки или легкую закуску. В зависимости от размера и конфигурации зала барная стойка может иметь раз-

личные формы: прямолинейную, изогнутую, полукруглую, П-образную, Г-образную, ломаную и криволинейную. Барная стойка в композиции интерьера является важным элементом. В зависимости от общего решения определяются ее эстетическое и конструктивное решение, форма и материал отделки. Барные стойки как композиционные акценты помещения часто выполняют





#### Формы барных стоек

по индивидуальным проектам. Из типовых решений можно рекомендовать разработки ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий и туристских комплексов, где заложен принцип вариационного использования барных, кафетерийных и буфетных стоек с учетом применения их в предприятиях с различным уровнем комфорта. Стойки укомплектованы необходимым технологическим и

холодильным оборудованием в соответствии с назначением.

Размещаться барные стойки могут вдоль стен, примыкать к стене торцевой частью, в углу помещения, быть свободно стоящими в центре зала, являться общими для двух помещений.

Отдельно стоящие стойки позволяют создать разнообразные композиции в плане. Их решения могут быть индивидуальны и во многом зависят от площа-





Варианты решения барных стоек

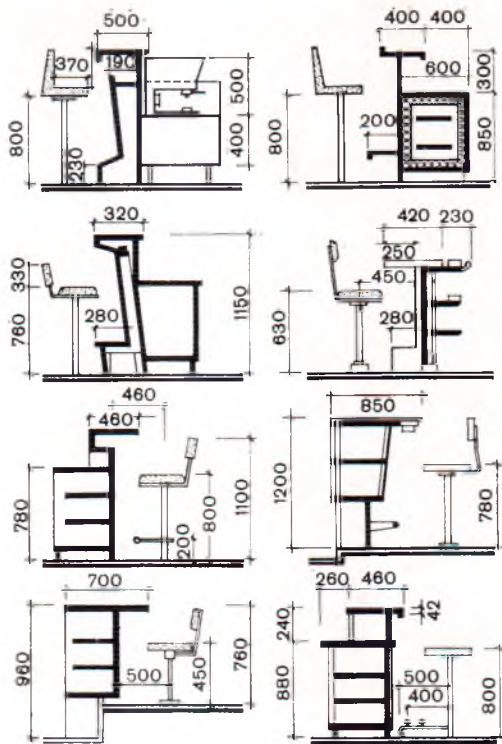
ди, отведенной для бара или кафетерия, а также от общего решения интерьера.

Место расположения стойки определяется близостью необходимых кладо-

вых, моечной столовой посуды, места складирования тары, удобством снабжения продуктами.

Возможны различные приемы решения стены, к которой примыкает барная стойка: декоративное панно, роспись, витраж из цветного или зеркального стекла; панели деревянные или





Габаритные размеры барных стоек

обтянутые кожзаменителем; стеллажи с посудой; декоративные растения. Экспозицию напитков и закусок в основном предусматривают в витрине, расположенной за прилавком-баром или на полках. Иногда ее устраивают в самом прилавке-баре. Экспозиция является одновременно и декоративным элементом интерьера, поэтому к ней следует подходить с учетом художественного оформления. Ширина прилавка-бара — 500—800 при высоте 1200 мм. Вращающиеся специальные табуреты и стулья с подножками для упора ног, расположенные вдоль барной стойки, могут закрепляться или быть приставленными, имеют высоту 720—780 мм. Сиденья по форме бывают круглые, квадратные и трапециевидные размерами 300—400 мм. В стульях, в отличие от табуретов, предусматривают спинки, иногда подлокотники.

Конструкция прилавка-бара — деревянно-металлическая, иногда каменная или бетонная. Для облицовки используют дерево, хромированный металл, бумажнослоистый пластик, мягкую декоративную обивку из поролона и искусственной кожи и другие материалы. Табуреты и стулья с полумягкими и мягкими подушками устанавливают на металлической хромированной или окрашенной стойке или ножке круглого сечения. Подставки для них можно монтировать в пол или в стойку из металла или из дерева и обкладывать резиной. Поручни для рук металлические, деревянные на металлическом креплении монтируют к барной стойке со стороны посетителей.

При изготовлении индивидуальной мебели для ресторана или кафе прилавков-баров и стульев (табуретов) делают в едином архитектурно-художественном замысле с применением одних и тех же отделочных материалов и цветовой гаммы.

Пристенное оборудование для баров, кафетериев и буфетов следует предусматривать следующих размеров: общая высота секции — до 1800, длина секции — 900—1200 при глубине под рабочей плоскостью 400—600 мм; высота рабочей плоскости — 850—900; глубина над рабочей поверхностью для размещения экспозиции товаров — 150—300 мм.

Для зоны самообслуживания и раздачи необходимо использовать высокопроизводительное оборудование, характеризующееся стандартными параметрами, встроенные нагревательные и охлаждаемые устройства.

Основным раздаточным оборудованием в предприятиях с самообслуживанием и свободным выбором блюд являются линии ЛПС различных модификаций: ЛПС-А, ЛПС-АТ, ЛПС-Б, ЛПС/БТ, ЛПС-В, ЛПС-ВТ. Для отпуска комплексных обедов в небольших залах (до 100 мест) используют линии ЛПС-Г и ЛПС-Д.

В предприятиях общественного питания используются также несколько типов механизированных раздаточных ли-









Профили барных стоек



ний, которые отличаются друг от друга конструктивным устройством и характером отпуска обедов потребителям. К таким линиям относятся ЛККО («Поток»): МЛКО-П («Прогресс»), «Импульс», МПСО (механизированный прилавок самообслуживания), ЛКНО («Эффект»). Они представляют собой принципиально новые технологические схемы реализации пищи, в наиболее полной мере обеспечивающие удобство обслуживания при отпуске потребителям полноценного горячего питания. Комплектование обедов на всех линиях основано на расчленении процесса комплектации обедов и блюд на отдельные трудовые операции, что позволяет избежать непроизводительное перемещение работников, обеспечить более рациональное использование их рабочего времени.

Линия конвейерная для комплектования и отпуска комплексных обедов (ЛККО) состоит из транспортера для комплектования обедов и передвижного раздаточного оборудования. Обеды непосредственно перед выдачей комплектуются на подносах, которые с транспортера снимают посетители. Лента при подходе подноса к выходному краю транспортера останавливается автоматически.

Существуют различные модификации линии ЛККО. В предприятия общественного питания поставляются в основном линии ЛККО-300 (ЛККО-1, ЛККО-2) и ЛККО-600 (ЛККО-3, ЛККО-4), производительность соответственно 300 и 600 обедов в час.

Рабочие места комплектовщиков обедов на линиях ЛККО-2 и ЛККО-4 располагаются как с одной, так и с двух сторон транспортера, а на ЛККО-1 и ЛККО-3 — только с одной стороны. В связи с этим в производственных помещениях линии ЛККО-2 и ЛККО-4 можно устанавливать островным и пристенным способом, а ЛККО-1 и ЛККО-3 — только пристенным способом.

Механизированная линия комплектации обедов (МЛКО-П) обеспечивает отпуск комплексных обедов непрерывной их подачей к движущемуся потоку посе-

тителей. Представляет собой горизонтальный двухцепной вертикально замкнутый транспортер с раздаточным оборудованием. Полностью скомплектованные на подносах обеды находятся на специальных платформах транспортера, закрепленных на его цепях, которые перемещаются по замкнутому циклу, оставаясь все время в горизонтальном положении. Не снятые подносы с обедами возвращаются в отделение комплектации или на кухню и снова могут поступать в обеденный зал.

Раздаточное оборудование линии МЛКО в зависимости от конкретных условий привязки транспортера в помещении можно размещать как с одной, так и с обеих сторон транспортера. Поэтому линии МЛКО-П можно устанавливать и островным, и пристенным способом.

Механизированная раздаточная линия «Импульс» является разновидностью линии ЛККО, сблокированной с жетонным механизмом, который включает конвейер комплектации обедов после поступления в него жетона. Лента транспортера при этом передвинется на расстояние, равное длине одного подноса, после чего транспортер отключается до подачи нового жетона.

Рабочие места комплектовщиц оборудованы столами, электромармитами, стеллажами с выдвижными полками. В обеденный зал, отделенный от кухни стеной, выходят секции отпуска обедов. При этом конструкция проемов для конвейеров исключает контакты между потребителями и раздатчиками. Применение системы механизированного отпуска комплексных обедов «Импульс» значительно увеличивает пропускную способность столовой.

Механизированный прилавок самообслуживания МПСО представляет собой горизонтально замкнутый цепной конвейер, к тяговой цепи которого прикреплены тележки для транспортирования подносов с блюдами. Особенностью конструкции является то, что полностью скомплектованные обеды на подносах располагаются на специальных платформах транспортера, закрепленных на его цепях, которые



перемещаются по замкнутой траектории. Движущиеся по прилавок подносы с обедом подогреваются двумя инфракрасными излучателями с поворотными отражателями, что обеспечивает подогрев только той части подноса, на которую установлены горячие блюда комплекса.

Длину транспортера можно изменять за счет добавления и уменьшения количества звеньев в цепях. Перестановкой опор транспортеру может быть придана различная конфигурация. Это позволяет устанавливать такие транспортеры в залах любой конфигурации и параметров.

Линия комплектации, накопления и отпуска обедов (ЛКНО «Эффект») выпускается трех модификаций для обеденных залов различной вместимости: ЛКНО-1 — на 100, ЛКНО-2 — 150 и ЛКНО-3 — на 200 мест. В линию ЛКНО входят стойка-накопитель, которую устанавливают вдоль зала, и конвейер комплектации комплексных обедов, оснащенный передвижным раздаточным оборудованием. Обеды комплектуются на пластмассовых подносах, в дно которых вмонтированы два диска из нержавеющей стали, размещенных друг от друга на расстоянии, равном расстоянию между нагревателями в стойке-накопителе. Это позволяет сохранить первые и вторые блюда в накопителе горячими.

Механизированных линий для непрерывного отпуска обедов должно быть не менее двух, так как каждая из них рассчитана на одновременный отпуск только одного варианта комплексных обедов. Внедрение механизированных раздаточных линий значительно сокращает затраты времени потребителей на получение пищи. Если при использовании механизированных раздаточных линий типа ЛГС-Г и ЛПС-Д в течение часа можно обеспечить комплексными обедами только 180 человек, то при использовании механизированных линий типа ЛКК-2, МЛКО-П, ЛКНО-1, ЛКНО-2 и ЛКНО-3 — соответственно 400, 600, 500, 750 и 1000 человек, т. е. в 2,2—5,5 раза больше. Рациональное использование механизированных раз-

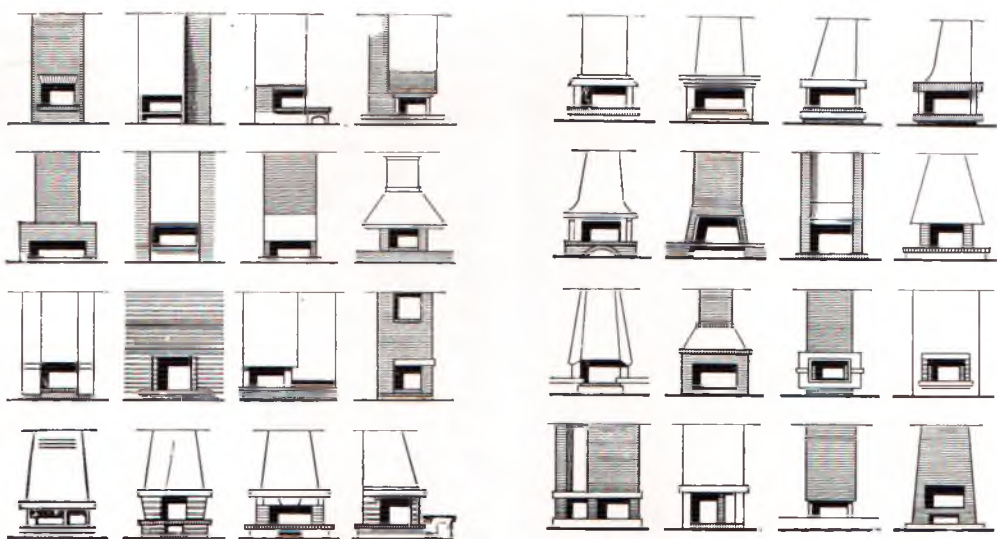
даточных линий позволяет вдвое сократить затраты времени потребителей на получение пищи или за одно и то же время увеличить численность питающихся в 1,5—2 раза.

В интерьерах обеденных залов некоторых ресторанов, баров и кафе устраивают камин, которые могут быть декоративными и действующими.

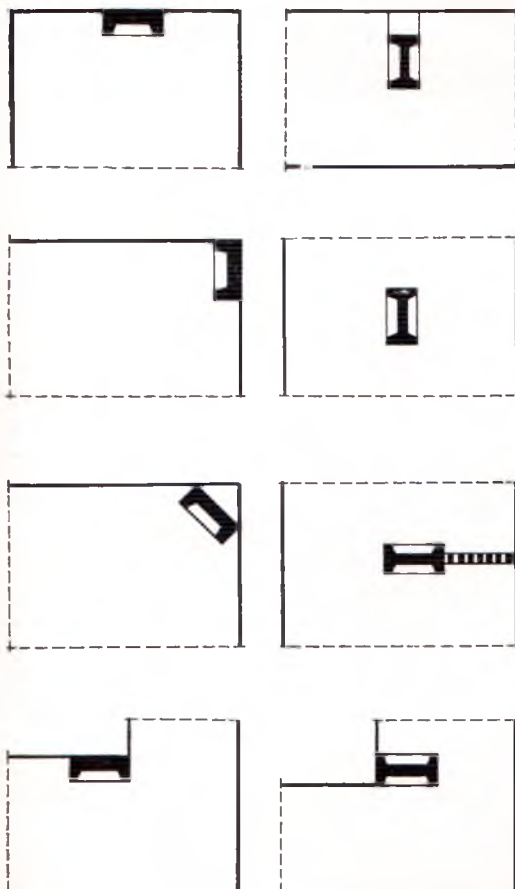
Камин устраивают отдельно стоящими, встроенными или пристроенными к стене. Их можно размещать в углу или в центре помещения. Форма и размеры каминов, а также материалы для их устройства могут быть самыми разными. Для кладки применяют огнеупорный или обыкновенный кирпич с футеровкой внутри топки огнеупорным, а также жаростойкий бетон, керамику, металл. Оформление должно полностью соответствовать стилю интерьера. Облицовку выполняют гладкими или узорчатыми изразцами, керамическими плитками, металлическими декоративными листами, кроме этого, оставляют кирпичные или каменные поверхности в сочетании с другими декоративными элементами, оштукатуривают или оформляют тематической росписью. У камина предусматривается место для хранения поленьев и различных принадлежностей для топки.

В предприятиях общественного питания площадь пола в обеденных залах в основном занята под оборудование, поэтому радиаторы отопления устраивают под окнами, в нишах стен или в полу вдоль окон. В первом и во втором случаях необходимо прикрыть отопительные приборы решетками, щитами или экранами, которые окрашивают под цвет стен или декоративно оформляют деревом или металлом. В третьем случае отопительные приборы в виде ребристых труб закрывают металлическими решетками, уложенными в плоскости пола. Этим приемом часто пользуются при размещении отопительных приборов у остекленной стены, где открытое расположение их не нарушает задуманный эффект зрительного объединения внешнего и внутреннего пространства. Рисунок решеток должен быть таким, чтобы ото-





Варианты композиционного размещения и устройства каминов



питательные приборы не просматривались как снаружи, так и изнутри помещения.

Размещение вентиляционных решеток на плоскости стены, их пропорции и рисунок следует решать в общем композиционном оформлении плоскости и всего интерьера.

При формировании интерьера вестибюльной части следует учитывать функциональные процессы, проходящие в ней, транзитную роль этого помещения. Мебель и оборудование холлов и вестибюлей, предназначенных для встречи и отдыха посетителей, должны иметь в своем составе только самое необходимое. Выбор вида оборудования зависит от планировочных возможностей помещения и общего решения интерьера. Здесь могут быть несколько кресел, диваны, журнальные столики, банкетки, цветочницы и стенды информации. Может использоваться та же мебель, что и в обеденном зале, или специальная мебель для отдыха.

Гардероб в основном состоит из барьера-стойки и вешалок. Гардеробный барьер можно устраивать сплошным фронтом из отдельных секций длиной 900—1200, шириной 300—400 при высоте 850—900 мм. Конструктивной основой барьера может служить металлический или деревянный каркас, об-





Камины в ресторанах «Ветряк» и «Наталка» в Киеве

шитый древесностружечными плитами, фанерованным шпоном ценных пород древесины или обтянутый искусственной кожей. Стойки гардероба могут

состоять из секций щитовой конструкции. Крышку стойки отделяют слоистым пластиком, остальные лицевые поверхности — строганным шпоном, покрытым лаком. Конструкция вешалки и необходимое число крючков определяются проектируемым числом посетителей. Вешалки бывают отдельно стоящие, подвесные или прикрепленные непосредственно к стене. Стойки изготовляют из труб квадратного или круглого сечения. Вешалки выполняют из дубовых полированных досок или столярных плит, оклеенных шпоном, на которые крепят крючки из металлической полосы. Не всегда можно крепить конструктивные стойки вешалки к полу. Подвешенная к перекрытию вешалка освобождает пространство пола и является эстетически и гигиенически оправданной.

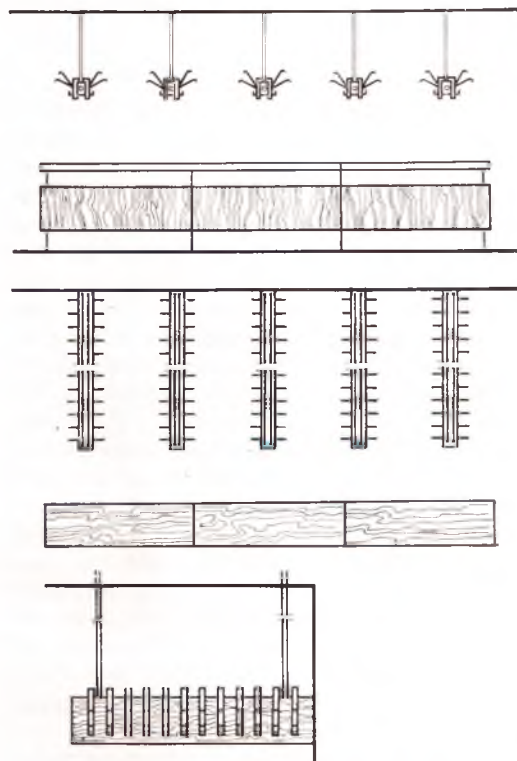
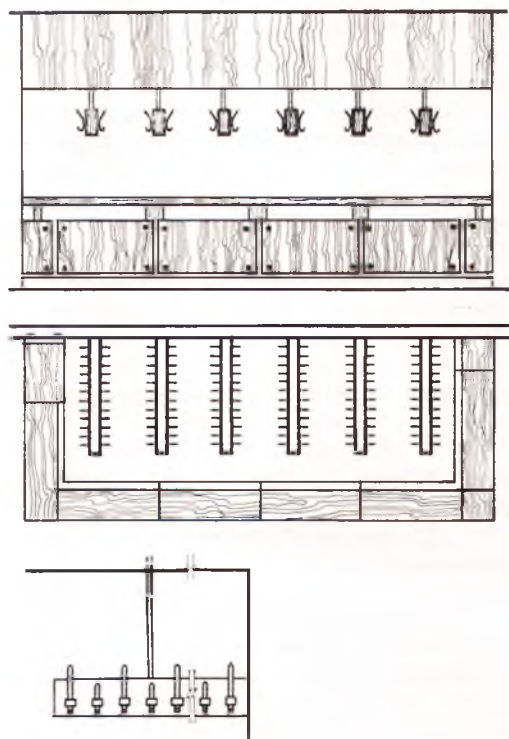
При проектировании необходимо учитывать возможность применения оборудования в соответствии с последовательностью технологического процесса и рациональной компоновкой рабочих мест и линий.

Индустриализация производства готовых блюд требует все большего числа унифицированных, рациональных, функциональных технологических решений для различных типов предприятий.

Технологическое оборудование устанавливают в производственных цехах, моечных, помещениях для приема и хранения продуктов. Тип, количество единиц и мощность технологического оборудования определяются характером организации производства, производственной программой, видом сырья и продуктов, которыми снабжают предприятия для организации технологических процессов.

К механическому оборудованию относятся картофелечистка, овощерезка, мясорубка, фаршемешалка, тестомесительные и машины для взбивания, машины для мытья посуды и приборов. Расчет механического оборудования сводится к подбору машин в соответствии с требуемой максимальной часовой производительностью, определению времени их работы и





#### Примеры конструктивного решения гардеробов

фактического коэффициента использования с учетом технологического процесса.

К немеханическому оборудованию относятся производственные столы, моечные ванны, шкафы для посуды, хлеба, инструмента, инвентаря, а также стеллажи, подтоварники, подвесные пути. Количество этого оборудования определяется в зависимости от численности работников, производительности предприятия, габаритов и емкости оборудования.

Тепловое оборудование составляют плиты, пищеварочные котлы и специализированная тепловая аппаратура. Основой его расчета являются количество выпускаемой продукции и график реализации блюд горячего цеха по часам работы предприятия.

К холодильному оборудованию предприятий относятся холодильные шкафы, секции-столы с охлаждаемым

шкафом, низкотемпературные прилавки-витрины и др. Состав его определяется количеством и массой готовых блюд и скоропортящихся продуктов, подлежащих хранению напитков, мороженого и расхода льда с учетом емкости или производительности перечисленного оборудования.

Количество и варианты размещения контрольно-кассовых аппаратов определяются типом предприятия, принятой формой обслуживания, вместимостью и планировочной схемой зала. Оборудование в производственных помещениях занимает значительную площадь и пространство, поэтому не допускается окрашивать его в слишком яркие цвета. Исключение составляют нагревающиеся поверхности, кнопки и рукоятки управления, которые окрашивают более яркими цветами. Это создает условия техники безопасности, выделяет рабочую зону, которая должна быть контрастной, что помогает сосредоточить внимание.



Предприятия общественного питания призваны решать важную социально-экономическую задачу: экономить человеческий труд, создавать удобства для населения, беречь продукты, время, освобождать женщину от домашнего хозяйства, пополнять народное хозяйство миллионами новых работников, давать возможность женщине больше времени уделять воспитанию детей, активно участвовать в общественной деятельности. Достоинствами общественного питания являются условия для организации отдыха, комфортное обслуживание, приготовление и распределение пищи на научной основе, четкое планирование, сохранение, равномерное распределение продуктов питания и практическое использование их отходов, что в определенной степени способствует решению продовольственной программы в стране.

Развитие и совершенствование системы общественного питания должно осуществляться за счет количественного роста, качественного уровня обслуживания, обеспечивающего максимальные удобства, комфорт и экономию времени населения, а также развития наиболее массовых типов и рационального укрупнения предприятий общественного питания, повышения их технического уровня, технологической оснащенности, функциональных и архитектурно-планировочных качеств.

Решающим условием эффективного использования капитальных вложений, направленных на расширение материально-технической базы общественного питания, является рациональная организация сети этих предприятий.

Архитектура современных предприятий общественного питания весьма разнообразна и решается с учетом конкретных градостроительных и ландшафтных условий, что определяет тот или иной архитектурный прием и индивидуальную выразительность зданий. На архитектуру и объемно-планировочные ре-

шения значительное влияние оказывает также развитие национальных традиций.

Архитектурные образы современных предприятий, их объемно-пространственные и конструктивные решения должны отвечать принципиальным направлениям будущего, учитывать возможную замену технологического и торгового оборудования с изменением при необходимости способа производства и технологической схемы. Таким принципам в первую очередь может отвечать гибкая планировочная структура и пространственные конструкции. Гибкая планировка и максимальная унификация отдельных элементов совершенствуют производственный процесс, формы обслуживания. Различные объемно-планировочные параметры основных групп помещений могут быть сблокированы на основе объемно-планировочных элементов зданий. Это позволяет создать разные типовые решения предприятий различных типов, вместимости, этажности и конфигурации.

Формирование полноценного художественного образа возможно только при творческом содружестве архитектора и художника. Определенная сдержанность и чувство меры при выборе отделочных материалов и включении в интерьер декоративно-прикладного и монументального искусства способствуют формированию объемно-планировочной композиции, выраженной архитектурными приемами.

Существенное значение для удобства и комфорта имеет оборудование, которое по форме, стилю и назначению должно соответствовать общему решению интерьера. В первую очередь это относится к мебели, непосредственно связанной с архитектурно-планировочной организацией обеденного зала, его функционально-технологическими процессами и формами обслуживания.

Внедрение рассмотренных предложений в практику проектирования и строительства будет способствовать организации общественного питания у нас в стране.



## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

- Материалы XXVII съезда КПСС. М.: Политиздат, 1986.— 351 с.
- Аграновский Е. Д., Дмитриев Б. В. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания.— М.: Экономика, 1982.— 142 с.
- Багмут С. И. Интерьер предприятий общественного питания.— М.: Экономика, 1976.— 63 с.
- Виноградова М. В., Бородина Р. М. Комплекс отдыха «Ялта».— М.: Стройиздат, 1982.— 255 с.
- Викторов А. М., Викторов Л. А. Природный камень в архитектуре.— М.: Стройиздат, 1983.— 188 с.
- Воронец Л. А. Искусственное освещение помещений.— К.: Будівельник, 1979.— 130 с.
- Дабагян К. И. Комплексные предприятия питания.— М.: ЦНТИИ Госгражданстроя, 1982.— 51 с.
- Единая номенклатура мебели и оборудования общественных зданий массового строительства/ЦНИИЭП учебных зданий Госгражданстроя.— М.: Стройиздат, 1982.— 62 с.
- Ежов В. И. Архитектура общественных зданий массового строительства.— М.: Стройиздат, 1983.— 217 с.
- Жоголь Л. Е. Декоративное искусство в современном интерьере.— К.: Будівельник,— 1986.— 195 с.
- Карсекин В. И., Бердичевский В. X. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания.— К.: Вища шк., 1983.— 204 с.
- Методические рекомендации по рационализации работы ресторанов потребительской кооперации ( типовые решения)/Центросоюз. ЦИНОТУР.— М., 1981.— 63 с.
- Методические рекомендации по комплексному проектированию и размещению декоративных тканей в интерьерах общественных зданий / КиевЗНИИЭП, Госгражданстрой.— К., 1984.— 54 с.
- Новикова Е. Б. Интерьер общественных зданий.— М.: Стройиздат, 1984.— 271 с.
- Ольхова А. П. Гостиницы.— М.: Стройиздат, 1983.— 172 с.
- Пономарева Е. С. Цвет в интерьере.— Минск: Вышэйш. шк., 1984.— 159 с.
- Пчельников К. П. Сборные подвесные потолки современных общественных зданий.— М.: Стройиздат, 1978.— 111 с.
- Руководство по проектированию интерьера зданий курортно-оздоровительных и туристских учреждений/ЦНИИЭП лечебно-курортных зданий.— М.: Стройиздат, 1979.— 270 с.
- Руководство по проектированию внутренней среды предприятий торгово-бытового обслуживания/ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий.— М.: Стройиздат, 1981.— 231 с.
- Степанов Н. Н. Цвет в интерьере.— К.: Вища шк., 1985.— 95 с.
- Типовые решения по организации работы баров/Центросоюзпроект.— М., 1983.— 62 с.
- Уренёв В. П. Архитектура предприятий общественного питания.— К.: Будівельник, 1981.— 126 с.
- Уренёв В. П. Предприятия общественного питания (архитектуру-проектировщику).— М.: Стройиздат, 1986.— 174 с.
- Черепяхина А. Н. Эстетика современной мебели.— М.: Лесн. пром-сть, 1978.— 254 с.
- Предприятия общественного питания: СНиП II-Л, 8-71.— М., 1972.— 31 с.
- Гостиницы: СНиП II-79-78.— М., 1978.— 32 с.
- Планировка и застройка городов, поселков и сельских населенных пунктов: СНиП II-60-75 \*\*— М., 1981.— 73 с.
- Столовые открытого типа с самообслуживанием: Нормы планировоч. элементов.— М.: ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий, 1973.— 104 с.
- Кафе общего назначения: Нормы планировоч. элементов.— М.: ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий, 1975.— 64 с.
- Рестораны: Нормы планировоч. элементов.— М.: ЦНИИЭП торгово-бытовых зданий, 1976.— 96 с.



## ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ . . . . .	3
СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЕ, ГРА- ДОСТРОИТЕЛЬНЫЕ И ТИПОЛОГИЧЕС- КИЕ ОСНОВЫ ФОРМИРОВАНИЯ АРХИ- ТЕКТУРЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕН- НОГО ПИТАНИЯ . . . . .	4
АРХИТЕКТУРНО-ПЛАНИРОВОЧНАЯ ОР- ГАНИЗАЦИЯ ОСНОВНЫХ ПОМЕЩЕНИЙ	26
ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ И ТЕНДЕН- ЦИИ В РЕШЕНИИ СОВРЕМЕННОГО ИН- ТЕРЬЕРА . . . . .	43
ПРИЕМЫ ОРГАНИЗАЦИИ ИНТЕРЬЕРА .	48
СРЕДСТВА АРХИТЕКТУРНО-ХУДОЖЕСТ- ВЕННОЙ ВЫРАЗИТЕЛЬНОСТИ ИНТЕРЬЕРА	60
ОБОРУДОВАНИЕ . . . . .	94
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРА- ТУРЫ . . . . .	111

Производственное издание

Уренёв Валерий Павлович

### **Интерьер и оборудование предприятий общественного питания**

Редактор Г. Л. Пономарева  
Художественный редактор Н. А. Сердюкова  
Художник обложки А. Е. Китайгородский  
Технический редактор З. П. Золотерева  
Корректор Н. М. Мирошниченко

ИБ № 2769

Сдано в набор 06.08.87. Подписано в печать 03.03.88.  
БФ 05074. Формат 70×100<sup>1/16</sup>. Бумага мелованная. Гарни-  
тура журнальная рубленая. Печать высокая. Усл. печ. л.  
9,1+1,3 (цв. вкл.). Усл. кр.-отт. 14,95. Уч.-изд. л. 10,1+  
+1,22 (цв. вкл.). Тираж 6000 экз. Заказ № 7—2658.  
Цена 1 р. 80 к.

Издательство «Будивельник». 252053 Киев, ул. Обсерватор-  
ная, 25

Главное предприятие республиканского производствен-  
ного объединения «Полиграфкинг». 252057 Киев, ул. Дов-  
женко, 3.