

Архитектура
В. П. УРЕНЕВ предприятий
общественного
питания



Архитектура
В. П. УРЕНЕВ предприятий
общественного
питания

КИЕВ «БУДІВЕЛЬНИК» 1981

У

ББК 85.113(2)7+38.712
72С2+6С4.2
У69

УДК 72.725.71

Урнев В. П.

У69 **Архитектура предприятий общественного питания.**— К. : Будівельник, 1981.— 128 с., ил.— Библиогр. : с. 127.

В книге анализируется отечественный и зарубежный опыт проектирования, строительства и эксплуатации современных предприятий общественного питания. Рассматриваются принципы организации сети, методика ее расчета в городской застройке, пригородных зонах отдыха и на курортах. Анализируется экономичность проектных решений, строительной практики и эксплуатации. Нормативные материалы приведены по состоянию на 1 июля 1980 г. Рассчитана на архитекторов, инженеров, технологов и руководителей предприятий общественного питания, а также может быть полезна студентам архитектурных вузов и факультетов.

У $\frac{30202-021}{M203(04)-81}$ 104.81.4902020000 ББК 85.113(2)7+38.712
72С2+6С4.2

Табл. 10. Ил. 86. Библиогр.: 127 с. (34 п.).

Рецензент *В. В. Малин*

Редакция литературы по архитектуре
Заведующий редакцией *С. Н. Балацкий*

265414 *W*

БІБЛІОТЕКА
Київського торговельно-
економічного інституту

У $\frac{30202-021}{M203(04)-81}$ 104.81.4902020000

Общественное питание — это крупная отрасль народного хозяйства, где насчитывается более 300 тыс. предприятий, в которых работают свыше 2,5 млн. человек.

Сеть предприятий общественного питания, как указано в Программе КПСС, решениях XXVI, XXV партийных съездов, в постановлениях ЦК КПСС и Совета Министров СССР, должна быть расширена до полного удовлетворения потребностей населения.

В. И. Ленин назвал зарождавшиеся тогда столовые «ростками коммунизма», указывая, что при образцовой постановке работы они создадут большую экономию человеческого труда, удобства для населения, сэкономят продукты, время, освободят женщину от тягот домашнего хозяйства. Полное удовлетворение потребностей населения в общественном питании является одной из реальных возможностей пополнить народное хозяйство миллионами новых работников, дать возможность женщинам участвовать в творческом труде и общественной деятельности.

Известно, что хорошо организованная работа в предприятиях общественного питания наглядно свидетельствует об их преимуществе в сравнении с домашним и, в первую очередь, затратами труда, которые в 5—6 раз меньше, чем в домашних условиях.

Общественное питание обеспечивает условия для организации отдыха. Это — одиночный отдых, семейные торжества, встречи с друзьями и т. п. Здесь следует также учесть разнообразные развлечения (музыка, танцы, эстрада), комфортное обслуживание, более разнообразный и качественный ассортимент блюд (в сравнении с домашним), с учетом кулинарного мастерства и санитарно-гигиенические условия.

Рациональное использование и массовое внедрение общественного питания во многом зависит от особенностей населенного пункта и жилой застройки, их планировочной структуры, численного состава населения места, контингента обслуживания, а также размещения, типа предприятия, его вместимости, формы обслуживания, ассортимента, эстетических, санитарно-гигиенических и экономических факторов. Неучет этих факторов приводит к неэффективному использованию предприятий и неудовлетворению потребностей населения в организации питания.

Сегодня уже наметились определенные тенденции в развитии функций общественного питания, его характерные особенности и место в городской застройке. Более полный охват населения общественным питанием во многом зависит от количества предприятий и ими выпускаемой продукции.

Одной из характерных особенностей современной урбанизации в СССР является усиление концентрации городского населения в крупных городах, численность которого растет быстрее города. Быстрый рост численности населения крупных городов, повышенная плотность жилищной застройки, высокая концентрация промышленных предприятий, значительное количество научных организаций, культурных и зрелищных учреждений, большой удельный вес приезжих, высокая внутригородская мобильность населения и т. д. предъявляют повышенные требования к организации работы всей сферы обслуживания, в том числе и к общественному питанию. 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 пребывания населения.

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

Есть предположения, что с увеличением в перспективе свободного времени во много раз повысится подвижность населения, что вызовет необходимость широкого развития различных видов городского транспорта. Транспортная доступность, в свою очередь, приведет к усилению связи между элементами планировочной структуры города, следствием чего явится концентрация учреждений обслуживания у остановок общественного транспорта. Более того, некоторые исследователи считают, что в будущем транспортная коммуникация «дом — работа» должна стать основной в смысле размещения на ней самых разнообразных 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. Так, например, в обще-

городских центрах крупных городов в дневное время населения бывает в 5—7 раз больше, чем проживающих в данном районе, а из каждых 100 человек 80 проводят свое свободное время за пределами места жительства.

В центрах городов все более ощутимым становится дефицит свободных участков для размещения объектов обслуживания, в том числе предприятий общественного питания. Поэтому важным является эффективное использование действующих предприятий. Земельный дефицит в центральных районах крупных городов уже в настоящее время ставит на повестку дня вопрос об освоении подземного пространства. Подземная урбанизация неразрывно связана с экономией надземных территорий, а также позволяет рационально приблизить объекты питания к потребителю, не ограничиваясь условиями застройки. В последние годы в отечественной и зарубежной практике успешно функционируют в подземных переходах и станциях метро кафе и рестораны, пользующиеся популярностью у населения.

Сеть предприятий общественного питания ограничивается не только общегородской системой обслуживания. Ее развитие имеет широкие границы как в пригородных зонах, так и на межселенных территориях.

Архитектура зданий предприятий общественного питания весьма разнообразна. Это и пристроенные к высотным гостиницам блоки, и отдельные самостоятельные объемы, решенные в современных архитектурных формах и с элементами стилизации, которым присущи местный колорит и национальные особенности. Это и предприятия, размещенные на телевизионных вышках, опорах мостов, и панорамные предприятия. Однако следует помнить, что эти предприятия проектируются и строятся на десятки лет. Смогут ли их формы, объемно-пространственные решения, их архитектурные образы и технические возможности удовлетворить будущие запросы? Ответ на этот вопрос может дать научно обоснованное прогнозирование, основанное на комплексном исследовании социальных, градостроительных, архитектурно-планировочных, конструктивных и экономических предпосылок.

Уже сегодня создают такие гибкие планировочные структуры и пространственные конструктивные решения, которые учитывают необходимость периодической смены технологического оборудования, возможность увеличения пропускной способности предприятия, универсальность использования предприятий, совершенствование форм обслуживания и т. д. Планировочная структура таких предприятий должна быть достаточно гибкой, чтобы имелась возможность, не изменяя основную принципиальную схему здания, размещать предприя-

тия комплексного обслуживания в различных градостроительных условиях, в том числе в городской застройке, зонах отдыха, гостиничном комплексе, составе развитого торгового центра и т. д. В основу решения этого вопроса кладутся унифицированные планировочные и объемно-пространственные схемы предприятий комплексного обслуживания, учитывающие разнообразие градостроительных, климатических и этнографических условий. Комплексные предприятия общественного питания, в первую очередь крупные, сыграют существенную роль в формировании пространственной городской среды и вместе с более новыми, совершенными типами и действующими в настоящее время традиционно сложившимися предприятиями составят общегородскую сеть общественного питания.

Эффективность использования значительных капиталовложений в дальнейшее развитие общественного питания зависит не только от количества предприятий, вместимости и числа работающих в них, но и от рациональной организации сети, правильного выбора формы и организации общественного питания и разработки соответствующих типов предприятий с развитой механизацией и автоматизацией технологических процессов и прогрессивными формами и методами обслуживания.

Архитектура предприятий общественного питания весьма разнообразна. Разномасштабность и многообразие форм обслуживания населения предприятиями общественного питания в городах и зонах отдыха предопределили разнообразие проектных решений. Наряду со сравнительно небольшими, в том числе тематическими ресторанами, кафе, закусочными, строящимися в городах, местах массового отдыха, на курортах, туристских маршрутах и автомагистралях, строятся крупные комплексные предприятия, которые по разнообразию предоставляемых услуг являются наиболее перспективными.

С этой целью ЦНИИЭП зданий торговли, общественного питания, бытового обслуживания и туристских комплексов разработал ряд типовых и индивидуальных проектов комплексных предприятий общественного питания.

Целью настоящей работы является рассмотрение ряда вопросов по изучению опыта и разработке научно обоснованных предложений по организации сети общественного питания, установлению методов расчета с учетом различного контингента обслуживания и градостроительных условий, разработке номенклатуры этих предприятий, выявлению принципов и архитектурно-планировочных особенностей основных типов предприятий общественного питания, их конструктивных решений, повышению архитектурно-художественного качества интерьеров.

ОРГАНИЗАЦИЯ СЕТИ И ТИПЫ ПРЕДПРИЯТИЙ

Структура и расчет сети

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

Сеть предприятий общественного питания, повышение ее мощности должны развиваться с прогрессивными тенденциями в градостроительстве и обслуживании.

Подвижность населения в связи с производственной деятельностью трудящихся, повышения уровня жизни и увеличение свободного времени населения, а также развитие транспортных средств поставили задачу правильной организации сети предприятий общественного питания с учетом основных направлений движения населения и размещения предприятий в местах интенсивных потоков, в увязке с пешеходной и транспортной системами (рис. 1).

Сложившиеся и вновь строящиеся города имеют промышленную, селитебную, коммунально-складскую, транспортную и зону отдыха. При проектировании сети учитываются особенности этих зон, их планировочные решения, характер развития, контингент населения, его доходы и другие условия. В связи с этим сеть предприятий общественного питания в системе населенных мест подразделяется на закрытую и открытую.

В *закрытую сеть* входят предприятия общественного питания при промышленных предприятиях, детских дошкольных и учебных заведениях, санитарно-оздоровительных и лечебных учреждениях.

Открытая сеть предусматривает предприятия общественного питания по месту жительства, в общегородской застройке, при гостиницах, общественно-торговых центрах, на автодорогах. Если закрытая сеть предприятий общественного питания заранее рассчитана на ограниченный конкретный контингент, а мощность ее и типы предприятий определяются вместимостью и спецификой размещения, то открытая сеть, более развитая, имеет свои сложности и особенности.

Наличие в открытой сети значительного количества мелких предприятий усложняет ее функционирование. Они часто не отвечают современным требованиям обслуживания и не могут обеспечить предприятия общественного питания полуфабрикатами, что делает предприятия нерентабельными. Это приводит к децентрализованной организации сети.

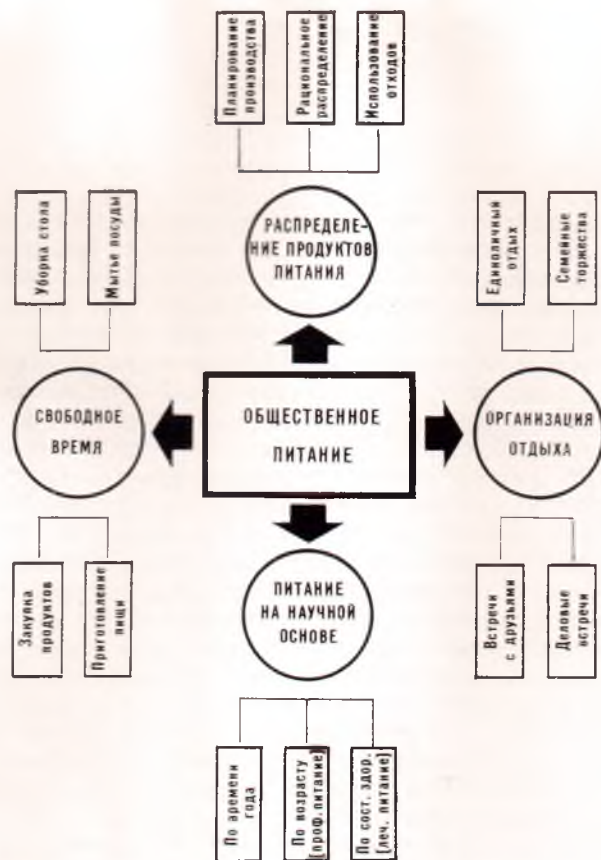
Для улучшения работы предприятий общественного питания необходима более экономичная, гибкая и удобная комплексная организация сети, требующая определенных типов предприятий и соответствующего их размещения. Этим принципам отвечает централизованная сеть. Переработка сырья проводится на централизованных заготовочных предприятиях (комбинаты полуфабрикатов, фабрики-кухни-заготовочные, цеха по производству полуфабрикатов) с высокопроизводительным оборудованием. Это способствует созданию поточных линий, эффективному использованию оборудования, повышению качества продукции и снижению ее себестоимости (рис. 2).

В СССР, Чехословакии и других странах, например, развито строительство центральных кухонь-заготовочных, производящих полуфабрикаты различных блюд с окончательным доведением их до готовности на предприятиях общественного питания.

Центральные предприятия весьма рентабельны благодаря масштабам промышленного производства и высокой степени механизации. Производственная мощность центральной заготовочной определяется максимальным суточным выпуском изделий. Выпускаемые полуфабрикаты должны обеспечивать ассортимент блюд предприятиям общественного питания. Увеличение числа предприятий, пользующихся полуфабрикатами, повышает рентабельность заготовочных.

Опыт отечественного и зарубежного проектирования, строительства и эксплуатации заготовочных предприятий подтверждает их рациональность, эффективность и экономичность.

Важными факторами при организации и расчете сети общественного питания являются данные о количестве жителей данного района, города, условиях их быта, национальных особенностях различных групп населения, половозрастном составе, профессии, а также изучение спроса населения. Учет этих факторов дает возможность более точ-



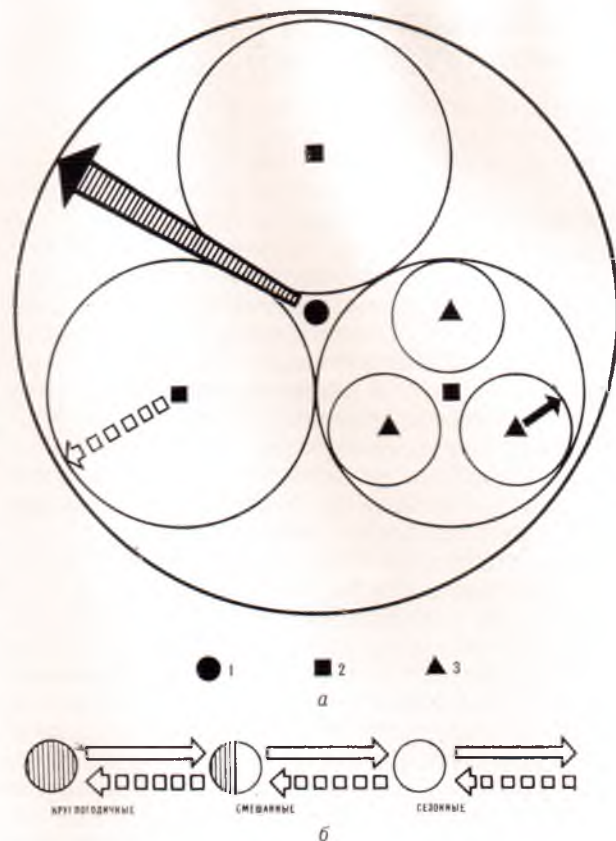
1. Функциональные основы общественного питания.

но обосновать количество, состав и размещение сети общественного питания.

При организации сети, обеспечивающей обслуживание населения, необходимо определить общее потребное количество посадочных мест, дифференцировать это количество в соответствии с градостроительной структурой города, выбрать оптимальные типы предприятий и рационально разместить их в городской застройке.

Предприятия общественного питания открытой сети жилой зоны и города в целом характеризуются частотой пользования и функциональным назначением.

В состав жилой зоны обслуживания входят территории жилых районов, кварталов, жилых комплексов, межмагистральных территорий и т. п. Предприятия общественного питания в жилой зоне имеют радиус обслуживания до 500 м в пределах времени пешеходной доступности 7—10 мин. При одно- — двухэтажной застройке радиус обслуживания может быть увеличен до 700 м. В I и IV климатических районах, а также в условиях



2. Структура сети предприятий общественного питания: а — построение сети: 1 — общегородские предприятия; 2 — предприятия районного значения; 3 — по месту жительства (микрорайонные); б — разворот и сворачиваемость сети.

сложного рельефа или планировочных ограничений, увеличивающих время пешеходной доступности, допускается уменьшение радиуса обслуживания до 300 м.

Основными типами предприятий общественного питания жилой зоны являются: столовые-вечерние кафе с магазинами полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских изделий и готовых блюд; рестораны общего типа и комплексные предприятия общественного питания. Эти предприятия обслуживают постоянное население по месту проживания, отдыха и работы.

Предприятия общественного питания в жилой застройке иногда включают 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 предприятий общественного питания городского значения являются рестораны общего типа и специализированные, имеющие магазины полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий; кафе, бары и закусочные общего типа, специализированные и комплексные предприятия. Эти предприятия обслуживают в основном временное население и размещают на магистральных улицах общегородского значения, вблизи пересадочных транспортных узлов, в комплексах торговых центров городского значения, а также в городских и пригородных зонах культуры и отдыха.

Размещение сети и выбор типов предприятий городского значения зависят от величины города, его планировочной структуры и значения в системе расселения.

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

Общее количество мест в предприятиях общественного питания для города в целом распределяется между предприятиями, размещенными в жилой зоне, и предприятиями городского значения и определяется дифференцированным расчетом на планируемую численность населения.

Расчетные показатели количества мест на 1000 чел. составляют для предприятий, размещенных в жилой зоне, на первую очередь строительства 12, а на перспективу 16, для предприятий городского значения — соответственно 16 и 24.

Примерное соотношение между основными типами предприятий общественного питания составляет: ресторанов — 35—40; кафе-закусочных — 35, столовых — 25—30%, в том числе 5% диетических.

Развитие и расчет сети предприятий общественного питания следует вести на первую очередь строительства (до 5 лет, 9 м² жилой площади на человека) и на перспективу (расчетный срок).

Первая очередь строительства предприятий общественного питания определяется после составления перспективного плана развития и размещения сети на расчетный срок.

Количество предприятий общественного питания на первую очередь строительства зависит от величины города и определяется произведением установленного расчетного показателя на планируемую численность населения города:

Численность населения в городе, тыс. чел.				
До 50	От 50 до 100	От 100 до 250	От 250 до 500	От 500 до 1000
Расчетные показатели количества мест в предприятиях общественного питания				
20	22	28	32	40

Примерное соотношение между основными типами предприятий общественного питания на первую очередь строительства составляет: ресторанов — 25—30; кафе-закусочных — 35; столовых — 35—40; в том числе 5% диетических столовых.

Предприятия первой очереди строительства, рассчитанные на город в целом, распределяются между предприятиями, размещенными в жилой зоне, и предприятиями городского значения. Количество мест на расчетный срок определяется произведением установленного расчетного показателя (на перспективу) на планируемую численность населения города:

Численность населения в городе, тыс. чел.				
До 50	От 50 до 100	От 100 до 250	От 250 до 500	От 500 до 1000
Расчетные показатели количества мест в предприятиях общественного питания				
32	36	40	46	52

Размещение в системе городской застройки

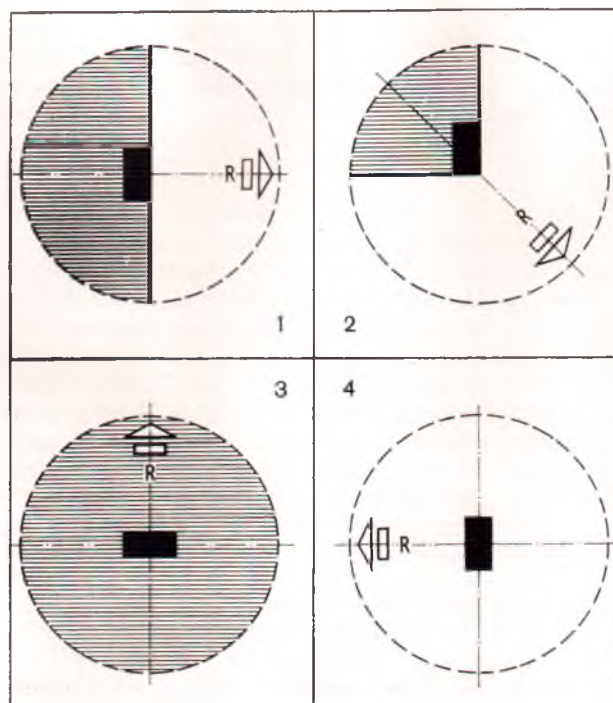
Важным фактором, влияющим на обеспечение населения общественным питанием и на рентабельность предприятий, является их размещение.

Предприятия открытой сети в городской застройке размещаются как в отдельно стоящих зданиях, так и при жилых зданиях, гостиницах, вокзалах, крупных магазинах и торговых центрах, а также за пределами городской черты: на автомагистралях, туристских маршрутах, в местах массового отдыха и на курортах.

Различные варианты и условия размещения предъявили к предприятиям определенные требования, вызванные особенностью их местоположения и функциональным назначением.

К размещению предприятий предъявляются следующие требования: приближение предприятий общественного питания к потребителю и размещение на путях массовых потоков населения; обеспечение минимальных затрат времени на получение пищи; удовлетворение спроса в разнообразной, вкусной и здоровой пище.

В городской застройке можно выделить четыре характерных местоположения предприятий: на пе-



3. Принципиальные схемы местоположения предприятий общественного питания в застройке:

1 — на периметре; 2 — на угловых участках; 3 — в глубине; 4 — на свободном участке.

риметре; на угловых участках; в глубине; на участке, свободном от застройки. Эти схемы при одинаковом радиусе обслуживания характеризуются значительными колебаниями размеров площадей обслуживания. По сравнению с третьей схемой в первой площадь обслуживания сокращается вдвое, а во второй — в четыре раза. В четвертой схеме площадь обслуживания сводится к нулю, а в местах массового отдыха может быть максимальной. В жилых районах предприятия целесообразно размещать в глубине жилой застройки. Это дает возможность строить менее укрупненные предприятия и обеспечивает экономичное построение всей централизованной сети. Их размещают на пути движения жителей к месту работы и обратно, в местах массового отдыха и вблизи транспортных магистралей и остановок (рис. 3).

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

Важным условием размещения предприятий яв-

ляется наличие подходов для посетителей и подъездов для транспорта, доставляющего продукты, с выделением при этом пешеходной и транспортной зон, а также участка для размещения в случае необходимости летних посадочных мест.

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

Предприятия, размещенные в отдельно стоящих зданиях, в основном предназначаются для обслуживания крупных жилых образований. Это — столовые, кафе, бары, магазины кулинарии и полуфабрикатов. Их объемно-планировочные и технологические решения довольно разнообразны, архитектурная композиция определяется конкретными условиями места застройки и окружающей среды. В первых этажах жилых домов целесообразно размещать предприятия небольшой вместимости, с ограниченным количеством мест. Они могут быть полностью встроены в жилые здания и занимать частично или весь первый цокольный или подвальный этаж. Обеденный зал из помещения первого этажа можно выносить в пристроенную часть здания. Такое решение позволяет увеличить вместимость предприятия и разнообразить его архитектуру. Этому способствует и вариант полной пристройки предприятия общественного питания к жилому зданию. Можно размещать их между двумя жилыми зданиями. При этом возможен встроенно-пристроенный вариант, где часть помещений находится в жилых домах, а часть — во вставке.

К недостаткам встроенных предприятий относятся ограниченные композиционные возможности объемно-планировочных и конструктивных решений. Это вызвано принятыми унифицированными конструктивно-планировочными схемами и параметрами жилых зданий. Во всех случаях встроенного, пристроенного и встроенно-пристроенного решений необходимо взysкивать возможность устройства площадок на открытом воздухе.

К наиболее разномастным и многообразным по формам обслуживания относятся общегородские предприятия. Разнообразие типов, архитектурно-планировочных и композиционных решений, различная конфигурация планов и объемных решений (прямоугольные, квадратные, круглые, вытянутые, изогнутые, компактные, со свободным начертанием плана и т. д.) сделали их наиболее интересными, привлекательными и важными в системе застройки и в 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.

Отдельные типы предприятий общественного питания характеризуются особенностью размещения. Так, общегородские столовые размещают главным образом в жилых районах, по месту работы и учебы, а также в торговых и административных центрах, в местах массового отдыха трудящихся и на курортах. Столовые при производственных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях целесообразно размещать таким образом, чтобы при необходимости их могло посещать население прилегающих кварталов.

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

Кафе устраивают на городских магистралях, в местах отдыха, при гостиницах, на вокзалах, стадионах.

Размещать специализированные закусочные целесообразно на центральных улицах, местах массового отдыха населения, на путях движения покупательских потоков, вблизи транспортных остановок, при торговых, общественных и административных центрах, на курортах в парках, садах и других оживленных местах (рис. 33).

В последние годы широкое распространение получили общегородские комплексные предприятия общественного питания. Объединение нескольких предприятий в одном здании требует особого внимания к выбору места для его размещения. В строящихся районах и городах этот вопрос решается легко. Труднее его решить в сложившихся городах с высокой степенью застройки. Такие предприятия следует размещать в системе застройки, зоне отдыха и курортных комплексах. Их могут размещать как самостоятельные предприятия, включать в состав торгового центра или крупной гостиницы. Главным условием размещения комплексного предприятия является, с одной стороны, приближение его к потребителю, с другой, — обеспечение комфортных условий.

При расположении комплексного предприятия в системе городской застройки перед ним устраивают небольшие площади для организации подходов и подъездов. Разгрузка транспорта удачнее всего решается при устройстве подземного дебаркадера, расположенного в подвальном или цокольном этаже. Это позволяет избежать организации хозяйственного двора и способствует более экономичному расходованию городской территории.

Рост гостиничного хозяйства в нашей стране и за рубежом влечет за собой развитие группы помещений общественного питания. Эти предприятия наряду с общими требованиями должны обслу-

живать одновременно всех проживающих в гостинице и население города. При гостиницах устраивают рестораны, кафе, кафетерии, буфеты, дневные и ночные бары, залы для банкетов. Наиболее рентабельными являются предприятия, размещенные в больших гостиницах. Загрузка их осуществляется за счет проживающих в гостинице и посетителей из города. Предприятия питания при малых и средних гостиницах рассчитываются преимущественно на обслуживание проживающих здесь. Согласно СНиП II-79-78 количество посадочных мест в группе общественного питания гостиниц принимается в соотношении 1:1 по отношению к вместимости гостиницы. Однако в последнее время имеет место увеличение общей вместимости группы общественного питания по отношению к вместимости гостиницы. Это во многом зависит от места расположения ее в системе города, значения населенного пункта, разряда гостиницы и других факторов.

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

В верхних этажах размещают их редко, так как это усложняет конструктивно-планировочное решение здания, его санитарно-техническое оборудование и требует устройства дополнительных лифтов для обслуживания посетителей и доставки продуктов. Поэтому на верхних этажах гостиниц рационально устраивать небольшие предприятия общественного питания, которые требуют подачи ограниченного количества продуктов и доставки лифтами небольшого количества посетителей.

Часто группа общественного питания выделяется в самостоятельный блок, пристраиваемый к основному корпусу гостиницы. Иногда в отдельный блок выделяют только производственные помещения группы питания, а иногда только торговые. Полное или частичное выделение группы общественного питания в самостоятельный блок значительно влияет на архитектуру здания гостиницы, на его планировочную схему и объемную композицию. Особенностью торговых залов при гостиницах, в первую очередь крупных, является их взаимосвязь с пищеблоком. Если они находятся в одном уровне, эта связь наиболее простая. При разных уровнях пищеблок размещают на первом, в цокольном или подвальном этаже, а торговые залы и минимальный набор подсобных помещений — на других. Вместимость ресторанов при гостиницах предусматривается на 150, 200, 300, 500,

700, 800 и 1000 мест, кафе на 50, 100 и 300 мест, буфетов — 20, 30, 40, 50, 80 и 100 мест, баров — 25, 50, 75 и 100 мест. Состав и площади помещений группы питания определяются по СНиП II-Л.8-71.

Размещение предприятий общественного питания в торговом центре имеет целью создать комплексную систему обслуживания. В его состав наряду с предприятиями общественного питания общего и специализированного типа входят продовольственные и промтоварные магазины, а также другие обслуживающие предприятия. Торговые центры могут быть районного и общественного значения.

В состав их входят предприятия общественного питания различного типа — столовые, кафе, рестораны, магазины кулинарии и полуфабрикатов. Этими предприятиями пользуются в дневное время покупатели, служащие торгового центра и работники учреждений и организаций, расположенных поблизости. В вечернее время эти предприятия используются как места отдыха населения. Планировка торгового центра должна обеспечивать удобный доступ покупателей и обслуживающего персонала центра к предприятиям общественного питания с улицы и из внутренних помещений.

Много предприятий общественного питания построено у нас в стране на автомагистралях. Они размещаются в отдельно стоящих зданиях или входят в состав комплексной станции обслуживания. Это — рестораны, кафе, закусочные, кафетерии и буфеты. Особенностью таких предприятий является, с одной стороны, быстрое обслуживание одних посетителей, а с другой — создание условий более продолжительного отдыха для других. Однако необходимо учитывать неравномерность загрузки предприятия в течение сезона и времени суток, включая работу в ночное время.

Предприятия могут устраивать вдоль дороги, в стороне от нее и на пересечении дорог. Выбор варианта зависит от значения магистрали, контингента посетителей, типа и вместимости предприятия.

Сохранение национальных традиций сделало их архитектуру весьма разнообразной. Это и «Теремок», расшитый затейливыми узорами, и «Сказка», подобная русской избышке, и «Казачий дозор», стилизованный под крытые соломой сторожевые избы времен Запорожской Сечи, и «Старая мельница» со своей традиционной архитектурой и др. Все они пользуются успехом у автотуристов.

В зарубежной практике широкое распространение на автострадах получили кафе и закусочные с торговыми автоматами. В таких предприятиях встречаются почти все виды обслуживания. Это и самообслуживание, обслуживание официантами у

стойки, банкетные залы и обслуживание непосредственно в автомобилях (рис. 28).

На автомагистралях с большой пропускной способностью рационально строить комплексные предприятия, где в одном блоке находятся секции ресторана, кафе, закусочной и буфета. По мере уменьшения количества посетителей отдельные секции закрываются.

Возможен вариант размещения блоков питания с обеих сторон магистрали, которые связаны между собой подземным переходом или пешеходным мостиком.

Иногда обеденные залы и все помещения располагают над автострадой в виде эстакады. На автомобильных дорогах Италии, Франции, США и ФРГ встречаются рестораны, построенные в виде моста над проезжей частью. Такое решение является в основном рекламой для ресторана (рис. 29).

Как правило, магистральные рестораны имеют большие оконные проемы, интенсивное освещение и яркие рекламные вывески.

Типы предприятий

Типы предприятий общественного питания для городской застройки определяются по номенклатуре, включающей систему открытой сети, обслуживающей население по месту жительства и общегородское. Тип предприятия определяется по его функциональному назначению, ассортименту выпускаемой продукции, степени механизации технологического процесса, а также по условиям и формам обслуживания.

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

Заготовочные, где из первичного сырья выпускаются готовая продукция и полуфабрикаты, обслуживают доготовочные предприятия, количество которых соответствует мощности заготовочных. Мощность заготовочных предприятий определяется рентабельностью и экономичностью производства и радиусом обслуживания.

В зависимости от степени механизации, оборудования и ассортимента выпускаемой продукции заготовочные предприятия бывают следующих типов: комбинаты полуфабрикатов, фабрики-кухни-заготовочные, фабрики-заготовочные, 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 из них организуются свои доготовочные предприятия.

Доготовочные предприятия предназначены для доготовки полуфабрикатов, доставляемых из заготовочных, и их реализации. Доготовочные и предприятия, работающие на сырье, различаются по функциональному назначению, ассортименту продукции, условиям и формам обслуживания, подразделяются на столовые, рестораны, кафе, специализированные кафе, закусочные, а также бары различного назначения. Эти предприятия часто являются заготовочными и доготовочными и работают на сырье и на 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 и напитков, обслуживающие большой круг посетителей. К специализированным — рестораны, кафе и закусочные, выпускающие в основном однородную продукцию. Это рестораны с национальной кухней, кафе-молочные, закусочные-шашлычные и др. Комплексные — это комбинированные, объединяющие несколько предприятий общественного питания разных типов в одно здание с полной или частичной централизацией управления, производства и хранения продуктов.

Столовая — самое распространенное предприятие общественного питания. В ней готовят блюда массового спроса, реализуют завтраки, обеды и ужины. В ассортименте столовой горячие и холодные блюда, горячие и холодные напитки, хлебобулочные, кондитерские и молочные изделия. Работают столовые по принципу самообслуживания. Исключения составляют иногда диетические, вегетарианские, молочные и детские столовые, которые обеспечивают лечебно-профилактическое и специализированное питание. В вечернее время столовые иногда работают как молодежные кафе, обслуживаемые официантами. В столовой предусматривается отпуск обедов на дом, продажа полуфабрикатов и кулинарных изделий. По вместимости различают столовые на 50, 100, 150, 200, 250, 300, 400 и 500 мест. На курортах и в местах массового отдыха трудящихся — на 500, 700 и 1000 мест, включая сезонную сеть (рис. 20).

Ресторан — предприятие общественного питания повышенного типа, обслуживающее население в дневное и вечернее время с разнообразным ассортиментом холодных и горячих блюд, изготавливаемых иногда по индивидуальному заказу потребителей. В ресторане предусматриваются бо-

лее комфортные условия в зале, повышенное качество сервировки, музыкальные и эстрадные выступления, танцы и т. п. Большое место в работе ресторанов занимает обслуживание официальных встреч, приемов, семейных торжеств, банкетов и т. п. (рис. 7).

В зависимости от уровня обслуживания населения, технического оснащения, оборудования рестораны подразделяются на предприятия высшей, первой и второй категорий. Для быстрого обслуживания посетителей в дневное время рестораны первой и второй категорий могут работать как столовые с самообслуживанием. Вместимость ресторанов рассчитывается на 100, 150, 200, 250, 300, 400 и 500 мест. Высокий уровень комфорта в ресторанах обеспечивают современным архитектурно-художественным решением интерьеров (включая кондиционирование), современным техническим оснащением, высоким уровнем организации обслуживания (рис. 19).

Кафе обслуживает посетителей холодными закусками и горячими блюдами несложного приготовления. Работает кафе в основном на полуфабрикатах (рис. 10, 14).

В зависимости от уровня комфорта и дополнительных услуг, предоставляемых потребителям, кафе могут быть высшей, первой и второй категорий. В кафе высшей категории посетителей обслуживают официанты, второй и третьей категорий — самообслуживание. В некоторых кафе в вечернее время увеличивают ассортимент блюд и они работают как рестораны (кафе-рестораны).

Многие кафе вечером работают как вечерние и молодежные, где можно потанцевать, послушать музыку, встретиться с писателями, художниками, провести тематический вечер, диспут и беседу. Особым видом является кафе-холл, которое дает возможность посетителям отдохнуть за чашкой кофе и посмотреть телевизионные передачи или эстрадные выступления, участвовать в настольных играх и т. д. (рис. 12).

Разновидностью кафе является кафетерий, который имеет в ассортименте холодные и горячие закуски и вторые блюда. Здесь предусматривают высокие столики для приема пищи стоя. Торговые залы кафе должны быть удобными для посетителей и иметь характерное оформление интерьеров. Вместимость залов кафе общего типа рассчитывается на 25, 50, 75, 100, 150, 200, 250, 300 и 400 мест. Кафе обслуживают главным образом смешанный контингент посетителей.

В зависимости от ассортимента продукции и контингента посетителей кафе могут быть специализированными: кафе-кондитерские, кафе-мороженное, кафе-молочные, детские и др.

Кафе-кондитерские отличаются от кафе общего

типа ассортиментом горячих напитков и мучных кондитерских и булочных изделий. Такие предприятия, как правило, имеют собственный кондитерский цех с широким ассортиментом продукции, в том числе фирменных изделий. Кафе-кондитерские работают по системе самообслуживания. Торговые залы рассчитывают на 50, 75, 100, 150 мест. Размещаются кафе-кондитерские в основном на центральных улицах городов и в местах отдыха населения.

Кафе-мороженое реализуют мороженое промышленного производства, фруктовые и минеральные воды, соки, кофе и кондитерские изделия. Работают они по системе самообслуживания. Вместимость — 25, 50, 75 и 100 мест. В летнее время дополнительные места устраивают на верандах, оборудованных столами с гигиеническим покрытием и легкими стульями или креслами. Кафе-мороженое рационально размещать 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 такого типа применяется самообслуживание. Вместимость — 50, 75, 100 и 150 мест. Размещают кафе-молочные на центральных улицах, транспортных остановках и в местах отдыха населения.

Детские кафе рассчитываются на обслуживание определенного контингента — детей. Они могут быть общего типа, а иногда специализироваться (детские кафе-кондитерские). Детское кафе включает ассортимент блюд и кулинарных изделий для питания детей различного возраста.

Интерьеры и оборудование торговых залов должны соответствовать тематике и габаритам, отвечающим требованиям посетителей. Часто в торговых залах кафе общего назначения выделяют зону для детей, где устанавливают несколько специальных столов со стульями. Вместимость детских кафе — 50, 75 и 100 мест. Их устраивают главным образом на центральных улицах, в парках, садах, местах массового отдыха детей (рис. 21).

Закусочная реализует населению в ограниченном ассортименте 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 закусочных организуют самообслуживание. Торговые залы рассчитывают на обслуживание определенного числа посетителей, их вместимость 25, 50, 75 и 100 мест. Размещают

закусочные на центральных улицах городов, вблизи транспортных остановок, на автомагистралях, а также в местах отдыха населения. Широкое распространение получили специализированные закусочные: шашлычная, пельменная, вареничная, блинная, сосисочная, пирожковая, бутербродная и др. Особенностью их является узкая специализация какого-то одного вида продукции. Во многих республиках закусочные специализируются на изготовлении национальных блюд и получили свое название по соответствующей основной продукции (бузьянинная, лагманная, хинкальная, купатная, хачапуриная, миттейная, колыба и др.). Торговые залы этих закусочных имеют соответствующее оборудование, с учетом местных особенностей и национальных традиций. Вместимость торговых залов специализированных закусочных различна и составляет 25, 50, 75, 100 и 150 мест.

Одним из видов закусочных является кафетерий. В кафетерии производится и реализуется ассортимент нетрудовых блюд. Посетители обслуживаются по методу самообслуживания. Кафетерии размещают при крупных магазинах и имеют 10, 16, 24 и 32 места, могут быть также самостоятельными предприятиями и размещаться в отдельном помещении с торговым залом на 25, 50 и 75 мест.

В последние годы в отечественной и зарубежной практике широкое распространение получил новый вид специализированного предприятия общественного питания — бар — небольшой ресторан или часть ресторана специального назначения, закусочная, имеющие барную стойку, за которой отпускается продукция потребителям.

Особенностью некоторых баров является то, что почти весь процесс приготовления и подачи продукции осуществляется в присутствии посетителя. Сырье и полуфабрикаты подготавливают в специальных производственных помещениях. Бар является местом для отдыха и рассчитан в основном на кратковременное пребывание посетителей. Особое внимание уделяется оформлению интерьера бара, мебели и устройству естественного и искусственного освещения. В баре можно послушать музыку, посмотреть телевизор, потанцевать, почитать газеты и журналы. Здесь применяются различные формы обслуживания посетителей: самообслуживание у барной стойки, а за столиками — официантами.

В зависимости от реализуемой продукции, а также проводимых развлекательных мероприятий бары специализируются: молодежные, коктейль-бары, пивные, винные, гриль-бары, сэндвич-бары и бары с музыкально-эстрадными представлениями.

В молочном баре реализуют молочные изделия:

молоко, молочные коктейли, кофе-гляссе, горячий кофе, чай, кондитерские изделия.

В коктейль-баре готовят и отпускают различные смешанные напитки. Разновидностью такого бара является коктейль-холл, где предусматривается танцплощадка и обслуживание официантами. В вечерние часы в коктейль-холле играет эстрадный оркестр, выступают артисты.

Пивной бар — это узкоспециализированное предприятие по продаже различных видов пива, а также закусок несложного приготовления. В крупных пивных барах посетителей обслуживают официанты, в остальных барах этого типа — самообслуживание.

Винный бар — специализируется на приготовлении и продаже коктейлей, глинтвейнов и пушней, а также реализации марочных вин, шампанского, фруктов, конфет и др. Обслуживают посетителей в крупных винных барах официанты или бармены. Винные бары обычно размещаются в гостиницах при ресторанах, на оживленных улицах.

Получают распространение в нашей стране гриль-бары. Кроме напитков, в этих барах реализуют блюда, приготовленные на «открытом огне» непосредственно за барной стойкой на решетках, вертелах, в специальных гриль-аппаратах. Бары оснащены новейшей техникой: грилями и жаровнями с инфракрасным и сверхвысокочастотным обогревом, специальными печами, плитами, мармитами, фритюрницами, мангалами. Часть оборудования обычно вмонтирована непосредственно в стойку. В зале посетителей обслуживают официанты, у стойки — бармен. Примером подобного предприятия является хорошо оборудованный гриль-бар ресторана «Виру» в Таллине.

Снэк-бары быстро обслуживают посетителей стойки ограниченным ассортиментом блюд, при широком выборе прохладительных напитков и коктейлей. Готовят пищу повара и бармены на глазах у посетителей. Здесь можно заказать также чашку кофе или горячего шоколада, послушать музыку.

Снэк-бары получили большое распространение во многих странах. Они как правило расположены 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). В барах-варьете во время представлений используют всевозможные световые и акустические эффекты. Такие бары получили широкое распространение в СССР, ГДР, ЧССР, НРБ и др. странах. Торговые залы баров оборудуются на 25, 50, 75, 100 и

150 мест. Размещают их на центральных улицах городов, в парках, при гостиницах и ресторанах и в других местах массового отдыха и на курортах.

Предприятия общественного питания в местах массового отдыха

Места массового отдыха имеют развитую сеть предприятий общественного питания, которая подразделяется на закрытую и открытую.

В закрытую сеть входят: столовые (часто специализированные) или рестораны при санаториях, учреждениях отдыха, отелях, туристских лагерях, кафе или буфеты при кемпингах, кухни для индивидуального приготовления пищи при летних лагерях отдыха. Емкость указанных предприятий определяется в зависимости от мощности и значения обслуживаемого учреждения, а также принятой оборачиваемости одного посадочного места (или рабочего места в кухнях индивидуального приготовления пищи при лагерях отдыха). Так, в столовых и ресторанах санаторно-курортных учреждений принимается в основном одно- — двухразовая посадка с закреплением мест за отдыхающими. Это обеспечивает комфорт и удобство обслуживания.

В туристских лагерях, отелях, кемпингах, где контингент отдыхающих меняется гораздо чаще, применяется более свободная гибкая организация системы общественного питания с большей оборачиваемостью посадочных мест.

Предприятия закрытой сети, размещаемые в санаторно-курортных учреждениях и учреждениях отдыха, как правило, имеют связь со спальными помещениями и местами основного пребывания отдыхающих, расположены на пути основных направлений движения отдыхающих.

В практике применяются следующие приемы расположения предприятий общественного питания в зависимости от вместимости и принятой системы застройки: в первых этажах зданий, в отдельном блоке, соединенном теплым переходом со спальным корпусом, и в отдельно стоящих зданиях.

При централизованной застройке санаторно-курортных учреждений предприятия общественного питания находятся в первом этаже здания. Такое решение приемлемо для учреждений малой емкости. Оно обеспечивает максимум комфорта для отдыхающих, однако недостаточно экономично и создает определенные трудности в эксплуатации. Экономично в строительстве и эффективно в эксплуатации (особенно в зимнее время) предприятие общественного питания, расположенное в от-

дельном блоке в непосредственной близости к спальному корпусу и соединено с ним переходом.

Такое предприятие обслуживает обычно несколько спальных корпусов и должно находиться на одинаковом от них расстоянии, на путях основных потоков отдыхающих. Для периодического обслуживания используются предприятия общественного питания общекурортного значения открытой сети.

Открытая сеть предприятий общественного питания обслуживает постоянное и временное население курортов, отличается более развитой номенклатурой и колебаниями загрузки сети в зимний и летний периоды. Так, количество предприятий общественного питания открытой сети на курортах Крыма в летний период увеличивается почти в два раза по сравнению с зимним, а количество посадочных мест — в два с половиной раза. В то же время количество посетителей в летний период увеличивается в 5—6 раз.

Сезонные колебания посещаемости предприятий общественного питания неизбежны даже при организации круглогодичного отдыха. Поэтому в расчетах необходимо учитывать динамику нагрузки курортов в различные времена года.

В работе предприятий общественного питания на курортах различают три периода, в которые происходит изменение сети (разворот и сворачиваемость): зимний, весенне-осенний и летний.

Расчет сети производится по каждому периоду в отдельности. В зимний период постоянное население курортов обеспечивается в основном предприятиями круглогодичного функционирования. В весенне-осенний период, когда наступает рост и спад временного населения, общественным питанием обеспечивают те же круглогодичные предприятия с вводом при них сезонных посадочных мест. В летний период, при наибольшем количестве отдыхающих разворачивается сезонная сеть предприятий общественного питания.

Сворачиваемость сети предприятий общественного питания идет в обратном порядке.

При расчете открытой сети необходимо учитывать численность отдыхающих в учреждениях отдыха, пользующихся предприятиями общественного питания в открытой сети (рестораны, вечерние кафе, бары и т. д.). На 1000 отдыхающих и лечущихся в курортно-оздоровительных учреждениях предусматривается 20 посадочных мест в предприятиях открытой сети.

Для отдыхающих и лечущихся без путевок и курсовок в курортно-оздоровительных учреждениях норма расчета количества посадочных мест на 1000 человек определяется отдельно для постоянного и временного населения. Для постоянного населения она сохраняется по СНиП II-60-75, для

временного — изменяется в связи с изменением процента обеспеченности данного контингента населения предприятиями общественного питания и в зависимости от типа курортов. Так, для приморских и детских курортов норма 150 мест, горнотуристических — 10 мест, бальнеологических — 205 *. В среднем по курортам страны этот показатель составляет (табл. 1):

Таблица 1

Контингент населения	Расчетный показатель на 1000 человек, посадочные места			
	СНиП II-60-75		Рекомендуемая норма	
	на первую очередь строительства	на расчетный период	на первую очередь строительства	на расчетный период
Постоянные	28	40	28	40
Временные	—	—	140	160

На курортах в открытой сети предусматриваются следующие типы предприятий: рестораны (универсальные и специализированные); столовые (универсальные и специализированные); кафе (универсальные и специализированные); закусочные (шашлычные, блинные, вареничные, сосисочные, чебуречные и др.); бары (винные, пивные, молочные); буфеты (рис. 31).

При этом несколько типов комплексных предприятий могут размещаться в одном здании.

Целесообразно применять торговые автоматы по продаже продуктов питания на пляжах, набережных, в парках и других местах отдыха. Там же рационально использовать подвижную сеть (разноску, развозку) и мелкие точки торговли.

Таблица 2 [22]

Тип предприятий общественного питания	Процентное соотношение предприятий по типам курортов		
	Приморские	Горно-туристические	Бальнеологические
Рестораны	25—30	25—30	10—15
Столовые	25—35	10—15	55—60
Кафе	20—25	40—45	15—20
Закусочные	10—15	10—15	5—10
Буфеты, бары	до 5	до 5	до 5

* Расчетные показатели сети предприятий общественного питания на курортах СССР.

Таблица 3

Тип предприятия	Вместимость, в том числе зимних, посадочное место	Период функционирования			Этажность	Рекомендации по размещению
		Зимний	Весенне-осенний	Летний		
Столовая	100 (100)*	+	+	+	1	Встроенные или отдельно стоящие
	150 (50)	-	+	+	1	
	200 (75)	-	+	+	1	
	250 (100)	-	+	+	1-2	Только отдельно стоящие
	300	-	-	+	1-2	
500	-	-	+	1-2		
Ресторан	100 (100)	+	+	+	1	Встроенные или отдельно стоящие
	200 (100)	-	+	+	1	
	300 (150)	-	+	+	1-2	Только отдельно стоящие
	450 (200)	-	+	+	1-2	
Кафе	50 (50)	+	+	+	1	Встроенные или отдельно стоящие
	100 (50)	-	+	+	1	
	150 (75)	-	+	+	1	
	200 (100)	-	+	+	1-2	Только отдельно стоящие
	150	-	-	+	1-2	
	200	-	-	+	1-2	
Закусочные	50 (50)	+	+	+	1	Встроенные или отдельно стоящие
	100 (50)	-	+	+	1	
	150 (75)	-	+	+	1	
	100	-	-	+	1	
	150	-	-	+	1	
Пункты питания	40	-	-	+	1	Только отдельно стоящие
	60	-	-	+	1	
	80	-	-	+	1	

* В скобках указано количество круглогодичных мест.

Зная необходимое количество посадочных мест в открытой сети, определяем процентное соотношение типов предприятий (табл. 2).

Процентное соотношение типов предприятий общественного питания следует дифференцировать с учетом местных условий, специфики курортов, количества учреждений отдыха и туризма. В среднем процентное соотношение составляет:

Рестораны	25
Столовые	40
Кафе и закусочные	30
Буфеты, бары	5

Типы предприятий общественного питания для застройки мест массового отдыха автором рекомендуется определить по номенклатуре открытой сети общественного питания, обслуживающей ор-

ганизованный и самостоятельный отдых трудящихся (табл. 3).

Основными типами предприятий общественного питания для курортов являются: столовые, работающие по принципу самообслуживания; рестораны, работающие в дневное время по принципу самообслуживания, а в вечернее с официантами; кафе, работающее по принципу самообслуживания, а иногда с официантами (вечернее, молодежное); специализированные кафе и закусочные для посетителей, отдающих предпочтение какому-то одному виду продукции; пункты питания, которые выполняют только торговые функции, реализуя готовые блюда из центральных доготовочных предприятий.

Пункты питания максимально приближены к местам массового отдыха. Это сезонные сооружения облегченного типа с легким покрытием, где размещают посадочные места с блоком обслуживания.

Не рекомендуется устраивать на сезон только рестораны, так как к ним предъявляют более высокие требования, которые повышают эксплуатационные расходы (рис. 34).

Для обеспечения общественным питанием населения курортов необходима комплексная организация, более экономичная, гибкая и удобная, с определенными типами предприятий. Этим принципам отвечает централизованная сеть. Для большей гибкости сети вводят центральные доготовочные предприятия, которые специализированным транспортом доставляют готовые блюда в пункты питания. Для ускорения обслуживания посетителей в летний период в пунктах питания используют заранее приготовленные замороженные блюда. Центральные доготовочные предприятия, так же как и доготовочные, выполняют смешанные функции: доготовку полуфабрикатов, доставляемых из ближайших заготовочных предприятий, и их реализацию. Кроме того, они производят дополнительную готовую продукцию и реализуют ее в пунктах питания.

Производственную мощность центральных доготовочных определяют из расчета общей реализации готовой продукции в предприятиях и пунктах питания и подразделяют на такие же типы, как доготовочные предприятия. Вместимость их и пунктов питания определяют по номенклатуре (табл. 4).

При организации питания курортного населения важным фактором является рациональное размещение сети. Это в значительной степени способствует обеспечению населения питанием и влияет на рентабельность предприятий. Главным здесь является приближение предприятий общественного питания к потребителю, обеспечение минималь-

Таблица 4

Предприятие	Вместимость, посадочное место			Количество пунктов питания	Период функционирования			Этажность	Рекомендации по размещению
	Общая	В предпринятых	В пунктах питания		Зимний	Весенне-осенний	Летний		
Столовая	200	100	100	2	+	+	+	1	Встроенные или отдельно стоящие
	300	100	200	3-5	-	+	+	1	
	300	200	100	2	-	+	+	1-2	
Ресторан	500	200	300	3-5	-	-	-	-	Только отдельно стоящие
	200	100	100	2	+	+	1	1	Встроенные или отдельно стоящие
	250	150	100	2-3	+	+	+	1	
	300	150	150	2-3	+	+	+	1-2	
	450	250	200	3-5	+	+	+	1-2	Только отдельно стоящие
	150	150	100	2	+	+	+	1	
200	100	100	2	+	+	+	1		
Кафе	200	100	100	2-3	-	+	+	1	Встроенные или отдельно стоящие
	250	150	100	2	-	+	+	1-2	
	250	100	200	3-5	+	+	+	1	Встроенные или отдельно стоящие
	300	200	100	2	-	+	+	1-2	
Специализированные кафе и закусочные (кафе-закусочные, кафе-молочные, шашлычные, пельменные, вареничные)	400	200	200	3-5	-	-	+	1-2	Только отдельно стоящие
	600	400	200	3-5	-	-	+	1-2	
	150	50	100	2	+	+	+	1	Встроенные или отдельно стоящие
200	100	100	2	+	+	+	1		
250	100	150	2-3	-	+	+	1		
Специализированные кафе и закусочные (кафе-закусочные, кафе-молочные, шашлычные, пельменные, вареничные)	250	150	100	2	-	+	+	1-2	Только отдельно стоящие
	300	100	200	3-5	-	-	+	1-2	
Специализированные кафе и закусочные (кафе-закусочные, кафе-молочные, шашлычные, пельменные, вареничные)	300	100	200	3-5	-	-	+	1-2	Только отдельно стоящие
	200	200	100	2	-	-	-	1-2	

ных затрат времени на получение пищи, удовлетворение спроса в разнообразной, вкусной и здоровой еде.

Предприятия на курортах могут размещаться на пути движения жителей к местам работы и обратно, в местах массового отдыха, вблизи транспортных магистралей. Иногда их размещают в лесу или высоко в горах, откуда хорошо обозревается панорама местности.

На курортах мощность и рентабельность предприятий общественного питания открытой сети зависит также от их местоположения, что корректируется периодом времени года. В зимний период

ими пользуется постоянное население, и размещать их более рентабельно в глубине застройки, а не на периметре или на угловых участках. Предприятия, расположенные на участке, свободном от застройки, в зимний период перестают функционировать или посещаемость их сводится к минимуму.

В весенне-осенний период в лучших условиях оказываются предприятия, размещенные на периметре застройки и угловых участках. Предприятия, размещенные на участке, свободном от застройки, в этот период работают в неполную загрузку. Весной, с заездом отдыхающих, эти предприятия разворачиваются, а осенью, с разъездом отдыхающих,

щих, они частично или полностью сворачиваются.

В летний период в лучших условиях находятся предприятия, размещенные на пути основных потоков движения населения к местам массового отдыха, а также предприятия в местах пребывания наибольшего количества отдыхающих. Лучшими схемами размещения являются те, в которых предприятия размещаются на периметре застройки, угловых участках и участках, свободных от застройки. Последняя наиболее удачна для размещения предприятий в местах пребывания наибольшего количества отдыхающих, где в радиусе обслуживания наибольшая плотность населения (на пляже, в парке и т. п.).

В худших условиях летом находятся предприятия, размещенные в глубине застройки, где основными посетителями являются местные жители.

Из предприятий общественного питания, обследованных на курортах Крыма и Кавказа, 22 занимают круглогодичные предприятия, 42 — смешанные и 36% — сезонные.

Предприятия круглогодичного функционирования бывают в основном вместимостью до 100 посадочных мест, а смешанного и сезонного от 100 и более. В капитальных зданиях размещаются 80% предприятий, 12 — в смешанных и 8 — в зданиях сезонного функционирования из облегченных конструкций. Это в основном кафе, специализированные кафе и закусочные небольшой вместимости.

Такое процентное соотношение предприятий по способу строительства не отвечает специфике курортов. Почти все предприятия являются стационарными. Из общего количества предприятий 5% занимают встроенные*, 7 — в блоке и 88 — отдельно стоящие. Это свидетельствует о строительстве на курортах преимущественно отдельно стоящих предприятий общественного питания.

Немалое место на курортах занимают предприятия круглогодичного функционирования. Их размещают в капитальных зданиях на периметре или на угловых участках застройки, что затрудняет разворот сезонных посадочных мест на дополнительной площади на участке застройки. Такие предприятия устраивают одноэтажными или располагают в первых этажах жилых домов, реже в отдельно стоящих зданиях. Широкое распространение на курортах получило размещение предприятий общественного питания при гостиницах. Здесь блок общественного питания делается максимальным, с расчетом на полную загрузку гостиницы в курортный период года. Эти предприятия также функционируют круглогодично.

* Удельный вес этих предприятий намного больше в курортных городах

Основными типами предприятий питания при гостиницах являются рестораны. Рентабельность их зависит не только от количества проживающих в гостиницах, но и от посетителей, не проживающих здесь, но пользующихся ресторанами. В соответствии с этим торговые залы часто размещают в первых этажах с входом из вестибюля гостиницы для посетителей ресторана.

В гостиницах часто наряду с рестораном предусматривают кафе, бары, банкетные залы и т. д. Для лучшей организации питания их желательно размещать в одном комплексе. Это дает возможность изолировать предприятия от жилой части. Вместимость таких предприятий определяется из расчета количества мест в гостинице.

Наибольшее место в практике проектирования и строительства предприятий общественного питания в южных курортах страны занимают предприятия смешанного функционирования, которые имеют круглогодичные и сезонные посадочные места. Круглогодичные посадочные места размещаются в капитальной части здания, где находятся остальные неторговые помещения. Количество круглогодичных посадочных мест определяется с учетом рентабельности предприятий в зимний период, в зависимости от типа предприятия и его местоположения. Рестораны, например, следует предусматривать с наибольшим количеством круглогодичных посадочных мест для эксплуатации их в течение года.

Сезонные посадочные места предусматриваются на террасах, верандах, эксплуатируемых кровлях и открытых площадках. Обслуживают сезонные посадочные места через поточную линию, размещенную как в круглогодичном торговом зале, так и в местах размещения сезонных посадочных мест, а при обслуживании через официантов — из раздаточной в круглогодичном торговом зале. Для предприятий с большим количеством сезонных посадочных мест, чем круглогодичных, рационально предусматривать выносные раздаточные для них. Если по вместимости или определенной организации потоков движения посетителей раздаточные (одна или две) находятся в круглогодичном торговом зале, тогда их следует размещать ближе к сезонным посадочным местам. Это сокращает пути движения посетителей или официантов, разгружает круглогодичный торговый зал. Для этой же цели выходы из круглогодичного торгового зала и входы к сезонным посадочным местам следует располагать близко к раздаточной линии самообслуживания, организуя потоки движения посетителей к ним по главным проходам торгового зала (рис. 32).

Иногда при расчете производственных, складских и административно-бытовых помещений сме-

265414

шанного функционирования не учитывают сезонные посадочные места. В таких предприятиях площади помещений не обеспечивают расстановки дополнительного технологического оборудования и увеличения выпуска продукции. Эти недостатки имеют и многие типовые проекты с круглогодичными и сезонными посадочными местами.

Важным в практике проектирования и строительства предприятия общественного питания смешанного функционирования является учет сезонных посадочных мест в расчете производственных, складских и административно-бытовых помещений.

Предприятия общественного питания сезонного функционирования на курортах являются резервом, который увеличивает общее количество посадочных мест для посетителей в летний период.

ОБЪЕМНО-ПЛАНИРОВОЧНАЯ СТРУКТУРА

Классификация предприятий

Предприятия общественного питания сочетают в себе функции производства, реализации продукции и организации обслуживания потребителей. Это требует четкой взаимосвязи производственной и торговой деятельности предприятия с учетом потоков посетителей, неравномерной по часам, дням и неделям загрузки торгового зала.

Потребителей обслуживают предприятия различного типа, вместимости, характера обслуживаемого контингента и месторасположения. Эти факторы ложатся в основу их функционально-технологической и архитектурно-строительной классификации. В зависимости от функций, которые предприятия выполняют, они группируются по производственно-торговому признаку. Их разделяют по наличию производства. Предприятия, имеющие производство, могут быть без торговых залов и с торговыми залами.

Предприятия без торговых залов выполняют только производственные функции, изготавливая полуфабрикаты или готовую продукцию для снабжения предприятий, выполняющих функции обслуживания потребителей. К предприятиям, изготавливающим полуфабрикаты и готовую продукцию, относятся фабрики-заготовочные, комбинаты полуфабрикатов, специализированные заготовочные цехи, кулинарные фабрики, фабрики быстрозамороженных блюд и специализированные кулинарные цехи. Эти предприятия характеризуются высоким уровнем организации производства, широким внедрением механизации и автоматизации, что способствует развитию общественного питания на промышленной основе.

Предприятия с торговым залом, работающие на сырье или на полуфабрикатах, изготавливают продукцию и реализуют ее в своих торговых залах. Это — столовые, рестораны, кафе, комплексные и специализированные предприятия, работающие на сырье, а также фабрики-кухни и фабрики-кухни-заготовочные, имеющие торговые залы.

Предприятия, не имеющие производства, реализуют готовую продукцию, доставляемую из предприятий, имеющих производство. К ним относятся столовые-раздаточные, кафетерии, бары, буфеты с отпуском горячей пищи, магазины кулинарии и полуфабрикатов.

По признакам специализации предприятия общественного питания подразделяются на предприятия общего типа, специализированные и комплексные.

Предприятия общего типа реализуют широкий ассортимент изделий и обслуживают различный контингент посетителей. Это — в основном крупные столовые, рестораны и кафе.

Рестораны, кафе, закусочные, выпускающие однородную продукцию и реализующие специфический ассортимент товаров, относятся к специализированным предприятиям. Это — рестораны с национальной кухней, кафе-кондитерские, закусочные-вареничные, вегетарианские столовые и т. п. Специализация позволяет улучшить качество выпускаемых изделий, применить специализированную высокопроизводительную технику, ускорить обслуживание потребителей, увеличить оборачиваемость одного посадочного места.

Комплексные (комбинированные) предприятия объединяют несколько предприятий различных типов в одном здании, имеющих полное или частичное централизованное управление, производство и хранение продуктов, а также общие бытовые и технические помещения.

Предприятия общественного питания в зависимости от типа, мощности, технической оснащенности, формы обслуживания посетителей, материальных затрат, связанных с производством и реализацией продукции, подразделяются на высшую, первую, вторую и третью категории.

Предприятия высшей категории — это рестораны, кафе и бары с высоким архитектурно-художественным оформлением помещений, техническим оснащением, организацией и уровнем обслуживания.

Они размещаются в основном при гостиницах, в центре города, а также при некоторых специализированных предприятиях.

Предприятия первой категории — рестораны, буфеты, расположенные в ресторанах, театрах, кинотеатрах, Дворцах культуры и спорта, а также бары и некоторые кафе и закусочные.

Предприятия второй категории — общественные столовые, большая часть кафе и закусочных, буфеты и столовые при организациях и учреждениях, буфеты в залах и на перронах вокзалов, автостанций, работающие по системе самообслуживания, а также некоторые рестораны.

Предприятия третьей категории — столовые, буфеты при заводах, фабриках, стройках, вузах, школах, профессионально-технических училищах.

Обобщение опыта проектирования, строительства и эксплуатации предприятий общественного питания дает возможность классифицировать все типы предприятий по следующим основным архитектурно-строительным признакам: сроку функционирования, способу строительства, степени подвижности, способу размещения.

Каждый из этих признаков имеет свои условия.

По срокам функционирования предприятий общественного питания различают круглогодичные, смешанные и сезонные.

Круглогодичные предприятия функционируют в течение всего года, охватывая три периода (зимний, весенне-осенний и летний), и имеют только круглогодичные посадочные места.

Смешанные предприятия функционируют также в течение всего года, имеют круглогодичные и сезонные посадочные места с разворотом и сворачиваемостью легких посадочных мест в летний и весенне-осенний периоды. Сезонные предприятия функционируют в весенне-осенний и летний периоды и имеют только сезонные посадочные места.

По степени капитальности здания предприятий общественного питания делятся на капитальные, комбинированные и облегченные.

Капитальные выполняют из долговечных материалов (железобетон, кирпич, камень-ракушечник и т. д.). Комбинированные — это здания, выполненные частично из долговечных, а частично из облегченных материалов. Облегченные представляют собой временные сооружения, выполненные из легких материалов (дерево, металл, пластик и т. д.).

По степени подвижности предприятия подразделяются на стационарные, сборно-разборные и передвижные.

Стационарные имеют постоянное место расположения. Сборно-разборные размещают как в стационарных сооружениях, так и во временных. Передвижные перемещают с места на место.

По способу размещения предприятия бывают встроенные, в блоке и отдельно стоящие.

Встроенные устраивают в первых этажах жилых или общественных зданий. В блоке предприятия размещают с другими зданиями различного функционального назначения. Отдельно стоящие размещаются в самостоятельных зданиях специального назначения.

Каждое предприятие в отдельности может характеризоваться одновременно сроком функционирования, способом строительства, степенью подвижности и способом размещения.

Круглогодичные предприятия по способу строительства могут быть капитальными и комбинированными, по степени подвижности — стационарными, а по способу строительства — встроенными в блоке и отдельно стоящими.

Смешанные предприятия по способу строительства подразделяются на капитальные и комбинированные, по степени подвижности — стационарные и сборно-разборные, по способу размещения — встроенные, в блоке и отдельно стоящие.

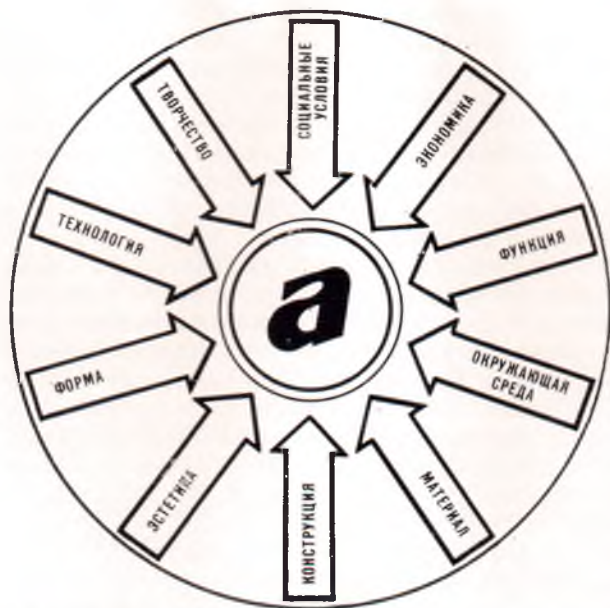
Сезонные предприятия по способу строительства подразделяются на капитальные, комбинированные и облегченные, по степени подвижности — на стационарные, сборно-разборные и передвижные, по способу строительства — на отдельно стоящие и в блоке. Все предприятия общественного питания классифицируются по вышеуказанным признакам.

Архитектурно-планировочные решения

Характерной особенностью архитектуры предприятий общественного питания как и других общественных зданий является утилитарное, эстетическое и воспитательное значение. Их архитектурно-композиционные и объемно-планировочные решения должны соответствовать функциональному назначению, местоположению и градостроительному значению их в системе городской застройки и окружающей среды. Они должны активно участвовать в формировании городских ансамблей и торговых центров.

Основу композиции определяют выбранный прием взаиморасположения торговых и неторговых групп помещений и этажность здания. При этом размещение основных групп помещений и их составных элементов определяется функциональным назначением каждой из них в соответствии с принятой объемно-пространственной схемой здания, его этажностью, конфигурацией плана и т. д.

Необходимо также обеспечить четкую функциональную схему, не допускающую пересечения в движении потоков посетителей, чистой и использованной посуды, обслуживающего персонала, а также сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и отходов. При этом планировка основных групп должна решаться компактно, обеспечивая необходимую изоляцию торговых помещений и неторговых. Это позволит избежать проникновения запахов кухни в обеденные залы, сохранить соответствующий температурно-влажностный режим в каждой группе помещений и удовлетворить предъявляемые



4. Факторы, влияющие на формирование архитектуры предприятий общественного питания.

к ним санитарно-гигиенические и другие требования (рис. 4).

Существенное значение для решения объемно-планировочной структуры предприятий имеет правильный выбор этажности, которая определяется условиями застройки, компактностью объема, мощностью предприятия и оптимальной организацией технологического процесса.

Предприятия, размещенные в одноэтажных зданиях, имеют ряд преимуществ по отношению к таким же, размещенным в многоэтажных. Это — более четкая технологическая схема с учетом транспортировки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по горизонтали. Нет необходимости устраивать лестницы, подъемники и другие устройства для вертикальной транспортировки продуктов и передвижения обслуживающего персонала. Имеется также возможность применения большепролетных конструкций, что позволяет создать более гибкую пространственно-планировочную структуру и при необходимости изменить производственный процесс, заменив технологическое оборудование. В одноэтажных зданиях имеется возможность разместить предприятие любой вместимости. Но при этом увеличивается площадь застройки и протяженность планировочных, технологических и технических коммуникаций. Одноэтажные здания с большой площадью застройки целесообразно возводить в новых районах, где имеется возможность выделения соответствующего участка (рис. 35).

В многоэтажных зданиях (два и более этажей),

как правило, размещаются 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, так как технологические и людские потоки организуются уже в двух направлениях — по горизонтали и вертикали (рис. 8).

Многоэтажные здания предприятий общественного питания размещаются в новых районах, в районах сложившейся застройки и в условиях реконструкции существующих городов, где возможности участка ограниченные (рис. 30, 36).

Архитектура предприятий находится в прямой зависимости от места его размещения в системе городской застройки: при гостинице, торговом центре, в парковой зоне и курортном комплексе.

Конкретные градостроительные и ландшафтные условия определяют тот или иной архитектурный прием и индивидуальную выразительность зданий (рис. 22, 23, 24).

На архитектуру предприятий общественного питания и их объемно-планировочные решения влияют национальные традиции, развитие национальных кухонь с обслуживанием различного контингента населения. Сегодня в населенных пунктах, в местах отдыха, на курортах, автомагистралях и туристских маршрутах можно встретить ресторан в виде хижины, трактира, чайханы, избы, деревянной хаты, мельницы, старого монастыря и т. п. Они напоминают историю страны, ее национальный дух, сохраняют традиции народной архитектуры. Архитекторы полностью или частично используют старые строения, скалы, развалины древних памятников, элементы природы. Одновременно строятся новые сооружения, где национальный колорит, традиции прошлого нашего народа выражены стилизацией архитектурных форм и тематической направленностью интерьеров, возникновением своеобразных архитектурных образов. В приспособляемых зданиях, где уже сложилась интересная пространственная структура, планировка по возможности сохраняется с незначительными изменениями, вызванными функционально-технологической схемой предприятия.

Проектировать и строить предприятия необходимо так, чтобы они могли стоять десятилетиями, отвечая своим функциональным назначениям. Поэтому их архитектурные образы, объемно-пространственные и конструктивные решения должны уже сегодня отвечать принципиальным направлениям будущего. Они должны учитывать возможную замену технологического и торгового оборудования с изменением при необходимости способа производства и технологической схемы. Таким принципам в

первую очередь могут отвечать предприятия общественного питания с гибкой планировочной структурой и пространственными конструкциями.

Гибкая планировка и максимальная унификация отдельных элементов зданий позволяют наилучшим образом совершенствовать производственный процесс, формы обслуживания, решать интерьеры помещений.

Размещение предприятий общественного питания в отдельно стоящих зданиях допускает удобную взаимосвязь всех основных групп помещений (торговую, производственную, складскую, административно-бытовую и подсобно-техническую). Раскрывается возможность увеличения торговой площади за счет сезонных посадочных мест на открытых площадках, террасах или верандах (рис. 15).

Помещения должны располагаться таким образом, чтобы были обеспечены поточность технологического процесса производства и правильная организация обслуживания потребителя.

Предприятия с различным количеством посадочных мест и несколькими торговыми залами хорошо решаются в одноэтажных зданиях. Горячий цех при этом располагается в центральной части плана.

В строительстве и эксплуатации одноэтажные здания оказываются иногда более экономичными по сравнению с многоэтажными, что подтверждается сравнительным технико-экономическим анализом разных планировочных решений зданий различной этажности, предприятий одинаковой вместимости. С увеличением этажности стоимость здания возрастает за счет отдельных конструктивных элементов и видов работ. Стоимость таких конструктивных элементов, как фундаменты, кровля, полы, перегородки уменьшается в многоэтажных зданиях, а стоимость стен, окон, междуэтажных перекрытий, лестниц возрастает.

Одноэтажные здания бывают без подвала и с подвалом. В зданиях без подвалов все помещения располагаются в одном уровне, что позволяет производственный процесс решать по горизонтали. Отпадает необходимость в устройстве лестниц для посетителей и персонала и лифтов для транспортировки продуктов. В одноэтажных зданиях с подвалом на первом этаже размещаются торговые, производственные и административные, а в подвале складские, бытовые и подсобно-технические помещения.

Практика проектирования и строительства одноэтажных зданий доготовочных предприятий общественного питания показала, что объемно-планировочные решения этих зданий сводятся к центричной, фронтальной, глубинной, угловой, разобщенной и Т-образной схемам.

Центричная планировочная схема предусматривает размещение производственных и обслуживаю-

щих помещений в центре здания, а обеденные залы с раздаточными устраивают вокруг них. При этом план здания имеет форму, близкую к квадрату, прямоугольнику или кругу. Данная схема позволяет иметь один или несколько торговых залов со своими раздаточными, примыкающими к производственным помещениям. При этом можно увеличить высоту средней части здания для устройства в верхней части естественного освещения и вентиляции. Торговые и другие помещения, расположенные вокруг центральной части здания, имеют боковое освещение. Эта схема допускает проектирование с различным соотношением торговой и неторговой площадей. Применение центричной схемы дает наибольший экономический эффект в предприятиях вместимостью 200 посадочных мест и более. Одновременно могут быть получены компактные и выразительные решения (рис. 18).

Фронтальная планировочная схема условно делит здание на две части параллельно продольной его оси. В одной части размещается группа торговых помещений, а в другой производственные, складские, административно-бытовые и технические. Особенностью этой схемы является вытянутая по фронту здания прямоугольная форма торгового зала и соответствующая схема технологического процесса. Такая схема позволяет организовать четкий график движения посетителей, служебного персонала, продуктов и готовой продукции. Торговые помещения с раздаточными связаны с производственными помещениями. Хорошо решается естественное освещение торговых и неторговых помещений. Небольшая ширина торгового зала позволяет разместить больше посадочных мест путем уменьшения количества главных проходов. К зданиям, осуществляемым по данной схеме, могут быть пристроены открытые террасы, веранды и площадки для сезонных посадочных мест (рис. 11).

Исследованиями установлено, что в двухпролетных одноэтажных зданиях с фронтальной схемой проектируются предприятия вместимостью до 100 посадочных мест, а более 100 — в многопролетных. По фронтальной схеме проектируются и крупные предприятия общественного питания. В них предусматривают торговые залы круглогодичного и сезонного функционирования. Большие залы круглогодичного функционирования делятся на меньшие, более уютные путем применения передвижных перегородок или устройства боксов. В торговых залах предусматривают хорошее естественное освещение, большие окна или сплошное остекление.

Недостатком одноэтажных зданий с фронтальной схемой является значительная протяженность плана, ограниченная его ширина. Двухпролетная конструктивная схема ограничивает вместимость предприятия, многопролетная — ухудшает разме-

щение основных групп помещений и нарушает четкость технологического процесса работы предприятия.

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 разрешаются по глубине здания с соответствующей организацией технологического процесса. Глубинная схема позволяет размещать торговый зал с узкой стороны и получать двухстороннее 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 (рис. 40).

К недостаткам глубинной схемы можно отнести: возможное пересечение людских потоков и перенос использованной посуды в торговом зале; потеря торговой площади при устройстве главного прохода на всю глубину; небольшой фронт раздаточной линии самообслуживания.

Предприятия, разработанные по *угловой* схеме, встречаются реже. По данной схеме можно проектировать предприятия общественного питания различной вместимости с одним или несколькими торговыми залами, связанными с производственными помещениями. Хорошо решаются естественное освещение и размещение посадочных мест в торговом зале. Угловая схема имеет свои недостатки. К ним относится ограниченная возможность размещения дополнительных сезонных посадочных мест, так как при этом увеличивается расстояние до них от раздаточной. Часто объемно-планировочные решения зданий по такой схеме имеют конфигурацию плана и конструкцию здания.

При *разобценой* схеме в центральной части размещаются производственные и другие помещения, а в боковых — торговые залы. Данная схема возможна для предприятий сезонного функционирования. Она допускает размещение торговых залов различного размера с раздаточными линиями самообслуживания, технологически связанных с производственными помещениями. Торговые залы могут получать трехстороннее естественное освещение, а производственные — естественное освещение и вентиляцию путем увеличения высоты этих помещений. К зданиям, решенным по такой схеме, легко пристроить сезонные посадочные места при небольшом и равном удалении от раздаточных. Данная планировочная схема наиболее приемлема для предприятий вместимостью 200 и более посадочных мест и рекомендуется для предприятий сезонного функционирования.

Менее всего распространена *T-образная* схема.

При ней группа торговых помещений расположена в отдельной части плана здания перпендикулярно к неторговой группе помещений. Данная планировочная схема позволяет организовать предприятия вместимостью 100 посадочных мест и более и допускает устройство дополнительных сезонных посадочных мест. Основным недостатком одноэтажных зданий, решенных по T-образной схеме, является ограниченная возможность посадки его на затесненных участках.

Проведенный анализ позволил классифицировать все одноэтажные здания предприятий общественного питания по основным принципиальным планировочным схемам.

Реже в отечественной и зарубежной практике применяют *комбинированную*, *П-образную* и *Г-образную* композиционные схемы. При комбинированной схеме проектируют предприятия различной вместимости с одним или двумя торговыми залами, где предусматривают значительный фронт для размещения раздаточных линий и устройство необходимого количества сезонных посадочных мест. П-образная и Г-образная схемы приемлемы для предприятий средней и большой вместимости. Они позволяют более четко изолировать торговые помещения, разместив между ними неторговую группу. Это способствует лучшей организации обслуживания посетителей, созданию необходимого фронта раздаточных линий самообслуживания, а также позволяет избежать возможности пересечения людских потоков.

В практике проектирования и строительства предприятий общественного питания все чаще встречаются и многоэтажные здания (рис. 41). В них размещают предприятия большой вместимости. В зданиях в несколько этажей технологические схемы и людские потоки организуются по горизонтали и вертикали. Требования, предъявляемые к взаимосвязи основных групп помещений, расположенных по горизонтали, аналогичны одноэтажным.

Встречаются различные варианты распределения основных групп помещений поэтажно. Если имеется подвал, в нем размещают складские, административно-бытовые и технические помещения, а на верхних этажах — торговые и производственные.

В зданиях в несколько этажей без подвалов в первых этажах предусматривают складские, административно-бытовые, технические, производственные и торговые помещения, а на верхних этажах — только производственные и торговые. Встречается и повторение поэтажного размещения основных групп помещений. Размещение в первых этажах торговых и производственных помещений делает возможным развернуть сезонные посадочные места возле зданий. Рационально размещать в первых этажах специализированные торговые залы, мага-

зины полуфабрикатов и помещения выдачи обедов на дом. Здания в несколько этажей имеют меньшую площадь застройки с более компактным планом по сравнению с одноэтажными при одинаковой вместимости. Такие здания строят при большой плотности застройки.

Связь основных групп помещений по вертикали осуществляется лестницами, подъемниками и пандусами. Это удорожает строительство и эксплуатацию, усложняет технологическую схему, производственные поточные линии и графики движения посетителей.

Основные группы помещений, их взаимосвязь и планировочные элементы

В предприятиях общественного питания производственно-торговая деятельность складывается из следующих стадий: прием и хранение полуфабрикатов и сырья; доработка полуфабрикатов и отдельных видов сырья; тепловая обработка и оформление блюд; реализация продукции и обслуживание посетителей (рис. 5).

Доготовочные предприятия состоят из следующих групп помещений: торговые, производственные, складские, административно-бытовые, технические.

К *торговым* помещениям относятся: обеденный зал с раздаточной, буфет, вестибюль, гардеробная и умывальные для посетителей, помещения для продажи обедов на дом, полуфабрикатов и кулинарных изделий. Торговые помещения должны обеспечивать быстрое и культурное обслуживание посетителей при максимальной пропускной способности предприятий, зависящей от формы обслуживания и взаимосвязи основных помещений (рис. 16).

Кроме общих торговых залов, предусматриваются торговые залы диетического и специального питания, кабинеты и банкетные залы при ресторанах и т. д. В южных районах страны различают торговые залы круглогодичного и сезонного функционирования.

Торговые залы 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 сезонных и дополнительными в смешанных.

В предприятиях общественного питания приняты две формы обслуживания: официантами и самообслуживание. Обслуживание официантами принято в ресторанах, перворазрядных кафе, вечерних кафе, барах и некоторых диетических столовых.

При большом наплыве посетителей в обеденное

время часто переходят на самообслуживание через раздаточные линии. Раздаточная размещается в удобной связи с обеденным залом, горячим и холодным цехами, моечной и хлеборезкой. При обслуживании официантами раздаточные размещаются вдоль торгового зала и производственных помещений. В линию раздаточной входят буфетная стойка, сервизная, раздача холодных и горячих блюд и моечная. Иногда раздаточные размещаются перпендикулярно к торговому залу, что очень удобно и сокращает пути передвижения официантов.

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

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

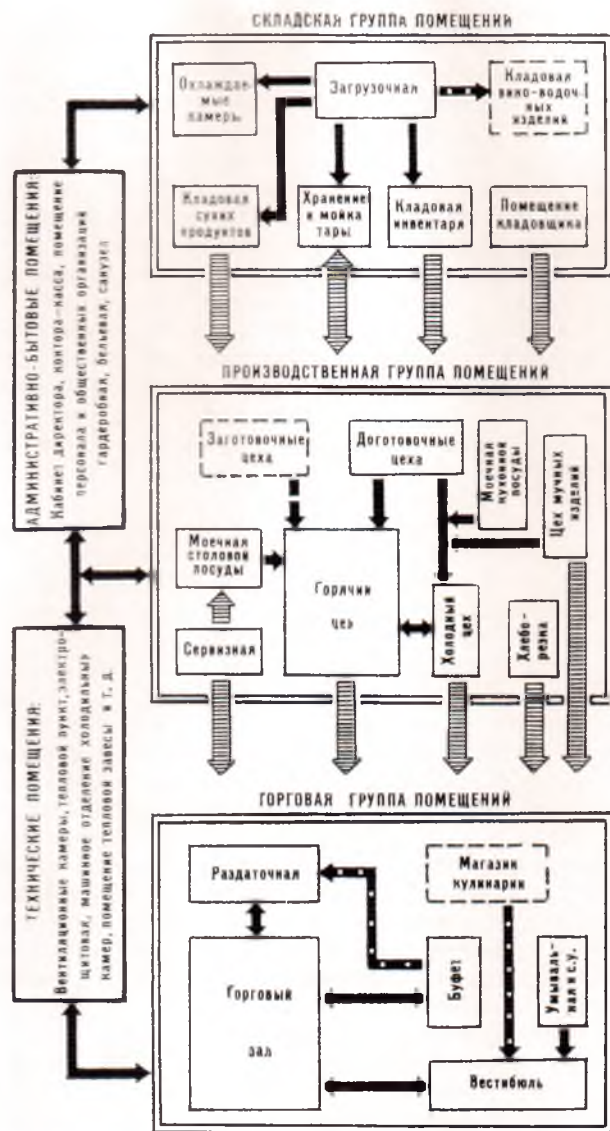
При самообслуживании с предварительной оплатой касса устанавливается в вестибюле, в торговом зале или в начале поточной линии. Данная форма является менее удобной по сравнению с последующей оплатой. Потребитель, выбирая блюда по меню и оплачивая их стоимость, не видит блюд, дважды стоит в очереди.

Самообслуживание с последующей оплатой является распространенным и более удобным для посетителей. Потребитель выбирает предварительно выставленные на витринах раздаточных стоек блюда.

Касса в этом случае устанавливается в конце поточной линии. Недостатками последующей оплаты блюд являются: расчеты с кассиром задерживают посетителей у кассы — создается очередь; пища остывает; денежные расчеты перед едой нарушают правила санитарии и 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. Существует два приема организации такой оплаты: жетонная система и система контрольных карточек. В первом случае потребитель при входе в торговый зал получает жетон, который в конце раздаточной стойки обменивается на чек, оплачиваемый при выходе из торгового зала. Во втором случае потребитель при входе в торговый зал получает контрольную карточку, в которой раздатчик отмечает номера взятых блюд. При выходе потребитель оплачивает стоимость блюд.

Система самообслуживания с оплатой стоимости блюд после приема пищи является более прогрессивной и удобной по сравнению с рассмотренными выше формами: ускоряется обслуживание, увеличивается пропускная способность обеденных залов, улучшаются экономические показатели предприятий и санитарные условия приема пищи.



5. Схема функционально-технологических потоков движения в предприятиях общественного питания.

Обследованением предприятий общественного питания установлены данные пропускной способности при различных формах обслуживания, чел./мин:

Предварительная оплата	1,4—1,6
Последующая оплата	2,6—3,0
Оплата после приема пищи	4,0—5,0

Размещение раздаточных линий и оборудования в торговом зале бывает различным. В предприятиях общественного питания, работающих по методу самообслуживания, применяются специализированные, выносные и универсальные раздаточные, а также раздаточные по выдаче комплексных обедов.

Специализированная раздаточная отпускает готовые блюда из отдельных секций прилавка; холодные закуски, сладкие блюда, вторые и первые блюда, горячие напитки. Длина линии бывает от 5 до 7,5 м. Такая раздаточная применяется в предприятиях с равномерным потоком потребителей в течение дня.

Рационально в часы пик в торговых залах большой вместимости для ускорения обслуживания и разгрузки основных раздаточных линий организовать выносные раздаточные.

Универсальные раздаточные отпускают все блюда, входящие в меню, с одного прилавка или окна. Мармиты первых и вторых блюд размещают перпендикулярно к линии раздаточных для сокращения фронта выдачи. Длина универсальной раздаточной — от 1,5 до 2 м. Удобно то, что, увеличивая число окон, можно дать посетителю возможность получить все блюда в одном месте. Универсальные раздаточные устраивают в предприятиях, встроенных в жилые дома, где трудно разместить раздаточные линии. В торговых залах сезонного функционирования универсальная раздаточная размещается в капитальной части здания. Разновидностью универсальной раздаточной является выдача комплексных обедов.

Раздаточные линии отделяются от посадочных мест в зале барьерами-поручнями на расстоянии 0,7—0,8 м. Иногда для обхода посетителей расстояние увеличивается до 1,4—1,6 м. Линия самообслуживания может состоять из двух однородных секций с прилавками и витринами для холодных закусок и горячих блюд. На пути движения установлены две кассы, причем посетитель при обходе пользуется ближайшей кассой.

Интересна такая форма обслуживания, как движение раздаточной линии типа «Карусель». Посетитель на потоке видит выставленную продукцию, которая медленно вращается вместе с витриной-раздаточной. Одна часть раздаточной обращена к посетителю, другая в помещения, откуда производится непрерывная загрузка. Такой принцип может быть применен и для различных типов предприятий, работающих по методу самообслуживания.

Установлено, что время, затрачиваемое потребителем, в среднем составляет: на завтрак — 15, обед — 25—30 и ужин — 20 мин. В предприятиях, работающих с обслуживанием официантов, в среднем оборачиваемость одного посадочного места в день равна 8, а при самообслуживании — до 12 раз. Это способствует росту коэффициента торговой площади на одно посадочное место.

Важным в организации работы торгового зала является оборудование. Его форма, габариты и расстановка влияют на количество посадочных мест торгового зала (рис. 45).

На открытых террасах и верандах применяется нормативное металлическое или деревянное оборудование.

Столы расставляют по диагонали в линию или группами. Наиболее рациональным, с наибольшим использованием торговой площади, является размещение прямоугольных столов с двухсторонним расположением стульев (табл. 5, по СНиП II-Л. 8-71).

Таблица 5 [33]

Тип размещения	Форма стола	Габариты (со стулом), м	Проходы, м		Площадь на 1 посадочное место, м ²
			главный	второстепенный	
Диагональный с четырехсторонней посадкой	Квадратная	1,55	1,2	0,6	1,3
	Круглая	1,88	1,2	0,6	1,7
Прямой с двухсторонней посадкой	Прямоугольная	1,6 × 1,2	1,2	0,6	1,1

Расстановка оборудования в торговом зале зависит от основных потоков посетителей и транспортировки использованной посуды. В торговом зале устраиваются главные и второстепенные проходы между оборудованием. Ширина главного прохода между стульями принимается от 1,2 до 1,5 м для двухстороннего продвижения посетителей или тележки с использованной посудой и одного ряда посетителей. Второстепенный проход 0,6—0,7 м предусматривает одностороннее движение посетителей. Расстояние между стеной и оборудованием установлено 0,3—0,5 м. Промежуточные опоры в торговом зале не допускаются в проходах для посетителей (рис. 46).

На расстановку оборудования влияют расстояния между несущими колоннами: при малых расстояниях больше потерянной площади.

Для уборки использованной посуды и приборов применяют небольшие двухъярусные открытые или полузакрытые тележки, а иногда ленточные транспортеры, облегчающие труд уборщиц и дающие экономию. Их размещают вдоль стены или посреди зала, в зависимости от конфигурации зала и местонахождения моечной.

По форме плана различают прямоугольные, сложные и круглые залы. Торговые залы сложной формы состоят из нескольких прямоугольников. Торговые залы круглой формы встречаются реже. Более экономичными для расстановки оборудования и организации потоков движения посетителей являются четырехугольная и сложная формы залов,

хотя последняя требует устройства дополнительных проходов. При круглой форме плана зала потеря торговой площади неизбежна при любом размещении оборудования. В торговых залах формы, близкой к квадрату, можно предусмотреть кратчайшие пути посетителей. На график движения посетителей, расстановку оборудования в торговом зале влияет также размещение входов и лестниц (рис. 56).

В практике проектирования и строительства предприятий общественного питания встречаются различные приемы размещения входов и лестниц: со стороны главного фасада, со стороны боковых фасадов и с угла здания. При самообслуживании их необходимо располагать поближе к раздаточным для наименьшего пересечения потоков движения посетителей.

У лестницы следует предусматривать свободную площадь для лучшего обозрения зала и стойки самообслуживания. В группу торговых помещений входят помещения для продажи на дом обедов, полуфабрикатов и кулинарных изделий, обязательных по нормам СНиП II-Л. 8—71. Эти помещения должны размещаться в предприятиях круглогодичного и смешанного функционирования. Часто кухни в течение дня загружаются неравномерно, так как большее число посетителей приходится на обеденные часы. Отпуск обедов на дом позволяет догружать производство и создает удобства населению.

В зарубежной практике рестораны и столовые широко практикуют отпуск обедов на дом в специальной упаковке из теплоизоляционной бумаги в картонном ящике с инструкцией по разогреву блюда. Некоторые рестораны используют термосы для холодных и горячих блюд. Кроме того, отпускают на дом замороженные кулинарные изделия.

В помещении для выдачи обедов на дом и кулинарных изделий должны быть оборудованы специальное раздаточное окно вблизи или смежно с горячим цехом и самостоятельный вход или выход из общего вестибюля.

Вестибюли предусматриваются в предприятиях круглогодичного и смешанного функционирования. В вестибюле размещают гардероб для посетителей, вход в залы, помещение выдачи обедов на дом и санитарные узлы. Вестибюль должен иметь четкую организацию потоков движения посетителей.

Гардероб необходимо размещать на первом этаже с общим количеством крючков, на 10% превышающим количество посадочных мест. В зарубежной практике получают распространение автоматические вешалки, устроенные так, что, когда пальто повешено, из замка вынимается ключ, который является одновременно и номером.

Площадь вестибюля определяется по количеству круглогодичных и сезонных посадочных мест. Целесообразно помещение вестибюля делать трансформирующимся для уменьшения его в летний период и увеличения площади торгового зала путем раздвижной или сборно-разборной перегородки. Это возможно при размещении вестибюля и торгового зала на одном этаже. Санитарные узлы должны размещаться со стороны вестибюля. При уборных предусматривается в шлюзе умывальник. Устраиваются умывальники открытого и закрытого типов. Тип определяется в зависимости от вместимости и срока функционирования предприятия. В предприятиях до 100 посадочных мест допустимо устраивать умывальники открытого типа, более 100 — закрытого. В сезонных предприятиях умывальники можно устраивать на террасах и рассчитывать с учетом сезонных посадочных мест.

При расчете санитарных узлов (уборных и умывальников) следует учитывать сезонные посадочные места и исходить из общего количества посадочных мест.

Производственный процесс приготовления пищи тесно связан с обслуживанием потребителя. Поэтому производственные помещения размещают в увязке процесса приготовления пищи с системой обслуживания. Процесс приготовления пищи состоит из первичной обработки продуктов, включая обработку сырья и подготовку полуфабрикатов, и тепловой — до состояния готовности. Первичная обработка продуктов осуществляется в заготовочных цехах, а тепловая — в горячем цехе.

Организация производства основана на правильном построении процесса приготовления пищи: размещении производственных помещений, подборе рационального оборудования, расстановке рабочей силы и организации рабочих мест. Правильная организация производства содействует росту производительности труда, сокращению отходов при обработке сырья, улучшению качества продукции и снижению ее себестоимости. Централизованная организация сети и работа предприятий общественного питания на полуфабрикатах меняет производственный процесс и влияет на планировочные решения предприятий общественного питания.

К производственным помещениям относятся: горячий цех, мясо-рыбная, овощная и холодная заготовочные, доготовочная, кондитерская, пирожковая, хлебозерка, моченные, комната шеф-повара.

Планировка производственных помещений должна осуществляться с соблюдением последовательной обработки продуктов при наименьшей протяженности технологических линий. Каждый тип предприятия имеет свои производственные помещения, площадь которых определяется по нормам. С ростом вместимости предприятий общественного

питания пропорционально растет общая площадь производственных помещений и уменьшается площадь производственных помещений на одно посадочное место (рис. 47, 48).

Центральное место в производственной группе занимает *горячий цех* (кухни) — наибольшее помещение, где сосредоточены основные процессы тепловой обработки продуктов.

Четкость работы предприятия зависит от правильного размещения горячего цеха, его размеров и оборудования. Горячий цех должен иметь связь с раздаточной и торговыми помещениями. В зависимости от этажности предприятий горячий цех размещается в уровне торгового зала. Если залы находятся на нескольких этажах, то место горячего цеха определяется из условий производственного процесса. В двухэтажном здании с подвалом горячий цех размещается на первом этаже. В двухэтажном здании без подвала горячий цех и основной зал размещаются на втором этаже. В практике встречается размещение горячих цехов поэтажно при таком же размещении равновеликих торговых помещений. Разделение горячего цеха на несколько помещений приводит к увеличению площади цеха на 15—20% дополнительному оборудованию и увеличению персонала. Но это в определенных случаях улучшает организацию производственного процесса, технологическую схему и взаимосвязь производственных помещений.

Форма плана горячего цеха зависит от планировочной схемы здания и бывает приближенной к квадрату или прямоугольной с соотношением сторон не более 1 : 2.

Анализом установлены принципиальные схемы размещения горячего цеха: фронтальная, центричная, глубинная, угловая. Выбор схемы размещения горячего цеха определяется вместимостью предприятия. Фронтальная и глубинная схемы имеют место в предприятиях с одним торговым залом, расположенным в уровне размещения горячего цеха, а центричная и угловая — в предприятиях с несколькими торговыми залами, также в залах сложной конфигурации.

Основным оборудованием горячего цеха являются плиты, кипятильники, котлы. Работа горячего цеха зависит от размещения остальных помещений и в первую очередь от овощного и мясо-рыбного цехов. Эти помещения являются заготовочными цехами, их предусматривают в предприятиях, работающих на сырье.

Овощной цех предназначен для обработки картофеля, корнеплодов, зелени, капусты, лука и других овощей. Овощи моют, очищают, очищают и нарезают, после чего они попадают в горячий и холодный цеха для доготовки и выпуска готовых блюд на раздаточную. Поэтому такие помещения должны

быть расположены близко друг от друга. Если овощной цех находится в другом этаже по отношению к горячему, связь осуществляется с помощью подъемника.

Оборудование цеха — картофелечистки, овощерезки, шинковальные и протирочно-резальные машины, а также ванны, производственные столы и другое немеханическое оборудование.

В *мясо-рыбном цехе* изготавливают мясные и рыбные полуфабрикаты, которые поступают для окончательной обработки в горячий цех. В предприятиях общественного питания обработка мяса и рыбы организуется в одном помещении за исключением предприятий, у которых расширен выпуск блюд из рыбы. Тогда организовываются самостоятельные мясной и рыбный цеха. Необходимо максимальное приближение мясо-рыбного цеха к горячему и холодному цехам. Если предприятие размещено в многоэтажном здании, то мясо-рыбный цех следует размещать на этаже, где расположен горячий цех.

При расположении горячих цехов на нескольких этажах, мясо-рыбный цех размещается на этаже основного горячего цеха либо обеспечивается вертикальная связь с горячими и холодными цехами, расположенными поэтажно.

Технологическим оборудованием мясо-рыбного цеха являются универсальный привод с комплектом машин, а также ванны и производственные столы для приготовления полуфабрикатов.

В *холодном цехе* (холодная доготовочная) изготавливают мясные, рыбные, овощные, а также сладкие блюда и закуски из полуфабрикатов. Его следует размещать в удобной связи с горячим цехом и заготовочными (при работе предприятия на сырье), также с моечной, раздаточной и торговыми помещениями. В горячем цехе проводится тепловая обработка полуфабрикатов и сырья, предназначенных для порционирования в холодном цехе на посуде, доставляемой из моечной, после чего поступают в раздаточную торговых помещений. При размещении предприятий общественного питания в многоэтажных зданиях холодный цех располагают в одном этаже с горячим и основными торговыми помещениями. Если горячие цеха размещают на нескольких этажах, то холодный располагают на этаже, обеспечивающем связь с соответствующими производственными и торговыми помещениями. В зависимости от вместимости предприятия холодные цеха могут размещаться на нескольких этажах. Часто при холодном цехе размещают хлебозерку, увеличивая площадь согласно СНиП II-Л. 8-71. Холодный цех оборудуют рабочими столами, холодильными шкафами, передвижными стеллажами, ванной и универсальным приводом с комплектом машин.

Кондитерский цех в предприятиях общественного питания является дополнительным производством и изготавливает кондитерские изделия в зависимости от типа и профиля предприятия. Наибольший ассортимент кондитерских изделий изготавливается и реализуется ресторанами. Иногда размещают кондитерские цеха в предприятиях малой и средней вместимости. При этом выделяются основные технологические линии: подготовка сырья и приготовление теста; разделка теста на полуфабрикаты и расфасовка, приготовление отделочных полуфабрикатов; выпечка изделий; оформление изделий; выдача готовой продукции. Кондитерские цеха имеют малогабаритное технологическое оборудование.

Одним из важных помещений являются моечные столовой и кухонной посуды и тары полуфабрикатов.

Моечная столовой посуды должна примыкать к раздаточной и торговому залу. В отдельных случаях предусматривают две моечные столовой посуды. Количество торговых залов и раздаточных на одном этаже соответствует и количеству моечных. 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.

Для мойки производственной посуды, тары полуфабрикатов предусматривают *моечную кухонной посуды*. Она размещается смежно с горячим цехом или поэтажно, если горячие цеха размещаются на нескольких этажах.

Совмещение моечных столовой и кухонной посуды в одном помещении допустимо, но при этом их отделяют барьером высотой до 1,6 м. Моечные кухонной посуды оборудуются ванными, стеллажами и полками для кухонного инвентаря.

В предприятиях общественного питания необходима изоляция группы производственных помещений от торговых. По СНиП II-Л. 8-71 выносить производственные помещения и горячий цех в торговый зал не рекомендуется, так как ухудшается микроклимат. Все производственные помещения предприятий питания должны иметь естественное освещение.

При расстановке технологического оборудования следует соблюдать последовательность и взаимосвязь всех стадий производственного процесса приготовления пищи, уменьшать пути движения персонала и продуктов для сокращения непроизводительных движений работников, улучшать условия труда и увеличивать его производительность.

Применение секционного оборудования и линейного принципа его расстановки позволяет организовать производство в одном помещении без цехового деления. Планировку производственных помещений

по *бесцеховой системе* целесообразно применять в предприятиях, работающих на полуфабрикатах. Это улучшает условия работы обслуживающего персонала, а также вентиляцию, освещение, санитарное состояние помещения. Бесцеховая система упрощает поточные линии производственного процесса и позволяет свободную перестановку оборудования при изменении технологии предприятия.

В предприятиях общественного питания следует учитывать возможность трансформации производственных помещений и технологического оборудования в различные периоды времени года, вызванные колебаниями числа посетителей. Это позволит рационально использовать производственные площади, технологическое оборудование, повысить производительность труда, изготовляя необходимое количество продукции, обеспечивающее рентабельность предприятия и удовлетворяющее спрос посетителей.

Для хранения продуктов предусматривают *складские помещения* и в их числе: охлаждаемые камеры и помещения для фреоновых установок, кладовые сухих продуктов, овощей, инвентаря, белья и тары, загрузочная. Складские помещения размещают в первом, цокольном или подвальном этаже, иногда на производственных этажах. поэтажное размещение складских помещений затрудняет их эксплуатацию при одном материально ответственном лице. Удобно складскую группу устраивать в подвальном этаже единым блоком с общей приемо-разгрузочной площадкой.

В охлаждаемых камерах размещаются продукты с одинаковым режимом хранения. Поэтому устраивают отдельные камеры для хранения мяса, рыбы, жиров и молочных продуктов. Недопустимо размещать охлаждаемые камеры над или под помещениями с повышенной влажностью или температурой. Их объединяют в один блок смежно с помещением для фреоновой установки.

Кладовую сухих продуктов не следует размещать в непосредственной близости от помещений повышенной влажности и под помещениями, имеющими трапы.

Если предприятие общественного питания — одноэтажное здание без подвала, кладовую овощей необходимо располагать рядом с овощным цехом. При размещении кладовой овощей и овощного цеха в разных уровнях, необходимо располагать их друг под другом, рядом с подъемником или лестницей для обеспечения вертикальной связи. Близость к подъемникам и лестничным клеткам является необходимым условием для всех складских помещений, расположенных в разных уровнях с производством. Кладовая белья и инвентаря располагается в одном помещении и находится в группе складских помещений. Склад тары, оборудованный в общем

объеме здания, располагают ближе к загрузочной для свободного вывоза тары. Загрузочная представляет собой свободное помещение, через которое происходит загрузка сырья в склады. Загрузочную размещают там, где и основные складские помещения, т. е. в первом, цокольном или подвальном этаже.

В складских помещениях допускается искусственное освещение, а в холодильных камерах и кладовой овощей это является обязательным. Площади складских помещений определяются по СНиП II-Л. 8-71.

Административно-бытовые помещения включают: конторские, комнату для персонала, гардеробные, душевые и уборные для персонала. Их располагают в первом, цокольном или подвальном этаже, составляя единый блок, размещаемый горизонтально или вертикально. Площади административно-бытовых помещений определяют по типам предприятий и вместимости. Гардеробные, душевые и уборные для персонала предусматривают в предприятиях любой вместимости согласно СНиП II-Л. 8-71.

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 размещаются в подвале или на первом этаже в одном блоке. В предприятиях, работающих на центральном отоплении, газе и электричестве, состав этих помещений сокращается.

Использование основных групп помещений и последовательность их расположения по технологическому процессу приготовления пищи и обслуживания посетителей требуют группу торговых помещений размещать со стороны главного или бокового фасадов здания. Она должна иметь удобную связь с группой производственных помещений в одноэтажных и зданиях в несколько этажей.

Группу производственных помещений организуют по цеховой или бесцеховой системе и размещают в удобной связи с группами торговых и складских помещений.

Группу складских помещений рекомендуют размещать в подвале, цокольном или первом этаже здания со стороны хозяйственного двора. Она должна примыкать к загрузочной и иметь возможность изолироваться от других помещений предприятия. Складские помещения должны иметь удобную связь с производственными.

Группу административно-бытовых помещений необходимо размещать с учетом возможной изоляции их от других помещений, с самостоятельным входом. При этом должна соблюдаться удобная связь персонала со всеми помещениями предприятия.

Технические помещения целесообразно разме-

щать смежно с группой складских помещений в подвале или на первом этаже с самостоятельным входом.

Варианты расположения основных групп помещений определяют планировочную и объемную композицию и решаются исходя из характера технологического процесса, мощности и типа предприятия и архитектурного замысла:

расположение основной группы помещений определяется в соответствии с функциональным назначением каждого помещения в отдельности согласно принятой схеме объемно-пространственного решения здания (одноэтажной, многоэтажной, с определенной конфигурацией плана);

взаимосвязь основных групп помещений должна обеспечить четкость потоков движения посетителей, служебного персонала, чистой и использованной посуды, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Следует предельно сокращать расстояние движения сырья и полуфабрикатов в производственные помещения и готовой продукции в торговые помещения. Необходимо сокращать пути следования посетителей к линиям раздачи и от них с продукцией к обеденным столам;

для повышения экономических показателей строительства и удобной эксплуатации предприятия планировку основных групп помещений необходимо решать компактно, с требуемой изоляцией и взаимосвязью необходимых помещений, сокращая протяженность капитальных перегородок между производственными помещениями. Предусматривать необходимость частичной перепланировки производственных помещений при усовершенствовании процесса, внедрении нового технологического оборудования;

в предприятиях с сезонными посадочными местами необходимо стремиться к минимальному капитальному объему здания;

функциональное назначение зданий предприятий общественного питания должно раскрываться архитектурными приемами и средствами и содействовать архитектурно-художественной выразительности.

Размещение предприятия на участке

Важное значение в проектировании, строительстве и эксплуатации предприятия приобретает участок, на котором предусматривается его размещение. Местоположение участков возможно на жилых улицах, внутри территории микрорайона, на перекрестках магистралей, вблизи транспортных остановок, в местах отдыха и на путях потоков движения населения.

Для предприятий, размещенных на периметре застройки, угловых участках и в глубине застрой-

ки, организация участка решается исходя из функционального зонирования на две части: зона здания предприятия с территорией, предназначенной при необходимости для дополнительных сезонных посадочных мест на открытом воздухе, и зона хозяйственного назначения с подсобно-хозяйственными постройками. Лучшая в санитарно-гигиеническом отношении часть участка отводится для основного здания с лучшими микроклиматическими условиями, инсоляцией, аэрацией и защитой от внешних условий зелеными насаждениями, что особенно важно в южных районах.

Для размещения подсобно-хозяйственных построек отводится участок хозяйственной зоны с хозяйственным двором. Для предприятий общественного питания, размещенных на участках, свободных от застройки, необходимо предусматривать внутренние хозяйственные дворы. Такое решение обеспечивает просматриваемость всех расходов здания с изоляцией подсобно-хозяйственной зоны участка.

Въезд на территорию хозяйственного двора целесообразно устраивать с второстепенной улицы. Участок может иметь тупиковый въезд или сквозной проезд. При тупиковом въезде на территории хозяйственного двора устраиваются дороги с петлевыми объездами или с площадками, обеспечивающими разворот автомашин. При сквозном проезде предусматривают самостоятельные въезд на территорию и выезд с территории.

Для отдельно стоящих зданий предприятий общественного питания в зависимости от вместимости торгового зала предусматривают различные размеры земельных участков (СНиП II-Л. 8-71):

Вместимость предприятий, посадочные места	50	100	200	300	500	1000
Площадь участка на 1 посадочное место, м ²	28	23	14	10	9	7

Приведенные показатели площади земельных участков предусматривают для зданий высотой до двух этажей. При большей этажности возможно уменьшение площади земельного участка на 25%. Форма и размеры участка влияют на объемно-планировочные решения здания. Со стороны хозяйственного двора организуют все служебные и производственные входы, а также загрузочные люки для приема продуктов.

Размещение зон и их организация зависят от принятой композиционной схемы самого здания. Форму участка следует принимать прямоугольную с соотношением сторон 1:1, 1:1,5 и 1:2. При этих соотношениях участок используется более рационально. Участок для предприятий целесообразно выбирать в возвышенных и сухих местах, расположенных вдали от загрязненных территорий со спокойным рельефом, обеспечивающим естественный

сток атмосферных вод и защиту от атмосферных осадков. Следует выбирать наиболее красивые озелененные участки или создавать их с разнообразной растительностью, что обеспечивает лучшие условия для работников предприятия и посетителей. Важным при этом является расположение зданий с учетом условий ориентации помещений различного назначения.

Обследованием установлено, что ориентация зданий в практике проектирования и строительства весьма различна и во многом зависит от направления главных улиц или магистралей, со стороны которых предусматривают входы посетителей. Важную роль играют композиционная схема здания и конфигурация торговой части. Торговые помещения, расположенные по форме вытянутого прямоугольника, имеют в основном одностороннюю ориентацию. При конфигурации, приближающейся по форме к квадрату, возможна двух- — трехсторонняя ориентация торговых помещений. Круглая форма торговых помещений может обеспечить наилучшие условия ориентации. В табл. 6 приводятся рекомендуемые Институтом общей и коммунальной гигиены Академии медицинских наук СССР ориентации помещений предприятий общественного питания по странам света для южных районов.

Таблица 6 [5]

Помещения	Ориентация окон	
	Желательная	Допускаемая
Торговые залы	Юг	Юго-восток
Горячий, кондитерский, холодный и мясо-рыбный цеха, дотоготовочные цеха, кладовые скоропортящихся продуктов	Север	Северо-запад
Овощной заготовочный цех, моченные, раздаточная, хлебопечка, загрузочная, неохлаждаемые кладовые, конторские помещения	Север, северо-запад	Северо-восток
Бытовые и технические помещения	Любая	—

Расположение здания предприятия с учетом ориентации по странам света и направления господствующих ветров содействует созданию лучших условий естественной освещенности, солнечной радиации и аэрации помещений. Так, расположение продольной оси здания под прямым углом к направлению господствующих ветров имеет целью достичь лучших условий аэрации.

Учет срока функционирования предприятий определяет особенности их размещения на участке. Участки предприятий круглогодичного функционирования располагаются в основном в жилой застройке. При периметральной застройке часто исполь-

зуют жилую территорию (двор) под хозяйственный двор. Это приводит к занижению размеров площади участков. Не всегда решается четкое зонирование, что приводит к использованию почти всей жилой территории под нужды предприятий. Поэтому следует выделить участок предприятия условным ограждением (зеленой изгородью или металлической сеткой). Недостатком здесь является, как правило, отсутствие сквозного проветривания и самостоятельного въезда на территорию, что приводит к плохим эксплуатационным и санитарным условиям для предприятий и жилья.

Для предприятий общественного питания смешанного функционирования отводятся участки как в жилой застройке, так и на территории, свободной от застройки. Зонирование участка, определяемое композиционной схемой здания, требует выделения обособленной зоны для размещения сезонных посадочных мест: на верандах, крытых или открытых террасах.

Сезонные посадочные места не должны примыкать открытой частью к хозяйственной зоне. Это отрицательно сказывается на условиях приема пищи и отдыха посетителей. Сезонные и круглогодичные посадочные места при размещении должны быть взаимосвязаны с производственной частью здания. Сезонные посадочные места должны органично решаться единым композиционным приемом всего участка, с учетом особенностей рельефа местности, пейзажа, озеленения и благоустройства. Участки предприятий сезонного функционирования размещаются в основном на территории, свободной от застройки. Здесь всегда существует возможность устройства открытой хозяйственной зоны. Если есть такая возможность, то это решается приемом зонирования, при отсутствии такой возможности лучшим является устройство внутреннего хозяйственного двора.

Торговая часть здания обычно выходит на главную сторону участка и изолируется от хозяйственной зоны. Удачное размещение торговой части предприятия общественного питания сезонного функционирования на участке, непосредственная связь с природой являются важным условием отдыха посетителей. Для создания благоприятных санитарно-гигиенических условий необходимо максимально озеленить территорию участка. Озеленение положительно влияет на влажность воздуха и его тепловой режим. В летний период оно снижает температуру воздуха и увеличивает его влажность, снижает проникновение пыли, шума и ослабляет ветер. Озеленение при организации сезонных посадочных мест позволяет изолировать их от хозяйственного двора, улиц и магистралей. Благоустроенный хозяйственный двор создает условия для отдыха обслуживающего персонала. Положительную

роль в благоустройстве территории участка играет архитектура малых форм. Это — скамейки для отдыха, фонтаны, а также группы зелени, скульптуры и др.

Неозелененные части территории хозяйственного двора, особенно основные проезды, целесообразно проектировать с асфальтовым покрытием. В крупных предприятиях общественного питания необходимо иметь дополнительный проезд для вывоза отходов и мусора и завоза при необходимости топлива, чтобы избежать встречное и перекрестное продвижение пищевых продуктов и кулинарных изделий.

Важным условием при размещении предприятий общественного питания в системе застройки является организация удобного подхода и подъезда посетителей и транспорта, доставляющего продукты. Для этого необходимо четко выделить пешеходную и транспортную зоны с самостоятельными въездами и подъездами автомашин. Самостоятельной должна быть зона для организации стоянки автомашин посетителей, что для крупных предприятий решается устройством перед ним специальной площади.

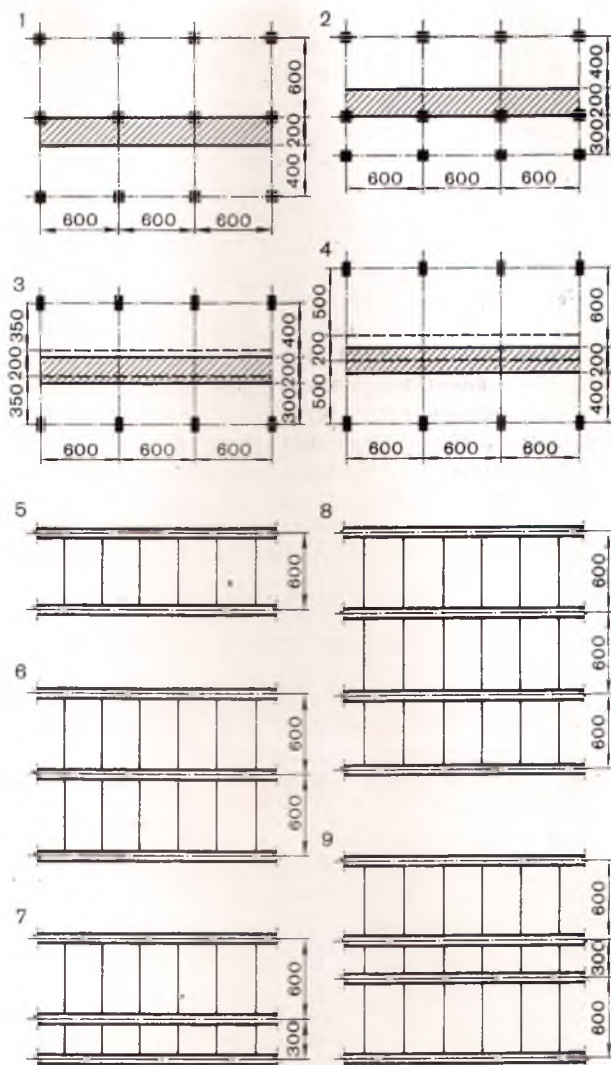
Удачным является устройство в отдельных случаях подземного дебаркадера в подвальных или цокольных этажах для разгрузки транспорта. Такое решение позволяет обойтись без хозяйственного двора, экономить городскую территорию и делает возможным размещение зданий предприятий общественного питания на городских площадях.

Таким образом, рационально выбранный участок, его благоустройство и правильное размещение здания способствуют правильному устройству предприятия, созданию в нем режима, отвечающего гигиеническим требованиям и условиям лучшей организации производственного процесса, обслуживания и отдыха посетителей в предприятиях общественного питания.

КОНСТРУКТИВНЫЕ РЕШЕНИЯ

Унификация основных объемно-планировочных параметров

Развитие в нашей стране индивидуального строительного производства обусловило необходимость строгой унификации строительных изделий, типизации зданий и их элементов. Широкое применение оно получило и в проектировании предприятий общественного питания на основе Единой модульной системы и основных положений по унификации жилых и общественных зданий различного назначения. Унификация объемно-планировочных параметров зданий предприятий общественного питания и геометрических размеров конструктивных элемен-



6. Унифицированные конструктивно-планировочные схемы:

1, 2, 3 и 4 — каркасный вариант; 5, 6, 7, 8 и 9 — с несущими стенами.

тов и строительных изделий осуществляется в настоящее время на основе модульной системы, где величина установленного основного модуля 100, укрупненного 3000, а модуля по вертикали — 200 и 300 мм.

Цель типизации и унификации — это отбор лучших по качеству и наиболее экономичных типов зданий, их планировочных и конструктивных элементов, деталей и отдельных параметров, а также сокращение количества типоразмеров строительных изделий до минимума. Это целесообразно в отношении строительных изделий из железобетона, дерева, металла, асбоцемента, синтетических и дру-

гих материалов, так как эти изделия являются продукцией заводского изготовления.

В результате исследований и экспериментальных работ, проведенных за последние годы, для большинства предприятий общественного питания приняты сетки колонн 6×3 ; 6×6 м, а также укрупненная сетка 6×9 и 9×9 м. Соответственно высота этажа принята 3,3; 3,6, а укрупненная 4,2 м. Эти параметры обеспечивают проектирование различных типов и вместимости предприятий (рис. 6).

Полный каркас применяется в основном в зданиях предприятий большой вместимости. В предприятиях средней и малой вместимости применяются конструктивно-планировочные схемы с поперечными или продольными несущими стенами. Применяется одно-, двух- и трехпролетная схемы с равными или разными пролетами. Наряду с приведенными конструктивными схемами широкое распространение получил неполный каркас. При этом может быть решение с внутренним каркасом, а по периметру предусмотрены несущие стены. Применение неполного каркаса с внутренними несущими стенами решается в предприятиях различной вместимости.

Учитывая, что предприятия питания имеют большой состав помещений с различными площадями, требующих технологической взаимосвязи, лучшей схемой является каркас, допускающий гибкую планировку. При этом обеспечивается наименьшая потеря площади.

Это относится в основном к планировке помещений неторговых групп (производственной, складской, административно-бытовой), где при унифицированном шаге необходимо получить хорошие пропорции помещений для рационального размещения оборудования.

Самым распространенным в предприятиях общественного питания является шаг 6 м. Он применяется при проектировании предприятий различных по вместимости и конструктивно-планировочным схемам. При планировке неторговых помещений в предприятиях малой и средней вместимости принимаются одно- и двухпролетная схемы, при средней — двух- и трехпролетная и при большой — трехпролетная и более. В однопролетной схеме при шаге 6 м достигается естественное освещение помещений, а при двух и более пролетах это усложняется. Но учитывая, что из всей площади, занимаемой неторговыми помещениями, 30% допускается с искусственным освещением, это позволяет сместить их в глубь здания. Лучшей формой помещений, и в первую очередь производственных, является приближенная к квадрату при заданной площади. При этом достигаются максимальное использование площади и лучшая организация производства.

В двухпролетной схеме неторговых помещений с

сеткой колонн 6×6 м организуется коридор шириной 2 м, который делит эту часть здания на помещения глубиной 4 и 6 м. Эти размеры позволяют получить площади помещений различных пропорций с естественным освещением при наименьшем отклонении от норм. В предприятиях меньшей вместимости целесообразно применять дополнительный поперечный шаг 6×3 м, который при организации коридора позволяет получить планировочные размеры 3 и 4 м. При однопролетной схеме с сеткой колонн 6×9 м, с устройством коридора по центру, получаем планировочные размеры равные 3,5 м, а при смещении его — 3 и 4 м.

Сетки 6×9 и 6×12 м целесообразно применять для зданий предприятий большой вместимости, где нежелательно в больших по величине помещениях устраивать промежуточные опоры, которые ограничивают возможности расстановки оборудования. Наиболее рационально применять эти сетки при организации бесцоховой системы планировки производства, максимально использующей производства.

Лучшей сеткой для планировки неторговых помещений является та, при которой достигается наименьшее отклонение от норм. Выбор шага (поперечного и продольного) и принятие конструктивных решений зависят от конфигурации здания и рельефа местности. Для торговых помещений принимаются в основном те же шаги, что и для неторговых. Меньшее количество конструктивных опор в торговом помещении позволяет лучше использовать площадь при расстановке оборудования и размещении посадочных мест. Об этом свидетельствуют варианты размещения оборудования в торговом зале столовых с сетками колонн 6×6 и 6×9 м при одно-, двух- и трехпролетных схемах решения торговых помещений. Двух- и четырехместные столы круглой и квадратной формы позволяют при соблюдении нормативных расстояний между ними максимально использовать торговую площадь. Отсутствие опор в торговых помещениях позволяет лучше организовать потоки движения посетителей, обслуживающего персонала и транспортировку использованной посуды, обеспечивает вариантность расстановки оборудования и универсального использования площади залов (рис. 43, 44).

При покрытии и перекрытии зданий с пролетами 9 и 12 м имеет место завывание высоты из-за толщины конструкций.

Устройство естественного освещения производственных помещений, расположенных в глубине здания, требует увеличения высоты помещений. При этом над ними устраивается фонарь. Такое решение широко применяется в одноэтажных многопролетных зданиях предприятий общественного питания.

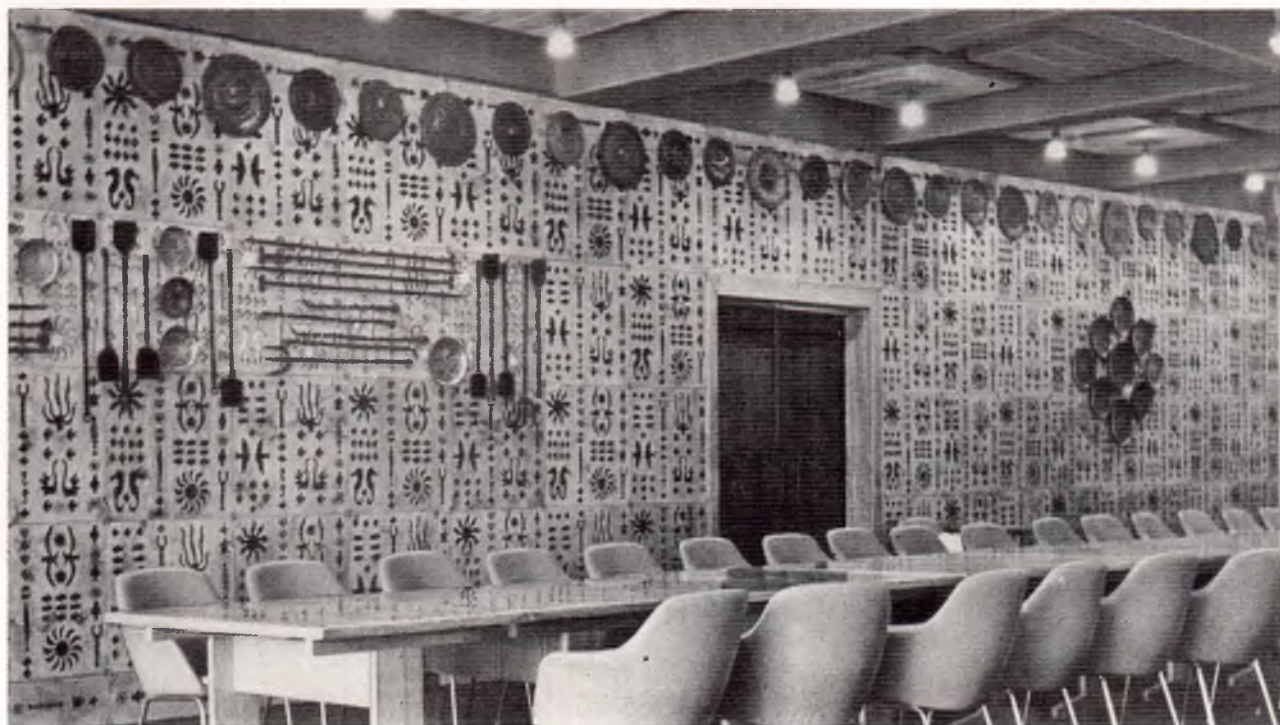


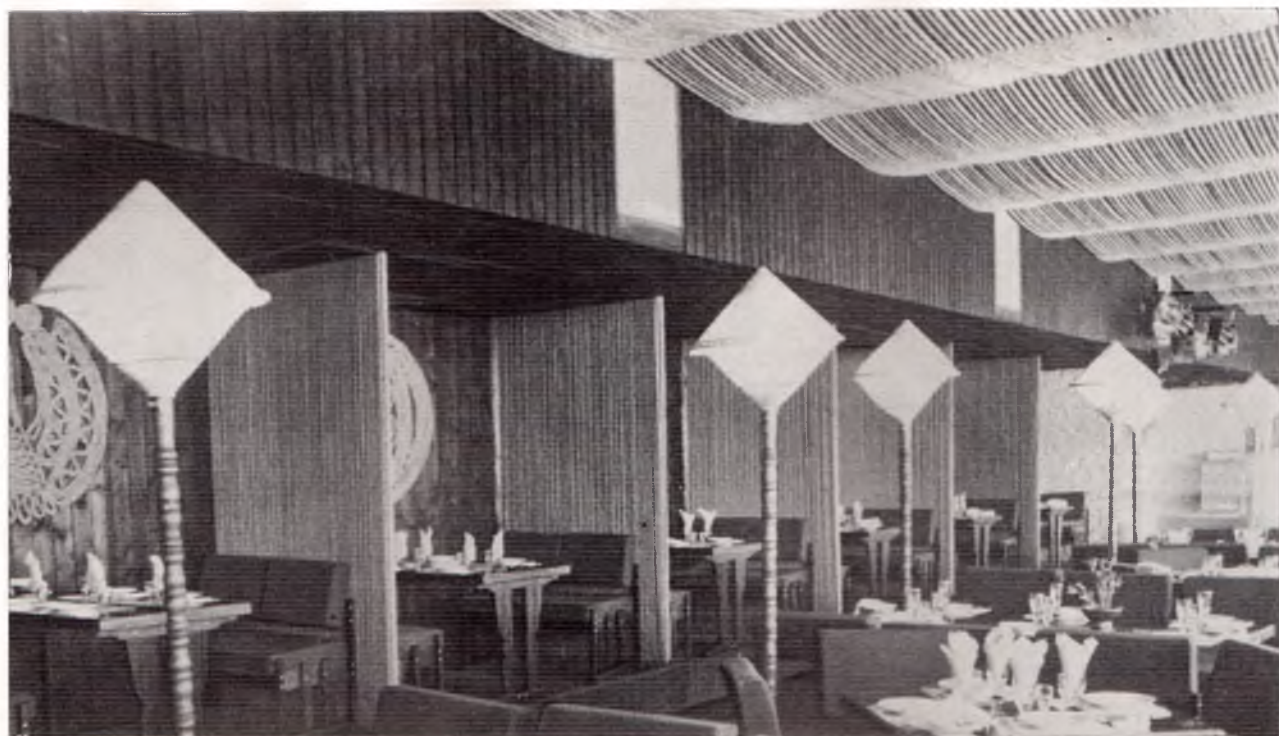
7. Применение стен с облегченным каркасом отразилось на решениях архитектуры предприятий общественного питания. Рестораны «Заславль» на Минском шоссе и в Вильнюсе.



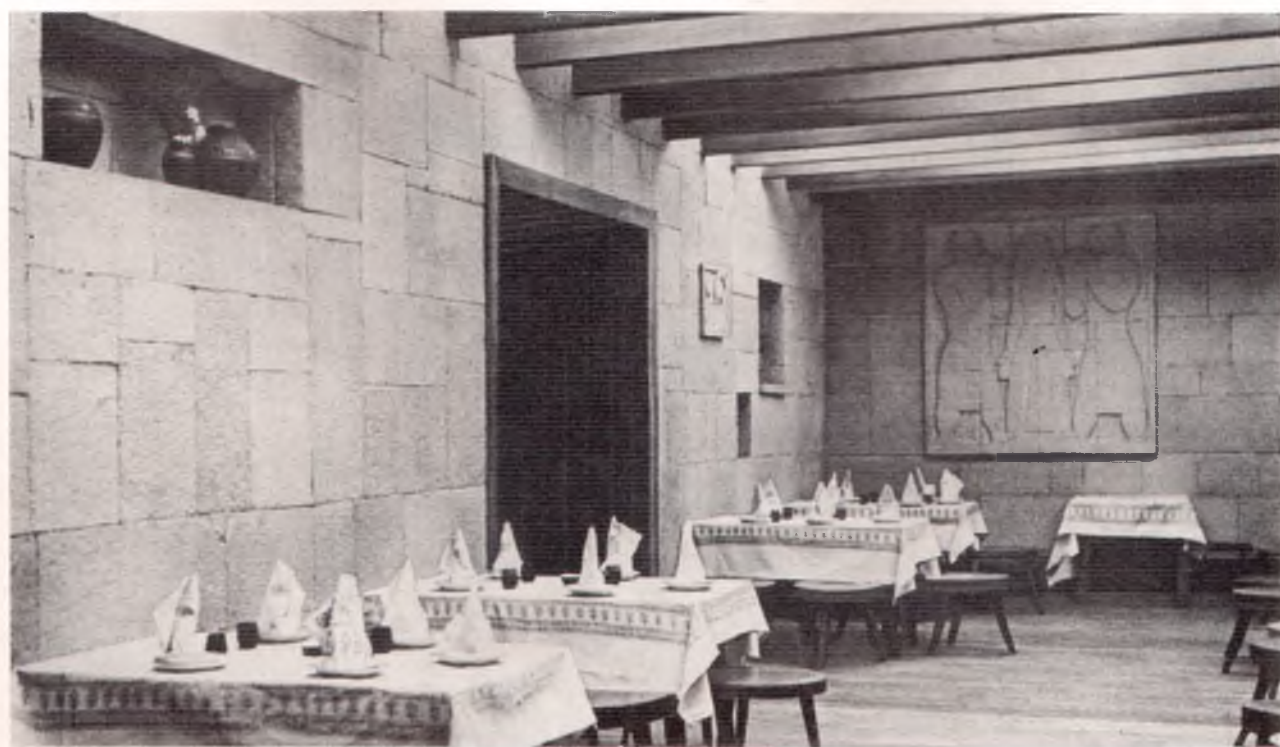


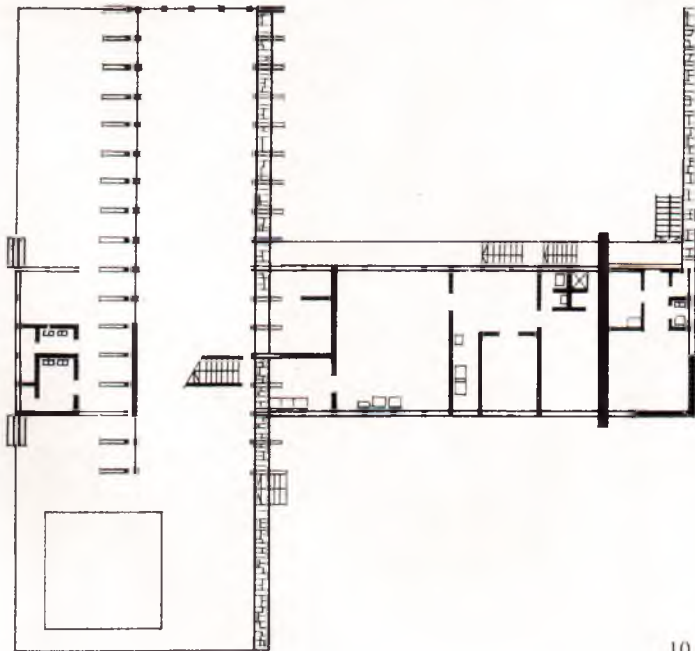
8. Отдельные декоративные элементы в пространственной композиции экстерьера и интерьера, придающие сооружению национальный колорит. Ресторан «Арагви» в Тбилиси. Общий вид, интерьер.



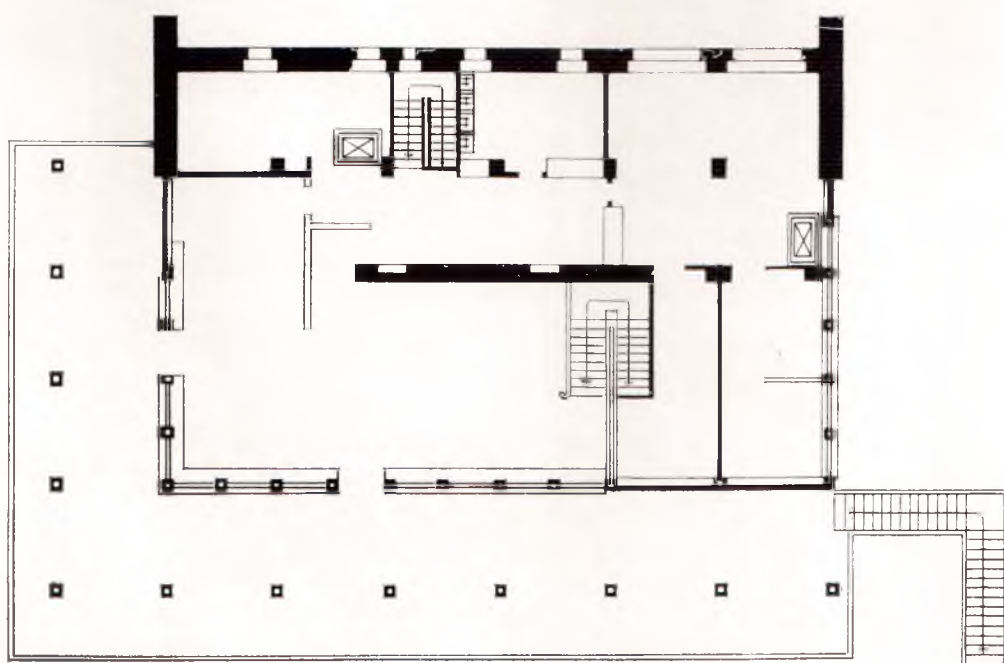


9. Используя ограниченный ассортимент материалов (дерево, естественный камень), можно создать красивый современный интерьер.

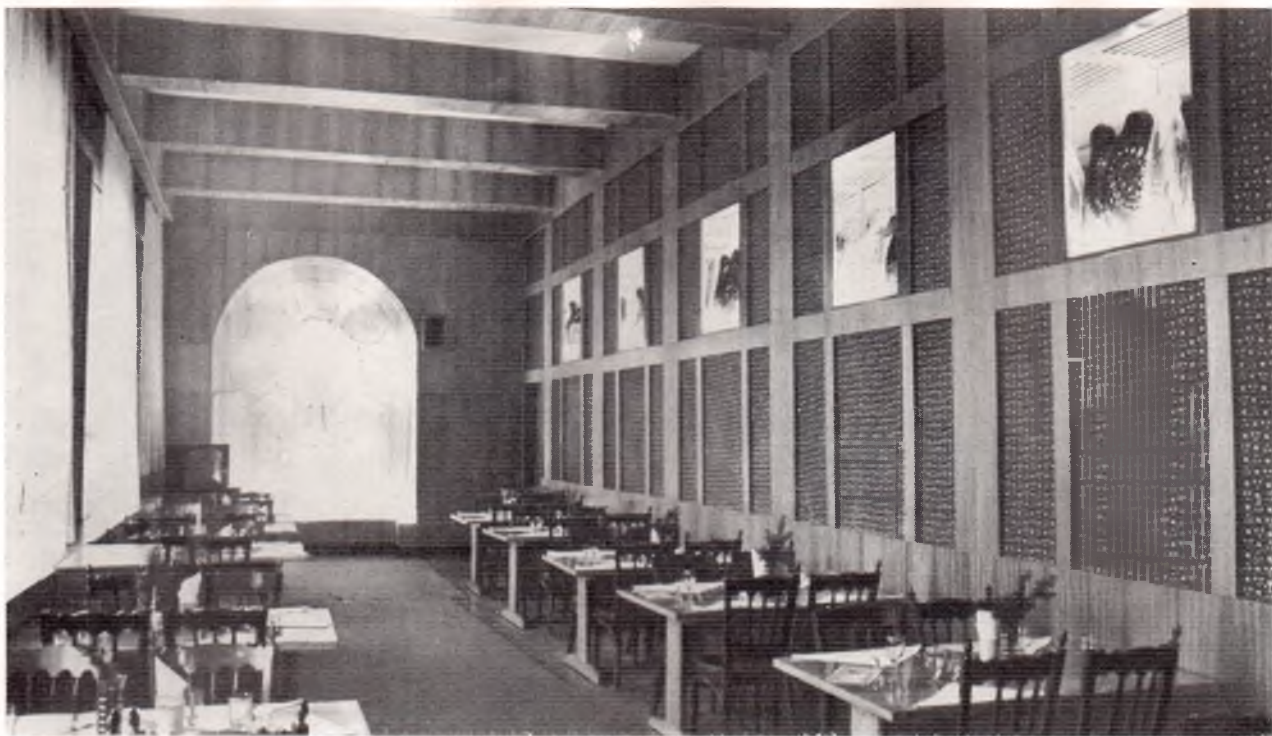




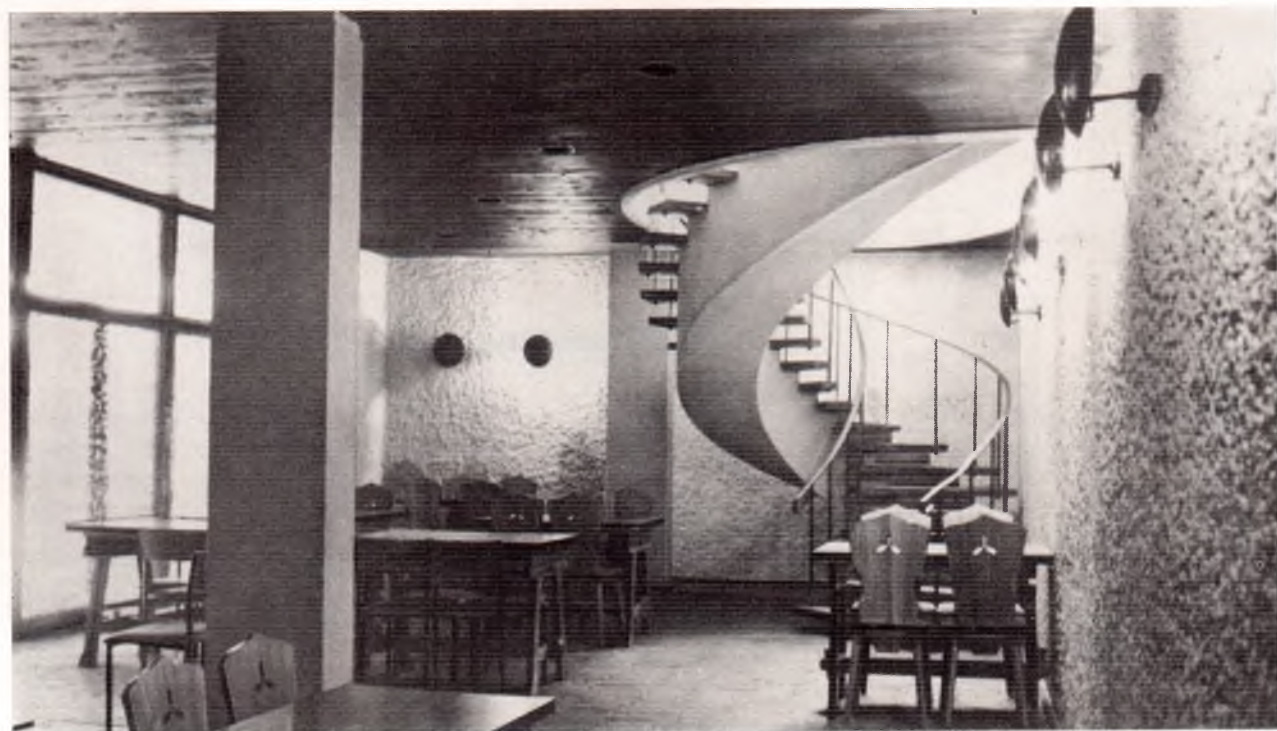
10. Кафе «Меринга» близ Таллина. Общий вид, план



11. Тематическая направленность ресторана «Млын» в Киеве выражена в архитектурном образе. Общий вид, план.



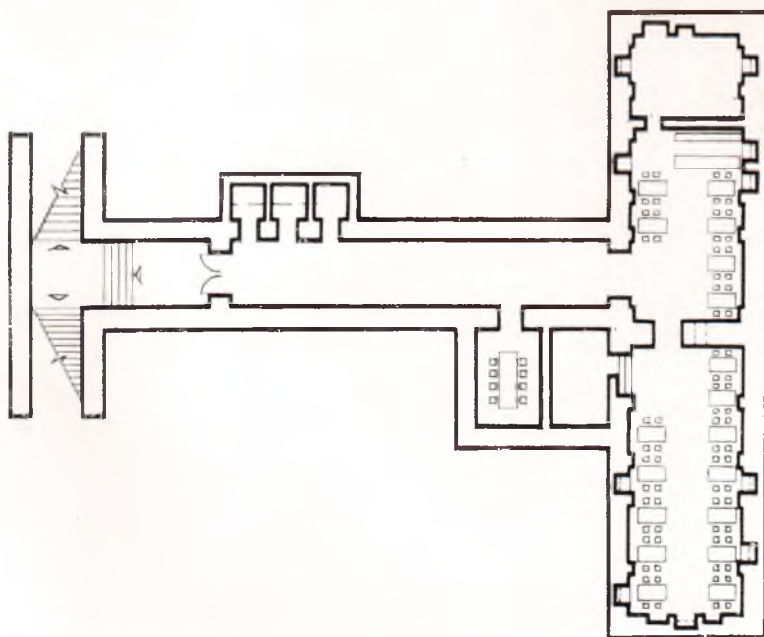
12. Важным элементом убранства и отделки интерьера являются декоративные ткани и дерево.



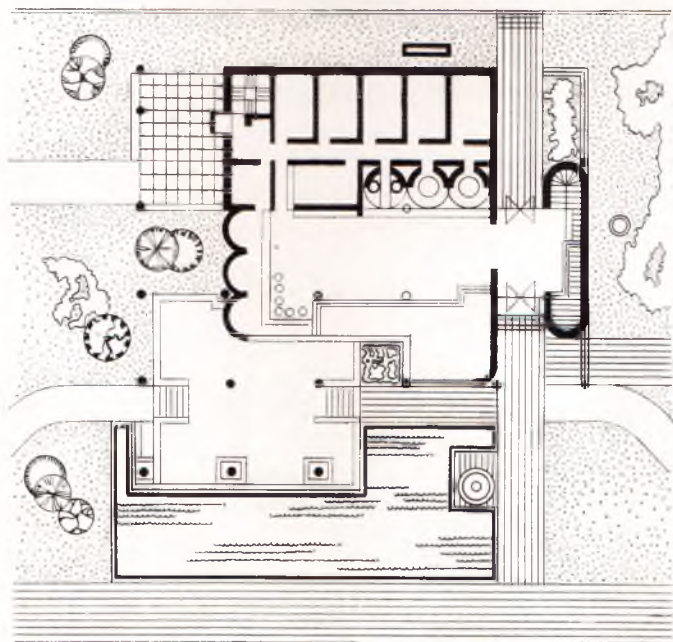
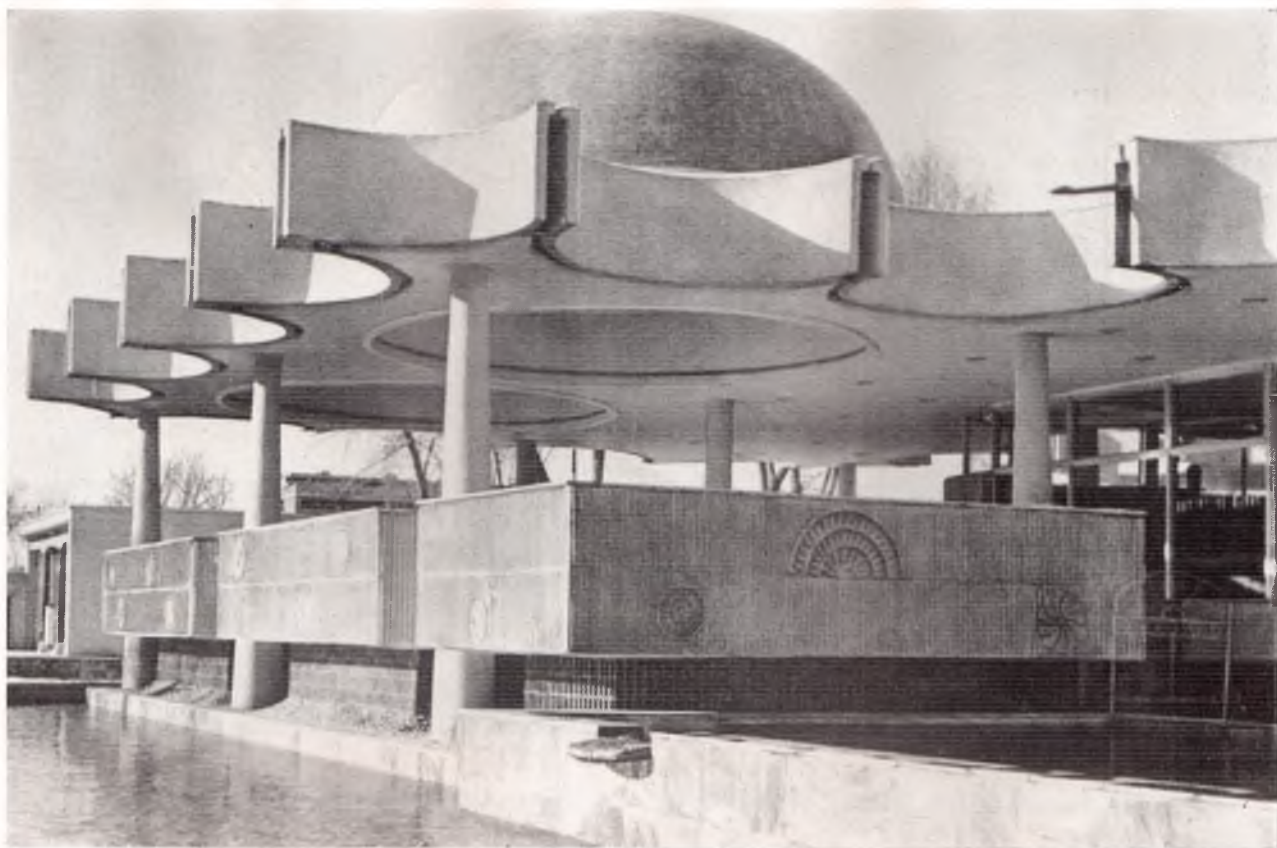


13. Строгие геометрические формы светлых и просторных помещений присущи многим современным интерьерам предприятий общественного питания.

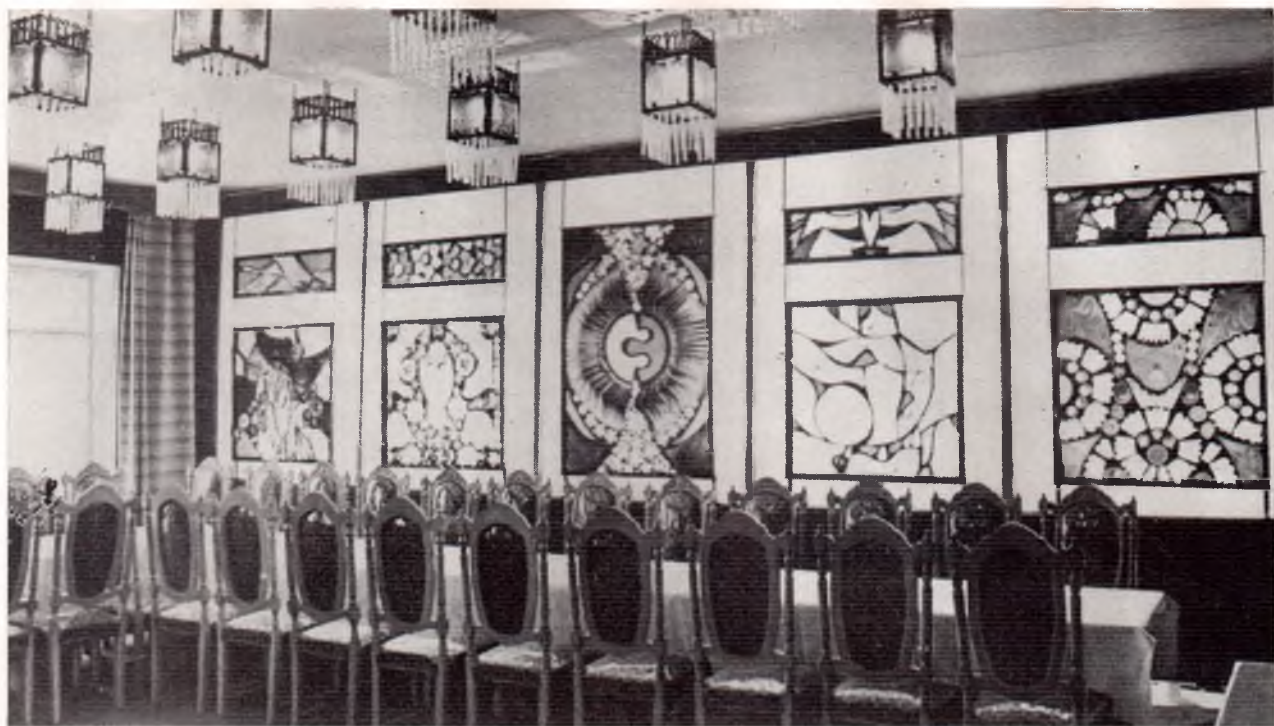




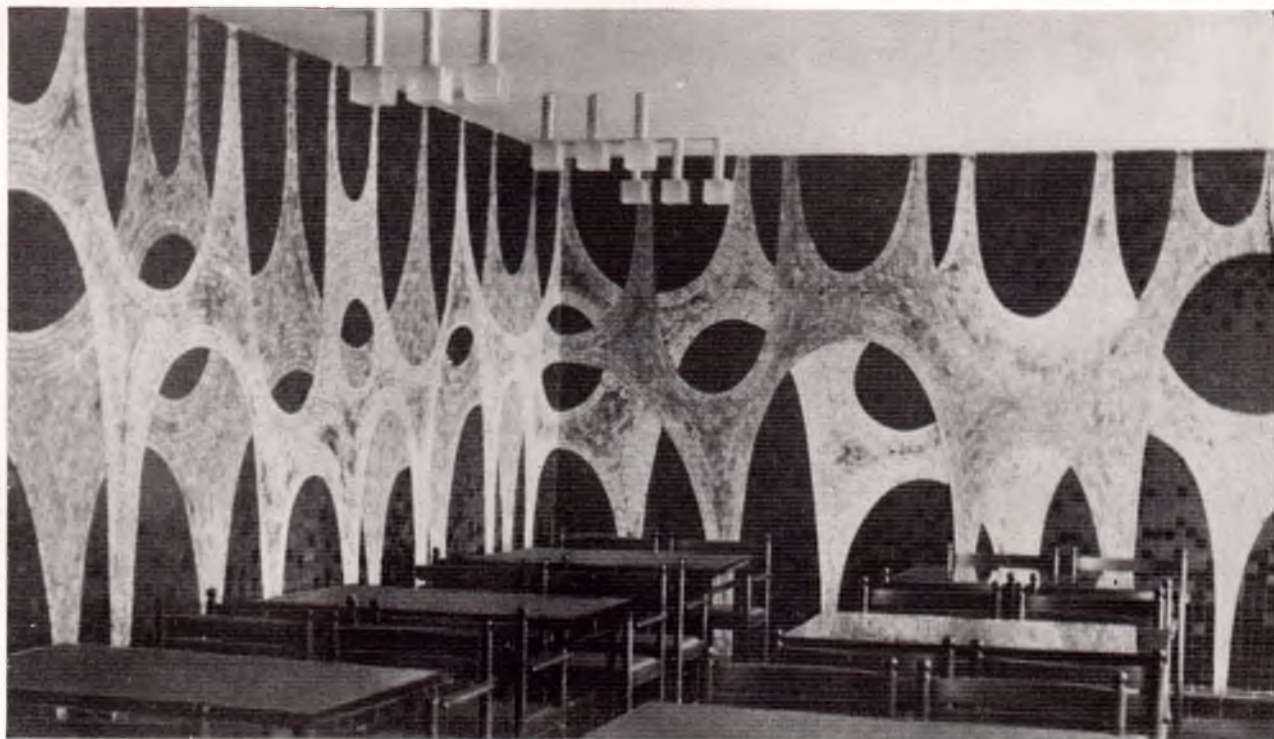
14. Разнообразной является архитектура многих предприятий. Примером может служить кафе «Холодок» в Евпатории.



15. Сочетание национального и современного отражено в архитектурных формах ресторана «Голубые купола» в Ташкенте. Общий вид, план.



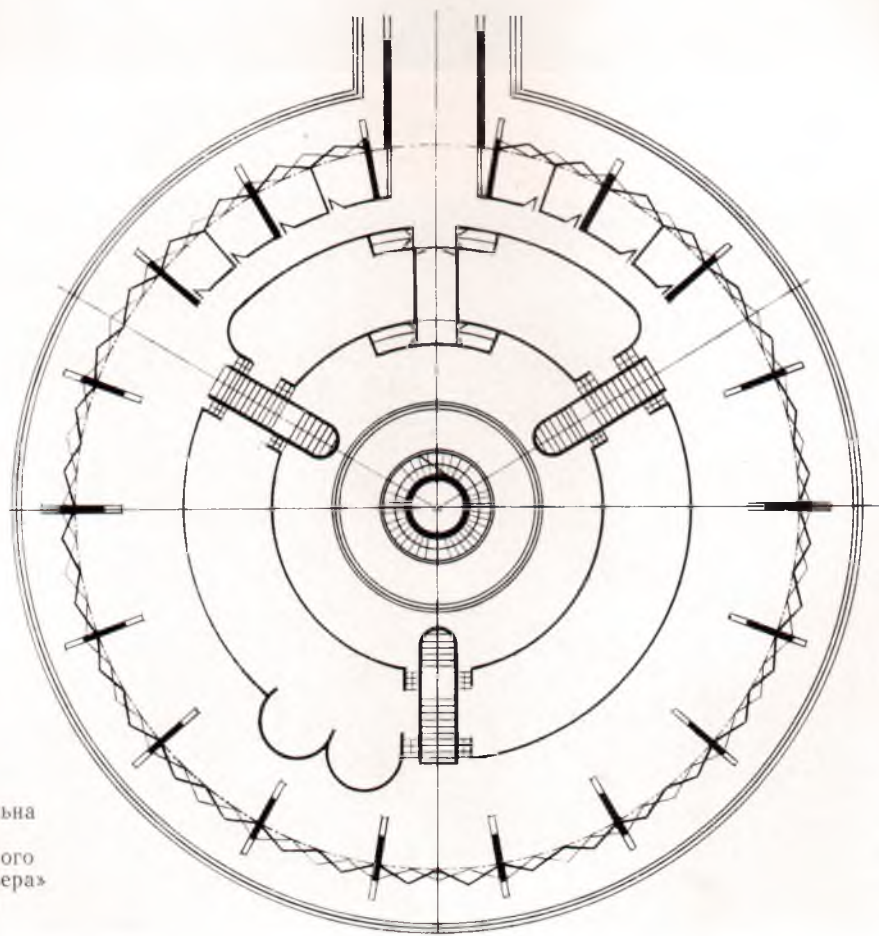
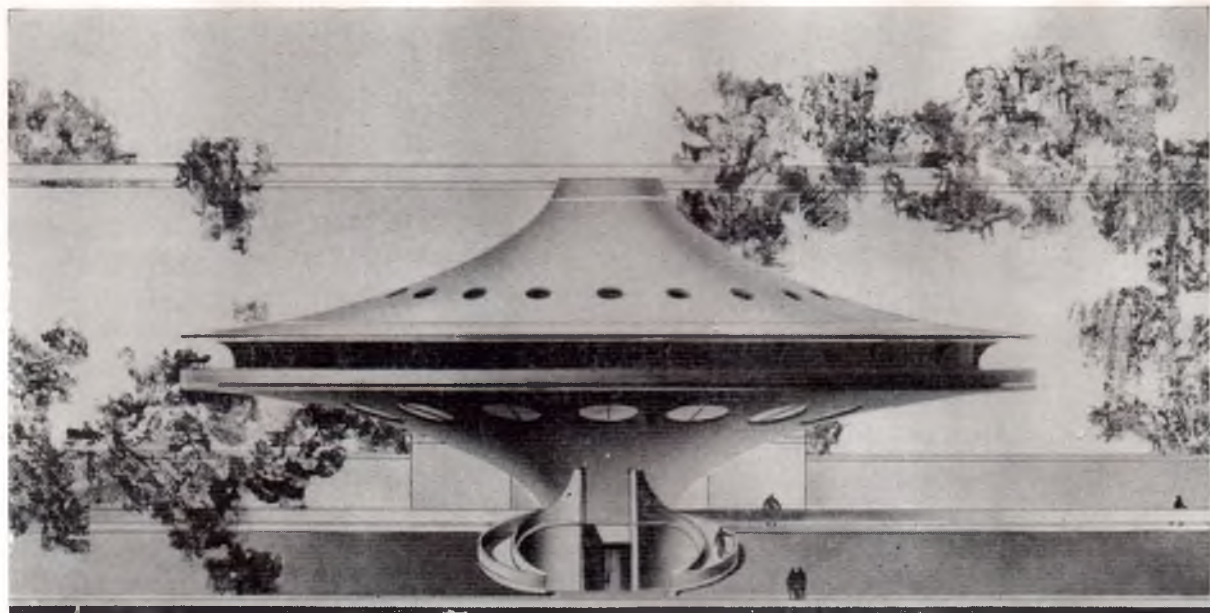
16. Большое значение в художественном решении декоративных элементов имеет выбор тематики рисунка и характер его стилизации. Интерьеры ресторанов «Беларусь» в Минске и «Лейпциг» в Москве.



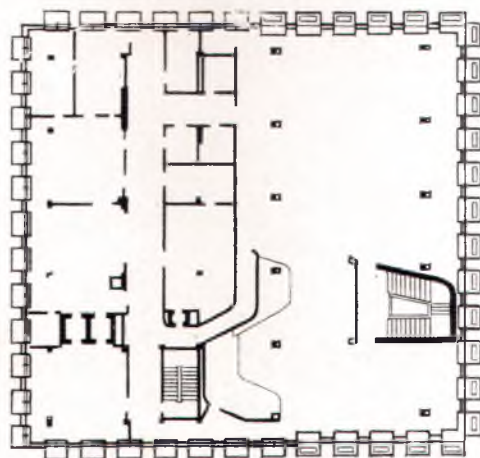
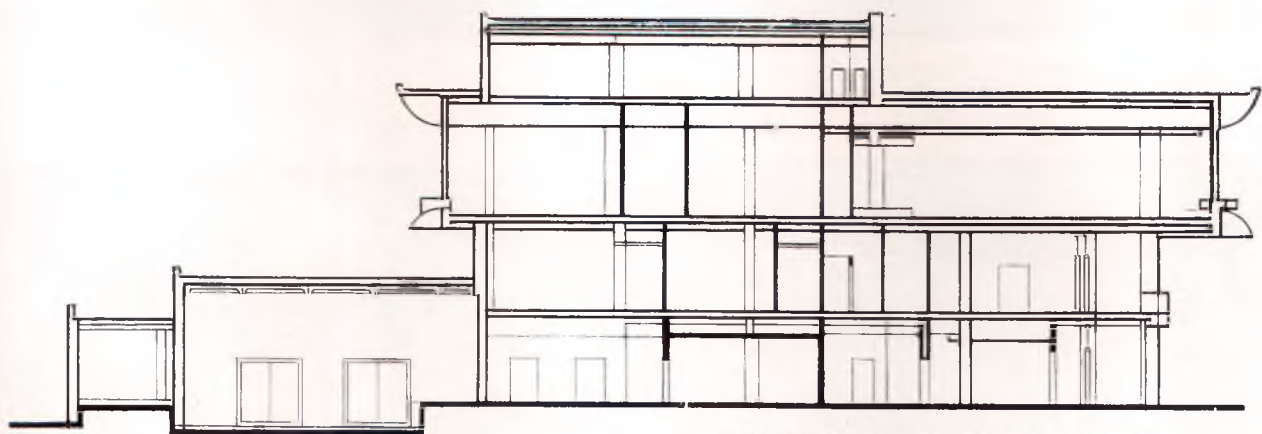
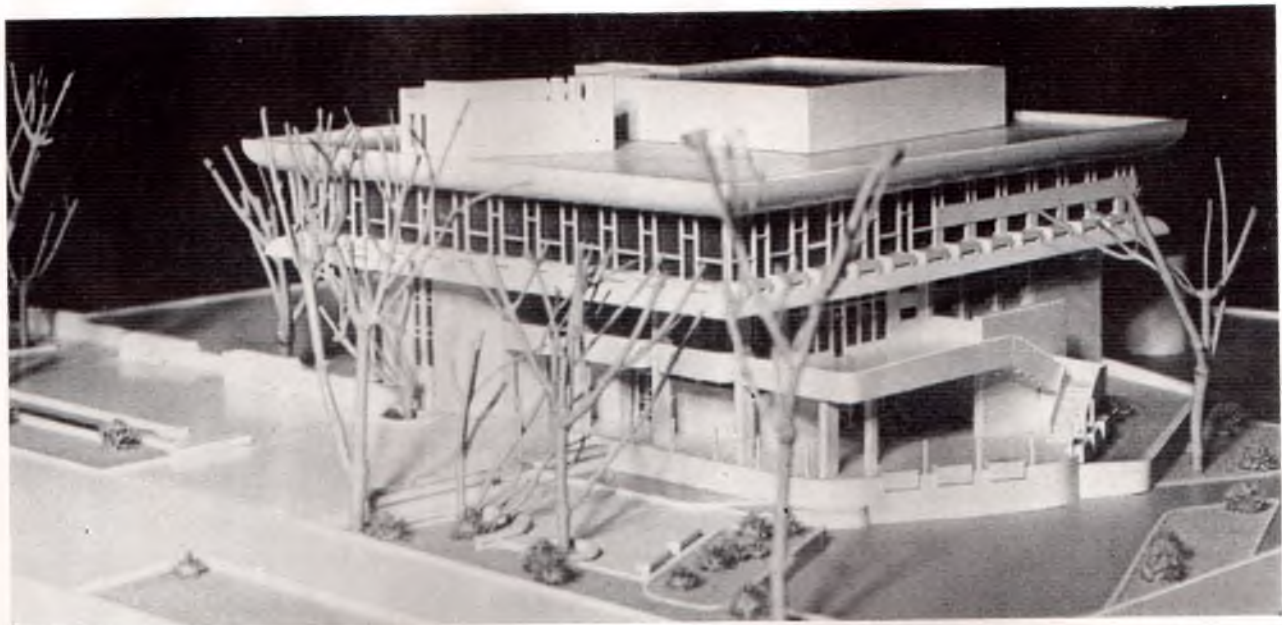


17. Современное архитектурно-художественное решение интерьеров обеспечивает высокий уровень комфорта. Интерьеры студенческой столовой в Одессе и ресторана в Минске.





18. Привлекательна и современна архитектура нового ресторана «Ривьера» в Києве. Общий вид, план.

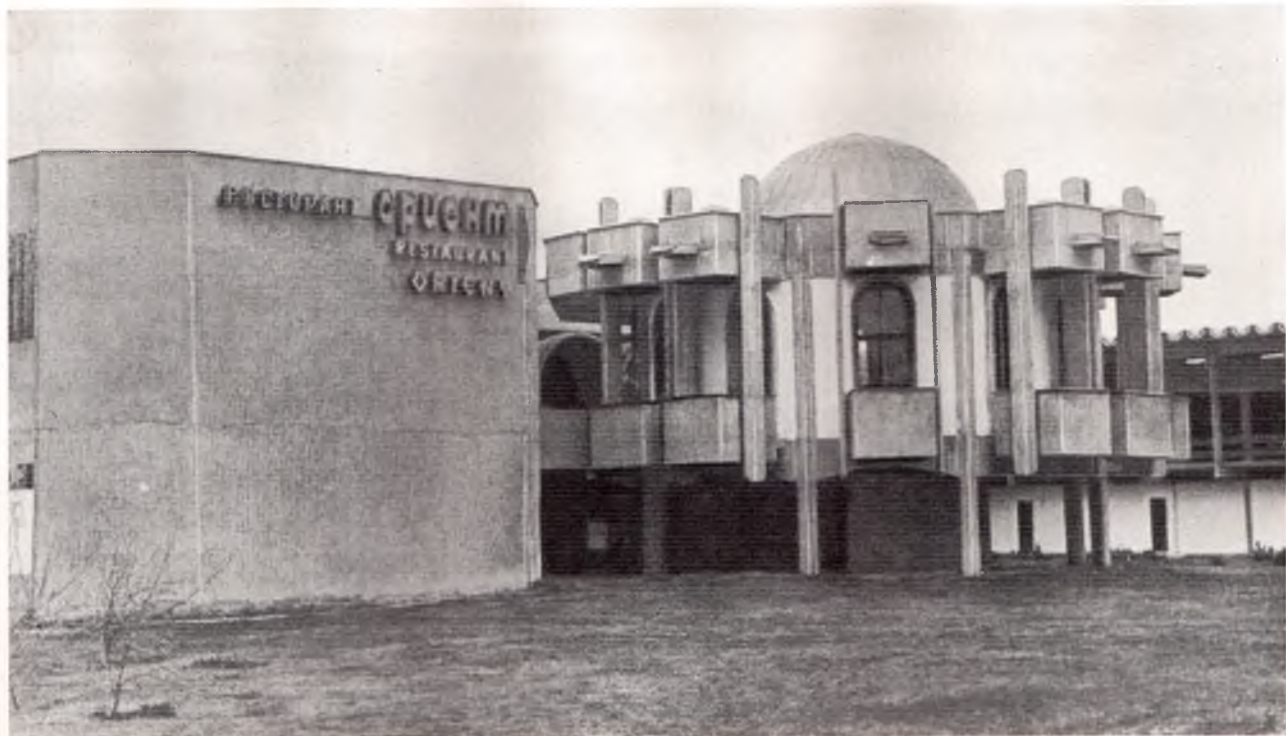


19. Архитектура современных ресторанов имеет четкую пространственную композицию. Парковый ресторан в Минске. Макет, разрез, план.



20. Ресторан-столовая в г. Белгород-Днестровском, построенный по типовому проекту. Общий вид, интерьер.





21. Крупные предприятия общественного питания являются важным элементом современной застройки курортов.



22. Элементы декоративно-прикладного искусства хорошо сочетаются с фактурой стен и оборудования.



В некоторых предприятиях при значительных размерах площади торгового зала высота его достигает 4,2 м. При решении предприятия без выделения торговой части в отдельный объем получается такая же высота и в других помещениях. Следовательно, различные объемно-планировочные параметры основных групп помещений могут быть приведены к общим объемно-планировочным решениям. КиевЗНИИЭП разработал предложения, цель которых определить возможности и преимущества типового проектирования зданий различного назначения, в том числе и предприятий общественного питания, на основных объемно-планировочных элементах. Взаимная блокировка объемно-планировочных элементов позволяет создать разные типовые решения предприятий различной вместимости, этажности и конфигурации. Эти элементы разрабатывают для основных групп помещений, кроме торговых. Обеденный зал может быть запроектирован различной формы. Элементы разработаны на основе планировочного шага 6 и дополнительного 3 м. Необходимая высота помещений предусматривается для каждого элемента отдельно.

Например, для элементов складских и административно-бытовых помещений может приниматься 2,7—3, а для производственных 3,3—3,6 м. Это позволяет избежать завышения кубатуры в помещениях различного назначения.

Решение зданий типовыми элементами с последующей их блокировкой может применяться для предприятий общественного питания смешанного, круглогодичного и сезонного функционирования при различных способах строительства (капитальном, смешанном и облегченном), вместимости и этажности.

Таким образом, метод проектирования объемно-планировочными блоками создает благоприятные условия для унификации конструктивных элементов зданий предприятий общественного питания, а также способствует уменьшению объема проектных работ, в первую очередь при разработке рабочих чертежей. В то же время этот метод содействует разнообразию типовых проектных решений предприятий.

Унификация объемно-планировочных параметров дает возможность применять в строительстве эффективные каркасно-панельные конструкции. Это позволяет снизить стоимость строительства на 8—10% и сократить сроки ввода их в эксплуатацию. Унификация основных параметров позволит расширить номенклатуру изделий заводского изготовления, что будет способствовать развитию индустриальной базы и значительному расширению объема строительства предприятий общественного питания.

Большой объем строительства сети предприятий общественного питания возможен при условии индустриализации строительного процесса, применения новых строительных материалов и прогрессивных конструкций. Это вызывает стремление к максимальной сборности всех строительных конструкций и изделий в сооружениях предприятий общественного питания различной вместимости, которые должны быть унифицированы с конструкциями общественных зданий иного назначения. Унификация объемно-планировочных решений способствует получению наименьшего количества типоразмеров для каждого типа зданий.

Предприятия общественного питания согласно установленной классификации в зависимости от срока функционирования предопределяют способ строительства — капитальный, комбинированный и облегченный. Это является основой для выбора материала несущих и ограждающих конструкций.

В капитальном предприятии основные несущие конструкции здания, перекрытия, покрытия, колонны, фундамента и лестницы выполняют из железобетона. Наружные стены следует проектировать из легких эффективных материалов. В предприятиях небольшой вместимости допускается применение каменных несущих стен. Каркасные конструкции с применением в наружных стенах легких утеплителей обладают наибольшими преимуществами: они снижают стоимость 1 м² стены до 40% по сравнению с каменными; уменьшают вес стены в 5—8 раз; кубатура здания при сохранении полезной площади уменьшается на 3—8%. Целесообразно применять каркасно-панельные стены и, в первую очередь, для предприятий, решенных в два этажа и более. Эта прогрессивная конструкция позволяет повысить индустриальность строительства и получить лучшие технико-экономические показатели в сравнении с каменными конструкциями.

Каркасно-панельные конструкции применяются трех видов: рамная схема — колонны с ригелями или панелями перекрытий сопрягаются жесткими узлами для восприятия каркасом вертикальных и горизонтальных нагрузок;

связевая схема — колонны с ригелями или панелями перекрытий сопрягаются узлами, не обеспечивающими восприятие каркасом вертикальных и горизонтальных нагрузок. Последние в этом случае передаются через перекрытия на связанные элементы — стены лестничных клеток, лифтовых шахт, которые выполняют в железобетоне или камне;

смешанная или рамно-связевая схема объединяет в себе обе предыдущие, при этом здание в одном направлении работает по рамной схеме, а в другом — по связевой.

Учитывая малую этажность зданий предприятий общественного питания и большое количество пролетов, предпочтительной является рамная схема. При строительстве предприятий небольшой вместимости, а также в местах со слабо развитой строительной индустрией применяется связевая схема с несущими наружными и внутренними стенами из местных строительных материалов.

Заполнение каркасов целесообразно выполнять из виброкирпичных, газобетонных, железобетонных многослойных, асбоцементных легких навесных панелей. В этих панелях поверхности могут офактуривать в заводских условиях, исключаящих необходимость их отделки при строительстве. Каркасные стены с различным заполнением экономичнее кирпичных; вес в них ниже по сравнению с кирпичными в 5—9, с крупноблочными — 3—6, крупнопанельными — 1,5—3, а стоимость снижается в 1,5—2,5 раза.

В современной практике строительства предприятий общественного питания широкое распространение получила кладка стен из кирпича. Иногда применяются мелкие блоки. При выборе несущих конструкций наружных и внутренних стен необходимо учитывать наличие местных естественных материалов: кирпича, известняка, шлакобетона и других материалов, а также размеры здания и его объемно-планировочные решения. Несущие наружные стены целесообразно выполнять из многупустотного кирпича. При наличии местного ракушечника целесообразно его применять в виде мелких и крупных блоков. Несущие внутренние стены бескаркасных каменных зданий лучше всего выполнять таких же конструкций, что и наружные.

При различных типах конструкций несущих наружных стен каменных зданий показатели кладки из силикатного кирпича наиболее экономичны. Неплохие показатели имеет конструкция с внутренней облицовкой на откосе из гипсошлаковых, гипсопильчатых и пеносиликатных плит или панелей.

Перегородки следует проектировать плитные, с учетом местных строительных материалов: шлакобетонные, гипсолитовые, кирпичные и т. д., а также из крупноразмерных элементов виброкирпичных, прокатных и армоцементных панелей. Возможно также устройство перегородок из пустотелых шлакобетонных камней и гипсопильчатых плит. В помещениях с повышенной влажностью (моечные, санузелы, душевые и др.) рекомендуется делать перегородки из шлакобетонных плит или тонкие кирпичные с водостойким покрытием керамическими или стеклянными плитками и асбоцементными листами, окрашенными водонепроницаемыми и водостойкими красками.

Широкое применение в последние годы для перегородок получили стеклоблоки.

Междуэтажные перекрытия изготавливают из сборных ребристых железобетонных панелей с круглыми или овальными пустотами. При каркасном решении целесообразна балочная конструкция, состоящая из расположенных в одном направлении ригелей, на которые опираются настилы или панели перекрытий. Кроме этого, могут применяться кессонные безбалочные перекрытия, которые получают широкое применение в общественных зданиях. В отдельных случаях используется монолитный железобетон.

Покрытие зданий следует применять совмещенные. Они в 1,5—2 раза меньше, чем чердачные, и на 10—15% дешевле их. Несущие конструкции совмещенных покрытий желательнее делать горизонтальными для возможной эксплуатации их с размещением сезонных посадочных мест. Наклонные несущие конструкции совмещенных покрытий используют в основном для предприятий сезонного функционирования из облегченных конструкций.

В настоящее время в отечественной и зарубежной практике — используются вантовые конструкции с покрытием из стеклопластика. Они целесообразны для большепролетных покрытий зданий предприятий общественного питания большой вместимости. Висячие конструкции покрытий экономичнее по сравнению с плоскими. Разнообразные формы зданий в плане открывают широкие архитектурные возможности для них. Для покрытий зданий сезонного функционирования и сезонной части предприятий смешанного функционирования широко применяют волнистые стеклопластики. Для защиты от солнечных лучей стеклопластикам с помощью красителей придают светло-зеленый или светло-синий цвет.

Высокая прочность некоторых видов пластмасс при небольшом объемном весе и стойкость против атмосферных воздействий позволяют изготавливать из них несущие конструкции и для предприятий общественного питания. Из волнистой асбофанеры различной окраски делают покрытия. Тентовые покрытия применяются в предприятиях небольшой вместимости. Недостатком такого покрытия является быстрый износ.

В последнее время в отечественной практике строительства применяются покрытия из тканей с высокопрочными волокнами и пленки. Сроки эксплуатации тентовых преднатяженных покрытий 4—5 лет, после чего они подлежат замене. Преимуществом этих покрытий является их экономичность и возможность получения различных форм в плане. Преднатяженные тентовые покрытия могут занять основное место в предприятиях и пунктах сезонного функционирования.

В отечественной и зарубежной практике проектирования и строительства широкое распростране-

ние в последние годы получили пространственные конструкции покрытий. Появление их обусловлено техническими и экономическими преимуществами — возможностью перекрыть большие пролеты при минимальном расходе материалов и отсутствии промежуточных опор.

Разнообразие форм и архитектурного образа, получаемого в монолитном и сборном железобетоне, металле и синтетических материалах, свидетельствует о широких возможностях применения пространственных конструкций. Это способствует органической взаимосвязи архитектурных и конструктивных форм, присущих современной архитектуре.

Важное место среди конструктивных элементов занимают *лестницы* предприятий общественного питания. Наиболее прогрессивным типом являются сборные цельномаршевые железобетонные конструкции лестниц, состоящие из готовых элементов площадок и маршей. Все конструктивные элементы лестниц должны применяться по каталогам промышленных строительных изделий для жилого и гражданского строительства. Лестницы, ведущие только из первого этажа в подвальные помещения, могут проектироваться в первом этаже открытыми, а в пределах подвального или цокольного этажа заключаются в лестничные клетки. Возможно устройство наружных открытых лестниц в предприятиях общественного питания с сезонными посадочными местами. Применение их в зданиях предприятий сезонного функционирования весьма целесообразно, так как экономит площадь и направляет посетителей непосредственно в торговые помещения. Располагать открытые наружные лестницы следует на виду у посетителей, используя при этом конструкции на одном косоуре и подвесные марши.

Основным приемом наружной отделки каменных стен следует считать лицевую кирпичную кладку пустошовкой, которая является наиболее экономичной. Применяют также керамические плитки. Наружную отделку панельных зданий производят различными способами — как промышленным, так и непосредственно на стройке.

Материалами для внутренней отделки зданий являются пластики, облицовочные плитки, листовая сухая штукатурка с последующей клеевой окраской. В настоящее время в предприятиях общественного питания широкое распространение получили отделочные материалы на основе синтетических смол и огнеупорный, бумажно-слоистый пластик. Гигиенические свойства его — отсутствие и невосприимчивость к посторонним запахам, стойкость к воздействию животных или растительных жиров, теплоустойчивость. Это отвечает требованиям, предъявляемым к облицовочным материалам при современной организации предприятий общественного питания.

Наряду с полами деревянными, паркетными и мозаичными применяются искусственные плитки (пластики) различной расцветки, а также рулонные материалы — линолеум, резина, релин и др. Покрытие пола плитками дает возможность получить соответствующий рисунок. Плитки наклеивают на выровненное основание битумной или казенной мастикой. Следует отметить, что трудоемкость настила такого пола по сравнению с дощатым снижается в 2—2,5, а по сравнению с паркетным — в 4 раза.

Пластик целесообразно применять в светозащитных конструкциях. Их выполняют в виде ряда пластинок и аминопласта и при помощи механизма поворачивают под любым углом, регулируя прохождение рассеянного света. Крутые жалюзи, примененные Гипроторгом в предприятиях для южных районов, являются одновременно элементом архитектурным и декоративным.

В качестве светозащитных устройств используют полупрозрачные поливинилхлоридные пленки толщиной 0,2—0,3 мм, которые отвечают гигиеническим требованиям.

Применение эффективных строительных материалов, прогрессивных конструкций и индустриализация строительства способствуют эффективному использованию капиталовложений при выполнении большого объема строительства предприятий общественного питания.

СРЕДСТВА АРХИТЕКТУРНО-ХУДОЖЕСТВЕННОЙ ВЫРАЗИТЕЛЬНОСТИ ИНТЕРЬЕРОВ

Основные тенденции в решении современных интерьеров

В проектировании и строительстве предприятий общественного питания важное место отводится решению их интерьеров. Многолетняя практика свидетельствует о сложившихся направлениях в этой области. Однако как бы не решалась эта задача, следует помнить, что удобство, уют и красота — интерьеры — основные критерии восприятия его внутреннего пространства. Как же подходят к решению этого вопроса, какие в последнее время используются приемы в создании разнообразных пространственных композиций в декоративном оформлении помещений?

Современная архитектура создала новый тип интерьера предприятия общественного питания, имеющего конкретные геометрические формы, светлые и просторные помещения с четкой функциональной дифференциацией. Конструктивное реше-

ние такого интерьера в определенной степени предопределяет его внутреннее пространство и влияет на художественный образ. 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.

Интерьеры обеденных залов стали светлыми, просторными с более широкими возможностями расстановки оборудования и организации технологического процесса. В отделке помещений наряду с традиционными материалами широкое применение получают различные синтетические, которые заменяют дорогостоящие отделочные материалы. Практика показала, что из недорогих традиционных и искусственных материалов создаются интерьеры, отвечающие современным эстетическим и функциональным требованиям.

Переход предприятия на самообслуживание позволил внести ряд изменений как в планировку, так и в организацию интерьеров. Это — раскрытие единого пространственного объема с большими площадями и соответственно увеличение количества посадочных мест. Просматриваемость зала обеспечивает видимость свободных мест для посетителей с подносами. Если он состоит из отдельных частей или нескольких залов, то пространство объединяется большими проемами или дверями из цельного прозрачного стекла. Интерьеры таких предприятий стали более строгими и лаконичными, рассчитанными на короткое пребывание в них посетителей.

В последние годы в нашей стране накопился большой опыт по устройству вечерних и молодежных кафе, где можно не только пообедать или поужинать, но и послушать музыку, стихи, встретиться с друзьями, посидеть за шахматами, выпить чашку кофе и т. д. Это московские и ленинградские кафе, кафе Прибалтики, Украины и закавказских республик. Интерьеры их привлекают нарядностью или спокойным изяществом, строгостью, новыми и традиционными приемами отделки, яркой или более спокойного тона облицовкой мебели, украшением декоративными растениями.

Однако не всегда архитектурная ясность и лаконизм в решении интерьеров придают им уют и интимность.

Яркая обивка мебели, вставка на стене или какие-либо другие декоративные элементы, контрастируя с остальной более спокойной обстановкой интерьера, в определенной степени действуют на посетителей впечатляюще.

При организации внутреннего пространства используют форму помещения, отделку, оборудование, освещение. В пространственной композиции интерьеров появляются сочетание современной

архитектуры со стилизованными мотивами народного зодчества или декоративно-прикладного искусства прошлого, желание сохранить традиции быта и национальный характер декора.

Многие современные интерьеры ресторанов, кафе, баров и других предприятий имеют свои индивидуальные особенности. В первую очередь это относится к интерьерам кафе Эстонии, Латвии, Литвы, Украины и закавказских республик. Здесь в современный интерьер включены элементы декоративно-прикладного искусства и быта настоящего и прошлого. Появление стилизации в первую очередь следует отнести к желанию создать в интерьере обстановку, которая отличалась бы от повседневной, помогая посетителю отдохнуть от напряженной городской жизни.

Для создания такой среды архитекторы и художники используют различные эффективные приемы эмоционального воздействия. Там, где появляется малейшая возможность приблизиться к природе — воде, лесу, горам, возникают рестораны, кафе, бары с романтическими названиями «Млын», «Верховина», «Витряк», «Кавказский аул», «Охотничий заход», «Лесная поляна», «Замок коварства и любви» и др. Такие сооружения носят атракционный характер, они привлекают посетителей своей затейливостью.

Для организации тематических ресторанов, кафе, баров архитекторы используют старые строения, погреба, остатки замков. Часто это вновь созданные строения в виде трактиров и теремов в Суздаль и Пензе, мельниц и хижин в Прибалтике, хат и куреней на Украине, аулов на Кавказе, юрт в Средней Азии и др.

Тематической направленностью таких предприятий являются бытовые традиции, легенды, мотивы народных сказок. Здесь для передачи архитектурно-художественного характера и образности интерьера используются традиционные формы строений, своеобразная композиция внутреннего пространства с применением местного материала, элементы народного искусства и быта, характерное оборудование.

Интерьеры производственных помещений должны решаться с учетом прогрессивных архитектурных приемов и гигиенических требований. Организация внутреннего пространства производственного интерьера определена функциональным назначением, объемно-планировочной структурой и технологической схемой.

Организация внутреннего пространства

Понятие интерьер предопределяет его основную задачу — организовать внутреннее пространство, создать условия эмоционального воздействия на

разие планировочной и пространственной композиции (рис. 42).

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

Присутствие в интерьере конструктивных элементов (колонн, столбов, сводов, балок) в значительной степени влияет на принципиальный подход в организации внутреннего пространства. Их массивность или легкость могут восприниматься в зависимости от принятой отделки поверхности, цвета и освещенности, а также возможности их рационального использования при устройстве отдельных зон, размещении оборудования и элементов декоративно-прикладного искусства. В одном случае конструкции могут быть выделены своей естественной декоративностью, например своды, купола или какие-либо открытые деревянные традиционные конструкции покрытий, а также столбы, колонны или балки, дополнительно оформленные декоративной облицовкой, резьбой, чеканкой и т. п. В другом — по возможности скрыты, где они одновременно используются как функциональные элементы для разграничения частей пространства. Например, между колоннами в их плоскости устраивают глухие или решетчатые перегородки, барьеры или размещают оборудование. Отделка конструктивных элементов с основными плоскостями интерьера и приемы освещения позволяют зрительно достигнуть эффекта «растворимости» их в пространстве, сведя к минимуму нарушение зрительной связи их со всем объемом.

Следует также учитывать роль лестниц в интерьере, их участие в организации внутреннего пространства. Сама лестница как архитектурный элемент может размещаться в основном помещении (обеденном зале) или вспомогательном (вестибюле, холле). Независимо от места размещения лестницы в основном предусматривают с прямым маршем, с промежуточной площадкой и винтовые. При этом следует учитывать, что, выполняя свое функциональное назначение, она должна одновременно быть декоративным элементом. Последнее во многом зависит от ее местоположения и конструктивного решения.

Лестница, которая ведет из вестибюля или холла в обеденный зал, должна хорошо просматриваться, быть парадной и просторной. Лестница, ведущая из зала одного этажа в зал другого или на балкон, может быть более компактной и размещаться в холле или непосредственно в зале. Как правило, это лестницы с одним маршем или

с промежуточной площадкой, расположенные вдоль стены или плоскости остекления, а также винтовые, которые размещаются в основном в углу помещения и в местах, не препятствующих рациональной расстановке оборудования.

Одним из приемов в решении современной архитектуры интерьеров являются раскрытие внутреннего пространства и связь с окружающей средой. Это достигается максимальным или сплошным остеклением, устройством террас и балконов с видовыми площадками, а также с помощью наружной трансформирующейся стены. Выбор того или иного приема во многом зависит от места расположения предприятия.

Если оно находится на периметре или на угловых участках застройки, обеденные залы устраивают вдоль уличного фасада здания. При таком варианте зал остается в пределах здания либо расширяется в сторону улицы посредством выступа наружного периметра остекления или размещения посадочных мест на открытой площадке, что как бы продолжает общий объем зала. Этот прием представляет интерес и с точки зрения улучшения пропорций залов.

Устройство витража с одной, двух или трех сторон увеличивает зрительно объем, усиливая связь внутреннего пространства помещений с окружающим ландшафтом.

Если предприятие размещено на участке, свободном от застройки — в парковой зоне, у моря, на благоустроенной территории отдыха и т. п., интерьер раскрывают максимально с двух-трех сторон. Это легко сделать в зданиях, где наружные несущие стены можно заменить облегченным каркасом. Такой прием влияет не только на объемно-пространственное решение, но и на всю архитектуру здания.

Большие плоскости остекления, раскрывая интерьер, влияют на формирование фасада и являются его составной частью. Для предприятий общественного питания характерны различные приемы раскрытия и членения пространства, особенно в тех случаях, где наименьшее количество несущих стен. Это позволяет при функциональной целесообразности раскрыть внутреннее пространство обеденного зала наружу, а при необходимости объединить отдельные помещения в единое пространство.

Организация пространства обеденных залов решается в различных направлениях. Это достигается путем раскрытия пространства внутри здания в целом или частично с помощью передвижных подвесных или ажурных перегородок, которые позволяют создать функциональные обособленные зоны. Иногда это достигается за счет глубоких ниш с использованием оборудования (рис. 55).

При необходимости раскрыть пространство на-

ружу следует обращать внимание на элементы, расположенные перед зданием, которые активно включаются в пространство интерьеров. Но когда речь идет об обратном, то есть о раскрытии пространства снаружи внутрь, нужно особое внимание обратить на декоративное оформление интерьера с учетом интересного решения плоскостей, расстановки оборудования и освещения в вечернее время.

Однако не всегда имеется возможность открыть перед посетителями интересную панораму с видами в парк, на море и т. п., особенно из зданий, размещенных в глубине застройки. В таких случаях целесообразно устраивать внутренние дворики и садики. Это могут быть площадки, оформленные декоративным озеленением, естественным камнем, водным источником, скульптурной композицией и т. п.

Такое решение можно рассматривать двояко, с одной стороны, как зрительно воспринимающееся раскрытие пространства наружу, а с другой, как площадь под дополнительные посадочные места. Внутренний дворик может быть устроен как в замкнутом контуре (закрытым со всех сторон), так и открытым с одной стороны с декоративным фоном перед улицей или окружающей застройкой. В обоих случаях он может решаться полным или частичным покрытием с естественным или при необходимости искусственным освещением.

Одним из приемов организации внутреннего пространства является его замкнутое решение. Замкнутое пространство образуется не только за счет минимальных плоскостей остекления, но и такими характерными приемами, как тематическое решение планировочной и пространственной композиции, максимальное присутствие естественных материалов, включение в интерьер предметов быта, элементов декоративно-прикладного искусства и индивидуального оборудования с различными вариантами естественного и искусственного освещения, наличие в помещениях элементов арочных и сводчатых конструкций, устройство каминов, печей и т. п.

При решении интерьера с замкнутым пространством, где связь с окружающей природой отсутствует, необходимо применять декоративные стенки, подвесные потолки, перепад отметок полов и потолка, элементы мебели, витража, декоративное освещение, внутреннее озеленение и другие элементы позволяющие использовать эту изоляцию для создания единой тематической направленности интерьера, его выразительности и гармоничной организации внутреннего пространства.

Так, для создания декоративных интерьеров, их индивидуального пространства замкнутое решение используется как средство композиции создания

определенной архитектурной среды, где посетитель воспринимает цветовую гамму, которая под влиянием естественного освещения смягчается и изменяет звучание и восприятие цветных элементов.

Различные примеры использования декоративных элементов существенно влияют в целом на художественный образ внутреннего пространства, на формирование выразительности интерьера (рис. 9).

Художественный образ внутреннего пространства, его наибольшая выразительность создаются не украшательством отдельных элементов — стен, пола, потолка. Так, пластичность и выразительность форм, простота отделки, удачно найденные освещение и оборудование, сдержанность светового решения и удачное включение средств декоративно-прикладного искусства решают интерьер в современном стиле.

Современные и традиционные отделочные материалы могут по-разному влиять на восприятие интерьера. Умелое сочетание количественного соотношения и качественного подбора отделочных материалов способствует осуществлению композиционного замысла.

Художественные качества отделочных материалов, их естественная или обработанная фактура, рисунок, цвет, гармония форм и контрастность звучания материала неразрывно связаны с убранством интерьера, его современным обликом, созданием среды, соответствующей практическому назначению помещения.

В повышении выразительности и комфорта интерьеров активное участие принимает искусственное освещение. В зависимости от его приемов интерьер может восприниматься по-разному. Так, более яркое освещение потолка в сравнении с освещением стен зрительно увеличивает высоту помещения, а размещение светильников с определенным ритмом на стенках или на потолке помогает как бы расчлнить интерьер на отдельные зоны, подчеркивая перспективу помещения или выразительность отделочных материалов и отдельных деталей. Это достигается, как правило, интенсивной освещенностью или созданием игры света и тени, определяющей рельеф и объемность элементов интерьера, а при помощи рассеянного освещения смягчаются контрастность и масштабность. Умелое использование современных приемов искусственного освещения и осветительных приборов позволяет передать определенную обстановку и повлиять на настроение посетителей.

Роль произведений декоративно-прикладного и монументального искусства в архитектуре в последние годы значительно возросла. Формирование художественного образа интерьера требует совместной работы архитектора и художника, их твор-

ческого единомыслия, чувства художником архитектуры, темы, масштаба, цветовой гаммы и места произведения искусства во внутреннем пространстве. При этом в его произведениях должна проявляться творческая индивидуальность, характерная именно этому произведению архитектуры. Художественные произведения могут в значительной степени влиять и даже изменить образ пространства, задуманный архитектором.

Применение декоративной скульптуры и тканей, произведений из керамики, стекла, металла, дерева, мозаики с чувством художественного вкуса завершит решение интерьера.

Таким образом, вышеизложенное позволяет утверждать, что рациональная организация внутреннего пространства требует индивидуального подхода к его отдельным элементам, комплексного решения их взаимосвязи и учета всех факторов, участвующих в создании современного интерьера.

Отделочные материалы

В современном интерьере особое внимание уделяется отделке и отделочным материалам. Архитектурно-художественная выразительность интерьеров может быть достигнута за счет отделки помещения в соответствии с его функциональным назначением. При этом необходимо учитывать специфику типа предприятия, его архитектурный образ, декоративную особенность и практическую целесообразность применяемых отделочных материалов.

Используемые в отделке материалы должны отвечать санитарно-гигиеническим требованиям, индустриальности и технологичности в применении и экономической эффективности, должны быть качественными, долговечными.

Декоративность отделочных материалов в первую очередь должна определяться основным назначением — эстетической выразительностью, что способствует выявлению содержания интерьера и его художественного образа. В этом важную роль играют свойства материала, его фактура, цвет и гармоническое сочетание с другими материалами. Так, поверхности с крупной фактурой лучше воспринимаются в помещениях больших объемов, а поверхности со средней и мелкой — небольших. Иногда, как исключение, в небольших помещениях применяют натуральный материал с крупноразмерной фактурой.

Цветовая композиция отделочных материалов воспринимается в комплексе всего интерьера. Здесь используются эстетические и психофизиологические свойства цвета. Цвет позволяет выявить декоративные возможности применяемых материалов, элементов, объемно-пространственную струк-

туру и художественную выразительность современного интерьера. Он участвует в решении масштаба архитектурной композиции интерьера, объединяя в единое или разграничивая различные материалы, фактуру и форму.

В предприятиях общественного питания психофизиологическое воздействие цвета на посетителей имеет большое значение. Так, с помощью цвета можно передать теплоту уюта, чувство легкости, бодрое настроение, а также успокоить нервную систему, улучшить аппетит и пищеварение.

Хорошему настроению и уюту способствуют теплые тона (оранжевый, желтый, красный и бурый), спокойствие, строгость, свежесть вносят в интерьер холодные (голубой, зеленый, синий, фиолетовый и белый).

На выбор цвета главных элементов помещения — стен, пола и потолка — существенное влияние оказывают его площадь, высота, конфигурация плана, расположение проемов и их ориентация, а также назначение помещения.

Психофизиологическое воздействие цвета в пространстве позволяет зрительно изменить высоту, форму и объем помещения. Так, для улучшения вида длинного и узкого помещения обеденного зала торцевые стены его окрашивают или офактуривают в более темные цвета по сравнению с боковыми, зрительно приближая их. Окраска или офактуривание стен и потолка в светлые цвета создает впечатление более просторного помещения, а яркие и темные, напротив, уменьшают и зрительно ограничивают пространство.

Следует помнить, что цвет может изменять свои качества и возможности. Так, освещенность меняет интенсивность цвета. Отражение других цветов как изнутри помещения, так и снаружи воздействует на цветовой фон и может значительно или совсем его изменить. Сочетание цветов и форма могут по-разному воздействовать на окружающих, нарушать или создавать гармонию, влиять на восприятие объема.

Гармоническое сочетание цвета или фактуры должно дополнять и обогащать замысел архитектурно-художественного решения интерьеров в целом, помогать решению общей цветовой задачи и в то же время оправдывать свое присутствие в комплексе цветовой и фактурной композиции.

Эстетическая сторона отделочных материалов во многом зависит от правильного их выбора, использования по назначению и количественного соотношения.

Необходимо максимально использовать естественность материалов. Не нужно имитировать отделку в тех местах, где она теряет свою декоративность. Ведь имитируется под что-то, под какой-то материал, значит должно быть максимальное

приближение к нему. Но если при отделке использовать материал, который имеет свое собственное лицо и является заменителем в эстетическом и качественном отношении, нужно использовать его возможности. Так, оргстекло в устройстве подвесного потолка хорошо сочетается с открытыми деревянными балками или кирпичом.

Естественные материалы придают интерьеру уют, выразительность и идейную завершенность. Здесь дерево великолепно сочетается с камнем, кирпичом и металлом, металл с камнем, стекло с деревом и камнем, штукатурка с деревом.

Появление большого количества современных синтетических материалов и красителей не исключает возможности композиционной и количественной увязки их с традиционными материалами. Однако присутствие большого количества материалов в одном интерьере, особенно небольшого объема, перегружает его, отвлекает от главного, делает пестрым и невыразительным. Часто по своим свойствам, фактуре и цвету один материал спорит с другим, создавая эффект ненужного контраста. Поэтому в одном интерьере ресторана, кафе и особенно столовой необходимо ограничить количество применяемых материалов.

Средством архитектурно-художественной выразительности современных интерьеров предприятий общественного питания наряду с новыми формами, правильным выбором отделочных материалов является качество работ. Поэтому как бы ни было хорошо продумано решение интерьера, какие бы не были заложены отделочные материалы, ценность интерьера и его окончательный эффект определяются качеством выполненных работ.

Сегодня характерным при решении интерьера являются минимальное количество элементов, современные и традиционные отделочные материалы и отсутствие какой-либо бутафории за счет качественного выполнения отделки — обработка поверхности, направление линии, выполнение отдельных деталей, узлов, стыков, примыканий и элементов.

Не следует допускать исправления погрешностей строительных работ или предварительной подготовки поверхности за счет чистой отделки (офактуривания, окраски). Это отражается на качественной стороне обработки поверхности, ее эстетическом восприятии.

При подборе, сочетании и размещении естественных материалов нужно сохранить колорит их. Принятая в отделке поверхности вертикальность или горизонтальность линий должна иметь строгое геометрическое соответствие. Например, при облицовке стены вертикальными деревянными рейками необходимо соблюдать их параллельность, равномерность длины и толщины, одинаковый про-

филь, фактуру и цвет. Стыковка реек нежелательна, а если и появляется такая необходимость, то шов должен быть невидимым. При стыковке и примыкании возможно устройство видимого шва при помощи накладки, нахлестки и зазора. В каждом отдельном случае используется тот прием, который способствует качественной отделке.

Особое внимание следует уделять отдельным деталям и узлам. Например, при некачественном выполнении примыкания плоскости стен и потолка получается неровная линия в местах пересечения плоскостей. Этого можно избежать за счет устройства подрезки, зазора или врезки плоскостей с использованием фактуры поверхности, ее формы и свойства материала.

Каждый элемент должен быть до конца продуман. Нет мелочей, на которые не стоит обращать внимания. Даже неаккуратно закрепленная дверная ручка или светильник, подвешенный не на своем месте, не останутся незамеченными посетителями и ухудшат качественную сторону решения интерьера.

Выбор отделочных материалов и их использование определяются важными качественными показателями — долговечностью. Здесь предпочтительнее следует отдавать тем материалам, которые на протяжении длительного времени не теряют своего первоначального внешнего вида и практической ценности. Они должны быть и влагонепроницаемыми, устойчивыми к воздействию кислот, жиров и других растворителей. К таким в первую очередь следует отнести облицовочные материалы из синтетических смол, которые широко используются в отделке предприятий общественного питания, заменив дорогие породы дерева, мрамор и цветные металлы. Эти материалы прочны, эластичны, водонепроницаемы, стойки к химическому воздействию, долговечны и при правильном их применении гигиеничны и достаточно экономичны.

Одним из основных требований, предъявляемых к отделочным материалам в предприятиях общественного питания являются санитарно-гигиенические требования. Такие материалы должны способствовать содержанию помещения в чистоте и с помощью простых средств легко очищаться, мыться и дезинфицироваться.

Что же касается индустриальности и технологичности отделочных материалов, то они должны максимально соответствовать индустриальным методам строительного производства, механической обработке, отвечать требованиям легкости, крупно-размерности, унифицированности отдельных элементов. Необходимо по возможности избегать трудоемких мокрых процессов при отделке за счет их выполнения в заводских условиях с минимальным объемом послеустановочных работ на местах.

Это значительно улучшает качество отделочных работ и снижает их стоимость.

Экономичность отделочных материалов следует определять не только по их себестоимости и стоимости производства работ, но и сроком годности их в процессе эксплуатации. Экономия на отделке помещений предприятий общественного питания за счет целесообразности, красоты, качества и долговечности материалов в значительной степени отражается на архитектурно-художественном решении всего интерьера. А ведь известно, что эстетическая сторона решения интерьеров ресторана, кафе и столовой наряду с качеством выпускаемой продукции и культурой обслуживания влияет на рентабельность предприятия и, следовательно, на окупаемость затраченных в процессе строительства и эксплуатации средств.

Таким образом, экономическая оценка отделочных материалов основывается на удовлетворении вышеизложенных требований, учета всех факторов, определяющих эффективность отделки стен, пола и потолка, а также строительных деталей и изделий.

Для отделки стен (включая перегородки и колонны) обеденных залов применяются традиционные (штукатурка, бетон, камень, кирпич, керамика, стекло, дерево), полимерные материалы (рулонные, листовые, плитные, плиточные), а также различные краски и лаки.

Декоративность штукатурки заключается в различного вида фактурах, стремлении придать вид естественного камня, создать игру цвета, света и тени. По внешнему виду фактуры штукатурки предусматриваются обработанной гладкой (циклеванной, затертой, шлифованной, полированной) и грубо обработанной поверхности (набрызгом, припылкой, насечкой, рифлением). Обработка этих поверхностей ведется в пластическом и затвердевшем состояниях. Сухая штукатурка в виде отдельных листов с поверхностью под окраску используется гораздо реже в связи с ее ограниченными эстетическими возможностями. Более эффективными являются фактурные штукатурки, которые могут изготавливать заводским способом в виде облицовочных плит. Эта возможность позволяет предусмотреть богатую палитру их фактуры, цвета и формы.

Новое применение в последнее время получил бетон как отделочный материал. Из бетона за счет высококачественной гладкой или заданной фактурой, а также используя цветные цементы получают эстетически выразительную поверхность. Возможна игра гладкообразованной поверхности с фактурными бетонными вставками или наоборот, грубо обработанную поверхность украшают скульптурно или фактурно обработанные декоратив-

ные элементы из бетона, камня, морской гальки или керамики.

Широкое распространение в качестве отделочных материалов получили камень и кирпич. Естественный камень сочетает в себе долговечность и архитектурно-художественную выразительность. Применяются камни твердой, средней твердости и мягкой пород: гранит, туф, мрамор, песчаник, плотный известняк и гипсовые камни.

В зависимости от способа обработки камню придают различные декоративные фактуры. Так, при ударной обработке получают фактуры скальная, бугристая, бороздчатая, точечная, рифленая. При обработке различными абразивами (методы истирания) получают пиленая, шлифованная, лощеная и зеркальная фактуры. В различных случаях применяется тот способ обработки камня, который позволяет вскрыть и подчеркнуть его ценные декоративные качества.

Наряду с естественным камнем для отделки широко применяют искусственный, получаемый из отходов обработки естественного камня методом формовки его с вяжущими веществами. Достоинством искусственного камня является возможность получить плиты различных размеров, форм, фактур, рисунка и цветов поверхности, а также индустриальное его производство.

Применение облицовочного кирпича как декоративного материала позволяет получить поверхность стены без дополнительных штукатурных работ. Его сочетание с другими облицовочными материалами усиливает их эстетическую выразительность и декоративные возможности. Кирпичная стена может быть хорошим фоном для произведений декоративно-прикладного искусства, для озеленения. Они могут размещаться в виде отдельных вставок, на уступах или в нишах в стене, их можно устанавливать на полу на фоне стены.

Керамика как декоративный отделочный материал для облицовки стен используется реже. В основном это ковровая керамическая мозаика из плиток размером 2×2 см или из небольших элементов керамического боя. Применяются также большие керамические плитки, на которые наносится рисунок или выполняются по ним живописные работы. Однако возможности применения этого материала в отделке стен могут быть значительно расширены за счет замечательных эстетических и практических свойств керамики. Это — богатая палитра цветовой гаммы — металлический блеск и оттенок глазури, различные размеры и формы. Керамика сочетает в себе эстетические достоинства, долговечность, гигиеничность.

Хорошими свойствами декоративного отделочного материала обладает стекло. Многообразие цветов и оттенков, прозрачность и долговечность яв-

ляются достаточно сильным средством его художественной выразительности. Стекло применяется в виде зеркал, листов или плиток, подкрашенных с обратной стороны, и литого цветного стекла. Поверхность стекла может иметь рисунок, роспись или декоративную фактуру, выполненную гравированием, красками, фотопечатью, травлением или пескоструйной обработкой.

Отделка зеркалами позволяет зрительно растворить колонны большого сечения, а отделка одной или нескольких стен зрительно увеличивает объем помещения за счет отражения.

Для перегородок используют стеклоблоки, армированное стекло, узорчатое, волнистое или слегка тонированное. Так, для устройства прозрачных перегородок применяют силикатное и органическое стекло, а для непрозрачной (светонепускающей) — стоклоблоки, силикатное узорчатое и органическое тонированное стекло. Иногда применяют листы гладкого или волнистого стеклопластика (в столовых и сезонных предприятиях) или жесткого полихлорида.

В облицовке стен эффектно выглядит цветное стекло типа «Марблит». Широко используют стеклянную ковровую мозаику, обладающую богатой цветовой палитрой и фактурой поверхности (от зеркально-глянцевой до матовой и рифленой), позволяющей создать интересную декоративную облицовку стен.

Одним из традиционных материалов, применяемых в отделке, является дерево. Его замечательные декоративные свойства — цвет, рисунок, теплота придают интерьеру обстановку торжественности, уюта и естественной выразительности. Древесина великолепно поддается обработке, хорошо сочетается со всеми отделочными материалами, достаточно долговечна. Применяется светлых и темных тонов.

Хорошо смотрится древесина светлых пород, полированная или зачищенная. При этом нужно стремиться к выявлению ее естественной фактуры. Светлые породы — береза, клен, кедр, ольха или бук. Сосна из-за бедности текстуры требует дополнительной обработки.

Стены, облицованные древесиной темного тона, практичны. Здесь используют полированные или лакированные дуб, пропаренный бук, орех или красное дерево. При обработке поверхности древесины не следует ее очень затемнять, так как теряется текстура.

Отделка стен древесиной ведется отдельными рейками, досками или щитами, поверхность решается декоративной плоскостью или рельефом.

Плоскостное решение достигается за счет применения полированных и лакированных деревянных щитов, которые вплотную примыкают друг к

другу. Иногда швы между ними расширяют прокладкой реек, изготовленных из древесины другой породы, иной по цвету и текстуре.

Чтобы получить рельефную поверхность, рейки разного профиля набивают на расстоянии друг от друга, внахлестку или вплотную. Доски же лучше смотрятся, если их крепят вплотную с разрезкой швов за счет снятия фаски или небольшого зазора между ними при сплачивании в простую кромку или четверть.

Экономия ценных пород древесины привела к имитированию этого материала различными способами. Например, берут тонкий слой облицовочной фанеры из древесины лучших пород или текстурной бумаги и наклеивают на менее ценные породы дерева или его заменитель. К последним можно отнести твердые или полутвердые древесностружечные и древесноволокнистые плиты с отделкой в заводских условиях, которые являются хорошим и недорогим отделочным материалом. Пропитанные синтетическими смолами, эти материалы приобретают достаточную прочность, водостойкость и становятся гигиеничными в эксплуатации.

Древесностружечные плиты изготавливают глянцевые или с рельефным рисунком на лицевой поверхности. Они могут быть также облицованы шпоном, фанерой, пластиком, лаком или покрыты эмалями и красками.

Древесноволокнистые плиты бывают гладкими, рифлеными, с разделкой под полосы или плитками, а также с нанесением рельефа или рисунка выжиганием или выпиливанием с последующей обработкой поверхности.

Художественные достоинства отделки из древесины подчеркивают озеленение и произведения декоративно-прикладного искусства, выполненные из металла, керамики и пластмассы.

Развитие в последние годы отечественной и зарубежной химической промышленности позволило создать новые облицовочные полимерные материалы, сочетающие в себе легкость и практичность, хорошие эстетические, гигиенические и экономические свойства.

Из рулонных материалов заслуживает внимания поливинилхлоридная пленка с клеевым слоем, которая легко приклеивается к отделяемой поверхности.

Среди листовых и плитовых материалов на основе синтетических смол лучшими для облицовки являются декоративные и древесно-слоистый и бумажно-слоистый пластики. Первые имеют высокие декоративные качества: зеркальную или матовую поверхность, различные расцветку и рисунок, вторые — гладкую, слегка глянцевую, напоминающую лакированную поверхность, с просматриваемой структурой древесного шпона.

Из плиток на основе полимеров (полистирольные, поливинилхлоридные, фенолитовые) можно выполнить мозаичные ковровые покрытия, отличающиеся большой декоративностью и гигиеничностью. При этом палитра цветов и оттенков может быть весьма разнообразна: от пастельных до ярких насыщенных тонов 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, в основном, для получения непрозрачного декоративного и защитного покрытия поверхности стены. Лаки смоляные, масляно-смоляные и другие используются в основном для декоративной отделки, где должна сохраниться текстура. Качество отделочных работ из рулонных, листовых, плитных и плиточных материалов, а также окраска и лакировка во многом зависят от качественного подготовительного этапа основания стен. Они должны быть тщательно выровнены и высушены, чтобы облицовочная поверхность была гладкой, не вспучивалась, не деформировалась.

Для покрытия полов используют паркет (наборной, щитовой, паркетные доски), мозаику, метлахские и шлакоситалловые плиты и покрытия из полимерных материалов (плиточное и рулонное — поливинилхлоридное, фенолальдегидное, резиновое и бесшовное — поливинилацетатные).

Поверхность пола должна быть ровной, гладкой, упругой, нескользкой, звукопоглощающей, с наименьшим тепловосвоением, с отсутствием запаха, обладать простотой ухода во время эксплуатации.

Покрытия полов из мозаики, метлахских и шлакоситалловых плит влагостойки, легко моются и отвечают санитарно-гигиеническим требованиям. Однако покрытие метлахской плиткой при большой пропускной способности предприятия быстро стирается, превращаясь в гладкую и скользкую поверхность, что особенно опасно при самообслуживании. Эти полы, как и полы из мрамора и гранита, довольно холодны, поэтому применять их следует в предприятиях кратковременного пребывания. В предприятиях более длительного пребывания посетителей — ресторанах и некоторых кафе — следует предусматривать теплые полы.

Повышенные требования к сопротивлению истираемости и влагустойчивости предъявляются к полам в столовых, где рациональнее используются покрытия из мозаики и шлакоситалловых плит. В ресторанах и кафе, где наименьшая пропускная способность, настилают паркет и покрывают его синтетическим бесцветным лаком.

Применяют также покрытия из полимерных материалов. Паркет, покрытый синтетическим лаком, делается влагостойким благодаря образующейся на его поверхности водостойкой пленке, которая сохраняется более двух лет. Она позволяет устранить трудоемкий и малоэффективный процесс натирки полов. Лак придает полу глянцевую поверхность и делает его более гигиеничным и при этом нескользким. Однако высокая стоимость паркета и трудоемкий процесс укладки делают невозможным его массовое применение в предприятиях общественного питания. Более широкое применение получают плиточные, рулонные и бесшовные покрытия из полимерных материалов.

Плиточные покрытия, выпускаемые на основе поливинилхлоридных и фенолальдегидных смол, и резиновые обладают эластичностью, высокой прочностью, морозостойкостью, водостойкостью, стойкостью к действию растворов кислот и щелочей, обладают малой тепло- и звукопроводностью. Покрытие пола плитками позволяет создать из них необходимый рисунок, а при выходе плиток из строя любую легко заменить. Основание под них может быть цементно-песчаное, бетонное, деревянное, гипсо-цементное, ксилолитовое, а также из древесноволокнистых и древесностружечных плит.

Применяют рулонные покрытия, к которым следует отнести поливинилхлоридный (однослойный, многослойный на тканевой и теплозвукоизолирующей подосновах) линолеум, релин (многослойный и на пористой подоснове) и синтетические ворсовые ковровые покрытия. Последние получили широкое применение в зарубежной практике предприятий общественного питания с повышенным комфортом. Они не впитывают пыль, а жир легко смывается теплой водой без применения каких-либо дополнительных средств.

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

Ограниченные размеры рулонных материалов предусматривают устройство швов, которые тщательно заделываются качественной прирезкой кромок и устройством сварного шва. Рулонные покрытия устраиваются наклеиванием на любое плотное, тщательно выровненное и просушенное основание пола с помощью специальной мастики, правильный выбор которой обеспечивает надежное крепление покрытия к основанию и большую долговечность. Если основание пола подготовлено некачественно, процесс наклеивания повторяется. В местах примыкания рулонных полов к стенам и колоннам следует предусматривать плинтусы.

Бесшовные монолитные (наливные) полимерные покрытия полов, к которым в первую очередь от-

носятся поливинилацетатная мастика, еще не используются столь широко, как плиточные или рулонные. Однако монолитные полы имеют свои положительные стороны: они упруги, плотной структуры, с глянцевой поверхностью, нескользкие, пылеотталкивающие и малозвукопроводные. Достаточно плотная связь покрытия с основанием позволяет избежать вздутий, трещин и отслаивания.

Недостатком покрытия монолитного пола являются значительная водопоглощаемость и недостаточная устойчивость на истирание, что позволяет использовать их в предприятиях с небольшим движением посетителей (в ресторанах). Поверхность их должна быть ровной, без каких-либо заметных швов, стыкований, наплывов и шероховатостей. Качество и долговечность этих полов зависят от основания под покрытием.

Поливинилацетатные мастичные полы устраивают по железобетонным плитам, керамзитобетону, шлакобетону, древесностружечным и древесноволокнистым плитам повышенной прочности и водостойкости, по цементным и гипсо-цементным стяжкам. Плинтусы у стен и колонн выполняются одновременно со стяжкой.

Цветовая гамма покрытия полов и вариантность их композиционного сочетания могут быть различными. Это и одноцветные полы, полы с вкраплениями или вставками других цветов или оттенков различной формы (квадратные, прямоугольные, круглые, полосы). Вводить большое количество цветов или геометрических форм в одном помещении нежелательно, так как это делает пол пестрым и невыразительным. Лучше использовать вариантность сочетания одного геометрического элемента двух-трех цветов или оттенков. Например, часто применяют плитки трапецевидной или квадратной формы в сочетании с прямоугольной или треугольной. Тогда можно создать большое разнообразие рисунков.

Плиточные и рулонные материалы для полов выпускают в основном с гладким глянцевым, полуматовым и матовым одноцветным или рисунчатым лицевым покрытием, а иногда с вкраплением другого цвета.

Для паркета, кроме дуба, применяют бук, березу, сосну, ясень и другие породы дерева, которые в сочетании создают различные оттенки и рисунок. Рисунок пола следует предусматривать более простым, орнаментальным, так как расстановка оборудования разбивает целостность рисунка и препятствует его обозреваемости в большом помещении.

При небольшой площади и высоте помещения обеденного зала желательно делать покрытие пола более светлых тонов. При светлом потолке полы могут быть более темные. В цветовом сочетании

пола и потолка важная роль принадлежит цвету и фактуре поверхности стен и оборудования, которые являются как бы связующими в общем композиционном решении интерьера.

Эксплуатация пола в предприятиях общественного питания требует особого внимания и ухода. Паркетные полы периодически следует покрывать синтетическим лаком, а покрытия из полимерных материалов натирать воском, предохраняя их от царапин и других повреждений. Этому также способствует устройство перед входом в предприятие решеток и матов в плоскости пола или в углублениях, где их можно легко очистить от пыли и грязи.

Потолок, являясь одним из основных элементов интерьера, требует эстетического, качественного и функционального решения. Поэтому неудачное решение его может свести на нет архитектурно-художественную ценность всего интерьера.

В железобетонных перекрытиях, имеющих качественную поверхность, потолок можно отделать затиркой с последующей подготовкой и окраской составами на минеральной основе, эмульсионными, эмалевыми и масляными красками. Однако это приемлемо в основном для потолков небольшой площадью, так как большие поверхности не всегда имеют качественную плоскость. Здесь для отделки уместно применять штукатурки, позволяющие устранить эти недостатки.

Улучшенная и высококачественная облицовочная штукатурка имеет гигиеническое и декоративное назначение. По типу фактуры она выполняется гладкой, набрызгом и шероховатой.

Цветовая гамма решается за счет применения цветовой штукатурки с последующей окраской известковыми, клеевыми и силикатными красками, цементным молоком, а также масляными и смоляными лаками.

Штукатурка хорошо сочетается с естественными материалами, применяемыми для отделки потолков и стен. Так, шероховатая оштукатуренная поверхность потолка великолепно смотрится с деревянными элементами, а также со стеной, облицованной естественным камнем или кирпичом. Потолок облицовывают деревянными рейками или досками сплошной обшивкой с последующей окраской или лакировкой. Сочетание такого потолка со стенами, облицованными штукатуркой, камнем, кирпичом или деревом, придают интерьеру естественность и уют.

Наряду с общими требованиями, предъявляемыми к отделочным материалам, при отделке потолка необходимо применять акустические устройства, которые способствуют уменьшению шума, снижающего комфорт в обеденных залах, в первую очередь крупных ресторанов и столовых. С этой це-

лю используют такие облицовочные материалы, как перфорированные плиты из порополстирола, древесноволокнистые, фанерные, асбестоцементные и алюминийевые листы, древесностружечные, древесноволокнистые и акустические фибролитовые, минераловатные и стекловатные плиты, а также поливинилхлоридные пленки со звукопоглощающей эластичной подосновой. Эти акустические материалы являются одновременно и отделочными, соответствуя высоким декоративно-художественным и эксплуатационным требованиям.

Акустический потолок представляет собой прикрепленный к потолку или подвешенный к основным несущим конструкциям горизонтальный каркас, куда укладывают звукопоглощающие плиты или панели. Выполнение подвесного каркаса из звукопоглощающих материалов позволяет предусматривать светорассеивающие экраны. Возможно также устройство подвесного потолка ровной плоскостью, где акустические плиты чередуются со светильниками, вентиляционными и отопительными решетками.

Устройство подвесных потолков наряду с акустическими и эстетическими требованиями (закрывают сложные конструктивные элементы перекрытия или покрытия) вызвано также расположением под потолком сложных систем инженерного оборудования (электропроводка, вентиляционное, а иногда и отопительные короба и трубы). Это может быть подвесная решетка, выполненная из досок или древесноволокнистых плит на ребро, закрепленная подвесками к конструкциям перекрытия на определенном от него расстоянии в пределах, необходимых для размещения конструктивных элементов оборудования. Вся арматура указанного оборудования окрашивается в один цвет с поверхностью потолка. Это обычно темный с матовой фактурой цвет, позволяющий избежать блескости, создающей наименьшую просматриваемость. Последнему также способствуют правильный подбор величины ячеек и размеры сечения элементов подвесной решетки. Возможно применение решетки с плоским расположением элементов и частичным заполнением ячеек панелями из люминисцентных ламп и съемными декоративными щитками, а также точечными светильниками в местах пересечения досок. Это делает решетку менее ажурной, но декоративной.

Решетка может устраиваться в виде параллельно подвешенных досок или из элементов произвольной конфигурации.

Для решетчатых потолков также используют органическое стекло, жесткий поливинилхлорид, алюминий, латунь и бумажно-слоистый пластик.

В подвесных светящихся потолках можно использовать непрозрачные, но светопропускающие ма-

териалы. Такими материалами являются полимерные пленки, жесткий поливинилхлорид, оргстекло, стеклопластики и более тяжелые материалы, такие как узорчатое и матовое силикатное стекло.

Широкие художественно-технические возможности решения потолков с использованием различных материалов значительно обогащают архитектуру интерьеров ресторанов, кафе, столовых, способствуют их индивидуальности и образности.

Наряду с основными элементами (стены, полы, потолки) — большую роль в интерьере играют и менее значимые детали. Это ограждения для лестниц и балконов, покрытия лестничных ступеней, приборы для окон и дверей и т. п. Все они должны отвечать эстетическим и гигиеническим требованиям, быть удобными и практичными в эксплуатации.

Ограждение лестниц более целесообразно выполнять из металла как основного конструктивного элемента. Это могут быть тонкие прутья из черного металла, никелированные или окрашенные, из цветного — бронзы, алюминия, стойки квадратного или круглого сечения. Поручни можно изготовлять из этих же материалов, а также покрывать различным профилем из поливинилхлорида.

Для горизонтальных элементов в ограждении используют полированное дерево (включая поручни), прозрачные пластмассы или листы бронированного стекла, прикрепленного латунными розетками к вертикальным стойкам.

При ограждении внутренних балконов, имеющих в обеденном зале, пользуются теми же приемами, что и при ограждении лестниц, а также устраивают сплошное (непрозрачное) ограждение из металла, дерева или армоцементных панелей.

Во избежание скольжения покрытие лестничных ступеней не должно быть очень гладким. Независимо от основного материала, из которого выполняются ступени (бетон, металл, дерево), их можно покрывать профильными поливинилхлоридными накладками, которые длительное время сохраняют свой внешний вид, устойчивы от истирания, не скользят, бесшумны и мягки при ходьбе. Для покрытия ступеней применяют различные полосы из шероховатого материала или используют предохранительные оковки. Ступени готовят из твердых пород древесины с сохранением естественной фактуры.

Любой из приемов должен отвечать требованиям эстетичности, износоустойчивости и быть удобным в эксплуатации, чтобы лестничные ступени можно было легко мыть и подметать.

Приборы для окон и дверей применяются в основном из металла и пластических масс. Последние отличаются разнообразием цвета, форм, хорошо моются и не теряют своего блеска и цвета.

Дверные ручки из полистирола имеют удобную при использовании сферическую поверхность, отличаются хорошими гигиеническими свойствами и большой прочностью. Цвет, фактуру, форму выбирают с учетом основных элементов интерьера.

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

Искусственное освещение

Искусственное освещение в современных предприятиях общественного питания играет большую роль. Постоянное совершенствование приемов искусственного освещения 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 архитекторов и светотехников, начиная с предварительных стадий проектирования. Правильно найденный характер освещения в значительной мере определяет зрительное восприятие окружающей среды.

В настоящее время имеются научно обоснованные рекомендации по нормированию, проектированию и расчету осветительных установок, обеспечивающие возможность рационального решения электрического освещения зданий.

Современные приемы искусственного освещения во многом зависят как от архитектуры здания, так и от объемно-пространственного решения интерьеров, его убранства. Это влияет на тип осветительной арматуры, ее конструктивные особенности и в целом на организацию всей осветительной установки. Возникают новые и модернизируются существующие источники света. К ним можно отнести усовершенствованные лампы накаливания, люминесцентные лампы, лампы-светильники и различные осветительные приборы. Максимальное использование их свойств как средства архитектурно-художественной выразительности позволяют создать новые приемы освещения и новые принципы построения интерьеров и его элементов (рис. 49).

Применение современных источников света с высоким коэффициентом позволяет обеспечить зрительный комфорт в помещении и является средством эстетической выразительности интерьера.

Правильно найденные приемы освещения спо-

собствуют зрительной оценке интерьера, восприятию его размеров, деталей и принципиальной направленности идеи. Различные приемы освещения определяют характер помещения, по-разному раскрывают архитектуру интерьера. Не следует забывать, что в искусстве и архитектуре не может быть рецептов на все случаи жизни. Поэтому здесь систематизируем только основные принципы. Это — уровень и распределение яркости света в поле зрения, цветность освещения и восприятие цвета, выявления светом пространства, формы и фактуры предметов в интерьере.

Если учесть, что яркость определяет зрительное восприятие окружающего, то она есть одним из главных критериев освещения интерьеров, где соотношение яркостей любых освещенных предметов и их поверхностей должно быть в пределах от 20 : 1 до 40 : 1*.

Для улучшения качества общего освещения необходимо предусмотреть плавный переход между зонами с разными уровнями освещенности с равномерностью не ниже 3:1. Необходимо всегда избегать прямого незащищенного попадания слепящего света ламп, что является одним из важнейших показателей качества искусственного освещения.

В предприятиях общественного питания, где иногда по замыслу архитектора необходимо минимальное освещение предметов или оборудования, желательно снизить яркость. Это иногда требуется с целью передачи какой-либо психологической обстановки в соответствии с тематическим замыслом. В каждом отдельном случае необходимо индивидуально подходить к решению этой задачи, не забывая о том, что, пользуясь законом светотехники, можно всегда уйти от монотонности освещения. С этой целью желательно разнообразить фон равномерной яркости включением пятен или точек более повышенной яркости с учетом архитектурно-художественного решения интерьера.

На качество освещения интерьера оказывает большое влияние и цветность света. Для обеспечения правильности цветопередачи необходима взаимосвязь цветового решения интерьера с цветностью искусственного освещения.

Немаловажную роль играет так называемый «световой комфорт», который также во многом зависит от удачного соотношения между уровнем освещенности и цветностью света. Однако при этом не подразумевается избыток света или, напротив, низкая освещенность. Всем известно, что восприятие цвета во многом зависит от фона, условий

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

освещения и окружающей среды. Цвет часто меняет свои оттенки при той или иной форме освещения.

С помощью цвета, света и тени можно выявить и передать сложные архитектурно-художественные замыслы. Следует широко использовать явления образования теней как один из декоративных светоцветовых приемов. Например, лампы накаливания излучают желтоватый «теплый» свет, а люминесцентные лампы — относительно «холодный». Если использовать двойное освещение, где общим будет люминесцентное, а местным лампы накаливания, то тени получаются цветными.

Известен прием «подъема» и «понижения» потолка за счет различных способов его освещения. В первом случае это осуществляется сплошным равномерным освещением его или плавным возрастанием яркости от стен к центру. Во втором — наоборот, за счет менее освещенного потолка или его частичного освещения по периметру. Если потолок решается кессонным, то его освещение требует индивидуального подхода.

При небольших размерах кессонов можно их осветить сплошным равномерным освещением или разместить светильники в центре каждого кессона. Иногда светильники устраивают по балкам или конструктивным ребрам панелей, повторяя конфигурацию кессонов, или с каким-либо ритмом. При более крупных размерах кессонов освещение можно устраивать по их периметру, создавая различное восприятие его формы.

При появлении в интерьере архитектурно-конструктивных элементов с различной формой освещения их следует организовывать таким образом, чтобы подчеркнуть их форму или, напротив, скрыть или смягчить. В первом случае предусматривают освещение, при котором появляются мягкие тени, во втором — равномерное минимальное или максимальное освещение, позволяющее «растворить» эти элементы в пространстве или «слить» с другими элементами интерьера.

Для освещения элементов декоративно-прикладного искусства особое внимание следует обратить на размещение источника света. Скульптуру, барельеф, чеканку желательно освещать таким образом, чтобы свет попадал на них сверху вниз или с одной стороны, образуя мягкие тени.

Не всегда правильное восприятие формы обходится без выявления фактуры поверхности. Иногда перед архитекторами ставятся две противоположные задачи. В первом случае, например, шероховатость поверхности подчеркивают «скользящим» освещением, что позволяет выявить свойственную фактуру предметов. Во втором — необходимость скрыть фактуру поверхности или изменить ее зрительное восприятие. Причиной этому иногда является дефект строительных работ, к ко-

торым можно отнести плохое оштукатуривание или затирку потолка и стен, неудачную обработку дерева и т. п. Скрыть подобные недостатки можно при помощи освещения или выборочного размещения светильников на поверхности.

Умение скрыть при необходимости фактуру, поверхность или некоторые элементы в интерьере помогает зрительно расширить пространство, создать иллюзию его глубины.

За счет более усиленного освещения поверхность кажется приближенной. Фактура поверхности становится неразличимой при рассеянном или направленном прямом освещении. Примером может быть освещенный потолок, который вызывает ощущение удаленности и тем самым создает иллюзию увеличения объема помещения. Следовательно, искусственное освещение является важным фактором выявления архитектурных особенностей интерьера.

При выборе рациональной системы искусственного освещения следует учитывать ряд факторов: назначение, габариты и форма помещения; размещение промежуточных опор, оконных и дверных проемов; расстановка оборудования; материал, фактура и цвет стен, потолка и пола; создание определенного микроклимата в помещении. Следовательно, рациональной будет та система освещения, которая обеспечивает необходимую равномерность освещения и общую минимальную освещенность в соответствии с нормами.

Отечественная промышленность выпускает большое количество осветительной арматуры, возможность ее использования разнообразна (рис. 50).

Из всех форм и видов светильников можно выделить две основные группы: открытые и закрытые (полностью или частично).

Одним из важнейших условий для всех типов светильников указанных групп является отсутствие слепящего действия света. Для этого используются различные приемы их устройства и композиции. Рассмотрим некоторые из них.

По своему назначению и композиционным приемам открытые светильники можно вести 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 трубками или лампами накаливания рассеянного светораспределения. Такой прием освещения рационально применять в предприятиях с кратковременным пребыванием посетителей или в банкетных залах, где требуются более яркое освещение и плотная расстановка оборудования.



*Интерьер зала
ресторана при
гостинице «Киев» в
Киеве.*



*Бар ресторана «Киев»
в Киеве.*



*Ресторан «Наталка»
на окраине Киева.
Общий вид.*



*Фрагмент интерьера
ресторана «Наталка».*



*Декоративные
элементы в интерьере
ресторана при Доме
торговли в Ялте.*



*Решение бара в Доме
торговли в Ялте.*



*Общий вид ресторана
«Пахца» в Тбилиси.*



*Интерьер ресторана
«Пахца».*



*Общий вид ресторана
«Магнолия» в Сочи.*



*Интерьер ресторана
«Магнолия».*



*Ресторан
«Жерминай» в
Вильнюсе.*



*Бар ресторана
«Жерминай».*



*Общий вид ресторана
«Трус Нергелес» в
Каунасе.*



*Декоративная
решетка в ресторане
«Трус Нергелес».*



Кафе «Червона рута» в Киеве. Украинский зал.



Кафе «Червона рута». Холл второго этажа.

Ресторан «Закарпатье» в Ужгороде. Венгерский зал.

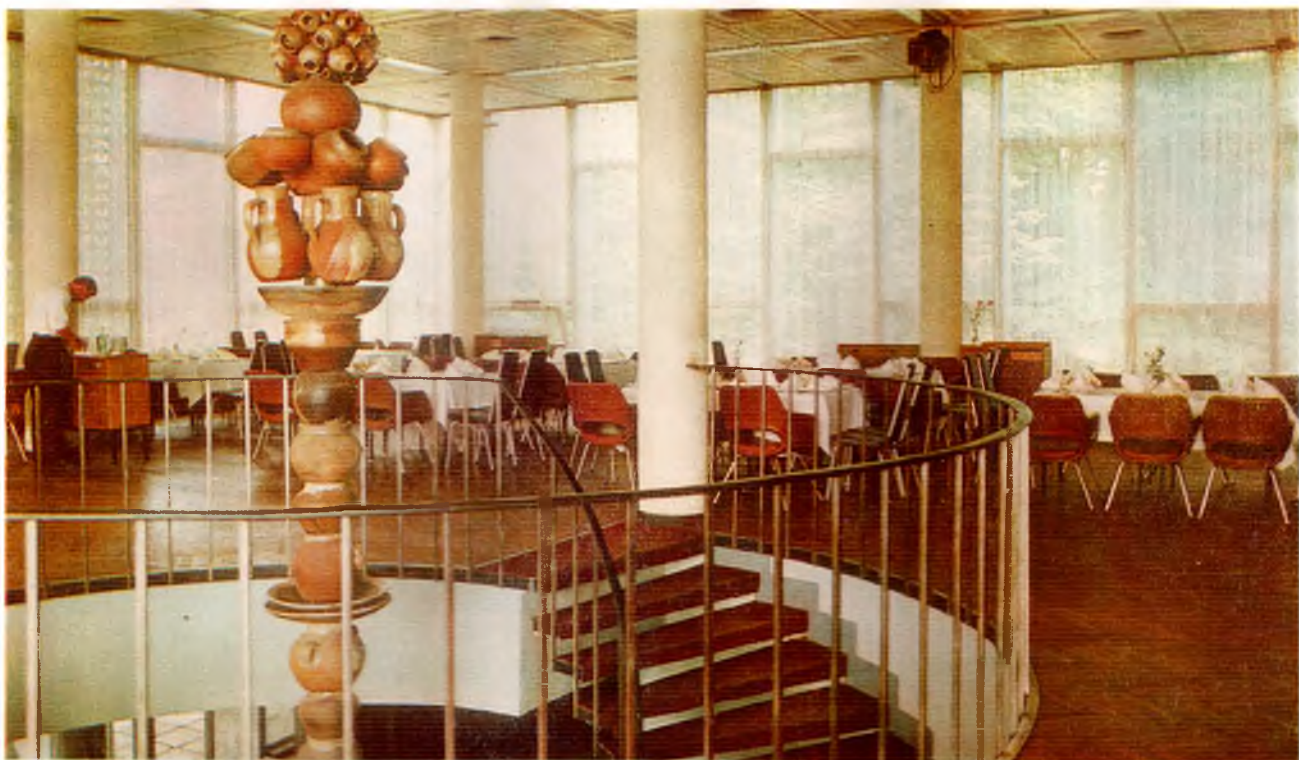




*Кафе-ресторан
«Локис» в Вильнюсе.*



Интерьер кафе-ресторана «Локис».



*Ресторан «Молочный»
в Риге. Интерьер.*



*Решение интерьера
ресторана «Русе» в
Риге.*



Ресторан «Горский царь» на курорте Золотые пески (НРБ).



Интерьер ресторана «Горский царь» на курорте Золотые пески (НРБ).



*Ресторан на
открытой террасе
«Воденицата» (НРБ).*



*Интерьер ресторана
«София» в Софии
(НРБ).*



*Холл ресторана
«Щасливец» на горе
Витоша (НРБ).*



*Интерьер механы
«Бунара» в Пловдиве
(НРБ).*



Летний ресторан на курорте Золотые пески (НРБ).



Уголок интерьера механы «Алафрангите» (НРБ).



*Решение интерьера
бара-варьете на
курорте Солнечный
берег (НРБ).*

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

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

Выбрав ту или иную систему, следует подобрать соответствующие типы светильников. Сочетание в них светотехнических и декоративных функций является основой выбора 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 молочного цвета с соответствующей отделкой. Декоративность светильнику придает разнообразие форм без дополнительных элементов. Иногда поверхность рассеивателя оформляют каким-либо рисунком или подцветывают до появления определенного оттенка. Однако декоративное оформление светильников усложняется технологическим процессом. Выходом из сложившейся ситуации является устройство светильников с двойными стеклами-колпаками, где внутренний является рассеивателем, выполняющим необходимые технические функции, а наружный — декоративным. Как правило, декоративный колпак изготавливают из сульфидного стекла. Он представляет собой своеобразную насадку на колпак-светорассеиватель. Высокие художественные качества и экономическая сторона этого материала позволили разнообразить применение и улучшить технические возможности светильников.

Однако декоративные колпаки изготавливают не только из стекла. Для этой цели применяют металл, деревянное плетение, определенного свойства бумагу, пластики и т. п. Такие светильники используют для освещения обеденных залов или

отдельной зоны, для освещения группы столиков или для местного освещения, где колпак выполняет не только декоративные функции, но и является светораспределителем.

Широкое распространение в зарубежной практике получили светильники, напоминающие вспышку бенгальского огня. Они бывают различных размеров и с произвольным количеством ламп, что позволяет использовать их в обеденных залах различных объемов.

Кроме рассмотренных подвесных светильников, применяются светильники открытого типа, которые прикрепляются непосредственно к плоскости потолка. Они могут быть различной формы (квадратные, продолговатые, круглые) и произвольной конфигурации. Иногда они группируются в свещающиеся полосы из плафонов с люминесцентными лампами или в специальных застекленных коробах. Их применяют в обеденных залах, где декоративное решение потолка композиционно связано с решением искусственного освещения и его конструкции не позволяют утопить светильники.

В светильниках серии «Омега» с фигурными лампами хорошо используют сочетание литого пластмассового корпуса из цветного полистирола и опалового рассеивателя.

В светильниках серии «Уют» с люминесцентными лампами обрамлением служит деревянная конструктивная рама, которую изготавливают из различных пород дерева, что дает возможность использовать светильник в различных интерьерах.

Из подвесных светильников заслуживает внимания серия «Топаз» с лампами накаливания (одно-, трех- и пятиламповые). Это светильники с двумя рассеивателями квадратной формы, вставленные один в другой. Цветовая гамма рассеивателей и фактура их поверхностей разнообразна, они могут быть использованы в интерьерах с различными цветовыми акцентами.

В последнее время широкое распространение в отечественной и зарубежной практике освещения получили индивидуальные светильники в тематических интерьерах. Это подвесные светильники, бра из металла, дерева и стекла, которые повторяют старые формы (фонарь, керосиновую лампу или свечу). Они обеспечивают местное освещение, оставляя при этом большую часть интерьера в полумраке, что создает эффект погружения элементов в тень, придавая им пространственную выразительность и способствуя созданию уюта.

Закрытое освещение в предприятиях общественного питания весьма распространено. Оно способствует созданию четких линий и гладких светящихся плоскостей различного членения.

Закрытое освещение может решаться как картины отраженного или полуотраженного света,

светящиеся плоскости, полосы, точки. При карнизном способе необходимы хорошая маскировка ламп и возможность равномерного распределения яркости света на отражающих поверхностях. Карнизное как элемент дополнительного освещения представляет интерес в интерьерах обеденных залов, где конфигурация стен в сочетании с потолком создает плавные гармонические линии. Для различных объемов и помещений применяют светящиеся потолки, основная идея устройства которых заключается в желании создать эффект, близкий к естественному освещению, а при необходимости как бы зрительно увеличить объем помещения. Достигается это использованием в светящихся потолках люминесцентных ламп. Эти лампы отличаются устройством рассеивателя, который может быть плоским, перфорированным, решетчатым, ребристым, сферическим и зеркальным. Выбор зависит от необходимого эстетического решения и конструктивных возможностей.

Определенный интерес представляет подвесной потолок типа «Марлюкс», разработанный зарубежной фирмой. Достоинством его являются бестеневой свет, зрительная легкость, простота конструктивных решения, большие архитектурно-художественные возможности и экономическая целесообразность. Основная система его состоит из двух частей: подвески с несущими продольными шагами и светотехническая гофрированная полимерная пленка. Это позволяет скрыть проводки электричества, вентиляции, воздушного отопления.

Гофрированная пленка толщиной 0,5—1,0 мм белого цвета с матовой поверхностью является светопропускающим и светорассеивающим материалом.

В отечественной практике также применяют жесткую гофрированную пленку на основе поливинилхлорида. Достоинством является то, что пропускаемый через нее свет близок к дневному. Свет, создаваемый этой пленкой, воспринимается, не утомляет зрения в связи с равномерной рассеянностью и отсутствием блескости.

Устройство светящихся полос или отдельных плоскостей является приемом декоративного и рационального использования искусственного освещения. Их устраивают в виде подвесных коробов или светящихся панелей с равномерным распределением по потолку или распределяют в соответствии с размещением оборудования. Это полосы различных размеров и конфигурации или сгруппированные светящиеся потолки, скомпонованные из различных встроенных светильников, где источником света являются, в основном, люминесцентные лампы.

Лампы накаливания имеют свои преимущества в приеме закрытого освещения в виде светящихся точек. Светящиеся точки широко используют в современном интерьере предприятий общественного питания для освещения больших обеденных залов. Светильники устанавливают в плоскости потолка или делают немного западающими в плоскость, а иногда выступающими за ее пределы. Их применяют также там, где они сами по себе не представляют художественной ценности, так как они предельно просты как по форме, так и конструктивно.

При небольшой высоте помещения точечное может использоваться как освещение местного характера для отдельных столов или залов. Это могут быть площадка для танцев, место для оркестра, эстрада или стойка бара со специальным подвесным потолком, в котором часто устраиваются светящиеся точки. Использование такого приема освещения как в техническом, так и в декоративном отношении позволяет разнообразить интерьер, придать ему более оживленный характер и пространственную выразительность. Однако перечисленные отдельно приемы освещения иногда используют комплексно друг с другом, что значительно обогащает палитру архитектора.

Существенное значение имеют достаточная освещенность помещений естественным и искусственным светом и цветовое решение интерьера. Повышение работоспособности, самочувствия работающих во многом зависит от обстановки, в которой осуществляется производственный процесс, цветовой гаммы, создаваемой освещением, и цветов окружающей предметов.

Естественное освещение производственных помещений предусматривается боковым или верхним светом. При этом отношение площади оконных проемов к площади пола должно находиться в пределах 1/8—1/12.

Устройство верхнего освещения производственных помещений имеет ряд преимуществ, но возможно только в тех случаях, когда эти помещения расположены в одноэтажных зданиях или на верхнем этаже. Такое освещение осуществляется путем устройства фонарей различной конструкции и способствует улучшению аэрации помещений.

Любой принятый прием искусственного освещения предприятий общественного питания должен обеспечить условия светового комфорта, отвечать декоративному замыслу решения интерьера, целесообразности и удобному практическому использованию.

Мебель и оборудование

Для формирования интерьера предприятия общественного питания, его эстетического уровня, условий удобства и комфорта существенное значение имеет оборудование, которое по форме, стилю и назначению должно соответствовать характеру архитектуры современного интерьера ресторана, кафе и столовой. Важнейшим видом оборудования является мебель. Она неразрывно связана с архитектурно-планировочными параметрами помещения, функционально-технологическим процессом и формой обслуживания (рис. 54).

Мебель является основным организующим элементом интерьера, характеризуется размерами, формой, материалом и эстетической выразительностью. Однако первоочередным требованием, которое предопределяет все остальные, является функциональное назначение. Мебель должна соответствовать типу предприятия (ресторан, кафе, столовая), принципу обслуживания (самообслуживание, обслуживание официантами), отвечать повышенной прочности, а также быть удобной в эксплуатации. В зависимости от сезонности функционирования предприятий и места размещения мебели она предусматривается для закрытых помещений и открытых террас.

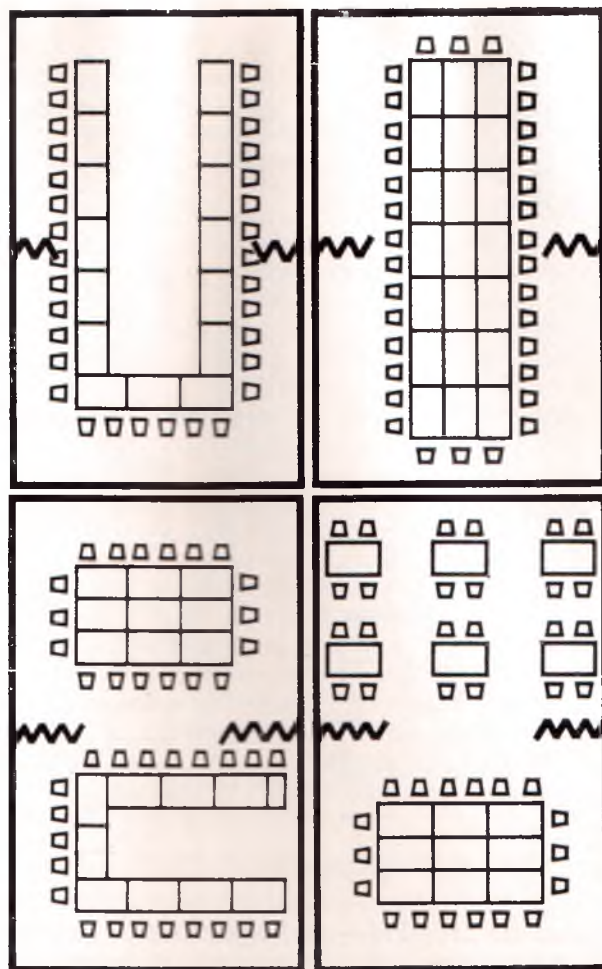
Решение мебели в едином художественном и конструктивном замысле с использованием однородных материалов позволяет применять комплекты мебели.

В отечественной и зарубежной практике в последние годы используется широкий ассортимент мебели, позволяющий разнообразить интерьеры предприятий общественного питания, придать им индивидуальную выразительность, декоративность и практическую целесообразность. Эта мебель как массового производства, так и индивидуальная и уникальная, решенная в национальном и традиционном характере (рис. 51).

Обеденные столы являются функциональным элементом. Они 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.

В соответствии с типом предприятия применяют столы ресторанные, для кафе и столовых, кафе-териев и баров. Размеры поверхности столов в зависимости от формы колеблются: квадратные — от 600 до 900 мм, прямоугольные — шириной от 600 до 900, длиной от 900 до 2200, высотой от 690 до 750 мм. Другие формы встречаются реже.

Самыми распространенными являются квадратные и прямоугольные столы шириной 800—900 мм.



24. Варианты трансформации банкетного зала.

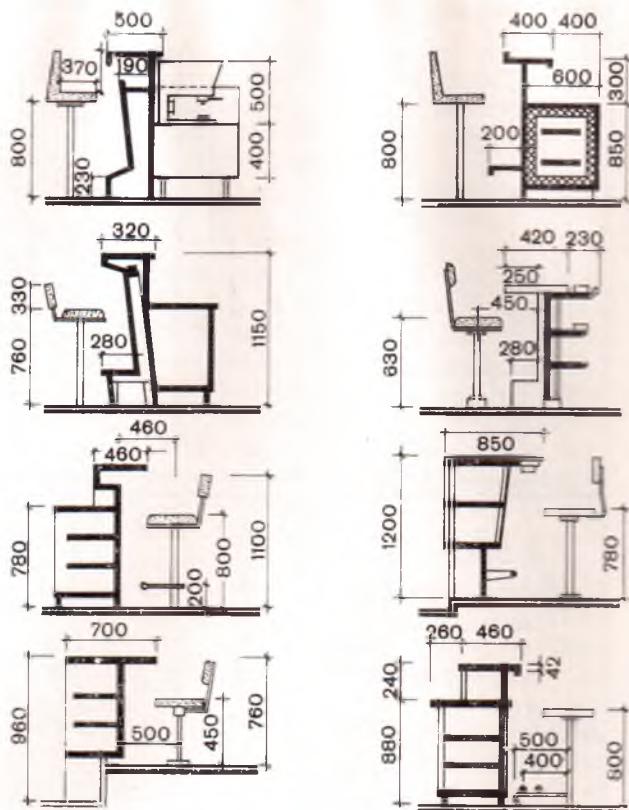
Такая форма позволяет при необходимости объединить столы. Практика показывает, что в ресторанах и кафе желательно иметь двух-, четырех-, шести- и восьмиместные столы, позволяющие удовлетворить потребности посетителей, рационально и экономично использовать площадь помещения.

Ширина банкетных столов 950—1000, высота 760—780 мм. Последнее связано с более сложной сервировкой (рис. 24).

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

В молодежных и вечерних кафе применяют столы с минимальной высотой 690—700 мм.

Для детских кафе применяют столы размерами 600×600 мм и 700×700 мм, высотой 540—550 для



25. Сечения и габаритные размеры барных стоек.

малышей, 570—590 — для дошкольного возраста и 650—680 мм — для младшего школьного возраста.

Для кафетериев, где прием пищи предусматривается стоя, предназначаются высокие столы 1050—1100 мм. Форма поверхности и размеры разнообразны: круглые 750—1300 мм, квадратные 600—900 мм и прямоугольные шириной 500—700 мм, а длиной из расчета на 4—6 человек (рис. 25, 54).

Для пивных баров столы предусматривают прямоугольные с габаритами из расчета на 6—8 человек.

Гигиенические требования, предъявляемые к отделке поверхности столов, определяют использование соответствующих материалов. Хорошо рекомендовал себя полиэфирный лак по фанерованной шпоном поверхности стола. Покрытие поверхности цельным листом слоистого пластика мелкими керамическими плитками различных цветов несложного рисунка или орнамента используют на столах для открытых площадок.

В некоторых кафе и в большинстве ресторанов столы покрывают скатертями или салфетками, под

которые одевают специальный непромокаемый и теплоизолирующий чехол для сохранения фактурной поверхности.

Конструкции современных обеденных столов отличаются легкостью, простотой форм и достаточной прочностью. Их основной конструктивный материал — металл и дерево. В большинстве случаев каркас изготовляют из металлических трубок круглого или квадратного сечения или уголка.

Столешницы рамочно-щитовой конструкции покрывают рейками твердой породы дерева с заполнением древесноволокнистой или древесностружечной плитой с оклеиванием слоистым пластиком или строганой фанерой из древесины твердых пород.

Отделка металлических элементов предусматривается черной, серой или белой нитроземью, никелировкой или хромированием. Иногда применяют комбинированную отделку, что придает столу декоративность и производит впечатление легкости.

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

Таким образом, габариты обеденных столов, их конструктивная прочность с применением соответствующих эффективных материалов должны удовлетворять требованиям эксплуатации, отвечать типу предприятия в соответствии с характером обслуживания, возможной трансформации при расстановке мебели и способствовать эстетическому отражению содержания комплексного решения интерьера.

Неотъемлемым элементом оборудования является мебель для сидения. Требования к ней должны отвечать условиям эксплуатации. Это — удобная форма, прочность конструкции и отделки, удобство в работе обслуживающего персонала, минимальные габариты и вес, определяющие мобильность и легкость переноски, а также гигиенические и эстетические достоинства.

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

В ресторанах и кафе ресторанного типа применяют мягкую или полумягкую мебель, в основном кресла. Здесь также могут быть диваны, которые способствуют повышению комфорта. При увеличенной площади зала имеется возможность устроить изолированные зоны размещения диванов у стен или в центре зала.

По своей форме, эстетической выразительности и индивидуальности кресла и стулья для ресторанов и кафе имеют расширенную номенклатуру. Это и комфортабельная мебель с повышенными эстетическими требованиями и формой, соответствующей характеру эксплуатации, когда человек сохраняет без напряжения удобное для него положение, и мебель среднего комфорта, где возможно чередование условий еды и отдыха, и мебель национального характера, где простота форм и индивидуальность содержания способствуют созданию атмосферы и непринужденности в интерьере. Здесь могут быть одно- 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 стулья. Они представляют собой металлический каркас, где спинки и сидения выполняются из стеклопластика, ткани или натянутого синтетического шнура различной расцветки.

Типы стульев для столовых менее разнообразны. Они ограничены простой формой и сдержанностью комфорта, определяющихся спецификой типа предприятия. Особое внимание уделяется высокой прочности, легкости, гигиеничности и складированности.

Современная промышленность выпускает большое количество различных стульев и кресел с применением металла, синтетических материалов и дерева. Из металла изготавливают каркас. Для этого используют трубку и цельнометаллическую пружинную сталь круглого режме квадратного и прямоугольного сечений.

Синтетические материалы (полистирол, полиэтилен и др.) применяют для изготовления каркаса совместно с сидением и спинкой. Такой тип мебели используется для кафе и столовых, а также удобен и практичен для открытых площадок.

Для изготовления стульев используют деревянные элементы круглого, квадратного и овального сечений.

Широкое распространение получили жесткие стулья, выполненные по национальным мотивам, украшенные художественным выпиливанием, резьбой по дереву и инкрустацией из металла и других пород дерева.

Для устройства мягких сидений на жесткие стулья предусматривают съемные небольших размеров подушки из латексной губки или поролона. Эти набивочные и настелочные материалы получили широкое применение в изготовлении современной мягкой и полумягкой мебели.

Стулья и кресла с мягкими и полумягкими сидениями применяются в основном для оборудования ресторанов и кафе. Искусственные заменители

кожи внешне ничем не отличаются от натуральной. Они достаточно прочные, красивые и гигиеничные. Применение этого материала является удачным в сочетании с металлической конструкцией мебели, окрашенной в черный цвет или никелированной.

В интерьер включают искусственные меха и ткани различной фактуры, цвета и рисунка.

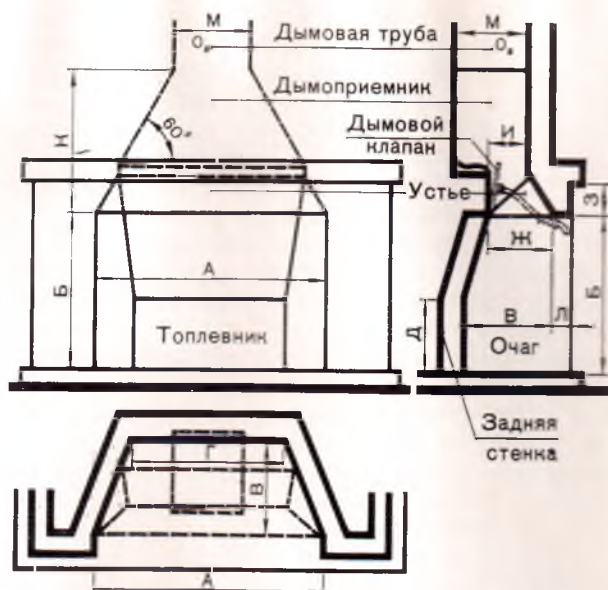
Для облицовки мебели используют однотонные плотные ткани типа букле, которые хорошо сочетаются с деревянными элементами. При этом ткани должны быть матовыми, мягких пастельных тонов — серого, серо-голубого, терракотового. Обивочные ткани могут быть украшены мелкоразмерным орнаментальным рисунком, масштабным другим элементом мебели. Характер рисунка должен отвечать общему колориту интерьера, сохраняя при необходимости национальные черты прикладного искусства. Все это должно быть выражено основными живописными средствами, которыми являются прежде всего гармоническое сочетание цвета, линии и рисунка, формы и композиционные соразмерности ритма цветовых и графических элементов в общей закономерности целого.

Цветовое решение кресел и стульев для ресторанов, кафе и столовых должно по возможности отвечать вариантам архитектурно-художественного решения интерьеров при мебелировке обеденных залов.

Единство художественно-конструктивного приема используемых материалов позволяет создать комплексную мебель. Возможно и сочетание элементов мебели из различных комплектов, соблюдая при этом единство архитектурно-художественного стиля интерьера. Индивидуальная деревянная мебель, выполненная в народных традициях, так же комплектуется, объединяясь единым стилем, формой и декором.

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

В изолированных зонах и помещениях кафе или ресторанов, в предприятиях типа кафетерия или бара размещают стойки (прилавок-бар) для коктейлей и напитков. В предприятиях данного типа такие прилавки-бары являются основным оборудованием, за которым посетитель может получить желаемый напиток или легкую закуску. По форме они бывают различной конфигурации в плане: вытянутый прямоугольник, П-образной, Г-образной, ломаной и криволинейной форм. Напитки



26. Габариты каминов и их элементов.

Размеры каминов, см											Размеры дымовой трубы, см *		
А	Б	В	Г	Д	Ж	З	И	К	Л	М	Н	О	
60	50	30	40	30	20	13	12	62	5	20	20	25	
70	55	30	45	30	20	13	12	64	5	20	20	25	
80	60	35	55	30	20	13	12	70	6	25	20	25	
90	70	40	60	30	20	13	12	72	6	25	25	30	
100	75	45	70	30	20	13	12	80	7	30	25	30	
110	80	45	75	35	25	15	12	90	7	30	30	32	
120	85	50	80	35	25	15	15	100	8	35	35	34	
130	90	55	90	35	25	15	15	104	8	35	35	34	
140	100	60	95	35	25	15	15	108	9	40	40	38	
150	105	65	100	35	25	15	15	112	9	40	40	38	
160	110	70	110	40	30	5	15	118	9	40	40	38	
170	120	75	115	40	30	5	18	124	10	40	40	38	
180	125	75	120	40	30	15	18	132	10	50	50	45	
190	130	80	125	40	30	15	18	140	12	50	50	45	
200	135	80	135	40	30	15	18	148	12	50	50	45	

* Для высоты от 8 до 12 м. Более низкие дымовые трубы требуют сечений больших размеров.

и закуски выставляют в шкафу-витрине, расположенном за прилавком-баром. Витрина является одновременно и декоративным элементом интерьера, поэтому к ней следует подходить с учетом художественного оформления. Ширина прилавка-бара 500—800, высота 1200 мм. Специальные табуреты и стулья высотой 720—780 мм. В стульях, в отличие от табуретов, предусматривают спинки и иногда подлокотники. И те и другие делают вращающимися со специальными подножками для упора ног.

Конструкция прилавка-бара — деревянная, ме-

таллическая, иногда каменная или бетонная. Для облицовки используют дерево, хромированный металл, бумажно-слоистый пластик, декоративную обивку из поролона и искусственной кожи и другие материалы.

При изготовлении индивидуальной мебели для ресторана или кафе прилавок-бар, стулья и табуреты изготавливаются в едином архитектурно-художественном замысле, с применением одинаковых отделочных материалов. Например, при решении интерьера с использованием в отделке натуральных материалов (дерева, камня) прилавок-бар и табуреты изготавливают из тех же материалов с применением для сидения искусственного меха или натуральной шкурки.

Декоративным элементом в интерьерах обеденных залов некоторых ресторанов и кафе является камин, рядом с которым образуется уютное место, создается уголок для отдыха и бесед (рис. 26, 27). Оформление каминя должно полностью соответствовать стилю интерьера. Облицовывают его камнем, керамикой, металлом, штукатуркой или оформляют тематической росписью. Действующие каминные встречаются редко, в основном в предприятиях за городом или в небольших обеденных залах, где сохранилось печное отопление. У каминя предусматривают место для хранения поленьев и принадлежностей для топки.

Однако печное отопление как элемент функционального назначения отошло в прошлое. На смену пришло водяное и воздушное отопление. При воздушном отоплении можно полностью скрыть отопительные приборы в панелях перекрытия, стен и перегородок, а при водяном — прикрыть их решетками. Решетки устанавливают под окнами, на полу, в плоскости стены или перегородки. Так как площадь пола в обеденных залах в основном занята оборудованием, радиаторы устраиваются под окнами, в плоскости стены или в полу вдоль окон. И в первом и во втором случаях отопительные приборы необходимо прикрыть 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 нарушает задуманный эффект зрительного объединения внешнего и внутреннего пространства.

Рисунок решеток следует продумывать таким образом, чтобы отопительные приборы не просматривались снаружи и изнутри помещения. Пропорции и рисунок вентиляционных решеток следует решать в общем композиционном оформлении

плоскости и всего интерьера. Случайное их местоположение и неудачное оформление часто приводят к вынужденному и ограниченному оформлению стены.

Для общего решения интерьеров предприятий общественного питания недостаточно уделять внимание только помещению обеденного зала. Ресторан или кафе начинаются с вешалки. Поэтому к размещению гардероба и его оборудованию следует относиться с должным вниманием. В холлах и вестибюлях, предназначенных для встречи и отдыха посетителей, должно быть только самое необходимое: несколько кресел, диван, журнальные столики и цветочники. Здесь используют ту же мебель, что и в помещении обеденного зала или специальную для отдыха.

Таким образом, широкие возможности использования мебели и оборудования, их разнообразие и специфика эксплуатации требуют творческого подхода в организации современного интерьера, определяющего его лицо и художественный образ.

Декоративно-прикладное искусство

В последние годы в отечественной и зарубежной практике большую роль в организации интерьеров предприятий общественного питания и в архитектурно-художественной выразительности играет декоративно-прикладное искусство. Его место в интерьере, характер и форма непосредственно вытекают из функционального и архитектурно-художественного замысла помещения.

Синтез монументально-декоративного и прикладного искусства с архитектурой может осуществляться при едином композиционном звучании художественных и архитектурных форм. Поэтому рассматривая монументально-декоративное искусство в интерьерах предприятий общественного питания, следует учитывать не только его художественное достоинство, но и роль в решении общего архитектурно-художественного замысла.

Монументально-декоративная живопись нашла широкое применение в решении интерьеров предприятий общественного питания. Это различные виды мозаика из бетона, керамики, пластмассы и других материалов, которые своей декоративностью отвечают общей эстетической направленности интерьера. Иногда используется смешанная мозаика в сочетании с рельефом или росписью. Например, грубая фактура естественного камня или декоративная штукатурка являются хорошим контрастным фоном для цветной ковровой мозаики. Контраст между фактурой и гладкой поверхностью мозаики улучшает декоративность композиционного решения. Интересно соединение цветной штукатурки с мозаикой из керамики, где крупные пло-

скости выполняют из цветного цемента, а детали — из керамических глазурированных плиток. Подобное сочетание двух различных по декоративным качествам материалов способствует созданию выразительности произведений.

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

В ковровой композиции особого внимания заслуживает панно из декоративных керамических тарелок, разных по величине, рисунку и цвету. Они воспринимаются единым панно благодаря удачно найденным размерам и ритмическому размещению. Керамические элементы хорошо сочетаются с фоном из дерева и камня. Здесь красиво смотрится контрастное соединение глянцевых поверхностей керамики с естественной природой этих материалов.

Монументально-декоративная и прикладная керамика в архитектуре интерьеров может быть и объемной. Это — скульптура, ваза для цветов, кашпо, посуда и т. п. (рис. 22).

Декоративные вазы и вазы для цветов являются весьма ответственными элементами архитектурной композиции. Их могут размещать на полу, на специальных полочках вдоль стены или в перегородках, а также в нишах стен или перегородок, в проходе, у стен, возле открытых лестниц и водных источников. Здесь же размещают и декоративную керамическую посуду, которая придает интерьеру уютную обстановку. Декоративность вазы заключается вовсе не в богатстве декоративных украшений, а в целесообразности и простоте форм. Они могут напоминать крестьянскую керамическую посуду разных размеров, форм и фактуры.

Часто в предприятиях общественного питания керамическую посуду используют для сервировки. Это солонки, горчишницы, перечницы, кружки для пива и чашки для бульона и кофе, пепельницы. Покрытая цветными глазуриями посуда должна отвечать характеру художественного оформления интерьера, его стилю и тематической направленности.

В последнее время художники и архитекторы все чаще обращаются к технике сграффито как одному из приемов монументальной живописи.

Характер и масштабы живописи определяются архитектурно-пространственным построением интерьера. При выборе размеров плоскостей следует учитывать конкретные условия, функциональное назначение помещения, его параметры, освещенность, размещение оборудования и общую тематику.

Хорошо найденный масштаб произведения по отношению к общему объему помещения и соот-

ношение между отдельными мелкими и крупными элементами придают панно еще большую декоративную контрастность и способствует архитектурной выразительности его в интерьере.

Важную роль играет тематика произведения, которая наряду с декоративными функциями может выражать и определенный сюжет. Тематика может быть разнообразной, она должна привлекать зрителя и в то же время не утомлять его. Ее идейность и содержательность должны отвечать общей тематической направленности интерьера.

В последнее время в предприятиях общественного питания вновь стали появляться витражи как один из видов монументально-декоративного искусства. Цветное стекло представляет собой прекрасный отделочный материал для различных площадей интерьера. Витраж хорошо смотрится в сочетании с такими материалами, как металл, дерево, пластик, камень, бетон.

Декоративные возможности витража неограничены. Он приобретает все более разнообразное художественное и функциональное значение. Сейчас витраж может использоваться как оконное заполнение, включаться в плафоны, фризы, экраны, различные декоративные перегородки и даже целые ограждающие конструкции — стены (рис. 13).

В интерьерах витраж хорошо сочетается с озеленением и искусственным освещением. В помещениях, расположенных ниже уровня земли, где он является оконным заполнением, а естественного освещения недостаточно, с помощью искусственного освещения, устраиваемого обычно в приемках, выявляют декоративные возможности витража. Подсвечивают витраж и там, где необходимо его участие в интерьерах в вечернее время.

Цветовое и бесцветное решение витража должно рационально совмещать декоративную взаимосвязь с другими цветовыми элементами интерьера и отвечать его тематической направленности.

Определенный интерес представляет собой панно в виде больших размеров фотокомпозиций, которые выполняют на бумаге, картоне, стекле, спецткани и др. Тема их может быть различна. Если их размещают в нише, создается эффект оконного проема. Сюжетом такой фотокомпозиции может быть пейзаж. Бесцветное решение позволяет лучше вписать произведение в интерьер и создать иллюзию законного пространства. Для усиления зрительного эффекта оконного проема по краям панно вешают гардины.

Фотокомпозиции могут использоваться в виде отдельных фотографий. Они должны иметь хорошие пропорции, выявленную толщину и не иметь обрамления. Размеры фотографий могут достигать

максимальной величины и занимать иногда полностью всю стену. И вот здесь нужно хорошо продумать сюжет фотокомпозиции, ее техническое выполнение и освещенность. Выполнение этих требований создаст иллюзию пространственного разведения помещения и улучшит декоративное размещение интерьера.

Произведения известных художников прошлого и настоящего могут быть современным декоративным элементом в решении интерьеров. При этом важную роль играют сюжет произведения, его оформление и размещение. Это могут быть натюрморты, произведения на исторические и бытовые темы, а также пейзажи. В некоторых предприятиях общественного питания, и в первую очередь в молодежных кафе, устраивают экспозицию произведений современного изобразительного искусства.

В современном интерьере картины должны оформлять учитывая характер произведения, манеру его исполнения. Рамы могут быть деревянные, металлические и пластмассовые. При развеске произведений изобразительного искусства следует в первую очередь учитывать сомасштабность картин с плоскостью, на которой предусматривается размещение, освещенность, просматриваемость с местонахождения посетителей. Если предусматривается экспозиция произведений изобразительного искусства на специально отведенной плоскости, то следует учитывать возможность подхода к картинам и замены одного произведения другим. Распространенным являются горизонтальные или вертикальные металлические стержни или деревянные рейки, к которым картины могут крепиться непосредственно или на подвеске. Крепление непосредственно к плоскости стены следует предусматривать в местах стационарного их размещения, так как это связано с заделкой элементов крепления в стену.

В архитектурно-художественном решении интерьеров немалое место занимает металл. Применение его как элемента декоративно-прикладного искусства весьма разнообразно, причем в равной степени используют цветные и черные металлы. Это могут быть: полоса или проволока, литые или слесарно-кузнечная обработка, чеканка, металлизация и металлические пластины с рисунком, нанесенным травлением.

Для декоративного панно применяется металлическая полоса толщиной 0,5—2,0 мм различной ширины. Для исполнения такого произведения используется плоскость стены, которая служит фоном. Поверхность стены должна быть гладкой и светлых тонов. На поверхность стены наносится контурный рисунок, который повторяется металлической полосой «на ребро». Это способствует

эффектному зрительному восприятию произведения при перемещении зрителя вдоль плоскости стены, за счет пространственного изменения плоскости и игры светотени.

Аналогичным приемом пользуются применяя проволоку или трос. Для последнего часто фоном служит дерево с естественной фактурой или обработанное.

Одним из способов изготовления металлических декоративных изделий является литье. Для этого используются черные (железо, чугун) и цветные (бронза, латунь, сплавы цинка и вторичного алюминия) металлы. Художественные достоинства изделий и их качества зависят от формы изделия, его размеров и конструкции, а также от свойств металла и особенностей технологического процесса.

Методом художественного литья изготавливают декоративные осветительные приборы, барельефы, горельефы, изделия для отделки оконных и дверных приборов и оборудования, а также элементы декоративных ограждений.

Решетки, пожалуй, самый распространенный в последнее время элемент в интерьерах. Они используются как условные перегородки для разделения объема обеденного зала (раздаточной от зала, зала от вестибюля, гардероба в вестибюле), а также как ограждения лестницы и элементы входных дверей.

Для изготовления решеток используют прокатный металл в виде листов, полос, труб, проволоки, прутков и т. п. Соединяют отдельные детали сваркой, пайкой, заклепками, а иногда применяют разъемное соединение.

Металл с целью защиты от коррозии обрабатывают специальными покрытиями: неметаллическими, металлическими покрытиями и неметаллическими пленками. К первому виду относятся эмаль, масляная краска, бесцветное и цветное лакирование, которое необходимо для сохранения художественных изделий из латуни, бронзы и алюминиевых сплавов. Из покрытий второго вида определенное внимание заслуживает анодирование, которое применяется для сохранения художественных изделий из алюминиевых сплавов.

Наряду с никелированием, хромированием, меднением, латунированием и лужением особое место занимает металлизация. Сущность ее заключается в нанесении на подлежащую отделке поверхность методом распыления тонкого слоя (от 0,01 до 0,5 мм) цветного распыленного металла под действием сжатого воздуха. Достоинством этого способа является возможность покрытия изделий различной формы и размеров. Пожалуй, особо следует отметить возможность применения этого способа не только для изделий из металла,

но и гипса, цемента, дерева, бумаги, керамики, пластмасс и других материалов. Основным требованием, которое влияет на качество покрытия и прочность сцепления распыленного металла, является шероховатость поверхности и ее очистка от жира и загрязнения.

Используя этот метод, можно выполнять барельефы, горельефы, скульптурные и другие работы декоративного оформления, заменив дорогостоящие металлы и сохранив при этом эстетический эффект.

Возможность использования декоративных свойств металла позволили включить в интерьеры предприятий общественного питания графические и живописные приемы обработки металлических поверхностей. В первом случае рисунок наносится травлением, красками, чеканкой или тонким рельефом, а во втором фоном для живописи служат декоративное качество металла, его фактура, цвет и выразительность контраста.

Говоря о декоративных композициях из металла, которые занимают большое место в современных интерьерах, следует особо отметить чеканку, которая, как и много лет назад, оригинальна и многообразна своей пластичностью и скульптурностью.

Произведения чеканки могут представлять собой отдельные вставки или тематические панно, которые размещают на стене, подвешивают или включают как элемент ограждающей решетки. Тематика ее весьма разнообразна. Это и фрагменты из народных сказаний, символы труда и быта, национальные орнаменты и др.

Выбор произведений определяется общей направленностью решения интерьера. Они имеют определенную геометрическую форму, рассчитанную на игру света, на блеск материала от направленного света. Поэтому важную роль играет размещение произведений чеканки. Соседство с естественными материалами (камень, дерево) или использование их как фона придает произведению богатый колорит. Легкость рельефа чеканки хорошо оттеняется шероховатой поверхностью стены и, напротив, крупные по масштабу и обобщенно формы рельефа более читабельны на гладкой плоскости.

Ритмическая композиция из полированных металлических кругов или объемов (полусферий, шаров), похожих на сверкающие литавры, в сочетании с чекаными листами меди, рассчитанными на игру света и тени, составляют важный декоративный элемент интерьера, придавая ему выразительность и торжественность. Этот принцип используется в декоративных панно из металла, для устройства перегородок, оформления эстрады и т. п.

Чеканные листы можно использовать для отделки колонн и стационарного оборудования, причем это не значит, что все колонны и все оборудование должны отделяться чеканкой. В зависимости от пространственной композиции интерьера это может быть одна колонна, выполняющая функцию декоративного элемента. Она может быть свободно стоящей или вокруг нее устраивают эстраду или барную стойку. Можно две колонны, между которыми устанавливают стенку-экран эстрады, отделанную чеканкой.

Чеканка находит применение при декоративном оформлении светильников и вентиляционных решеток. Это могут быть светорассеивающие колпаки, имитация подсвечников или керосиновых ламп и т. п. Вентиляционные решетки делают в виде орнамента с использованием черного металла.

При декоративном оформлении и устройстве витрин в оконных проемах хорошо смотрятся выставленные чеканные произведения, при этом обратная сторона, обращенная в помещение, может быть также накладкой из чеканки или дерева.

Говоря о декоративно-прикладном искусстве в интерьерах, нельзя не остановиться на применении дерева и декоративных тканей (рис. 17).

Известные мастера прошлого превращали дерево в замечательные творения монументально-декоративного искусства. Они использовали его в наружном и во внутреннем украшении строений, создавая красивые и разнообразные орнаментальные узоры. Вот и сейчас дерево заняло должное место в убранстве общественных зданий. Узорная резьба и художественное выпиливание по дереву украшают интерьеры предприятий общественного питания, являясь широко распространенным видом декоративно-прикладного искусства.

Наиболее распространенными видами резьбы являются геометрическая, плоскорельефная и сквозная. Геометрическая резьба получила такое название вследствие узорного рисунка дерева, который представляет сочетание треугольников, квадратов, кругов, различных кривых и других несложных геометрических фигур, образующих красивые узоры.

При плоскорельефной резьбе рисунок, как правило, не выступает над поверхностью и изображение как бы сливается с фоном, создавая общую плоскость. Геометрический и плоскорельефный виды следует принимать при несложных орнаментальных и графических произведениях. Для изображения ажурных орнаментов более удобной является сквозная резьба. Особенность ее заключается в вырезании фона, над которым незначительно выступает плоский узор.

Основным материалом для резных работ явля-

ются однородные по цвету мягкие и твердые породы дерева: липа, береза, ольха, орех, груша, дуб и кедр.

В последнее время применяют художественное выпиливание из дерева. Это простое по техническому выполнению прикладное искусство. Выпиливанием выполняют перегородки, конструктивные элементы, оборудование и т. п. Правильный выбор древесины для выполнения этих работ во многом улучшает их художественные достоинства. Это — береза, клен, липа, ольха, ясень, орех и другие породы, которые при обработке режущим инструментом не крошатся, не коробятся и не трескаются.

В художественном облике интерьеров значительное место занимают декоративные ткани — важнейший элемент убранства и отделки. Это скатерти, гардины, ковры, обивка мебели*. Иногда декоративные ткани используют в качестве перегородок, представляющих собой своеобразное декоративное панно в интерьере. Особенностью применения декоративных тканей являются функциональное назначение, масштабы помещений и широкие возможности сочетания их с другими элементами убранства. Они способствуют созданию уюта, настроения и архитектурно-художественному решению интерьера.

Декоративные ткани могут подбираться в тональном или контрастном сочетании с цветом стен, пола, оборудования и другими элементами отделки и декоративно-прикладного искусства. Если помещение достаточно освещено естественным светом, хорошо смотрится контрастное сочетание, как бы растворяясь в солнечных лучах, создавая единый колорит внутреннего оформления. Тональное сочетание является более распространенным приемом и его в первую очередь следует использовать в решении интерьеров с недостаточным естественным освещением либо специальным приглушенным искусственным, создавая таким образом общую цветовую гамму.

При использовании декоративных тканей как дополнительного элемента убранства интерьеров необходимо учитывать присутствие основных художественных элементов, таких как керамическое или живописное панно, фреска, мозаика, произведения из металла и дерева. Здесь также следует подбирать драпировочные ткани в тон с цветом стен. Мебельное покрытие возможно другой тональности и даже контрастное.

В последние годы более распространенным является нейтральное использование декоративных тканей. Это способствует созданию более вырази-

* Этот вопрос рассматривался в разделе «Мебель и оборудование».

тельного и в то же время сдержанного и лаконичного художественного образа интерьера. Однотонные легкие ткани не контрастируют с другими, более сильными декоративными элементами, а напротив, способствуют целостности решения архитектурно-художественной композиции интерьера.

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

Главная роль в формировании ансамбля интерьера отводится драпировочным тканям. Они закрывают большие плоскости оконных проемов, иногда объединяя их в сплошную стену, где рисунок придает этой плоскости определенный ритм и масштаб. В масштабности рисунка декоративных тканей учитываются цвет, фактура ткани, характер рисунка и схема его построения. Рисунок подчиняется одному определенному строю — вертикали, горизонтали или равномерному затоплению всей плоскости. Это еще лучше вписывает ткань в общий ансамбль интерьера, придавая рисунку пространственную композицию.

Немаловажное значение в художественном решении декоративных тканей имеет тематика рисунка. Это могут быть изображения керамических изделий, растительности, различных геометрических форм с определенным характером стилизации. Сюжетная направленность рисунка может быть вызвана общей тематикой интерьера с учетом традиции народного искусства, с современной фактурной обработкой. Это придает интерьеру своеобразный колорит и выразительный характер, отличающийся своей лаконичностью и простотой.

Драпировочные ткани хорошо просматриваются через остекление больших проемов с внешней стороны здания и тем самым влияют на его оформление. Подбор декоративных тканей в интерьере следует решать с учетом архитектуры здания.

В оформлении интерьеров предприятий общественного питания иногда используют ковры. Они в некоторых случаях укладываются на пол. В большинстве случаев это штучные ковры, одноцветные гладкие или с мягким рельефным рисунком. Однако применение штучных ковров на полу и ковровых полов не всегда гигиенично. Скопление пыли или загрязнение усложняют уборку помещений и ухудшают санитарный режим.

Ковры можно использовать при декорировании стен. Они должны быть небольших размеров и по возможности с незамкнутой композицией. Это позволяет объединить несколько ковров, например, при оформлении вертикальной плоскости. Кроме того, за ними легче ухаживать, чистить, обрабатывать.

Важное место в оборудовании интерьера предприятий общественного питания занимают скатерти. Даже при хорошем гигиеническом покрытии столов (пластик, обработанное дерево) скатерть всегда создает уют. Белый цвет ее или другие светлые тона с легким графическим рисунком удачно сочетаются с другими декоративными элементами и оборудованием интерьера.

Одним из важнейших элементов архитектурного оформления предприятия общественного питания является реклама (рис. 52).

Выбор вида рекламы определяют характерные особенности предприятия, его местоположение, архитектура здания и градостроительные условия застройки. Архитектура здания, имеющая эмоциональное воздействие на посетителей, также является рекламой предприятия, способной обратить на себя внимание и после посещения оставить хорошее, запоминающееся впечатление. Реклама информирует о типах предприятия, его местоположении, назначении, времени работы, способствует повышению рентабельности предприятия. Необходимым средством рекламы являются вывески названий. От их восприятия, оригинальности, броскости во многом зависит успех предприятия.

Главной целью при размещении рекламы, выборе средств, материала и определении тематической направленности является создание психологического воздействия, чтобы реклама привлекла внимание посетителей, способствуя улучшению организации системы обслуживания.

Таким образом, производством декоративного искусства являются необходимым компонентом в формировании современного интерьера. Необходимо отметить также, что максимального эффекта можно достичь только при синтезе архитектурно-художественного замысла, формы, масштаба произведения и пространственной композиции.

Озеленение

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

Стремление объединить внутреннее пространство с окружающей средой путем его раскрытия достигается как при помощи больших остекленных поверхностей наружных стен, так и применением естественных материалов и озеленения. Тем, где правильно решается современная архитектура предприятий общественного питания, широко применяются элементы «зеленой архитектуры», которая позволяет приблизить искусственную архитектурную среду к природе (рис. 57).

В интерьерах предприятий общественного пита-

ния приемы размещения растений весьма различны. Форма помещений обеденных залов, их параметры и расстановка оборудования определяют размеры и тип зеленых насаждений. Это могут быть отдельно стоящие деревья. Зимние сады устраивают как с внутренним двориком, отдельно выделенным, так и в едином объеме помещения обеденного зала кафе или ресторана.

При устройстве внутреннего дворика, который одновременно может быть открытым и закрытым, зеленые насаждения сажают непосредственно в землю. Однако имеет место размещение зеленых насаждений прямо на полу или на специально отведенных площадках. Они устраиваются в виде газонов или отдельно стоящих вазонов. Газоны устраиваются как в уровне чистого пола или с небольшим заглублением, так и выше пола. Эффектно сочетается озеленение такого типа с декоративными водоемами и фонтанчиками.

Заслуживает внимания прием размещения озеленения на стенах. Для этого предусматривают специальные устройства типа консолей или ниш. Такой прием использован при озеленении обеденных залов ряда предприятий, где на фоне стены, облицованной деревянными рейками или другими естественными материалами, располагают оригинальной формы цветочники с декоративными растениями, кашпо, цветочные торшеры, а также легкие деревянные или металлические стенки и решетчатые перегородки. Этот прием позволяет наряду с декоративным оформлением интерьеров более экономично и целесообразно использовать планировку обеденных залов. Имеется возможность объединить и разделить столы зеленой вставкой из декоративных растений, а также отделить одну функциональную зону от другой, например, раздаточную или гардероб от обеденного зала.

Цветники устраивают вдоль плоскости остекления. Они могут размещаться как в ящиках-газонах, выполненных из однотипного с полом материала (дерево, мозаика, плитка), так и в специальных декоративных желобах или бочках (кадках). Особый эффект достигается при размещении такого типа озеленения в соседстве с наружным, когда происходит их зрительное слияние.

Естественно, что озеленение требует необходимого количества солнечного света, воды и систематического ухода.

Форма оборудования, в которое высаживают растения, является элементом общего интерьера. Оно может выполняться из дерева, керамики, бетона и естественного камня. Сочетать различные материалы нужно осторожно, так как иногда нарушается естественность. Если при размещении озеленения фоном служит плоскость стены, то

желательно отделать ее естественным материалом.

Размещение озеленения следует предусматривать в местах, свободных от проходов и оборудования, например в подлестничном пространстве, вдоль наружного остекления, у входов. При этом учитывают декоративные качества растений — цвет листьев, их форму, характер цветения.

В интерьерах можно использовать различные зеленые растения с учетом их акклиматизации в помещениях. Красивыми и распространенными являются — фикусовая и веерная пальмы с длинными перистыми листьями. Высаженные в кадки или ящики, хорошо выглядят кипарис, сирень и различные виды азалии, которая цветет красными, белыми, розовыми цветами на протяжении почти полугода.

Широкое распространение в озеленении интерьеров получила монстера с крупными и кривой формы темно-зелеными листьями. Определенный интерес представляют собой вечнозеленые кустарники типа аукуба (золотое дерево) с блестящими темно-зелеными листьями и желтыми пятнами на них.

Широкое распространение в озеленении интерьеров получили ампельные растения, из которых наибольший интерес представляют аспарагусы, благодаря своим тонким и нежным листочкам, образующим ажурные кусты с длинными побегам. К этому типу растений также относится вечнозеленый плющ. Крупными белыми и голубыми цветами цветет ампельный колокольчик. Его светло-зеленые листья с серебристым, розовым и другими оттенками является хорошим декоративным украшением. В последнее время широкое распространение получили кактусы, которые выставляются иногда как коллекции различных сортов, а иногда в сочетании с другими растениями.

В помещениях с хорошей освещенностью интересно использовать вечнозеленый красиво цветущий кустарник — олеандр. Цветет это растение с весны до поздней осени.

В интерьере обеденных залов привлекает своей декоративностью абутилен — комнатный клен. Форма его вечнозеленых листьев хорошо сочетается с колокольчатыми цветами. В наиболее затемненных интерьерах следует использовать растение типа аспидастры (семейство лилейных). Куст его состоит из одних листьев, с оригинальными цветами в виде чашек, которые стелятся у самой поверхности земли. К этому же семейству относятся драцена и кордилина с перистыми листьями различных цветов.

Для озеленения помещений с водоемами или бассейнами целесообразно использовать влаголюбивые растения типа зонтичных и различные папоротники, а также живописную и красивую по цвету декоративную кливию.

Таблица 7

Тип предприятия	Стоимость одного посадочного места, руб							
	Общая		Общестроительные работы		Оборудование, мебель и инвентарь		Прочие затраты	
	Сумма	%	Сумма	%	Сумма	%	Сумма	%
Столовые, работающие на полуфабрикатах, вместимостью, посадочные места:								
100	620	100	320	50,3	269	43,3	31	6,4
150	546	100	276	50,0	200	36,6	70	13,4
200	532	100	262	49,2	210	39,5	60	11,3
250	395	100	220	55,7	160	40,5	15	3,8
Рестораны, работающие на сырье, вместимостью, посадочные места:								
150	621	100	304	48,9	159	25,6	158	24,5
200	542	100	261	48,1	181	33,4	99	18,5
450	515	100	230	44,6	167	32,4	188	23
Кафе, вместимостью, посадочные места:								
50	424	100	409	63,9	155	24,8	60	11,3
75	446	100	280	62,8	104	23,3	62	13,9
100	419	100	275	65,6	130	31	14	3,4
150	405	100	230	56,8	150	37	25	6,2

Для входных узлов (вестибулей, холлов) ресторанов или кафе можно использовать лавр — вечнозеленое растение с плотными пахучими листьями.

Правильное применение элементов озеленения в определенной степени помогает архитекторам организовать внутреннее пространство помещений, приблизить человека к природе и создать впечатление «жизни» сооружения. Озеленение обогащает интерьер, делает его организованным, декоративно оформленным и привлекательным.

ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПРОЕКТНЫХ РЕШЕНИЙ

Развитие системы общественного питания требует значительных капиталовложений. Основными источниками снижения стоимости строительства являются: правильная организация сети и выбор типов предприятий общественного питания; применение типовых и индивидуальных проектов с экономичными объемно-планировочными и конструктивными решениями, а также условия строительного процесса.

Оценка экономичности типовых и индивидуальных проектов предприятий общественного питания проводится на основании Типовой методики определения экономической эффективности капитальных вложений и Инструкции по определению экономической эффективности капитальных вложений в строительство (СН 423-71).

Сравнение показателей стоимости предприятий различной вместимости показывает, что стоимость одного посадочного места в предприятиях большой вместимости ниже (табл. 7). Так, например, в столовых вместимостью 150—200 посадочных мест стоимость одного посадочного места на 14—18% ниже, чем в столовых вместимостью 100 мест. В ресторанах вместимостью 224—450 посадочных мест стоимость снижается на 15—20% в сравнении с ресторанами вместимостью 150 мест. В кафе вместимостью 75—100 посадочных мест соответствующая стоимость на 14—16% ниже, чем в кафе вместимостью 50 мест. Это является следствием снижения стоимости общестроительных работ.

На стоимость строительства предприятий общественного питания влияет характер благоустройства участка и устройство внешних коммуникаций. Причем в предприятиях большой вместимости их влияние на стоимость одного посадочного места уменьшается.

Экономическое обоснование проектов требует проведения специальных технико-экономических изысканий, расчетов, анализа различных проект-

ных вариантов и выявления их сравнительной эффективности.

Приведенная ранее классификация предприятий позволяет сравнивать показатели проектных решений по основным признакам. Подсчет показателей предприятий общественного питания круглогодичного функционирования проводится согласно нормативам. Для предприятий смешанного функционирования важную роль играет учет площади и объема сезонных частей здания. Если сезонные посадочные места размещаются на крытых верандах или террасах и площади основных групп помещений рассчитаны на вместимость предприятий с учетом этих мест, то площадь их учитывается при подсчете объема здания.

Без учета в основных группах помещений сезонных посадочных мест эти площади включаются в общую площадь застройки здания. Показатели на одну расчетную единицу определяются с учетом сезонных посадочных мест. Для предприятий сезонного функционирования технико-экономические показатели подсчитываются аналогично.

Таблица 8 [33]

Тип предприятия	Емкость, посадочные места	Площадь на 1 посадочное место, м ²	
		Способ производства	
		на сырье	на полуфабрикатах
Столовые с самообслуживанием	50	6,85	6,33
	100	5,48	5,18
	150	4,94	4,70
	200	4,64	4,42
	250	4,54	4,37
	300	4,52	4,31
	400	4,32	4,14
Рестораны	100	6,96	6,78
	150	5,93	5,76
	200	5,65	5,48
	250	5,49	5,32
	300	5,48	5,28
	400	5,07	4,91
	500	4,85	4,70
Кафе общего типа с самообслуживанием	25	—	5,60
	50	—	4,72
	75	—	4,26
	100	—	4,26
	150	—	4,06
	200	—	3,86
	250	—	3,66
300	—	3,63	
400	—	3,44	
Кафе общего типа с обслуживанием официантами	50	—	5,08
	75	—	4,45
	100	—	4,35
	150	—	4,22
	200	—	4,07
	250	—	3,82
	300	—	3,73
400	—	3,49	
Закусочные общего типа	25	—	5,32
	50	—	4,29
	75	—	4,18
	100	—	3,99

Метод оценки экономичности проектных решений заключается в сопоставлении технико-экономических показателей исследуемых проектов с показателями проекта, принятого за эталон. Такими эталонами могут быть нормы и показатели типовых или экономичных индивидуальных проектов. Важными условиями сопоставляемости являются тип предприятия, его мощность и этажность; условия строительства; равнозначность сметных норм; нормативы и единицы измерения; накладные рас-

Таблица 9 [33]

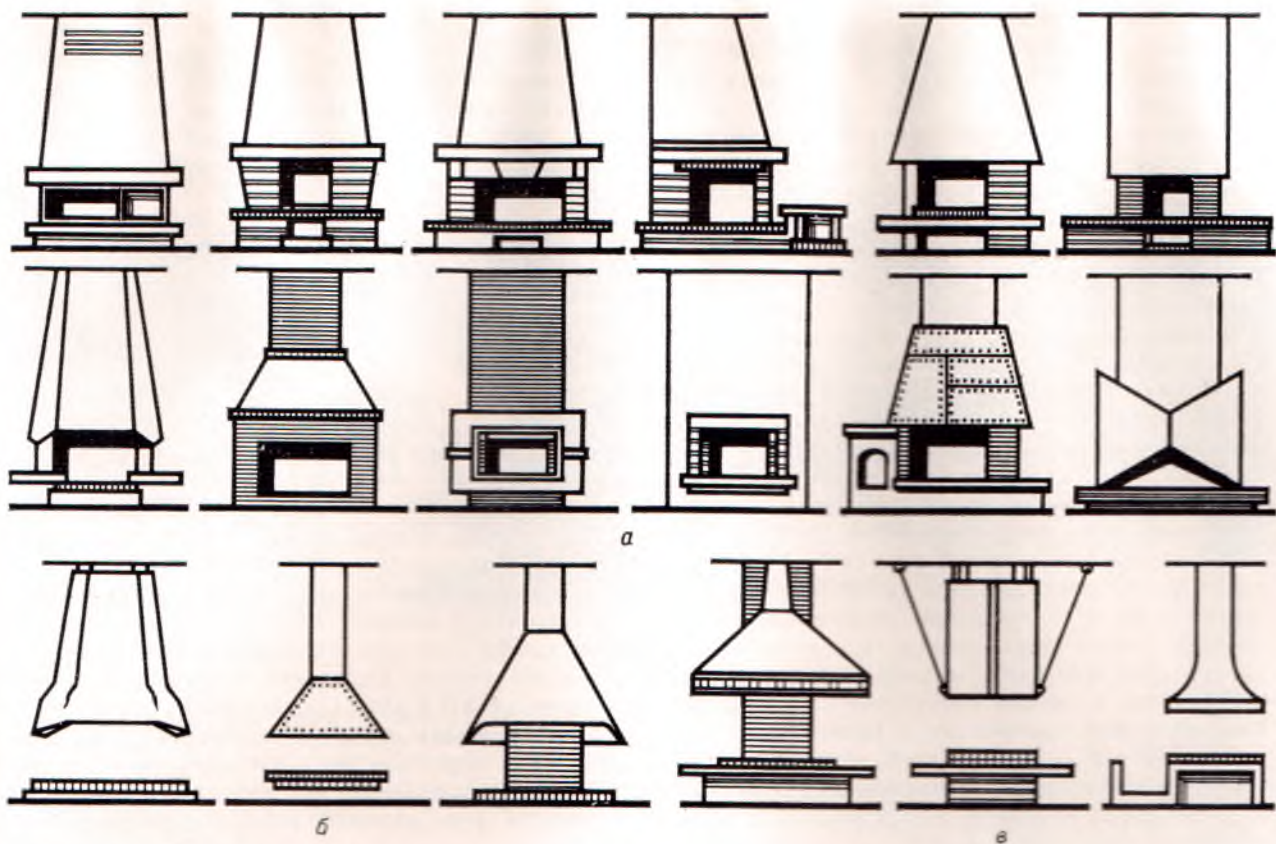
Тип предприятия	Способ производства	Емкость, посадочные места	Строительный объем здания на одно посадочное место, м ³
Столовые	На сырье	100	25
		150	24
		200	23
		250	22
	На полуфабрикатах	100	21
		150	20
Рестораны	На сырье	100	30
		150	28
		200	26
		250	24,5
	На полуфабрикатах	100	27
		150	24
Кафе	То же	200	22
		250	20,5
		50	18
		75	16
		100	14,5
		150	13,5
200	13		

Примечание. Условно наружные стены приняты из кирпича толщиной 51 см. При другой толщине наружных стен объемные показатели соответственно изменяются.

ходы; методика определения технико-экономических показателей.

При оценке проектных решений используют следующие технико-экономические показатели: объемно-планировочные (объем здания, рабочая и полезная площади, отношение рабочей площади к полезной и отношение объема к рабочей площади); стоимостные на расчетную единицу и на 1 м³ строительного объема здания; трудоемкость расхода основных строительных материалов и степень унификации сборных элементов зданий.

В показатель рабочей площади входят помещения основного обслуживающего и вспомогательно-го назначения, кроме лестничных клеток, коридоров, тамбуров и переходов, а также технических и специальных помещений, предназначенных для размещения энергетического оборудования. В показатель полезной площади входят рабочая площадь, а также площади коридоров, тамбуров, переходов и технических помещений. Строи-



27. Виды каминов и их размещение:

a — встроенные и встроенно-пристроенные; *б* — навесные;
в — отдельно стоящие; *г* — размещение каминов.

ный объем здания и рабочая площадь устанавливаются СНиП II-Л, 8—71.

На показатель стоимости влияют следующие факторы объемно-планировочного и конструктивного решений: компактность здания; высота этажа и способ строительства. Чем компактнее и проще по форме здание, т. е. чем меньше периметр фундаментов и ограждающих поверхностей наружных стен и кровли приходится на 1 м² полезной площади, тем оно экономичнее. Уменьшается стоимость общестроительных и строительномонтажных работ, более рационально используются сборные типовые конструкции, возможно применение прогрессивных и недорогостоящих местных строительных материалов.

Правильный выбор объемно-планировочного решения позволяет также снизить затраты на санитарно-технические работы (отопление, вентиляция, водопровод, канализация, электроснабжение).

Для получения сопоставимых технико-экономических показателей все расчеты выполняются по единой методике. Стоимость общестроительных ра-

бот определяются по основным конструктивным элементам на основе укрупненных единичных расценок.

Объемно-планировочные показатели предопределяют в некоторой степени стоимость одного посадочного места.

В соответствии со СНиП II-Л, 8-71 площадь на одно посадочное место для каждой группы помещений переменна и зависит от вместимости предприятия (табл. 8). Поэтому дифференцирование площади на одно посадочное место и умножение на расчетную величину приводит к неточным результатам при проектировании предприятий большой вместимости. Это отрицательно сказывается при расчете площадей предприятий смешанного функционирования, где не всегда учитываются сезонные посадочные места. Кроме того, площади помещений, установленные таким расчетом, не всегда позволяют разместить технологическое оборудование.

Для определения площадей предприятий большой вместимости применяют метод расчета по

реализуемым блюдам. Это дает более точные данные по составу помещений и их площадей для расстановки технологического оборудования, хранения сырья, продуктов и полуфабрикатов, а также количества обслуживающего персонала и посетителей. Этот метод рекомендуют для расчета площадей предприятий различной вместимости.

Правильное определение состава помещений и их площадей находится в прямой зависимости от технико-экономических показателей. Анализ практики проектирования и строительства показал, что объемно-планировочные показатели предприятий общественного питания изменяются пропорционально вместимости. С увеличением вместимости уменьшается строительный объем здания на одно посадочное место. Установлено СНиП II-Л. 8-71, что укрупнение предприятий позволяет значительно сократить объемы и площади этих зданий в расчете на одно посадочное место (табл. 9). Было бы ошибочным считать, что в связи с этим следует строить только крупные предприятия. Это затруднило бы их равномерное размещение на территории населенного пункта и увеличило бы радиус обслуживания. Поэтому выбор мощности предприятия в каждом конкретном случае должен быть обоснован практически и экономически.

При переходе от одноэтажной застройки к двухэтажной сокращается протяженность фундаментов, площадь покрытия и застройки, а общая стоимость снижается на 4—5%.

Выбор размещения сезонных посадочных мест часто сказывается на стоимостных показателях. Например, размещение их на плоской кровле удорожается из-за устройства лестниц, подъемников, а также стоимости устройства эксплуатируемой кровли. Более экономичным такое решение бывает в зданиях, решенных в несколько этажей, где уже существуют вертикальные связи.

На стоимость строительства предприятий общественного питания, кроме перечисленных факторов, существенное влияние оказывает конструктивное решение здания. Анализ проектно-сметной документации выявил процентное соотношение стоимости конструктивных элементов и видов работ от стоимости общестроительных работ.

Наибольший удельный вес в общей сумме затрат имеют стены, перекрытия, окна, полы и кровля. Следовательно, применение наиболее экономичных конструкций полов, перекрытий, кровли позволит снизить стоимость строительства. Например, при замене (где это целесообразно) красного кирпича для кладки стен силикатным снижается стоимость общестроительных работ на 6—7%, а общая стоимость общестроительных работ на 3—4%. В предприятиях смешанного и се-

зонного функционирования часто сезонную часть зданий выполняют в капитальных конструкциях, что удорожает общую стоимость, а замена их на облегченные снижает стоимость на 2—4%. Удельный вес работ и конструктивных элементов в общем объеме строительства здания составляет, проц.:

Земляные работы	7
Стены	21
Перекрытия	19
Перегородки	5
Окна	8
Двери	5
Полы	12
Кровля	7
Лестницы	2
Внутренняя и наружная отделка здания	9
Прочие затраты	5

Переход на полносборное строительство с применением индустриальных конструкций дает значительный экономический эффект. Применение прогрессивных сборных конструкций при возведении зданий предприятий общественного питания позволяет снизить вес здания и трудоемкость возведения его в 1,5 раза. Сроки строительства сокращаются при этом примерно на 20—25%. При полносборном строительстве с применением недорогих ограждающих и несущих конструкций стоимость 1 м² полезной площади снижается на 4—6%.

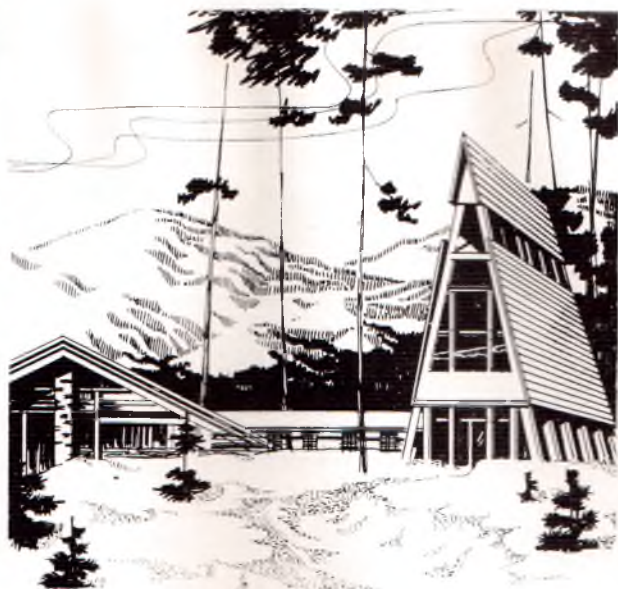
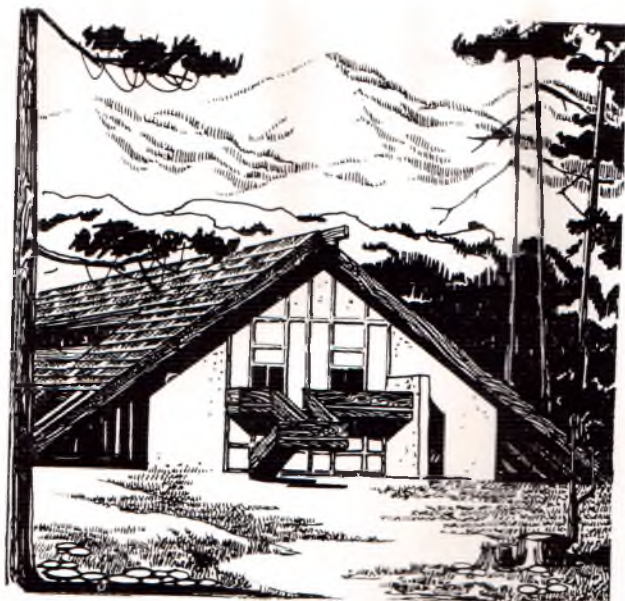
Предприятия, решенные в индустриальных конструкциях, имеют меньший строительный объем на 4—6% из-за применения тонкостенных конструкций. Стоимость одного посадочного места снижается на 3—5%.

Применение монолитного железобетона и металлических конструкций может быть экономически оправданно в районе строительства, где отсутствует индустриальная база и стоимость доставки удорожает строительство.

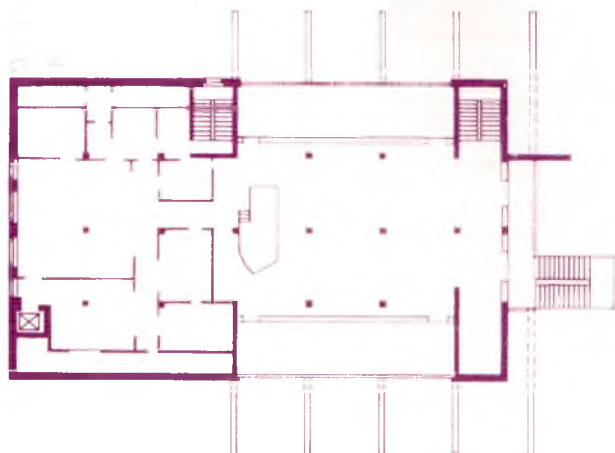
Оценка экономичности проектных решений должна производиться с учетом единовременных затрат на возведение здания и эксплуатационных расходов.

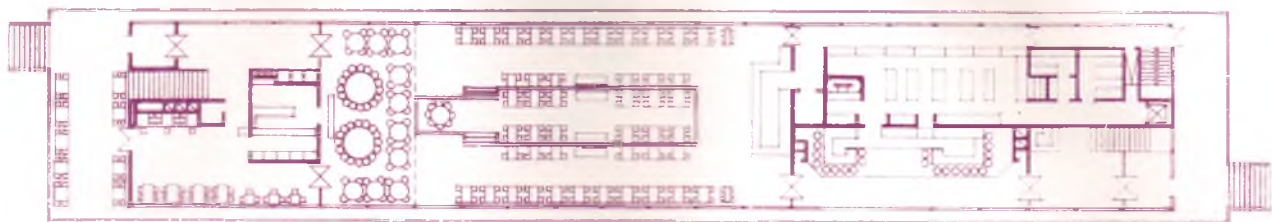
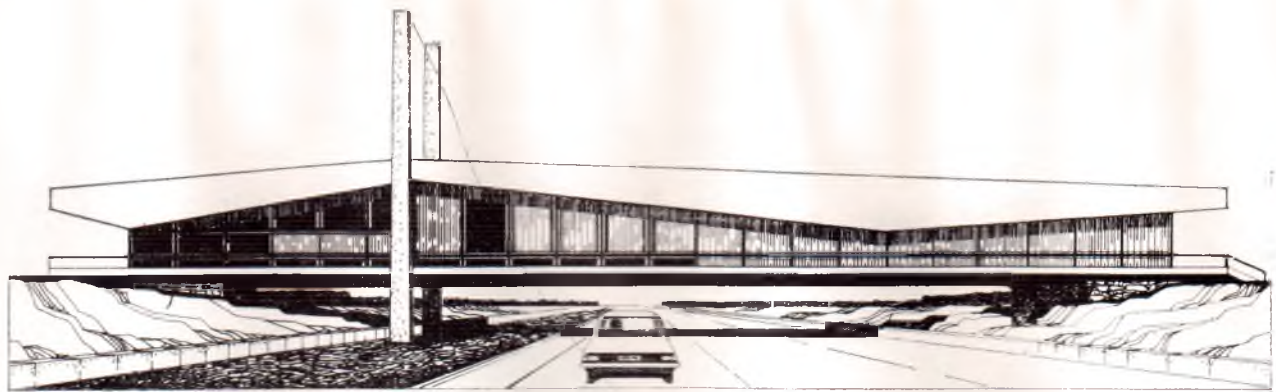
Мероприятия, направленные на снижение строительной стоимости предприятий, часто позволяют снизить и его эксплуатационные расходы. Однако снижение стоимости строительства за счет применения недолговечных конструкций и строительных материалов приводит к росту эксплуатационных затрат.

Все эти факторы необходимо учитывать при определении экономической эффективности проектных решений и при строительстве предприятий общественного питания.

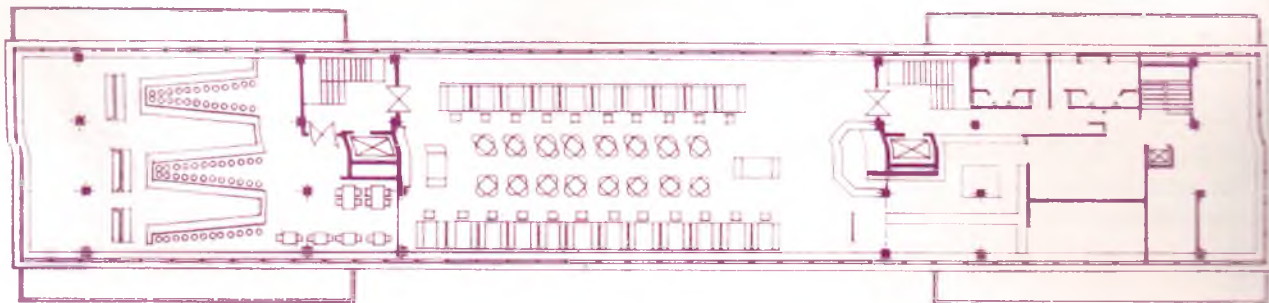
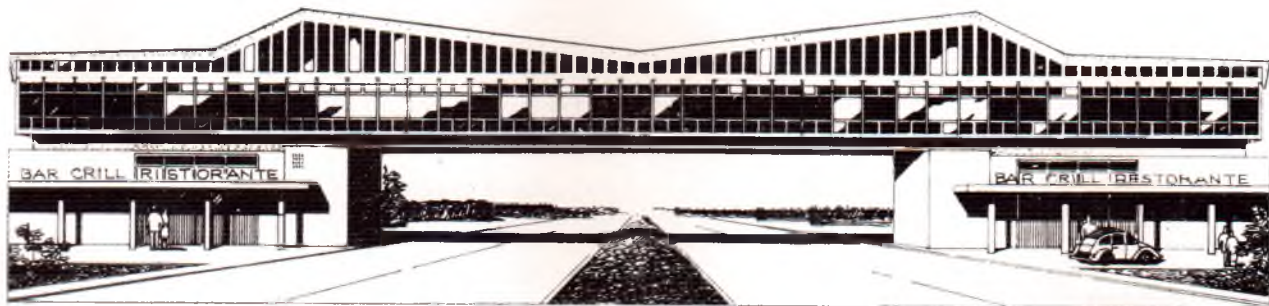


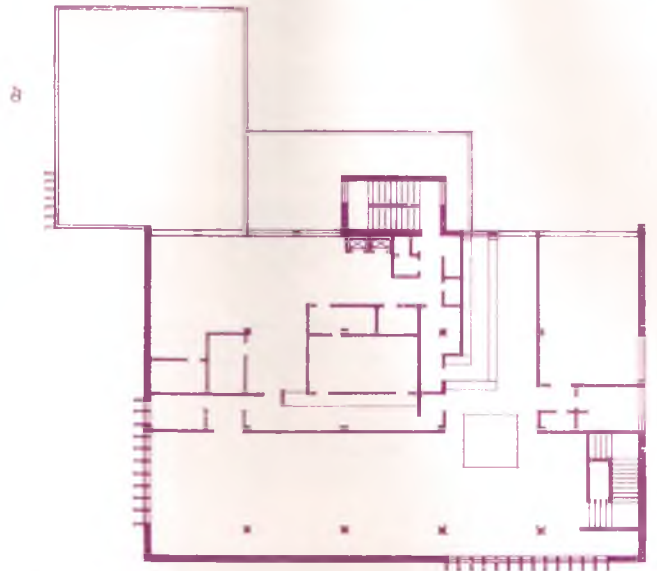
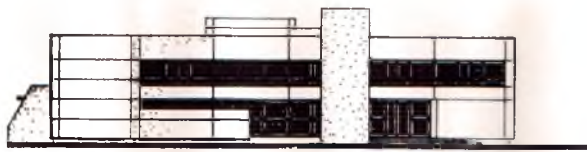
28. Предприятия общественного питания, размещенные на автодорогах. Общий вид, разрез, план.



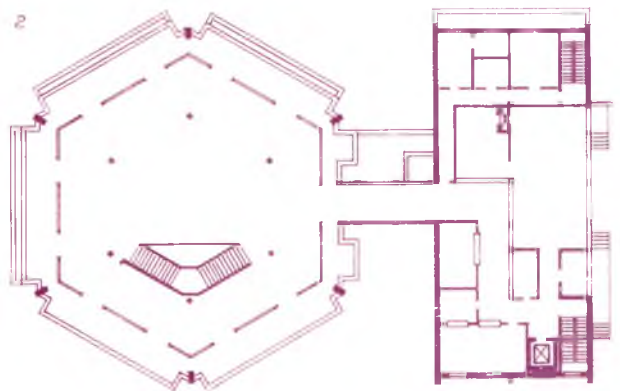
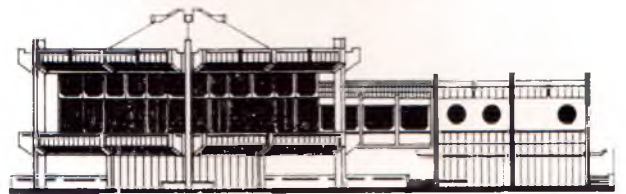


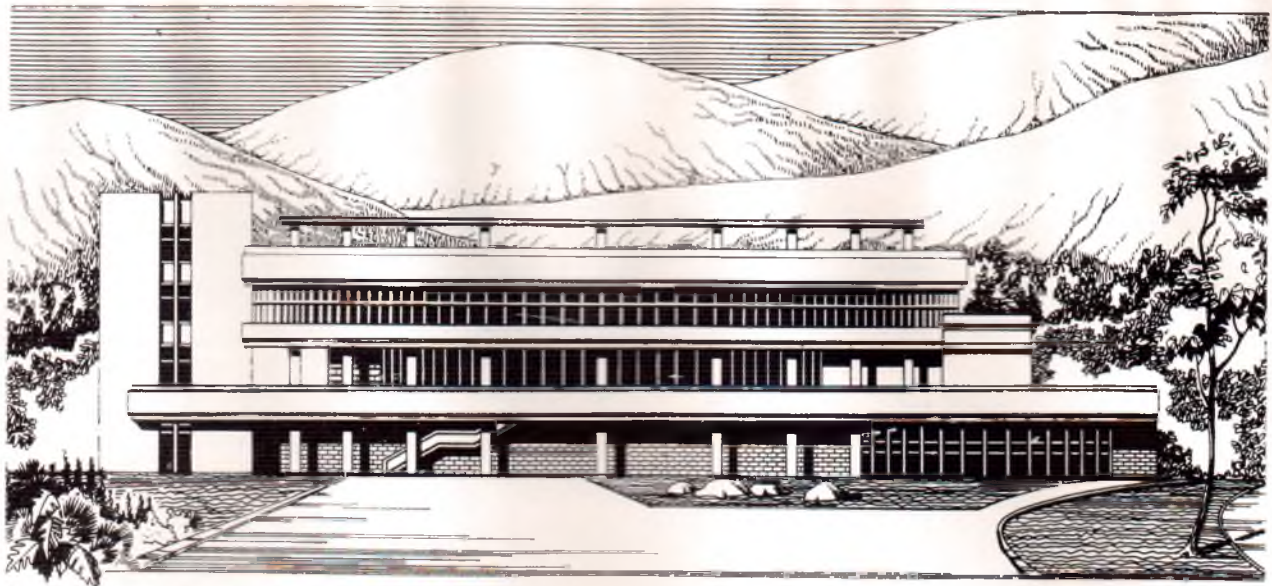
29. Предприятия общественного питания, размещенные над автомагистралью. Общий вид, план



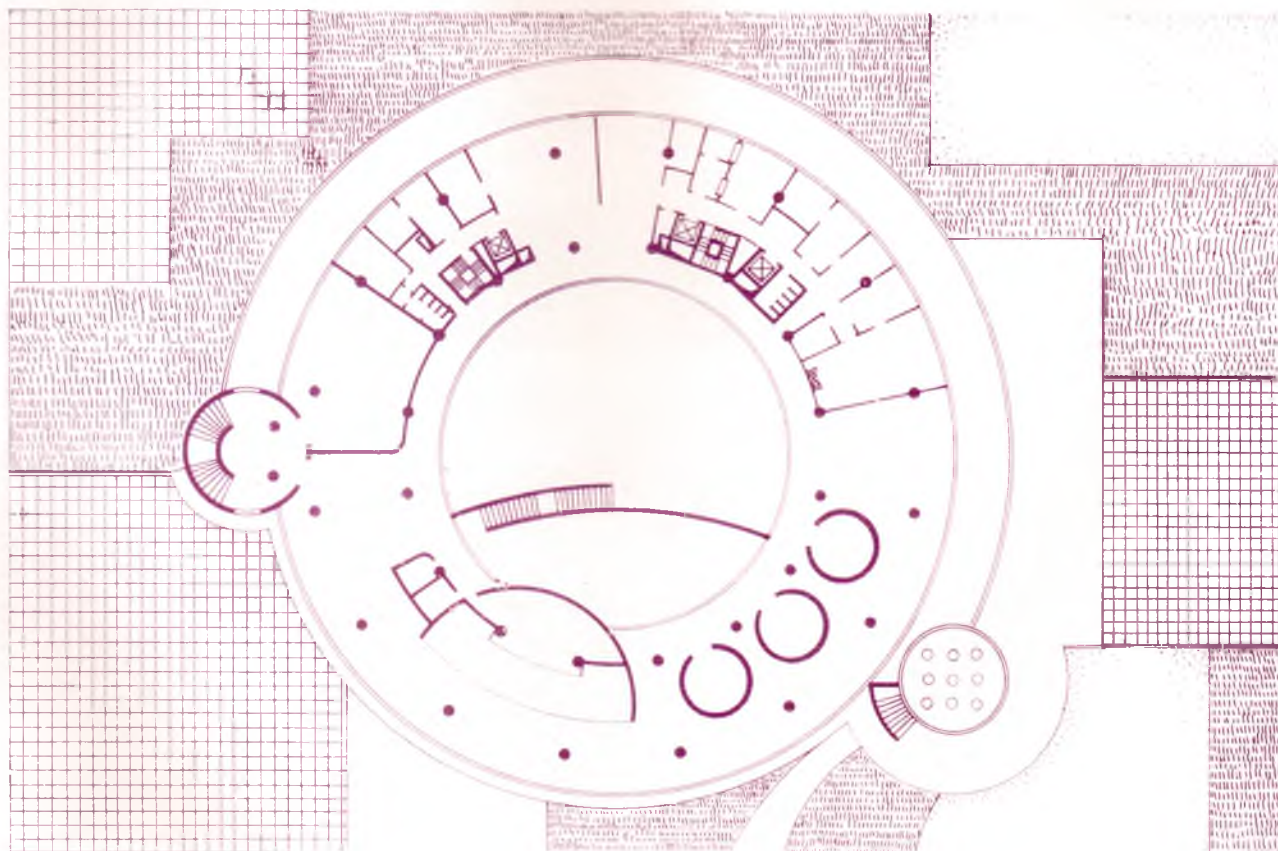


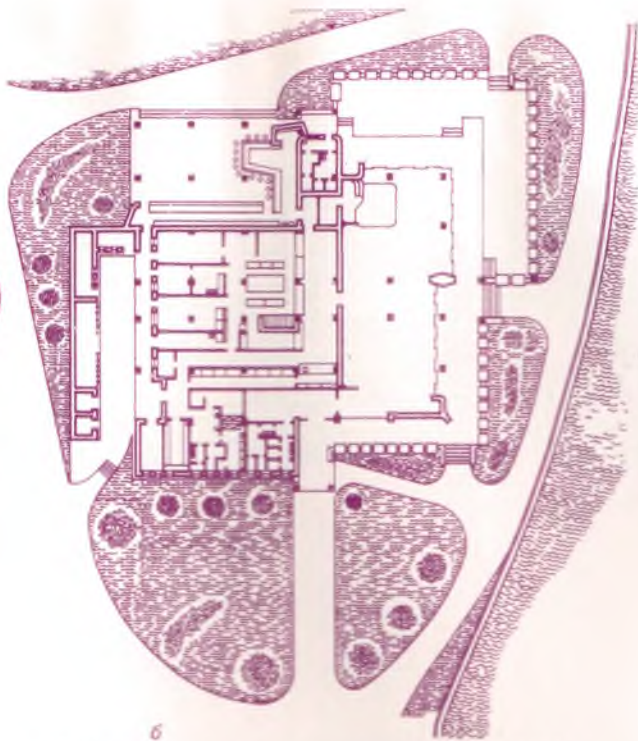
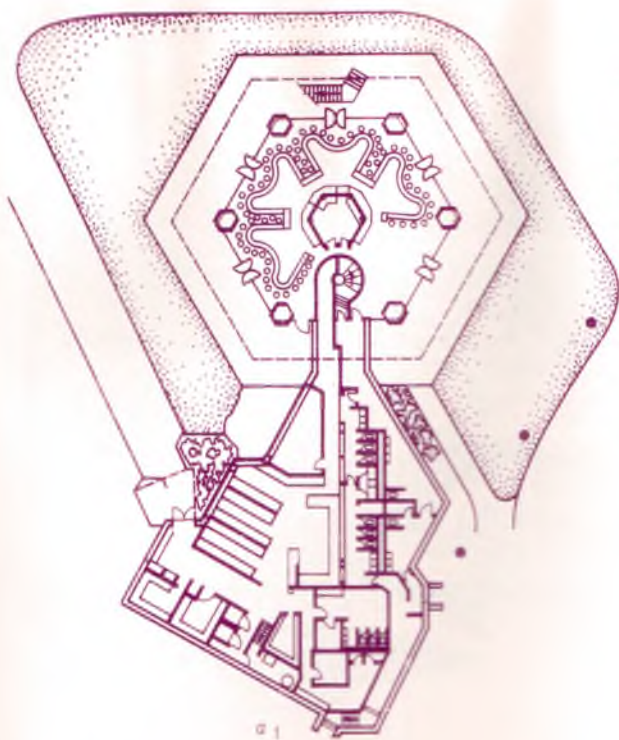
30. Примеры объемно-планировочных решений современных ресторанов. Общий вид, план:



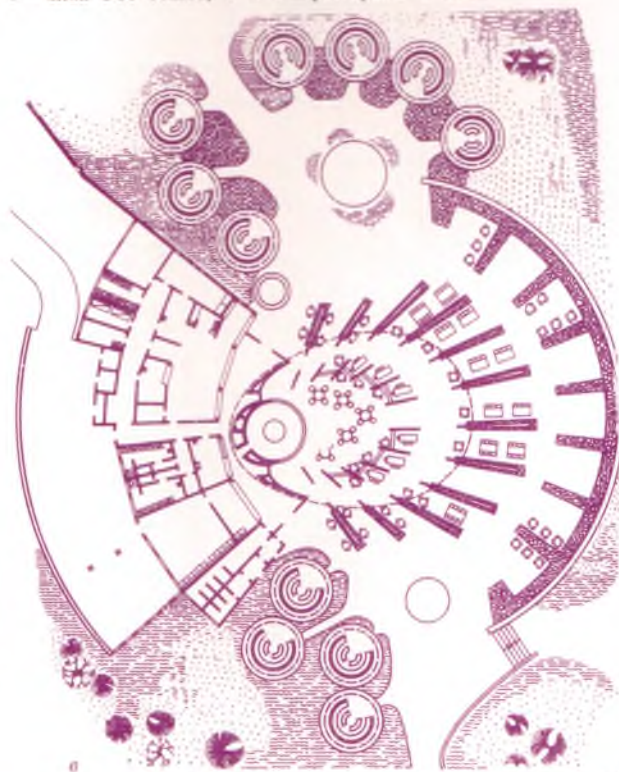
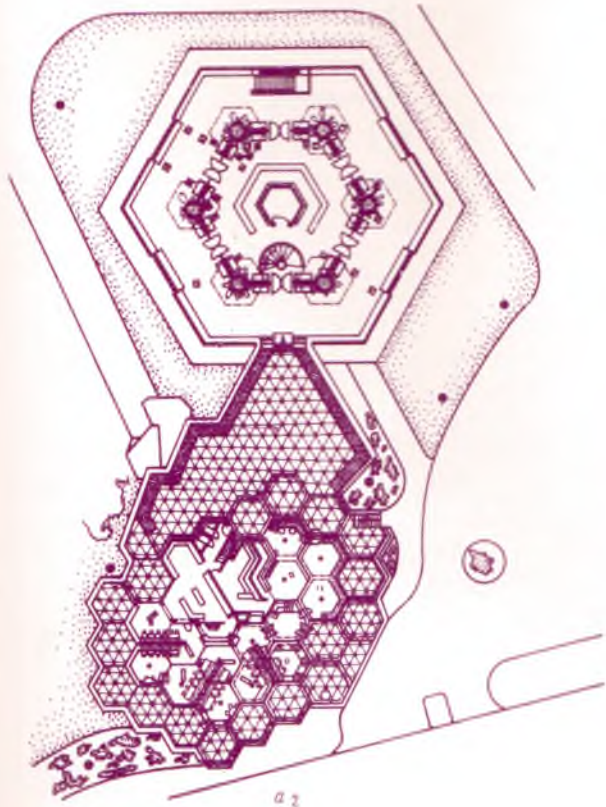


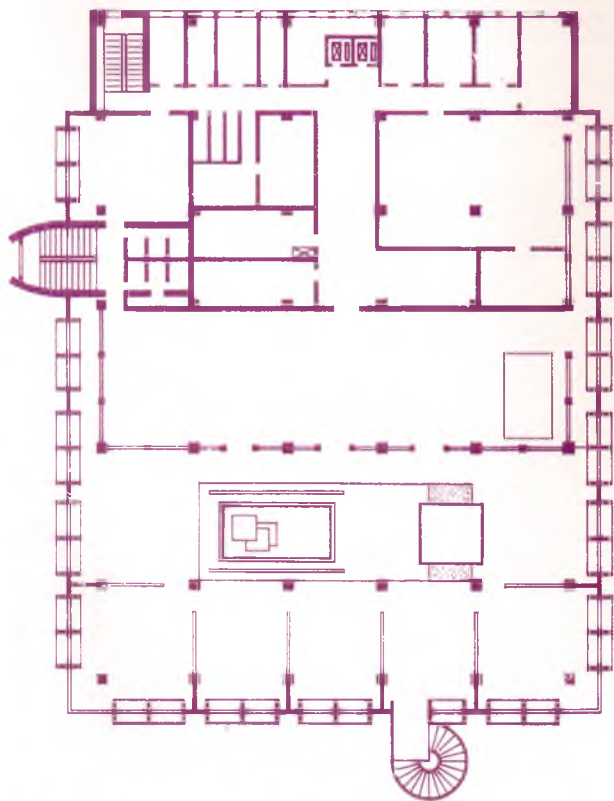
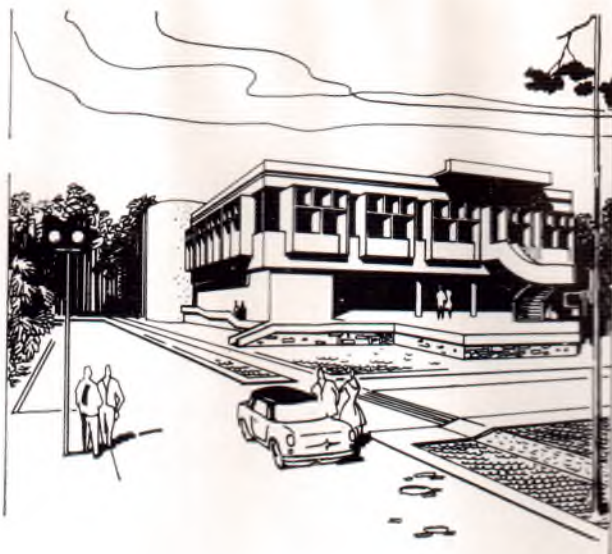
31. Проект ресторана для курортного комплекса в Кисловодске. Общий вид, план.



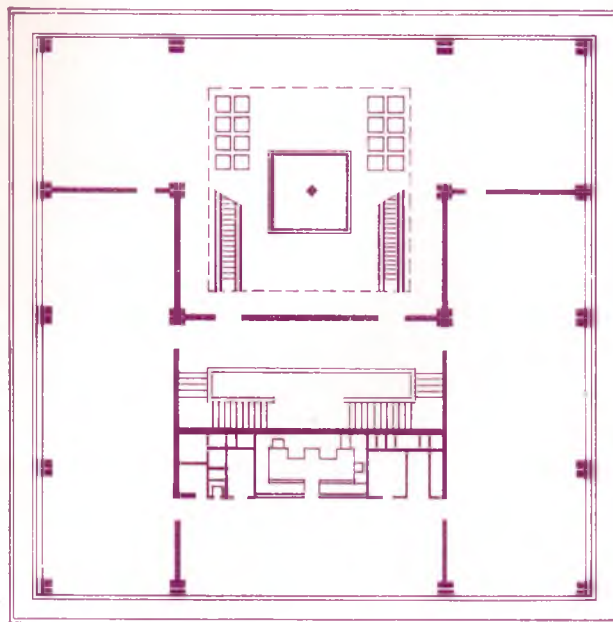


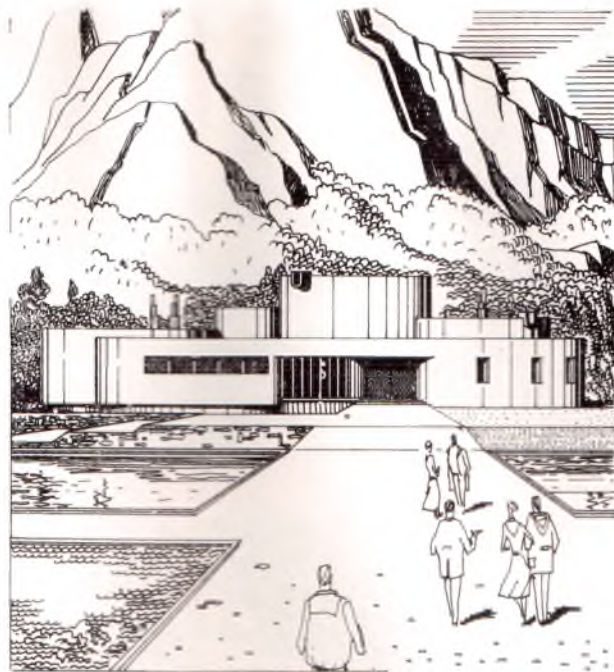
32. Пример включения планировки предприятий общественного питания в окружающий ландшафт:
a — летний ресторан (США); *1* — план 1-го этажа;
2 — план 2-го этажа; *б* и *в* — рестораны в СРР.



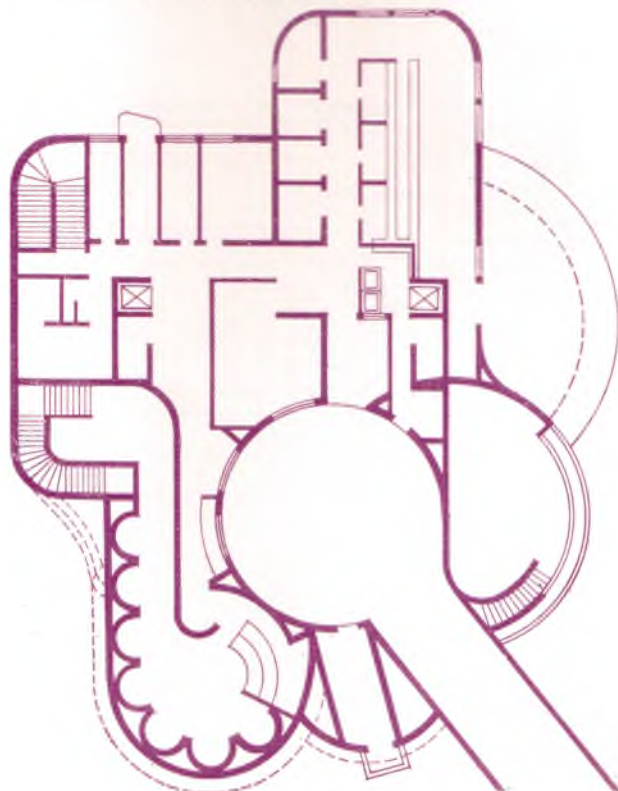
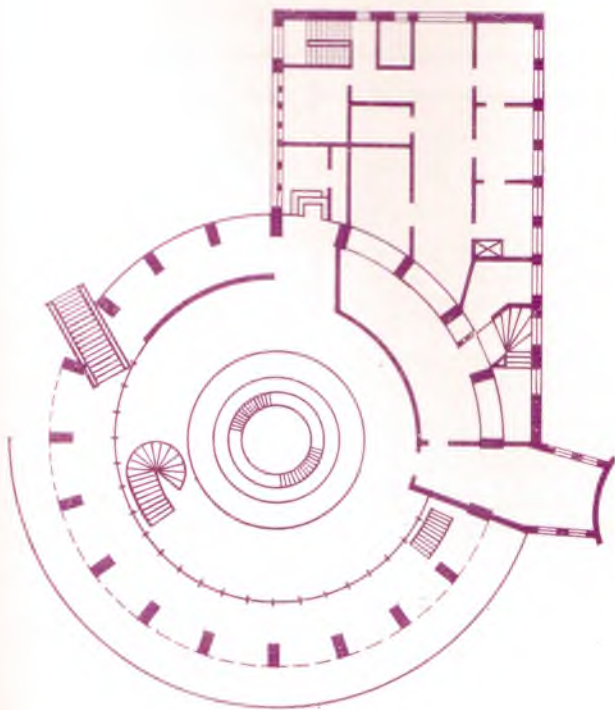


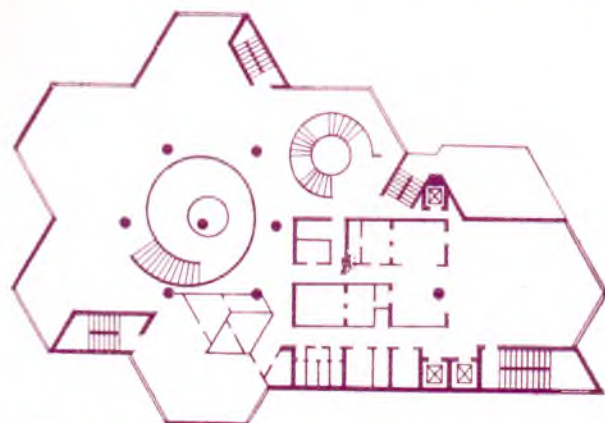
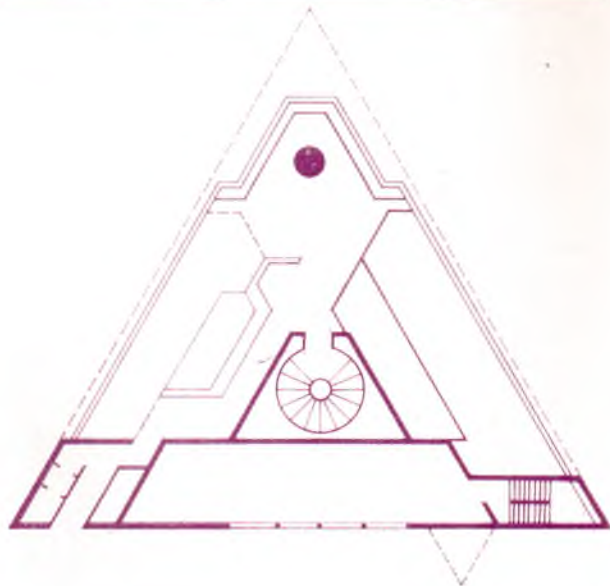
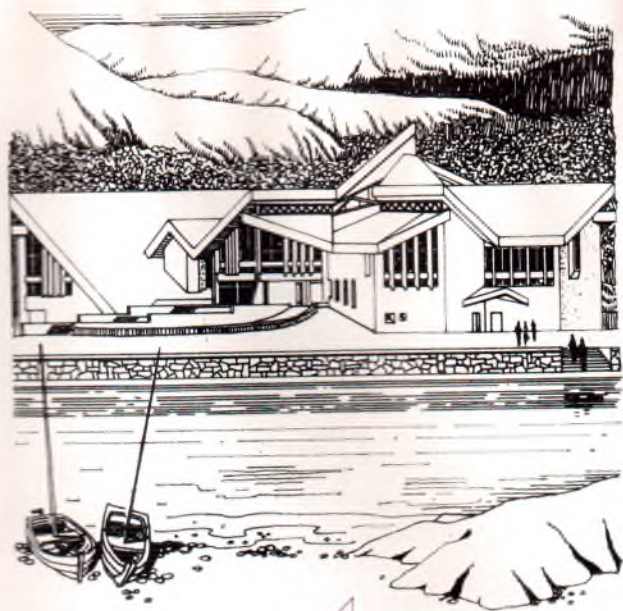
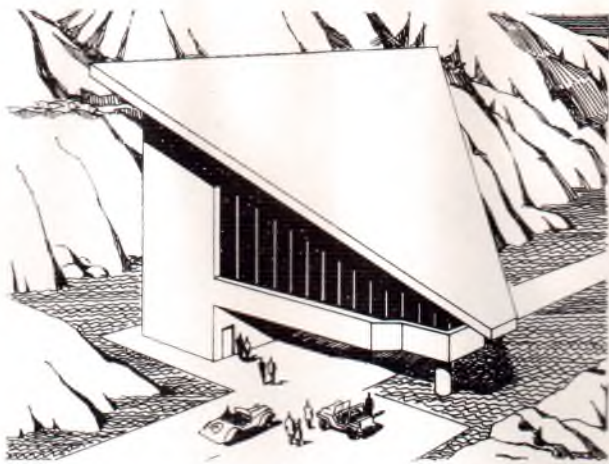
33. Крупные предприятия общественного питания являются важным элементом современной городской застройки. Общий вид, план.



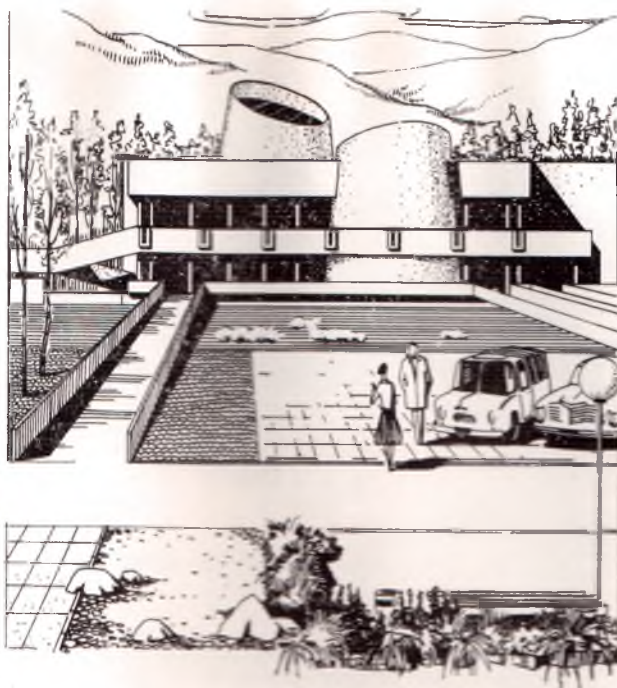


34. Многообразие архитектурных форм характерно для курортных ресторанов. Рестораны «Ханский шатер» и «Лязмото» (НРБ). Общий вид, план.

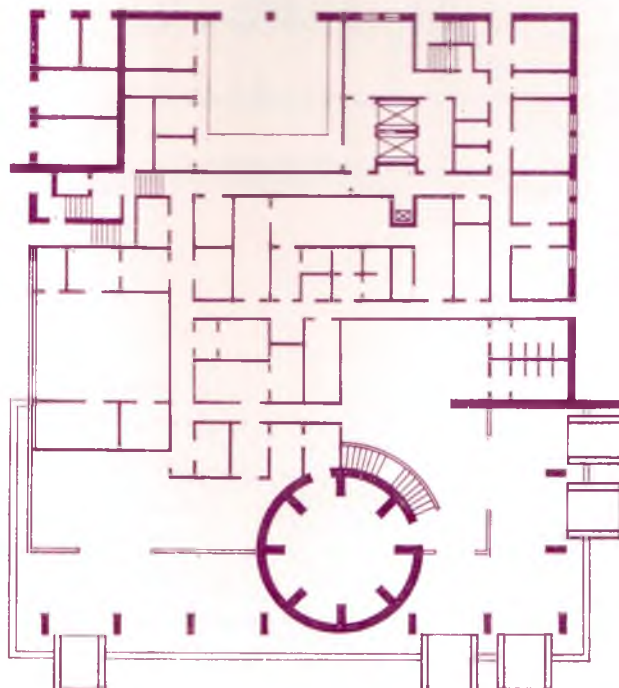
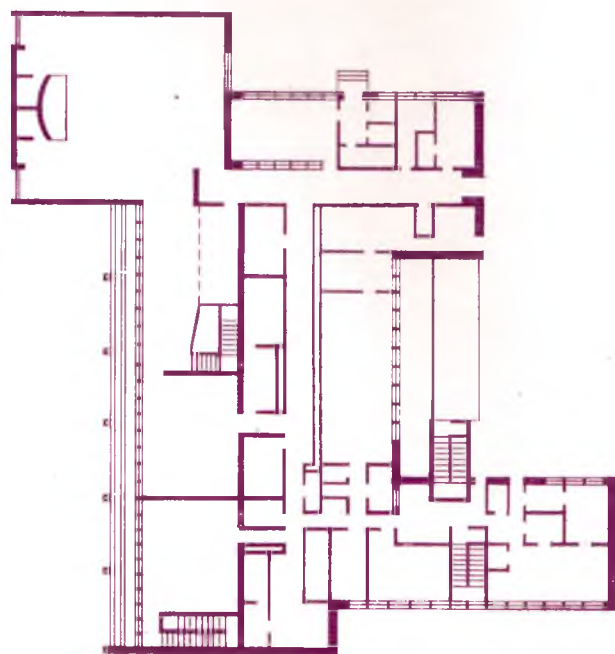


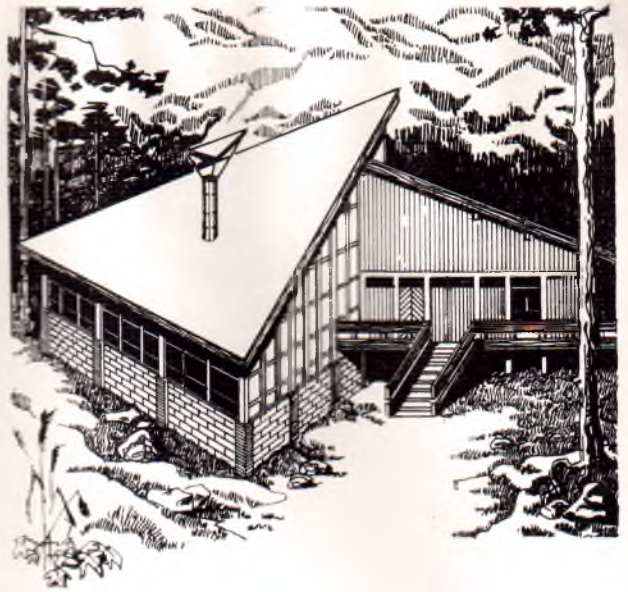


35. Для большинства ресторанов характерны выразительность и разнообразие архитектурных форм. Примером являются проект ресторана для Архангельска и ресторан в Японии. Общий вид, разрез, план.

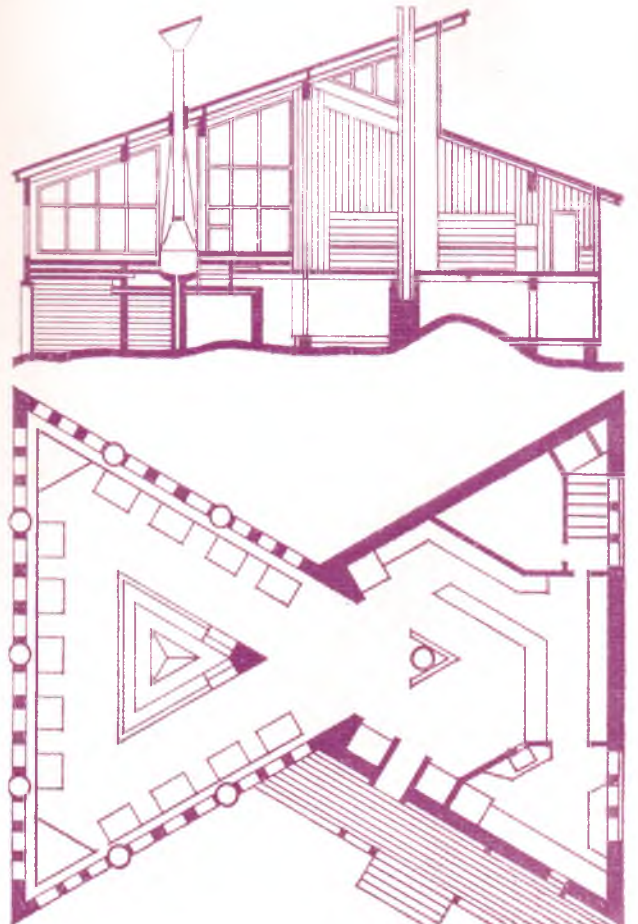
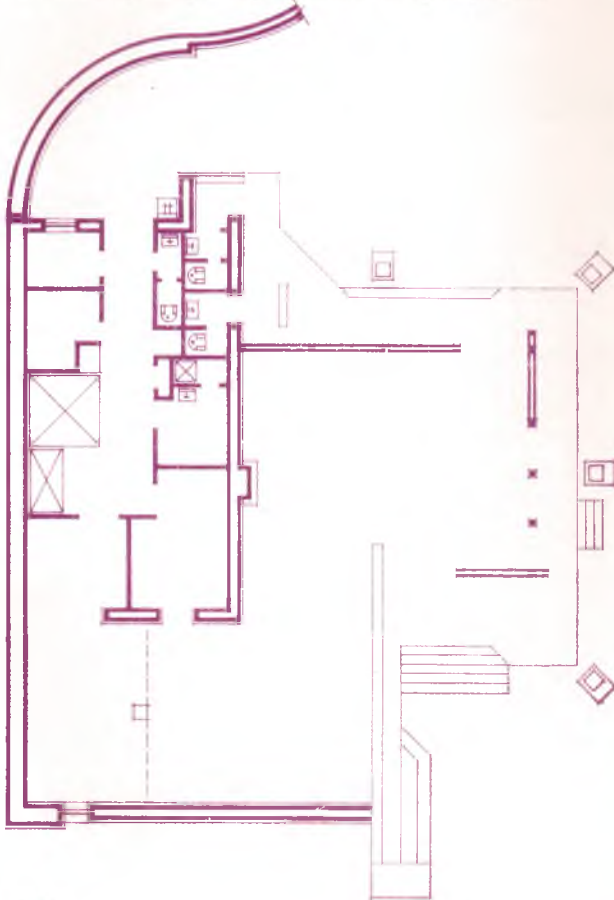


36. Ресторан «Башкирская кухня» в Уфе и ресторан в Вильнюсе. Общий вид, план.



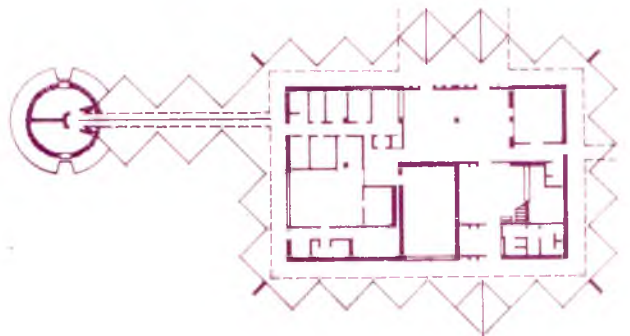
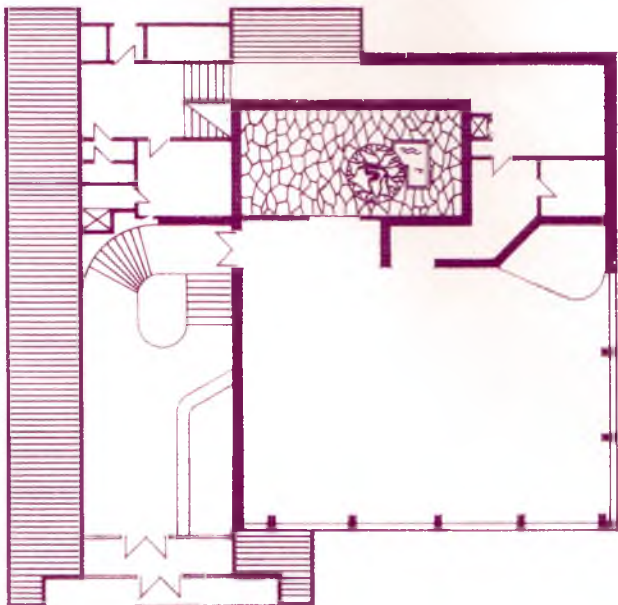
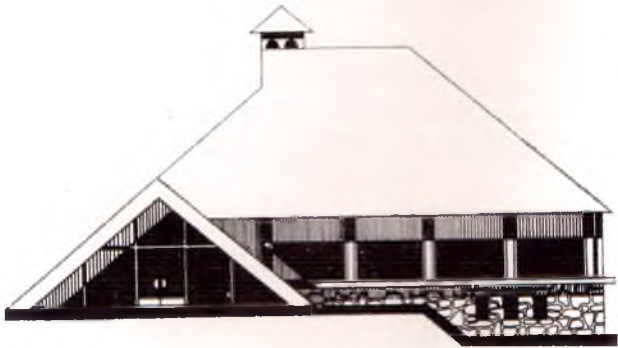


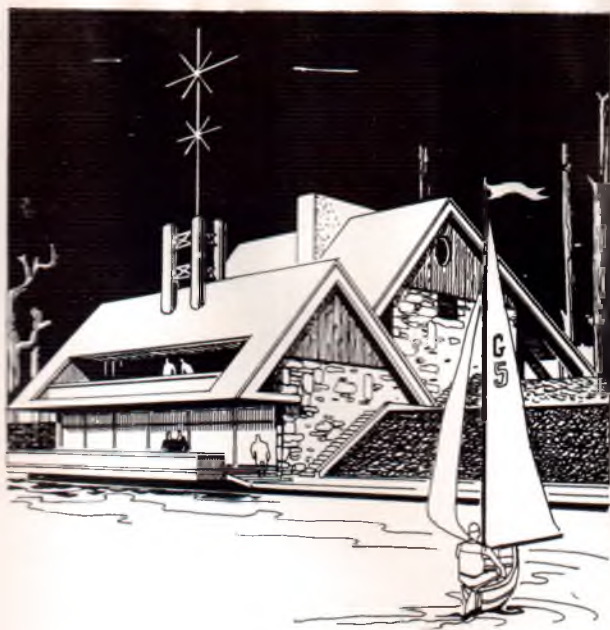
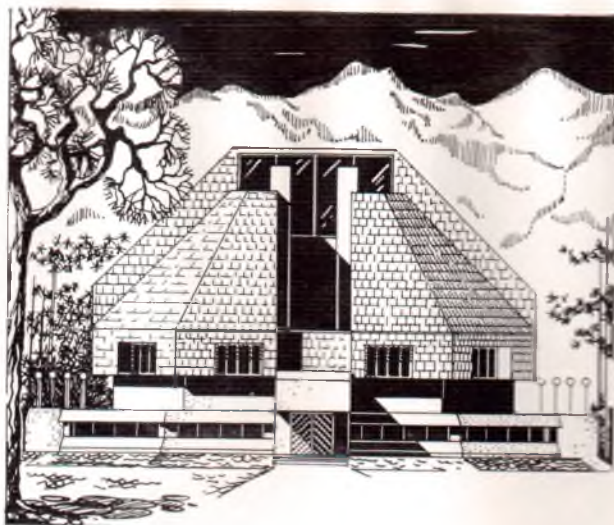
37. Конкретные градостроительные и ландшафтные условия определяют тот или иной архитектурный прием и индивидуальную выразительность предприятий.



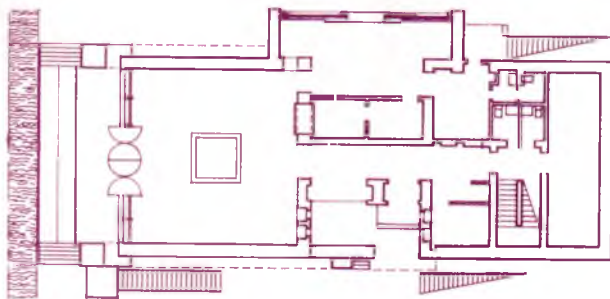
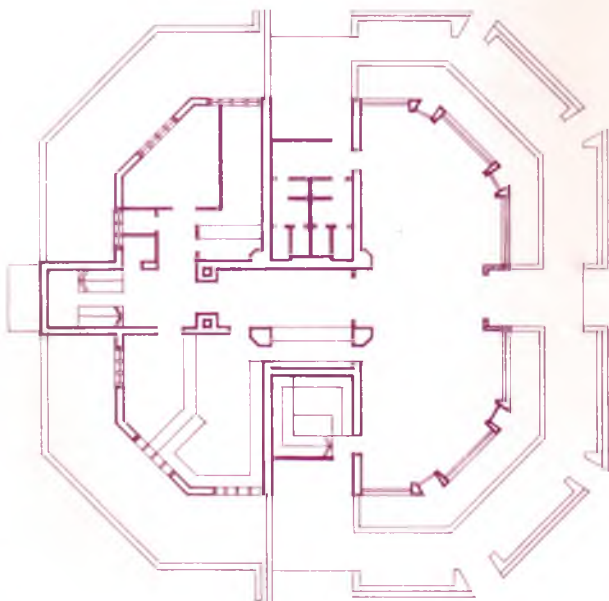
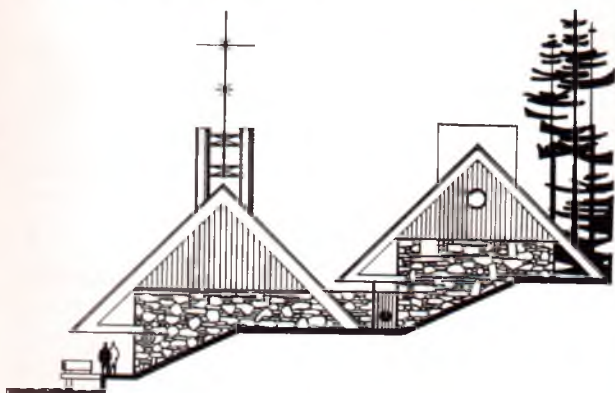
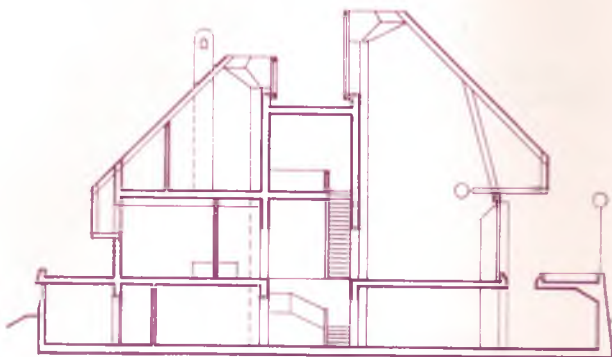


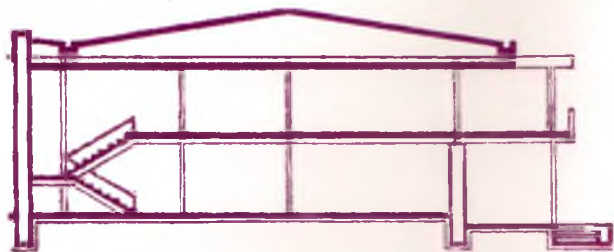
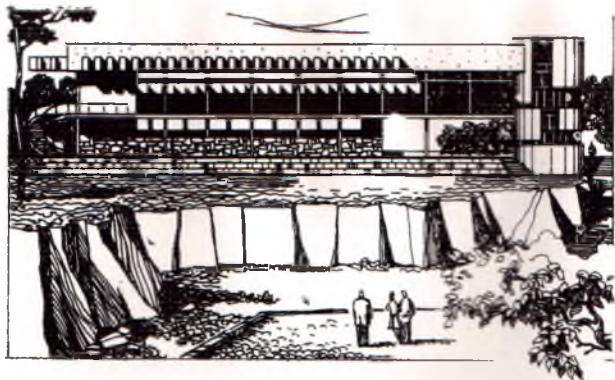
38. Примеры стилизации под традиционную народную архитектуру.



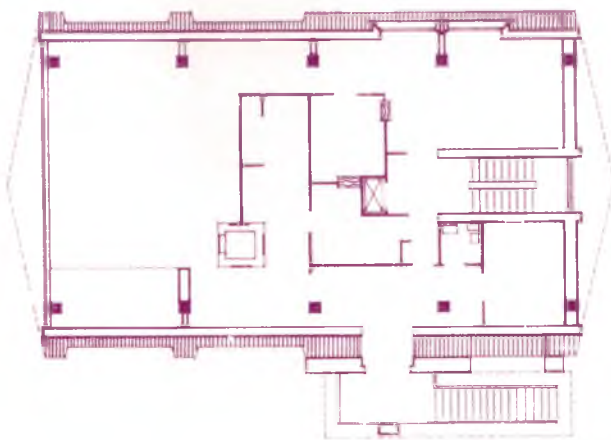
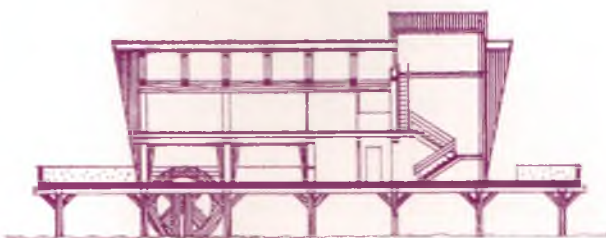
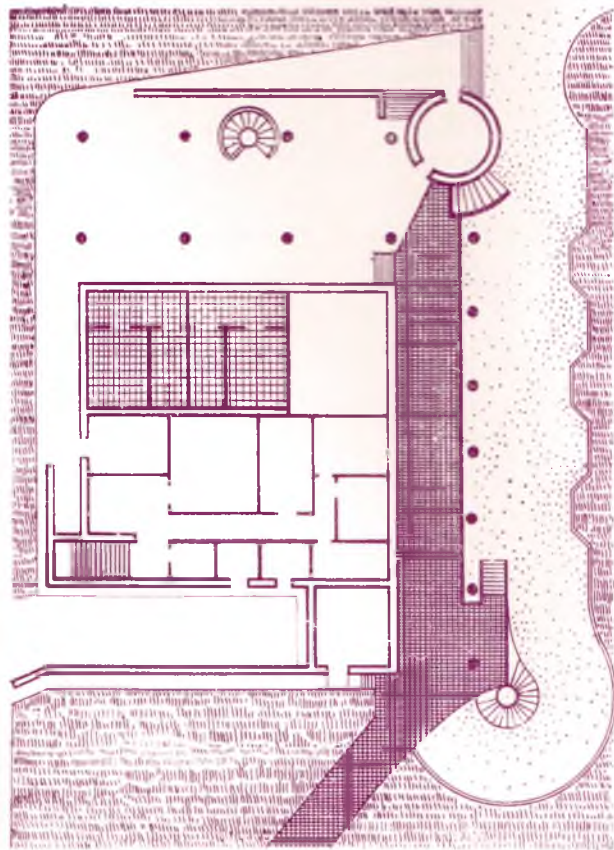


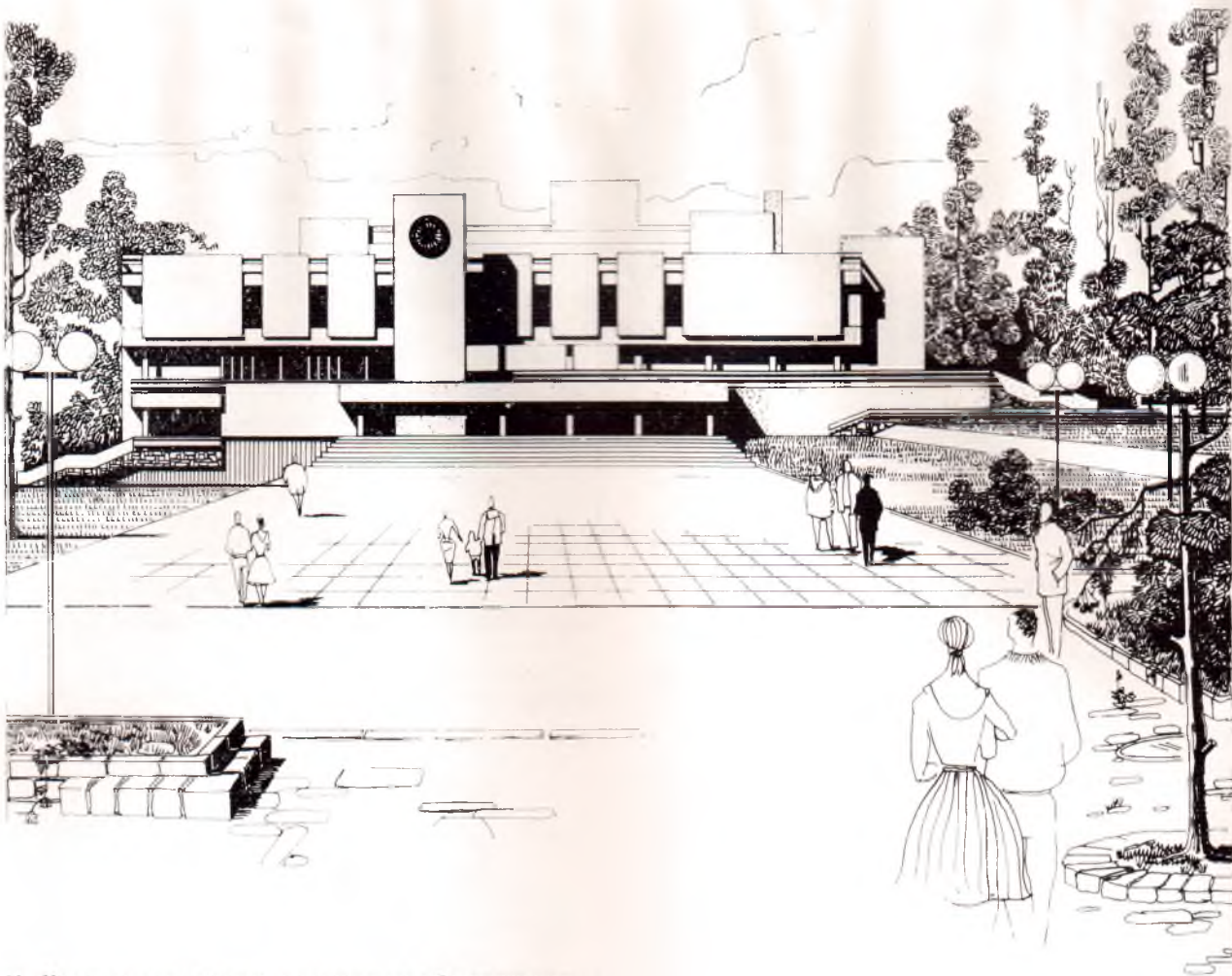
39. Таверна «Черхат-Пасто» в ВНР и ресторан «Рыбачий домик» в Суздале.



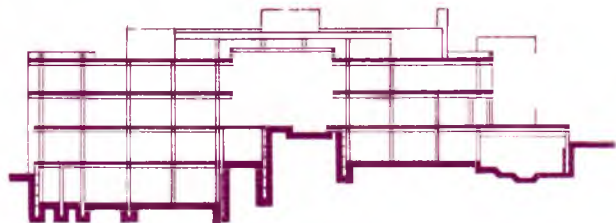
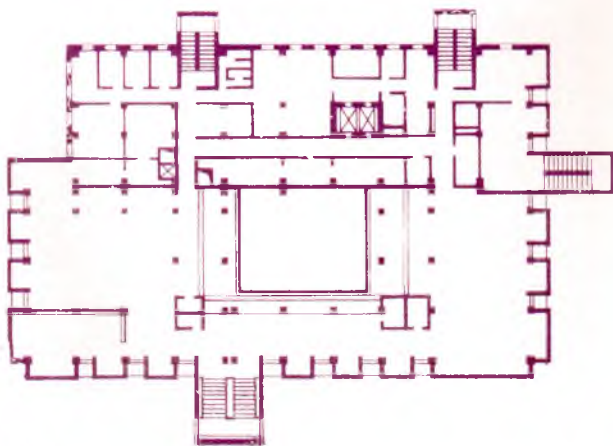


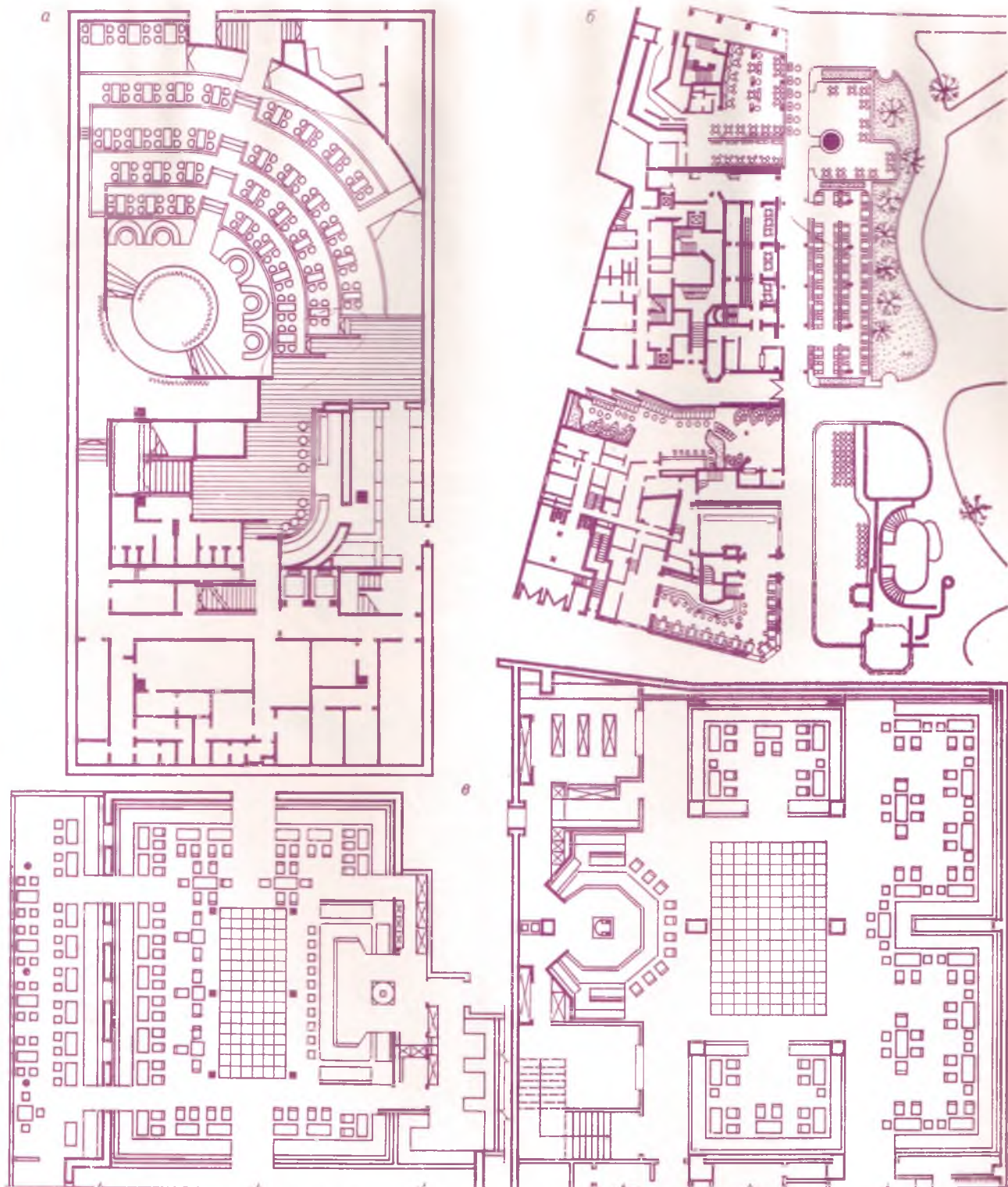
40. Предприятия общественного питания могут размещаться в живописных местах. Общий вид, план.





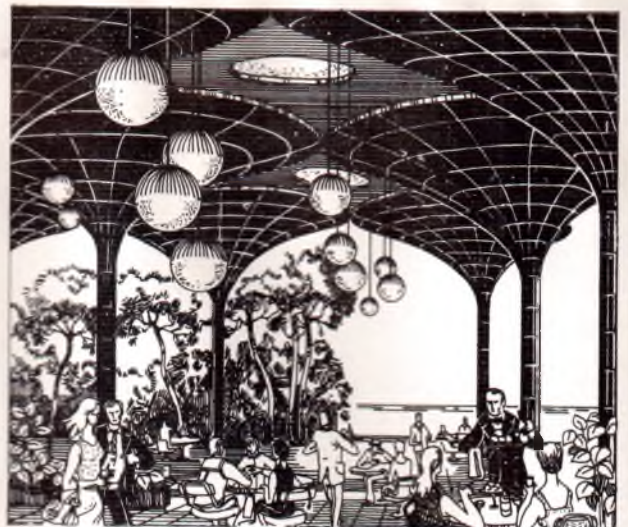
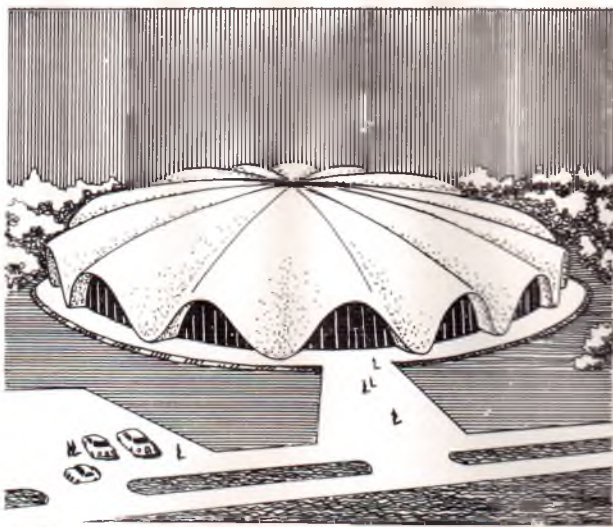
41. Крупное комплексное предприятие общественного питания в Кишиневе. Общий вид, разрез, план.



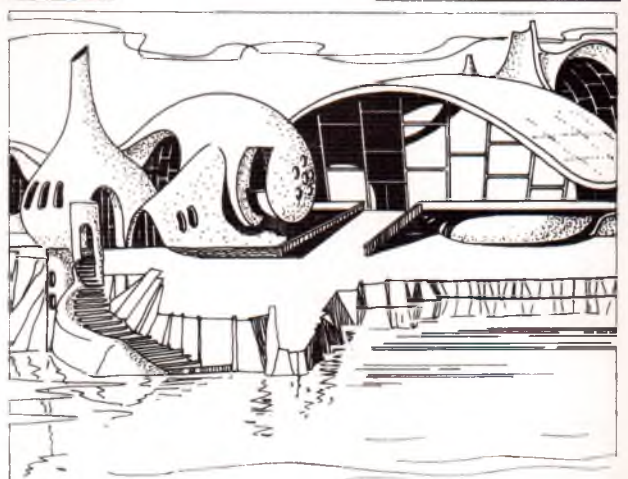
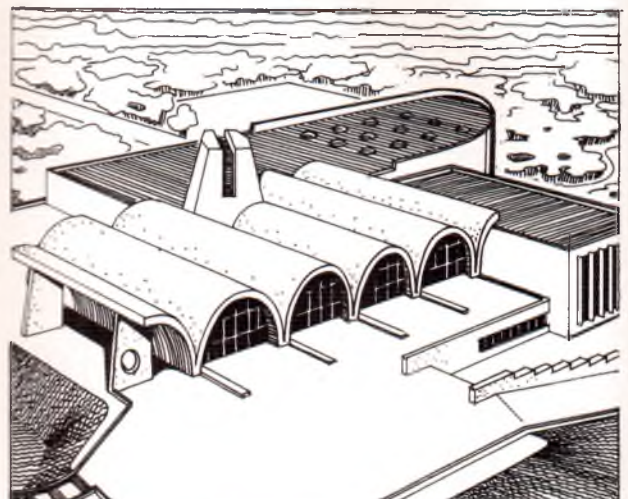
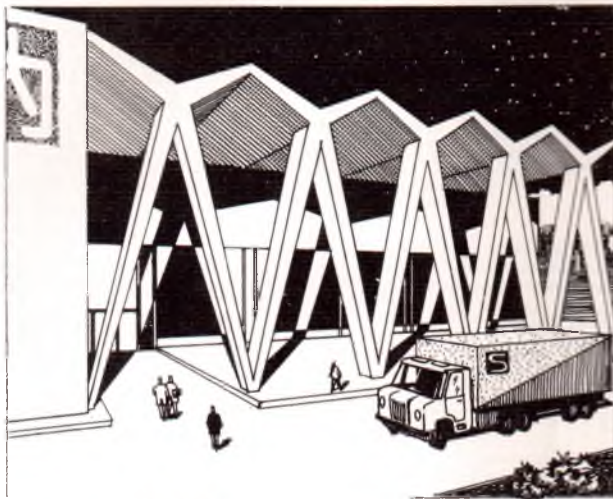


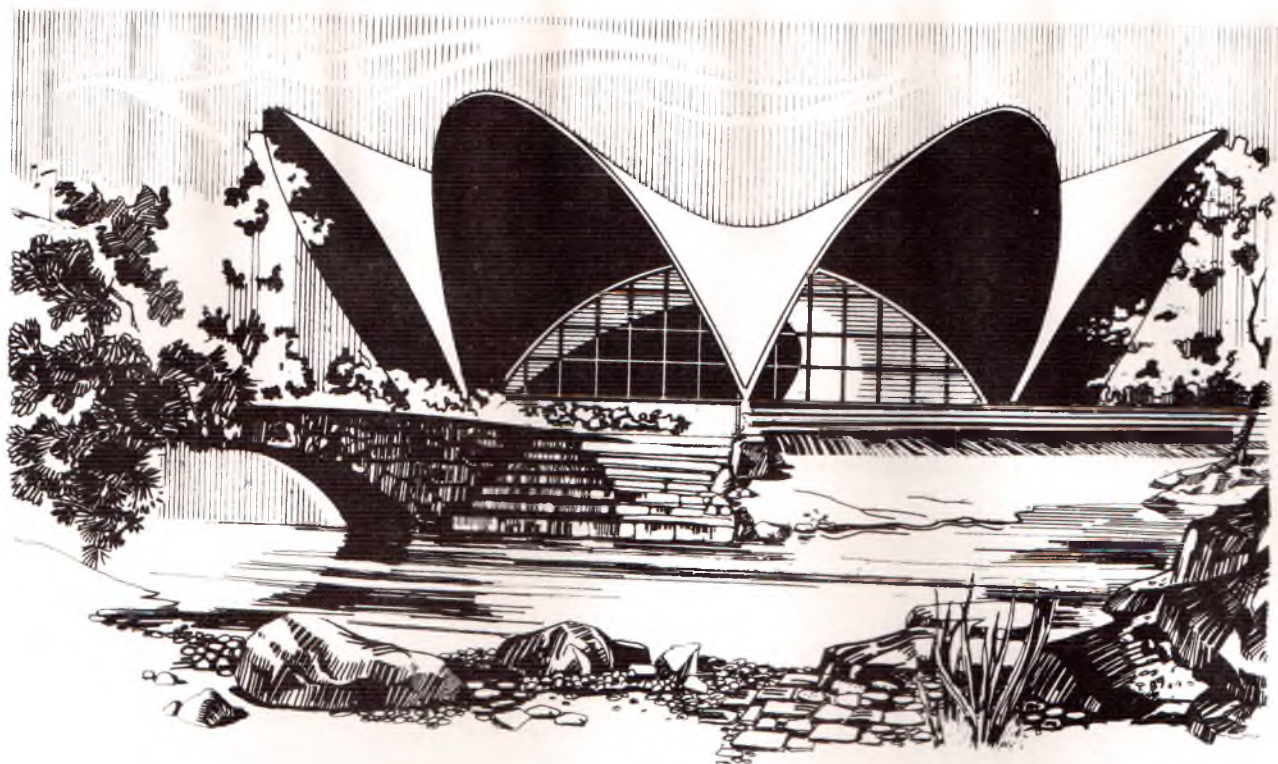
42. Примеры планировочных решений предприятий общественного питания;

а — планировка мюзик-холла в Будапеште (ВНР);
 б — комплекс общественного питания «Кристал» в Софии (НРБ)
 в — планировка ресторанов (ФРГ).

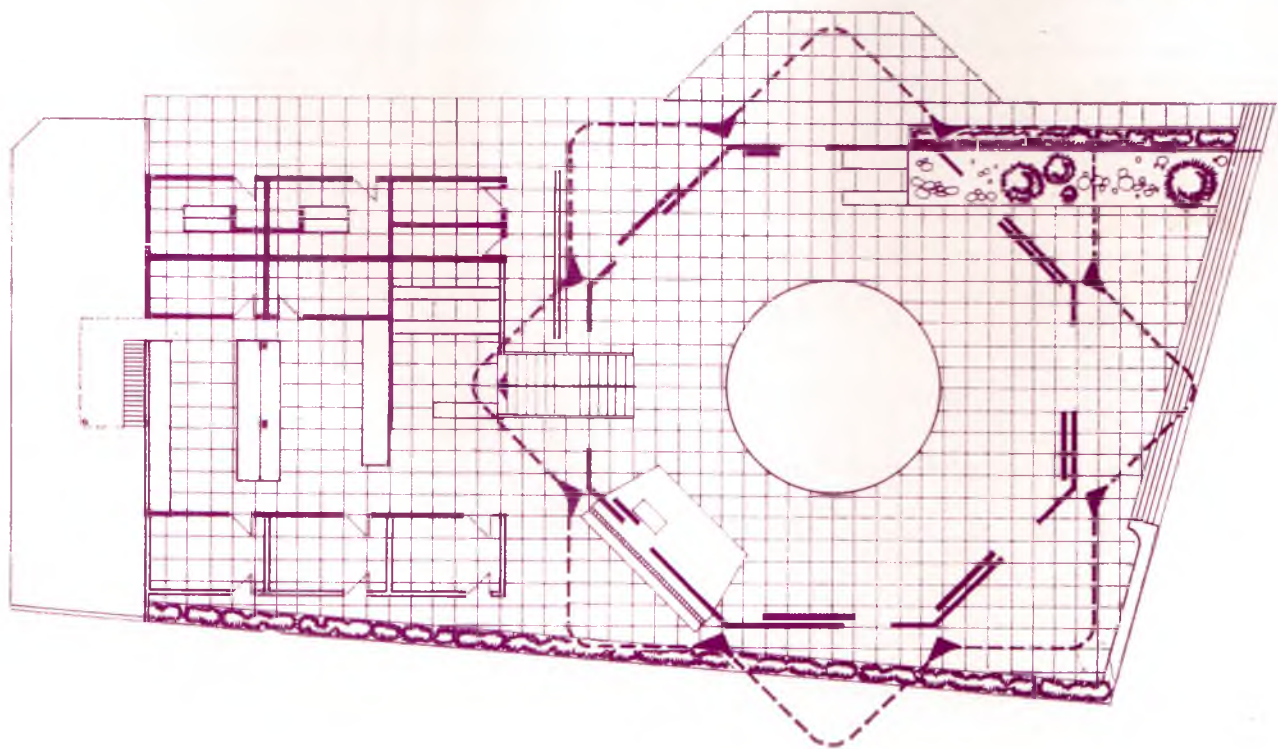


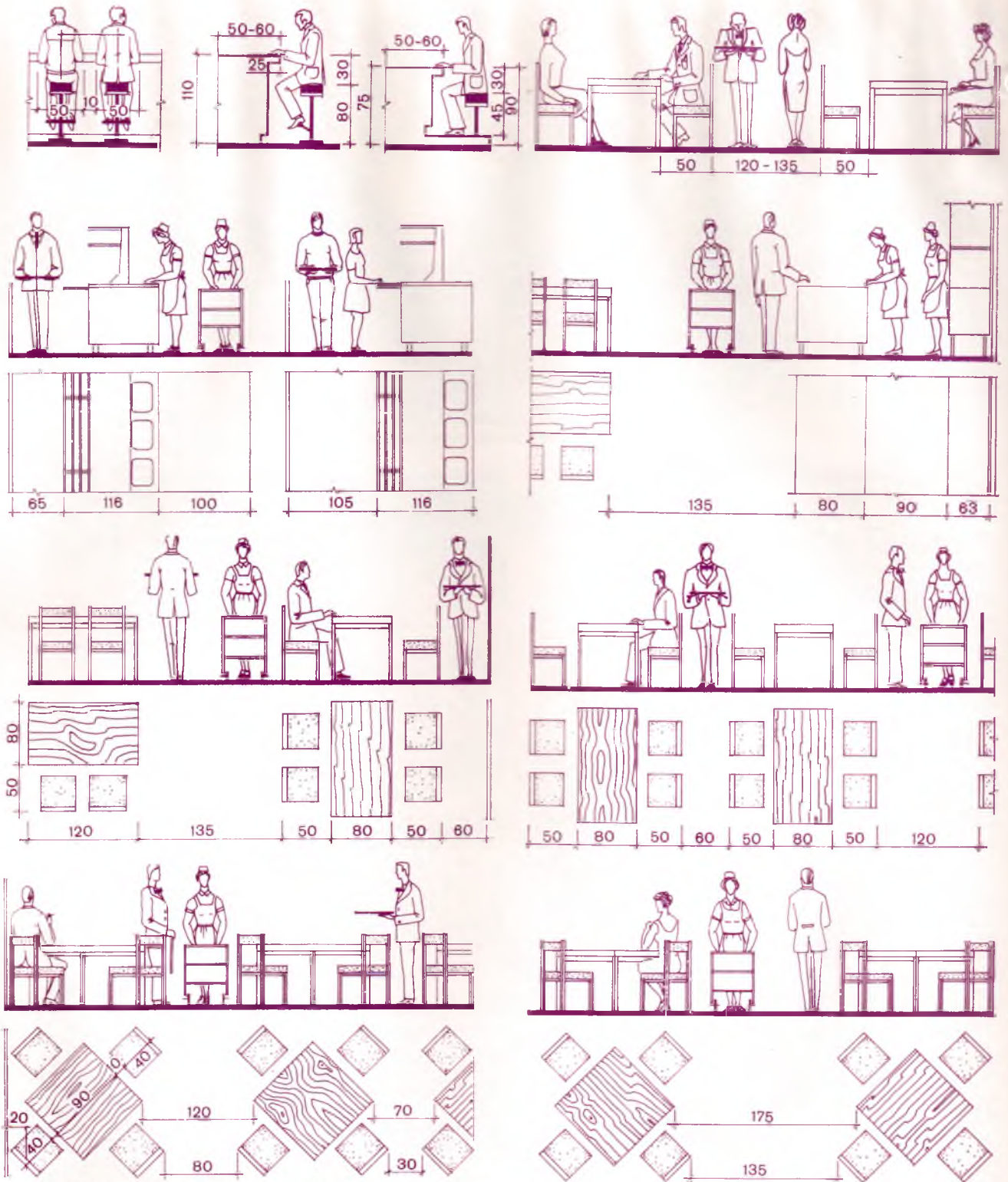
43. Пространственные конструкции в предприятиях общественного питания.



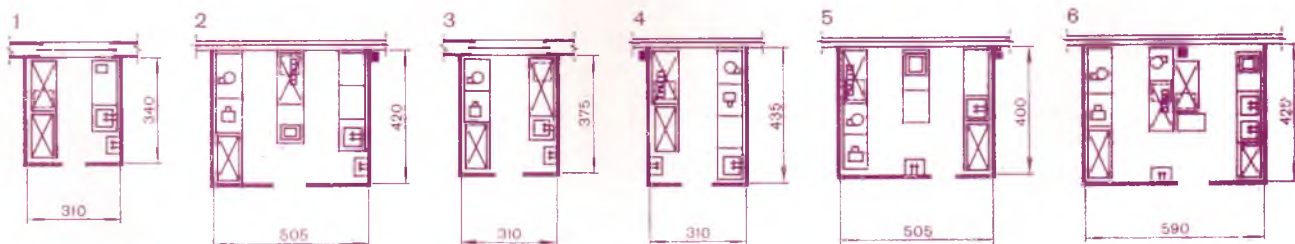
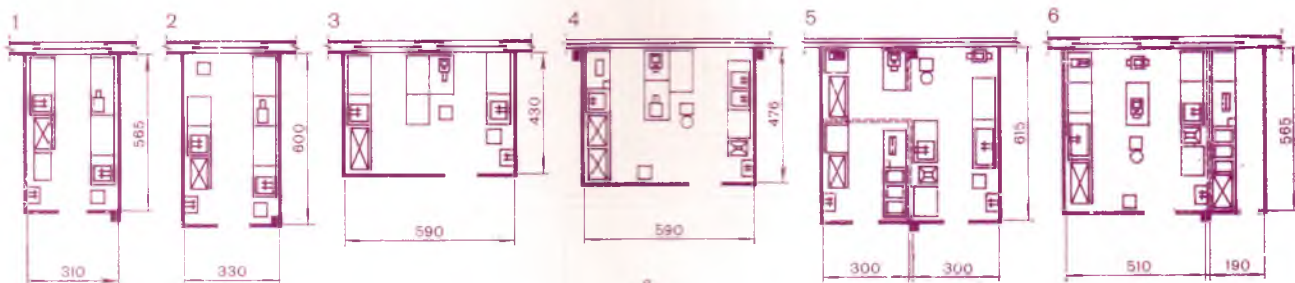
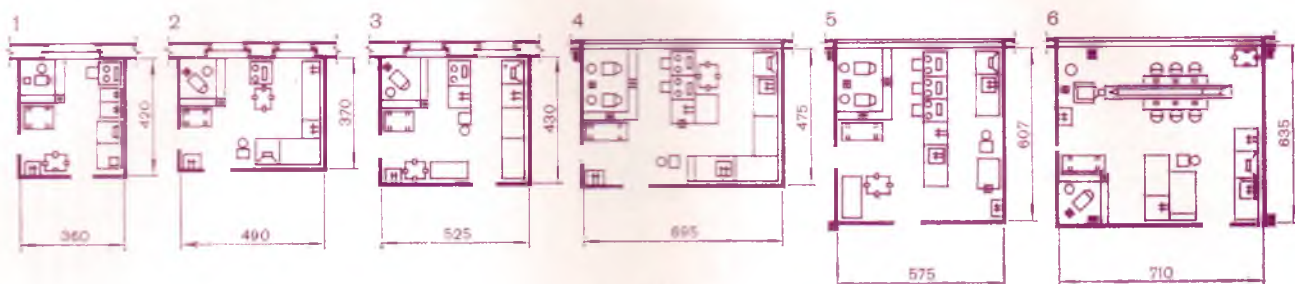
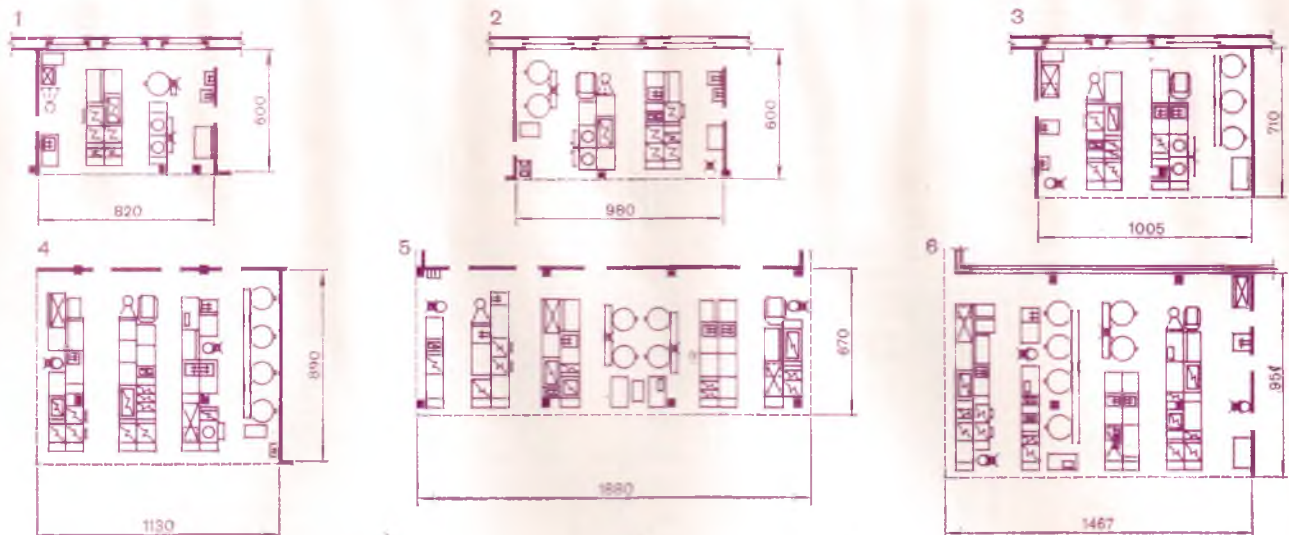


44. Применение пространственной конструкции при покрытии ресторана в Мексике. Общий вид, план.





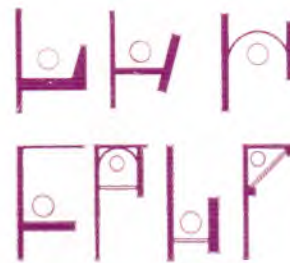
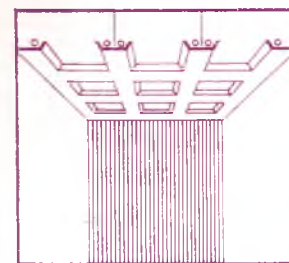
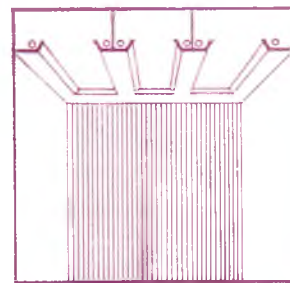
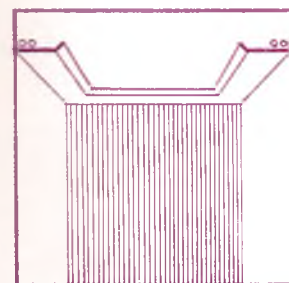
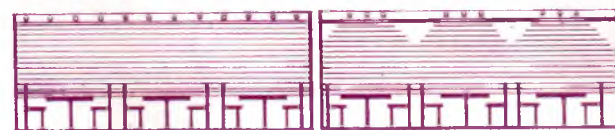
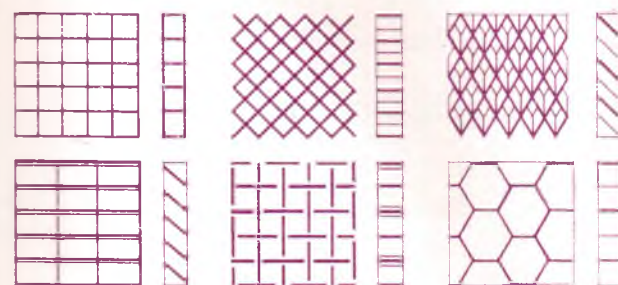
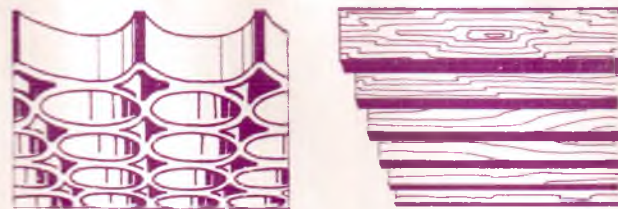
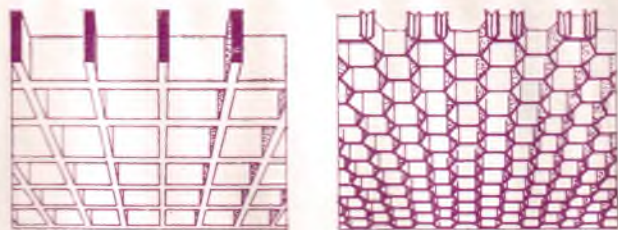
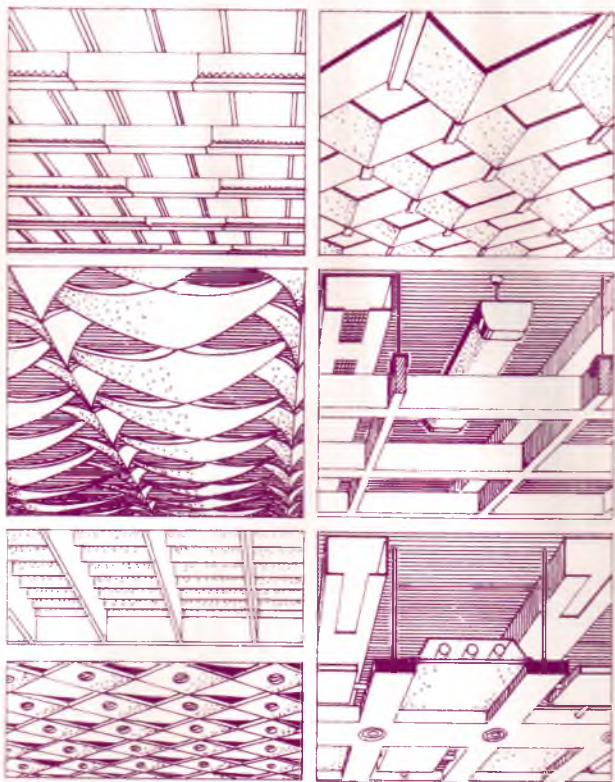
45. Функциональные размеры проходов и оборудования в торговом зале.



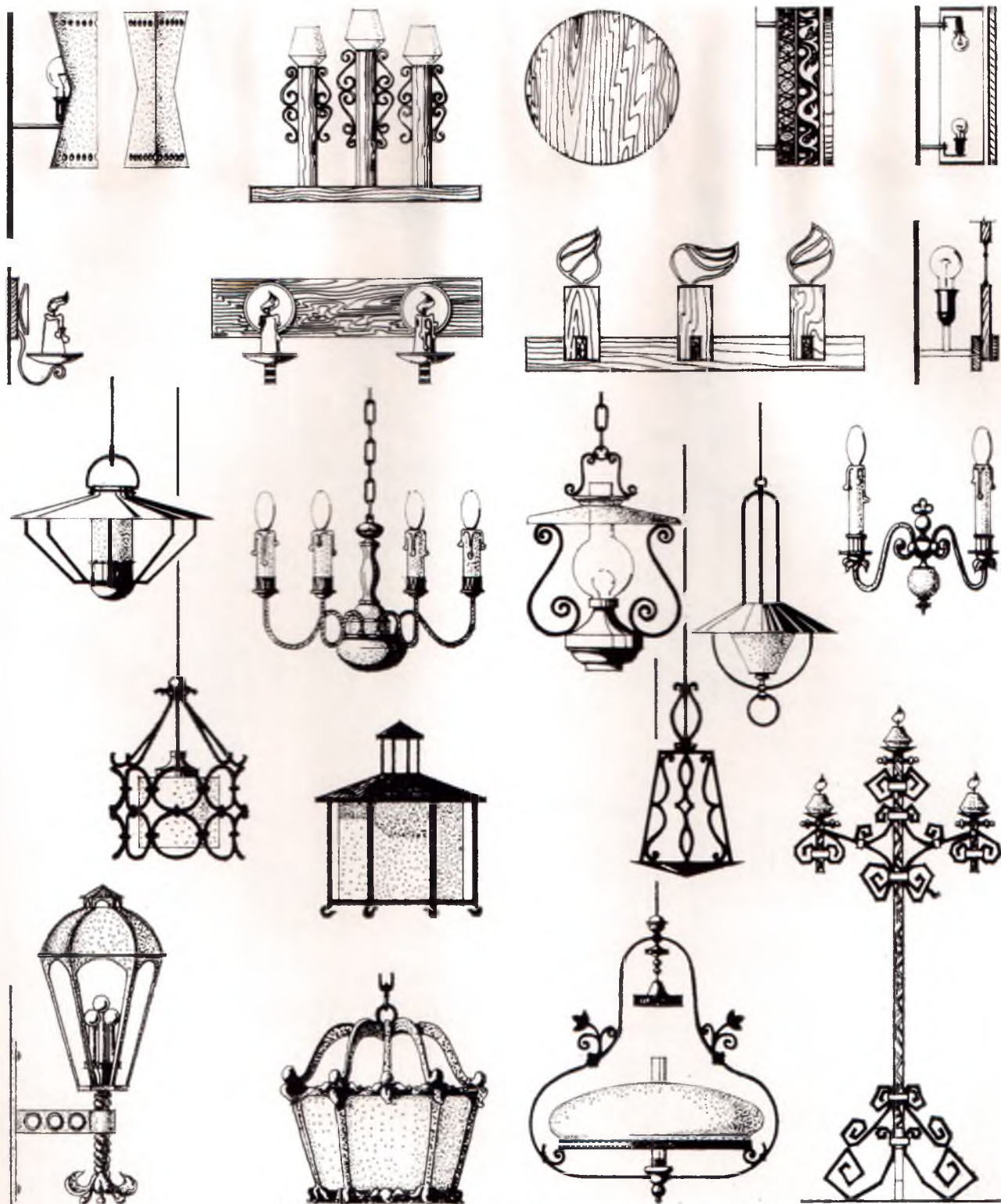
47. Нормы торговых помещений:
 а — горячего цеха; б — овощного цеха; а — мясо-рыбного цеха;
 2 — холодного цеха; 1 — на 50 мест; 2 — на 100 мест; 3 — на
 150 мест; 4 — на 200 мест; 5 — на 250 мест; 6 — на 300 мест.



48. Нормы неторговых помещений:
 а — кухонной; б — охлаждаемых камер; в — моечной
 столовой посуды; 1 — на 50 мест; 2 — на 100 мест;
 3 — на 150 мест; 4 — на 200 мест; 5 — на 250 мест;
 6 — на 300 мест.



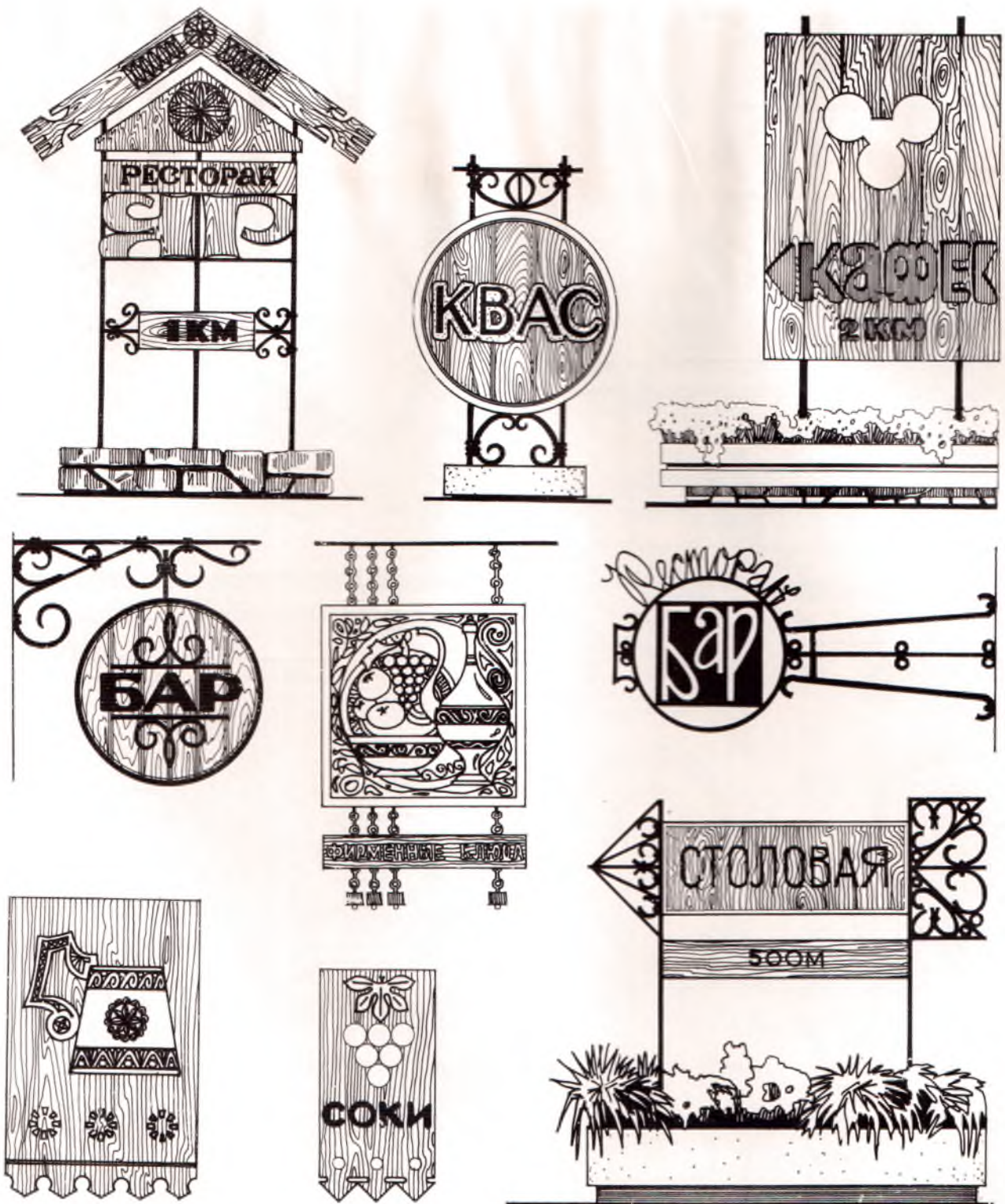
49. Приемы устройства светящихся потолков, экранирующих решеток, местного и карнизного освещения.



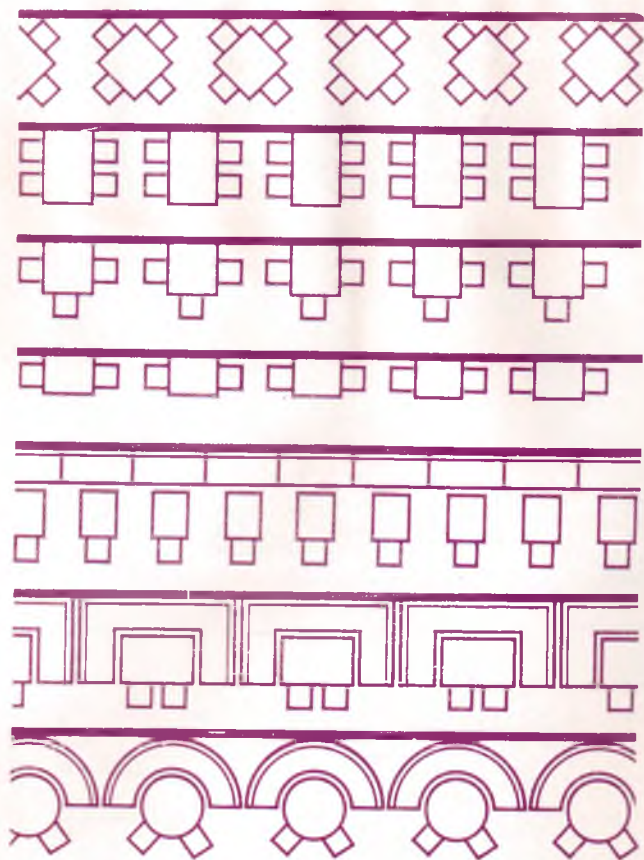
50. Широко применяются индивидуальные светильники, выполненные из металла, дерева и стекла.



51. Современная мебель для предприятий общественного питания.



52. Варианты рекламных дорожных указателей и витринных картуш.



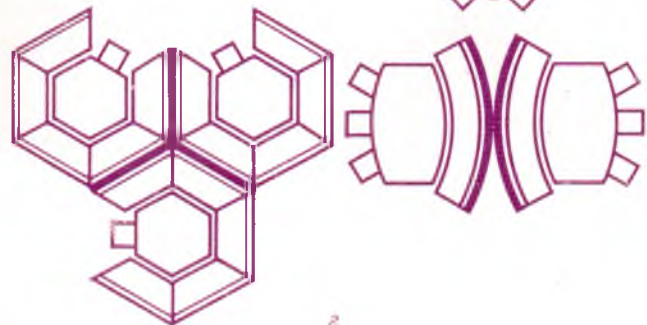
a



b

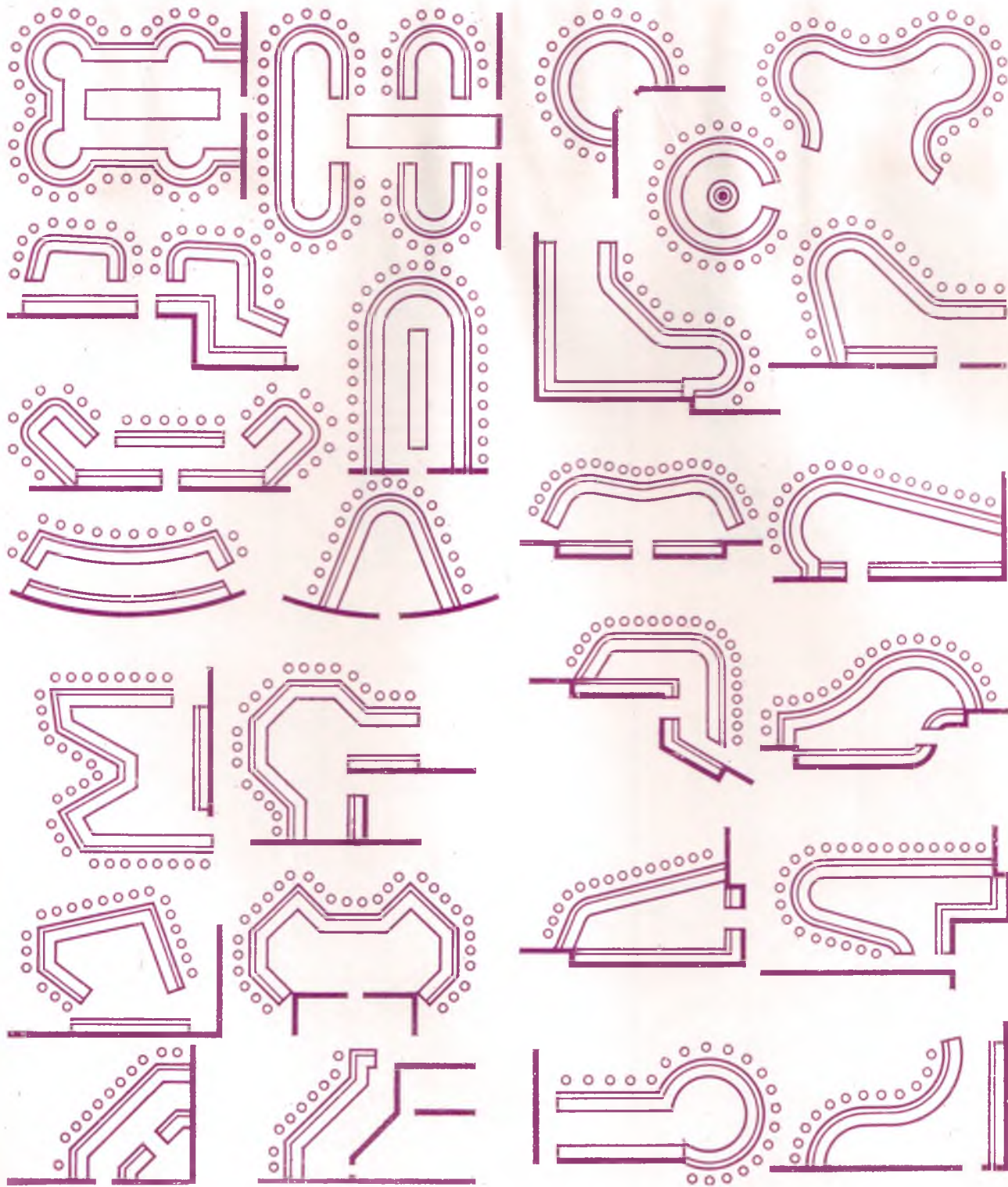


c

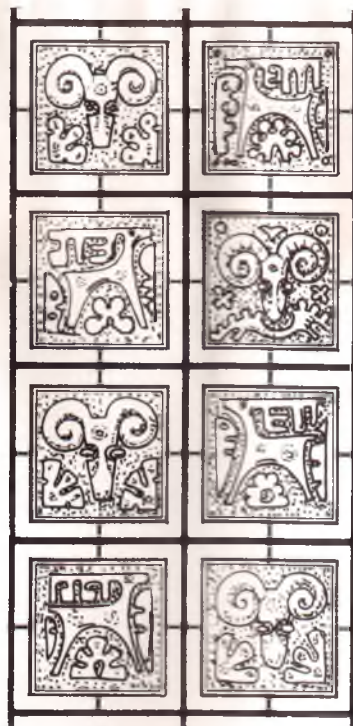
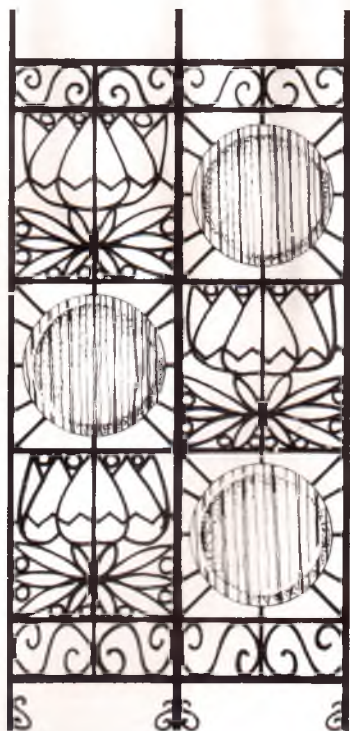


z

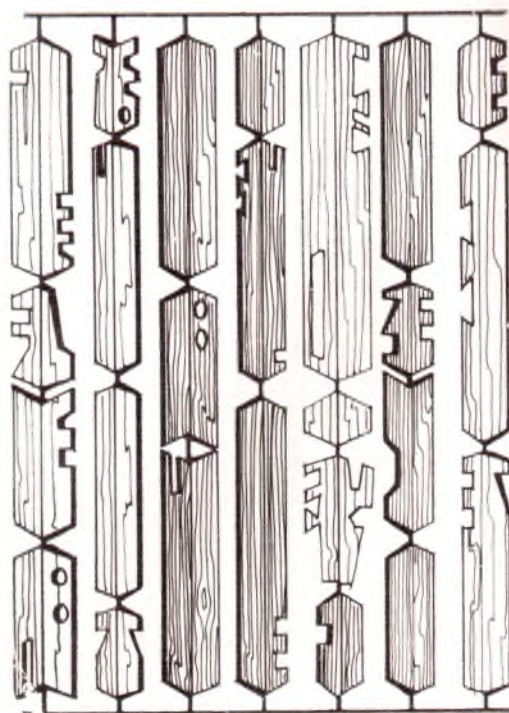
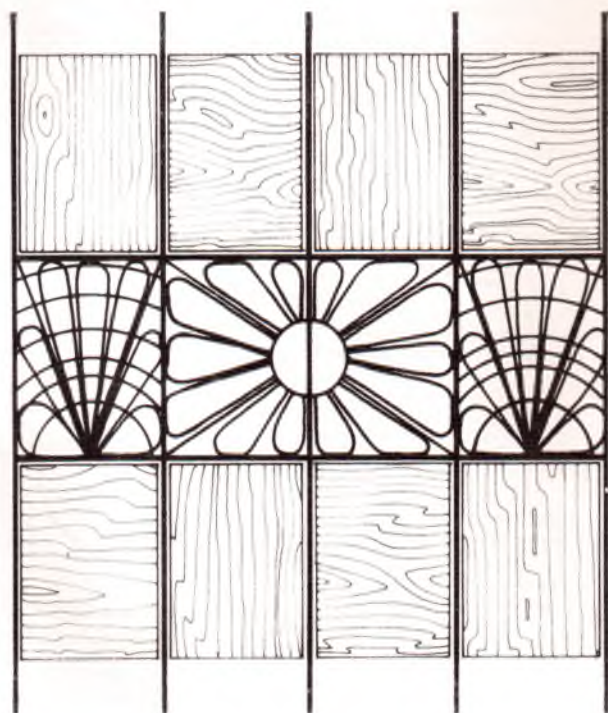
53. Приемы размещения оборудования в торговом зале:
a — вдоль стены; *b* — в нишах; *c* — линейное; *z* — островное.

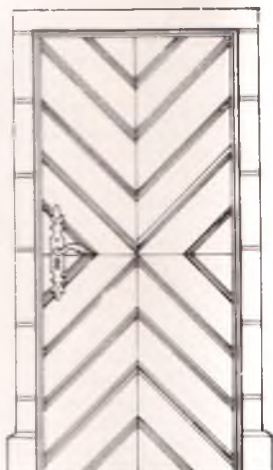
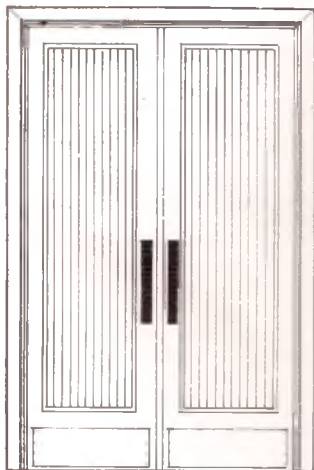
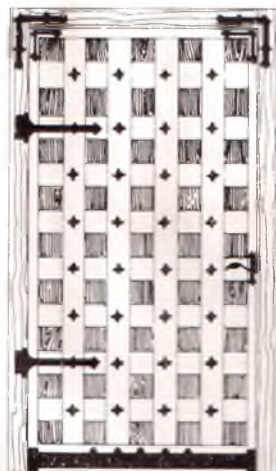
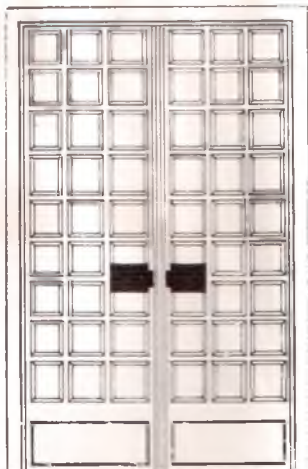


54. Примеры планировки барных стоек.

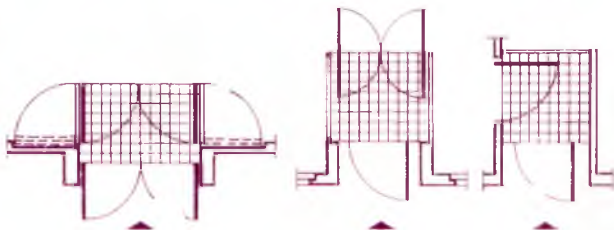
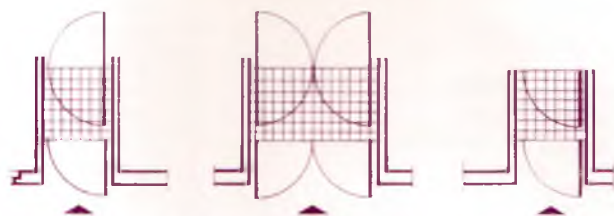


55. Декоративные перегородки.





56. Оформление входных дверей и варианты устройства входов.



Список литературы

1. Ленин В. И. Речь на I Всероссийском съезде Советов народного хозяйства.— Полн. собр. соч., т. 36, с. 381.
2. Материалы XXVI съезда КПСС. М.: Политиздат, 1981.
3. Материалы XXV съезда КПСС. М.: Политиздат, 1977.
4. Брежнев Л. И. Решения XXIV съезда КПСС — боевая программа деятельности советских профсоюзов. Речь на XV съезде профсоюзов СССР, М.: Политиздат, 1972.
5. Алексеев В. Ф., Вержбицкий В. В., Гайсинский А. Я. Предприятия общественного питания. М.: Госстройиздат, 1963.
6. Басмут С. И. Интерьер предприятий общественного питания. М.: Экономика, 1976.
7. Бережной И. Г., Петров Г. А., Маргелов В. Н. Организация предприятий общественного питания. М.: Экономика, 1975.
8. Минклявичюс И. К. Интерьер и монументально-декоративное искусство. М.: Стройиздат, 1974.
9. Воронец Л. А. Искусственное освещение помещений. Киев: Будівельник, 1979.
10. Гилилов Н. М., Кильпе Т. Л. Интерьер и мебель ресторана, кафе, столовой. М.: Экономика, 1968.
11. Гольдберг Б. А. Из опыта работы предприятий массового питания за рубежом. М.: Экономика, 1972.
12. Градов Г. А. Город и быт. М.: Стройиздат, 1968.
13. Деметьев М. Л., Ходорова Э. С. Спрос и его изучение в общественном питании. М.: Экономика, 1976.
14. Евзикова М. И. Озеленение помещений общественного назначения в учреждениях отдыха. М., Изд. ЦНИИС Госгражданстроя, 1975.
15. Коваленко Ю. Н., Шевченко В. П., Михайленко И. Д. Краткий справочник архитектора (гражданские здания и сооружения). Киев: Будівельник, 1975.
16. Кокурин В. Ф., Чиколодова В. Н., Гусев Л. И. Новое в проектировании предприятий общественного питания. М.: Экономика, 1972.
17. Коцурга А. И. Сфера обслуживания населения. М.: Мысль, 1979.
18. Лебедева Л. И., Кликич М. А. Интерьеры и оборудование зданий общественного питания.— В кн.: Интерьер и оборуд. зданий торг. быт. обслуживания. М.: Стройиздат, 1972, с. 92—253.
19. Лухманов Д. Н. Некоторые условия формирования местных центров обслуживания и их систем. География сферы обслуживания. М.: Мысль, 1972, вып. 91.
20. Макотинский М. П. Новые отделочные материалы в строительстве. М.: Госстройиздат, 1967.
21. Орлов А. В. Экономико-математические модели в розничной торговле. М.: Экономика, 1972.
22. Орлов М. А., Федосеева И. Р., Вержбицкий В. В. Временные методические указания по развитию и размещению сети предприятий торговли и общественного питания. / ЦНИИЭП торг.-быт. зданий и туристских комплексов. М.: Стройиздат, 1974.
23. Пономарева Е. С. Интерьер и оборудование гражданских зданий. Минск: Высшая школа, 1976.
24. Пчельников К. П. Сборные подвесные потолки современных общественных зданий. М.: Стройиздат, 1978.
25. Пятницкий Т. А., Ховикова Ж. А. Организация работы предприятий общественного питания. Киев: Вища школа, 1978.
26. Рекомендации рекламно-художественного оформления предприятий общественного питания. М.: Росконторгреклама, 1974.
27. Уренев В. П. Интерьеры предприятий общественного питания. Киев: Будівельник, 1973.
28. Черепихина А. Н., Кликич М. А. Интерьеры столовых, кафе и ресторанов за рубежом. М.: Изд. ЦНИИС Госгражданстроя, 1974.
29. Черепихина А. Н. Эстетика современной мебели. М.: Лесн. пром-сть, 1978.
30. СНиП 11-79-78. Гостиницы. Нормы проектирования. М.: Стройиздат, 1978.
31. СНиП 11-60-75. Планировка и застройка городов, поселков, и сельских населенных пунктов. М.: Стройиздат, 1976.
32. СНиП II-Л. 8-71. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. М.: Стройиздат, 1972.
33. СН 423-71. Инструкция по определению экономической эффективности капитальных вложений в строительстве. М.: Стройиздат, 1972.

Оглавление

ВВЕДЕНИЕ	3
ОРГАНИЗАЦИЯ СЕТИ И ТИПЫ ПРЕДПРИЯТИЙ	5
Структура и расчет сети	5
Размещение в системе городской застройки	7
Типы предприятий	10
Предприятия общественного питания в местах массового отдыха	13
ОБЪЕМНО-ПЛАНИРОВОЧНАЯ СТРУКТУРА	18
Классификация предприятий	18
Архитектурно-планировочные решения	19
Основные группы помещений, их взаимосвязь и планировочные элементы	23
Размещение предприятия на участке	29
КОНСТРУКТИВНЫЕ РЕШЕНИЯ	31
Унификация основных объемно-планировочных параметров	31
Строительные материалы и конструкции	49
СРЕДСТВА АРХИТЕКТУРНО-ХУДОЖЕСТВЕННОЙ ВЫРАЗИТЕЛЬНОСТИ ИНТЕРЬЕРОВ	51
Основные тенденции в решении современных интерьеров	51
Организация внутреннего пространства	52
Отделочные материалы	56
Искусственное освещение	63
Мебель и оборудование	83
Декоративно-прикладное искусство	87
Озеленение	91
ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПРОЕКТНЫХ РЕШЕНИЙ	93
Список литературы	127

Валерий Павлович Уренев

Архитектура предприятий общественного питания

Редактор *Г. Л. Пономарева*

Художественное оформление *С. Р. Ойхмана*

Художественный редактор *Я. М. Яковенко*

Технический редактор *З. П. Золотарева*

Корректор *Л. И. Римаренко*

Информ. бланк № 1568

Сдано в набор 04.11.80. Подписано в печать 21.09.81. БФ 09263. Формат 84×100^{1/8}. Бумага мелованная. Гарнитура литературная. Печать высокая. Усл. печ. л. 10,85+1,55 (цв. титр.). Усл. кр.-отт. 23,23. Уч.-изд. л. 14,5. Тираж 10 000 экз. Изд. № 5–80. Зак. № 3095. Цена 2 р. 10 к.

Издательство «Будівельник», 252053, Киев-53, Обсерваторная, 25.

Головное предприятие республиканского производственного объединения «Поліграфкинг», 252057, г. Киев, Довженко, 3.

АРХИТЕКТУРА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ рассматривается в следующих аспектах: отечественный и зарубежный опыт проектирования, строительства и эксплуатации современных предприятий, принципы организации сети, методика ее расчета в городской застройке, пригородных зонах отдыха и на курортах. Приводятся основные типы предприятий, их архитектурно-планировочные и объемно-конструктивные решения. Освещаются вопросы архитектурно-художественной выразительности зданий, их экстерьера и интерьера. Анализируется экономичность проектных решений, строительной практики и эксплуатации.

