

В. П. Уренев

ТИПОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ФОРМИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Развитие сети, совершенствование современных типов зданий предприятий общественного питания должны являться составной частью государственной программы повышения организации обслуживания населения. Поэтому предприятия общественного питания могут и должны участвовать в решении важной проблемы — способствовать дальнейшему совершенствованию досуга, формированию разумной структуры свободного времени. С этой целью важным является изучение современных потребностей населения в предприятиях общественного питания в соответствии с его социально-демографическим составом, обобщение и анализ опыта строительства и эксплуатации стихийно возникших и запланированных предприятий, пользующихся популярностью у населения. Результатом должны быть научно обоснованные рекомендации по проектированию функционально неоднозначных предприятий общественного питания и их размещению.

Предприятиям общественного питания, кроме основной профилирующей функции собственно питания, всегда в той или иной степени были присущи функции досуга. Это обеспечение условий для одиночного и семейного отдыха, организация торжеств, встреч с друзьями и т. п., а также разнообразных развлечений, что является функциональной основой предприятий общественного питания, меняя лишь соотношение этих (основной и дополнительной) функций, а также содержание самих досуговых функций.

Анализируя социальные предпосылки формирования предприятий общественного питания с досуговыми функциями, удалось установить, что формирование этих предприятий больше, чем других, связано с реальностью жизненных процессов в обществе, с историей, с традицией, конкретностью места, культурой современного человека. Именно “сфера общественного питания” обладает уникальными возможностями организации досуга, так как позволяет сочетать две фазы человеческой жизнедеятельности — быт и досуг, одновременно удовлетворять физиологические потребности в еде и питье, а также потребности в общении, отдыхе и развлечении.

Учитывая, что элементы общественного питания в основном имеются во многих учреждениях культурного обслуживания (театрах, кинотеатрах, клубах, библиотеках, концертных и выставочных залах и т. д.), имеется и обратный вариант: введение различных видов культурного обслуживания, форм досуга, зрелищ, развлечений, общения и т. п. в предприятия общественного питания.

Предприятия питания с профилирующим процессом потребления еды и питья могут совмещать почти все виды человеческой деятельности в структуре досуга. Такой симбиоз и породил в свое время новый тип учреждений с признаками общественного питания и досуга. В отечественной литературе он получил название предприятий занимательного питания, которые обеспечивают культурное прове-

дение досуга (встречи, беседы, диспуты, массовые игры, тематические вечера и т. п.). Предприятия питания с досуговыми функциями способствуют формированию разумной структуры свободного времени населения. В зарубежной практике предприятия питания широко используются для проведения досуга, и их развитие является одним из основных направлений формирования отрасли.

В Гордонском научно-исследовательском институте (Франция), занимающемся проблемами пищевых продуктов, выявлена единая для всех стран тенденция двух форм использования предприятий общественного питания: кратковременное принятие простой в приготовлении пищи ограниченного ассортимента и принятие пищи как одной из возможностей проведения свободного времени, которое связано с особой обстановкой, сопутствующей еде и питью. Эта тенденция подтверждается также исследованиями специалистов из других стран, занимающихся долгосрочным прогнозированием характера потребления пищи для соответствующей ориентации пищевой индустрии в целом и ее составной части — общественного питания. Такие тенденции и подход к изучению потенциальной клиентуры представляют интерес и, в первую очередь, к личности индивида, стремлении максимального удовлетворения его разнообразных и разнохарактерных потребностей и интересов.

По проблемам массового питания на коллоквиуме, проходившем в Лозанне (Швейцария), обсуждались вопросы, связанные с предприятиями быстрого обслуживания и тематическими (специализированными). Отмечалась их полная адекватность и, в первую очередь, атмосферой тематических предприятий, их внутренней средой. Также был отмечен несколько замедленный рост предприятий быстрого обслуживания и, напротив, значительный рост предприятий с досуговыми функциями. Так, во Франции количество тематических ресторанов и их посетителей за последние годы увеличилось почти в два раза. За рубежом в сфере общественного питания появляется большое количество нетрадиционных предприятий (кафе-театр, кафе-концертный зал, кафе-центры общения, детское кафе, молодежное кафе и рестораны и т. д.), что свидетельствует об устойчивой тенденции наиболее динамично развивающейся группы предприятий питания. Так, начиная с 1977 года в США, а затем в Канаде, Франции и Австралии появляются пиццерии с электронным кукольным театром. В японском ресторане "L'Autre Meison" ("Другой дом") вы можете общаться, наслаждаться живописью, музыкой, исполнять собственные произведения в узком кругу. Кафе "Дружба" в Польше (г. Плевен) превращено в центр активных контактов, отдыха и развлечений самых разных социальных и возрастных групп — артистов, художников, архитекторов, общественных деятелей и молодежи.

Заслуживает внимания и обобщения имеющийся отечественный опыт проектирования и эксплуатации предприятий общественного питания с досуговыми функциями. Это предприятия, удовлетворяющие интересам разных возрастных групп (дети, молодежь, пожилые люди) — детское кафе, молодежное кафе, кафе-клуб, кафе-бар, кафе для ветеранов. Широкое распространение получили предприятия питания, в которых посетителей объединяет общность интересов, профессий, любительских занятий — музыкальные, театральные и артистические кафе, диско-кафе, кафе-выставки, шахматные и литературные кафе. Зрелищные развле-

чения организуются в кино-кафе, видео-кафе, киноконцертных залах, кафе-выставках, кафе-баре, ресторанах-варьете и кафе-театрах. Достаточно распространены предприятия, совмещающие функции питания и отдыха, в которых создается особая среда, способствующая отдыху и расслаблению, контрастная повседневной жизни. Это кафе, рестораны, бары, имеющие интересное природное окружение, необыкновенное композиционное решение интерьера, раскрытого на достопримечательности городского или природного пейзажа.

К предприятиям “занимательного” питания относятся кафе и рестораны с национальными кухнями, чайные и кофейные павильоны, дегустационные залы, кафе-кондитерские, кафе-мороженое, коктейль-бары и т.п., где элементами развлечения являются ассортимент и оформление предлагаемых блюд, а принятие еды и питья становится ритуалом, одним из видов проведения свободного времени.

Размещение досуговых предприятий общественного питания определяется их потребительским профилем. Наиболее удачными для этого являются общегородские центры, центры планировочных районов, городские площади, главные улицы и магистрали, а также различные зоны отдыха, парки, общегородские сады и другие места массового отдыха населения. При этом необходимо учитывать условия территориальной рассредоточенности и транспортной доступности. Размещение театральных, музыкальных, литературных кафе, как правило, связано с объектами культуры — театрами, концертными и выставочными залами.

Специализированные предприятия удовлетворяют потребности населения в дополнительном (промежуточном) питании. Существуют предприятия узкой специализации, производственная программа которых представлена одним видом продукции, преимущественно из одного сырья.

Как показывает анализ, оборачиваемость мест в специализированных предприятиях в 5–10 раз, а пропускная способность — в 3–4 раза меньше, чем в обычных предприятиях.

Широкое распространение всегда имели предприятия быстрого обслуживания (“Бутербродная”, “Горячее молоко”, “Горячие закуски”, “Пирожковая”, “Бульонная”), рассчитанные на прием пищи и обслуживание потребителя в течение 7–10 мин. ограниченным ассортиментом продукции.

Предприятия питания быстрого обслуживания получили широкое распространение особенно за рубежом. Многолетняя практика проектирования и эксплуатации таких предприятий во многих западных странах представляет интерес для нашей страны. Высокий уровень развития индустрии общественного питания за рубежом позволяет использовать для предприятий полуфабрикаты высокой степени готовности, а готовые быстрозамороженные блюда и хорошая техническая оснащенность позволяют иметь широкий выбор разнообразных типов таких предприятий. Такие предприятия, в зависимости от места их размещения, потока и контингента потребителей, могут предлагать разнообразный набор услуг: от полного ассортимента горячих и холодных блюд (обеденную продукцию), до узкоспециализированного ассортимента (горячие бутерброды, мясо-гриль, гамбургер и пр.), а также готовые блюда на вынос и т. д.

В странах Германии, США, Франции предлагают потребителю широкий ассортимент блюд — от обеденной продукции (первые и вторые блюда) до самого

узкого, излюбленного ассортимента (горячие бутерброды, мясо-гриль, гамбургеры и пр.). В Германии, США, Англии и других странах наиболее популярными являются такие типы предприятий быстрого обслуживания, как столовые и кафе полуавтоматизированные; кафетерии типа "Снек" и типа "фаст-фуд"; гриль-бары; кафе, "шоп"; рестораны с буфетом типа "шведский стол" и ряд других предприятий, работающих на основе использования готовых блюд или полуфабрикатов с высоким коэффициентом готовности.

Этому способствуют промышленные методы приготовления пищи, высокая техническая оснащенность указанных предприятий специальным секционным малогабаритным модулированным оборудованием, механизация и автоматизация процессов комплектации и раздачи блюд. Наиболее распространенными в зарубежной практике являются три типа предприятий, работающих по следующим технологическим схемам: доготовка, разогрев, комплектация, отпуск; хранение, разогрев, отпуск. В состав предприятий, работающих по первой схеме входят: обеденный зал с линией раздачи типа самообслуживания; кухня с набором модулированного оборудования; охлаждаемые помещения для хранения дневного запаса полуфабрикатов; помещения для персонала и утилизации отходов; венткамеры. Такая структура и набор помещений рассчитаны на использование полуфабрикатов высокой степени готовности, где они проходят процесс доготовки, тепловой обработки и комплектации. Площади некоторых торговых помещений составляют до 20% общей площади предприятия. По второй схеме работают предприятия, функционирующие как раздаточные, не имеющие кухонь, и в их структуру входят: помещение с зоной комплектации блюд; помещение для охлаждаемых камер дневного запаса замороженных готовых блюд; помещение для персонала и утилизации отходов. Площадь неторговых помещений составляет в целом до 20% общей площади предприятия.

Они не имеют и тепловых шкафов, где производится хранение или разогрев блюд до температуры потребления. Пользуются такие предприятия услугами фирм, быстрозамороженные и свежие блюда которых упаковываются в однопорционную посуду разового использования и развозятся авторефрижераторами на расстоянии 70–80 км.

В состав предприятий, работающих по третьей схеме, входят три основных помещения: обеденный зал с торговыми автоматами, помещение персонала, помещение утилизации посуды готового пользования. Площадь неторговых помещений в структуре таких предприятий составляет до 10%.

Функциональный состав и соотношение площадей помещений изменяются в зависимости от ассортимента блюд, вида используемого исходного продукта, форм и методов организации обслуживания и раздачи блюд, режима функционирования предприятия, набора технологического и разового или многоразового использования посуды.

В нашей стране предприятия общественного питания быстрого обслуживания стали внедряться лишь в последние десятилетия. Однако отечественная отрасль общественного питания, ее недостаточная техническая оснащенность, не позволила создать достаточно развитую сеть предприятий быстрого обслуживания, подобную зарубежной. Существующая номенклатура типов предприятий быстро-

го обслуживания весьма ограничена и представляет набор узкоспециализированных закусочных типа пельменных, сосисочных, пирожковых, чебуречных, пиццерий, кофейных и пр.

Эти предприятия специализируются на изготовлении и реализации определенного стабильного ассортимента блюд, преимущественно свежеприготовленных в присутствии заказчика из полуфабрикатов высокой степени готовности, быстрозамороженных продуктов и изделий.

В номенклатуру вошли основные предприятия общественного питания быстрого обслуживания, изменяющиеся по типу, вместимости, специализации и методам обслуживания посетителей с учетом особенностей потребления продуктов, природно-климатических условий и национальных традиций. Специализированные предприятия быстрого обслуживания рассматривались как предприятия, представляющие дополнительное (или неполное) питание к основному питанию населения. Поэтому в условиях увеличения интенсивности потоков потребителей также рекомендуется размещать предприятия быстрого обслуживания (кафе-автоматы и закусочные-автоматы), которые позволят реализовать холодные и горячие напитки, бутерброды, мучные и кондитерские изделия.

На определение типа и вместимости предприятий общественного питания быстрого обслуживания значительное влияние имеют: наличие базового предприятия по снабжению полуфабрикатами высокой степени готовности; принцип размещения предприятий в градостроительной структуре; типологические характеристики существующих предприятий питания, находящихся в непосредственной близости от намечаемого предприятия быстрого обслуживания; контингент питающихся и их потребительский спрос.

Предприятия общественного питания быстрого обслуживания должны обеспечивать потребителей продукцией питания в кратчайшие сроки, в том числе продукцией питания широкого ассортимента, учитывая различные возрастные группы. Важным также является учет продажи продукции на вынос и возможность увеличения количества посадочных дополнительных мест на открытых террасах.

Предприятия общественного питания быстрого обслуживания размещаются как в отдельно стоящих, специально предназначенных для этого зданиях и сооружениях, так и во встроенных, встроенно-пристроенных помещениях первых, полуподвальных и подвальных этажей жилых и общественных зданий, в подземных пространствах переходов, в составе торгово-общественных центров, магазинах и т. д.

Проектирование их осуществляется с учетом нового строительства, реконструкции, технического перевооружения, перепрофилирования действующих предприятий, переоборудования пустующих помещений и пр.

На выбор проектного решения влияет градостроительная ситуация, тип и величина (мощность, вместимость) предприятия. В структуре города могут проектироваться и комплексные предприятия быстрого обслуживания, где объединяются в одном здании (сооружении) несколько различных по специализации предприятия.

Предприятия общественного питания быстрого обслуживания имеют общие структурные типологические признаки. Это безцеховая система производственной группы помещений и многовариантность решений формирования раздаточ-

ных. Единые складские и административно-бытовые группы помещений для всего предприятия, а также минимальные площади вестибюлей и отсутствие гардероба для посетителей. Возможное отсутствие помещений моечной столовой посуды при условии применения посуды разового пользования. Планировка зала должна иметь простое решение и предусматривать возможность трансформации пространства. Раздача осуществляется через барменов или по принципу самообслуживания. Раздаточные могут устанавливаться в одну линию или несколько раздельных линий по ассортименту. Количество их рассчитывается в соответствии с потоком посетителей.

Следует отметить, что ряд предприятий быстрого обслуживания в дневное время выполняет свои прямые функции, а в вечернее время, праздничные или выходные дни они могут использоваться для проведения тематических вечеров, семейных праздников, просмотра видеопрограмм и прочих мероприятий по интересам. В таких предприятиях необходимо предусматривать вестибюль с гардеробом и санузлы для посетителей. Такие мероприятия обслуживаются барменом, для чего необходимо выделить дополнительную стройку, а объединенный зал должен иметь максимальную трансформацию пространства.

В связи с характером народно-хозяйственного профиля города, оказывающего специфическое влияние на организацию сети обслуживания, перед архитектурной наукой встает задача разработать достаточно широкую и гибкую номенклатуру типов общественных зданий, удовлетворяющую различным условиям строительства.

Исходя из этого, новые типы должны отвечать требованиям:

- учет размещения и выбора типа и мощности предприятий, мест приложения труда, их близость к селитебной территории, наличия и состава закрытой сети;
- учет притока пригородного населения и его специфических потребностей при организации и размещении предприятий;
- учет сезонности обслуживания на базе применяемой гибкой технологии предприятий и организации сезонных мест.

Определение типов предприятий общественного питания для городской застройки должно базироваться на гибкой номенклатуре, охватывающей систему открытой (общедоступной) сети общественного питания, обслуживающей население по месту жительства, и общегородское.

Происхождение и характер типов предприятий общественного питания определяются его функциональным назначением, ассортиментом выпускаемой продукции, степенью механизации технологического процесса, а также условиями и формами обслуживания.

Предприятия общественного питания, включенные в номенклатуру, должны соответствовать основным принципам рациональной организации сети общественного питания, создавать комфортные условия и удовлетворять потребностям обслуживания различных контингентов посетителей, обеспечивать условия для внедрения прогрессивных форм и методов обслуживания и организации производства, возможность индустриализации строительства и обеспечения рентабельной работы предприятий.

Предприятия общественного питания, размещенные в жилой зоне жилого рай-

АРХИТЕКТУРА ЗДАНИЙ И СООРУЖЕНИЙ

она, микрорайона, квартала предусматриваются, в первую очередь, для организации питания жителей. На предприятиях общественного питания городского значения, размещенных на главных улицах и магистралях, площадях, у транспортных узлов (в ресторанах, специализированных кафе, барах), предусматривается совмещение их функций по организации питания с отдыхом, развлечением, общением. Такие предприятия, как правило, рассчитываются на обслуживание не только жителей данного города, но и приезжих.

Типизация предприятий общественного питания предусматривает оптимальные интервалы по вместимости для каждого типа. Кроме указанных типов и вместимости предприятий в номенклатуру включены и рекомендации по их размещению. В зависимости от градостроительного назначения и мощности, предприятия общественного питания размещаются в отдельно стоящих зданиях, в составе блокированного или кооперированного торгового центра, во встроенно-пристроенном к зданиям иного назначения (гостиницам, административным, учебным и др.) блоке.

Правильная типизация или отбор наиболее рациональных типов предприятий, имеющих свои характерные особенности в обслуживании питанием различных групп населения, имеют большое значение. Установление правильной типологии дает возможность определить как архитектурно-планировочные, так и функционально-технологические требования к предприятиям общественного питания.