

В. П. Уренев

ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕМНО-ПЛАНИРОВОЧНОЙ СТРУКТУРЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

За последнее десятилетие в нашей стране открылось большое количество объектов общественного питания. Их количественный рост определяется за счет вновь проектируемых отдельно-стоящих, и встроенных, а также приспособленных зданий и помещений под предприятия общественного питания.

При этом следует отметить, что далеко не все объекты данного назначения имеют достаточно организованную объемно-планировочную структуру, учитывающую градостроительные особенности места сооружения, специфику предприятия, систему обслуживания, объемно-пространственную композицию интерьеров.

В то время как рациональные объемно-планировочные решения должны обеспечивать удобство для посетителей и персонала, возможность применения прогрессивных методов обслуживания, централизацию производственных процессов при размещении нескольких предприятий в одном здании, функциональную взаимосвязь и возможность трансформации помещений в процессе эксплуатации, с учетом изменений и требований технологического процесса.

Следует отметить, что основу объемно-планировочной композиции предприятий общественного питания определяет 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 от неторговых. Это позволяет избежать проникновения запахов кухни в обеденные залы, сохранить соответствующий температурно-влажностный режим в каждой группе помещений и удовлетворить предъявляемые к ним санитарно-гигиенические и другие требования. Существенное значение для решения объемно-планировочной структуры предприятий общественного питания имеет правильный выбор этажности. Этажность их определяется условиями застройки, компактностью объема, мощностью предприятия и оптимальной организацией технологического процесса. Предприятия сезонного назначения независимо от вместимости размещаются преимущественно в одном этаже.

Предприятия общественного питания, размещаемые в отдельно стоящих зданиях, могут быть пристроенными к зданиям иного назначения или могут быть

встроенными в эти здания. Дополнительной разновидностью являются встроенно-пристроенные предприятия.

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. Легче производить загрузку продуктов и располагать помещения таким образом, чтобы была обеспечена поточность технологического процесса производства и правильная организация обслуживания посетителей. Имеется также возможность многоцелевого использования здания. Отдельно стоящие предприятия могут проектироваться для различных градостроительных условий, любого типа, вместимости и архитектурно-композиционных решений.

Пристроенные предприятия к зданию иного назначения (жилые дома, гостиницы) улучшают градостроительную застройку, способствуют совершенствованию объемно-пространственной композиции и выразительности этих зданий.

Предприятия общественного питания, встроенные или встроенно-пристроенные в здания иного назначения (жилые дома, гостиницы, вокзалы, торговые центры), в значительной степени, зависят от объемно-планировочных и конструктивных параметров этих зданий. Проектируются такие предприятия относительно небольшой вместимости и с характерными архитектурно-композиционными решениями.

Предприятия общественного питания могут размещаться в зданиях с одним, двумя и большим количеством этажей. Предприятия, размещенные в одноэтажных зданиях, имеют ряд преимуществ по отношению к таким же предприятиям, размещенным в многоэтажных зданиях. Это более четкая технологическая схема с учетом транспортировки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по горизонтали. При необходимости устраивают 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. При этом увеличивается площадь застройки и протяженность планировочных, технологических и технических коммуникаций. Одноэтажные здания позволяют организовать дополнительные сезонные места. Наиболее целесообразно одноэтажные здания с большой площадью застройки возводить в новых районах, где имеется возможность выделения соответствующего участка.

Одноэтажные здания предприятий общественного питания проектируются с подвалом, цокольным этажом или без них. В местах, где высокий уровень грунтовых вод, устройство подвалов не рекомендуется. В здании без подвала (цоколя) все помещения располагаются в одном уровне, что позволяет производственный процесс решать по горизонтали, без устройства лестниц для посетителей и персонала и подъемников для транспортировки продуктов.

В одноэтажных зданиях с подвалом (цоколем) на первом этаже размещаются

торговые, производственные и административные помещения, а в подвале (цоколе) складские, бытовые и подсобно-технические помещения.

Предприятия с различным количеством посадочных мест и несколькими торговыми залами хорошо решаются в одноэтажных зданиях. Горячий цех располагается в центральной части плана, содействуя изоляции торгового зала от кухни. Это достигается повышением этажа над горячим цехом и устройством естественной вентиляции. В строительстве и эксплуатации одноэтажные здания оказываются иногда более экономичными по сравнению с многоэтажными, что подтверждается сравнительным технико-экономическим анализом различных 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, кровли, полы, перегородки, составляющие 30 % стоимости общестроительных работ, уменьшается в многоэтажных зданиях, а стоимость стен, окон, междуэтажных перекрытий, лестниц возрастает.

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

Центричная планировочная схема предусматривает размещение производственных и обслуживающих помещений в центре здания, а обеденные залы с раздаточными размещаются 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 возможно увеличение высоты 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 площади. Применение центричной схемы дает наибольший эффект в предприятиях вместимостью от 200 и более посадочных мест. Одновременно могут быть получены компактные и выразительные решения.

Фронтальная планировочная схема условно делит здание на две части параллельно его оси. В одной части размещается группа торговых помещений, а в другой — производственные, складские, административно-бытовые и технические помещения.

Особенностью фронтальной планировочной схемы является вытянутая по фронту здания прямоугольная форма торгового зала и соответствующая схема технологического процесса.

Фронтальная планировочная 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. Здания общественно-

го питания, осуществляемые по данной схеме, допускают пристройку открытых террас, веранд и площадок для сезонных посадочных мест.

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

Недостатком одноэтажных зданий общественного питания с фронтальной схемой является значительная протяженность плана, ограниченная его шириной. Двухпролетная конструктивная схема здания ограничивает вместимость предприятия. Многопролетная конструктивная схема ухудшает размещение основных групп помещений и четкость технологического процесса работы предприятия.

Особенностью **глубинной** планировочной схемы является условие деления плана здания на две половины вдоль поперечной его оси с торговыми помещениями в одной и неторговыми — в другой. Все помещения размещаются 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.

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.

Следующей принципиальной планировочной схемой является **угловая**. Предприятия общественного питания, разработанные по такой схеме, встречаются реже.

По данной схеме можно проектировать предприятия общественного питания различной вместимости с одним или несколькими торговыми залами, связанными с производственными помещениями. Хорошо решается естественное освещение и размещение посадочных мест в торговом зале. Угловая схема имеет свои недостатки. К ним относятся 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 сложную конфигурацию плана и конструкцию здания.

Встречаются предприятия общественного питания, построенные по **разобщенной** схеме, при которой в центральной части размещаются производственные и другие помещения, а в боковых частях — торговые залы. Данная схема возможна для предприятий сезонного функционирования. Разобщенная схема допускает размещение торговых залов различного размера с раздаточными линиями самообслуживания, технологически связанных с производственными помещениями.

Торговые залы могут получать трехстороннее естественное освещение, а производственные — путем увеличения высоты этих помещений, устройства в верхней части естественного освещения и вентиляции. К зданиям, решенным по такой схеме, легко пристраиваются сезонные посадочные места при небольшом и равном удалении от раздаточных. Данная планировочная схема наиболее приемлема для предприятий общественного питания вместимостью в 200 и более посадочных мест и рекомендуется для предприятий общественного питания сезонного функционирования.

Менее распространенной схемой является **Т-образная**. При ней группа торговых помещений расположена в отдельной части плана здания перпендикулярно неторговой группе помещений. Данная планировочная схема позволяет организовать предприятия общественного питания вместимостью на 100 посадочных мест и более и допускает устройство дополнительных сезонных посадочных мест.

Основным недостатком одноэтажных зданий предприятий общественного питания, решенных Т-образной схемой, является ограниченная возможность посадки его на затесненных участках. Проведенный анализ позволил классифицировать все одноэтажные здания предприятий общественного питания на курортах по основным принципиальным планировочным схемам.

Реже в отечественной и зарубежной практике имеется ряд решений предприятий общественного питания по **комбинированной, П-образной и Г-образной** композиционным схемам. При комбинированной схеме проектируются предприятия различной вместимости с одним или двумя торговыми залами, значительный фронт для размещения раздаточных линий и возможность устройства необходимого количества сезонных посадочных мест. П-образная и Г-образная схемы приемлемы наилучшим образом для предприятий средней и большой вместимости. Они позволяют более четко изолировать торговые помещения между собой, разместив между ними неторговую группу помещений. Это способствует лучшей организации обслуживания посетителей, созданию необходимого фронта раздаточных линий самообслуживания, а также избежать возможности пересечения людских потоков.

В практике проектирования и строительства предприятий общественного питания все чаще встречаются многоэтажные здания (два и более этажей). В них, 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 в связи с тем, что технологические и людские потоки организуются уже в двух направлениях — по горизонтали и по вертикали. Требования, предъявляемые к взаимосвязи основных групп помещений, расположенных по горизонтали, аналогичны одноэтажным. Взаимосвязи по вертикали имеют свои особенности.

Встречаются различные варианты размещения основных групп помещений поэтажно. Если предприятие общественного питания имеет подвал, то в нем размещаются складские, административно-бытовые и технические помещения, а в верхних этажах — торговые и производственные помещения.

В зданиях предприятий общественного питания в несколько этажей, без под-

валов в первых этажах, размещаются складские, административно-бытовые, технические, производственные и торговые помещения, а в верхних этажах — только производственные и торговые помещения. Встречаются и повторения поэтажного размещения основных групп помещений. Размещение в первых этажах торговых и производственных помещений делает возможным устройство сезонных посадочных мест возле зданий. Рационально размещать в первых этажах специализированные торговые залы, магазины полуфабрикатов и помещения выдачи обедов на дом. Здания в несколько этажей имеют меньшую площадь застройки, с более компактным планом, по сравнению с одноэтажными зданиями при одинаковой вместимости. Это способствует строительству таких зданий при большей плотности застройки и на затесненных участках.

Связь основных групп помещений по вертикали осуществляется лестницами, подъемниками и пандусами. Это усложняет технологическую схему и приводит к увеличению производственных поточных линий и графиков движения посетителей, ведет к удорожанию их строительства и эксплуатацию.

Практика проектирования и строительства зданий в несколько этажей, предприятий общественного питания решается на основе тех же композиционных схем: центричной, фронтальной, глубинной и угловой, но часто в различных сочетаниях.

Разобшенная, смешанная, П-образная и Г-образная композиционные схемы в поэтажном сочетании встречаются реже.

Многоэтажные здания предприятий общественного питания размещаются как в новых районах, так и в районах сложившейся застройки и в условиях реконструкции существующих городов, где возможности участка ограничены.

ЛИТЕРАТУРА.

1. Абызов В.А., Куцевич В.В. Архитектура общественных зданий с гибкой планировкой. — К.: Будивэльнык, 1990. — 112 с.
2. Рекомендации по проектированию предприятий общественного питания быстрого обслуживания. — М.: ЦНИИЭП учебных зданий, 1991. — 43 с.
3. Рекомендации по технологическому проектированию новых, реконструкции, техническому перевооружению действующих предприятий общественного питания в городских и сельских поселениях. — М.: ЦИНОТУР Центросоюза, 1992. — 54 с.
4. Требования научной организации труда при проектировании доготовочных предприятий общественного питания, технологических процессов и оборудования. — М.: Госгражданстрой, 1986. — 112 с.
5. Уренев В.П. Основы архитектурного проектирования предприятий общественного питания. — К.: Выща школа, 1990. — 190 с.
6. Уренев В.П. Предприятия общественного питания в городской застройке / ВНИИТАГ Госкомархитектуры. — М.: 1991. — Вып. 7-8. — 102 с.