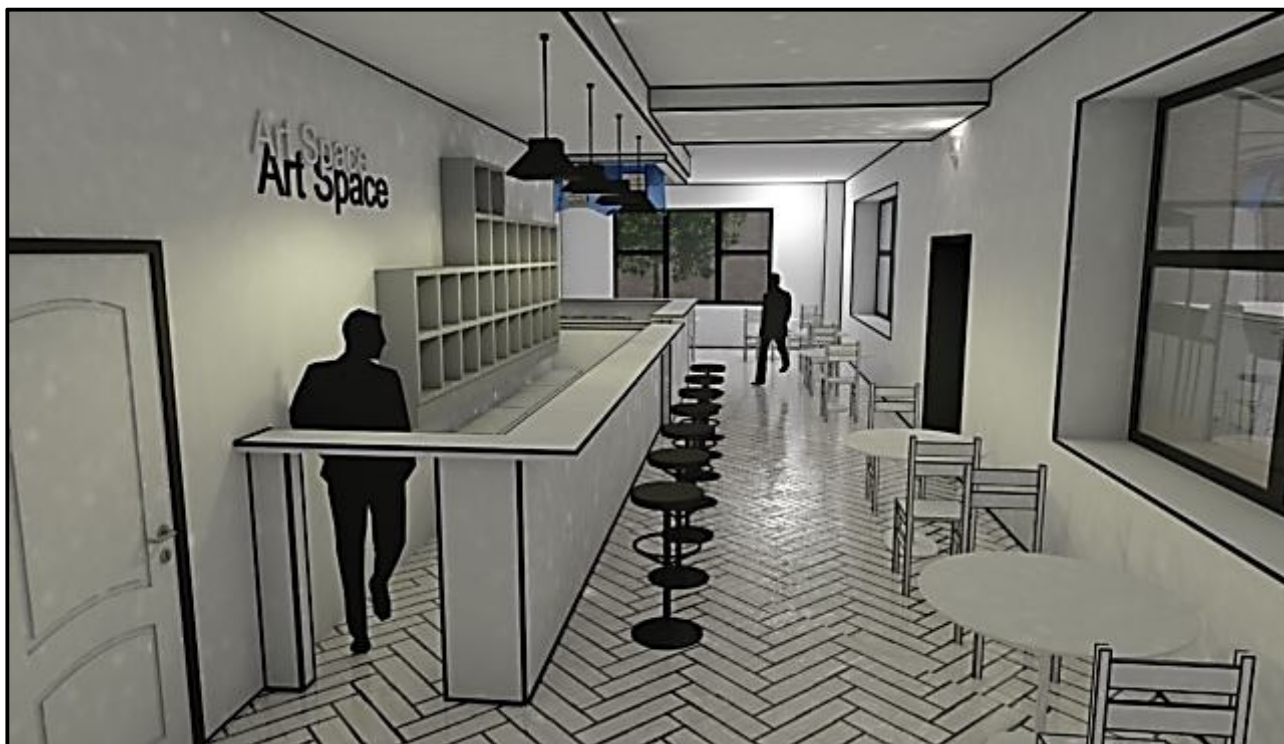


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА імені О. М. БЕКЕТОВА**



МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

до проведення практичних занять та організації самостійної роботи
з навчальної дисципліни

«АРХІТЕКТУРНЕ ПРОЄКТУВАННЯ: КАФЕ НА 75–100 МІСЦЬ»

*(для студентів 2 курсу денної форми навчання першого (бакалаврського) рівня
вищої освіти зі спеціальності 191 – Архітектура та містобудування)*

**Харків
ХНУМГ ім. О. М. Бекетова
2021**

Методичні рекомендації до проведення практичних занять та організації самостійної роботи з навчальної дисципліни «Архітектурне проєктування: Кафе на 75–100 місць» (для студентів 2 курсу денної форми навчання першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 191 – Архітектура та містобудування) / Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова ; уклад. : М. А. Вотінов, О. В. Смірнова, А. Г. Солнцев, О. Є. Мандріченко. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2021. – 38 с.

Укладачі: канд. арх., доц. М. А. Вотінов,
канд. арх., доц. О. В. Смірнова,
ст. викл. А. Г. Солнцев,
ст. викл. О. Є. Мандріченко

Рецензент

О. С. Шушлякова, кандидат архітектури, доцент кафедри архітектури будівель і споруд та дизайну архітектурного середовища Харківського національного університету міського господарства імені О. М. Бекетова

Рекомендовано кафедрою основ архітектурного проєктування, протокол № 1 від 29 серпня 2020 р.

ЗМІСТ

Вступ.....	4
1 Рекомендації до проектування будівель підприємств громадського харчування.....	5
1.1 Типи підприємств та їх характеристики.....	5
1.2 Вимоги до проектування підприємств громадського харчування.....	7
1.3 Об'ємно–планувальні рішення закладів громадського харчування.....	10
1.4 Функціональне зонування і вимоги до проектування окремих груп приміщень закладів громадського харчування.....	13
1.5 Організація внутрішнього простору закладів громадського харчування.....	21
2 Завдання на проектування кафе на 75–100 місць.....	25
2.1 Передпроектний аналіз території, що проектується.....	25
2.2 Розробка генерального плану проєктованої території.....	30
2.3 Функціональне планування та просторове рішення кафе.....	31
2.4 Дизайн інтер'єру та екстер'єру кафе.....	32
Список використаних джерел.....	34
Додатки.....	35

ВСТУП

У методичних рекомендаціях надано матеріал, необхідний для виконання практичних занять та організації самостійної роботи студентів під час вивчення дисципліни «Архітектурне проєктування: Кафе на 75–100 місць». Мета цих рекомендацій – ознайомити студентів з особливостями проєктування підприємств громадського харчування, вимогами державних будівельних норм проєктування об'єктів та містобудівельних норм розташування означених об'єктів у міському або природному середовищі. Проєкт будівлі кафе чи ресторану повинен відповідати природно-містобудівельним, функціональним, конструктивним, економічним і естетичним вимогам.

Завдання передбачає оволодіння методами компонування різних функціональних зон при створенні цілісної структури об'єкта з взаємозв'язком об'ємно-планувального рішення і конструктивної системи будівлі.

Роботі передуює ґрунтовний передпроєктний аналіз, вивчення нормативної та навчальної літератури, аналогів і прототипів.

Ресторанне господарство являє собою галузь народного господарства, основу якої складають підприємства, що характеризуються єдністю форм, організації виробництва й обслуговування споживачів, які розрізняються за типами, спеціалізацією.

Розвиток ринкових відносин у нашій країні витиснув багаторічну монополію держави у сфері ресторанного сервісу. Україна стрімко увійшла в ХХІ століття, яке надає чимало нових можливостей. Змінилася форма власності багатьох кафе та ресторанів, що відрізнялися обмеженим асортиментом і традиційно не нав'язливим сервісом. Нові власники поставили за мету забезпечити прибутковість підприємств ресторанного сервісу. Між ними розпочалася реальна конкуренція за споживача, готового оплачувати пропоновані кулінарні шедеври і справжній сервіс. Власники зацікавлені в залученні клієнта, і тому намагаються поліпшити інтер'єри та зовнішній вигляд своїх підприємств.

1 РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ПРОЄКТУВАННЯ БУДІВЕЛЬ ПІДПРИЄМСТВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

1.1 Типи підприємств та їх характеристики

Підприємство громадського харчування це підприємство, що призначене для виробництва кулінарної продукції, борошняних кондитерських і булочних виробів, їх реалізації і організації споживання.

Залежно від характеру діяльності, підприємства харчування поділяються так :

- заготівельні підприємства, які виготовляють харчові напівфабрикати, призначені для їдалень, ресторанів і відкритого продажу в спеціалізованих магазинах напівфабрикатів і кулінарії;

- підприємства, організуючи виробництво і реалізацію продукції власного виробництва та продаж покупних продовольчих товарів на місці (ресторан, кафе, бари, їдальні);

- підприємства, організуючи продаж продукції громадського харчування (магазини кулінарії, кафетерії);

- підприємства з повним виробничим циклом, що працюють на сировині і реалізують свою продукцію у вигляді готових страв.

Кожне підприємство громадського харчування характеризується певними ознаками. При визначенні типу підприємства враховують:

- асортимент продукції, що реалізовується, її різноманітність і складність виготовлення;

- технічну оснащеність (матеріальну базу, інженерно-технічне оснащення і устаткування, склад приміщень, число місць, архітектурно–планувальне рішення);

- методи і форми обслуговування;

- якість обслуговування (комфортність, етику спілкування, естетику);

- основний контингент відвідувачів;

Спираючись на перераховані вище фактори можна дати визначення основним підприємствам громадського харчування:

Їдальні – найбільш масовий тип підприємств, що виготовляє обідні страви з напівфабрикатів, або з сировини. Залежно від обслуговуваного контингенту і місця розташування, поділяють на загальнодоступні – відкритого типу і закритого типу – їдальні при виробничих підприємствах, учбових закладах, дитячі.

Буфети – підприємства, що реалізують в основному найпростіші холодні закуски, кондитерські вироби, мінеральні напої. Як правило, вони не мають кухні, а отримують продукцію з інших підприємств в готовому вигляді.

Бари – підприємства з організації дозвілля із наданням широкого асортименту напоїв, десертів, закусок. У деяких барах допускається реалізація гарячих блюд нескладного приготування. Бари бувають: загальнодоступні за місцем роботи чи навчання; за організацією дозвілля – вар’єте-бар, стерео-, відео-бари та інші; постійно діючі та сезонні.

Закусочна (шинок) – розрахована на швидке обслуговування відвідувачів. Асортимент блюд в підприємствах швидкого обслуговування не дуже широкий, головним чином це холодні страви нескладного виготовлення. Закусочні можуть бути стаціонарні і сезонні, загального типу і спеціалізовані. До спеціалізованих відносяться сосисочні, пельменні, шашличні, пиріжкові та ін. Основна форма обслуговування – самообслуговування і через торговельні автомати. Підприємства цього типу мають бути розраховані на різний контингент споживачів: молодь, діти, людей, що бажають просто перекусити, і тих, хто хоче відпочити, а також відвідувачів, яких об’єднують загальні інтереси і захоплення.

Кафе – виготовляють кулінарні вироби для сніданків, полуденків і вечерів. Вони можуть бути загального типу і спеціалізовані типу кафе-кондитерська, кафе-молочна, кафе-морозиво, дитяче кафе тощо. Обслуговування проводиться переважно офіціантами, деякі кафе працюють на самообслуговуванні.

Залежно від рівня комфорту і додаткових послуг, що надаються споживачам кафе можуть бути вищої, першої і другої категорії. У деяких кафе у вечірню пору збільшується асортимент блюд і воно працює як ресторан.

Кав'ярня – різновид кафе з різноманітним асортиментом кави.

Кафе-бар – різновид кафе, до складу якого входить бар, який суміжний з торговельною залою кафе або барна стійка, що розміщена в торговельній залі кафе.

Кафе-пекарня – різновид кафе, відмінною ознакою якого є виробництво і продаж хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів на місці.

Ресторани – підприємства громадського харчування підвищеного класу, що обслуговують населення у денний і вечірній час з різноманітним асортиментом холодних і гарячих блюд, які іноді виготовляють за індивідуальним замовленням. В ресторанах класу люкс і вищий є обов'язковим наявність банкетного залу та бару, де безпосередньо надаються умови для культурного відпочинку і розваг відвідувачів (естрада, музика, танці, тематичні вечори). Обслуговування проводиться офіціантами.

Нічний клуб – різновид бару або ресторану, який працює переважно в нічні години з організацією різноманітних видовищ і розважально-танцювальних програм із музичним супроводом. Розрізняють нічні клуби з послугами дозвілля типу кабаре, більярд, диско тощо.

1.2 Вимоги до проєктування підприємств громадського харчування

Розміщення загальнодоступних підприємств харчування – закладів Ресторанного господарства (далі – РГ), їх місткість і тип слід передбачати, керуючись перспективними схемами розвитку генеральних планів районів з урахуванням як нового будівництва, так і реконструкції підприємств, що діють, з можливою зміною їх спеціалізації, виходячи з інвестиційних переваг замовників та недопущення створення негативних факторів впливу на умови проживання населення, оточуюче середовище.

Підприємства харчування (заклади РГ) місткістю 100 і більше місць (ресторани, бари, кафе, як правило, великої місткості) доцільно розміщувати в громадських і торгових центрах, на магістралях і площах, поблизу зупинок міського транспорту, станцій метрополітену, вокзалів і аналогічних місцях жвавого руху населення, а також на рекреаційних територіях. Підприємства харчування (заклади РГ) повсякденного обслуговування місткістю, як правило, від 25 до 75 місць (кафе і закусочні спеціалізовані, бари, магазини кулінарії, їдальні загальнодоступні, дієтичні і роздавальні – зокрема для людей похилого віку, маломобільних груп населення та добродійні), а також домові кухні слід орієнтувати на наближене обслуговування і розміщувати на території житлових районів з урахуванням обслуговування працівників підприємств і установ (закладів), що розміщуються на цих територіях.

У житлових будинках допускається розміщувати вбудовані або прибудовані підприємства харчування (заклади РГ) місткістю не більше 50 посадочних місць, з режимом функціонування до 22 години згідно вимогам ДБН В.2.2–15 і без оркестрового супроводу, магазини кулінарії без технологічних процесів торговельною площею не більше 150 м² відповідно до ДБН В.2.2–9, а також кафетерії у складі підприємств торгівлі.

На земельній ділянці слід передбачити чітке зонування з виділенням: зони для відвідувачів, за необхідності, з майданчиком для сезонного розміщення додаткових столиків на відкритому повітрі; виробничої зони, куди можуть входити господарський двір з під'їзними шляхами для вантажних автомобілів, розвантажувальний майданчик, що примикає до групи складських приміщень, сміттєзбірник, майданчик відпочинку для персоналу; стоянки для індивідуального автотранспорту. При проектуванні вбудованих та прибудованих приміщень підприємств харчування (закладів РГ) необхідно провести розмежування прибудинкової території житлового будинку та території підприємства харчування (закладу РГ).

Господарську зону і розвантажувальні майданчики підприємств харчування (закладів РГ), що розміщуються в житлових будинках, слід

розташовувати з того боку житлового будинку, де немає вікон і входів в житлові приміщення.

Відстань від вікон і дверей приміщень підприємств харчування (закладів РГ) до майданчиків із сміттєзбірником повинна бути не менше 20 м. Лінійні розміри майданчиків в плані повинні з усіх боків на 1,5 м перевищувати площу сміттєзбірника. Майданчики із сміттєзбірниками підприємств харчування повинні мати свою систему збирання і накопичення сміття, та бути відокремленими від сміттєзбиральних майданчиків житлового будинку.

Розрахункова кількість машино-місць на автостоянках та в гаражах ресторанів і кафе приймається за завданням на проектування, але не менше ніж вимагається за ДБН Б.2.2–12:2019. Необхідність майданчика для стоянки автомобілів, мотоциклів і велосипедів поблизу підприємств харчування, визначається за ДБН В.2.3–15:2007 та завданням на проектування або проектом. Майданчик для стоянки автомобілів і мотоциклів від будинку підприємства харчування повинен знаходитись на відстані згідно з вимогами ДБН Б.2.2–12:2019, але не далі ніж 200 м.

Автостоянки для особистого транспорту інвалідів при підприємствах харчування місткості менше 100 місць слід виділяти не менше 1 місця.

На ділянці підприємства харчування слід передбачати проїзди, пішохідні доріжки, штучне освітлення і озеленення. Освітлення фасадної групи підприємств харчування (закладів РГ) повинно відповідати вимогам ДБН В.2.5–28:2018, не створювати негативного впливу (світлове навантаження в нічний час доби) на приміщення прилеглих житлових будинків. Елементи ділянки повинні бути доступні для інвалідів згідно з вимогами ДБН В.2.2–17:2006 :

а) відкриті сходи і пандуси на ділянці повинні забезпечувати безпеку і зручність пересування;

б) огорожі, поручні і пристосування повинні використовуватися також для руху індивідуальних колясок;

в) матеріали покриття і їх фактура, що застосовуються на шляху руху людей, повинні запобігати ковзанню і тому подібне.

1.3 Об'ємно-планувальні рішення закладів громадського харчування

Розробка об'ємно-планувальних рішень закладів громадського харчування є основним етапом їхнього проєктування, що ґрунтується на комплексному врахуванні різнобічних вимог – функціональних, фізико-технічних, конструктивних, архітектурно-художніх і економічних. Формування об'ємно-планувальних рішень будівель визначають наступними основними чинниками:

- функціональним процесом і встановлюваним на його основі складом приміщень, геометричними параметрами, вимогами до їхнього угруповання, взаємозв'язку з умовами уніфікації планувальних і конструктивних елементів;
- містобудівними і природно-кліматичними умовами, включаючи особливості ділянки будівництва, його рельєфу, що оточує забудову, а також ландшафтними і іншими характеристиками місцевості;
- конструктивними особливостями проєктованої будівлі, зв'язаними з величиною прольотів, висотою і іншими геометричними параметрами, матеріалом несучих і огорожувальних конструкцій.

Величина підприємств харчування характеризується місткістю (кількістю місць в обідній залі) і продуктивністю (кількістю страв, що виготовлюються в зміну). Місткість і продуктивність підприємств харчування визначаються завданням на проєктування або проєктом. Оптимальні величини кількості місць в залі загальнодоступних підприємств харчування (закладів РГ) зазначено в таблиці 1.

У завданні, за необхідності, додатково вказується кількість місць для сезонного розширення.

Від функціонального призначення підприємства харчування та специфіки технологічного процесу залежить склад приміщень, їхня площа, взаємозв'язок і групування приміщень.

Таблиця 1 – Оптимальні величини кількості місць

Типи підприємств харчування (закладів РГ)	Кількість місць в залі
Ресторан	50–200
Бар:	
винний, молочний, гриль тощо	25–50
пивний	25–100
Кафе:	
загального типу	50–200
спеціалізоване (молодіжне, дитяче, кондитерська, морозиво, молочне тощо)	25–100
Їдальня:	
загальнодоступна	50–200
дієтична	50–100
роздавальна	25–50
Закусочна:	
загального типу	25–50
спеціалізована (згідно з термінами 3.15)	25–50
Кафетерій	8–50
Магазин кулінарії (без виробництва) торговельною площею	40–180 м ²
<p>Примітка 1. Кількість місць в ресторані, що розміщується на поверсі вище за умовну висоту 47 м, не повинна перевищувати 100 місць.</p> <p>Примітка 2. Місткість підприємств-автоматів (зокрема залів, зон) встановлюється завданням на проєктування або проєктом.</p> <p>Примітка 3. Допускаються інші місткості залу, встановлювані замовником (інвестором). Кількість залів в підприємствах харчування (зкладах РГ), а також поєднання типів залів в комплексному підприємстві харчування (зкладі РГ) встановлюється завданням на проєктування або проєктом.</p>	

Основна мета розробки об'ємно-планувального рішення – поєднання в єдине ціле всіх груп приміщень, які входять до складу підприємства, з урахуванням їх взаємозв'язку та вимог, що висувають до оптимальної роботи виробництва, реалізації та споживання кулінарної продукції. Для зниження непродуктивних витрат праці працівників їдалень, ресторанів і кафе порядок розміщення приміщень і їхній функціональний взаємозв'язок повинні визначатися загальною технологічною схемою підприємства, що забезпечує поточність усіх технологічних процесів.

Відповідно до технологічного процесу виробництва продукції та її реалізації в закладах громадського харчування має місце функціональне зонування приміщень, що припускає виділення окремих груп приміщень і їхній взаємозв'язок, який повинен забезпечити:

- поточність технологічного процесу – від надходження продуктів для готування і до подання кулінарної продукції;

- мінімальну довжину технологічних, транспортних і людських потоків з метою створення найбільш сприятливих умов для споживачів і працівників підприємства;

- дотримання правил охорони праці та санітарно-гігієнічних норм і правил.

У завданнях на проектування будівель підприємств громадського харчування приводять склад робочих і обслуговуючих приміщень, їхню місткість чи пропускну здатність, площі, висоти і пропоновані до них функціональні і фізико-технічні вимоги.

Їхні параметри обчислюють на підставі встановлених об'ємно-планувальних норм. Розміри допоміжних приміщень встановлюють в процесі проектування об'ємно-планувального рішення на основі діючих технологічних нормалей і будівельних норм.

1.4 Функціональне зонування і вимоги до проєктування окремих груп приміщень закладів громадського харчування

Кафе суміщає функції виробничого і обслуговуючого підприємства. Тому в його структурі виділяються дві основні категорії приміщень:

– приміщення для відвідувачів (вестибюлі, обідні зали, холи та ін.), наявність яких обумовлена функцією обслуговування значного контингенту відвідувачів;

– приміщення безпосередньо пов'язані з приготуванням їжі: виробничі цехи і приміщення, складські, адміністративно-побутові і технічні.

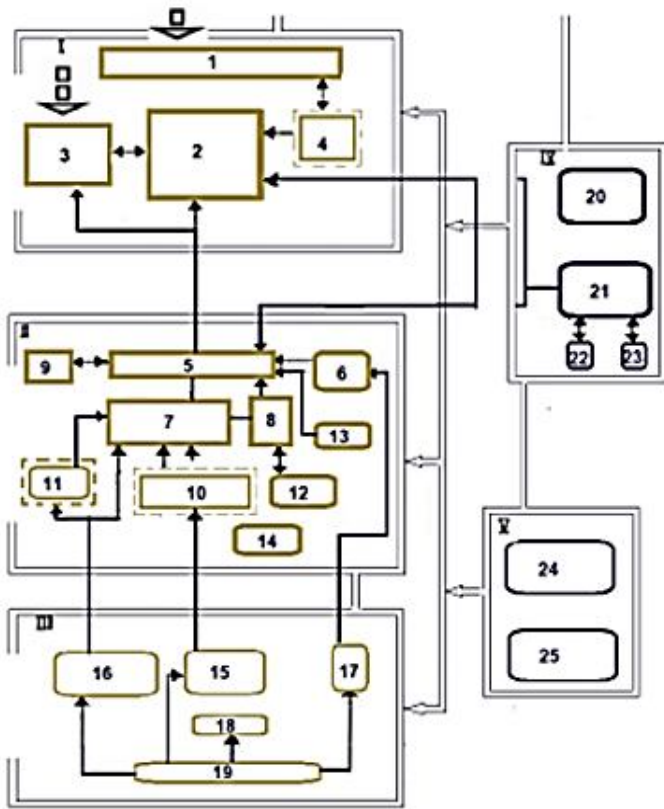
В зв'язку з цим до цих принципово різних за функцією груп приміщень пред'являються при проєктуванні відповідно принципово різні вимоги.

Основні функціональні групи приміщень в структурі підприємства (будівлі) повинні мати чітке зонування і зручний функціонально-технологічний взаємозв'язок за використанням виробничих коридорів, виключаючи перетин людських та вантажних потоків.

Основну групу приміщень будівлі ресторану або кафе становлять обідня зала, приміщення виробничого (кухня) та адміністративного призначення.

Будинки підприємств харчування повинні відповідати експлуатаційним вимогам до території, приміщень приймання, зберігання, виробництва і реалізації продукції, а також до умов праці персоналу – за СанПіН 42–123–5777–91 незалежно від форм власності та організаційно-правових форм.

Функціональний взаємозв'язок груп приміщень підприємств громадського харчування з обслуговуванням офіціантами наведено на рисунку 1. Перелік приміщень для обслуговування відвідувачів у підприємствах харчування (закладах РГ) різного типу і класу наведено в таблиці 2.



- I – приміщення для відвідувачів;
- II – виробничі;
- III – для прийому і зберігання продуктів;
- IV – службові та побутові;
- V – технічні

1 - вестибюль з гардеробом, умивальні, туалетами; 2 - обідня зала; 3 - банкетна зала; 4 - бар; 5 - роздавальна; 6 - буфет; 7 - гарячий цех; 8 - холодний цех; 9 - мийна столового посуду; 10 - цех доготування страв; 11 - цех борошняних виробів; 12 - мийна кухонного посуду; 13 - приміщення різання хліба; 14 - приміщення завідувача виробництвом; 15 - охолоджувальні камери; 16 - комора сухих продуктів; 17 - комора напоїв; 18 - комора інвентарю; 19- завантажувальний; 20- кабінет директора і службові приміщення; 21 - гардероби для персоналу та офіціантів; 22 - душові та санвузли для персоналу; 23 - комора білизни; 24 - вентиляційні камери; 25 - електрощитова.

Рисунок 1 – Схема взаємозв’язку функціональних груп приміщень підприємств громадського харчування, що обслуговуються офіціантами

Таблиця 2 – Перелік приміщень для обслуговування відвідувачів

Приміщення для відвідувачів	Типи підприємств харчування (закладів РГ)								
	Клас						Ка- фе	Їда- льня	За- ку- со- чна
	Ресторани			Бари					
	люкс	ви- щий	пер- ший	люкс	ви- щий	пер- ший			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Аванзал, хол	+	+	*	+ ¹⁾	+ ^{1)*}	*	+ ²⁾	*	*
Обідня зала	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Естрада та танцмайданчик	+	+	*	+	+	*	+ ²⁾	*	*
Артистична, приміщення для зберігання музичних інструментів	+ ⁴⁾	+ ⁴⁾	*	*	*	*	+ ²⁾	*	*
Зона музичних автоматів, звуковідео-відтворювальної апаратури тощо	*	*	+	+	+	+	+ ²⁾	*	*
Банкетна зала, окремі кабінети	+	+	+	*	*	*	*	*	*
Роздавальні	*	*	*	*	*	+ ³⁾	*	+	+
Приміщення для цільових заходів дозвілля ⁵⁾	+	+	*	+	+	*	+	*	*
Вестибюль	+	+	+	+ ¹⁾	+ ¹⁾	+ ¹⁾	+ ⁶⁾	+	*
Гардероб	+	+	+	+ ¹⁾	+ ^{1)D}	+ ¹⁾	+ ⁶⁾	+ ⁷⁾	*
Жіноча туалетна кімната біля гардеробу	+	+	+	+ ¹⁾	+ ¹⁾	*	+ ⁶⁾	*	*
Туалет (вбиральня)	+	+	+	+	+	+	+ ⁷⁾	+ ⁷⁾	*
Туалетна при вбиральні	+	+	+	+	+	*	+ ⁷⁾	*	*
Кімната для куріння	+	+	*	+	+	*	+	*	*
Приміщення відпочинку для відвідувачів та кабінет лікаря	*	*	*	*	*	*	*	+ ⁸⁾	*
Приміщення для ігор	*	*	*	*	*	*	+ ⁹⁾	*	*
Приміщення для надання додаткових послуг	+	+	+	+	+	*	+	+	*
Магазин (відділ) кулінарії	+	+	+	*	*	*	*	+	*

¹⁾ тільки при автономному функціонуванні;
²⁾ встановлюється завданням на проектування; з виключенням впливу негативних факторів фізичної, хімічної та біологічної природи;
³⁾ обслуговування барменом за стійкою бару;
⁴⁾ у залах на 200 місць і більше;
⁵⁾ вид заходів дозвілля, склад та площі приміщень встановлюється завданням на проектування;
⁶⁾ у підприємствах харчування (закладу РГ) типу "кафе", де відвідувачі не обслуговуються офіціантами, наявність приміщення необов'язкова;
⁷⁾ для підприємств харчування (закладів РГ) місткістю більше 50 місць;
⁸⁾ для їдалень з дієтичним харчуванням;
⁹⁾ для дитячих кафе.

Примітка. + – наявність приміщення обов'язкова
 * – наявність приміщення необов'язкова.

Приміщення для відвідувачів. Склад приміщень для відвідувачів залежить від типу підприємства і включає: зали, аванзали, бари, буфети для відвідувачів, магазин кулінарії, вестибюль з гардеробом та санітарними вузлами.

Торгівельну групу приміщень розташовують в надземних поверхах. При розміщенні залів вище за третій поверх передбачають ліфти для переміщення відвідувачів. Зали і входи для відвідувачів, як правило, розміщують з боку головного фасаду але дозволяється з боку бічного фасаду. Зали повинні мати природне освітлення або гарне штучне.

Площу обідньої зали (без роздавальної) слід приймати на 1 місце в залі, не менше, м²:

- у ресторанах – 1,8;
- те саме з естрадою і танцмайданчиком – 2,0;
- у їдальнях загальнодоступних і при вищих навчальних закладах – 1,8;
- у кафе, закусточних і пивних барах – 1,6;
- у кафе-автоматах, закладах швидкого обслуговування і безалкогольних барах – 1,4.

В залі виділяють такі зони:

- вхідну зону, яка дозволяє відвідувачам оглянути зал, знайти вільне місце та визначити шлях переміщення;
- обідню зону;
- естраду, танцювальну зону (розміщують естраду і танцювальний майданчик разом).

Планувальне рішення зали повинне сприяти швидкому та зручному обслуговуванню відвідувачів, забезпечити найкоротші та прямолінійні шляхи руху відвідувачів і офіціантів, швидкій орієнтації відвідувачів в залі.

Залу ресторану або кафе допускається розділяти на зони перегородками (стаціонарними або розсувними) за умови влаштування шляхів евакуації з кожної зони окремо. Ширину проходу в залах слід приймати не менше вказаної в таблиці 3.

Таблиця 3 – Ширина проходу у ресторанній залі

Проходи у залі	Ширина в м (не менше)			
	Ресторан Бар	Кафе	їдальня	Закусочна
Основний	1,5	1,2	1,35	1,2 (1,6) ^{*)}
Додаткові: для розподілу потоків відвідувачів	1,2	1,0	1,2	1,0 (1,1) ^{*)}
для підходу до окремих місць	0,6	0,4	0,6	0,4 (0,8) ^{*)}

^{*)} У дужках вказана ширина проходів між столами, призначеними для харчування стоячи

Примітка 1. Ширина проходу визначається між спинками стільців (при відстані від спинки стільця до краю столу 0,5 м), між вільними сторонами (кутами) столів.

Примітка 2. У їдальнях ширину основного проходу, обслуговуючого більше 200 місць, допускається збільшувати на 0,2 м на кожних 100 місць понад 200, але не більш ніж на 1,2 м.

Організація внутрішнього простору. При організації внутрішнього простору необхідно використовувати розстановку устаткування, його форму і габарити. Ефективним є прийом поділу простору зали на окремі зони, які можуть змінювати свій характер в залежності від потреби і способу застосування пересувної або стаціонарної меблі.

Деякі прийоми та габарити розміщення обладнання в обідніх залах показані на рисунку 2.

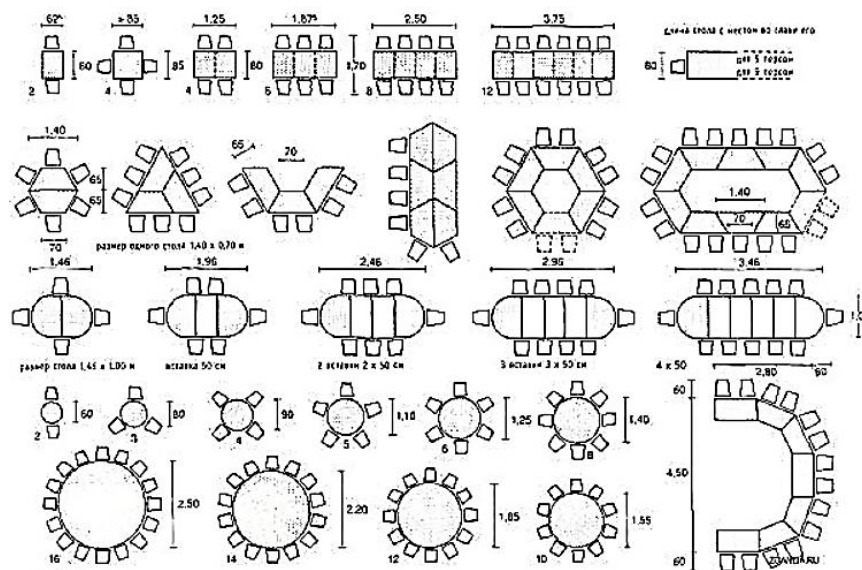


Рисунок 2 – Прийоми розміщення обладнання в обідніх залах

При організації інтер'єру кафе і ресторанів необхідно враховувати: призначення приміщення, його габарити; конфігурацію плану і членування об'єму; особливості конструктивного рішення; можливості розкриття внутрішнього простору і зв'язок інтер'єру з навколишньою природою або його замкнуте рішення; прийоми розстановки обладнання з урахуванням форми обслуговування і принципів організації руху відвідувачів.

Важливим психологічним фактором, що визначає експлуатаційні якості інтер'єру ресторану і кафе, є умова створення затишку. При цьому використовують прийоми членування об'єму приміщень, обмеження та ізоляції простору для створення внутрішнього самостійного середовища. Це можуть бути приміщення на певну кількість місць, виділені із загального обсягу, ізольовані зони для групи місць, що створюються за допомогою різних видів перегородок, штор, елементів озеленення і обладнання.

Допоміжні приміщення. До складу допоміжних приміщень входять вестибюль з гардеробом, туалети, приміщення (місця) для відпочинку, кімнати для куріння тощо, а також приміщення з надання послуг відвідувачам.

Вхідна зона включає тамбур, хол, гардеробні та санвузли. Вона повинна найбільш раціонально розподіляти потоки відвідувачів. Гардеробні повинні розміщуватися таким чином, щоб людям, які одягаються, не заважали, отже, ідеально буде відокремлення цієї зони. Санвузли не повинні проглядатися з зони входу і з основного залу.

Входи в убиральні для відвідувачів передбачаються з вестибюля. Кількість унітазів у убиральнях для відвідувачів приймається з розрахунку 1 унітаз на кожні 60 місць, в підприємствах менше 50 місць допускається проектувати дві убиральні (для чоловіків і жінок). Також слід передбачати спеціальну кабінку для відвідувачів-інвалідів на кріслі-колясці.

У підприємствах громадського харчування, розташованих в зонах масового туризму, на автотрасах і в інших місцях із значним одночасним потоком відвідувачів, рекомендується подвоювати кількість санітарних

приладів, а площу вестибюля при цьому збільшувати до 30% проти встановленої правилами.

При проектуванні загальнодоступних підприємств громадського харчування необхідно враховувати також інтереси соціально незахищених груп населення, зокрема – інвалідів. Нормами ДБН рекомендується враховувати при проектуванні наступні позиції: при входах в будівлі громадського харчування, місткістю від 100 місць сходи дублювати пандусом з жорсткою поверхнею, шириною не менше 1,2 м для доступу відвідувачів в інвалідних колясках, при цьому ширина полотна двері повинна бути не менше 0,9 м; рекомендується відводити до 10 місць для інвалідів на візках, при цьому виділена зона в залі повинна мати зручний доступ до роздавальної і забезпечувати розворот коляски з діаметром кола 1,5 м, тобто не менше 3 м на одне місце; проектування вбиралень для інвалідів повинно враховувати наступні специфічні вимоги: площа kabіни повинна розраховуватися виходячи з розміру інвалідного візка з вільним підходом з трьох сторін до унітазу (для супроводжуючої людини).

Якщо будівля двоповерхова або більше на території вестибюля розташовують сходи, територію вестибюля збільшують з урахуванням площі сходів.

У громадських будівлях при кожному зовнішньому вході передбачають тамбури для теплового та вітрового захисту. Ширина тамбуру повинна перевищувати ширину отвору не менше ніж 0,15 м з кожного боку, а глибина тамбура перевищувати ширину полотна дверей не менше 0,2 м. Мінімальна глибина тамбуру 1,2 м. Глибина тамбура, при користуванні інвалідами і іншими маломобільними групами населення, повинна складати не менше 1,8 м, а ширина – 2,2 м. Тамбури допускається не влаштовувати на виходах з будівель, якщо ці виходи є тільки евакуаційними, або з неопалюваних приміщень. При обґрунтуванні допускається не передбачати тамбур при зовнішньому вході в приміщення малої площі (до 100 м²). В такому випадку необхідно передбачити теплову завісу, а двері обладнати пристроями самозакривання.

Двері евакуаційних виходів і дверей на шляхах евакуації повинні відкриватися у напрямі виходу людей з будівлі. Такі виходи не влаштовуються через розсувні і підйомно-опускні двері та ворота, турнікети.

Виробничі приміщення. До виробничої групи приміщень входять: виробничі, складські та службово-побутові приміщення. Перелік виробничих приміщень потрібно приймати за таблицею Д.1 – Перелік виробничих приміщень, додаток Д (с.66, ДБН В.2.2–25:2009). Виробничі цехи для підприємств харчування меншої продуктивності (до 50 місць), що працюють на напівфабрикатах високого ступеня готовності, допускається об'єднувати в одному приміщенні: гарячий і холодний цехи; мийну столового і кухонного посуду. Виробничу групу приміщень, як правило, слід розміщувати в єдиній функціональній зоні. Розміщення цеху в структурі будівництва повинно забезпечити послідовність технологічних процесів обробки продуктів і виготовлення виробів при мінімальній тривалості функціональних зв'язків та відсутності перетину технологічних та транспортних потоків. Цехи не повинні бути прохідними, виключення можуть складати відділення цеху, пов'язані послідовними технологічними процесами.

Центральне місце у виробничій групі займають гарячі цехи (кухні) – приміщення, де сконцентровані основні процеси теплової обробки продуктів. Гарячий цех повинен мати зв'язок з роздільними та торговими приміщеннями. Об'єднанні в одному приміщенні цехів зрізними температуро-вологими режимами, а також мийних різного призначення слід застосовувати технологічне обладнання, що забезпечує в місцях обробки і приготування харчових страв задані параметри внутрішнього середовища. У такому приміщенні цехи слід розділяти бар'єрами заввишки до 1,6 м або обладнанням.

Адміністративно-побутові приміщення слід розміщувати ізольовано від інших приміщень, але передбачати їх зв'язок з приміщеннями іншого функціонального призначення. Вхід для персоналу необхідно проектувати окремо від входу для відвідувачів.

1.5 Організація внутрішнього простору закладів громадського харчування

Планування будівлі здійснюється в наступному порядку: вибір типу будівлі (стоїть окремо, прибудована або вбудована в будівлю іншого призначення), вибір поверховості та конфігурації, вибір архітектурно-планувальної схеми розміщення приміщень у будівлі та розміщення устаткування. При плануванні суспільних залів враховується форма обслуговування, в залежності від якої визначаються розташування входів і виходів, величина проходів між столами, їх розміщення і деякі інші чинники.

Таблиця 4 – Мінімально допустимі площі груп приміщень для відвідувачів

Підприємства харчування (заклади РГ)	Група приміщень для відвідувачів			
	Підприємства харчування (заклади РГ) з самообслуговуванням		Підприємства харчування (заклади РГ) з обслуговуванням офіціантами	
	Всього	У тому числі зала з роздавальною	Всього	У тому числі зала без роздавальної
1	2	3	4	5
1 Ресторани:				
а) на 50 місць	–	–	163	141
б) на 75 місць (розрахункова площа)	–	–	175	135
в) на 100 місць (розрахункова площа)	–	–	254	180
г) на подальше місце понад 100	–	–	2,2	1,8
2 Кафе, закусочні, кафе молодіжні, кафе-молочні, кафе-дитячі:				
а) на 50 місць (розрахункова площа)	96	60	91	70
б) на подальше місце понад 50 до 200	1,96	1,6	1,75	1,4
в) на 200 місць (розрахункова площа)	390	320	353	280
г) на подальше місце понад 200	1,91	1,6	1,75	1,4
3 Кафе-автомати:				
а) на 75 місць (розрахункова площа)	168	150	–	–

Продовження таблиці 4

б) на подальше місце понад 75	2,08	2,0	–	–
4 Кафе-морозиво:				
а) на 50 місць (розрахункова площа)	96	70	–	–
б) на подальше місце понад 50	1,68	1,4	–	–
5 Кафе-кондитерські:				
а) на 50 місць (розрахункова площа)	100	80	–	–
б) на подальше місце понад 50	1,84	1,6	–	–
6 Пивні бари:				
а) на 50 місць (розрахункова площа)	106	80	96	70
б) на подальше місце понад 50	1,88	1,6	1,68	1,4
7 Спеціалізовані закуочні:				
а) на 50 місць (розрахункова площа)	100	80	–	–
б) на подальше місце понад 50	1,8	1,6	–	–
7 Підприємства швидкого обслуговування:				
а) на 50 місць (розрахункова площа)	84	70	–	–
б) на подальше місце понад 50	1,64	1,4	–	–
8 Їдальні загальнодоступної мережі:				
а) на 50 місць (розрахункова площа)	118	90	–	–
б) на подальше місце понад 50	2,12	1,8	–	–

Допустимі відстані при компоновці обідніх столів приймаються не менше 0,6 м між кутами при діагональному розташуванні; якщо столи розташовують паралельно стінам, то ряд біля стіни ставлять впритул до неї, тоді відстань між столами повинна бути не менше 1,5 м з урахуванням зручного розміщення стільців. Основні проходи приймаються не менше 1,5 м, допоміжні – 0,75 м. Проте ці відстані можна рекомендувати лише умовно, оскільки у кожному окремому випадку меблювання залу залежить від його планування і форми обслуговування в підприємстві. Розстановка меблів в обідній залі повинна виконуватися з урахуванням забезпечення необхідних проходів до столів (рис. 3, 4).

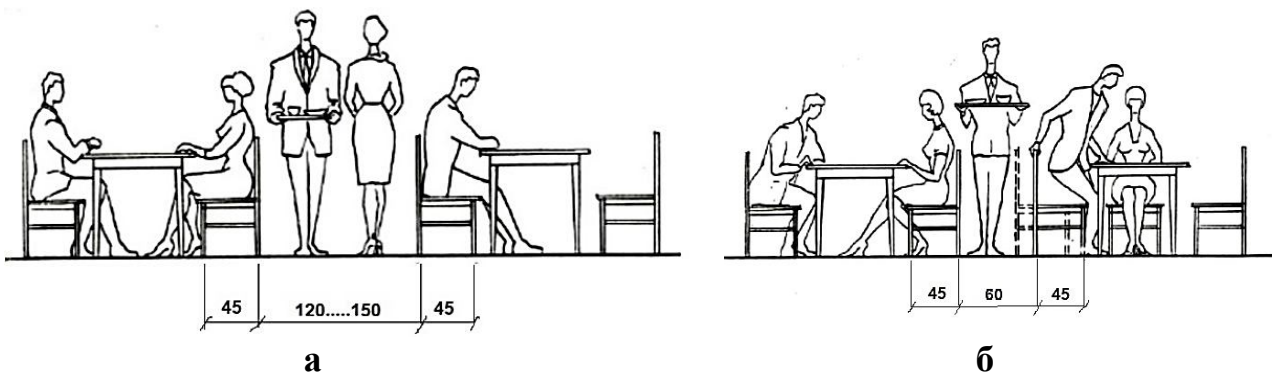


Рисунок 3 – Ширина головних (а) та другорядних проходів (б)

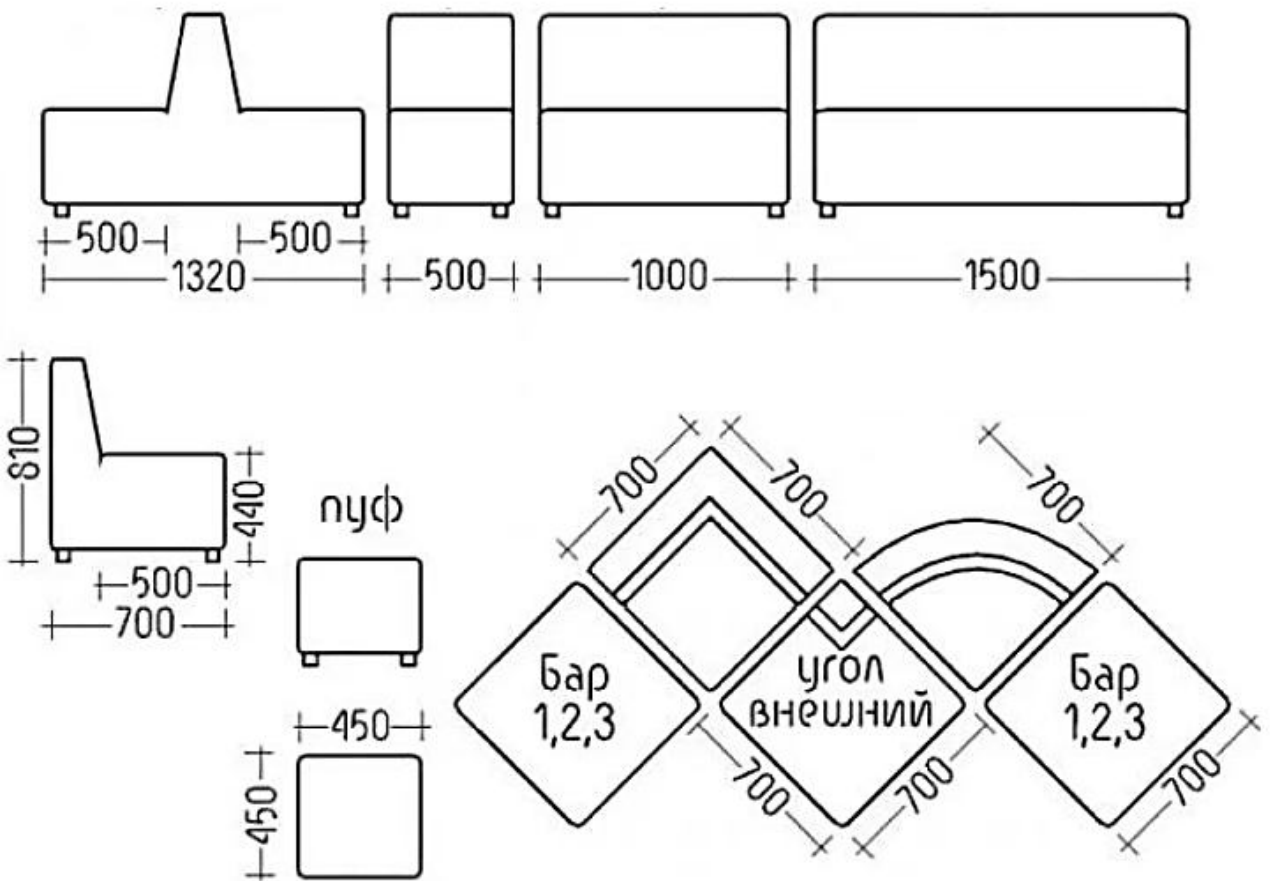


Рисунок 4 – Розміри диванів для кафе

Можлива розстановка столів рядами з широкими проходами і діагональна розстановка. Раціональна організація внутрішнього середовища підприємств громадського харчування в цілому і інтер'єрів, зокрема, в значній мірі визначає якість обслуговування, надаючи людині необхідний комплекс блюд і послуг в комфортних умовах. Основною задачею є створити максимально комфортне внутрішнє середовище і художній образ інтер'єру, що запам'ятовується, засобами архітектури і декоративно-прикладного мистецтва.

В кафе можлива організація зони видовищ і розваг. Це естради і танцювальні майданчики. Такі зони можуть бути композиційним центром приміщення, чому сприяє їх місцеположення, а також комплекс декоративних, пластичних, кольорових і світлових прийомів їх рішень.

На характер інтер'єру надає вплив тип підприємства громадського харчування (молодіжні, вечірні кафе). У торгових залах цих підприємств відвідувачі дивляться телепрограми, відпочивають, читають газети і журнали, зустрічаються з друзями. У цих залах створюють зони відпочинку, розміщують стереосистеми, телевізори. Змінюється характер меблювання, а тенденції до збільшення вільних площ зали викликає необхідність компактного розміщення устаткування, появи вбудованих меблів.

У сучасному інтер'єрі велике значення має функціональне співвідношення його елементів. Необхідно дотримуватись функціонального підходу до проекту, щоб отримати цілісне рішення інтер'єру. Чітка організація зв'язку виробничих приміщень з торговими залами впливає на пропорції залів. Елементарні гігієнічні вимоги обумовлюють перевагу світлих тонів в обробці приміщень, що створює відчуття простору. При ясній функціональній організації простору і високій якості обробних матеріалів досить лише невеликого декоративного акценту, щоб інтер'єр набув закінченого своєрідного характеру.

Вибір матеріалу для обробки стін, колон залежить від композиційного рішення кожного об'єкту.

Особливе місце в інтер'єрі підприємств харчування займає архітектурно-просторове рішення стелі. Конструкції підвісних стель дають можливість створити на його площині об'ємні пластичні композиції, які в сукупності з джерелами світла можуть створювати оригінальний світлотіньовий малюнок, додаючи всьому інтер'єру певний характер. Доповненням до системи загального освітлення можуть бути настінні або настільні світильники.

2 ЗАВДАННЯ НА ПРОЄКТУВАННЯ КАФЕ НА 75–100 МІСЦЬ

Кафе проєктується в місті Харків. Розміщення будівлі в міському середовищі обирається і обґрунтовується студентом та повинно відповідати тематичному профілю об'єкта.

2.1 Передпроектний аналіз території, що проєктується

В якості підготовчого етапу проєктування необхідно провести 1 аналіз містобудівної ситуації з точки зору середовищних і природно-кліматичних факторів, і оцінити:

- розміри ділянки, її функціональний зміст і місце розташування в структурі міста;
- характер навколишньої забудови;
- рельєф і природно-ландшафтні особливості ділянки (наявність водойми, дерев, чагарників тощо);
- пішохідно-транспортну ситуацію, визначити основні напрями пішоходів, зв'язки із зупинками транспорту та основними містобудівними об'єктами, визначити класифікацію основних автомобільних доріг.

Містобудівний аналіз території починається з ознайомлення з перспективними схемами розвитку генеральних планів району, обраної ділянки та узгодження її запланованого функціонального призначення з міськими планами забудови. Аналізується та обґрунтовується можливість розміщення

проектованого об'єкта саме на цій ділянці. Від розташування проектованого об'єкта залежать його розміри, функціональне призначення, та склад приміщень.

Для виконання першої схеми «Ситуаційний план» (рис. 5) треба обрати частину топографічної зйомки місцевості, завантажити файл на комп'ютер (у масштабі 1:2 000), роздрукувати на форматі А3. На схемі позначити межі проектованої ділянки червоною лінією.

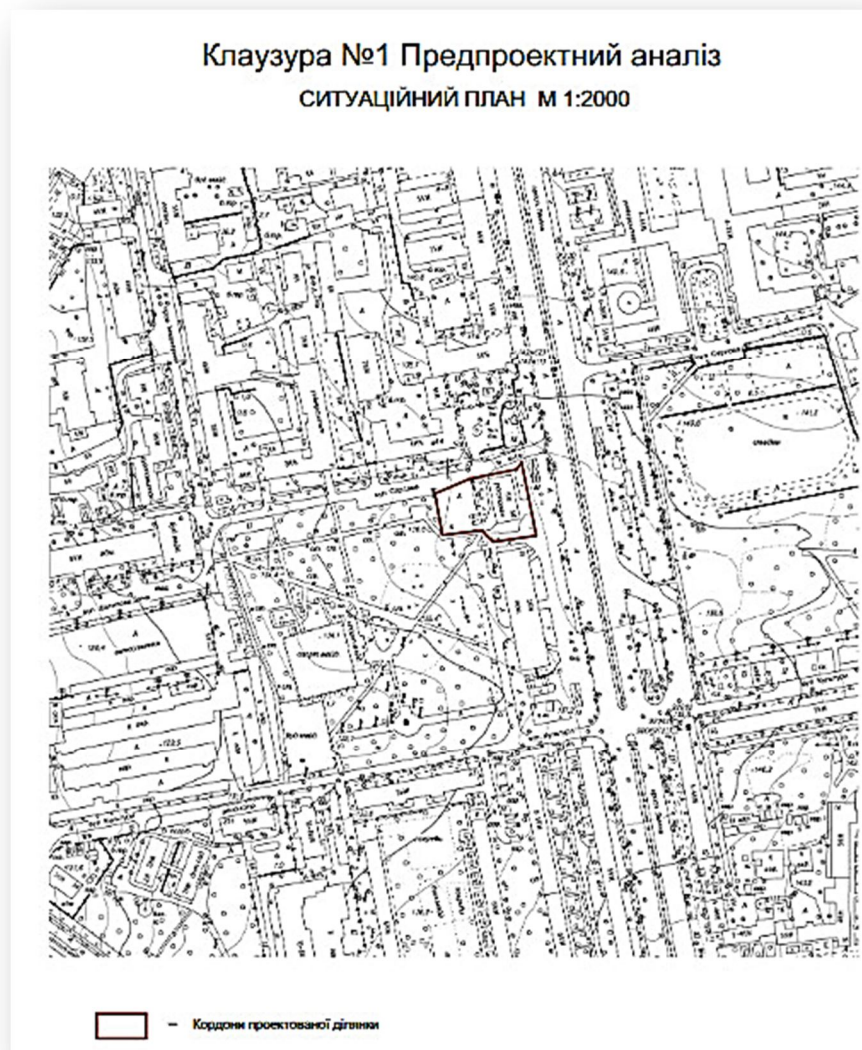


Рисунок 5 – Ситуаційний план

Із місцем розташування ділянки тісно пов'язані такі її особливості, як розміри та конфігурація. Вони створюють передумови для можливих варіантів об'ємно-планувального вирішення об'єкта і таким чином впливають на його формування.

Схема 2 «Містобудівного та ландшафтного аналізу території» (рис. 6) виконується на форматі А3 в масштабі 1:2 000. На обраній топографічній зйомці території червоною лінією позначаємо межі проєктованої ділянки. На схемі різними тонами одного кольору показуємо поверховість будівель, а різними типами штриховки вказуємо призначення існуючих об'єктів (житлові, громадські, спеціалізовані, транспортної інфраструктури тощо). Необхідно також проаналізувати основні коридори візуального контакту ділянки проєктування із найвідвідуванішими місцями неподалік для більш ефективного проєктування об'ємно-планувального рішення об'єкту із необхідністю визначення пріоритетних напрямків розкриття найвигідніших елементів композиції об'єкту проєктування (умовними позначками вказуємо видові точки розкриття).

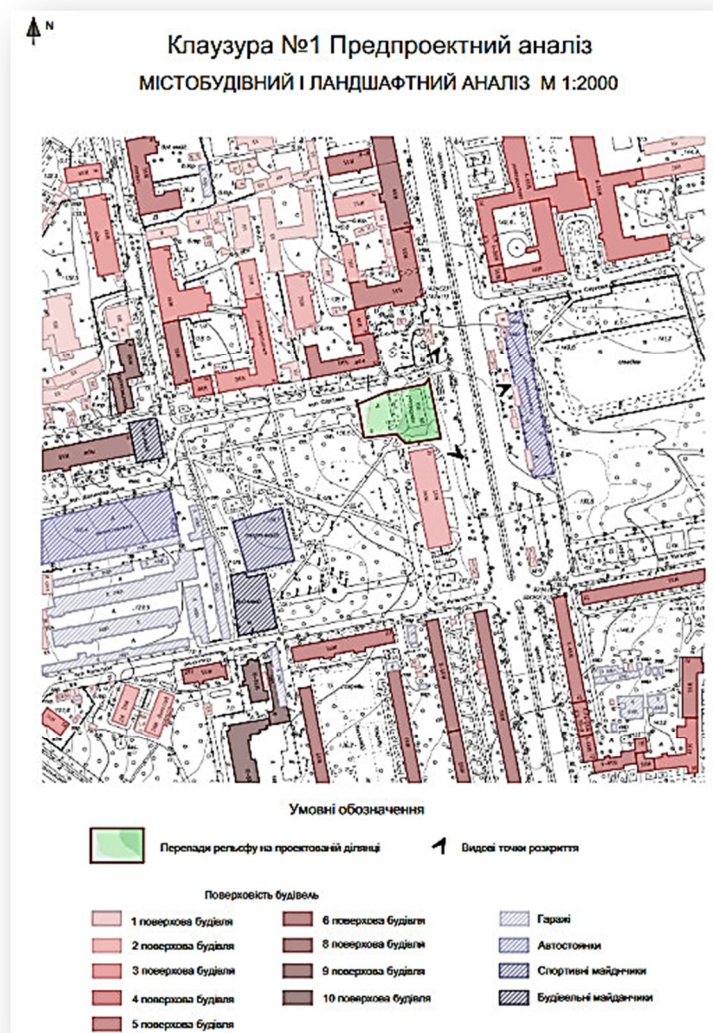


Рисунок 6 – Схема містобудівного та ландшафтного аналізу

Схема 3 «Функціонального зонування території (зонінг)» (рис. 7) виконується на форматі А3 в масштабі 1:2000. Тут необхідно провести функціональний аналіз території, визначивши основні характеристики безпосереднього навколишнього середовища об'єкта. Уточнити межі проєктованої ділянки, визначити основні зони згідно Державного стандарту «ДСТУ-Н Б Б.1-1-12:2011 – Склад та зміст плану зонування території (зонінг)», орієнтацію ділянки щодо сторін світла, наявність чи відсутність зелених насаджень, водойм, транспорту.

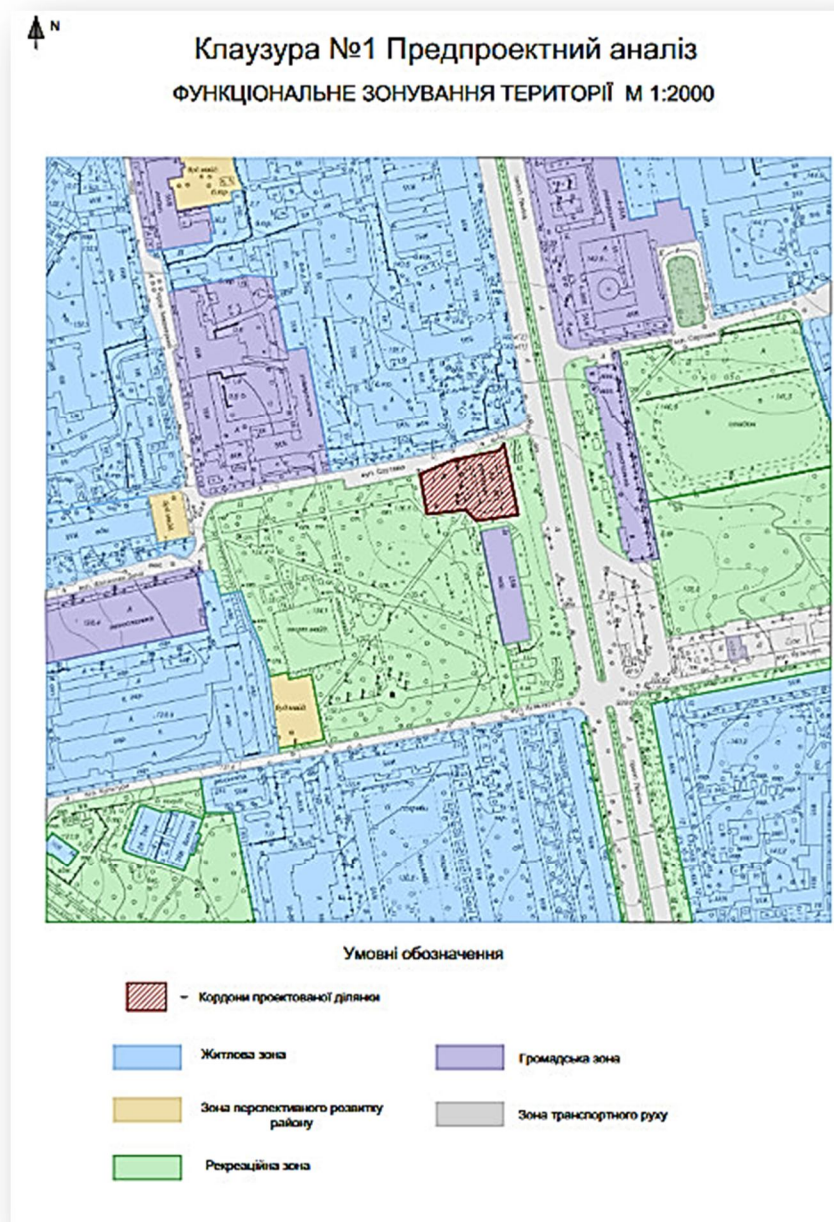


Рисунок 7 – Схема функціонального зонування території

На схемі 4 «Організація транспортного і пішохідного руху території» (рис. 8), яка виконується на форматі А3 в масштабі 1:2 000, необхідно вказати межі проєктованої ділянки, показати зв'язок проєктованої території із зупинками громадського транспорту та найближчими станціями метрополітену. Також позначити: магістральні вулиці, дороги загальноміського значення, проїзди, житлові вулиці та дороги, пішохідні вулиці та доріжки.



Рисунок 8 – Схема організації транспортного та пішохідного руху території

Напря́м транспортних і пішохідних зв'язків, їх інтенсивність, конфігурація, характер взаємного сполучення мають обов'язково бути враховані при проєктуванні нової будівлі чи споруди. Ці фактори впливають на розміщення проєктованої будівлі в межах відведеної ділянки, на її орієнтацію, на організацію пішохідних підходів та транспортних під'їздів, а відтак і на об'ємно-планувальне рішення будівлі. Важливо зазначити, що значною мірою транспортно-пішохідні зв'язки пов'язані з існуючою мережею вулиць і доріг. Тому перед проєктуванням об'єкта необхідно уявити, принаймні в загальних рисах, де буде розташована стоянка для автомобілів і чи зможе вулично-дорожня мережа витримувати рух транспорту та пішохідний потік.

2.2 Розробка генерального плану проєктованої території

Приклад генерального плану зображено на рисунку 9.

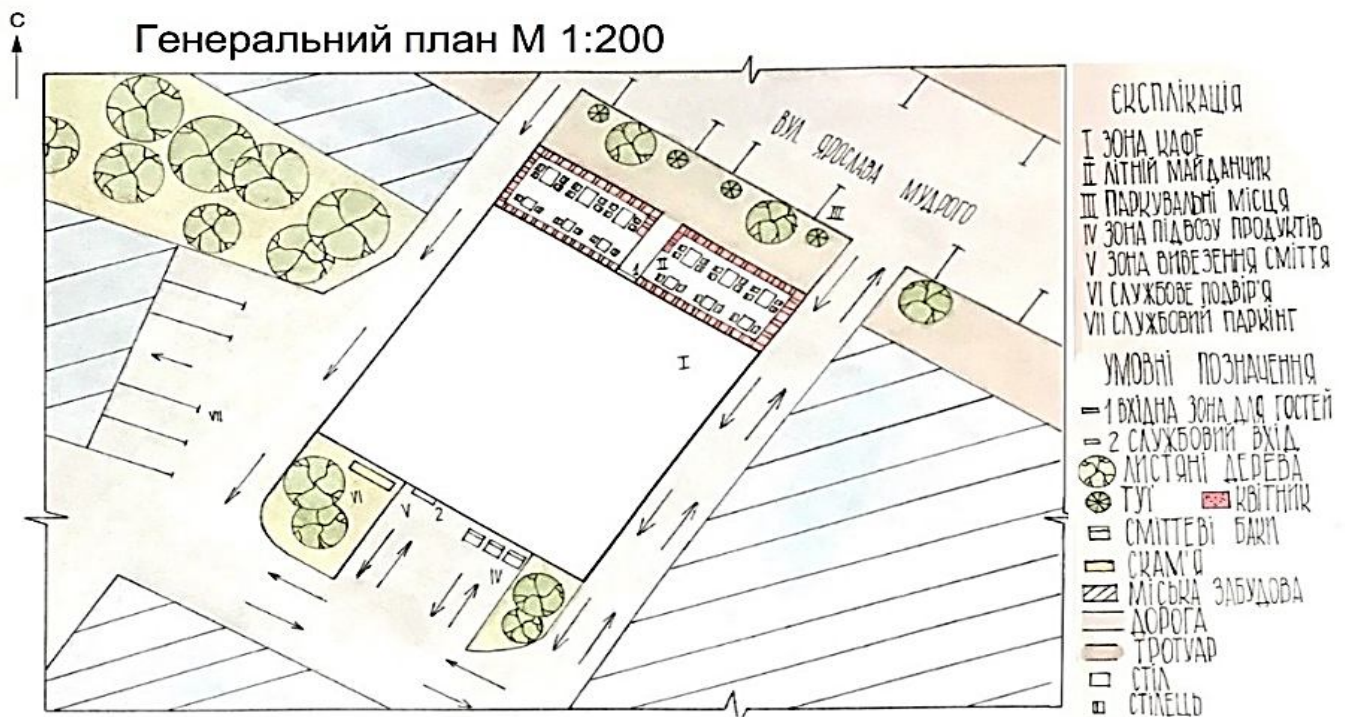


Рисунок 9 – Приклад рішення генерального плану території кафе

Кожне архітектурне спорудження існує в реальному контексті міського середовища та впливає на його формування.

У свою чергу, особливості контексту будівництва та навколишнього землекористування у багатьох випадках визначають композиційне рішення споруди. Необхідно поділити територію на основну (для відвідувачів) і господарську зони. Позначити організацію пішохідного і транспортного руху, автостоянки для відвідувачів і працівників кафе.

Ландшафтна організація генерального плану території кафе повинна включати використання різних видів озеленення, типів покриттів, а також малих архітектурних форм.

2.3 Функціональне планування та просторове рішення кафе

Приклад планування приміщення кафе зображено на рисунку 10.

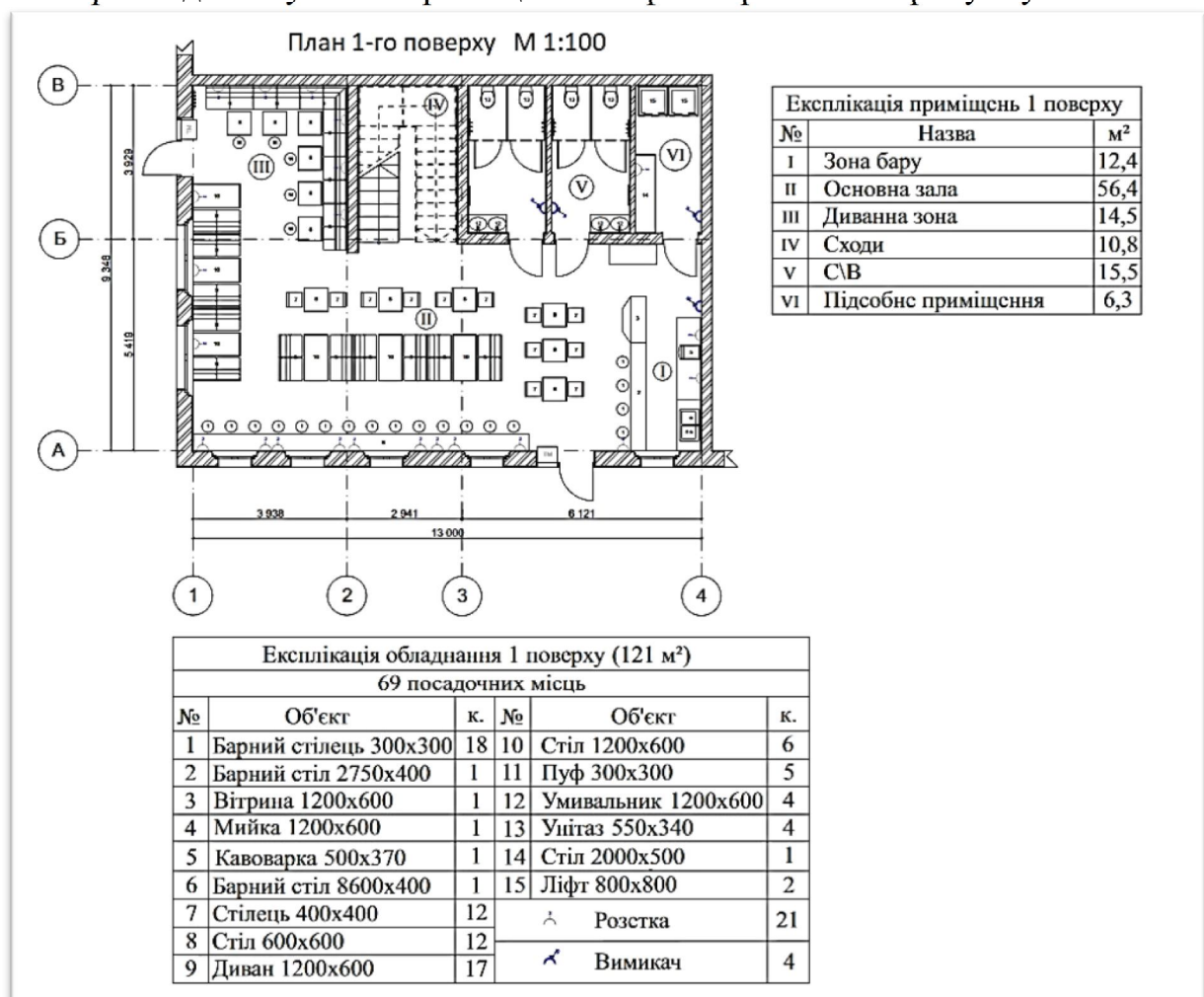


Рисунок 10 – Приклад виконання плану першого поверху

Спеціалізоване кафе на 75–100 місць використовується цілий рік і проєктується з вхідним тамбуром і гардеробом. Графік руху повинен забезпечувати зручний зв'язок вхідного вузла і зального приміщення, чітку орієнтацію відвідувачів на основне місце, виключати перетинання потоків відвідувачів і обслуговуючого персоналу.

Приміщення залу може бути запроєктовано в одному або двох рівнях. Можливо розширення посадкової площі основного приміщення в теплу пору року за рахунок відкритих майданчиків, терас, веранд.

Обслуговування в кафе передбачається за допомогою офіціантів.

2.4 Дизайн інтер'єру та екстер'єру кафе

Внутрішнє середовище підприємств громадського харчування повинно відповідати комплексу функціонально-утилітарних і емоційно-естетичних вимог.

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

Крім цього гармонійність і комфортність внутрішнього середовища в значній мірі визначають оздоблювальні матеріали, колористичні і акустичні характеристики предметів і середовища в цілому, відповідний мікроклімат в приміщеннях (рис. 11, 12).



Рисунок 11 – Интер'єр кафе у стилі «Прованс»



Рисунок 12 – Интер'єр кафе у стилі «Лофт»

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДБН В.2.2–25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства). – Наказ Міністерства регіонального розвитку та будівництва України від 30.12.2009 № 703, чинні з 2010–09–01. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. – 83 с.
2. Державні будівельні норми України. Планування і забудова територій. ДБН Б.2.2–12:2019. – Київ : Мінрегіон України, 2019. – 177 с.
3. Державний стандарт ДСТУ-Н Б Б.1-1-12:2011 – Склад та зміст плану зонування території (зонінг).
4. Закон України «Про регулювання містобудівної діяльності».
5. Державні будівельні норми України. Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги. ДБН В.1.1.7-2016. – Київ : Мінрегіон України, 2017. – 39 с.
6. ДСТУ 3862-99 (зм. 2003 р.) Ресторанне господарство. Терміни та визначення.
7. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
8. Баграмян В. А. Предприятия общественного питания. Ресторан класса «Люкс» на 150 мест : методические указания/ В. А. Баграмян. – Ульяновск : УлГТУ, 2012. – 48 с.
9. ДБН 360–92. Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень. – Київ : Держбуд України, 2005.
10. Лінда С. М. Архітектурне проектування громадських будівель і споруд : навч. посібник / С. М. Лінда. – Львів, Видавництво Національного університету «Львівська політехніка», 2010. – 608 с.
11. Аветисова А. О. Ресторанні мережі: конкурентні переваги, проблеми, перспективи розвитку/ А. О. Аветисова // Вісник соціально-економічних досліджень. – 2005. – № 28. – С 117-123.

ДОДАТОК А

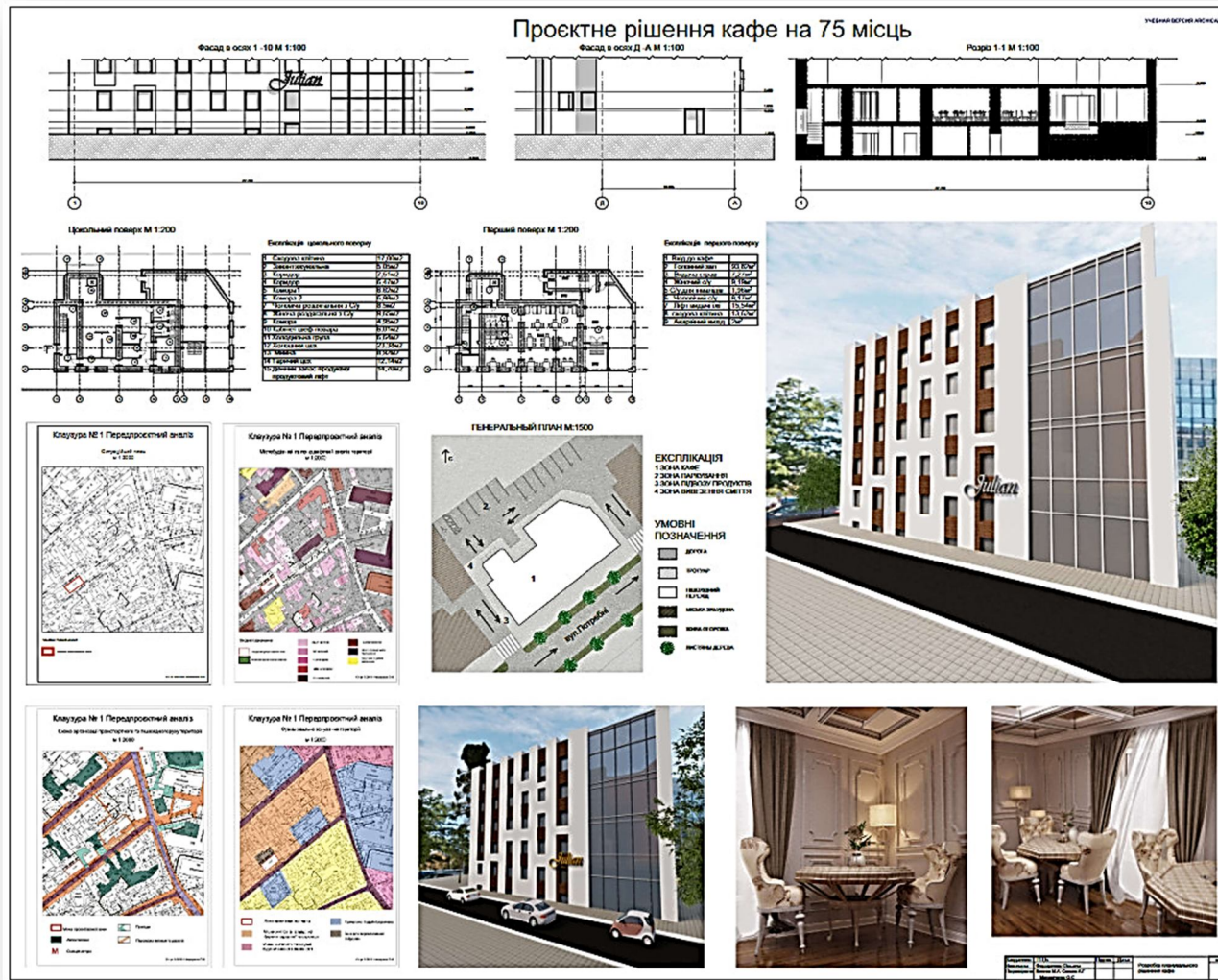


Рисунок А.1 – Проєкт кафе на 75–100 місць (Розробник: ст. гр. А 2018-1 ф-та АДОМ О. М. Федоренко; Керівник: канд. арх., доц. М. А. Вотінов)

ДОДАТОК Б

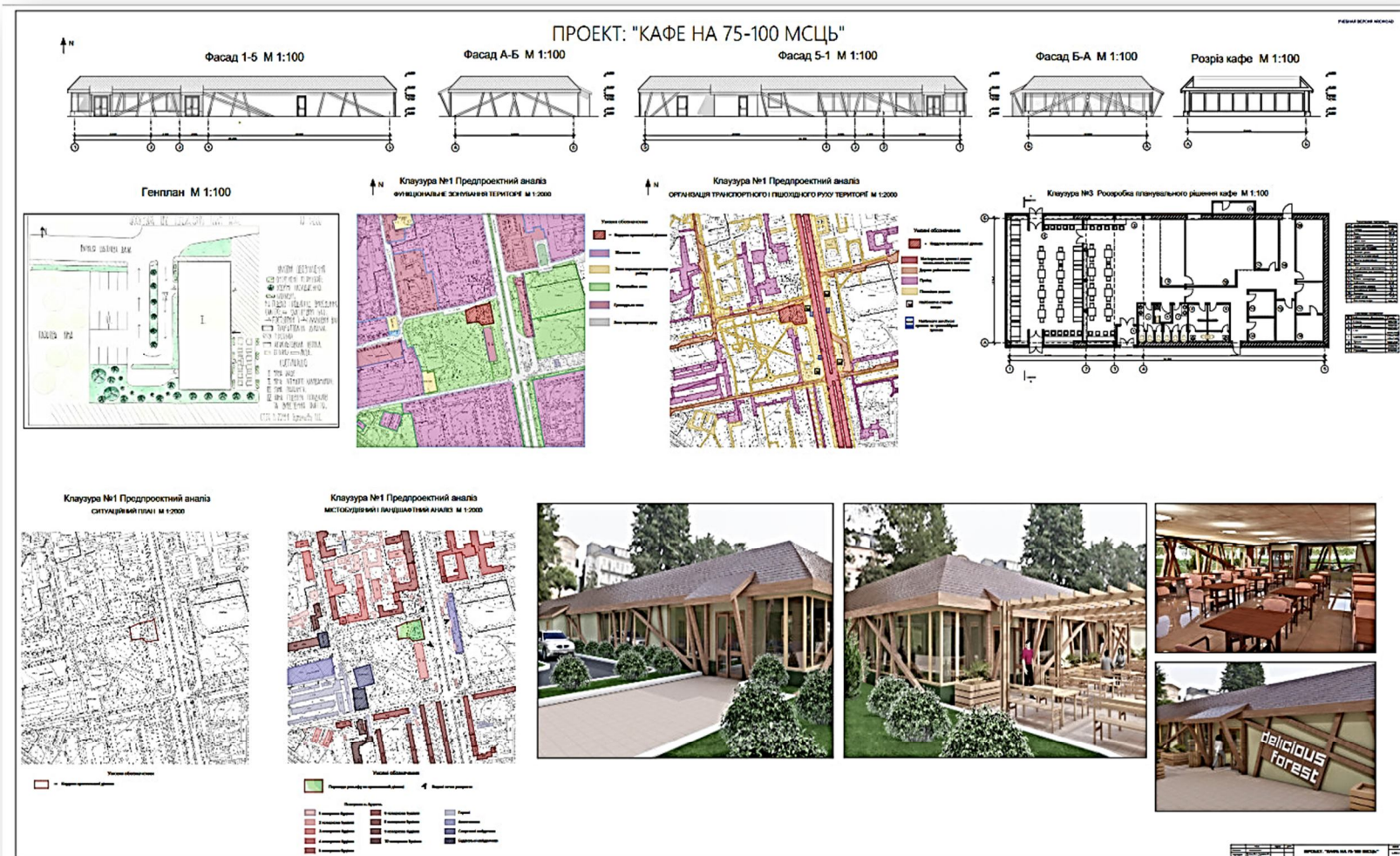


Рисунок Б.1 – Проект кафе на 75–100 місць (Розробник: ст. гр. А 2018-1 ф-та АДОМ М. С. Бутєнєова; Керівник: канд. арх., доц. М. А. Вотинов)

ДОДАТОК В

Проект кафе на 75-100 місце

ІТЛ:	ІП:
Складові: Садорська А.А.	Проект на 75-100 місце
Розробник: Різаків М.А., Солнцева А.Г.	А2018-1

37

Рисунок В.1 – Проект кафе на 75–100 місце (Розробник: ст. гр. А2018-1 ф-та АДОМ О. А. Горборукова; Керівник: ст. викл. А. Г. Солнцев)

Виробничо-практичне видання

Методичні рекомендації
до проведення практичних занять та організації самостійної роботи
з навчальної дисципліни

«АРХІТЕКТУРНЕ ПРОЄКТУВАННЯ: КАФЕ НА 75-100 МІСЦЬ»

*(для студентів 2 курсу денної форми навчання першого (бакалаврського) рівня
вищої освіти зі спеціальності 191 – Архітектура та містобудування)*

Укладачі: **ВОТІНОВ** Максим Алекович,
СМІРНОВА Ольга В'ячеславівна,
СОЛНЦЕВ Артем Геннадійович,
МАНДРІЧЕНКО Олена Євгенівна

Відповідальний за випуск *М. А. Любченко*
Технічний редактор *В. І. Шалда*
Комп'ютерне верстання *Є. Г. Панова*

План 2021, поз. 81М

Підп. до дуку 19.03.2021. Формат 60 × 84/16.
Друк на ризографі. Ум. друк. арк. 2,3.
Тираж 50 пр. Зам. №

Видавець і виготовлювач:
Харківський національний університет
міського господарства імені О. М. Бекетова,
вул. Маршала Бажанова, 17, Харків, 61002.
Електронна адреса: rectorat@kname.edu.ua
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:
ДК № 5328 від 11.04.2017.