

ФОРМИРОВАНИЕ АРХИТЕКТУРНОЙ СРЕДЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Ю.А. Смирнова

Рассмотрено, какие факторы оказывают влияние на формирование архитектурной среды предприятий общественного питания. Выявлены основные тенденции формообразования, расположения внутри городской застройки и стилистического решения интерьеров.

Ключевые слова: предприятия общественного питания, факторы, среда, ресторан, кафе, столовая.

Архитектура и дизайн внутреннего пространства предприятий общественного питания складывается под взаимным влиянием природно-климатических, градостроительных, архитектурно-строительных, социально-психологических, композиционно-художественных и экономических факторов. При этом в зависимости от периода времени и развития общества влияние того или иного фактора преобладает. В этой статье будут рассмотрены изменения в архитектурном облике зданий, планировке и художественном оформлении, и выявлены современные тенденции формообразования под воздействием этих факторов. Методикой исследования выбран сравнительный анализ российского и европейского опыта проектирования и строительства предприятий общественного питания.

Группа природно-климатических факторов. Грамотное формирование комфортной среды предприятий общепита немислимо без учета природно-климатических условий, всегда оказывающих существенное влияние на архитектурный облик здания, на его пространственную и функциональную организацию и т. д. Температурно-влажностный режим, его воздействие может отрицательно сказываться на комфортности пребывания в помещении, поэтому обеденные залы принято защищать от резких сезонных и суточных перепадов температуры наружного воздуха, от переохлажде-

ния и от перегрева. Например уральский регион, зимой находится главным образом под влиянием холодных континентальных воздушных масс, а средние январские температуры здесь достаточно низкие, что привело к тенденции уменьшения площади оконных проемов, устройству тамбуров, отведения отдельного помещения под гардеробные комнаты. Все это можно наглядно увидеть в ресторане «Хмель», г. Екатеринбург (рис. 1). Но с появлением современных строительных материалов, стали заметны качественные изменения в оформлении фасадов: увеличение площади оконных проемов, панорамные окна, ленточное остекление. Эти тенденции можно наблюдать в еще одном уральском ресторане «GOODFOOD», г. Екатеринбург (рис. 2).

Использование теплового тамбура до сих пор актуально, а вот площадь гардеробной комнаты постоянно минимизируется, что в скором времени приведет к полному отказу от нее. Так же можно отметить направленность к увеличению числа кафе и ресторанов на открытом воздухе, учитывая ветровой режим, состав почв, позднюю весну и раннюю осень, стоит акцентировать, что это явление носит очень кратковременный характер, в отличие от южных аналогов. Особенности региона сказываются и на отсутствии естественного проветривания в обеденных залах, что приводит к повышению энергопотребления здания и установки



Рис. 1. Ресторан «Хмель», г. Екатеринбург (Россия)



Рис. 2. Ресторан «GOODFOOD», г. Екатеринбург (Россия)

Архитектура и градостроительство

дополнительного вентиляционного оборудования. В южных районах России энергопотребление тоже высоко, но уже по другим причинам. Жаркий, сухой климат вынуждает устанавливать в помещении систему кондиционеров, поддерживающих комфортную температуру. В таких районах распространены внутренние дворы с обилием зеленых насаждений, искусственные водоемы, теневые маркизы и тенты, использование вертикальных и горизонтальных теневых экранов на фасадах зданий. Такие приемы защиты от солнечных лучей применены в кафе “Sadie” в Лос-Анджелесе и в ресторане “Home Delicate” в Милане (рис. 3).

Группа градостроительных факторов. Эти факторы определяют размещение общественных зданий в планировочной структуре города. Ориентируясь на функциональное деление, территория города подразделяется на селитебную, производственную и ландшафтно-рекреационную. В зависимости от функционального наполнения, на разных территориях преобладают те или иные виды общепита. Селитебная территория предназначена для размещения жилищного фонда, общественных зданий и сооружений, в том числе научно-исследовательских институтов, а также отдельных коммунальных и промышленных объектов, не требующих устройства санитарно-защитных зон; для устройства путей внутригородского сообщения, улиц, площадей, парков, садов, бульваров и мест общего пользования. Следовательно наибольшим спросом здесь пользуются предприятия общественного питания высшей категории, а так же разнообразные кафе, чайные, закусочные, предприятия фастфуда и пиццерии. Примером может служить кофейня «Поль Бейкери», расположенная в самом центре г. Екатеринбурга, а также сеть кофеен «Шоколадница», «Сахар», расположенных по всей Рос-

сии. На производственной территории размещают промышленные предприятия и связанные с ними объекты, комплексы научных учреждений с их опытными производствами, коммунально-складские объекты, сооружения внешнего транспорта, путей внегородского и пригородного сообщений. Соответственно здесь преобладают такие предприятия общественного питания, как столовые (с различными формами самообслуживания), закусочные, пирожковые, сосисочные, отделы кулинарии, автоматы быстрого питания. Зачастую столовые, ориентированные на производственную зону, разрастаются до сети предприятий, например нам всем хорошо известны «Ложка и вилка», группа предприятий «Патриот», «Сигма». Ландшафтно-рекреационная территория включает городские леса, лесопарки, водоемы, земли сельскохозяйственного использования и другие угодья, которые совместно с парками, садами, скверами и бульварами, размещаемыми на селитебной территории, формируют систему открытых пространств. Здесь могут функционировать предприятия общественного питания, не нарушающие санитарные требования.

Группа архитектурно-строительных факторов. Наиболее важными из них представляются: местоположение, условия зрительного восприятия, морфологические и архитектурно-художественные особенности окружающей застройки и ее функциональная структура. Все они активным образом влияют на формирование архитектурного облика предприятий общественного питания. В городе, имеющем длительную историю развития, строительство предприятия общепита может осуществляться в условиях реконструкции центральных районов и на вновь осваиваемых территориях. Задача архитектора каждый раз состоит в том, чтобы как можно более полно отразить в проекте



Рис. 3. Ресторан “Home Delicate”, г. Милан (Италия)

ресторана, столовой или кафе специфику современной ситуации. Необходимость учета условий зрительного восприятия в архитектуре сооружений так же общеизвестна. Она была осознана еще в древности. Предусмотреть условия зрительного восприятия – это значит придать архитектуре здания такие качества, которые выражают его принадлежность именно к данному месту строительства, к окружающей пространственной среде. А на предприятие общественного питания ложится еще и дополнительная функция – выделиться на фоне общей застройки, привлечь к себе внимание, доминировать среди других объектов архитектурной среды. Что касается морфологии застройки, то здесь наблюдается тенденция не уподобления, а контраста, достигаемого за счет уменьшения дворовых пространств (т. е. уплотнения) и усложнения геометрических характеристик планов. В практике последних лет заметное место занимает строительство жилья в составе многофункциональных комплексов и в виде домов со встроенными или пристроенными учреждениями общественного назначения, в том числе и предприятиями общественного питания. В г. Челябинске это жилые комплексы комплекс «Западный луч», «Феникс», современная застройка на Тополиной аллее. Оно вызвано общей ориентацией градостроительства на формирование во всех частях города функционально разнообразной и насыщенной городской среды. В реализации этой политики жилые комплексы и дома с первыми общественными этажами обрели роль исходных многофункциональных модулей, хорошо зарекомендовавших себя в различных градостроительных ситуациях. Необходимость в них обусловлена особенностями функциональной структуры современной городской среды.

Группа социально-психологических факторов. История наглядно показывает, как быстро откликается архитектурное проектирование предприятий общественного питания на социальные перемены в развитии общества. Время диктует потребность в том или ином виде общепита, а также конкретные особенности внутри каждого подвида. Для настоящего момента определяющим является

смывание четких границ между отдельными видами, проявление полифункциональности, универсальности, взаимопроникновение и переплетение характеристик, формирующих вид. В наше время сложно найти заведение, которое не совмещало бы в себе одновременно функции кафе и бара, кофейни и закусочной, бара и ресторана. Спектр услуг, предлагаемый предприятиями общественного питания, направлен на широкий круг потребителей, имеющий разный социальный статус, возраст, доход, уровень образования и круг интересов. Эта тенденция хорошо прослеживается в ресторане “Il Forno” (г. Москва) (рис. 4), “Salt” (г. Барселона) и “Tsujita-LA” (г. Токио). В отличие от прошлых лет, где прослеживалась четкая тенденция к унификации предприятий общественного питания. Социальный фактор так же всегда диктует выбор места расположения будущего бара, кафе или ресторана. Ведь от местоположения зачастую зависит и вся концепция предприятия общественного питания, его контингент, цена и ассортимент блюд. Особо в предприятиях общепита можно выделить направление к появлению национальных ресторанов, в которых их индивидуальность передается не только за счет меню, но и за счет оформления зала, архитектурных решений фасада и вывески, формы официантов. Очень ярким примером является русский ресторан «Подворье» (рис. 5), расположенный в пригороде Санкт-Петербурга.

Открытость границ и возможность свободно путешествовать повлияла на появление и быстрый рост предприятий фастфуда на российском рынке общественного питания. Человек в новом месте испытывает психологический комфорт, посещая уже знакомые ему места. Поэтому все мировые сети фастфуда придерживаются строгого фирменного стиля, не внося национальных изменений в свой логотип и цветовую гамму. Для большего комфорта, меню в таких заведениях практически идентично.

Группа композиционно-художественных факторов. Еще не так давно, в начале 70-х годов, основным критерием архитектуры любого здания была ее новизна, никак не соотношенная с художе-



Рис. 4. Ресторан “Il Forno”,
г. Москва (Россия)



Рис. 5. Ресторан «Подворье»,
г. Санкт-Петербург (Россия)

ственными ценностями той среды, для которой оно предназначалось. Сегодня ситуация совершенно иная. Архитектурное и градостроительное проектирование повернулось к наследию, к исторически сложившейся индивидуальности каждого города, района, улицы и квартала. В зарубежной практике кроме этого большое значение придается общественной оценке облика города, предпочтениям и пожеланиям жителей, определению особо значимых для населения качеств городской среды, раскрытию образных представлений о городе, сложившихся в сознании людей. Информация такого рода помогает более точно сформулировать проектную задачу и обоснованно выбрать средства для ее решения. Учет перечисленных выше архитектурных и пространственных факторов позволяет органично вписать предприятие общественного питания, как часто говорят, в «контекст» среды.

Группа экономических факторов. При строительстве предприятий общепита всегда остро стоит вопрос рационального использования материальных, денежных и трудовых ресурсов. Этим определяется необходимость строгого контроля за экономической эффективностью проектных решений. Для экономической оценки проектов используют несколько показателей. Важнейшим из них является плотность населения на застраиваемом участке. С помощью этого показателя оценивается эффективность размещения на нем кафе, бара или ресторана. Одним из показателей так же является размещение в шаговой доступности точек притяжения населения, это могут быть театры, кино, аквапарки, музеи, торговые центры, памятники культуры, пешеходные аллеи. В том числе учитываются такие показатели, как транспортная доступность,

социальная активность населения, средний уровень дохода населения, художественная выразительность. Уже долгое время предприятия общественного питания остаются уделом частных инвесторов, которые в силу больших денежных затрат на строительство предпочитают использовать для организации различных видов общепита уже существующие помещения. Под новую функцию отводятся подвальные и полуподвальные помещения, экономически неэффективные магазины, предприятия бытового обслуживания, жилые помещения первых этажей.

Несмотря на то, что на все предприятия общественного питания действуют одни и те же факторы, в зависимости от национальных, региональных, возрастных, социокультурных аспектов архитектура приобретает уникальный, неповторимый вид. Поэтому на мировом рынке присутствует такое разнообразие кафе, баров, ресторанов, кофеин и столовых. Но стоит так же отметить, что европейское проектирование быстрее реагирует на социальные запросы населения, экономическое положение регионов и климатические изменения, России же остается перенимать опыт архитекторов Европы.

Литература

1. Гельфонд, А.Л. *Архитектурное проектирование общественных зданий и сооружений: учеб. пособие / А.Л. Гельфонд.* – М.: *Архитектура-С*, 2006. – 280 с.

2. Никуленкова, Т.Т. *Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Ю.И. Лавриненко.* – М.: *Колос*, 2000. – 216 с.

Смирнова Юлия Андреевна, аспирант кафедры «Архитектура», Уральская государственная архитектурно-художественная академия, ассистент кафедры «Дизайн», Южно-Уральский государственный университет. Тел.: 89193420510.

Bulletin of the South Ural State University
Series "Construction Engineering and Architecture"
2013, vol. 13, no. 1, pp. 13–16

FORMATION OF ARCHITECTURAL ENVIRONMENT OF PUBLIC CATERING FACILITIES

Yu.A. Smirnova

The article considers which factors have impact on formation of architectural environment of public catering facilities. The author determines main tendencies of formation, arrangement within urban development and stylistic interior arrangement.

Keywords: public catering facilities, factors, environment, restaurant, cafe, canteen.

Smirnova Yuliya Andreevna, postgraduate student of Architecture Department, Ural State Academy of Architecture and Arts, assistant of Design Department, South Ural State University. Tel.: +79193420510.

Поступила в редакцию 26 февраля 2013 г.