

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Уральский государственный архитектурно-художественный университет»

На правах рукописи

Пасынкова Юлия Андреевна

**АРХИТЕКТУРНАЯ СРЕДА ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

Том 1

**Специальность 05.23.21 - Архитектура зданий и сооружений. Творческие
концепции архитектурной деятельности**

Диссертация на соискание ученой степени
кандидата архитектуры

Научный руководитель:
доктор архитектуры, профессор
Ю.С. Янковская

Екатеринбург-2017

ОГЛАВЛЕНИЕ**Том 1**

ВВЕДЕНИЕ	4
ГЛАВА 1. ИСТОРИКО-ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ПРЕДПОСЫЛКИ ФОРМИРОВАНИЯ АРХИТЕКТУРНОЙ СРЕДЫ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	17
1.1. Терминологический аппарат исследования	17
1.2. Исторический опыт формирования объектов общественного питания России со второй половины XX века до наших дней	19
1.3. Классификация объектов общественного питания	26
1.4. Факторы влияющие на формирование архитектурной среды объектов общественного питания	36
1.5 Выводы по главе 1	42
ГЛАВА 2. МИРОВОЙ ОПЫТ ФОРМИРОВАНИЯ АРХИТЕКТУРОЙ СРЕДЫ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	43
2.1. Архитектурная среда ресторанов	46
2.2. Архитектурная среда столовых	54
2.3. Архитектурная среда кафе.....	59
2.4. Архитектурная среда закусочных	66
2.5. Архитектурная среда баров	70
2.6. Архитектурная среда кофеен	74
2.7. Архитектурная среда объектов фастфуда	78
2.8 Выводы по главе 2	82
ГЛАВА 3. ОСОБЕННОСТИ ФОРМИРОВАНИЯ АРХИТЕКТУРНОЙ СРЕДЫ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	84
3.1. Градостроительное размещение объектов общественного питания	84
3.2. Функционально-планировочные особенности организации объектов общественного питания	87
3.3. Специфика формирования объемно-пространственного и средового решения объектов общественного питания	91
3.4. Выводы по главе 3	98

ЗАКЛЮЧЕНИЕ	100
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	103

Том 2

СПИСОК ИЛЛЮСТРАЦИИ К ГЛАВЕ 1 «Историко-теоретические предпосылки формирования архитектурной среды объектов общественного питания»	3
СПИСОК ИЛЛЮСТРАЦИИ К ГЛАВЕ 2 «Мировой опыт формирования архитектурой среды объектов общественного питания».....	8
ИЛЛЮСТРАЦИИ К ГЛАВЕ 3 «Особенности формирования архитектурной среды объектов общественного питания»	100
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	111

ВВЕДЕНИЕ

Общая характеристика работы

Ускорение темпа жизни и деловой активности населения сделали объекты общественного питания (ООП) востребованными и актуальными. Ресторанный бизнес остается одним из наиболее ярких представителей малого бизнеса, а также входит в тройку самых быстроразвивающихся видов услуг.

На практике заметен стремительный массовый рост объектов общественного питания в России. За последние 5-7 лет на 40% увеличилось количество новых ресторанов, баров, кафе, клубов, кофеен, предприятий фастфуда, чайных, пиццерий, по-разному сочетающих питание и отдых. Социальная направленность современной рыночной экономики определяет необходимость качественных преобразований сферы услуг и в частности общественного питания. Показательным примером актуальности разработки могут служить муниципальные долгосрочные целевые программы: «Развитие торговли, общественного питания и бытового обслуживания населения в Республике Татарстан на 2013-2015 годы» (с изменениями на 3 декабря 2012 года); Стратегии развития торговли и общественного питания города Орла на 2011–2015 годы; Программа развития общественного питания в Воронежской области.

Стоит отметить, что современный подход к функционально-планировочной и объемно-пространственной организации пространства кардинально отличается от принципов известных ранее, что показывает важность обобщения и систематизации мирового и отечественного опыта проектирования объектов общественного питания. В настоящее время нормативная база, касающаяся объектов общепита, довольно сильно устарела и требует переработки, так как не в полной мере отра-

жает классификационное многообразие современных ООП. Архаизмами стали и некоторые типы общепита, которые ранее были распространены и даже популярны. Также отсутствие научно-проектных моделей организации архитектурной среды объектов общественного питания влечет за собой ошибки в проектировании и низкую рентабельность объектов.

Перечисленные выше положения подтверждают актуальность заявленной темы и ее высокую общественную значимость.

Теоретической базой исследования послужили научные труды ведущих российских и зарубежных ученых в области архитектуры, градостроительства, технологии производства и дизайна. На сегодняшний день существует множество работ, посвященных исследованиям объектов общественного питания.

История заведений общественного питания представлена в трудах: Волкова И.В., Барановского Г.В., Демиденко Ю., Тимирязевой В.М., Уренева В.П.

Созданию архитектурно-пространственной структуры объектов общественного питания и их градостроительному расположению посвящены работы таких авторов как: Адамович В.В., Ахмедова Е.А., Баклыкская Л.Е., Гельфонд А.Л., Конран Т., Нефедов В.А., Никуленкова Т.Т., Резников Н.М., Семенцов С.В., Уренев В.П.

Для освещения вопросов по специфике формирования архитектурной среды использовались труды: Галимшина А.А., Ефимова А.В., Нефедова В.А., Перовой А.Ф., Поморова С.Б., Шимко В.Т., Уренева В.П., Чернышова Э.П., Янковской Ю.С.

Стилистическим особенностям формирования интерьеров объектов общественного питания посвящены труды российских авторов (Волков Ю. Ф., Денисова Н.И., Пьянков А.) и их зарубежных коллег (Baraban Regina S., Colgan S., Mealey L.);

Вопросы организации производства и обслуживания на объектах общественного питания исследуют: Арутюнов Э.А., Барановский В.А., Гайворонский К.Я., Калашников А.Ю., Кондратьев К.П., Лолер Э., Никуленкова Т.Т., Радченко Л.А.

В качестве нормативно-правовой документации использовались: ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования», ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования», Пособие к СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания», СП 118.13330.2012 «Общественные здания и сооружения. Актуализированная редакция СНиП 31-06-2009».

Для выявления степени разработанности темы, касающейся объектов общественного питания, использовались диссертационные исследования следующих авторов: Митрофанова Е.В. «Дизайн ресторанных заведений России конца XIX – начала XXI веков», Савельев А.В. «Особенности развития ресторанных дел в Советской России в условиях новой экономической политики», Фадеева З.О «Эффективность предприятия общественного питания».

Автором проведены работы по анализу научных и литературных источников информации: 111 отечественных и 15 зарубежных, а также рассмотрены периодические издания: 26 зарубежных журналов, 40 отечественных журналов и альтернативные источники информации: проектные материалы 86 отечественных архитектурных мастерских и 32 зарубежных архитектурных мастерских, 6 архитектурных сайтов-обозревателей.

Несмотря на разностороннюю направленность работ, посвященных исследованию объектов общественного питания, отсутствует комплексное изучение принципов формирования архитектурной среды ОП. Следовательно, возникает необходимость систематизации и обобщения опыта формообразования и градостроительного расположения, а также выявления особенностей планировочной организации объектов общественного питания в целях создания систематизированных научных знаний, которые приведут к совершенствованию архитектурных решений современных ОП.

Объект исследования: архитектурная среда объектов общественного питания.

Предмет исследования: специфика комплексной организации архитектурной среды объектов общественного питания с точки зрения градостроительства,

функционально-планировочной организации, объемно-пространственных и архитектурно-художественных особенностей.

Цель исследования: разработка научно-проектных моделей организации архитектурной среды объектов общественного питания с точки зрения формообразования, средовой организации и градостроительного расположения.

Задачи исследования:

- сформировать терминологический аппарат исследования;
- проанализировать исторические предпосылки формирования объектов общественного питания;
- обновить существующую классификацию и типологическое деление объектов общественного питания;
- изучить и систематизировать факторы, влияющие на формирование архитектурной среды объектов общественного питания;
- выявить особенности развития объектов общественного питания на основе анализа мирового опыта проектирования;
- предложить градостроительную типологию объектов общественного питания;
- выделить объемно-пространственные модели объектов общественного питания;
- разработать средовые подходы, применяемые при проектировании архитектурной среды объектов общественного питания.

Границы исследования:

Архитектурные границы – исследование ограничено функционально-планировочными, объемно-пространственными, архитектурно-средовыми характеристиками объектов общественного питания, а также вопросами их градостроительного размещения в структуре города. Экономические, инженерные и технологические вопросы в работе рассматриваются опосредованно.

Типологические границы включают в себя основные типы объектов общественного питания на основе ГОСТ 30389-2013. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

Географические границы исследования определяются местами расположения объектов общественного питания в крупных и крупнейших городах, имеющих высокий уровень социальной, экономической и культурной развитости.

Хронологические границы исследования – объекты общественного питания имеют давнюю историю развития, но для актуализации работы данные исследования построены на заведениях, открывшихся в начале XXI века, приоритетными являются заведения, демонстрирующие новейшие достижения в архитектурном проектировании.

Методологической основой диссертационного исследования послужил комплексный подход, включающий в себя поэтапное применение следующих методов:

Метод анализа источников: изучение и систематизация научных, литературно-публицистических, нормативно-правовых, архитектурно-проектных источников, фотографических материалов по теме исследования; анализ и обобщение статистических данных (интернет-источников в т. ч.), характеризующих отечественную и зарубежную практику проектирования и строительства объектов общественного питания.

Исторический метод позволил определить этапы развития ООП, а также сформулировать тенденции, отображающие эволюцию развития объектов общепита.

Графоаналитический метод позволил проанализировать существующие объекты общественного питания, систематизировать типы градостроительного размещения и сформировать объемно-пространственные модели, а также наглядно представить основные результаты исследования и разработки автора.

Структурный метод определил логику исследования. Он служил базой для установления основных подходов применяемых при проектировании архитектурной среды объектов общественного питания.

Метод синтезирования нового научного знания лег в основу формулировки научно-проектной модели организации архитектурной среды объектов общественного питания с обобщением в ней основных результатов исследования.

Метод теоретического и практического моделирования применялся в ходе разработки ряда объемно-пространственных моделей ООП, а также при проектных разработках в рамках курсового и дипломного проектирования на кафедре дизайна архитектурной среды архитектурного факультета ФГБОУ ВПО «ЮУрГУ» (НИУ), г. Челябинск.

Научная новизна:

1. Уточнен понятийно-терминологический аппарат исследования: рассмотрено в контексте архитектуры понятие «объект общественного питания» и предложена трактовка термина «архитектурная среда объектов общественного питания».

2. Определены четыре этапа развития объектов общественного питания, начиная с 1990 года по наше время (первый этап – регрессия, второй этап – восстановление, третий этап – рост, четвертый этап – адаптация), характеризующие определенные тенденции, которые в целом отображают эволюцию развития объектов общепита.

3. Дополнено и обновлено типологическое деление объектов общественного питания: введены новые типы – кофейня, объекты фастфуда и пересмотрены понятия – закусочная, буфет, магазин кулинарии. Выделены основные характеристики и отличительные особенности каждого заведения. Актуализирована классификация объектов общественного питания: предложено деление объектов общепита не только по ассортименту реализуемой продукции, типам, уровню доступности, методам и формам обслуживания, но и по расположению функциональных зон и видам досуга. Расширено деление по сроку функционирования, степени подвижности.

4. Выявлены, охарактеризованы и систематизированы наиболее значимые факторы, определяющие появление новых тенденций в архитектурной среде объектов общественного питания. В результате выделены факторы, оказывающие прямое влияние (архитектурно-строительные, композиционно-художественные, социально-психологические) и факторы, оказывающие опосредованное влияние (природно-климатические, градостроительные, экономические).

5. Выделены особенности развития объектов общественного питания на основе сравнительного анализа различных типов заведений по единым параметрам (расположение внутри городской застройки, планировочная структура, художественное решение интерьеров): планировочная комбинация, производственная оптимизация, интеграция биоэлементов, создание «здоровой» и «детской» среды, сетевое распространение.

6. Охарактеризованы основные типы градостроительного размещения объектов общественного питания в городской застройке: размещение в центре города рядом с общественнозначимыми объектами, размещение в периферийном районе города, размещение за пределами городской черты, размещение на автомагистралях, размещение в рекреационной зоне, размещение на транспортно-пешеходных путях, размещение в условиях реконструкции, нестандартное размещение, мобильные объекты общественного питания.

7. Разработаны объемно-пространственные модели объектов общественного питания, характеризующиеся целостностью решения и гармоничностью взаимного расположения объемов: традиционный объем на основе горизонтально-вертикальных коммуникаций, объем встроен в окружающую застройку, реконструкция и модификация объема, криволинейный объем, атриум, главный объем с удаленным спутником, трансформирующийся объем, объем в едином объеме, комбинированный объем.

8. Определены основные подходы, применяемые при проектировании архитектурной среды объектов общественного питания: экологический подход, образно-художественный подход, средовой подход, функциональный подход, социокультурный подход, личностный подход.

Теоретическая значимость исследований:

- заключается в использовании систематизированного автором научного материала для проведения дальнейших теоретических разработок в области усовершенствования архитектурной среды объектов общественного питания;
- выражается в разработке объемно-пространственных моделей, типов градостроительного размещения и определении подходов проектирования, что мо-

жет послужить основой для дальнейших научных исследований в области архитектуры общественных зданий, и в частности объектов общественного питания;

- содержится в усовершенствовании методики преподавания дисциплин в учебном процессе в высших (при подготовке бакалавров и магистров) и средних учебных заведениях, как для проектных, так и для теоретических дисциплин.

Практическая ценность и реализация результатов исследований:

Результаты работы ориентированы на использование в реальном проектировании и в архитектурной практике образовательного процесса:

- на этапе предпроектного анализа – для выявления и учета специфических особенностей формирования архитектурной среды объектов общественного питания;

- на этапе проектирования предполагается применение предложенных автором объемно-пространственных моделей и типов градостроительного размещения в качестве рекомендаций для проектирования объектов общественного питания;

- возможность использования в проектных разработках различных подходов проектирования для более эффективной организации архитектурной среды объекта;

- на этапе эксплуатации объекта возможно использование авторских разработок как рекомендаций для реновации и гуманизации архитектурного пространства, способных улучшить качество среды и повысить популярность заведения.

Представленные рекомендации и результаты исследования могут быть использованы в процессе доработки и разработки нормативных и справочно-информационных документов для проектирования объектов общественного питания.

Научные результаты, выносимые на защиту:

- терминологический аппарат исследования: понятие «объект общественного питания» и «архитектурная среда объектов общественного питания»;

- этапы исторического развития объектов общественного питания с 1990 года по наше время;

- актуализированная типология и классификация объектов общественного питания;
- факторы, оказывающие влияние на появление новых тенденций в архитектурной среде объектов общественного питания;
- особенности развития современных объектов общественного питания;
- типология градостроительного размещения объектов общественного питания;
- объемно-пространственные модели объектов общественного питания;
- подходы к проектированию объектов общественного питания.

Область исследования соответствует требованиям паспорта научной специальности ВАК 05.23.21 – «Архитектура зданий и сооружений. Творческие концепции архитектурной деятельности» пункту 1 «Прогнозирование развития архитектуры гражданских и промышленных зданий и их комплексов».

Степень достоверности и апробация результатов проведенных исследований обоснована применением комплексного подхода исследования, а также графоаналитического метода, метода анализа источников и метода теоретического и практического моделирования; использованием большого объема статистических данных по формированию архитектурной среды объектов общественного питания с точки зрения градостроительства, функционально-планировочной организации, объемно-пространственных и архитектурно-средовых особенностей, полученных автором на основе анализа более 240 отечественных и зарубежных объектов общественного питания; подтверждена апробацией в реальном, экспериментальном и учебном проектировании, а также выступлениями на конференциях, публикациями в ведущих рецензируемых журналах.

Апробация диссертации:

Материалы диссертации апробированы при их представлении на следующих конференциях:

- Новые идеи нового века – 2013: тринадцатая международная научная конференция (Хабаровск, 19 -21 февраля 2013).

- Архитектурное интерпространство XXI века: опыт, проблемы, перспективы (Санкт-Петербург, 25-26 сентября 2013).
- 65-я Научная конференция Южно-Уральского Государственного университета (Челябинск, май 2013).
- Шестая научная конференция аспирантов и докторантов ЮУрГУ (Челябинск, 8-14 февраля 2014).
- 66-я Научная конференция Южно-Уральского Государственного университета (Челябинск, 1-30 апреля 2014).
- 67-я Научная конференция Южно-Уральского Государственного университета (Челябинск, 1-30 апреля 2015).
- Всероссийская научно-практическая конференция «Архитектурное проектирование: исторические напластования и современные тренды» (Екатеринбург, 16-20 марта 2015).
- Третья выставка научно-технического творчества студентов ЮУрГУ (Челябинск, 27-29 апреля 2015).
- 68-я Научная конференция Южно-Уральского Государственного университета (Челябинск, 05-07 апреля 2016).

По теме диссертации опубликовано 17 работ, из них 4 статьи – в изданиях, которые входят в перечень ведущих рецензируемых изданий ВАК.

В ФГБОУ ВПО «УралГАХА», г. Екатеринбург, автором прочитан один из разделов лекционного курса («Современные объекты общественного питания») для магистрантов второго года обучения по дисциплине «Актуальные проблемы истории и теории архитектуры по профилю подготовки» с 2012 по 2014 гг. Материалы диссертационного исследования используются в лекционных курсах ФГБОУ ВПО «ЮУрГУ» (НИУ), г. Челябинск, для бакалавров второго года обучения по дисциплине «Материалы и композиция в архитектурном проектировании» с 2012 по 2015 гг., для бакалавров четвертого года обучения по дисциплине «Архитектурно-дизайнерское проектирование» с 2013 по 2015 гг., для бакалавров четвертого года обучения по дисциплине «Профессиональные средства подачи проекта» с 2015 по 2016 гг.

Положения диссертационной работы были применены при руководстве ВКР Ефименко В.А. «Архитектурная среда дворца бракосочетания», 2015 г. в ФГБОУ ВПО «ЮУрГУ» (НИУ), г. Челябинск

Результаты исследования апробированы при разработке проекта гостиницы «Radisson» на пересечении ул. Энгельса и ул. Труда в центральном районе г. Челябинска на стадиях «форэскиз», «эскиз» и при разработке стадии «проект» (Диплом лауреата седьмого регионального смотра-конкурса архитектурных и дизайнерских проектов «Модулор», Челябинск, 2014 г.; Диплом за второе место в региональном конкурсе «АРТ-ПОЛС-2015», Челябинск, 2015 г) в составе авторского коллектива «Мастерская архитектора В. Ковалёва» с 2012 по 2014 гг., а также при разработке эскизного проекта пиццерии «ПиццаMания» и ресторана одесской кухни «Ланжерон» в г. Челябинске в соавторстве с Кугаевской Анастасией Валериановной с 2013 по 2014 гг.

Публикации.

Материалы диссертации опубликованы в 17 печатных работах, общим объемом 8,7 п.л., лично автором – 7,3 п.л., в том числе 4 работы опубликованы в изданиях, входящих в перечень ведущих рецензируемых научных журналов, утвержденный ВАК РФ.

Объем и структура работы:

Диссертация состоит из двух томов. Том первый включает текстовую часть общим объемом 118 страниц, в нем выделено: введение, три главы с выводами по каждой из них, заключение, список используемой литературы (из 176 наименований работ российских и зарубежных авторов, а также интернет-источников). Второй том общим объемом 116 страниц содержит оглавление, 7 таблиц, 56 иллюстраций, 7 комплексных моделей и четыре акта о внедрении результатов исследования.

Во введении изложены актуальность исследования, теоретическая база, цели и основные задачи исследования, показана его научная новизна, определена теоретическая и практическая значимость работы, охарактеризованы методология и

методы диссертационного исследования, зафиксированы положения, выносимые на защиту.

В первой главе «Историко-теоретические предпосылки формирования архитектурной среды объектов общественного питания» приведены основные моменты, касающиеся построения терминологического аппарата исследования; рассматривается исторический опыт формирования объектов общественного питания; изучаются факторы, влияющие на формирование ООП; актуализируется классификация объектов общепита.

В второй главе «Мировой опыт формирования архитектурой среды объектов общественного питания» анализируются объекты общественного питания разных стран различных типов по единым параметрам (расположение внутри городской застройки, планировочная структура, художественное решение интерьеров); формируются особенности развития объектов общественного питания.

В третий главе «Особенности формирования архитектурной среды объектов общественного питания» на основе сравнительного анализа объектов общественного питания предложены типы градостроительного размещения, выделены объемно-пространственные модели, определены основные подходы, применяемые при проектировании архитектурной среды объектов общественного питания.

В заключении: Обобщены основные выводы исследования.

Общие выводы и результаты исследования ориентированы на оптимизацию процесса проектирования объектов общественного питания. Наиболее важным научным результатом диссертационного исследования стали научно-проектные модели организации архитектурной среды объектов общественного питания, в основе которых лежат типы градостроительного размещения ООП в городской застройке и объемно-пространственные модели, а также подходы архитектурно-средового проектирования объектов общепита. В качестве обобщения основных результатов исследования автором предложена комплексная теоретическая модель организации архитектурной среды объектов общественного питания. Результаты работы могут быть использованы в проектно-практической деятельности.

ности и служить теоретической базой для дальнейших исследований в средовом проектировании и смежных отраслях.

Использование предложенных автором научно-проектных моделей проектирования при разработке объектов общественного питания позволяет оптимизировать процесс проектирования и повысить эффективность дальнейшей эксплуатации объекта. Собранные и систематизированные материалы исследования формируют оптимальный набор приемов и средств, способствующих организации архитектурной среды объектов общепита и определяют дальнейшие перспективы развития объектов общественного питания разных типов.

Дальнейшая работа над темой может быть рассмотрена в следующих направлениях: разработка и совершенствование научно-проектных моделей и концепций организации объектов общественного питания; углубленное исследование каждого типа объектов общественного питания, разработка инженерных, конструктивных и технологических решений объектов общественного питания.

На основе обобщения результатов диссертационного исследования сформирована комплексная теоретическая модель организации архитектурной среды объектов общественного питания, связывающая воедино градостроительное расположение, объемно-пространственные модели и приемы средового проектирования.

ГЛАВА 1. ИСТОРИКО-ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ПРЕДПОСЫЛКИ ФОРМИРОВАНИЯ АРХИТЕКТУРНОЙ СРЕДЫ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Терминологический аппарат исследования

Основываясь на анализе литературных источников по общим вопросам теории архитектуры и общенациональных работ, были уточнены и проанализированы базовые понятия, а также даны определения вновь вводимым терминам.

Главным элементом понятийно-терминологического аппарата исследования является понятие «архитектурная среда объектов общественного питания», но с целью формирования более полного и конкретизированного представления о научной работе рассмотрены также понятия «объект общественного питания», «архитектурная среда» и «архитектурное пространство», «архитектурная среда объектов общественного питания». Попытка их комплексного рассмотрения и соотношения определит объем каждого понятия и границы исследования.

Архитектурный объект – здание, сооружение, комплекс зданий и сооружений, их интерьер, объекты благоустройства, ландшафтного или садово-паркового искусства, созданные на основе архитектурного проекта¹.

¹ Согласно федеральному закону от 17.11.1995 N 169-ФЗ (ред. от 19.07.2011) "Об архитектурной деятельности в Российской Федерации"

Опираясь на ГОСТ Р 30602-97. «Общественное питание. Термины и определения», общественное питание – это совокупность предприятий различных организационно-правовых форм и граждан-предпринимателей, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции. Однако ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения», введенный в 2010 году, трактует понятие шире. Общественное питание – самостоятельная отрасль экономики, состоящая из предприятий различных форм собственности и организационно-управленческой структуры, организующая питание населения, а также производство и реализацию готовой продукции и полуфабрикатов, как на предприятиях общественного питания, так и вне его, с возможностью оказания широкого перечня услуг по организации досуга и других дополнительных услуг.

На основе изложенного материала, рассмотрим термин «объект общественного питания» в контексте архитектуры. Объект общественного питания (ООП) – это здание, сооружение, комплекс зданий и сооружений, основной функцией которого является общественное питание, выраженное в производстве, реализации и организации потребления кулинарной продукции с возможностью оказания широкого перечня услуг по организации досуга. В условиях современного развития общества, помимо основной функции питания, объекты общепита зачастую включают в себя элементы отдыха, развлечения, образования и т.д. Поэтому ООП можно считать полифункциональным объектом с доминирующим направлением – питание.

Рассмотрим различные ракурсы понятия «среда»:

Согласно философскому словарю, среда – физическое, интеллектуальное, моральное и социальное окружение, в котором мы живем. С точки зрения экономики, среда – это совокупность условий, окружающих человека и взаимодействующих с ним как с организмом и личностью. Опираясь на терминологический словарь по строительству, среда – это архитектурное пространство, окружающее человека или архитектурный объект. Но с точки зрения архитектуры, это понятие трактуется более полно. Архитектурная среда – это предметно-пространственное окружение, которое взаимодействует с субъектом и актуализируется его поведением.

нием [42]. Субъектом при этом может быть как человек, группа людей, так и на более масштабном уровне системной организации – человечество. В своих трудах Шимко В.Т. подчеркивает широту понятия: «результатом стало явление для архитектуры не совсем обычное: она начала проектировать не отдельные детали и фрагменты нашего окружения – дома, дороги, украшения, а все обстоятельства и формы, вместе как целое. То, что получило наименование – «среда». Говоря об архитектурной среде, мы говорим о связях между предметным наполнением и людях, которые осуществляют определенную деятельность в архитектурном пространстве. Из этого вытекает, что архитектурная среда является субстанцией пространства и входит в понятие «архитектурное пространство», которое имеет более широкий смысл и воспринимается более значимым.

Архитектурное пространство – часть пространственной непрерывности мира, выделенная и сформированная материальными элементами, которая вмещает человека, воспринимается им и обеспечивает условия жизнедеятельности; морфологическое строение архитектурного пространства определяет локализацию функций, разделяет и изолирует их или связывает в целесообразной последовательности; его гармоничная устроенность – необходимое условие эстетической ценности произведения архитектуры [41].

В совокупности термин «архитектурная среда объектов общественного питания» трактуется как полифункциональное предметно-пространственное внутреннее и внешнее окружение архитектурного объекта либо его структурного элемента, доминирующей функцией которых является питание; а также элементы средового наполнения, озеленение, светодизайн и инфографика.

1.2. Исторический опыт формирования объектов общественного питания

России со второй половины XX века до наших дней

История развития рынка общественного питания в России состоит из периодов интенсивного развития отрасли, а также полного застоя и упадка, это наглядно показано в исследованиях кандидата экономических наук Сазонова

вой З.Р. и доктора экономических наук, профессора Хайкина М.М. Динамика развития ООП напрямую связана с историей страны и особенностями российского менталитета и насчитывает уже несколько столетий. Развитие ресторанного дела в СССР было прервано войной. Рестораны начали открываться только в начале 1944 года, на улицах стали продавать мороженое. После войны было принято решение развивать две категории общепита: первая – столовые и рестораны; вторая – пивные, закусочные, чайные, точки «Соки-воды», рюмочные, киоски, палатки, ларьки (их число выросло в десятки раз в сравнении с предвоенными годами, и они были более дешевыми по сравнению с первой категорией). В 40–50-е гг. отрасль общественного питания планомерно развивается, достигая предвоенных показателей к концу периода, чему способствует выход документа, регламентирующего деятельность и классификацию ООП.

В период власти Хрущева Н.С. были проведены новые изменения. Так, например, было положено начало автоматизации объектов общепита (кафе-автоматы, автоматы-закусочные, появились автоматы по выпечке сдобы). Но на более длительный срок смогли прижиться только автоматы по продаже газированной воды, из чего следует, что автоматизация в задуманных масштабах не удалась. Внедряя различные формы самообслуживания, власти попытались компенсировать эту неудачу (256 столовых Москвы в 1960 году были переведены на метод самообслуживания, по формату самообслуживания без кассиров работало 117 столовых). Также к хрущевской эпохе относится появление нового объекта в сфере общепита – молодежные кафе, в которых все было новым: джазовая музыка, новаторский интерьер, демократичная обстановка, в них проходили выставки фотографий, шахматные турниры, выступали знаменитые артисты, поэты и певцы. Первое кафе такого формата возникло в столице в 1961 году и называлось «Молодежное». Позднее в Москве открылись «Аэлита», «Синяя птица», «Ритм», «Печора», а в северной столице – «Буратино», «Белые ночи», «Ровесник», «Восток». Так как молодежные кафе пользовались большой популярностью, к 1964 году в СССР функционировало около 300 таких заведений. К сожалению, такой формат не смог долго просуществовать, большая часть кафе была признана убыточной

(т.к. зачастую посетители за весь вечер заказывали лишь одну чашечку кофе), помимо этого власти отнесли их к заведениям, которые подрывают устои советского общества.

В 1960-х годах, в знак дружбы трудящихся государств социалистического лагеря, в СССР стали открываться рестораны, представляющие кухни разных стран мира, названия у них были соответствующие: «Варшава», «Берлин», «Бухарест», и пр. Можно было отметить изменения в дизайне, в интерьерах данных кафе. Стали появляться стилизованные заведения (например, воспроизводящий эпоху времени Петра Первого «Фрегат» в Ленинграде). Несмотря на нововведения, план развития общественного питания оставался неизменным: превосходство общепита над домашним питанием, увеличение мощностей, создание производственной базы. Рост ООП пытались увеличить за счет снижения цен, улучшения качества производимой продукции, развития общественного питания на местах работы, изготовления и продажи трудоемких и сложных кулинарных изделий. 1958 год можно отметить началом открытия кулинарий при ресторанах, домовых кухонь, магазинов полуфабрикатов. Но движение к поставленной задаче шло довольно медленно (к 1960 году пользовались услугами общепита всего 16% граждан). Среди проблем в сфере общественного питания «хрущевского» времени можно выделить: растраты, мошенничество, хищения, коррупцию, которые усугубились позже, в годы «застоя».

Из лекционного цикла «История развития предприятий питания» Жубрева Т.В. видно, что в период «перестройки» предприятия общественного питания подверглись большим изменениям. С середины 1980-х годов большое внимание было отведено индустриализации системы общественного питания. Предполагалось введение новых прогрессивных технологий, комплексная автоматизация обслуживания населения и этапов приготовления пищи, использование крупных заготовочных предприятий, а также доставка в ООП полуфабрикатов. Но в начале 90-х годов произошла смена устаревших плановых отношений в экономике на современные рыночные, что повлекло за собой крупные изменения в развитии предприятий общественного питания. Основываясь на исследовании кандидата

экономических наук, доцента Тимирьянова В.М., историю развития отрасли можно поделить на четыре этапа. Автор рассматривает эти исторические периоды и дополняет их характерными тенденциями свойственными каждому времени:

Первый этап (с 1990 по 1998 гг.) – регрессия. Общественное питание начала 90-х годов имело высокий уровень физического и морального износа. Объекты общепита утратили свою привлекательность, что привело к появлению негосударственных заведений, красиво оформленных, с высоким уровнем обслуживания и широким ассортиментом блюд. Первые иностранные сетевые предприятия общественного питания также появляются в этот период: 31 января 1990 г. в г. Москве на Пушкинской площади открылся первый McDonald's, а в гостинице «Россия» – «Баскин Роббинс Совет Интернэшнл». Возникают мобильные киоски, предвестники первых российских сетевых заведений (1996г. – «Царская охота», 1997г. – Sbarro, 1998г. – «Крошка-картошка», «Теремок», «Елки-палки» и др.). В начале 90-х открываются кооперативные рестораны, где вам уже никто не хамит, а еда вкусная и даже изысканная.

Характеристики этапа:

- Объемно-планировочное деление функциональных зон помещения.
- Отсутствие тематических заведений, маловариативность оформления интерьера.
- Концентрация заведений в центральной части города.

Второй этап (с 1999 по 2003 гг.) – восстановление. Достаточно быстрое возрождение после кризиса 1998 г. и начало роста экономики России способствовало росту благосостояния населения, что привело к разнообразию видов и форм предприятий общепита. Сравнивая российский рынок предприятий быстрого обслуживания, можно отметить, что наибольшая доля заведений приходится на Москву. Объяснить такую высокую концентрацию объектов можно более ранним (по сравнению с регионами примерно на 3-4 года) ростом рынка общепита. Крупнейшие игроки отрасли: Группа компаний Аркадия Новикова («Маленькая Япония», «Елки-палки», «Галерея» и др.) и ОАО «Росинтер Ресторантс холдинг» (Friday's, «Планета Суши», IL Патио и др.). Из-за перехода на европейские стандарты об-

служивания и модернизации фондов, это время можно считать отправной точкой на пути возрождения предприятий советского периода. Также для данного этапа характерна популяризация тематических ресторанов, со специфической кухней и оформлением интерьеров. В фаворитах – итальянское, японское и русское направления. Перспективны кухни некоторых европейских стран, вписывающиеся в концепцию пивных заведений (немецкая, чешская, польская, австрийская).

Предприятия общественного питания активно внедряются на площадки больших торговых центров, занимая места на фуд-кортах. Сетевые заведения начинают распространяться в регионах. Понятия «кофейня», «пиццерия», «фаст-фуд» входят в ежедневный обиход.

Характеристики этапа:

- Расположение ООП в крупных торговых центрах.
- Создание централизованной управленческой структуры, единых стандартов обслуживания, корпоративного стиля, обучающего центра и т.д.
- Развитие сегмента демократичных заведений с частичным или полным самообслуживанием.
- Появление тематических и национальных заведений.

Третий этап (с 2004 по 2008 гг.) – рост. Увеличение благосостояния населения влияет на усиление экономического роста сферы общепита. К этому времени сегмент «элитных ресторанов» полностью сформирован. Денежный оборот растет за счет среднечесновых демократичных заведений (пивные и кофейни, рестораны различных кулинарных направлений) и «быстрого питания», эта тенденция особенно заметна в регионах. Именно в этой нише наибольшее число открывшихся заведений в России за год. Российские сетевые заведения осваивают рынок стран СНГ, открываясь на основе франчайзинга.

Характеристики этапа:

- Появление сегмента небольших семейных заведений, которые не входят в состав крупных компаний и не имеют сетевого развития.
- Увеличение кофейных и пивных заведений.
- Интеграция производственной зоны в общественную.

– Стилевое и цветовое разнообразие. Средовое оформление становится одним из способов конкурентной борьбы заведений за клиента.

Четвертый этап (с 2009 г. по настоящее время) – адаптация.

Улучшение экономического благосостояния прошлых лет сменяется сериями кризисов: 2008–2009 гг., а затем и 2015 года, что приводит к падению покупательской способности населения и замедляет темпы роста рынка общественного питания. В этот период столь трудной экономической ситуации отрасль общественного питания остается почти единственной, которую не сильно затрагивает кризис. Заведения общественного питания вынуждены оптимизировать издержки, изменять ассортимент блюд в сторону менее дорогих, снижать цены. Жубрева Т.В. в своих работах отмечает, что начинают использоваться новые методы конкурентной борьбы среди ресторанных компаний. Несколько лет назад основное внимание уделялось необычной концепции заведения, а также оптимальному соотношению качества и цены для заведений этого сегмента рынка. Сегодня рестораны больше внимания уделяют повышению уровня сервиса, проведению акций и зрелищных мероприятий, использованию различных скидок и дисконтных программ, введению в меню легких, здоровых и вегетарианских блюд. На основе исследований Шерешева Г.Г.и Сазоновой З.Р. можно отметить, что владельцы предприятий общепита стали все больше внимания уделять местоположению ресторана, бара или кафе. Теперь наличие «якоря» (магазина обеспечивающего постоянный приток посетителей) стало являться ключевым показателем в обеспечении конкурентного преимущества.

Современные рестораны, как правило, располагаются в давно существующих помещениях (на цокольных этажах и в подвалах жилых домов), хотя заведениям высокого ценового уровня следует избегать подобных мест. Из-за меньшей трудоемкости размещения наблюдается увеличение спроса на расположение общепита в нежилых домах. Для ООП разработано много технических требований, поэтому дефицит помещений усиливается с каждым годом, что повлекло за собой тенденцию децентрализации. Доля российских объектов общественного питания, расположенных в спальных районах города, за 2010 год выросла с 41% до 48%.

Четко структурированных типовых предпочтений на данный момент нет, т.к. спальные районы достаточно специфичны. У каждого спального района своя направленность: одни жители предпочитают фастфуды и кафе в ритейл-парках и торговых центрах, другие становятся поклонниками концептуальных заведений. Также в жилой застройке возрастет потребность в «кафе около дома», такие заведения ориентированы на создание сегмента постоянных посетителей, так крупные сетевые заведения (например, McDonald's) строят коммерческую недвижимость в спальных районах специально под свои требования. Создание равномерных потоков в спальных районах – сложная задача, поэтому рестораторы вынуждены подстраиваться и работать на перспективу.

Характеристики этапа:

- Переход на «прозрачный» процесс приготовления пищи (интеграция общественных и производственных помещений).
- Развитие индустрии питания: доставка готовых блюд и полуфабрикатов, кейтеринг, организация компаний-поставщиков бизнес-ланчей.
- Освоение новых форматов и расширение географии ООП.
- Появление новых услуг в городских объектах общепита (горячие завтраки, бизнес-ланчи).
- Увеличение количества иностранных ресторанных компаний на отечественном рынке ООП (Starbucks, KFC, Pizza Hut, Sbarro).
- Децентрализация. Освоение спальных районов, появление нового типа общепита «кафе возле дома».
- Интеграция природы в жилую и общественную среду.
- Забота о репутации и статусе заведения (демонстрация известных посетителей, наград, использование в названии слов «люкс», «vip» и т.д.)
- Акцент на детях: появляются игровые зоны, детское меню, детские уроки кулинарии от шеф-повара.
- Применение средового подхода в проектировании ООП.

1.3. Классификация объектов общественного питания

В настоящее время оказанием услуг общественного питания занимается немалое количество индивидуальных предпринимателей и организаций. По оценке экспертов, в домашних условиях употребляется около 69% пищи, на объектах общепита – примерно 31%.

Опираясь на уже существующее типологическое деление, главным образом основанное на виде предоставляемой продукции (ГОСТ 30389-2013. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»), автором рассмотрены более подробно, дополнены и обновлены существующие типы объектов общественного питания, выделены их основные характеристики, а также отличительные особенности.

Стоит также отметить, что существующая классификация (по ассортименту реализуемой продукции, типам, уровню доступности, методам и формам обслуживания) является неполной, в исследовании дополнено деление по сроку функционирования, степени подвижности, также предложено деление объектов общественного питания по расположению функциональных зон и видам досуга.

По сроку функционирования выделяют три вида объектов общепита: круглогодичные, смешанные и сезонные. Круглогодичные ООП работают в течение всего года, вне зависимости от сезонных изменений, как правило, это рестораны, кафе, бары, столовые. Сезонные, напротив, функционируют в определенный временной отрезок, как правило, это летний период. Европейские аналоги объектов общественного питания южных регионов могут увеличить срок сезонной работы и оставаться открытыми весной и осенью. Примерами могут служить летние кофейни, пляжные бары и закусочные. Смешанный тип на сегодняшний день наиболее популярен. Все круглогодичные заведения общественного питания следуют современным веяниям и открывают сезонные площадки. Как правило, это пристроенная открытая терраса с навесом. В регионах с суровым климатом, чтобы продлить срок эксплуатации и защитить посетителей от ветра и осадков, применяют периметральное остекление.

По степени подвижности выделяют три группы: стационарные, полупередвижные, передвижные. Первая наиболее популярна, имеет постоянное место расположения в городской структуре и ориентирована на определенный круг посетителей. Полупередвижные, как правило, имеют стационарный и передвижной блок, последний зачастую носит сезонный характер. Передвижные объекты общественного питания не имеют постоянной локации, они перемещаются в течение дня. Их также можно увидеть на массовых мероприятиях – Масленице, городских праздниках, митингах.

По расположению функциональных зон различают центрическую, фронтальную, глубинную, угловую и разъединенную схемы.

Центральная планировочная схема характеризуется расположением производственных и технических помещений в центре здания или с примыканием к одной из сторон, с окружением их общественной зоной. При этом план здания имеет форму, близкую к правильным геометрическим фигурам. Этот тип планировки позволяет сделать естественное освещение как в общественной, так и в производственной зонах. Центральная планировочная схема одна из наиболее популярных и экономически выгодных. Примером может служить столовая Tour Total в Берлине, Германия; столовая Terrace Restaurant at London Zoo в Лондоне, Англия; Кофейня STARBUCKS в Фукуока, Япония.

Фронтальная планировочная схема имеет развитие параллельно продольной оси. Одну часть занимает общественная зона, другую производственные, складские, административно-бытовые и технические помещения. Такая группировка зон более распространена в прямоугольных помещениях, при этом соблюсти поточность производства при таком расположении наиболее просто. Примерами являются ресторан Restaurant Farang в Стокгольме, Швеция; кофейня Origo Coffee в Бухаресте, Румыния; закусочная «560» в Лиссабоне, Португалия. Основываясь на примерах, можно заметить, что со стороны главного фасада принято размещать общественную зону, а с противоположной стороны все производственно-технические и складские помещения.

Особенностью глубинной планировочной схемы является развитие плана параллельно поперечной оси с общественными помещениями в одной части и производственными в другой. Такая схема также характерна для прямоугольных помещений, организовывать поточность производство здесь тоже весьма удобно. Примеры: сезонная кофейня «Ямайка» в Уфе, Россия; бар Paramana tavern на Крите, Греция; Закусочная Kinoya Japanese Bistro в Монреале, Канада.

При угловой схеме производственно-технические и складские помещения расположены в одном из углов помещения. Общественная зона окружает их с двух сторон. Такая схема характерна для разных по форме помещений, в том числе прямоугольных. Примерами могут быть ресторан Jardin de Jade Restauran в Шанхае, Китай; ресторан ВАН в Порту-Алегри, Бразилия; бар La Oliva в Минато, Япония.

Разъединенная планировочная схема предполагает деление производственной зоны на два и более блоков. Общественная часть располагается между или вокруг них. Такой принцип организации можно увидеть в столовой Toast в Сан-Франциско, США. Здесь производственные цехи, моечная, складские помещения и раздаточная линия с основными блюдами отделены от зоны бара, где посетители заказывают себе напитки. Или другой пример, закусочная Maedaya Grill & Sake в Виктории, Австралия. Зона бара и открытого гриля в этом ООП отделена от основных производственных цехов. При этой схеме избежать разделения потоков сырья и посетителей не получится, доступ к удаленной производственной зоне всегда идет через обеденный зал.

Ко всем зданиям, осуществляемым по данным схемам, могут быть пристроены открытые террасы, веранды и площадки для сезонных посадочных мест.

При проектировании ООП, состоящих из двух и более этажей, наиболее рационально располагать производственно-складские помещения на первом этаже, а общественным отдавать остальную часть. Но в современной практике есть примеры устройства зоны приготовления пищи на нескольких этажах, в этом случае необходимо предусмотреть кухонный лифт и удобные межэтажные связи. Разделение производственной части должно быть оправдано планировочно и эксплуата-

ционно. Рассмотрим ресторан Tori Tori в Поланко, Мексика. В этом аналоге основной цех по приготовлению пищи находится на первом этаже, на втором расположен суши-бар. Конечно, при таком расположении пересечение путей сырья и потребителей неизбежно, но расположение в одном объекте общественного питания двух направлений кухни компенсирует это. Или другой пример, бар 7ATENINE в Аргентине, Бразилия. Основное производство здесь находится на первом этаже, на втором расположен доготовочный цех, соединены они кухонным лифтом. Такое решение обосновано большой вместимостью заведения и сложностью обслуживания.

Несмотря на расположение функциональных зон, планировка помещений должна решаться компактно, обеспечивая необходимую изоляцию торговых помещений и неторговых, сокращать возможность пересечения производственных и людских потоков, препятствовать проникновению запахов кухни в обеденные залы, сохранять необходимые температурно-влажностные и санитарные характеристики.

По виду общественного досуга объекты питания можно разделить на две группы: монодосуговые и полидосуговые. Главным видом деятельности в монодосуговых ООП является прием пищи, эти заведения имеют большую проходимость людей и не располагают к длительному времяпрепровождению. Как правило, здание, его интерьер и средовое окружение маловыразительны и примитивны. К таким объектам общепита относят закусочные, столовые и фастфуд-заведения. Их главная особенность – минимальное время, необходимое для обслуживания посетителей (2-3 минуты), и время пребывания гостей в этом заведении (в среднем 30 минут)². Один из основных критериев успешности такого заведения – обогащаемость одного посадочного места.

² Согласно исследованиям Ольги Насоновой, директор компании «Ресторанный консалтинг»

Полидосуговые объекты общественного питания, напротив, ориентированы на долгосрочное пребывание клиента и обладают архитектурной выразительностью, создающей уникальный и запоминающийся образ заведения. На основе проведенного анализа ООП, можно выделить следующие типы досуга:

- Культурно-развлекательный тип (танцевально-музыкальные программы, выступление артистов, поэтов, чтецов, фокусников и т.д.)
- Биопозитивный тип (наблюдение за природой и природными явлениями, панорамными видами городов, значимыми архитектурными объектами).
- Досуговый тип (участие в различных природных процессах, обрядах, церемониях, прием пищи в экстремальных условиях и т.д.)
- Коммуникативный (общение с друзьями, проведение переговоров, встреч и т.д.)

Рассмотрим типологическое деление объектов общественного питания более подробно:

Ресторан был и остается самым комфорtabельным объектом общественного питания. Это заведение с широким ассортиментом блюд сложного приготовления (включая фирменные и заказные, алкогольные, табачные и кондитерские изделия, а также покупные товары) с высоким уровнем организации досуга и обслуживания. Заказное блюдо – это блюдо, требующее индивидуального способа приготовления и оформления. Фирменными считаются те блюда, которые приготовлены на основе новых технологий и рецептуры или нового сырья. Они отражают особенность и специфику ООП. Фирменные блюда должны быть оригинально оформлены, а также удачно сочетать вкусовые свойства продуктов. Обслуживание в ресторанах осуществляют высококвалифицированные официанты. В зависимости от наценочной категории, рестораны делятся на четыре вида: люкс, высший, первый и второй. К разным категориям предъявляются разные требования, касающиеся ассортимента (соотношению фирменных и заказных блюд в меню), рекламы, оформления интерьера зала и материально-технического оснащения.

Рестораны различают:

- по местонахождению – в жилых и общественных зданиях, в том числе: в отдельно стоящих зданиях, зданиях вокзалов, гостиниц, в составе культурно-развлекательных и спортивных объектов, на транспорте, в зонах отдыха;
- по ассортименту реализуемой продукции – неспециализированные и специализированные (пивной, рыбный, рестораны национальной кухни);
- по интересам потребителей (спорт-ресторан, клубный ресторан, ресторан-салон, ресторан-ночной клуб);
- по методам и формам обслуживания – ресторан с обслуживанием по системе «шведский стол», с обслуживанием официантами, с выездным обслуживанием;
- по составу и назначению помещений – передвижные (рестораны на морских и речных судах, в поездах) и стационарные.

Бар – это специализированный объект общественного питания с барной стойкой, реализующий различные напитки: крепкие алкогольные, смешанные, безалкогольные и слабоалкогольные, булочные изделия и мучные кондитерские, закуски, покупные товары. Бары могут функционировать как самостоятельные объекты, так и при других объектах питания. Деление баров на классы идентично ресторанному.

Бары различаются:

- по местонахождению – в общественных и жилых зданиях, в том числе в отдельно стоящих зданиях, зданиях вокзалов и гостиниц, в спортивных и культурно-развлекательных объектах, в зонах отдыха;
- по ассортименту реализуемой продукции или способу её приготовления (пивной бар, винный бар, кофейный бар, молочный бар, коктейль-бар, гриль-бар);
- по специфике обслуживания посетителей – люкс, высшая или первая категория. Обслуживание в барах производится барменами или официантами;
- по интересам потребителей (спорт-бар, клубный бар, караоке-бар).

Кафе – это объект общественного питания, главной функцией которого является организация питания и досуга потребителей. По сравнению с рестораном

ассортимент кулинарной продукции кафе ограничен, но этот ООП реализует фирменные и заказные блюда, а также безалкогольные и алкогольные напитки.

Кафе различают:

- по местонахождению – в общественных и жилых зданиях, в том числе: в отдельно стоящих зданиях, зданиях вокзалов, гостиниц, в спортивных и культурно-развлекательных объектах, в зонах отдыха;
- по интересам потребителей – студенческое, детское, офисное, кафе-клуб, арт-кафе, интернет-кафе и др.;
- по ассортименту реализуемой продукции – специализированные (кафе-мороженое, кафе-кондитерская и др.) и неспециализированные;
- по формам и методам обслуживания – с самообслуживанием и с обслуживанием официантами;
- по времени функционирования – сезонные и постоянно действующие;
- по составу и назначению помещений – передвижные (рестораны на морских и речных судах, в поездах) и стационарные.

Столовая – это общедоступный или обслуживающий определенный контингент потребителей объект общепита. Основная особенность данного ООП – это приготовление и реализация с потреблением на месте разнообразных по дням недели завтраков, обедов, ужинов, а также отпуск их на дом.

Поэтому отличительным признаком столовых является присутствие в меню полного рациона питания. Столовые могут быть 2-й и 3-й наценочной категории. Для обслуживания потребителей в них применяется самообслуживание, используются комплексные меню, работают столовые-раздаточные (это столовая, реализующая кулинарные изделия и покупные товары, получаемые от других объектов общепита). Столовая – это максимально доступный тип ООП, оказывающий широкий спектр услуг различным слоям населения.

Столовые различают:

- по местонахождению – общедоступные столовые в общественных жилых зданиях, столовые, расположенные по месту работы, учебы, службы, временного проживания, при санаториях, больницах, домах отдыха и др.;

- по организации производства продукции – доготовочные (работающие на полуфабрикатах), на сырье, столовые смешанного типа, столовые-раздаточные;
- по ассортименту реализуемой продукции: диетические, вегетарианские и др.;
- по обслуживаемому контингенту и интересам потребителей – школьные, офисные, студенческие и др.

Закусочная – это объект общественного питания, имеющий ограниченный ассортимент блюд несложного приготовления, зачастую из определённого вида сырья, его основная функция – обеспечение быстрого обслуживания потребителей промежуточным питанием. В основном во всех закусочных применяется самообслуживание. Опираясь на ГОСТ Р 50762-2007 «Классификация предприятий общественного питания» можно выделить такие виды закусочных как сосисочная, шашлычная, пельменная (вареничная), котлетная, бульбянная (специализируется на приготовлении блюд белорусской национальной кухни с использованием картофеля), пирожковая, блинная, пиццерия, чайная, пышечная (пончиковая), бутербродная, чебуречная, рюмочная и др. «Бистро» также относится к виду закусочных. Закусочные отличаются тем, что они работают преимущественно на полуфабрикатах, являются небольшими по размеру, имеют узкий ассортимент блюд и в них может применяться разовая посуда. В них используется как высокие столы для еды стоя, так и обычная мебель. В меню включены заказные и фирменные блюда, если закусочная имеет первую категорию. Как самостоятельный тип ООП закусочные существуют и в настоящее время, но владельцы таких заведений предпочитают позиционировать их как кафе, бары и мини-столовые, меняя их типовую принадлежность, поднимая тем самым их статус.

Закусочные различают:

- по местонахождению – в общественных и жилых зданиях, в зданиях вокзалов, гостиниц, в спортивных и культурно-развлекательных объектах, в зонах отдыха;
- по времени функционирования – сезонные и постоянно действующие;

- по ассортименту реализуемой продукции: сосисочные, блинные, бутербродные, чебуречные и т.д.;
- по составу и назначению помещений – передвижные и стационарные;
- по формам и методам обслуживания – с самообслуживанием и с обслуживанием.

Предприятие быстрого обслуживания – это предприятие общественного питания, которое реализует узкий ассортимент блюд и изделий несложного изготовления (из полуфабрикатов высокой степени готовности), напитков, и обеспечивает минимальные временные затраты на обслуживание посетителей. Предприятия быстрого обслуживания, как правило, расположены в местах массового скопления потребителей и интенсивного движения: в торговых центрах и комплексах (зоны ресторанных двориков), на центральных улицах и площадях, в зонах отдыха, кинотеатрах и др. Они вправе добавить к названию слово «быстро» или «экспресс». У предприятий быстрого обслуживания может отсутствовать собственный зал, а реализация продукции собственного производства может осуществляться через раздаточное окно, также они могут быть оборудованы в автоприцепах и в киосках. На смену предприятиям быстрого обслуживания пришли объекты фаст-фуда. Они также реализуют узкий ассортимент блюд и изделий из полуфабрикатов, но поменялась концепция заведений: они стремятся к жесткой стандартизации, сетевому распространению на основе франчайзинга и узнаваемостью бренда.

Предприятия быстрого обслуживания различают:

- по назначению и составу помещений – передвижные и стационарные;
- по ассортименту реализуемой продукции – специализированные (гамбургерные, пельменные, шашлычные, блинные, пончиковые, пирожковые и т.д.) и неспециализированные;
- по времени функционирования – сезонные и постоянно действующие.

Буфет – предприятие общественного питания, расположенное в общественных и жилых зданиях, реализующее (с потреблением на месте) узкий ассортимент блюд из полуфабрикатов высокой степени готовности. Буфет в наши дни стал архаизмом и потерял свои отличительные особенности среди широкого многообра-

зия ООП. Некоторые заведения все же употребляют в своем названии слово «буфет», но не в качестве типовой характеристики, а как элемент образного и стилевого оформления.

Кафетерий – предприятие общественного питания, как правило, имеющее барную стойку и реализующее (с потреблением на месте) горячие и прохладительные напитки, покупные товары, а также ограниченный ассортимент блюд, приготовленных из полуфабрикатов высокой степени готовности. Как самостоятельный тип ООП давно не актуален и в настоящее время не используется. Кафетерий вошел в такой тип заведения, как кофейни и полностью в нем растворился.

Кофейня – предприятие общественного питания, специализация которого изготовление и реализация широкого ассортимента горячих напитков на основе кофе, какао и чая, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности, мучных блюд и мучных булочных и кондитерских изделий, а также алкогольных напитков и покупных товаров.

Магазин кулинарии – предприятие общепита, имеющее собственное кулинарное производство. Основной ассортимент – это кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные булочные и кондитерские изделия и покупные продовольственные товары. Допускается организация кафетерия в торговом зале магазина кулинарии. Магазины кулинарии в наше время остаются востребованными и популярными, единственное адаптивное изменение – в советское время магазины кулинарии существовали как самостоятельные объекты или были привязаны к кафе, а сейчас они в большей степени элементы крупных торговых сетей. А также расширили ассортимент предлагаемой продукции за счет готовых вторых блюд, салатов и закусок.

Магазины кулинарии различают:

- по местонахождению – общедоступные и с ограниченным доступом.

Стоит заметить, что динамически развивающееся общество и современные социальные запросы населения влияют на появление новых форматов заведения, что выражается в их нестандартном градостроительном расположении, функционально-тематической направленности и средовой организации. Основываясь на

этом можно сделать вывод, что существующая классификация не в полной мере отражает многообразие видов современных объектов общественного питания, а классовое деление некоторых ООП стало архаизмом. Также стоит отметить, что вновь открывающиеся заведения общепита настолько полифункциональны и самобытны, что зачастую очень сложно определить их классовую принадлежность, причем их собственная самоидентификация не всегда соответствует определениям ГОСТ. Это хорошо видно на примере небольших заведений, рассчитанных на 20-30 посетителей, но позиционирующих себя как рестораны. Поэтому изложенная выше классификация ООП была актуализирована автором, типология дополнена и обновлена, выделены основные характеристики и отличительные особенности каждого заведения.

1.4. Факторы влияющие на формирование архитектурной среды объектов общественного питания

Архитектурная среда заведений общепита складывается под воздействием различных факторов, которые в свою очередь определяют появление новых тенденций в ООП. В результате проведенного исследования выделены факторы, оказывающие прямое влияние (архитектурно-строительные, композиционно-художественные, социально-психологические), и факторы, оказывающие опосредованное влияние (природно-климатические, градостроительные, экономические).

Группа архитектурно-строительных факторов. Наиболее важными из них считаются: 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 общественного питания может осуществляться в условиях реконструкции центральных районов и на вновь осваиваемых территориях. Расположение участка возможно на магистрали,

в границах городской площади, внутри квартала, в составе общественно-административного центра, в пешеходной зоне, все это зависит от вида будущего предприятия общественного питания. Задача архитектора каждый раз состоит в том, чтобы как можно более полно отразить в проекте ресторана, столовой или кафе специфику современной ситуации. Необходимость учета условий зрительного восприятия в архитектуре сооружений также 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, которая реализуется за счет уменьшения дворовых пространств (т.е. уплотнение) и усложнения геометрических характеристик планов. Также идет стремительное увеличение этажности архитектуры, что позволяет развиваться предприятиям общепита не только по горизонтали, но и по вертикали. 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. 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 композиционно-художественных факторов. Еще не так давно, в начале 70-х годов, основным критерием архитектуры любого здания была ее новизна, никак не соотнесенная с композиционно-художественной ценностью той

среды, для которой она предназначалось. Сегодня ситуация совершенно иная. Архитектурное и градостроительное проектирование повернулось к наследию, к исторически сложившейся индивидуальности каждого города, района, улицы и квартала. Все внимание зачастую уделяется совершенно конкретным характеристикам застройки: системе пропорций и масштабности, стилистическим признакам, рисунку деталей, метроритмическим закономерностям, фактуре и материалу, используемых в ограждающих конструкциях, цветовому решению и т.д. 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 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 смыслование 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. Чтобы быть конкурентоспособными, предприятия общепита объединяют в себе несколько близких друг к другу видов ООП, охватывая при этом максимально широкий круг посетителей, в отличие от прошлых лет, когда прослеживалась четкая тенденция к унификации

предприятий общественного питания. Социальный фактор также всегда диктует выбор место 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 тенденцию 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. Это объясняется открытостью границ современного мира, возможностью людей путешествовать и открывать новые места. Позже можно будет снова освежить свои воспоминания и проникнуться культурой страны, посетив национальный ресторан. Возможностью свободно путешествовать обусловлена и такая тенденция в сфере общепита, как появление сети фастфуда. Человек в новом месте испытывает психологический комфорт, посещая уже знакомые ему места. Поэтому все мировые сети фастфуда придерживаются строгого фирменного стиля, не внося никаких национальных изменений в свой логотип и цветовую гамму. Для большего комфорта, меню в таких заведениях практически идентично.

Группа природно-климатических факторов. Грамотное формирование комфортной среды предприятий общественного питания складывается на основе учета природно-климатических условий, оказывающих существенное влияние на архитектурный облик здания, на его пространственную и функциональную организацию, на выбор материалов строительства и т.д. Воздействие температурно-влажностного режима может отрицательно сказываться на комфортности пребывания в помещении, поэтому обеденные залы принято защищать от резких суточных и сезонных перепадов температуры наружного воздуха, от перегрева и переохлаждения. В качестве примера можно привести уральский регион, зимой в основном он находится под влиянием холодных континентальных воздушных масс, средние январские температуры здесь достаточно низкие, что привело к тенденции уменьшения площади оконных проемов, устройству тамбуров, отведению отдельного помещения под гардеробные комнаты, а также к ограниченному средовому наполнению объекта. Можно также увидеть стремление рестораторов раз-

мешать кафе и рестораны на открытом воздухе. Учитывая ветровой режим, состав почв, позднюю весну и раннюю осень, стоит отметить, что это явление носит очень кратковременный характер, тогда как у южных аналогов можно наблюдать противоположную тенденцию. Особенности региона сказываются и на отсутствии естественного проветривания в обеденных залах, что приводит к повышению энергопотребления здания и установке 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. Также в таких районах распространены внутренние дворики с обилием зеленых насаждений, искусственные водоемы, теневые маркизы и тенты. Использование вертикальных и горизонтальных теневых экранов на фасадах зданий. В таких ООП средовой подход к проектированию более разнообразен и вариативен. Природно-климатические факторы в архитектуре также влияют на требования, предъявляемые к выбору строительных материалов. В свою очередь грамотный выбор и качество строительных материалов главным образом влияют на долговечность и экономичность здания, на его эстетические качества.

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 ООП. Селитебная территория предназначена для размещения жилищного фонда, общественных зданий и сооружений, 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 также разнообразные кафе, чайные, закусочные, объекты фастфуда и пиццерии. На производственной территории размещают промышленные предприятия и связанные с ними объекты,

комплексы научных учреждений с их опытным производством, 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. На территории ландшафтно-рекреационной зоны расположены 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 экономических факторов. При строительстве предприятий общественного питания всегда остро стоит вопрос рационального использования материальных, денежных и трудовых ресурсов. Этим определяется необходимость строгого контроля экономической эффективности 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 также 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 (доминирование на фоне общей застройки). 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.

Коснемся расходов эксплуатации: к ним относят затраты на освещение, отопление, уборку помещений, мусороудаление, капитальный и текущий ремонты и т.д. Одна из задач проектирования – снижение этих показателей за счет применения эффективных утеплителей, более долговечных отделочных материалов, использования рациональной планировки и соблюдения проектных норм и предписаний.

1.5 Выводы по главе 1

1. На основе анализа литературных источников по общим вопросам теории архитектуры и общеаучных работ автором уточнен понятийно-терминологический аппарат исследования: рассмотрено в контексте архитектуры понятие «объект общественного питания» и предложена трактовка термина «архитектурная среда объектов общественного питания».

2. Проанализировав и систематизировав историю развития рынка общественного питания России со второй половины XX века до наших дней, выделено четыре этапа развития объектов общественного питания начиная с 1990 года по наше время (первый этап – регрессия, второй этап – восстановление, третий этап – рост, четвертый этап – адаптация), характеризующие определенные тенденции, которые в целом отображают эволюцию развития объектов общепита.

3. Изучив нормативно-правовую литературу, можно отметить, что в настоящий момент на рынке общественного питания России классификация ООП не адаптирована под современные условия. Опираясь на исследования, автором актуализирована классификация объектов общественного питания: предложено деление объектов общепита не только по ассортименту реализуемой продукции, типам, уровню доступности, методам и формам обслуживания, но и по расположению функциональных зон и видам досуга. Расширено деление по сроку функционирования, степени подвижности. Дополнено и обновлено типологическое деление объектов общественного питания: введены новые типы – кофейня, объекты фастфуда и пересмотрены понятия «закусочная», «буфет», «магазин кулинарии».

Выделены основные характеристики и отличительные особенности каждого заведения.

4. На основе проведенных исследований, автором выявлены, охарактеризованы и систематизированы наиболее значимые факторы, определяющие появление новых тенденций в архитектурной среде ООП. В результате выделены факторы, оказывающие прямое влияние (архитектурно-строительные, композиционно-художественные, социально-психологические) и факторы, оказывающие опосредованное влияние (природно-климатические, градостроительные, экономические).

ГЛАВА 2. МИРОВОЙ ОПЫТ ФОРМИРОВАНИЯ АРХИТЕКТУРНОЙ СРЕДЫ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Главными структурными элементами застройки центров городских районов и общегородского центра являются общественные здания. Их функциональные и планировочные связи вместе с транспортными магистралями и сетью уличных и пешеходных трасс создают планировочную структуру города. Общественные здания в этой структуре играют роль архитектурных доминант, отражая уровень технического, социального и культурного развития той эпохи, в которую они были созданы. В XXI веке удельную долю в экономике занимает сфера услуг, что сказалось на резком увеличении количества предприятий общепита и разнообразии их видов. Проведя сравнительный анализ объектов общественного питания, расположенных в крупных и крупнейших городах различных типов по единым параметрам (расположение внутри городской застройки, планировочная структура, художественное решение интерьеров) были выделены особенности развития ООП. На основе полученных знаний будут построены объемно-пространственные модели и выделены типы градостроительного размещения, а также сформулированы основные подходы, применяемые при проектировании архитектурной среды объектов общепита. Фактологическим материалом для анализа послужат 244 объекта питания разной типологической принадлежности, открывшиеся не ранее 2009 года. Базой для применения графоаналитического метода послужили 44 объекта.

Проектирование предприятий общественного питания осуществляют в соответствии с обеспечивающей деятельность будущего кафе, бара или ресторана производственно-торговой функцией, а конкретно с производством блюд, их реа-

лизацией и организацией потребления. Но современные социальные запросы также накладывают на общепит удовлетворение потребностей в проведении деловых встреч, праздников, вечеров вне дома. В XXI веке предприятия общепита перестали быть только местом для приема пищи, они также стали выполнять культурно-досуговую функцию. Как показывает архитектурный опыт, на формирование групп помещений в общей производственно-досуговой структуре предприятия влияет характер выполняемых функций. Чтобы увидеть это более наглядно, будет проведен анализ различных видов предприятий общественного питания, начиная от ресторанов премиум-класса и заканчивая объектами быстрого питания. Рассмотрены градостроительные аспекты устройства предприятий общепита, их способы размещения внутри городской застройки, технологические и композиционные схемы, художественное решение интерьеров. Анализ функционального зонирования произведен с опорой на пособие к СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания», где выделены следующие группы помещений: группа помещений для посетителей; группа производственных помещений; группа складских помещений; группа административно-бытовых помещений и группа технических помещений. Взаимосвязь этих групп предназначена для обеспечения поточности технологического процесса и оптимизации протяженности транспортных, технологических и людских потоков. Для лучшего понимания планировочной структуры рассмотрим каждую группу помещений более подробно:

В группу складских помещений, предназначенных для приема и хранения продуктов (складская зона), входят охлаждаемые камеры (для хранения рыбных, мясных и овощных полуфабрикатов, напитков, фруктов, зелени; жиров, молочных продуктов и гастрономии; пищевых отходов); неохлаждаемые кладовые, применяемые для хранения сухих продуктов; приемочная; кладовые для средств материально-технического оснащения, инвентаря и тары.

Группа производственных помещений (производственная зона) включает холодный, горячий, додотовочный и кондитерский цехи, цех переработки зелени; помещение для нарезки хлеба и приготовления мучных изделий; моечные кухон-

ной, столовой и полуфабрикатной тары, посуды; сервисную, раздаточную и помещение заведующего производством.

Группа помещений для потребителей (общественная зона) объединяет вестибюль (в том числе гардероб, туалеты и умывальные); аванзал; банкетные залы (на предприятиях с обслуживанием официантами); залы с раздаточными и буфетом (на предприятиях с самообслуживанием); летние веранды и зимние сады; зал магазина кулинарии с кафетерием; помещения для организации тематического досуга, сцены для выступлений и танцплощадки, детский уголок.

Группа служебных и бытовых помещений (административно-бытовая зона) состоит из административных помещений дирекции, бухгалтерии, кассы, помещения гардероба и санузлов для персонала; душевых; бельевой.

Группа технических помещений (техническая зона) – это электрощитовая, вентиляционные камеры, машинное отделение охлаждаемых камер, тепловой узел, мастерские.

2.1. Архитектурная среда ресторанов

Согласно ГОСТ Р 50762-2007 «Классификация предприятий общественного питания» премиум-рестораны, рестораны первого и высшего класса предлагают широкий набор услуг и высокий уровень комфорта, удобство размещения посетителей в зале, широкий ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, а также широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей для баров, изысканную сервировку стола, специфику подачи блюд, фирменный стиль, роскошь и эксклюзивность интерьера зависит от класса ресторана.

Этому определению полностью соответствует китайский ресторан Yuwan Restaurant, имеющий площадь 8500 м² и расположенный в Шэньяне. Он был создан под руководством архитектурной студии Nota Design Architects в 2009 году, как предприятие общественного питания с неполным технологическим циклом обработки сырья и приготовления продукции. Ресторан занимает два первых этажа в крупном полифункциональном комплексе и расположен в центральной части

города с шаговой доступностью для большинства посетителей. В планировке прослеживается использование фронтальной композиционной схемы – вытягивание производственной зоны относительно общественной и примыканием к ней складских помещений. Линия загрузки продуктов совмещена со входом для персонала. В обширную общественную зону ведут два входа, причем возможен доступ на второй этаж без соприкосновения с первым. На первом этаже расположен общий обеденный зал с интегрированной производственной зоной в виде буфета и сушибара. Для удобства обслуживания в ресторане предусмотрен кухонный лифт, который обеспечивает подачу блюд с первого на второй этаж. Это является практической необходимостью таких больших ресторанов, также это значительно уменьшает время подачи блюд. Второй этаж носит приватный характер с отдельными банкетными залами, к каждому из которых примыкает личный санузел. Также для удобства обслуживания здесь запроектированы сервировочные, довольно редко встречающийся тип помещения, но в таких крупных предприятиях общественного питания это неотъемлемый элемент в цикле подаче блюд. Третий этаж – это административно-бытовая зона с разными по функциям помещениями для персонала и руководства. Интерьер зала подчеркивает статус заведения, в отделке применены современные материалы в приятной серо-лавандовой гамме с яркими цветовыми акцентами. Нестандартно решен потолок первого этажа, он является визитной карточной и главной «фишкой» ресторана. В общем зале расположены две сцены для выступлений, которые делят помещение на две тематические зоны. Во всей концепции ресторана прослеживается идея роскоши и эксклюзивности, что полностью отвечает требованию премиум-ресторанов.

Ресторан Jardin de Jade Restauran, созданный под руководством архитектурного бюро PAL Design Consultants Ltd в 2011 году, расположен также в Китае, в Шанхае. Его площадь составляет 1860 м², и он способен вместить 442 посетителя. Премиум-ресторан является встроенной ячейкой внутри крупного делового центра. На плане можно выделить пять функциональных зон с угловой композиционной схемой и разделенными людскими и производственными потоками. В производстве применяется неполный цикл обработки сырья и приготовления продук-

ции. В современном проектировании предприятий общественного питания прослеживается тенденция к сокращению производственных площадей в пользу общественных. Зачастую рестораны отказываются от мучного цеха и заключают договоры с предприятиями общественного питания заготовочного типа, специализирующимися на выпечке, и этот пример не стал исключением. На технологической схеме премиум-ресторана видно совмещение обеденного и банкетных залов, в каждом из которых предусмотрен личный санузел. В зале также расположен бар и водопад. Для многих китайских ресторанов характерно использование водопада или аквариума в качестве декоративного оформления зала. Удобное градостроительное расположение (ресторан находится рядом с магистралью общегородского значения) делает его привлекательным для посещения. Остановки общественного транспорта делают его доступным для людей, не имеющих личного автотранспорта. Рядом находятся объекты общегородского значения, что также популяризирует Jardin de Jade Restauran. Интерьер ресторана имеет насыщенную цветовую гамму с преобладанием теплых терракотовых оттенков. Декоративной особенностью служит обильное применение стекляруса и хрусталия, а также цветной ленточной подсветки. В интерьере почти нет прямых углов, перегородки и мебель спроектированы с ориентацией на плавные, текучие формы.

Другой европейский аналог премиум-ресторана – ресторан Filandon, находящийся в Мадриде, Испания. Расположенный вдали от городской суеты он занимает территорию площадью 7000 м², при этом само помещение раскинулось на 1900 м². Ресторан запроектирован как отдельно стоящее здание с собственной парковкой на 45 машиномест и небольшим садом. По типу производства это подготовочное предприятие с неполным технологическим циклом обработки сырья и приготовления продукции. В планировке применяется угловая композиционная схема с пятью функциональными зонами и разделением производственной зоны на два уровня.

Изучив технологическую схему, можно отметить четкое разделение производственных и людских потоков, с большой вариативностью последних. Из-за теплого климата половину общественной зоны занимает открытая терраса. Закры-

тая часть имеет анфиладную схему группировки помещений, которые соединены между собой сквозными переходами. Банкетный зал расположен на втором этаже в большой удаленности от общего обеденного зала. В производственной зоне идет отделение мучного цеха от основного производства и перенос его на второй этаж. Также особенностью этого ресторана является второй свет, применяемый для освещения горячего и холодного цехов. Административно-бытовая зона тоже устроена достаточно нестандартно: помимо помещения для персонала на втором этаже расположена квартира управляющего, который по совместительству является заведующим производством.

Из-за плотной исторической застройки европейских городов многие предприятия общественного питания перебираются за город, не исключение и премиум-ресторан Filandon. Попасть туда можно только имея личный автомобиль, остановки общественного транспорта вблизи ресторана отсутствуют. Но этот факт не влияет на его популярность, так как он рассчитан на определенную социальную группу населения с высоким уровнем достатка. Интерьер ресторана выполнен в теплой нейтральной гамме с обильным использованием дерева и камня в качестве отделочных материалов. Панорамное ленточное остекление наполняет помещение светом и теплом. В части обеденных залов стропильная часть кровли открыта и является декоративным акцентом. Деревянная мебель и камин придают ресторану домашнюю атмосферу и подчеркивают его традиционный уклад.

Одним из таких примеров также является Tori Tori Restaurant, расположенный в Мексике в здании площадью 629 м². Этот ресторан был создан в 2011 году при совместной работе двух архитектурных фирм – Rojkind Arquitectos и ESRAWE Studio. Это один из немногих примеров отдельностоящих предприятий общественного питания, расположенных в плотной исторической структуре города. Чтобы вписать ресторан в небольшой участок, архитекторы вытянули план и разделили его на три уровня. Пространство первого этажа включает в себя большую общественную зону, группу производственных и складских помещений. Второй этаж – это также общественная зона, которая включает в себя суши-бар и чайную. Третий этаж используется в качестве административно-бытовой зоны,

что является довольно распространенным приемом функционального зонирования. При таком вертикальном развитии достаточно значимая часть отдана вертикально-горизонтальным коммуникациям, что сокращает полезную площадь всего здания. По типу производства это даготовочное предприятие общественного питания с неполным технологическим циклом обработки сырья и приготовления продукции, композиционная схема – угловая. Из-за благоприятных климатических условий в Tori Tori Restaurant была предусмотрена открытая терраса, по площади соразмерная площади обеденного зала. Общее решение фасадов также основано на географических особенностях региона. Сетчатые конструкции в сочетании с панорамным остеклением создают комфортную обстановку, наполненную светом и зеленью. Интерьер также поддерживает тему интеграции природы во внутреннее пространство интерьера. Светлые цвета и натуральные материалы в сочетании с современной диодной подсветкой делают этот ресторан первого класса привлекательным для посетителей.

Другой интересный пример ресторана первого класса находится в Бразилии, в городе Порту-Алегри. ВАН Restaurant был открыт в 2009 году под руководством архитектора Evelise Tellini Vontobel. Двухэтажное здание имеет две большие открытые террасы и сложную систему устройства второго света. Предприятие общественного питания работает с неполным технологическим циклом обработки сырья и приготовления продукции, а также является даготовочным. В плане четко прослеживаются пять функциональных зон и угловая композиционная схема. Два отдельных входа разделяют производственные и людские потоки, делают их скрытыми друг от друга. Для оптимизации процесса обслуживания был установлен кухонный лифт, который позволяет поднимать готовые блюда из производственных цехов на второй этаж, где расположен банкетный зал. ВАН Restaurant является встроенной ячейкой внутри крупного полифункционального комплекса. Его выгодное расположение подчеркивает его значимость. Две открытые террасы выходят на озеро Патус, тем самым открывая посетителям прекрасный вид и спасая их от солнечного зноя. Для того чтобы передать и подчеркнуть соседство с водой, архитектор использует голубую глянцевую плитку на втором

этаже, дополняя ее приглушенными серыми, бордовыми и темно-зелеными цветами. Обилие стекла в оформлении интерьера позволяет естественному освещению беспрепятственно проникать во все уголки ресторана.

Следующий пример ресторана первого класса – это Rocksalt Seafood Restaurant, расположенный на берегу пролива Ла-Манш в английском графстве Кент. Отдельностоящее здание полностью ориентировано на водную гладь и имеет панорамное остекление фасадов с вытянутой вдоль береговой линии открытой террасой. Ресторан имеет два этажа с залным расположением помещений и разнообразную систему вертикальных коммуникаций (система пандусов и лестниц, а также лифт). Внутри здания расположены все функциональные зоны с разобщенными потоками посетителей и сырья. Производственная зона размещена центрично, с небольшим заглублением. При оформлении зала архитектор сделал акцент на натуральные «морские» цвета: светло-синий, зеленый, песочно-бежевый, дополняя все белым цветом. В Rocksalt Seafood Restaurant нет каких-либо развлекательных зон, вся концепция направлена на интеграцию водного пейзажа в пространство интерьера. Посетителю предлагается открытая панорама пролива, наполненная солнечным светом и ароматом свежести. Чтобы сделать пребывание посетителей более комфортным, а обслуживание более быстрым, на каждом этаже предусмотрен собственный бар.

Рассмотрим еще один пример. Это шведский ресторан первого класса Restaurant Farang, расположенный в Стокгольме. Созданный в 2013 году под руководством архитекторов Risto Wikberg и Auvo Lindroos он имеет достаточно разнообразное функциональное наполнение и нестандартное решение интерьеров. По типу производства это додотовочное предприятие общественного питания, работающее на сырье и полуфабрикатах. Людские потоки и потоки сырья также разделены и расположены в разных торцах ресторана. Первое, что видит посетитель, попадая сюда – лаунж-зону, столь популярную на западе и редко встречающуюся в российских предприятиях общественного питания. Лаунж (от англ. lounge – «праздное времяпрепровождение», lounge music – «музыка для холла») – термин в популярной музыке для обозначения лёгкой, фоновой музыки, которая

первоначально часто звучала в холлах гостиниц, магазинов, в кафе, в лифтах.³ Так музыкальное направление дало название определенному помещению в общественных центрах, предназначенному для ожидания или короткого времяпрепровождения. Позже его стали применять в проектированииочных клубов и дискотек, для отдыха посетителей от громкой музыки и активного времяпрепровождения. В ресторане две лаунж-зоны, расположенные по принципу: одна у входа, а другая в глубине зала в отдалении от основного обеденного помещения. Общественное пространство ресторана достаточно необычно, сводчатый потолок выделяет его на фоне остальных предприятий общепита, задавая при этом весь тон оформления интерьера. В достаточно лаконичном решении выполнены стены и пол, поддержкой в оформлении служат приглушенные выбеленные цвета и продуманная дизайнерская мебель. Расположенный недалеко от улицы общегородского значения, с двумя общественными центрами неподалеку, Restaurant Farang является местом притяжения местных жителей и туристов.

Другим прекрасным образцом является ресторан первого класса Terzo Piano Restaurant в Чикаго, США. Он создан в 2009 году при участии архитектурного бюро Dirk Denison Architects. Большое светлое пространство включает в себя пять функциональных зон и является додотовочным предприятием общественного питания. В планировке прослеживается глубинная композиция с размещением производственной зоны в торце здания. Пути сырья и посетителей здесь также разделены и не имеют точек пересечения. При рассмотрении планировочной структуры можно выделить несколько редко применяемых зон: зона винотеки, лаунж-зона и выставочная площадка. Последняя обусловлена расположением Terzo Piano Restaurant. Ресторан является частью Чикагского художественного института и соединен переходом с главным корпусом. Рядом расположено озеро Мичиган, а также проходят две дороги общегородского значения. Главной идеей проекта бы-

³ URL: <http://ru.wikipedia.org/wiki/Лаунж>

ло соединение музея и ресторана. Поэтому в пространстве преобладает белый цвет, который немного разбавлен натуральными бежевыми оттенками. Вся мебель и оборудование тоже имеет белый цвет, выделяется лишь лаунж-зона. Также в здании используются панорамные окна, позволяющие дневному свету беспрепятственно проникать во все уголки ресторана.

Завершает обзор ресторан первого класса Salt, расположенный в Барселоне, Испания. Он был открыт под руководством Isabel López Vilalta + Asociados в 2012 году. Ресторан является частью большого отеля, находящегося на первой линии Средиземного моря. Принимая в расчет расположение ресторана, архитекторы решили добавить к основному зданию отдельностоящий павильон. Он включает в себя бар, а также открытую террасу и граничит с пляжем. Основное пространство ресторана состоит из пяти функциональных зон и является додотовочным предприятием общественного питания, работающим на сырье и полуфабрикатах. На планировочной схеме видно, что открытая терраса примыкает к основному обеденному залу и на их пересечении расположена барная стойка, обслуживающая оба помещения. Композиционная схема угловая, с четким разделением производственных и людских потоков. Доступ в общественную зону осуществляется как через открытую террасу, так и через гостиницу. В отделке помещения также применяются складывающиеся панорамные окна, которые позволяют посетителям насладиться всеми прелестями Средиземноморья. Цветовая гамма интерьера построена вокруг белых, голубых и насыщенных желто-бежевых цветов, с применением сетчатых конструкций и сложных геометрических объемов.

Проанализировав все рестораны, можно выделить ряд современных тенденций, оказывающих влияние на формирование внутреннего пространства, градостроительного расположения, функционального зонирования и планировки. Использование их в проектировании позволяет удовлетворить социальную потребность в появлении разноплановых ресторанных заведений, в том числе и с расширенной функцией досуга. Обозначены наиболее характерные стилистические, колористические и образно-художественные темы интерьеров современных ресто-

ранных заведений, которые могут быть заложены в основу российского общепита. Это:

1. Интеграция производственной зоны в общественную. Холодный и горячий цехи стали своеобразной сценой для поваров.
2. У всех современных предприятиях общественного питания наблюдается тенденция к более функциональному использованию площадей и мобильности производства, из проектирования исчезают помещения для резки хлеба, охлаждающую камеру бытовых отходов заменили на закрытые баки, моечная кухонной посуды и тары соединились с моечной столовой посуды, образуя единое помещение.
3. При проектировании идет отказ от использования помещения заведующего производством.
4. Изменения в общественной зоне: вестибюль и гардеробная уходят из проектирования, хранение верхней одежды посетителей осуществляется с помощью отдельно стоящих вешалок.
5. На появление зоны «лаунж» оказало влияние использование панорамного остекления, что способствовало интеграции природной среды в пространство интерьера.
6. Благодаря современному оборудованию происходит значительное сокращение технической зоны.
7. Был осуществлен вынос отдельностоящих ресторанов первого класса за черту города, что было вызвано плотностью исторической застройки и отсутствием свободных помещений в центральной части города

2.2. Архитектурная среда столовых

Взяв определение из ГОСТ Р 50762-2007 «Классификация предприятий общественного питания», мы характеризуем столовую как общедоступный или обслуживающий определенный контингент потребителей объект общепита, производящий и реализующий блюда и кулинарные изделия в соответствии с различа-

ющимся по дням недели меню. Взглянув на современные столовые можно заметить, что многие из них отказались от меню, меняющегося в зависимости от дня недели, и перешли на стационарный ассортимент блюд.

Так, например, столовая Apetit в Любляне, Словакия, открытая в 2011 году при участии Studio Kalamar. 800-метровое пространство столовой размещено в административном центре, где постоянно трудится 1500 сотрудников. Предприятие общественного питания изначально было запроектировано как часть общественного здания с определенным кругом посетителей. Основной объем поделен на 4 зоны: общественную, производственную, складскую и административно бытовую. По типу производства Apetit является додотовочным предприятием общественного питания, работающим на полуфабрикатах и сырье. Для удобства пользования от производственной зоны были отделены кассы и зона с горячими напитками. А в административно-бытовой зоне предусмотрено помещение для приема пищи сотрудниками. Композиционная схема центричная, с четким разделением производственных и людских потоков. Общественная зона имеет три удобных входа-выхода, ориентированных на линию раздачи. Столовая находится недалеко от железнодорожного вокзала и примыкает к магистралям районного и общегородского значения. Неподалеку находятся остановки общественного транспорта. Колористическое решение интерьера достаточно ограниченно. Основные цвета – это оттенки серого и охро-песочная гамма, акцентом служит насыщенный терракотовый потолок. Мебель и оформление стен строги и лаконичны, нет лишних деталей и предметов декора. Посетителей ничто не отвлекает от приема пищи.

Похожая столовая открыта в Лондонском зоопарке в 2013 году. Terrace Restaurant at London Zoo был спроектирован при участии архитекторов Neil Hogan, Brendan Heath, Alasdair Galloway, Peter Brown, Rose McShane, James Campbell, Adam Woodward, Alex Podolsky, Imogene Mitchell. Являясь частью большой рекреационной структуры, столовая состоит из пяти разноуровневых зон. На границе внутреннего зала и террасы расположен двухсторонний киоск, предлагающий посетителям кофе и свежую выпечку. Открываясь раньше основного зала, он дает

возможность позавтракать ранним гостям зоопарка. Главная производственная зона доготовочного предприятия общественного питания расположена в глубине зала, что создает центричную композицию. Линии раздачи разделены по видам блюд и удобно совмещены с двумя кассами. Для скорости обслуживания были предусмотрены кухонные и грузовые лифты. Также для удобства посетителей в центре зала была спроектирована овощная лавка. Все пространство столовой лаконично и продуманно, а система пандусов делает его доступным для маломобильных групп населения. Здание столовой входит в состав крупного общегородского центра и окружено рядом остановок общественного транспорта. Для внутреннего оформления выбрана нейтральная цветовая гамма, с одноцветным акцентом. Преобладание серо-белой гаммы создает спокойное настроение и визуально расширяет помещения. При оформлении интерьера были выбраны недорогие материалы и простая лаконичная мебель. Обилие металлических элементов декора поддерживает цветовую гамму интерьера.

Интересная столовая расположена в туристической части Норвегии вблизи гор Trolltindene. Создана она в 2011 году при участии Reiulf Ramstad Arkitekter. Простое в плане здание имеет замысловатый внешний вид, перекликающийся по форме с горным массивом. Доготовочное предприятие общественного питания имеет 5 функциональных зон, а также оснащено кинозалом и сувенирной лавкой. Два из трех входов являются общественными и ориентированы на обеденный зал и магазин. Также для удобства предусмотрена летняя терраса, с которой открывается прекрасный вид на горы. Здание столовой находится в удалении от города и добраться туда можно только на личном автотранспорте. Внутреннее пространство также решено нейтрально, с преобладанием серо-белой гаммы. Цветовыми акцентами являются ярко-бордовые стулья, которые расставлены как внутри помещения, так и на террасе. Интерьер довольно аскетичен, главный акцент архитекторы сделали на красоте природы, показав ее через большие панорамные окна.

Столовая Toast в Сан-Франциско, построенная в 2009 году архитектором Stanley Saitowitz, также будет одним из примеров доготовочного предприятия общественного питания, работающего на сырье и полуфабрикатах. Состоящая из

четырех функциональных зон она имеет обширную общественную часть и разделенную производственную зону. Открытое кухонное пространство совмещено с линией раздачи и является своеобразной сценой для поваров. Отделенная часть производственной зоны – это бар, расположенный внутри общественной зоны, он является планировочным и визуальным акцентом. Столовая является частью торгового комплекса, расположенного в городке Навато, севернее Сан-Франциско. Большое панорамное стекло при входе наполняет пространство солнечным светом, а также завлекает посетителей, открывая перед ними необычное пространство столовой. Теплый охристый оттенок стен и обилие разнообразных отверстий напоминают нам жареный тост, в честь которого и названа столовая. Тема дерева прослеживается как в оформлении стен, так и в мебели, дополняет все это насыщенный терракотовый потолок. Дополнительный уют создает встроенный камин, расположенный на одной оси с барной стойкой и входом.

Рассмотрим также столовую Tour Total в Берлине, Германия, построенную в 2012 году при участии архитектурной студии Leyk Wollenberg Architects. Как и предыдущие примеры, она является доготовочным предприятием общественного питания, работающим на полуфабрикатах и сырье, включающим в себя пять производственных зон с разделенными коммуникативными подходами. Вход клиентов в общественный зал может осуществляться с разных торцов здания, делая тем самым доступ посетителей более удобным. К линии раздачи примыкает холодный цех, обнажая тем самым перед посетителями весь процесс производства блюд. Помещение столовой является частью крупной энергетической компании и ориентировано главным образом на ее служащих. Обслуживая ежедневно около 600 человек, столовая также является связующим звеном между работниками разного ранга, что повлияло на ее оформление. Лаконичные формы и минималистичную мебель дополняет деревянная отделка стен. Дизайн пространства основан на приеме «комната в комнате». L-образное пространство столовой формирует обеденный зал, отделенный от производственной зоны белым полом. Легкий интерьер образует сильный контраст со сквозными вертикальными перегородками. Они разделяют большое пространство столовой на приватные зоны, действуя в каче-

стве фильтра для визуальных связей. Цветовая гамма достаточно спокойная, построенная на натуральных оттенках дерева и дополненная акцентным черным цветом. Находясь рядом с вокзалом, столовая становится легкодоступной не только для сотрудников компании, но и для обычных посетителей.

Как видно из представленных примеров, такие предприятия общественного питания, как столовые, остаются актуальными и востребованными по сей день. На основе их анализа можно выделить ряд тенденций, повлиявших на формирование градостроительного расположения, внутреннего пространства и планировки.

1. Столовые в городской застройке размещаются как в отдельностоящих зданиях, так и во встроенно-пристроенных объемах. Зачастую располагаются недалеко от общественных и деловых центров и ориентируются на определенный круг посетителей.

2. Пути сырья и посетителей в столовых строго разделены. Из-за больших производственных мощностей эти объекты общественного питания должны иметь удобные пути подъезда и разгрузочную площадку для транспорта, доставляющего полуфабрикаты.

3. В столовых, в отличие от других объектов общественного питания, отсутствуют сезонные и праздничные предложения, меню блюд не вариативно.

4. Столовые развиваются в формате единичных заведений и сети.

5. Для столовых не характерно устройство открытых площадок на свежем воздухе.

6. Работают столовые только по принципу самообслуживания, это позволяет значительно снизить стоимость блюд и сократить штат персонала.

7. В столовых популярно разделение производственной зоны и расположение барной (чайной) зоны отдельно от всех цехов. Также зачастую идет отделение зоны касс.

8. Во многих столовых прослеживается тенденция устройства магазина с ассортиментом данного заведения, это дает возможность посетителю взять блюда на вынос.

9. Происходит интеграция раздаточной линии с холодным или доготовочным цехом в общественную зону. Многие предприятия общественного питания переходят на «прозрачный» процесс приготовления пищи. Покупатель может самостоятельно оценить качество и свежесть продуктов, а также соблюдение технологических процессов.

10. При отделке помещения в большинстве случаев используются нейтральные оттенки и один цветовой акцент. Это позволяет сделать помещение комфортным для большого числа посетителей с разными стилистическими предпочтениями, возрастными характеристиками и социальным статусом.

2.3. Архитектурная среда кафе

Согласно ГОСТ Р 50762-2007 «Классификация предприятий общественного питания» кафе – это объект общественного питания, главной функцией которого является организация питания и досуга потребителей. По сравнению с рестораном ассортимент кулинарной продукции кафе ограничен, но этот ООП реализует фирменные и заказные блюда, а также безалкогольные и алкогольные напитки.

Типовым примером кафе является Jing Restaurant в Сингапуре, созданный при участии архитектурной студии Antonio Eraso Co в 2009 году. Современный китайский объект общественного питания расположен в деловом центре и окружён знаковыми малайскими достопримечательностями и остановками общественного транспорта. Кафе занимает площадь в 320 м², с которой открывается потрясающий вид на бухту Marina Bay. Всё помещение разделено на 4 зоны: общественную, производственную, административно-бытовую и складскую. 230 м² отдано под общественную часть, которая включает в себя главный зал, два банкетных зала, ресепшн, винотеку и сервировочную. По типу производства Jing Restaurant является доготовочным предприятием общественного питания, работающим на полуфабрикатах и сырье. В планировке прослеживается использование угловой композиционной схемы. Линия загрузки продуктов совмещена со входом для персонала. Отдельный вход предусмотрен для посетителей. Общая

вместимость кафе 88 человек, 20 из которых могут разместиться в банкетных залах. Главным визуальным акцентом пространства является потолок. Его сложную геометрию подчеркивает встроенный свет и перфорация. Вся гамма интерьера построена на теплых, красно-желтых оттенках с добавлением фоновых серых цветов.

Другой пример – это тоже китайский ресторан, но расположен он в Пекине. Taiwan Noodle House был открыт в 2012 году при участии архитектурного бюро Golucci International Design. Доготовочное предприятие общественного питания работает на полуфабрикатах и сырье и рассчитано на единовременное пребывание 88 человек. Расположение внутри квартальной застройки делает его популярным среди местных жителей, а расположенные рядом остановки общественного транспорта обеспечивают удобство пребывания посетителей. В планировке используется глубинная композиционная схема. Линия загрузки продуктов совмещена со входом для персонала и не пересекает пути подхода посетителей. Кафе является встроенной ячейкой внутри офисного здания и имеет три разобщенных входа. Это делает его удобным для посещения как для сотрудников фирм, так и для обычных посетителей. В интерьере прослеживается лаконичность и аскетизм, дерево является главным отделочным материалом. Декором служат традиционные китайские керамические блюда, свисающие с потолка. Цветовая гамма нейтральная и построена на песочно-бежевых цветах.

Следующий аналог – это кафе La Grelha в Халиско, Мексика. Архитектурная студия Hernandez Silva Architects спроектировала это кафе в 2009 году. Концепция кафе основана на названии La Grelha, что в переводе с португальского означает «барбекю». Открытая производственная зона позволяет посетителям наблюдать за всеми этапами приготовления блюд. Из-за теплого климата все пространство интерьера лишено закрытых и замкнутых пространств. Весь обеденный зал имеет панорамное остекление с постоянно открытыми створками, фактически у посетителя создается ощущение постоянного пребывания на террасе. По типу производства La Grelha также является доготовочным предприятием общественного питания, работающим на полуфабрикатах и сырье. Пространство поделено

на четыре зоны: общественную, производственную, складскую и административно-бытовую. Пути посетителей и сырья разделены и расположены в разных торцах здания, что позволяет производить разгрузку продуктов в любое время суток. Яркие цвета интерьера создают праздничное настроение и выражают национальные особенности мексиканцев. Акцентным цветом является красно-оранжевый с дополнительными желтыми и коричневыми оттенками. Обильное использование дерева и беленых стен передают колорит местности. Расположение внутри квартала делает его популярным для местных жителей, а близость остановок общественного транспорта и собственная парковка обеспечивают удобство его посещения жителями других районов.

Рассмотрим также кафе азиатской кухни The LAH! в Мадриде, открытие которого состоялось в 2011 году при участии архитектурного бюро IlmioDesign. Соседство с магистралями общегородского и районного значения, а также расположение рядом с ним остановок общественного транспорта, делают кафе удобным для посещения. Доготовочное предприятие общественного питания, работающее на полуфабрикатах и сырье, является встроенной ячейкой внутри общественного центра. В планировке прослеживается использование угловой композиционной схемы и четыре функциональные зоны. Путь посетителей отделен от производственных подходов и скрывает процесс поставки сырья. В общественной зоне можно выделить лаунж-зону, расположенную у входа и ориентированную на бар. Здесь посетители могут подождать, когда столики освободятся, и выпить несколько коктейлей. Основное помещение украшено множеством деревянных панелей, на которых вырезаны слова на тайском, камбоджийском и малайском языках. Они помогают разделить большое пространство на более мелкие и уединённые помещения. Кроме того, вырезы в дереве позволяют организовать определённую игру света. Основным отделочным материалом выбрано дерево, а дополнением является текстиль в клетку. В проекте были использованы только простые и натуральные материалы, которые можно повсеместно встретить в азиатской жизни.

Еще один пример азиатского кафе – Fou Zoo, построенный в Братиславе по проекту архитектурной студии SAD Architects в 2010 году. По типу производства это додотовочное предприятие общественного питания, работающее на полуфабрикатах и сырье. Кафе является ячейкой, встроенной внутри общественного центра, расположенного рядом с крупным транспортным узлом. В планировке прослеживается использование угловой композиционной схемы и две дополнительные производственные зоны. Доминантой интерьера стали изогнутые вертикальные деревянные рейки, установленные по периметру помещения в местах расположения оконных проемов. Этот элемент декора выполняет роль «фильтра», который скрывает от глаз посетителей городские виды, не имеющие никакого отношения к обстановке кафе. Кроме того, благодаря изогнутости, рейки ограничивают попадание в зал естественного дневного света, давая возможность проявиться интересным элементам подсветки, которая задает уютную камерную атмосферу, помогает зонированию пространства и подчеркивает выразительность декора. Основную часть зала украшают два «валуна». Один из «камней» используется в качестве места для приготовления напитков, в том числе изысканных способов заваривания чая. Второй «камень» предназначен для приготовления суши. Обстановка дополнена тремя экзотическими деревьями в высоких горшках. Каждое дерево расположено под направленным на него источником света и является центром группы столиков для посетителей. Колористическое решение интерьера построено на песочно-терракотовых цветах с добавлением зеленых оттенков.

В 2013 году YOD Design Lab представило публике новое прочтение кафе «Одесса», известное киевской публике с 1962 года. Додотовочное предприятие общественного питания работает на полуфабрикатах и сырье и реализует заказные и фирменные блюда и изделия, а также безалкогольные и алкогольные напитки. Открытая часть кухни с двумя медными тандырами подчёркивает демократичность и честность заведения, оставляя открытым сам процесс приготовления блюд. В том же стиле выполнена отдельностоящая барная зона. Пространство главного зала сформировано вокруг островной лаунж-зоны, декорированной канатами. В вечернее время напольные светильники, направленные на канаты, со-

здают уютную лаунж-атмосферу, которая кардинальным образом меняет эмоциональное восприятие заведения. Малый зал ресторана эмоционально более сдержан, при необходимости может легко трансформироваться в банкетный. Ключевую роль в организации пространства малого зала сыграла центральная стела, обшитая металлическим листом из прокатной стали, с оттиском топографической карты старой Одессы. В стеле находится био-камин, который создан отдельным мобильным модулем, подобное решение обеспечило дополнительные варианты размещения столов. Кафе расположено на магистральной улице общерайонного значения, внутри жилого дома, первый этаж которого отдан под коммерческое использование. Близость остановок общественного транспорта и станции метро подчеркивают его выгодное градостроительное размещение.

Следующий пример это кафе-пиццерия KOOK, расположенное в Риме, Италия. Над его оформлением работали дизайнеры студии Noses Architects в 2012 году. Это типичная остерия в итальянском стиле, где царит домашняя обстановка и готовят простые, но качественные блюда. Дизайн интерьера индустрен и довольно неординарен. В качестве основных материалов отделки выступают стекло, железо и бетон, которые наравне с открытыми коммуникациями формируют индустриальный образ, смягченный обильным использованием древесины. Находясь в небольшом провинциальном городке, кафе хоть и соседствует с торговым центром, круг его посетителей постоянен. Отдельностоящее здание оборудовано удобным подъездом и большой парковкой, рядом находится остановка общественного транспорта. Все помещение кафе разделено на три зоны: общественную, производственную и складскую. В отрыве от общей кухни установлены печь для пицц и бар. В дополнение ко всему на открытой террасе расположен небольшой магазин, торгующий блюдами на вынос.

Еще один аналог, это российское кафе R-CAFE, расположенное в городе Хабаровск. Открылось оно в 2009 году под руководством архитекторов Камила Израилова и Ирины Глик. Объект общественного питания является встроенной ячейкой внутри общественного центра и занимает первый этаж здания. В плане прослеживаются три функциональных зоны с разделением путей сырья и произ-

водства. В центре зала R-CAFE – открытая кухня. Сидя за любым столиком, гости могут наблюдать отлаженную работу поваров, это превращает процесс приготовления блюд в гастрономическое шоу. Также здесь находится барная зона и отдельный банкетный зал. Кафе расположено при входе в парковую зону, что повышает его популярность среди посетителей. Также рядом находятся общественный сквер и река. Оформление достаточно нейтральное, цветовая гамма построена на теплых бежевых оттенках в сочетании с белыми и серыми поверхностями. Весь интерьер наполнен мягким светом и классической мебелью.

Заключительным примером является кафе IPPUDO в Австралии, открывшееся в 2012 году при содействии архитектурного бюро Koichi Takada Architects. Классический японский ресторан расположен в центральной части Сиднея на пересечении магистралей районного и местного значения с обилием остановок общественного транспорта. Расположение внутри крупного торгового центра делает его привлекательным для посещения. Простая открытая планировка разбита на 4 зоны, разделенные проходом. По типу производства это готовочное предприятие общественного питания, работающее на полуфабрикатах и сырье. Угловая производственная зона имеет свой собственный вход, скрытый от глаз посетителей. Отдельно расположены бар и касса. Так как кафе является встроенной ячейкой, у него отсутствует собственный санузел, посетителям предлагается воспользоваться туалетной комнатой торгового центра. Также по японской традиции посетители до и во время еды используют влажные полотенца – осибори, что автоматически снижает потребность в использовании санузла. Главным декоративным элементом общественного зала является потолок, представляющий собой Ippudo, что в переводе с японского обозначает «порыв ветра». Главной задачей архитекторов при создании интерьера было передать атмосферу классического японского кафе. Поэтому их выбор пал на натуральные материалы и светлые оттенки. Дерево, камень и национальная японская графика лучше всего справились с этой задачей.

Кафе – один из самых доступных и популярных видов общественного питания. Конкуренция в этом сегменте рынка общепита очень высокая, что сказывает-

ся на динамике ее развития. Следовательно, все социальные запросы и современные тенденции сразу же находят здесь отклик. Рассмотрев приведенные аналоги, можно выделить ряд градостроительных, планировочных и декораторских особенностей, присущих современным кафе:

1. С точки зрения градостроительного расположения кафе можно выделить два основных направления развития. Первые удалены от центра и расположены в жилых кварталах города, работая тем самым на определенный ограниченный круг посетителей, живущих неподалеку. Вторые расположены в центральной части и являются встроенной ячейкой внутри крупного общественного центра или сгруппированы с другими объектами общепита.

2. Помещения для кафе – это встроенно-пристроенное помещение, реже отдельностоящее, с небольшой вместимостью и ограниченным количеством мест. Кафе может занимать первый, цокольный или подвальный этаж.

3. Как и во многих других предприятиях общественного питания, производственная зона кафе перестает быть удаленным закрытым помещением, она выходит на передний план и обнажает перед посетителями весь процесс приготовления блюд.

4. В угоду социальным запросам населения практически во всех современных кафе появился отдельностоящий бар и трансформирующаяся банкетная зона.

5. В кафе, как и в ресторанах первого класса, появляется зона лаунж.

6. Тенденция к интеграции природы в жилую и общественную среду повлияла на устройство летних открытых террас в кафе, зачастую они отдельностоящие или расположены перед главным входом.

7. Можно наблюдать изменения в общественной зоне: вестибюль и гардеробная уходят из практического проектирования, хранение верхней одежды посетителей осуществляется с помощью отдельностоящих вешалок.

8. Обслуживание посетителей в кафе осуществляется официантами, барменами, метрдотелями (в отдельных кафе допускается самообслуживание).

9. Меню кафе по сравнению с рестораном достаточно ограниченное, но здесь присутствуют фирменные и заказные блюда, выпечка, алкогольные и безалкогольные напитки.

10. Введение в меню завтраков, бизнес-ланчей, тематических и праздничных блюд.

11. Кафе, как и многие другие объекты общественного питания, делает акцент на детях: появляются игровые зоны, детское меню, детские уроки кулинарии от шеф-повара, открываются новые форматы заведения – семейное кафе.

2.4. Архитектурная среда закусочных

Закусочная – это объект общественного питания, имеющий ограниченный ассортимент блюд несложного приготовления, зачастую из определённого вида сырья, его основная функция – обеспечение быстрого обслуживания потребителей промежуточным питанием, такое определение дает ГОСТ Р 50762-2007 «Классификация предприятий общественного питания».

Начнем анализ с португальской закусочной «560», открытой в 2009 при участии архитектурной студии João Tiago Aguiar arquitectos. По типу производства это додотовочное предприятие с неполным технологическим циклом приготовления продукции и обработки сырья. В планировке применяется фронтальная композиционная схема со смежными путями посетителей и сырья. Закусочная расположена на первом этаже старого здания в центре Лиссабона. Все пространство разделено на две отдельные части: общественную и производственную. Вход в обеденный зал производится с использованием двух дверей, каждая из которых оснащена двумя панорамными окнами. Оригинальный фасад был частично изменен, но полностью сохранил свою историческую ценность. Хотя два помещения имеют отдельные входы и разделены центральным объемом лестницы, ведущей на второй этаж (под ней находится касса и кладовая напитков), все пространство воспринимается как единый объем. Также единство достигается с помощью использования одного материала (OSB) на всех трех поверхностях (пол, стены, по-

толок). Чтобы визуально отделить производственную зону, в ее отделке применялась черная португальская плитка. Декор построен вокруг квадратных отверстий, призванных выполнять функцию светильников.

Следующий пример – это закусочная TSUJITA в Лос-Анджелесе. Японский дизайнер Takeshi Sano является автором этого уникального проекта, созданного в 2011 году. Доготовочное предприятие общественного питания с неполным технологическим циклом приготовления продукции и обработки сырья имеет угловую композиционную схему. Пути сырья и посетителей совмещены, так как закусочная является встроенной ячейкой внутри жилого дома, нет возможности их разделения. По этой же причине TSUJITA удалена от магистралей общегородского и районного значения и располагается у дороги местного значения, неподалеку от остановок общественного транспорта. Главной особенностью закусочной является потолок, он и притягивает посетителей и туристов посетить этот объект общепита. Идея его создания была навеяна дизайнеру облаками. В Японии существует храм IZUMO, а вокруг него всегда можно наблюдать загадочно красивые облака. Именно воспоминания об этой красоте Takeshi Sano постарался перенести в свое творение. Ему понадобилось 25 000 деревянных палочек, по форме похожих на барабанные, для того, чтобы воссоздать иллюзию неба на потолке ресторана. Впечатляющий стереоскопический эффект и объемную пространственную динамику создают также правильно рассчитанные расстояния между местами крепления палочек. В сочетании с современными материалами отделки, кирзовыми стенами, темной кожаной мягкой мебелью, деревом, особенно интересно смотрится система продуманной подсветки и теплая цветовая гамма интерьера.

Другой пример – это закусочная Kinoya Japanese Bistro в Монреале (Канада), открывшаяся в 2012 году. Талантливый архитектор Jean De Lessard смог в одном помещении совместить японские традиции и дух современности. Он намеренно делает производственную зону открытой для взора посетителей, чтобы показать мастерство японских поваров. По типу производства это готовочное предприятие с неполным технологическим циклом приготовления продукции и обработки сырья. В планировке применяется глубинная композиционная схема с

разделенными путями посетителей и сырья. Jean De Lessard очень нестандартно решает внутреннее оформление интерьера. Также он меняет восприятие пространства, искажает его объем прямоугольной вставкой из дерева. Цветовая гамма основана на бежевых, розовых и бордовых цветах, в сочетании с черными элементами декора и мебели. Популярность закусочной основана не только на ее оригинальном оформлении, но и на удачном расположении. Являясь ячейкой, встроенной внутри жилого дома центральной части города, закусочная находится рядом с остановками общественного транспорта. Поэтому основной круг ее посетителей – это жители близлежащих кварталов и немногочисленные туристы.

Еще одним аналогом является закусочная TATAMI в городе Sharq, Кувейт. Спроектирована она была архитектором Jassim AlShehab в 2011 году. Основное направление кухни – японские блюда, не требующие больших трудозатрат и времени приготовления. Поэтому по типу производства это додотовочное предприятие питания с неполным технологическим циклом приготовления продукции и обработки сырья. Все пространство закусочной разделено на 5 зон: производственную, общественную, складскую, техническую и административно-бытовую. Общественная включает в себя закрытый зал на 48 человек и открытую террасу на 20. Производственная зона, как и в других предприятиях общепита, открытая, с разделенными потоками сырья и полуфабрикатов. Закусочная находится в деловой части города, в башне Shaymaa, которая примыкает к кольцевой развязке и делает ее удобной для посещения. Интерьер решен достаточно лаконично, с ориентацией на классический японский минимализм. Цветовая гамма построена на оттенках серого, белого и черного. Акцентом служат мебель и необычные медные светильники.

Рассмотрим также закусочную Maedaya Grill & Sake в Виктории, Австралия. Открылась она в 2009 году при участии архитектурной студии EAT Architects. Являясь додотовочным предприятием питания с неполным технологическим циклом приготовления продукции и обработки сырья, закусочная также специализируется на японской кухне. Двухуровневое пространство разделено на 4 зоны и имеет разобщенные пути сырья и посетителей. Композиционным акцен-

том общественной зоны является открытый гриль бар, который примыкает к бару с напитками. Занимая центральное место в зале, он создан не только для приготовления пищи, но и для развлечения посетителей. В его оформлении используются канаты, приведенные в напряжение в определенных точках, они образуют форму дома или хижины. Светло-бежевые оттенки и деревянная мебель создают в нем дополнительный уют. Пространство второго этажа, напротив выполнено достаточно аскетично, с использованием в отделке бетона и бело-черной гаммы. Расположение закусочной очень удобно для посетителей, она примыкает к магистрали общегородского значения и окружена остановками общественного транспорта.

Закусочные довольно частое явление в современном общепите. Скорость современной жизни и отсутствие времени для приготовления пищи делает такие заведения востребованными среди населения. А простота, дешевизна и удобство популяризирует их. Проанализировав все закусочные, можно выделить ряд современных тенденций, оказывающих влияние на формирование градостроительного расположения, внутреннего пространства, функционального зонирования и планировки.

1. Закусочные, как и большая часть кафе, расположены внутри городской застройки и рассчитаны на круг посетителей постоянно там проживающих.
2. Закусочные предназначены для быстрого обслуживания потребителей промежуточным питанием. Чаще всего кафе-закусочные располагаются вблизи общественных мест с большим потоком людей, станций метро, остановок и т.д.
3. Из-за небольших площадей и работы с полуфабрикатами закусочные, как правило, являются встроенной ячейкой внутри жилой единицы, очень редки случаи отдельностоящего размещения.
4. Характерным признаком также являются более компактные размеры, чем в предыдущих примерах и совмещение путей сырья и посетителей.
5. Дизайн закусочных более вариативен и тематичен, из-за скромного бюджета и высокой конкуренции можно наблюдать достаточно нестандартные способы оформления интерьера.

6. У закусочной, как объекта общественного питания, как правило, единичный формат заведения, но можно встретить и сетевой аналог.

7. Закусочные, как правило, носят яркий национальный характер, доминирующее направление кухни – японское.

8. Меню закусочной составляет ограниченный ассортимент блюд простого приготовления из определенного вида сырья, а также горячие напитки и алкогольные напитки.

2.5. Архитектурная среда баров

Ссылаясь на ГОСТ Р 50762-2007 «Классификация предприятий общественного питания», бар – это специализированный объект общественного питания с барной стойкой, реализующий различные напитки: крепкие алкогольные, смешанные, безалкогольные и слабоалкогольные, булочные изделия и мучные кондитерские, закуски, покупные товары.

Первым примером, который мы рассмотрим, будет Paramana tavern на острове Крит, Греция. Заведение открылось в 2011 году при участии архитектурной студии Tectus Design. Яркое современное предприятие общественного питания работает на полуфабрикатах и сырье. Основными продуктами, реализуемыми Paramana tavern, являются коктейли и закуски. Поэтому производственная зона достаточно небольшая. Как и во многих других небольших предприятиях общественного питания для экономии пространства пути сырья и посетителей совмещены. Для естественного освещения и привлечения посетителей архитектор предусмотрел панорамное остекление, которое также делит пространство на обеденный зал и открытую террасу. Главным визуальным и композиционным акцентом является барная стойка, расположенная напротив входа. Второй этаж заведения используется как обеденный зал, но носит уже более приватный характер. Цветовая гамма интерьера очень насыщенная, сочетание охры, зеленого и красного наполняет помещение свежестью и радостью. Бар расположен в плотно застроенной центральной части города и является ячейкой, встроенной внутри жилого дома. Расположение непо-

далеку от магистральной улицы общегородского значения делает его удобным для посещения. Paramana tavern рассчитан на местное население и туристов.

Следующий аналог – это аргентинский бар 7 AtNine, открывшийся в 2012 году. Архитектор Bradley Lafond создал современный бар, дополнив его сценой и суши-баром. 7 AtNine является частью крупного общественного центра и предназначен для вечернего развлечения посетителей. Это также доготовочное предприятие общественного питания с неполным технологическим циклом приготовления продукции и обработки сырья, акцент которого сделан на приготовлении и реализации напитков. Двухуровневое пространство разделено на пять функциональных зон, первый этаж используется как танцпол с баром, второй этаж как зона лаунж с суши-баром. Бар 7 AtNine имеет раздвижные стеклянные перегородки, по мере необходимости внутреннее пространство заведения легко объединяется со средой города, представляя перед посетителями единое пространство. Композиционным акцентом и местом притяжения посетителей является огромная барная стойка, имеющая достаточно нестандартное решение. Расположена она напротив сцены для выступлений, поэтому всегда пользуется популярностью. Бар 7 AtNine расположен рядом с парком, неподалеку проходят магистрали районного и местного значения. Цветовая гамма достаточно спокойная, архитектор делает акцент на яркую неоновую подсветку, которая кардинально меняет образ интерьера в ночное время.

Еще один пример – это небольшой бар Ramen в Хошимине, Вьетнам. Открывшись совсем недавно, в 2013 году, он стал излюбленным местом местных жителей. Архитектурная студия 07BEACH создала современное мобильное пространство, удовлетворяющее всем требованиям потребителей. Первый этаж бара – это открытая барная стойка, производственная зона и 17 комфортных мест для посетителей. Второй этаж – это набор мобильных модулей, позволяющих создать разные комбинации посадочных мест. Из-за компактности помещения пути посетителей и сырья совмещены. Также на их объединение повлияло устройство бара, он является встроенной структурой внутри жилого дома. Расположенный внутри квартальной застройки бар ориентирован на местных жителей, как на основных

посетителей. Внутреннее оформление достаточно лаконично, используется одна желто-зеленая гамма. Визуальным акцентом служит мозаичное панно расположеноное при входе в бар.

Следующий пример – это бар Bar La Boheme в Порто, Португалия. Архитектурная студия Atelier Veloso Architects участвовала в его создании и принимала участие в открытии в 2011 году. Сложное трехуровневое пространство имеет четыре функциональных зоны: производственная, общественная, складская и административно-бытовая. Большая общественная часть сопряжена с длинной барной стойкой, за которой происходит весь процесс приготовления блюд и напитков, отдельная производственная зона отсутствует. Это вызвано нешироким ассортиментом блюд и ориентацией на большой ассортимент напитков. Пути посетителей и сырья также совмещены, это обусловлено тем, что бар является встроенной ячейкой и не имеет отдельных цехов по приготовлению пищи. Все оформление бара достаточно лаконично и построено на контрасте двух цветов: черного и бежевого. В отделке предпочтение отдано дереву, оно используется на полу, стенах и потолке. Бар удален от магистрали общегородского значения и выходит фасадом на проулок. Спрятавшись в плотной центральной застройке, он, как и предыдущие примеры, рассчитан на посетителей, живущих неподалеку.

Другой бар – La Oliva в Минато, Япония, также расположен внутри квартала и рассчитан на местное население. Открывшись в 2012 году, при участии архитектурного бюро DOYLE COLLECTION, бар погружает посетителей в атмосферу небольшой итальянской таверны. Панорамное остекление завлекает прохожих, открывая перед ними большую барную стойку и колоритные атрибуты итальянской жизни. Небольшая производственная зона говорит нам о том, что бар специализируется на напитках и закусках. Кухня не рассчитана на большой и вариативный ассортимент блюд. Бар La Oliva также имеет так популярную сегодня открытую террасу, связанную напрямую с обеденным залом. Она завлекает посетителей и наполняет помещение свежим уличным воздухом. Приятная приглушенная цветовая гамма хорошо сочетается с деревянной мебелью. Колорит итальянской таверны передается через использование расписной керамической плитки, соста-

ренного кирпича и графики. Шик интерьеру придают помпезные классические люстры.

Сфера общественного питания достаточно разнообразна и вариативна. Отдельное место в этой индустрии занимают бары. Вообще, бар – это не просто место, отведенное под употребление напитков, а определенная психологическая обстановка, настраивающая человека на открытость и восприятие новых ощущений. Бары в России до недавнего времени размещались лишь в кафе, клубах и гостиницах. Сейчас же их можно встретить как самостоятельный вид общепита. Ниже представлены основные тенденции в организации архитектурной среды баров.

1. Бары, как и другие объекты общественного питания, размещены в центральной части города, но уже прослеживается тенденция их децентрализации. Все чаще можно увидеть эти заведения в спальных районах города.

2. Большинство баров расположено внутри плотной исторической застройки и является встроенной ячейкой. Автоматически это не дает им возможности разделить пути сырья и посетителей, и доставка продуктов осуществляется черезentralный вход. В новых постройках эта проблема решена.

3. На западе больше распространен отдельностоящий бар, в России он зачастую совмещен с клубом, отелем, кафе или другим общественно значимым объектом.

4. Основным композиционным и визуальным элементом является барная стойка, производственная зона имеет минимальные размеры, а иногда и вовсе отсутствует.

5. Все чаще бары работают в двух форматах: днем – это закусочная, в вечернее время – это небольшой клуб с живой музыкой.

6. Если бар работает днем, то в его меню появляются бизнес-ланчи, тематические и праздничные блюда.

7. В барах зачастую идет отказ от стационарных посадочных мест в пользу мобильного оборудования, трансформирующегося под нужды посетителей.

8. Меню бара, как правило, построено на спиртных и слабоалкогольных напитках. Выбор закуски к ним достаточно ограничен, зачастую они привозные. Отличительной особенностью современных баров является наличие множества разнообразных коктейлей, многие из них имеют фирменный коктейль.

2.6. Архитектурная среда кофеен

Снова обращаясь к ГОСТ Р 50762-2007 «Классификация предприятий общественного питания», кофейня – это предприятие общественного питания, специализация которого изготовление и реализация широкого ассортимента горячих напитков на основе кофе, какао и чая, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности, мучных блюд и мучных булочных и кондитерских изделий, а также алкогольных напитков и покупных товаров.

Первым примером, который мы рассмотрим, будет кофейня Origo Coffee, расположенная в румынском Бухаресте. Создана она в 2011 году архитектурным бюро Lama Architectura. Заведение работает в формате кафе днём, и в формате коктейль-бара ночью. Оформление в тёплых тонах создаёт домашнюю атмосферу тепла и уюта. Целью проектировщиков было создание непринуждённой обстановки с использованием натуральных материалов и цветов. В интерьере преобладает дерево, из него выполнено почти всё: пол, столы, стулья, барная стойка. Отдельного упоминания заслуживает занавес из кофейных чашек, добавляющий оригинальности уютному месту отдыха. Цветовая гамма абсолютно нейтральная, построена на цветовом треугольнике: белый, черный, бежевый. Пространство кофейни решено максимально просто. Большой обеденный зал совмещен с открытой барной стойкой, где идет приготовление напитков и легких закусок, а также происходит хранение продуктов и инвентаря. Пути сырья и посетителей естественно соединены. Удобное градостроительное расположение кофейни делает ее привлекательной как для посетителей, так и для туристов. Она находится в маленьком проулке недалеко от магистрали общегородского значения, парка и остановок общественного транспорта.

Следующий аналог – это кофейня знаменитой сети STARBUCKS, открывшаяся в 2011 году. Известный архитектор Kengo Kuma and Associates работал над ее созданием. Расположена она в префектуре Фукуока в Японии, ее площадь составляет 213 м². Кофейня занимает почетное место рядом с одной из самых главных святынь в стране – храмом, построенным еще в 919 году. Более двух миллионов человек посещают храм ежегодно. На пути к святыне выстроены одно- и двухэтажные здания в традиционном японском стиле. Задачей архитекторов было придать кофейне такой внешний вид, чтобы она сливалась с имеющимся городским пейзажем, и одновременно выделялась своей уникальностью. Простой параллелепипед одноэтажного здания полностью остеклен по главному фасаду. Снаружи интерьер полностью просматривается, а процесс перехода с улицы внутрь помещения практически не заметен. В строительстве использовалось 2000 деревянных балок, длина которых варьировалась от 1,3 до 4 метров. Их диагональное переплетение создает эффект направленности и последовательности. Вытянутое помещение кофейни имеет разделенные пути сырья и полуфабрикатов. Все пространство построено вокруг большой барной стойки, к которой примыкают кладовые. Из-за использования одноразовой посуды необходимость устройства моечной кухонной посуды отпадает.

Еще один пример – кофейня Coffee House в Нове-Место-над-Вагом, Словакия, открывшаяся в 2010 году при участии архитектурной студии Light 4 Space. Отдельностоящее здание расположено на территории городского заповедника. Небольшой прямоугольный объем кафе дополнен открытой террасой, которая позволяет посетителям насладиться природой парка за чашечкой кофе. Панорамное остекление также ориентировано на интеграцию природы во внутреннее пространство интерьера. А отделка фасадов деревом позволяет объекту слиться с окружающей средой. Простая лаконичная мебель и белый цвет в отделке стен выбраны для того чтобы подчеркнуть красоту природы, не перетягивая на себя внимание посетителей. Небольшое пространство кофейни разделено на общественную, производственную и складскую зоны. Пути сырья и посетителей разделены. Главным визуальным и композиционным акцентом является барная стойка. Ко-

фейня рассчитана на узкий круг посетителей парка и носит сезонный характер. Располагается она на достаточном удалении от центра города, ее посещение возможно только людям с личным автотранспортом.

Другой аналог – это кофейня Coffee Shop, открывшаяся в 2013 году в греческих Афинах. Над созданием работала архитектурная студия 314 Architecture Studio. Концепция заключалась в создании современной и комфортной среды. Чтобы сделать помещение более уютным, вертикальные «зеленые» стены были установлены в двух полуоткрытых пространствах, получающих солнечный свет из отверстий в крыше. В отделке использовались современные материалы, такие как древесина, цемент и ржавый металл. Также в качестве декора были выбраны фотографии уличного искусства и граффити. Само пространство кофейни двухуровневое, на первом расположен большой обеденный зал, открытая терраса и барная стойка, на втором – лаунж-зона и туалеты. Объем главного зала дополняют складские помещения и моечная посуды и тары. Отдельной производственной зоны нет, приготовление всего ассортимента блюд и напитков происходит за барной стойкой. Пути сырья и людей совмещены. Кофейня является встроенный ячейкой и находится в центральной части города. Ее вход ориентирован на магистраль общегородского значения, рядом находятся остановки общественного транспорта и метро.

Еще один пример это российская кофейня «Ямайка», расположенная в городе Уфа. Открылась она в 2012 году под руководством студии DarkDesignGroup. Задачей архитекторов было разработать временную летнюю уличную кофейню с очень ограниченным бюджетом. Поэтому DarkDesignGroup решили использовать недорогие материалы для стен и плит покрытий, что позволит легко демонтировать кофейню осенью. Креативный подход к использованию OSB-плит на деревянной рамке создал динамическую форму с обилием воздуха и света. В кофейне 80% площади отдано под обеденный зал, остальное помещение занимает барная стойка и небольшой склад. Последний расположен в торце здания и позволяет разделить пути сырья и посетителей. Приготовление всего ассортимента блюд и напитков происходит за барной стойкой, которая ориентирована на вход. Кофей-

ня расположена недалеко от улицы районного значения и привязана к крупному общественному объекту, рядом находится остановка общественного транспорта.

Популяризация кофе в СМИ и на телевидении способствует увеличению числа кофеен и разнообразию предлагаемых концепций. Так как кофейня является одним из самых молодых форматов рынка, ниша этого вида общественного питания не до конца заполнена и пользуется спросом у потребителей и рестораторов. Рассмотрев представленные примеры кофеен, можно выделить ряд тенденций, влияющих на формообразование, планировку, функциональное зонирование и расположение внутри городской застройки:

1. Как все небольшие предприятия общественного питания, кофейни расположены внутри плотной исторической застройки, являются встроенной или пристроенной ячейкой жилого блока и рассчитаны на небольшой круг посетителей.

2. У кофейни, как объекта общественного питания, можно выделить два формата заведений: единичный ООП или сеть.

3. Из-за компактных размеров разделение путей сырья и посетителей невозможно, поэтому доставка продуктов осуществляется через центральный вход.

4. Меню кофеен достаточно ограниченное, центральное место занимает кофе, кофейные напитки, чай, дополнениями являются закуски и десерты. Тип сервиса зачастую смешанный: обслуживание у стойки бара и за столиком, а также отпуск готовых блюд на вынос. Последнее все больше набирает популярность в России.

5. Возрастает популярность специальных предложений: бизнес-ланчи, завтраки, кофе на вынос. Благодаря этому кофейни привлекают дополнительную целевую аудиторию.

6. Основным композиционным и визуальным элементов является барная стойка, зачастую она расположена на одной оси со входом и служит местом притяжения посетителей.

7. Производственная зона имеет минимальные размеры, а иногда и вовсе отсутствует. Во многих заведениях отсутствие моечной столовой посуды и тары компенсируется использованием одноразовой посуды.

2.7. Архитектурная среда объектов фастфуда

Объекты фастфуда – это довольно новое направление в индустрии общественного питания, ГОСТ Р 50762-2007 «Классификация предприятий общественного питания» характеризует их как предприятия быстрого обслуживания. Согласно ему – это предприятие общественного питания, которое реализует узкий ассортимент блюд и изделий несложного изготовления (из полуфабрикатов высокой степени готовности), напитков, и обеспечивает минимальные временные затраты на обслуживание посетителей. Предприятия быстрого обслуживания как правило расположены в местах массового скопления потребителей и интенсивного движения: в торговых центрах и комплексах (зоны ресторанных двориков), на центральных улицах и площадях, в зонах отдыха, кинотеатрах и др.

Динамичное развитие заведений фастфуда меняет сложившееся представление о предприятиях быстрого питания. Примером этого может служить фастфуд-объект-WakuWaku в Гамбурге, Германия, открывшийся в 2012 году. Над его созданием трудилась архитектурное бюро Ippolito Fleitz Group. Предприятие общепита специализируется на органик-еде, потому и интерьер оформлен в экостиле. Открытое единое пространство почти полностью заключено в деревянные панели и стеллажи, создающие идеальные условия для демонстрации продукции компании WakuWaku. Корпоративные розово-сиреневые оттенки в сочетании со светлым необработанным деревом задают позитивную атмосферу легкости и праздника. Грубые деревянные поверхности являются частью экологически устойчивого дизайна, а композиции из струн и проволоки, созданные по сложным эскизам Криса Рехбергерга (Chris Rehberger) формируют объемную пространственную динамику. Планировка фастфуд-ресторана довольно проста, большой обеденный зал завершается барной стойкой, к которой примыкает производ-

ственno-складская зона. Пути посетителей и сырья разделены. Сам объект быстрого питания является встроенной ячейкой внутри жилого корпуса. Расположен он недалеко от магистрали общегородского значения, к которой примыкает остановка общественного транспорта.

Следующий рассматриваемый пример – известный фастфуд-ресторан KFC, расположенный в Кефлавике, Исландия. Архитектурная студия PK Arkitektar работала над его созданием в 2009 году. Отдельностоящее здание состоит из нескольких кубических объемов, дополненных панорамным и ленточным остеклением. Фасад решен довольно аскетично, к темной керамической плитке добавлен лишь логотип и название. Внутреннее пространство интерьера оформлено по стандартам сети, используются лишь фирменные цвета и утвержденная компанией мебель. Планировка решена достаточно просто. К большому обеденному залу примыкает детская терраса, а открытый объем кухни дополнен линией раздачи и складом. Складское помещение здесь достаточно большое, что вызвано островным расположением континента. Пути сырья и посетителей разделены. Здание примыкает к магистрали городского значения и одним из фасадов выходит на море.

Еще один аналог – это объект фастфуда известной немецкой сети The Wienerwald в Мюнхене. Архитектурная студия IPOLLITO FLEITZ GROUP работала над его созданием в 2010 году. Эти заведения имеют многолетнюю историю и широкую сеть, охватывающую более 18 стран. Новые владельцы четко уловили современные запросы потребителей и все объекты общепита кардинально поменяли концепцию оформления. Новый интерьер стал свежим, энергичным и активным. Чтобы придать помещению уют, в оформлении пола использовались натуральные цвета и материалы. Белый цвет выбран в качестве связующего элемента между активным зеленым и приглушенным бежевым. Новая палитра интерьера отражает свежесть меню, и подчеркивает ориентацию заведения на здоровое питание. Золотые элементы остались как напоминание о старом формате заведения, ассоциировавшимся ранее с цветом жареного цыпленка. Также были установлены автоматы для самостоятельного заказа и оплаты блюд. Чтобы сделать процесс

приготовления блюд более прозрачным, посетителю открывается часть производственной зоны. Этот прием применяется практически во всех предприятиях быстрого питания. Пути сырья и посетителей в данном примере разделены. Расположение в центральной части города делает фастфуд-заведение The Wienerwald удобным для посещения. Как многие заведения этого типа, он расположен в жилом квартале и является встроенной ячейкой внутри малоэтажного дома. Неподалеку находятся остановки общественного транспорта, а непосредственно рядом с ним проходит магистраль общегородского значения.

Следующий пример – это новая сеть фастфуд-объектов Olo Yogurt Studio. Наш объект находится в городе Альбукерке, Нью-Мексико, но имеет развитую сеть заведений по всей стране. Над интерьерами работала архитектурная студия Baker Architecture + Design, открытие состоялось в 2010 году. Концепция этого объекта быстрого питания построена на здоровом образе жизни и самообслуживании. Яркие разноцветные полосы завлекают прохожих и проводят их через весь зал к определенному автомату с йогуртом. После заказа йогурта в автомате, клиент проходит на кассу, где выбирает наполнитель и оплачивает покупку. Такой современный формат заведения привлекает большое количество посетителей, основную массу которого составляет молодежь. Olo Yogurt Studio пользуется такой популярностью из-за удобного градостроительного расположения, рядом находится Университет Нью-Мексико и городской пруд. Также он примыкает к автомагистрали городского значения и окружен автобусными остановками. Как уже говорилось, многие фастфуд-объекты являются встроенными ячейками внутри жилых домов, этот пример не исключение.

Другой объект быстрого питания – это испанский фастфуд Ara Pizza в Барселоне. Открытие состоялось в 2009 году при участии архитектора Pablo Téllez. Современное оформление интерьера направлено на молодежь, как на основных посетителей таких заведений. Небольшое по площади помещение состоит из трех функциональных зон: производственной, общественной и административно-бытовой. Из-за небольших габаритов пути сырья и посетителей совмещены. Все заведение представляет собой единый объем. Цветовое решение интерьера по-

строено на фоновых и доминантных цветах: серый-оранжевый. Расположение выбрано достаточно стандартное, внутри жилого микрорайона, как ячейка-встройка.

На сегодняшний день фастфуд-объекты являются популярным местом питания для многих людей. За последние несколько лет произошли значительные изменения во всей сфере быстрого питания. Поменялось и отношение потребителя к ней. Подводя итог, можно выделить следующие тенденции, затрагивающие рынок быстрого питания:

1. Фастфуд-объекты всегда расположены в местах с высоким пассажиропотоком или привязаны к крупным общественно значимым центрам. Зачастую они размещаются в торговых центрах, вокзалах, аэропортах, заправках, у метро, на главных пешеходных улицах города или центрах районного значения.

2. Возрастает популярность фастфуда на фуд-кортах, этому способствует рост численности офисных сотрудников, посещающие торговые комплексы для обеда, а также увеличение спроса среди молодежи, воспринимающей зону фуд-корта, как место для встреч. Это все говорит о возрастающем значении фуд-корта, как одного из главных якорей, влияющих на формирование значительной части потоков посетителей. Следствием является увеличение площадей, занимаемых предприятиями общественного питания в торговых центрах.

3. Отдельно можно выделить фастфуд-заведения, предназначенные для автомобилистов (формат drive-in). Зачастую это отдельностоящие или пристроенные здания, имеющие автораздачу, люди здесь могут заказать еду, не выходя из машины. Это направление уже популярно в Европе, в России оно только развивается.

4. Особенностью объектов фастфуда является жесткая система стандартизации, поэтому они зачастую развиваются по франчайзингу. Все подвергается стандартизации: интерьеры, вывеска и рекламные материалы, мебель, ассортимент, посуда, технологическое оборудование, бизнес-процессы и т.д. Развитие единичной точки фастфуда затратно и неактуально.

5. Предприятие фастфуда работает только с полуфабрикатами высокой степени готовности, поэтому время приготовления блюд минимально. Это также

влияет на ценообразование, стоимость блюд ниже, чем в любых других заведениях общественного питания. На стоимость также влияет то, что в заведении используется самообслуживание и одноразовая посуда.

6. Использование в оформлении интерьеров объектов фастфуда недорогих искусственных материалов в сочетании с яркими и насыщенными цветами создает легкую, молодежную атмосферу. Но расположение посадочных мест и их эргономическое решение направлено на краткосрочное пребывание посетителей, главной целью таких объектов общественного питания является увеличение продолжимости.

7. Из-за способа приготовления блюд меню заведений фастфуда достаточно ограниченное. Количество позиций в редких случаях превышает 30.

8. В последнее время можно проследить ориентацию объектов фастфуда на здоровое питание. Специальные блюда, новые форматы заведений, смена оформления интерьеров. Отдельно можно выделить отсутствие в меню алкогольных напитков.

9. Установка автоматов самообслуживания. Клиенту предоставляется возможность сделать заказ через автомат и получить готовое блюдо в окне выдачи, минуя очереди. Также это позволяет сократить штат сотрудников и уменьшить время заказа.

10. Прослеживается акцент на детях. Предприятия быстрого питания разрабатывают специальное детское меню, а также проводят детские мероприятия.

11. Введение в меню завтраков. Из-за ускорения темпов жизни и деловой активности, посещение заведений фаст-фуда в утренние часы становится все более популярным.

2.8 Выводы по главе 2

В ходе проведенного в диссертации анализа выявлены общие особенности развития современных объектов общественного питания характерные для всех типов заведений:

1. Происходит постепенная интеграция производственной и общественной зон, холодные и горячие цехи выносятся в обеденные залы и служат своеобразной сценой для поваров. Процесс приготовления блюд становится открытым для потребителей и начинает носить развлекательную функцию.

2. Прослеживается сокращение и оптимизация производства. Все современные предприятия общественного питания стремятся к более функциональному и мобильному использованию площадей. С помощью современного оборудования пространство технической зоны резко уменьшилось, а общественная зона получила возможность объединения и разделения главного объема обеденного зала.

3. Общая особенность – интеграция «зеленого компонента» в структуру здания, прослеживается и в ООП. Появляются летние открытые террасы, веранды, сезонные объекты общепита, чаще используются панорамные окна и элементы фитодизайна. Экологичность и биопозитивность выходят на первый план в формировании архитектурной среды ООП.

4. Объекты общественного питания начинают создавать «здоровую» и «детскую» среду. Это выражается в формировании пространства для детей (появляются игровые зоны, детское меню, детские уроки кулинарии от шеф-повара, открываются новые форматы заведений – семейные кафе) и популяризации здорового питания (специальные блюда, вегетарианские заведения, смена оформления интерьеров).

5. Особенность развития – это сетевое распространение ООП, что сказывается на стилевом решении объекта и влечет за собой жесткую стандартизацию. Однообразному решению подвергается все: интерьер, вывеска и рекламные материалы, мебель, ассортимент, посуда, технологическое оборудование, бизнес-процессы и т.д.

ГЛАВА 3. ОСОБЕННОСТИ ФОРМИРОВАНИЯ АРХИТЕКТУРНОЙ СРЕДЫ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

В современном мире можно наблюдать своеобразный «ресторанный бум», проявляющийся как в количественном росте ООП, так и в разнообразии видов и форм предприятий общепита, в стремлении к повышению качества и скорости обслуживания. В основе аналитической базы лежат отечественные и зарубежные рестораны, расположенные в крупных и крупнейших городах, которые имеют высокий уровень социальной, экономической и культурной развитости. Рассмотрев более 240 объектов общественного питания Европы, России, стран Востока и США, с точки зрения расположения внутри городской застройки, планировочной структуры, художественного решения интерьеров, можно выделить представленные ниже особенности развития.

3.1. Градостроительное размещение объектов общественного питания

Важным фактором, влияющим на обеспечение населения общественным питанием и на рентабельность предприятий, является их размещение [88]. Градостроительные структуры и их особенности определенным образом влияют на типы и архитектуру общественных зданий [39]. Объекты общественного питания, являющиеся неотъемлемой частью структуры городских общественных зданий, оказывают существенное воздействие на формирование планировки городов и других населенных мест.

Исходя из их расположения в городской застройке, можно выделить девять типов местоположения ООП.

Первый тип – размещение в центре города рядом с общественнозначимыми объектами. Самое распространенное расположение ООП. Плюсом является транспортная и пешеходная доступность, большая проходимость людей, главный минус – дефицит территорий. Если объекты общепита не сложились исторически, то появление в центральных районах новых крупноформатных заведений весьма редкое явление. Лидерами остаются более мобильные ООП, небольшие заведения, работающие на полуфабрикатах высокой степени готовности (кафе, бары, закусочные и т.д.). Из-за высокой конкурентной борьбы объекты общественного питания вынуждены быстро реагировать на социальные запросы общества и предлагать потребителю новые форматы заведений, увеличивая вариативность сети общепита. Примерами могут служить центры таких крупных городов как Москва, Барселона, Мюнхен, Токио, Нью-Йорк.

Второй тип – размещение в периферийном районе города. Такое расположение ООП в России только набирает популярность, тогда как на Западе и в Америке такой тип размещения уже давно используется. Главным достоинством является наличие свободных территорий и ориентированность современных застройщиков на строительство многофункциональных комплексов. Также распространена реконструкция существующих построек с устройством объектов общепита в первых и цокольных этажах. Из-за ориентированности ООП на посетителей близлежащих домов, минусом является небольшая проходимость, зависящая от времени суток, дней недели и сезона. Здесь также распространены небольшие по площади мобильные ООП, работающие на полуфабрикатах.

Третий тип – размещение за пределами городской черты. Такой современный тип расположения объектов общественного питания продиктован нехваткой площадей в центральной части города. Удаленность объекта позволяет создать крупноформатный ООП с удобной инфраструктурой. Из-за ограниченной транспортной доступности эти предприятия общепита ориентированы на долгосрочное пребывание посетителей, поэтому предлагают широкий спектр услуг. Возможность использования прилегающего природного окружения или искусственных компонентов природного ландшафта делают его привлекательным для городского

жителя. Примерами могут служить ресторан Filandon, Мадрид, Испания; ресторан «Подворье», Санкт-Петербург, Россия.

Четвертый тип – размещение на автомагистралях. Объекты общественного питания размещаются в отдельностоящих зданиях или входят в состав комплексной станции обслуживания. Особенностью таких предприятий является, с одной стороны, быстрое обслуживание одних посетителей, а с другой – создание условий более продолжительного отдыха для других [88]. ООП обычно расположены вдоль дороги или в стороне от нее, реже встречается размещение на пересечении дорог. На Западе встречаются объекты общепита, расположенные над автомагистралью с доступом с разных сторон.

Пятый тип – размещение в рекреационной зоне. Вариант, когда объект находится на территории парка или граничит с водоемом, является наиболее благоприятным и привлекательными. Плюсами являются живописность средового решения и высокие экологические характеристики местности, эти места всегда были центром притяжения людей. Главное найти гармоничное сочетание архитектуры и природы, которые в этом контексте выступают равнозначными частями одного целого.

Шестой тип – размещение на транспортно-пешеходных путях. Улично-дорожную сеть всегда совмещают с планировочной структурой территории, обеспечивая быстрые, удобные и безопасные транспортные связи со всеми функциональными зонами и общественнозначимыми объектами. Пешеходные коммуникации (пешеходные дороги, галереи, подземные переходы) предназначены для кратчайших связей людей и точек общественной концентрации. Как видно на практике, объекты ООП размещаются не только в центрах притяжения людей, но и на транспортно-пешеходных узлах. Примерами могут служить различные закусочные, кофейни, предприятия фастфуда, расположенные на оживленных улицах и автомагистралях. Уже привычным считается размещение ООП на остановках общественного транспорта и крупных транспортных развязках.

Седьмой тип – размещение в условиях реконструкции. Из-за плотности застройки центральной части города распространено размещение ООП в помеще-

ниях, изначально имеющих другую функцию. Реконструкции подвергаются первые и цокольные этажи жилых зданий или отдельностоящие общественные здания. Главной сложностью является разработка оптимальной планировочной структуры помещений ООП в соответствии с технологией производства. Самый распространенный и экономически выгодный тип размещения – в черте города, в этом случае владелец несет затраты только на оформление интерьера, коммуникации и благоустройство территории всегда присутствуют.

Восьмой тип – нестандартное размещение. Практика нестандартного размещения предприятий общественного питания пока только зарождается. Рассмотрев разнообразные современные предприятия общественного питания, можно сделать вывод, что зачастую публику пытаются удержать не столько разнообразием меню, сколько необычностью кафе, бара или ресторана. Большая конкуренция в этой сфере услуг порождает все более изощренные места расположения и способы привлечения посетителей. Например, ресторан на дереве Jemmas Sea View Kitchen, расположенный на острове Тобаго, и ресторан у подножья водопада The Ville Escudero Resort, Филиппины.

Девятый тип – мобильные ООП. Такие объекты общественного питания представляют собой фургоны, тележки и велосипеды, с которых торгуют едой. Распространены они в Европе, Америке и Китае, в России эта сфера только формируется и охватывает пока лишь крупные города. Большинство мобильных ООП базируются в парках и на городских площадях, часть прикреплена к спортивно-развлекательным объектам. Теоретически они должны передвигаться по городу, следя за потоком потребителей, но в реальности они привязаны к конкретному месту.

3.2. Функционально-планировочные особенности организации объектов общественного питания

Как показывает архитекторский опыт, характер используемых функций влияет на формирование групп помещений. Предприятия общественного питания

сочетают в себе функции производства, реализации продукции и организации обслуживания потребителей. Это требует четкой взаимосвязи производственной и торговой деятельности предприятия с учетом потоков посетителей, неравномерной по часам, дням и неделям загрузки торгового зала [88].

При функционально-планировочной организации ООП следует учитывать наличие следующих зон: общественная, производственная, административно-бытовая, складская, техническая.

Общественная зона состоит из вестибюля, гардеробной, ресепшн, санузлов, обеденного зала, банкетного зала, магазина кулинарии, сцены, кассы, террасы, веранды, детской игровой зоны и т.д. Эти помещения должны обеспечивать быстрое и культурное обслуживание посетителей при максимальной пропускной способности предприятий, зависящей от формы обслуживания и взаимосвязи основных помещений [88]. В зависимости от формы обслуживания выделяют два типа ООП: с самообслуживанием и с обслуживанием официантами. Входные группы обычно располагают со стороны главного фасада, реже со стороны боковых фасадов и с угла здания. При самообслуживании входы для потребителей следует ориентировать на раздаточные, это сделает движение посетителей более комфортным и функциональным. Самообслуживание с последующей оплатой распространено в столовых, закусочных, кофейнях. В более крупных предприятиях общественного питания распространено обслуживание официантами. В статусных ресторанах также присутствуют сомелье и метрдотель. В обязанности первого входит приобретение, хранение и подача вин. Сомелье составляет винную карту, занимается дегустацией вин и даёт рекомендации по выбору напитков посетителям ресторана. Метрдотель, в свою очередь, руководит работой официантов, следит за качеством подготовки к приему гостей, обслуживания и уборки. В небольших заведениях он также может заниматься бронированием столиков, встречей и размещением гостей. В менее статусных ресторанах, кафе и барах обслуживание ограничивается официантами.

В производственную зону входят такие помещения, как горячий цех, холодный цех, доготовочный и кондитерский цехи, цех по переработке зелени, моечные

кухонной, столовой посуды и полуфабрикатной тары, помещение для нарезки хлеба и для приготовления мучных изделий, раздаточная, сервировочная и помещение заведующего производством. Планировка производственных помещений должна осуществляться с соблюдением последовательной обработки продуктов при наименьшей протяженности технологических линий. Каждый тип предприятия имеет свои производственные помещения, площадь которых определяется по нормам. С ростом вместимости предприятий общественного питания пропорционально растет общая площадь производственных помещений и уменьшается площадь производственных помещений на одно посадочное место [90]. В современных предприятиях общественного питания, для более функционального и экономического использования площадей, предусматривают возможность трансформации производственных помещений и технологического оборудования, которые подстраиваются под сезонные изменения и численные колебания посетителей. Это позволяет рационально использовать производственные площади и технологическое оборудование. Во многих ООП можно наблюдать интеграцию производственной и общественной зоны. Приготовление пищи становится частью развлечения посетителей, идея четкого зонирования отходит на второстепенный план. Открытые горячие цехи можно увидеть в столовой Toast в Сан-Франциско, США; в кафе La Grelha в Халиско, Мексика; в кафе «Одесса» в Киеве, Украина. Открытый доготовочный цех уже тоже не редкость, распространен он в ООП, построенных на национальной кухне и в объектах фастфуда. Примерами служат японская закусочная в кафе TSULITA в Лос-Анджелесе, США; китайское кафе TATAMI в Кувейте; сеть ресторанов быстрого питания Subway и McDonald's.

Складская зона это – охлаждающие камеры, кладовые инвентаря и тары, загрузочная. Все эти помещения следует проектировать как единый блок, связанный с другими помещениями посредством производственных коридоров и грузовых лифтов. Как показывает практика, в небольших предприятиях общественного питания, таких как бар, закусочная, кофейня, складские помещения не выделены в отдельную зону. Так как эти ООП работают с ограниченным ассортиментом блюд, а это, как правило, полуфабрикаты высокой степени готовности, хранение

чаще всего осуществляется в производственной зоне. В этих объектах общественного питания также идет совмещение путей сырья и посетителей, небольшая площадь не позволяет предусмотреть их разделение.

Зона технических помещений включает вентиляционные камеры, электрощитовую, тепловой узел, машинное отделение охлаждаемых камер. В современных предприятиях, работающих на центральном отоплении, газе и электричестве, состав и площадь этих помещений минимальны.

Административно-бытовая зона состоит из помещений администрации и бухгалтерии, кассы, помещения для персонала и бельевой. Административно-бытовая зона тоже должна иметь отдельный, изолированный вход, но в небольших ООП пути посетителей и персонала зачастую соединены. Площади административно-бытовых помещений определяют по типам предприятий и вместимости. В закусочных, кафе и объектах фастфуда они имеют минимальные размеры, зачастую ограничиваются гардеробом для персонала. Административно-бытовой блок удобнее всего размещать на первом этаже совместно с производственными и складскими помещениями, но есть объекты, где он расположен на последнем этаже.

Каждому виду общественного здания соответствует свой функционально-технологический процесс, основываясь на котором ставятся определенные задачи проектирования. Расположение функциональных зон определяют планировочную и объемную композицию здания, на основе этого формируются требования к помещениям и их связям:

- взаимосвязь основных функциональных зон должна обеспечивать четкость и последовательность движения посетителей, персонала, сырья и готовой продукции. Расстояние движения сырья в производственной зоне и готовой продукции должно быть минимальным;
- пересечение потоков сырья, посетителей и персонала нежелательно. В объектах общественного питания, где разделение невозможно, следует предусмотреть временные ограничения поставки сырья;

- планировка основных функциональных зон должна быть компактной, с требуемой изоляцией и взаимосвязью необходимых помещений. Предусмотреть возможность трансформации производственных и общественных помещений;
- общественная зона должна иметь свободную планировку с мобильными визуальными разделителями, предпочтение отдается универсальным пространствам;
- необходимо внедрение современных технологий в производственную и технологическую зоны для более функционального использования пространства и технологического оборудования;
- в современных объектах общественного питания возможна интеграция производственной и общественной зон. Открытые горячие или додотовочные цехи позволяют сделать процесс приготовления блюд более прозрачным;
- взаимосвязь общественной зоны и городской среды.

3.3. Специфика формирования объемно-пространственного и средового решения объектов общественного питания

Объемно-планировочная структура здания – это система объединения главных и вспомогательных помещений избранных размеров и форм в единую целостную композицию [24]. Качество архитектурного решения в значительной степени зависит от того, насколько четко выделено главное в объемно-пространственном решении здания, и как все остальные элементы композиции увязаны с главным в единое целое. Исходя из специфики взаимодействия, базовые объекты можно разделить на две основные системы: отдельностоящие и встроенно-пристроенные.

Предприятия, размещенные в отдельностоящих зданиях, в основном это крупные ООП – рестораны, столовые, кафе, бары. Их планировочные и технологические решения довольно разнообразны и вариативны, а архитектура зависит от их вида, условий застройки, окружающей среды и т.д. Отдельностоящие объекты

общепита – это довольно редкое явление, т.к. они должны были сформироваться исторически, в момент разработки генплана.

Встроенно-пристроенные объекты общественного питания размещаются внутри зданий или во вставке. Могут быть предназначены для обслуживания небольшого числа посетителей, проживающих в данном микрорайоне и работающих в нем, или быть ориентированными на большое количество посетителей, располагаясь в крупных торгово-развлекательных центрах. ООП могут быть связаны с жилыми и общественными зданиями. В жилых зданиях они обычно занимают весь первый, цокольный или подвальный этаж, либо их часть. Возможен вынос сезонного зала за границы первого этажа в сторону улицы. Такое решение позволяет увеличить вместимость предприятия и разнообразить его архитектуру. В общественно-досуговых зданиях это, как правило, встроенная часть, расположенная на верхних этажах здания. Зачастую это несколько объектов общепита, работающих на полуфабрикатах высокой степени готовности, объединенных на одной площадке – фуд-корте. К недостаткам встроенно-пристроенных вариантов относятся ограниченные планировочные и объемные возможности, это вызвано различием конструктивных решений жилых и общественных зданий.

На основе анализа специфики строения объемного решения ООП можно разделить на три группы: единое здание без акцентов, единое здание с ярко выраженной композиционной доминантой, единое здание с 2-3 равнозначными акцентами.

Единое здание без акцентов – это синтез тел, собранных в единый объем, с равнозначными частями. Каждый элемент подчиняется общему художественному замыслу и соподчинен другим равнозначным элементам. Нет ярко выраженных пластических и цветовых акцентов.

Единое здание с ярко выраженной композиционной доминантой – в композиции присутствует господствующий элемент, выделяющийся за счет стилевого или объемно-пространственного контраста. Доминируя, он соподчиняет себе другие элементы.

Единое здание с 2-3 равнозначными акцентами – в общей композиции присутствуют элементы, выделяющиеся среди других деталей за счет особого объемно-цветового решения. Значимость акцентов в отличие от доминант не так высока, их исчезновение из композиции может стать нежелательным фактом, но не причиной распада образа. Они влияют на оформление части пространственной системы, усиливая общий архитектурно-художественный замысел.

Специалистами многих стран, составляющими долговременные прогнозы потребления продуктов питания для ориентации пищевой индустрии в целом (в том числе – индустрии общественного питания), а также для проектировщиков, работающих в этой области, выявлены две общие для всех стран тенденции в развитии общественного питания: краткое по времени потребление простой в приготовлении пищи ограниченного ассортимента и принятие пищи, как одна из форм проведения свободного времени, требующая особой сопутствующей обстановки.

Очевидно, что тип предприятия определяется не ассортиментом блюд, а его функциональной сущностью, что обуславливает диаметрально противоположный подход к формированию типов предприятий питания в соответствии с разнохарактерными требованиями населения. Именно принадлежность предприятия питания к одному из двух названных типов, обусловливая атмосферу предприятия питания, в конечном счете диктует его объемно-планировочное решение [39]. Опираясь на проведенный анализ с учетом принадлежности ООП к одному из двух типов, с точки зрения взаимного расположения объемов, можно выделить 9 моделей: традиционный объем на основе горизонтально-вертикальных коммуникаций, объем встроен в окружающую застройку, реконструкция и модификация объема, криволинейный объем, атриум, главный объем с удаленным спутником, трансформирующийся объем, объем в едином объеме.

Модель 1 – традиционный объем на основе горизонтальных и вертикальных коммуникаций. Основа этой модели – это коммуникационная система с примыкающими к ней зально-ячейковыми помещениями преимущественно прямоугольной или близкой к ней форме. При этом идет четкое разделение функциональных зон и производственных потоков. Такая модель характерна как для крупных ООП,

так и для сравнительно небольших предприятий общепита. Примерами могут служить ресторан Filandon в Мадриде, Испания; Кафе La Grelha в Халиско, Мексика; Кофейня Coffee House в Нове-Место-над-Вагом, Словакия.

Модель 2 – объем как часть целого. Главный объем является встроенно-пристроенной частью окружающей застройки. Планировочное и пространственное решение подстраивается под уже существующую структуру зданий, объединяя тем самым в единое целое существовавшие ранее разрозненные объемы. По такому принципу образован ресторан Yuwan Restaurant в Шэньян, Китай; ресторан Beton в Киеве, Украина; Бар La Oliva в Минато, Япония; Кофейня STARBUCKS в Фукуока, Япония.

Модель 3 – реконструкция и модификация объема. Прием основан на комплексной или частичной модификации и реконструкции существующего общественного, производственного или жилого здания. Неотъемлемой частью является расширение функций нового объема или его полная рефункционализация. Модель чаще всего применяется в условиях плотной исторической застройки центральных районов города. Примером является кофейня Coffee Shop в Афинах, Греция; бар Bar La Boheme в Порто, Португалия; кафе Jing Restaurant в Сингапуре, Республика Сингапур.

Модель 4 – криволинейный объем. Пространственная организация здания резко контрастирует с окружающей застройкой за счет средств крупной пластики объема. На фоне городской среды выделяются ломаные или криволинейные формы, террасированные объемы, контрастные членения. В качестве примера выступает столовая Trollwall в Норвегии.

Модель 5 – атриум. Композиция атриумного здания имеет ряд особенностей. Они заключаются в специфической организации внутреннего пространства в виде «пространственного колодца», в специфической организации зрительного восприятия – круговом обзоре. Кроме того, развитие пространства не ограничивается конструкциями и стенами. Композиция атриума развивается и за пределами ограждающих конструкций, сохраняя зрительную связь с внешней средой и обеспечивая единство с приграничными пространствами здания [151]. Достаточно ча-

сто при такой структуре первый этаж отдан под производственно-складские и технические помещения, а этажи с атриумом отданы под общественную и административно-бытовую функцию. По такому принципу построена столовая Terrace Restaurant at London Zoo в Лондоне, Великобритания.

Модель 6 – главный объем с удаленным спутником. Модель представляет собой композиционно взаимосвязанную систему, состоящую из главного и одного или нескольких второстепенных объемов. Они могут быть соединены крытыми или открытыми переходами, или иметь только визуальную взаимосвязь. В главном объеме сосредоточен производственно-складской блок, иногда дополненный общественной зоной, в объеме-спутнике располагаются общественные помещения с функцией потребления и развлечения. В качестве примера можно привести ресторан Salt в Барселоне, Испания; кофейню «Ямайка» в Уфе, Россия.

Модель 7 – трансформирующийся объем. Организация структуры объема развивается вокруг центрального универсального пространства, которое может трансформироваться, меняя свое функциональное наполнение в зависимости от потребностей ООП. Визуальное разделение общего пространства происходит за счет мобильного оборудования кафе, ресторана или другого объекта общепита. Этот вариант является наиболее удобным в эксплуатации, но подходит для ООП, не имеющих жесткую планировочную структуру. Примером служат ресторан ВАН в Порту-Алегри, Бразилия; ресторан Restaurant Farang в Стокгольме, Швеция.

Модель 8 – объем в едином объеме. Объект формируется на основе единого крупного большезального объема, в котором размещены более мелкие объемы залов или крупных ячеек различного функционального назначения [110]. Эта модель характерна для современных торгово-развлекательных центров, где небольшие ячейки общественного питания встроены в один крупный объем комплекса. Как правило, ООП расположены на верхних этажах или связаны с центральным входом. Такими встроенными ячейками являются кафе IPPUDO в Сиднее, Австралия, и кафе Taiwan Noodle House в Пекине, Китай.

Модель 9 – комбинированный объем. Прием построен на вариативном сочетании уже существующих моделей, результатом которого является новый объект.

Все объемно-пространственные решения должны соответствовать функциональному назначению, местоположению и градостроительному значению их в структуре городской застройки и окружающей среды. Поэтому проектирование общественных зданий, в том числе объектов общественного питания, должно быть основано на комплексном учете разнообразных факторов: градостроительных, социальных, природно-климатических, национальных, конструктивных, экономических, архитектурно-художественных, а также должны быть учтены технология производства, планировочная структура, функциональное назначение, взаимосвязь с окружающей средой.

Основываясь на проведенном анализе объемов, можно выделить приемы организации архитектурно-средового пространства:

- увеличение зрительного объема, связь внутреннего пространства помещений с окружающим ландшафтом достигается за счет использования облегченного каркаса с ограждением из стекла, устройства террас и балконов с видовыми площадками, а также с помощью трансформирующегося остекления;
- применение экоэлементов, что благоприятно сказывается на микроклимате среды, ее фактурном и цветовом разнообразии;
- пластическая организация объема, использование сетчатых динамических оболочек в решении фасадов и внутреннего оформления интерьеров;
- повышенная степень декоративности, с применением контрастных по характеру и фактуре материалов, обилием аксессуаров, тактильно приятных предметов и покрытий;
- цветовое воздействие, палитра ООП характеризуется многообразием оттенков и контрастностью сочетаний, прослеживается преобладание теплой цветовой гаммы, присутствует «фоновых» цветов;
- световое оформление, использование многоцветности и динамичности в освещении позволяет создать цельную светодинамическую композицию пространства;

- вариативность расстановки оборудования за счет конструктивных особенностей современных ООП;
- образное решение пространства с использованием символа места, среда становится уникальной и запоминающейся, появляются ярко выраженные акценты, «маркеры» места;
- индивидуализация внутреннего пространства, она проявляется в оформлении и предметном наполнении заведения. Используются штучные элементы или изделия ручной работы, крупномасштабные элементы, резко контрастирующие с остальным предметным наполнением.

Основываясь на обобщении обширного фактологического и статистического материала, результатом работы являются следующие подходы, применяемые при проектировании архитектурной среды ООП:

- экологический подход (внедрение природных элементов в ограждающие конструкции, входные группы, а также принципы экодизайна в интерьере и городской среде). В настоящее время экологический подход является наиболее актуальным и востребованным. В условиях постоянной урбанизации, для которой характерно техногенное воздействие на человека и природу, экодизайн позволяет восстановить природно-ландшафтные ресурсы, стабилизировать экологическую ситуацию, гармонизировать пространство и обеспечить экологическую устойчивость среды;
- образно-художественный подход (образно-пластическая организация объема и пространства с присутствием художественной и эстетической выразительности). Данный подход незаменим при проектировании ООП, поскольку с его помощью возможно создание ярких и запоминающихся архитектурных объектов, обладающих совокупностью свойств: художественная образность и выразительность, эстетическое отношение к материалу, фактурно-текстурная и колористическая гармония, ритм и т.д.;
- средовой подход (интеграция среды и внутреннего пространства ООП за счет устройства панорамного остекления и сезонных объектов). Средовой подход рассматривает среду, как результат освоения человеком его жизненного про-

странства. Соответственно основная идея подхода – формирование предметного и пространственного окружения, как органического единства всей системы визуально-чувственных и функциональных условий места;

- функциональный подход (максимальная ориентированность на утилитарность помещения, на нем основывается свободная и вариативная планировка, многофункциональность пространства). Функциональный подход в проектировании делает основной упор на повышение функционального разнообразия среды, рационального решения внутреннего пространства и возможности трансформации помещений. Для этого планировка должна обладать достаточной универсальностью, что позволит расширить спектр предоставляемых услуг без существенной трансформации;
- социокультурный подход (организация проектирования на основе социальных запросов общества выражена в новых форматах заведения, их тематической направленности и средовом оформлении). В социокультурном подходе за основу принимаются потребности населения, поэтому этапу проектирования предшествуют социально-диагностические исследования, цель которых состоит в выявлении состояния архитектурной среды и реальных потребностей населения;
- личностный подход (строится на создании уникального, неповторимого образа объекта и его средового наполнения) – индивидуальный, персоналистический, субъективный метод проектирования, цель которого создать единичный авторский объект, пространство или среду. Для этого приема характерно создание штучных и выполненных вручную элементов декора, фасада, отделочных материалов, арт-объектов.

3.4. Выводы по главе 3

На основе сравнительного анализа объектов общественного питания предложены типы градостроительного размещения, разработаны объемно-пространственные модели, определены основные подходы, применяемые при проектировании архитектурной среды объектов общественного питания:

- градостроительное размещение, ООП являются неотъемлемой частью структуры городских общественных зданий, оказывают существенное воздействие на формирование планировки городов и других населенных мест. На основе проведенных исследований выделено 9 типов расположения ООП в городской застройке: размещение в центре города рядом с общественнозначимыми объектами, размещение в периферийном районе города, размещение за пределами городской черты, размещение на автомагистралях, размещение в рекреационной зоне, размещение на транспортно-пешеходных путях, размещение в условиях реконструкции, нестандартное размещение, мобильные ООП;
- объемно-пространственные принципы, характеризующиеся целостностью решения и гармоничностью взаимного расположения объемов. Опираясь на проявленные исследования, сформированы 9 моделей: традиционный объем на основе горизонтально-вертикальных коммуникаций, объем встроен в окружающую застройку, реконструкция и модификация объема, криволинейный объем, атриум, главный объем с удаленным спутником, трансформирующийся объем, объем в едином объеме, комбинированный объем;
- определены основные подходы, применяемые при проектировании архитектурной среды объектов общественного питания: экологический подход, образно-художественный подход, средовой подход, функциональный подход, социокультурный подход, личностный подход.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Наиболее важным научным результатом диссертационного исследования стали научно-проектные модели организации архитектурной среды объектов общественного питания, основой которых являются типы градостроительного размещения объектов общественного питания в городской застройке, объемно-пространственные модели объектов общественного питания и подходы, применяемые при проектировании архитектурной среды объектов общественного питания. Результаты работы ориентированы на использование в реальном проектировании и в архитектурной практике образовательного процесса. В ходе работы над диссертацией был собран и проанализирован обширный фактологический материал, касающийся практического опыта проектирования объектов общественного питания, всего комплексно рассмотрено 244 объекта общественного питания разной типологической принадлежности.

Основные выводы и результаты исследования:

1. На основе анализа научных, литературно-публицистических, нормативно-правовых источников в диссертации уточнен терминологический аппарат исследования. Определено в контексте архитектуры базовое понятие работы «объект общественного питания», предложена трактовка понятия «архитектурная среда объектов общественного питания».
2. При изучении архитектурно-исторических источников и современного опыта проектирования были выделены четыре этапа развития объектов общественного питания, начиная с 1990 года по наше время: (этап регрессии, этап восстановления, этап роста, этап адаптации). Для каждого периода времени были

сформулированы характерные тенденции, отображающие эволюцию развития объектов общепита.

3. Для получения более полной картины современного состояния рынка общепита рассмотрено, дополнено и обновлено типологическое деление объектов общественного питания. В исследование вводятся новые типы ООП: кофейня, объекты фастфуда, и актуализируются такие типы заведений как закусочная, буфет, магазин кулинарии. Пересмотрена классификация объектов общественного питания. Вводятся новые параметры деления: по расположению функциональных зон и видам досуга. Расширено деление: по сроку функционирования, степени подвижности.

4. Проанализированы и систематизированы факторы, определяющие появление новых тенденций в архитектурной среде объектов общественного питания: факторы оказывающие прямое влияние – архитектурно-строительные, композиционно-художественные, социально-психологические; факторы оказывающие опосредованное влияние – природно-климатические, градостроительные, экономические.

5. Основываясь на обобщении обширного фактологического и статистического материала – используя сравнительный анализ по единым параметрам (расположение внутри городской застройки, планировочная структура, художественное решение интерьеров) было рассмотрено более 240 объектов общественного питания разной типологической принадлежности, открывшиеся не ранее 2009 года. Результатом работы стало выявление следующих особенностей развития: планировочная комбинация, производственная оптимизация, интеграция биоэлементов, создание «здоровой» и «детской» среды, сетевое распространение.

6. Анализ практики градостроительного расположения заведений общественного питания позволил обобщить полученные знания и на их основе сформулировать девять основных типов местоположения объектов общественного питания в структуре городской застройки: размещение в центре города рядом с общественно значимыми объектами, размещение в периферийном районе города, размещение за пределами городской черты, размещение на автомагистралях, раз-

мещение в рекреационной зоне, размещение на транспортно-пешеходных путях, размещение в условиях реконструкции, нестандартное размещение, мобильные объекты общественного питания.

7. В ходе диссертационного исследования было выделено 9 объемно-пространственных моделей объектов общественного питания: модель 1 – традиционный объем на основе горизонтальных и вертикальных коммуникаций; модель 2 – объем как часть целого; модель 3 – реконструкция и модификация объема; модель 4 – криволинейный объем; модель 5 – атриум; модель 6 – главный объем с удаленным спутником; модель 7 – трансформирующийся объем; модель 8 – объем в едином объеме, 9 – комбинированный объем.

8. На основе анализа примеров организации архитектурной среды объектов общественного питания предложены следующие подходы проектирования: экологический подход, образно-художественный подход, средовой подход, функциональный подход, социокультурный подход, личностный подход.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Книги

1. Адамович, В.В. Архитектурное проектирование общественных зданий и сооружений [Текст] / В.В. Адамович, Б.Г. Бархин, В.А. Варежкин; под ред. И. Е. Рожина, А. И. Урбаха. - Изд. 2-е, перераб. и доп. – М.: Стройиздат, 1984. – 543 с. : ил.
2. Арустамов, Э.А., Ванукевич, А.С., Худайшукров, Т.Х. Технологическое проектирование предприятий общественного питания в потребительской кооперации [Текст] / Э.А. Арустамов, А.С. Ванукевич, Т.Х. Худайшукров. – М.: Экономика, 1982. – 207 с. : ил.
3. Архитектура. Краткий справочник [Текст] / под общ. ред. М.В. Адамчик. – Минск : Харвест, 2004. – 624 с.
4. Архитектурное образование: проблемы развития [Текст] / А.П. Кудрявцев, А.В. Степанов, Н.Ф. Метленков; Рос. акад. архитектуры и строит. наук, Науч.-исслед. ин-т теории архитектуры и градостр-ва, Моск. архитектур. ин-т. – М.: Изд-во «Эдиториал УРСС», 2002. – 149 с. : ил.
5. Архитектура, строительство, дизайн [Текст] : учебник для студентов высших архитектурно-строительных учебных заведений / под общ. ред. А.Г. Лазарева. – Изд. 2-е. - Ростов-н/Д: Феникс, 2006. – 316 с. : ил.
6. Баклыкская, Л.Е. Кафе быстрого питания: учебное пособие / Л.Е. Баклыкская. – Хабаровск : Изд-во Тихоокеан. гос. ун-та, 2010. – 92 с.
7. Барановский, В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] / В.А. Барановский. – М.: Феникс, 2004. – 352 с.
8. Барановский, Г.В. Архитектурная энциклопедия второй половины XIX в. В 7 т. [Текст] / Г. В. Барановский. – СПб.: Изд. журн. ред. «Строитель», 1908. – Т. 4. – 752 с. : ил.
9. Бархин, Б.Г. Методика архитектурного проектирования [Текст] : учеб.-метод. пособие для вузов / Б.Г. Бархин. – М.: Стройиздат, 1993. – 438 с. : ил.

10. Басков, Л.П., Бороздин, С.В., Казакова, Л.К. Словарь работника общественного питания [Текст] /Л.П. Басков, С.В. Бороздин, Л.К. Казаков. – М.: Экономика, 1988. – 206 с.
11. Безупречный сервис: книга о том, как привлечь и удержать гостей [Текст] / Пер с англ. С. Прокофьева. – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 288 с.
12. Бирюкова, Н.В. История архитектуры [Текст]: учеб. пособие / Н.В. Бирюкова. – М.: ИНФРА-М, 2005. – 367 с.
13. Боков, А.В. Многофункциональные комплексы и сооружения [Текст] / А.В. Боков. – М.: НИИТИ, 1973. – 62 с. : ил.
14. Волков, Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов [Текст] / Ю.Ф. Волков. – Изд. 3-е - Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 350 с.
15. Волкова, И.В., Миропольский, Я.И., Мумрикова, Г.М.. Ресторанный бизнес в России: с чего начать и как преуспеть [Текст] / И.В. Волкова, Я.И. Миропольский, Г.М. Мумрикова. – 4-е изд. – М.: Флинта : Наука, 2005. – 184 с.: ил.
16. Волкова, И.В. Ресторанное дело. Самая полная энциклопедия от Люсеньна Оливье до Аркадия Новикова [Текст] / И.В. Волкова. – М.: Астрель; Русь-Олимп, 2009. – 176 с.
17. Всеобщая история архитектуры: в 12 т. Т. 10: Архитектура XIX – нач. XX вв. [Текст] / под ред. С. О. Хан-Магомедова. – М.: Стройиздат, 1972. – 592 с. : ил.
18. Всеобщая история архитектуры: в 12 т. Т. 12: Архитектура СССР [Текст] / под ред. Н. В. Баранова. – М.: Стройиздат, 1975. - 775 с. : ил.
19. Гайворонский, К.Я., Щеглов, Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст] / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – М.: ИНФРА-М, 2008. – 480 с.
20. Гейл, Я. Города для людей [Текст] / Я. Гейл ; пер. с англ. – М.: Альпина Паблишер, 2012. – 276 с. : ил.

21. Гельфонд, А.Л. Архитектурное проектирование общественных зданий и сооружений: Учеб. пособие [Текст] / А.Л. Гельфонд. – М.: Архитектура-С, 2006. – 280 с. : ил.
22. Гидион, З. Пространство, время, архитектура [Текст] / З. Гидион. – М.: Стройиздат, 1984. – 456 с.
23. Глазычев, В.Л. Эволюция творчества в архитектуре [Текст] / В.Л. Глазычев. – М.: Стройиздат, 1986. – 496 с.
24. Глазычев, В.Л. Урбанистика [Текст] / В.Л. Глазычев. – М.: Европа, 2008. – 220 с.
25. Гостиничное и ресторанное дело, туризм: Сборник нормативных документов [Текст] / под ред. Ю.Ф. Волкова. – Ростов н/Д: Феникс, 2004. – 448 с.
26. Горюнов, В.С. Архитектура эпохи модерна. Концепции. Направления. Мастера [Текст] / В.С. Горюнов, М.П. Тубли. – СПб.: Стройиздат, Санкт-Петербургское отд-ние, 1992. – 360 с. : ил.
27. Гуллинг, Д. Краткое введение в шведскую архитектуру и дизайн [Текст] / Д. Гуллинг, Г. Шеллин. – М.: Европа, 2013. – 256 с.
28. Гутнов, А.Э. Будущее города [Текст] / А.Э. Гутнов, И.Г. Лежава. – М.: Стройиздат, 1977. – 124 с.
29. Демиденко, Ю. Рестораны, трактиры, чайные. Из истории общественного питания в Петербурге. XVIII - начало XX века [Текст] / Ю. Демиденко. – М.: Центрполиграф, 2011. – 288 с.
30. Денисов, Д. Фаст-фуд. Рестораны быстрого обслуживания [Текст] / Д. Денисов. – М.: Ресторанные ведомости, 2003. – 236 с.
31. Денисова, Н.И. Ресторанный интерьер: идеи и дизайн [Текст] / Н.И. Денисова – М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2004. – 160 с.
32. Джонс, Д.К. Методы проектирования [Текст] / Д.К. Джонс; пер. с англ.: Т.П. Бурмистрова, И.В. Фридленберг. – 2-е изд., доп. – М.: Мир, 1986. – 326 с. : ил.
33. Ефимов, А.В. Колористика города [Текст] / А.В. Ефимов. – М.: Стройиздат, 1990. – 270 с.

34. Змеул, С.Г., Маханько, Б.А. Архитектурная типология зданий и сооружений [Текст] / С.Г. Змеул, Б.А. Маханько. – Архитектура-С, 2004. – 238 с. : ил.
35. Иконников, А.В. Архитектура XX века: утопии и реальность: в 2 т. [Текст] / А. В. Иконников. – М.: Прогресс-Традиция, 2002. – Т. 1. – 656 с. : ил.
36. Иконников, А.В. Пространство и форма в архитектуре и градостроительстве [Текст] / А.В. Иконников. – М.: КомКнига, 2006 г. – 352 с.
37. Иконников, А.В. Функция, форма, образ в архитектуре [Текст] / А.В. Иконников. – М.: Стройиздат, 1986. – 288 с.
38. Каганов, Г.З. Санкт-Петербург: Образы пространства [Текст] / Г.З. Каганов. – М.: Иван Лимбаха, 2004. – 232 с.
39. Калашников, А.Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания [Текст] / А.Ю. Калашников. – М.: Проспект, 2008. – 384 с.
40. Кастельс, М. Информационная эпоха: экономика, общество и культура [Текст] / М. Кастельс ; пер. с англ по ред. О. И. Шкарата. — М.: ГУ ВШЭ, 2000. – 608 с.
41. Кириченко, Е.И. Русская архитектура 1830–1910-х годов [Текст] / Е.И. Кириченко. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Искусство, 1982. – 400 с.
42. Кириченко, Е.И. Градостроительство России середины XIX – начала XX века. В 3 т. [Текст] / Е.И. Кириченко. – М.: Прогресс-Традиция, 2001. – 1516 с.
43. Кондратьев, К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие [Текст] / К.П. Кондратьев. – Улан-Удэ.: Изд-во ВСГТУ, 2007. – 109 с.
44. Конран, Т. Первоклассный ресторан: идея, создание, развитие [Текст] / Т. Конран ; пер. с англ. – М.: Альпина Бизнес Букс, 2008. – 210 с.
45. Корепина, Т.Н. Эргономика архитектурной среды: учеб. пособие [Текст] / Н. Т. Корепина. – Екатеринбург: Архитектон, 2002. – 108 с.
46. Краснощекова, Н.С. Формирование природного каркаса в генеральных планах городов [Текст] / Н.С. Краснощекова. – М.: Архитектура-С, 2001. – 184 с.: ил.

47. Крашенников, А.В. Градостроительное развитие жилой застройки. Исследование опыта западных стран: учеб. пособие для вузов [Текст] / А.В. Крашенников. – М.: Архитектура-С , 2005. – 112 с.
48. Крюковских, А. Словарь исторических терминов [Текст] / А. Крюковских. – М., 1998. – 418 с.
49. Курбатов, Ю.И. Очерки по теории формообразования [Текст] / Ю.И. Курбатов. – СПб: СПбГАСУ, 2015. – 132 с.
50. Линч, К. Образ города [Текст] / К. Линч ; пер. с англ.: В. Л. Глазычева. – М.: Стройиздат, 1932. – 328 с.: ил.
51. Лисициан, М.В. Архитектурное проектирование жилых зданий [Текст] / М.В. Лисициан, В.Л. Пашковский, З.В. Петунина и др.; Под ред. М.В. Лисициана, Е.С. Пронина. – М.: Архитектура-С, 2006. – 488 с.: ил.
52. Лобанов, Ю.Н. Отдых и архитектура. Будущее и настоящее [Текст] / Ю.Н. Лобанов. – Л.: Стройиздат. Ленингр. отд-ние, 1982. – 200 с.
53. Лолер, Э. Сервис по-королевски. Уроки ресторанныго дела от Чарли Тrottера [Текст] / Э. Лолер ; пер. с англ.: И. Окунькова. – М.: Альпина Бизнес Букс, 2006. – 234 с.: ил.
54. Мелодинский, Д.Л. Архитектурная пропедевтика: история, теория, практика [Текст] / Д.Л. Мелодинский. – М.: Изд-во «Эдиториал УРСС», 2000. –312 с.
55. Меренков, А.В., Янковская Ю.С. Структура общественного здания: на примере архитектуры досуговых центров: учеб. пособие [Текст] / А. В. Меренков, Ю. С. Янковская. – Екатеринбург : Архитектон, 2008. – 96 с.
56. Мерло-Понти, М. Феноменология восприятия [Текст] / М. Мерло-Понти; пер. с фр.: И.С. Вдовиной, С.Л. Фокина. - СПб.: Ювента; Наука, 1999. – 216 с.
57. Метленков, Н.Ф. Архитектур: учеб. пособие [Текст] / Н.Ф. Метленков, А.В. Степанов. – М.: Архитектура-С, 2004. – 176 с.
58. Минервин, Г.Б., Шимко, В.Т., Ефимов, А.В. Дизайн. Иллюстрированный словарь-справочник [Текст] / Г.Б. Минервин, В.Т. Шимко, А.В. Ефимов и др.:

под общей редакцией Г.Б. Минервина и В.Т. Шимко. – М.: «Архитектура-С», 2004. – 288 с.: ил.

59. Мосорова, Н.Н. Соучастие. Концепции партисипационного проектирования [Текст] / Н.Н. Мосорова. – Екатеринбург, 2004. – 148 с.

60. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие [Текст] / Е.Б. Мрыхина. – М.: Инфра-М, 2007. – 176 с.

61. Назаров, О. Лучшие ресторанные "фишки" мира [Текст] / О. Назаров. – М.: Ресторанные ведомости, 2006. – 178 с.

62. Нефёдов, В.А. Ландшафтный дизайн и устойчивость среды [Текст] / В.А. Нефёдов. – СПб.: полиграфист, 2002. – 295 с. : ил.

63. Нечаев, Н.Н. Методы архитектурного творчества [Текст] / Н.Н. Нечаев, С.Д. Сулименко. – Ростов н/Д.: Изд-во РИСИ, 1988. – 104 с.

64. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие [Текст] / Т.Т. Никуленкова, Ю.И. Лавриненко, Г.М. Ястина – М: Колос, 2000. – 216 с., ил.

65. Нойферт, Э. Строительное проектирование [Текст] / Э. Ной ферт. - 38 изд., перераб. и доп. – М.: Архитектура-С, 2009. – 560 с. : ил.

66. Ожегов, С.И. Словарь русского языка [Текст] / С.И. Ожегов; под. ред. Н.Ю. Шведовой. – М.: Рус. яз., 1987. – 750 с.

67. Организация производства и обслуживания в общественном питании: учебник для студентов вузов [Текст] / под ред. М.И. Беляева. – М.: Экономика, 2008. – 302 с.

68. Орельская, О.В. Современная зарубежная архитектура: учеб. пособие [Текст] / О.В. Орельская. – 3 изд., стер. – М.: ИЦ Академия, 2010. – 272 с.

69. Понамарев, В.А. Архитектурное конструирование: учебник для вузов [Текст] / В. А. Понамарев. - 2-е изд. – М.: Архитектура-С, 2009. – 736 с. : ил.

70. Предтеченский, В.М. Проектирование зданий с учетом организации движения людских потоков [Текст] / В.М. Предтеченский, А.И. Милинский. – М.: Стройиздат, 1979. – 375 с.: ил.

71. Пьянков, А. Ресторанный интерьер. Идеи и дизайн [Текст] / А. Пьянков. – М.: Ресторанные ведомости, 2003. – 168 с.
72. Рагон, М. О современной архитектуре [Текст] / М. Рагон; пер. с англ. Ж.С. Розенбаум. – М.: Государственное издательство литературы по строительству, архитектуре и строительным материалам, 1963. – 230 с. : ил.
73. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] / Л.А. Радченко. – Ростов: Феликс, 2007. – 344 с.
74. Раппопорт, А.Г., Сомов Г.Ю. Форма в архитектуре: Проблемы теории и методологии [Текст] / А Г. Раппопорт, Г.Ю. Сомов. – М.: Стройиздат, 1990. – 315 с.
75. Рожин, И.Е., Урбах, А.И. Архитектурное проектирование общественных зданий и сооружений. [Текст] / И.Е. Рожин, А.И. Урбах. – М.: Архитектура-С, 1985. – 542 с.
76. Саак, А.Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны): Учебное пособие [Текст] / А.Э. Саак, М.В. Якименко. – СПб.: Питер, 2008. – 432 с.
77. Саксон, Р. Атриумные здания [Текст] / Р. Саксон; пер. с англ. А.Г. Раппопорта. – М.: Стройиздат, 1987. – 136 с.
78. Славина, Т.А., Семенцов, С.В., Клинкова, Е.М. От исследования городской среды к её преобразованию. Санкт-Петербург на рубеже XX и XXI веков. [Текст] / Т.А. Славина, С.В. Семенцов, Е.М. Клинкова. – СПб.: ИНТАН, 1999. – 65 с.
79. Солдатенков, Д. Ресторанный персонал. Как избежать проблем [Текст] / Д. Солдатенков. – М.: Ресторанные ведомости, 2005. – 192 с.
80. Степанов, А. В. Архитектура и психология: учеб. пособие для вузов [Текст] / А.В. Степанов, Г.И. Иванова, Н.Н. Нечаев. – М.: Стройиздат, 1993. – 265 с. : ил.
81. Терентьев, О.М. Технология возведения зданий и сооружений [Текст] / О.М. Терентьев. – Ростов н/Д: Феникс, 2006. – 573 с. : ил.

82. Урбах, А.И. Архитектурное проектирование общественных зданий и сооружений: учеб. для вузов [Текст] / А.И. Урбаха – М.: Стройиздат, 1985. – 543 с. : ил.
83. Уренев, В.П. Архитектура предприятий общественного питания [Текст] / В.П. Уренев. – Киев: Будивельник, 1989. – 128 с. : ил.
84. Уренев В.П. Интерьер и оборудование предприятий общественного питания [Текст] / В.П. Уренев. – Киев: Будивельник, 1988. – 109 с. : ил.
85. Уренев, В.П. Основы архитектурного проектирования предприятий общественного питания: учеб. пособие для вузов по спец. "Архитектура" [Текст] / В.П. Уренев. – Киев : Выш. шк., 1990. – 190 с.
86. Уренев, В.П. Предприятия общественного питания [Текст] / В.П. Уренев. – М.: Стройиздат, 1986. – 176 с. : ил.
87. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. Образования [Текст] / В.В. Усов. – М.: Издательский центр «Академия»: Образовательноиздательский центр «Академия», 2002. – 416 с.
88. Федотова, И. Нормативные документы по ресторанию бизнесу: справочник [Текст] / И. Федотова. – М.: Ресторанные ведомости, 2007. – 319 с.
89. Федцов, В.Г. Культура ресторанных сервисов: Учебное пособие [Текст] / В.Г. Федцов – М.: «Дашков и К», 2008. – 248 с.
90. Философский энциклопедический словарь [Текст] / сост. А.Л. Грекулова. – М.: Советская энциклопедия, 1989. – 814 с.
91. Фомина, В.Ф. Архитектурно-конструктивное проектирование общественных зданий: учеб. пособие [Текст] / В.Ф. Фомина. – Ульяновск: УлГТУ, 2007. – 97 с. : ил.
92. Фрилинг, Г., Ауэр, К. Человек – цвет – пространство [Текст] / Г. Фрилинг, К. Ауэр; пер. с нем. – М.: Стройиздат, 1973. – 141 с. : ил.
93. Хайкин, М.М, Трабская, Ю.Г. Менеджмент ресторанных бизнесов: учебное пособие [Текст] / М.М. Хайкин, Ю.Г. Трабская. – СПб.: Изд-во - СПбГУЭФ, 2009. – 122 с.

94. Хан-Магомедов, С.О. Моисей Гинзбург / С.О. Хан-Магомедов – М.: Архитектура-С, 2007. – 134с.
95. Чернов, Г.Е. Социально ориентированные системы общественного питания: управление, конкуренция, информатизация [Текст] / Г.Е. Чернов. – СПб.: СПбГУЭФ, 2006. – 186 с.
96. Чистякова С.Б. Охрана окружающей среды [Текст] / С.Б. Чистякова. – М.: Стройиздат, 1988. – 272 с.
97. Шимко, В.Т. Архитектурно-дизайнерское проектирование городской среды [Текст] / В.Т. Шимко. – М.: Архитектура-С, 2006. – 384 с. : ил.
98. Шимко, В.Т. Архитектурное формирование городской среды: учеб. пособие [Текст] / В.Т. Шимко. – М.: Высш. шк., 1990. – 223 с. : ил.
99. Шимко, В.Т. Архитектурно-дизайнерское проектирование: основы теории [Текст] / В.Т. Шимко. – М.: СПЦ прнт, 2003. – 297 с. : ил.
100. Шимко, В.Т. Дизайн архитектурной среды среды: учеб. пособие [Текст] / В.Т. Шимко. – М.: Архитектура-С., 2005. – 504 с. : ил.
101. Шимко, В.Т. Основы дизайна и средовое проектирование: учеб. пособие [Текст] / В.Т. Шимко. – М.: Архитектура-С, 2007. – 160 с.
102. Шуази, О. История архитектуры [Текст] / О.Шуази; пер. с фр.; под ред. Н.И. Брунова. – М.: Изд-во Всесоюз. акад. архитектуры, 1937. – 694 с. : ил.
103. Эгертон-Томас, К. Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять рестораном [Текст] / К. Эгертон-Томас; пер. с англ. – М.: РосКонсульт, 2004. – 272 с.
104. Янковская, Ю.С. Архитектура в постиндустриальном мире [Текст] / Ю.С. Янковская. – Екатеринбург: Архитектон, 2007. – 90 с. : ил.
105. Янковская, Ю.С. Образ и морфология архитектурного объекта [Текст] / Ю.С. Янковская. – Екатеринбург: Архитектон, 2004. – 91 с. : ил.
106. Allen, S. The Best of Hospitality Architecture and Design [Text] / S. Allen. – Sandow Media, 2012. – 272 p.
107. Alexander, C. A. Pattern Language: Towns, Buildings, Construction [Text] / C.A. Alexander . – CA, Berkeley: Oxford University Press, 1977. – 174 p.

108. Alexander, C. A. The Nature of Order. Vol. 2. The Process of Creating Life [Text] / C.A. Alexander. – London: Routledge, 2003. – 97 p.
109. Amsoneit W. Contemporary European architects [Text] / W. Amsoneit. – Koln:Tashen, 1994. – 272 p.
110. Baraban R.S. Successful Restaurant Design [Text] / R.S. Baraban. – John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey. 2010. – 210 p.
111. Bizley G. Architecture in Detail II [Text] / G.Bizley. – Elsevier Ltd. 2010. – 211 p.
112. Baumeister, N. Architektur Neues Munchen [Text] / N. Baumeister, – Braun, 2006. – 136 c.
113. Colgan S. Restaurant design: Ninety-five spaces that work [Text] / S. Colgan. – Whitney libr. of design, New-York. 1987. – 255 p.
114. Commercial space: Restaurants [Text] / Arco Editorial SA, England. 1996. – 159 p.
115. Fisher J. Cafe & Restaurant Design [Text] / TeNeues Verlag GmbH + Co. KG, Kempton. 2005. – 245 p.
116. Fisher J. Cool Restaurants Berlin [Text] / TeNeues Verlag GmbH + Co. KG, Kempton. 2005. – 218 p.
117. Fisher J. Cool Restaurants Munich [Text] / TeNeues Verlag GmbH + Co. KG, Kempton. 2005. – 223 p.
118. Fisher J. Cool Restaurants Viena [Text] / TeNeues Verlag GmbH + Co. KG, Kempton. 2005. – 186 p.
119. Roth M. Cool restaurant [Text] / TeNeues Verlag GmbH + Co. KG, Kempton. 2008. – 195 p.
120. Winer J. Green architecture [Text] / Taschen, 2008. – 252 p.
- Нормативные документы**
121. ГОСТ Р 30602-97. Общественное питание. Термины и определения [Текст] – М.: ИПК Издательство стандартов, 2004. – 8 с.

122. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст] – М.: Стандартинформ, 2014. – 13 с.
123. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования [Текст] – М.: Стандартинформ, 2014. – 7 с.
124. Муниципальная программа "Развитие торговли, общественного питания и бытового обслуживания населения в Республике Татарстан на 2013-2015 годы" (с изменениями на 3 декабря 2012 года) [Текст] – (http://aktanysh.tatarstan.ru/rus/file/pub/pub_229250.pdf)
125. Пособие к СНиП 2.08.02-89 Проектирование предприятий общественного питания [Текст] – М.: Стройиздат, 1998. – 45 с.
126. Постановление от 17 августа 2011 года № 2555 Об утверждении Стратегии развития торговли и общественного питания города Орла на 2011 — 2015 годы [Текст] – (<http://docs.pravo.ru/document/view/19640311/18310872/>)
127. Программа социально-экономического развития воронежской области на 2012 - 2016 годы п 80-оз от 08 июня 2012 года [Текст]
128. СНиП 2.08.02-89*: Общественные здания и сооружения [Текст] – М.: ГосстройСССР, 1990. – 66 с.
129. СП 118.13330.2012 Общественные здания и сооружения Актуализированная редакция СНиП 31-06-2009 [Текст] – М.: Минрегион России, 2012. – 65 с.
130. СП 35-103-2001: Общественные здания и сооружения, доступные маломобильным посетителям [Текст] – М.: Госстрой Рос., 2001. – 97 с.
131. СП 42.13330.2011: Градостроительство. Планировка и застройка городских и сельских поселений [Текст] – М.: Минрегион Рос., 2011. – 109 с.
- Диссертации**
132. Боженко, И.А. Архитектурная среда полифункциональных общественных сооружений : на примере западной и российской архитектуры [Текст]: диссертация ... кандидата архитектуры : 05.23.21 / Боженко Игорь Анатольевич – Н. Новгород, 2010. - Т. 2. - 107 с.

133. Голубева, Е.П. Принципы формирования архитектуры рекреационно-досуговых комплексов [Текст]: диссертация ... кандидата архитектуры : 18.00.02 / Голубева Елена Павловна – Н. Новгород, 2006. – 195 с.
134. Королев, А. В. Повышение качества обслуживания населения на предприятиях общественного питания [Текст] : дис. ... канд. экон. наук : 08.00.05 / Королев Алексей Васильевич – Белгород, 2012. – 218 с.
135. Коцюба, Л.К. Соотношение традиций и новаций в истории ресторанныго дела России (вторая половина XIX - начало XX века) [Текст] : дис. ... канд. ист. наук: 07.00.02 / Коцюба Лариса Константиновна – М.: 2006. – 223 с.
136. Митрофанова, Е.В. Дизайн интерьера ресторанных заведений России конца XIX - начала XXI веков [Текст] : дис. ... канд. искусствоведения: 24.00.01 / Митрофанова Елена Викторовна – Ярославль, 2006. – 231 с.
137. Савельев, А.В. Особенности развития ресторанныго дела в Советской России в условиях новой экономической политики [Текст] : дис. ... канд. ист. наук: 07.00.02 / Савельев Александр Владимирович – М., 2009. – 205 с.
138. Фадеева, З.О. Эффективность предприятия общественного питания [Текст] : дис. ... канд. экон. наук: 08.00.05 / Фадеева Зоя Олеговна – Екатеринбург, 2007. – 202с.
139. Янковская, Ю.С. Архитектурный объект: образ и морфология [Текст] : дис.... д-ра архитектуры: 18.00.01 / Янковская Юлия Сергеевна – Моск. архитектур. ин-т. - Москва, 2006. – 270 с. : ил.
140. Янковская, Ю.С. Обыденное и профессиональное мышление в архитектурно-композиционном процессе [Текст] : дис. ... канд. архитектуры: 18.00.01 / Янковская Юлия Сергеевна– Екатеринбург, 2000. – 159 с.
- Статьи**
141. Алжасер, Х. Welcome to the Diner: российский вариант [Текст] / Х. Алжасер // Ресторанные ведомости. – 2014. – №4. – С. 18-22.
142. Бархин Б.Г. Шесть десятилетий московского архитектурного института: 1933-1993 [Текст] / Б.Г. Бархин // Архитектурный вестник. – 1994. – №1. – С. 7,8.

143. Говердовская, О. Развитие развлечений [Текст] / О. Говердовская // Компания. – 2002. – №5 – С. 12-13.
144. Дженкс, Ч. Новая парадигма в архитектуре [Текст] / Ч. Дженкс; пер. с англ. А. Ложкин, С. Ситар. // Проект International. – 2003. – №5. – С. 98-111.
145. Исаков, А.С. Ивановская область – стартовая точка в развитии типологии фабрик-кухонь в СССР в 1920-30-е годы [Электронный ресурс] / А.С. Исаков // Архитектон: известия вузов. – 2014. – №45. – Режим доступа: http://archvuz.ru/2014_1/12
146. Лавров, Л.П. Фасад как обои [Текст] / Л.П. Лавров // Вестник гражданских инженеров. – 2008. – №3 (16). – С. 3-6.
147. Лежава, И.Г. Архитектурное пространство и функция [Текст] / И.Г. Лежава // Проблемы Архитектуры. Навстречу VII съезду архитекторов СССР. – М.: Стройиздат, 1981. – С. 57-64.
148. Магай, А.А., Гордина, Е.Ж. Принципы формообразования атриумных высотных зданий [Электронный ресурс] / А.А. Магай, Е.Ж. Гордина // Архитектон: известия вузов. – 2007. – № 20. – Режим доступа: http://archvuz.ru/2007_4/3
149. Магун, В., Руднев, М. Жизненные ценности российского населения: сходства и отличия в сравнении с другими европейскими странами [Текст] / В. Магун, М. Руднев // Вестник общественного мнения. – 2008. – №1 (93). – С. 33-58
150. Москвина, В. Посетители заведений быстрого питания [Текст] / В. Москвина // Телескоп: журнал социологических и маркетинговых исследований. – 1999. – № 6. – С. 37-40.
151. Муратов, А. Города в комнатном масштабе / А. Муратов // Проект Россия. – 2007. – № 46. – С. 56-65.
152. Пак, Н. Гастрономическая аутентичность [Текст] / Н. Пак // Ресторанные ведомости. – 2014. – № 4. – С. 37-39.
153. Проектъ нового обширного ресторана-гостиницы [Электронный ресурс] // Ресторанное Дело №9, 15-е сентября 1911 года. – Режим доступа: <http://allcafe.ru/readingroom/oldarticle/restdelo/trade1911/spb/16>

154. Ресторанъ на крыше Гостинного двора [Электронный ресурс] // Ресторанное Дело №6, 20 июня 1912 года. – Режим доступа: <http://allcafe.ru/readingroom/oldarticle/restdelo/trade1912/spb/39>

155. Рыженко, В.Н. Новый ресторан в центре города [Текст] / В.Н. Рыженко // Строительство и архитектура Ленинграда. – 1974. – №7. – С. 20

156. Свет и архитектура [Текст] : научн.-попул. журнал // Контакт. – 2007. – №08(15) – С. 148-149.

157. Тимирьянова, В.М. Развитие общественного питания (краткий исторический экскурс) [Текст] // Торговля, предпринимательство и право. – 2010. – №3. – С. 38-47.

158. Удаленная работа – мечта или наказание [Электронный ресурс] // Кадровая служба и управление персоналом предприятия. – 2011. – №10. – Режим доступа: <http://delo-press.ru/articles.php?n=8917>

159. Хертнер, Х. Закупки и управление расходами в ресторанах [Текст] // Ресторанные ведомости. – 2010. – № 2. – С. 42-43.

160. Шимко, В.Т. Как учить студентов «ДАС»? [Текст] / В.Т. Шимко // Архитектура, строительство, дизайн. – 2004. – № 5 (45). – С. 70-73.

161. Щербенюк, А.В. “Китайский повар” меняет профессию. Комплекс ресторана “харбин” [Электронный ресурс] // Архитектон: известия вузов. – 2016. – № 53. – Режим доступа: http://archvuz.ru/2005_1/21

Электронные ресурсы

162. Бородина, Т.В библиотеках откроют кафетерии [Электронный ресурс] / Т.В. Бородина // Известия : официальный сайт. – Режим доступа: <http://izvestia.ru/news/553049>

163. Глазычев, В.Л. Социально-экологическая интерпретация городской среды [Электронный ресурс] / В.Л. Глазычев. – Режим доступа: http://www.glazychev.ru/books/soc_ecolog/soc_ecolog.htm.

164. Козленкова Ю. Кафе и бары разместят на первых этажах жилых зданий [Электронный ресурс] / Ю. Козленкова // Известия : официальный сайт. – Режим доступа: <http://izvestia.ru/news/552799>

165. Корчмарк Н. На столичных крышах появятся кафе и рестораны [Электронный ресурс] / Н. Корчмарк // Известия : официальный сайт. – Режим доступа: <http://izvestia.ru/news/541405>

166. Стогней, А. Обещание дня. На московских крышах будут открывать кафе [Электронный ресурс] / А. Стогней // Большой Город : официальный сайт. – Режим доступа: http://bg.ru/city/na_moskovskih_kryshah_budut_otkryvat_kafe-16051/ (дата обращения 20.06.2014)

167. Arch Daily 2008-2014 [Electronic resource] : official site. – Режим доступа: <http://www.archdaily.com>

168. Architectism - Architecture magazine! [Electronic resource] : official site. – Режим доступа: <http://www.architectism.com> (дата обращения 25.05.2014)

169. Architonic. The independent resource for architecture and design [Electronic resource] : official site. – Режим доступа: <http://www.architonic.com>

170. Brendau, M., Ruggless, R. 2020 Vision: The future of restaurant design [Electronic resource] / National Restraun News : official site. – Режим доступа: <http://nrn.com/operations/2020-vision-future-restaurant-design>

171. Contemporist enterprises [Electronic resource] : official site. – Режим доступа: <http://www.contemporist.com>

172. HIGH QUALITY ROOM [Electronic resource] : official site. – Режим доступа: <http://hqroom.ru/>

173. Lanks, B. Eating Alone by Design: An Entire Restaurant With Tables for One [Electronic resource] / Bloomberg Businessweek. Innovation & Design : official site. – Режим доступа: <http://www.businessweek.com/articles/2014-04-24/eating-alone-by-design-an-entire-restaurant-with-tables-for-one>

174. Live/work people [Electronic resource] : Interviews with live/work people // LiveWorkHomes : official site. – Режим доступа: <http://www.liveworkhomes.co.uk/content/blogcategory/151/299/>

175. Mealey, L. Restaurant Design. Basics of Designing a New Restaurant [Electronic resource] National Restraun News : official site. – Режим доступа: http://restaurants.about.com/od/openingarestaurant/a/Restaurant_Desi

176. Scarpa, J. Menu Masters 2014: First Watch [Electronic resource] / National Restraun News : official site. – Режим доступа: <http://nrn.com/operations/2020-vision-future-restaurant-design>

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего профессионального образования
«Уральский государственный архитектурно-художественный университет»

На правах рукописи

Пасынкова Юлия Андреевна

**АРХИТЕКТУРНАЯ СРЕДА ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

Том 2

**Специальность 05.23.21 - Архитектура зданий и сооружений. Творческие
концепции архитектурной деятельности**

Диссертация на соискание ученой степени
кандидата архитектуры

Научный руководитель:
доктор архитектуры, профессор
Ю.С. Янковская

Екатеринбург-2017

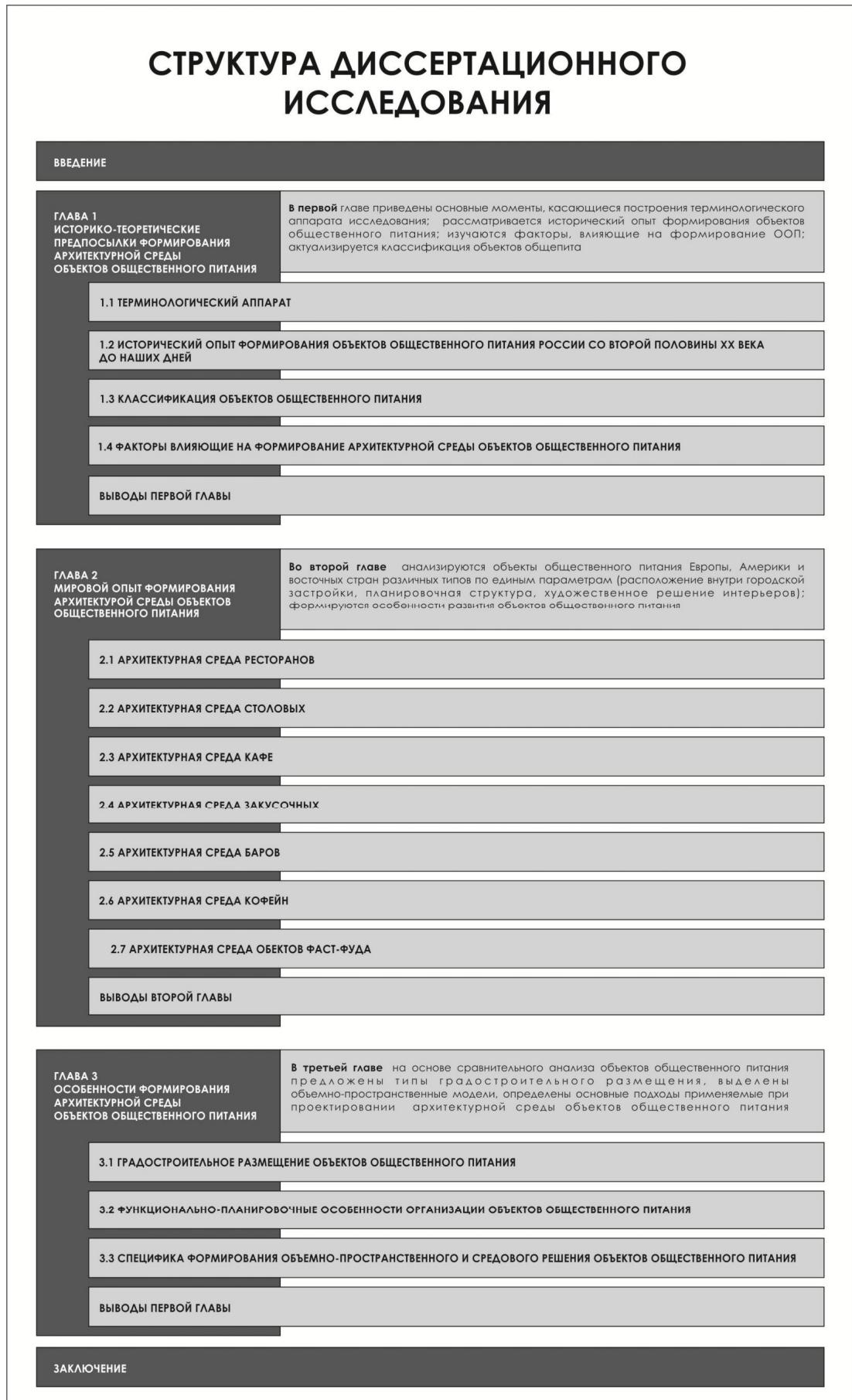
ОГЛАВЛЕНИЕ**Том 2**

СПИСОК ИЛЛЮСТРАЦИИ К ГЛАВЕ 1 «Историко-теоретические предпосылки формирования архитектурной среды объектов общественного питания»	3
СПИСОК ИЛЛЮСТРАЦИИ К ГЛАВЕ 2 «Мировой опыт формирования архитектурой среды объектов общественного питания».....	8
ИЛЛЮСТРАЦИИ К ГЛАВЕ 3 «Особенности формирования архитектурной среды объектов общественного питания»	100
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	111

СПИСОК ИЛЛЮСТРАЦИИ К ГЛАВЕ 1
«ИСТОРИКО-ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ПРЕДПОСЫЛКИ
ФОРМИРОВАНИЯ АРХИТЕКТУРНОЙ СРЕДЫ ОБЪЕКТОВ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Илл.1.1 Структура диссертационного исследования	4
Илл.1.2 Исторические этапы формирования объектов общественного питания	5
Илл.1.3 Факторы влияющие на появление новых тенденций в архитектурной среде объектов общественного питания	6
Илл.1.4 Взаимодействие объектов общественного питания с различными факторами	7

Илл.1.1 Структура диссертационного исследования



Илл.1.2 Исторические этапы формирования объектов общественного питания



Илл.1.3 Факторы влияющие на появление новых тенденций в архитектурной среде объектов общественного питания



ФАКТОРЫ ВЛИЯЮЩИЕ НА ПОЯВЛЕНИЕ НОВЫХ ТЕНДЕНЦИЙ В АРХИТЕКТУРНОЙ СРЕДЕ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ



Илл.1.4 Взаимодействие объектов общественного питания с различными факторами



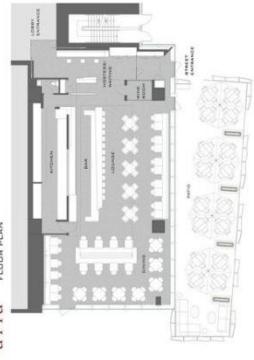
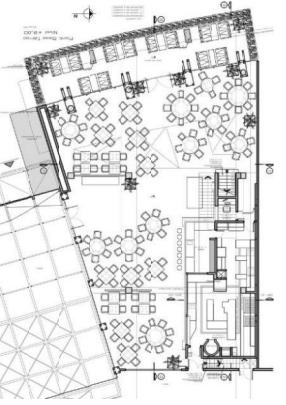
ФАКТОРЫ ВЛИЯЮЩИЕ НА ФОРМИРОВАНИЕ АРХИТЕКТУРНОЙ СРЕДЫ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ОКАЗЫВАЮЩИЕ ОПОСРЕДОВАННОЕ ВОЗДЕЙСТВИЕ

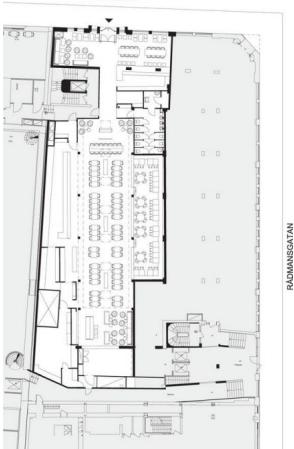
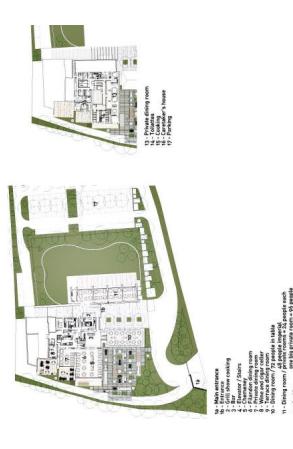
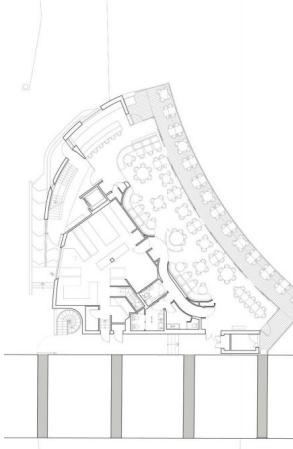


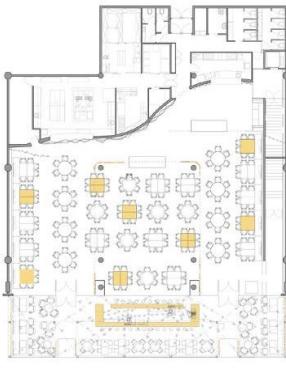
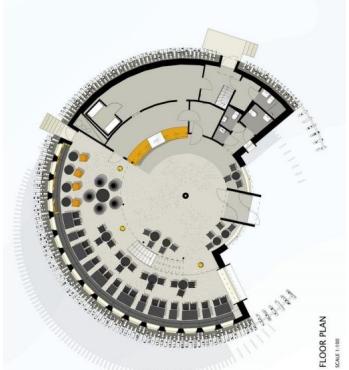
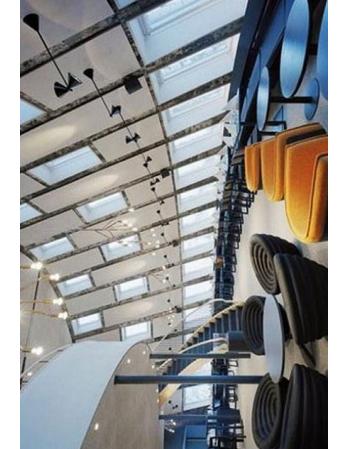
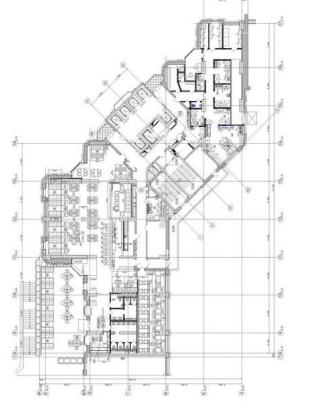
СПИСОК ИЛЛЮСТРАЦИИ К ГЛАВЕ 2
**«МИРОВОЙ ОПЫТ ФОРМИРОВАНИЯ АРХИТЕКТУРОЙ СРЕДЫ
 ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

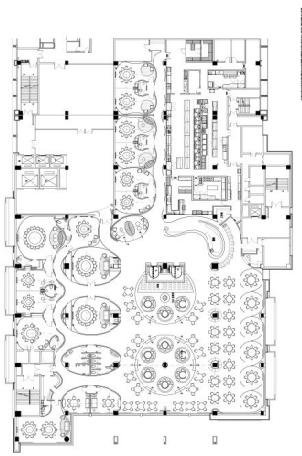
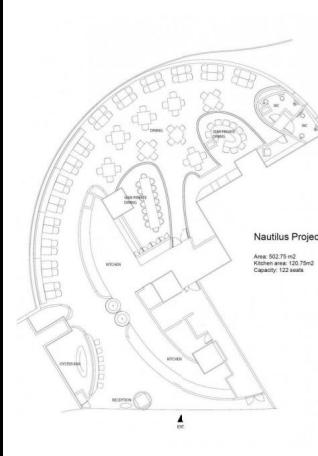
Илл.2.1 Сводная таблица исследуемого фактологического материала.	
Рестораны	9
Илл.2.2 Сводная таблица исследуемого фактологического материала.	
Столовые.....	15
Илл.2.3 Сводная таблица исследуемого фактологического материала. Кафе	19
Илл.2.4 Сводная таблица исследуемого фактологического материала.	
Закусочные	30
Илл.2.5 Сводная таблица исследуемого фактологического материала. Бары	38
Илл.2.6 Сводная таблица исследуемого фактологического материала.	
Кофейни	47
Илл.2.7 Сводная таблица исследуемого фактологического материала.	
Объекты фаст-фуда	51
Илл.2.8 Сравнительный анализ формирования архитектурной среды ресторанов	58
Илл.2.9 Сравнительный анализ формирования архитектурной среды столовых	68
Илл.2.10 Сравнительный анализ формирования архитектурной среды кафе	73
Илл.2.11 Сравнительный анализ формирования архитектурной среды закусочных.....	81
Илл.2.12 Сравнительный анализ формирования архитектурной среды баров	86
Илл.2.13 Сравнительный анализ формирования архитектурной среды кофеин	91
Илл.2.14 Сравнительный анализ формирования архитектурной среды объектов фаст-фуда.....	95

Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	Общий вид	Интерьер
1. Aria Ristorante	2012	Urszula Tokarska and Stephen R. Pile Architect			
2. L2O Restaurant	2009	Dirk Denison Architects			
3. ВАН RESTAURANT	2009	Bpa3nijna Tellini Vontobel Arquitetura			

Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
4. Terzo Piano Restaurant	2009	Dirk Denison Architects			
5. The Atlantic Restaurant	2010	Abstracta Design			
6. Tori Tori Restaurant	2011	Merknra Studio			

Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
7. Farang	2013	Risto Wikberg, Aarvo Lindroos.			
8. Filandón	2011	Isabel López Vilalta & Partners			
9. Rocksalt Seafood	2011	Guy Hollaway Architects			
Beijingopatranna	2011				

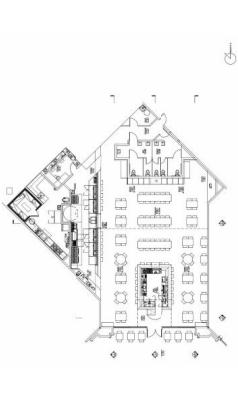
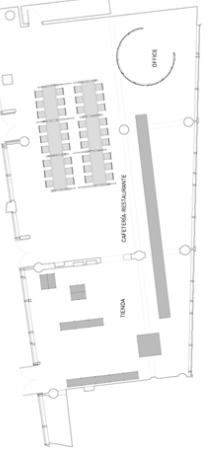
Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
10. Salt	2012	Isabel López Vilalta + Asociados			
11. Tussen	2009	MURMAN ARKITEKTER			
12. Beton	2013	Yunakov architects			

Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
13. Подворье	2012	Князев Иван Николаевич			
14. Jardin de Jade Restaurant	2011	Kintan Russia			
15. Nautilus Project	2010	Design Spirits			

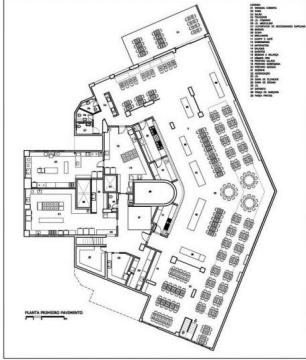
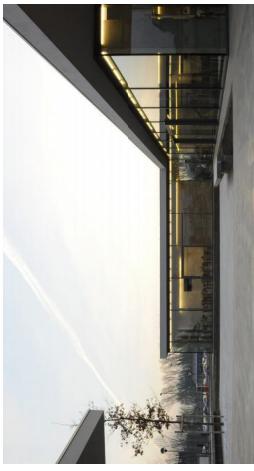
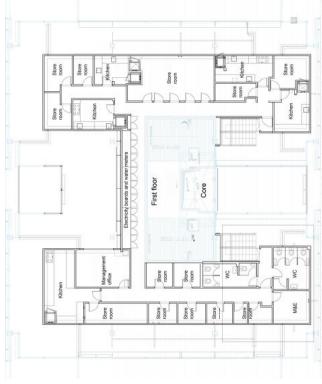
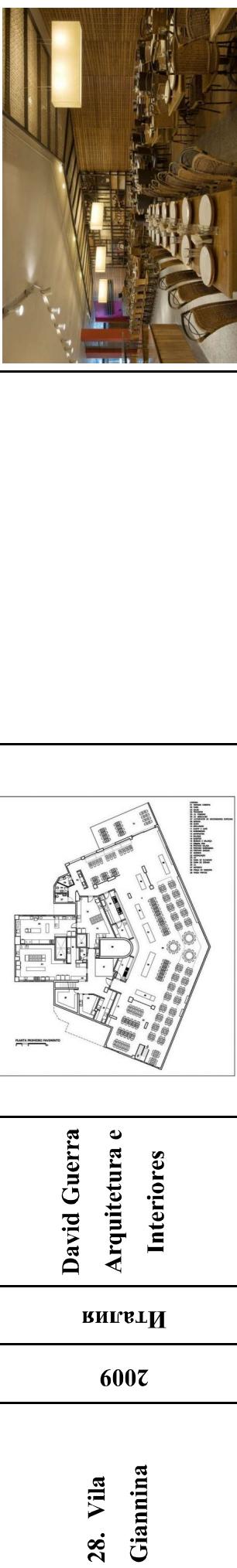
Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
16. Yuwan Restaurant	2009	Nota Design Architects			
17. DN Innovacion - Visual Taste	2010	Kintan			
18. Restaurant Il Forno	2013	Kolyminia			
PLASMA NODO + Llano Arquitectos					

Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
19. The New Orangery	2014	WWAA			
20. Almacén del Bife en México	2013	Merknra Taller G Arquitectos			
21. Bésame Mucho Milan	2015	Ricardo Casas Design Ntrajina			

Илл.2.2 Сводная таблица исследуемого фактологического материала. Столовые

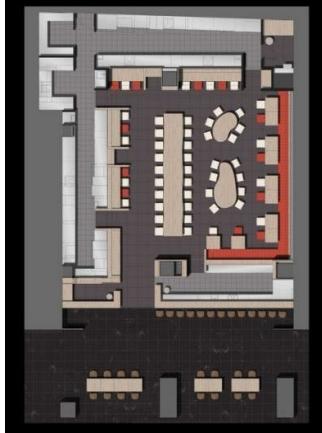
Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
22. Terrace Restaurant at London Zoo	2012	SHH		 	
23. Toast Stanley Saitowitz	2011	CIMA Benirkogpatriahna			
24. A Cantina	2010	McHannin Estudio Nomada			

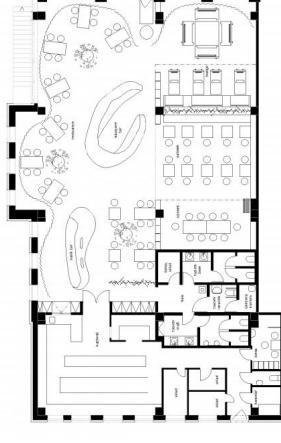
Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
25. Apetit	2011	Studio Kalamar			
26. Tour Total	2012	Leyk Wollenberg Architects			
27. Trollwall	2011	Hopperina Lehmanna			

Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
28. Villa Giannina	2009	David Guerra Arquitetura e Interiores			
29. Break Point 2.0	2015	Нет архитектора	Oq project		
30. Jaffa Port Market	2012	Нет архитектора	Нет архитектора		

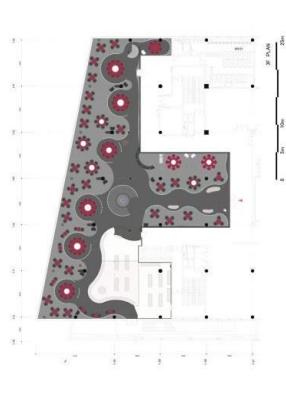
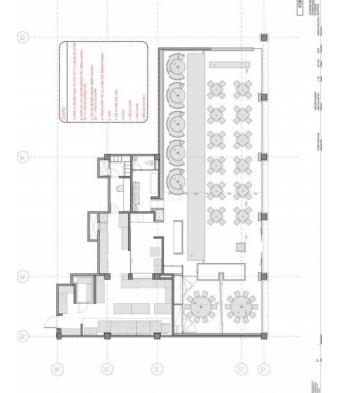
Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
31. Barbican Foodhall and Lounge	2011	SHH			
32. Kantine Cubis	2009	Czobehná			
33. Sheet Lightning Cafeteria	2009	Tepmannia			

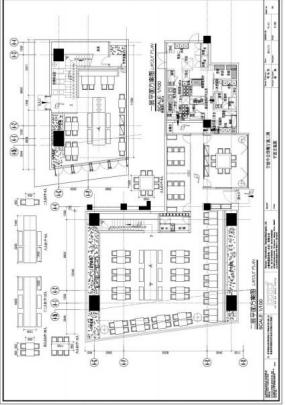
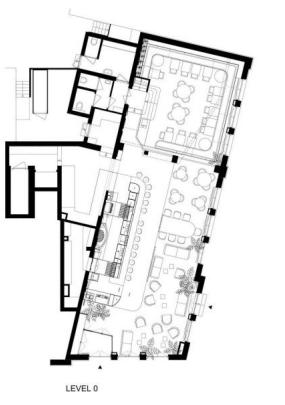
Илл.2.3 Сводная таблица исследуемого фактологического материала. Кафе

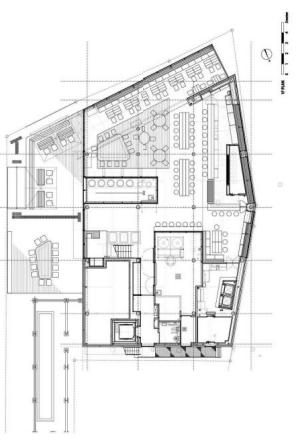
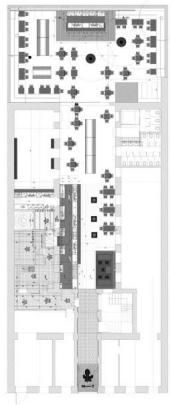
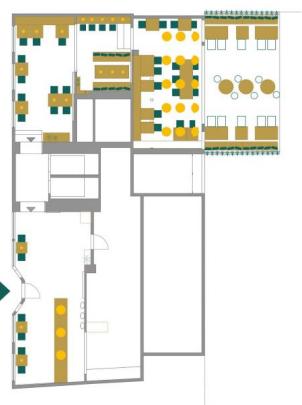
Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
34. IPPUDO	2012	Koichi Takada Architects			
35. La Condessa	2009	Ciua Architects			
36. La Grella	2010	Mercinra Hernandez Silva Architects			

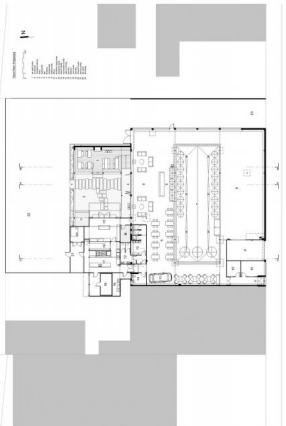
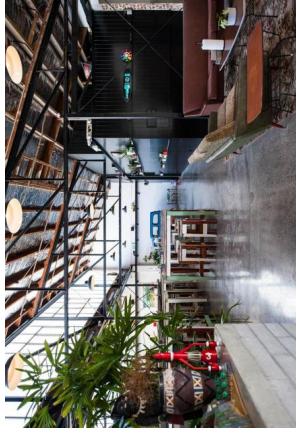
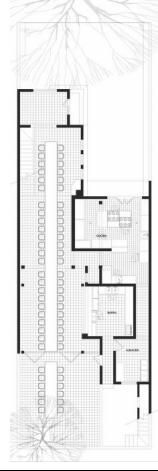
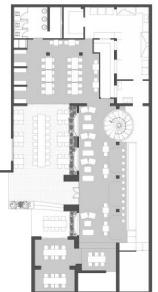
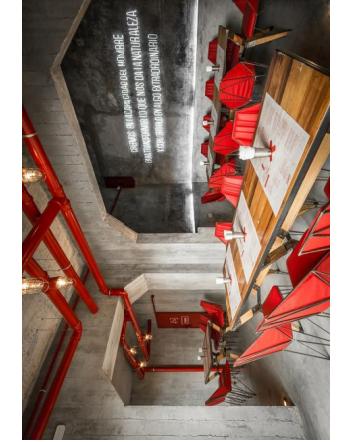
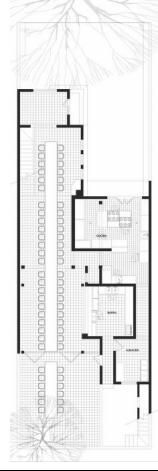
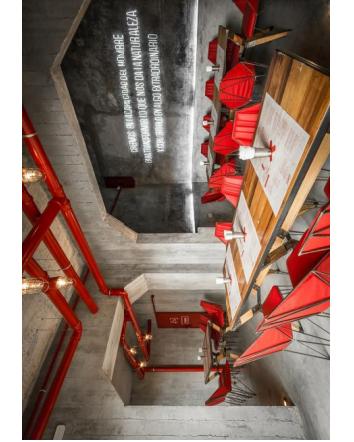
Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
37. Manish	2011	ODVO ар- хитектура e urbanismo, Mínima Ar- хитектура e Urbanismo			
38. Fou Zoo	2010	Clobarkins Bpanzinga			
39. KOOK	2012	Noses Architects			

Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
40. The Fabbrica	2014	Тјер			
41. The LAH!	2011	Ницухана			
42. R-cafe	2009	Россия Камил Израилов, Ирина Глик			

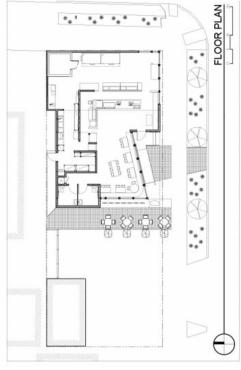
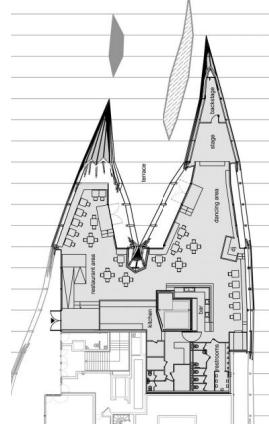
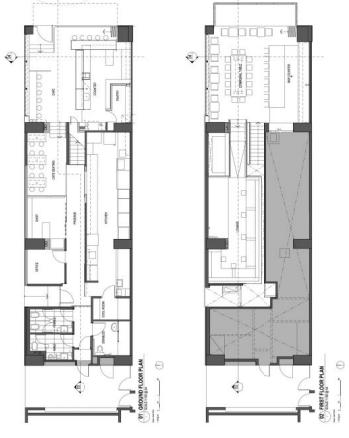
Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
43. Odessa	2013	YOD Design Lab			
44. Honeycommb	2009	Kintan			
45. Jing	2009	Antonio Eraso Co.			

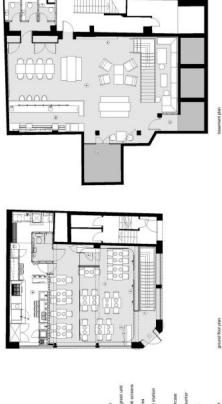
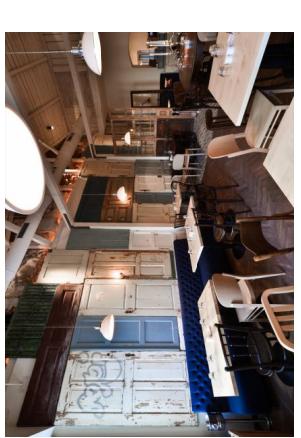
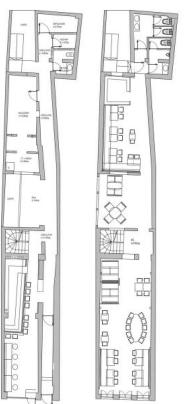
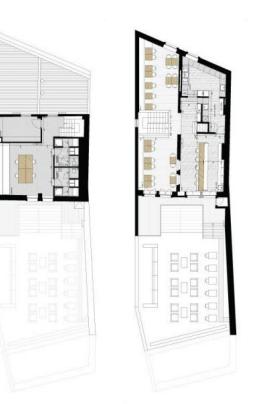
Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
46. Taiwan Noodle House	2012	Kintan Golucci International Design			
47. Wind and Water Bar	2009	Betham Vo Trong Nghia			
48. Bar Botanique Cafe Tropique	2016	Hnuejashji Studio Modijefsky			

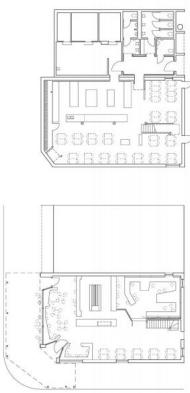
Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
49. Spring Valley Brewery Tokyo	2015	General Design			
50. MazelTov - 81 Font	2014	Bertrupns Studio Arkitekter			
51. Vino Veritas Oslo	2014	HoppeRna Masquespacio			

Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
52. Brothers Brewery + Juke Joint BBQ	2015	MA Studio			
53. Hueso Restaurant	2014	Merknra			
54. Capitán Central Brewery	2014	Appetithia			
55. Cadena + Asociados	2014	Hobba Sejahnin			
56. Guillermo Cacciavallini Bar Makers	2014	Apertithia			

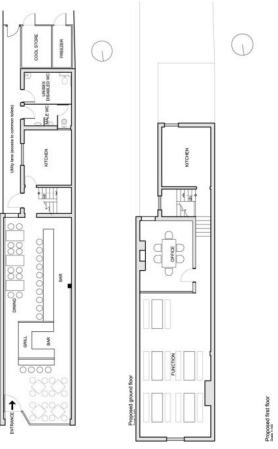
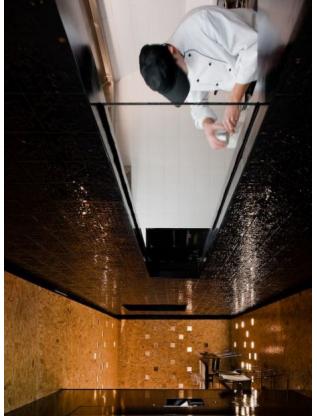
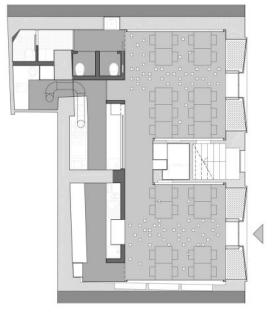
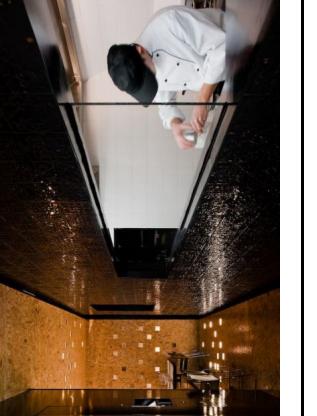
Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
55. Ramona	2013	MM18 Arquitetos			
56. The Forest House	2014	Hokkara Kopea Bpanjina			
57. Chez Carl	2014	Kahaja			

Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
58. Pagliacci Pizza	2013	Floisand Studio			
59. NÜBA Restaurant - Club	2013	Emmanuel Picault + Ludwig Godet-froy + Nicolas Sisto			
60. Hihou	2012	Denton Corker Marshall			

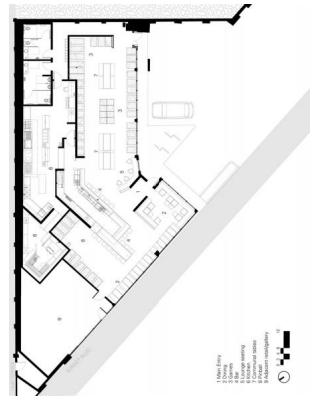
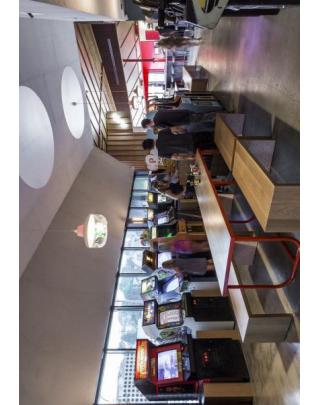
Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
61. Dabbous	2012	Brinkworth			
62. BON	2012	Pyramids Benzingopatrana Corvin Cristian			
63. Gull	2013	Llopytajina Alfredo Resende Arquitectos			

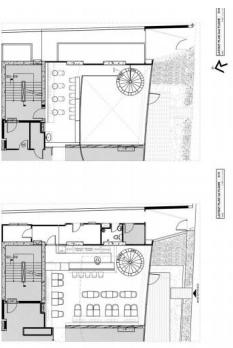
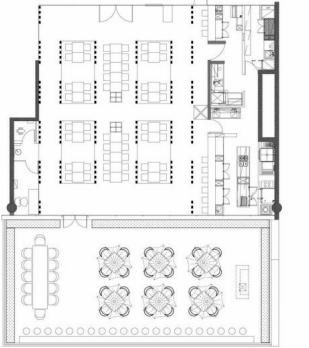
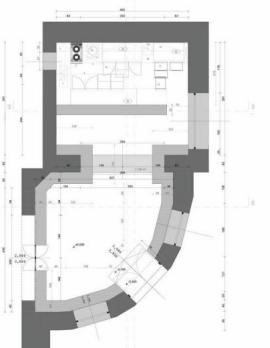
Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
64. Ortiga	2009	Abetpaving	Donovan Hill		
65. Tori Tori Altavista	2014	Mercenka	Studio + Ro-jkind Ar-quitectos		

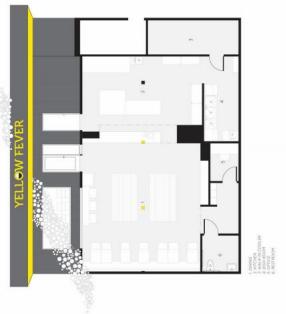
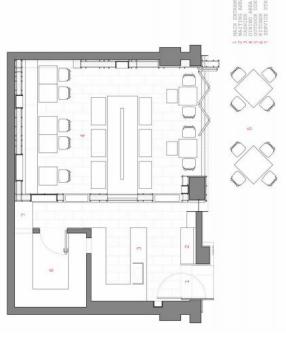
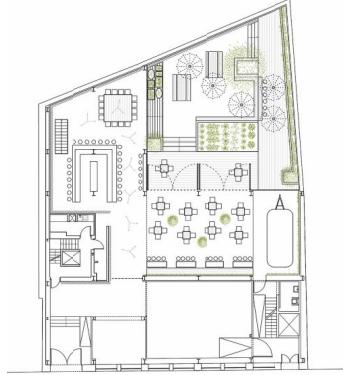
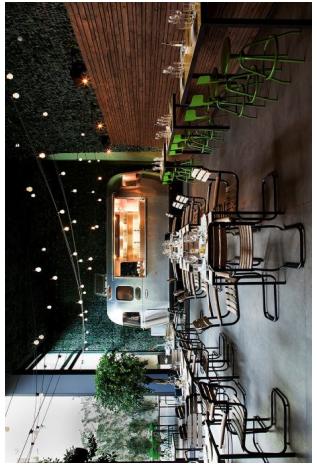
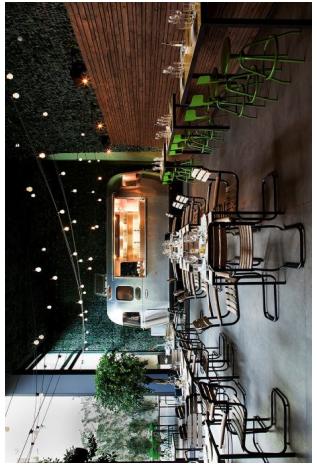
Илл. 2.4 Сводная таблица исследуемого фактологического материала. Закусочные

Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
66. Maedaya Grill & Sake	2009	EAT Architects			
67. TABOO LOUNGE	2010	Bpa3nning Guilherme Torres			
68. 560	2009	Hoptylarjina João Tiago Aguiar arquitectos			

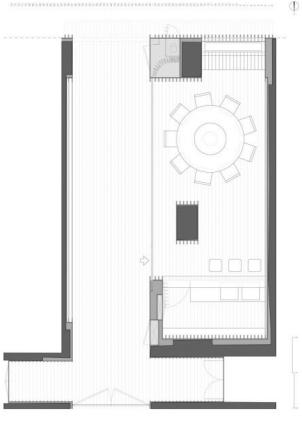
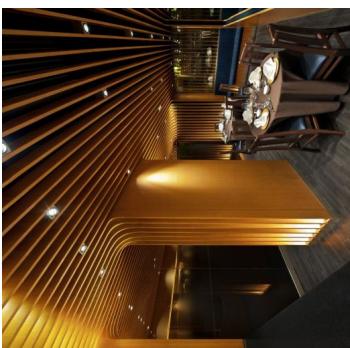
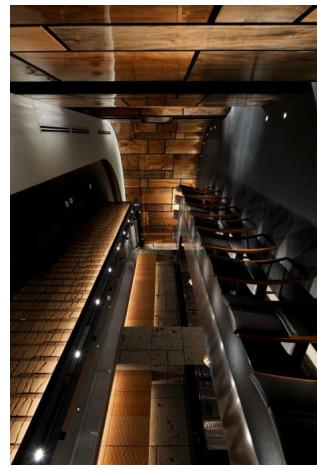
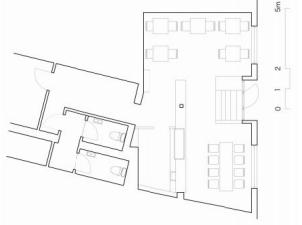
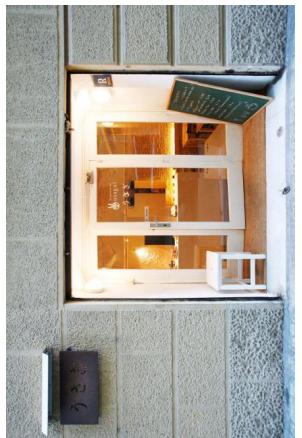
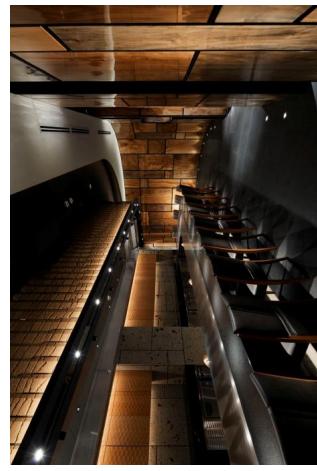
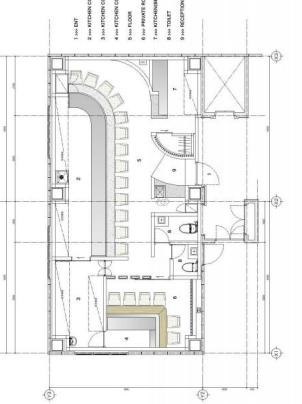
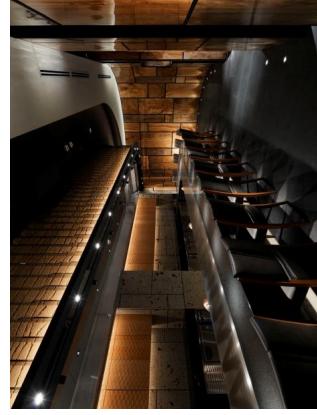
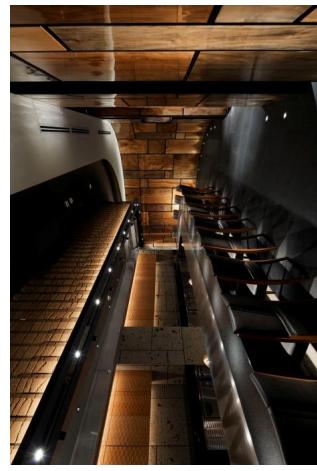
Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
69. Home Delicate	2009	Logica:architettura			
70. Kinoya Japanese Bistro	2012	Jean De Lessard			
71. TATAM	2011	Kybeir Jassim AlShehab			

Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
72. TSUJITA	2011	CIMA	Takeshi Sano		
73. Button Mash	2015	CIMA	Design, Bitches		
74. Eco Bar	2015	Mrajna Giuseppe Gurrieri			

Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
75. SHUGAA	2016	party/space/design			
76. Fun. Noodle Bar	2015	Kintan Trijaya			
77. BAOBÄO	2014	Berthpn			

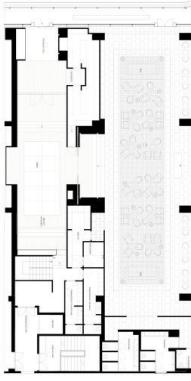
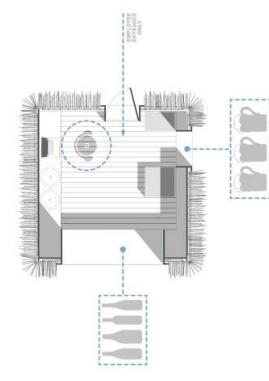
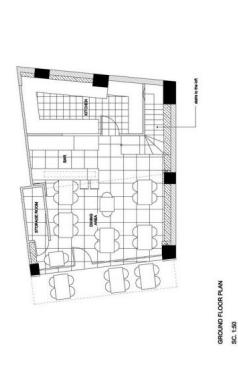
Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
78. Yellow Fever	2014	Fleetwood Fernandez			
79. The Noodle Rack	2015	Knarr			
80. 48 Urban Garden	2015	AK-A			

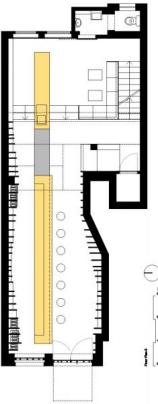
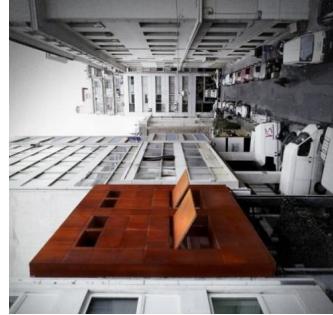
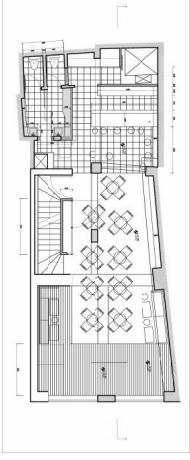
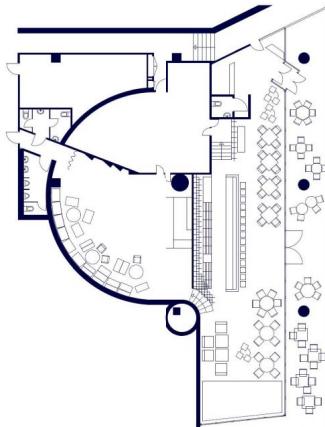
Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
81. The Nelson	2014	Techne Architecture + Interior Design			
82. Mrs. Pound	2014	Kurtan Abstractplanning			
83. L'Angolino	2013	GENETO			

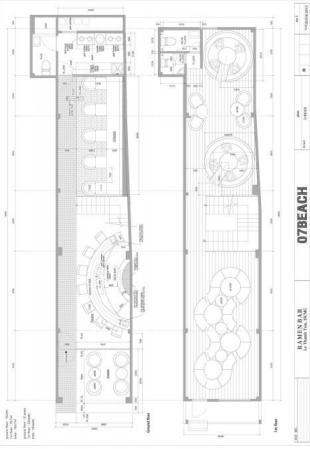
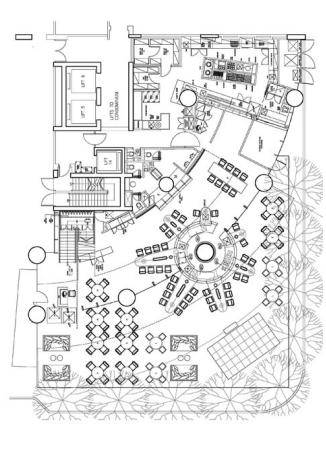
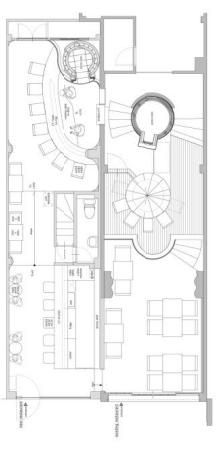
Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
84. Pak Loh Chiu Chow Restaurant	2012	LEAD			
85. Usagui Teahouse	2012	Mechanika			
86. Ginza Steak Tajima	2011	Doyle Collection			

Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
87. Rockwall Bar & Grill	2009	Dock4 Architecture			
88. NAC	2015	McHannin Architects			
89. Frëims Condesa	2016	Argmon Workshop			

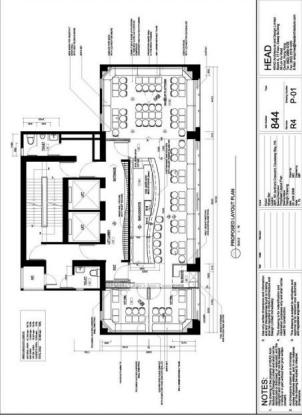
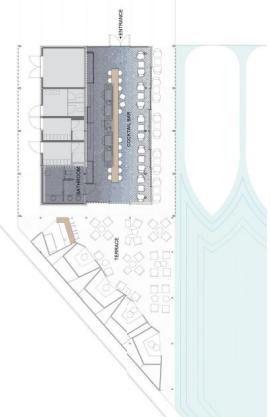
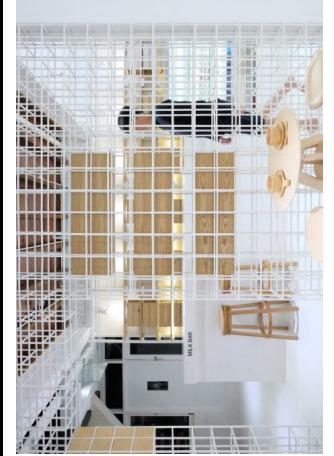
Илл.2.5 Сводная таблица исследуемого фактологического материала. Бары

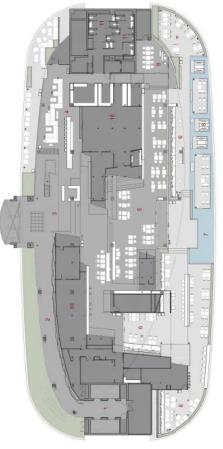
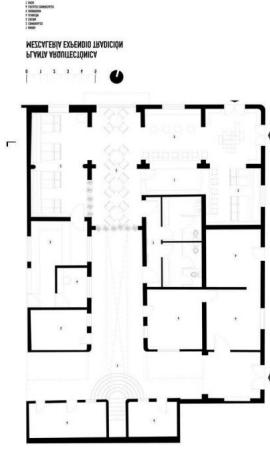
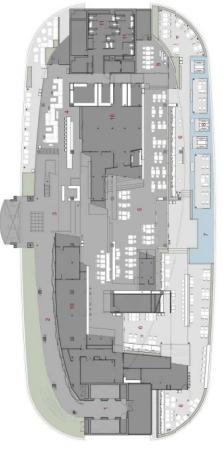
Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
90. Bozen	2010	Central Arquitectos			
91. Bluetube	2010	DOSE			
92. 'Paraman a' tavern	2011	Tectus			

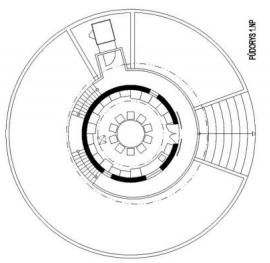
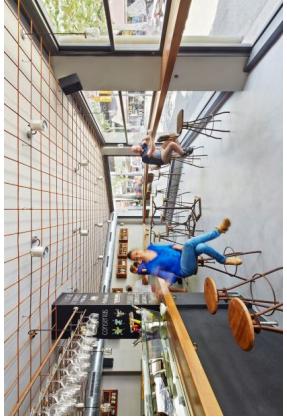
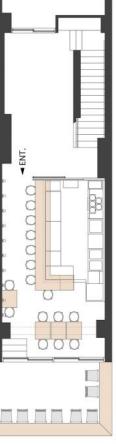
Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
93. La Boheme	2011	AVA – Atelier Velooso Architects			
94. Guru	2009	Klab architecture			
95. Soul Box	2011	a01 Architects			

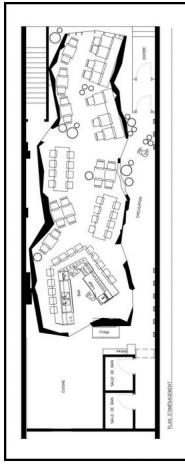
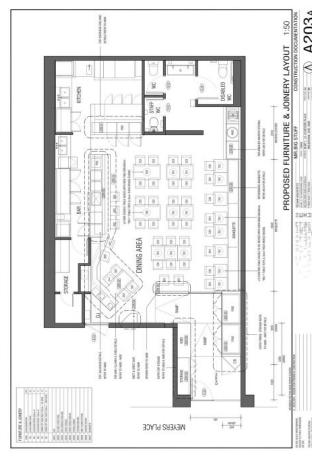
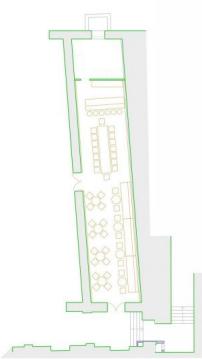
Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
96. Ramen	2013	Bpetham Bpanjina	07BEACH		
97. 7ATENI NE	2012	Bradley Lafond	07BEACH		
98. 4P's		Bpetham	07BEACH		

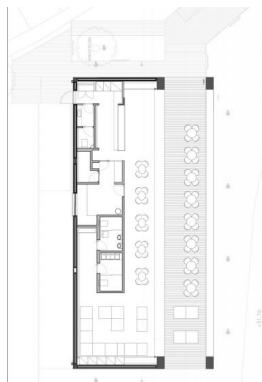
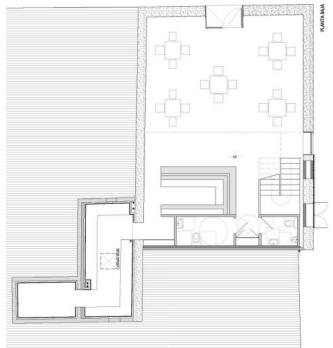
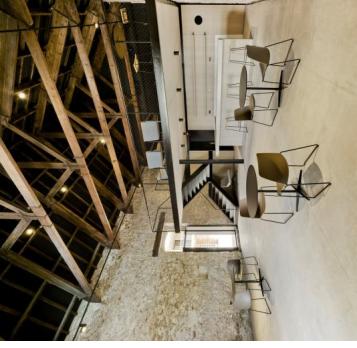
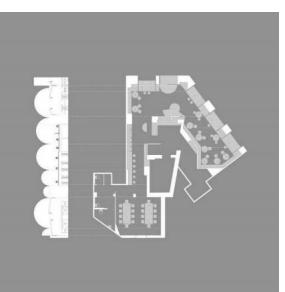
Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
99. GUU IZAKAYA	2009	Dialogue 38			
100.Kemuri	2012	Knorr			
101.La Oliva	2012	Prism Design			
102.Rhombus	2012	DOYLE COLLECTION			

Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
102.Muse	2010	HEAD Architecture and Design			
103.Blue Wave Bar	2015	Mechanika El Equipo Creativo			
104.Butterfly Milkbar 36	2015	Tanjahui Thaipanstudio			

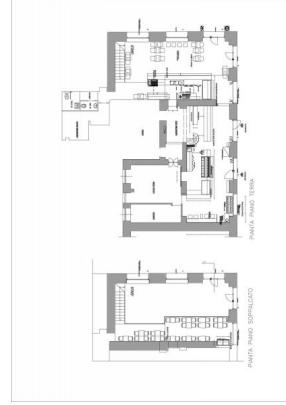
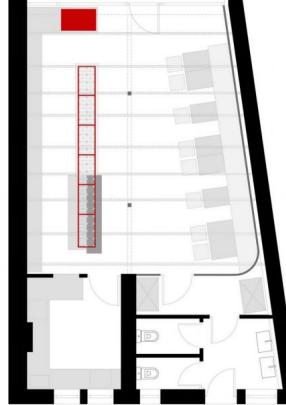
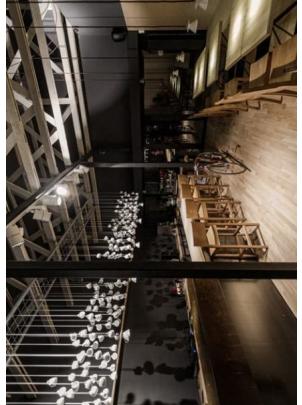
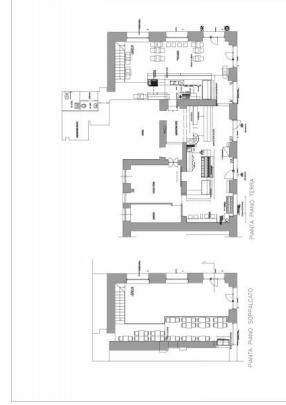
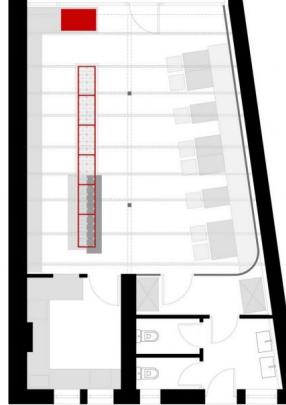
Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
105.Houtlood s	2015	Bedaux de Brouwer Architects			
106.ZENSE	2012	Tanjahui Yblithkyls			
107.Mezcal Bar	2015	MERCINKA			
EZEQUIEL-FARCA arquitectura y diseno					

Номер	Лог	СТР	архитектор	планировочное решение	общий вид	интерьер
108. Tavaru Restaurant & Bar	2014	Majibinckra Peccy6jirka	ADR			
109. Tapas Bar 4 Latas	2014	Hochang	Pepe Gascon + Víctor Sala			
110. Oryza Nakanoshima Spinning	2015	Rhohnia	Naoya Matsumoto Design			

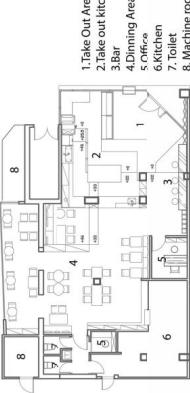
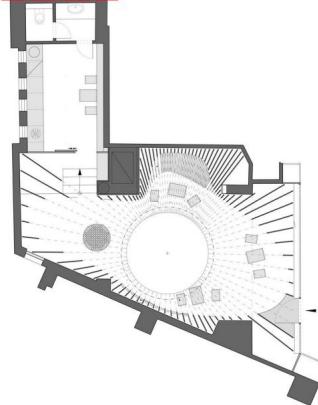
Номер	Юр	СТР	арх	архитектор	планировочное решение	общий вид	интерьер
111.Kinoya	2014	Кахала	Jean de Les-sard				
112.Mr Big Stuff	2014	Abstractplanning	Techne Architecture + Interior Design				
113.Brandy Bar	2014	Yrpanha	Studio Belenko				

Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
114.Ginkgo Lounge	2009	Tiago Rosado			
115.Virgen del Carmen Bar	2016	Estudio Arn Arquitectos			
116.Nou	2015	MAIO			

Илл.2.6 Сводная таблица исследуемого фактологического материала. Кофейни

Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
117. Eleven Inch Pizza	2012	Zwei			
118. BINARI O 11	2013	Mtrajna			
119. Origo Coffee	2011	PYMBLING			
		Andrea Langhi Design			
		Lama Architectura			

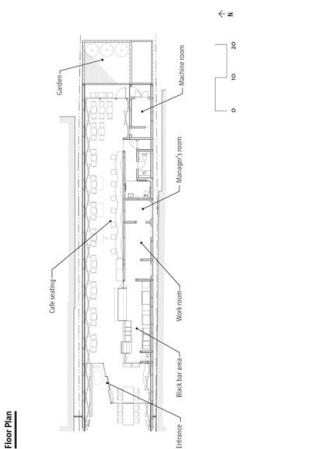
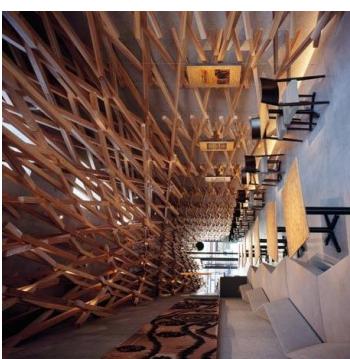
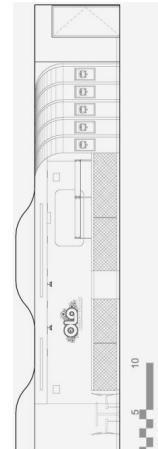
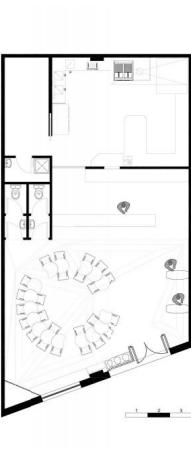
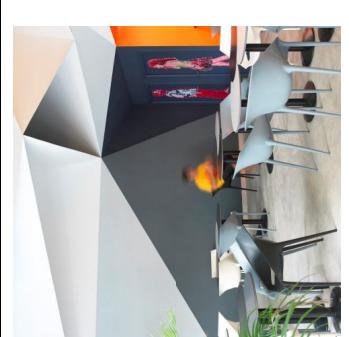
Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
120. Coffee House	2010	Light 4 Space			
121. Don Café House	2013	Inmarch			
122. Ямайка	2012	PoCCnna PecnyjInka RoccoBo			
		DarkDesignG roup			

Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
123. Les Bébés Cafe & Bar	2013	JC Architecture	 1.Take Out Area 2.Take out Kitchen 3.Bar 4.Dining area 5.Office 6.Kitchen 7.Toilet 8.Machine room		
124. T-Boutique	2014	Hexnix			
125. Bookshop And Cafe	2011	Bpanning			
		Studio Pha			
		ArcFaggin			

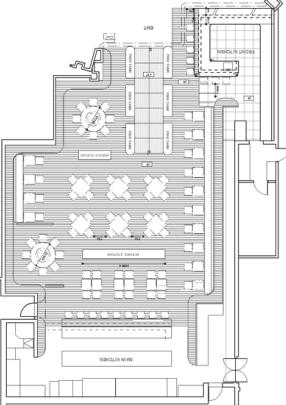
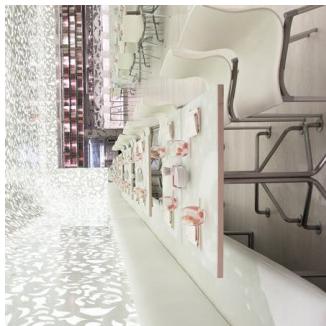
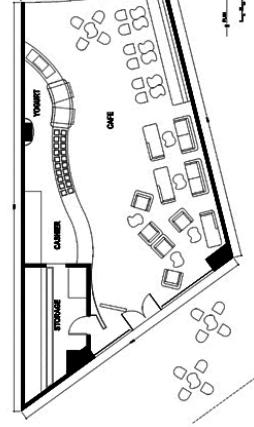
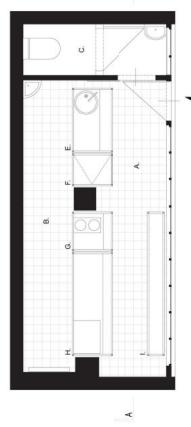
Номер	Юр лиц	Ген ер ал ь	архитектор	планировочное решение	общий вид	интерьер
126. The Gourmet Tea	2011	Bepanjungia	Alan Chu			
127. Great Wall Tea	2010	Kashjala	Marianne Amodio Architecture Studio			
128. Blue Bottle Coffee	2016	Riohnina	Schemata Architects			

Илл.2.7 Сводная таблица исследуемого фактологического материала. Объекты фаст-фуда

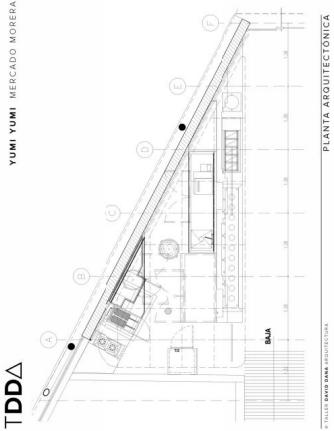
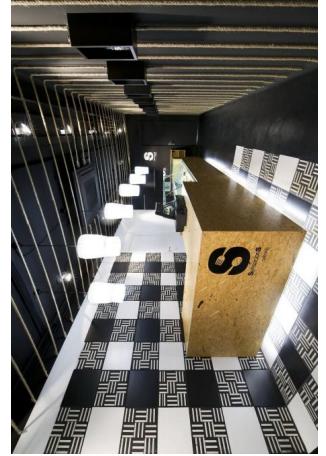
Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
129. KFC	2009	PK Arkitektar			
130. McDonald's	2014	Patric Norguet			
131. Air Tasty	2010	Hoppytaria			

Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
132. Starbucks	2011	Kengo Kuma & Associates			
133. Olo Yoghurt Studio	2010	CIMA			
134. Ara Pizza	2009	Mechanina			
		Pablo Téllez			

Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
135. The Wienerwald	2011	Ippolito Fleitz Group			
136. WakuWaku	2012	Ippolito Fleitz Group			
137. Posh	2010	Jassim AlShehab			

Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
138. Beijing Noodle No.9	2009	Yuhkichi Kawai			
139. Blu Ap- ple	2009	Pecay Jirka Hethonen			
140. Serwus	2013	MFRMGR			

Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
141. El Moro	2015	Cadena + Asociados			
142. Nick's Pizza	2014	Bp3njinra			
143. Constellations Bar	2014	Beinkopftahna			
		H. Miller Bro			

Номер	Год	Архитектор	Планировочное решение	общий вид	интерьер
144. Yumi Yumi	2015	Taller David Dana Arquitectura	 <p>YUMI YUMI MERCADO MORELIA PLANTA ARQUITECTÓNICA © TALLER DAVID DANA ARQUITECTURA</p>		
145. Senses Catering	2012	Denys & von Arend			
146. BIGWI CH	2016	Design Equilibrium	 <p>LAYOUT PLAN</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. MAIN ENTRANCE 2. SEATING TYPE-1 3. SEATING TYPE-2 4. TOILET 5. SEATING TYPE-3 6. CASH COUNTER 7. SERVING COUNTER 8. KITCHEN AREA 9. TIME AWAY COUNTER 10. SERVICE POINT 		

Илл.2.1 Сравнительный анализ формирования архитектурной среды ресторанов

Рестораны

Иллюстрация Главы 2

Ресторан «Yuwant Restaurant» в Шэньян, Китай. 2009 г. Архитектор: Nota Design Architects

Анализ функционального зонирования 1 этажа

1ST STOREY - FLOOR PLAN
SCALE 1:100

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫

Символы: A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, P, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z

Легенда (1st floor):
■ общественная зона (50 %)
■ производственная зона (8.6 %)
■ административно-бытовая зона (16.4 %)
■ складская зона (1.5 %)
■ техническая зона (1.5 %)
■ зона вертикальных и горизонтальных коммуникаций (17 %)

Анализ градостроительного размещения

M A A A

Легенда:
■ предприятие общественного питания
■ магистральные улицы общегородского значения
■ станции общественного транспорта
■ магистральные улицы районного значения
■ улицы и дороги местного значения
M - метро

Анализ функционального зонирования 2 этажа

2ND STOREY - FLOOR PLAN
SCALE 1:100

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫

Символы: A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, P, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z

Легенда (2nd floor):
■ общественная зона (50 %)
■ производственная зона (8.6 %)
■ административно-бытовая зона (16.4 %)
■ складская зона (1.5 %)
■ техническая зона (1.5 %)
■ зона вертикальных и горизонтальных коммуникаций (17 %)

Интерьеры

Анализ планировочной структуры 1 этажа

1ST STOREY - FLOOR PLAN
SCALE 1:100

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫

Символы: A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, P, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z

Легенда (1st floor):
■ зона для посетителей
■ пути посетителей

Колористическая схема интерьера

--	--	--	--	--

Легенда:
— технологическая зона
— пути сырья, полуфабрикатов, готовых блюд
— горячий цех
— холодный цех
— цех обработки рыбы и морепродуктов
— цех мукиных изделий
— суши бар
— долговечный цех
— моечная кухонной посуды и тары
— моечная столовой посуды
— помещение резки хлеба
— супождальниевые камеры
— кладовая сухих продуктов
— кладовая тары и инвентаря
— помещение персонала
— камера бытовых отходов
— кладовая напитков

Анализ планировочной структуры 2 этажа

2ND STOREY - FLOOR PLAN
SCALE 1:100

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫

Символы: A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, P, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z

Легенда (2nd floor):
■ вестибюль
■ рецепшн
■ гардероб
■ банкетный зал
■ бар
■ зона ожидания
■ администрация зала
■ касса
■ сцена
■ сервировочная
■ санузел

Иллюстрация Главы 2

Ресторан «Jardin de Jade Restaurant» в Шанхае, Китай. 2011 г. Архитектор: PAL Design Consultants Ltd

Анализ градостроительного размещения

Схема расположения ресторана в Шанхае:

- предприятие общественного питания
- магистральные улицы общегородского значения
- остановки общественного транспорта
- магистральные улицы районного значения
- метро
- улицы и дороги местного значения

Анализ функционального зонирования.

Схема функционального зонирования:

- общественная зона (72 %)
- производственная зона (12.4 %)
- административно-бытовая зона (3.4 %)
- складская зона (2.4 %)
- техническая зона (0.8 %)
- зоны вертикальных и горизонтальных коммуникаций (9 %)

Анализ планировочной структуры

Схема планировочной структуры:

- зона для посетителей
- путь посетителей
- вестибюль
- банкетный зал
- обеденный зал
- бар
- администрация зала
- сан.узел
- технологическая зона
- путь сырья, полуфабрикатов, готовых блюд
- горячий цех
- холодный цех
- цех обработки рыбы и морепродуктов
- цех мучных изделий
- доготовочный цех
- моечная кухонной посуды и тары
- моечная столовой посуды
- помещение резки хлеба
- охлаждаемые камеры
- кладовая сухих продуктов
- кладовая тары и инвентаря
- помещение персонала
- бельевая
- помещение заведующего производством
- кладовая напитков

Рестораны

Интерьеры

Колористическая схема интерьера

Интерьеры

Рестораны

Иллюстрация Главы 2

Ресторан «Filandón» в Мадриде, Испания. 2011 г. Архитектор: Isabel López Vilalta & Partners

Анализ функционального зонирования 1 этажа

- общественная зона (61.7 %)
- производственная зона (12.9 %)
- административно-бытовая зона (6.3 %)
- складская зона (9 %)
- техническая зона (1 %)
- зона вертикальных и горизонтальных коммуникаций (9.1 %)

Анализ функционального зонирования 2 этажа

Анализ планировочной структуры 1 этажа

Анализ планировочной структуры 2 этажа

Анализ градостроительного размещения

- предприятие общественного питания
- магистральные улицы общегородского значения
- остановки общественного транспорта
- магистральные улицы районного значения
- M - метро
- улицы и дороги местного значения

Интерьеры

Колористическая схема интерьера

--	--	--	--

— зона для посетителей — технологическая зона
 — путь посетителей — путь сырья, полуфабрикатов, готовых блюд
 — вестибюль — горячий цех
 — банкетный зал — холодацкий цех
 — обеденный зал — цех обработки рыбы и морепродуктов
 — бар — цех мучных изделий
 — сан.узел — моечная кухонной посуды и тары
 — терраса — моечная столовой посуды
 — охлаждаемые камеры — кладовая сухих продуктов
 — помещение персонала — бельевая
 — помещение заведующего производством

Иллюстрация Главы 2

Ресторан «Beton» в Киеве, Украина. 2013 г. Архитектор: Yunakov architects

Анализ градостроительного размещения

- предприятие общественного питания
 A - остановки общественного транспорта
 M - метро

- магистральные улицы общегородского значения
 - магистральные улицы районного значения
 - улицы и дороги местного значения

Анализ функционального зонирования

- общественная зона (58.5 %)
 - производственная зона (14.5 %)
 - административно-бытовая зона (7.3 %)
 - складская зона (3.3 %)
 - техническая зона (2.1 %)
 - зона вертикальных и горизонтальных коммуникаций (14.3 %)

Анализ планировочной структуры

- зона для посетителей
 - путь посетителей
 - вестибюль
 - гардероб
 - банкетный зал
 - обеденный зал
 - бар
 - зал караоке
 - фитнес-зал
 - терраса
 - пульт диджея

- технологическая зона
 - путь сырья, полуфабрикатов, готовых блюд
 - горячий цех
 - холодный цех
 - цех обработки рыбы и морепродуктов
 - цех мучных изделий
 - дотировочный цех
 - моечная кухонной посуды и тары
 - мосчная столовой посуды
 - помещение резки хлеба
 - охлаждаемые камеры
 - кладовая сухих продуктов
 - кладовая тары и инвентаря
 - помещение персонала
 - бальнеозал
 - помещение заведующего производством
 - кладовая напитков

Рестораны

Интерьеры

Колористическая схема интерьера

Иллюстрация Главы 2

Ресторан «Tori Tori» в Поланко, Мексика. 2011 г. Архитектор: Rojkind Arquitectos + Esrawe Studio

Интерьеры

Анализ градостроительного размещения

Колористическая схема интерьера

Анализ функционального зонирования 1 этажа

Анализ функционального зонирования 2 этажа

Анализ функционального зонирования 3 этажа

Анализ планировочной структуры 1 этажа

Анализ планировочной структуры 2 этажа

Анализ планировочной структуры 3 этажа

Рестораны

Анализ градостроительного размещения

- предприятие общественного питания
- остановки общественного транспорта
- метро
- магистральные улицы общегородского значения
- магистральные улицы районного значения
- улицы и дороги местного значения

Анализ функционального зонирования 1 этажа

общественная зона (56.8 %)
производственная зона (10%)
административно-бытовая зона (6.3 %)
складская зона (4.5 %)
техническая зона (0.3 %)
зона вертикальных и горизонтальных коммуникаций (22.1 %)

Анализ планировочной структуры 1 этажа

- зона для посетителей
- путь посетителей
- банкетный зал
- обеденный зал
- бар
- терраса
- касса
- вестибюль
- гардероб
- ресепшн
- винотека

Анализ планировочной структуры 2 этажа

- технологическая зона
- путь сырья, полуфабрикатов, готовых блюд
- горячий цех
- холодный цех
- цех обработки рыбы и морепродуктов
- цех мучных изделий
- моечная кухонной посуды и тары
- моечная столовой посуды
- охлаждаемые камеры

Анализ планировочной структуры 3 этажа

- помещение персонала
- вельвьевая
- подготовочный цех
- кладовая напитков

Иллюстрация Главы 2

Ресторан «ВАН» в Порту-Алегри, Бразилия. 2009 г. Архитектор: Tellini Vontobel Arquitetura

Анализ функционального зонирования 1 этажа

- общественная зона (71 %)
- производственная зона (8.3 %)
- административно-бытовая зона (8.1 %)
- складская зона (1.3 %)
- техническая зона (0.1 %)
- зона вертикальных и горизонтальных коммуникаций (11.2 %)

Анализ градостроительного размещения

- предприятие общественного питания
- остановки общественного транспорта
- метро

- магистральные улицы общегородского значения
- магистральные улицы районного значения
- улицы и дороги местного значения

Анализ функционального зонирования 2 этажа

- общественная зона (71 %)
- производственная зона (8.3 %)
- административно-бытовая зона (8.1 %)
- складская зона (1.3 %)
- техническая зона (0.1 %)
- зона вертикальных и горизонтальных коммуникаций (11.2 %)

Интерьеры

Анализ планировочной структуры 1 этажа

Анализ планировочной структуры 2 этажа

Колористическая схема интерьера

—	—	—	—	—
—	—	—	—	—

- зона для посетителей
- путь посетителей
- банкетный зал
- обеденный зал
- бар
- терраса
- сан.узел
- касса
- технологическая зона
- путь сырья, полуфабрикатов, готовых блоков
- горячий цех
- холодный цех
- цех мучных изделий
- моечная посуды и тары
- охлаждаемые камеры
- кладовая сухих продуктов
- кладовая тары и инвентаря
- помещения персонала
- бельевая
- кладовая напитков
- кухонный лифт

Рестораны

Иллюстрация Главы 2

Ресторан «Rocksalt Seafood Restaurant» в Кенте, Англия. 2011 г. Архитектор: Guy Hollaway Architects

Интерьеры

Анализ градостроительного размещения

Колористическая схема интерьера

Анализ функционального зонирования 1 этажа

Анализ планировочной структуры 1 этажа

Анализ функционального зонирования 2 этажа

Анализ планировочной структуры 2 этажа

Рестораны

Рестораны

Иллюстрация Главы 2

Ресторан «Restaurant Farang» в Стокгольме, Швеция. 2013 г. Архитектор: Risto Wikberg, Auvo Lindroos.

Интерьеры

Анализ градостроительного размещения

— - предприятие общественного питания
A - остановки общественного транспорта
M - метро
— - магистральные улицы общегородского значения
— - магистральные улицы районного значения
— - улицы и дороги местного значения

Поперечный разрез

Анализ функционального зонирования

— - общественная зона (58.2 %)
— - производственная зона (14%)
— - административно-бытовая зона (15.3 %)
— - складская зона (5 %)
— - техническая зона (0.8 %)
— - зона вертикальных и горизонтальных коммуникаций (б. / %)

Анализ планировочной структуры

— - зона для посетителей
→ - путь посетителей
— - обеденный зал
— - lounge зона
— - сан.узел
— - технологическая зона
— - путь сырья, полуфабрикатов, готовых блюд
— - горячий цех
— - холодный цех
— - цех мучных изделий
— - моечная кухонной посуды и тары
— - моечная столовой посуды
— - охлаждаемые камеры
— - кладовая сухих продуктов
— - помещение персонала
— - кладовая напитков

TULEGATAN

Иллюстрация Главы 2

Ресторан «Terzo Piano Restaurant» в Чикаго, США. 2009 г. Архитектор: Dirk Denison Architects

Интерьеры

Анализ градостроительного размещения

— предприятие общественного питания
— остановки общественного транспорта
— метро

Колористическая схема интерьера

Анализ функционального зонирования

— общественная зона (74 %)
— производственно-бытовая зона (7.4 %)
— административно-бытовая зона (1.5 %)
— складская зона (1.9 %)
— техническая зона (0.1 %)
— зона вертикальных и горизонтальных коммуникаций (15.1 %)

1. ENTRY
2. TERRACE
3. LOUNGE

Анализ планировочной структуры

— зона для посетителей
— путь посетителей
— вестибюль
— обеденный зал
— бар
— сан.узел
— технологическая зона
— путь сырья, полуфабрикатов, готовых блюд
— терраса
— lounge зона
— выставочная площадка
— винотека
— охлаждаемые камеры
— кладовая сухих продуктов
— кладовая тары и инвентаря
— помещение персонала
— бельевая

I. ENTRY
2.TERRACE
3.LOUNGE

Рестораны

Иллюстрация Главы 2

Ресторан «Salt» в Барселоне, Испания. 2012 г. Архитектор: Isabel López Vilalta + Asociados

Интерьеры

Анализ градостроительного размещения

— - предприятия общественного питания
A - остановки общественного транспорта
M - метро

— - магистральные улицы общегородского значения
— - магистральные улицы районного значения
— - улицы и дороги местного значения

Колористическая схема интерьера

Анализ функционального зонирования

- общественная зона (76 %)
- производственная зона (13.4 %)
- административно-бытовая зона (1 %)
- складская зона (1.8 %)
- техническая зона (0.2 %)
- зона вертикальных и горизонтальных коммуникаций (7.6 %)

Анализ планировочной структуры

- зона для посетителей
→ - путь посетителей
— обеденный зал
— бар
— сан.узел
— терраса
— технологическая зона
→ - путь сырья, полуфабрикатов, готовых блюд
— горячий цех
— холодный цех
— цех обработки рыбы и морепродуктов
— цех мучных изделий
— моечные посуды и тары
— охлаждаемые камеры
— складовая сухих продуктов
— кладовая тары и инвентаря
— помещение персонала

Илл.2. 2 Сравнительный анализ формирования архитектурной среды столовых

Столовые

Иллюстрация Главы 2

Столовая «Apetit» в Любляне, Словакия. 2011 г. Архитекторы: Studio Kalamar

Интерьеры

Анализ градостроительного размещения

Legend for urban planning analysis:

- предприятие общественного питания
- Ⓐ - остановки общественного транспорта
- Ⓜ - метро
- магистральные улицы общегородского значения
- магистральные улицы районного значения
- улицы и дороги местного значения

Колористическая схема интерьера

Анализ функционального зонирования

Legend for functional zoning:

- общественная зона (55 %)
- производственная зона (24.3 %)
- административно-бытовая зона (10.5 %)
- складская зона (5.2 %)
- техническая зона (1 %)
- зона вертикальных и горизонтальных коммуникаций (4 %)
- зона для посетителей
- путь посетителей
- лестничный гал
- сан.узел
- бар
- касса

Анализ планировочной структуры

Legend for spatial structure:

- технологоческая зона
- путь сырья, полуфабрикатов, готовых блюд
- помещение персонала
- моечная кухонной посуды и тары
- моечная столовой посуды
- охлаждаемые камеры
- цех обработки рыбы и морепродуктов
- цех мучных изделий
- логотиповый цех
- холодильный цех
- горячий цех
- кладовая сухих продуктов
- кладовая тары и инвентаря
- бельевая
- производственные склады

Столовые

Иллюстрация Главы 2

Столовая «Terrace Restaurant at London Zoo» в Лондоне, Англия. 2013 г. Архитекторы: Neil Hogan, Brendan Heath

Интерьеры

Анализ градостроительного размещения

- предприятие общественного питания
 А - остановки общественного транспорта
 М - метро

Колористическая схема интерьера

Анализ функционального зонирования

- общественная зона (59.5 %)
 - производственная зона (19.7 %)
 - административно-бытовая зона (7.6 %)
 - складская зона (2.6 %)
 - техническая зона (0.2 %)
 - зона вертикальных и горизонтальных коммуникаций (10.4 %)

Анализ планировочной структуры

- зона для посетителей
 - технологическая зона
 - путь посетителей
 - путь сырья, полуфабрикатов, готовых блюд
 - обеденный зал
 - терраса
 - санузел
 - бар
 - касса
 - раздаточная линия
 - моечная посуды и тары
 - охлаждаемые камеры
 - кладовая сухих продуктов
 - кладовая тары и инвентаря
 - помещение персонала
 - бельевая
 - складские напитков

Столовые

Иллюстрация Главы 2

Столовая «Trollwall» в Тролвегене, Норвегия. 2011 г. Архитектор: Reiulf Ramstad Arkitekter

Интерьеры

Анализ градостроительного размещения

Фасады

Колористическая схема интерьера

Анализ функционального зонирования

Зона	Процент
общественная зона	77 %
производственная зона	8.6 %
административно-бытовая зона	3.8 %
складская зона	5 %
техническая зона	1 %
зона вертикальных и горизонтальных коммуникаций	4.6 %

Анализ планировочной структуры

Символ	Описание
→	зона для посетителей
—	технологическая зона
—	путь сырья, полуфабрикатов, готовых блюд
—	горячий цех
—	раздаточная линия
—	холодный цех
—	мучная посуда и тары
—	охлаждаемые камеры
—	кладовая сухих продуктов
—	кладовая тары и инвентаря
—	помещение персонала
—	бельевая
—	кладовая напитков
—	сан.узел
—	терраса
—	обеденный зал
—	кинозал
—	сувенирный магазин

Столовые

Иллюстрация Главы 2

Столовая «Toast» в Сан-Франциско, США. 2009 г. Архитекторы: Stanley Saitowitz

Интерьеры

Анализ градостроительного размещения

Колористическая схема интерьера

Анализ функционального зонирования

Разрез

Анализ планировочной структуры

Символика

- общевосточная зона (69.3%)
- производственная зона (26%)
- административно-бытовая зона (1%)
- складская зона (3.7%)

Символика

- путь посетителей
- обеденный зал
- терраса
- сан.узел
- гар.
- касса
- технологическая зона
- путь сырья, полуфабрикатов, готовых блюд
- горячий цех
- холодный цех
- моечная кухонной посуды и тары
- моечная столовой посуды
- охлаждаемые камеры
- кладовая сухих продуктов
- кладовая тары и инвентаря
- бельевая
- кладовая напитков
- помещение заведующего производством

Столовые

Иллюстрация Главы 2

Столовая «Tour Total» в Берлине, Германия. 2012 г. Архитектор: Leyk Wollenberg Architects

Интерьеры

Анализ градостроительного размещения

■ - предприятие общественного питания
○ - остановки общественного транспорта
M - метро

— - магистральные улицы общегородского значения
— - магистральные улицы районного значения
— - улицы и дороги местного значения

Колористическая схема интерьера

Анализ функционального зонирования

■ - общественная зона (40.1 %)
■ - производственная зона (22.2 %)
■ - административно-бытовая зона (1.9 %)
■ - складская зона (.8 %)
■ - зона вертикальных и горизонтальных коммуникаций (26 %)

— - зона для посетителей
→ - путь посетителей
■ - обеденный зал
■ - сан.узел
■ - касса

— - технологическая зона
— - путь сырья, полуфабрикатов, готовых блюд
— - горячий цех
— - холодный цех
— - раздаточная линия

■ - моечная кухонной посуды и тары
■ - моечная столовой посуды
■ - охлаждаемые камеры
■ - кладовая сухих продуктов
■ - кладовая тары и инвентаря
■ - помещение персонала
■ - кипящая напитков

Анализ планировочной структуры

Илл.2.3 Сравнительный анализ формирования архитектурной среды кафе

Кафе

Иллюстрация Главы 2

Кафе «Jing Restaurant» в Сингапуре, Республика Сингапур. 2009 г. Архитектор: Antonio Eraso Co.

Интерьеры

Анализ градостроительного размещения

■ - предприятие общественного питания
■ - остановки общественного транспорта
■ - метро

■ - магистральные улицы общегородского значения
■ - магистральные улицы районного значения
■ - улицы и дороги местного значения

Колористическая схема интерьера

Анализ функционального зонирования

■ - общественная зона (70.4%)
■ - производственная зона (21.2%)
■ - административно-бытовая зона (3.6 %)
■ - складская зона (4.8 %)

SECTION B

Анализ планировочной структуры

— - технологическая зона
— - путь сырья, полуфабрикатов, готовых блюд
— - горячий цех
— - холодный цех
— - зона для посетителей
— - путь посетителей
■ - моечная посуды и тары
■ - охлаждаемые камеры
■ - кладовая сухих продуктов
■ - кладовая тары и инвентаря
■ - помещения персонала

Интерьеры

Кафе

Иллюстрация Главы 2

Кафе «Taiwan Noodle House» в Пекине, Китай. 2012 г. Архитектор: Golucci International Design

Интерьеры

Анализ градостроительного размещения

Legend for urban analysis:

- предприятие общественного питания
- магистральные улицы общегородского значения
- остановки общественного транспорта
- магистральные улицы районного значения
- улицы и дороги местного значения
- метро

Колористическая схема интерьера

Анализ функционального зонирования

Legend for functional zoning:

- общественная зона (68 %)
- производственная зона (9.5 %)
- административно-бытовая зона (3.3 %)
- складская зона (3.2 %)
- зона вертикальных и горизонтальных коммуникаций (16 %)

— зона для посетителей
— путь посетителей
— банкетный зал
— обеденный зал
— сервировочная зал

Анализ планировочной структуры

Legend for planning structure:

- технологическая зона
- путь сырья, полуфабрикатов, готовых блюд
- моечная посуды и тары
- охлаждаемые камеры
- клаудовая сухих продуктов
- горячий цех
- кладовая тары и инвентаря
- помещение персонала

Кафе

Иллюстрация Главы 2

Кафе «La Grelha» в Халиско, Мексика. 2009 г. Архитектор: Hernandez Silva Architects

Интерьеры

Анализ градостроительного размещения

■ - предприятия общественного питания
■ - остановки общественного транспорта
■ - метро
— - магистральные улицы общегородского значения
— - магистральные улицы районного значения
— - улицы и дороги местного значения

Колористическая схема интерьера

Анализ функционального зонирования

■ - общественная зона (49 %)
■ - производственная зона (16.1 %)
■ - административно-бытовая зона (3 %)
■ - складской зона (3.7 %)
■ - зона вертикальных и горизонтальных коммуникаций (28.2 %)

Продольный разрез

Фасад

Анализ планировочной структуры

— - зона для посетителей
→ - путь посетителей
■ - банкетный зал
■ - обеденный зал
■ - сан.узел
■ - бар
◆ - винотека
— - технологическая зона
→ - путь сырья, полуфабрикатов, готовых блюд
■ - горячий цех
■ - холодный цех
■ - моечная посуды и тары
■ - охлаждаемые камеры
■ - кладовая сухих продуктов
■ - кладовая тары и инвентаря
■ - помещение персонала
■ - бельевая

Фасад

Кафе

Иллюстрация Главы 2

Кафе «Fou Zoo» в Братиславе, Словакия. 2010 г. Архитектор: SAD Architects

Интерьеры

Анализ градостроительного размещения

- предприятие общественного питания	- магистральные улицы общегородского значения
А - остановки общественного транспорта	Б - магистральные улицы районного значения
М - метро	В - улицы и дороги местного значения

Колористическая схема интерьера

- общественная зона (77.5 %)	- производственная зона (10.1 %)
■ - административно-бытовая зона (3.2 %)	■ - складская зона (3.2 %)
■ - зона вертикальных и горизонтальных коммуникаций (3 %)	

Анализ функционального зонирования

Анализ планировочной структуры

— зона для приготовления пищи	— технологическая зона
— путь посетителей	→ - путь сырья, полуфабрикатов, готовых блюд
— банкетный зал	— горячий цех
— обеденный зал	— холодный цех
— бар	— моечная посуды и тары
— сан.узел	— охлаждаемые камеры
— лаунж	— кладовая сухих продуктов
— суши бар	— кладовая тары и инвентаря
	— помещение персонала
	— балкон

Кафе

Иллюстрация Главы 2

Кафе «The LAH!» в Мадриде, Испания. 2011 г. Архитектор: IlmioDesign

Интерьеры

Анализ градостроительного размещения

- предприятие общественного питания
A - остановки общественного транспорта
M - метро

- магистральные улицы общегородского значения
- магистральные улицы районного значения
- улицы и дороги местного значения

Колористическая схема интерьера

Анализ функционального зонирования

- общественная зона (65.3%)
- производственная зона (21%)
- административно-бытовая зона (5.1 %)
- складская зона (5.2 %)
- зона вертикальных и горизонтальных коммуникаций (3.4%)

Анализ планировочной структуры

- зона для посетителей
- технологическая зона
- путь посетителей
- путь сырья, полуфабрикатов, готовых блюд
- обеденный зал
- сан.узел
- бар
- плаунж

- горячий цех
- холода цех
- моечная посуды и тары
- охлаждаемые камеры
- кладовая сухих продуктов
- кладовая тары и инвентаря
- помещение персонала
- бельевая

Кафе

Иллюстрация Главы 2

Кафе «KOOK» в Риме, Италия. 2012 г. Архитектор: Noses Architects

Интерьеры

Анализ функционального зонирования

- общественная зона (78.6 %)
- производственная зона (17.7 %)
- складская зона (3.7 %)

Анализ градостроительного размещения

- предприятие общественного питания
- остановки общественного транспорта
- метро
- магистральные улицы общегородского значения
- магистральные улицы районного значения
- улицы и дороги местного значения

Колористическая схема интерьера

Анализ планировочной структуры

- зона для посетителей
- путь посетителей
- обеденный зал
- бар
- терраса
- сан.узел
- магазин
- технологическая зона
- путь сырья, полуфабрикатов, готовых блюд
- горячий цех
- холодный цех
- моечная посуды и тары
- окончательною камеры
- кладовая сухих продуктов
- кладовая тары и инвентаря

Кафе

Иллюстрация Главы 2

Кафе «"Odessa"» в Киеве, Украина. 2013 г. Архитектор: YOD Design Lab

Интерьеры

Анализ градостроительного размещения

Колористическая схема интерьера

Анализ функционального зонирования

Анализ планировочной структуры

Кафе

Анализ градостроительного размещения

- предприятие общественного питания
- магистральные улицы общегородского значения
- остановки общественного транспорта
- магистральные улицы районного значения
- метро
- улицы и дороги местного значения

Колористическая схема интерьера

- общественная зона (76.8 %)
- производственная зона (10.7 %)
- административно-бытовая зона (0.5 %)
- складская зона (1.5 %)
- зона вертикальных и горизонтальных коммуникаций (10.5%)

Анализ функционального зонирования

Анализ планировочной структуры

Символы и обозначения:

- зона для посетителей
- путь посетителей
- гардероб
- банкетный зал
- обеденный зал
- бар
- касса
- сан.узел
- терраса
- технологическая зона
- путь сырья, полуфабрикатов, готовых блюд
- горячий цех
- холодный цех
- моечная посуды и тары
- кладовая напитков
- охлаждаемые камеры
- клацкая сухих проплуктов
- кладовая тары и инвентаря
- помещение персонала

Кафе

Иллюстрация Главы 2

Кафе «IPPUDO» в Сиднее, Австралия. 2012 г. Архитектор: Koichi Takada Architects

Интерьеры

Анализ градостроительного размещения

Legend for urban analysis:

- предприятие общественного питания
- Ⓐ - установки общественного транспорта
- M - метро
- магистральные улицы общегородского значения
- магистральные улицы районного значения
- улицы и дороги местного значения

Колористическая схема интерьера

Разрез

Legend for cross-section:

- общественная зона (53.4 %)
- производственная зона (25.9 %)
- административно-бытовая зона (2.2 %)
- складская зона (3.7 %)
- зона вертикальных и горизонтальных коммуникаций (14.8 %)

Анализ функционального зонирования

Анализ планировочной структуры

Legend for site plan:

- зона для посетителей
- - путь посетителей
- технологическая зона
- путь сырья, полуфабрикатов, готовых блюд
- обеденный зал
- бар
- касса
- горячий цех
- холодный цех
- моечная посуды и тары
- охлаждаемые камеры
- кладовая сухих продуктов
- кладовая тары и инвентаря

Interior views:

Илл.2.4 Сравнительный анализ формирования архитектурной среды закусочных

Закусочные

Иллюстрация Главы 2

Закусочная «560» в Лиссабоне, Португалия. 2009 г. Архитектор: João Tiago Aguiar arquitectos

Интерьеры



Колористическая схема интерьера

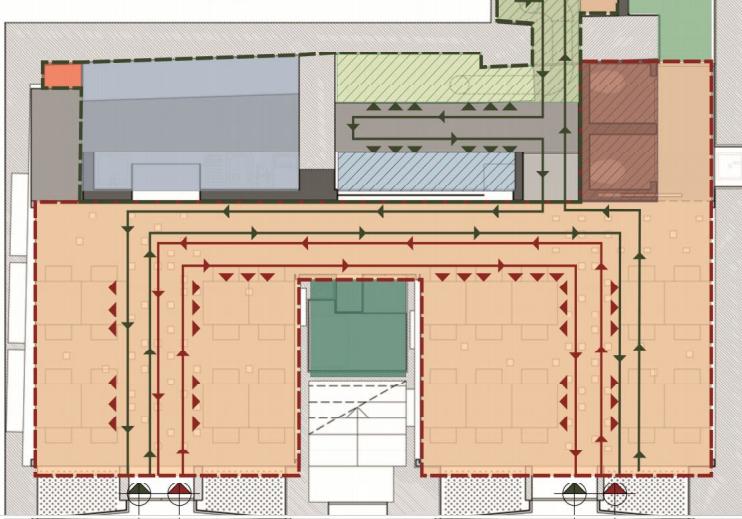


Анализ функционального зонирования

- общественная зона (61 %)
- производственная зона (34.6 %)
- административно-бытовая зона (3.9 %)
- складская зона (0.5 %)



Анализ планировочной структуры



Анализ градостроительного размещения



- предприятие общественного питания
- магистральные улицы общегородского значения
- улицы и дороги районного значения
- магистральные улицы районного значения
- улицы и дороги местного значения



- | | |
|--|--------------------------|
| — зона для посетителей | — обеденный зал |
| → — путь посетителей | — сан.узел |
| — технологическая зона | — моечная посуды и тары |
| → — путь сырья, полуфабрикатов, готовых блюд | — охлаждаемые камеры |
| — горячий цех | — помещение персонала |
| | — камера бытовых отходов |

Закусочные

Иллюстрация Главы 2

Закусочная «TSUJITA» в Лос-Анджелесе, США. 2011 г. Архитектор: Takeshi Sano

Интерьеры



Анализ градостроительного размещения



— - предприятие общественного питания
— - магистральные улицы общегородского значения
— - остановки общественного транспорта
— - магистральные улицы районного значения
— - улицы и дороги местного значения
A - Метро
M - Метро

Колористическая схема интерьера

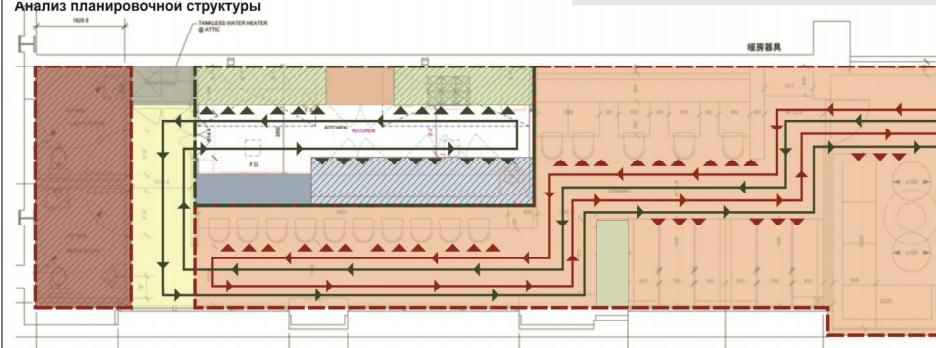



Анализ функционального зонирования



— - общественная зона (70.8 %)
— - производственная зона (10.0 %)
— - складская зона (2.4 %)
— - техническая зона (1.2 %)
— - зона вертикальных и горизонтальных коммуникаций (5.7 %)

Анализ планировочной структуры



— - зона для посетителей
→ - путь посетителей
— - обеденный зал
— - сан.узол
— - технологическая зона
→ - путь сырья, полуфабрикатов, готовых блюд
— - горячий цех
— - холодный цех
— - моечная посуды и тары
— - охлаждаемые камеры
— - кладовая тары и инвентаря

Закусочные

Иллюстрация Главы 2

Закусочная «Kinoya Japanese Bistro» в Монреале, Канада. 2012 г. Архитектор: Jean De Lessard

Интерьеры

Анализ градостроительного размещения

— предприятие общественного питания
○ остановки общественного транспорта
— метро
— магистральные улицы общегородского значения
— магистральные улицы районного значения
— улицы и дороги местного значения

Колористическая схема интерьера

Анализ функционального зонирования

— общественная зона (63.8%)
— производственная зона (16.7%)
— зона вертикальных и горизонтальных коммуникаций (14.8%)

Анализ планировочной структуры

— зона для посетителей
— обеденный зал
— сан.узел
→ путь посетителей
— обеденный зал
— технологич.зона
→ путь сырья, полуфабрикатов, готовых блюд
— горячий цех
— холодный цех
— мойочная посуды и тары
— охлаждаемые камеры
— кладовая тары и инвентаря

Закусочные

Иллюстрация Главы 2

Закусочная «TATAMI» в Sharq, Кувейт. 2011 г. Архитектор: Jassim AlShehab

Интерьеры

Анализ градостроительного размещения

■ - предприятие общественного питания
■ A - остановки общественного транспорта
■ M - метро
— магистральные улицы общегородского значения
— магистральные улицы районного значения
— улицы и дороги местного значения

Анализ функционального зонирования

- общественная зона (53.8 %)
- производственная зона (32.0 %)
- административно-бытовая зона (3.5 %)
- складская зона (1.5 %)
- техническая зона (1 %)
- зона вертикальных и горизонтальных коммуникаций (7.4 %)

Анализ планировочной структуры

— - зона для посетителей
— - путь посетителей
— - обеденный зал
— - сан.узел
— - терраса
— - технологическая зона
— - путь сырья, полуфабрикатов, готовых блюд
— - горячий цех
— - хладильный цех
— - моечная посуды и тары
— - охлаждаемые камеры
— - кладовая тары и инвентаря
— - суши бар

Закусочные

Иллюстрация Главы 2

Закусочная «Maedaya Grill & Sake» в Виктории, Австралия. 2009 г. Архитектор: EAT Architects

Интерьеры

Анализ градостроительного размещения

— предприятие общественного питания
A — остановки общественного транспорта
M — метро
— магистральные улицы общегородского значения
— магистральные улицы районного значения
— улицы и дороги местного значения

Колористическая схема интерьера

Анализ функционального зонирования

ENTRANCE → DINING GRILL BAR Utility lane (access to common toilets) KITCHEN MALE WC UNISEX DISABLED WC COOL STORE FREEZER

— общественная зона (55.3%)
— производственная зона (15.2%)
— административно-бытовая зона (7.9 %)
— складская зона (4.9 %)
— зона вертикальных и горизонтальных коммуникаций (16.7%)

Анализ планировочной структуры

ENTRANCE → DINING GRILL BAR Utility lane (access to common toilets) KITCHEN MALE WC UNISEX DISABLED WC COOL STORE FREEZER

— зона для посетителей
► путь посетителей
— обеденный зал
— сан.узел
— бар
— технологическая зона
→ путь сырья, полуфабрикатов, готовых блюд
— горячий цех
— мойочная посуды и тары
— охлаждаемые камеры
— кладовая тары и инвентаря

Илл.2.4 Сравнительный анализ формирования архитектурной среды баров

Бары

Иллюстрация Главы 2

Бар «Paramana tavern» на Крите, Греция. 2011 г. Архитектор: Tectus Design

Интерьеры

Анализ градостроительного размещения

Колористическая схема интерьера

Анализ функционального зонирования

- общественная зона (69.2 %)	- промышленная зона (20.4 %)
- складская зона (3.6 %)	- зона вертикальных и горизонтальных коммуникаций (6.8 %)

Анализ планировочной структуры

- зона для посетителей	- путь посетителей
- обеденный зал	- сан.узел
- бар	- терраса
- технологическая зона	- путь сырья, полуфабрикатов, готовых блюд
- горячий цех	- холодный цех
- моечная посуды и тары	- охлаждаемые камеры

Бары

Иллюстрация Главы 2

Бар «7ATENINE» в Аргентине, Бразилия. 2012 г. Архитектор: Bradley Lafond

Анализ функционального зонирования 1 этажа

- общественная зона (68.8%)
- производственная зона (10.7%)
- административно-бытовая зона (3.6%)
- складская зона (1.4%)
- техническая зона (0.9%)
- зона вертикальных и горизонтальных коммуникаций (14.6%)

Анализ функционального зонирования 2 этажа

- общественная зона (68.8%)
- производственная зона (10.7%)
- административно-бытовая зона (3.6%)
- складская зона (1.4%)
- техническая зона (0.9%)
- зона вертикальных и горизонтальных коммуникаций (14.6%)

Анализ планировочной структуры 1 этажа

Анализ планировочной структуры 2 этажа

Анализ градостроительного размещения

- предприятие общественного питания
- остановки общественного транспорта
- метро
- магистральные улицы общегородского значения
- магистральные улицы районного значения
- улицы и дороги местного значения

Интерьеры

Колористическая схема интерьера

--	--	--	--

— зона для посетителей
— путь посетителей
— банкетный зал
— обеденный зал
— бар
— санузел
— пульт диджея
— касса
— сцена
— суши бар

— технологическая зона
— путь сырья, полуфабрикатов, готовых блюд
— горячий цех
— холодный цех
— моечная кухонной посуды и тары
— моечная столовой посуды
— охлаждаемые камеры
— кладовая сухих продуктов
— помещение персонала
— бельевая
— доготовочный цех
— кладовая напитков
— кухонный лифт

Бары

Иллюстрация Главы 2

Бар «Ramen» в Хошимине, Вьетнам. 2013 г. Архитектор: 07BEACH

Интерьеры

Анализ градостроительного размещения

Колористическая схема интерьера

Разрез

Анализ функционального зонирования

Анализ планировочной структуры

Бары

Иллюстрация Главы 2

Бар «Bar La Boheme» в Порто, Португалия. 2011 г. Архитектор: AVA – Atelier Veloso Architects

Интерьеры

Анализ градостроительного размещения

— предприятие общественного питания
— остановки общественного транспорта
— метро

— магистральные улицы общегородского значения
— магистральные улицы районного значения
— улицы и дороги местного значения

Колористическая схема интерьера

Разрез

Анализ функционального зонирования

— общественная зона (65.7%)
— производственная зона (14.7%)
— административно-бытовая зона (8.5%)
— складская зона (0.8%)
— зона вертикальных и горизонтальных коммуникаций (10.3%)

Анализ планировочной структуры

— зона для посетителей
— путь посетителей
— обеденный зал
— сан.узел
— бар
— технологическая зона
— путь сырья, полуфабрикатов, готовых блюд
— моечная посуды и тары
— кладовая тары и инвентаря
— кладовая сухих продуктов

План Рест.

План Кухн.

План Бара

Бары

Иллюстрация Главы 2

Бар «La Oliva» в Минато, Япония. 2012 г. Архитектор: DOYLE COLLECTION

Интерьеры

Колористическая схема интерьера

Анализ градостроительного размещения

— предприятие общественного питания
— станции общественного транспорта
— метро

— магистральные улицы общегородского значения
— магистральные улицы районного значения
— улицы и дороги местного значения

Разрезы

Анализ функционального зонирования

— общественная зона (73 %)
— производственная зона (27 %)

— зона для посетителей
— обеденный зал
— санузел
— бар
— технологический зона
— путь сырья, полуфабрикатов, готовых блюд
— моечная посуды и тары
— клацовая тары и инвентаря

Анализ планировочной структуры

Илл.2.5 Сравнительный анализ формирования архитектурной среды кофеин

Иллюстрация Главы 2

Кофеиня «Origo Coffee» в Бухаресте, Румыния. 2011 г. Архитектор: Lama Architectura

Интерьеры

Анализ градостроительного размещения

- предприятие общественного питания
 A - остановки общественного транспорта
 M - метро

Колористическая схема интерьера

Анализ функционального зонирования

- общественная зона (59 %)
 - производственная зона (37 %)
 - зона вертикальных и горизонтальных коммуникаций (4 %)

Анализ планировочной структуры

- зона для посетителей
 - путь посетителей
 - путь сырья, полуфабрикатов, готовых блюд
 - обеденный зал
 - сан.узел
 - бар
 - технологическая зона
 - путь сырья, полуфабрикатов, готовых блюд
 - моечная посуды и тары
 - кладовая тары и инвентаря
 - кладовая сухих продуктов

Анализ функционального зонирования

Иллюстрация Главы 2

Кофейня «STARBUCKS» в Фукуока, Япония. 2011 г. Архитектор: Kengo Kuma and Associates

Интерьеры

Анализ градостроительного размещения

— - предприятие общественного питания
A - остановки общественного транспорта
M - метро
— - магистральные улицы общегородского значения
— - магистральные улицы районного значения
— - улицы и дороги местного значения

Колористическая схема интерьера

Анализ функционального зонирования

Анализ планировочной структуры

— - общественная зона (76.6 %)
— - производственная зона (16.9 %)
— - административно-бытовая зона (2.7 %)
— - техническая зона (3.8 %)

— - зона для посетителей
— - путь посетителей
— - обеденный зал
— - сан.узел
— - терраса
— - технологическая зона
— - путь сырья, полуфабрикатов, готовых блюд
— - мойочная посуды и тары
— - кладовая тары и инвентаря
— - кладовая сухих продуктов

Кофейни

Иллюстрация Главы 2

Кофейня «Coffee House» в Нове-Место-над-Вагом, Словакия. 2010 г. Архитектор: Light 4 Space

Интерьеры

Анализ градостроительного размещения

■ - предприятие общественного питания ■ - магистральные улицы общегородского значения
A - остановки общественного транспорта ■ - магистральные улицы районного значения
M - метро ■ - улицы и дороги местного значения

Колористическая схема интерьера

Анализ функционального зонирования

■ - общественная зона (74.9 %)
■ - производственная зона (14.9 %)
■ - административно-бытовая зона (3.4 %)
■ - складская зона (6.8 %)

Анализ планировочной структуры

— - зона для посетителей — - технологическая зона
→ - путь посетителей → - путь сырья, полуфабрикатов, готовых блюд
■ - обеденный зал ■ - бар
■ - сан.узел ■ - терраса
■ - сан.узел ■ - моечная посуды и тары
■ - кладовая сухих продуктов

Кофейни

Иллюстрация Главы 2

Кофейня «Coffee Shop» в Афинах, Греция. 2013 г. Архитектор: 314 Architecture Studio

Интерьеры

Анализ градостроительного размещения

— предприятие общественного питания
A — остановки общественного транспорта
M — метро

— магистральные улицы общегородского значения
— магистральные улицы районного значения
— улицы и дороги местного значения

Колористическая схема интерьера

Анализ функционального зонирования

— общественная зона (89.9 %)
— производственная зона (3.2 %)
— административно-бытовая зона (0.8 %)
— складская зона (0.7 %)
— зона вертикальных и горизонтальных коммуникаций (5.4 %)

Анализ планировочной структуры

— зона для посетителей
— технологическая зона
— путь посетителей
— путь сырья, полуфабрикатов, готовых блюд
— сан.узел
— моечная посуды и тары
— бар

Илл.2.6 Сравнительный анализ формирования архитектурной среды объектов фаст-фуда

Фаст-фуд объекты

Иллюстрация Главы 2

Фаст-фуд «WakuWaku» в Гамбурге, Германия. 2012 г. Архитектор: Ippolito Fleitz Group

Интерьеры



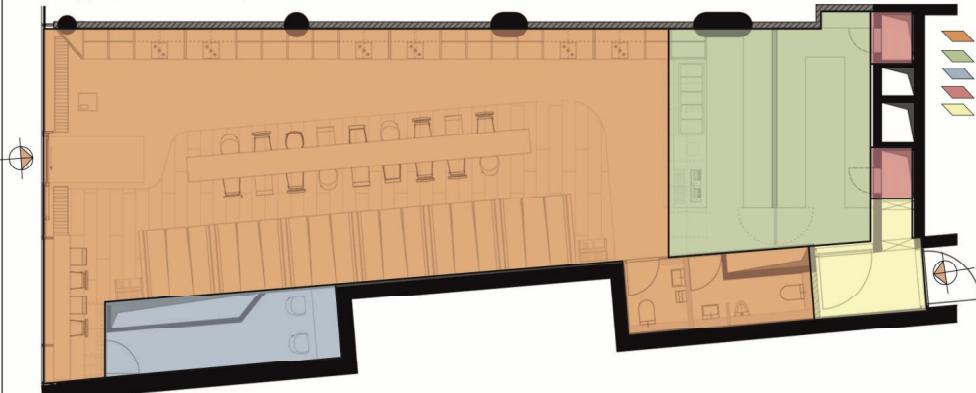
Колористическая схема интерьера



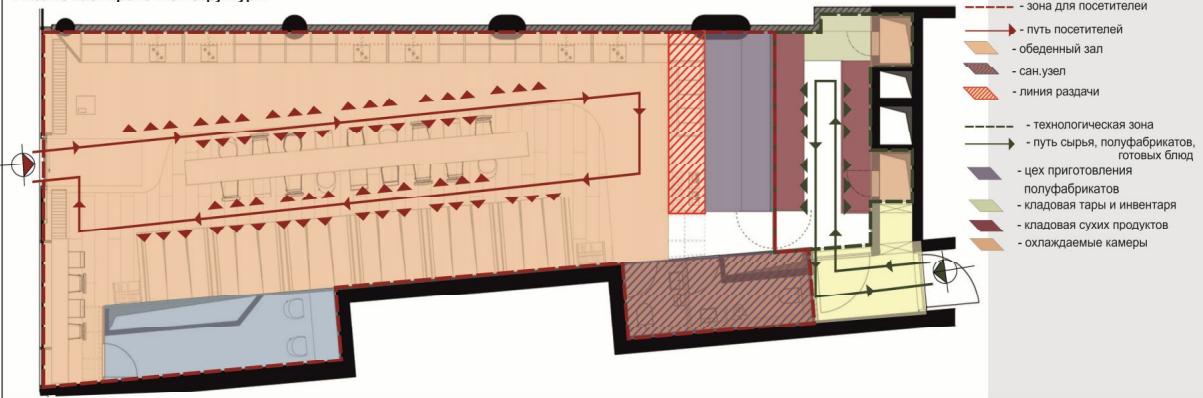
Анализ градостроительного размещения



Анализ функционального зонирования



Анализ планировочной структуры



Фаст-фуд объекты

Иллюстрация Главы 2

Фаст-фуд «KFC» в Кефлавике, Исландия. 2009 г. Архитектор: PK Arkitektar

Интерьеры



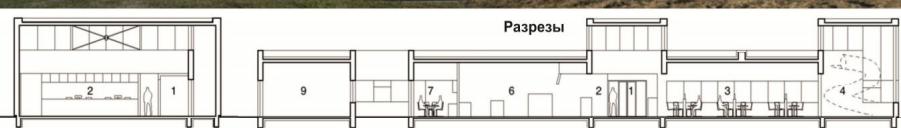
Колористическая схема интерьера



Анализ градостроительного размещения



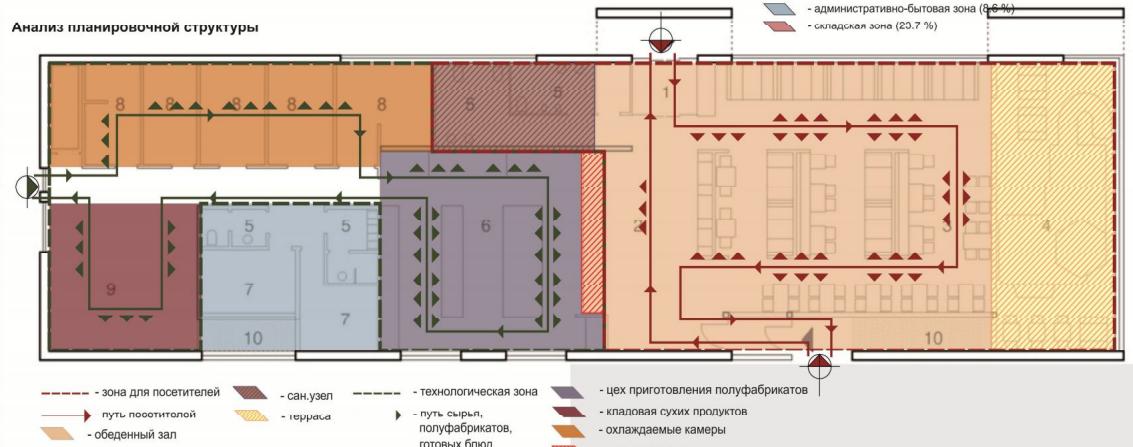
Разрезы



Анализ функционального зонирования



Анализ планировочной структуры



Фаст-фуд объекты

Иллюстрация Главы 2

Фаст-фуд «The Wienerwald» в Мюнхене, Германия. 2010 г. Архитектор: IPOLLITO FLEITZ GROUP

Интерьеры

Анализ градостроительного размещения

Legend:

- предприятие общественного питания
- Ⓐ - остановки общественного транспорта
- Ⓜ - метро
- магистральные улицы общегородского значения
- магистральные улицы районного значения
- улицы и дороги местного значения

Колористическая схема интерьера

Анализ функционального зонирования

Legend:

- общественная зона (47.3 %)
- производственная зона (28 %)
- административно-бытовая зона (7.1 %)
- складская зона (5.6 %)
- зона вертикальных и горизонтальных коммуникаций (12 %)

Анализ планировочной структуры

Legend:

- зона для посетителей
- сан.узел
- технологическая зона
- - путь посетителей
- — — — — - обеденный зал
- — — — — - терраса
- - путь сырья, полуфабрикатов, готовых блюд
- — — — — - линия раздачи
- — — — — - цех приготовления полуфабрикатов
- — — — — - охлаждаемые камеры

Фаст-фуд объекты

Иллюстрация Главы 2

Фаст-фуд «Olo Yogurt Studio» в Альбукерке, Нью-Мексико, США. 2010 г. Архитектор: Baker Architecture + Design

Интерьеры

Анализ градостроительного размещения

— - предприятие общественного питания
A - остановки общественного транспорта
M - метро
— - магистральные улицы общегородского значения
— - магистральные улицы районного значения
— - улицы и дороги местного значения

Колористическая схема интерьера

Анализ функционального зонирования

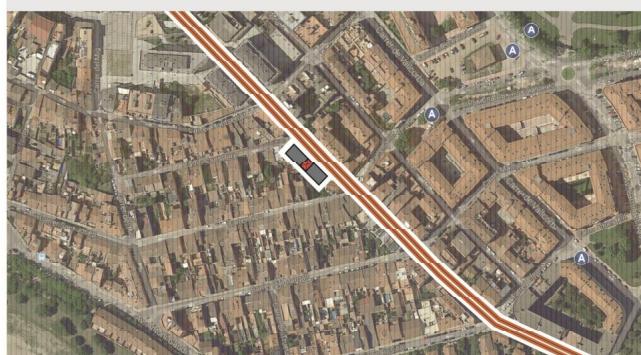
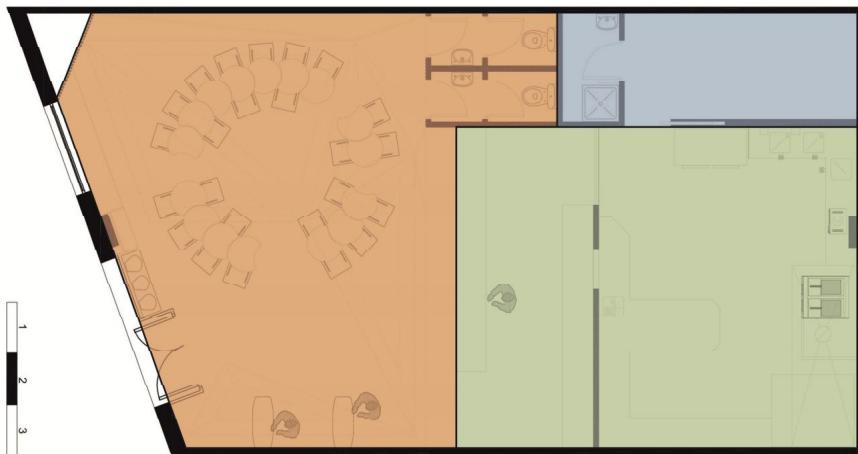
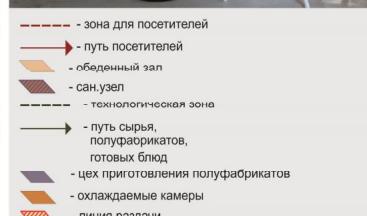
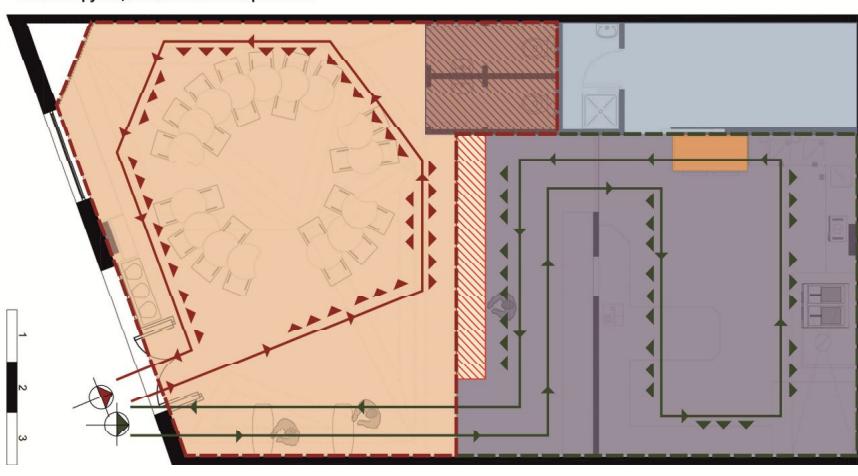
— - общественная зона (49 %)
— - производственная зона (40.9 %)
— - административно-бытовая зона (3.6 %)
— - складская зона (6.5 %)

Анализ планировочной структуры

— - зона для посетителей
→ - путь посетителей
— - обеденный зал
— - сан.узел
— - терраса
— - технологическая зона
→ - путь сырья, полуфабрикатов, готовых блюд
— - пищевые торговые автоматы
— - цех приготовления полуфабрикатов
— - охлаждаемые камеры
— - моечная посуды и тары

Фаст-фуд объекты

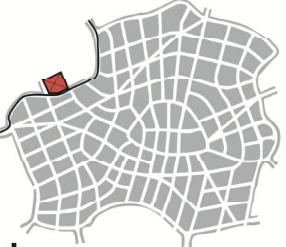
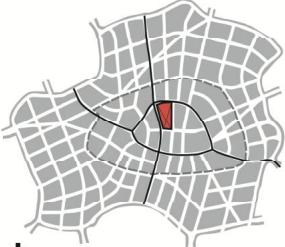
Иллюстрация Главы 2

Фаст-фуд «Ara Pizza» в Барселона, Испания. 2009 г. Архитектор: Pablo Téllez**Интерьеры****Колористическая схема интерьера****Анализ градостроительного размещения****Анализ планировочной структуры****Анализ функционального зонирования**

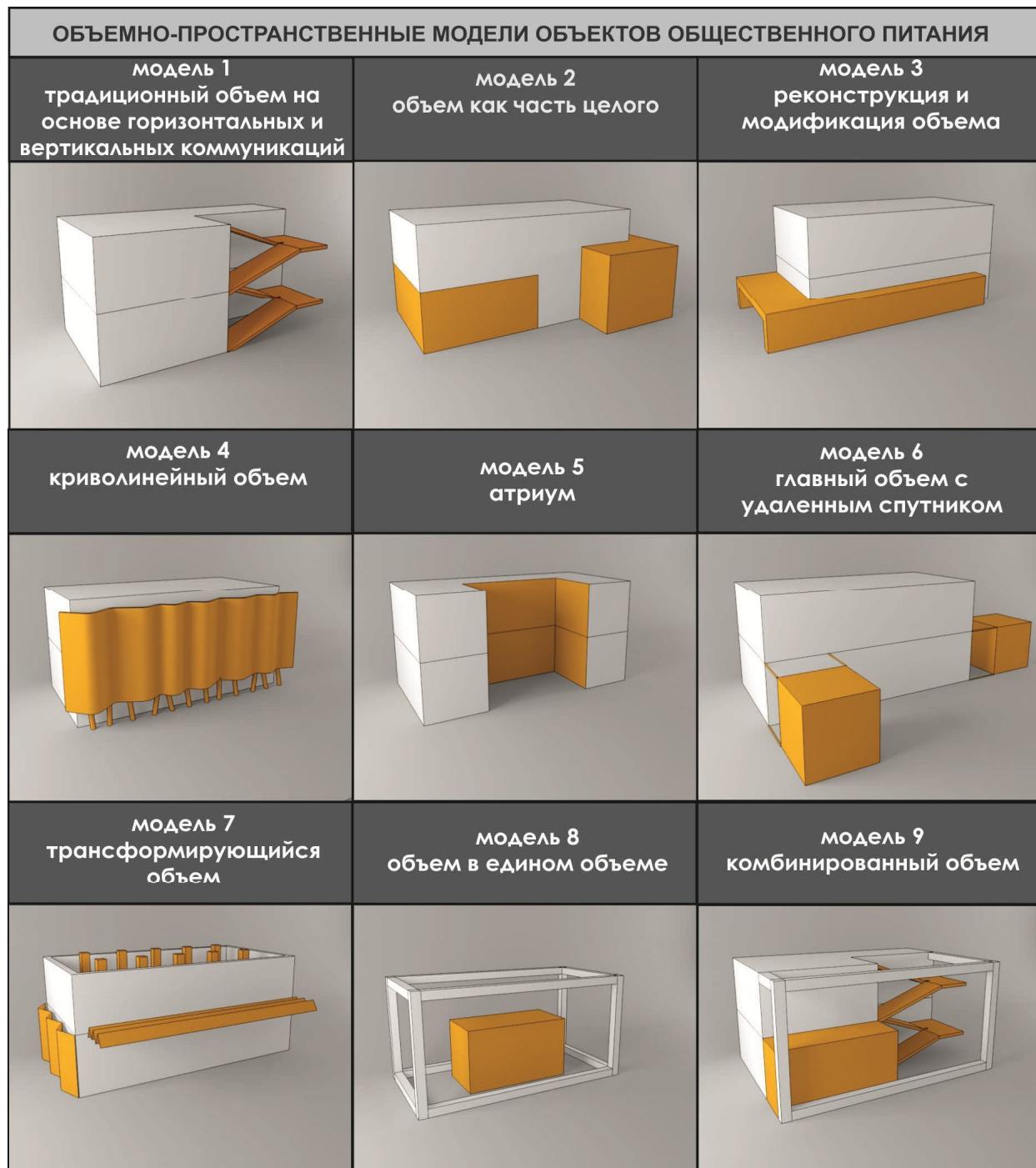
СПИСОК ИЛЛЮСТРАЦИЙ К ГЛАВЕ 3
«ОСОБЕННОСТИ ФОРМИРОВАНИЯ АРХИТЕКТУРНОЙ СРЕДЫ
ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Илл.3.1 Типы градостроительного размещения объектов общественного питания	101
Илл.3.2 Объемно-пространственные модели объектов общественного питания	102
Илл.3.3 Подходы проектирования архитектурной среды объектов общественного питания	103
Илл.3.4 Комплексная теоретическая модель организации архитектурной среды ресторана	104
Илл.3.5 Комплексная теоретическая модель организации архитектурной среды столовой	105
Илл.3.6 Комплексная теоретическая модель организации архитектурной среды кафе	106
Илл.3.7 Комплексная теоретическая модель организации архитектурной среды закусочной	107
Илл.3.8 Комплексная теоретическая модель организации архитектурной среды бара	108
Илл.3.9 Комплексная теоретическая модель организации архитектурной среды кофейни	109
Илл.3.10 Комплексная теоретическая модель организации архитектурной среды фаст-фуд объекта	110

Илл.3.1 Типы градостроительного размещения объектов общественного питания

ТИПОЛОГИЯ ГРАДОСТРОИТЕЛЬНОГО РАЗМЕЩЕНИЯ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ		
размещение ООП в центре города рядом с общественно значимыми объектами	размещение ООП в периферийном районе города	размещение ООП за пределами городской черты
 <ul style="list-style-type: none"> + транспортная и пешеходная доступность + большая проходимость людей - дефицит территории 	 <ul style="list-style-type: none"> + наличие свободных территорий + наличие многофункциональных комплексов, с возможностью устройства объектов общепита в первых и цокольных этажах - небольшая проходимость зависящая от времени суток, дней недели и сезона 	 <ul style="list-style-type: none"> + возможность создания крупноформатных объектов общепита с удобной инфраструктурой + использование прилегающего природного окружения - низкая транспортная доступность
размещение ООП на автомагистралях	размещение ООП в рекреационной зоне	размещение ООП на транспортно-пешеходных путях
 <ul style="list-style-type: none"> + наличие свободных территорий + большая проходимость людей - низкие экологические характеристики местности 	 <ul style="list-style-type: none"> + большая проходимость людей + живописность средового решения + высокие экологические характеристики местности - ограничения в расположении объекта и его формообразовании - нарушение природного микроклимата 	 <ul style="list-style-type: none"> + транспортная и пешеходная доступность + большая проходимость людей - дефицит территории - неблагоприятное средовое окружение
размещения ООП в условиях реконструкции	нестандартное размещение ООП	мобильные объекты ООП
 <ul style="list-style-type: none"> + транспортная и пешеходная доступность + большая проходимость людей + реконструкция заброшенных территорий и пространств - дефицит территории - ограничения в расположении объекта и его формообразовании 	 <ul style="list-style-type: none"> + оригинальность расположения объекта и его формообразования + интерес потребителей - дефицит территории - низкая транспортная и пешеходная доступность 	 <ul style="list-style-type: none"> + постоянная привязка к потоку посетителей + транспортная и пешеходная доступность - ограниченность ассортимента - возможность нарушения технологических процессов приготовления пищи

Илл.3.2 Объемно-пространственные модели объектов общественного питания



Илл.3.3 Подходы проектирования архитектурной среды объектов общественного питания



Илл.3.4 Комплексная теоретическая модель организации архитектурной среды ресторана

КОМПЛЕКСНАЯ ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ МОДЕЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ АРХИТЕКТУРНОЙ СРЕДЫ РЕСТОРАНА

ТИПОЛОГИЯ ГРАДОСТРОИТЕЛЬНОГО РАЗМЕЩЕНИЯ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

размещение ООП в центре города рядом с общественно значимыми объектами	размещение ООП за пределами городской черты	размещение ООП в периферийном районе города	размещение ООП в рекреационной зоне	размещение ООП в условиях реконструкции	нестандартное размещение ООП

функциональное использование площадей и мобильность производства

сокращение технической зоны

интеграция производственной зоны в общественную

пути сырья и посетителей строго разделены

использование панорамного остекления

процентное соотношение площадей помещения

Общественная зона	64%
Производственная зона	13.7%
Административно-бытовые зоны	7.2%
Складская зона	3.2%
Техническая зона	0.8%
Зоны вертикальных и горизонтальных коммуникаций	

ПОДХОДЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ АРХИТЕКТУРНОЙ СРЕДЫ ООП

- экологический подход
- образно-художественный подход
- средовой подход
- функциональный подход
- социокультурный подход
- личностный подход

АПРОБАЦИЯ ИССЛЕДОВАНИЙ
РЕСТОРАН «ЛАНЖЕРОН» В Г. ЧЕЛЯБИНСКЕ
АВТОРЫ: КУГАЕВСКАЯ А.В., ПАСЫНКОВА Ю.А.

модель 1
традиционный объем на основе горизонтальных и вертикальных коммуникаций

модель 2
объем как часть целого

модель 3
реконструкция и модификация объема

модель 4
криволинейный объем

модель 5
atrium

модель 6
главный объем с удаленным спутником

модель 7
трансформирующийся объем

модель 9
комбинированный объем

**ОБЪЕМНО-ПРОСТРАНСТВЕННЫЕ МОДЕЛИ
ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Илл.3.5 Комплексная теоретическая модель организации архитектурной среды столовой

КОМПЛЕКСНАЯ ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ МОДЕЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ АРХИТЕКТУРНОЙ СРЕДЫ СТОЛОВОЙ

ТИПОЛОГИЯ ГРАДОСТРОИТЕЛЬНОГО РАЗМЕЩЕНИЯ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

размещение ООП в центре города рядом с общественно значимыми объектами	размещение ООП за пределами городской черты	размещение ООП в периферийном районе города	размещение ООП в рекреационной зоне	размещение ООП в условиях реконструкции	размещение ООП на автомагистралях

тенденция устройства магазина с ассортиментом данного заведения

ПОДХОДЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ АРХИТЕКТУРНОЙ СРЕДЫ ООП

- экологический подход**
- образно-художественный подход**
- функционально-технический подход**
- социокультурный подход**

АПРОБАЦИЯ ИССЛЕДОВАНИЙ ПРОЕКТ СТОЛОВОЙ В Г. МОСКВЕ
АВТОРЫ: КУГАЕВСКАЯ А.В., ПАСЫНКОВА Ю.А.

модель 1
традиционный объем на основе горизонтальных и вертикальных коммуникаций

модель 2
объем как часть целого

модель 3
реконструкция и модификация объема

модель 5
atrium

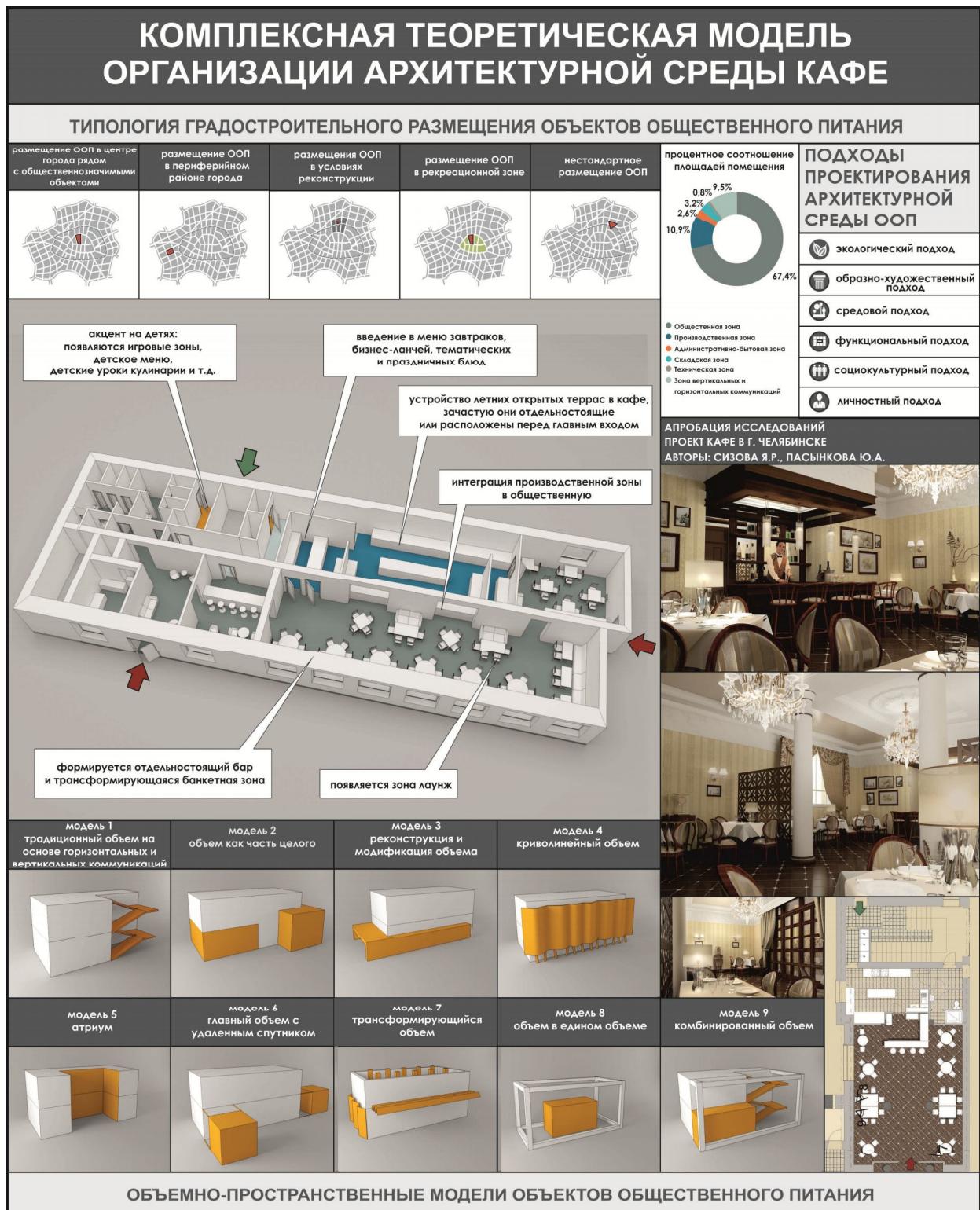
модель 7
трансформирующийся объем

модель 8
объем в едином объеме

модель 9
комбинированный объем

ОБЪЕМНО-ПРОСТРАНСТВЕННЫЕ МОДЕЛИ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

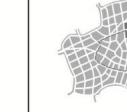
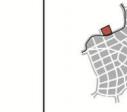
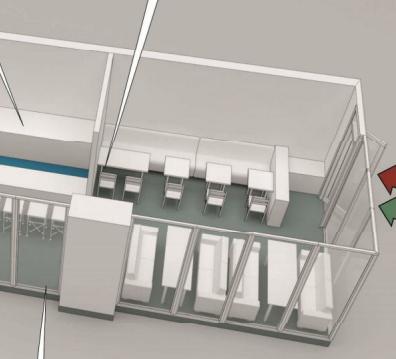
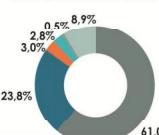
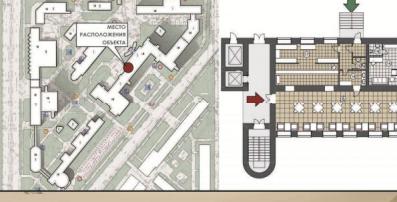
Илл.3.6 Комплексная теоретическая модель организации архитектурной среды кафе



Илл.3.7 Комплексная теоретическая модель организации архитектурной среды закусочной

КОМПЛЕКСНАЯ ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ МОДЕЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ АРХИТЕКТУРНОЙ СРЕДЫ ЗАКУСОЧНОЙ

ТИПОЛОГИЯ ГРАДОСТРОИТЕЛЬНОГО РАЗМЕЩЕНИЯ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

размещение ООП в центре города рядом с общественно значимыми объектами	размещение ООП за пределами городской черты	размещение ООП в периферийном районе города	размещение ООП в рекреационной зоне	размещение ООП в условиях реконструкции	размещение ООП на автомагистралях
					
расположены внутригородской застройки и рассчитаны на круг посетителей постоянно там проживающих		компактные размеры объектов позволяли на совмещение путей сырья и посетителей		размещения ООП на транспортно-пешеходных путях	мобильные объекты ООП
					
зачастую единичный формат заведения, но можно встретить и сетевой аналог		у объектов яркий национальный характер, доминирующее направление кухни - японское		процентное соотношение площадей помещения 	
меню составляет ограниченный ассортимент блюд простого приготовления из определенного вида сырья		ПОДХОДЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ АРХИТЕКТУРНОЙ СРЕДЫ ООП		ПРОБЛЕМА ИССЛЕДОВАНИЙ ПРОЕКТ ЗАКУСОЧНОЙ В ГКБ 1 В Г. ЧЕЛЯБИНСКЕ АВТОРЫ: ПАСЫНКОВА Ю.А.	
модель 2 объем как часть целого	модель 3 реконструкция и модификация объема	модель 4 криволинейный объем			
модель 6 главный объем с удаленным спутником	модель 8 объем в едином объеме	модель 9 комбинированный объем			
ОБЪЕМНО-ПРОСТРАНСТВЕННЫЕ МОДЕЛИ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ					

Илл.3.8 Комплексная теоретическая модель организации архитектурной среды бара

КОМПЛЕКСНАЯ ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ МОДЕЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ АРХИТЕКТУРНОЙ СРЕДЫ БАРА

ТИПОЛОГИЯ ГРАДОСТРОИТЕЛЬНОГО РАЗМЕЩЕНИЯ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

размещение ООП в центре города рядом с общественнозначимыми объектами	размещения ООП в условиях реконструкции	размещение ООП в периферийном районе города	размещение ООП в рекреационной зоне	нестандартное размещение ООП												
<p>размещаются в центральной части города, но прослеживается тенденция их децентрализации</p> <p>характерен отказ от стационарных посадочных мест, в пользу мобильного оборудования, трансформирующегося под нужды посетителей</p> <p>компактные размеры объектов позволяли на совмещение путей сырья и посетителей</p> <p>композиционным и визуальным элементом является барная стойка, производственная зона имеет минимальные размеры, а иногда и вовсе отсутствует</p> <p>бары работают в двух форматах: днем - это закусочная, в вечернее время - это небольшой клуб с живой музыкой</p>																
<p>процентное соотношение площадей помещения</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>Общественная зона</td> <td>68.3%</td> </tr> <tr> <td>Производственная зона</td> <td>16.8%</td> </tr> <tr> <td>Административно-бытовые зоны</td> <td>2,7%</td> </tr> <tr> <td>Складская зона</td> <td>0,5%</td> </tr> <tr> <td>Техническая зона</td> <td>2,1%</td> </tr> <tr> <td>Зоны вертикальных и горизонтальных коммуникаций</td> <td>10,3%</td> </tr> </table> <p>ПОДХОДЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ АРХИТЕКТУРНОЙ СРЕДЫ ООП</p> <ul style="list-style-type: none"> экологический подход образно-художественный подход функциональный подход социокультурный подход личностный подход <p>АПРОБАЦИЯ ИССЛЕДОВАНИЙ ПРОЕКТ БАРА В Г. КОЛПЕЙСКЕ АВТОРЫ: ЕФИМЕНКО В.Ю., РУКОВОДИТЕЛЬ: ПАСЫНКОВА Ю.А.</p>					Общественная зона	68.3%	Производственная зона	16.8%	Административно-бытовые зоны	2,7%	Складская зона	0,5%	Техническая зона	2,1%	Зоны вертикальных и горизонтальных коммуникаций	10,3%
Общественная зона	68.3%															
Производственная зона	16.8%															
Административно-бытовые зоны	2,7%															
Складская зона	0,5%															
Техническая зона	2,1%															
Зоны вертикальных и горизонтальных коммуникаций	10,3%															
<p>модель 1 традиционный объем на основе горизонтальных и вертикальных коммуникаций</p>	<p>модель 2 объем как часть целого</p>	<p>модель 3 реконструкция и модификация объема</p>	<p>модель 4 криволинейный объем</p>													
<p>модель 5 atrium</p>	<p>модель 6 главный объем с удаленным спутником</p>	<p>модель 8 объем в едином объеме</p>	<p>модель 9 комбинированный объем</p>	<p>Экспликация</p> <p>13 - коффе-бар 53,7 м² 14 - кухня (холодный пек., кондитерский цех) 22 м² 15 - кухня (горячий пек., мойка) 39 м² 16 - комната для персонала 7 м²</p>												
ОБЪЕМНО-ПРОСТРАНСТВЕННЫЕ МОДЕЛИ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ																

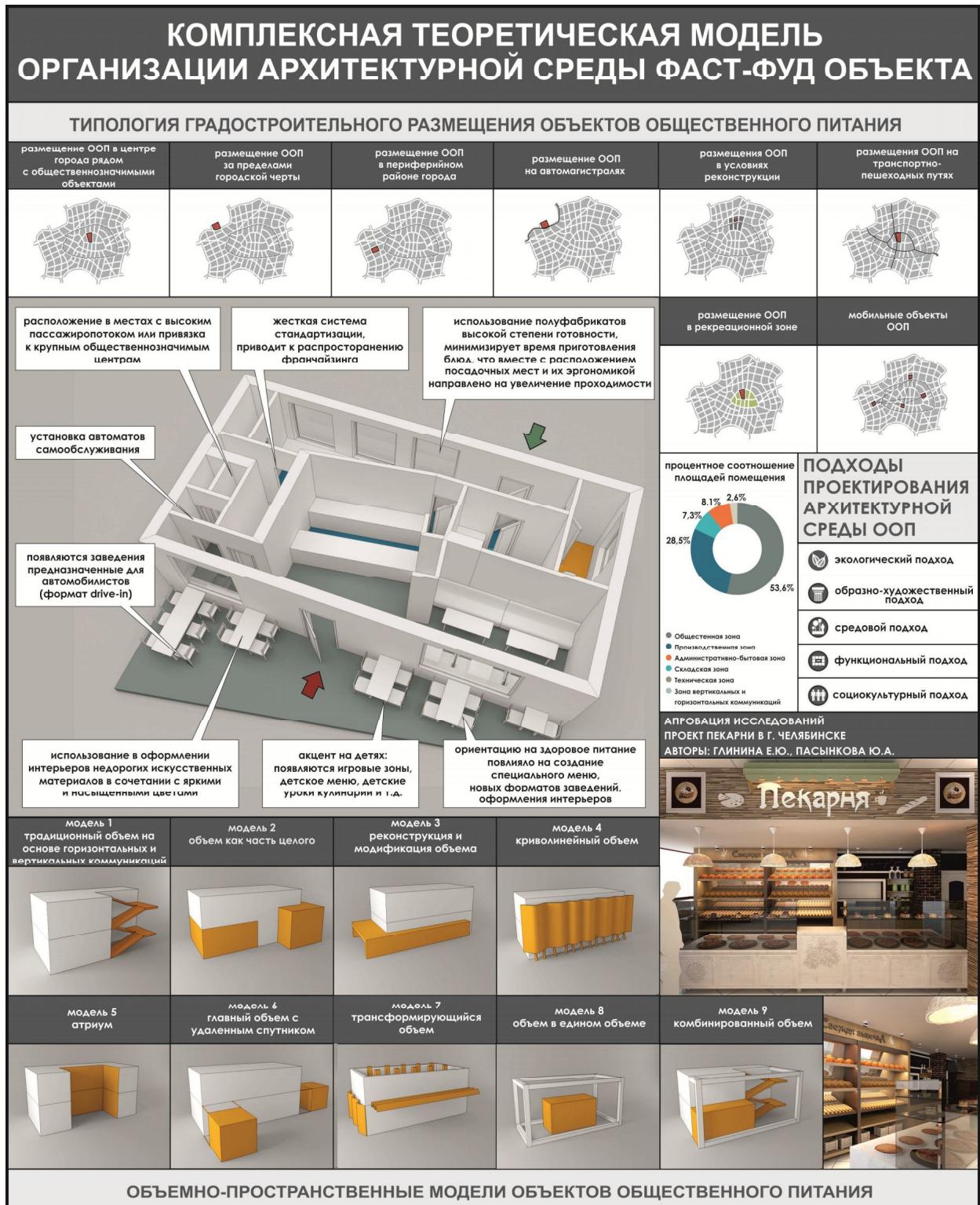
Илл.3.9 Комплексная теоретическая модель организации архитектурной среды кофейни

КОМПЛЕКСНАЯ ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ МОДЕЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ АРХИТЕКТУРНОЙ СРЕДЫ КОФЕЙНИ

ТИПОЛОГИЯ ГРАДОСТРОИТЕЛЬНОГО РАЗМЕЩЕНИЯ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

размещение ООП в центре города рядом с общественно значимыми объектами	размещение ООП в периферийном районе города	размещение ООП на автомагистралях	размещение ООП в условиях реконструкции	размещение ООП на транспортно-пешеходных путях	размещение ООП в рекреационной зоне	мобильные объекты ООП				
<p>распространены как единичные форматы заведения, так и сетевые объекты</p> <p>устройство летних открытых террас в кафе, зачастую они отдельностоящие или расположены перед главным входом</p> <p>компактные размеры объектов повлияли на совмещение путей сырья и посетителей</p> <p>компактные размеры объектов повлияли на совмещение путей сырья и посетителей</p> <p>меню достаточно ограниченное, центральное место занимает кофе, кофейные напитки, чай, дополнения - закуски и десерты; тип сервиса зачастую смешанный</p> <p>композиционным и визуальным элементом является барная стойка, производственная зона зачастую отсутствует из-за отсутствия моечной обусловлено использованием одноразовой посуды</p> <p>специальных предложений: бизнес-ланчи, завтраки, кофе на вынос привлекают дополнительную целевую аудиторию</p>										
<p>процентное соотношение площадей помещения</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: 0;"> <tr> <td>75,1%</td> <td>18,0%</td> <td>1,7%</td> <td>2,4%</td> </tr> </table> <p>ПОДХОДЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ АРХИТЕКТУРНОЙ СРЕДЫ ООП</p> <ul style="list-style-type: none"> экологический подход образно-художественный подход средовой подход функциональный подход социокультурный подход личностный подход <p>АПРОБАЦИЯ ИССЛЕДОВАНИЙ ПРОЕКТ КОФЕЙНИ В Г. ЧЕЛЯБИНСКЕ авторы: Глинина Е.Ю., Пасынкова Ю.А.</p>							75,1%	18,0%	1,7%	2,4%
75,1%	18,0%	1,7%	2,4%							
<p>модель 1 традиционный объем на основе горизонтальных и вертикальных коммуникаций</p>	<p>модель 2 объем как часть целого</p>	<p>модель 3 реконструкция и модификация объема</p>	<p>модель 4 криволинейный объем</p>	<p>модель 5 атриум</p>	<p>модель 6 главный объем с удаленным спутником</p>	<p>модель 8 объем в едином объеме</p>	<p>модель 9 комбинированный объем</p>			
ОБЪЕМНО-ПРОСТРАНСТВЕННЫЕ МОДЕЛИ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ										

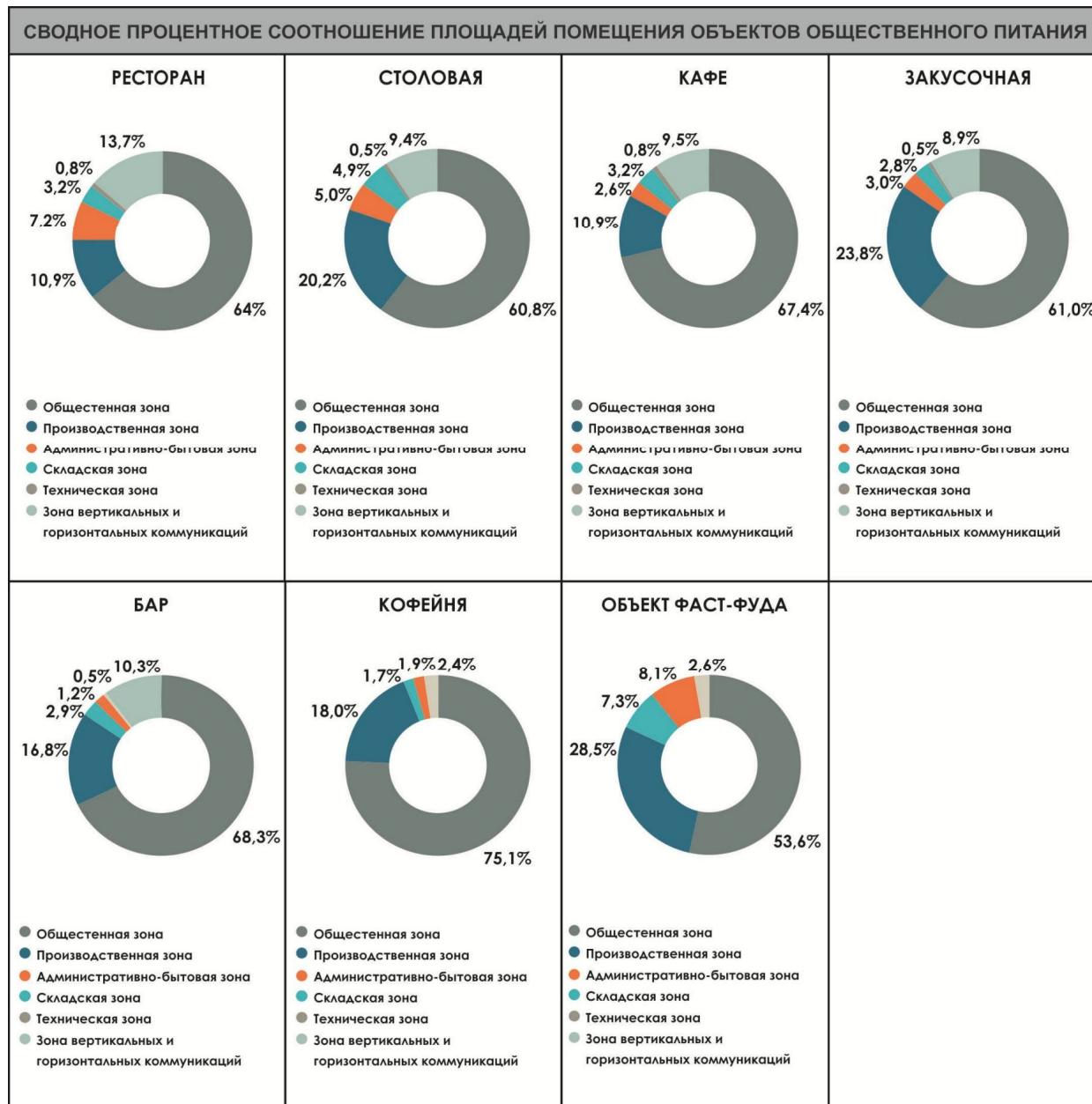
Илл.3.10 Комплексная теоретическая модель организации архитектурной среды фаст-фуд объекта



ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Сводное процентное соотношение площадей помещений объектов общественного питания	112
Приложение 2. Акт о внедрении результатов диссертационного исследования	113
Приложение 3. Акт о внедрении результатов диссертационного исследования	114
Приложение 4. Акт о внедрении результатов диссертационного исследования	115
Приложение 5. Акт о внедрении результатов диссертационного исследования	116

Приложение 1. Сводное процентное соотношение площадей помещений объектов общественного питания



Приложение 2. Акт о внедрении результатов диссертационного исследования

Общество с ограниченной ответственностью
«АХИО»

Адрес: г. Челябинск, ул. Энтузиастов, д. 15д, оф. 5
ИНН: 7453218752 КПП: 745301001 ОГРН: 1107453005439
Телефон: +7 (922) 231-97-40
E-mail: axio.work@yandex.ru

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ООО «АХИО»

Кугаевский Кирилл Валерианович



АКТ

о внедрении результатов диссертационного исследования
архитектора Пасынковой Юлии Андреевны

«Архитектурная среда объектов общественного питания» в реальное
проектирование

Материалы научного исследования Пасынковой Юлии Андреевны, касающиеся организации архитектурной среды объектов общественного питания, были использованы при разработке проектов заведений общественного питания различных типов. Проекты проходили различные стадии проектирования, от «форэскизного проекта» до стадии «проект» и экспертизы с положительным заключением.

1. Пиццерия «ПиццаMания» по улице Молодогвардейцев 27б, в г. Челябинске (стадия - «проспект», 2013 г., заказчик – ООО «ПиццаMания»);
2. Ресторан одесской кухни «Ланжерон» по улице Молодогвардейцев 27б, в г. Челябинске (стадия - «проект», 2013 г., заказчик – ООО «ПиццаMания»).

Внедрение включает в себя следующие научно-практические разработки:

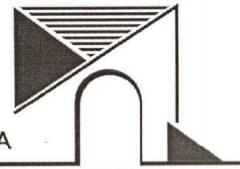
- Анализ объектов общественного питания с целью выявления их особенностей развития, которые выражены в особых требованиях к расположению внутри городской застройки, планировочной структуре, художественном решении интерьеров;
- Архитектурно-градостроительные разработки и рекомендации для проектирования объекта общественного питания в контексте современной городской среды;
- Архитектурно-средовые, функционально-планировочные, композиционно-художественные разработки и рекомендации для создания гармоничной архитектурной среды объектов общественного питания.

ГАП

Кугаевская А.В.

Приложение 3. Акт о внедрении результатов диссертационного исследования

Адрес: 454048, область Челябинская, г. Челябинск, ул. Воровского, 17, Б, 41
ИИН: 7451008252 КПП: 745101001 ОГРН: 1027402903330
Телефон: +7 (3512)635059
E-mail: eallex@mail.ru



ТВОРЧЕСКАЯ МАСТЕРСКАЯ АРХИТЕКТОРА В.П.КОВАЛЕВА



УТВЕРЖДАЮ»

Генеральный директор

ООО «Творческая мастерская архитектора В. Ковалева»

Ковалев В.П.

« » 20 г.

АКТ
О ВНЕДРЕНИИ РЕЗУЛЬТАТОВ
КАНДИДАТСКОЙ ДИССЕРТАЦИОННОЙ РАБОТЫ
архитектора Пасынковой Юлии Андреевны

«Архитектурная среда объектов общественного питания»
в реальное проектирование

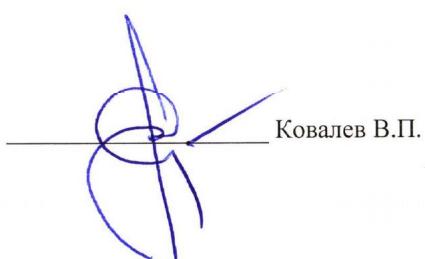
Материалы научного исследования Пасынковой Юлии Андреевны, касающиеся организации архитектурной среды объектов общественного питания, были использованы при разработке проекта общественных зданий с элементами общественного питания. Проект проходил различные стадии проектирования, от «форэскизного проекта» до стадии «проект» с положительным заключением гос.экспертизы.

1. Гостиницы «Radisson» на пересечении ул. Энгельса и ул. Труда в центральном районе г. Челябинска (стадия - «проект», 2013 г., заказчик – ООО «Carlson Rezidor»)

Проект награжден:

- диплом лауреата седьмого регионального смотра-конкурса архитектурных и дизайнерских проектов «Модулор», Челябинск, 2014 г.;
- диплом за второе место в региональном конкурсе «АРТ-ПОЛС-2015», Челябинск, 2015 г.

ГАП



Приложение 4. Акт о внедрении результатов диссертационного исследования



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
 ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АРХИТЕКТУРНО-ХУДОЖЕСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
 (УрГАХУ)
 620075, г. Екатеринбург, ул. К. Либкнехта, д.23,
 телефон: (343) 371-33-69, факс: (343) 371-57-32, e-mail: rector@usaaa.ru, http://www.usaaa.ru
 ОКПО 02069253, ОГРН 1026604940163, ИНН/КПП 6660009018/ 667001001

12 МАЙ 2016 № _____

АКТ
О ВНЕДРЕНИИ В УЧЕБНЫЙ ПРОЦЕСС РЕЗУЛЬТАТОВ
ДИССЕРТАЦИОННОГО ИССЛЕДОВАНИЯ

аспиранта кафедры «Архитектуры» УрГАХУ Пасынковой Юлии Андреевны

посвященное архитектурной среде объектов общественного питания,
 представляемого на соискание ученой степени кандидата архитектуры

Материалы научного исследования и методика ассистента Пасынковой Ю.А. были использованы в учебном процессе на кафедре архитектуры, а именно - в рамках лекционного курса «Актуальные проблемы истории и теории архитектуры по профилю подготовки» с 2012 по 2014 гг., читался один из разделов лекционного курса («Современные объекты общественного питания») для магистрантов второго года обучения.

Так же прикладные методические разработки Ю.А. Пасынковой используются в учебном проектировании (для бакалавров и магистров) при разработке ученых проектов по общественной тематике.

Проректор по учебной работе УрГАХУ

В.И. Исаченко



Заведующая кафедрой Архитектуры
 проректор по научной работе УрГАХУ

Ю.С. Янковская

Приложение 5. Акт о внедрении результатов диссертационного исследования



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
 пр. Ленина, 76, г. Челябинск, Россия, 454080
 Тел./факс (351) 267-99-00, <http://www.susu.ac.ru>, E-mail: admin@susu.ac.ru,
 ОКПО 02066724, ОГРН 1027403857568, ИНН/КПП 7453019764/745301001

АКТ
О ВНЕДРЕНИИ В УЧЕБНЫЙ ПРОЦЕСС РЕЗУЛЬТАТОВ
ДИССЕРТАЦИОННОГО ИССЛЕДОВАНИЯ

Ассистента кафедры «Дизайн» Пасынковой Юлии Андреевны

посвященные архитектурной среде объектов общественного питания,
 представляемого на соискание ученой степени кандидата наук

Материалы научного исследования и методика ассистента Пасынковой Ю.А. были использованы в учебном процессе на кафедре «Дизайн» Архитектурного факультета, - в рамках лекционного курса для бакалавров второго года обучения по дисциплине: «Материалы и композиция в архитектурном проектировании» с 2012 по 2015 гг., для бакалавров четвертого года обучения по дисциплине: «Архитектурно-дизайнерское проектирование» с 2013 по 2015 гг., для бакалавров четвертого года обучения по дисциплине: «Профессиональные средства подачи проекта» с 2015 по 2016 гг.

Прикладные методические разработки Ю.А. Пасынковой используются в учебном проектировании по дисциплине: «Архитектурно-дизайнерское проектирование» при разработке проекта «Проектирование интерьеров общественного здания».

В качестве соруководителя дипломного проектирования Пасынковой Ю.А. при подготовке специалистов применялись результаты исследования в работах студентов Ефименко В. и Тарабаевой М.

Проректор по учебной работе
 Профессор, доктор технических наук



А.А. Радионов

И.О. заведующего кафедрой «Дизайн»
 Доцент, доктор искусствоведения



Н.М. Шабалина