

СПЕЦИФИКА ФОРМИРОВАНИЯ ОБЪЕМНО-ПРОСТРАНСТВЕННОГО И СРЕДОВОГО РЕШЕНИЯ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Пасынкова Ю.А.¹

¹ФГБОУ ВПО «Южно-Уральский государственный университет» (НИУ), Челябинск, Россия, e-mail: Dez_Ylya@mail.ru

Данная статья систематизировала и обобщила опыт формирования объемно-пространственного и средового решения объектов общественного питания. Были сформированы модели взаимного расположения объемов объектов общепита (ООП) (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), а также обозначены тенденции пространственного развития и особенности архитектурно-художественных решений ООП. В качестве аналитической базы использовано более 40 объектов общественного питания Европы, России, стран Востока и США, открывшихся не ранее 2009 г. В исследовании использованы следующие аналитические методы: графоаналитический; обзор существующего опыта проектирования и строительства ООП; систематизация конкретных примеров.

Ключевые слова: предприятие общественного питания, объем, тенденции развития, здание, модель

SPECIFICITY OF TRIDIMENSIONAL AND ENVIRONMENTAL FORMATION OF CATERING

Pasynkova Y.A.¹

¹South Ural State University, Chelyabinsk, Russia, e-mail: Dez_Ylya@mail.ru

In this article systematized and generalized experience of tridimensional and environmental formation of catering. Were formed the models of the mutual disposition of volumes of catering (the traditional volume is based on horizontal vertical communications volumes, the volume is built into the surrounding buildings, reconstruction and modification of the volume, the curvilinear volume, the atrium, the main volume with the outlying companion, the transforming the volume, the volume in the unified volume.) Defined the trends of tridimensional development and estimated particular qualities of architectural and artistic solutions of catering. As the analytical framework was used over 40 catering facilities in Europe, Russia, the countries of the East and the United States, opened no earlier than 2009. The study is based on following analytical techniques: graphic-analytical; review of existing experience in the design and construction of catering; systematization of specific examples.

Keywords: catering, volumes, trends, building, model

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. Рассмотрев более 40 объектов общественного питания Европы, России, стран Востока и США с точки зрения проектирования и эксплуатации, можно заметить определенную специфику формирования объемно-пространственного и средового решения объектов общественного питания. В основе аналитической базы лежат зарубежные рестораны, открывшиеся не ранее 2009 г. В исследовании использованы следующие аналитические методы: графоаналитический; обзор существующего опыта проектирования и строительства ООП; систематизация конкретных примеров.

Объемно-планировочная структура здания — это система объединения главных и вспомогательных помещений избранных размеров и форм в единую целостную композицию [1]. 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 общественного питания можно разделить на две основные системы: отдельно стоящие и встроенно-пристроенные.

Объекты общепита, размещенные в отдельно стоящих 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. Отдельно стоящие объекты общепита — это довольно редкое явление, так как они должны были сформироваться исторически, в момент разработки генплана.

Встроенно-пристроенные объекты общественного питания, размещенные 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 — фудкорте. К недостаткам встроенно-пристроенных вариантов относятся ограниченные планировочные и объемно-пространственные решения, это вызвано особенностью конструкции жилых и общественных зданий.

Анализируя специфику 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 стилового 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 сутью, 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, обуславливая атмосферу предприятия питания, в конечном счете диктует его объемно-планировочное решение. [2]. Опираясь на проведенный анализ с учетом принадлежности ООП к одному из двух типов с точки зрения взаимного расположения объемов, можно выделить 8 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 формы. 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 образованы 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 являются расширение функций нового объема или его полная рефункционализация. Модель чаще всего применяется в условиях плотной исторической застройки центральных районов города. Примерами являются 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 [3]. Достаточно часто 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, Англия.

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 происходит вокруг центрального универсального пространства, которое может трансформироваться и в зависимости от потребностей ООП менять свое функциональное наполнение. 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 жесткой планировочной структуры. Примерами 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 [5]. 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. Такой встроенной ячейкой является кафе «IPPUDO» в Сиднее, Австралия.

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 разносторонних факторов: социальных, градостроительных, 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 ряд архитектурно-художественных решений объектов общепита:

1) взамен применяемых ранее сплошных стен используется облегченный каркас с ограждением из стекла, что позволяет увеличить зрительный объем и усилить связь внутреннего пространства помещений с окружающим ландшафтом;

2) популярными остаются экологические подходы к проектированию – использование озеленения ограждающих конструкций, входных групп;

3) применение в отделке наружных ограждающих конструкций современных материалов с улучшенными теплотехническими и эксплуатационными характеристиками;

4) пластическая организация поверхности объема, использование сетчатых динамических оболочек в решении фасадов;

5) популярны контрастные по характеру и фактуре отделочные материалы: пластик, стекло, дерево и натуральный камень.

В проектировании и строительстве предприятий общественного питания также важное место отводится решению их интерьеров. Многолетняя практика свидетельствует о сложившихся направлениях в этой области [4]. Современные решения интерьеров предприятий общественного питания различны. Одним из приемов в решении современных интерьеров являются раскрытие внутреннего пространства и связь с окружающей средой. Это достигается за счет максимального остекления объема, устройства террас и балконов с видовыми площадками, а также с помощью наружной трансформирующейся стены. Выбор приема во многом зависит от климатических особенностей места расположения ООП.

Популярным остается экологический подход к проектированию – использование озеленения как элемента отделки (фитодизайн). Цветовая палитра ООП колористически разнообразна, характерны многообразие оттенков и контрастность сочетаний, прослеживается преобладание теплой цветовой гаммы. Во всех интерьерах присутствуют «фоновые» цвета. Цвет в объектах общественного питания является активным средством эмоционального и коммуникативного воздействия. В отделке наряду с традиционными материалами широко используются различные синтетические аналоги, которые заменяют дорогостоящие отделочные материалы.

Конструктивные особенности современных ООП увеличивают вариативность расстановки оборудования и организации технологического процесса.

Внутреннее пространство современных объектов общепита отличается повышенной степенью декоративности, применением контрастных по характеру и фактуре материалов, обилием аксессуаров, тактильно приятных предметов и покрытий.

Многие современные интерьеры ресторанов, кафе, баров и других предприятий имеют свои индивидуальные особенности, как правило, ни эмоционально, ни стилистически не связанные с окружающей городской средой, а подчиненные своей внутренней тематической идее. Исключение составляют ООП, у которых визуальные связи с внешним окружением являются доминантой средового образа.

Популярна индивидуализация внутреннего пространства объекта общественного питания, это проявляется в оформлении и предметном наполнении заведения. Используются штучные элементы или изделия ручной работы.

Свет в интерьере ООП не только носит функциональный характер, но и является дизайнерским приемом оформления пространства. Использование многоцветности и динамичности в освещении позволяет создать цельную светодинамическую композицию.

Часто в отделке современных интерьеров ООП используются крупномасштабные элементы, резко контрастирующие с остальным предметным наполнением.

Благодаря архитектурной среде, объединяющей облик и пространство здания, объекты общественного питания остаются в памяти не только у посетителей, но и у жителей города. Среда становится рекреационным и досуговым пространством. При комплексном формировании ООП учитываются такие элементы средового дизайна, как: благоустройство, малые архитектурные формы, ландшафт, информационные устройства, средства визуальных коммуникаций, уличное оборудование, элементы временного и праздничного оформления. Проанализировав аналоги объектов общественного питания Европы, России, стран Востока и США, можно выделить ряд приемов организации средового пространства:

1) использование в оформлении среды временного и праздничного оборудования. Прослеживается взаимосвязь социальных и средовых уровней, в которой вторая откликается на запросы первой;

2) интеграция среды во внутреннее пространство ООП за счет устройства панорамного остекления и сезонных объектов;

3) использование светового дизайна; зачастую световое оформление динамично и включает в себя развлекательный и информативный подтекст;

4) экологический подход к проектированию, что благоприятно сказывается на микроклимате среды, ее фактурном и цветовом разнообразии, сохранении зрительной целостности.

Прослеживается тенденция к образному решению пространства с использованием символа места. Предметное наполнение становится произведением искусства, так среда становится уникальной и запоминающейся, появляются ярко выраженный акцент, «маркеры» места.

Вывод

Несмотря на разностороннюю направленность работ, посвященных исследованию объектов общественного питания, отсутствовало комплексное изучение принципов формирования архитектурной среды ООП. Данная статья систематизировала и обобщила опыт формирования объемно-пространственного и средового решения объектов общественного питания. Были сформированы модели взаимного расположения объемов объектов общепита, а также обозначены тенденции пространственного развития и особенности архитектурно-художественных решений ООП. Созданная систематизация

научных знаний приведет к совершенствованию архитектурных решений современных объектов общественного питания.

Список литературы

1. Гельфонд А.Л. Архитектурное проектирование общественных зданий и сооружений [Текст] : учеб. пособие / А.Л. Гельфонд. — М.: Архитектура-С, 2006. — 280 с.: ил.
2. Змеул С.Г., Маханько Б.А. Архитектурная типология зданий и сооружений [Текст] / С.Г. Змеул, Б. А. Маханько. - Архитектура-С, 2004. — 238 с.: ил.
3. Магай А.А., Гордина Е.Ж. Принципы формообразования атриумных высотных зданий [Электронный ресурс] // Архитектон: известия вузов. — 2007. — № 20: URL: http://archvuz.ru/2007_4/3 (дата обращения: 20.09.15).
4. Уренев В.П. Архитектура предприятий общественного питания [Текст] / В.П. Уренев. — 128 с.: ил.
5. Янковская Ю.С. Архитектура в постиндустриальном мире [Текст] / Ю. С. Янковская. — Екатеринбург: Архитектон, 2007. — 90 с.: ил.

Рецензенты:

Десятов В.Г., д.архитектуры, профессор, ФГБОУ ВПО «Уральская государственная архитектурно-художественная академия», г. Екатеринбург;

Антропова Ю.Ю., д.соц.н., профессор, проректор ГАОУ ДПОСО «Институт дополнительного образования», г. Екатеринбург.