



УДК 640.432:72.012

УДОСКОНАЛЕННЯ КЛАСИФІКАЦІЇ СУЧАСНИХ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ

Асп. Р.М. Агліуллін
Науковий керівник доц. О.О. Сафронова
Київський національний університет технологій та дизайну

Мета і завдання. Метою дослідження є визначення основних загальних критеріїв формування простору підприємств громадського харчування (закладів ресторанного господарства) для подальшого виявлення його особливостей і рекомендацій щодо дизайну. **Завдання дослідження:** проаналізувати типи сучасних закладів харчування та критерії їх класифікацій за існуючими нормативними матеріалами і на основі аналізу досвіду проектування. Узагальнити знайдену інформацію та доповнити, враховуючи основні фактори впливу на формування інтер'єру підприємств громадського харчування.

Об'єкт та предмет дослідження. **Об'єкт дослідження** – інтер'єри закладів ресторанного господарства. **Предмет дослідження:** типологія закладів харчування, їх різновиди; вплив різних факторів (методів обслуговування, часу обслуговування, тощо) на формування простору.

Методи та засоби дослідження. Вивчення літературних джерел, норм та стандартів щодо заданої тематики дослідження, систематизація, узагальнення знань. Синтез висновків і пропозицій.

Наукова новизна та практичне значення отриманих результатів. На підставі аналізу світового й вітчизняного досвіду проектування, нормативних документів, удосконалено класифікацію типів закладів ресторанного господарства з врахуванням їх сучасних різновидів, запропонований ряд критеріїв впливу на формування простору підприємств громадського харчування.

Результати дослідження. На початковому етапі планування і проектування закладу виникає багато питань. Від типу закладу, що проектується (ресторан, бар або невелике кафе), будуть залежати рішення щодо розташування обладнання та комунікацій. Кожне підприємство громадського харчування має свої нюанси та особливості. Наприклад, виходячи з конкретного типу підприємства і різновиду ресторанного господарства (нічний клуб, кав'ярня чи бар при фітнес-клубі, тощо), необхідно відповісти на наступні питання: хто буде відвідувачами закладу (молодь, офісні працівники, сім'ї, дружні компанії тощо), яка буде кухня (японська, італійська, російська, українська), який передбачається режим роботи, тощо. Метод обслуговування, в свою чергу, впливає на кількість посадкових місць, запропоноване меню. Відповідність класу, так звані додаткові показники комфорту, яким відповідають ресторани, клуби і бари, залежать від ряду аспектів: передбачуваної середньої вартості чека (фінансові можливості майбутніх відвідувачів), особливостей і переваг майбутнього закладу (відкрита кухня, сцена, тераса, наявність плазмових екранів, перегляд спортивних передач, послуги для дітей, танцмайданчик, наявність вітрин та інше).

На основі аналізу типів сучасних закладів харчування та критеріїв їх класифікацій згідно з національними та міжнародними стандартами, в роботі пропонується доповнити існуючу національну типологію закладів ресторанного господарства – міжнародною. Пропоновані типи закладів, зведені в таблицю і класифіковані за такими характеристиками: різновиди ресторанного господарства,

Сучасні матеріали і технології виробництва виробів широкого вжитку та спеціального призначення

Комп'ютерний дизайн інтер'єру і меблів



методи обслуговування, час обслуговування, клас (комфорт, рівень обслуговування, надання послуг) та групи ресторанного господарства Типи закладів та їх характеристики зведено в таблицю, що може стати в нагоді при проектуванні аналогічних підприємств. Запропонована структура класифікації та фрагмент таблиці наведені нижче.

Таблиця 1 - Основні критерії формування простору підприємств громадського харчування (приклад)

№	Тип ресторанного господарства	Різновиди ресторанного господарства	Метод обслуговування	Час обслуговування	Клас (рівень обслуговування)	Групи ресторанного господарства
1	Майданчик харчування. Мають загальну торговельну залу.	1. Фестиваль вуличної їжі. 2. Святковий захід. 3. Інше.	1. Само-обслуговування. 2. Продаж через стійку.	1. Швидкого обслуговування.	1. Народне гуляння.	Продаж їжі і напоїв, як правило, призначених для споживання на місці, з розважальною програмою або без неї.
2	Кафе. Заклад РГ із широким асортиментом страв нескладного готування, кондитерських виробів і напоїв.	1. Кав'ярня. 2. Таверна. 3. Кафе-бар. 4. Кафе-пекарня. 5. Чайний салон. 6. Інше.	1. Само-обслуговування. 2. Офіціантами.	1. Середній.	1. Звичайний.	

Висновки. Визначення основних загальних критеріїв формування простору підприємств громадського харчування є основою для подальшого виявлення його особливостей і рекомендацій щодо його дизайну.

На основі вітчизняного і закордонного досвіду проектування, основних наукових публікацій, власних досліджень, планується виділити основні фактори впливу на формоутворення інтер'єрного простору підприємств громадського харчування, узагальнити засоби забезпечення архітектурно-художньої виразності і психологічного комфорту інтер'єрів. Особливої уваги слід надати аналізу впливу меблів на формування інтер'єрного простору сучасних закладів харчування, складанню класифікації барних меблів за різними ознаками, виявленню основних факторів впливу на формування меблів в закладах громадського харчування і засобів підвищення їх архітектурно-художньої виразності та функціональності.

Ключові слова: класифікація закладів ресторанного господарства, заклади ресторанного господарства, критерії формування простору, ресторан, бар.

ЛІТЕРАТУРА

1. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: національні стандарти України: ДСТУ 4281:2004. – (Державний стандарт України).
2. Ресторанне господарство. Терміни та визначення: ДСТУ 3862-99. – (Державний стандарт України).
3. Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства : ДБН В.2.2-25:2009. – (Державні будівельні норми України)