

**О. В. Дмитрів,
В. П. Ковальський,
А. В. Бондар,
В. С. Абрамович**

ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНІ РІШЕННЯ РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ ПРИ РЕВІТАЛІЗАЦІЇ ПРОМИСЛОВИХ ОБ'ЄКТІВ

Вінницький національний технічний університет

Анотація

В роботі наведено результати аналізу принципів прийняття об'ємно-планувальних рішень ресторанних комплексів при ревіталізації промислових об'єктів.

Встановлено, що об'ємно-планувальні рішення нових ресторанних комплексів залежать від архітектурних особливостей, поверховості і планування промислових будівель, стану їх конструкцій. Також великий вплив має містобудівне розташування закладу. Визначено, що при ревіталізації промислових об'єктів прагнути потрібно до створення єдиного містобудівного простору з існуючим навколишнім середовищем.

Ключові слова: ревіталізація, оновлення, промисловий об'єкт, ресторан, об'ємно-планувальні рішення, об'ємно-просторова організація будівлі, архітектурно-планувальні схеми ресторанів.

Abstract

The results of the analysis of the principles of making spatial planning decisions of restaurant complexes in the revitalization of industrial facilities are presented.

It is established that the spatial planning decisions of new restaurant complexes depend on architectural features, storeys and planning of industrial buildings, the state of their structures. The town-planning location of the institution also has a great influence. Determined that in the revitalization of industrial sites should strive to create a single urban area with the existing environment.

Keywords: revitalization, renovation, industrial facility, restaurant, spatial planning solutions, spatial organization of the building, architectural and planning schemes of restaurants.

Вступ

Створення ресторанних комплексів при ревіталізації промислових об'єктів вимагає дотримання комплексу принципів ефективності, надійності, довговічності, технологічності, естетичності, економічності, безпеки, ергономічності та дотримання наявних певних обмежень, які можливі при виборі матеріалів, розміщенні та взаємозв'язку приміщень ресторану і т.п. [1]. Особливо важливими вимогами при створенні ресторанних комплексів, у тому числі в межах проведення ревіталізації, є гігієнічні [2].

Основний матеріал

При проведенні ревіталізації об'ємно-планувальних рішень ресторанних комплексів залежать від архітектурно-планувальної організації уже існуючої будівлі чи її частин (поверхів, групи приміщень, цехів, розміщення основних конструктивних елементів всередині будівлі). Завданням при створенні закладу ресторанного господарства є поєднання в єдине ціле всіх необхідних груп приміщень і їх раціональне розміщення в межах уже існуючих виробничих приміщень чи з незначною їх реконструкцією. Розрізняють наступні групи приміщень, від зв'язку між якими залежить майбутня планувальна схема ресторану [1]:

- 1) група складських приміщень для короткочасного зберігання продуктів при відповідному температурному режимі;
- 2) група виробничих приміщень складається з основних цехів (заготовочний і доготовочний), спеціалізованих (кулінарний, кондитерський та інші) та допоміжних (наприклад, мийні), що забезпечують переробку сировини і випуск готової продукції;
- 3) група торговельних приміщень забезпечує реалізацію готової продукції та організацію її споживання (зали, барна стійка, вестибюль з гардеробом і санвузлами);

- 4) група адміністративних і побутових приміщень забезпечує відповідні умови праці і відпочинку робітників закладу (приміщення і санвузли для персоналу, кабінет директора і т.п.);
- 5) група технічних приміщень призначена для обслуговування всіх інших приміщень ресторану (котельня, електрощитова та інші).

При проектуванні ресторанних господарств компонування груп приміщень має відбуватись за ходом технологічного процесу при дотриманні будівельних норм, санітарних і протипожежних правил. Це дозволяє ефективно організувати процес виробництва, підвищити якість продукції та обслуговування, дотримуватись санітарних норм. Таким чином спочатку розміщують складські, виробничі, а потім торгівельні приміщення, які мають зручний і найкоротший зв'язок між собою та із адміністративно-побутовими і технічними приміщеннями. Потоки відвідувачів та обслуговуючого персоналу, чистого і брудного посуду, сировини, готової продукції і відходів не мають перепинатися. Обов'язково контролюється відповідність параметрів мікроклімату (температурно-вологісний режим, швидкість руху повітря, його забрудненість), світлового режиму (рівень освітленості робочих місць, розподіл світла в приміщенні), акустичного режиму та просторових характеристик приміщень (величина і форма приміщення, наявність проходів між обладнанням) санітарно-гігієнічним вимогам [3], [4].

Як при проектуванні ресторанів у нових будівлях, так і при ревіталізації існуючих, необхідно прагнути до компактності, залишаючи можливість перепланування приміщень у зв'язку із зміною функціонального призначення закладу або взагалі розміщення у ньому комбінованих громадських просторів (виставкових центрів, кав'ярень-бібліотек, арт просторів, залів для громадських зібрань).

Прийняті об'ємно-планувальні рішення ресторанних комплексів мають забезпечувати комфорт для персоналу і відвідувачів і відповідати наступним вимогам [1], [5], [6]:

- вхід у торгівельні приміщення має бути із вулиці, а у виробничі та побудові – з двору;
- торгівельні приміщення мають бути ізольованими від побутових, а виробничі і складські – бути непрохідними;
- складські приміщення розміщуються по напрямку руху сировини при забезпеченні вантажно-розвантажувальних робіт;
- виробничі приміщення розміщуються відповідно послідовності виконання стадій технологічного процесу приготування продукції;
- торгівельні приміщення розміщуються відповідно ходу руху відвідувачів із забезпеченням евакуації людей у випадку пожежі;
- адміністративно-побутові приміщення компонуються єдиним блоком із забезпеченням взаємозв'язку із усіма групами приміщень та наближенням до службових сходових кліток;
- технічні приміщення мають розміщуватись максимально близько до тих приміщень, які обслуговують, і при можливості мати самостійний вхід;
- у багатоповерхових будівлях вимагається наступне розміщення приміщень: побутові і технічні – у підвальних чи на перших поверхах; частина технічних, адміністративних та виробничих – не нижче першого поверху з природнім освітленням; торгівельні – частково на першому поверсі; доготовочні цехи, мийні тощо – на верхніх поверхах; виробничі приміщення – на першому поверсі біля зовнішніх стін; частина побутових, складських, технічних – у центрі будівлі;
- дозволяється створення укрупнених груп функціонально споріднених приміщень (наприклад, єдиної кухні).

При ревіталізації промислових об'єктів під сучасні потреби можуть виконувати трансформацію самих виробничих будівель (рис. 1) [7].

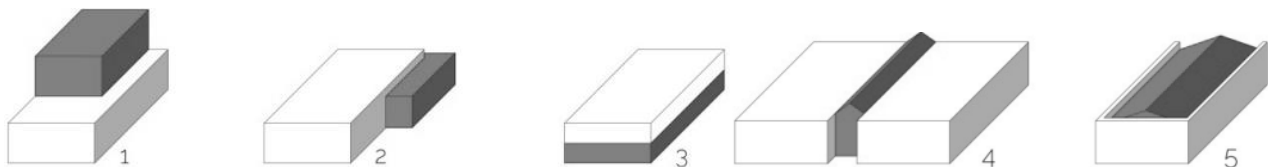


Рисунок 1 – Способи трансформації промислових будівель: 1 – надбудова; 2 – прибудова; 3 – трансформація існуючого простору; 4 – заповнення простору між будівлями; 5 – збереження зовнішніх стін зі зміною частини будівлі

Також при ревіталізації можуть проводити зміну архітектурно-просторової організації (рис. 2) з

метою надання промисловим будівлям більш ефективного використання чи при значному пошкодженні окремих конструктивних елементів, фасадів і т.п. [8].

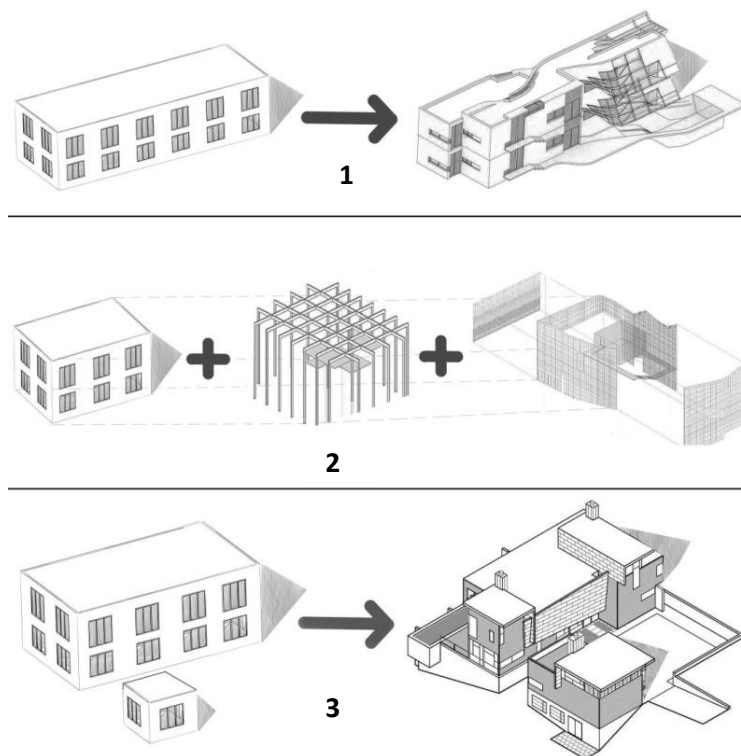


Рисунок 2 – Основні методи зміни архітектурно-просторової організації промислових будівель:
1 – редизайн; 2 – аплікація; 3 – інтеграція

Метод редизайну полягає у радикальній зміні зовнішнього вигляду споруди та втрати нею типологічних ознак. Найчастіше застосовується для реконструкцій заводських і фабричних територій.

Метод аплікації дозволяє створити нові архітектурно-художні композиції за допомогою зміни площини пластики фасадів з окремих вставок або накладок, фальш-фасадів. Дозволяє створити сучасні архітектурні стилі морально застарілих промислових будівель, які не несуть архітектурної чи культурної цінності.

Метод інтеграції являє собою створення нової об'ємно-просторової композиції на основі існуючої будівлі, що може відбуватись шляхом врізки додаткових елементів і структур в існуючі конструкції будівлі (надбудова мансардного поверху, прибудова сходів, ганку, терас, скульптурних елементів).

Дані методи допомагають поєднати промисловий об'єкт і оточуюче міське середовище.

Розміщення ресторану при ревіталізації промислових об'єктів можливе в будівлях різного типу, а тому він може бути за своїм містобудівельним положенням: окремостоячим, прибудованим або вбудованим в будівлю чи окремі її приміщення, що мали інше призначення, розміщуватись у вставці між будівлями різного призначення. При виборі архітектурно-планувальної схеми впливають поверховість, наявні конструкції, існуюче розміщення приміщень у будівлі. Тому відбувається зворотня залежність: не потужність проєктованого ресторану і його специфіка визначає об'ємно-планувальні параметри будівлі, а навпаки доводиться вписувати проєктований ресторан у існуючі габаритні схеми промислової будівлі. Тому новостворені приміщення ресторанів неодмінно отримують риси, пов'язані з формуванням виробничого простору, а саме: великі вікна та двері, відкриті балки перекриттів, ферми, сітка промислових колон, ліхтарі верхнього світла тощо [9].

Велике значення має містобудівне розміщення об'єкту ревіталізації в структурі існуючої конкретної забудови [10], [11]:

- розміщення ресторану в будівлі, що стоїть окремо, найбільш простий прийом ревіталізації, який має багато переваг, зокрема незалежне планування та функціональне напруження закладу;
- розміщення ресторану у прибудовах (або вставках) до промислової будівлі може бути обумовлене різними факторами: архітектурними вимогами, потребою поєднати існуючу історичну

забудову із сучасною, подальшим функціонуванням окремих цехів підприємства, поєднанням різномірних за призначенням будівель у єдине міське середовище, неможливість розміщення закладу харчування у існуючих виробничих приміщеннях через доцільність їх ревіталізації для житлового фонду, розміщення об'єктів культури чи освіти, торгових площ і т.п. або зношення частини конструкцій та їх недовговічність;

- розміщення ресторану у пустуючих виробничих приміщеннях у будівлях іншого призначення, які частково чи повністю функціонують (готелі, вокзали, театри, кінотеатри, корпуси освітніх і медичних закладів, торгівельні центри, виробничі, адміністративні чи житлові будівлі, корпуси промислових підприємств). Таке розміщення викликає додаткові складнощі через пересікання відвідувачів закладу із існуючими людськими потоками (робітники, відвідувачі, студенти і т.п.). Тому додатковою вимогою є влаштування додаткового входу у ресторан з вулиці, при можливості – і з двору. Якщо ресторан вбудовується у житлову будівлю, то ускладненим є планування приміщень через розміри житлових секцій, розміщення інженерних комунікацій, системи вентиляції та інше, тому місткість таких закладів громадського харчування не повинна перевищувати 50 місць.

Поверховість об'єкту ревіталізації чи поверх розміщення ресторану також впливає на планувальні рішення закладу:

- ресторани до 100 місць можна розміщувати у одному поверсі;
- ресторани на 100-200 місць можна розміщувати у одному або двох поверхах;
- ресторани на 300-500 місць необхідно розміщувати у двох поверхах;
- ресторани на 500 місць і більше необхідно розміщувати у трьох поверхах.

Переваги мають ресторани при їх розміщенні в одному поверсі чи на першому поверсі. Це дозволяє створювати сезонні (літні) заклади, розширюватись завдяки літнім терасам, але основна перевага полягає більш раціональному плануванні та у кращому взаємозв'язку груп основних приміщень закладу.

Якщо промисловий об'єкт ревіталізації розміщений в районах сформованої міської забудови і є багатоповерховим, то раціонально створювати ресторани більшої потужності та місткості або комплексні громадські простори, які будуть поєднувати офісні, торгівельні, культурні, відпочинкові простори і ресторанный комплекс у одній будівлі [11]. Основний недолік багаторівневих ресторанів – ускладнення взаємозв'язку між приміщеннями та більша вартість експлуатації. Однак у виробничих цехах із висотою поверху 4,5-6,0 метрів і більше під час їх ревіталізації доцільно збільшувати площу ресторану шляхом побудови сходів і розділення вертикального простору на кілька рівнів. Раціонально у такому випадку використовувати просту, прямолінійну планувальну конфігурацію, а однакові за функціональним призначенням приміщення розташовувати один під одним.

Вибір об'ємно-планувальних рішень ресторанних комплексів при ревіталізації промислових об'єктів має враховувати:

- сформовані містобудівельні особливості та існуюче міське середовище;
- існуючий архітектурний ансамбль;
- наявність прибудов, виступів та ускладнення простої прямокутної форми будівлі ускладнює будівельні роботи, проведення комунікацій, благоустрій прилеглої території і т.п.;
- обирати необхідно ту форму будівлі чи архітектурно-планувальну схему (при розміщенні ресторану всередині будівлі), яка б дозволила найкраще організувати взаємозв'язок торгівельних і виробничих приміщень ресторану.

При створенні на основі існуючих виробничих підприємств ресторанних комплексів можливе застосування таких архітектурно-планувальних схем: цетричної, кутової, поздовжньої, поперечної, Г-подібної, Т-подібної [2], [5].

Висновки

Об'ємно-планувальні рішення нових ресторанних комплексів не завжди приймаються за найраціональнішою схемою, а тяжіють до поверховості і планування промислових будівель, стану їх конструкцій. Це визначає площу ресторану і кількість місць, направленість технологічного процесу. Як правило, обіграючи архітектурні особливості промислової споруди, обирають центричну, кутову, поздовжню чи поперечну однібічну схеми розміщення виробничих приміщень у закладі, що збільшує відстані та може створювати перетинання потоків персоналу і відвідувачів.

Містобудівне розташування закладу безпосередньо впливає на його функціональну спрямованість (рибний ресторан, бар, піцерія, кав'ярня, кондитерська), складність проведення перепланування чи

створення єдиного містобудівного простору з існуючим навколишнім середовищем, інвестиційну привабливість.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

[1] ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). [Чинний від 01-09-2010]. Вид. офіц. Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. 83 с.

[2] Організація виробництва та обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. / За заг. ред. В. А. Антонової. Донецьк : ДонНУЕТ, 2007. 326 с.

[3] Апатенко Т. М. Методичні рекомендації до організації самостійної роботи, проведення практичних занять і виконання курсової роботи з дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» (для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа). Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. 39 с.

[4] Апатенко Т. М. Конспект лекцій з дисципліни „Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства” (для студентів 4 курсу за напрямом підготовки 6.140101 „Готельно-ресторанна справа”). Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 33 с.

[5] Терешкін О. Г., Балацька Н. Ю. Конспект лекцій з курсу «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства». Харків : ХДУХТ, 2016. 135 с.

[6] Гайко Ю. І., Шишкін Е. А. Методичні рекомендації для організації самостійної роботи, проведення практичних занять і виконання розрахунково-графічних робіт із навчальної дисципліни «Реновація промислових будівель». Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. 16 с.

[7] Івашко О. Д. Досвід ревіталізації нерентабельних промислових підприємств під нові функції. *Містобудування та територіальне планування*. Вип. 68. Київ, 2018. С. 198-209.

[8] Іваночко У. І., Засадій М. Л. Особливості архітектурно-просторової організації громадської забудови на реструктуризованих промислових територіях. *Містобудування та територіальне планування*. Вип. 50. Київ, 2013. С. 245-254. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/MTP_2013_50_35. (дата звернення: 15.11.2020).

[9] Кисіль С. С., Бармашина Л. М. Аналіз формування інтер'єрів промислових будівель, що не використовуються за основним функціональним призначенням та були піддані реновації. *Сучасні проблеми архітектури та містобудування*. Київ, 2011. № 26. С. 307-315.

[10] Дмитрів О. В., Ковальський В. П., Бондар А. В. Ревіталізація промислових об'єктів у центральній частині міста на прикладі ресторану «Неон». *Інноваційні технології в будівництві-2020*: матеріали міжнар. наук.-техн. конф., м. Вінниця, 10.11.2020 – 12.11.2020 р. Вінниця, 2020. URL: <https://conferences.vntu.edu.ua/index.php/itb/itb2020/paper/viewFile/10851/9055>. (дата звернення: 20.11.2020).

[11] Белинь Т. І., Абрамович В. С., Ковальський В. П. Принципи та прийоми архітектурно-планувальної організації будинків культури та дозвілля. *Всеукраїнська науково-практична Інтернет-конференція студентів, аспірантів та молодих науковців «Молодь в науці: дослідження, проблеми, перспективи» (МН-2020)*: м. Вінниця, 18-29 травня 2020 р. С. 189-192. URL: <https://conferences.vntu.edu.ua/index.php/mn/mn2020/paper/viewFile/8659/7246>. (дата звернення: 15.11.2020).

Дмитрів Олег Вікторович – магістр кафедри будівництва, міського господарства та архітектури, Вінницький національний технічний університет, Вінниця, e-mail: grandlogol@gmail.com

Ковальський Віктор Павлович – к.т.н., доцент кафедри будівництва, міського господарства та архітектури, Вінницький національний технічний університет, Вінниця, e-mail: kovalskiy.vk.vntu.edu@gmail.com

Бондар Альона Василівна – кандидат технічних наук, старший викладач кафедри містобудування та архітектури, Вінницький національний технічний університет, Вінниця, e-mail: alichka.vin@i.ua

Абрамович Віта Сергіївна – магістр кафедри будівництва, міського господарства та архітектури, Вінницький національний технічний університет, Вінниця, e-mail: 2b16b.abramovych@gmail.com

Dmitriv Oleg V. – master of Construction, Urban and Architecture Department, Vinnytsia National Technical University, Vinnytsia, e-mail: grandlogol@gmail.com

Kowalski Victor P. – Ph.D., assistant professor of Construction, Urban and Architecture Department, Vinnytsia National Technical University, Vinnytsia, e-mail: kovalskiy.vk.vntu.edu@gmail.com

Bondar Alena V. – Ph.D. (Candidate of Technical Sciences), senior lecturer of Construction, Urban and Architecture Department, Vinnytsia National Technical University, Vinnytsia, e-mail: alichka.vin@i.ua

Abramovych Vita S. – master of Construction, Urban and Architecture Department, Vinnytsia National Technical University, Vinnytsia, e-mail: 2b16b.abramovych@gmail.com