ОБЪЕМНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ РЕШЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания

Цель планировки здания — соединение в одно целое всех групп помещений, входящих в состав предприятия, с учетом их взаимосвязи и требований, которые предъявляют к проектированию каждой из них.

Порядок планировки здания:

- выбор типа здания (отдельно стоящее, пристроенное или встроенное в здание иного назначения);
- выбор этажности и конфигурации;
- выбор архитектурно-планировочной схемы, размещение помещений в здании, размещение оборудования.

Современные требования торгово-технологических процессов:

- принцип поточности;
- четкости выполнения технологических процессов при обязательном соблюдении правил безопасности и производственной санитарии.

Объемно-планировочное решение предприятия определяется:

- функциональным назначением предприятия;
- конструктивным решением здания;
- градостроительными факторами;
- природно-климатическими факторами;
- архитектурно-художественными задачами;
- техническими и экономическими требованиями.

От функционального назначения предприятия зависят состав помещений, их площадь, взаимосвязь и группировка помещений.

При разработке конструктивного решения проектируемого предприятия учитывают общую конструктивную схему, виды применяемых конструкций, сетку внутренних несущих опор, тип фундамента, габариты применяемых сборных конструктивных элементов и т. п.

Градостроительные и природно-климатические факторы — это конфигурация и величина участка строительства, его ориентация по странам света и к господствующим ветрам, рельеф, климатический район строительства, характер окружающей застройки и природной среды, связь с транспортными магистралями, улицами и проездами.

Архитектурно-художественные задачи — создание художественного образа сооружения в соответствии с его месторасположением в условиях городской застройки и необходимостью создания единой архитектурной композиции.

Технические требования учитывают уровень инженерного оборудования, удобство сообщения помещений проектируемого предприятия, располагаемых на разных этажах, качество наружной и внутренней отделки стен, потолков и полов; создание благоприятных температурно-влажностных условий, в том числе систем отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха; условия нормального естественного и искусственного освещения помещений.

К экономическим требованиям проектирования относят эффективное использование площади и объема здания, сокращение площади коммуникационных, технических и прочих вспомогательных помещений, экономию затрат труда, материалов и энергии при возведении и оборудовании здания, сокращение сроков строительства и эксплуатационных расходов.

Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания

Предприятия общественного питания по своему градостроительному положению могут размещаться:

- в отдельно стоящих зданиях;
- быть пристроенными к зданиям иного назначения при обособленности всех групп помещений;
- быть встроенными в здания иного назначения при совмещении некоторых групп помещений предприятия с аналогичными группами помещений этих зданий.

Заготовочные предприятия размещают, как правило, в отдельно стоящих зданиях. Отдельные заготовочные цехи могут входить в состав распределительных холодильников, плодоовощных и продовольственных баз и складов.

Доготовочные предприятия и предприятия, работающие на сырье, могут размещаться: в отдельно стоящих зданиях в составе общественных и торговых центров, рыночных комплексов; во встроенных, встроенно-пристроенных помещениях жилых и общественных зданий, во вспомогательных зданиях производственных предприятий.

Отдельно стоящие здания, в которых размещаются предприятия общественного питания, могут быть одноэтажными и многоэтажными, с подвалом и без него. Выбор этажности определяется мощностью предприятия и условиями градостроительства.

Преимущества предприятий питания расположенных в одноэтажных зданиях перед предприятиями, которые находятся в многоэтажных зданиях:

- в них наиболее просто решается вопрос взаимосвязи отдельных групп помещений;
- отпадает необходимость в устройстве лестниц, подъемников, что значительно снижает стоимость строительства.

Недостатки:

Однако для одноэтажных зданий требуется большая площадь застройки, поэтому крупные предприятия (как заготовочные, так и доготовочные), а также предприятия, расположенные в районах сложившейся застройки, рекомендуется размещать в многоэтажных зданиях. В целях экономии городской территории отдельно стоящие предприятия общественного питания с числом мест свыше 200 следует размещать в многоэтажных зданиях.

Конфигурация зданий ПОП

Для заготовочных предприятий должна быть простой (в виде прямоугольника). Наличие пристроек, выступов вызывает значительное увеличение площади участка, отводимого под строительство, усложняет подвод коммуникаций, индустриализацию строительства, удорожает благоустройство участка.

Для доготовочных предприятий допускается та форма здания, при которой наилучшим образом решается вопрос о взаимосвязи помещений в соответствии с технологическим процессом производства.

Архитектурно-планировочные схемы размещения помещений внутри здания ПП

Заготовочные предприятия

В схемах заготовочных предприятий основное место занимает расположение холодильных камер (для хранения сырья и готовой продукции), которые желательно объединять в блоки с предельно простой конфигурацией; всякое иное их расположение приводит к устройству длинных, дорогостоящих коммуникаций и большому расходу дорогостоящего изоляционного материала. Рекомендуется несколько планировочных схем расположения холодильного блока в здании предприятия:

- центричная, или островная;
- П-образная, или полуостровная;
- Г-образная, или угловая;
- линейная, или торцевая.

Все планировочные схемы имеют в плане прямоугольную форму.

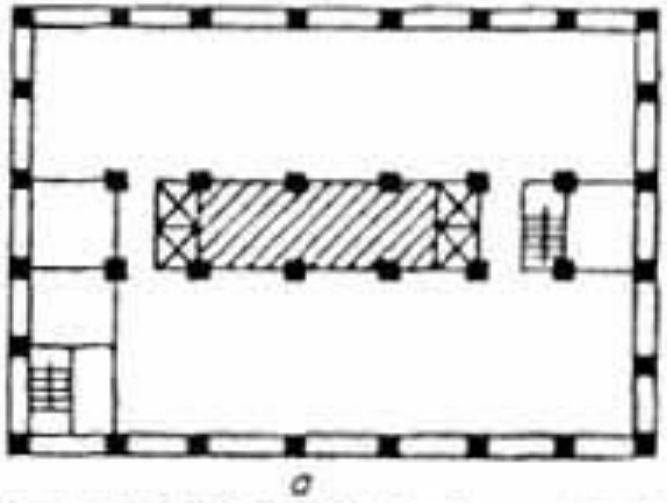
Архитектурно-планировочные схемы размещения помещений внутри здания предприятия питания

Заготовочные предприятия

В схемах заготовочных предприятий основное место занимает расположение холодильных камер (для хранения сырья и готовой продукции), которые желательно объединять в блоки с предельно простой конфигурацией; всякое иное их расположение приводит к устройству длинных, дорогостоящих коммуникаций и большому расходу дорогостоящего изоляционного материала. Рекомендуется несколько планировочных схем расположения холодильного блока в здании предприятия:

- центричная, или островная;
- П-образная, или полуостровная;
- Г-образная, или угловая;
- линейная, или торцевая.

Все планировочные схемы имеют в плане прямоугольную форму.

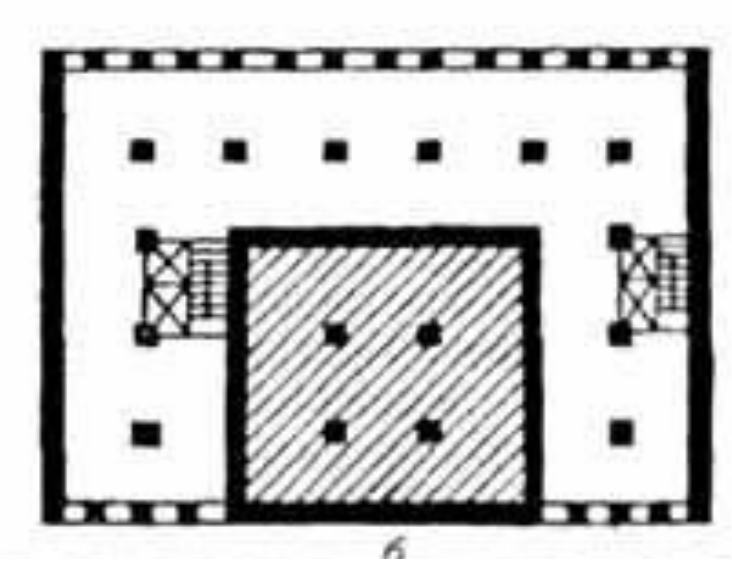


Центричная планировочная схема холодильных камер

При этой схеме холодильные камеры располагаются в центре здания, а с четырех сторон к ним примыкают производственные помещения. Расположение холодильных камер в центре здания рационально, так как они занимают неосвещенную часть здания, в то время как производственные помещения, расположенные по периметру, имеют естественное освещение. На основе данной композиционной схемы можно осуществлять планировку одноэтажных и многоэтажных зданий заготовочных предприятий. В последнем случае в средней части здания во всех этажах размещают холодильные цехи.

На схеме холодильные камеры заштрихованы

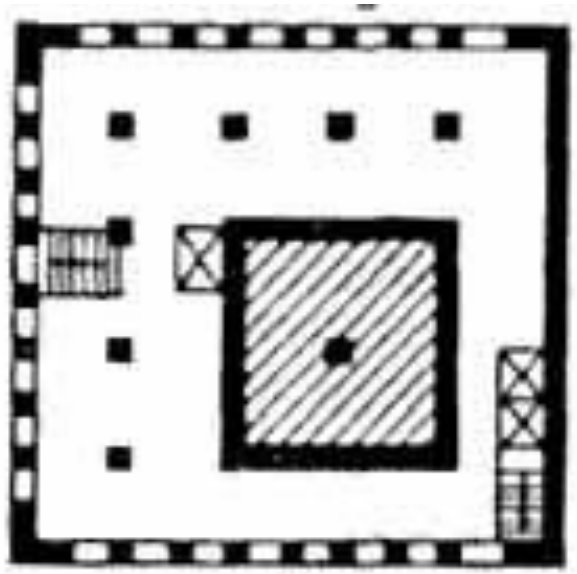
П-образная планировочная схема холодильные камеры



При П-образной планировочной схеме холодильные камеры расположены также в средней части здания, но производственные помещения примыкают к ним только с трех сторон; четвертой стороной они примыкают к наружной стене.

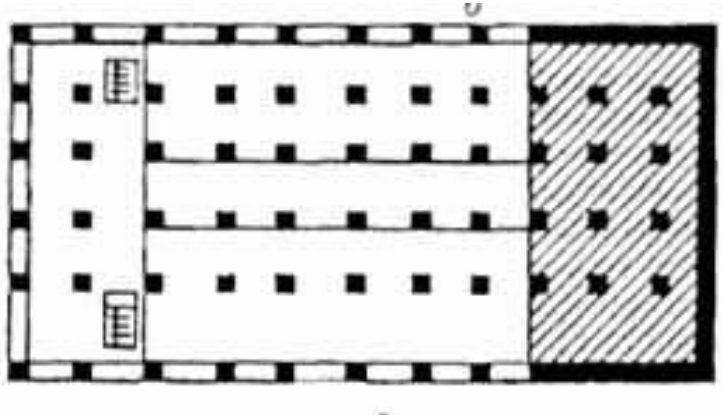
На схеме холодильные камеры заштрихованы

Г-образная планировочная схема холодильных камер



При Г-образной планировочной схеме холодильные камеры частично встроены в здание предприятия, а производственные помещения примыкают к ним только с двух сторон. Такая планировочная схема может быть применена при ограниченном составе производственных помещений по отношению к запроектированной емкости холодильника.

На схеме холодильные камеры заштрихованы



Линейная или торцевая, планировочная схеме холодильных камер

При линейной, или торцевой, планировочной схеме холодильные камеры примыкают к зданию с торцевой стороны. Таким образом, здание четко разграничивается на две части: производственную и складскую.

В торце здания располагаются холодильные камеры, а в остальной части — производственные цехи и остальные помещения. Такая планировочная схема может быть рекомендована для предприятий небольшой мощности (примерно 10-15 т перерабатываемого сырья) или для отдельных заготовочных цехов, которые можно пристраивать к крупным городским холодильникам.

Рассмотренные выше планировочные схемы могут быть применены при проектировании одноэтажных зданий заготовочных предприятий. Для многоэтажных зданий наиболее рациональны центричная и П-образная планировочные схемы.

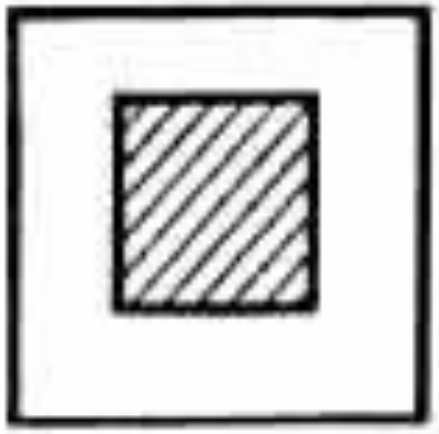
При планировке предприятий, расположенных в одноэтажных зданиях, группы помещений размещают в соответствии с направлением технологических, транспортных и людских потоков.

Если предприятия расположены в многоэтажных зданиях, то основные группы помещений можно располагать в различных вариантах и сочетаниях. Однако при этом необходимо соблюдать некоторые общие требования: на первом этаже располагают складские помещения, помещения экспедиции, цех по переработке овощей, магазин кулинарии; на втором и третьем этажах — прочие производственные помещения.

Доготовочных предприятий и предприятий, работающих на сырье

При выполнении планировочных решений доготовочных предприятий и предприятий, работающих на сырье, главную роль играет взаимосвязь основных групп помещений — для потребителей и производственных, а точнее, залов и горячего цеха. В связи с этим рекомендуется несколько архитектурно-планировочных схем:

- ❑ центричная;
- ❑ фронтальная;
- ❑ глубинная;
- ❑ угловая.

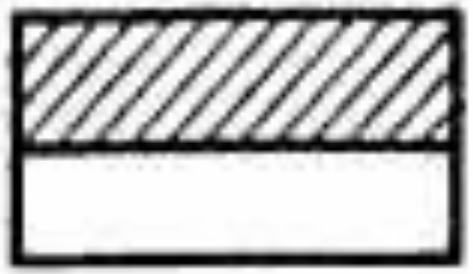


Центричные планировочные схемы плана здания

При этой схеме горячий цех с прочими производственными и другими помещениями проектируют в центре здания, а залы с раздачами размещаются вокруг них. При такой планировке здание в плане может иметь круглую или прямоугольную форму, близкую к квадрату. По этой схеме можно проектировать многозальные предприятия вместимостью 200 мест и более. Каждый зал имеет свою раздачу, примыкающую к горячему цеху. Помещения, расположенные в центре здания, имеют верхнее боковое естественное освещение за счет увеличения высоты средней части здания. Залы и другие помещения, расположенные вокруг центральной части здания, имеют боковое естественное освещение. Основной недостаток центричной схемы — удаленность отдельных мест в зале от раздачи и моечной столовой посуды.

Основной недостаток центричной схемы — удаленность отдельных мест в зале от раздачи и моечной столовой посуды.

На схеме помещения для потребителей



Фронтальная планировочная схема плана здания

При фронтальной планировочной схеме план здания условно делится на две части параллельно продольной оси. Со стороны главного фасада размещают группу помещений для потребителей, а в противоположной половине здания — производственные, складские и другие помещения. Характерная особенность этой схемы — вытянутая по всему фронту здания прямоугольная форма зала. По этой схеме зал с раздачей своей удлиненной частью примыкает к горячему цеху, моечной столовой посуды и сервизной (на предприятиях с обслуживанием официантами), помещению для резки хлеба. Зал и производственные помещения имеют естественное боковое освещение. К залу могут быть пристроены террасы и веранды для организации летних мест. По фронтальной схеме проектируют предприятия общественного питания вместимостью 100 мест и более.

Основной недостаток указанной схемы — значительная протяженность зала, а следовательно, большие расстояния от раздачи до отдельных мест в зале.

На схеме помещения для потребителей

Глубинная планировочная схема плана здания

При глубинной планировочной схеме план здания условно делится пополам параллельно короткой стороне. Со стороны главного фасада размещают группу помещений для потребителей, с противоположной стороны — все остальные помещения. Характерная особенность этой схемы состоит в том, что все основные помещения последовательно размещаются в глубине здания в соответствии с технологическим процессом производства. При глубинной планировочной схеме зал с раздачей примыкает к горячему цеху и моечной столовой посуды узкой стороной. Освещение зала и производственных помещений естественное.

Недостаток схемы — ограниченный фронт раздачи, поэтому ее применяют при проектировании небольших предприятий.

На схеме помещения для потребителей заштрихованы

Угловая планировочная схема плана здания

При угловой планировочной схеме залы располагаются в плане здания смежно, под углом друг к другу и соответственно примыкают с двух сторон к производственным и другим помещениям. Горячий цех и примыкающие к нему производственные помещения могут иметь верхнее боковое освещение за счет увеличения высоты средней части здания. Залы имеют боковое естественное освещение. Данная планировочная схема может быть рекомендована для предприятий вместимостью 200 мест и более с несколькими обособленными залами, связанными раздачами с горячим цехом.

На схеме помещения для потребителей заштрихованы

Описанные планировочные схемы применяют при проектировании **одноэтажных** отдельно стоящих зданий доготовочных и предприятий общественного питания, работающих на сырье.

В **многоэтажных** зданиях в связи с некоторыми особенностями размещения помещений на разных уровнях необходимо придерживаться следующих рекомендаций:

в верхних этажах размещают:

- ❑ залы с раздачами и моечными столовой посуды;
- ❑ залы с раздачами, горячим и холодным цехами, моечными столовой и кухонной посуды;
- ❑залы с раздачами и основными помещениями.

На первом этаже — все остальные помещения, входящие в состав предприятия.

На первом этаже у наружных стен располагают производственные помещения, требующие естественного освещения (цехи мясо-рыбный и овощной на предприятиях, работающих на сырье, или доготовочный цех и цех обработки зелени на предприятиях, работающих на полуфабрикатах, помещение изготовления мучных изделий, кондитерский цех), часть технических (вентиляционная камера, тепловой пункт) и административных помещений. В центре здания могут быть расположены складские, бытовые и остальные технические помещения.

Во всех случаях на первых этажах рекомендуется размещать магазины кулинарии. При расположении помещений в плане здания необходимо учитывать все требования, которые предъявляют как к группам в целом, так и к отдельным помещениям внутри каждой группы. В случае многоэтажных зданий при размещении помещений необходимо наметить места расположения лестниц и подъемников; сбалансировать площади помещений по этажам.

Последний этап выполнения планировки предприятия — расстановка оборудования в цехах и других помещениях.

Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения

Для обслуживания населения микрорайонов наряду с отдельно стоящими зданиями предприятий общественного питания проектируют кооперированные здания и предприятия, встроенные в первые этажи жилых домов.

В кооперированных зданиях обычно размещают одновременно два или три предприятия повседневного обслуживания (например, столовая, кафе, закусочная, магазин продовольственных товаров, комбинат бытового обслуживания). При этом предусматривают универсальное использование общих помещений и возможность изоляции одного предприятия от другого. При объемно-планировочном решении всего кооперированного здания определяющим является планировочное решение предприятия общественного питания как наиболее сложное в техническом отношении.

Планировочные решения предприятий общественного питания на первых этажах жилых домов

На первых этажах жилых домов можно проектировать небольшие предприятия (столовые, специализированные предприятия), работающие на полуфабрикатах высокой степени готовности, охлажденной готовой кулинарной продукции, с числом мест не более 100, предприятия по отпуску обедов на дом. Габариты встроенных предприятий общественного питания должны соответствовать конструктивной основе жилого дома, что осложняет планировочное решение предприятия.

Типовые проекты предприятий, встроенных в первые этажи жилых домов, предусматривают расположение зала между лестничными клетками в пределах двух смежных секций; подсобные помещения размещают в соседних секциях, отделенных от зала лестничной клеткой, а моечные привязаны к сети водопровода жилого дома. Такое планировочное решение усложняет взаимосвязь отдельных помещений. Загрузочные люки для продуктов наиболее рационально размещать в торцах здания с устройством тупиковых разгрузочных площадок, что дает возможность изолировать тротуар вдоль дома от разгрузочных операций и не мешать пешеходному движению.

Планировочные решения предприятий общественного питания при торговых центрах

В сети торгово-бытового обслуживания все шире применяют торговые центры. Это комплексы, объединяющие различные предприятия торговли, общественного питания и бытового обслуживания. В состав торгового центра входят такие предприятия общественного питания, как рестораны, столовые, кафе, специализированные предприятия, магазины кулинарии.

При проектировании торгового центра необходимо размещать предприятия общественного питания так, чтобы к ним был свободный доступ как с улицы, так и из внутренних помещений.

Все предприятия общественного питания торгового центра должны обслуживаться единым комплексом цехов, складских, технических и административно-бытовых помещений. Блок предприятий общественного питания может размещаться в отдельно стоящем здании или кооперироваться в одном здании с другими предприятиями и учреждениями торгового центра.

Планировочные решения предприятий общественного питания при гостиницах

Планировочные решения предприятий общественного питания при гостиницах должны соответствовать основным требованиям проектирования общегородской сети, а также удовлетворять следующим условиям: обеспечивать питанием всех проживающих в гостинице; вести обслуживание в номерах; обслуживать население района, города. Эти условия должны найти отражение в планировочных решениях: связь ресторана с этажами гостиницы осуществляется посредством специальных лифтов, вход в зал предусматривается как из гостиницы, так и через вестибюль с улицы.

Планировочные решения предприятий общественного питания по месту работы и учебы населения

Планировочные решения предприятий общественного питания по месту работы и учебы населения должны удовлетворять тем же требованиям, что и общедоступные предприятия. Вместе с тем особенность организации их работы — большие потоки потребителей в обеденный перерыв, студентов и учащихся в перемену. Поэтому для ускорения обслуживания большое значение имеет правильное планировочное решение раздач. Данные предприятия могут размещаться как в отдельно стоящих зданиях, так и занимать часть зданий иного назначения. Блоки питания, встроенные в многоэтажные здания, могут размещаться на нескольких этажах.

Планировочные решения специализированных предприятий быстрого обслуживания

В условиях индустриализации общественного питания большое значение придается проектированию и строительству специализированных предприятий быстрого обслуживания, планировочные решения которых должны учитывать:

- работу предприятий на полуфабрикатах высокой степени готовности, кулинарных изделиях и готовых блюдах, централизованно вырабатываемых заготовочными предприятиями общественного питания (предприятиями пищевой промышленности);
- обеспечение рационального распределения общей площади предприятия за счет сокращения площадей коридоров, многофункционального использования подсобных помещений, объединения помещений одинакового назначения;
- с целью ускорения обслуживания потребителей предусматривать рациональную организацию рабочих мест буфетчиков (барменов). Специализированные предприятия общественного питания рекомендуется размещать во встроенных, пристроенных или отдельно стоящих зданиях.

Основные строительные параметры зданий

Основными строительными параметрами зданий считаются: шаг опор (сетка колонн) и высотные габариты, привязка элементов конструкций к координационным осям и т.п.

Сетка колонн в залах предприятий для обычных условий строительства должна, как правило, приниматься при вместимости зала: до 100 мест — 6 х 6 м, от 100 до 200 мест — 6 х 6, 6 х 7,2; от 200 до 300 мест — 7,2 х 7,2, 6 х 9 м; свыше 300 мест — 6 х 9, 9 х 9, 6 х 12 м.

При строительстве одноэтажных зданий специализированных предприятий общественного питания можно применять архитектурно-конструктивную схему сборно-разборных зданий павильонного типа с облегченным металлическим каркасом и многослойными стеновыми панелями, а также капитальных зданий из металлических, деревянных и других легких конструкций.