



Міністерство освіти і науки України
Національний університет водного господарства та природокористування

Кафедра основ архітектурного проектування,
конструювання та графіки

03-06-8

Методичні вказівки

до курсового проекту «Кафе на 40 місць»
для студентів за напрямом підготовки
6.060102«Архітектура»
денної форми навчання



Національний університет
водного господарства
та природокористування

Рекомендовано до
друку методичною
комісією напряму
«Архітектура»
(протокол № 3 від 13
грудня 2013 р.)

Рівне-2013

Методичні до курсового проекту «Кафе на 40 місць»
дисципліни «Архітектурне проектування» для студентів
за напрямом підготовки 6.060102 «Архітектура» денної
форми навчання / Т. В. Байца, О. В. Байцар-Артеменко. –
Рівне: НУВГП, 2013. - 14 с.

Упорядники: Т. В. Байца ст. викладач, О. В. Байцар-
Артеменко, ст. викладач.

Відповідальний за випуск: В. М. Ромашко, кандидат
технічних наук, доцент, виконуючий обов'язки
завідуючого кафедрою основ архітектурного
проектування, конструювання та графіки

Зміст.

Вступ	2
1. Загальні дані.	2
2. Вимоги до планування ділянки.	4
3. Вимоги до планування приміщень	5
4. Склад проекту	9
5. Рекомендована література	14

© Байцар-Артеменко О.
В., Байцар Т. В., 2013
© НУВГП, 2013

Вступ.

Велика кількість підприємств громадського харчування зосереджена у великих містах та промислових центрах. Наприклад: один Нью-Йоркський ресторан нараховує більше 400 тисяч; в Чикаго на 4.5 млн. жителів припадає більше 1000 ресторанів і кафетеріїв; в Празі, що налічувала в 1956 році менше 1000000 жителів, було близько 200 тисяч місць.

У Франції широку популярність набули кафе. У Парижі, наприклад, із 90% підприємств харчування складають кафе.

Підприємства громадського харчування мають високу рентабельність, тому широке використання повинні отримати в Україні широке використання.

1. Загальні дані.

Вся сітка системи громадського харчування, за кордоном, ділиться на три групи: комерційні (відкрита сітка), які працюють на отримання доходів; друга - напівкомерційна (закрита сітка), які створюються при підприємствах, вони працюють на прибуток регламентований господарчим договором прибутку; третя – це підприємства без прибутку підприємницького, які знаходять в прямій залежності від шкіл, університетів, деяких промислових підприємств та інші.

Значний приріст по кількості – отримали заклади громадського харчування при роботі з напівфабрикатами, які доставляють із фабрик, м'ясокомбінатів (Рис.6).

По призначенню підприємства суспільного харчування поділяються на мікрорайонні: невеликі кафе, столові, домашні кухні, які розміщуються в мікрорайонних центрах; районні – більш широка сітка столових, кафе, ресторанів, закусочних, які розміщуються на території і в центрі житлових районів; міські – великі ресторани і кафе загальноміського значення.

По характеру виробництва продукції дані підприємства розподіляються на:

- заготівельні, такі, що виробляють харчові напівфабрикати, які призначаються для столових, ресторанів, відкритої торгівлі спеціалізованих магазинах напівфабрикатів і кулінаріях;

- доготівельні – такі, що використовують напівфабрикати, доготовляють їх і реалізують свою продукцію у вигляді готових блюд;

- з повним виробничим циклом, такі що працюють на сировині і реалізують свою продукцію у вигляді готових страв.

Підприємства суспільного харчування проектуються в режимі роботи напівфабрикатах.

В поселеннях де нема підприємств для виробництва напівфабрикатів, підприємства суспільного харчування допускається проектувати в режимі роботи на сировині згідно кількості місць:

столові громадської сітки харчування	50 – 500
дієтичні столові	50 - 200
столові вищих навчальних закладів	згідно розрахунку
ресторани	100 – 500
кафе загального типу	50 – 400
спеціалізовані кафе	25 – 150
закусочні загального типу	50 – 100
спеціалізовані закусочні	50 – 100
буфети	8 – 36
пивні бари	50 – 150

Домові кухні потрібно проектувати потужністю 500 – 2000 обідів.

Приміщення для продажу напівфабрикатів і кулінарних виробів проектують в складі столових і ресторанів або окремо в будинках згідно їх призначення.

Буфети на підприємствах допускається проектувати при умові якщо на підприємстві працює 50 чоловік і більше.



2. Вимоги і розміщення ділянки.

Рентабельність того чи іншого підприємства харчування залежить від розташування в населеному середовищі. Переважно їх розташовують на самих людних вулицях міст та населених пунктів, в перших поверхах житлових будинків, на магістралях.

Підприємства громадського харчування проектується двох типів:

1. загально доступні (відкриті підприємства, їдальні, ресторани, кафе, закусочні, буфети, пивні бари, магазини кулінарії і домашньої кухні), які призначені для обслуговування населення;

2. підприємства які обслуговують населення по місцю праці, навчання чи лікування:

- столові, буфети заводів, офісів, установ, шкіл, дитячих садочків, лікарень, баз відпочинку.

Підприємства відкритої сітки громадського харчування проектується в складі громадських і торгових центрах, в окремо стоячих будівлях, в прибудовах або будівлях іншого призначення з максимальним наближенням їх до споживача, користувача.

Столові відкритої сітки громадського харчування розміщуються на території житлових районів за врахуванням обслуговування громадян підприємств закладів розміщених на цих територіях.

Ресторани, кафе які розміщуються на магістралях, поблизу зупинок громадського транспорту, в зонах праці та відпочинку.

Площі земельних ділянок для окремо стоячих будівельні підприємства громадського харчування:

- | | | | | | | |
|--------------------------|----|-----|-----|-----|-----|------|
| - кількість місць | 50 | 100 | 200 | 300 | 500 | 1000 |
| - площа ділянки в м.кв.. | | | | | | |
| - на одне місце в залі | 28 | 23 | 14 | 10 | 9 | 7 |

Для підприємств висотою більше двох поверхів, площа земельної ділянки потрібно зменшувати на 25%. На земельній ділянці підприємства громадського харчування передбачається

площадка тераса для розміщення столиків, для відвідувачів в літній період, яку огороджують, господарську зону з під'їзними шляхами, розвантажувальними площадками і контейнерами для сміття.

Виробничу зону і розвантажувальні площадки підприємств громадського харчування, які розміщуються в житлових будинках потрібно розміщувати в торцевій частині будинку, де нема входу в житлові приміщення. Над розвантажувальними площадками та головними входами необхідно передбачити навіси. Будівлі і прибудови які розміщують підприємства громадського харчування, кафе мусять розміщуватися на відстані не менше ніж 6 м. від червоної лінії.

Відстань від вікон і дверей приміщень громадського харчування, кафе до площадок з контейнерами для сміття, мусять бути не менше 20 м.

На ділянці підприємства громадського харчування передбачуються під'їзди,

автостоянки, пішохідні доріжки, штучне освітлення та озеленення.

Автостоянки для автомобілів і мотоциклів мусять знаходитися не далі 200 м., для велосипедів – поблизу даного об'єкту.

3.Вимоги до планування приміщення.

Об'ємно – планувальні характеристики підприємств харчування за кордоном різноманітне. Велика кількість їх по конфігурації в плані та об'ємного рішення пояснюється, з однієї сторони, відсутністю типового проектування, з другої – наявністю приватної власності на землю та нерухомість.

На Об'ємно – планувальні рішення впливають також особливості національних кухонь і їх традицій.

Різнманітність технологічних процесів, у поєднанні один з одним, дають можливість підприємству громадського харчування привернути увагу майже у двічі більше відвідувачів ніж

підприємства, що дотримуються одного із великої кількості технологічного процесу. Так, у США успішно працюють комбінати, які складаються із декількох залів і відносять до однієї ресторанної мережі: гриль бари, бари коктейлі та інше. Широко розповсюджені кафе молочні, кондитерські, закусочні, автомати закусочні. Тому допускається в одному приміщенні влаштувати кабінети, бокси при складному обслуговуванні відвідувачів (Рис.7).

В зв'язку з технологічним процесом всі приміщення поділяються на :

- приміщення для відвідувачів;
- виробничі;
- складські;
- адміністративно побутові;
- технічні.

Склад і площі приміщень підприємств громадського харчування див. Табл. №1.

Приміщення для відвідувачів а також адміністративні та виробничі, розміщується в надземних, цокольних поверхах.

Складські приміщення, технічні, побутові, а при спеціальному обґрунтуванні – приміщення для відвідувачів, виробничі і адміністративні допускається розмішувати в підвальних поверхах при забезпеченні необхідних санітарно гігієнічних умов і забезпечення дотримання вимог пожежної безпеки, а також технічно – конструкторських нормативів.

В кафе з кількістю місць в залах 40 чоловік, передбачується в деяких випадках окремі входи для персоналу та відвідувачів. Сходи для персоналу розміщуються з умовою можливості

використання їх для евакуації відвідувачів. Вхід в кафе, яке розміщується в житлових будинках мусять бути окремими, а ті що розташовуються у громадських будівлях допускається суміщувати з входами даної споруди. Сходові клітки мусять бути відділені

від приміщень будь – якого призначення дверима глухими або оскленими.

Головні сходові марші для відвідувачів з першого на другий поверх, в будівлях другої степені вогнестійкості, допускається проектувати відкритими без вестибюлів і поверхових холів. Влаштування порогів в залах виробничих і складських приміщеннях не допускається.

В перекриттях приміщень для великогабаритного обладнання передбачають вантажні отвори.

Зали, виробничі і адміністративні приміщення мусять мати природне освітлення (бокове або верхнє).

Гардеробні, вбиральні, умивальні, душові, кладові, мийки, приміщення зав виробництва, роздаточні, сервізні, експозиції, технічні приміщення, коридори, а також всі приміщення в підвалах допускається проектувати без природнього освітлення.

Стіни і перекриття приміщень підприємств громадського харчування, що розмішуються в житлових та інших будівлях, проектуються з врахуванням норм допустимого в них шуму.

Конструкції підлог у всіх приміщеннях не повинні мати пустоти, а в покриттях підлог не допускається застосування паст і мастик.

Перепади рівнів підлог виробничих приміщеннях і залах (окрім залів ресторанів) не допускається.

Стіни у виробничих і складських приміщень обов'язково мусять бути облицьовані на висоту 1.8 м., коридори на висоту 1.5 м., водостійкими матеріалами, що допускають систематичне очищення, миття.

Кафе, які розташовані в парках мають велику кількість місць на відкритому просторі під навісом.

Склад і площі приміщень кафе загально типу на 40 чоловік в м.кв. Табл. № 1.

Кількість місць в залах	40
Кількість блюд вдень в кафе	
З самообслуговуванням / з офіціантами	1200 / 900
Кількість нічних виробів в день в кафе	


Назва приміщень

Вестибюль (гардероб, умивальник, вбиральня)	20
Зали в кафе з самообслуговуванням:	80
Зали в кафе з офіціантами	70
Кімната офіціантів	-
Виробничі:	
Буфет	8
Гарячий цех	20 – 25
Холодний цех:	
Приміщення для різки хліба	8
Доготівельний цех	8
Холодний	8
Цех обробки зелені	-
Приміщення для мучних виробів	-
Кондитерський цех	-
Приміщення зав виробництвом	-
Мий очна столової посуду	14
Сервісна	14
Мий очна сервісної посуду	6
Складова для тари	6
Складова для напівфабрикатів	10
Роздаткова	10
Складські приміщення:	
Камери що охолоджуються:	
М'ясна, рибна, овочева,	9 / 9 / 9
Молочних продуктів, жирів	9 / 9
Гастрономії фруктів, ягід, напоїв, овочів	9 / 9 / 9 / 9 / 9
Харчових відходів	- 8
Складова сухих продуктів	5
Складова вино – горілчаних виробів	5
Складова інвентарю	-

Мийка тари	8
Завантажувальна	8
Адміністративно – побутові:	
Кабінет директора	6
Контора	6
Каса	-
Приміщення персоналу	-
Гардероб для персоналу	12
Гардероб для офіціантів	5
Приміщення для білизни	4
Душові , вбиральні	6

Всього в кафе:

З самообслуговуванням	204
З обслуговуванням офіціанта	222

Всі побутові засоби в кафе за кордоном монтуються на колеса, що дозволяє функціональніше використовувати площу.

Архітектура новозбудованих підприємств громадського харчування характерна простотою у вирішенні фасадів. Використовують гладкі, без оздоблення, конструкції стін і опор. Приміщення кафе, що влаштовують в першому рівні існуючого будинку, зформованого історичного середовища, має свою особливість (Рис.3, 4, 5).

4. Склад проекту.

1. Ситуаційна схема, М 1:1000.
2. Фрагмент генплану з відкритим планом поверху, М 1:100.
3. План технологічного обладнання, М 1:100.
4. Фасад, М 1:100.
5. Фрагмент інтер'єру, М 1:100.
6. Розріз, М 1:100.
7. Перспектива.

До проекту додається пояснююча записка.



Національний університет
водного господарства
та природокористування



Рис.1. Приклад проектного рішення плану кафе. Фрагмент інтер'єру.

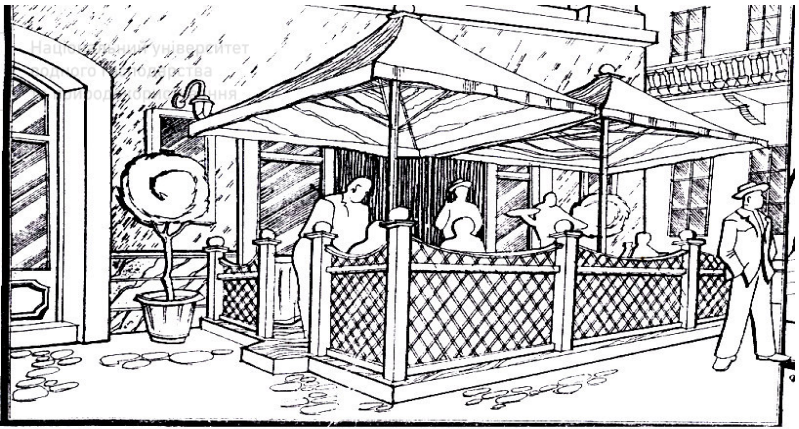


Рис. 2 Фрагмент екстер'єру у сформованому історичному середовищі.

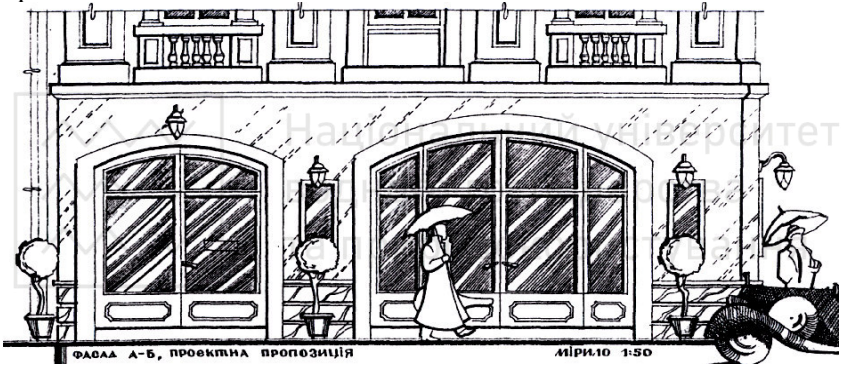


Рис. 3. Проектна пропозиція фасаду кафе.

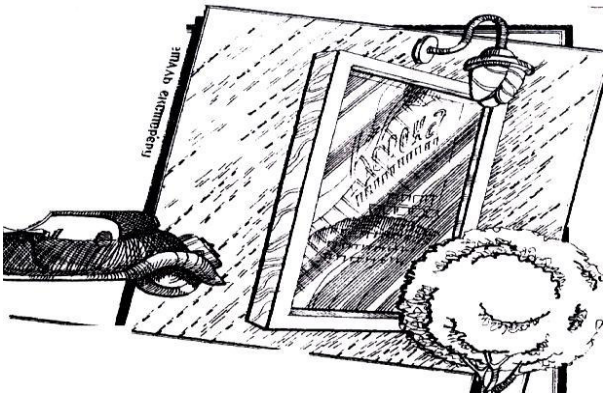


Рис. 9. Деталь екстер'єру.

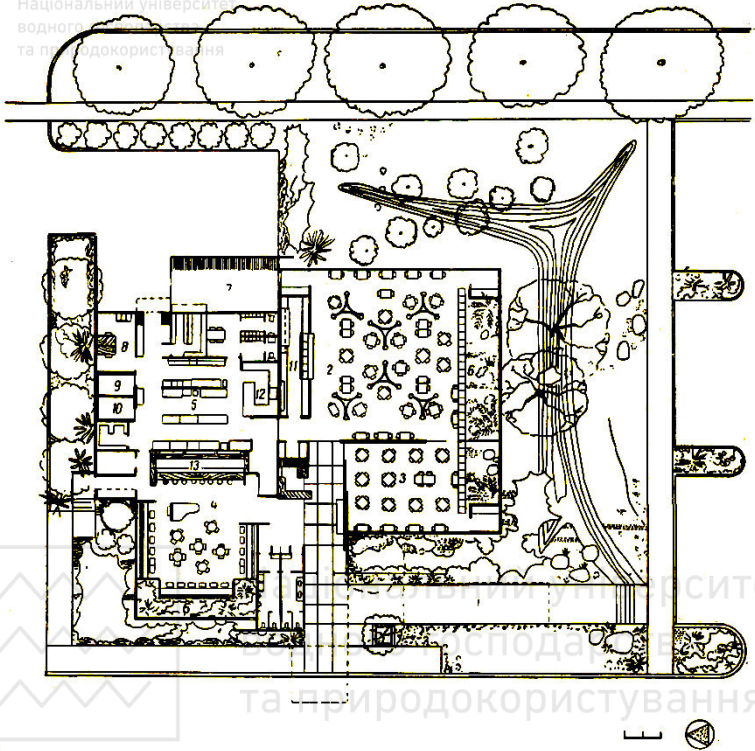


Рис. 2. Ресторан «Новий» (США); 1— критий перехід; 2 — головний обідній зал; 3 — банкетний зал; 4— зал коктейля; 5— кухня; 6 — зимовий сад; 7— сервісна; 8 — контора; 9 — складова; 10— холодильна камера; 11— буфет; 12 — мийка; 13— бар.



Рис. 9. Схема плана двухзальной столовой предприятия в Гизе (Египет)

1 — обеденный зал с самообслуживанием; 2 — обеденный зал с обслуживанием официантами; 3 — производственные помещения; 4, 5 — кладовые продуктов; 6 —

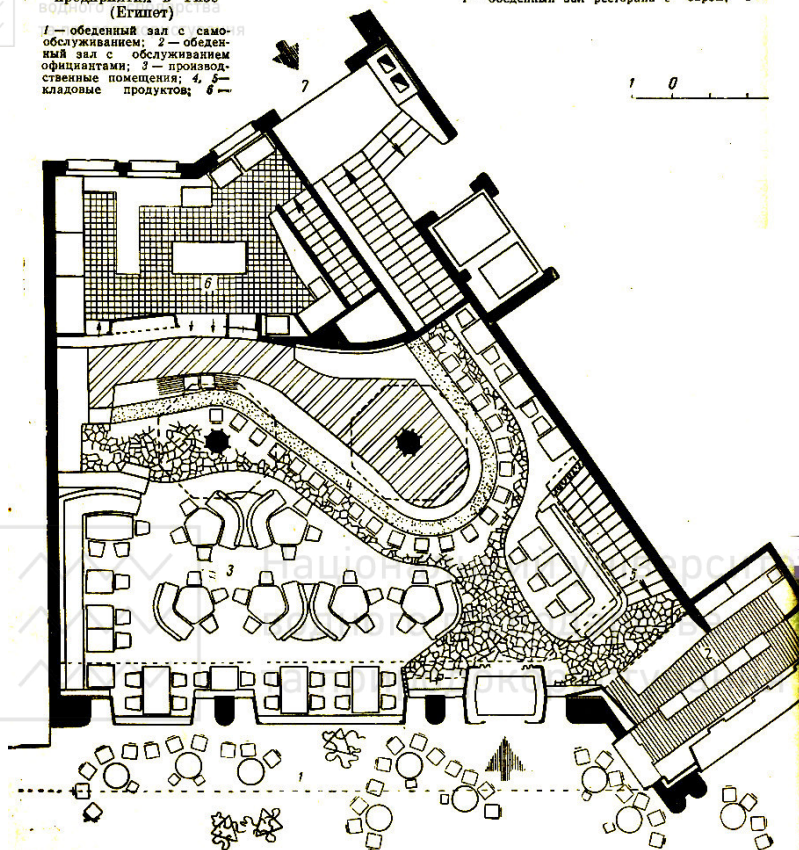



Рис. 10. Ресторан в гостиничном комплексе в Новом Орлеане (США). План

1 — обеденный зал ресторана с баром; 2 —

Рис. 3. Ресторан "Мовентік" Цюриху (Швейцарія). План: 1-тераса; 2-кіоск; 3-обідня зала; 4-бар; 5-сходовий марш для відвідувачів; 6-кухня; 7-службовий вхід.

5. Рекомендована література.

- 
- Національний університет
та природокористування
1. Башкевич Р. Н., Звездина Г. И., Мельников В. Е., Бурский В. Б. Интерьер современной квартиры. ЦНТИЭП жилища, М. Строиздат. 1998-224 с.
 2. Проектирование и строительство общественных зданий за рубежом. , М. Гостроиздат, 1962.
 3. Стили интерьера от классики до авангарда. Издательский дом “Ниола-21-й век” 2000
 4. Степанов А. В. и др. Объемно - пространственная композиция: Уч. для вузов. А. В. Степанов, В. И. Мамчин, Г. И. Иванов и др. Строиздат, 1993-256 с.
 5. Nowoczesne projektowanie wnetrz. Johnny Grey. Suzane Arbley, Dinah Hall. Wiedza I Zysie, Warszawa 2000.
 6. Иконников А. В., Каган М .С., Пилипенко В. Р. и др./под общ. Ред. Иконникова А .В. ВНИИ техн эстетика/ Эстетические ценности предметно-пространственной среды, М. Строиздат,1990-335с.
 7. Дизайн архитектурной среды /краткий терминологический словарь-справочник/ под ред. С.М. Михайлова. Казань: ДАС,1994-120с.
 8. Мигаль С. П. Проектування меблів: навч. посібник. Львів Світ 1999-216с.ил.
 9. Техническая эстетика и основы художественного конструирования/ Шпара П. Е.
-К. Вища школа.
 10. Комплексное формирование архитектурной среды. Книга 1. 'Основы теории'. МАРХИ. Издательство СПЦ-принт, 2000-188с.