

Тема 7 ЕРГОНОМІКА ГРОМАДСЬКИХ БУДІВЕЛЬ: ПРОЄКТУВАННЯ ПРИМІЩЕНЬ КАФЕ І РЕСТОРАНІВ

7.1 Загальні положення

Ресторанне господарство (РГ) – вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надавання послуг відносно задоволення потреб споживачів у харчуванні з організуванням дозвілля або без нього.

Ресторан – заклад РГ з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організуванням відпочинку і дозвілля споживачів.

За часом обслуговування ресторани поділяють на: швидкого обслуговування і звичайні. За методами обслуговування – обслуговування офіціантами і самообслуговування.

Розрізняють спеціалізовані ресторани: рибний ресторан, ресторан національної кухні тощо.

Ресторан-бар – різновид ресторану, до складу якого належить бар, торговельна зала якого суміжна з торговельною залою ресторану або барна стойка розміщена в торговельній залі ресторану.

Кафе – заклад РГ із широким асортиментом страв нескладного готування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами

Примітка. Розрізняють спеціалізовані кафе: кафе-кондитерська, кафе-морозиво, кафе-молочне тощо.

Кафе-бар – різновид кафе, до складу якого входить бар, торговельна зала якого суміжна з торговельною залою кафе або барна стойка розміщена в торговельній залі кафе

Кафетерій – заклад РГ самообслуговування з асортиментом страв нескладного готування і напоїв, торговельна зала якого обладнана торговельно-технологічним устаткуванням, призначеним для роздавання їжі.

Оптимальні величини кількості місць в залі загальнодоступних підприємств харчування, табл. 1 [1, табл. 1].

Таблиця 1

Типи підприємств харчування (закладів РГ)	Місткість
Ресторан	50-200
Кафе:	
- загального типу	50-200
- спеціалізоване (молодіжне, дитяче, кондитерська, морозиво, молочне тощо)	25-100

7.2 Об'ємно-планувальні рішення

Для маломобільних відвідувачів слід передбачати пристрої і заходи для безперешкодного доступу і зручного користування приміщеннями цієї категорією відвідувачів: - пандуси при входах в будинок; належні двері і тамбури; - пристрої

вертикального підйому в будинках заввишки більше ніж один поверх (за відсутності в них пасажирських ліфтів); - пристрої і пристосування для осіб з обмеженими фізичними можливостями.

Підприємства харчування складаються з двох функціональних груп приміщень: а) призначених для обслуговування відвідувачів; б) призначених для виготовлення кулінарної продукції. Відповідно до цього величина підприємств харчування характеризується місткістю (кількістю місць в обідній залі) і продуктивністю (кількістю страв, що випускаються в зміну).

Приміщення для відвідувачів поділяються на дві функціональні підгрупи: - обідня зала з естрадою, аванзалом і тому подібне; - допоміжні приміщення (вестибюль, гардероб, туалети, артистичні, приміщення додаткового обслуговування тощо).

Приміщення для виготовлення кулінарної продукції поділяються на три функціональні підгрупи: - основні виробничі приміщення; - складські приміщення; - службово-побутові приміщення.

Висота поверху підприємств харчування (від підлоги до підлоги), за винятком висоти технічного поверху, повинна бути не менше ніж 3,3 м.

Висота приміщень для розміщення виробничих цехів у підприємствах харчування приймається за технологічними вимогами, але не менше ніж: 3,0 м – за кількості місць до 150 включно; 3,3 м – більше 150 до 300 місць і 3,9 м – понад 300 місць. У приміщеннях гарячих цехів і мийних висота повинна бути не менше суміжних з ними обідніх залів.

У приміщенні з похилою стелею або різними за висотою частинами приміщення вимогам до найменшої висоти повинна відповідати середня (приведена) висота приміщення. При цьому висота приміщення в будь-якій його частині повинна бути не менше ніж 2,5 м.

Примітка 1. В окремих приміщеннях допоміжного призначення і коридорах залежно від об'ємно-планувальних рішень будинків і технологічних вимог допускається зменшення висоти до 2,2 м, а в складських і службово-побутових приміщеннях – до 2,5 м до низу виступних конструкцій.

Примітка 2. Висоту приміщень вбудованих підприємств харчування місткістю до 50 місць допускається приймати за висотою приміщень житлових будинків.

В будинках підприємств харчування слід передбачати роздільні входи і сходи для відвідувачів і персоналу.

У залах, основних виробничих і адміністративних приміщеннях рекомендується мати природне освітлення (бічне, верхнє), але їх рекомендується захищати планувальними і конструктивними заходами від прямих сонячних променів.

При природному освітленні приміщень будинок підприємства харчування орієнтують так, щоб виробничі і складські приміщення були обернені на північ і північний схід, а обідні зали і приміщення для персоналу – на південь і південний схід. У разі несприятливої орієнтації слід застосовувати сонцезахисні пристрої.

7.3 Приміщення для відвідувачів

Перелік приміщень які необхідні для обслуговування відвідувачів у підприємстві харчування – кафе – слід приймати відповідно до норм ДБН (табл. 2 [1]): - аванзал, хол¹⁾; - обідня зала; естрада та танцмайданчик¹⁾; - артистична, приміщення

для зберігання музичних інструментів¹⁾; - зона музичних автоматів, звуковідео-відтворювальної апаратури тощо¹⁾; - приміщення для цільових заходів дозвілля²⁾; - вестибюль³⁾; - гардероб³⁾; - жіноча туалетна кімната біля гардеробу³⁾; туалет (вбиральня)⁴⁾; - туалетна при вбиральні⁴⁾; - кімната для куріння; - приміщення для ігор⁵⁾; - приміщення для надання додаткових послуг.

Примітка:

¹⁾ встановлюється завданням на проєктування;

²⁾ вид заходів дозвілля, склад та площі приміщень встановлюється завданням на проєктування;

³⁾ у підприємствах харчування типу "кафе", де відвідувачі не обслуговуються офіціантами, наявність приміщення необов'язкова;

⁴⁾ для підприємств харчування (закладів РГ) місткістю більше 50 місць;

⁵⁾ для дитячих кафе.

Окрім означених приміщень до складу будівлі кафе можуть бути також додані: - банкетна зала, - кабінети; - роздавальна; - приміщення відпочинку; - магазин (відділ) кулінарії.

До переліку приміщень, що необхідно передбачати в будівлях ресторану відносяться всі, що перелічені для кафе, але без приміток, окрім: - артистична, приміщення для зберігання музичних інструментів – може бути передбачено тільки для залів на 200 місць і більше.

Для проведення цільових заходів дозвілля допускається або збільшувати площу обідньої зали, або включати додаткові приміщення. Площа групи приміщень для відвідувачів в цьому випадку може бути збільшена до 25 %

Обідні зали

Площу обідньої зали (без роздавальної) слід приймати на 1 місце в залі, не менше, м²:

- в ресторанах 1,8;

- те саме, з естрадою і танцмайданчиком 2,0;

- кафе 1,6.

Примітка. Площа обідньої зали передбачається з урахуванням розміщення столів, стільців, улаштування проходів (у тому числі евакуаційних проходів) згідно з технологічними та протипожежними вимогами.

У кафе молодіжному слід передбачати приміщення Ради кафе з розрахунку 0,1 м² на одне місце в залі; у кафе дитячому - приміщення для ігор з розрахунку 0,24 м² на одне місце в залі.

У підприємствах харчування, пов'язаних з відпочинком відвідувачів, слід передбачати естради і танцювальні майданчики.

При визначенні площі танцювального майданчика слід виходити з норми площі на пару – 0,15-0,2 м², з розрахунку 50-70% загальної кількості місць в залі.

У кафе на площі зали допускається передбачати буфет (сік-бар) площею 6-12 м².

Обідні зали слід, як правило, розташовувати в одному рівні з гарячим і холодним цехами, а також мийною столового посуду.

У підприємствах харчування з самообслуговуванням роздавальну слід розміщувати на площі зали в безпосередньому зв'язку з гарячим цехом.

Роздавальні лінії рекомендується відокремлювати від обідньої зали бар'єром, екраном і тому подібне. Відстань від роздавального обладнання до обмежуючих бар'єрів в залі слід приймати:

- при проході відвідувачів в один ряд – 0,9 м;
- з передбаченим обгоном черги – 1,2 м.

Ширина робочої зони за технологічною роздавальною лінією приймається не менше 1 м.

Роздавальні зони і буфети в підприємствах харчування з обслуговуванням офіціантами розміщуються на площах груп виробничих приміщень.

У підприємствах харчування незалежно від типу і класу не менше половини місць в обідніх залах (переважно в окремих приміщеннях) відводиться для осіб, які не курять і де заборонено куріння. При цьому в приміщенні, де дозволено куріння, слід передбачати автономну вентиляційну систему з очищенням повітря, щоб запобігти поширенню тютюнового диму в обідні зали для осіб, які не курять.

Необхідно також витримувати норми ДБН щодо мінімальних площ груп приміщень (табл. 2 [1, дод. Г]).

Таблиця 2 – Мінімумально необхідні площі груп приміщень для відвідувачів (м²)

Підприємства харчування	Група приміщень для відвідувачів			
	Підприємства харчування з самообслуговуванням		Підприємства харчування з обслуговуванням офіціантами	
	Всього	У тому числі зала з роздавальною	Всього	У тому числі зала без роздавальної
Ресторани:				
а) на 50 місць	-	-	163	141
б) на 75 місць (розрахункова площа)	-	-	175	135
в) на 100 місць (розрахункова площа)	-	-	254	180
г) на подальше місце понад 100	-	-	2,2	1,8
Кафе, закусочні, кафе молодіжні, кафе-молочні, кафе-дитячі:				
а) на 50 місць (розрахункова площа)	96	60	91	70
б) на подальше місце понад 50 до 200	1,96	1,6	1,75	1,4
в) на 200 місць (розрахункова площа)	390	320	353	280
г) на подальше місце понад 200	1,91	1,6	1,75	1,4
Кафе-морозиво:				
а) на 50 місць (розрахункова площа)	96	70	-	-
б) на подальше місце понад 50	1,68	1,4	-	-
Кафе-кондитерські:				
а) на 50 місць (розрахункова площа)	100	80	-	-
б) на подальше місце понад 50	1,84	1,6	-	-
Примітка. Для визначення площ груп приміщень підприємств харчування менше вказаної місткості застосовується один і той же нормативний показник, але за принципом віднімання.				

Залу ресторану або кафе допускається розділяти на зони перегородками (стаціонарними або розсувними) за умови влаштування шляхів евакуації з кожної зони окремо.

3]. Ширину проходу в залах слід приймати не менше вказаної в таблиці 3 [1, табл.

Таблиця 3

Проходи у залі	Ширина в м (не менше)	
	Ресторан	Кафе
Основний	1,5	1,2
Додаткові:		
- для розподілу потоків відвідувачів	1,2	1,0
- для підходу до окремих місць	0,6	0,4

Примітка. Ширина проходу визначається між спинками стільців (при відстані від спинки стільця до краю столу 0,5 м), між вільними сторонами (кутами) столів.

Допоміжні приміщення

До складу допоміжних приміщень входять вестибюль з гардеробом, туалети, приміщення (місця) для відпочинку, кімнати для куріння тощо, а також приміщення з надання послуг відвідувачам, які встановлюються завданням на проектування.

У багатозальних підприємствах харчування (закладах РГ) допоміжні приміщення слід об'єднувати.

У вестибюлях або окремих приміщеннях (нішах) перед обідніми залами слід передбачати умивальники з розрахунку не менше 1 крану на 50 місць в залі. У будівлях без вестибюлів умивальники допускається встановлювати в залі.

Кількість місць в гардеробі верхнього одягу для відвідувачів повинна на 10 % перевищувати місткість зали.

Входи в туалети для відвідувачів слід передбачати з вестибюля. Туалети повинні проектуватися роздільними для чоловіків і жінок.

Кількість унітазів в кожному з них слід приймати не менше – при загальній кількості місць в залах до 300 – один унітаз на кожних 60 місць, понад 300 – додатково один унітаз на кожні 100 місць.

У чоловічих туалетах на кожен унітаз слід передбачати один пісуар (у туалетах пивних барів – кількість унітазів та пісуарів необхідно передбачати у подвійній кількості).

У шлюзах туалетів слід передбачати не менше одного умивальника на кожні чотири унітази. У ресторанах, барах і кафе з обслуговуванням офіціантами в шлюзах туалетів слід передбачати додаткову площу не менше 4 м² для туалетної.

Примітка 1. За кількості місць в залі менше 50 допускається проектувати один туалет на один унітаз з умивальником.

Примітка 2. За кількості місць в залах більше 100 слід додатково передбачати спеціальну кабінку для відвідувачів-інвалідів на кріслі-колясці. За меншої місткості необхідність кабінки обумовлюється завданням на проектування.

У підприємствах харчування, що розташовуються на автотрасах, в зонах масового туризму і інших місцях із значним одночасним потоком відвідувачів, рекомендується подвоювати кількість санітарних приладів туалетів, а площу вестибюля збільшувати до 30 % понад встановлену норму.

Матеріали і конструктивне вирішення стель, стін і перегородок у групі приміщень для відвідувачів повинні забезпечити акустичний комфорт, оптимальний мікроклімат, бути екологічно нешкідливими. Форма і фактура вертикальних

поверхонь в місцях скупчення відвідувачів і на шляхах пересування на висоту до 2 м повинні бути травмобезпечними.

7.4 Приміщення для виготовлення кулінарної продукції

Виробничі приміщення

Склад приміщень виробничого призначення визначається виходячи з прийнятих: типу підприємства харчування, оброблюваної продукції (сировина, напівфабрикати) і форми обслуговування (дод. Д, табл. Д.1 [1]).

Мінімальний розмір виробничого приміщення слід приймати, як правило, не менше 7 м².

Виробничу групу приміщень, рекомендується розміщувати в єдиній функціональній зоні.

При розміщенні виробничих приміщень в дво-, триповерхових підприємствах харчування принцип функціонального поповерхового зонування груп виробничих приміщень необхідно зберігати.

Розміщення цехів в структурі закладу повинно забезпечувати послідовність технологічних процесів обробки продуктів і виготовлення виробів при мінімальній протяжності функціональних зв'язків і відсутності перетину технологічних і транспортних потоків.

Цехи не повинні бути прохідними, виняток можуть становити відділення цехів, зв'язані послідовними технологічними процесами.

У підприємствах харчування, що працюють на напівфабрикатах високого ступеня готовності, допускається об'єднувати в одному приміщенні:

- гарячий і холодний цехи;
- мийну столового і кухонного посуду.

При об'єднанні в одному приміщенні цехів з різними температурно-вологими режимами, а також мийних різного призначення слід застосовувати технологічне обладнання, що забезпечує в місцях обробки і приготування харчових страв задані параметри внутрішнього середовища. У такому приміщенні цехи слід розділяти бар'єрами заввишки до 1,6 м або обладнанням.

Ширина коридорів у виробничій групі приміщень повинна бути не менше наведеної в таблиці 4 [1].

Мінімально необхідні площі виробничих приміщень надані в табл. 5 [1, дод. Е, табл. Е.1].

Таблиця 5 – Мінімально необхідні площі безпосередньо виробничих приміщень (м²)

Типи підприємств харчування і їх місткість	Форми виробництва		
	напівфабрикати з високим ступенем готовності	напівфабрикати	на сировині
Ресторани (без специфіки національних кухонь)			
а) на 50 місць	100	125	140
б) на 100 місць	189	200	211
в) на подальше місце понад 100	0,67	0,73	0,78
Кафе, закусочні, кафе молодіжні, кафе-молочні, кафе-дитячі *)			

а) на 50 місць	57 / 75	58 / 76	-
б) на подальше місце понад 50 до 200	0,44 / 0,66	0,5 / 0,72	-
Кафе-морозиво			
а) на 50 місць	40	40	-
б) на подальше місце понад 50 до 200	0,26	0,26	-
Кафе-кондитерська			
а) на 50 місць	79	79	-
б) на подальше місце понад 50 до 200	0,84	0,84	-
У чисельнику – при самообслуговуванні, в знаменнику – для обслуговування офіціантами.			

При включенні до складу виробничих приміщень кондитерського цеху і цеху борошняних виробів слід збільшувати площі таких приміщень:

- комори сухих продуктів;
- охолоджуваної камери молочно-жирових продуктів;
- гардероба персоналу;
- душових і туалетів (вбиральнь) з розрахунку 1 м² на кожні 1000 виробів.

Для вироблення і реалізації м'якого морозива до складу виробничих приміщень слід включати:

- приміщення для зберігання і обробки сировини з холодильною камерою;
- приміщення для відновлення молочної суміші і приготування гарнірів з холодильним обладнанням;
- мийну інвентаря і посуду.

Приміщення роздавальної в підприємствах харчування з обслуговуванням офіціантами повинно мати безпосередній зв'язок з гарячим і холодним цехами, приміщенням для різання хліба, сервізною, мийною столового посуду і буфетом через технологічні або дверні прорізи.

Приміщення приймання і зберігання продуктів

Приміщення зберігання продуктів повинні мати безпосередній зв'язок із завантажувальною і не мають бути прохідними. Мінімально необхідні площі для цих приміщень надані в табл. 6 [1, дод. И, табл. И.1].

Слід передбачати роздільне зберігання продуктів згідно з прийнятими умовами зберігання: сухі (борошно, цукор, крупа, макаронні вироби); хліб; м'ясні; рибні; молочно-жирові; гастрономічні; овочі.

Таблиця 6 – Мінімально необхідні площі приміщень приймання і зберігання продуктів (м²)

Типи підприємств харчування і їх місткість	Форми виробництва		
	напівфабрикати з високим ступенем готовності	напівфабрикати	на сировині
Ресторани (без специфіки національних кухонь)			
а) на 50 місць	70	75	80
б) на подальше місце понад 50	0,33	0,41	0,52
в) на 100 місць	90	92	95
г) на подальше місце понад 100	0,3	0,37	0,47
Кафе, закусочні, кафе молодіжні, кафе-молочні, кафе-дитячі *)			
а) на 50 місць	22/ 24	22/ 24	-
б) на подальше місце понад 50	0,26/ 0,3	0,26/ 0,3	-

в) на 200 місць	62/ 68	62/ 68	-
г) на подальше місце понад 200	0,15/ 0,17	0,15/ 0,17	-
Кафе-морозиво			
а) на 50 місць	18	18	-
б) на подальше місце понад 50 до 200	0,16	0,16	-
Кафе-кондитерська			
а) на 50 місць	20	20	-
б) на подальше місце понад 50 до 200	0,2	0,2	-
У чисельнику – при самообслуговуванні, в знаменнику – для обслуговування офіціантами.			

Площу охолоджуваної камери слід приймати з внутрішніми розмірами в плані не менше 2,4 м x 2,2 м, висотою не менше 2,2 м і не більше 2,7 м (за більшої висоти застосовується підшивна стеля).

Охолоджувані камери необхідно розміщувати у вигляді єдиного блоку з входом через тамбур, завглибшки не менше 1,6 м.

Охолоджувані камери не допускається розміщувати поряд з котельними, бойлерними, душовими та іншими приміщеннями з підвищеною температурою і вологістю, над цими приміщеннями або під ними.

Для харчових відходів при місткості зали менше 150 в приміщенні мийної столового посуду слід передбачати встановлення побутових холодильних шаф, відходи в яких повинні зберігатися в герметично закритих поліетиленових пакетах. Відходи від холодильника до машини виносяться в закритих бачках.

Службово-побутові приміщення

Групу службових і побутових приміщень (гардеробні, душові, туалети, кімнати особистої гігієни жінок) рекомендується проектувати в єдиній зоні (блоці), функціонально пов'язуючи її з групами інших виробничих приміщень коридорами.

Мінімально необхідні площі для цих приміщень надані в табл. 7 [1, дод. Л, табл. Л.1].

Площу білизняної слід приймати з розрахунку 5 м² на 50 місць в залі з подальшим збільшенням на 1 м² на кожні подальші 10 місць в залі. У білизняній виділяються відділення для чистої і брудної білизни.

Таблиця 7 – Мінімально необхідні площі службово-побутових приміщень (м²)

Типи підприємств харчування і їх місткість	Форми виробництва		
	напівфабрикати з високим ступенем готовності	напівфабрикати	на сировині
Ресторани			
а) на 50 місць	46	46	48
б) на 100 місць	50	51	53
в) на кожне подальше місце	0,32	0,38	0,4
Кафе, закусочні, кафе молодіжні, кафе-молочні, кафе-дитячі *)			
а) на 50 місць	30/ 35	30/ 35	-
б) на кожне подальше місце до 200	0,28/ 0,32	0,28/ 0,32	-
в) на 200 місць	72/ 82	72/ 82	-
г) на кожне подальше місце	0,25/ 0,29	0,25/ 0,29	-
Кафе-морозиво			
а) на 50 місць	20	-	-

б) на кожне подальше місце	0,8	-	-
Кафе-кондитерська		-	
а) на 50 місць	26	-	-
б) на кожне подальше місце	0,48	-	-
У чисельнику – при самообслуговуванні, в знаменнику – для обслуговування офіціантами.			

7.5 Перелік додаткових послуг у підприємствах харчування

Гарантоване зберігання особистих речей (верхнього одягу), сумок і цінностей споживачів – є обов'язковим. Всі інші – встановлюються за завданням на проектування.

Паркування особистих автомобілів споживачів на організовану стоянку біля підприємства харчування.

Організація обслуговування учасників конференцій, семінарів, нарад, свят, сімейних обідів і ритуальних заходів.

Організація проведення концертів, програм вар'єте і відеопрограм.

Надання гральних автоматів, настільних ігор, більярду тощо. Надання гральних автоматів передбачається без отримання виграшу (призу) або з отриманням виграшу (призу) виключно як матеріальних речей (іграшок, цукерок тощо).

Виступи вокальних інструментальних ансамблів, солістів, танцювальних груп (для підприємств харчування певної спрямованості, наприклад, артистичне кафе).

Музичне обслуговування (музичні автомати, звуковідеовідтворювальна апаратура тощо).

Обслуговування офіціантами, барменами.

Самообслуговування.

Мінімальні питомі показники розрахункової і загальної площі підприємств харчування (на одне місце в залі) надані в дод. П, табл. П.1 [1].

Нормативно-інформаційна література:

1. ДБН В.2.2.25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Вид. офіц. Київ : Мінрегіон України, 2019. 85 с. URL: <https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/1-1-0-461>

2. Олійник О.П., Чернявський В.Г., Гнатюк Л.Р. Основи дизайну інтер'єру: навч. посіб. Київ : НАУ, 2011. 228с. URL: <https://umity.in.ua/wp-content/uploads/2019/10/%D0%9F%D0%BE%D1%81%D1%96%D0%B1%D0%BD%D0%B8%D0%BA-%D0%9E%D0%A1%D0%9D%D0%9E%D0%92%D0%98-%D0%94%D0%98%D0%97%D0%90%D0%99%D0%9D%D0%A3-%D0%86%D0%9D%D0%A2%D0%95%D0%A0%E2%80%99%D0%84%D0%A0%D0%A3.pdf>