

Практичне заняття № 3

Тема заняття: Вибір та розстановка меблів і іншого обладнання в приміщеннях обідніх залів кафе за вимогами ергономіки.

Види і розміри меблів для обідньої зали.

Головним устаткуванням залів у ресторанах, барах і кафе є меблі. Вони мають бути зручними, комфортабельними, за стилем і формою гармоніювати з архітек-турним оформленням залу, а також бути міцними, оскільки піддаються інтенсивній експлуатації. Зручність їх залежить від відповідності антропометричним вимогам: висота сидіння, підлокітників, глибина і ширина сидіння, кут нахилу спинки стільця, висота столів.

Столи для кафе найчастіше використовуються з розмірами стільниці 60х60 см, 65х65 см, 60х90 см і круглі – діаметром від 60 до 90 см.

Столи для ресторану. За формою вони можуть бути квадратними, прямокутними і круглими. За розмірами їх виготовляють: квадратні – 60÷90х60÷90 см, прямокутні – завширшки 75÷90 см і довжиною 120÷200 см, круглі – діаметром від 75 см до 160 см. Вибір розміру столу залежить від кількості місць відвідувачів за столом. Відповідно до призначення столи для кафе та ресторану мають різну висоту (рис. 1).

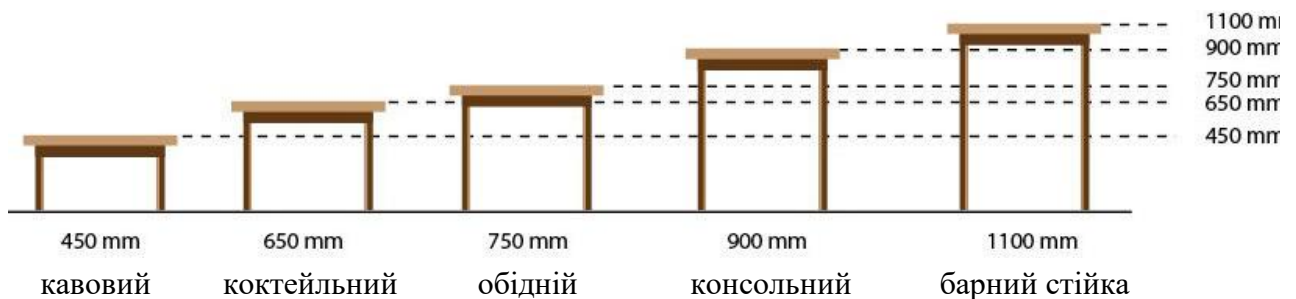
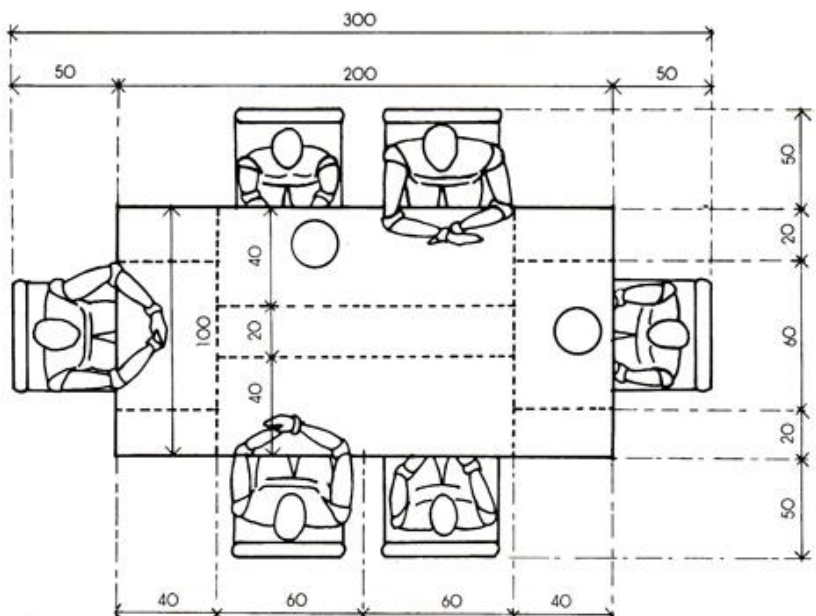


Рисунок 1

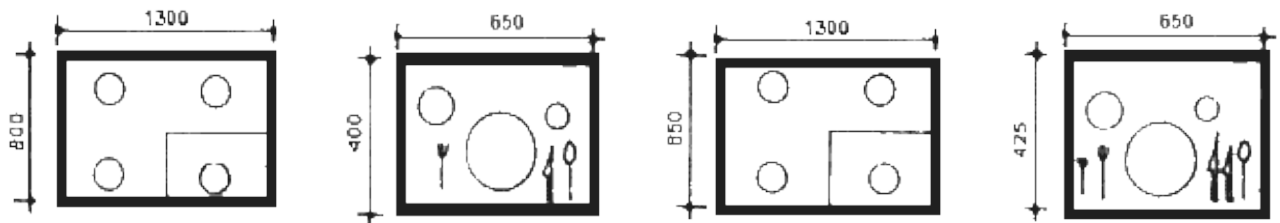
Банкетний стіл вищий за звичайний (76-78 см) – завширшки 120-150 см. Оптимальна ширина *фушетного столу* – 110-125 см, висота – 100-105 см.



Для вибору розміру столу необхідно врахувати кількість осіб, що будуть присутніми за столом, так як за ергономічними вимогами встановлені відповідні розміри на одну особу (рис. 2).

Мають значення також параметри обідніх площин при різних розмірах посадкового місця для сервіровки (рис. 3).

Рисунок 2



в кафе

в ресторані

Рисунок 3

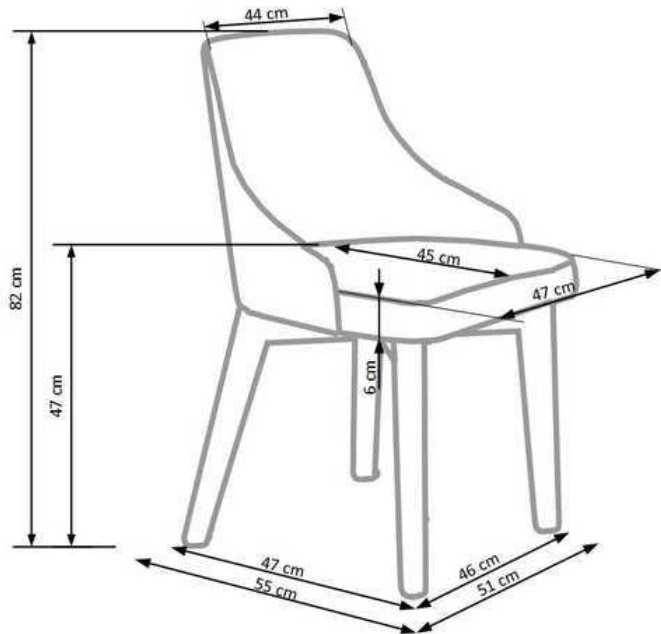


Рисунок 4

Стільці або *крісла* мають також відповідати антропометричним даним людини, тобто мати правильно вибрані висоту, ширину і глибину сидіння. Комфортабельність ресторанных крісел забезпечується більшою шириною і довжиною сидіння, а також за рахунок підлокітників. Стільці і крісла можуть бути на дерев'яній або металевій підставці і мати різний дизайн.

За ергономічними вимогами стільці виготовляють з розмірами: ширина – 47-50 см, глибина – 40-45 см, висота сидіння – 46-50 см (рис. 4). Щоб відвідувач не відчував незручності, відстань між поверхнею столу і сидінням має складати 29-31 см незалежно від висоти столу (рис. 5).

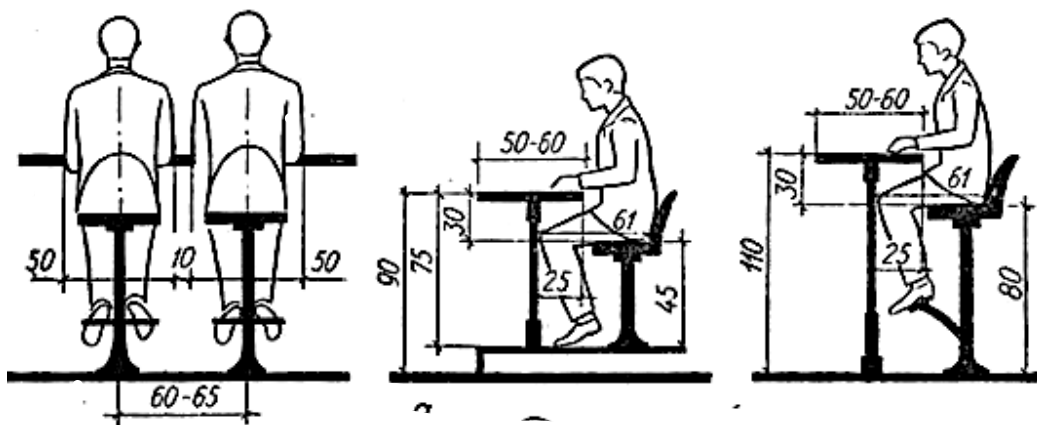


Рисунок 5

Нерідко в залі ресторану використовують стільці або крісла двох-трьох видів. В одному ряду (або зоні) рекомендується розставляти однакові стільці або крісла. Крісла звичайно ставлять до багатомісних столів. Якщо стільці або крісла мають однакову конструкцію, але оббиті матеріалом різних кольорів, то їх підбирають за кольором, розставляють групами або чергуючи різні кольори.

В зонах більш спокійного відпочинку часто встановлюються замість стільців або крісел – *дивани*, розміри яких мають різні розміри та різний дизайн, але ширина сидіння має розмір 49-50 см, висота сидіння 43-47 см, висота спинки – 80-100 см.

До складу входять різні модулі, з яких можна утворювати різні конфігурації диванів (рис. 6).

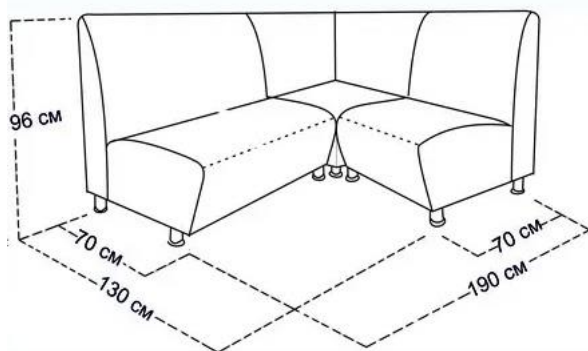


Рисунок 6 – Приклад дивану для кафе

Барна стійка є одним із основних елементів у створенні іміджу ресторану, бару, кафе чи клубу і має дві стільниці – гостьову і робочу.

Гостьова стільниця знаходиться вище, ніж робоча. Висота гостьової частини може варіюватися від 90 до 135 см, висота робочої стільниці (там, де бармен готує напої) – в середньому становить 80-90 см. При висоті стійки до 115 см умови роботи бармена є найбільш сприятливими.

Ширина робочої частини барної стійки – 60-70 см, гостьової частини – 40-50 см, або навіть 70 см, все буде залежати від меню та традицій, наприклад у американських стійок вона ширша, ніж в італійських. Ширина робочої поверхні залежить від набору функцій, які виконуватиме бармен.

Розрахунок довжини барної стійки виконується за умови відведення на одне посадочне місце 60 см.

Відповідно до прийнятої висоти барної стійки підбирається і висота барного стільця (рис. 7-8).

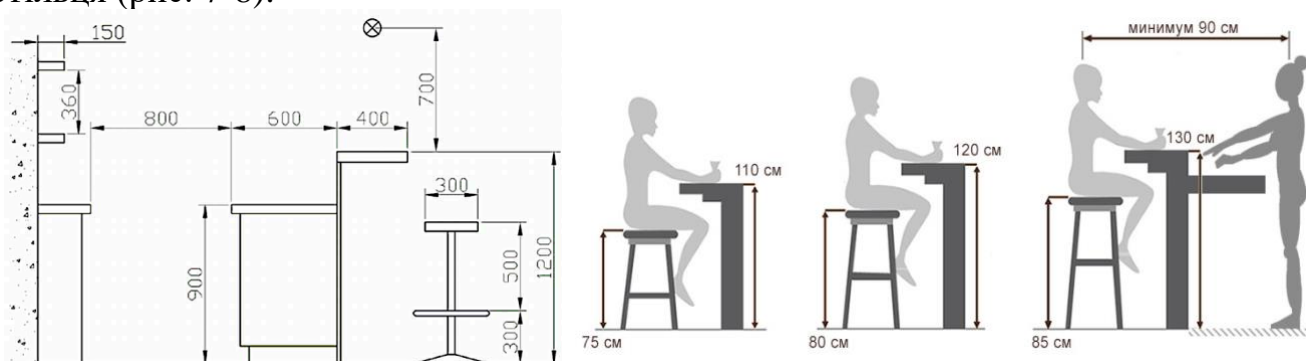


Рисунок 7

При розміщенні меблів в обідніх залах враховуються основні потоки відвідувачів і маршрути руху офіціантів. У ресторанах і кафе застосовують два основні прийоми розміщення меблів: геометричний і вільний, але не рекомендується розміщувати столи на одній лінії із входними дверима.

При геометричному розміщенні проходи між столами повинні бути паралельними щодо стін. Можливі такі варіанти: виділення центральних зон з широким проходом, угруповання столів з виділенням осьових проходів, а також більш рівномірне планування. Для геометричного розміщення характерне також чітке

виділення підсобних столів для обслуговування або сервантів, які розміщують у зоні розташування обідніх столів, у проходах або за периметром залу.

Вільне розміщення підійде для креативного чи тематичного оформлення. При вільному розміщенні меблі не підкреслюють обмежуючого периметра стін. Можна розбити всю площу приміщення на зони, у кожній з яких столи та стільці для ресторанів будуть розставлені по-різному. У цьому випадку важливо дотриматися гармонії кольорів і стилів, а для цього знадобиться тонкий дизайнерський смак.

При використанні в залі столів різних розмірів та форм застосовують комбінований метод розміщення столів. У залах, що мають велику площу, меблі можна розміщувати шляхом каре, використовуючи пристінні дивани з високими спинками і столи різної форми.

Від стін столи ставлять з відривом 15-20 см, стільці розставляють так, щоб кінець сидіння перебував біля краю столу. Кожен ряд столів повинен бути розташований точно по прямій лінії.

При розставлянні столів важливим є врахування площі, яка потрібна з урахуванням самої меблі та відстаней, що потрібні для зручного її використання (можливості підійти до столу та сісти на стілець). Для цього можна використовувати формулу розрахунку або відповідні схеми (рис. 1).

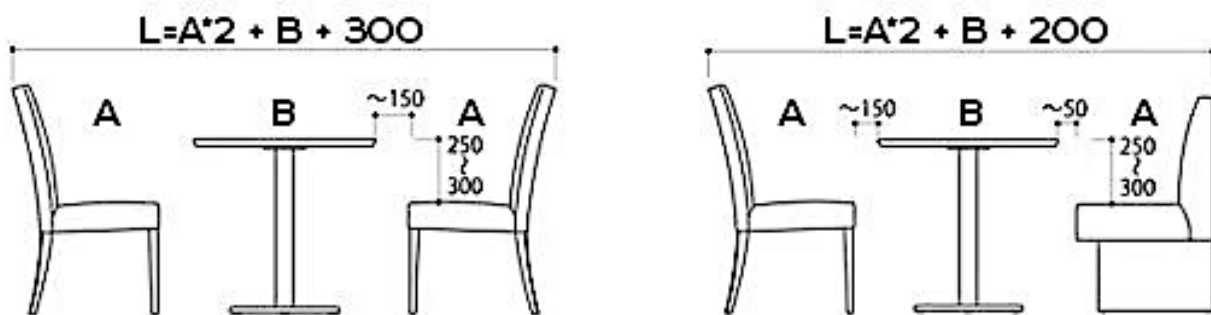


Рисунок 8

Залежно від планування та конструктивних особливостей приміщення, розташування та кількості дверей та вікон, наявності колон вибирається певне рішення щодо організації простору закладу.

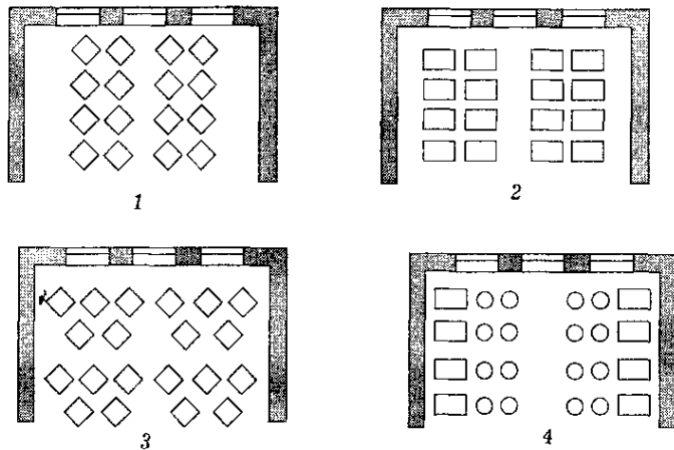
До базових можна віднести *паралельно-перпендикулярне* розташування столиків та *шахове* (рис. 9). Але й у разі базових варіантів існують свої тонкощі та неписані правила, поява яких продиктована виключно здоровим глуздом та логікою.

Цей варіант розташування меблів відноситься до *стандартного*, коли столи розташовані за прямими лініями або в шаховому порядку. Якщо ряди йдуть уздовж стін, то відстань між сусідніми столиками має бути 1,5 м. При розміщенні біля вікон, від них бажано відступити 40-50 см, щоб відвідувачі не зачіпали штори.

Другим варіантом є *діагональне* розташування столиків – воно ефектно виглядає у квадратних чи прямокутних залах (рис. 9).

Прямокутні столи частіше ставлять біля стін, круглі та квадратні – у середині зали. Столи прямокутної форми доцільніше ставити рядами паралельно один одному, квадратної форми – по діагоналі або в шаховому порядку, дивани розміщувати біля стін або в центрі, створюючи ізольовані лоджії. З квадратних столів можна скласти великі бенкетні столи. Круглі столи встановлюють

найчастіше в поєднанні з квадратними. Вони додають залу особливо нарядного вигляду.



1 – по діагоналі; 2 – рядами; 3 – у шаховому порядку; 4 – комбіноване

Рисунок 9

Варіант третій – **боксовий** – столики вздовж стін, оформлені як напівкабінети, розділені перегородками. Це класична для недорогих кафе та ресторанів схема, яка відмінно зарекомендувала себе у довгих та вузьких залах, а також квадратних із центральним розташуванням барної стійки. Також, це коли меблі розташовують у формі букви Г або П, таким чином простір зали ділиться на кілька зон, окремих один від одного.

Ще один варіант угруповання столів – **вільний** – це коли приміщення поділяється на зони, оформлені по-різному, але так, щоб зони обігравали сусідство одна з одною, і інтер'єр виглядав цілісним. Наприклад, можна згрупувати столи, щоб кожна група розташовується колом або квадратом навколо єдиного центру (рис. 10).

Коли розташування меблів виконується рядами – його називають **лінійним**.

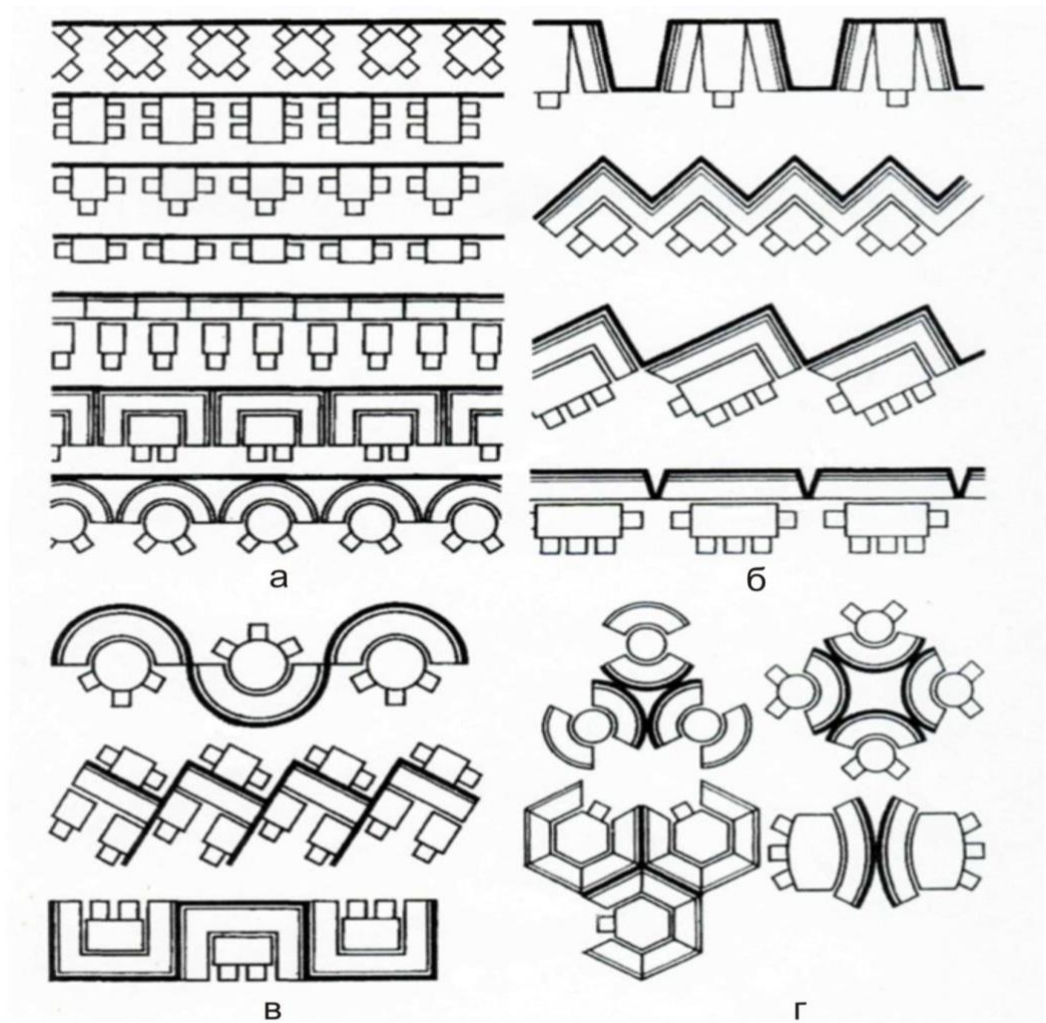
Особливо популярна сьогодні схема, в якій розташування обідніх груп покликане зонувати зал. Напівквадрат або півколо, розміщення столиків у вигляді ламаних коротких ліній – все це дозволяє зафіксувати зони для VIP та для тих, хто просто зайшов попитувати кави, для постійних відвідувачів та тих, хто випадково зайшов у новий ресторан – посмакувати атмосферу.

Основою, для створення окремої зони, де гості можуть насолодитися спілкуванням у відокремленій та невимушеній обстановці, використовують наступні прийоми у виборі та розстановці меблів:

- столики розміщуються на значній відстані один від одного;
- встановлення столиків під кутом. Люди, що сидять за столиком, можуть вільно і невимушено спілкуватися, не відчуваючи дискомфорту від сторонніх цікавих поглядів;
- використання стільців із високими спинками;
- формування рівного ряду зі стільців, завдяки чому виходить своєрідний бар'єр, що відокремлює одну обідню групу від іншої;
- створення окремих напівкабінетів чи купе, розділених перегородками чи декоративними елементами. Замість декоративних перегородок можна використовувати також вазони із квітами.

Прямокутні шестимісні столи ставлять звичайно вздовж стін або посередині залу в поєднанні з круглими і квадратними столами. Щоб зали, особливо великі, виглядали затишно і налаштували для відпочинку, столи розміщують у шаховому порядку, асиметрично, по діагоналі, рядами.

Є одна обставина, яка може частково порушити сувору пропорційність рядів столиків та стільців – наявність колон або інших елементів, покликаних зонувати простір зали.

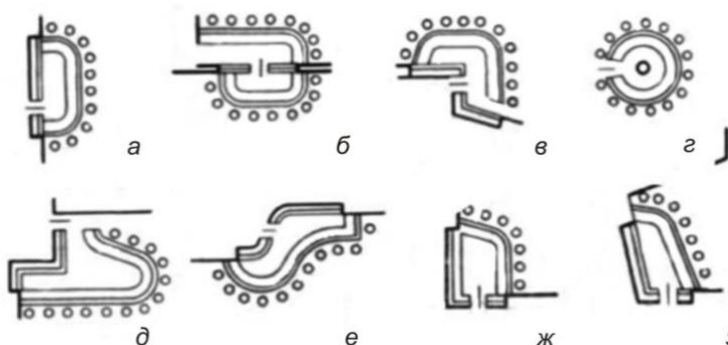


а – уздовж стіни; б – лінійне та у нішах; в – боксовий; г – острівне
 Рисунок 10 – Розміщення меблів під час проектування місць громадського харчування

Для зручності в роботі офіціантів в залах встановлюють серванти, підсобні столики, які слід розташовувати біля стін, колон, в кутах. Ширина цих столів відповідає ширині обідніх столів (80-90 см), висота також рівна висоті обідніх столів (73 см), довжина – 60 см. Як правило, підсобний стіл ставлять впритул до обіднього, щоб офіціант міг розкласти блюда на очах у відвідувачів.

Окрім столів і стільців, у залі ресторанів встановлюють серванти (шафа офіціанта), де зберігають невелику кількість столового посуду, приладів, білизни.

Конфігурація та розташування стільців поряд можуть бути самими різноманітними (рис. 11).



а – стійка перед стіною; б – на два приміщення; в – і-подібна стійка; г – круглий окремий бар; д, з – кутове рішення

Рисунок 11 – Барні стійки