

DOI: <https://doi.org/10.32347/2077-3455.2023.66.202-213>

УДК 725.1:640.43/.44]-026.91:502.15

Новосельчук Наталія Євгенівна

*кандидат архітектури, доцент кафедри архітектури будівель та дизайну
Національний університет «Полтавська політехніка імені Юрія Кондратюка»*

NovoselchukNE@gmail.com

<http://orcid.org/0000-0002-7753-7872>

Шевченко Людмила Станіславівна

*кандидат архітектури, доцент кафедри архітектури будівель та дизайну
Національний університет «Полтавська політехніка імені Юрія Кондратюка»*

Ls.shevchenko@ukr.net

<http://orcid.org/0000-0001-6840-8406>

ФОРМУВАННЯ АРХІТЕКТУРНОГО СЕРЕДОВИЩА ОБ'ЄКТІВ ХАРЧУВАННЯ НА ОСНОВІ ЕКОЛОГІЧНОГО ПІДХОДУ

Анотація: у статті розглянуто питання формування архітектурного середовища закладів громадського харчування на основі використання екологічного підходу, що є одним з актуальних напрямів розвитку сучасної архітектури. Відмічено важливість формування нової мережі розміщення об'єктів харчування у структурі міста, що повинна відповідати вимогам сьогодення. Відзначено, що на сьогодні використання екологічного підходу при проектуванні закладів харчування є актуальним і затребуваним. Виділено прийоми взаємодії об'єктів громадського харчування із природним середовищем, до яких віднесено інтеграцію з рослинністю, водою, рельєфом та поляризацію. Відзначена роль фітосередовища як важливого компоненту архітектурного вирішення об'єктів харчування.

Ключові слова: об'єкт харчування; мережа об'єктів харчування; розміщення об'єктів харчування; громадське харчування; екологічний підхід; інтеграція.

Постановка проблеми. Об'єкти харчування являються невіддільною складовою сучасного суспільства та займають особливе місце у сфері послуг. Вони відіграють значну роль як самостійні елементи міського середовища або як складові елементи в структурі будівель. Важливою особливістю підприємств харчування, як одних із найпоширеніших типів громадських будівель, є дотримання високих стандартів, відповідність новітнім тенденціям та викликам часу, вдосконалення й модернізація з метою конкурентоздатності на ринку. Об'єкти харчування виконують роль центру тяжіння для потенційних відвідувачів. Вагомими факторами при формуванні мережі цих закладів є їх доступність та привабливість.

Заклади харчування постійно перебувають у процесі удосконалення, розвитку та швидкої реакції на соціально-культурні зміни, що відбуваються у суспільстві. Динамічне зростання галузі громадського харчування відображається в появі нових типів об'єктів, нових форм розміщення в структурі міста та середовища, нових тенденцій щодо їх архітектурного вирішення, а також нових видів взаємозв'язку природи і об'єкту.

Слід зазначити, що при архітектурному вирішенні закладів харчування екологічний підхід є одним з актуальних і затребуваних на сьогодні. Екологічне питання є однією з останніх парадигм бачення сучасних планетарних реалій. А проєктування будівель з урахуванням екологічної проблематики є універсальним засобом збереження рівноваги між природним і людським чинниками [1]. Не виключенням є і об'єкти громадського харчування, які можуть бути ланцюгом, що зв'язує людину, її дозвілля та відпочинок з природним середовищем. А якість життя людини значною мірою залежить від стану навколишнього середовища, як природного, так і антропогенного.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Більшість наукових робіт, що стосуються питання ресторанного господарства, присвячені, як правило, різним галузям знань, таким як харчові технології, ресторанна справа, аграрні науки, логістика тощо. При цьому тема об'єктів громадського харчування залишається малодослідженою з архітектурної точки зору і потребує її вивчення та наукового осмислення на сучасному етапі.

Серед вітчизняних науковців необхідно відмітити роботи В.П. Уреньова, в яких комплексно досліджено питання архітектурно-планувального формування підприємств громадського харчування, проблема розміщення об'єктів харчування у структурі міста, особливості розвитку їх мережі [2, 3]. У праці Л. С. Грицюк представлені основні принципи проєктування закладів харчування [4]. Заслуговують на увагу роботи А. А. Трошкіна, в яких розглядається сучасний стан мережі об'єктів харчування у Києві та надані пропозиції щодо удосконалення наявної класифікації закладів ресторанного господарства [5, 6]. У роботах авторки статті були охарактеризовані питання сучасного пошуку образного вирішення інтер'єрів об'єктів харчування, а також питання природоінтегрованої архітектури [7, 8].

Мета публікації – визначення особливостей формування архітектурного середовища на основі екологічного підходу, виділення прийомів взаємодії об'єктів харчування з природним середовищем.

Основна частина. Останні роки можна простежити тенденцію щодо значного збільшення кількості нових типів об'єктів громадського харчування: ресторанів, кафе, барів, пабів, які по-різному сполучають у собі функції харчування і відпочинку. Це спричиняє формування сучасної, але певною мірою

хаотичної мережі приватних об'єктів громадського харчування. Ця мережа на сьогодні потребує ретельного аналізу з метою визначення напрямку її розвитку, що буде відповідати потребам сьогодення. Наприклад, стихійність розташування закладів харчування у місті Полтава приводить до надмірності розміщення в деяких мікрорайонах міста, і навпаки, їх відсутності або недостатньої кількості в інших. Так, надмірність розташування різноманітних закладів громадського харчування чітко простежується вздовж пішохідної ділянки вулиці Соборності у м. Полтава. Ці заклади розміщені на перших поверхах житлових будинків. У теплий період року пішохідна ділянка центральної вулиці перетворюється на майже суцільну смугу літніх майданчиків об'єктів харчування, зосереджуючи різноманітні типи: ресторани, кафе, бари, кав'ярні тощо. В умовах такої щільності та безсистемності розміщення, конкуренції, що зростає, й боротьби за потенційного відвідувача, заклади харчування вдаються до різноманітних дизайнерських вирішень, що не може не відобразитись на якості архітектурного середовища в цілому. Це погіршення естетики забудови, закриття перспективи вулиці конструкціями, деяке нехтування зручностями пересування вздовж вулиці пішоходів тощо. На сьогодні розроблений проект реконструкції пішохідної частини вулиці Соборності у міста Полтаві, що виключає стихійність розташування літніх майданчиків об'єктів харчування та пропонує установавання уніфікованих стільців, столиків і навісів (рис. 1). При цьому у місті є мікрорайони, що мають критично малу кількість закладів харчування, наприклад, мікрорайон Браїлки у Полтаві налічує всього кілька таких об'єктів.

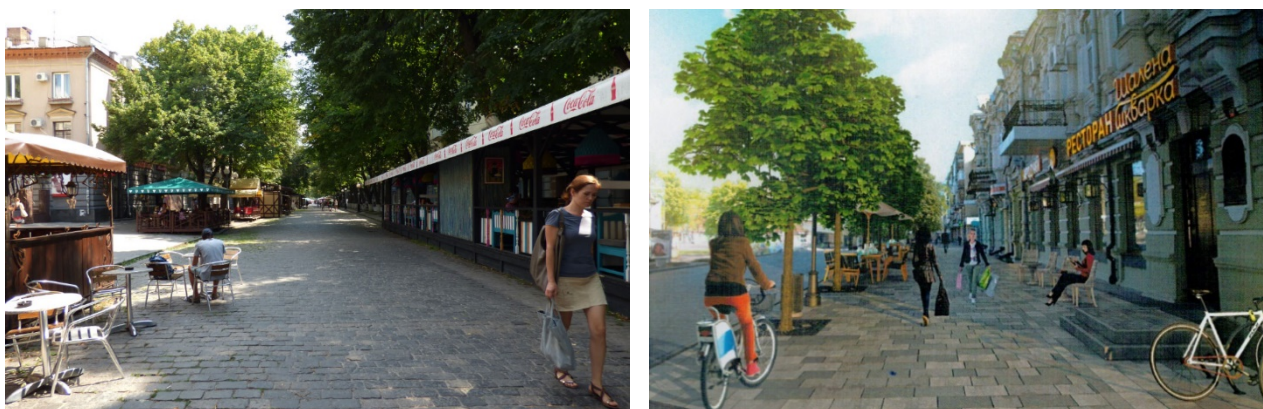


Рис. 1. Розташування літніх майданчиків об'єктів харчування вздовж пішохідної частини вулиці Соборності у м. Полтава. Сучасний стан та проект реконструкції [9].

Розміщення закладів харчування у планувальній структурі міста на сьогодні досить різноманітне. Так, науковцями виділено такі типи як: розташування в центрі міста; у спальному районі міста; за межами міста; на автомагістралях; в рекреаційних зонах; на транспортно-пішохідних шляхах; в умовах

реконструкції. Крім цього активно формуються нові типи, такі як розміщення мобільних об'єктів харчування та нестандартне розташування. Прикладами нестандартного розміщення є: підводний ресторан Subsix на Мальдівах, що знаходиться на глибині 6 м; печерний ресторан «Grotta Palazzese» у м. Полиньяно-а-Маре в Італії; підвісний ресторан «Fangwen» у Китаї, що парить над прірвою тощо. До мобільного типу можна віднести так зване «кафе на колесах» або пересувну їдальню, що дає можливість у найкоротші терміни забезпечити споживачів громадським харчуванням залежно від потреб (рис. 2).



Рис. 2. Мобільний тип закладу харчування «кафе на колесах» [10].

Особливістю сучасного розвитку об'єктів громадського харчування є формування мережі на основі стандартизації, яка відображається на концептуальній стратегії закладу. Це використання єдиного стандарту, що позначається на вирішенні інтер'єрів, меблів, вхідної групи, рекламних матеріалів та ін. Крім цього залишається актуальним й інший підхід, коли об'єкт харчування є унікальним та має індивідуальне вирішення. Втім, формування та регулювання сучасної мережі розташування об'єктів харчування є актуальним завданням сьогодення та потребує вивчення й удосконалення.

Відомо, що відвідувач закладу харчування очікує від цього візиту не тільки харчового задоволення, а й отримання відповідного емоційного стану, естетичної насолоди, нових вражень та досвіду. Відвідувач стає більш вимогливим до якості архітектурного середовища та здійснює безпосередній вплив на покращення якості об'єктів харчування, в тому числі з архітектурної точки зору.

Одним з підходів, що сприяє розв'язанню даного питання є екологічний, який може відобразитися на всіх рівнях будівлі. Природа є тим фактором, що приваблює відвідувача до закладу харчування. В умовах сучасного ритму життя, урбанізації міського простору людина потребує зв'язку з природним оточенням, що допомагає їй відновитись та відпочити. Варто відмітити значну роль екологічного підходу в архітектурному проектуванні об'єктів харчування. Використання в тій або іншій мірі природного компонента є вагомим складовою сучасного вирішення даних закладів. Це різні типи інтеграції об'єкта з

природним оточенням, вирішення фасадів та інтер'єрів будівлі з активним включенням елементів фітодизайну та формування фітосередовища. Все це у сукупності допомагає створити якісний архітектурний простір для харчування й дозвілля.

Можна виділити два різних екологічних підходи щодо використання природи в архітектурі об'єктів харчування. Перший підхід – це інтеграція природного компонента в об'єкт; другий – це інтеграція об'єкта в природне середовище. Ці підходи є найбільш розповсюдженим та апробованими у реалізації. Так, залучити об'єкт в природне середовище найбільш повно можна у рекреаційних і периферійних зонах міста, а також за його територіальними межами. Цьому може сприяти ділянка проектування, що має природний потенціал. Крім цього, це може бути штучно створене природне середовище, що якісно підвищує рентабельність і привабливість закладу. Головний критерій – це гармонійне сполучення архітектури й природи, які в даному контексті, є рівнозначними частинами одного цілого (рис. 3).



Рис. 3. Об'єднання екстер'єрних, ландшафтних, інтер'єрних рішень на прикладі ресторану «Природа», м. Кривий Ріг [11].

Цікавим прикладом рівнозначної взаємодії архітектури і природи є ресторан «Глухомань», що розташований біля траси Київ-Харків у с. Нижні Млини

Полтавського району. Попри розміщення закладу поруч із автомагістраллю, що потенційно знижує екологічні характеристики місцевості, авторам проєкту вдалося якісно використати природне оточення. Зелена смуга дерев закриває ресторанно-готельний комплекс від негативного впливу автомагістралі. Дерев'яна будівля ресторану розташована біля водойми. На озері розміщено літні майданчики на понтонах. Територія має різноманітний благоустрій та літні дерев'яні навіси для харчування, дитячі майданчики, мінізоопарк тощо. При вирішенні закладу використані природні матеріали та народний стиль (рис. 4).



Рис. 4. Ресторан «Глухомань», с. Нижні Млини, Полтавський район [12].

Отже, аналізуючи роль екологічного підходу при вирішенні закладів громадського харчування можна виділити прийоми їх взаємодії із природним середовищем. Це може бути інтеграція з рослинністю, рельєфом, водою та поляризація, тобто підняття об'єкта над поверхнею землі.

Інтеграція з рослинністю – у якості формоутворювального елемента або рослинного компонента. Рослинність або рослинний компонент можуть бути залучені у формування закладу харчування в найрізноманітніших варіантах: вирішення благоустрою території з організацією літніх майданчиків, інтер'єрів обідніх залів, літніх терас, експлуатованих дахів, озелених фасадів. Рослинність може бути формоутворювальним елементом закладу. Наприклад, ресторан у дереві Баобаб Санленд у Замбії в Південній Африці, ресторан на дереві Jemmag's Sea View Kitchen, який розміщений на острові Тобаго.

Інтеграція з рельєфом – як прояв лендформної архітектури, що приваблює відвідувачів оригінальністю та екзотикою. При цьому заклад харчування може прилягати до рельєфу, бути частково або повністю заглибленим у рельєф. Прикладом прибудови до крутої скелі є китайський ресторан «Fangweng», що майже «парить» над землею. Прийом «мімікрії» демонструють італійський ресторан «Grotta Palazzese», що розміщений у середині вапняної печери та ресторан-печера Алі Барбура у Кенії, що розміщений на глибині 30 футів під

землею. Цікавим прикладом також є прихований в печерах скель іспанський ресторан «Cova d'en Xoroi».

Інтеграція з водою – це використання води у якості естетичного та ексклюзивного фактора. При цьому вода може бути у рідкому або твердому стані (наприклад, ресторан з льоду «Lumi Linna Castle», Фінляндія). Найбільш розповсюдженим варіантом є використання води в інтер'єрі закладів харчування у вигляді фонтанів, басейнів, водоспадів. Водні елементи створюють приємну атмосферу, покращують мікроклімат приміщення. Також будівля може бути розміщена на, біля, частково або повністю під водою. Розташування закладів харчування на узбережжях водойм є повсякденним явищем. Однак заглиблення у воду не є традиційним та вимагає використання спеціальних конструктивних рішень. Прикладами є ресторан «Villa Escudero Resort» біля підніжжя водоспаду в місті Сан Пабло на Філіппінах та ресторан під водою «Snohetta» у Норвегії.

Поляризація – розташування об'єкта над поверхнею землі на різній висоті за допомогою спеціальних конструкцій. Це може бути розміщення на вершині гори або у повітрі. Такий тип взаємодії є одним з нетрадиційних та екзотичних прийомів розташування. Прикладом є бельгійський ресторан «Вечеря в небесах», що розміщений на 50-метровій висоті на спеціальній платформі у повітрі. Таїландський ресторан «Soneva Kiri Resort», який розміщений на деревах, також демонструє прийом поляризації шляхом використання рослинності. Цікавим прикладом є проєкт ресторану «Terra» на Мальдівах, де невеликі об'єми з бамбука розташовані на озеленених опорах (рис. 5).

Архітектурне вирішення закладів харчування доцільно доповнювати фітосередовищем, що формується на основі засобів ландшафтного дизайну, таких як рослинність, малі архітектурні пристрої, геопластика, водні пристрої, декоративні скульптури й покриття. Таке фітосередовище може бути створене на всіх рівнях об'ємно-просторової структури будівлі: наземному, підземному та надземному [14]. Крім цього, природний компонент може бути використаний на рівні окремих елементів і деталей: при вирішенні фасадів, елементів конструкцій, що огорожують, вхідних груп, інтер'єрів об'єктів харчування.



Рис. 5. Прийом поляризації на прикладі проекту ресторану «Terra» на Мальдівах [13].

Таким чином, екологічний підхід вирішує два важливих завдання: 1) наближення відвідувача до природи та безпосередній контакт з нею; 2) інтенсивне озеленення штучного довкілля, що знижує антропогенний тиск на навколишнє середовище. При цьому створення фітосередовища дозволить відпрацювати певний перелік процедур, що здатні оптимізувати цей процес.

Висновки. Хаотичність розміщення закладів харчування у структурі міста, їх концентрація в одних районах та недостатня кількість в інших приводять до низки проблем у даній галузі, таких як негативний вплив на технологічні процеси приготування їжі, погіршення композиції та естетики міського простору тощо. Отже, на сьогоднішньому етапі важливим є правильне формування мережі об'єктів громадського харчування, що відповідає сучасним вимогам і потребам населення.

Використання екологічного підходу при проектуванні закладів харчування є актуальною складовою формування архітектури цих об'єктів. Даний підхід відображається за рахунок тісної взаємодії об'єкта із середовищем, його інтеграції у природне оточення або інтеграції «зеленого компонента» в структуру будівлі шляхом введення відкритих терас, веранд, панорамних вікон, елементів фітодизайну, оформлення інтер'єрів.

Отже, на сьогодні є необхідність в критичному аналізі сучасних аспектів формування архітектурного середовища об'єктів громадського харчування, удосконалення мережі їх розташування у структурі міста з урахуванням нових соціально-економічних та культурних факторів.

Список джерел:

1. Дизайнерська діяльність: екологічне проектування: науково-методичне видання / В.О. Свірко та ін. Київ: УкрНДІ ДЕ, 2016. 196 с.
2. Уреньов В.П. Принципи комплексного архітектурно-планувального формування підприємств громадського харчування : автореф. дис. ... канд. арх.: 18.00.02 Київ, 1997. 34 с.
3. Уренев В.П. Архитектура предприятий общественного питания. Киев: Будівельник, 1981. 128 с.
4. Грицюк Л.С., Лінда С.М., Якубовський В.Б. Проектування закладів харчування : навч. посібник. Львів : Видавництво Львівської політехніки, 2012. 184 с.
5. Трошкін А.А. Сучасний стан мережі об'єктів харчування у м. Києві. *Збірник наукових праць «Українська академія мистецтва»*, 2019. № 28 С. 76–82. DOI: <https://doi.org/10.33838/naoma.28.2019>
6. Трошкін А.А. Пропозиції удосконалення існуючої класифікації закладів ресторанного господарства (об'єктів харчування). Теорія та практика дизайну. Архітектура та будівництво, 2021. № 24 С.50-57. DOI: <https://doi.org/10.18372/2415-8151.24.16291>
7. Новосельчук Н., Шевченко Л. Сучасні пошуки образного вирішення інтер'єрів закладів харчування. *Сучасні проблеми Архітектури та Містобудування*, 2022. №63, С.268–279. DOI: <https://doi.org/10.32347/2077-3455.2022.63.268-279>
8. Novoselchuk N., Shevchenko L., Kamal M.A. Ways of Integration of the Landform Architecture Buildings with Landscape. *Lecture Notes in Civil Engineering*, vol 181, 2022. pp. 525-534. DOI: https://doi.org/10.1007/978-3-030-85043-2_50
9. На вул. Соборності приборуть усі літні майданчики і не повернуть їх у зв'язку із реконструкцією вулиці. URL: <https://poltava.to/news/48674/> (дата звернення: 10.02.2023).
10. Закусочна на колесах. Як працює бізнес в Європі. URL: <http://urbanua.org/dosvid/zakordonni-pryklady/135> (дата звернення: 25.02.2023).
11. Про ресторан. URL: <https://www.priroda.net.ua/> (дата звернення: 24.02.2023).
12. Ресторанно-готельний комплекс «Глухомань». URL: https://www.gluhoman.com.ua/ru_restaraunt.php (дата звернення: 20.02.2023).
13. Створи свій ідеальний відпочинок. URL: <https://maldives-bonus.com/hotel-description/waldorf-astoria-maldives-ithaafushi/> (дата звернення: 17.02.2023).
14. Смирнова О. В. Типологические основы формирования инновационных зданий в городской среде: монография. Харьков: ХНУГХ им. А. Н. Бекетова, 2018. – 189 с.

References

1. Svirko, V.O. (2016). Design activity: environmental design: scientific and methodological knowledge [Dyzainerska diialnist: ekolohichne proiektuvannia: naukovo-metodychne vydannia] Kyiv: UkrNDI DE. 196 s. (in Ukrainian)
2. Urenov, V.P. (1997). The principles of complex architectural and planning formation of enterprises of community eating [Pryntsypy kompleksnoho arkhitekturno-planovalnoho formuvannia pidpriumstv hromadskoho kharchuvannia]: avtoref. dys. ... kand. arkh.: 18.00.02 Kyiv. 34 s. (in Russian).
3. Urenev, V.P. (1981). Catering Architecture [Arkhytektura predpriatyi obshchestvennoho pytanyia]. Kyev: Budivelnik. 128 s. (in Russian).
4. Hrytsiuk, L.S., Linda, S.M., Yakubovskiy, V.B. (2012) Projection of mortgages for food: chief help [Proiektuvannia zakladiv kharchuvannia: navch. Posibnyk]. Lviv: Vydavnytstvo Lvivskoi politekhniky. 184 s. (in Ukrainian)
5. Troshkin, A.A. (2019) The current state of the network of catering facilities in Kyiv [Suchasnyi stan merezhi obiektiv kharchuvannia u m. Kyievi]. Zbirnyk naukovykh prats «Ukrainska akademiia mystetstva». № 28 P-p. 76–82. DOI: <https://doi.org/10.33838/naoma.28.2019> (in Ukrainian)
6. Troshkin, A.A. (2021) Proposals for improving the existing classification of restaurant establishments (catering facilities) [Propozytsii udoskonalennia isnuiochoi klasyfikatsii zakladiv restorannoho hospodarstva (obiektiv kharchuvannia)] Teoriia ta praktyka dyzainu. Arkhytektura ta budivnytstvo. № 24 P-p. 50-57 DOI: <https://doi.org/10.18372/2415-8151.24.16291> (in Ukrainian)
7. Novoselchuk, N. & Shevchenko, L. (2022) Modern searches for imaginative solutions for the interiors of catering establishments [Suchasni poshuky obraznoho vyrishennia interieriv zakladiv kharchuvannia] Suchasni problemy Arkhytektury ta Mistobuduvannia. № 63, P-p. 268–279. DOI: <https://doi.org/10.32347/2077-3455.2022.63.268-279> (in Ukrainian)
8. Novoselchuk, N., Shevchenko, L., Kamal, M.A. (2022) Ways of Integration of the Landform Architecture Buildings with Landscape. *Lecture Notes in Civil Engineering*, vol 181. P-p. 525-534. DOI: https://doi.org/10.1007/978-3-030-85043-2_50 (in English)
9. On vul. Sobornosts should take away the mustaches of summer maidanchiks and not turn them back to the link with the reconstruction of the street [Na vul. Sobornosti pryberut usi litni maidanchyky i ne povernut yikh u zviazku iz rekonstruktsiieiu vulytsi] URL: <https://poltava.to/news/48674/> (data zvernennia: 10.02.2023). (in Ukrainian)

10. Diner on wheels. How to do business in Europe [Zakusochna na kolesakh. Yak pratsiuie biznes v Yevropi] URL: <http://urbanua.org/dosvid/zakordonni-pryklady/135> (data zvernennia: 25.02.2023). (in Ukrainian)

11. Pro restoran. URL: <https://www.priroda.net.ua/> (data zvernennia: 24.02.2023).

12. Restoranno-hotelnyi kompleks «Hlukhoman». URL: https://www.gluhoman.com.ua/ru_restaraunt.php (data zvernennia: 20.02.2023). (in Ukrainian)

13. Stvory svii idelnyi vidpochynok. URL: <https://maldives-bonus.com/hotel-description/waldorf-astoria-maldives-ithaafushi/> (data zvernennia: 17.02.2023). (in Ukrainian)

14. Smyrnova O. V. (2018). Typological foundations for the formation of innovative buildings in the urban environment: monograph [Typolohycheskye osnovi formirovaniya ynnovatsyonnikh zdanyi v horodskoi srede: monohrafiya] Kharkov: KhNUHKh ym. A. N. Beketova, – 189 s. (in Russian).

Annotation

Natalia Novoselchuk, Ph.D., Associate Professor of the Department of Architecture of Buildings and Design, National University «Yuri Kondratyuk Poltava Polytechnic»

Liudmyla Shevchenko, Ph.D., Associate Professor of the Department of Architecture of Buildings and Design, National University «Yuri Kondratyuk Poltava Polytechnic»

Formation of the architectural environment of food facilities based on an ecological approach

In the article, the questions of the formation of the architectural environment are considered based on a survey based on the use of an ecological approach. This approach is one of the current trends in the development of modern architecture. The purpose of the article is to highlight methods of interaction of food objects with the natural environment. The importance of forming a new network of food facilities in the structure of the city was noted. This network must meet the requirements of the present. The formation of a network is a feature of the modern development of public catering facilities. This is subject to strict standardization and is reflected in the conceptual strategy of the institution.

Today, the following types of catering facilities are highlighted: location in the city center; in the sleeping area of the city; outside the city; on highways; in recreational areas; on transport and pedestrian paths; in reconstruction conditions. In addition, new types are actively forming: placement of mobile food facilities and non-standard location.

Today, the use of an ecological approach in the design of food establishments is the most relevant and in demand. Selected methods of interaction of food objects with the natural environment. These techniques include integration with vegetation, water, terrain, and polarization. The role of the phytoenvironment as an important component of the architectural solution of food facilities is noted. Phytoenvironment is formed on the basis of landscape design tools.

Thus, at the present stage there is a need for a critical analysis of the aspects of the formation of the architectural environment of public housing facilities, the improvement of the network and their location in the structure of the city. This should be done taking into account new socio-economic and cultural factors. The use of an ecological approach in the design of institutions is a relevant component of the formation of the architecture of these objects.

Key words: catering facility; object of public catering; public catering establishments; ecological approach; integration.