РЕФЕРАТ

по дисциплине "Товароведение"

по теме: "Состав помещения ресторана"

## Содержание

Содержание

Введение

1. Состав ресторанных помещений

2. Оформление торгового зала ресторана

Заключение

Литература

## Введение

Предприятие общественного питания, в том числе и рестораны − это сложный тип, совмещающий функции производственного и обслуживающего предприятия. Поэтому в его функционально-планировочной структуре (в отечественных типах) традиционно выделяются две основные категории помещений: помещения для посетителей (вестибюли, обеденные залы, холлы и пр.), наличие которых обусловлено функцией обслуживания значительного контингента посетителей; помещения непосредственно связанные с приготовлением пищи: производственные цеха и помещения, складские, административно-бытовые и технические.

В этой связи к этим принципиально разным по функции группам помещений предъявляются при проектировании и их оснащении соответственно принципиально различные требования.

## 1. Состав ресторанных помещений

Помещения для посетителей необходимо проектировать в соответствии с категорией предприятия, т.е. с учетом типа предприятия, его вместимости, избранных форм и методов обслуживания, контингента посетителей и их целевых установок.

Важным фактором при этом, влияющим на формирование планировочных решений пространств обеденных залов и их предметно-пространственной среды (интерьеров) является форма обслуживания посетителей и характер предприятия, который в данном случае ориентирован на избирательные запросы с функцией проведения досуга.

Обеденные залы, как правило, рекомендуется располагать в одном уровне с основной группой производственных помещений: горячим и холодным цехами, моечными посуды, буфетами и раздаточными.

Группу производственных помещений, как правило, следует планировочно размещать в единой функциональной зоне, с целью сохранения непрерывности производственных процессов.

При размещении производственных помещений в двух-трех этажных предприятиях питания принцип функционального поэтажного зонирования групп производственных помещений необходимо сохранять.

Исключение могут составлять заготовочные цехи: овощной, мясной, рыбный, птицегольевой и кондитерский, работающих на сырьевой основе, которые могут размещаться в обособленной функциональной зоне, также не допускающей пересечения людо- и грузопотоков.

Размещение производственных цехов, как правило, предусматривается в отдельных помещениях.

В предприятиях свыше 50 мест при размещении в одном помещении цехов с различными температурно-влажностными режимами применяется технологическое оборудование (с местными отсосами, охлаждаемыми поверхностями и др.), обеспечивающее в местах обработки и приготовления пищевых продуктов заданные температуры.

Размещение цехов в структуре здания должно обеспечивать последовательность обработки продуктов и изготовления изделий при минимальной протяженности функциональных связей и отсутствии пересечения технологических и транспортных потоков.

Цехи не должны быть проходными, исключение могут составлять отделения цехов, связанные последовательными технологическими процессами.

Производственные помещения должны быть удобно связаны с рядом других помещений производственными коридорами.

Помещение раздаточной в предприятиях с обслуживанием официантами располагается таким образом, чтобы через технологические и дверные проемы оно имело непосредственную связь с горячим и холодным цехами, помещением для резки хлеба, сервизной, моечной посуды и буфетом.

Если указанные помещения расположены с одной стороны раздаточной, то помещение раздаточной проектируется шириной не менее 2 м. При расположении этих помещений с двух и более сторон раздаточной − не менее 3 м.

Фронт выдачи блюд в раздаточной при обслуживании официантами принимается: для горячих цехов не менее 0,03 м, для холодных цехов − 0,015 м и для буфетов − 0,01 м на 1 место в зале.

Моечные столовой, кухонной посуды (в том числе функциональных емкостей), тары полуфабрикатов допускается размещать в одном помещении; в этом случае моечные разделяются барьерами высотой не менее 1,6 м.

Топки кухонных плит на угле, торфе или дровах располагаются в отдельном помещении, имеющем самостоятельный вход.

Устройство дымоходов кухонных плит должно быть выполнено в соответствии с противопожарными требованиями, предъявляемыми к дымоходам печей.

Баллоны с горючими газами (применяемые для опаливания птиц) располагать в помещениях зданий не допускается.

Помещения для приема (загрузочную) и хранения продуктов (кладовые охлаждаемые и неохлаждаемые) необходимо проектировать единым блоком − функциональной зоной, имеющей непосредственную связь с грузовыми лифтами и связь с другими помещениями через производственные коридоры.

В предприятиях с количеством мест 500 и более перед помещением загрузочной (приема продуктов) следует проектировать платформу высотой 1,1 - 1,2 м, шириной 3 м и длиной по расчету, но не менее 3 м (для разгрузки одного автомобиля), оборудованную при необходимости стационарными или передвижными устройствами, уравнивающими пол платформы с полом кузова автомобиля.

В предприятиях с меньшим количеством мест, как правило, предусматриваются разгрузочные площадки с подъемно-опускными механизмами.

Разгрузочные места и платформы предприятий общественного питания, размещаемые в жилых зданиях и в пристройках к ним, должны предусматриваться в помещениях (при загрузке со стороны фасадов домов, где имеются окна) или под навесом (при разгрузке с торцов, где нет окон). При этом помещения могут быть неотапливаемыми и иметь сквозное проветривание.

Уклон пандусов для въезда автомобилей в разгрузочные помещения и подъезда к разгрузочным платформам должен быть: при размещении пандуса в здании и под навесами не более 16%, под открытым небом − не более 8%.

Помещения загрузочных, размещаемых в цокольных или подвальных этажах, необходимо оборудовать люками с вертикальными дверями и пандусами. При этом рекомендуется предусматривать возможность разгрузки овощей непосредственно в кладовые, минуя загрузочную, в том числе и на первом этаже.

Помещения для хранения продуктов должны иметь непосредственную связь с загрузочной и не должны быть проходными.

Помещения для хранения продуктов не допускается размещать под моечными и санитарными узлами, а также под производственными помещениями с трапами.

В предприятиях общественного питания, в том числе и ресторанах группу служебных и бытовых помещений рекомендуется проектировать в единой зоне (блоке), функционально связывая ее с группами других помещений производственными коридорами.

Гардеробные проектируются из расчета хранения одежды в них 85% общего (списочного) числа работающих в предприятии общественного питания, и раздельным хранением на вешалках: уличной одежды (один крючок на одного работающего); домашней и спецодежды (два крючка на одного работающего).

Количество мест в гардеробных для верхней одежды принимается равным 100% работающих в максимальной смене и 25% смежной смены.

В предприятиях с общим числом работающих более 100 предусматриваются гардеробные для раздельного хранения на вешалках: уличной одежды (один крючок на одного работника), домашней и специальной одежды (два крючка на одного работающего).

Длина вешалки определяется из расчета 5 крючков на 1 м вешалки.

В предприятиях с общим числом работающих 100 и менее в гардеробной для хранения всех видов одежды предусматривается один закрытый двойной шкаф на одного работающего.

При гардеробных для мужчин и женщин предусматриваются раздельные помещения для переодевания, смежные с душевыми кабинами.

При расчете бытовых помещений принимается следующее соотношение работающих: женщин − 70%*,* мужчин − 30%.

Важным элементом помещений ресторана является их освещенность. Лучше всего, если свет падает сверху или с левой стороны (в светлом помещении допустимо также справа). В то же время некоторые помещения, например столовые, туалеты, раздевалки, могут быть освещены полностью искусственным светом.

Естественное освещение должно создавать нормальную освещенность с учетом ее изменения в течение дня. Чтобы защищаться от прямых лучей и бликов, необходимы светорассеивающие шторы и жалюзи, а поверхности стен и мебели должны минимально поглощать свет.

Искусственное освещение должно быть достаточным. Источники освещения должны правильно подбираться и рационально распределяться в помещении. Выделяют несколько типов такого освещения: при прямом (с помощью рефлектора) до 100% света падает вниз на рабочее место, что вызывает сильные тени и ослепляющий эффект и в целом нежелательно; полупрямое освещение (с помощью просвечивающего рефлектора) используется для небольших помещений и вестибюлей и предполагает, что 60-90% света падает вниз, а 10-40% отражается от потолка; при прямом косвенном освещении с помощью ламп дневного света, применяемом в больших конторских помещениях, 40-60% его падает вниз и создает достаточно благоприятную для глаз освещенность; полукосвенное освещение, дающее минимум теней, предполагает, что от потолка отражается 60-90% света, и является наряду с предыдущим типом наиболее желательным; при косвенном освещении до 100% света направлено вверх и вбок, что обеспечивает его хорошее рассеивание при чистом потолке.

На рабочем месте в дополнение к общему освещению желательно пользоваться лампой накаливания на гибком шланге. Для общего же освещения предпочтительнее люминесцентные лампы, которые в 2,5 раза экономичнее.

Источник света не должен находиться в поле зрения работников; лучшее место для него − над окном или у стены (но не в центре комнаты, как часто считают). Он должен обеспечивать одинаковую яркость освещения на всей площади помещений, для чего нужно учитывать отражающие эффекты. Так, белый потолок должен обладать коэффициентом отражения 85-90%, стены − 50-60; крышки столов − 25-55; другие элементы мебели − до 45, пол − 20-45. С учетом этого должно обеспечиваться соотношение в освещенности рабочего места и прилегающей площади не более 3: 1, а рабочего места и пола 10:

1. На освещенность влияет окраска помещений. Кроме того, она оказывает благоприятное воздействие на нервную систему: бодрит при однообразной работе или ослабляет напряжение, а также обеспечивает эстетическую привязку цветов к архитектурным формам.

С помощью цвета можно подчеркнуть наиболее важные элементы помещений и скрыть малосущественные. Для выделения специального оборудования используют, например, яркую окраску. В то же время для маскировки структурных элементов применяется тот же цвет, что и для стен. В помещениях следует поддерживать влажность воздуха 40-60% (минимум 25-30%) и температуру от 18 до 20°С. Во многом это достигается с помощью кондиционирования, которое повышает производительность труда до 15%. Нужно иметь в виду, что при одной и той же положительной температуре влажный воздух воспринимается более теплым, а сухой − прохладным, при отрицательных − наоборот.

Планирование и организация помещений и условий работы в них должны учитывать, что технология управления предполагает постоянное общение и контакты сотрудников, в том числе и с посторонними лицами. Планирование служебных помещений включает распределение структурных подразделений по комнатам и такое размещение в них мебели и оборудования, которое предотвращает потери времени на лишние перемещения, обеспечивает экономичное использование площадей и сохраняет здоровье. Распределение помещений в офисе должно обеспечивать прямоточность движения потока документов и иной информации, исключать его лишние пересечения и возвращение к исходным или промежуточным пунктам. Для того чтобы этого добиться, работников или подразделения, постоянно контактирующих друг с другом, размещают рядом; работников и подразделения, в равной мере обслуживающих всех остальных, − на одинаковом расстоянии от них; работников и подразделения, связанные с приемом посетителей (например, отдел кадров), − рядом с входом на первом этаже.

Размещение сотрудников в офисе может осуществляться в соответствии с двумя принципами: зальным и кабинетным. Первый предполагает использование отдельных кабинетов на 1-3 человека, малых комнат − на 4-10 человек и больших − на II − 30 человек с учетом возможностей организации и необходимого набора средств управленческого труда.

Площадь помещений должна отвечать действующим санитарным нормам и специфике работы. Общая потребность в площадях определяется исходя из размеров объектов, которые должны размещаться на ней. Площадь рабочего места имеет решающее значение, так как ее занижение сокращает эффективность работы, а завышение приводит к избытку хранимых материалов, захламленности и также ухудшает работу. Так, на технического исполнителя должно приходиться не менее 3-4 м2 площади, а на специалиста − 4-6 м2. Кабинеты руководителей организации, часто используемые для совещаний и встреч делегаций, должны иметь площадь 24-55 м2, а руководителей структурных подразделений, проводящих "оперативки", 8-24 м2. Площадь приемной рекомендуется принимать в среднем 19 м2. Соотношение длины и ширины служебных помещений желательно − от 1: 1 до 1: 1,5 и в крайнем случае 1: 2. При этом минимальная их ширина должна быть 2,5-3 м, оптимальная высота − 3,25 м, а отдаленность рабочих мест от окна при одностороннем естественном освещении − не более 6-7 м.

Зальный принцип размещения предполагает, что управленческий персонал располагается в залах вместимостью в сотни человек, оборудованных кондиционерами и звукопоглощением. Рабочие места отделяются друг от друга передвижными перегородками высотой 1,5 м или шкафами. На Западе такой принцип традиционен; в РФ же он применим только в новых, специально построенных под офисы зданиях. Каждый вариант имеет свои преимущества и недостатки. В больших помещениях лучше используется полезная площадь, удобнее менять планировку; дешевле обходятся отопление, освещение, вентиляция; в любой момент люди могут свободно общаться друг с другом, подчиненные находятся под постоянным контролем руководителя, сотрудники получают большую рабочую зону, размещаются в целом в соответствии с "технологией", поэтому укорачиваются маршруты перемещения и документационные потоки. При зальной планировке благодаря постоянному зрительному контакту облегчается общение, снижается потребность в совещаниях. При помощи перегородок каждому можно сделать свой "кабинет", однако в залах в целом труднее сосредоточиться, больше соблазнов отвлечься на посторонние дела и разговоры, выше утомляемость. Слабее выражается статус индивида, нечетко определяются границы рабочих мест. Поэтому во многих японских фирмах создают специальные "комнаты для размышлений". Кабинет создает конфиденциальную, уединенную обстановку, необходимую для работы со сложными закрытыми документами, придает владельцам особый статус, но не удобен для проведения больших совещаний, коллективной работы.

В определенной степени преодолению отмеченных недостатков служит концепция комбинированного офиса, предполагающая, что каждому сотруднику выделяются постоянное и временное рабочие места. Первое закреплено за ним в виде небольшого кабинета и предназначено для выполнения основных функций; второе − в виде общего помещения для вспомогательных работ, совещаний и хранения документов, приема посетителей, творческой работы и проч. он делит с коллегами.

Немаловажную роль в обеспечении эффективности управленческого труда играет внутренняя планировка помещений, осуществляемая во многом с помощью мебели. При ее расстановке нужно иметь в виду, что работа должна передаваться с одного места на другое сбоку или спереди. Столы при этом следует развернуть по возможности в одном направлении, так чтобы сотрудники не смотрели в лицо друг другу или в стену, поскольку это утомляет. Положение работника лицом к окну нежелательно, а спиной − недопустимо, так как возникает ослепление или затенение. Поэтому рабочие столы лучше всего располагать перпендикулярно к окнам на некотором расстоянии от отопительных приборов. Если в комнате недостаточно места, чтобы поставить столы на значительном расстоянии друг от друга, их лучше всего разместить рядом. Следует учесть, что группировка столов по 4 сокращает необходимую для них площадь на 14-31%. В идеале между столами нужно сохранять проходы, создающие условия для более сосредоточенной работы. В случае, если имеет место четкая последовательность работ, столы целесообразно размещать в шахматном порядке углами в стык. При этом нужно учитывать и такое психологическое обстоятельство, что люди лучше взаимодействуют с теми, кто сидит напротив или через одного. Стол руководителя обычно располагается сзади не только из-за удобства наблюдения за подчиненными, но и чтобы им не мешать, поскольку он является самым "посещаемым" лицом в подразделении.

Оборудование и мебель коллективного пользования размещаются так, чтобы к ним было удобно подходить. Это обеспечивается за счет удаления из служебных помещений всего лишнего и сохранения оптимальной ширины проходов. Так, для одного человека она должна быть не менее 60 см, для двух − 80, для трех − 100 см, желательная ширина прохода между столом и стенкой − 65 см; между столами − 55 см; между столами, стоящими в ряд, − 70 см; между столами с проходом между ними − 90 см; расстояние от стола до шкафа с документами не должно превышать 130-180 см.

В целом для обеспечения свободного перемещения персонала рекомендуется оставлять для проходов 15% площади при зальной планировке и 20% − при кабинетной.

Проект организации рабочего места включает следующие основные разделы:

1. Содержание труда (что и с помощью чего делается).

2. Технологические, информационные и иные связи.

3. Эскиз размещения оборудования.

4. Обеспечение необходимыми ресурсами.

5. Хозяйственное и техническое обслуживание.

6. Квалификационные и образовательные требования к работнику.

К проектированию рабочих мест на практике предъявляются определенные требования, которые частично могут быть выражены в количественных показателях − нормах и нормативах, а частично поддаются лишь качественному описанию. Ряд требований, прежде всего в области санитарии, техники безопасности, правил эксплуатации оборудования и т.п., являются обязательными, и за их нарушение руководитель может понести ответственность, вплоть до уголовной. Другие требования относятся пока к желательным (эстетичность, эргономичность и проч.), но их соблюдение или несоблюдение непосредственно отражается на производительности труда, а поэтому для предприятия имеет жизненно важное значение.

## 2. Оформление торгового зала ресторана

Внутренняя среда предприятий общественного питания (пространственная организация, предметное насыщение, микроклимат и др.) имеет свою специфику. Она должна наиболее полно соответствовать комплексу функционально-утилитарных и эмоционально-эстетических требований.

Рациональная организация внутренней среды предприятий общественного питания в целом и интерьеров, в частности, в значительной степени определяет качество обслуживания, предоставляя человеку необходимый комплекс блюд и услуг в комфортных условиях, а также способствует общению людей, воспитанию вкуса и т.п.

Комплекс требований направлен на создание в предприятиях оптимальных удобств для посетителей и персонала в соответствии с уровнем обслуживания предприятия − "стандартное", обслуживающее главным образом утилитарные функции или "избирательное", "индивидуальное", призванное удовлетворять разнообразные интересы и индивидуальные вкусы населения. В ресторанах обслуживание осуществляется по второй категории из вышеперечисленных.

В предприятиях стандартного обслуживания (столовых, закусочных, кафетериях), работающих по принципу самообслуживания на первый план выдвигаются функциональные требования. Необходимо создание четкой планировочной структуры помещений, для посетителей; обеспечивающей рациональные проходы, графики движения; четкое функциональное зонирование, включающее организацию функциональных зон и их взаимосвязь, группировку мебели; а также комплексность в художественном решении всех элементов внутреннего убранства помещений.

В предприятиях избирательного обслуживания функциональные требования не теряют своей значимости, но возрастает роль эстетических характеристик, обеспечивающих художественно-образное решение каждого элемента предметной среды и всей среды в целом.

К элементам, формирующим внутреннюю среду, относятся ограждающие конструкции (пол, стены, потолок), а также другие конструктивные элементы (колонны, полуколонны и т.п.); оборудование, включая мебель, малые архитектурные формы; осветительные установки и светильники; устройства для визуальных связей и реклама; инженерное оборудование (отопительные приборы, кондиционеры и т.п.), а также элементы декоративно-прикладного искусства, декоративные ткани, декоративные растения и пр.).

Кроме вышеперечисленных элементов гармоничность и комфортность внутренней среды в значительной степени определяют отделочные материалы, цветоколористические и акустические характеристики предметов и среды в целом, соответствующий микроклимат в помещениях.

Предметно-пространственная организация помещений для посетителей (вестибюль, включающий гардероб и туалеты, обеденные залы и др.) в предприятиях общественного питания с самообслуживанием и предприятиях, совмещающих функции питания и отдыха включают различные, отличающиеся назначением, составом и группировкой мебели, функциональные зоны. Это зоны входа, ожидания, получения пищи и сервировки, приема пищи, зрелищ и развлечений, отдыха. Расширенный состав зон обычно свойственен предприятиям с повышенным уровнем обслуживания, в том числе и ресторанов.

Различные зоны оснащаются специальной мебелью, отвечающей уровню комфорта предприятия.

Зона входа включает подзоны гардеробную и ожидания. Она может располагаться как на одном, так и на разных этажах, в одном или разных помещениях. Эта зона должна иметь четкую функционально-планировочную схему, обеспечивающую быстрое и ритмичное обслуживание встречных потоков посетителей.

Гардеробная подзона может иметь фронтальное, глубинное или угловое решение. Наиболее рационально применение фронтальных схем, когда гардеробный барьер размещается по длинной стороне помещения, а вешалки − перпендикулярно к нему.

В столовых, кафе и особенно ресторанах следует организовать места для отдыха с банкетками, креслами для отдыха и журнальными столами. Подзоны ожидания следует организовывать перед обеденным залом. Декоративные стационарные или раздвижные решетки отделяют их от обеденного зала. Наиболее эффективно оснащать эти подзоны блокируемыми банкетками, креслами, журнальными столами.

В предприятиях, совмещающих функции питания и отдыха для ожидания, распределения потоков посетителей и отдыха, создают аванзалы и холлы.

Основное значение в обеденных залах принадлежит зонам приема пищи. В столовых и закусочных эти зоны представляют собой однообразные повторяемые группировки мебели, создающие ритмичные ряды простых по форме столов и стульев; в кафе − более сложные по форме изделия и разнообразные приемы расстановки. Наиболее распространенной расстановкой мебели в этих предприятиях является параллельная или диагональная, обеспечивающая рациональное использование площади обеденного зала.

В обеденных зонах крупных столовых следует выделять десертную зону с буфетом и кафетерийной стойкой, а обеденные залы расчленять, экранами, декоративными решетками, озеленением и пр. (рис. 1).

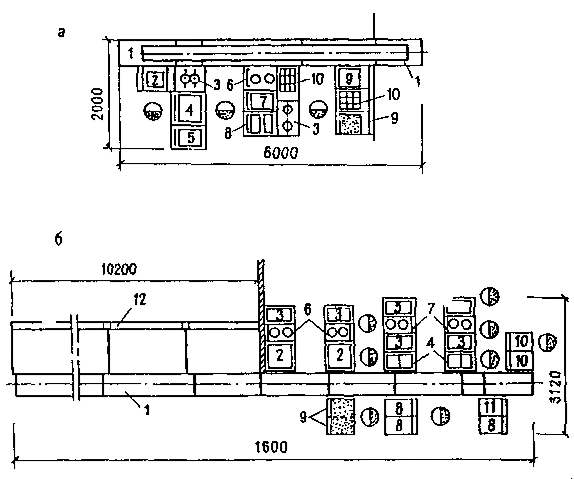


Рис.1 Технологическое оборудование для отпуска комплексных обедов

а - линия конвейерная ЛККО-2 для комплектования и отпуска комплексных обедов; б - линия конвейерная ЛКНО-2 для комплектования, накопления и отпуска скомплектованных обедов; 1 - транспортер комплектации обедов; 2 - мармит для первых блюд; 3 - мармит для мяса к первым и вторым блюдам; 4 - мармит для вторых соусных блюд и сложного гарнира; 5 - мармит для гарнира; 6 - тележка с выжимным устройством для мисок; 7 - тележка с выжимным устройством для баранчиков; 8 - тележка с выжимным устройством для закусок и хлеба; 9 - тележка с выжимным устройством для стаканов; 10 - тележка с выжимным устройством для подносов; 11 - тележка для столовых приборов; 12 - стойка-накопитель раздаточная.

Разнообразней решаются зоны приема пищи в ресторанах. При группировке мебели следует учитывать возможность обслуживания одним официантом 8-12 посетителей. В этих предприятиях, наряду с параллельной и диагональной расстановкой возможно применение свободной расстановки мебели, при которой пространство как бы перетекает из одной зоны в другую. Подобный эффект достигается при применении более сложных форм мебели, в том числе криволинейных в плане диванов, овальных и круглых столов.

Разнообразны организация и состав мебели для зон приема пищи в специализированных кафе и ресторанах, в которых следует использовать сочетание различных группировок столов, стульев, кресел, включая боксовую расстановку. Для боксовой расстановки мебели характерно несколько наиболее распространенных приемов, а именно; криволинейная (или С-образная), угловая или пилообразная, П-образная (рис.2).

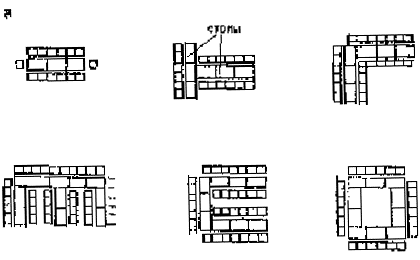
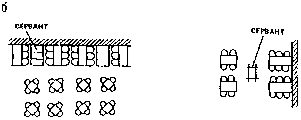
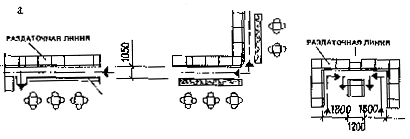


Рис. 2. Функциональные зоны в обеденных и банкетных залах

а − самообслуживания; б − обслуживания официантами;

в − в банкетных залах

Боксовая расстановка характеризуется созданием изолированных групп мебели из обеденных столов, окруженных диванами, чаще с высокой спинкой или отгороженных друг от друга декоративными перегородками, что обеспечивает группе посетителей уединение. Применение боксовых расстановок позволяет значительно разнообразить архитектурно-пространственное решение обеденных залов. Удачным является размещение боксов на платформе, приподнятой над уровнем пола.

Группировка мебели в банкетных залах отличается своеобразием, так как в них необходимо объединить группу посетителей от 10 до 100 человек и более за одним столом Т-, П-образной формы. В этих случаях можно блокировать ресторанные столы прямоугольной формы, а кресла ресторанные заменить стульями ресторанными IV категории мягкости.

Особенности обслуживания в барах при ресторанах определяет характер архитектурно-планировочных решений и их предметное насыщение. Наиболее распространено пристенное решение баров, при этом они могут иметь Т - и П-образные планы. При островном размещении барного оборудования их планы могут иметь квадратную или прямоугольную форму, круглую или овальную, многогранную или криволинейную. Барные стойки с табуретками или креслами часто используют в качестве композиционного акцента в интерьере обеденных залов ресторанов. Этому способствуют разнообразные формы изделий, ритмический строй и цветовая организация фасадных панелей стоек, освещение и др.

Размещение барной стойки в обеденных залах ресторанов при входе способствует организации аванзала.

При размещении баров в отдельных помещениях там размещают группы столов, стульев или кресел.

В предприятиях питания, связанных с отдыхом, в том числе и в ресторанах организуют зоны зрелищ и развлечений. Это эстрады и танцевальные площадки. Такие зоны могут являться композиционным центром помещения, чему способствует их местоположение, а также комплекс декоративных, пластических, цветовых и световых приемов их решений. Эти зоны различны по размещению (пристенные, угловые и островные), размерам и форме. При определении площади танцевальной площадки исходят из нормы площади на пару − 0,15-0,2 м2 из расчета 50-70% общего количества мест в зале, формы танцевальных площадок и эстрад могут быть различными в зависимости от формы и композиции зала.

В функциональном и образном решении предметно-пространственной среды и создании соответствующего комфорта для посетителей большую роль играет не только рациональный подбор мебели и оборудования, но и внешний вид изделий, их формы и отделка.

Мебель для различных помещений предприятий питания следует подбирать наборами с уровнем удобств, соответствующим уровню обслуживания в предприятии.

Для ресторанов специализированных мебель должна наряду с функционально-технологическим совершенством иметь образные характеристики. Состав серий мебели и их решения должны учитывать комплексность организации всего интерьера.

В архитектурно-художественной организации интерьеров предприятий общественного питания общего типа особенно важны характер и качество отделки ограждающих конструкций, светоцветовое решение, уровень организации зрительной информации и др.

Для ресторанов, совмещающих функции питания и отдыха, основная задача − создать максимально комфортную внутреннюю среды и запоминающийся художественный образ интерьера средствами архитектуры и декоративно-прикладного искусства.

При выборе покрытия полов в предприятиях общего типа с самообслуживанием наряду с эстетическими требованиями следует учитывать эксплуатационные качества, такие, как износостойкость материалов, а для помещений с прямым выходом на улицу и водостойкость. В местах наибольшей интенсивности потоков посетителей ресурс износа покрытий должен в 4 раза превосходить остальной пол. Нескользкость покрытий важна в проходах у раздач и главных проходах. Коэффициент противоскольжения о кожу в этих местах должен быть не менее 0,2. Здесь противопоказаны полированные каменные, гладкие керамические и другие материалы с аналогичными свойствами.

В обеденном зале рисунок пола должен восприниматься целиком при любой расстановке мебели; поэтому при орнаментальном рисунке он должен быть многократно повторен без ярко выраженных акцентов. Создавая рисунок пола, следует помнить о его значении в определении масштабности помещений (мелкий рисунок − зрительно увеличивает помещение, крупный − уменьшает).

В ресторанах, совмещающих функции питания и отдыха, к покрытию полов предъявляются иные требования − бесшумность, звукопоглощающая способность, теплоустойчивость. В помещениях, используемых днем для самообслуживания, материалы должны быть износостойки.

В обеденных залах ресторанов можно использовать ворсовые износостойкие ковровые покрытия с невысоким ворсом. Рационально применять тафтинговые петлевые ковры с содержанием не менее 50% синтетических волокон. У входов в залы и раздаточные требуются более износостойкие покрытия по аналогии со столовыми. Для покрытия пола танцевальных площадок рекомендуется паркет или твердый мрамор. В залах большой вместимости практикуется применение паркета, на который в проходах кладут ковровые дорожки.

Выбор того или иного материала для отделки стен, колонн, зависит от композиционного решения каждого объекта. Однако существует ряд традиционных приёмов решения взаимосвязи материалов и цвета в отделке стен, колонн с полом и потолком в помещениях разной площади и объема. В небольших помещениях следует стремиться к созданию целостного восприятия интерьера за счет сочетаний материалов и цветовых решений. В обеденных залах большой вместимости можно комбинировать материалы разной фактуры и цвета для зрительного членения пространства.

В предприятиях питания общего типа основными эксплуатационными требованиями к отделке стен на высоту не более 2 м от пола является водоустойчивость. Вблизи проходов с интенсивными потоками посетителей и посадочных мест, размещенных у стен красочные или пленочные материалы нужно экранировать бортиками или панелями из прочных материалов с гигиеническим покрытием. Влагостойкостью должна обладать отделка потолков над раздаточными и буфетами. Важным требованием, предъявляемым к отделке стен и потолка, является повышенная звукопоглощающая способность в диапазоне 250-300 Гц.

Значительную эстетическую и эмоциональную нагрузку выполняют элементы прикладного искусства (роспись, фриз, декоративный рельеф).

Особое место в интерьере предприятий питания занимает архитектурно-пространственное решение потолка. Здесь можно использовать множество архитектурных приемов. В обеденных залах перспективно применять материалы полной заводской готовности.

Для применения подвесных и подшивных потолков в помещениях с перекрытиями из железобетонных конструкций необходимо иметь соответствующие обоснования. Плиты, применяемые для отделки потолка, должны иметь рисунок или рельеф, композиционно увязанный с общим решением интерьера.

Конструкции подвесных потолков дают возможность создать на его плоскости объемные пластические композиции, которые в совокупности со светоисточниками могут создавать оригинальный светотеневой рисунок, придавая всему интерьеру определенный характер.

Сборные подвесные потолки обычно выполняются из стандартных плиток "Акмигран". Рекомендуется также применение нестандартных решетчатых потолков, стандартных элементов из светопропускающих синтетических материалов, а также встроенные световые плафоны и точечные светильники.

Распространен прием освещения обеденных залов ресторанов подвесными светильниками, которые позволяют разнообразно решать как технические, так и композиционные задачи. Ими можно выделить отдельные залы, зрительно расчленить помещение и т.п. Проектируя такое освещение, следует помнить, что перепад освещенности на столах и в проходах не должен превышать восьми - десятикратной величины.

Осветительная установка в виде светящегося потолка может быть рекомендована для залов больших размеров.

Дополнением к системе общего освещения могут быть настенные или настольные светильники.

Цветовое решение предметной среды интерьера столовых и кафе общего типа должно способствовать созданию спокойной, уравновешенной атмосферы без резких цветовых контрастов. Цветовое решение специализированных ресторанов, баров может быть различным. Цветовые сочетания могут быть построены на принципах цветовой гармонии или на контрастах. При подборе общего цветоколористического решения предпочтительно использовать гармонические сочетания, а контрасты следует применять для создания акцентов.

В архитектурно-художественном решении интерьеры предприятий питания, совмещающих функции питания и отдыха, существенную роль играет использование средств прикладного искусства, увеличивающее эмоциональную выразительность интерьера, чтобы обеспечить в интерьере синтез архитектуры и декоративно-прикладного искусства все его компоненты должны быть подчинены общему творческому замыслу.

Для создания внутренней среды досуговых предприятий общественного питания необходимым является особая, контрастная с повседневной жизнью, театрализованная среда, средствами обеспечения которой служат общая объемно-планировочная композиция, художественно-декоративное, световое и цветовое решения, применяемые отделочные материалы.

На архитектурно-планировочные решения предприятий общественного питания с расширенными функциями досуга существенное влияние оказывает реализация той культурной программы, которая совмещается в этих предприятиях с профилирующим процессом питания. Специфика типа досуговой программы должна учитываться в составе и площадях группы помещений для посетителей. Введение дополнительных функций влечет за собой расширение этой группы помещений. Площадь группы помещений для посетителей допускается увеличивать до 25%. При соответствующих экономических обоснованиях планировочно это расширение может происходить за счет увеличения площадей зала, либо за счет включения отдельных досуговых помещений.

## Заключение

Подводя итоги работы, можно сделать выводы, что в структуре ресторана можно выделить:

производственные помещения (горячий цех, холодный цех, кладовая, мойка и т.д.),

торговые помещения (обеденный зал, вестибюль и т.д.),

служебные и бытовые помещения.

К этим принципиально разным по функции группам помещений предъявляются при проектировании соответственно принципиально различные требования.

Обеденный зал − основное помещение ресторана, где организовано обслуживание потребителей. Зал должен быть удобным и привлекательным. В зале потребитель должен быть обеспечен определенной степенью уединенности. Освещение лучше иметь не очень яркое для того, чтобы свет отражался от стен и потолка в зависимости от светильников. В создании комфорта зала важную роль играют: освещение, акустика, вентиляция, сервировка столов, музыка и т.д. Зал должен иметь связь с цехами и моечной столовой посуды.

## Литература

1. Бережная Н.В. “Управление общественным питанием” − Москва “Экономика” 1989г.
2. Броймер Роберт А “Основы управления в индустрии гостеприимства” − Москва. “Аспект Пресс" 1995г
3. Коршунов Н.В. “Организация обслуживания в ресторане" − М, “Высшая школа" 1976г.
4. Кристофер Энертон-Томас “Ресторанный бизнес” − М, “Росконсульт” 1999г.
5. Плошай И.В. "Организация техника и управление" − Москва "Экономика" 1980г.
6. Прохоров А.М. Иллюстрированный энциклопедический словарь. − Москва “Большая Российская энциклопедия” 1997г.
7. “Справочное пособие к СНиП Проектирование предприятий общественного питания". − Москва “Стройиздат", 2005г.
8. Уокер Джон Р “Введение в гостеприимство” − Москва. “Юнити” 1999г.
9. Усов В.В. “Организация обслуживания в ресторане" − Москва" Высшая школа" 1990 г.