

УДК 725.1:642.5

ПРИНЦИПЫ ЭКОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЕКТИРОВАНИЯ АРХИТЕКТУРНОЙ СРЕДЫ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Ю.А. Пасынкова

В статье рассмотрены и охарактеризованы принципы проектирования объектов общественного питания: социальный, градостроительных, природно-климатический, экологический, национальный, конструктивный, экономический, архитектурно-художественный. Так же выделены приемы экологического проектирования и даны примеры их применения. Фактологическим материалом послужили европейские, российские и объекты общественного питания востока, открывшиеся не позднее 2009 года. Анализ строился по следующим параметрам: расположение внутри городской застройки, планировочная структура, художественное решение интерьеров.

Ключевые слова: объект общественного питания, принцип, прием, экологическое проектирование.

Общественные здания являются основными структурными элементами застройки общегородского центра и центров городских районов. Их планировочные и функциональные связи создают вместе с транспортными магистралями и сетью уличных и пешеходных трасс планировочную структуру города. В этой структуре общественные здания играют роль архитектурных доминант. Будучи предназначены для удовлетворения общественных потребностей людей, они отражают уровень социального, культурного и технического развития той эпохи, в которую они были созданы. В XXI веке удельную долю в экономике занимает сфера услуг, что сказалось на резком увеличении количества предприятий общепита и разнообразии их видов. Проведя сравнительный анализ объектов общественного питания Европы, Америки и восточных стран различных типов по единым параметрам (расположение внутри городской застройки, планировочная структура, художественное решение интерьеров) были сформулированы основные принципы, применяемые при проектировании архитектурной среды объектов общепита. Особое внимание в статье уделено принципу экологического проектирования. Фактологическим материалом для анализа послужили 44 объекта общественного питания из 22 страны: Австралии, Англии, Бразилии, Вьетнама, Германии, Греции, Исландии, Испании, Италии, Канады, Китая, Кувейта, Мексики, Норвегии, Португалии, Россия, Румынии, Словакии, США, Украины, Швеции, Японии.

На основе изученных объектов, выделены 6 принципов применяемых при проектировании архитектурной среды ООП:

– экологический принцип (внедрение природных элементов в ограждающие конструкции, входные группы, а так же принципы эко-дизайна в интерьере и городской среде). В настоящее время экологический принцип является наиболее актуальным и востребованным. В условиях постоянной урбанизации, для которой характерно техногенное воздействие на человека и природу, эко-дизайн позволяет восстановить природно-ландшафтные ресурсы, стабилизировать экологическую ситуацию, гармонизировать пространство и обеспечить экологическую устойчивость среды;

– образно-художественный принцип (образно-пластическая организация объема и пространства с присутствием художественной и эстетической выразительности). Данный принцип не заменим при проектировании ООП, поскольку с его помощью возможно создание ярких и запоминающихся архитектурных объектов обладающих совокупностью свойств: художественная образность и выразительность, эстетическое отношение к материалу, фактурно-текстурная и колористическая гармония, ритм и т.д.;

– средовой принцип (интеграция среды и внутреннего пространство ООП, за счет устройства панорамного остекления и сезонных объектов). Средовой принцип рассматривает среду как результат освоения человеком его жизненного пространства. Соответственно основная идея принципа – формирование предметного и пространственного окружения как органического единства всей системы визуально-чувственных и функциональных условий места;

– функциональный принцип (максимальная ориентированность на утилитарность помещения, на нем основывается свободная и вариативная планировка, многофункциональность пространства). Функциональный принцип в проектирование делает основной упор на повышение функционального разнообразия среды, рационального решения внутреннего пространства и возможности трансформации помещений. Для этого планировка должны обладать достаточной универсальностью, что позволит расширить спектр предоставляемых услуг без существенной трансформации;

– социокультурный принцип (организация проектирования на основе социальных запросов общества, выражено в новых форматах заведения, их тематической направленности и средовом оформлении) В социокультурном принципе за основу принимаются потребности населения, поэтому этапу проектирования предшествуют социально-диагностические исследования, цель которых состоит в выявлении состояния архитектурной среды и реальных потребностей населения;

– личностный принцип (строится на создании уникального, неповторимого образа объекта и его средового наполнения). Индивидуальный, персоналистический, субъективный метод проектирования, цель которого создать единичный авторский объект, пространство или среду. Для этого приема характерно создание штучных и выполненных вручную элементов декора, фасада, отделочных материалов, арт-объектов.

Основываясь на изученном фактологическом материале, принцип экологического проектирования архитектурной среды строится на следующих приемах:

– одним из приемов в решении современных интерьеров являются раскрытие внутреннего пространства и связь с окружающей средой. Это достигается за счет максимального остекления объема (рис. 1), устройства террас и балконов с видовыми площадками, а также с помощью наружной трансформирующейся стены. Выбор приема во многом зависит от климатических особенностей места расположения ООП;

– использование озеленения в ограждающих конструкциях, входных группах, отделочных элементах и оборудовании (рис. 2) и т.д.;

– фитодизайн;

– применение в отделке наружных и внутренних ограждающих конструкций природных, экологичных материалов (рис. 3);

– пластическая организация поверхности объема, использование бионических и природных форм;

– цветовая палитра ООП колористически разнообразна, характерно многообразие оттенков и контрастность сочетаний, прослеживается преобладание природной цветовой гаммы. Цвет в объектах общественного питания является активным средством эмоционального и коммуникативного воздействия (рис. 4);

– внутреннее пространство современных объектов общепита отличается повышенной степенью декоративности, с применением контрастных по характеру и фактуре материалов, часто имитирующих природные поверхности, тактильноприятных предметов и покрытий;

– создание особого микроклимата среды, имитирующего природный;

– прослеживается тенденция к образному решению объема и пространства с использованием природного символа места. Предметное наполнение становится произведениями искусства, так среда становится уникальной и запоминающейся, появляется ярко выраженные акценты, «маркеры» места.



Рис. 1. Пример использования панорамного остекления для связи пространства и окружающей среды



Рис. 2. Пример использования озеленения в оборудовании



Рис. 3. Пример использования озеленения во внутренней отделке



Рис. 4. Пример использования природной цветовой палитры

Разработка объекта общественного питания должна опираться на принцип экологического проектирования, а так же учитывать и остальные, не менее важные принципы: социальный, градостроительных, природно-климатический, национальный, конструктивный, экономический, архитектурно-художественный. Должны быть взяты во внимание технология производства, планировочная структура, функциональное назначение, взаимосвязь с окружающей средой. Все объемно-пространственные решения следует сопоставить с функциональным назначением, местоположением и градостроительным значением их в структуре городской застройки и окружающей среды. Только при учете всех этих факторов можно добиться создания качественного, гармоничного и удобного в использовании объекта.

Библиографический список

1. Конран, Т. Первоклассный ресторан: идея, создание, развитие / Т. Конран; пер. с англ. – М.: Альпина Бизнес Букс, 2008. — 210 с.
2. Пасынкова, Ю.А. Специфика формирования объемно-пространственного и средового решения объектов общественного питания / Ю.А. Пасынкова // Современные проблемы науки и образования (электронный научный журнал). – 2015. – № 2. – URL: <http://www.science-education.ru/ru/article/view?id=22884/>.
3. Пьянков, А. Ресторанный интерьер. Идеи и дизайн / А. Пьянков. – М.: Ресторанные ведомости, 2003. – 168 с.
4. Mealey, L. Restaurant Design. Basics of Designing a New Restaurant [Electronic resource]. – URL: http://restaurants.about.com/od/openingarestaurant/a/Restaurant_Desi.

[К содержанию](#)