

ЛІТЕРАТУРА

1. Г. І. Лаврик. Основи системного аналізу в архітектурних дослідженнях і проектуванні. — К., 2002.
2. Г. И. Лаврик, Н. М. Демин. Методологические основы районной планировки. — М., 1957.
3. Л. Н. Авдоткин. Системный подход к актуальным проблемам градостроительной теории в ст. "Использование прикладного системного анализа в проектировании и управлении развитием городов. — М., 1974.
4. Е. В. Шлиенкова. Проектная философия. Проблема динамической целостности. — М., 2001.
5. Г. Т. Азгольдов. Квалиметрия в архитектурно-строительном проектировании. — М., 1989.
6. В. С. Белугин. Комплексная система управления качеством проектных работ. — К., 1981.
7. В. А. Егоров. Комплексная система обеспечения качества проектирования. — Л., 1979.
8. Б. С. Посацкий. Основы урбанистики. Часть II. Розпланування та забудова міст. — Львів, 2001.

УДК 725.7

О. И. Марценюк

СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В ГОРОДСКОЙ ЗАСТРОЙКЕ

На протяжении многих лет в нашей стране ставилась задача улучшать развитие предприятий общественного питания, тем самым укрепляя их материально-техническую базу. Учитывая на сегодняшний день нормативную обеспеченность населения, необходимо отметить, что она в недостаточно полной мере отвечает социально-экономическим потребностям населения.

В конце 90-х годов, когда инфраструктура столичных объектов общественного питания уже не удовлетворяла имеющийся спрос на качественное и доступное питание, а рынок ресторанов высшего класса увеличивался, очевидной стала потребность развития национального общественного питания, доступного финансовым возможностям населения, но при этом придерживаясь современных требований. Все это было направлено на развитие украинского менталитета, чтобы страна в дальнейшем не утратила свой национальный производственный рынок, а следовательно, часть потребителей.

На данный момент сеть предприятий общественного питания значительно возросла, и каждое предприятие готово удовлетворить самого капризного посетителя, учитывая его вкусовые пристрастия и финансовые возможности. Сегодня общественным питанием пользуется практически все население. Студенты, служащие, отдыхающие перехватывают на бегу хот-доги, шаурму и др. виды этих блюд, к тому же очень сильно и быстро развивается сеть кафе быстрого обслуживания, где также можно быстро и сравнительно дешево перекусить. Неудивительно, что большинство опрошенных студентов сказали, что ходят в предприятия

быстрого питания в первую очередь для того, чтобы провести время с друзьями, и лишь немногие заявили, что главная причина их появления там — это вкусная еда плюс необычная обстановка. Что касается ресторанов — так для большинства жителей Украины они недоступны из-за стоимости предлагаемых услуг, а это не позволяет ими пользоваться ежедневно. В то же время в США далеко не все ходят в рестораны, а на Западе, особенно в Европе, принято обедать и ужинать в ближайших к дому кафе. Нужно учесть, что в каждом заведении общественного питания формируется свой круг посетителей. Иногда даже вводят скидки, чтобы привлечь большее количество посетителей.

Появление сетевых компаний позволяет населению в обеденный перерыв быстро и сравнительно дешево перекусить. Что же касается современной типологии, так она в традиционных заведениях общественного питания позволяет учитывать несколько функций в одном объекте. А также развиваются как в сетевых ресторанах быстрого обслуживания, так и в традиционных заведениях более гибкие системы дополнительных услуг, учитывающие разные возрастные группы населения. Основными тенденциями ближайшего времени являются расширение существующих сетей и появление новых. И эти тенденции не утратят темпов роста, а наоборот, усилят конкуренцию между заведениями. Принимая во внимание эти тенденции, украинские владельцы сетей планируют активно развивать свой бизнес. Необходимо отметить также единогласное мнение всех предпринимателей, что рынок еще достаточно свободен, как для существующих предприятий, так и для новых.

То, как сегодня происходит размещение в городской застройке и выбор типа предприятия общественного питания, в целом зависит от частного владельца, но при этом, конечно, учитываются требования законодательства Украины. А также каждый владелец для развития объектов питания может расширить мелкорозничную сеть, т.е. киоски быстрого питания, сеть кафе быстрого обслуживания. Это, в первую очередь, связано с процветанием частной инициативы в развитии системы предприятий общественного питания. И этому содействует государственная поддержка.

Развитие предприятий общественного питания сегодня передано в частную собственность крупным компаниям, работающим в области общественного питания. Но необходимо отметить, что сегодня каждый человек, в какой сфере он бы ни работал или учился, может выбрать на свой вкус и финансовые возможности кафе, бар, ресторан или же сеть быстрого обслуживания. Это говорит о том, что разновидность предприятий общественного питания сегодня многообразна. Система предприятий общественного питания строится на правах частной собственности, а ее развитие основано на принципах предпринимательства. Уже сегодня частный сектор увеличился как минимум до 70-80 %. А также количество посещений неформальных заведений общественного питания в 2003 году выросло на 5 % в сравнении с 2002 годом. Это связано с концепцией быстрого питания, которая предполагает доступные цены за счет большого оборота, а это повышается быстрым обслуживанием и потреблением. Поэтому владельцы ресторанов начали открывать свою сеть быстрого питания. При этом месторасположение предприятий выбирается с целью максимального приближения услуг к потребителю.

Рынок охватывает всех, кому нужно быстро, недорого и вкусно перекусить: работающие, студенты в обеденный перерыв, отдыхающие, семьи с детьми. Через одно сетевое кафе, торгующее хот-догами, шаурмой, гамбургерами, ежедневно проходит не менее 1000 посетителей. Конкуренция среди объектов быстрого питания в городской застройке становится сверхплотной. Сегодня до 80% роста сети происходит за счет увеличения объектов быстрого питания.

Конечно, каждый владелец кафе, ресторана, бара рассчитывает разместить свое предприятие в центре города, на центральных улицах и ближе к дороге. Это заметно по тому, как быстро размещается в центральной части города большое количество предприятий общественного питания. А также в последние годы быстро развивается сеть торговых центров, которые включают дополнительную площадь под общественное питание. Необходимо отметить, что открытые в центральной части города рестораны, кафе конкурирующих фирм всегда рентабельны, не говоря уже о районах города, где ощущается их явный недостаток. В последнее время начинающие частные предприниматели развивают больше мелкорозничную сеть быстрого питания, так как это дешевле и выгоднее, учитывая обслуживание и размещение в городской застройке, однако власти предпочитают, чтобы больше открывалось стационарных предприятий общественного питания.

Рассматривая вопрос развития предприятий общественного питания в городской застройке, необходимо отметить, что с увеличением степени концентрации предприятий в центральной части города, конечно, улучшаются экономические показатели этих предприятий, но возрастает сложность организации транспортного движения.

В объектах, которые встраиваются в первые этажи или размещаются в подвальной части здания, недостаточно развита или вообще отсутствует зона парковки автомобилей. В ряде объектов недостаточно развита хозяйственная зона, включающая подъезды грузовых автомобилей с разгрузочными площадками. Это создает эксплуатационные неудобства, влияющие на безопасность движения и более рациональное использование территории, прилегающей к предприятию общественного питания.

Сегодня одной из сложностей в более четкой организации предприятий общественного питания в городской застройке является несовершенство нормативной базы, что позволяет частному владельцу строить и развивать свою сеть общественного питания, учитывая, в первую очередь, выгодную финансовую сторону своего бизнеса. Это видно по тому, как быстрыми темпами развиваются объекты быстрого питания, размещение которых не всегда имеет достаточное градостроительное обоснование.

Следовательно, сегодняшние условия функционирования предприятий общественного питания в городской застройке требуют более четких градостроительных решений и удовлетворения предъявляемых требований к участкам предприятий общественного питания, систематизации размещения объектов быстрого питания в городской застройке, определения рациональных приемов размещения предприятий общественного питания в центральной части города и на прилегающих территориях, совершенствования более гибкой типологии предприятий общественного питания, удовлетворяющей широким потребностям населения.

ЛИТЕРАТУРА:

1. Уренев В.П. Интерьер и оборудование предприятий общественного питания. — К.: Будівельник, 1988. — 112 с.
2. Уренев В.П. Предприятия общественного питания. — М.: Стройиздат, 1986. — 176 с.
3. Уренев В.П. Архитектура предприятий общественного питания. — К.: Будівельник, 1981. — 128 с.
4. СНиП II-Л.8-71. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. — М.: Стройиздат, 1972. — 31 с.

УДК 729.6:693.6

В. В. Самойлович

ОСОБЛИВОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ ЗБІРНИХ МЕТОДІВ ОПОРЯДЖЕННЯ З МЕТОЮ ПОКРАЩАННЯ ТЕПЛО- ЗВУКОІЗОЛЯЦІЙНИХ ЯКОСТЕЙ ПРИМІЩЕНЬ

Збірні методи опорядження — це опорядження поверхонь великорозмірними елементами без застосування вологих процесів. В сучасному будівництві для збірного опорядження приміщень застосовують різноманітні листові матеріали та облицювальні панелі. Це, перш за все, гіпсокартонні та гіпсоволокнисті листи, деревностружкові та деревоволокнисті плити, облицювальні панелі на основі вищезначених матеріалів, а також полівінілхлоридні рейки, алюмінієві профілі тощо. Цей перелік облицювальних матеріалів можна доповнити ще й лицьовими елементами для влаштування підвісних стель: акустичні плити і рейки, світлопрозорі листи, ґратчасті панелі, плівки для натяжних стель тощо.

До опоряджувальної поверхні листові і плитні матеріали кріплять із застосуванням дерев'яного або металевого каркасу за допомогою шурупів, розкладок або інших кріпильних пристосувань.

Збірні методи опорядження найчастіше використовують для модернізації інтер'єрів старих будівель, які до того ж потребують підвищення їх тепло- або звукоізоляційних якостей. Простір, що утворюється завдяки каркасу між стіною і облицювальним шаром, звичайно заповнюють тепло-звукоізоляційними плитами чи матами. Але, як свідчить будівельна практика, застосування збірного опорядження з метою покращання експлуатаційних характеристик будівлі не завжди дає бажані результати. Одною з головних причин такого становища є те, що для вирішення задач звукоізоляції приміщень застосовують ті ж самі матеріали і архітектурно-конструктивні рішення, які використовують для теплоізоляції огорожуючих конструкцій.

Вимоги будівельної фізики щодо самонесучого шару опорядження стін або ж підвісних стель стосовно тепло- і звукоізоляції змушують підходити до вирішення цих задач диференційовано. Проте, нормативна, довідкова і наукова література ці питання висвітлює недостатньо, надаючи основну увагу технології виконання робіт при облицюванні гіпсокартонними листами [1, 2, 3].