УДК 378.14: 7

Терещук Н. В.
кандидат економічних наук, доцент
Уманський національний університет садівництва

ХАРАКТЕРИСТИКА ОБЛАДНАННЯ ТА МЕБЛІВ ДЛЯ ТОРГОВИХ ПРИМІЩЕНЬ

Важливим аспектом системного формування предметного середовища є класифікація елементів, згідно з найбільш характерними ознаками (функціональне призначення, об'ємно-планувальна і конструктивна організація), а також визначенням доцільного складу елементів залежно від їх ролі в здійсненні основних видів життєдіяльності відвідувачів даного підприємства. Предметне наповнення внутрішнього середовища архітектурних об'єктів визначається, в першу чергу, функціональним призначенням приміщення розглянутого підприємства. Саме призначення диктує якісний склад обладнання, його кількість [1].

Відповідно до функціональної організації інтер'єру, з урахуванням здатності формування візуальних характеристик середовища, можна виділити такі основні засоби, які складаються з елементів предметного наповнення.

1. Інженерно-технічне обладнання в будівлі пов'язано з підтримкою необхідних гігієнічних параметрів середовища – температури, повітрообміну, освітлення, кондиціювання повітря, постачання гарячої та холодної води і т.д. Реалізуються ці функції за рахунок інженерного обладнанням, вбудованого або прихованого (вентканали, батареї тощо) і різними приладами і пристроями – вентилятори, обігрівачі, торшери і т.д. Відповідні установки можуть перебувати в основних приміщеннях і впливати на їх інтер'єр.
2. Виробничо-технологічне обладнання, яке бере участь у здійсненні основних процесів (виховання, навчання, лікування, торгівля і харчування) і необхідне для їх прямого виконання. Тут, в першу чергу, використовуються різні види меблів, світильники та системи освітлення для різних видів діяльності, обладнання - ємності, холодильники і т.д.
3. Комунікаційне обладнання – ліфти, підйомники, ескалатори, транспортні механізми і т.п.
4. Інформаційні пристрої та системи (візуальні комунікації та інформації – стенди, покажчики, схеми тощо; системи зв'язку – телефони, інтернет-термінали тощо; теле- і відео-інсталяції).
5. Вироби, твори й пристрої, що прикрашають середовище та забезпечують комфортність перебування і що додають їй індивідуальні властивості: природні компоненти – елементи ландшафтного дизайну, вироби і твори мистецтва.

Меблі є однією з найголовніших складових інтер’єру кожного закладу готельного чи ресторанного господарства. Рівень комфорту процесу обслуговування також залежить від доречності меблів, їх форми, зручності відповідності стилю та колористиці закладу, гармонії з декоративним оформленням.

До номенклатури і видів меблевих виробів, які використовуються у ресторанах, кафе, барах, окрім загальних (функціонально-технологічних, естетичних), висуваються такі спеціальні вимоги:

– відповідність меблів характеру діяльності підприємств, способу обслуговування;

– відповідність типу торгового залу (ресторан, кафе, бенкетний зал, бар), виду меблів і їх розмірам;

– зручність - співвідношення між висотою столу і висотою сидіння стільця, висотою підлокітників і спинкою крісла (найбільш комфортним вважається розмір 20-31 см. - відстань від сидіння крісла до стільниці);

– гігієнічність, що забезпечується використанням відповідних оздоблювальних матеріалів. [1]

Меблі та устаткування в закладах ресторанного господарства використовують для споживання їжі та для зберігання перевозки посуду, страв.

Головним предметом меблювання підприємств харчування є столи. Форма столів може бути різноманітною: круглою, квадратною, овальною, прямокутною. Розміри столів визначаються їх призначенням: для ресторанів - обідні, фуршетні, бенкетні; для кафе та їдалень; для кафетеріїв тощо. Вони можуть бути дво-, чотири-, шести- та восьмимісними. Найпоширеніші такі розміри: квадратні шириною від 600 до 900 мм.; прямокутні шириною від 600 до 900 та довжиною від 900 до 2200 мм., при цьому їх висота -690-750 мм.; круглі столи можуть бути діаметром 900-1200 мм., висотою - 740-760 мм. Особливе символічне значення має круглий стіл. Завдяки формі стола, жоден відвідувач не може опинитися у привілейованому положенні, тоді як звичайний прямокутний стіл має довші та вужчі сторони. Суворого співвідношення між столами різної місткості сьогодні не дотримуються. [2]

Як правило, для виготовлення столів використовують деревину, деревинно-волокнисті плити, метал, скло, мармур, плетену лозу, полімерні матеріали.

В процесі розстановки меблів в торговому залі закладу готельного чи ресторанного господарства намагаються розмістити посадкові місця максимально комфортно для гостя. Замість диванів для гостей рекомендують використовувати крісла задля більш зручного обслуговування відвідувачів.

Передбачено такі вимоги щодо розставляння меблів у торговому залі: за довільного розставляння столів - інтервал між столами на 2 персони - 1м., для квадратних столів - 2 м., для прямокутних столів по довжині - 1 м., по ширині - 2 м. Ширина проходів: центрального - 2 м., допоміжних і бокових - 1,5 м. Зменшення розмірів проходів призводить до сповільнення швидкості та зниження культури обслуговування. [3]

У закладах ресторанного господарства з меблів, окрім столу, також використовують пересувні столики(для сервірування), стільці (звичайні, барні…), крісла, дивани; з устаткування використовуються пересувні, охолоджувальні буфети, холодильні шафи, серванти, тумби і т.д. Якщо говорити детальніше, столики для сервірування використовують для підвезення страв до столу обслуговуючим персоналом(зустрічаються з підігрівом і навпаки

та можуть містити в собі ємності для інгрідієнтів страв, що дозволяє готувати страви на очах у гостей), в холодильних шафах підтримується температура в охолоджених стравах, серванти виконують роль устаткування для зберігання посуду, приборів, столової білизни і т.д, тумби виступають як доповнення до оформлення залу.

Надзвичайно важливо обирати меблі та устаткування за показниками якості, ергономічності, за стилем та відповідністю загальній концепції закладу, а також за екологічністю матеріалів. Взагалі інтер'єр може виступити значущим важелем в просуванні бренду на ринку послуг.

Наведена класифікація елементів предметного середовища є важливою передумовою створення номенклатури даних елементів для різних видів життєдіяльності людей в підприємствах: головної (основної) функції – виховання, навчання, лікування, торгівля і харчування; додаткової функції – очікування, відновлення, відпочинок, спілкування; допоміжної функції – інформація, зв'язок, комунікації, санітарні вузли.

Найбільш характерними елементами предметно-просторового середовища інтер'єрів головної (основний) функції громадських будівель соціальної сфери (приміщення для ігор, сну та обіду, навчальні класи, кабінети і лабораторії, лікувальні приміщення і лікарняні палати, торгові та обідні зали) є: елементи виробничо-технологічного, інженерно-технічного, комунікаційного обладнання, інформаційні пристрої і системи. У приміщеннях для ігор, сну та обіду дитячих садів, лікарняних палатах та обідніх залах можливе використання виробів і творів мистецтва, а також природних елементів.

Для приміщень додаткової функції (вестибюлі, холи, рекреації, коридори, зони очікування, атріуми і зимові сади) характерні: – природні елементи, вироби і твори мистецтва, а також присутні інформаційні пристрої та системи, елементи комунікаційного, виробничо-технологічного та інженерно-технічного обладнання.

Список використаних джерел:

1. Ресторанна справа. Устаткування і меблі для торгових приміщень: веб-сайт. URL: https://goo.su/8EaE . (дата звернення: 10.10.2021).

2. Навчальні матеріали онлайн. Ресторанна справа: веб-сайт. URL: https://goo.su/8EAr. (дата звернення: 10.10.2021).

3. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : Довідник офіціанта. Львів : Афіша, 2010. 304 с.