

*А.А. Трошкін, аспірант
(Національна академія образотворчого мистецтва та архітектури, Україна)*

Проблеми класифікації об'єктів харчування (закладів ресторанного господарства)

Дане дослідження висвітлює проблеми класифікації об'єктів харчування (закладів ресторанного господарства) у діючих нормативних документах України, щодо їхньої типології. Визначено сучасне поняття дозвілля та дозвілєвого об'єкту харчування, доведено, що саме вони є пріоритетом у створенні системи розміщення закладів ресторанного господарства.

Виклад матеріалу.

Сучасну класифікацію закладів ресторанного господарства можна поділити на типологічну (перелік існуючих типів), містобудівну (розміщення в місті) та архітектурно-просторову (розміщення в будинку). З першого погляду діючі Державні Будівельні Норми В.2.2-25:2009 "Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)" та ДБН Б.2.2-12:2019 "Планування і забудова територій", а також стандарт ДСТУ 3862-99. «Ресторанне господарство. Терміни та визначення.», які містять у собі ці класифікації виглядають вичерпними [2],[1],[3], проте, при вивченні питання та сучасного стану було виявлено, що дані класифікації є застарілими. В них помітне значне відставання від сучасної типології закладів громадського харчування та способів їх розміщення у міському середовищі, адже за час від останнього оновлення нормативів щодо закладів ресторанного господарства змінилася структура вільного часу людей, відбулися економічні та соціальні зміни, заклади стали доступнішими, з'явилося значне різноманіття кухонь, а з кінця 2019-го року сфера обслуговування зазнала значних змін у сфері обслуговування через COVID-19, що позначилось і на розглядуваному функціональному типі будівель.

За 30 років незалежності України, її розвитку в усіх сферах, змінилися поняття дозвілєвих ресторанних господарств, самого дозвілля та дозвілля у закладах ресторанного господарства. В УРСР та перше десятиліття незалежності закладом ресторанного господарства із організацією дозвілля вважався в першу чергу ресторан, де потребу дозвілля задовольняли за допомогою концертної програми для відвідувачів. Такий заклад зазвичай відвідували у випадку обрядів ініціації та інших свят. Також існували кафе за інтересами (наприклад: література, гра в шахи і т. ін.), де функція дозвілля виконувалася завдяки відвідувачам-одномудцям та організації внутрішнього простору для їхньої діяльності. Можливості відвідування цих закладів різними соціальними групами були сильно обмежені їхньою кількістю, питаннями наявності коштів, та якості обслуговування. Сьогодні ж різноманіття типології, кількість та доступність об'єктів харчування у великому місті, дозволяє різним соціально-демографічним групам відвідувати заклади ресторанного господарства ледь не щоденно. Якість, смак, різноманітність їжі, місце її споживання, комфорт при споживанні та доступні ціни стали умовами дозвілля. Хоча і сьогодні високоякісні ресторани

організують дозволя додатковими засобами (наявність сцени, танц-полу, різних розважальних програм тощо), а спеціалізовані мережі кафе формують аудиторію за інтересами. Зазначимо, що за останній рік періодів посилення карантинних обмежень, особливо стало очевидним, що сам похід у об'єкт харчування є дозволяям.

Отже, у різних соціально-демографічних групах людей усіх віддалених від центру житлових районів виникає потреба в доступності до таких дозволяєвих об'єктів харчування. Ця потреба не задовольняється достатньо, що підтверджується попередніми дослідженнями автора [3],[4]. Згадані нормативні документи з розміщення закладів ресторанного господарства містять розрахунок посадкових місць на 1000 жителів та радіуси доступності до вказаних типів закладів ресторанного господарства. Такий спосіб урегулювання та забезпечення місцевих жителів закладами ресторанного господарства на практиці діє частково, досі не усі житлові райони, які існують більше 30 років забезпечені закладами ресторанного господарства у відповідності до чинних норм. Крім того, їх дія є частковою, оскільки об'єкти харчування просто повинні десь розміщуватись та мати свого відвідувача. Такі нормативи та стандарти беруть свій початок у період створення соціалізму, коли розміщення та потреби у досліджуваних закладах регулювалися державними органами, а не приватними підприємствами. Визначна потреба сучасної людини є саме в доступності до дозволяєвого об'єкту харчування, що не враховано у планувальній системі міста, особливо на територіях житлової забудови (т. зв. спальних районах).

До вищесказаного можна додати те, що із збільшенням популярності кулінарних страв кухонь різних національностей (не українських), у людей з'явилася потреба до їх різноманітності. Підтвердженням цього є поява та успіх нового для України формату об'єкту харчування, який об'єднує у собі найбільше різноманіття страв різних країн, а саме так званий "Фуд маркет" (*eng. food market*).

Відмітимо, що останні чотири роки в Україні спостерігався значний приріст кількості об'єктів харчування закордонних кухонь, а за останній рік, (задля виживання бізнесу в умовах обмежень COVID-19) більшість закладів ресторанного господарства з метою отримання прибутку додали до своїх меню найпопулярніші страви з різних кухонь, наприклад: піцца, суші, бургер – фаворити італійської, японської та американської кухні об'єднані під одним брендом закладу ресторанного господарства. Проте, очевидно, що ще потрібен час на покращення якості кухонь, котрі були додані до основної.

Варто зауважити, що під терміном заклад ресторанного господарства розуміються такі типи: спеціалізований заклад ресторанного господарства; ресторан; кафе; бар; закусошна; шинок; їдальня; кафетерій; буфет [3]. Враховуючи вищесказане, навіть без доповнення цієї класифікації, доцільно розділити ці типи на швидкі, дозволяєві та змішані (Табл.1). До швидких об'єктів харчування віднесемо ті заклади, які зазвичай відвідують із ціллю лише для задоволення фізіологічної потреби людини у їжі. До дозволяєвих об'єктів харчування віднесемо ті заклади, які, в першу чергу, задовольняють потребу людини у дозволя. Відповідно, змішаними об'єктами харчування є ті, які задовольняють фізіологічну та дозволяєву потребу.

Підсумовуючи вищесказане, виникає головне, досі не вирішене питання – розміщення яких типів об'єктів харчування можливо регулювати у житловому районі за допомогою архітектурно-містобудівних засобів, без шкоди розвитку бізнесу? На нашу думку, це розміщення дозвіллевих об'єктів харчування, які є носіями довгострокових та масштабних брендів харчування.

Таблиця 1.

Розділення класифікації закладів ресторанного господарства

заклади ресторанного господарства	швидкі	дозвіллеві	змішані
спеціалізований заклад ресторанного господарства	+	+	+
ресторан		+	+
кафе	+	+	+
бар		+	+
закусочна; шинок	+		+
їдальня	+		
кафетерій	+		+
буфет	+		

Висновок

Отже, на основі визначених сьогоденних потреб людини у дозвіллевих закладах ресторанного господарства запропоновано розділити їх на швидкі, дозвіллеві та змішані, тим самим доповнити і розширити класифікацію об'єктів харчування.

Список літератури

1. ДБН Б.2.2-12:2019 Планування і забудова територій. [Чинні з 1 жовтня 2019 р.] Вид. офіц. Київ : Мінрегіонбуд України, 2019. 185 с.
2. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). [Чинні від 2010-09-01] Вид. офіц. Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. 177 с.
3. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. [Чинний від 2003-12-01]. Вид. офіц. Київ, 2003. 26 с. (Інформація та документація).
4. Трошкін А. А. Вимоги пішої доступності до об'єкту харчування та задоволення потреби гастрономічної різноманітності. *Проблеми розвитку міського середовища*. 2020. № 2(25). С. 226-241.
5. Трошкін А. А. Сучасний стан мережі об'єктів громадського харчування у м. Києві. *Дослідницькі та науково-методичні праці*. 2019. С. 76-82.