

DOI: 10.18372/2415-8151.22.15398  
УДК 711.62:640.45](100)

## ЗАКОРДОННІ ОБ'ЄКТИ ХАРЧУВАННЯ ТА ЇХНЄ РОЗМІЩЕННЯ В МІСТАХ

Трошкін Арсеній Андрійович

*Аспірант кафедри теорії, історії архітектури та синтезу мистецтв,  
Національна академія образотворчого мистецтва та архітектури, Київ, Україна.  
e-mail: arseniy.troshkin@gmail.com, orcid: 0000-0001-7394-0923*

**Анотація:** У статті викладено результати аналізу натурних спостережень об'єктів харчування великих міст Китаю, Франції та Мальти. Особливу увагу в дослідженні приділено об'єктам харчування у містах Цзінань, Марсель, Ніцца та Валлетта.

**Мета** статті полягає в тому, щоб проаналізувати нову для України закордонну типологію та практику розміщення об'єктів харчування, оцінити можливості її впровадження в українське проектування, для вирішення сучасних проблем українських міст та покращення життя городян.

**Методологія.** Головним методом даного наукового дослідження є аналіз натурних спостережень закордонних об'єктів харчування, які були відвідані автором особисто у період навчання в аспірантурі.

**Результати:** Охарактеризовано своєрідність тих типів об'єктів харчування, котрі поки що існують лише закордоном, або є новими для української практики проектування. Встановлено особливості розміщення закордонної типології об'єктів харчування та оцінено можливості її існування в українських містах.

**Наукова новизна.** Виявлено новітні для української практики проектування об'єкти харчування, які названі автором як: ресторанный центр, готель їжі, квартал їжі, фуд-маркет та ринок їжі. На основі дослідження створені рекомендації щодо розміщення нових для української практики проектування типів об'єктів харчування у великих містах та їхній житловій забудові.

**Практична значущість.** Дане дослідження вносить вагомий внесок в обізнаність про сучасні тенденції у закладах харчування та новітню закордонну типологію мережі об'єктів харчування. Надана інформація допоможе як у навчальному процесі для студентських проєктів, так і при практичному проектуванні. Також, новітні для українських міст об'єкти харчування враховуватимуться автором у подальшому дослідженні формування мережі закладів ресторанного господарства в житловій забудові.

**Ключові слова:** архітектура ресторанного господарства; мережа об'єктів харчування; об'єкт харчування; розміщення об'єктів харчування; швидке харчування; дозвілєве харчування; харчування закордоном; готель їжі; ресторанный центр; вулиця фаст-фуду; фуд-корт; фуд-холл; фуд-маркет; ринок їжі; квартал їжі; ресторанне господарство.

## ВСТУП

За останні 30 років в Україні під впливом соціальних та економічних змін у суспільстві, змін у структурі зайнятості людини, збільшення міст та їх супутників, значно зросли обсяги та структура елементів громадського харчування. Сьогодні головною потребою є доступність до об'єктів харчування різноманітних кухонь.[16]

У центрі міст України доступність для жителів до об'єктів харчування задовольняється майже повністю, але у нових та віддалених від центру житлових районах навпаки є потреба у цих об'єктах [17]. Задля отримання бажаного люди різних соціальних груп відповідно до їхніх потреб втрачають час у пробках та чергах. Особливо вразливим стає центр міста, де об'єкти харчування завжди заповнені мешканцями міста, міст супутників та туристами. Згадана вище потреба створює необхідність у лишніх та не зручних пересуваннях по місту, як в обідню перерву, так і в час дозвілля. Оскільки в більшості житлових районів така потреба не задовольняється на достатньому рівні, це негативно впливає на транспортну систему міста та структуру вільного часу людини.

## АНАЛІЗ ПОПЕРЕДНІХ ДОСЛІДЖЕНЬ

Питаннями доцільного розміщення громадського харчування та створення мережі обслуговування населення почали займатися в Україні з появи УРСР. Слід виділити праці соціологів-теоретиків, архітекторів та політичних діячів 1920-1930-х років в СРСР таких, як: Луначарський А. В. «Десятиліття революції і культури» [10]; Мітютин М. О. «Соцмісто: Проблема будівництва соціалістичних міст: Основні питання раціонального планування і будівництва населених місць СРСР» [12]; Сабсович Л. М. «Міста майбутнього і організація соціалістичного побуту» [14]. В цих працях описана ситема обслуговування загалом та система розміщення громадського харчування у своєму первісному вигляді. Об'єкти харчування створювали для робітників, котрі жили при заводах у будинках комунах, про котрі ще піде мова у статті [12]. Система громадського обслуговування розвивалася й радянські зодчі врегульовували розміщення об'єктів харчування триступеневою моделлю обслуговування, котра описана та опрацьована із внесенням критики архітекторами Старунським В.Г. [15], Уреньовим В. П. [18] та Хамецьким Р.І.[19]. З 1991-го

року через зміни, описані вище, триступенева модель (подекуди п'ятиступенева) більше не задовольняє сучасні умови та потреби людини в об'єктах харчування, про що свідчать попередні праці автора [16],[17].

Підтвердженням новизни розглянутих у статті об'єктів харчування є відсутність подібних типів та прикладів їхнього розміщення у чинному ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) [8].

Інша праця, що підштовхнула до роботи над дослідженням — стаття російського дослідника Рахманова А. Б. «Глобальний кулінарний простір та його емпіричне дослідження», котре підтверджує гіпотезу автора про те, що країни швидко перейматимуть закордонну типологію об'єктів харчування у разі їхньої успішності в країні появи цих об'єктів [13].

## МЕТА

Виявити новітні для української практики закордонні об'єкти харчування, охарактеризувати їх та сформулювати особливості їхнього розміщення, оцінити можливості їхнього впровадження в українську практику проектування та надати рекомендації щодо розміщення нових типів в місті (на прикладі міста Києва).

## РЕЗУЛЬТАТИ ТА ОБГОВОРЕННЯ

Для Китайської Народної Республіки роль міст у процесі становлення сучасної держави особлива, адже сучасна молодь не згодна проводити своє життя в селах, тому в пошуках кращого життя переїжджає в міста, від чого ті постійно розширюються та зростають поверхово. Велике населення КНР потребує великих міст, наприклад: місто досліджене автором — Цзінань, в 12 разів більше за Київ, але за китайськими мірками Цзінань не вважається великим. Такі розміри міст потребують потужних науково-дослідних робіт з містобудування та точного прогнозування. Велика відстань від будинку до місця роботи, свідчить про те, що люди більше часу проводять не поряд із своїм житлом, тому мережа обслуговування повинна працювати якнайліпше задля забезпечення людей усім необхідним поза домівкою. Одними з найважливіших елементів цієї мережі — об'єкти харчування. Вони були обстежені автором під час стажування в архітектурній фірмі у місті Цзінань.

У КНР мережа об'єктів харчування значно розвиненіша ніж в Україні та має ширшу типологію. Під час стажування були виявлені новітні для української практики проектування типи мережі об'єктів харчування, котрі названі автором відповідно викликаним у нього асоціаціям, а саме: «готель їжі» та «ресторанний центр». Ці типи розташовані на насичених людьми вулицях, проте готель їжі розташований поблизу автомагістралі, таким чином орієнтований на клієнтів на машинах.

Готель їжі — це об'єкт харчування, де місцем для харчування слугують номери, котрі обслуговуються офіціантами. За архітектурою цей об'єкт харчування схожий на готель «Експрес» у місті Київ. Страви готує кухня, котра розташована на першому поверсі поряд із ресторанною залом для тих, хто не замовляв номери. У номері, за традиціями китайського харчування стоїть стіл круглої форми із обертаючимся центром, для зручності передавання страв. Офіціанти обслуговують клієнтів по-поверхово, на службових та кухонних ліфтах, вони доставляють страви до номерів готелю їжі. Останні мають свої санвузли, а всі приміщення – відмінну вентиляцію, котра дуже важлива оскільки у КНР майже всюди можна палити. У номерах для харчування китайці проводять за трапезою від трьох годин. Такий об'єкт харчування розрахований як місце проведення дозвілля, ділових, сімейних та приятельських зустрічей.

Слід зауважити, що готелі їжі бувають не тільки багатоповерхові, але й одноповерхові, двоповерхові та триповерхові. У таких випадках технологія виробництва та подачі їжі зберігається, а скорочення площі йде за рахунок зменшення кількості номерів та відсутності санвузлів у них, останній комплексно розміщують один на поверх. Їхня архітектура в такому випадку більш сучасна та ззовні нагадує ресторан, а не готель. Загалом, ідея створення у об'єкті харчування номерів харчування, трапляється у більшості ресторанів міст КНР.

Ресторанний центр — цей об'єкт харчування асоціативно нагадує торгівельний центр ззовні та всередині, але функціонально він наповнений лише об'єктами харчування, кухнями, санвузлами та службовими приміщеннями (рис. 1).

Це п'ятиповерхова будівля із атриумом в плануванні, у котрому розміщені ескалатори та ліфти. На всіх поверхах розташовані ресторани, лише на останньому поверсі — фуд-корт, чайні

та бари. Така конкуренція ресторанів у одній споруді вимушує до креативності інтер'єрних рішень, та вимагає рекламних заходів у вигляді оформлення стійки з меню і пропозиціями та найми ресторанних зазивал, що нагадує ресторани розташовані на туристичних вулицях у місті Афіни, про котрі піде мова далі.

На нашу думку, перспективи впровадження таких об'єктів харчування в українську практику проектування досить оптимістичні. Наприклад, впровадження ресторанних центрів у житловому районі великих міст України вимагатиме визначення місць під споруду, розрахунку об'єму та потужності ресторанного центру, створення комфортного середовища навколо нього, а саме: парку; скверу; площі. Цей тип матиме відповідати умовам різноманітності кухонь, архітектурній виразності об'єкту та створенню в ньому продуманого підходу до дозвілля. Тоді такий об'єкт харчування стане центром тяжіння людей, що створить потужні пішохідні напрямки у житлових районах, котрі сьогодні функціонують лише у трикутнику буденних потреб — метро, будинок, магазин, та не задовольняють потреби у місці дозвілля.



Рис. 1. Ресторанний центр і оформлення входу у ресторан та ресторани зазивали.

Що ж стосується готелю їжі, то в Україні його малоповерхова версія може розміщуватись поодинокі на периферії великих міст, поблизу потужних транспортних артерій міста. Такі

об'єкти харчування не впливають на житлові райони, оскільки до готелю їжі люди будуть їхати з будь-якої точки міста заради проведення довгострокового дозвілля (корпоративу, святкування свят, тощо). Для більшості людей відвідування номерів їжі матиме епізодичний характер, лише ресторанна зала на першому поверсі може бути повсякденною для тих, хто проїжджатиме повз нього. Розміщення багатоповерхового готелю їжі на даний момент можливе лише на периферії центру міста, також біля потужних транспортних артерій міста. Для Києва – це поряд із малою кільцевою дорогою. Але розповсюдженість багатоповерхового готелю їжі поки що сумнівна, оскільки Київ не має такої великої концентрації людей, як у Цзінані, а сама будівля багатоповерхового готелю їжі потребуватиме високих вкладень у створення під'їзду, підземного паркінгу та архітектуру будинку загалом. Цей тип потребує додаткової оцінки рентабельності.

У більш глобальному сенсі велика кількість людей у містах КНР та серйозний підхід до містобудування дозволили вирішити питання дозвілля та потреби у харчуванні на містобудівному рівні. Так, у центрі міста Цзінань були виявлені «вулиці фаст-фуду» та «квартали їжі».

Вулиця фаст-фуду це пішохідний напрямок через двоповерховий історичний центр міста. Вулиця поєднує дві рекреаційні зони, з одного боку озеро із пагодою та традиційною архітектурою, а з іншого сучасний торговельний центр, бізнес-центр, ресторанний-центр, готель, річковий канал, публічний басейн, головна площа міста, та квартал їжі. Через особливості історичної забудови вулиця має ширину приблизно 10 метрів. На цій вулиці немає посадкових місць, усі вживають їжу та напої стоячи або по дорозі. Більшість об'єктів харчування на цій вулиці — різноманітний китайський фаст-фуд, котрий розміщується на перших поверхах будинків, та складається із прилавку та кухні. Паралельні та поперечні вулиці не так насичені людьми, тому в них розміщують бари та чайні із посадковими місцями в приміщеннях.

Китайці по іншому відносяться до збереження пам'яток архітектури. Їхні храми були побудовані з дерева, тому після певного строку служби їх спалювали та будували на їхньому місці нові, точну копію попередніх. Подібна ситуація й з іншими будівлями. Як зазначено вище, у історичному центрі була виявлена вулиця фаст-фуду та квартал їжі.

Якщо вулиця дійсно розміщена у історичній двоповерховій забудові, то найвражаючий об'єкт харчування у місті Цзінань — квартал їжі, був збудований не так давно — декілька років назад (рис. 2).



Рис. 2. Квартал їжі у центрі міста Цзінань. [21]

Він знаходиться у центрі міста на чотирьохсотрічній вулиці Shimao Kuanhouli, між парковою зоною, торговельними центрами та військовим музеєм і являє собою ансамбль триповерхових будинків, котрі виконані у давньо-китайській стилістиці та утворюють пішохідний квартал. Кожен з будинків вміщає в себе різний набір об'єктів харчування, магазинів їжі та напоїв. Квартал їжі має невелику за розмірами площу для живих концертів із місцями для сидіння. Цілодобово квартал їжі наповнений людьми. У перших поверхах будинків розміщується швидке харчування та магазини, на другому — об'єкти дозвіллевого харчування: ресторани; бари; чайні. Будинки виконані у традиційному китайському стилі, концерти та люди задають настрій постійного свята всередині кварталу їжі, тим самим, підтримуючи національні традиції через символіку китайської культури, викликаючи захват у відвідувачів. За задумом архітекторів та влади, квартал їжі став візитівкою міста Цзінань, збагативши нічне життя міста та ставши цілодобовим і всесезонним об'єктом [20].

У наших умовах подібним пішохідним кварталом їжі, та навіть районом — стає центр

Львову. Вже сьогодні історичний район міста має дуже велику концентрацію об'єктів харчування, завдяки чому Львів стає гастрономічним центром української кухні. Що ж стосується створення вулиць із їжею в українських містах — існує й київська практика. За останні 5 років прослідковується щорічне збільшення об'єктів харчування на вулицях Ярославів Вал, Рейтарській та Петра Сагайдачного. Можна передбачити, що у майбутньому ці місця історичної забудови також стануть гастрономічними центрами міста. Створення у історичній забудові та житловому районі об'єктів харчування може стати засобом збереження архітектури, завдяки чому будинки завжди будуть залишатися актуальними та тісно «спілкуватись» із жителями міста.

У житлових районах міста Цзінань звичайні для української практики проєтування об'єкти харчування у житловій забудові міста розміщуються у двох перших поверхах. Таким чином, розміщення та потребу у об'єктах харчування визначають власники об'єктів харчування при розрахунку рентабельності місця. Цей спосіб як в Україні так і у КНР не достатньо забезпечує віддалені від центру квартали міста у громадському харчуванні. На наш погляд, така система працює лише для тих житлових районів, де вже розвилася інфраструктура а житлові комплекси повністю заповнені. З естетичної точки зору важливо, щоб між такими житловими комплексами існував простір, наприклад широка вулиця, двір тощо, адже без простору між житловими комплексами вулиці матимуть вигляд ринку із нескінченною рекламою, куди не поглянь.

Негативним прикладом є старі житлові квартали Цзінаню, закриті з чотирьох сторін триповерховими прибудовами, в котрих об'єкти харчування, здебільшого фаст-фуд, розміщуються у великій концентрації вздовж пішохідних шляхів до транспортних зупинок. Але також в них розміщуються об'єкти обслуговування та магазини, від чого на фасадах вулиці утворюється рекламний хаос. Таким світовим негативним прикладом перетворення житлових вулиць на ринок є райони міста Стамбул.

Ідея розміщення у будинку об'єктів харчування для місцевих жителів не нова. Створенням у житловому будинку обслуговуючої вулиці, ще у 1947 році займався архітектор Ле Корбюзьє, та у 1952 році реалізував «Марсельську житлову одиницю», де на середньому поверсі

будинку запроєтована вулиця на котрій і досі функціонує ресторан «Le Ventre de l'Architecte», (з фр. — «Живіт архітектора») (рис. 3) [5].



Рис. 3. Марсельська житлова одиниця Ле Корбюзьє та інтер'єр ресторану «Живіт архітектора».

За задумом архітектора побудова таких «житлових одиниць» по всьому місту, повинна була б зменшити витрати часу на повсякденні справи та збільшити час дозвілля людини. У сучасних реаліях Франції існування великої кількості ресторанів та кафетеріїв по всьому місту задає стиль життя. Не секрет, що за кількістю часу у об'єктах харчування європейці проводять багато часу. Відвідування об'єктів харчування дають натуральнішу, доступнішу та смачнішу їжу ніж вдома, а розташовані вони зазвичай ближче за супермаркети у піший доступності від житлового будинку.

Сучасним трендом в Європі є розміщення об'єктів харчування на останньому поверсі та на даху житлових і громадських будинків. У центрі міста Нім архітектором Норманом Фостером було запроєтовано будівлю музею сучасного мистецтва та міської муніципальної бібліотеки «Carré d'art», (фр. «Площа мистецтва») [3]. На останньому поверсі та літній терасі цього поверху із видом на площу міста та історичну забудову

розмістився ресторан «Ciel de Nîmes» фр. «Небо Німу», у якому можна не тільки поїсти, але й насолодитися панорамою історичної частини міста (рис. 4).

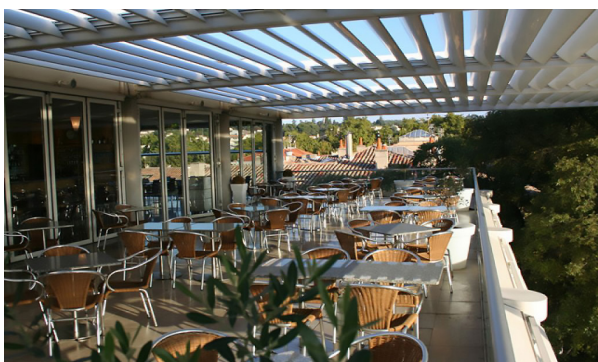


Рис. 4. Ресторан «Небо Німу» на останньому поверсі музею сучасного мистецтва та міської муніципальної бібліотеки «Площа мистецтва».

Від тренду не відстають і київські житлові комплекси. Так, для жителів житлового комплексу «Tetris Hall», на даху розміщено ресторан, терасу та басейн (рис. 5).



Рис. 5. Ресторан та зона відпочинку на даху житлового комплексу «Tetris Hall».[7]

Створення ресторанів на останніх поверхах будинків дає місту додаткові привілеї у залученні туристів. Якісні видовищні точки роблять цікавішими місця дозвілля та краще розкривають образ міста.

Неподалік від «Марсельської житлової одиниці» автором був досліджений Торговельний Центр «Prado» (надалі ТЦ). Архітектурне рішення цього ТЦ нагадує житловий квартал із вулицею між будинками. Три основні об'єми поєднані накритим скляним дахом та містками на кожному поверсі (рис. 6).



Рис. 6. Торговельний центр «відкритого» типу «Prado» у місті Марсель. [2]

Поява такого підходу у вирішенні торговельних центрів вплинуло і на розміщення об'єктів харчування в ньому. Кав'ярні розмістилися на першому поверсі зовнішньої та внутрішньої вулиці, а фуд-корт, бари та ресторани — на останньому. Головний плюс такого «квартального» ТЦ — не нав'язливість при пересуванні по ньому, що досягається завдяки запроєктованій вулиці крізь нього та співмірності з людиною.

Актуальність ТЦ «відкритого» типу підтверджується замовленнями на проекти забудовниками у Саудівській Аравії. У архітектурній фірмі «Kutsevych+Partners» автор брав участь у розробці проекту у місті Мекка, котрий поєднав торговельний центр, житло, мечеть, площу та об'єкти харчування (рис. 7).



Рис. 7. Візуалізації проекту торговельного центру «відкритого» типу та розміщення об'єктів харчування на верхньому рівні.

Ресторани та кафетерії розміщені верхньому рівні у окремих архітектурних формах, фуд-корт розташований на два поверхи нижче, під землею. Хоч кліматичні умови Марселю та Мекки значно відрізняються від України, поява подібних «відкритих» ТЦ в містах України — справа часу. Через свої архітектурні рішення «відкриті» торговельні центри гармонійно вписуються у житлову забудову та є переконливішими у використанні ніж українські аналоги, а розміщення об'єктів харчування — є доступнішим.

Також актуальність розміщення у торговельних центрах громадського харчування сьогодні підтверджена виразом «Громадське харчування — новий «якір» торговельного центру» [6]. Раніше якорем, який притягував людей до торговельних центрів вважався супермаркет.

Проте, «відкриті» торговельні центри та згаданий вище китайський «ресторанний центр» не єдині у світі типи, об'єднуючі об'єкти харчування під одним дахом.

Ще одним сучасним трендом у проектуванні стала ревіталізація будинків та споруд у об'єкти харчування. Такі типи називають «фуд-маркети», «ринки їжі», «гастро маркети» та «фуд-холли» (дослівний переклад з англ. food halls — зали харчування).

Між собою вони мають незначні функціональні відмінності, але усі задовольняють потреби людини у кулінарному різноманітті та економлять час у пересуванні по місту в пошуку ресторанів різних кухонь.

У Ніцці колишній залізничний вокзал ревіталізовано у фуд-маркет «La Gare du Sud» (рис. 8) [4].



Рис. 8. Екстер'єр та інтер'єр фуд-маркету «La Gare du Sud» у місті Ніцца.

У Валлетті колишній ринок у центрі міста ревіталізовано в ринок їжі «Valletta Food Market» (рис. 9) [1].



Рис. 9. Екстер'єр та інтер'єр ринку їжі «Valletta Food Market» у місті Валлетта.

В Одесі поряд із житловою забудовою колишній банк ревіталізовано у фуд-маркет «Odesa Food Market» [9]. У Києві частина території заводу «Арсенал» ревіталізована у фуд-маркет «Kyiv food market» [11]. Також, у процесі йде ревіталізація Лук'янівського трамвайного депо котре також стане подібним об'єктом харчування.

Зазвичай ці нові типи об'єктів харчування є окремостоячими будинками, лише одеський приклад є винятком, та розміщується у межах кварталу історичної забудови. Провівши натурний аналіз цих об'єктів виявлено спільні риси у плануванні, а саме: великий атріумний простір із другим світлом на першому поверсі, на якому розміщується фуд-корт, барні стійки та сцена. На другому поверсі розміщуються лише бари та посадкові місця. Перший поверх має службові двері для доставки продуктів.

Ринок їжі у Валлетті (див. рис. 9) має чотири поверхи, з яких три наземні та один підземний. У підземному поверсі розташований супермаркет із фермерськими товарами, перший та другий — такі ж самі як і в інших типах, а на третьому поверсі розташована накрита тентом

літня тераса. Ці будинки, котрі об'єднують об'єкти харчування можна віднести як до швидкого харчування так і до дозвіллевого. Вони підходять для ділових зустрічей, побачень, святкувань, перекусу, відвідування концерту та обідньої перерви.

Отже, сьогодні в Україні спостерігається поява ревіталізованих у фуд-маркети об'єктів харчування, що викликано збільшенням попиту не тільки мешканцями Києва, але й інших міст. Розміщення цих об'єктів харчування найкраще пасуватиме не тільки для колишніх споруд депо, вокзалів чи ринків. В більшості житлових районів радянської забудови були запроєктовані окремостоячі столові, та громадські споруди, такі як ЖЕК, котрі сьогодні використовуються під супермаркети та побутові магазини. Можливим варіантом є ревіталізація цих споруд у житлових районах під фуд-маркет.

Досі у Києві більшість житлових районів не мають центрів тяжіння людей, тому першим кроком в їхньому створенні можуть стати об'єкти харчування. Таким чином, у місцевих мешканців з'явиться місце задоволення потреб у харчуванні та дозвіллі, а значний відсоток людей рідше їхатиме у центр та менше навантажуватиме автомобільний трафік міст. Тенденції світового розвитку архітектури об'єктів харчування та саме харчування рухаються в напрямку глобалізації, внаслідок чого наявний процес затирання відмінностей між культурами споживання різних національностей та вирішеннями типології цих об'єктів. Таким чином, найкращі архітектурні рішення об'єктів харчування стануть глобалізованими та підпорядкованими одному стилю, а інновації у мережі об'єктів харчування будуть швидко поширені між країнами світу.

## ВИСНОВКИ

Натурне дослідження закордонної практики проектування та розміщення об'єктів харчування в містах показало, що закордонні об'єкти харчування налічують в собі типологію котра лише з'явилася або досі не існує в містах України. Ці нові типи названі автором як: Готель їжі; Ресторанний центр; Вулиця фаст-фуду; Фуд-корт; Фуд-холл; Фуд-маркет; Ринок їжі; Квартал їжі. Охарактеризовано функціональні особливості та особливості їхнього розташування.

Обстежені об'єкти харчування відповідають тенденції — менша витрата часу на пошук об'єкта харчування.



За рекомендаціями автора для розміщення в центрі українського міста найкраще пасуватимуть такі типи: «вулиця їжі»; «квартал їжі»; «ресторанний центр». Для розміщення біля автомагістралей та на периферії міста пасуватиме малоповерховий та багатоповерховий готель їжі. Для розміщення в житловому кварталі

пасуватиме розміщення об'єкту харчування на даху та перших, орендних поверхах житлового будинку.

Для розміщення закладу ресторанного господарства в житловому районі найкраще пасуватиме торговельний центр відкритого типу та окремо стоячий фуд-маркет (рис. 10).

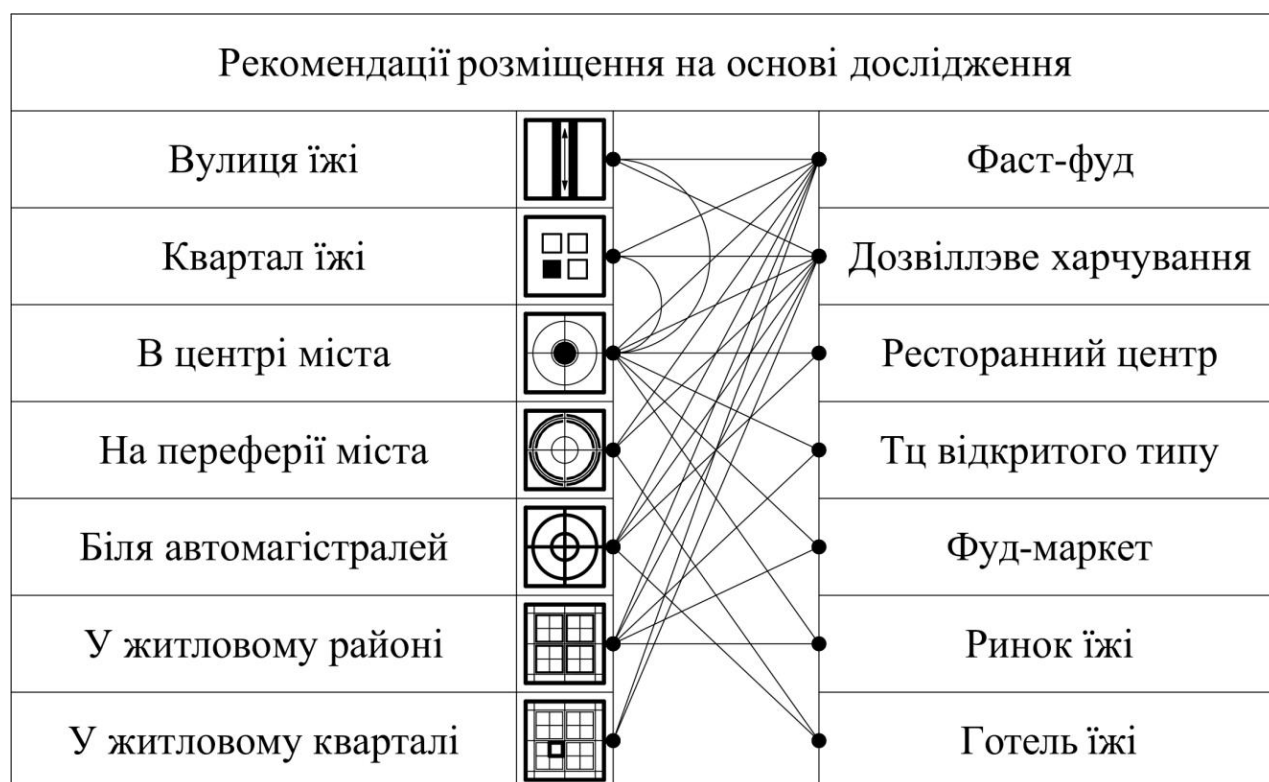


Рис. 10. Рекомендації розміщення об'єктів харчування

У разі розміщення об'єкту харчування у історичній забудові, потрібно якнайліпше зберегти історичний образ фасаду. Поєднання його елементів із елементами інтер'єру повинне бути гармонічним та естетичним.

Більшість розглянутих об'єктів харчування впливають на містобудування, у результаті чого виявлено потребу в українському містобудуванні до більш масштабного підходу у проектуванні районів, кварталів та міст. Питання розміщення об'єктів харчування в них повинне вирішуватись комплексно із розрахунком доступності до об'єкту харчування, визначенні потреб різних соціально-демографічних груп та встановленні

потрібних у районі типів об'єктів харчування.

Також встановлено, що в закордонній практиці такий об'єкт харчування, як столова відкритого типу не існує, або трансформувався у ресторан самообслуговування.

Закордонні об'єкти харчування та особливості їх розміщення в місті потребують подальшого ретельного дослідження задля вивчення питання та здійснення порівняльного аналізу, на основі якого можна буде запропонувати варіанти розміщення даних об'єктів та їх стильового рішення їхньої архітектури у центрі та в житловій забудові міст України.

## ЛІТЕРАТУРА

- [1] About us - is-suq tal-belt URL:<https://issuqtalbelt.com/about-us/> (дата звернення: 23.12.20).
- [2] BICARD D. Le Prado joue le shopping d'exception à Marseille URL:<https://www.lsa-conso.fr/le-prado-joue-le-shopping-d-exception-a-marseille,286586> (дата звернення 20.08.19).
- [3] Carré d'Art. URL:[https://fr.wikipedia.org/wiki/Carré\\_d%27art](https://fr.wikipedia.org/wiki/Carré_d%27art) (дата звернення: 12.11.2019). (дата звернення 20.08.19).
- [4] Gare du Sud. URL:[https://en.wikipedia.org/wiki/Gare\\_du\\_Sud](https://en.wikipedia.org/wiki/Gare_du_Sud) (дата звернення: 12.11.2018).
- [5] Le Ventre de l'architecte. Restaurant gastronomique URL:<https://www.hotellecorbusier.com/restaurant/> (дата звернення: 20.08.19).
- [6] Бондарь, Л. MAPIC в Италии: Retail vs F&B. *Commercial Property*. 2018. № 6. С. 64-65.
- [7] Дах ЖК Tetris Hall' URL:<https://kotsiuba.com/project/rooftop-of-residential-complex-tetris-hall> (дата звернення: 20.08.19).
- [8] ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). [Чинний від 2010-09-01] Вид. офіц. Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. 85 с.
- [9] Друзюк Я. Odesa Food Market: 18 нових форматів на фудхолі Алекса Купера URL:<https://www.the-village.com.ua/village/food/new-place/299605-odesa-food-market-2020> (дата звернення: 14.11.20).
- [10] Луначарский А. В. Десятилетие революции и культура. *Госиздат*. 1927. 24 с.
- [11] Луцька В. Kyiv Food Market на Арсенальній: що пропонує ринок київських закладів?. URL:<https://hmarochos.kiev.ua/2019/09/25/na-arsenalnij-vidkryly-kyiv-food-market-shho-proponuye-novyj-format/> (дата звернення: 25.10.20).
- [12] Милютин Н. А. Соцгород: Проблема строительства социалистических городов: Основные вопросы рациональной планировки и строительства населенных мест СССР : книга. Москва. Ленинград: Государственное издательство, 1930. 81 с.
- [13] Рахманов А. Б. Глобальное кулинарное пространство и его империческое исследование. *Вестник СПбГУ*. 2016. № 4. С.115-127.
- [14] Сабсович Л. М. Города будущего и организация социалистического быта : книга. Москва : Государственное техническое издательство, 1929. 64 с.
- [15] Старунский В. Г. О предприятиях торговли и общественного питания. *Строительство и архитектура*. 1974. № 3. С. 12-15.
- [16] Трошкін А. А. Вимоги пішої доступності до об'єкту харчування та задоволення потреби гастрономічної різноманітності. *Проблеми розвитку*

## REFERENCES

- [1] About us - is-suq tal-belt. (2020, August 17). Retrieved December 23, 2020, from <https://issuqtalbelt.com/about-us/> [in English]
- [2] Bocard, D. (2018, April 26). Le Prado joue le shopping d'exception à Marseille. [The Prado plays on exceptional shopping in Marseille]. Retrieved August 20, 2019, from <https://www.lsa-conso.fr/le-prado-joue-le-shopping-d-exception-a-marseille,286586> [in French]
- [3] Carré d'art. (2020, May 10). Retrieved August 20, 2019, from [https://fr.wikipedia.org/wiki/Carré\\_d%27art](https://fr.wikipedia.org/wiki/Carré_d%27art) [in French]
- [4] Gare du Sud. (2020, December 12). Retrieved November 12, 2018, from [https://en.wikipedia.org/wiki/Gare\\_du\\_Sud](https://en.wikipedia.org/wiki/Gare_du_Sud) [in English]
- [5] Le Ventre de l'architecte. Restaurant gastronomique. [The Belly of the Architect. Gastronomic restaurant]. (n.d.). Retrieved August 20, 2019, from <https://www.hotellecorbusier.com/restaurant/> [in French]
- [6] Bondar', L. (2018). Commercial Property. *MAPIC v Italii: Retail vs F&B*. [MAPIC in Italy: Retail vs F&B]., №6, 64-65. [in Russian]
- [7] Dakh ZhK Tetris Hall. [Roof of Tetris Hall Residential Complex]. (n.d.). Retrieved August 20, 2019, from <https://kotsiuba.com/project/rooftop-of-residential-complex-tetris-hall> [in Ukrainian]
- [8] Ukraine, Minrehionbud Ukrainy. (2010). *DBN V.2.2-25:2009 State Building Code V.2.2-25:2009 Catering enterprises. (Catering facilities)*. (p. 85). Kyiv. [in Ukrainian]
- [9] Druziuk Ya. (2020, July 17). 18 new formats on Alex Cooper's food hall. Retrieved November 14, 2020, from <https://www.the-village.com.ua/village/food/new-place/299605-odesa-food-market-2020> [in Ukrainian]
- [10] Lunacharskij, A. V. (1927). Decade of revolution and culture]. *Gosizdat*, 1-24.[in Russian]
- [11] Lutska, V. (2020, September 18). Kyiv Food Market on Arsenalna: What does the market of Kyiv establishments offer? Retrieved October 25, 2020, from <https://hmarochos.kiev.ua/2019/09/25/na-arsenalnij-vidkryly-kyiv-food-market-shho-proponuye-novyj-format/> [in Ukrainian]
- [12] Miljutin, N. A. (1930). *Socialist city: The problem of building socialist cities: The main issues of rational planning and construction of populated areas of the USSR*. (Vol. 81). Moskva.: Gosudarstvennoe izdatel'stvo. [in Russian]
- [13] Rahmanov, A. B. (2016). The global culinary space and its empirical exploration. *Vestnik SPbGU*, №4, 115-127. [in Russian]
- [14] Sabsovich, L. M. (1929). *Cities of the future and the organization of socialist life*. (Vol. 64). Moskva: Gosudarstvennoe tehniceskoe izdatel'stvo. [in Russian]
- [15] Starunskij, V. G. (1974). About the enterprises of trade and catering. *Stroitel'stvo I Arhitektura*, №3, 12-15. [in Russian]
- [16] Troshkin, A. A. (2020). Requirements for walking accessibility to the catering facility and meeting the needs of the gastronomic variety of cuisines. *Problemy Rozvytku Miskoho Seredovyshcha*, (2(25)), 226-241. [in Ukrainian]

міського середовища. 2020. № 2(25). С. 226-241.

[17] Трошкін А. А. Сучасний стан мережі об'єктів громадського харчування у м. Києві. *Дослідницькі та науково-методичні праці*. 2019. С. 76-82.

[18] Уренев В. П. Архитектура предприятий общественного питания : книга. Київ : Будівельник, 1981. 128 с.

[19] Хамецкий Р. И. О формировании общественных центров крупных городов. *Архитектура СССР*. 1965. № 8. С. 7-10.

[20] 探秘寬厚里 重現濟南老街老巷風貌. [Exploring Kuanhouli, recreating the old streets and alleys of Jinan]. URL: <https://read01.com/JP6737.html#.YD0lzbpR1PZ> (дата звернення: 20.08.19).

[21] 世茂广场\_世茂集团. [Shimao Plaza Shimao Group]. URL: <https://www.shimaogroup.com/html/yewu/sy/20180910/238.html> (дата звернення: 12.11.2018).

[17] Troshkin, A. (2019). Current status of the network of Public catering facilities In kyiv. *Research and Methodological Works of the National Academy of Visual Arts and Architecture*, (28), 76-82. doi:10.33838/naoma.28.2019.76-82 [in Ukrainian]

[18] Urenev, V. P. (1981). *Arhitektura predpriyatij obshhestvennogo pitaniya*. [Catering architecture]. (Vol. 128). Kyiv: Budivel'nik. [in Russian]

[19] Hameckij, R. I. (1965). On the formation of public centers in large cities. *Arhitektura SSSR*, (8), 7-10. [in Russian]

[20] Exploring Kuanhouli, recreating the old streets and alleys of Jinan. (n.d.). Retrieved August 20, 2019, from <https://read01.com/JP6737.html#.YD0lzbpR1PZ> [in Chinese]

[21] Shimao Plaza Shimao Group. (n.d.). Retrieved November 12, 2018, from <https://www.shimaogroup.com/html/yewu/sy/20180910/238.html> [in Chinese]

## АННОТАЦИЯ

**Трошкин А.А. Зарубежные объекты питания и их размещение в городах.**

В статье изложены результаты анализа натуральных наблюдений объектов питания крупных городов Китая, Франции и Мальты. Особое внимание в исследовании уделено объектам питания в городах Цзинань, Марсель, Ницца и Валлетта.

**Цель** статьи заключается в том, чтобы проанализировать новую для Украины зарубежную типологию и практику размещения объектов питания, оценить возможности ее внедрения в украинское проектирование, для решения современных проблем украинских городов и улучшения жизни горожан.

**Методология.** Главным методом данного научного исследования является анализ натуральных наблюдений иностранных объектов питания, которые были посещены автором лично в период обучения в аспирантуре.

**Результаты.** Автор охарактеризовал своеобразие тех типов объектов питания, которые пока существуют только за рубежом, или являются новыми для украинской практики проектирования. Установлены особенности размещения зарубежной типологии объектов питания и оценены возможности ее существования в украинских городах.

**Научная новизна.** Выявлено новейшие для украинской практики проектирования объекты питания, которые названы автором как: ресторанный центр, отель пицци, квартал пицци, фуд-маркет и рынок еды. На основе исследования созданы рекомендации по размещению новых для украинской практики проектирования типов общественного питания в крупных городах и их жилой застройке.

**Практическая значимость.** Данное исследование вносит весомый вклад в осведомленность

## ABSTRACT

**Troshkin A.A. Foreign food establishments and their location in cities.**

The article presents the results of the analysis of field observations of catering facilities in large cities of China, France and Malta. The study focuses on catering facilities in the cities of Jinan, Marseille, Nice and Valletta.

**Purpose.** The purpose of the article is to analyze a new for Ukraine foreign typology and practice of placing food facilities, to assess the possibilities of its implementation in Ukrainian design and urban planning, to solve the modern problems of Ukrainian cities and improve the lives of citizens.

**Methodology.** The main method of this scientific research is the analysis of field observations of foreign catering facilities, which were visited by the author personally during his postgraduate studies.

**Results.** The author described the originality of those types of food facilities that still exist only abroad, or are new to the Ukrainian design practice. The features of the placement of foreign typology of food objects are established and the possibilities of its existence in Ukrainian cities are assessed.

**Scientific novelty.** The newest catering facilities for the Ukrainian architecture practice have been identified, which are named by the author as: a restaurant center, a hotel of catering, a catering quarter in urban planning, a food market. On the basis of the study, recommendations were made for the placement of types of public catering, new for the Ukrainian practice of designing, in large cities and their residential development.

**Practical significance.** This study makes a significant contribution to awareness of current trends in

о современных тенденциях в заведениях ресторанного хозяйства и новейшей зарубежной типологии сети объектов питания. Предоставленная информация поможет как в учебном процессе для студенческих проектов, так и при практическом проектировании. Также, новейшие для украинских городов объекты питания будут учитываться автором в дальнейшем исследовании формирования сети заведений ресторанного хозяйства в жилой застройке.

**Ключевые слова:** архитектура общественного питания; сеть объектов питания; объект питания; размещение объектов питания; быстрое питание; досуговое питание; питание за рубежом; отель пицци; ресторанный центр; улица фаст-фуда; фуд-корт; фуд-холл; фуд-маркет; рынок пицци; квартал пицци; ресторанное хозяйство

the restaurant industry and the latest foreign typology of the network of catering facilities. The information provided will assist both in the learning process for student projects and in practical design. Also, the newest catering facilities for Ukrainian cities will be taken into account by the author in a further study of the formation of a network of restaurant facilities in residential development.

**Keywords:** catering architecture; network of catering facilities; catering facilities; placement of catering facilities; fast food; leisure food; food abroad; hotel of catering; restaurant center; fast food street; food court; food hall; food market; catering quarter in urban planning; restaurant industry.

#### **AUTHOR`S NOTE:**

**Troshkin Arsenii, P.G.,** Department of Theory, History of Architecture and Synthesis of Arts, National Academy of Fine Arts and Architecture, Kyiv, Ukraine. Architect.  
e-mail: arseniy.troshkin@gmail.com,  
ORCID ID: 0000-0001-7394-0923,

Стаття подана до редакції 01.03.2021р.  
Стаття прийнята до друку 24.03.2020р.