

DOI: 10.18372/2415-8151.24.16291

УДК 72

ПРОПОЗИЦІЇ УДОСКОНАЛЕННЯ ІСНУЮЧОЇ КЛАСИФІКАЦІЇ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА (ОБ'ЄКТІВ ХАРЧУВАННЯ)

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: Мета даного дослідження: визначити проблеми діючої класифікації закладів ресторанного господарства у Державних Будівельних Нормах та Державних Стандартах України; Розкрити поняття «об'єкт харчування» та вказати на його відмінність від понять «заклад ресторанного господарства» і «заклад громадського харчування».

Методологія. Методика дослідження представлена системним і комплексним науковими підходами, термінологічним принципом та загальнонауковими і спеціальними методами дослідження. Використані загальнонаукові методи, такі як системний, аналіз і синтез, індукція, дедукція, систематизація, узагальнення, порівняння, спостереження. Емпіричною базою для проведення наукової роботи став натурний (спостереження, фотофіксація, опис) та дистанційний аналіз об'єктів (аналіз наукових публікацій, державних стандартів та будівельних нормативів, а також аналіз закордонної типології).

Результати: Розкрито проблеми діючої класифікації закладів ресторанного господарства та надано пропозиції щодо її доповнення і вдосконалення. Обґрунтовано необхідність у створенні класифікації об'єктів харчування з розподілом на швидкі, дозвіллеві та змішані типи.

Наукова новизна. полягає в розвитку та поточені теоретичних положень. Вперше: розкрито поняття «об'єкту харчування», яке автор вживав у своїх попередніх працях; встановлено, що швидкий, дозвіллевий і змішаний об'єкти харчування пріоритетні у створенні системи розміщення об'єктів харчування.

Практичного значення набувають пропозиції щодо доповнення та змін чинної класифікації закладів ресторанного господарства, що допоможе точніше розрізняти заклади харчування у науковому напрямку «Архітектура і містобудування»; Пропозиції щодо розподілу об'єктів харчування на швидкі, дозвіллеві та змішані типи, стали підґрунтям для створення розрахунку радіусів обслуговування для об'єктів харчування, що отримає подальший вплив на систему розміщення об'єктів харчування у житловій забудові, як існуючій, так і тій, що проєктується.

Ключові слова: об'єкт харчування, громадське харчування, заклад ресторанного господарства, розміщення в житловій забудові, розміщення в житловому районі, розміщення об'єктів харчування, громадське харчування, public catering establishments.

ВСТУП

В Україні за часи СРСР мережа громадського харчування була врегульована триступеневою системою обслуговування міст, суть якої полягає у відповідності до визначених радіусів пішоїдної та транспортної доступності до установ повсякденного, періодичного чи епізодичного користування, серед яких громадське харчування зазвичай займало повсякденний та періодичний рівні. Таким чином, громадське харчування було жорстко регламентоване, в наслідок чого, чітко прослідковувалась мережа типів громадського харчування, власником яких була держава. Мережа дозволяла розміщувати громадське харчування (далі ГХ) таким чином, що у більшості районів міста не існувало зон незабезпечення ГХ.

Після отримання незалежності України та у зв'язку з новими парадигмами світового і економічного розвитку і розвитком всесвітнього ринку, все радикально змінилось. Радянська містобудівна модель розвитку не могла передбачити усіх змін, в першу чергу того, що заклади ГХ стануть приватною власністю. На нашу думку, саме перехід від державної власності до приватної став причиною зміни формулювання самого поняття «громадське харчування» на «ресторанне господарство».

Заклади ресторанного господарства (далі ЗРГ) мають, зазвичай найбільш вигідне для отримання прибутку розташування в місті. З містобудівної точки зору таке розміщення можна назвати хаотичним, стихійним, або безсистемним. Відповідно, існуюча на той час система розміщення ЗРГ перестала функціонувати і забезпечувати усе місто 15 хвилинною доступністю до ЗРГ, що було первинною вимогою в СРСР. В сучасних українських містах піша доступність до ЗРГ пасивно забезпечується лише у центрі міста, а проблемними залишаються віддалені від центру житлові райони, в яких закладів харчування значно менше, або вони взагалі відсутні.

Наразі найбільші міста України не мають чіткої перспективної моделі розвитку мережі ЗРГ в житлових районах, що викликає подекуди перенасичення цими закладами, а подекуди їх відчутну нестачу. Проте, для великих міст України, і зокрема, міста Києва все більше стає притаманною сучасна світова тенденція – не витратити час на приготування їжі вдома, а харчуватись у закладах ресторанного господарства. У зв'язку з цим виникає потреба у дослідженні та впровадженні в проектно-містобудівну практику нових типів ЗРГ, та створення такої містобудівної моделі мережі розміщення закладів харчування, яка

б повною мірою забезпечувала сучасні потреби жителя мегаполіса в їжі, а їх власників у прибутку.

АНАЛІЗ ПОПЕРЕДНІХ ДОСЛІДЖЕНЬ

Серед попередніх досліджень у вказаній галузі, в першу чергу слід згадати одні з наших попередніх досліджень ОХ у м. Києві та закордоном, що є підґрунтям для даної праці [2],[20].

У результаті проведеного у 2019-му році дослідження забезпеченості і розміщення ЗРГ у житлових районах м. Києва, при подальшій розробці теми нами було виявлено, що серед типології ЗРГ можна виокремити т. зв. об'єкти харчування (далі ОХ) [2]. Проте, у своїх наукових публікаціях нами досі не було розкрито поняття об'єкту харчування в повній мірі, що є метою даної статті.

Провівши аналіз закордонної практики розміщення та типології ЗРГ, ми визначили відносно новітні, а також не існуючі досі в українській практиці типи ЗРГ, такі як: фуд маркет, фуд холл, ресторанный центр і готель їжі. Крім цього у закордонній і українській практиці визначено містоформуючі типи ЗРГ, такі як: квартал їжі, вулиця їжі [20].

Основою дослідження стали діючі державні будівельні норми (далі ДБН) та стандарти (далі ДСТУ), щодо розміщення, класифікації і термінології ЗРГ [5],[6],[9],[10].

Відзначимо, що сфера ресторанного господарства останні 15 років у зв'язку з процесом оновлення технологій, та глобалізації досвіду дуже стрімко змінюється, внаслідок чого, згадані нормативи та стандарти не встигають за цими змінами. У зв'язку з цим, ми стверджуємо, що чинні від 2003 та 2004 років ДСТУ 3862-99 «Ресторанне господарство. Терміни та визначення» і ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація», дуже застарілі та потребують змін [10],[11]. Також, слід зауважити, що наразі Україна не має класифікації ЗРГ, яка розглядає ЗРГ, у першу чергу, як архітектурні об'єкти, а не типи економічної діяльності. Можливо тому, ресторанне господарство в Україні значно краще досліджено у області наук економіки, бізнесу та харчових технологій.

Типологію і розміщення ЗРГ у містах досліджували Лоусан Ф., Ніколаєнко В. В., Пасинкова Ю. А. та Янковська Ю. С., але на нашу думку, типологія закладів харчування у працях авторів занадто загальна, через що є складною для впровадження у систему розміщення їх у сучасні міста [13],[15],[17].

Новітні для України та світу типи ЗРГ

швидше ніж у наукових виданнях з'являються у тематичних електронних журналах, таких як «The Village», «Ресторатор», «Ресторановед», «PostEat» [8][11][12][19].

Також можна виділити ряд електронних джерел та публікацій присвячених відносно новітнім типам ЗРГ, таким як: Фуд маркет, Фуд холл, Півний сад і Антикафе [1][3][4][8][11][14].

МЕТА

Розкрити поняття «об'єкт харчування» та вказати на його відмінність від поняття «заклад ресторанного господарства» і «заклад громадського харчування». Визначити проблеми діючої класифікації закладів ресторанного господарства у Державних Стандартах України та Державних Будівельних Нормам;

РЕЗУЛЬТАТИ ТА ОБГОВОРЕННЯ

Заклади харчування, якими ми їх сьогодні знаємо, почали свій розвиток від ідей усупільнення побуту, створення радянських систем містобудування і їх розміщення. Можна виділити два етапи цього розвитку, а саме: етап громадського харчування, етап ресторанного господарства.

Цим етапам можна призначити такі часові межі: етап громадського харчування – 1920-2004 роки; етап ресторанного господарства – 2004-2021 рр. Хоча громадське харчування та ресторанне господарство містить майже однакову типологію закладів харчування, головною різницею між ними можна виділити державну власність закладів громадського харчування та приватну власність закладів ресторанного господарства. Часовим маркером переходу від громадського харчування до ресторанного господарства можна вважати дату отримання незалежності Україною, але нормативні державні нормативи і стандарти затвердили чинні класифікації закладів ресторанного господарства лише у 2003 та 2004 роках.

Класифікації ЗРГ можна поділити на типологічну (перелік існуючих типів), містобудівну (розміщення в місті) та архітектурно-просторову групи (розміщення в будинку). На перший погляд діючі ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» та ДБН Б.2.2-12:2019 «Планування і забудова територій», а також згадані вище ДСТУ 3862-99 і ДСТУ 4281:2004, які містять у собі базу усіх класифікацій ЗРГ, виглядають вичерпними [5],[6],[9],[10]. Проте, при вивченні сучасного стану нами виявлено, що дані класифікації є за-

старілими, що характеризується значним відставанням від сучасної практики розміщення та наявної типології закладів харчування у міському середовищі.

За 30 років незалежності України, змінилися також поняття самого дозвілля та дозвілля у закладах ресторанного господарства. До 2000-х ЗРГ 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-одномумцям та організації внутрішнього простору для їхньої діяльності. Попри функціонування системи розміщення ЗРГ можливості відвідування цих закладів різними соціальними групами були досить обмежені їхньою кількістю, економічними питаннями наявності коштів, та якістю обслуговування. Сьогодні ж різноманіття типології ЗРГ, кількість та доступність об'єктів харчування у великому місті, дозволяє різним соціально-демографічним групам відвідувати заклади ресторанного господарства у довільному режимі. Якість, смак, різноманітність їжі, місце її споживання, комфорт при споживанні та доступні ціни стали умовами дозвілля. Хоча і сьогодні престижні ресторани організують дозвілля додатковими засобами (наявність сцени, різних розважальних програм тощо), а спеціалізовані мережі кафе формують аудиторію за інтересами. Зазначимо, що з часу появи Covid-19 та посилення карантинних обмежень, особливо стало очевидним, що відвідування ЗРГ вже є дозвіллям.

Отже, в різних соціально-демографічних групах людей віддалених від центру житлових районів виникає потреба в доступності до таких дозвіллевих ЗРГ. Ця потреба в українських містах не задовольняється достатньо, що підтверджується попередніми дослідженнями автора [2],[20]. Згадані нормативні документи з розміщення закладів ресторанного господарства містять розрахунок посадкових місць на 1000 жителів та радіуси доступності до вказаних типів. Такий спосіб урегулювання та забезпечення місцевих жителів ЗРГ на практиці діє частково, адже досі не усі житлові райони, які існують більше 30 років, забезпечені ЗРГ у відповідності до чинних норм. Такі нормативи та стандарти беруть свій початок у період перших років радянської влади, коли розміщення та потреби у досліджуваних закладах регулювалися державними органами, а не приватними підприємцями.

Визначальна потреба сучасної людини є саме в доступності до дозвіллевого об'єкту харчування, що не враховано ні у планувальній системі міста, особливо на територіях житлової забудови (т. зв. житлових районах), ні у згаданих вище ДБН.

Отже, сьогодні залишається досі не вирішене питання створення системи розміщення закладів харчування у житловому районі, розміщення яких можливо регулювати за допомогою архітектурно-містобудівних засобів, без шкоди розвитку бізнесу із задоволенням потреб людей у цих закладах.

В Україні Ніколаєнком В.В. було здійснене наукове дослідження «Методика архітектурного формування загальноміської системи громадського харчування» [15]. Автор пропонує систему розміщення громадського харчування в цілому місті та користується класифікаціями згаданих вище чинних ДСТУ та ДБН. Проте на нашу думку, у сучасних реаліях неможливо врегулювати розміщення усіх ЗРГ, особливо розміщених у малих архітектурних формах та некапітальних будівлях. Окрім цього, центральні райони міста та ті, що на периферії, мають різну ситуацію забезпечення закладами харчування. Тому, ми пропонуємо введення терміну «об'єкт харчування», що обмежуватиме типологію ЗРГ лише тими типами, що розміщуються у житловому районі, у капітальних будівлях.

Отже, об'єкт харчування — загальнодоступний об'єкт громадського харчування розміщений в житловому районі і орієнтований переважно на пішу доступність споживача до закладу. Об'єкт є організаційно-структурною одиницею у сфері ресторанного господарства, який здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) дотримує, продає і організовує споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, може організувати дозвілля споживачів і (або) надавати місце для короткострокової праці, а також може організувати доставку страв до споживача. Під короткостроковою працею ми розуміємо працю з ноутбуком, з паперами, ділові зустрічі і т. ін..

Об'єкт харчування розміщується в житловому районі у окремій капітальній будівлі або спеціально обладнаному (можливо прибудованому) приміщенні іншої капітальної будівлі у тому числі у приміщеннях готелів, магазинів, супермаркетів, торговельних центрів тощо.

ЗРГ на відміну від ОХ розміщується в окремій капітальній будівлі або спеціально обладнаному приміщенні іншої капітальної або не капітальної споруди виробничих підприємств,

установ, навчальних, лікувальних, оздоровчих закладів, готелів, магазинів, закладів культури, або у вагонах залізничного, салонах авіа-, авто- та водного транспорту тощо [9],[10].

Типологію ОХ становлять: ресторан; ресторан-бар; кафе; антикафе; бар; кав'ярня; кафе-бар; кафе-пекарня; чайний салон; паб; фаст фуд ресторан; фуд корт; фуд холл; фуд маркет. Більшість з них вже давно існують в українських містах і є загальновідомими типами, проте деякі потребують уточнення, оскільки для України, на відміну від, західних країн є новими. Так,

- фаст фуд ресторан — заклад самообслуговування, де переважає асортимент гарячих і холодних страв нескладного готування, призначений для швидкого обслуговування споживачів. Розрізняють спеціалізовані закусочні: «Піцерія», «Бургери», «Сосиски», «Млинці», «Пиріжки», «Шашлики», «Вареники», «Пельмені» тощо;

- фуд корт — комплекс закладів громадського харчування швидкого обслуговування, що мають загальну торговельну і споживчу площу і вбудовані у будинок іншого функціонального призначення (торгівельний центр, торговельно-розважальний центр, супермаркет і т. ін.). За рахунок роздаточної, каси та посадкових місць у єдиному об'ємі, реалізовується різноманітний асортимент продукції власного виробництва і закупних товарів;

- фуд холл — комплекс закладів громадського харчування змішаного типу обслуговування, що мають загальну торговельно-споживчу площу з організуванням різноманітних видовищ і розважальних програм із музичним супроводом;

- фуд маркет — комплекс закладів громадського харчування змішаного типу обслуговування об'єднаних єдиним об'ємом із супермаркетом який функціонально відділений від торговельно-споживчої зони де організуються різноманітні видовищні і розважальні програми із музичним супроводом;

- антикафе (тайм-клуб, тайм-кафе) — тип громадських закладів соціального спрямування, основною характеристикою є оплата в першу чергу проведеного часу, до вартості якого входять різні частування, розваги і заходи [7][18].

Таким чином об'єктами харчування не є такі типи ЗРГ як: нічний клуб, буфет, фабрика заготівельна, фабрика-кухня, домова кухня, ресторан за спеціальними замовленнями (*catering*).

Щодо кейтерингу в Україні то можна сказати, що протягом останніх п'яти років спостереження за розвитком ЗРГ нами зафіксована тенденція повного перепрофілювання деяких ЗРГ на надання послуг кейтерингу. Відповідно, ви-

никає питання, чи слід розглядати ці заклади, як ресторани за спеціальними замовленнями, якщо відтепер вони дедалі рідше мають посадкові місця, і за діяльністю більше схожі не на ресторан, а на фабрику-кухню? [10]. Тому, на нашу думку, такі заклади харчування слід віднести до ЗРГ, а не ОХ. Відповідно, вони будуть виключені з системи розміщення ОХ в житлових районах, через повну орієнтацію на транспортну доставку.

Також, порівнюємо формулювання Типу ЗРГ та ОХ:

- тип ЗРГ — сукупність загальних характерних ознак виробничо-торгівельної діяльності ЗРГ;

- тип ОХ — сукупність архітектурно-планувальних та функціональних ознак виробничо-торгівельної діяльності ОХ.

Отже, тип ОХ є одиницею яку зручніше впровадити у систему розміщення, ніж типи ЗРГ.

У попередніх дослідженнях, проведених автором під час закордонної практики у Китайській Народній Республіці нами виявлені новітні для української практики типи закладів харчування, а саме: готель їжі та ресторанний центр. На нашу думку, їх слід класифікувати як ЗРГ, оскільки ці заклади хоча і повністю спрямовані на організацію дозвілля відвідувачів, але не виконують вимогу ОХ — спрямування на пішу доступність, крім того, їхня потужність занадто велика для житлового району українських міст. Отже, їх нові визначення мають бути наступними.

Готель їжі — це заклад харчування, де місцем для харчування слугують номери, які обслуговуються офіціантами. Страви готує кухня, яка розташована на першому поверсі поряд із ресторанною залом для тих, хто не замовляв номери. 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 за трапезою зазвичай проводять від трьох годин. Такий об'єкт харчування розрахований як місце проведення дозвілля, ділових, сімейних та приятельських зустрічей [20].

Слід зауважити, що готелі їжі бувають не тільки багатопверхові, 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 — це заклад харчування, який за архітектурно-планувальними ознаками нагадує торгівельний центр ззовні та всередині, але функціонально він наповнений лише об'єктами харчування, санвузлами та службовими приміщеннями. На всіх поверхах будівлі розташовані ресторани, лише на останньому поверсі — фуд-корт, чайні та бари [20].

Слід зазначити, що формулювання типу, який згадується у ДСТУ як «майдан харчування», майже не зустрічається у науковому та інтернет просторі під цією назвою. На нашу думку, «майданом харчування» є фуд-корт, відповідно, нами пропонується заміна цього терміну [9],[10].

Також, на основі спостереження за ЗРГ України, можна стверджувати, що такий тип як столова відкритого типу часто трансформується у фаст-фуд ресторан.

На нашу думку, класифікація ОХ має включати їх розподіл на швидкі, дозвіллеві та змішані типи. До швидких ОХ віднесемо ті заклади, які зазвичай відвідують із ціллю лише задоволення фізіологічної потреби у їжі. До дозвіллевих ОХ віднесемо ті заклади, які сприяють довгостроковому перебуванню в них, повністю орієнтовані на задоволення потреби в дозвіллі та мають його додаткову організацію. Відповідно, змішаними ОХ є ті, що задовольняють фізіологічну потребу в їжі, але сприяють довгостроковому перебуванню в закладі, орієнтовані на задоволення потреби в дозвіллі та епізодично надають послуги додаткового дозвілля.

Також, слід надати визначення швидкому та дозвіллевому харчуванню:

- швидке харчування — харчування заради лише задоволення фізіологічної потреби в їжі;
- дозвіллеве харчування — харчування тривале по часу, зазвичай супроводжується спілкуванням та дійством.

ВИСНОВКИ

Отже, у даному дослідженні нами були виявлені проблеми чинної класифікації закладів ресторанного господарства, їх застарілість і невідповідність сучасним існуючим типам закладів харчування. В результаті чого вперше було розкрито поняття «об'єкт харчування», а також наведено типи, які до нього відносяться. Визначено типи таких закладів харчування, як: фаст-фуд ресторан, фуд-корт, фуд-холл, фуд-маркет, антикафе, готель їжі, ресторанний центр. А також, поточено формулювання таких понять як:

тип об'єкту харчування, дозвіллевий об'єкт харчування, швидкий об'єкт харчування, змішаний об'єкт харчування.

Розкрито проблеми діючої класифікації закладів ресторанного господарства та надано пропозиції щодо її доповнення і вдосконалення.

Обґрунтовано необхідність у створенні класифікації об'єктів харчування з розподілом на швидкі, дозвіллеві та змішані типи.

У результаті дослідження, ми дійшли висновку про необхідність створення окремої від класифікації ЗРГ, класифікацію об'єктів харчування. Ми стверджуємо, що саме об'єкти харчування потребують розробленої системи розміщення, яка цілком забезпечить житловий район пішою доступністю до них та задовольнить як приватних власників у отриманні прибутку, так і забезпечить населення житлових районів різними типами об'єктів харчування розміщених у пішій доступності до житла.

ЛІТЕРАТУРА

[1] Gloss.ua. Kyiv Food Market: 22 ресторана под одной крышей. Gloss. URL: <https://gloss.ua/restorant/126955-kyiv-food-market-22-restorana-pod-odnoy-kryshey> (дата звернення: 13.10.2021).

[2] Troshkin A. Current status of the network of public catering facilities in kyiv. *Research and methodological works of the National Academy of Visual Arts and Architecture*. 2019. No. 28. P. 76–82. DOI:10.33838/naoma.28.2019.76-82

[3] Бабаян И. В., Любимова А. Д., Русакович Е. Ф. «Быть самим собой»: социокультурное пространство антикафе в контексте города. *Вестник СГТУ*. 2014. Т. 77, № 1. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/byt-samim-soboy-sotsiokulturnoe-prostranstvo-antikafe-v-kontekste-goroda> (дата звернення: 15.08.2021).

[4] Биргартен в Берлине: шесть лучших пивных садов и шикарный бонус - Kiez in Berlin. *Kiez in Berlin*. URL: <http://kiezinberlin.com/biergarten-v-berline/> (дата звернення: 13.10.2021).

[5] ДБН В.2.2-12:2019 Планування і забудова територій. [Чинні з 1 жовтня 2019 р.] Вид. офіц. Київ : Мінрегіонбуд України, 2019. 185 с.

[6] ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). [Чинний від 2010-09-01] Вид. офіц. Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. 85 с.

[7] Донецькова Я. О., Литвинова А. В. Феномен антикафе як інновація в дозвіллевих послугах. *Евразийский Союз Ученых*. 2015. Т. 5-1, № 14. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/fenomen-antikafe-kak-innovatsiya-v-dosugovyh-uslug> (дата звернення: 15.08.2021).

[8] Друзюк Я. Odesa Food Market: 18 нових форматів на фудхолі Алекса Купера. *The Village Україна*. URL: <https://www.the-village.com.ua/village/food/new-place/299605-odesa-food-market-2020> (дата звернення: 13.09.2021).

[9] ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. [Чинний від 2003-12-01]. Вид. офіц. Київ, 2003. 26 с. (Інформація та документація).

[10] ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-

Об'єкти харчування запропоновано диференціювати на швидкі, дозвіллеві та змішані типи, внаслідок чого кожен з них матиме свій радіус обслуговування, а відповідно частоту розміщення у районі.

Перспективи подальшого дослідження.

Автор планує продовжити дослідження світової та української практики розміщення ЗРГ та ОХ, та надати фінальну версію класифікації у дисертаційному дослідженні за темою «Формування мережі об'єктів харчування в житловій забудові (на прикладі м.Києва).

Також, автор планує створити фактичний розрахунок піших радіусів обслуговування для різних типів ОХ, що може стати оновленням триступеневої системи обслуговування, та допоможе раціонально розміщувати ОХ в житловому районі.

REFERENCES

[1] Gloss.ua. Kyiv Food Market: 22 restorana pod odnoi kryshei. Gloss. URL: <https://gloss.ua/restorant/126955-kyiv-food-market-22-restorana-pod-odnoy-kryshey> (data zvernennia: 13.10.2021).

[2] Troshkin A. Current status of the network of public catering facilities in kyiv. *Research and methodological works of the National Academy of Visual Arts and Architecture*. 2019. No. 28. P. 76–82. DOI:10.33838/naoma.28.2019.76-82

[3] Babaian Y. V., Liubymova A. D., Rusakovych E. F. «Быть самим собой»: sotsyokulturnoe prostranstvo antykafe v kontekste horoda. *Vestnyk SHTU*. 2014. T. 77, № 1. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/byt-samim-soboy-sotsiokulturnoe-prostranstvo-antikafe-v-kontekste-goroda> (data zvernennia: 15.08.2021).

[4] Byrharten v Berlyne: shest luchshykh pyvnykh sadov y shykarnyi bonus - Kiez in Berlin. *Kiez in Berlin*. URL: <http://kiezinberlin.com/biergarten-v-berline/> (data zvernennia: 13.10.2021).

[5] DBN В.2.2-12:2019 Planuvannia i zabudova terytorii. [Chynni z 1 zhovtnia 2019 r.] Vyd. ofits. Kyiv : Minrehionbud Ukrainy, 2019. 185 s.

[6] DBN В.2.2-25:2009 Pidprijemstva kharchuvannia (zaklady restorannoho hospodarstva). [Chynnyi vid 2010-09-01] Vyd. ofits. Kyiv : Minrehionbud Ukrainy, 2010. 85 s.

[7] Donetskova Ya. O., Lytvynova A. V. Fenomen antykafe yak innovatsiia v dozvillievyykh posluhakh. *Evrasyiskyi Soiuz Uchenykh*. 2015. T. 5-1, № 14. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/fenomen-antikafe-kak-innovatsiya-v-dosugovyh-uslug> (data zvernennia: 15.08.2021).

[8] Druziuk Ya. Odesa Food Market: 18 novykh formativ na fudkholi Aleksa Kupera. *The Village Ukraina*. URL: <https://www.the-village.com.ua/village/food/new-place/299605-odesa-food-market-2020> (data zvernennia: 13.09.2021).

[9] DSTU 3862-99. Restoranne hospodarstvo. Terminy ta vyznachennia. [Chynnyi vid 2003-12-01]. Vyd. ofits. Kyiv, 2003. 26 s. (Informatsiia ta dokumentatsiia).

[10] DSTU 4281:2004. Zaklady restorannoho hospodarstva. Klasyfikatsiia. [Chynnyi vid 2004-07-

01]. Вид. офіц. Київ, 2004. 18 с. (Інформація та документація).

[11] Журнал Ресторатор. Тренд на фуд-холлы. *UA Restorator*. URL: <https://www.restorator.ua/post/trend-na-food-hally> (дата звернення: 13.02.2021).

[12] Концепция casual dining: без права на ошибку. *Ресторанный бизнес, оборудование ресторанов. Журнал для рестораторов Ресторановед. Новости, выставки ресторанного бизнеса*. URL: https://restoranoved.ru/magazines/magazine_7_2014/article_9771/ (дата звернення: 13.09.2021).

[13] Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление. 2-ге вид. Москва : Проспект, 2004. 385 с.

[14] Луцька В. Київ Food Market на Арсенальній: що пропонує ринок київських закладів? – Хмарочос. URL: <https://hmarochos.kiev.ua/2019/09/25/na-arsenalnij-vidkryly-kyiv-food-market-shho-proponuyev-novyj-format/> (дата звернення: 13.09.2021).

[15] Николаенко В. В. Методика архітектурного формування загальноміської системи громадського харчування : дис. канд. арх. наук : 18.00.01 Теорія. Полтава, 2013. 160 с. URL: <https://nrat.ukrintei.ua/searchdoc/0413U003473/> (дата звернення: 25.07.2021).

[16] П'ятницька Г., Григоренко О. Глобальні тренди розвитку кейтерингу. *Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право*. 2019. № 3. С. 51–68. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/uazt_2019_3_7 (дата звернення: 12.08.2021).

[17] Пасынкова Ю. А., Янковская Ю. С. Типология градостроительного размещения объектов общественного питания. *Академический вестник УралНИИпроектРААСН*. 2015. №4. С. 76–80. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/tipologiya-gradostroitel'nogo-razmeshcheniya-obektovobschestvennogo-pitaniya> (дата звернення: 23.08.2021).

[18] Помыткина Л. Ю., Сапегина С. Г., Шапов А. Д. Антикафе: возможности и перспективы. *Символ науки*. 2017. № 4. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/antikafe-vozmozhnosti-i-perspektivy> (дата звернення: 15.09.2021).

[19] Самый масштабный фудпроект в Украине: «Городской рынок еды» в Одессе. *PostEat – Профільне гастрономічне видання - PostEat*. URL: <https://posteat.ua/obzory/samyj-masshtabnyj-fudproekt-v-ukraine-gorodskoj-rynok-edy-v-odesse/> (дата звернення: 13.08.2021).

[20] Трошкин А. А. Foreign food establishments and their location in cities. *Theory and practice of design*. 2021. No. 22. URL: <https://doi.org/10.18372/2415-8151.22.15398> (date of access: 13.09.2021).

АННОТАЦИЯ

Трошкин А. А. Предложения усовершенствования существующей классификации заведений ресторанного хозяйства (объектов питания).

Цель данного исследования: определить проблемы действующей классификации заведений ресторанного хозяйства в государственных строительных нормах и государственных стандартах Украины; Раскрыть понятие «объект питания» и указать на его отличие от понятий «заведение ресторанного хозяйства» и «заведение общественного питания».

01]. Vyd. ofits. Kyiv, 2004. 18 s. (Informatsiia ta dokumentatsiia).

[11] Zhurnal Restorator. Trend na fud-kholly. *UA Restorator*. URL: <https://www.restorator.ua/post/trend-na-food-hally> (data zvernennia: 13.02.2021).

[12] Kontseptsyia casual dining: bez prava na oshybku. *Restorannyi byznes, oborudovanye restoranov. Zhurnal dlia restoratorov Restoranoved. Novosti, vystavky restorannoho byznesa*. URL: https://restoranoved.ru/magazines/magazine_7_2014/article_9771/ (data zvernennia: 13.09.2021).

[13] Lousan F. Restorany, kluby, bary: planirovanye, dyzain, upravlenye. 2-he vyd. Moskva : Prospekt, 2004. 385 s.

[14] Lutska V. Kyiv Food Market na Arsenalnii: shcho proponuie rynek kyivskykh zakladiv? – Khmarochos. URL: <https://hmarochos.kiev.ua/2019/09/25/na-arsenalnij-vidkryly-kyiv-food-market-shho-proponuyev-novyj-format/> (дата звернення: 13.09.2021).

[15] Nikolaienko V. V. Metodyka arkhitekturnoho formuvannia zahalnomiskoi systemy hromadskoho kharchuvannia : dys. kand. arkh. nauk : 18.00.01 Teoriia. Poltava, 2013. 160 s. URL: <https://nrat.ukrintei.ua/searchdoc/0413U003473/> (дата звернення: 25.07.2021).

[16] P'iatnytska H., Hryhorenko O. Hlobalni trendy rozvytku keiterynhu. *Zovnishnia torhivlia: ekonomika, finansy, pravo*. 2019. № 3. S. 51–68. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/uazt_2019_3_7 (дата звернення: 12.08.2021).

[17] Pasynkova Yu. A., Yankovskaia Yu. S. Tipolohyia hradostroytel'nogo razmeshcheniya ob'ektov obshchestvennogo pytaniya. *Akademychesky vestnyk UralNIYproekt RAASN*. 2015. № 4. S. 76–80. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/tipologiya-gradostroitel'nogo-razmeshcheniya-obektovobschestvennogo-pitaniya> (дата звернення: 23.08.2021).

[18] Pomytkyna L. Yu., Sapehyna S. H., Shchapov A. D. Antykafe: vozmozhnomy y perspektyvy. *Symvol nauky*. 2017. № 4. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/antikafe-vozmozhnosti-i-perspektivy> (дата звернення: 15.09.2021).

[19] Samyi masshtabnyi fudproekt v Ukrainyе: «Horodskoi rynek edy» v Odesse. *PostEat – Profilne hastronomichne vydannia - PostEat*. URL: <https://posteat.ua/obzory/samyj-masshtabnyj-fudproekt-v-ukraine-gorodskoj-rynok-edy-v-odesse/> (дата звернення: 13.08.2021).

[20] Troshkin A. A. Foreign food establishments and their location in cities. *Theory and practice of design*. 2021. No. 22. URL: <https://doi.org/10.18372/2415-8151.22.15398> (date of access: 13.09.2021).

ABSTRACT

Troshkin A. A. Suggestions for improving the existing classification of establishments of the catering trade (objects of public catering).

Purpose. The purpose of this study: to identify the problems of the current classification of Establishments of the catering trade in the state building codes and state standards of Ukraine; Expand the term of «object of public catering» and point out its difference from the terms of «establishment of the catering trade» and «public catering establishment».

Методика дослідження представлена системним і комплексним науковими підходами, термінологічним принципом і загальнонауковими і спеціальними методами дослідження. Використані загальнонаукові методи, такі як системний, аналіз і синтез, індукція, дедукція, систематизація, обобщення, порівняння, спостереження. Емпіричною базою для проведення наукової роботи став натурний (спостереження, фотографування, опис) і дистанційний аналіз об'єктів (аналіз наукових публікацій, державних стандартів і будівельних нормативів, а також аналіз зарубіжної типології).

Результати. Розкриті проблеми діючої класифікації закладів ресторанного господарства і дані пропозиції по її доповненню і удосконаленню. Обґрунтована необхідність у створенні класифікації об'єктів харчування з розподілом на швидкі, дозвілля і змішані типи.

Наукова новизна заключається у розвитку і уточненні теоретичних положень. Вперше: розкрито поняття «об'єкта харчування», яке автор використовував у своїх попередніх роботах; встановлено, що швидкі, дозвілля і змішані об'єкти харчування пріоритетні у створенні системи розміщення об'єктів харчування.

Практичне значення набувають пропозиції про доповнення і зміни діючої класифікації закладів ресторанного господарства, що допоможе точніше розрізняти підприємства харчування в науковому напрямку «Архітектура і градостроїтельство»; Пропозиції про розподіл об'єктів харчування на швидкі, дозвілля і змішані типи, стали основою для створення розрахунку радіусів обслуговування для об'єктів харчування, матиме найбільше вплив на систему розміщення об'єктів харчування в житловій забудові, як існуючої, так і тієї, що проектується.

Ключові слова: об'єкт харчування, заклад ресторанного господарства, типологія закладів ресторанного господарства, типологія закладів харчування, типологія об'єктів харчування, швидке харчування, дозвілля харчування.

Methodology. The research methodology is represented by systemic and integrated scientific approaches, terminological principles, and general scientific and special research methods. General scientific methods were used, such as systemic, analysis and synthesis, induction, deduction, systematization, generalization, comparison, observation. The empirical basis for carrying out scientific work was natural (observation, photographic recording, description) and remote analysis of objects (analysis of scientific publications, state standards, and building codes, as well as analysis of foreign typology).

Results. The problems of the current classification of establishments of the catering trade are disclosed and proposals for its addition and improvement are given. The necessity of creating a classification of objects of public catering with distribution into fast, leisure, and mixed types has been substantiated.

Scientific novelty. The scientific novelty lies in the development and refinement of theoretical provisions. For the first time: the concept of «object of public catering» is revealed, which the author used in his previous works; found that fast, leisure and mixed food facilities are a priority in the creation of a system for placing food facilities.

Practical significance. Of practical importance are proposals to supplement and change the current classification of establishments of the catering trade, which will help to more accurately distinguish catering establishments in the scientific direction «Architecture and Urban Planning»; Proposals for the distribution of food facilities into fast, leisure and mixed types, became the basis for creating a calculation of service radii for food facilities, will have a further impact on the system of placing food facilities in existing residential areas and those that are being designed.

Keywords: catering facility, object of public catering, public catering establishments, restaurant, typology of public catering, fast food facilities, leisure food facilities.

AUTHOR'S NOTE:

Troshkin Arsenii, Architect, postgraduate student, The National Academy of Fine Arts and Architecture, Department of Theory, History of Architecture and Synthesis of Arts.

Research interests: The formation of a network of objects of public catering facilities in residential development (on example, the city of Kiev), e-mail: arseniy.troshkin@gmail.com, orcid: 0000-0001-7394-0923

Стаття подана до редакції 01.03.2021р.
Стаття прийнята до друку 16.03.2020р.