

УДК 725.711

## **НОВЫЕ ТЕНДЕНЦИИ В ОФОРМЛЕНИИ ВНЕШНЕГО ВИДА ПРИЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Балгабаев Дамир Мажитович**

[damir\\_z001kz@mail.ru](mailto:damir_z001kz@mail.ru)

Магистрант кафедры «Архитектура» архитектурно-строительного факультета ЕНУ  
им. Л.Н. Гумилева, Нур-Султан, Казахстан  
Научный руководитель – Е.Н. Хван

Аннотация. Значение термина «Зеленная архитектура или Экологический чистое проектирование» может показаться сложным, которое несет в себе много требований к проекту. Это связано с тем, что данный термин превратился из экологического лозунга, направленного на «спасение Земли», и не только движение за сохранение природных ресурсов, а также идею для прибыльного бизнеса. Далее будет рассмотрено 10 тенденции, оказывающих значительное влияние на дизайн.

Здоровая кухня. Местные, сезонные, экологически чистые и питательные продукты, объединенные в одну мегатенденцию, особо популярную среди потребителей и оказывают очевидное больше влияние на проектирование кухни [1]. Возникает потребность организации нового помещения для дополнительного цикла мытья и обработки продуктов, поступающих с небольших и экологических чистых ферм. В некоторых ресторанах тестируют холодильные камеры для внутренней бойни, а также дополнительное пространство для приготовления скретча и консервирования продуктов (например, маринования). Подготовка с нуля также идет рука об руку с выставочной кулинарией, потому что потребители хотят видеть, как их еда готовится для них, и проверять состояние используемых ингредиентов. Все большее число потребителей также ищут рестораны, которые могут предложить без содержания глютена, веганские, вегетарианские и другие специальные диеты. В этих случаях проектировщикам может потребоваться организовать место для отдельного оборудования и рабочих станций, чтобы избежать перекрестного загрязнения.

Материалы без химического выделения. Для хорошего самочувствия, необходимо чтобы в составе материалов, используемых при изготовлении мебели, красок, полов и других материалов, не содержалось (или содержалось нормированное количество) химикатов и веществ, выделяющих метан. Задача состоит в том, чтобы создать более здоровую среду для посетителей и персонала, работающего в помещении. Экологическая и химическая безопасность материалов становится важнейшим фактором при выборе материалов, на который обращают внимание архитекторы. Дизайнеры и проектировщики все чаще обращают внимание на ингредиенты продуктов, которые они используют при проектировании или покупке». Новые полы и ковровые покрытия в своем составе содержат очень низкий уровень вредных веществ и в наше дни на рынке есть большой выбор среди материалов, не имеющих в своей основе продукты нефти. Хорошим выбором может стать винил, холст и другие материалы с низким содержанием летучих органических соединений.

Зеленые крыши. Сегодня среди ресторанов набирает популярность концепция «рядки к столу» означающая создание небольших участков на территории поблизости для выращивания собственных свежих овощей и зелени. Еще недавно идея разведения сада на крыше могла показаться концепцией из будущего, но теперь, проектировщики размещают приподнятые грядки, вертикальные башни, гидропонные системы и другие плантаторы, учитывая пространство застройки и грузоподъемность крыш. У зеленых крыш есть еще одно свойство - растения впитывают солнечные лучи и сохраняют тепло, что дает возможность уменьшить расход электроэнергии, требуемой для охлаждения внутреннего пространства.

Использование воды. Помимо простого использования водосберегающего оборудования и модификации раковин с помощью аэраторов, рестораны продолжают экспериментировать со сбором дождевой воды и переработкой серой воды, которую можно использовать для смыва туалетов и орошения ландшафта. Вторичное использование воды выходит за рамки общественного питания, и набирают популярность и в других типах зданиях.

На рынке появляются новые виды устройств для сбора и хранения воды, где одни производители создают устройство для сбора дождевой воды и талого снега, другие помогают фильтровать воду в более удобного и безопасного использования.

Когда дело доходит до использования питьевой воды, собственные системы фильтрации и многоразовые стеклянные цистерны, и бутылки способны заменить пластиковые бутылки для воды на более экологичное решение.

Чистая нулевая энергия. Cheesecake Factory установила 20 солнечных коллекторов на своей крыше своего заведения в Плезантоне, Калифорния (Рис. 1).



Рисунок 1. Cheesecake Factory

Все началось с частично безотходного производства, с полной сортировкой производимых отходов. Теперь используются энергоэффективные устройства даже для сбора и хранения воды.

С этой целью некоторые рестораны используют продукты местных поставщиков, но и пробуют использовать возобновляемые источники энергии, включая солнечную, ветровую, геотермальную и другие варианты [2].

Набирает популярность проектирование на крыше постройке солнечных батарей или даже ветряных турбин. Cheesecake Factory установила 20 солнечных коллекторов размером 4 на 10 футов на крыше своего заведения в Плезантоне, штат Калифорния, и сэкономила почти 60 000 фунтов CO<sub>2</sub>, производимого рестораном в год.

Анализ жизненного цикла и переработка. Проектировщики все чаще задумываются о вариантах возможного повторного использования и переработки строительных и отделочных материалов. Например, White Castle инициировал программу компостирования для своих 15 ресторанов в районе Огайо, заменив мусорные ведра на компостируемые. Институт инноваций Cradle to Cradle Products, организация, помогающая компаниям разрабатывать здоровые и экологически безопасные продукты, теперь предлагает сертификацию, демонстрирующую уровень сокращения отходов.

Анализ жизненного цикла также помогает снизить потребление энергии. Есть несколько калькуляторов для анализа жизненного цикла, которые помогают определить, сколько углерода вырабатывается оборудованием с момента его установки. У ресторанов есть большой выбор вариантов вывоза и утилизации вышедшего из строя оборудования.

Когда дело доходит до компостирования и переработки, архитекторы также принимают более стратегические решения, используя это в своих проектах.

Возобновляемые материалы. Ресторанная группа «Основатели фермеров» модернизирует все свои помещения для использования светодиодного освещения (Рис. 2).



Рисунок 2. Ресторан Фермеры-основатели

Древесина, плитка, керамика и камень с лесных складов, строительных площадок, ремонтных работ и других проектов могут помочь преобразовать бар, полы, светильники и даже предметы интерьера нового проекта, такие как столы и стулья.

Хотя это может внешне выглядеть не совсем новым, дизайнеры, тем не менее, архитекторы и дизайнеры ценят потенциал материалов, с которыми они работают. Вековая

древесина со склада может не подходить, например, для пола, но из нее может получиться красивый бар или фасад бара.

Экологичные обои. В то время как многие рестораны выбирают краски с низким содержанием ЛОС, доступны также многочисленные другие экологически чистые варианты обоев, в том числе зеленые «живые» обо, пробка, деревянный шпон, светодиодные световые дисплеи и видеографика, а также специальные обои с низким содержанием ЛОС, полностью пригодные для вторичной переработки. Зеленая стена из растений даже предлагает функциональное использование пространства, поскольку растения могут помочь очистить воздух и уменьшить количество загрязняющих веществ. Зеленые стены обычно делают путем прикрепления сетки к стене с контейнерами для растений. Во многих ресторанах проектируются зеленые (фито) стены как для украшения, так и для выращивания трав, которые используются на кухне при готовке блюд и коктейлей.

Разумное использование электричества. Освещение также может быть легким шагом к снижению потребления энергии. Светодиодное освещение способно намного эффективнее использовать электроэнергию.

Большинство предприятий общественного питания могут сэкономить более 80 процентов затрат на электроэнергию, просто перейдя на светодиодное освещение. Ресторанная группа «Основатели фермеров» также модернизирует все свои помещения для использования светодиодного освещения и ожидает аналогичной экономии.

Автомобильные зарядные станции. На западе растет популярность проектирования станции зарядки для электрических машин перед предприятиями общественного питания. Это диктуется тем, куда движется рынок. Например, зная, что здания будут использоваться в течение длительного времени, необходимо предусмотреть пространство для этих станций, потому что ожидается, что в будущем люди будут водить больше электромобилей. Так же следует отметить, что строительство автомобильных зарядных станций является отличительным признаком хорошего ресторана и применение современных подходов к проекту у проектировщика.

**Выводы.** На успех любого ресторана влияет большое количество различных факторов, от персонала и меню до декора и украшения, местоположения и т. д. Тем не менее, одним из наиболее важных аспектов успеха ресторана является его дизайн. Проект должен соответствовать всем техническим требованиям, предъявляемым к предприятиям питания. Но требования к эстетическому внешнему виду и соответствию современным техническим требованиям не менее важно. Современные технологии и подходы в проектировании позволяют сократить расходы на энергию и повторно использовать строительные материалы. Так же умелое применение современных подходов позволяет улучшить и разнообразить архитектурное решение, не нарушая внешний вид здания. В этой статье были раскрыты наиболее популярные современные решения, применяемые в проектирование ресторанов.

#### Список использованных источников

1. Гельфонд, А.Л. Архитектурное проектирование общественных зданий и сооружений: учеб. пособие / А.Л. Гельфонд. - М.: Архитектура-С, 2006. - 280 с.
2. Shelly Schmidt, Greening Restaurant Design: A Study of the Implementation of LEED Certification in Restaurant Design // Interior Design Program: Theses. 13. 2015.