

DOI: 10.32347/2076-815X.2023.83.335-354

УДК 711.58

Трошкін А.А.,

arsenii.troshkin@naoma.edu.ua, ORCID: 0000-0001-7394-0923,

Національна академія образотворчого мистецтва і архітектури, м. Київ

ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ МЕТОДИК ФОРМУВАННЯ МЕРЕЖІ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ

Присвячено порівнянню характеристик існуючих методик формування мережі закладів харчування. Шляхом аналізу радянської, діючої та теоретичної методик, автори пропонують власну методичку формування мережі об'єктів харчування в житловій забудові. Метою статті є висвітлення методики визначення радіуса обслуговування для об'єкта харчування (далі ОХ) в житловому районі та визначення її переваг у порівнянні з існуючими.

У проведеному дослідженні використані методи порівняльного аналізу та синтезу. Новизною можна вважати переваги нової методики над наявними. Основною перевагою нової методики формування мережі об'єктів харчування є можливість точного визначення місць незабезпечення житлового району конкретними типами об'єктів харчування, що дозволяє знайти оптимальні місця для їх розміщення.

Наукові результати вказують на переваги впровадження нової мережі об'єктів харчування в житлову забудову, такі як вплив архітекторів та мешканців на вибір місця розміщення, тип та вид об'єктів харчування, об'єднання інтересів власників у прибутковості та мешканців району у доступності до об'єктів харчування різних типів.

При великій кількості наявних типів та форматів закладів харчування впровадження пропонованої методики формування мережі ОХ потребуватиме більшого часу, що можна вважати недоліком. Проте у результаті, ця мережа повинна забезпечити більшу ефективність порівняно з її попередниками.

Результати дослідження можуть бути використані при плануванні житлових районів, зокрема, для визначення необхідності включення нових об'єктів харчування в житлову забудову та забезпечення належного рівня обслуговування населення.

Ключові слова: теорія архітектури; містобудівна структура; житлова забудова; об'єкт харчування; мережа об'єктів харчування; система закладів обслуговування; розміщення об'єктів харчування.

Постановка проблеми. За часів радянського періоду мережа закладів харчування формувалася виключно за ідеологічними засадами, що призвело до створення системи рівномірного розміщення закладів громадського харчування в житлових районах – триступеневої системи культурно-побутового обслуговування населення. Стосовно харчування, цей підхід мав на меті забезпечення рівномірного розподілу продуктів та доступу до харчування для населення. Починаючи з часів становлення ринкової економіки в незалежній Україні заклади харчування (далі ЗХ) набули статусу приватних та почали конкурувати між собою. Треба зазначити, що в сучасних умовах житлові райони стають більш густонаселеними, що закономірно має призводити до значного збільшення кількості закладів харчування в цих районах. Їх розміщення здебільшого продиктоване комерційною складовою для власника. На жаль нормативні документи не змінилися дублюючи радянський підхід до розміщення закладів харчування. В таких умовах відсутні апарат регулювання рівномірного розміщення цих закладів. Така проблема стає особливо актуальною в умовах зростання міського населення, збільшення міст, підвищення їх щільності забудови. Розроблення нової методики формування мережі об'єктів харчування, яка враховувала б сучасні реалії та сприяла би покращенню регулювання розміщення закладів харчування, є необхідною завданням сьогодення. У даній статті пропонується порівняти розроблену нами методику з наявними.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. У даному дослідженні були проаналізовані праці радянських авторів щодо створення і аналізу систем розміщення культурно-побутових закладів у житлових районах, в т.ч. закладів громадського харчування (далі ЗГХ); державні будівельні норми щодо розміщення ЗХ в житловій забудові; праці науковців останніх 10 років, присвячені питанням розміщення ЗХ у житловій забудові.

Особливо ретельно приділялась увага раціональному розміщенню ЗГХ в містобудуванні радянського періоду в працях Градова Г.О [5], Карсекина В.І., Ковешнікова В.С., Мазаракі А.А. [10], Козубовської Л.І. [12], Уреньова В.П. [25].

У більшості містобудівні питання пов'язані із розміщенням ОХ, трактуються науковцями як питання формування мережі, причому в ці поняття входить не мережа якогось конкретного підприємства харчування, а більш широке поняття, пов'язане із забезпеченням населення громадським харчуванням, незалежно від його типу. Хронологія цих праць показує, що ці питання були актуальними для вітчизняної науки і залишаються такими до сьогодні.

Важливий внесок у дослідження мережі ЗХ зробили в 60-х минулого століття роках: Архангельська З., Богданов Н. [3]; Фрумін, Г.І. [26]; Хамецький Р. [27]. У 1970-х роках: Кулага В.Л., Жаворонкова І.А., Туканова Т.А. [13]; Орлов М.А., Федосєєва І.Р., Хайт В.Л. [16]; Щетиніна Н.Н. [28]. У 1980-х роках: Карсекін В.І. [11]; Яцун Л.Н [29]. У 2000-х: Адріанова Г. А.[1]. У 2010-х роках: Горбик О.Р., Ярош В.В. [4].

Проаналізовані державні будівельні норми, що містять інформацію стосовно розміщення ЗХ в житловому районі від 1959 року, до сьогодні [6,7,8,9,17,18,19,19]. Це дало можливість порівняти та виявити зміни показників нормативів, які визначали методи розміщення ЗХ.

Свій внесок у дослідження системи закладів громадського харчування здійснив Ніколаєнко В.В. у дисертаційній роботі «Методика архітектурного формування загальноміської системи громадського харчування» (2013). Це дослідження охоплює усю міську систему громадського харчування, від місця приготування їжі (фабрики-заготівельні, комбінати напівфабрикатів, домові кухні) до місць її реалізації, що відбувається не лише у ресторанах та кафе, їдальнях, закусточних, шинках, барах, але й у філіях цих підприємств (кафетерій, буфет, магазин кулінарії, купе-буфет), та у стаціонарних і мобільних точках (кіоск, ятка, автомат, лоток) [14, с.80].

Автор статті Трошкін А.А. у своїх публікаціях за даною темою проаналізував сучасний стан мережі об'єктів харчування у м. Києві (2019) [22]; вимоги пішої доступності до об'єкту харчування та задоволення потреби гастрономічної різноманітності (2020) [23]; закордонні об'єкти харчування та їхнє розміщення в містах (2021) [24]; у статті «Review and reassessment the radius of pedestrian accessibility to catering establishments» розроблена методика розрахунку радіусу та зони обслуговування для об'єктів харчування [32]; надано пропозиції удосконалення існуючої класифікації закладів ресторанного господарства (2021) [21]; та виявив особливості розміщення закладів громадського харчування в туристичних містах України та світу [31](2021),.

Як вже було зазначено, кожен власник намагається розташувати свій заклад харчування на найбільш вигідних з комерційної точки зору місцях. Це приводить до перенасичення закладами харчування одних місць і повної їх відсутності в інших. Таким чином, з'являються великі території житлових районів, мешканці яких незабезпечені громадським харчуванням. В цьому і полягає актуальність даної публікації Саме тому дана тема є **актуальною** і своєчасною.

Новизна дослідження полягає у новій методиці формування мережі, яка принципово відрізняється від наявних тим, що дозволяє більш точно визначити радіус обслуговування для об'єкту харчування у житловому районі. Це

допоможе визначити місця недостатнього забезпечення житлового району конкретними типами об'єктів харчування, і, відповідно, дати відповідь, де і який тип закладу харчування слід розмістити. Пропонована методика може бути використана для ефективного розміщення закладів харчування в сучасних умовах.

Метою даної статті є визначення переваг пропонованої методики у порівнянні з існуючими.

Методи досліджень. У процесі порівняння розробленої методики з існуючими застосовано методи аналізу і синтезу.

Аналіз літературних джерел дозволив визначити, які методики формування мережі закладів харчування існували в СРСР, які діють сьогодні в Україні та на яких принципах вони ґрунтуються.

Застосування цих наукових методів дозволило визначити переваги та недоліки розробленої методики формування мережі об'єктів харчування порівняно з існуючими, для покращення регулювання розміщення закладів харчування в сучасних умовах.

Результати та їх обґрунтування. Ідея створення радянської мережі культурно-побутового обслуговування бере початок від ідеї мікрорайонування, яка ще в 1920-х роках у СРСР була запозичена у теоретиків містобудування Томаса Адамса та Кларенса Артура Перрі, що розробили теорію житлового мікрорайону для Нью-Йорка. Основою ідей Адамса та Пері є інтереси сімейного побуту та бажання городян позбавити своїх дітей необхідності перетинати автомобільні дороги. Центром свого мікрорайону вони зробили початкову школу, яка й визначила межі мікрорайону відповідно до радіуса пішохідної доступності до неї (½ милі або 800 м). Школа стала передумовою визначення кількості мешканців мікрорайонів, виходячи із нормативних показників місткості розрахованих на 800, 1000, 1500 учнів, звідси було встановлено оптимальне число мешканців мікрорайонів – від 4800 до 6000 чол. Як правило, підприємства побутового обслуговування в такому мікрорайоні розміщувались вздовж зовнішніх магістралей та поблизу перехресть вулиць [30].

Розвиток таких відомих сьогодні мікрорайонів, пов'язують із уніфікацією і стандартизацією будівництва в середині 1950-х років. В СРСР ряд архітектурних конкурсів цього періоду демонстрував загальні містобудівні ідеї будівництва нових мікрорайонів: наближеність первинного обслуговування до житла; використання технологій панельного домобудівництва; різноманітність майданчиків для пасивного та активного відпочинку населення у зелених ареалах; організацію безперервного пішохідного руху; будівництво дитячих садків та шкіл у межах мікрорайону.

Слід зазначити, що поняття доступності ЗХ, в першу чергу, означало пішохідну доступність, а лише пізніше – транспортну. У 1960-х роках представники містобудівельної науки сформували систему розміщення культурно-побутових закладів, т. зв. «Ступінчасту систему обслуговування населення». Її сенс полягає у створенні послідовної низки підприємств та установ, розміщення яких сприяє найбільш раціональній організації праці, виховання, побуту та відпочинку населення. Ступенева система обумовлює комплексну організацію обслуговування, за якої між культурно-побутовими установами встановлюються зручні для населення функціональні та територіальні взаємозв'язки.

Засобом раціонального розміщення всіх громадських установ, вважалось впровадження радіусу обслуговування, величина якого залежала відповідно від ступеню системи. Теоретики містобудування пропагували різну кількість ступенів системи обслуговування в залежності від величини житлової групи і населеного пункту в цілому та наявності заселеної приміської території.

Так, наприклад, Алексєєв В.Ф. і Вержбицький В.В. (1963) пропонували п'ятиступеневу систему обслуговування населення, основою якої стали заготівельні та доготівельні підприємства, що окрім міста і приміської території охоплювали більш віддалені села [2]. Образцов А.С. (1966) поділяє систему обслуговування на чотири ступені: наближене, повсякденне, періодичне, епізодичне обслуговування [15]. В той же час, Градов Г.О. (1968) розглядає ступінчасту систему організації міста як: «...не просто територіальне угруповання житлових будинків, кварталів, мікрорайонів і житлових районів, а організацію взаємодії житлових та громадських будівель», тобто ступенями є перераховані територіальні угруповання, а не частота відвідування (рис. 1) [5 с.212].

Попри різноманітність підходів, найбільш життєдайною виявилася триступенева модель культурно-побутового обслуговування населення.

Об'єкти обслуговування розділяються на установи та підприємства з повсякденним, періодичним та епізодичним обслуговуванням. За триступеневою моделлю заклади харчування відносились до повсякденного обслуговування населення і мали відповідний радіус обслуговування – 300-500 метрів у залежності від типу (столова, або кафе) і щільності населення.

Кількість і розміщення ресторанів не залежала від радіусу обслуговування, оскільки відносились до закладів епізодичного відвідування, які повинні були забезпечувати все місто з розрахунком максимальних затрат часу на громадському транспорті – 20-30 хв.

Незважаючи на приналежність їдалень і кафе до закладів повсякденного відвідування, у 1960-2000-х роках відвідування усіх закладів харчування для

пересічного громадянина мало здебільшого ~~періодичний~~ та епізодичний характер.

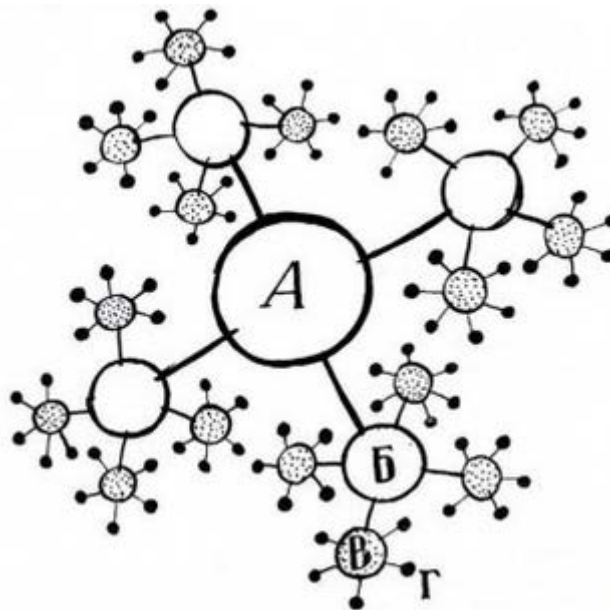


Рис.1. Система громадського обслуговування міста.
 А – міський комплекс; Б – комплекс житлового району;
 В – мікрорайон; Г – первинна житлова група [5. с.25].

Сьогодні ж місто налічує значно більшу кількість, якість, типологію ЗХ, але їхній радіус обслуговування та розрахункові показники посадкових місць у ЗХ на 1 тис. населення, поки що є незадовільними і залишаються майже незмінними декілька десятиліть, про що свідчить проведений нами аналіз державних нормативних документів. (табл. 1).

Проаналізувавши сучасний стан розміщення ЗХ в житловій забудові м. Києва та за кордоном можна дійти висновку про недосконалість діючої мережі розміщення ЗХ в місті, оскільки радіуси обслуговування не відповідають реаліям сучасної ринкової економіки.

На нашу думку, на відміну від системи громадського харчування, мережа ЗХ не повинна включати некапітальні, мобільні ЗРГ, підприємства харчування, на яких лише відбуваються процеси обробки продуктів та приготування страв. Мережа ЗХ має складатися лише із об'єктів харчування і залежати від мети відвідування.

Під системою розуміємо усю сукупність наявних та можливих типів ЗРГ від кіосків, яток, мобільних кав'ярень до ресторанів найвищого класу та підприємств харчової промисловості. По суті, система – це наявність усіх закладів громадського харчування будь-якого типу на визначеній території – у житловому кварталі, районі чи місті. Ієрархічні рівні загальноміської системи громадського харчування опрацював Ніколаєнко В.В. [14]. У своїй науковій

праці «Методика архітектурного формування загальноміської системи громадського харчування» автор виділяє варіанти розташування підприємств громадського харчування в місті, включаючи транспортні магістралі, пішохідні шляхи, промислову і рекреаційну зони, в передмісті, громадських і культурних центрах.

Таблиця 1.

Нормативні показники розрахунку посадкових місць у ЗХ та радіусів обслуговування

Рік	Документ	Мін. розрахункові показники посадкових місць у ЗХ на 1 тис. жителів	Радіус обслуговування в мікрорайоні. метри
1959	СН 41-58. Правила и нормы планировки и застройки городов [18].	40 місць	500м.≤
1967	СНиП П-К.2-62. Строительные нормы и правила. Планировка и застройка населенных мест [19].	28 місць (40 на перспективу)	500м.≤
1972	СНиП Н-Л.8-71. Строительные нормы и правила. Предприятия общественного питания [19].	-	-
1992	ДБН 360-92. Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень [7].	40 місць	500м. (800м. при одно- двоповерховій забудові)
2002	ДБН 360-92**. Містобудування планування і забудова міських і сільських поселень [6].	40 місць	500м. (800м. при одно- двоповерховій забудові)
2009	Наказ, Порядок від 12.10.2009. № 1111, «Порядок застосування нормативів забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства» [17].	34-40 місць	-
2010	ДБН В.2.2– 25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) [9].	40 місць	500м. (800м. при одно- двоповерховій забудові)
2019	ДБН Б.2.2-12:2019. Планування і забудова територій [8].	37 місць	500м. (800м. при одно- двоповерховій забудові)

Дослідник розглядає усю систему громадського харчування, як чотирирівневу ієрархічну структуру, що складається з комплексів, підприємств, філій, стаціонарних та мобільних точок громадського харчування (рис.2).

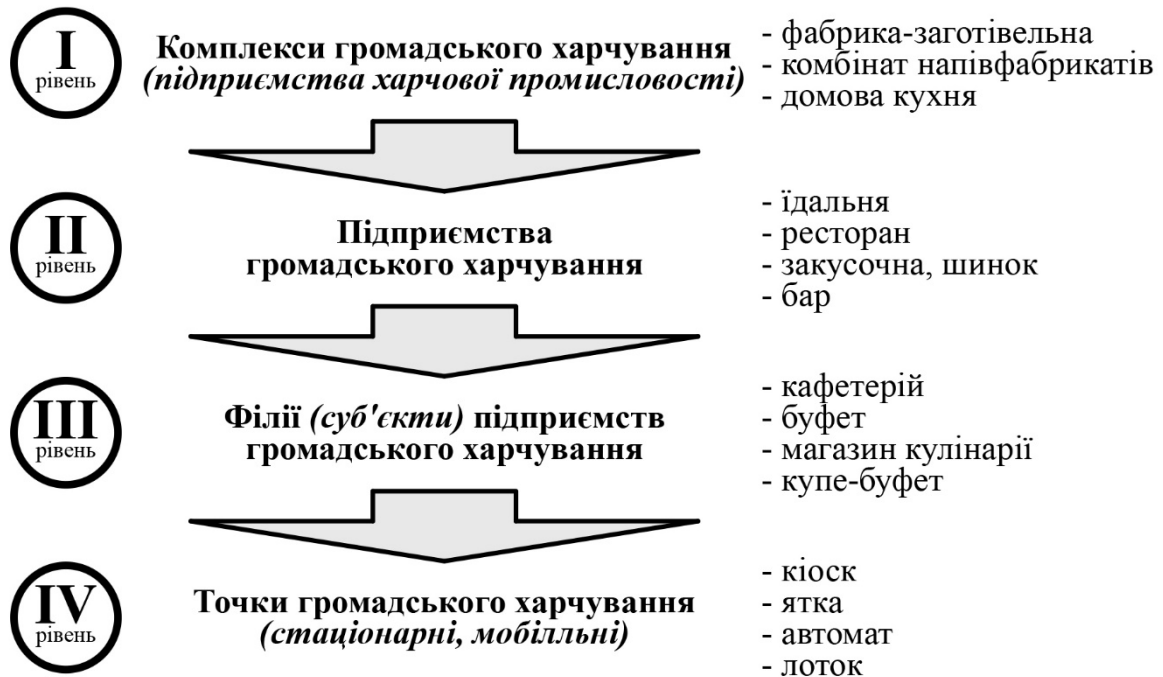


Рис. 2. Вертикальна ієрархія рівнів загальноміської системи громадського харчування за Ніколаєнком В.В. [14].

Цілком логічно, що формування мережі закладів харчування повинно відбуватися на основі ОХ, які орієнтовані переважно на пішу доступність до споживача та розміщуються в окремій капітальній будівлі або спеціально обладнаному вбудованому або прибудованому приміщенні іншої капітальної споруди. ОХ слід розподіляти на швидкі, дозвілєві та змішані види.

Мережа ОХ – це взаємозв'язок та організація забезпеченості споживача готовими стравами через пішу доступність до найбільшої кількості різних типів та форматів ОХ у житловій забудові. Мережа орієнтована не лише на задоволення потреби в їжі, але й на додаткові функції у ОХ.

Зв'язки мережі між різними її елементами (типами ОХ) горизонтальні, вони проявляються не стільки у взаємодії самих ОХ, як у взаємодії між базовими складовими мережі: ОХ-ВЛАСНИК-СПОЖИВАЧ. Ця взаємодія впливає на розміщення ОХ в житловій забудові через забезпечення потреб споживача: в їжі, їжі та дозвіллі, їжі та тимчасовому робочому місці; доступі: до швидких, дозвілєвих, змішаних ОХ; у виборі: типу, формату, кухні. Теоретична модель мережі ОХ в житловій забудові відображена на рис. 3.

Взаємозв'язки між базовими складовими мережі ОХ утворюють підсистеми: СПОЖИВАЧ-ОХ, ВЛАСНИК-ОХ, СПОЖИВАЧ-ВЛАСНИК.

Підсистема СПОЖИВАЧ-ОХ – даний взаємозв'язок прослідковується між потребами споживача та видами ОХ за часом перебування. Якщо споживачу потрібно задовольнити лише потребу у їжі – скоріше за все він

скористається швидким видом ОХ. У разі наявності вільного часу та потреби не лише в їжі, а й у дозвіллі чи роботі – він обере дозвіллевий, або змішаний вид закладу.

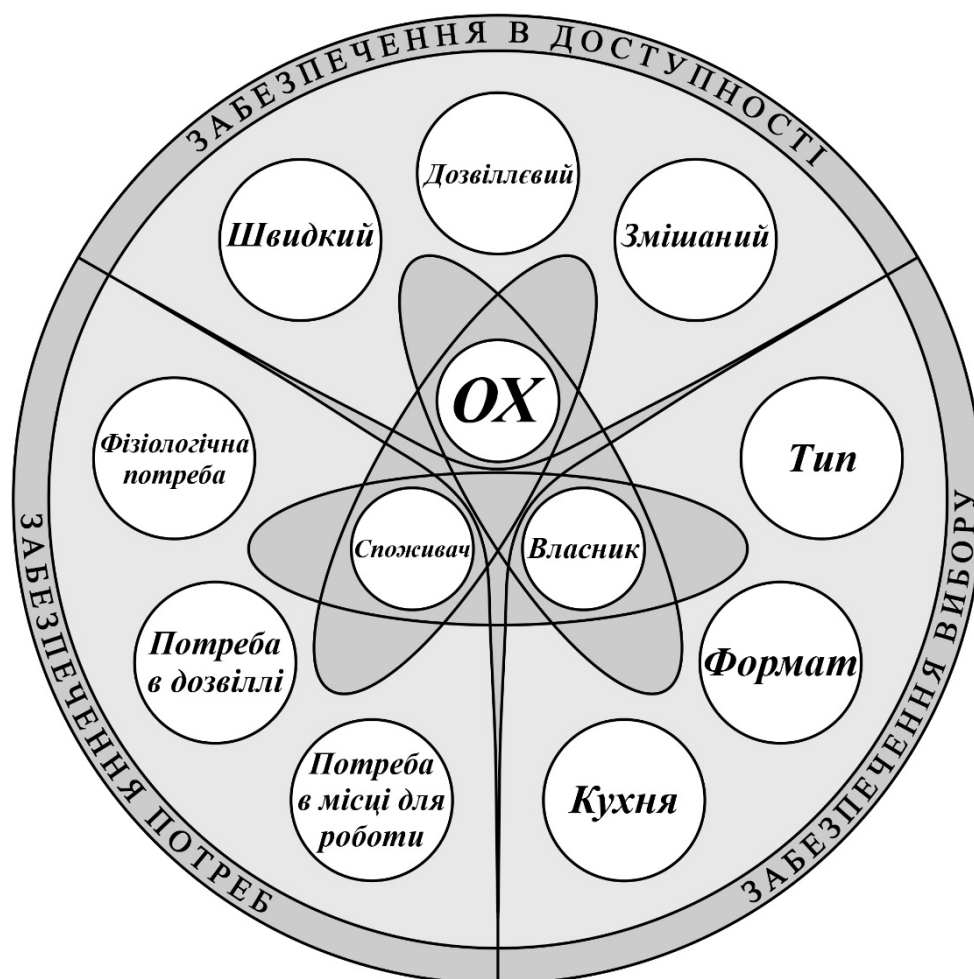


Рис. 3. Модель мережі ОХ в житловій забудові.

Підсистема ВЛАСНИК-ОХ – у більшості випадків ОХ знаходяться у приватній власності, а отже власник обирає тип, формат і кухню свого закладу, виходячи зі своїх можливостей, орієнтовного прибутку, прагнень та бажань. У залежності від обраного типу та формату ОХ буде відноситись до швидкого, дозвіллевого чи змішаного виду.

Підсистема СПОЖИВАЧ-ВЛАСНИК – відображає ринкові відносини між ними, так, споживач має потреби, а власник ОХ, задовольняючи їх отримує прибуток. Отже, власник змушений швидко реагувати на зміну вподобань споживача щодо типів, форматів та навіть на моди на кухні.

Таким чином, з одного боку мережа ОХ є гнучкою структурою, яка здатна швидко реагувати на зміни в потребах споживачів, а з іншого – залишатись стійкою при появі та зникненні ОХ у житловій забудові.

Вертикальна система громадського харчування Ніколаєнка В.В. припускає наявність, єдиного органу керування, що визначає розміщення усіх її рівнів. Цей орган вирішує комплексні питання розміщення підприємств громадського харчування різних ієрархічних рівнів у відповідності до місць розміщення комплексів громадського харчування. У сучасних реаліях, де ОХ знаходяться у приватній власності, таке вертикальне керування неможливе, оскільки власник особисто вирішує питання виготовлення, придбання та постачання продукції, як і місце розміщення його закладу в житловій забудові.

Відповідаючи на питання про формування мережі ОХ в сучасних умовах, пропонуються механізми впливу на власника, заохочуючи розміщувати ОХ у житловій забудові таким чином, щоб рівномірно забезпечувати споживача максимальною кількістю різних типів, видів та кухонь ОХ у пішій доступності.

Для перевірки цієї забезпеченості пропонується використовувати радіуси та зони обслуговування населення пішою доступністю до ОХ [32]. Таким чином, кожен ОХ має свій радіус та зону обслуговування, де радіус обчислюється за коефіцієнтами дозвілєвості ОХ, екзотичності ОХ та екзотичності розміщення ОХ. Зона обслуговування вираховується як множина отриманого за розрахунком радіусу і коефіцієнта середньої швидкості ходьби економічно активного населення – 122,2%. (табл. 2., формула 2) [32]. Отже, таблиця спрощеного розрахунку величини радіусу та зони обслуговування наведена в табл. 2, а схема їх розбіжностей у порівнянні із радянською системою наведена на рис. 4.

Таблиця 2

Спрощений розрахунок величин радіусу та зони обслуговування ОХ

Формула розрахунку радіусу	$R = 500m + (500m * le) + (500m * exo) + (500m * exl) \leq 1500m$ (1)								
Коефіцієнти	дозвілєвість			екзотичність типу			екзотичність розміщення		
	<i>le</i>			<i>exo</i>			<i>exl</i>		
	0	0,5	1	0	0,25	0,5	0	0,25	0,5
Відстань, м.	0	250	500	0	125	250	0	125	250
Величини									
Радіус, м.	500	625	750	875	1000	1125	1250	1375	1500
Формула розрахунку зони	$R_{ca} = R * 122,2\%$ (2)								
Зона, м.	611	764	917	1069	1222	1424	1528	1680	1833

З рисунку видно, що радянська мережа відповідала за рівномірне розміщення певного типу (наприклад, столова). Пропонована сучасна мережа обслуговування ОХ, повинна забезпечувати покриття усієї території житлового району пішою доступністю до кожного типу ОХ (див. рис. 4).

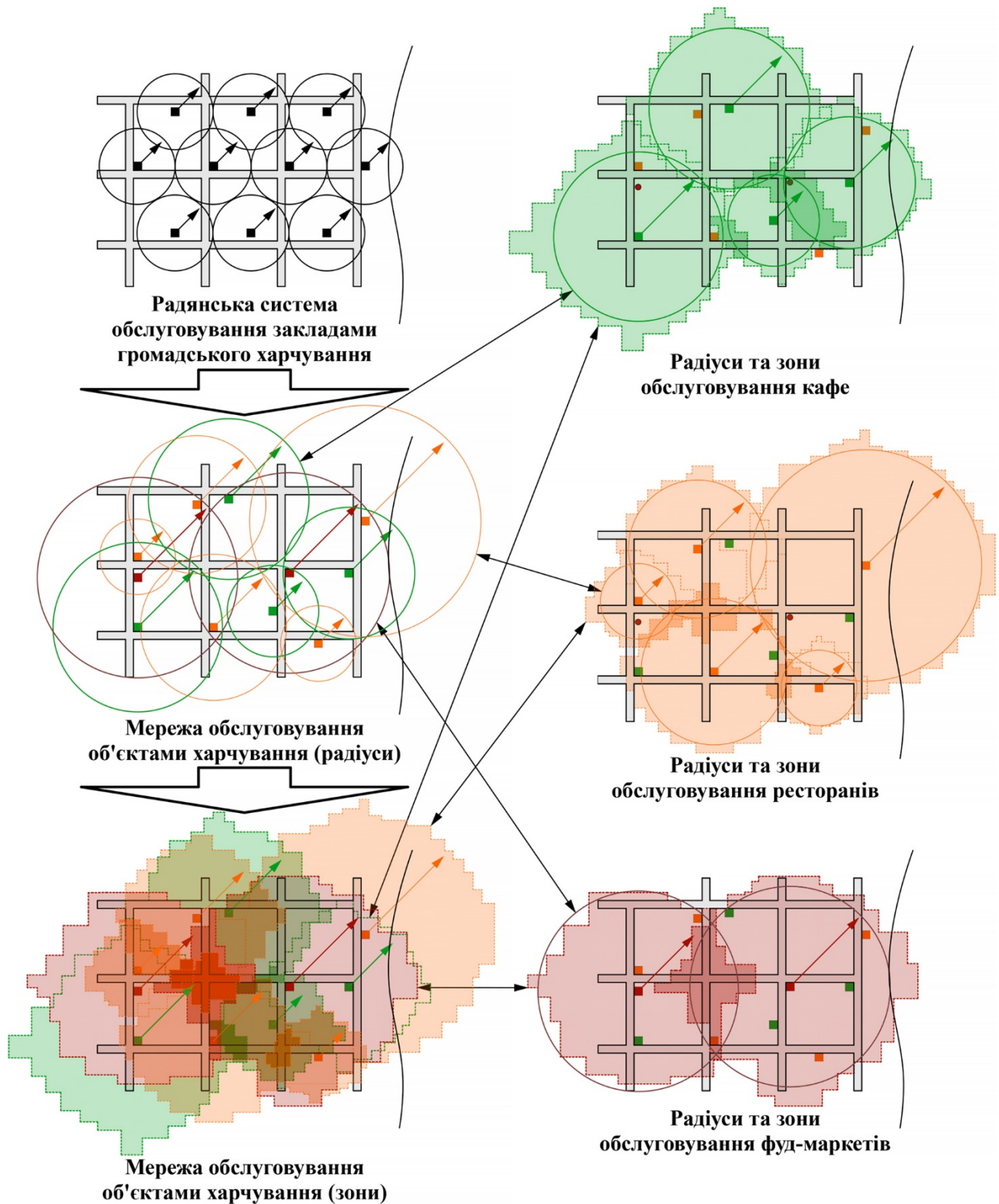


Рис. 4. Порівняння радянської системи обслуговування та мережі обслуговування об'єктами харчування за радіусами і зонами обслуговування.

Як бачимо, взаємозв'язок базових елементів мережі ОХ-СПОЖИВАЧ-ВЛАСНИК є визначальним у процесі формування мережі, але впровадженням ОХ у житлову забудову керує архітектор. Звідси постає питання, як примусити

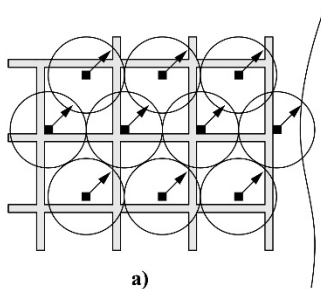
власника розміщувати необхідні типи ОХ у визначених для цього місцях? Очевидно, що тут важлива взаємодія власника і споживача (замовника), в якості останнього може виступати громада, наприклад, житлового району.

Формування мережі ОХ в житловому районі вважатиметься завершеним і вдалим у разі рівномірного забезпечення всього житлового району пішою доступністю до ОХ різних типів та видів у найбільш доступних цінових сегментах, спираючись на потреби власника та економічно активного населення даного житлового району. При цьому головною метою формування мережі ОХ в житловому районі є задоволення потреб мешканців, збереження їх вільного часу та зменшення навантаження на транспортну систему міста.

Обговорення.

Отже, ступенева система обслуговування населення забезпечувала рівномірне, раціональне розміщення типових ЗГХ в житловому районі. Схематично її можна представити у вигляді дотичних радіусів ЗГХ (рис. 5,а).

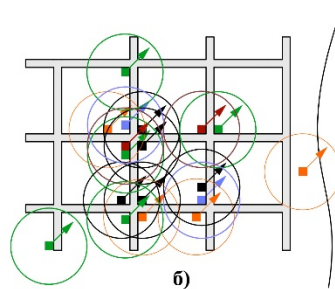
Радянська система обслуговування закладами громадського харчування



а)

Радіуси обслуговування закладами громадського харчування - 500 м.

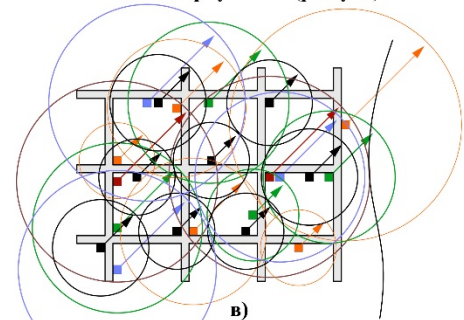
Діюча система обслуговування закладами ресторанного господарства



б)

Радіуси обслуговування закладами ресторанного господарства - 500 м.

Мережа обслуговування об'єктами харчування (радіуси)

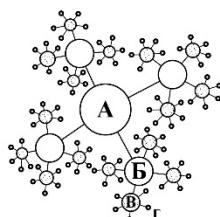


в)

Радіуси обслуговування закладами громадського харчування - 500-1500 м. та зонами 611-1833 м.

Система громадського харчування в місті

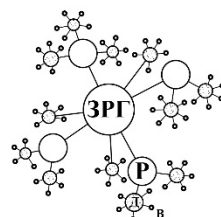
А - комплекс сільськогосподарських підприємств
Б - підприємство харчової промисловості
В - підприємство громадського харчування
Г - заклад громадського харчування



г)

Діюча система харчування в місті

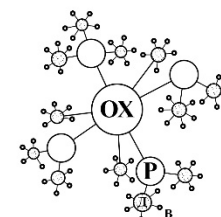
ЗРГ - заклад ресторанного господарства
Р - ретейлер
Д - дистриб'ютор
В - виробник продукції харчування



д)

Мережа обслуговування об'єктами харчування (радіуси)

ОХ - об'єкт харчування
Р - ретейлер
Д - дистриб'ютор
В - виробник продукції харчування



ж)

Рис.5. Порівняння систем і мереж обслуговування.

Діючу систему обслуговування закладами ресторанного господарства можна представити як скупчення закладів навколо громадських центрів житлового району, внаслідок чого віддалені від громадського центру території

залишаються незабезпеченими пішою доступністю до більшості типів ЗХ. Таке розміщення приводить до позбавлення комплексного розвитку територій житлового району через відсутність достатньої кількості місць закладів харчування у житлових кварталах (рис. 5. б.).

Рекомендована сучасна система обслуговування ОХ, – це система рівномірного, раціонального розміщення ОХ різних типів та видів в житловому районі. Схематично вона представлена у вигляді «дотичних» радіусів, але різних видів ОХ. Так, радіуси швидких, змішаних та дозвіллевих ОХ дотичні між видами і накладаються один на один (рис. 5, в). Зі схеми видно, що таким чином житлова забудова забезпечена усіма типами та видами ОХ, а споживач має вибір у ОХ в пішій доступності від житла. Ця система більш складна через значно більшу кількість сучасних типів та видів ОХ, що розміщуються в житловій забудові.

Звідси виникає питання, чи можна вважати, що мешканці не забезпечені доступністю до ОХ лише через те, що подолання відстані до ОХ потребує додаткові 100-200м., або 2-3 хв.? Звісно, що ні, оскільки первинна задача розрахунку радіусів та зон – це рівномірне розміщення ОХ різних типів в житловій забудові. Відповідно, при виконанні цієї умови, житлову забудову можна вважати забезпеченою ОХ. Окрім того, радіус доступності до дозвіллевих ОХ більший ніж до швидких, а це означає, що один із дозвіллевих ОХ у житловій забудові може «перекрити» її незабезпечену частину на першому етапі (рис. 6).

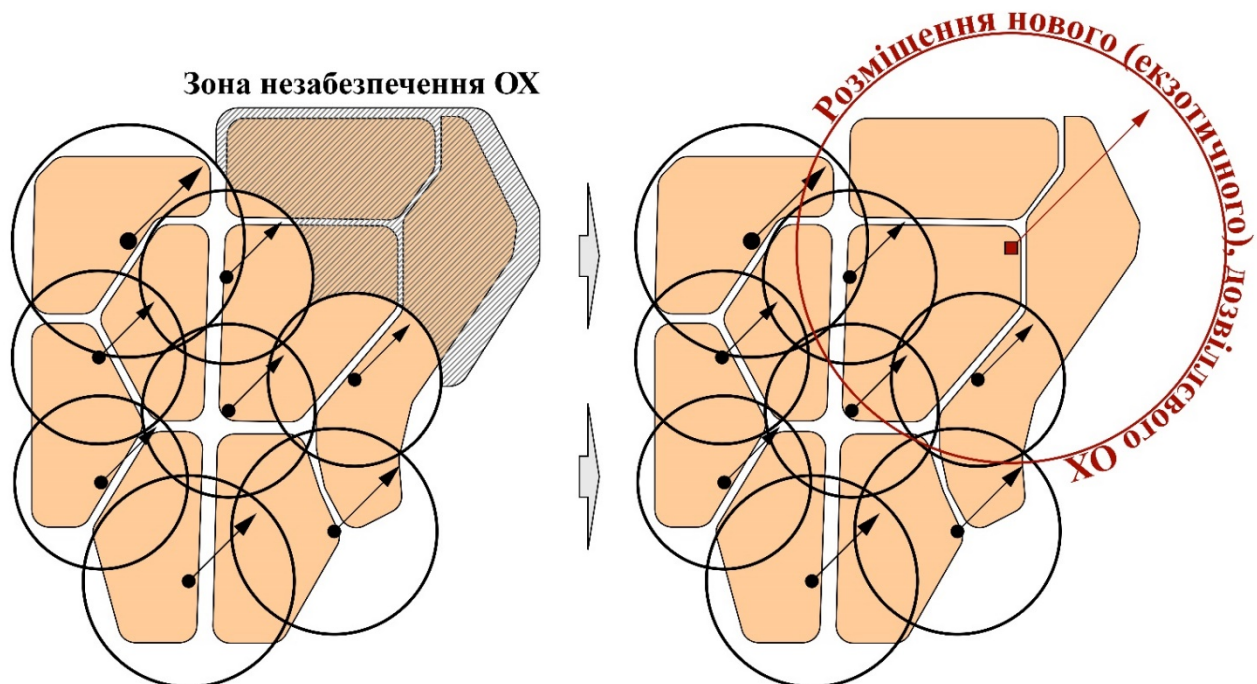


Рис. 6. Перекриття незабезпеченої зони житлової забудови шляхом включення нового дозвіллевого ОХ.

Перевагами впровадження новітньої мережі об'єктів харчування в житлову забудову є те що:

- архітектор і мешканці отримують вплив на вибір місця розміщення, тип та вид ОХ, чого не мали раніше.
- об'єднання інтересів власників у прибутковості ОХ та інтереси населення житлового району у пішій доступності до ОХ різних типів.
- можливість замовлення громади району на типи і види ОХ базуючись на потребах мешканців.
- вивільнення часу мешканців за рахунок задоволення потреби у всіх типах ОХ в межах пішої доступності, як наслідок зменшення транспортного навантаження міста
- рівномірне забезпечення житлової забудови типами ОХ з урахуванням ринкової економіки.
- комплексно сприяє облагородженню та освоєною територією житлового району, забезпеченню мешканців якісним та різноманітним харчуванням, підвищенню рівня комфорту та забезпечення, підвищенню соціальної активності мешканців району.

Недоліками новітньої мережі об'єктів харчування є:

- при великій кількості наявних типів, форматів та закладів налагодження мережі ОХ потребуватиме більшого часу.

Висновки та рекомендації подальшого дослідження

У першій половині ХХ ст. сформувався сама ідея створення системи обслуговування населення громадським харчуванням, і по-суті, вона була пов'язана з розподілом і дефіцитом продуктів. В цей час виникли ідеї мікрорайонування, які отримали розвиток у другій половині ХХ ст.. Впровадження триступеневої системи обслуговування стало основою для створення нормативів забезпечення населення закладами культурно-побутового обслуговування, куди входять і ЗГХ. Разом з тим, норми розміщення ЗХ в місті, відображені в БНіПах та ДБНах не змінювалися протягом десятиліть, не дивлячись на зростання кількості ЗХ та зміну типології ЗХ.

Час довів, що мережа об'єктів харчування має значно більше переваг ніж її інші форми. Цілком закономірно, що з розвитком сучасних технологій є надія відбуватиметься автоматизація процесу шляхом втілення спеціалізованих програм, розробки математичних моделей для визначення оптимального розташування об'єктів харчування у житловому районі.

Література

1. Адріанова Г.А. Принципи архітектурно-планувальної організації об'єктів громадського обслуговування в умовах реконструкції житлових кварталів: дис. ... канд. архітектури: 18.00.02. Одеса, 2006. 205 с.
2. Алексеев В.Ф., Вержбицкий В.В. Предприятия общественного питания. Пособие по проектированию. Москва: Госстройиздат, 1963. 272 с.
3. Архангельская З., Богданов Н. Организация сети предприятий бытового обслуживания. *Архитектура СССР*. 1959. № 10. С. 6–8.
4. Горбик О.Р., Ярош В.В. Пропозиції щодо розвитку системи культурно-побутового обслуговування населення в Київській конурбації (на прикладі формування перспективної мережі ресторанів з китайською кухнею). *Містобудування та територіальне планування*. 2012.; № 44. С. 137–148. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/MTP_2012_44_22.
5. Градов Г.А. Город и быт. Москва: Стройиздат, 1968. 251 с.
6. ДБН 360-92**. Містобудування планування і забудова міських і сільських поселень. Чинний від 2002-03-19. Вид. офіц. Київ: Держбуд України, 2002. 137 с. URL: https://dnaor.com/html/29810/doc-ДБН_360-92__
7. ДБН 360-92. Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень. Чинний від 1992-04-17. Вид. офіц. Київ: Держбуд України, 1992. 138 с. URL: https://dnaor.com/html/29607/doc-ДБН_360-92
8. ДБН В.2.2-12:2019 *Планування і забудова території*. [Чинний з 1 жовтня 2019 р.] Вид. офіц. Київ: Мінрегіонбуд України. 2019. с. 185. URL: <https://dreamdim.ua/wp-content/uploads/2019/07/DBN-B22-12-2019.pdf>
9. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). [Чинні від 2010-09-01] Вид. офіц. Київ: Мінрегіонбуд України, 2010. 177 с.
10. Карсекин В.И., Ковешников В.С., Мазараки А.А.. Оптимизация размещения предприятий общественного питания. Киев: Техніка, 1982. 111 с.
11. Карсекин В.И. Организация сети общественного питания в крупных городах. Москва: Экономика, 1977. 70 с.
12. Козубовская Л.И. Размещение предприятий общественного питания в жилом районе. *Строительство и архитектура*. 1970. № 10. С. 15–17.
13. Кулага В.Л., Жаворонкова И.А., Туканова Т.А. Система и комплексы культурно– бытового обслуживания (методика использования конкретных социологических исследований). Москва: Стройиздат, 1975. 86 с.
14. Ніколаєнко В.В. Методика архітектурного формування загальноміської системи громадського харчування: дис. ... канд. архітектури: 18.00.01. Полтава, 2013. 160 с. URL: <https://nrat.ukrintei.ua/searchdoc/0413U003473/>

15. Образцов А.С. Новые типы кооперированных зданий предприятий торговли, общественного питания и коммунально-бытового обслуживания малых городов: (опыт внедрения в практику стр-ва Науч. городка Сибир. отд-ния АН СССР): дис. ... канд. архітектури. Москва, 1966. 29 с.

16. Орлов М.А., Федосеева И.Р., Хайт В.Л. Проектирование сети предприятий торгово-бытового обслуживания в городах. Москва: Стройиздат, 1975. 160 с.

17. Порядок застосування нормативів забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства: Наказ від 12.10.2009 р. № 1111.

18. СН 41-58. Правила и нормы планировки и застройки городов. Чинный від 1958-01-01. Вид. офіц. Москва: Государственное издательство литературы по строительству, архитектуре и строительным материалам, 1959. 183 с. URL: <https://files.stroyinf.ru/Data2/1/4294848/4294848852.pdf>

19. СНиП II-К.2-62. Строительные нормы и правила. Планировка и застройка населенных мест. Чинный від 1966-05-07. Вид. офіц. Москва: Издательство литературы по строительству, 1967. 72 с. URL: <https://files.stroyinf.ru/Data2/1/4294848/4294848853.pdf>

20. СНиП Н-Л.8-71. Строительные нормы и правила. Предприятия общественного питания. Чинный від 1971-08-17. Вид. офіц. Москва: Издательство литературы по строительству, 1972. 34 с. URL: <https://meganorm.ru/Data2/1/4293810/4293810609.pdf>

21. Трошкін А.А. Пропозиції удосконалення існуючої класифікації закладів ресторанного господарства (об'єктів харчування). *Теорія та практика дизайну*. 2021. № 24. С. 50–57. URL: <https://doi.org/10.18372/2415-8151.24.16291>

22. Трошкін А.А. Сучасний стан мережі об'єктів громадського харчування у м. Києві. *Збірник наукових праць «Українська академія мистецтва»*. 2019. С. 76-82. URL: <https://doi.org/10.33838/naoma.28.2019.76-82>

23. 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.

24. Трошкін А.А. Закордонні об'єкти харчування та їхнє розміщення в містах. *Теорія та практика дизайну*. 2021. № 22. С. 95-106. URL: <https://doi.org/10.18372/2415-8151.22.15398>

25. Уренев В.П. Принципы комплексного архитектурно-планировального формирования предприятий общественного питания: автореф. дис. ... д-ра архитектуры: 18.00.02. Київ, 1997. 34 с.

26. Фрумін Г.І. Деякі питання розрахунку і розміщення сіток обслуговування. *Вісник Академії будівництва і архітектури УРСР*. 1961. № 4. С. 7–9.

27. Хамецкий Р.О. формирования общественных центров крупных городов. Архитектура СССР, 1965. № 8. С. 7– 10.

28. Щетинина Н.Н. Организация сети и новые типы предприятий общественного питания (на основе индустриально-производственных процессов: дис. ... канд. архитектуры. Москва, 1973. 200 с.

29. Яцун Л.Н. Совершенство организации сети предприятий общественного питания в США в пределах полеселения: Автореферат. Київ, 1985. 22 с.

30. Brownlow L. The neighborhood unit. By Clarence Arthur Perry. Volume VII, Regional New York and Its Environs, Monograph I. New York, 1929. *National Municipal Review*. 1929. Vol. 18, no. 10. P. 636–637. URL: <https://doi.org/10.1002/ncr.4110181012>

31. Features of catering facilities allocation in tourist cities of Ukraine and the world / A. Troshkin, O. Troshkina, O. Oliynyk, A. Davydov, O. Boborykin. *International Journal of Agricultural Extension*. 2022. Vol. 10, no. 2. P. 27–37. URL: <https://doi.org/10.33687/ijae.010.00.3855> (Scopus Indexed)

32. Troshkin A. Review and reassessment the radius of pedestrian accessibility to catering establishments. *Space&FORM*. 2021. Vol. 2021, no. 48. P. 223–240. URL: <https://doi.org/10.21005/pif.2021.48.c-08>.

Arsenii Troshkin,

National Academy of Fine Art and Architecture, Kyiv

COMPARATIVE ANALYSIS OF METHODS FOR FORMING A NETWORK OF FOOD ESTABLISHMENTS

This article compares the characteristics of existing methods for forming a network of food establishments. By analyzing three methods - Soviet, current, and theoretical - the authors propose their own method for forming a network of food establishments in residential areas. The aim of the article is to highlight the methodology for determining the service radius for a food establishment in a residential area and to determine its advantages compared to existing methods.

Comparative analysis and synthesis methods were used in the study. The novelty of the proposed method lies in its advantages over existing methods. The main advantage of the new method for forming a network of food establishments is the ability to accurately determine the places of food service inadequacy in a residential area by specific types of food establishments, allowing for optimal placement.

The scientific results indicate the advantages of implementing the new network of food establishments in residential areas, such as the influence of architects and residents on the choice of location, type and format of food establishments, and the alignment of interests between owners' profitability and accessibility for residents to different types of food establishments.

However, the implementation of the proposed method for forming a network of food establishments may require more time due to the large number of existing types and formats of food establishments, which can be considered a disadvantage. Nevertheless, the resulting network should provide greater efficiency compared to its predecessors.

The research findings can be used in the planning of residential areas, particularly for determining the need to include new food establishments in residential areas and ensuring adequate levels of service for the population.

Key words: architecture theory; urban structure; residential development; food service establishment; food service network; service establishment system; placement of food service establishments.

REFERENCES

1. Adrianova H.A. Pryntsypy arkhitekturno-planovalnoi orhanizatsii ob'ektiv hromadskoho obsluhovuvannya v umovakh rekonstruktsii zhytlovykh kvartaliv: dys. ... kand. arkhitektury: 18.00.02. Odesa, 2006. 205 s. {in Ukrainian}
2. Alekseev V.F., Verzhbitskii V.V. Predpriyatiya obshchestvennogo pitaniya. Posobie po proektirovaniyu. Moskva: Gosstroizdat, 1963. 272 s. {in Russian}
3. Arkhangel'skaya Z., Bogdanov N. Organizatsiya seti predpriyatii bitovogo obsluzhivaniya. Arkhitektura SSSR. 1959. № 10. S. 6–8. {in Russian}
4. Horbyk O.R., Yarosh V.V. Propozytsii shchodo rozvytku systemy kulturno-pobutovoho obsluhovuvannya naselennia v Kyivskii konurbatsii (na prykladi formuvannya perspektyvnoi merezhi restoraniv z kytaiskoiu kukhneiu). Mistobuduvannya ta terytorialne planuvannya. 2012.; № 44. S. 137–148. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/MTP_2012_44_22. {in Ukrainian}
5. Gradov G.A. Gorod i bit. Moskva: Stroiizdat, 1968. 251 s. {in Russian}
6. DBN 360-92**. Mistobuduvannya planuvannya i zabudova miskykh i silskykh poselen. Chynnyi vid 2002-03-19. Vyd. ofits. Kyiv: Derzhbud Ukrainy, 2002. 137 s. URL: https://dnaop.com/html/29810/doc-DBN_360-92__ {in Ukrainian}
7. DBN 360-92. Mistobuduvannya. Planuvannya i zabudova miskykh i silskykh poselen. Chynnyi vid 1992-04-17. Vyd. ofits. Kyiv: Derzhbud Ukrainy, 1992. 138 s. URL: https://dnaop.com/html/29607/doc-DBN_360-92 {in Ukrainian}
8. DBN V.2.2-12:2019 Planuvannya i zabudova terytorii. [Chynnyi z 1 zhovtnia 2019 r.] Vyd. ofits. Kyiv: Minrehionbud Ukrainy. 2019. s. 185. URL:

<https://dreamdim.ua/wp-content/uploads/2019/07/DBN-B22-12-2019.pdf> {in Ukrainian}

9. DBN V.2.2-25:2009 Pidprijemstva kharchuvannia (zaklady restorannoho hospodarstva). [Chynni vid 2010-09-01] Vyd. ofits. Kyiv: Minrehionbud Ukrainy, 2010. 177 s. {in Ukrainian}

10. Karsekin V.I., Koveshnikov V.S., Mazaraki A.A.. Optimizatsiya razmeshcheniya predpriyatii obshchestvennogo pitaniya. Kiev: Tekhnika, 1982. 111 s. {in Russian}

11. Karsekin V.I. Organizatsiya seti obshchestvennogo pitaniya v krupnikh gorodakh. Moskva: Ekonomika, 1977. 70 s. {in Russian}

12. Kozubovskaya L.I. Razmeshchenie predpriyatii obshchestvennogo pitaniya v zhilom raione. Stroitelstvo i arkhitektura. 1970. № 10. S. 15–17. {in Russian}

13. Kulaga V.L., Zhavoronkova I.A., Tukanova T.A. Sistema i kompleksi kulturno-bitovogo obsluzhivaniya (metodika ispolzovaniya konkretnikh sotsiologicheskikh issledovaniy). Moskva: Stroiizdat, 1975. 86 s. {in Russian}

14. Nikolaienko V.V. Metodyka arkhitekturnoho formuvannia zahalnomiskoi systemy hromadskoho kharchuvannia: dys. ... kand. arkhitektury: 18.00.01. Poltava, 2013. 160 s. URL: <https://nrat.ukrintei.ua/searchdoc/0413U003473/> {in Ukrainian}

15. Obratsov A.S. Novie tipi kooperirovannikh zdaniy predpriyatii tovgovli, obshchestvennogo pitaniya i kommunalno-bitovogo obsluzhivaniya malikh gorodov: (opit vnedreniya v praktiku str-va Nauch. gorodka Sibir. otd-niya AN SSSR): dis. ... kand. arkhitekturi. Moskva, 1966. 29 s. {in Russian}

16. Orlov M.A., Fedoseeva I.R., Khait V.L. Proektirovanie seti predpriyatii tovgovo-bitovogo obsluzhivaniya v gorodakh. Moskva: Stroiizdat, 1975. 160 s. {in Russian}

17. Poriadok zastosuvannia normatyviv zabezpechenosti mistsiamy v zakladakh restorannoho hospodarstva: Nakaz vid 12.10.2009 r. № 1111. {in Ukrainian}

18. SN 41-58. Pravila i normi planirovki i zastroiki gorodov. Chinnii vid 1958-01-01. Vid. ofits. Moskva: Gosudarstvennoe izdatelstvo literaturi po stroitelstvu, arkhitekture i stroitelnim materialam, 1959. 183 s. URL: <https://files.stroyinf.ru/Data2/1/4294848/4294848852.pdf> {in Russian}

19. SNiP II-K.2-62. Stroitelnie normi i pravila. Planirovka i zastroika naseleennykh mest. Chinnii vid 1966-05-07. Vid. ofits. Moskva: Izdatelstvo literaturi po stroitelstvu, 1967. 72 s. URL: <https://files.stroyinf.ru/Data2/1/4294848/4294848853.pdf> {in Russian}

20. SNiP N-L.8-71. Stroitelnie normi i pravila. Predpriyatiya obshchestvennogo pitaniya. Chinnii vid 1971-08-17. Vid. ofits. Moskva: Izdatelstvo literaturi po stroitelstvu, 1972. 34 s. URL: <https://meganorm.ru/Data2/1/4293810/4293810609.pdf> {in Russian}

21. Troshkin A.A. Propozytsii udoskonalennia isnuiuchoi klasyfikatsii zakladiv restorannoho hospodarstva (obiektiv kharchuvannia). Teoriia ta praktyka dyzainu. 2021. № 24. S. 50–57. URL: <https://doi.org/10.18372/2415-8151.24.16291> {in Ukrainian}
22. Troshkin A.A. Suchasnyi stan merezhi obiektiv hromadskoho kharchuvannia u m. Kyievi. Zbirnyk naukovykh prats «Ukrainska akademiia mystetstva». 2019. S. 76-82. URL: <https://doi.org/10.33838/naoma.28.2019.76-82> {in Ukrainian}
23. Troshkin A.A. Vymohy pishoi dostupnosti do ob'ektu kharchuvannia ta zadovolennia potreby hastronomichnoi riznomanitnosti. Problemy rozvytku miskoho seredovyscha. 2020. № 2 (25). S. 226–241. {in Ukrainian}
24. Troshkin A.A. Zakordonni ob'ekty kharchuvannia ta yikhnie rozmishchennia v mistakh. Teoriia ta praktyka dyzainu. 2021. № 22. S. 95-106. URL: <https://doi.org/10.18372/2415-8151.22.15398> {in Ukrainian}
25. Urenev V.P. Pryntsypy kompleksnoho arkhitekturno-planuvalnoho formuvannia pidpriemstv hromadskoho kharchuvannia: avtoref. dys. ... d-ra arkhitektury: 18.00.02. Kyiv, 1997. 34 s. {in Ukrainian}
26. Frumin H.I. Deiaki pytannia rozrakhunku i rozmishchennia sitok obsluhovuvannia. Visnyk Akademii budivnytstva i arkhitektury URSR. 1961. № 4. S. 7– 9. {in Ukrainian}
27. Khametskii R.O. formirovanii obshchestvennykh tsentrov krupnykh gorodov. Arkhitektura SSSR, 1965. № 8. S. 7– 10. {in Russian}
28. Shchetinina N.N. Organizatsiya seti i nove tipi predpriyatii obshchestvennogo pitaniya (na osnove industrialno-proizvodstvennykh protsesov: dis. ... kand. arkhitekturi. Moskva, 1973. 200 s. {in Russian}
29. Yatsun L.N. Sovershenstvo organizatsii seti predpriyatii obshchestvennogo pitaniya v SShA v predelakh polesleniya: Avtoreferat. Kiiv, 1985. 22 s. {in Russian}
30. Brownlow L. The neighborhood unit. By Clarence Arthur Perry. Volume VII, Regional New York and Its Environs, Monograph I. New York, 1929. *National Municipal Review*. 1929. Vol. 18, no. 10. P. 636–637. URL: <https://doi.org/10.1002/ncr.4110181012> {in English}
31. Features of catering facilities allocation in tourist cities of Ukraine and the world / A. Troshkin, O. Troshkina, O. Oliynyk, A. Davydov, O. Boborykin. *International Journal of Agricultural Extension*. 2022. Vol. 10, no. 2. P. 27–37. URL: <https://doi.org/10.33687/ijae.010.00.3855> (Scopus Indexed) {in English}
32. Troshkin A. Review and reassessment the radius of pedestrian accessibility to catering establishments. *Space&FORM*. 2021. Vol. 2021, no. 48. P. 223–240. URL: <https://doi.org/10.21005/pif.2021.48.c-08> . {in English}