



УДК 747

**Бурова Татьяна Юрьевна**

кандидат архитектуры, доцент

E-mail: [tadrik@yandex.ru](mailto:tadrik@yandex.ru)

**Казанский государственный архитектурно-строительный университет**

Адрес организации: 420043, Россия, г. Казань, ул. Зелёная, д. 1

**Сабирзянова Алсу Разыховна**

главный архитектор

E-mail: [arskazan@gmail.com](mailto:arskazan@gmail.com)

**ООО «БАГАТА»**

Адрес организации: 420097, Россия, г. Казань, ул. Товарищеская, д. 33, оф. 66

### **Архитектурно-пространственная организация кулинарных студий: тенденции, способы, приемы**

#### **Аннотация**

*Постановка задачи.* Архитектурно-планировочная организация кулинарных студий в начале 21 века становится актуальной формой общественного пространства. Цель исследования – выявить проектную основу рекомендательного характера для архитектурно-пространственной организации кулинарной студии.

*Результаты.* Основные результаты исследования состоят в определении тенденции развития кулинарных студий 2000-2018 гг., выявлении приемов пространственного зонирования, формировании способов организации полифункционального кулинарного пространства.

Показано, что в кулинарной сфере существуют пространства с разным набором функций: обучающей, профессиональной и развлекательной. Это кулинарные студии, в которых проводятся корпоративные вечера, тимбилдинги, праздники для молодежи и людей среднего возраста. На сегодняшний день в Казани работает четыре заведения с развлекательной функцией. С обучающей функцией в сфере кулинарии в Казани работает четырнадцать пространств. В отличие от Казани, в Москве существует пространство, где шеф-повара столицы могут заниматься творческой деятельностью и гастрономическими экспериментами или могут проводить мероприятия по совершенствованию профессиональных навыков. В Европе кулинарные студии изначально ориентированы на изменение и возможность трансформации пространства. Это позволяет им удерживать клиентский рынок, в отличие от российских кулинарных студий, каждая из которых была запроектирована с учетом определенного варианта использования. Необходимость организации полифункционального пространства с совмещением функций – основной способ архитектурно-пространственной организации любой студии, в т.ч. и кулинарной.

*Выводы.* Значимость полученных результатов для архитектуры состоит в том, что на основе выявленных приемов можно формировать и корректировать проектную основу организации кулинарных студий в частности и студий в целом. Основу архитектурно-планировочной организации составляет полифункциональное пространство, трансформируемое для обучающей, профессиональной и развлекательной функций.

**Ключевые слова:** архитектурно-пространственная организация кулинарной студии, пространство кулинарной студии, пространственная организация студии, способы организации пространства студии.

**Для цитирования:** Бурова Т. Ю., Сабирзянова А. Р. Архитектурно-пространственная организация кулинарных студий: тенденции, способы, приемы // Известия КГАСУ. 2020. № 3 (53). С. 108–118.

#### **1. Введение**

На рубеже 20-21 веков отчетливо проявляется тенденция в организации новых пространственных форм проведения свободного времени. На современном этапе люди ищут нестандартные способы организации времени вне рабочего графика, которые могли

бы не только отвлечь от повседневной суеты, но и погрузить человека в интересную нестандартную среду или даже научить чему-то новому. Кулинария является одним из таких способов проведения полезного активного времени.

Объектом данного исследования является кулинарная студия. Кулинарная студия сейчас, в начале 21 века – это актуальное пространство, отражающее потребность современного человека учиться, потреблять и исследовать. Использовать возможности кулинарной студии можно в следующих направлениях: научиться готовить, провести свободное время, расширить профессиональные навыки. Актуальность такого пространства подтверждает статистика посещений кулинарных мастер-классов. Так в Москве только за 2015 год кулинарные мастер-классы посетило около 55 тысяч человек, из них 25 тысяч пришли в одну из самых крупных студий Culinaryon [1]. Несмотря на популярность такого времяпровождения, в таких крупных городах как Москва, Санкт-Петербург или Казань, зачастую, интересующие посетителей заведения, такие как кулинарная студия, проводящая мастер-классы, или кулинарная мастерская, организующая профессиональное мероприятие, связанное с совершенствованием квалификационных навыков, находятся в разных местах. При этом каждое из них ориентировано на определенный функциональный кулинарный процесс. Это неактуально, поскольку потребление большего числа функциональных процессов в одном месте за то же время является приоритетом в организации пространств кулинарной направленности. В связи с этим создание полифункционального пространства в кулинарной студии становится удачным решением.

Цель исследования – выявить проектную основу рекомендательного характера, основанную на архитектурно-пространственных приемах, для формирования многофункциональной кулинарной студии.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- определить тенденции архитектурно-пространственной организации существующих кулинарных студий;
- сформулировать способы и приемы для проектирования пространства кулинарной студии.

Современная кулинарная студия ориентирована на широкий потребительский кластер. Ее посещают люди самых разных профессий от банкиров до студентов, хотя чаще всего на мастер-классы приходят женщины: их 75 %, мужчин – 25 %. Средний возраст участников – от 25 до 35 лет. Актуальность пространства кулинарной студии обеспечена большой вариативностью процессов, связанных с едой. Архитектурно-пространственная организация кулинарной студии должна реализовать не только возможность приготовления пищи, но и организацию таких функциональных процессов как презентационное мероприятие, повышение и совершенствование квалификационных профессиональных навыков, нетворкинг и неформальное общение [2].

## 2. Материалы и методы

Необходимо отметить, что непосредственно точных рекомендаций по проектированию кулинарной студии, обеспечивающих архитектурно-пространственные рациональные решения, нет. При организации такого пространства архитекторы и дизайнеры руководствуются нормативными положениями для проектирования коворкингов, классов и пространств общественного питания.

Кулинарные студии отличаются между собой по функциональному приоритету и типу посетителей. Часть их ориентирована на развлекательную функцию как форму организации социально-значимого пространства; другая – на обучение, ориентированное на форму пространства, связанного с получением новых навыков; третья – на профессиональную, как форму организации пространства, связанного с улучшением квалификационных навыков.

Создание пространства полифункциональной организации с совмещением всех этих функций может стать социально-активным общественным пространством не только для людей, вращающихся в сфере кулинарии, но и для тех, кто хотел бы научиться чему-то новому в кулинарном искусстве или желал бы познакомиться с кулинарией. Поэтому тема полифункциональных пространств в сфере кулинарии актуальна в больших городах [3, 4].

С целью выявления общей проектной основы, основанной на архитектурных приемах организации пространства, без определения нормативных положений для анализа, были выбраны следующие кулинарные студии:

- школа-кондитерская Maison Christian Faure в Монреале, Канада;
- студия кулинарных курсов ABC Cooking Studio в Шанхае, Китай;
- школа-студия Waitrose Cookery School в Лондоне, Англия;
- кулинарная студия Kitchen Club в Мадриде; кулинарная студия Юлии Высоцкой в «Меге» в Москве, Россия;
- кулинарная студия Culinaryon в Москве, Россия;
- кулинарная школа «Кухня за кулисами» Новосибирск, Россия.

Было проанализировано количество функциональных процессов, функциональное наполнение и взаимосвязь с архитектурно-пространственной организацией, возможность преобразования пространства.

Maison Christian Faure – международная и самая известная в Канаде кулинарная школа-студия (рис. 1).



Рис. 1. Школа-кондитерская Maison Christian Faure, интерьер (источник: <https://apartmentinteriors.ru/maison-christian-faure/>)

Отреставрированное здание в центре Монреала с историей в 300 лет полностью отдано под школу-студию Maison Christian Faure. Стоит отметить, что архитектура внутреннего пространства лаконична, выполнена в монохромной гамме; каждая комната предназначена для локальной функции, – повышение квалификации, кулинарный цех, презентация и т.д. Хотя здесь и не возникает проблем с площадями, стоит отметить, что для оборудования используются нестационарные кулинарные разделочные столы (рис. 1), это дает возможность трансформации даже кулинарного цеха. Так же следует отметить возможность простого переноса мест для сидения опять же с целью организации нетипового динамичного пространства, способного к трансформации в зависимости от количества людей. Архитектурно-пространственная организация исключительным образом отвечает времени, состояние которого трактует активность использования каждого его отрезка. Архитектурные приемы, использованные с целью увеличения динамичности пространства, связаны с социализацией современных пространств и ориентированы, в том числе, на потребительский рынок, с целью изменения интерьера в зависимости от количества и типа посетителей [4, 5]. Содержание внутреннего пространства не статично, здесь может быть увеличено количество кулинарных столов (т.к. они мобильны) за счет уменьшения количества посадочных мест зрителей на константной площади.

Студия кулинарных курсов ABC Cooking Studio в Шанхае (рис. 2) в основе архитектурно-пространственной организации имеет логичную функциональную структуру с учетом всех одновременно возможных мастер-классов и/или проводимых

мероприятий, количество которых одновременно может составить 8. Внутреннее пространство, площадью 160 м<sup>2</sup>, организовано так, что человек может просто визуальнo наслаждаться окружением и процессом, в то время как его будут учить готовить. Концепция интерьера – это слияние кулинарной студии с новым китайским образом жизни, а именно возможность соответствовать быстро изменяющимся потребностям современной жизни с сохранением традиций и культурного наследия [4, 6]. Основная идея состоит в том, чтобы модернизировать «детали старой страны». Дать возможность не только физической трансформации интерьера в виде перестановок, но и в вопросах образа, трансформируя элементы традиционного китайского стиля посредством современных материалов. Студия представляет собой единое пространство, разделенное передвижными перегородками в виде силуэтов домов [7]. При статичном константном расположении кухонного оборудования возможность трансформации пространства обеспечена за счет изменения положения перегородок. Это позволяет увеличить «учебный класс» или, наоборот, поделить его на отдельные зоны. В данном случае этот прием становится определяющим в концепции объединения. В качестве архитектурно-планировочных приемов следует отметить лаконичность цветового решения на основе монохромной гаммы, простую геометрию элементов, наполняющих данное пространство и условность силуэтов, формирующих образное решение.



Рис. 2. Студия кулинарных курсов ABC Cooking Studio, интерьер  
(источник: <https://apartmentinteriors.ru/dizayn-studii-kulinarykh-kursov-abc-cooking-studio/>)

Школа-студия Waitrose Cookery School в Лондоне – современное пространство для начинающих молодых поваров и просто студентов. Пространство предполагает «веселое и информативное времяпровождение» с возможностью самостоятельной организации рабочего места: кулинарные столы мобильны, статичным акцентным элементом является доска с текущими рецептами и приветственная стена с логотипом школы. Основной контингент – студенты. Во время курсов студенты отрабатывают рецепты, а затем едят на обед то, что они делали утром. Форма архитектурной организации обучающей функции для студентов, ориентирована на пространственное решение с целью привлечения к активному очному социальному процессу вне виртуального пространства, где расстановка кулинарных столов и индивидуальных посадочных мест способствует этому. Архитектура внутреннего пространства при реализации функции в форме свободного мероприятия мастер-класса позволяет быстро трансформировать его за счет мобильности составляющих элементов.

Kitchen Club в Мадриде – показательный пример кулинарной школы современного типа. В пространстве прежней автомобильной мастерской появились учебные, дегустационные, лекционные зоны. Автором просторных минималистичных интерьеров является Карлос Паскаль Барайон. Общая площадь в 300 м<sup>2</sup> разделена на зону для устных лекций с использованием модульных кресел и диванов, и площадку для приготовления и

дегустации блюд (с высокими барными столами и стульями). Очевидным преимуществом является деление на две крупные функциональные зоны – обучения и приготовления. Элементом деления служит стеклянная перегородка, которая может быть полностью открыта, обеспечивая объединение пространства при необходимости [8]. В случае проведения кулинарного шоу при закрытой перегородке полностью обеспечена видимость, вместе с этим перестановка мест в обучающей зоне позволяет увеличить количество посетителей. Хотя проектом предполагается максимальное количество посетителей для разового входа – 12 человек, при стоимости одного урока от 90€ на человека. Динамика пространства обеспечена таким архитектурно-пространственным приемом как мобильная перегородка.

Кулинарные студии Юлии Высоцкой в Москве на момент своего открытия в 2015 г. и до настоящего времени с точки зрения планировочной организации являются самыми удачными. Местоположение этих студий в ТРЦ обеспечивает им постоянный приток посетителей разного возраста и степени подготовки. Архитектурно-проектное решение абсолютно всех студий Ю. Высоцкой отражает современные тренды европейского направления, такие как полифункциональность пространства; допустимость работы с разными группами посетителей, включая мам с детьми; возможность трансформации кулинарного пространства; возможность изменения местоположения оборудования (плит, в частности) за счет актуального расположения скрытых розеток в полу; подвижность функциональных элементов. Кулинарная студия Юлии Высоцкой в ТК «Авиапарк», общей площадью 300 м<sup>2</sup> отвечает этим трендам. Авторами проекта М. Денисовой и Н. Арутюнян [9] было разработано полифункциональное пространство с выделением отдельных зон напольным покрытием, без стационарных перегородок; кулинарные столы передвигаются; оборудование стационарно, расположено вдоль единственной глухой стены. Рабочие места собираются по количеству посетителей, есть возможность их перемещения. В кулинарной студии в ТРЦ «Мега», открытой в 2015 г. кроме вышеперечисленных архитектурных приемов использован прием деления пространства стеллажами-перегородками, которые могут быть убраны при заявке на мастер-класс с большим количеством посетителей.

Кулинарная студия Culinaryon в Москве открыта в 2012 г., где за 40 дней проведено 40 разных мероприятий. Архитектурная организация пространства предполагает функциональный процесс, связанный с обучением в форме мастер-классов или лекций, куда можно попасть по предварительной записи. Профессионалы могут приходить в любое время работы заведения для общения между собой, для разработки новых рецептов и проведения открытых шоу-представлений. Развлекательная функция может осуществляться за счет проведения тематических мастер-классов с ведущим-поваром. Есть деление на два направления – частные мероприятия и открытые. Всё помещение кухни можно трансформировать, если отделить зоны звуконепроницаемыми перегородками [10]. На 2018 г. Кулинарные студии Culinaryon в Санкт-Петербурге (рис. 3) демонстрируют планировочное решение, позволяющее увидеть такие архитектурно-пространственные приемы, как наличие мобильной звуконепроницаемой перегородки, вероятность передвижения (поворота и группировки) рабочих мест; статичность зоны духовок (как и в студии Ю. Высоцкой).

Кулинарная школа «Кухня за кулисами» в Новосибирске является самой молодой из всех вышеперечисленных. В своем интерьере, общей площадью 220 м<sup>2</sup>, объединены все тенденции последних лет. Авторами проекта Ф. Бухтояровым и И. Поповской сформированы лаконичная рабочая зона, лаундж со стороны окон, зона приема и дегустации, зона хранения. Одушевляет интерьер бытовая техника Smeg самых нежных оттенков и цветная мебель. Оба кухонных острова изначально мобильны, и их всегда можно сдвинуть в один большой [11]. Современным образом решена проблема с недостатком розеток, которые вписаны в группу потолочных треков в виде гильз, одна из которых представляет собой, собственно, розетку, а вторая служит противовесом.

На основе анализа вышеперечисленных кулинарных студий определено, что преобладают пространства в лаконичной гамме с большей долей монохромной решения; архитектурно-планировочные приемы, использованные в анализируемых студиях, подразумевают трансформацию под соответствующий функциональный процесс и

количество посетителей; элементы делятся на статичные и динамичные, при этом обе группы обеспечивают изменение пространства. Элементами для преобразования пространства служат все составляющие интерьера от перегородок до кулинарных столов и оборудования [4, 12]. В Европе раньше, чем в России обозначился данный тренд организации полифункциональных динамичных пространств кулинарных студий.

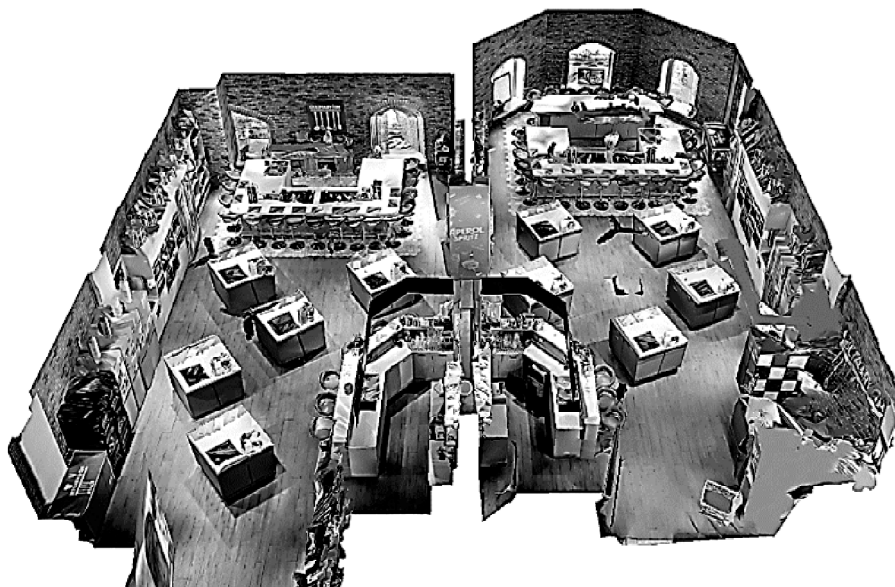


Рис. 3. Кулинарная студия Culinaryon в Санкт-Петербурге, Новинский бульвар, 31, площадь 261 м<sup>2</sup>, аксонометрия (источник: [https://culinaryon.ru/3d-tour/3d-tour-novinskij.html?\\_ga=2.197376744.691985808.1595401327-735377427.1595401327](https://culinaryon.ru/3d-tour/3d-tour-novinskij.html?_ga=2.197376744.691985808.1595401327-735377427.1595401327))

### 3. Результаты

Обзор архитектурно-пространственных мероприятий и интерьеров со схожими с кулинарной студией функциями [3, 13] показал, что кулинарные студии в России появились относительно недавно и за последнее десятилетие начали набирать популярность в крупных российских городах. Заведения подобного формата имеют широкую функциональную вариативность, которая на сегодня не обеспечена архитектурно-пространственными нормативными мероприятиями. Функциональное наполнение должно быть единовременно существующим пространством для презентаций, обучения, MeetUp, нетворкинга и неформального общения. На основе анализа вышеперечисленных кулинарных студий выявлено три основных функции: профессиональная, учебная и развлекательная (рис. 4). Вследствие этого определена взаимосвязь соответствующих архитектурно-пространственных решений, тяготеющих к выявленным функциональным процессам. Так, например, функциональный процесс, связанный с совершенствованием профессиональных навыков, должен быть обеспечен пространствами мастерской, лаборатории и обеденного зала, имеющими соответствующее кулинарное оборудование. Вместе с этим любая современная студия, активно формирующая социальное общественное пространство, не может быть ориентирована только на такую функциональную программу, поэтому требуется единовременная организация и других помещений (рис. 4), которые могли бы обеспечить востребованность такой студии.

Профессиональная функция предполагает посещение заведения профессиональными поварами и шеф-поварами, которые приходят с целью общения с коллегами; обсуждения новых технологий; разработки и создания новых авторских рецептов; самообучения при помощи современных интерактивных технологий [14, 15] и книг; повышения собственной квалификации; обучения молодых специалистов путем чтения лекций, ведения семинаров, мастер-классов, курсов, а также участия в мероприятиях по совершенствованию профессиональных навыков, в том числе, и в развлекательных целях. Такая широкая палитра действий может существовать только при наличии мобильно трансформируемого пространства, для которого предусмотрены

соответствующие сценарии его трансформации. Учебная функция предполагает посещение заведения поварами начальных разрядов, начинающими кулинарами, любителями, которые приходят с целью обучения искусству приготовления пищи у профессионалов. Обучение предполагает посещение мастер-классов, лекций, курсов и семинаров, общение с людьми из кулинарной сферы, наблюдение за мастерами кулинарии. Также к учебной функции относится обучение ресторанному менеджменту бизнесменов и рестораторов. Формы обучения: лекции, семинары, общение со специалистами в области ведения ресторанного бизнеса, также предполагают пространство, которое посредством архитектурно-планировочных мероприятий может быть быстро реорганизовано. Развлекательная функция предполагает посещение заведения людьми в возрасте от 20 до 40 лет, любителями кулинарии; общение и совместное проведение времени здесь являются определяющими и требуют наличия архитектурного пространства, в котором удобно и безопасно.

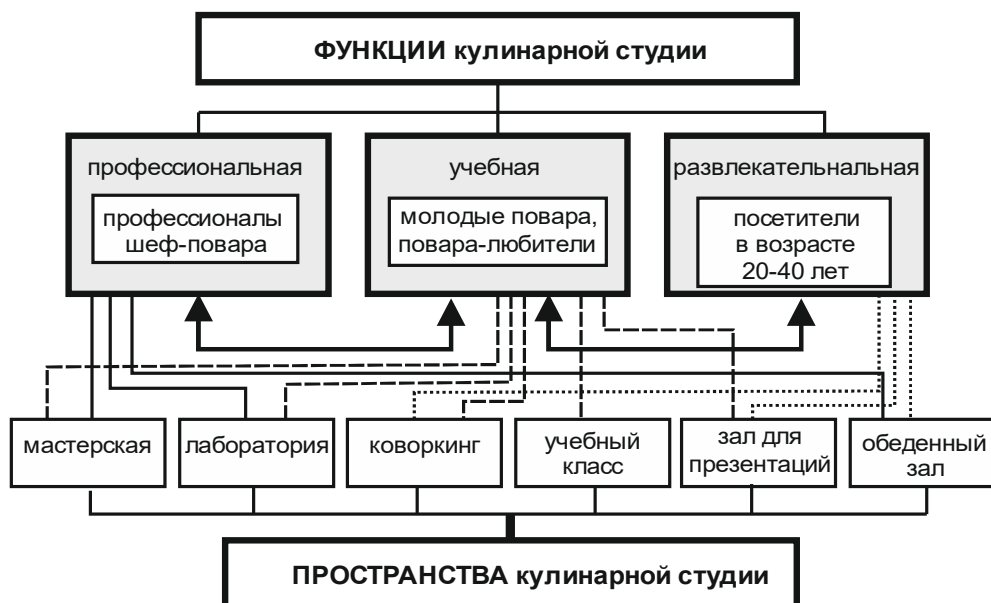


Рис. 4. Схема взаимосвязи функциональных процессов (иллюстрация авторов)

В результате возникает необходимость организовать пространство таким образом, чтобы профессиональная, обучающая и развлекательная функции могли протекать в одном интерьере [16]. Это значит, что студия совмещает в себе такие элементы, как класс и/или школа, лаборатория, мастерская, коворкинг, демонстрационный зал (рис. 4). Следовательно, при проектировании общего пространства студии – кулинарного зала, – следует учитывать проектные параметры именно этих пространств. Вместе с этим возможность перемещения оборудования и динамичность пространства является определяющим фактором при организации интерьера в качестве основных архитектурно-пространственных приемов. Динамичность подразумевает возможность быстрой перепланировки и перестановки при организации соответствующего кулинарного процесса.

#### 4. Обсуждение

В ходе исследования были изучены и проанализированы известные кулинарные студии Европы и России. С точки зрения формирования пространства данные студии являются наиболее прогрессивными и показательными. Выявлено, что полифункциональное пространство является обязательным элементом для достижения потребительского внимания. При этом интерьер студии не должен иметь ярко выраженных стилевых принадлежностей, поскольку посетителями являются абсолютно разные группы населения по возрастному составу, по профессии, по степени материальной обеспеченности. Таким образом, основные архитектурно-пространственные мероприятия, отражающие современные тренды при формировании

кулинарной студии – это наличие полифункционального пространства и минималистичность интерьера.

Анализ показал, что удачными проектными решениями предусмотрена планировочная трансформация [17]. Это является обязательным для организации полифункционального пространства, которое может выполнять профессиональную, учебную и развлекательную функции. При этом возможно как одновременное обеспечение всех трех процессов для небольших групп, так и увеличение пространства для организации одной функции, но для большего числа посетителей.

В качестве основных архитектурно-пространственных приемов, обеспечивающих полифункциональность и возможность трансформации пространства, определены:

- наличие зального пространства, площадью не менее 100 м<sup>2</sup>;
- планировочное решение, подразумевающее перестановку мебели;
- включение в планировку зон дегустации и фотосъемки для увеличения потребительской активности (данный прием должен найти отражение в возможном зонировании отделочными материалами и подборе мебели);
- использование «подвижного» (на роликах) оборудования;
- обязательное устройство розеток, скрытых в полу, и в виде гильз на потолке;
- проектное решение перегородок, возможных для перемещения с использованием звукоизоляционных материалов.

Результаты данного исследования могут быть использованы в архитектурной проектной практике при формировании кулинарных студий. Кулинарные студии на рубеже 2015-2020 гг. стали популярным местом посещения активного населения, а проектных рекомендаций, обеспечивающих удобство и безопасность функционирования, до сих пор не сформировано.

## 5. Заключение

На основе анализа кулинарных студий одного временного периода 2000-2018 гг. можно сделать следующие выводы:

1. Кулинарные студии являются актуальными пространствами для проведения времени активной социальной группы в возрасте 20-35 лет в крупных и крупнейших городах России и за рубежом;
2. Основная архитектурно-пространственная тенденция при организации пространства кулинарной студии – возможность его преобразования для разных возрастных потребительских групп (дети-взрослые, домохозяйки-офисные работники и т.д.);
3. Функциональный процесс кулинарной студии предполагает совмещение и возможность одновременного проведения обучающего, профессионального и развлекательного процессов;
4. Статика пространства обеспечена архитектурно-функциональными элементами зонирования (напольное покрытие, акцентные декоративные стены в т.ч. с логотипом студии, колонны и т.д.); динамика, как трансформация пространства возможна во всех зонах, – зоне приема и дегустации, фотозоне, зоне презентаций, зоне приготовления и т.д.;
5. Пространственное решение кулинарной студии должно иметь возможность трансформации посредством перестановки оборудования (плиты и рабочие столы) и устройства не статичных перегородок (стеллажи и ширмы).

На основе данных положений исследования может быть сформирована общая концепция «идеального» пространства кулинарной студии, где трансформация, как основной элемент архитектурно-пространственной организации является основой формирования студий творческой направленности, таких как студия гончарного мастерства, студия арт-терапии, студия витражной практики, ювелирная студия и т.д.

## Список библиографических ссылок

1. Как создать самую крупную кулинарную студию в Европе. The Village/ городской интернет-сайт. URL: <https://www.the-village.ru/village/business/sdelal/217495-kulinarnaya-studiya> (дата обращения: 27.07.2020).



2. Crafti Stephen. 21<sup>st</sup> Century Kitchens : ACC Distribution, 2010. 240 с.
3. Robin S. Adams, Monica Cardella, Şenay Purzer. Analyzing design review conversations: Connecting design knowing, being and coaching // Design Studies. 2016. Vol. 45. Part A. P. 1–33. DOI: 10.1016/j.destud.2016.03.001.
4. Адриан Форти. Объекты желания. Дизайн и общество с 1750 года. М. : Изд-во Артемия Лебедева, 2013. 455 с.
5. Современная школа – кондитерская Maison Christian Faurehttps. Интерьеры для бизнеса // еженед. интернет-изд. 2018. URL: <http://www.archrevue.ru/interior/15850.html> (дата обращения: 27.07.2020).
6. ABC COOKING STUDIO: общественный интерьер. Architizer // еженед. интернет-изд. 2019. URL: <https://architizer.com/projects/abc-cooking-studio--raffles-city-shanghai/> (дата обращения: 27.07.2020).
7. ABC Cooking Studio: Prism Design. Architectural designschool // еженед. интернет-изд. 2019. URL: <https://rus.architecturaldesignschool.com/abc-cooking-studio-prism-design-63612> (дата обращения: 27.07.2020).
8. Кулинарная школа-ресторан в Мадриде. Азбука BURO: Kitchen Club// еженед. интернет-изд. 2019. URL: <https://www.buro247.ru/lifestyle/eda/kulinarnaya-shkola-restoran-v-madride.html?> (дата обращения: 27.07.2020).
9. Greta project: архитектурный портал. 2020. URL: [https://gretaproject.com/projects/culinary\\_vysotskaya\\_aviapark/](https://gretaproject.com/projects/culinary_vysotskaya_aviapark/) (дата обращения: 27.07.2020).
10. Events: виртуальный 3Д-тур. Кулинарные студии «Culinaryon» Санкт-Петербурга. URL: [https://events.culinaryon.ru/coctailparty\\_spb](https://events.culinaryon.ru/coctailparty_spb) СПб (дата обращения: 27.07.2020).
11. Кулинарная школа «Кухня за кулисами» и итальянская trattoria «Гесту Место». Интернет-журнал «Интерьер-Сибирь» // еженед. интернет-изд. 2020. URL: <http://interiorsib.ru/interiors/obshchestvennyu-interer/mestnaya-kukhnya/> (дата обращения: 27.07.2020).
12. Джонни Грей. Дизайн кухни: современные интерьеры. М. : АРТ-родник, 2010. 192 с.
13. Короткова С. Г. Проектирование универсальной среды с использованием специальных средств доступности для маломобильных людей // Архитектура и современные информационные технологии. 2020. № 1 (50). С. 154–164.
14. Uta Graff. Thinking through Material: Material in the Process of Architectural Design and Conception : Details, 2020. 190 с.
15. Егоров Д. А. Историческая динамика сферы информационных услуг : сб. тр. международной научно-практической конференции – Интеллектуальный город: устойчивость, управление, архитектура, реновация, технологии / КГАСУ. Казань, 2018. С. 239–243.
16. Liesbeth Stam, Peter-Paul Verbeek, Ann Heylighen. Between specificity and openness: How architects deal with design-use complexities // Design Studies. 2020. Vol. 66. P. 54–81. DOI: 10.1016/j.destud.2019.11.010.
17. Cynthia J. Atman. Design timelines: Concrete and sticky representations of design process expertise // Design Studies. 2019. Vol. 65. P. 125–151. DOI: 10.1016/j.destud.2019.10.004.

**Burova Tatyana Yurievna**

candidate of architecture, associate professor

E-mail: [tadrik@yandex.ru](mailto:tadrik@yandex.ru)**Kazan State University of Architecture and Engineering**

The organization address: 420043, Russia, Kazan, Zelenaya st., 1

**Sabirzyanova Alsu Razykhowna**

general architect

E-mail: [arskazan@gmail.com](mailto:arskazan@gmail.com)**LLC «BAGATA»**

The organization address: 420097, Russia, Kazan, Tovaricheskaya str., 33, of. 66

## Architectural and spatial organization of cooking studios: trends, methods, and techniques

### Abstract

*Problem statement.* The architectural and planning organization of cooking studios in the early 21<sup>st</sup> century is becoming an actual form of public space. The purpose of the study is to identify the design basis of a recommendation character for the architectural and spatial organization of a cooking studio.

*Results.* The main results of the research are to determine the development trends of cooking studios in 2000-2018, identify spatial zoning techniques, and form ways to organize multifunctional cooking space.

It is shown that in the culinary sphere there are spaces with a different set of functions: educational, professional, and entertainment. These are cooking studios that host corporate events, team building events, and celebrations for young and middle-aged people. To date, there are four establishments with an entertainment function in Kazan. With a training function in the field of cooking in Kazan, there are fourteen spaces. Unlike Kazan, Moscow has space where the capital's chefs can engage in creative activities and culinary experiments, or where chefs can conduct events to improve their professional skills. In Europe, cooking studios are initially focused on changing and transforming the space. This allows them to retain the customer market, unlike Russian cooking studios, each of which was designed with a specific use case in mind. The need to organize a multifunctional space with a combination of functions is the main method of the architectural and spatial organization of any Studio, including cooking.

*Conclusions.* The significance of the results obtained for architecture and design is that based on the identified techniques, it is possible to form and adjust the design basis for the organization of cooking studios in particular and studios in General. The basis of an architectural and planning organization is a multifunctional space that can be transformed for training, professional, and entertainment functions.

**Keywords:** architectural and spatial organization of a cooking studio, space of a cooking studio, spatial organization of a studio, ways of organizing a studio space.

**For citation:** Burova T. Y., Sabirzyanova A. R. Architectural and spatial organization of cooking studios: trends, methods, and techniques // *Izvestija KGASU*. 2020. № 3 (53). P. 108–118.

### References

1. How to create the largest culinary studio in Europe. The Village/ city internet site. URL: <https://www.the-village.ru/village/business/sdelal/217495-kulinarnaya-studiya> (reference date: 27.07.2020).
2. Crafti Stephen. 21<sup>st</sup> Century Kitchens : ACC Distribution, 2010. 240 c.
3. Robin S. Adams, Monica Cardella, Şenay Purzer. Analyzing design review conversations: Connecting design knowing, being and coaching // *Design Studies*. 2016. Vol. 45. Part A. P. 1–33. DOI: 10.1016/j.destud.2016.03.001.
4. Adrian Forti. Objects of desire. Design and Society since 1750. M. : Artemy Lebedev publishing house, 2013. 455 p.
5. Modern school – Maison Christian Faurehttps confectionery. Interiors for business // weekly. online ed. 2018. URL: <http://www.archrevue.ru/interior/15850.html> (reference date: 27.07.2020).
6. ABC COOKING STUDIO: public interior. Architizer // weekly. online ed. 2019. URL: <https://architizer.com/projects/abc-cooking-studio--raffles-city-shanghai/> (reference date: 27.07.2020).
7. ABC Cooking Studio: Prism Design. Architectural designschool // weekly. online ed. 2019. URL: <https://rus.architecturaldesignschool.com/abc-cooking-studio-prism-design-63612> (reference date: 27.07.2020).

8. Cooking School-Restaurant in Madrid. BURO Alphabet: Kitchen Club// weekly. online ed. 2019. URL: <https://www.buro247.ru/lifestyle/eda/kulinarnaya-shkola-restoran-v-madride.html?> (reference date: 27.07.2020).
9. Greta project: architectural portal. 2020. URL: [https://gretaproject.com/projects/culinary\\_vysotskaya\\_aviapark/](https://gretaproject.com/projects/culinary_vysotskaya_aviapark/) (reference date: 27.07.2020).
10. Events: virtual 3D tour. Culinary studios «Culinaryon» in St. Petersburg. URL: [https://events.culinaryon.ru/coctailparty\\_spb](https://events.culinaryon.ru/coctailparty_spb) (reference date: 27.07.2020).
11. Cooking school «Kitchen behind the scenes» and Italian trattoria «Testu Mesto». Internet magazine «Interior-Siberia»// weekly. online ed. 2020. URL: <http://interiorsib.ru/interiors/obshchestvennyy-interer/mestnaya-kukhnya/> (reference date: 27.07.2020).
12. Johnny Gray. Kitchen design: modern interiors. M.: ART-spring, 2010. 192 p.
13. Korotkova S. G. Designing a universal environment using special means of accessibility for people with limited mobility // Architecture and modern information technologies. 2020. № 1 (50). P. 154–164.
14. Uta Graff. Thinking through Material: Material in the Process of Architectural Design and Conception : Details, 2020. 190 p.
15. Egorov D.A. Historical dynamics of the sphere of information services: collection of articles of international scientific and practical conference – Intellectual city: sustainability, management, architecture, renovation, technology / KGASU. Kazan, 2018. P. 239–243.
16. Liesbeth Stam, Peter-Paul Verbeek, Ann Heylighen. Between specificity and openness: How architects deal with design-use complexities // Design Studies. 2020. Vol. 66. P. 54–81. DOI: 10.1016/j.destud.2019.11.010.
17. Cynthia J. Atman. Design timelines: Concrete and sticky representations of design process expertise // Design Studies. 2019. Vol. 65. P. 125–151. DOI: 10.1016/j.destud.2019.10.004.