

ТИПОВОЕ ДИЗАЙНЕРСКО- ПЛАНИРОВОЧНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ТЕМАТИЧЕСКИХ ЯРМАРОК И ФЕСТИВАЛЕЙ

О ВОЗМОЖНЫХ ВАРИАНТАХ РЕАЛИЗАЦИИ ТИПОВОГО РЕШЕНИЯ

Для проведения гастрономических и ярмарочных мероприятий рыбной кухни разработано типовое дизайнерско-планировочное решение, которому необходимо следовать.

Вместе с этим, если вы встраиваетесь в стороннее гастрономическое мероприятие, у его организаторов уже может быть свой фирменный стиль и разработанные архитектурные решения, в данном случае необходимо с ними обсудить возможности по интеграции (ко-брендинга), для визуального выделения зоны рыбной кухни на фоне остальных зон.

Для этого предлагается рассмотреть оба варианта:

Самостоятельное гастрономическое-ярмарочное мероприятие

Тематическая зона рыбной кухни на мероприятии комплиментарной тематики

Важно отметить что предлагаемые решения максимально унифицированы и при их реализации необходимо отталкивать от условий места проведения мероприятия, а также условий организаторов стороннего мероприятия, если вы встраиваетесь в него.

Разработанные вами решения на основе типового дизайнерско-планировочного решения, перед реализацией, необходимо согласовать с центром компетенций (АНО «АПП») по средством электронной почты info@aprp.fish.

САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКО- ЯРМАРОЧНОЕ МЕРОПРИЯТИЕ

ПЛАН ТЕРРИТОРИИ МЕРОПРИЯТИЯ

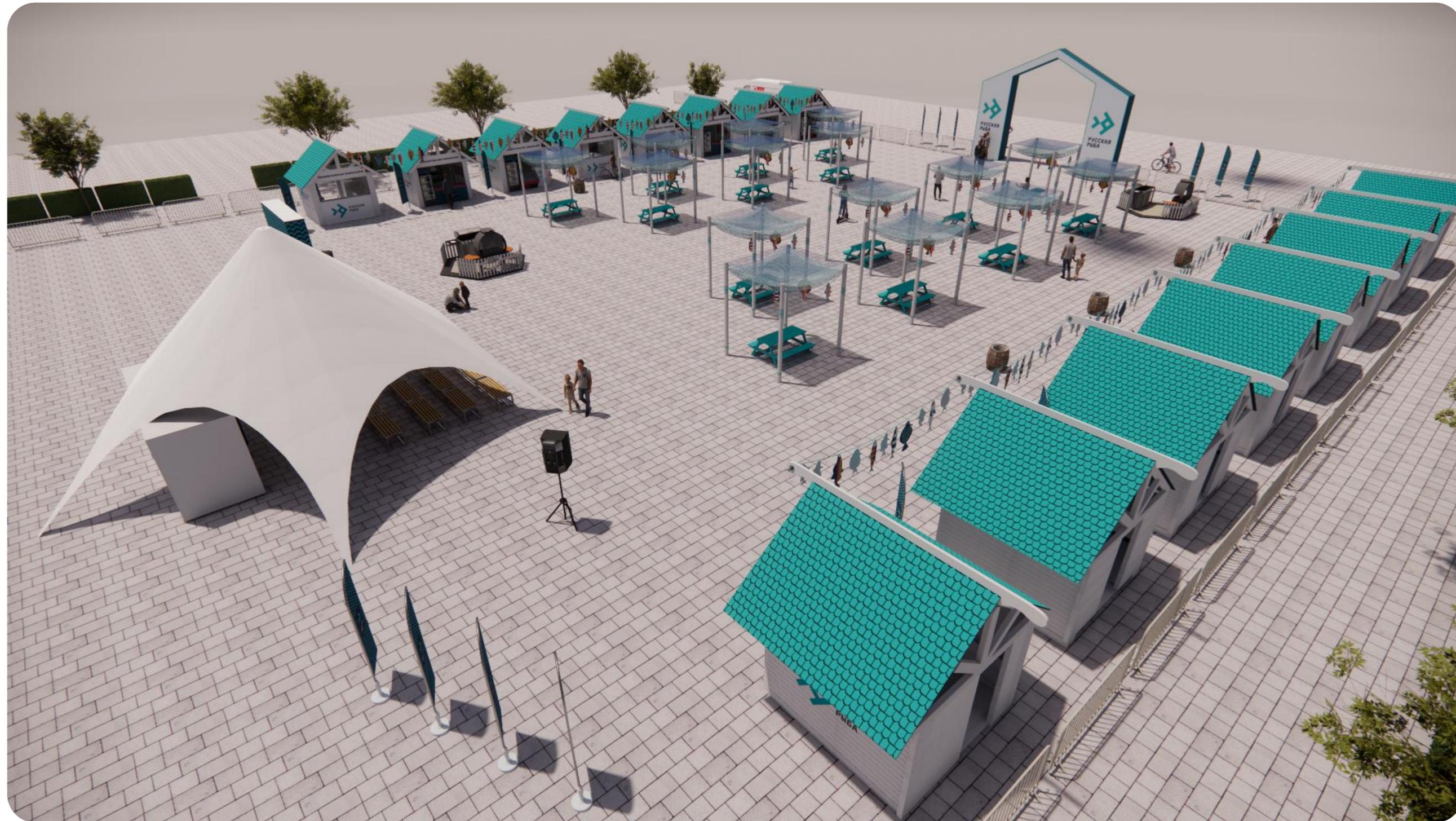
Для проведения мероприятия лучше всего подходят площади, парки, набережные и улицы в центральной части города. Для этого разработаны 2 условных варианта плана территории мероприятия: 1) Площадь и 2) Улица.



ВАРИАНТ ЗОНИРОВАНИЯ «ПЛОЩАДЬ»

1. Вход на территорию
2. Зона торговых павильонов
3. Зоны приема пищи и отдыха
4. Зона лекций и мастер-классов
5. Фотозона
6. Медицинский пункт
7. Техническая зона
8. Зона биотуалетов

ОБЩИЙ ВИД НА ТЕРРИТОРИЮ



ВХОД НА ТЕРРИТОРИЮ



На входе в зону устанавливается специальная арочная конструкция с названием фестиваля.

Справа и слева от неё устанавливаются брендированные виндеры, по 3-5 штук с каждой стороны.

Периметр зоны при необходимости может быть огражден барьерными ограждениями.

ВХОД НА ТЕРРИТОРИЮ



Технический проект арочной конструкции
размещен в Приложении №2.

ЗОНА ТОРГОВЫХ ПАВИЛЬОНОВ



Для данной зоны разработаны 2 варианта уникальных конструкций торговых павильонов размером 3х3 м.

Данный размер позволяет с комфортом организовать работу участников-ресторанов, а также участников рыбной ярмарки.

Торговые павильоны различаются между собой конструктивом фасадной части, для того чтобы соответствовать разным форматам работы.

ЗОНА ТОРГОВЫХ ПАВИЛЬОНОВ



Торговый павильон изображенный слева, создан для участников-ресторанов и имеет у себя большую столешницу на которой можно расположить необходимое оборудование, кассу, меню, а также зону для выдачи блюд.

Торговый павильон изображенный справа, создан для участников рыбной ярмарки, где вместо большой столешницы установлено холодильное оборудование для рыбной продукции с отдельно стоящей тумбой, на которой можно расположить кассовое оборудование.

ЗОНА ТОРГОВЫХ ПАВИЛЬОНОВ



Торговые павильоны для участников рыбной ярмарки, могут иметь разное наполнение по холодильному и иному оборудованию, оно определяется участником на этапе планирования мероприятия.

ЗОНА ТОРГОВЫХ ПАВИЛЬОНОВ



Торговые павильоны украшены разными видами рыб, которые вылавливаются в России. Их модели для изготовления можно взять в Приложении №2.

ЗОНЫ ПРИЕМА ПИЩИ И ОТДЫХА



Для данной зоны разработаны уникальные конструкции столов и навесов.

Навесы задекорированы рыболовной сетью и моделями рыб, поверх рыболовной сети установлены панели из зеркального композита, которые призваны защитить посетителей от возможных осадков.

Данные конструкции устанавливаются в количестве не менее 1-2 шт. на 1 торговый павильон.

Технический проект конструкций размещен в Приложении №2.

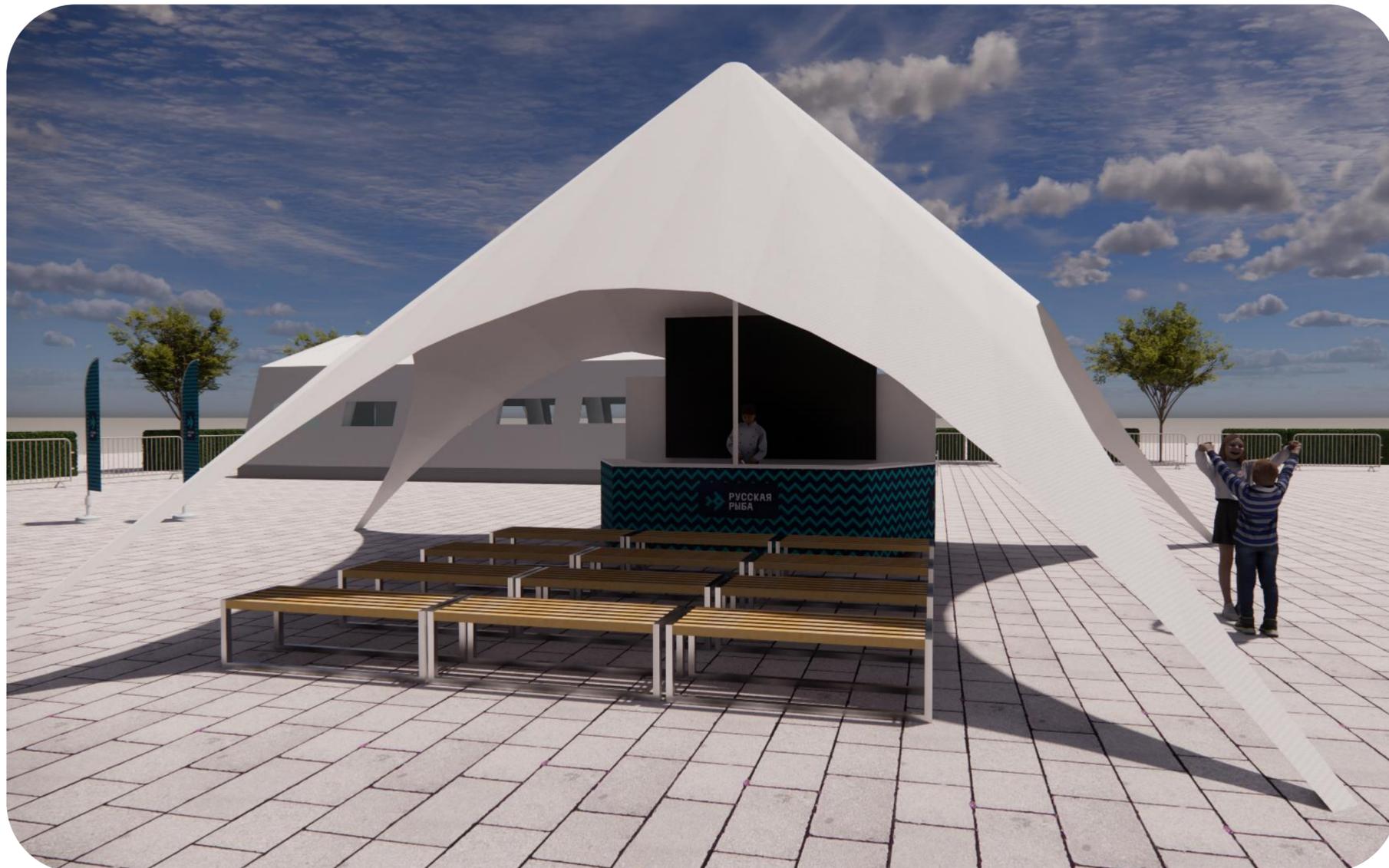
ЗОНЫ ПРИЕМА ПИЩИ И ОТДЫХА



При декорировании навеса старайтесь использовать большое количество моделей рыб чередуя их между собой.

Подвешивайте их на достаточной высоте, чтобы посетители их не задевали головами и не могли достать руками.

ЗОНА ЛЕКЦИЙ И МАСТЕР-КЛАССОВ



Данная зона выполнена в виде шатровой конструкции, внутри которой располагается открытая кухня для проведения мастер-классов и лекций.

За открытой кухней установлен светодиодный LED экран не менее 3x2 м, для его установки строится специальное техническое помещение («кабинет»), где расположится необходимое мультимедийное оборудование, а также другие необходимые вещи для работы данной зоны.

Технический проект конструкций размещен в Приложении №2.

ЗОНА ЛЕКЦИЙ И МАСТЕР-КЛАССОВ



В данной зоне предполагается проведение кулинарных мастер-классов и лекций.

Для мастер-классов понадобится установка кухонного оборудования и принадлежностей, состав этого оборудования необходимо уточнить и согласовать с приглашенными вами шеф-поварами, которые будут проводить мастер-классы.

При проведении мастер-классов, необходимо строго следовать правилам пожарной безопасности!

ФОТОЗОНА



Конструкция изготавливается согласно утвержденному фирменному стилю фестиваля и устанавливается в точке с самой большой проходимостью. В данной зоне необходимо обеспечить работу промо-персонала, который будет предлагать посетителям сфотографироваться и выложить фотографии в свои социальные сети с отметкой аккаунта социальной сети фестиваля, за это посетителям промо-персонал может выдавать флаер на скидку на одно из блюд ресторанов участников.

Технический проект конструкций размещен в Приложении №2.

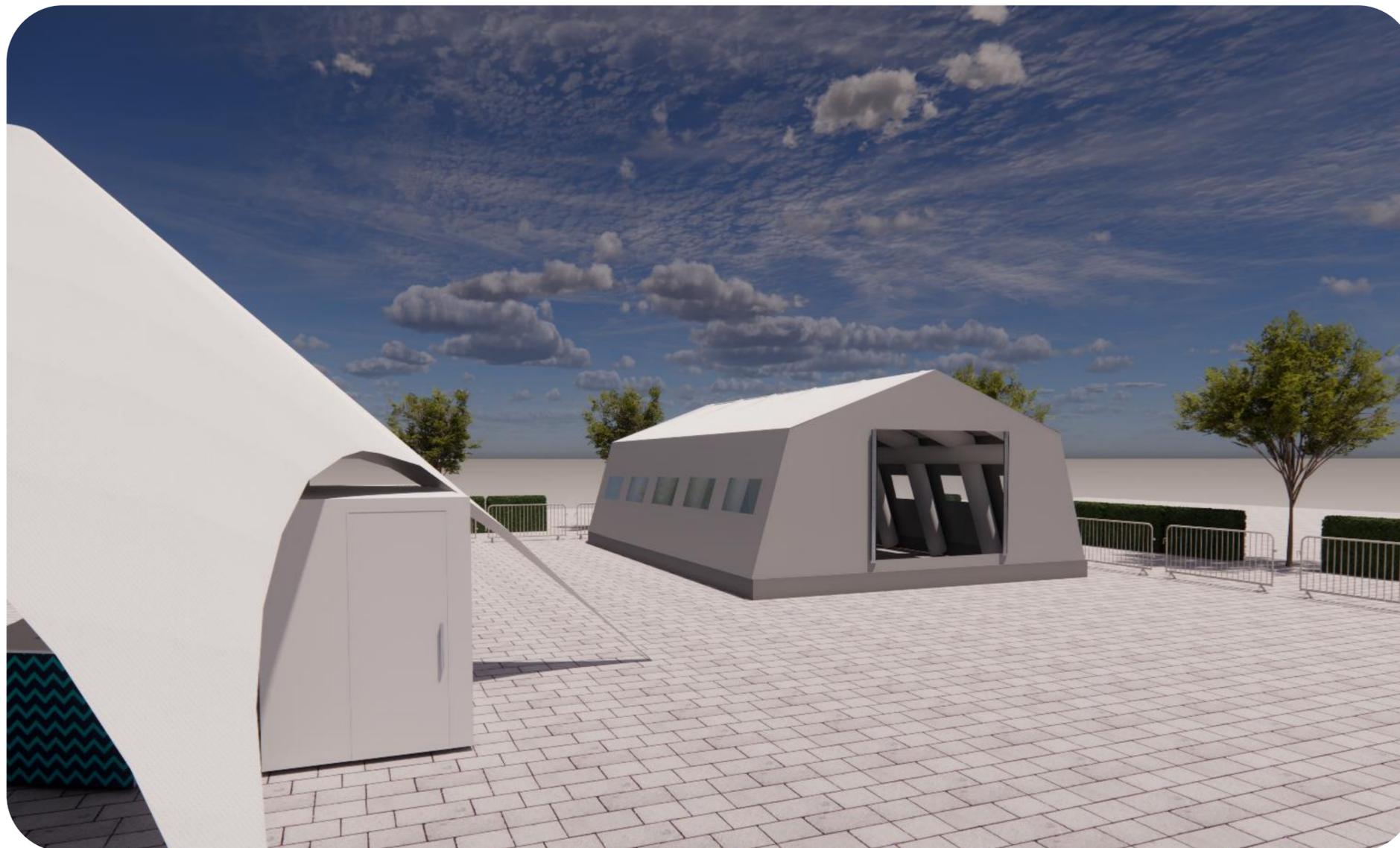
МЕДИЦИНСКИЙ ПУНКТ



На всем протяжении работы мероприятия необходимо обеспечить дежурство кареты скорой помощи или стационарного медицинского пункта, которые необходимо расположить на краю площадки проведения мероприятия.

При разработке навигации по территории, необходимо указать их расположение.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ЗОНА

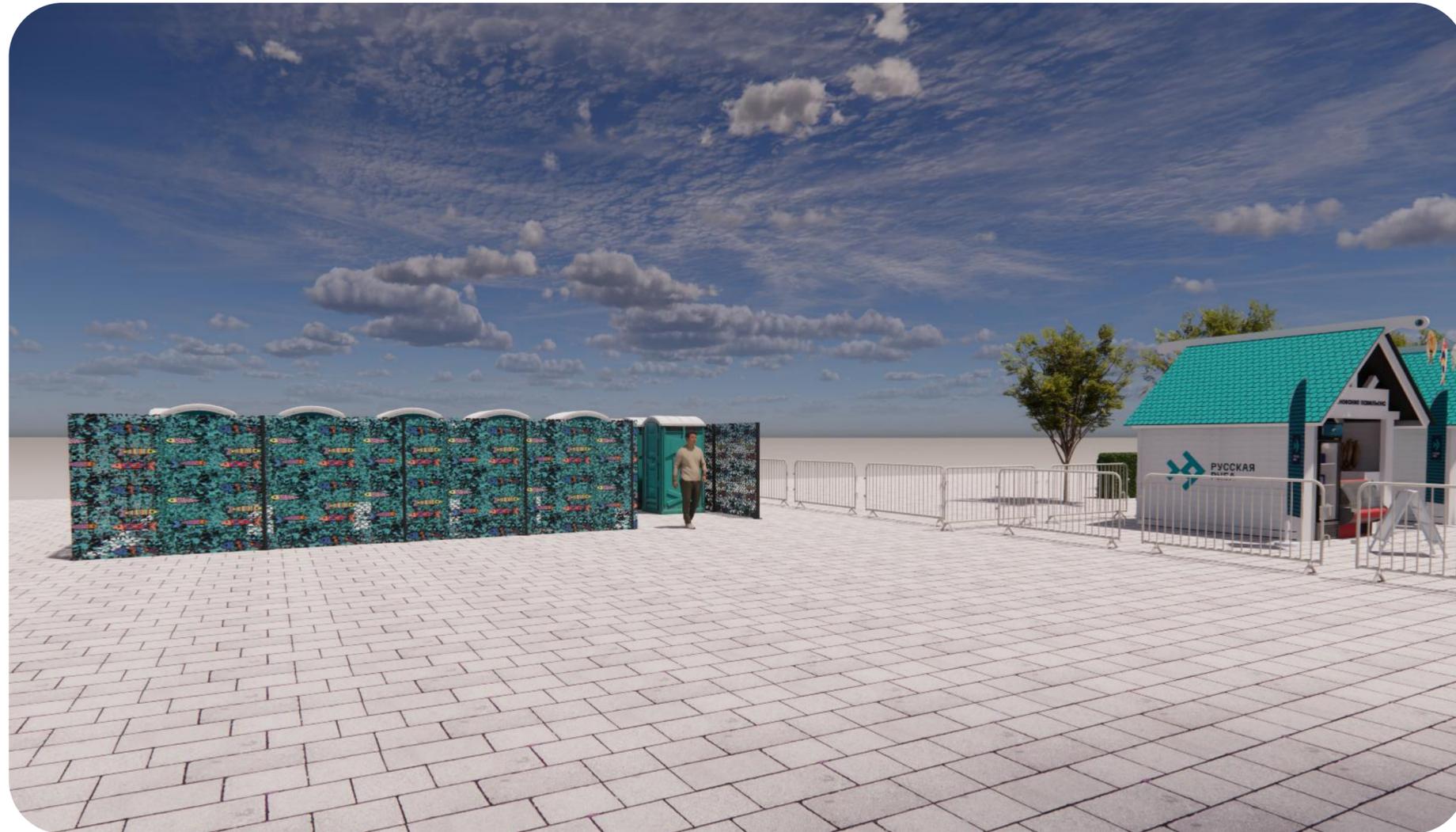


Для обеспечения работы участников-ресторанов, а также участников ярмарки, необходимо обеспечить наличие технической зоны, в которой можно будет организовать охраняемый склад и хранение (с холодильным оборудованием) – продуктов/вещей участников, а также зону технической кухни для чистки/мытья/заготовки продуктов, которая потом будет использоваться при готовке блюд в торговых павильонах.

Как правило данная зона реализована в виде одного или нескольких крупных шатров, которые располагаются неподалеку от торговых павильонов, в месте с наименьшей просматриваемостью для посетителей мероприятия.

Размеры/количество шатров, количество и виды холодильного оборудования, а также наполнение зоны технических кухонь определяются по итогам опроса участников-ресторанов, а также участников ярмарки.

ЗОНА БИОТУАЛЕТОВ

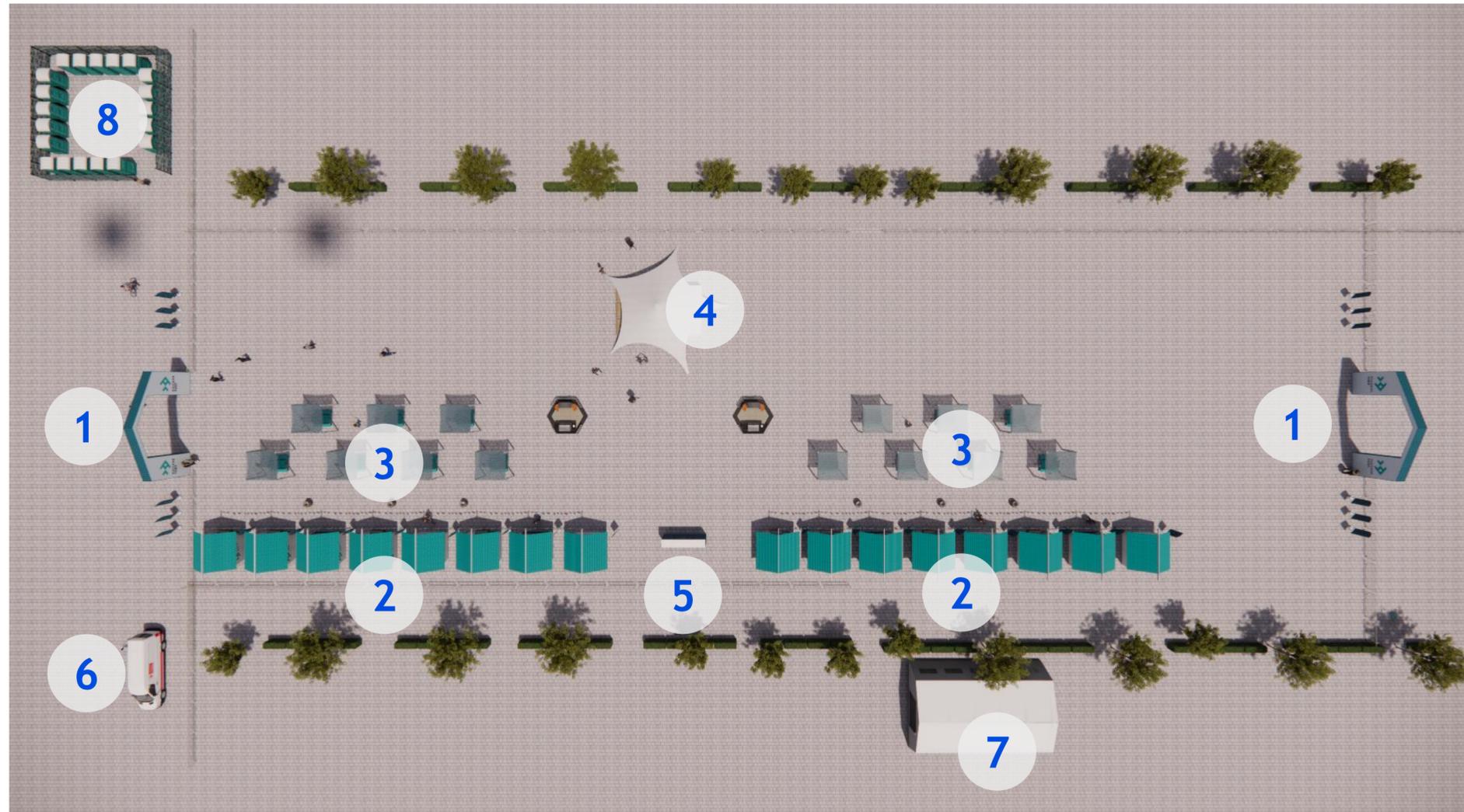


Массовые городские мероприятия собирают большое количество людей, если ваше мероприятие проходит в городском парке, как правило в нём есть необходимая инфраструктура, однако даже её часто не хватает, в связи с этим необходимо продумать организацию зоны биотуалетов.

Данную зону необходимо размещать на максимально удалении от торговых павильонов и предусмотреть её указание в навигации по территории мероприятия.

ПЛАН ТЕРРИТОРИИ МЕРОПРИЯТИЯ

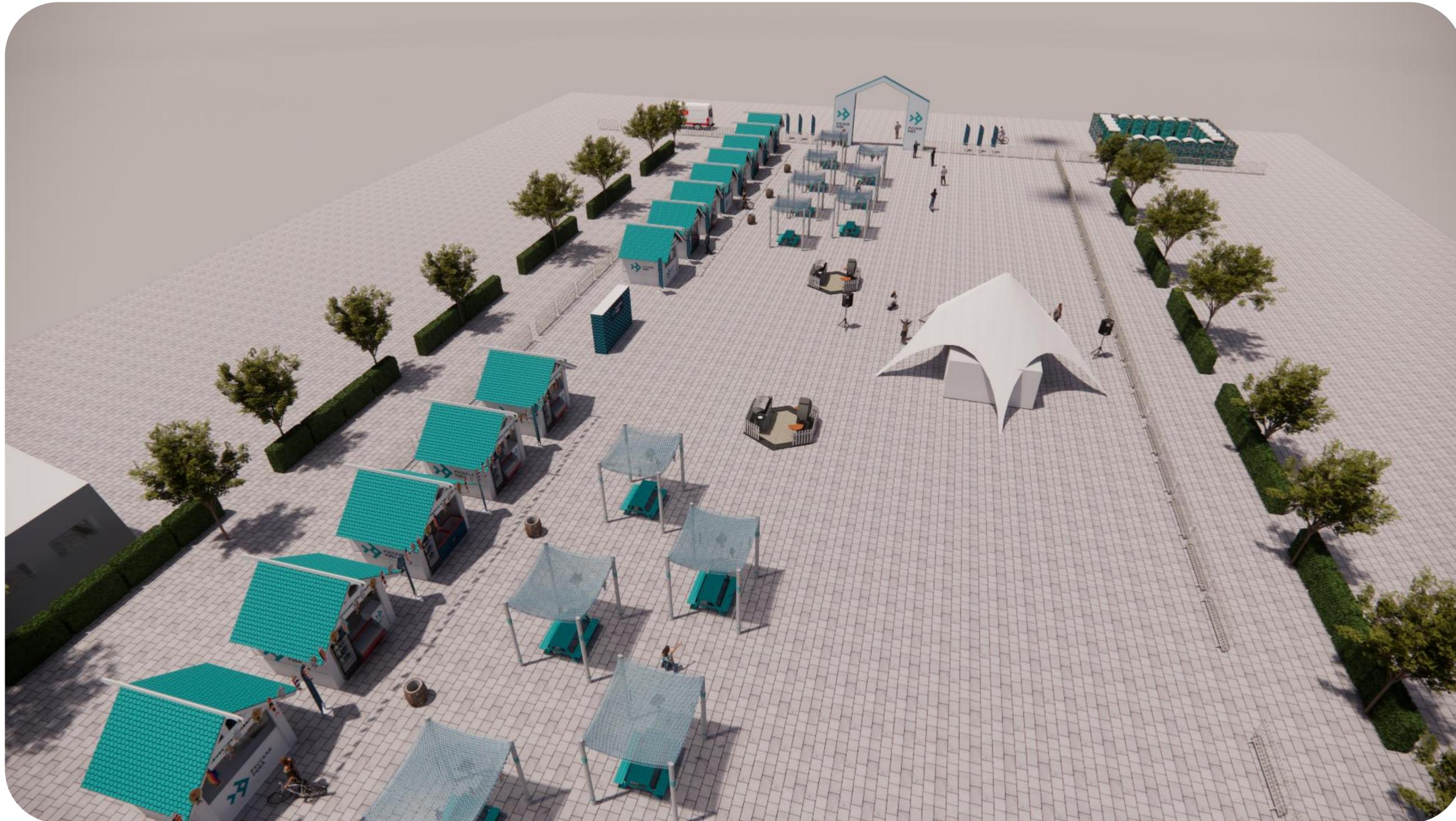
Для проведения мероприятия лучше всего подходят площади, парки, набережные и улицы в центральной части города. Для этого разработаны 2 условных варианта плана территории мероприятия: 1) площадь и 2) улица.



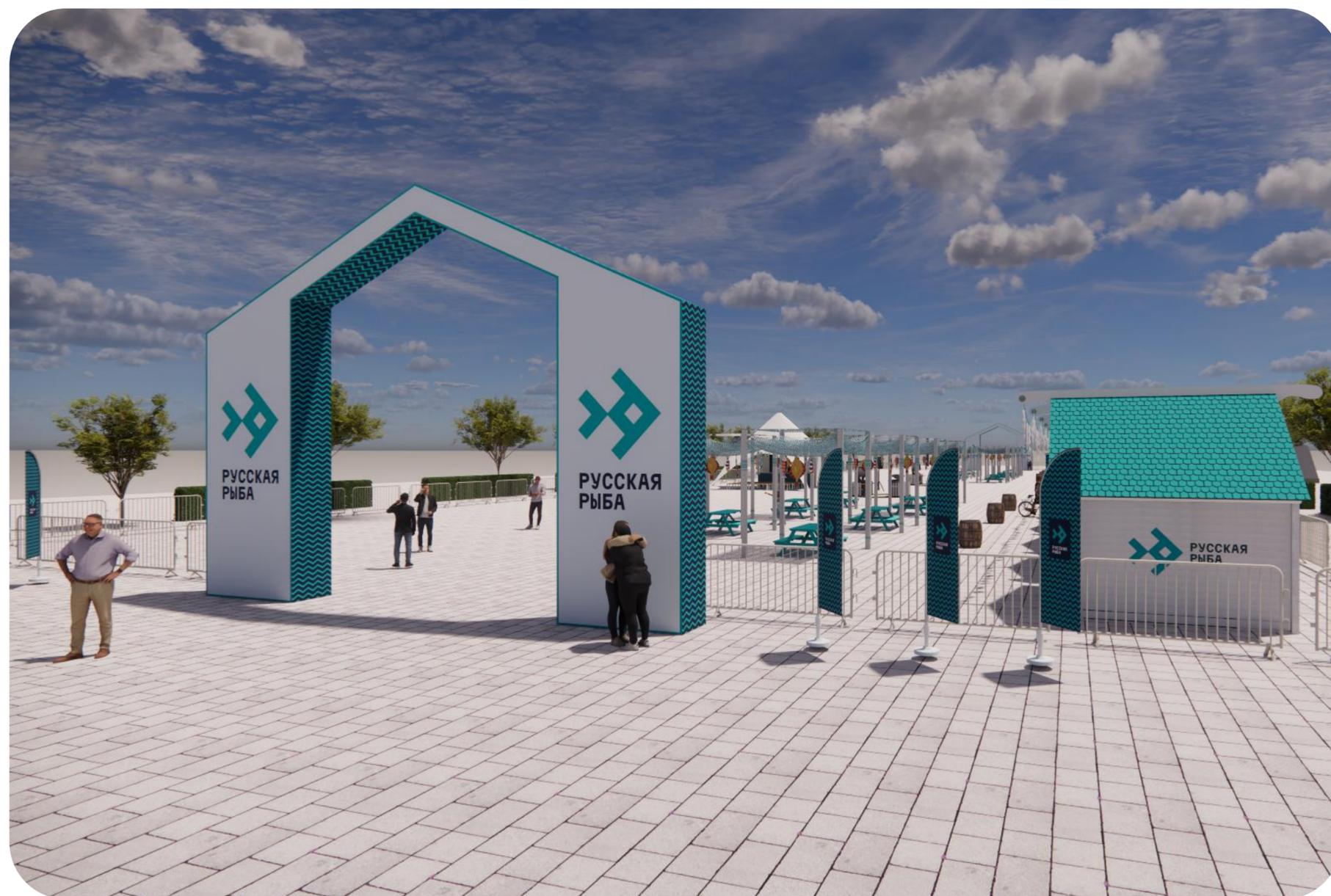
ВАРИАНТ ЗОНИРОВАНИЯ «УЛИЦА»

1. Вход на территорию
2. Зона торговых павильонов
3. Зоны приема пищи и отдыха
4. Зона лекций и мастер-классов
5. Фотозона
6. Медицинский пункт
7. Техническая зона
8. Зона биотуалетов

ОБЩИЙ ВИД НА ТЕРРИТОРИЮ



ВХОД/ВЫХОД НА ТЕРРИТОРИЮ



При зонировании территории мероприятия «Улица», на входе и выходе с территории устанавливаются такие же специальные арочные конструкции с названием зоны.

Справа и слева от них устанавливаются брендированные виндеры, по 3-5 штук с каждой стороны.

ЗОНА ТОРГОВЫХ ПАВИЛЬОНОВ



При зонировании территории мероприятия «Улица», устанавливаются такие же торговые павильоны, как и при зонировании «Площадь»: для ресторанов –участников, а также участников ярмарки, но в данном случае все они установлены по одной стороне улицы.

ЗОНЫ ПРИЕМА ПИЩИ И ОТДЫХА



Аналогично первому варианту зонирования «Площадь» устанавливаются специальные конструкции столов и навесов на протяжении всего ряда торговых павильонов.

Навесы задекорированы рыболовной сетью и моделями рыб, поверх рыболовной сети установлены панели из зеркального композита, которые призваны защитить посетителей от возможного дождя.

Технический проект конструкций размещен в Приложении №2.

ЗОНА ЛЕКЦИЙ И МАСТЕР-КЛАССОВ



Данная зона выполнена в виде шатровой конструкции, внутри которой располагается открытая кухня для проведения мастер-классов и лекций.

За открытой кухней установлен светодиодный LED экран не менее 3х2 м, для его установки строится специальное техническое помещение, где расположится необходимое мультимедийное оборудование, а также другие необходимые вещи для работы данной зоны.

Технический проект конструкций размещен в Приложении №2.

ЗОНА ЛЕКЦИЙ И МАСТЕР-КЛАССОВ



В данной зоне предполагается проведение кулинарных мастер-классов и лекций.

Для мастер-классов понадобится установка кухонного оборудования и принадлежностей, состав этого оборудования необходимо уточнить и согласовать с приглашенными вами шеф-поварами, которые будут проводить мастер-классы.

При проведении мастер-классов, необходимо строго следовать правилам пожарной безопасности!

ФОТОЗОНА



Конструкция изготавливается согласно утвержденному фирменному стилю и устанавливается в точке с самой большой проходимостью. В данной зоне необходимо обеспечить работу промо-персонала, который будет предлагать посетителям сфотографироваться и выложить фотографии в свои социальные сети с отметкой аккаунта социальной сети фестиваля, за это посетителям промо-персонал может выдавать флаер на скидку на одно из блюд ресторанов участников.

Технический проект конструкций размещен в Приложении №2.

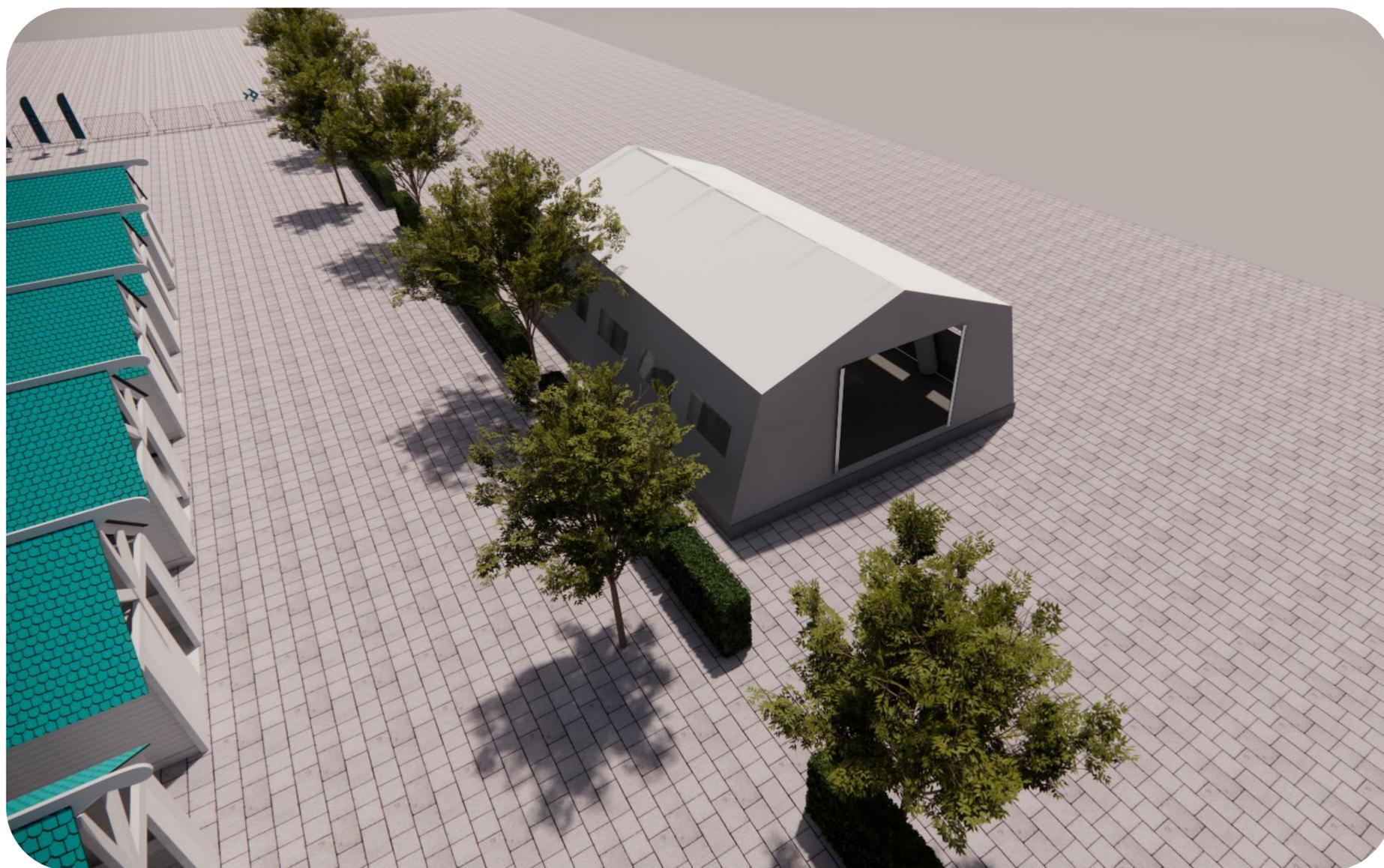
МЕДИЦИНСКИЙ ПУНКТ



На всем протяжении работы мероприятия необходимо обеспечить дежурство кареты скорой помощи или стационарного медицинского пункта, которые необходимо расположить на краю площадки проведения мероприятия.

При разработке навигации по территории, необходимо указать их расположение.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ЗОНА

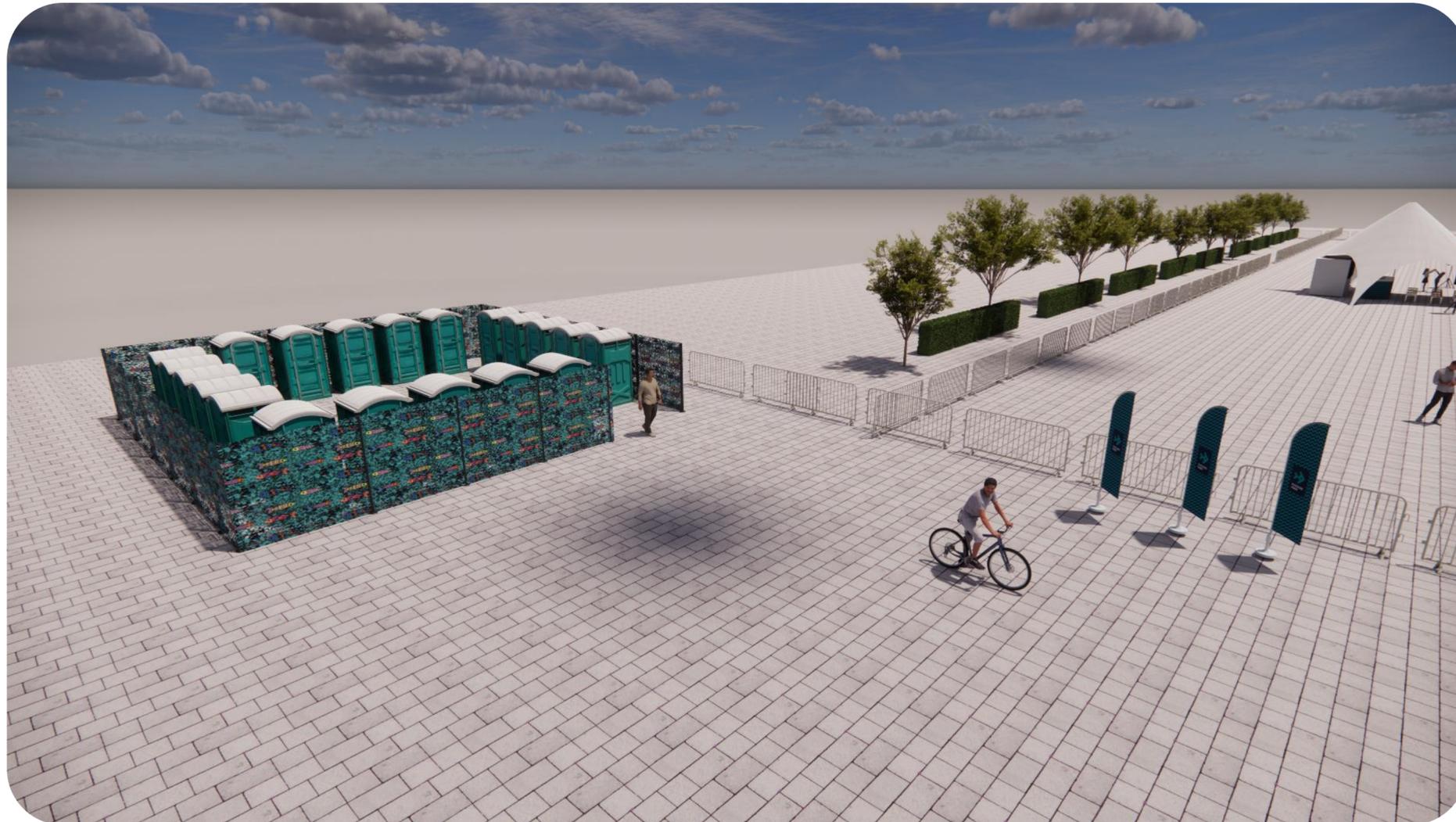


Для обеспечения работы участников-ресторанов, а также участников ярмарки, необходимо обеспечить наличие технической зоны, в которой можно будет организовать охраняемый склад и хранение (с холодильным оборудованием) – продуктов/вещей участников, а также зону технической кухни для чистки/мытья/заготовки продуктов, которая потом будет использоваться при готовке блюд в торговых павильонах.

Как правило данная зона реализована в виде одного или нескольких крупных шатров, которые располагаются неподалеку от торговых павильонов, в месте с наименьшей просматриваемостью для посетителей мероприятия.

Размеры/количество шатров, количество и виды холодильного оборудования, а также наполнение зоны технических кухонь определяются по итогам опроса участников-ресторанов, а также участников ярмарки.

ЗОНА БИОТУАЛЕТОВ



Массовые городские мероприятия собирают большое количество людей, если ваше мероприятие проходит в городском парке, как правило в нём есть необходимая инфраструктура, однако даже её часто не хватает, в связи с этим необходимо продумать организацию зоны биотуалетов.

Данную зону необходимо размещать на максимально удалении от торговых павильонов и предусмотреть её указание в навигации по территории мероприятия.

ТЕМАТИЧЕСКАЯ ЗОНА РЫБНОЙ КУХНИ

НА МЕРОПРИЯТИИ КОМПЛИМЕНТАРНОЙ ТЕМАТИКИ
С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГОТОВЫХ ТОРГОВЫХ ПАВИЛЬОНОВ

ПЛАН ТЕРРИТОРИИ МЕРОПРИЯТИЯ

При организации зоны рыбной кухни на стороннем мероприятии, необходимо изучить разработанный его организаторами план территории и постараться выбрать место с максимальной проходимостью исходя из условий места его проведения.

При наличии достаточного пространства выбранного вами места, вы можете использовать один из представленных выше планов зонирования «Площадь» или «Улица». Если же пространство выбранного места не позволяет реализовать ни один из вариантов, необходимо проработать оптимизированный вариант согласно с условиями места и согласовать его с центром компетенций (АНО «АПП») (см. слайд №2)

Также стоит учитывать что организаторы мероприятия могут предоставлять в аренду свои типовые решения по форматам торговых павильонов. Для того чтобы визуально выделяться на фоне других зон, необходимо дополнительно задекорировать предлагаемые к аренде павильоны.

Вместе с этим необходимо настоять на установке своих уникальных конструкций: арочная конструкция на входе, фотозона и зон приема пищи и отдыха, как неотъемлемых элементов оформления тематической зоны рыбной кухни.

ОБЩИЙ ВИД



ЗОНА ТОРГОВЫХ ПАВИЛЬОНОВ



Как правило на различных гастрономических мероприятиях используют типовые деревянные павильоны, которые берутся в аренду, поэтому для того чтобы выделяться на фоне других зон, необходимо дополнительно их задекорировать, фирменным паттерном и логотипом.

Также между павильонами необходимо установить брендированные виндеры.

Финальное решение по декорированию, необходимо согласовать с с центром компетенций (АНО «АПРП») (см. слайд №2).

ЗОНА ТОРГОВЫХ ПАВИЛЬОНОВ



Также как и в самостоятельном гастрономическо-ярмарочном мероприятии со своим фирменным стилем, помимо участников-ресторанов, необходимо обеспечить наличие участников рыбной ярмарки.

Для их работы может понадобится различное холодильное оборудование, для этого совместно с участниками ярмарки, а также организаторами мероприятия, необходимо продумать варианты его установки, принимая во внимание тот факт, что типовые деревянные павильоны не всегда это позволяют сделать.

ЗОНЫ ПРИЕМА ПИЩИ И ОТДЫХА



Если у организаторов мероприятия нет строгих требований к организации зоны приёма пищи и отдыха, вам предлагается реализовать фирменные конструкции столов и навесов, что дополнительно акцентирует внимание на вашей зоне рыбной кухни.

Технический проект конструкций размещен в Приложении №2.

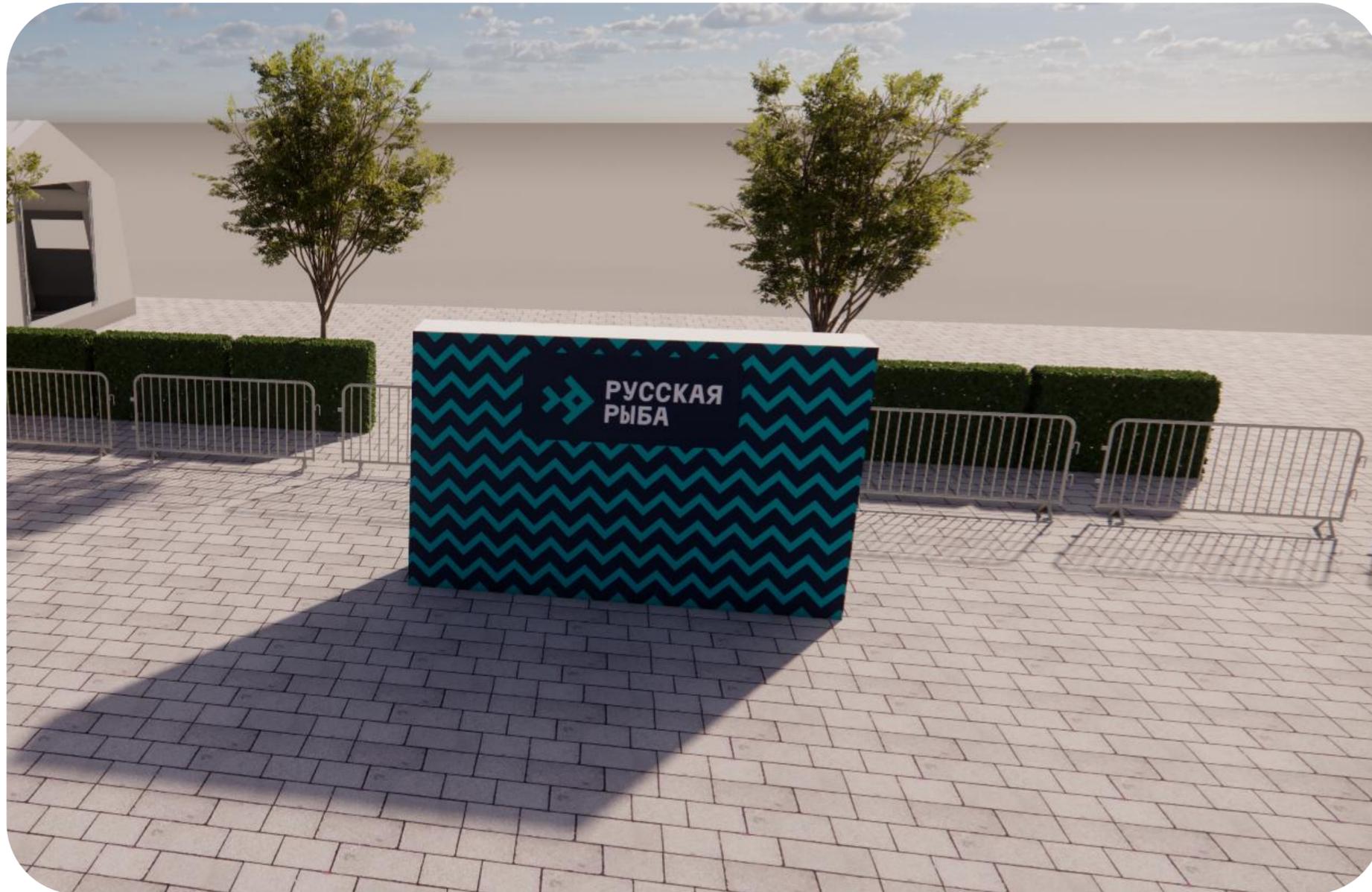
ЗОНА ЛЕКЦИЙ И МАСТЕР-КЛАССОВ



Если территория мероприятия позволяет, а также нет принципиальных возражений со стороны его организаторов, предлагается организовать зону лекций и мастер-классов, аналогично как и на самостоятельном гастрономическом-ярмарочном мероприятии со своим фирменным стилем.

(См. слайды 14-15)

ФОТОЗОНА



Конструкция изготавливается согласно утвержденному фирменному стилю фестиваля и устанавливается в точке с самой большой проходимостью.

В данной зоне необходимо обеспечить работу промо-персонала, который будет предлагать посетителям сфотографироваться и выложить фотографии в свои социальные сети с отметкой аккаунта социальной сети фестиваля, за это посетителям, промо-персонал может выдавать флаер на скидку на одно из блюд ресторанов участников.

Технический проект конструкций размещен **в Приложении №2.**