

Климчук А.О.

Левицька І.В.

Тарасюк Г.М.

ПРОЕКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Навчальний посібник



Житомир - 2023

Міністерство освіти і науки України
Державний університет «Житомирська політехніка»
Національний університет біоресурсів та природокористування України

Климчук А.О., Левицька І.В., Тарасюк Г.М.

ПРОЕКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Навчальний посібник

Житомир - 2023

УДК 728.5
К-49

*Рекомендовано до друку Вченою радою
Державного університету «Житомирська політехніка»
(Протокол № 14 від 30 жовтня 2023 р.)*

Рецензенти:

Бойко М.Г. – доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу Державний торговельно-економічний університет;
Антоненко І.Я. – доктор економічних наук, професор, професор кафедри туристичного та готельного бізнесу Національного університету харчових технологій;
Нікітчук Т.М. – кандидат технічних наук, доцент, декан факультету інформаційно-комп'ютерних технологій Державного університету «Житомирська політехніка»;
Швець В.В. – кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри будівництва, міського господарства та архітектури Вінницького національного технічного університету.

Климчук А.О., Левицька І.В., Тарасюк Г.М.

Проектування підприємств готельно-ресторанного бізнесу
: навч. посібник [Електронне видання]. – Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2023. – 302 с.
ISBN 978-966-683-612-3

Розкрито основні положення до проектування закладів готельно-ресторанного бізнесу та послідовність їх розроблення (концепція, організація, сервіс, архітектура, дизайн, економіка).

Навчальний матеріал, який викладено у посібнику сприятиме формуванню теоретичних, професійних знань і практичних навичок необхідних для виконання розрахунку технологічного проектування готелів та ресторанів, а також прогнозування переліку надання послуг у готелях та ресторанах.

Навчальний посібник рекомендований для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Також він буде корисним для працівників і власників підприємств у сфері гостинності та інших зацікавлених осіб.

УДК 728.5

Навчальне видання

КЛИМЧУК Альона Олегівна
ЛЕВИЦЬКА Інна Ванадіївна
ТАРАСЮК Галина Миколаївна

Навчальний посібник

Електронне видання
Комп'ютерний дизайн та верстка: Климчук А.О.
Державний університет «Житомирська політехніка»
Вул. Чуднівська 103, м. Житомир, 10005

ISBN 978-966-683-612-3

© Климчук А.О., Левицька І.В., Тарасюк Г.М., 2023

ЗМІСТ

	Стор.
Вступ	8
РОЗДІЛ 1. ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	10
Тема 1. Організаційні засади проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	10
1.1. Поняття проекту. Мета і задачі технологічного проектування.	12
1.2. Нормативно-технічна документація для проектування підприємств харчування.	14
<i>Питання до самоконтролю</i>	14
<i>Тести</i>	15
<i>Практичні завдання</i>	17
Тема 2. Розміщення готелю на земельній ділянці	21
2.1. Основні вимоги до розміщення готелів.	21
2.2. Типологія готельних споруд та їх розміщення.	29
<i>Питання до самоконтролю</i>	32
<i>Тести</i>	32
<i>Практичні завдання</i>	34
Тема 3. Загальні вимоги до об'ємно-планувального рішення та розробка архітектурно-будівельного рішення	39
3.1. Категорія готелю і функціональні фактори при його проектуванні.	39
3.2. Обґрунтування композиційної схеми планувальних рішень будівлі готелю.	43
3.3. Функціональна структура будівель і внутрішніх приміщень підприємств гостинності.	46
<i>Питання до самоконтролю</i>	61
<i>Тести</i>	61
<i>Практичні завдання</i>	64
Тема 4. Концептуальне рішення закладу готельно-ресторанного господарства.	67
4.1. Практична філософія готелю та загальні підходи до її розроблення.	67
4.2. Методичні рекомендації до розроблення практичної філософії готелю.	68
<i>Питання до самоконтролю</i>	75
<i>Тести</i>	76
<i>Практичні завдання</i>	77
Тема 5. Проектування сервісно-виробничих процесів в закладі готельно-ресторанного господарства	81
5.1. Сервісно-виробничий процес у готелі. Взаємозв'язок і загальні функціонально-планувальні вимоги до окремих елементів будівлі готелю.	81
5.2. Взаємозв'язок і функціональне зонування будівель готелю.	86

<i>Питання до самоконтролю</i>	87
<i>Тести</i>	87
<i>Практичні завдання</i>	89
РОЗДІЛ 2. ФУНКЦІОНАЛЬНО-ПЛАНУВАЛЬНІ ВИМОГИ ПРОЕКТУВАННЯ ОКРЕМИХ ГРУП ПРИМІЩЕНЬ ТА СЛУЖБ, ІНЖЕНЕРНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ГОТЕЛЮ.	90
Тема 6. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень	90
6.1. Зонування приймально-вестибюльної групи приміщень.	90
6.2. Вестибюль готелю: розміщення та вимоги до рецепції в готелі.	102
6.3. Проектування входу до підприємств харчування і побутового обслуговування.	107
6.4. Проектування комунікаційної зони (з ліфтовими холами).	110
<i>Питання до самоконтролю</i>	111
<i>Тести</i>	112
<i>Практичні завдання</i>	113
Тема 7. Проектування житлової групи приміщень	114
7.1. Склад житлових приміщень готелю. Форми житлової зони приміщень в загальній структурі будівлі готелю.	114
7.2. Особливості горизонтальних зв'язків житлової зони готелю. Правила розміщення житлових приміщень в готелі.	117
7.3. Послідовність виконання і особливості планувальних рішень і облаштування житлових номерів різних типів.	119
7.4. Нормативні вимоги до проектування номерів в готелі. Структура готельного номера. Характеристика різних типів номерів.	122
7.5. Співвідношення і площі номерів залежно від категорії готелю. Особливості планувальних рішень і облаштування житлових номерів різних типів.	126
<i>Питання до самоконтролю</i>	127
<i>Тести</i>	128
<i>Практичні завдання</i>	129
Тема 8. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі	131
8.1. Обґрунтування типу та місткості закладів ресторанного господарства при готелі.	131
8.2. Організація виробничого процесу в закладі ресторанного господарства при готелі.	134
8.3. Функціональні фактори в проектуванні. Технологічні принципи взаємозв'язку функціональних груп приміщень.	139
8.4. Проектування функціональних груп приміщень закладів ресторанного господарства.	140
8.5. Методологія розрахунків та підбору технологічного обладнання. Моделювання закладів ресторанного господарства у просторі.	150

8.6. Проектування процесів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства при готелях.	154
<i>Питання до самоконтролю</i>	186
<i>Тести</i>	188
<i>Практичні завдання</i>	190
Тема 9. Проектування приміщень побутового обслуговування та торгівлі	206
9.1. Особливості організації діяльності побутового обслуговування і торгівлі при готелі.	206
9.2. Склад і площі приміщень побутового обслуговування і торгівлі залежно від категорії типу готелю.	207
9.3. Розміщення приміщень побутового обслуговування і торгівлі в готелі.	208
9.4. Склад, розміри, розміщення і площі приміщень надання побутових послуг, медичного призначення та адміністрації залежно від категорії і типу готелю.	211
<i>Питання до самоконтролю</i>	212
<i>Тести</i>	213
<i>Практичні завдання</i>	213
Тема 10. Проектування приміщень культурно-дозвілєвого та фізкультурно-оздоровчого призначення	215
10.1. Особливості організації діяльності приміщень культурно-дозвілєвого призначення при готелі.	215
10.2. Розміщення, склад і площі приміщень культурно-дозвілєвого призначення залежно від категорії типу готелю.	219
10.3. Розміщення приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення в готелі.	224
10.4. Склад, розміри і площі споруд приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення залежно від категорії типу готелю.	234
<i>Питання до самоконтролю</i>	240
<i>Тести</i>	241
<i>Практичні завдання</i>	242
Тема 11. Проектування адміністративних, господарських та виробничих приміщень готелю	244
11.1. Розміщення адміністративних приміщень у готелі.	244
11.2. Склад, розміри і площі адміністративних приміщень залежно від категорії і типу готелю.	247
11.3. Склад, розміри, розміщення господарських та виробничих приміщень залежно від категорії і типу готелю.	251
<i>Питання до самоконтролю</i>	257
<i>Тести</i>	257
<i>Практичні завдання</i>	258
Тема 12. Характеристика інженерних систем готелю	260
12.1. Характеристика санітарно-технічного устаткування готелю	260

12.2. Ліфтове устаткування	271
12.3. Електроустаткування	273
<i>Питання до самоконтролю</i>	275
<i>Тести</i>	275
<i>Практичні завдання</i>	277
Тема 13. Планувальні рішення готелів	281
13.1. Цілі, завдання і методи розробки об'ємно-планувальних рішень готельних комплексів.	281
13.2. Вибір типу, поверховості і конфігурації будівлі.	282
13.3. Зонування будівлі з виділенням функціональних груп приміщень.	283
<i>Питання до самоконтролю</i>	287
<i>Тести</i>	287
<i>Практичні завдання</i>	289
Тема 14. Організаційно-технологічні підходи до реконструкції готелів	294
14.1. Мета, завдання і напрями реконструкції та перепрофілювання закладів ресторанного господарства.	294
14.2. Заходи з технічного переоснащення підприємств.	297
14.3. Типи реконструкції.	298
<i>Питання до самоконтролю</i>	298
<i>Тести</i>	299
<i>Практичні завдання</i>	299
Список використаних джерел	300

ВСТУП

Особливістю сучасного етапу розвитку вітчизняного туризму є орієнтація на розширення в'їзного туризму і внутрішнього ринку туристичних послуг. Вирішення цього завдання можливе за обов'язкової умови забезпечення якості обслуговування туристів, у тому числі якості готельного сервісу. Готельний сервіс містить у собі цілий комплекс послуг для туристів і є ключовим чинником, що визначає перспективи розвитку в'їзного туризму і внутрішнього ринку туристичних послуг, конкурентоспроможність вітчизняного туризму на світовому ринку.

Сучасний туристично-готельний комплекс являє собою складне підприємство, в якому зайняті сотні людей і представлені десятки професій, що забезпечують обслуговування туристів. Головна функція готельного підприємства та інших засобів розміщення - надання тимчасового житла. Готельні підприємства розрізняються між собою по місткості - по числу номерів і місць для проживання. Організаційна структура підприємства також залежить від його призначення, місця розташування, специфіки прийнятих гостей та інших факторів. Організаційна структура визначає повноваження та обов'язки, покладені на кожного працівника.

Практично в будь-якому готелі є служби:

- прийому і розміщення гостей;
- обслуговування номерного фонду;
- харчування (заклади ресторанного господарства);
- безпеки;
- інженерно-технічна;
- комерційна;
- допоміжні, додаткові та ін.

Як видно з наведеного переліку, кадровий склад туристично-готельного комплексу досить складний і різноманітний. У нього входять фахівці різного рівня кваліфікації і різної професійної спрямованості.

На сьогоднішній день сучасний менеджер в готельно-ресторанному бізнесі повинен не тільки володіти технологією обслуговування клієнтів, а й мати чітке уявлення про методологію та способи створення нових сучасних проектів об'єктів готельно-ресторанного господарства. З урахуванням матеріально-технічної бази готелю, технічного оснащення, вимог і способів оформлення житлових і громадських приміщень готелю.

Основними завданнями вивчення дисципліни є:

- засвоєння студентами знань, які будуть необхідні у подальшій професійній діяльності;
- опанування теоретичними основами проектування закладів готельно-ресторанного господарства, сучасними методиками і галузевими вимогами до розробки проектної документації при створенні нових або реконструкції існуючих закладів готельно-ресторанного господарства на базі вивчення

законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всесвітньої інформаційної мережі.

Навчальний посібник «Проектування підприємств готельно-ресторанного бізнесу» побудовано відповідно до змісту навчальної програми з курсу, який викладається у Державному університеті «Житомирська політехніка» та Національному університеті біоресурсів і природокористування України.

Серед основних питань розглянутих у першому розділі це організаційні засади проектування підприємств готельно-ресторанного господарства, розміщення готелю на земельній ділянці, розробка концептуального рішення проектування готелю. У другому розділі детально розглянуто вимоги до проектування житлової та не житлової групи приміщень готелю, а саме приймально-вестибюльної, закладу ресторанного господарства, номерного фонду, побутового обслуговування і торгівлі, культурно-дозвілєвого призначення, фізкультурно-оздоровчого призначення, адміністративних та господарсько-виробничих приміщень. Розглянути вимоги щодо підключення проектного комплексу до інженерних мереж, та дотримання закладом санітарно-гігієнічних, екологічних вимог та протипожежної безпеки.

РОЗДІЛ 1. ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

ТЕМА 1. Організаційні засади проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства.

План

- 1.1. Поняття проекту. Мета і задачі технологічного проектування.
- 1.2. Нормативно-технічна документація для проектування підприємств харчування.

Ключові слова: проект, проектування, компонування приміщень, схема, об'ємно-планувальне рішення, ДБН, СНіП, ДСТУ, СанПіН

1.1. Поняття проекту. Мета і задачі технологічного проектування.

При розробці проекту підприємства харчування основна роль належить інженеру-технологу. Працюючи в сфері ресторанного господарства і виступаючи як замовник, він видає проектній організації техніко-економічні розрахунки і завдання на проектування. Як фахівець інженер-технолог бере безпосередню участь у розробці технологічної частини – основи всього проекту. Тому він повинний бути знайомим з організацією проектування підприємств харчування, знати загальні вимоги до компонування приміщень і принципи побудови об'ємно-планувальних рішень.

Проектування – це процес розробки технічної документації по якому-небудь об'єкту, призначеної для обґрунтування, оцінки, затвердження, будівництва або реконструкції об'єкта.

Результатом проектування є складання проекту.

Проектом називається науково обґрунтований комплекс технічної документації, що складається з текстових (пояснювальна записка, ТЕО, розрахунки) і графічних (креслення, схеми) матеріалів необхідних для будівництва й експлуатації підприємства.

Цільовим призначенням проекту визначаються технічні й організаційно-економічні задачі:

- складання схеми організації технологічного процесу підприємства з урахуванням вимог науково-технічного прогресу;
- компонування приміщень підприємства відповідно до їх призначення і виробничою програмою;
- підбор і розміщення торгово-технологічного і допоміжного устаткування, систем холодильних установок, енергозбереження, санітарно-технічних комунікацій;
- розрахунок чисельності виробничого персоналу, пропускної здатності, виробничої потужності підприємства;

- розробка об'ємно-планувальної схеми будинку, що відповідає технологічному процесові; вибір будівельних і оздоблювальних матеріалів;
- визначення економічних показників (розрахунок собівартості продукції, величини експлуатаційних витрат, ефективності капіталовкладень, строку окупності і рентабельності підприємства).

Основне місце в проекті підприємства харчування займає технологічна частина. Вона включає технологічні розрахунки і планувальні схеми підприємства з указівкою розміщення устаткування і місць підведення води, каналізації, електроенергії, газу для всіх приміщень.

За допомогою технологічних розрахунків визначають наступні показники:

- асортимент, обсяг і характеристику продукції, що випускається, з урахуванням спеціалізації підприємства;
- обсяг сировини, що переробляється, і напівфабрикатів, а також відходів виробництва;
- режим роботи залів і виробничих приміщень;
- кількість і тип технологічного, торговельного, холодильного і допоміжного устаткування;
- кількість виробничих працівників;
- добові витрати води, палива, електроенергії;
- трудомісткість і необхідний рівень механізації й автоматизації виробничих працівників.

Вибір технологічної схеми виробництва – один з основних етапів при проектуванні підприємства громадського харчування, тому що він визначає послідовність виробничого процесу, в умовах і спосіб його ведення, також необхідне технологічне устаткування.

В основу проектування кожного виробничого підприємства покладений технологічний процес, що представляє собою сукупність виробничих дій – операцій, виконуваних виробничими працівниками з використанням ручних або механізованих засобів праці.

Основними технологічними напрямками в проектуванні підприємств харчування є:

1. Концентрація підприємств у торговельних і суспільних центрах, великих будинках, що стоять окремо у сполученні з убудованим і вбудовано-прибудованим підприємствами в житлові будинки і будинки іншого призначення, що забезпечують скорочення капітальних вкладень, економію засобів у процесі експлуатації.
2. Раціональне розміщення мережі підприємств харчування на території населених пунктів.
3. Упровадження нових по призначенню підприємств – спеціалізованих підприємств харчування, а також підприємств швидкого обслуговування.
4. Уніфікація будинків підприємств харчування, що забезпечує варіантність застосування проектів у масовому будівництві.

5. Максимальне використання для готування їжі різних напівфабрикатів високого ступеня готовності.

6. Проектування підприємств із застосуванням прогресивних технологій на основі високопродуктивного устаткування й автоматизованих систем управління.

7. Упровадження нових прогресивних форм обслуговування.

8. Підвищення рівню індустріалізації будівництва, росту продуктивності праці і зниження термінів його впровадження на основі застосування прогресивних конструкцій.

9. Підвищення архітектурно-художніх якостей будинків для підприємства громадського харчування, забезпечення органічного сполучення їх з житловою забудовою і включення в систему суспільних центрів міст.

1.2. Нормативно-технічна документація для проектування закладів ресторанного господарства.

Основними нормативними документами для проектування закладів ресторанного господарства є Державні будівельні норми (ДБН) у своїх відповідних розділах, Відомчі норми технологічного проектування заготовочних підприємств громадського харчування по виробництву напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів, асортиментний мінімум тощо.

Перелік основних нормативних документів, обов'язкових для використання в технологічному проектуванні, представлено в табл.

Таблиця - Перелік основних нормативних документів необхідних для проектування

Шифр, позначення	Найменування документу	Основні напрямлення, положення
I. Обов'язкові нормативні документи		
ДБН А.2.2.-3.97.	Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.	Згідно найменування
СНіП 2.01.02-85* від.1991	Протипожежні норми	Згідно найменування
СНіП 2.04.01-85 вид.1991 СНіП 2.04.05-91	Внутрішній водопровід та каналізація приміщень Опалення, каналізація та вентиляція	Правила проектування внутрішніх систем водопостачання та каналізації, опалення, вентиляційних систем та кондиціонування повітря.
ДНБ 360.92*	Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.	Розміщення об'єктів ПРГ на ділянці та в міській забудові.
ДБН В.2.2-9-99	Громадські будинки та споруди.	Загальні положення про громадські споруди та основні вимоги до них.
СНіП 2.09.04-87	Адміністративні та побутові приміщення	Вимоги до адміністративних та побутових будівель та приміщень.

СНіП 2.08.02-89	Громадські будівлі та споруди	Ці норми та правила поширюються на проектування громадських будівель і споруд висотою до 16 поверхів, а також приміщень громадського призначення, вбудованих у житлові будівлі.
СНіП 2.11.01-85 вид.1991	Складські приміщення	Вимоги до будівель та приміщень складського господарства.
СНіП II-Л.8.71	Заклади громадського харчування. Норми проектування.	Згідно найменування.
ДБН В.2.2-20:2008	Будинки і споруди. Готелі.	
ДСТУ 4268:2003	Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.	
ДСТУ 4269:2003	Послуги туристичні. Класифікація готелів	
ДСТУ 4281:2004	Заклади ресторанного господарства. Класифікація	
ДСТУ 4527:2006	Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення.	
СанПіН 42-123-5777-91	Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво.	
Наказ №365	Асортиментний мінімум в закладах ресторанного господарства	

У наведених документах надані рекомендації з розміщення закладів ресторанного господарства, до розробки об'ємно-планувальних і конструктивних рішень будинків, основні вимоги до проектування різних груп приміщень, сантехнічних і електротехнічних пристроїв, систем опалення вентиляції і кондиціонування повітря. У додатках будівельних норм приведені склад і норми площ приміщень для закладів ресторанного господарства різних типів та потужності.

Для проектування заготовочних підприємств харчування можна використовувати ВНТП 04-86 «Відомчі норми технологічного проектування заготовочних підприємств громадського харчування по виробництву напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів», де приведені вимоги до проектування різних груп приміщень, будівельної частини, опалення, вентиляції, автоматизації, водопостачання, каналізації, зв'язкові і сигналізації, а в додатках асортимент і питома вага сировини, що переробляється, і виробленої продукції, норми площ різних приміщень, режими й умови збереження різної продукції.

З метою впровадження в типові проектування і будівництво прогресивних функціональних і технічних рішень на основі єдиної модульної системи в будівництві, уніфікованих параметрів, що діють, каталогів будівельних виробів, устаткування і меблів розроблені Норми планувальних елементів (НП) їдалень, кафе і ресторанів. НП розроблялися з урахуванням габаритів однієї людини і груп людей у різних робочих положеннях, у тому числі при роботі з механізмами й устаткуванням; особливостей функціональних і технологічних процесів, зокрема процесів, зв'язаних з готуванням і споживанням їжі, складуванням продуктів; санітарно-гігієнічних

норм площі приміщень, природної і штучної освітленості, норм освітленості підприємств торгово-технологічним, холодильним і допоміжним устаткуванням; рекомендації щодо типів і габаритних розмірів технологічного устаткування, вбудованої і пересувних меблів; протипожежні вимоги до ширини і довжини евакуаційних шляхів; правил техніки безпеки при розміщенні устаткування й ін.

До складу НП (норми планувальних елементів) входять:

- схеми функціонального зв'язку приміщень відповідно до загальної об'ємно-планувальної структури будинку;
- загальні положення по нормалізації приміщень;
- антропометричні дані;
- номенклатура устаткування і меблів з посиланнями на відповідні каталоги;
- перелік типів і габаритні розміри меблі (пересувної й вбудованої), а також устаткування (технологічного, санітарно- і електротехнічного й ін.)
- схеми основних функціональних робочих зон із указівками по розміщенню устаткування і меблі;
- габаритні схеми приміщень і об'ємно-планувальних елементів з розташуванням устаткування і меблі, а також із вказівками їхніх розмірів і мінімальних нормативних відстаней між предметами;
- схеми планування приміщень стосовно до основних конструктивних схем м уніфікованим модульним параметрам, а також розміщення елементів електротехнічного і технологічного устаткування;
- вимоги до обробки приміщень.

Використання НП істотно полегшує процес компонування проектного підприємства (нового або реконструйованого).

Питання для самоконтролю:

1. Які загальні положення і організація проектування?
2. Яка мета технологічного проектування?
3. Що таке проект та з чого він складається?
4. Що є результатом проектування?
5. Яке проектування називається технологічним?
6. Що є важливою складовою технології проектування?
7. З якими видами методично пов'язано технологічне проектування?
8. Які фактори покладені в основу функціонально технологічної типізації?
9. Назвіть законодавчу та нормативну базу, що регулює проектування?
10. Що є вихідними даними для проектування?
11. Які принципи покладено в основу проектування підприємств готельно-ресторанного господарства?
12. Які завдання ставить перед собою проектування?

Тести:

1. Законодавчою і нормативною базою проектування готельних підприємств є:

- А. ГОСТи, ДСТУ, ГСТУ, СТТУ (стандарти науково-технічних та інженерних товариств і спілок України), СТП;
- Б. ДБН, ДСТУБ, ДКП (державний класифікатор продукції), ДКПО (державний класифікатор підприємств і організацій);
- В. ДБН, ДСТУБ, НМЗ (нормативи будівництва місцевого значення), ГОСТи, СНіПи (строительные нормы и правила), СанПіНи (санітарні норми та правила).

2. Що є вихідними матеріалами для проектування?

- А. техніко-економічні розрахунки;
- Б. договір на проведення проектних робіт;
- В. робоча документація;
- Г. пояснювальна записка і графічні матеріали.

3. Який пункт не входить до складу розрахунково-пояснювальної записки?

- А. розрахунок і добір санітарно- і електротехнічних пристроїв і устаткування;
- Б. вибір автотранспорту для доставки сировини і продукції підприємства;
- В. архітектурно-будівельні рішення.

4. Право на розроблення проектної документації мають:

- А. юридичні та фізичні особи – суб'єкти підприємницької діяльності, які мають великий досвід у виконанні даних робіт;
- Б. юридичні та фізичні особи – суб'єкти підприємницької діяльності, які мають відповідну ліцензію;
- В. юридичні особи – суб'єкти підприємницької діяльності, які мають кваліфікованих фахівців для виконання даних робіт.

5. Який склад робочого проекту?

- А. пояснювальна записка, генплан, розріз, креслення поверхів з розміщенням устаткування;
- Б. вступ, техніко-економічне обґрунтування, технологічні розрахунки, планові економічні показники і креслення;
- В. пояснювальна записка, робочі креслення, кошторисна документація та проект організації будівництва.

6. Що називається проектом?

- А. комплексний документ, що складається з текстових і графічних матеріалів, замовлених специфікацій на матеріали, вироби і устаткування, а також кошторисних документів, відповідно до яких будують і експлуатують підприємство;
- Б. комплексний документ, що складається з текстових і графічних матеріалів, замовлених специфікацій на матеріали, вироби і устаткування, відповідно до яких будують і експлуатують підприємство;
- В. набір графічних матеріалів, відповідно до яких будують і експлуатують підприємство;

Г. оформлений згідно з вимогами звіт організації-проектувальника про обсяг виконаних робіт відповідно до завдань на проектування.

7. На що треба звернути увагу при розробці дизайн-проекту?

А. на зовнішню візуальну рекламу, благоустрій території, фасад будівлі, інтер'єр приміщень;

Б. на конструктивні характеристики та схеми інженерних систем і комунікацій будівлі;

В. на настрої проектувальника.

8. Завдання на проектування визначає:

А. тип підприємства та місце розташування об'єкта;

Б. підставу для проектування та черговість будівництва;

В. вимоги до благоустрою;

Г. усі перераховані варіанти.

9. Тендер – це:

А. форма розміщення замовлення на проектування з метою відбору оптимального проектного рішення та проектувальника для даних умов;

Б. форма розміщення замовлення на виконання будівництва об'єкта, що передбачає відбір підрядника шляхом оцінки його пропозицій і умов, на яких він згоден виконати замовлення;

В. сукупність практичних дій громадян, юридичних осіб і держави щодо реалізації інвестицій.

10. Основними задачами, які мають бути розв'язаними у проекті, є:

А. організація сервісно-виробничого процесу виробництва підприємства в цілому і окремих його підрозділів; розрахунок чисельності виробничо-технічного персоналу; добір і розміщення меблів, торгово-технологічного і допоміжного устаткування;

Б. добір і розміщення систем холодильних установок, енергопостачання, санітарно-технічних комунікацій;

В. розробка об'ємно-планувальної схеми будівлі відповідно до призначення, місткості, рівня комфорту об'єкта; вибір будівельних і оздоблювальних матеріалів; визначення термінів окупності підприємства і його рентабельності;

Г. усі перераховані варіанти.

11. Хто затверджує проектну документацію:

А. замовник спільно з проектувальником;

Б. інвестор спільно із замовником;

В. проектувальник спільно з підрядником;

Г. замовник спільно з підрядником.

12. Конкурс – це:

А. форма розміщення замовлення на проектування з метою відбору оптимального проектного рішення та проектувальника для даних умов;

Б. форма розміщення замовлення на виконання будівництва об'єкта, що передбачає відбір підрядника шляхом оцінки його пропозицій і умов, на яких він згоден виконати замовлення;

В. сукупність практичних дій громадян, юридичних осіб і держави щодо реалізації інвестицій.

13. Реконструкція готелю - це:

А. будівництво на вільній від забудови території нового підприємства готельного господарства;

Б. повна або часткова заміна меблів, технологічного устаткування (теплового, механічного, холодильного) та інженерного обладнання, яке експлуатується, в наслідок його морального зносу;

В. перебудова існуючих об'єктів і споруд (будов) цивільного або виробничого призначення з метою поліпшення умов проживання, експлуатації, надання послуг, збільшення і покращення якості продукції, пов'язана зі зміною геометричних розмірів, функціонального призначення, заміною окремих конструкцій та їх елементів, зміною основних техніко-економічних показників.

14. Хто розробляє завдання на проектування:

А. замовник спільно з проектувальником;

Б. інвестор спільно із замовником;

В. проектувальник спільно з підрядником;

Г. замовник спільно з підрядником.

15. Технічне переоснащення це:

А. будівництво на вільній від забудови території нового підприємства готельного господарства;

Б. повна або часткова заміна меблів, технологічного устаткування (теплового, механічного, холодильного) та інженерного обладнання, яке експлуатується, в наслідок його морального зносу;

В. перебудова існуючих об'єктів і споруд (будов) цивільного або виробничого призначення з метою поліпшення умов проживання, експлуатації, надання послуг, збільшення і покращення якості продукції, пов'язана зі зміною геометричних розмірів, функціонального призначення, заміною окремих конструкцій та їх елементів, зміною основних техніко-економічних показників.

Практичні завдання:

Мета. Формування практичних навичок щодо визначення обов'язкових характеристик готелів для присвоєння певної категорії.

Ви працюєте аудитором Центру з сертифікації та стандартизації послуг і здійснюєте моніторинг організаційно-виробничої діяльності з метою підтвердження відповідності системи забезпечення якості готельних послуг, вимогам нормативних документів щодо безпеки за вимогам певної категорії.

Користуючись ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги». ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів». ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація», обґрунтуйте та визначте категорію готелів, організаційно-виробнича характеристика яких наведена нижче.

Вихідні дані до вирішення практичного завдання

1. В готелі площа двомісного номера 14 м², окремий від службового вхід, автостоянка, що охороняється, цілодобовий підйом і спуск на ліфті, двері із внутрішнім запобіжником. Оснащення меблями: односпальне ліжко - 90×200 см, двоспальне ліжко 160×190 см. Телефонний зв'язок прямий з міською мережею у 100% номерів. Санвузол у 100% номерів. Телефонний апарат в апартаментах у кожній кімнаті.

2. У готелі – 100% місць в одно- і двомісних номерах; двері і замки із внутрішніми запобіжниками і замком підвищеної надійності. Надаються наступні послуги: швейцар, обов'язкове цілодобове піднесення багажу, щоденне прибирання номера покоївкою з обов'язковим контролем за його станом, щоденна зміна постільної білизни й рушників, чищення взуття персоналом готелю, послуги бізнес-центру. Площа санвузла – 4 м², однокімнатного двомісного номера – 20 м² (після реконструкції).

3. Персонал готелю вільно володіє однією з іноземних мов. В номерах готелю двоспальні ліжка розміром 160×200 см; килими та/або килимовими покриттями, крісла для відпочинку на кожного гостя, рекламні матеріали, у ванній кімнаті лазневий халат та тапочки. У готелі є плавальний басейн і сауна, приміщення для переговорів, комп'ютери, телефакс.

4. Готель має окремий від службового вхід для споживачів готельних послуг, цілодобовий підйом і спуск на ліфті, в дверях замки із внутрішнім запобіжником, холодильник у багатокімнатних номерах. Готель пропонує наступні послуги: щоденне прибирання номера покоївкою, зміна постільної білизни один раз у три дні, надання праски, гладильної дошки, зміна рушників один раз у три дні. У готелі є приміщення для перегляду телепередач, внутрішній телефонний зв'язок в 100% номерів, санвузол розташований не менш, ніж в 50% номерів.

5. Будинок готелю має освітлювану вивіску й емблему, вхід для споживачів готельних послуг з козирком для захисту від атмосферних опадів і повітряно-тепловою завісою. У готелі є гараж, стаціонарний генератор, що забезпечує роботу всього енергоспоживчого устаткування, устаткування для додаткової фільтрації води, прямий телефонний зв'язок на 100% номерів. Номери обладнані міні-барами й міні-сейфами, інформаційними матеріалами на іноземних мовах. У готелі є спортивно-оздоровчий центр, сніданок закінчується до 11.00, обслуговування харчуванням у номері цілодобово.

6. Місця загального користування готелю обставити меблями й іншим обладнанням, що відповідає функціональному призначенню приміщення, мають спеціальне покриття на підлозі. При готелі є кімната побутового обслуговування. Готель надає наступні послуги: служба прийому працює цілодобово, збирання ліжок покоївкою, хімчистка: виконання замовлень протягом 12 годин, вручення гостям кореспонденції й ін. Внутрішній телефонний зв'язок на 100% номерів, зміна постільної білизни один раз у п'ять днів, рушників один раз у три дні.

7. Готель пропонує наступні послуги: дрібний ремонт одягу, вручення кореспонденції гостям, хімчистка: виконання замовлення протягом доби, щоденне прибирання номера покоївкою, зберігання цінностей у сейфі адміністрації, зберігання багажу, цілодобовий обмін валюти, оренда автомашини, бронювання квитків па різні види транспорту. Початок сніданку не пізніше 7.00. Є окремі приміщення для надання послуг харчування: ресторан з декількома залами, окремими кабінетами, банкетними залами й нічним клубом. У готелі є медичний кабінет, приміщення для переговорів, комп'ютери, телефакс. Номери оснащені електронними засоби контролю за безпекою.

8. Персонал готелю має формений одяг, службові значки, вільно володіє однією з іноземних мов, має професійну підготовку, що відповідає виконуваний роботі. Готельні номери оснащені інвентарем і предметами санітарно-гігієнічного призначення: поличками для засобів гігієни, утримувачами для рушників й гачками для одягу, туалетним милом, махровим простирадлом в апартаментах, рушниками (не менш трьох, у тому числі лазневим). Площа однокімнатного одномісного номера - 10 м².

9. Готель має технічне оснащення: радіоприймач, кольоровий телевізор у кожному номері, телефонний апарат в апартаментах у кожній кімнаті. Водопостачання: гаряче від резервної підстанції на час аварії; є устаткування для додаткової фільтрації води; кондиціювання повітря у всіх приміщеннях цілорічно, радіотрансляція у всіх приміщеннях, включаючи ліфти; площа однокімнатного одномісного номера - 12 м².

10. Санвузол у номері готелю представлений додатковим туалетом для багатокімнатних номерів. Номерний фонд представлений 100% місць в одно- і двомісних номерах. Мінімальні розміри ліжок: односпальні - 90×200 см, двоспальні 200×200 см. Додаткові послуги різноманітні, у тому числі вечірня підготовка номера, підігрів підлоги у ванній кімнаті, телефонний апарат у ванній кімнаті, паркування (персоналом готелю) і подача з гаража (зі стоянки) до під'їзду автомобіля гостям.

11. Технічне оснащення готелю: двері й замки із внутрішнім запобіжником, звукоізоляція на рівні 35дБ, телевізори в багатокімнатних номерах. Номери оснащені односпальними ліжками розміром 80×190 см і двоспальними - 160×190 см. Санітарні кімнати також розташовані поблизу суспільних приміщень. Номерний фонд представлений 60% місць в одно- і двомісних номерах, не менш 25% номерів мають санвузол у номері.

12. У номерному фонді готелю є багатокімнатні номери (апартаменти). Інформаційні матеріали в номері представлені телефонним довідником, переліком додаткових готельних послуг, рекламними матеріалами з туристичною й іншою інформацією. Бізнес-центр пропонує наступні послуги: електронні засоби зв'язку, копіювальну техніку. Готель має у своєму розпорядженні стаціонарний генератор, що забезпечує основне висвітлення й роботу встаткування (у тому числі ліфтів) протягом доби. Площа одномісного однокімнатного номера - 10 м², двомісного - 14 м².

13. Готель має загальну площу двомісного номера 14 м², окремий від службового вхід, автостоянку з охороною, цілодобовий підйом і спуск на ліфті, двері із внутрішнім запобіжником. Освітлення: від стельового світильника, приліжкового світильника, настільної лампи; телефонний апарат в апартаментах у кожній кімнаті. Оснащеність меблями: односпальне ліжко – 90х200 см, двоспальне – 160х190 см. Телефонний зв'язок: прямий телефон з міською, міжміською, міжнародною мережею (пряма в 100% номерів.) Санвузол – у 100 % номерів.

14. Персонал готелю вільно володіє однією з іноземних мов. Номера готелю оснащені: двоспальними ліжками розміром 160х200 см, килимами або килимовим покриттям підлоги, кріслом для відпочинку на кожного гостя, рекламними матеріалами, халатом банним, тапочками банними. У готелі є плавальний басейн і сауна, приміщення для переговорів, комп'ютери, телефакс.

15. Готель має окремий від службового вхід для гостей, цілодобовий підйом і спуск на ліфті, двері і замки з внутрішнім запобіжником, холодильник у багатокімнатних номерах. Готель пропонує наступні послуги: щоденне прибирання номера покоївкою; зміна постільної білизни один раз на три дні; надання праски, гладильної дошки; зміна рушників один раз на три дні. У готелі є приміщення для перегляду телепередач, внутрішній телефонний зв'язок у 100% номерів, санвузол, розташований не менш ніж у 50% номерів.

ТЕМА 2. Розміщення готелю на земельній ділянці.

План

2.1. Основні вимоги до розміщення готелів.

2.2. Типологія готельних споруд та їх розміщення.

Ключові слова: земельна ділянка, готель, господарча зона, майданчик

2.1. Основні вимоги до розміщення готелів

Готельні комплекси є складними, часто унікальними спорудами, тому їх розміщення в планувальній структурі міста є відповідальним процесом.

Функціональне призначення готелів істотно впливає на їхнє розташування в планувальній структурі міста. Містобудівний аналіз розміщення готелів у планувальній структурі великих та найбільших міст дозволяє виділити кілька характерних прийомів їх розташування:

- у центрі міста;
- на територіях, що прилягають до центра;
- у центрі житлових районів і мікрорайонів;
- на межі міста;
- за межами міста.

Готельні комплекси являють собою складні, найчастіше унікальні споруди. їхнє розміщення в планувальній структурі міста є складним і відповідальним процесом. Вибір ділянки для розташування готельного комплексу визначається багатьма факторами.

Ділянка, що обирається для будівництва готельного комплексу, насамперед повинна мати достатню площу території з урахуванням специфіки експлуатації готельного комплексу і його місткості. Бажано, щоб ділянка мала прямокутну форму і не більш ніж із двох сторін була обмежена магістральними вулицями. Недоцільне розташування готельних комплексів на ділянках з гострими кутами, що ускладнить процес проектування і будівництва готелю.

Площа ділянки визначається завданням на проектування або проектом з урахуванням умов розміщення, характеру міського середовища, функціонального складу і категорії готелів. При проектуванні готелів і готельних комплексів (крім мотелів) їх ділянки рекомендується розміщувати в пішохідній досяжності від станцій метрополітену (в радіусі 700 м) або зупинок громадського транспорту (в радіусі 300-500 м).

Ділянка, що пропонується для розміщення готелю, повинна відповідати вимогам санітарно-епідеміологічних правил і гігієнічних нормативів щодо рівнів природних та штучних радіонуклідів, вмісту потенційно небезпечних для людини хімічних і біологічних речовин у повітрі, ґрунті, негативних фізичних факторів (шум, вібрація, інфразвук, електромагнітні поля тощо) та інших. Розміщення й об'ємно-просторове рішення будинків готелів повинні

відповідати вимогам ДБН 360, ДБН В. 1.4-2.01, ДБН В.1.1-7, ДБН В.2.2-9, ДБН В.2.2-15, ДБН В.2.2-17, ДБН В.2.3-4, ДСП 173, ДСанПіН 239, СанПіН 2605, СанПіН 3077 і ДБН В.2.2-20:2008.

Відкритий майданчик для короткочасної стоянки біля головного входу проектується з розрахунку одночасного розміщення не менше п'яти автомобілів. Площу ділянки для стоянки одного автомобіля на автостоянках слід приймати відповідно до вимог ДБН В.2.3-15. На ділянках готелів повинні бути передбачені індивідуальні стоянки для інвалідів (із розрахунку 10 %, але не менше одного машино-місця), максимально наближені до входу у будинок, і спеціальні пристрої (пандуси, підйомники), що забезпечують доступність для маломобільних груп населення громадських зон будинків і території готелю згідно з ДБН В.2.2-17

Крім того, для служби постачання численних різноманітних груп приміщень готелю (ресторани, торгівля) має бути створений цілий ряд спеціальних допоміжних і складських зон, що вимагають індивідуального під'їзду вантажного транспорту та організації незалежного їхнього завантаження, розвантаження, зберігання товарів.

До ділянок для розташування готелів слід пред'являти й архітектурно-ландшафтні критерії: наявність озеленення, водних поверхонь, рельєфу. Бажано, щоб поруч з готелем розташовувався парк, сад або сквер.

У складі ділянки повинні бути передбачені:

- облаштовані майданчики перед входами в приміщення громадського і житлового призначення (з розрахунку не менше 0,25 м² на одного проживаючого);

- майданчики для стоянки автомобілів;
- майданчики для тимчасового паркування автомобілів та автобусів;
- внутрішні наскрізні проїзди, під'їзди до головного та інших входів до готелю, в'їзди в підземні гаражі або стоянки (шириною 7,0 м при двосторонньому русі);

- господарська зона, ізольована від зони гостей, з проїздом для вантажного транспорту шириною не менше 4,5 м і з поворотною майданчиком розміром не менше 12,0 x 12,0 м, з під'їздами автотранспорту до розвантажувальних майданчиків і дебаркадерам.

Розташування готелів на території міста визначається в складі або на підставі Генерального плану розвитку міста, містобудівних планів розвитку територій адміністративних районів, проектів планування територій міста.

При проектуванні планування і забудови готелів слід дотримуватися:

- інтенсивність використання території, диференційовану для центрального ядра міста, міських вузлів, прилеглої до магістральної і міжмагістральних територій;

- кількісне співвідношення територій або фонду різного функціонального призначення, відповідне функціонально - планувального утворення;

- вимоги охорони пам'яток історії та культури, збереження історичного планування і забудови;
- вимоги охорони навколишнього середовища і територій природного комплексу (ПК);
- санітарно - гігієнічні норми і вимоги пожежної безпеки.

Готельно-ресторанний комплекс включає кілька функціональних зон:

- Зона проживання та культурно-побутового обслуговування;
- Адміністративно-господарська зона;
- Зона громадського харчування (торгова зона);
- Зона технічного обслуговування.

Зона проживання та культурно-побутового обслуговування включає різні типи установ готельно-ресторанних комплексів, спортивні майданчики, плавальний басейн, стоянки для автомобілів, зелені насадження громадського користування. Зона громадського харчування відноситься до зони ресторану або кафе та складається з літнього майданчику, іноді з окремими під'їзними шляхами та автостоянкою.

Зона технічного обслуговування включає господарський двір (майданчик).

Планувальне рішення ділянки залежить від технологічної послідовності розміщення функціональних зон щодо автодороги (магістралі), рельєфу місцевості, положення в системі міста тощо. Адміністративно-господарську зону і зону технічного обслуговування розміщують безпосередньо біля дороги; потім – зону громадського харчування, а в глибині ділянки - зону проживання та курортно-масового обслуговування.

Головним чинником, основою об'ємно-планувальних вирішень готельного підприємства, його будівель і споруд є функціональне призначення, тобто та діяльність (функціонально-технологічний процес), заради якої будується готельне підприємство. Функціонально-технологічний процес так само визначає кількість людей, що беруть в ньому участь, устаткування, меблі, впорядкування і організацію внутрішнього простору.

У зв'язку з постійно-змінними вимогами споживачів готельних послуг і розвитком науково-технічного прогресу змінюються і функціонально-технологічні процеси, що протікають в готельних підприємствах, і що призводить до зміни або змішування різних типів готельних підприємств.

У кожному готельному підприємстві окремі приміщення або їх групи виконують різні функції, тому дуже важливе виявлення взаємозв'язку між окремими приміщеннями (або їх групами) при збереженні їх чіткого функціонального розмежування. Разом з існуючими умовами функціонально-технологічних процесів, що відбуваються в готельному підприємстві, раціонального переміщення і зосередження людей, ергономічного розміщення устаткування і меблів, архітектурна організація внутрішнього простору враховує духовні потреби людини і закономірності естетичної дії внутрішнього простору на нього.

Формоутворення основних і другорядних приміщень, їх поєднання залежить від функції цих приміщень. Виділяють два основні методи побудови архітектурно-планувальної композиції залежно від вимог, що пред'являються до формування внутрішнього простору.

Перший метод ґрунтується на чіткому розподілу всіх приміщень на однорідні функціональні групи і елементи функціональних зв'язків. Система організації діяльності в такій будівлі відповідає внутрішнім просторам. Залежно від функції внутрішні простори можуть об'єднуватися по горизонталі – розгорнена на горизонтальній площині архітектурно-планувальна композиція (наприклад, мотелі) і вертикалі – компактна, з вертикальною організацією зв'язків між групами внутрішніх просторів (багатоповерхові готелі).

Другий метод ґрунтується на універсальності і багатоцільовому використанні внутрішнього простору шляхом створення єдиного великого гнучкого внутрішнього простору з простим контуром об'єму. В даному випадку функціональні групи або зони формуються за рахунок розділення простору спеціальними конструкціями – мобільними перегородками. Залежно від необхідності здійснення того або іншого функціонально-технологічного процесу можна легко провести зміни шляхом розташування перегородок в необхідному порядку. Даний варіант використовують при зміні просторів в готельних і ресторанних приміщеннях, коли треба в одному приміщенні провести різні заходи (наприклад, провести банкет окремо від всіх гостей готелю для учасників наукового симпозіуму); проведення виставок і ярмарок на основі використання площі готельного підприємства, коли великий простір розбивають на зони, тобто формують окремі приміщення для різних учасників заходу.

Угрупування внутрішніх просторів також впливає на композиційне вирішення готельної будівлі. В одних випадках, коли ядро композиції розташовують по осі симетрії, а другорядні приміщення групують навколо нього, формується симетрична схема. В інших, коли ядро композиції розташовують не централізовано, а супідрядні елементи вільно групують по відношенню до нього, створюється асиметрична композиційна схема.

Залежно від характеру функціональних процесів угрупування приміщень повинне враховувати:

- взаємозв'язки приміщень, що вимагають безпосереднього сполучення приміщень (наприклад, ресторанний зал, вестибюль і гардероб і т.п.);
- взаємозв'язки приміщень за допомогою горизонтальних і вертикальних комунікацій (коридори, сходи, ліфти та ін.).

Один і той же функціональний процес може мати декілька раціональних схем організації внутрішнього простору або об'ємно-планувальних схем. Вибір певної планувальної схеми визначають характером функціональних процесів, але у всіх випадках структура середовища повинна відповідати структурі функцій.

Відомі можливі поєднання просторів усередині будівлі зводяться до шести основних схем: осередкова, коридорна, анфіладна, зальна, павільйонна і змішана або комбінована (рис.).

Осередкова схема складається з частин, в яких функціональні процеси проходять в невеликих рівнозначних просторових осередках (наприклад, номерах в готелі). Самостійно функціонуючі осередки можуть мати загальні комунікації, що пов'язують їх із зовнішнім середовищем.

Коридорну схему утворюють з порівняно невеликих осередків (готельних номерів), що вміщують частини єдиного процесу і зв'язаних загальною лінійною комунікацією – коридором. Осередки можуть розташовуватися з однією або з двох сторін комунікаційного коридору.

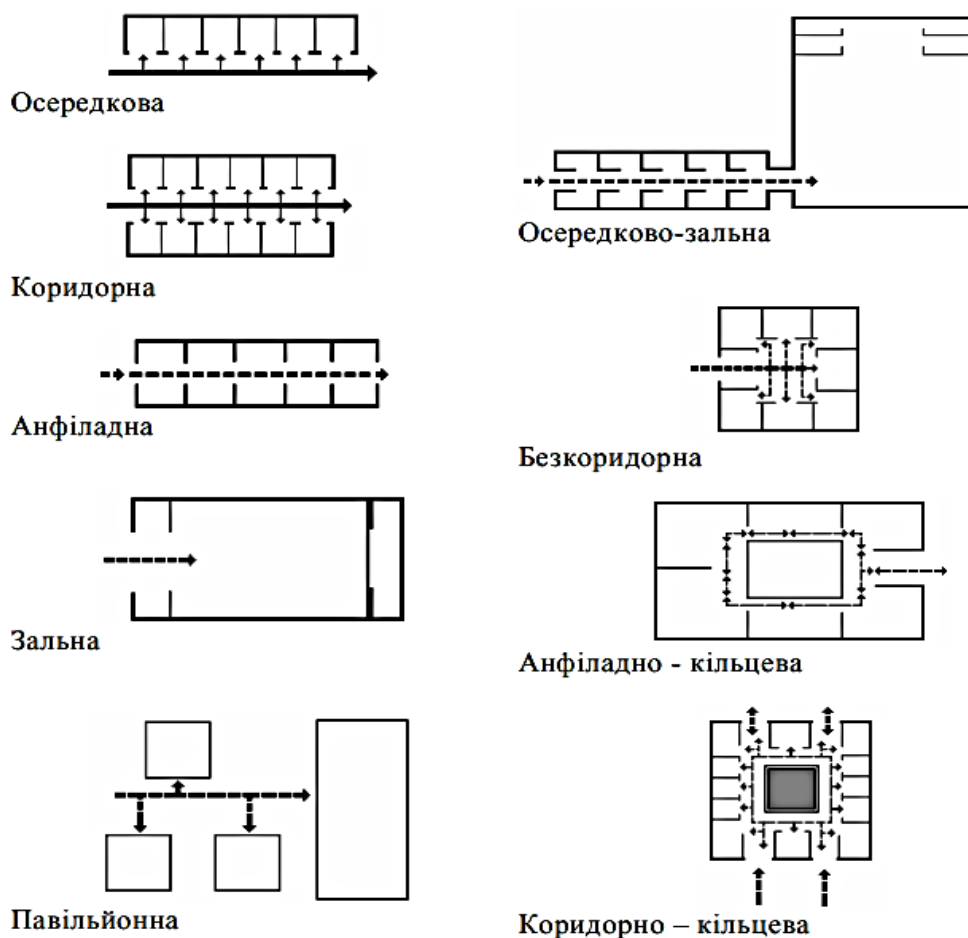


Рисунок – Угрупування приміщень

Анфіладну схему формують з ряду приміщень, розташованих одне за одним і об'єднаних між собою наскрізним проходом. Таку схему використовують при єдності функціонального процесу, що вимагає лише незначного ступеня розподілу його частин, що розкриваються одна в одну. Анфіладну схему застосовують при проведенні виставок і ярмарок, в будівлях музеїв, в деяких типах магазинів і підприємств служби побуту салонного типу.

Зальна схема заснована на створенні єдиного простору для функцій, що вимагають великих нерозаподільних площ, що вміщують масу відвідувачів. Зальна схема характерна для видовищних, спортивних будівель і т.п. В

готельному господарстві таку схему часто використовують в конгрес – готелях, в ресторанах, які мають в своєму розпорядженні великі площі для проведення виставок, ярмарок, симпозіумів.

Павільйонна схема побудована на розподілі приміщень або їх груп в окремих об'ємах-павільйонах, зв'язаних між собою єдиним композиційним рішенням (генеральним планом), наприклад, в будинки відпочинку і курортні готелі з павільйонами спальних корпусів, котеджами і т.п.

Зальну схему зазвичай доповнюють групи другорядних приміщень, що мають коридорну або анфіладну схеми. У таких випадках створюють комбіновані схеми шляхом поєднання і спільного використання перерахованих вище схем (безкоридорну, коридорне кільце, анфіладне кільце, осередково-зальна). У таких закладах як, наприклад, клуби, спортивні комплекси, басейни, змішана схема викликає складність функціональних процесів.

Перераховані вище схеми формування простору усередині будівель є основою формування різних композиційних схем готельних будівель і комплексів: компактною, розчленованою і протяжною (лінійною), де компактна композиційна схема включає зальну і комбіновану групи приміщень; протяжна базується на коридорній і анфіладній групах приміщень, а розподілена формується, ґрунтуючись на принципі павільйонної системи.

В межах великих просторів, що характеризуються безліччю різноманітних внутрішніх просторів проводять функціональне зонування – розбиття на зони з однорідних груп приміщень, керуючись їх функціональним призначенням і внутрішнім взаємозв'язком.

Розрізняють два види *функціонального зонування*: *вертикальне і горизонтальне*. При *горизонтальному зонуванні* всі внутрішні простори розташовуються в горизонтальній площині і об'єднуються в основному горизонтальними комунікаціями (коридорами, холами, галереями та ін.). При *вертикальному зонуванні* простори розташовуються за рівнями (поверхам або ярусам) і зв'язуються між собою вертикальними комунікаціями (сходи, пандуси, ліфти, ескалатори і т.д.), які, як правило, є тут основними.

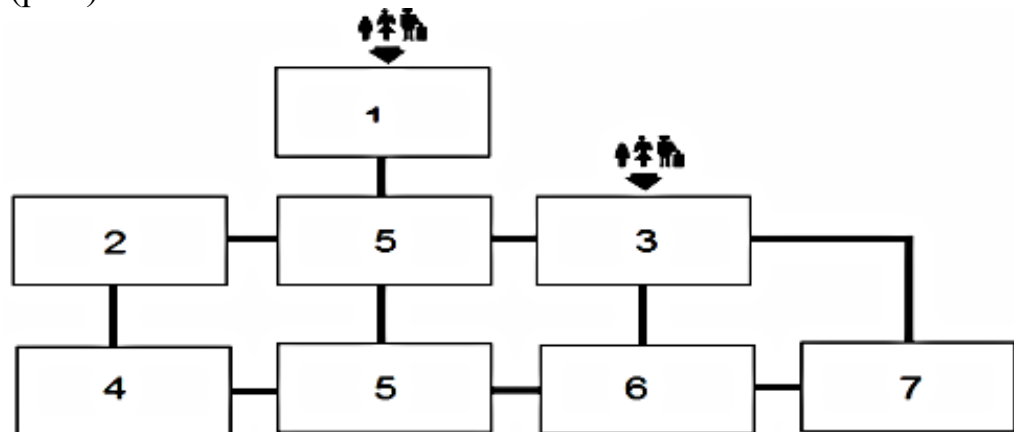
Функціональне зонування проводять на основі загальної ідеї архітектурно-планувальної композиції і функціонально-технологічної організації приміщень готельної будівлі або комплексу. У крупних готельних підприємствах зустрічаються обидва види функціонального зонування.

Організацію плану готельної будівлі визначають розташуванням і взаємозв'язком ядра (найзначніше – за функціями і розмірами приміщення) із структурними елементами і групами приміщень по горизонталі в площині поверху і вертикалі між поверхами.

Основними функціональними елементами в готельному підприємстві є:

- вестибюльна група або група приймально-допоміжних приміщень;
- група приміщень адміністрації;
- група житлових приміщень готельного підприємства;
- група службових, господарських приміщень;

- група приміщень інженерного устаткування готелю;
- група приміщень підприємств ресторанного господарства. Проте залежно від типу і категорії засобу розміщення можуть додаватися і інші групи приміщень (рис.):



1 – вестибюльна група; 2 – група приміщень адміністрації; 3 – група торгівельно-побутового обслуговування; 4 – група службових та господарських приміщень; 5 – група житлових приміщень; 6 – група підприємств ресторанного господарства; 7 – група приміщень дозвіллево-анімаційного призначення та рекреації

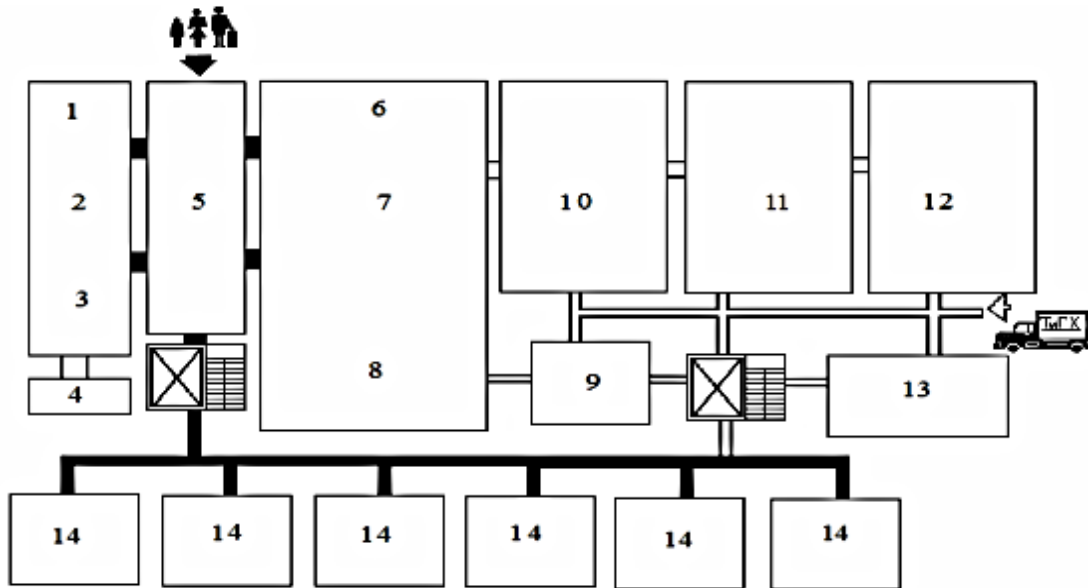
Рисунок – Функціональна структура курортного готелю

- групи приміщень культурно-масового обслуговування і рекреації;
- група приміщень торгово-побутового обслуговування;
- група приміщень лікувально-діагностичного призначення.

Так само, як і в готельних підприємствах, в санаторіях і інших курортних установах організація взаємозв'язку всіх функціональних груп визначає архітектурну композицію приміщень. У таких установах **розрізняють три композиційні прийоми:**

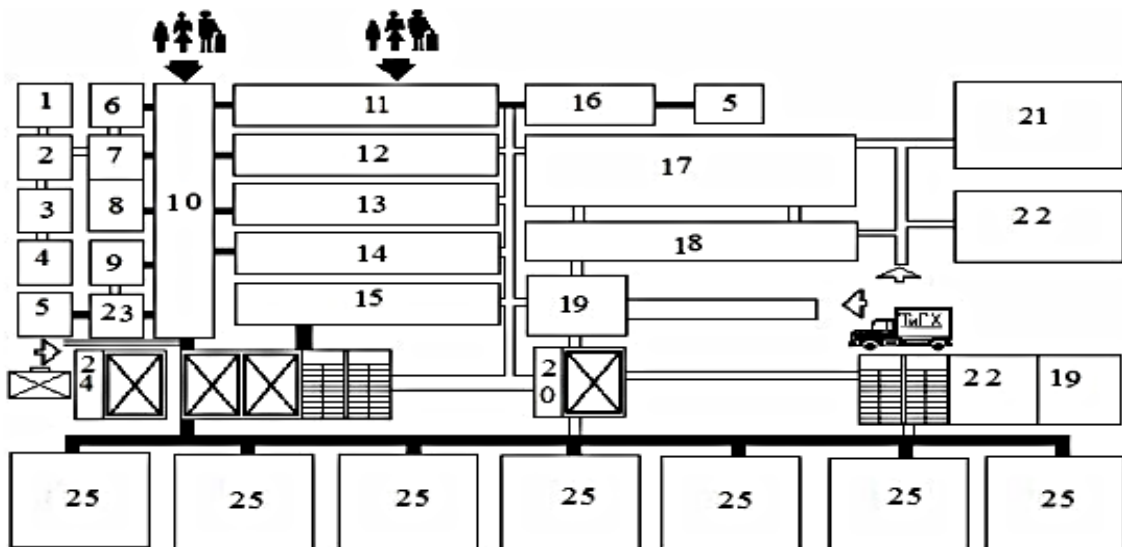
1) централізована композиція – всі групи, за винятком господарської, розміщують в одній будівлі. Така композиція характерна для готельних підприємств, що розташовані в межах міста на обмеженому просторі та дає можливість компактно розташувати різноманітні комунікації;

2) блокова композиція – основні групи приміщень (житлова група, групи ресторанного господарства, культурно-масового обслуговування і рекреації, лікувально-діагностична) розташовуються в окремих корпусах, сполучених між собою переходами. Дану композицію використовують при спорудженні будівель санаторно-курортних установ (особливо цілорічного функціонування);



1- адміністрація; 2 – черговий адміністратор; 3 – портсьє; 4 – телефонна станція; 5 – вестибюль; 6 – бар; 7 – зал для споживання сніданків; 8 – буфет; 9 – роздаткова; 10 – заготівельна; 11 – склади; 12 – підсобні приміщення; 13 – приміщення для персоналу; 14 - номери

Рисунок – Схема функціональної організації малого готелю середньої категорії

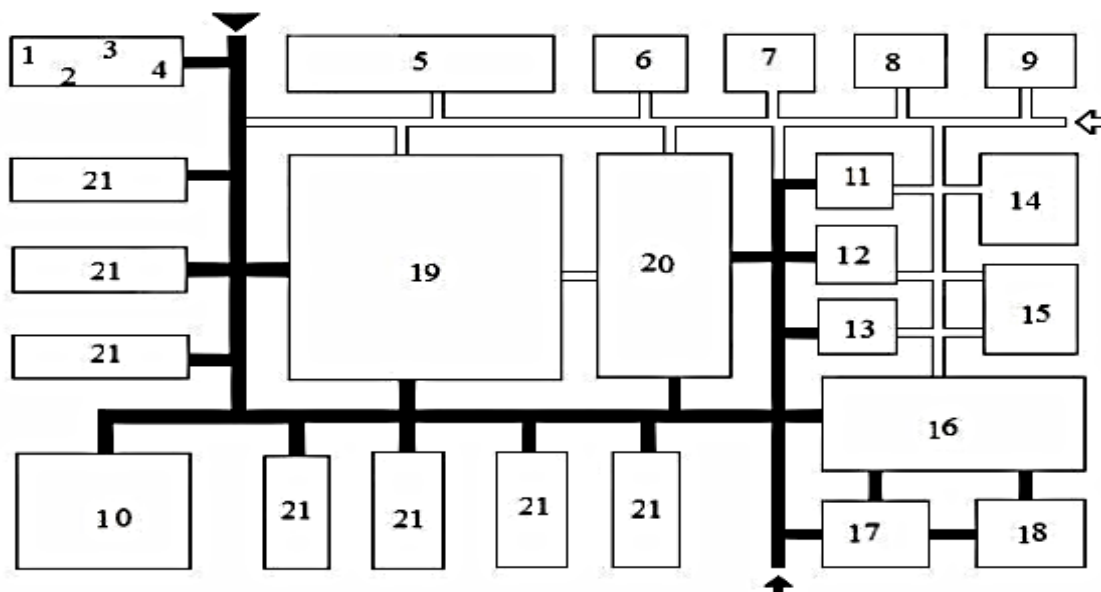


1 – дирекція; 2 – бухгалтерія; 3 – каса; 4 – телефонний пункт; 5 – вбиральня; 6 – адміністрація; 7 – черговий адміністратор; 8 – портсьє; 9 – щитова; 10 – вестибюль; 11 – ресторан; 12 – кафе-бар; 13 конференц-зал; 14 – клубна зона; 15 - зала для сніданків; 16 – гардероб; 17 – кухня; 18 – заготівельна; 19 – приміщення персоналу; 20 – роздавальна з ліфтом підйомником; 21 – склад; 22 – гараж; 23 – підсобні приміщення; 24 – зберігання багажу; 25 - номери

Рисунок – Схема функціональної організації висококомфортабельного готелю великої місткості

3) павільйонна композиція – основні групи приміщень знаходяться в окремих будівлях – павільйонах, які не пов'язані між собою. Перевагою павільйонної композиції є максимальне наближення відпочиваючих, що проживають в окремих будиночках, до природного оточення. Але така композиція вимагає значного подовження комунікаційних і інженерних

мереж, тому використовують при будівництві сезонних (літніх) установ відпочинку (бази відпочинку, кемпінги, молодіжні табори).



1 – черговий адміністратор; 2 – адміністрація; 3 – директор; 4 – бухгалтерія; 5 – приміщення персоналу; 6 – пральня; 7 – котельня; 8 – склад; 9, 10 – підсобні приміщення; 11 – апартамент-готель; 12 – пошта; 13 – кіоски; 14 – склад; 15 – заготівельна; 16 – ресторан; 17 – кафе; 18 – бар; 19 – спортивні споруди; 20 – кінотеатр; 21 – житлові корпуси готелю

Рисунок – Схема функціональної організації комплексу готелів в рекреаційній зоні, де для кожної функції виділена окрема будівля

2.2. Типологія готельних споруд та їх розміщення

Поєднання факторів формування архітектурно-планувальних форм в конкретному випадку зумовило виникнення різних типів конструкцій готельних споруд. У типології готельних споруд згідно архітектурно-планувальних форм доцільно приймати до відома два критерії: по-перше, розташування і зв'язок між основними функціональними приміщеннями; друге, планування згідно певної геометричної форми.

Готельні споруди в розташуванні і зв'язку між основними архітектурно-просторовими приміщеннями у плануванні поділяються на такі типи:

– *Централізоване планування* – найбільш поширений серед міських готельних засобів розміщення тип планування з характерним розташуванням основних функціональних приміщень в одній споруді, на одному або різних рівнях.

Централізоване планування готелів типово в першу чергу для міст із щільною забудовою і обмеженими можливостями просторового розширення для закладу розміщення. Зокрема, такий архітектурно-планувальний підхід типовий для готелю «Дніпро» в Києві, «Дністер» у Львові, «Вежа ліонського кредиту» в Ліоні (Франція) та ін. Основні і допоміжні функціональні ланки в готелях з таким плануванням найчастіше розташовуються на перших (підвальних) або верхніх поверхах.

– *Блокове планування*. Готелі цього типу планування характеризуються

розташуванням основних функціональних приміщень в різних просторово відділених спорудах – блоках, між якими здійснюються стійкі взаємозв'язки. Блоковий тип планування в першу чергу характерний для готельних комплексів значної місткості та обсягу послуг, що надаються просторово відокремленими спеціалізованими структурними ланками.

Розрізняють *розосереджений, заблокований і павільйонний* підтипи блочної моделі планування. Наприклад, у готельному комплексі «Альва Донна», з типовим блочним плануванням, основні функціональні комплекси – житлові та ресторани розташовані окремо.

Подіумне планування характеризується злиттям воедино горизонтального корпусу, сформованого з приміщень загального користування, і вертикального, що виконує функції житлової частини будинку. Подіумний підхід новий в плануванні готельних споруд, він використовується в архітектурі з середини ХХ ст. і найбільш характерний для готелів середньої та високої категорії значної місткості, які займають значну територію і мають декілька під'їздів. Зокрема, цей тип планування типовий для готелів «Русь» в Києві, «Європа» в Будапешті (Угорщина), «Sokos Hotel Viru» в Таллінні (Естонія) і т.д.

Згідно використання в будівництві готелю основних геометричних форм, виділяються такі типи планування:

– *Спрошене планування*. Ця модель планування представлена у формі прямокутника і є найбільш поширеною серед готельних споруд. Зокрема такий тип характерний для готелю «Radisson Edwardian Mercer Street» в Лондоні, «Sokos Hotel Viru» в Таллінні (Естонія), «Дніпро» в Києві і т.д.

– *Компактне планування* характеризується використанням різних геометричних форм: у формі квадрата – готель «Київ» у столиці України, трикутника – готель «Бурдж аль-Араб» в Дубаї (ОАЕ), багатокутника – готель «Grand Pacific Le Daiba» в Шігасакі (Японія), коло – готель «Казахстан» в Алма-Аті, кільця – готель «Вежа ліонського кредиту» в Ліоні (Франція).

– *Ускладнене планування*, пов'язане з різним блокуванням номерів і житлових поверхів із зміщенням від прямолінійного, трапеція-подібного, криволінійного типів: Т-подібне блокування – готель «Роял-Гарден» в Лондоні (Великобританія), П-подібне – готель «Гранд-готель» у Варшаві (Польща), Н-подібне – готель «Роял» в Осаці (Японія), Х-подібне – готель «Прибалтійський» в Санкт-Петербурзі (Росія), хрестоподібна – готель «Познань» в Познані (Польща), трилисник – готель «Нью-Отані» у Токіо (Японія), Z-подібне – готель

«Російський пам'ятник» у Софії (Болгарія), ступінчаста зі зміщенням житлових поверхів або номерів – готель «Братислава» в Києві, «Салют» в Москві (Росія) тощо.

– *Атріумне планування* пов'язується з внутрішньою застеленою галереєю спрощеного або ускладненого типу: прямокутне з внутрішнім двориком – готель «Шератон» в Сіетлі (США), квадратне – готель «Рідженсі-Хайатт» в Атланті і Чикаго (США), трикутне – готель «Ель-Мансур» в

Касабланці (Марокко) та ін.

Сучасні готельні комплекси покликані створити комфортні умови проживання гостя та забезпечити комплекс додаткових послуг. Це перетворює готелі в поліфункціональні споруди. Поліфункціональність означає, що в одній будівлі об'єднано різні типи функціональних приміщень.

Приміщення готелів можна розділити на чотири основні групи:

- житлові;
- адміністративно-господарські;
- приміщення громадського призначення;
- інженерно технічні та підсобні.

Структуру приміщення в готельних комплексах визначають за його категорією, розмірами, особливостями, які забезпечують комфорт для гостей, та умовами праці персоналу.

Житлові приміщення виконують основну функцію – надають умови для проживання, нічліг і харчування. Ці типи приміщень представлено номерами різної цінової категорії, ємності та пов'язаними приміщеннями побутового використання. До них відносять усі типи номерів незалежно від категорії готельного комплексу та його типу, приміщення побутового обслуговування, усі коридори, усі холи, вітальні. Це основний блок приміщень.

До адміністративно-господарських приміщень відносять приміщення, що дозволяють виконувати управління готельним комплексом, здійснювати інженерне й господарське обслуговування. До них також входять вестибюль і комунікації у структурі названих приміщень.

До групи громадських приміщень відносять приміщення, які створюють умови для технологічного процесу створення і споживання продукту готельного бізнесу. Це приміщення спортивно-оздоровчі, культурно-масові, спортивні, розважальні.

До інженерно-технічних і підсобних приміщень відносять приміщення, що забезпечують простір праці та побуту для персоналу, створюють умови для функціонування інженерних, технічних систем (майстерні, комори, приміщення пралень, сортування брудної білизни тощо). Важливим елементом проектування готельних комплексів є організація внутрішнього простору.

У готельних комплексах кожне приміщення або групи приміщень виконують певну функцію. Тому надзвичайно важливим є виявлення зв'язку між приміщеннями або групою приміщень і збереження їх чіткого розмежування по функції. Архітектурна організація внутрішнього простору ставить перед собою завдання врахувати потреби людини та дію внутрішнього простору на неї.

Групи внутрішніх просторів також впливають на композиційне рішення всієї будівлі. У деяких випадках ядро композиції розташований симетрично, а допоміжні приміщення знаходяться навколо ядра, а в певних випадках всі елементи розташовані довільно і формують асиметричну композицію.

Питання для самоконтролю:

1. Які основні принципи необхідно враховувати при розміщенні закладів готельно-ресторанного господарства?
2. З яких основних зон складається ділянка готелю?
3. Які є особливості функціонального розподілу території готелю?
4. Які є встановлені вимоги щодо розміщення готелів?
5. Які є встановлені вимоги щодо розміщення ресторанів?
6. Які існують архітектурно-планувальні композиції готелів?
7. Які особливості сприйняття інтер'єру?
8. Які принципи організації інтер'єрного простору?
9. Які є композиційні засоби дизайну інтер'єру?
10. Які є засоби формування простору інтер'єру?
11. Які сучасні архітектурні концепції готельних споруд?

Тести:

1. Розміри сторін 210x297 відповідають формату:

- А. А0
- Б. А1
- В. А2
- Г. А3
- Д. А4

2. Масштабом зменшення серед зазначених буде...

- А. 2:1
- Б. 1:1
- В. 1:2
- Г. 100:1
- Д. жодної правильної відповіді

3. Умовну нульову позначку на кресленнях позначають як...

- А. 0
- Б. 0,0
- В. 0,00
- Г. 0,000
- Д. 0,0000

4. Осі, що визначають розміщення капітальних стін або опор називають...

- А. основними
- Б. прив'язочними
- В. координаційними
- Г. капітальними
- Д. жодної правильної відповіді

5. Для житлових і громадських будівель січну площину планів розміщують ...

- А. в межах підлоги
- Б. в межах віконних і дверних прорізів
- В. в межах фундаментів
- Г. в межах покрівлі

Д. жодної правильної відповіді

6. *Графічний конструкторський документ, що визначає конструкцію виробу, а також містить відомості, необхідні для розроблення, виготовлення, контролю, монтажу й експлуатації виробу, включаючи його ремонт називають*

А. ескіз

Б. технічний рисунок

В. креслення

Г. наочне зображення предмету

Д. аксонометрія

7. *Нижня частина стіни над фундаментом до рівня підлоги першого поверху називається...*

А. карніз

Б. пілястра

В. відмостка

Г. цоколь

Д. жодної правильної відповіді

8. *Готельні підприємства відносяться до:*

А. виробничих будівель;

Б. житлових будівель цивільного призначення;

В. житлових будівель громадського призначення.

9. *Що таке функціональність готельного підприємства:*

А. повна відповідність споруди своєму призначенню;

Б. споруда повинна забезпечувати необхідну надійність при її повноцінному використанні;

В. будівлі, що проектуються, повинні гармонійно вписуватися в генплан міста.

10. *Що таке міцність готельного підприємства:*

А. повна відповідність споруди своєму призначенню;

Б. споруда повинна забезпечувати необхідну надійність при її повноцінному використанні;

В. будівлі, що проектуються, повинні гармонійно вписуватися в генплан міста.

11. *Блокова система забудови - це:*

А. система забудови, при якій громадська та житлова частини знаходяться в обсязі однієї будівлі;

Б. система забудови, при якій готельне підприємство розділене на кілька корпусів, з'єднаних між собою;

В. коли систему забудови складають окремо розташовані будинки.

12. *Централізована система забудови - це:*

А. система забудови, при якій громадська та житлова частини знаходяться в обсязі однієї будівлі;

Б. система забудови, при якій готельне підприємство розділене на кілька корпусів, з'єднаних між собою;

В. коли систему забудови складають окремо розташовані будинки.

13. Наявність яких груп приміщень є обов'язковою для готельного підприємства:

А. житлової та приймально-вестибюльної груп приміщень;

Б. житлової та фізкультурно-оздоровчої груп приміщень;

В. житлової групи приміщень та групи приміщень закладів ресторанного господарства.

14. Яка мінімальна кількість входів повинна бути передбачена в готелі:

А. 1;

Б. 2;

В. 3.

15. Висоту житлових приміщень готелів необхідно приймати:

А. не менше 2,7 м;

Б. не менше 2,5 м;

В. не менше 2,1 м

Практичні завдання:

Завдання 1.

Мета: ознайомлення із особливостями розміщення об'єкту ГРГ в планувальній структурі міста; дослідження техніко-економічних та соціальних умов проектування; набуття навичок формування дислокації об'єктів готельно-ресторанного господарства.

1. Відповідно до визначеної теми виконати наступні завдання:

- вивчити дислокацію об'єктів готельно-ресторанного господарства у районі, режиму роботи, типу, реальної кількості місць у мережі об'єктів готельно-ресторанного господарства району;

- дослідити контингент потенційних споживачів проектного закладу готельно-ресторанного господарства;

- обґрунтувати режим та форму роботи проектного об'єкту готельно-ресторанного господарства.

Необхідні розрахунки

Визначення необхідної кількості місць у мережі закладів готельного та ресторанного господарства вибраного району.

Необхідна кількість місць в мережі закладів ресторанного господарства району або міста визначається по формулі:

$$P = \frac{N \cdot Q \cdot n}{1000}$$

де: Q - коефіцієнт внутрішньо-міської міграції;

N - кількість мешкаючого населення, чол. ;

N_1 - кількість від'їжджаючого вдень населення з району, чол.;

N_2 - кількість прибулих вдень до району, чол.;

n - норматив місць на 1000 жителів, чол.;

q - коефіцієнт, який характеризує співвідношення самодіяльного і несамодіяльного населення (самодіяльне – це населення працездатного віку (від 16 до 60 років), у середньому він становить 06 - 0,65.

Коефіцієнт внутрішньо-міської міграції (Q) визначається за формулою:

$$Q = \frac{(N - (N_1 - N_2)) \cdot q}{N}$$

Вивчення дислокації закладів ресторанного господарства у районі, режиму роботи, типу, реальної кількості місць у мережі закладів ресторанного господарства району.

Для визначення перспектив проектуемого закладу необхідно:

- визначити кількість та спеціалізацію інших закладів даного району у радіусі 2 км від плануемого місця побудови закладу та оформити у вигляді табл.;

- провести аналіз структури мережі по існуючим типам закладів ресторанного господарства у визначеному районі, дати характеристику недолікам в роботі існуючих закладів і зробити висновки.

Таблиця - Дислокація закладів ресторанного господарстварайону міста ... (приклад)

Діючі заклади ресторанного господарства	Адреса	Кількість місць	Режим роботи
Кафе "Глорія"	вул.Санаторна, 2	60	10.00-24.00
Ресторан "Микита"	вул.Курортна, 21	50	11.00-23.00
.....
Всього		X	

Вивчення контингенту потенційних споживачів.

На основі даних розрахунків і спираючись на характеристику недоліків роботи існуючих закладів визначаються потенційні клієнти проектуемого закладу та визначаються можливі додаткові послуги, які їм можуть надаватися і оформлюється таблиця 2.

Таблиця - Потенційний контингент споживачів (приклад)

Організація	Кільк.працюючих, чол.	% охопту харчуванням	Потенційні споживачі, чол.
Троєщинський ринок (працівники)	1000	0.75	250
Троєщинський ринок (покупці)	12000	0.99	120
Пасажири громадського транспорту	10000	0.99	100
Водії маршрутного транспорту	50	0	50
Мешканці району	25000	0.98	500
Всього			1020

Обґрунтування режиму та форм роботи закладу.

На основі аналізу роботи потенційних конкурентів і існуючих контингентів споживачів обґрунтовується графік роботи закладу (кожного його залу) і пояснюються причини такого вибору, обирається і характеризується система обслуговування споживачів, у т.ч. і додаткові послуги.

Завдання 2.

Мета: засвоїти структуру та порядок здійснення техніко-економічного обґрунтування будівництва (реконструкції) підприємства.

Провести аналіз виробничо-торгівельної діяльності підприємств на ринку дослідження.

Охарактеризувати район розміщення проектного об'єкту, зокрема навести детальний опис плануємого місця побудови об'єкту готельно-ресторанного господарства:

- характеристика міста і району;
- адреса;
- кількість проживаючого населення;
- характеристика місць скупчення людей;
- транспортних розв'язок;
- кількість житлових будинків;
- кількість офісів та організацій;
- торговельні заклади;
- наявність ринків;
- маршрутів громадського транспорт, тощо.

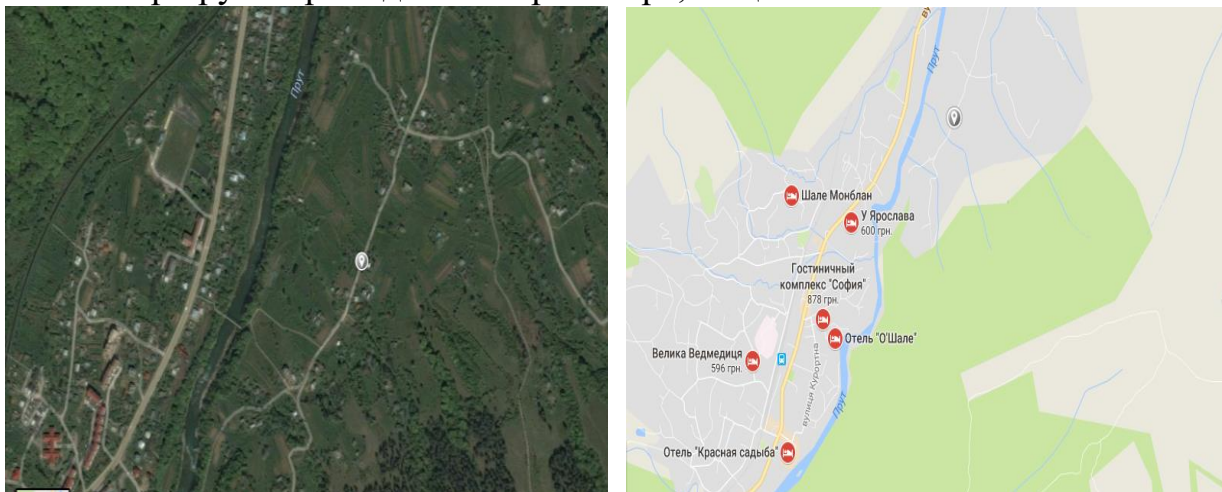


Рис. Дислокація проектного ЗРГ у м. _____

Необхідно:

- подати результати маркетингового аналізу;
- туристичної привабливості та туристичної інфраструктури території для проектного готелю;
- засобів розміщення, які формують конкурентне середовище на ринку готельних послуг;
- прямих конкурентів;
- зробити стислий висновок щодо доцільності проектування готелю.

Таблиця - Функціональні характеристики підприємств готельного господарства м. Києва

№ п/п	Назва закладу розміщення, категорія (зірко вість), адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика об'єкта
-------	---	-------------------	-----------------	--

1	Готель Holiday Inn ***, вул. Горького 79	210	420	Міжнародний готельно-офісний комплекс, 10 поверхів, зал-засідань, ресторан, лобі-бар, фітнес-центр, підземний паркінг
2	Готель «Romantik SPA Hotel», 5* вул. Свободи 363/32	97	210	Конференц-зал, ресторан європейської та італійської кухні, паб, салон краси, SPA-зона, фітнес-центр, більярдна зала, екскурсійні послуги, гало терапія, автостоянка, тенісний корт

Діяльність закладу змінюється під впливом діяльності конкурентів.

Таблиця - Результати оцінки конкурентів готелю, що проектується

Показник	Назва готелю		
	Ramada	Кооператор	Мир
Місце розташування			
транспортна доступність			
Екстер'єр та інтер'єр			
Якість обслуговування			
Асортимент додаткових послуг			
Рівень ресторанного обслуговування			
Система бронювання			
Вартість проживання			
Рівень безпеки туристів			
Середній бал			

Для закладів ресторанного господарства провести аналіз виробничої програми: асортимент страв, різноманітність, методи та форми обслуговування, графік роботи, пропускну спроможність, реклама.

Таблиця – Загальнодоступна мережа закладів ресторанного господарства

Тип закладу, назва	Підпорядкування	Потужність, місьць	Режим роботи, год.	Рівень націнки, %	Характеристика продукції і послуг
Ресторан «Колос»	приватне	58	10:00-22:00	200	Українська кухня, обслуговування офіціантами
Кафе-бар «Перлина»	товариство з обмеженою відповідальністю	65	08:00-22:00	400	Обмежений асортимент, обслуговування офіціантом / барменом

Вони не можуть задовольнити потребу.

Таблиця – Переваги і недоліки конкурентів

Тип закладу, назва	Переваги	Недоліки
--------------------	----------	----------

Ресторан «Колос»	Гарний інтер'єр та екстер'єр. Широкий асортимент	Високі ціни на продукцію
Кафе-бар «Перлина»	Гарний інтер'єр та екстер'єр.	Обмежений асортимент. Малий зал для проведення банкетів.

На підставі проведеного аналізу необхідно зробити висновки.

ТЕМА 3. Загальні вимоги до об'ємно-планувального рішення та розробка архітектурно-будівельного рішення.

План

- 3.1. Категорія готелю і функціональні фактори при його проектуванні.
- 3.2. Обґрунтування композиційної схеми планувальних рішень будівлі готелю.
- 3.3. Функціональна структура будівель і внутрішніх приміщень підприємств гостинності.

Ключові слова: класифікація підприємств готельного господарства за категоріями, рівень комфорту, критерії класифікації підприємств готельного господарства, комплекс вимог до характеристики готелів залежно від категорії.

3.1. Категорія готелю і функціональні фактори при його проектуванні.

Сучасний готель покликаний створити комфортабельні умови для ночівлі туриста і надати йому ряд додаткових послуг. Будинок готелю є багатофункціональною спорудою і містить технологічно складне обладнання.

Будівництво і реконструкція будинку готелю вимагає великих інвестицій. В інвестиційний цикл створення готелю входить: формування інвестиційного портфеля, обґрунтування, необхідності створення готелю, інженерна підготовка території будівництва, будівельно-монтажні роботи, пуско-налагоджувальні роботи, освоєння та здача об'єкта в експлуатацію.

Готелі розрізняють за своїми архітектурними рішеннями.

Спочатку будинок готелю будувався у вигляді масиву, окремо розташованого чи сполученого з оточуючими громадськими та житловими будинками. Тривалий пошук найкращих планувальних рішень призвів до створення просторової композиції, спеціально призначеної для видів діяльності, виконуваних у готелях. Приміщення для ночівлі туристів відокремлюються від приміщень, пов'язаних з наданням інших послуг туристам. Відповідні помешкання розподіляються в різні функціональні (архітектурні) блоки.

Основні принципи, що беруться до уваги при спорудженні будинків готелів, такі:

1. Будинок (чи комплекс будинків) повинен органічно вписуватись в оточуюче середовище, зберігаючи особливості міського або сільського ландшафту.

2. Будинок повинен бути по можливості розташований у центральній частині міста і мати досить місця для паркування автомобілів.

3. Місце вибору для будівництва будинку повинне бути зручним з огляду комунікацій (міський транспорт, зв'язок з аеропортом, вокзалом, морським портом (при його наявності) й ін.

4. Будинок готелю повинен бути обладнаний пасажирськими, вантажними й службовими ліфтами.

5. Інженерне устаткування будинку повинне включати холодне та гаряче водопостачання, опалення, вентиляцію, кондиціонування, м'яке (регульоване) освітлення, систему сигналізації, радіо-телетрансляції, супутниковий й інші види зв'язку, автоматизовану систему керування й ін.

6. Територія навколо готелю повинна бути озелененою й упорядженою.

7. Слід враховувати природно-кліматичні фактори, температуру та вологість повітря, кількість опадів, інсоляцію, швидкість і напрямок вітру й ін.

8. Архітектурне, конструктивне і планувальне рішення будинку не повинні бути надмірно дорогими. Планування будинку повинне забезпечувати економічність його експлуатації. Основні зусилля проєктантів спрямовуються на раціональне поєднання поточних і одноразових витрат.

9. При проєктуванні будинку певну роль відіграють рекламні міркування: забезпечення оформлення фасаду, що підкреслює престижність готелю; встановлення рекордів певного напрямку (будівництво найвищого будинку, найекзотичнішого будинку тощо); розташування вітрин готельних торгових центрів та ін.

10. Планування будинку повинне забезпечувати раціональну організацію обслуговування і відповідний комфорт проживаючим, відповідати функціональним вимогам.

11. Будинок повинен відповідати естетичним, технічним, санітарно-гігієнічним, екологічним нормам і рекомендаціям. Варто передбачати можливість реконструкції будинку.

12. Необхідно дотримуватись умови економічності процесу будівництва будинку.

Проєктування готелів здійснюється на основі документів нормативного і рекомендаційного характеру. Зміст цих документів різний по країнах та по готельних ланцюгах.

У проєкті готелю регламентуються показники обсягу будинку, площі забудови, вартості будівництва, матеріалів, конструкцій, інженерного устаткування, підприємств харчування, додаткових послуг проживаючим, вказується кількість місць і номерів, а також співвідношення місць, розташованих у номерах різної місткості.

Виявлення потреб у готельних місцях є складною проблемою. Для її рішення слід мати відповідні методи, знати фактори, що впливають на сформований попит у готельних місцях, передбачати майбутні зміни попиту та пропозиції. Потреба в готельних місцях залежить від кількості і пропускної спроможності місць приваблювання туристів, існуючій забезпеченості регіону готелями і ступеня їх завантаження, тенденцій зміни контингенту проживаючих у готелях. Важливими орієнтирами в розрахунках одноразової місткості готелів є динаміка доходів населення, значущість регіону, особливості регіонального розвитку ділової активності, індустрії розваг та відпочинку, транспортної системи.

Будинки готелів розрізняються за багатьма ознаками: типом конструкцій, місткістю, поверховістю, призначенням, режимом експлуатації, й ін. При інших незмінних умовах технологічні вимоги майже завжди припускають декілька можливих будівельних рішень.

Залежно від типу конструкцій та матеріалів будинки готелів бувають каркасні, блокові, монолітні, з місцевих будівельних матеріалів тощо.

При класифікації за режимом експлуатації розрізняють готелі цілорічної, сезонної, змішаної дії.

При класифікації за місцем розташування виділяють готелі, розташовані в місті; готелі, розташовані поза містом; придорожні готелі; готелі, розташовані на воді, тощо.

Чим більше поверхів у готелі, тим більше труднощів виникає при евакуації людей в екстремальних ситуаціях, тим більші зміни в обладнанні та плануванні слід передбачити.

Готелі розрізняються за кількістю постійних спальних місць (місткістю). В американській та вітчизняній практиці дотримуються наступної типології готелів за місткістю: менше 100 місць – малі готелі, від 100 до 500 місць – середні готелі, більше 500 місць – великі готелі.

За рівнем комфорту у міжнародній практиці готелі розрізняються за зірками: від нижчого – 1 зірка до вищого – 5 зірок. Характеристика рівня комфорту виконується з урахуванням не тільки стану матеріальної бази готелю, але й ефективності роботи персоналу готелю.

Будинок будується з використанням сучасних будівельних матеріалів: скла, мозаїчних панелей, алюмінієвих оздоблювальних конструкцій, дерева, малих архітектурних форм і т.д.

Будинки підрозділяються на основні й допоміжні. До основних відносяться житлові корпуси, пункти харчування, обслуговування, спортивні комплекси й ін. До допоміжних відносяться: котельні, пральні, складські приміщення, гаражі і т.д.

Крім цього, в готельний комплекс входять такі споруди: насосні й артезіанські свердловини, резервуари, каналізаційні колектори й інші.

Приміщення готелю підрозділяються на житлові, службові, обслуговуючі та підсобні. До складу житлових входять: номери, холи, вітальні, куточки відпочинку, коридори.

До складу адміністративних приміщень входять ті приміщення, де розміщені різні адміністративні служби.

До складу обслуговуючих входять наступні приміщення:

- агентство зв'язку;
- кіноконцертний зал (клуб);
- перукарня;
- конференц зал;
- ресторани, кафе, бари, їдальні;
- приміщення для спортивних, медичних, оздоровчих послуг;
- приміщення для побутових послуг;

- туристський кабінет.

До складу підсобних приміщень входять:

- склади;
- пральні;
- білизняні і гладильні кімнати;
- ремонтні й пошивні майстерні;
- бойлерна;
- комутаторна й ін.

Планування номерів залежить від категорії готелю і звичайно містить у собі:

- номери типу "апартаменти";
- номери типу "люкс";
- одномісні номери;
- дво- і тримісні номери;
- сімейні номери й ін.

Планування номерів є різних типів, що включає у себе: хол (передня), житлова кімната (кімнати), ванна, санвузол, вбудовані шафи, у ряді номерів – кухні, міні-бари.

У номерах знаходяться меблі для сну і відпочинку, устаткування для роботи, збереження речей і забезпечення комфорту. Устаткування номера залежить від категорії готелю і класу номера.

В одномісному номері категорії чотири зірки є: ліжка, стіл, крісла, диван, тумбочки, підставки для валіз, квітів; шафи для одягу і взуття; телевізор, радіо, холодильник, кондиціонер; міні-бар, вбудований сейф; телефон; атрибути комфорту (квіти, килими, картини, штори тощо).

У готелі всі меблі підрозділяються на: побутові, конторські, ресторанні та спеціальні.

Побутові меблі розташовуються в номерах готелю; конторські – в адміністративних приміщеннях; ресторанні - у ресторанах, їдальнях, кафе, барах; спеціальні – в перукарнях, салонах, медичних кабінетах тощо.

Оснащення номерів залежить також від призначення готелю (для ділових людей, конгрес- і бізнес-туризму, туристів з пізнавальною метою, транзитних клієнтів і т.д.) та його категорії.

Так, номер для ділового клієнта повинен бути класу "кабінет" збільшеного розміру, з максимальною звукоізоляцією, з можливістю прийому ділових людей у номері.

Специфічні вимоги висуваються до облаштування номера для клієнтів з дітьми, для сімейних клієнтів, для туристів із тваринами і т.д.

У курортному готелі, як правило, повинне бути передбачене спальне місце як у номері, так і в лоджії.

У ряді готелів передбачені номери, що трансформуються, тобто площа змінюється залежно від умов за рахунок розсувних перегородок (номер "дубль").

Інтер'єр готелю повинен бути естетично й художньо виразним, відповідати функціональному призначенню приміщень. Особливої уваги, поряд з меблями, потребує постільна та столова білизна, драпірування, килими, килимові покриття. Засобами посилення виразності внутрішнього простору обладнаних приміщень служать колірне і світлове рішення, особливості застосовуваних матеріалів.

При будівництві готелів застосовуються оздоблювальні матеріали більше 200 найменувань. Поряд із системами природного освітлення (верхнє, бічне, змішане) діє система штучного освітлення.

При технічній експлуатації будинку готелю проводиться періодичний огляд його елементів (підвали, стіни, дах і т.д.). Необхідно готуватися до сезонної експлуатації будинку, а також вчасно виконувати поточний і капітальний ремонт будинку й інженерного устаткування.

3.2. Обґрунтування композиційної схеми планувальних рішень будівлі готелю.

Архітектурне, конструктивне і планувальне вирішення будівлі не повинні бути надмірно дорогими. Планування будівлі повинне забезпечувати економічність її експлуатації, раціональну організацію обслуговування і відповідний комфорт проживаючим, відповідати функціональним вимогам, естетичним, технічним, санітарно-гігієнічним, екологічним нормам і рекомендаціям. Варто передбачати можливість її реконструкції.

Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень, враховуючи, що традиційно використовуються чотири основних способи організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень при побудові складових елементів готелів.

Централізований спосіб. При такому розміщенні всі групи приміщень, за винятком господарської, розташовуються в одній будівлі. Централізована композиція забезпечує зручний зв'язок груп приміщень протягом всього року. При цьому виникають найкоротші потоки руху відпочиваючих зі спальних кімнат в усі обслуговуючі приміщення. Найкоротші шляхи між групами приміщень зручні і для обслуговуючого персоналу. Централізовані композиції дозволяють підвищувати поверховість готелів.

Блочний спосіб. Основні групи приміщень (приймально-вестибюльна, житлова, харчування, культурно-дозвіллевого призначення і лікувальних послуг) розташовуються в окремих корпусах, пов'язаних між собою переходами, що створює зручний зв'язок, зберігаючи ізоляцію груп приміщень.

Павільйонний спосіб. За такого розміщення основні групи приміщень розташовуються в незв'язаних між собою, окремих будівлях–павільйонах. Перевагою павільйонного способу є максимальне наближення відпочиваючих, що проживають в окремих будинках, до природного оточення. Однак цей прийом вимагає значного подовження комунікаційних зв'язків та інженерних мереж, що призводить до значного подорожчання проекту в цілому. 25

Змішаний спосіб. Являє собою поєднання трьох попередніх у тій чи іншій комбінації. Найбільш поширеними є: павільйонно-централізований спосіб, в якому основна будівля, побудована за централізованим способом, пов'язується з низкою окремих корпусів, і павільйонно-блочний, коли основна група корпусів організована за блочним способом, а окремі корпуси дотримуються принципу павільйонного.

Різноманітні концепції архітектури готельних будівель знаходять своє відображення у просторових і масивних формах, які використовуються найчастіше. Класичним вважається вирішення у вигляді компактного масиву, що органічно вписується у вуличний ансамбль міста. При цьому багатоповерховий блок готельних номерів масиву відокремлений, а інші приміщення розміщені у нижчому, але більш широкому блоці.

Сучасні готелі – це багатофункціональні комплекси, які включають як готельний житловий фонд, так і різноманітні структурні підрозділи (підприємства харчування, приміщення побутового обслуговування, дозвіллево-анімаційного призначення, виставкові, бенкетні, конференц-зали та ін.).

Більшість проектувальників намагаються винайти унікальну форму концептуального рішення архітектури для готелю і знайти таку форму будівлі, яка різко виділяється серед інших і має архітектурну своєрідність. Проектування висотних готельних будівель має безліч функціональних переваг: горизонтальні комунікації на поверхах відносно короткі; весь рух по вертикалі організований із допомогою ліфтів; розміщення номерів високо над вулицею ізолює їх від шуму та забрудненого повітря. Це спричинює високу вартість конструкцій і ліфтів, але разом із тим повністю відповідає вимогам урбаністичного характеру як основної ознаки міської забудови, що в окремих випадках може виправдати збільшення витрат на будівництво та експлуатацію.

Готелі, які розміщують у мальовничих місцях (зазвичай на околицях або за межами міста), найчастіше є малоповерховими. Це дає можливість гостям перебувати у безпосередньому контакті з довкіллям. Вибір такої форми будівлі подовжує горизонтальні комунікації на поверхах і збільшує кількість сходових майданчиків, проте спрощує вихід з будинку і надає певної затишності і додаткових зручностей для споживачів. До цієї категорії будівель відносять мотелі, які проектують виключно у вигляді низьких будівель.

Прийнятий спосіб розміщення впливає на вартість будівництва готелю. Найбільш економічними (при всіх інших рівних умовах) є централізовані та блочні способи, а найменш економічний – павільйонний.

Відстань від меж земельних ділянок проєктованих готелів до житлової забудови установ готельного господарства, складів та автомобільних доріг приймають не менше 500 м.

Зовнішній вигляд готельної будівлі має суттєве значення з точки зору створення конкурентних переваг. У багатьох країнах при оздобленні готельних будівель застосовують керамічні та мозаїчні плити з

використанням кольорових металів і скла. Такі матеріали зберігають свіжість фарби і надають специфічного сучасного вигляду, що характеризується простотою, легкістю і постійно зберігає фасад у його первинному стані. Важливим чинником у формуванні враження про архітектуру є сонячне освітлення.

З метою визначення взаємозв'язків між групами приміщень різного функціонального призначення здійснюється функціональне зонування приміщень готелю в певній послідовності.

Згідно з визначеними переліками приміщень певного функціонального призначення у складі основних груп приміщень розробляється зведена розрахункова таблиця складу та площ приміщень усіх функціональних зон готелю.

Таблиця - Склад та площі приміщень функціональних при готелю

№ п/п	Назва групи	Площа, м ²
1	Житлова	966,7
2	Вестибюльна	174,0
3	Поверхового обслуговування	252,0
4	ЗРГ	609,0
5	Побутового обслуговування	48,5
6	Дозвіллево-анімаційна	190,0
7	Спортивно-оздоровча	108,0
8	Адміністративна	60,0
9	Господарсько - виробнича	141,0
	Разом	2549,2 м ²

Згідно з ДБН В.2.2-9-99 «Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди.» визначається розрахункова площа ($S_{роз.}$) готелю як сума площ усіх розташованих у ньому приміщень, за винятком коридорів, тамбурів, переходів, сходових кліток, ліфтових шахт, внутрішніх відкритих сходів, приміщень для розміщення інженерних мереж.

Розрахункова площа визначається за даними таблиці:

$$S_{роз.} = 966,7 + 174 + 252 + 609 + 48,5 + 190 + 108 + 60 + 141 = 2549,2 \text{ м}^2$$

Визначається корисна площа ($S_{кор.}$) готелю як сума площ усіх розташованих у ньому приміщень за винятком сходових кліток, ліфтових шахт, внутрішніх відкритих сходів і пандусів за формулою:

$$S_{кор.} = S_{роз.} \times K_1$$

де K_2 - коефіцієнт, що враховує площу коридорів, тамбурів, переходів, технічних приміщень ($K_1 = 1,2$);

$$S_{кор.} = 2549,2 \times 1,2 = 3059,04 \text{ м}^2$$

$S_{кор.}$ - з горизонт. комун.

Визначається загальна площа ($S_{заг.}$) готелю як сума площ усіх поверхів за формулою:

$$S_{заг.} = S_{кор.} \times K_2$$

де K_2 – коефіцієнт, що враховує конструктивні фактори будівлі, організацію вертикальних зв'язків (сходи, ліфти), додаткові протипожежні заходи $K_2 = 1,15$.

$$S_{заг.} = 3059,04 \times 1,15 = 3517,89 \text{ м}^2$$

S заг. з вертик. комун.

Визначається площа поверху будівлі готелю $S_{пов.}$ за формулою:

$$S_{нов.} = S_{заг.} / n$$

де n – кількість поверхів;

$$S_{нов.} = 3517,89 / 4 = 879,47 \text{ м}^2$$

Геометричні розміри будівлі (при проектуванні прямокутних у плані будівель) розраховують за формулою:

$$ab = S_{нов.}$$

де a – довжина будівлі, м;

b – ширина будівлі, м.

Після визначення конфігурації та поверховості будівлі здійснюють її зонування.

У сучасних готельних комплексах зазвичай весь перший поверх відводиться під приміщення громадського призначення і планується повністю або частково вільним, що полегшує рух відвідувачів. Одним з основних за своєю значущістю приміщень готельного комплексу є вестибуль, інтер'єр якого створює перше враження клієнта про готель.

3.3. Функціональна структура внутрішніх приміщень будівель підприємств гостинності.

До складу функціональних груп можуть входити житлові приміщення, приміщення адміністрації, суміщене з приймально-допоміжною групою. У мотелях, що призначені для тривалого перебування з контингенту тих, що проживають, можуть додаватися станції технічного обслуговування автотранспорту, бензозаправні станції, ресторани і закусочні, магазини, рекреаційні (приміщення для займання спортом, відпочинку, розваг і тому подібне).

Житлові номери в мотелях проектують переважно однокімнатними зі спільним санвузлом (унітаз, умивальник, душ). При цьому загальне планування номера залежить від композиційного плану всього готелю і умов постановки його по відношенню до навколишнього ландшафту. Існує декілька способів розташування номерів мотелю відносно стоянки автомобілів.

Найбільш простим варіантом є розміщення автомобілів безпосередньо перед номером в готелі, що доцільно при організації однорядному блокуванні житлових номерів і незручно при дворядній, оскільки при такому розташуванні автомобілі перекривають вигляд з вікон номерів, що призводить до погіршення зв'язку із зоною обслуговування. Зручнішим варіантом є розташування стоянки для автомобілів між житловими номерами і при цьому можливо організувати їх рух з однієї або обох сторін, а також відкрити кращий вигляд з вікон номера.

Ефективним варіантом є улаштування двоповерхових мотелів зі стоянкою автомобіля безпосередньо під житловим номером. Використання такого варіанту дозволяє ефективно використовувати територію і рельєф місцевості, покращує вигляд з вікон номерів. За такої забудови використовують розташування номерів з обох сторін блоку, а вхід на другий поверх може здійснюватися через відкриті або закриті галереї із загальними сходами або внутрішніми сходами кожного номера, що йдуть безпосередньо з гаража (рис.).

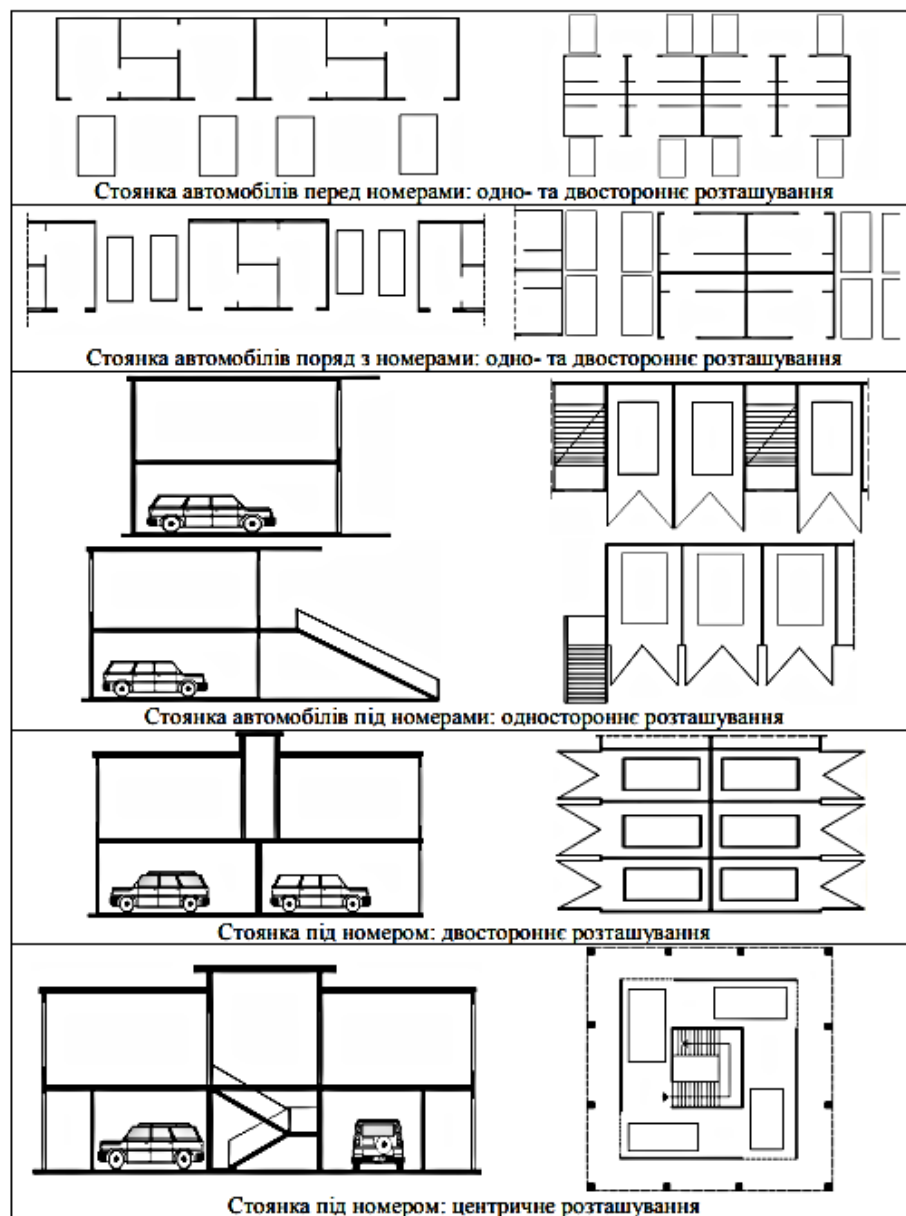


Рисунок – Розташування номерів у співвідношенні до стоянки автомобілів

Вестибюльна група або група приймально-допоміжних приміщень – це основна сполучна ланка для всіх основних груп приміщень готелю і саме вона створює перше враження щодо останнього. Вестибюльна група виконує головну функцію в розподілі людських потоків за рахунок того, що примикає до основних горизонтальних і вертикальних комунікацій. У системі

комунікаційних зв'язків вестибюлі служать ядром, де відбувається формування, розподіл і розформування людських потоків і розподіл їх за коридорами, сходами, пандусами, ліфтами. Тому їх архітектурно-планувальне рішення залежить від функціональної організації, інтенсивності людських потоків і режиму експлуатації будівлі. До основних функцій вестибюльної групи можна віднести прийом, оформлення, розміщення клієнтів; розрахунки з клієнтами; видача різних довідок щодо готелю; зберігання і транспортування багажу і т.д.

Приймально-вестибюльна група приміщень курортних готелів і санаторіїв за своїм складом і зв'язками з іншими функціональними групами аналогічна групі готелів. Проте площу на одне місце приймають з розрахунку 0,47 м² замість 0,74 м², що пояснюють тим, що до курортних установ заїзд здійснюють за певних дат і вестибюлі несуть менше функціональне навантаження. При вестибюльній групі санаторіїв (а іноді і в курортних готелях) передбачають кабінет чергового лікаря.

Для інвалідів, інших малорухливих груп населення в готельних будовах один з основних входів має бути оснащений пандусом або іншим пристроєм, який забезпечить безперешкодний підйом інваліда на рівень входу до приміщення, його першого поверху або ліфтового холу. Такий вихід має бути захищений від атмосферних опадів; перед ним обладнують майданчик не в самому вестибюлі, а також має бути організоване місце для обслуговування інвалідів. Те ж саме стосується і санвузла.

Група приміщень адміністрації – зазвичай розташована на першому або другому поверхах будівлі поза основними потоками тих, що проживають. Приміщення адміністрації повинні мати зручний зв'язок зі всіма групами приміщень готелю. У готелях, що розраховані на кількість до 400 чоловік, площа, яку виділяють для групи адміністративних приміщень дорівнює 0,12-0,18 м² на одне ліжко-місце. У великих готелях виділяють, відповідно, більшу площу.

До групи приміщень адміністрації входять:

- кабінети директора і його заступників;
- кабінети головного інженера і інженерно-технічного персоналу;
- кабінети економіста і планового відділу;
- кабінети головного бухгалтера та бухгалтерії;
- кабінети начальника відділу кадрів і сам відділ;
- кімната для оператора радіовузла, ЕОМ і архів;
- інші кабінети або кімнати (конторські приміщення, приміщення каси).

Якщо в готелі є ресторан і він входить до структури готельного підприємства, то додаються кабінети для адміністративної структури ресторану (кабінет директора і його заступника). Якщо ресторан працює незалежно від готелю, то склад адміністративних приміщень для ресторану дублюється в повному об'ємі.

Група житлових приміщень готельного підприємства – це основна частина приміщень в будь-якій готельній установі (готель, курортний готель,

пансіонат, санаторій і так далі). У загальному об'ємі споруд готельних установ вона займає 50-80% об'єму.

Житлова група приміщень в основному розташовується на верхніх поверхах. На першому (цокольному) останньому (верхньому), а іноді – мінус першому, другому, третьому поверхах (готель розташований на схилі і рельєф дозволяє організувати вихід з поверхів розташованих нижче першого або цокольного) використовують під ресторанну групу приміщень, для розміщення вертикальних комунікацій (ліфти, сходи), під приміщення адміністрації, ігрові зали і т.п. Іноді на першому поверсі розташовують номери, що призначені для людей з різними захворюваннями і інвалідів.

До складу приміщень житлової групи входять:

- номери і спальні кімнати (наприклад, в дитячих таборах);
- коридори;
- куточки відпочинку;
- вітальні-холи;
- господарські приміщення (кімнати завідувачки, покоївок, прибиральниць, кімнати для зберігання чистої і забрудненої білизни, інвентарні і комори, сортувально-сервізна, кімната для чергової на поверсі. Якщо на поверсі знаходяться ключі від номерів, то розрахунок з клієнтами може проводитись також в цих кімнатах для чергових;
- ліфтові холи на кожному поверху.

Номери. Основним елементом житлової частини є номер, де клієнтові надають можливість відпочинку в будь-який час доби, різні види зв'язку (зокрема, з різними службами готельного підприємства), а також можливість дотримання особистої гігієни і зручності користування особистими речами. Номер є основним показником якісного стану матеріально-технічної бази готелів і комфортного перебування. Якість самого номера визначають за рядом ознак:

- архітектурно-планувальне рішення (площа і форма кімнат);
- тип номера (кількість кімнат і ліжко-місць);
- відсоткове співвідношення номерів різних типів;
- наявність або відсутність санвузлів і їх оснащення (ванна, душова кабінка, умивальник, біде, джакузі);
- устаткування і меблювання.

Крім того, якість номерного фонду впливає і на вартість будівництва, устаткування, реконструкції і переобладнання готельного підприємства.

Загальна площа номера складається з декількох частин: житлової кімнати або декількох кімнат, передньої, санвузла (може входити або не входити в структуру номера залежно від категорії готелю або типу засобу розміщення). ДСТУ та СНіП передбачають наступні вимоги: ширина номерів має бути – не менше 2,4 м, ширина передпокоїв в номерах – не менше 1,1 м, висота підсобних приміщень має бути не менше 2,1 м. Подібні вимоги відносяться і до площі номерів (табл.).

Таблиця – Вимоги, які виставляють, до номерного фонду готелів різної категорії в Україні

Номерний фонд	*	**	***	****	*****
Місць в одно-, двомісних номерах не менше ніж	60%	80%	100%	100%	100%
Житлова площа ономісних номерів (без площі санвузла, коридору і балкону), м ²					
1. одномісні	8	9	10	12	14
2. двомісні	10	12	14	15	16
3. тримісні	14	16			
4. чотиримісні	16	18			
5. для номерів в яких кількість ліжок більше чотирьох, до площі чотиримісного номера додають до кожного наступного гостя 4,5 м ²	+				
6. допускають відхилення не більше 10% житлової площі номерів, за умови збільшення площі інших частин номера (лоджія, коридор, і т.д.) і підвищеної функціональності меблів	+	+	+		
Багатокімнатні номери			+		
Багатокімнатні номери, які повинні мати щонайменше: вітальню площею не менше 16 м ² , спальню з санвузлом (ванна, душ, умивальник, унітаз), коридор з додатковим туалетом. Кількість – не менше 5% від загальної кількості номерів				+	+

У готелях категорії *** і вище наявність віталень обов'язкова. Їх кількість і площі визначаються завданням на проектування або проектом.

Житлова кімната номера є місцем, де гість відпочиває, приймає їжу, працює, спілкується з гостями. А звідси – всі меблі мають бути в номері розташовані ергономічно, розділяючи кімнату на три основні зони: зону сну, зону денного відпочинку, робочу зону. Залежно від типу готельного підприємства (діловий або курортний готель) перевагу віддають одній із зон. Виділяють наступні типи меблів: для сну (ліжко або диван), для зберігання речей, шафи з вішалками і полицями, тумбочки, столи.

В цілому перелік і якість використовуваних меблів в номерах залежить від категорії готелю (згідно ДСТУ 4269:2003) або від типу засобу розміщення, а її розташування не повинне суперечити нормам протипожежної безпеки і охорони праці, а також перешкоджати прибиранню приміщення. Так у готелях є в наявності різні категорії номерів, що відрізняються площею, меблюванням, устаткуванням, оснащенням і т.д.

Номерний фонд готелів категорії одна і дві зірки передбачає:

- місць в одномісних і двомісних номерах передбачається для готелів категорії одна зірка – 60%, дві зірки – 80%;

- площі номерів (без урахування площ санвузлів, лоджій і балконів) передбачаються наступні: однокімнатні одномісні – 8 м², однокімнатні двомісні, – 12 м²; номери, призначені для прийому більшого числа гостей повинні мати площу визначувану з розрахунку: 6 м² на кожне додаткове місце;
- номерів з повним санвузлом (з умивальником, унітазом, ванною або душем) повинно бути в готелях категорії одна зірка – 25%, категорії дві зірки – 50%, номери без санвузлів повинні обладнатися умивальником;
- площа санвузла передбачається 3,8 м²;
- звукоізоляція номерів на рівні 35 дБА;
- телевізори передбачаються в багатокімнатних номерах, в останніх – на прохання гостя;
- холодильники - в багатокімнатних номерах;
- розміри ліжок: односпальна – 80×90, двоспальна – 160×190; у готелях 2* на прохання гостя передбачається дитяче ліжечко;
- за відсутності в номерах килимів або килимових покриттів біля кожного ліжка передбачається класти килимок;
- номери укомплектовуються стільцями з розрахунку один стілець на гостя, столами письмовими, а також дзеркалом (додатково до дзеркала у ванній кімнаті над умивальником) і графином зі стаканами;
- у готелях категорії 2* в кожному номері передбачається крісло для відпочинку;
- у готелях категорії 2* в кожному номері передбачається телефонний довідник і рекламні матеріали (буклети, брошури та ін.) з туристською та іншою інформацією;
- на кожного гостя передбачається не менше двох рушників, в т.ч. банний.

Номерний фонд готелів категорії три зірки передбачає:

- 100% номерів повинні мати прямий телефонний зв'язок з міською мережею, в апартаментах телефон в кожній кімнаті;
- всі номери мають бути одно- і двомісними з повним санвузлом (умивальник, унітаз, ванна або душ);
- площа номерів (без урахування площ санвузлів, лоджій і балконів): одномісних однокімнатних – 10 м², двомісних однокімнатних – 14 м², площа санвузла – 3,8 м²;
- телевізор – кольоровий в кожному номері;
- холодильник – в багатокімнатних номерах;
- розміри ліжок: односпальних – 90×200 см, двоспальних – 160×190 см;
- дитяче ліжечко на прохання гостя
- за відсутності килимового покриття або килимів передбачається біля кожного ліжка класти килимок;
- номери комплектуються стільцями на кожного гостя, кріслом на номер, а також письмовим столом з робочим кріслом, підставкою під телевізор, в номері має бути дзеркало (додатково до дзеркала у ванній кімнаті над умивальником), а також графин та стакани до нього;

- у номері мають бути інформаційні матеріали на іноземних мовах, телефонний довідник, рекламні матеріали (буклети, брошури та ін.) з туристською та іншою інформацією, а також набір письмових приладь (конверти, поштовий папір, ручка, олівець);

- у санвузлі має бути передбачене дзеркало над умивальником, завіса для ванної кімнати, не менше трьох рушників (один з них банний), махрове простирadlo в апартаментах, шапочка банна на кожного гостя, туалетне мило у фірмовій упаковці, серветки паперові, пакети для предметів гігієни, пральні і хімчистки. Номерний фонд готелів категорії чотири і п'ять зірок передбачає:

- площі номерів (без урахування площі санвузлів, лоджій і балконів) повинні бути для готелів категорії чотири зірки:

а) однокімнатні одномісні – 12 (16) м² ,

б) однокімнатні двомісні – 14 (20) м² ;

для готелів категорії п'ять зірок:

а) однокімнатні одномісні – 14 (18) м² ;

б) однокімнатні двомісні – 16 (25) м² (у дужках вказані площі для готелів, що будуються і реконструйованих);

- санвузли (з умивальником, унітазом, ванною) передбачаються в 100% номерів площею 4 м² і 5 м² відповідно для готелів категорій 4 і 5 зірок;

- замки в номерах мають бути підвищеної секретності і з вічком в дверях (тільки для 5-зоряних готелів);

У готелях категорії п'ять зірок передбачається:

а) охоронна сигналізація або електронні засоби контролю за безпекою номера;

б) звукоізоляція номерів підвищена, що забезпечує рівень шуму менше 35 дБА;

в) вимикач дистанційного керування всіх джерел світла біля узголів'я ліжка;

г) електророзетки різнопазові;

- у системах опалювання передбачається термостат для індивідуального регулювання температури в номері, підігрів підлоги у ванній кімнаті (тільки для готелів 5 зірок);

- телефонний апарат в апартаментах – в кожній кімнаті;

- регулятор кондиціонування повітря;

- пробуджувальний пристрій (таймер);

- телевізор кольоровий в кожному номері з екраном не менше 37 см по діагоналі з дистанційним управлінням, прийомом програм основних телекомпаній світу і готельного відео каналу;

- холодильник в багатокімнатних номерах;

- міні-бар, міні-сейф;

- розміри ліжок односпальних – 90 x 200 см, двоспальних-160 x 200 см;

- покриття підлоги в номерах килимове або килими;

- у комплекті меблів номера передбачається (окрім вказаної аналогічної для всіх категорій готелів) стільці – поодиночі на кімнату, крісла – поодиночі на

гостя, письмовий стіл з робочим кріслом, підставка під телевизор, дзеркало в повний зріст в кожній кімнаті, набір посуду для міні-бару;

- інформаційні матеріали в номері на іноземних мовах, рекламні матеріали (буклети, брошури та ін.) з туристською та іншою інформацією, а також набір письмового приладдя (конверти, поштовий папір, ручка, олівець);

- у санітарному вузлі передбачені дзеркала великого розміру або дзеркальна стінка, а також косметичне для гоління і макіяжу, завіса над ванною, рушники не менше п'ять, шапочка банна, а для готелів категорії п'ять зірок халат банний і тапочки банні (на кожного гостя), крім того мило у фірмовій упаковці, серветки паперові і махрові, шампунь, гель, лосьйон, сіль для ванни, пакети для предметів гігієни, пральні і хімчистки.

Однак незалежно від категорії кожен готельний номер повинен мати:

- меблі й устаткування;

- ліжко;

- стілець або крісло в розрахунку на одне місце;

- нічний столик або тумбочку в розрахунку на одне ліжко;

- шафа для одягу;

- загальне освітлення та місцеве освітлення біля ліжка в розрахунку на одне ліжко;

- кошик для сміття.

Крім цього, в кожному номері повинна міститися інформація про готель і план евакуації на випадок пожежі.

Окрім цих приміщень в санаторіях і на турбазах виникає необхідність в організації спеціальних зон денного відпочинку як суспільних, так і індивідуальних, до яких пред'являють ряд вимог (табл.).

Таблиця - Спеціальні зони денного відпочинку

Найменування і мінімальні вимоги	Визначення
Балкон (ширина – 1,2 м, висота огорожі не менше 1,2 м)	Відкритий майданчик, який виступає із стіни і має огорожу
Веранда	Критий балкон або тераса навколо будинку або вздовж однієї стіни. Неопалювальне приміщення вбудоване або прибудоване (з пристроєм покриття) до будівлі, закрите, як таке, що немає обмеження по глибині. При цьому, приміщення, до якого вона примикає, окрім другого світла через веранду, при необхідності належного природного освітлення.
Лоджія (ширина - 1,4 м, висота огорожі не менше – 1,2 м)	Перекрите і захищене з трьох боків приміщення, що відкрите в зовнішній простір, має огорожу.
Тераса	Літня прибудова до житлового приміщення з дахом на стовпах (здебільшого – закрита).

При облаштуванні номерів враховують специфічні вимоги з обслуговування інвалідів і малорухливих осіб. Зокрема, враховують ширину отвору входних дверей в номер і решти дверей. Меблі мають бути відповідної висоти, щоб людина, яка сидить, з легкістю могла виконувати всі необхідні операції. Площа санвузла має бути більше площі стандартного, оскільки існує необхідність переміщення людини в інвалідній колясці або з милицями. Крім

того, ванну, унітаз, біде обладнують поручнями, а в душовій кабіні до поручня можуть додавати ще і спеціальний табурет.

Група приміщень лікувально-діагностичного призначення

Дана група приміщень присутня в санаторно-курортних установах і в курортних готелях. Склад такої групи залежить від профілю санаторію і його місткості.

До складу таких приміщень входять: лабораторії з рентгенівським кабінетом при них; відділення з кабінетами функціональної діагностики; кабінети лікарів, консультантів, медперсоналу; стоматологічний кабінет; аптека; автоклавна; процедурні приміщення, які мають: лікувальні басейни, ванни і душі, грязелікувальні кабінети і т.п. Як правило, такі приміщення групують в окремих блоках, який сполучають з основним блоком теплим переходом або ж входять до його складу.

Коридор і форма плану готелю

Планувальне вирішення житлової частини готелю, зазвичай, ґрунтується на коридорі, з розташуванням номерів з однієї або двох сторін. Довжину коридора можна визначати розмірами ділянки, відведеної під будівництво або кількістю сходів, розташованих з урахуванням протипожежних норм. Відстань між двома сходами для евакуації не повинна перевищувати 80 м, а при тупиковому коридорі (коли сходи є тільки з одного боку) максимальна відстань входу в номер від сходів не повинна перевищувати 25 м.

Найбільш поширені схеми планування готельних корпусів, основою яких є коридори з різним розташуванням номерів і вертикальних комунікацій. В світі зустрічаються різноманітні форми плану готельних будівель, наприклад у вигляді прямокутника, кола, дуги, у формі букв: П, Г, Т, О, С, Х, У, Н, V, L.

План будівлі готельного підприємства залежить від: рельєфу місцевості, від навколишньої забудови, від запланованої кількості номерів і різних служб.

У кожного з планів є свої переваги і недоліки. Так, П-образний план, з розташуванням номерів з трьох боків, веде до більшої площі забудови на одиницю місткості, оскільки в центрі утворюється великий неосвоєний простір. Те ж саме відбувається і в схемах, що мають форму хреста або трилисника з центральним простором без природного освітлення. Проте, такі схеми часто використовують при спорудженні курортних готелів біля моря (наприклад, в ОАЕ, Туреччині, Єгипті, США).

В цілому прийнято вважати кубатуру готелю за раціонально використану, якщо площа, що призначена для проживання, перевищує 50%.

Нижче розглянуті найбільш поширені форми плану готельних підприємств – залежно від розташування номерів по відношенню до коридору. Так план житлового поверху прямокутної форми, номери, що розташовані з обох сторін від коридору зображені на (рис.).

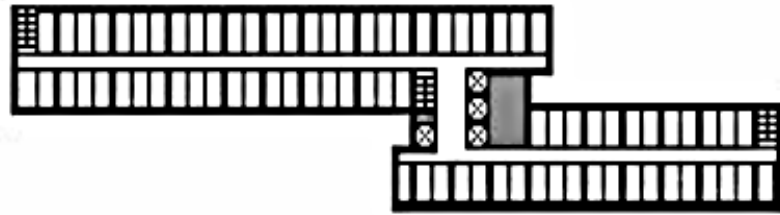


Рисунок – Прямокутний поверх з номерами з двох боків вздовж коридору

Нижче зображений план житлового поверху прямокутної форми з номерами, що розташовані з одного боку від коридору. Такий план використовують в районах з спекотним та вологим кліматом і тоді, коли номери повинні мати певну орієнтацію, наприклад, у бік моря (рис.).

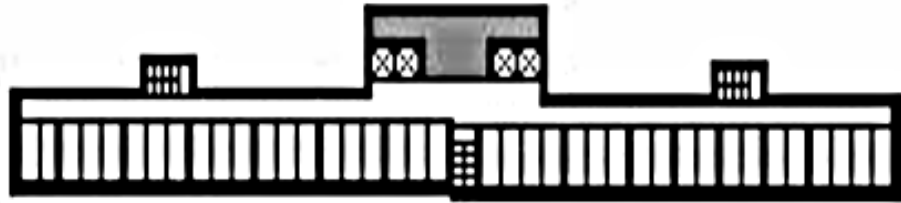


Рисунок – Прямокутний поверх з номерами з одного боку

План житлового поверху прямокутної форми з двома коридорами, між якими розташовані вертикальні комунікації і позбавлені природного світла службові приміщення (рис.).

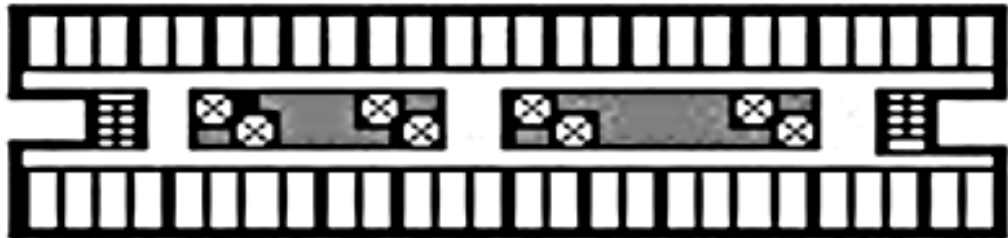


Рисунок – Прямокутний поверх з двома коридорами

Нижче відтворений план житлового поверху з двох прямокутних форм, об'єднаних блоком вертикальних комунікацій. Номери розташовані з двох боків уподовж коридорів (рис.).

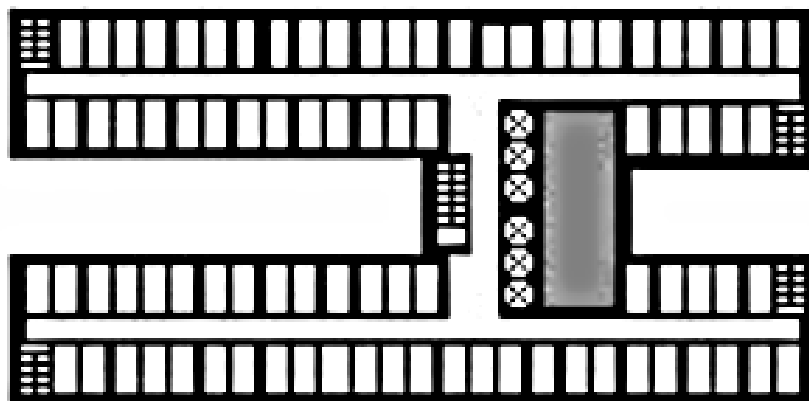


Рисунок – Два прямокутні поверхи з комунікаціями посередині

План житлового поверху хрестоподібної форми відносять до ускладнених форм. Може бути Т-подібна форма плану. Допускають одно – і двобічне розташування номерів уподовж коридору (рис.).

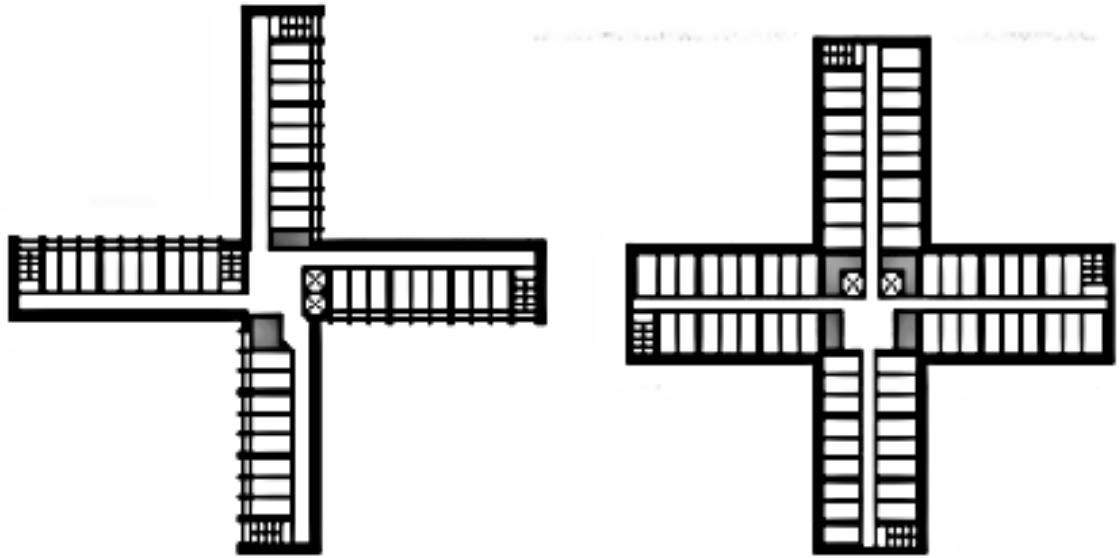


Рисунок – Хрестоподібний план поверху

План житлового поверху у вигляді трилисника був вперше запропонований Е. М. Статлером (1863-1928) і набув поширення у всьому світі (так само є ускладненою формою плану). Номери (по відношенню до коридору) можуть розташовуватися так само як і в попередньому варіанті (рис.).



Рисунок - План поверху у формі трилисника: вигляд зверху і готель «Delphin Deluxe Resort», Туреччина

Маємо зображений нижче план житлового поверху у вигляді замкнутого прямокутника, квадрата, кільця. Номери можуть бути розташовані з однієї або двох сторін від коридору. Такий план готельної будівлі відноситься до

економічних компактних схем, в яких номери розташовані по зовнішній стороні кільця, а служби в центрі його; подібна схема дає скорочення площі забудови. Найчастіше такі форми плану використовуються при будівництві багатоповерхових готелів. Всі згадані вище типи планів готельних підприємств можуть мати змішані типи планування приміщень готелів. Для всіх варіантів вважається за оптимальний поворот кімнат разом з коридором так, щоб з кімнат відкривався необхідний вигляд (наприклад, до моря). В тому випадку, якщо готель будують у вигляді багатоповерхової башти, то вертикальні комунікації будуть знаходитись в центрі плану житлового поверху, а номери займатимуть зовнішній периметр будівлі (рис.).

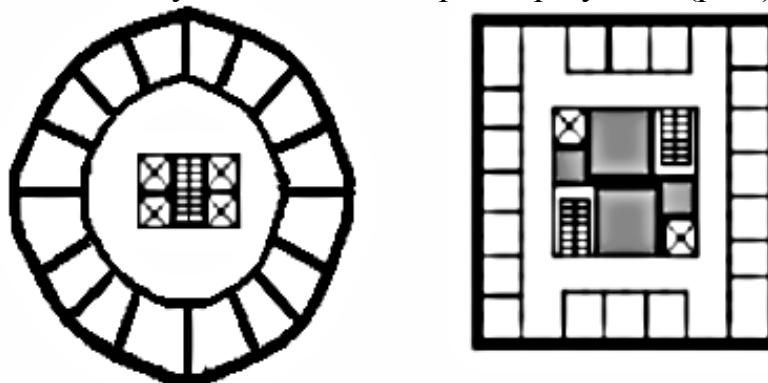


Рисунок - Поверх круглої і квадратної форм з розташованими в центрі будівлі комунікаціями (вигляд зверху)

Ще одним типом планування готельних будівель є атриум. Атриум – це частина об'єму будівлі у вигляді добре освітленого простору, як правило, розвиненого по вертикалі з галереями, на які виходять приміщення різного призначення. Номери можуть виходити як на зовнішню, так і на внутрішню сторону від коридору або на обидві - від коридору. При цьому, у двосторонньому розташуванні номерів недоліком є те, що номери усередині будови виходять у внутрішній двір, що позбавляє гостей гарного вигляду з вікна. Атриум, розвинений по горизонталі у вигляді витягнутого добре освітленого проходу, може називатися пасажем (рис.). Пасажі найчастіше використовують для розташування різноманітних торгових приміщень.

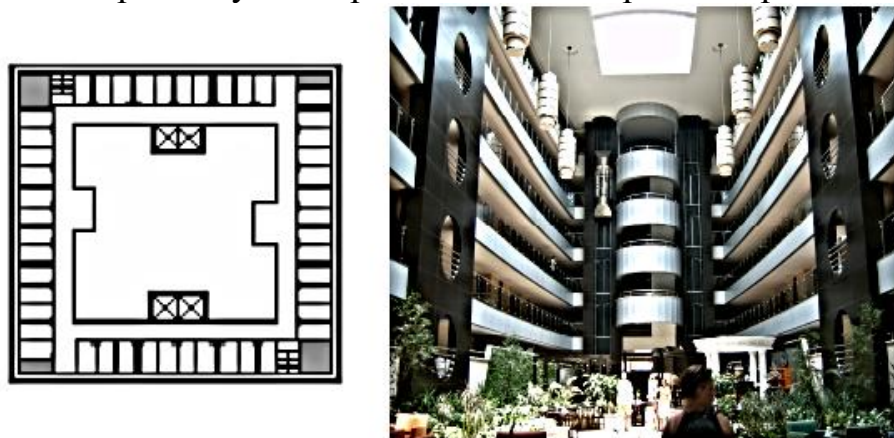


Рисунок - Атриум з одностороннім розташуванням номерів: вигляд зверху (готель «Timo Resort Hotel», Туреччина)

Для зручнішого обслуговування номерів побутові і господарські приміщення слід блокувати так, щоб один блок обслуговував певну кількість місць (табл.).

Таблиця – Співвідношення кількості місць, що обслуговують і категорії готелів

Блок господарських і підсобних приміщень обслуговування поверху	Кількість місць	Категорія готелю
	60	1 – 2*
50	3*	
40	4*	
30	5*	

Господарські і побутові приміщення в готелях категорій 1-2* допускається розташовувати через поверх. Як мінімальна одиниця приміщень обслуговування поверху може виступати кімната чергового персоналу. У великих готельних підприємствах господарські і побутові приміщення виділяють в окремий блок, в якому здійснюють всі дії, пов'язані з обслуговуванням номерів кожного поверху.

Нормативна ширина коридору залежить від двох чинників:

- 1) яку забудову номерами уздовж коридору використовують: одно- чи двосторонню;
- 2) у яку сторону відкриваються двері номерів (рис.).

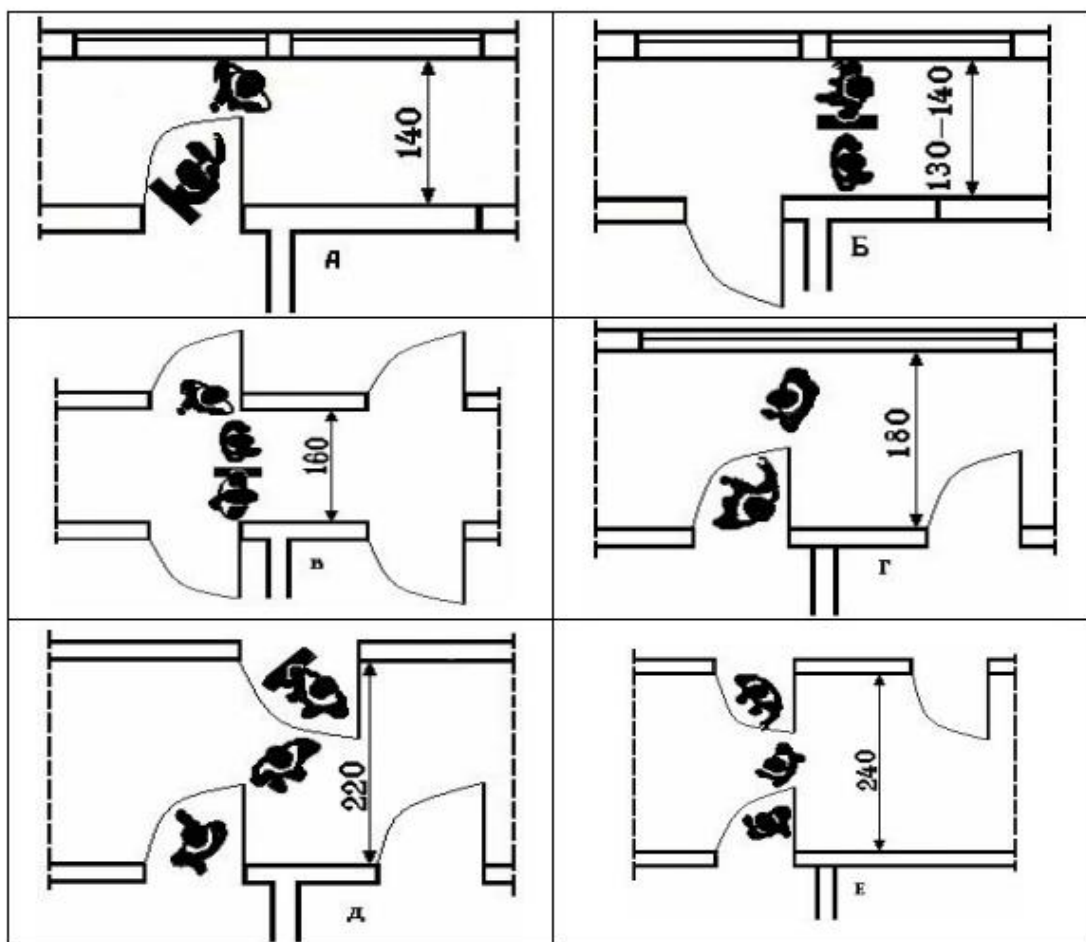


Рисунок – Нормативна ширина коридорів

Згідно рис. при односторонній забудові номерами:

А – двері відкриваються назовні,

Б – двері відкриваються всередину,

В – двері відкриваються всередину,

Г – двері відкриваються назовні; а при двосторонній забудові номерами:

Д – двері розташовані в шаховому порядку,

Е – двері розташовані на одній осі.

Основна ж вимога до коридорів - безперешкодне переміщення двох осіб з багажем.

Групи приміщень культурно-масового обслуговування і рекреації

Склад приміщень цієї групи визначають типом готельної установи, його категорією, місткістю і місцем розташування. Наприклад, курортний готель середньої категорії, розташований у крупному центрі, що має розвинену інфраструктуру суспільного обслуговування з кінотеатрами, відкритими танцмайданчиками і т.п., виключає функціональну необхідність в організації окремого залу для глядачів.

Приміщення культурно-масового обслуговування і рекреації (спортивнооздоровчі приміщення, споруди і майданчики) необхідні для забезпечення оптимального режиму відпочинку з наявністю культурного дозвілля і умов фізичного оздоровлення.

Перелік і обсяг приміщень рекреаційних і культурно-масового обслуговування залежать від розміру засобу розміщення підприємства, його типу й категорії. Розмір і одноразова місткість цих приміщень наведені в:

- спортивних спорудах: відкриті й закриті басейни (площа дзеркала води дорівнює 0,55 м² на одне місце в готельному підприємстві), корти, спортивні зали (не менше 10% місткості готельного підприємства), спортмайданчики (тенісні корти, поле для гольфа, футболу, волейболу, крикету, баскетбольні майданчики і так далі), лазні-сауни (не менше 1% місткості готельного підприємства), тренажерні зали (не менше 10% місткості готельного підприємства), масажні і медичні кабінети (при місткості до 500 місць – 14 м², при більшій місткості – до 36 м²);

- приміщення для розважання: кімнати для гуртків і тематичних занять, бібліотека, кіноконцертні (танцювальні, бальні, банкетні) зали, зал ігрових автоматів або казино;

- приміщення для ділових зустрічей: конференц-зали, виставкові приміщення, приміщення для відділень банків і проведення банківських операцій, окремі кімнати, зали і кабінети для переговорів, симпозіумів, конгресів, виставкові і експозиційні зали, приміщення з необхідною для ділової діяльності оргтехнікою.

Приміщення даної групи розміщують у віддаленні від житлових кімнат і часто виділяють в ізольований блок, що пов'язаний з основною будівлею або є окремою будівлею.

Слід зазначити, що всі ці приміщення часто поєднують з підприємствами ресторанного господарства – баром, кафе, кафетерієм і т.п.

Проте не всі готельні підприємства мають такі приміщення. Наявність даних груп приміщень залежить від категорії і типу готельного підприємства. Готелі загального типу найчастіше таких приміщень не мають в своєму розпорядженні (їх призначення – це надання місця для відпочинку і, можливо, харчування).

Група службових, господарських приміщень і група приміщень інженерного устаткування готелю

Групу службових, господарських приміщень і групу приміщень інженерного устаткування готелю використовують для розміщення в них устаткування, що відповідає за життєзабезпечення готельних будівель, споруд та інших елементів матеріально-технічної бази. Група службових, господарських, інженерних приміщень включає:

- побутові приміщення персоналу готелю: вестибюль, гардероб, інші побутові приміщення;

- окремі приміщення для чистої і забрудненої білизни: білизняні і центральна білизняна для всього готелю. Центральна білизняна у великих готелях може зв'язуватися ліфтом з білизняними на кожному поверху;

- ремонтні майстерні: слюсарна й столярна, малярна, електроустаткування і слабкострумівих пристроїв (у малих готелях може бути відсутнім);

- склади меблів, інвентарю, будівельних і ремонтних матеріалів і т.д. (у малих готелях може бути відсутнім);

- приміщення життєзабезпечення готелю: насосні, електроцитові, котельні, вентиляційні камери, камери сміттєпровадження, білизнопровід для забрудненої білизни і т.д. (у малих готелях деякі приміщення можуть бути так само відсутніми).

Група приміщень торгово-побутового обслуговування

Група приміщень торгово-побутового обслуговування призначена для надання додаткових послуг гостям. До останніх відносять послуги торгових підприємств, хімчисток, фотоательє, косметичних салонів і спа-центрів, перукарень і т.д.

Наявність таких приміщень і торгових підприємств залежить від категорії готелю або типу засобу розміщення (чим вище його категорія - тим більше таких підприємств в готелі) і місткості готельного підприємства. Наприклад, деякі з них (пошта, газети, сувеніри) можуть бути суміщені із службою порт'є в середніх готелях, зникаючи зовсім в малих готелях. Пральню і хімчистку традиційно розташовують в блоці господарських приміщень.

Пральня при готельному підприємстві повинна мати приміщення, які розташовують в порядку технологічної потокової обробки білизни: кімната для сортування і тимчасового зберігання забрудненої білизни; пральний цех; головний цех; центральна білизняна (цех тимчасового зберігання чистої білизни).

Для транспортування білизни використовують спеціальні контейнери (частіше за все контейнери для забрудненої і чистої білизни відрізняють за формою і кольором), які легко піддаються дезінфекції. Виробнича потужність технологічного устаткування повинна відповідати місткості готеля або трохи її перевищувати, що дозволить в моменти пікового завантаження готельного підприємства не перенавантажувати устаткування. Отже, устаткування передчасно не буде зношуватися і не виходитиме з ладу завчасно. При цьому забезпечується вільний доступ до технологічного устаткування таким чином, що б рух потоків забрудненої і чистої білизни не перетинався і доступ до устаткування був вільний.

Питання до самоконтролю

1. Категорія готелю та функціональні фактори при його плануванні
2. Організація вертикальних зв'язків в готелі.
3. Композиційні схеми планувальних рішень готелів.
4. Взаємозв'язок і згальні функціонально-планувальні вимоги окремих елементів будівлі готелю.
5. Характеристика і правила розміщення службових сходів в готелі.
6. Характеристика і правила розміщення ліфтів в готелі.
7. Характеристика передліфтових приміщень.

Тести

1. *Класифікація підприємств готельного господарства ш категоріями - це:*
 - А. групування за ознаками, що характеризують умови організації проживання споживачів готельних послуг;
 - Б. групування за ознаками, що характеризують функціональне призначення;
 - В. групування за ознаками, що характеризують кадровий склад.
2. *Рівень комфорту - це комплексний критерій, складовим елементом якого є:*
 - А. стан номерного фонду;
 - Б. середній вік персоналу;
 - В. організаційна структура.
3. *В Україні зовнішній контроль за рівнем якості готельних послуг здійснюють:*
 - А. державні органи;
 - Б. конкуренти;
 - В. спілка власників готелів.
4. *В Україні для класифікації готелів за категоріями використовують систему:*
 - А. «корон»;
 - Б. «літер»;
 - В. «зірок».
5. *Готельні ланцюги для визначення рівня комфорту використовують:*
 - А. власні класифікатори,
 - Б. балову систему;

В. рейтингову систему.

6. Класифікацію готелів за категоріями здійснюють відповідно до загальної характеристики готелю, яка визначається комплексом вимог до:

А. переліку послуг, які надаються;

Б. типу закладів ресторанного господарства, які функціонують при готелі;

В. місцезнаходженням готелю.

7. Категорії готелів України позначають символом:

А. «*»;

Б. «А»;

В. «☀».

8. Вимоги до кожної категорії готелів, зазначені в нормативних документах, є:

А. мінімальними;

Б. максимальними;

В. усередненими.

9. Категорію готелю зазначають на:

А. на рекламних матеріалах;

Б. уніформі персоналу;

В. немає правильної відповіді.

10. Вимоги до готелів усіх категорій - це:

А. зручні під'їзні шляхи з необхідними дорожніми знаками;

Б. наявність закладів ресторанного господарства;

В. наявність вивіски з емблемою.

11. Одна із загальних вимог до готелів категорії * — це:

А. наявність постільної білизни та рушників без дефектів;

Б. відповідність фасаду будинку певному архітектурному стилю;

В. відповідність меблів та оснащення єдиному стилю.

12. Одна із загальних вимог до готелів категорії ** - це:

А. наявність у номерах і громадських приміщеннях декоративних елементів;

Б. естетичність оснащення санвузлів, якісне покриття стін і підлоги водонепроникним матеріалом;

В. відповідність меблів та оснащення єдиному стилю.

13. Одна із загальних вимог до готелів категорії *** - це:

А. органічність поєднання будівлі готелю з архітектурним ансамблем вулиці (площі);

Б. наявність біля підприємства готельного господарства автостоянки, що охороняється;

В. забезпечення споживачів готельних послуг постільною білизною з тонкотканих натуральних тканин.

14. Одна із загальних вимог до готелів категорії **** - це:

А. відповідність інтер'єру будинку єдиному дизайну проекту;

Б. прикрашання інтер'єрів номерів, холів, вестибюлів авторськими роботами;

В. наявність загального обладнання, устаткування дня громадських приміщень, кімнат і санвузлів, меблів і килимів, виготовлених із найдорожчих

матеріалів.

15. Одна із загальних вимог до готелів категорії***** - це:

- А. наявність посуду та столових приборів, викопаних в єдиному стилі;
- Б. оснащеність санвузлів якісним обладнанням середньої вартості;
- В. наявність устаткування у справному технічному стані.

16. Система стандартизованої інформації (SIS) щодо презентації готельних послуг, які надає підприємство готельного господарства, складається з:

- А. піктограм;
- Б. стилізованих малюнків;
- В. піктограм і стилізованих малюнків.

17. Класифікація підприємств готельного господарства України здійснюють відповідно до:

- А. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги», ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів»;
- Б. ДСТУ 3267:1995 «Засоби розміщення. Загальні вимоги», ДСТУ 3269:1995 «Класифікація готелів»;
- В. ДСТУ 2003 «Загальні вимоги до готелів», ДСТУ 2003 «Послуги туристичні та готельні».

18. Підприємства готельного господарства, яким присвоєна категорія:

- А. можуть бути переатестованими для отримання іншої категорії;
- Б. не можуть бути переатестованими для отримання іншої категорії;
- В. повинні бути переатестованими для отримання іншої категорії.

19. Загальні вимоги до готелів певної категорії характеризуються як:

- А. необхідні умови для отримання певної категорії;
- Б. бажані умови для отримання певної категорії;
- В. немає правильної відповіді.

20. В Україні мотелі:

- А. не класифікують;
- Б. класифікують за категоріями;
- В. немає правильної відповіді.

Відкриті тести

1. Для класифікації підприємств готельного господарства використовують такі підходи:

2. Рівень комфорту, який може бути забезпечений на підприємствах готельного господарства, визначають такі складові елементи:

3. Не існує єдиної уніфікованої системи вимог до підприємств готельного господарства, оскільки:

4. Рівень комфорту визначають за такими критеріями:

5. До класифікації готельних підприємств за рівнем комфорту в міжнародній практиці готельного бізнесу сформовані такі основні підходи:

6. У різних країнах щодо класифікації підприємств готельного господарства розроблені такі підходи:

7. Сутність та особливості французької національної класифікації

полягають у:

8. Сутність та особливості німецької національної класифікації полягають у:

9. Сутність та особливості класифікації готельних підприємств, які належать до готельних ланцюгів, полягають у:

10. Сутність та особливості класифікації підприємств готельного господарства України полягають у:

11. Основними вимогами до готелів України всіх категорій є:

12. Основними вимогами до готелів України категорії * є:

13. Основними вимогами до готелів України категорії ** є:

14. Основними вимогами до готелів України категорії *** є:

15. Основними вимогами до готелів України категорії **** є:

16. Основними вимогами до готелів України категорії ***** є:

17. В Україні класифікують за категоріями такі засоби розміщення:

18. Мотелі можуть мати такі категорії:

19. Присвоюючи категорію, готелю видають:

Практичні завдання

Завдання 1.

Мета: ознайомитися із плануванням до окремих груп приміщень готелю та ресторану, спроектувати та обґрунтувати об'ємно-планувальне рішення закладу ресторанного господарства при готелі та закладу готельного господарства:

- розробити схему сервісного виробничого процесу в ресторані;
- розробити об'ємно-планувальне рішення закладу ресторанного господарства при готелі;
- розробити схему сервісного виробничого процесу в готелі;
- розробити об'ємно-планувальне рішення закладу готельного господарства.

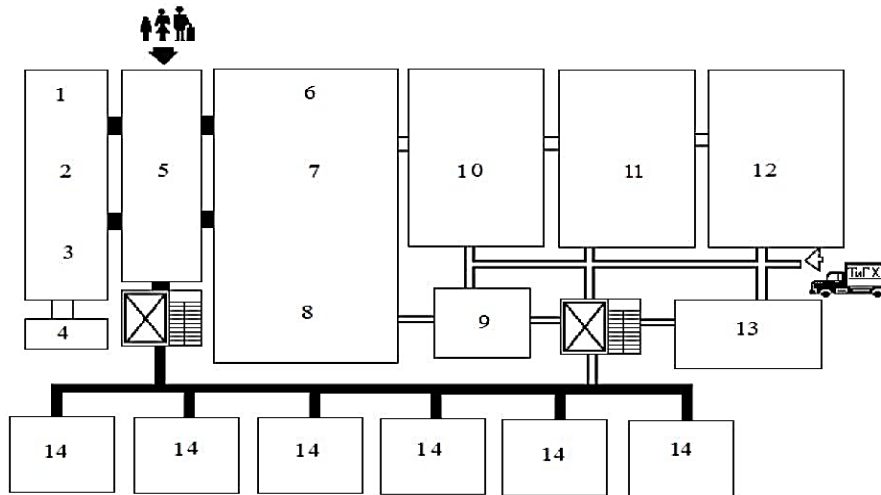
Завдання 2.

На основі прикладів, зображених на рисунках 1–4 здійснити функціональне планування приміщень готелів різних типів.

Накресліть схеми функціональної структури готелів таких типів:

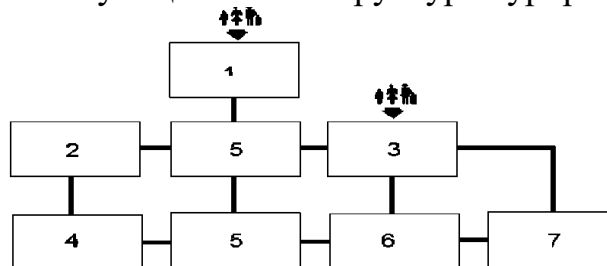
- туристський;
- туристсько-спортивний;
- готель-казино;
- готель-клуб;
- бізнес-готель.

Рисунок 1 – Схема функціональної організації малого готелю категорії 3*



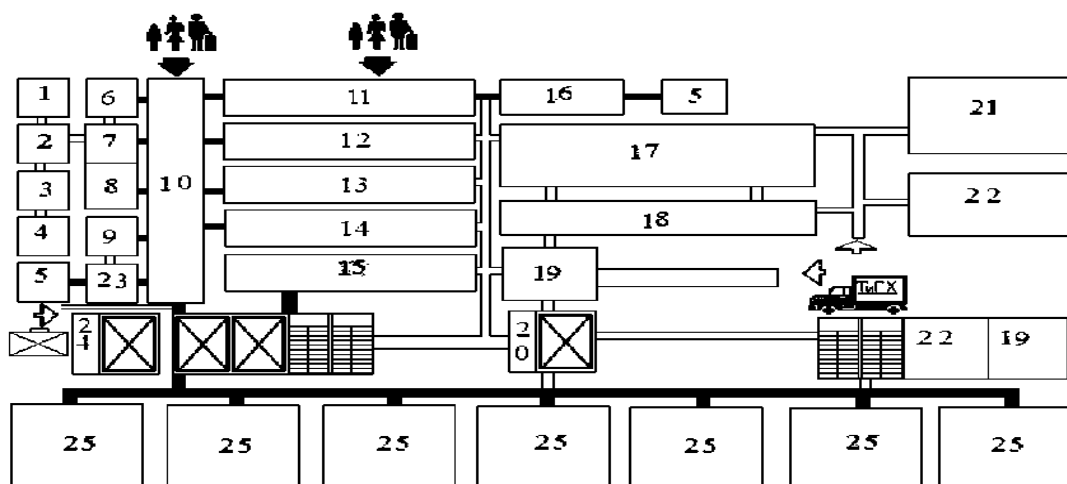
1 – адміністрація; 2 – черговий адміністратор; 3 – порт'є; 4 – телефонний вузол; 5 – вестибюль; 6 – бар; 7 – заклад ресторанного господарства; 8 – буфет; 9 – роздаткова; 10 – виробничі приміщення; 11 – склади; 12 – підсобні приміщення; 13 – приміщення для персоналу; 14 – номери

Рисунок - 2 – Функціональна структура курортного готелю



1 – вестибюльна група; 2 – група приміщень адміністрації; 3 – група торгово-побутового обслуговування; 4 – група службових та господарських приміщень; 5 – група житлових приміщень; 6 – група приміщень ресторанного господарства; 7 – група приміщень культурно-масового обслуговування та рекреації

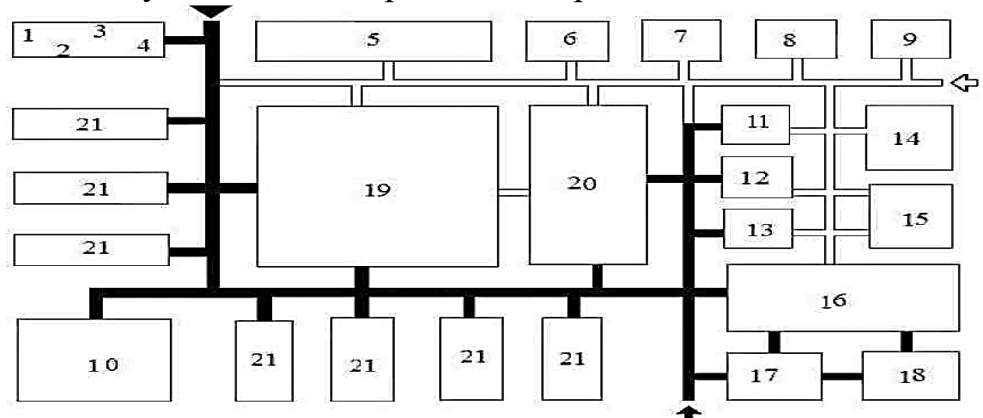
Рисунок 3 – Схема функціональної організації готелю категорії 5* великої місткості



1 – дирекція; 2 – бухгалтерія; 3 – каса; 4 – телефонний вузол; 5 – туалет; 6 – адміністрація; 7 – черговий адміністратор; 8 – порт'є; 9 – щитова; 10 – вестибюль; 11 – ресторан; 12 –

бар-кафе; 13 – зал для конференцій і банкетів; 14 – клубне приміщення; 15 – зал для сніданків; 16 – гардероб; 17 – кухня; 18 – заготівкова; 19 – приміщення персоналу; 20 – роздаткова з підйомником; 21 – склад; 22 – гараж; 23 – підсобні приміщення; 24 – зберігання багажу; 25 – номери

Рисунок 4 – Функціональна організація приміщень павільйонного типу



1 – черговий адміністратор; 2 – адміністрація; 3 – директор; 4 – бухгалтерія; 5 приміщення персоналу; 6 – пральня; 7 – котельня; 8 – склад; 9 і 10 – підсобні приміщення; 11 – апартамент-готель; 12 – пошта; 13 – кіоски; 14 – склад; 15 – виробничі приміщення ресторану; 16 – ресторан; 17 – кафе; 18 – бар; 19 – спортивні споруди; 20 – кіномайданчик; 21 – житлові корпуси готелю

ТЕМА 4. Концептуальне рішення закладу готельно-ресторанного господарства.

План

4.1. Практична філософія готелю та загальні підходи до її розроблення.

4.2. Методичні рекомендації до розроблення практичної філософії готелю.

Ключові слова: концепція, проект, комплекс, готель, ресторан, послуги, розміщення, проживання, система харчування, місія.

4.1. Практична філософія готелю та загальні підходи до її розроблення

Обґрунтування проекту готельного підприємства має починатися з визначення основних напрямів його практичної філософії – загального підходу до ведення бізнесу, що формується з певної сукупності інтелектуальних задумів і має на меті реалізувати потреби власників підприємства шляхом цілеспрямованого впливу на поведінку цільового сегменту потенційних споживачів.

Для практичної філософії готелю є характерним взаємозалежність між усіма елементами, починаючи з місії, назви, дизайнерського рішення і структури сервісу та завершуючи загальною атмосферою, що підсилює значення всіх його характеристик і виражає загальну концептуальну ідею. Таким чином, практична філософія готельного підприємства виходить за межі виробничої та обслуговуючої діяльності, даючи можливість творчо підходити до організації прийому та розміщення, харчування, дозвілля, відпочинку, оздоровлення та ін. видів обслуговування, оформлення інтер'єру та екстер'єру, пропозиції страв меню, тощо. Відвідувач, по суті, платить не тільки за проживання і харчування, а й за атмосферу, комфорт, відпочинок, ідею.

Необхідно визначити основні напрями практичної філософії проєктованого готельного підприємства, що передбачає необхідність вирішення двох питань: що саме запропонувати споживачам (ідея) і у якій формі це представити (форма). Цей процес складається з двох етапів: ідейного і матеріального (упредметнене відображення ідей), що дасть змогу розробити детальний бізнес-план підприємства, дизайн-проект як зовнішнього, так і внутрішнього оформлення, планувальне та інженерно-будівельне рішення об'єкту.

Розроблення практичної філософії готельного підприємства здійснюється за результатами досліджень регіонального ринку потенційних споживачів та основних конкурентів. Для цього необхідно визначити:

- переваги регіону і місця розміщення підприємства;
- характеристику цільової аудиторії потенційних споживачів, їх споживчої поведінки та структури потреб;
- характеристику конкурентів щодо асортиментної, цінової, рекламної політики, цільової аудиторії споживачів та обсягів реалізації послуг.

За результатами ринкових досліджень формують головну концептуальну ідею – *місію готельного підприємства*.

Місію підприємства необхідно сформулювати у формі короткого брендового слогану, спрямованого на формування іміджу підприємства. Місія підприємства має узгоджуватись з його назвою.

Після визначення місії підприємства необхідно розробити концепцію загальної атмосфери готелю – встановити загальні вимоги до стилю та інтер'єру:

- загальна концепція дизайну архітектури готельної будівлі,
- концепцію ландшафту,
- концепцію різних груп приміщень щодо кольорового і декоративного оздобленням стін, стелі та підлоги, освітлення,
- концепцію типу меблів, текстильного оздоблення вікон та меблів, особливих елементів внутрішнього декору,
- бажаної атмосфери,
- вимоги до дизайну форми персоналу та логотипу готелю.

Основні елементи практичної філософії проєктованого готельного підприємства, які необхідно розробити:

- місія підприємства;
- концепція загальної атмосфери готелю;
- загальна характеристика готелю: розміщення (тип і призначення, рівень комфорту, кількість, категорії і дизайнерський стиль номерів), спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень);
- система проживання і харчування гостей;
- перелік основних і додаткових послуг готелю;
- структура закладів харчування готелю, їх кулінарне спрямування, формат виробництва і обслуговування, рівень сервісу, загальна атмосфера;
- організація надання послуг побутового обслуговування, дозвіллено-анімаційного призначення, SPA і Wellness послуг, торговельних та бізнес-послуг;
- характеристика ексклюзивних, унікальних послуг і продуктів, які плануються як конкурентні переваги підприємства;
- інновації, що використовуватимуться в роботі готелю.

4.2. Методичні рекомендації до розроблення практичної філософії готелю.

Розроблення практичної філософії проєктованого підприємства ґрунтується на визначенні особливостей регіону та місця розміщення, характерних ознак цільового ринку споживачів готельного продукту і основних конкурентів з урахуванням заданого типу і призначення засобу розміщення (наприклад, SPA – готель, етноготель, акваготель). З цією метою необхідно надати стисло характеристику заданого регіону розміщення проєктованого готелю:

- географічне положення;

- природно-кліматичні умови та інші природні фактори;
- рівень пейзажної різноманітності;
- рівень розвитку інфраструктури регіону розміщення, зокрема дислокація об'єктів готельно-ресторанного господарства в регіоні;
- транспортні сполучення і комунікаційні мережі;
- внутрішня географія – розташування у планувальній структурі міста: «спальні» райони, райони з найбільшою концентрацією офісних будівель, престижні житлові комплекси;
- еколого-санітарний стан;
- населення регіону розміщення (чисельність, густота населення, ментальність, національність, віросповідання, рівень доходів, освіта);
- туристичні потоки (обсяги туристичних потоків, сезонність туризму, характерні види туризму, тощо).

У загальній характеристиці регіону розміщення проектного готелю необхідно надати: особливості його географічного положення, описання природних факторів місцевості, наявність особливо цінних та унікальних природних лікувальних ресурсів, природних пейзажів, пам'яток культури, особливості інфраструктури регіону розміщення (наявність торговельних, бізнес, навчальних, культурно-дозвіллевих, мистецьких центрів, зон відпочинку, дислокація підприємств готельно-ресторанного господарства, наявність транспортного сполучення, характер і обсяг транспортних потоків, доступність комунікаційних мереж та ін.), характеристика населення і туристичних потоків регіону.

Для вибору місця розміщення готелю необхідно проаналізувати обсяги і специфіку туристичних потоків, ділову активність і заселеність регіону, наявність унікальних природних факторів, лікувальних ресурсів, історичних пам'яток культури, туристичних центрів і зон відпочинку, особливості мікроклімату і ландшафту, інфраструктури регіону розміщення, доступність комунікаційних мереж і транспортного сполучення, тощо.

Необхідно надати характеристику місця розміщення проектного готелю, який повинен мати транспортну доступність, зручні зв'язки з вокзалами, проаналізувати наявність вільних територій для влаштування під'їздів і стоянок для пасажирських, екскурсійних автобусів, автомашин.

При виборі місця розміщення готелю необхідно враховувати наявність міських інженерних комунікацій (водогін, каналізація, електрокабель), можливість телефонізації і під'єднання до існуючих інженерних міських мереж із врахуванням їхньої потужності та розміщення, що значно знижує обсяг вартості будівництва готельних комплексів. Доцільно проаналізувати природний рельєф і ландшафтне оточення для досягнення органічного зв'язку зовнішнього і внутрішнього простору проектного готельного підприємства для досягнення естетичної виразності. Слід враховувати також екологічну комфортність та санітарно-гігієнічні параметри місця розміщення готелю (чистота повітряного басейну, рівень шуму, аерація, інсоляція), які повинні відповідати нормативним вимогам.

Функціональне призначення готелів має значний вплив на їхнє розташування у планувальній структурі міста. Моделі розміщення готелів можуть бути такими:

- 1) в центрі міста;
- 2) на територіях, прилеглих до центру;
- 3) в центрі житлових районів і мікрорайонів;
- 4) на околицях міста;
- 5) за межами міста.

На сучасному етапі зберігається тенденція до розміщення великих готелів у центрі міста, який, як правило, має зручні транспортні зв'язки з усіма районами та основними комунікаціями – вокзалами (залізничним, автовокзалом, аеровокзалом). На території історичного центру міста сконцентровані основні архітектурні та історичні пам'ятки, що створює комфортні умови для туристів, оскільки об'єкти їхніх інтересів знаходяться в зоні пішохідної доступності.

З огляду на високу вартість землі в центральних частинах міст і складністю виділення ділянки для будівництва спостерігається тенденція децентралізації мережі міських готелів. Готельні будівлі найчастіше розташовують у зоні, прилеглий до центру, де вартість землі нижча, екологічна комфортність середовища вища, шумове забруднення відносно невелике.

Розміщення готелів на «околицях» міста і за його межами має свою специфіку. Такі готелі, здебільшого, призначені для автотуристів. Вони, як правило, розташовуються на основних автомагістралях міста, в зоні в'їзду до великих міст. Замість розташування готелів викликає певні труднощі, пов'язані з доступністю центру міста і роботою окремих блоків готелю (ресторанів, перукарень, побутових закладів тощо), розрахованих і на обслуговування міського населення. Для розроблення практичної філософії проєктованого підприємства необхідно визначити характерні ознаки основних конкурентів. З цією метою необхідно надати стисло характеристику конкурентів щодо асортиментної, цінової, рекламної політики, цільової аудиторії споживачів та обсягів реалізації послуг, визначити конкурентні переваги проєктованого готелю.

Ідейна частина практичної філософії підприємства ґрунтується на визначенні (проєктуванні) характерних ознак цільового сегменту потенційних споживачів для максимального задоволення їх потреб. Для цього студент має сформулювати перелік найбільш характерних ознак цільового ринку потенційних споживачів проєктованого готельного продукту та описати їх можливий вплив на вибір готельного продукту (зону їх можливих потреб та інтересів). 23

Характеристику цільової аудиторії потенційних споживачів здійснюють за такими ознаками:

- соціально-економічні (рівень доходів, освіта, соціальний та професійний статус);
- демографічні (стать, вік, сімейний стан, кількість членів родини, діти), етап життєвого циклу сім'ї, міграція (осілість чи мобільність);

- соціально-культурні (рівень загальної і професійної культури, спосіб споживання, національність, віросповідання);
- поведінкові (інтенсивність споживання готельного продукту, рівень вимог до обслуговування і комфорту);
- психологічні (тип особистості споживача, система цінностей, сімейні традиції, загальноприйняте визначення успішності людини, релігійні вірування, самоствердження, створення власного іміджу, належність до певної групи, уникнення негативних наслідків, досягнення успіху, збереження стосунків з рідними та близькими), активність життєвої позиції, стиль життя;
- потребово-мотиваційні (провідні та пріоритетні мотиви споживача при виборі готельного продукту, мета подорожування (споживання готельного продукту), потреби у певному рівні комфорту і послугах).

Можуть бути виділені інші сегменти споживачів готельного продукту, які відрізняються не лише за соціальним статусом, матеріальним забезпеченням, рівнем освіти тощо, але й за моделями поведінки при виборі готельного продукту. При цьому слід пам'ятати, що різні групи споживачів, обираючи той чи інший готельний продукт, керуються різними мотивами і відповідно потребують адекватних підходів. Звідси, важливим завданням підприємства, що функціонує в умовах конкурентного ринку, є розроблення пропозиції, яка б відповідала попиту обраних сегментів споживачів.

Знання фахівцями готельного бізнесу особливостей впливу визначених ознак на поведінку споживачів є підставою для розроблення основних положень практичної філософії підприємства, спрямованої на максимальне задоволення попиту цільового сегменту потенційних споживачів готельного продукту.

Після визначення характерних ознак і моделей поведінки цільового сегменту споживачів студент повинен узагальнити основну концептуальну ідею – місію готельного підприємства, що зробить його унікальним у даному ринковому середовищі, а також запропонувати напрями її вирішення (організаційно-матеріальну форму готельного продукту).

Після визначення місії формулюють концепцію загальної атмосферики проектного готельного підприємства, які визначатимуть напрями його практичної філософії: загальні вимоги до створення логотипу, визначають 24 тематичну спрямованість готелю, вимоги до стилю та інтер'єру, фірмової кольорової гами (переважні кольори форми персоналу, інтер'єру), загальні вимоги до архітектури готельної будівлі, дизайну ландшафту, кольорового і декоративного оздобленням стін, стелі та підлоги різних груп приміщень освітлення, типу меблів, текстильного оздоблення вікон та меблів, особливих елементів внутрішнього декору, бажаної атмосфери, вимоги до дизайну форми персоналу готелю.

Керуючись науково-методичною літературою, студент має визначити загальні характеристики проектного готелю: тип засобу розміщення та його призначення (наприклад, готель ділового призначення, готель SPA), рівень комфорту згідно вимог класифікації (наприклад, готель ****). Слід

детально проаналізувати контингент потенційних споживачів готелю, основну мету відвідування готелю, що є головним фактором визначення переліку додаткових послуг в готелі.

Згідно вимог нормативних документів необхідно визначити кількість і категорії номерів проєктованого готелю, їх дизайнерський стиль, послуги, що будуть надаватися, (основні, додаткові: побутового обслуговування, дозвіллево-анімаційні, SPA і Wellness послуги, торгівельні та бізнес послуги, ін.), структурні підрозділи готелю (заклади харчування, заклади побутового, культурно-дозвіллевого та фізкультурно-оздоровчого призначення, а також інші типи закладів, які можуть бути розміщені у готелі відповідно його призначення), надати їх стислу характеристику.

Складовою частиною концептуального рішення готелю є дизайн приміщень для обслуговування проживаючих. Система проживання і харчування гостей у готелі може бути наступною (табл. 1).

Таблиця 1 – Система проживання та харчування в готелях

Вид	Характеристика
RO (Room Only), AO (Accommodation Only), NO (без харчування), EP (European Plan)	Харчування в готелі не передбачено. Це означає, що вам доведеться постійно харчуватися в кафе або ресторанах. Підійде тільки тим, хто хоче познайомитися з місцевою, традиційною кухнею в колоритних і цікавих закладах.
BB (Bed & Breakfast)	Абревіатура харчування в готелях, де у вартість номера включений тільки сніданок. Іноді готелі можуть пропонувати обід і вечерю за додаткову вартість. Але таке трапляється не завжди. Сніданки бувають: AB (American Breakfast) — американський чи англійський сніданки. Ці види харчування в готелях зустрічаються частіше і користуються більшою популярністю. До стандартного набору вам додадуть сосиски, бекон, печериці, помідори, яєчню і квасоллю. CB (Continental Breakfast) — континентальний (дуже легкий) вид сніданків. Вам запропонують чай/каву/сік і булочку з маслом і джемом. Іноді до стандартного набору можуть додати йогурт, мюслі і дуже рідко шинку або сир. Така система харчування в готелях підійде тим, хто не любить ситно снідати вранці.
HB (Half Board) — напівпансіон і HB+	Типи харчування в готелі, коли у вартість проживання включений сніданок і вечеря. Різниця між HB і HB+ полягає в тому, що HB+ включає ще алкогольні та безалкогольні напої.
FB (Full Board) — повний пансіон і FB+	Тип харчування в готелях, який передбачає триразові повноцінні прийоми їжі. FB+ так само, як і HB+ включає напої.
AI (All Inclusive) і UAI (Ultra All Inclusive)	Це відомі всім туристам системи харчування в готелях, які передбачають систему «все включено». Крім стандартних сніданку, обіду і вечері, вам можуть пропонувати ланчі, полуденки і другі сніданки, а також напої. Тип харчування Ultra All Inclusive відрізняється тим, що вам додатково запропонують всілякі десерти, солодощі та напої на будь-який смак.

Більшість проживаючих отримують сніданок за типом «шведський стіл», що входить до вартості проживання у готелі.

Крім послуг проживання і харчування готелі надають інші види послуг, зокрема побутові (перукарня, хімчистка, прокат речей); дозвілєво-анімаційні (дискотека, кінотеатр, бібліотека, інтернет-послуги, екскурсійні), торгівлі (продаж сувенірів, товарів народних промислів), бізнес-послуги (організація конференцій, семінарів, послуги перекладача та ін).

У сучасних готелях надають SPA і Wellness послуги. «Wellness&SPA» – це оздоровчий комплекс процедур з використанням морської, термальної, мінеральної або прісної води, морських водоростей, лікувальних рослин і багнюк, програм водолікування, фітнесу, дієт, програм регенерації та омолодження шкіри обличчя та тіла, метою яких є профілактика і зміцнення здоров'я людини, гармонія тіла, душі і духа.

Ці послуги можуть включати:

- послуги бані, сауни, парових ванн, біосауни, льодяних гротів;
- послуги купання (різновиди ванн і басейнів);
- фітнес-послуги (каріодтренування, вправи на розтягнення м'язів, для суглобів, різновиди гімнастики, тренування з виключенням силового навантаження, пілатес, йога, тай-чі);
- класичні масажні і косметичні процедури (масаж тіла, вакуумний, підводний масажі, масаж голови, обличчя, ванни з маслами й сіллю, манікюр і педікюр);
- антистресові програми (релаксаційна музика, аромотерапія, медитація, йога);
- аромотерапія, яке проходить в комфортних умовах;
- експрес SPA послуги, які застосовують в основному експрес-процедури релаксації для осіб після екскурсійного дня, ділових зустрічей, тощо;
- програми SPA харчування, розроблені з урахуванням індивідуальних особливостей і потреб організму.

Головною умовою створення якісного сервісу в готельному підприємстві є максимальна відповідність надаваних послуг потребам споживачів і характеру споживання.

Приклад розробленого проекту практичної філософії майбутнього готелю представлено в таблиці.

Таблиця - Проект концепції готелю

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	
Адміністративний вид території	
Адреса розташування готелю	
Система проживання і харчування	
Тип підприємства	
Категорія	
Кадровий склад	

Система управління				
Стиль управління				
Цільовий сегмент споживачів				
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень				
Характеристика основних конкурентів				
Кількість та характеристика основних конкурентів				
Асортиментна політика				
Цінова політика				
Рекламна політика				
Конкурентні переваги проектного закладу готельно-ресторанного господарства				
Характеристика цільової аудиторії (контингенту споживачів)				
Стать				
Вік				
Рід занять				
Інтереси				
Мета подорожі				
Концептуальне рішення закладу				
Логотип				
Тематичне спрямування				
Фірмова кольорова гама				
Загальні вимоги до архітектури готельної будівлі				
Загальні вимоги до дизайну ландшафту				
Загальні вимоги до кольорового і декоративного оздобленням стін, стелі та підлоги				
Вимоги до бажаної атмосфери				
Розміщення				
Тип засобу розміщення				
Призначення				
Рівень комфорту				
Місткість				
Дизайнерський стиль				
Категорія номерів	Стандарт	Дуплекс	Люкс	Апартамент
Кількість номерів				
Харчування				
Тип закладів	Ресторан	Лобі-бар	Панорамний бар	
Організація харчування				
Кількість місць				
Режим роботи				
Форма обслуговування				
Дизайнерський стиль				
Бізнес-послуги				

Тип	Конференц-зал	Зал для нарад	Бізнес центр	
Режим роботи				
Дизайнерський стиль				
Побутове обслуговування				
Тип	Солярій, салон краси	Пральня, хімчистка		
Режим роботи				
Дизайнерський стиль				
Культурно-дозвілєві послуги				
Тип	Режим роботи			
	по днях		по годинах	
Інтерактивна бібліотека				
Рекреаційні послуги				
Тип	Режим роботи			
	Басейн	Тренажерна зала	SPA - центр	
Режим роботи				
Торгівля				
Тип	Призначення	Режим роботи		
		по днях	по годинах	
Магазин-бутік	Реалізація сувенірів			

Запропонований підхід до визначення сутності практичної філософії готельного підприємства відкриває можливості для створення конкурентних переваг для готельних підприємств шляхом впровадження адекватних їй сучасних механізмів управління, впровадження унікальних послуг, забезпечення високоякісного сервісу.

При цьому конкурентними перевагами готельного продукту являються:

- переваги місця розташування готелю;
- наявність особливо цінних та унікальних природних лікувальних ресурсів, природних пейзажів, пам'яток культури і мистецтва, тощо;
- індивідуальний технічний проект закладу;
- унікальний дизайн інтер'єру та екстер'єру, садово-паркової зони;
- рівень комфорту (наявність максимальної кількості зручностей для споживача, більшої, ніж у підприємств-конкурентів);
- наявність унікальних послуг;
- наявність унікальних технологій обслуговування (продукції);
- якість кадрового забезпечення;
- можливість отримання цінових знижок;
- диференційний підхід до ціноутворення для всіх видів послуг;
- впровадження екологізації підприємства (сучасних екологічних стандартів).

Питання до самоконтролю

1. Що являє собою місія готельного підприємства?
2. Способи організації взаємозв'язку груп приміщень. Їх характеристика?

3. Система проживання та харчування в готелі?
4. Концептуальні засади проектування готелів і готельних комплексів різних категорій.
5. Концептуальні рішення розміщення готелів в планувальній структурі міста.
6. Заміське розташування готелів.
7. Концепція архітектури готельної будівлі і зонування земельної ділянки
8. Концептуальні підходи до визначення типу, призначення і категорії готелю, функціональні фактори при його проектуванні.
9. Концептуальні підходи до визначення способів організації функціональних груп приміщень готельного підприємства.
10. Організація вертикальних і горизонтальних зв'язків в готелі.
11. Сучасні концептуальні рішення готельних підприємств України та світу.

Тести

1. *Класифікація підприємств готельного господарства ш категоріями - це:*
 - А. групування за ознаками, що характеризують умови організації проживання споживачів готельних послуг;
 - Б. групування за ознаками, що характеризують функціональне призначення;
 - В. групування за ознаками, що характеризують кадровий склад.
2. *Рівень комфорту - це комплексний критерій, складовим елементом якого є:*
 - А. стан номерного фонду;
 - Б. середній вік персоналу;
 - В. організаційна структура.
3. *В Україні зовнішній контроль за рівнем якості готельних послуг здійснюють:*
 - А. державні органи;
 - Б. конкуренти;
 - В. спілка власників готелів.
4. *В Україні для класифікації готелів за категоріями використовують систему:*
 - А. «корон»;
 - Б. «літер»;
 - В. «зірок».
5. *Категорії готелів України позначають символом:*
 - А. «*»;
 - Б. «А»;
 - В. «☀».
6. *Вимоги до кожної категорії готелів, зазначені в нормативних документах, є:*
 - А. мінімальними;
 - Б. максимальними;
 - В. усередненими.
7. *Категорію готелю зазначають на:*
 - А. на рекламних матеріалах;

- Б. уніформі персоналу;
 - В. немає правильної відповіді.
8. *Вимоги до готелів усіх категорій - це:*
- А. зручні під'їзні шляхи з необхідними дорожніми знаками;
 - Б. наявність закладів ресторанного господарства;
 - В. наявність вивіски з емблемою.

Практичні завдання

Завдання 1.

Мета: вивчення концептуальних засад діяльності закладів готельно-ресторанного господарства, дослідження техніко-економічних та соціальних умов технологічного проектування, набуття навичок формування та обґрунтування практичної філософії готельно-ресторанного комплексу.

Сформулювати з подальшим обґрунтуванням теми індивідуально-розрахункової роботи (проекту) за поданим нижче зразком:

*«Проект об'єкту готельно-ресторанного господарства у складі готелю категорії _____ * на _____ місце / номерів із закладом ресторанного господарства у _____ районі м. _____»*

Відповідно до визначеної теми виконати наступні завдання:

- дослідити можливість підключення проектного об'єкту готельно-ресторанного господарства до інженерних мереж;
- визначити та сформулювати практичну філософію проектного готельно-ресторанного комплексу, враховуючи наступні ключові елементи: елементи практичної філософії проектного готельного підприємства, які необхідно розробити:
 - місія підприємства;
 - концепція загальної атмосфери готелю;
 - загальна характеристика готелю: місце розміщення (тип і призначення, рівень комфорту, кількість, категорії і дизайнерський стиль номерів), спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень);
 - система проживання і харчування гостей;
 - перелік основних і додаткових послуг готелю;
 - структура закладів харчування готелю, їх кулінарне спрямування, формат виробництва і обслуговування, рівень сервісу, загальна атмосфера;
 - організація надання послуг побутового обслуговування, культурно-дозвілльового призначення, SPA і Wellness послуг, торговельних та бізнес-послуг;
 - характеристика ексклюзивних, унікальних послуг і продуктів, які плануються як конкретні переваги підприємства;
 - інновації, що використовуватимуться у роботі готелю.

Завдання 2.

Ви є консультантом консалтингової фірми «Франчайзинг-груп». У Ваші обов'язки входять питання надання консультацій щодо проектування

підприємств готельного господарства різних типів та категорій. Перед Вами поставлені завдання щодо розрахунків кількості місць у готелях різних категорій.

Вихідні умови до вирішенню практичних завдань

1. Проектується будівництво 5-зіркового готелю на 150 номерів, враховуючи мінімальні вимоги до категорій готелю передбачити кількість номерів апартаментів, одномісних однокімнатних, одномісних двокімнатних, двомісних однокімнатних, двомісних двокімнатних та інші, а також їх мінімальну площу. Результати розрахунків узагальнити в таблицю:

№ пор.	Найменування номера	Кількість номерів	Кількість в них місць	Площа одного номера, м ²

2. Проектується будівництво 5-зіркового готелю на 200 номерів, враховуючи мінімальні вимоги до категорій готелю передбачити кількість номерів апартаментів, одномісних однокімнатних, одномісних двокімнатних, двомісних однокімнатних, двомісних двокімнатних та інші, а також їх мінімальну площу. Результати розрахунків узагальнити в таблицю:

№ пор.	Найменування номера	Кількість номерів	Кількість в них місць	Площа одного номера, м ²

3. Проектується будівництво 5-зіркового готелю на 100 номерів, враховуючи мінімальні вимоги до категорій готелю передбачити кількість номерів апартаментів, одномісних однокімнатних, одномісних двокімнатних, двомісних однокімнатних, двомісних двокімнатних та інші, а також їх мінімальну площу. Результати розрахунків узагальнити в таблицю:

№ пор.	Найменування номера	Кількість номерів	Кількість в них місць	Площа одного номера, м ²

4. В 5-зіркових готелях 10% від загальної кількості номерів складають апартаменти, всі інші номери повинні бути одно- та двомісні.

№ пор.	Найменування номера	Кількість номерів	Кількість в них місць	Площа одного номера, м ²
1	двокімнатний		2	32
2	однокімнатний двомісний		2	25
3	однокімнатний одномісний		1	16
4	апартаменти	20	2	55

5. Проектується будівництво 4-зіркового готелю на 150 номерів, враховуючи мінімальні вимоги до категорій готелю передбачити кількість

номерів апартаментів, одномісних однокімнатних, одномісних двокімнатних, двомісних однокімнатних, двомісних двокімнатних та інші, а також їх мінімальну площу. Результати розрахунків звести в таблицю:

№ пор.	Найменування номера	Кількість номерів	Кількість в них місць	Площа одного номера, м ²

6. Проектується будівництво 4-зіркового готелю на 100 номерів, враховуючи мінімальні вимоги до категорій готелю передбачити кількість номерів апартаментів, одномісних однокімнатних, одномісних двокімнатних, двомісних однокімнатних, двомісних двокімнатних та інші, а також їх мінімальну площу. Результати розрахунків узагальнити в таблицю:

№ пор.	Найменування номера	Кількість номерів	Кількість в них місць	Площа одного номера, м ²

7. В 4-зіркових готелях 5% від загальної кількості номерів складають апартаменти, всі інші номери повинні бути одно- та двомісні. Розрахуйте відповідну кількість номерів та узагальніть в таблицю:

№ пор.	Найменування номера	Кількість номерів	Кількість в них місць	Площа одного номера, м ²
1	двокімнатний		2	25
2	однокімнатний двомісний		2	16
3	однокімнатний одномісний		1	12
4	апартаменти		2	55

8. Проектується будівництво 3-зіркового готелю па 250 номерів, враховуючи мінімальні вимоги до категорій готелю передбачити кількість номерів апартаментів, одномісних однокімнатних, одномісних двокімнатних, двомісних однокімнатних, двомісних двокімнатних та інші, а також їх мінімальну площу. Результати розрахунків узагальнити в таблицю:

№ пор.	Найменування номера	Кількість номерів	Кількість в них місць	Площа одного номера, м ²

9. Проектується будівництво 3-зіркового готелю на 200 номерів, враховуючи мінімальні вимоги до категорійності готелю, передбачити кількість номерів апартаментів, одномісних однокімнатних, одномісних двокімнатних, двокімнатних одномісних, двокімнатних двомісних та інші, а також їх мінімальну площу. Результати розрахунків звести в таблицю:

№ пор.	Найменування номера	Кількість номерів	Кількість в них місць	Площа одного номера, м ²

10. Проектується будівництво 4-зіркового готелю на 100 номерів, враховуючи мінімальні вимоги до категорійності готелю, передбачити кількість номерів апартаментів, одномісних однокімнатних, одномісних двокімнатних, двомісних однокімнатних, двомісних двокімнатних та інші, а також їх мінімальну площу. Результати розрахунків узагальнити в таблицю:

№ пор.	Найменування номера	Кількість номерів	Кількість в них місць	Площа одного номера, м ²

11. Проектується будівництво 2-зіркового готелю на 250 номерів, враховуючи мінімальні вимоги до категорій готелю, передбачити кількість номерів апартаментів, одномісних однокімнатних, одномісних двокімнатних, двомісних двокімнатних, двомісних однокімнатних та інші, а також їх мінімальну площу. Результати розрахунків узагальниш в таблицю:

№ пор.	Найменування номера	Кількість номерів	Кількість в них місць	Площа одного номера, м ²

12. Проектується будівництво 2-зіркового готелю на 200 номерів, враховуючи мінімальні вимоги до категорійності готелю, передбачити кількість апартаментів, одномісних однокімнатних, одномісних двокімнатних, двомісних однокімнатних, двомісних двокімнатних та інші, а також їх мінімальну площу. Результати розрахунків звести в таблицю:

№ пор.	Найменування номера	Кількість номерів	Кількість в них місць	Площа одного номера, м ²

ТЕМА 5. Проектування сервісно-виробничих процесів в закладі готельно-ресторанного господарства

План

5.1. Сервісно-виробничий процес у готелі. Взаємозв'язок і загальні функціонально-планувальні вимоги до окремих елементів будівлі готелю.

5.2. Взаємозв'язок і функціональне зонування будівель готелю.

Ключові слова: сервіс, складські, виробничі, обслуговування, житлова зона, приймально-вестибюльна зона, ЗРГ, службові, господарські

5.1. Сервісно-виробничий процес у готелі. Взаємозв'язок і загальні функціонально-планувальні вимоги до окремих елементів будівлі готелю.

До приміщень вестибюльної групи належать: вестибюль, приміщення для прийому і розміщення гостей, зберігання і транспортування багажу, гардероб, туалетні кімнати, відділення зв'язку, транспортне агентство, бюро обслуговування.

Функціональна організація приміщень вестибюльної групи повинна забезпечувати раціональне розташування вертикальних комунікацій і входів для того, щоб рух основного людського потоку був коротким. Функціональна взаємозв'язок зон і приміщень вестибюльної групи повинен виключити перетинання людських потоків.

У вестибюлях передбачають наступні основні зони:

- інтенсивного пішохідного руху (маршрут транзитного руху до ліфтів і сходів);
- екстенсивного пішохідного руху (пішохідні підходи до допоміжних приміщень гардероба, торговельних кіосків, телефонів-автоматів і групи приміщень прийому);
- рекреаційна (зона відпочинку);
- допоміжна (відділення зв'язку, ощадну касу, транспортне агентство, перукарню, пункти прийому речей, хімчистку, пральню, камеру зберігання).

У приміщеннях прийому розміщуються черговий адміністратор, який здійснює облік зайнятих номерів, попередніх замовлень; порт'є, здійснює облік ключів (відповідно присутність гостей), видає жителям кореспонденцію і виконує їх особисті доручення; каса, де гості оплачують надані послуги, автоматично зареєстровані на індивідуальні карти.

Склад зон та їх планувальна організація залежать від типу готелю.

В 4* і 5* підприємствах готельного господарства передбачають магазини і торгові кіоски. При вестибюлях розміщують спеціальні приміщення для сортування багажу, з яких його спеціальним ліфтом доставляють на відповідні житлові поверхи, до номерів, автобусів і автомобілів, які приїхали або виїжджають.

Ліфти, як правило, компонують групами. Місця розташування цих груп повинні забезпечувати найкоротші шляхи потрапляння до номерів; у вестибюлі ліфти необхідно розташовувати так, щоб їх легко було знайти.

До приміщень житлової групи відносяться номери всіх типів і категорій, коридори, холи, вітальні, приміщення побутового обслуговування на поверсі. Блок приміщень житлової групи є основним у готелях будь-яких типів. На ці приміщення доводиться 54-70% площі житлової частини будівлі готельного господарства, на коридори - 13-22%.

За місткістю номера підприємства готельного господарства поділяються на:

- одномісний - для однієї людини, оснащений одним односпальним ліжком;
- двомісний - для двох чоловік, оснащений одним двоспальним або двома односпальними ліжками, що межують (окремо розташовані);
- багатомісний - для трьох і більше осіб, оснащений односпальними ліжками покількості проживаючих;
- сімейний - для трьох і більше осіб - членів однієї сім'ї з окремим розміщенням двох дорослих.

Номер для гостя має багатофункціональне призначення, забезпечує ночівлю, є місцем відпочинку, прийому їжі, номером для особистої гігієни, роботи, спілкування. У номері є передпокій, шафа для одягу, санітарний вузол.

Номери класифікуються за кількістю місць, кімнат, площі, меблювання. У світовій практиці найбільш поширені однокімнатні номери на одного і двох проживаючих. В окремих готелях частка однокімнатних номерів на одного жителя становить 60-100% номерного фонду.

У світовій практиці найбільш поширені однокімнатні номери на одного і двох чоловік. За міжнародними стандартами на підприємствах готельного господарства категорії 1 * таких номерів має бути 60%, 2 * - 80%, 3 * - 5 * - 100%. Номери «люкс» і апартаменти мають складати 5-8% загальної кількості номерів.

Коридори належать до житлової групи приміщень і становлять важливий комунікаційний вузол, що з'єднує ліфти, сходи з номерним фондом готелю та іншими приміщеннями. Ширину коридору розраховують так, щоб у ньому легко могли розминутися дві людини з валізами в руках (не менше 1,3 м і не більше 2,4 м).

Коридори по всій довжині повинні бути на одному рівні, а в разі перепаду слід передбачати орієнтовні кошти: освітлення, заміну сходів поступовим підняттям статі, озеленення низу стін у місцях перепаду т.п. . Пол коридорів потрібно покривати шумоізолюючими неслизькими матеріалами, а стіни і стелю виготовляти з негорючих матеріалів.

Холи є важливим комунікаційним вузлом, що з'єднує сходи і пасажирські ліфти. Це приміщення для відпочинку і зборів прибулих гостей, жителів готелю, відвідувачів; службових та ділових зустрічей.

У холі розміщують робоче місце чергового поверху, обладнане письмовим столом і стільцем, тумбами для засобів зв'язку та зберігання документів.

Вітальня - приміщення, як правило, відмежоване від коридору перегородкою або глухою стіною і звільнений від людського потоку. Розміщують вітальні на всіх поверхах з розрахунку одне приміщення площею 30 м² на 50 місць у номерах. Вітальні можуть бути об'єднані з поверховими холами або безпосередньо з'єднані з ними.

Культурно-дозвіллева (дозвіллево-анімаційна) група приміщень

При проектуванні приміщень культурно-дозвіллевого та спортивно-рекреаційного призначення необхідно враховувати деякі особливості.

1. Приміщення бібліотеки - кілька кімнат: читальний зал, книгосховище, зал прийому і видачі літератури - проектуються на поверсі єдиним блоком віддалене від галасливих місць.

2. Зали конференцій оснащують посадочними місцями з приладами для прослуховування синхронного перекладу, освітлювальними приладами, відкидними столиками.

3. Зали нарад оснащують столами для нарад, приладами для прослуховування синхронного перекладу, освітлювальними приладами, аудіо-та відеотехнікою.

4. Виставкові зали оснащують виставковими вітринами, плитами, місцями для відпочинку відвідувачів з природним та штучним освітленням.

5. Більярдні розміщують на поверхах у холах з більярдними столами, висота яких регулюється; оснащують освітлювачами, шафами, стійками для кийів, поличками для куль. Більярдний стіл розміщують по середині холу. Відстань від стіни до столу не повинна бути менше 150 см.

6. Нічні клуби розраховані на показ видовищних програм і будуються за типом вар'єте з можливістю розташування посадкових місць у вигляді амфітеатру, танцювальним майданчиком, артистичними, приміщеннями для реквізиту, світлотехніки тощо..

7. Кімнати для дитячих розваг (одна або дві) оснащують спеціальними меблями з відокремленими зонами для ігор.

Фізкультурно-оздоровча (спортивно-рекреаційна) група приміщень

У готельних господарствах з високим рівнем комфортності передбачається блок спортивно приміщень. Організація спортивно оздоровчого обслуговування впливає на структуру готельного господарства і на благоустрій прилеглої до нього території.

Загальними вимогами до послуг спортивно - оздоровчого характеру є наявність залу або багатофункціонального приміщення для проведення спортивних ігор, організація басейну з можливістю тренувального і оздоровчого плавання, приміщення саун, де можна зняти фізичне навантаження і напругу. Обов'язково необхідно створення озелененої території при готельних господарствах і площах для спортивно - оздоровчих занять на повітрі.

Басейни передбачають при спортивних залах, саунах і як самостійні приміщення.

Басейни повинні мати додаткові приміщення: душові, санітарні вузли, роздягальню, приміщення для масажу, медичний кабінет.

Сауни, як правило, розміщуються в підвальних приміщеннях і можуть мати власний невеликий басейн, розрахований на 4-6-8 чоловік при одночасному використанні.

Одночасна місткість спортивного або тренажерного залів приймається не менше 10% місткості готелю, сауни - не менше 1%. Площа басейну приймається 0,55 м² на 1 місце в готелі.

Група приміщень підприємств ресторанного господарства

ЗРГ при готелі слід проектувати згідно із завданням до проектування з урахуванням вимог ДБН В.2.2-9. Будинки і споруди. Громадські будівлі та споруди. Основні положення, ДСТУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Рекомендовану місткість ЗРГ (крім їдалень для персоналу) за категоріями готелів наведено в таблиці.

Розташовані в готелях заклади ресторанного господарства проектують відкритими (загальнодоступними, але з переважним обслуговуванням проживаючих у готелі, що мають доступ як з готелю, так і населеного пункту, де розташований готель) і закритими, які обслуговують лише проживаючих. Вхід в заклади ресторанного господарства (ресторанів, кафе, барів) готелів категорій ** - ***** повинна бути з готелів, для ресторанів у готелях категорій *** - ***** може бути також окремий вхід з вулиці, але це не стосується закладів ресторанного типу, розташованих вище другого поверху готелів.

У готелях категорій ** - ***** слід передбачати закладу ресторанного господарства для персоналу з розрахунку одночасної мінімальної посадки 30% - в їдальнях, 2% - в буфетах, в готелях категорії * - відповідно 20% в столових і 10% в буфетах .

Завантажувальні та господарські зони повинні бути, як правило, критими, з візуальною і шумовою ізоляцією від житлових і громадських зон готелю.

При здійсненні обслуговування харчуванням в номерах (в готелях від категорії ***) повинна бути забезпечена зв'язок між роздавальною основною харчоблоку та житлової частиною готелю службовими коридорами, сходами, ліфтами або із застосуванням спеціальних підйомників.

Проектувати приміщення громадського призначення (бари, кафе, буфети, приміщення для ділових зустрічей, дитячі кімнати та ін.) На житлових поверхах готелів допускається за умови шумозахисту житлових приміщень. Розміщувати приміщення громадського призначення суміжно з житловими зонами неприпустимо.

При розміщенні підприємств харчування над житловими зонами готелів і на відкритих майданчиках необхідно передбачати шумозахист житлових приміщень згідно з відповідними вимогами.

Підприємства торгівлі, адміністрації та служби експлуатації

Адміністративні приміщення розміщують на надземних поверхах, як правило, із забезпеченням природного освітлення (бічного або верхнього). Адміністративні (офісні) приміщення проектується виходячи з нормативу 6 м² на одного працівника для робочого місця, обладнаного комп'ютером, і 4м² для робочого місця, не обладнаного комп'ютером.

Основні вимоги до офісних приміщень:

- Обов'язкове природне освітлення;
- Головну касу не розміщувати біля зовнішньої стіни і з окремим входом (при цьому вхід рекомендується організувати з інших конторських приміщень).

До адміністративної групи належать приміщення дирекції, відділу кадрів, постачання, планово-економічний, інженерно - технічний, бухгалтерія, каса.

Характеристика адміністративної групи приміщень:

- кабінет директора: зони робоча, відпочинку, для прийому гостей.
- каса: броньовані двері, сигналізація, оснащене спеціальними ґратами вікно для видачі грошей;
- бухгалтерія: робочі зони працівників відділу, відокремлена зона або окремий кабінет головного бухгалтера, оснащені металевими сейфами, столами, комп'ютерами межує дверима з касою;
- відділ постачання: робочі зони товарознавців, експедиторів, для прийому відвідувачів;
- планово-економічний відділ: робочі зони працівників відділу, відокремлена зона або окремий кабінет начальника відділу;
- інженерно - технічний відділ: окремі зони головного інженера (або окремий кабінет), оснащені столами, комп'ютерною технікою, сейфами і т.п.;
- приміщення громадських організацій: робочі зони, оснащені столами, комп'ютерною технікою, сейфами, і окремі зони для засідань, нарад, прийом відвідувачів і т.п.

Технічні приміщення (електрощитові, теплові вузли, вентиляційні) розміщують єдиним блоком, з виходом на вулицю. Допускається проектувати без природного освітлення.

Група приміщень обслуговування

До приміщень побутового обслуговування відносяться:

- пункт прокату речей,
- перукарня,
- медичний пункт
- хімчистка;
- слюсарі, сантехніки і т.д.

У невеликих готелях (до 300 чол.) Для них визначений норматив площі 0,33-0,39 м² на одне ліжко-місце. Встановлено також норма на шафи (білизняні) у господарських кімнатах невеликих готелів: 0,06-0,04 м² на одне місце, на гардеробні шафи персоналу: 0,07-0,05 м² на одну людину.

Одним з найважливіших господарських приміщень готелю є центральні білизняні чистої і брудної білизни. Вони повинні бути самостійними, ізольованими один від одного приміщень. Центральна білизняна чистої білизни пов'язується вантажним ліфтом з поверховими білизняними. При ній передбачається місце для лагодження і прасування білизни. Центральна білизняна для брудної білизни пов'язується з поверховими білизно-проводом. Іноді приміщення для зберігання використаної білизни влаштовують у підвалі.

Вбудовано-прибудовані підприємства та заклади

Безпосередньо до будівлі готелю примикати інші підприємства, наприклад казино, кінотеатр і т.д. Такі додаткові будівлі проектується відповідно до нормативних документів для будівель такого типу. Головна умова розміщення таких підприємств, щоб вони гармонійно вписувалися в архітектурний забудову комплексу та не загороджували фасад основної будівлі та під'їзди до нього.

5.2. Взаємозв'язок і функціональне зонування будівель готелю

Приміщення закладу ресторанного господарства:

- зона складських приміщень;
- зона виробничих приміщень;
- зона обслуговування;
- зона адміністративно-побутових приміщень;
- зона технічних приміщень.

Базова складова проектування майбутнього ресторану - функціональне зонування його приміщень, яке полягає в грамотному розподілі робочих, гостьових і інших зон і в грамотному їх позначенні.

Вирішуються питання, де поставити барну стійку, скільки буде туалетних кімнат, гардеробів, поверхів, банкетних залів. Питань виникає багато і їх необхідно вирішувати на стадії проектування, а саме:

- точний розрахунок кількості посадкових місць;
- позначення виробничих зон, їх, як правило, розміщують на одному рівні з обідніми зонами для гостей - для зручності обслуговування клієнтів;
- поділ зон для персоналу та гостей, розташування туалетної кімнати не повинно змушувати гостей добиратися до неї через весь зал або ресторан, межа столиками має бути достатньо простору, щоб відвідувачам зручно було вставати і виходити з-за столу, а офіціантам - обслуговувати клієнтів, маючи можливість підійти до столика з різних сторін;
- слід продумати оптимальне розташування кондиціонера - так, щоб усім відвідувачам було комфортно. Нікому не сподобається, якщо йому в обличчя або в спину буде спрямована струмінь холодного повітря;
- розведення потоків руху страв з готовою їжею і підносів з брудним посудом;
- облік санітарних норм і правил пожежної безпеки.

Особливу роль набуває значення зонування одноповерхового ресторану, коли гостьова зона являє собою одне суцільне приміщення, а концепція

закладу вимагає розмежування бару, ресторану, банкету. Без фальш-перегородок і розбиття на зони, таке приміщення нагадає громадське харчування. Але ж кожен знає, як важливо знайти в барі чи ресторані затишне містечко. Тож, способів зонування існує безліч. Ось основні з них:

- за допомогою меблів, штор, обробки;
- освітлення - денне, штучне, приглушене (на замітку: для банкетної зони активно застосовується денне освітлення за рахунок панорамних вікон, світлих штор, для барів ж більше підходить штучне освітлення, з акцентами у столиків і стійки);
- зонування стелею і підлогою (підіумом);
- ширмами, скляними перегородками, колонами, арками, металоконструкціями;
- рівнями, ярусами - тераси, балкони, поверхи (ярусне зонування дуже вигідно, коли мова йде про багатофункціональному ресторанному закладі, кафе - на літній веранді першого поверху, бар-караоке - на другому поверсі, банкетний зал - на третьому);
- за допомогою рослин - кашпо, ящики, підлогові вазони, підвісні вертикальні зелені сади.

Приміщення готелю:

- житлова зона;
- приймально-вестибюльна зона;
- зона закладу ресторанного господарства;
- зона приміщень культурно-розважального призначення;
- зона приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення;
- зона службових, господарських та виробничих приміщень.

Усі перераховані блоки повинні бути взаємозалежні з урахуванням специфіки функціонального процесу. У залежності від типу готелю до його структури можуть включатися додаткові блоки.

Питання до самоконтролю

1. Сервісно-виробничих процеси у готелі.
2. Взаємозв'язок і загальні вимоги до культурно-дозвіллевої та фізкультурно-оздоровчої груп приміщень.
3. Взаємозв'язок і загальні вимоги до групи приміщень підприємства ресторанного господарства.
4. Взаємозв'язок і загальні вимоги до груп приміщень обслуговування, торгівлі, адміністрації та служби експлуатації.
5. Взаємозв'язок і функціональне зонування будівель готелю.

Тести

1. У вестибюлі витримується чітке зонування, яке зводить до мінімуму перетин всіх потоків. Тут передбачені такі основні зони:

- А. зона руху туристів;
- Б. зона інтенсивного пішого руху;

- В. транспортна зона;
 - Г. зона екстенсивного пішого руху;
 - Д. допоміжна зона;
 - Е. зона руху персоналу;
 - Є. рекреаційна зона.
2. *Розміщення функціональних зон у вестибюлі може бути:*
- А. фронтальним;
 - Б. поперечним;
 - В. поздовжнім;
 - Г. концентричним;
 - Д. перпендикулярним.
3. *Зона інтенсивного пішого руху у вестибюлі охоплює...*
- А. піші підходи до допоміжних приміщень, гардероба, торгових кіосків, телефонів-автоматів і групи прийому;
 - Б. маршрут транзитного руху до ліфтів і сходів;
 - В. відділ зв'язку, ощадну касу, транспортну агенцію, перукарню, пункти прийому речей на ремонт, хімчистку і в пральню, в камеру схову;
 - Г. маршрут руху до закладів харчування та побутового обслуговування.
5. *Зона екстенсивного пішого руху у вестибюлі охоплює...*
- А. піші підходи до допоміжних приміщень, гардероба, торгових кіосків, телефонів-автоматів і групи прийому;
 - Б. маршрут транзитного руху до ліфтів і сходів;
 - В. відділ зв'язку, ощадну касу, транспортну агенцію, перукарню, пункти прийому речей на ремонт, хімчистку і пральню, в камеру схову;
 - Г. маршрут руху до закладів харчування та побутового обслуговування.
6. *Ширина коридорів формує перше враження клієнта про готель, а тому...*
- А. розраховується так, щоб у ньому могли легко розминутися дві людини з валізами в руках;
 - Б. розраховується так, щоб у ньому могли розминутися дві покоївки з візками;
 - В. ширина одностороннього коридору повинна становити не менше 1,3–1,4 м, а двостороннього – 1,6–2,0 м (якщо двері відчиняються всередину номера);
 - Г. ширина одностороннього коридору повинна становити 1,5–2,0 м, а двостороннього – 2,0–2,5 м (якщо двері відчиняються всередину номера).
7. *До блоку приміщень адміністрації відносять:*
- А. приміщення дирекції;
 - Б. приміщення інженерно-технічного персоналу;
 - В. приміщення планово-економічного відділу;
 - Г. приміщення прийому і розміщення споживачів;
 - Д. приміщення бухгалтерії і каси;
 - Е. приміщення обслуговуючого персоналу;
 - Є. приміщення відділу кадрів.
8. *Модель сервісного процесу в готелі має відповідати:*
- А. його концепції, зірковості та відображати основні елементи його специфіки;
 - Б. переліку основних та додаткових послуг;

- В. правилам гостинності;
- Г. не має вірної відповіді.

9. Підвищення рівня готельного сервісу передбачає:

- А. розширення асортименту послуг;
- Б. удосконалення форм надання послуг;
- В. обидві відповіді вірні.

10. За метою задоволення потреб гостя виділяють такі види послуг:

- А. харчування, побутові послуги, торговельні, медичні тощо;
- Б. основні та додаткові;
- В. платні та безплатні.

Практичні завдання

Завдання 1.

Розробити технологічний цикл обслуговування гостя, відповідно до концептуальних засад проектного закладу (відповідно до обраної теми в попередньому завданні).

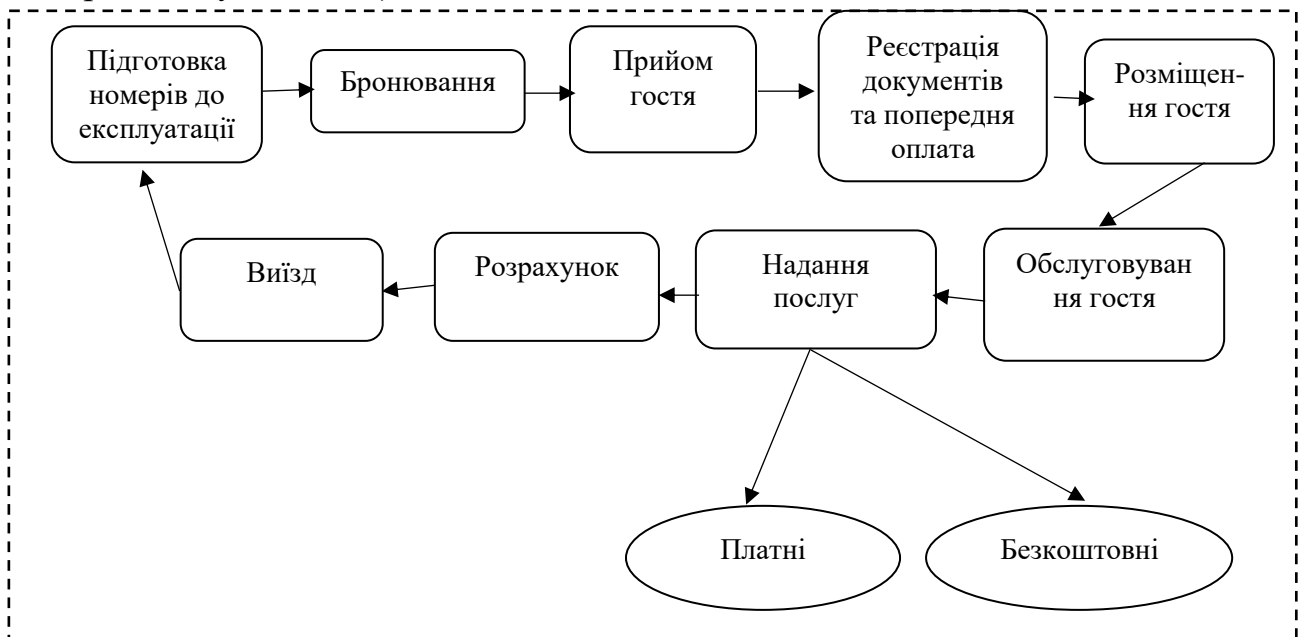


Рисунок - Технологічний цикл обслуговування гостей

РОЗДІЛ 2. ФУНКЦІОНАЛЬНО-ПЛАНУВАЛЬНІ ВИМОГИ ПРОЕКТУВАННЯ ОКРЕМИХ ГРУП ПРИМІЩЕНЬ ТА СЛУЖБ, ІНЖЕНЕРНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ГОТЕЛЮ.

ТЕМА 6. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень

План

- 6.1. Зонування приймально-вестибюльної групи приміщень.
- 6.2. Вестибюль готелю: розміщення та вимоги до рецепції в готелі.
- 6.3. Проектування входу до підприємств харчування і побутового обслуговування.
- 6.4. Проектування комунікаційної зони (з ліфтовими холами).

Ключові слова: вестибюль, аванзала, бюро прийому і реєстрації, сейфова, камера схову, обслуговування, інтенсивний рух, екстенсивний рух

6.1. Зонування приймально-вестибюльної групи приміщень.

У планувальній та функціональній організації готелю приміщення вестибюльної групи розташовані на першому поверсі й прилягають безпосередньо до головного входу. Ці приміщення - основні в організації готелю, презентують його, формують перші візуальні враження клієнтів про заклад розміщення. Тому під час проектування готелів плануванню вестибюля, розміщенню в ньому обладнання й організації служб, художньо-естетичному оформленню необхідно надавати особливої уваги.

У вестибюлі є основні приміщення, призначені для обслуговування гостей. Тут відбувається організація основного технологічного процесу - переміщення гостей, відвідувачів, багажу й організація прийому, торгове, побутове, екскурсійне обслуговування, надання банківських послуг, поштового, телефонного зв'язку, відпочинок, очікування під час оформлення документів тощо.

Поліфункціональність приміщень вестибюльної групи спричиняє необхідність організації різних діючих зон:

- відкритого простору;
- вестибюля;
- роботи;
- торгівлі;
- обслуговування;
- відпочинку (очікування).

Розміщення та взаємозв'язок функціональних зон вестибюля вимагає різних типів планування приміщень. Структуру та розміри функціональних зон визначають рівнем комфорту, місткості, спеціалізації закладу розміщення. За сучасними нормами, в структурі приміщень приймально-вестибюльної групи необхідно передбачити медпункт та ізолятор. Площа вестибюля, згідно

зі сучасними стандартами, наприклад, у туристичних готелях, повинна становити 0,8-0,9 м² на місце, площа приміщень прийому гостей у готелях високого рівня комфорту - 55-70 м².

Існує централізоване розташування приміщень вестибюльної групи - у споруді закладу (таке планування типово для більшості готельних підприємств), а також осібне (його насамперед використовують у закладах санаторно-курортного профілю, менше - в інших закладах розміщення павільйонної забудови). Вхід у вестибюль проектують у центральній частині за периметром вестибюля. У такому плануванні вестибюль візуально сприймається в реальних розмірах і сприяє швидкій орієнтації в його структурі. Найбільша площа у вестибюлі належить відкритій зоні активного пересування та відпочинку гостей, яка повинна забезпечувати безперешкодне переміщення та вільний доступ до інших кімнат своєї групи.

Найінтенсивніший рух гостей у відкритій зоні вестибюля здійснюють через її центральну частину між зонами входу (виходу) в готель і зоною вертикальних комунікацій (хол сходової та ліфтової зони). Безперешкодне переміщення гостей від головного входу до ліфта і сходів передбачає їхнє протилежне або кутове розміщення. Наприклад, протилежне розміщення входу та вертикальних комунікацій характерне для готелю «Либідь» (Київ), «Гранд-Готель» (Львів); ці зони розташовані під кутом у готелях «Дніпро» і «Русь» (Київ).

Зона реєстрації у вестибюлі виконана у формі стійки, за нею - робоче місце чергового адміністратора, який обліковує зайняті номери, попередні замовлення; касир - забезпечує розрахунок клієнтів за послуги; порт'є - обліковує ключі, видає кореспонденцію та ін. Одночасно персонал реєстрації контролює рух гостей, відвідувачів і працівників готелю. Сучасний технологічний процес прийому та поселення гостей у вестибюлі повинен бути оптимальним для забезпечення комфорту гостей, тому реєстрація розташована в проміжній частині, гості рухаються від головного входу до реєстрації й далі — до сходової зони чи ліфта. Цей шлях має бути найкоротшим, не перетинатись і не бути зворотним. Реєстрація також забезпечує високу візуальну оглядовість входу й інших функціональних зон вестибюля.

Розташування реєстрації в системі «головний вхід - реєстрація - вертикальні комунікації» може бути:

- одностороннім (зі сторони головного входу);
- двостороннім (із боку вертикальних комунікацій);
- тристороннім (між головним входом і вертикальними комунікаціями).

Останній варіант найраціональніший у забезпеченні комфортного обслуговування гостей.

Планувальну організацію вертикальних комунікацій у готелях, кількість ліфтів, сходових холів, їх розміри визначають рівнем комфорту, кількістю поверхів і місць. Ліфти та сходові холи можуть розміщуватись суміщено або роздільно.

Необхідний компонент у функціональній структурі вестибюля — зона відпочинку (очікування). Вона забезпечує короткотермінове перебування гостей до поселення, від'їзду або в процесі проживання, тут можуть відбуватись зустрічі гостей і відвідувачів готелю. Зона повинна мати м'які меблі, журнальний столик, рекламні матеріали готелю.

Під час планування зони відпочинку необхідно зауважувати низку важливих чинників: у рекреаційній зоні не повинні перетинатись людські потоки, вона розташована вздовж зовнішньої стіни біля вікон, що забезпечує високу сонячну інсоляцію й оглядовість території, прилеглої до споруди готелю; зона відпочинку має розташовуватись поряд з рецепцією.

Готелі високого рівня комфорту та значної місткості передбачають у структурі приміщень вестибюльної групи бюро обслуговування (сервіс-бюро). Його функції пов'язані з наданням різної інформації, організації екскурсій, замовлення місць у закладах культурно-розважального профілю, транспорті та ін. Планувальна організація цієї ланки залежить від розміщення рецепції та форми організації технологічного процесу, прийнятої у готелі. За роздільної форми організації технологічного процесу бюро обслуговування функціонує в окремій зоні на першому або другому поверсі, а за організації єдиного технологічного процесу — безпосередньо біля рецепції. До планувальної структури приміщень бюро обслуговування інколи вводять транспортні служби — трансгентство або транспортне бюро, у курортних готелях виокремлюють приміщення транспортних кас.

До вестибюльної групи приміщень належать: торгові пункти; пункти поштового та телефонно-телеграфного зв'язку; гардероб; перукарня; бар; камера зберігання; приміщення для швейцарів і носіїв багажу. Поширене також обладнання кіосків продажу преси, листівок і дрібних дорожніх речей, ювелірних виробів, косметики тощо. Торгова зона найчастіше розміщена навпроти зони відпочинку та поблизу сходово-ліфтових комунікацій. Торгові підприємства суттєво впливають на інтер'єр вестибюля, і це зумовлює необхідність якісного їхнього оформлення.

Готелі значної місткості мають у вестибюлі перукарню, зорієнтовані на обслуговування гостей і відвідувачів готелю. Вхід до перукарні головно обладнаний у вестибюлі готелю. Водночас у перукарнях, зорієнтованих на прийом відвідувачів, доцільне обладнання входу ззовні. У сучасних комфортабельних готелях у вестибюлі часто обладнано салон краси.

Відповідно до розташування функціональних зон вестибюля стосовно зони найінтенсивнішого переміщення гостей планувальна організація приміщень вестибюльної групи може бути фронтальною, повздовжньою та концентричною.

За фронтального планування вестибюля функціональна зона розташована відносно головного входу односторонньо в протилежному напрямку. Вертикальні комунікації розміщені найближче до входу, але видовжене розташування приміщень вестибюльної групи погіршує орієнтацію

гостей, хоча й скорочує ймовірність перехрещування людських потоків. Таке планування притаманне більшості готелів, передусім значних розмірів.

Повздовжнє планування характерне двостороннім розміщенням функціональних зон відносно головного входу та значною віддаленістю вертикальних комунікацій. За такого планування перехрещування людських потоків незначне. Крім цього, забезпечена достатня візуальна орієнтація гостей. Прямокутна конфігурація вестибюля зумовлює протяжне (вздовж витягнутої сторони прямокутника) розташування функціональних зон. За повздовжнього планування виникає ефект високої зімкнутості й обмеження вільної зони. Його застосовують менше, порівняно з фронтальним і концентричним.

Концентричне планування пов'язане з тристороннім розташуванням функціональних зон відносно головного входу. Вестибюль має форму, наближену до квадрата, і створює компактний внутрішній простір та зручну візуальну орієнтацію. Недолік — значне перехрещування людських потоків.

У готелях атріумного планування вестибюль виконує функції універсального внутрішнього простору. Він має значні розміри, в його планувальній організації виокремлюють декілька з'єднаних композиційних приміщень, у кожному з них поєднано комплекс широкого профілю функціональних зон. Окрім вестибюля, при головному вході, функції основного вестибюльного приміщення виконує атріум-ний павільйон, облаштований для відпочинку, розваг швидкісними ліфтами, ескалаторами, торговими павільйонами, барами, зимовим садом та ін.

Обладнання приміщень вестибюльної групи у готелях має особливо вагомим значення в рекламі готелю, його інтер'єр повинен бути презентабельним та зручним для гостей. В обладнанні інтер'єру вирізняють декілька основних принципів:

1. Оригінальність в архітектурі й дизайні. Автентичність обладнання повинна стосуватися всіх готелів, у тому числі тих, що функціонують під єдиною торговою маркою.

2. Високоякісні матеріали — природний камінь для облицювання підлоги, панелей, важких опор, прогонів; дерево дорогих порід; металічні деталі з латуні, нержавіючої сталі тощо.

3. Міцні матеріали з близькою кольоровою гамою.

4. Декоративні елементи. їх використовують відповідно до норм естетичного оформлення, без перенасичення ними.

5. Функціональні зони мають вирізнятись на загальному тлі. У розділенні площі вестибюля застосовують прийом розподілу елементів декоративного оздоблення і такі художні засоби, як освітлення та колір.

Взаєморозташування груп меблів різного функціонального призначення, декоративних рослин здійснюють згідно зі зонами інтенсивного переміщення відвідувачів відповідно до технологічного процесу надання послуг.

У відповідності з вимогами ДБН В.2.20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» встановлено рекомендований склад та мінімальні площі приміщень приймально-вестибюльної групи для готелів різних категорій та місткості (табл.).

Таблиця – Рекомендовані склад та мінімальні площі приміщень приймально-вестибюльної групи в готелях категорії від * до*****

Приміщення	Місткість, місьць	Площа приміщень, м ² , не менше, і залежно від категорії готелю					Примітки
		*	**	***	****	***** *	
1. Вестибюль	50	36	45	50	60	70	
	100	70	90	90	100	120	
	300	150	210	210	300	330	
	500	-	300	300	350	400	
	800	-	-	400	480	560	
	1000	-	-	-	600	-	
2. Бюро прийому і ресстрації	50	6	8	10	10	12	При вестибюлі
	100	8	10	12	12	14	
	300	10	10	12	12	14	
	500	-	12	12	14	16	
	800	-	-	12	12	16	
	1000	-	-	-	14	-	
3. Бюро бронювання	50	-	-	-	8	8	При вестибюлі
	100	-	-	8	8	8	
	300	8	8	10	10	10	
	500	-	8	10	10	10	
	800	-	-	10	10	10	
	1000	-	-	-	10	-	
4. Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	50	6	6	6	6	6	При бюро бронювання або прийому
	100	6	6	6	6	6	
	300	6	6	6	8	8	
	500	-	8	8	8	8	
	800	-	-	8	10	10	
	1000	-	-	-	10	-	
5. Кімнати чергового персоналу	50	8	8	8	8	8	1-2 кімнати
	100	8	8	8	8	8	
	300	8	8	8	8	8	
	500	-	8	8	8	8	
	800	-	-	14	14	16	
	1000	-	-	-	16	-	
6. Службовий санітарно-технічний блок	50	3	3	6	6		Санвузол, душові, кімната особистої гігієни
	100	3	3	6	10	10	
	300	6	6	10	10	10	
	500	-	6	10	14	14	
	800	-	-	14	14	14	
	1000	-	-	-	14	-	
7. Кімната чергового адміністратора	50	-	-	-	12	16	
	100	8	8	8	12	16	

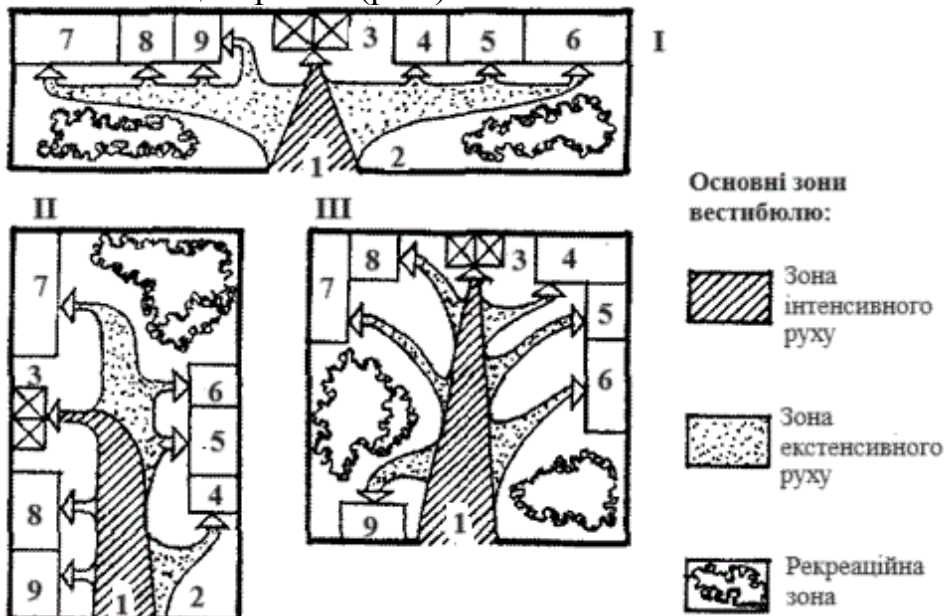
	300	8	8	8	12	16	
	500	-	8	8	12	20	
	800	-	-	12	16	20	
	1000	-	-	-	16	-	
8. Сейфова	50	-	-	-	-	-	При кімнатах чергового персоналу або відділеннях банків
	100	-	6	6	8	8	
	300	6	8	8	8	8	
	500	-	8	8	8	12	
	800	-	-	8	8	12	
	1000	-	-	-	8	-	
9. Швейцарська і приміщення носильників	50	-	-	-	-	-	Поблизу головного входу
	100	-	6	6	8	8	
	300	-	6	6	8	10	
	500	-	6	8	10	12	
	800	-	-	8	10	12	
	1000	-	-	-	10	-	
10. Камера схову	50	6	8	8	8	8	
	100	8	10	10	10	10	
	300	10	12	12	12	12	
	500	-	16	16	16	16	
	800	-	-	16	16	20	
	1000	-	-	-	20	-	
11. Приміщення охорони	50	8	8	8	8	8x2	Допускається об'єднання декількох кімнат
	100	8	8	8	8	8x2	
	300	8	8x2	8x2	8x2	8x3	
	500	-	8x2	8x2	8x2	8x3	
	800	-	-	8x3	8x3	8x4	
	1000	-	-	-	8x3	-	
12. Приміщення посылних	50	-	-	8	8	8	
	100	-	8	8	8	8	
	300	-	8	8	8	12	
	500	-	8	8	12	12	
	800	-	-	12	12	16	
	1000	-	-	-	12	-	
13. Відділення зв'язку	50	-	-	-	12	12	
	100	12	12	12	12	12	
	300	12	12	12	12	24	
	500	-	12	12	24	30	
	800	-	-	24	30	42	
	1000	-	-	-	42	-	
14. Телефонний переговорний пункт міжміського зв'язку	50	-	4	4	8	8	Допускається встановлення телефонів-автоматів. У готелях
	100	4	4	8	8	8	
	300	8	8	8	12	12	
	500	-	8	12	12	16	
	800	-	-	12	16	16	

	1000	-	-	-	16	-	категорій **** і ***** передбачається супутниковий зв'язок	
15. Відділення банків, пункт обміну валюти	500-1000						Допускається розміщення в бюро обслуговування з відповідним скороченням площ	
16. Бюро обслуговування (включаючи кабінет завідуючого, операційний зал, кімнату перекладів, стенографів, машбюро, бюро множильної техніки, каси тощо)	50-100						Допускається суміщення з бізнес-центром	
17. Гардероб	500-1000						З розрахунку обслуговування до 10 % проживаючих і гостей	
18. Приміщення порт'є	50-1000						При застосуванні системи "Порт'є"	
19. Багажний вестибюль	100-1000	За завданням на проектування з розрахунку 0,1 м ² на одного гостя з обсягу організованого потоку, але не менше 12 м ²						Рекомендується для забезпечення обслуговування організованих потоків
20. Приміщення для багажних візків	100-1000	З розрахунку 3 м ² на 100 проживаючих у готелі, але не менше 3 м ²						За відсутності багажного вестибюля і підносикиві багажу
21. Комора прибирального інвентаря	50-1000	З розрахунку 3 м ² на 100 м ² вестибюля, але не менше 3 м ²						Обладнати раковиною і трапом
22. Медпункт	50	-	-	-	-	14		
	100	-	14	14	14	26		
	300	-	14	14	26	26		
	500	-	14	26	26	42		
	800	-	-	26	36	42		
	1000	-	-	-	36	-		

23. Санвузол (роздільний для жінок та чоловіків) з умивальниками у шлюзах		За розрахунком на кожні 100 місць не менше: для жінок - два унітази, для чоловіків - один унітаз, один пісуар	
---	--	---	--

Відповідно до зазначеного документа в усіх готелях місткістю від 100 місць у приймально-вестибюльній групі приміщень слід передбачати приміщення медпункту з санвузлом. Якщо передбачена сейфова кімната, то вона повинна мати капітальні стіни, двері і ґрати, двері з автоматичним механізмом запирання та систему охоронної сигналізації. Вхід до приміщення та саме приміщення повинні контролюватися системою відеонагляду з архівацією. Приміщення повинно мати окрему (відокремлену) зону для роботи з речами, яка не контролюється системою відеонагляду. У разі встановлення депозитних сейфів з комірками, вони повинні відповідати мінімум третій категорії стійкості згідно з вимогами ДСТУ 4012.2:2006 «Заоби безпечного зберігання. Вимоги класифікації та методи випробування на стійкість від поломок (EN 1143-2:2001. MOD)».

У вестибюлі готелю рекомендовано виділяти вхідну зону, зони прийому (реєстрації гостей і оформлення документів), очікування, відпочинку та збору організованих груп, інформації, банкоматів і торговельних кіосків, входу до закладів ресторанного господарства і побутового обслуговування, комунікаційну зону (з ліфтовими холами). Форма планування функціональних зон може бути різною, її характеризують такі основні схеми: фронтальна, повздожня і концентрична (рис.).



I – фронтальна, II – повздожня, III – концентрична: 1 – вхід, 2 – приміщення вестибюлю, 3 – ділянка вертикальних комунікацій, 4, 5, 6 – приміщення групи прийому, 7 – ділянка торгових кіосків, 8, 9 – ділянка поштово-факсо-телефонного зв'язку

Рисунок – Схеми планування приміщень вестибюльної групи

При фронтальному плануванні вестибюля функціональна зона розташована відносно головного входу в протилежному напрямку з одного боку. Вертикальні комунікації розміщені ближче до входу, однак витягнуте розташування приміщень вестибюльної групи погіршує орієнтацію гостей, одночасно скорочує вірогідність перетину людських потоків. Таке планування характерно для більшості готелів.

Повздожнє планування характеризується двостороннім розміщенням функціональних зон щодо головного входу і значною віддаленістю вертикальних комунікацій. При такому плануванні перетину людських потоків забезпечується достатня візуальна орієнтація гостей. Функціональна організація приміщень вестибюльної групи повинна забезпечити раціональне взаємне розташування вертикальних комунікацій і входів з тим, щоб рух основного людського потоку був найбільш коротким.

Функціональний зв'язок між зонами і приміщеннями вестибюльної групи повинен унеможливити перетин людських потоків.

У вестибюлях передбачаються такі основні зони: інтенсивного пішохідного руху, екстенсивного пішохідного руху, рекреаційна і допоміжна.

Зона інтенсивного пішохідного руху передбачає маршрут транзитного руху до ліфтів і сходів.

Зона екстенсивного пішохідного руху передбачає пішохідні підходи до допоміжних приміщень гардероба, торгових кіосків, телефонів-автоматів і групи прийому.

Рекреаційна зона забезпечує короткочасний відпочинок споживачів готельних послуг.

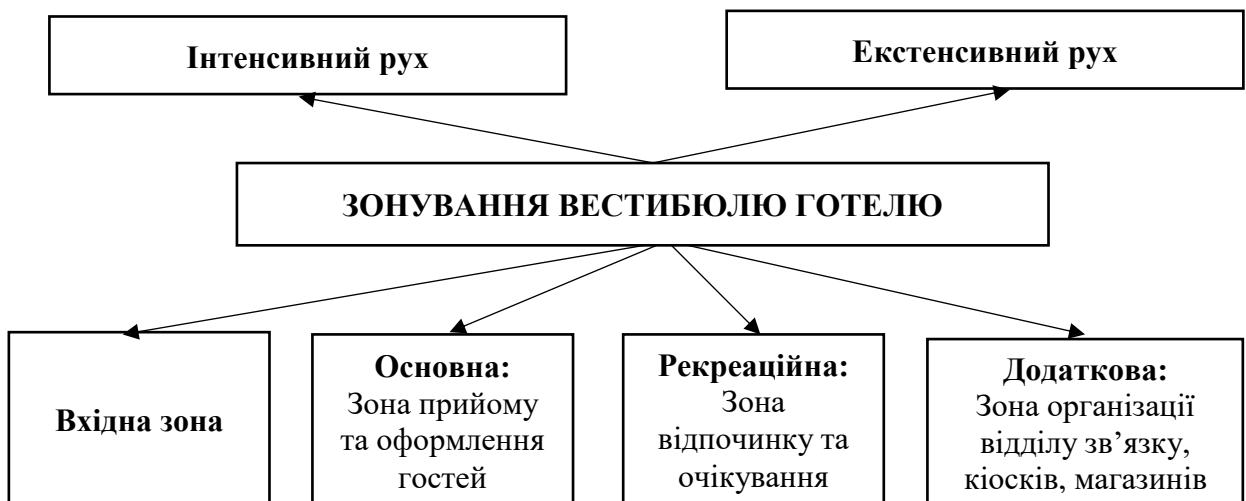


Рисунок – Зонування приміщень готелю

Слід зазначити, що склад функціональних зон та їх планувальна організація залежить від типу та категорії готелю.

Розташування функціональних зон може бути фронтальним, поздовжнім і концентричним. Склад зон та їхня планувальна організація залежать від типу готелю.

При фронтальному плануванні вестибюля функціональна зона розташована відносно головного входу в протилежному напрямку. Вертикальні комунікації розміщені ближче до входу, однак подовжене розташування приміщень вестибюльної групи погіршує орієнтацію гостей, одночасно скорочує вірогідність перехрещення людських потоків. Таке планування характерно для більшості готелів.

Поздовжнє планування характеризується двостороннім розміщенням функціональних зон щодо головного входу і значною віддаленістю вертикальних комунікацій. При такому плануванні перехрещення людських потоків незначне, забезпечується достатня візуальна орієнтація гостей. Прямокутна конфігурація вестибюля призводить протяжне уздовж витягнутої сторони прямокутника розташування функціональних зон.

При поздовжньому плануванні виникає ефект високої зімкнутості та обмеження вільної зони. Таке планування зустрічається менше порівняно з фронтальним і концентричним. Концентричне планування пов'язується з тристороннім розташуванням функціональних зон щодо головного входу. При такому плануванні вестибюль має форму наближену до квадрату і створює компактне внутрішній простір і зручну візуальну орієнтацію. Недоліком цього плануванні є значне перехрещення людських потоків.

Розміщення допоміжних приміщень готелю навколо її основної ланки - вестибюля повинне передбачати можливість швидкого орієнтування прибуваючих, зорового контролю за відвідувачами і виключати можливі (у туристичних готелях) скупчення груп туристів.

Різні групи приміщень пов'язують між собою потоки. Розрізняють:

- внутрішні,
- вхідні,
- вихідні потоки.

Внутрішні потоки - пересування людей і предметів між приміщеннями і групами приміщень.

Вхідні потоки - це люди, що входять в готель (жителі, новоприбулі в готель, службовці відвідувачі ресторанів і т.д.), а також все те, що надходить ввозиться в готель (меблі, інвентар, чиста білизна, продукти, багаж і т. д.).

Вихідні потоки - зворотні потоки, тобто спрямовані з готелю в зовнішнє середовище (люди, залишають його, харчові відходи, застаріле обладнання, багаж і т.д.).

Кожен з цих потоків має строго певне місце призначення та відправлення. Технологічні потоки різного виду можуть об'єднуватися або, навпаки, повинні ізолюватися один від одного через санітарну несумісність.

В основному, до функціональних зон приймально-вестибюльної групи приміщень належать:

1. Зона реценції в холі готелю представлена у формі стійки, за якою знаходяться робочі місця:

- чергового адміністратора, який веде облік зайнятих номерів, попередніх замовлень;
- касира, котрий забезпечує розрахунок клієнтів за послуги;
- портьє, до чийх обов'язків належить контроль за ключами, видача кореспонденції та ін.

Стійка адміністратора повинна забезпечувати високу візуальну видимість входу та інших функціональних зон вестибюля. Розміщення рецепції в системі «головний вхід – рецепція – вертикальні комунікації» може бути:

- одностороннім, коли рецепція розташована з боку головного входу;
- двостороннім – рецепція розташована з боку вертикальних комунікацій;
- тристороннім рецепція розташована між головним входом і вертикальними комунікаціями.

Останній варіант найбільш раціональний в забезпеченні найкомфортабельнішого обслуговування гостей.

Планувальна організація стійки адміністратора зв'язується з двоярусним столом – «секретер-бюро», за яким розташовані робочі місця персоналу служби прийому та розміщення. Верхній ярус стійки – представницький, використовується спільно клієнтами та обслуговуючим персоналом, нижній ярус – робочий, використовується тільки обслуговуючим персоналом в технологічному процесі обслуговування. Нижній ярус є місцем оформлення розміщення гостей. Він обладнаний спеціальним відділенням для зберігання ключів, кореспонденції, що надходить для гостей, картотеки. Тут знаходяться технічні засоби: телефон, комп'ютер, факс, касовий апарат, автомат для прийому кредитних карток.

Стійка адміністратора виготовляється на замовлення та є носієм стилю готелю. При її виготовленні необхідно враховувати кількість людей, що одночасно будуть за нею працювати, специфіку робочого місця (характеристика та кількість офісної техніки). Особливістю конструкції стійки є те, що один її бік має бути закритий для доступу сторонніх людей. Матеріал стільниці виготовляють з міцних матеріалів, здебільшого – мармуру.

2. Зона відпочинку (очікування) – необхідний компонент у функціональній структурі вестибюля, що забезпечує короткострокове перебування гостей в період очікування розміщення, від'їзду або в процесі проживання. Тут можуть проводитися зустрічі гостей і відвідувачів готелю. Ця зона обладнана м'якими меблями, журнальним столиком, рекламними матеріалами готелю.

При плануванні зони відпочинку у вестибюлі необхідно враховувати ряд важливих факторів:

- в рекреаційній зоні не повинні перетинатися людські потоки;

- зона відпочинку розташовується повздовж зовнішньої стіни біля вікон, що забезпечує високу сонячну інсоляцію та огляд прилеглої до будівлі готелю території;

- зона відпочинку повинна розташовуватися поруч з рецепцією;

3. Функції бюро обслуговування пов'язані з наданням різної інформації, організації екскурсій, замовлення місць в установах культурно-розважального профілю, на транспорті та ін. Планувальна організація приміщення залежить від розміщення рецепції і прийнятої в готелі форми організації технологічного процесу. Зокрема, при організації єдиного технологічного процесу бюро обслуговування розташовується безпосередньо біля рецепції. До планувальної структури приміщень бюро обслуговування іноді відносять транспортні служби, представлені трансагентством або транспортним бюро, а в курортних готелях виділяються приміщення каси з реалізації квитків.

4. Торговельна зона вестибюлю представлена магазинами та кіосками з продажу преси, листівок і дрібних дорожніх речей, ювелірних виробів, косметики та ін. Торговельна зона частіше розташована навпроти зони відпочинку та поряд сходово-ліфтових комунікацій. Торговельні підприємства суттєво впливають на інтер'єр вестибюля, що обумовлює необхідність їх якісного оформлення.

5. Гардероб. При вестибюлі, в глибині приміщення вестибюля розташовується гардероб, який обслуговує в першу чергу відвідувачів ресторанів, барів, казино та інших функціональних приміщень готелю, а також споживачів готельних послуг. Розміщення гардероба має бути зручним, легко помітним, однак він не повинен особливо виділятися в структурі приміщень вестибюля. Прилегла зона до гардероба повинна бути обладнана дзеркалами і добре освітлюватися. Площа гардероба у вестибюлі визначається за нормою 0,08 м² на одне місце.

Гардероб може бути відділений стінкою з отворами або невисоким бар'єром. В ньому встановлюють стаціонарні або настінні вішалки. Висота бар'єра-прилавка для прийому і видачі одягу повинна бути 90 см і ширина 55–60 см. Між бар'єром і вішалкою для зручності роботи залишають прохід не менше 70 см. Довжина прилавка визначається з розрахунку: 100 см довжини прилавка на 100 гачків.

В гардеробі передбачають одну-дві полицьки для взуття й інших речей. Підлога гардероба не повинна бути нижчою рівня підлоги вестибюля, щоб не створювати незручності під час приймання та видачі одягу. Важливо виділити зручне місце для зберігання головних уборів. Інтер'єр гардероба повинен бути привабливим.

6. Камера схову розташовується поблизу рецепції, біля входу. Камеру схову виділяють в окреме приміщення. Її використовують головним чином споживачі готельних послуг, коли звільняють номер чи очікують на розміщення. Камеру схову обладнують вікном для прийому й видачі ручного багажу, стелажми для його зберігання. Тут же знаходиться і робоче місце комірника. Розташовують камеру схову зазвичай поблизу робочої частини

вестибюля, недалеко від входу. Мінімальний розмір приміщення 6–8 м 2 , висота 2,2 м. Облаштування камери схову допускається без природного освітлення. Останнім часом, поруч або в самій камері схову, встановлюють

6.2. Вестибюль готелю: розміщення та вимоги до реєстрації в готелі.

До приміщень вестибюльної групи належать вестибюль, приміщення для приймання та розміщення гостей, зберігання та транспортування багажу, гардероб, туалетні кімнати, відділення зв'язку, транспортне агентство, бюро обслуговування. Блок приміщень вестибюльної групи є основною сполучною ланкою всіх груп приміщень готельного господарства. Саме за ними гості формують перше враження про підприємство готельного господарства. У цьому блоці приміщень приймають, оформлюють і розміщують гостей, здійснюють з ними розрахунок, надають інформацію про готель, зберігають та транспортують багаж тощо.

Функціональна організація приміщень вестибюльної групи повинна забезпечувати раціональне розташування вертикальних комунікацій і входів для того, щоб рух основного людського потоку був найкоротшим. Функціональний взаємозв'язок зон і приміщень вестибюльної групи повинен виключити перетинання людських потоків.

У вестибюлях передбачають такі основні зони: інтенсивного пішохідного руху (маршрут транзитного руху до ліфтів та сходів); екстенсивного пішохідного руху (пішохідні підходи до допоміжних приміщень гардероба, торговельних кіосків, телефонів-автоматів і групи приміщень приймання); рекреаційну; допоміжну.

У приміщеннях приймання розміщуються черговий адміністратор, що здійснює облік зайнятих номерів, попередніх замовлень; порт'є, що здійснює облік ключів (відповідно присутність гостей), видає мешканцям кореспонденцію та виконує їх особисті доручення; каса, де гості оплачують надані послуги, автоматично зареєстровані на індивідуальні картки.

Допоміжна зона включає такі приміщення: відділення зв'язку, ощадну касу, транспортне агентство, перукарню, пункти приймання речей, хімчистку, пральню, камеру схову.

Розташування функціональних зон може бути фронтальним, поздовжнім і концентричним. Склад зон та їх планувальна організація залежать від типу готелю.

На чотири- та п'ятизіркових підприємствах готельного господарства передбачають магазини і торговельні кіоски. При вестибюлях розміщують спеціальні приміщення для сортування багажу, з яких його спеціальним ліфтом доставляють на відповідні жилі поверхи, до номерів, автобусів і автомобілів, що приїхали і виїждять.

Велике значення має вибір місця для ліфтів. Ліфти, як правило, компонують групами. Місця розташування цих груп повинні забезпечувати найкоротші шляхи потрапляння до номерів; у вестибюлі ліфти необхідно розташовувати так, щоб їх легко було знайти.

Коридори, як і вестибюлі, формують перше уявлення про підприємство готельного господарства. Як зазначалося, ширину коридору розраховують так, щоб у ньому легко могли розминутися дві людини з валізами в руках: однібічного – не менше 1,3–1,4 м, двобічного – 1,6–2,0 м, якщо двері відчиняються всередину номера; якщо двері відчиняються в коридор, ширину коридору відповідно збільшують.

Вестибюль – приміщення, де починають обслуговувати споживачів продукції закладу харчування. Площа вестибюля повинна становити четверту частину площі зали, тобто 0,3–0,45 м² на одне місце. У вестибюлі розміщують інформацію про послуги, які надають у закладі харчування, покажчики-пиктограми; організують продаж газет, тютюнових виробів, сувенірів, квітів; кіоски з продажу аптечної продукції, галантереї, преси тощо. Облаштовують вестибюль дзеркалами, картинами, вазами, скульптурами в нішах стін, м'якими меблями, журнальними столиками. У вестибюлі можуть встановлювати малі архітектурні форми, елементи аквадизайну, у тому числі акваріуми, фонтани, міні-басейни, зелений куточок (зимовий сад).

Гардероб – приміщення для приймання верхнього одягу споживачів та його збереження на термін перебування гостей у закладі. Розташовують гардероб у вестибюлі біля входу, облаштовують широкими полицями, під якими розташовують секції-полиці для взуття, сумок, портфелів, які здають споживачі, дзеркалом, туалетним столиком, телефоном внутрішньої мережі. Гардероби у вестибюлях ресторанного закладу готельних комплексів розраховують на обслуговування 70% місць.

Туалетні кімнати найчастіше розташовують поряд з гардеробом.

Мінімальна кількість туалетних кімнат, обладнаних двома унітазами, трьома умивальниками, двома пісуарами – у чоловічому туалеті; трьома унітазами, трьома умивальниками, біде – у жіночому туалеті.

Облаштовують туалетні кімнати дзеркалами, одноразовими засобами користування, електрорушниками чи пристроями з паперовими рушниками, дозатором для рідкого мила або милом у мильниці, туалетним папером, індивідуальними серветками для рук та обличчя, озонаторами повітря, дезодорантами, щітками для взуття, автоматом для чищення взуття, голками, нитками різних кольорів; з підведенням гарячої та холодної води.

До санітарного стану в туалетних кімнатах висувають такі вимоги: дотримання чистоти, нормальний стан вентиляції та освітлення.

Кімната для паління (якщо в закладі дозволено палити) облаштовують зручними меблями, попільничками на високих ніжках, столами зі стільницями з мармурової крихти або суцільного мармуру.

Аванзал – приміщення, де збираються, очікують та відпочивають гості – учасники бенкетів (урочистостей, свят тощо); споживачі, що очікують на вільні місця. Облаштовують аванзали кріслами, диванами, журнальними столиками тощо. Оформлення аванзали має бути органічно поєднано з декоративним рішенням інтер'єру зали закладу і відповідати його тематиці.

Камера схову – приміщення без вікон, із броньованими дверима, сигналізацією, стелажми для багажу, сейфів.



Рисунок – Камера схову в готелі

Кімната для охорони проектується у секторі, що знаходиться біля входу до готелю. Одна з кімнат є прохідною. Вона повинна бути непомітною для гостей. Облаштовують кімнату для охорони робочими столами, сейфом для зберігання зброї, кушеткою для відпочинку, шафою.



Рисунок – Приміщення для охорони в готелі

Ліфти. За нормами один ліфт повинен бути розрахований на 50 місць; інтервал чекання – не перевищувати 40 с; вантажопідйомність – не менше 6 осіб.

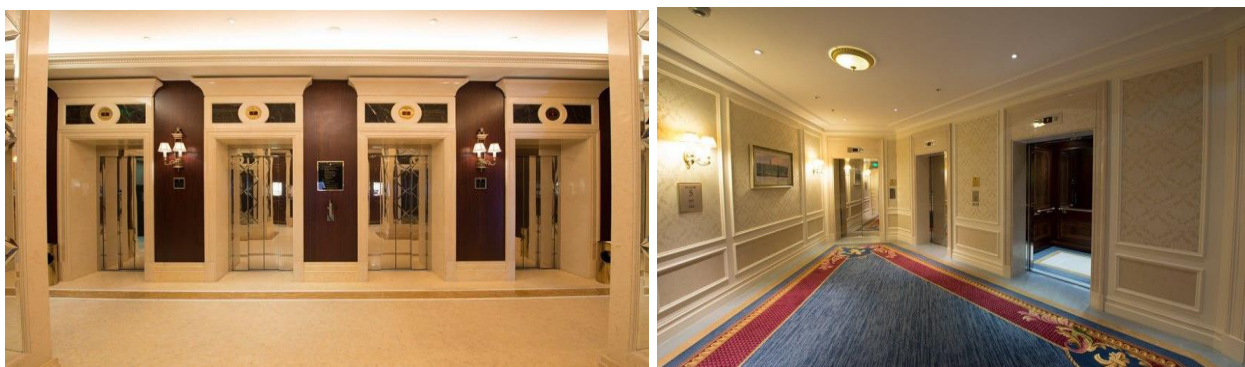


Рисунок – Ліфти в готелі

Приклад проектування приймально-вестибюльної групи приміщень та безпеки подано в табл.

Таблиця – Склад і площа приміщень приймально-вестибюльної групи готелю 4* на 130 місць у місті Дніпро

Найменування приміщення	Площа приміщення, м ²	Примітки щодо розміщення
Вестибюль	88	
Зона приймання і реєстрації	10	При вестибюлі
Зона бронювання	8	При вестибюлі
Пункт оперативного та факсимільного зв'язку	6	
Кімната чергового персоналу	8	1 кімната
Службовий санітарно-технічний блок	6	Не прохідний
Кімната чергового адміністратора	12	
Сейфова	8	При кімнаті чергового персоналу
Приміщення носильників	8	Поряд із входом
Камера схову	8	
Приміщення охорони	8	
Приміщення посылних	8	
Відділення зв'язку	12	
Відділення банку, пункт обміну валют	4	
Гардероб	8	При вході
Приміщення багажних візків	3	Поряд із приміщенням носильників
Комора прибирального інвентарю	3	
Медпункт	14	
Санвузли роздільні для жінок і чоловіків	16	
Площа приймально-вестибюльної групи	238	

Таблиця – Рекомендації щодо технічного оснащення приймально-вестибюльної групи у готелях згідно ДСТУ 4269:2003

Вимога	Категорія готелів				
	*	**	***	****	*****
II Громадські приміщення					
<i>Устаткований та меблі відповідають функційній призначеності приміщення</i>	+	+	+	+	+
<i>Зона приймання (рецепція)</i>					
1) з мінімальною площею (м ²), якщо кількість номерів менша ніж 50;	10	20	20	30	50
2) додаткова площа (м ²) на кожний номер понад 50	0,2	0,3	0,5	0,8	1,0

<i>Служба приймання та зона відпочинку</i>					
1) — меблі (крісла, дивани, стільці, столи, журнальні столики), — спеціальний покриття підлоги: граніт, мозаїка, оздоблювальна плитка;	+	+	+	+	+
2) — меблі гарнітурні для відпочинку; — оздоба підлоги та стін зі штучних або натуральних матеріалів, — декоративне озеленення; — оформлення інтер'єру приміщення декоративними елементами, картинами або іншими художніми творами, які гармонують з обстановкою; — освітлювальні прилади, які гармонують із загальним стилем приміщення та забезпечують достатнє освітлення (не менше ніж 10 Вт/м ²).			+	+	
3) - меблі для відпочинку гарнітурні, виготовлені на замовлення, виняткового дизайну; - оздоба підлоги та стін із натуральних матеріалів найвищої якості, - живі квіти та декоративні рослини. Декоративні елементи оформлення інтер'єру та картини в авторському виконанні, що відповідають загальному стилю приміщення; - освітлювальні прилади виняткового дизайну на індивідуальне замовлення, які гармонують із загальним стилем приміщення та забезпечують достатнє освітлення (не менше ніж 10 Вт/м ²)					+
<i>Килими або килимовий покриття у зонах відпочинку та коридорах</i>	+	+	+	+	+
<i>Сейф для зберігання цінностей туристів у зоні приймання</i>	+	+	+	+	+
<i>Інформаційні та рекламні матеріали, зокрема Іноземними мовами, в зоні приймання або у холах на поверхах</i>			+	+	+
<i>Реєстрація з використанням сучасного технічного устаткування (якщо кількість номерів більша ніж 30)</i>				+	+
<i>Холи (салони) на поверхах</i>			+	+	+
<i>Приміщення або частина приміщення для переглядання телепередач</i>	+	+			

6.3. Проектування входу до підприємств харчування і побутового обслуговування.

Готель є найдосконалішим типом колективних засобів розміщення із замкненою технологією виробництва і споживання готельних послуг. У просторовій організації технологічного процесу у сфері послуг розрізняють два види простору: виробництва і споживання. Заклади ресторанного господарства в готелях розміщують у просторі виробництва і споживання одночасно (рис.).



Рисунок – Торгівельна зала ресторану

Процеси виробництва і споживання разом утворюють просторову структуру функціонального процесу «надання послуг харчування» у готелі.

Організація харчування мешканців готелю є основним завданням ресторану при готелі, і тому сучасний готель обов'язково має ресторан, адже у вартість проживання зазвичай включений сніданок.

Як мінімум раз на день, як правило, вранці, приблизно з 6 до 10 години, ресторан працює винятково для внутрішнього користування. У цей час працює лінія роздачі, рідше гостям пропонують меню сніданку «а la carte». Якщо ресторан хоче продовжувати в цей час працювати для сторонніх відвідувачів, він повинен мати окреме приміщення для харчування мешканців готелю, закрите для сторонніх. Це основна відмітна ознака такого ресторану. Крім того, обладнання повинно бути розраховане на ранкове годування мешканців: лінія роздачі (для холодних та гарячих закусок, електро-чайники, кавомолки, кавоварки), відповідний посуд, наприклад, великі таці, кухонний інвентар, інвентар для транспортування їжі до залів та номерів.

Багато ресторанів при готелях відіграють другорядну роль, у тому числі й у структурі прибутку (основний заробіток – проживання, потім у порядку зменшення ресторани, бари, конференц-зали, сауни, фітнес-центри, SPA-салони). Ресторан при готелі можуть не відвідувати протягом дня, але при цьому його використовують для великих банкетів і фуршетів.

Для того щоб ресторан при готелі не був закладом внутрішнього користування, необхідно, щоб він мав окремий вхід з вулиці. Якщо ресторан не має окремого входу, ймовірність відвідування його людьми «з вулиці»

становить приблизно 10%, а за його наявності кількість відвідувачів, що не є постійльцями, може збільшитися до 70% загальної чисельності аудиторії.

Функціональна організація груп приміщень закладу ресторанного господарства у готелі вирішується з урахуванням категорії готелю. В однозіркових готелях харчування гостей не передбачається, у двох- та тризіркових передбачаються ресторани або кафе, чотирьох-та п'ятизіркових – ресторани, банкетні зали, бари, у п'ятизіркових також нічні клуби.

Нічні клуби розраховані на показ видовищних програм і будуються зазвичай за типом вар'єте з можливістю розташування посадкових місць у вигляді амфітеатру з танцювальним майданчиком, гримерними, приміщеннями для реквізиту, світлотехніки тощо. Ресторан готелю включає до посадкових місць банкетні зали, проте кількість місць у банкетних залах нормується до 20% загальної місткості ресторану.

Тенденція вважати ресторанну групу приміщень у курортних і туристичних готелях одним з місць можливого проведення дозвілля зумовила можливість появи у її складі нових типів ресторанів, як, наприклад, ресторани національної кухні, грилі-ресторани, вар'єте, винні та пивні погребки, танцювальні бари, бари-дискотеки та ін. Тенденція до їх розвитку в туристських і курортних готелях нині доволі перспективна.

Обідні зали в їдальнях і ресторанах рекомендується проектувати місткістю до 250 місць, оскільки за більшої місткості створюється дискомфортна обстановка (шум, надто жвавий рух відвідувачів).

Кількість посадкових місць у буфетах визначається з розрахунку не менше 10% місткості готелю. Раціонально розташовувати їх з вертикальним або іншим зв'язком із блоком групи харчування. Обслуговуючий групу харчування персонал повинен мати окремий вхід до готелю з вестибюлем, роздягальнями, душовими, санітарними вузлами, кімнатами для відпочинку та адміністративно-господарськими приміщеннями.

Група приміщень ресторанного господарства надають послуги харчування клієнтам готелів з вибором будь-якого варіанту у вигляді сніданку, дворазового або триразового харчування і є одним з найважливіших структурних елементів більшості готельних підприємств.

Підприємства харчування, розташовані в готелях, слід поділяти на відкриті (загальнодоступні, але з переважним обслуговуванням проживаючих у готелі, що мають доступ як з готелю, так і з населеного пункту, де знаходиться готель) і закриті, які обслуговують лише проживаючих.

Вхід до закладів ресторанного господарства (ресторан, кафе, бар) для готелів категорії від ** до ***** має бути з готелю, для ресторанів у готелях категорії від *** до ***** може бути і окремий вхід з вулиці, але це не стосується закладів ресторанного типу, розташованих вище другого поверху.

З погляду архітектурно-планувальних рішень до підприємств ресторанного господарства пред'являють наступні вимоги:

- розміщення торгових і неторгових приміщень відповідно до прийнятої об'ємно-планувальної структури готельної будівлі (одно- або

багатоповерхові), і з урахуванням технологічних особливостей кожної групи, у складі якої воно знаходиться або з якою сполучається;

- взаємне розташування основних груп повинне забезпечувати їх найкоротші взаємозв'язки, чітке рішення без перетину потоків відвідувачів і персоналу чистого і немитого посуду, напівфабрикатів, сировини і відходів;

- створення найбільш оптимальної структури приміщень ресторанного господарства в структурі готельної установи, а так само з можливою трансформацією цих приміщень ресторанного господарства у зв'язку з будь якими змінами.

Як такими, наприклад, можуть бути зміни в технології виробництва або прийом делегатів конференції, яким потрібне окреме приміщення для прийому їжі. В тому випадку, якщо в будівлі готельної установи зосереджені декілька підприємств ресторанного господарства, то можна скоротити площі приміщень за рахунок їх спільного використання.

Розташування окремих груп приміщень ресторанного господарства.

При проектуванні окремих груп приміщень ресторанного господарства їх розміщують в такі частини готельного підприємства:

- складські приміщення розташовують, як правило, в підвалі, цокольному або на першому поверхах з боку господарського двору, з урахуванням їх зв'язку з розвантажувальними і виробничими приміщеннями;

- виробничі приміщення компонують і розміщують в готелі з урахуванням найкоротших і зручних зв'язків зі складськими приміщеннями, роздавальною і мийкою столового посуду;

- торгові приміщення розміщують з боку головного і бічних фасадів. У готелях ресторани завжди мають обов'язково два входи – з вулиці і безпосередньо з готельного підприємства для того, що б можна було обслуговувати не тільки відвідувачів готелю, але і міське населення;

- кафе мають обов'язково два входи – з вулиці і безпосередньо – з готельного підприємства для того, щоб можна було обслуговувати не тільки відвідувачів готелю, але і міське населення;

- адміністративно-побутові приміщення розміщують ізольовано від інших приміщень, але з урахуванням зручного зв'язку з ними. Часто адміністративно-побутові приміщення ресторанного господарства розташовують разом з адміністративно-побутовими приміщеннями готелі;

- технічні приміщення розташовують, як правило, в підвалі з ізольованим від інших приміщень входом. Технічні приміщення ресторанного господарства і готельного підприємства можуть бути сукупними;

- об'ємно-планувальну композицію приміщень ресторанного господарства в цілому визначають з урахуванням умов раціонального взаємозв'язку харчового блоку і обіднього залу, а так само – доставки їжі в номери.

6.4. Проектування комунікаційної зони (з ліфтовими холами).

Велике значення має вибір місця для ліфтів. Ліфти, як правило, компонується групами по кілька в кожній.

Місця розташування цих груп повинні забезпечити найкоротші шляхи потрапляння до номерів; у вестибюлі ліфти необхідно розташовувати так, щоб їх легко було знайти.

1. За нормативами на 50 місць передбачається 1 ліфт; інтервал очікування - не перевищувати 40 с; вантажопідйомність - не менше 6 осіб.

2. У готелях місткістю 500 і більше місць, що мають багажні входи та вестибюлі, слід передбачати транспортери для подачі багажу від зони розбирання до вантажного ліфта.

3. У вестибюлі ліфти слід розміщувати так, щоб їх було легко знайти.

Вимоги до проектування ліфтів і сходів:

1) сходові клітки повинні бути відділені дверима від приміщень будь-якого призначення;

2) головні сходи для відвідувачів з першого на другий поверх будівель II ступеня вогнестійкості допускається проектувати відкритими, без вестибюлів і поверхових холів;

3) для ПРХ з кількістю місць в залах понад 50 необхідно передбачати окремі сходи для відвідувачів і персоналу;

4) пристрій гвинтових сходів на шляху евакуації не допускається; 5) сходи для персоналу необхідно розміщувати з урахуванням можливості використання їх для евакуації відвідувачів;

6) ширина сходових маршів повинна бути не менше ширини евакуаційного виходу (дверей) в сходову клітку (не менше 0,8 м);

7) між сходовими маршами доцільно передбачати відстань шириною не менше 50 мм;

8) пристрій прорізів (за винятком дверних) у внутрішніх стінах сходових кліток не допускається;

9) у сходових клітках не допускається передбачати приміщення будь-якого призначення, виходи з підйомників, вантажних ліфтів, а також обладнання виступає з площини стін на висоті до 2,2 м від сходових площадок;

10) ширина зовнішніх дверей сходових кліток і дверей у вестибюль повинна бути не менше розрахункової ширини сходових маршів;

11) двері сходових кліток у відкритому положенні не повинні зменшувати розрахункову ширину сходових площадок і маршів.

12) ліфти для відвідувачів доцільно проектувати при розташуванні залів вище третього поверху;

13) вантажні ліфти слід передбачати при розміщенні приміщень ПРХ на двох і більше рівнях;

14) для вантажних ліфтів вантажопідйомністю 500 кг і більше проектують розвантажувальні майданчики розміром не менше 2,7 * 2,7 м.

При проектуванні комунікаційних зон, також необхідно враховувати вимоги ДБН В 2.2-40:2018 «Інклюзивність будівель і споруд.

Основні положення». ДБН В.2.2-40:2018 розроблені для створення безбар'єрного простору для всіх категорій людей з інвалідністю: з порушеннями опорно-рухового апарату, зору, слуху, розумової діяльності та інших маломобільних груп: людей похилого віку, вагітних жінок, батьків з дітьми та інших. Сьогодні 90% всіх збудованих пандусів є неправильно облаштованими, а переважна кількість людей взагалі не знають, що таке тактильна плитка (рис.). Так не має бути, і нові ДБН у першу чергу направлені на ефективне вирішення цієї проблеми.

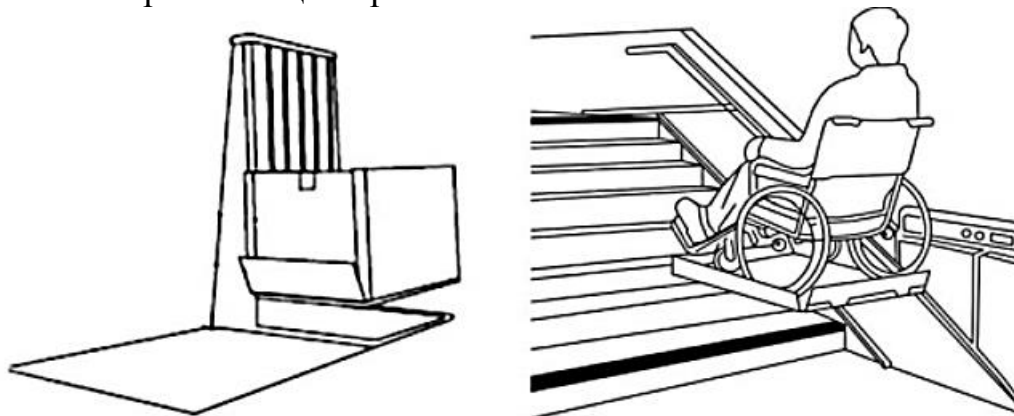


Рисунок – Приклад обладнання сходів пійомником різного переміщення

ДБН «Інклюзивність будівель і споруд» є обов'язковими до виконання. У них наведені всі необхідні технічні характеристики влаштування елементів безбар'єрності, а також конкретні візуальні приклади, як це потрібно робити. Зокрема, у документі йдеться про облаштування:

- пандусів, спеціальних підйомників та інших засобів доступності для людей з порушеннями опорно-рухового апарату;
- тактильної підлогової плитки, інформаційних таблиць та позначень шрифтом Брайля, інших візуальних елементів і аудіопоказчиків для людей з порушеннями зору;
- дублювання важливої звукової інформації текстами, організації сурдоперекладу, використання систем звукопідсилення для людей з порушеннями слуху.

Питання до самоконтролю

1. Які особливості одностороннього, двостороннього та трьохстороннього розташування рецепції?
2. Які особливості планувальної організації відпочинку?
3. Які особливості планувальної організації бюро обслуговування?
4. Яке оптимальне місце розташування торгової зали у вестибюлі?
5. Які вимоги до розташування гардеробу, камери зберігання багажу?
6. Які особливості фронтального планування вестибюлю?
7. Які особливості поздовжнього планування вестибюлю?

8. Які особливості концентричного планування вестибюлю?
9. Яке існує зонування вестибюльної групи приміщень?
10. Розташування рецепції в системі «головний вхід-рецепція-вертикальні комунікації»?
11. Які існують вимоги до проектування ліфтів та сходів?

Тести

1. У вестибюлі витримується чітке зонування, яке зводить до мінімуму перетин всіх потоків. Тут передбачені такі основні зони:
 - А. зона руху туристів;
 - Б. зона інтенсивного пішого руху;
 - В. транспортна зона;
 - Г. зона екстенсивного пішого руху;
 - Д. допоміжна зона;
 - Е. зона руху персоналу;
 - Є. рекреаційна зона.
2. Розміщення функціональних зон у вестибюлі може бути:
 - А. фронтальним;
 - Б. поперечним;
 - В. поздовжнім;
 - Г. концентричним;
 - Д. перпендикулярним.
3. Зона інтенсивного пішого руху у вестибюлі охоплює...
 - А. піші підходи до допоміжних приміщень, гардероба, торгових кіосків, телефонів-автоматів і групи прийому;
 - Б. маршрут транзитного руху до ліфтів і сходів;
 - В. відділ зв'язку, ощадну касу, транспортну агенцію, перукарню, пункти прийому речей на ремонт, хімчистку і в пральню, в камеру схову;
 - Г. маршрут руху до закладів харчування та побутового обслуговування.
5. Зона екстенсивного пішого руху у вестибюлі охоплює...
 - А. піші підходи до допоміжних приміщень, гардероба, торгових кіосків, телефонів-автоматів і групи прийому;
 - Б. маршрут транзитного руху до ліфтів і сходів;
 - В. відділ зв'язку, ощадну касу, транспортну агенцію, перукарню, пункти прийому речей на ремонт, хімчистку і пральню, в камеру схову;
 - Г. маршрут руху до закладів харчування та побутового обслуговування.
6. Ширина коридорів формує перше враження клієнта про готель, а тому...
 - А. розраховується так, щоб у ньому могли легко розминутися дві людини з валізами в руках;
 - Б. розраховується так, щоб у ньому могли розминутися дві покоївки з візками;
 - В. ширина одностороннього коридору повинна становити не менше 1,3–1,4 м, а двостороннього – 1,6–2,0 м (якщо двері відчиняються всередину номера);
 - Г. ширина одностороннього коридору повинна становити 1,5–2,0 м, а двостороннього – 2,0–2,5 м (якщо двері відчиняються всередину номера).

Практичні завдання

Завдання 1.

Мета: ознайомлення з нормативними засадами проектування приймально-вестибюльної групи, обґрунтування структури і складу приміщень приймально-вестибюльної групи у готелі.

Відповідно до визначеної теми індивідуальної розрахункової роботи виконати наступні завдання:

- спроектувати вимоги до функціональної організації приймально-вестибюльної групи приміщень готелю;
- розробити схему функціональної організації приміщень приймально-вестибюльної групи готелю;
- змоделювати схему організації потоків руху людей в готелі;
- розробити принципову схему організації вертикальних і горизонтальних зв'язків в проєктованому об'єкті;
- представити структуру та визначити площу приймально-вестибюльної групи приміщень готелю.

Методичні рекомендації щодо розрахунку

До приміщень вестибюльної групи належать: вестибюль, приміщення для зберігання і транспортування багажу, туалетні кімнати, приміщення охорони, тощо. Під час розрахунку площі приймально-вестибюльної зони у готелях категорії 2* - 5* необхідно враховувати місткість та категорію проєктованого закладу.

У вестибюлі передбачаються такі основні зони: інтенсивного пішохідного руху, екстенсивного пішохідного руху, зона відпочинку та очікування. Розташування функціональних зон проєктується за такими принципами: фронтальним, поздовжнім і концентричним.

Таблиця - Площі приміщень приймально – вестибюльної групи

Назва приміщення	S приміщень, м ²	Примітки
Вестибюль		На другому поверсі
Бюро прийому та реєстрації		При вестибюлі
Пункт оперативного зв'язку		При бюро прийому та реєстрації
Кімната чергового персоналу		1 кімната
Службовий санітарно – технічний блок		Санвузол, душові, кімната особистої гігієни
Камера схову		
Пункт обміну валют,		
Кімната прибирального інвентарю		Обладнати раковиною і трапом
Приміщення охорони		Допускається об'єднання декількох кімнат
Всього		133

Завдання 2.

Розробити планувальну схему приймально-вестибюльної групи приміщень готелю на основі її зонування.

ТЕМА 7. Проектування житлової групи приміщень

План

- 7.1. Склад житлових приміщень готелю. Форми житлової зони приміщень в загальній структурі будівлі готелю.
- 7.2. Особливості горизонтальних зв'язків житлової зони готелю. Правила розміщення житлових приміщень в готелі.
- 7.3. Послідовність виконання і особливості планувальних рішень і облаштування житлових номерів різних типів.
- 7.4. Нормативні вимоги до проектування номерів в готелі. Структура готельного номера. Характеристика різних типів номерів.
- 7.5. Співвідношення і площі номерів залежно від категорії готелю. Особливості планувальних рішень і облаштування житлових номерів різних типів.

Ключові слова: прямокутна, компактна, атріумна, ускладнена, житлова група, номери, економ, дуплекс, покращений, люкс, напівлюкс, апартамент.

7.1. Склад житлових приміщень готелю. Форми житлової зони приміщень в загальній структурі будівлі готелю.

Номер – це окреме приміщення з однієї або кількох кімнат, облаштованих для тимчасового проживання.

Структура номерного фонду повинна відповідати потребам мешканців і потребувати певного коригування (за порами року). У деяких готелях передбачають зміни складу номерного фонду шляхом з'єднання номерів за допомогою дверей або рухомих перегородок.

Блок приміщень житлової групи є основним в готелях будь-якого типу. Ці приміщення становлять більш 50% обсягу будівлі і являють собою житлові кімнати – номери, а також безпосередньо пов'язані з ними допоміжні і службові приміщення.

Сучасний житловий номер у готельному комплексі повинен забезпечити:

- відпочинок гостей протягом ночі та дня,
- можливість працювати, зв'язок з містом,
- зв'язок з обслуговуючим персоналом,
- санітарну гігієну і зручність користування особистими речами.

Розміщення житлових номерів в просторі готелю	Планування житлового поверху у готелях визначається типом горизонтальних комунікацій (коридорів), які забезпечують функціональний зв'язок між приміщеннями поверху. Тип поверху визначає планувальну організацію житлових номерів та господарських приміщень, його економічність, можливість рекреаційного використання, планувальну організацію вертикальних комунікацій.
--	--

Основні вертикальні комунікації (сходи і ліфти) часто поєднують у єдиний сходово-ліфтовий вузол, розташування якого залежить багато в чому від форми плану житлових поверхів.

Функціональні параметри житлових поверхів і номерів за ДБН В.2-2-15.	Висота допоміжних приміщень – не менше 2,1 м
	Ширина номерів – не менше 2,4 м
	Ширина вітальні – не менше 1,1 м
	Мінімальна висота поверху - 3 м
	Ширина дверей номеру - 900 м

В номерах та вітальнях допускається проектування лоджій та балконів з висотою огороження не менше 1,2 м. Глибина балконів повинна бути не менше 1,2 м, лоджій – не менше 1,4 м.

Всі номери готелю повинні проектуватися з природним освітленням. Усе різноманіття номерів можна звести до наступних основних типів:

- однокімнатні номери на 1 людину;
- однокімнатні номери на 2 людини;
- однокімнатні номери на 3-4 людини;
- номери з підвищеним комфортом з 2-х кімнат і більше (люкси і апартаменти).

Апартаменти не перевищують 10% загальної кількості номерів, різняться кількістю та призначенням кімнат, санітарними вузлами, коридором, площею.

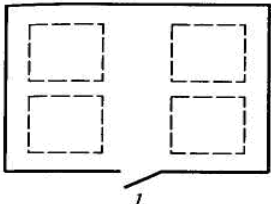
При номерах розташовуються супутні приміщення: білизняні, кімнати чергового персоналу, кімнати прасування, поверхові холи.

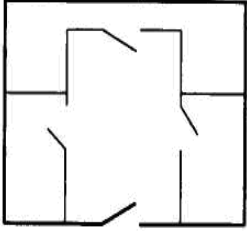

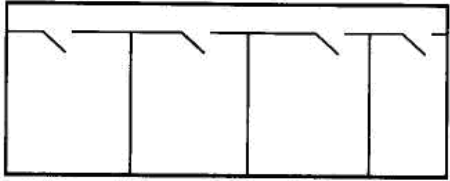
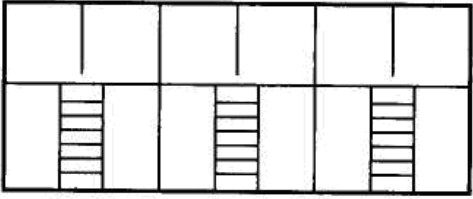
На вибір форми плану ЖЧ (житлової частини) впливають містобудівні особливості, розмір, форма ділянки будівництва, санітарно-гігієнічні та протипожежні вимоги, техніко-економічні розрахунки, творчий задум архітектора.

Компактна форма плану (близька до кола, еліпсу, квадрату, трикутника) більше властива багатоповерховим готелям баштового типу. Вузол вертикальних комунікацій при такому плануванні часто розташовується у центральній частині будівлі. Загальні поверхові коридори не розтягнуто; відстані від вертикальних комунікацій до входів до усіх номерів відносно невеликі. Готелі з компактною формою плану доцільні на невеликих ділянках, що звільняються при реконструкції міст; в районах багатих зеленими насадженнями, при максимальному збереженні цих насаджень; в складних ґрунтових умовах (на гірських схилах, скельних ґрунтах тощо).

При моделюванні поверхових планів групи житлових приміщень можна використовувати **композиційні схеми**, представлено в табл.

Таблиця – Композиційні схеми планів поверхів

<p>зальну - всі функції будівлі певного призначення зосереджені в єдиному приміщенні.</p>	
--	---

<p>центричну - всі функціональні приміщення групуються навколо великого головного приміщення.</p>	 <p style="text-align: center;">2</p>
<p>анфіладну - приміщення, розташовані одне за іншим, зв'язані в єдине ціле проходами або прорізами.</p>	 <p style="text-align: center;">3</p>
<p>коридорну - приміщення розташовуються з однієї або з двох сторін зв'язує їх комунікаційного коридору.</p>	 <p style="text-align: center;">4</p>
<p>секційну - будівля складається з ізольованих один від одного однакових планувальних елементів - секцій.</p>	 <p style="text-align: center;">5</p>

Прямокутна форма плану використовується в будівлях різної поверховості та довжини

Ускладнена форма плану багатоваріантна: «трилисник», «хрестовина», криволінійні форми. Зміна напрямку загальних горизонтальних комунікацій дає змогу усунути враження монотонності коридору, що виникає в довгих будівлях прямокутної форми плану. За ускладнених формах плану, що згинаються, не в усіх номерах однакові умови для проживання. У номерах, розташованих у внутрішніх кутах будівлі, погіршуються умови освітлення та інсоляції, в окремих випадках можливе «проглядання» номерів з вікон інших приміщень.

Атріумна форма плану (з внутрішнім двором, забудованим по периметру) дозволяє розташувати на поверсі велику кількість номерів. При орієнтації номерів у внутрішнє подвір'я номера готелю позбавляються видових якостей, погіршується інсоляція та ізоляція від розташованих навпроти приміщень

Ускладнена форма плану житлової частини має багато варіантів:

- «трьохлистники»,
- «хрестовини»;
- різні криволінійні форми.

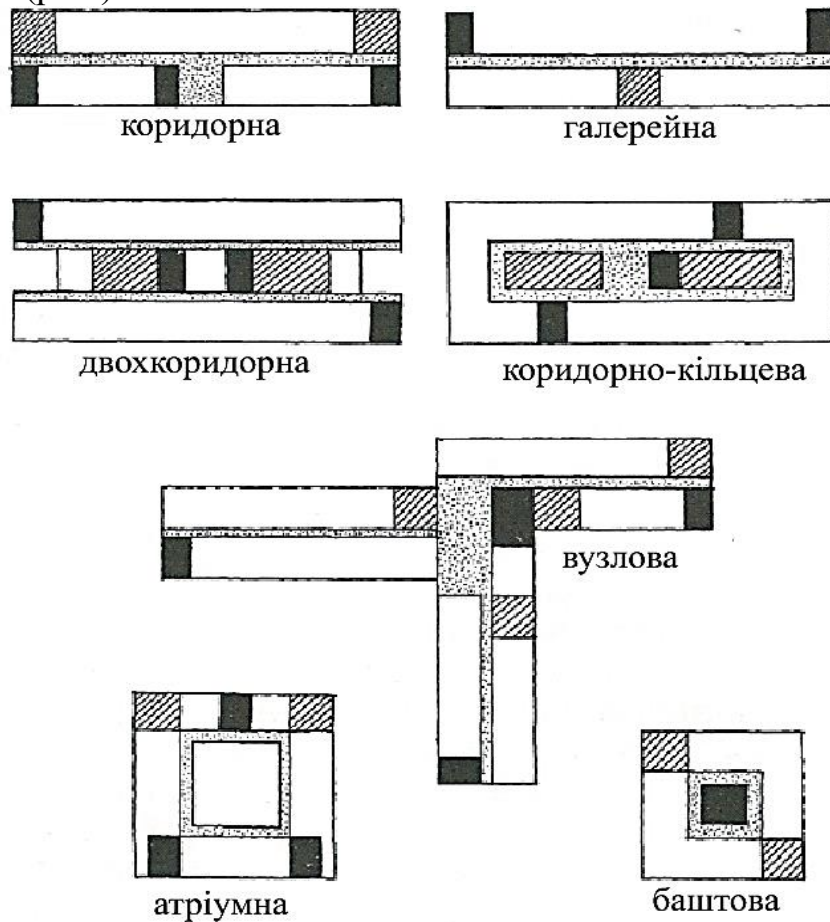
Зміни напрямків загальних горизонтальних комунікацій дозволяє позбавитись уявимонотонності коридору, що виникає в довгих будівлях з прямокутною формою плану. Але, при складних умовах, наприклад в номерах, що розташовані у внутрішніх кутах будівлі, погіршуються умови освітлення та інсоляції, в ряді випадків не виключається «перегляд» номеру з вікон інших приміщень.

Житлову частину, в основному, проектують із прямокутною, компактною, ускладненою формами плану. Найпоширеніші прямокутна та ускладнена форма плану. На вибір форми плану впливають містобудівні особливості, розмір, форма ділянки будівництва, санітарно-гігієнічні та протипожежні вимоги, техніко-економічні розрахунки, творчий задум архітектора.

7.2. Особливості горизонтальних зв'язків житлової зони готелю.

Правила розміщення житлових приміщень в готелі.

Розрізняють наступні типи планувальної структури житлових поверхів будівель готелів (рис.)



- - житлові номери; ■ - вертикальні комунікації;
- ▨ - обслуговування; ▩ - горизонтальні комунікації.

Рисунок - Типи планувальної структури житлових поверхів

Коридорний тип житлового поверху типовий у плануванні готелів, найпростий і раціональний. У цьому плануванні розрізняють три варіанти конфігурації поверху: один загальний протяжний коридор, два паралельних коридори, перемитральний (зімкнутий по периметру) загальний коридор. Один загальний коридор характеризується двостороннім розташуванням номерів. Ширина одного поверху визначається сезонним характером функціонування закладу розміщення установ цілорічного функціонування ширина повинна бути не менше 1,8 м, сезонного - 1,6 м. Розташування сумісно сходового і ліфтового хола визначається довжиною коридора; якщо довжина коридора незначна виділяється один хол, розташовується посередині його периметра. У готелях із значною протяжністю корпусів необхідно проектувати декілька вертикальних комунікацій.

Галерейне планування житлового поверху використовується у готелях з одностороннім розміщенням номерів, коли необхідна певна їхня орієнтація. У цій планувальній структурі збільшується протяжність житлового поверху, зменшується глибина житлового корпусу, скорочується площа номера до площі забудови житлового поверху. Найчастіше ця модель планування використовується для закладів сезонного функціонування, у готелях атріумного типу. У готелях атріумного типу галерея головним чином розташовується з внутрішньої сторони з виходом на атріум у вигляді балкона або по зовнішньому периметру споруди з орієнтуванням номерів на атріум.

Номери повинні розташовуватися в зоні мінімального впливу шуму, виробленого транспортом і інженерним устаткуванням готелю і бути ізольовані від шуму і запахів з кухні. У житлових приміщеннях готелів не повинні порушуватися нормативи фізичних, хімічних і біологічних факторів, які створюються джерелами, розміщеними у вбудованих громадських приміщеннях. Розміщення житлових приміщень у підземних, підвальних і цокольних поверхах не допускається.

Просторова структура готелів повинна забезпечувати чіткий розподіл потоків гостей, обслуговуючого персоналу і відвідувачів блоків громадського призначення.

Правила проектування приміщень поповерхового обслуговування: слід блокувати, передбачаючи один блок на 30 місць у готелях категорії 5*; на 40 місць у готелях 4*; на 50 місць у готелях на 3*; на 60 місць у готелях 2*. В готелях категорії 1* та 2* їх допускається розташовувати через поверх.

Житлові кімнати переважно проектувати з східної і (або) західною орієнтацією.

У знову споруджуваних готелях, як правило, повинні бути забезпечені умови доступу і проживання інвалідів, що пересуваються на візках. При цьому необхідно передбачати резерв одно-і двомісних номерів з відповідними обладнанням, шириною проходів і дверних прорізів, а також пристрої для пересування інвалідів по горизонтальних і вертикальних комунікаціях. Номери для інвалідів на кріслах-колясках і для незрячих бажано розміщувати на першому поверсі.

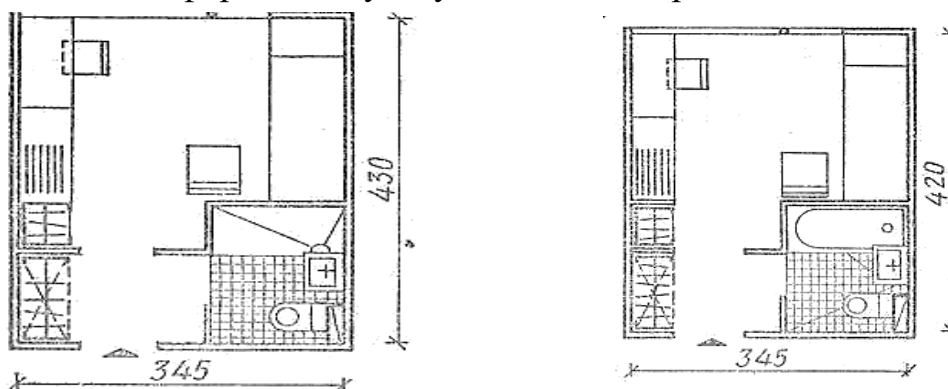
При подачі їжі в номери (у готелях категорій від ***) повинна бути забезпечений зв'язок між роздавальної основного харчоблока і житловою частиною готелю по службових коридорах і сходам, ліфтам або із застосуванням спеціальних підйомників.

На житлових поверхах готелів допускається розміщення приміщень громадського призначення (барів, кафе, буфетів, віталень, приміщень для ділових зустрічей, дитячих кімнат і ін.) за умови шумозахисту житлових приміщень. Розміщення приміщень громадського призначення суміжно з житловими приміщеннями не допускається.

7.3. Послідовність виконання і особливості планувальних рішень і облаштування житлових номерів різних типів.

Правила виконання планувальних рішень житлової групи приміщень готелю:

- визначення етажності і форми готелю;
- скорочення горизонтальних комунікацій;
- повинні бути враховані функціональні, санітарні і протипожежні вимоги;
- визначення форми обслуговування на поверсі.



Рисунки - Планувальна схема одномісних номерів готелю з рукомийником і повним санітарним вузлом

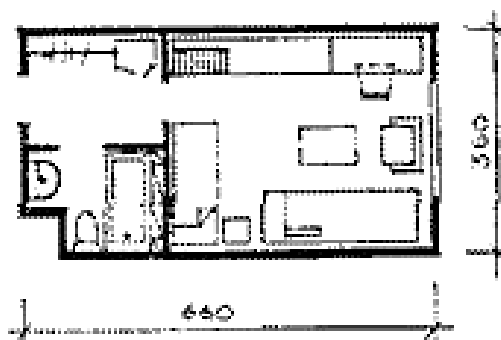


Рисунок - Планувальні схема двокімнатних номерів готелю типу «люкс»

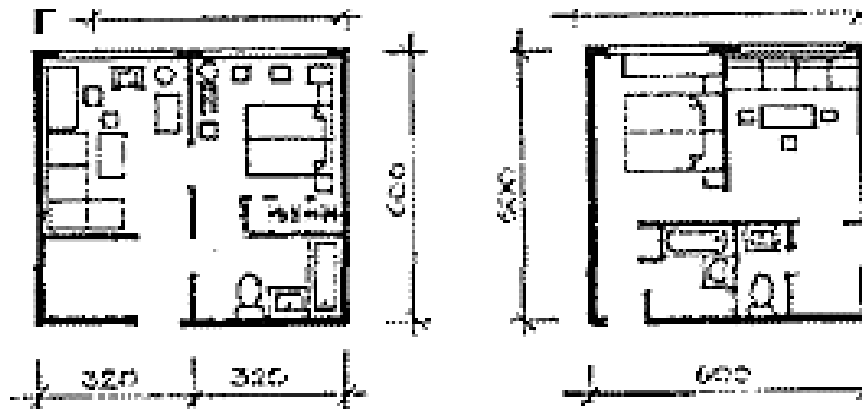


Рисунок - Блокування номерів готелю в комплекси

Порядок розміщення меблів у номерах залежить від їх розмірів і конфігурації, жилої площі, розміщення віконних і дверних отворів. Найскладніший для розміщення меблів однокімнатний номер, оскільки потребує поєднання зон для сну, роботи, відпочинку, збереження речей.

Таблиця - Облаштування житлових номерів різних типів

Показник	Номер вищої категорії					Стандарт, номер I категорії	Номер II категорії	Номер III категорії	Номер IV категорії	Номер V категорії
	Президентський апартамент	Апартамент	Люкс	Дуплекс	Напівлюкс, студіо					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1 Номерний фонд										
1.1 Одна житлова кімната					+	+	+	+	+	+
1.2 Двоповерховий номер з двох і більше житлових кімнат				+						
1.3 Дві і більше житлових кімнат - спальня, вітальня або кабінет			+							
1.4 Дві і більше житлових кімнат та кухонна ніша: спальня, вітальня або кабінет, або їдальня		+								
1.5 Три і більше житлових кімнат, міні-кухня або кухонна ніша, спальня, кабінет, вітальня або їдальня	+									
2 Санітарно-технічне обладнання номера										
2.1 Умивальник, ванна або джакузі, душ, унітаз, біде	+									
2.2 Умивальник, ванна, душ, унітаз		+		+						
2.3 Умивальник, ванна або душ, унітаз			+		+	+				
2.4 Умивальник та унітаз							+	+		

2.5 Умивальник										+	
2.6 Додатковий санвузол	+	+									
3 Оснащеність номерів вбудованими меблями та інвентарем											
3.1 Кухонне обладнання	+	+									
3.2 Шафа з полицями, вішалкою і плічками						+ ⁹⁾	+	+	+	+	
3.3 Шафа, вбудована шафа або ніша для одягу з полицями і плічками	+	+	+	+	+	+ ⁹⁾					
3.4 Міні-сейф у номері ¹⁾	+	+	+	+	+	+					
4 Телефонний зв'язок											
4.1 Міський телефон	+ ¹⁰⁾	+ ¹⁰⁾	+ ¹⁰⁾	+ ¹⁰⁾	+ ⁵⁾	+ ⁵⁾	+ ¹⁰⁾				
4.2 Прямий телефон з міською, міжміською, міжнародною мережею в усіх номерах ²⁾	+	+	+	+	+	+					
4.3 У кожній кімнаті номера ^{2), 7)}	+	+	+	+							
4.4 У санвузлах номера	+	+	+	+							
4.5 Пристрій для пробудження (таймер) ^{2), 8)}	+	+	+	+	+	+					
5 Електротехнічне обладнання номера											
5.1 Освітлення:											
5.1.1 загальне освітлення номера від стельового (настінного) або надпідлогового світильника	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5.1.2 світильник біля кожного ліжка	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5.1.3 лампа, яка освітлює робоче місце (стіл) ³⁾	+	+	+	+	+	+					
5.1.4 світильник над умивальником	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
5.1.5 вимикач освітлення у вході до номера та біля узголів'я ліжка	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5.1.6 вимикач дистанційного керування агального освітлення біля узголів'я ліжка ^{4) 2)}	+	+	+	+	+	+					
5.1.7 фен для сушіння волосся у санвузлі	+	+	+	+	+	+ ²⁾					
5.2 Електричні розетки:											
5.2.1 із зазначенням напруги не менше двох на кімнату	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5.2.2 у санвузлі	+	+	+	+	+	+	+	+			
5.2.3 для під'єднання до Інтернету ²⁾	+	+	+	+	+	+					
5.2.4 різнопазові ²⁾	+	+	+	+	+	+					
¹⁾ для готелів категорій *****; ²⁾ для готелів категорій ****-*****; ³⁾ для готелів категорій ***-*****; ⁴⁾ для нових та реконструйованих готелів;											

- 5) для готелів категорії ***;
- 6) для готелів категорії ****;
- 7) вимога є необов'язковою за наявності переносної телефонної слухавки;
- 8) вимога є необов'язковою за наявності інтерактивного телебачення або запрограмованої побудки у телефонному апараті;
- 9) для готелів категорій *-***;
- 10) для готелів категорій *-****

Особливості меблювання номерів необхідно брати до уваги ще в процесі проектування готелю, адже саме тоді розробляють схему розташування меблів і загального обладнання у номерах, з тим, щоби в майбутньому створити максимальний комфорт для гостей.

Розміщуючи меблі, треба враховувати норми розривів і проходів між меблями: так, мінімальний прохід для однієї людини -60 см, для двох 110 см, мінімальна відстань від стіни до пристінних меблів - 5 см, максимальна - 55см. Склад меблів для номерного фонду готелів і її розміри достатньо різноманітні й залежать від розмірів номера і вимог стандартів, який містить необхідний перелік предметів, що входять в комплектність номера в залежності від категорії.

Найбільша увага у всіх типах готелів надається меблюванню приміщень житлової групи залежно від форми житлової кімнати , меблі розміщують різними способами: одностороннє розміщення - в житловій кімнаті у фор РМІ подовженого прямокутника або з частковим винесенням меблів на торцевій бік, двох - або тристоронню - для приміщень квадратної форми.

Найбільшою складністю відрізняється меблювання однокімнатного номеру, тому що поєднує функції сну, роботи, відпочинку та зберігання речей У всіх сучасних номерах функції зберігання речей частково виносяться в передпокій.

7.4. Нормативні вимоги до проектування номерів в готелі.

Структура готельного номера. Характеристика різних типів номерів.

Кількість номерів різних типів та їхню площу визначають на основі даних додатку А «Площі номерів готелів різних типів. Вимоги до різних типів номерів готелів», що міститься в ДБН В.2-2-20:2008 Готелі.

Вимоги до проектування номерів готелю:

1. Мінімальна ширина номера – 3300 мм;
 2. Обов'язково наявність природного освітлення (вікна);
 3. Ширина дверей – 900 мм;
 4. Безпосередній зв'язок (через коридор) з ліфтовими холами і сходами для відвідувачів готелю;
 5. Наявні меблі і різні види устаткування і облаштування готельного номеру відповідно до вимог і категорійності готелю;
- Наявність поповерхового обслуговування.

Також проектуючи житлову групу приміщень необхідно враховувати вимоги ДБН В 2.2-40:2018 «Інклюзивність будівель і споруд. Основні положення».

Таблиця 2 - Склад приміщень поповерхового обслуговування готелів

Приміщення	Площа, м ² , не менше
1. Холи (вітальні) з розрахунку, не менше:	
готелі категорії *	9 м ² плюс по 1 м ² на кожен номер, починаючи з 21-го, рекомендується, щоб максимальна площа не перевищувала 25 м ²
готелі категорії **	20 м ² плюс по 1 м ² на кожен номер, починаючи з 21 - го, рекомендується, щоб максимальна площа не перевищувала 40 м ²
готелі категорії ***	30 м ² плюс по 1 м ² на кожен номер, починаючи з 21 - го, рекомендується, щоб максимальна площа не перевищувала 80 м ²
готелі категорії ****	30 м ² плюс по 1 м ² на кожен номер, починаючи з 21-го, рекомендується, щоб максимальна площа не перевищувала 120 м ²
готелі категорії *****	30 м ² плюс по 1 м ² на кожен номер, починаючи з 21 - го, рекомендується, щоб максимальна площа не перевищувала 160 м ²
2. Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10 (12) ¹⁾
3. Приміщення старшої покоївки (зав. попо-верховим господарством, кастелянші) ²⁾	12
4. Комора брудної білизни ³⁾	6
5. Комора прибирального інвентаря	4
6. Площадка розбирання брудної білизни при білизнопроводі	4
7. Кімната побутового обслуговування ⁴⁾	6-8
8. Приміщення для зберігання візків покоївок ⁵⁾	8 (12) ¹⁾
9. Приміщення чищення взуття ⁶⁾	6
10. Санвузол персоналу (унітаз, умивальник, душ)	4
¹⁾ Цифри в дужках - для категорій **** і *****. ²⁾ У готелях місткістю 300 місць і більше. ³⁾ У готелях місткістю 100 місць допускається замінити шафами. ⁴⁾ У готелях категорій *, **, *** при проживанні на поверсі менше 30 осіб допускається розміщувати через поверх. ⁵⁾ Для категорій *** і вище. ⁶⁾ Для категорій **** і *****. Для готелів категорій ** і вище можуть застосовуватися спеціальні пристрої для чищення взуття на поверхах.	

Особливі вимоги до проектування окремих житлових номерів:

1. Номера підвищеної комфортності (апартаменти, президентські, люкс, дуплекс) можуть доповнюватися іншими додатковими приміщеннями, що визначається завданням на проектування. В таких номерах рекомендується влаштування барної стійки, яка прилягає до вітальні (вітальня). До складу апартаментів допускається проектування приміщень для помічників клієнта (житлову кімнату, службову кімнату з шафами та санвузол). Допускається проектування апартаментів (типа "дуплекс") в двох рівнях.

2. Номерам, що призначені для прийому великої кількості гостей, належить мати площу, що визначається з розрахунку 6 м^2 на кожне додаткове місце (норматив визначений для готельних комплексів 1 та 2 зірки).

3. Номера для інвалідів на кріслах-колясках, з дефектами зору, та сліпих рекомендується розміщати на I поверсі. Кількість таких номерів визначається завданням на проектування; площі допускається збільшувати на 20% від визначених вище. (*Вхід у готельний комплекс обладнується в обов'язковому порядку пандусами для інвалідних колясок.*)

4. Сучасні номери, як правило, складаються з житлової кімнати (або кімнат), передпокою, санвузла. Допускається об'єднання двох та більше сумісних номерів, а також влаштування при номерах кабінетів для індивідуальної роботи.

5. В номерах з кількістю кімнат три та більше при спальних приміщеннях слід передбачати гардеробні приміщення з площею не менше 6 м^2 .

Передпокої номерів у основному мають невеликі розміри, проте повинні дозволяти монтаж вбудованої шафи із розрахунку одна шафа ($0,60 \times 0,55 \text{ м}$) на одного мешканця.

Санітарні вузли номерів за планувальним рішенням найчастіше проектують сполученими. Вхід у санітарний вузол номера в основному роблять з передпокою. У номерах вищої категорії іноді є другий вхід у санвузол із спальні, з тамбура-шлюзу або вбиральні, розташованої при спальні. У номерах готельних комплексів високого рівня комфорту (зокрема однокімнатних) у ряді випадків передбачають роздільний санвузол окремо туалет від ванної кімнати.

При роздільному санвузлі вхід у туалет роблять з передпокою, у ванну - з передпокою, спальні або вбиральні, розташованої при спальні. Для підвищення зручності проживання в двокімнатних номерах (на 3 особи та більше) проектують роздільний санвузол або два санвузли, обидва зі входами з передпокою.

Проектування номерного фонду підприємства готельного господарства має бути спрямоване на забезпечення максимальної завантаженості готелю, використання для масового розміщення гостей у міжсезоння зі зниженням категорії, гнучку відповідність житлового фонду змінам демографічного складу гостей, перспективне поліпшення комфортних умов помешкання гостей шляхом трансформації номерів без реконструкції готелю тощо.

Номери поділяють на такі категорії:

- президентський апартамент
- бізнес-класу
- економ-класу
- люкс
- напівлюкс
- дубль (студію).
- Комплекс
- однокімнатний.

Президентський апартамент – висококомфортабельне приміщення з трьох кімнат, двома окремими виходами, гостьовим туалетом, персональним сейфом. Такий номер призначений для офіційної державної особи, а також гостей з класом обслуговування VIP.

Апартамент – номер з кількох жилих кімнат: однієї чи двох віталень з міні-барами та мінісейфами; кількох спальних кімнат з автономними санітарними вузлами та біде; одного або двох робочих кабінетів; невеликої за площею кухні з їдальнею; холу чи передпокою з одним або двома санітарними вузлами. Усі приміщення обладнують високоякісними та комфортабельними гарнітурами одного стилю; якісним санітарно-технічним приладдям. Номер «апартамент» може розміщуватись на двох рівнях: на першому вітальня, передпокій, санітарний вузол, кухня-ніша, на другому - спальня з гардеробною, кабінет, санітарний вузол. Робочі кабінети зазвичай розміщують на першому поверсі.

Люкс – номер з кількох кімнат (спальні, кабінету, вітальні), передпокою і санітарного вузла. Усі приміщення обладнують високоякісними гарнітурними меблями, санітарні вузли високоякісним сантехнічним приладдям.

Дубль (студію) – типовий номер на дві особи, де одне ліжко замінюється диваном-ліжком, диваном-тахтою, кріслом-ліжком, що дає змогу використовувати цей номер як двомісний або комфортабельний одномісний.

Комплекс – два або кілька звичайних суміжних номерів або номер «люкс». Кімнати сполучені передпокоюм і мають один або два санітарних вузли. Номер «комплекс» можна використовувати як одно- або двокімнатні номери або багатокімнатні апартаменти з відповідним переобладнанням. Номер «комплекс» використовують для зборів, нарад. При цьому між номерами встановлюють розсувні перегородки і використовують трансформаційні меблі. Трансформація номерів у комплекси пов'язана з переобладнанням і потребує значних зусиль персоналу.

Напівлюкс (студію) – номер з однієї жилої кімнати з плануванням, яке уможливило використання частини приміщення як вітальні/ їдальні/кабінету, та повним санітарним вузлом; розрахований на проживання однієї або двох осіб. У номерах категорій «напівлюкс» (студію) та «стандарт» до складу повного санітарного вузла входять умивальник, ванна/душ, унітаз.

Стандарт – номер з однієї жилої кімнати та повного санітарного вузла; розрахований на проживання однієї чи двох осіб.

Економ – номер з однієї жилої кімнати та неповного санітарного вузла; розрахований на проживання однієї чи двох осіб.

Економ першої категорії – номер з однієї жилої кімнати та неповного санітарного вузла; розрахований на проживання трьох і більше осіб. У номерах категорії «економ» і «економ першої категорії» до складу неповного санітарного вузла входять умивальник та унітаз.

Економ другої категорії – номер з однієї жилої кімнати з умивальником; розрахований на проживання трьох і більше осіб.

Економ третьої категорії – номер з однієї жилої кімнати без санітарно-гігієнічних зручностей (санітарний вузол у коридорі); розрахований на проживання трьох і більше осіб.

Однокімнатний номер складається з однієї жилої кімнати, передпокою та санітарного вузла.

Двокімнатний номер має дві кімнати – спальню і вітальню з робочою зоною та зоною відпочинку (спальня і вітальня можуть розмежовуватися розсувними або складними перегородками чи скляними дверима), передпокій і санітарний вузол з ванною або душем, умивальником і туалетом, високоякісні меблі в одному стильовому рішенні.

7.5. Співвідношення площі номерів залежно від категорії готелю.

Площа однокімнатного номера складається з жилої площі (70%), передпокою (14%) та санітарного вузла (20%). Мінімальну площу номера передбачають не менше 9 м².

Житлова площа при цьому може складати від 7 до 14 кв. м. Сучасні стандарти деяких зарубіжних країн вимагають дотримання мінімальної площі підлоги в одномісному номері не менше 14 кв. м., в двомісному - не менше 18 кв. м.

Номери повинні відповідати таким основним вимогам: температура повітря у приміщеннях – 18-20 °С, вологість – 65-70%; природна і штучна вентиляція; денне природне освітлення і загальне штучне ввечері та вночі.

Таблиця – Площі номерів готелів різних типів

Категорії готелів	Назва номерів	Типи номерів			% номерів кожного типу	Типи санвузлів ¹⁾	
		Кількість кімнат	Кількість міст	Житлова площа, м ² , не менше		Основний	Додатковий
****	Президентський апартамент ²⁾	3 та більше	1(2)	30	Не більше 5	А	Г
	Апартамент ²⁾	2 та більше	2	45		Б	Г
	Дуплекс, люкс ²⁾	2 та більше	2	35		Б	Г

	Напівлюкс, студіо	1	2	25	Не більше 35	В	-
	Номер I категорії	1	1(2)	14	Не менше 50	В	-
	Номер I категорії	1	2	16		В	-
***	Апартамент ²⁾	2 та більше	1(2)	50	Не більше 5	Б	Г
	Дуплекс, люкс ²⁾	2 та більше	2	35		В	Г
	Напівлюкс, студіо	1	1	16		В	-
	Номер I категорії	1	1	10	Не менше 20	В	-
	Номер I категорії	1	2	15	Не менше 60	В	-
***	Апартамент ²⁾	2 та більше	1(2)	40	Не більше 5	Б	Г
	Дуплекс, люкс ²⁾	2 та більше	1(2)	30		В	Г
	Номер I категорії	1	1	10	Не менше 20	В	-
	Номер I категорії	1	2	14	Не менше 70	В	-
*	Люкс ²⁾	2 та більше	1(2)	30	Не більше 5	В	Г
	Номер I категорії	1	1(2)	9(12)		В	-
	Номер II категорії	1	2	12	Не менше 25	Г	-
	Номер III категорії	1	3	16	Не менше 50	Г	-
*	Люкс ²⁾	2 та більше	1(2)	30	Не більше 3	В	Г
	Номер I категорії	1	1(2)	8	Не більше 7	В	-
	Номер II категорії	1	2	12	Не менше 20	Г	-
	Номер III категорії	1	3	14	Не менше 60	Г	-

¹⁾Види санвузлів та їх обладнання:

А. Унітаз, умивальник, біде, ванна або джакузі, душ, рушничко-сушительник, тепла підлога, фен, телефон, площею не менше 7,5 м².

Б. Унітаз, умивальник, ванна, душ, рушничко-сушительник, площею не менше 6,5 м².

В. Унітаз, умивальник, ванна або душ, рушничко-сушительник, площею не менше 3 м².

Г. Унітаз, умивальник, площею не менше 2,2 м².

²⁾ З вітальною не менше 16 м².

Примітка. Поповерхові загальні санвузли на житлових поверхах, а також санвузли у громадських зонах готелів та мотелів слід проектувати за розрахунком на кожні 100 місць не менше: для чоловіків - один унітаз, один пісуар, для жінок - два унітази.

Питання для самоконтролю:

1. Склад житлових приміщень готелю?
2. Що таке готельний номер?

3. Характеристика форм житлової групи приміщень?
4. Правила розміщення номерів в структурі готелю?
5. Типи планувальної структури житлових поверхів будівель готелів.
6. Правила розміщення поповерхового обслуговування в структурі готелю?
7. Особливості планувальних рішень номерів різних типів?
8. Облаштування житлових номерів різних типів?
9. Вимоги до проектування номерів готелю?
10. Яка мінімальна площа номера?
11. Які мінімальна ширина номера?
12. Яким вимогам зовнішнього середовища повинні відповідати номери?
13. Від яких факторів залежить порядок розміщення меблів у номерах?
14. Способи розміщення меблів в номерах?
15. Загальні вимоги до планувального рішення житлової зони готельного номера?

Тести

1. *До групи житлових приміщень входять:*
 - А. житлові кімнати;
 - Б. приміщення поповерхового обслуговування;
 - В. приміщення громадського призначення (дитячі кімнати);
 - Г. всі відповіді правильні.
2. *Приміщення, що їх відокремлено від людського потоку різними декоративними перегородками, – це:*
 - А. коридори;
 - Б. вітальні;
 - В. холи;
 - Г. номери.
3. *Комунікаційний вузол, котрий з'єднує ліфти, сходи з номерним фондом готелю та іншими приміщеннями, – це:*
 - А. холи;
 - Б. вітальні;
 - В. сходи;
 - Г. коридори.
4. *На житлових поверхах готелів допускається влаштування приміщень громадського призначення за умови:*
 - А. шумозахисту житлових приміщень;
 - Б. нестачі місця в готелі;
 - В. невеликої місткості готелю;
 - Г. немає правильної відповіді.
5. *Який тип номерів найчастіше використовується в готелях?*
 - А. одномісний;
 - Б. двомісний;
 - В. сімейного типу;
 - Г. багатомісний?

6. Яка температура повітря має бути у приміщеннях номера:
- А. від 18 до 22 °С;
 - Б. 22 °С та більше;
 - В. від 22 до 25 °С;
 - Г. немає правильної відповіді.
7. Мінімальна площа номера має бути не менше:
- А. 15 м²;
 - Б. 8 м²;
 - В. 7 м²;
 - Г. 11 м².
8. Сукупність відмітних характерних ознак, що властиві для номера. – це:
- А. тип номера;
 - Б. клас номера;
 - В. характеристика номера;
 - Г. немає правильної відповіді.
9. Зазвичай великий номер з двома кімнатами, розділеними дверима. – це:
- А. люкс;
 - Б. апартаменти;
 - В. сьюїт;
 - Г. бізнес.
10. Висота житлових приміщень від підлоги до стелі:
- А. не менше 2,5 м;
 - Б. не менше 2,3 м;
 - В. більше 2,7 м;
 - Г. від 2 до 2,5 м

Практичні завдання

Завдання 1.

Мета: ознайомлення з нормативними засадами проектування приміщень житлової групи, обґрунтування структури і складу приміщень житлової групи при готелі.

Відповідно до визначеної теми індивідуальної розрахункової роботи виконати наступні завдання:

- розробити структуру житлових приміщень готелю;
- спроектувати вимоги до функціональної організації житлової групи приміщень готелю;
- розробити об'ємно-планувальне рішення житлової групи приміщень;
- привести правила організації горизонтальних і зв'язків житлової зони в будівлі готелю;
- охарактеризувати форми житлових зон і склад житлових приміщень готелю.

Базові вимоги до організації номерного фонду повинна відповідати вимогам ДСТУ 4269 «Мінімальні вимоги до організації номерного фонду в

готелях». Визначити категорії номерів у проєктованому закладі та описати їх за складом та наявним технічним оснащенням, а також меблями та інвентарем.

Коридори проєктуються у житловій зоні як важливий комунікаційний вузол, зо з'єднує ліфти, сходи з номерним фондом та іншими приміщеннями. Проєктування холів передбачає створення відкритого приміщення, що є комунікаційним вузлом, який з'єднує сходи і пасажирські ліфти.

До блоку приміщень, які надають побутові послуги, належать приміщення для ремонту та прасування одягу, до яких вільний доступ. Проєктування цих приміщень здійснюється на кожному поверсі житлового блоку. Приміщення для обслуговуючого персоналу проєктується неподалік від поверхового холу. Приміщення для чистої та брудної білизни розташовують поряд із вантажно-пасажирським ліфтом.

Після проведеної характеристики житлової групи приміщень, необхідно представити у табл.загальну площу житлової групи у відповідності до вимог ДБН В.2.2-2014 Готелі.

Таблиця 5 - Склад і площа житлової групи приміщень

Приміщення	Площа, м ²	Кількість на поверсі	Загальна площа, м ²
Номер категорії «Апартамент»			
Номер категорії «Люкс»			
Номер категорії «Дуплекс»			
Номер категорії «Стандарт»			
Коридори			
Холи			
Побутові приміщення			
Корисна площа приміщень			

ТЕМА 8. Проектування закладів ресторанного господарства в готелях.

План

- 8.1. Обґрунтування типу та місткості закладів ресторанного господарства при готелі.
- 8.2. Організація виробничого процесу в закладі ресторанного господарства при готелі.
- 8.3. Функціональні фактори в проектуванні. Технологічні принципи взаємозв'язку функціональних груп приміщень.
- 8.4. Проектування функціональних груп приміщень закладів ресторанного господарства.
- 8.5. Методологія розрахунків та підбору технологічного обладнання. Моделювання закладів ресторанного господарства у просторі.
- 8.6. Проектування процесів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства при готелях.

Ключові слова: ресторан, бар, кафе, ідальна, виробнича програма, графік завантаження, торговельна зала, вестибюль, гардероб, аванзала, обслуговування

8.1. Обґрунтування типу та місткості закладів ресторанного господарства при готелі.

Готель є найдосконалішим типом колективних засобів розміщення із замкненою технологією виробництва і споживання готельних послуг. У просторовій організації технологічного процесу у сфері послуг розрізняють два види простору: виробництва і споживання. Заклади ресторанного господарства в готелях розміщують у просторі виробництва і споживання одночасно (рис.). Процеси виробництва і споживання разом утворюють просторову структуру функціонального процесу «надання послуг харчування» у готелі.



Рисунок - Торговельна зала ресторану

Організація харчування мешканців готелю є основним завданням ресторану при готелі, і тому сучасний готель обов'язково має ресторан, адже у вартість проживання зазвичай включений сніданок.

Як мінімум раз на день, як правило, вранці, приблизно з 6 до 10 години, ресторан працює винятково для внутрішнього користування. У цей час працює лінія роздачі, рідше гостям пропонують меню сніданку «а la carte». Якщо ресторан хоче продовжувати в цей час працювати для сторонніх відвідувачів, він повинен мати окреме приміщення для харчування мешканців готелю, закрите для сторонніх. Це основна відмітна ознака такого ресторану. Крім того, обладнання повинно бути розраховане на ранкове годування мешканців: лінія роздачі (для холодних та гарячих закусок, електрочайники, кавомолки, кавоварки), відповідний посуд, наприклад, великі таці, кухонний інвентар, інвентар для транспортування їжі до залів та номерів.

Багато ресторанів при готелях відіграють другорядну роль, у тому числі й у структурі прибутку (основний заробіток – проживання, потім у порядку зменшення ресторани, бари, конференц-зали, сауни, фітнес-центри, SPA-салони). Ресторан при готелі можуть не відвідувати протягом дня, але при цьому його використовують для великих банкетів і фуршетів.

Для того щоб ресторан при готелі не був закладом внутрішнього користування, необхідно, щоб він мав окремий вхід з вулиці. Якщо ресторан не має окремого входу, ймовірність відвідування його людьми «з вулиці» становить приблизно 10%, а за його наявності кількість відвідувачів, що не є постояльцями, може збільшитися до 70% загальної чисельності аудиторії.

Функціональна організація груп приміщень закладу ресторанного господарства у готелі вирішується з урахуванням категорії готелю. В однозіркових готелях харчування гостей не передбачається, удвох- та тризіркових передбачаються ресторани або кафе, чотирьох-та п'ятизіркових – ресторани, банкетні зали, бари, у п'ятизіркових також нічні клуби.

Нічні клуби розраховані на показ видовищних програм і будуються зазвичай за типом вар'єте з можливістю розташування посадкових місць у вигляді амфітеатру з танцювальним майданчиком, гримерними, приміщеннями для реквізиту, світлотехніки тощо. Ресторан готелю включає

до посадкових місць банкетні зали, проте кількість місць у банкетних залах нормується до 20% загальної місткості ресторану.

Тенденція вважати ресторанну групу приміщень у курортних і туристичних готелях одним з місць можливого проведення дозвілля зумовила можливість появи у її складі нових типів ресторанів, як, наприклад, ресторани національної кухні, грилі-ресторани, вар'єте, винні та пивні погребки, танцювальні бари, бари-дискотеки та ін. Тенденція до їх розвитку в туристських і курортних готелях нині доволі перспективна.

Обідні зали в їдальнях і ресторанах рекомендується проектувати місткістю до 250 місць, оскільки за більшої місткості створюється дискомфортна обстановка (шум, надто жвавий рух відвідувачів).

Кількість посадкових місць у буфетах визначається з розрахунку не менше 10% місткості готелю. Рационально розташовувати їх з вертикальним або іншим зв'язком із блоком групи харчування. Обслуговуючий групу харчування персонал повинен мати окремий вхід до готелю з вестибюлем, роздягальнями, душовими, санітарними вузлами, кімнатами для відпочинку та адміністративно-господарськими приміщеннями.

Заклади ресторанного господарства, що проектуються при готелях повинні відповідати основним вимогам щодо проектування загальноміської мережі, а також задовольняти наступним умовам: забезпечувати харчуванням усіх мешканців готелю; обслуговувати мешканців в номерах; обслуговувати мешканців району та міста, де розташований заклад.

Заклади ресторанного господарства при готелях необхідно проектувати відповідно до завдання з врахуванням вимог ДБН В.2.2-9, ДСТУ 4281 і СанПіН 42-123-5777.

Рекомендовані типи та місткість підприємств харчування (окрім їдалень для персоналу) надано в табл.

Таблиця

Типи та місткість підприємств харчування

Мінімальна кількість місць у підприємствах харчування (у % до місткості готелю)					
Види підприємств харчування	Категорія готелю				
	*	**	*****	****	*****
1 Ресторани	-	60	75	90	95
2 Кафе	50	25	15	10	10
3 їдальні	50	-	-	-	-
4 Буфети	10	10	5	5	-
5 Бари:					
- при вестибюлі;	1	1	1,5	2	3
- на житлових поверхах;	-	-	5	10	10
- при басейні;	-	-	-	1	1
- при сауні;	-	-	-	2	2
- при спорткомплексі;	-	-	-	3	3
- при зальному комплексі	-	-	3	3	5

Заклади ресторанного господарства, що проектуються при готелях, розподіляють на:

- **відкриті** (загальнодоступні, але з переважанням обслуговування тих, хто мешкає у готелі, які мають доступ як з готелю, так і з населеного пункту, де знаходиться готель);

- **закриті**, які обслуговують тих, що тільки проживають.

Вхід в підприємства ресторанного господарства (ресторан, кафе, бар) для готелів категорії від ** до ***** повинні бути з готелю, для ресторанів в готелях категорії від *** до ***** може бути і окремий вхід з вулиці, але це не стосується підприємств ресторанного типу, розташованих вище за другий поверх.

У готелях категорії від ** до ***** слід передбачати їдальні і буфети для персоналу із розрахунку одночасної мінімальної посадки 30% найбільшої зміни в їдальнях та 2% в буфетах. У готелях категорії * – відповідно 20 % і 10 %. У готелях категорії **** та ***** необхідно передбачати окреме приміщення для харчування персоналу. У готелях всіх категорій місткістю більше 300 місць допускається пристрій магазинів з входами з готелю і з вулиці (ззовні).

8.2. Організація виробничого процесу в закладі ресторанного господарства при готелі.

Кількість меблів та торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування слід вибирати за методиками і встановленими нормативами (книга «HoReCa. Частина 2. Ресторани» Мазаракі А.А. та ін.).

Вестибюль – перше приміщення, куди потрапляють відвідувачі та де починається обслуговування. У вестибюлі розміщують гардероб для відвідувачів, вхід до зали, туалетні кімнати... Площу вестибюлю з урахуванням гардеробу та туалетних кімнат розраховують згідно з нормативом 0,45 м² на одне місце в залі. Площа вестибюлю дорівнює 40 м². Обладнаний вестибюль дзеркалами.

Гардероб – місце для зберігання верхнього одягу та особистих речей відвідувачів. Гардероб має дерев'яне огороження. У гардеробі встановлюють металеві двобічні вішалки з розсувними кронштейнами. Поряд з гардеробом розташовані...

Аванзала (зала очікування). Оформлення аванзали пов'язане з декоративним рішенням торговельної зали. Аванзалу обладнують м'якими кріслами, журнальним столиком. Площу аванзали розраховують згідно з нормативом 0,15 м² на одне місце.

Поряд з торговельною залюю розміщують приміщення для офіціантів. У них встановлюють столики, стільці.

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

представлена в табл.

Таблиця - Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		Просторові	Матеріально-технічні	
<i>Обслуговування офіціантами</i>				
Первинного обслуговування	<ul style="list-style-type: none"> - Надання попередніх послуг - Паркування автомобіля - Хостес 	<ul style="list-style-type: none"> - Вестибюль - Гардероб - Санітарний вузол - Аванзала 	<ul style="list-style-type: none"> - Гардеробна стійка - Полиця для зберігання засобів гігієни - Обладнання для дрібного ремонту - Стійка адміністратора - М'які меблі 	<ul style="list-style-type: none"> - Гардеробник - Паркувальник - Хостес - Адміністратор - Відвідувач
Послуг харчування і відпочинку	<ul style="list-style-type: none"> - Надання послуг харчування, обслуговування і відпочинку 	<ul style="list-style-type: none"> - Торговельна зала - Барна стійка 	<ul style="list-style-type: none"> - Меблі та обладнання торговельної зали - Столовий посуд, набори - Столова білизна - Елементи інтер'єру 	<ul style="list-style-type: none"> - Адміністратор - Офіціант - Хостес - Відвідувач
Допоміжна	<ul style="list-style-type: none"> - Забезпечення процесу обслуговування 	<ul style="list-style-type: none"> - Торговельна зала - Сервізна - Бар - Мийна столового посуду - Приміщення офіціантів 	<ul style="list-style-type: none"> - Торговельно-технологічне устаткування 	<ul style="list-style-type: none"> - Спеціаліст відповідного спрямування - споживач

Таблиця - Характеристика меблів торговельної зали ресторану

Тип меблів	Розмір, мм	Кількість меблів
Стіл двомісний прямокутний	600*900	4
Стіл чотиримісний (квадратний)	900*900	9
Стіл шестимісний (прямокутний)	900*1500	6
Крісло напівм'яке	800*800	80

Виробничий процес у закладі ресторанного господарства при готелі моделюють на підставі загальної концепції готелю та добової динаміки попит

у закладів ресторанного господарства за розрахунковий день, що оформлюють у вигляді табл.

Таблиця - Прогнозована динаміка завантаженості зали ресторану на 50 місць при п'ятизірковому готелі

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Коефіцієнт заповнення залу	Кількість споживачів, осіб
11-12	1,5	Шведська лінія	36
12-13	1,5		54
13-14	1,5		162
14-15	1,5		126
15-16	1,5		72
16-17	1,5		54
17-18	1,5		72
18-19	0,4		24
19-20	0,4		48
20-21	0,4		43
21-22	0,4		38
22-23	0,4		19
ВСЬОГО відвідувачів за день ($n_{\text{заг}}$)			748
Денна оборотність місця $\eta = n_{\text{заг}}/N$, раз			6,24

Оборотність місць протягом години залежить від тривалості приймання їжі. Якщо в закладі передбачено застосування раціонів харчування (сніданок, обід, вечеря), кількість споживачів визначають для кожного приймання їжі окремо.

Орієнтовні значення оборотності місця в залі протягом дня для різних закладів ресторанного господарства наведені в навчальному посібнику (книга «HoReCa. Частина 2. Ресторани» Мазаракі А.А. та ін.).

Таблиця - Прогнозована динаміка відвідування ресторану на 80 місць

Години роботи	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, рази	Наповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів
7:00–10:00	Шведська лінія			300
11:00–12:00	30	2,0	0,2	32
12:00–13:00	40	1,5	0,2	24
13:00–14:00	60	1,0	0,3	24
14:00–15:00	90	0,7	0,4	21
15:00–16:00	90	0,7	0,3	16
16:00–17:00	60	1,0	0,2	16
17:00–18:00	60	1,0	0,3	24
18:00–20:00	120	1,0	0,5	40
20:00–22:00	120	1,0	0,9	72
22:00–23:00	90	0,7	0,2	11
23:00–24:00	90	0,7	0,2	11
Загальна кількість відвідувачів за день				275
Денна оборотність місця, рази				3

Кількість мешканців готелю, що харчуються на шведській лінії, не входить у загальну кількість відвідувачів ресторану, коли він працює в

режимі загальнодоступного. Отже, загальна кількість відвідувачів за день – 275. Денна оборотність одного місця – 3 рази.

Оборотність місця за годину

$$\eta = 60 / t$$

де t – тривалість відвідування, хв.

Кількість відвідувачів за годину

$$n = m \eta k$$

де m – кількість місць у залі;

k – наповненість зали.

Після визначення денної кількості споживачів в закладі ресторанного господарства при готелі необхідно визначити прогнозовану кількість страв, що реалізуються в закладах готельного господарства протягом робочого дня.

Прогноз денного обсягу реалізації продукції за групами розраховують на підставі прогнозування завантаженості торговельної зали закладу ресторанного господарства при готелі з урахування наявності (або відсутності) шведської лінії шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи зали (при роботі в режимі вільного доступу):

$$n = Nm,$$

де N – прогнозована кількість споживачів за зміну роботи зали (без шведської лінії);

m – коефіцієнт споживання групи страв.

Усереднені коефіцієнти споживання страв окремих груп для закладів різних типів і класів наведені в навчальному посібнику (книга «HoReCa. Частина 2. Ресторани» Мазаракі А.А. та ін.).

Визначену загальну кількість страв кожної групи страв закладу наводять у табл.

Таблиця - Коефіцієнт споживання групи страв закладу

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв групи
Холодні страви і закуски		
Гарячі закуски		
Перші страви		
...		

Фірмові (авторські) страви враховують в числі страв основних груп.

Площу приміщень для зберігання сировини і завантажувальної приймають за ДБН «Заклади ресторанного господарства».

Приклад. На основі прогнозування кількості споживачів встановлено, що кількість відвідувачів для розрахункового дня в залі проєктованого закладу ресторанного господарства при готелі становить 394.

Оборотність місця в ресторані – 3 особина місце, що відповідає орієнтовним показникам господарської діяльності аналогічних типів закладів ресторанного господарства.

Для загальнодоступних закладів загальну кількість страв визначають за коефіцієнтом споживання окремих груп страв (закусок, перших, других, солодких, напоїв та ін.)

$$n = Nm$$

де m – коефіцієнт споживання страв, що характеризує середню кількість страв на одного споживача.

Асортиментний склад продукції та розрахунок загальної кількості страв у проєктованому закладі наведені в табл.

Таблиця - Погруповий розподіл страв ресторану

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв
Фірмові страви	0,4	110
Закуси	1,9	522
Гарячі закуски	0,4	110
Перші страви	0,18	49
Другі страви	1,2	330
Соуси	0,2	55
Гарніри	0,1	27
Десерти	0,4	110
Гарячі напої	0,2	55
Холодні напої	0,3	82
Кондитерські та борошняні вироби	0,5	137
Аперитиви	0,2	55
Ігристі вина	0,25	68
Рожеві вина	0,1	27
Білі вина	0,2	55
Червоні вина	0,2	55
Спеціальні вина	0,1	27

Вермути	0,1	27
Горілка	0,4	110
Ром	0,1	27
Джин	0,02	5
Віскі	0,1	27
Текіла	0,02	5
Коньяк	0,2	55
Лікери	0,02	5
Тютюнові вироби	0,03	8
Пиво	0,06	16
Соки, нектари	0,3	82
Безалкогольні напої	0,3	82

На основі визначеної денної кількості страв, що виробляються, розроблюють меню проектного закладу ресторанного господарства, яке оформлюють у вигляді табл. 8.

Таблиця - Меню розрахункового дня ресторану

Страви	Кількість порцій	Вихід страви, г
Фірмові	110	
Короп по-королівськи	17	220
...

8.3. Функціональні фактори в проектуванні. Технологічні принципи взаємозв'язку функціональних груп приміщень.

Поняття функції означає відповідну діяльність, визначене коло робіт, що виконується яким-небудь матеріальним об'єктом або людиною.

Характер виконуваних функцій впливає на формування груп приміщень у загальній виробничо-торговельній структурі закладу ресторанного господарства, на яку у свою чергу впливають наступні фактори: асортимент кулінарної продукції, обсяг виробництва і реалізації, місткість залу та інше.

У зв'язку з наявністю безлічі функцій, пов'язаних із процесом приготування страв, їх реалізацією та організацією споживання, заклади ресторанного господарства мають функціональне зонування приміщень, що припускає виділення окремих груп приміщень та їх взаємозв'язок, що повинен забезпечити:

- поточність технологічного процесу;
- мінімальну довжину технологічних, транспортних і людських потоків з метою створення найбільш сприятливих умов для споживачів і працюючих;

- дотримання правил охорони праці і санітарно-гігієнічних норм і правил.

Всі приміщення, що входять до складу закладу ресторанного господарства при готелі, у залежності від функціонального призначення підрозділяються на наступні групи:

- група приміщень для прийому і збереження сировини та напівфабрикатів;

- група виробничих приміщень;

- група приміщень для споживачів;

- групи адміністративно-побутових і технічних приміщень.

Загальна схема, що враховує взаємозв'язок приміщень в закладі ресторанного господарства типу ресторан надано на рис.

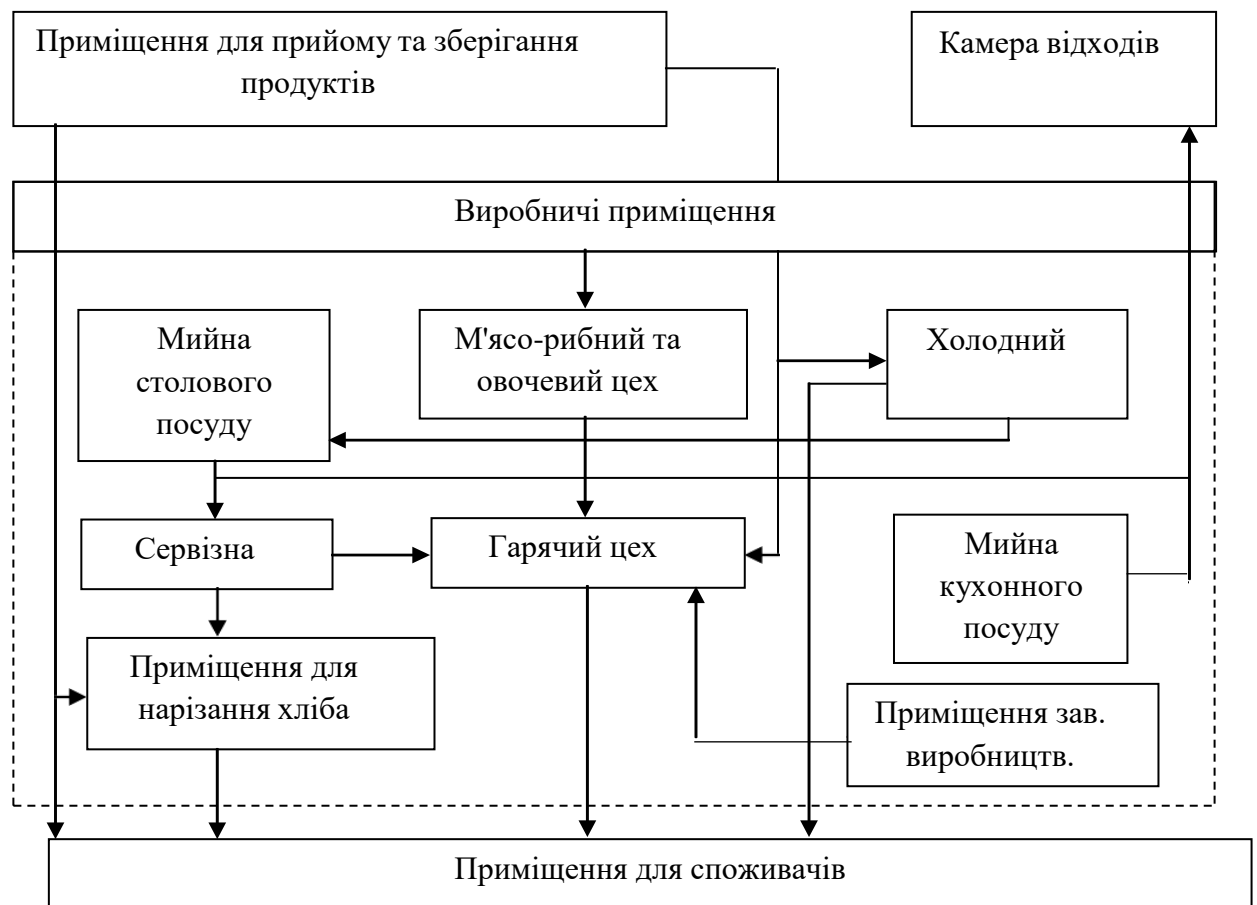


Рисунок - Схема функціонального взаємозв'язку приміщень ЗРГ

Устаткування підбирають згідно з наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 р. № 2 «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» і оформлюють у вигляді структурно-технологічних схем виробництва для заготівельних цехів.

При виборі устаткування перевагу слід надавати вітчизняним зразкам; імпортне устаткування використовують тоді, коли воно за певними показниками переважає вітчизняне або в Україні такого не випускають.

Для визначення технічних характеристик окремих видів устаткування можна використовувати каталоги та довідники або Інтернет-сайти фірм-постачальників, що працюють на ринку України.

Об'єднання технологічних операцій у робочі місця, ділянки, цехи можливе лише за дотримання вимог СанПіН 42-123-5777-91.

8.4. Проектування функціональних груп приміщень закладів ресторанного господарства.

Проектування групи приміщень для прийому та зберігання продуктів.

Функціональне призначення та склад приміщень в залежності від типу і потужності підприємства харчування. Всі приміщення, які входять до складу підприємства харчування, в залежності від функціонального призначення розподіляють на наступні групи: приміщення для прийому і зберігання продуктів, виробничі приміщення, для споживачів, адміністративно-побутові та технічні. Приміщення для короткочасного зберігання сировини та напівфабрикатів на підприємстві харчування називають складськими. Кількість та склад складських приміщень залежить від повноти виробничого циклу на підприємстві.

Вимоги до проектування розвантажувальної платформи та завантажувального майданчику. Висота розвантажувальної платформи не менш 1,1 м, для зручного розвантаження в закладах ресторанного господарства (ЗРГ). Ширина на менш 1,2 м (в ЗРГ 50-100 місць), більше 100 місць – ширина 2,0 м. На розвантажувальній платформі передбачається навіс який виступає на 5 см, для захисту від несприятливих погодних умов.

Таблиця - Склад складських приміщень підприємства харчування

З повним виробничим циклом (працює на сировині)	З неповним виробничим циклом (працює на напівфабрикатах)
<i>Приміщення, що охолоджуються</i>	
1. М'ясо-рибна камера (м'ясо, риба, птиця)	1. Камера для зберігання м'ясних, рибних та овочевих напівфабрикатів
2. Камера для зберігання молочно-жирових продуктів та гастрономічних товарів	2. Камера для зберігання молочно-жирових продуктів та гастрономічних товарів
3. Камера для зберігання фруктів, зелені, напоїв	3. Камера для зберігання фруктів, зелені, напоїв
4. Камера для короткочасного зберігання харчових відходів	4. Камера для короткочасного зберігання харчових відходів
<i>Приміщення без спеціального охолодження</i>	
1. Комора сухих продуктів	1. Комора сухих продуктів
2. Комора овочів	2. Комора вино-горілчаних виробів
3. Комора вино-горілчаних виробів	

Технологічні вимоги до проектування приміщень для прийому та зберігання продуктів.

До розвантажувальної платформи примикає завантажувальний майданчик, де відбувається приймання сировини за якістю та кількістю

(обладнана товарними терезами та вантажним возиком). Мінімальна ширина завантажувального майданчика 2м. З збільшенням місць, ширина збільшується. У ЗРГ на 100-150 місць її ширина складає – 3м.

Вимоги до проектування охолоджувальних складських приміщень.

Охолоджувальні складські приміщення розташовуються в підвальному, цокольному, першому поверхах. Орієнтація – північ, північний схід, північний захід. Освітлення – штучне. Зручний зв'язок з завантажувальним майданчиком та групою виробничих приміщень.

Охолоджувальні складські приміщення розташовуються єдиним блоком, який поєднує неопалювальний тамбур, глибиною не менш 1,6 м. До охолоджувального блоку повинно примикати машинне відділення.

Охолоджувальний блок повинен мати прямокутну форму без виступів. Площа камер на плані будівлі не менш 5м², а їх розмір в плані не менш 2,1х2,5 м. Охолоджувальні приміщення при розрахунковій температурі повітря +20С та вище дозволяється розташовувати без тамбура, якщо різниця температур в поруч розташованих камерах не перевищує 40С перегородки між такими камерами проектуються без теплоізоляції.

Охолоджувальні складські приміщення не рекомендується розташовувати під приміщеннями з підвищеною вологістю та температурою (душові, бойлерні, виробничі цехи з підвищеною температурою: гарячий, борошняний).

Якщо у випадку необхідності, все ж таки приходиться розташувати охолоджувальний блок під цими приміщеннями, то перекриття камер відокремлюють від міжповерховим перекриттям вентильованим повітрям прошарком.

Вимоги до проектування комори сухих продуктів.

Розташовується поруч з охолоджувальним блоком, але якщо на підприємстві є кондитерський цех, то комору сухих продуктів рекомендується розташувати поруч від цього цеху.

Розташовується на цокольному, першому поверсі. Комора сухих продуктів орієнтована на північ, північний схід, північний захід. Освітлення – штучне. Зручний зв'язок з завантажувальним майданчиком та з групою виробничих приміщень. Не рекомендується розташовувати під приміщеннями, які мають каналізаційний трап.

Вимоги до проектування комори овочів.

Комора овочів розташовується в підвалі, цокольному, першому або поверсі. Орієнтована на північ, північний схід, північний захід. Освітлення – штучне. Зручний зв'язок з овочевим цехом (безпосередній зв'язок) та з завантажувальним майданчиком.

Вимоги до проектування камери харчових відходів.

Камера харчових відходів розташовується на першому або підвальному поверсі будівлі окремо від інших камер з окремим входом з виробничих приміщень та зовнішнім виходом. Камера повинна мати зручний зв'язок з

мийною столового посуду (як по вертикалі, так і по горизонталі). Освітлення – штучне. Орієнтована на схід, північний схід, північний захід.

Принципи раціонального розміщення складського устаткування.

Для зберігання продуктів на підприємстві харчування використовують стелажі та підтоварники різних типів та марок (СПС, ПТ). Умовно передбачається, що продукти вага, яких не перебільшує 25 кілограмів приймаються до зберігання на стелажах, а вага яких більше 25 кілограмів – на підтоварниках. Але слід приділяти увагу не тільки ваговій характеристиці продукту, а й виду продукту.

Для зберігання напівфабрикатів на підприємстві харчування передбачені функціональні ємності та засоби їх пересування – пересувні стелажі та контейнери. Функціональні ємності (ФЄ) виготовляють у відповідності зі стандартом СЕВ 763-77. Їх можна використовувати для приготування їжі, зберігання, транспортування та її роздачі. Зовнішні розміри функціональних ємностей відповідають внутрішнім розмірам технологічного обладнання, серійний випуск якого розпочатий промисловістю. Модулем функціональних ємностей є довжина та ширина (530x325 мм). Висоту вибирають з наступного ряду розмірів: 20;40;65;100;150 та 200 мм. Умовне позначення Е1x100 означає, що висота ємності дорівнює 100мм, довжина та ширина 530x325мм, Е2x150 – висота – 150мм, довжина та ширина дорівнюють 2/3 модуля, тобто 354x325 мм, тощо. Функціональні ємності можуть бути з кришками (Е1x100 К1). В кожен функціональну ємність поміщують напівфабрикати та кулінарні вироби тільки однієї назви.

Пересувні стелажі за стандартом СЕВ 762-77 призначені для внутрішньо цехового та міжцехового транспортування ФЄ. Пересувний стелаж СП-125 має габаритні розміри 580x400x1500 мм, вантажопідйомність – 125 кг; СП-230 – габаритні розміри – 670x600x1500 мм, вантажопідйомність – 230 кг.

Принципи раціонального розташування складського обладнання.

Складське обладнання розташовують з врахуванням забезпечення нормальної циркуляції повітря в приміщенні та зручного підходу до нього. Відстань від складського обладнання до стіни та до іншого обладнання приймається 0,1 м; до охолоджувальних приладів не менш 0,4 м. Ширина основного проходу 1,2м (менш 200 місць); 1,5 м (більше 200 місць). Ширина допоміжного проходу складає 0,7 м.

Планувальні рішення приміщень для прийому та зберігання продуктів.

При виконанні планувальних рішень складських приміщень необхідно враховувати основні вимоги до їх проектування:

- охолоджені камери повинні бути розташовані загальним блоком прямокутної форми без виступів та об'єднуватись не опалювальним тамбуром, глибиною не менш 1,6 м;

- блок повинен розташовуватись в підвальному, напівпідвальному приміщенні або на I поверсі будинку підприємства харчування;

- камери не повинні бути прохідними;

- охолоджувані камери не повинні розташовуватися поруч із котельнями, бойлерними, душовими й іншими приміщеннями з підвищеною вологістю й температурою;

- охолоджувані камери не повинні розташовуватися під приміщеннями з каналізаційними трапами й сантехнічним розведенням, а також з підвищеною температурою й вологістю;

- комора сухих продуктів повинна мати природне освітлення;

- овочевий склад не повинен мати природного освітлення, тому що при влученні сонячних променів відбувається проростання й псування продуктів.

Всі складські приміщення повинні розташовуватися поблизу від завантажувальної майданчику. На рисунках 1- 3 надані функціонально-габаритні схеми складських приміщень підприємств харчування.

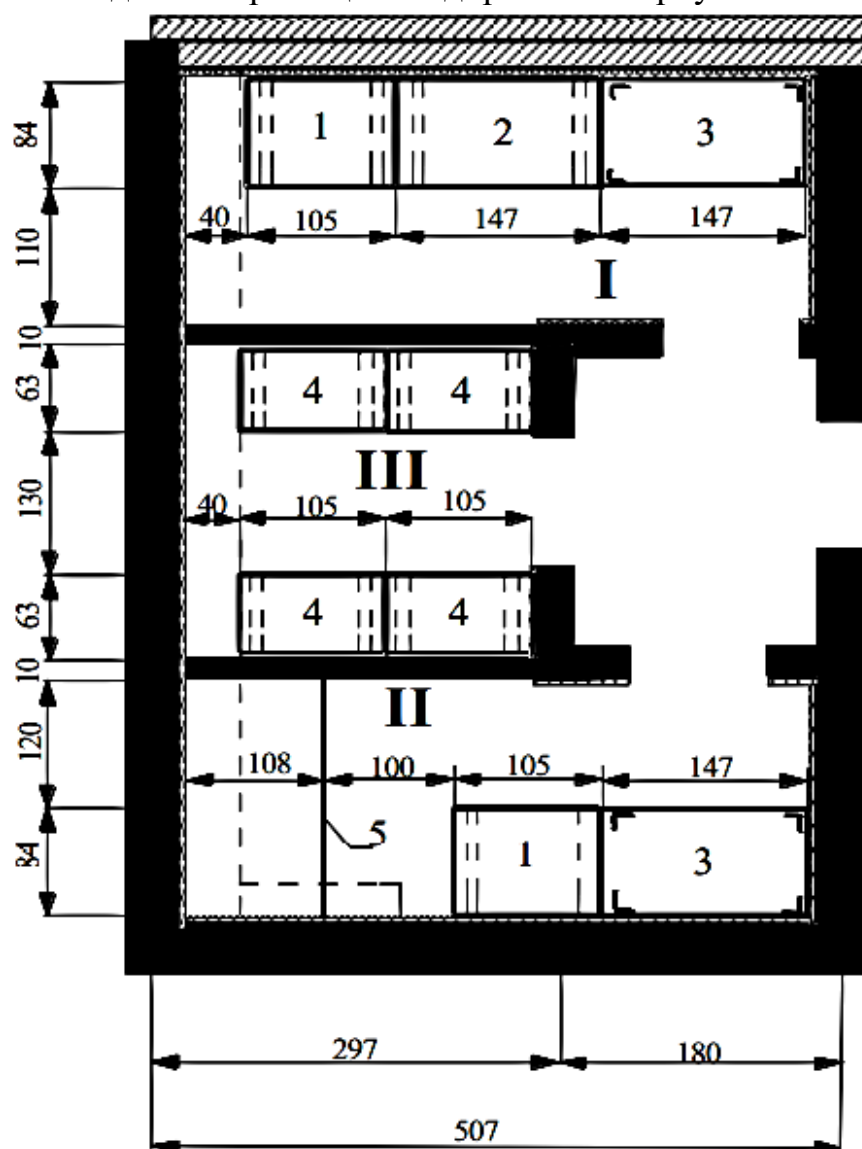


Рисунок - Функціонально-габаритна схема охолоджувального блоку

I. Камера для зберігання молочно-жирових продуктів та гастрономічних товарів; II. Камера для зберігання фруктів, зелені, напоїв; III. Камера для зберігання риби, м'яса; 1 – Підтоварник металевий ПТ-2; 2 – Підтоварник

металевий ПТ-1; 3 – Стелаж виробничий СПС-1; 4 – Підтоварник металевий ПТ-2; 5 – Підвісний путь.

Проектування групи виробничих приміщень.

Склад, функціональне призначення виробничих приміщень: заготовочних цехів та цехів по доведенню до готовності кулінарної продукції.

В залежності від повноти виробничого циклу в закладах ресторанного господарства відокремлюють наступні заготовочні цехи:

– **доготовельний цех, цех обробки зелені** – неповний виробничий цикл (підприємство працює на напівфабрикатах);

– **овочевий та м'ясо-рибний цехи** – повний виробничий цикл (підприємство працює на сировині).

В **овочевому цеху** відокремлюють наступні функціонально-технологічні зони: зона обробки картоплі і коренеплодів; зона обробки зелені, цибулі, капустяних та сезонних овочів.

В **м'ясо-рибному цеху** відокремлюють: зона обробки м'ясопродуктів та приготування напівфабрикатів з них; зона обробки рибопродуктів та приготування напівфабрикатів з них.

В **м'ясному цеху** відокремлюють: зона обробки м'яса та напівфабрикатів з нього; зона обробки птаха та субпродуктів і приготування напівфабрикатів з них. В **рибному цеху** відокремлюють: зона обробки риби частикових порід; зона обробки риби осетрових порід.

В **доготовельному цеху** відокремлюють: зона доробки м'ясних і рибних напівфабрикатів; зона доробки овочевих напівфабрикатів і обробки сезонних овочів, фруктів, ягід, зелені.



Рисунок - Структурно-технологічна схема гарячого цеху ресторану

В закладах ресторанного господарства з великою місткістю залів, відокремлюється самостійний цех обробки зелені та передбачається відокремлення зон обробки сезонних овочів, фруктів, ягід, зелені.

Склад цехів по доведенню напівфабрикатів до готовності: **гарячий та холодний цехи.**

Функціональне призначення:

Гарячий цех – підприємства призначений для приготування гарячих страв (перші страви, другі страви, гарячі закуски, соуси, гарячі солодкі страви) та гарячих напоїв.

Холодний цех – призначений для приготування холодних страв і закусок, а також холодних напоїв та солодких страв.

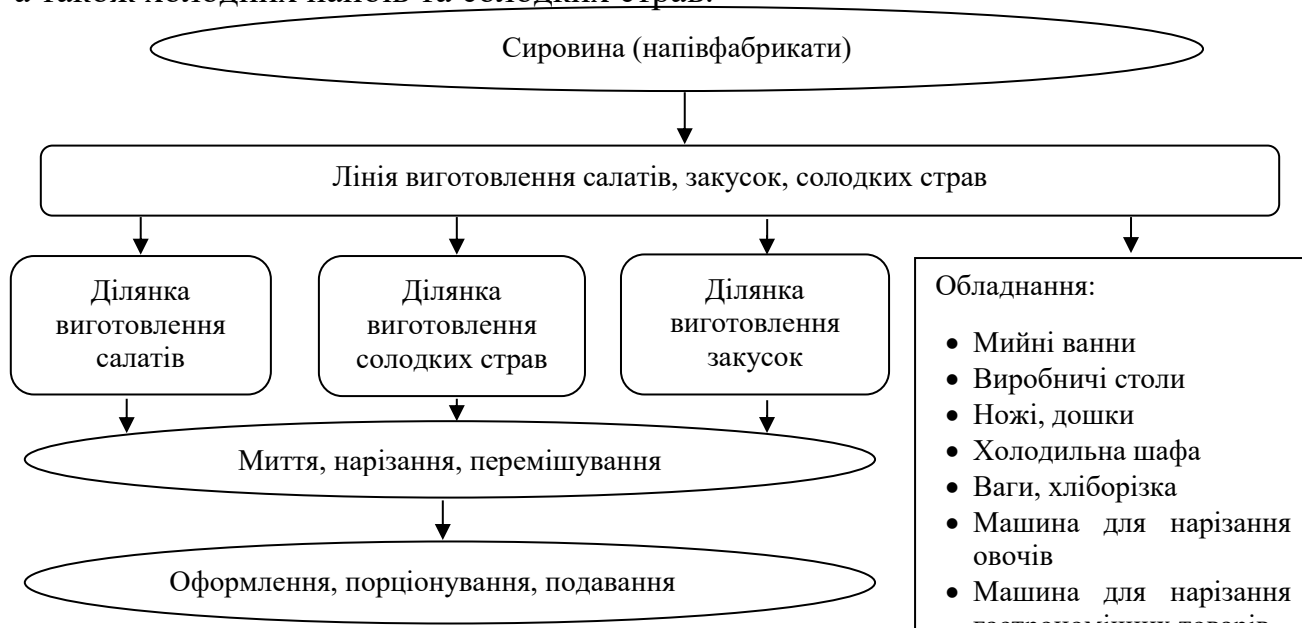


Рисунок - Структурно-технологічна схема холодного цеху ресторану

Технологічні вимоги до проектування та принципи взаємозв'язку виробничих приміщень.

Вимоги до проектування цехів для первинної обробки сировини:

1. Розташовуються на I або на II поверсі.
2. Орієнтація по сторонах обрію: північ, п-с, п-з.
3. Освітлення природне.
4. Передбачається зручний зв'язок зі складськими приміщеннями (овочевий цех повинен мати безпосередній зв'язок з коморою овочів) і с цехами по приготуванню кулінарної продукції.
5. Цех повинен мати прямокутну конфігурацію, без виступів та порогів. Оптимальне співвідношення сторін в цеху 1:2.
6. Співвідношення площі вікон до площі підлоги називається коефіцієнтом освітленості, який повинен складати для даної групи приміщень – 8 або 10.

Загальні вимоги до проектування цехів по доведенню напівфабрикатів до готовності.

Цеха по кулінарному приготуванню продукції повинні розташовуватися на одному поверсі з залом підприємства. Орієнтація по сторонам обр'ю – північ, північний захід, північний схід. Освітлення – природне.

Зручний зв'язок з цехами по первісній механічній обробці, з складським приміщеннями. При роботі по методу самообслуговування: відокремлюється лінія роздавання їжі – цехи повинні мати зручний зв'язок з залом підприємства.

Гарячий цех повинен мати безпосередній зв'язок з мийною кухонного посуду та зручний зв'язок з мийною столового посуду та коморою харчових відходів.

При використанні механізованої лінії роздавання їжі – комплектація комплектів раціонів харчування здійснюється на площі гарячого цеху, тому він повинен мати зручний зв'язок з холодним цехом, приміщенням для нарізання хліба, мийною столового посуду, с залом підприємства та безпосередній зв'язок з мийною кухонного посуду.

При роботі підприємства по методу обслуговування офіціантами – гарячий та холодний цехи повинні мати зручний зв'язок з приміщенням роздавальної (безпосередній зв'язок через роздавальні вікна, обладнання на межі гарячий цех – роздавальна), холодний цех – роздавальна з обладнанням для видачі продукції. Фронт видачі страв роздавальної для гарячого цеху – 0,025 м, для холодного цеху – 0,01 м на 1 місце в залі підприємства. Ширина роздавальних столів 0,75-0,8 м при висоті 0,9 м.

Таблиця - Виробнича програма доготівельного цеху

Назва сировини	Добова потреба, кг	Технологічне оброблення	Призначення
Лінія оброблення овочевих напівфабрикатів			
Огірки свіжі	8,12	Миття, очищення, нарізання	Для холодних закусок
Спаржа	0,71	Миття	Для холодних та других страв
...

Розрахунок необхідної чисельності працівників цеху

Чисельність виробничого персоналу визначають за виробничою програмою цеху на розрахунковий день (зміну) та нормами часу на виготовлення одиниці продукції:

$$N_1 = \frac{A}{T\lambda 3600}$$

де $A = \sum nt$ – кількість людино-секунд, необхідних для виконання виробничої програми цеху;

n – кількість продукції одного виду, порції;

t – норма часу на виготовлення одиниці продукції одного виду, с;

T – тривалість робочого дня кухаря, год;

l – коефіцієнт, що враховує підвищення продуктивності праці, $l = 1,14$.

Кількість людино-годин, необхідних для виконання виробничої програми цеху:

$$A_1 = \sum \frac{n}{H}$$

де H – погодинна норма виробітку на одного працівника, кг (штук, порцій та ін.).

Загальну чисельність працівників виробництва розраховують за формулою:

$$N_2 = N_1 \alpha,$$

де α – коефіцієнт, що враховує режим роботи закладу та відсутність працівників з поважних причин, $\alpha = 1,14$ при восьмигодинному робочому дні та двох вихідних; $\alpha = 1,58$ при тривалості робочого дня 11 год 30 хв і роботі через день.

Приклад. Згідно з розрахунками встановлено, що на механічне кулінарне оброблення м'ясних, рибних та овочевих напівфабрикатів потрібно відповідно 33000, 25000 та 20000 людино-с, тобто загалом на виконання виробничої програми цеху – 78000 людино-с.

Отже,

$$N_1 = \frac{78000}{11,5 \cdot 1,14 \cdot 3600} = 1,6; \quad N_2 = 1,6 \cdot 1,58 = 2,5.$$

У результаті розрахування чисельності працівників доготівельного цеху закладу ресторанного господарства можна зазначити, що в цьому цеху працюватимуть 4 кухарі в одну зміну.

Обґрунтування кількості та типів механічного, холодильного та немеханічного устаткування

Основою для підбору устаткування є такі показники:

- кількість сировини в партії, яку оброблюють за один раз...;
- функціональність та продуктивність устаткування...;
- вартість, енергомісткість, габаритність...;
- зручність та безпечність при експлуатації та обслуговуванні...

Кількість і номенклатуру технологічного устаткування, що встановлюється в проєктованому закладі ресторанного господарства, визначають за допомогою наказу Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 р. № 2 «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування», а марку устаткування – за допомогою каталогів фірм-виробників.

Підібране устаткування оформлюють у вигляді табл.

Таблиця - Визначення площі доготівельного цеху

Необхідне устаткування				Кількість одиниць	Площа устаткування, м ²
Тип	Продуктивність, марка	Габаритні розміри, мм			
		Довжина	Ширина		
Ванна мийна	SP	700	700	1	0,5
Стіл виробничий	ATUS ЄВРОСТАНДАРТ	1400	700	1	1,02
...
Загальна площа устаткування					6,55
Площа цеху					18,7

На основі визначеної площі встановленого устаткування (у табл. 10 – загальна площа устаткування) визначають остаточної площу цеху разом із проходами за формулою

$$S_{\text{ц}} = \frac{S_{\text{уст}}}{k}$$

де $S_{\text{уст}}$ – площа устаткування, м²;

k – коефіцієнт використання площі, що враховує збільшення площі приміщення на проходи, $k = 0,35-0,4$.

Отримані дані заносять у табл. 11.

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

Технологічний процес виготовлення кулінарної продукції завершується в доготівельних цехах (гарячому, холодному або доготівельному при виготовленні закладами готельного господарства напівфабрикатів) та передбачає такі етапи:

- складання виробничої програми, прогнозування погодинної динаміки реалізації страв;
- організацію технологічних ліній виробництва готової кулінарної продукції та розроблення схеми виробничого процесу доготівельних цехів, визначення чисельності виробничого персоналу;
- обґрунтування режиму роботи доготівельних цехів;
- обґрунтування вибору технологічного та допоміжного устаткування і визначення площі доготівельних цехів (нормативним методом).

За необхідності розрахування технологічного обладнання розрахунковим методом використовують методики, викладені в навчальному посібнику (книга «HoReCa. Частина 2. Ресторани» Мазаракі А.А. та ін.).

Комплектація устаткуванням виробничих цехів

Після визначення загального переліку устаткування необхідно з урахуванням вимог до організації технологічних процесів розподілити його за виробничими цехами чи дільницями, а також в інших приміщеннях закладу ресторанного господарства.

Методика і послідовність підбору устаткування для цехів, де виробляють кулінарну продукцію, аналогічна наведеній вище.

8.5. Методологія розрахунків та підбору технологічного обладнання. Моделювання закладів ресторанного господарства у просторі.

Загальні принципи розміщення обладнання, заходи щодо автоматизації ресторанного господарства. Монтажні схеми прив'язки технологічного обладнання.

У виробничих приміщеннях обладнання встановлюють у відповідності з технологічними схемами обробки окремих видів продуктів, які відбивають послідовність технологічного процесу і ступінь його механізації. Обладнання встановлюється в технологічні лінії, бажано щоб вони не перетиналися і не мали зворотних потоків. Використовують пристінний та острівний методи розташування обладнання. Принцип розташування технологічного обладнання в цехах по первісній механічній обробці продуктів – лінійний. Найбільш раціональним напрямком технологічного процесу вважається з право на ліво.

Компонування технологічних ліній необхідно з врахуванням мінімально припустимих відстаней між окремими одиницями технологічного обладнання, або між обладнанням і стіною. Дані відстані повинні складати в метрах не менше:

- між обладнанням і стіною і обладнанням, що розташовано поблизу не менше 0,4м;
- між окремими одиницями механічного обладнання -0,7 м;
- між центрами машин для очищення картоплі при паралельному встановленні -0,8 м;
- між допоміжним обладнанням (в лінії) – 0,1 м;
- між стіною і допоміжним обладнанням -0,05 м, (біля вікон – 0,2 м).

Ширина виробничих проходів в цехах по первісній механічній обробці сировини приймається:

- між лініями допоміжного обладнання при двосторонньому розміщенні робочих місць – не менше 1,3 м,
- між лініями допоміжного обладнання при двосторонньому розміщенні робочих місць – не менше 1,0 м.

Основні принципи компонування приміщень для механічної обробки сировини в закладах ресторанного господарства надані на рисунках 1-3.

Обладнання в гарячому та холодному цехах розташовують пристінним та острівним методами. Найбільш раціональним напрямком технологічного процесу вважається з право на ліва. Компонувати технологічні лінії гарячого та холодного цехів необхідно з врахуванням мінімально припустимих

відстаней, що забезпечують нормальні умови для монтажу, експлуатації та ремонту обладнання. Вони повинні складати:

- між шафами для смажіння, кондитерськими шафами – 0,6 м;
- між спеціалізованими апаратами для смажіння – 0,5 м;
- між центрами казанів для смажіння – 1,5 м;
- між мармітами (зі сторони їх обслуговування) та робочими столами або стіною – 0,9 м;
- між паралельно розташованими мармітами – 1,8 м;
- між лініями обладнання в гарячому та холодному цехах, а також між лініями обладнання та роздавальною лінією обладнання в цехах – ширина проходу не менш – 1,3 – 1,5 м;
- між окремими одиницями технологічного обладнання – 0,7 м.

При острівному розташуванні технологічного обладнання відстань до стін приймається не менш 1,1 м.

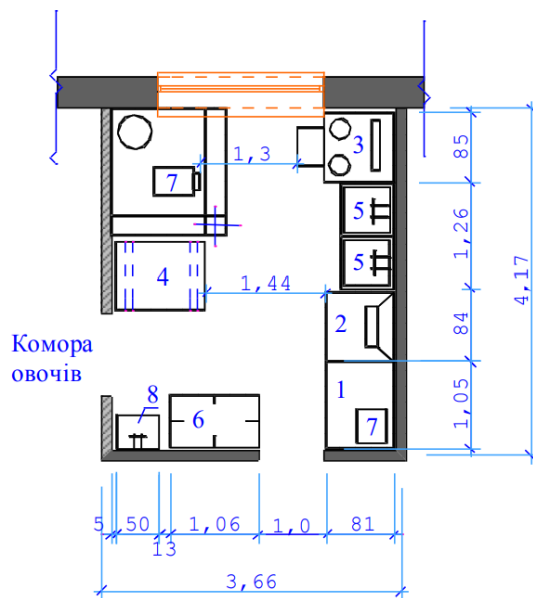


Рисунок - Функціонально-габаритна схема овочевого цеху

Умовні позначки: 1. Стіл виробничий СПСМ – 1; 2. Стіл для очищення цибулі; 3. Стіл для доочищення картоплі СПК; 4. Підтоварник ПТ-2; 5. Ванна виробнича ВМ-1А; 6. Стелаж пересувний СПП; 7. Машина для нарізання овочів МРО-50; 8. Машина для очищення картоплі МОК; 9. Раковина для миття рук

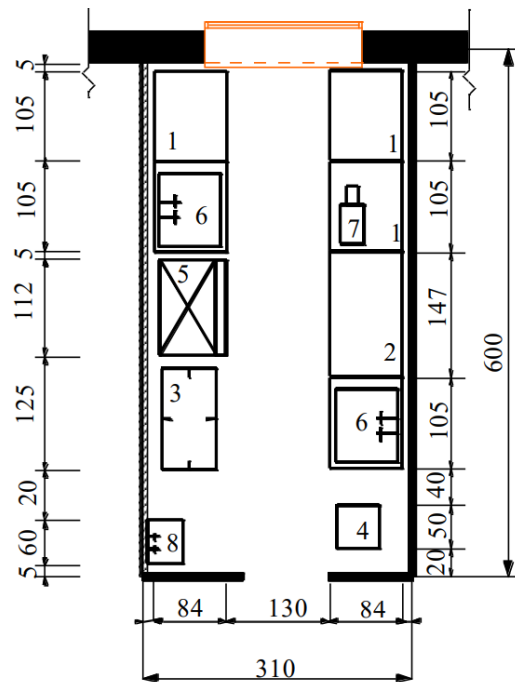


Рисунок - Функціонально-габаритна схема м'ясо-рибного цеху

Умовні позначки: 1. Стіл виробничий СПСМ-1; 2. Стіл виробничий СПСМ-5; 3. Стелаж пересувний СПП; 4. Стіл для розрубки м'яса СР-2; 5. Холодильна шафа ШХ-0,6М-2; 6. Ванна виробнича ВМ-1СМ; 7. М'ясорубка механічна М-2; 8. Раковина для рук

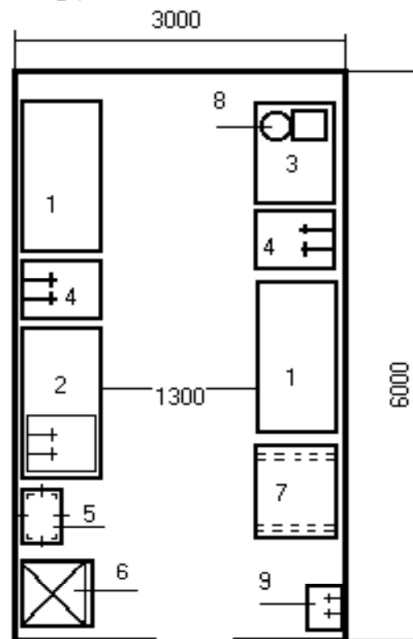


Рисунок - Компоновочна схема доготовочного цеху

Умовні позначки: 1. Стіл виробничий СПСМ-5; 2. Стіл виробничий з ванною СМВСМ; 3. Стіл виробничий СПСМ-3; 4. Ванна виробнича; 5. Стелаж пересувний СП-125; 6. Холодильна шафа ШХ – 0.40М; 7. Підтоварник ПТ-2; 8. Кухарський комбайн —Польща.

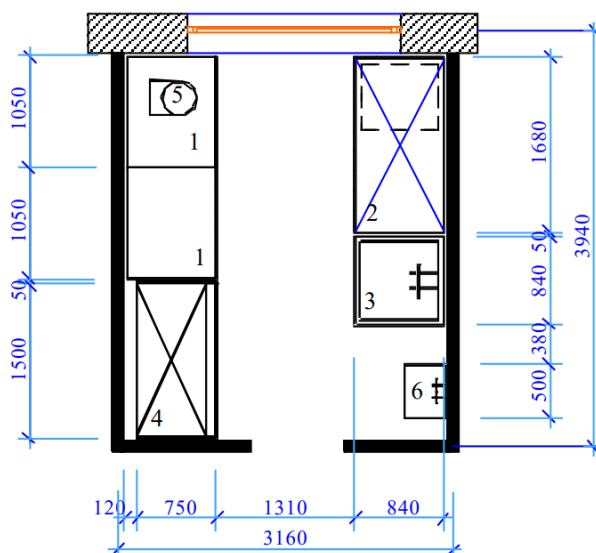


Рисунок - Функціонально-габаритна схема холодного цеху їдальні

Умовні позначки: 1. Стіл виробничий СПСМ – 1; 2. Стіл з охолоджувальною шафою СОЕІ-2; 3. Ванна виробнича ВМ – 1; 4. Шафа холодильна ШХ – 0,80М; 5. Машина для нарізання овочів Sirman; 6. Раковина для рук.

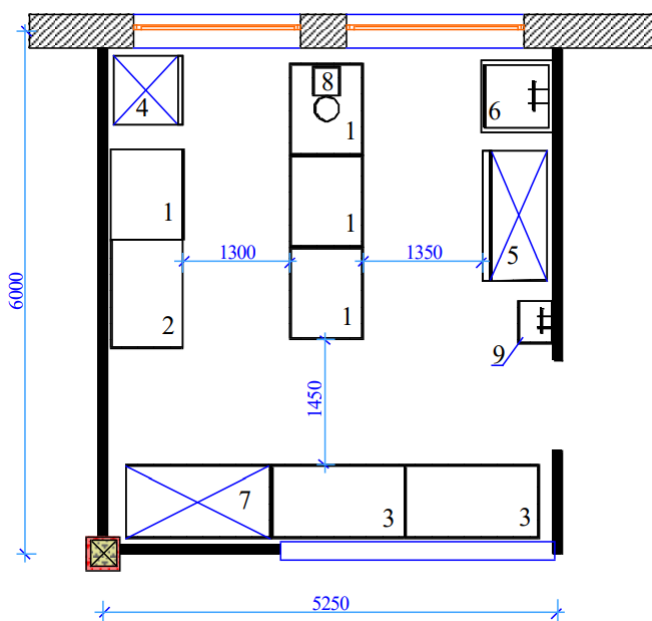


Рисунок - Компоновочна схема холодного цеху ресторану

Умовні позначки: 1. Стіл виробничий СПСМ - 1; 2. Стіл виробничий СПСМ – 3; 3. Сійка роздаточна СРХ; 4. Шафа холодильна ШХ-0,71; 5. Шафа холодильна ШХ-0,8М; 6. Ванна виробнича ВМ-1; 7. Сійка охолоджувальний; 8. Механізм для нарізання овочів Sirman; 9. Раковина для рук.

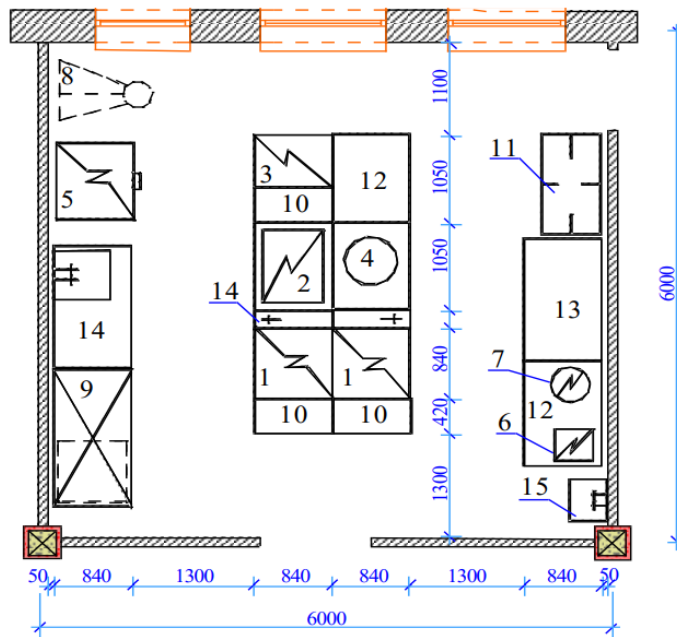


Рисунок - Функціонально-габаритна схема гарячого цеху їдальні

Умовні позначки: 1. Плита електрична ПЕСМ-4; 2. Сковорода електрична СЕСМ 0,2; 3. Плита для безпосереднього смажіння ПЕСМ-2БС; 4. Казан для варки їжі КПЕ-60; 5. Шафа пекарська ШСЕСМ-2; 6. Кавоварка — Стар; 7. Електрокип'ятильник КНЕ-25М; 8. Привід універсальний ПУ-0,6; 9. Стіл з шафою СОЕІ-2; 10. Секція-вставка ВСМ-420; 11. Стелаж пересувний СПП; 12. Стіл виробничий СПСМ-3; 13. Стіл виробничий СПСМ-5; 14. Секція-вставка ВКСМ; 15. Раковина для рук.

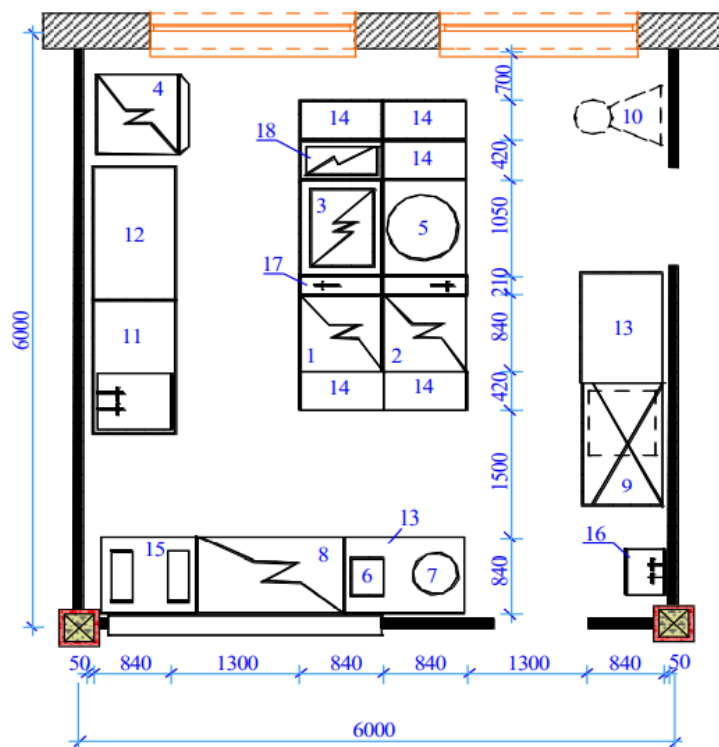


Рисунок - Функціонально-габаритна схема гарячого цеху кафе

Умовні позначки: 1. Плита електрична ПЕСМ-4; 2. Плита електрична з шафою ПЕСМ-4;3. Сковорода електрична СЕСМ-0,2; 4. Шафа пекарська ШСЕСМ-2; 5. Казан для варки їжі КПЕСМ-60; 6. Електрокип'ятильник КНЕ-25М; 7. Кавоварка електрична Нектор; 8. Стійка роздаточна СРТЕСМ; 9. Стіл з охолоджувальною шафою; 10. Привід універсальний ПУ-0,6; 11. Стіл з ванною СМВСМ; 12. Стіл виробничий СПСМ-5; 13. Стіл виробничий СПСМ-2; 14. Секція-вставка ВСМ-420; 15. Стійка роздаточна для II страв; 16. Раковина для рук; 17.Секція-вставка з краном ВКСМ; 18. Електрофритюрниця —Тейлор.

8.6. Проектування процесів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства при готелях

Буфет – підприємство ресторанного господарства, де реалізують переважно холодні закуски, солодкі страви, холодні та гарячі напої, соки, кондитерські вироби.

Буфети отримують продукцію від підприємств, філіалами яких є, та призначені для швидкого обслуговування споживачів.

У готелях організують поповерхові буфети, які працюють за методом самообслуговування. Режим роботи передбачає забезпечення харчуванням у ранкові та вечірні години. Буфет складається із зали, виробничих та підсобних приміщень. У залі повинно бути організовано робоче місце для буфетчика, встановлені столи з гігієнічним покриттям для харчування. Обладнання буфета і організація роботи буфетчика аналогічні обладнанню та організації роботи зовнішніх буфетів. Поповерхові буфети за допомогою службових ліфтів і підйомників повинні мати зручний зв'язок зі складом та виробництвом ресторана для забезпечення їх безперебійної роботи. Згідно з будівельними нормами кількість місць у буфетах не повинна бути менша 10% місткості готелю.

Основне завдання офіціантів ресторану готелю – швидке та культурне обслуговування споживачів. У готельних комплексах використовують різні форми обслуговування офіціантами: накриття столів-буфетів у залі, реалізація скомплектованих сніданків, обідів, приймання попередніх замовлень, бригадне обслуговування. Кількість місць у торговельних залах повинна відповідати місткості готелю. При організації столів-буфетів на столах розміщують холодні закуски, кондитерські, хлібобулочні вироби, кисло-молочні продукти, фрукти.

Обслуговування в номерах готелів. Обслуговування в номерах потребує від працівників готелю особливої підготовки. Воно пов'язано не лише з виконанням побажань гостей, сервіруванням стола, послідовністю подавання страв, технікою обслуговування, а й правилами поведінки в номері.

Працівники готелю, що беруть участь в обслуговуванні номерів, повинні пройти спеціальний інструктаж з дотримання правил етикету і поведінки в номері.

Кількість офіціантів залежить від класу готелю, кількості проживаючих у ній, наявності службових ліфтів, що забезпечують зв'язок між поверхами, торговельною залогою та виробництвом ресторана. На кожному поверсі готелю поряд зі службовим ліфтом рекомендується передбачати приміщення для зберігання невеликого запасу столової білизни, посуду, приборів, келихів і фужерів, устаткування для приготування деяких закусок та напоїв, миття скляного посуду. У такому приміщенні встановлюють шафи, сервант, виробничі столи, кип'ятильник, настільну електроплиту, мийну ванну. Приміщення повинно відповідати санітарним вимогам, що висуваються до підприємства ресторанного господарства.

Черговий офіціант перед початком роботи уточнює кількість отриманих раніше замовлень, номери, з яких вони надійшли, та час їх виконання. Крім того, він підготовлює сіль, перець, гірчицю, посуд, необхідний для виконання замовлень.

Структурують сервісно-виробничий процес відповідно до схеми технологічного процесу в готелі та закладі ресторанного господарства, за допомогою чого визначають послідовність етапів процесу надання послуг і виробництва продукції у проєктованому об'єкті, а також об'ємно-планувальних рішень для їх забезпечення (див. приклад у навчальному посібнику «HoReCa. Частина 2. Ресторани» Мазаракі А.А. та ін.).

Для закладу ресторанного господарства з повним технологічним циклом цей процес складається з таких стадій:

- визначення обсягу добового попиту на продукцію згідно з концептуальними засадами діяльності закладу;
- розроблення виробничої програми;
- формування сировинних запасів і предметів матеріально-технічного забезпечення;
- виробництво і реалізація кулінарної та кондитерської продукції;
- організація споживання ресторанного продукту.

Структуру закладу ресторанного господарства при готелі визначають на підставі прийнятих рішень з урахуванням:

- типу і класу готелю;
- номенклатури послуг, що пропонуються споживачам;
- вибраних видів, методів, форм та техніки обслуговування споживачів;
- санітарно-гігієнічних та технологічних вимог до зв'язків між окремими функціональними зонами – складськими, виробничими, технічними, адміністративно-побутовими та обслуговування.

Для функціональної організації готелю істотне значення має кількість входів до будівлі. Готелі великої місткості та високого рівня комфорту зазвичай мають не менше трьох-чотирьох входів.

Готелі малої місткості найчастіше обмежуються двома входами до будівлі (головним і до службово-побутового приміщення), а також вантажно-розвантажувальним майданчиком у господарському дворі.

Найголовнішими функціональними приміщеннями готельної споруди є такі (рис.):

- блок приймально-допоміжних приміщень;
- блок приміщень жилої групи;
- блок приміщень харчування;
- блок приміщень адміністрації;
- блок підсобних і господарчих приміщень.

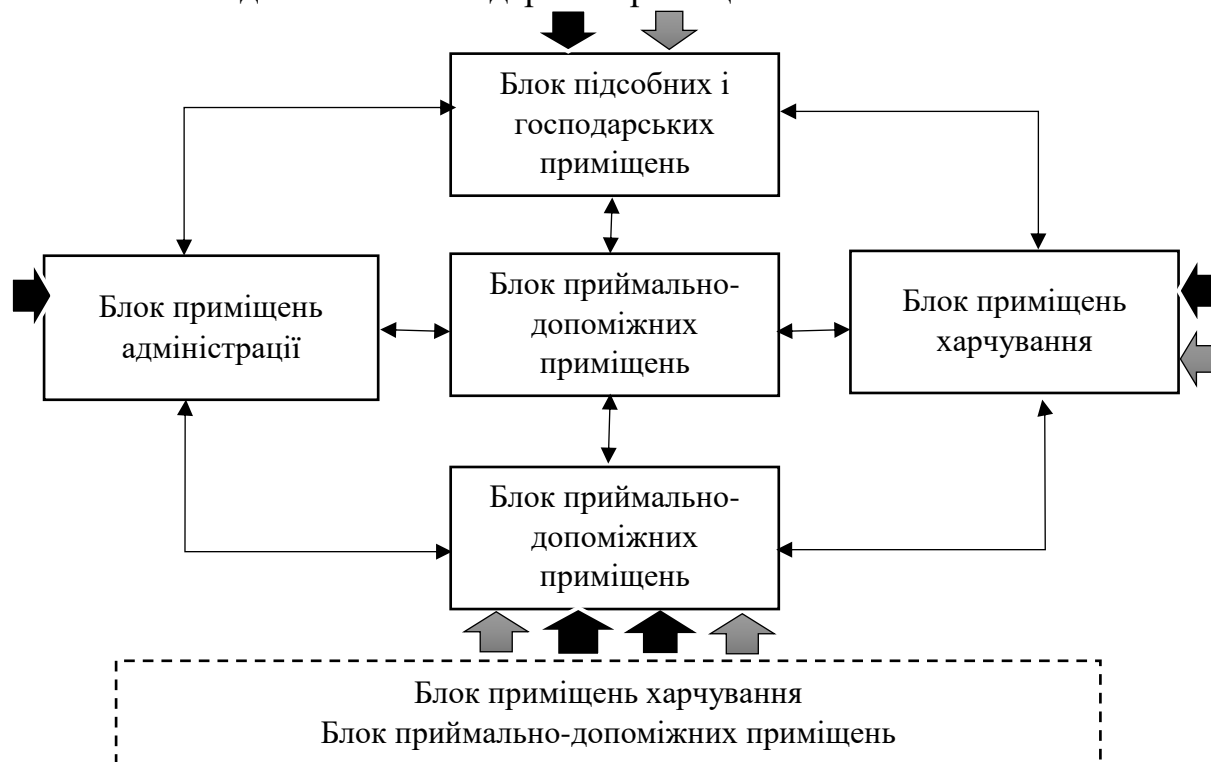


Рисунок - Функціональна структура готелю загального типу

Зазначені блоки повинні бути взаємозалежними з урахуванням специфіки функціонального процесу. Залежно від типу готелю в його структуру можуть входити додаткові блоки.

Проектування виробничого процесу закладів ресторанного господарства при готелі починають з розроблення фірмового сервісу відповідно до вибраної концепції, для чого необхідно визначити номенклатуру послуг і розрахувати обсяги матеріально-технічного та кадрового забезпечення цих послуг, а саме:

- місьць, склад приміщень для здійснення процесу обслуговування (з організації споживання продукції і послуг, реалізації продукції ресторанного господарства, організації дозвілля, надання інформаційно-консультативних, інших послуг);
- модель процесу обслуговування;
- кількість обслуговуючого персоналу;
- обґрунтувати способи подавання страв;
- кількість та номенклатуру меблів, торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування (місткість, форма, розстановка тощо);

- номенклатуру предметів для індивідуального та групового сервірування;

- надання інших послуг (паркування, продаж сувенірів, квітів, пакування продукції, забезпечення доступу до мережі Інтернет; факсу, надання залів для проведення ділових зустрічей та ін.).

Просторове забезпечення сервісного процесу в закладах ресторанного господарства при готелі здійснюють у вигляді схеми, приклад якої наведено в навчальному посібнику «HoReCa. Частина 2. Ресторани» Мазаракі А.А. та ін.). організацію процесу обслуговування в цих закладах наводять у вигляді табл. 11. згідно з вимогами ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004.

Таблиця - Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства

Зона	Елементи процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		просторові	матеріально-технічні	
Самообслуговування				
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	<ul style="list-style-type: none"> · вестибюль; · гардероб верхнього одягу; · санітарний вузол; · інші 	<ul style="list-style-type: none"> · стільці; · лави; · вішалки; · сантехнічні прилади; · інші 	Відвідувачі Гардеробник Прибиральниця
Роздавальні	Надання послуг харчування	<ul style="list-style-type: none"> • торговельна зала 	<ul style="list-style-type: none"> • роздавальна лінія (форма, марка, спосіб розміщення) 	Роздавальник Касир Споживач
Споживання	Споживання продукції та послуг	<ul style="list-style-type: none"> • торговельна зала 	<ul style="list-style-type: none"> • торгові меблі, устаткування 	Працівник торговельної зали Споживач
Забезпечення процесу обслуговування	Санітарне оброблення використаного столового посуду, таць, наборів тощо	<ul style="list-style-type: none"> • торговельна зала; • мийна столового посуду 	<ul style="list-style-type: none"> · транспортер для використаного посуду; · столи для використаного посуду, збирання відходів; · посудомийна машина • ванни для миття посуду, скла, наборів, таць; 	Працівник торговельної зали Споживач Мийник посуду Оператор посудомийної машини

			<ul style="list-style-type: none"> • шафи для зберігання посуду 	
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля	<ul style="list-style-type: none"> • торговельна зала; • приміщення для організації дозвілля 	<ul style="list-style-type: none"> • гральні автомати; • більярдні столи; • інші 	Адміністратор Споживач
Інформаційно-консультативна	Консультавання. Навчання кулінарній майстерності	<ul style="list-style-type: none"> • торговельна зала; • приміщення для надання інформаційно-консультативних послуг 	<ul style="list-style-type: none"> • офісні меблі; • торговельні меблі; • технологічне устаткування 	Спеціаліст відповідного спрямування Споживач
Інших послуг	Надання інших послуг (ГОСТ 30523-97)			
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	<ul style="list-style-type: none"> • автопаркування; • камера схову цінних речей; • аванзала; • інші 	<ul style="list-style-type: none"> • гардеробна стійка; • сейф; • прилад для чищення взуття; • полиця для зберігання засобів гігієни; • обладнання для дрібного ремонту; • санітарні прилади; • стійка адміністратора; • м'які меблі 	Паркувальник Швейцар Туалетник Менеджер з обслуговування Адміністратор Метрдотель Хостес
Обслуговування офіціантами				
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	<ul style="list-style-type: none"> • торговельна зала; • естрада; • бенкетні зали; • VIP-зали; • бар 	<ul style="list-style-type: none"> • меблі та обладнання торговельного залу; • столовий посуд; • столові набори; • столова білизна; • елементи інтер'єру; 	Менеджер з обслуговування Адміністратор Метрдотель Хостес Офіціант Відвідувач Інші

			<ul style="list-style-type: none"> • декорації шоу-програм; • інше 	
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	<ul style="list-style-type: none"> • торговельна зала; • роздавальна; • сервізна; • буфет; • бар; • мийна столового посуду; • приміщення офіціантів; • приміщення менеджера з продажів; • приміщення для зберігання музичних інструментів; • гримерна 	<ul style="list-style-type: none"> • торговельно-технологічне устаткування; • устаткування для забезпечення видовищних заходів 	Спеціаліст відповідного спрямування Споживач
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля (ГОСТ 30523-97)	<ul style="list-style-type: none"> • приміщення ігрового призначення; • приміщення для проведення естрадно-видовищних заходів без приймання їжі; • дитяча кімната (ігрова); • інші 	<ul style="list-style-type: none"> • настільні ігри; • гральні автомати; • більярд; • боулінг; • інше 	Спеціаліст відповідного спрямування Споживач
Інформаційно-консультативна	Консультація. Навчання кулінарній майстерності	<ul style="list-style-type: none"> • торговельна зала; • приміщення для надання інформаційно-консультативних послуг 	<ul style="list-style-type: none"> • офісні меблі; • торговельні меблі; • технологічне устаткування 	Спеціаліст відповідного спрямування Споживач
Інших послуг	Надання інших послуг (ГОСТ 30523-97)			

Характеристика закладів ресторанного господарства при готелі

Заклади готельно-туристичного комплексу надають споживачам комплекс послуг, пов'язаних з відпочинком, харчуванням, екскурсіями тощо.

Заклади ресторанного господарства можуть бути різних типів та форм обслуговування: ресторан, кафе, бар, буфет, їдальня, закусочна.

Ресторани можуть обслуговувати як організований контингент (мешканців готелю), так і неорганізований (широкі верстви населення міста та його гостей). Пропонують споживачам широкий спектр послуг. Заклади ресторанного господарства при готелі розташовують у різних місцях: на різних поверхах споруди; на даху; у вигляді літнього внутрішнього подвір'я, зимового саду чи оранжереї (система замкненого простору) тощо.

Основний метод обслуговування споживачів у ресторані – офіціантами. Застосовують такі форми методу обслуговування споживачів офіціантами: індивідуальний та бригадний.

Наявність кафе при готелі не обов'язкова, але більшість готелів мають поряд з рестораном невелике кафе, завдяки якому розширюється асортимент десертних страв, напоїв та інших виробів кулінарного та кондитерського спрямування; пропонують метод самообслуговування, що влаштовує споживачів, обмежених у часі на користування послугами закладів ресторанного господарства. Доволі часто в кафе застосовують метод обслуговування офіціантами. В окремих випадках кафе створюють для харчування персоналу готельного комплексу. Як правило, кафе розташовують на першому поверсі.

Бар – найпоширеніший тип закладів ресторанного господарства при готелі. Цей заклад надає можливість споживачам окрім споживання продукції на місці відпочити в затишному оточенні, послухати музику, розважитись. Залежно від місця розташування бари класифікують як вестибюльні (лоббі-бар), ресторанны, допоміжні, бенкетні, при басейні, фітнес-центрі, сауні, міні-бари в номерах готелю та ін. Найчастіше бари розташовують в безпосередній близькості від ресторанів, іноді перед входами до залів. У деяких готелях один або кілька барів розташовані в загальній гостинній готелю на першому поверсі. Цей бар можуть відвідувати як мешканці готелю, так й інші контингенти споживачів. Як правило, асортимент страв, що пропонується, обмежений і включає кілька складних бутербродів – асорті, незначну кількість холодних закусок, дві-три нескладні гарячі закуски; два-три види десерту; гарячі напої.

Перелік алкогольних та безалкогольних напоїв значно ширший і відображає концептуальність бару та алкогольну політику закладу ресторанного господарства готельного комплексу взагалі. Обслуговування здійснюють бармен за барною стійкою та офіціант у залі за столиками. На поверхах та даху багатоповерхової споруди також можуть бути розташовані **поверхові бари**. Для цього вибирають зручні для споживачів місця, часто з мальовничими краєвидами з вікон бару. Бари також розміщують у підвальних приміщеннях (спортивній, ігровій, оздоровчій зонах, аквазоні тощо).

Буфети здійснюють продаж зі споживанням на місці обмеженого асортименту холодних страв, бутербродів, напоїв, булочних та кондитерських виробів, солодких страв нескладного приготування. Допускається продаж упакованої продукції на виніс, а також реалізація продовольчих товарів. У багатьох готелях працюють буфети, облаштовані електричним устаткуванням (електроплитами, кавоварками, яйцеварками, сосисковарками, блендерами, електрочайниками тощо), холодильним (холодильниками, фризерами, охолоджувальними прилавками, вітринами тощо) та ін. Зазвичай буфети розташовують на поверхах готелю і складаються вони з трьох приміщень: доготівельного, для миття посуду та зали.

Їдальні як заклади харчування найчастіше розташовують у структурі курортних готелів. Такі заклади призначені для приготування, реалізації та організації споживання на місці різними верствами населення сніданків, обідів, вечерь, відпускання їх додому. Обслуговування може бути як офіціантами, так і самообслуговування.

Їдальню для персоналу закладу ресторанного господарства при готелі найчастіше розташовують поряд з виробничими приміщеннями. У ній встановлюють лінії прилавоків для самообслуговування. Для прискорення обслуговування споживачів доцільно здійснювати безготівковий розрахунок або розрахунок у кредит. У більшості їдалень при готелях впроваджують самообслуговування з подальшим розрахунком.

Організація сніданку

При обслуговуванні мешканців готелю їм можуть бути запропоновані такі умови харчування: повний пансіон (триразове харчування: сніданок, обід, вечеря); напівпансіон (дворазове харчування: сніданок, вечеря чи інше); одноразове харчування (сніданок). Окрім триразового харчування протягом дня може бути запропонований великий асортимент безкоштовних закусок, алкогольних та безалкогольних напоїв.

Особливу увагу в готелях приділяють організації сніданку. На відміну від обіду та вечері сніданок замовляють майже всі мешканці готелю, тому що його вартість закладена у вартість проживання. Сніданки при готелях класифікують за різними ознаками (табл.).

Таблиця - Класифікація сніданків

Час проведення 5.00–11.00	Тип	Загально-континентальний (європейський або континентальний) Національний або етнічний (англійський, французький, американський тощо)
	Час організації	<ul style="list-style-type: none"> • Ранній • Пізній
	Асортимент	<ul style="list-style-type: none"> • Розширений • Умовно обмежений • Комплексний
	Наявність алкогольних напоїв	<ul style="list-style-type: none"> • З шампанським • З вином • Без алкогольних напоїв

	Час приймання їжі	<ul style="list-style-type: none"> • Прискорений • Експрес-сніданок
	Термін функціонування	<ul style="list-style-type: none"> • Сезонний • Місячний
	Особливість раціону	<ul style="list-style-type: none"> • Дієтичний • Вітамінний
	Релігійні особливості	<ul style="list-style-type: none"> • Вегетаріанський • Для мусульман • Для іудеїв
	Вік	<ul style="list-style-type: none"> • Дитячий
	Особливість подавання	<ul style="list-style-type: none"> • У залі • У номері готелю

Існують різні варіанти сніданків, кожний з яких має відмітні особливості (табл.).

Таблиця- Особливості різних видів сніданків

Види продукції	Особливості
Континентальний тип	
Соки	Плодові: апельсиновий, грейпфрутовий, ананасовий. Овочеві соки: томатний, морквяний, з кислої капусти
Фрукти, ягоди	Свіжі: дині, банани, грейпфрути. Ягоди. Компоти зі слив, яблук, груш, персиків та ін.
Зерна, смажені в маслі (cereals)	Холодні: кукурудзяні, вівсяні, пшеничні пластівці, рис, цукрова пудра. Гарячі: вівсяна та манна каші
Яйця та інші страви з яєць	Відварені яйця, зварені без шкаралупи (французький пашот), яєчня-бовтунка і випускна; печені яйця, натуральний омлет
Холодні страви	Біфштекс, сир
М'ясні страви	Сало до сніданку, шинка, ковбаски до сніданку, котлети з телятини і баранини, стейки
Рибні страви	Смажений оселедець, рибні палички, копчена пікша
Овочі та картопля	Картопля смажена, помідори у грілі, шампіньйони смажені
Комбіновані страви з яєць, м'яса, овочів та картоплі	Шинка з яйцем, сало з яйцем, збиті яйця із салом та шампіньйонами, збиті яйця з ковбасками, салом і помідорами, шматочки яєць вкруту на тостах із салом, омлет з лососем
Солодка випічка, вафлі, тости	Випічка або вафлі з кленовим сиропом, тости по-французьки (білий хліб, розм'якшений у молоці, смажений на грилі з додаванням цукру та кориці)
Біосніданок	

Соки	Натуральні соки-фреш зі свіжих овочів та фруктів
Фрукти	Свіжі та сушені
Зернові та борошняні вироби	Вівсяна та манна каші, хлібці, хліб з висівками, вівсяний, з насіння льону, солодка випічка з відбірної пшениці
Горіхи	Різні види
Молочні продукти	Різні види молока і кисломолочних продуктів, вершкове масло, йогурт, кефір, творог, сир
Сиропа	З місцевих продуктів
Напої	Плодовий чай
Кава	Натуральна або зі свіжомелених та смажених кавових зерен
Англійський	Подають без льодяної води напої: каву, чай з молоком або вершками. Плодові соки. Тости. Вівсяна або манна каші. Рибні страви, а також комбіновані страви з яєць. Компоти. Мармелад (конфітюр із цитрусових), джем сливовий
Американський	Подають з льодяною водою напої: каву, фруктові та овочеві соки. Житній, білий хліб, хлібна скоринка з дріжджового тіста, смажені пиріжки або пончики, солодка випічка (торт з чорницею). Вівсяна або манна каша. М'ясні страви. Ячня-випускна двох видів (жовток підсмажений або рідкий)
Австрійський	Перший: кава з вершками або молоком і булочка. Другий: холодні закуски (ковбаса, відварене м'ясо), гарячі страви (тушкована або запечена яловичина, обсмажена печінка), мінеральна вода, кава
Голландський	Кава, булочка з мармеладом або гарячий шоколад з печивом
Іспанський і португальський ранній	Кава, булочка і мармелад або гарячий шоколад з печивом
Іспанський і португальський пізній (10.00–11.00)	Овочі, рибні та яєчні страви
Італійський	Свіжі фрукти, міцна кава з молоком, тости, булочки з мармеладом, медом, маслом
Німецький ранній (близько 6.00)	Кава з молоком або вершками, булочки з мармеладом або джемом, бутерброди із сиром і маслом
Німецький пізній (10.00–11.00)	Холодні та гарячі закуски, перші та другі страви, десерт
Польський	Перший: чай, кава з молоком, булочка, мармелад, варення.

	Другий: холодні та гарячі закуски, десерт, кава, чай з молоком
Скандинавський	Рибні та м'ясні страви, хрумкі хлібці
Фінський	Гарячий напій з молоком
Швейцарський	Кава з молоком і булочка
Французький	Перший: дуже міцна кава з великою кількістю молока, масло, сир різних сортів, хліб, булочки, рогалики, круасани. Другий: страва з гарніром, фрукти, кава
Вегетаріанський	Спеціальні хлібобулочні вироби з борошна грубого помелу, вегетаріанський омлет з картоплею та запеченими томатами чи овочами, гарячі овочеві та фруктові страви, асортимент гарячих напоїв (кави, чаю, гарячого молока, гарячого шоколаду тощо) з медом, варенням, лимоном, свіжоприготовлені фруктові та овочеві соки, свіжі фрукти (яблуко, апельсин, банан, сезонний фрукт чи ягода)
Дієтичний	Такі самі страви, але за іншими методами кулінарного оброблення, у тому числі на парі. Додатково пропонують сухі сніданки: мюслі, корнфлейкс чи сірієлс зі знежиреним молоком або йогуртом. Серед напоїв стандартного асортименту пропонують також знежирене гаряче (холодне) молоко
Експрес-сніданок	Найчастіше при організації харчування в номерах готелю. Асортимент молочних та кисломолочних продуктів, свіжовипечених хлібобулочних виробів (круасани, плюшки, булочки, вироби з різними видами фаршу та без нього), фруктові страви та фрукти в асортименті, у тому числі сезонні, гарячі напої в асортименті з наповнювачами

У розрахунку вихід однієї порції становить 1/2 або 1/3 стандартної порції кожної страви з меню сніданку. У разі великого асортименту страв у меню сніданку вихідоднієї порції може становити 1/2 стандартної.

Розрізняють два основних види сніданку: натуральний (або відкритий) і упакований (рис.).



Рисунок - Відкритий сніданок та упакований сніданок

Таблиця - Види сніданку

Вид сніданку	Час подавання	Загальна частина	Пропозиція
Ранковий чай	6.00–7.30	Найчастіше у Великобританії та континентальній Європі. Для гостей може подаватися в номер	Порція чаю з холодним молоком або збитими вершками, кілька кексів або бісквітів
Простий сніданок	6.30–10.00	Часто у Франції, країнах Середземномор'я, Австрії та Німеччині. Виняток: у кав'ярнях та кав'ярнях-еспreso у Відні	Чашка напою до сніданку (найчастіше кава, але може бути також чай, какао, шоколад або молоко). Одна булочка або рогалик (у Франції або Італії круасан)
Складний сніданок	6.30–10.00	Класичний вид сніданку	Порція напою до сніданку: чай, кава, какао, шоколад або молоко Порція вершкового масла Порція мармеладу і меду Два печива до сніданку
Додатковий сніданок	6.30–10.00	Додатково до складного сніданку	Додатковий складний сніданок: склянка фруктового або овочевого соку. Лоток з ковбасою або сиром або яєчна страва, наприклад, омлет. Йогурт, вівсяні пластівці, кисломолочний сир

Сніданок по-віденськи	6.30–10.00	Один з варіантів додаткового сніданку. Пропонують в Австрії, насамперед традиційних кав'ярнях Відня	Чашка напою до сніданку (переважно кава зі збитими вершками) Порція вершкового масла Порція мармеладу (найчастіше абрикосового) Печиво до сніданку (булочка і рогалик) Яйце некруто
Континентальний сніданок	6.30–10.00	Загальне поняття для англійського та американського сніданку. Компонування і виконання замовлення після завершення основного часу для подавання їжі	Напій до сніданку Вершкове масло Мармелад, джем, мед Тости або печиво до сніданку (білий хліб, рогалики, солодка випічка) Цей сніданок може бути доповнений стравами, які гості замовляють спеціально

У закладах типу «люкс» поряд з традиційним подаванням сніданків існує так званий буфет «люкс» у спеціально відведеному для цього приміщенні (рис.).



Рисунок - Загальний вид буфету для сніданків у закладах типу «люкс»

Як правило, меню такого буфету складається з ексклюзивних холодних та гарячих страв з великим асортиментом охолоджених і гарячих напоїв, до якого входять сухе і солодке шампанське, яєчні лікери. Ціни в такому буфеті зазвичай дуже високі.

Для немешканців готелю так само можуть бути запропоновані скомплектовані види харчування в певний проміжок часу в усіх типах закладів ресторанного господарства при готелі, доцільніше в закладах, розташованих не вище другого поверху будівлі. Таке меню повинно мати один або два варіанти комплекту сніданку з фіксованою ціною і бути орієнтоване на смаки, притаманні цьому виду приймання їжі постійному контингенту або який відвідує заклади не рідше як раз на тиждень.

Останнім часом у закладах ресторанного господарства при готелях поширена така послуга, як організація бранчу (від англ. *breakfast* – сніданок

та *lunch* – другий сніданок, обід). У розумінні пересічного споживача *бранч* – дуже пізній сніданок, у меню якого можуть бути бульйони, пюреподібні супи або супи-креми. У розумінні менеджерів ресторанного бізнесу *бранч* – неподільний розширений варіант «шведської лінії» для всієї родини, яка мешкає в готелі або має намір прикрасити сімейну трапезу поза межами домівки.

Бранч організують у певний час – з 11.00 до 13.00 і пізніше, в окремих випадках – з 12.00 до 16.00. Організація *бранчу* має специфічні ознаки: різноманітність пропонованих страв, у тому числі других гарячих; багато видів кулінарного оброблення, які використовують при виготовленні страв; до меню включають певний асортимент супів; іноді пропонують такі послуги: приготування окремих страв у присутності та на замовлення споживачів, приготування фламбованих страв, а також смажених на решітці, грилі тощо; при цьому обов’язково подають аперитив, іноді навіть диджестив.

Напої пропонують двох видів: алкогольні – для дорослих, безалкогольні – сокової асортиментної лінії – для дітей; для дорослих також можлива альтернатива вибору напоїв.

Організація відпочинку включає розважальну програму не лише для батьків, а й для дітей. У деяких готельних комплексах дітей до певного віку (найчастіше до 6 років) обслуговують безкоштовно. Обслуговування здійснюють за допомогою кухарів-консультантів, офіціантів.

У зв’язку з розвитком туризму сніданки можуть пропонувати у вигляді сухого пайка, сформовані як індивідуально, так і для групи туристів, які виїждять на екскурсії до початку роботи виробництва і обслуговуючого персоналу.

Сніданок сухим пайком працівники сфери обслуговування готують напередодні ввечері. Напої подають у термосах (кожному гостю окремо), аби вони залишалися теплими. Термоси повинні бути підписані за видами напою (чай, кава тощо). Фруктові та овочеві соки, холодне молоко і збиті вершки готують у свіжому вигляді, термосах або спеціальному посуді у ваннах з льодом. Вершкове масло розкладають порціями, які упаковують індивідуально і зберігають у великих ємкостях з льодом. Хліб і печиво загортають у фольгу. Мармелад, мед, цукор також доцільно подавати в індивідуальній упаковці. Сніданки сухим пайком можуть приносити кожному гостю окремо до номера, проте найчастіше їх зберігають на столах або у спеціальному буфеті для сухих пайків.

Сухий пайок формують у такому порядку:

- посуд з льодом і плодовими соками разом зі стаканами;
- великі компотниці на мілкій тарілці з ложкою для розмішування, компотниці на тарілках для десерту із серветкою, ложками для компоту або десерту;
- одноразові (краще в упаковці) миски або тарілки для супу, мілкі тарілки і ложки;

- термосні чашки для кави, чаю, какао, шоколаду, молока (із зазначенням для якого саме напою), блюдця і кавові ложки (якщо не входять в упаковку);

- вершкове масло, мармелад, мед;

- хліб, печиво;

- шматочки лимону, упаковані у прозору фольгу і призначені для чаю;

- цукор і солодощі в чашках або мисках.

Формують сніданки на розносі (рис. 17) та поверхах, наприклад, на візках (рис.).

<ol style="list-style-type: none"> 1. Тарілка для десерту 2. Паперова серветка 3. Ніж для десерту 4. Блюдце з ложкою для кави 5. Тарілка для десерту із серветкою; для вершкового масла з виделкою для масла 6. Кошик для хліба із серветкою для випечених виробів 7. Тарілка для десерту із серветкою; для мармеладу з кавовими ложками 8. Цукор 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Десертна тарілка 2. Паперова серветка 3. Ніж для десерту 4. Блюдце під чашку і кавова ложка 5. Нарізаний хліб у кошику 6. Скляна миска на тарілці для десерту із серветкою, вершковим маслом (порціями) 7. Мармелад і мед (порціями) на тарілці для десерту із серветкою 8. Цукор 9. Блюдце під чашку для чаю із ситечком 10. Чашка для чаю 11. Чашка для збитих вершків 12. Чайник
<p>Рисунок - Формування сніданку на розносі (наприклад, для підвечірка)</p>	<p>Рисунок - Підготування сніданку на поверсі (на візку)</p>

Сніданки на поверхи замовляють у багатьох готелях, найчастіше курортних, у такий спосіб.

1. Телефонують до бюро обслуговування номерів, а у вечірній та нічний час— до порт'є. Порт'є записує замовлення у книгу, яку потім передає до бюро обслуговування номерів.

2. Записують на спеціальній дошці об'яв увечері або вночі страви, напої, які бажають отримати, їх кількість, час подання, номер і підписуються. Бланк

замовлення порт'є знімає вранці з 6.00 до 6.30 і передає до центрального бюро обслуговування.

Сніданок на поверхи подають різними способами: на розносі; спеціальному столику на колесах для обслуговування номерів; столику спеціальної конструкції на колесах, нижня частина якого заїжджає під ліжко, а верхня залишається як рознос перед гостем, що перебуває в ліжку, отже, гість може снідати, не встаючи з ліжка; столику в номері.

Іноді в готелях пропонують сніданок просто неба (рис. 19). У цьому разі гостей обслуговують як зазвичай; лише поверхня столів не повинна бути білого кольору, аби в них не відбивалося сонце. Тому столи покривають скатертинами пастельних тонів. Крім того, потрібно передбачати тенти від сонця.



Рисунок - Сніданок на терасі просто неба

Багато закладів пропонують особливі види сніданків, наприклад, на галявині після ранкової прогулянки лісом(сніданки-пікніки).

Форму обслуговування споживачів «шведський стіл (лінія)» (*Smorgasbord*) широко застосовують у закладах ресторанного господарства при готелях для організації сніданків, бранчів, обідів, вечерь. Назва «шведський стіл» універсальна і об'єднує два терміни. Найчастіше поняття «шведська лінія» стосується лінії спеціалізованих вироблених на замовлення прилавків самообслуговування, що є складовими дизайну інтер'єру приміщення закладу ресторанного господарства. Основна відмінність шведської лінії від лінії прилавків самообслуговування полягає в тому, що на шведській лінії кількість та маса порції кожної страви не обмежені для споживача. Поняття «шведський стіл» стосується тимчасового спорудження, де розміщують усі страви, напої, необхідне настільне устаткування для підтримання певних страв у гарячому стані. Столи зі спеціалізованими секціями для нетривалого зберігання та демонстрації страв і

виробів на шведській лінії монтують у вигляді прямої або ламаної лінії відповідно до інтер'єру приміщення ресторану.

Організація шведського столу (лінії)

Шведський стіл (лінію) влаштовують стаціонарним або пересувним, для прискорення обслуговування – з одно- чи двобічним підходом споживачів. Відстань між шведською лінією та зоною приймання їжі в ресторанній залі або кафе не повинна перевищувати 1,5 м (рис.).



Рисунок - Розміщення страв на шведській лінії

1. Серветка 2. Десертний ніж 3. Десертна виделка 4. Тарілка для десерту з десертним ножом 5. Блюсце та кавова ложка 6. Миска для компоту з підставкою

Шведські столи можуть бути різних конфігурацій: круглі, овальні, квадратні та прямокутні.

Для шведського столу в ресторані облаштовують окремий зал або його частину. На видному місці розміщують інформацію про режим роботи шведського столу, вартість сніданку, обіду та вечері, асортимент продукції.

Асортимент продукції на шведській лінії (столи) розташовують у певному порядку: спочатку – соки, прохолодні напої в асортименті, далі – молочні продукти, масло вершкове, маргарин та масляні суміші, салати та вінегрети, холодні страви з риби, м'яса, свійської птиці. Над прилавками з холодними закусками часто розташовують полицю, де розміщують хлібобулочні вироби (у тому числі власного виробництва) у корзинах, вкритих лляними серветками. Корзини зі звичайними, національними та дієтичними видами хліба розміщують наприкінці шведської лінії, щоб споживачі могли взяти їх з урахуванням вибраних страв. Соуси та спеції розташовують або біля відповідних страв, або в окремому місці шведської лінії. Для приготування гарячих закусок у лінію встановлюють настільну чи пересувну плиту. Для підтримання перших та других страв у гарячому стані шведські лінії облаштовують прилавками із вбудованими мармітами з місцями для

гастроємкостей, шведські столи – з настільними мармітами-шафендішами (*Chafing-Dishes*). Відповідний посуд розміщують на пересувних візках для підігрівання.

Завідсутності відповідного устаткування для шведського столу встановлюють фуршетні чи спеціальні столи. При цьому довжина однієї лінії повинна становити 3–4 м, ширина – 1,5–2 м, висота – 0,75–0,9 м. Столи вкривають скатерттинами, створюючи своєрідну «юбку» відповідної довжини (0,5 см від підлоги). Для економії місця використовують спеціальний посуд (прямокутний, трикутний, квадратний, багатоповерховий типу етажерки), посередині столу вздовж його осі створюють гірку або в разі пристінного розташування та однобічного підходу дві-три драбинки.

Асортимент продукції шведського столу залежить від часу обслуговування (сніданок, обід, вечеря). Вранці рекомендується застосовувати один з варіантів тижневого меню континентальних сніданків: сухі сніданки (*cereals*), мюслі, корфлейкс, рибну гастрономію (оселедець, шпроти, риба холодного та гарячого копчення), м'ясна гастрономія (шинка, буженина, ковбаса, сосиски та ін.), овочі натуральні, салати та вінегрети, млинці, оладки, запіканки, сир твердий та м'який різних сортів, кисло-молочний сир, сметана, йогурти, кефір, ряжанка, молоко (холодне та гаряче), вершки, страви з яєць, каші молочні, випічні вироби, чай, кава, какао. На багатопорційні блюда розкладають набори для перекладання: столові виделки та ложки, лопатки, щипці та ін.

Під час сніданку на стіл ставлять марміт для підігрівання яєць, в який вмонтовано чарки-підставки з вогнетривкого матеріалу, тостер.

У меню обіду включають 12–16 назв холодних закусок, 2–3–супів, 4–6–других страв, соуси, десерт (желе, креми, компоти, фрукти), борошняні кондитерські вироби, гарячі напої, соки та фірмові напої.

У меню вечері на шведському столі включають 8–10 назв холодних закусок, 4–6–других страв, соуси, десерт, у тому числі фрукти, борошняні кондитерські страви та гарячі напої.

Асортимент страв та кулінарних виробів змінюють за днями тижня, влаштовують тижні національної кухні (вітчизняної та кухонь мешканців готельного комплексу). Доцільно організувати окремих десертний стіл для борошняних кондитерських виробів, гарячих напоїв, де розміщувати десертні тарілки, чайні та кавові чашки з блюдцями, десертні, фруктові набори, серветки, набори для перекладання, вази, етажерки для тістечок, блюда з ковпаком із прозорого матеріалу, розетки для варення та ін. Для гарячої води використовують електро-чайники, електросамовари, термоси, кип'ятильники.

Попереднє сервірування столів залежить від виду обслуговування: сніданок, обід, вечеря. На столи ставлять пляшки з мінеральною негазованою водою або глечики з розталою, салатники з льодом (влітку) на піріжковій (закусочній) тарілці із лляною серветкою.

Під час обіду чи вечері в залі можуть організовувати продаж напоїв, тютюнових виробів за готівку через барний прилавок або за допомогою пересувних візків.

Для обслуговування шведського столу в ресторані створюють бригади кухарів чи офіціантів. Робітники бригади виконують різну роботу: сервірують столи, отримують та поповнюють асортимент страв та закусок під час сніданків, обідів та вечерь, готують гарячі страви, сервірують десертний стіл, поповнюють його десертними стравами та гарячими напоями, прибирають використаний посуд тощо.

Шведський стіл працює за методом самообслуговування. На початку лінії споживач бере тацю, ставить на напрямні лінії столу (чи прилавків), вибирає закуски та страви і рухається вздовж лінії самообслуговування, беручи страви за допомогою кухарів. Далі споживач сідає за підготовлений стіл. Десерт та гарячі напої бере самостійно. За бажанням споживача офіціант може обслужити його за столиком під час сніданку.

Перевага розглядуваної форми обслуговування полягає у прискоренні обслуговування споживачів, які витрачають на сніданок у середньому 15–20 хв, на обід та вечерю – по 25–30 хв.

Сніданок на шведській лінії, якщо вона становить єдину послугу, організовують з 7.00 до 11.00. При організації інших видів харчування встановлюють такий режим роботи: сніданок–8.00–10.00, обід–12.00–15.00, вечеря–18.00–20.00.

У розрахунку на одного споживача вихід порції становить 1/2 або 1/3 стандартної порції страву меню шведського столу. Завеликого асортименту страву меню вихід порції на одного споживача може становити 1/4 стандартної.

Організація прискорених видів харчування

До прискорених видів обслуговування мешканців готельних комплексів належать такі: експрес-обід за попереднім замовленням; бізнес-ланч; шведська лінія, стіл-буфет.

Меню перших двох видів належать до групи скомплектованого харчування.

Експрес-обід

- Часи влаштування–12.00–14.00; 13.00–15.00.
- Тривалість споживання – 25–30 хв.
- Фіксована ціна.
- Два варіанти меню.

Структура меню: холодна закуска, перша страв (1/2 стандартної порції), друга гаряча страв з гарніром, десерт, гарячий напій. В окремих випадках з меню виключають десерт, до гарячого напою подають кондитерські вироби малих розмірів.

Спрощене сервірування: пиріжкова тарілка, столовий ніж, столова ложка, столова виделка, закусочний ніж, закусочна виделка, фужер для води, лляна серветка на місці закусочної тарілки, набір для спецій, ваза з квітами.

Бізнес-ланч

- Часи влаштування–12.00–16.00.
- Тривалість очікування– до5 хв.
- Фіксована ціна.
- Відсутність у меню делікатесних або ексклюзивних страв.
- Обслуговування офіціантами з подальшим розрахунком.

Стіл-буфет

- Загальна довжина столу–5–7 м; основний, закусточний, стіл найдовший.
- Страви в бенкетному виконанні відповідно до сучасних вимог кулінарного дизайну.
- Меню зі страв з цінних порід риби (36% загальної кількості страв), м'яса (18%), птиці (36%), борошна (10%).
- Окремий стіл для гарячих закусок і супів в асортименті з різними гарнірами.
- Окремий стіл для подавання гарячих напоїв та тютюнових виробів.
- Окремий стіл зі скляними глечиками для соків, мінеральної негазованої води, червоного столового вина.
- Форма розрахунку – попередня.

Столи вкривають скатертинами з лляних або синтетичних тканин. Підходи до столів можуть бути як одно-, так і двобічні. Страви на столах розміщують у два-три яруси або у вигляді сходинок. На першому ярусі виставляють перекладені паперовими серветками стопки тарілок для закусок, багато-порційний посуд з широким асортиментом салатів зі свіжих овочів, нерибних продуктів моря. На другому ярусі виставляють холодні страви та закуски у вигляді рибного, м'ясного асорті, солодкі холодні страви та вази великої місткості з широким асортиментом фруктів та екзотичних плодів. На окремому столі розміщують гарячі закуски і супів асортименті з різними гарнірами, а також стопки бульйонних чашок з блюдцями, які перекладають складеними в четверо паперовими серветками, та стопки тарілок для гарячих закусок. Ложки для бульйону розкладають на блюдця або в касети стоячи. Для підтримування певної температури гарячих страв на столі встановлюють марміти. Ще один стіл призначений для подавання гарячих напоїв та тютюнових виробів. На ньому розкладають чайний та кавовий сервізи, дерев'яні лотки з чаєм (чорним, зеленим, ароматизованим) та розчинною кавою в пакетиках у широкому асортименті, вазочки з коричневим цукром (з очерету) та білим (з цукрового буряка) і ложечками для перекладання; молоко, вершки в однопорційній розфасовці; тістечка в асортименті; маленький ящик із сигарами та секатором на тарілочці; пачки сигарет, сірники (якщо в закладі не заборонено палити); паперові серветки тощо.

На окремому столі розміщують скляні глечики для соків, мінеральної негазованої води, червоного столового вина тощо. Асортимент соків зазвичай великий: освітлений яблучний, помаранчевий, виноградний та ін. Скляні глечики спеціальні для збереження певної температури напоїв. В середині

гличка на всю висоту зроблений отвір, в який засипають кубики колотого льоду. Глечик закритий кришкою з отвором для спеціальної ложечки з довгою ручкою для перемішування соку, щоб досягти певної температури охолодження. Глечики розміщують посередині столу, а з обох його торців (або з одного) групами розставляють скляні келихи для вина і трикутником (вершиною до осі столу) – склянки для соків.

Особливість обслуговування полягає в тому, що споживач замовляє офіціанту другу страву перед споживанням холодної закуски. Якщо споживач не вибирає першої страви, офіціант подає замовлену страву після споживання закуски. Формуючи власне меню обіду, споживач може уникнути вибору першої чи другої страви або обох. Проте замовити можна лише по одній страві з названих груп.

Столи-буфети можуть також трансформуватись у салат-буфети (бари). Особливість такого обслуговування полягає у великому асортименті салатів та їх компонентів. Як правило, столи виготовляють двох видів: настільні висотою 69–86 см та на підложні.

Стіл розміром 120–180 см можна перетворити на стіл-буфет за допомогою настільного салат-бару. Він легкий, зручний і малогабаритний. Також можна влаштовувати дитячі салат-бари з регульованою висотою.

Особливості обслуговування в номерах готелю

Відповідність готелів високим категоріям (чотири-, п'ятизірковим) оцінюється наявністю в них таких послуг: обслуговування в номері (від англ. *Room service* – дослівно кімнатний сервіс) та міні-бар (*Mini-Bar*).

Для обслуговування в номерах в готелях створюють спеціальну службу з відповідною назвою, яка приймає замовлення на подавання сніданку чи страв протягом дня безпосередньо до номерів. Диспетчер, що приймає замовлення телефоном, повинен знати кілька іноземних мов.

У номерах серед інформації про послуги, що надає готель мешканцям, обов'язково міститься інформація про обслуговування в номерах готелю. Довідкову інформацію у друкованому вигляді розміщують у номерах на видному місці на аркуші або у спеціальній папці з логотипом закладу. Назву послуги – «Обслуговування в номері» («*Room service*») – розміщують на першій сторінці папки великими літерами вітчизняною та іноземними мовами. Нижче зазначають термін дії цієї послуги і внутрішній телефон служби. У деяких готельно-туристичних комплексах розмежовують обслуговування в номері готелю та замовлення сніданку до номера як дві послуги.

Особливості обслуговування

- Здійснюється з 7.00 до 23.00.

- Меню страв та асортимент алкогольних напоїв друкують на вкладишах до папки «Обслуговування в номері» двома чи більше мовами. Зазвичай меню страв має універсальний характер і включає страви української, середньоевропейської кухні та ін.

- У меню страви об'єднані у групи: легкі, холодні та гарячі закуски, перші страви, головна страва, солодкі страви. Гарнір до головної страви, тобто до другої гарячої, фіксований.

- Кількість страв у меню—близько 50.

- Меню сніданків—5–8 варіантів.

- Обслуговують офіціанти.

До групи страв «легкі закуски» можуть входити гарячі та складні бутерброди. Група страв «холодні закуски», як правило, класична, відповідає асортименту ресторанів готельного комплексу. До групи страв «гарячі закуски» можуть входити борошняні кулінарні вироби і класичні «жульєн» та «риба кокіль», до перших страв—національні заправлені супи та бульйони чи пюреподібні супи.

Структура других гарячих страв, що належать до групи «головна страва», різниться складом основного виду сировини та способами теплового кулінарного оброблення.

Група «солодкі страви» на 30% може бути продукцією власного виробництва, у тому числі гарячі солодкі страви становити третину їх загальної кількості, решта – холодні солодкі страви; купована продукція—фрукти і цитрусові в асортименті.

Група «гарячі напої»— це продукція власного виробництва, що є традиційною, тобто включає чай, каву з наповнювачами тощо.

У кожному з варіантів сніданку пропонують великий асортимент страв, напоїв та додаткових інгредієнтів, що значно розширює меню з урахуванням смаків мешканців готелю. Меню сніданку друкують на аркуші цупкого паперу з отвором для закріплення на ручці дверей номера із зовнішнього боку. На цьому аркуші також зазначають термін здійснення замовлення сніданку до номера, тобто до певного часу мешканець повинен вивісити аркуш-замовлення на зовнішньому боці дверей свого номера із зазначенням часу подавання сніданку, його виду та складових. Окремо в аркуші-замовленні звертається увага мешканців готелю на можливість замовлення знежирених молочних продуктів; наводиться інформація про включення вартості сніданку до вартості проживання в готелі, граничний термін безплатного обслуговування та час, починаючи з якого вартість обслуговування фіксована. Мешканець номера в аркуші-замовленні обов'язково повинен зазначити номер кімнати, де мешкає, власне прізвище, кількість мешканців номера, поставити підписі дату замовлення.

Як зазначалося, обслуговують споживачів у номерах готелю офіціанти. Кількість офіціантів залежить від кількості категорії готелю, кількості мешканців, наявності службових ліфтів між поверхами, зали і виробництва ресторану готелю.

Зазвичай для обслуговування в номерах готелю використовують матеріально-технічну базу барів та буфетів на поверхах з приміщеннями для зберігання запасу відповідного посуду, наборів, скла, столової білизни, паперових виробів, робочими місцями для миття брудного посуду,

виробничими приміщеннями для приготування закусок, страв і напоїв нескладного приготування. У виробничих приміщеннях встановлюють холодильну шафу, виробничі столи, електричну чи газову плиту, кип'ятильник, мікрохвильову піч, стелажі, жарову шафу, мийну ванну, настільне устаткування тощо.

Етапи здійснення обслуговування в номері готелю такі:

- Приймання замовлення.
- Передавання замовлення на виробництво.
- Підготування предметів сервірування.
- Отримання готової продукції.
- Транспортування продукції до номера.
- Сервірування місця приймання їжі.
- Обслуговування споживачів.
- Прибирання посуду, розрахунок.

Організація обслуговування в номері готелю потребує від працівників готелю специфічної підготовки і складається з таких етапів: приймання замовлення на обслуговування; передання замовлення на виробництво; підготування предметів сервірування для виконання замовлення; отримання готової до споживання продукції з виробництва; транспортування предметів сервірування та замовленої продукції до номера готелю; дотримання офіціантом правил поведінки, етикету перед дверима номера замовника та в номері; вибір місця, зручного для приймання їжі; сервірування місця для приймання їжі; дотримання офіціантом правил подавання страв різними способами на прохання замовника; правил прибирання посуду і розрахунку із замовником у номері готелю.

Приймають замовлення на обслуговування в певний час(наприклад, з 7.00 до 23.00) за номером телефону, вказаним на папці «Обслуговування в номері». Приймає замовлення диспетчер або черговий офіціант, який з'ясовує всі необхідні для цього питання, у тому числі способи подавання страв і необхідність присутності офіціанта в номері під час приймання замовником їжі.

У готелях, де не створено умов для організації спеціальних поверхових буфетів (виробничих приміщень), для обслуговування в номерах організують бригаду (ланку) офіціантів ресторану з головним диспетчером або черговим офіціантом (залежно від обсягу роботи). Іноді ввечері мешканці номерів запрошують офіціанта до номера для складення замовлення. Замовлення на обслуговування в номерах диспетчер або черговий офіціант реєструє у спеціальній книзі (журналі) обліку або використовує комп'ютерну мережу. Запис ведуть у такій послідовності: номер кімнати, час виконання замовлення, кількість гостей, асортимент страв і напоїв, особливості приготування.

Із приміщення служби «Обслуговування в номерах» офіціант **передає замовлення** на виробництво ресторану телефоном або безпосередньо виробничому персоналу.

Необхідні для виконання замовлення предмети сервірування готує офіціант під час виконання замовлення в ресторані. До предметів індивідуального сервування належать посуд, основні набори, чарки, келихи, фужери, лляні серветки, набори зі спеціями, зубочистки, паперові серветки, попільничка, столова білизна, ваза з квітами. Підбір предметів індивідуального сервування залежить від виду замовлення, часу виконання, кількості гостей тощо.

Транспортує предмети сервірування та замовлену продукція до номера готелю офіціант на таці або офіціантському візку. Правила розташування предметів сервірування на таці та її носіння традиційні, і лише в цьому разі на одній таці можна розташовувати продукцію власного виробництва і буфетну. Якщо замовлення виконує один офіціант, він може використати дво- чи три поверховий візок. У такому разі всі предмети сервірування розташовують на середній та нижній полицях, замовлені страви та напої – на верхній.

Якщо замовлення передбачає подавання сніданку на одну особу, офіціант повинен розташувати готові страви на таці так, як при сервуванні столу, тому що їжу можна приймати і на таці, розмістивши її на поверхні столу. Іноді офіціанту доводиться долати велику відстань до номерів готелю: коридорами виробництва, пасажирським ліфтом, коридорами готелю тощо, тому для цього використовують таці з об'ємними кришками з полімерних прозорих матеріалів згідно з вимогами санітарії та гігієни. З цією самою метою, а також для зберігання певної температури подавання страв використовують однопорційний металевий посуд із кришками у вигляді напівсфери (кришки-клоше), льняні серветки на чайники (кавники). У номері готелю столики-візки (найчастіше круглої форми) можна використати як ресторанный стіл.

Способи подавання страв вибирає замовник, саме тому передбачається перебування офіціанта в номері замовника. Також офіціант передає рахунок замовнику, який не розплачується, а лише підписує рахунок, що буде включений до загальної суми рахунка за перебування в готелі при виїзді.

Обслуговування в номерах готелю передбачає особливу технічну підготовку працівників служби «Обслуговування в номерах». Це пов'язано не лише з технікою обслуговування і виконанням бажань замовників, а й з правилами поведінки в номері готелю.

Працівники готельного комплексу, які беруть участь в обслуговуванні в номерах, обов'язково проходять спеціальний тренінг і опановують **правила етикету, поведінки в номері готелю**.

Так, офіціант несе тацю до номера обслуговування на лівій руці, підійшовши до номера, дзвонить чи стукає у двері, запитує дозволу увійти. Увійшовши, вітається, уточнює, чи робили мешканці номера замовлення, і представляється офіціантом служби «Обслуговування в номерах». Потім запитує мешканців де за сервірувати стіл. Місцем сервірування може бути обідній, письмовий стіл (або його частина), журнальний столик. Правила

сервування такі самі, яку залі ресторану. У разі обслуговування кількох осіб необхідно уточнити термін подавання гарячих страв, десерту, гарячих напоїв.

Іноді застосовують невелику кількість скляного посуду. Використання офіціантського візка з кришками-клоше, настільними мармітами або візка з підігріванням значно полегшує працю офіціантів і економить трудовитрати на одиницю замовлення.

За бажанням мешканців офіціанти застосовують різні способи подавання страв: «обнесення», за допомогою приставного столу (візка), «до столу». Якщо замовник зазначає тільки час завершення трапези, офіціант приходять до номера, щоб прибрати посуд, набори, привести в порядок стіл, приміщення. За бажанням гостей посуд та набори можна залишити в номері до фіксованої години наступного дня. Про це сповіщають офіціанта, який передає інформацію до служби «Обслуговування в номерах», де роблять відповідний запис у книзі (журналі) обліку посуду, наборів. Офіціанти другої зміни, перевіряючи перед початком роботи наявність посуду, наборів, скла і столової білизни, враховують ті, що залишились у номері.

Використаний посуд забирають з номера, роблячи помітку у книзі (журналі) обліку про його повернення та фізичний стан.

Для обслуговування в номерах готелю на високому рівні доцільно створювати не лише спеціалізовані бригади (ланки) офіціантів, які підпорядковуються закладам на поверхах у готельному комплексі, а й автономну службу «Обслуговування в номерах»; організований, задекларований та затверджений технологічний ланцюг здійснення цієї послуги дасть значний економічний ефект.

Основні правила для працівників, які обслуговують у номерах або на поверхах готелю

1. Якщо гість замовляє гарячі страви, потрібно мати спиртівку або плиту для підігрівання.
2. Якщо можливо, страви подавати не всі одразу, а кожен окремо.
3. Для страв, які подають на таці, необхідно мати скатертину для столу.
4. Перед сервіруванням кожне замовлення потрібно перевірити.
5. Наприкінці обслуговування гостям подає рахунок, який вони підписують.
6. Замовлення виконують тоді, коли бажає замовник.
7. За відсутності в номері замовника, до нього не заходять.
8. Дізнатись у замовника час прибирання посуду і слідкувати, щоб посуд з ресторану не залишився в номері замовника.

Особливості влаштування міні-бару в номері готелю

У номерах готелю може передбачатися міні-бар. Приблизний асортимент продукції в міні-барі такий: солодкі газовані напої (місткістю 0,33–0,5 л) – 30%; мінеральна вода газувана та негазована (0,33 л) – 8% кожної; сік в асортименті (0,2 л) – 8%; пиво в асортименті (0,33–0,5 л) – 15%; чіпси (35 г) – 8%; горішки (40 г) – 8%; шоколад в асортименті (15–100 г) – 15%.

Найчастіше до асортименту міні-бару включають напоїв тільки у дрібній розфасовці.

В інформаційному куточку номера, де є міні-бар, двома мовами, українською і англійською, розміщують вичерпну інформацію про асортимент бару, вартість і кількість продовольчих товарів у ньому. Покоївка чи спеціальний працівник служби «Обслуговування в номері» стежить за асортиментом міні-бару.

До номерів готелю для VIP-гостей перед їх заселенням заносять корзинку з фруктами (яблуками, апельсинами, грушами, виноградом, сливами, ананасами, бананами та ін.). У номері бізнес-леді може бути покладена на подушці маленька шоколадка або вітамінка.

Організація інших видів обслуговування

До послуг, що надаються готелем, повинні входити бронювання мешканцями столиків у ресторані, організація бенкетів, обслуговування конференцій тощо.

Організація бенкетів, балів, прийомів та презентацій як фізичними, так і юридичними особами доволі поширена в ресторанах при готелях.

Класифікують бенкетні прийоми так:

- за подіями – офіційні та неофіційні;
- за розміщенням – за столом і біля столу;
- за участю персоналу в обслуговуванні – з повним або частковим обслуговуванням офіціантами;
- за асортиментом страв і напоїв – універсальні та спеціалізовані.

За бажанням замовника організують один вид бенкету або поєднують кілька, тоді він називається комбінованим, або складним.

Організація бенкету складається з трьох стадій: приймання замовлення, підготування до бенкету і обслуговування.

Із замовником узгоджують дату обслуговування, кількість учасників, місце проведення, оформлення зали, музичний супровід, надання додаткових послуг, початок і завершення обслуговування, меню, попередню вартість замовлення та порядок розрахунку.

Куверт – відстань між крайніми предметами індивідуального сервірування для одного гостя; зазвичай 0,8–1,2 м, іноді 1,3–1,5 м.

Кувертна картка – персональна візитка із зазначенням прізвища, ініціалів, іноді звання запрошеного.

Особливості проведення різних видів бенкетів наведені в табл.

Таблиця - Особливості проведення різних видів бенкетів

Вид бенкету	Особливості меню	Особливості підготовки	Особливості обслуговування
-------------	------------------	------------------------	----------------------------

<p>За столом з повним обслуговуванням офіціантами</p>	<p>Невелика кількість холодних закусок, одна гаряча закуска, перша страва (на бенкет-обід), одна-дві другі страви, солодкі страви, фрукти, напої, у тому числі алкогольні відповідно до меню</p>	<p>Довжина столу 70–80 см на одного споживача (іноді до 100 см), ширина бенкетного столу 1,2–1,5 м, довжина – 2–3 м, спуск скатертини зі столу 25–30 см, на торцях – 35–45 см, відстань стільців або крісел від столу – 40 см, повне сервірування столу (тарілки, скло, прибори), площа на одну особу – 1,5–2 м</p>	<p>Наявність аванзали (за 15–40 хв до початку бенкету подають аперитив), напої і закуски подають офіціанти обнесенням або індивідуально, кількість гостей на одного офіціанта – 2–4, тривалість обслуговування за столом – 45–50 хв, чай і кава в окремому приміщенні</p>
<p>За столом з частковим обслуговуванням офіціантами</p>	<p>Велика кількість холодних закусок, які подають у багатопорційному посуді, Одна-дві гарячі закуски, у меню обіду – одна перша страва, одна-дві другі страви, які можуть подавати в багатопорційному посуді, солодкі страви, фрукти, напої, у тому числі алкогольні відповідно до меню</p>	<p>Довжина столу 60–70 см на одного споживача, ширина бенкетного столу 1,2–1,5 м, довжина – 2–3 м, спуск скатертини зі столу 25–30 см, на торцях – 35–45 см, столи різної форми, відстань стільців або крісел від столу – 40 см, часткове сервірування столу, може бути без підставної тарілки, площа на одну особу – 1,5–2 м²</p>	<p>Російський спосіб подавання страв, кількість гостей на одного офіціанта – 8–12, асортимент закусок повторюється для 6–10 гостей (вихід порції – половина на кожного гостя), страви у високому посуді ставлять ближче до центру столу, у низькому – ближче до предметів сервірування, страви з риби, м'яса, овочів чергують, тривалість обслуговування за столом – 1,5–6 год, чай і кава наприкінці бенкету разом з борошняними виробами</p>
<p>Бенкет-чай (кава)</p>	<p>Десертні страви, фрукти кондитерські вироби, горіхи, десертні та напівдесертні вина, креми, лікери,</p>	<p>Організують у невеликих залах, столи круглої або овальної форми, посуд чайний (кавовий), тарілки</p>	

	коньяки, солодка та мінеральна вода на бенкеті-каві не пропонують здобних виробів з тіста	десертні, відповідні столові прибори та скло, сервірування двома способами, самовар ставлять на основний стіл ліворуч господині або на підсобний, тривалість – до 2 год, кількість гостей на одного офіціанта – 5, обслуговують виключно жінки	
Бенкет-фуршет	Великий асортимент холодних закусок, одна-дві гарячі, які подають у кокотницях, кокільницях, баранчиках тощо, одна-дві гарячі страви, солодкі страви, фрукти, напої, у тому числі алкогольні, великий асортимент борошняних та кондитерських виробів	Довжина столу до 10 м, ширина – 1,2–1,5 м, висота – 0,9–1,1 м, довжина столу 20 см при однібічному сервіруванні, 40 см – при двобічному на одного споживача, розміщення столів: коло, еліпс, ряди, у вигляді літер П, Т, Ш, додаткові столи для тарілок, наборів, чарок, серветок, спуск скатертини з усіх боків 5–10 см від підлоги, площа на одну особу – 0,4–0,7 м ²	Холодні закуски подають у багатопорційному посуді, кількість гостей на одного офіціанта – 15–20, тривалість обслуговування за столом 90–120 хв, закусочні тарілки – по 6–8, пиріжкові – 4–6, стопки, ліворуч – закусочні виделки, праворуч – ножі
Бенкет-коктейль	Великий асортимент напоїв, у тому числі алкогольних, холодні закуски (канапе, тарталетки тощо), гарячі закуски (котлети, міні-сосиски та ін.), десерт: тістечка-асорті, яблука в тісті, морозиво, фрукти, гарячі напої: чай, кава	Столи не розставляють, кількість гостей на одного офіціанта – 10–15, закуски, напої пропонують гостям офіціанти, замість виделок використовують шпажки, наявність барної зони, тривалість заходу 1,5–2 год	
За типом шведського столу	Наявність буфета-бару для напоїв, можливість вибирати не лише холодні страви, а й гарячі та солодкі, використання пристосування		

	для підігрівання та охолодження страв, на кожних 50–100 осіб – фуршетний стіл, у меню 10–15 назв закусок, у тому числі гарячі та солодкі страви, столи висотою 90–100 см, біля яких гості можуть їсти стоячи, при кількості гостей близько 50 передбачають столи, за якими можна їсти сидячи
--	--

Норматив посуду на одного споживача для бенкету-фуршету

- Тарілки закусочні – 1,5–2,0.
- Тарілки пиріжкові – 0,5–0,75.
- Ножі закусочні – 0,5–0,75.
- Ножі десертні – 0,25.
- Виделки закусочні – 1,5–2,0.
- Виделки десертні – 0,5–0,75.
- Фужери – 0,75–1,0.
- Склянки для соків – 0,25–0,5.
- Чарки – 2,0–2,5.

Норматив скла на одного споживача для бенкету-коктейлю

- Чарки всіх видів – 2,0.
- Келихи для вина – 3,0.
- Фужери – 0,75–1,0.
- Склянки для соків – 0,25–0,5.

З огляду на матеріально-технічну базу готельного комплексу організовують бенкети універсальні та спеціалізовані, комбіновані. При організації бенкетів доцільно використовувати шведську лінію. За бажанням замовників дизайнери з інтер'єру можуть змінити інтер'єр бенкетної зали відповідно до стилю та масштабу заходу.

Організація і проведення «щасливої години для наших гостей» є однією з нових послуг, яку пропонують у сучасних готельних комплексах. Ця послуга полягає в тому, що в певний фіксований час дня будь-який гість чи тимчасовий перебувач, заходячи до готелю, отримує безкоштовно келих шампанського (або іншого марочного чи ординарного вина), яке подають у спеціальній вітальні готелю. Цей куточок оформлюють так: встановлюють дерев'яний різний стіл, на стільниці якого великими літерами вирізано англійське речення: *Happy hour for our guests* (щаслива година для наших гостей); на стіл виставляють келихи, пляшки. Відкорковує пляшки, наливає напої і подає келихи гостям один офіціант, а прибирає посуд, відносить брудний і приносить чистий на таці – інший.

Напівколом біля столу можуть розставляти крісла та дивани. Куточок декорують елементами фітодизайну і лампами з моно підсвітленням. Термін перебування споживачів у цьому куточку зазвичай фіксований. Цю послугу іноді організовують у холі готелю, використовуючи офіціантські візки, відерця для охолодження шампанського та ігристих вин.

У ресторанах при готелях при обслуговуванні VIP-гостей у складену конвертом серветку можуть вкласти індивідуальну лопаточку для зернистої ікри або інший сюрприз – красиво оформлену цукерку.

Після реконструкції в діючих, а також у нових будівлях готельних комплексів передбачають доволі просторі приміщення, де організують збори, наради, конференції, конгреси, з'їзди, виступи, переговори, укладають угоди. Ці приміщення відповідно обладнують, наприклад, устаткуванням для демонстрації слайдів, і називають конференц-залами. У діючих готельних комплексах частину бенкетних залів так самопереобладнують під конференц-зали як відповідний крок на бажання ділової еліти здійснювати подібні заходи.

Обслуговують у конференц-залах тільки за бажанням учасників і фіксований час, найчастіше під час перерви на каву-брейк (*Coffee break*). Асортимент пропонованої продукції узгоджують з організаторами заходу. Найчастіше це порційні кава, чай, цукор, вершки, молоко, мінеральна газована і негазована вода, соки, фрукти, тістечка в асортименті. В окремих випадках до меню включають бутерброди-канапе з риби- та морепродуктами, сиром, шинкою, ковбасою тощо. Оскільки учасники заходу під час перерви конференц-залу зазвичай не залишають, обслуговуючий персонал створює умови за бажанням учасників для паління. За невеликої кількості учасників (до 20) обслуговують найчастіше обнесенням, якщо гості перебувають за одним столом. Якщо учасників понад 20, каву-брейк організують за фуршетними столами, які можуть бути пересувними і розташовуватись біля найкоротшої стіни або електричної розетки. Кількість обслуговуючого персоналу залежить від вибраної форми обслуговування, способів подавання страв і напоїв, кількості учасників заходу. Зазвичай використовують одноразовий посуд (можливе також використання традиційного посуду). Для отримання гарячої води використовують електрочайники, термоси. Обслуговування починають за вказівкою організатора заходу. Офіціанти обслуговують тільки під час перерви. При обслуговуванні столів обнесенням іноді застосовують столову білизну– індивідуальні ляні серветки. В усіх інших випадках використовують паперові серветки. Перерв на каву-брейк за бажанням організатора може бути кілька і на кожну узгоджується меню з відповідальним офіціантом. Конференц-зала повинна бути обладнана офіціантськими візками або сервантами. При обслуговуванні учасників заходу офіціанти використовують таці та офіціантські візки дво- або триповерхові. Доцільно організувати бригади (ланки) офіціантів, що спеціалізуються на обслуговуванні подібних заходів. Іноді під час кави-брейк пропонують фітнес-заняття з музичним оформленням. У цьому разі запрошують тренера, який проводить заняття протягом 20–25 хв (іноді окремо для жінок та чоловіків).

Останніми роками на ринку послуг ресторанів готельного господарства з'явилися послуги «чайний стіл», «чайна церемонія» та «чайний клуб для леді». За бажанням мешканців готельного комплексу, особливо з Північної Європи, організують не лише вранішній чай (*High Tea*), а й післяобідній (*Afternoon Tea*). Для цього в ресторані або кафе облаштовують окремий зал або

частину приміщення з відповідним інтер'єром чи штучно створюють його. У залі можуть встановлювати і тематично оформлювати буфетний прилавок. Інтер'єр приміщення і предмети сервірування столів повинні відповідати тематиці: чай по-російському (*Russian Tea*), по-французькому, по-східному, по-китайському, «Жасмин», англійський п'ятигодинний чай та ін. Для цього підбирають відповідні меблі, посуд, набори. У буфетному прилавку тримають замовлену споживачами буфетну продукцію. Методи та техніка обслуговування офіціантами не істотно відрізняються від прийнятих у ресторанах.

При організації послуги «чайний клуб для леді» у готелі пропонують програму вечорів на місяць із зазначенням дат і часу відкриття клубу, правил членства, порядку церемонії, вимог до зовнішнього вигляду членів, наявності супутників, меню церемонії тощо. Членами таких клубів можуть бути також немешканці готелю. Останнім часом зважаючи на моду щодо східного в ресторанах подають чай по-східному з відповідними обрядами та традиціями. З огляду на тематичну спрямованість у такий спосіб можна організовувати десертний або фруктовий столи.

Розносну та розвізну торгівлю організовують у залі ресторану готельного комплексу зазвичай при обслуговуванні груп туристів, учасників семінарів, нарад, конференцій та інших заходів подібного спрямування, а також у вечірні години щоденного обслуговування. Офіціанти використовують таці прямокутної чи круглої форми та офіціантські дво- чи триповерхові візки. Споживачам пропонують фірмові сувеніри, сувеніри з національною символікою, квіти, шоколадні набори, кондитерські дрібноштучні вироби бенкетного виконання, фрукти, алкогольні напої, тютюнові вироби тощо. При цьому форменний одяг офіціантів, що займаються розсносною та розвізною торгівлею, найчастіше має елементи національного вбрання або відповідає дизайну інтер'єру ресторану.

Приклад організації харчування в готелях наведено на рис.



Рисунок - Ресторан та лоббі-бар у готелі

Приклади меню окремих закладів ресторанного господарства при готелі – рис. розрахунку загальної кількості страв і напоїв при організації сніданку за типом шведського столу – рис.



Рисунок - Відкритий сніданок та буфет для сніданку у закладі класу «люкс»



Рисунок - Бранч у ресторані готелю та темаичний устричний бранч



Рисунок - Сніданок у номері готелю та сніданок на терасі готелю



Рисунок - Організація шведського сніданку в готелі



Рисунок - Організація кави-брейк у готелі

Питання для самоконтролю:

1. Які фактори визначають концепцію ЗРГ?
2. Основні нормативні документи проектування ЗРГ?
3. Типи ЗРГ і особливості їхньої організації роботи?
4. Функціональні фактори проектування ЗРГ?
5. Що таке сервісний процес?
6. Назвіть типові технологічні процеси обслуговування гостей.
7. Які основні зони і служби входять до складу готельного комплексу? Як визначається їх площа?
8. Яке значення має функціональне зонування приміщень в процесі проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства?
9. Розміщення ЗРГ в просторі готелю.
10. Характеристика закритих і відкритих ЗРГ при готелях.
11. Вимоги до входів в ЗРГ, розміщених в готелях.
12. Особливі вимоги до структури ЗРГ, що здійснюють концертно естрадні програми.

13. Правила розміщення ЗРГ над житловими зонами готелів на відкритих майданчиках.
14. Тип та місткість закладів ресторанного господарства?
15. Функціональний взаємозв'язок приміщень в ЗРГ?
16. Технологічні вимоги до проектування приміщень для прийому та зберігання продуктів?
17. Проектування виробничих приміщень?
18. Склад і організація роботи виробничих ліній м'ясо-рибного цеху?
19. Склад і організація роботи виробничих ліній овочевого цеху.
20. Особливості проектування зон видачі готової продукції.
21. Вимоги до розміщення роздавальних.
22. Склад і організація роботи виробничих ліній холодного цеху.
23. Склад і організація роботи виробничих ліній гарячого цеху.
24. Характеристика і методика підбору технологічного устаткування для зони постачання та зберігання сировини, товарів та засобів матеріально-технічного забезпечення.
25. Методика підбору технологічного механічного устаткування.
26. Методика підбору технологічного теплового устаткування.
27. Нормативний метод підбору технологічного устаткування.
28. Розрахунковий метод підбору теплового технологічного устаткування.
29. Метод підбору плит електричних.
30. Метод підбору жарочних шаф.
31. Раціональне розміщення устаткування.
32. Які групи приміщень відносяться до зони виробництва?
33. Як визначається склад виробничих приміщень?
34. Ширина технологічних проходів у виробничих цехах ЗРГ?
35. Ширина дверей у виробничих приміщеннях ЗРГ?
36. Правила встановлення теплового устаткування.
37. Рекомендовані відстані між встановленим тепловим устаткуванням.
38. Як визначити площу виробничого цеху?
39. Нормативний і розрахунковий метод визначення площ.
40. Що таке коефіцієнт збільшення площі і скільки він становить?
41. Характеристика і вимоги до проектування приміщень додаткових послуг в ЗРГ.
42. Правила розміщення приміщень для споживачів в структурі ЗРГ.
43. Структура приміщень для споживачів.
44. Вимоги до проектування вестибюлів.
45. Вимоги до проектування санвузлів.
46. Вимоги до проектування гардеробів.
47. Що таке аванзал?
48. Вимоги до проектування аванзалів.
49. Якими нормативними документами регламентується проектування приміщень для споживачів в ЗРГ?
50. Вимоги до розміщення приміщень для споживачів в структурі ЗРГ?

- 51. Яка ширина дверей в приміщеннях для споживачів?
- 52. Нормативні розміри санвузлів?
- 53. Ширина дверей кабінок санвузлів для споживачів?
- 54. Барна стійка в ЗРГ.
- 55. Ширина проходів в торговельній залі ЗРГ?
- 56. Фізіологічно-функціональні розміри.
- 57. Що в себе включає територія обслуговування?
- 58. Вимоги до проектування торгової зали?

Тести:

1. *Оптимальна кількість місць в залі ресторану...*
 - А. 25...50
 - Б. 50...200
 - В. 200...250
 - Г. 250...300
 - Д. жодної правильної відповіді
2. *Оптимальна кількість місць у винному барі...*
 - А. 25...50
 - Б. 50...75
 - В. 75...100
 - Г. 100...150
 - Д. 150...200
3. *Оптимальна кількість місць у спеціалізованій закусочній...*
 - А. 25...50
 - Б. 50...75
 - В. 75...100
 - Г. 100...150
 - Д. 150...200
4. *Згідно ДБН В.2.2-25:2009, артистична та приміщення для зберігання музичних інструментів передбачається біля залів ресторану на ...*
 - А. 75 місць
 - Б. 100 місць
 - В. 150 місць
 - Г. 200 місць і більше
 - Д. усі відповіді вірні
5. *Площу обідньої зали в ресторанах (без роздавальної) слід приймати на 1 місце в залі, не менше, м²*
 - А. 1,6
 - Б. 1,8
 - В. 2,0
 - Г. 2,2
 - Д. 2,5
6. *Ширина основних проходів у залі ресторану, м*
 - А. не менше 1,0

- Б. не менше 1,2
- В. не менше 1,35
- Г. не менше 1,5
- Д. не менше 1,75

7. *Ширина основних проходів у залі їдальні, м*

- А. не менше 1,0
- Б. не менше 1,2
- В. не менше 1,35
- Г. не менше 1,5
- Д. не менше 1,75

8. *Ширина основних проходів у залі кафе, м*

- А. не менше 1,0
- Б. не менше 1,2
- В. не менше 1,35
- Г. не менше 1,5
- Д. не менше 1,75

9. *Ширина додаткових проходів для підходу до окремих місць в залі ресторану, м*

- А. не менше 0,2
- Б. не менше 0,4
- В. не менше 0,6
- Г. не менше 0,8
- Д. не менше 1,0

10. *Ширина додаткових проходів для підходу до окремих місць в залі кафе, м*

- А. не менше 0,2
- Б. не менше 0,4
- В. не менше 0,6
- Г. не менше 0,8
- Д. не менше 1,0

11. *Ширина коридорів у виробничій групі приміщень ресторану, що виготовляє від 3000 до 6000 страв за добу, м*

- А. не менше 1,0
- Б. не менше 1,3
- В. не менше 1,5
- Г. не менше 1,8
- Д. не менше 2,0

12. *Ширина коридорів у службово-побутовій групі приміщень ресторану, що має обіллю залу більше 100 і до 200 місць, м*

- А. не менше 1,0
- Б. не менше 1,3
- В. не менше 1,5
- Г. не менше 1,8
- Д. не менше 2,0

13. *Площа приміщення цеху борошняних виробів для випічки 1000 виробів, м²*

- А. 18
- Б. 20
- В. 22
- Г. 26
- Д. 30

Практичні завдання:

Завдання 1.

Мета: вивчення особливостей техніко-технологічних розрахунків у проектуванні; набуття навичок обґрунтування денної кількості споживачів готельно-ресторанних послуг у проектованому закладі; розрахунок денної виробничої програми ЗРГ при готелі; набуття навичок складання меню розрахункового дня.

Відповідно до визначеної теми індивідуальної розрахункової роботи виконати наступні завдання:

- розрахувати денну кількість сировини ЗРГ при проектованому закладі;
- розробити структурно-технологічну схему приміщень для приймання і зберігання сировини;
- визначити кількість і асортиментний склад денної продукції ЗРГ при готелі;
- розрахувати денну виробничу програму ЗРГ при проектованому готелі;
- розробити меню розрахункового дня для ЗРГ при проектованому готелі.

Методичні вказівки до виконання

Визначити динаміку завантаженості залу майбутнього закладу ресторанного господарства.

Погодинна кількість споживачів у торговому залі підприємства, n , осіб, визначається за формулою:

$$n = \eta \cdot k \cdot N$$

де N - кількість місць в торговельній залі закладу, шт.;

η – оборотність місця за 1 годину, раз;

k - коефіцієнт заповнення залу.

Розрахунки оформлюються у вигляді таблиці.

Таблиця - Прогнозована динаміка відвідування ресторану на 120 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Коефіцієнт заповнення залу	Кількість споживачів, осіб
11-12	1,5	0,2	36
12-13	1,5	0,3	54
13-14	1,5	0,9	162
14-15	1,5	0,7	126
15-16	1,5	0,4	72
16-17	1,5	0,3	54
17-18	1,5	0,4	72
18-19	0,4	0,5	24
19-20	0,4	1,0	48

20-21	0,4	0,9	43
21-22	0,4	0,8	38
22-23	0,4	0,4	19
ВСЬОГО відвідувачів за день ($n_{\text{заг}}$)			748
Денна оборотність місця $\eta = n_{\text{заг}}/N$, раз			6,24

Обов'язковою складовою концепції закладу є розробка меню. Студентам необхідно розробити концептуальне меню (табл.), яке складається з урахуванням усередненого *асортиментного мінімуму* для підприємств різних типів, а також меню презентації закладу чи наступних періодів.

- Концептуальне меню. До асортименту страв меню включають фірмові, авторські страви, що відповідають і найбільш ефективно відображають концепцію закладу.

- Презентаційне меню. Складається зі страв, які дозволяють відобразити характерні особливості закладу, його технологічні можливості та кваліфікацію персоналу.

- Меню наступних періодів. Розробляється з перспективою на майбутній розвиток закладу ресторанного господарства та враховує визначення напрямів технологічних перетворень, а саме: включення продукції за новими рецептурами та технологією, страв і виробів, що відображають оновлення концептуальних засад.

Виробнича програма закладу ресторанного господарства - це сукупність продукції певної номенклатури й асортименту, яка має бути виготовлена в плановому періоді у визначених обсягах згідно зі спеціалізацією і виробничою потужністю.

Виробнича програма є надзвичайно важливим розділом плану роботи підприємства, оскільки вона виражає зміст його основної діяльності та засоби досягнення стратегічної мети.

Для розробки виробничої програми закладу ресторанного господарства, що проектується, необхідно:

- скласти меню;
- визначити прогнозовану денну кількість страв.

Для даних розрахунків концептуальне меню приймається за основу.

Вихідними даними для визначення денної кількості кулінарної продукції для підприємства є загальна денна кількість відвідувачів та коефіцієнт споживання страв.

Кількість страв, які реалізуються за день, $N_{\text{стр}}$, шт., визначається за формулою:

$$N_{\text{стр}} = n_{\text{заг}} \cdot k$$

де $n_{\text{заг}}$ – загальна денна кількість відвідувачів торговельного залу проектного закладу, осіб

k – коефіцієнт споживання страв.

Розбивка сумарної кількості страв на окремі групи (холодні та гарячі закуски, супи, другі та солодкі страви) та їх розподіл за основними продуктами (рибні, м'ясні, овочеві і т.д.) виконується з урахуванням процентного поділу страв в асортименті продукції.

Результати даних розрахунків наводяться у вигляді таблиця.

Таблиця - Погруповий розподіл страв ресторану

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв, шт.
<i>Холодні страви та закуски:</i>	<i>1,58</i>	<i>1182</i>
рибні	0,4	299
м'ясні	0,47	352
салати	0,55	411
кисломолочні продукти	0,16	120
<i>Гарячі закуски</i>	<i>0,17</i>	<i>127</i>
<i>Супи:</i>	<i>0,35</i>	<i>262</i>
прозорі	0,07	52
заправні	0,25	187
...
<i>Другі гарячі страви:</i>	<i>0,88</i>	<i>658</i>
рибні	0,22	165
м'ясні	0,44	329
...
<i>Солодкі страви та гарячі напої:</i>	<i>0,52</i>	<i>389</i>
<i>Всього</i>	<i>3,5</i>	<i>2618</i>

Кількість напоїв, кондитерських виробів, хліба, фруктів та іншої закупівельної продукції для закладів ресторанного господарства визначається на підставі норм споживання на одну особу та зводиться до таблиця.

Таблиця - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма на 1 відвідувача	Загальна кількість на 748 відвідувачів
<i>Гарячі напої:</i>	л		
чай		0,01	7,6
кава		0,035	26,2
какао		0,005	3,8
<i>Холодні напої:</i>	л		
фруктова вода		0,05	37,5
мінеральна вода		0,04	30,0
натуральний сік		0,02	15,0
<i>Хліб та хлібобулочні вироби:</i>	кг		
житній		0,03	22,4
пшеничний		0,02	15,0
<i>Борошняні кондитерські вироби</i>	шт.	0,2	150
<i>Цукерки, печиво, шоколад</i>	кг	0,007	5,2
<i>Фрукти</i>		0,05	37,5
<i>Вино-горілчані вироби</i>	кг	0,2	150
<i>Пиво</i>		0,025	19
<i>Цигарки (пачка)</i>		0,1	75

На підставі даних таблиці складається денна виробнича програма майбутнього закладу.

Таблиця - Виробнича програма ресторану на 120 місць

№ рецептури	Назва страви (виробу)	Кількість порцій, шт.	Вихід, г
	Фірмові страви		
згідно ТТК	Салат “Гніздечко” (селера, філе куряче, огірок маринований, печериці, майонез)	30	150
	Холодні страви і закуски	1182	
згідно ТТК	“Рибний смак” (морський окунь х/к, лимон, зелень)	22	120/40/15
155	Салат “Дніпро” (судак смажений, помідори свіжі, маслини, салат, лимон, петрушка)	23	150
...
і т.д.			

Таблиця - Виробнича програма ресторану на 120 місць (напої)

Назва напою	Кількість пляшок або порцій, шт.	Ємність пляшки або величина порції, л
Вино-горілчані вироби		
Портвейн червоний «Ліва дія»	30	0,1
...
Фруктові води	75	
Напій безалкогольний сильногазований «Живчик»	25	0,5
...
Мінеральні води	30	
Вода мінеральна лікувально-столова «Лужанська»	30	1,0

Завдання 2.

Визначивши площі приміщень та їх суміжність відповідно до ДБН В.2.2-25-2009 «Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства)». Представити в таблиці площі приміщень для здійснення обслуговування в ресторані.

Таблиця - Площа приміщень для здійснення обслуговування в ЗРГ

Приміщення	Площа, м ²	
	Ресторан	Лоббі-бар
Вестибюль		
Гардероб		
Аванзала		
Туалетні кімнати		
Торговельна зала		
Приміщення для офіціантів та адміністратора		
Корисна площа приміщень		

Визначити динаміку завантаженості залу майбутнього закладу ресторанного господарства. Погодинна кількість споживачів у торговому залі підприємства, n , осіб, визначається за формулою:

$$n = \eta \cdot k \cdot N$$

де N - кількість місць в торговельній залі закладу, шт.;

η – оборотність місця за 1 годину, раз;

k - коефіцієнт заповнення залу.

Розрахунки оформлюються у вигляді таблиці.

Таблиця - Прогнозована динаміка відвідування ресторану на 120 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Коефіцієнт заповнення залу	Кількість споживачів, осіб
11-12	1,5	0,2	36
12-13	1,5	0,3	54
13-14	1,5	0,9	162
14-15	1,5	0,7	126
15-16	1,5	0,4	72
16-17	1,5	0,3	54
17-18	1,5	0,4	72
18-19	0,4	0,5	24
19-20	0,4	1,0	48
20-21	0,4	0,9	43
21-22	0,4	0,8	38
22-23	0,4	0,4	19
ВСЬОГО відвідувачів за день ($n_{\text{зар}}$)			748
Денна оборотність місця $\eta = n_{\text{зар}}/N$, раз			6,24

Наступним етапом роботи, є визначення асортименту сніданків закладу ресторанного господарства при готелі, що необхідно представити у вигляді таблиці.

Таблиця - Асортимент сніданків у готелі « _____ »

Назва сніданку	Особливості
Англійський	Кава, чай з молоком або вершками, фруктові соки, тости. Вівсяна або манна каші. Рибні страви, комбіновані страви з яєць. Компоти. Мармелад, джем сливовий.
Американський	Кава, фруктові та овочеві соки (з льодяною водою). Житній, білий хліб, хлібна скоринка з дріжджового тіста, смажені пиріжки або пончики, солодка випічка. Вівсяна або манна каша. М'ясні страви, яєчня (жовток підсмажений або рідкий).
Дієтичний	Страви на пару. Сухі сніданки: мюслі, корнфлейкс чи сіріелс зі знежиреним молоком або йогуртом. Стандартний набір напоїв, а також знежирене гаряче або холодне молоко.

У ресторані запроваджують обслуговування офіціантами. За кожним офіціантом закріплюється певний столик і всі елементи техніки обслуговування. Сучасним інноваційним засобом обслуговування в ресторанній сфері є використання електронного меню.

У повсякденному обслуговуванні розрахунок кількості офіціантів здійснюється за формулою:

$$N_{of} = P / N1$$

де N_{of} – кількість офіціантів, що беруть участь в обслуговуванні, осіб;

$N1$ – кількість місць у залі на одного офіціанта (15 – 20);

P – Місткість зали, місць.

Завдання 3.

Відповідно до визначеної теми індивідуальної розрахункової роботи виконати наступні завдання:

- розрахувати денну кількість сировини ЗРГ при проектуваному закладі;
- розробити структурно-технологічну схему приміщень для приймання і зберігання сировини;
- спроектувати (змоделювати) систему зберігання сировини на відповідному обладнанні, визначивши при цьому площу складування;
- здійснити підбір необхідного устаткування відповідно до визначеної площі складування та врахування особливостей складування (зберігання) сировини (н/ф);
- визначити площу складського приміщення.

Методичні вказівки до виконання

Денна кількість сировини може визначатися декількома шляхами: за меню, за фізіологічними нормами, за укрупненими показниками.

В загальнодоступних закладах ресторанного господарства доцільно розраховувати добову кількість сировини за меню (одноразовому, триденному, за тиждень) шляхом складання продуктової відомості (обов'язково наводиться у додатках до дипломного проекту). Даний розрахунок загальної кількості сировини певного виду, Q , кг, передбачає визначення кількості сировини, необхідної для приготування усіх страв, що входять до виробничої програми підприємства, за формулою:

$$Q = \sum (q \cdot n / 1000)$$

де q – норма витрат сировини на одну порцію (виріб), г;

n – кількість страв (виробів) даного виду, що реалізовані за день, шт.

Розрахунок виконується для кожного виду страв окремо за відповідними розкладками, поданими у збірниках рецептур (техніко-технологічних картах).

Приклад продуктової відомості наведений у таблиці.

Таблиця - Продуктова відомість ресторану на 120 місць

Найменування сировини і продуктів	Фірмові страви		Холодні страви і закуски				...	Всього, кг
	Салат "Гніздечко"		"Рибний смак"		Салат "Дніпро"		...	
	брутто на 1 порцію, г	брутто на 30 порцій, кг	брутто на 1 порцію, г	брутто на 22 порцій, кг	брутто на 1 порцію, г	брутто на 23 порцій, кг	...	
Філе куряче	70	2,1					...	2,1
	38	1,14					...	1,14

Огірок	27	0,81					...	0,81
маринован	25	0,75					...	0,75
ий	30	0,9			30	0,69	...	1,59
Печериці								
Селера			130	2,86			...	2,86
Майонез			43	0,95	5	0,12	...	1,07
Морський			15	0,33	20	0,46	...	0,79
окунь х/к					74	1,71	...	1,71
Лимон					31	0,72	...	0,72
Зелень					10	0,23	...	0,23
петрушки					14	0,33	...	0,33
Судак						
Помідори								
свіжі								
Маслини								
Листя								
салату								
...								

На основі розрахунково-продуктової відомості складається таблиця добової потреби закладу у сировині, продуктах (напівфабрикатах, закупівельних товарах) за товарними групами (таблиці).

Таблиця - Добова потреба закладу у сировині, продуктах, закупівельних товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
М'ясо, птиця, субпродукти	філе куряче	охолоджене	2,1

Риба та морепродукти	судак	охолоджений	1,7

М'ясна та рибна гастрономія	морський окунь	х/к	2,9

Молоко, молочні та жирові продукти	майонез	охолоджений	1,6

Овочі та зелень	селера	свіжа	0,8
	помідори	свіжі	0,7
	зелень петрушки	свіжа	0,8
	листя салату	свіжі	0,3
	печериці	свіжі	0,8

Фрукти та ягоди	лимон	свіжий	1,1

Бакалійні товари	огірок	маринований	1,1
	маслини	консервовані	0,2

Сипучі продукти
Кондитерські та хлібобулочні вироби
Напої алкогольні

Напої безалкогольні та слабоалкогольні
--	-------	-------	-----

На підставі прийнятих рішень роблять опис організаційно-технічних заходів щодо приймання товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення, їхнього зберігання та відпуску у підрозділи, організаційно-вагового та транспортного господарства, праці комірника тощо. При цьому враховують дотримання основних принципів організації матеріально-технічних потоків, забезпечення товарного сусідства, поточності та послідовності технологічних процесів.

На основі визначених необхідних обсягів сировини та напівфабрикатів усіх закладів ресторанного господарства готелю, організації роботи їхнього складського господарства і виду технологічного процесу виробництва (на сировині або на напівфабрикатах) розробляють структуру складських приміщень і визначають їхню площу на основі даних, наведених в ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі».

Розрахунки представлено у таблиці.

Таблиця - Структура і площі складських приміщень закладів ресторанного господарства при проектуваному готелі

№ пор.	Приміщення	Устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²	
				довжина	ширина		
1.	Завантажувальна	Ваги товарні					
		Стіл виробничий					
		Ваги настільні					
		Підтоварник ПТ1А					
		Візок вантажний (50кг)					
	Площа, яку займає устаткування						
Площа завантажувальної							
2.	Комора сухих продуктів	Стелаж					
		Підтоварник ПТ1А					
	Площа, яку займає устаткування						
	Площа комори сухих продуктів						
3.	Комора винно-горілчаних напоїв	Стелаж					
		Підтоварник ПТ1А					
	Площа, яку займає устаткування						
	Площа комори винно-горілчаних напоїв						
4.	Охолоджувальні камери						
4.1.		Стелаж					

	М'ясо-рибних напівфабрикатів	Підтоварник ПТ1А				
	Площа, яку займає устаткування					
	Площа камери м'ясо-рибних напівфабрикатів					
4.2.	Овочевих напівфабрикатів, фруктів, зелені, напоїв	Стелаж				
		Підтоварник ПТ1А				
	Площа, яку займає устаткування					
	Площа камери овочевих напівфабрикатів, фруктів, зелені, напоїв					
4.3.	Молочно-жирова та гастрономії	Стелаж				
		Підтоварник ПТ1А				
	Площа, яку займає устаткування					
	Площа камери молочно-жирової та гастрономії					
5.	Комора зберігання інвентарю та мийна тари	Стелаж				
		Ванна мийна ВМ/700				
		Шафа для інвентарю				
	Площа, яку займає устаткування					
	Площа комори інвентарю					
6.	Приміщення комірника	Стіл				
		Шафа				
		Стілець				
	Площа, яку займає устаткування					
	Площа приміщення комірника					

Вхід у приміщення завантажувальної закладів із кількістю місць у залах понад 100 проектується окремо від входу персоналу. Площу приміщень для зберігання сировини і завантажувальної приймають за ДБН В.2.2-25-2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)».

Явочна чисельність робітників, потрібних для виконання виробничої програми м'ясо-рибного, овочевого цехів, $N_{яв, осіб}$, визначається за формулою:

$$N_{яв} = \frac{H}{T \cdot \lambda},$$

де T – тривалість робочого дня працівника, год.;

λ - коефіцієнт, який враховує зростання продуктивності праці ($\lambda=1,14$)

(застосовується тільки при механізації процесу);

H – кількість людино-годин відповідного цеху необхідних для виконання виробничої програми цього цеху, людино-годин:

$$H = Q / n$$

де Q – кількість сировини, що підлягає обробці у відповідному цеху, кг;

n – норма виробітку, кг/людино-годину.

Розрахунок кількості людино-годин на обробку сировини та організація технологічного процесу заготівельних цехів оформлюються у вигляді таблиці.

Таблиця - Організація механічного оброблення сировини у овочевому цеху

Технологічні лінії (робочі місця)	Технологічні операції	Добова кількість сировини, кг	Кількість людино-годин	Години виконання робіт, год. хв.	Кваліфікація працівника
Обробка картоплі та коренеплодів	Обробка картоплі	6.00-7.45	III розряд
	Обробка коренеплодів	11.20-13.00	III розряд
Обробка зелені та капустианих овочів	Обробка зелені	7.50-9.30	III розряд
	Обробка капустианих овочів	13.10-15.00	III розряд
Обробка цибулі	Обробка цибулі	10.25-11.15 16.00-17.00	III розряд
Обробка фруктів та ягід	Обробка фруктів	9.35-10.20 15.15-	III розряд
	Обробка ягід	16.00	III розряд
			<i>H</i>		
<i>N_{яв} = ... осіб</i>					

Визначення середньооблікової кількості виробничих працівників, $N_{сп}$, осіб, здійснюється за формулою:

$$N_{сп} = N_{яв} \cdot \rho$$

де ρ – коефіцієнт, який враховує невиходи на роботу. Він залежить від режиму роботи закладу та працівника.

Після розрахунку чисельності робітників для кожного із заготівельних цехів (за значенням $N_{яв}$) складається графік виходу на роботу.

Графіки можуть бути лінійними (зміними), ступінчастими, сумарного обліку робочого часу (двохбригадними) і комбінованими. Вони повинні забезпечувати необхідну чисельність працюючих на виробництві в кожен годину роботи цеху на протязі робочого дня.

Основою для підбору устаткування є :

- кількість сировини, що обробляється за один раз;
- вартість, енергоємність, габаритність устаткування;
- зручність та безпечність його в експлуатації та обслуговуванні.
- функціональність та продуктивність обладнання;

Підбір устаткування проводиться згідно виробничої програми та схеми виробничого процесу в заготівельних цехах на основі наказу Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 року №2 «Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» за допомогою каталогів обладнання.

При виборі обладнання перевагу слід надавати вітчизняним зразкам; встановлення імпортного устаткування передбачається в тому випадку, якщо воно за тими чи іншими показниками переважає вітчизняне, або якщо подібне в Україні не випускається.

Технічна характеристика обладнання визначається за каталогами фірм-постачальників торговельно-технологічного устаткування, що працюють на ринку України або за довідниковою літературою.

Нейтральне устаткування (виробничі столи, полиці, шафи, стелажі, тощо) вибирається після вибору основного за технологічною необхідністю.

Забезпечення обладнанням процесу механічного кулінарного оброблення сировини надається у вигляді табл.

Також описується інвентар, яким будуть оснащені робочі місця в заготівельних цехах, у таблиці.

Таблиця - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі заготівельних цехів

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Овочеве відділення					
Виробничий стіл					
Мийна ванна					
Стелаж					
...					
Разом					
М'ясо-рибне відділення					
Виробничий стіл					
Мийна ванна					
Стелаж					
...					
Разом					

Корисна площа цеху, $S_{кор}$, м², розраховується, як сума площ, яку займає встановлене в даному приміщенні устаткування:

$$S_{кор} = \sum p \cdot S$$

де p – кількість одиниць обладнання даного виду (типу), шт.;

S – площа, яку займає одиниця обладнання цього виду, м².

На основі корисної площі визначається орієнтовна загальна площа цеху, S_o , м²:

$$S_o = S_{кор} / k$$

де k – коефіцієнт використання площі приміщення цеху (заготівельні та холодний цехи, мийна столового посуду – $k=0,35$; гарячий, кондитерський та кулінарний цехи – $k=0,3$; цех обробки зелені, доготівельний, хліборізка, мийна кухонного посуду та тари – $k=0,4$).

Денна виробнича програма доготівельних (холодного та гарячого), борошняного цехів в закладі ресторанного господарства – це перелік страв, які в них виготовляються за день, із зазначенням їх кількості та виходу.

Завдання 4.

1. Відповідно до визначеної теми індивідуальної розрахункової роботи виконати наступні завдання:

- спроектувати та обґрунтувати структурно-технологічну схему закладу;
- скласти денну виробничу програму цехів;
- розробити структурно-технологічну схему виробництва цехів (згідно завдання);
- визначити кількість робітників виробництва по окремих цехах;
- скласти графік погодинної реалізації продукції;
- здійснити підбір та розрахунок устаткування для цехів.

Методичні вказівки до виконання

Для гарячого цеху враховується також кількість страв за *дві години максимального завантаження* (враховуючи терміни реалізації готової продукції). Це необхідно оскільки в данному цеху використовується теплове обладнання, а його підбір проводиться за двома годинами максимального завантаження закладу виходячи з наступної логіки: якщо потужності теплового обладнання достатньо для забезпечення продукцією споживачів у години максимального потоку споживачів, то у години, коли потік відвідувачів менший, потужностей підбраного устаткування буде досить.

Для кондитерського цеху виробнича програма – це кількість кондитерських виробів, що виробляються протягом дня (вважається, що кондитерський цех повинен мати потужність не менше 5000 виробів/день).

Кількість страв за дві години максимального завантаження розраховується за допомогою даних графіка погодинної реалізації продукції.

Кількість страв одного найменування, що реалізується за кожну годину роботи залу, $N_{год}$, шт., розраховується за формулою:

$$N_{год} = N_{стр} \cdot k_{год}$$

де $N_{стр}$ – денна кількість страв одного виду, шт. (проведені вище розрахунки);

$k_{год}$ – коефіцієнт перерахунку для даної години.

Необхідний погодинний коефіцієнт перерахунку, $k_{год}$, знаходиться за формулою:

$$k_{год} = n_{год} / n_{заг}$$

де $n_{год}$ – кількість споживачів, що обслуговується за певну годину, осіб;

$n_{заг}$ – денна кількість споживачів, осіб (проведені розрахунки вище).

На основі даних розрахунків складається графік погодинної реалізації продукції (таблиці 12). У разі проектування комбінованого закладу ресторанного господарства (об'єднання декількох підприємств різних типів в одній будівлі) графік реалізації складається для кожного закладу окремо.

Таблиця - Графік погодинної реалізації продукції підприємства (гарячий цех)

Години роботи	Кількість страв за день	11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20	20-21	21-22	22-23
Кількість споживачів у години роботи		36	54	162	126	72	54	72	24	48	43	38	19
Коефіцієнт перерахунку		0,05	0,07	0,22	0,17	0,10	0,07	0,10	0,03	0,06	0,06	0,05	0,02
Биточки по-селянські		92	5	6	20	17	9	6	9	3	5	5	5
...

У графік реалізації включають тільки ті страви, які проходять теплову обробку у гарячому цеху, і можна не включати ті страви, які готують зранку і на весь день (наприклад бульйони).

Перші страви розраховують окремо, оскільки вони реалізуються в основному з 12.00 до 15.00. Тому коефіцієнт перерахунку для них становитиме як відношення погодинної кількості споживачів до загальної кількості споживачів за період з 12.00 до 15.00.

Денна виробнича програма доготівельних цехів розробляється виходячи з виробничої програми усього закладу для кожного цеху окремо і оформлюється у вигляді таблиці.

Таблиця - Денна виробнича програма холодного цеху

Назва страви	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
Салат «Гніздечко»	150	30
«Рибний смак»	120/40/15	22
Салат «Дніпро»	150	23
...

Таблиця - Денна виробнича програма гарячого цеху

Назва страви	Вихід, г	Кількість порцій, шт.	Кількість порцій за дві години максимального завантаження, шт.	
			Ресторан	Інший заклад
Биточки по-селянські	230	92	37	...
...

На основі виробничих програм холодного та гарячого цехів необхідно скласти схеми технологічних процесів, які відбуваються в цих цехах. Для цього в кожному цеху виділяються технологічні лінії (ділянки, робочі місця) для виготовлення певного виду страв.

Далі визначається режим роботи кожного із доготівельних цехів та розраховується кількість виробничого персоналу.

Підбір устаткування проводиться згідно виробничої програми та схеми виробничого процесу в доготівельних цехах на основі наказу Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 року

№2 "Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування" за допомогою каталогів обладнання.

Підбір теплового обладнання здійснюється виходячи з того, що устаткування повинно забезпечувати вимоги технологічного процесу за години максимального завантаження залів з урахуванням терміну реалізації страв.

Технічна характеристика обладнання визначається за каталогами фірм-постачальників торговельно-технологічного устаткування, що працюють на ринку України або за довідниковою літературою.

Нейтральне устаткування (виробничі столи, полиці, шафи, стелажі, тощо) вибирається після вибору основного за технологічною необхідністю.

Забезпечення обладнанням процесу виготовлення кулінарної продукції надається у вигляді таблиці. Також описується інвентар, яким будуть оснащені робочі місця в дотівельних цехах.

Таблиця - Розрахунок корисної площі гарячого та холодного цеху

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Холодний цех				
Стіл виробничий	LTGR12	1	1200x700x900	0,84
Холодильна шафа	ACR-751	1	710x720x2100	0,51
Слайсер	Celme-220	1	450x350x350	-
...
Разом				<i>S_{кор}</i>
Гарячий цех				
Пароконвекційна піч	“RATIONAL” CombiMaster201	1	879x791x1782	0,70
Ванна мийна	1ВМП	1	600*600*860	0,36
...
Разом				<i>S_{кор}</i>

Виробничі приміщення необхідно розміщувати в надземних поверхах. Ці приміщення, як правило, забезпечують природним освітленням (бічним або верхнім), інтенсивність освітлення повинна відповідати ДБН В.3.5-28-2006.

Завдання 5.

Визначити послідовність етапів надання послуг і виробництва продукції у закладах ресторанного господарства та представити у вигляді схеми. Розробити по елементну схему просторового забезпечення сервісного процесу закладу ресторанного господарства, враховуючи:

- вестибюль,
- туалетні кімнати,
- гардероб,
- аванзалу,
- торговельну залу,
- бари.

Визначивши площі приміщень та їх суміжність відповідно до ДБН В.2.2-25-2009 «Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства)».

Представити в таблиці площі приміщень для здійснення обслуговування в ресторані.

Таблиця - Площа приміщень для здійснення обслуговування в закладах ресторанного господарства

Приміщення	Площа, м ²	
	Ресторан	Лоббі-бар
Вестибюль		
Гардероб		
Аванзала		
Туалетні кімнати		
Торговельна зала		
Приміщення для офіціантів та адміністратора		
Корисна площа приміщень		

Організація процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства починається з розроблення фірмового сервісу відповідно до обраної концепції. Для цього необхідно визначити номенклатуру послуг і розрахувати обсяг матеріально-технічного та кадрового забезпечення цих послуг, а саме:

- модель обслуговування;
- кількість обслуговуючого персоналу;
- кількість та номенклатура меблів, торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування;
- номенклатура предметів для індивідуального та групового сервірування;
- надання інших послуг.

Кількість меблів та торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування слід обрати за методиками і даними.

Основними видами меблів у залі ресторану є обідні столи, крісла, підсобні столи, серванти тощо. Кількість необхідних меблів для забезпечення споживання наведено в таблиці.

Таблиця - Характеристика меблів закладу ресторанного господарства

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл двомісний			
Стіл чотирьохмісний			
Стіл шестимісний			
Стільці			
Барні табурети			
Сервант для офіціант			
Стіл для офіціанта			
Візок для офіціанта			

У ресторані запроваджують обслуговування офіціантами. За кожним офіціантом закріплюється певний столик і всі елементи техніки обслуговування. Сучасним інноваційним засобом обслуговування в ресторанній сфері є використання електронного меню.

У повсякденному обслуговуванні розрахунок кількості офіціантів здійснюється за формулою: $N_{of} = P / N1$

де N_{of} – кількість офіціантів, що беруть участь в обслуговуванні, осіб;

$N1$ – кількість місць у залі на одного офіціанта (15 – 20);

P – Місткість зали, місць.

Кількість обслуговуючого персоналу необхідно представити у вигляді таблиці.

Таблиця - Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу закладів ресторанного господарства.

Посада	Розряд	Кількість	
		Ресторан	Лоббі-бар
Адміністратор залу			
Офіціант	4		
Гардеробник			
Бармен-касир	5		
Мийник столового посуду			
Прибиральник залів			
Паркувальник			
Туалетник			
Разом			

ТЕМА 9. Проектування приміщень побутового обслуговування та торгівлі

План

- 9.1. Особливості організації діяльності побутового обслуговування і торгівлі при готелі.
- 9.2. Склад і площі приміщень побутового обслуговування і торгівлі залежно від категорії типу готелю.
- 9.3. Розміщення приміщень побутового обслуговування і торгівлі в готелі.
- 9.4. Склад, розміри, розміщення і площі приміщень надання побутових послуг, медичного призначення та адміністрації залежно від категорії і типу готелю.

Ключові слова: приміщення торгівлі, пункт дрібного ремонту одягу, послуги, хімчистка, магазин, прання білизни, кіоск.

9.1. Особливості організації діяльності побутового обслуговування і торгівлі при готелі.

У складі готелів відповідно їх місткості та категорії передбачаються приміщення побутового обслуговування і торгівлі, при проектуванні яких слід дотримуватися вимог ДБН В. 2.2-11 «Підприємства побутового обслуговування» та ВСН 54 «Підприємства роздрібної торгівлі».

Побутове обслуговування спрямоване на задоволення потреб гостей, що виникають під час їхнього проживання в готелі. Перелік цих послуг залежить від категорії готелю. Не у всіх готелях є можливість організувати побутове обслуговування гостей і надавати їм повний перелік послуг. Але в готелі необхідно прагнути до того, щоб набір послуг цілком відповідав запитам гостей.

Підприємства, що надають послуги, повинні розміщуватися в доступному місці (найчастіше на першому поверсі). У вестибюлі, на поверхах, у номерах повинна бути інформація про те, як і де одержати послуги, години роботи повинні бути зручними для гостей.

В деяких готелях послуги у приміщеннях торгово-побутового призначення можуть надаватись лише клієнтам готелю, а в інших готелях — з метою підвищення рентабельності — й відвідувачам готелю.

До складу послуг з побутового обслуговування входять:

1. Термінове прання і хімчистка, ремонт і прасування особистих речей (у номері в папці з рекламою мають бути бланки замовлень на прання і чищення одягу. Там же мають бути й пам'ятки про те, як здати одяг у прання. Таку послугу можуть надати в готелі, де є пральня. У готелях більш низької категорії можна взяти праску напрокат. Гість сам прасує у номері або в спеціальній кімнаті, де є гладильна дошка.

2. Терміновий ремонт і чищення взуття. У багатьох готелях є майстерні

з ремонту взуття. У холах висококласних готелів стоять апарати для чищення взуття. У номерах є щітки для чищення взуття й одягу.

3. Збереження речей і цінностей (камера схову і сейфи в номерах і в адміністратора).

4. Розвантаження, завантаження і доставка багажу в номер (оплачуються чайовими - у готелі організується черговість посильних, з метою отримання однакових чайових).

5. Прокат предметів культурно-побутового призначення (телевізори, посуд, спортивний інвентар тощо).

6. Дрібний ремонт годинників, електробритв, радіо-, кіно-та фотоапаратури; фотопослуги.

7. Послуги перукарського, манікюрного і масажного кабінетів. Перукарні й косметичні салони, розташовані на першому поверсі у групі приміщень вестибюля, інколи — на інших поверхах. Ці приміщення доцільно розташовувати у вузлових пунктах переміщення клієнтів готелю, але вхід повинен бути зручним для доступу відвідувачів. Ці послуги можуть надаватися й у номерах, але мають націнку.

У структурі торгових приміщень вирізняються магазини, кіоски з продажу періодичних видань, сувенірів, тютюнових, косметичних, парфумерних виробів, у готелях високої категорії — ювелірні, спортивні, магазини з продажу квітів.

У торгових комплексах, сформованих зі значної кількості профільних підприємств, діють універмаги, магазини, кіоски, торгові галереї. Вони виконують основну роль, а засоби розміщення — допоміжну.

9.2. Склад і площі приміщень побутового обслуговування і торгівлі залежно від категорії типу готелю.

Приміщення побутового обслуговування слід, як правило, проектувати відокремленими і розміщувати безпосередньо при вестибюлі готелю.

При торгових кіосках різного призначення рекомендується передбачати підсобні приміщення з розрахунку не більше 3,0 м² на кіоск, розташовані поза громадських зон готелю.

Таблиця – Склад і площа приміщень побутового обслуговування і торгівлі

Приміщення	Площа, м ² , не менше
1 Перукарня ¹⁾	0,25 на одного проживаючого в готелях від 50 номерів
2 Комплексний приймальний пункт ²⁾ (дрібний ремонт одягу, хімчистка, прання і прасування тощо)	12 за місткості 50-300 місць; 18 - за місткості 301-500 місць
3 Каси квитків на транспорт ³⁾	6 на одну касу
4 Каси театральні та на інші культурні і спортивні заходи ⁴⁾	6 на одну касу
5 Торговельні кіоски	3 - 4 на один кіоск
6 Магазини	За завданням на проектування

¹⁾ Передбачається для готелів категорій *** і вище. В готелях *** передбачається перукарня першої чи другої категорії відповідно до вимог ДСТУ 4094. В готелях категорій **** і ***** слід проектувати перукарню вищої категорії відповідно до вимог ДСТУ 4094, тобто перукарню-салон з косметичним кабінетом, приміщеннями для масажу, манікюру і педикюру та ін.; перукарні за розміщенням, об'ємно-планувальним рішенням, обладнанню, санітарно-технічному обладнанню повинні відповідати вимогам ДСанПіН 2.2.2.022.

²⁾ Рекомендується для готелів категорій ** і *** місткістю на 100 і більше місць,

³⁾ у готелях категорій *** і вище.

⁴⁾ Для готелів усіх категорій.

9.3. Розміщення приміщень побутового обслуговування і торгівлі в готелі.

В курортних закладах передбачаються магазини і торговельні кіоски для реалізації товарів першої необхідності, сувенірів тощо.

Влаштування і планування торговельних залів повинні відповідати таким вимогам:

- забезпечувати ефективне використання площі торговельного залу під викладку товарів;
- забезпечувати персоналу магазину умови для здійснення контролю за ходом реалізації товарі і збереженням товарно- матеріальних цінностей;
- забезпечувати виникнення перехресних і зустрічних потоків покупців у магазині;
- створювати найкоротші шляхи руху товарів із приміщень для приймання і підготовки товарів до продажу в торговельний зал.

Усю різноманітність торговельних залів можна звести до трьох планувальних схем: квадратної, фронтальної (втягнутої вздовж вулиці) і глибинної (втягнутої перпендикулярно до вулиці)

Найзручнішими є торговельні зали прямокутної форми з відношенням сторін від 2:3 до 1:2, оскільки сильно витягнута форма торговельного залу створює труднощі при впровадженні самообслуговування, подовжуються шляхи потоків покупців, погіршується їх орієнтація магазині.

У технологічних плануваннях торговельного залу відокремлюються такі функціональні зони:

- входу і виходу;
- розташування і викладки товарів;
- проходи для пересування покупців;
- розрахункового вузла (в магазинах самообслуговування);
- надання додаткових послуг.

Улаштування зони входу та виходу магазинів регламентується в основному вимогами стандартів та галузевих норм будівництва підприємств роздрібної торгівлі. У практиці застосовується як відокремлене розміщення зон входу і виходу, так і їх суміщення в єдиній зоні входу-виходу. У невеликих за площею магазинах найбільш раціональним є поєднання зони входу-виходу, що дозволяє спростити організацію торгово-технологічного процесу в

магазині, полегшує контроль і запобігає крадіжкам (у магазинах площею понад 300 м згідно з протипожежними нормами вхід і вихід повинні бути ізольованими.). Цікавим проектним рішенням може бути таке облаштування входу і виходу магазину, при якому покупці з вулиці потрапляють не безпосередньо в торговий зал магазину, а у великий хол.

Для облаштування зон входу і виходу застосовують різні варіанти конструкції дверей: з механічним приводом, з шарнірною підвіскою, розсувні двері; у деяких магазинах замість дверей дверні пройми замінені повітряними завісами, тобто потоками повітря, спрямованими зверху вниз. Якщо повітряна завіса не використовується, то при вході-виході влаштовується тамбур, в якому влаштовується калорифер. Тамбур усуває повітряні потоки в торговельному залі і зменшує перепад температур між торговельним залом і зовнішнім середовищем.

Розміщення розрахункової зони залежить від методу продажу. При продажу товарів через прилавок вона розміщується посередині фасаду, при самообслуговуванні (особливо в невеликих магазинах) — з лівого боку фасаду. Зона викладки товарів займає основну площу торговельного залу.

У магазинах, що застосовують продаж товарів через прилавок, товари викладаються на пристінному обладнанні, яке розміщується на робочих місцях продавців.

Найбільш поширеним плануванням торговельного залу таких магазинів є лінійне розміщення робочих місць продавців. Залежно від ширини торговельного залу застосовуються різні варіанти лінійного планування. При ширині торговельного залу до 7 м пристінне обладнання і прилавки обслуговування розміщуються в одну лінію вздовж стіни, що відділяє торговельний зал від приміщень для зберігання товарів. Якщо ширина торговельного залу більше 8 м, робочі місця продавців можуть розміщуватися вздовж двох чи трьох стін.

Перукарня



Рисунок – Перукарня в готелі

Вимоги до розміщення перукарень

1. Перукарні, як правило, розраховані на обслуговування мешканців курортного закладу і осіб, що мешкають в районі його розташування. Перукарні розміщуються біля вестибюля, мають із ним безпосередній зв'язок і передбачаються в готельних господарствах місткістю 50 місць і більше.

2. Не допускається розміщення перукарень у підвальних поверхах готелів.

3. Підвальні поверхи можуть використовуватися тільки як підсобні та допоміжні приміщення (комори, гардеробні, склади, пральні), крім приміщень для зберігання легкозаймистих і горючих рідин.

Вимоги до облаштування і обладнання перукарень

* Висота робочих приміщень перукарень повинна бути не менше 3,0 м, побутових приміщень - не менше 2,7 м. Допускається розміщення перукарень при висоті приміщень не менше 2,7 м місткістю до трьох робочих місць.

* Глибина приміщень при односторонньому природному освітленні не повинна перевищувати 6 м.

* Кабінети: косметичний, манікюру та педикюру повинні розміщуватися в окремих ізольованих приміщеннях.

* У перукарнях залах до 3-х робочих місць допускається розміщення одного робочого місця для манікюру за наявності додаткової площі не менше 6 м².

* У косметичних кабінетах допускається організація до 3 робочих місць за умови їх ізоляції перегородками висотою 1,8 - 2,0 м.

* Відстань між робочими місцями (кріслами туалетного столу) має бути 1,8 м, від крайнього крісла до стіни - 0,7 м. При 2-рядному і більш розташуванні крісел відстань між рядами повинна бути не менше 5 м.

* Робочі місця перукарів обладнуються кріслами, туалетними столами з раковинами для миття волосся. За наявності окремого приміщення або спеціального місця для миття волосся допускається встановлення туалетних столиків без раковин. У чоловічих та жіночих перукарнях залах повинна бути обладнана раковина для миття рук перукарів. У перукарні не більше 3 робочих місць допускається мати в залі одну раковину для миття волосся і один сушувач.

Перукарні повинні мати підсобні, допоміжні та побутові приміщення (гардеробні, кімнати відпочинку і прийому їжі з необхідним обладнанням, туалети, комори, приміщення для зберігання інвентарю, сміття, обстрижених волосся).

Пункт дрібного ремонту речей

Пункти дрібного ремонту речей (шкіряно-галантерейних виробів, годинників, електротоварів, верхнього одягу) обладнано спеціальними і універсальними меблями відповідно тим функціям, які вони виконують. У приміщеннях пункту дрібного ремонту організуються зони очікування, розрахунку за замовлення, примірювання, прийняття і видачі замовлення.

Пункти хімчистки і прання білизни

Прийомні пункти хімчистки і прання білизни організовуються у приміщеннях, що мають безпосередній зв'язок із ліфтом і господарчим входом у курортний заклад, аби запобігти перехрестю руху мешканців замовлених речей під час транспортування.

Хімчистки і пральні частіше розташують в цокольному поверсі. Кімнати хімчистки і прання повинні відокремлюватися одна від одної.

Для хімчистки слід виділяти площу близько 45-50 м² на кожні сто номерівготелю, а якщо ще додається і хімчистка - то потрібне приміщення загальною площею 100 м².

В хімчистці повинні бути встановлені: хороша вентиляція, витяжка, водопровід, підводка комунікацій; електроенергія - розрахована на велике споживання. Обладнання повинно встановлюватися з урахуванням розмірів приміщення

До пунктів прокату предметів культурно-побутового призначення входять: приміщення прийому, видачі і підготовки прокатного фонду; приміщення для збереження предметів культурно-побутового призначення

9.4. Склад, розміри, розміщення і площі приміщень надання побутових послуг, медичного призначення від категорії і типу готелю.

Склад і площу адміністративно-побутових приміщень готелю визначають згідно з вимогами ДБН В.2.2.2009. Готелі.

Адміністративно-побутові приміщення і офіс доцільно проектувати поблизу службового входу. Побутові приміщення проектують одним блоком поблизу службового входу, щоб максимально скоротити переміщення в межах закладу персоналу і відвідувачів у верхньому одязі.

Якщо можливо, адміністративні приміщення проектують уздовж зовнішніх стін будівлі для забезпечення природним освітленням.

Приміщення завідувачів виробництва та експедиції в закладах ресторан- ного господарства допускається проектувати без природного освітлення.

Приміщення персоналу площею 6–12 м² передбачають для відпочинку, приймання їжі та зборів виробничого персоналу і обладнують обідніми меблями та умивальником.

Приміщення білизняної призначене для зберігання та прасування санітарного спецодягу персоналу. За наявності у штаті понад 50 робітників виробничого персоналу в максимальну зміну окремо передбачають приміщення для збирання використаного санспецодягу площею 4–6 м².

Гардероб (персоналу) призначений для переодягання персоналу (окремі приміщення – відповідно до санітарного режиму роботи), площа на одного працівника – 0,65 м², але не менше 6 м².

- При кількості працівників понад 10 у максимальну зміну передбачається відокремлювати чоловічий та жіночий гардероби.

- Кожний працівник повинен мати індивідуальну шафу (з двома

відділеннями) мінімальним розміром 500*500 мм.

Гардероб оснащують стільцями-бенкетками для переодягання та умивальниками.

Душові розраховують виходячи з нормативу одна духова на 10 осіб виробничого персоналу в максимальну зміну. Вхід до душових передбачають з гардеробу персоналу.

Кількість *санітарних вузлів* для персоналу визначають за нормативом один на 20 працівників у максимальну зміну, при кількості понад 20 працівників влаштовують два санітарних вузли – чоловічий і жіночий; планувальні рішення санітарних вузлів майже аналогічні таким рішенням вбиралень для відвідувачів; відмінність полягає у відсіку для зняття спецодягу мінімального розміру 600*800 см.

Побутові послуги:

На поверхах готелів надаються такі побутові послуги	ремонт і прасування одягу
	чищення взуття
	термінове прання і хімчистка одягу
	подавання сніданків, обідів і вечерь у номер
	тощо ...

Приміщення для побутового обслуговування розміщують окремо на поверсі.

До приміщень побутового обслуговування відносяться:

- блок приміщень, що надають побутові послуги:
- приміщення для ремонту і прасування одягу тощо;
- приміщення для обслуговуючого персоналу;
- приміщення для чистої білизни;
- приміщення для брудної білизни;
- приміщення для зберігання інвентарю, який використовують для прибирання;
- блок обслуговуючих приміщень:
- санвузол,
- сміттєпровід,
- сервізна з вантажним ліфтом.

Питання для самоконтролю:

1. Нормативні документи, що визначають проектування приміщень побутового обслуговування і торгівлі при готелі.
2. Вимоги до розміщення приміщень побутового обслуговування в готелі.
3. Вимоги до розміщення приміщень торговельної діяльності в готелі.
4. Правила улаштування приміщень побутового обслуговування в готелі.
5. Правила улаштування приміщень торговельної діяльності в готелі.
6. Нормативна база проектування приміщень надання побутових послуг, медичного призначення та адміністрації в готелі.
7. Склад і призначення приміщень надання побутових послуг в готелі.
8. Склад і призначення приміщень медичного призначення в готелі.

9. Виділення в просторі готелю зон для приміщень надання побутових послуг, медичного призначення та адміністрації.

10. Порядок розроблення планувальних схем приміщень надання побутових послуг, медичного призначення.

Тести

1. Розміщення функціональних зон у вестибюлі може бути:

А. фронтальним;

Б. поперечним;

В. поздовжнім;

Г. концентричним;

Д. перпендикулярним.

2. Зона інтенсивного пішого руху у вестибюлі охоплює...

А. піші підходи до допоміжних приміщень, гардероба, торгових кіосків, телефонів-автоматів і групи прийому;

Б. маршрут транзитного руху до ліфтів і сходів;

В. відділ зв'язку, ощадну касу, транспортну агенцію, перукарню, пункти прийому речей на ремонт, хімчистку і в пральню, в камеру схову;

Г. маршрут руху до закладів харчування та побутового обслуговування.

3. Зона екстенсивного пішого руху у вестибюлі охоплює...

А. піші підходи до допоміжних приміщень, гардероба, торгових кіосків, телефонів-автоматів і групи прийому;

Б. маршрут транзитного руху до ліфтів і сходів;

В. відділ зв'язку, ощадну касу, транспортну агенцію, перукарню, пункти прийому речей на ремонт, хімчистку і пральню, в камеру схову;

Г. маршрут руху до закладів харчування та побутового обслуговування.

4. Ширина коридорів формує перше враження клієнта про готель, а тому...

А. розраховується так, щоб у ньому могли легко розминутися дві людини з валізами в руках;

Б. розраховується так, щоб у ньому могли розминутися дві покоївки з візками;

В. ширина одностороннього коридору повинна становити не менше 1,3–1,4 м, а двостороннього – 1,6–2,0 м (якщо двері відчиняються всередину номера);

Г. ширина одностороннього коридору повинна становити 1,5–2,0 м, а двостороннього – 2,0–2,5 м (якщо двері відчиняються всередину номера).

5. Санвузол (роздільний для жінок та чоловіків) з умивальниками у шлюзах встановлюється:

А. з розрахунком на кожні 75 місць;

Б. з розрахунком на кожні 65 місць;

В. з розрахунком на кожні 50 місць;

Г. з розрахунком на кожні 100 місць.

Практичні завдання

Завдання 1.

Мета: вивчення особливостей техніко-технологічних розрахунків у

проектуванні; визначення та обґрунтування раціонального компоувального рішення щодо складу та структури приміщень готелю; набуття навичок обґрунтування нормативних вимог до проектування приміщень для споживачів.

Відповідно до визначеної теми індивідуальної розрахункової роботи виконати наступні завдання:

- спроектувати і обґрунтувати структурно-технологічну схему приміщень для споживачів;
- визначити (розрахувати) корисну площу приміщень для споживачів у готелі.

ТЕМА 10. Проектування приміщень культурно-дозвілєвого та фізкультурно-оздоровчого призначення

План

- 10.1. Особливості організації діяльності приміщень культурно-дозвілєвого призначення при готелі.
- 10.2. Розміщення, склад і площі приміщень приміщень культурно-дозвілєвого призначення залежно від категорії типу готелю.
- 10.3. Розміщення приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення в готелі.
- 10.4. Склад, розміри і площі споруд приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення залежно від категорії типу готелю.

Ключові слова: анімація, театр, кінозал, вар'єте, нічний клуб, зал для нарад, тенісний корт, конференц-зал, сауна, басейн, масажний кабінет, SPA

10.1. Особливості організації діяльності приміщень культурно-дозвілєвого призначення при готелі.

Містобудівні показники місткості будинків культурно-видовищних та дозвілєвих закладів і кількість місць у залах для глядачів слід приймати за розрахунком згідно з чинними містобудівними нормами ДБН 360 з уточненням містобудівних показників у завданні на проектування. Рекомендований перелік будинків культурно-видовищного та дозвілєвого призначення, що розміщуються у міських і сільських поселеннях, їх місткість наведені у додатку В вказаного документа.

Проектування будинків і споруд культурно-видовищних та дозвілєвих закладів місткістю залів більше 1500 місць (відвідувачів), спеціалізованих типівбудинків та приміщень у складі багатофункціональних комплексів або громадсько-культурних центрів, а також реконструкція зазначених закладів здійснюється за завданням на проектування з урахуванням вимог ДБН 360.

При проектуванні нового будівництва та реконструкції будинків культурно-видовищних і дозвілєвих закладів необхідно враховувати вимоги щодо забезпечення пересування інвалідів, що користуються кріслами-колясками, а також інших маломобільних груп населення і доступності для них усіх приміщень згідно з ВСН 62 та додатком Г цих Норм.

Меблі та обладнання (електротехнічне, світлотехнічне, лазерне тощо), а також матеріали, що застосовуються для опорядження приміщень, повинні мати позитивний висновок санітарно-епідеміологічної служби відповідно до вимог чинного законодавства.

Таблиця - Документи, що нормують проектування приміщень культурно-дозвілєвого призначення

ДБН В.2.2-20:2008	«Готелі»
ДБН 360	«Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень»

ДБН В.2.2-16:2005	<i>«Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллієзаклади»</i>
ВБН 62	<i>«Проектування середовища життєдіяльності з урахуванням потреб інвалідів і маломобільних груп населення»</i>
ДБН Б.2.4-1	<i>МІСТОБУДУВАННЯ. ПЛАНУВАННЯ І ЗАБУДОВА сільських поселень</i>
ДБН В.2.2-9	<i>ГРОМАДСЬКІ БУДИНКИ ТА СПОРУДИ Основні положення</i>
ДержСанПіН 173	<i>Державні санітарні правила планування та забудови населених пунктів.</i>
СанПіН 2605	<i>Санітарні норми і правила забезпечення інсоляцією житлових і громадських будинків і територій житлової забудови</i>

Розміщення, розмір та склад земельних ділянок кінотеатрів, відеокомплексів, театрів, клубів, центрів дозвілля визначаються згідно з вимогами ДБН 360; ДБН Б.2.4-1; ДБН В.2.2-9 з урахуванням ДержСанПіН 173, СанПіН 2605, НРБУ і вимог цього розділу.

Розміри ділянок для будівництва рекомендується приймати з розрахунку:

- для кінотеатрів і відеокомплексів - 3-5 м² на одне місце у залі для глядачів;

- для клубів, центрів дозвілля - 7-12 м² на одного відвідувача.

Вибір земельної ділянки для будівництва театру та визначення його розмірів рекомендується здійснювати на основі передпроектних досліджень згідно з вимогами ДБН А.2.2-3. На земельній ділянці кінотеатру, відеокомплексу, театру, клубу, центру дозвілля слід передбачати:

- майданчики перед входами і виходами (із розрахунку на одне місце в залі - 0,2 м², для сезонних кінотеатрів і театрів - 0,3 м);

- місце для реклами та малі архітектурні форми;

- зелені насадження, майданчики для стоянок автомобілів, господарське подвір'я згідно з вимогами ДБН 360.

Залежно від профілю закладу можливе розміщення сезонних споруд для клубної роботи і рекреації, майданчиків для спортивних ігор, дитячих майданчиків і відкритих майданчиків музейної експозиції

На ділянці будинків і споруд культурно-видовищних та дозвіллевих закладів, що проектуються та реконструюються, повинні бути передбачені індивідуальні автостоянки для інвалідів за розрахунком, але не менше одного машино-місця і спеціальні пристрої (пандуси, підйомники, поручні) для використання інвалідами всієї території і будинку згідно з вимогами ВБН 62.

Організація відпочинку рекреантів на курортах є однією з найважливіших завдань фахівців курортної справи і туризму. Численні опитування показують, що основною метою приїзду на курорт 50-70 % відпочиваючих є відпочинок. Цей відсоток дещо вищий для приморських курортів і нижче для вузькоспеціалізованих. У будь-якому випадку, організація дозвілля відпочиваючих - важке завдання, пов'язана, перш за все з великою кількістю вільного часу у відпочиваючих в готелях в період перебування на курорті.

В останні роки в організації дозвілля відпочиваючих відбуваються значні зміни. Це обумовлено рядом причин: запозиченням досвіду зарубіжних курортів; зростанням освітнього та культурного рівня населення; впровадженням нових технологій індустрії розваг; зміною структури використання вільного часу; активізацією гастрольної та концертної діяльності професіоналів театру, кіно та естради.

Людина, потенційний споживач послуг туристської галузі, який вибирає місцем проведення своєї відпустки приморський курорт, безумовно, ставить перед собою першочергове завдання відпочити, розслабитися, відволіктися від повсякденних турбот і проблем, отримати позитивні емоції і заряд енергії для подальшого життя. Саме психологічний стан, настрій і емоції визначають відчуття задоволеності від проведеного в даному готельному підприємстві часу. Важливою частиною багатопланової діяльності готельного підприємства, вираженням високого ступеня її професіоналізму, є організація анімації. Це є своєрідною і дуже дієвою формою реклами, повторного залучення клієнтів та їх знайомих, що здійснює просування даного продукту на ринку готельних послуг, отже, підвищує ефективність, прибутковість і рентабельність підприємства. Незаперечним фактором підвищення конкурентоспроможності готелю, що визначає вибір на користь того чи іншого місця відпочинку, може стати нове зароджується напрям «готельної анімації» в самому широкому сенсі цього поняття.

Вибір конкретних форм анімаційно-дозвільної діяльності, представлених на малюнку 1. Залежить від можливостей матеріально-технічної бази готелю, його місця розташування і наявності інфраструктури, контингенту відпочиваючих, рівня професійної підготовки працівників дозвільної сфери. Найбільш традиційними формами організації дозвілля є спортивно-масова робота, екскурсійна робота, покази кінофільмів, проведення вечорів відпочинку.

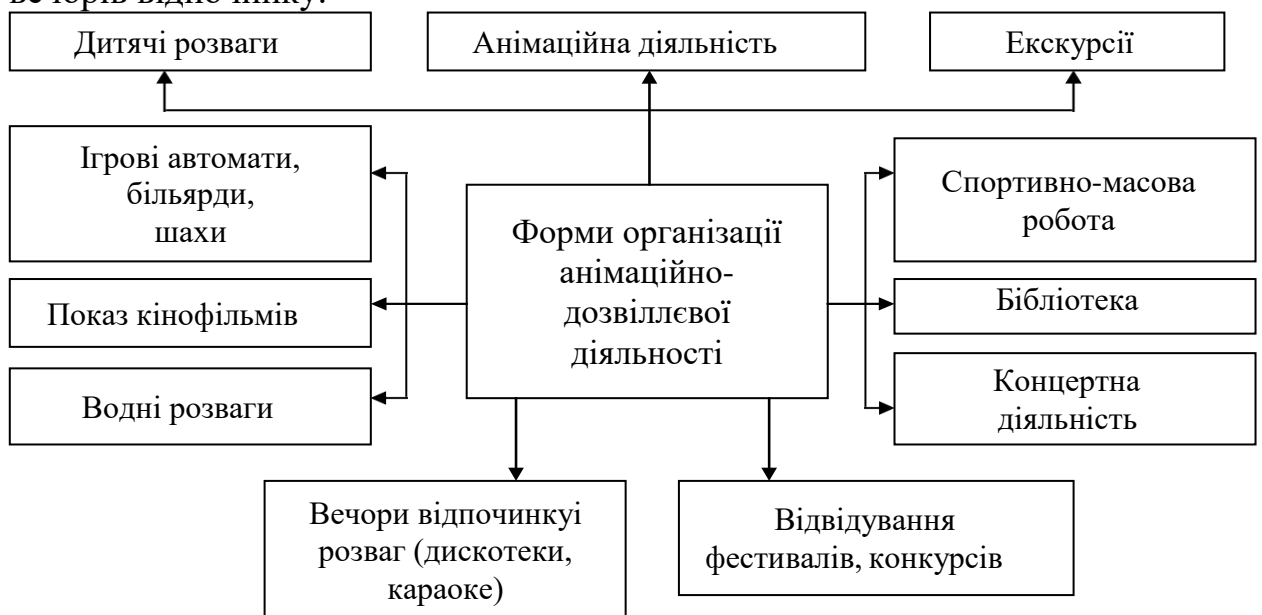


Рисунок – Форми організації анімаційно-дозвільної діяльності

Спортивно-масова робота проводиться силами як співробітників самого готелю, так і силами професіоналів, залучуваних з боку. Екскурсійна робота може здійснюватися як власними силами, так і з залученням спеціалізованих організацій - турфірм та екскурсійних бюро. Слід також мати на увазі, що екскурсійна діяльність ліцензується і вимагає наявності певних сертифікатів і необхідних для організації і проведення екскурсій документації і транспортних засобів. Практика показує, що найвигідніше вдаватися до послуг спеціалізованих туристично-екскурсійних організацій, ніж організувати все власними силами.

Показ кінофільмів з появою новітніх технологій та супутникового телебачення відійшов на другий план. Виняток становлять лише трансляції кінофільмів для невеликих аудиторій в залах, обладнаних за останнім словом техніки. Вечори відпочинку є однією з найбільш популярною форм проведення дозвілля і характеризуються численними варіантами їх проведення. Це можуть бути вечори зустрічей, танцювальні заходи та дискотека, вечори живої музики, святкові вечори, конкурси і т. д. Проводяться ці заходи найчастіше власними силами готелю з нерідким залученням професіоналів.

Послуги бібліотек є однією з найбільш старих форм проведення дозвілля відпочиваючих. Робота бібліотек найчастіше реалізується у трьох напрямках:

- видача книг та періодики для читання у вільний час;
- проведення різних тематичних заходів;
- пропаганда здорового способу життя.

Ігрові форми організації дозвільної діяльності також досить популярні на курортах. Відпочиваючим надаються як пасивні (без залучення додаткового персоналу - шашки, шахи, більярд), так і активні ігрові розваги (із залученням аніматорів та спеціального персоналу).

Найбільш великі і відомі готелі дозволяють собі проведення найбільш значущих заходів, організовуючи при цьому концерти зірок естради першої величини, творчі вечори та бенефіси артистів театру і кіно, різні фестивалі, покази мод, виставки та ярмарки загальноросійського значення, конференції та симпозиуми.

Переходячи до розгляду анімаційного сервісу як нового напрямку в організації дозвілля відпочиваючих, необхідно відзначити, що анімаційно-культурна діяльність найбільш повно представлена на Заході. За кордоном поступово збільшується обсяг вільного часу у населення, а, отже, йде процес якісного збільшення дозвіллевих програм і послуг. Індустрія розваг почала там розвиватися понад півстоліття тому, результатом чого є розвинена система організації дозвілля.

У курортних зонах всього світу існує чітке усвідомлення того, що особлива роль належить організації дозвілля відпочиваючих: ігровим заходам, активних змагань, різним шоу і свят і т. д. На Заході основною діяльністю анімаційного сектора є щоденні програми розваг, що включають в себе асортимент безкоштовних послуг анімації для дорослих та дітей.

Щоденна програма анімації при об'єкті розміщення може включати в себе:

1) спортивні ігри та змагання для дорослих (аеробіка на пляжі або в басейні, волейбол, водне поло, дартс, настільний теніс, стрільба з лука та пневматичної пістолета та ін);

2) дитячі програми (ігри та конкурси в дитячому містечку та басейні, вечірні розважальні програми, тематичні свята);

3) вечірні шоу - програми (шоу- конкурси, ігрові шоу, комічні шоу, дискотеки, виступи естрадних колективів, художня самодіяльність, проведення тематичних вечірок - диско 80-х, жива музика і т.д.).

Отже, різноманітні анімаційні програми, що поєднують в собі всі види анімації і які втілюють в життя енергійні та доброзичливі, тактовні і висококваліфіковані творчі працівники анімаційної команди, сприяють поліпшенню іміджу установи, наділяють його конкурентними перевагами, і гарантують повернення клієнтів в даний готель, так як клієнт повернеться саме в вподобане йому місце.

У складі приміщень готелів категорій ***, **** і ***** слід передбачати приміщення для ділової діяльності та зустрічей. У дану групу приміщень входять бізнес-центр (служби зв'язку, копіювальної техніки і комп'ютерів, перекладачів та ін.); представництва фірм; кімнати ділових зустрічей і універсальні зали для проведення культурних або ділових заходів з аудіо- та відеоапаратурою; виставкові та демонстраційні зали з експозиціями; допоміжні приміщення.

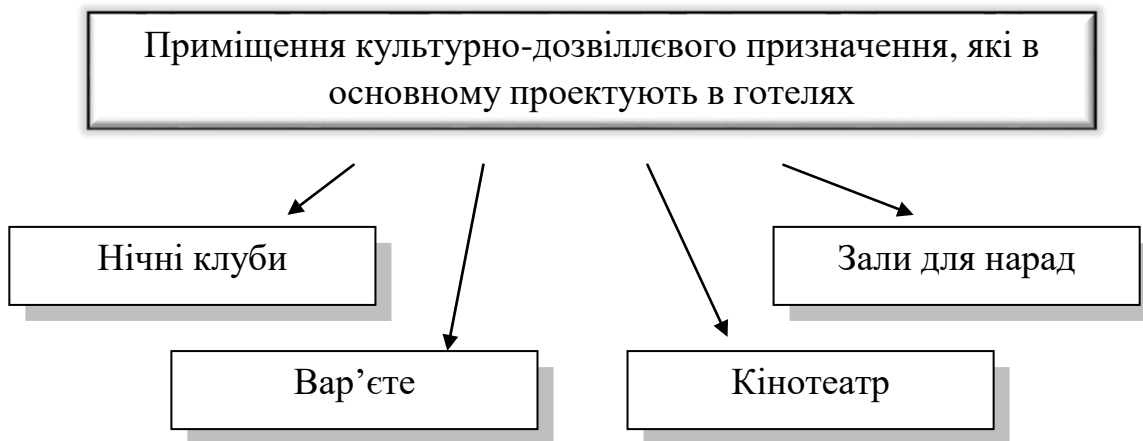


Рисунок – Заклади культурно-дозвіллевого призначення

10.2. Розміщення, склад і площі приміщень приміщень культурно-дозвіллевого призначення залежно від категорії типу готелю.

В готелях, зазвичай, культурно-дозвіллі заклади проектуються в окремо стоячій будівлі, або на цокольних, 1-му і 2-му поверхах основної будівлі. Забороняється проектування ПКДП на житлових поверхах, а також під і над житловими номерами.

Склад і площі приміщень ПКДП нормуються тільки відповідними нормативними документами, незалежно від типу і класу готелю в якому вони передбачаються.

Місткість будинків кінотеатрів і театрів визначається кількістю місць у залах для глядачів, а місткість будинків клубів, центрів дозвілля визначається двома показниками: кількістю місць у залах для глядачів і кількістю відвідувачів клубної частини.

Приміщення будинків кінотеатрів, відеокомплексів, театрів, клубів, центрів дозвілля поділяються на комплекси і групи., табл.

Таблиця – Поділ прищень для культурно-дозвілдової групи

Приміщення комплексу для глядачів	кінотеатри, відеокомплекси, театри, клуби, центри дозвілля
Приміщення демонстраційного комплексу:	зал для глядачів, сцена (естрада), приміщення технологічного забезпечення сцени (естради), приміщення технологічного забезпечення кіно-показу
Приміщення, що обслуговують сцену (естраду)	приміщення для творчого і технічного персоналу, склади.
Адміністративно-господарські приміщення	кабінет директора (головного адміністратора) , кімната чергового адміністратора, кабіна старшого касира, кімната бухгалтерії (контора), кімната методиста, кімната відпочинку персоналу (з гардеробною), господарча комора приміщення для інвентаря, плакатна, столярна і слюсарна майстерні, артистичні при естраді (кімната лектора), комора при фойє.
Виробничі приміщення	столярна, слюсарна, майстерня розпису тканин, кімната бутафорських майстерень, живописно-декораційна майстерня
Приміщення клубного комплексу	для відпочинку і розваг, лекційно-інформаційні, гуртково-студійні, фізкультурно-оздоровчого призначення (Додаток.Е ДБН В.2.2-16:2005)

Приміщення комплексу для глядачів, кінотеатрів, відеокомплексів, театрів, клубів, визначаються відповідно до функціонального призначення кожного закладу. Кількість місць для інвалідів на кріслах-колясках слід визначати з розрахунку 1-1,5 % від загальної місткості, але не менше 2 місць у залах до 200 місць.

Приміщення демонстраційного комплексу

Зал для глядачів

Площі залів для глядачів слід приймати, м² на одне місце, не менше, для:

- кінотеатрів цілорічної дії 1,0-1,2
- кінотеатрів сезонної дії 0,9
- об'єктів відеопоказу:
- загального призначення 1,5
- індивідуального призначення (відеокабіни) . 2,0-2,5
- театрів 0,7-0,85

- клубів, центрів дозвілля:
- з театральними-концертними залами 0,65-0,8
- з універсальними концертно-танцювальними залами 1,0-1,6
- з кіноконцертними залами 1,0-1,2

Кінотеатри

Комплекс для глядачів

Розрахункову місткість кінотеатрів для визначення площі приміщень комплексу для глядачів слід приймати:

- в однозальних кінотеатрах – рівну місткості залу для глядачів;
- у двозальних – місткості більшого залу;
- у тризальних та з більшою кількістю залів – 0,7 загальної місткості всіх залів і комплексів, але не менше місткості найбільшого залу.

Площі приміщень комплексу для глядачів у кінотеатрах на одне місце в залі для глядачів приймаються згідно з табл.

Таблиця – Площі приміщень комплексу для глядачів у кінотеатрах

Найменування приміщень	Площа на одного глядача, м ² , не менше	Додаткові вказівки
Касовий вестибюль, у тому числі: касові кабінки	0,06-0,07	Передбачається в кінотеатрах з місткістю залів 400 місць та більше Площею не менше 2,5 м ² кожна Кількість касових кабінки приймається з розрахунку одна кабіна на 400 глядачів
Вхідний вестибюль	0,2	
Вихідний вестибюль	-	За завданням на проектування залежно від планувальних вирішень
Гардеробна	За ДБН В.2.2-9	
Фойє	0,4-0,45	
Фойє дитячих кінотеатрів (залів)	0,6	
Фойє кінотеатрів (залів) із безперервним кінопоказом	0,25	
Буфет	0,2-0,22	
Підсобні приміщення буфету ¹⁾	0,08-0,1	Площею не менше 12 м ²
Бар з підсобними приміщеннями ²⁾	0,06	
Дитяча кімната в тому числі санітарний вузол ²⁾	0,02	Площею не менше 24 м ² ; Площею не менше 4 м ²
Приміщення ігрових автоматів ²⁾	0,1	Площею не менше 30 м ²
Приміщення настільних ігор ²⁾	0,04	Площею не менше 24 м ²
Вітальня ²⁾	0,08	Площею не менше 30 м ²
Зимовий сад ²⁾	0,09	Площею не менше 30 м ²

Виставочний зал ²⁾	0,11	Площею не менше 50 м ² , передбачається в багатозальних кінотеатрах
Танцювальний зал (дискотека) із підсобними приміщеннями ²⁾	За 6.8 цих Норм	Місткість 10-20 % від місткості кінотеатру
Переглядовий зал із проєкційною ²⁾	0,08	Площею не менше 40 м ² , передбачається тільки в студійних і прем'єрних кінотеатрах
Приміщення для занять гуртків ²⁾	-	Площею не менше 24 м ² , передбачаються в дитячих, дозвіллевих і студійних кінотеатрах
Кімната для куріння	0,05	
Санітарні вузли ¹⁾	2,0-2,5м ² на один прилад	Проектуються з розрахунку співвідношення чоловіків і жінок 1:2. Кількість приладів слід приймати: один умивальник на 60 осіб; у чоловічих – одинунітаз і два пісуари на 100 осіб; у жіночих – один унітаз на 30 осіб
¹⁾ Вимоги до проектування санвузлів для інвалідів на кріслах-колясках див. у додатку Г.		
²⁾ Рекомендований склад приміщень, що визначається згідно з завданням на проектування		

Площі приміщень адміністративно-господарських, виробничих, а також приміщень, що обслуговують естраду, на одне місце в залі для глядачів слід приймати згідно з табл.

Таблиця – Площі приміщень адміністративно-господарських, виробничих а також приміщень, що обслуговують естраду

Найменування приміщень	Площа приміщень на одного глядача, м ² , не менше, в кінотеатрах		Додаткові вказівки
	цілорічної дії	сезонної дії	
Кабінет директора(головного адміністратора)	10	10	На одну людину
Кімната чергового адміністратора	6	—	— " —
Кабіна старшого касира	4	—	— " —
Кімната бухгалтерії (контора)	0,12	—	Площею не менше 12м ² кожне приміщення
Кімната методиста		—	
Кімната педагога ¹⁾		—	
Кімната відпочинку персоналу (з гардеробною)		—	
Господарча комора приміщення для інвентаря	0,09	0,04	Площею не менше 6 _м ²
			Площею не менше 4 _м ²
Плакатна, столярна і слюсарна майстерні ²⁾			Площею не менше 15 м ² кожне приміщення
Артистичні при естраді (кімната лектора) ³⁾ , комора при естраді	0,07	0,03	—

Комора при фойє		–
¹⁾ Передбачається в дитячих кінотеатрах або кінотеатрах з дитячими залами. ²⁾ Передбачається в кінотеатрах на 300 місць і більше. ³⁾ Передбачається в кінотеатрах з універсальними залами не менше двох приміщень площею не менше 12 м кожне із санвузлом та душовою.		

Відеокомплекси

Відео-зали поділяються на загального та індивідуального (відео-кабіни) призначення.

Кількість місць слід приймати:

- у відео-залах загального призначення - 25-100
- індивідуального призначення - 4-8

Рекомендований склад і площі приміщень відеотеки визначають за табл. і відповідно до завдання на проектування (з урахуванням обсягу зберігання і кількості виданих відеокасет).

Таблиця – Склад і площі приміщень відеотеки

Найменування приміщень	Одиниця виміру	Площа на одного відвідувача, м ² , не менше	Додаткові вказівки
Ділянка видачі і приймання касет	Одна операція (видача або приймання)	0,15	Площею не менше 6 м ²
Зал для відвідувачів	"-"	0,6-0,7	Площею не менше 12 м ²
Зберігання відеокасет	Одна одиниця зберігання	0,005	Площею не менше 8 м ²
Головний адміністратор	Приміщення	-	Площею не менше 12 м ²
Кімната персоналу	"-"	-	Площею не менше 12 м ²

Театри

Місткість залу для глядачів у великому демонстраційному комплексі залежно від призначення театру рекомендується приймати:

- в драматичному театрі – від 300 до 800 місць
- в музично-драматичному театрі – від 500 до 1000 місць
- в театрі музичної комедії – від 800 до 1200 місць
- в театрі опери та балету – від 1200 до 1500 місць

Склад і норми площ приміщень комплексу для глядачів на одне місце в залі для глядачів слід приймати згідно з табл.

Таблиця - Склад і норми площ приміщень комплексу для глядачів

Найменування приміщень	Площа на одного глядача, м ² , не менше	Додаткові вказівки

Касовий вестибюль, у тому числі: касові кабінки, кімната чергового адміністратора	0,05-0,06		Площею не менше 3 м ² за відсутності сейфа і 4,5м ² за наявності сейфа; кількість касових кабін приймається з розрахунку одна кабіна на 500 глядачів великого та малого (малих) залів. При цій групі приміщень необхідно передбачати санітарний вузол на один унітаз і один умивальник площею не менше 12 м ²
Вхідний і розподільний вестибюлі	0,35-0,4		
Гардеробна	0,1		
Місце зберігання сумок і портфелів	0,04		
Фойє ^{*)}	0,6-0,7 ^{*)}		
Кулуари	0,25-0,3		Площа кулуарів уточнюється розрахунком
			євакуаційних виходів із залу для глядачів і будинку згідно з вимогами 14.9 ÷ 14.11 цих Норм
Буфет (зал із стійкою)	0,22-0,25 ^{**)}		Склад приміщень та їх площу уточнювати за нормативами підприємств громадського харчування
Підсобні приміщення буфету (доготовельна, мийна, комора і тарна)	0,08-0,1		
Кімната для куріння	0,1-0,12		
Санітарні вузли	У середньому 2,5 м ² на один прилад		Визначається розрахунком виходячи із співвідношення кількості чоловіків і жінок 1:2. Кількість приладів у санвузлах слід приймати: один умивальник на 60 осіб; у чоловічих – один унітаз і два пісуари на 70 осіб; у жіночих – один унітаз на 20 осіб
Кабінет головного адміністратора, приміщення розповсюджувачів квитків і відпочинку персоналу	0,07		При вказаних приміщеннях слід передбачити санітарний вузол за розрахунком, але не менше одного санвузла на один унітаз і один умивальник
<p>^{*)} Допускається за завданням на проектування передбачати додатково комору при фойє і дитячу кімнату.</p> <p>^{**)} При проектуванні театрів, у яких передбачається проведення нетеатральних заходів (клубна і студійна роботи, святкові і прем'єрні форми роботи, фестивалі, розваги дошкільників під час перегляду спектаклю батьками, проведення громадських заходів), допускається збільшення площі фойє і буфету на підставі завдання на проектування.</p>			

10.3. Розміщення приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення в готелі.

В готелях категорій *** та вище рекомендується передбачати приміщення і споруди фізкультурно-оздоровчого комплексу:

- басейни
- сауни
- тренажерні зали
- солярії
- масажна
- тенісні корти

Одночасну місткість спортивного або тренажерного залів рекомендується приймати не менше 10% місткості готелю, сауни - не менше 1 %. Площа дзеркала води басейна рекомендується приймати не менше 0,55 м² на одне місце в готелі.

Рекомендуємий склад і площі споруд і приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення готелів категорій **** та ***** представлені в додатку В ДБН В.2.2-20:2008, а розширений склад і площі цих приміщень визначається завданням на проектування.

Включення приміщень і споруд фізкультурно-оздоровчого призначення до складу готелів категорії *** і нижче визначається завданням на проектування або проектом.

Нормативні документи для проектування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення при готелі, табл.

Таблиця – Нормативна база фізкультурно-оздоровчої групи приміщень

ДБН В.2.2-11-2002	<i>Підприємства побутового обслуговування</i>
ДБН В.2.2-13-2003	<i>Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди</i>
ДБН В.2.2-9-2009	<i>Громадські будинки та споруди</i>
НАПБ А.01.001-2004	<i>Правила пожежної безпеки в Україні</i>

Включення приміщень і споруд фізкультурно-оздоровчого призначення до складу готелів категорії *** і нижче визначається завданням на проектування або проектом.

У готелях категорій **** і ***** при приміщеннях фізкультурно-оздоровчого призначення слід передбачати медичний кабінет: при місткості до 500 місць - 16 кв.м, при більшій місткості - до 36 кв.м.

На території готелів категорій **** і ***** залежно від можливостей ділянки допускається передбачати площинні фізкультурно-оздоровчі споруди, кількість і набір яких визначаються завданням на проектування або проектом.

Спортивні та фізкультурно-оздоровчі будинки і споруди за функціональним призначенням поділяються на комплекси та групи:

- основні, призначені безпосередньо для спортивних та фізкультурно-оздоровчих занять;
- допоміжні, призначені для осіб, які займаються, тренерів та суддів, а також медичні, службово-адміністративні, складські тощо;
- комплекси для глядачів.

Спеціалізація споруд за видами спорту і кількість місць для глядачів встановлюються завданням на проектування залежно від місцевих умов,

чисельності гостей готелю і містобудівного значення спортивної споруди або комплексу.

Спортивні та фізкультурно-оздоровчі будинки і споруди також слід проектувати з урахуванням вимог ВСН 62 «Проектування середовища життєдіяльності з урахуванням потреб інвалідів і мало мобільних груп населення».

Розміщення спортивних та фізкультурно-оздоровчих споруд у вбудованих, вбудовано-прибудованих та прибудованих приміщеннях до готелю дозволяється тільки для закладів з регламентованим режимом функціонування (з 7 до 23 години) згідно з вимогами СНіП 2.08.01 «Жилі приміщення» та СНіП II-12 «Захист від шуму».

Спортивні та фізкультурно-оздоровчі будинки і споруди слід розміщувати у місцях відпочинку та на інших спеціально виділених земельних ділянках, забезпечених зручними під'їздами і підходами від виходу з готелю та зупинок громадського транспорту згідно з ДБН 360 з обов'язковим додержанням нормативного шумового режиму на прилеглий території житлової забудови та забезпеченням санітарних розривів готелю та громадських будинків згідно з вимогами ДержСанПіН 173 п. 4.10, ДержСанПіН 203, СанПіН 42-128-4690, СанПіН 42-120-4948. Слід передбачати місця для транспортних засобів інвалідів та зручні підходи до них, які забезпечують пересування на кріслах-колясках.

Площу земельних ділянок спортивних та фізкультурно-оздоровчих споруд слід приймати виходячи із суми площ забудови основних і допоміжних споруд, а також площ, які зайняті проїздами, автостоянками, пішохідними доріжками й озелененням.

Проїзди і пішохідні доріжки слід передбачати до всіх фізкультурно-оздоровчих споруд, що розташовуються на земельній ділянці критих споруд і спортивних комплексів. Ширина пішохідних доріжок повинна прийматися не менше 1,8 м. Ширина пандуса повинна бути: за одностороннього руху - не менше 1,0 м; за двостороннього руху - не менше 1,8 м.

Земельна ділянка спортивної та фізкультурно-оздоровчої споруди повинна мати не менше двох в'їздів (включаючи господарський) і двох входів.

У разі використання спортивної споруди інвалідами вони повинні знаходитися не далі 40 м від входу до цієї споруди і мати з нею зручний зв'язок.

Ширина стоянки для автомобіля інваліда повинна бути не менше 3,5 м.

Відкриті басейни

Плавальні басейни в готелях можуть бути розташовані в одному комплексі з готелем або у вигляді окремої будівлі.

Якщо басейн при готелі призначений для всіх бажаючих, а не тільки для постояльців готелю, то для пропуску відвідувачів влаштовують касу. Гардероб для постояльців готелю може бути по принципу самообслуговування, а для зовнішніх відвідувачів повинен бути обладнаний шафами, причому рекомендується застосовувати (відносно недорогої систему) видачу замість вхідних квитків ключів, якими закриваються шафи або кабіна для

переодягання з однаковими номерами. У гостей готелю ключі від номера можуть одночасно підходити до кабін для переодягання або шаф гардеробу басейну.

Якщо між сумарним числом людей, які щодня користуються басейном і числом місць у готелі ще помітний якийсь взаємозв'язок, то максимальне число відвідувачів, що одночасно знаходяться в басейні, визначається його пропускною здатністю, ніяк не пов'язаною з місткістю готелю. Тому виходячи з передумови, що у воді одночасно знаходиться лише половина відвідувачів басейну, а інша половина відпочиває на шезлонгах - площа ванни рекомендується приймати рівною 60 м². Басейни великих розмірів потрібні лише в тих готелях, де ними користуються всі бажаючі, і це повинно визначатися забудовником до початку будівництва.

Глибину басейну визначають, з одного боку, економічними вимогами, з іншого - визначають вимогами техніки безпеки, як правило, в басейнах готелів пристрій трамплінів для стрибків у воду не представляє інтересу для людей, що відпочивають у басейні. В основному зазвичай глибину басейнів при готелі приймають більше 1,5 м, проте додатково передбачають більш неглибоку зону глибиною 80 см для підлітків і дорослих, які не вміють плавати.

Форма ванни басейнів у готелях більш різноманітна, що визначається, з одного боку, її великими розмірами, а з іншого, привабливістю басейну і можливістю проведення в ньому вільного часу і в тому числі ігор.

На відміну від приватних басейнів тут важливим елементом є дуже широка обхідна доріжка, де передбачають місця для відпочинку. Крім того, повинні бути передбачені невеликі шафи для грошей і т.д., що відкриваються ключами постояльців від номерів. Для створення комфортних умов число душових приймають рівним 1:10 з розрахунку одна духова сітка на 10 відвідувачів басейну виходячи з гігієнічних вимог у басейнах, відповідно до норм, одну душову сітку приймають на трьох одноразово перебуваючих у ванні.

В готельному басейні відвідувачі користуються ним тільки в період купального сезону, у зв'язку з чим озеленення території повинно складатися в основному з літньо цвітух рослин (кущі, квіти та ін.)

У басейні готелю в якості місць для лежання використовують газон, який повинен бути коротко підстрижений.

Сауни

На території готелю будівельні норми чи правила пожежобезпеки впливають на розміщення сауни на генеральному плані і тому повинні бути уважно вивчені перед початком проектування. У подібних випадках планувальні рішення повинні бути узгоджені з місцевою владою і схвалені ними.

Сауна може перебувати в цокольному поверсі, якщо будівля стоїть на схилі або якщо при цьому забезпечується достатня денне освітлення і можливий безпосередній вихід назовні. Крім цього, вона може бути розміщена

на даху і скомпонована разом з дахом тераси або розташована в окремій будівлі ділянці.

У разі розміщення вбудованих саун слід в точності дотримуватися подальші вимоги:

1) пристрій вбудованої лазні або сауни може розташовуватися на цокольному, першому чи верхньому поверхах, винятком є підвали і поверхи вище дев'ятого. У разі якщо зазначений комплекс буде розташовуватися на верхньому поверсі то він повинен бути обладнаним не менш як двома розосередженими евакуаційними виходами, які зобов'язані виходити до різних сходових кліткам. У свою чергу сходові клітини при проектуванні повинні безпосередньо виходити назовні на прилеглу територію.

Вихід з сауни краще влаштувати через тамбур, при цьому вони повинні мати глибину не менше двох метрів і протипожежні двері з автоматичним пристроєм;

1) якщо комплекс сауни розташовується на першому, а також цокольному поверхах, то вкрай необхідно передбачити наявність, безпосередньо назовні, окремого евакуаційного виходу. Для всіх будівель, виключаючи житлові, дозволено пристрій другого виходу в хол або загальний коридор в тому випадку якщо цей вихід проходить крізь тамбур при глибині не менше двох метрів і протипожежні двері з автоматичним пристроєм.

2) парильня вбудованої лазні - сауни повинна бути місткістю не більше 10 місць;

3) виходячи з норм проектування, парильня, як і вся лазня, повинна обладнуватися перегородками протипожежного типу: першого і третього типу зкордоном вогнестійкості будівлі.

4) сауна повинна бути оснащена піччю тільки заводського зразка і потужністю не перевищуючи 15 кВт, а також мати можливість відключатися автоматично після 8-годинної безупинної роботи;

5) повітря в парильній повинен бути не більше 1200С, і температура повинна підтримуватися автоматично;

6) при проектуванні нагрівач рекомендується встановлювати безпосередньо на бетонній підлозі товщиною 100 мм і більше. Відстань від нагрівача до захисного матеріалу має бути за нормами 150 мм.

7) комплексна сауна повинна бути забезпечена окремим евакуаційним виходом назовні;

8) якщо сауна розташована на цокольному або першому поверсі, то в цьому випадку, згідно з нормами проектування, парильню необхідно розташувати біля зовнішньої стіни будівлі. Вона повинна мати віконний отвір в стіні розміром 30x30 см, але не менше. Також допускається розміщення парильної всередині будівлі, якщо двері входу-виходу з парильної розташовані навпроти зовнішніх дверей комплексу сауни, але при відстані не більше 5 метрів між зазначеними дверима. Згідно з нормами, в лазні повинно бути не менше 2-х виходів евакуаційного типу; Розміри вхідних дверей в парильню повинні бути не менше 70x190 см.

Роздягальні при сауні.

Туалет повинен бути передбачений при кожній роздягальні, і ідеально, якщо мийна буде пов'язана з кожним туалетом. Така система краща насамперед у готелях, так як це дозволяє сім'ям або групам, наприклад, приймати сауну разом і окремо.

Багато готелів при обладнанні саун вдаються до контактів з медичними установами або спортивними закладами та застосовують той або інший варіант планування. На додаток до приміщень сауни - парної (однієї або декількох), роздягальні, мийної та рекреаційної зони, передбачаються кімнати для масажу та ультрафіолетового опромінення. Якщо в готелі є плавальний басейн, сауна повинна примикати до нього.

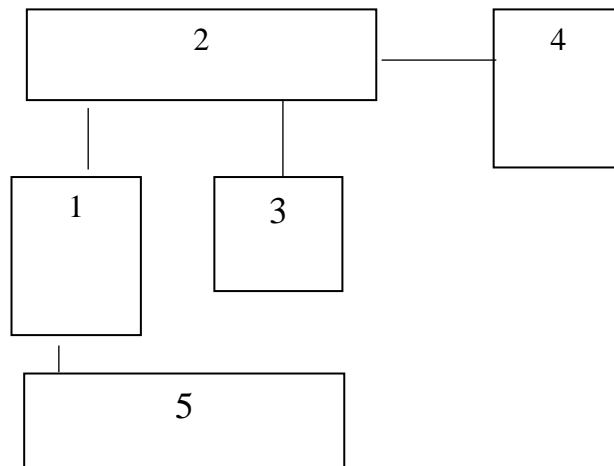


Рисунок - Планування загальної сауни на 15-20 потоків за неділю
1 - сауна; 2 – мийна; 3 – туалет; 4 – роздягальня; 5 – кімната відпочинку

Великі сауни призначені для одночасного використання великими групами людей і влаштовуються, наприклад, при громадських басейнах, оздоровчих клініках, деяких великих готелях і медичних установах.

Планування

Звичайно бажано передбачати роздільне обладнання для чоловіків і жінок, так як це спрощує експлуатацію і дозволяє більш ефективно використовувати загальні приміщення. В якості альтернативи можна мати одне обладнання для процедур, призначених для кожної статі.

Громадська сауна складається з парної (однієї або декількох), роздягальні, мийної та рекреаційної зони. Крім цього, повинні бути передбачені приміщення для реєстрації, а також для персоналу. Останні повинні бути розташовані біля входу і зручно пов'язані з коморами для простирадла і рушників. Якщо торгові приміщення або бар не передбачені, напої та інше можуть продаватися в приміщеннях реєстрації або персоналу.

Кімната для масажу і ультрафіолетового опромінення часто включаються до складу обслуговуючих приміщень. Їх слід розташовувати якомога ближче до приміщень для персоналу, який відповідальний за

контроль. Відповідно з плануванням, кожна людина яка приймає душ під час процедури займає 3-5 м² площі, і це може бути використано для розрахунку загальної місткості всього комплексу.

Громадська сауна для чоловіків або жінок буде, приблизно займати 50-150 м², а для всіх разом - 100-250 м². Розмір парної кімнати повинен бути таким, щоб вона вмещала принаймні 75% максимальної одноразової місткості всього комплексу.

Слід подбати про те, щоб не змішувати «брудні» і «чисті» потоки, з одного боку, а також мокрі і сухі, з іншого.

Кімната для переодягання в сауні.

У суспільній сауні число шаф, що замикаються повинно відповідати максимальній місткості всього комплексу сауни. Дуже бажано мати кілька кімнат для переодягання, особливо для жіночого відділення. Тут повинні бути лави, умивальник, по можливості дзеркало на повний зріст, місце для зберігання простирадл і рушників.

Приміщення для відпочинку в сауні

Ці приміщення найбільші серед всіх приміщень громадської сауни, і основна турбота повинна бути спрямована на створення в них теплою і сприяє відпочинку атмосфери. Температура тут повинна досягати приблизно 20 ° С, отже, необхідно передбачити опалення на час холодних зимових днів.

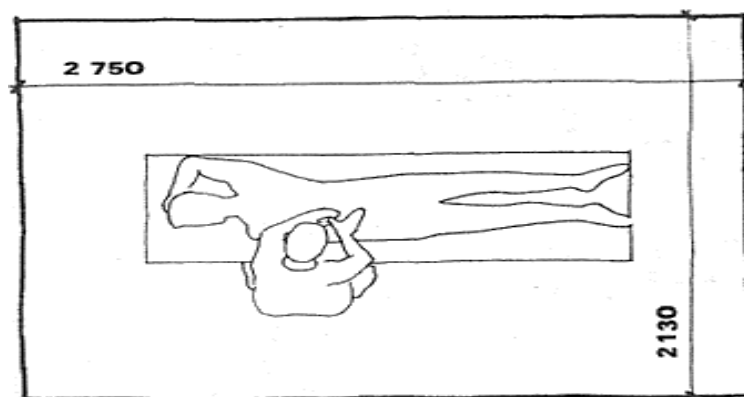


Рисунок –Рекомендовані параметри масажної кімнати

По можливості повинні бути передбачені окремі приміщення для відпочинку у вигляді маленьких кімнат, відокремлюваних розсувними перегородками. У кожній з них є кушетка і невеликий столик. Вільне розташування меблів дозволяє легко групувати стільці навколо столиків з книжками, журналами та напоями. Найбільш раціональна ємність таких приміщень в кінцевому рахунку визначається ступенем їх зручності, і потрібно спробувати зробити так, щоб в приміщеннях відпочинку могло одночасно перебувати не менше 75% загального числа відвідувачів.

З приміщеннями для відпочинку зазвичай пов'язані кімнати, необхідні для масажу і ультрафіолетового опромінення.

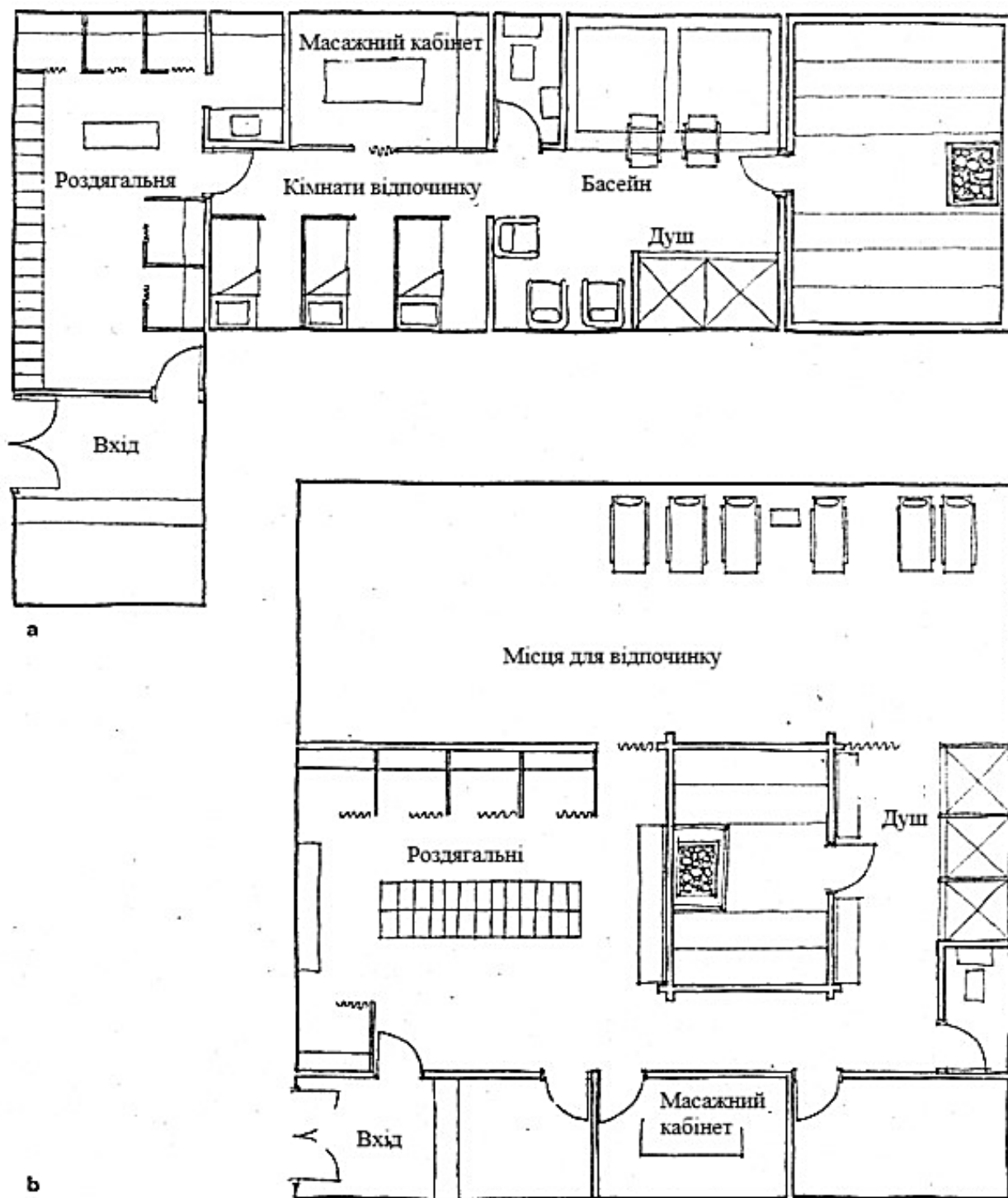


Рисунок – Структура фізкультурно-оздоровчої групи приміщень

Солярії

Солярій не повинен перебувати в умовах підвищеної вологості (максимальна вологість повітря - 75%), і в приміщеннях, де є небезпека контакту солярію з водою. Мінімальна площа приміщення 2,5 м². Мінімальна висота для розміщення вертикального солярію – 2,6 м. Крім того, розміри приміщення повинні забезпечувати можливість монтажу та обслуговування солярію.

Допускається використання апаратів ультрафіолетового випромінювання (соляріїв) як з вертикальним, так і з горизонтальним розташуванням ультрафіолетових ламп різних типів (високого і низького тиску) в будь-якій їх комбінації.

Всі апарати (солярії) повинні мати технічні паспорти та інструкції російською/українською мовами, а також документи, що підтверджують в установленому порядку безпеку використовуваної продукції.

Необхідна площа приміщення, де встановлена кабіна солярію, розраховується за формулою $S1 + S2$, де $S1$ - площа, займана самим апаратом (згідно з технічним описом), $S2$ - зона для роздягання згідно з додатком 1 до цих санітарних правил. (Для солярію ExpressTan $S1 = 0,4$ кв.м).

До складу приміщень, де розташовані кабіни соляріїв, за відсутності інших послуг, що надаються даною організацією, повинна входити робоча зона оператора. При наданні організаціями інших побутових і косметичних послуг зона оператора може бути обладнана спільно із зоною прийому відвідувачів. Якщо послуги солярію надаються в автоматичному режимі (без участі оператора з використанням монетоприймача і / або карткоприймача), то зона оператора не потрібно. Персонал і відвідувачі повинні мати доступ до умивальника і санвузлу.

Приміщення для експлуатації соляріїв повинно бути обладнане припливно-витяжною вентиляцією з механічним спонуканням, що забезпечує 3-4-кратний повітрообмін за годину. У випадку встановлення моделей, обладнаних власною системою вентиляції, допускається організація природного припливу повітря у приміщення.

Температура і вологість повітря в кабіні солярію повинні відповідати вимогам технічної документації на даний апарат, але не перевищувати $+28$ С. Температура повітря в приміщенні, де розміщується кабіна солярію, повинна відповідати $+18-24$ С.

Після кожного сеансу всі поверхні кабіни солярію, з якими контактував відвідувач, повинні бути оброблені дезінфікуючими засобами, що пройшли державну реєстрацію в установленому порядку. При використанні вертикального солярію відвідувачам повинні надаватися одноразові рушники для вистилання підлоги кабіни або одноразові капці.

Тенісні корти

Тенісний корт має форму прямокутника розміром 78 x 27 футів для одиночних змагань і 78 x 36 футів - для парних. Всі вимірювання здійснюються в футах. Якщо міряти в метрах, то поле для одиночних змагань має розмір приблизно 23,8 x 8,2 м, для парних - 23,8 x 11 м.

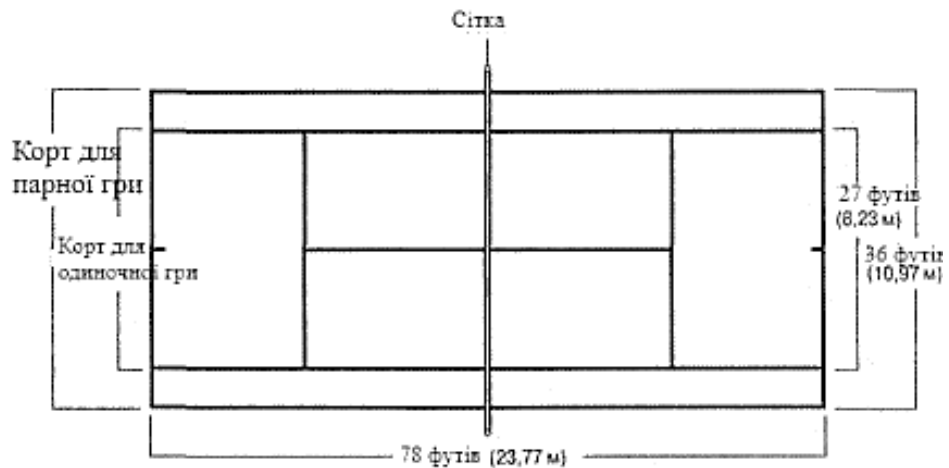


Рисунок - Схема корту для парних та одиночних ігор

Сітка, яка натягується між двома стійками, що знаходяться за межами ігрового майданчика, ділить корт навпіл. Вона зазвичай проводиться зі спеціальних м'яких матеріалів.

По лініях

Задня лінія визначає віддалені кордони корту по обидві сторони сітки. Відстань між двома задніми лініями однаково для полів для парної і одиночної гри.

Задню лінію перетинає середня, яка ділить корт на дві рівні частини. Лінії, що обмежують корт з боків, так і називаються - бічні. Поля для одиночної парної гри розрізняються відстанню між бічними лініями (у полів для парної гри воно більше).

Всередині ігрового майданчика існують лінії подачі, вони перпендикулярні бічним лініям і паралельні заднім лініям і сітці.

Лінії подачі розташовані на відстані 21 фути (6,5 м) від сітки, і кожна з них розділена навпіл середньою лінією.

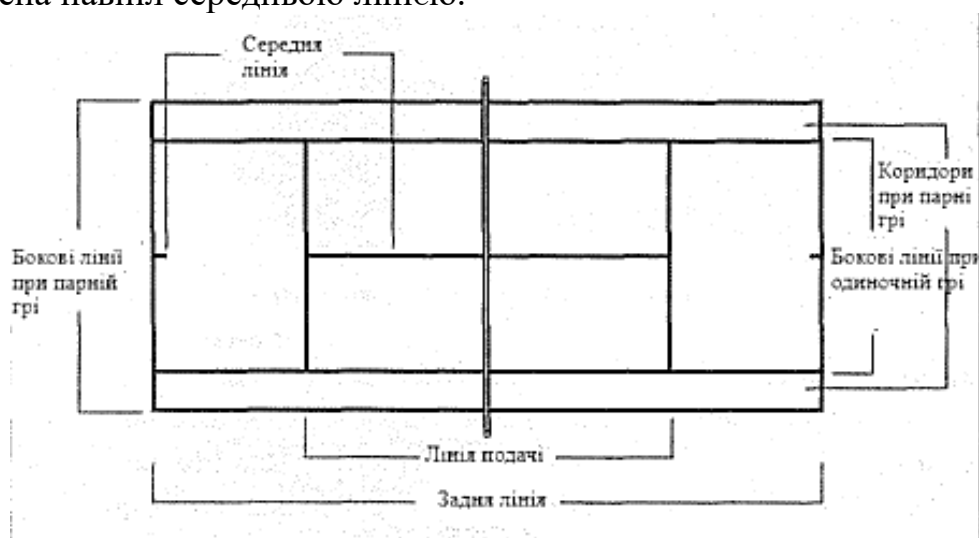


Рисунок – Розмітка тенісного корту

Лінії подачі, середні лінії і сітка складають чотири окремих блоки, які називаються квадратами подачі. З кожного боку сітки знаходиться по два квадрата подачі, довжиною 21 фут (6,5 м) і шириною 13,5 фути (4,2 м).

Таблиця – Розміри тенісного корту

Ігрове поле		Тип корта	Зони безпеки майданчика		Будівельні розміри	
Довжина	Ширина		По довжині	По ширині	Довжина	Ширина
23,8	11(8,23) *	Професіональний корт	Не менше 6,4	Не менше 3,66	40	20
		Клубний корт	Не менше 5,48	Не менше 3,05	36,57	18,29

10.4. Склад, розміри і площі споруд приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення залежно від категорії типу готелю.

Склад і площі допоміжних і технічних приміщень, а також конструкцію покриттів і висоту споруд фізкультурно-оздоровчого призначення слід ухвалювати згідно ДБН В.2.2-13.

Сауни слід проектувати згідно вимогам ДБН В.2.2-9, ДБН В.2.2-11, ДБН В.2.2-13 и НАПБА.01.001.

Відкриті площинні спортивні споруди

Шляхи пересування осіб, які займаються, з допоміжних приміщень до місць занять на відкритих спорудах не повинні перетинатися зі шляхами пересування глядачів.

Між відкритими площинними спортивними спорудами і трибунами при них слід передбачати обхідну доріжку завширшки не менше 1,5 м або об'їзну - завширшки не менше 3,5 м.

По периметру земельної ділянки комплексу відкритих спортивних споруд слід передбачати вітро- і пилозахисні смуги деревних і чагарникових насаджень завширшки 5 м з боку проїздів місцевого значення і до 10 м - з боку швидкісних магістральних доріг з інтенсивним рухом транспорту. По периметру окремих груп відкритих площинних спортивних споруд, що входять до комплексу, і відкритих ванн басейнів слід передбачати смугу чагарникових насаджень завширшки не менше 3 м.

По обидва боки сходів або пандуса, призначеного для пересування людей з обмеженою рухливістю, повинні передбачатися огорожі з подвійними поручнями на висоті 0,7 м і 0,9 м. Довжина поручнів повинна бути більшою від довжини пандуса або сходового маршу не менше ніж на 0,3 м.

Криті спортивні споруди

Спортивні зали і басейни

Будинки спортивних залів і критих басейнів слід розміщувати з відступом від червоної лінії забудови не менше ніж на 6 м за умови розміщення вікон спортивних залів з боку дворового фасаду або відокремлення будинку спортивної споруди від вулиці смугою зелених насаджень завширшки не менше 4 м.

В разі розташування спортивних залів і критих басейнів у комплексі з відкритими спортивними спорудами слід передбачати при них відповідні допоміжні приміщення, що забезпечують обслуговування осіб, які займаються, на майданчиках.

Ділянки спортивних басейнів повинні бути захищені від несприятливих вітрів, пилу, шкідливих промислових і транспортних викидів, добре інсолюватися і провітрюватися. Відкриті ванни і майданчики для підготовчих занять не повинні розташовуватися у першому ряду примагістральної забудови, а в разі її відсутності - відстояти від червоної лінії забудови не менше ніж 15 м за умови організації смуги зелених насаджень завширшки 4 м і на відстані 50 м від межі житлової забудови.

На земельній ділянці відкритих басейнів, крім ванн та будинків із допоміжними приміщеннями, слід розміщувати майданчики для підготовчих занять площею, яка визначається з розрахунку не менше 4,5 м на кожного з тих, хто одночасно знаходиться у ваннах.

Спортивні зали

Будівельні розміри спортивних залів, спеціалізованих для окремих видів спорту (крім залів для легкої атлетики) слід приймати згідно з табл.

Таблиця - Будівельні розміри спортивних залів, м²

Вид спорту, розрахункова одиниця	Будівельні розміри залу ¹⁾ , м			Пропускна спроможність ²⁾ , люд./зміну при навчально- тренувальних заняттях у залі
	довжина	ширина	висота до низу виступних конструкцій	
СПОРТИВНІ ЗАЛИ				
Акробатика. На один комплект табельного обладнання	36	18	6	32
Бадмінтон. На один майданчик та один комплект табельного обладнання	16	9 ⁴	8	8
Баскетбол. На один майданчик та один комплект табельного обладнання	38	26	9	24
Волейбол. На один майданчик та один комплект табельного обладнання	36	18	9	24
Гімнастика спортивна. На один комплект табельного обладнання для чоловіків і жінок з одним загальним місцем для вільних	30	18	6	50

вправ				
Гімнастика художня. На один майданчик та один комплект табельного обладнання	21	15	8	10
Теніс. На один майданчик та один комплект табельного обладнання	36	184)	10	128)
Теніс настільний. На три столи й один комплект табельного обладнання ¹⁾	15	9	4	4 (на кожний стіл)
1) За більшої кількості столів розмір залу слід приймати виходячи з площі 7,75x4,5 м на кожний стіл. Примітка 1. Мінімальний розмір спортивно-демонстраційних та спортивно-видовищних залів 61 x 30 м.				

Споруди для фізкультурно-оздоровчих занять

Для фізкультурно-оздоровчих занять слід передбачати відкриті площинні споруди, приміщення і ванни для плавання.

До складу відкритих площинних споруд повинні входити: комплексний майданчик, смуга для подолання перешкод, "стежка здоров'я".

Мінімальні розміри комплексного майданчика та окремих його елементів слід приймати згідно з табл.

Таблиця – Розміри комплексного майданчика

Вікова група тих, хто займається	Елементи комплексного майданчика*)			
	Майданчик для рухливих ігор та загально-розвиваючих вправ, м	Замкнутий контур бігової доріжки		
		загальна	довжина, м	
у тому числі прямого відрізка				
Для дітей від 7 до 10 років	50	60	не менше 15	1,2
Для дітей старших 10 до 14 років	100	150	не менше 30	1,5
Для дітей старших 14 років та дорослих	250	200	не менше 60	2,0
*) Відповідно до місцевих умов (конфігурація ділянки та ін.) елементи комплексного майданчика можуть розміщуватися на одній загальній ділянці чи розташовуватися окремо в межах території, яку займає група житлових будинків.				

«Стежка здоров'я» повинна бути завширшки не менше 1,5 м і протяжністю не менше 800 м.

Протяжність смуги перешкод для дітей у віці від 10 до 14 років - 40 м, ширина - 7м; для дітей старших 14 років і дорослих - 70 м, ширина, як правило,

14 м (але не менше 7 м). Допускається розташування смуги не по прямій, а по ламаній лінії.

Орієнтація відкритих площинних споруд для фізкультурно-оздоровчих занять по сторонах горизонту не регламентується.

Приміщення для фізкультурно-оздоровчих занять з допоміжними приміщеннями для їх обслуговування можуть проектуватися в окремо розташованих будинках, входити до складу спортивних корпусів, а також бути прибудованими або вбудованими у будинки іншого призначення. Розміри та одночасну пропускну спроможність приміщень залежно від призначення за видами занять, що у них проводяться, слід приймати за табл.

Таблиця – Розміри та пропускну спроможність приміщень

Вид занять	Розміри, м		Найменша висота до низу виступних конструкцій стелі, м	Пропускна спроможність, люд.
	довжина	ширина		
1. Групові заняття із загальної фізичної підготовки	24	12	6	35
	18	12	4,8*)	26
		9		20
2. Ритмічна гімнастика, хореографія	12	12	3,9	25
	9	9		15
3. Настільний теніс	6	4	2,7	4
4. Заняття з використанням тренажерів та снарядів для розвитку сили та витривалості	Із розрахунку 4 м ² на кожний вид обладнання або снаряд, але не менше 20 м ² **)	3,9***)	Одна на кожен одиницю обладнання чи снаряд	
<p>*) У вбудованих приміщеннях і при реконструкції існуючих приміщень допускається: а) зміна розмірів площі, наведеної в таблиці, але не менше ніж до 140 м²; при цьому пропускну спроможність приймають з розрахунку 8 м на одного, хто займається; б) зменшення висоти до 4,2 м. **) Ширина приміщення повинна бути не менше 3 м. ***) У вбудованих приміщеннях і при реконструкції допускається зменшення висоти до висоти поверху будинку.</p>				

Відкриті і криті басейни для оздоровчого плавання, купання, загально-розвиваючих вправ і ігор у воді, а також для навчання плаванню з допоміжними приміщеннями для їх обслуговування можуть проектуватися в окремо розташованих будинках, входити до складу будинків спортивних басейнів, а також бути прибудованими або вбудованими у будинки іншого призначення. У басейнах із відкритими спортивними ваннами ванни для навчання плаванню дітей у віці від 7 до 14 років слід розміщувати в опалюваних приміщеннях.

По периметру басейну слід передбачати обхідну доріжку завширшки не менше 1,25 м біля критих і не менше 2 м біля відкритих ванн.

Басейни для дітей у віці від 7 до 14 років, які навчаються плавати, можуть влаштовуватися підлоговими.

У басейнах завдовжки 25 м для виходу з води слід передбачати чотири сходи (по двоє із кожної сторони ванни); в інших басейнах (у тому числі підлогових) допускається передбачати одні сходи.

При плаванні по доріжках ширину кожної з них слід приймати в межах від 1,6 до 2 м.

Висоту залів басейнів (від поверхні обхідної доріжки до низу виступних конструкцій) слід приймати:

а) 4,8 м - з ваннами для оздоровчого плавання, занять груп загальної фізичної підготовки, ігор у воді і купання;

б) 3,6 м - з ваннами для навчання плаванню.

В разі реконструкції існуючих приміщень допускається зменшення висоти, але не менше ніж до 3 м.

Таблиця – Розміри ванн

Вид занять	Розміри, м ¹⁾				Пропускна спроможність
	довжина	ширина	глибина ²⁾		
			у мілкій частині	у глибокій частині	
1. Оздоровче плавання (у тому числі по доріжках) ³⁾	25 або 16,6	11 або 8,58 або 6	1,2	1,45	3 розрахунку 5,5м ² дзеркала води на 1 люд.
2. Купання, загально-розвиваючі вправи та ігри у воді ³⁾	Довільних розмірів та форми з площею дзеркала води не менше 90м ²		1	1,25	
3. Для навчання плаванню: а) дітей від 7 до 10 років ⁴⁾	10 або 12,5	6	0,6	не більше 0,85	
б) дітей старших 10 до 14 років ⁴⁾			0,8	не більше 1,05	
в) дітей старших 14 років і дорослих			0,9	не більше 1,25	

¹⁾ При реконструкції існуючих приміщень допускається передбачати довжину ванни для оздоровчого плавання 12,5 м, а ширину – відповідно до ширини приміщення, що реконструюється.

²⁾ Під час проектування ванн у повнозбірних конструкціях уклон дна допускається не передбачати.

³⁾ Допускається передбачати в одній ванні оздоровче плавання, купання, загально розвиваючі вправи та ігри у воді (з відповідною зміною рівня води).

⁴⁾ Для поперемиінних занять дітей від 7 до 10 років і дітей від 10 до 14 років допускається передбачати одну загальну ванну з глибиною води 0,8 м у мілкій і 1,05 м у глибокій частині; у цьому випадку під час занять дітей від 7 до 10 років рівень води

повинен знижуватися на 0,2 м.

Примітка 1. Розміри і глибину ванн для оздоровчих занять і навчання плаванню дітей у віці до 7 років приймають за нормами проектування дитячих дошкільних закладів.

Примітка 2. У випадках, коли оздоровче плавання, купання, загально-розвиваючі вправити ігри у воді передбачені у ваннах для спортивного плавання, наведених у таблиці 3, пропускну спроможність приймають як для спортивного плавання.

Примітка 3. Допускається ванни для навчання плаванню дітей у віці від 7 до 14 років (поз. 3а і 3б цієї таблиці) приймати довільних розмірів і форм, при цьому пропускну спроможність приймають з розрахунку 4 м² дзеркала води на одну особу, яка займається.

У спортивних і фізкультурно-оздоровчих спорудах повинні передбачатися буфети. Буфети для тих, хто займається, слід проектувати стаціонарними з підігрівом їжі.

Спортивні зали

Роздягальні для осіб, які займаються в спортивних залах, повинні сполучатися з залом безпосередньо через коридор або по сходах, призначених лише для сполучення між ними.

Спортивні басейни

Роздягальні повинні розміщуватися на одній позначці з обхідними доріжками відкритих та критих ванн і сполучатися з ними тільки через душові, а з залом або майданчиком для підготовчих занять - минаючи душові.

Приміщення душових для тих, хто займається, повинні бути прохідними.

Санітарні вузли для тих, хто займається, повинні розміщуватися так, щоб виключати можливість потрапляння з них до ванн, минаючи душові.

Склад, площа та висота технічних приміщень визначається залежно від інженерного оснащення басейну.

Вихід (вхід) із приміщення хлораторної або складу хлору повинен бути або безпосередньо назовні, або назовні через тамбур. Допускається передбачити загальний тамбур для виходу назовні з приміщень хлораторної та складу хлору.

Склад хлору допускається розташовувати в будинку спортивної споруди в разі зберігання в ньому не більше двох наповнених балонів (місткістю по 40 кг кожний). У будинку склад повинен розміщуватися біля зовнішньої стіни і відокремлюватися від інших приміщень огорожувальними конструкціями із негорючих матеріалів з межею вогнестійкості не менше 0,75 год.

Над приміщеннями для приготування коагулюючих і дезинфікуючих розчинів не допускається розташовувати санітарні вузли і душові.

Таблиця - Склад і площа основних і допоміжних приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Приміщення	Площа, м ² , не менше, для місткості готелю, місць					
	50	100	300	500	800	1000

1 Спортивний зал	-	-	108 (9 м x 12 м)	216 (12 м x 18 м)	432 (18 м x 24 м)	648 (18 м x 36 м)
2 Приміщення при спортзалі:						
а) снарядна;	-	-	12	18	30	36
б) кімната інструктора;	-	-	8	8	12	8+12
в) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	-	-	18x2	24x2	30x2	36x2
г) кімната медсестри;	-	-	8	12	12	16
д) господарська комора	-	-	4	4	6	8
3 Зал тренажерів	36	42	64	72	-	-
4 Приміщення при залі тренажерів:						
а) зберігання і ремонт тренажерів;	8	10	12	16	-	-
б) кімната інструктора;	8	8	8	8	-	-
в) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	12x2	16x2	18x2	24x2	-	-
г) господарська комора	4	4	6	8	-	-
5 Плавальний басейн (ванна)	-	-	17x8 м	25x9 м	25x12 м	25x9м
6 Приміщення при басейні:	За розрахунком					
а) технічні приміщення;						
б) роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	-	-	20x2	30x2	40x2	50x2
в) кімната відпочинку;	-	-	8	12	12	12
г) кімната медсестри;	-	-	12	12	12	12x2
д) комора водного інвентаря;	-	-	4	6	8	8
е) господарська комора	-	-	4	6	6	8
7 Сауна:						
а) без басейну ¹⁾ (у складі роздягальні, мийної, парильної, бара, кімнати відпочинку);	-	20	30	50	80	100
б) те саме з басейном	-	-	70	90	110	130
¹⁾ Допускається замінити або доповнювати російською, східною або іншими видами лазень, склад яких уточнюється завданням на проектування.						

Питання для самоконтролю

1. Які нормативні документи нормують проектування культурно-дозвіллевих закладів?
2. Основні вимоги до розміщення ПКДП на земельній ділянці?
3. Структура і вимоги до проектування нічного клубу?
4. Структура і вимоги до проектування казино?
5. Структура і вимоги до проектування кінотеатрів?
6. Вимоги до проектування приміщень культурно-дозвіллевого

призначення за умови врахування потребінвалідів.

7. Правила розташування місць у залах для глядачів кінотеатрів, театрів, клубів, центрів дозвілля?
8. Які основні норми площі залів для глядачів в приміщенях культурно-дозвілльєвого призначення за різних типів?
9. Правила розміщення ПКДП в готелях?
10. Організація руху потоків відвідувачів приміщень культурно-дозвілльєвого призначення за в готелях?
11. Вимоги до лекційного залу (аудиторії), обладнаних кіноустановками.
12. Які нормативні документи нормують проєкування фізкультурно-оздоровчого призначення?
13. Основні вимоги до розміщення приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення в готелі?
14. Характеристика проєктних вимог до саун?
15. Характеристика проєктних вимог до основних і допоміжних ПФОП?
16. Характеристика проєктних вимог до відкритих спортивних споруд?
17. Типи відкритих спортивних споруд?
18. Характеристика проєктних вимог до критих спортивних споруд?
19. Типи критих спортивних споруд?
20. Характеристика проєктних вимог до об'єкти SPA
21. Характеристика послуг SPA.
22. Розміщення приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення на території готелів.

Тести

1. До складу готелів можуть входити такі групи приміщень і служб:

- А. приймально-вестибюльна, житлова, культурно-дозвілльєва, фізкультурно-оздоровча, медична, підприємства побутового обслуговування і торгівлі, підприємства харчування, ділової діяльності, адміністрації і служб експлуатації, приміщень обслуговування, вбудовано-прибудованих підприємств і закладів;
- Б. житлова, харчування, вбудовано-прибудованих підприємств і закладів;
- В. основних і допоміжних приміщень;
- Г. всі відповіді вірні.

2. Головним технологічним та комунікаційним вузлом готелю є:

- А. вестибюльна група приміщень;
- Б. група приміщень житлового поверху;
- В. група адміністративних приміщень.

3. Які основні функціональні приміщення виділяють у готельній будівлі?

- А. блок приймально-допоміжних приміщень;
- Б. блок санітарно-гігієнічних приміщень;
- В. блок приміщень житлової групи;

- Г. блок приміщень харчування;
- Д. блок приміщень адміністрації;
- Е. блок підсобних і господарських приміщень;
- Є. блок ремонтних приміщень;
- Ж. блок спортивних приміщень.

4. Блок приміщень культурно-масового обслуговування передбачений...

- А. в туристичних і курортних готелях;
- Б. в готелях ділового призначення;
- В. в спеціалізованих готелях;
- Г. у готелях для постійного проживання;
- Д. у транзитних готелях.

5. Загальний комфорт внутрішнього простору готелю визначають такі види комфорту:

- А. екологічний;
- Б. функціональний;
- В. соціальний;
- Г. естетичний;
- Д. механічний

Практичні завдання

Завдання 1.

Відповідно до визначеної теми індивідуальної розрахункової роботи виконати наступні завдання:

- спроектувати і обґрунтувати структурно-технологічну схему приміщень культурно-дозвілєвої групи та фізкультурно-оздоровчої групи;
- визначити (розрахувати) корисну площу приміщень культурно-дозвілєвої групи та фізкультурно-оздоровчої групи у готелі.

Рекомендації щодо виконання

Для організації відпочинку туристів готелю проектують відповідну матеріально-технічну базу (кінотеатри, танцювальні зали, клуби, бібліотеки, боулінг-центри, більярдні, тощо). Вибір типів та видів приміщень залежить від місцевих умов у можливостей з урахуванням інтересів і побажань гостей.

Приміщення бібліотеки проектують як кілька кімнат: читальна зала, книгосховище, зала приймання та видачі літератури. Більярдні розміщують в холах на поверхах. Кімнати для дитячих розваг у готелі проектують як одну або дві кімнати. Виставкові зали у готелі проектують як окремі приміщення або облаштовують із цією метою вестибюль.

Проектуючи приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, необхідно враховувати такі: масажні кабінети, тренажерні зали, SPA-центри, солярії, соляні, льодові кімнати, басейни тощо. Функціонально-типологічні складові SPA-комплексу формують набір послуг, які доцільно згрупувати відповідно до процесів, що відбуваються в ньому. Загальний перелік приміщень, об'єднаних у функціональні зони: зона очікування, волога зона, spa-процедури, зона краси, зона релаксації і відпочинку, фітнес-зона, б'юті

зона. Приміщення масажного кабінету проектується площею не менше як 10 м². Тренажерна зала проектується у готелях різних типів, що підтверджує популярність здорового способу життя. Сауна повинна бути розміщена в окремому блоці приміщень, що складається із перевдягальні, душової, парної, приміщення для масажу, санвузла, кімнати відпочинку, міні-басейну. Приміщення для косметологічного центру може займати площу 50 до 70 м². Плавальний басейн – тип спортивно-оздоровчих приміщень, важливий елемент прилеглої території майже всіх курортних готелів та інших типів готелів високого рівня комфорту.

Підсумовуючи дану групу приміщень, необхідно представити усі приміщення відповідно за групами у табл.

Таблиця - Склад і площі приміщень побутового обслуговування

Приміщення	Площа, м ²
Дозвіллево-анімаційні приміщення	
-	
Спортивно-оздоровчі приміщення	
-	
Корисна площа приміщень	

ТЕМА 11. Проектування адміністративних, господарських та виробничих приміщень готелю

План

11.1. Розміщення адміністративних приміщень у готелі.

11.2. Склад, розміри і площі адміністративних приміщень залежно від категорії і типу готелю.

11.3. Склад, розміри, розміщення господарських та виробничих приміщень залежно від категорії і типу готелю.

Ключові слова: приміщення дирекції, відділ кадрів, відділ постачання, бухгалтерія, планово-економічний відділ, інженерно-технічний відділ.

11.1. Розміщення адміністративних приміщень у готелі

Адміністративні приміщення слід проектувати відповідно до вимог : ДБН В.2.2-20:2008 – Готелі.

Приміщення адміністрації слід, як правило, групувати на перших поверхах поза основними потоками проживаючих. Склад приміщень адміністрації і їх площі слід Склад, розміри і площі адміністративних приміщень залежно від категорії і типу готелю.

У будинках готелів у групі адміністративних приміщень допускається розміщення офісів готельних об'єднань і туристських організацій різного типу за умови, що це не знижує комфорт проживання.

До адміністративної групи приміщень належать:

- приміщення дирекції
- відділ кадрів
- відділ постачання
- бухгалтерія
- планово-економічний відділ
- інженерно-технічний відділ.

Склад і площі адміністративних приміщень у готелях, мотелях і кемпінгах передбачаються згідно з завданням на проектування з урахуванням категорій і місткості засобів розміщення.

У готелях, мотелях і кемпінгах передбачаються:

- кабінет директора;
- приймальня;
- кабінет головного інженера;
- кімнати інженерно-технічного персоналу
- бухгалтерія та каса;
- архів;

Крім того, для готелів та мотелів місткістю більше 300 місць передбачаються:

- кабінет заступника директора;

- кімната завгоспа;
- кімната відділу постачання;
- кімнати менеджерів;
- відділ кадрів;
- центральна диспетчерська;
- диспетчерська інженерного обладнання;

У мотелях і кемпінгах передбачається кабінет головного механіка з технічного обслуговування автомобілів. У готелях і мотелях, при чисельності обслуговуючого персоналу більше 200 чоловік, передбачається їдальня для персоналу і медпункт (допускається влаштування єдиного медпункту для проживаючих і обслуговуючого персоналу в готелях і мотелях місткістю до 300 місць).

Адміністративні приміщення можуть мати довільну площу. Враховуючи постійний характер роботи, тут має бути денне освітлення та вентиляція. Внутрішнє оформлення - просте, властиве цій категорії приміщень і загальноприйняте в будівництві.

У цих приміщеннях співробітники розміщуються групами від 3 до 10 осіб. Найбільш раціональним вважається без коридорне і ландшафтне планування приміщень, без ізоляції робочих місць, що досягається завдяки використанню секційного устаткування, легких перегородок і екранів.

До приміщень адміністрації належать побутові приміщення персоналу готельного комплексу - гардероби для домашнього одягу та спецодягу, туалетні кімнати і душові. Побутові приміщення та службові проходи відокремлюються від приміщень для обслуговування мешканців готелю і забезпечуються окремим зовнішнім входом.

Характеристика адміністративної групи приміщень:

- кабінет директора: має робочу зону, зону відпочинку, прийому гостей та експозиції;
- каса: має броньовані двері, сигналізацію, вікно для видачі грошей, оснащене спеціальною решіткою;
- бухгалтерія: має робочі зони для працівників відділу, відокремлену зону або окремий кабінет головного бухгалтера, які оснащені металевими сейфами, столами, комп'ютерами; межує дверима з касою;
- відділ постачання: має робочі зони для товарознавців, експедиторів, зону для прийому відвідувачів;
- планово – економічний відділ: має робочі зони для працівників відділу, відокремлену зону або окремий кабінет начальника відділу;
- інженерно-технічний відділ: має відокремлені зони головного інженера (окремий кабінет), оснащені столами, комп'ютерною технікою, сейфами тощо;
- приміщення громадських організацій: має робочі зони які оснащені столами, комп'ютерною технікою, сейфами та відокремлені зони для проведення засідань, нарад, прийому відвідувачів тощо.

У планувальній структурі курортного закладу адміністративно-конторські приміщення найчастіше розташовані на першому-другому поверсі, що забезпечує швидкий доступ і контроль за роботою основних служб готелю, взаємодію з клієнтами. Структура і кількість приміщень залежить від місткості, категорії, профілю діяльності готельного закладу. Всі адміністративно-конторські приміщення згідно функцій в процесі управління умовно поділяються на основні і допоміжні. Основні приміщення забезпечують управлінський процес і складаються з кабінету директора, приймальні, робочих кімнат. Допоміжні приміщення виконують функції важливого просторового доповнення в управлінській діяльності. Вони представлені, головним чином, залами значних розмірів для проведення нарад, переговорів, демонстраційними, виставковими, навчальними залами.

В окремих курортних закладах адміністративно-конторські приміщення можуть розташовуватись серед житлових приміщень на різних поверхах, або в окремій споруді (туристські бази, санаторії, пансіонати).

Залежно від функціонального призначення у кабінеті директора виділяється зона праці, зона відпочинку, зона експозицій, зона проведення нарад. Зона праці забезпечується двотумбовим столом, робочим кріслом, приставкою до столу для засобів зв'язку і комп'ютера, зона проведення нарад: - великим столом для засідань і стільцями

Зона відпочинку може розміщуватись в окремому приміщенні, суміжному з кабінетом, і обладнується диваном, кріслами та журнальним столиком. У цьому випадку вона поєднується із зоною неофіційних прийомів. Зону експозицій обладнано спеціальними шафами.

Розміщення зон залежить від конфігурації приміщення кабінету, розташування віконних і дверних отворів: зона праці - ближче до вікна і навпроти дверей; зона експозиції - впродовж стіни; зона проведення нарад - ближче до дверей і зміщена від центру приміщення; зона відпочинку - у вільному кутку приміщення

Кабінет заступника директора має меншу площу, тому і меблі передбачаються менших розмірів і в меншій кількості: робочий стіл однотумбовий, стіл приставний, робоче крісло, секційна шафа, крісло для відпочинку, журнальний столик, м'які стільці.

Інші адміністративні приміщення меблюються набором канцелярських меблів: канцелярський стіл, робочий стілець, канцелярська шафа, шафа для сейфа, шафа для верхнього одягу

У цих приміщеннях співробітники розміщуються групами від 3 до 10 чоловік. Найбільш раціональним є безкоридорне і ландшафтне планування приміщень, без ізоляції робочих місць, що досягається завдяки розташуванню секційного обладнання, легких перегородок і екранів. Для ландшафтних конторвикористовується сучасне офісне обладнання

Зону проведення нарад, зборів призначено для колегіальної праці співробітників і керівників. Такі приміщення можуть мати мебльовані столи і стільці, а також ряд стільців і стіл для президіуму з одним або двома

проходами До приміщень адміністрації належать побутові приміщення персоналу - гардероби для домашнього одягу і спецодягу, туалетні кімнати, душові. Побутові приміщення і службові проходи відокремлюються від приміщень дляобслуговування мешканців курортного закладу і забезпечуються окремим зовнішнім входом.

11.2. Склад, розміри і площі адміністративних приміщень залежно від категорії і типу готелю.

Адміністративні (офісні) приміщення проектує виходячи з нормативу 6м² на одного працівника для робочого місця, обладнаного комп'ютером, та 4м² – для робочого місця, не обладнаного комп'ютером.

Основні вимоги до офісних приміщень:

- обов'язкове природне освітлення;
- головну касу не розміщувати біля зовнішньої стіни та з окремим входом (при цьому вхід рекомендується організувати з інших конторських приміщень)

На підприємствах з чисельністю працівників 50–400 площу адміністративного блоку обчислюють з розрахунку 0,12–0,18 м² на одне ліжко- місце.

Висота приміщень від підлоги до стелі повинна бути не менше 2,5 м, в кліматичних підрайонах - не менше 2,7 м. Висота залів зборів, їдалень і адміністративних приміщень місткістю більше 75 чол. повинна бути не менше 3м. Склад і площі групи адміністративних приміщень готелів відмовідно до їх місткості представлено в табл.

Таблиця - Склад і площі групи адміністративних приміщень готелів

Приміщення	Площі приміщень, м ² , не менше, для готелів місткістю, місць						Примітки
	50	100	300	500	800	1000	
1. Кабінет директора	12	12	16	20	24	30	Для категорій **** і ***** допускається збільшення на 20 %
2. Кімната відпочинку	-	-	12	12	12	12	Для категорій вище ***
3. Санвузол	-	-	-	3	6	6	Для категорій вище ***; 6 м ² - з душовою
4. Приймальня	-	8	12	12	16	20	
5. Кабінет заступників директора	12	12	14	16	16	20	
6. Кімната головного інженера (техніка)	-	8	12	14	16	20	За наявності посад
7. Кімната завгоспа	10	12	12	16	16	18	
8. Кімната коменданта	-	-	8	10	10	12	За наявності посад
9. Відділ кадрів	-	-	12	16	24	36	
10. Архів	8	12	16	20	24	30	
11. Бухгалтерія, у тому числі:	16	22	30	38	44	54	
а) кабінет головного бухгалтера;	-	-	8	12	14	16	

б) робочі приміщення;	12	16	16	20	24	30	
в) каса	4	6	6	6	6	8	
12. Планово-виробничий або аналогічні відділи оперативного планування, у тому числі:							
а) кабінет начальника;	-	-	8	10	12	14	
б) робочі приміщення	-	12	12	16	20	24	
13. Відділ праці і зарплати	-	-	12	16	20	24	За наявності посад
14. Відділ матеріально-технічного постачання	-	-	8	10	12	14	За наявності посад
15. Множилъне (машинописне) бюро	-	-	8	8	12	16	
16. Кабінети начальників служб експлуатації (головний енергетик, начальник сантехнічної служби, головні спеціалісти з опалення, вентиляції і кондиціонування, начальник будівельної групи та ін.)	-	-	8	8	12	16	За наявності посад
17. Клас підвищення кваліфікації персоналу	-	-	-	36	36	36	
18. Зал зборів	-	-	60	80	120	150	Допускається проведення загальних зборів у їдальні персоналу й у приміщеннях зального комплексу
19. Санвузли з умивальниками у шлюзах	За розрахунком на 50% денної зміни: жіночі - один унітаз на 12 жінок, чоловічі - один унітаз, один пісуар на 18 чоловік						

Приміщення адміністрації впливає, як правило, групувати на перших поверхах поза основними потоками проживаючих. Склад приміщень адміністрації і їх площі слід визначати завданням на проектування з урахуванням рекомендацій додатка Г ДБР В.2.2-20:2008.

У будинках готелів у групі адміністративних приміщень допускається розміщення офісів готельних об'єднань і туристських організацій різного типу за умови, що це не знижує комфорт проживання.

До адміністративної групи приміщень належать:

- приміщення дирекції
- відділ кадрів
- відділ постачання
- бухгалтерія
- планово-економічний відділ
- інженерно-технічний відділ.

Характеристика адміністративної групи приміщень:

- кабінет директора: має робочу зону, зону відпочинку, прийому гостей та експозиції;

- каса: має броньовані двері, сигналізацію, вікно для видачі грошей, оснащене спеціальною решіткою;

- бухгалтерія: має робочі зони для працівників відділу, відокремлену зону або окремий кабінет головного бухгалтера, які оснащені металевими сейфами, столами, комп'ютерами; межує дверима з касою;

- відділ постачання: має робочі зони для товарознавців, експедиторів, зону для прийому відвідувачів;

- планово – економічний відділ: має робочі зони для працівників відділу, відокремлену зону або окремий кабінет начальника відділу;

- інженерно-технічний відділ: має відокремлені зони головного інженера (окремий кабінет), оснащені столами, комп'ютерною технікою, сейфами тощо;

- приміщення громадських організацій: має робочі зони які оснащені столами, комп'ютерною технікою, сейфами та відокремлені зони для проведення засідань, нарад, прийому відвідувачів тощо.

У підприємствах готельного господарства на 50-400 чоловік площа адміністративного блоку обчислюється з розрахунку 0,12-0,18 м² на одне ліжко- місце.

У планувальній структурі курортного закладу адміністративно-конторські приміщення найчастіше розташовані на першому-другому поверсі, що забезпечує швидкий доступ і контроль за роботою основних служб готелю, взаємодію з клієнтами. Структура і кількість приміщень залежить від місткості, категорії, профілю діяльності готельного закладу. Всі адміністративно-конторські приміщення згідно функцій в процесі управління умовно поділяються на основні і допоміжні. Основні приміщення забезпечують управлінський процес і складаються з кабінету директора, приймальні, робочих кімнат. Допоміжні приміщення виконують функції важливого просторового доповнення в управлінській діяльності. Вони представлені, головним чином, залами значних розмірів для проведення нарад, переговорів, демонстраційними, виставковими, навчальними залами.

В окремих курортних закладах адміністративно-конторські приміщення можуть розташовуватись серед житлових приміщень на різних поверхах, або в окремій споруді (туристські бази, санаторії, пансіонати)

Залежно від функціонального призначення у кабінеті директора виділяється зона праці, зона відпочинку, зона експозицій, зона проведення нарад. Зона праці забезпечується двотумбовим столом, робочим кріслом, приставкою до столу для засобів зв'язку і комп'ютера, зона проведення нарад - великим столом для засідань і стільцями.

Зона відпочинку може розміщуватись в окремому приміщенні, суміжному з кабінетом, і обладнується диваном, кріслами та журнальним

столиком. У цьому випадку вона поєднується із зоною неофіційних прийомів. Зону експозицій обладнано спеціальними шафами.

Розміщення зон залежить від конфігурації приміщення кабінету, розташування віконних і дверних отворів: зона праці - ближче до вікна і навпроти дверей; зона експозиції - впродовж стіни; зона проведення нарад - ближче до дверей і зміщена від центру приміщення; зона відпочинку - у вільному кутку приміщення.

Кабінет замісника директора має меншу площу, тому і меблі передбачаються менших розмірів і в меншій кількості: робочий стіл одностумбовий, стіл приставний, робоче крісло, секційна шафа, крісло для відпочинку, журнальний столик, м'які стільці.

Інші конторські приміщення меблюються набором канцелярських меблів: канцелярський стіл, робочий стілець, канцелярська шафа, шафа для сейфа, шафа для верхнього одягу.

У цих приміщеннях співробітники розміщуються групами від 3 до 10 чоловік. Найбільш раціональним є безкоридорне і ландшафтне планування приміщень, без ізоляції робочих місць, що досягається завдяки розташуванню секційного обладнання, легких перегородок і екранів. Для ландшафтних контор використовується сучасне офісне обладнання.

Зону проведення нарад, зборів призначено для колегіальної праці співробітників і керівників. Такі приміщення можуть мати мебльовані столи і стільці, а також ряд стільців і стіл для президіуму з одним або двома проходами.

До приміщень адміністрації належать побутові приміщення персоналу - гардероби для домашнього одягу і спецодягу, туалетні кімнати, душові. Побутові приміщення і службові проходи відокремлюються від приміщень для обслуговування мешканців курортного закладу і забезпечуються окремим зовнішнім входом.

Адміністративні (офісні) приміщення проектують виходячи з нормативу 6 м² на одного працівника для робочого місця, обладнаного комп'ютером, та 4 м² – для робочого місця, не обладнаного комп'ютером.

Основні вимоги до офісних приміщень:

- обов'язкове природне освітлення;
- головну касу не розміщувати біля зовнішньої стіни та з окремим входом (при цьому вхід рекомендується організувати з інших конторських приміщень).

До адміністративної групи належать приміщення дирекції, відділи кадрів, постачання, планово-економічний, інженерно-технічний бухгалтерія, каса.

Характеристика адміністративної групи приміщень:

- кабінет директора: зони робоча, відпочинку, для приймання гостей та експозиції;
- каса: броньовані двері, сигналізація, оснащене спеціальною решіткою вікно для видачі грошей;

- бухгалтерія: робочі зони працівників відділу, відокремлена зона або окремий кабінет головного бухгалтера, оснащені металевими сейфами, столами, комп'ютерами; межує дверима з касою;
- відділ постачання: робочі зони товарознавців, експедиторів, для приймання відвідувачів;
- планово-економічний відділ: робочі зони працівників відділу, відокремлена зона або окремий кабінет начальника відділу;
- інженерно-технічний відділ: відокремлені зони головного інженера (або окремий кабінет), оснащені столами, комп'ютерною технікою, сейфами тощо;
- приміщення громадських організацій: робочі зони, оснащені столами, комп'ютерною технікою, сейфами, та відокремлені зони для засідань, нарад, приймання відвідувачів тощо.

На підприємствах з чисельністю працівників 50–400 площу адміністративного блоку обчислюють з розрахунку 0,12–0,18 м² на одне ліжко-місце.

11.3. Склад, розміри, розіщення господарських та виробничих приміщень залежно від категорії і типу готелю.

Приміщення господарського призначення: приміщення побутового обслуговування (пункт прокату речей, перукарня, медпункт, пральня, хімчистка); приміщення для ремонтних робіт (ремонтні цехи, станція обслуговування автопарку, слюсарня, майстерня); приміщення для інженерного устаткування (АТС, щитова, бойлерна).

Структура інженерно-технічних і підсобних приміщень залежить від місткості, розташування і типу курортного закладу.

Склад і площа господарсько-виробничих приміщень розраховується використовуючи дані табл.

Таблиця – Склад і площа господарсько-виробничих приміщень готелів

Приміщення	Площі приміщень, м ² , не менше, для готелів місткістю, місць						Примітки
	50	100	300	500	800	1000	
1. Центральний диспетчерський пост, у тому числі:							
а) машинний зал;	-	-	-	За розрахунком			
б) операційний зал;	-	-	12	18	24	30	
в) пожежний пост;	За розрахунком, але не менше 15 м ²						
г) ремонтна майстерня;	-	-	-	12	12	16	
д) приміщення чергової ремонтної зміни;	6	8	10	14	18	22	
е) диспетчерська ліфтів	-	-	-	-	-	8	
2. Комп'ютерний центр	-	-	-	18	24	30	

3. АТС:	За технічними умовами оператора комунікаційної мережі						
4. Вузол зв'язку, у тому числі:	12	14	72	80	110	134	
а) радіовузол;	6	8	8	8	8	16	
б) телестудія;	-	-	30	30	42	42	Категорії *** і вище
в) ремонтна майстерня;	6	6	12	16	20	24	
г) склад техніки;	-	-	6	6	12	12	
д) кімната персоналу;	-	-	8	8	12	12	
е) служба часофікації;	-	-	-	-	-	8	
ж) служба відеопроєкції;	-	-	8	12	16	16	За наявності систем
5. Центральна білизняна, у тому числі:							У готелях категорій ** і вище слід збільшувати пропорційно частоті зміни білизни
а) відділення чистої білизни;	12	16	20	24	30	42	
б) відділення брудної білизни;	6	8	12	16	20	30	
в) приміщення розбирання брудної білизни;	6	8	8	12	12	12	При відділенні брудної білизни
г) майстерня лагодження білизни;	4	4	6	6	8	12	
д) кабінет завідуючого білизняним господарством;	-	-	-	8	10	12	
е) розвантажувальний майданчик	-	-	6	6	6	8	За відсутності пральні постільної білизни в готелі
6. Служба дезінфекції	-	-	6	5	6	8	
7. Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:							
а) побутові приміщення;	6	6	8	12	12	16	
б) склад прибирального інвентаря;	-	4	4	6	8	10	
в) склад видаткових засобів;	-	4	6	8	10	12	
г) склад садового інвентаря й прибиральної техніки	За розрахунком						За наявності озеленення і дорожньо-паркової зони
8. Майстерні, у тому числі:	40	60	106	140	156	212	
а) електротехнічна;	8	8	12	16	24	30	
б) сантехнічна;	-	8	12	16	24	30	
в) слюсарна;	8	8	12	16	30	42	
г) КВП і А;	-	8	12	16	30	42	
д) торговельного і технологічного обладнання;	-	-	12	24	36	48	
е) столярна;	16	16	30	36	42	48	
ж) малярна;	8	12	16	16	24	30	
к) кімната художника	-	-	-	10	14	18	
9. Складські приміщення, у тому числі:							У готелях категорій **** і ***** слід збільшувати

							пропорційно частоті зміни білизни
а) резервний склад білизни;	6	8	12	16	20	30	
б) склад драпірувань;	-	6	8	10	12	16	
в) матеріально-технічні склади;	20	30	40	50	70	90	
г) склад видаткових матеріалів;	12	16	20	24	30	40	
д) склад меблів;	20	30	50	70	90	110	
е) склади технічних служб (електротехнічної, сантехнічної, КВП і А, засобів зв'язку тощо);	За розрахунком						Розміщують, як правило, поблизу ремонтних майстерень
ж) склад лакофарбових матеріалів;	Розраховується на зберігання не більше 50 кг						Зі здійсненням необхідних протипожежних заходів
з) склад пиломатеріалів	16	20	24	30	40	60	
10. Побутові приміщення виробничого персоналу, санвузли та душові	За розрахунком						Згідно зі СНІП 2.09.04
11. Пральня	За розрахунком						Згідно з ДБН В.2.2- 11
12. Господарські	1 - 2 на поверх із розрахунку 3 м ²						

У закладах, що розташовані ізольовано від комунальних інженерних комунікацій (водо-, газопровід, теплопостачання), закладах значних розмірів виникає необхідність створення автономного обладнання для забезпечення водою, каналізацією, енерго-, теплозабезпечення, трансформаторних підстанцій, протипожежного захисту та ін. У курортних районах можуть створюватись артезіанські свердловини, водонапірні башти, очисні споруди, складські приміщення. Для засобів розміщення зорієнтованих на обслуговування туристів, які рухаються транспортними засобами створюються споруди та інженерне обладнання (бензозаправні колонки, ремонтні майстерні, станції для технічного обслуговування).

Складські приміщення класифікують на дві групи: продовольчі і непродовольчі. До продовольчих складських приміщень відносяться: склад для молочних продуктів; склад для м'яса, м'ясопродуктів та птиці; склад для риби та рибних продуктів; склад для бакалійних товарів; склад для гастрономії.

Непродовольчі складські приміщення: склад для білизни та інвентарю, склад для мийних хімічних засобів, склад для меблів та обладнання, склад для запасних деталей та пристроїв. Класифікують складські приміщення за умовами збереження товару: опалювальні, неопалювальні, охолоджувальні. Розташовують складські приміщення у підвальних приміщеннях, на поверхах та в окремих будівлях.

До блоку приміщень, що надають побутові послуги відносяться приміщення для ремонту і прасування одягу, до яких є вільний доступ.

Обладнується столами, дошками для прасування, раковиною для миття рук, стойкою для розвішування одягу.

Господарські і виробничі приміщень в готелі проектують згідно з вимогами: ДБН В.2.2-20:2008, ДБН В.2.2-11, СНіП 2.09.02, СНіП 2.09.04, ДБН В.2.2-20:2008.

Приміщення для обслуговуючого персоналу розмішують неподалік від поверхового холу. Обладнуються робочим столом, стільцями, диваном, вбудованою або окремою шафою, холодильником, телефоном, системою зв'язку з номерами і вестибюльними службами.

Блок підсобних і господарських приміщень існує в готелях будь-якого типу і потужності:

- приміщення обслуговуючого персоналу
- побутові майстерні
- склади
- білизняні брудної і чистої білизни.

Одним з важливих складових господарських приміщень є центральні білизняні чистої і брудної білизни. Вони повинні бути самостійними, ізольованими одне від одного приміщеннями. Центральна білизняна чистої білизни пов'язується вантажним ліфтом з поверховими білизняними. При ній передбачається місце для лагодження і прасування білизни. Центральна білизняна для брудної білизни пов'язується з поверховим білизно проводом. Іноді приміщення для зберігання використаної білизни влаштовують у підвалах. Розміри білизняних кімнат визначаються будівельними нормами.

Велика увага приділяється розташуванню та обладнанню технічних приміщень і установок.

Приміщення для чистої білизни розміщується поруч із вантажно-пасажирським ліфтом, кабіна якого відчиняється в бік блоку приміщень для обслуговування на поверсі. Може бути оснащено шахтопідйомником.

Приміщення для брудної білизни передбачається площею до 8 м та розміщується з вантажним ліфтом. Обладнується стелажми і білизно-проводом з приймальними клапанами для спуску брудної білизни.

Склад і площу господарських та виробничих приміщень у готелі визначають згідно з вимогами ДБН В.2.2-10-2001. Заклади охорони здоров'я і ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства.

Господарські та виробничі приміщення бажано розміщувати на першому або цокольному поверсі будівлі.

Склад і площі інженерно-технічних приміщень визначаються завданням на проектування або проектом згідно з розрахунками залежно від застосовуваного устаткування та діючих нормативних документів.

Службово-господарські приміщення готелів групують, як правило, групувати по виконуваних функціях. Центральні білизняні необхідно блокувати комунікаціями білизно-проводів.

Приміщення малярських майстерень і склади фарб слід проектувати з окремим виходом безпосередньо назовні.

У готелях місткістю 300 місць і більш при столярній майстерні та складській зоні слід передбачати люки, дебаркадери, ворота, розвантажувальні майданчики з обліком візуального і шумового захисту житлових і громадських зон готелю.

Зона складських приміщень

При проектуванні складських приміщень необхідно забезпечувати зберігання товарів і сировини з дотриманням температурного режиму та товарного сусідства.

Складські приміщення проектують поблизу виробничих, розвантажувальну площадку – з боку господарського подвір'я та обладнують навісом і рампою.

Комори продуктів і охолоджувальні камери не розміщують під мийними та санітарними вузлами, адміністративно-побутовими приміщеннями, а також виробничими приміщеннями з трапами, стаціонарні охолоджувальні камери – поруч із приміщеннями котелень, бойлерних і душових, а також над та під ними.

Комори проектують без природного освітлення з північного, північно-західного боку будівлі або в центрі будівельного об'єму будівлі закладу.

У закладів ресторанного господарства з кількістю місць у залах 500 і більше перед приміщенням завантажувальної необхідно проектувати платформу висотою 1,1 м, шириною 3 м і довжиною не менше 3 м; у закладах з меншою кількістю місць у залах, як правило, проектують розвантажувальні площадки та застосовують підйомно-спусковий механізм.

Приміщення завантажувальних, розташованих у цокольних або підвальних поверхах, обладнують люками з дверима (вертикальними) і пандусами. Надрозвантажувальними площадками, платформами та люками передбачають навіс. Вхід у приміщення завантажувальної закладів із кількістю місць у залах понад 100 проектують окремо від входу для персоналу.

При проектуванні складських приміщень доцільно передбачати можливість розвантаження овочів безпосередньо в комору, минаючи завантажувальну.

При проектуванні закладів із кількістю місць у залах понад 500, при техніко-економічних обґрунтуваннях – з кількістю місць понад 250 допускається передбачати в'їзд автомобілів у завантажувальні приміщення (влаштування воріт).

Зона виробництва

Виробничі приміщення необхідно розміщувати в надземних поверхах. Ці приміщення, як правило, забезпечують природним освітленням (бічним або верхнім); інтенсивність освітлення повинна відповідати ДБН В.3.5-28-2006.

Виробничі цехи, що обслуговують зали, розташовують на одному рівні з ними.

Оскільки об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства повинні передбачати послідовність і поточність технологічного процесу, а також максимальне скорочення шляхів руху вантажопотоків, зону виробництва розташовують максимально наближено до зон складських приміщень та обслуговування.

Приміщення, в яких процеси пов'язані з утворенням горючого пилу (просіювання борошна, цукру), а також використанням горючих газів (цехи з газовим, тепловим устаткуванням), не допускається розміщувати безпосередньо під приміщеннями, призначеними для одночасного перебування понад 50 осіб.

Зона обслуговування

Приміщення для відвідувачів необхідно розміщувати в надземних поверхах. У закладах ресторанного господарства допускається передбачати ці приміщення в цокольних поверхах.

Зали, як правило, мають природне освітлення (бічне або верхнє); інтенсивність освітлення повинна відповідати вимогам СанПіН 42-123-5777-91.

Зону обслуговування зазвичай розміщують з боку головного фасаду будівлі або вздовж фасаду, з вікон приміщень якого вигідний краєвид (історичне місце, споруда, вид на місто тощо). За сприятливих містобудівних умов зону обслуговування розташовують уздовж південного або південно-східного фасаду будівлі закладу.

Мийну столового посуду необхідно розташовувати на одному рівні із залом.

Гардеробні, санітарні вузли, умивальні, буфети, мийні, роздавальні, сервізні допускається проектувати без природного освітлення.

Зона технічних приміщень

Вентиляційні камери, насосні, машинні відділення холодильних установок, теплопункти та інші приміщення з устаткуванням, що є джерелом шуму і вібрацій, не розташовують суміжно, над і під робочими приміщеннями, приміщеннями, де постійно перебувають люди та у громадських будинках.

При проектуванні майстерень слід враховувати, що в підвальних і цокольних поверхах не розміщують приміщень, в яких застосовують або зберігають горючі гази та рідини, а також легкозаймісті матеріали.

Технічні приміщення, а також приміщення в підвалах допускається проектувати без природного освітлення.

Як правило, зону технічних приміщень проектують з урахуванням можливості входу до окремих приміщень цієї зони з вулиці.

При проектуванні приміщень для забезпечення вентиляції дотримуються таких вимог:

- відстані між пристроями забирання та видалення повітря по горизонталі (на одному рівні) – не менше 20 м, по вертикалі – 2 м (витяжка зверху), по діагоналі (на рівні з вертикаллю не менше 2 м) – 15 м;
- висоти приміщення – не менше 1,9 м до низу виступаючих

конструкцій(балок, ригелів, прогонів);

- припливні вентиляційні камери розміщують на нижніх поверхах (у тому числі підвали);

- витяжні вентиляційних камер – на верхніх поверхах (у тому числі технічний поверх та горище).

Приміщення теплопункту проектують з окремим виходом з будівлі закладу згідно з вимогами ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства.

Нормативи проектування електрощитових такі: відстань між основним розподільчим щитом при розташуванні на протилежних стінах – не менше 2 м, розмір робочої зони для обслуговуючого персоналу – 2□2 м. Дозволяється влаштовувати електрощитові на глухих стінах коридорів у спеціальних шафах за відсутності капітальних обмежувальних конструкцій, що зменшують робочий простір обслуговуючого персоналу.

Питання для самоконтролю

1. Нормативна база проектування приміщень адміністрації в готелі?
2. Склад і призначення приміщень адміністрації в готелі?
3. Вимоги до розміщення приміщень адміністрації в готелі?
4. Норми площі для проектування приміщень адміністрації в готелі?
5. Виділення в просторі готелю зон адміністрації?
6. Порядок розроблення планувальних схем приміщень надання побутових послуг, медичного призначення та адміністрації в готелі?
7. Нормативна база проектування господарських та виробничих приміщень в готелі.
8. Склад і призначення господарських приміщень в готелі.
9. Склад і призначення виробничих приміщень в готелі.
10. Вимоги до розміщення господарських приміщень готелі.
11. Норми площі для проектування господарських приміщень в готелі.
12. Вимоги до розміщення виробничих приміщень готелі.
13. Норми площі для проектування виробничих приміщень в готелі.
14. Характеристика і правила розміщення службових сходів в готелі.

Тести

1. В чому проявляється особливість дотримання чистоти в приміщеннях загального користування?

А. вони мають велику площу;

Б. мають численні потоки відвідувачів;

В. дуже швидко забруднюються;

Г. мають велику кількість меблів і декоративних елементів.

2. Скільки комплектів постільної білизни на одне місце найефективніше використовувати в готелі?

А. три;

Б. чотири;

- В. п'ять;
Г. шість.
3. До якої категорії готельного текстилю відносять подушки, ковдри, на матрацники і пледи?
- А. постільного приладдя;
Б. постільної білизни;
В. махрових виробів;
Г. декоративного текстилю.
4. Який структурний підрозділ відповідає за технічне обслуговування, чистоту й естетичний вигляд номерів, місцях загального користування і на прилеглий території?
- А. служба обслуговування номерного фонду;
Б. інженерно-технічна служба;
В. служба прибирання;
Г. служба догляду за чистотою в готелі.
5. Яка функція НЕ притаманна службі обслуговування номерного фонду?
- А. дотримання належного санітарно-гігієнічного стану в номерах і приміщеннях загального користування;
Б. підготовка номерів до заїзду гостей;
В. надання вечірнього сервісу;
Г. роботи, пов'язані зі зберіганням, обліком, поповненням запасів миючих засобів;
Д. надання послуг міні-бару;
Е. зустріч і проводи гостя із можливим трансфером до аеропорту.
6. Функціями якого підрозділу є інструктаж з техніки безпеки?
- А. відділу кадрів;
Б. відділу охорони праці;
В. бухгалтерії;
Г. планово-комерційного відділу;
Д. технічної служби;
Е. фінансової служби.

Практичні завдання

Завдання 1.

Відповідно до визначеної теми індивідуальної розрахункової роботи виконати наступні завдання:

- спроектувати та обґрунтувати структуру адміністративної, господарської та виробничої групи приміщень;
- визначити та розрахувати корисну площу адміністративної, господарської та виробничої групи приміщень в готелі.

Рекомендації щодо виконання

Адміністративні приміщення проектують у надземних поверхах, як правило, забезпечують природним освітленням, інтенсивність якого має відповідати СанПіН 42-123-5777-91. Структура і кількість приміщень

залежить від місткості, категорії, профілю діяльності готелю. До адміністративної групи приміщень належать: дирекція, відділ кадрів, відділ постачання, бухгалтерія, планово-економічний, інженерно-технологічний відділи. Склад і площу адміністративних приміщень необхідно представити в табл.

Таблиця - Склад і площа адміністративних приміщень

Приміщення	Площа, м ²
Кабінет директора	
Бухгалтерія	
Корисна площа приміщень	

До господарських та виробничо-побутових приміщень належать побутові приміщення персоналу: гардероби для верхнього одягу та спецодягу, туалетні кімнати, душові. Господарські та складські приміщення призначені для матеріального забезпечення організації праці всіх функціональних підрозділів готелю. Це приміщення: побутового обслуговування, матеріально-технічного забезпечення, організації та проведення ремонтних робіт, інженерного устаткування, складські. Приміщення господарського та складського призначення повинні мати окремий вхід.

Склад і площу господарських та виробничо-побутових приміщень необхідно представити в табл.

Таблиця - Склад і площа господарських та виробничо-побутових приміщень

Приміщення	Площа, м ²
Гардероб для персоналу	
Пункт дрібного ремонту речей	
Медичний пункт	
Складські приміщення	
Корисна площа приміщень	

ТЕМА 12. Характеристика інженерних систем готелю

План

- 12.1. Характеристика санітарно-технічного устаткування готелю
- 12.2. Ліфтове устаткування
- 12.3. Електроустаткування

Ключові слова: опалення, вентиляція, кондиціонер, каналізація, припливна, витяжна, водопостачання, ліфт, радіатор.

12.1. Характеристика санітарно-технічного устаткування готелю Питний водогін та каналізація

Однією з основних проблем у готельних комплексах є забезпечення водою для питних і господарських потреб та у зв'язку з цим оснащення споруди відповідним водогінно-каналізаційним устаткуванням.

Готелі, що будуються на освоєних територіях, забезпечуються водою від міської водогінної мережі. Невеликі ж об'єкти (пансіонати, бази відпочинку в курортних місцевостях), передбачені на неосвоєних територіях, повинні мати самостійне водопостачання з річок, свердловин або колодязів. Водогінна мережа забезпечує будівлю готельного комплексу водою для питних і господарсько-виробничих потреб. Разом із забезпеченням готелю холодною водою діють системи гарячого і пожежного водопостачання.

Якість і температура води, що подається до готельної будівлі, повинні відповідати вимогам стандартів. Витрати води обчислюються окремо для систем холодного і гарячого водопостачання. На одного мешканця готелю може припадати до 300 л води на добу. Фактичне споживання води розраховується витратою води по місцях водозабору (у номерному фонді, по окремих допоміжних приміщеннях – у пральні, сауні, басейні, на кондиціонування тощо).

Таблиця - Тиск холодної та гарячої води перед водорозбірною арматурою в номерах готелів різних категорій

Нормований параметр		Нормована величина, МПа, для готелів категорій	
		3* і вище	2* і 1*
Мінімальний тиск води	холодної	0,1	0,08
	гарячої	0,08	0,06
Максимальний тиск		0,45	

Водопровідна вода в готельних об'єктах, будинках відпочинку, пансіонатах тощо має бути придатна для пиття незалежно від того, для яких потреб вона використовується. Придатність визначається лабораторіями санітарно-епідеміологічного нагляду. Водопровідна вода з міської мережі повинна відповідати всім вимогам і при цьому не бажано застосовувати додаткові засоби для поліпшення її якості.

Внутрішня водогінна система складається з таких **елементів:**

- *вводу* (перпендикулярного до будівлі відрізу труби від зовнішньої магістралі до водомірного вузла);

- *водомірного вузла*, головною частиною якого є водомір, що служить для обліку витрат води;

- *водопровідної мережі* будівлі з арматурою від водомірного вузла до місць споживання;

- *водонапірно-запасних баків*, які встановлюються в найвищій точці системи, що дозволяє створити не тільки певний запас води, але й необхідний тиск у внутрішній мережі, а це забезпечує безперебійну подачу води в найвищі і найвіддаленіші точки водорозбору, незалежно від тиску води в зовнішній магістралі;

- *насосів*, що служать для подачі води у внутрішню мережу, коли тиск води в зовнішній мережі для цього недостатній.

У тому випадку, коли міський тиск не забезпечує подачу води до верхніх водорозбірних точок, в будівлі готелю передбачається водопідкачування. Існують два види підкачування: у часи пік і постійне. Підкачування в часи пік проводиться з допомогою насосу, встановленого на вводі, і здійснюється, як правило, в автоматичному режимі. Якщо міський тиск не забезпечує подачу води до верхніх водорозбірних точок, передбачається постійне (цілодобове) підкачування.

За призначенням внутрішній водогін буває ***господарсько-питним, виробничим і протипожежним***. У готелях виробничий водогін практично не застосовується.

Каналізаційне устаткування готельних об'єктів тісно пов'язане з водопровідним: каналізаційними трубами відводять забруднену воду (з кухні, лазень, пральні, басейнів тощо) та атмосферні опади (дощові та при таненні снігу).

Каналізаційні стоки через різні санітарні пристрої (раковини, умивальники, унітази, решітки в підлогах) потрапляють по відповідних трубах у колектор міської мережі або у власну мережу. Оскільки під час відведення стоків у трубах відбуваються процеси гниття, то між відведенням і кожним приймачем стічних вод встановлюють сифони, що перешкоджають потраплянню газів з мережі в приміщення. Надходження ж повітря (кисню) в труби здійснюється за допомогою витяжних труб, які виводяться вище за покрівлю споруди – це т.зв. відкрита каналізаційна деаерація.

Каналізаційні труби поділяються на *горизонтальні, вертикальні та відгалужені*. Головний канал сполучає будівлю з вуличною каналізацією.

Каналізаційні та водогінні труби, а також їхній захист можуть бути замасковані, проте легкодоступні для обслуговування. Верти- кально і горизонтально прокладені каналізаційні труби необхідно ретельно і щільно з'єднувати для запобігання затопленню готельних номерів і ресторанних залів, газовиділення через нещільне з'єднання каналізаційних труб і підмивання фундаментів будівель. Відвідні труби потрібно згрупувати і прокладати так, щоб до них був забезпечений доступ з усіх боків; не бажано прокладати їх

через приміщення, що найчастіше відвідуються. Варто також передбачити додаткові відгалуження, які могли б використовуватися за потреби. Підбір діаметрів і перетинів каналізаційних відведень приймаються відповідно до діючих санітарних норм і правил.

Противопожежний водогін та система пожежогашіння

Противопожежний водогін створюється в кількох варіантах: найчастіше як самостійна система внутрішнього водопроводу, проте бувають і спільні з господарсько-питним або виробничим водогоном.

Система протипожежного водогону **складається з мережі магістральних трубопроводів і стояків** (розподільчих ліній), **пожежних кранів**, а за необхідності й **водонапірних установок** (насосів, водонапірних баків, пневматичних пристроїв).

Пожежні крани розміщують на стояку вентиляції в навісних або вбудованих шафах на висоті 1,35 м від підлоги. Вони встановлюються в легкодоступних місцях – вестибюлях, коридорах, проходах, сходових майданчиках будівлі готелів.

Норма витрати води і кількість струменів залежать від місткості, висоти і призначення будівлі. На один струмінь мінімальна витрата води нормується від 2,5 до 5 л/с; а розрахункова кількість компактних струменів – від 1 до 8.

Електродвигуни насосів повинні безперебійно постачатися від двох незалежних одне від одного джерел живлення.

У системах водопроводу з водонапірними баками **недоторканий протипожежний запас води** дорівнює кількості, необхідній для гашіння пожежі впродовж 10 хвилин при ручному або автоматичному включенні пожежних насосів.

Автоматичні системи пожежогашіння бувають спринклерними і дренчерними. ***Спринклерна*** система призначена для визначення виникнення пожежі та її гашіння водою (піною) на ранніх стадіях або для обмеження поширення пожежі. Є активним видом протипожежного захисту, що складається з пожежних спринклерів об'єднаних системою водопостачання, яка забезпечує відповідний тиск і подачу води до водорозподільних трубопроводів. Труби розподільчої мережі перебувають постійно під тиском і забезпечуються водою (або піною) автоматично. При пожежі спрацювають тільки ті спринклери, які нагрілися до номінальної температури спрацювання під впливом тепла, що виділяється під час горіння. Подача води (піни) буде тільки в осередку пожежі, тобто локальним способом. Інші спринклери будуть закриті.

Дренчерні установки, на відміну від спринклерних, обладнані розприскувачами-дренчерами, які при пожежі спрацювають одночасно по всьому периметру приміщення.

Гаряче водопостачання

Системи гарячого водопостачання (ГВП) бувають ***централізованими і автономними***. Остання передбачає самостійне нагрівання води за допомогою невеликих теплових генераторів (печей, газових колонок, електричних

водонагрівачів та інших установок). Система гарячого водопостачання охоплює установку для нагрівання холодної води до температури не вище 75 °С і мережу розвідних трубопроводів.

Системи централізованого гарячого водопостачання бувають за способом:

а) подачі води споживачам:

– закритими, тобто без розриву струменя (під натиском зовнішнього водопроводу);

– відкритими – з баками-акумуляторами;

– б) акумуляції гарячої води:

– з баками-акумуляторами;

– без баків-акумуляторів;

– в) циркуляції:

– з природною циркуляцією;

– примусовою циркуляцією;

– змішаними.

Централізована система гарячого водопостачання включає:

- водопідігрівачі;

- мережу, що складається з трубопроводів, які подають і розподіляють воду, та циркуляційних (зворотних) труб, мережного устаткування (компенсаторів, обладнання для відведення повітря, водозабірної, запобіжної арматури);

- регулюючі та контрольні-вимірювальні пристрої (регулятори витрати і тиску, термореле та ін.);

- циркуляційні насоси.

Внутрішні системи ГВП бувають *тупиковими* і *циркуляційними*. Перші характеризуються тим, що вода, яка надійшла до стояка, за відсутності розбору застоюється та вистигає. Це призводить до великого зливу водопровідної води. Циркуляційні системи мають стояки, які дозволяють повернути невикористану воду до бойлера для підігрівання. Вони значно економніші, ніж тупикові.

Останнім часом, у зв'язку з низьким завантаженням, деякі готелі переходять на нові методи приготування гарячої води. Для цього використовуються електричні водонагрівальні прилади, які встановлюються в кожному номері.

Система опалення

Для комфортного і затишного проживання в готелі важливим фактором, разом із сервісним обслуговуванням, є створення сприятливих мікрокліматичних умов в приміщенні. До таких показників відносять: вологість; склад і циркуляцію повітряного потоку всередині приміщення; температурний режим та інше.

Основним завданням системи теплопостачання в готелях є підтримання оптимальної температури повітря в холодну пору року з метою забезпечення комфортного перебування клієнта.

Тип системи теплопостачання для будівлі готелів визначається техніко-економічними розрахунками, наявністю того чи іншого теплового джерела та іншими індивідуальними характеристиками об'єкта.

У готелях використовують різні види опалювальних систем.

Системи теплопостачання поділяються на:

- *місцеві* – це опалювальні системи, в яких всі головні компоненти об'єднані в одному пристрої;

- *центральні* – це печі, а також електричне та газове опалення, радіус дії яких обмежується одним або двома суміжними приміщеннями. Джерело тепла виноситься за межі приміщень, що обігріваються або будівлі.

У готельних комплексах широко використовуються такі **опалювальні системи**:

1) *водяне опалення* є простим у плані техобслуговування і недорогим з експлуатаційної точки зору в невеликих готелях, обсяг яких становить не більше 10 тис. м². Його перевагами є:

- невисока температура поверхні різних пристроїв і труб;
- рівномірний розподіл тепла по всій будівлі;
- економія палива;
- підвищені терміни експлуатації;
- тиха робота опалювального обладнання;
- нескладне обслуговування і ремонт;

2) *парове опалення* передбачає теплопостачання готелю парою низького тиску, яка, найчастіше, застосовується в установках підігріву води;

3) *повітряне опалення*. Повітряна опалювальна система використовується в загальновиробничих приміщеннях і торгових залах. Подача тепла здійснюється за допомогою повітряного потоку, який виробляється завдяки вентиляційним установкам, які синхронно працюють і як системи опалення та вентиляції. Головними перевагами даної системи опалення є:

- універсальність;
- можливість використання рекуперації тепла;
- автономність від теплових мереж;
- низька інерційність системи;
- мале енергоспоживання;
- високий рівень ККД (більше 90%);
- відсутність води в опалювальній системі (не потрібно споруджувати котельні, калориферні і бойлерні, а також проводити теплотраси);
- морозостійкість;
- працює на всіх видах палива органічного походження;
- низька вартість техобслуговування;
- швидка окупність;

4) *радіаторне опалення* – одна з найпоширеніших систем теплопостачання. Перевірена впродовж кількох десятиліть опалювальна система володіє високим рівнем надійності і довговічності. Крім того, вона

досить проста в проектуванні і монтажі. Конструктивно ультрасучасні радіатори класифікуються на: панельні; секційні; трубчасті.

Відповідно до матеріалів, які використовуються при виготовленні, радіатори бувають:

- чавунними (перевагами є висока теплоємність, високий тиск, стійкість до корозії; недоліками – громіздкість, масивність, обмежена естетика);
- алюмінієвими (до переваг відносять легкість, високу теплоємність, естетичність, до мінусів – дорожнечу, чутливість до РН теплоносія та до перепаду тиску);
- сталевими (перевагами є недорога вартість, широка лінійка дизайнерських рішень, недоліками – корозійна чутливість);
- біметалічними (алюміній+сталь) (до переваг відносять те, що вони витримують високий тиск і мають високий рівень теплопровідності; недоліками є дорога вартість).

5) *тепла підлога* – це конструкція підлоги, в яку закладається спеціальний кабель, від якого поширюється тепло по всьому приміщенню.



Рисунок - Порівняльні характеристики радіаторного опалення і теплої підлоги

Тепла підлога може бути електричною або водяною (гідравлічною). Електрична тепла підлога – це вид опалювальної системи, джерелом тепла якої виступає електроенергія. Водяна (гідравлічна) тепла підлога – це конструкція підлоги, усередині якої розташовані труби, якими проходить вода. Перевагами теплої підлоги є зручність і простота експлуатації системи, можливість регулювання тепла, невеликі габаритні розміри обладнання, безшумна робота всієї опалювальної системи теплопостачання, оскільки вона не потребує циркуляційних насосів.

Кондиціонування і вентиляція

Вентиляція та кондиціонування повітря в готелі разом із іншими системами життєзабезпечення – це, насамперед, комфортна атмосфера в готелі, турбота про відвідувачів і запорука успіху готельного бізнесу. У 4-5*

готелях висуваються суворі вимоги до мікроклімату та дизайну кліматичних систем.

За своєю сутністю готель – складний інженерний об’єкт, де, крім житлових номерів, є й приміщення іншого типу і призначення: басейни, конференц-зали, розважальні приміщення, приміщення ресторанного типу, навіть сауни, перукарні і зони SPA-процедур. Параметри мікроклімату таких приміщень будуть істотно відрізнятися від вимог до мікроклімату в житлових номерах. Але комфортними умовами перебування потрібно забезпечити абсолютно всіх відвідувачів на всій території готельного комплексу.

Однією з основних вимог є можливість регулювання мікроклімату відповідно до індивідуальних потреб відвідувачів у кожному номері, незалежно від інших приміщень. Велике значення має якість і швидкість, з якою свіже повітря надходить в готельний номер. Виходячи з суворих вимог до мікроклімату, найбільш оптимальним рішенням для готелів є використання систем венти- ляції спільно з кондиціонуванням повітря.

Основні вимоги до проектування систем вентиляції та кондиціонування готелі докладно описані в ДБН Ст. 2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» та ДБН Ст. 2.5-67.2013 «Опалення. Вентиляція і кондиціонування». Розрахункові температури і вимоги до повітрообміну в житлових номерах готелів за- лежно від категорії готелю наведені в табл.

Таблиця - Вимоги до температурного режиму і повітрообміну в готелях різних категорій

Нормований параметр		Нормована величина для готелів категорій			
		5*	4*	3*	2* і 1*
Розрахункова температура приміщення, °С	холодний період року	22	22	20	20
	теплий період року	23	24	Не нормується	
Повітрообмін для 1-ї людини, м ³ /год	холодний період року	60	50	40	30
	теплий період року	60	50	Не нормується	

Температура повітря в санітарних вузлах з ваннами або душами повинна становити 25°С, в коридорах загального користування і вестибюлях готелів – 20°С, а температура житлових кімнат – 20-22°С.

Практично всі великі готелі обладнані системами вентиляції повітря.

Системи вентиляції класифікуються:

- за призначенням (припливні і витяжні);
- за способом переміщення повітря (природні і механічні);
- за способом організації повітрообміну (місцеві і загально-обмінні).

Природна вентиляція складається з аерації (провітрювання через вікна, квартирки, балконні двері) і канално-гравітаційної вентиляції (через шахти, трубопроводи, що виходять на дах, і вентиляційні решітки в приміщеннях за

рахунок різниці температур). Ця система найчастіше застосовується в номерах, ванних кімнатах, загальних санвузлах і деяких складах. У готелях категорії 5* витяжна вентиляція, як правило природна, через витяжні канали в санвузлах житлових номерів. У готелях категорії 3* і вище влаштовується примусова витяжка з допомогою встановлених в санвузлах місцевих витяжних вентиляторів, з можливістю використання витяжної системи в режимі природної вентиляції при вимкнених вентиляторах. У номерах готелів категорії 3* і нижче передбачається природний приплив повітря через вікна.

Вентиляція приміщень громадського (дитячі кімнати, спортивні зали, масажні, SPA-салони, вестибюлі, холи, конференц-зали, ресторани, басейни), виробничого (кухня ресторану, м'ясний, овочевий, кондитерські цехи та інші) та господарського (для обслуговуючого персоналу готелю, пральні, мийні та інші) призначення повинна бути змонтована окремо від вентиляції номерів готелю, відповідно до вимог ДБН. Групувати ці приміщення у вентиляційні системи необхідно залежно від призначення приміщень і періодичності експлуатації самих систем вентиляції. Дуже важливо організувати повітрообмін в цих приміщеннях так, щоб виключити поширення характерних запахів у холи, вестибюлі і житлові номери готелю, особливо з кухонь.

Механічна вентиляція застосовується там, де необхідний сильний обмін повітря, причому перевагою установок цього типу є незалежність від зовнішніх атмосферних умов (температури, вологості, вітру і тиску): у виробничих приміщеннях, ресторанных залах, залах кафе, в кухнях, пральних і машинних відділеннях.

Розрізняють витяжну механічну вентиляцію і припливно-витяжну. При **витяжній механічній вентиляції** забруднене повітря видаляється з приміщень вентилятором, а свіже надходить через пори стін або спеціально залишені канали та отвори в стінах і покриттях, а також через вентиляційні припливні решітки. При припливно-витяжній у приміщеннях вмонтовуються окремі вентилятори, що викликають рух і обмін повітря, або встановлюється вентиляційна припливна і витяжна установка, в якій повітря подається і видаляється різними каналами, а регулювання притоку повітря здійснюється за допомогою решіток.

У приміщеннях **пралень** вентиляційні установки є або самостійними пристроями, що відводять тепло і випаровування безпосередньо від машин і пральної техніки, або складовою частиною машин. Сучасна готельна пральня повинна мати вентиляцію, яка обслуговується власним централізованим машинним відділенням. У приміщеннях, де переться білизна і накопичується пара, застосовують пристрої для її видалення, що складаються з вентилятора і нагрівача. Провітрювання пралень шляхом відкриття вікон небажане, особливо в зимовий період.

У **холодильниках** циркуляція повітря здійснюється на основі гравітації або за допомогою вентиляторів. Склади, призначені для зберігання продуктів і різних матеріалів, потребують відповідного обміну повітря, який повинен здійснюватися 3-6 разів на добу.

Створення в приміщенні необхідних кліматичних умов (температури, відносної вологості, швидкості руху повітря), незалежно від зовнішніх кліматичних умов і внутрішніх чинників (тепло- і вологовиділення людьми й устаткуванням, газо- і паровиділення), називається **кондиціонуванням повітря**. Для цього використовують спеціальні установки, які називаються **кондиціонерами**. Вони дозволяють збагачувати повітря киснем, нагрівати його або охолоджувати, сушити або зволожувати, очищати від пилу або інших забруднень, ароматизувати.

Кондиціонування повітря передбачається через неможливість використання природної вентиляції (відкриті вікна в літній час), через надмірний вуличний шум, що заважає роботі, забруднення повітря в приміщеннях або великі швидкості вітру при підвищеній поверховості.

Види систем для кондиціонування готелів

Настінні спліт-системи – ідеальне бюджетне рішення для маленьких готелів і мініготелів. Дозволяють встановлювати температуру в кожному приміщенні окремо. Недоліки: велика кількість зовнішніх блоків спотворює зовнішній вигляд будівлі. Цю систему складно автоматизувати й інтегрувати в єдину диспетчерську систему.

Канальні спліт-системи (адаптовані) – кондиціонери, які встановлюються в міжстельовий простір. Гості бачать тільки декоративні ґрати системи кондиціонування (їх також можна вибрати під дизайн приміщення). Готельні каналні кондиціонери працюють досить безшумно (на рівні близько 32 дБ). Для досягнення максимальної тиші їх можна встановити в коридорі.

Мультизональна система кондиціонування – універсальна система кондиціонування приміщень з великими площами, яка здатна одночасно працювати на нагрівання та охолодження. Вона призначена для кондиціонування площ від 150 до 500 м². У ній відсутній приплив зовнішнього повітря, тому система не може забезпечити повний набір кліматичних параметрів (виняток – системи з додатковими вентиляційними блоками).



Рисунок - Мультизональна система кондиціонування повітря

Мультизональна система будується за модульним принципом: чим більше кондиціонованих приміщень, тим більша кількість модулів входить до її складу. Всі вони об'єднані спільною фреоновою трасою, яка складається з двох або трьох труб. Система з двотрубною трасою може працювати тільки на нагрів або охолодження, тритрубною – здатна одночасно нагрівати й охолоджувати приміщення. Мультизональна система може управлятися з індивідуальних пультів (як і звичайні спліт-системи), з централізованого пульта управління, який контролює режими роботи всіх внутрішніх блоків, а також за допомогою персонального комп'ютера.

Внутрішні блоки мультизональних систем мають низький рівень шуму (в середньому 25 дБА), що можна порівняти з шелестом листя. Система працює в широкому діапазоні температур.

У готелях категорії 5* також може встановлюватися система **чилер-фанкойл** – централізована, багатозональна система кондиціонування повітря, в якій теплоносієм між центральною холодильною машиною (чилером) і локальними теплообмінниками (вузлами охолодження повітря, фанкойлами) служить охолоджена рідина, що циркулює під відносно низьким тиском – звичайна вода (в тропічному кліматі) або водний розчин етиленгліколю (в помірному і холодному кліматі). Цей захід забезпечує безкоштовною гарячою водою, частково в осінньо-весняний і повністю в літній періоди, приміщення господарсько-побутового призначення.

Централізоване видалення пилу

У житлових і громадських приміщеннях готелів передбачають системи очищення від сміття і пилоприбирання (вологе прибирання, сухе прибирання з застосуванням готельних пилососів або систем централізованого пиловидалення). Вміст пилу в повітрі житлових приміщень готелів не повинен перевищувати 0,15 мг/м³.

У готелях місткістю понад 500 місць і категорій 4*- 5* передбачають **централізоване пиловидалення** (система вакуумного прибирання) з житлових і основних громадських приміщень. У проектах потрібно використовувати сучасне обладнання, що полегшує умови смітте- і пиловидалення.

Система центрального пиловидалення складається з вакуумної установки, яка розташовується в окремій зоні далеко від приміщень, де проводиться прибирання, і мережі труб діаметром від 40 мм до 150 мм і більше, вмонтованих у підлогу, стелю та стіни. Усмоктувальні клапани (пневморозетки) встановлюються зазвичай в стінах на зручному рівні, або в підлозі так, щоб охопити всі приміщення за допомогою шланга довжиною 9 - 11 метрів. Довжина шланга вибирається залежно від розмірів приміщень, в яких проводиться прибирання, та плану розміщення клапанів, а різноманітні насадки дозволяють очищати будь-які поверхні і меблі. Діаметр шланга залежить від типу пилу, що збирається.



Рисунок - Схема влаштування мереж центрального пирососа

У системах для громадських будівель використовується гнучкий шланг з внутрішнім діаметром 32 мм або 40 мм. Через потужне всмоктування, що забезпечується центральною установкою, повітря всередині труб рухається з дуже великою швидкістю і доставляє пил, сміття та інші забруднювачі до сепаратора, де тверді частинки відокремлюються і збираються в контейнері, який повинен регулярно очищатися.

Система світтевідалення

Будівлі готелів заввишки 2 поверхи і більше повинні бути обладнані **смітєпроводами**, що проектуються на групу житлових приміщень з розрахунку добового накопичення сміття 0,6 кг на одне місце.

Найпоширенішими є *сухі холодні смітєпроводи* (рис.), основними елементами яких є: стовбур із завантажувальними клапанами, розташованими на кожному поверсі; смітєприймальний бункер, який знаходиться в нижній частині будівлі готелю.

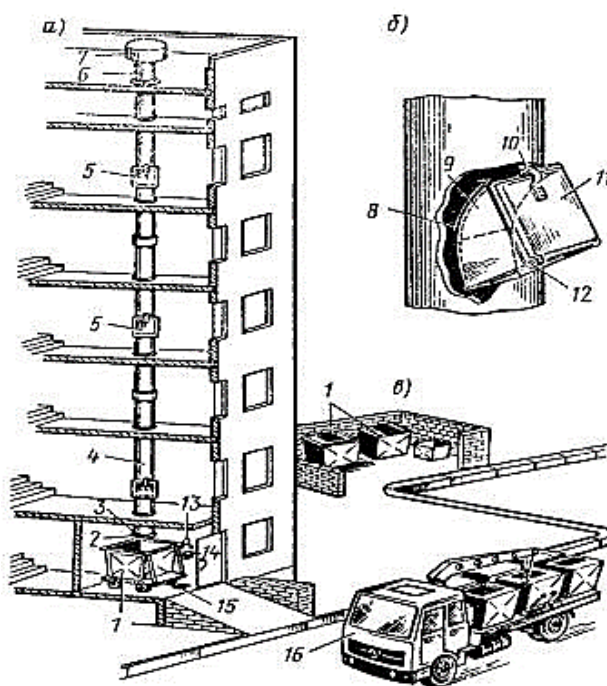


Рисунок - Видалення сміття:

a – сміттєпровід; *b* – приймальний клапан сміттєпроводу; *v* – майданчик для контейнерів: 1 – контейнер; 2 – шибер; 3 – кріплення стовбура; 4 – стовбур; 5 – приймальний клапан; 6 – витяжна частина; 7 – дефлектор; 8, 9 – козирки; 10 – ручка; 11 – рухома коробка; 12 – горизонтальна вісь; 13 – раковина; 14 – камера для збору сміття; 15 – трап; 16 – спеціальний автотранспорт

Стовбури сміттєпроводів повинні знаходитися в приміщеннях з температурою не менше 5°C. Стовбур і всі його нерухомі з'єднання повинні бути вологостійкими, димо- і повітронепроникними, внутрішня поверхня стовбура має бути гладкою. Стовбур сміттєпроводу повинен відокремлюватися від будівельних конструкцій готелю звукоізолюючими прокладками, забезпечуватися вискоефективною системою вентиляції, а також обладнанням для чищення і миття. Сміттєпроводи не повинні створювати рівня шуму вище 25 дБА в житлових і громадських приміщеннях готелів. Завантажувальні клапани повинні мати розміри, які виключають скидання предметів, більших від перерізу стовбура. Вони мають легко відкриватися, зніматися і водночас бути герметичними.

Стіни сміттєприймальних камер (бункерів) облицьовуються плиткою, стелі фарбуються масляною фарбою. До бункера має бути проведена гаряча і холодна вода для його промивання.

Сміття транспортується спецмашинами на звалище або на сміттєпереробний завод. Деякі з них мають дробарки, що подрібнюють сміття до фракцій піщинок.

У деяких країнах Європи і в США застосовується **пневматичне видалення сміття**. Ця система передбачає прокладання спеціальних сміттєпроводів діаметром 500-600 мм, виконаних із високоміцної сталі, під землею на великі відстані. У перевантажувальних пунктах сміття пресується і завантажується в контейнери, а потім відправляється на сміттєспалювальні або сміттєпереробні заводи.

Гідравлічний спосіб видалення сміття передбачає його подрібнення в дробарках і спуск у каналізацію. Цей спосіб менш ефективний, оскільки перевантажує каналізацію і за санітарно-гігієнічними показниками поступається пневматичному методу.

12.2. Ліфтове устаткування

Потреба в ліфтах залежно від поверховості готелів, їх кількості і типів повинні відповідати вимогам відповідних Стандартів (ДСТУ 4269:2003), де передбачається обов'язкова наявність ліфтів у готелях висотою більше одного, двох і трьох поверхів залежно від їхньої категорійності.

Ліфтами називаються підйомні пристрої циклічної дії, призначені для вертикального транспортування людей і вантажів у будівлях різного призначення. Ліфти бувають *пасажирськими, вантажопасажирськими і вантажними*.

За швидкістю підйому вони поділяються на тихохідні – зі швидкістю підйому 1 м/с, швидкохідні (1,5 м/с) і швидкісні – понад 1,5 м/с. Ліфти розрізняються також за місткістю і вантажопідйомністю.

При підприємствах громадського харчування і для зв'язку господарських і виробничих служб зі споживачами на поверхах передбачають ліфти та підйомники малої потужності. Для подавання на поверхи продуктів, білизни, видаткових засобів тощо допускається також використання **вантажних і вантажопасажирських** ліфтів. Якщо кількість номерів у 4-5* готелях перевищує 30, то вантажний ліфт обов'язковий.

У готелях місткістю 500 і більше місць, що мають багажні входи і вестибюлі, слід передбачати рольганги (роликові конвеєри) або **транспортери** для подавання багажу від зони розбирання до вантажного ліфта. **Підйомники** пов'язані з цокольним і підвальними поверхами, де розташовані машинні відділення, ремонтні майстерні, складські приміщення. Найбільшу пропускну здатність з усіх видів механічного транспорту має **ескалатор**. Пропускна здатність ескалатора шириною 85 см перевищує пропускну здатність сходів аналогічної ширини в 4-5 разів.

Таблиця 7- Вимоги до ліфтів залежно від категорії готелю

Категорія готелю	Вимоги
1* і 2*	Ліфт передбачений, якщо будівля вища 4-х поверхів
3*	Ліфт повинен бути, якщо будівля вища 3-х поверхів; час очікування ліфта не повинен перевищувати 45 с
4*	Ліфт передбачений, коли будівля вища 2-х поверхів; час очікування ліфта не більше 30 с; не менше одного ліфта на 60 номерів і вантажний ліфт, якщо більше 30 номерів
5*	Ліфт повинен бути, якщо будівля готелю вища пер-шого поверху; час очікування – не більше 30 с; не менше одного ліфта на 60 номерів і вантажний ліфт, якщо більше 30 номерів

Для готельних комплексів висотою понад 10 поверхів рекомендують установлювати дві групи ліфтів, що зупиняються на парних і непарних поверхах.

Для безпечної роботи ліфта повинні бути такі пристрої:

– *уловлювачі* (спеціальні пристрої, що захоплюють та утримують кабінку ліфта на рейках у разі обриву робочих канатів або неприпустимо великої швидкості руху кабіни);

– *гальма*, що утримують систему «кабіна–противаги» в нерухомому стані при відключеному двигуні, тобто при зупинці;

– *кінцеві вимикачі*, які обмежують рух кабіни вгору і вниз за межі передбачених поверхів споруди;

– *автоматичні замки*, що фіксують двері шахти в закритому положенні за відсутності кабіни на даному поверсі;

– *дверні контакти*, які не дозволяють рухатися кабіні при відкритих дверях;

– *сигнальні лампи*, які попереджають про те, що кабіна ліфта зайнята;
– *дзвінок* або *телефон* (мікрофон) виклику електромеханіка у разі несправності ліфта та ін.

Рух кабіни ліфта здійснюється в спеціальній шахті.

Управління пасажирськими ліфтами, як правило, кнопкове, а вантажними – як кнопкове (з провідником або без нього), так і за допомогою пульта.

Обслуговування ліфтів забезпечується електромеханіками (не молодше 18 років), що пройшли медичний огляд і мають практичний стаж роботи з ліфтами не менше шести місяців.

12.3. Електроустаткування

Освітлення готелю будь-якого класу виконує низку завдань:

- створює затишну атмосферу й комфорт для гостей;
- формує стиль та імідж закладу;
- виділяє фасад у вечірній час і робить прилеглу територію безпечною;
- створює умови для роботи персоналу;
- забезпечує швидку евакуацію в разі надзвичайної ситуації;
- підвищує рентабельність бізнесу.

Електроосвітлення приміщень готелів і прилеглої до них території потрібно виконувати відповідно до вимог ДБН В.2.5-28.

Згідно з міжнародними європейськими стандартами, рівень **освітленості** в різних приміщеннях готелю повинен відповідати таким параметрам:

- для готельних номерів – не менше 150 лк (люкс);
- для обідніх залів, зони прийому і розміщення гостей, приміщень для персоналу, а також коридорів – 200 лк;
- для готельної кухні – 500 лк;
- для конференц-залів – близько 300 лк.

Керування освітленням може бути ручним та дистанційним. У загальних приміщеннях готелів потрібно передбачати освітлення, що регулюється за яскравістю з диспетчерського пункту.

У системі електропостачання готельних комплексів передбачені дві ізольовані схеми – від основного джерела і резервна (аварійна).

Національним стандартом України ДСТУ 4269:2003 для готелів категорії 3*, за відсутності централізованого аварійного електропостачання, передбачається наявність стаціонарного генератора, що забезпечує електричним струмом основне освітлення і роботу устаткування (зокрема, ліфтів) упродовж не менше 24 годин, а для готелів категорії 4* і 5* – стаціонарного генератора, який забезпечує роботу всього енергоспоживаючого обладнання.

Сьогодні виробники значно розширили асортимент джерел світла. Для побутових люстр, офісних світильників, універсальних настінних і стельових освітлювальних пристроїв використовують: лампи розжарювання;

енергоєфективні світлодіодні; перевірені люмінесцентні лінійні і компактні; галогенні; металогалогенні. Кожному типу ламп притаманні свої особливості.

Таблиця - Найменша освітленість приміщень готелів штучним світлом

Приміщення	Найменша освітленість, лк, при лампах:		Поверхня, до якої відноситься норматив
	розжарювання	люмінесцентних	
1. Житлові приміщення (номери)	100	200	0,8 м від підлоги
2. Вестибюль		150	підлога
3. Загальні вітальні, холи, буфети, бари тощо	75	200	підлога
4. Бюро обслуговування, адміністративні приміщення, приміщення обслуговування проживаючих	150	300	0,8 м від підлоги
5. Основні сходи, загальні коридори, центральна білизняна, майстерні, кімнати чищення і прасування	30(50) ¹⁾	100	підлога
6. Загальні санвузли, санвузли в номерах	30	75	підлога
7. Загальні душові	50	-	підлога
8. Приміщення обслуговуючого персоналу	75	150	0,8 м від підлоги
9. Складські приміщення	20	-	0,8 м від підлоги
10. Технічні приміщення	30	-	підлога
¹⁾ Число в дужках стосується майстерень			

Для тих приміщень, де освітлення відіграє важливу роль у створенні певного інтимного середовища, переважно використовують **лампи розжарювання**, оскільки колір цих джерел найтепліший і найприємніший.

Люмінесцентне освітлення найкраще застосовувати там, де світло горить безперервно або де потрібен високий рівень освітленості (в приміщеннях, призначених для технічного устаткування, в кухні, пральні та службових коридорах).

Номери готелів категорії 3* та вище рекомендується обладнувати пристроями енергозбереження, які зазвичай встановлюються при вході в номер і керуються картами електронного карткового замка.

В місцях встановлення комп'ютерів необхідно використовувати **безвідблискові лампи**.

У готелях категорії 3* і вище доцільно передбачати люмінесцентну (або світлодіодну) рекламу та систему світлових покажчиків (напрямок руху, місця паркування, назва залів, пожежні гідранти тощо).

Вмикання і вимикання освітлення громадських приміщень повинні здійснюватися централізовано із спеціальних пунктів або щитів,

розташованих поза шляхами евакуації. У коридорах і громадських приміщеннях має бути передбачена мережа розеток для живлення побутових електроприладів.

У готелях електропостачання повинно мати дві схеми розгалужень: основне та чергове. **Чергове електроосвітлення**, що становить приблизно 30 % від основного, необхідно включати з метою економії електроенергії в нічний час і в часи відпочинку гостей. Цими мережами забезпечується освітлення коридорів, сходів, під'їздів, вестибюлів, гардеробів, камер схову, радіовузла, пожежних показників, кас, станцій пожежної та охоронної сигналізації, реклами тощо. Для вмикання і вимикання основного та чергового освітлення потрібно застосовувати реле часу та автоматичні фотовимикачі.

Для підключення в житловій кімнаті номера світильників, зарядних пристроїв мобільних телефонів, фотоапаратів, комп'ютерів, холодильників, електрочайників, телевізорів повинно передбачатись не менше 4-5 розеток.

Для використання фенів та інших електричних пристроїв у ванних кімнатах передбачають вологозахищені розетки з напругою 220 Вт.

Питання для самоконтролю

1. Назвіть складові частини інженерно-технічного устаткування готельних комплексів.
2. Розкрийте особливості водопостачання готелів. З яких елементів складається внутрішня водогінна мережа в готельних комплексах. Як поділяються водогони за призначенням?
3. Охарактеризуйте принципи дії протипожежних водогонів та систем пожежогасіння у готельних комплексах.
4. Які системи гарячого водопостачання застосовуються у готелях?
5. Дайте характеристику систем опалення, що використовуються у готельних комплексах.
6. Назвіть види кондиціонування повітря у готелях. Які вимоги ставляться до різних систем кондиціонування?
7. Охарактеризуйте принципи дії вентиляційних систем у готельних комплексах.
8. Розкрийте сутність централізованого видалення пилу у готелях.
9. Які види сміттєвидалення застосовуються у готельних комплексах різних країн світу?
10. Дайте характеристику ліфтового господарства готелів. Назвіть основні пристрої, необхідні для безпечної роботи ліфтів.
11. Охарактеризуйте електроустаткування готельних комплексів залежно від їхньої категорії.
12. Назвіть і коротко охарактеризуйте види слабкострумівих пристроїв, що передбачені у готелях.

Тести

1. До санітарно-технічного устаткування готелів відносять:

А. ліфти, вентилятори, насоси та ін., що працюють від силових мереж з напругою 380 вольт, освітлення приміщень, яке живиться від електричних мереж з напругою 220 або 127 вольт;

Б. водогін, каналізація, гаряче водопостачання, опалення, вентиляція, кондиціонування повітря, централізоване видалення пилу, сміттєпровід, білизнопровід;

В. телеантени і телевізори, установки радіофікації, телефонізації, часофікації, комп'ютеризації, пожежної та охоронної сигналізації;

Г. водогін, газопровід, нафтопровід, лінії електропередач, вентилятори, кондиціонери тощо.

2. З яких елементів складається внутрішня водогінна мережа?

А. вводу;

Б. кранів у номерах;

В. виводу;

Г. водонапірно-запасних баків;

Д. водомірного вузла;

Е. насосів;

Є. водопровідної мережі будівлі з арматурою.

3. Які види водогонів виділяють за призначенням?

А. господарсько-питним;

Б. питним;

В. господарським;

Г. протипожежним;

Д. виробничим.

4. Який вид водогону практично НЕ використовується у готелях?

А. господарсько-питний;

Б. питний;

В. господарський;

Г. протипожежний;

Д. виробничий.

5. З чого складається система протипожежного водогону?

А. водомірного вузла;

Б. мережі магістральних трубопроводів і стояків;

В. пожежних кранів;

Г. водопроводів;

Д. водонапірних установок.

6. У системах водопроводу з водонапірними баками недоторканий протипожежний запас води дорівнює...

А. кількості, необхідній для гасіння пожежі впродовж 10 хвилин при ручному або автоматичному ввімкненні пожежних насосів;

Б. кількості, потрібній для гасіння пожежі впродовж 30 хвилин;

В. 100 літрам;

Г. 1000 літрам

7. Якими бувають автоматичні системи пожежогасіння?

- А. спринклерними;
 - Б. природними і механічними;
 - В. дренчерними;
 - Г. спринклерними і дренчерними.
8. *До якої температури нагрівається холодна вода в системах гарячого водопостачання?*
- А. до 100°C;
 - Б. до 50°C;
 - В. не вище 75°;
 - Г. не вище 90°C.
9. *Якими бувають системи централізованого гарячого водопостачання за способом циркуляції?*
- А. закриті і відкриті;
 - Б. з баками-акумуляторами та без них;
 - В. з природною циркуляцією, примусовою і змішані;
 - Г. централізовані і децентралізовані.
10. *Тупикові внутрішні системи ГВ характеризуються тим, що...*
- А. вода, яка надходить до стояка, в разі відсутності розбору застоюється, вистигає, що призводить до великого зливу водопровідної води;
 - Б. вода, яка надходить до стояка, в разі відсутності розбору зливається в каналізацію;
 - В. вода, яка надходить до стояка, в разі відсутності розбору повертається до бойлера для підігрівання.
11. *Циркуляційні внутрішні системи ГВ характеризуються тим, що...*
- А. вода, яка надходить до стояка, в разі відсутності розбору застоюється, вистигає, що призводить до великого зливу водопровідної води;
 - Б. вода, яка надходить до стояка, в разі відсутності розбору зливається в каналізацію;
 - В. вода, яка надходить до стояка, в разі відсутності розбору повертається до бойлера для підігрівання.
12. *Які системи опалення застосовують у готельних комплексах?*
- А. водяне опалення;
 - Б. газове;
 - В. парове опалення;
 - Г. променеве опалення;
 - Д. тепла підлога;
 - Е. радіаторне опалення;
 - Є. повітряне.

Практичні завдання

Завдання 1.

Розробити та оформити забезпечення проектованого готелю інженерними ситемами, відповідно до попередньо визначеної теми індивідуальної розрахункової роботи.

Завдання 2.

Відповідно до визначеної теми індивідуальної розрахункової роботи виконати наступне завдання: визначити інженерні характеристики будівлі проектоованого комплексу.

Методичні рекомендації для розрахунку

Для отримання технічних дозволів на підключення проектованого готелю до інженерних мереж потрібно визначити інженерні характеристики за допомогою укрупнених питомих показників. Необхідно визначити обсяг будівлі, що прораховано в розділі першому та дорівнює ___ м².

Загальні витрати електроенергії для проектованого готелю та ресторану при готелі розраховуємо за наступною формулою:

$$P_{жN} = P_{жy} \times N$$

де $P_{жy}$ - питомі витрати електроенергії, 2,5 кВт/номер для готелю на 60 номерів; 0,40 – 0,54 – для ресторану; 0,04 – 0,06 – для бару при басейні; 0,04 – 0,06 – для бару при вестибюлі; 0,04 – 0,06 для кафе-кондитерської.

N – кількість номерів в альпготелі, або кількість страв за добу у ресторані.

Далі визначимо витрати електроенергії на вентиляцію та кондиціонування закладу ресторанного господарства, враховуючи норматив на вентиляцію та кондиціонування, а саме для ресторану - 0,4 – 0,55; для бару при басейні - 0,25 – 0,37; для бару при вестибюлі – 0,25 – 0,37; для кафе-кондитерської – 0,25 – 0,37.

ресторан:

- за добу

- за рік

бар при басейні:

- за добу

- з рік

бар при вестибюлі:

- за добу

- з рік

кафе-кондитерська:

- за добу

- з рік

Разом витрати електроенергії за рік дорівнюють:

$$\sum = \text{кВт.}$$

Наступним етапом буде розрахунок витрати тепла на опалення за наступною формулою:

$$Q_o = d_o \cdot V \cdot T_o \cdot t \cdot R_1 = \Gamma_{\text{кал}} .$$

де d_o – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1⁰С, $\Gamma_{\text{кал}}/(\text{м}^3 \times ^\circ\text{C}) = 3,5 \times 10^{-7} - 3,2 \times 10^{-7}$;

V – будівельний обсяг будівлі, м³

R_1 – поправочний коефіцієнт на мінімум температури

T_o – тривалість опалювального періоду за рік, годин

t – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, °С

Розрахуємо витрати тепла на вентиляцію за наступною формулою:

$$Q_v = q_v \cdot V \cdot T \cdot t = G_{\text{кал}}$$

де q_v – питомі теплові витрати на нагрівання 1 м³ повітря для вентиляції на 1°С, Гкал/(м³ х °С) = 6,4 × 10⁻⁷ – 6,9 × 10⁻⁷;

V – обсяг повітря для забезпечення припливної вентиляції;

T – тривалість опалювального періоду за рік, годин

t – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, °С

Таблиця - Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи в готелі

Приміщення	Площа, м ²	Висота	Об'єм, V, м ³	Витрати повітря на вентиляцію, м ³	
				припливна	витяжна
Житлова група приміщень	1800,0	3,0			
Приймально-вестибюльна група	268,0	3,4			
Культурно-дозвільного призначення	160,0	3,0			
Фізкультурно-оздоровчого призначення	256,0	3,0			
Адміністративні приміщення	94,0	3,0			
Адміністративно-побутові приміщення	558,0	3,0			
Виробничо-господарські приміщення	194,0	3,4			
Приміщення побутового обслуговування	94,0	3,0			
Разом					

Загальні витрати тепла складають:

Розраховуємо витрати води в проектованому готелю за допомогою наступної формули:

$$V_{\text{заг}} = \frac{q_u^{\text{tot}} \times U}{1000} \times T + V_n,$$

у тому числі гарячої води:

$$V_{\text{заг}} = \frac{q_u^{\text{tot}} \times U}{1000} \times T_n$$

Витрати води на полив території

$$V_n = \frac{V_k \times S_d \times \tau \times T_n}{710} \text{ м}^3$$

де V_z - загальні витрати води комплексом, м^3 ;

q_u^{tot} - норма витрат води у середню добу, л/добу-місце (згідно з нормативами для готелів з санвузлами в кожному номері загальні витрати холодної води складають 250 л, в т.ч гарячої води 150 л);

U – кількість місць в готелі, місць

T - кількість робочих днів готельного комплексу на рік, діб (365 днів);

V_n - витрати води на полив території;

V_k - норма витрат води одним краном, за годину, м^3 ($V_k=1,08 \text{ м}^3/\text{год}$);

S_d - площа ділянки під будівництвом, м^2

τ - час роботи поливного крану на добу (2 год.);

T_n - період поливу території протягом року (≈ 187 діб);

710 – площа, яка обслуговується одним краном, м^2 .

Розраховуємо об'єм стічних вод проектного готелю наступною формулою:

$$V_{\text{стіч}} = p \times V_{\text{заг}}$$

де p – коефіцієнт перерахунку на стік = 0,85 - 0,9.

Отже, зробимо прогноз потреб проектного готелю в інженерних ресурсах на рік, та підсумуємо їх у вигляді табл.

Таблиця Річні потреби проектного готелю в інженерних ресурсах

Вид ресурсу	Річна потреба
Електроенергія	
Тепло (опалення + тепло на вентиляцію)	
Вода	
Відведення стічних вод	

ТЕМА 13. Планувальні рішення готелів

План

13.1. Цілі, завдання і методи розробки об'ємно-планувальних рішень готельних комплексів.

13.2. Вибір типу, поверховості і конфігурації будівлі.

13.3. Зонування будівлі з виділенням функціональних груп приміщень.

Ключові слова: об'ємно-планувальне рішення, готель, ресторан, поверховість, архітектурно-планувальна схема.

13.1. Цілі, завдання і методи розробки об'ємно-планувальних рішень готельних комплексів.

Об'ємно-планувальне рішення готелі - це раціональне розміщення функціональних груп і окремих приміщень в об'ємі будівлі відповідно до вимог технологічного процесу організації обслуговування в готельному комплексі.

Цілями розробки об'ємно-планувального рішення об'єктів є:

- Організація внутрішнього простору будівлі;
- Визначення просторових функціональних взаємозв'язків між функціональними групами та окремими приміщеннями;
- Моделювання рішень по організації технологічного процесу обслуговування в готелі згідно з діючими нормами і правилами.

Головним завданням розробки об'ємно-планувального рішення є - просторове вирішення функції обслуговування проживаючих у готелі та виробничої функції закладів ресторанного господарства.

Об'ємно-планувальне рішення готельного підприємства повинно забезпечувати:

- комфорт для персоналу і споживачів готельних і ресторанних послуг;
- можливість використання прогресивних методів обслуговування;
- можливість чіткого блокування окремих груп приміщень при спільному розміщенні декількох підприємств в одній будівлі;
- функціональну взаємозв'язок приміщень з урахуванням вимог поточності технологічного процесу обслуговування;
- можливість трансформації (реконструкції) частини приміщень в процесі експлуатації будівлі, при змінах в технології обслуговування і виробництва кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства.

Методи макетного моделювання.

Сьогодні проектувальники часто вживають макетний метод об'ємного моделювання закладів ресторанного господарства, при якому з легких оздоблювальних матеріалів (зазвичай з пластмаси) виготовляються в заданому масштабі елементи будівлі. Потім їх збирають на модельному столику з

координатної сіткою і отримують макет підприємства. Одним з недоліків є велика трудомісткість створення макетів.

Найбільш прогресивним методом об'ємного моделювання є віртуальне моделювання підприємств готельно-ресторанного господарства. Віртуальне моделювання дозволяє досить швидко і легко створити безліч варіантів компонувальних рішень і вибрати оптимальне для практичної реалізації в будівництві.

Незалежно від обраного методу можна визначити наступний алгоритм об'ємного моделювання готельного комплексу:

1. Вибір типу будівлі відповідно до обраної системою забудови (централізована, блочна, павільйонна, змішана) земельної ділянки відведеної під готельний комплекс;

2. Обґрунтування поверховості і конфігурації будівлі;

3. Підбір архітектурно-планувальної схеми підприємства;

4. Зонування будівлі з виділенням функціональних груп приміщень.

Об'ємно-планувальні параметри будівлі підприємства харчування визначаються:

- місткістю готельного комплексу (типами, потужністю, спеціалізацією підприємств харчування);
- специфікою технологічного процесу;
- містобудівними вимогами до конкретної забудови;
- номенклатурою будівельних виробів і т.п.

13.2. Вибір типу, поверховості і конфігурації будівлі.

Вибір типу будівлі відповідно до обраної системою забудови. Система забудови визначає розташування блоку житлових приміщень (основного для готельного комплексу): вбудований в комплекс (централізована), прибудований (блочна), окремо стоїть (павільйонна, змішана).

Вибір поверховості.

Будинки готелів слід проектувати, як правило, висотою не більше 16 поверхів (або до 50 м від середньої планувальної позначки проїзду, призначеного для під'їзду пожежних автомашин, до позначки підлоги верхнього поверху). Основний критерій вибору поверховості - забезпечення протипожежної безпеки.

При кількості поверхів більше 16 (вище 50 і від середньої планувальної позначки проїзду, призначеного для під'їзду пожежних автомашин, до позначки підлоги верхнього поверху) необхідно передбачати через кожні 10 поверхів пристрій зон безпеки висотою не більше 3 м з протипожежними перекриттями. У зонах безпеки дозволяється розміщувати непожароопасне приміщення.

Кількість надземних і підземних поверхів будівель готелів і готельних комплексів визначається відповідно до містобудівних умов (наявність площі земельної ділянки, архітектурним поєднанням в обраному районі тощо) та експлуатаційної необхідністю, концепцією.

При високому рівні ґрунтових вод відмовляються від підвальних і цокольних поверхів.

Вибір конфігурації будівлі.

Архітектурна композиція будівлі та її конфігурація приймаються відповідно до обраної концепції стилем і напрямком закладу. Рішення про вибір конфігурації будівлі приймає замовник на основі наданих проектувальником передпроектних розробок (концептуальних архітектурних пропозицій - фор-ескізів).

Проектувальник повинен забезпечити відповідність проекту високим архітектурно-художнім і містобудівним вимогам.

Конфігурація будівель повинна бути простою (у вигляді прямокутника). Наявність прибудов, виступів, тягне значне збільшення площі ділянки; ускладнює підведення комунікацій, призводить до подорожчання благоустрою ділянки.

Житлова частина зазвичай має значну поверховість, а громадська, виходячи з функціональних міркувань, проектується висотою від одного до трьох поверхів залежно від кількості місць у готелі і складу входять до неї приміщень.

13.3. Зонування будівлі з виділенням функціональних груп приміщень.

Функціональна організація будівлі будь-якого готельного комплексу насамперед залежить від типу готелю і її місткості, яка визначається числом постійних спальних місць. Диференціація готелів за місткістю в багатьох країнах світу різна. Наприклад, у Швейцарії та Австрії готелі, що мають менше 100 місць, вважаються малими; 100-200 місць - середніми; більше 200 місць - великими. У США готелі до 100 номерів вважаються малими, до 500 номерів - середніми, понад 500 - великими. Світовий готельний фонд розміщений, в основному, в малих і середніх готелях, але намічається тенденція до збільшення місць у готелях: «Хілтон» (Нью-Йорк, США) - 2150 номері.

Будівництво готелів великої місткості викликано в першу економічними міркуваннями. При збільшенні місткості готелів з'являється економічна доцільність застосування більш потужного і сучасного технологічного та інженерного обладнання, скорочується підсобна площа, а також площа коридорів, холів по відношенню до площі, яка надається безпосередньо в розпорядження гостей, що призводить до скорочення питомо-будівельних витрат. Разом з тим, збільшення місткості готелів доцільне в розумних межах, після яких готелі стають важко керованими. Цим межею, в основному, вважають місткість близько 2000 місць.

Сучасний готель середньої та великої місткості і високого рівня комфортує складним комплексним об'єктом, до складу якого входить значна кількість приміщень різного функціонального призначення: житлові приміщення, прийому і обслуговування, громадського харчування (з розвинутим складом виробничих приміщень і складним технологічним обладнанням), приміщення культурно масового призначення, побутового

обслуговування, адміністративні, розвиненою складу службових, господарських приміщень, підсобних, технічних та ін.

До складу деяких готелів включають також приміщення для ділових контактів (конференц-зали або зали багатофункціонального використання), бізнес-центри, кіноконцертні зали, басейн, сауни, спортзали, кегельбани, приміщення для організації виставок, підприємства торгівлі, гаражі та ін.

Для ефективної планувальної організації різні приміщення готелю групують за функціональними ознаками, що дозволяє організувати між ними чіткі технологічні взаємозв'язки, що відповідають санітарно-гігієнічним і протипожежним вимогам, сприяють зручності експлуатації готелю, а також підвищують комфорт проживання в ній.

Складність організації правильної взаємозв'язку різних приміщень полягає ще й у тому, що проживають в готелі не повинні бачити повсякденну роботу всіх допоміжних служб.

Для функціональної організації готелю істотне значення має число входів в будівлю. Готелі великої місткості і високого рівня комфорту звичайно мають не менше 3 - 4 входів.

Готелі малої місткості нерідко обмежуються двома входами в будівлю (головним і в службово-побутове приміщення), а також вантажно-розвантажувальної майданчиком у господарському дворі.

Готельні заклади являють собою підприємства зі специфічними технологічними зв'язками і чітко вираженої функціональною структурою.

Основні блоки приміщень об'єктів гостинного господарства.

Найголовнішими функціональними групами приміщень будівлі готельного підприємства є:

- блок приймально-допоміжних приміщень;
- блок приміщень житлової групи;
- блок приміщень харчування;
- блок приміщень адміністрації;
- блок підсобних, інженерних та господарських приміщень.

Залежно від типу готельного підприємства всі перераховані блоки повинні бути взаємопов'язані між собою з урахуванням специфіки функціонального процесу. Залежно від типу готелю в її структуру можуть бути включені додаткові блоки.

В залежності від призначення будівлі існують певні, вироблені досвідом проектування та будівництва поєднання приміщень, призначені для виконання тих чи інших функцій. Сполучення планувальних рішень (приміщень) називаються композиційними схемами.

Вони специфічні і залежать від призначення будівлі та її функцій, але є деякі принципово загальні прийоми, які можуть бути використані при проектуванні різних видів будинків.

Зальна Композиція - всі функції будівлі певного призначення зосереджені в єдиному приміщенні.

Центрическая композиція - все функціональні приміщення групуються навколо великого головного приміщення.

Анфіладне композиція - приміщення, розташовані одне за, іншим, пов'язані в єдине ціле проходами або прорізами.

Коридорна композиція - приміщення розташовуються з однієї або з двох сторін зв'язує їх комунікаційного коридору.

Секційна композиція - будівля складається з ізольованих один від одного однакових планувальних елементів - секцій.

У практиці будівництва і проектування всі ці прийоми композиції зустрічаються як у чистому вигляді, так і в різних поєднаннях, утворюючи змішані композиції.

Будинки готелів складаються з житлової та громадської частин, тому при їх створенні використовуються змішані варіанти об'ємно-планувального рішення.

Громадська частина будівлі (найчастіше займає перший поверх) складається з приміщень приймально-вестибюльної групи, підприємства харчування, приміщень, пов'язаних з наданням різних послуг, та адміністративних приміщень.

Зазвичай вестибюль є центральним приміщенням, навколо якого розташовуються інші. Адміністративні приміщення зручніше розміщувати з двох сторін коридору. Підприємства харчування можуть становити анфіладну композицію: бар, зали ресторану, виробничі та підсобні приміщення закладу ресторанного господарства розташовуються одне за іншим. Якщо в готелі є великий зал (для конференцій, демонстрації кінофільмів, універсальний і т.п.), який займає цілий поверх, то можна говорити і про зальної композиції.

Житлові номери можуть розміщуватися з одного або з двох сторін коридору.

Міські готелі можуть займати окремі секції житлових будинків. Житлові номери об'єднуються в квартири, яких на поверсі може бути декілька.

Складність і різноманітність функціональних процесів в готелі викликають необхідність дотримання взаємозв'язку приміщень і правильного їх розташування. Розміщують приміщення з урахуванням функціональних процесів і схеми переміщення людей в будівлі.

Громадська частина готелю

Громадські приміщення готелю можуть бути розташовані в надземних, цокольних, підвальних поверхах. Висота поверху, в якому розташовуються приміщення, визначається залежно від їх призначення і пред'явлених до них вимог і може прийматися рівною 3,6; 4,2 і 4,8 м.

До приміщень громадської частини відносяться приймально-вестибюльна група, підприємства побутового обслуговування, заклади ресторанного господарства, заклади розважального призначення, спортивно-оздоровчого обслуговування, службові, адміністративні та технічні приміщення.

Для успішної експлуатаційної діяльності вже в процесі проектування необхідно вирішити питання, пов'язані з функціональним поділом готелю, і забезпечити оптимальні умови для роботи кожної частини та їх взаємодії.

Різні групи приміщень пов'язують між собою потоки. Розрізняють внутрішні, вхідні і вихідні потоки.

Внутрішні потоки - переміщення людей і предметів між приміщеннями і групою приміщень.

Вхідні потоки - це люди, що входять в готель (постояльці, новоприбулі, службовці готелю, відвідувачі ресторанів і т.д.), а також все те, що ввозиться в готель (меблі, інвентар, чиста білизна, продукти, багаж і т.д.).

Вихідні потоки - зворотні потоки, т. Е. Направлені з готелю в зовнішнє середовище .

Кожен з цих потоків має строго певне місце призначення та відправлення. Технологічні потоки різного виду можуть об'єднуватися або, навпаки, повинні ізолюватися один від одного в силу санітарної несумісності.

Правила розміщення ліфтів

Для евакуації людей з будівлі при аварійних ситуаціях крім основних і допоміжних необхідно влаштувати аварійні сходи.

Для забезпечення рівномірності руху по сходах і запобігання нещасних випадків (особливо в аварійних умовах) доцільно марші проектувати __, а підступенки - __. Кількість щаблів в одному марші основних сходов повинне бути не менш __ і не більш __.

Ліфт – найпоширеніший вид механічного транспорту в будівлях і являє собою обладнання циклічної дії для вертикального переміщення пасажирів і вантажів у кабіні, що рухається в шахті по твердих напрямних.

Пасажирські ліфти можуть бути звичайними і швидкісними (якщо швидкість ліфта перевищує 1 м/с).

Пасажирські ліфти мають вантажопідйомність 300-1000 кг і вміщують від 4 до 11 людей, швидкість – 1-1,5 м/с.

Ліфти загального користування і службово-господарські мають вантажопідйомність 1000-1500 кг (14-21 чол.) і швидкість 1-3,5 м/с.

Розташування ліфтів у будівлях повинне забезпечувати швидко і безпомилкову просторову орієнтацію відвідувачів і виключати утворення пересічних потоків у вестибюлях і коридорах, в готелях ліфти для мешканців розміщують безпосередньо в вестибюлях недалеко від входів у будівлю. У будівлях до 8 поверхів ліфти розташовують звичайно близько сходов або в сходових клітках.

Передліфтові приміщення мають ширину не менше ширини кабіни ліфта. Ліфти, як правило, компонуються групами по декілька в кожній кожній.

Місця розміщення цих груп повинні забезпечити найкороткіші шляхи проходження в номери; в вестибюлі ліфт слід розміщувати так, щоб їх було легко знайти.

Питання для самоконтролю

1. Цілі, завдання і методи розробки об'ємно-планувальних рішень готельних комплексів?
2. Вибір типу, поверховості і конфігурації будівлі?
3. Вибір архітектурно-планувальної схеми готельного комплексу?
4. Зонування будівлі з виділенням функціональних груп приміщень?
5. Характеристика і правила розміщення службових сходів в готелі.
6. Характеристика і правила розміщення ліфтів в готелі.
7. Характеристика і правила розміщення передліфтових приміщень
8. Функції проектувальника при розробленні принципів схем улаштування інженерних систем і обладнання готелів.
9. Методика розрахунку корисної і загальної площі закладів готельно-ресторанного господарства.
10. Особливості і форми організації просторових рішень закладів готельно-ресторанного господарства.
11. Принципи та підходи до визначення форми і поверховості будівлі закладів готельно-ресторанного господарства.
12. Функціональна організація різних груп приміщень готельно-ресторанних комплексів.

Тести:

1. *Групування приміщень готелів за функціональними ознаками дає можливість:*
 - А. налагоджувати чіткі технологічні взаємозв'язки;
 - Б. враховувати природно-кліматичні фактори;
 - В. контролювати інсоляцію.
2. *Основні принципи, що враховуються під час спорудження будівель готелю:*
 - А. будівля повинна чітко виділятися серед особливостей архітектурного ансамблю міста та ландшафту регіону;
 - Б. природно-кліматичні фактори не обов'язково враховувати;
 - В. варто передбачити можливість реконструкції готелю.
3. *Планування будівлі повинно забезпечувати раціональну організацію обслуговування і відповідний комфорт проживаючим, відповідати функціональним вимогам. Ці умови:*
 - А. можна вважати одним з основних принципів, що беруться до уваги під час спорудження будівель готелів;
 - Б. не є основним принципом, що береться до уваги під час спорудження будівель готелів.
4. *Будівлі готельних підприємств призначені для:*
 - А. тривалого приживання людей з метою здійснення різних видів діяльності;
 - Б. короткочасного проживання;
 - В. довготермінового перебування гостей.
5. *Містобудівний аналіз розміщення готелів дозволяє виділити один із запропонованих прийомів розташування:*

- А. поблизу великих супермаркетів;
 - Б. у центрі міста;
 - В. на перетині транспортних шляхів.
6. *Готелі в передмісті в основному призначені для обслуговування:*
- А. нарад, конференцій;
 - Б. автотуристів;
 - В. ділових зустрічей.
7. *Для досягнення органічного зв'язку зовнішнього і внутрішнього простору готелю необхідно правильно використовувати:*
- А. транспортну досяжність;
 - Б. умову – ділянка не більше, ніж з двох сторін повинна бути обмежена магістральними вулицями;
 - В. рельєфно-ландшафтне розміщення.
8. *Екологічна комфортність території під час будівництва готелів означає відповідність нормативним вимогам до:*
- А. чистоти повітряного басейну;
 - Б. рівня шуму, інсоляції;
 - В. чистоти повітряного басейну, інсоляції, аерації;
 - Г. рівня шуму, аерації, інсоляції, чистоти повітряного басейну.
9. *До зони інтенсивного пішохідного руху вестибюльного блоку приміщень готелю слід віднести:*
- А. пішохідні підходи до допоміжних приміщень, гардероба, торговельних кіосків, телефонів-автоматів і групи прийому;
 - Б. маршрут транзитного руху до ліфтів і сходів;
 - В. підходи до відділення зв'язку, транспортного агентства, перукарні, хімчистки, камери схову.
10. *Ширина коридору в готелі розраховується:*
- А. легко могли розійтися дві людини з валізами в руках;
 - Б. легко могли розійтися три людини з валізами в руках;
 - В. легко могла пройти людина з валізами в руках.
11. *Блок приміщень житлової групи становить понад:*
- А. 40% від обсягу будівлі;
 - Б. 30% від обсягу будівлі; В. 50% від обсягу будівлі.
12. *На вибір форми плану будівництва готелю впливають:*
- А. задум архітектора;
 - Б. задум архітектора та санітарно-гігієнічні вимоги;
 - В. задум архітектора, санітарно-гігієнічні та протипожежні вимоги;
 - Г. задум архітектора, санітарно-гігієнічні, протипожежні вимоги й техніко-економічні міркування.
13. *Основними структурними елементами житлового поверху є:*
- А. номер;
 - Б. хол;
 - В. коридор.
14. *Із загальної площі однокімнатного номера житлова площа займає:*

- А. 50%;
- Б. 60%;
- В. 70%.

15. У готелях на 50–400 чоловік площа адміністративного блоку обчислюється з розрахунку на одне ліжко-місце:

- А. 0,12–0,18 м²;
- Б. 0,10–0,15 м²;
- В. 0,18–0,25 м².

Практичні завдання

Завдання 1.

Мета: ознайомлення з вимогами планування окремих груп приміщень, обґрунтування експлікації приміщень, визначення корисної і загальної площі, визначення форми і поверховості готельно-ресторанного комплексу.

Відповідно до визначеної теми індивідуальної розрахункової роботи виконати наступні завдання:

- розробити і оформити експлікацію приміщень готелю та ресторану у вигляді пояснювальної записки;
- розрахувати корисну та загальну площу закладу ресторанного господарства при готелі;
- розрахувати корисну та загальну площу готелю;
- визначити форми та поверховість готельно-ресторанного комплексу.

Завдання 2.

Дослідити технологічні прийоми проектування житлової і загальної частини будівлі готелю.

Завдання 3.

Проаналізувати підходи до організації компоновальних рішень готельно-ресторанних комплексів.

Завдання 4.

Відповідно до визначеної теми індивідуальної розрахункової роботи виконати наступне завдання: визначити архітектурне рішення забудови та провести характеристику організації території.

Методичні рекомендації для розрахунку

Попередні архітектурні пропозиції створюються на основі прийнятих замовником рішень щодо концепції готелю. Рішення щодо архітектурної композиції, поверховості, розмірів будівель, площі забудови повинні максимально розкривати особливості типу готелю, його стимулювання та специфіку, а також розміщення у містобудівному середовищі.

У вирішенні архітектурного стилю будівлі можна використовувати архітектурні стилі різних епох – від стародавніх до сучасних залежно від спрямування готелю та взятої за основу концепції.

При описі земельної ділянки необхідно вказати:

- тип закладу готельно-ресторанного господарства, кількість місць, його місце розташування (адреса) та розміщення (окремо стояча будівля, вбудована чи прибудована);
- архітектурний стиль забудови мікрорайону;
- район забудовано переважно 5-ти поверховими будівлями (9-ти та 16-ти поверховими);
- рельєф ділянки забудови – спокійний, ухил 5% в бік вул....., інше;
- типи ґрунтів (тільки для об'єктів нового будівництва) – намівні (підзолисті, суглинкові, тощо);
- глибину промерзання ґрунту (тільки для об'єктів нового будівництва), м;
- площу ділянки під будівництво, S_d , m^2 , яка розраховується за формулою:

$$S_d = n_z \cdot N$$

де n_z – норматив площі земельної ділянки, m^2 /місце;

N – кількість місць у закладі, місць.

При реконструкції, що призводить до збільшення потужності (місць) закладу готельно-ресторанного господарства.

На ділянці під будівництво виокремлюють такі зони:

1. зона під будівництво, $S_{пов}$;
2. упорядковий майданчик перед входами в приміщення господарського і житлового призначення $S_{ум} = \dots m^2$ (не менше $0,2 m^2$ на одного мешканця);
3. майданчик для стоянки лекових автомобілів, відвідувачів на \dots місць площею $S_{ac} = \dots m^2$ ($24 m^2$ на одне машиномісце (за нормативом 10-15 місць на 100 місць у залах закладу). Відстань від автостоянки до будівлі закладу не повинна перевищувати 150 м і бути меншою 10 м (при місткості 10-50 автомобілів), або 25 м – понад 100 автомобілів) та (або) існуюча автостоянка за адресою \dots ;
4. зона озеленення загальною площею $S_{оз} = \dots m^2$, $S_{оз} = S_d \cdot 0,55 m^2$;
5. внутрішні проїзди (до головного та іншого входів в готель, пожежні, наскрізні, та ін.) площею $S_{н.п.} = L \cdot 3,5 m^2$ (L – сумарна довжина проїздів);
6. господарські та технічні споруди (окремо розташовані бойлери, трансформаторні підстанції, склади тари, майданчик для сміттєзбірників тощо), загальною площею $S_{гтс} = \dots m^2$ (визначається індивідуально за прийнятим оснащенням);
7. розворотний майданчик площею $S_{рм} = \dots m^2$ (рекомендовані розміри $6m \times 6m \dots 12m \times 12m$);
8. пішохідні комунікації (основний підхід до готельного комплексу шириною \dots м, пішохідні доріжки шириною \dots м), загальною площею $S_{тк} = \dots m^2$;
9. малі архітектурні форми (альтанки, літні майданчики закладів ресторанного господарства, павільйонів тощо), $S_{маф} = \dots m^2$;

10. будівлі наявної забудови ... м² (протипожежні відстані між будівлями 10 – 15 м).

При розміщенні елементів озеленення необхідно враховувати нормативи мінімальної відстані відповідно до табл.

Таблиця - Мінімальні відстані від будівлі до елементів озеленення

Елементи будівель і споруд	Мінімальна відстань, м	
	до стовбура дерева	до куща
Від зовнішніх стін будівлі	5,0	1,5
Від краю проїжджої частини вулиці	2,0	1,0
Від краю тротуару чи садової доріжки	0,75	0,5

У випадку проведення реконструкції житлової забудови, яка склалася, необхідно передбачати планомірне упорядкування території з урахуванням існуючої містобудівної ситуації.

Завдання 5.

Відповідно до визначеної теми індивідуальної розрахункової роботи виконати наступне завдання: визначити корисну площу проєктованого закладу готельно-ресторанного господарства.

Методичні рекомендації для розрахунку

Корисну площу закладу визначають як суму площі всіх приміщень для забезпечення сервісно-виробничого процесу за винятком технічних.

Таблиця - Склад і площа приміщень закладу

№ пор.	Назва приміщення	Площа приміщень, м ²
ГОТЕЛЬ		
	Приймально-вестибюльна група	
1	Вестибюль	
	Житлова група	
1		
	Адміністративна група	
1	Дирекція	
	Група приміщень побутового обслуговування	
1		
	Фізкультурно-оздоровча	

1		
	Культурно-дозвіллева	
1		
ЗАКЛАД РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ ГОТЕЛІ		
Приміщення для відвідувачів		
Складські приміщення		
	Корисна площа закладу, S_k	

Для врахування площ коридорів і технічних приміщень визначається робоча площа підприємства, $S_{роб}, м^2$:

$$S_{роб} = S_{кор} * K_1$$

де $S_{кор}$ – корисна площа закладу, $м^2$;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1=1,10÷1,25$ (для невеликих закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $K_1→max$, для великих закладів (більше 200 місць) та закладів з кількома поверхами $K_1→min$).

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) розраховується загальна площа закладу, $S_{заг}, м^2$:

$$S_{заг} = S_{роб} * K_2$$

де $S_{роб}$ – робоча площа закладу, $м^2$;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2=1,03÷1,15$ (для невеликих одноповерхових закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $K_2→min$, для великих закладів (більше 200 місць) та закладів з кількома поверхами $K_2→max$).

Після розрахунку загальної площі закладу ресторанного господарства, що проектується, необхідно визначитися з поверховістю будівлі.

Кількість поверхів залежить від таких факторів:

- містобудівні умови (площа земельної ділянки та її конфігурація, тип закладу за способом розміщення тощо);
- тип та потужність підприємства.

При наявності сприятливих містобудівних умов одноповерхові будівлі закладу ресторанного господарства проектують якщо:

- для комбінованих закладів ресторанного господарства кількість місць становить до 120;
- для типових закладів ресторанного господарства (однотипних) кількість місць до 150;
- заклади ресторанного господарства розташовані в зоні відпочинку;
- заклади ресторанного господарства сезонної дії;
- заклади ресторанного господарства будуть побудовані зі збірно-розбірних та полегшених конструкцій.

Площа поверху будівлі, $S_{\text{пов}}$, м², обчислюється за формулою:

$$S_{\text{пов}} = \frac{S_{\text{заг}}}{n}$$

де $S_{\text{заг}}$ – загальна площа закладу, м²;

n - кількість поверхів.

Геометричні розміри будівлі (при проектуванні прямокутних в плані споруд) визначаються за формулою:

$$a \times b = S_{\text{пов}}$$

де a – довжина будівлі, м;

b – ширина будівлі, м.

При визначенні геометричних розмірів будівлі враховується, що співвідношення довжини і ширини будівлі повинне наближатись до співвідношення 2:1. Крім того, бажано мати розміри "а" і "в" кратними (за ступенем якості) кроку – 6000 мм, 3000 мм (в осях).

При проектуванні будівель інших форм дотримуються правил розрахунку площ відповідних геометричних фігур.

ТЕМА 14. Організаційно-технологічні підходи до реконструкції готелів.

План

14.1. Мета, завдання і напрями реконструкції та перепрофілювання закладів ресторанного господарства.

14.2. Заходи з технічного переоснащення підприємств.

14.3. Типи реконструкції.

Ключові слова: стінова, каркасна, надбудова, реконструкція, капітальний ремонт

14.1. Мета, завдання і напрями реконструкції та перепрофілювання закладів ресторанного господарства

Побудовані більше 15–20 років тому за типовими та індивідуальними проектами їдальні, ресторани, кафе та інші підприємства ресторанного господарства вже не в змозі забезпечити нормальні умови праці, вдосконалення техніки і технології, механізацію та автоматизацію виробничих процесів.

Багато підприємств розташовані в будівлях з неповним складом приміщень, внаслідок чого порушується потоковість технологічних процесів, не дотримуються санітарно-гігієнічні вимоги до взаємозв'язку приміщень, використовується морально застаріле обладнання. Сформовані методи і форми обслуговування не відповідають запитам споживачів. Все це диктує необхідність реконструкції багатьох підприємств із збереженням контурів будівлі при одночасному їх технічному переозброєнні та модернізації.

На теперішній час існують певні тенденції щодо вдосконалення індустрії гостинності. Підвищення якості готельних послуг пов'язано зі збільшенням попиту на більш комфортне розміщення, і це повинні враховувати готелі середнього класу, для яких підвищення комфортності номерів може стати ключовим моментом в утриманні цих клієнтів. Раніш готелі були розраховані на велику кількість місць і мінімальні зручності для користувачів. Відсутність будь якої розвиненої інфраструктури (автостоянки, розважальні центри, басейни та ін.). Призводило до зниження відвідуваності готельних комплексів. Щоб це змінити були прийняті варіанти просторового розширення готелів при реконструкції від початкової конструктивної схеми які наведені на рис.

Основною метою реконструкції є створення підприємств з більш високимітехніко-економічними параметрами, такими, як: підвищення якості готової продукції; зниження трудомісткості страв; створення нормальних умов праці, впровадження сучасної техніки і технології, нових методів і форм організації виробництва, реалізації та споживання тощо.

Завдання реконструкції:

– підвищення якості і збільшення випуску готової продукції;

– зниження трудоемності виготовлення страв;

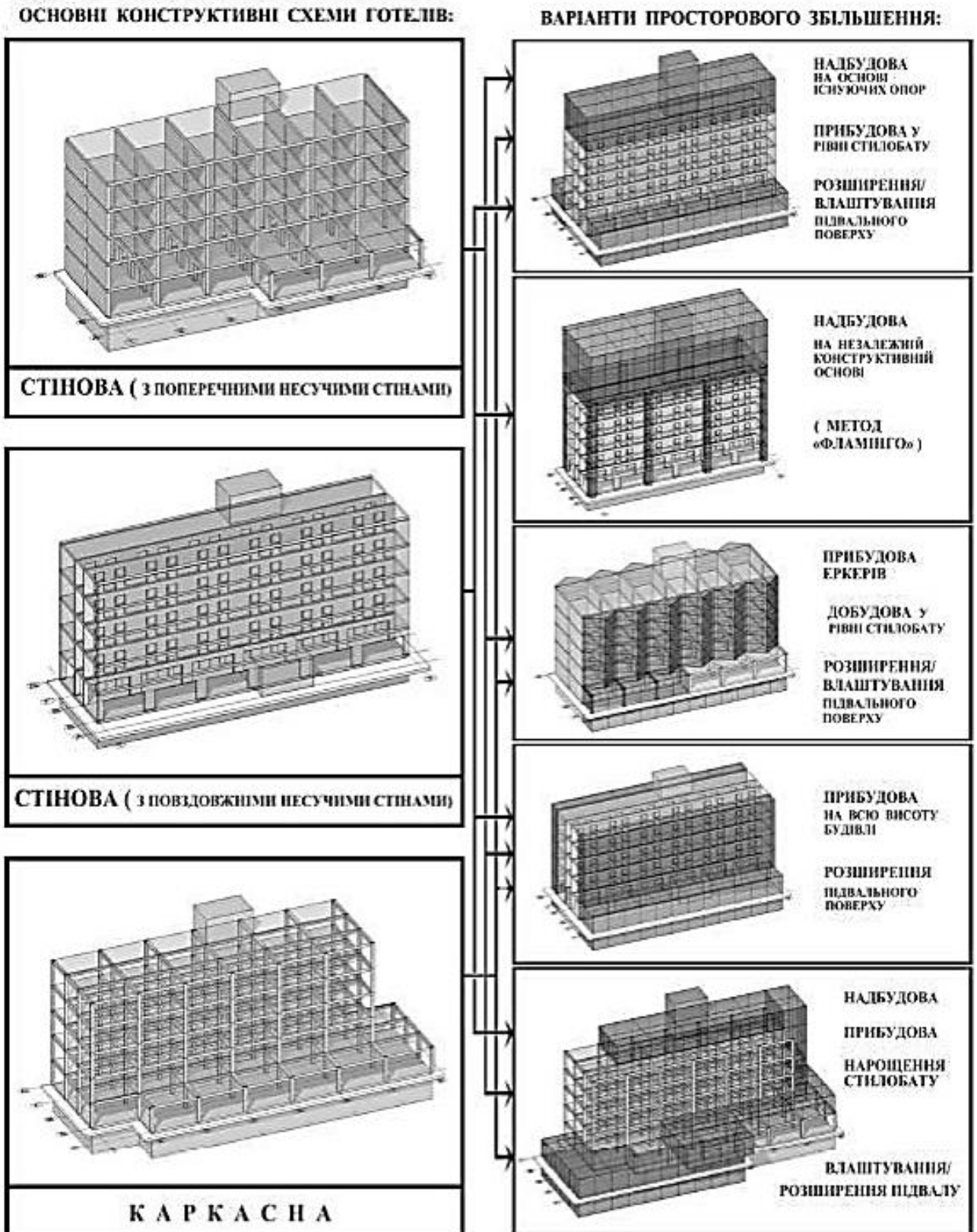


Рисунок - Залежність варіантів просторового розширення готелів при реконструкції від початкової конструктивної схеми

– створення нормальних умов праці для персоналу;

- механізація і автоматизація виробництва кулінарної продукції і процесів обслуговування відвідувачів;
- упровадження сучасної техніки і технології нових методів і форм виробництва, реалізація і споживання;
- підвищення ефективності використання виробничих фондів;
- складання гідної конкуренції в боротьбі за ринки.

Напрями реконструкції:

- удосконалення виробничих процесів за рахунок застосування технологічних схем і найновіших видів обладнання;
- переведення підприємства на роботу з н/ф високого ступеня готовності, готовими кулінарними та кондитерськими виробами;
- упровадження організаційно-технічних заходів, що сприятимуть покращенню умов праці персоналу;
- репланування окремих цехів та ділянок із забезпеченням поточності технологічних процесів;
- зміна співвідношення площ різних груп виробничих приміщень (за рахунок площі залів);
- заміна окремих конструктивних елементів будівлі і застарілих інтер'єрів, застосування сучасних і більш стійких матеріалів;
- упровадження прогресивних методів обслуговування, переведення окремих підприємств або залів на роботу в вечірній (нічний) час;
- підвищення економічних показників діяльності підприємства за рахунок розширення виробництва, створення нових спеціалізованих цехів та ділянок, збільшення кількості місць за рахунок літніх майданчиків;
- переведення підприємства на нові, більш економічні види теплоносіїв, створення центральних систем гарячого водопостачання, опалення, газопостачання, холодопостачання.

Питання про приведення багатокорпусних готелів у відповідність із сучасними вимогами вимагає індивідуального підходу по кожному окремому випадку.

Варіативність методів та альтернативних архітектурно-планувальних рішень реконструкції та модернізації дозволяють створити сучасні готелі з розширеною інфраструктурою. Існує два напрямки в збільшенні числа і якості готелів: будівництво нових багатоповерхових готелів і реконструкція старих.

Реконструкцію однокорпусних готелів проводять одним з трьох варіантів:

1. Капітальний ремонт будівель з модернізацією, перекладанням внутрішніх комунікацій, оновлення фасадів та оптимізацією поверхових планувань. Можлива додаткова прибудова торгових площ і підприємств готельного обслуговування.

2. Поетапна реконструкція без припинення господарської діяльності з надбудовою типових і мансардних поверхів. Можлива прибудова нових споруд для розміщення готельної інфраструктури. Передбачається заміна або модернізація інженерних комунікацій, репланування і переобладнання

номерного фонду, створення нової структури об'єктів торгівлі та харчування, введення комплексу послуг відпочинку, конгрес-залів та ін.

3. Реконструкція з реалізацією інвестиційного проекту за сучасним будівельним планом. Передбачає повне розбирання всіх готельних корпусів і споруду нового готельного комплексу з принципово новим архітектурно-планувальним рішенням. Будівництво за сучасними нормативами із застосуванням новітніх матеріалів і технологій.

14.2. Заходи з технічного переоснащення підприємств

Технічне переоснащення діючих підприємств – це комплекс заходів, які направлені на підвищення техніко-економічного рівня окремих виробництв, цехів та ділянок на основі впровадження техніки і технологій, механізації і заміни застарілого і фізично зношеного обладнання новим, більш продуктивним, а також на удосконалення усього господарства підприємства і допоміжних служб.

Метою технічного переоснащення діючих підприємств є усестороння інтенсифікація виробництва, збільшення виробничих потужностей; випуску продукції і покращення її якості при забезпеченні росту продуктивності та скороченні числа робочих місць, зниження матеріалоємності і собівартості продукції, економія матеріальних і паливно-енергетичних ресурсів, покращення інших техніко-економічних показників роботи підприємства в цілому.

При визначенні ефективності заходів, слід урахувати, що переоснащення може повністю або частково змінити характер діяльності майбутнього підприємства в цілому або окремих його підрозділів.

На сьогодні існують певні тенденції щодо вдосконалення індустрії гостинності. Підвищення якості готельних послуг пов'язано зі збільшенням попиту на більш комфортне розміщення, і це повинні враховувати готелі середнього класу, для яких підвищення комфортності номерів може стати ключовим моментом в утриманні клієнтів.

Раніш готелі були розраховані на велику кількість місць і мінімальні зручності для користувачів. Відсутність мало-мальськи розвиненої інфраструктури (автостоянки, розважальні центри, басейни та ін.). Призводило до зниження капіталізації і, як наслідок, прибутковості готельних комплексів.

Питання про приведення багатокорпусних готелів у відповідність із сучасними вимогами вимагає індивідуального підходу по кожному окремому випадку. Інваріантність методів та альтернативних архітектурно-планувальних рішень реконструкції та модернізації дозволить створити сучасні готелі з розширеною інфраструктурою.

Існує два напрямки в збільшенні числа і якості готелів: будівництво нових багатопверхових готелів і реконструкція старих.

Підприємства, залежно від специфіки своєї діяльності, проводять наступні заходи:

- реконструкція багатокорпусних і однокорпусних готелів;
- додаткове землевідведення при реконструкції старих готелів;
- знесення малоповерхових корпусів готелів, будівництво на їх місці багатоповерхових, збільшуючи вдвічі номерний фонд і будівництво малих (сімейних) готелів, більш високої категорії;
- реконструкція старих будівель, що мають історичну значущість, перетворюють в затишні готелі;
- реконструкція шляхом побудови нових поверхів;
- реконструкція та оновлення номерного та нежитлового фонду готелю, шляхом повної заміни технічного оснащення, системи вентиляції, кондиціонування, електроживлення, пожежного оповіщення та ін.;
- поверхове оновлення номерного фонду та нежитлових приміщень;
- реконструкція підвальної частини готелю, конференц-залів, прилеглих територій;
- модернізація та підвищення комфортності готелів.

14.3. Типи реконструкції

Реконструкцію однокорпусних готелів проводять одним з трьох варіантів:

1. Капітальний ремонт будівель з модернізацією, перекладанням внутрішніх комунікацій, оновлення фасадів та оптимізацією поверхових планувань. Можлива додаткова прибудова торгових площ і підприємств готельного обслуговування. Готель залишається в тому ж самому низькому ціновому і ринковому секторі.

2. Поетапна реконструкція без припинення господарської діяльності з надбудовою типових і мансардних поверхів. Можлива прибудова нових споруд для розміщення готельної інфраструктури. Передбачається заміна або модернізація інженерних комунікацій, перепланування і переобладнання номерного фонду, створення нової структури об'єктів торгівлі та харчування, введення комплексу послуг відпочинку, конгрес-залів та ін. При цьому варіанті реконструкції готель переміщається в більш високий ціновий і ринковий сектор поряд з можливістю серйозного структурування приміщень і бізнесів підприємства. Поетапна реконструкція дозволяє поетапно зберегти доходи підприємства, пускай не в повному розмірі.

3. Реконструкція з реалізацією інвестиційного проекту за сучасним будівельним планом. Передбачає повне розбирання всіх готельних корпусів і споруду нового готельного комплексу з принципово новим архітектурно-планувальним рішенням. Будівництво за сучасними нормативами із застосуванням новітніх матеріалів і технологій.

Питання для самоконтролю

1. Що є метою реконструкції ЗРГ?
2. Які чинники зумовлюють проведення реконструкції ЗРГ?

3. Які завдання ставлять під час реконструкції?
4. Які сучасні напрямки реконструкції ЗРГ?
5. На що направлене технічне переоснащення ЗРГ?
6. Яка мета технічного переоснащення ЗРГ?
7. Які документи необхідні для проведення реконструкції ЗРГ?
8. Які сучасні тенденції щодо реконструкції готелів?
9. Які напрямки в збільшенні числа і якості готелів існують?
10. За рахунок чого можливо реконструювати старі готелі?
11. Чи належать заміна технічного оснащення, системи вентиляції, кондиціонування, електроживлення, пожежного оповіщення до реконструкції?
12. Які типи реконструкції існують?
13. Скільки відомо варіантів реконструкції однокорпусних готелів?
14. Чим характерна поетапна реконструкція готелю і що вона дозволяє вирішити?

Тести

1. Якщо на підприємстві міняють деякі інженерні комунікації (вентиляція, ліфти), то це є:
 - А. косметичний ремонт;
 - Б. капітальний ремонт;
 - В. реконструкція.
2. Більш проста процедура отримання дозволів та узгоджень розуміється під час проведення:
 - А. нового будівництва;
 - Б. реконструкції;
 - В. капітального ремонту.
3. Зміна співвідношення площини різних груп виробничих приміщень та їх перепланування є напрямом:
 - А. реконструкції;
 - Б. капітального ремонту;
 - В. технічного переоснащення;
 - Г. нового будівництва.

Практичні завдання

Завдання 1.

Мета: ознайомлення з вимогами планування окремих груп приміщень, обґрунтування експлікації приміщень, визначення корисної і загальної площі, визначення форми і поверховості готельно-ресторанного комплексу.

Відповідно до визначеної теми індивідуальної розрахункової роботи виконати наступні завдання:

- розробити об'ємно планувальне рішення реконструкції комплексу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. ДБН 360.92 «Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень».
2. Державний реєстр міжгалузевих і галузевих нормативних актів про охорону праці. Держнагляд охорони праці України. – К. : Основа, 2005. – 223с.
3. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
4. ДБН В.2.2-20:2008. Готелі.
5. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення.
6. ДБН В.2.2-13-2003. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди.
7. ДБН В.2.-15-2005. Житлові будинки. Основні положення.
8. ДБН В.2.2-16-2005. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади.
9. ДБН В.2.2-25-2009. Заклади ресторанного господарства.
10. ДБН В.2.5-20-2001. Газопостачання.
11. ДБН В.1.1-7-2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.
12. СНіП 2.04.05-91 Опалення, вентиляція та кондиціонування.
13. СНіП 2.04.01-85. Внутрішній водопровід та каналізація приміщень
14. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.
15. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
16. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
17. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення.
18. ДСТУ ISO 9004-2-96 Управління якістю та елементи системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг. - Чинне від 01.07.97.
19. ВСН 54 Підприємства роздрібної торгівлі. Норми проектування
20. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т., 2006. - 448 с.
21. Банько В. Г. Будівлі, споруди, обладнання туристичних комплексів та експлуатація : навчальний посібник / В. Г. Банько – К. : Центр інформаційних технологій, Київ, – 2006. – 292 с.
22. Левицька І. В., Корж Н. В., Онищук. Н. В. Готельна справа : навч. посібник / Вінниця : Едельвейс і К, 2015. – 580 с.
23. Мальська М. П. , Пандюк І. Г. Готельний бізнес : теорія та практика. Навчальний посібник .- К. : Центр учбової літератури, 2009. - 472 с.
24. Писаревський, І. М. Матеріально-технічна база готелів : підручник / І. М. Писаревський, А. А. Рябев. – Х.: ХНАМГ, 2010. – 286 с.
25. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. П 79 [для вищ. навч. закл.]/ А. А.Мазаракі [та ін.] К. : Київ. нац. торг – екон. ун-т, 2008. – 307 с.
26. Проектування готелів : навч. посіб. [для вищ. навч. закл.] / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі. – К. :

Київ. нац. торг- екон. ун-т, 2012. – 340 с.

27. П'ятницька, Н. О. Організація виробництва та обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. / Н. О. П'ятницька. – К.: КНТЕУ, 2005. – 563 с.

28. Технологічне проектування підприємств харчування : навчальний посібник / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк та ін. ; за ред. О.І. Черевко. – Харків.: ДОДХДУХТ, 2005. – 295 с.

29. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. Київ : КИЇВ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. 640 С.

30. HoReCa: Том 1. Готелі./А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал та ін. // Навч.посіб.: у 3 т. Т. 1.Готелі / [А.А.Мазаракі та ін.]; за ред. А.А.Мазаракі. - Київ. нац. торг.-екон. ун--т, 2017. – 412 с.

31. HoReCa: Том 2.Ресторани./А.А. Мазаракі, С.Л.Шаповал та ін. // Навч.посіб.: у 3 т. Т. 3. Ресторани / [А.А. Мазаракі та ін.]; за ред А.А.Мазаракі. - Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.

32. HoReCa: Том 3. Кейтерінг./А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал та ін. // Навч.посіб.: у 3 т. Т. 3. Кейтерінг / [А.А.Мазаракі та ін.]; за ред А.А.Мазаракі. - Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с.

33. Проектування готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.pskopora.com.ua/ru/proectorovanie-hotels.html>

34. Автоматизоване архітектурне проектування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.graphisoft.com>

35. Проектування готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.delvanteez.com.ua>

36. Концепції та проектування SPA та готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу:<http://spa-project.com.ua>

37. Українська інформаційна система [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.utis.com.ua>

38. Онлайндова служба бронювання готелів [Електронний ресурс]. – Режимдоступу: <http://www.all-hotels.com.ua>

39. Проектування готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.avk-project.com>

Навчальне видання

КЛИМЧУК Альона Олегівна,

д.е.н., доцент, Державний університет «Житомирська політехніка»

ЛЕВИЦЬКА Інна Ванадіївна,

д.е.н., професор, Національний університет біоресурсів та
природокористування України

ТАРАСЮК Галина Миколаївна,

д.е.н., професор, Державний університет «Житомирська політехніка»

Навчальний посібник

Проектування підприємств готельно-ресторанного бізнесу

Електронне видання

Комп'ютерний дизайн та верстка: Климчук А.О.
Державний університет «Житомирська політехніка»
Вул. Чуднівська 103, м. Житомир, 10005