

Тема: Розміщення готелю на земельній ділянці.

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 існує 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. координатними
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 0,6 - 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 проектуємого закладу необхідно:

- визначити кількість та спеціалізацію інших закладів даного району у радіусі 2 км від плануємого 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 проектуємого закладу та визначаються можливі додаткові послуги, які їм можуть надаватися і оформлюється таблиця 2.

Таблиця - Потенційний контингент споживачів (приклад)

Організація	Кільк.працю- ючих, 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 побідови 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.

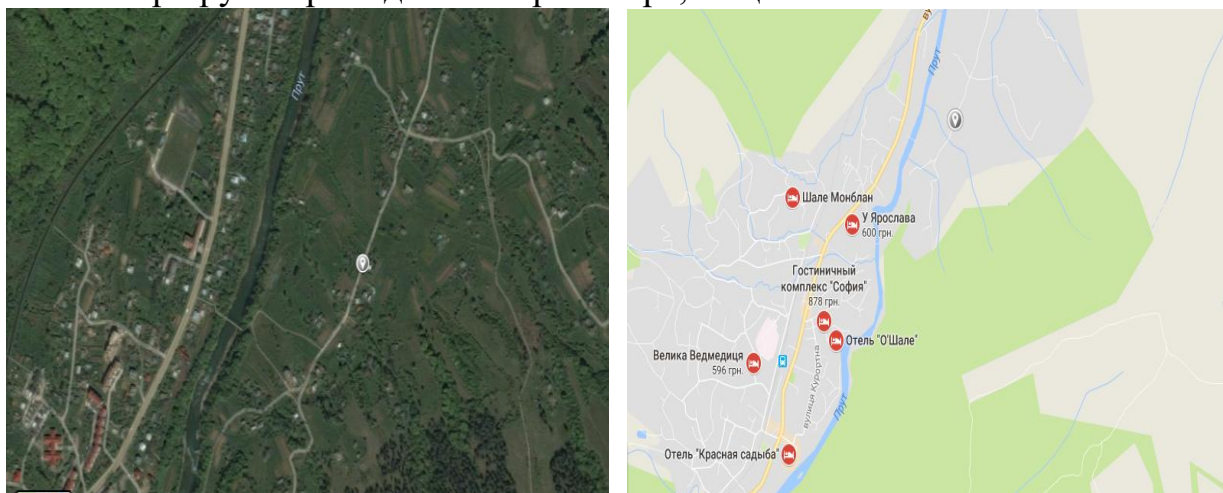


Рис. Дислокація проектного ЗРГ у м. _____

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, пропускна спроможність, реклама.

Таблиця – Загальнодоступна мережа закладів ресторанного господарства

Тип закладу, назва	Підпорядкування	Потужність, місць	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.