

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА імені О. М. БЕКЕТОВА

Т. М. Апатенко

**ПРОЄКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ

*(для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
денної і заочної форм навчання
зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 – Сфера
обслуговування)*

Харків
ХНУМГ ім. О. М. Бекетова
2022

Апатенко Т. М. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної і заочної форм навчання зі спеціальності – 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 – Сфера обслуговування / Т. М. Апатенко ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 45 с.

Автор
ст. викл. Т. М. Апатенко

Рецензенти :

А. А. Плугін, доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри будівельних матеріалів, конструкції та споруд Українського державного університету залізничного транспорту;

І. Н. Дудар, доктор технічних наук, професор кафедри будівництва, міського господарства та архітектури Вінницького національного технічного університету

Рекомендовано кафедрою міського будівництва, протокол № 6 від 17.02.2021

© Т. М. Апатенко, 2022
© ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022

ЗМІСТ

ВСТУП.....	5
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1 ОРГАНІЗАЦІЙНІ ЗАСАДИ ПРОЄКТУВАННЯ ГОТЕЛІВ.....	7
Тема 1 Основні принципи проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства.....	7
1.1 Ретроспектива розвитку об'єктів готельно-ресторанного господарства.....	7
1.2 Сучасні архітектурні концепції готельних будівель.....	9
1.3 Класифікація готельних підприємств.....	9
1.4 Типи готельних підприємств.....	10
Тема 2 Моделювання об'єктів готельно-ресторанного господарства у просторі.....	11
2.1 Основні фактори, які впливають на раціональність розміщення гостинно-ресторанних комплексів.....	11
2.2 Вимоги щодо проєктування, планування та забудови готельно-ресторанних комплексів.....	11
2.3 Основні принципи зонування готельно-ресторанних комплексів.....	13
Тема 3 Планування та благоустрій об'єктів гостинності.....	15
3.1. Комплексний благоустрій території об'єктів готельно-ресторанних комплексів.....	15
3.2 Основні заходи з озеленення готельно-ресторанних комплексів.....	15
3.3 Інноваційні сучасні засоби благоустрою готельних комплексів..	16
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2 ФУНКЦІОНАЛЬНО-ПЛАНУВАЛЬНІ ВИМОГИ ПРОЄКТУВАННЯ ОКРЕМИХ ГРУП ПРИМІЩЕНЬ І СЛУЖБ.....	17
Тема 4. Об'ємно-планувальні рішення будівель підприємств.....	17
4.1 Планувальні рішення житлової частини готелів.....	17
4.2 Планувальні рішення громадської частини готелів.....	19
4.3 Експлуатаційні вимоги до конструктивних систем будівель готелів.....	19
Тема 5 Основні засади проєктування об'єктів громадського харчування.....	21
5.1 Класифікація підприємств громадського харчування.....	21
5.2 Проєктування закладів ресторанного господарства при готелі.....	22
5.3 Світові тенденції розвитку ресторанів як популярних об'єктів відпочинку.....	23
Тема 6 Функціонально-планувальні вимоги проєктування окремих груп приміщень і служб.....	24
6.1 Проєктування приймально-вестибюльної групи	24

6.2 Проектування приміщень культурно-дозвільного і фізкультурно-оздоровчого призначення.....	25
6.3 Проектування службових, господарських та виробничих приміщень.....	27
Тема 7 Формування малих готелів.....	29
7.1 Класифікація мініготелів.....	29
7.2 Вимоги до комфортності і привабливості малих готелів.....	31
7.3 Основи проектування малих готелів.....	32
Тема 8. Особливості реконструкції готельних закладів.....	33
8.1 Основні завдання реконструкції готелів.....	33
8.2 Основні засоби реконструкції готелів.....	33
8.3 Основні прийоми реконструкції житлових готельних одиниць.....	34
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3 МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ТА ІНЖЕНЕРНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ФУНКЦІОНУВАННЯ ГОТЕЛІВ.....	36
Тема 9 Характеристики інженерних мереж об'єктів готельно-ресторанного господарства	36
9.1 Характеристика інженерних систем готелю.....	36
9.2 Характеристики інженерних систем ресторанів.....	38
9.3 Техніко-економічні показники у будівництві готельно-ресторанних комплексів.....	38
Тема 10 Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека.....	39
10.1 Основні принципи проектування готельно-ресторанних комплексів засобами без бар'єрної архітектури.....	39
10.2 Концепція «комфортного готелю»: мікрокліматичні вимоги до житлових і громадських приміщень.....	40
10.3 Протипожежна безпека в готелі.....	41
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	43

ВСТУП

На сьогодні готельно-ресторанний комплекс становить собою складне підприємство, в якому зайняті сотні людей різних професій для забезпечення обслуговування туристів. Кадровий склад готельно-ресторанних комплексів досить складний і різноманітний до нього входять фахівці різного рівня кваліфікації і різної професійної спрямованості. За функціональними обов'язками одна частина персоналу спілкується безпосередньо з клієнтами, надаючи їм певні послуги, інша частина персоналу не спілкується з туристами, але від якості їхньої роботи залежать задоволення клієнтів рівнем сервісу, їхнє ставлення до даного підприємства. На сьогоднішній день зростають вимоги до фахівців у галузі туризму та готельно-ресторанного сервісу. Створення сучасної індустрії туризму вимагає розвинутою інфраструктури з обслуговування туристів.

Сучасний менеджер повинен не тільки володіти технологією обслуговування клієнтів, а й мати чітке уявлення про планувальну організацію підприємств, що входять до складу туристських і готельно-ресторанних комплексів, їх матеріально-технічні бази та технічне оснащення, розробка проектувальних рішень цих підприємств повинна спиратися на нормативні вимоги до проектування і експлуатації житлових і громадських приміщень готельно-ресторанного комплексу.

Мета вивчення дисципліни є вивчення основ проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства відповідно до їхньої соціально-культурної, утилітарної та естетичної функцій.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен

знати:

- теоретичні основи проектування закладів готельно-ресторанного господарства;
- сучасні тенденції і перспективи розвитку індустрії гостинності;
- існуючу нормативну документацію щодо проектування закладів готельно-ресторанного господарства;

вміти:

- розробляти техніко-економічне обґрунтування проекту і завдання на проектування закладу готельно-ресторанного господарства;
- моделювати сервісно-виробничі процеси закладів готельно-ресторанного господарства та забезпечити їх апаратурне оформлення;
- розробляти просторове рішення закладу відповідно до моделі його роботи, нормативних вимог, сучасних презентаційних та дизайнерських концепцій.

Навчальний час за лекціями розподіляється так:

Тема	Зміст (план)	Кількість ауд. годин	
		денна	заочна
1	2	3	4
Змістовий модуль 1 Організаційні засади проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства			
Тема 1 Перспективи розвитку об'єктів готельно-ресторанного господарства	1. Ретроспектива розвитку об'єктів готельно-ресторанного господарства. 2. Сучасні архітектурні концепції готельних будівель. 3. Класифікація готельних підприємств. 4. Типи готельних підприємств	4	–
Тема 2 Містобудівні принципи розміщення гостинно-ресторанних комплексів	1. Основні фактори, які впливають на раціональність розміщення гостинно-ресторанних комплексів. 2. Вимоги щодо проєктування, планування та забудови готельно-ресторанних комплексів. 3. Основні принципи зонування готельно-ресторанних комплексів	4	1
Тема 3 Планування та благоустрій об'єктів гостинності	1. Комплексний благоустрій території об'єктів готельно-ресторанних комплексів. 2. Основні заходи з озеленення готельно-ресторанних комплексів. 3. Інноваційні сучасні засоби благоустрою готельних комплексів	2	
Змістовий модуль 2 Моделювання просторової структури об'єктів готельно-ресторанного господарства			
Тема 4 Об'ємно-планувальні рішення будівель готельних підприємств	1. Планувальні рішення житлової частини готелів. 2. Планувальні рішення громадської частини готелів. 3. Експлуатаційні вимоги до конструктивних систем будівель готелів	2	2
Тема 5 Основні засади проєктування об'єктів громадського харчування	1. Класифікація підприємств громадського харчування. 2. Проєктування закладів ресторанного господарства при готелі. 3. Світові тенденції розвитку ресторанів як популярних об'єктів відпочинку	2	2
Тема 6 Функціонально-планувальні вимоги проєктування окремих груп приміщень і служб	1. Проєктування приймально-вестибюльної групи приміщень. 2. Проєктування приміщень культурно-дозвільного і фізкультурно-оздоровчого призначення. 3. Проєктування службових, господарських та виробничих приміщень	2	

1	2	3	
Тема 7 Формування малих готелів	1. Класифікація міні готелів 2. Вимоги до комфортності і привабливості малих готелів. 3. Основи проєктування малих готелів	2	
Тема 8 Особливості реконструкції готельних закладів	1. Основні завдання реконструкції готелів. 2. Основні засоби реконструкції готелів. 3. Основні прийоми реконструкції житлових готельних одиниць	2	
Змістовий модуль 3 Характеристики інженерних мереж об'єктів готельно-ресторанного господарства. Техніко-економічні показники у будівництві			
Тема 9 Характеристики інженерних мереж об'єктів готельно-ресторанного господарства	1. Характеристика інженерних систем готелю. 2. Характеристики інженерних систем ресторанів. 3. Техніко-економічні показники у будівництві готельно-ресторанних комплексів	2	1
Тема 10 Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека	1. Основні принципи проєктування готельно-ресторанних комплексів засобами без бар'єрної архітектури. 2. Концепція «комфортного готелю»: мікрокліматичні вимоги до житлових і громадських приміщень. Розумна архітектура. 3. Протипожежна безпека в готелі	4	
Разом		26	6

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1 ОРГАНІЗАЦІЙНІ ЗАСАДИ ПРОЄКТУВАННЯ ГОТЕЛІВ

ТЕМА 1 ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ ПРОЄКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Індустрія розміщення туристів – невід'ємна частина туристської індустрії. Важливе місце у індустрії туризму займає готельний комплекс, широкий і різноманітніший характер якого втягує й елементи, пов'язані з нею секторів індустрії, наприклад харчування, відпочинку і розваги тощо. Готель є складовою частиною індустрії гостинності.

1.1 Ретроспектива розвитку об'єктів готельно-ресторанного господарства

Саме поняття «готель» походить від латинського еквівалента цьому слову «*hostel*», а також англосаксонського «*hospitality*», що означає гостинність (від давньофранцузького «*hospic*», що означає мандрівно-приймальний будинок). Пізніше ця назва модернізувалося вже в більш звичне нам, що має французьке коріння – «*hotel*».

Готель у французькій архітектурі – міський особняк. Зазвичай розміщений на відносно невеликій ділянці, відсунений вглиб території і відгороджений від вулиці і сусідніх ділянок високими кам'яними огорожами, що утворюють замкнений внутрішній двір з парадним в'їздом з вулиці. Сад розміщений, зазвичай, за головним корпусом і зв'язаний з вхідними приміщеннями. У XVI–XVII ст. готель – аристократичний житловий будинок з парадними і службовими дворами. У XVIII ст. готелями стали називати різноманітні будівлі – від міського палацу до невеликого будинку для однієї сім'ї.

В еволюції світового готельного господарства виділяють періоди, які відповідають історичним етапам розвитку суспільства (рис. 1.1).

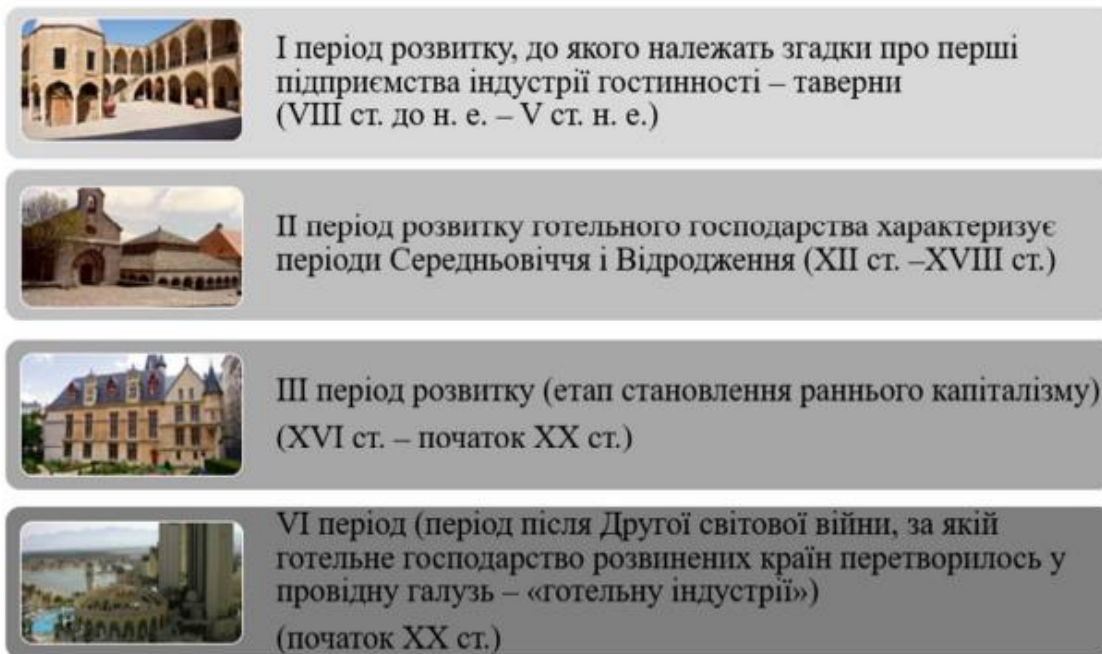


Рисунок 1.1 – Основні історичні віхи виникнення індустрії гостинності

До I періоду суспільного розвитку зараховують згадки про перші підприємства індустрії гостинності – таверни. Їх можна знайти в манускриптах епохи античності (VIII–V ст. до н. е.). У цей період суспільного розвитку, як вважають історики, з'явилися перші вітальні і заїжджі двори – прообрази сучасних готелів і ресторанів.

II період розвитку готельного господарства характеризує епоху Середньовіччя. На передумови розвитку готельної справи в епоху Середньовіччя значно впливали релігійні традиції. У цей період значно збільшилася кількість паломників. Монастирі гостинно приймали паломників, організовували для них нічліг і харчування.

III період розвитку готельного господарства припадає на Новий час (XVI ст. – початок XX ст.), характеризує як етап становлення раннього капіталізму. Саме тоді відбувався інтенсивний розвиток готельної справи.

Характерною особливістю XVI ст. була поява кав'ярень, які стали центрами культурного і літературного життя того періоду.

VI період – початок XX ст. – період після Другої світової війни, до нашого часу. У міжвоєнний період, а особливо після Другої світової війни готельна справа перетворилася у потужну галузь господарства й стала найважливішим чинником (для деяких країн – вирішальним) джерела надходження валюти.

Активне будівництво бізнес-готелів розпочалося з 1970-х рр., що було обумовлене збільшенням частки бізнес-поїздок. Наприкінці 1970-х – початку 1980-х років готельні компанії продовжували більш глибоку сегментацію, пропонуючи ширший вибір засобів розміщення. саме на цей період перепадає становлення сучасного поняття індустрії гостинності як потужного кластеру економіки.

1.2 Сучасні архітектурні концепції готельних будівель

Різноманітні концепції архітектури готельних будівель знаходять своє відображення у просторових і масивних формах, які зустрічаються і використовуються найчастіше. Майже класичним вважається вирішення у вигляді компактного масиву, що органічно вписується у вуличний ансамбль.

Спочатку в США, а потім і в інших державах були створені проекти і збудовані готелі, де блок житлових кімнат мав форму «Т» чи «У».

Найкращі художньо-просторові результати отримані при використанні форми «Е» й «У» або окремі елементи цих літер.

1.3 Класифікація готельних підприємств

За визначенням Всесвітньої туристичної організації (далі – WTO), готелями називають колективні засоби розміщення, що складаються з певної кількості номерів, що мають єдине керівництво і надають певні послуги. Вони згруповані в класи та категорії у відповідності з видами послуг, що надаються, з устаткуванням, що є в них.

Існує низка критеріїв класифікації, за якими визначається та чи інша категорія готелю:

- місткість номерного фонду;
- рівень комфорту;
- місцезорозташування;
- тривалість роботи і перебування;
- рівню цін;
- забезпеченості харчування та ін.

За розміром (місткістю) готелі поділяються так:

- малі (до 100–150 номерів);
- середні (від 100 до 300–400 номерів);
- великі (від 300 до 600–1 000 номерів);
- гігантські, в яких понад 1 000 номерів.

Класифікація готелів (за WTO):

За місцем розташування: міські, приміські, сільські, придорожні, в аеропортах, плавучі готелі тощо.

За призначенням: готелі для постійного проживання, транзитні готелі, готелі для ділового призначення.

За часом функціонування: сезонні, цілорічні.

За рівнем асортименту і вартістю послуг: дешеві готелі або готелі з обмеженим сервісом, готелі «люкс», готелі вищого класу, готелі середнього рівня, апартаменти, готелі економічного класу, мотелі, курортні готелі.

Клас готелю або пансіонату визначається, зазвичай, за стандартною, прийнятою в даній країні (або регіоні, економічній зоні) системою класифікації і підтверджується сертифікатом, який видається спеціальним органом, сертифікаційною або іншою палатою.

У наш час існує близько 30-ти різноманітних систем класифікації готелів: система зірок, система балів, система букв (А, В, D, С), система «корон» або «ключів». Найпоширенішою серед них є п'ятизіркова система класифікації готелів, що базується на французькій національній класифікації. Вимоги до «зіркової» класифікації неоднакові в різних країнах. Бальна, або індійська, система класифікації готелів передбачає поділ готелів на 5 категорій: 1 зірка – 100 балів, 2 зірки – 150 балів тощо. У Великобританії в системі використовується класифікація готелів на «корони», «ключі», «сонця», «алмази» тощо. Система букв (А, В, D, С) використовується у Греції.

Класифікація готелів визначає місце того чи іншого готелю на ринку готельних послуг, полегшує клієнтам і фахівцям-професіоналам можливість отримати уявлення про гарантований набір послуг, які можуть бути надані готелем певного класу. Готелі класифікуються на підставі їх атестації, яка, у свою чергу, може проводитися як на національному, так і на міжнародному рівні.

1.4 Типи готельних підприємств

Типізація підприємств готельного господарства – об'єднання готельних підприємств за загальними ознаками залежно від їхнього функціонального призначення. Тип підприємства готельного господарства – одиниця класифікації

підприємств готельного господарства за функціональним призначенням, уточнена і доповнена іншими характерними ознаками.

Сьогодні готелі надають послуги розміщення найрізноманітнішим клієнтам: учасникам конгресів, ярмарок, конференцій, змагань, конкурсів; окремим громадянам, які прибули у справах, на відпочинок чи з іншою метою; туристам, які дотримуються певного маршруту тощо. Виходячи з потреб клієнтури, бувають готелі різного призначення і до них ставляться різні вимоги.

Запитання для самоконтролю

- 1. Які основні етапи розвитку готельно-ресторанних комплексів?*
- 2. По якому принципу класифікуються готелі?*
- 3. Які відмінності між вітчизняною та закордонною класифікацією готелів?*
- 4. Наведіть основні ознаки формування архітектурно-планувальних заходів сучасних готелів.*

ТЕМА 2 МОДЕЛЮВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА У ПРОСТОРІ

2.1 Основні фактори, які впливають на раціональність розміщення гостинно-ресторанних комплексів

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.

2.2 Вимоги щодо проєктування, планування та забудови готельно-ресторанних комплексів

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).

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 × 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 проєктуванні 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.

2.3 Основні принципи зонування готельно-ресторанних комплексів

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.

На архітектурно-планувальну композицію готелів впливають умови їх розташування в міській забудові, в замських зонах відпочинку і туризму, спеціалізованих спортивно-оздоровчих районах. Особливе значення надається містобудівній розміщенню готелю. При проєктуванні готелю у місті (у центрі або на околиці, поблизу пам'яток, транспортних вузлів, у природному або парковій зоні) її розташування слід узгодити з архітектурним ансамблем вулиці, площі, міських будівель.

Готель може бути архітектурним акцентом у забудові мікрорайону або транспортної магістралі. Іноді такі готелі розміщуються в будівлях-пам'ятках архітектури або входять до історичного комплексу міста.

Розрізняють три композиційні прийоми (рис. 2.1): централізований; блоковий; павільйонний.

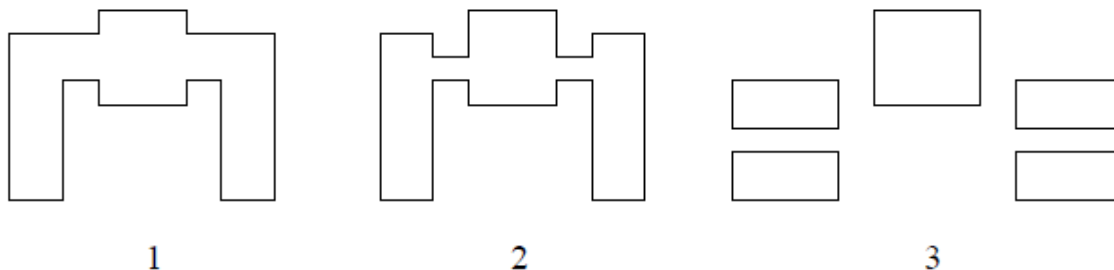


Рисунок 2.1 – Архітектурно-планувальні композиції готелів:

1 – централізована; 2 – блокова; 3 – павільйонна

При централізованій композиції всі групи приміщень (за винятком господарських) розміщуються в одному будинку за блокової композиції основні групи приміщень (харчування, проживання, культурно-масового та лікувально-діагностичного призначення) розташовуються в окремих корпусах, з'єднаних між собою переходами; при павільйонній композиції основні групи приміщень знаходяться в окремих будівлях – павільйонах, не пов'язаних між собою.

Централізована композиція забезпечує зручний зв'язок основних груп приміщень і може бути вирішена симетрично.

Блокові композиції можуть бути симетричними і асиметричними. Павільйонна композиція найбільш доцільна для розміщення курортних готелів сезонного функціонування.

Архітектурно-просторова організація готелів підпорядковується: закономірностям формування сталих містобудівних утворень, вимогам готельних операторів, функціональному комплексу готелю. Головною архітектурно-художньою задачею в будівництві нового готельного об'єкту чи реконструкції його в історичному середовищі є збереження образу сталого середовища.

Запитання для самоконтролю

- 1. В чому полягають основні принципи урахування при розміщенні готельно-ресторанних комплексів?*
- 2. Які існують архітектурно-планувальні композиції готелів?*
- 3. З яких основних зон складається ділянка готелю?*

ТЕМА 3 ПЛАНУВАННЯ ТА БЛАГОУСТРІЙ ОБ'ЄКТІВ ГОСТИННОСТІ

Благоустрій території готелю містить у собі організацію ділянки навколо готелю, до елементів благоустрою території готелю належать: доріжки з декоративним покриттям, паркові ліхтарі, лампи підсвічування тротуарів і доріжок, альтанки та лави, декоративні дерева та чагарники, скульптури.

3.1 Комплексний благоустрій території об'єктів готельно-ресторанних комплексів

Комплексним благоустроєм вважається проведення на визначеній території населеного пункту (квартал, парк, бульвар, та інші території для проектування, зокрема під будівництво готельно-ресторанного комплексу).

Невід'ємною частиною планування території готельного комплексу є формування основних напрямів руху (композиційних осей) туристів та транспортних засобів (основний в'їзд до готелю, запасний в'їзд до господарського блоку протипожежні комунікації тощо).

Основні композиційні осі території готелю повинні співпадати із напрямом від зупинок громадського транспорту або від інших основних комунікацій території або від майданчику для паркування автотранспорту до основних входів в будівлю готелю.

Крім основних комунікаційних напрямків (осей), на території готелю є другорядні, якими є алеї, доріжки, майданчики для відпочинку, що є вузловим сполученням у разі перетинання комунікаційних шляхів поміж собою.

3.2 Основні заходи з озеленення готельно-ресторанних комплексів

Озеленення близької до готелю території – складний процес, що зумовлює необхідність залучення професійного садівника, урахування прилеглої території щодо типу закладу, особливостей близьких до готелю функціональних зон забудови. Зона озеленення повинна відповідати нормам естетики, враховувати необхідну інсоляцію приміщень готелю, циркуляцію повітря.

Велике значення має раціональний характер використання природних компонентів, правильний розподіл відвідувачів і зонування, майстерність у формуванні пейзажів і окремих споруд. Велика цінність природного ландшафту: це середовище вважається ідеальною для повного відновлення фізичних і моральних сил.

Під час проведення заходів щодо озеленення готелів, варто урахувати основне правило, а саме – високі дерева протягом кількох місяців не виконують ролі затінення. Хвойні дерева тільки в невеликій мірі можуть бути запроєктовані на ділянках цього типу. Зелені насадження в оточенні будівлі мають велике декоративне значення, а також благотворно впливають на самопочуття мешканців.

3.3 Інноваційні сучасні засоби благоустрою готельних комплексів

У готелях застосовується особливий рід озеленення, тому що зазвичай території готелів охороняються, отже є можливість висаджувати дорогі і екзотичні рослини, які неможливо посадити в місцях масового відвідування через вандалізм або загазованість вулиць.

У зазвичай завдання благоустрою готелю входить також розбивка газонів, посадка дерев, чагарникових культур, влаштування квітників. У впорядкуванні готелів застосовуються зазвичай в'юнкі рослини, ліани, стрижені дерева – топіарне мистецтво.

Топіарне мистецтво є одним з найбільш цікавих напрямків ландшафтної архітектури – це мистецтво фігурної стрижки кущів і дерев, надання їм геометричних і фантастичних форм.

Крім залучення у систему благоустрою готелю декоративних композицій, усе частіше у сучасних готелях світу застосовується і такий вид озеленення, як озеленення дахів, для чого використовують газонні трави, низькорослі чагарники. На дахах обладнуються місця відпочинку, доріжки, газони. Озеленення до того ж захищає дах від перегрівання, від шуму і пилу. Вертикальне озеленення дозволяє в короткий період часу отримати зелену площу великого розміру. Не зайвим буде розміщення водойм або водоспадів, альпійських гірок, садової скульптури, інших малих архітектурних форм.

Запитання для самоконтролю

- 1. Які основні принципи комплексного благоустрою готельно-ресторанних комплексів?*
- 2. Визначить основні вимоги до благоустрою та озеленення території готельних комплексів.*
- 3. Які інноваційні сучасні засоби благоустрою широко застосовуються для благоустрою готельних комплексів?*

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2
ФУНКЦІОНАЛЬНО-ПЛАНУВАЛЬНІ ВИМОГИ ПРОЄКТУВАННЯ
ОКРЕМИХ ГРУП ПРИМІЩЕНЬ І СЛУЖБ

ТЕМА 4 ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНІ РІШЕННЯ БУДІВЕЛЬ
ГОТЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ

Сучасний готель покликаний створити комфортабельні умови для проживання гостя і надати йому ряд додаткових послуг.

Основні засади, прийняті до уваги при проектуванні та спорудженні будівлі готелю:

1. Будівля (або комплекс будівель) повинні органічно вписуватися в навколишнє середовище, зберігаючи особливості міського чи сільського ландшафту.

2. Слід враховувати природно-кліматичні чинники, температуру і вологість повітря, кількість опадів, швидкість і напрям вітру тощо.

3. Планування будівлі повинна забезпечувати раціональну організацію обслуговування і відповідний комфорт проживаючим, відповідати функціональним вимогам (зручність під'їзду до будівлі, близькість магістралей).

4. Будинок має відповідати естетичним, технічним, санітарно-гігієнічним, екологічним нормам. Слід передбачати можливість реконструкції будинку.

5. Архітектурне, конструктивне і планувальне рішення будинку повинні забезпечувати оптимальне співвідношення витрат на його експлуатацію та доходів від надання послуг готельного підприємства.

6. При проектуванні будинку певну роль відіграють рекламні міркування: забезпечення оформлення фасаду, що підкреслює престижність готелю, встановлення рекордів певного напрямку (найвищий готель, найекзотичний готель тощо).

Об'ємно-планувальні рішення – взаєморозташування приміщень на поверхах, які з'єднані комунікаційними приміщеннями в певну форму будівлі.

4.1 Планувальні рішення житлової частини готелів

Усі готельні підприємства складаються з житлової та громадської частин. Зазвичай житлова частина будівлі має значну поверховість, а громадська, виходячи з функціональних міркувань, проектується висотою від 1 до 3 поверхів, залежно від кількості місць у готелі і складу входять до неї приміщень.

Блок приміщень житлової групи є основним у готелях будь-якого типу. Ці приміщення складають більше 50 % об'єму будівлі і становлять житлові кімнати – номери, а також безпосередньо пов'язані з ними допоміжні і службові приміщення.

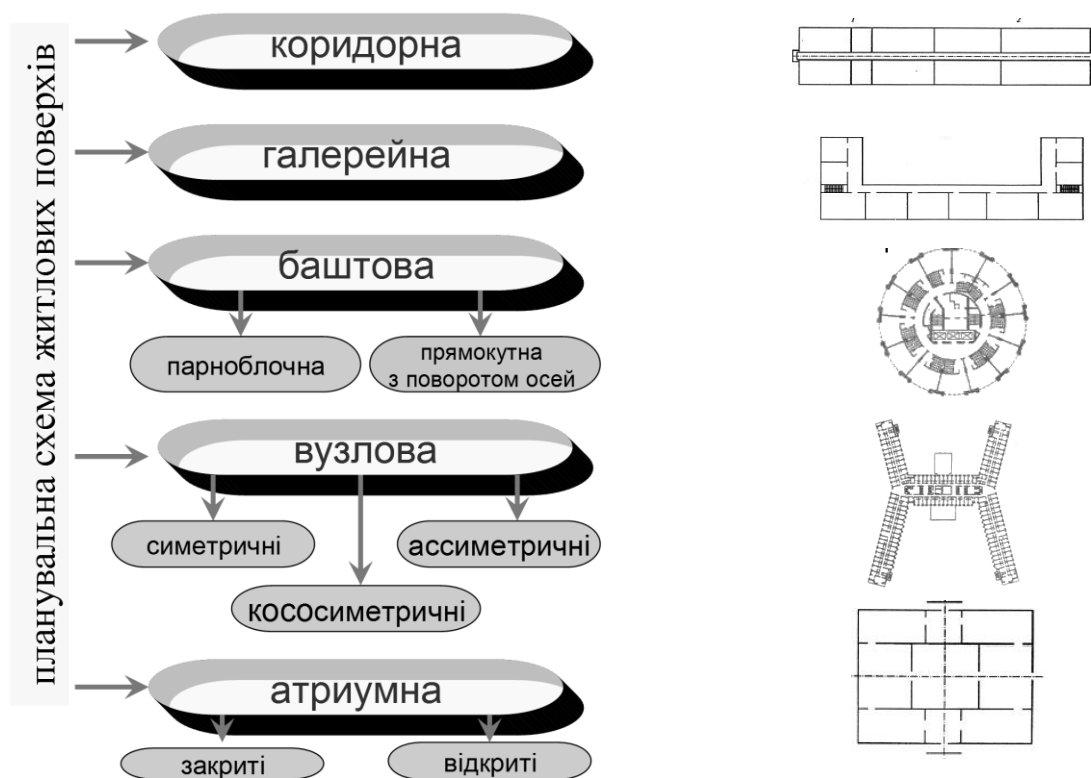


Рисунок 4.1 – Прийоми планувань житлових блоків будівель готельних підприємств

Як показує аналіз практики проектування і будівництва готелів, житлову частину проектують із прямокутною, компактною, атриумною та ускладненою формою плану. Готелі з прямокутною та ускладненою формою плану поширені більше, ніж з компактною й атриумною.

На вибір форми плану впливають: містобудівні особливості ділянки будівництва, її розмір і форма, санітарно-гігієнічні і протипожежні вимоги, техніко-економічні міркування, а також творчий задум архітектора.

Прямокутна форма плану застосовується в будівлях готелів різної поверховості і довжини. На основі прямокутних планів звичайно створюють лаконічні об'єми будинків у формі паралелепіпеда (див. рис. 4.1).

Баштова (компактна) форма плану (близька до кола, еліпса, квадрата, трикутника) більше властива багатопверховим готелям баштового типу (див. рис. 4.1) Вузол вертикальних комунікацій при такому плануванні часто розташовується у центральній частині будівлі.

Вузлова форма плану житлової частини має багато варіантів: «трилисники», «хрестовини»; різні криволінійні форми (див. рис. 4.1).

Атриумна форма плану (із внутрішнім подвір'ям, забудованим по периметру) дозволяє розташувати на поверсі велику кількість номерів (див. рис. 4.1).

В усіх планувальних рішеннях основним структурним елементом житлового поверху є номер.

На основі аналізу практики проектування і будівництва готелів усе розмаїття номерів можна звести до таких основних типів: однокімнатні номери на 1 особу; однокімнатні номери на 2 особи; однокімнатні номери на 3–4 особи; номери з підвищеним комфортом з 2-х кімнат і більше (люкси й апартаменти).

Готельний номер містить у собі майже всі елементи житла людини (крім кухні), тут повинне бути місце для відпочинку і сну, роботи, прийому гостей. У ньому є передпокій, шафа для одягу, санвузол.

Структура номерного фонду (кількість одномісних, двомісних, люксів) залежить від типу готелю, його класності, і сегмента ринку, на якому він працює.

4.2 Планувальні рішення громадської частини готелів

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, що сприяють зручності експлуатації готелю, а також підвищують комфорт проживання в ній.

Функціональні схеми готелів будуються з урахуванням складних технологічних процесів, що протікають в готелях.

Найголовнішими функціональними приміщеннями розвинутого готелю є:

- блок приймально-допоміжних приміщень;
- блок приміщень житлової групи;
- блок приміщень харчування;
- блок приміщень адміністрації;
- блок підсобних і господарських приміщень.

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

4.3 Експлуатаційні вимоги до конструктивних систем будівель готелів

Будівля повинна надійно захищати людей та обладнання від несприятливих силових та несилових впливів, бути міцною, стійкою і жорсткою, її конструкції повинні бути довговічними.

Загальні вимоги до будівель та елементів будівлі

Вимоги функціональної доцільності проектного рішення – це максимальна відповідність приміщень будівлі тим функціональним процесам, для яких вона призначена. Будь-яка будівля є матеріально-організованим середовищем перебування людини для здійснення нею різноманітних процесів: побуту, праці, відпочинку.

Вимоги технічної доцільності проектного рішення будівлі – це виконання його конструкцій в повній відповідності із законами опору матеріалів, будівельної механіки, будівельної фізики та хімії.

Вимоги архітектурно-художньої виразності, тобто будівля повинна бути привабливою, сприятливо впливати на психологічний стан людей.

Вимоги економічної доцільності, тобто зведення і утримання будівлі повинно базуватися на мінімальних затратах праці, коштів і часу.

Основні види конструктивних систем будівлі готелю

Конструктивна система будівлі – це його загальна конструктивно-статична характеристика, якою обумовлена сукупність взаємопов'язаних несучих вертикальних і горизонтальних конструкцій, що сприймають усі навантаження та впливи на них і забезпечують його міцність, просторову жорсткість та стійкість.

Типи конструктивних систем будинків: *стінова; каркасна; об'ємноблокова; стовбурна; оболонкова; комбіновані* (рис. 4.2).

Сукупність взаємопов'язаних несучих конструкцій будівлі, що забезпечують його міцність, жорсткість і стійкість визначає конструктивну систему будівель.

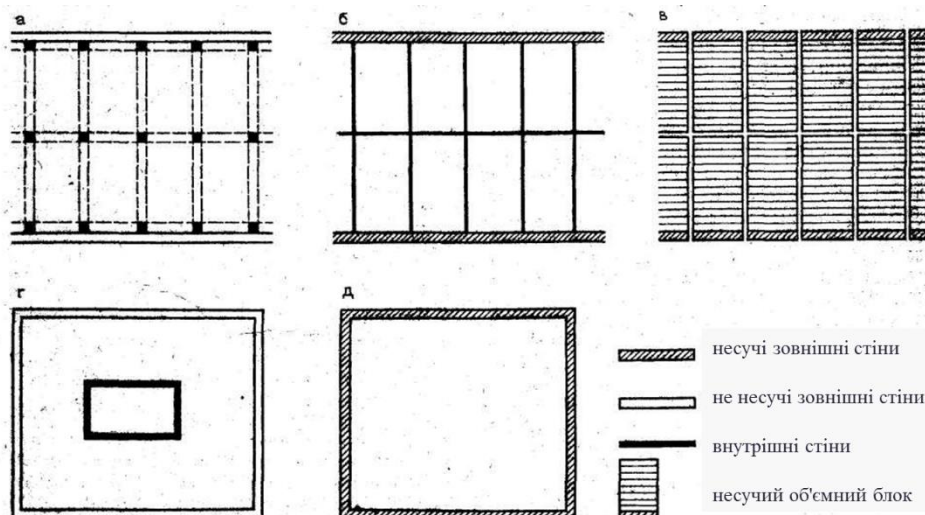


Рисунок 4.2 – Основні конструктивні системи:

а – каркасна; б – стінова (безкаркасна); в – об'ємно-блокова; г – ствольна;
д – оболонкова

Стінова конструктивна система, при якій перекриття спираються на стіни з дерева, цегли або залізобетону. Для стінової конструктивної системи притаманні наступні види: традиційна будівельна система (цегляна ручна кладка, рублена рубана); будівельна система зі стінами з цегляних панелей; великоблочна будівельна система; панельна будівельна система; каркасно-панельна будівельна система; об'ємно-блокова будівельна система; монолітна будівельна система; збірно-монолітна будівельна система.

Каркасна конструктивна система – навантаження від перекриття сприймає система вертикальних стійок-колон, їх зв'язують горизонтальні балки – ригелі.

Стовбурна конструктивна система, при якій монолітний стовбур утворює ядро жорсткості висотної будівлі. Так як горизонтальні навантаження сприймаються монолітним елементом, то значно збільшується несуча здатність і жорсткість будівлі.

Для будівництва готельних комплексів найчастіше застосовуються комбіновані конструктивні системи – поєднання класичних конструктивних систем.

Запитання для самоконтролю

1. Які існують основні прийоми планувальних рішень готельних підприємств?
3. В чому особливості використання певних планувальних схем готелів?
2. Назвіть особливості конструктивних систем будівель готелю?

ТЕМА 5 ОСНОВНІ ЗАСАДИ ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

5.1 Класифікація підприємств громадського харчування

Готель може бути визначений як комерційне підприємство, основною задачею якого є надання туристам послуг по розміщенню і харчуванню, а також надання в оренду конференц-залів.

Серед головних критеріїв, за якими обирається місце розташування для підприємств громадського харчування, повинні бути наступні:

- характер торгово-виробничої діяльності (рис. 5.1);
- місцю розташування;
- контингент обслуговуваних клієнтів (гостей);
- асортимент продукції (спеціалізація);
- місткість;
- форма обслуговування;
- час функціонування;
- рівень обслуговування.



Рисунок 5.1 – Типологія за характером торгово-виробничої діяльності

5.2 Проектування закладів ресторанного господарства при готелі

У структурі готельних комплексів може бути декілька ресторанів, а може не бути жодного. У великих готелях, що входять у відомі готельні ланцюги, зазвичай два ресторани – фешенебельний фірмовий і невеликий з невисоким рівнем цін. Ресторани при готелях обслуговують як проживаючих у них гостей, так і широку публіку.

Ресторан (від лат. *restauro* – відновити, кріпити) – підприємство громадського харчування, що надає гостям широкий асортимент страв, напоїв, кондитерських виробів, у тому числі фірмових і складного приготування.

Ресторан «люкс» володіє банкетним залом, баром, коктейль холлом з барною стійкою. Інтер'єр повинен мати високий клас архітектурно-художнього оформлення. Стиль дизайну повинен відповідати назві ресторану.

Ресторан вищого класу – підприємство, що має оригінальність інтер'єру, вибір послуг, різноманітний асортимент страв. У вечірній час організовується музична програма.

Ресторан першого класу припускає гармонійність інтер'єру, вибір послуг, різноманітний асортимент страв. Важливе значення має вибір місця для розташування ресторану. Місце повинно подобатися людям, які будуть його відвідувати.

Функціональна організація блоку приміщень харчування вирішується з урахуванням категорії готелю.

В однозіркових готелях харчування гостей не передбачається. У двох-тризіркових повинні бути ресторани або кафе. У чотирьох і п'ятизіркових – ресторани, банкетні зали, бари, а в п'ятизіркових і нічні клуби.

Нічні клуби розраховані на показ видовищних програм і будуються звичайно за типом вар'єте з можливістю розташування посадкових місць у

вигляді амфітеатру, з танцювальним майданчиком, гримерними, приміщеннями реквізиту, світлотехніки тощо. Ресторан готелю включає до числа своїх посадкових місць банкетні зали, що організовуються в ресторанній групі приміщень, однак число місць у банкетних залах нормується не більше 20% загальної місткості ресторану.

Обідні зали в їдальнях і ресторанах варто проектувати місткістю не більше 250 місць, оскільки при більшій місткості створюється дискомфортна обстановка (шум, занадто жвавий рух відвідувачів).

Кількість посадкових місць у буфетах визначається з розрахунку не менш 10% місткості готелю. Рационально їх розташовувати з добрим вертикальним або іншим зв'язком із блоком групи харчування. За діючими нормативами в готелях всіх типів і категорій число місць в ресторанах має становити 45-68 %, в кафе – 13–28 %, в буфетах – 7–9 %, в барах – 13–24 %

Весь обслуговуючий групу харчування персонал повинен мати окремий вхід у готель зі своїм вестибюлем, роздягальнями тощо.

5.3 Світові тенденції розвитку ресторанів як популярних об'єктів відпочинку

Тенденція розглядати ресторанну групу приміщень у курортних і туристичних готелях як одне з місць можливого проведення дозвілля, обумовила появу в складі цієї групи таких нових типів ресторанів, як ресторани національної кухні, грилі-ресторани, вар'єте, винні і пивні льохи, танц-бари, бари-дискотеки та ін. Такі підприємства харчування одержали найменування підприємств «розважального» харчування. Тенденція до їхнього розвитку у готелях у даний час є досить перспективною.

У 1920 році гід стали продавати за помірну плату, також в нього одночасно додали рейтинг ресторанів, згідно з цінам. Отже, ресторани з високими цінами позначалися однією зіркою, яка злегка нагадувала квітку.

Протягом решти ХХ століття гіді Мішлен стали бестселерами. Поступово функція покажчика-путівника по ресторанах з картою автодоріг відійшла на задній план, а самі ресторани і якість їхньої кухні стали основним змістом мішленівського гіда. Мішленовський довідник став найбільш авторитетним джерелом інформації про кращі ресторани, а зірка Мішлен – найвищою нагородою для європейського ресторатора.

Сьогодні путівник оцінює понад 40 000 закладів на різних континентах.

Одна зірка – дуже хороший ресторан у своїй категорії (мається на увазі тип кухні). Обслуговування має бути бездоганим, приміщення і посуд ідеально-чистими, а страви смачними і свіжими.

Дві зірки – відмінна кухня, заради ресторану має сенс зробити невеликий відступ від маршруту.

Три зірки – чудова робота шеф-повара, має сенс здійснити окрему подорож сюди.

Країною-рекордсменом за «зоряними» ресторанами є Франція (620 ресторанів), а місто-рекордсмен – Токіо, саме там знаходяться 8 ресторанів із рейтингом три зірки, 25 із рейтингом дві зірки, 117 із рейтингом одна зірка.

В Україні теж є один ресторан, удостоєний нагороди Мішлен – La Veranda в Одесі.

Ресторани мають різноманітні класифікації не тільки за отриманням мішленівських зірок, (критерій оцінювання яких є таємницею компанії), які корелюються певною мірою із загальною класифікацією підприємств громадського харчування.

Запитання для самоконтролю

1. Які критерії класифікації підприємств громадського харчування?
2. Як класифікують брендові ресторани за кордоном?
3. Які підприємства харчування вам відомі?

ТЕМА 6 ФУНКЦІОНАЛЬНО-ПЛАНУВАЛЬНІ ВИМОГИ ПРОЄКТУВАННЯ ОКРЕМИХ ГРУП ПРИМІЩЕНЬ І СЛУЖБ

6.1 Проєктування приймально-вестибюльної групи приміщень

Блок приміщень вестибюльної групи є основною сполучуваною ланкою всіх груп приміщень готелю. Він створює перше враження про готель. У цьому блоці здійснюються: прийом, оформлення і розміщення приїжджаючих, розрахунки з ними, видача різних довідок про готель, зберігання та транспортування багажу тощо.

Функціональна організація приміщень вестибюльної групи повинна забезпечити раціональне взаємне розташування вертикальних комунікацій і входів для того, щоб рух основного людського потоку був найбільш коротким. Функціональний зв'язок між зонами і приміщеннями вестибюльної групи повинний виключити перетинання людських потоків.

У вестибюлі має дотримуватися чітке зонування, що зводить до мінімуму перетинання потоків проживаючих, від'їжджаючих і приїжджаючих гостей, персоналу, епізодичних відвідувачів і шляхів доставки багажу до номерів і до автобусів. У вестибюлях передбачаються такі основні зони: інтенсивного пішохідного руху, екстенсивного пішохідного руху, рекреаційна і допоміжна.

Зона інтенсивного пішохідного руху включає маршрут транзитного руху до ліфтів і сходів. Зона екстенсивного пішохідного руху включає пішохідні підходи до допоміжних приміщень гардероба, торговельних кіосків, телефонів-автоматів і групи прийому. Нормативна площа вестибюля з гардеробом приймається 0,74 м² на 1 місце.

У групі приміщень прийому знаходяться: черговий адміністратор, що веде облік зайнятих номерів, попередніх замовлень; каса, де клієнтами проводиться оплата всіх наданих послуг, автоматично зареєстрованих на індивідуальних картках; порт'є, що веде облік ключів (а по них – присутність клієнтів), видає кореспонденцію, виконує особисті доручення. Допоміжна зона включає такі приміщення: відділення зв'язку, ощадну касу, транспортне агентство, перукарню, пункти прийому речей до ремонту, хімчистку і пральню, камеру схову. Рекреаційна зона забезпечує короткочасний відпочинок від'їжджаючих і прибуваючих гостей.

Розташування функціональних зон може бути різним, його характеризують такі основні схеми: фронтальна, поздовжня і концентрична. Слід зазначити, що склад зон та їхня планувальна організація залежить від типу готелю.

6.2 Проектування приміщень культурно-дозвільного і фізкультурно-оздоровчого призначення

У готелях з високим рівнем комфорту передбачається також блок ділових, культурних та спортивно-рекреаційних приміщень, куди входять: універсальний зал для проведення конгресів, культурних заходів тощо; приміщення для секційних засідань, переговорів; експозиційний зал (салон) для організації виставок, демонстрації творів мистецтва, призначених для продажу; сауна з баром і залом спортивних тренажерів; масажний зал; зал ігрових автоматів; кімната (зал) для настільного тенісу тощо.

У готелях категорії три зірки та вище рекомендується передбачати приміщення культурно-масового призначення та споруди фізкультурно-оздоровчого комплексу.

Площі приміщень культурно-видовищного та дозвільного призначення, а також їх обладнання і технологічне забезпечення слід приймати згідно з вимогами ДБН В.2.2-16.

Для готелів категорії п'ять зірок у складі культурно-дозвільної групи приміщень допускається передбачати приміщення для обслуговування дітей.

У складі приміщень готелів категорій три зірки, чотири зірки і п'ять зірок слід передбачати приміщення для ділової діяльності та зустрічей. У дану групу приміщень входять бізнес-центр (служби зв'язку, копіювальної техніки і комп'ютерів, перекладачів тощо); 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.

Зали для конференцій оснащені посадочними місцями, які оснащені приладами для слухання синхронного перекладу, освітлювальними приладами, відкидними столиками. Доповненням є фойє та приміщення для секційних засідань, підсобні та технічні приміщення.

Зали для переговорів (нарад) оснащують столами для нарад, приладами для слухання синхронного перекладу, освітлювальними приладами, аудіо та відеотехнікою.

Більярдні розміщуються в холах на поверхах, які оснащені більярдними столами, висота яких регулюється; освітлювачами, стійками для кій, шафами, поличками для куль. Стіл знаходиться посередині кімнати. Відстань від стіни до столу не менше 1,5 м.

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

Кімнати для дитячих розваг – це одна або дві кімнати, оснащені спеціальними меблями для дітей і мають відокремлені зони для ігор.

Фізкультурно-оздоровчі приміщення: солярій, басейн, сауна, масажний кабінет, тренажерна зала, спортивна зала, зали для тренувань та проведення інструктажу з техніки безпеки.

Одночасну місткість спортивної або тренажерної зали рекомендується приймати не менше 10 % місткості готелю, сауни – не менше 1 %. Площу дзеркала води плавального басейну рекомендується приймати не менше 0,55 м² на одне місце в готелі.

Рекомендовані склад та площі споруд і приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення для готелів категорій чотири зірки і п'ять зірок наводяться в ДБН В.2.2-20:2008.

Розширений склад приміщень і споруд фізкультурно-оздоровчого призначення для готелів категорій чотири зірки і п'ять зірок, а також включення приміщень і споруд фізкультурно-оздоровчого призначення до складу готелів категорії три зірки і нижче визначається завданням на проєктування.

На території готелів категорій чотири зірки і п'ять зірок залежно від можливостей ділянки допускається передбачати площинні фізкультурно-оздоровчі споруди, кількість і набір яких визначаються завданням на проєктування.

У готелях категорій чотири зірки і п'ять зірок, при приміщеннях фізкультурно-оздоровчого призначення слід передбачати медичний кабінет: за місткості до 500 місць – 16 м², за більшої місткості – до 36 м².

6.3 Проектування службових, господарських та виробничих приміщень

Блок групи *приміщень адміністрації* розміщується зазвичай на першому або другому поверсі будівлі готелю. Приміщення адміністрації повинне мати зручний зв'язок із блоками приймально-допоміжних приміщень, житловими, харчування. У готелях на 50–400 осіб площа адміністративного блоку обчислюється з розрахунку 0,12–0,18 м² на одне ліжко-місце. Для більш великих готелів також установлені відповідні нормативи.

Взаємозв'язок здійснюється за допомогою системи повідомлень, що складаються з коридорів, сходових клітин та ліфтів.

У високих готельних будівлях розвинена система повідомлення по вертикалі, головну роль в якій виконує комплекс ліфтів. Ліфти, як правило, компонуються групами по кілька в кожній. Місця розташування цих груп повинні забезпечувати найкоротші шляхи потрапляння до номерів; ліфти слід розташовувати так, щоб їх можна було легко знайти.

Коридор різної ширини і характеру більшою мірою усуває це враження. Коридори, як і вестибюль, формують першу уяву про готель. Вони можуть бути забудовані по обидві сторони або за одну. Ширина коридору розраховується так, щоб у ньому легко могли розійтися дві людини з валізами в руках. Звідси необхідна ширина одnobічного коридору не менше 1,3–1,4 м, а двостороннього 1,6–2,0 м (якщо двері відкриваються усередину номера).

У міру удосконалення ліфтового обладнання сходові клітки як елемент повідомлення по вертикалі відступає на другий план. Основним елементом сходів є щаблі. Мірою зручності сходової клітки є відношення висоти ступені до її ширини. Практика виявила закономірність: сума двох висот плюс ширина щабля повинні дорівнювати 60–65 см. Кількість ступенів в одному марші не повинно перевищувати 14.

Вестибюльна група приміщень - зона екстенсивного пішохідного руху включає пішохідні підходи до допоміжних приміщень гардероба, торговельних кіосків, телефонів і групи прийому. Нормативна площа вестибюля з гардеробом приймається 0,74 м² на 1 місце.

Допоміжна зона включає такі приміщення: відділення зв'язку, ощадну касу, транспортне агентство, перукарню, пункти прийому речей до ремонту, хімчистку і пральню, камеру схову. Рекреаційна зона забезпечує короткочасний відпочинок від'їжджаючих і прибуваючих гостей. Вдале розміщення зон сприяє

розосередженню потоків клієнтів, формуванню більш однорідних і непересічних потоків.

Планувальне рішення вестибюля в кожному готелі індивідуально. Вирішуються вестибюлі компактними, витягнутими вздовж фасаду будівлі або мають «глибинну», або змішану композицію. Навколо вестибюля або поблизу нього розташовують основні приміщення вестибюльної групи. Прийоми їхнього взаєморозташування різні, вони можуть розміщуватися вздовж однієї, двох або трьох сторін вестибюля. Зазвичай у вестибюлі організують спеціальну зону відпочинку і чекання, яку розміщують поза основних потоків руху і виділяють.

Блок підсобних і господарських приміщень існує в готелях будь-якого типу. Це приміщення обслуговуючого персоналу, різні побутові майстерні, склади, білизняні брудної і чистої білизни тощо.

У невеликих готелях (до 300 осіб) для них визначений норматив площі 0,33–0,39 м² на одне ліжко-місце. Установлена також норма на шафи (білизняні) у господарських кімнатах невеликих готелів: 0,06–0,04 м² на одне ліжко-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 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 поверховими білизнопроводом. Іноді приміщення для зберігання використаної білизни влаштовують у підвалі. Розміри білизняних кімнат визначаються будівельними нормами.

Велика увага приділяється розташуванню та обладнанню технічних приміщень і установок. У великих багатоповерхових готелях для облаштування машинних і різних санітарно-технічних відділень виділяється цілий технічний поверх. Тут розташовуються бойлерні, приміщення для кондиціонування повітря, вентиляційні камери, приміщення для лічильників, акумуляторна, трансформаторні, а також ремонтні майстерні для енергетичної, санітарно-технічної, слюсарної, столярної та інших груп.

Запитання для самоконтролю

- 1. Які основні вимоги до вирішення групи адміністративних приміщень?*
- 2. В чому полягає принцип функціональної організації вестибюльної групи приміщень?*
- 3. Які вимоги висуваються до блоку підсобних і господарських приміщень готелю?*
- 6. По якому принципу до деяких готелів включають приміщення для ділових контактів та фізкультурно-оздоровчого призначення?*
- 7. Які вимоги висуваються до культурно-дозвільних приміщень готелю?*

ТЕМА 7 ФОРМУВАННЯ МАЛИХ ГОТЕЛІВ

7.1 Класифікація міні готелів

Сучасне світове готельне господарство характеризується значною кількістю підприємств, що пропонують клієнтам згідно попиту широкий обсяг готельного сервісу. Урізноманітнення попиту клієнтів зумовило появу на ринку сфери гостинності нових послуг і форм обслуговування, функціональних характеристик підприємств, диференціацію якості послуг, тому будь-яка систематизація типів і характеристик підприємств розміщення досить умовна.

У готельному підприємстві послуги розміщення, харчування, додаткові послуги доповнюють одне одного, в більшості випадків взаємозалежні і сприймаються клієнтами як одне ціле. З огляду на поєднання і оформлення послуг у готельному бізнесі формується певний тип готельного підприємства (табл. 7.1).

Таблиця 7.1 – Типи малих підприємств гостинності

№ з/п	Найменування	Приклад
	<i>Малий готель</i> – це колективний засіб розміщення, призначений для тимчасового розміщення туристів, метою діяльності якого є створення продукту гостинності і надання готельних і туристських послуг, згрупованих в певні класи, розряди і категорії, з числом номерів не менше 20 і місткістю до 100 місць, а мініготелі 5–19 номерів	
	<i>Малий мотель</i> , який спеціалізується як колективний засіб розміщення з числом номерів не менше 5 і місткістю до 100 місць. У ньому надається розміщення і різні готельні послуги для автотуристів, забезпечується стоянка, технічне обслуговування і ремонт автомобілів	
	<i>Малий пансіонат</i> – колективний засіб розміщення, призначений для відпочинку практично здорових людей на курорті або в іншій рекреаційній зоні з нерегламентованим режимом перебування, наданням харчування, з числом номерів не менше 5 і місткістю до 100 місць	
	<i>Будинок гостинного типу</i> – це приватне підприємство традиційного типу, яке є індивідуальним засобом розміщення і розташоване в населених пунктах (села, селища і міста), в лісових, гірських, курортно-рекреаційних зонах екологічно чистих регіонах, в яких епізодично й короткостроково надається місце для ночівлі та відпочинку з кількістю житлових кімнат, які здаються в оренду, більше 10-ти місць	

Всесвітня туристична організація ООН (UNWTO) рекомендує вважати малим готелем підприємство з номерним фондом в 30 номерів.

На практиці малими готелями можуть вважатися і готелі з номерним фондом до 150 одиниць (наприклад, в США).

Європейський малий готель має, як правило, не більше 50 номерів, приблизно і вітчизняні готелі мають саме такий розподіл.

В Європі малі готелі – один з головних елементів готельної індустрії. Близько 40 % турпотoku там доводиться саме на засоби розміщення малих форм. На малі готелі припадає близько 80 % загальної кількості готельних підприємств. Туристи їх цінують за майже домашній затишок, унікальність, індивідуальний підхід до кожного постояльця, і все це – за помірними цінами.

В Україні виділяють також поняття «мініготелі» – готелі до 10 номерів з мінімумом сервісу «малі» не означає «незначні».

В Україні сегмент малих готелів займає близько 30 % готельного ринку країни.

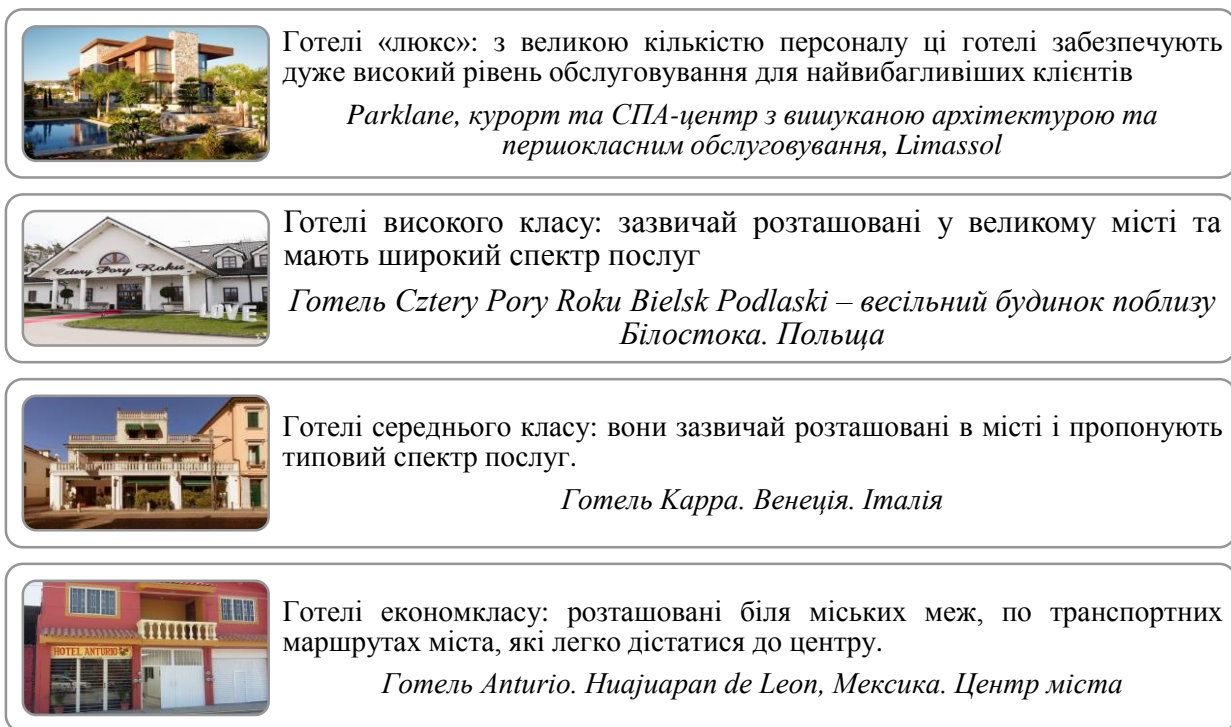


Рисунок 7.1 – Класифікація малих готелів за рівнем обслуговування

Готелі «люкс»: з великою кількістю персоналу, ці готелі забезпечують дуже високий рівень сервісу самим вимогливим клієнтам. Готелі класу «люкс» розташовуються в центрі великого міста або в елітній заповідній зоні; ціни на розміщення та послуги дуже високі, але і умови проживання елітні.

Готелі високого класу: зазвичай розташовані в межах великого міста і мають широкий набір послуг, якісно навчений обслуговуючий персонал управляється професійною командою менеджерів і, відповідно, ціни вищі за середні по регіону. У номерах – дорогі меблі й устаткування, в готелі – просторе

фойє і ресторан. Зазвичай в таких готелях зупиняються бізнесмени, учасники конгресів або індивідуальні туристи.

Готелі середнього класу: розташовуються зазвичай в межах міста і припускають типовий набір послуг. Тарифи – на рівні середніх цін даного регіону або трохи вище за них. Команда управління підготовлена досить професійна.

Готелі економічного класу: розташовані поблизу міської межі, уздовж транспортних магістралей міста, за якими легко доїхати до центру. Ціна за номер в таких готелях зазвичай на 30–50 % нижче середньої по регіону. Ці готелі розраховані на бізнесменів і туристів, котрі мають потреби в повному пансіоні і прагнуть отримати просто сучасний стандартний номер і розташований поблизу ресторан з пристойною кухнею.

7.2 Вимоги до комфортності і привабливості малих готелів

Малі готелі, мотелі, пансіонати можуть розташовуватися в будь-яких екологічно чистих і безпечних регіонах, мати природне благоустроєне навколишній простір, нестандартний архітектурний стиль, оригінальний інтер'єр, що відрізняється власним характерним виглядом, своєрідним місцевим колоритом, що відповідає національним і сучасним світовим вимогам:

1. Будівля готелю має органічно вписуватися в навколишнє середовище, не порушуючи особливостей міського, сільського чи природного ландшафту.

2. Конструкція будівлі повинна враховувати природно-кліматичні чинники: температуру і вологість повітря, близькість моря та інших водойм, швидкість і напрям вітру і інші фактори.

3. Планування будівлі готелю повинна забезпечувати економічність експлуатації з раціональним поєднанням поточних і одноразових витрат.

4. Фасад готелю в рекламних цілях повинен підкреслювати престижність і марку готелю, а сама будівля відповідати естетичним, екологічним, технічним і санітарно-гігієнічним нормам.

5. Місткість і поверховість будівлі готелю повинні залежати від призначення, режиму експлуатації – цілорічного або сезонного.

6. Інтер'єр готелю повинен бути комфортним і володіти естетичною виразністю.

7. Планування готелів повинна враховувати потреби інвалідів, передбачати для них спеціально обладнані номери, сходи, туалети, ванні кімнати.

8. Служби готелю повинні бути оснащені автоматизованими системами бронювання і резервування квитків, комп'ютерними системами управління господарством.

9. Безпека клієнтів повинна забезпечуватися через різні системи спостереження, внутрішньо вимірні електронні сейфи, електронні замки та інші засоби захисту.

У малих готелях спектр послуг для клієнтів може бути достатньо широким. Вони також можуть забезпечувати інші додаткові послуги, такі як енергетичні послуги (ресторан, бар, кафе), торговельні та побутові послуги (перукар, хімчистка, пральня, фотографія, студія тощо); Забезпечити наявність спеціалізованих приміщень для спорту (фітнес центр, басейн, сауна, спортивні зали, кегельбан тощо), для розваг (кіно концерту, організація та поведінка банкетів, дискотеки, казино тощо), для бізнесу (ведення бізнесу, проведення ділових зустрічей, семінарів, надання послуг багатофункціонального офісу, проведення виставок, виконання банківських послуг) тощо.

7.3 Основи проєктування малих готелів

Розробка проєкту мініготелю починається, перш за все, з вибором відповідного проєкту. Виходячи з цієї інформації, існує точне визначення всіх моментів будівництва майбутнього готелю. Вони безпосередньо залежать від низки деяких характеристик, серед яких можна окремо відзначити:

1. Орієнтовна місткість міні-готелю, кількість номерів та їхні типи (одномісний або подвійний, однокімнатний або двокімнатний).

2. Які категорії клієнтів будуть розроблені готелем (подружні пари, самотні особи, туристи, бізнесмени тощо).

3. Як буде здійснюватися забезпечення їжею клієнтів (сніданки, закуски або повноцінне триразове харчування – «all on collusive»). Врахування потреби клієнтів щодо тривалого проживання або будь-яких інших пріоритетів передбачення приміщення кухні для приготування їжі.

4. Які послуги будуть надані клієнтам готелів (наприклад, SPA)

5. Яке інженерне обладнання буде використовуватися для забезпечення готелю.

Ємність малого готелю на початковій стадії можна визначити лише приблизно найточніші дані мають з'являтися безпосередньо з часом. Ємність залежить, перш за все, від розміру території будівлі, а також певних планувальних рішень, виготовлених на основі цієї ділянки.

У процесі проєктування варто вирішити усі питання, пов'язані з розташуванням будівлі на ділянці. У той же час, варто враховувати зручний доступ до входу як у будівлю, так саме й до входу на територію готелю; розробка

привабливого вигляду конструкцій будівлі її панорамного вигляду, що відкриваються з вікон готелю та інженерне забезпечення.

На першій стадії проектування міні-готелю виникає доцільність щодо найбільш функціонального та естетично привабливого зонування території. Доцільно заздалегідь передбачити окремі ділянки для міст паркування автомобілів та інших елементів благоустрою території готелю.

Запитання для самоконтролю

1. Наведіть основні ознаки підприємства гостинності міні-готель.
2. Розтлумачте класифікацію міні-готелів
3. Які вимоги висуваються комфортності і привабливості малих готелів?
4. В чому полягають основні завдання щодо проектування міні-готелів?

ТЕМА 8 ОСОБЛИВОСТІ РЕКОНСТРУКЦІЇ ГОТЕЛЬНИХ ЗАКЛАДІВ

8.1 Основні завдання реконструкції готелів

До загальних принципів реконструкції готелів віднесено:

- збереження цілісності містобудівного середовища;
- інтегрованість у функціональну структуру оточення;
- транспортна доступність;
- естетично-образна виразність.

До основних принципів застосування методики функціонально-просторої трансформації при реконструкції *типових* українських готелів пропонується віднести:

- принцип економічної доцільності;
- архітектурно-просторової модернізації;
- принцип безбар'єрності архітектурного середовища.

Основні завдання реконструкції готелів

- 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.

8.2 Основні засоби реконструкції готелів

Зміна цільового призначення рекомендується для будівель готелів, що характеризуються невисоким ступенем зносу основних конструкцій і комунікацій, у яких більшість житлових номерів не оснащена санвузлами, – за умови неможливості або економічної недоцільності прокладення нових інженерних комунікацій і просторового розширення.

Знесення готелів, зведених за типовими проектами, може бути доцільним для будівель, які не мають великої архітектурної чи історико-культурної цінності, якщо ступінь зносу їх основних конструкцій та інженерно-технічних комунікацій становить понад 50 %. У першу чергу, це стосується готелів малої та середньої місткості, розташованих в центральній частині населених пунктів, де земельні ділянки мають високу вартість.

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, перепланування 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.

8.3 Основні прийоми реконструкції житлових готельних одиниць

Основне значення при проектуванні житлової частини має встановлення так званого конструктивного модуля. Прийнята розстановка вертикальних елементів конструкцій, колон або стін визначає величину житлових номерів, а також зовнішній і внутрішній вигляд.

Існують три способи установки конструкцій по відношенню до класифікації житлових приміщень:

1. Конструктивна схема, рівна одному житловому номеру. У цьому випадку отримують всі номери однаковими, що дозволяє запроектувати з одного боку коридору більш глибокі номери (на дві особи), а з іншого – більш дрібні (на одну людину).

2. Конструктивна схема, рівна двом житловим номерам. У цьому випадку з'являється можливість довільного поділу номерів, наприклад, на два людини і номер на одного, два однакових номери або апартамент. Ця система дає великі можливості у виборі житлової структури.

3. Конструктивна схема, заснована на системі подовжнього розміщення, при якому досягається довільність поділу на житлові номери незалежно від конструкцій. Фактором, що стримує до певної міри поділ на житлові номери, є внутрішній пояс конструкцій, який пов'язаний з системою санітарних вузлів. Це дозволяє отримувати довільні розміри житлових номерів, які визначаються лише рівномірним розподілом вікон.

Визначений склад житлової групи приміщень готелів за рівнем комфортності (50 % – номерів «стандарт», 25 % – «покращений стандарт», 20 % – 1–2-кімнатних номерів класу «люкс» (Suite), 5 % – багатокімнатні номери типу «президентський (королівський) люкс»).

У разі реконструкції житлового блоку засобом перепланування номерів проводиться в межах геометричних параметрів «конструктивного кроку»; об'єднання номерів щодо підвищення їхньої категорії; добудова до житлових номерів еркерів; включення до житлової площі існуючих балконів та лоджій; «вертикальне перепланування» – проектування двоповерхових номерів типу «дуплекс».

Основні реконструктивні заходи щодо будівельних конструкцій об'єктів: обстеження стану основних конструкцій; розрахунок технічної можливості просторового розширення; посилення (за необхідності) та модернізація окремих складових частин, конструктивних вузлів та деталей.

Узагальнення досвіду реконструкції готелів типових серій і проведення експериментального проектування дали змогу виявити прийоми забезпечення їх естетично-образної трансформації: гармонізація взаємодії готелю з навколишнім середовищем (акцентна, нюансна чи контрастна); формування виразних

об'ємно-просторових композицій і архітектурно-художніх рішень екстер'єрів та інтер'єрів (шляхом збереження композиційних основ існуючої будівлі чи повного оновлення її образу).

Пропонується покращення архітектурно-образного рішення готелів типових серій за допомогою: гармонізації пропорцій частин та елементів будівлі; пластики фасадів; використання новітніх оздоблювальних матеріалів і конструкції; сучасного освітлення; благоустрою і озеленення території; синтезу засобів монументального мистецтва та архітектури.

Запитання для самоконтролю

- 1. Розтлумачте поняття та основні завдання реконструкції готелів.*
- 2. Наведіть основні засоби реконструкції готелів.*
- 3. Які основні засоби реконструкції житлового блоку готелів?*

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 3

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ТА ІНЖЕНЕРНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ФУНКЦІОНУВАННЯ ГОТЕЛІВ

ТЕМА 9 ХАРАКТЕРИСТИКИ ІНЖЕНЕРНИХ МЕРЕЖ ОБ'ЄКТІВ

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Досліджуючи підприємства готельної сфери, слід звернути увагу до основні показники, що характеризують їхня діяльність: середню заповнюваність, дохідність, рівень зношеності об'єктів та інших.

Термін служби будівлі. Здатність будівлі тривалий час зберігати міцність і стійкість називається довговічністю. Довговічність будівлі залежить від якості будівництва і використовуваних матеріалів, а також від умов експлуатації. По терміну служби будівлі ділять на 3 групи:

- більше 100 років;
- від 50 до 100 років;
- від 20 до 50 років.

Будівлі, що зводяться на термін служби менше 20 років, по довговічності не нормуються. З плином часу будівлі та споруди втрачають свої первісні якості і вартість. Відбувається фізичний і моральний знос. Фізичний знос - втрата будівлею міцності, стійкості, зниження водо- і повітропроникності, теплових, звукоізоляційних та інших властивостей.

9.1 Характеристика інженерних систем готелю

При дотриманні норм і правил експлуатації будівлі, своєчасному виконанні якісного ремонту інтенсивність фізичного зносу знижується і відбувається нормальний фізичний знос, який повинен відповідати нормативному усередненому терміну служби будинку.

Водопостачання і теплопостачання

Однією з основних проблем є постачання готелю водою для питних і господарських потреб. Для цього готельний будинок повинний бути оснащений відповідним водопровідно-каналізаційним обладнанням.

Готельні споруди, що будуються на освоєних територіях, забезпечуються водою від міської водопровідної мережі. Невеликі об'єкти, що стоять поза міською забудовою, мають самостійне постачання з рік, свердловин і колодязів.

Водопровідна вода в готельних об'єктах повинна бути придатна для пиття.

Каналізація

Каналізаційне обладнання готельних об'єктів тісно пов'язане з водопровідним обладнанням. Каналізаційними трубами відводять забруднену воду з кухні, пральні, санвузлів.

Каналізаційні пристрої пральні мають бути пристосовані для прийому великої кількості води, що містить хімічні і механічні забруднення. У зв'язку з цим правильний відвід стоків з пральні має велике значення. Необхідно влаштувати велику кількість спусків у підлогах, а також уловлювачі води під пральними машинами і центрифугами. Це невеликі колодязі, призначені для разового відводу великої кількості води. Каналізаційна мережа в готельних пральнях повинна відповідати загальноприйнятим вимогам до каналізації.

Санітарно-технічне обладнання

У сучасному готелі кожен номер має власний санітарний вузол. До основного обладнання належать: умивальник, ванна або душ, унітаз, біде. До основних пристроїв варто також віднести арматуру для вішання рушників, що підігрівається.

Центральне опалення

Система опалення служить для обігріву приміщень у холодний період року і підтримки нормальної температури повітря в приміщенні незалежно від зовнішньої температури.

На сьогодні найчастіше в готелях застосовується водяне, парове та електричне опалення. Вибір опалення залежить від призначення та архітектурно-будівельного вирішення готелю.

Найпоширенішим є водяне опалення. У готелях застосовують опалювальні системи середнього тиску з температурою води до 120 °С, що подається від

теплоелектроцентралі, а потім використовується для опалювальних цілей. Джерелами тепла для готелів можуть бути також власні котельні.

У великих готелях, де група приміщень громадського призначення займає велику площу, для житлової частини влаштовують окрему систему опалення або окрему її гілку.

Найбільш комфортною є система променистого опалення, що дозволяє підвищити санітарно-гігієнічний стан приміщень, оскільки не допускає скупчення і підгоряння пилу на радіаторах. Панелі променистого опалення влаштовують у підлозі, стелі, стінах і перегородках. Температура поверхні обігріву 30–50 °С.

Також у багатьох готелях успішно застосовується електро-опалювальна система під покриттям підлоги.

Системи вентиляції та кондиціонування повітря

Під вентиляцією будинку (провітрюванням) мається на увазі повна або часткова заміна забрудненого повітря приміщення чистим зовнішнім повітрям.

Вентиляція буває природною, що відбувається за рахунок проникнення в приміщення повітря через відкриті вікна, кватирки, щілини в конструкціях будівлі і пори будівельних матеріалів. Витяжна, коли зіпсоване повітря організовано виводиться назовні, і приточно-витяжна з організованим відведенням забрудненого і розподілом свіжого повітря.

Ефективна робота вентиляції можлива при справному стані коробів і каналів, у них не повинно бути щілин.

Сучасна готельна пральня повинна мати вентиляцію. У приміщеннях, яке призначено для прання білизни і, головним чином, накопичується пара, застосовуються пристрої для її видалення, що складаються з вентилятора і нагрівача, який висушує вологе повітря. Провітрювання пральні за допомогою відкритих вікон є небажаним, особливо у зимовий час.

Сучасні вимоги комфорту припускають наявність у готелях систем кондиціонування повітря. Створення штучних кліматичних умов у широкому масштабі застосовується в країнах із тропічним кліматом, а також у технічно обладнаних готельних об'єктах. Системи кондиціонування повітря коштують значно дорожче від систем вентиляції і застосовуються, в основному, у готелях високого класу обслуговування.

9.2 Характеристики інженерних систем ресторанів

У виробничих приміщеннях ресторану каналізаційна система повинна забезпечувати справне відведення води. Необхідно установити жировідділювачі, що служать для затримки жиру і відходів

У виробничих приміщеннях ресторану (на кухні, мийці, відділенні холодних блюд) природна вентиляція є недостатньою. Виділення великої

кількості тепла, вологи, випарів кухонними машинами і пристроями вимагає застосування механічної приточно-витяжної вентиляції. Витяжки повинні бути розташовані над джерелами пароутворення і тепла. Над основною кухонною плитою розміщують вентиляційний навіс, що відводить випари, які утворюються під час приготування їжі.

У залах ресторанів, кафе, барів, а також винних льохах варто встановлювати самостійну механічну вентиляцію.

Склади, призначені для зберігання продуктів, вимагають відповідного обміну повітря. Обмін повітря повинний здійснюватися 3–6 разів на добу.

9.3 Техніко-економічні показники у будівництві готельно-ресторанних комплексів

Техніко-економічні показники – індикатори, що характеризують оптимальні результати та ефективні витрати використання земельних ресурсів.

Техніко-економічні показники: інтенсивність використання території (рівень її функціонального навантаження); доступність місць тяжіння; баланс території (для аналізу співвідношення територій (і акваторій) різного функціонального призначення); вартість будівництва, що включає витрати на освоєння території, експлуатаційні витрати.

Основні індикатори інтенсивності використання території: щільність населення (відвідувачі та робітники готельного комплексу); щільність забудови; щільність проїзних шляхів; щільність озеленення території; середньозважена поверховість; питомі показники зон різного функціонального призначення.

Показником якості території готельного комплексу є доступність відвідувачів даної території до різних об'єктів міста, які є об'єктами масового тяжіння населення.

Екологічний стан території готельного комплексу, як другий показник якості залежить від характеру об'єкта (критерію), що виявляє вплив на комфортний стан даної території.

Запитання для самоконтролю

- 1. Охарактеризуйте технічні системи готелю.*
- 2. В чому полягає функції інженерно-технічної служби готелю?*
- 3. Які вимоги висуваються до систем опалення, водопостачання, тепlopостачання, каналізації?*

ТЕМА 10 САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ, ЕКОЛОГІЧНІ ВИМОГИ ТА ПРОТИПОЖЕЖНА БЕЗПЕКА

Розміщення готелів має відповідати потребам що проживає в місті, курортах, замських територіях тимчасового населення. Розміщення готелів в основному визначається перебуванням туристів, гостей, відрядних в центральних районах міста, де розташовані адміністративні і громадські організації, заклади науки і культури. Однак, певна кількість приїжджаючих пов'язано з об'єктами, розташованими в периферійних районах міста.

10.1 Основні принципи проєктування готельно-ресторанних комплексів засобами без бар'єрної архітектури

Доступність включає забезпечення безперешкодного пересування у просторі і можливості користуватися суспільними надбаннями та благами.

За ступенем значущості критерії організації безбар'єрного архітектурного середовища повинні мати такий порядок пріоритетів: доступність, безпека, інформативність і зручність.

Так, критерій доступності повинен містити вимоги:

- до можливості безперешкодного і зручного руху маломобільних відвідувачів земельною ділянкою або закладом обслуговування;
- до входів до будинків;
- до дверних і відкритих прорізів;
- до безперешкодного руху комунікаційними шляхами, приміщеннями і просторами як у будинку, так і на земельній ділянці;
- до можливості своєчасно скористатися місцями відпочинку, очікування і попутного обслуговування;
- щодо проходів до різного обладнання і меблів;
- до ширини внутрішніх сходів.

Під безпекою слід розуміти можливість безперешкодного перебування у будинку готелю, відвідування об'єктів обслуговування без ризику бути травмованим будь-яким чином або заподіяти шкоду своєму майну, будинку, споруді чи обладнанню. Це стосується розміщення вхідних площадок, сходів і підйомних пристроїв та їх захист від атмосферних опадів; шляхів руху маломобільних відвідувачів усередині будинку, а також матеріалів для огорожень, дверей тощо.

Номери для інвалідів на кріслах-колясках, з дефектами зору та незрячих рекомендується розміщувати на першому поверсі. Кількість таких номерів визначається завданням на проєктування; площі допускається збільшувати на 20 % проти зазначених у ДБН В.2.2-40:2018. Обладнання номерів повинно відповідати положенням цього самого ДБН.

Готелі повинні забезпечити для людей з обмеженими можливостями принаймні 1–2 % кімнат, бажано на першому поверсі, та з наступними мінімальними критеріями: пандуси 1:20, коридори шириною 915 мм, відкриті двері 815 мм, передпокої 460 мм ширше дверей з боку засувки, двері шафи або вузькі, або розсувні, полки 1,37 м заввишки. Ванні кімнати: центральна площа повороту 1,52 м ширина 2,75 м, вершини суєти висотою 860 мм, колінний простір 685 мм, дзеркала до 1,0 м, компромісна висота сидіння для туалету зазвичай 430 мм. Засувки потрібні на головній стіні та боках ванни та туалету. Стандартні спальні, шириною 3,65 м, можуть бути адаптовані до наступних критеріїв: вимикачі висотою 1,2 м, простір між ліжками та меблями 910 мм, ліжка висотою 450–500 мм, а простір на ногах знизу. Рівень очей з інвалідного візка 1,07–1,37 м; туалетні столи повинні передбачати це і мати 685 мм місця для колін, бажані також низькі підвіконня.

10.2 Концепція «комфортного готелю»: мікрокліматичні вимоги до житлових і громадських приміщень

Фізіологічні потреби людей знаходять своє відображення в санітарних вимогах, пов'язаних з природним освітленням, інсоляцією, звукоізоляцією, повітрообміном, температурно-вологісним режимом. У ДБН В.2.5-28-2006 «Державні будівельні Норми України. Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення» визначено, що всі житлові приміщення обов'язково повинні мати природне освітлення, санітарні вузли можуть бути освітлені «другим» світлом через фрамуги у верхній частині стіни між санітарним вузлом і кімнатою.

Крім того, всі житлові приміщення повинні бути інсольовані протягом певного часу. *Інсоляція* – освітлення приміщення прямими сонячними променями. Для забезпечення цієї вимоги необхідно при проектуванні зорієнтувати будівлю по сторонах світу або в об'ємно-планувальному рішенні розташувати житлові приміщення з того боку будівлі, яка більше буде освітлюватися сонцем.

В готелях повинна бути забезпечена ізоляція житлових і громадських приміщень від шуму. *Шуми* можуть бути зовнішні (близько розташовані підприємства або галасливі вулиці) і внутрішні (обладнання, технічні приміщення).

Готелі необхідно розташовувати на ділянках, віддалених від промислових підприємств, або проектувати розділові зелені смуги між ними. Для зменшення зовнішніх шумів слід використовувати шумоізолюючі матеріали. При розташуванні інженерного устаткування рекомендується застосовувати шумопоглинаючі прокладки. Шахти ліфтів, ресторани, банкетні і танцювальні зали проектують в ізоляції від житлових номерів.

10.3 Протипожежна безпека в готелі

Протипожежні заходи мають на меті попередження виникнення пожеж, локалізацію вогнищ займання, обмеження можливості розповсюдження вогню по будівлі, полегшення пожежогасіння, збереження стійкості конструкцій в умовах впливу високих температур, вогню і води, створення умов для безпечної евакуації людей з палаючих будівель, забезпечення під'їзду і доступу пожежних коштів до вогню пожежі.

Протипожежні вимоги до всіх будівель залежать від ступеня їх вогнестійкості, поверховості і загальних розмірів. Протипожежні вимоги забезпечуються в об'ємно-планувальному рішенні шляхом обмеження загальних обсягів приміщень, поділу їх на частини протипожежними стінами, виділення шляхів евакуації.

Оскільки при пожежі особливу небезпеку становить дим, а його поширення відбувається в першу чергу по вертикалі, то основні обмеження з боку протипожежних норм відносяться до вертикальним комунікаціям. Сходові клітки повинні бути незадимлюваними, виходи з коридорів повинні бути відокремлені важко спалимими самозакривними дверима. Для видалення диму коридори повинні бути забезпечені примусовою вентиляцією. Прилегла інфраструктура будівлі готелю проектується з урахуванням протипожежних вимог.

До будівель готелів по всій їх довжині повинен бути забезпечений під'їзд пожежних автомобілів. Регламентується відстань від будівлі до ближнього краю проїжджої частини і ширина проїзду, яка залежить від поверховості будівлі. Зокрема, ширина проїзду в будівлі до 9 поверхів повинна бути не менше 4,2 м і не менше 6 м в будівлях більшої поверховості. При кількості поверхів більше 16 на 10-му і через кожні десять поверхів влаштовують зони безпеки з протипожежними перекриттями. На перекритті верхнього поверху передбачають майданчик для евакуації людей пожежними вертольотами.

Запитання для самоконтролю

- 1. Охарактеризуйте санітарно-гігієнічні вимоги до приміщень готелю.*
- 2. У чому полягають основні вимоги безбар'єрної архітектури?*
- 3. Розтлумачте термін «комфортний готель»?*
- 4. Яких протипожежних вимог треба дотримуватися при проектуванні будівлі готелю?*
- 5. В чому полягають протипожежні норми при розміщенні готелю на ділянці?*

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДБН В.2.2.-20:2008 Будинки і споруди. Готелі. – Чинний від 29.04.2009. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2009. – 56 с.
2. ДБН Б.2.2-12:2019 Планування і забудова територій. – Чинний від 01.09.2018. – Київ : Мінрегіон України, 2019. – 217 с.
3. ДБН В.2.3-15:2007 Автостоянки і гаражі для легкових автомобілів. – Чинний від від 01.08.2007. – Київ : Мінрегіон України, 2007. – 81 с.
4. ДБН В.2.3-5:2018 Вулиці та дороги населених пунктів. – Чинний від 01.09.2018. – Київ : Мінрегіон України, 2018. – 55 с
5. ДБН В.2.2-11:2002 Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Загальні положення. – Чинний від 01.03.2002. – Київ : Держбуд України, 2002 – 36 с.
6. ДБН В.2.2-13:2003 Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурнооздоровчі споруди. – Чинний від 01.03.2004 – Київ : Держбуд України, 2004. –100 с.
7. ДБН В.2.2-16:2019 Культурно-видовищні та дозвілєві заклади. – Чинний від 01.11.2019 – Київ : Мінрегіон України, 2019. – 93 с.
8. ДБН В.2.2-17:2006 Будинки і споруди. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення. – Чинний від 01.09.2018 – Київ : Мінбуд України, 2007. – 22 с.
9. ДБН В.2.2-23:2009 Будинки і споруди. Підприємства торгівлі. – Чинний від 01.08.2009 – Київ : Мінбуд України, 2009. – 59 с.
10. ДБН В.2.2-25:2009 Державні будівельні норми України. Будинки і споруди. Підприємства харчування (зклади ресторанного господарства). – Чинний від 01.09.2010. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2009. – 85 с.
11. ДСТУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.– Чинний від 2004–07–01. – Київ : ИМЦ, 2004. – 18 с.
12. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. – Чинний від 01.07.2004. – Київ : Держпоживстандарт України, 2003. – 12 с.
13. Лисенька Ю. В. Методика формування і оцінки функціонально планувальної організації готельних комплексів на ранніх стадіях проектування : дис. ...канд. Архітектури : 18.00.02 – Теорія архітектури, реставрація пам'яток архітектури / Лисенька Юлія Володимирівна. – Київ : КНУБА, 2007. – 197 с.
14. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів. – Чинний від 01.09.2018. – Київ : Мінрегіон України, 2004. – 13 с.
15. Клименко Є. В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель та споруд : навч. посіб. / Є. В. Клименко. – Київ : Центр навч. л-ри, 2004. – 304 с.

16. Мазеракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / А.А. Мазеракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал. – Київ : КНТЕУ, 2008. – 307 с.
17. Никуленкова Т. Г. Проектирование предприятий общественного питания : учеб. [для высших учебн. заведений] / Т. Г. Никуленкова, Ю. И. Лавриненко, Г. М. Ястина. – М. : Колос, 2000. – 216 с.
18. Гранильщиков Ю. В. Проектирование объектов туристического назначения (гостиничные учреждения) : учебное пособие / Ю. В. Гранильщиков. – М. : ЦРИБ «Турист», 1982. – 122 с.
19. Апатенко Т. М. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства = Design of Hotel and Restaurant Facilities : навч. посібник / Завальний О. В., Апатенко Т. М., Краснокутська Ю. В. ; Харків. нац. ун-т міськ. госп. ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2021. – 210 с.
20. Ляпина И. Ю. Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений / И. Ю. Ляпина, Т. Л. Игнатъева, С. В. Безрукова. – М. : Издательский центр «Академия», 2009. – 272 с.
21. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство: учебное пособие / С. И. Байлик. – Київ : Дакор, 2009. – 368 с.
22. Писаревський І. М. Матеріально-технічна база готелів : підручник / І. М. Писаревський, А. А. Рябєв ; Харків. нац. акад. міськ. госп-ва. – Харків : ХНАМГ, 2010. – 286 с.
23. Апатенко Т. М. Методичні рекомендації до організації самостійної роботи, проведення практичних занять і виконання курсової роботи з дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» (для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа) / Харків. нац. ун-т. міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова ; уклад. Т. М. Апатенко. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. – 38 с.

Навчальне видання

АПАТЕНКО Тетяна Миколаївна

**ПРОЄКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ

*(для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
денної і заочної форм навчання
зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 – Сфера
обслуговування)*

Відповідальний за випуск *О. В. Завальний*

За авторською редакцією

Комп'ютерне верстання *Т. М. Апатенко*

План 2021, поз. 22Л

Підп. до друку 21.11.2022. Формат 60 × 84/16

Електронне видання Ум. друк. арк. 2,6

Видавець і виготовлювач:

Харківський національний університет
міського господарства імені О. М. Бекетова,
вул. Маршала Бажанова, 17, Харків, 61002.

Електронна адреса: office@kname.edu.ua

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:

ДК № 5328 від 11.04.2017.