

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Харківський державний університет харчування та торгівлі

О. Г. ТЕРЕШКІН, Н. Ю. БАЛАЦЬКА

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

Конспект лекцій

Харків
ХДУХТ
2016

Конспект лекцій з курсу «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» [Електронний ресурс] / укладачі Терешкін О. Г., Балацька Н. Ю. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2016. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

Укладачі: ТЕРЕШКІН Олег Георгійович,
БАЛАЦЬКА Наталя Юріївна

Рецензент: к.т.н., проф. Кононенко Т.П.

Кафедра готельного і ресторанного бізнесу

Схвалено Вченою радою ХДУХТ
Протокол від «07» липня 2016 року № 12

Схвалено редакційно-видавничою радою ХДУХТ
Протокол від «7» вересня 2016 року № 1

© Терешкін О.Г.
Балацька Н.Ю., 2016
© Харківський державний
університет харчування
та торгівлі, 2016

ЗМІСТ

ВСТУП.....	
ТЕМА 1 Теоретичні основи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства.....	
1.1 Суть проектування, його цілі і завдання. Історія виникнення та напрями розвитку.....	
1.2 Класифікація проектувальних видів діяльності.....	
1.3 Технологічне проектування та його законодавча і нормативна база.....	
ТЕМА 2 Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів.....	
2.1 Зовнішня організація функціональних елементів готелів залежно від їх категорії.....	
2.2 Архітектурно-планувальна організація готелів.....	
2.3 Типологія готельних споруд та їх характеристика.....	
ТЕМА 3 Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах.....	
3.1 Внутрішня організація функціональних елементів готелів.....	
3.2 Функціональне зонування внутрішнього простору готелів.....	
ТЕМА 4 Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів.....	
4.1 Загальні принципи об'ємно-планувальних рішень об'єктів готельного і ресторанного господарства.....	
4.2 Планувальні рішення одноповерхових та багатоповерхових будівель готелів.....	
ТЕМА 5 Проектування адміністративно-господарських приміщень готелів	
5.1 Вимоги до проектування адміністративно- господарських приміщень готелів.....	
5.2 Вимоги до проектування вестибюльної групи приміщень.....	
ТЕМА 6 Проектування житлових та побутових приміщень готелів.....	
6.1 Підходи до планувальних рішень житлових поверхів.....	
6.2 Основні принципи проектування житлових приміщень.....	

6.3 Основні принципи проектування побутових приміщень.....	
ТЕМА 7 Проектування приміщень громадського призначення у готелях.....	
7.1 Особливості проектування приміщень громадського призначення готелів.....	
7.2 Особливості організації та проектування приміщень розважального та культурно- видовищного обслуговування.....	
7.3 Особливості організації та проектування приміщень туристсько-спортивного профілю.....	
7.4 Особливості проектування та організації приміщень торгового та побутового призначення.....	
ТЕМА 8 Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях.....	
8.1 Етапи вибору типу, місткості та складу приміщень закладів ресторанного господарства залежно від категорії готелю.....	
8.2 Вимоги до розташування приміщень закладів ресторанного господарства у готелях різної категорії.....	
ТЕМА 9 Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу.....	
9.1 Проектування виробничої програми для заготівельних закладів ресторанного господарства.....	
9.2 Проектування виробничої програми для доготівельних закладів ресторанного господарства.....	
ТЕМА 10 Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів	
10.1 Основні принципи проектування заготівельних цехів ЗРГ	
10.2 Основні принципи проектування доготівельних цехів ЗРГ	
ТЕМА 11 Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готельних комплексів.....	
11.1 Проектування складської групи приміщень для зберігання сировини та напівфабрикатів закладів ресторанного господарства.....	

11.2	Проектування складської групи приміщень матеріально-технічного призначення.....
11.3	Вибір складу та послідовність проектування групи приміщень для експедиції.....
ТЕМА 12	Проектування торгової та адміністративно-побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях.....
12.1	Принципи проектування вестибюльної та торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства.....
12.2	Принципи проектування адміністративно-побутових і технічних приміщень закладів ресторанного господарства.....
ТЕМА 13	Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях
13.1	Мета, завдання та послідовність розроблення об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства.....
13.2	Зонування приміщень ресторанного господарства за їх функціональним призначенням залежно від ролі у процесі обслуговування.....
ТЕМА 14	Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства.....
14.1	Мета, завдання і напрями реконструкції та перепрофілювання закладів ресторанного господарства.....
14.2	Заходи з технічного переоснащення підприємств.....
14.3	Основні тенденції щодо вдосконалення номерного фонду готелів.....
14.4	Типи реконструкцій.....
	ТЕСТИ ДЛЯ ПЕРЕВІРКИ ЗНАНЬ ІЗ ДИСЦИПЛІНИ.....
	СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....

ВСТУП

Сьогодення визвало стрімкий розвиток відносин між країнами, який пов'язаний з обміном професійною інформацією, розширенням уяви про сучасні підходи до організації обслуговуючих та виробничих процесів, про розроблення і впровадження нових технологій надання сервісного обслуговування, про нові моделі торгово-технологічного устаткування, меблів, які використовуються під час проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства (ГРГ).

Щоб підприємство було сучасним, відповідало всім вимогам, що ставляться перед організацією сервісного процесу обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства, фахівці повинні вміти активно впливати на модернізацію цих процесів.

Тому проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства повинно стати динамічним, розвиватися з урахуванням світової практики і наукових досягнень в галузі технології та організації обслуговуючих процесів.

Метою викладання дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства: технологічні процеси та об'ємно-планувальні рішення (практикум)» є розширення і поглиблення у студентів системи знань з питань основ проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства у відповідності з їх соціально-культурною, утилітарною та естетичною функціями; особливостей розміщення об'єктів ГРГ; плану благоустрою території закладів; визначення складу та площ приміщень об'єктів готельно-ресторанного господарства; обґрунтування зонування внутрішнього простору будівлі; визначення вибору основних конструктивних елементів будівлі; основ архітектурного проектування об'єктів ГРГ; особливостей визначення площ, об'єму та техніко-економічної оцінки запропонованої будівлі; принципів об'ємно-планувальних рішень приміщень готельно-ресторанного господарства.

Відповідно до визначення мети для досягнення практичної підготовки та формування відповідних компетенцій завданнями дисципліни є:

- надання теоретичних та практичних знань із основ проектування закладів готельно-ресторанного господарства;
- дослідження сучасних тенденцій та перспектив розвитку індустрії гостинності;
- опанування знань щодо існуючої нормативної документації з проектування закладів готельно-ресторанного господарства;
- розробка техніко-економічного обґрунтування проекту і завдання на проектування закладів готельно-ресторанного господарства;

- моделювання сервісно-виробничих процесів закладів готельно-ресторанного господарства та забезпечення їх апаратурного оформлення;
- розробка просторового рішення закладів відповідно до моделі їх роботи, нормативних вимог, сучасних презентацій та дизайнерських концепцій;
- проведення експертизи проектів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати:

- історію виникнення та напрямки розвитку проектування;
- основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів;
- особливості організації сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах;
- основні типи об'ємно-планувальних рішень об'єктів готельно-ресторанного господарства;
- особливості проектування адміністративно-господарських приміщень готелів;
- особливості проектування приміщень громадського призначення у готелях;
- особливості проектування житлових побутових приміщень готелів;
- основні етапи та відмінності у проектуванні виробничих, торгових, адміністративно-побутових, технічних і складських приміщень закладів ресторанного господарства різного типу;
- організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства.

Матеріали, викладені у конспекті, являють стисле викладення лекційного матеріалу, що дозволяє студентам краще сприймати і системно засвоювати спеціальні знання з курсу.

ТЕМА 1 ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Суть проектування, його цілі і завдання. Історія виникнення та напрями розвитку. Класифікація проектувальних видів діяльності. Технологічне проектування та його законодавча і нормативна база

1.1 Суть проектування, його цілі і завдання. Історія виникнення та напрями розвитку

Мета проектування підприємства – розробка комплексної технічної документації, на підставі якої здійснюється будівництво або реконструкція підприємства на відведеній земельній ділянці.

Завдання проектування зводяться до створення проекту будівлі, яка відповідає за своєю технологічною структурою архітектурно планувальному, конструкторському, інженерному рішенням у відповідності з основними технічними напрями в проектуванні будинків.

В основу проектування підприємств готельно-ресторанного господарства повинні бути закладені наступні *принципи*:

1) ефективність. Підприємство, яке проектується, має щонайкраще відповідати своєму призначенню;

2) надійність. Елементи конструкцій і вся конструкція в цілому повинні без пошкоджень протистояти впливам, які припадають на них, і умовами, в яких вони будуть знаходитися;

3) довговічність. Повинна бути забезпечена безвідмовна робота конструкції протягом встановленого раціонального терміну її експлуатації;

4) технологічність. Зручність експлуатації виробничих та торгових приміщень;

5) естетичність. Підприємство повинно відповідати певному архітектурному задуму та умовам технічної естетики;

6) економічність. Витрати на спорудження та експлуатацію повинні бути мінімальними;

7) безпеку. Підприємство, яке проектується повинно забезпечувати безпеку та екологічність наданих послуг;

8) ергономічність. Підприємство, яке проектується, повинно забезпечувати відповідність умов виробництва і обслуговування гігієнічними, антропометричним, фізіологічним нормам;

9) наявність обмежень. Сюди відносяться можливі обмеження у виборі матеріалів, у взаємозв'язку приміщень підприємства, яке проектується.

Для вирішення кожного питання проекту в розпорядженні інженера, як правило, є кілька шляхів, тому під час проектування немає однозначних рішень. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства багатоваріантне. Сукупність дій, що здійснюються для виконання проекту, становить процедуру проектування і визначає його технологію.

Технологія проектування підприємств будується на аналізі та синтезі. Вона повинна розглядатися як найважливіша ланка технічного прогресу, що пов'язує науку з виробництвом. В основі технології проектування повинні бути результати наукових досліджень, досягнень передової технології і техніки. У свою чергу, від якості технології проектування, значною мірою, залежать темпи технічного прогресу.

Важлива складова технології проектування – це вивчення споживчого ринку, основним завданням якого є встановлення потреб населення у різних видах послуг, наданих підприємством готельно-ресторанного господарства. При цьому враховується добробут людей, задоволення їх потреб, а також отримання підприємством, яке спроектовано, прибутку.

Оскільки секрет успіху будь-якого підприємства складається в умінні якнайкращим способом задовольняти споживачів, на етапі вивчення споживчого ринку розглядаються наступні питання:

- хто є потенційним відвідувачем діючих підприємств в районі, де передбачається будівництво майбутнього підприємства;
- які види послуг, що надають підприємства, потребують потенційні споживачі;
- як найбільш ефективно задовольнити потреби споживачів;
- які підприємства складають конкурентне середовище для підприємства, яке проектується.

Під час вивчення споживчого ринку використовують анкетування відвідувачів і хронометраж відвідування ними діючих підприємств готельно-ресторанного господарства [4]. Вивчення споживчого ринку дозволяє визначити тип підприємства, яке проектується і кількість місць у ньому.

Прогнозування попиту на різні види послуг базуються на прогнозуванні кількості відвідувачів та частоти відвідування і замовлення кулінарної та іншої продукції. Оскільки прогнозування попиту здійснюється на основі вивчення споживчого ринку, розрізняють *два підходи до прогнозування*.

Перший підхід – коли об'єктом вивчення є діючі підприємства відповідного типу, які мають аналогічну кількість місць і працюють в умовах наближених до передбачуваних умов роботи підприємства, яке проектується.

Другий підхід – коли об'єктом вивчення є діюче підприємство, яке відрізняється від підприємства, яке проектується, кількістю місць у них і умовами праці.

Цей підхід виник тому, що далеко не завжди в передбачуваному районі будівництва підприємства, яке проектується, будуть розташовані діючі підприємства готельно-ресторанного господарства аналогічного типу, класу чи категорії. У цій ситуації повинні вивчатися підприємства аналогічного типу, розташовані в інших районах. Попит на різні види послуг, надані діючими підприємствами може коригуватися для підприємства, яке проектується, оскільки цей попит, найчастіше визначається професіоналізмом, як керівників, так і виконавців, які очолюють і працюють на діючих підприємств готельно-ресторанного господарства.

Людина стала цікавитися проектуванням після придбання певного досвіду у конкретному виді діяльності. Очевидно, спочатку це були просто міркування, потім ці міркування розрослися в деякі теоретичні дослідження, а потім у проектні розробки у вигляді механічних знарядь праці, споруд, тощо, що відрізняються від сучасних підходів, але являють собою підготовку до виконання дій. Розвиток проектування пов'язаний з іменами Арістотеля, Архімеда, Герона, Леонардо да Вінчі, а з кінця XVIII століття з іменами величезної кількості вчених.

Історія проектування пов'язана з історією розробки технічних засобів, яку можна розділити на 3 періоди: ремісничого і мануфактурного виробництва, машинно-фабричного виробництва і період, специфіка якого зумовлена впливом НТР. У кожному з періодів науково-технічний зміст і методи створення конструкції технічних засобів визначалися рівнем розвитку продуктивних сил і матеріального виробництва.

У 60-ті роки XX століття був зроблений крок у напрямку впорядкування основ проектування. Зароджувалася наука про проектування – методологія проектування, що складається з постановки задач, дослідження, і застосування накопичувальних знань, які належать до процесу проектування. Завдання цієї науки зводиться до виявлення тих аспектів мислення і інформації, які є суттєвими в проектуванні.

Сьогодні проектування розглядається як процес, який розвивається у часі. Воно за своєю суттю є інформаційною підготовкою перебудови дійсності. Ця зміна має бути об'єктивним, запланованим, ефективним, допустимим і естетично позитивним, тобто доцільним.

На сьогодні немає чіткої класифікації видів проектувальної діяльності. Умовно її можна уявити, поклавши за основу професійну спрямованість і характер об'єктів проектування в різних сферах людської діяльності.

1.2 Класифікація проектувальних видів діяльності

На сьогодні немає чіткої класифікації видів проектувальної діяльності. Умовно її можна уявити, поклавши за основу професійну спрямованість і характер об'єктів проектування в різних сферах людської діяльності (табл. 1.1).

Таблиця 1.1 – Класифікація проектувальних видів діяльності

Професійне направлення	Проектування	Об'єкт проектування
Інженерне (технічне)	Архітектурне	Будинки, споруди
	Будівельне	Будинки, споруди, будівельні
	Проектування машин, приборів, в різних галузях, проектування простих складних інженерних	Машини, прилади. Прості і складні технічні системи
	Проектування засобів технологічного оснащення	Технологічне оснащення
	Технологічне проектування	Технологічні процеси
	Організаційне проектування та ін.	Організація праці, організаційна структура управління виробництвом і обслуговуванням
Економічне	Інвестиційне	Обсяг вкладених інвестицій, обсяг поточних витрат, прибутковість та ін.
Соціальне	Соціальне	Купівельний попит, оцінка покупцями якості продукції, послуг
Інформаційне	Інформаційне	Інформаційні (комп'ютери)
Екологічні	Екологічні	Засоби охорони природи

Різні види проектувальної діяльності можуть тісно переплітатися. Звідси проектувальна діяльність може бути розглянута, наприклад, як архітектурно будівельна, організаційно-технологічна т.п.

Результатом проектування є проект.

Проектом в інженерному проектуванні називається комплексний технічний документ, який складається з текстової (пояснювальна записка, розрахунки, обґрунтування) і графічної (креслення і схеми) інформації,

замовлених специфікацій на матеріали, вироби та обладнання, а також кошторисних документів, відповідно з яким будують і експлуатують об'єкт, що проектується.

Розрізняють проекти: типові, індивідуальні, проекти експериментального будівництва, а так само проекти реконструкції існуючих підприємств.

Типовий – проект, призначений для багаторазового використання у будівництві однакових за призначенням об'єктів (з урахуванням високих вимог до архітектурно-художніх рішень окремих будівель і забудови в цілому). Ці проекти забезпечують скорочення термінів будівництва шляхом використання найбільш економічних і уніфікованих проектних рішень, вузлів і деталей відповідно до вимог ДБН. Будівлі масового будівництва будують, як правило, за типовими проектами, які рекомендовані як найбільш економічні, технічно досконалі для багаторазового застосування (житлові будинки, школи, лікарні, дитячі садки).

Індивідуальний – проект, розроблений для одноразового застосування в певному районі, з урахуванням всіх встановлених норм і правил. Одночасно в них допускаються окремі незначні відхилення від СНиП, використання нестандартних будівельних конструкцій, нетипового обладнання, використання місцевих будівельних матеріалів. Проекти для експериментального будівництва призначені для перевірки в реальних умовах можливості впровадження в масове будівництво нових, відповідних високим експлуатаційним вимогам, економічних проектів об'єктів готельно-ресторанного господарства, нових прийомів об'ємно-планувальних, технологічних, конструктивних рішень, інженерного та ін. Видів устаткування.

Проекти реконструкції розробляють для готельних підприємств, які за своїм технічним станом, оснащення устаткуванням, використовуваним технологічним процесам і формам обслуговування не відповідають сучасним вимогам.

Реконструкція діючого підприємства – здійснюване за єдиним проектом повне або часткове переобладнання і перевлаштування підприємства (без будівництва нових і розширення діючих об'єктів) із заміною застарілого обладнання. Реконструкція діючого підприємства може здійснюватися в цілях зміни профілю підприємства. До реконструкції діючого підприємства відноситься також і будівництво нових будівель і об'єктів того ж призначення замість ліквідованих будівель, подальша експлуатація яких з техніко-економічних показників визнана недоцільною.

1.3 Технологічне проектування та його законодавча і нормативна база

Технологічним проектуванням називається проектування, побудоване на вирішенні технологічних завдань, які визначають основу всього проекту закладу гостинності. По суті, технологічне проектування спрямоване на розробку технічної характеристики виробництва підприємства, яке проектується. Під технічною характеристикою виробництва розуміється сукупність даних про наявність різних груп приміщень, їх площі, устаткування (основному і допоміжному), робочій силі. Невід'ємною частиною технологічного проекту підприємства готельно-ресторанного господарства є організаційне проектування, яке визначає побудову технологічних ліній, організацію робочих місць, підходи, до компонувальних рішень.

Сучасне технологічне проектування неможливо відокремити від економічного, яке дозволяє показати ефективність прийнятих інженерних рішень; від соціального проектування, яке дозволяє прийняти обґрунтовані рішення з розробки виробничої програми.

Проект підприємства повинен містити, крім технологічного розділу, архітектурно-будівельний, розділи, які містять розрахунки з систем вентиляції, кондиціонування повітря, водопостачання, каналізації, електроживлення, а також розділ з екологічного проектування.

Тому технологічне проектування методично пов'язано з такими видами проектування як економічне, архітектурно-будівельне, проектування електроживлення, опалення, вентиляції та кондиціонування повітря, водопостачання, та каналізації, екологічне проектування. Кожен вид проектування має свій об'єкт розробки, який забезпечує створення проекту із заданими характеристиками. Організаційне та економічне проектування також націлене на розробку технічної характеристики виробництва. Розробка проекту будинку та інженерно-технічних комунікацій здійснюється на основі розробки технічної характеристики виробництва.

Спільність об'єктів проектування зумовлює взаємозв'язок завдань, що вирішуються. Наприклад, вибір технологічних завдань впливає на завдання економічного й організаційного проектування. У свою чергу, завдання економічного й організаційного проектування впливають на якість розробки технологічних рішень. А від якості розробки технічної характеристики виробництва залежить якість розробки проекту будинку та інженерно-технічних комунікацій.

При цьому технологічне, організаційне та економічне проектування підприємств готельно-ресторанного господарства є базовими видами проектування.

Проектування – це творче мислення в інженерній діяльності, тому для виконання проекту підприємства необхідні різносторонні знання фахівців різного профілю.

В основі методології проектування підприємств готельно-ресторанного господарства лежать типізація, спеціалізація та уніфікація. Типізація зумовила розробку певних вимог до проектування кожного типу підприємств готельно-ресторанного господарства [1; 2].

У проектуванні підприємств готельно-ресторанного господарства виділяють *два види типізації* – функціонально-технологічну та архітектурно-будівельну.

Функціонально-технологічна типізація – це зведення в єдину групу підприємств за певними ознаками, що зумовлює їх характерні риси. В основу функціонально технологічної типізації покладені наступні фактори:

- асортимент реалізованої продукції, її різноманітність і складність виготовлення;
- технічна оснащеність (матеріальна база, інженерно-технічне оснащення та обладнання, склад приміщень, архітектурно-планувальне рішення і т. ін)
- методи обслуговування;
- кваліфікація персоналу;
- рівень якості обслуговування (комфортність, етика спілкування, естетика, тощо);
- номенклатура наданих споживачам послуг [2].

Архітектурно-будівельна типізація – це відбір якісних та економічно вигідних типів будівлі, їх планувальних, конструктивних елементів, деталей і окремих параметрів, і обґрунтоване зведення їх різноманіття до невеликого числа. На основі такої типізації розробляються типові проекти.

За методом функціонально-технологічної типізації тісно пов'язаний метод спеціалізації. Він допускає введення обмеження в коло завдань, характерних для виробничої діяльності підприємства.

За спеціалізацією підприємства готельно-ресторанного господарства підрозділяються на підприємства загального типу, спеціалізовані та комплексні.

Підприємства *загального типу* реалізують різноманітний асортимент виробів і обслуговують різний контингент відвідувачів (наприклад, готелі, готельні комплекси, їдальні, ресторани, кафе).

Підприємства, які випускають однорідну продукцію і реалізують її специфічний асортимент, належать до *спеціалізованих підприємств* (ресторани з національною кухнею, кафе-кондитерські шашличної, піонерський табір, санаторій для хворих серцево-судинними захворюваннями і т. д.).

Спеціалізація підприємств дозволяє поліпшити якість послуг і виробів, які пропонуються, застосувати спеціалізовану техніку, прискорити обслуговування споживачів, збільшуючи при цьому оборотність одного місяця.

Спеціалізація може бути *функціональною і технологічною*.

Функціональна спеціалізація полягає в тому, що на окремих підприємствах виробляється певна продукція, яка відповідає його профілю.

Технологічна спеціалізація полягає у виділенні в структурі підприємства окремих виробничих підрозділів, розробок технологічних процесів для окремих цехів.

Прикладом функціональної спеціалізації є ресторан рибний, ресторан пивний, кафе-морозиво, кафе-кондитерська, сосисочна, пельмені, млинці і т.п. Прикладом технологічної спеціалізації є розробка цехової структури закладів ресторанного господарства – м'ясний цех, гарячий, холодний і т.п.

Уніфікація – це забезпечення схожості елементів, які є складовими компонентами виробничих процесів, обладнання, інвентарю тощо. Уніфікація дозволяє скоротити число типів елементів і забезпечити їх взаємозамінність. Цей метод визначив створення модулів будівельних конструкцій, обладнання, що модулюється, яке має подібні габарити, зовнішній вигляд, спрощує його розміщення в приміщеннях, цехах і експлуатацію. Завдяки уніфікації створена єдина взаємозалежна система машин і устаткування (ЕВСМУ), яка використовується на підприємствах готельно-ресторанного господарства. До неї входить теплове, холодильне, роздаточне, допоміжне обладнання.

Це обладнання пристосоване до прийнятої в європейських країнах стандартної модульної системи, уніфікованої за зовнішніми розмірами. На основі уніфікації налаштовано виробництво ємностей різного модуля, контейнерів.

Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства включає розрахункові та проектно-конструкторські роботи, що здійснюються фахівцями (архітекторами, інженерами, техніками) проектних організацій на основі єдиних державних норм, стандартів і вимог [1; 2; 3].

В Україні введено в практику проектування і будівництва норми і правила, обов'язкові для всіх проектних і будівельних організацій та підприємств – виробників будівельних матеріалів і виробів. Основною законодавчою і нормативною базами під час проектування закладів готельно-ресторанного господарства є:

1. СНиП 2.08.02-89. Громадські будівлі та споруди. Ці норми і правила поширюються на проектування громадських будівель (висотою до 16 поверхів включно) і споруд, а також приміщень громадського призначення, вбудованих у житлові будівлі.

2. ДБН В.2.2-20: 2008. Будівлі та споруди. Готелі. Ці Норми поширюються на розроблення проектів нових і реконструкцію існуючих готельних будинків і комплексів, а також готелів, які входять до складу багатофункціональних будинків і будинків іншого призначення. Готелі відносяться до колективних засобів розміщення згідно з визначенням ДСТУ 4527. Вимоги цих Норм поширюються на всі типи будинків готелів (мотелів) місткістю більше 7 номерів і умовною висотою не більше 73,5 м. Проектування готелів більшої поверховості (умовної висоти) повинно проводитися згідно затверджених завдань на проектування з урахуванням вимог цих Норм та НАПБ Б. 07.025.

3. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення.

4. ДСТУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

5. СанПіН 42-123-5777-91. Санітарні правила для підприємств громадського харчування. Ці Санітарні правила поширюються на діючі, що будують або реконструюють підприємства закладів харчування незалежно від форм власності та відомчої належності і визначають санітарні вимоги до території, приміщень і їх оснащення, транспортування, прийому та зберігання харчових продуктів, обробки сировини, виробництва та реалізації продукції, а також до умов праці і особистої гігієни персоналу підприємства.

6. Наказ №365. Асортиментний мінімум в закладах ресторанного господарства.

Рекомендована література до вивчення теми [1-2, 22-23, 33-34].

Питання для самоперевірки:

1. Що є результатом проектування?
2. Які є види проектувальної діяльності?
3. Яке проектування називається технологічним?
4. З якими видами методично пов'язано технологічне проектування?
5. Що лежить в основі методології проектування підприємств готельно-ресторанного господарства?
6. Які фактори покладені в основу функціонально технологічної типізації?
7. Які принципи закладені в основу проектування підприємств готельно-ресторанного господарства?
8. Що є важливою складовою технології проектування?
9. Яким чином визначається тип підприємства, яке проектується і кількість місць у ньому?

ТЕМА 2 ОСНОВНІ ЧИННИКИ ФОРМУВАННЯ АРХІТЕКТУРНИХ ТИПІВ СПОРУД ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ

Зовнішня організація функціональних елементів готелів залежно від їх категорії. Архітектурно-планувальна організація готелів. Типологія готельних споруд та їх характеристика.

2.1 Зовнішня організація функціональних елементів готелів залежно від їх категорії

Важливе поліфункціональне значення для готельних підприємств має прилегла територія. Вона повинна бути достатньою в розмірах для виконання виробничих завдань засобу розміщення, забезпечення необхідних рекреаційних, екологічних, естетичних умов для гостей тощо.

У структурі важливих функціональних зон прилеглої до готелю території виділяється майданчик для паркування автотранспорту, вхід в готель, під'їзні шляхи до приміщень допоміжних служб, гараж, спортивні споруди та для відпочинку, зелені насадження. Планування і розміри прилеглої до готелю території повинні бути раціональними і відповідати вимогам окремих категорій готелів щодо рівня комфорту.

Площа ділянки для забудови готелю визначається завданням на проектування або проектом з урахуванням умов розміщення, характеру міського середовища, функціонального складу і категорії готелю.

У складі ділянки повинні бути передбачені:

– облаштовані майданчики перед входами в приміщення громадського і житлового призначення;

– майданчики для стоянки автомобілів;

– майданчики для тимчасового паркування автомобілів і автобусів;

– внутрішні наскрізні проїзди, під'їзди до головного та інших входів до готелю, в'їзди в підземні гаражі або стоянки;

– 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 (шириною 7,0 м при двосторонньому русі).

При проектуванні планування і забудови готелів слід дотримуватися:

– інтенсивність використання території, диференційовану для центрального ядра міста, міських вузлів, приміагістральних 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 та територій природного комплексу (ПК);
- санітарно-гігієнічні норми і вимоги пожежної безпеки.

Під'їзні шляхи до приміщень допоміжних служб готелю. Крім під'їзду до головного входу, в готелях використовується система під'їзних шляхів службового входу для доставки необхідних в забезпечення функціонування готелю ресурсів. Службовий вхід до господарським службам не повинен розташовуватися в місцях інтенсивного руху гостей, в той же час бути зручним для заїзду вантажного автотранспорту. У типовій архітектурно-планувальній організації сучасних готелів службовий вхід знаходиться у внутрішньому дворі готельного споруди і з'єднується з загальними транспортними комунікаціями під'їзних проїздом.

Майданчик для паркування автотранспорту необхідний компонент планування прилеглої території будь-якого готелю, зокрема готелів, розташованих в районах з щільною забудовою. Майданчик для паркування автотранспорту найчастіше розташовується біля входу між під'їздом і основною смугою руху прилеглої автомагістралі. У готелях з декількома окремими входами, окремим входом в ресторан, до розважальних закладів, майданчик для автотранспорту повинна бати біля кожного з них. Згідно режиму роботи для клієнтів та відвідувачів готелю автостоянки в межах прилеглої території класифікуються на автостоянки тимчасового і тривалого перебування автотранспорту. Тимчасові автостоянки розраховані для декількох автомобілів і розташовуються ближче всього до входу в готель, ресторан, зорієнтовані на автотранспорт індивідуального і загального використання. Відкритий майданчик для короткочасної стоянки біля головного входу проектується з розрахунку одночасного розміщення не менше п'яти автомобілів.

Майданчик тривалого перебування автотранспорту розташовується неподалік від готелю – відстань, розміри і його розташування регламентуються місткістю і категорії готелю. Майданчик тривалого перебування автотранспорту повинен бути обладнаний дорожніми знаками, мати зручний в'їзд і виїзд на автомагістраль.

Так, при готелях категорії **** і вище повинні передбачатися автостоянки. Кількість місць на автостоянках (згідно ДСТУ 4269) залежно від категорії готелю (мотелю) приймається не менше зазначених у таблиці 2.1 (в% від кількості номерів).

Таблиця 2.1 – Кількість місць на автостоянках залежно від категорії готелю (мотелю)

Види готелів	Кількість місць,%, від кількості номерів при готелях категорій:				
	*	**	***	****	*****
Готелі	20	20	20	25	25
Мотелі	100	100	100	100	100

Кількість місць на автостоянках готелів, що мають в своєму складі відкриті для сторонніх відвідувачів підприємства ресторанного господарства, побутового обслуговування і торгівлі, культурно-масового призначення, рекомендується збільшувати з урахуванням потужностей цих підприємств відповідно до завдання на проектування.

На ділянках готелів повинні бути передбачені індивідуальні стоянки для інвалідів (з розрахунку 10%, але не менше одного машино-місця), максимально наближені до входу в будівлю, і спеціальні пристрої (пандуси, підйомники), що забезпечують доступність для маломобільних груп населення громадських зон будинків і території готелю згідно з ДБН В.2.2-17.

Гаражі при готелях – важливі функціональні приміщення в структурі готелів та прилеглої території. У сучасних готелях гаражі найчастіше розташовуються в підземній – цокольній частині, або окремо близько готельних споруд та бувають закритого і відкритого типу. У розташуванні і плануванні внутрішніх технічних комунікацій в гаражах, які забезпечують вентиляцію, важливо дотримуватися норм екологічної безпеки гостей. У сучасних готельних комплексах гаражі займають значні площі і характеризуються складним плануванням, надають значний обсяг послуг з охорони, технічного обслуговування, мийку, хімчистку салону автомобіля тощо.

Зелені насадження, спортивно-оздоровчі та зони відпочинку при готелях. Зелені насадження на прилеглої території до готелю відіграють важливу екологічну, рекреаційну та естетичну функції, є важливим композиційним елементом архітектури в районах з нещільною забудовою.

Озеленення близькою до готелю території складний процес, котрий зумовлює необхідність залучення професійного садівника, враховуючи характер прилеглої території щодо типу закладу, особливостей близьких до готелю функціональних зон забудови. Зона озеленення повинна відповідати нормам естетики, враховуючи необхідну інсоляцію приміщень готелю, циркуляцію повітря.

Для підвищення ефективності використання прилеглої території та урізноманітнення умов проживання гостей, таких як можливість заняття спортом, умови для відпочинку і розваг, на території готелів облаштовують тенісні корти, майданчики для дискотеки, дитячі ігрові майданчики, водні басейни тощо.

Облаштування прилеглої території спортивно-розважальною інфраструктурою, в першу чергу характерно для курортних і туристичних готельних комплексів, які характеризуються значною місткістю, здебільшого сімейних туристів; для інших типів готельних підприємств витрати на будівництво й утримання зазначених об'єктів досить значні і економічно недоцільні.

2.2 Архітектурно-планувальна організація готелів

Архітектурно-планувальна організація споруд готельно-ресторанних комплексів – важливий фактор їх функціонування, особливості архітектури, значно виразніше планування готельних споруд, суттєво виділяє їх на тлі споруд іншого функціонального профілю.

Архітектура готельно-ресторанних комплексів в певній мірі виступає в якості фактора їх самореклами. Окремі ГРК оригінальністю архітектури вираженою у формі споруди, обробці фасаду, висоти будівлі, використання будівельних матеріалів відомі у всьому світі – один з найвищих у Європі готель «Вестін Роттердам» в Роттердамі (Нідерланди), готель «Ройал Олімпік» в Афінах (Греція) з терасами на складному фасаді з насадженнями декоративних дерев і тому подібне. У той же час особливості архітектури грають роль культурно-естетичного чинника забудови території – споруда ГРК гармонійно доповнює місцевий архітектурний колорит або створює архітектурну протилежність локальному архітектурному плануванню і визначений естетичний дискомфорт.

Архітектурно-планувальні особливості ГРК виступають в якості важливого економічного чинника їх розвитку. З типом планування і забудови суттєво пов'язані видатки на благоустрій навколишньої території, відрахування за використання земельної ділянки (податок на землю, орендна плата та ін.), догляд і ремонт будівлі та ін.

Архітектурно-планувальна характеристика ГРК впливає на особливості обладнання закладу інженерно-технічними засобами, важливий фактор безпеки проживання для гостей і роботи для персоналу. У великих ГРК виникає необхідність додаткових заходів безпеки, зумовленою людським, природничим, технічним факторами.

У той же час, *архітектурно-планувальна організація ГРК* також зазнає впливу ряду факторів, серед яких основні: історичний тип будівлі, місце в міській забудові, характер природного ландшафту, категорія готелю, клас ресторану, економічні, етнічні особливості регіону.

Значну роль в архітектурно-планувальній організації ГРК грає їх розташування в міській забудові: в центрі міста, на його околиці, поблизу визначних об'єктів міської інфраструктури (пам'ятки історії та архітектури, відомчих установ, закладів культури та ін), у приміській або парковій зоні відпочинку.

Розташування готелю в центрі міста зумовлює необхідність органічної відповідності архітектурному ансамблю вулиці, площі, сусідніх будівель. У той же час, будівля ГРК часто є основним архітектурним акцентом у забудові мікрорайону, вирізняється поверховістю, оригінальністю архітектури, яка підкреслює престиж готельного комплексу.

Спорудження готелю в центральній замкнутій міській забудові обумовлює компактну форму споруди. Конфігурація ділянки забудови визначає вибір планувального типу закладу розміщення. Більшість готелів в центральній частині міст характеризуються багатопверховістю, основа будівлі часто має прямокутну, трапецеподобну форму, форму трилисника.

Економічні чинники відображаються в раціональності проектування споруди готелю, зокрема на планувальній структурі житлових поверхів, номерів, приміщень для обслуговуючого персоналу, ліфтових та сходових холах, горизонтальних і вертикальних комунікаціях, зв'язках між поверхами і приміщеннями в межах одного поверху, в кінцевому підсумку на витратах часу, зручності використання приміщень різних функціональних груп. Будівлі готелю, розташовані в історичній частині міста повинні відповідати її архітектурному типу. Наприклад, будівля готелю «К + К Hotel Central», розташоване в історичній частині Старої Праги, поруч із Порохової вежею, ідентична в архітектурній композиції з житловим будинком XVII - XIX ст. Окремі готелі можуть розташовуватися в пам'ятках архітектури, або входять до архітектурно-туристських комплексів міста. Наприклад, готель «Ейсенхуд» в місті Таубер (Німеччина) ексклюзивний в плані розташування в пам'ятці пізньої середньовічної архітектури XV–XVIII ст. Розташування готелю в міській або приміській зоні відпочинку зумовлює поєднання архітектури будівлі з особливостями навколишнього природного ландшафту, сприяє поєднанню ділових відносин і відпочинку. Зокрема, готель «Дьюн-Крайдберг», розташований в національному парку біля Амстердама (Нідерланди), серед мальовничого лісу на узбережжі озера, поєднує унікальні риси місцевого природного ландшафту та архітектури псевдоготичного стилю. У місцях з

обмеженим простором забудови використовуються технології будівництва, коли перші поверхи мають зменшені розміри, а з висотою протяжність та площа житлових поверхів збільшується. Наприклад, в 11-ти поверхового готелю «Дьюлан» у Тунісі кожен наступний поверх з висотою нависає над попереднім.

Замкнута міська забудова зумовила розвиток компактних багатоповерхових (циліндричних, конічних форм) готельних будівель централізованого планування. Таку архітектуру, наприклад, має 65-ти поверхова вежа-готель «Millennium Plaza 5*» в ОАЕ, м. Дубай. Номери розташовані у верхній частині башти з 26-го по 61-й поверх, приміщення загального користування – на останніх або в підвальних і цокольних поверхах. Така схема планування типова для більшості готелів баштового типу.

Різні цілі туристських подорожей зумовили появу багатофункціональних готелів, які поєднують з установами іншого цільового призначення: адміністративними і торговими закладами, навчальними і конгрес-центрами, концертними і виставковими залами та ін. Зокрема, таке поєднання характерне для Центру міжнародної торгівлі в Москві, в структурі якого два готелю, туристичне агентство і конгрес-хол.

Готелі, розташовані в туристично-оздоровчих районах серед природних ландшафтів, характеризуються безпосереднім зв'язком архітектурно-планувальних форм з навколишнім рельєфом. Характер природного ландшафту зумовлює вибір архітектурних форм, серед яких розрізняють:

- архітектурні форми, які вписуються в ландшафт, наприклад, готель для туристів і спортсменів «Боргафйол» у Швеції складається з чотирьох будівель у формі пагорбів, які за зовнішнім виглядом нагадують снігові пагорби;

- протиставлення архітектури туристського готелю ландшафту або рельєфу. Згідно цього підходу використовуються два варіанти домінування: в першому акцентом виступає ландшафт – готель «Блакитна затока» в Криму, у другому акцентом є готель, наприклад, готель «Скельний» в Криму, який чітко виражений своїми розмірами в рельєфі природного ландшафту;

- підпорядкування архітектури ландшафту – в даному підході природні форми ландшафту й архітектурні форми гармонійно зливаються. Наприклад, архітектура готелю «Стейгенбергер Гстад-Санен» (Швейцарія) максимально повторює рельєф комплексом зімкнутих будівель різної висоти, композиція дахів яких відтворює силует навколишніх гірських хребтів.

Готелі в межах туристично-оздоровчих центрів разом з іншими туристськими закладами найчастіше об'єднуються в туристичні комплекси.

Згідно спеціалізації розрізняють такі типи туристських комплексів:

- *молодіжний туристський комплекс* – включає туристський готель, туристичну базу, туристську станцію, туристський табір;

- *туристсько-спортивний комплекс* – туристський готель, туристичну базу, спортивно-оздоровчий табір;
- *гірничо-спортивний туристський комплекс* – туристський готель, туристичну базу, гірськолижну станцію;
- *водноспортивний туристський комплекс* – туристський готель, водну базу (акварель, флотель), водну станцію (ботель).

2.3 Типологія готельних споруд та їх характеристика

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

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

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

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

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

Розрізняють *розосереджений, зблокований і павільйонний* підтипи блочної моделі планування. Наприклад, у готельному комплексі «Альва Донна», з типовим блочним плануванням, основні функціональні комплекси – житлові та ресторан розташовані окремо. В одному з найбільших в світі готельному комплексів «Ізмайлово» в Москві, окремими блоками розташовані

чотири житлових корпуси (три зблоковані з двох в розрахунку 2000 чоловік кожен і один з трьох зблокованих корпусів – 4000 осіб), кіноконцертний зал, фабрика-кухня, окремі наземні і підземні автостоянки.

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

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

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

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

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

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

Рекомендована література до вивчення теми [22, 29, 33-34].

Питання для самоперевірки:

1. Які важливі функціональні зони виділяються у структурі прилеглої до готелю території?
2. Що є важливим компонентом фасаду готелю?
3. У яких двох варіантах найчастіше реалізується архітектура входу в готель?
4. З урахуванням яких умов визначається площа ділянки для забудови готелю?
5. Що повинно бути передбачено у складі ділянки для забудови готелю?
6. Чого слід дотримуватися при проектуванні планування і забудови готелів?
7. Які вимоги висуваються до облаштування автостоянки тимчасового і тривалого перебування автотранспорту?
8. Яка мінімальна кількість місць на автостоянці передбачена при проектуванні готелю (мотелю) (у % до кількості номерів)?
9. Які фактори впливають на архітектурно-планувальну організацію готелів?
10. Які критерії у типології готельних споруд згідно архітектурно-планувальних форм доцільно приймати до уваги?

ТЕМА 3 ОРГАНІЗАЦІЯ СЕРВІСНОГО ПРОЦЕСУ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСАХ

Внутрішня організація функціональних елементів готелів. Функціональне зонування внутрішнього простору готелів.

3.1 Внутрішня організація функціональних елементів готелів

Сучасні готельні підприємства – це поліфункціональні та універсальні споруди, які забезпечують комплекс послуг: прийняття, проживання, харчування, а також значний обсяг додаткових послуг.

Поліфункціональність зумовлена поєднанням в одній споруді різних типів функціональних приміщень. Можливістю вибору будь-яких пропонованих готелем послуг упродовж тривалого терміну зумовлює універсальність готельних закладів.

Усі приміщення готелів розділяються на чотири головні групи:

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

Структура приміщень в готелях визначається його типом, категорією, розмірами, особливостями організації комфорту для гостей та умов праці персоналу.

Житлові приміщення забезпечують простір та умови надання основних послуг – ночівлю та харчування, вони представлені номерами різних категорій і функціонально пов'язаними з ними побутовими приміщеннями.

До приміщень житлової групи належать номери всіх типів і категорій, коридори, холи, вітальні, приміщення побутового обслуговування на поверсі. Блок приміщень житлової групи є основним у готелях будь-якого типу.

Адміністративно-господарські приміщення забезпечують простір та умови для управління готельним підприємством, організації основного технологічного процесу, інженерно-технічне та господарське функціонування приміщень. Ця група приміщень складається з адміністративних приміщень вестибюля, комунікацій, які входять в його структуру.

Група приміщень громадського призначення забезпечує простір та умови для технологічного процесу створення та організації споживання готельного продукту в спеціальних просторово-розмежованих приміщеннях загального користування, закладах ресторанного господарства, спортивно-оздоровчих, ділового, розважального, культурно-масового та іншого функціонального призначення.

Інженерно-технічні та підсобні приміщення забезпечують простір та умови праці, харчування, побуту персоналу готелю, функціонування інженерно-технічних систем готельного закладу і комфортні умови проживання в готельному підприємстві, зберігання витратних ресурсів, інвентарю, тимчасово не використовуваних речей. До групи інженерно-технічних і підсобних належать приміщення для обслуговуючого персоналу, майстерні, комори, білизняні приміщення та ін.

3.2. Функціональне зонування внутрішнього простору готелів

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

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

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

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

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

Основними функціональними елементами в готельному підприємстві є:

- вестибюльна група або група приймально-допоміжних приміщень;
- група приміщень адміністрації;
- група житлових приміщень готельного підприємства;
- група службових, господарських приміщень;
- група приміщень інженерного устаткування готелю;
- група приміщень підприємств ресторанного господарства.

Залежно від типу готельного підприємства всі перераховані функціональні елементи повинні бути взаємопов'язані між собою з урахуванням специфіки функціонального процесу. Залежно від типу готелю в її структуру можуть бути включені додаткові функціональні елементи:

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

В залежності від призначення будівлі існують певні, вироблені досвідом проектування та будівництва поєднання приміщень, призначені для виконання тих чи інших функцій. Сполучення планувальних рішень (приміщень) називаються композиційними схемами. Вони специфічні і залежать від призначення будівлі та її функцій, але є деякі принципово загальні прийоми, які можуть бути використані при проектуванні різних видів будинків.

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

Перший метод ґрунтується на чіткому розподілі всіх приміщень на однорідні функціональні групи і елементи функціональних зв'язків.

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

Другий метод ґрунтується на універсальності і багатоцільовому використанні внутрішнього простору шляхом створення єдиного великого гнучкого внутрішнього простору з простим контуром об'єму. В даному випадку функціональні групи або зони формуються за рахунок розділення простору спеціальними конструкціями – мобільними перегородками. Залежно від

необхідності здійснення того або іншого функціонально-технологічного процесу можна легко провести зміни шляхом розташування перегородок в необхідному порядку. Даний варіант використовують при зміні просторів в готельних і ресторанних приміщеннях, коли треба в одному приміщенні провести різні заходи (наприклад, провести банкет окремо від всіх гостей готелю для учасників наукового симпозіуму); проведення виставок і ярмарок на основі використання площі готельного підприємства, коли великий простір розбивають на зони, тобто формують окремі приміщення для різних учасників заходу.

Рекомендована література до вивчення теми [29, 34-35].

Питання для самоперевірки:

1. На які головні групи розділяються приміщення готелів?
2. Що покладено в основу визначення структури приміщень в готелях?
3. Які приміщення належать до приміщень житлової групи?
4. Який відсоток площі житлової частини будівлі готельного господарства відводиться на приміщення житлової групи?
5. Яку функцію виконують адміністративно-конторські приміщення та від чого залежить їх склад?
6. Яке призначення має група приміщень громадського призначення?
7. Які приміщення входять до складу інженерно-технічних та підсобних приміщень?
8. За вимогами якого нормативного документу визначається склад житлової групи приміщень?

ТЕМА 4 ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНІ РІШЕННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ

Загальні принципи об'ємно-планувальних рішень об'єктів готельного і ресторанного господарства. Планувальні рішення одноповерхових та багатоповерхових будівель готелів.

4.1 Загальні принципи об'ємно-планувальних рішень об'єктів готельного і ресторанного господарства

Об'ємно-планувальне рішення об'єктів готельного і ресторанного господарства – це раціональне розміщення функціональних груп і окремих приміщень в об'ємі будівлі відповідно до вимог технологічного процесу організації обслуговування в закладі.

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

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

Об'ємно-планувальне рішення готельного підприємства повинно забезпечувати:

- комфорт для персоналу і споживачів готельних і ресторанних послуг;
- можливість використання прогресивних методів обслуговування;
- можливість чіткого блокування окремих груп приміщень при спільному розміщенні декількох підприємств в одній будівлі;
- взаємозв'язок приміщень, що вимагають безпосереднього сполучення приміщень (наприклад, ресторанний зал, вестибюль і гардероб та ін.);
- можливість трансформації (реконструкції) частини приміщень в процесі експлуатації будівлі, при змінах в технології обслуговування і виробництва кулінарної продукції в ЗРГ.
- взаємозв'язок приміщень за допомогою горизонтальних і вертикальних комунікацій (коридори, сходи, ліфти та ін.).

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

Відомі можливі поєднання просторів усередині будівлі зводяться до шести основних схем: зальна, центрична, анфіладна, коридорна, секційна і змішана або комбінована.

Зальна схема – всі функції будівлі певного призначення зосереджені в єдиному приміщенні.

Центрична схема – все функціональні приміщення групуються навколо великого головного приміщення.

Анфіладна схема – приміщення, розташовані одне за, іншим, пов'язані в єдине ціле проходами або прорізами.

Коридорна схема – приміщення розташовуються з однієї або з двох сторін зв'язує їх комунікаційного коридору.

Секційна схема – будівля складається з ізольованих один від одного однакових планувальних елементів – секцій.

У практиці будівництва і проектування всі ці прийоми композиції зустрічаються як у чистому вигляді, так і в різних поєднаннях, утворюючи *змішані схеми*.

Будинки готелів складаються з житлової та громадської частин, тому при їх створенні використовуються змішані варіанти об'ємно-планувального рішення.

Громадська частина будівлі (найчастіше займає перший поверх) складається з приміщень приймально-вестибюльної групи, закладу ресторанного господарства, приміщень, пов'язаних з наданням різних послуг, та адміністративних приміщень. Зазвичай вестибюль є центральним приміщенням, навколо якого розташовуються інші. Адміністративні приміщення зручніше розміщувати з двох сторін коридору. Заклади ресторанного господарства можуть становити анфіладну композицію: бар, зали ресторану, виробничі та підсобні приміщення ЗРГ розташовуються одне за іншим. Якщо в готелі є великий зал (для конференцій, демонстрації кінофільмів, універсальний і т.п.), який займає цілий поверх, то можна застосувати зальну схему.

4.2 Планувальні рішення одноповерхових та багатоповерхових будівель готелів

Кількість надземних і підземних поверхів будівель готелів і готельних комплексів визначається відповідно до містобудівних умов (наявність площі земельної ділянки, архітектурним поєднанням в обраному районі тощо) та експлуатаційної необхідністю, концепцією.

При високому рівні ґрунтових вод відмовляються від підвальних і цокольних поверхів.

Будинки готелів слід проектувати, як правило, висотою не більше 16 поверхів (або до 50 м від середньої планувальної позначки проїзду, призначеного для під'їзду пожежних автомашин, до позначки підлоги верхнього поверху). Основний критерій вибору поверховості – забезпечення протипожежної безпеки.

При кількості поверхів більше 16 (вище 50 і від середньої планувальної позначки проїзду, призначеного для під'їзду пожежних автомашин, до позначки підлоги верхнього поверху) необхідно передбачати через кожні 10 поверхів пристрій зон безпеки висотою не більше 3 м з протипожежними перекриттями. У зонах безпеки дозволяється розміщувати пожежобезпечні приміщення.

З метою пожежної безпеки у вітчизняних готелях в два і більше поверхи слід передбачати не менше двох сходів. Регламентується максимальна відстань від входу в номер до найближчої сходової клітки або виходу з будівлі (не більше 40 м при розташуванні номера між двома сходами і не більше 25 м при розташуванні номера в тупиковому коридорі чи галереї).

Малоповерхові будівлі готелів – готелі, що мають, як правило, невелику місткість (в межах 50 місць).

Готелі середньої поверховості в основному мають висоту три або п'ять поверхів, що пов'язано з вимогами до устаткування їх ліфтами. За нормами вимоги до обладнання готелів ліфтами пов'язано не тільки з поверховістю, але також і з рівнем комфорту готелю.

Готелі підвищеної поверховості в основному будують висотою 8–9 поверхів, як найбільш економічні в цій групі. Їх будівництво здійснюватись за допомогою простих монтажних засобів; в разі необхідності при гасінні пожежі використовують 30-метрові автомеханічному сходи.

Багатоповерхові готелі будують з міркувань містобудівельного порядку. Особливе значення в таких будівлях набувають заходи забезпечення пожежної безпеки людей, питання вертикального транспорту, інженерних комунікацій та ін.

Будівництво будівель багатопверхових готелів можна пояснити прогресом будівельної техніки, підвищенням щільності міської забудови і загальним зростанням поверховості міст; за кордоном – також високою вартістю земельних ділянок, особливо в центральних частинах міст, в ряді випадків з рекламних міркувань.

Вибір раціональної поверховості проектується готелю – складне завдання, яке в кожному конкретному випадку вирішується з урахуванням багатьох часом суперечливих факторів: місткості готелю, містобудівних умов, нормативних вимог, конструкцій техніко-економічних критеріїв і т.д.

Збільшення поверховості готелів понад оптимальної супроводжується підвищенням вартості будівництва, що і слід враховувати при проектуванні готелів.

Рекомендована література до вивчення теми [24,27, 28].

Питання для самоперевірки:

1. Які основні комунікаційні інженерні мережі повинні мати засоби розміщення?
2. В готелях яких категорій пропонується вхід до гостей з повітряно-тепловою завісою?
3. Яка віддаленість від громадського транспорту рекомендується при проектуванні готельних комплексів?
4. Особливості розміщення мотелів.
5. Що необхідно враховувати під час угруповання приміщень?
6. Які є можливі поєднання просторів усередині будівлі?
7. Які виділяють методи побудови архітектурно-планувальної композиції щодо формування внутрішнього простору?
8. Які вимоги висуваються до організації внутрішнього простору готелів?
9. Яку функціональну роль виконують мобільні перегородки?

ТЕМА 5 ПРОЕКТУВАННЯ АДМІНІСТРАТИВНО-ГОСПОДАРСЬКИХ ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛІВ

*Вимоги до проектування адміністративно-господарських приміщень готелів.
Вимоги до проектування вестибюльної групи готелів*

5.1 Вимоги до проектування адміністративно-господарських приміщень готелів

Група адміністративно-господарських приміщень в готелях забезпечує простір та умови для основного технологічного процесу обслуговування, управління, інженерно-технічного та господарського функціонування всіх приміщень готельного підприємства.

Адміністративно-конторські приміщення основні у забезпеченні функції управління готельним підприємством, забезпечують простір для адміністрації та допоміжного персоналу. У планувальній структурі готельного підприємства адміністративно-конторські приміщення найчастіше розташовані на першому-другому поверсі, який забезпечує швидкий доступ і контроль за роботою основних служб готелю, взаємодію з клієнтами. Структура і кількість приміщень залежить від місткості, категорії, профілю діяльності готельного закладу. Усі адміністративно-конторські приміщення згідно функцій у процесі управління умовно поділяються на основні та допоміжні.

Основні приміщення забезпечують управлінський процес, і складаються з кабінету директора, приймальні, робочих кімнат. *Допоміжні приміщення* виконують функцію важливого просторового доповнення в управлінській діяльності. Вони представлені, головним чином, залами значних розмірів для проведення нарад, переговорів, демонстраційними, виставковими, навчальними залами.

У будинках готелів у групі адміністративних приміщень допускається розміщення офісів готельних об'єднань і туристських організацій різного типу за умови, що це не знижує комфорт проживання.

Склад і площі адміністративних приміщень у готелях, мотелях і кемпінгах передбачаються згідно з завданням на проектування з урахуванням категорій і місткості засобів розміщення.

Адміністративні приміщення можуть мати довільну площу. Враховуючи постійний характер роботи, тут має бути денне освітлення та вентиляція. Внутрішнє оформлення – просте, властиве цій категорії приміщень і загальноприйняте в будівництві.

У цих приміщеннях співробітники розміщуються групами від 3 до 10 осіб. Найбільш раціональним вважається безкоридорне і ландшафтне планування приміщень, без ізоляції робочих місць, що досягається завдяки використанню секційного устаткування, легких перегородок і екранів.

До приміщень адміністрації належать побутові приміщення персоналу готельного комплексу – гардероби для домашнього одягу та спецодягу, туалетні кімнати і душові. Побутові приміщення та службові проходи відокремлюються від приміщень для обслуговування мешканців готелю і забезпечуються окремим зовнішнім входом.

В окремих курортних закладах адміністративно-конторські приміщення можуть розташовуватись серед житлових приміщень на різних поверхах, або в окремій споруді (туристські бази, санаторії, пансіонати).

Залежно від функціонального призначення у кабінеті директора виділяється зона праці, зона відпочинку, зона експозицій, зона проведення нарад:

– *зона праці* забезпечується двотумбовим столом, робочим кріслом, приставкою до столу для засобів зв'язку і комп'ютера;

– *зона проведення нарад* – зона обладнана великим столом для засідань і стільцями;

– *зона відпочинку* може розміщуватись в окремому приміщенні, суміжному з кабінетом, і обладнується диваном, кріслами та журнальним столиком. У цьому випадку вона поєднується із зоною неофіційних прийомів;

– *зону експозицій* обладнано спеціальними шафами.

Розміщення зон залежить від конфігурації приміщення кабінету, розташування віконних і дверних отворів:

– *зона праці* – ближче до вікна і навпроти дверей;

– *зону експозицій* – впродовж стіни;

– *зона проведення нарад* – ближче до дверей і зміщена від центру приміщення;

– *зона відпочинку* – у вільному кутку приміщення.

Кабінет заступника директора має меншу площу, тому і меблі передбачаються менших розмірів і в меншій кількості: робочий стіл одностумбовий, стіл приставний, робоче крісло, секційна шафа, крісло для відпочинку, журнальний столик, м'які стільці.

Інші конторські приміщення меблюються набором канцелярських меблів: канцелярський стіл, робочий стілець, канцелярська шафа, шафа для сейфа, шафа для верхнього одягу.

Зону проведення нарад, зборів призначено для колегіальної праці співробітників і керівників. Такі приміщення можуть мати мебльовані столи і стільці, а також ряд стільців і стіл для президіуму з одним або двома проходами.

Адміністративні приміщення слід проектувати відповідно до вимог : ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі».

У групі інженерно-технічних і підсобних приміщень забезпечується просторова організація матеріального обслуговування, зосереджується матеріально-технічне забезпечення виробничого процесу. У структурі приміщень готельних закладів вони розташовуються в підвальних приміщеннях, окремих технічних поверхах, або окремій споруді біля готелю.

Структура інженерно-технічних і підсобних приміщень залежить від місткості, розташування і типу готельного закладу. У готелях, що розташовані ізольовані від комунальних інженерних комунікацій (водо-газопровід, теплопостачання), готелях значних розмірів виникає необхідність створення автономного обладнання для забезпечення водою, каналізацією, енерго- та тепло – забезпечення, трансформаторних підстанцій, протипожежного захисту та ін.

У курортних районах можуть створюватися артезіанські свердловини, водонапірні башти, очисні споруди, складські приміщення. Для засобів розміщення, зорієнтованих на обслуговування туристів, які рухаються транспортними засобами, створюються споруди та інженерне обладнання (бензозаправні колонки, ремонтні майстерні, станції для технічного обслуговування).

Типовими в структурі майже всіх готельних підприємств являються *майстерні з поточного ремонту* – столярки, слюсарні, ремонту електроустаткування і слабкострумових пристроїв, малярні, ремонту ліфтів і технічного обладнання.

Господарські і підсобні приміщення призначені для збереження засобів матеріального забезпечення служб та інших структурних підрозділів готелю. До групи приміщень цієї категорії також належать складські приміщення з збереження білизни, інвентарю, меблів, продовольчих товарів, специфічного обладнання з необхідними характеристиками температури і вологості повітря, приміщення завідувача складськими приміщеннями, пральня.

У планувальній організації готельних засобів господарські і підсобні приміщення розташовуються на цокольному поверсі або на першому поверсі, на житлових поверхах найчастіше розташовуються приміщення для зберігання білизни та інвентарю.

Господарські і підсобні приміщення слід проектувати відповідно до вимог : ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі».

5.2 Вимоги до проектування вестибюльної групи приміщень

Вестибюльна група приміщення є головною в організації готелю, презентують його, формує перші візуальні враження гостей про заклад розміщення. А отже при проектуванні готелів плануванню вестибюля, розміщення в ньому обладнання та організації служб, художньо-естетичному оформленню необхідно надавати особливої уваги. У планувальній та функціональній організації готелю вестибюльна група приміщень розташовується на першому поверсі, прилягає безпосередньо до головного входу.

У вестибюлі розміщуються основні приміщення, призначені для обслуговування гостей, відбувається організація основного технологічного процесу – приміщення гостей, відвідувачів, багажу, і організація прийому, розміщення, торгове, побутове та екскурсійне обслуговування, надання послуг поштового, телефонного зв'язку, банківських послуг, відпочинок, очікування при оформленні документів та ін.

Поліфункціональність вестибюльної групи приміщень зумовлює необхідність організації різних функціональних зон: зони відкритого простору, вестибюля, зони роботи, торгової зони і зони обслуговування, зони відпочинку (очікування).

Розміщення і взаємозв'язок функціональних зон вестибюля визначає різні типи планування приміщень групи вестибюлів. *Структура та розміри функціональних зон визначаються рівнем комфорту, місткості, спеціалізації закладу розміщення.* Згідно сучасних норм у закладах розміщення туристського типу, в структурі приміщень групи прийомних вестибюлів необхідно передбачити медпункт і ізолятор.

Площа вестибюля, згідно сучасних стандартів, наприклад, в туристських готелях повинна представляти 0,8–0,9 м² на одне місце, площа приміщень прийому гостей в готелях високого рівня комфорту – 55–70 м². Розміщення вестибюльної групи приміщень щодо основної споруди заклади розміщення може бути двох типів:

- *централізовано* – розташованим у спорудженні закладу, таке планування типово для більшості готельних підприємств;
- *відокремлене* розташування (в окремому будинку, корпусі), в першу чергу таке планування зустрічається серед закладів санаторно-курортного профілю, менше серед інших закладів розміщення павільйонної забудови.

Вхід у вестибюль проектують у центральній частині по периметру вестибюля. У такому плануванні головного входу вестибюль візуально сприймається в реальних розмірах і сприяє швидкій орієнтації в його структурі.

Найбільшу площу у вестибюлі займає відкрита зона активного пересування і відпочинку гостей. Ця зона повинна забезпечувати безперешкодне пересування та вільний доступ до інших приміщень вестибюльної групи. У плануванні вестибюльної група приміщень важливим є забезпечення їх раціонального розміщення для комфортного перебування і уникнути перетинання найбільш інтенсивного потоку гостей.

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

Зона реєстрації у вестибюлі може бути виконана у формі стійки, за якою знаходиться робоче місце чергового адміністратора, який веде облік зайнятих номерів, попередніх замовлень; касир – забезпечує розрахунок клієнтів за послуги; портье – проводить облік ключів, видає кореспонденцію та ін.

У той же час персонал реєстрації здійснює контроль за рухом у готелі гостей, відвідувачів та працівників готелю. Сучасний технологічний процес прийому і поселення гостей у вестибюлі повинен бути оптимальним для забезпечення комфорту гостей, тому реєстрація розташовується в проміжній частині, гості рухаються від головного входу до реєстрації і далі до сходової зони або ліфта. Цей шлях повинен бути найбільш коротким, не перетинатися і не бути зворотним. У той же час, реєстрація повинна забезпечувати високу візуальну обачність входу та інших функціональних зон вестибюля.

Розташування реєстрації в системі головний вхід – реєстрація – вертикальної комунікації може бути:

- одностороннім – реєстрація розташована зі сторони головного входу;
- двостороннім – реєстрація розташована зі сторони вертикальних комунікацій;
- трестороннім – реєстрація розташована між головним входом і вертикальними комунікаціями.

Останній варіант найбільш раціональний у забезпеченні найбільш комфортного обслуговування гостей.

Планувальна організація вертикальних комунікацій в готелях, кількість ліфтів, сходових холів, їх розміри визначаються рівнем комфорту, кількістю поверхів, місць в закладі розміщення. Розміщення ліфтів і сходових холів може бути поєднаним або роздільним.

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

У плануванні зони відпочинку у вестибюлі необхідно враховувати *ряд важливих факторів*:

– у *рекреаційній зоні* не повинні перетинатися людські потоки, вона розташовується уздовж зовнішньої стіни біля вікон, що забезпечує високу сонячну інсоляцію і обачність прилеглої території;

– *зона відпочинку* повинна розташовуватися поряд з рецепцією.

У готелях високого рівня комфорту та значної місткості у структурі вестибюльної групи приміщень виділяється бюро обслуговування (сервіс-бюро). Функції бюро обслуговування пов'язані з наданням різної інформації, організації екскурсій, замовленні місць в закладах культурно-розважального профілю, транспорті та ін.

Планувальна організація цієї ланки залежить від розміщення рецепції і прийнятої в готелі форми організації технологічного процесу.

При роздільній формі організації технологічного процесу бюро обслуговування функціонує в окремій зоні на першому або другому поверсі.

При організації єдиного технологічного процесу бюро обслуговування розташовується безпосередньо біля рецепції. В планувальну структуру приміщень бюро обслуговування іноді включені транспортні служби, представлені трансагентством або транспортним бюро. У курортних готелях виділяються приміщення транспортних кас.

До вестибюльної групи приміщень належать:

- торгові пункти;
- пункти поштового та телефонно-телеграфного зв'язку;
- гардероб;
- камера схову;
- приміщення для швейцарів і носіїв багажу тощо.

Широко розповсюджене обладнання:

- кіосків продажу преси;
- листівок і дрібних дорожніх речей;
- ювелірних виробів, косметики та ін.

Торгова зона найчастіше розташована навпроти зони відпочинку та поблизу сходово-ліфтових комунікацій. Торговельні підприємства істотно впливають на інтер'єр вестибюля, який зумовлює необхідність якісного їх оформлення.

У готелях значної місткості у вестибюлі розташовуються перукарні, зорієнтовані на обслуговування гостей і відвідувачів готелю. Вхід у перукарню головним чином обладнаний у вестибюлі готелю, в той же час в перукарнях, зорієнтованих на прийом відвідувачів, доцільним є обладнання входу ззовні. У сучасних готелях значних розмірів з розгалуженою мережею загальних та торговельних послуг у вестибюлі часто обладнані салони краси.

Згідно розташування функціональних зон вестибюля стосовно найбільш інтенсивного переміщення гостей *планувальна організація вестибюльної групи приміщень може бути: фронтальною, поздовжньої і концентричною.*

При *фронтальному* плануванні вестибюля функціональна зона розташована відносно головного входу в протилежному напрямку односторонньо. Вертикальні комунікації розміщені найближче до входу, однак подовжене розташування вестибюльної групи приміщень погіршує орієнтацію гостей, в той же час скорочує вірогідність перехрещування людських потоків. Таке планування характерне для більшості готелів, в першу чергу значних розмірів.

Поздовжнє планування характеризується двостороннім розміщенням функціональних зон відносно головного входу і значною віддаленістю вертикальних комунікацій. При такому плануванні перехрещування людських потоків незначне, в той же час забезпечується достатня візуальна орієнтація гостей. Прямокутна конфігурація вестибюля зумовлює протяжне уздовж витягнутої сторони прямокутника розташування функціональних зон. При поздовжньому плануванні виникає ефект високої замкнутості і обмеження вільної зони. Таке планування зустрічається менше в порівнянні з фронтальним і концентричним.

Концентричне планування пов'язується з тристороннім розташуванням функціональних зон відносно головного входу. При такому плануванні вестибюль має форму наближену до квадрату і створює компактний внутрішній простір і зручну візуальну орієнтацію. Недоліком в цьому плануванні є значне перехрещення людських потоків.

У готелях атриумного планування вестибюль виконує функції універсального внутрішнього простору. Вестибюль характеризується значними розмірами, в його планувальній організації виділяється кілька окремих з'єднаних між собою композиційних приміщень, в кожному з яких поєднує комплекс широкого профілю функціональних зон.

Крім вестибюля при головному вході, функції основного приміщення вестибюля виконує атриумний павільйон, облаштований для відпочинку, розваг, швидкісними ліфтами, ескалаторами, торговими павільйонами, барами, зимовим садом та ін.

Устаткування вестибюльної групи приміщень у готелях. Устаткування вестибюля має особливо важливе значення в рекламі готелю, його інтер'єр повинен бути презентабельним і зручним для гостей.

В обладнанні інтер'єру можна виділити кілька **основних принципів**:

– оригінальність в архітектурі і дизайні. Справжність обладнання інтер'єру повинна стосуватися всіх готелів, у тому числі готелів, які функціонують під однією торговою маркою;

– в обладнанні інтер'єру необхідно використовувати високої якості матеріали – природний камінь для облицювання підлоги, панель, важких опор, прогонів; дерево дорогих порід; металеві деталі доцільно виготовляти з латуні, нержавіючої сталі та ін.;

– матеріали в облицюванні інтер'єру вестибюля повинні бути міцними, підібрані у близькій кольоровій гамі;

– обладнання функціональної зони необхідно здійснювати в відповідності з нормами естетичного оформлення без перенасичення декоративними елементами;

– функціональні зони у вестибюлі повинні виділятися на загальному фоні. У розділенні площі вестибюля використовують прийом розподілу елементів декоративного оздоблення і такі художні засоби, як освітлення і колір.

Взаєморозташування груп меблів різного функціонального призначення, декоративних рослин повинно виконуватись згідно зонам інтенсивного переміщення відвідувачів відповідно до технологічним процесом надання послуг.

Рецепція – загальний зал або окрема кімната в глибині приміщення вестибюля, відокремлена від решти його зони стійкою і призначена для прийому і оформлення поселення гостей, оплати послуг, отримання інформації про готелі. Планувальна організація стійки рецепції пов'язується з двох ярусним столом – секретар-бюро, за яким розташоване місце чергового адміністратора, порт'є, касира, паспортиста та ін. персоналу служби прийому та розміщення.

Верхній ярус стійки – представницький, використовується сумісно клієнтами та обслуговуючим персоналом, *нижній ярус* – робочий, використовується лише обслуговуючим персоналом в технологічному процесі обслуговування. Нижній ярус є місцем оформлення поселення гостей, він обладнаний спеціальним відділенням для зберігання ключів від номерів і службових приміщень, кореспонденції, яка надходить для гостей, картотеки, тут знаходяться технічні засоби – телефон, комп'ютер, факс і ін.

Зона відпочинку і очікування розташовується в найбільш комфортній частині вестибюля. Ця зона обладнана меблями – м'яким кутом, кріслом, журнальним столиком і оформлена у свого роду вітальню у вестибюлі. Меблі в зоні відпочинку повинні мати презентабельний вигляд з покриттям, яке характеризується високою міцністю і легко піддається нагляду, найчастіше для цього використовуються замітники шкіри високої якості. В якості композиційного елемента в зоні відпочинку виступає озеленення.

У сучасній архітектурі та обладнання вестибюля особливу роль відіграє використання в зональному розподілі площі особливостей конструкцій – певних стель, важких прогонів і опор, різного рівня підлоги. Переходи з однієї функціональної зони до іншої пов'язується з інтенсивністю і фоном освітлення. Для надання інтер'єру вестибюля індивідуальної зовнішності в готелях високого рівня комфорту використовуються художні твори, твори монументально-декоративного і прикладного мистецтва (фонтани, акваріуми), різні варіанти озеленення.

Гардероб. При вестибюлі, в глибині приміщення вестибюля розташовується гардероб, який обслуговує в першу чергу відвідувачів ресторанів, барі, казино, та інших функціональних закладів готелю. Розташування гардеробу повинно бути зручним, легко помітним, проте він не повинен особливо виділятися в структурі приміщень вестибюля. Прилегла зона до гардероба повинна бути обладнана дзеркалами і забезпечувати яскраве освітлення. Площа гардероба визначається згідно норми 0,08 квадратні метри на інвентарне місце його місткості.

Камера схову розташовується поблизу рецепції, біля входу. Камеру схову виділяють в окреме приміщення, вона обладнана вікном для прийому і видачі ручного багажу і стелажми у внутрішній частині для його зберігання. Камера зберігання використовується головним чином відвідувачами готелю, а також гостями, які прибули, але в момент прибуття немає вільного номера. У великих готельних комплексах передбачені окремі входи для прийому і доставки багажу вантажними ліфтами у певні номери.

Санітарні вузли передбачаються при вестибюлі і призначені для клієнтів, які тимчасово перебувають в районі вестибюля. Санітарні вузли найчастіше розміщується таким чином, щоб вони могли також обслужити і відвідувачів ресторану. Іноді їх розташовують у підвальному приміщенні.

Ліфти, як правило, компонуються групами по кілька в кожній. Місця розташування цих груп повинні забезпечити найкоротші шляхи потрапляння до номерів; у вестибюлі ліфти необхідно розташовувати так, щоб їх легко було знайти:

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

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

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

Вимоги до проектування ліфтів і сходів:

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

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

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

4) пристрій гвинтових сходів на шляху евакуації не допускається;

5) сходи для персоналу необхідно розміщувати з урахуванням можливості використання їх для евакуації відвідувачів;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Рекомендована література до вивчення теми [24, 27, 28].

Питання для самоперевірки:

1. Що забезпечує група адміністративно-господарських приміщень в готелях?
2. Від яких факторів залежить структура і кількість адміністративно-господарських приміщень?
3. На які приміщення, згідно функцій у процесі управління поділяються адміністративно-конторські приміщення?
4. Яку функцію виконують допоміжні адміністративно-конторські приміщення?
5. Яким чином можуть розташовуватися адміністративно-конторські приміщення?
6. Яку функцію виконують приміщення інженерно-технічної і підсобної групи?
7. Які особливості у проектуванні та вимоги до розташування інженерно-технічних та підсобних приміщень у готелях?
8. Які інженерно-технічні приміщення є типовими в структурі майже всіх готельних підприємств?
9. Які основні приміщення відносяться до приймально-вестибюльної групи?
10. Які параметри готелю впливають на склад приміщень приймально-вестибюльної групи?
11. Які основні технологічні процеси з обслуговування гостей здійснюються в готелі?
12. Які функціональні зони виділяються в приймально-вестибюльній групі приміщень?

ТЕМА 6 ПРОЕКТУВАННЯ ЖИТЛОВИХ ТА ПОБУТОВИХ ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛІВ

Підходи до планувальних рішень житлових поверхів. Основні принципи проектування житлових приміщень. Основні принципи проектування побутових приміщень

6.1 Підходи до планувальних рішень житлових поверхів

Планування житлового поверху в готелях визначається типом горизонтальних комунікацій (коридорів), що забезпечують функціональний зв'язок між приміщеннями поверху. Тип поверху визначає планувальну організацію житлових номерів і господарських приміщень, його економічність, можливість рекреаційного використання, планувальну організацію вертикальних комунікацій.

Розрізняють такі типи планування житлового поверху: коридорна, галерейна, секційна, комбінована (рис. 1).

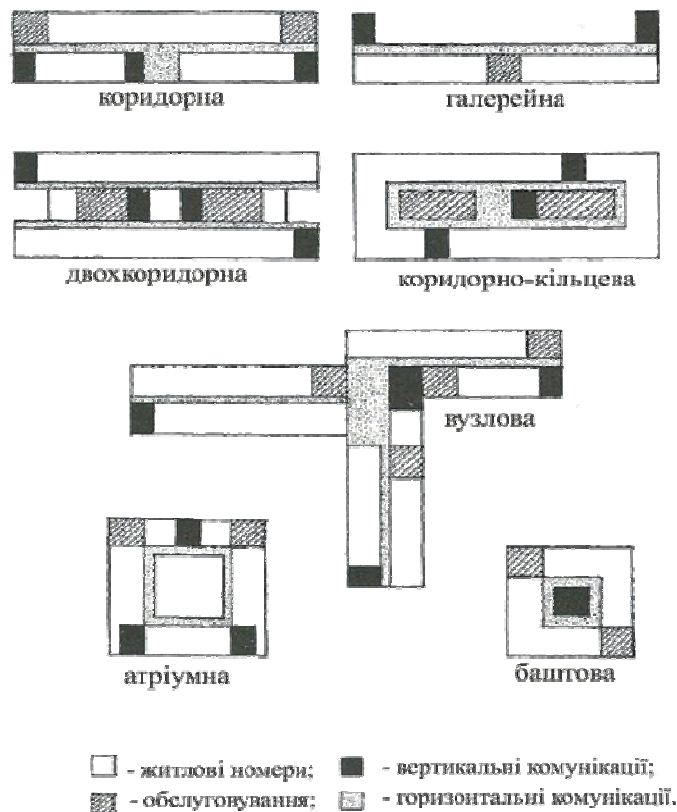


Рисунок 1 – Типи планувальної структури житлових поверхів будівель готелів

Коридорний тип житлового поверху – типовий у плануванні готелів, найбільш простий і раціональний. У цьому плануванні розрізняють три варіанти конфігурації поверху: *один загальний протяжний коридор, два паралельних коридори, і зімкнутий по периметру загальний коридор.*

Один загальний коридор характеризується двостороннім розташуванням номерів. Ширина такого поверху визначається сезонним характером функціонування установи: для установ цілорічного функціонування ширина повинна бути не менше 1,8 м, сезонних – 1,6 м. Розташування спільно сходового та ліфтового холу визначається довжиною коридору; якщо довжина коридору незначна виділяється один хол, розташований посередині його периметра. У готелях зі значною протяжністю корпусів слід проектувати декілька вертикальних комунікацій.

У плануванні житлового поверху з двома паралельними коридорами, номери мають однобічне розташування, між коридорами розташовані сходові і ліфтові холи, приміщення обслуговуючого персоналу. Найчастіше така структура планування використовується при блокуванні в готелях з одностороннім розташуванням номерів і централізованим розташуванням вертикальних комунікацій, і приміщень для обслуговуючого персоналу.

Зімкнуті по периметру планування використовуються в плануванні багатоповерхових готелів баштового типу з квадратною, круговою або еліпсоподібною конфігурацією житлового поверху.

Галерейна планувальна структура житлового поверху використовується в готелях з одностороннім розміщенням номерів, коли необхідна певна їх орієнтація. У цій планувальній структурі збільшується протяжність житлового поверху. Найчастіше ця модель планування використовується для установ сезонного функціонування в готелях атріумного типу. У готелях атріумного типу галерея головним чином розташовується з внутрішнього боку з виходом на атріум у вигляді балкона або по зовнішньому периметру будівлі з орієнтуванням номерів на атріум.

Секційна планувальна структура характеризується розташуванням житлових приміщень навколо вертикальних комунікацій, сходових і ліфтових холів, головним чином у житлових корпусах сезонних засобів розміщення. Перш за все, в такий планувальній моделі проектуються туристичні бази, мотелі.

Комбінована планувальна структура житлового поверху об'єднує одночасно планування кількох попередніх форм його організації. Наприклад, може використовуватися коридорна і галерейна структура в ускладнених конфігураціях житлового поверху.

6.2 Основні принципи проектування житлових приміщень

До приміщень *житлової групи* належать номери всіх типів і категорій, коридори, холи, вітальні, приміщення побутового обслуговування на поверсі. Блок приміщень житлової групи є основним у готелях будь-яких типів. Залежно від прийнятого архітектурно-планувального і конструктивного рішення житлової частини будівлі, а також рівня комфорту готелю площа номерів складає приблизно від 54 до 70% площі забудови житлового поверху; площа приміщень для персоналу, який обслуговує номери – 1,8–8,4%; загальні горизонтальні комунікації – 13,1–22%; вітальні на житлових поверхах – 0–3,8%.

Житловий номер виступає головним житловим приміщенням у планувальній структурі готелю, забезпечує його основну функцію – надання послуг з розміщення гостей. У сучасному готелі номер повинен виконувати функції універсального приміщення і забезпечувати задоволення різних потреб гостей в період їх короткочасного перебування в закладі розміщення – відпочинок, умови праці, ділові відносини, санітарно-гігієнічні умови, зручність у використанні особистих речей, зовнішній зв'язок і т.д.

У той же час, номер є головним виробничим приміщенням готелю, тому важливе значення має його раціональне планування згідно з виробничими зручностями використання. Раціонально спланований і забезпечений необхідним обладнанням номер, грає істотну роль в рентабельності готелю. Дотримання вимог щодо розмірів, структури функціональних приміщень в номері відбивається на його обслуговуванні, поточних витратах, амортизації, ремонті, найголовніше в забезпеченні комфортного перебування гостей – вирішальний фактор в показності готелю.

У плануванні житлових номерів виділяються наступні функціональні зони:

- житлова кімната;
- санвузол, прихожа;
- кухня (в номерах-апартаментах).

Розміщення функціональних зон в номері, їх кількість, розміри визначаються його планувальною композицією. Серед типового планування житлової кімнати, санвузла та прихожої виділяються наступні варіанти:

- вхід в санвузол з житлової кімнати, без прихожої;
- вхід в санвузол з прихожою, санвузол загальний між номерами;
- вхід в санвузол з прихожою, санвузол індивідуальний для кожного номера. Цей варіант планування номерів найбільш поширений в готелях.

Житлові номери за кількістю житлових кімнат класифікуються на одно-,

двох-, трьох- і багатокімнатні (номери-апартаменти). Структура житлових кімнат залежить від їх місткості, категорії номера, рівня комфорту готелю і його спеціалізації. Наприклад, готелі орієнтовані на прийом туристів, що прибувають для відпочинку сім'ями (курортні, туристичні), повинні мати велику частку двох-і багатокімнатних номерів, міські готелі для ділових клієнтів – одномісних номерів.

Однокімнатний номер складається з житлової кімнати, прихожої та санвузла (в окремих номерах прихожа і санвузол можуть бути відсутніми). За розмірами однокімнатні номери можуть бути: одномісними – 9–11 м², двомісний – 12–14 м², тримісний – 15 м², чотиримісний – 18 м². У закладах розміщення готельного типу орієнтованих на прийом молоді, спортсменів проектуються номери-гуртожитки на п'ять місць. Вони складаються з двох житлових кімнат з загальною прихожою і санвузлом.

Згідно сучасним нормам двокімнатні номери з житловою площею 22 м² і трьох-кімнатні – 40 м² можуть бути одно-і двомісні. Номери призначені для прийому великої кількості гостей повинні мати площу з розрахунку 6 м² на кожне додаткове місце (норми визначені для готелів 1–2 зірки).

Частка одномісних номерів у вітчизняних готелях становить приблизно 30–50%, за кордоном – 60–80%, у курортних і туристичних готелях частка двомісних номерів становить 75–100% від загальної кількості номерів.

У зв'язку із значними сезонними коливаннями попиту на готельні послуги, постійне співвідношення одно-і двомісних номерів, перш за все при значній частці одномісних, призводить до ускладнення розміщення гостей і зниження доходів. У такому разі доцільно проектувати однокімнатні номери типу «дубль», розраховані на швидку зміну ємності номери відповідно до попиту.

Двокімнатний номер складається із спальні, вітальні, кабінету, прихожої, одного або двох санвузлів.

Трикімнатний номер складається із спальні, вітальні, кабінету, прихожої, одного або двох санвузлів.

Багатокімнатний номер (номер-люкс, номери-апартаменти) може мати до 8 кімнат. У структурі передбачено кілька спалень, вітальня, кабінет, прихожа, гардеробна, кухня (кухня-ніша), ванна, туалет. Особливо фешенебельні номери в плануванні можуть бути дворівневими: на першому поверсі розташовується вітальня, кабінет, прихожа, кухня, санвузол, на другому – спальня і санвузол. Багатокімнатні номери передбачені, перш за все, в апарт-готелях.

Багатокімнатні номери відносяться до представницького класу і використовуються клієнтами з високими матеріальними доходами –

бізнесменами, політиками, які очікують в готелі комфортних умов проживання з можливістю проведення ділових зустрічей і роботи. Їх частка в структурі готелів не перевищує 10% номерного фонду.

З метою ефективного використання номерів-люкс і номерів апартаментів з двох і більше номерів, їх з'єднують дверима і отримують так звані номери-комплекси. Згідно попиту шляхом комбінування номери можна здавати по частинах, наприклад, як однокімнатні або як номери-люкс з різною кількістю кімнат, або як багатокімнатні апартаменти з 2–3 ізольованими входами із загального коридору.

Планувальна організація прихожої в готелях характеризується незначними розмірами – 1–2 м². В однокімнатних номерах прихожа виділяється тільки просторово, двері у вітальню не використовуються. Якщо в номері відсутній санвузол, прихожа не проектується. У прихожій передбачено простір для зберігання верхнього одягу та особистих речей, за кордоном в прихожій іноді розміщують кухню-шафу або кухню-нішу.

У закладах розміщення рекреаційного типу, в номерах виділяються додаткові зони відпочинку: балкон, тераса, лоджія.

Планувальна організація санітарних вузлів залежить від категорії готелю. Згідно національного стандарту України щодо засобів розміщення в готелях одна-, дві зірки, якщо ці заклади старої конструкції кількість номерів з повним санвузлом (умивальник, унітаз, ванна або душ) повинна становити відповідно не менше 25% і 50%, в готелях вищої категорії санвузлом забезпечуються всі номери. У готелях одна-, дві зірки на кожному поверсі без санвузлів повинні бути один туалет, одна ванна (душова) на кожні п'ять номерів, але не менше, ніж два туалети та дві ванні (душові) на поверх окремо для чоловіків і жінок.

Площа санвузла повинна бути достатньою для вільного переміщення та комфортною у використанні всього устаткування і складає 2,4–4,6 м². Повне санітарно-технічне обладнання санвузла складається з ванни (душової кабінки), умивальника, унітазу, рушникосушки і біде (для номерів вищих категорій в закладах розміщення високої категорії).

Вхід в санвузол найчастіше забезпечується з прихожої, в багатокімнатних номерах крім входу з вітальні передбачається другий вхід зі спальні. У номерах вищої категорії санвузол може бути розділений: зі спальні передбачено вхід у ванну, а з вітальні в туалет. Роздільне проектування санвузла характерно, насамперед, при дворівневому плануванні багатокімнатного номеру.

У закладах розміщення сезонного функціонування (кемпінг, туристична база), або розрахованих на короткострокове перебування гостей (туристичний притулок, хижа) структура санвузла в номері або загального санвузла на поверсі може бути неповною. Неповний санвузол (душ, умивальник, унітаз або

тільки умивальник і унітаз) в номерах повинні бути в розрахунку на 2–4 місця. Загальні санвузли проектують при значній ємності номерів – спальних кімнат, згідно сучасних норм місткості розраховуються на туристичну групу від 8 до 20–25 осіб.

Обладнання житлових номерів – це організація внутрішнього простору в номері, яка повинна забезпечити комфортні умови проживання гостей і зручне обслуговування персоналом готелю.

Загальний комфорт внутрішнього простору номера включає функціональний, екологічний та естетичний комфорт.

Функціональний комфорт реалізується зручністю використання будь-якого приміщення в номері і здійснення усіх функціональних процесів життєдіяльності людини – забезпечення сну, харчування, відпочинку, особистої гігієни, ділової зустрічі та ін. Зручність номерів забезпечується оптимальним набором меблів і обладнання.

Екологічний комфорт створюється оптимальним для організму фізичними характеристиками внутрішнього простору номера – поєднання температури, вологості, впливу сонячних променів, повітряних потоків. Оптимальні екологічні умови створюються системами інженерно-технічного забезпечення опалення, кондиціонування повітря, вентиляції, сонцезахисних штор і т.д.

Естетичний комфорт створюється гармонійністю наочно-просторового оточення, досягненням цілісності і узгодженням всіх елементів – дизайну меблів, використання декоративних засобів інтер'єру, колірної гами, оздоблення поверхонь, озеленення та ін.

Меблювання житлових номерів. В обладнанні житлових номерів визначальну функцію має меблювання. Технологічно меблювання номерів забезпечується згідно функціональному призначенню меблів: меблі повинні відповідати функціональному простору номера, бути в доцільній комплектації для уникнення незручностей для клієнта і обслуговуючого персоналу, відповідати нормам стандарту якості та естетичного комфорту.

У номерах використовуються спеціальні готельні меблі, зокрема: гарнітурні, вбудовані, зблоковані, навісні, зі зміною конструкції. Використання спеціальних меблів призводить до зменшення площі, яку вони займають, поліпшується естетичне сприйняття номера, полегшується його використання та прибирання.

Меблювання номерів визначається категорією (рівнем комфорту), конструкції і спеціалізацією закладу розміщення. Рівень комфорту визначає якість меблів, комплектацію, їх розміри.

Суттєво впливає на меблювання *тип споруди готелю* – час її будівництва, архітектурно-планувальні особливості в будівництві. У готелях старої

конструкції приміщення номерів значно більших розмірів, планування відповідає архітектурному стилю часу будівництва, у таких готелях використовується меблі певного стилю. У готелях підвищеного комфорту меблі підкреслюють фешенебельність закладу, обладнання забезпечується спеціальними гарнітурними меблями – спальними гарнітурами з шафами для суконь, трельяжем і кріслами, гарнітури кімнати-вітальні з сервантом, кабінетним гарнітуром, м'якими меблями. Істотну роль при розстановці меблів відіграє конструкція номерів: розташування дверних і віконних прорізів, розміри простінок, вид системи опалення.

Особливості меблювання номерів необхідно враховувати заздалегідь, ще в процесі проектування споруди готелю, саме тоді розробляється схема розташування меблів і загального обладнання в номерах. У даному випадку важливо враховувати не тільки проблему розташування згідно з вимогами всього обладнання, а й створити максимальний комфорт для гостей.

Найбільш складними в меблюванні відзначаються однокімнатні номери. У таких номерах, з розмірами 9–18 м², необхідно забезпечити для гостей можливість сну, відпочинку, роботи, зберігання особистих речей, одночасно має бути простір для вільного переміщення в номері гостей і обслуговуючого персоналу.

У меблюванні житлової площі однокімнатного номера необхідно враховувати функціональний зв'язок меблів з місцем їх розташування в номері. Зокрема, робочий стіл повинен розташовуватися біля вікна, ліжко з правого боку по периметру стіни. Якщо двомісний номер – подовжньо уздовж стіни або поряд торцем до правої стіни; зона відпочинку (крісло і журнальний столик) навпроти дверей в зоні гарної оглядовості дверей; підставка для валізи біля дверей з лівого боку або у робочого столу. Якщо в номері передбачена вітальня, в вітальні ліворуч розташовується вішалка для верхнього одягу і головних уборів.

У двокімнатному номері в меблюванні спальні використовується односпальне або двоспальне ліжко, тумбочка біля ліжка, шафа. У вітальні розташовуються м'які меблі для відпочинку, які забезпечують зручність в користуванні побутовими приладами, меблі для роботи – стіл і крісло, розташовуються біля вікна.

У трикімнатному номері, що складається зі спальні, вітальні і кабінету, меблювання здійснюється аналогічно з двокімнатним номером, однак окреме розташування кабінету зумовлює необхідність його окремого меблювання. В кабінеті крім робочого столу розташовується шафа або полиці для книг і м'які меблі для відпочинку. У вітальні додається обідній стіл зі стільцями, у спальні – гардеробна.

Декоративне оформлення інтер'єру. Крім меблювання, загальний комфорт внутрішнього простору житлового номеру забезпечується його декоративним оформленням. Гармонійне поєднання наочно-просторового оформлення, досягнення цілісності і узгодження всіх компонентів створює ефект естетичного комфорту перебування в номері. Естетично декоративне оформлення номера пов'язується з колірною гамою і обробкою поверхонь, дизайном обладнання, декоративним оформленням деталей, освітлення, озеленення та ін.

Одним з найважливіших елементів інтер'єру номерів є колірне оформлення приміщень – колір фарбування стін, використання колірного орнаменту, шпалер, дерев'яних панелей або драпірування, ліпнини в оформленні стін і стелі, покриття підлоги. У житловій частині готелів, характеризується значною кількістю дрібних елементів необхідно продумувати кожен елемент у використанні матеріалів та кольору. Матеріали для внутрішнього оздоблення номерів умовно поділяються на два види – для оздоблення стін і підлоги.

В обробці стін у житлових номерах найчастіше використовується забарвлення однорідного кольору або з певним ніжним орнаментом, шпалери; в дорогих апартаментах використовуються дерев'яні панелі або драпірування. Сучасні підходи оформлення житлового інтер'єру зв'язуються з поєднанням різних оздоблювальних матеріалів, що призводить до досягнення в інтер'єрі різноманітності та зручності. Більш міцні матеріали використовуються для поверхонь активного використання, наприклад покриття стіни панеллю або тканиною у вузьких проходах, біля вішалок і ін.

Матеріали для обробки номерів повинні бути міцними, характеризуватися високою звукоізоляцією і легко піддаватися очищенню. Для м'яких меблів часто використовуються фактурні або гладкі однотонні забарвленням тканини без малюнків і орнаментів, оптимально відповідають загальному оформленню та догляду. Килимове покриття, перш за все з орнаментом, збагачує колірне оформлення, виконує функції звуко- і теплоізоляції. Килими та килимові доріжки широко використовуються в номерах та номерах високої категорії комфорту вони є невід'ємною складовою у вітальні, спальні. У готелях рекомендовані для використання ворсові та петельні килими.

Важливим елементом інтер'єру номерів є світло і освітлення. Освітлення в готелях повинно створювати комфортні умови проживання для гостей, сприяти ефективному обслуговуванню номерів. Крім загального освітлення в номерах необхідно використовувати освітлювальні прилади для освітлення локальних зон – робочого столу, журнального столика, ліжка,

дзеркала, забезпечує повноцінні умови для відпочинку і роботи. При використанні освітлювального обладнання необхідно враховувати колірне оформлення приміщення – обробка стін, підлоги, стелі. Суттєву роль у висвітленні житлової частини готелю відіграє категорія номера. У номерах класу «люкс», апартаментах необхідно використовувати декоративне освітлювальне обладнання, що доповнює загальний дизайн номера. До декоративних освітлювальних приладів відносяться торшери, підвісні світильники з декоративним розсіюванням і затемненням, настільні, настінні світильники.

У виборі світильників для загального освітлення номера необхідно враховувати наступні фактори:

- освітлення номерів повинно бути рівномірними без різких контрастів яскравості;

- при висвітленні номера необхідно враховувати яскравість освітлення коридорів і холів, контраст яскравості і кольору між приміщеннями загального користування і номером не повинен бути значним;

- у висвітленні номерів необхідно враховувати сонячну інсоляцію, що визначається орієнтацією на сторони горизонту споруди готелю;

- при недостатньому освітленні у номері створюється ефект пригніченого тону, дискомфорту; якщо освітлення занадто яскраве – видозмінюється кольорове сприйняття приміщення.

Розміщення освітлювального обладнання в номерах часто незручне у використанні. У його розміщенні необхідно враховувати розташування основних функціональних зон – для сну, відпочинку, роботи, тому для підключення світильників потрібно передбачити в проектуванні не менше трьох розеток. Їх необхідно розмістити на поперечних стінах на відстані не більше одного метра від зовнішньої і внутрішньої стіни номера.

У висвітленні функціональних зон номера важливу роль відіграє забезпечення світловим обладнанням вітальні, ванної кімнати – менш забезпечених сонячним освітленням. Ці приміщення забезпечуються загальним і локальним освітленням – у вітальні біля вішалки і дзеркала, у ванній кімнаті біля дзеркала.

Важливу естетичну роль в оформленні житлових номерів грають твори художнього мистецтва, скульптура, кераміка, декоративні елементи, озеленення.

Твори мистецтва – картини, скульптура, кераміка – атрибути готелів високої категорії комфорту. У готелях категорії чотири-, п'ять зірок використання картин відомих місцевих художників – обов'язковий елемент декоративного оформлення номерів. Головним чином картини вивішуються в

спальні, вітальні, в місцях з широким візуальним охопленням – над ліжком, у робочого столу, зоні відпочинку. Керамічні вироби, скульптура доповнює інтер'єр у місцях з недостатнім заповненням простору номера, де іншим елементам інтер'єру недостатньо місця – в кутах, біля вікна, меблів у зоні рекреації. Стиль, колірна гамма, розміри творів мистецтва повинні гармонійно узгоджуватися з іншими елементами інтер'єру – меблями, кольором, освітленням та ін.

Озеленення в інтер'єрі номерів – особливий компонент декоративного оформлення, виконує як естетичні, так і утилітарні функції. Озеленення активно впливає на формування інтер'єру і є рівноцінним елементом з іншими видами оформлення номера. За допомогою озеленення можна підвищити художню виразність внутрішнього простору, удосконалити його функціональну організацію. Утилітарна функція рослин полягає в створенні сприятливого мікроклімату в приміщенні.

Включення озеленення в інтер'єр забезпечується створенням природних і штучних композицій. Декоративно-квіткові композиції у вазах або у вазонах частіше доповнюють в інтер'єрі вітальні зону відпочинку, у спальні номерів-люкс прийнято використовувати вазони.

В озелененні номерів необхідно дотримуватись естетичної цінності композиції, що забезпечується пропорційним співвідношенням видів рослин, їх колірною гармонією, розташуванням в номері. Важливо у використанні природних рослин уникати квітів з різким запахом, рослин, особливо алергенні або контакт, з якими шкідливий для життя і здоров'я гостей.

Вимоги до проектування номерів готелю:

1. Мінімальна ширина номера – 3300 мм;
2. Обов'язково наявність природного освітлення (вікна);
3. Ширина дверей – 900 мм;
4. Безпосередній зв'язок (через коридор) з ліфтовими холами і сходами для відвідувачів готелю;
5. Наявні меблі і різні види устаткування і облаштування готельного номеру відповідно до вимог і категорії готелю;
6. Наявність поповерхового обслуговування.

Особливі вимоги до проектування окремих житлових номерів – номери для інвалідів на кріслах-колясках, з дефектами зору, та сліпих рекомендується розміщати на I поверсі. Кількість таких номерів визначається завданням на проектування; площі допускається збільшувати на 20% від визначених вище. (Вхід у готельний комплекс обладнується в обов'язковому порядку пандусами для інвалідних колясок.)

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

Коридори по всій довжині повинні бути на одному рівні, а при перепадах слід передбачати орієнтовні засоби: освітлення, заміну сходів поступовим підняттям підлоги, озеленення низу стін в місцях перепаду т.д. Пол коридорів потрібно покривати шумопоглинаючими неслизькими матеріалами, а стіни і стелю виготовляти з негорючих матеріалів.

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

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

Вітальня – приміщення, як правило, відмежоване від коридору перегородкою або глухою стіною і звільнене від людського потоку. Розміщують вітальню на всіх поверхах з розрахунку одне приміщення площею 30 м² на 50 місць в номерах. Вітальня може бути об'єднана з поверховими холами або безпосередньо сполучені з ними.

6.3 Основні принципи проектування побутових приміщень

Побутове обслуговування спрямоване на задоволення потреб гостей, що виникають під час їхнього проживання в готелі. Перелік цих послуг залежить від категорії готелю. Не у всіх готелях є можливість організувати побутове обслуговування гостей і надавати їм повний перелік послуг. Але в готелі необхідно прагнути до того, щоб набір послуг цілком відповідав запитам гостей.

Підприємства, що надають послуги, повинні розміщуватися в доступному місці (найчастіше на першому поверсі). У вестибюлі, на поверхах, у номерах повинна бути інформація про те, як і де одержати послуги, години роботи повинні бути зручними для гостей.

В деяких готелях послуги у приміщеннях торгово-побутового призначення можуть надаватись лише клієнтам готелю, а в інших готелях – з метою підвищення рентабельності – й відвідувачам готелю.

До складу послуг з побутового обслуговування входять:

1. Термінове прання і хімчистка, ремонт і прасування особистих речей (у номері в папці з рекламою мають бути бланки замовлень на прання і чищення одягу. Там же мають бути й пам'ятки про те, як здати одяг у прання. Таку послугу можуть надати в готелі, де є пральня. У готелях більш низької категорії можна взяти праску напрокат. Гість сам прасує у номері або в спеціальній кімнаті, де є гладильна дошка.

2. Терміновий ремонт і чищення взуття. У багатьох готелях є майстерні з ремонту взуття. У холах висококласних готелів стоять апарати для чищення взуття. У номерах є щітки для чищення взуття й одягу.

3. Збереження речей і цінностей (камера схову і сейфи в номерах і в адміністратора).

4. Розвантаження, завантаження і доставка багажу в номер (оплачуються чайовими – у готелі організовується черговість посильних, з метою отримання однакових чайових).

5. Прокат предметів культурно-побутового призначення (телевізори, посуд, спортивний інвентар тощо).

6. Дрібний ремонт годинників, електробритв, радіо-, кіно-та фотоапаратури; фотопослуги.

7. Послуги перукарського, манікюрного і масажного кабінетів. Перукарні й косметичні салони, розташовані на першому поверсі у групі приміщень вестибюля, інколи – на інших поверхах. Ці приміщення доцільно розташовувати у вузлових пунктах переміщення клієнтів готелю, але вхід повинен бути зручним для доступу відвідувачів. Ці послуги можуть надаватися й у номерах, але мають націнку.

8. У структурі торгових приміщень вирізняються магазини, кіоски з продажу періодичних видань, сувенірів, тютюнових, косметичних, парфумерних виробів, у готелях високої категорії – ювелірні, спортивні, магазини з продажу квітів.

В курортних закладах передбачаються магазини і торговельні кіоски для реалізації товарів першої необхідності, сувенірів тощо.

Облаштування і планування торговельних залів повинні відповідати таким вимогам:

- забезпечувати ефективне використання площі торговельного залу під викладку товарів;
- забезпечувати персоналу магазину умови для здійснення контролю за ходом реалізації товарів і збереженням товарно-матеріальних цінностей;
- забезпечувати виникнення перехресних і зустрічних потоків покупців у магазині;

– створювати найкоротші шляхи руху товарів із приміщень для приймання і підготовки товарів до продажу в торговельний зал.

Усю різноманітність торговельних залів можна звести до трьох планувальних схем: квадратної, фронтальної (витагнутої вздовж вулиці) і глибинної (витагнутої перпендикулярно до вулиці)

Найзручнішими є торговельні зали прямокутної форми з відношенням сторін від 2:3 до 1:2, оскільки сильно витягнута форма торговельного залу створює труднощі при впровадженні самообслуговування, подовжуються шляхи потоків покупців, погіршується їх орієнтація в магазині.

У технологічних плануваннях торговельного залу відокремлюються такі функціональні зони:

- входу і виходу;
- розташування і викладки товарів;
- проходи для пересування покупців;
- розрахункового вузла (в магазинах самообслуговування);
- надання додаткових послуг.

Улаштування зони входу та виходу магазинів регламентується в основному вимогами стандартів та галузевих норм будівництва підприємств роздрібною торгівлі. У практиці застосовується як відокремлене розміщення зон входу і виходу, так і їх суміщення в єдиній зоні входу-виходу. У невеликих за площею магазинах найбільш раціональним є поєднання зони входу-виходу, що дозволяє спростити організацію торгово-технологічного процесу в магазині, полегшує контроль і запобігає крадіжкам (у магазинах площею понад 300 м згідно з протипожежними нормами вхід і вихід повинні бути ізольованими.). Цікавим проектним рішенням може бути таке облаштування входу і виходу магазину, при якому покупці з вулиці потрапляють не безпосередньо в торговий зал магазину, а у великий хол.

Для облаштування зон входу і виходу застосовують різні варіанти конструкції дверей: з механічним приводом, з шарнірною підвіскою, розсувні двері; у деяких магазинах замість дверей дверні пройми замінені повітряними завісами, тобто потоками повітря, спрямованими зверху вниз. Якщо повітряна завіса не використовується, то при вході-виході влаштовується тамбур, в якому влаштовується калорифер. Тамбур усуває повітряні потоки в торговельному залі і зменшує перепад температур між торговельним залом і зовнішнім середовищем.

Розміщення розрахункової зони залежить від методу продажу. При продажу товарів через прилавок вона розміщується посередині фасаду, при самообслуговуванні (особливо в невеликих магазинах) – з лівого боку фасаду. Зона викладки товарів займає основну площу торговельного залу.

У магазинах, що застосовують продаж товарів через прилавок, товари викладаються на пристінному обладнанні, яке розміщується на робочих місцях продавців.

Найбільш поширеним плануванням торговельного залу таких магазинів є лінійне розміщення робочих місць продавців. Залежно від ширини торговельного залу застосовуються різні варіанти лінійного планування. При ширині торговельного залу до 7 м пристінне обладнання і прилавки обслуговування розміщуються в одну лінію вздовж стіни, що відділяє торговельний зал від приміщень для зберігання товарів. Якщо ширина торговельного залу більше 8 м, робочі місця продавців можуть розміщуватися вздовж двох чи трьох стін.

Вимоги до розміщення перукарень.

1. Перукарні, як правило, розраховані на обслуговування мешканців курортного закладу і осіб, що мешкають в районі його розташування. Перукарні розміщуються біля вестибюля, мають із ним безпосередній зв'язок і передбачаються в готельних господарствах місткістю 50 місць і більше.

2. Не допускається розміщення перукарень у підвальних поверхах готелів.

3. Підвальні поверхи можуть використовуватися тільки як підсобні та допоміжні приміщення (комори, гардеробні, склади, пральні), крім приміщень для зберігання легкозаймистих і горючих рідин.

Вимоги до облаштування і обладнання перукарень.

– Висота робочих приміщень перукарень повинна бути не менше 3,0 м, побутових приміщень – не менше 2,7 м. Допускається розміщення перукарень при висоті приміщень не менше 2,7 м місткістю до трьох робочих місць.

– Глибина приміщень при однобічному природному освітленні не повинна перевищувати 6 м.

– Кабінети: косметичний, манікюру та педикюру повинні розміщуватися в окремих ізольованих приміщеннях.

– У перукарнях залах до 3-х робочих місць допускається розміщення одного робочого місця для манікюру за наявності додаткової площі не менше 6 м².

– У косметичних кабінетах допускається організація до 3 робочих місць за умови їх ізоляції перегородками висотою 1,8–2,0 м.

– Відстань між робочими місцями (кріслами туалетного столу) має бути 1,8 м, від крайнього крісла до стіни – 0,7 м. При дворядному і більш розташуванні крісел відстань між рядами повинна бути не менше 5 м.

– Робочі місця перукарів обладнуються кріслами, туалетними столами з раковинами для миття волосся. За наявності окремого приміщення або спеціального місця для миття волосся допускається встановлення туалетних столиків без раковин. У чоловічих та жіночих перукарень залах повинна бути обладнана раковина для миття рук перукарів. У перукарні не більше 3 робочих місць допускається мати в залі одну раковину для миття волосся і один сушуар.

Перукарні повинні мати підсобні, допоміжні та побутові приміщення (гардеробні, кімнати відпочинку і прийому їжі з необхідним обладнанням, туалети, комори, приміщення для зберігання інвентарю, сміття, обстрижених волосся).

Пункти дрібного ремонту речей (шкіряно-галантерейних виробів, годинників, електротоварів, верхнього одягу) обладнано спеціальними і універсальними меблями відповідно тим функціям, які вони виконують. У приміщеннях пункту дрібного ремонту організуються зони очікування, розрахунку за замовлення, примірювання, прийняття і видачі замовлення.

Прийомні пункти хімчистки і прання білизни організуються у приміщеннях, що мають безпосередній зв'язок із ліфтом і господарчим входом у курортний заклад, аби запобігти перехрестю руху мешканців замовлених речей під час транспортування.

Хімчистки і пральні частіше розташують в цокольному поверсі. Кімнати хімчистки і прання повинні відокремлюватися одна від одної.

Для хімчистки слід виділяти площу близько 45–50 м² на кожні сто номерів готелю, а якщо ще додається і хімчистка – то потрібне приміщення загальною площею 100 м².

В хімчистці повинні бути встановлені: хороша вентиляція, витяжка, водопровід, підводка комунікацій; електроенергія – розрахована на велике споживання. Обладнання повинно встановлюватися з урахуванням розмірів приміщення

До пунктів прокату предметів культурно-побутового призначення входять: приміщення прийому, видачі і підготовки прокатного фонду; приміщення для збереження предметів культурно-побутового призначення.

Приміщення для обслуговуючого персоналу розміщують поблизу поверхового холу, обладнують робочим столом, стільцями, диваном, вбудованим або окремо розміщеним шафою, холодильником, телефоном, системою зв'язку номера з вестибюльною службою.

Приміщення для чистої білизни розміщують поруч з вантажопасажирських ліфтом, двері якого повинні відкриватися в бік блоку приміщень для обслуговування на поверсі; може бути оснащено шахтопідйомника.

Приміщення для брудної білизни передбачають площею до 8 м² і розміщують поруч з вантажним ліфтом; обладнають стелажми і білизнопроводом з прийомними клапанами для спуску брудної білизни.

Приміщення поверхового обслуговування слід, як правило, блокувати, передбачаючи один блок на 30 місць у готелях категорії *****; на 40 місць – ****; на 50 місць – ***; на 60 місць – **. Приміщення поверхового обслуговування в готелях категорії * і ** допускається розташовувати через поверх. Мінімальний склад приміщень поповерхового обслуговування може бути представлений лише кімнатою чергового персоналу.

Рекомендована література до вивчення теми [27,28].

Питання для самоперевірки:

1. Склад житлових приміщень готелю?
2. Що таке готельний номер?
3. Характеристика форм житлової групи приміщень?
4. Правила розміщення номерів в структурі готелю?
5. Типи планувальної структури житлових поверхів будівель готелів.
6. Правила розміщення поповерхового обслуговування в структурі готелю?
7. Особливості планувальних рішень номерів різних типів?
8. Облаштування житлових номерів різних типів?
9. Вимоги до проектування номерів готелю?
10. Яка мінімальна площа номера?
11. Які мінімальна ширина номера?
12. Яким вимогам зовнішнього середовища повинні відповідати номери?
13. Від яких факторів залежить порядок розміщення меблів у номерах?

ТЕМА 7 ПРОЕКТУВАННЯ ПРИМІЩЕНЬ ГРОМАДСЬКОГО ПРИЗНАЧЕННЯ В ГОТЕЛЯХ

Особливості проектування приміщень громадського призначення готелів. Особливості організації та проектування приміщень розважального та культурно-видовищного обслуговування. Особливості організації та проектування приміщень туристсько-спортивного профілю. Особливості проектування та організації приміщень торгового та побутового призначення

7.1 Особливості проектування приміщень громадського призначення готелів

Група приміщень громадського призначення в готелях виконує важливу соціальну і виробничу функцію – забезпечує простір для організації процесу споживання готельних послуг, тут здійснюється процес виробництва готельного продукту.

Приміщення громадського призначення в порівнянні з іншими функціональними приміщеннями характеризується значними розмірами, їх ємність і структура залежить від загальних розмірів готельного закладу і профілю його діяльності.

Приміщення загального призначення згідно функціональному профілю поділяються на такі типи: харчування, розваг, торгівлі, спортивно-оздоровчі, видовищні, туристсько-пізнавальні, побутові. Незалежно від функціонального типу суспільних приміщень їх простір чітко розділений на простір для обслуговування – найбільш важливе в технологічному процесі і простір для споживання послуг – важливе в забезпеченні соціальних функцій. Функціональний характер кожного процесу обумовлює формування просторової організації громадських приміщень.

У планувальній організації кожного типу приміщень громадського призначення згідно значення простору в їх функціонуванні, виділяється основний, додатковий і допоміжний простір. Основний простір характеризується найбільшими розмірами і найтривалішим серед інших перебуванням гостей, високим рівнем комфорту. У структурі приміщень основного простору належать зал ресторану, глядацький зал, плавальний басейн та ін.

Додатковий простір підвищує загальний комфорт обслуговування, виконує рекреаційну функцію, наприклад фойє в глядацькому залі, аванзал – в ресторані. У додатковому просторі розташовуються технічні засоби, які забезпечують комфортне середовище в основному і додатковому просторі і виробничий процес підприємств громадського призначення.

Приміщення ресторанного господарства в плануванні готельних закладів можуть розміщуватися в одному об'ємному просторі споруди (готель «Дніпро» в Києві, «Гранд-Готель» у Львові), виділятися в окремий блок, розташований горизонтально спільно з готельним закладом – блочне планування (готель «Салют» у Києві), або розташований в окремій споруді біля готелю. Особливе розташування підприємств громадського харчування характерне, насамперед, для готельних комплексів, засобів оздоровлення та відпочинку, розташованих в курортних зонах, туристичних центрах, які характеризуються значною ємністю і складною структурною організацією. Приміщення ресторанного господарства в одній споруді готельного підприємства найчастіше розташовуються на першому поверсі. У плануванні готелів у приміщеннях ресторанного господарства виділяється два важливих планувальних елементи: приміщення по обслуговуванню споживачів гастрономічних послуг представлені групою торгових приміщень – залом ресторану, кафе, бару, їдальні. У сучасних готельних закладах високого рівня комфорту передбачені всі типи торгових залів – ресторан з банкетним залом, обідній зал, бари – нічний, денний, на поверхах, кафе самообслуговування та ін.

У сучасних готельних закладах підприємства ресторанного господарства крім основної функції – послуг харчування, використовуються для відпочинку, проведення зустрічей, розваг. Структура приміщень залежить від рівня комфорту, розташування і профілю готельного закладу. У готелях високого рівня комфорту типові: ресторани національної кухні, нічні ресторани, концертні ресторани, експрес-кафе, кафе-кондитерські, чайні та ін.

У розмаїтті послуг з харчування виділяються три напрями: розвиток підприємств розважального харчування, орієнтація на швидке і дешеве обслуговування (кафе самообслуговування, «чергове меню», кава-шоп та інше), можливість швидкої трансформації залу обслуговування. У планувальній організації зони обслуговування істотний вплив роблять особливості структури приміщень підприємства ресторанного господарства, внутрішні комунікації, планування входу, приміщень розподілу людських потоків, входу в додаткових і допоміжних приміщеннях, приміщень виробничого призначення і зберігання виробничих ресурсів.

Важливу роль у плануванні зони обслуговування відіграє її зв'язок з прилеглої до готелю території. Зв'язок може здійснюватися через відкриття території, безпосереднього її використання у функціонуванні зали обслуговування, або ізоляція від зовнішнього простору. Візуальне включення прилеглої території характеризується естетичною привабливістю, здійснюється шляхом використання суцільного проживання залу ресторану. Використання прилеглої території у функціонуванні зали обслуговування здійснюється через

обладнання входу в довколишній внутрішній дворик, його озеленення, створення гідро-об'єктів, обладнання під літні кафе та ін. Ізоляція від прилеглої території використовується, головним чином, для банкетних залів, нічних ресторанів, нічних вар'єте і ін.

7.2 Особливості організації та проектування приміщень розважального та культурно-видовищного обслуговування

Містобудівні показники місткості будинків культурно-видовищних та розважальних закладів і кількість місць у залах для глядачів слід приймати за розрахунком згідно з чинними містобудівними нормами ДБН 360 з уточненням містобудівних показників у завданні на проектування. Рекомендований перелік будинків культурно-видовищного та розважального призначення, що розміщуються у міських і сільських поселеннях, їх місткість наведені у додатку В вказаного документа.

Проектування будинків і споруд культурно-видовищних та розважальних закладів місткістю залів більше 1500 місць (відвідувачів), спеціалізованих типів будинків та приміщень у складі багатофункціональних комплексів або громадсько-культурних центрів, а також реконструкція зазначених закладів здійснюється за завданням на проектування з урахуванням вимог ДБН 360.

При проектуванні нового будівництва та реконструкції будинків культурно-видовищних і розважальних закладів необхідно враховувати вимоги щодо забезпечення пересування інвалідів, що користуються кріслами-колясками, а також інших маломобільних груп населення і доступності для них усіх приміщень згідно з ВСН 62.

Розміщення, розмір та склад земельних ділянок кінотеатрів, відеокомплексів, театрів, клубів, центрів дозвілля визначаються згідно з вимогами ДБН 360; ДБН Б.2.4-1; ДБН В.2.2-9 з урахуванням ДержСанПіН 173, СанПіН 2605, НРБУ і вимог цього розділу.

Розміри ділянок для будівництва рекомендується приймати з розрахунку:

– для кінотеатрів і відеокомплексів – 3–5 м² на одне місце у залі для глядачів;

– для клубів, центрів дозвілля – 7–12 м² на одного відвідувача.

Вибір земельної ділянки для будівництва театру та визначення його розмірів рекомендується здійснювати на основі передпроектних досліджень згідно з вимогами ДБН А.2.2-3.

На земельній ділянці кінотеатру, відеокомплексу, театру, клубу, центру дозвілля слід передбачати:

- майданчики перед входами і виходами (із розрахунку на одне місце в залі – 0,2 м², для сезонних кінотеатрів і театрів – 0,3 м);
- місце для реклами та малі архітектурні форми;
- зелені насадження, майданчики для стоянок автомобілів, господарське подвір'я згідно з вимогами ДБН 360.

Залежно від профілю закладу можливе розміщення сезонних споруд для клубної роботи і рекреації, майданчиків для спортивних ігор, дитячих майданчиків і відкритих майданчиків музейної експозиції

На ділянці будинків і споруд культурно-видовищних та розважальних закладів, що проектуються та реконструюються, повинні бути передбачені індивідуальні автостоянки для інвалідів за розрахунком, але не менше одного машино-місця і спеціальні пристрої (пандуси, підйомники, поручні) для використання інвалідами всієї території і будинку згідно з вимогами ВБН 62.

Організація відпочинку рекреантів на курортах є однією з найважливіших завдань фахівців курортної справи і туризму. Численні опитування показують, що основною метою приїзду на курорт 50–70 % відпочиваючих є відпочинок. Цей відсоток дещо вищий для приморських курортів і нижче для вузькоспеціалізованих. У будь-якому випадку, організація дозвілля відпочиваючих – важке завдання, пов'язана, перш за все з великою кількістю вільного часу у відпочиваючих в готелях в період перебування на курорті.

В останні роки в організації дозвілля відпочиваючих відбуваються значні зміни. Це обумовлено рядом причин: запозиченням досвіду зарубіжних курортів; зростанням освітнього та культурного рівня населення; впровадженням нових технологій індустрії розваг; зміною структури використання вільного часу; активізацією гастрольної та концертної діяльності професіоналів театру, кіно та естради.

Важливою частиною багатопланової діяльності готельного підприємства, вираженням високого ступеня її професіоналізму, є організація анімації. Це є своєрідною і дуже дієвою формою реклами, повторного залучення клієнтів та їх знайомих, що здійснює просування даного продукту на ринку готельних послуг, отже, підвищує ефективність, прибутковість і рентабельність підприємства. Незаперечним фактором підвищення конкурентоспроможності готелю, що визначає вибір на користь того чи іншого місця відпочинку, може стати нове зароджується напрям «готельної анімації» в самому широкому сенсі цього поняття.

Вибір конкретних форм анімаційно-дозвільної діяльності залежить від можливостей матеріально-технічної бази готелю, його місця розташування і наявності інфраструктури, контингенту відпочиваючих, рівня професійної підготовки працівників дозвільної сфери. Найбільш традиційними формами

організації дозвілля є спортивно-масова робота, екскурсійна робота, покази кінофільмів, проведення вечорів відпочинку.

Спортивно-масова робота проводиться силами як співробітників самого готелю, так і силами професіоналів, залучуваних з боку. Екскурсійна робота може здійснюватися як власними силами, так і з залученням спеціалізованих організацій – турфірм та екскурсійних бюро. Слід також мати на увазі, що екскурсійна діяльність ліцензується і вимагає наявності певних сертифікатів і необхідних для організації і проведення екскурсій документації і транспортних засобів. Практика показує, що найвигідніше вдаватися до послуг спеціалізованих туристично-екскурсійних організацій, ніж організувати все власними силами.

Показ кінофільмів з появою новітніх технологій та супутникового телебачення відійшов на другий план. Виняток становлять лише трансляції кінофільмів для невеликих аудиторій в залах, обладнаних за останнім словом техніки. Вечори відпочинку є однією з найбільш популярною форм проведення дозвілля і характеризуються численними варіантами їх проведення. Це можуть бути вечори зустрічей, танцювальні заходи та дискотека, вечори живої музики, святкові вечори, конкурси і т. д. Проводяться ці заходи найчастіше власними силами готелю з нерідким залученням професіоналів.

Послуги бібліотек є однією з найбільш старих форм проведення дозвілля відпочиваючих.

Робота бібліотек найчастіше реалізується у трьох напрямках:

- видача книг та періодики для читання у вільний час;
- проведення різних тематичних заходів;
- пропаганда здорового способу життя.

Ігрові форми організації дозвільної діяльності також досить популярні на курортах. Відпочиваючим надаються як пасивні (без залучення додаткового персоналу – шашки, шахи, більярд), так і активні ігрові розваги (із залученням аніматорів та спеціального персоналу).

Найбільш великі і відомі готелі дозволяють собі проведення найбільш значущих заходів, організовуючи при цьому концерти зірок естради першої величини, творчі вечори та бенефіси артистів театру і кіно, різні фестивалі, покази мод, виставки та ярмарки загальноросійського значення, конференції та симпозиуми.

Переходячи до розгляду анімаційного сервісу як нового напрямку в організації дозвілля відпочиваючих, необхідно відзначити, що анімаційно-культурна діяльність найбільш повно представлена на Заході. За кордоном поступово збільшується обсяг вільного часу у населення, а, отже, йде процес якісного збільшення розважальних програм і послуг. Індустрія розваг почала там розвиватися понад півстоліття тому, результатом чого є розвинена система організації дозвілля.

У курортних зонах всього світу існує чітке усвідомлення того, що особлива роль належить організації дозвілля відпочиваючих: ігровим заходам, активних змагань, різним шоу і свят і т. д. На Заході основною діяльністю анімаційного сектора є щоденні програми розваг, що включають в себе асортимент безкоштовних послуг анімації для дорослих та дітей.

Щоденна програма анімації при об'єкті розміщення може включати в себе:

1) спортивні ігри та змагання для дорослих (аеробіка на пляжі або в басейні, волейбол, водне поло, дартс, настільний теніс, стрільба з лука та пневматичної пістолета та ін);

2) дитячі програми (ігри та конкурси в дитячому містечку та басейні, вечірні розважальні програми, тематичні свята);

3) вечірні шоу – програми (шоу- конкурси, ігрові шоу, комічні шоу, дискотеки, виступи естрадних колективів, художня самодіяльність, проведення тематичних вечірок – диско 80-х, жива музика і т.д.).

Отже, різноманітні анімаційні програми, що поєднують в собі всі види анімації і які втілюють в життя енергійні та доброзичливі, тактовні і висококваліфіковані творчі працівники анімаційної команди, сприяють поліпшенню іміджу установи, наділяють його конкурентними перевагами, і гарантують повернення клієнтів в даний готель, так як клієнт повернеться саме вподобане йому місце.

У складі приміщень готелів категорій ***, **** і ***** слід передбачати приміщення для ділової діяльності та зустрічей. У дану групу приміщень входять:

– бізнес-центр (служби зв'язку, копіювальної техніки і комп'ютерів, перекладачів та ін.);

– представництва фірм; кімнати ділових зустрічей і універсальні зали для проведення культурних або ділових заходів з аудіо- та відеоапаратурою;

– виставкові та демонстраційні зали з експозиціями;

– допоміжні приміщення.

В готелях, зазвичай, культурно-розважальні заклади проектуються в окремо стоячій будівлі, або на цокольному, 1- і 2-му поверхах основної будівлі. Забороняється проектування культурно-розважальні заклади на житлових поверхах, а також під і над житловими номерами.

Склад і площі приміщень культурно-розважальних закладів нормуються тільки відповідними нормативними документами, незалежно від типу і класу готелю в якому вони передбачаються.

Місткість будинків кінотеатрів і театрів визначається кількістю місць у залах для глядачів, а місткість будинків клубів, центрів дозвілля визначається

двома показниками: кількістю місць у залах для глядачів і кількістю відвідувачів клубної частини.

Приміщення комплексу для глядачів, кінотеатрів, відеокомплексів, театрів, клубів, визначаються відповідно до функціонального призначення кожного закладу. Кількість місць для інвалідів на кріслах-колясках слід визначати з розрахунку 1–1,5 % від загальної місткості, але не менше 2 місць у залах до 200 місць.

7.3 Особливості організації та проектування приміщень туристсько-спортивного профілю

У готелях туристичного і курортного типу, менше серед інших типів засобів розміщення, в структурі виділяються приміщення туристсько-спортивного профілю.

Туристсько-спортивні приміщення активного відпочинку згідно особливостей функціонування поділяються на:

- спортивно-оздоровчі;
- спортивно-тренувальні;
- туристсько-спортивні.

У курортних готелях, закладах розміщення соціального та комерційного типу, орієнтованих на надання послуг відпочинку та оздоровлення, в структурі формуються групи приміщень спортивно-оздоровчого призначення, перш відкриті спортивні споруди, басейни, тенісні корти, гольф-поля, універсальні і поле функціональні майданчики і зони. Для закладів розміщення туристського типу характерні приміщення спортивно-тренувального і туристсько-спортивного призначення.

У групі спортивно-оздоровчих приміщень найбільш типові басейни і водні атракціони.

Водні басейни згідно характеру спортивно-оздоровчого призначення поділяються на:

- плавальні;
- плескательні;
- спортивні.

Згідно розташуванню поділяються на:

- відкритого типу;
- закритого (розташовані в закладі розміщення) типу.

Плавальні басейни – демонстративний тип спортивно-оздоровчих приміщень, елемент прилеглої території майже всіх курортних готелів та інших типів готелів високого рівня комфорту. Вони характеризуються правильною геометричною формою – квадратною, прямокутною, мають глибину 0,9–1,07 м.

Плескательні басейни призначені для відпочинку з водними розвагами. Для них характерна довільна форма, мають глибину 0,1–0,5 м. Часто в композицію плескательних басейнів включено штучні водоспади, водні гірки, штучні острови та ін. Спортивні басейни близькі за загальними параметрами до плавальних басейнів, відрізняються лише більшою глибиною – 1,2 м і більше, для стрибків у воду.

У готелях високого рівня комфорту типові закриті басейни, зблоковані з іншими приміщеннями на нижніх поверхах, цокольному поверсі, в окремих випадках розташовані на верхніх поверхах (готель «Космос» в Москві – 10-й поверх, «Хілтон-готель» в Сан-Франциско – 15 поверх).

Плавальні басейни в готелях можуть бути розташовані в одному комплексі з готелем або у вигляді окремої будівлі.

Якщо басейн при готелі призначений для всіх бажаючих, а не тільки для постояльців готелю, то для пропуску відвідувачів влаштовують касу. Гардероб для постояльців готелю може бути по принципу самообслуговування, а для зовнішніх відвідувачів повинен бути обладнаний шафами, причому рекомендується застосовувати (відносно недорогої систему) видачу замість вхідних квитків ключів, якими закриваються шафи або кабіна для переодягання з однаковими номерами. У гостей готелю ключі від номера можуть одночасно підходити до кабін для переодягання або шаф гардеробу басейну.

Якщо між сумарним числом людей, які щодня користуються басейном і числом місць у готелі ще помітний якийсь взаємозв'язок, то максимальне число відвідувачів, що одночасно знаходяться в басейні, визначається його пропускною здатністю, ніяк не пов'язаною з місткістю готелю. Тому виходячи з передумови, що у воді одночасно знаходиться лише половина відвідувачів басейну, а інша половина відпочиває на шезлонгах – площа ванни рекомендується приймати рівною 60 м². Басейни великих розмірів потрібні лише в тих готелях, де ними користуються всі бажаючі, і це повинно визначатися забудовником до початку будівництва.

Глибину басейну визначають, з одного боку, економічними вимогами, з іншого – визначають вимогами техніки безпеки, як правило, в басейнах готелів пристрій трамплінів для стрибків у воду не представляє інтересу для людей, що відпочивають у басейні. В основному зазвичай глибину басейнів при готелі приймають більше 1,5 м, проте додатково передбачають більш неглибоку зону глибиною 80 см для підлітків і дорослих, які не вміють плавати.

Форма ванни басейнів у готелях більш різноманітна, що визначається, з одного боку, її великими розмірами, а з іншого, привабливістю басейну і можливістю проведення в ньому вільного часу і в тому числі ігор.

На відміну від приватних басейнів тут важливим елементом є дуже широка обхідна доріжка, де передбачають місця для відпочинку. Крім того, повинні бути передбачені невеликі шафи для грошей і т.д., що відкриваються ключами постояльців від номерів. Для створення комфортних умов число душових приймають рівним 1:10 з розрахунку одна духова сітка на 10 відвідувачів басейну виходячи з гігієнічних вимог у басейнах, відповідно до норм, одну душову сітку приймають на трьох, що одночасно перебувають у ванні.

В готельному басейні відвідувачі користуються ним тільки в період купального сезону, у зв'язку з чим озеленення території повинно складатися в основному з літнецвітує рослин (кущі, квіти та ін.)

У басейні готелю в якості місць для лежання використовують газон, який повинен бути коротко підстрижений.

У структуру приміщень басейнів включають: роздягальні з душем, санітарні, підсобні та технічні приміщення, окрему допоміжну категорію формують сауна, медичний кабінет, приміщення для масажних процедур, бар.

На території готелю будівельні норми чи правила пожежобезпеки впливають на розміщення **сауни** на генеральному плані і тому повинні бути уважно вивчені перед початком проектування. У подібних випадках планувальні рішення повинні бути узгоджені з місцевою владою і схвалені ними.

Сауна охоплює окремий блок приміщень, що складається з роздягальні, душової, парної, приміщення для масажу, санвузли, кімнати відпочинку, міні-басейну, в окремих випадках з міні-бару.

Сауна може перебувати в цокольному поверсі, якщо будівля стоїть на схилі або якщо при цьому забезпечується достатня денне освітлення і можливий безпосередній вихід назовні. Крім цього, вона може бути розміщена на даху і скомпонована разом з дахом тераси або розташована в окремій будівлі на ділянці.

У разі розміщення вбудованих саун слід в точності дотримуватися подальші вимоги:

1) пристрій вбудованої лазні або сауни може розташовуватися на цокольному, першому чи верхньому поверхах, винятком є підвали і поверхи вище дев'ятого. У разі якщо зазначений комплекс буде розташовуватися на верхньому поверсі то він повинен бути обладнаним не менш як двома розосередженими евакуаційними виходами, які зобов'язані виходити до різних сходових кліткам. У свою чергу сходові клітини при проектуванні повинні безпосередньо виходити назовні на прилеглу територію.

Вихід з сауни краще влаштувати через тамбур, при цьому вони повинні мати глибину не менше двох метрів і протипожежні двері з автоматичним пристроєм;

2) якщо комплекс сауни розташовується на першому, а також цокольному поверхах, то вкрай необхідно передбачити наявність, безпосередньо назовні, окремого евакуаційного виходу. Для всіх будівель, виключаючи житлові, дозволено пристрій другого виходу в хол або загальний коридор в тому випадку якщо цей вихід проходить крізь тамбур при глибині не менше двох метрів і протипожежні двері з автоматичним пристроєм;

3) парильня вбудованої лазні-сауни повинна бути місткістю не більше 10 місць;

4) виходячи з норм проектування, парильня, як і вся лазня, повинна обладнуватися перегородками протипожежного типу: першого і третього типу з кордоном вогнестійкості будівлі;

5) сауна повинна бути оснащена піччю тільки заводського зразка і потужністю не перевищуючи 15 кВт, а також мати можливість відключатися автоматично після 8-годинної безупинної роботи;

6) повітря в парильній повинен бути не більше 120 °С, і температура повинна підтримуватися автоматично;

7) при проектуванні нагрівач рекомендується встановлювати безпосередньо на бетонній підлозі товщиною 100 мм і більше. Відстань від нагрівача до захисного матеріалу має бути за нормами 150 мм.

8) комплексна сауна повинна бути забезпечена окремим евакуаційним виходом назовні;

9) якщо сауна розташована на цокольному або першому поверсі, то в цьому випадку, згідно з нормами проектування, парильню необхідно розташувати біля зовнішньої стіни будівлі. Вона повинна мати віконний отвір в стіні розміром 30×30 см, але не менше. Також допускається розміщення парильної всередині будівлі, якщо двері входу-виходу з парильної розташовані навпроти зовнішніх дверей комплексу сауни, але при відстані не більше 5 метрів між зазначеними дверима. Згідно з нормами, в лазні повинно бути не менше 2-х виходів евакуаційного типу;

10) розміри вхідних дверей в парильню повинні бути не менше 70×190 см.

Роздягальні при сауні.

Туалет повинен бути передбачений при кожній роздягальні, і ідеально, якщо мийна буде пов'язана з кожним туалетом. Така система краща насамперед у готелях, так як це дозволяє сім'ям або групам, наприклад, приймати сауну разом і окремо.

Багато готелів при обладнанні саун вдаються до контактів з медичними установами або спортивними закладами та застосовують той або інший варіант планування. На додаток до приміщень сауни-парної (однієї або декількох),

роздягальні, мийної та рекреаційної зони, передбачаються кімнати для масажу та ультрафіолетового опромінення. Якщо в готелі є плавальний басейн, сауна повинна примикати до нього.

Крупні сауни призначені для одночасного використання великими групами людей і влаштовуються, наприклад, при громадських басейнах, оздоровчих клініках, деяких великих готелях і медичних установах.

Планування роздягалень при сауні. Звичайно бажано передбачати роздільне обладнання для чоловіків і жінок, так як це спрощує експлуатацію і дозволяє більш ефективно використовувати загальні приміщення. В якості альтернативи можна мати одне обладнання для процедур, призначених для кожної статі.

Громадська сауна складається з парної (однієї або декількох), роздягальні, мийної та рекреаційної зони. Крім цього, повинні бути передбачені приміщення для реєстратури, а також для персоналу. Останні повинні бути розташовані біля входу і зручно пов'язані з коморами для простирадла і рушників. Якщо торгові приміщення або бар не передбачені, напої та інше можуть продаватися в приміщеннях реєстратури або персоналу.

Кімнати для масажу і для ультрафіолетового опромінення часто включаються до складу обслуговуючих приміщень. Їх слід розташовувати якомога ближче до приміщень для персоналу, який відповідальний за контроль.

Відповідно з плануванням, кожна людина яка приймає душ під час процедури займає 3–5 м² площі, і це може бути використано для розрахунку загальної місткості всього комплексу.

Громадська сауна для чоловіків або жінок буде, приблизно займати 50–150 м², а для всіх разом – 100–250 м². Розмір парної кімнати повинен бути таким, щоб вона вміщала принаймні 75% максимальної одноразової місткості всього комплексу.

Слід подбати про те, щоб не змішувати «брудні» і «чисті» потоки, з одного боку, а також мокрі і сухі, з іншого.

Кімната для переодягання в сауні. У суспільній сауні число шаф, що замикаються повинно відповідати максимальній місткості всього комплексу сауни. Дуже бажано мати кілька кімнат для переодягання, особливо для жіночого відділення. Тут повинні бути лави, умивальник, по можливості дзеркало на повний зріст, місце для зберігання простирадл і рушників.

Приміщення для відпочинку в сауні. Ці приміщення найбільші серед всіх приміщень громадської сауни, і основна турбота повинна бути спрямована на створення в них теплою і сприяє відпочинку атмосфери. Температура тут повинна досягати приблизно 20 °С, отже, необхідно передбачити опалення на час холодних зимових днів.

По можливості повинні бути передбачені окремі приміщення для відпочинку у вигляді маленьких кімнат, відокремлюваних розсувними перегородками. У кожній з них є кушетка і невеликий столик. Вільне розташування меблів дозволяє легко групувати стільці навколо столиків з книжками, журналами та напоями. Найбільш раціональна ємність таких приміщень в кінцевому рахунку визначається ступенем їх зручності, і потрібно спробувати зробити так, щоб в приміщеннях відпочинку могло одночасно перебувати не менше 75% загального числа відвідувачів. З приміщеннями для відпочинку зазвичай пов'язані кімнати, необхідні для масажу і ультрафіолетового опромінення.

Приміщення туристсько-спортивного призначення характерні для засобів розміщення, орієнтованих на прийом осіб, які займаються активним туризмом. Структура приміщень визначається типом закладу розміщення і особливостями використання природного ландшафту. Тип закладу розміщення (туристичний готель, ботель, ротель та ін.) його профіль призводить вид послуг – інструктаж, тренування, послуги з прокату, зберігання та обслуговування у відповідності з профілем спеціалізації та інвентарю.

Для сучасних засобів розміщення туристичного типу в плануванні приміщень необхідно враховувати фактор сезонного попиту на послуги. У плануванні важливо передбачити комплекс приміщень для організації зимових видів спорту – прокату лиж, їх ремонту, зберігання і блоку приміщень для туристичного обслуговування в літній сезон – приміщень для прокату, зберігання, сушіння та ремонту туристського спорядження. Ці приміщення розташовуються в окремому блоці першого поверху і композиційно повинні бути близькими до приміщень вестибюля та прилеглої території з інфраструктурним забезпеченням спортивно-оздоровчого туризму – лижних трас, підйомників, трас для бобслею, піших, велосипедних, кінних стежок та ін.

У засобах розміщення туристичного типу функціонально необхідними є приміщення для проведення інструктажу, спеціальні площадки для навчання техніці певних видів туризму, безпеки на туристичному маршруті. Важливі приміщення для надання медичної допомоги – ізолятор з необхідним приміщенням, травм пункт, мед пункт.

У курортних засобах розміщення лікувально-оздоровчого профілю (санаторії, профілакторії), в окремих готельних комплексах обов'язковими по структурі є лікувально-діагностичні приміщення – лікувальні кабінети, кабінети медичного персоналу, відділення бальнеотерапії, діагностичні приміщення, спеціалізовані лікувально-діагностичні приміщення для лікування різних видів захворювань. У курортних рекреаційних закладах типові структурі спеціальні споруди та обладнання для кліматолікувальних процедур: солярії, аерарії тощо.

Солярії – це спеціально обладнані майданчики для лікування сонячними променями. Солярій не повинен перебувати в умовах підвищеної вологості (максимальна вологість повітря – 75%), і в приміщеннях, де є небезпека контакту солярію з водою. Мінімальна площа приміщення 2,5 м². Мінімальна висота для розміщення вертикального солярію – 2,6 м. Крім того, розміри приміщення повинні забезпечувати можливість монтажу та обслуговування солярію.

Допускається використання апаратів ультрафіолетового випромінювання (соляріїв) як з вертикальним, так і з горизонтальним розташуванням ультрафіолетових ламп різних типів (високого і низького тиску) в будь-якій їх комбінації.

Всі апарати (солярії) повинні мати технічні паспорти та інструкції російською/українською мовами, а також документи, що підтверджують в установленому порядку безпеку використовуваної продукції.

Необхідна площа приміщення, де встановлена кабіна солярію, розраховується за формулою S_1+S_2 , де S_1 – площа, займана самим апаратом (згідно з технічним описом), S_2 – зона для роздягання згідно з ДБН В.2.2-13-2003 «Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди». (Для солярію ExpressTan $S_1 = 0,4$ кв.м).

До складу приміщень, де розташовані кабіни соляріїв, за відсутності інших послуг, що надаються даною організацією, повинна входити робоча зона оператора. При наданні організаціями інших побутових і косметичних послуг зона оператора може бути обладнана спільно із зоною прийому відвідувачів. Якщо послуги солярію надаються в автоматичному режимі (без участі оператора з використанням монетоприймача і / або карткоприймача), то зона оператора не потрібно. Персонал і відвідувачі повинні мати доступ до умивальника і санвузлу.

Приміщення для експлуатації соляріїв повинно бути обладнане припливно-витяжною вентиляцією з механічним спонуканням, що забезпечує 3-4-кратний повітрообмін за годину. У випадку встановлення моделей, обладнаних власною системою вентиляції, допускається організація природного припливу повітря у приміщення.

Температура і вологість повітря в кабіні солярію повинні відповідати вимогам технічної документації на даний апарат, але не перевищувати +28 °С. Температура повітря в приміщенні, де розміщується кабіна солярію, повинна відповідати +18–24 °С.

Після кожного сеансу всі поверхні кабіни солярію, з якими контактував відвідувач, повинні бути оброблені дезінфікуючими засобами, що пройшли державну реєстрацію в установленому порядку. При використанні вертикального солярію відвідувачам повинні надаватися одноразові рушники для вистилання підлоги кабіни або одноразові капці.

Тенісні корти. Тенісний court має форму прямокутника розміром 78×27 футів для одиночних змагань і 78×36 футів – для парних. Всі вимірювання здійснюються в футах. Якщо міряти в метрах, то поле для одиночних змагань має розмір приблизно 23,8×8,2 м, для парних – 23,8×11 м.

Сітка, яка натягується між двома стійками, що знаходяться за межами ігрового майданчика, ділить court навпіл. Вона зазвичай проводиться зі спеціальних м'яких матеріалів.

По лініях. Задня лінія визначає віддалені кордони courtу по обидві сторони сітки. Відстань між двома задніми лініями однаково для полів для парної і одиночної гри.

Задню лінію перетинає середня, яка ділить court на дві рівні частини. Лінії, що обмежують court з боків, так і називаються – бічні. Поля для одиночної і парної гри розрізняються відстанню між бічними лініями (у полів для парної гри воно більше).

Всередині ігрового майданчика існують лінії подачі, вони перпендикулярні бічним лініям і паралельні заднім лініям і сітці.

Лінії подачі розташовані на відстані 21 фути (6,5 м) від сітки, і кожна з них розділена навпіл середньою лінією. Лінії подачі, середні лінії і сітка складають чотири окремих блоки, які називаються квадратами подачі. З кожного боку сітки знаходиться по два квадрата подачі, довжиною 21 фут (6,5 м) і шириною 13,5 фути (4,2 м).

Аерарії – обладнані майданчики, тераси в будинку, веранди біля будівлі, відкриті павільйони, альтанки для тривалого використання лікувального ефекту повітря.

Аеросолярій – комплекс приміщень в лікувальному відділенні спеціально обладнаних для лікування сонячним промінням і повітрям: майданчики для використання сонячних променів, критий майданчик для лікування повітрям, душевий павільйон з сонце нагрівальними душами, медичний павільйон з кабінетом лікаря, медсестри, обслуговуючого персоналу, метеорологічний (актінометрической) пункт для спостереження за станом атмосфери і води.

У больнеологічних курортних центрах в структурі санаторно-курортних засобів типові водо-, грязелікарні, відділення гідротерапії, закриті басейни з мінеральною водою, сауна і т.д. У курортних готелях значним попитом користуються зали лікувальної фізкультури, приміщення спортивно-оздоровчого призначення – тренажерні, гімнастичні зали.

7.4 Особливості проектування та організації приміщень торгового та побутового призначення

Приміщення торгово-побутового призначення забезпечують клієнтів засобів розміщення товарами і послугами, що задовольняють біологічно необхідні, культурно-естетичні потреби гостей і відвідувачів, урізноманітнюють їх відпочинок. У готелях побутові приміщення представлені перукарнями, майстернями дрібного ремонту одягу, взуття, пункти прийому і прання білизни, хімчисткою, пунктами прокату товарів культурно-побутового.

Торгові приміщення в плануванні готелів найчастіше згруповані в блоки, розташовуються на першому поверсі і композиційно доповнюють приміщення вестибюля, в окремих випадках приміщення ресторанного господарства, побутові приміщення. У планувальній композиції першого поверху торгові приміщення можуть мати внутрішній і окремий зовнішній вхід.

Побутові приміщення характерні для готелів середньої та значної місткості, високого рівня комфорту. Найбільш типовими є перукарські та косметичні салони, розташовані на першому поверсі в групі приміщень вестибюля, рідше – інших поверхах. Ці приміщення доцільно розташувати у вузлових пунктах переміщення клієнтів готелю і одночасно планування входу повинно бути зручним для доступу ззовні для відвідувачів.

У готелях значної місткості у структурі побутових приміщень передбачені пральня, хімчистка, майстерні з дрібного ремонту одягу і взуття, частково побутові функції виконують приміщення персонального обслуговування гостей – масажний кабінет, салон моди, салон краси.

Рекомендована література до вивчення теми [24, 27, 28].

Питання для самоперевірки:

1. Яку функцію виконує група приміщень громадського призначення в готелях?
2. Які приміщення належать до група приміщень громадського призначення?
3. Що виділяється у планувальній організації кожного типу приміщень громадського призначення?
4. Які приміщення належать до приміщень розважального та інформаційно-пізнавального обслуговування?
5. Які особливості у розташуванні приміщень розважального та інформаційно-пізнавального обслуговування?
6. Які вимоги висуваються до облаштування приміщень розважального та інформаційно-пізнавального обслуговування?

7. Які приміщення входять до групи приміщень туристсько-спортивного профілю?

8. На які види приміщень, згідно особливостей функціонування, поділяються туристсько-спортивні приміщення активного відпочинку?

9. У готелях якої категорії рекомендується передбачати приміщення та споруди фізкультурно-оздоровчого комплексу?

10. Які приміщення входять до складу приміщень побутового обслуговування проживаючих у готелях?

11. Яку роль виконують приміщення торгового та побутового призначення?

12. Від яких чинників залежить набір і площі приміщень побутового обслуговування?

13. Які вимоги висуваються до проектування приміщень побутового обслуговування?

ТЕМА 8 ЕТАПИ ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ ГОТЕЛЯХ

Етапи вибору типу, місткості та складу приміщень закладів ресторанного господарства залежно від категорії готелю. Вимоги до розташування приміщень закладів ресторанного господарства у готелях різної категорії

8.1 Етапи вибору типу, місткості та складу приміщень закладів ресторанного господарства залежно від категорії готелю

Заклади ресторанного господарства, що проектуються при готелях повинні відповідати основним вимогам щодо проектування загальноміської мережі, а також задовольняти наступним умовам: забезпечувати харчуванням усіх мешканців готелю; обслуговувати мешканців в номерах; обслуговувати мешканців району та міста, де розташований заклад. Заклади ресторанного господарства в готелях слід проектувати у відповідності з завданням на проектування з урахуванням вимог ДБН В.2.2-9, ДСТУ 4281 та СанПіН 42-123-5777, ДБН В 2.2-20:2008. «Готелі. Будинки і споруди».

Рекомендовані типи і місткість підприємств ресторанного господарства (крім їдалень для персоналу) представлені в таблиці 8.1.

Таблиця 8.1 – Типи і місткість підприємств ресторанного господарства

Мінімальна кількість місць у закладах ресторанного господарства (у % до місткості готелю)					
Види ПРГ	Категорія готелю				
	*	**	***	****	*****
1 Ресторани	-	60	75	90	95
2 Кафе	50	25	15	10	10
3 Столові	50	-	-	-	-
4 Буфети	10	10	5	5	-
5 Бари:					
- при вестибюлі;	1	1	1,5	2	3
- на житлових поверхах;	-	-	5	10	10
- при басейнах;	-	-	-	1	1
- при сауні;	-	-	-	2	2
- при спорткомплексі;	-	-	-	3	3
- при зальному комплексі	-	-	3	3	5

Заклади ресторанного господарства, що проектуються при готелях, розподіляють на:

- **відкриті** (загальнодоступні, але з переважаючим обслуговуванням тих, хто мешкає у готелі, які мають доступ як з готелю, так і з населеного пункту, де знаходиться готель);

- **закриті**, які обслуговують тих, що тільки проживають.

Вхід в підприємства ресторанного господарства (ресторан, кафе, бар) для готелів категорії від ** до ***** повинні бути з готелю, для ресторанів в готелях категорії від *** до ***** може бути і окремий вхід з вулиці, але це не стосується підприємств ресторанного типу, розташованих вище за другий поверх.

У готелях категорії від ** до ***** слід передбачати їдальні і буфети для персоналу із розрахунку одночасної мінімальної посадки 30 % найбільшої зміни в їдальнях та 2 % в буфетах. У готелях категорії * – відповідно 20 % і 10 %.

У готелях категорії від ** до ***** слід передбачати їдальні та буфети персоналу з розрахунку одночасної мінімальної посадки 30 % найбільшої зміни в їдальнях і 2 % у буфетах. У готелях категорії * – відповідно 20 і 10 %. У готелях категорії **** і ***** слід передбачати окреме приміщення для харчування персоналу.

У готелях всіх категорій місткістю більше 300 місць допускається пристрій магазинів з входами з готелю і з вулиці (ззовні).

При проектуванні підприємств харчування повинні дотримуватися наступних санітарних норм, описаних нижче.

1. Об'ємно-планувальні та конструктивні рішення приміщень підприємств харчування повинні передбачати послідовність і потоковість технологічного процесу, відсутність зустрічних потоків сировини, напівфабрикатів і готової продукції, чистого посуду й посуду, який використаний, а також руху відвідувачів і персоналу.

Санітарно-побутове забезпечення працюючих на підприємствах харчування повинно здійснюватися відповідно до діючих ДБН.

2. Технологічне і холодильне устаткування повинне розміщатися з урахуванням послідовності технологічного процесу так, щоб виключити зустрічні й перехресні потоки сировини, напівфабрикатів і готової продукції, а також забезпечити вільний доступ до нього і дотримання правил техніки безпеки на робочих місцях. Санітарна обробка технологічного устаткування повинна виконуватися відповідно до вимог з експлуатації кожного виду устаткування.

3. Для здрібнювання сирих продуктів і продуктів, що пройшли теплову обробку повинне використовуватися роздільне механічне устаткування, а в

універсальних машинах – змінні механізми.

4. Миття столового та кухонного посуду повинно виконуватися з додержанням певних режимів. Для миття ручним способом столового посуду підприємство повинне бути забезпечене трисекційними ваннами; для скляного посуду і столового приладдя – двосекційними ваннами.

У мийній столового посуду, незалежно від наявності посудомийної машини, рекомендується мати п'ятисекційну мийну ванну.

Миття кухонного посуду повинно вироблятися у двосекційних ваннах.

5. Продукти, що надходять до закладу харчування, повинні зберігатися відповідно з умовами зберігання до прийнятої класифікації: сухі (борошно, цукор, крупа, макаронні вироби); хліб, овочі (коренеплоди, клубнеплоди) – у неохолоджуваних коморах; рибні; молочно-жирові; гастрономічні; сезонні овочі, зелень – у охолоджуваних камерах.

Сировина і готові продукти повинні зберігатися в окремих холодильних камерах. На підприємствах малої потужності, які мають одну холодильну камеру, а також камеру добового запасу продуктів, допускається спільне їх зберігання із відповідним розмежуванням.

Зберігання особливо швидкопсувних продуктів здійснюється відповідно до діючих Санітарних правил «Умови, терміни зберігання особливо швидкопсувних продуктів».

6. Під час приготування страв, кулінарних і кондитерських виробів на підприємствах харчування необхідно суворо дотримуватись потоковості виробничого процесу.

Кількість страв, що готують, і виробів повинне відповідати проектній потужності підприємства. Продукція готується відповідними партіями в міру її реалізації.

Обробка сирих і готових продуктів повинна вироблятися окремо в спеціально обладнаних цехах з використанням інвентарю з відповідним маркуванням, в невеликих підприємствах, що не мають цехового розподілу, допускається обробка сировини й готових продуктів в одному приміщенні на різних столах.

Обробка яєць, що використовуються для приготування страв на виробництві, здійснюється у відведеному місці в спеціальних промаркованих ємностях (цебрах, казанах) відповідно до правил і режимів санітарної обробки.

7. Розміщення приміщень кондитерських цехів повинне забезпечувати послідовність технологічного процесу виготовлення кондитерських виробів. Неприпустимі зустрічні потоки сировини й готової продукції.

До *орієнтованих показників* належать показники, що визначають площу підприємства різного типу.

Орієнтовані залежності площ тих або інших видів приміщень (із розрахунку 1 місце в залі) від загального числа місць для різних типів підприємств харчування.

8.2 Вимоги до розташування приміщень закладів ресторанного господарства у готелях різної категорії

При основному виробництві підприємств ресторанного господарства з кількістю місць більше 20 слід передбачати приміщення завантаження (при необхідності – з дебаркадерами). При підприємствах ресторанного господарства при готелях слід передбачати господарські двори (або зони загальних господарських дворів). Завантажувальні та господарські зони повинні бути, як правило, критими, з візуальною і шумовою ізоляцією від житлових і громадських зон готелю.

У складі підприємств харчування готелів, що здійснюють концертно-естрадні програми, слід передбачати додаткові приміщення і майданчики, склад і площі яких визначаються завданням на проектування або проектом.

При розміщенні підприємств ресторанного господарства над житловими зонами готелів і на відкритих майданчиках необхідно передбачати шумозахист житлових приміщень та навколишньої житлової забудови.

При проектуванні приоб'єктних готелів, готелів в складі багатофункціональних будівель, а також при реконструкції готелів кількість посадкових місць, види і спеціалізація підприємств ресторанного господарства визначаються завданням на проектування або проектом.

Визначення приміщень для здійснення процесу обслуговування (організація споживання продукції і послуг, реалізація кулінарної продукції та дозвілля, надання інформаційно-консультативних та інших послуг) слід почати з вестибюльної групи приміщень.

Вестибюль: служить для входу відвідувачів у заклад. У вестибюлі передбачається розміщення гардероба, санвузлів для відвідувачів і сходів при виборі багатоповерхового об'ємно-планувального рішення.

Аванзал: призначена для збору груп гостей, зустрічі відвідувачів метрдотелем або хостес, прийняття замовлень на банкети, інші заходи. Переважно аванзали є перехідним приміщенням, її організують за рахунок частини торгового залу, відгороджуючи декоративними елементами, диванами і т.д. Аванзал може бути обладнана аудіо-та відеотехнікою, телефонним зв'язком.

Гардероб: відгороджене приміщення (зона) з декоративно-знімним (легкі конструкції з металу або дерева) або стаціонарним (перегородка) огорожею.

Перед гардеробом розміщують бенкетки для відвідувачів.

Санвузли: в структуру цих приміщень входять вхідні тамбури, туалетна кімната, кабінки туалетів і кімната туалетника, яку розміщують між жіночим і чоловічим відділенням.

При вирішенні стилістики санвузлів бажано дотримуватися загальної концепції закладу. Управління освітленням та системою витяжної вентиляції комбінується для одночасного включення.

У дизайнерські рішення по оформленню приміщень санвузлів можна включати використання предметів образотворчого мистецтва, репродукцій, листівок, плакатів, аматорських фотографій, декоративні вази, вази з композиціями з живих квітів, букетами квітів, кімнатними рослинами тощо.

Тамбури санвузлів служать перехідними зонами між санвузлами та іншими приміщеннями для відвідувачів.

Туалетна кімната – проектується в закладах з обслуговуванням офіціантами в тамбурах убиралень. В інших закладах (швидкого обслуговування, лікувально-профілактичного і оздоровчого напрямку, їдалень при навчальних закладах тощо) у вестибюлях або окремих приміщеннях для відвідувачів слід передбачати додатково по одному умивальнику на кожні 50 місць в залах; в закусочних без вестибюлів умивальники допускається встановлювати в залі.

В установах клубного типу у разі необхідності можуть бути встановлені автомати для продажу (видачі) жіночих панчішних виробів.

Кількість умивальників визначається в залежності від типу установи. При визначенні структури і розмірів туалетів враховують наступне:

- в установах всіх типів незалежно від місткості обов'язково наявність окремих туалетів для чоловіків і жінок в ресторанах всіх класів, барах класів люкс і вище, кафе, в якому застосований метод обслуговування офіціантами, їдалень;
- наявність окремих туалетів для чоловіків і жінок не обов'язково в барах першого класу, закусочних, кафетеріях;
- у закладах ресторанного господарства місткістю до 50 місць можлива наявність в одному приміщенні чоловічої та жіночої убиралень;
- у закладах ресторанного господарства місткістю до 50 місць при дотриманні санітарно-гігієнічних норм дозволено користуватися однією убиральною персоналу та споживачам.

Кімната туалетника. Туалетник постійно підтримує зразковий санітарний стан у санвузлах, забезпечує наявність необхідної кількості засобів гігієни, дезінфікує та дезодорує приміщення, також може надавати додаткові послуги (почистити одяг, взуття або пришити гудзик). Кімнату використовують для зберігання прибирального інвентарю, засобів гігієни.

Кімната для куріння. Передбачається, якщо заборонено палити в торговому залі. Оснащується місцями для сидіння (дивани, крісла, напівкрісла, стільці з покриттям, що не є легкозаймистими), столиками з кам'яними стільцями, попільничками, в тому числі і на високих ніжках. При створенні інтер'єру цього приміщення, яке забезпечується інтенсивною витяжною вентиляцією, використовуються незаймисті матеріали.

Групу складських приміщень варто розміщати одним блоком у підвальному, цокольному або на першому поверсі будівлі з боку господарчої зони підприємства. Взаємозв'язок цих приміщень визначається їх функціональним призначенням і схемами вантажопотоків. *Охолоджувані й неохолоджувані* приміщення повинні бути максимально наближені до завантажувальної площадки й приміщення для прийому та розвантаження продуктів, а також вантажно-розвантажувальної рампи. Завантажувальну площадку обладнують люками, пандусами, похилими й вертикальними підйомниками (під час розташування складської групи в підвалі або цокольному поверсі), вагами, а також різними засобами механізації.

Охолоджувані камери рекомендується розташовувати єдиним блоком у північній або північно-східній частині будівлі. Безпосередньо до них повинне примикати машинне відділення. Слід прагнути, щоб конфігурація групи охолоджуваних приміщень була за можливістю прямокутної форми, без зайвих виступів і кутів, а двері відкривалися в спеціальній неопалюваний тамбур глибиною 1,6 м.

Ширина дверей (для одностворчатих дверей) в охолоджуваних камерах повинна складати не менш 0,9 м, а під час використання виловних навантажувачів і піддонів – не менш 1,5 м. Окремо розташовані камери при розрахунковій температурі повітря в них +2 °С і вище допускається проектувати без тамбурів. Перегородки між поруч розташованими охолоджуваними камерами проектується без теплоізоляції, за різниці розрахункових температур повітря в них +4 °С і менше.

Камеру харчових відходів, як правило, розміщують на першому поверсі будівлі (окремо від загальних продуктових камер) з виходом через тамбур назовні й у коридор підприємства. Вона повинна бути зв'язана (по вертикалі або по горизонталі) із мийними столового посуду, таким чином, щоб на шляху транспортування відходів їжі не було зустрічних потоків сировини, напівфабрикатів і готової продукції.

Приміщення для зберігання картоплі й овочів при розміщенні підприємства харчування в одноповерховій будівлі доцільно проектувати поруч з овочевим цехом або поблизу від нього, а в багатоповерховій будівлі – безпосередньо під овочевим цехом або поруч з підйомником.

Під час проектування приміщення зберігання картоплі й овочів варто враховувати, що в ці приміщення не повинно бути доступу природного освітлення.

Приміщення зберігання сухих продуктів розміщують, як правило, у групі складських приміщень. За наявності у підприємстві, що проектується кондитерського цеху, який є основним споживачем сипучих продуктів (борошна, цукру та ін.) комору для їх зберігання доцільно розташувати на першому поверсі поблизу від цього цеху.

Приміщення для зберігання сухих продуктів повинне бути сухим, добре вентилуватися й мати природне освітлення. Його варто ізолювати від приміщень із підвищеною вологістю.

Виробничі приміщення варто розташовувати у будівлі підприємства, таким чином, щоб забезпечувати їх зв'язок зі складськими приміщеннями, роздавальними, мийними столового й кухонного посуду, мийної тари напівфабрикатів, а також забезпечувати зв'язок між окремими приміщеннями цієї групи.

Щоб уникнути поширення специфічних запахів, цю групу приміщень не рекомендується розміщати на фасадній стороні будівлі. Їх розташовують, таким чином, щоб створювалася потоковість технологічних процесів обробки сировини, приготування страв і відпускання їх споживачам. У виробничих цехах повинне бути природне освітлення.

Якщо все підприємство знаходиться на одному поверсі, то безпосередньо за групою складських приміщень повинні розташовуватися заготовочні цехи (у першу чергу, овочевий), а потім – гарячий і холодний. У підприємствах, що займають два й більш поверхи, заготовочні цехи розміщують на поверхах, які розташовані нижче, забезпечуючи зручне вертикальне транспортування напівфабрикатів у доготівельні цехи, що знаходяться на поверхах, розташованих вище.

Для підприємств харчування з комплексним забезпеченням напівфабрикатами виробничі приміщення раціонально проектувати за *безцеховою системою*. У цьому випадку всі операції технологічного процесу здійснюються в одному приміщенні, яке розділене устаткуванням на окремі зони – технологічні лінії з приготування супів, других страв, соусів, гарнірів, гарячих і холодних напоїв, солодких і холодних страв. *Безцехова система* значно спрощує організацію виробничого процесу й дає можливість, за необхідності, переставляти устаткування відповідно до змін технологічного процесу.

Якщо в одному приміщенні знаходяться відділення з різними температурно-вологими режимами, варто застосовувати технологічне

устаткування, яке забезпечує в місцях обробки і приготування страв необхідні температури (із місцевими відсмоктувачами, охолоджуваними поверхнями, інфрачервоним випромінюванням та ін.).

У цих приміщеннях допускається штучне освітлення або освітлення іншим світлом.

Торгові приміщення. Послідовність розміщення та взаємозв'язок приміщень торгової групи зумовлюється схемами руху відвідувачів, персоналу, що обслуговує, потоків чистого й брудного посуду.

Основне торгове приміщення – це зал. Його місткість та швидкість обслуговування споживачів визначають пропускну здатність підприємства, а, отже, і його рентабельність. Планування залу залежить від способу обслуговування (офіціантами або самообслуговування) і типу роздачі, що застосовується під час обслуговування.

Найбільш раціональна прямокутна форма залу зі співвідношеннями сторін 1:1,5–1:3. Зали великої місткості можуть мати Г- та П-подібне планування. Зали, як правило, розташовують із фасадної сторони будівлі з орієнтацією на південь або південний захід. По можливості вони повинні мати двостороннє освітлення. *Глибину залу* приймають виходячи з вимог зручності обслуговування й нормативу природної освітленості (1:8), *висоту* – у межах 3,3–4,2 м.

Площа залу визначається за нормативами: 1,4–2,2 м² на 1 місце в установі (залежить від способу прийому їжі, форм обслуговування, класу і типу закладу). До складу зали включають наступні зони:

- естрада (для музичних і шоу-програм) – 8–10 м²;
- танцмайданчик в залі – 0,125–0,2 м² на одне місце;
- проходи в залах (мінімальні відстані між торцями столів або стільцями, які знаходяться в робочому стані:
 - основний – 1,2–1,5 м;
 - додатковий (розподіл потоків) – 0,9–1,2 м;
 - підхід до місць – 0,6–0,8 м.

Розрахунок площі банкетного залу здійснюється за нормативом площі на одну людину:

- при бенкеті за столом – 1,5–2 м²;
- при бенкеті-фуршеті – 0,4–0,6 м².

Мінімальні розміри місця за столом на 1 відвідувача:

- їдальня при промислових підприємствах, вузах, ПТУ – 400 × 400 мм;
- інші підприємства – 600 × 400 мм;
- ресторани:
 - повсякденне обслуговування – 600–800 × 500 мм;

– банкетне обслуговування за столом – $800\text{--}1000 \times 700$ мм.

Розрахунок функціональної довжини банкетного столу проводять за формулою:

– при лінійному розташуванні банкетного столу з одностороннім підходом:

$$L = l * N, \quad (8.1)$$

де l – довжина на одного учасника банкету, м;

N – кількість гостей банкету, людина.

– при лінійному розташуванні банкетного столу з двостороннім підходом:

$$L = \frac{l * N}{2}, \quad (8.2)$$

де l – довжина на одного учасника банкету, м;

N – кількість гостей банкету, людина.

– при розташуванні банкетного столу у вигляді букв Т, П, Ш:

$$L = l_1 \times N_1 + l_2 \times N_2, \quad (8.3)$$

де l_1 – довжина на одного почесного гостя, м;

N_1 – кількість гостей банкету, осіб;

l_2 – довжина на одного учасника банкету для інших, м;

N_2 – кількість інших гостей банкету, людина.

Зали повинні бути зручно зв'язані з приміщеннями вестибюля (гардеробом, санвузлом для відвідувачів), роздавальною й мийною столового посуду. Великі зали варто розділяти перегородками, що розсовуються, на окремі приміщення (відсіки).

Сполучною ланкою між залом та виробничими приміщеннями є *роздача*. У ресторанах і кафе з обслуговуванням офіціантами для роздавальної відводять окреме приміщення, яке повинне мати зручний зв'язок з гарячим й холодним цехами, мийною столового посуду, сервізною, буфетами та приміщенням для різання хліба. У залах із самообслуговуванням установлюють роздавальні лінії з урахуванням зручності доставки до них готової продукції, раціональної організації потоків відвідувачів, а також потоків використаного й чистого посуду.

Буфети. У ресторанах загального типу буфети (основний, кавовий, буфет із хліборізкою) розташовують у групі виробничих приміщень, поруч із залом. У залізничних ресторанах, вагонах-ресторанах і у ресторанах на судах річкового флоту основний буфет улаштовують безпосередньо в залі.

У ресторанного господарства, що працюють за методом самообслуговування, буфети можна не організовувати. За необхідності буфет (кафетерій) улаштовують у залі, ближче до виходу.

Зали ігрового призначення:

Площа залу визначається згідно вибраного обладнання та специфіки типу закладу. Допускається організація в цих залах барної стійки і незначної кількості глядацьких місць (до 40% від гравців).

При визначенні площі приміщень слід враховувати габаритні розміри обладнання, розважального обладнання та меблів і раціональність використання площі, яка може бути визначена за допомогою коефіцієнта $K = 0,3 \div 0,4$.

Приміщення для забезпечення музичних і шоу-програм:

До складу цієї групи приміщень входять:

- приміщення для зберігання музичних інструментів – 6 м²;
- приміщення гримерці – 0,375 м² на одного актора.

При кількості акторів різної статі більш 4-х передбачається окремо чоловіча і жіноча гримерна і кожна обладнується умивальником.

Рекомендована література до вивчення теми [21...24].

Питання для самоперевірки:

1. З урахуванням вимог яких нормативних документів слід проектувати підприємства харчування при готелях?
2. Які загальні вимоги висуваються до проектування закладів ресторанного господарства при готелях?
3. Які вимоги, що висуваються до проектування закладів ресторанного господарства при готелях належать до відмінних?
4. Які типи закладів ресторанного господарства (харчування) входять до структури готелів різних категорій?
5. Для готелів якої категорії вхід в ресторан повинен бути з готелю?
6. У готелях якої категорії слід передбачати окреме приміщення для харчування персоналу?
7. Який відсоток місць в їдальнях для персоналу передбачений у готелях категорії від ** до *****?
8. Як визначається кількість місць у підприємствах харчування певного типу, які проектуються у складі готелів різних категорій?

ТЕМА 9 ПРОЕКТУВАННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРОГРАМИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА РІЗНОГО ТИПУ

Проектування виробничої програми для заготівельних закладів ресторанного господарства. Проектування виробничої програми для доготівельних закладів ресторанного господарства

9.1 Проектування виробничої програми для заготівельних закладів ресторанного господарства

Вихідними даними для технологічних розрахунків є тип підприємства, яке проектується, та його потужність. Основою всіх технологічних розрахунків є виробнича програма підприємства, що проектується. Виробнича програма обумовлена, насамперед, характером технологічного процесу, типом і класом підприємства, характером виробництва і системою обслуговування.

На заготівельних підприємствах виробнича програма визначає середньодобовий випуск продукції протягом року з урахуванням сезонності.

Виробничу програму заготівельних цехів розробляють на тиждень, 2–3 тижні, на квартал, на рік.

Централізоване виробництво напівфабрикатів різного ступеня готовності організується на заготівельних підприємствах в м'ясному, птицегольовому, овочевому, рибному, а також у спеціалізованих цехах – кулінарному та кондитерському. Воно припускає поділ виробничого процесу на спеціалізовані лінії і ділянки з виготовлення подібних за технологією напівфабрикатів і виробів. При цьому враховуються асортимент продукції, способи кулінарної обробки, вимоги санітарії, умови зберігання та реалізації продукції.

9.2 Проектування виробничої програми для доготівельних закладів ресторанного господарства

На доготівельних підприємствах ресторанного господарства для доопрацювання напівфабрикатів, виготовлення страв організують гарячий, холодний і цехи доробки напівфабрикатів і обробки зелені.

Технологічні розрахунки виконуються в наступній послідовності, яка забезпечує своєчасне отримання кількісних показників проектованого об'єкта:

- розробка виробничої програми підприємства;
- розрахунок кількості продуктів (сировини, напівфабрикатів, готових страв);

- проектування складських приміщень (охолоджуваних камер і неохолоджуваних кладових);
- проектування заготівельних цехів (для заготівельних підприємств і підприємств з повним виробничим циклом);
- проектування цеху доготовки полуфабрикатів (для підприємств, що працюють на напівфабрикатах);
- проектування гарячого і холодного цехів (для доготівельних) або кулінарного цеху (для заготівельних підприємств);
- проектування кондитерського (борошняного) цеху;
- проектування мийного кухонного й столового посуду, напівфабрикатів, тари і т.д.;
- проектування приміщення для відвідувачів.

Основою усіх технологічних розрахунків є виробнича програма проектованого підприємства. Виробничою програмою обумовлено, насамперед, характером технологічного процесу, типом і класом підприємства, характером виробництва і системою обслуговування.

При складанні виробничої програми враховують рекомендований асортимент страв, напоїв і кулінарних виробів для відповідного типу підприємства ресторанного господарства (наказ № 365), процентне співвідношення страв в асортименті, певну послідовність запису закусок і страв, потужність підприємства ресторанного господарства, споживчий попит, контингент відвідувачів, особливості регіонів (вподобання, традиції, звички); сезонність, наявність сировини на складі, трудомісткість приготування страв, кількісний й професійний склад виробничих робітників, рівень механізації праці, а також вартість страв, форми обслуговування, температура подачі страв, характер теплової обробки, фізіологічні норми споживання основних харчових речовин.

Виробнича програма також є підставою для розрахунку потреби в сировині й складається завідуючим виробництвом відповідно до вимог на відпуск сировини, необхідної для виготовлення страв на майбутній день.

Розрахунок кількості сировини виконується на основі «Збірника рецептур страв й кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства», технологічних карток.

На підставі виробничої програми розробляється для виконавців (бригадира, кухара) виробниче завдання з випуску певного асортименту й об'єму продукції.

Обслуговування споживачів закладу ресторанного господарства здійснюють завдяки меню («а ля карт», «табльдот», «шведський стіл», циклічне меню). Асортимент страв меню включає фірмові, авторські страви, відповідні і

які найбільш ефективно відображають концепцію закладу. Необхідно розробити меню для обслуговування споживачів. В залежності від типу підприємства, класу, контингенту обслуговування споживачів, застосовуються різні види меню: меню з вільним вибором страв, меню денного раціону, меню комплексних обідів по абонементам, а в ресторані – з подальшою оплатою за комплексний обід, меню дієтичного і дитячого харчування, банкетне меню.

При розробці меню крім типу і концепції закладу враховують контингент споживачів, попит, сезонність, структуру виробничого процесу закладу.

При розробці виробничої програми необхідно знати загальну кількість відвідувачів підприємства за день.

Кількість відвідувачів визначається за графіком загрузки залів, при складанні якого враховують режим роботи залу, середня тривалість прийому їжі одним відвідувачем, приблизний коефіцієнт завантаження в кожний час роботи підприємства.

Тривалість прийому їжі одним відвідувачем залежить від типу підприємства і форми обслуговування.

Коефіцієнт загрузки залу по годинам роботи підприємства визначають на основі вивчення пропускну здатності залу діючих підприємств ресторанного господарства, аналогічних проєктованому. Аналогічними вважаються однотипні підприємства, що обслуговують такий самим за професійним складом контингент відвідувачів. Кількість місць при цьому може не співпадати, так як, в даному випадку, це суттєвого значення не має.

Коефіцієнт загрузки залу може бути визначений наступним шляхом

– шляхом підрахунку зайнятих місць за столами в мінімально короткому проміжку часу. В цьому випадку протягом дня через кожні 10-15 хвилин підраховують кількість зайнятих місць (або навпаки, кількість вільних місць) в залі й визначають відношення кількості зайнятих місць до загальної кількості.

– на основі підрахунку кількості відвідувачів, що заходять в зал за кожну годину. В цьому випадку починаючи з відкриття й до кінця обслуговування реєструють кількість відвідувачів, що зайшли в зал, після чого зчитують коефіцієнт загрузки залу за кожну годину по формулі:

$$K_3 = \frac{N_q \cdot t_n}{p \cdot 60} , \quad (9.1)$$

де K_3 – коефіцієнт загрузки залу за дану годину;

N_q – кількість відвідувачів, що зайшли в зал за дану годину, осіб;

t_n – тривалість посадки, мін.;

p – кількість місць в залі.

Кількість відвідувачів в проектованому підприємстві за кожну годину роботи залу вираховують по видозмінній формулі:

$$N_q = p \cdot \frac{60}{t_n} \cdot K_3 \text{ чоловік.} \quad (9.2)$$

Відношення $\frac{60}{t_n}$ – це кількість посадок за годину.

Оборотність місць протягом години залежить від тривалості прийому їжі. Якщо в закладі передбачено використання раціонів харчування (сніданок, обід, вечеря), то кількість відвідувачів визначають для кожного прийому їжі окремо.

При складанні виробничої програми враховують рекомендований асортимент страв, напоїв і кулінарних виробів для відповідного типу підприємства ресторанного господарства (наказ № 365), процентного співвідношення страв в асортименті, певну послідовність запису закусок і страв, потужність підприємства ресторанного господарства, споживчий попит, контингент людей, що харчуються, особливості регіонів (смаки, традиції, звички); сезонність, наявність сировини на складі, трудомісткість приготування страв, кількісний і професійний склад виробничих працівників, рівень механізації праці, а також вартість страв, форми обслуговування, температуру подачі страв, характер теплової обробки, фізіологічні норми споживання основних харчових речовин.

Виробничий процес в закладі ресторанного господарства при готелях моделюють на основі загальної концепції готелю і добової динаміки попиту закладів ресторанного господарства в розрахунковий день.

Після визначення кількості відвідувачів розраховують виробничу місткість проектованого підприємства (визначають кількість страв і напоїв, іншої продукції, виготовленої й реалізованої в закладі).

Для загальнодоступних підприємств ресторанного господарства (ресторанів, столових, кафе, закусточних), а також підприємств, які обслуговують певний контингент з вільним вибором страв, визначають кількість страв, реалізованих в залі.

На основі прогнозованої кількості реалізованої продукції розробляють меню проектованого ресторанного господарства.

Послідовність запису страв в бланки меню приймається наступна: холодні страви і закуски – рибна гастрономія, холодні рибні страви, салати й вінегрети, страви з овочів, холодні страви з м'яса, птиці й дичини, сири, масло вершкове, та різні молочні продукти;

– гарячі закуски (рибні, овочеві, м'ясні);

- супи – прозорі, заправочні, пюреподібні, молочні, холодні;
- другі гарячі рибні страви – риба відварена й припущена, риба смажена, риба запечена;
- другі гарячі м'ясні страви – з відвареного м'яса, смаженого м'яса, з тушеного м'яса, з запеченого м'яса, з птиці й дичини, відвареної, смаженої, печеної, з котлетної маси, з субпродуктів;
- страви з овочей;
- страви з круп, бобових і макаронних виробів й борошняні;
- страви з яєць і творогу;
- солодкі страви: гарячі, холодні;
- гарячі напої;
- холодні напої;
- холодні напої власного виробництва;
- борошняні кулінарні й кондитерські вироби.

В спеціалізованих підприємствах меню повинно починатися з характерних страв: в чайної – з чаю, в пиріжковій – з пирогів, в пельменній – з пельменів и т.д.

Для проектування технологічних процесів необхідно мати інформацію про асортимент й кількість кулінарної продукції, а також чисельність виробничих робітників. Тому розробляється планово-розрахункова програма проектного підприємства.

На підставі виробничої програми розробляються для виконавців (бригадири, кухарі) виробничі завдання по випуску певного асортименту та обсягу продукції.

Для загальнодоступних підприємств ресторанного господарства (ресторанів, їдалень, кафе, закусточних), а також підприємств, які обслуговують певний контингент з вільним вибором страв, визначають кількість страв, реалізованих в залі. На основі прогнозованої кількості реалізованої продукції розробляють меню проектного ресторанного господарства.

Рекомендована література до вивчення теми [21..26, 29..33].

Питання для самоперевірки:

1. Від чого залежить склад закладів ресторанного господарства при готелі?
2. Які вихідні данні лежать в основі проектування закладу ресторанного господарства?
3. Що є основою технологічних розрахунків?
4. На який термін складають виробничу програму для заготівельних закладів ресторанного господарства?
5. В яких цехах зорганізується централізоване виробництво напівфабрикатів різного ступеня готовності на заготівельних підприємствах?

6. В яких цехах на доготівельних підприємствах ресторанного господарства організують доопрацювання напівфабрикатів, виготовлення страв?

7. Що враховується під час складання виробничої програми?

8. Які види меню застосовуються в закладах ресторанного господарства?

9. Від яких факторів залежить вид застосовуваного меню?

10. Що необхідно знати при складанні виробничої програми?

11. Від чого залежить оборотність місць протягом години?

12. Що характеризує коефіцієнт споживання страв?

ТЕМА 10 ПРОЕКТУВАННЯ ВИРОБНИЧИХ ЦЕХІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ГОТЕЛЬНИХ КОМПЛЕКСІВ

Основні принципи проектування заготівельних цехів ЗРГ. Основні принципи проектування доготівельних цехів ЗРГ

10.1 Основні принципи проектування заготівельних цехів ЗРГ

До заготівельних цехів ЗРГ належать: овочевий, м'ясо-рибний.

М'ясо-рибний цех призначений для первинної обробки м'яса, птиці, риби та приготування напівфабрикатів. У м'ясо-рибному цеху здійснюється механічна кулінарна обробка м'яса, птиці, риби. Термін роботи цеху залежить від режиму роботи підприємства.

Основною вимогою при організації м'ясо-рибного цеху є розмежування технологічного обладнання, інвентарю та інструментів для обробки м'яса і риби. В даному цеху виділяються окремі лінії обробки цих видів сировини. На лінії м'ясних напівфабрикатів здійснюється технологічний процес виробництва порційних, дрібношматкових і рубаних напівфабрикатів з м'яса і птиці.

На лінії рибних напівфабрикатів здійснюється технологічний процес виробництва порційних, дрібношматкових і рубаних напівфабрикатів з риби. У цеху приготування м'ясо-рибних напівфабрикатів робиться первинна обробка м'ясних і рибних напівфабрикатів. На лінії обробки продуктів встановлено виробничий стіл з мийною ванною, передбачено необхідний інвентар та інструменти.

Все обладнання та інвентар промарковані відповідно до приналежності до оброблювальної сировини. Для порціонування і зважування на столах встановлені ваги. Над виробничими столами вивішені таблиці норм відходів і виходу напівфабрикатів. Для короткочасного зберігання сировини і напівфабрикатів у цеху встановлено холодильну шафу. Сировина розташовується зліва від робочого місця кухаря, готові напівфабрикати – справа. Спочатку готують порційні напівфабрикатів, потім рубані.

Розрахунок механічного обладнання.

Для виконання однакових операцій можуть використовуватися механізми різної продуктивності. Технологічний розрахунок механічного обладнання зводиться до підбору машин відповідно до потрібної максимальної продуктивності, визначенням часу їх роботи і фактичного коефіцієнта використання. Для визначення механізмів, які слід встановити в м'ясо-рибному цеху, спочатку розраховують необхідну продуктивність механізму ($G_{нотр}$) за формулою:

$$G_{\text{нотр}} = \frac{Q}{0,5 \cdot T}, \quad (10.1)$$

де Q – кількість продуктів, що обробляються за допомогою даного механізму, кг;

T – тривалість роботи зміни (цеху), год.

Виходячи з можливої кількості сировини, що перероблюється – це приблизно 60% від загальної кількості сировини з м'яса і риби.

Визначивши необхідну продуктивність механізму, визначається тривалість його роботи (t) і коефіцієнт використання (η) за формулами:

$$t = \frac{Q}{G} \quad (10.2)$$

$$\eta = \frac{t}{T} \quad (10.3)$$

де G – продуктивність прийнятого до установки механізму, кг / год.

Коефіцієнт використання обладнання повинен бути не більше 0,5.

Розрахунок холодильного обладнання.

Розрахунок потрібної місткості холодильного обладнання здійснюється за формулою:

$$E_{\text{нотр}} = \frac{\sum \frac{Q_c}{2} + \sum \frac{Q_{н/\phi}}{4}}{\phi} \quad (10.4)$$

де ϕ – коефіцієнт, що враховує масу тари, в якій зберігаються сировина і напівфабрикати ($\phi = 0,7 \dots 0,8$);

$E_{\text{необ}}$ – необхідна ємність холодильної шафи м'ясо-рибного цеху, кг;

Q_c – кількість сировини на $\frac{1}{2}$ зміни, кг;

$Q_{н/\phi}$ – кількість напівфабрикатів на $\frac{1}{4}$ зміни, кг.

Підбір холодильного обладнання здійснюється виходячи з його ємності, необхідної для одноразового зберігання продуктів за формулою:

$$E_{\text{нотр}} = \frac{Q}{\phi}, \quad (10.5)$$

де Q – кількість продукції, що підлягає зберіганню в шафі холодного цеху за розрахунковий період, кг;

У холодильній шафі м'ясо-рибного цеху зберігається $\frac{1}{2}$ змінної кількості сировини і напівфабрикатів в розрахунку на $\frac{1}{4}$ зміни.

Розрахунок і підбір допоміжного обладнання.

До допоміжного устаткування відносяться виробничі столи, мийні ванни, пересувні стелажі.

В ході розрахунків визначимо необхідну загальну довжину (L , м) виробничих столів за формулою:

$$L = l \cdot N \quad (10.6)$$

де l – норма довжини столу на одного працівника для виконання даної операції, приймаємо $l=1,25$ м;

N – кількість працівників, одночасно зайнятих на даній операції.

Розрахунок об'єму мийних ванн (V) виконується за формулою:

$$V = \frac{Q \cdot (W + 1)}{K \cdot \varphi} \quad (10.7)$$

де V – розрахунковий об'єм мийних ванн, дм^3 ;

W – норма води для промивання 1 кг продукту, л;

K – коефіцієнт заповнення ванни (приймаємо $K = 0,85$);

φ – оборотність ванни.

$$\varphi = \frac{T \cdot 60}{\tau} \quad (10.8)$$

де T – тривалість зміни, $T = 7-8$ год.,

τ – тривалість циклу обробки продукту у ванні, хв.

Розрахунок площі м'ясо-рибного цеху

Площа м'ясо-рибного цеху (S , м^2) визначається за формулами:

Сумарна площа прийнятого до установки обладнання:

$$S_{\text{устат}} = S_1 + S_2 + \dots + S_n \quad (10.9)$$

де S_1, S_2, S_n – площа, зайнята окремими видами обладнання, м^2 .

Площа приміщення:

$$S_{\text{заг}} = \frac{S_{\text{устат}}}{\eta} \quad (10.10)$$

де η – коефіцієнт використання площі, що враховує проходи між обладнанням. Коефіцієнт використання площі $\eta = 0,4$.

Проектування овочевих цеху.

На підприємствах ресторанного господарства для виробництва овочевих напівфабрикатів обладнується спеціальне приміщення (овочевий цех), в якому організовується механічна кулінарна обробка картоплі і овочів, і приготування

з них напівфабрикатів. Овочеві цехи розміщують в тій частині підприємства, де транспортування сировини в цех може бути забезпечене безпосередньо з комори овочів, минаючи загальні виробничі коридори.

В овочевому цеху здійснюють механічну кулінарну обробку картоплі, коренеплодів, ріпчастої цибулі, білокачанної капусти, буряка, а також сезонних овочів (цибулі зеленого, салату, огірків, томатів, зелені і т.п.).

У цеху виділяють 2 технологічні лінії – лінію обробки картоплі і коренеплодів і лінію обробки цибулевих, капустяних овочів, зелені та ін.

На лінії обробки бульбоплодів і коренеплодів здійснюється сорти формування, очищення, мийка та нарізка очищених картоплі і коренеплодів.

На лінії обробки цибулевих, капустяних овочів, зелені здійснюється механічна кулінарна обробка перерахованих овочів, а також сезонних овочів – зеленої цибулі, салату, огірків, томатів і т.д.

Проектування цеху починається з вивчення виробничої програми цеху.

Підбір механічного обладнання

За допомогою механічного обладнання в овочевому цеху здійснюється очищення картоплі і коренеплодів, а також нарізка овочів.

Розрахунок і підбір допоміжного обладнання визначається так само як і в м'ясо-рибному цеху.

10.2 Основні принципи проектування доготівельних цехів ЗРГ

До доготівельних цехів ЗРГ належать: холодний, гарячий цехи і цехи доробки напівфабрикатів і обробки зелені. У гарячому цеху підприємства ресторанного господарства готують перші та другі страви, гарніри, соуси, гарячі напої. Крім того, в них виробляється теплова обробка продуктів, що надходять для доопрацювання в холодний цех.

Гарячий і холодний цехи відносяться до групи доготувальних цехів. У них здійснюється приготування різних страв для подальшої реалізації і споживання в залах. *Розміщуються ці цехи*, як правило, на одному рівні з залом або на поверсі, де знаходиться зал з найбільшим числом місць (при наявності декількох залів на різних поверхах). Вони повинні бути взаємопов'язані між собою, а також з такими приміщеннями, як раздаточна, мийна столового посуду, цех доробки напівфабрикатів, обробки зелені. Цехи повинні мати природне освітлення.

Режим роботи гарячого цеху залежить від типу підприємства, режиму роботи залу. Гарячий цех починає роботу за 1–2 години до відкриття залу для того, щоб вся запланована продукція була підготовлена до реалізації. Закінчення роботи гарячого цеху збігається з закінченням роботи залу або на 1 годину раніше.

У гарячому цеху підприємства ресторанного господарства готують перші і другі страви, гарніри, соуси, гарячі напої. Крім того, в них проводиться теплова обробка продуктів, що надходять для доопрацювання в холодний цех.

Найбільш доцільна розстановка обладнання трьома паралельними лініями. У середній частині цеху в одну лінію встановлюють теплове обладнання, а по обидва боки від нього розташовуються робочі місця для підготовки продуктів до теплової обробки. На одній лінії обробляються продукти для перших страв, а на іншій – для других страв, соусів і гарнірів.

У гарячий цех надходять напівфабрикати з усіх заготівельних цехів підприємства, тому він повинен мати зручний зв'язок з ними. Приміщення гарячого цеху має бути розташоване поруч з холодним цехом і мийною столового посуду. Гарячий цех повинен бути пов'язаний безпосередньо з роздаточною. Якщо на підприємстві ресторанного господарства зали розміщуються на декількох поверхах, то доцільно розташовувати гарячий цех на поверсі, де найбільша кількість місць в залі. Готова продукція доставляється в зали на інші поверхи за допомогою підйомника. У гарячому цеху має бути обов'язкове денне освітлення.

Технологічний процес приготування перших страв складається в основному з двох стадій – приготування бульйонів і приготування супів. Відповідно до цього організуються робочі місця кухарів, які об'єднують в дві паралельні лінії: лінія теплового обладнання і лінія немеханічного обладнання.

У *суповому відділенні* встановлюються котли для приготування їжі різної місткості, сковороди для пасерування коренів, плити, виробничі столи різної конструкції (стіл з охолоджувальною шафою для зберігання протягом невеликого терміну жиру сметани, зелені, стола з вбудованою мийною ванною; столи для зберігання інвентарю, спецій), пересувні ванни, стелажі. У достатній кількості повинні бути надплитні каstrулі, мірна тара, інвентар (друшляки, шумівки, ножі кухарські, голки), настільні ваги, обробні дошки, гірки для короткочасного зберігання зелені, спецій, приправ.

У ресторанах, де перші страви виготовляються невеликими партіями в наплитному посуді, в лінію теплового обладнання встановлюються плити, а в лінію немеханічного обладнання – стіл з охолоджуваною шафою і гіркою. У ємності гірки поміщають продукти, що використовуються при приготуванні супів (маслини, каперси, зелень, огірки та ін.).

У *соусному відділенні* організуються робочі місця для смаження, тушкування, припускання, варіння, запікання. Тут встановлюють плити, жарочні шафи та теплові електричні, сковороди і жаровні електричні, пароконвектомат, фритюрниці, печі шашличні і інше спеціалізоване обладнання, яке дозволяє скоротити час теплової обробки продуктів при одночасному дотриманні технології і, отже, підвищити якість їжі.

У соусному відділенні гарячого цеху їдальні в лінію теплового обладнання можна встановлювати котли або спеціальні варильні обладнання для приготування гарнірів і соусних страв, гасіння і варіння овочів.

Для короткочасного зберігання гарнірів і соусів в гарячому стані, а також для оформлення порційних страв в лінію теплового устаткування на робочих місцях кухарів ресторанів встановлюють спеціальний марміт.

Гарячі напої в невеликих кількостях виготовляють в наплитній посуді в соусному відділенні (на плиті), однак можуть бути організовані для цієї мети і спеціалізовані ділянки, які оснащують кип'ятильниками і кавоварками, апаратами для приготування і роздачі гарячих напоїв (чаю, кави, какао).

Поряд з тепловим і немеханічним обладнанням в гарячому цеху встановлюють і механічне обладнання: універсальний привід з комплектом змінних механізмів, машину для приготування картопляного пюре, протиральні машини.

Розрахунок площі гарячого цеху починається з наступних етапів:

- розробка виробничої програми;
- розрахунок і підбір теплового обладнання;
- розрахунок і підбір допоміжного обладнання.

В основі розрахунку теплового обладнання покладені визначення кількості страв, товарів за час максимальної реалізації.

Кількість страв, реалізованих за максимальний час, визначається за графіком потоку відвідувачів в залі з урахуванням коефіцієнта перерахунку, що визначається за формулою:

$$K_{\text{ч}} = \frac{N_{\text{ч}}}{N}, \quad (10.11)$$

де $N_{\text{ч}}$, N – кількість страв, реалізованих в годину максимальної реалізації і за день відповідно;

$K_{\text{ч}}$ – коефіцієнт перерахунку для даного години.

Розрахунок варильного устаткування

Розрахунок варильного устаткування включає визначення обсягів і кількості варильних котлів або наплитного посуду для варіння бульйонів, супів, других, солодких страв, соусів, гарнірів.

Обсяг варильного устаткування (або наплитної посуду) для варіння бульйонів визначаємо за формулою:

$$V_k = \frac{Q_1(W+1) + Q_2}{K}, \quad (10.12)$$

де Q_1 і Q_2 – маса основного продукту і овочів відповідно, кг;

W – норма води на 1 кг основного продукту, дм^3 ;

K – коефіцієнт заповнення котла ($K = 1$, для наплитного посуду – 0,85).

Обсяг варильного устаткування для варіння супів, соусів, солодких страв і гарячих напоїв визначаємо за формулою:

$$V_k = \frac{n \cdot V_1}{K}, \quad (10.13)$$

де n – кількість порцій, реалізується за розрахунковий період;

V_1 – норма страви на одну порцію, дм^3 .

Об'єм котлів для варіння гарнірів і других страв визначаємо за допомогою наступних формул:

– Для продуктів, що не набухають

$$V_k = \frac{1.15 \cdot V_{np}}{K}, \quad (10.14)$$

– Для продуктів, які набухають

$$V_k = \frac{V_{води} + V_{np}}{K}, \quad (10.13)$$

– Для тушкованих продуктів

$$V_k = \frac{V_{np}}{K}, \quad (10.15)$$

де V_{np} – об'єм, займає продукт, дм^3 ;

$V_{води}$ – об'єм, займає вода, дм^3 .

$$V_{np} = \frac{Q}{\gamma}, \quad (10.16)$$

$$V_{води} = Q \cdot W, \quad (10.17)$$

де Q – маса продукту, відварюється, кг;

γ – об'ємна маса продукту відварюється, $\text{кг} / \text{дм}^3$;

W – норма води на 1 кг продукту, дм^3 .

Розрахунок площі жарильної поверхні плити

Розрахунок площі жарильної поверхні плити виконуємо за формулою:

$$F_0 = F_1 + F_2 + \dots + F_n = \sum \left(\frac{p \cdot f \cdot \tau}{60} \right) \cdot 1.3, \quad (10.18)$$

де F_0 – загальна площа жарильної поверхні плити, необхідна для приготування продукції в годину максимального завантаження, м^2 ;

F_1, F_2, \dots, F_n – розрахункова жарочной поверхні плити, м^2 ;

p – кількість посуду, необхідного для приготування страв визначеного виду на розрахунковий період;

f – площа, яку займає одиниця посуду на жаровій поверхні плити, м²;

τ – тривалість теплової обробки продуктів, хв.;

1,3 – коефіцієнт, що враховує нещільність прилягання посуду на поверхні плити.

Наприклад, з других страв на плиті будемо готувати 40 % м'ясних і рибних страв (бо 60 % в цій групі страв складають рубані вироби, приготування яких буде здійснюватися на сковороді), а також супи і гарячі напої.

Розрахунок і підбір жарочних шаф

Для підбору жарочних шаф необхідно знати їх часову продуктивність і загальний час роботи, визначаємо за формулами 10.19–10.20, кількість шаф визначаємо за формулою 10.21.

$$G = \frac{q \cdot a \cdot p \cdot 60}{\tau}, \quad (10.19)$$

де G – продуктивність шафи для закипання або википання даного виду виробів, кг / год.;

q – маса одного виробу, кг;

a – кількість виробів даного виду, що поміститься на один лист, шт.

p – кількість листів, що поміщаються одночасно в шафу, шт. (для двокамерних шаф $p = 4$ шт. для трикамерних $p = 6$ шт.)

τ – час подооборота, хв.

$$t = \frac{Q}{G}, \quad (10.20)$$

де Q – кількість виробів (страв) певного асортименту, що випікається в шафі за зміну, кг.

$$n = \frac{t}{0.8 \cdot T}, \quad (10.21)$$

де n – кількість шаф.

0,8 – теоретичний коефіцієнт використання шафи, що враховує час розігріву шафи і час на оформлення останньої партії виробів.

Розрахунок і підбір сковорід

Розрахунок і підбір сковороди проводимо по площі поду чаші або її місткості. Площа поду чаші для смаження штучних виробів визначаємо за формулами:

$$F_0 = 1.1 \cdot F = 1.1 \sum \frac{n \cdot f}{\varphi}, \quad (10.22)$$

де F_0 – площа поду чаші сковороди, дм³;

n – кількість виробів, що обсмажуються протягом 1 максимальної години реалізації, шт.

f – площа, яку займає одиниця виробу, m^2 . (Приймаємо $f = 0,02 m^2$, якщо на порцію подається 2 шт. Вироби і $f = 0,01 m^2$, якщо на порцію подається 1 вибір);

φ – оборотність площі поду чаші сковороди за розрахунковий час.

$$\varphi = \frac{60}{\tau}, \quad (10.23)$$

де τ – тривалість теплової обробки, хв.

Розрахунок і підбір сковороди ведеться для приготування рубаних виробів з м'яса і риби, кількість яких умовно приймається (наприклад, рівним 60% від загальної кількості страв). Тепловою обробку даних страв здійснюємо на сковорідці.

Розрахунок і підбір допоміжного обладнання

Виробничі столи розраховуються і підбираються з урахуванням кількості виробничих працівників гарячого цеху.

Проектування холодного цеху. Холодний цех підприємства ресторанного господарства призначений для приготування холодних і солодких страв. Частина продукції цеху надходить у реалізацію без попередньої теплової обробки, тому до приміщень, обладнання та безпосередньо до працівників пред'являються високі санітарно-гігієнічні вимоги.

Важливе значення має оформлення холодних страв і закусок. Тому слід приділяти увагу нарізці продуктів, розташуванню компонентів блюда і т.д. Для виконання цих вимог необхідні раціональна організація робочих місць, набір різноманітних інструментів, інвентарю та висока кваліфікація кухарів.

Найчастіше в цеху виділяють два технологічних ділянки: для приготування холодних страв і закусок і для приготування солодких страв. В залежності від типу підприємства, характеру обслуговуваного контингенту, попиту споживачів в холодному цеху можна виділяти спеціалізовані ділянки: салатів і вінегретів, для приготування бутербродів, холодних супів. У холодних цехах великих підприємств харчування з широким асортиментом страв можна виділяти окремі ділянки для приготування холодних страв і закусок з м'яса, риби, овочів. Холодний цех розташовують поряд з гарячим цехом і роздачею.

Сировина і напівфабрикати, використовувані для виробництва готової продукції, а також технологічні умови виробництва вимагають оснащення цехів холодильними шафами, низькотемпературними прилавками, збірно-розбірними камерами, льодогенераторами, кількість яких підбирається в залежності від обсягу виробничої програми.

Організація робочих місць в холодному цеху. На ділянці для приготування холодних страв і закусок для організації робочих місць використовують різні види холодильного (шафи, прилавки), механічного

(привод універсальний, машини для подрібнення варених овочів, нарізки гастрономічних товарів – слайсери, нарізки сирих овочів, приготування бутербродів) і немеханічного (столи – СОЕСМ-2, СОЕСМ-3, СПМ, СПСММ – стіл для зберігання спецій, кухонного посуду, інвентарю, а також для установки і підключення до електричної мережі засобів малої механізації; стелажі) обладнання.

На ділянці приготування солодких страв встановлюють взбивальну машину, міксер, холодильну шафу, секцію-стіл з вбудованою мийною ванною.

Багато операцій в холодному цеху виконуються вручну, тому з метою полегшення праці кухарів і підвищення його продуктивності використовують засоби малої механізації: маслодільники ручні, консервовідкривателі, цибулерізки, яйцерізки, яблорізки, соковижималки, томаторізки, пристосування для нарізки сиру, карбовання і нарізки овочів, фігурної нарізки овочів, виїмки серцевини з яблук і ін.

У ресторанах та інших підприємствах, що працюють за методом обслуговування офіціантами, на площі гарячого і холодного цехів розміщують ділянки роздачі страв, застосовуючи стійки роздавальні, марміти електричні, шафи теплові, котли харчоварильні пересувні, візки з вижимним пристроєм для посуду.

При проектуванні холодного цеху виконують такі ж розрахунки як і для гарячого цеху (за винятком розрахунків теплового обладнання). Крім того, здійснюють підбір холодильних шаф.

Підбирають холодильні шафи за розрахунковою місткістю, яку визначають найчастіше за масою продукції, що підлягає одночасному зберігання в розрахунковий період. Максимальна кількість продукції, яка може зберігатися в холодильній шафі холодного цеху одночасно – це сирі продукти і напівфабрикати на 0,5 зміни і готову продукцію на 1–2 години максимальної реалізації. Місткість прийнятого до установки шафи повинна відповідати розрахунковій (Е):

$$E_{\text{нотр}} = \frac{Q}{\varphi}, \quad (10.24)$$

де Q – кількість продукції, що підлягає зберігання в шафі за розрахунковий період, кг;

$$Q = \sum q_c \cdot n / 2 + \sum q_{п/ф} \cdot n / 2 + \sum q \cdot n_4, \quad (10.25)$$

де q_c , $q_{п/ф}$ – норма, сировини що швидко псується, і напівфабрикатів даного виду на одну страву, кг;

q – вихід однієї страви, кг;

n , n_4 – кількість страв даного виду, що реалізовується відповідно за день і за розрахунковий час (або 2 години);

ϕ – коефіцієнт, що враховує масу посуду, в якому зберігається продукція ($\phi = 0,7$ або $0,8$).

Обладнання в гарячому та холодному цехах розташовують пристінним та острівним методами. Найбільш раціональним напрямком технологічного процесу вважається з право на ліва. Компонувати технологічні лінії гарячого та холодного цехів необхідно з врахуванням мінімально припустимих відстаней, що забезпечують нормальні умови для монтажу, експлуатації та ремонту обладнання. Вони повинні складати:

- між шафами для смажіння, кондитерськими шафами – 0,6 м;
- між спеціалізованими апаратами для смажіння – 0,5 м;
- між центрами казанів для смажіння – 1,5 м;
- між мармітами (зі сторони їх обслуговування) та робочими столами або стіною – 0,9 м;
- між паралельно розташованими мармітами – 1,8 м;
- між лініями обладнання в гарячому та холодному цехах, а також між лініями обладнання та роздавальною лінією обладнання в цехах – ширина проходу не менш – 1,3 – 1,5 м;
- між окремими одиницями технологічного обладнання – 0,7 м.

При острівному розташуванні технологічного обладнання відстань до стін приймається не менш 1,1 м.

Рекомендована література до вивчення теми [21..26, 29..33].

Питання для самоперевірки:

1. Які цехи належать до заготівельних?
2. Від чого залежить термін роботи цеху?
3. Які вимоги висуваються до організації м'ясо-рибного цеху?
4. Які лінії виділяються в м'ясо-рибному цеху?
5. Яким устаткуванням оснащується лінія з виготовлення рибних н/ф?
6. Які цехи належать до доготівельних цехів ЗРГ?
7. Які особливості розташування устаткування в гарячому цеху?
8. Які лінії виділяються в гарячому цеху?
9. Яку призначення холодного цеху ЗРГ?
10. Які технологічні ділянки виділяють у холодному цеху?
11. Який взаємозв'язок повинен бути забезпечений при проектуванні заготівельних цехів?
12. Від чого залежить режим роботи цеху та графік виходу на роботу працівників?

ТЕМА 11 ПРОЕКТУВАННЯ ПРИМІЩЕНЬ ДЛЯ ПРИЙОМУ, ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКТІВ ТА ПРЕДМЕТІВ МАТЕРІАЛЬНО- ТЕХНІЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ ГОТЕЛЬНИХ КОМПЛЕКСІВ

Проектування складської групи приміщень для зберігання сировини та напівфабрикатів закладів ресторанного господарства. Проектування складської групи приміщень матеріально-технічного призначення.

11.1 Проектування складської групи приміщень для зберігання сировини та напівфабрикатів закладів ресторанного господарства

Складські приміщення класифікують на 2 групи: охолоджувані і не охолоджувані.

В охолоджуваних зберігають швидкопсувні продукти м'ясо, рибу, жири, молоко, молочнокислі та гастрономічні продукти, зелень, фрукти, холодні і винно-горілчані напої, напівфабрикати, готові кулінарні та кондитерські вироби, харчові відходи.

В не охолоджуваних зберігають сухі продукти (борошно, цукор, крупи та ін.), овочі, інвентар, тару, білизна. Кількість і структура складських приміщень залежать від типу підприємства і його місткості.

Групу складських приміщень слід розміщувати одним блоком в підвальному, цокольному або на першому поверсі будівлі з боку господарської зони підприємства. Взаємозв'язок цих приміщень визначається їх функціональним призначенням і схемами вантажопотоків. Охолоджувані і неохолоджувані приміщення повинні бути максимально наближені до завантажувального майданчику і приміщення для прийому і розвантаження продуктів, а також вантажно-розвантажувальної рампи. Завантажувальний майданчик обладнують люками, пандусами, похилими і вертикальними підйомниками (під час розміщення складської групи в підвалі або цокольному поверсі), вагами, а також різними засобами механізації.

Охолоджувальні камери рекомендується розташовувати єдиним блоком в північній або північно-східній частині будівлі. Безпосередньо до них має примикати машинне відділення. Охолоджувальні складські приміщення розташовуються єдиним блоком, який поєднує неопалювальний тамбур, глибиною не менш 1,6 м. До охолоджувального блоку повинно примикати машинне відділення. Охолоджувальний блок повинен мати прямокутну форму без виступів. Площа камер на плані будівлі не менш 5 м², а їх розмір в плані не менш 2,1×2,5 м.

Охолоджувальні приміщення при розрахунковій температурі повітря +2 °С та вище дозволяється розташовувати без тамбура, якщо різниця температур в поруч розташованих камерах не перевищує 4 °С перегородки між такими камерами проектуються без теплоізоляції.

Охолоджувальні складські приміщення не рекомендується розташовувати під приміщеннями з підвищеною вологістю та температурою (душові, бойлерні, виробничі цехи з підвищеною температурою: гарячий, борошняний).

Якщо у випадку необхідності, все ж таки приходиться розташувати охолоджувальний блок під цими приміщеннями, то перекриття камер відокремлюють від між поверховим перекриттям вентиляльованим повітрям про шарком.

Камеру харчових відходів, як правило, розміщують на першому поверсі будівлі (окремо від загальних продуктових камер) з виходом через тамбур назовні і в коридор підприємства. Вона повинна бути пов'язана (по вертикалі або по горизонталі) з миючими столового посуду, таким чином, щоб на шляху транспортування відходів їжі не було зустрічних потоків сировини, напівфабрикатів і готової продукції.

Вимоги до проектування комори сухих продуктів.

Розташовується поруч з охолоджувальним блоком, але якщо на підприємстві є кондитерський цех, то комору сухих продуктів рекомендується розташувати поруч від цього цеху. Розташовується на цокольному, першому поверсі. Комора сухих продуктів орієнтована на північ, північний схід, північний захід. Освітлення – штучне. Зручний зв'язок з завантажувальним майданчиком та з групою виробничих приміщень. Не рекомендується розташовувати під приміщеннями, які мають каналізаційний трап.

Вимоги до проектування комори овочів.

Комора овочів розташовується в підвалі, цокольному, першому або поверсі. Орієнтована на північ, північний схід, північний захід. Освітлення – штучне. Зручний зв'язок з овочевим цехом (безпосередній зв'язок) та з завантажувальним майданчиком.

Вимоги до проектування камери харчових відходів.

Камера харчових відходів розташовується на першому або підвальному поверсі будівлі окремо від інших камер з окремим входом з виробничих приміщень та зовнішнім виходом. Камера повинна мати зручний зв'язок з мийною столового посуду (як по вертикалі, так і по горизонталі). Освітлення – штучне. Орієнтована на схід, північний схід, північний захід.

11.2 Проектування складської групи приміщень матеріально-технічного призначення

Склад і площі складських приміщень матеріально-технічного призначення для різних типів підприємств ресторанного господарства встановлюються за Будівельними нормами і правилами проектування цих підприємств залежно від їх типу і потужності.

11.3 Вибір складу та послідовність проектування групи приміщень для експедиції

До експедиції відносяться: приміщення для завантаження, приймання та комплектації продукції; охолоджувані камери для зберігання готової продукції; комора кондитерських виробів; приміщення для прийому, розбору, мийки, сушіння та зберігання експедиційної тари, мийки, сушіння та зберігання контейнерів і стелажів, завантажувальна платформа експедиції з боксами, приміщення експедитора.

Для групи експедиційних приміщень передбачають зв'язок з виробничими цехами та завантажувальною платформою. Планування їх повинна виключати виникнення зустрічних потоків вивезеної продукції та повертається (використаної) експедиційної тари.

Рекомендована література до вивчення теми [21..26, 29..33].

Питання для самоперевірки:

1. Як класифікуються складські приміщення?
2. Методика розрахунку площі складських приміщень за рекомендованими нормами навантаження на 1м^2 вантажної площі.
3. Які продукти зберігають в охолоджуваних камерах?
4. Які продукти зберігають в не охолоджуваних камерах?
5. Які особливості розташування групи складських приміщень?
6. Чим обладнують завантажувальний майданчик?
7. Які приміщення належать до приміщень експедиції?
8. Яким устаткуванням оснащуються складські приміщення?
9. Яким чином розраховується площа складської групи приміщень?

ТЕМА 12. ПРОЕКТУВАННЯ ТОРГОВОЇ ТА АДМІНІСТРАТИВНО-ПОБУТОВОЇ ГРУПИ ПРИМІЩЕНЬ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В ГОТЕЛЯХ

Принципи проектування вестибюльної та торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства. Принципи проектування адміністративно-побутових і технічних приміщень закладів ресторанного господарства

12.1 Принципи проектування вестибюльної та торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства

До груп приміщень для відвідувачів входять зали з роздавальними, вестибюль із гардеробом, туалетними кімнатами й умивальниками.

Приміщення для відвідувачів необхідно розміщувати в надземних поверхах. У закладах ресторанного господарства допускається передбачати ці приміщення в цокольних поверхах.

Зали, як правило, мають природне освітлення (бічне або верхнє); інтенсивність освітлення повинна відповідати вимогам СанПіН 42-123-5777-91.

Зону обслуговування зазвичай розміщують з боку головного фасаду будівлі або вздовж фасаду, з вікон приміщень якого вигідний краєвид (історичне місце, споруда, вид на місто тощо). За сприятливих містобудівних умов зону обслуговування розташовують уздовж південного або південно-східного фасаду будівлі закладу.

Послідовність розміщення та взаємозв'язок приміщень торгової групи зумовлюється схемами руху відвідувачів, персоналу, що обслуговує, потоків чистого й брудного посуду. Зали повинні бути зручно зв'язані з приміщеннями вестибюля (гардеробом, санвузлом для відвідувачів), роздавальною й мийною столового посуду.

Загальна площа вестибюля з гардеробом, туалетними кімнатами і умивальниками визначається за нормами площі на одне місце в залі (згідно СНіП). Площі окремих приміщень вестибюля визначають з урахуванням санітарних і будівельних норм на ці приміщення.

12.2 Принципи проектування адміністративно-побутових і технічних приміщень закладів ресторанного господарства

Групу адміністративних приміщень варто проектувати єдиним блоком, який допускається розташовувати в будь-якому поверсі будівлі. До них

повинен бути забезпечений підхід, що минає виробничі й складські приміщення, і одночасне повинен здійснюватися зв'язок із усіма цехами й службами підприємства.

Кабінет директора рекомендується розміщати біля залу, кімнату персоналу у групі виробничих приміщень, ближче до гарячого цеху й мийної посуду.

Побутові приміщення (гардеробні, душові, санітарні вузли для обслуговуючого персоналу) також варто компоувати єдиним блоком ізольовано від виробничих приміщень підприємства.

Склад і розміщення *технічних приміщень* визначається прийнятими в проекті видами санітарно-технічних пристроїв, системами холодо- і енергопостачання. Вентиляційні камери повинні мати безпосередній зв'язок з вентиляційними комунікаціями, тепловий пункт – із системами опалення й водопостачання.

Для технічних приміщень рекомендується передбачити самостійний вхід із вулиці (із господарчої зони).

Підсобні приміщення, які зв'язані з благоустроєм господарчої зони підприємства (сміттєзбиральник, приміщення для тари), розташовують на території двору, або в самій будівлі.

Раціональні габарити приміщень визначаються можливістю економічного розміщення необхідного устаткування з урахуванням проходів для їх експлуатації. Проте для створення економічного інтер'єру цього недостатньо. Приміщення повинні мати гармонійні пропорції (співвідношення основних розмірів – висоти, ширини, довжини), які залежать від обсягу, конфігурації, способу освітлення.

Допустимими пропорціями є наступні співвідношення (висота : ширина : довжина): при обсязі приміщення 50–500 м³ – від 1:1,5:1,5 до 1:2:4; при обсязі більш 500 м³ – від 1:3:3 до 1:3:6.

Рекомендована література до вивчення теми [2...26, 2...33].

Питання для самоперевірки:

1. Які приміщення входять до групи приміщень для відвідувачів?
2. Яким чином необхідно розташовувати приміщення для відвідувачів?
3. Чим зумовлюється послідовність розміщення та взаємозв'язок приміщень торгової групи?
4. Які особливості проектування адміністративних приміщень ЗРГ?
5. Які приміщення входять до складу адміністративних в ЗРГ?
6. Яким чином слід проектувати побутові приміщення в ЗРГ?
7. Які приміщення входять до складу технічних приміщень ЗРГ?
8. Яким чином визначається склад і розміщення технічних приміщень ЗРГ?

ТЕМА 13 ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНІ РІШЕННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ ГОТЕЛЯХ

Мета, завдання та послідовність розроблення об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства. Зонування приміщень ресторанного господарства за їх функціональним призначенням залежно від ролі у процесі обслуговування

13.1 Мета, завдання та послідовність розроблення об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства

Об'ємно-планувальні параметри будівлі закладів ресторанного господарства визначаються потужністю підприємства, особливостями технологічного процесу, розміщенням обладнання.

Досвід проектування і будівництва закладів ресторанного господарства дозволяє виділити наступні напрямки їх об'ємно-планувальних рішень залежно від розміщення, а саме:

- у будинках, що стоять окремо;
- в прибудовах будинку іншого призначення;
- в будівлі іншого призначення.

Розміщення закладів ресторанного господарства в будівлі, яке розташоване окремо, має перед іншими рішеннями ряд переваг. Перш за все, легше вирішуються всі технологічні завдання проектування. Однак, в сучасних умовах будівництво нової будівлі надзвичайно дороге.

У прибудовах до будівлі іншого призначення закладів ресторанного господарства розміщують тоді, коли це обумовлено архітектурними вимогами або відповідає їм (якщо таким способом вирішується питання землевідведення під будівництво підприємства харчування).

До будівлі іншого призначення відносяться готелі, вокзали, театри, кінотеатри, корпуси навчальних та оздоровчих установ, торгові центри, виробничі та адміністративно-побутові корпуси промислових підприємств, житлові будинки. Поєднання в одній будівлі підприємств різного профілю викликає певну складність компонування цехів, служб, приміщень основного підприємства і закладів ресторанного господарства, і призводить до дублювання деяких служб. Наприклад, в ресторанах при готелі, крім входу з вестибюля, передбачають самостійний, відокремлений вхід з вулиці з усіма відповідними приміщеннями (вестибюлем, гардеробом, санвузлами).

Об'ємно-планувальні схеми закладів ресторанного господарства, як і схеми інших будівель, будуються за трьома основними типами: централізованому, зальному і комбінованому.

13.2 Зонування приміщень ресторанного господарства за їх функціональним призначенням залежно від ролі у процесі обслуговування

Вихідним матеріалом для компонування приміщень є дані, отримані в результаті розробки технологічних процесів окремих цехів, добору всіх необхідних приміщень, а також функціональний зв'язок між групами приміщень. Компонування здійснюють у тісному зв'язку з реальними умовами будівництва підприємства, що проектується. При цьому визначається конфігурація будівлі, її габаритні розміри, поверховість.

Усі приміщень ресторанного господарства, незалежно від їх типу, можна умовно розділити на декілька процесних зон: виробничо-господарську зону, зону для відвідувачів, зону для персоналу і технічних приміщень (рис. 13.1).

Проект повинен забезпечувати реалізацію наступних технологічних принципів:

- наявність чітких, послідовно-організованих операцій усіх технологічних процесів цехів, що проектуються;
- наявність коротких, прямолінійних, без перетинань, розташованих на одному рівні шляхів сполучення для транспортування продуктів і товарів від місця прийому до місця споживання, без зустрічного руху;
- забезпечення чіткої, послідовно-організованої циркуляції столового, кухонного посуду і тари, що підлягає чищенню, мийці;
- запобігання частих перетинань шляхів транспортування відходів зі шляхами сполучення для транспортування продуктів;
- забезпечення раціонального розташування зон для персоналу і технічних приміщень. Загальне рішення плану повинне забезпечувати короткі шляхи сполучення між функціональними процесними зонами.

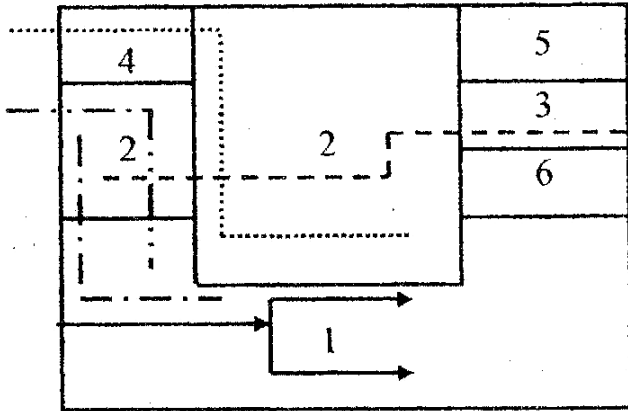
Форма та будівельна конструкція будівлі (сітка колон, кількість прольотів, висота будівлі і та ін.) визначаються призначенням підприємства, його розрахунковою площею, а також розуміннями економічного порядку.

Під час компонування підприємства доцільно обирати однотипну сітку колон, єдину для всіх приміщень висоту. Це дає можливість ширше використовувати заводські деталі.

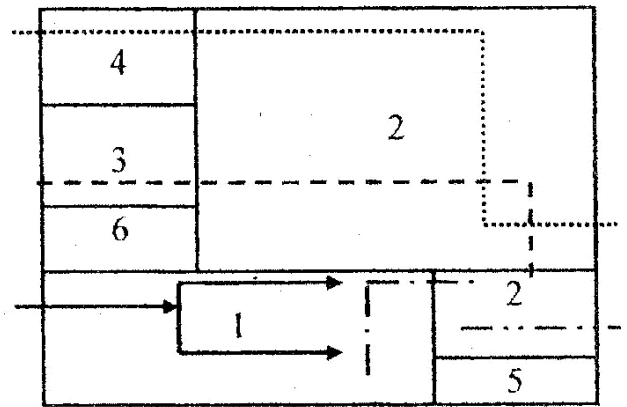
Під час компонування підприємств харчування в будівлях, які розташовані окремо, необхідно, щоб питання технологічного характеру були ведучими; одночасно із цим архітектурне компонування будівлі повинне бути виразним, що відбиває його призначення. Конфігурація будівлі може бути різною, проте найбільш прийнятною формою будівлі в плані є прямокутна, що наближається до квадрата, без виступів і зайвих кутів. У цьому випадку всі функціональні зони підприємства розміщуються раціонально.

Розміщення приміщень

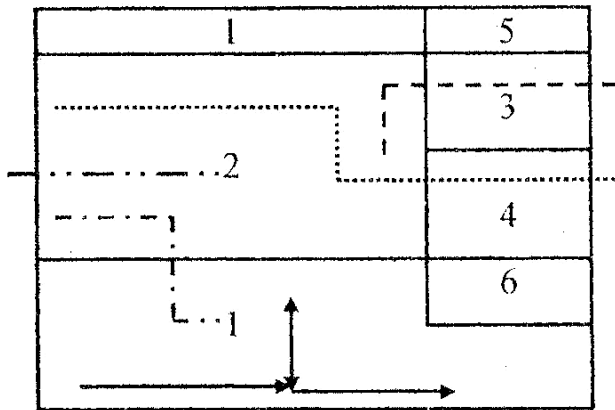
1-й варіант



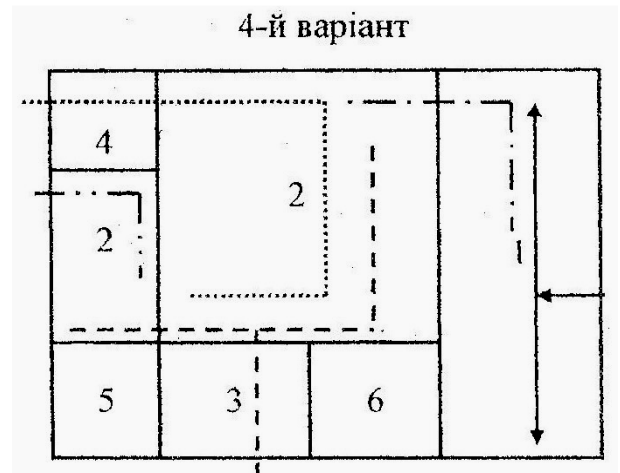
2-й варіант



3-й варіант



4-й варіант



5-й варіант

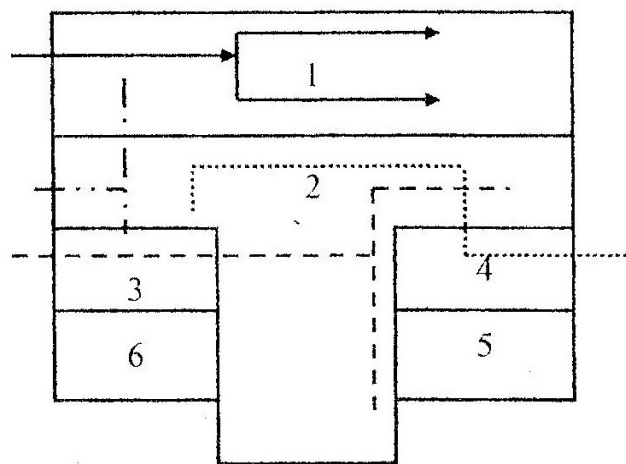


Рисунок 13.1 – Процесні зони закладу ресторанного господарства: 1 – торговельні приміщення; 2 – виробничі приміщення; 3 – побутові приміщення; 4 – складські приміщення; 5 – технічні приміщення; 6 – адміністративні приміщення;

—————▶ - шлях руху відвідувачів; - - - - - шлях руху персоналу;
 - - - - - - шлях руху офіціантів; - шлях руху продуктів;
 - - - - - - шлях руху відходів

У тих випадках, коли підприємство розташовується в існуючій будівлі, технологічний проект розробляють відповідно до її габаритів і планування.

У габаритах житлового будинку підприємства харчування розміщаються на першому поверсі із частковим використанням підвалу, а в габаритах будинків суспільного призначення (готелі, вокзали, універмаги) – на будь-якому поверсі.

Вибір рішення плану підприємства визначається його поверховістю. При виборі поверховості керуються наступними міркуваннями:

- підприємства із числом місць до 70 розміщаються на одному поверсі;
- підприємства із числом місць 100 – 200 розміщають на одному поверсі з підвалом (цоколем) або у двоповерховій будівлі;
- при числі місць від 300 до 500 підприємства доцільно проектувати в двоповерхових, а при великій місткості – у триповерхових будівлях.

Поверховість підприємства залежить не тільки від числа місць, але й від типу підприємства і місцевих умов.

Наприклад, сезонні підприємства, незалежно від місткості, переважно розміщуються на одному поверсі. Обмежені розміри ділянки забудови можуть вимагати збільшення поверховості. При високому рівні ґрунтових вод необхідно відмовлятися від підвалів і цоколя.

Підприємства ресторанного господарства, які розміщені в одноповерхових будівлях, мають низку переваг порівняно з такими ж підприємствами, розміщеними в будівлях із декількома поверхами. В одноповерховій будівлі є можливість чітко зв'язати між собою всі функціональні зони.

Під час проектування підприємств ресторанного господарства без підвалу (цоколя) усі основні групи приміщень розташовуються на одному рівні, і виробничий процес здійснюється тільки по горизонталі, у зв'язку з чим відпадає необхідність в улаштуванні сходів і підйомників.

Під час проектування підприємств ресторанного господарства в одноповерхових будівлях з підвалом (цоколем), на першому поверсі розміщаються приміщення для відвідувачів, виробничі й адміністративні приміщення, а в підвалі (який може розташовуватися під частиною будівлі) – складські й технічні приміщення; побутові приміщення можуть розміщатися як у підвалі, так і на першому поверсі.

Площа будівлі визначається за формулою на основі суми площ приміщень, отриманих розрахунковим шляхом:

$$S_{\text{буд}} = S_{\text{виробн}} + S_{\text{торгів}} + S_{\text{техн}} + S_{\text{кор}},$$

Де $S_{\text{буд}}$ – загальна площа будівлі, м²;

$S_{\text{виробн}}$ – загальна площа виробничих приміщень, м²;

$S_{торгів}$ – загальна площа торговельних приміщень, м²;

$S_{техн}$ – загальна площа технічних приміщень, м²;

$S_{кор}$ – загальна площа, зайнята шляхами сполучення – коридорами, м².

Ширину коридорів визначають виходячи з їх функціонального призначення (горизонтальне транспортування продуктів, пересування персоналу й т. ін.) і з урахуванням забезпечення умов для евакуації людей при виникненні пожежі (таблиця 13.1).

Таблиця 13.1 – Ширина коридорів на підприємствах ресторанного господарства

Приміщення	Кількість місць у залі		
	до 100	100...200	більш 200
Виробничі	1,3	1,5	1,8
Складські	1,3	1,5	2,7
Адміністративно-побутові	1,3	1,3	1,3

На підставі $S_{буд}$ визначають розміри й пропорції будівлі. Задавши ширину будівлі, визначають довжину, що проектується:

$$L_{буд} = \frac{S_{буд}}{H_{буд}},$$

де $L_{буд}$ – довжина будівлі, м;

$H_{буд}$ – ширина будівлі, м ($H_{буд} = 12$ м, 18 м, 24 м).

За наявності площадок ширину проходу можна зменшити до 1,8 м.

Вертикальне транспортування продуктів здійснюють за допомогою ліфтів. Перед дверима кожної ліфтової шахти передбачають вільні від устаткування розвантажувальні площадки:

– для ліфтів вантажопідйомністю 500 кг і вище – розміром $2,7 \times 2,7$ м;

– вантажопідйомністю 100 кг – розміром $1,5 \times 1,5$ м (не враховуючи ширини коридору, що прилягає).

Рекомендована література до вивчення теми [21...23,27...33]

Питання для самоперевірки:

1. Які фактори визначають об'ємно-планувальні параметри будівлі підприємства харчування?
2. Які виділяють види розташування ЗГР?
3. Які складнощі викликає поєднання в одній будівлі підприємств різного профілю?
4. За якими основними типами будуються об'ємно-планувальні схеми закладів ресторанного господарства?
5. Що необхідно враховувати під час компоновання приміщень для

відвідувачів?

6. Що необхідно враховувати під час компонування виробничих приміщень?

7. Що необхідно враховувати під час компонування складських приміщень?

8. Які вимоги висуваються до проектування обідніх зал?

9. Як визначається площа обідньої зали?

10. Як визначається площа вестибюлю, гардероба, аванзали, туалетних кімнат?

ТЕМА 14 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ПІДХОДИ ДО РЕКОНСТРУКЦІЇ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

*Мета, завдання і напрями реконструкції та перепрофілювання закладів ресторанного господарства. Заходи з технічного переоснащення підприємств.
Основні тенденції щодо вдосконалення номерного фонду готелів.
Типи реконструкцій*

14.1 Мета, завдання і напрями реконструкції та перепрофілювання закладів ресторанного господарства

Побудовані більше 15–20 років тому за типовими та індивідуальними проектами їдальні, ресторани, кафе та інші підприємства ресторанного господарства вже не в змозі забезпечити нормальні умови праці, вдосконалення техніки і технології, механізацію та автоматизацію виробничих процесів. Багато підприємств розташовані в будівлях з неповним складом приміщень, внаслідок чого порушується потоковість технологічних процесів, не дотримуються санітарно-гігієнічні вимоги до взаємозв'язку приміщень, використовується морально застаріле обладнання. Сформовані методи і форми обслуговування не відповідають запитам споживачів. Все це диктує необхідність реконструкції багатьох підприємств із збереженням контурів будівлі при одночасному їх технічному переозброєнні та модернізації.

Основною метою реконструкції є створення підприємств з більш високими техніко-економічними параметрами, такими, як: підвищення якості готової продукції; зниження трудомісткості страв; створення нормальних умов праці, впровадження сучасної техніки і технології, нових методів і форм організації виробництва, реалізації та споживання тощо.

Завдання реконструкції:

- підвищення якості і збільшення випуску готової продукції;
- зниження трудоємності виготовлення страв;
- створення нормальних умов праці для персоналу;
- механізація і автоматизація виробництва кулінарної продукції і процесів обслуговування відвідувачів;
- упровадження сучасної техніки і технології нових методів і форм виробництва, реалізація і споживання;
- підвищення ефективності використання виробничих фондів;
- складання гідної конкуренції в боротьбі за ринки.

Напрями реконструкції:

- удосконалення виробничих процесів за рахунок застосування технологічних схем і найновіших видів обладнання;
- переведення підприємства на роботу з н/ф високого ступеня готовності, готовими кулінарними та кондитерськими виробами;
- упровадження організаційно-технічних заходів, що сприятимуть покращенню умов праці персоналу;
- перепланування окремих цехів та ділянок із забезпеченням поточності технологічних процесів;
- зміна співвідношення площ різних груп виробничих приміщень (за рахунок площі залів);
- заміна окремих конструктивних елементів будівлі і застарілих інтер'єрів, застосування сучасних і більш стійких матеріалів;
- упровадження прогресивних методів обслуговування, переведення окремих підприємств або залів на роботу в вечірній (нічний) час;
- підвищення економічних показників діяльності підприємства за рахунок розширення виробництва, створення нових спеціалізованих цехів та ділянок, збільшення кількості місць за рахунок літніх майданчиків;
- переведення підприємства на нові, більш економічні види теплоносіїв, створення центральних систем гарячого водопостачання, опалення, газопостачання, холодопостачання.

14.2 Заходи з технічного переоснащення підприємств

Технічне переоснащення діючих підприємств – це комплекс заходів, які направлені на підвищення техніко-економічного рівня окремих виробництв, цехів та ділянок на основі впровадження техніки і технологій, механізації і заміни застарілого і фізично зношеного обладнання новим, більш продуктивним, а також на удосконалення усього господарства підприємства і допоміжних служб.

Метою технічного переоснащення діючих підприємств є усестороння інтенсифікація виробництва, збільшення виробничих потужностей; випуску продукції і покращення її якості при забезпеченні росту продуктивності та скороченні числа робочих місць, зниження матеріалоємності і собівартості продукції, економія матеріальних і паливно-енергетичних ресурсів, покращення інших техніко-економічних показників роботи підприємства в цілому.

При визначенні ефективності заходів, слід урахувувати, що переоснащення може повністю або частково змінити характер діяльності майбутнього підприємства в цілому або окремих його підрозділів.

14.3 Основні тенденції щодо вдосконалення номерного фонду готелів

На сьогодні існують певні тенденції щодо вдосконалення індустрії гостинності. Підвищення якості готельних послуг пов'язано зі збільшенням попиту на більш комфортне розміщення, і це повинні враховувати готелі середнього класу, для яких підвищення комфортності номерів може стати ключовим моментом в утриманні клієнтів.

Раніш готелі були розраховані на велику кількість місць і мінімальні зручності для користувачів. Відсутність мало-мальськи розвиненої інфраструктури (автостоянки, розважальні центри, басейни та ін.). Призводило до зниження капіталізації і, як наслідок, прибутковості готельних комплексів.

Питання про приведення багатокорпусних готелів у відповідність із сучасними вимогами вимагає індивідуального підходу по кожному окремому випадку. Інваріантність методів та альтернативних архітектурно-планувальних рішень реконструкції та модернізації дозволить створити сучасні готелі з розширеною інфраструктурою.

Існує два напрямки в збільшенні числа і якості готелів: будівництво нових багатопверхових готелів і реконструкція старих.

Підприємства, залежно від специфіки своєї діяльності, проводять наступні заходи:

- реконструкція багатокорпусних і однокорпусних готелів;
- додаткове землевідведення при реконструкції старих готелів;
- знесення малоповерхових корпусів готелів, будівництво на їх місці багатопверхових, збільшуючи вдвічі номерний фонд і будівництво малих (сімейних) готелів, більш високої категорії;
- реконструкція старих будівель, що мають історичну значущість, перетворюють в затишні готелі;
- реконструкція шляхом побудови нових поверхів;
- реконструкція та оновлення номерного та нежитлового фонду готелю, шляхом повної заміни технічного оснащення, системи вентиляції, кондиціонування, електроживлення, пожежного оповіщення та ін.;
- поверхове оновлення номерного фонду та нежитлових приміщень;
- реконструкція підвальної частини готелю, конференц-залів, прилеглих територій;
- модернізація та підвищення комфортності готелів.

14.4 Типи реконструкцій

Реконструкцію однокорпусних готелів проводять одним з трьох варіантів:

1. Капітальний ремонт будівель з модернізацією, перекладанням внутрішніх комунікацій, оновлення фасадів та оптимізацією поверхових планувань. Можлива додаткова прибудова торгових площ і підприємств готельного обслуговування. Готель залишається в тому ж самому низькому ціновому і ринковому секторі.

2. Поетапна реконструкція без припинення господарської діяльності з надбудовою типових і мансардних поверхів. Можлива прибудова нових споруд для розміщення готельної інфраструктури. Передбачається заміна або модернізація інженерних комунікацій, перепланування і переобладнання номерного фонду, створення нової структури об'єктів торгівлі та харчування, введення комплексу послуг відпочинку, конгрес-залів та ін. При цьому варіанті реконструкції готель переміщається в більш високий ціновий і ринковий сектор поряд з можливістю серйозного структурування приміщень і бізнесів підприємства. Поетапна реконструкція дозволяє поетапно зберегти доходи підприємства, пускай не в повному розмірі.

3. Реконструкція з реалізацією інвестиційного проекту за сучасним будівельним планом. Передбачає повне розбирання всіх готельних корпусів і споруду нового готельного комплексу з принципово новим архітектурно-планувальним рішенням. Будівництво за сучасними нормативами із застосуванням новітніх матеріалів і технологій.

Рекомендована література до вивчення теми [21...24, 27,28].

Питання для самоперевірки:

1. Що є метою реконструкції ЗРГ?
2. Які чинники зумовлюють проведення реконструкції ЗРГ?
3. Які завдання ставлять під час реконструкції?
4. Які сучасні напрямки реконструкції ЗРГ?
5. На що направлене технічне переоснащення ЗРГ?
6. Яка мета технічного переоснащення ЗРГ?
7. Які документи необхідні для проведення реконструкції ЗРГ?
8. Які сучасні тенденції щодо реконструкції готелів?
9. Які напрямки в збільшенні числа і якості готелів існують?
10. За рахунок чого можливо реконструювати старі готелі?
11. Чи належать заміна технічного оснащення, системи вентиляції, кондиціонування, електроживлення, пожежного оповіщення до реконструкції?
12. Які типи реконструкції існують?
13. Скільки відомо варіантів реконструкції однокорпусних готелів?
14. Чим характерна поетапна реконструкція готелю і що вона дозволяє вирішити?

ТЕСТИ ДЛЯ ПЕРЕВІРКИ ЗНАНЬ ІЗ ДИСЦИПЛІНИ

1. Проект – це комплексний документ, який складається з:

а) пояснювальної записки, графічних креслень, замовлених специфікацій на матеріали, виробу, технічне оснащення та обладнання, а також кошторисних документів, за якими будують або реконструюють і експлуатують об'єкт, що проектується;

б) текстової і графічної інформації, замовлених специфікацій на матеріали, виробу та обладнання, а також кошторисних документів, відповідно з яким будують і експлуатують об'єкт, що проектується;

в) розрахунків, обґрунтування, креслення, схем, таблиць, специфікацій на матеріали, виробу та обладнання, а також кошторисних документів, відповідно за якими проектують заклад.

2. Технологічна частина проекту містить у собі:

а) технологічні розрахунки і планувальні схеми приміщень;

б) технологічні розрахунки, схеми підводу води та каналізації;

в) технологічні розрахунки, точки підводу води, каналізації, пару, електроенергії;

г) технологічні розрахунки, планувальні схеми приміщень з вказанням розміщення обладнання, точок підводу води, каналізації, пару, електроенергії, газу.

3. Що є основою методології проектування підприємств готельно-ресторанного господарства?

а) структуризація, спеціалізація, типологія та категорія закладу;

б) типізація, спеціалізація та уніфікація;

в) категорія закладу, спеціалізація та місце розташування.

4. У проектуванні підприємств готельно-ресторанного господарства виділяють:

а) чотири види типізації;

б) два види типізації;

в) три види типізації.

5. У проектуванні підприємств готельно-ресторанного господарства виділяють наступні види типізації:

а) функціональну, технологічну, архітектурну, будівельну;

б) функціональну, технологічну, архітектурно-будівельну;

в) функціонально-технологічну та архітектурно-будівельну.

6. За спеціалізацією підприємства готельно-ресторанного господарства підрозділяються на підприємства:

- а) загальнодоступні, спеціалізовані, комбіновані;
- б) спеціалізовані, закритого типу та загальнодоступні;
- в) загального типу, спеціалізовані та комплексні.

7. Спеціалізація підприємств готельно-ресторанного господарства може бути:

- а) технологічною, функціонально-технічною, функціональною;
- б) функціональною і технологічною;
- в) технічною, технологічною, функціональною та комбінованою.

8. Уніфікація – це:

- а) забезпечення схожості елементів, які є складовими компонентами виробничих процесів, обладнання, інвентарю тощо;
- б) забезпечення відповідності об'єктів, які є складовими виробничих процесів, устаткування, обладнання, інвентарю;
- в) забезпечення схожості та відповідності елементів, які є складовими параметрами виробничих процесів, обладнання, інвентарю тощо.

9. В основу проектування підприємств готельно-ресторанного господарства повинні бути закладені наступні принципи:

- а) ефективність, надійність, довговічність, технологічність, естетичність, економічність, безпека, ергономічність, наявність обмежень;
- б) ефективність, надійність, довговічність, технологічність, естетичність, економічність, безпека, ергономічність;
- в) ефективність, надійність, довговічність, практичність, технологічність, естетичність, економічність, безпека, ергономічність, ресурсозбереження.

10. Архітектурно-планувальна характеристика підприємств готельно-ресторанного господарства впливає на:

- а) специфічність розташування виробничих, складських, адміністративних та інших приміщень закладу;
- б) особливості обладнання закладу інженерно-технічними засобами, фактор безпеки проживання гостей і роботи персоналу;
- в) особливості облаштування приміщень обладнанням, меблями, засобами з техніки безпеки тощо.

11. Фактори, які впливають на архітектурно-планувальну організацію ЗГРГ:

а) категорія готелю, клас ресторану, економічні та етнічні особливості регіону;

б) тип будівлі, місце в міській забудові, категорія готелю, клас та спеціалізація ресторану, економічні особливості регіону;

в) історичний тип будівлі, місце в міській забудові, характер природного ландшафту, категорія готелю, клас ресторану, економічні, етнічні особливості регіону.

12. Згідно спеціалізації розрізняють такі типи туристських комплексів:

а) сімейного типу, молодіжний, спортивно-оздоровчий, гірничо-спортивний, водноспортивний;

б) молодіжний, спортивний, гірничо-спортивний, водноспортивний;

в) сімейного типу, молодіжний, спортивний, гірничо-спортивний, водноспортивний.

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

а) централізоване, блокове, подіумне, атріумне;

б) блокове, подіумне, комплексне, атріумне;

в) централізоване, блокове, подіумне, спрощене, компактне, ускладнене, атріумне.

14. Розрізняють наступні підтипи блочної моделі планування:

а) розосереджений, зблокований і павільйонний;

б) зблокований, павільйонний, атріумний;

в) зблокований, розблокований, атріумний і подіумний.

15. Сучасні готелі відрізняються за:

а) призначенням, спеціалізацією, місткістю, рівнем комфорту та обслуговування, категорією та класом, місцем розташування;

б) призначенням, спеціалізацією, місткістю, типом конструкції, рівнем комфорту та обслуговування, категорією, місцем розташування;

в) призначенням, місткістю, поверховістю, типом конструкції, рівнем комфорту, режимом експлуатації, місцем розташування.

16. Основні ознаки, що характеризують готелі:

а) місткість, поверховість, призначення і рівень комфорту;

- б) місткість, спеціалізація, клас і рівень комфорту;
- в) місткість, рівень обслуговування, категорія, місце розташування.

17. З метою пожежної безпеки у вітчизняних готелях в два і більше поверхи передбачають не менше:

- а) трьох сходів;
- б) двох сходів та ліфту;
- в) двох сходів.

18. Рівень комфорту готелів визначається:

- а) складом і якістю номерного фонду, кількістю ресторанів і барів, складом адміністративної, приймально-вестибюльної, виробничої, складської груп приміщень;
- б) складом і якістю номерного фонду, кваліфікацією персоналу, складом і якістю допоміжної групи приміщень;
- в) технічним оснащенням, складом і якістю номерного фонду, набором надаваних послуг.

19. Приміщення готелю групують за:

- а) функціонально-технологічними ознаками;
- б) виробничо-технологічними та функціонально-технічними ознаками;
- в) функціональними ознаками.

20. Готелі великої місткості і високого рівня комфорту зазвичай мають:

- а) не менше 3–4 входів;
- б) не менше 4–5 входів;
- в) не менше 2–3 входів.

21. Сучасні готельні підприємства – це:

- а) багатофункціональні та універсальні заклади, які забезпечують надання основних та спектр додаткових послуг;
- б) поліфункціональні і універсальні споруди, які забезпечують комплекс послуг: прийняття, проживання, харчування, а також значний обсяг додаткових послуг;
- в) багатофункціональні споруди, які забезпечують надання основних та додаткових послуг.

22. Всі приміщення готелів розділяються на:

- а) чотири головні групи;

- б) п'ять головних груп;
- в) шість груп.

23. Всі приміщення готелів розділяються на головні групи:

- а) житлові, адміністративні, господарські, інженерно-технічні та підсобні приміщення, торгові та приміщення громадського призначення;
- б) житлові, адміністративні, господарські, інженерно-технічні, підсобні приміщення, торгові приміщення та приміщення громадського призначення;
- в) житлові, адміністративно-господарські, інженерно-технічні та підсобні приміщення, приміщення громадського призначення.

24. Важливе поліфункціональне значення для готельних закладів має:

- а) склад та якість приміщень;
- б) категорія закладу;
- в) прилегла територія.

25. Відкритий майданчик для короткочасної стоянки біля головного входу готелю проектується із розрахунку одночасного розміщення:

- а) не менше шості автомобілів;
- б) не менше п'яти автомобілів;
- в) не більше десяти автомобілів;
- г) не менше десяти автомобілів.

26. На ділянках готелів повинні бути передбачені індивідуальні стоянки для інвалідів із розрахунку:

- а) 20%;
- б) 15%;
- в) 10%.

27. Важливим компонентом фасаду готелю є:

- а) вхід у готель;
- б) балкони;
- в) колони;
- г) екстер'єр.

28. Структура і кількість приміщень готелю залежить від:

- а) місткості та категорії готельного закладу;
- б) місткості, категорії, профілю діяльності готельного закладу;
- в) місткості, категорії, призначення та місця розташування готельного закладу.

29. Структура інженерно-технічних і підсобних приміщень залежить від:

- а) місткості та категорії готельного закладу;
- б) місткості, розташування і типу готельного закладу;
- в) місткості, категорії, призначення готельного закладу.

30. Поліфункціональність вестибюльної групи приміщень зумовлює необхідність організації різних функціональних зон:

- а) зони відкритого простору, вестибюля, зони роботи, торгової зони і зони обслуговування, зони відпочинку;
- б) зони відкритого простору, вестибюля, зони роботи, зони відпочинку;
- в) зони вестибюля, зони роботи, зони обслуговування та зони відпочинку.

31. Структура та розміри функціональних зон вестибюльної групи приміщень визначаються:

- а) за місткістю, рівнем обслуговування та призначенням закладу розміщення;
- б) рівнем комфорту, місткості, рівнем обслуговування та призначенням закладу розміщення;
- в) рівнем комфорту, місткості, спеціалізації закладу розміщення.

32. Розміщення вестибюльної групи приміщень щодо основної споруди закладу розміщення може бути:

- а) чотирьох типів;
- б) трьох типів;
- в) двох типів.

33. Розміщення вестибюльної групи приміщень щодо основної споруди закладу розміщення може бути:

- а) централізоване, децентралізоване, концентричне, відокремлене;
- б) централізоване, децентралізоване, відокремлене;
- в) централізоване, відокремлене.

34. Розташування рецепції в системі головний вхід – рецепція – вертикальної комунікації може бути:

- а) централізованим та децентралізованим;
- б) одностороннім, двостороннім, тристороннім;
- в) одностороннім, двостороннім.

35. Планувальна організація вертикальних комунікацій в готелях, кількість ліфтів, сходових холів, їх розміри визначаються:

- а) рівнем комфорту, кількістю поверхів та місць в закладі розміщення;
- б) рівнем комфорту та кількістю поверхів в закладі розміщення;
- в) кількістю поверхів та кількістю місць в закладі розміщення.

36. Згідно розташування функціональних зон вестибюля стосовно найбільш інтенсивного переміщення гостей планувальна організація вестибюльної групи приміщень може бути:

- а) фронтальною, поздовжньою і концентричною;
- б) централізованою та децентралізованою;
- в) поздовжньою, суміжною та комбінованою.

37. Планування житлового поверху в готелях визначається:

- а) типом горизонтальних комунікацій;
- б) категорією закладу розміщення;
- в) кількістю поверхів.

38. Розрізняють такі типи планування житлового поверху:

- а) коридорний, галерейний, атріумний, комбінований;
- б) коридорний, галерейний, секційний, комбінований;
- в) галерейний, атріумний, секційний, комбінований.

39. Для готелів цілорічного функціонування ширина коридорів повинна бути:

- а) не менше 1,8 м;
- б) не менше 1,6 м;
- в) не більше 2,2 м.

40. У плануванні житлових номерів виділяються наступні функціональні зони:

- а) житлова кімната, санвузол, прихожа, кабінет, кухня;
- б) житлова кімната, санвузол, прихожа;
- в) житлова кімната, санвузол, прихожа, кухня.

41. Структура житлових кімнат залежить від:

- а) категорії готелю і його спеціалізації;
- б) місткості, категорії номера, рівня комфорту готелю;
- в) місткості, категорії номера, рівня комфорту готелю і його спеціалізації.

42. Площа санвузла повинна бути достатньою для вільного переміщення та комфортною у використанні всього устаткування і складає:

- а) 2,2...3,0 м²;
- б) 3,0...7,5 м²;
- в) 2,4...4,6 м².

43. Ширина номерів готелів повинна бути:

- а) не менше 3,0 м²;
- б) не менше 2,8 м²;
- в) не менше 2,4 м².

44. Глибина балконів повинна бути:

- а) не менше 1,2 м;
- б) не менше 1,0 м²;
- в) не менше 1,4 м².

45. Вихідними даними для технологічних розрахунків є:

- а) клас підприємства, місткість та його потужність;
- б) тип підприємства та його потужність;
- в) вид та клас підприємства, місткість та потужність.

46. Виробнича програма закладу ресторанного господарства обумовлена:

- а) рівнем технологічного процесу, видом, типом і класом підприємства, способом виробництва і рівнем обслуговування;
- б) характером технологічного процесу, типом і класом підприємства, характером виробництва і системою обслуговування;
- в) характером технологічного процесу, типом підприємства, системою виробництва і обслуговування.

47. Розрахунок кількості сировини розробляється на основі:

- а) Збірника рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства, технологічних карток;
- б) меню;
- в) накладної з виробничих цехів.

48. Обслуговування споживачів закладу ресторанного господарства здійснюють за:

- а) меню «а ля карт», «табльдот», «шведський стіл», циклічне меню;
- б) меню «а ля карт», «табльдот», «шведський стіл», кейтерінг;
- в) меню «а ля карт», «табльдот», «шведський стіл», меню денного раціону.

49. Кількість відвідувачів, що харчуються у залі закладу ресторанного господарства протягом дня можна визначити за формулою:

а) $N_{\text{дн}} = K_3 \times P \times \eta$;

б) $N_{\text{дн}} = N_{\text{год}} \times K_3$;

в) $N_{\text{дн}} = P \times \eta$.

50. Розрахунок кількості споживачів за кожну години роботи залу закладу ресторанного господарства визначається за формулою:

а) $N_{\text{год.}} = P \times 60/t \times K_3$;

б) $N_{\text{год.}} = P \times 60/t$;

в) $N_{\text{год.}} = P \times K_3 \times 60/T$;

г) $N_{\text{год.}} = m \times 60/t \times K_3$;

51. Типовими приміщеннями у структурі майже всіх готельних підприємств є:

а) столярні, слюсарні, малярні майстерні, майстерні з ремонту електрообладнання, ліфтів;

б) столярні, слюсарні та малярні майстерні, майстерні з ремонту електрообладнання та устаткування;

в) столярні, слюсарні і малярні майстерні;

г) майстерні з ремонту електрообладнання та ліфтів.

52. При проектуванні житлових номерів готелів використовується освітлення:

а) загальне та місцеве;

б) загальне, а також місцеве освітлення робочого столу, журнального столика, ліжка та дзеркала;

в) загальне, а також місцеве освітлення робочого столу та дзеркала.

53. В сучасних готелях передбачені наступні типи закладів ресторанного господарства:

а) ресторан, кафе, бар, поверхові буфети, їдальня для персоналу;

б) ресторан, кафе, лобі-бар, кафетерій;

в) ресторан, лобі-бар, поверхові буфети, їдальня для персоналу.

54. До групи виробничих приміщень закладів ресторанного господарства при готелях відносяться:

а) цехи доготівельні, заготівельні, спеціалізовані;

б) цехи для первинної обробки сировини та приготування страв, сервірування, мийки;

в) цехи для приготування страв, мийки посуду.

55. Під час проектування складських приміщень готелів обов'язково включають до їх складу:

- а) приміщення для зберігання продуктів харчування, розхідних матеріалів;
- б) приміщення для зберігання продуктів харчування, транспорту, прибирального інвентарю;
- в) приміщення для зберігання обладнання, сировини, напівфабрикатів, мийних засобів;
- г) приміщення для зберігання продуктів харчування, обладнання, розхідних матеріалів, білизни.

56. Під час проектування закладів ресторанного господарства обов'язково враховують, що тривалість прийому їжі під час обіду в загальнодоступній їдальні складає не менш:

- а) 10 хвилин;
- б) 20 хвилин;
- в) 30 хвилин;
- г) 40 хвилин.

57. При проектуванні закладів ресторанного господарства обов'язково враховують, що тривалість прийому їжі під час обіду в ресторані при готелі складає:

- а) 20...30 хвилин;
- б) 30...40 хвилин;
- в) 40...50 хвилин;
- г) 50...60 хвилин.

58. При проектуванні площу виробничих цехів закладів ресторанного господарства визначають за формулою:

- а) $S_{заг} = S_{уст.} / \eta, м^2$;
- б) $S_{заг} = S_{уст.} \times 0,4, м^2$;
- в) $S_{заг} = S_{кор} / \eta \times 0,5, м^2$.

59. Виробнича програма не спеціалізованого закладу ресторанного господарства завжди починається з:

- а) холодних страв та закусок;
- б) гарячих страв, супів, других страв;
- в) фірмових страв та авторських страв.

60. При проектуванні їдальень при промислових підприємствах та учбових закладах рекомендовано використовувати скомплектовані обіди в кількості не менше за:

- а) два варіанти;
- б) три варіанти;
- в) чотири варіанти.

61. Розрахунок необхідної місткості холодильного обладнання для заготівельних цехів закладів ресторанного господарства визначається за формулою:

- а) $E_{\text{пот.}} = Q / \gamma$, кг;
- б) $E_{\text{пот.}} = Q / \varphi$, кг;
- в) $E_{\text{пот.}} = 0,5 Q / \eta$, кг.

62. На підприємствах ресторанного господарства великої потужності організують заготівельні цехи:

- а) м'ясний та рибний;
- б) м'ясний, рибний та овочевий;
- в) м'ясо-рибний та овочевий;
- г) м'ясо-рибний, овочевий, цех доробки напівфабрикатів.

63. Заготівельні цехи закладів ресторанного господарства починають працювати:

- а) за 1 годину до відкриття зали;
- б) за 2 години до відкриття зали;
- в) за 1,5 години до відкриття зали.

64. Найбільш характерним устаткуванням для механічної обробки сировини в заготівельних цехах є:

- а) м'ясорубки, фаршмішалки, універсальні приводи, кухонні комбайни, процесори;
- б) м'ясорубки, рибочистки, фаршмішалки, універсальні приводи;
- в) м'ясорубки, рибочистки, фаршмішалки, процесори;
- г) м'ясорубки та фаршмішалки.

65. Необхідний об'єм холодильних шаф, які встановлюють в заготівельному цеху, визначають за умов:

- а) сирі продукти і напівфабрикати на 0,5 зміни та готова продукція на 1–2 години максимальної реалізації;
- б) зберігання в ній половини кількості швидкопсувної сировини;

в) одночасного зберігання в ній 0,5 кількості швидкопсувної сировини та 0,5 частини напівфабрикатів, які виготовлюються за зміну;

г) зберігання в ній четвертої частини напівфабрикатів, які виготовлюються за зміну.

66. При проектування закладів ресторанного господарства чисельність виробничих робітників в заготівельних цехах на зміну розраховують:

а) в залежності від виробничої програми та з урахуванням норм виробки на одного працюючого в годину по операціям;

б) в залежності від виробничої програми;

в) з урахуванням норм вироблення;

г) з урахуванням норм вироблення на одного працюючого в годину по операціям.

67. Для охолоджувальних камер коефіцієнт використання площ складських приміщень приймають:

а) $0,5 \div 0,7$;

б) 0,4;

в) $0,45 \div 0,6$.

68. Для складування картоплі коефіцієнт використання площ складських приміщень приймають:

а) $0,4 \div 0,6$;

б) 0,7;

в) $0,45 \div 0,65$.

69. Коефіцієнт використання площ складських приміщень приймають для комори сухих продуктів та складу овочів:

а) $0,4 \div 0,6$;

б) 0,7;

в) $0,5 \div 0,65$.

70. В охолоджувальних камерах зберігають:

а) м'ясо, рибу, жири, молоко, молочнокислі та гастрономічні продукти, зелень, овочі, фрукти, напівфабрикати, готові кулінарні та кондитерські вироби;

б) м'ясо, рибу, жири, молоко, молочнокислі та гастрономічні продукти, зелень, овочі, фрукти, холодні і винно-горілчані напої, напівфабрикати, готові кулінарні та кондитерські вироби;

в) м'ясо, рибу, жири, молоко, молочнокислі та гастрономічні продукти, зелень, фрукти, холодні і винно-горілчані напої, напівфабрикати, готові кулінарні та кондитерські вироби, харчові відходи.

71. При основному виробництві підприємств ресторанного господарства слід передбачати приміщення завантаження за кількістю місць:

- а) більше 30;
- б) більше 20;
- в) більше 50.

72. Тип закладу РГ – це:

а) сукупність відмінних ознак закладу РГ, яка характеризує рівень вимог до продукції власного виробництва і закупних товарів, умов їх споживання, організування обслуговування та дозвілля споживачів;

б) сукупність загальних характерних ознак виробничо-торговельної діяльності закладу РГ;

в) відповідні ознаки закладу РГ, що характеризують якість продукції та умови надання послуг.

73. Якщо на підприємстві міняють деякі інженерні комунікації (вентиляція, ліфти), то це є:

- а) косметичний ремонт;
- б) капітальний ремонт;
- в) реконструкція.

74. Більш проста процедура отримання дозволів та узгоджень розуміється під час проведення:

- а) нового будівництва;
- б) реконструкції;
- в) капітального ремонту.

75. Зміна співвідношення площини різних груп виробничих приміщень та їх перепланування є напрямом:

- а) реконструкції;
- б) капітального ремонту;
- в) технічного переоснащення;
- г) нового будівництва.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

Базова

1. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. П 79 [для вищ. навч. закл.]/ А. А.Мазаракі [та ін.] К. : Київ. нац. торг – екон. ун-т, 2008. – 307 с.
2. Проектування готелів : навч. посіб. [для вищ. навч. закл.] / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг- екон. ун-т, 2012. – 340 с.
3. Технологічне проектування підприємств харчування : навчальний посібник / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк та ін. ; за ред. О.І. Черевко. – Харків.: ДОДХДУХТ, 2005. – 295 с.
4. Дипломное проектирование предприятий питания: под общ ред. проф. Шильмана ЛЗ. – Саратов. : Гос. агр. ун-т им. Вавилова, 2001. – 368 с.
5. . Байлик С. И. Проектирование и эксплуатация гостиниц / С. И. Байлик – К. : – Альтерпресс, 2002.– 374 с.
6. Банько В. Г. Будівлі, споруди, обладнання туристичних комплексів та експлуатація : навчальний посібник / В. Г. Банько – К. : Центр інформаційних технологій, Київ, – 2006. – 292 с.
7. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
8. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
9. ДСТ 30523-97. Послуги громадського харчування.
10. ДСТУ 3279-95. «Стандартизація послуг. Основні положення».
11. ДБН В 2.2-20:2008. Готелі. Будинки і споруди.
12. ДБН В.22.-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).

Допоміжна

13. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підруч. для ВУЗів / за ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Київ, нац. торг. екон. ун-т, 2005. – 632 с.
14. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: навчальний посібник / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк. – Центр учбової літератури, 2010. – 472 с.
15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. – М : Профобриздат, 2003 – 207с.
16. Наказ Міністерства економіки від 03.01.2003 за №2. Рекомендовані нормами технічного оснащення закладів громадянського харчування.

17. ДБН А 22-3:2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
18. ДБН А2 3-1-99. Територіальна діяльність в будівництві. Основні положення.
19. ДБН АЗ.1.-3-94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення.
20. ДБН В2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення.
21. ДБН В2.2-11:2002. Підприємства побутового обслуговування.
22. ДБН В22-13:2003. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруд
23. ДБН 360.92** (зі змінами №1-10) Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
24. ДСТУ Б А2.4-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту.
25. ДСТУ Б А2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва, правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
26. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.
27. СНиП 2.04.01-85. Внутренний водопровод и канализация зданий.
28. СНиП2.04.05-91. Отоплените, вентиляция и кондиционирование.
29. СанПін 42-123-577-91. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво.(СанПін).

Інформаційні ресурси

30. ІМПЕРІЯ – архітектурне проектування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http:// www.empirem.com.ua](http://www.empirem.com.ua)
31. Професійне оснащення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http:// www.eto.ua](http://www.eto.ua)
32. Проектування готелів і SPA [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http:// www.schletterer.ru](http://www.schletterer.ru)
33. Проектування готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http:// www.pskopora.com.ua/ru/proectorovanie-hotels.html](http://www.pskopora.com.ua/ru/proectorovanie-hotels.html)
34. Автоматизоване архітектурне проектування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http:// www.graphisoft.com](http://www.graphisoft.com)
35. Проектування готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http:// www.delvanteez.com.ua](http://www.delvanteez.com.ua)
36. Всеукраїнський Союз асоціацій, підприємств та організацій

туристичної сфери «УкрСоюзТур» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.travel.com.ua>

37. Концепції та проектування SPA та готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://spa-project.com.ua>

38. Українська інформаційна система [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.utis.com.ua>

39. Онлайн-служба бронювання готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.all-hotels.com.ua>

40. Проектування готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.avk-project.com>

Навчальне електронне видання
комбінованого використання
Можна використовувати в локальному та мережному режимах

ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Конспект лекцій

Укладачі:
ТЕРЕШКІН Олег Георгійович
БАЛАЦЬКА Наталя Юріївна

Відповідальний за випуск зав. кафедри д-р техн. наук, проф. О. Г. Терешкін
Техн. редактор Н. А. Кобилко

План 2016 р., поз. 183/

Підп. до друку 18.12.2016 р. Один електронний оптичний диск (CD-ROM);
супровідна документація. Об'єм даних 1,2 Мб. Тираж 150 прим.

Видавець і виготівник
Харківський державний університет харчування та торгівлі
вул. Клочківська, 333, Харків, 61051.
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4417 від 10.10.2012 р.