


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет будівництва та транспорту
Кафедра архітектури та інженерних вишукувань


До захисту
Допускається
Завідувач кафедри
Архітектури та інженерних вишукувань
 Д.С. Бородай
підпис
« 15 » серпень 2023 р

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

за другим рівнем вищої освіти

На тему: «Архітектурно-планувальні організація готельно-ресторанних комплексів на прикладі м. Суми»

Виконала


(підпис)

Яроленко Д.О.

(Прізвище, ініціали)

Група

АРХ 2202-м

Науковий керівник


(підпис)

Бородай А.С.

(Прізвище, ініціали)

Суми – 2023 р.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра: Архітектури та інженерних вишукувань
Спеціальність: 191 "Архітектура та містобудування"

ЗАВДАННЯ

НА МАГІСТЕРСЬКУ КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Ярмоленко Дар`ї Олександрівни

1. Тема роботи «Архітектурно-планувальні організація готельно-ресторанних комплексів на прикладі м. Суми»

Затверджено наказом по університету № 176- н від 26.01.2023

2. Строк здачі студентом закінченої роботи: "16" грудня 2023 р

3. Вихідні дані до роботи: тека вихідних даних до кваліфікаційної роботи з опорними матеріалами (місце будівництва по вул. Героїв Крут в м. Суми)

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, що підлягають розробці)

Пояснювальна записка включає: вступ (актуальність теми, мета, об'єкт, предмет,

задачі, методи, наукову новизну дослідження, практичне значення одержаних

результатів); розділ 1 – Аналіз формування та розвитку готельно-ресторанних комплексів

розділ 2 – Фактори та вимоги, що впливають на

проектування готельно-ресторанних комплексів

розділ 3 – Особливості архітектурно-планувальної організації готельно-ресторанних комплексів

5. Перелік графічного матеріалу (з точною вказівкою обов'язкових креслень)

10 графічно-аналітичних таблиць, генеральний план м. Суми, ситуаційна
схема, генеральний план ділянки, план першого поверху на відмітці +0.300,

план типового поверху +3.300

фасад 1-18, фасад А'-Б', фасад 47-1, фасад Б'-А', розріз 1-1, експлікація приміщень,

умовні позначення та експлікація до генплану, 5 перспективних зображень

6. Консультанти за розділами магістерської кваліфікаційної роботи

Найменування розділу	Консультанти
Оглядово-аналітичний	доц. Бородай Д.С.
Теоретичний	доц. Бородай А.С.
Результуючий	доц. Бородай Д.С.
Нормоконтроль	доц. Бородай А.С.
Перевірка на аутентичність: унікальність	доц. Бородай А.С.

7. Графік виконання магістерської кваліфікаційної роботи

Найменування розділу	Термін виконання
Оглядово-аналітичний	10.09.23
Теоретичний	15.10.23
Результуючий	22.11.23
Здача роботи для перевірки на плагіат	27.11.23- 03.12.23
Попередній захист	11.12.23
Здача проекту до деканату	11.12.23- 16.12.23
Захист проекту	

Завдання видав до виконання:

Керівник :



(підпис)

Бородай А.С.

(Прізвище, ініціали)

Завдання прийняв до виконання:

Здобувач


(підпис)

Ярмоленко Д.О.

(Прізвище, ініціали)

АНОТАЦІЯ

Ярмоленко Д.О. «Архітектурно-планувальні організація готельно-ресторанних комплексів на прикладі м. Суми»

Кваліфікаційна робота магістра за спеціальністю 191 «Архітектура та містобудування». – Сумський національний аграрний університет, Суми, 2023.

Кваліфікаційна робота присвячена дослідженню Архітектурно-планувальні організація готельно-ресторанних комплексів на прикладі м. Суми.

Об'єктом дослідження є будівлі. Предметом дослідження є особливості архітектурно-планувальної, містобудівної та композиційної організації будівель.

Структура роботи: вступ, три розділи, висновок та список літератури.

В кваліфікаційній роботі у першому розділі АНЛІЗ ФОРМУВАННЯ ТА РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ У цьому розділі досліджується історія та сучасні аспекти готельно-ресторанного бізнесу, зокрема інтер'єру, архітектури готелів, управління персоналом, планування простору та використання технологій. Аналізується досвід як з-за кордону, так і вітчизняний.

У другому розділі ФАКТОРИ ТА ВИМОГИ, ЩО ВПЛИВАЮТЬ НА ПРОЄКТУВАННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ У цьому розділі розглядається класифікація готельно-ресторанних комплексів, вимоги до їх розробки та планування, об'ємно-планувальні рішення готелів і нормативні вимоги для проектування.

В третьому розділі ОСОБЛИВОСТІ АРХІТЕКТУРНО-ПЛАНУВАЛЬНОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ архітектурно-планувальні аспекти готельно-ресторанного комплексу в м. Суми, включаючи принципи проектування, функціональні зв'язки приміщень, вплив архітектури на функціональність, розміщення на земельній ділянці, стиль та конструктивне вирішення.

Ключові слова: готельно-ресторанний комплекс, архітектурно-планувальна організація.

ЗМІСТ

ВСТУП

- Актуальність теми
- Мета дослідження
- Об'єкт дослідження
- Предмет дослідження
- Задачі дослідження

РОЗДІЛ 1 АНЛІЗ ФОРМУВАННЯ ТА РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ

1.1 Історія розвитку готельного-ресторанного комплексу

1.2 Сутність інтер'єру та особливості його застосування в приміщеннях готелю

1.3 Сучасні принципи оформлення інтер'єру та екстер'єру готелів. Будівництво та архітектура сучасних готелів.

1.4 Сучасні підходи до управління персоналом підприємств готельноресторанної сфери

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

1.6 Аналіз закордонного досвіду

1.7 Аналіз вітчизняного досвіду

1.8 Впровадження технологій у готельно-ресторанних комплексах

РОЗДІЛ 2 ФАКТОРИ ТА ВИМОГИ, ЩО ВПЛИВАЮТЬ НА ПРОЄКТУВАННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ

2.1 Класифікація готельно-ресторанних комплексів

2.2 Вимоги до розробки, організації плану та забудови комплексів готельно-ресторанного призначення.

2.3 Об'ємно - планувальні рішення готелів.

2.4 Нормативні вимоги до проектування

РОЗДІЛ 3. ОСОБЛИВОСТІ АРХІТЕКТУРНО-ПЛАНУВАЛЬНОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ

3.1. Основні заходи архітектурно-планувальної організації готельного-ресторанного комплексу

3.2. Прийоми та основоположні принципи проектування готельного-ресторанного комплексу

3.3. Характеристика архітектурно-планувального рішення готельного-ресторанного комплексу.

3.4 Функціональні зв'язки приміщень готельно-ресторанних комплексів

3.5 Вплив архітектури та планування на функціональність готельно-ресторанних комплексів

3.6 Розміщення готелю на земельній ділянці.

3.7 Стильове рішення та оздоблення інтер'єрів готельног комплексу

3.8 Конструктивне вирішення об'єкту проектування

ВИСНОВКИ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

ВСТУП

У сучасній готельній індустрії існує гостра конкуренція, і лише ті готелі, які можуть надати своїм клієнтам високоякісні послуги, можуть досягти успіху. Цього можна досягти лише за допомогою професійно підготовленого персоналу.

Давно відомо, що однією з основних потреб людини є житло та їжа. Таким чином, індустрія подорожей включає підприємства, які задовольняють ці потреби через послуги харчування. Ця галузь складається з різних типів закладів харчування, таких як ресторани, кафе та бари.

Актуальність теми є важливість дослідження архітектурно-планувальних рішень у готельно-ресторанній індустрії в глобалізованому світі, що зумовлена зростаючими вимогами клієнтів до готельних послуг. Персонал готелю є важливою складовою кінцевого продукту, тому якість послуг, що надаються готельною організацією, залежить від кваліфікації та обізнаності її працівників. Тому ефективне управління персоналом є життєво важливою функцією готелів. Дослідження з питань управління персоналом у готелях проводяться з початку 20-го століття, в результаті інтенсифікації капіталістичної економічної діяльності та збільшення попиту на товари та послуги. Провідні готельні корпорації докладають зусиль для розвитку у співробітників почуття приналежності до «корпоративної сім'ї» та залучення їх до цінностей компанії та організаційної культури, яка спрямована на «мобілізацію людської свідомості для досягнення визначених цілей».

Мета дослідження є розробка та планувальне рішення готельно– ресторанного комплексу в м. Суми. Розробка методичних рекомендацій та пропозицій щодо вдосконалення управління персоналом готельно-ресторанного комплексу. Концепції розміщення, ресторану, готелю, індустрії гостинності,

потреб людини та готельного ринку лягли в основу курсової роботи. Розуміння цих концепцій дозволило нам досягти мети.

Об'єкт дослідження є готельно-ресторанний комплекс в м. Суми.

Предмет дослідження процес прогнозування діяльності готелю, створення технічних планів, організація та облаштування готельно-ресторанного комплексу.

Задачі дослідження проведені дослідження дозволили нам вивчити унікальні особливості того, як готель і ресторан працюють разом як єдиний бізнес

**РОЗДІЛ 1 АНАЛІЗ ФОРМУВАННЯ ТА
РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ
КОМПЛЕКСІВ**

1.1 Історія розвитку готельного-ресторанного комплексу

Історія готелів і туризму налічує тисячі років, і перші сліди індустрії гостинності відзначаються в манускриптах давньогрецької та римської епох. З розвитком торгівлі та подорожей виникла потреба у забезпеченні подорожуючих не лише їжею, але й місцями для ночівлі. На етапі повільних та важких подорожей мандрівники часто сподівалися на гостинність приватних будинків, оскільки таверн було недостатньо.

Вперше згадки про заклади гостинності зустрічаються в законах вавилонського царя Хаммурапі (близько XVIII століття до н.е.). Ці закони вказують на "шинки", які, ймовірно, були тавернами або місцями для зупинки подорожуючих. Шинкарки, власниці цих місць, іноді приймали гостей у власних будинках. Також описані покарання для шинкарок за шахрайство та бездіяльність.

У римській імперії з'явилися заїжджі двори та таверни на головних дорогах, їх було до десяти тисяч. Для використання заїжджих дворів потрібен був урядовий документ, що свідчив про особливий статус подорожуючого. Багаті землевласники також будували свої заїжджі двори для власного користування.

Таким чином, ранні форми готельного господарства відзначалися необхідністю в забезпеченні комфорту та харчування подорожуючих, що визначало основні принципи індустрії гостинності. Історія розвитку перших готелів, які набули національної популярності, коріниться у сімейному підприємстві. Спільно з цим, багато видатних особистостей внесли значний внесок у становлення та розвиток готельної індустрії. Серед провідних піонерів індустрії гостинності в кінці 19 - на початку 20 століття були видатні постаті, такі як Елсворт Статлер, Конрад Хілтон, Джон Уїллард Марріотт та Цезар Рітц.

Цезар Рітц, досягнувши 38-річного віку, очолив один із найпрестижніших готелів у світі. Під керівництвом Савоя центр вищого суспільства

перетворився на фокус культурного життя. Разом із шеф-кухарем Огюстом Ескоф'є. Рітц збудував команду, яка славиться своєю експертністю у приготуванні вишуканих європейських страв та формуванні стильної атмосфери у ресторані. Він впровадив традицію, за якою відвідувачі мали приходити лише у вечірньому вбранні, і влаштовував вечори з участю найкращих інструментальних оркестрів та різноманітні спецефекти. Готелі Рітц у Парижі, Лісабоні, Лондоні, Мадриді стали першим готельним ланцюгом в Європі.

Статлер Е. М. був інноватором у готельній галузі, впроваджуючи високі стандарти комфорту та зручності для мандрівників середнього класу за доступну ціну. Його готель став першим, спрямованим на цей клас клієнтів, де в кожному номері були крани з водою, ванна кімната, вішалки для рушників, телефон і великий туалет з власним освітленням.

У 1912 році він побудував готель, призначений для обслуговування великих бізнес-груп, і впровадив нововведення, таке як надання кожному клієнту "безкоштовної газети щоранку". Все було продумано, включаючи організацію кухні та розташування їдальень поруч з нею. номери гостей були стильно прикрашені, з урахуванням загальної гармонії.

Джон Марріот був піонером у введенні обслуговування їжі під час перельоту, що було реалізовано в 1937 році. У 1957 році він відкрив перший готель (і заснував компанію Marriott Corporation. Сьогодні готелі Marriott є провідними у сфері гостинності.

Зараз готельна індустрія переживає значне зростання, частково завдяки зростанню доступності авіа перельотів, що зробило можливим більше людей подорожувати. Це призвело до збільшення витрат не лише на відпустку, а й на послуги, пов'язані з подорожами, що призвело до бурхливого зростання туристичного ринку. Готель — вид закладу, який надає послуги з розміщення, харчування та інших послуг подорожуючим і туристам. Готелі, якими ми їх знаємо сьогодні, вперше з'явилися приблизно у 18 столітті, але витоки індустрії можна простежити до давньогрецької та

римської культури, коли подібні заклади будували поблизу термальних ванн і в популярних курортних містах.

Інтерес до будівництва та володіння готелями неухильно зростає і продовжує зростати досі. З появою дешевих авіаквитків та Інтернету готелі змогли ефективніше рекламувати себе та залучати більше гостей. У результаті мандрівникам стало легше знайти та забронювати готель, який відповідає їхнім уподобанням. Однак через високі стандарти, які встановлюють сучасні готелі, власникам готелів стає все важче догодити своїм гостям. Сучасні готелі більші, технологічніші та екстравагантніші. Сьогодні мандрівники мають можливість зупинитися в дизайнерському готелі, бунгало над водою, крижаному готелі, скляному іглу або навіть готелі-капсулі.

У майбутньому готельна індустрія, швидше за все, стане більш автоматизованою, а автомобілі стануть важливою частиною багатьох готелів. Очікується, що цей розвиток стане значним внеском у розвиток галузі. Сьогодні ми вже можемо спостерігати, як роботи використовуються як адміністратори та прибиральники в готелях. Ці роботи можуть забезпечити гостей новими рушниками, принести їм їжу та зустріти їх на вході. Самі кімнати стають все більш технологічно просунутими, з пристроями розпізнавання голосу та іншою передовою електронікою.

Очікується, що штучний інтелект (AI) відіграватиме важливу роль у майбутньому готелів, хоча напевно він повністю замінить людський персонал.

1.2 Сутність інтер'єру та особливості його застосування в приміщеннях готелю

Особливості функціонування готельного комплексу та тип клієнтури, яку він обслуговує, значною мірою визначають його архітектурно-художнє рішення, яке визначається на етапі проектування та будівництва. Навіть готелі, які побудовані за одним проектом, не повинні бути ідентичними. У кожному готельному комплексі має бути щось унікальне, оригінальне, що запам'ятовується, цікаве для відвідувача і несподіване. Поставлена мета досягається використанням оригінальних художніх рішень, застосуванням штучного освітлення, застосуванням унікального інженерного обладнання, несподіваних колірних поєднань, декоративних прийомів оздоблення. Національна самобутність і багатство місцевих художніх традицій часто вписуються в декоративне оформлення інтер'єру.

Створення дизайну інтер'єру передбачає розробку внутрішнього простору будівлі, створення штучного середовища, що візуально обмежується і призначене для комфортного проживання. Інтер'єр є складним та багатограним концептом, який впливає на естетику та психологічний стан особи. У готелях важливо забезпечити оптимальні умови не лише усередині будівлі, але й на прилеглий території, створюючи сприятливий простір для проживання. Організація внутрішнього простору готелю повинна відповідати принципам, що враховують комфорт і естетику:

1. Забезпечення відкритості внутрішнього простору для взаємодії з навколишнім середовищем.
2. Визначення розмірів внутрішнього простору відповідно до передбаченої кількості осіб, на яку розрахований готель.
3. Забезпечення ізоляваності внутрішнього простору кожного приміщення в межах його функціонального призначення.

4. Забезпечення цілісності та гармонійного поєднання всіх просторів приміщень між собою.

Дизайн і планування інтер'єру готелю важливі для загальної естетики та комфорту гостей. Він включає такі елементи, як структура будівлі, розміщення меблів і декору, а також використання кольору та світла. Загальний дизайн заснований на принципах архітектури і створений під впливом як іноземних, так і вітчизняних дизайнерів. Інтер'єр також відіграє важливу роль у формуванні корпоративної культури готелю та створенні комфортного та привабливого середовища для гостей. Комфорт, який забезпечує інтер'єр, включає не тільки естетичні, а й функціональні та екологічні фактори.

1.3 Сучасні принципи оформлення інтер'єру та екстер'єру готелів.

Будівництво та архітектура сучасних готелів.

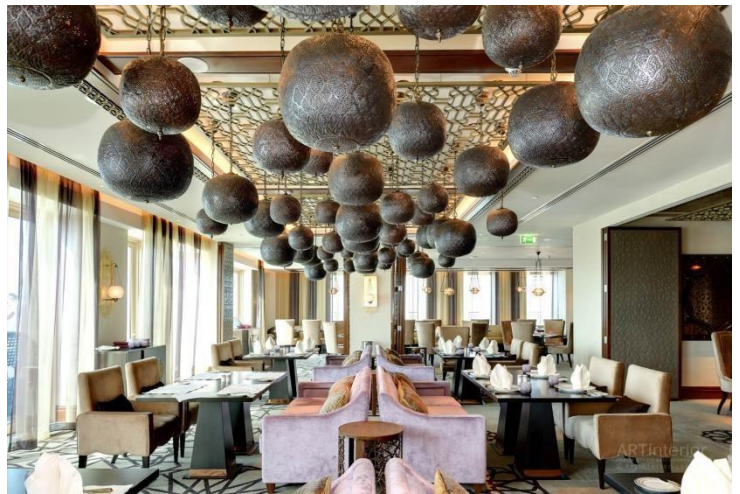


Готелі сьогодні представлені в багатьох варіаціях, кожен зі своїми унікальними характеристиками. До них відносяться призначення готелю, його місткість, поверховість, тип споруди, рівень комфорту, режим роботи, місце розташування. Усі ці фактори враховуються в процесі проектування, і вони впливають на планування готелю та архітектурний дизайн будівлі. Основними характеристиками, які визначають готелі, є місткість, поверховість, призначення та рівень комфорту.



Останнім часом із зростанням туристичної індустрії та економічних умов спостерігається тенденція до будівництва нових готелів з більшою місткістю. Основна причина цього – економічні міркування. Збільшення місткості готелю дозволяє

використовувати більш прогресивну техніку та інженерне обладнання, а також збільшує відношення робочої площі до загальної площі, зменшує розміри допоміжних приміщень і площі коридорів, холів, та проходів відносно площі, що надається гостям, що призводить до зменшення питомих витрат на будівництво.



Сучасний готель великої місткості та високого рівня комфорту – це складний і багатоплановий заклад, який

включає значну кількість приміщень різного призначення: розміщення, рецепції, обслуговування, харчування та відпочинку, культурно-оздоровчі, адміністративні, обслуговуючі, господарські, і допоміжні, технічні та ін.



Сучасні готелі все частіше включають приміщення для ділових зустрічей (конференц-зали або багатофункціональні зали), кінотеатри, бальні зали,



відділення банків, басейни, сауни, тренажерні зали, боулінг, виставкові площі, роздрібні магазини, гаражі та ін. Функціонування готелів значною мірою впливає на їх розміщення в плані міста.

Аналізуючи розміщення готелів у плануванні великих і великих міст, можна визначити кілька загальних моделей розміщення:

- В центрі міста
- На прилеглих до центру територіях
- В центрі житлових мікрорайонів
- На околиці міста
- За містом

Ця закономірність добре помітна при спостереженні за розміщенням готелів у містобудівній структурі міста.

1.4 Сучасні підходи до управління персоналом підприємств

готельно-ресторанної сфери.



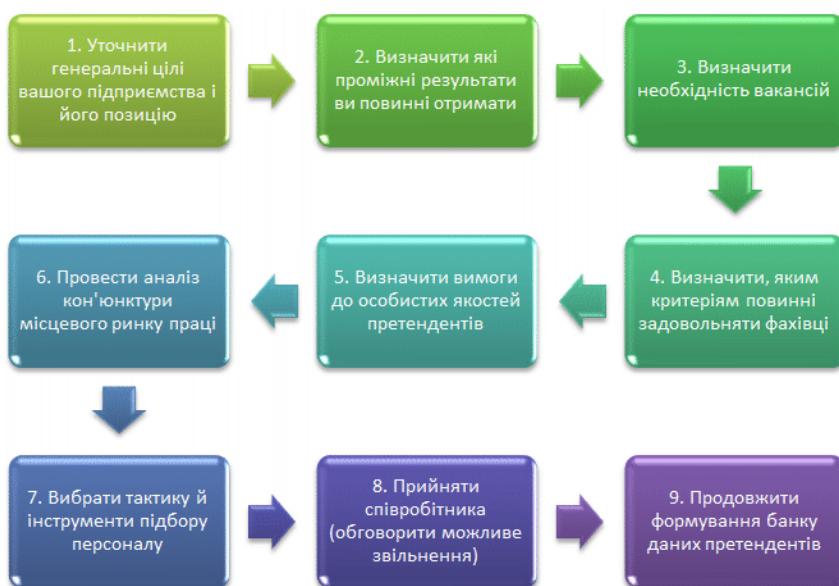
Успіх будь-якої організації залежить від ефективності роботи її персоналу. Тому для керівників харчових підприємств вкрай важливо розуміти виклики управління персоналом і розвивати відповідні

навички. Аналізуючи сучасні теорії та практичний досвід ресторанного господарства, стає зрозуміло, що регулювання діяльності працівників відіграє вирішальну роль в ефективному управлінні персоналом.

Це включає створення внутрішніх документів, які окреслюють як вимоги до роботи, так і кваліфікацію працівника, щоб переконатися, що працівник та його робота добре підходять для конкретної організації.

Стандарти готельного та ресторанного обслуговування постійно підвищуються. Незважаючи на схожість ресурсів і способів надання послуг, готелі та ресторани відрізняються якістю обслуговування, що є основним фактором конкурентоспроможності. Якість обслуговування значною мірою визначається організацією обслуговування та кваліфікацією і поведінкою персоналу.

Отже, персонал є невід'ємною частиною готельно-ресторанного продукту і від його якості безпосередньо залежить якість надаваних послуг. Оцінка якості послуги враховує такі фактори, як суб'єктивність оцінки якості послуги порівняно з товарами, оцінка як результату, так і процесу обслуговування, а також порівняння очікувань клієнтів і фактичного рівня наданих послуг.



Багато керівників готельно-ресторанної індустрії розглядають персонал як допоміжний ресурс, але такий підхід призводить до помилок у підборі, наймі та розвитку персоналу.

Клієнтоорієнтований підхід до надання послуг

неможливо реалізувати без системної роботи з персоналом.

Тому важливо знайти методи мотивації та розвитку професійних та особистісних якостей працівників. Для забезпечення ефективності управління матеріальним стимулюванням у готельно-ресторанному господарстві важливою є оцінка компетенція персоналу, як під час прийому на роботу, так і при організації підвищення кваліфікації та матеріального стимулювання.

Наразі готелі та ресторани запровадили спеціальні вимоги до своїх працівників, щоб визначити їхні ролі та обов'язки, спланувати їхній професійний розвиток, а також організувати можливості для навчання та просування, які відповідають мінливим потребам у якості обслуговування та продуктивності. Ці вимоги також інформують про рішення, пов'язані з відбором, розміщенням і управлінням співробітників, а також обґрунтування цих рішень. Ці кваліфікаційні вимоги до готелів і ресторанів враховують унікальну природу сфери послуг і застосовуються до персоналу в різних підсекторах, таких як прийом і розміщення, діяльність готелів і ресторанів, а також послуги громадського харчування.

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

Об'єкти готельного та ресторанного господарства – це простори, де кожний елемент повинен служити не лише практичній меті, але й сприяти створенню неповторного враження та забезпечити комфорт для відвідувачів. Загальні принципи об'ємно-планувальних рішень, які застосовуються до таких об'єктів, є керованими не лише вимогами до ефективного використання простору, але й місією створення атмосфери, де кожен детально продуманий елемент є частиною гармонійного пазла.

Функціональність простору: Об'єднання готелю та ресторану в єдиний комплекс вимагає тонкого балансу між їхніми функціональними обов'язками.

Готель повинен забезпечувати комфортне проживання, а ресторан – вишукане харчування. Врахування потреб обох приміщень у плануванні забезпечує гармонійну симбіозу.

Ергономіка простору: Кожна деталь, від розміщення меблів до розташування кухні, повинна допомагати оптимізувати роботу персоналу та забезпечувати максимальний комфорт для відвідувачів. Зони для гостей та працівників мають бути чітко визначеними та враховувати їхні потреби.

Безпека та евакуація: У випадку надзвичайних ситуацій, які можуть виникнути як у готелі, так і в ресторані, необхідно передбачити ефективні маршрути евакуації та забезпечити засоби безпеки для гостей та персоналу.

Комфортність і дизайн: Створення приємного атмосферного середовища грає ключову роль. Використання природного світла, правильне вибір кольорів, арт-об'єкти – усе це сприяє створенню неповторної естетики та зручності для гостей.

Раціональне використання простору: Максимізація функціонального використання простору полягає в тому, щоб кожен куток відповідав певній потребі. Уникнення маргінальних зон дозволяє оптимізувати площу та забезпечити гармонійний розподіл простору.

Адаптивність до різних подій: Представлення готелю та ресторану як місця для проведення різних подій – від конференцій до святкувань – вимагає гнучкості просторових рішень, щоб легко перетворювати їх залежно від потреб заходу.







Інтеграція технологій: Використання сучасних технологій, таких як системи автоматизації, «розумний» дизайн приміщень, сприяє не лише комфорту, але і оптимізації бізнес-процесів.

Стандартизація та брендування: Створення єдиної ідентичності та стандартів якості для готелю та ресторану сприяє їхньому успішному брендуванню та визначенню обличчя комплексу.

Сталість якості сервісу: Забезпечення сталої якості обслуговування та послуг усіма частинами комплексу підвищує репутацію та привабливість для відвідувачів.

Стратегічне розташування ресторанів: Правильне місце для розташування ресторанів у готелі – ключовий фактор у залученні як гостей готелю, так і зовнішніх відвідувачів.

1.6 Аналіз закордонного досвіду

ЕВОЛЮЦІЯ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ У СВІТІ				
ПОКОЛІННЯ	ХРОНОЛОГІЧНИЙ ПЕРІОД	НАЗВА ОБ'ЄКТА	ЗАГАЛЬНИЙ ВИГЛЯД	ХАРАКТЕРНІ РИСИ
I Перше	19-20 століття	Ritz Paris		Розташований в центрі Парижа, відомий своєю розкішню та елегантністю. Вишукані номери та видатний ресторан.
I Перше	19-20 століття	The Plaza Hotel		Історичний символ Нью-Йорка, розташований при вході в Центральний парк. Вражачий архітектурний дизайн.
I Перше	19-20 століття	Waldorf Astoria		Один з найвідоміших готелів світу, з високим рівнем сервісу та розкішню. Символ статусу та розкіші.
II Друге	20-50 роки	Fontainebleau Miami Beach		Величезний готельно-розважальний комплекс біля пляжу, з вражачими басейнами та ресторанами.
IV четверте	90-2000 роки	Atlantis Paradise Island		Тропічний острівний готель з аквапарком та морським акваріумом. Цікавий для сімейного відпочинку.
IV четверте	90-2000 роки	Emirates Palace		Символ розкіші та розмаху, розташований у Абу-Дабі. Золоті деталі, розкішний пляж та зручності.

У сучасному світі готельна галузь налічує понад 300 тисяч готелів у 142 країнах, зокрема в Європі, Північній Америці, Центральній та Південній Америці, Східній Азії. За статистичними даними, ці чотири регіони концентрують більше 95% всіх готельних засобів розміщення. Зростає популярність таких країн, як Китай, Гонконг, Малайзія, Таїланд, Сінгапур, Південна Корея та Індонезія, де подорожі та проживання ще залишаються доступними для туристів із країн із середнім рівнем життя.

II Друге	20-50 роки	Hilton Hawaiian Village		Гавайський стиль, розташований на острові Оаху. Величезний комплекс з базальна зручностями.
III прете	60-80 роки	Burj Al Arab		Визначний своє дизайном, вважається одним з найрозкішніших готелів у світі.
III прете	60-80 роки	Marina Bay Sands		Залон'ябується своїм архітектурним басейном на даху та архітектуром. Захоплюєчий вид на місто.
III прете	60-80 роки	Hotel Unique		Модний дизайн, незвичайна архітектура, єдиний у світу раді. Локація у Сан-Паулу, Бразилія.
IV четверте	90-2000 роки	Bellagio		Розкішність і величезний комплекс з казино, озерам та фонтанамі. Середовище розкоші та розваг.

Європейський континент займає лідерське положення у світовому готельному господарстві, представляючи близько 45% готельного фонду світу. Франція є лідером у прийомі туристів, а Американський континент, який налічує понад 5 мільйонів номерів, становить 35% світового готельного фонду. Готельна база Америки росте швидше, ніж в Європі. Світова організація туризму виділяє 20

найбільших готелів, із яких 13 розташовані в Лас-Вегасі. Найбільший готель у світі, MGM Grand в Лас-Вегасі, має 5505 номерів, але нещодавно йому поступився Sands Motel, також в Лас-Вегасі, який має близько 6000 номерів.

Щодо найкращих готелів світу, журнал Institutional Investor зазначає, що готель Oriental у Бангкоку, Таїланд, довгий час вважався найкращим, за результатами опитування серед ста банкірів з усіх континентів. Найбільше "Кращих готелів" розташовано в США, Італії, Швейцарії, Німеччині, Франції, Іспанії, Індії, Японії та інших країнах. Бізнес-готелі розташовані у всіх великих економічних центрах, таких як Нью-Йорк, Сінгапур, Гонконг, Франкфурт, Шанхай. Наприкінці, слід відзначити, що готельна галузь надалі розвиватиметься, залучаючи увагу до нових ринків та збільшуючи кількість готелів у різних країнах.

Можливості готелю включають проведення як невеликих локальних подій, так і великих заходів на 220 осіб або банкетів на 400 осіб. Готель має власний бізнес-центр, ресторани, бари, СПА центр із басейном, джакузі, сауною та фітнес-залом, а також 12 банкетних та конференц-залів та сад. Архітектурною особливістю будівлі, спроектованою колективом архітекторів під керівництвом Ерхардта Гіске, є стиль розкішних готелів початку

двадцятого століття зі скляним куполом, натхненним колишньою Kaisergalerie. Фасад готелю взаємодіє з внутрішнім оздобленням, створюючи атмосферу вишуканої розкіші імперського стилю.

Emirates Palace в Абу-Дабі, ОАЕ, представляє собою казковий палац із традиційною арабською архітектурою. Збудований за \$3 млрд. та з використанням 2 тонн золота, це найдорожчий готель у світі, який спочатку був задуманий як місце для урядових заходів, але перетворився на розкішний готель. Архітектурно готель відповідає арабським традиціям, має великий купол, прикрашений мозаїкою та оброблений золотом, а також розкішні внутрішні приміщення. Територія готелю включає піщаний пляж, екзотичний парк, фонтани, басейни, причал для яхт, трасу для пробіжок та інші зручності.

Jumeirah Emirates Tower в Дубаї, ОАЕ, розташований у комерційному та діловому районі. Визнаний найкращим бізнес-готелем на Близькому Сході та найкращим у Дубаї в 2007 році, він пропонує зручні кімнати для робочого відпочинку.

Два високі вежі, направлені вгору із висотою 309 метрів, символізують процвітання бізнесу в даному регіоні та втілюють новаторські тенденції архітектури і дизайну 21 століття. Особливістю готелю є панорамні скляні ліфти, ресторани з чудовим видом на місто, відкрита тераса, 25-метровий басейн, фітнес-центр, та СПА-центр Talise SPA. У номерах використовуються передові технології, стильні інтер'єри в теплих тонах, килимове покриття, дерев'яна оздоба, елегантні меблі, дизайнерські ванні кімнати та великі панорамні вікна.

Окремо варто зазначити Chopard Ladies Floor - спеціальний поверх для жінок. Готель розташований в Нью-Йорку на перетині П'ятої авеню та 59-ої вулиці, вважається одним із найвідоміших готелів міста. Його розкішні номери в історичному стилі оснащені iPad, а ванні кімнати мають тропічний душ і фурнітуру, покриту 24-каратним золотом. Готель також пропонує ресторани світового рівня, конференц-зал, і бізнес центр.

The Plaza, заснований у 1907 році, визначається своєю архітектурою в стилі французького шато з багатим інтер'єром: позолота, мармур, мозаїка та дзеркала. Загалом будинок освітлює 1650 люстр. Різні категорії номерів пропонують елегантне оформлення у стилі Людовика XV з величезним ліжком, комфортною зоною відпочинку та розкішною ванною кімнатою.

President Wilson у Женеві, Швейцарія, є 5-зірковим готелем на набережній Женевського озера. З вікон готелю відкривається вид на Женевське озеро, Монблан і Альпи. Гостям пропонуються СПА-послуги, фітнес-зал, конференц-зал, бізнес-центр і ресторани різних кухонь. Внутрішнє оформлення вражає своєю елегантністю, поєднуючи сучасний стиль з елементами артдеко, які виражені у вишуканих деталях з дерева та мармуру. Готель створює атмосферу делікатної елегантності та затишку. Номери вражають ідеальним поєднанням елегантності, комфорту, розкоші та уважно продуманих деталей.

4 Seasons Hotel George V Paris 5* (рис. 1.14) у Парижі, Франції, був збудований біля Єлисейських полів у 1928 році. З відкриття готелю George V він привертав увагу бізнес-людей своєю розкішшю, комфортом та розширеним спектром додаткових послуг. Спеціалісти аукціонного будинку Sothebey's визнали його неперевершеним за кількістю творів мистецтва. Готель включає найширший вибір номерів "люкс" та широкий спектр послуг для різних видів зустрічей. Тут розташовані бальний зал, ресторан з власним шеф-кухарем, спа-комплекс, елегантний басейн та затишний внутрішній двір.

Архітектурна пам'ятка в стилі ар-деко, будівля готелю, вражає своєю вишуканістю. Люкс Eiffel Tower та люкс Parisian – нові розкішні варіанти номерів, що вражають паризьким шиком. Eiffel Tower пропонує захоплюючі види на Ейфелеву вежу та міські пейзажі, а Parisian має чарівний балкон, просторий робочий кабінет, власну кухню та розкішну ванну кімнату з кришталевими скульптурами.

Меблі в стилі ампір, предмети мистецтва та тканини від Ateliers Philippe Coudray чудово доповнюють атмосферу готелю. Гармонійне поєднання сучасного та класичного декору, а також унікальні твори мистецтва від сучасних художників, таких як Рене Галассі та Ізабель Жіроле, надають інтер'єру особливий шарм.

Діловий туризм залишається активним, і бізнес-готелі, такі як 4 Seasons Hotel George V, забезпечують всю необхідну інфраструктуру для важливих зустрічей. Попит на них обумовлений ключовими потребами бізнес-туристів, які включають у себе Wi-Fi, конференц-зони, бізнес-центри та розташування в діловому центрі міста. Готельна індустрія вистаїть в сучасному світі завдяки ретельному плануванню і забезпеченню вищого рівня зручностей.

1.7 Аналіз відчизняного досвіду

ГОТЕЛІ МІСТА СУМИ ТА ЇХ ІСТОРІЯ				
Період	Головні Готелі	Видатні Події	Архітектура та Дизайн	Вплив на Місто
До 19 століття	Готель "Суми"	Заснування міста	Класична архітектура	Розвиток торгівлі
До 19 століття	Готель "Палац"	Культурний розвиток	Вплив архітектури	Формування іміджу
До 19 століття	Готель "Двір"	Запровадження залізниці	Вплив стилю бароко	Популярність як курортного місця
19 - поч. 20 ст.	Готель "Європа"	Індустріальний розвиток	Стиль неокласицизму	Збільшення потоку іноземних відвідувачів
19 - поч. 20 ст.	Готель "Нью-Йорк"	Важливі історичні події	Орнаментальні деталі	Заселеність міста
19 - поч. 20 ст.	Готель "Національ"	Культурне життя	Вплив архітектурних течій	Розвиток послуг та торгівлі
20 - 21 століття	Готель "Україна"	Період війн та кризових ситуацій	Функціональна архітектура	Конференції та заходи
20 - 21 століття	Готель "Парк Інн"	Реконструкція після війни	Сучасний дизайн інтер'єру	Міжнародна популярність
20 - 21 століття	Готель "Холідей Інн"	Розвиток туризму	Використання нових матеріалів	Економічний вклад

Деякі бізнес-готелі в Україні вже розглядають нові формати, такі як об'єднання готельного номера та офісного простору. Це дає можливість гостям комфортно жити, працювати та відпочивати в одному

просторі. Інші розглядають довгострокову оренду своїх номерів, що знаходить попит серед IT-фахівців та працюючих дистанційно.

Компанія Ribas Hotels Group управляє декількома бізнес-готелями в Одесі. Готель Wall Street, з дизайном у стилі "ардеко", пропонує гармонію стриманості та вишуканості для роботи та відпочинку. Готель Bossfor – це

ГОТЕЛЬНО РЕСТОРАННІ КОМПЛЕКСИ УКРАЇНИ

Назва комплексу	Тип комплексу	Розташування	Особливості та унікальні риси
Citadel Inn	Готель	Львів	Розташований в історичному форте, один з найстаріших готелів Львова
11 Mirrors Design Hotel	Готель	Київ	Модерністський дизайн, світлові проєкції на стінах, панорамний вид на місто
Taor Karpaty Resort	Готель-курорт	Карпати	Розташований в карпатському лісі, SPA-центр з панорамними вікнами
Shypit Waterfall Hotel	Готель	Карпати	Розташований біля водоспаду Шипит, надає можливість спостерігати за водоспадом з номерів
12 Months Resort	Готель-курорт	Одеса	Тематичні номери за місяцями року, власний пляж та аніматори
Nobu Hotel Kiev	Готель	Київ	Перший готель мережі Nobu в Східній Європі, японська кухня
Bukovel Hotel	Готель	Буковель, Карпати	Розташований на гірському курорті, панорамні види
Opera Hotel	Готель	Київ	Дизайн в стилі музичного театру, розташований біля Оперного театру
Premier Palace Hotel	Готель	Київ	Історична споруда, розташований в центрі Києва

сучасний комплекс бізнес-класу з вишуканим інтер'єром та конференц-сервісом для ділових заходів.

Українські готельєри вдаються до новаторських рішень, відповідаючи на зміни в попиті та умови ринку, щоб забезпечити

гостей комфортним та безпечним проживанням в нових реаліях.

Готель "Босфор" вражає поєднанням нестандартних форм і сучасних матеріалів як у своїй зовнішній архітектурі, так і в інтер'єрі. Конфігурація будівлі і пластика архітектурних елементів створюють неповторний образ. Внутрішній дизайн вражає своєю сучасністю та респектабельністю, з використанням витриманих кольорів, що відповідають загальному стилю. номери готелю оснащені всім необхідним для комфортного перебування, включаючи міні-бар, персональний сейф та сервант. Деякі номери мають вид на море і включають гіпоалергенні подушки, подушки з пам'яттю та пухоп'яні подушки, а також кавоварку та автомат з кубиками льоду.

Готель "Isadge" в Одесі, Україна, представляє сучасний формат міського готелю, спрямований на покоління мандрівників, які об'єднують бізнес і відпочинок. Зосереджуючись на концепції "Bleisure" (business + leisure), готель надає можливість відпочивати в тихому номері і одночасно проводити час в барі готелю.

"Premier Hotel Dnister" в Львові, Україна, є сучасним 4-зірковим готелем, розташований у історичному центрі міста. Готель пропонує комфортабельні номери з видом на центр міста та Старий Замок. Зручності включають сучасні меблі, цифрове телебачення, Wi-Fi та інше. Крім того, готель має

конференц-зали, бізнес-центр, ресторан європейської кухні та інші зручності. Українські бізнес-готелі також визначаються різноманіттям стилів у дизайні та розташуванням в центрах ділової активності різних областей. Оскільки відпочинкові споруди цього типу акцентують увагу на функціональності, дизайн інтер'єрів у таких місцях, на жаль, часто формується не системно, а випадково. Зазвичай архітектори та дизайнери не прагнуть до створення концепційного синтезу мистецтв або вираження фірмового стилю. Замість цього, їхня увага зосереджена на досягненні максимального комфорту за допомогою мінімальних засобів, що, на жаль, часто призводить до використання бюджетних матеріалів і може спричиняти дисонанс, антистиль чи, в більшості випадків, до стихійного кітчю.

Привабливість для клієнта визначається переважно зовнішніми естетичними характеристиками, такими як привабливе світлове оздоблення та графічна реклама. У таких готелях дизайн інтер'єрів формується на основі "готових" стилістичних особливостей, наприклад, "радянського конструктивізму" або на принципах "ф'южну" - стихійного поєднання мистецьких стилів з полістилістичними деталями, такими як меблі та освітлення.

В сучасному світі знову набули популярності меблі "класичного стилю", які раніше цінувалися переважно цінителями, але тепер отримали загальне визнання. Дизайнери знову висловлюють підтримку стилям, що асоціюються зі зручністю та затишком, таким як англійський модерн, імперський, ліберті, ар-деко тощо.

Класика та модерн стали найпопулярнішими стилями на вітчизняному ринку бізнес-готелів. Класичні меблі легко впізнавані за своїми традиційними матеріалами, головним чином - дорогоцінним деревом, і геометрично правильними формами. З іншого боку, модерн використовує різноманітні матеріали, такі як скло, метал, пластик та тканини, і відрізняється експериментами з конструкціями та неочікуваними формами.

Постмодернізм, новий напрямок в архітектурі сучасного світу, вибирає сенсаційні ефекти завдяки використанню несподіваних форм. Тема злиття людини з природою залишається актуальною, що виявляється у великих панорамних вікнах, використанні природних матеріалів та елементах еко-дизайну, таких як живі рослини та фіто стіни. Унікальні і нестандартні рішення в інтер'єрах готелів можуть привертати увагу відвідувачів та надавати готелю унікальний характер.

1.8 Впровадження технологій у готельно-ресторанних комплексах

В індустрії гостинності висока конкуренція породжує потребу у пошуку нових, ефективних стратегій функціонування. Однією з ключових тенденцій є впровадження інновацій, які стають критичним фактором для розвитку готельних та ресторанних підприємств. Інноваційні технології стають необхідним елементом для забезпечення життєздатності та конкурентоспроможності у цьому секторі. У процесі впровадження інновацій відбуваються зміни, що впливають на всі аспекти діяльності підприємств, тому необхідно шукати ефективні організаційні форми управління інноваціями. У сучасних умовах ринку послуг готельно-ресторанні підприємства віддавали велике значення інноваційній діяльності. Це визначається потребою в освоєнні нових технологій та управлінських підходів для модернізації та вдосконалення бізнесу.

Висока залежність від обчислювальних та комунікаційних систем робить необхідним вивчення та впровадження комплексної інноваційної стратегії, яка буде тісно інтегрована з загальною стратегією бізнесу.

Інноваційні технології часто розвиваються без чіткого плану чи напрямку, можуть бути застарілими або успадкованими від інших компаній. Це може призводити до неприєднаності систем, їхньої несумісності та великих витрат на інтеграцію. Проблеми також можуть виникнути через непридатність систем для готельно-ресторанного бізнесу, зростання витрат на інновації,

ВПРОВАДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСАХ				
Назва комплексу	Розташування	Використання технологій	Переваги технологічних інновацій	Фото
Happ-Na Hotel	Токіо, Японія	Роботи-рецепціоністи, керування голосом	Зниження вартості обслуговування, підвищення ефективності	
YotelPAD	Нью-Йорк, США	Роботи-послужбовці, смарт-технології	Автоматизація обслуговування, збільшення зручності	
Aria Resort & Casino	Лас-Вегас, США	Системи розпізнавання обличчя	Збільшення безпеки, швидке реєстрація гостей	
H2OTEL	Нью-Йорк-Бруклін, США	Смарт-системи управління номером	Збільшення комфорту гостей, зниження споживання ресурсів	
Wynn Las Vegas	Лас-Вегас, США	Інтеграція мобільних додатків	Зручне керування сервісами готелю, персоналізований досвід	
Hôtel de Glace	Квебек, Канада	Технології для регулювання температури в номерах	Зменшення споживання електроенергії, екологічна ефективність	
Hotel Ottilia	Жанна-Поль, Данія	Використання Інтернету Речей (IoT)	Оптимізація ресурсів, забезпечення ефективності	
Eccleston Square Hotel	Лондон, Велика Британія	Смарт-технології для зручності	Персоналізоване управління конференц-інтерактивний досвід	
CitizenM	Різні міста по всьому світу	Мобільний захід до вступу	Швидкий та зручний реєстраційний процес, інтерактивний досвід	
The Peninsula Tokyo	Токіо, Японія	Смарт-системи керування номером	Зручне керування всіма аспектами номера, зниження споживання енергії	

відсутність інтеграції для отримання своєчасної інформації та залежність від ключового персоналу.

Сучасний ринок інновацій пропонує багато потенційних рішень, але адміністраціям готельно-ресторанних підприємств потрібно здійснити збалансовану оцінку витрат, вигід, ризиків та здатності відповідати конкретним вимогам бізнесу.

Це важливо для визначення пріоритетів та поетапного розподілу елементів інноваційної стратегії. Після визначення пріоритетів інноваційну стратегію можна задокументувати та включити в загальний план змін.

Переваги інноваційної стратегії для готельно-ресторанного бізнесу включають витрати, відповідні вимогам бізнесу та

чітке бачення запланованих витрат на інновації протягом кількох років. Інноваційна стратегія також допомагає в управлінні бюджетом, надає кращу управлінську інформацію та знижує ризик банкрутства.

Створення добре продуманої системи інноваційних рішень може значно знизити витрати, зменшити ризики та підвищити ефективність роботи готельно-ресторанних підприємств. Інноваційні технології, від складних програмних операцій до обслуговування гостей і маркетингу, пропонують різноманітні можливості для економії коштів і підвищення прибутковості.

Розумна зарезервована парковка є інноваційним рішенням для готелів і ресторанів, яке використовує інтелектуальні датчики та програмні додатки для того, щоб гості могли заздалегідь зарезервувати паркувальні місця перед своїм візитом і легко отримати їх при прибутті.

Це не лише забезпечує зручність для гостей, але й допомагає готелям та ресторанам ефективно використовувати простір парковки, уникнути витрат на оплату праці, пов'язані з ручним керуванням автостоянками.

Щодо ключів від номерів, сучасні готелі пропонують доступ до номерів через мобільні додатки, що дозволяє уникнути витрат на виготовлення пластикових карток-ключів та спрощує процес для гостей. Це також зменшує клопіт стосовно втрачених або розмагнічених ключів.

Інфрачервоні сканери використовуються для оптимізації роботи прибиральників, дозволяючи їм ефективно визначати часи, коли номер порожній, і зменшувати витрати енергії, автоматично вимикаючи світло та клімат-контроль.

Безконтактні платіжні системи стали важливим елементом в готельній індустрії, особливо під час пандемії Covid-19. Це не лише забезпечує безпеку оплати, але й може відкривати двері для прийняття криптовалют в якості оплати. Сучасні технології також охоплюють використання чат-ботів для спілкування з гостями та вирішення їхніх потреб у будь-який час. Вони дозволяють ефективно відповідати на запитання та оптимізувати обслуговування клієнтів.

Голосове керування в номерах готелів, яке використовує розпізнавання голосу, не лише додає зручності для гостей, але й може бути корисним для тих, хто має обмеження фізичної активності.

Технологічні зали та цифрові конференц-зали відповідають попиту на простори для роботи та зустрічей у сучасному світі, де багато людей працюють здалі та шукають інноваційні способи взаємодії.

Автоматизовані системи управління майном в готелях допомагають оптимізувати адміністративні завдання та поліпшувати взаємодію з гостями, що може бути особливо важливим для мереж готелів.

Використання віртуальної та доповненої реальності дозволяє готелям демонструвати свої послуги в новий спосіб, надаючи потенційним гостям враження від проживання або відвідування.

СТРАТЕГІЇ СТАЛОГО РОЗВИТКУ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСАХ				
Назва комплексу	Розташування	Використання відновлюваних джерел енергії	Зменшення впливу на довкілля	Соціальні ініціативи для сталого розвитку
Bardessono	Нала, Каліфорнія, США	Сонячні панелі для енергозабезпечення	Ефективне використання води	Програми переробки, підтримка спільнот
Six Senses Laamu	Малдіви	Використання вітрових генераторів	Мінімальний відхід	Охорона коралових рифів, використання місцевих продуктів
Soneva Fushi	Малдіви	Сонячні батареї та вітрові генератори	Повторне використання	Охорона місцевих видів, підтримка місцевих шкіл
Whitepod Eco-Luxury Hotel	Швейцарія	Біогаз та сонячні колектори	Збереження природних ресурсів	Екологічна освіта, захист природи
The Green House Boutique Hotel	Борнео	Біогаз, сонячні батареї	Зменшення енергоспоживання	Охорона місцевих тварин, участь у спільнотних проєктах

**РОЗДІЛ 2 ФАКТОРИ ТА ВИМОГИ, ЩО
ВПЛИВАЮТЬ НА ПРОЄКТУВАННЯ
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ**

2.1 Класифікація готельно-ресторанних комплексів

Класифікація	Опис
<i>За розташуванням</i>	
- Центральні комплекси	Розташовані в центрі міста або на головних туристичних маршрутах.
- Курортні комплекси	Розташовані в курортних районах біля пляжу, гірських курортів або природних ландшафтів.
<i>За розміром</i>	
- Малі готельно-ресторанні комплекси	Зазвичай мають обмежену кількість номерів та один або декілька ресторанів.
- Великі готельно-ресторанні комплекси	Включають в себе велику кількість номерів, ресторанів, барів, конференц-зали, спа-центри і інші зручності.
<i>За категорією</i>	
- Бюджетні комплекси	Надають послуги за доступними цінами та можуть мати обмежений набір сервісів.
- Середньοцінові комплекси	Пропонують середні ціни та різноманітні сервіси.
- Розкішні комплекси	Відомі своєю розкішшю, високим рівнем обслуговування та розкішними зручностями.
<i>За типом кухні</i>	
- Ресторани загального обслуговування	Спеціалізуються на різних кухнях та стравах для різних смаків.
- Тематичні ресторани	Спеціалізуються на конкретній кухні (наприклад, італійській, японській) або концепції (наприклад, стейкхаус).
<i>За послугами</i>	
- Спа-готельно-ресторанні комплекси	Мають спа-центри та послуги для релаксації та оздоровлення.

- Ділові готельно-ресторанні комплекси	Мають конференц-зали та інфраструктуру для бізнес-заходів.
<i>За цільовою аудиторією</i>	
- Сімейні комплекси	Орієнтовані на сім'ї з дітьми, надають послуги для дітей та родинний відпочинок.
- Дорослі комплекси	Зазвичай призначені для дорослих і пар, можуть бути спеціалізовані для романтичних подорожей.

Згідно з Визначенням Всесвітньої туристичної організації (ВТО), готелі - це колективні засоби розміщення з певною кількістю номерів, однією керівництвом та наданням конкретних послуг. Класифікація готелів ґрунтується на різних критеріях, таких як місткість, рівень комфорту, місцезосташування, тривалість роботи, рівень цін, та забезпеченість харчування.

Категорія готелю визначається відповідно до системи класифікації, що прийнята в країні або регіоні, і підтверджується сертифікатом від спеціального органу або палати.

Існує близько 30 різноманітних систем класифікації, таких як "зіркова", бальна, буквена, або система "корон" чи "ключів". Однак, найпоширенішою є п'ятизіркова система, яка базується на французькій національній класифікації. Появу інших систем також варто враховувати, оскільки вимоги до класифікації можуть відрізнятися в різних країнах. Класифікація готелів допомагає клієнтам та фахівцям отримати уявлення про рівень послуг та атестації готелю.

Сучасна готельна індустрія світу відзначається значною різноманітністю підприємств, які пропонують розмаїття готельних послуг, відповідаючи різноманітним потребам клієнтів. Різноманіття попиту споживачів призвело до виникнення нових послуг та різних форм обслуговування, що призвело до функціональної різноманітності готельних підприємств і диференціації якості наданих послуг. Таким чином, будь-яка спроба

систематизації типів та характеристик готельних підприємств може бути досить умовною.

На практиці, готелі з номерним фондом до 150 одиниць, наприклад у США, також можуть вважатися малими готелями. Щодо європейських малих готелів, зазвичай вони мають не більше 50 номерів, аналогічно й вітчизняні готелі часто дотримуються цього розподілу.

У Європі, малі готелі визнаються ключовим елементом готельної індустрії, при цьому приблизно 40% туристичного потоку припадає саме на засоби розміщення малих форм. Приблизно 80% загальної кількості готельних підприємств в цьому сегменті належать до малих готелів. Туристи оцінюють їх за домашній затишок, унікальність та індивідуальний підхід до кожного постояльця, а все це доступно за помірними цінами. В Україні також існує концепція "мініготелів" - готелів з меншою кількістю номерів, до 10, з мінімальним рівнем обслуговування. Сегмент малих готелів в Україні складає приблизно 30% від загального обсягу готельного ринку країни. Готелі класу "люкс" славляться великою кількістю персоналу та надають найвищий рівень обслуговування для найвимогливіших клієнтів. Розташовані в центрі великих міст або в елітних заповідних зонах, ці готелі пропонують розкішні умови проживання за високі ціни.

Готелі високого класу зазвичай розташовані в межах великих міст і пропонують розширений спектр послуг. Обслуговуючий персонал навчений професійною командою менеджерів, а в номерах гостей зустрічають дорогі меблі та устаткування. Ці готелі відзначаються просторним фойє та ресторанами.

Готелі середнього класу розташовані в містах і пропонують типовий набір послуг. Їх ціни зазвичай вищі за середні у регіоні, а обслуговування забезпечує досвідчена команда управління.

Готелі економкласу знаходяться поза міськими межами, але доступні по транспортних маршрутах. Ці готелі призначені для бізнесмених, учасників

конгресів або індивідуальних туристів, які цінують доступні ціни та сучасні стандартні номери.

Відповідно до класифікації, готелі пропонують різні рівні комфорту та обслуговування, задовольняючи потреби широкого спектру клієнтів.

У сфері готельного бізнесу, послуги з розміщення, харчування та додаткові сервіси взаємодіють і доповнюють одне одне, утворюючи єдиний комплекс послуг. Ці послуги в більшості випадків взаємозалежні та розглядаються клієнтами як інтегрована система. З огляду на поєднання та представлення цих послуг у готельному бізнесі складається певний тип готельного підприємства.

Готель представляє собою комерційний заклад, головною метою якого є забезпечення туристів послугами щодо розміщення, харчування і, в деяких випадках, оренди конференц-залів. Серед основних критеріїв для вибору місця розташування громадських закладів харчування можуть бути такі:

- арактер торговельно-виробничої діяльності;
- Розташування;
- Клієнтська база;
- Продуктовий асортимент;
- Вмістимість;
- Форма надання послуг;
- Робочий графік;
- Сервісний рівень.

2.2 Вимоги до розробки, організації плану та забудови комплексів готельно-ресторанного призначення.

У процесі планування та забудови готелів слід дотримуватися кількох ключових принципів. По-перше, необхідно враховувати інтенсивність використання території, зокрема диференціювати її в залежності від розташування: центральне ядро міста, міські вузли, прилеглі до

магістральних і міжмагістральних територій. Другий принцип стосується кількісного співвідношення різних функціональних зон та врахування функціонально-планувальної структури.

Також важливо враховувати вимоги збереження пам'яток історії та культури, а також історичного планування і забудови. Збереження навколишнього середовища та природних територій також є необхідним аспектом. Крім того, враховуються санітарно-гігієнічні норми і вимоги пожежної безпеки.

Щодо зонування готельно-ресторанних комплексів, вони можуть включати зону проживання та культурно-побутового обслуговування, адміністративно-господарську зону, зону громадського харчування та зону технічного обслуговування. Кожна з цих зон виконує свої функції і має своє місце у загальній структурі готельно-ресторанного комплексу.

При проектуванні готелів у міському середовищі важливо враховувати їх розташування, взаємодію з міською забудовою та архітектурним ансамблем вулиць і площ. Зазначається, що готель може бути архітектурним акцентом у забудові мікрорайону або транспортної магістралі, а також враховується можливість розташування готелю в історичних будівлях або у складі історичного комплексу міста.

У відповідності до архітектурно-планувальних композицій готелів розрізняють три основні прийоми: централізований, блоковий і павільйонний. Кожен з них має свої особливості та відповідає конкретним умовам і вимогам.

Загалом, архітектурно-просторова організація готелів підпорядковується закономірностям формування містобудівних утворень, потребам готельних операторів і функціональному комплексу готелю, з метою збереження образу сталого середовища.

Розташування готельних комплексів є складним завданням, оскільки ці споруди часто є унікальними і вимагають відповідального підходу до їхньої розміщення в міській структурі. Завдання готелів в контексті їх функції. має

суттєвий вплив на вибір місця для їхнього розташування в міській структурі. Аналіз розташування готелів у великих містах вказує на кілька типових варіантів: у центральних частинах міста та прилеглих територіях, у резиденційних областях і мікрорайонах, на околицях міста та за її межами. Готельні комплекси представляють собою складні та часто унікальні споруди, і їхнє розташування в міській структурі вимагає врахування різних факторів.

Вибір ділянки для готельного комплексу повинен враховувати різні аспекти. Ділянка повинна мати достатню площу, а форма її можливо найбільше підходити для ефективної експлуатації готелю. Рекомендується розташовувати готелі в пішохідній досяжності від станцій метрополітену або зупинок громадського транспорту. Окрім того, ділянка повинна відповідати архітектурно-ландшафтним вимогам, забезпечуючи наявність зелених зон та інфраструктури, такої як парки або сади.

Для служби постачання різноманітних груп приміщень готелю, таких як ресторани чи торгові зони, також потрібні спеціальні зони для вантажного транспорту та зберігання товарів. Оптимальною є ділянка з прямокутною формою та обмежена магістральними вулицями з двох сторін. Крім того, ділянка повинна відповідати архітектурним та ландшафтним критеріям, забезпечуючи наявність зелених зон і водних поверхонь.

Розташування готелів на території міста повинно враховувати загальний розвиток міста згідно з Генеральним планом, містобудівними планами та проєктами планування територій.

2.3 Об'ємно - планувальні рішення готелів.

Вимоги до організації просторово-функціональних аспектів будівель готелів та їх компонентів.

Готель може включати різноманітні категорії приміщень та послуг, такі як вестибюльно-приймальна, проживання, розважально-культурна,

фізкультурно-оздоровча, медична, обслуговування побутових потреб та торгівлі, гастрономічні заклади, приміщення для ділових заходів, адміністрації та служб експлуатації, а також обслуговуючі приміщення та додаткові підприємства.

Обов'язковою є наявність приймально-вестибюльної та житлової груп приміщень. Додаткові приміщення для підвищення комфорту готелю не нормуються і визначаються завданням на проектування чи в ході самого проекту.

Житлова частина готелю, тобто номерний фонд, має бути відокремлена як з точки зору функціонального призначення, так і з планувальної перспективи.

У випадку розташування приміщень готелю у багатофункціональних будівлях або блокуванні їх з іншими підприємствами, готель повинен мати відокремлені входи і комунікації.

Житлові приміщення мають бути розташовані у зоні, де мінімізовано шум від транспорту та інженерного обладнання готелю, їхній розташунок повинен бути відокремлений від кухні та відповідати встановленим гігієнічним нормам. Розташування їх в підземних, підвальних чи цокольних поверхах не є припустимим. Готелі повинні обладнані вестибюлем та засобами захисту від погодних впливів. Рекомендується створити умови для доступу і проживання осіб з обмеженими можливостями.

Вихідні та обертові двері повинні мати альтернативні варіанти, які відповідають стандартам евакуації.

Основні входи повинні мати тамбур, а другорядні можуть мати подвійні двері, що відчиняються в напрямку виходу. Готелям, що мають категорію *** і вище та можуть приймати більше 300 гостей, рекомендується враховувати можливість наявності вестибюлів та окремих входів для багажу.

Без природного освітлення не допускається проектувати приміщення з постійним режимом роботи. Атріумні простори повинні відповідати вимогам.

Житлові приміщення

До складу житлових приміщень входять житлові кімнати, приміщення для поповерхового обслуговування, а також загальнодоступні приміщення, такі як вітальні та дитячі кімнати. У готелях з рейтингом **** і *****, рекомендується включати до групи житлових приміщень інформаційні сервіси, такі як телефакс, телетайп, мультимедійне обладнання і т. д.

Рекомендується розташовувати номери для інвалідів, осіб з порушеннями зору та незрячих на першому поверсі з можливістю збільшення їх площі на 20%. Обладнання номерів повинно відповідати стандартам ДБН В.2.2-17.

Дизайн номерів може включати в себе варіанти з однією житловою кімнатою та санітарним вузлом, або їх розширення за допомогою передпокою та гардеробної. Також може розглядатися об'єднання сусідніх номерів чи обладнання кабінетів для індивідуальної роботи.

Номери підвищеної комфортності, такі як апартаменти або президентські люкси, слід розробляти у вигляді двох чи більше кімнат із не менше ніж двома санітарними вузлами. Організацію інших додаткових приміщень рекомендується визначати завданням під час проектування. У всіх номерах повинні бути вбудовані шафи для зберігання верхнього одягу, білизни та багажу.

Санітарно-технічне обладнання номерів готелів, загальних санвузлів на житлових поверхах, а також мінімальні площі визначаються відповідно до вимог додатка А.

Всі приміщення готелю повинні бути освітлені природним світлом, яка встановлена відповідно до ДБН В.2.5-28. Номери, спрямовані на сектор горизонту від 190-270°, повинні бути обладнані сонцезахисними пристроями. Висота житлових приміщень готелю має відповідати вимогам ДБН В.2-2-15. Ширина номерів повинна становити не менше 2.4м а ширина передпокою - не менше 1.2м

Дозволяється облаштувати лоджії та балкони на номерах, з огорожею висотою 1.2 м . Ширина балконів повинна бути не менше 1.2 метра, в той час як глибина лоджій має складати не менше 1.4 метра.

Сходи повинні відповідати встановленим нормам ДБНВ.2.2-15. Приміщення поповерхового обслуговування повинні блокуватися, і їх кількість та площа визначаються згідно з таблицею 2. У готелях категорії *** і вище обов'язково має бути наявність віталень.

Приміщення громадського призначення, розташовані на житлових поверхах, повинні мати шумозахист для житлових приміщень, і їх розташування поруч із житловими приміщеннями не допускається.

У готелях категорій *** і вище можуть передбачатися приміщення для обслуговування дітей, і необхідність та площа таких приміщень визначаються завданням на проектування.

Підприємства харчування

Проектування гастрономічних підприємств готельного сектору повинно відповідати завданням на проектування, враховуючи встановлені стандарти, такі як ДБН В.2.2-9 та ДСТУ 4281. Готельні ресторани та кафе можуть бути класифіковані як відкриті, доступні як для гостей готелю, так і для мешканців місцевості, де розташований готель, або закриті, обслуговуючи виключно проживаючих в готелі.

Для готелів різної категорії від ** до ***** вхід до ресторанів і кафе повинен бути здійснюватися зсередини готелю. У випадку ресторанів, що розташовані в готелях від *** до ***** , може бути передбачений окремий вхід з вулиці, за умови, що це не впливає на роботу ресторанів, розташованих вище другого поверху.

У готелях різних рівнів категорій, від ** до ***** , рекомендується включати їдальні та буфети для працівників, розраховані на одночасне обслуговування мінімум 30% найбільшої зміни у їдальнях і 2% у буфетах. Для

готелів рівня * ці показники становлять відповідно 20% і 10%. У готелях рівня **** і *****, рекомендується відділяти спеціальне приміщення для харчування персоналу. Де місткість перевищує 300 місць, можливе обладнання магазинів з входами як з готелю, та вулиці.

У виробничій діяльності підприємств галузі харчування із кількістю місць, перевищуючою 20, рекомендується передбачати приміщення для завантаження з можливістю використання дебаркадерів.

Готелі з підприємствами харчування також мають мати території господарських дворів або загальні господарські зони, як правило, мають бути укритими для забезпечення візуальної та звукової ізоляції від житлових і громадських зон готелю. У складі підприємств сфери готельного харчування, які організують концертно-естрадні заходи, слід урахувати необхідність додаткових приміщень та площадок, розміри яких визначаються завданнями на проектування чи конкретним проектом.

У ситуації, де ресторани розташовані вище житлових зон готелів чи на відкритих майданчиках, необхідно вдосконалити заходи зі звукоізоляції житлових приміщень відповідно до установлених нормативів. При проектуванні готельних об'єктів, таких як готелі в межах багатофункціональних споруд, вдосконалення готелів під час реконструкції, кількість сидячих місць, види та спеціалізація закладів громадського харчування встановлюються завданням для проектування.

Кімнати для культурно-розважального використання.

У структурі готелів можуть входити різноманітні заклади культурно-розважального характеру. Конкретний асортимент таких приміщень в готелях враховують відповідні нормативні вимоги до створення подібних об'єктів.

Площі та обладнання приміщень культурно-розважального та відпочинкового призначення, а також їх технічне оснащення слід визначати

відповідно до вимог ДБН В.2.2-16. Для готелів категорії ***** в групі розважальних приміщень можна передбачати спеціальні зони для обслуговування дітей. У складі приміщень готелів категорій ***, **** і ***** рекомендується враховувати простори для проведення бізнес-зустрічей та конференцій. Ця категорія приміщень включає бізнес-центр (з послугами зв'язку, копіювальної техніки, комп'ютерів, перекладачів і т.д.); представництва фірм; кімнати для бізнес-зустрічей і універсальні зали для проведення різноманітних культурних або бізнес-подій з аудіо- та відеообладнанням; виставкові та демонстраційні зали з експозиціями.

Адміністративні приміщення переважно розташовані на нижніх поверхах і відокремлені від зон проживання. У готелях, структура адміністративних приміщень може включати офіси готельних об'єднань та туристичних організацій різних видів, що це не відбувається на шкоду зручності для гостей. Господарські та виробничі зони готелів повинні бути розроблені відповідно до вимог ДБН В.2.2-11, СНиП 2.09.02, СНиП 2.09.04.

Склад та площі інженерно-технічних, складу та площ інженерно-технічних приміщень визначається завданням на проектування чи конкретним проектом відповідно до розрахунків, залежно від використаного обладнання відповідно до чинних нормативів. Центральні пральні приміщення мають бути інтегровані разом з комунікаціями для білизнопроводів.

Майстерні з малярним обладнанням та склади фарб рекомендується проектувати з окремим входом, спрямованим безпосередньо на вулицю. У готелях з кількістю місць більше 300 розглядається можливість встановлення люків, дебаркадерів, воріт та розвантажувальних майданчиків у столярній майстерні та складській зоні, з урахуванням візуального та шумового захисту для житлових і громадських зон готелю.

2.4 Нормативні вимоги до проектування

Стандарти та вимоги до проектування готелів і ресторанів включають регулювання побудови та функціонування цих об'єктів. Вони обов'язково враховують просторові та санітарні стандарти для забезпечення комфорту та безпеки гостей. Крім того, проектування повинно відповідати енергоефективним та екологічним стандартам, сприяючи сталому розвитку. Деякі з основних вимог можуть включати:

1. **Будівельні нормативи:** Для готелів і ресторанів існують будівельні нормативи, які визначають вимоги до конструкцій, безпеки будівель, використання матеріалів і технічних стандартів.
2. **Санітарні норми:** Здоров'я та гігієнічні вимоги включають в себе правила щодо обладнання кухонь, санітарних зон, обслуговування гостей та інших аспектів, що впливають на гігієну та безпеку.
3. **Пожежна безпека:** Проектування повинно враховувати заходи щодо пожежної безпеки, забезпечуючи належні системи евакуації, пожежогасіння та відповідну сигналізацію.
4. **Доступність для інвалідів:** Готелі та ресторани повинні бути доступними для людей з обмеженими можливостями, забезпечуючи належні підйомники, розташування та інші зручності.
5. **Енергоефективність:** Проектування повинно включати заходи для зменшення споживання енергії та впровадження енергоефективних технологій.
6. **Архітектурні та дизайнерські вимоги:** Оформлення та дизайн готелів і ресторанів може підпадати певним архітектурним та дизайнерським стандартам, забезпечуючи естетичний вигляд та комфорт для гостей.

7. Безпека харчових продуктів: У ресторанах важливо дотримуватися стандартів щодо зберігання та обробки харчових продуктів для запобігання харчовим отруєнням та іншим проблемам.

-ДБН В.2.6-31:2016 "Будинки і споруди готельного типу": Цей ДБН встановлює вимоги до проектування готелів та подібних громадських закладів.

-ДБН В.2.6-98:2009 "Громадські будівлі та споруди": Норми, які регулюють будівництво громадських об'єктів, включаючи готелі.

-ДБН В.2.2-3:2006 "Системи пожежної безпеки. Пожежна безпека об'єктів будівництва. Частина 1. Загальні вимоги": ДБН з пожежної безпеки, яка стосується готелів.

-ДБН В.2.2-4:2008 "Пожежна безпека об'єктів будівництва. Системи автоматичної пожежної сигналізації": Вимоги до систем автоматичної пожежної сигналізації.

-ДБН В.2.2-10:2009 "Пожежна безпека об'єктів будівництва. Об'єкти готельного типу": Специфічні вимоги до пожежної безпеки готелів.

-ДСТУ 3008-95 "Правила призначення, обладнання і експлуатації готельних номерів і номерів для оренди. Загальні вимоги": Стандарт, який регулює вимоги до обладнання і експлуатації готельних номерів.

-ДСТУ 4072-2002 "Загальні санітарні вимоги до громадських будинків і споруд": Норми щодо санітарних вимог до готелів і громадських будівель.

-ДБН В.2.2-15:2011 "Громадські заклади і споруди. Загальні вимоги до проектування": Цей стандарт встановлює загальні вимоги до проектування громадських закладів, включаючи ресторани.

-ДБН В.2.2-4:2010 "Системи пожежної безпеки. Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги": ДБН, який регулює пожежну безпеку об'єктів будівництва, включаючи ресторани.

-ДБН В.2.2-3:2006 "Системи пожежної безпеки. Пожежна безпека об'єктів будівництва. Частина 1. Загальні вимоги": Вимоги до пожежної безпеки в будівлях, включаючи ресторани.

-ДСТУ 2481-94 "Правила організації та обладнання служби контролю за якістю та безпекою харчових продуктів та напоїв в громадських закладах": Стандарт, який стосується організації та обладнання служби контролю за якістю та безпекою харчових продуктів у ресторанах.

-ДСТУ 4160-98 "Проектування та обладнання кухонь у закладах громадського харчування": Норми, що стосуються проектування та обладнання кухонь у ресторанах та закладах громадського харчування.

-ДСТУ 4252-2003 "Загальні санітарні вимоги до громадських будинків і споруд": Стандарт, який містить загальні санітарні вимоги до громадських будівель, включаючи ресторани.

**РОЗДІЛ 3. ОСОБЛИВОСТІ
АРХІТЕКТУРНО-ПЛАНУВАЛЬНОЇ
ОРГАНІЗАЦІЇ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ
КОМПЛЕКСІВ**

3.1. Основні заходи архітектурно-планувальної організації готельного-ресторанного комплексу

Організація простору та планування готельних споруд визначають не лише їх естетичний вигляд, але й відіграють ключову роль у забезпеченні ефективного функціонування. Особливості архітектури готельних споруд виражаються більш яскраво, ніж у будівлях інших функціональних призначень. Це визначається виразним плануванням, що відрізняє готельні споруди від інших структур.

Архітектурно-планувальна організація готельних споруд є важливим аспектом, який визначає їх характер і функціональність. У порівнянні з іншими типами будівель, готельні споруди вирізняються не лише своєрідністю архітектурного вигляду, але і значущістю планування, що впливає на їх унікальний стиль та функціональний профіль.

Архітектурно-планувальні характеристики готелів є значущими економічними факторами у їхньому розвитку, впливаючи на витрати на озеленення, земельний податок, орендну плату та витрати на утримання та ремонт будівлі. Ці характеристики також мають прямий вплив на обладнання об'єкта інженерно-технічними засобами, що важливо для забезпечення безпеки як для гостей, так і для персоналу.

Фактори, такі як історичний тип будівлі, місце в міській забудові, характер природного ландшафту, категорія готелю, а також економічні та етнічні особливості регіону, також впливають на архітектурно-планувальну організацію готелів.

Багато сучасних готелів були зведені у XIX-XX століттях, особливо після Другої світової війни, зростання туризму та ділової активності, а також використання нових технологій та матеріалів. Архітектурний стиль європейських та американських готелів того часу визначався представницьким виглядом фасадів, використанням багатьох архітектурно-

декоративних елементів, таких як колони, арочні проходи та фронтони. Ці готелі відзначалися монументальністю та високою економічною вартістю.

Архітектура готелів, споруджених у цей період (таких як готель "Piccadilly" у Лондоні, "Victoria" у Амстердамі, "Прем'єр-Палас" у Києві, "Гранд-Готель" у Львові), відповідала естетичним уподобанням того часу.

У дизайні екстер'єру використовувалися класичні елементи, такі як колони та арки, підкреслюючи монументальність будівлі. Інтер'єр таких готелів відзначався новаторським плануванням та використанням оздоблювальних матеріалів. Зформувалася типова схема для сучасних готелів з вестибюлем, рестораном та адміністративними приміщеннями на першому поверсі. Готелі цього періоду відрізнялися за архітектурно-планувальною композицією та розмірами, що часто відрізняються від готелів, зведених після Другої світової війни.

Наступний етап розвитку готельної індустрії передбачає ключову роль архітектурно-планувальної організації об'єктів, зокрема у виборі їх місцезнаходження в міському просторі. Це може бути центр міста, його околиці або область навколо визначних об'єктів міської інфраструктури, таких як пам'ятники історії та архітектури, установи, заклади культури та інші. Розташування готелю в центрі міста вимагає гармонійного вписування його архітектурного ансамблю у вуличний пейзаж, забезпечуючи органічну відповідність навколишнім будівлям та архітектурному стилю. Також важливо, щоб готель вносив свій внесок у розвиток архітектурної культури житлового району, підкреслюючи його престижність.

В залежності від місця розташування можуть використовуватися різні архітектурні рішення. Наприклад, готелі в історичних частинах міста повинні гармонійно вписуватися в архітектурний стиль цього регіону. З іншого боку, готелі в міських або природних зонах відпочинку повинні взаємодіяти з природним ландшафтом, забезпечуючи зручне поєднання бізнес-та

відпочинкових функцій. Врахування економічних факторів також визначає раціональне планування приміщень готелю та ефективне використання простору для різних функцій.

Закрите міське будівництво може призводити до створення компактних багатоповерхових готелів, які можуть мати різні форми та конфігурації. При цьому, готелі можуть поєднуватися з іншими закладами, такими як адміністративні та торгові приміщення, конференц-центри тощо. Це відкриває можливості для створення багатофункціональних готельно-розважальних комплексів, які задовольняють різноманітні потреби гостей.

Таким чином, сучасне проектування та планування готельних комплексів враховує різні аспекти, включаючи архітектурну відповідність, ефективне використання простору, взаємодію з навколишнім середовищем і врахування економічних аспектів.

Архітектурно-планувальна організація готелів непосредствено визначається історичним типом будівлі, її розташуванням у міському середовищі, характером природного ландшафту, категорією готелю, а також економічними та етнічними особливостями регіону. Після проведення дослідження історії готельних споруд в Україні та інших країнах - від початку їхнього виникнення до сучасного професійного розуміння цього концепту, виникає повний аналіз еволюції таких будівель в екологічному та етнокультурному контексті на різних етапах розвитку архітектури. Цей аналіз дозволяє визначити принципи формування архітектурно-просторової організації готелів. Такий підхід дозволяє розкрити вплив архітектурних, міських та етнонаціональних факторів на підвищення привабливості готелів шляхом відтворення їхніх історичних та етнічних особливостей за допомогою сучасних архітектурних засобів.

Основні засади архітектурно-планувальної організації готельно-ресторанного комплексу включають такі аспекти:

1. Функціональна організація:

Функціональна організація готельно-ресторанного комплексу визначає, як різні частини об'єкта взаємодіють між собою і відповідають потребам гостей.

Основні принципи включають:

- Зонування: Створення чіткого розділення на зони для різних функцій, таких як рецепція, номери, ресторани, бари, конференц-зали, спа-центр, розважальні зони та інші. Кожна зона повинна мати своє призначення та відповідати потребам гостей.
- Функціональна ієрархія: Чітке розташування функціональних зон відповідно до їх важливості та відвідуваності. Наприклад, ресторани та бари можуть бути розташовані недалеко від лобі для зручного доступу гостей.
- Оптимальний розмір та розташування номерів: Визначення кількості та розміщення номерів різних категорій, щоб задовольнити різні потреби гостей. Зручне розташування номерів повинно сприяти приватності та комфорту гостей.

2. Просторова логістика:

Просторова логістика готельно-ресторанного комплексу має на меті забезпечити оптимальний рух гостей та персоналу. Це включає в себе:

- Зручний доступ: Створення легких і комфортних шляхів руху між різними зонами та об'єктами в комплексі. Це важливо для забезпечення зручності гостей та швидкого обслуговування.

- Максимізація доступності: Врахування потреб гостей з обмеженими можливостями та створення відповідних інфраструктурних рішень, таких як пандуси, ліфти та інше.
- Ефективне використання простору: Мінімізація втратного простору та оптимізація розміщення об'єктів та зон. Кожен квадратний метр простору повинен бути використаний максимально ефективно.

3. Гнучкість та адаптивність:

Готельно-ресторанний комплекс повинен бути гнучким та здатним адаптуватися до змінних потреб та умов. Це включає:

- Модульність: Використання модульного планування та конструкції, яке дозволяє легко модифікувати та розширювати об'єкт за потреби.
- Резервне планування: Передбачення можливих змін у функціональних вимогах та забезпечення запасних варіантів планування.
- Сезонна адаптація: Врахування сезонності та змін у використанні залежно від пори року або подій.

4. Оптимальне використання простору:

Ефективне розміщення об'єктів та зон для максимального використання простору. Основні принципи включають:

- Уникнення втратного простору: Мінімізація пусого або невикористаного простору, включаючи коридори та переходи.
- Оптимізація розташування номерів: Розміщення номерів так, щоб кожен номер мав оптимальний доступ до послуг та зон в комплексі.

5. Гармонійний дизайн:

- Гармонія стилю: Важливість створення гармонійного дизайну, який відповідає загальній концепції та образу комплексу. Дизайн повинен бути відповідним як готелю, так і ресторану, створюючи єдиний естетичний образ.
- Кольори та матеріали: Вибір кольорів, обробки та матеріалів, які підкреслюють стиль та комфорт, а також враховують функціональність та довговічність.

6. Впровадження сучасних технологій:

Сучасні технології відіграють важливу роль у функціональності та зручності гостей. Це включає:

- Системи керування готелем: Використання автоматизованих систем для керування бронюваннями, обліку гостей, контролю доступу та іншими аспектами готельної діяльності.
- Бездротовий Інтернет: Забезпечення високошвидкісного бездротового Інтернету для гостей у всьому комплексі.
- Інтеграція з електронними системами: Забезпечення сумісності з електронними системами оплати, дистанційними ключами та іншими технологічними рішеннями.

7. Планування інфраструктури:

Створення інфраструктури, яка забезпечує гостям різноманітні можливості для відпочинку та розваг, включаючи:

- Фітнес-центри та спортивні зони.
- SPA-центри та послуги для релаксації.
- Басейни та зони відпочинку поблизу водойм.

- Конференц-зали та бізнес-інфраструктура для корпоративних клієнтів.

8. Безпека та доступність:

Забезпечення безпеки гостей та персоналу є пріоритетом. Це включає:

- Пожежну безпеку: Встановлення пожежних систем, аварійних виходів та іншої інфраструктури для забезпечення безпеки в разі пожежі.
- Доступність: Врахування потреб гостей з обмеженими можливостями та створення відповідних умов для їхнього комфорту та безпеки.

9. Сталість та ефективність:

Оцінка витрат на будівництво, обладнання та подальшу експлуатацію для забезпечення сталості та прибутковості. До цього включається:

- Мінімізація витрат: Оптимізація процесів та витрат на будівництво та експлуатацію.
- Зменшення енергоспоживання: Використання енергоощадних технологій та практик для зменшення витрат на електроенергію та опалення.
- Управління витратами: Встановлення систем контролю та аналізу для відстеження та оптимізації витрат.

10. Екологічні аспекти:

Збереження навколишнього середовища та зменшення впливу на довкілля стають все більше важливими. До цього включається:

- Використання сталих матеріалів: Використання в будівництві екологічно чистих матеріалів, які мають мінімальний негативний вплив на природу.
- Енергоефективність: Встановлення систем енергоефективності, таких як ізоляція, LED-освітлення та системи регулювання споживання енергії.
- Управління відходами: Розробка планів управління відходами та переробки сміття з метою мінімізації викидів у природу.

Впровадження стандартів та контроль якості:

Забезпечення високої якості обслуговування та забезпечення відповідності стандартам грає ключову роль в успіху готельно-ресторанного комплексу. До цього включається:

- Розробка стандартів обслуговування: Створення чітких стандартів для обслуговування гостей включаючи час очікування, якість обслуговування, дотримання правил гігієни і ін.
- Підготовка персоналу: Надання персоналу необхідного навчання та тренування з метою забезпечення високої якості обслуговування.
- Контроль якості: Проведення регулярних аудитів та перевірок для переконання в дотриманні стандартів та якості обслуговування.

12. Маркетинг та брендування:

Врахування маркетингової стратегії та брендування в архітектурному плануванні готельно-ресторанного комплексу важливо для приваблення клієнтів та збільшення впізнаваності. До цього включається:

- Створення унікальної концепції: Розробка унікальної концепції та стилю, які підкреслюють унікальність комплексу.

- Брендування: Розробка бренду та логотипу, які відображають цінності та імідж комплексу.
- Маркетингові ініціативи: Використання маркетингових ініціатив для просування готельно-ресторанного комплексу на ринку.

Ці основні засади архітектурно-планувальної організації готельно-ресторанних комплексів враховують широкий спектр аспектів, від функціональності та дизайну до сталості та екологічних питань. Враховуючи всі ці аспекти, проектування та будівництво готельно-ресторанного комплексу можуть стати успішним та прибутковим підприємством, яке задовольняє потреби різних категорій гостей та сприяє створенню комфортного та незабутнього досвіду для них.

3.2. Прийоми та основоположні принципи проектування готельно-ресторанного комплексу

Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства є різноманітним процесом, і сукупність дій, необхідних для втілення проекту, формує процедуру проектування та визначає його технологію. Технологія проектування виступає ключовим зв'язком між наукою та виробництвом і повинна використовувати результати наукових досліджень та передових технологій.

Історія проектування пов'язана із розвитком технічних засобів і може бути розділена на три періоди: ремісничого і мануфактурного виробництва, машинно-фабричного виробництва і період, вплив якого обумовлений науково-технічним прогресом (НТР). Кожен з цих періодів визначався рівнем розвитку продуктивних сил і матеріального виробництва.

Щодо класифікації видів проектувальної діяльності, важко встановити чіткі межі, але умовно можна розглядати її з точки зору професійної

спрямованості та характеру об'єктів проектування в різних сферах людської діяльності.

У кінцевому результаті проектування виникає проект – це комплексний технічний документ, який складається з текстової (пояснювальна записка, розрахунки, обґрунтування) та графічної (креслення і схеми) інформації, специфікацій на матеріали та обладнання, а також кошторисних документів. Цей документ служить основою для будівництва та експлуатації проектного об'єкта.

Архітектурно-планувальна організація готельних споруд визначається як ключовий елемент їхнього функціонування. Особливості архітектури готелів, особливо чітко виражене планування їхніх споруд, роблять їх визначеними в контексті будівель інших функціональних профілів. Архітектурний стиль готелю виступає важливим елементом його власної реклами. Деякі готелі відзначаються оригінальністю архітектури, вираженою у формі споруд, декорі фасадів, висоті будівель, використанні будівельних матеріалів, і стали відомі світовим рівнем, наприклад, готель "Westin Rotterdam" (Нідерланди) або готель "Royal Olympic Hotel" (Греція) з терасами на скляному фасаді.

Також, архітектурні особливості грають важливу роль як культурно-естетичний фактор в забудові території. Споруда готелю може гармонійно доповнювати місцевий архітектурний стиль або створювати архітектурну протилежність, при цьому може виникати естетичний дискомфорт.

У європейських та американських готелях кінця XIX - початку XX століття притаманне бажання надати фасаду будівель представницького вигляду. Застосовувалися архітектурно-декоративні елементи, які підкреслювали монументальність будівлі, такі як колони, арочні переходи, розірвані фронти. Це створювало враження комфорту та високої економічної рентабельності.

Прилегла територія готельних підприємств відіграє важливу роль у їхньому функціонуванні, маючи поліфункціональне призначення. Розміри та планування цієї території повинні враховувати вимоги до комфорту гостей, забезпечуючи достатньо місця для рекреації, паркування, спортивних та інших зон. У цілому, архітектурно-планувальний підхід грає вирішальну роль у формуванні естетичного враження від готельного комплексу та впливає на загальний комфорт його функціонування.

Готельні підприємства сучасності представляють собою комплексні та універсальні споруди, які забезпечують різноманітні послуги, такі як прийняття, проживання, харчування, а також широкий спектр додаткових сервісів. Поліфункціональність готелів обумовлена наявністю різних функціональних приміщень в одній споруді. Універсальність готельних закладів полягає в можливості гостей користуватися будь-якими пропонованими послугами на протязі тривалого періоду.

Всі приміщення готелів поділяються на чотири основні категорії: житлові, адміністративно-господарські, інженерно-технічні та підсобні, а також приміщення громадського призначення. Структура приміщень у готелях визначається їх типом, категорією, розмірами та особливостями для забезпечення комфорту гостей та умов праці персоналу.

У контексті об'ємно-планувальних рішень готельно-ресторанних комплексів функціональне призначення є ключовим чинником, яке визначає кількість людей, обладнання, меблі, організацію внутрішнього простору та інші аспекти. Готель визначається як будівля або комплекс будівель, що забезпечує розташування та надання послуг різним категоріям населення на певний період часу. Його об'ємно-планувальна структура враховує функції громадської та житлової частин, що дозволяє використовувати змішані варіанти розташування приміщень для максимального функціонального використання.

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС

Період	Аспект готельно-ресторанного бізнесу	Взаємовідношення між готельним та ресторанным бізнесом	Ключові аспекти та події	Вплив готельно-ресторанного бізнесу на господарську та соціокультурну сфери
XIX ст.	Зародження концепції готельно-ресторанного бізнесу	Поєднання готельного та ресторанныго обслуговування	Виникнення перших готелів зі власними ресторанами.	Забезпечення клієнтів готелю зручним та вишуканим харчуванням, створення унікального досвіду проживання.
XX ст.	Розширення послуг та обслуговування	Розвиток різноманітних ресторанных форматів у готелях	Відкриття ресторанів з різними кухнями та стилістикою.	Посилення привабливості готелів через гастрономічні враження, залучення гостей не лише для ночівлі, а й для харчування.
XX ст.	Створення унікального досвіду проживання	Інтеграція ресторану у концепцію готелю	Організація тематичних вечерів, шоу-кулінарії для гостей готелю.	Підвищення клієнтської лояльності, розширення аудиторії, залучення гостей з метою гастрономічного досвіду.
XXI ст.	Вплив на локальну культуру та кулінарію	Пропагування місцевої кухні та культурних особливостей	Введення в меню місцевих страв, організація кулінарних майстер-класів.	Підвищення інтересу до культурної спадщини регіону, залучення гостей до вивчення місцевих страв та традицій.
XXI ст.	Винний бізнес у готельно-ресторанному комплексі	Стратегічне партнерство для підвищення конкурентоспроможності	Розробка об'єднаних концепцій готелю та ресторану, реакція на гастрономічні тенденції.	Синергія готельного та ресторанныго бізнесу, більш глибока інтеграція, відповідь на зміни у смаках та побутовому стилі клієнтів.
XXI ст.	Виклики та перспективи в сучасному світі	Розвиток виноробництва, винних карт та винних подій	Розробка об'єднаних концепцій готелю та ресторану, реакція на гастрономічні тенденції.	Організація винних дегустацій, привілейоване співробітництво з виноробами.
XXI ст.	Кулінарна культура та інновації	Експерименти з меню, фьюжн-кухня та нові кулінарні тенденції	Відкриття креативних кулінарних лабораторій, впровадження нових інгредієнтів.	Введення унікальних страв та дизайнерських гастрономічних експериментів, привертання гурманів.
XXI ст.	Інтернаціональний вплив та міжкультурний обмін	Представлення різних кухонь світу, культурних вечірок	Організація тематичних вечерів із національною кухнею, культурними подіями.	Залучення гостей до відкриття культур та смаків інших країн, підвищення культурної свідомості.
XXI ст.	Використання маркетингових стратегій	Партнерства з шеф-кухарями, food-блогерами, медіа	Організація гастрономічних фестивалів, співпраця зі знаменитими кулінарами.	Залучення уваги гостей за допомогою інтернет-маркетингу, партнерств та оригінальних пропозицій.
XXI ст.	Ефективне управління готельно-ресторанным комплексом	Спільне управління персоналом, оптимізація ресурсів	Забезпечення ефективності діяльності комплексу, підвищення задоволеності гостей та зниження витрат.	Впровадження інтегрованих систем управління, тренінгу для персоналу.

3.3. Характеристика архітектурно-планувального рішення готельно-ресторанного комплексу.

Готельно-ресторанні комплекси є складними об'єктами, що поєднують у собі функції готелю та ресторану і можуть також включати інші послуги, такі як конференц-зали, спа-центри та інші розважальні установки. Планування та архітектурне вирішення таких комплексів вимагає ретельного розгляду та врахування численних факторів, щоб створити комфортне та функціональне середовище для гостей. Нижче наведено характеристики архітектурно-планувального рішення готельно-ресторанних комплексів.

1. Функціональність та просторове планування:

- Готельно-ресторанний комплекс повинен бути спроектований так, щоб забезпечити зручний доступ до всіх його складових частин, включаючи готельні номери, ресторани, лобі, конференц-зали, спа-центри та інші служби.
- Просторове планування повинно бути логічним і зручним для гостей, з урахуванням їх потреб та зручностей, таких як ліфти, сходи, коридори та інші комунікації.

2. Архітектурний стиль:

- Вибір архітектурного стилю повинен відображати характер комплексу і його місце розташування. Наприклад, готельно-ресторанний комплекс у туристичному місті може мати сучасний архітектурний стиль, тоді як комплекс у історичному центрі може вимагати традиційного стилю.

3. Зручність для гостей:

- Розташування готельного комплексу має бути зручним для гостей. Найкраще, якщо це близько до головних туристичних атракцій, транспортних вузлів і ресторанів.
- Наявність паркування для автомобілів гостей із врахуванням їх кількості.

4. Акценти на естетику:

- Важливо створити привабливий зовнішній вигляд комплексу та його інтер'єр. Внутрішні приміщення повинні бути затишними, комфортними та з високоякісним дизайном, що відображає бренд комплексу.

5. Безпека та комунікації:

- Забезпечення безпеки гостей та працівників є важливим аспектом планування. Це включає в себе системи безпеки, такі як відеоспостереження та системи контролю доступу.
- Комунікації та інформаційні технології мають бути відповідними для забезпечення зв'язку між персоналом та гостями.

6. Сталеве споживачу та стійкість:

- Готельно-ресторанний комплекс повинен бути побудований із врахуванням сталості та тривкості будівельних матеріалів та конструкцій.

7. Відновлення та екологія:

- З урахуванням сучасних екологічних вимог, архітектурно-планувальне рішення може включати в себе використання енергоефективних технологій та відновлюваних джерел енергії.

8. Гармонія з природним оточенням:

- Якщо комплекс розташований в природному середовищі, важливо зберегти гармонію з природою та використовувати природні матеріали і ландшафтний дизайн.

Архітектурно-планувальне рішення готельно-ресторанних комплексів вимагає глибокого розуміння потреб гостей, бізнес-моделі та контексту, в якому вони розташовані. Готельно-ресторанні комплекси можуть бути різною масштабною та функціональною складністю, тому архітектурне рішення повинно враховувати конкретні цілі та вимоги власників і замовників. Продовжуючи аналіз, ось додаткові аспекти, які важливо враховувати:

9. Готельні номери та сутність:

- Готельні номери повинні бути різного типу (одномісні, двомісні, люкси тощо) і відповідати потребам різних категорій гостей. Номери мають бути комфортними, добре обладнаними та оформленими в стилі, який відповідає загальному інтер'єру комплексу.

10. Ресторани та інші гастрономічні зони:

- Розміщення ресторанів, кафе, барів та інших гастрономічних закладів повинно бути зручним та логічним для гостей. Різні види ресторанів можуть пропонувати різні види кухні та атмосферу.
- Зона кулінарного приготування та сервісу має бути добре обладнаною та функціональною.

11. Конференц-та конгрес-зали:

- Якщо комплекс надає конференц-та конгрес-послуги, приміщення для зустрічей мають бути адаптованими для проведення різних заходів. Вони повинні мати сучасне обладнання для презентацій та комфортне розміщення учасників.

12. Спа-центри та розважальні установки:

- Якщо комплекс має спа-центр, фітнес-зал чи інші розважальні установки, вони також мають бути розміщені так, щоб було легко доступно для гостей та відповідало їхнім потребам.

13. Природний освітлення та види:

- Використання природного світла та видів у дизайні приміщень може створити приємну атмосферу для гостей. Великі вікна, балкони та тераси можуть підкреслити привабливість комплексу.

14. Технічні рішення:

- Готельно-ресторанні комплекси повинні бути обладнані сучасними технічними системами, такими як системи вентиляції, кондиціонування повітря, опалення, освітлення, інтернет, телефонія та інші комунікаційні системи.

15. Доступність та інклюзивність:

- Архітектурне рішення має враховувати доступність для всіх гостей, включаючи людей з обмеженими можливостями. Це включає в себе наявність пандусів, спеціальних номерів та інших зручностей.

16. Зони відпочинку та ландшафтний дизайн:

- Наявність зон відпочинку, терас, басейнів та інших відкритих зон для гостей може підвищити комфорт і привабливість комплексу. Ландшафтний дизайн повинен враховувати місцеві умови та відображати стиль комплексу.

17. Брендуння та маркетинг:

- Дизайн та архітектурне рішення повинні підтримувати бренд комплексу і створювати унікальну атмосферу, що приваблює гостей та підкреслює його концепцію.

Архітектурно-планувальне рішення готельно-ресторанних комплексів є складним завданням, що вимагає комплексного підходу та співпраці між архітекторами, дизайнерами, інженерами та іншими спеціалістами.

Правильно спроектований готельно-ресторанний комплекс може стати ключовим фактором для привертання гостей та забезпечення їх комфорту.

Важливо також враховувати та адаптувати архітектурно-планувальне рішення відповідно до місцевих законодавчих вимог та стандартів.

18. Зваження на стандарти безпеки та здоров'я:

- Зокрема, в контексті світового епідемічного сприяння, розміщення та планування готельно-ресторанних комплексів має враховувати стандарти безпеки та здоров'я, такі як соціальна дистанція, вентиляція, санітарні заходи та інші важливі аспекти.

19. Інноваційні технології:

- Використання інноваційних технологій може покращити функціональність та комфорт для гостей. Наприклад, використання сучасних систем "розумних" будинків може полегшити керування освітленням, опаленням та іншими системами.

20. Управління стійкістю та підтриманням:

- Розглядаючи архітектурне рішення, слід також планувати для майбутнього управління та підтримання комплексу. Важливо, щоб будівля була зручною для обслуговування та регулярного технічного обслуговування.

Архітектурно-планувальне рішення готельно-ресторанних комплексів має бути гнучким, здатним адаптуватися до змінних потреб та тенденцій гостьової індустрії. Враховуючи всі ці аспекти, ретельне планування та архітектурний дизайн можуть створити гармонійний та привабливий готельно-ресторанний комплекс, який задовольняє вимоги гостей і є прибутковим бізнесом.

3.4 Функціональні зв'язки приміщень готельно-рестораних комплексів

Приміщення готельно-ресторанного комплексу складається з різних зон і включає різноманітні функціональні елементи. Схема функціональних зв'язків в такому комплексі є ключовою для забезпечення ефективності і комфорту для гостей та персоналу. Важливо враховувати, що це лише загальний опис, і конкретна схема може відрізнятися в залежності від конкретних архітектурних та функціональних особливостей.

1. Лобі та ресепшн:

- Забезпечення зручного входу та виходу для гостей.
- Розташування ресепції для реєстрації та обслуговування гостей.
- Інформаційний пункт для надання інформації щодо готелю та ресторану.

2. Готельні номери:

- Планування розміщення гостьових кімнат для оптимального використання простору.
- Забезпечення конфіденційності та комфорту для гостей.
- Забезпечення доступу до необхідних зручностей.

3. Ресторан та бар:

- Розташування ресторанного залу для максимізації видимості та зручного обслуговування.
- Зону для бару розташовано біля ресторану для зручності гостей.
- Планування кухні та барної зони для ефективної роботи персоналу.

4. Конференц-зали та бізнес-центр:

- Розташування конференц-залів для легкого доступу гостей та учасників заходів.
- Забезпечення необхідною технічною та аудіовізуальною інфраструктурою.
- Бізнес-центр для роботи та зустрічей.

5. Спа-центр та фітнес-зали:

- Розташування спа-центру для максимального спокою та зручності гостей.
- Забезпечення зон для фітнесу та тренувань.

6. Парковка та автосервіс:

- Організація зручної парковки для гостей та персоналу.
- Забезпечення сервісу автосервісу для гостей, які користуються власним транспортом.

7. Технічні приміщення:

- Розташування технічних блоків для систем опалення, кондиціонування та електропостачання.
- Створення систем для обслуговування та технічного забезпечення всього комплексу.

8. Адміністративні приміщення:

- Забезпечення офісів для адміністративного персоналу та менеджменту.
- Розташування конфіденційних зон для збереження документів та інформації.

9. Зони відпочинку:

- Створення зон для відпочинку гостей, включаючи тераси, сади та інші рекреаційні простори.
- Забезпечення природного світла та доступу до природних ландшафтів.
-

3.5 Вплив архітектури та планування на функціональність готельно-ресторанних комплексів

Готельно-ресторанні комплекси є важливою галуззю гостинності та туризму, яка відіграє значущу роль в задоволенні потреб та очікувань гостей. Архітектура та планування готельно-ресторанних комплексів є критичними факторами, що визначають їх функціональність, комфорт та привабливість для відвідувачів. У цьому рефераті ми розглянемо різні аспекти, які впливають на готельно-ресторанні комплекси, зосереджуючись на організації простору, дизайні, інфраструктурі, плануванні ресторанного комплексу, інженерних рішеннях та використанні сучасних технологій.

Архітектурні аспекти готельно-ресторанних комплексів

1.1. Організація простору

Організація простору в готельно-ресторанних комплексах має велике значення для забезпечення зручного та ефективного перебування гостей. Планування повинно забезпечити легкий доступ до номерів готелю, ресторану, бару, конференц-залів, лобі, басейну тощо. Проектування повинно сприяти комфорту гостей та ефективному обслуговуванню.

Наприклад, розташування рецепції готелю у відомому місці лобі полегшує реєстрацію гостей і створює перші враження. Коридори та ліфти повинні

бути широкими, а зони відпочинку розташовані стратегічно, щоб створити сприятливий клімат для відпочинку та спілкування.

1.2. Гармонійний дизайн

Дизайн готельно-ресторанного комплексу грає важливу роль в створенні атмосфери та першого враження. Гармонійний дизайн відповідно до стилю та концепції комплексу сприяє залученню гостей та задоволенню їх очікувань. Це може включати в себе вибір кольорової палітри, меблів, освітлення та декору, що створює специфічну атмосферу.

Ретельно розроблений дизайн лобі, ресторану та гостьових номерів може відобразити індивідуальну ідентичність готельно-ресторанного комплексу та зробити його неповторним для гостей.

1.3. Розмір та кількість номерів

Оптимальна кількість та розмір номерів грають важливу роль у задоволенні різних потреб гостей. Проектування повинно враховувати різні типи номерів, такі як номери різного класу, номери для сімей, люкси, апартаменти тощо, для задоволення потреб клієнтів різних категорій. Розміщення номерів також має бути оптимальним для зручного розташування гостей та для їхньої конфіденційності.

Планування та функціональність ресторанних комплексів

2.1. Ефективне планування кухні та ресторанного сервісу

Планування ресторанного комплексу повинно забезпечити ефективну організацію кухні та обслуговування. Розміщення кухні та робочого простору повинно бути оптимізованим для підтримання високої якості готелі і ресторанного сервісу. Наявність обладнання, яке підтримує ефективний процес приготування їжі та розподілу замовлення, є важливими аспектами для забезпечення швидкого та якісного обслуговування.

2.2. Зони відпочинку та розваг

Забезпечення зон для відпочинку та розваг також важливо для готельно-ресторанних комплексів. Створення приємних зон для гостей, де вони можуть розслабитися, насолоджуватися їжею та напоями або проводити час весело та активно, додає важливий елемент комфорту та розваг до досвіду перебування. Це може включати в себе тераси, бари, лаунжі, дитячі майданчики, спортивні зони, басейни та інші спільні простори.

2.3. Безпека та доступність

Забезпечення безпеки для гостей є однією з головних відповідальностей готельно-ресторанного комплексу. Планування повинно враховувати всі аспекти безпеки, включаючи пожежну безпеку, евакуаційні шляхи, системи безпеки і сигналізації.

Доступність для гостей з обмеженими можливостями також є важливим аспектом проектування. Готельно-ресторанний комплекс повинен бути доступним для всіх, і включати в себе пандуси, спеціально обладнані номери та інші зручності для гостей з обмеженими можливостями.

Інженерні рішення та стале експлуатування

3.1. Ефективність енергоспоживання

При проектуванні готельно-ресторанного комплексу слід розглядати можливості зменшення споживання енергії та води, що допоможе знизити витрати на операції та зменшити вплив на довкілля. Використання сучасних технологій, які спрямовані на підвищення ефективності енергоспоживання, такі як LED-освітлення, енергоекономні системи опалення та кондиціонування, може значно зменшити споживання ресурсів.

3.2. Звукоізоляція та ізоляція ароматів

Звукоізоляція між номерами та іншими приміщеннями грає важливу роль у комфорті гостей. Готельно-ресторанний комплекс повинен бути спроектований так, щоб зменшити перенос звуків і завдавати зручності гостям. Також, ізоляція ароматів з кухні та ресторану може покращити загальний комфорт і забезпечити приємну атмосферу.

3.3. Сучасні технології

Використання сучасних технологій може покращити функціональність готельно-ресторанного комплексу та забезпечити більший комфорт для гостей. Системи керування готелем, бронювання онлайн, Wi-Fi доступ та інші технології можуть підвищити ефективність обслуговування гостей, спростити процес реєстрації та забезпечити їм більше зручності.

3.6 Розміщення готелю на земельній ділянці.

Готелі, які часто мають унікальні та складні структури, потребують обдуманого вибору місця для розташування у розташування готелів в планувальній структурі міста є стратегічно важливим. Функціональне призначення готелів визначає їх стратегічне розташування в міському оточенні, і існують різні стандартні методи, які можна визначити у міськобудівному аналізі.

1. Центр міста:

- Готелі, що розташовані у центрі, забезпечують зручний доступ до основних міських атракцій та послуг.
- Ідеально для бізнес-подорожей та туристів, які цінують легкий доступ до історичних та комерційних об'єктів.

2. На прилеглих територіях, що межують з центральною частиною:

- Забезпечує зручність центрального розташування, але може мати більш доступні ціни та менше міської гамірності.

3. У центрі житлових районів і мікрорайонів:

- Готелі в цих областях можуть бути спрямовані на задоволення потреб місцевого населення та відвідувачів.

4. На межі міста:

- Дозволяє створювати просторі готелі з великими територіями, віддаленими від міської гамірності.

5. За межами міста:

- Готелі на околицях можуть бути спрямовані на відпочинок та релаксацію, забезпечуючи природний ландшафт та спокій.

При виборі ділянки для готельного комплексу, враховуються різноманітні фактори, включаючи її розмір, форму, доступність до громадського транспорту та природних об'єктів. Важливо, щоб ділянка відповідала специфіці експлуатації

готельного комплексу та відповідає всім необхідним вимогам міського середовища.

Планування готельної ділянки також передбачає облаштування зон для автомобільного руху та паркування, створення комфортних зон для вантажного транспорту, а також врахування архітектурно-ландшафтних аспектів, таких як наявність зелених зон, водних об'єктів та рельєфу.

Такий докладний аналіз розташування готелів допомагає забезпечити оптимальне використання простору та зручність для різних категорій гостей.

Готелі на території міста плануються та розташовуються відповідно до загальних принципів міського розвитку, враховуючи Генеральний план, містобудівні плани адміністративних районів і проекти розвитку територій міста. При цьому важливо дотримуватися таких принципів, як інтенсивність використання території, диференціація для різних функціональних зон, збереження історичних пам'яток та природних об'єктів, а також дотримання санітарно-гігієнічних та пожежних норм.

Готельно-ресторанний комплекс складається з кількох функціональних зон, включаючи зону проживання та культурно-побутового обслуговування, адміністративно-господарську зону, зону громадського харчування та зону технічного обслуговування.

Залежно від розташування готелю в міському або природному середовищі, можливі три композиційні прийоми: централізований, блочний та павільйонний. Кожен з них має свої переваги та використовується відповідно до технічних, функціональних та естетичних вимог.

Централізована композиція надає зручний зв'язок між основними групами приміщень та може бути симетричною. Блокові та павільйонні композиції розташовують основні групи приміщень в окремих корпусах або будівлях, що може бути ефективним для різних типів готелів та їхніх функцій.

Готельні об'єкти також мають враховувати місцеві умови та архітектурний контекст міста, щоб інтегруватися в навколишнє середовище та викликати позитивну реакцію від місцевого населення та відвідувачів.

При розміщенні готелів у місті важливо враховувати їхню взаємодію з існуючою міською інфраструктурою. Зокрема, важливо передбачати зручний доступ до транспортних вулиць, станцій метро та громадського транспорту. Також слід враховувати фактори розваг та туризму, які можуть вплинути на вибір місця розташування готелю.

Планування готельного комплексу повинно включати створення комфортних зон для проживання, відпочинку та харчування гостей. Доцільно розміщувати паркові зони, зони відпочинку, а також враховувати можливості для організації заходів та розваг для гостей.

На сучасному етапі розвитку готельного бізнесу важливо також враховувати екологічні та енергоефективні аспекти під час будівництва та експлуатації готелю. Використання новітніх технологій, впровадження систем відновлювальної енергії та заходи з економії ресурсів можуть зробити готель більш сталким та привабливим для гостей.

Успішне планування готелю також передбачає уважне вивчення конкурентного середовища. Аналіз попиту та пропозиції на готельні послуги в даному регіоні дозволить визначити оптимальні розміри та характеристики готельного комплексу для досягнення максимальної вигоди та конкурентоспроможності на ринку. Також важливо враховувати соціокультурні та етнічні особливості регіону при розробці дизайну та архітектурних рішень готелю. Адаптація готелю до місцевого контексту може сприяти позитивному враженню від готельного відпочинку. Розробка готельного комплексу вимагає комплексного підходу, що об'єднує міськобудівні, екологічні, технічні, соціокультурні та економічні аспекти для створення успішного та конкурентоспроможного об'єкту.

3.7 Сильове рішення та оздоблення інтер'єрів готельного комплексу

Прагнення людини до найвищого рівня комфорту є абсолютно природним явищем, що визначає статус готелю. Значна частина цього комфорту залежить від властивостей інтер'єру його приміщень. Сучасний погляд на інтер'єр не обов'язково передбачає розкіш чи вражаючу оригінальність. Головне, щоб інтер'єр був функціональним і зручним, створюючи атмосферу затишку та спокою.

У будь-якому готелі, незалежно від категорії, важливий певний рівень комфорту, а його характеристика в інтер'єрі є ключовим фактором, визначаючим статус готелю. Якість оформлення інтер'єру визначає вищий статус готелю.

Оснащення готелю вельми важливо, і кожна деталь, навіть найдрібніша, повинна бути продумана для створення унікальної атмосфери затишку та комфорту. Інтер'єр готельних номерів повинен сприяти бажанню гостей відпочивати та розслаблятися. Функціональність є ключовим фактором інтер'єру готелю, оскільки номери та інші приміщення призначені для тривалого та інтенсивного використання. Вибір матеріалів, меблів та обладнання залежить від цієї функціональності. Не менш важливим є критерій екологічності предметного середовища, який визначається якістю матеріалів та кліматичною технікою.

Урахування норм пожежної, санітарної та екологічної безпеки є важливою складовою формування інтер'єру готелю. У високотехнологічному суспільстві, де інформатизація грає велику роль, важливо тримати руку на пульсі готельних технологій та враховувати модні тенденції на ринку. При виборі меблів та обладнання слід дотримуватися стандартів та співпрацювати з досвідченими компаніями. Наприкінці, важливо уникати непродуманих покупок, детально вивчаючи тенденції та працюючи з фахівцями у сфері готельного бізнесу. Дизайн інтер'єрів відзначається сучасним та мінімалістичним стилем, базуючись на застосуванні передових технологій і уникненні стильових імітацій.

Мінімалістичний стиль в інтер'єрі характеризується здержаністю та строгою оформленістю. Це досягається, переважно, за допомогою функціональних предметів інтер'єру, геометричних форм та поєднання двох основних кольорів.

Важливо правильно визначити простір при оформленні приміщення. У створенні інтер'єру широко використовуються матеріали технічного призначення, які зазвичай є компактними, чорного або сірого кольорів і мають чітко виражену геометричну форму.

Дизайн рецепційної зони можна зробити стриманий. Використані матеріали та елементи, такі як керамограніт, LED-підсвітка та привабливі шафи для документів, сприяють створенню естетичної та функціональної атмосфери.

Зона очікування та відпочинку, розташована поруч із рецепцією, буде призначена для комфортного відпочинку відвідувачів та гостей. Вона обладнана зручними меблями, такими як дивани та крісла, столиками з журналами, забезпечуючи комфортне переміщення відвідувачів та персоналу.

Дизайн інтер'єрів у готельно-ресторанному бізнесі визначається не лише його базовими функціями, такими як готування, обслуговування і організація прийому їжі, але й доповнюється елементами, що спрямовані на створення комфортного відпочинку для гостей та вираження їхніх естетичних уподобань.

Залежно від характеру закладу та його призначення формуються різні підходи до організації харчування та внутрішнього простору. Наприклад, у закладах освіти, торговельних залах відпочинку, акцент може бути зроблений на профілактично-гігієнічних аспектах. У ресторанах і кафе гігієнічна функція може уступати місце розважальній, а варіативні форми відпочинку в різних закладах можуть включати різноманітні заходи, такі як концертні програми та танці. Інтер'єр слід розглядати як систему "людина-середовище", де психологічний клімат приміщення впливає на відчуття та емоції людей. Цей клімат формується за допомогою різноманітних характеристик, таких як температура, освітленість, затишок, комфортабельність, а також запахи, шуми та інші.

Важливо, що споживачі сприймають і оцінюють всі елементи інтер'єру з позицій зручності та краси.

Велика кількість природного світла по всьому периметру готельного комплексу забезпечується за рахунок великих панорамних вікон. Це створює світлу та привабливу атмосферу.

Також, переговорні кімнати в доному комплексі перш за все призначені для забезпечення належного рівня комфорту, необхідного для проведення ефективних переговорів. Теплі кольори стимулюють, надають тону і підвищують працездатність.

А в номерах готелю можна передбачити наявність робочого місця. Меблі виготовлені з натурального дерева, а при оздобленні стін використовуються HPL-панелі, сірий мармур та штукатурка. Освітлення в номерах забезпечується за допомогою прихованої LED-підсвітки в нішах.

3.8 Конструктивне вирішення об'єкту проектування

Конструктивне рішення готельно-ресторанного комплексу може включати в себе використання монолітного каркасу, який забезпечує міцність та стійкість будівлі. У такій системі стіни та колони виготовляються з єдиної масивної конструкції бетону, що дозволяє знизити вплив зовнішніх факторів та забезпечити довговічність.

Фундамент може бути побудований із застосуванням свайного чи плитного типу, враховуючи ґрунтові умови поблизу будівельної площадки. Це дозволяє ефективно розподіляти вагу будівлі та забезпечити її стійкість.

Підлоги та перекриття можуть бути виконані за допомогою монолітних плит або залізобетонних панелей, що гарантує не лише міцність, але й здатність витримувати різноманітні навантаження.

Для конструкції даху може використовуватися металевий або бетонний каркас, а покрівельні матеріали - легкі та довговічні, забезпечуючи надійний захист від погодних умов.

Фасад будівлі може бути розроблений з урахуванням архітектурних особливостей та використанням сучасних матеріалів для покращення енергоефективності та естетичного вигляду.

Загальне конструктивне вирішення повинно також включати системи енергозабезпечення, вентиляції, водопостачання та каналізації, щоб забезпечити комфорт та безпеку проживання та роботи в комплексі.

Застосування сучасних технологій та відповідність будівельним стандартам дозволяють створити функціональний, безпечний та ефективний готельно-ресторанний комплекс.

ВИСНОВКИ

Сучасний готельно-ресторанний бізнес вимагає ефективного управління персоналом та ретельного планування об'єктів. Ключові аспекти управління персоналом включають вимоги до якості обслуговування, розвиток працівників та клієнтоорієнтований підхід. Об'ємно-планувальні рішення враховують функціональність, ергономіку, безпеку, комфорт, дизайн, адаптивність, інтеграцію технологій. Успішне управління персоналом і правильне планування об'єктів є вирішальними для досягнення високого рівня обслуговування та конкурентоспроможності в готельно-ресторанній сфері.

Сутність інтер'єру готелю полягає у створенні комфортного та привабливого середовища для різних типів клієнтів, враховуючи функціональні, естетичні та екологічні фактори. Основні принципи оформлення готельного простору включають відкритість, відповідність розмірів кількості людей, ізоляцію приміщень за їхнім функціональним призначенням та цілісність просторів.

Заклади ресторанного господарства класифікуються за рівнем комфорту, обслуговуванням та додатковими послугами. Готельно-ресторанні комплекси в місті повинні враховувати розташування, архітектурний стиль, звукоізоляцію, інфраструктуру, екологічність, проекти зелених зон, парковку, технології.

Вибір розташування готельно-ресторанного комплексу у місті визначається площею ділянки, доступністю до доріг та функціональним призначенням. Проект повинен урахувати розмір ділянки, архітектурні деталі, розташування функціональних зон та вимоги до житлових приміщень.

Проектування готелів передбачає врахування різних вимог, таких як розміщення номерів для осіб з обмеженими можливостями, параметри приміщень та облаштування балконів. Планування підприємств готельного харчування включає вимоги стандартів і розподілення на відкриті та закриті зони. Важливо дотримуватися принципів збереження навколишнього середовища та історичних районів.

Проектування службових, господарських та виробничих приміщень у готелях спрямоване на забезпечення зручностей для гостей та відповідність будівельним стандартам.

Архітектурно-планувальна організація готельно-ресторанного комплексу ґрунтується на ключових принципах, таких як функціональна організація, просторова логістика, гнучкість та адаптивність, оптимальне використання простору, гармонійний дизайн, використання сучасних технологій та планування інфраструктури.

Всебічне планування готельно-ресторанного комплексу передбачає уважний підхід до безпеки, доступності, сталості, ефективності, екологічних стандартів, а також маркетингових аспектів. Забезпечення безпеки гостей та економічне використання ресурсів, врахування екологічних норм та поліпшення обслуговування є важливими. Також важливо враховувати маркетинг та брендування для привертання та утримання клієнтів.

Успішне проектування базується на аналізі аудиторії, ринкових тенденцій та конкурентів. Функціональне планування, приватність, естетика, екологічність, технологічні рішення та безпека є ключовими аспектами. Гнучке та дбайливе планування, спрямоване на створення комфортного та привабливого середовища, може забезпечити успіх готельно-ресторанного комплексу.

Архітектурно-планувальне рішення повинно враховувати функціональність, стиль, зручність для гостей та естетичний вигляд, створюючи привабливий простір, що відповідає концепції та потребам аудиторії.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Коломієць В.М. Організація торговельної діяльності у системі стратегічного управління готельно-ресторанним. Інвестиції: практика та досвід. 2010. № 23. С. 42–44.
2. Томаля Т.С. Особливості управління персоналом на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Вісник Хмельницького національного університету. 2017. № 2. Т. 2. С. 271–274.
3. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов ; 3-е изд., перераб. и доп. Минск : Новое знание, 2009. 367 с
4. Онищук Н.В. Розвиток індустрії гостинності в Україні та світі. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. 2019. Вип. 4(21). С. 297–304.
5. ДБН В.2.2-20:2008 Готелі , ДБН и ДСТУ / ДБН / ДБН В.2.2-20~2008. Будинки _ споруди. Готел_ .doc
6. <https://mannschaft.ck.ua/desyat-najkrasyvishyh-goteliv-svitu/>
7. <https://ir.vtei.edu.ua/g.php>
8. https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/10693/1/Proektuvan_samost_2015.
9. <https://pravdop.com/ua/publications/novosti-kompaniy/kategorii-i-klassi-gostinic-i-restoranol-trebovaniya-i-usloviya-polucheniya>
10. <https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream>
11. ПРОЄКТУВАННЯ\ОБ'ЄКТІВГОТЕЛЬНОРЕСТОРАННОГОГОСПОДАРСТВА
<http://eprints.kname.edu.ua>

ДОДАТКИ

