

ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

*«Організація нежитлових приміщень
готельного господарства».*

ДО ПРИМІЩЕНЬ АДМІНІСТРАТИВНОЇ ГРУПИ НАЛЕЖАТЬ:

- приміщення дирекції (кабінети директора, заступника директора, приймальня);
- приміщення інженерно-технічного персоналу (кабінет головного інженера і конторських приміщень інженерно - технічного персоналу);
- приміщення планово-економічного відділу (кабінет головного економіста і конторських приміщень);
- приміщення бухгалтерії і каси (кабінет головного бухгалтера, конторські приміщення бухгалтерії, приміщення каси, прийомне приміщення перед касою);
- приміщення відділу кадрів (кімнати начальника відділу та інспекторів).

У підприємствах готельного господарства на **50-400** чоловік площа адміністративного блоку обчислюється з розрахунку **0,12-0,18** м² на одне ліжко-місце.

ХАРАКТЕРИСТИКА АДМІНІСТРАТИВНОЇ ГРУПИ ПРИМІЩЕНЬ:

- кабінет директора: має робочу зону, зону відпочинку, прийому гостей та експозиції;
- каса: має броньовані двері, сигналізацію, вікно для видачі грошей, оснащене спеціальною решіткою;
- бухгалтерія: має робочі зони для працівників відділу, відокремлену зону або окремий кабінет головного бухгалтера, які оснащені металевими сейфами, столами, комп'ютерами; межує дверима з касою;

ХАРАКТЕРИСТИКА АДМІНІСТРАТИВНОЇ ГРУПИ ПРИМІЩЕНЬ:

- відділ постачання: має робочі зони для товарознавців, експедиторів, зону для прийому відвідувачів;
- планово-економічний відділ: має робочі зони для працівників відділу, відокремлену зону або окремий кабінет начальника відділу;
- інженерно-технічний відділ: має відокремлені зони головного інженера (окремий кабінет), оснащені столами, комп'ютерною технікою, сейфами тощо;
- приміщення громадських організацій: має робочі зони, які оснащені столами, комп'ютерною технікою, сейфами та відокремлені зони для проведення засідань, нарад, прийому відвідувачів тощо.

ДО ПРИМІЩЕНЬ ВЕСТИБЮЛЬНОЇ ГРУПИ НАЛЕЖАТЬ:

- зона інтенсивного пішого руху охоплює маршрут транзитного руху до ліфтів і сходів;
- зона екстенсивного пішого руху включає піші підходи до допоміжних приміщень, гардеробу, торгових кіосків і групи прийому. До групи приміщень прийому відносять: місце роботи чергового адміністратора, що веде облік зайнятих номерів, попередніх замовлень; каса, де клієнти оплачують всі надані послуги, автоматично зареєстровані на індивідуальних картках; порт'є, що веде облік ключів (а за ними присутність клієнтів), видає кореспонденцію і виконує особисті доручення;
- допоміжна зона охоплює відділення зв'язку, банківське відділення, транспортне агентство, перукарню, пункти прийому речей на ремонт, хімчистку і пральню, в камеру схову тощо;
- рекреаційна зона забезпечує короткотривалий відпочинок гостей, що приїжджають і від'їжджають.

ВЕСТИБЮЛЬНА ГРУПА ПРИМІЩЕНЬ

Гості, що приїжджають і відїжджають.

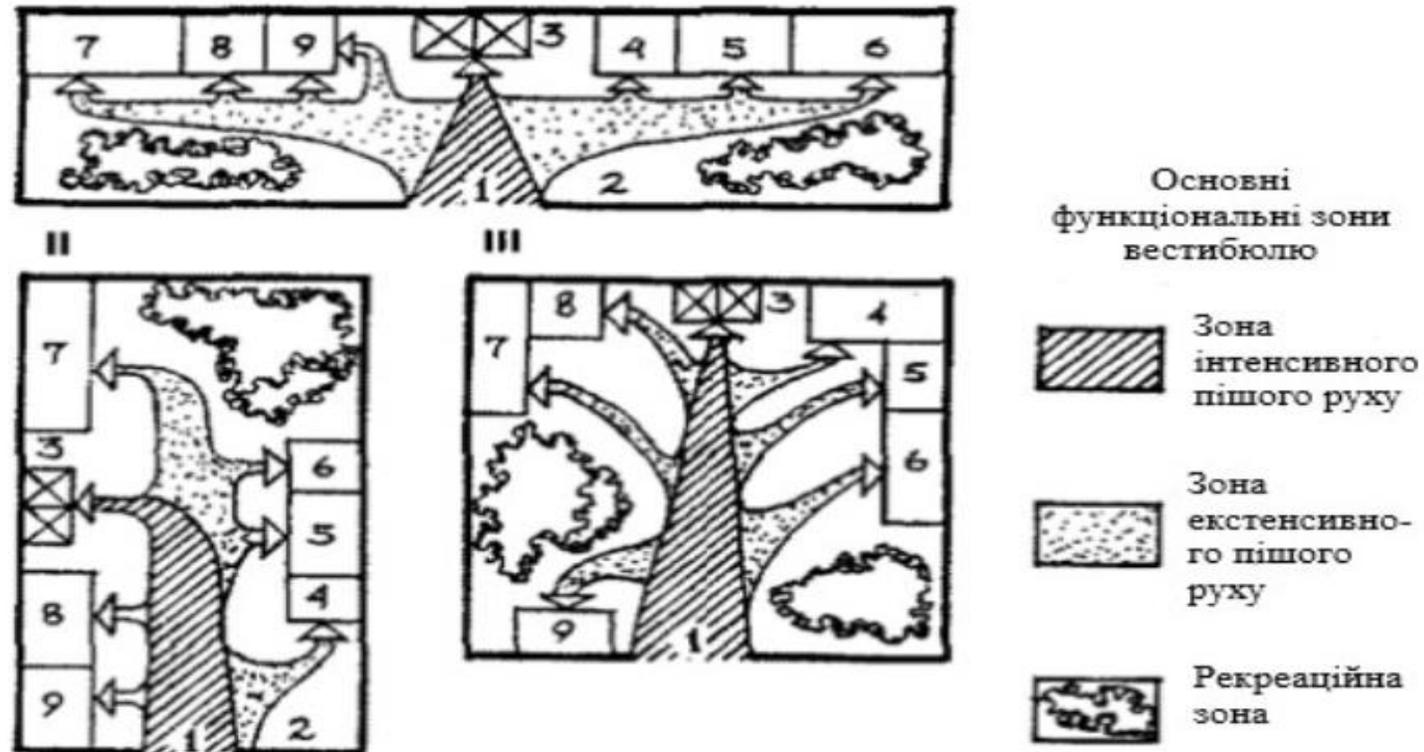


Рис. 6.1. Схеми функціональної організації приміщень вестибюльної групи: I – фронтальна, II – поздовжня, III – концентрична:
(1 – вхід, 2 – приміщення вестибюля, 3 – ділянка вертикальних комунікацій, 4, 5, 6 – приміщення групи прийому, 7 – ділянка торгових кіосків, 8, 9 – ділянка поштово-телефонно-телеграфного зв'язку)

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМІЩЕНЬ ВЕСТИБЮЛЬНОЇ ГРУПИ

Основними елементами вестибюля є головний вхід у готельний комплекс, вертикальні комунікації, що пов'язують вестибюль з вищими поверхами (житловими), і стійка оформлення.

Від правильного розміщення всіх елементів та дотримання технологічної їх послідовності (вхід – стійка оформлення – вертикальні комунікації) значною мірою залежить чіткість руху у вестибюлі та зручність користування ним.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМІЩЕНЬ ВЕСТИБЮЛЬНОЇ ГРУПИ

Для функціональної організації готелю істотне значення має кількість входів у будівлю. Готелі великої місткості і високого рівня комфорту мають не менше 3-4 входів. Готелі малої місткості обмежуються двома входами в будівлю (головним і до службово-побутових приміщень), а також навантажувально-розвантажувальним майданчиком у господарському дворі.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМІЩЕНЬ ВЕСТИБЮЛЬНОЇ ГРУПИ

Велике значення має вибір місця установки ліфтів. Ліфти, як правило, компонуються групами по декілька в кожній. Місця влаштування цих груп повинні забезпечувати найкоротші шляхи до номерів; у вестибюлі ліфти потрібно розташовувати так, щоб їх можна було легко знайти.

У відповідності до норми 1 ліфт на 50 місць, інтервал чекання має складати не більше 40 секунд.

Вантажопідйомність - не менше 6 осіб.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМІЩЕНЬ ВЕСТИБЮЛЬНОЇ ГРУПИ

Коридори, як і вестибюль, залишають перше враження про готель. Ширина коридору розраховується так, щоб у ньому могли легко розминутися дві людини з валізами в руках.

Звідси вимога до ширини одностороннього коридору – не менше 1,3-1,4 м, а двостороннього – 1,6-2,0 м (якщо двері відчиняються всередину номера). Якщо ж двері відчиняються в коридор, то відповідно й ширина його збільшується.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМІЩЕНЬ ВЕСТИБЮЛЬНОЇ ГРУПИ

Стійка оформлення – це робоче місце працівників готельного комплексу, зайнятих прийомом і оформленням клієнтів. Тут розміщуються черговий адміністратор, розрахункова частина, паспортист, порт'є, черговий довідкового бюро, тобто ті співробітники, які виконують функції з прийому, оформлення й обслуговування гостей. Зазвичай стійка є відкритим бар'єром, що відокремлює працівників готелю від відвідувачів і дозволяє вільно спілкуватися з ними. Існують різні варіанти планування стійки, проте у всіх випадках вона повинна забезпечувати зручне місце для роботи і зберігання необхідних документів. Не існує чіткої взаємозалежності між довжиною стійки оформлення, місткістю і категорією готелю. Проте деякі іноземні фахівці вважають, що її довжина береться з розрахунку 2,5 см на кожне місце в готельному комплексі. Для кращого орієнтування у просторі вестибюлю стійку оформлення акцентують різними декоративними засобами.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМІЩЕНЬ ВЕСТИБЮЛЬНОЇ ГРУПИ

Камера схову служить для зберігання валіз та обладнується стелажми, характеризується відсутністю вікон, наявністю броньованих дверей, сигналізацією.

Її розміщують поруч із вестибюлем, нерідко разом із гардеробом, що дозволяє одному працівникові поєднувати функції гардеробника і чергового в камері схову. Українськими нормами встановлений розмір камери схову від 5 до 50 м² залежно від місткості готельного комплексу.

У сучасних готельних закладах у камерах схову влаштовують сейфи, де мешканці готелів можуть зберігати гроші та коштовності. За користування сейфами стягується платня, оскільки це додаткова послуга для готельної клієнтури.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМІЩЕНЬ ВЕСТИБЮЛЬНОЇ ГРУПИ

У готельних комплексах, призначених для обслуговування туристів, при вестибюлі передбачається спеціальне приміщення для швейцарів, носіїв багажу, а також для сортування і тимчасового зберігання багажу клієнтів. Ці приміщення зазвичай зручно пов'язані з вантажним ліфтом, який доставляє багаж на житлові поверхи, і розміщується біля входу до будівлі. Також є кімната для охорони розташована непомітно для гостей. Кімната є прохідною, а для збереження зброї існує сейф

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМІЩЕНЬ ВЕСТИБЮЛЬНОЇ ГРУПИ

Санітарний вузол при вестибюлі призначений для клієнтів, що тимчасово знаходяться в районі вестибюлю. Найчастіше він розміщується так, щоб відвідувачі ресторану могли ним скористатися.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМІЩЕНЬ ВЕСТИБЮЛЬНОЇ ГРУПИ

У готельному вестибюлі повинен бути і гардероб для обслуговування гостей. Інтенсивність його роботи зростає в години роботи ресторану. Цей гардероб обслуговує також осіб, що приходять до клієнтів готельного закладу.

ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ ДІЛОВОГО І РЕКРЕАЦІЙНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

- Зали для конференцій мають місця, які оснащені приладами для слухання синхронного перекладу, освітлювальними приладами, відкидними столиками. Доповненням є фойє та приміщення для секційних засідань, підсобні та технічні приміщення.
- Зали для нарад оснащені столами, приладами для слухання синхронного перекладу, освітлювальними приладами, аудіо та відеотехнікою.
- Виставкові зали оснащені вітринами, постаментами, місцями для відпочинку відвідувачів. Організоване природне та штучне освітлення.

ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ ДІЛОВОГО І РЕКРЕАЦІЙНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

- Більярдні розміщуються в холах на поверхах, які оснащені більярдними столами, висота яких регулюється; освітлювачами, стійками для кій, шафами, поличками для куль. Стіл знаходиться посередині кімнати. Відстань від стіни до столу не менше 1 м 50 см.
- Кімнати для дитячих розваг, це одна або дві кімнати оснащені спеціальними меблями для дітей, відокремлені зони для ігор.
- Спортивно рекреаційні приміщення: солярій, басейн, сауна, масажний кабінет, тренажерна зала, спортивний зал, зали для тренувань та проведення інструктажу з техніки безпеки. Басейни, відповідно до норм і стандартів, допускається влаштовувати в готельних комплексах вищої категорії, розташованих на морському узбережжі, курортах, у зонах відпочинку і туризму та призначених для прийому іноземних туристів. Можуть бути як відкриті, так і закриті.

БЛОК ПРИМІЩЕННЯ ХАРЧУВАННЯ ТА ЙОГО ХАРАКТЕРИСТИКА.

Підприємства харчування при готелях можуть бути відкритими (загальнодоступні, але з переважаючим обслуговуванням клієнтів готелю, мають доступ як з готелю, так і з вулиці) і закритими (обслуговують тільки клієнтів готелю).

Місця розташування закладів ресторанного господарства при готелі можуть бути різноманітними: на першому поверсі споруди; на поверхах; на даху; у вигляді літнього внутрішнього подвір'я, зимового саду чи оранжереї (система замкненого простору).

БЛОК ПРИМІЩЕННЯ ХАРЧУВАННЯ ТА ЙОГО ХАРАКТЕРИСТИКА.

- торговельні приміщення,
- виробничі цехи,
- складські приміщення,
- адміністративно-побутові приміщення

ПРИМІЩЕННЯ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ГОСТЕЙ

- В готелях одна зірка харчування гостей не передбачається.
- У 2-3-ох зіркових готелях повинні бути ресторани або кафе.
- У 4-5-ох зіркових - ресторани, бенкетні зали, бари.
- В 5-ти зіркових і нічні клуби.

ПРИМІЩЕННЯ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ГОСТЕЙ

Тенденція розглядати ресторанну групу приміщень у курортних і туристичних готелях як одне із місць можливого проведення дозволя, зумовила появу у складі цієї групи таких нових типів ресторанів, як ресторани національної кухні, гриль-ресторани, вар'єте, винні і пивні погребки, танц-бари, бари-дискотеки тощо.

Такі заклади харчування отримали назву «розважального» і «цікавого» харчування. Їхній розвиток у туристичних і курортних готелях сьогодні досить перспективний.

ПРИМІЩЕННЯ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ГОСТЕЙ

Після ресторану найбільш поширеним типом підприємств харчування у готелях є бар. У світовій готельній індустрії великі готельні комплекси пропонують такі види барів: лобі-бар (вестибюльний бар), ресторанний бар (знаходиться на території ресторану), допоміжний бар (виконує функцію аналогічну функції поверхового буфету), банкетний бар (використовується виключно для обслуговування банкетів і конференцій), бар біля басейну (готелі, що спеціалізуються на обслуговуванні конференцій, часто організовують тут тематичні вечорниці), нічні бари (поєднують організацію споживання різних напоїв з кабаре або танцями), спортивні бари (розташовуються на території плавального басейну, фітнес-центру, залів для спортивних ігор тощо), міні-бари (маленькі охолоджені бари у гостьових кімнатах для зручностей клієнтів щодо споживання будь-яких напоїв у будь-який час).

БЛОК ПІДСОБНИХ І ГОСПОДАРСЬКИХ ПРИМІЩЕНЬ ТА ЇХ ХАРАКТЕРИСТИКА.

- приміщення обслуговуючого персоналу,
- різні побутові майстерні,
- склади брудної і чистої білизни тощо.

У невеликих готелях визначені нормативні площі 0,33-0,39м на одне ліжко-місце.

БЛОК ПІДСОБНИХ І ГОСПОДАРСЬКИХ ПРИМІЩЕНЬ

- приміщення побутового обслуговування (пункт прокату речей, перукарня, медпункт, пральня, хімчистка);
- приміщення для ремонтних робіт (ремонтні цехи, станція обслуговування автопарку, слюсарня, майстерня);
- приміщення для інженерного устаткування (АТС, щитова, бойлерна)

СКЛАДСЬКІ ПРИМІЩЕННЯ

ПРОДОВОЛЬЧІ І НЕПРОДОВОЛЬЧІ.

- До продовольчих складських приміщень відносяться: склад для молочних продуктів; склад для м'яса, м'ясопродуктів та птиці; склад для риби та рибних продуктів; склад для бакалійних товарів; склад для гастрономії. Гастрономія - (від гастрономія), загальна назва харчових закусочних продуктів високоякісного приготування.
- Непродовольчі складські приміщення: склад для білизни та інвентарю, склад для мийних хімічних засобів, склад для меблів та обладнання, склад для запасних деталей та пристроїв.

СКЛАДСЬКІ ПРИМІЩЕННЯ

Класифікують складські приміщення і за умовами збереження товару:

- опалювальні,
- неопалювальні,
- охолоджувальні.

Розташовують складські приміщення у підвальних приміщеннях, на поверхах та в окремих будівлях.