



# Формування предметно-просторового середовища готелю

## Приклад: Marina Bay Sands (Сінгапур)

Комплекс Marina Bay Sands демонструє інноваційний підхід до формування предметно-просторового середовища: три 55-поверхові вежі з'єднані Sky Park на висоті 200 метрів з басейном-інфініті 150 метрів завдовжки. Прилегла територія 15.5 гектарів включає сади, музей мистецтва, торговий центр, казино. Інтеграція з міським ландшафтом через набережну та парк. Загальна вартість проекту - \$5.7 млрд.



# Організація прилеглої території готельних будинків

Однією з найзначніших проблем сучасної готельної споруди є розміщення її на ділянці так, щоб до неї могли під'їздити транспортні засоби, вивільнити перед готельним комплексом достатню площу для влаштування підземних паркінгів і стоянок для автотранспорту.

Сучасний турист зазвичай подорожує автобусом чи власним автотранспортом. Це зумовлює необхідність розташовувати вхід так, щоб між основною смугою руху, прилеглою до магістралі, і входом до готельного комплексу було достатньо місця для під'їзду одного-двох автобусів і кількох легкових авто.

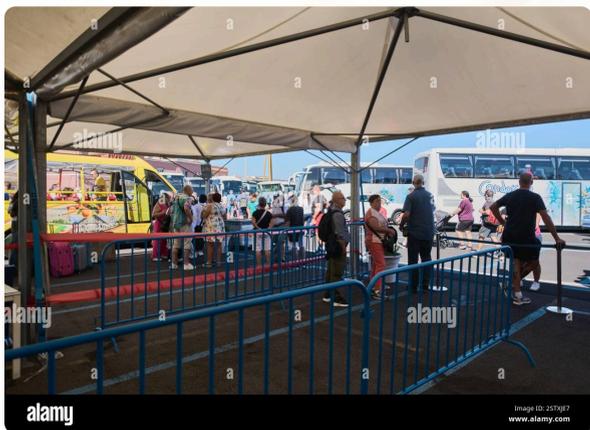
## Приклад: The Venetian Las Vegas

Прилегла територія готелю The Venetian площею 12 гектарів включає: 3-рівневий підземний паркінг на 3200 автомобілів, наземну стоянку для 50 туристичних автобусів, під'їзні шляхи загальною довжиною 2.5 км з 4 окремими в'їздами. Відстань від магістралі до головного входу - 80 метрів, що дозволяє одночасний під'їзд 8 автобусів та 20 легкових авто. Система навігації та електронних табло для водіїв.



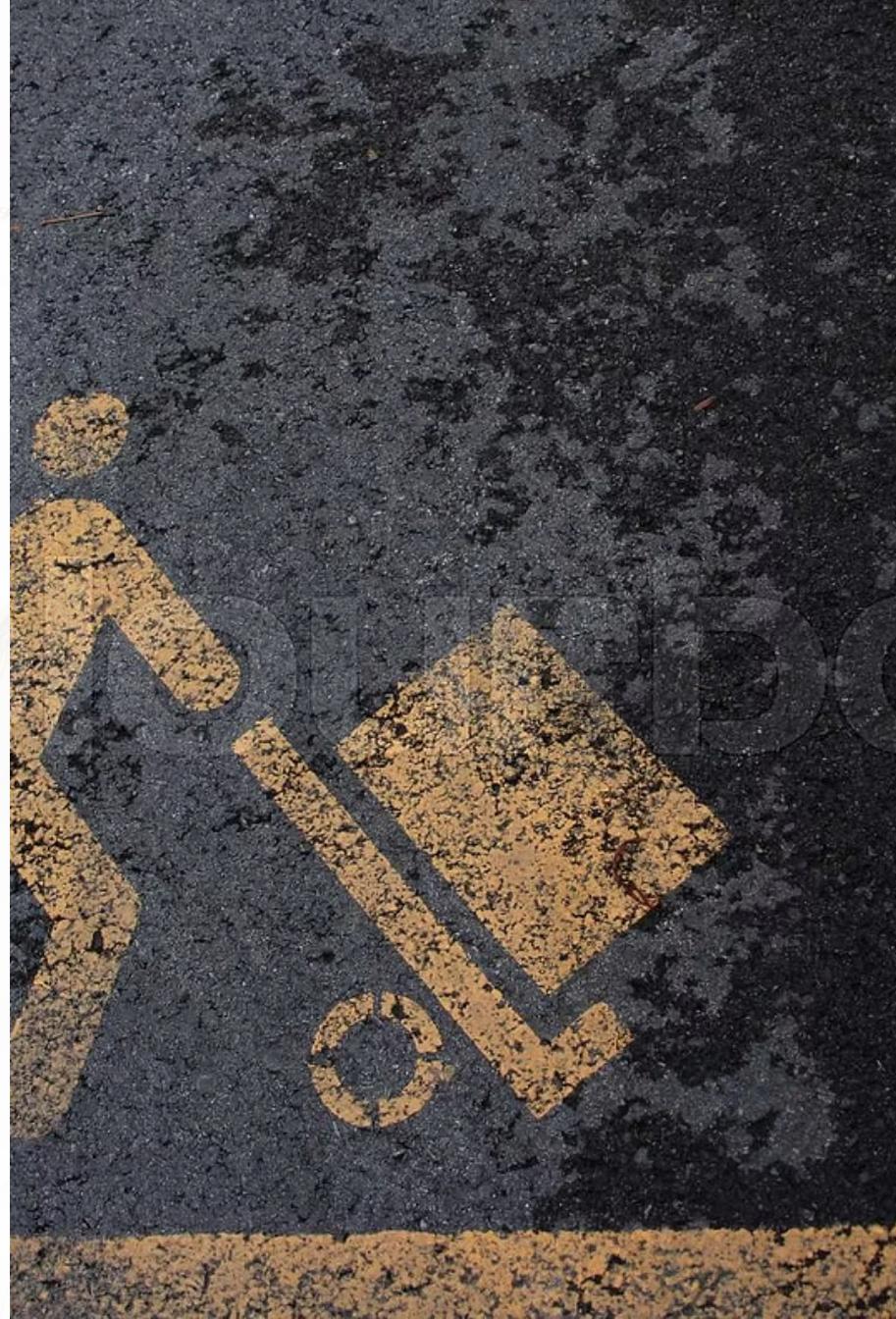
## Під'їзд автобусів до готелю

Найбільше клопоту додають автобуси, які довго розвантажуються, загороджують під'їзд і потребують зручного, захищеного від дощу доступу до будівлі.



### Приклад: Готель Hilton

Під'їзд до готелів мережі Hilton обладнано спеціальними зонами для розвантаження туристичних автобусів з навісами, що захищають від дощу. Зона розвантаження розрахована на одночасний прийом 2-3 автобусів, з окремими доріжками для швидкого виїзду після розвантаження багажу.



# Стоянки для автотранспорту

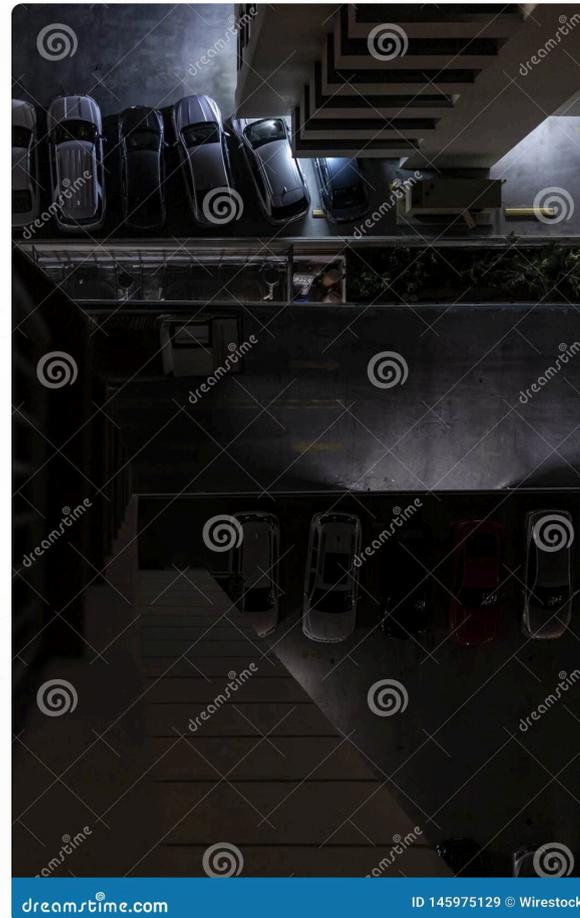
Після прибуття й вивантаження багажу власник чи водій автомашини ставить її на тимчасову стоянку до виконання формальностей, розміщення у житловому номері й визначення програми свого подальшого перебування.

Тому неподалік від входу, на ділянці між під'їздом та основною смугою руху прилеглої вуличної магістралі, має бути тимчасова стоянка для автомобілів. Вона може не охоронятися, але її має бути видно від готельного входу.

Розміри стоянки залежать від місткості готельного комплексу. Стоянка має розміщуватися поблизу входу до ресторану і мати зручний виїзд на вуличну магістраль.

## Приклад: Marriott Hotel

Готелі мережі Marriott облаштовують багаторівневі паркінги з системою відеоспостереження. Тимчасова стоянка біля входу розрахована на 15-20 автомобілів, видима з рецепції. Основний паркінг на 200+ місць розташований у підземних поверхах з прямим доступом до ліфтів готелю.





## Вхід до готельного комплексу

Дуже важливою і складною проблемою є архітектурне оздоблення головного входу. Його характер залежить від виду готельного комплексу і контингенту гостей, для яких він призначений.

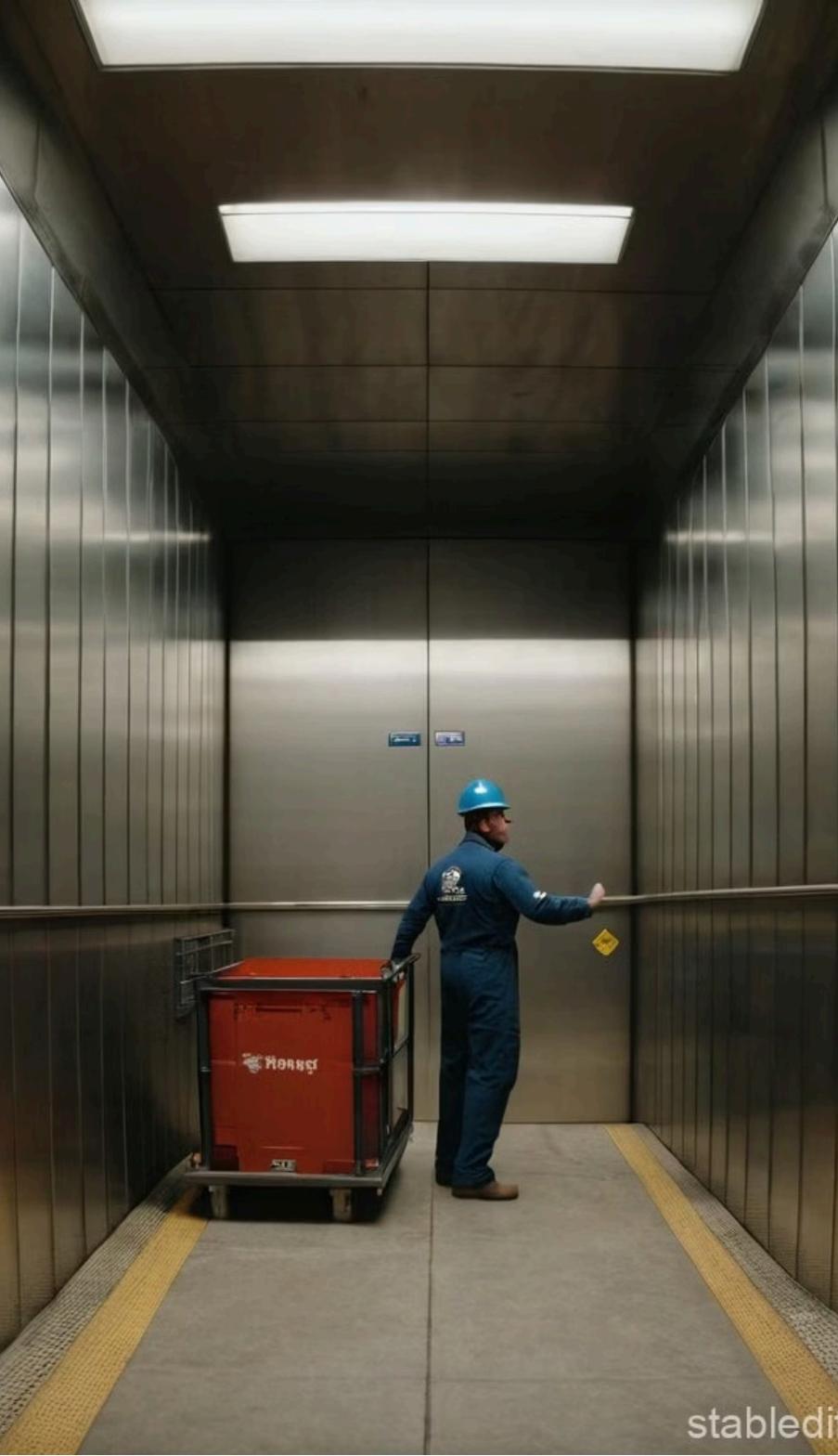
Архітектурне планування входу може бути монументальним і претензійним або скромним і простим. Загальне правило – стриманість, без зайвої реклами або привернення уваги пішоходів.

Вхідну стіну зазвичай роблять суцільно заклопану і висунутою стосовно фасаду готельної споруди, щоб створити ефект запрошення потенційних клієнтів. Вхід, в основному, не дуже високий; перед входом потрібна ніша, яку у великих готельних комплексах доповнюють козирком для захисту від негоди гостей, які виходять з авто чи автобусів.



### Приклад: The Ritz-Carlton

Вхід до готелів The Ritz-Carlton оформлений у класичному стилі з великими скляними фасадами заввишки 4-5 метрів. Козирок завдовжки 8 метрів захищає гостей від негоди. Вхідна зона висунута на 3 метри від фасаду, створюючи ефект запрошення. Освітлення входу працює цілодобово, підкреслюючи престижність закладу.



## Додатковий вхід для багажу

Поруч із входом для гостей часто обладнують другий вхід, через який приймають багаж. Близько до нього розташовують вантажний ліфт.

Теоретично таке вирішення доречно, проте на практиці його застосовують рідко через те, що зазвичай не відомо заздалегідь, до якого номера слід доправити багаж.

### Приклад: Sheraton Hotels



У готелях Sheraton службовий вхід для багажу розташований за 15-20 метрів від головного входу. Обладнано вантажним ліфтом вантажопідйомністю 1500 кг, який з'єднує всі поверхи з підземним складом багажу. Система електронного відстеження дозволяє контролювати переміщення кожної одиниці багажу від входу до номера.

# Під'їзні шляхи до допоміжних служб готельного комплексу

У традиційному плані господарський вхід розміщували у дворі готельної будівлі, з вулицею він сполучався проїздом. Сьогодні готельні комплекси будують переважно як окремі споруди, тому під'їзні шляхи до господарського входу є серйозною архітектурною проблемою, позаяк усі боки будівлі видно однаково.

Перед входом потрібна також велика площа для стоянки вантажних машин, що чекають вивантаження.



## Приклад: Hyatt Regency

Господарський під'їзд готелів Hyatt Regency розташований з тильного боку будівлі з окремою під'їзною дорогою шириною 6 метрів. Зона розвантаження розрахована на 4-5 вантажних автомобілів одночасно. Площа для маневрування - 400 кв.м. Під'їзд обладнано навісом та системою відеоспостереження.





## Зелені насадження і спортивні споруди при готельних комплексах

Дедалі частіше у проектах готельних споруд передбачають ділянки зелених насаджень, які мають велике декоративне значення, а також позитивно впливають на самопочуття клієнтів.

Дерева оточують спортивні майданчики, стоянки авто, веранди, на яких облаштовують ресторани чи кафе. Раціонально спроектувати зелені насадження достатньо важко, адже значна частина ділянки готельного комплексу має тверде покриття і створити єдиний великий масив зелені майже неможливо.



### Приклад: Four Seasons Resort

Територія готелів Four Seasons включає 2-3 гектари ландшафтних садів з тропічними рослинами. Тенісні корти (2-4 шт.) оточені пальмами та декоративними кущами. Літні тераси ресторанів розташовані серед зелені з видом на сад. Система автоматичного поливу підтримує зелені насадження цілий рік.



## Особливості озеленення готельної території

Дерева найчастіше висаджують у вигляді ширм, які відокремлюють чи затіняють ділянки різного призначення. Високі зелені насадження упродовж кількох місяців не виконують цієї ролі через відсутність листя.

Хвойні дерева лише частково можна висаджувати на ділянках такого типу.



### Приклад: Fairmont Hotels

У готелях Fairmont використовують комбіноване озеленення: листяні дерева (клени, липи) для літнього затінення паркінгів та вхідних зон, вічнозелені хвойні (туї, ялини) - 30% від загальної кількості - для цілорічного декоративного ефекту. Зелені ширми висотою 2-3 метри відокремлюють господарські зони від гостьових.

# Спортивні споруди при готелях

Багато готельних комплексів прагнуть урізноманітнити перебування гостей, створюючи їм можливості займатися спортом. Безперечно, орієнтуються на ті види спорту, якими можна займатися індивідуально.

Обладнують здебільшого тенісні корти, водні басейни, оточені зеленню. Проте такі заклади характерні для представницьких готельних комплексів, позаяк витрати на влаштування й експлуатацію таких споруд достатньо значні порівняно з кількістю гостей, що ними користуються.

## Приклад: Waldorf Astoria

Готелі Waldorf Astoria пропонують гостям: 4 тенісні корти з професійним покриттям, олімпійський басейн 25×50 метрів з підігрівом води до +28°C, фітнес-центр площею 500 кв.м. Спортивні зони оточені тропічною зеленню, що створює приватну атмосферу. Річні витрати на утримання спортивних споруд - близько \$200,000.



# Основні блоки приміщень у готелях

Приміщення  
вестибюльної групи

Особливості  
організації житлових  
приміщень

Блок приміщень  
харчування

Адміністративні  
приміщення

Приміщення господарського і складського  
призначення

Функціональна організація приміщень ділового і  
рекреаційного призначення

# Приміщення ресторанного господарства та культурно-масового обслуговування

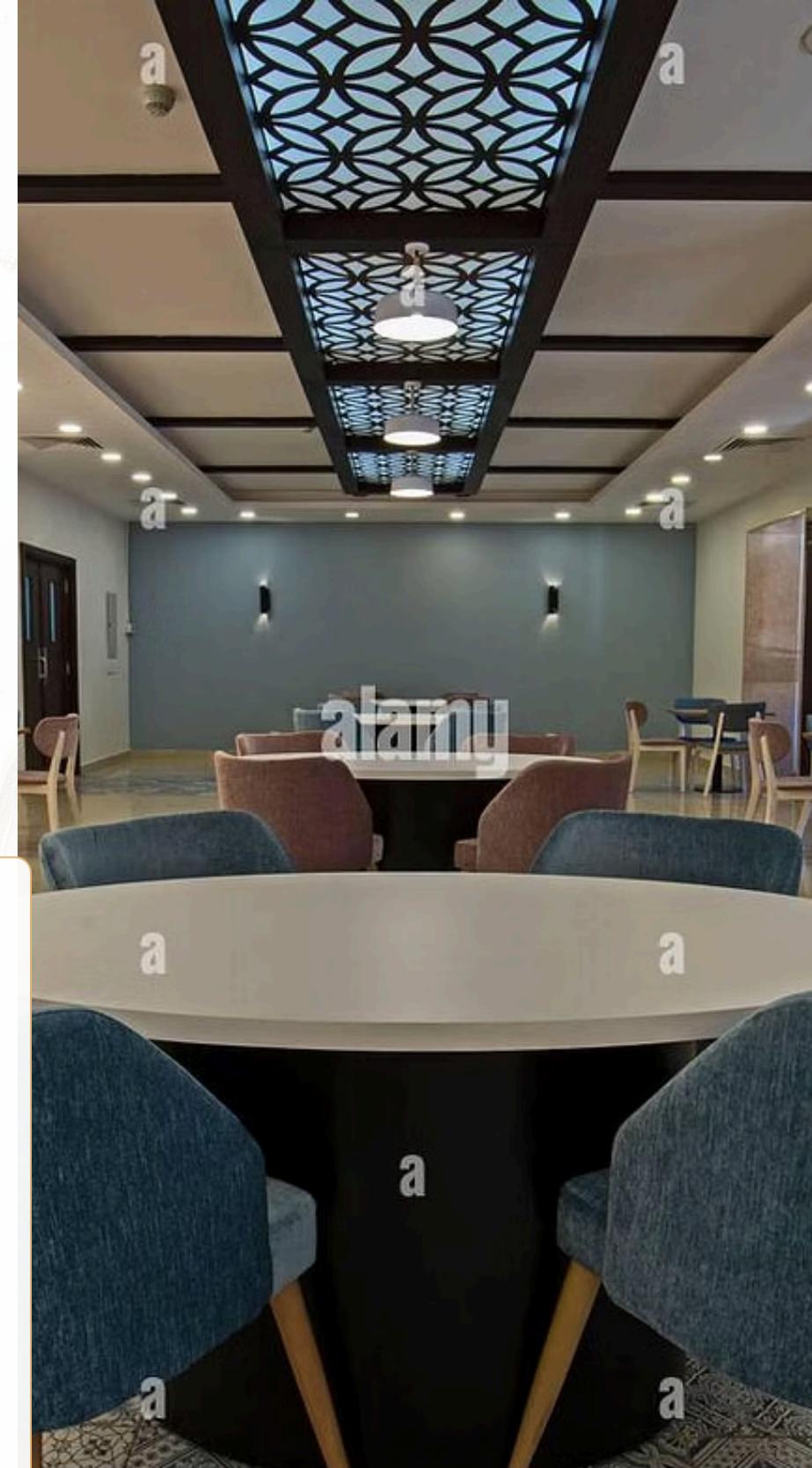
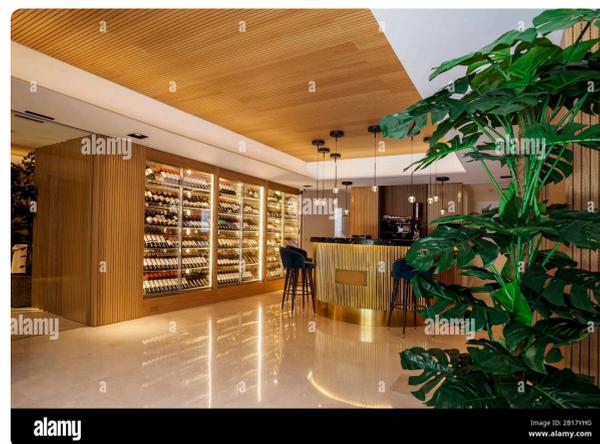
До складу сучасних готельних комплексів, особливо великої місткості і високого рівня комфорту, включають широкий набір різних закладів ресторанного господарства: ресторани, бенкетні зали, різноманітні кафе.

Тенденція розглядати ресторанну групу приміщень у курортних і туристичних готелях як місце можливого проведення дозвілля зумовила появу у складі цієї групи нових типів ресторанів: ресторани національної кухні, гриль-ресторани, вар'єте, винні та пивні погреби, танц-бари, бари-дискотеки тощо.

Такі заклади харчування отримали назву «розважального» і «цікавого» харчування. Їх розвиток у туристичних і курортних готелях наразі є доволі перспективним.

## Приклад: InterContinental Hotels

У готелях InterContinental ресторанна група включає: головний ресторан на 200 місць з міжнародною кухнею, ресторан національної кухні на 80 місць, гриль-бар на 50 місць, лобі-бар, танц-бар з живою музикою. Загальна площа ресторанної зони - 1500 кв.м. Кожен заклад має унікальний дизайн та атмосферу.



# Склад закладів ресторанного господарства

Заклади ресторанного господарства у готельних комплексах складаються з групи торговельних приміщень (зали для відвідувачів, роздавальні, магазини кулінарії), виробничих приміщень (заготівельний, гарячий і холодні цехи, посудомийні, сервізна тощо), адміністративних приміщень, побутових приміщень персоналу, складів.

Увесь персонал, що обслуговує групу харчування, мусить мати окремий вхід до готелю зі своїм вестибюлем, роздягальнями, душовими, санвузлами.

## Приклад: Hilton Garden Inn

Ресторан готелю Hilton Garden Inn включає: торговельну залу на 150 місць (300 кв.м), виробничі цехи загальною площею 400 кв.м (гарячий цех, холодний цех, заготівельний цех), посудомийну зону 50 кв.м, склади 100 кв.м. Окремий вхід для 45 працівників кухні з роздягальнями та душовими. Вантажний ліфт з'єднує склади з кухнею.



# Організація входу до ресторану

Зазвичай ресторани та кафе розраховують на обслуговування не лише клієнтів готелів, а й сторонніх відвідувачів. Тому вони здебільшого мають окремий вхід, вестибюль, гардероб.

Готель з'єднується з рестораном і кафе через вестибюль готельного комплексу і вітальні холи, розташовані на тому самому поверсі, що й основні торговельні зали закладів ресторанного господарства.

Готельні комплекси невеликої місткості мають спільні з рестораном вхід, вестибюль, гардероб і санітарні вузли. Це дає змогу скоротити площі цих приміщень і частково – обслуговуючий персонал, водночас не ізолює їх від сторонніх відвідувачів ресторану.

## Приклад: Radisson Blu

Ресторан готелю Radisson Blu має окремий вхід з вулиці з власним вестибюлем (40 кв.м) та гардеробом на 100 місць. З готелем з'єднується через внутрішній коридор та лобі. Це дозволяє приймати сторонніх відвідувачів (40% клієнтів ресторану) без порушення приватності гостей готелю. Спільні санвузли розташовані між рестораном та готелем.





## Розміщення ресторанів на верхніх поверхах

У деяких готельних комплексах торговельні зали ресторанів підвищеної комфортності нерідко розташовують на верхніх поверхах будівель. Видова панорама, яка відкривається з вікон цих ресторанів, є додатковим засобом залучити відвідувачів.

Але таке розміщення ускладнює конструктивно-планувальне рішення споруди, а також санітарно-технічне обладнання готельного комплексу. Іноді виникає потреба встановити додаткові ліфти для відвідувачів ресторану і доставки продуктів.

### Приклад: Burj Al Arab (Дубай)

Ресторан Al Muntaha розташований на 27 поверсі готелю Burj Al Arab на висоті 200 метрів. Панорамні вікна забезпечують вид на 270° на Перську затоку та Дубай. Окремі швидкісні ліфти доставляють гостей за 35 секунд. Додаткові вантажні ліфти для продуктів. Вартість будівництва ресторану - \$15 млн через складність інженерних систем.



## Ресторани типу гриль

Особливий вид закладів ресторанного господарства у готельних комплексах – ресторани і бари типу фронт-хаус, бек-хаус «гриль», де їжу (м'ясо чи рибу) готують на очах у клієнтів.

Для цього у торговельній залі передбачають спеціальні пристрої – рашпери, які працюють на електроенергії, вугіллі чи газі. Такі зали мало залежать від кухні ресторану і зазвичай розташовують окремо від неї.

Поруч із рашпером є підсобні приміщення для приготування інших страв, холодильники для зберігання м'яса і риби, шафи для посуду. Велику увагу тут приділяють вентиляції – влаштовують витяжки над рашпером і за периметром усього приміщення.

### Приклад: **Steakhouse у Marriott**

Гриль-ресторан готелю Marriott обладнано відкритою кухнею з професійним грилем Jospet на деревному вугіллі. Зала на 60 місць розташована навколо кухні. Витяжна система потужністю 5000 м<sup>3</sup>/год забезпечує відсутність диму. Холодильна камера для дозрівання м'яса (dry-aging) на 500 кг розташована поруч з грилем. Температура приготування - 350-400°C.

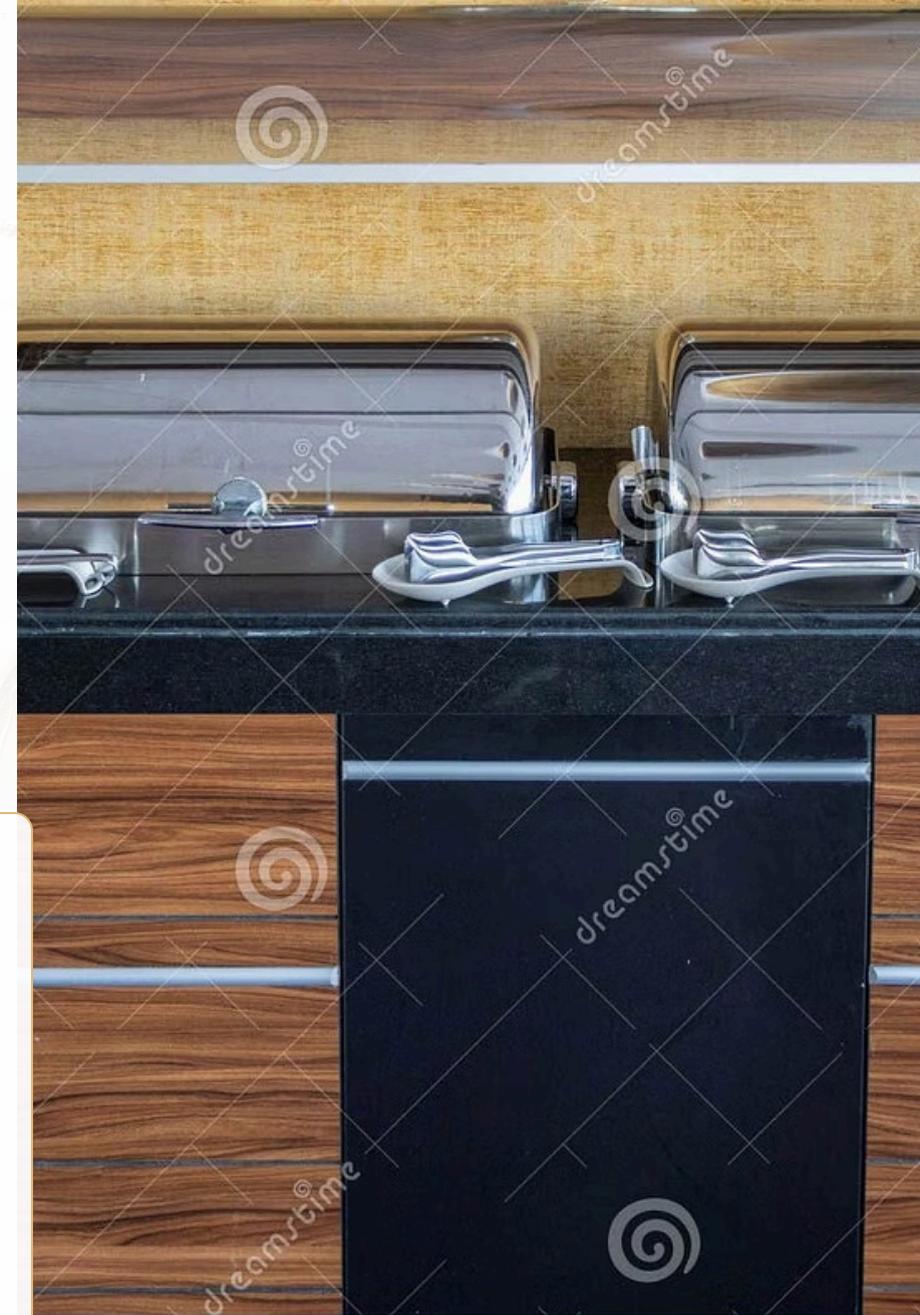
# Система самообслуговування та оформлення залів

Доволі часто заклади ресторанного господарства при готелях застосовують систему самообслуговування. Для торговельних зал, які працюють за цією системою, характерне створення просторів, що вільно проглядаються. Якщо зала має кілька частин, їх об'єднують отворами або заскленими дверима.

Зазвичай у залах ресторанів передбачають місце для оркестру, майданчик для танців, іноді невелику естраду і приміщення для артистів. Майданчик для танців часто акцентують іншим характером освітлення або більш концентрованим розміщенням освітлювальних приладів, іншим рішенням стелі, піднімають чи опускають підлогу майданчика щодо рівня підлоги зали та іншими засобами.

## Приклад: Holiday Inn Express

Ресторан зі шведським столом у Holiday Inn Express: відкрита планування залу 400 кв.м, лінія роздачі 15 метрів з гарячими та холодними стравами, скляні перегородки висотою 2.2 метра розділяють зону сніданків та обідню зону. Танцювальний майданчик 50 кв.м з LED-освітленням та дзеркальною кулею. Місце для діджея з професійною звуковою системою.



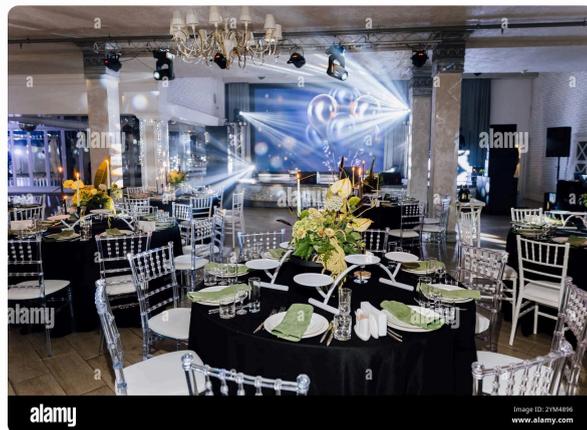
# Банкетні зали

При залах ресторанів, як правило, є банкетні зали, які або розташовують окремо, або виокремлюють із загальної площі за допомогою розсувних перегородок, що дає змогу використовувати ці приміщення за різними варіантами.

Іноді за допомогою перегородок банкетні зали розділяють на дрібніші приміщення, які експлуатують разом чи окремо.

## Приклад: Grand Hyatt

Банкетний комплекс Grand Hyatt включає головний зал 600 кв.м на 400 осіб, який розсувними перегородками системи Dorma ділиться на 3 зали по 200 кв.м. Висота стель 4.5 метра. Окремі входи для кожної секції. Професійне світлове та звукове обладнання. Можливість трансформації: один великий банкет, три весілля одночасно, або конференц-зал + 2 банкети.



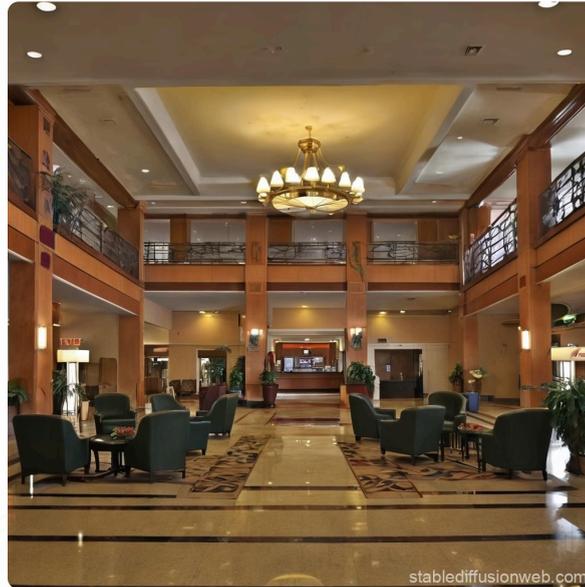
# Група приміщень адміністрації

Блок приміщень адміністрації розміщують здебільшого на першому чи другому поверсі будівлі готелю. Приміщення адміністрації мусять мати зручний зв'язок із блоками приймальних і допоміжних приміщень, житловими, ресторанного господарства.

До групи приміщень адміністрації входять кабінети директора та його заступників, головного інженера, управляючого; кімнати відділу кадрів, планового відділу, відділу постачання, бухгалтерії, архіву тощо.

## Приклад: Crowne Plaza

Адміністративний блок Crowne Plaza розташований на 2 поверсі, площа 350 кв.м: кабінет генерального директора 40 кв.м з приймальною 20 кв.м, кабінети 3 заступників по 25 кв.м, відкритий офіс бухгалтерії на 8 робочих місць, відділ кадрів 30 кв.м, серверна 15 кв.м. Окремий ліфт з'єднує адміністрацію з рецепцією та рестораном. Система відеоконференцій для зв'язку з головним офісом.



# Структура адміністративних приміщень

Усі адміністративні приміщення об'єднують у групи за функціональними ознаками:

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

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

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

## Приклад: Структура адміністрації готелю Sheraton (300 номерів)

**Дирекція (80 кв.м):** кабінет директора 35 кв.м, заступника 25 кв.м, приймальня 20 кв.м

**Інженерно-технічний відділ (60 кв.м):** кабінет головного інженера 25 кв.м, офіс технічного персоналу 35 кв.м

**Планово-економічний відділ (45 кв.м):** кабінет економіста 20 кв.м, офіс аналітиків 25 кв.м

**Бухгалтерія (70 кв.м):** кабінет головбуха 25 кв.м, офіс бухгалтерів 35 кв.м, каса 10 кв.м

**Відділ кадрів (40 кв.м):** кабінет начальника 20 кв.м, офіс інспекторів 20 кв.м

**Побутові приміщення персоналу (95 кв.м):** роздягальні 40 кв.м, душові 25 кв.м, кімната відпочинку 30 кв.м



Company Email Address  
Company Website  
Company Number  
Company Social Media

## Administration Office Space Utilization Assessment

### I. Introduction

The administration office at [Your Company Name] serves as the nerve center for our corporate operations, housing key departments such as Human Resources, Finance, and Executive Management. In the wake of evolving work patterns, including the rise of remote work and flexible schedules, it has become imperative to reassess how our physical office space is utilized to ensure it meets the changing needs of our workforce and organizational objectives. This assessment seeks to paint a comprehensive picture of our current space utilization, providing a foundation for strategic decisions regarding our physical workspace and how it can best support our employees and company operations.

### II. Objectives

- Assess the current utilization rates of office spaces.
- Gather employee feedback on workspace satisfaction.
- Identify underused areas and opportunities for better space management.
- Develop recommendations for optimizing office space.

### III. Methodology

To conduct a thorough and effective office space utilization assessment, the following multi-faceted approach was adopted:

- 1. Physical Walkthroughs:** Conducted by the facilities management team, these walkthroughs were aimed at observing the actual use of different areas within the office throughout various times of the day and week. This hands-on approach helped in identifying spaces that were underutilized or overcrowded, providing immediate visual insights into potential areas for adjustment.