

АРХІТЕКТУРА БУДІВЕЛЬ І СПОРУД

УДК 728.5

Л. Ю. Брідня,

*Канд. арх. доцент кафедри Архітектурного проектування
цивільних будівель і споруд КНУБА*

ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ У ГОТЕЛЯХ

Анотація: у статті розглядаються архітектурні аспекти організації закладів харчування у складі готелів. Проаналізовані основні форми організації харчування проживаючих, особливості їх застосування, архітектурно-планувальні параметри відповідних приміщень та обладнання

Ключові слова: готель, заклади харчування, готельні заклади харчування.

Забезпечення проживаючих харчуванням є невід'ємною складовою сервісного готельного обслуговування, а також одним з найбільших джерел прибутку при експлуатації готелів. У зв'язку з чим, дану групу приміщень готельних закладів можна вважати другою по значенню після житлової.

Склад приміщень закладів громадського харчування відрізняється залежно від: класу комфортності та місткості готелів, особливостей розташування, спеціалізації, тощо. У ДБН В.2.2.-20:2008 [3] наводиться перелік типів та місткості підприємств харчування залежно від рівню комфортності та місткості готелів, до складу яких вони входять. Однак, наведені там показники є тільки рекомендованими. Для правильного розрахунку структури громадського харчування у складі готелів необхідно провести послідовний аналіз багатьох факторів, до яких можна віднести: розташування готелю у складі населеного пункту чи курортно-рекреаційної місцевості; основний передбачуваний склад проживаючих; спеціалізацію готелю; близькість до інших закладів громадського харчування і т. ін. Причому, має враховуватися режим роботи закладів харчування, розраховуватися динаміка їх відвідування, оборотність посадочних місць впродовж певного часу, можливий коефіцієнт наповнюваності тощо.

Так, у туристичних готелях, розрахованих на прийом організованих груп відвідувачів, кількість посадочних місць у закладах харчування має бути меншою від загальної місткості готелю. У закладах середньо-високого рівню комфортності (3*-5*) загального типу, а також у туристичних та курортних

готелях місткістю понад 100 місць, - сумарна кількість місць підприємств громадського харчування у їх складі у 1,2 -1,5 разів перевищує загальну місткість готелів. В той же час, у готельних закладах невисокого рівню комфортності (1*-2*) цей показник – у двічі менший за загальну кількість спальних місць. У ділових готелях це співвідношення на рівні 1:0,8-0,9 (місце в номері/посадочне місце у закладах харчування цього готелю), причому більша їх частина припадає на ресторанну групу.

Проектуються готельні підприємства громадського харчування відповідно до вимог нормативних документів для таких установ. Однак проектування та експлуатація таких закладів саме у складі готелів має ряд особливостей.

Підприємства громадського харчування у складі готелів можуть бути закритого та відкритого типів. Перші – розраховані тільки на проживаючих у готелі, другі – відкриті для всіх, але надають проживаючим першочергове право користування. Такі підприємства, як правило, мають окремий вхідний вестибюль, з'єднаний з громадською зоною готелю, але відокремлений охоронною зоною від його житлових поверхів. Як показує практика, влаштування окремого входу для відвідувачів ресторанної групи приміщень може збільшувати кількість відвідувачів таких закладів приблизно на 70% (в той же час, відсутність окремого входу зменшує цей показник до 10%).

Харчування проживаючих у готелі може включати: тільки сніданок (система *bed & breakfast* (BB)); інші типи одноразового харчування (тільки вечеря чи, набагато рідше, - тільки обід); дворазове харчування (*напів-пансіон*) (*half board* (HB)) – сніданок/вечеря чи сніданок/обід; триразове харчування (*повний пансіон*) (*full board* (FB)) – сніданок, обід та вечерю; систему «все включено» (*all inclusive* (AI)) чи *ultra all inclusive* (UAI)) – що передбачає крім триразового харчування повне забезпечення всіх потреб проживаючих у їжі та напоях (закуси, пізні сніданки, пізні вечері, барні послуги, тощо), при системі *ultra all inclusive* (UAI) – також спиртні напої, свіжоприготовлені соки, морозиво, солодоці та десерти відомих міжнародних брендів.

Необхідно враховувати динаміку використання готельних закладів харчування впродовж певних сезонів, а також впродовж доби; розраховувати прогнозовану їх заповнюваність, тип харчування та обслуговування, а відповідно – склад виробничих приміщень, обслуговуючий персонал, оздоблення, тощо. У навчальному посібнику для вищих закладів, що здійснюють підготовку спеціалістів з готельної та ресторанної справи «Проектування готелів» (за редакцією Мазеракі А.А., КНТЕУ, 2012 р.) [2] наводяться детальні розрахунки динаміки відвідування ресторанної групи готелів, типів харчування, виробничої програми приготування їжі та роботи

доготовельних цехів, розрахунок кількості та складу обслуговуючого персоналу та інших показників.

Основні типи закладів громадського харчування у складі готелів: *ресторани, бари, буфети та їдальні.*

Ресторани – основний заклад громадського харчування у складі готелів, де обслуговування здійснюється офіціантами індивідуальним чи бригадним методом (останній варіант – в основному у великих готелях з обслуговуванням за системою «шведський стіл» (*smorgasboard*)). Як правило, мають окремий вестибюль з гардеробом та вбиральнями, загальною площею 0,45 м² на місце у залі, та аванзалом (залом очікування), площею у 0,15 м² на відвідувача. У складі ресторанних місць готелів приблизно 20% займають місця для відвідувачів банкетних залів. У складі 5-зіркових готелів передбачаються також *нічні клуби* - заклади громадського харчування, розраховані на показ видовищних програм. Нічні клуби будуються зазвичай за типом вар'єте – з посадочними місцями у вигляді амфітеатру з танцювальним майданчиком, гримерними, приміщеннями для реквізиту, світлотехніки, тощо.

Бари у складі готелів за місцем розташування діляться на: вестибюльні (лоббі-бари); ресторанны; банкетні; при басейнах, фітнес-центрах та саунах; допоміжні. В готельних номерах 3-5-зіркових готелів передбачаються міні-бари (міні-холодильники з певним усталеним наповненням із закусок та напоїв).

Буфети - підприємства ресторанного господарства, де реалізують із споживанням переважно на місці: холодні закуски, солодкі страви, холодні та гарячі напої, соки та кондитерські вироби. Основний склад буфету: зал (з робочим місцем для буфетника та столами для харчування), доготовельні приміщення та приміщення для миття посуду. У буфетах здійснюється харчування мінімум 10% від загальної кількості проживаючих у готелі. *Поверхові буфети* за допомогою службових ліфтів та підйомників повинні мати зручний зв'язок зі складами та виробничими приміщеннями ресторану готелю.

Їдальні – у складі готелів або виступають у ролі більш дешевої альтернативи ресторанного обслуговування (зазвичай у курортних готелях невисокого рівню комфортності), або ж використовуються для забезпечення харчування працівників готелів. Останні найчастіше вирішуються з лініями прилавків для самообслуговування та розташовуються поряд з виробничими приміщеннями закладів харчування.

Банкетні зали – одночасно відносяться до культурно-дозвільної групи приміщень та закладів харчування готелів. Організація банкетів, торжеств, прийомів та презентацій фізичними та юридичними особами у готелях – розповсюджена практика, що забезпечує великий додатковий прибуток сучасним готелям. У складі готелів часто передбачаються *багатофункціональні*

зали, які дозволяють використання їх - як у якості банкетно-розважальних приміщень, так і для проведення конференцій, семінарів, нарад, тощо. В залежності від використання, такі зали можуть забезпечувати різну місткість та обладнання.

Заклади громадського харчування (зали та виробничі приміщення) повинні мати зручний зв'язок з іншими групами громадських та житлових приміщень готелів: житловими поверхами, культурно-дозвільною, спортивно-оздоровчою та бізнес-групою готелів, багатофункціональними та банкетними залами. У випадку, коли передбачається обслуговування проживаючих у номерах (сніданки, обіди, вечері, закуски), на кожному житловому поверсі, поряд із службовим ліфтом, рекомендується розташовувати приміщення для зберігання запасу столової білизни, посуду, приборів, келихів, фужерів; устаткування для приготування закусок та напоїв; миття скляного посуду (шафи, серванти, виробничі столи, кип'ятильники, вбудовані електроплити чи мікрохвильові печі, мийки, тощо). Санітарно-гігієнічні вимоги до таких приміщень – як для виробничих приміщень підприємств громадського харчування.

Обслуговуючий персонал для закладів громадського харчування готелів повинен мати: окремий службовий вхід до готелю з вестибюлем, роздягальні, душові, санвузли, кімнати для відпочинку та адміністративно-господарські приміщення. Персонал, що займається приготуванням їжі та миттям посуду, має забезпечуватися спеціальним одягом, перетин шляхів пересування цього персоналу від роздягальні до виробничих приміщень зі шляхами працівників чи відвідувачів не допускається.

Важливим моментом забезпечення громадського харчування у сучасних готелях є *організація сніданків для проживаючих*, оскільки саме сніданки у готелі є невід'ємною складовою сучасного готельного сервісу. Сніданки в готелях можуть організовуватися у наступних формах: столи-буфети (з самообслуговуванням); прийом попередніх замовлень; реалізація скомплектованих порцій; бригадне обслуговування; обслуговування у номерах. Кожна з цих форм вимагає окремого рішення приміщень закладів громадського харчування.

Найбільш розповсюдженою формою організації сніданків (а також «бранчів» (пізніх сніданків-обідів) (*brunch (breakfast+lunch)*) у великих готелях є система «шведського столу (лінії)» (*smorgasbord*), яка передбачає можливість самостійного вибору відвідувачами складу сніданку (самообслуговування чи самообслуговування, поєднане з бригадним обслуговуванням офіціантами). Для готелів малої місткості така система не є економічно доцільною, перевага

надається обслуговуванню за попередніми замовленнями чи реалізації скомплектованих наборів.

Для організації «шведських столів» застосовується стаціонарне чи пересувне обладнання з одно- або двобічним підходом до нього відвідувачів у вигляді столів-буфетів чи фуршетних столів. Продукція розташовується у певному порядку (зліва – направо) (Рис.1): соки та прохолодні напої в асортименті; молочні продукти; масло та масляні суміші; салати; холодні страви; гарячі закуски; хлібо-булочні вироби; гарячі напої. Для гарячих закусок у лінію встановлюють вбудовану чи пересувну плиту. Для підтримки страв у гарячому стані – облаштовуються прилавки з вбудованими мармітами з місцями для ємностей. Мінімальна довжина такої лінії – 3-4 м, ширина – 1,5–2 м, висота 0,75-0,9 м. Бажана відстань від лінії до зони прийому їжі – приблизно 1,5 м. При обслуговуванні у вигляді столів-буфетів – загальна довжина 5-7 м (основний «закусочний» стіл – найдовший). Використовуються столи: закусочний (холодні закуски); для гарячих закусок і супів - з різними гарнірами в асортименті; для гарячих напоїв; для соків та холодних напоїв; для столового вина. Страви розташовуються на столах у два-три яруси (по центру столу влаштовується гірка, а в пристінному виконанні – 2-3 пристінні яруси-«сходишки».

Організація сніданків може здійснюватися в готельних ресторанах, барах, кафе та буфетах (в тому числі – поверхових). Головна умова – забезпечення зручного зв'язку з виробничими приміщеннями зони громадського харчування готелю. Обладнання для «шведських столів» може бути стаціонарно розташоване у залах або ж бути пересувним (в останньому випадку – необхідно передбачити приміщення чи зону для його зберігання). Оскільки організація сніданків у готелі носить регламентований характер та здійснюється впродовж фіксованого (незначного) періоду часу (зазвичай з 7.00 до 10.00 ранку), для невеликих готелів найчастіше використовується пересувне обладнання, також, для готелів, де харчування здійснюється за системою «тільки сніданок» (BB), у якості місця організації сніданку може використовуватися лоббі-бар у вестибюлі готелю. Додаткові столи-буфети можуть ховатися у вбудованих нішах, або можуть застосовуватися розсувні перегородки, що відкривають доступ з виробничих приміщень кухонної зони до бару, вестибюлю або салону готелю. Така організація харчування в готелях може бути дуже зручною для використання при реконструкції невеликих готелів середнього рівню комфортності, що відрізняються обмеженими площами громадського харчування.

Література

1. Rutes W.A., Penner R.H. Hotel Planning and Design/ Walter Rutes, Richard Penner; Watson-Guptill Publications. - New York, 1985 // Edazione italiana. Pubblistampa, - Milano, 1990, 296 p.
2. Проектування готелів: навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.] / А. А. Мазеракі, М.І. Пересічний, С.Л.Шаповал та ін.: за ред. А. Мазеракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с.
3. ДБН В.2.2.-20:2008. Будинки і споруди. Готелі [Електронний ресурс]: Державні Будівельні норми України // Будінфо. – 2008. – Режим доступу: <http://www.budinfo.org.ua/doc/1006403.jsp>.
4. ДБН В.2.2.-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування [Електронний ресурс]: Державні Будівельні норми України // Будінфо. – 2008. – Режим доступу: <http://www.budinfo.org.ua/doc/1006403.jsp>.

Аннотация

В статье рассматриваются архитектурные аспекты организации общественного питания в составе гостиничных учреждений. Приводятся основные их формы, архитектурно-планировочные параметры основных помещений и оборудования.

Ключевые слова: гостиница, общественное питание, гостиничные рестораны, гостиничное обслуживание.

Abstract

The article considers the architectural aspects of catering as part of hotel establishments, the main forms of architectural and planning parameters of the basic facilities and equipment.

Key words: hotel, hotel restaurant, catering, hotel catering.

УДК 004.021:004.92

І. В. Бірілло,

канд. тех. наук, доцент кафедри дизайну

Київський національний університет культури і мистецтв

РЕТРОСПЕКТИВА ЗАСТОСУВАННЯ КОМП'ЮТЕРНИХ ЗАСОБІВ В АРХІТЕКТУРНОМУ ПРОЕКТУВАННІ

Анотація: проаналізовано етапи застосування комп'ютерних засобів в архітектурному проектуванні та ретроспектива розвитку цього процесу. Досліджено можливості застосування комп'ютерних засобів в архітектурно-будівельній галузі. З'ясовано перспективні напрями досліджень по створенню архітектурних об'єктів.

Ключові слова: комп'ютерні засоби, архітектурне проектування.