

Орислава КОРКУНА

доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу,

Юлія ЯНІСІВ

студентка факультету туризму

*Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського, м. Львів*

СУЧАСНІ НАПРЯМИ ПРОЄКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Для того щоб підприємство було сучасним, відповідало всім вимогам та нормам, що ставлять перед організацією процесу обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства, фахівці повинні вміти активно впливати на модернізацію цих процесів. Отож проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства має бути динамічним, розвиватися з неодмінним урахуванням світової практики і наукових досягнень у сфері технології та організації обслуговувальних процесів [2].

Проектування підприємства – це розроблення комплексної технічної документації, на підставі якої здійснюють будівництво або реконструкцію на відведеній для цього земельній ділянці. В основу проектування підприємств готельно-ресторанного господарства повинні бути закладені такі принципи:

- 1) ефективність (підприємство, яке проектується, має щонайкраще виконувати своє призначення);
- 2) надійність (елементи конструкцій і конструкція загалом мають без пошкоджень витримувати навантаження і умови, у яких вони перебувають);
- 3) довговічність (повинна бути забезпечена безвідмовна робота конструкції протягом установленого раціонального терміну її експлуатації);
- 4) технологічність (зручність експлуатації виробничих і торгових приміщень);
- 5) естетичність (підприємство повинно відповідати певному архітектурному задуму та умовам технічної естетики);

- б) економічність (витрати на спорудження та експлуатацію повинні бути мінімальними);
- 7) безпеку (підприємство, яке проектують, повинно гарантувати безпеку та екологічність наданих послуг);
- 8) ергономічність (підприємство, яке проектують, повинно забезпечувати відповідність умов виробництва й обслуговування гігієнічними, антропометричним та фізіологічним нормам);
- 9) наявність обмежень (сюди належать можливі обмеження у виборі матеріалів, у взаємозв'язку приміщень підприємства, яке проектують) [1].

Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства є багатоваріантне. Сукупність дій, що здійснюються для виконання проекту, становить процедуру проектування і визначає його технологію. Технологія проектування повинна бути найважливішою ланкою технічного прогресу, що пов'язує науку з виробництвом. В основі технології проектування повинні бути результати наукових досліджень, досягнень передової технології і техніки. Водночас від якості технології проектування значною мірою залежать темпи технічного прогресу [1].

Значну частину функціонування підприємства харчування закладають уже на стадії його проектування, оскільки від якості технологічних розрахунків залежить ефективність діяльності підприємства. Основною особливістю сучасних закладів ресторанного господарства має бути їхня локальність за видом діяльності, спрямованість на регіональний ринок та задоволення індивідуальних потреб споживачів. Ринок будівельних і технологічних послуг дає змогу учасникам інвестиційного процесу будівництва закладів ресторанного господарства вибирати з поміж різноманітних пропозицій найбільш сучасні та ефективні. Здебільшого використовують індивідуальні проекти, які характеризуються поєднанням усіх елементів, що створюють атмосферу комфорту і затишку та унікальність стилю закладу. Це зазвичай вимагає концептуальних об'ємно-планувальних рішень, дизайнерських ідей інтер'єрів і впровадження новітніх енергозбережливих технологій.

Ресторанне господарство одним із перших в Україні перейшло на ринкові відносини. Нині успішно функціонують лише ті заклади, які спромоглися вдовольнити бажання споживачів якнайкраще і водночас постійно удосконалюють свій ресторанний продукт для підтримання його на належному рівні відповідно до щоразу нових вимог споживачів [2].

Сучасні готелі відрізняються за призначенням, місткістю, поверховістю, типами конструкцій, рівнями комфорту, режимами експлуатації (цілорічні, сезонні), місцем розташування (місто, курорт тощо), функціональним призначенням, забезпеченістю харчуванням, тривалістю проживання в них, цінами. Усі ці чинники беруть до уваги під час проектування, оскільки вони впливають на приміщення готелю, архітектурно-планувальну структуру будівлі тощо. Основні ознаки готелю – це місткість, поверховість, призначення і рівень комфорту.

Останнім часом, у зв'язку зі значним зростанням туризму та економічних передумов, помітна тенденція до збільшення місткості нових готелів. Будівництво готелів великої місткості зумовлено, передусім, економічними міркуваннями. При збільшенні місткості з'являється доцільність застосування більш потужного й сучасного технологічного та інженерного обладнання, підвищується співвідношення робочої площі до загальної, скорочується допоміжна площа, а також площа коридорів і холів.

Сучасний готель має створити комфортабельні умови для проживання гостя і надати йому низку додаткових послуг.

Основні принципи, що беруть до уваги при спорудженні будівель готелів, такі:

1. Будівля (або комплекс будівель) має гармоніювати з довкіллям, не порушувати особливостей міського або сільського ландшафту.
2. Необхідно враховувати природно-кліматичні чинники, температуру та вологість повітря, кількість опадів, інсоляцію, швидкість і напрям вітру тощо.
3. Архітектурне, конструктивне і планувальне вирішення будівлі не повинні бути надмірно дорогими. Планування будівлі має забезпечувати економічність її експлуатації.
4. Під час проектування готелю важливу роль відіграють рекламні міркування: забезпечення оформлення фасаду, що надає готелю престижності; установлення рекордів якогось спрямування (зведення найвищої будівлі чи найбільш екзотичної тощо); розташування вітрин готельних торгових центрів і т.д.
5. Планування будівлі має забезпечувати раціональну організацію обслуговування і відповідний комфорт, відповідати функціональним вимогам [1].

Однією з неодмінних умов будівництва готелю є те, що його ділянка має бути екологічно комфортна. Готель у жодному разі не має бути розташований в екологічно кризових зонах міст. Санітарно-гігієнічні параметри його довкілля повинні відповідати нормативним вимогам.

Готель є громадським місцем з великим скупченням людей, тому значну увагу при підготовці проекту слід приділяти проектуванню інженерних систем і рішень у сфері безпеки [3]. Окрім того, сучасний готель повинен не тільки відповідати чинним українським нормам проектування готелів, а й міжнародним стандартам якості.

Список використаних джерел

1. Іщенко Т. І. Проектування закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс] / Т. І. Іщенко. – URL: <http://www.grtb.com.ua/images/pages/metodu4ku/MAG/4.pdf> (дата звернення: 25.09.2019).

2. Павленкова П. П. та ін. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2016. – 130 с.

3. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту. Сучасні принципи оформлення інтер'єру та екстер'єру готелів. Будівництво та архітектура сучасних готелів [Електронний ресурс] / Х. Й. Роглев. – URL: http://tourlib.net/books_ukr/roglev05-1.htm (дата звернення: 25.09.2019).