


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ АВІАЦІЙНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ НАЗЕМНИХ СПОРУД І АЕРОДРОМІВ
КАФЕДРА КОМП'ЮТЕРНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДИЗАЙНУ І ГРАФІКИ

ДОПУСТИТИ ДО ЗАХИСТУ

 Завідувач кафедри
Вікторія ВАСИЛЕНКО
» _____ 2023 р.

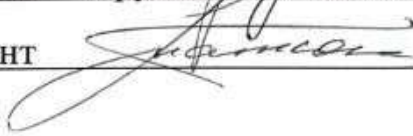
КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
(ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА)

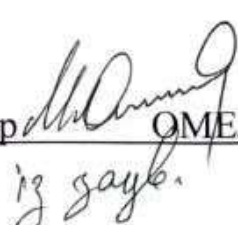
ВИПУСКНИЦІ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ «БАКАЛАВР»
ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 022 «ДИЗАЙН»
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЮ ПРОГРАМОЮ «ДИЗАЙН»

Тема: «Дизайн готельно-ресторанного комплексу»

Виконавець:

здобувач вищої освіти 401-Б групи  МОСТОВА Анастасія Володимирівна

Керівник: к. арх., доцент  ГНАТЮК Лілія Романівна

Нормоконтроль: д.т.н., професор  ОМЕЛЬЯНЕНКО Максим Вікторович

із заг.

Київ 2023

НАЦІОНАЛЬНИЙ АВІАЦІЙНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет наземних споруд і аеродромів

Кафедра комп'ютерних технологій дизайну і графіки

Галузь знань 02 «Культура і мистецтво»


Спеціальність 022 «Дизайн»

Освітньо-професійна програма «Дизайн»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

Вікторія ВАСИЛЕНКО


"___"___ 2023р.

ЗАВДАННЯ

на виконання кваліфікаційної роботи

МОСТОВА Анастасія Володимирівна

(прізвище, ім'я, по батькові випускника в родинному відмінку)

1. Тема кваліфікаційної роботи Дизайн готельно-ресторанного комплексу»

затверджена наказом ректора від «_31_»_03_ 2023 р. №_439/ст._







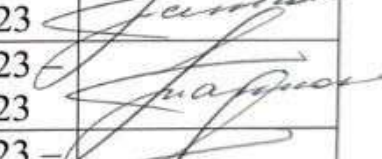

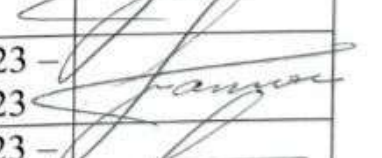




2. Термін виконання роботи: з _29.05.2023_ по _30.06.2023_

3. Вихідні дані до роботи: технічне завдання, генеральний план ділянки, плани поверхів, розрізи_____


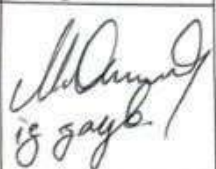



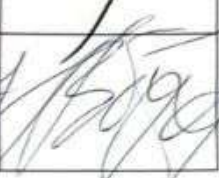
4. Зміст пояснювальної записки: завдання на виконання кваліфікаційної роботи, реферат, зміст, вступ, три розділи основної частини, висновки, список використаних джерел, додатки.

5. Перелік обов'язкового графічного (ілюстративного) матеріалу: схема генплану з благоустроєм території, план до та після перепланування, зонування простору, план з розташуванням меблів, плани стелі та підлоги, розгортки стін приміщень, перспективні зображення інтер'єрів, креслення авторських розробок предметів наповнення інтер'єру, фото 3d-макетів, роздатковий матеріал.


6. Календарний план-графік

№ пор	Завдання	Термін виконання	Відмітка про виконання
1.	Зібр матеріалів щодо світової та вітчизняної практики, вимог до проєктування дизайну готельно-ресторанному комплексу	29.05.2023 – 31.05.2023	
2.	Виконання пошукових ескізи закладу	29.05.2023 – 31.05.2023	
3.	Розробка дизайн-концепції інтер'єрів готельно-ресторанному комплексу та план благоустрою	30.05.2023 – 31.05.2023	
4.	Розробка поповерхових планів, виконання розстановки меблів відповідно до функціонального зонування	31.05.2023 – 02.06.2023	
5.	Виконання планів підлоги з підбором необхідних підлогових покриттів	02.06.2023 – 09.05.2023	
6.	Виконання плану стелі з розташуванням освітлювальних приладів	02.06.2023 – 09.05.2023	
7.	Виконання розгортки стін 5х приміщень	02.06.2023 – 09.05.2023	
8.	Виконання візуалізацій інтер'єрів у комп'ютерній 3D графіці	02.06.2023 – 09.05.2023	
9.	Виконати креслення розроблених об'єктів	02.06.2023 – 09.05.2023	
10.	Виконання 3d-макету розроблених об'єктів	02.06.2023 – 09.05.2023	
11.	Оформлення пояснювальну записку до кваліфікаційної роботи згідно затверджених вимог	29.05.2023 – 31.05.2023	
12.	Виконати компоунування планшетів	12.06.2023 – 14.06.2023	
13.	Компоунування альбому креслень та підготувати роздатковий матеріал	12.06.2023 – 14.06.2023	
14.	Підготувати доповідь захисту та презентацію у PowerPoint	12.06.2023 – 14.06.2023	

7. Консультанти з окремих розділів

Назва розділу	Консультант (посада, П.І.Б.)	Дата, підпис	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Нормативна база	проф.ККТДіГ, д.т.н., проф. ОМЕЛЬЯНЕНКО Максим Вікторович		 is gave.
Конструктивне вирішення	проф. ККТДіГ, д.арх., проф. ЧЕРНЯВСЬКИЙ Володимир Георгійович		
Інженерне обладнання	ст.викл. ККТДіГ ОБУХОВСЬКА Любава Василівна		

8. Дата видачі завдання: « 29 » __ травня __ 2023 р

Керівник кваліфікаційної роботи  ГНАТЮК Л.Р.

(підпис керівника)

(П.І.Б.)

Завдання прийняв до виконання  МОСТОВА А.В.

(підпис випускника)

(П.І.Б.)

РЕФЕРАТ

Пояснювальна записка до дипломного проекту «Дизайн готельно-ресторанного комплексу» складається з: 61 сторінок тексту, 16 рисунків, 34 використаних джерел, 1 додатку.

Ключові слова: технології, ергономіка, дизайн.

Актуальність теми: Тема готельно-ресторанного комплексу дуже актуальна в сучасному світі, адже індустрія гостинності є однією з найбільш швидкозростаючих галузей економіки. За даними Всесвітньої туристичної організації, кількість міжнародних туристів у світі з кожним роком зростає, а разом з цим зростає і попит на готельні та ресторани послуги.

З розвитком інтернет-технологій і зростанням популярності онлайн бронювання готелів і ресторанів виникає необхідність підвищення конкурентоспроможності готельно-ресторанних комплексів шляхом впровадження нових технологій і підвищення якості послуг, що пропонуються клієнтам.

Об'єкт проєктування – готельно-ресторанний комплекс.

Предмет проєктування – дизайн готельно-ресторанного комплексу.

Мета – на базі дослідження аналогів та прототипів розробити дизайн готельно-ресторанного комплексу.

Методи проєктування – аналітичний, метод синтезу, графічний.

Практичне значення проєктування полягає в – аналізі інформації та нормативних документів, дослідженні концепції об'єкта та створенні плану та відповідного набору креслень (перепланування, меблювання, візуалізації та додаткових креслень за необхідності) на обрану тему з використанням засвоєних прийомів та методів.

ЗМІСТ

ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1 . АНАЛІЗ СУЧАСНОГО СТАНУ ПРОЄКТУВАННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ	10
1.1. Історія виникнення готельної індустрії	10
1.2. Класифікація готельних та ресторанних комплексів	17
1.3. Світові тенденції в розвитку готельних напрямків	19
1.4. Вітчизняні тенденції	26
Висновки розділу 1	32
РОЗДІЛ 2. ФУНКЦІОНАЛЬНО-ПРОСТОРОВІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ІНТЕР'ЄРІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ	33
2.1. Вимоги до об'ємно-просторового вирішення	33
2.2. Ергономічні норми і специфіка обладнання ресторанних та готельних просторів	38
2.3. Вплив кольору, композиції на атмосферу готелю	39
2.4. Вимоги до використовуваних матеріалів та освітлення готельних комплексів	42
2.5. Особливості оформлення внутрішнього простору	45
Висновки розділу 2	48
РОЗДІЛ 3. ДИЗАЙН ІНТЕР'ЄРІВ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ	49
3.1. Вихідні дані	49
3.2. Благоустрій прибудинкової території	50
3.3. Функціональне зонування та планувальне вирішення	50
3.4. Концепція дизайну інтер'єру та колористичне рішення	52
3.5. Підбір матеріалів і предметного наповнення інтер'єрів	54
3.6. Авторські розробки	55

Висновки розділу 3	57
ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ	58
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	59
ДОДАТКИ	62

ВСТУП

Актуальність теми.

Тема готельно-ресторанного комплексу є актуальною з кількох причин.

Перш за все, туризм є однією з найбільш швидкозростаючих галузей світової економіки, тому готельно-ресторанні комплекси стають все більш необхідними для задоволення потреб туристів.

По-друге, з розвитком технологій та підвищенням рівня життя населення люди стають все більш вимогливими до якості та рівня послуг, що також потребує розвитку готельно-ресторанного бізнесу.

По-третє, такий комплекс може виступати не тільки як туристичний або заклад харчування, а й як місце проведення різноманітних заходів та заходів, що дає можливість розширити спектр послуг і збільшити прибуток. Крім того, готельно-ресторанний бізнес є важливим джерелом доходу для багатьох людей і компаній. Тут працюють тисячі людей, серед яких кухарі, офіціанти, готельні працівники, менеджери та представники інших професій. Важливою є також роль готельно-ресторанного комплексу в підтримці та розвитку туризму як важливої складової економіки.

Загалом готельно-ресторанний комплекс має великий вплив на економіку країни, соціальну сферу та культуру, тому його розвиток та вдосконалення є важливим завданням для бізнесу та держави.

Об'єкт – дизайн готельно-ресторанного комплексу.

Предмет – дизайн інтер'єру готельно-ресторанного комплексу.

Мета – на базі дослідження аналогів та прототипів розробити дизайн інтер'єру готельно-ресторанного комплексу.

Завдання проєкту:

- проаналізувати та дослідити закордонний та вітчизняний досвід грамотного формування готельно-ресторанних комплексів.
- проаналізувати та визначити необхідні вимоги до дизайну та проєктування готельно-ресторанних комплексів.

– розробити концепцію вирішення дизайну інтер'єру готельно-ресторанної індустрії.

– розробити детальні креслення поверхів, підлоги, освітлення та предметного наповнення приміщень, створити візуалізації приміщень, розгортки та експлікації використовуваного обладнання та матеріалів

– провести аналіз дослідження тенденцій розвитку готельно-ресторанної індустрії в світі та Україні. Це включає в себе дослідження готельних і ресторанних послуг, дослідження останніх галузевих тенденцій та інновацій.

– дослідження специфіки функціонування готельно-ресторанного комплексу, включає в себе аналіз організації робочих процесів, вивчення проблем, що виникають під час функціонування готельно-ресторанного комплексу та шляхів їх вирішення.

– провести дослідження, щодо цільової аудиторії, визначити чи це будуть туристи, молоді сім'ї або бізнес-мандрівники, розкрити їх потреби та очікування від готельно-ресторанного комплексу.

РОЗДІЛ 1. АНАЛІТИЧНИЙ ОГЛЯД ВИНИКНЕННЯ РЕСТОРАННО-ГОТЕЛЬНОГО КОМПЛЕКСУ.

1.1. Історія виникнення готельної індустрії.

Протягом всього життя люди змінювали середовище проживання. Причини дуже різні, включаючи ділові, релігійні, громадські поїздки та туризм. Туризм завжди віддзеркалював потреби, стандарти життя та культуру того часу, оскільки формував спосіб задоволення потреб мандрівників у сні, відпочинку та голоді. З незапам'ятних часів люди наполегливо працювали над тим, щоб індустрія гостинності відповідала правовим нормам. Штат або місто приймає закони, щоб убезпечити торговців та їхні товари – XVIII століття до нашої ери.

Близько 1728 року до нашої ери у вавилонських рукописах Хаммурапі, який правив усією Месопотамією і приніс процвітання країні, згадувалися закони гостинності. У кодексі Хаммурапі з'являлися перші положення про відповідальність закладів гостинності за речі, принесені гостями, а також про обов'язок розміщувати вивіски та назви на своїх приміщеннях [23].

Після падіння Риму з поширенням християнства активізувалися паломництва до Святої Землі. Протягом раннього середньовіччя Римокатолицька церква була єдиною інституцією, яка процвітала, забезпечуючи їжею паломників.

У стародавні часи цивілізація розвивалася дуже стрімко, і люди робили все можливе, щоб задовольнити власні потреби. Завдяки цьому готельні комплекси знайшла своє призначення у світі, а індустрія гостинності почала розвиватися.

У стародавніх країнах, прибуття каравану в місто чи селище було дуже важливою подією. Ті, хто подорожує за місцем постійного проживання, повинні подбати про їжу, житло та відпочинок для себе та своїх тварин. Щоб задовольнити ці потреби, городяни почали будувати притулки, притулки для верблюдів і коней, а також споруди для забезпечення їжею мандрівників, щоб забезпечити частий приїзд купців.

Історія розвитку світового готельного господарства

Ще в VI столітті до нашої ери грецький письменник Ксенофонт задокументував, що домашнє обслуговування відігравало важливу роль в античності. У порту Пірей пропонується будівництво торгових залів і «карегогії» – пересувних готелів, які служать джерелом доходу за рахунок збору податків.

У Стародавньому Римі економічна роль заїжджого двору знайшла відображення в постановах уряду. На додаток до відповідальності за речі, які гості приносили до корчми, постанова вимагала вказувати назву корчми та призначати інспекторів і посадових осіб, відомих як «*curiosi curus publici*», для контролю проїзних документів і якості послуг, що надавалися в готелі.

В XI столітті до нашої ери в Стародавньому Єгипті був заснований перший заїжджий двір і готель для іноземців. Прикладом цього є гостьовий будинок у Мемфісі, на Близькому Сході та в Африці. Близький Схід вважається найбільш етнічно активним континентом. Оскільки там сформований культ людини, відвідувачі можуть побачити найдавніші форми гостинності.

Приймні двори виникли в Греції та Римі, особливо в тих місцях, пов'язаних з богослужінням, іграми, ярмарками. Під час правління Октавіана в Римській імперії в межах одного дня ходьби одна від одної були затишні постоялі двори, які називалися *mansiones* і *stationes* (рис.1.1). Корчма також надала такі послуги як, ванні кімнатами та пральні. Також пропонують масаж, розваги та чищення взуття. Доглядають за майном і тваринами гостей.

IV століття до нашої ери в Греції. Коли купці продавали свої товари на міських ринках, тут почали будувати «стоаси» та «портики» – прямокутні, двоповерхові будівлі з циліндричними портиками. Існували також «панкодії», громадські пансіони, які надавали послуги з харчування та проживання. Там також проводили святкування. Їх часто будували у містах з лікувальними властивостями.

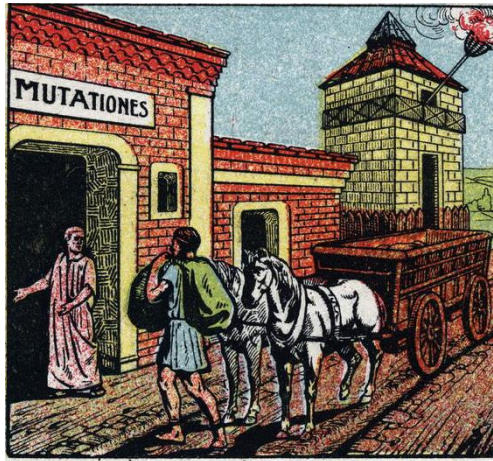


Рис. 1.1 Постоялі двори

Нікейський собор у 325 році також рекомендував заснувати так званий «xenodochium», заїжджий двір для мандрівників (рис.1.2.). Важливість постійних дворів у давнину підтверджувалася такими проєктами, як будівництво «караванів» у Греції, за рахунок міст чи країн Близького Сходу [24].

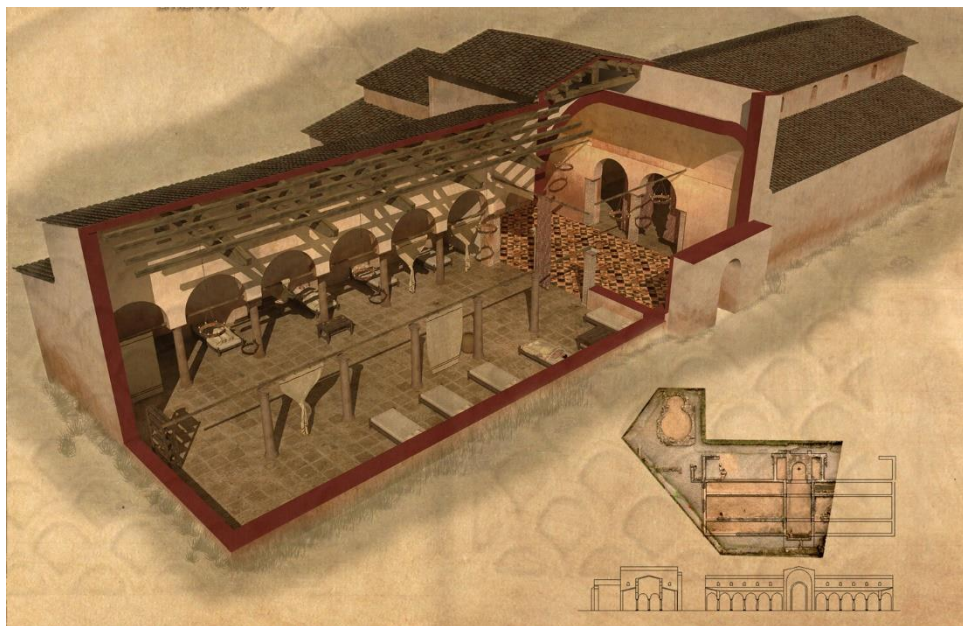


Рис. 1.2. Ксенодохій – притулок для мандрівників, бідних та хворих.

Після падіння Римської імперії значення та розвиток заїжджих дворів тимчасово занепали. А саме, коли король Карл Великий і римські імператори з династії Каролінгів склали своє законодавство. Указ вимагав від церков і

монастирів утримувати «святинища», які надають притулок, їжу, медичні послуги та купання для паломників і мандрівників. Виявляється, що було збудовано два різних пансіони для духовенства та мирян. Ці хоспіси, були засновані в основному в Швейцарії, вони мають найдавніші готельні традиції та досі вважаються авторитетом у цій галузі. Гостинності надано універсальні права. Гасло «Бог вдома, гості вдома» сприймається буквально. Достатньо сказати «доброго здоров'я», і мандрівники могли легко знайти вільне житло. Господарі вважали своїм обов'язком прийняти та розважати мандрівників. Гасло милосердя зобов'язувало людей і монастирі створювати притулки для бідних.

У той час мандрували всі: дворяни, духовенство, купці, туристи та підмайстри. Біля дорог стали будувати приватні гостинні будинки. Держава почала все більше заглиблюватись в справи готельного господарства, захищаючи якість готелів, а також особисту та суспільну безпеку гостей. Соціально-економічний розвиток того часу призвів до неабиякого розвитку заїжджих дворів. XVII століття стало проривом готельної індустрії того часу. У своєму первісному вигляді готель виник у Парижі, Франція. У французькій мові термін «готель» спочатку означав палац або муніципальну будівлю, а згодом став означати будівлю, призначену для тимчасового проживання мандрівників. В обмін на гроші його власники готували їжу для своїх гостей. З розвитком диліжансів та поштових відділень з'явилися готелі та буфети з приміщеннями для зміни коней. яка мала служила тимчасовим місцем проживання. для мандрівників [2].

Вперше вони з'явилися в Британії наприкінці XVII століття. Пізніше було запроваджено «бронювання», або реєстрацію до прибуття. Це призвело до створення спеціальних типів автобусних станцій та заїжджих дворів, які у XVIII столітті поширилися по всій Франції, а згодом і по всій Європі.

У XVII столітті в Європі з'явилися перші готелі для розміщення туристів і мандрівників, прикладом яких є «Готель Золота Лілія» в Парижі, що відкрився в 1660 році. Також почали з'являтися ресторани, але вони мали задовольняти

потреби вищих класів. У Середньовіччі ресторани розміщувалися біля монастирів, де годували паломників і туристів. На рубежі XVIII-XIX століть старі заїжджі двори були перетворені на готелі. XIX століття було періодом комунікації та наукових відкриттів, а також спонтанного і всебічного розвитку сучасної готельної індустрії.

Прототип сучасних готелів з'явився XVIII століття. Тоді у великих містах США почали з'являтися так звані салони. Ці американські готелі слугували ще й центрами соціального та культурного життя. Гості почали вимагати більше готельних послуг, а також вищого рівня комфорту та зручностей, і індустрія гостинності стала процвітаючою та прибутковою галуззю. Лише на початку XIX століття в Парижі, Берліні, Відні, Лондоні та Варшаві були побудовані унікальні для Європи готелі: у 1829 році готелі «Тремонт» у Бостоні з'явилися одномісні та двомісні номери, які замінили спальні, що раніше були зарезервовані для особливих випадків. У готелі також з'явилися прототипи сучасних готельних зручностей, включно з туалетами.

Історія готельно-ресторанних комплексів має давню історію. У давнину мандрівники зупинялися в тавернах, які пропонували нічліг та харчування. З розвитком групових подорожей гості мусили визнати, що під час таких турів вони почувалися як вдома, як мандрівники. Лише в середині XVIII століття у Франції ресторани почали розвиватися як заклади спільного харчування. Спочатку в них подавали лише індивідуальні страви, але згодом вони перетворилися на джерело багатства і розкоші. Зрештою, готелі та ресторани об'єдналися в готельно-ресторанні комплекси, які стали популярними серед туристів. Вони не лише надавали туристам житло, але й могли запропонувати їм смачну їжу. Сьогодні готельно-ресторанні комплекси є рідкістю в індустрії гостинності та туризму. Вони пропонують мандрівникам зручність зупинитися на деякий час і насолодитися комфортними номерами та широким вибором ресторанів. Подекуди ресторани стають все більш поширеним явищем у всьому світі.

У XVIII столітті в Парижі відкрився перший ресторан у сучасному розумінні – La Grande Taverne de Londres: до XIX століття ресторани стали популярними серед публіки, а їхня кухня урізноманітнілася. Відомо, що в давнину на таких пунктах створювалися місця, які називалися крупами, де тимчасово зупинялися мандрівники та воїни. З часом вони оживали і перетворювалися на готелі. У середньовіччі готелі стали переважно місцем проживання духовенства та знаті, а пізніше – купців і ремісників [28].

Наприкінці XIX століття, під час промислової революції, готельна індустрія розвивалася у двох напрямках. Розширення залізниць призвело до появи станційних готелів, призначених для короткострокового проживання. Перші з них готель «Вікторія» та готель «Істон», відкрилися одночасно у вересні 1839 року. Другим етапом розвитку індустрії гостинності стало будівництво розкішних готелів. Це були дорогі заклади, що вирізнялися архітектурною пишністю, вишуканою кухнею та постійною клієнтурою. Вони призначені для дуже заможних людей. До них належать готелі «Рітц» і «Георг 5» у Парижі, «Савой» у Лондоні.

У XIX столітті з'явилася концепція готельних комплексів, до складу яких входили готелі, ресторани, бари та інші заклади відпочинку і розваг. Один з найвідоміших готельно-ресторанних комплексів того часу, «Савой» у Лондоні, відкрився у 1889 році і став місцем, де зупинялися знаменитості та представники вищих класів.

Перші заїжджі двори з'явилися в давні часи, коли подорожувати було важко і небезпечно. Відомий античний поет Гомер згадує про заїжджі двори у своїх творах. У Середньовіччі їх було менш через випадкові події, такі як війни та подорожі королів і більш відомих людей, а в епоху Відродження – більше. У результаті з'явилися такі розкішні готелі, як «Рітц-Карлтон» у Лондоні та «Гранд Готель» у Парижі. У XX столітті готельна індустрія зазнала значних змін, і комфортні готелі, яких вимагали туристи, зникли.

У 1950-х роках були готельні мережі зі стандартизованими послугами, а в 1960-х роках з'явилася ідея з ресторанами та іншими послугами. Історія готельно-ресторанної індустрії схожа на історію індустрії гостинності, яка є найстарішою галуззю з моменту її зародження. У минулому, коли люди переїжджали з місця на місце, у них біла потреба в цьому. Це призвело до появи простих готелів і таверн, де люди могли переночувати і поїсти [33].

З часом обслуговування в цих закладах ставало дорожчим, і до середини XIX століття з'явилася концепція «готельно-ресторанних комплексів», які включали в себе готелі, ресторани та інші послуги, пов'язані з туризмом. Ці комплекси стали дуже популярною туристичною групою на цих курортах. XIX століття ознаменувалося будівництвом залізниць у США, зростання туризму та відродження готельного бізнесу. З того часу з'явилися такі готельні мережі, як Hilton і Marriott.

За останні 20 років готельно-ресторанні комплекси набули подальшого розвитку та диверсифікації. Наприклад, існують готельно-ресторанні комплекси, які обслуговують бізнес-мандрівників, а також розкішні готельні комплекси, які орієнтовані на відпочинок.

Сучасні готельно-ресторанні комплекси мають різне розташування, також якщо вони пропонують різні послуги, такі як басейни, фітнес-центри, сауни та інші розваги. У сучасну епоху готельно-ресторанний бізнес настільки популярний та прибутковий, що багато компаній працюють у цьому секторі. Ресторанні комплекси з'явилися в результаті прогресу гостинності та туризму в світі. Перші готелі почали з'являтися в Стародавньому Римі та Греції, щоб задовольнити потреби в розміщенні армій і купців під час їхніх тривалих подорожей. Згодом вони стали місцем для паломників.

Саме в період індустріалізації з'явилися перші готелі в Європі та США, такі як «Рітц» Парижі та «Уолдорф Асторія» в Нью-Йорку. Готелі захоплювали заможну клієнтуру і стали символами розкоші та комфорту; готельно-ресторанні комплекси відкрилися у другій половині XX століття. Об'єднані готелі та

ресторани дозволяли клієнтам мати окреме місце для відпочинку від цього їдконого житла. Такі комплекси з'являлися у великих містах і на курортах.

Сьогодні готельно-ресторанні комплекси є одними з найпопулярніших, пропонуючи широкий спектр послуг від розміщення та харчування до конференц-залів і спа-центрів. З розвитком міжнародного туризму наприкінці ХХ століття готельно-ресторанні комплекси стали важливим елементом туристичної інфраструктури. Ще в античні часи в Римі та Греції будували грандіозні готелі та ресторани. У цей період створили культуру гостинності, розваг і гарної їжі, а готелі та ресторани згодом поширилися по всьому світі [18].

Попит на готелі зростає завдяки глобальній туристичній та мандрівній активності. Також почали будувати готельно-ресторанні комплекси, які дають змогу гостям зупинитися з комфортом і насолодитися якісною їжею.

Сьогодні готельно-ресторанні комплекси можна знайти в будь-якій точці світу. Вони пропонують не тільки комфортне проживання, але і якісну кухню, конференц-зал для ділових зустрічей та інші послуги для різних категорій клієнтів

1.2. Класифікація готельних та ресторанных комплексів.

Готельно-ресторанний комплекс – це готель і ресторан або ресторан в одному приміщенні. Класифікація готельно-ресторанных комплексів може ґрунтуватися на чітких критеріях.

Ось кілька із них:

Гарантовані послуги: економ-клас, бізнес-клас, люкс.

Інфраструктура: курорти, міста, аеропорти, заміські клуби, пансіонати.

Кількість номерів: малі, середні, великі.

Спеціалізація: фешенебельні, висококласні ресторани, кафе швидкого харчування.

Організаційна структура: мережеві, незалежні.

Спеціальні послуги: готелі з басейном, спа-центром, фітнес-центром, дитячим майданчиком, конференц-залами, культурні програми, екскурсійні програми, безкоштовний інтернет, мультимедійні системи.

За **місцем розташування**. Готельно-ресторанні комплекси можуть бути розташовані в центрі міста, на околиці або в туристичних зонах. Також на морських і гірських курортах, уздовж берегів річок.

За **категоріями готелів**. Готелі класифікуються за кількістю зірок та іншими важливими якостями. Однак ця класифікація не повною мірою стосується готельно-ресторанних комплексів, оскільки не всі готелі обов'язково мають ресторан.

Кухні: Готельно-ресторанні комплекси, які спеціалізуються на певній кухні, наприклад італійській, японській, українській або національній.

За **типом обслуговування**. Готельно-ресторанні комплекси – це або ресторан при готелі, або готель при ресторані. У першому випадку готель генерує дохід, у другому – готель отримує прибуток, а ресторан надає загальні послуги. Як правило, чим вища зірковість готелю, тим вищий рівень послуг і зручностей, що входять до його складу, класифікація за рівнем обслуговування, що надається готелем чи рестораном, наприклад, звичайний готель, бутік-готель,

VIP-готелі тощо. Компетентні менеджери та висококваліфіковані працівники, які розуміють мову, знайомі з культурними відмінностями та готові надати персоналізований сервіс кожному гостю [26].

Ця класифікація комплексів корисна для розуміння того, які послуги та зручності можуть бути надані в кожному комплексі і на який рівень комфорту та сервісу можна розраховувати, це інтегровані підприємства, які надають своїм клієнтам готельні та ресторанні послуги. Цей вид послуг може включати готелі, ресторани, бари, кафетерії, конференц-зали, басейни та спортивні майданчики.

Кількість готелів і ресторанів по всьому світу зростає, а конкуренція в галузі посилюється. Компанії намагаються знайти своє місце на ринку, пропонуючи послуги, які відрізняються від інших продуктів. Все більше

мережевих готелів виходять на ринок і залучають все більше клієнтів. За останні роки готельний та готельно-ресторанний бізнес зазнав значного розвитку у всьому світі.

Розширені послуги. Окрім фітнесу та ресторанів, сюди входять салони краси, бізнес-центри та пральні. Сучасна термінологія вказує на те, що готельно-ресторанний бізнес зазнає все більшого нових технологій і рушійних тенденцій. Основними сферами в готельно-ресторанному комплексі, є:

- розширення діяльність готелів і ресторанів.
- розвиток готелів для ділових поїздок.
- розвиток ділового туризму все більше посилюється завдяки створенню в готелях спеціальних зручностей для туристів, на додаток до користувачів, які займаються бізнесом, таких як конференц-зали та послуги перекладачів [19].

1.3. Світові тенденції в розвитку готельних напрямків.

У XIX столітті готельні компанії розвивалися: у 1950-х роках було створено перше акціонерне товариство для управління готелем «Гранд Готель» у Парижі. Подібна компанія побудувала готель «Кайзергоф» у Берліні в 1874 році, а на початку XX століття американець Статлер заснував першу велику готельну компанію в США. Його концепцію перейняв знаменитий Конрад Хілтон у 1950-х роках, який будував готелі для американських туристів по всьому світу.

Сучасні хмарочоси – як правило, в дизайні таких готелів відсутній національний колорит. Візуальний образ сучасної архітектури займає центральне місце, зі сміливими формами і технічними рішеннями, що вражають уяву. Дизайн надзвичайно функціональний і сучасний, з використанням новітніх досягнень будівельних технологій, сучасних конструкцій і будівельних матеріалів. Сучасне інженерне обладнання, включаючи системи енерго- та водопостачання, вентиляції та опалення, створюють унікальний мікроклімат

всередині готельного комплексу, забезпечуючи комфортні умови для перебування людей.

Крім того, готелі є автономними, а це означає, що їхні розважальні та рекреаційні потреби можна задовольняти, не перетинаючи кордонів. Також, в таких готелях створені всі умови для успішного проведення зустрічей, конференцій та інших ділових заходів

«Lows Grend Hotel» був першим у світі готелем, відкритим у Лондоні в січні 1774 року Девідом Лоу (рис.1.3.). Це був готель типу «грані», призначений для розміщення всієї родини; він зник у 1880-х роках [22].



Рис.1.3. Готель у Лондоні « Lows Grend Hotel »

«Mount Vernon Hotel» – перший готель з окремими ванними кімнатами, відкритий у 1853 році в Кейп-Мей, штат Нью-Йорк (рис.1.4.).



Рис.1.4. Готель «Mount Vernon Hotel» в Кейн-Мей.

«Нью-Йоркер» – перший нью-йоркський готель з першим телевізором у 1932 році (рис.1.5.) [11].



Рис.1.5. Готель «Нью-Йоркер»

Найрозкішнішим на даний момент є:

«Бурдж Аль Араб» – широко відомий як найрозкішніший готель у світі, і це небезпідставно (рис.1.6.). Розташований на штучному острові пропонуючи всі види розкоші, готель приваблює найвідоміших особливостей і зірок з усього світу. Серед цих – семизірковий готель Бурдж аль-Араб, найбільша будівля на Близькому Сході, вища за Ейфелеву вежу. Готель побудований так, щоб

нагадувати вітрила яхти. Він стоїть на трикутному штучному острові за 280 метрів від узбережжя Джумейри. Будівлю підтримують сталеві діагональні стійки на зовнішніх сторонах стінах і бетонні палі, що сягають морського дна. На останньому поверсі розташований ресторан з приголомшливим видом на море та узбережжя [15].

Розкішний готель матиме 200 дворівневих номерів. В інтер'єрі готелю використані найкращі матеріали, серед яких мрамур, благородні породи дерева, натуральний камінь, шкіра та дорогоцінні метали. Дизайнери приділили увагу не тільки красі фасаду та дизайн інтер'єрів, але й зручності обслуговування, забезпечивши гостям дійсно бездоганний сервіс. На кожному поверсі є своя окрема стійка реєстрації, а кожному гостю надаються послуги дворецького. У готелі є шість вишуканих ресторанів, один з яких – підводний.



Рис. 1.6. Готель-Бурдж Аль Араб

Сьогодні сучасні готельні комплекси тісно пов'язані з індустрією розваг. Цю тенденцію можна спостерігати в готелях, розташованих на території тематичних парків, таких як Діснейленд (рис.1.7.). За таких умов готель стає своєрідним ландшафтом, настільки співзвучним казковій реальності, яка його оточує, що у відповідь у гостей виникає дивовижне відчуття відродженої фантазії. Архітектура готелів у Лас-Вегасі, гральній столиці світу, характеризується тим, що вони натхненні пам'ятками різних країн.

Наприклад, готель «Париж - Лас-Вегас» – це Франція на американському континенті, а готель «Нью-Йорк – Нью-Йорк» складається з безлічі хмарочосів Манхеттена і мініатюрної копії Статуї Свободи перед ним. У Лас-Вегасі також є своя маленька Венеція. Wenecha Hotel – це готель, який дозволяє гостям відвідати найромантичніше місто Італії, Венецію, перебуваючи при цьому в США. Готельний комплекс пропонує максимально реалістичне відтворення найвідоміших пам'яток Венеції, таких як Палац Дожів та Міст Зітхань. У Римі на Марсовому полі є Будинок, призначений в першу чергу для іноземних делегатів з офіційними місіями.



Рис. 1.7. Готель –Діснейленд

1907 США американський бізнесмен М. Статлер засновує готельну компанію. Побудовано готель «Баффало Статлер». Ця подія вважається початком готельної системи (підприємства, що об'єднує кілька закладів). 1952 США Засновано готельну систему «Holiday Inn». Готелі Holiday Inn пропонують різні рівні комфорту та обслуговування для різних типів мандрівників. Від сімейних готелів до бізнес-готелів, кожен готель мережі Holiday Inn має свій унікальний характер і рівень обслуговування.

Sheraton і Hilton – дві найвідоміші та найпрестижніші міжнародні готельні мережі, що надають послуги розміщення в багатьох містах світу. Sheraton Hotels & Resorts, частина Marriott International, налічує понад 400 готелів у більш ніж 70 країнах світу. Готель Sheraton пропонує широкий спектр послуг та зручностей для гостей, включаючи елегантні номери, ресторани та бари, спа-салони, фітнес-центри, басейни, бізнес-центри та послуги з організації заходів (рис.1.8.) [32].



Рис.1.8. Готелі Хілтон та Шератон

Кінець ХХ- ХХІ століття. Стрімкий розвиток готельних послуг у різних формах (мережеві, елітні, масові) та різних стандартів [10].

Тенденції до збереження та реконструкції старих готелів, є майже універсальною. Особливо це стосується Європи, де збереглося багато оригінальних архітектурних пам'яток. Тенденція в готельній архітектурі- звернення до історії, коли старі будівлі повертаються до життя. У європейських столицях та історичних містах з культурними традиціями такі готелі зазвичай розташовані поруч з іншими туристичними пам'ятками. Деякі з найфешенебельніших з них розташовані у старовинних будівлях, що мають архітектурну та історичну цінність, в існуючій міській забудові.

Багато готелів існують давно, мають власну історію та традиції і можуть похвалитися відомою клієнтурою. У процесі реконструкції та реновації вони оснащені всіма сучасними інженерними засобами, тому півень їхнього комфорту

досягає найвищого. Водночас екстер'єри та інтер'єри будівель були відреставровані, відновлюючи їх первісний вигляд і відтворюючи оригінальну атмосферу минулої епохи.

Наприклад готель Meurice в Парижі вважається найпрестижнішим готелем Франції і належить знаменитій Dorchester Group, до якої входять одні з наймодніших готелів світу. Рух за те, щоб вдихнути нове життя в старі будівлі і використовувати їх повторно, також пов'язаний з тим, що автентичні замки, які заощаджують час, перетворюються на фортеці гостинності.

Сьогодні готелі на деревах – не рідкість. Подібні «підвісні готелі» є і в інших частинах світу. Наприклад, у Туреччині є готель на дереві під назвою «Kadir's Tree Houses» [27]. В останні роки також докладаються зусилля для розвитку космічних готелів (рис.1.9.).



Рис. 1.9. Готель на дереві

Розширення географії. Готелі починають розвиватися в нових географічних регіонах, зокрема на азіатському ринку. Природній підхід. Використання реставраційних матеріалів стає більше поширення, щоб відповідати принципам розвитку та створювати екологічно чисті продукти. Комплекс також дбає про перероблення відходів та використання природних ресурсів.

1.4. Вітчизняні тенденції.

Тенденції в українській індустрії гостинності включають:

- розвиток екологічних концепцій: українські готельно-ресторанні комплекси все більше приділяють уваги захисту навколишнього середовища за допомогою екологічно чистих технологій;
- технології: безконтактне замовлення та оплата, віртуальні тури для відвідувачів, чат-боти та інновації у відносинах з ув'язненими все частіше використовуються в готельному бізнесі.
- адаптація до COVID-19: Підтримка різних гігієнічних заходів, реорганізація робочих процесів, зміни в роздрібній торгівлі та обслуговуванні для захисту соціальної дистанції.

Розвиток готелів та ресторанів у сільській місцевості: підвищений інтерес до готелів та ресторанів у меншій кількості українських роздрібних туристичних дестинацій сприяє просуванню туризму в цих містах. Акцент на м'ясних продуктах і кухні сприяє просуванню української національної культури та гастрономії.

Ці тенденції змінюють готельний та ресторанный бізнес в Україні, з метою відновлення якості та надання клієнтам більш комфортних та безпечних послуг. Основними тенденціями в готельному бізнесі в Україні на сьогоднішній день є наступні:

Розвиток екотуризму та зростання попиту на екологічно чисті продукти в ресторанах. Впровадження таких технологій, наприклад, автоматизованого обслуговування гостей, і відсутність координації в готельному бізнесі, уможливають процес бронювання і забезпечують більшу безпеку та ручну роботу з гостями [5]. Онлайн-бронювання та виїзд через мобільні додатки доступні у всьому світі. Як наслідок, в Україні значно збільшиться кількість невеликих готельно-ресторанних комплексів, що зростатимуть у тихих місцях. Екологічна спрямованість готельно-ресторанного бізнесу нікуди не зникне.

Розширення готельних мереж за рахунок сервісу, спа-центрів, фітнес-клубів та ігрових зон. Створення унікальної атмосфери через вибір дизайнерських рішень у міжнародній частині готелю та ресторану. Розробка концепції «бізнес-готелю», спеціально розробленої для бізнес-мандрівників, та забезпечення необхідної інфраструктури для роботодавців.

Однією з найважливіших тенденцій є підвищення рівня та якості обслуговування. Готелі та ресторани стають все більш клієнтоорієнтованими, пропонуючи не тільки комфортні умови для відпочинку, але й комплекс додаткових послуг.

Капсульний готель в Україні. Встановлені пластикові капсули з футуристичним склом (рис.1.10.). Таких готелів у Києві лише два, вони знаходяться в центрі, їх називають готелями майбутнього.

Популярний мінімалістичний дизайн та унікальні підходи до оформлення номерів і ресторанів. Розвиток контролю якості та сертифікації відповідно до національних стандартів.

Україна посідає важливе місце в індустрії туризму та гостинності. З роками готельно-ресторанний сектор зазнав значних змін, але в той же час він залишається важливим офісним простором.

Сьогодні готельно-ресторанна індустрія в Україні також активно розвивається та змінюється під впливом нових тенденцій та вимог клієнтів. Залучення гостей у різних ситуаціях: святкові місії, конференції та виставки стають все більш популярними для готелів та ресторанів. Можливості попереднього обслуговування: вищий рівень персоналізованого сервісу та індивідуальний підхід до гостей, а також високий рівень обслуговування та зручності для гостей.



Рис. 1.10. Капсульний готель

Готель «Історія, Івано-Франківська область (рис.1.11.). Для тих, хто любить тематику музею. В цьому готелі об'єднані Трипілля і Скіфія, Київська Русь і Гетьманщина. Кімнати в різних стилях епох.



Рис. 1.11. Готель- Історія

Однією з основних тенденцій у готельно-ресторанному секторі України є розвиток міжнародних готельних брендів. Такі готелі часто передбачають найвищий рівень сервісу та комфорту при менших зручностях. Це призвело до появи нових готельних форматів, таких як бутик-готель, які позиціонуються як більш розкішні та унікальні [6].

Однією з головних тенденцій є розвиток брендівих готелів. Всесвітньо відомі готельні бренди, такі як Hilton, Marriott та InterContinental, активно входять на вітчизняний ринок і відкривають свої готелі в різних регіонах України. Значна увага також приділяється розвитку інфраструктури для проведення ділових заходів та конференцій. Більшість великих готелів мають сучасні конференц-зали та інші приміщення для зустрічей і заходів.

Розвиток мережевих готелів, які відповідають стандартизованому сервісу та пропонують клієнтам вибір знижок та інших переваг у мережевих готелях в різних країнах.

Зростання споживання готелів, що пропонують клієнтам високий рівень сервісу та комфорту в стильних, екологічно чистих апартаментах. Розвиток гастрономічної сфери, ресторани та кафе, що пропонують гостям оригінальну кухню, ресторани, а також спеціальні тематичні програми та вечірки.

Україна не має високоефективної індустрії гостинності, але багато сучасних готельно-ресторанних комплексів з'являються в даний час. Ось деякі з особливостей, які можна виділити в готельному та ресторанному бізнесі в Україні:

- розвиток готелів бізнес-класу. Зростає попит на комфортабельні готелі з розвинутою інфраструктурою, що забезпечує приємні екологічні умови в умовах вологого клімату.
- розвиток гастрономічної культури. У цьому контексті в багатьох готелях і ресторанних комплексах зростає інтерес до якісної комунікації, підвищуються вимоги до приготування і подачі якісної їжі.
- розвиток курортів. Багато українських готелів та ресторанів пропонують спа-послуги, такі як масажі, сауни та басейни, що пов'язано зі зростаючим інтересом до здорового способу життя
- розвиток малих готелів та пансіонатів. В українських містах зростає попит на малі готелі та пансіонати, що пропонують персоналізовані послуги.

Національні тенденції в готельно-ресторанному бізнесі зосереджені на розвитку інфраструктури, просуванні послуг та захисті прав громадян. Ці тенденції проявляються наступним чином:

- збільшення кількості готелів та ресторанів у різних регіонах. Однією з основних тенденцій є розвиток більшої кількості готелів та ресторанів у різних регіонах країни, забезпечуючи туристів та ділових людей гарною та комфортною базою для відпочинку.

- зростання ролі дизайну та архітектури. Дизайн та архітектура є важливим елементами в атмосфері готелів та ресторанів. Нові готельно-ресторанні комплекси все частіше використовують сучасні технології, високоякісні матеріали та нестандартні дизайнерські рішення.

Ще однією тенденцією є збільшення українських готелів, розташованих поблизу столиці, Києва, та поблизу мальовничих місць. Це пов'язано зі збільшенням кількості туристів у країні та розвитком внутрішнього туризму. Сюди ж можна віднести впровадження енергозберігаючих технологій, вибір екологічно чистих матеріалів і продуктів харчування, а також вибір сировини.

Внутрішні тенденції в готельно-ресторанній індустрії включають такі аспекти, як:

- розвиток туристичної інфраструктури. В Україні зростає кількість готельних номерів та ресторанів у туристичних та курортних зонах. Це призвело до збільшення кількості туристів та підвищення рівня послуг.

- розвиток концепції «Hotel Place»: в Україні є готелі, які пропонують гостям широкий спектр послуг та зручностей, що не дозволяють гостям залишати готель на тривалий час.

- вітчизняний готельно-ресторанний комплекс знаходиться в стадії активного розвитку. За останні кілька років кількість готелів і ресторанів зросла, як і рівень обслуговування та якості харчування.

Висновки розділу 1

1. Досліджено, що у зв'язку зі стрімким розвитком туризму, розробці готельних проєктів приділяється особлива увага:

– розробка індивідуального дизайну фасадів готелів є цікавим і складним архітектурним завданням, персоналізація інтер'єрів готелів є ефективним способом залучення туристів.

– затишна атмосфера та продумане поєднання декоративних елементів і практичних аксесуарів справляють враження на гостей і викликають у них бажання повернутися до готелю.

2. Визначено, що виникнення готелів відбувалося протягом століть і пов'язане з потребою в тимчасовому розміщенні та обслуговуванні. Найяскравіші докази існування готелів сягають часів Стародавнього Єгипту.

3. Дослідження показали, що категоризація готелів зазвичай базується на різних критеріях, таких як розмір, місце розташування, рівень комфорту та послуги, що пропонуються гостям. Зазвичай готелі класифікуються за зірковою системою, де вищі категорії означають вищий рівень сервісу та комфорту.

4. Виходячи з аналізу світових тенденцій, можна сказати, що основною тенденцією є зростання популярності онлайн-бронювання готелів та цифрових послуг.

5. В Україні спостерігається збільшення туристичного потоку, що призводить до розвитку сфери гостинності. З'являються нові готелі різних класів, а також ресторани комплекси, що пропонують різноманітні кухні.

РОЗДІЛ 2. ФУНКЦІОНАЛЬНО-ПРОСТОРОВІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ІНТЕР'ЄРІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ.

2.1. Вимоги до об'ємно-просторового вирішення.

Для проектування готельно-ресторанного комплексу необхідно дотримуватися нормативно-правової бази, в основі лежать такі документи:

1. ДБН В.1.2-7-2008. «Система забезпечення надійності та безпеки будівельних об'єктів. Основні вимоги до будівель і споруд. Пожежна безпека.»
2. ДБН В.2.2-15:2019 «Житлові будинки. Вимоги до об'єктів, що експлуатуються для проживання».
3. ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі»
4. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.»

При розробці дизайні готельно-ресторанного комплексу, необхідно враховувати ряд вимог до об'ємно-просторових рішень, щоб створити приємну та ефективну атмосферу для гостей.

Дизайн інтер'єру готельно-ресторанних комплексів є важливим елементом для успішного ведення бізнесу в готельно-ресторанній індустрії. Нижче наведені деякі моменти, які можуть допомогти в організації дизайну інтер'єру таких комплексів:

Розробка концепції в інтер'єрі: перш ніж приступати до проектування, слід визначити концепцію інтер'єру, яка відобразить стиль і особливості закладу. Наприклад, стиль дизайну можна розділити залежно від того, чи це бізнес-готель чи романтичний ресторан. Кожен готель і ресторан має власну концепцію, яка відображає його унікальність та індивідуальність. Відповідно до цієї концепції, просторові рішення можуть бути реалізовані в будь-якому стилі, від класики до модерну, з використанням різноманітних матеріалів і кольорів [34].

Просторові вимоги є важливим аспектом проектування таких об'єктів. Просторові рішення повинні створювати комфортне середовище для гостей і підприємців, а також забезпечувати безпеку та ефективність роботи складу.

Функціональність: готельні стандарти вимагають, щоб номери були просторими і функціональними, а приміщення готелю і ресторану були обладнані необхідними меблями і технікою, щоб гості відчували себе комфортно.

Колір та матеріали: вибір кольорів і матеріалів є важливим елементом дизайну інтер'єру. Колір повинен передавати певний настрій, підтримувати поділ концепції інтер'єру. Наприклад, золотий і білий можуть передавати колір і елегантність, тоді як чисті кольори можуть передавати енергію і життєву силу. Звернути треба увагу на колірні рішення, які підкреслюють стиль і створюють затишок, спокій і комфорт [7].

Освітлення: правила освітлення є важливий фактором у створенні настрою на міжнародному заході. Для створення приємної атмосфери можна обрати різні типи освітлення – загальне освітлення, підсвічування, світильники тощо – відповідно до настрою гостей. Освітлення покликане створювати комфортні умови для гостей і підприємців, а також економити енергію. Готельно-ресторанні комплекси є цінними інженерно-архітектурними об'єктами і вимагають професійного підходу до управління простором. Жоден інший освітлювальний прилад не може створити настрою і атмосферу інтер'єру так, як підвісні світильники. Це залежить від архітектурного стилю. Важливо, щоб стельове освітлення гармоніювало з рештою дизайну інтер'єру. Правильно підібрані підвісні світильники надають готелю характер, привертають увагу відвідувачів, створюють незабутні враження та ідеальні умови для відпочинку і релаксації.

Внутрішня охайність готельно-ресторанного комплексу є функціональною та естетичною вимогою, але також має велике значення для того, щоб гарантувати приємний заміський відпочинок для гостей. Для того, щоб

організувати внутрішні заходи при наявності комплексу, необхідно врахувати кілька важливих чинників, таких як; стиль оформлення інтер'єру, який відповідає концептуальному комплексу і задовольняє потреби гостей, меблі, які будуть зручними для гостей, і створюють затишну гармонію з інтер'єром, додаткові декоративні елементи, такі як картини, квіти, свічки тощо, для створення затишної атмосфери, треба врахувати те, щоб гостям було достатньо місця для пересування та відпочинку, забезпечити належну охорону приміщення, щоб гості почувалися спокійно [8].

Загалом, плануючи міжнародне використання готельного чи ресторанного комплексу, важливо врахувати побажання гостей і забезпечити їм приємне перебування.

Далі потрібно подбати про те, щоб умови для перебування гостей були сприятливими. У номерах має бути достатньо місця для комфортного проживання та відпочинку. Також важливо, щоб у номерах були всі необхідні зручності, такі як ванна кімната, кухня, письмовий стіл і телевізор.

Ресторан готелю повинен бути структурований таким чином, щоб забезпечити гостям максимальний комфорт. Вимоги до об'ємно-просторового рішення готельно-ресторанного комплексу є важливими для створення приємної та привабливої атмосфери для гостей. Наприклад, класичний готельно-ресторанний комплекс можна зробити просторішим і елегантнішим за допомогою елементів бароко і ренесансу, дорогих меблів і декору [25].

Наприклад, дерево і метал можна обрати для створення теплого і затишного дизайну в ресторанах, а текстиль – для створення захищеної атмосфери в готельних номерах.

В успішному світі готельно-ресторанний бізнес стає все більш популярним і конкурентоспроможним. Одним з ключових факторів є розмір і площа приміщень. Кімнати повинні бути достатньо великими, щоб гості відчували себе комфортно. Наступним за важливістю фактором є висота стель. Висота стель

необхідна для забезпечення достатнього освітлення та вентиляції. Висота стелі також повинна бути достатньо високою, щоб гостям було комфортно.

Також слід враховувати планування ресторану та кухні. У ресторані повинно бути достатньо місця для меблів і достатній об'єм для розміщення гостей. Номери повинні бути спроектовані з урахуванням безпеки гостей і оптимальної кількості людей. Відповідний вибір кольорів, матеріалів та декору може зробити простір затишним і забезпечити комфорт гостей.

Готелі потребують достатньо великих входів, щоб гості могли швидко вийти в разі евакуації. Ресторани повинні мати пожежну сигналізацію та інше обладнання для забезпечення безпеки при транспортуванні палива і продуктів харчування.

Проекти готелів дуже різноманітні і сильно відрізняються за плануванням, об'ємом і фасадом. По-перше, планування залежить від місця розташування готелю. Міські готелі – міська забудова вулиць і доріг відповідає певним умовам, продиктованим містом (вхідна зона, ширина, стиль і висота будівлі).

Курортні готелі – розташовані у вільній зоні. Стиль і структура планувальних рішень курортних готелів визначаються ландшафтом і навколишньою природою (форма будівлі, висота, вхідні прохідні групи).

Авторський нагляд – це комплекс заходів, що вживаються для того, щоб художнє рішення об'єкта відповідало рішення, передбаченому в дизайн-проекті, затвердженому замовником. Важливим етапом в дизайні готелю є створення дизайн-проекту і зонування ділянки. Крім того, повинні бути створені наступні дизайн-проекти інтер'єру:

- вхідна зона
- вестибюль
- ресторани
- конференц-зали
- коридори та ліфтові холи.

Незалежно від того, чи це розкішний, затишний, формальний або повсякденний готель, ніщо не визначає загальне враження від готелю більше, ніж вхід і зона рецепції.

Зони загального користування готелю визначають тонкі відмінності між різними типами готелів. Рецепція, яка є центром всієї діяльності готелю, є сполучною ланкою між зонами прийому, ресторану та бару. Тому спільною метою при плануванні та проектуванні всіх типів готелів є розташування зон загального користування навколо рецепції. Така структура дозволяє гостям готелю легко пересуватися і гарантує, що функції доповнюють одна одну. Проектування готельних інтер'єрів – складне, але цікаве завдання. Хоча готелі є громадськими об'єктами, гості повинні відчувати себе як вдома. Комфорт і задоволення гостей, безпека, довговічність, естетика і простота прибирання повинні поєднуватися [21].

Готельно-ресторанні комплекси повинні бути гнучкими та пристосованими до мінливих потреб гостей. Модульна структура об'єкту дозволяє легко пристосувати його для проведення різноманітних заходів та подій. Додатковий простір для проведення конференцій, зустрічей, розважальних та інших заходів може розширити можливості готельно-ресторанного комплексу.

Важливою складовою об'ємно-просторового рішення є естетика та атмосфера, що створюється в готельно-ресторанному комплексі. Дизайн інтер'єру повинен відповідати концепції комплексу та відображати його унікальний характер. Використання натуральних матеріалів, гармонійні кольорові та світлові поєднання допомагають створити приємну та привабливу атмосферу для гостей [20].

Функціональність, ергономіка, естетика, раціональне використання простору, гнучкість і адаптивність - основні вимоги до організації приміщень.

Ці елементи сприяють підвищенню якості обслуговування та створенню незабутніх вражень для гостей готелів і ресторанів.

2.2. Ергономічні норми і специфіка обладнання ресторанних та готельних просторів.

1. Ергономічні аспекти зон ресторану: склад робочих зон персоналу кухні та залу, оптимальна організація меблів та обладнання, вплив освітлення, акустики та клімату на ергономічність простору.

2. Ергономічні аспекти готельних просторів: створення робочих зон для рецепції, обслуговування гостей та іншого персоналу, розміщення меблів та обладнання в готельних номерах.

3. Комфорт і функціональність ванних кімнат: оснащення зон ресторану та готелю, вимоги до меблів і посуду, технічне оснащення кухонь і барів, використання інноваційних технологій в готельно-ресторанному секторі[30].

Ергономіка та характеристики обладнання – ключові елементи успішного готельно-ресторанного комплексу. Увага до ергономіки та дотримання ергономічних стандартів забезпечить комфортні умови роботи для персоналу та максимальний комфорт для клієнтів. Одним з найважливіших аспектів ергономіки є розташування обладнання та меблів. У готелях і ресторанах правильне розташування меблів і обладнання має особливо важливий вплив на комфорт клієнтів і співробітників [9].

Простір повинен бути зручним і функціональним для гостей. Наприклад, столи повинні бути правильної висоти і ширини, щоб гості могли зручно сидіти і розмовляти, не відчуваючи при цьому тісноти. Стільці та дивани повинні бути зручними і підтримувати правильну поставу спини. Також слід враховувати акустичні характеристики для забезпечення сприятливого рівня шуму і комфорту для гостей та ергономічні вимоги для забезпечення уваги і комфорту при використанні меблів, приладів і просторових елементів. По-перше, вхід повинен бути привабливим і зручним для гостей. Він повинен забезпечувати легкий доступ до рецепції, а також до ресторанів та інших зон готелю [31].

Обладнання повинно бути не тільки зручним і ефективним, але й відповідати вимогам гігієнічних стандартів. Необхідно враховувати вагу та габарити обладнання, щоб забезпечити оптимальне використання простору. Слід подбати про те, щоб висоту обладнання та меблів можна було регулювати для забезпечення комфорту персоналу.

Планування та організація робочих зон, передбачає достатньо місця для робочих зон персоналу та забезпечує їх оптимальне розташування для комфорту та ефективності. Необхідно організувати логічні потокові лінії між різними робочими зонами (наприклад, між кухнею, баром, залом ресторану та рецепцією готелю). Слід забезпечити оптимальну поставу, враховуючи ергономічні принципи в організації інструментів, столів, стільців і робочих місць. Використовувати необхідно меблі та обладнання, які забезпечують оптимальну підтримку тіла працівника та комфорт для клієнта [29].

2.3. Вплив кольору, композиції на атмосферу готелю.

Колір, композиція і дизайн приміщень можуть впливати на настрій і почуття гостей, які користуються послугами готелю чи ресторану. Для створення приємної і теплої атмосфери слід враховувати психологічний вплив кольору і композиції.

Кольори можна використовувати для створення різних настроїв та емоцій у гостей. Наприклад, жовтий колір може бути використаний для створення енергії та оптимізму, синій – для створення спокою і стабільності, зелений – для створення природної гармонії, а червоний – для підняття настрою і стимулювання апетиту. Важливо також враховувати психологію кольору в різних культурах, оскільки деякі кольори можуть сприйматися по-різному в різних культурах. Колір і композиція є важливими елементами для того, щоб оживити готель чи ресторан. Вони впливають на настрій та емоції гостей, їхню чутливість до їжі, обслуговування та загальної атмосфери закладу.

Колір має значний вплив на емоційний стан людей. У готельно-ресторанному комплексі в різних зонах можна використовувати різні кольори. Наприклад, теплі кольори, такі як жовтий і червоний, можна використовувати в рестораних для збудження апетиту. В зонах відпочинку та релаксації можна використовувати холодні кольори, такі як синій і зелений, щоб сприяти спокою і розслабленню. Кольорова палітра може викликати різні емоції та асоціації. Наприклад, синій колір може асоціюватися з миром і спокоєм, а червоний – з підвищеною енергією та активністю. При виборі кольору слід враховувати не лише естетичні елементи, але й емоції, які він виражає [1].

Композиція також відіграє важливу роль у створенні атмосфери готельного та ресторанного комплексу. Гармонійний баланс між простором, меблями та декоративними елементами може сприяти комфорту та зручності.

Композиція готельного бізнесу може мати значний вплив на його успіх і прибутковість. Наприклад, готелі з вищою зірковістю зазвичай пропонують більш якісні послуги і, відповідно, приваблюють клієнтів з вищими доходами, які готові платити більше за комфорт. З іншого боку, готелі з нижчим рейтингом можуть пропонувати більш доступні ціни, що є привабливим для клієнтів з меншим бюджетом.

Вони також можуть пропонувати поєднання різних типів номерів та послуг, наприклад, номери з видом на море, фітнес-центри та ресторани. Це дозволяє готелям залучати різні групи клієнтів і збільшувати свої прибутки.

Збалансована композиція створює гармонію, в той час як незбалансована композиція створює відчуття безладу і забруднення.

Також важливо врахувати фірмовий стиль готелю та ресторану і відобразити його в дизайні закладу. Наприклад, якщо готель чи ресторан має елегантний і розкішний стиль, дизайн закладу також повинен відповідати цьому стилю. Композиція також включає в себе розташування інтер'єрних меблів і фурнітури. Впорядкована композиція створює відчуття затишку і комфорту, в

той час як надмірне нагромадження меблів і прикрас може створити відчуття безладу і дискомфорту [3].

Загалом дизайн готельно-ресторанного комплексу має бути спрямований на створення приємного та комфортного середовища для гостей, сприяти розслабленню та задоволенню. Наприклад, для бізнес-готелю варто використовувати серйозні, спокійні кольори, такі як коричневий, сірий і бежевий, а для пляжного готелю – яскраві, насичені кольори, такі як синій, зелений і жовтий.

Кольори і композиція повинні гармоніювати з концепцією і брендом готелю. Наприклад, мінімалістичний готель може використовувати приглушені кольори і прості лінії, в той час як розкішний готель може використовувати яскраві, насичені кольори і декор.

Загалом, вибір і використання кольорів і композицій повинні ґрунтуватися на хорошому розумінні психологічних особливостей і вимог конкретного готелю, оскільки вони мають значний вплив на настрій і емоційний стан гостей, які зупиняються в готелі.

Однак при виборі кольорової гами та композиції важлива не лише краса інтер'єру, але й його функціональність. Наприклад, смак і композиція залу ресторану повинні створювати продукт, який задовольняє приємне перебування і збуджує апетит. Вибір кольорової гами та композиції повинен відповідати атмосфері готелю, враховувати функціональні вимоги та створювати задоволення для гостей.

Добре спроектований готельно-ресторанний комплекс також може максимізувати задоволеність клієнтів. Наприклад, продаж номерів поруч з ресторанами може бути дуже зручним для клієнтів, які хочуть мати негайний доступ до їжі та напоїв. Також важливо враховувати місцеві умови та оточення, в якому розташований готель та ресторан, щоб досягти найкращого дизайну та планування для гостей.

2.4. Вимоги до використовуваних матеріалів та освітлення готельних комплексів.

Існує багато факторів, які впливають на прийом у готелях та інших закладах відпочинку. Один з них – це, звичайно, освітлення. Правильний вибір світильників у готелі забезпечить сприйняття готелю як сучасного. Сучасні світлодіодні технології дозволяють створювати безліч стилістично привабливих типів світильників, які гарантують високофункціональне і безпечне освітлення для користувачів.

До речі, світильники, виготовлені за світлодіодною технологією, є надзвичайно енергоефективними світильниками і мають значний вплив на загальний фінансовий баланс готелю. Через велику кількість освітлювальних приладів у готелях і тривалі години роботи протягом дня, світлодіодні лампи можуть значно зменшити рахунки за електроенергію порівняно зі звичайним освітленням, яке використовувалося раніше.

Готельні номери – це місця, де гості проводять найбільше часу під час свого перебування. Практичне освітлення, привабливі, сучасні та класичні світильники роблять перебування в таких номерах справжнім задоволенням, і кожен гість із задоволенням повернеться до свого номера або всього закладу в майбутньому. Гарне освітлення забезпечують лампи як основне джерело світла, свічки як додаткове освітлення, приліжкові світильники та лампи для читання в узголів'ї ліжка, настільні лампи, на яких можна використовувати ноутбуки, а також лампи на туалетних столиках.

Освітлення в готелях має бути насамперед функціональним і безпечним. Повертаючись вночі в готельний номер, ви не захочете повертатися в темному світлі. Освітлення сходів має бути достатньо яскравим, щоб люди могли безпечно підніматися і спускатися сходами. Освітлення в головному холі та зоні реєстрації також має забезпечувати достатній комфорт для порт'є.

Ресторани – це місця, де хороше освітлення забезпечує комфорт. Не слід також забувати про достатнє освітлення прилеглих територій. Фасадне

освітлення, садові стовпчики і прожектори біля алей забезпечують комфорт і зручність для вечірніх прогулянок за межами готелю і в зелених зонах, прилеглих до готелю. Окрім функціональності, привабливі форми світильників і гарне світло створюють сприятливе враження на гостей і водночас полегшують роботу персоналу готелю.

Вимоги до матеріалів та освітлення, що використовуються в готельно-ресторанних комплексах. Матеріали повинні бути естетичними, довговічними, безпечними та легкими в догляді. У готелях слід використовувати натуральний камінь, мрамур, граніт, плитку, паркет і текстиль. У ресторанах можна використовувати дерево, скло, метал, кераміку, штучний камінь і штукатурку.

Як дизайнер готельно-ресторанного комплексу, я запропонувала різні інновації в матеріалах та освітленні. Ось деякі з них: всі матеріали, що використовуються в готелях і ресторанах, повинні відповідати вимогам пожежної безпеки. Прикладами є встановлення вогнегасників та автоматичної пожежної сигналізації, матеріали, що використовуються в готелях і ресторанах, повинні відповідати гігієнічним вимогам, столи та інші меблі повинні бути виготовлені з антибактеріальних матеріалів, а системи вентиляції та кондиціонування повинні бути вдосконалені, готелі та ресторани повинні бути енергоефективними, матеріали повинні бути вогнестійкими, що важливо для забезпечення безпеки гостей. Вони повинні відповідати естетичним і стилістичним вимогам готелю або ресторану. Матеріали повинні бути стійкими до вологи та атмосферних умов.

Точні вимоги до матеріалів і освітлення, що використовуються в готелях і ресторанах, залежать від ряду факторів, включаючи місце розташування, архітектурний стиль, бюджет і концепцію. Однак не існує загальноприйнятих принципів вибору матеріалів та освітлення. Матеріали повинні відповідати всім вимогам безпеки, включаючи пожежну, медичну та екологічну безпеку [4]. Необхідно обирати матеріали з урахуванням їхнього впливу на навколишнє

середовище, особливо з точки зору сталості екологічно чистих матеріалів та переробки відходів.

Текстиль – повинен відповідати протипожежним вимогам і бути зносостійким. Наприклад, обідні зони можна оформити текстильними прикрасами, такими як скатертини, серветки, рушники, штори та подушки. Враховуючи вимоги безпеки та естетичні вимоги, використовувані матеріали і конструкції повинні створювати затишну і теплу атмосферу для гостей в готельно-ресторанному комплексі.

Основними матеріалами, що використовуються в готельно-ресторанних проектах, є: дерево і матеріали з деревини (фанера, ДСП, МДФ), камінь і кераміка, метал, скло і тканини (меблі, штори, постільна білизна, рушники). Для забезпечення комфорту, естетики та функціональності в готелях і ресторанах використовують найрізноманітніші матеріали. Ось деякі з них:

Дерево – популярний матеріал завдяки своїй теплоті та природній красі. Його можна використовувати для виготовлення меблів, підлогового покриття, облицювання стін, балконів і терас. Різні породи дерева створюють різні текстури та відтінки.

Металеві матеріали, такі як нержавіюча сталь, алюміній і мідь, часто використовуються для створення сучасного індустріального стилю в ресторанах і готелях. Вони використовуються для меблів, освітлення, декору та аксесуарів.

Якісні тканини є важливим елементом інтер'єру готелів та ресторанів. Вибір тканини ґрунтується на довговічності та стійкості до плям і стирання. Тканини використовуються для оббивки меблів, штор, подушок і скатертин.

Камінь і кераміка: натуральні та синтетичні камені, такі як мармур, граніт і керамічна плитка, використовуються для облицювання підлоги, стін і стільниць. Вони створюють елегантні та довговічні інтер'єри, особливо в приміщеннях з великим потоком відвідувачів і високим вмістом води, таких як ванні кімнати та кухні.

Скло широко використовується в готелях і ресторанах для створення відкритого, прозорого вигляду і поділу простору без втрати світла. З нього виготовляють вікна, двері, перегородки, огорожі, освітлювальні прилади та дзеркала. Легкі та міцні, пластмаси та акрил використовуються для виготовлення меблів, світильників та декоративних елементів. Вони доступні в широкому діапазоні кольорів і форм, легко миються і є ударостійкими. Важливо обирати матеріали, які відповідають вимогам гігієни, безпеки та довговічності, а також гармоніюють з концепцією та стилем комплексу.

2.5. Особливості оформлення внутрішнього простору.

Дизайн інтер'єру готельного та ресторанного комплексу має значний вплив на перше враження, яке складається під час візиту, та комфорт перебування гостей. Їх оформлення залежить від низки факторів, серед яких стиль, концепція та позиціонування готелю та ресторану. Нижче наведено деякі загальні риси дизайну інтер'єру готелів та ресторанів:

Використання текстилю – надає приміщенню комфорту і затишку та підкреслює стиль і атмосферу комплексу. Важливо обирати якісний, міцний текстиль для тривалого використання. Крім того, дизайн інтер'єру може передбачати додавання таких елементів, як картини, скульптури і різні декоративні елементи, що створюють відчуття розкоші і стилю. Готельно-ресторанний комплекс повинен мати унікальну концепцію, яка відображає його характер і приваблює гостей. Ця концепція може бути пов'язана з місцевими традиціями, історією, фірмовими стравами або певним стилем кухні.

Колір та оздоблення мають значний вплив на атмосферу та враження від комплексу. Вибір кольору повинен відповідати концепції та створювати бажаний настрій. Покриття для стін, підлоги та стелі має бути якісним і підходити для кожної зони. Необхідно врахувати потреби гостей: важливо розділити зони відповідно до потреб гостей, наприклад, сімей з дітьми, ділових людей, людей з обмеженими можливостями. Це забезпечить комфорт різним

групам гостей і задоволення їхніх потреб. Зручна та функціональна зона реєстрації готелю – це перше місце, де гості зустрічаються з персоналом. На реєстрації повинні бути зручні місця для сидіння, стійка консьєржа та кафе або бар, де гості можуть зареєструватися або відпочити після довгої подорожі.

Комфортні та добре обладнані номери є важливим елементом готелю. Вони повинні мати зручні меблі, якісну постільну білизну, звукоізоляцію, достатнє освітлення та кондиціонер, щоб гості почувалися затишно і комфортно.

Ресторани та бари повинні пропонувати якісну їжу та напої, а їхня атмосфера повинна гармоніювати з концепцією комплексу. Важливими факторами є різноманітне меню, приємна атмосфера, привітний персонал та варіанти харчування (наприклад, *a la carte* або шведський стіл).

Можна створити спеціальні зони для відпочинку, такі як салони краси, спа-салони, фітнес-центри, басейни та сауни. Ці зони дають можливість гостям розслабитися і насолодитися своїм дозвіллям. Добре обладнані конференц-зали та кімнати для переговорів, а також бізнес-послуги, такі як доступ до інтернету, принтери та факсимільні апарати, є важливими для ділових гостей. Це гарантує успішне проведення ділових зустрічей та конференцій.

Громадські приміщення, такі як холи, вестибюлі, коридори та ліфти, повинні бути просторими, функціональними та естетично привабливими. Вони повинні бути прикрашені творами мистецтва, рослинами та зручними місцями для сидіння, щоб забезпечити гостям можливість збиратися та спілкуватися.

Безпека гостей має першорядне значення в готельно-ресторанних комплексах. Такі засоби безпеки, як відеоспостереження, протипожежні системи, надійні замки та чіткі процедури евакуації є важливими. Крім того, комплекс має бути доступним для людей з обмеженими можливостями та передбачати спеціальні засоби та інфраструктуру для них [17].

Кожен житловий комплекс має свої специфічні характеристики та вимоги, а конкретні елементи можуть варіюватися залежно від концепції, бренду та цільової аудиторії комплексу.

Висновки розділу 2

1. Дослідження показало, що готельно-ресторанні комплекси повинні бути затишними та функціональними, з акцентом на комфорт гостей та сприйняття приємного відпочинку. Для цього важливо враховувати не тільки естетичні аспекти дизайну інтер'єру, але і його функціональність.

2. Виявлено, що освітлення має бути достатнім, але не надто яскравим чи тьмяним. Найкраще використовувати природне світло та доповнювати його штучним. Важливо також забезпечити можливість змінювати освітлення відповідно до потреб гостей.

3. Дослідження показали, що готельно-ресторанні комплекси повинні враховувати і збалансовувати функціональні потреби. Важливо звернути увагу на доречність меблів та обладнання, а також на зонування простору.

4. З'ясовано, що успішний дизайн інтер'єру готельно-ресторанного комплексу залежить від багатьох факторів, таких як функціональність, естетика, комфорт і безпека. Поєднання правильної конфігурації, використання потрібних матеріалів та розумного освітлення здатне створити затишну та доброзичливу атмосферу для гостей.

РОЗДІЛ 3. ФОРМУВАННЯ ДИЗАЙНУ ІНТЕР'ЄРУ РЕСТОРАННО-ГОТЕЛЬНОГО КОМПЛЕКСУ.

3.1. Вихідні дані

Ділянка під будівництво готельно-ресторанного комплексу знаходиться за адресою: Оболонська набережна 20, Київ, метро Оболонь (рис.3.1.). Знаходиться в бізнес центрі на третьому поверсі. Композиційна схема ділянки-компактна та комфортна. Матеріал зовнішніх стін зроблені з цегли. Всі приміщення обладнані всіма необхідними системами життєзабезпечення та безпеки.

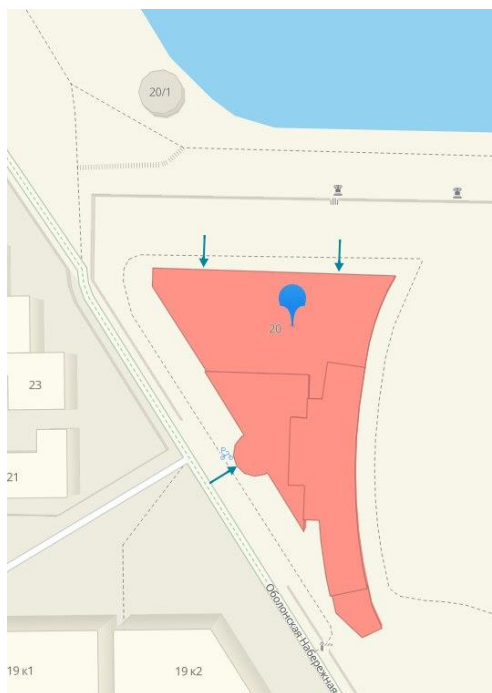


Рис. 3.1. Вид на карті. Оболонська набережна, 20.

Ділянка має трикутну форму. Активний житловий район на набережній Оболоні. 20 хвилин їзди від центру міста, загальна площа 1220 м². Поряд із ділянкою розташована річка Дніпро. Озеленення виконане у вигляді газону. Панорамні вікна виходять на набережну та Дніпро. Стоянка під охороною на 150 місць.

3.2. Благоустрій прибудинкової території.

Прибудинкова територія готельно-ресторанного комплексу (рис.3.2.)

включає в себе:

- будова та догляд за газоном;
- озеленення території (посадка дерев, квітів, рослинність);
- тротуар;
- стоянка для машин;
- зона відпочинку;
- альтанки та лави.

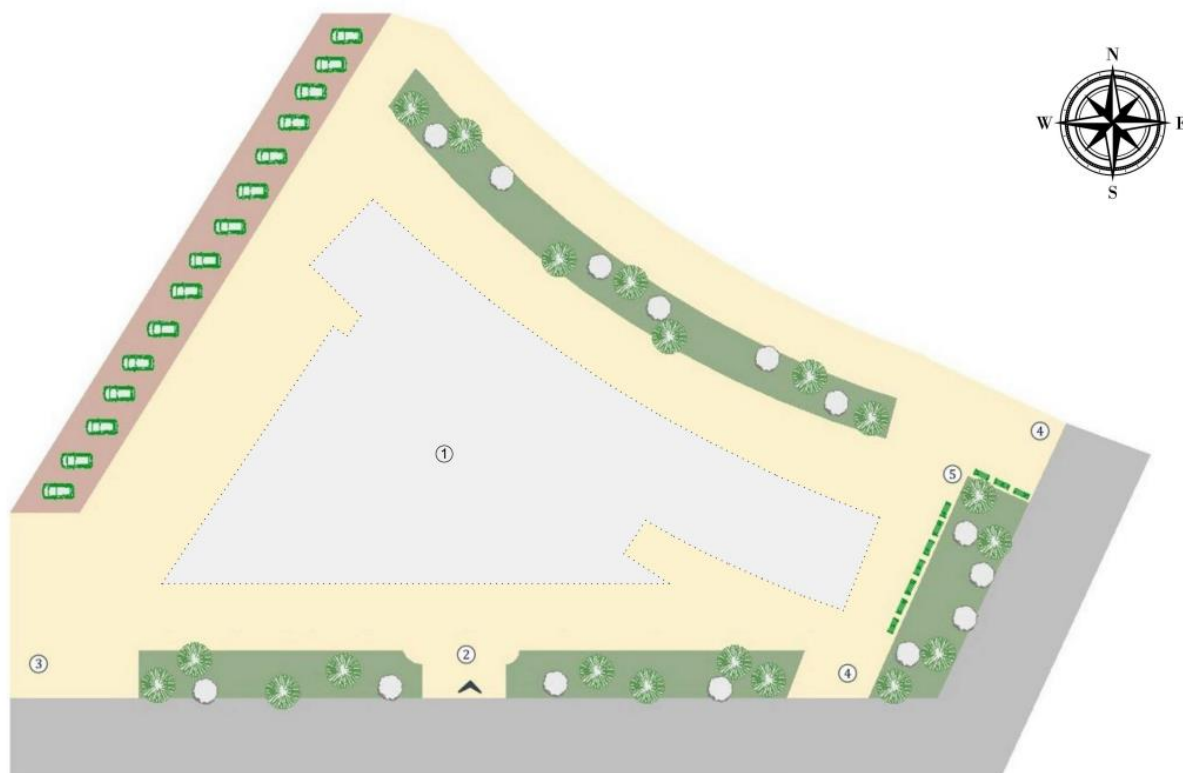


Рис. 3.2. Прибудинкова територія готельно-ресторанного комплексу.

На плані благоустрою видно, що заклад має парковочні місця.
Доступність до зупинок громадського транспорту.

3.3. Функціональне зонування та планувальне вирішення

Будівля готельно-ресторанного комплексу має трикутну форму. Будівля трьоповерхова. Загальна площа будівлі 4500 м². Біля цієї ділянки знаходиться: парк «Наталка», оболонська набережна, київська дитяча академія мистецтв.

Оснащення: 2 ліфти (вантажний та пасажирський), паркування 150 місць, система кондиціонування, опалення та водопостачання, протипожежні системи, відеоспостереження, охорона.

Функціональне зонування включає в себе:

Хол/рецепція, ресторан, офісне приміщення, дирекція, роздягальня, кухня, складське приміщення, номери, санвузол. Все це включає в себе: бар, офіс, зону персоналу, зону зберігання, зона спальні (рис.3.3.).



Рис. 3.3. Функціональне зонування готельно-ресторанного комплексу.

Рецепція: Перша зона прийому, де гості реєструються та отримують інформацію про послуги готелю. Включає стійку реєстрації, вестибюль, зону очікування та інформаційні стенди.

Ресторан: Основне місце, де гості можуть повечеряти. Ресторан обладнан всім необхідним, включаючи столи, стільці, барні стійки та кухонне обладнання.

Офісна зона та дирекція: Ця зона використовується для виконання адміністративних завдань, таких як управління готелем, фінансове адміністрування, бронювання та маркетинг.

Роздягальні: персонал переодягається та залишає особисті речі. Вони включають шафки, лавки та дзеркала.

Кухня оснащена необхідним кухонним обладнанням, робочими столами, холодильниками, духовками, мийками.

Комора призначена для зберігання продуктів харчування, напоїв, посуду, кухонного інвентарю та ресторанного обладнання, необхідного для роботи готелю та ресторану.

Кімнати, у кожному номері спальня, ванна кімната та інші зручності, такі як шафа, письмовий стіл, телевізор, кондиціонер та підключення до Інтернету.

Ванна кімната має такі санітарні зручності, як умивальник, душ або ванна, туалет і дзеркало.

Бар це окрема зона, де можна вживати алкогольні та безалкогольні напої. У барах є барні столи, стільці, посуд та інше обладнання.

Зона для персоналу, можна відпочити, зробити перерву або забезпечити себе їжею, питною водою, туалетом та задовольнити інші потреби персоналу.

Ці функціональні зони допомагають організувати простір готелю та ресторану так, щоб він був ефективним, функціональним і зручним як для гостей, так і для персоналу.

3.4. Концепція дизайну інтер'єру та колористичне рішення.

Унікальність та індивідуальність – ці дві складові, основа гарних і продаваних послуг. Це елементи дизайну та декору. Гармонія та одноманітність, забезпечує співпрацю між готелем та рестораном. Використовується загальна палітра кольорів, стилістика, матеріали, для створення єдиного враження.

Функціональність, враховується потреби гостей та персоналу. Забезпечується зручність та легкість приміщення в середині комплексу. Стиль та тематика для готельно-ресторанного комплексу сучасна та мінімалістична, дизайн класичний. Стиль збігається з загальною аудиторією.

Максимально природне освітлення, спроектовані просторі вікна, щоб гості могли насолодитися панорамними краєвидами на природу та набережну. Затишна та комфортна обстановка, якісні матеріали, м'які меблі, зручні ліжка та подушки, а також декоративні елементи. Є декілька факторів, які слід врахувати:

Цільова аудиторія, тематика, панування простору, палітра кольорів, меблі та декор, освітлення та матеріали. Готельно-ресторанний комплекс я вирішила зробити в поєднаннях стилів, таких як: ар деко та футуризм (рис.3.4.).



Рис.3.4. Мудборд для готельно-ресторанного комплексу.

Елементи ар деко – цей стиль був натхненний різними джерелами, він включає в себе сучасне мистецтво, африканську та єгипетську культури, геометричні форми.

Використовуються круги, трикутники та трапеції. Лінії та контури – гострі та чіткі (створюють контраст та динаміку). Поєднує в собі розкіш та елегантність. Використовують яскраві та контрасти кольори (червоний, зелений, золото та срібло)

Футуризм – сучасність, інновації та прогрес. Для нього характерні мінімалізм та гладкі поверхні. Використовується скло, метал, пластик, глянсеві оздоблення. Освітлення, для нього використовуються світлодіодні або світлові панелі.

3.5. Підбір матеріалів і предметного наповнення інтер'єрів.

Використовуються такі матеріали, які поєднують у собі естетику, комфорт та функціональність. Плитка, використовується керамічна плитка, така як граніт та мрамур, для обробки підлоги. Плюси в такій плитці - вони міцні, легко чистяться та надають інтер'єру елегантності. Дерево та штучні аналоги використовуються для меблів. Це додає теплу та приглушену атмосферу. Тканина використовується для оббивки меблів, штор, подушок та постільної білизни (бавовна, шовк). З алюмінію створюють деталі інтер'єру, освітлення, меблі та аксесуари, це надає сучасного вигляду.

Текстиль у готельно-ресторанних комплексах відіграє важливу роль у створенні атмосфери комфорту, стилю та гостинності. Використання відповідних текстильних матеріалів може покращити якість обслуговування та вплинути на загальний вигляд і відчуття простору. Ось деякі ключові аспекти використання текстилю в індустрії гостинності:

– постільна білизна, така як простирадла, підковдри, подушки та ковдри, є головним елементом текстилю в готельних номерах. Вони повинні

бути якісними, зручними і красивими, щоб забезпечити гостям повноцінний сон і відпочинок.

– рушники та килимки: У ванних кімнатах і туалетах м'які, пухнасті рушники, щоб забезпечити комфорт і гігієну для гостей.

– штори та порт'єри використовуються для управління освітленням, забезпечення приватності та декорування інтер'єру. Вони виготовляються з різних матеріалів, включаючи льон, шовк, бавовну і синтетику, і бувають різних кольорів, візерунків і текстур.

– у ресторанах важливо використовувати якісні бордюри, скатертини та оббивку не тільки для естетичного вигляду, але й для того, щоб гостям було комфортно під час трапези.

– Декоративні текстильні аксесуари: подушки, покривала, чохла для меблів та інші декоративні аксесуари для вираження стилю готелю або ресторану.

При виборі текстилю для використання в готелях і ресторанах необхідно враховувати якість матеріалу, його міцність, зручність у використанні, довговічність і можливість прання та дезінфекції. Важливо також підібрати кольори та дизайни, які відповідають загальному стилю та концепції готелю чи ресторану.

3.6. Авторські розробки

Було розроблено три предмета (рис.3.5.). Керамічна ваза, диван та дерев'яний столик.

Керамічна ваза у відтінках рожевого:

Ця керамічна ваза в рожевих відтінках виражає елегантність і ніжність. Вона виготовлена вручну з високоякісної кераміки з гладкою текстурою. Форма вази делікатна та елегантна з грою вигинів. Ця ваза додасть інтер'єру жіночності та елегантності.



Рис.3.5. Авторська розробка умеблювання

Цей світло-зелений диван додасть затишного та стильного акценту інтер'єру. Виготовлений з високоякісної тканини, диван пропонує м'яке та зручне сидіння, яке буде комфортно підтримувати тіло. Світло-зелений колір надає дивану свіжого і природнього вигляду та створює спокійну і гармонійну атмосферу. Ідеальне поєднання якісних матеріалів та стильного дизайну робить цей диван ідеальним місцем для відпочинку та розслаблення.

Невеликий круглий стіл виготовлений з міцного натурального дерева. Компактні розміри та елегантний дизайн робить його універсальним предметом меблів для різних приміщень. Гладка поверхня столу та натуральний колір дерева надають йому природнього шарму. Ідеально підходить як журнальний столик або як місце для розміщення декоративних предметів. За допомогою цього столика можна додати природної естетики та функціональності до інтер'єру.

Висновки розділу 3

1. Розроблено, що благоустрій готельно-ресторанного комплексу повинно має привабливий і приємний зовнішній вигляд, щоб привертати увагу клієнтів. Зовнішнє оздоблення, озеленення та декоративні елементи правильно підібрані для забезпечення гармонійного та привабливого зовнішнього вигляду.

2. Досліджено, що для функціонального зонування важливо розділити простір готелю та ресторану на функціональні зони, такі як реєстрація, номери, ресторан, бар і конференц-зали. Кожна зона має чітко визначену функцію і забезпечувати зручність для клієнтів і співробітників, оптимальне розташування будівель, меблів та обладнання відіграє важливу роль у плануванні готельно-ресторанного комплексу, має бути логічним і зручним для пересування приміщеннями та належним чином захищати приватність гостей.

3. Встановлено, що концепція дизайну інтер'єру відображає атмосферу і стиль готелю та ресторану, матеріали, які використовуються для оздоблення та меблів, якісні та довговічні, всі ці елементи створюють гармонію та привабливе середовище для гостей готельно-ресторанного комплексу.

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

1. Проаналізовано вітчизняний та міжнародний досвід грамотного створення готельно-ресторанних комплексів є важливим джерелом для розвитку цього сектору в Україні. Аналіз такого досвіду допоможе виявити кращі практики та інноваційні технології, які можуть бути застосовані для підвищення якості та ефективності роботи готельно-ресторанних комплексів.

2. Здійснено розробку концепції дизайну інтер'єру для готельно-ресторанного. Функціональність і візуальна привабливість повинні бути гармонізовані з урахуванням стилю, атмосфери і бренду готелю або ресторану.

3. Здійснено аналіз тенденцій у світовому та українському готельно-ресторанному секторі також дозволить вивчити пропозиції послуг, останні тенденції та інновації в галузі. Це допоможе підтримувати конкурентоспроможність, прогнозувати майбутні напрямки розвитку та впроваджувати кращі практики.

4. Виявлено, що потрібне поєднання кольорів, матеріалів, освітлення та декоративних елементів необхідне для створення бажаної атмосфери та естетики.

5. Інтеграція з навколишнім середовищем. При розробці дизайну треба враховувати навколишнє середовище і місцеву культуру. Використовувати місцеві елементи, матеріали та традиції, для того щоб гармонізувати комплекс з навколишнім середовищем.

6. Виявлено, що інвестування в інфраструктуру та модернізацію забезпечує комфортне проживання та сучасні зручності для гостей. Регулярне оновлення та модернізація інфраструктури (номери, ресторани, бари, громадські простори та технології).

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. *Адамс Ш.* Словник кольору для дизайнерів / Шон Адамс., 2018. 256с.
2. *Апатенко Т.М.* Конспект лекцій з дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» (для студентів 4 курсу за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа») / Т. М. Апатенко; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О.М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2015. 33 с.
3. *Білодід Ю. М., Поліщук О. П.* Основи дизайну: навч. посіб. Київ: Парапан, 2004. 240 с
4. *Ганич Н. М.* Екологізація готельного та ресторанного бізнесу / Н. М. Ганич, О. М. Гаталяк // Географія та туризм. 2018. Вип. 43. С. 39–47. Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua/> (дата звернення 24.05.23)
5. *Гнатюк Л.Р.* Використання фітодизайну в інтер'єрі офісного простору / Л.Р. Гнатюк, Х.С. Шепелюк // Теорія та практика дизайну. Збірник наукових праць / Технічна естетика. К.: НАУ, 2019. Вип. 17. С.31–39.
6. *Гнатюк Л.Р.* Етнодизайн в інтер'єрі готельно-ресторанних комплексів / Л.Р. Гнатюк, Я.І. Поліщук О.А. Музиченко // Теорія та практика дизайну. Збірник наукових праць. – Вип. 7. Мистецтвознавств – К.: НАУ, 2015. –С.46–52
7. *Гнатюк Л.Р.* Особливості меблевого виробництва засобами 3D друку / Л.Р. Гнатюк, А. Фабіянська // Теорія та практика дизайну. Збірник наукових праць / Технічна естетика. К.: НАУ, 2018. Вип. 15. С. 49–58.
- 8 *Гнатюк Л. Р., Поліщук Я. І.* Вплив ергономічних вимог на створення комфорту та зручності ресторанів, як закладів громадського харчування. Сучасні проблеми архітектури та містобудування. Київ, 2014, випуск 37, С. 125-131.
9. *Голобородько В. М.* Ергономіка для дизайнерів: підручник. Харків: ХДАДМ, 2012. 378 с.

10. Готелі Holiday Inn. URL: <http://um.co.ua/8/8-10/8-103675.html> / (дата звернення 24.05.23)

11. Готель Нью-Йоркер. URL: <https://medium.com/@shamakai/%D1%82%D0%B0%D0%B9%D0%BD%D1%8B-%D0%BE%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8F-the-new-yorker-827a28a8723c> (дата звернення 22.05.23)

12. ДБН В.1.2-7-2008. «Система забезпечення надійності та безпеки будівельних об'єктів. Основні вимоги до будівель і споруд. Пожежна безпека.» [чинний від 1 жовтня 2008 року] К.: Міністерство регіонального розвитку та будівництва України, 2008 (Державні будівельні норми України).

13. ДБН В.2.2-15:2019 «Житлові будинки. Вимоги до об'єктів, що експлуатуються для проживання». [на заміну: ДБН В.2.2-15-2005, ДБН В.3.2-2-2009; чинний від 01.12.2019]. Вид. офіц. Київ: Мінрегіон України, 2019. 120 с.

14. ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». [чинний від 01.10.2019]. Вид. офіц. Київ: Мінрегіон України, 2019. 58 с.

15. Десять важливих місць, які варто побачити в Дубаї. URL: <https://uk.champagnethill.com/1952-10-essential-places-to-see-in-dubai.html/> (дата звернення 23.05.23)

16. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.» [чинний від 23 грудня 2003 року] К.: Держспоживстандарту України, 2003 – (Державний Стандарт України)

17. *Заєць, В. А.* Підвищення пожежної безпеки закладів готельно-ресторанного комплексу / В. А. Заєць, Л. П. Нецадим // *Безпека життєдіяльності*. 2018. № 2. С. 26–28.

18. *Ковальчик, А.* (2006). *гостинність. Частина 1. Базові знання готельного господарства. Частина 1: Основи гостинного господарства* / М.Мілевська, Б.Влодарчик, Лодзь, 2005. 345с.

19. *Котлер Ф., Боуэн Дж., Мейкенз Дж.* *Маркетинг. Гостинність. Туризм*. 2005. 1063 с.

20. *Лисенька Ю.В.* Методика формування і оцінки функціонально-планувальної організації готельних комплексів на ранніх стадіях проектування : Автореф. дис... канд. архітект.: 18.00.01. К., 2007. 20 с. укр.

21. *Лінда С.М.* Архітектурне проектування громадських будівель і споруд: Навч. посібник.- Львів: Видавництво Національного університету “Львівська політехніка”, 2010. 608с.

22. Лондонський столичний архів. URL: <https://www.idmagazine.com.ua/oteli-londona-s-mnogoletnej-istoriej/> (дата звернення 26.05.23)

23. *Лук'янюк В.* «Цей день в історії». URL: <https://www.jnsm.com.ua/a/volodymyrlyukyanyuk/> (дата звернення 22.05.23)

24. Нікейський собор 325 року. URL: https://risu.ua/nikeyskiy-sobor-325-roku_n108505/ (дата звернення 21.05.23)

25. Основи дизайну інтер'єру : навч. посіб. / О. П. Олійник, Л. Р. Гнатюк, В. Г. Чернявський. К. : НАУ, 2011. 228 с.

26. Основи туристичної діяльності: Підручник / За заг. рея, В. Ф. Орлова. К.: Грамота, 2006. 264 с: Бібліогр. 266 с

27. *Редченко А.* Ніч в палаці, печері або на дереві: 5 оригінальних готелів у Туреччині. URL: https://vacation.24tv.ua/nich-palatsi-pecheri-derevi-5-originalnih-goteliv-turechchini_n1821054/ (дата звернення 26.05.23)

28. Розвиток готельної та ресторанної сфери у XVI - поч. XX ст. URL: https://pidru4niki.com/10561127/turizm/rozvitok_gotelnoyi_restorannoyi_sferi_xvi/ (дата звернення 23.05.23)

29. *Рунге В.Ф.* Ергономіка та обладнання інтер'єру: навч.допомога / В.Ф.Рунге., 2005. 160 с.

30. *Рунге В.Ф., Манусевич Ю.П.* Ергономіка у дизайні середовища./ В.Ф.Рунге, Ю.П.Манусевич., 2007. 328 с.

31. *Сьомка С. В., Антонович Є. А.* Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання: підручник. Київ : НАКККіМ, 2018. 360 с.

32. ТОП-27 світових готельних брендів. URL: <https://trips.com.ua/ohlyady/top-27-svitovyh-hotelnyh-brendiv-ta-merezh/> (дата звернення 23.05.23)

33. Устименко Л.М., Афанасьєв І.Ю. історія туризму. URL: https://tourlib.net/books_history/ustymenko.htm/ (дата звернення 25.05.23)

34. Єгорова Н. Стиль в інтер'єрі. К.: «Український медіа холдинг», 2010. 120 с.

ДОДАТКИ