

Схема функциональных взаимосвязей и состав помещений 1-го этажа в гостиницах разной вместимости

■ небольшие гостиницы (30 мест)

▨ средние гостиницы (50 мест)

□ большие гостиницы (свыше 50 мест)

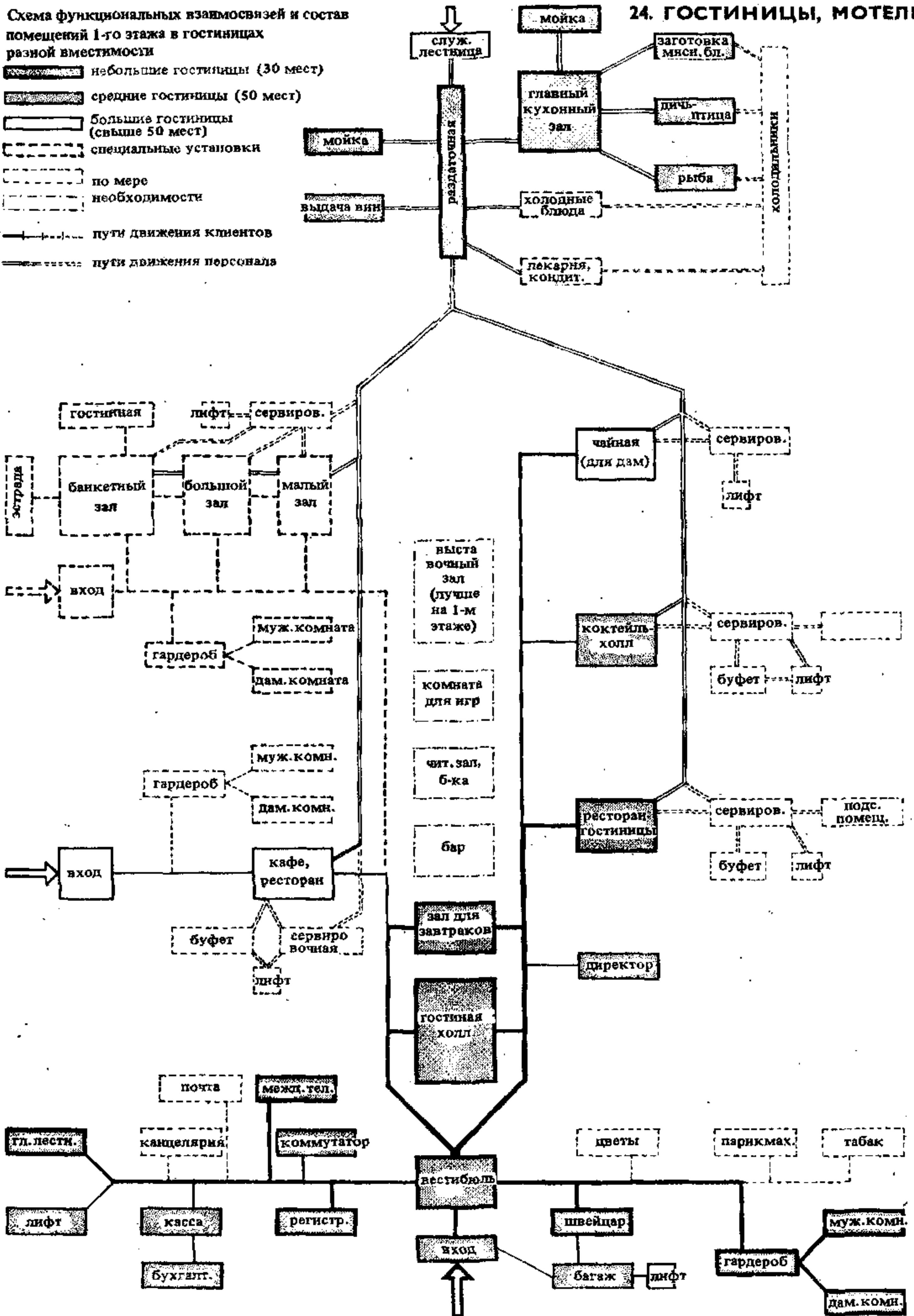
--- специальные установки

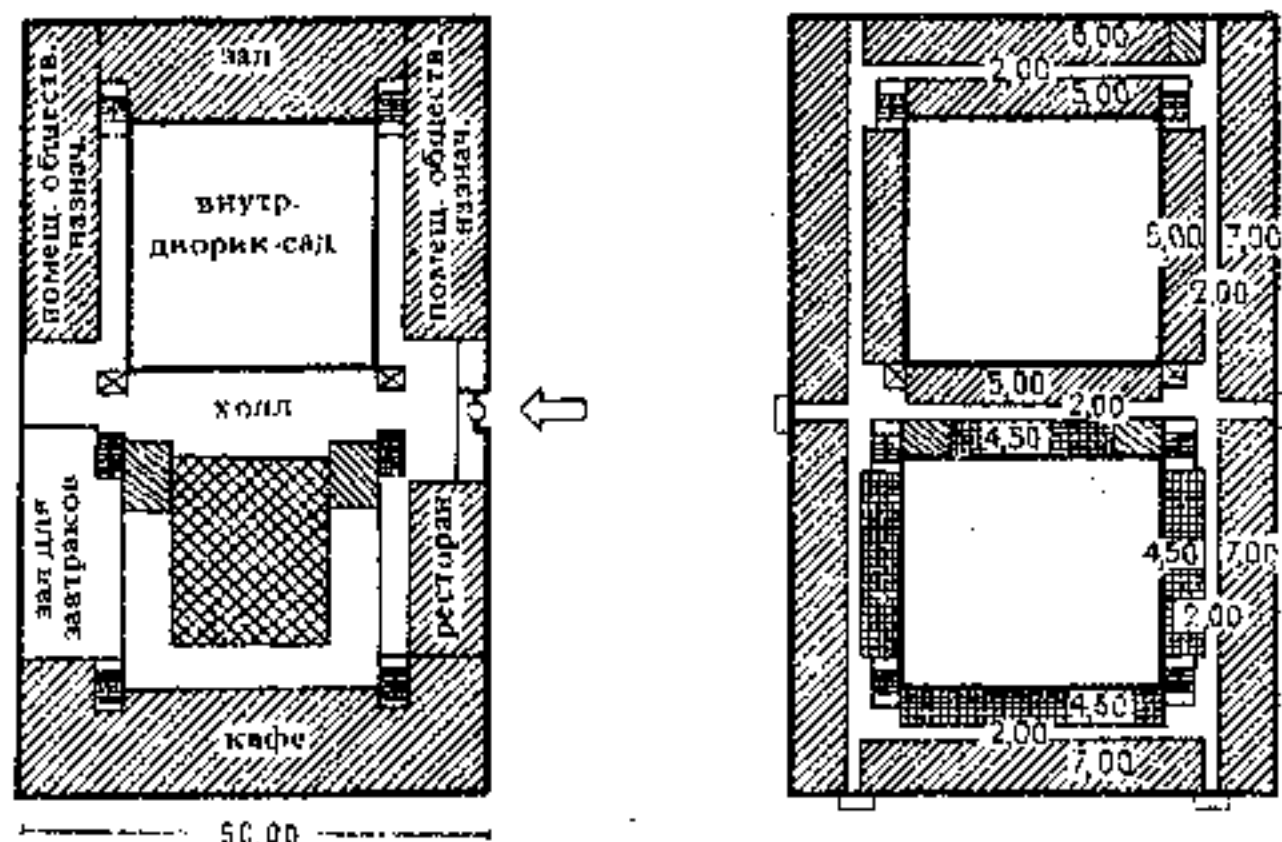
--- по мере

--- необходимости

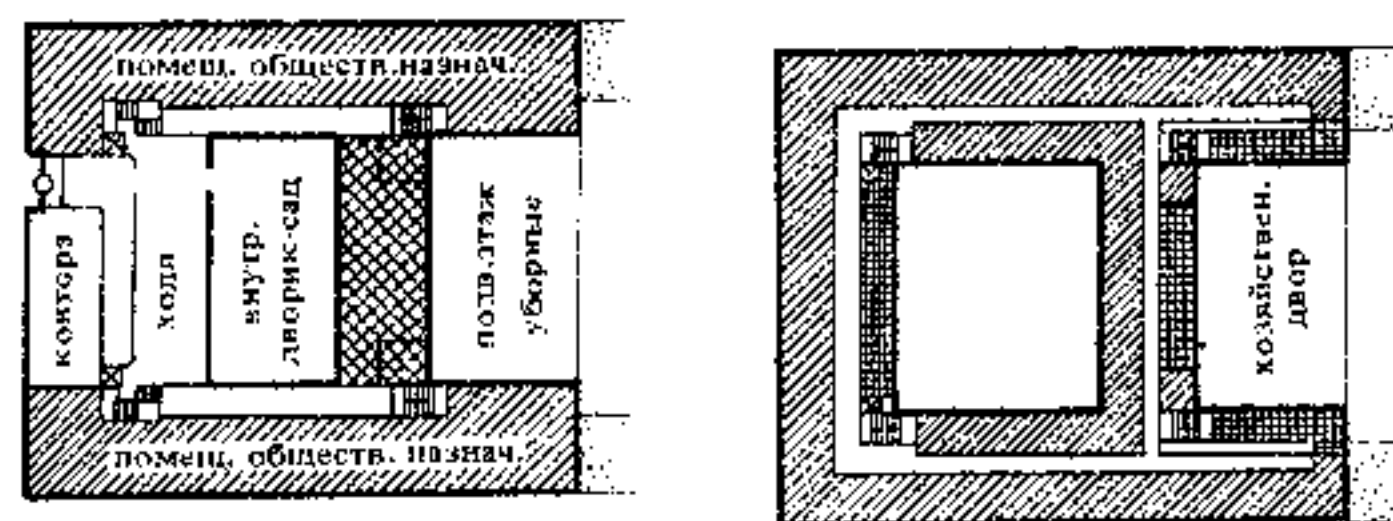
— пути движения клиентов

— пути движения персонала

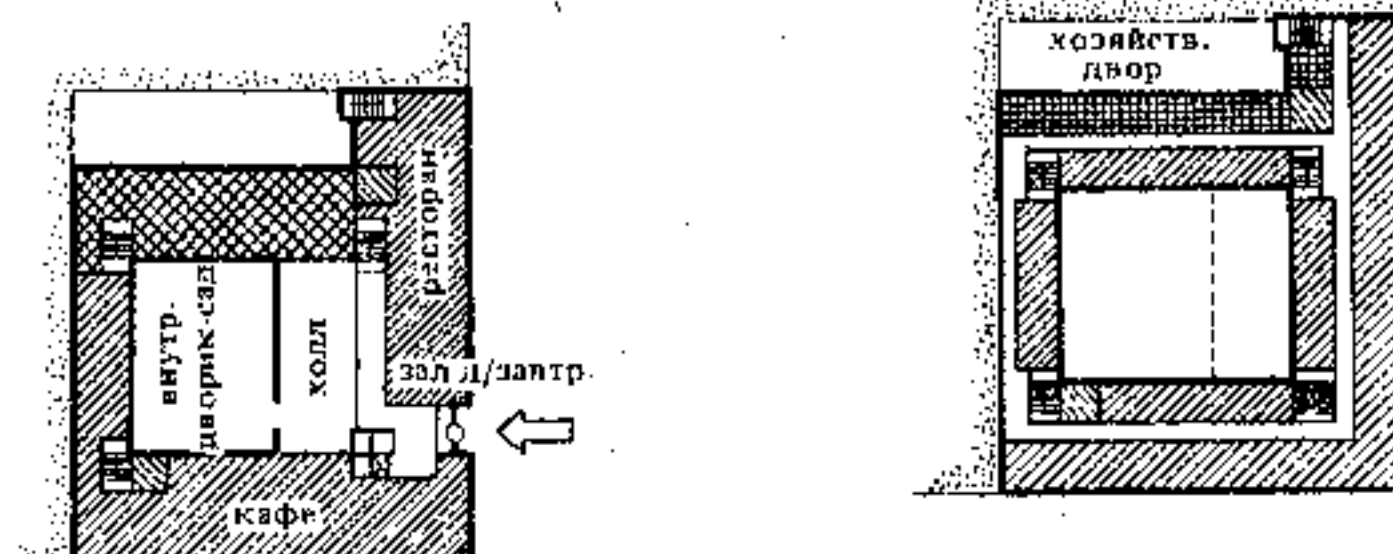




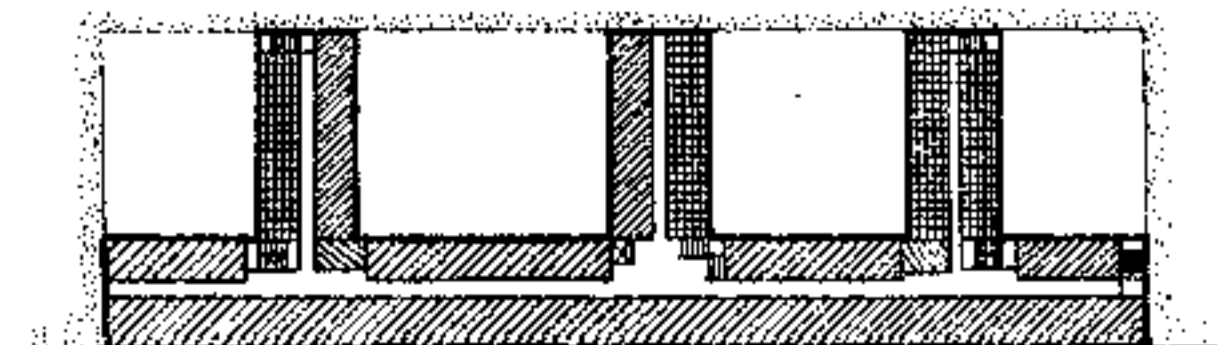
1. Схема планировки гостиницы на свободном участке. План 1-го и верхнего этажей. М 1:2000



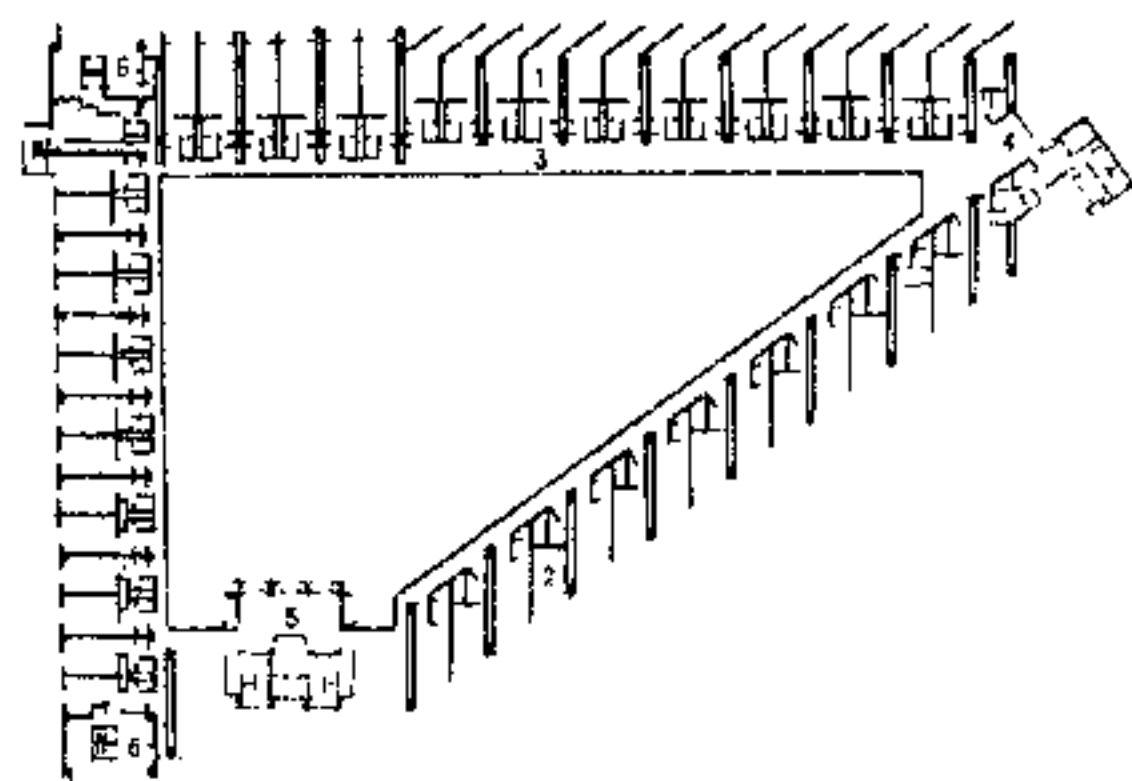
2. Гостиница, с одной стороны примыкающая к смежному участку. План 1-го и верхнего этажей. М 1:2000



3. Гостиница на угловом участке, примыкающем к двум смежным участкам. Планы 1-го и верхнего этажей. М 1:2000



4. Гостиница на участке, с трех сторон примыкающем к смежным участкам. Планы верхнего и 1-го этажей. М 1:2000



Местоположение гостиницы зависит от их назначения. Гостиницы располагают вблизи вокзалов, у пересечения оживленных улиц и дорог, в районах размещения административных зданий и зрелищных учреждений. Для строительства гостиниц выбираются спокойные, защищенные от пыли земельные участки, по возможности с зелеными насаждениями и достаточной территорией для устройства автомобильных стоянок и крупных гаражей. Гостиницы должны иметь подъезды, непосредственно примыкающие к общественным путям сообщения, но расположенные в отдалении от школ, больниц и т.п. Здания гостиниц возводятся из огнестойких конструктивных элементов. Лестницы, снабженные прочными перилами, должны быть достаточно широкими. Выходы из гостиницы должны быть по ширине равны ширине лестничных маршей. Двери — не уже 1 м, открывающиеся наружу.

Курортные гостиницы имеют большие залы-гостиные, выходящие, как правило, в парк или на пляж.

Гостиницы повышенного комфорта имеют просторные помещения для дружеских встреч ограниченного круга посетителей, в гостиницах для туристов нередко предусматривается лишь один обеденный зал, иногда несколько гостиных.

Площадь гостиничных помещений общественного назначения составляет 1,5-4 м² на одного посетителя в зависимости от типа гостиницы. Минимальная площадь помещений для завтраков может быть установлена при условии обслуживания посетителей в две-три смены. В крупных городах рентабельны гостиницы с числом номеров свыше 100.

Ориентация по сторонам света: номера ориентируют на восток, юг, запад. Кухни, хозяйственные помещения, коридоры, иногда помещения для персонала ориентируют на север.

Подъезды для автомобилей. По возможности устраивается только один подъезд к главному входу, обеспечивающий сквозное движение и хорошо обозреваемый из гостиницы; площадка перед входными дверями должна быть защищена козырьком.

Нестибюль с примыкающими к нему помещениями для сквозного движения посетителей и персонала является центром гостиницы. Здесь находятся лестницы и лифты, производятся все операции по регистрации приезжих: длина прилавка для регистрации назначается из расчета 2,5 см на одно место в гостинице.

Гостиную-холл нередко решают в виде крытого дворика-сада, вокруг которого группируются различные помещения для проживающих: бар, зал для завтраков (расчитанный на обслуживание 25% проживающих, обеденный зал (на 50 проживающих), кафе-ресторан (чаще всего с отдельным входом).

Помещения общественного назначения, как правило, размещают смежно и в отдельном крыле здания, что позволяет путем раздвижения перегородок создавать из 2-3 залов один большой банкетный зал. Иногда и здесь предусматривается отдельный вход с просторным гардеробом и санитарными узлами.

Пивной зал устраивают обычно в подвальном этаже. В современных гостиницах площадь гостиных, размещаемых на первом этаже, резко сокращена. Во многих гостиницах крупных городов на первом этаже имеются только помещения для завтраков; однако эти гостиницы нередко непосредственно и удобно связаны с самостоятельно функционирующими ресторанами и кафе. Освобождающаяся в связи с этим площадь первого этажа отводится под магазины и т.п.

Номера, как правило, размещаются только на втором этаже и выше. Большие номера ориентируют большей частью окнами на площади и парки, на восток и юг. В дворик-сад выходят окнами преимущественно небольшие номера.

На хозяйственный двор и на северную часть дворика-сада обращены, как правило, подсобные помещения, помещения персонала и шлюфов.

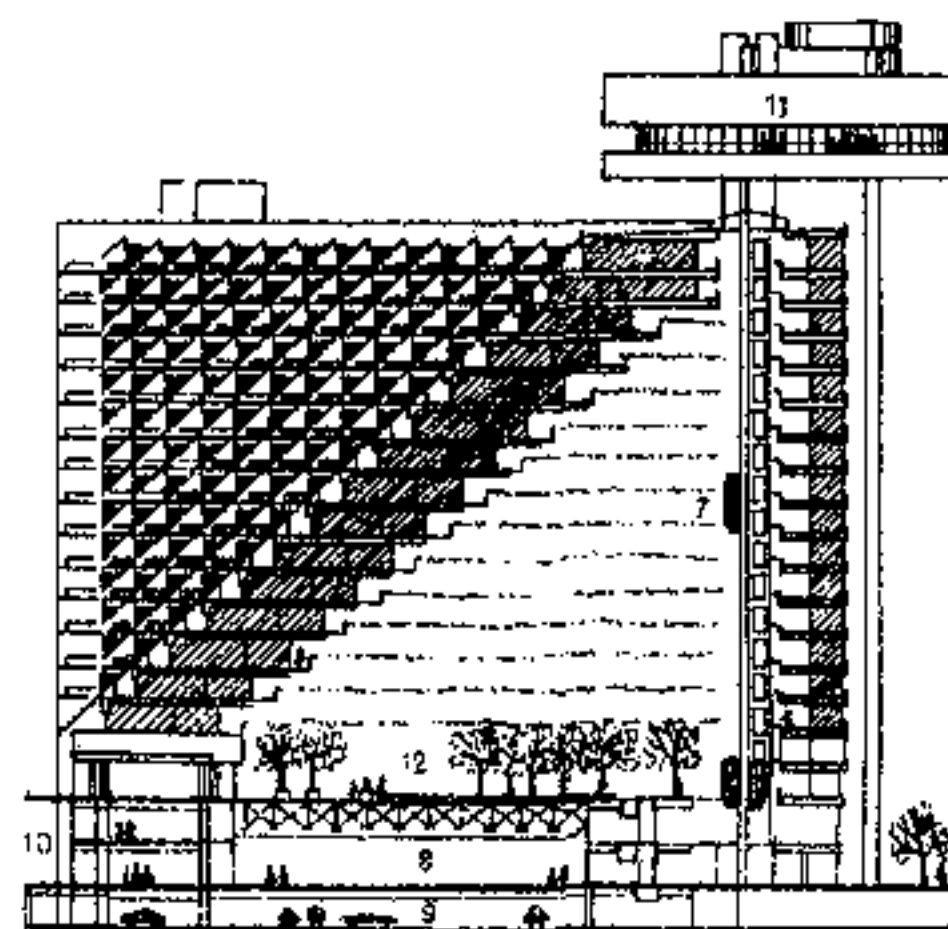
Кухню располагают по возможности на первом этаже возле ресторана зала для завтраков и гостиной-холла. Она связана с буфетными на верхних этажах лифтами и служебными лестницами.

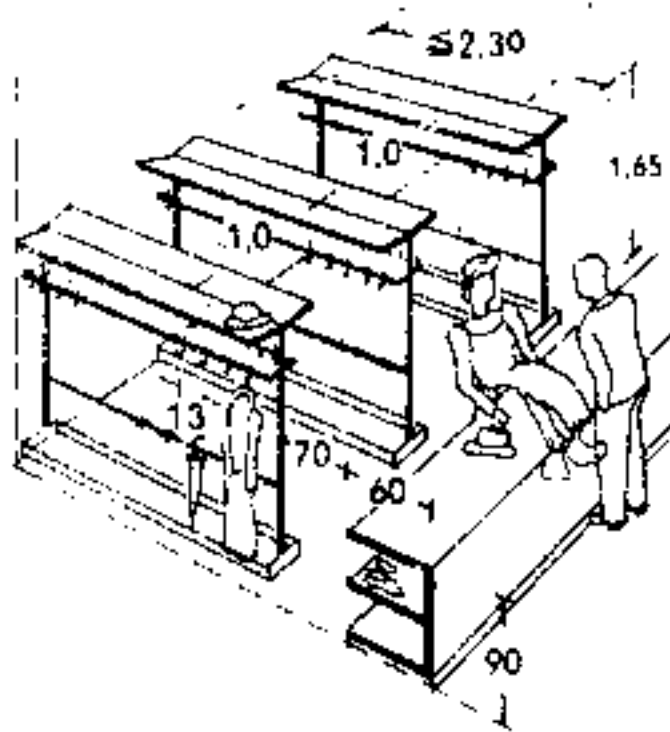
Соотношения площадей отдельных помещений резко меняются в зависимости от типа гостиницы.

Необходимая площадь кухни в расчете на одного проживающего: кухни ресторана — около 0,6 м²; кухни при зале для завтрака — около 0,4 м²; всего 1 м².

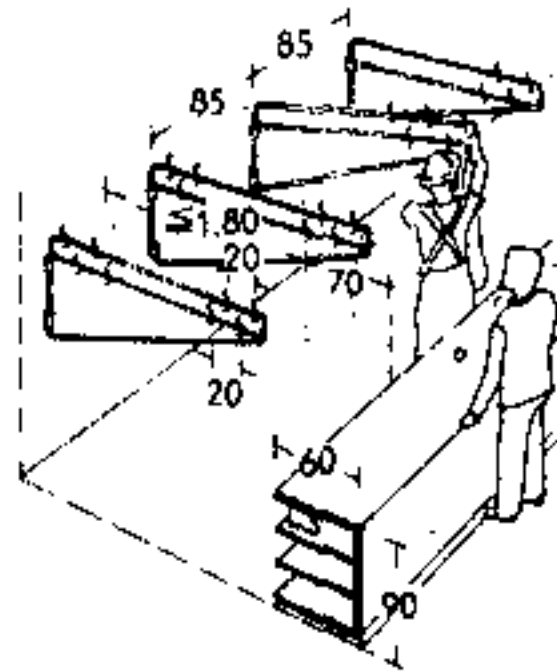
Гостиница «Hyatt Regency» в Сан-Франциско представляет собой наглядный пример реализации изложенных выше принципов объемно-планировочного решения гостиницы. Она расположена на треугольном в плане земельном участке и включает в свой объем очень привлекательный внутренний дворик-сад, отлично обозреваемый из открытых галерей-коридоров и из остекленных кабин лифтов, открыто размещенных на стене у главного входа (рис. 5).

5. Гостиница «Hyatt Regency Hotel» в г. Сан-Франциско. Архит. Д. Паррман. План 5-го этажа (нижний из этажей, предназначенных для размещения жилых номеров) и поперечный разрез 1-номер: 2-номер с балконом, выходящим на юг; 3-галерея для прохода в номера; 4-терраса; 5-лифтовый холл; 6-камера хранения багажа; 7-открыто движущиеся остекленные лифтовые кабины; 8-зал; 9-гаражи; 10-этаж для размещения магазинов и контор; 11-вспомогательный ресторан; 12-внутренний дворик-сад

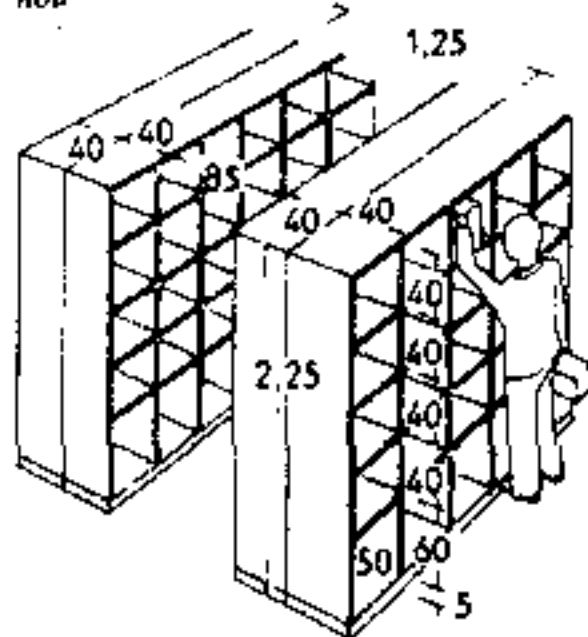




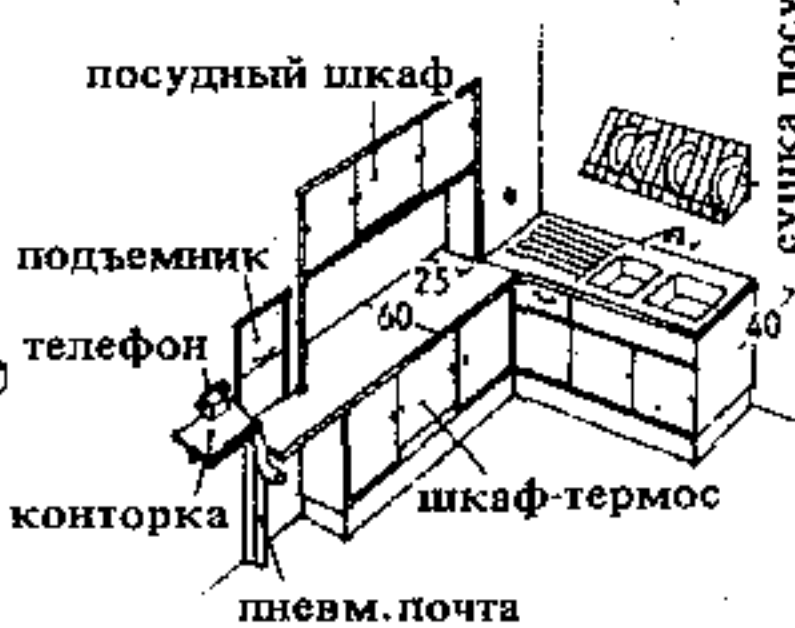
1. Стационарная вешалка в гардеробной



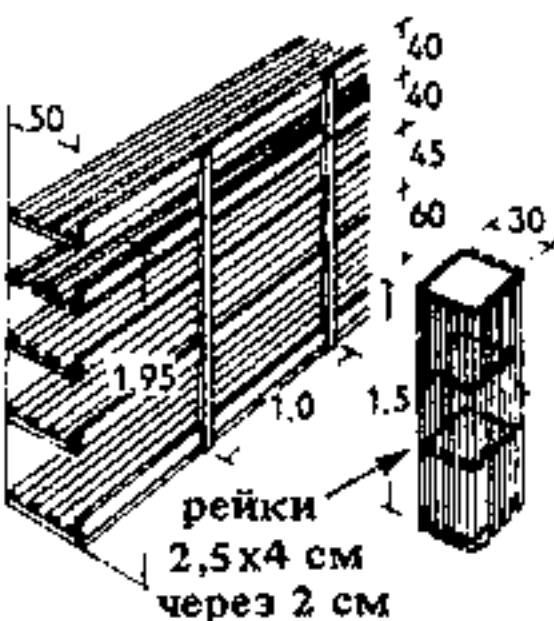
2. Поворотные консольные вешалки в гардеробной



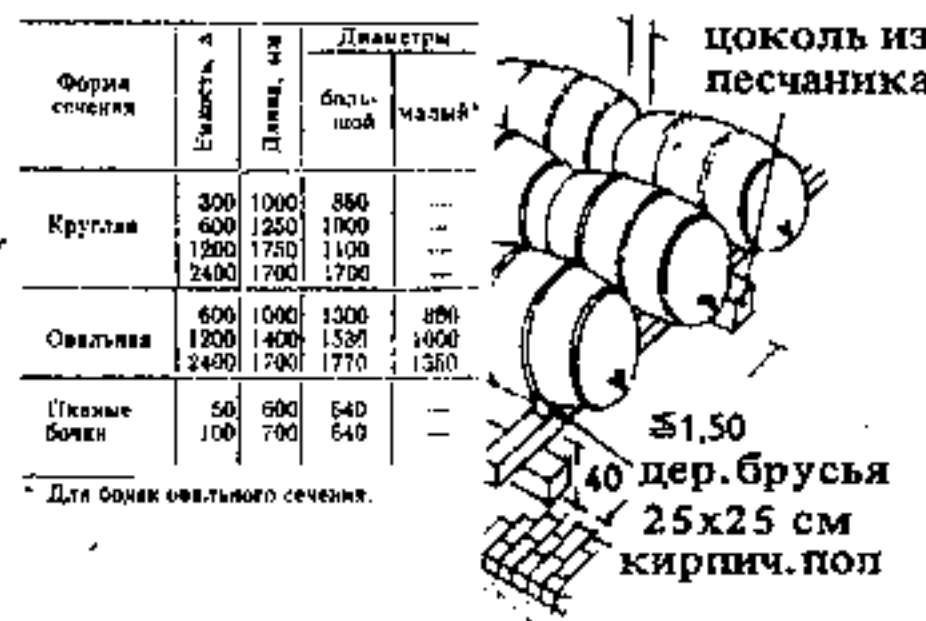
3. Стеллажи для различных грузов с открытыми гнездами



4. Буфетная с мойкой



5. Стеллаж для овощей и решетчатый вытяжной вентилируемый короб для хранения картофеля в подвале



6. Размеры бочек и их размещение в погребе



7. Планировка кухни в учреждении общественного питания



8. Схема организации предприятия общественного питания
Оборудование кухни зависит от количества и ассортимента готовящихся блюд. Различают кухни: 1) в домах заключения и в домах для умалишенных с единым меню; 2) в интернатах и диетических столовых; 3) в пансионатах и больницах; 4) при гостиницах и больницах с индивидуальным заказом блюд.
На больших предприятиях общественного питания рекомендуется разделение кухни с подготовкой блюд в центральной кухне и сервировкой с подогревом в кухнях при буфетах.



9. Кухня ресторана при гостинице

Площади, необходимые для обеденных залов и кафе, см. с. 324. Площади помещений для настольного тенниса и бильярда указаны на с. 370.

Площадь зала для танцев назначается из расчета 1-3,5 м² на одну пару.

Длина барьера гардеробной, обслуживающей все помещения на 100 человек - 1 м, в гардеробных при залах заседаний с кратковременной загрузкой и эвакуацией - 3 м, в гардеробных при крупных залах для торжеств и банкетов - не менее 5 м.

Уборные при залах: на 80-100 мужчин 2 писсуара и 1 унитаз; на 100 женщин - 3 унитаза. На этажах с номерами - 1 унитаз на 10 чел., 1 лифт на 100 чел., проживающих в гостинице, 1 буфетная на каждом этаже (рис. 4) или в среднем на 25-30 номеров, располагаемая вблизи грузового лифта для подачи блюд. Почта пневматическая (см. с. 258).

Комната для уборочного инвентаря - на каждом этаже. Здесь имеются шкаф для веников, тряпок, щеток, пылесосов, утюгов и т.п., а также стол с ящиками для хранения обувных щеток, подставка для чистки обуви на балконе, водопроводная раковина и слив.

Бельевую размещают на верхнем этаже здания, рядом с комнатой для глажения, с выходами в общий коридор.

Комнаты для служащих гостиницы - обычно на верхнем этаже здания или, если на верхнем этаже размещена кухня, между последним этажом, занятым номерами, и этажом, занятым кухней.

Обслуживающий персонал: 1 горничная на 30 проживающих, 1 официант на 40-50 проживающих.

Кухни см. рис. 7-9 и с. 235.

Подвалы см. с. 143. Подвальные помещения, предназначенные для хранения продуктов, устраивают без трубопроводов отопления, с надежной вентиляцией; хранилища для овощей, картофеля, фруктов - раздельные (рис. 5).

В складе для хранения картофеля устраивают глинобитный пол или укладывают решетку из деревянных реек, вертикальные ограждающие поверхности защищают деревянными решетками щитами (в первую очередь наружные стены); в больших складах предусматривают установку на расстоянии 3-5 м друг от друга решетчатых коробов из реек, обеспечивающих вентилирование хранимого картофеля.

Подвал для пива имеет люк для спуска полных бочек и лифт для подъема пустых. Люк и лифт располагаются вблизи улицы. Подвал находится под пивным залом с возможно короткой и вертикальной подводкой к краям для разлива пива. Требуемая температура 4-5°C, зимой 7°C; обязательна хорошая вентиляция.

Винный погреб большей частью размещается в нижнем ярусе подвальных помещений, под вышележащими подвальными этажами, благодаря чему здесь прохладно, исключены вибрации и сохраняется постоянный температурный режим. Трубопроводы системы отопления отсутствуют; устройство винных погребов вблизи улиц с интенсивным движением транспорта, под проездами и около фундаментов машин не допускается.

В винном погребе для хранения вина в бочках (рис. 6) температура должна быть 10-12°C. Кирпичный пол укладывается без раствора по растительному покрову грунта. Необходима хорошая вентиляция. Данные о винном погребе с хранением вина в бутылках приведены на с. 198, рис. 13-15. Белое вино хранится при температуре 12°C, ликеры и минеральная вода - при температуре 8°C.

Одну холодильную камеру для хранения мяса, рыбы, птицы размещают вблизи соответствующих кухонь; температура воздуха в камере от -2° до +4°C.

Помещение для изготовления мороженого должно находиться рядом с кондитерским цехом.

Помещение котельной в подвале располагают большей частью значительно глубже остальных подвальных помещений; оно отделяется от других складом топлива или коридором. Котельную размещают по возможности в середине здания или группы зданий, с учетом удобного подвоза угля и вывоза шлака. В стесненных условиях склад угля устраивают под территорией двора или же предусматривают котельную, работающую на жидком топливе с резервуаром для мазута вне здания.

Возле котельной располагают мастерские и помещение для истопников. Отопление - см. с. 71.

Имеется помещение для установки счетчиков газа, воды и разных видов электроэнергии. Здесь же - помещение распределительных устройств с затворами и выключателями на всех трубопроводах и разводках инженерных сетей, идущих в различные части здания.

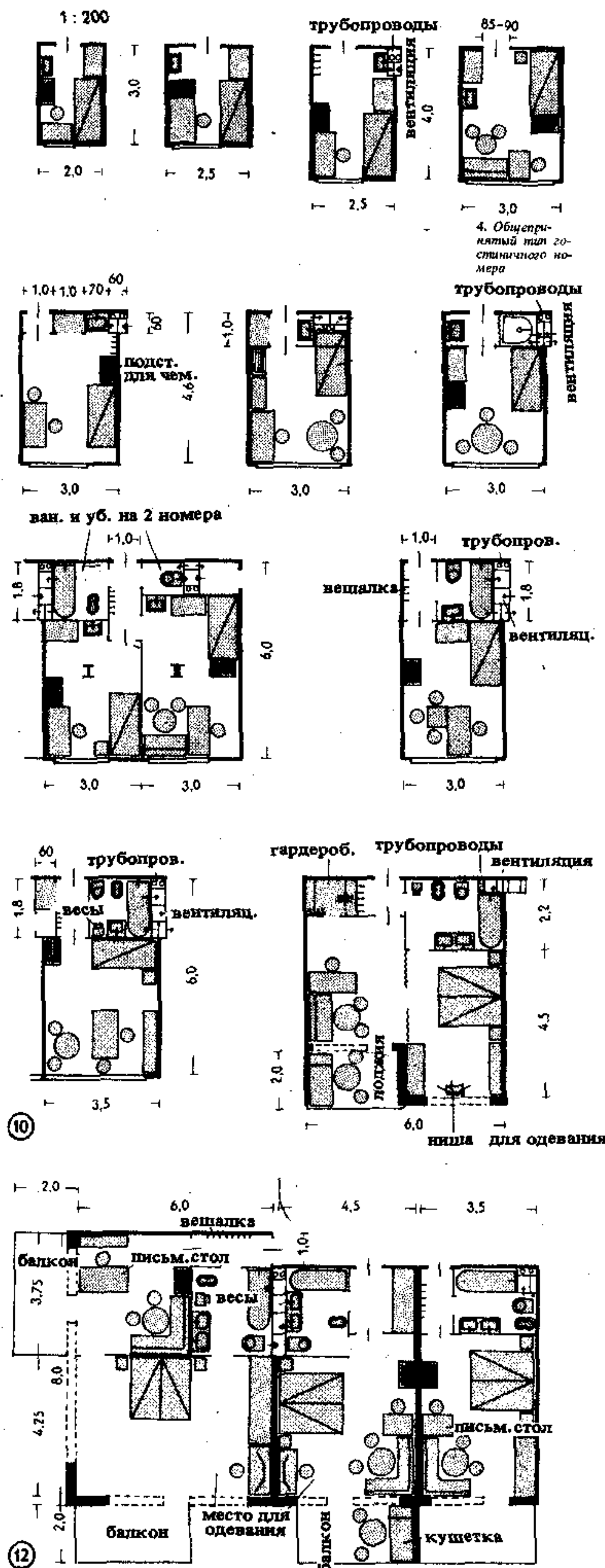
Аккумуляторная - хорошо вентилируемое и сухое помещение.

Вентиляционные камеры - для фильтрования, увлажнения, озонирования, подачи и вытяжки воздуха.

Вентиляция - см. с. 76. Воздухообмен в помещениях гостиницы в 1 ч - от однократного до пятикратного, в залах (при большом наплыве публики) - 20-30 м³ на 1 чел., в обеденных залах - от шестикратного до восьмикратного, в кухнях - от шести- до десятикратного; кроме того, в кухнях обязательно устройство вытяжек над плитами и котлами.

Помещение приема продуктов (рис. 3) располагается смежно с кухней.

Камера хранения багажа должна быть рядом с грузовым лифтом.



Высота помещений по нормам не менее 2,8 м. Общие номе-
ра проектируются из расчета не менее 3 м² и 12 м³ на одно
место, а одноместные номера — 6–8 м² и 18–20 м³ на место.

Общая площадь гостиницы, приходящаяся на одно место,
35–40 м², в том числе на номера — 50–60% (в американских
гостиницах — 70%).

Умывальник располагается в углу номера, у перегородки
(рис. 1 и 2) и по возможности вблизи водопроводного стояка,
к которому возможен доступ из коридора (рис. 3–12).

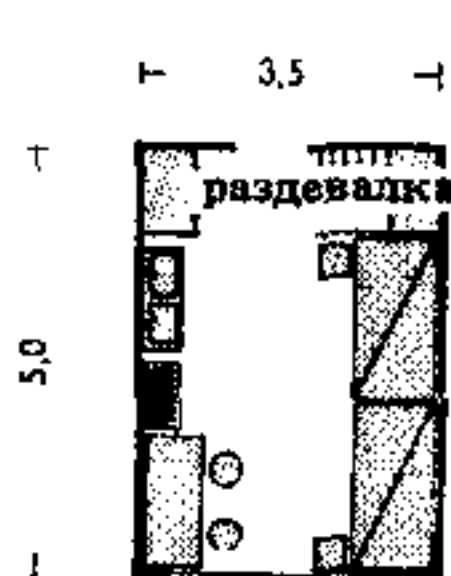
Шкаф и кровать по возможности встраивают так, чтобы
в номере оставалось достаточно свободной площади.

Для повышения звукоизоляции между коридором и номером
устраивают двойные двери, встроенные стенные шкафы (рис. 5),
иногда — встроенные умывальники (рис. 6), душевые кабины
(рис. 7), раздельные или совмещенные санузлы с ванной
(рис. 8–12) и унитазом. Ванны при номерах теперь устанавли-
вают почти повсеместно, особенно в двухкомнатных номерах
(рис. 8, 11, 12). В передней или шлюзе устраивают вешалки для
верхней одежды (рис. 9–11). Глубина шкафов для одежды в ФРГ
большая частью равна 0,6 м, в США преимущественно устраи-
ваются шкафы-гардеробы с нишей для одевания (рис. 11).

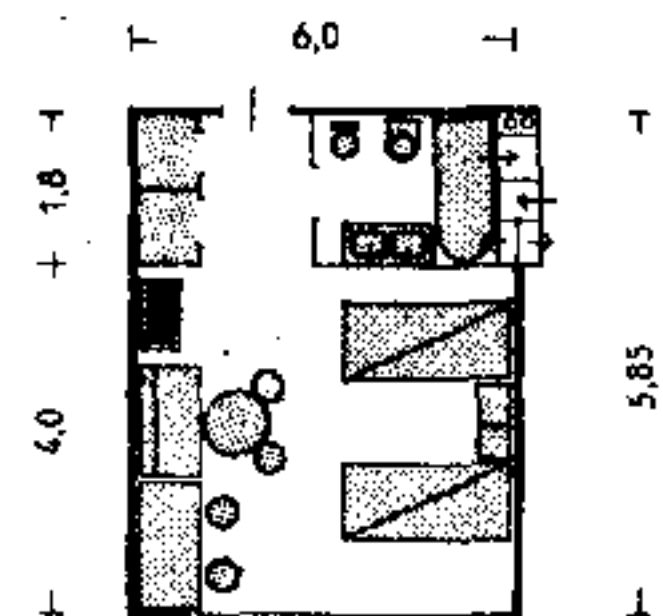
Окна располагают не по оси номера, а несколько сдвинув
от оси в сторону, благодаря чему изголовье кровати находится
не под окном (рис. 1–3). Перед окнами по возможности остав-
ляют свободное место для удобства открывания и обзора.
В двухкомнатных номерах за счет части площади гостиной воз-
можно устройство лоджии (рис. 11). Многокомнатные номера
целесообразно размещать в угловых частях здания (рис. 12).
В двухместных номерах кровати ставят одну за другой вдоль
поперечной перегородки (рис. 13); в просторных двухместных
номерах кровати ставят перпендикулярно стене (рис. 14).

Оснащение и отделка номеров: отделка — простая, гигиенич-
ная, прочная, моющаяся. Перегородки — звукопроницаемые,
окна — с двойными переплетами, освещение — общее и настоль-
ное. Звонок и телефон с длинными шнурами — у кровати, рядом
с письменным столом. У кровати — шнуровой настенный выклю-
чатель, иногда — кнопка для дистанционного запирания дверей.
Предусматривается розетка для подключения пылесоса. Покры-
тие пола в номерах — деревянное или ковровое, а ванной — мет-
лахская плитка; пол перед умывальником в номере также из ке-
рамических плиток, заглубленный на 1 см (см. с. 174).

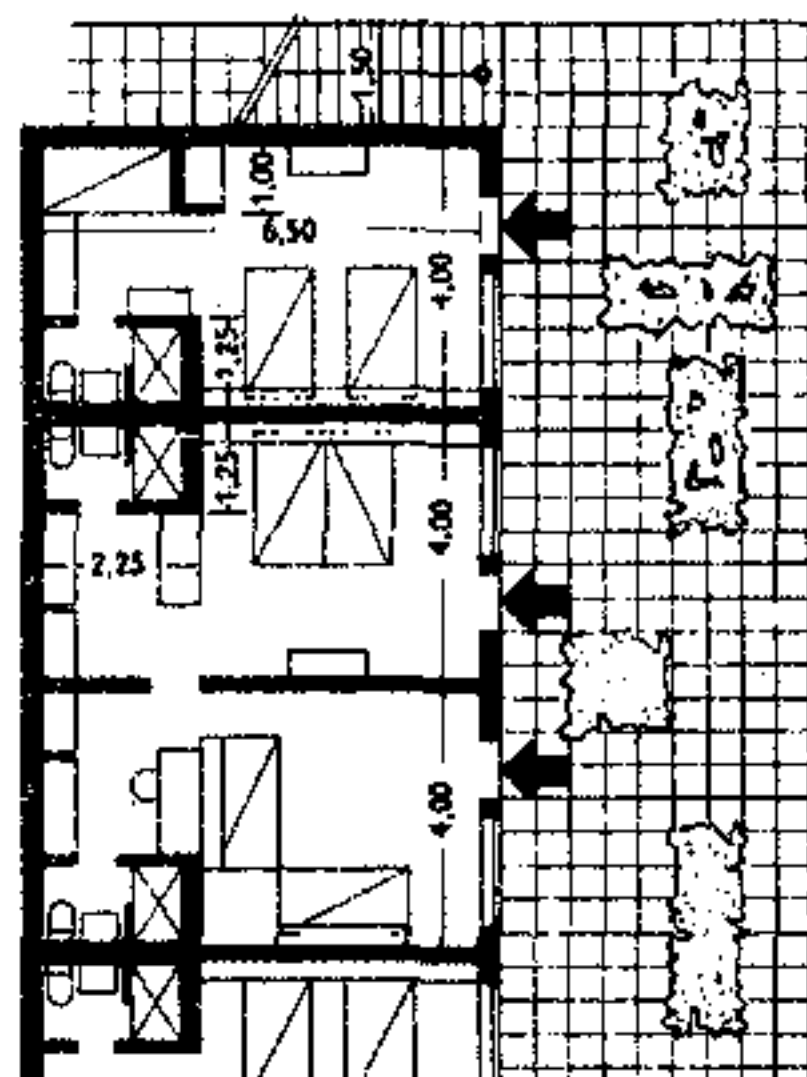
Мебель в номере: кровать размером 0,9 × 1,95 м (иногда
откидная), в небольших номерах служит также и в качестве ди-
вана (рис. 1–3 и 8); шкаф для платья, белья, шляп и обуви,
а также для грязного белья глубиной 60 см, шириной 50 см;
оптимальная ширина 75–100 см; ночной столик размером 40 ×
40 см, 2 кресла и диван, 1 стол, подставка для чемоданов
50 × 80 см высотой 40 см, скамеечка для снятия сапог, умы-
вальник (см. с. 168, рис. 15), позади зеркала — шкафчики для ме-
дикаментов, вешалка для полотенец.



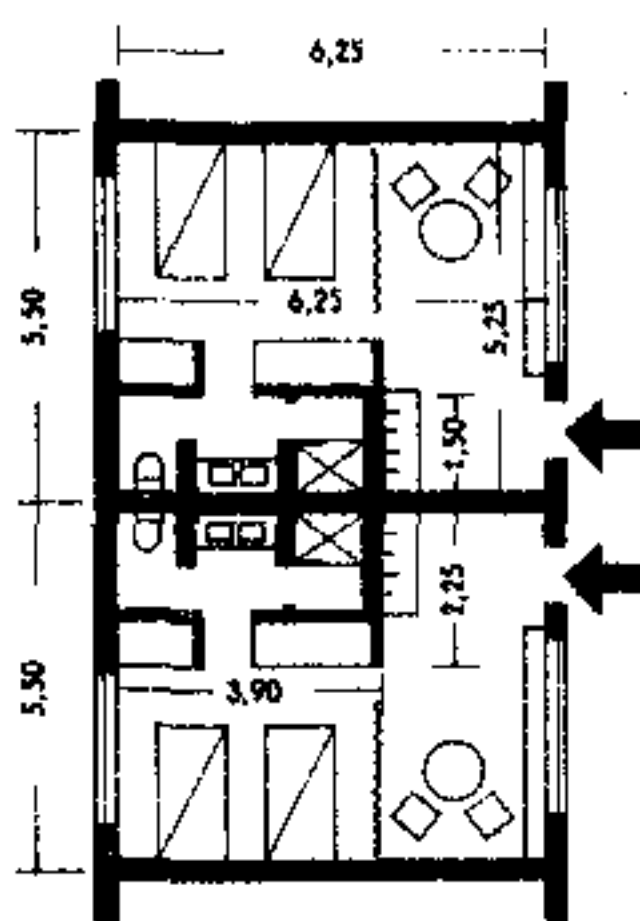
13. Двухместный номер обычного ти-
па



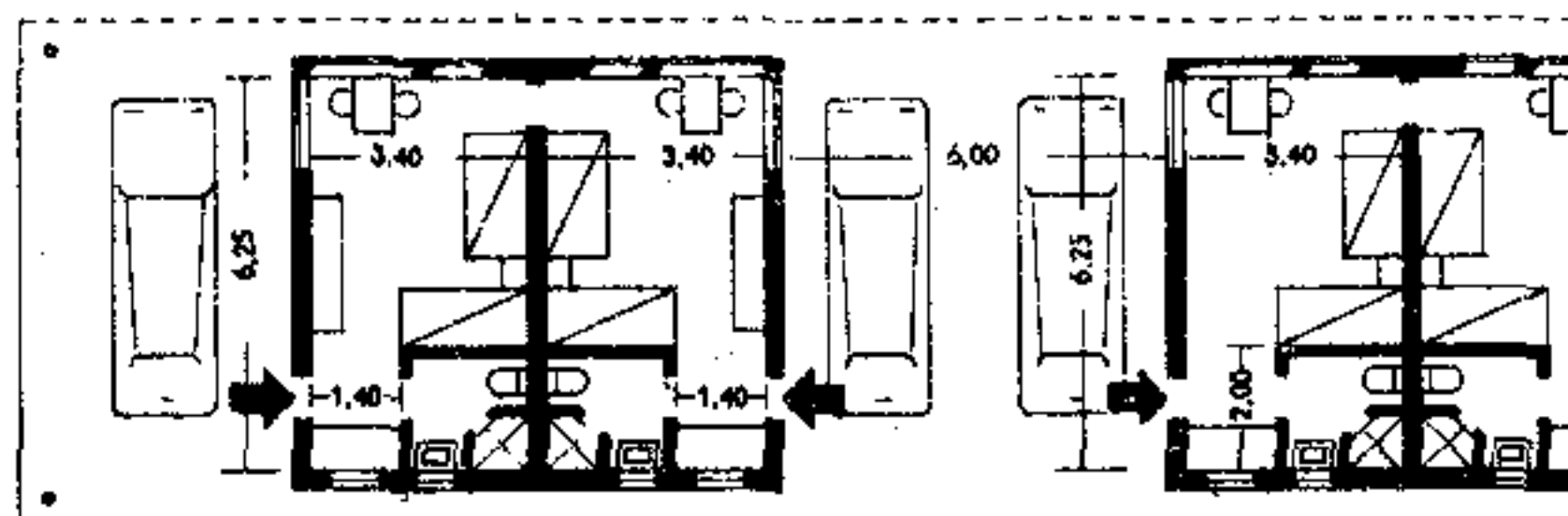
14. Просторный двухместный номер



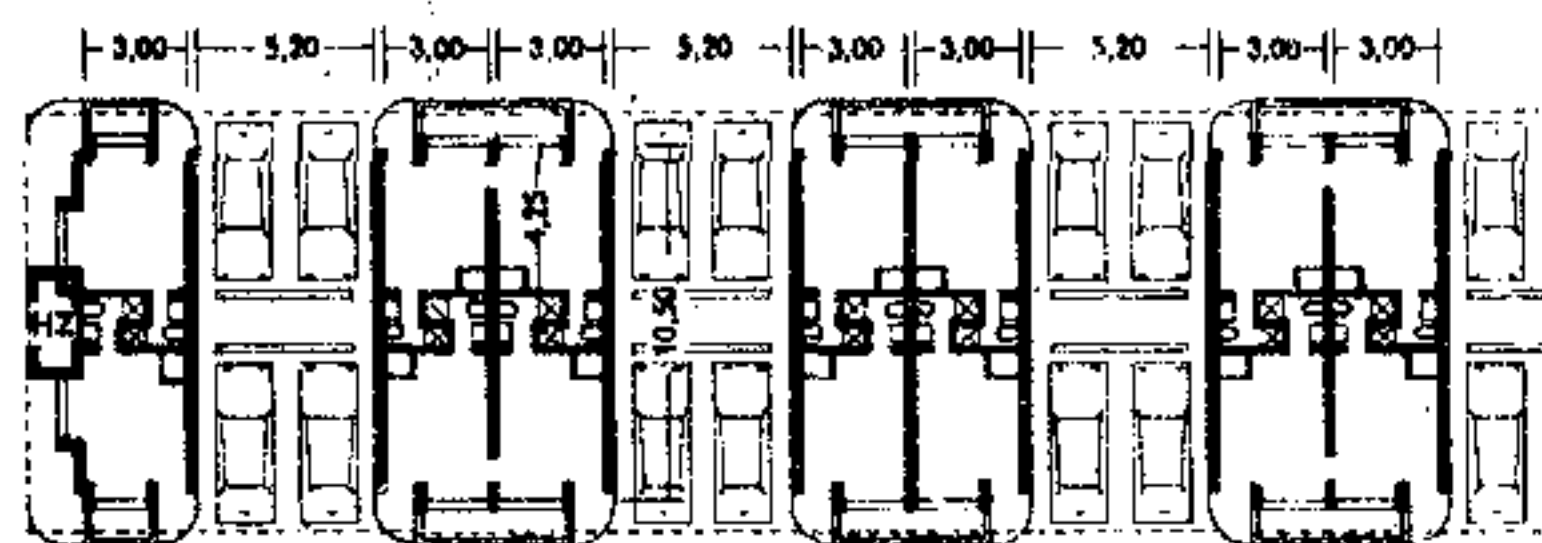
1. Номера мотеля с входной дверью и окном только с одной стороны. Показаны варианты расстановки мебели разных типов. Архит. Пилипчик



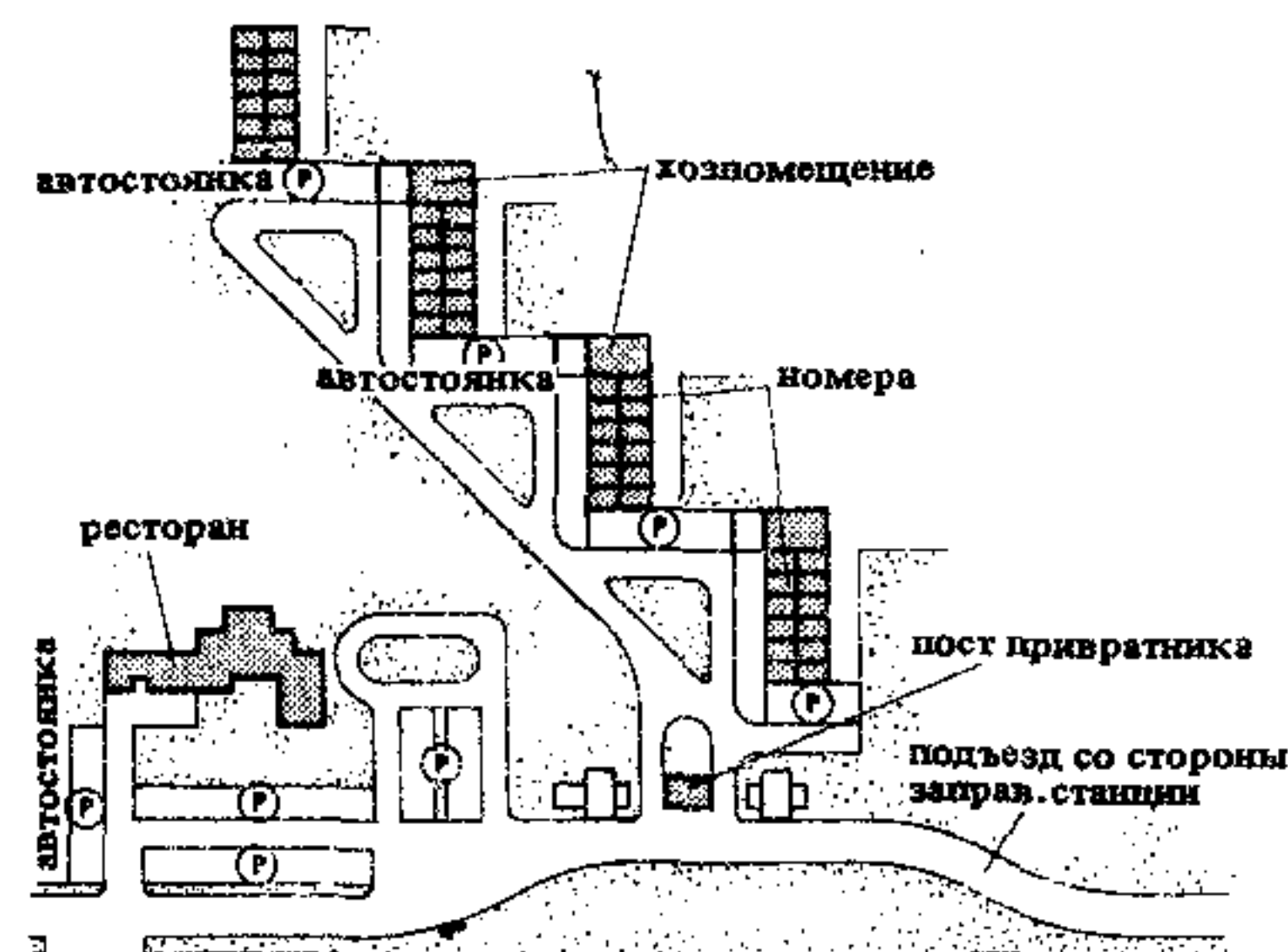
2. Номера мотеля с окнами с двух сторон. Такая планировка усложняет охрану номеров. Архит. Робертс



3. Крытые стоянки автомобилей между блоками номеров мотеля; такие блоки, объединенные по 3 или 6, образуют жилую группу. Архит. Дункан



4. Блоки из четырех номеров с крытыми стоянками между ними. Архитекторы Тибальди, Крампи, Мюссон



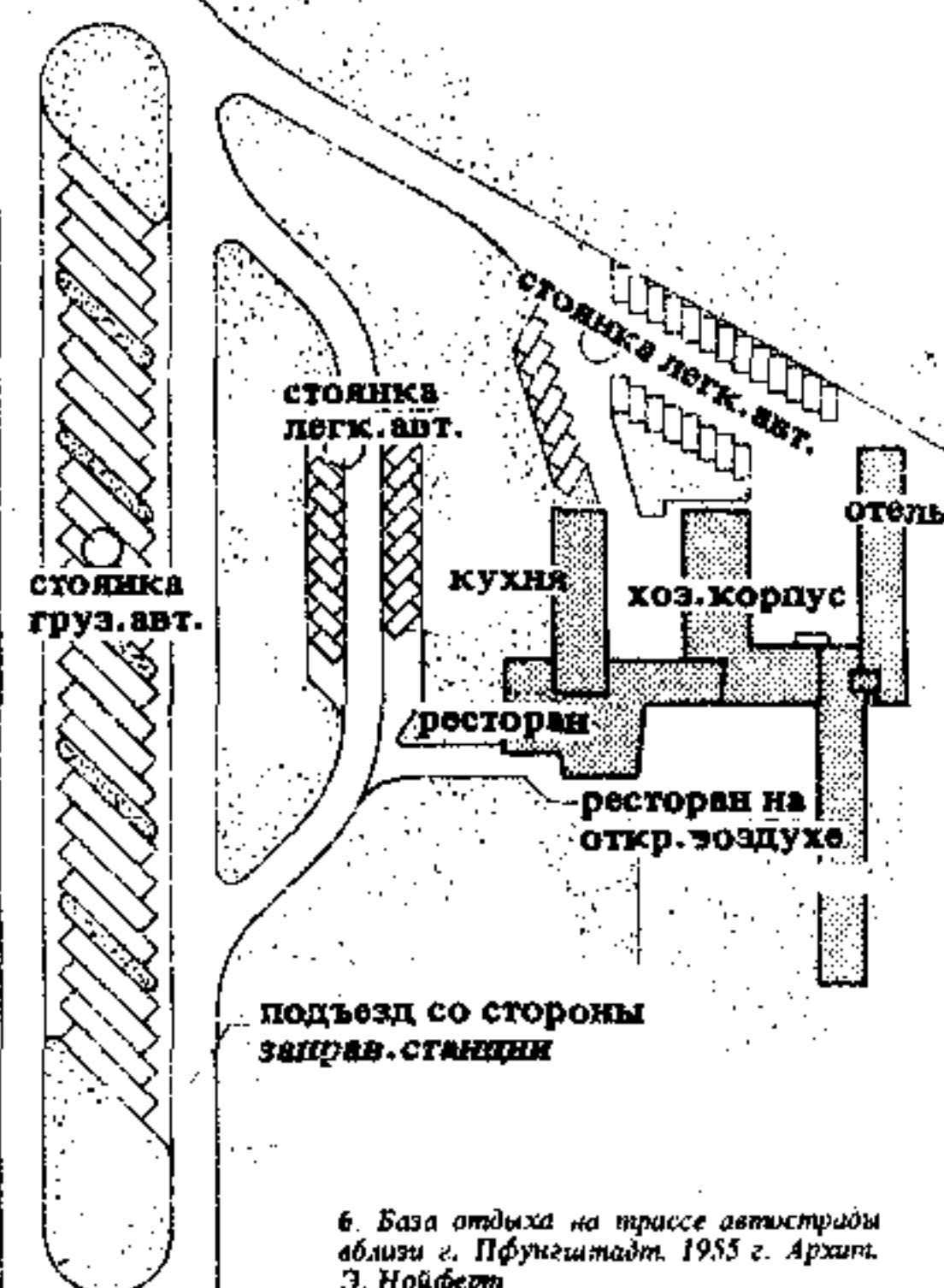
5. Мотель с автомобильными стоянками при каждой группе номеров и расположенным отдельно рестораном, обслуживающим не только проживающих в мотеле. Архит. Фрид

Местоположение. Мотели располагают на автострадах на расстоянии 500–1000 км один от другого, вблизи больших городов, а также излюбленных мест для экскурсий и отдыха в отпускной период. Выбор участка для строительства следует производить с учетом оптимального обеспечения мотеля водой, электроэнергией, газом, свежими продуктами питания, стиркой белья.

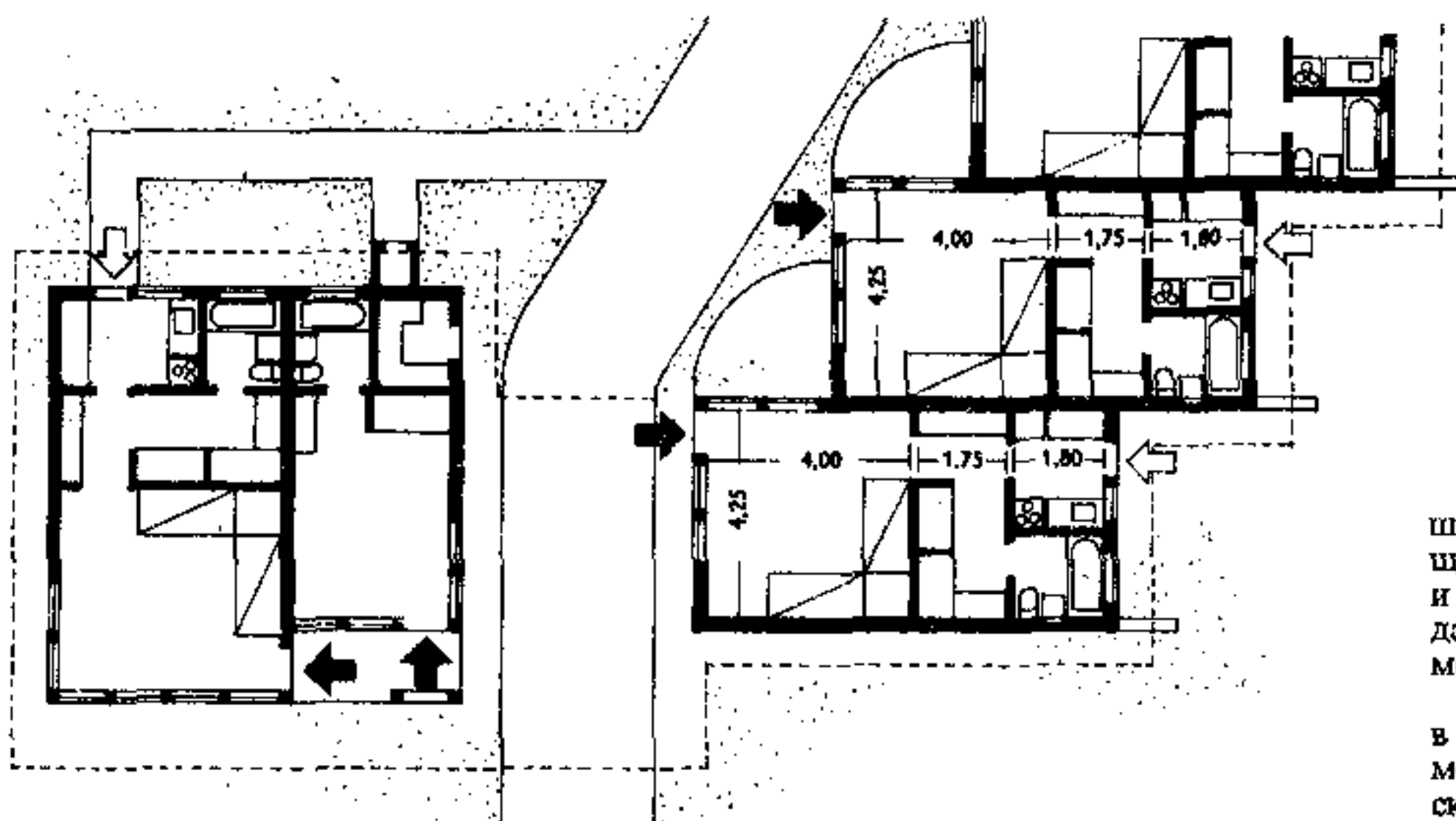
Гостиницы, заправочные станции и станции технического обслуживания автомобилей не следует размещать рядом с мотелями, однако они должны находиться достаточно близко. Относительно автострады мотель располагается так, чтобы свет фар не беспокоил проживающих. Следует избегать размещения мотелей на холмистой территории из-за шума при торможении и при включении моторов автомобилей.

Подъезды. Необходимо учитывать протяженность пути торможения (при скорости 100 км/ч – около 150 м, при скорости 70 км/ч – около 70 м). График движения посетителей: кратковременная остановка у конторы для получения номера, затем подъезд к открытой стоянке, стоянке под навесом или к гаражу, расположенным по возможности недалеко от номера. Выезд из мотеля – также мимо конторы для контроля и сдачи ключей.

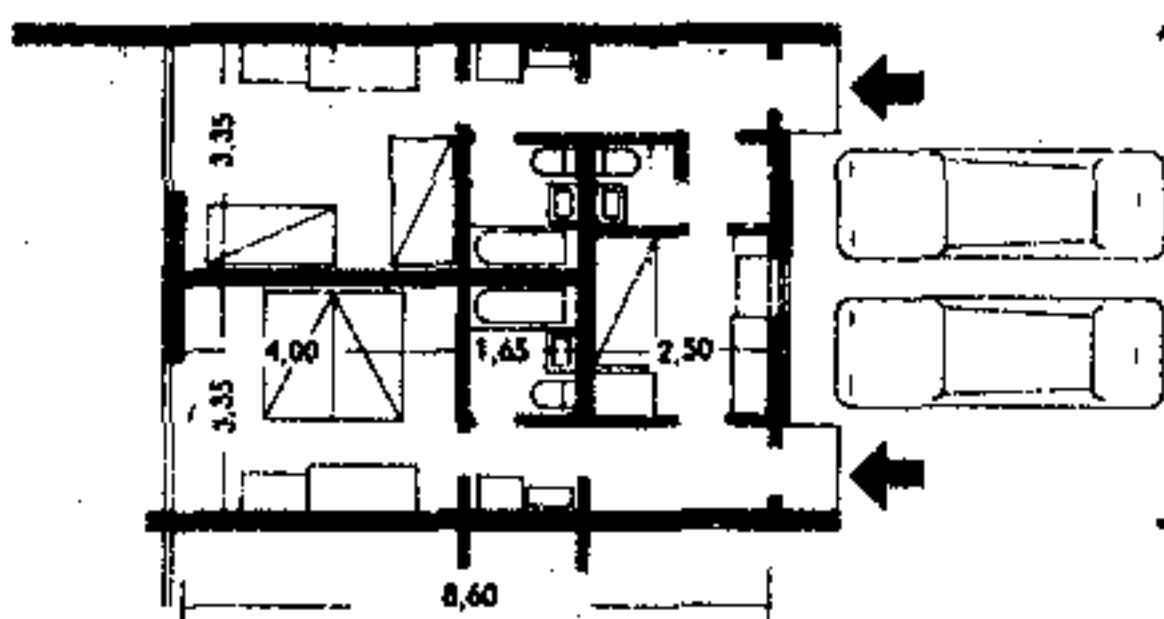
Размеры. В отличие от городских гостиниц мотели, как правило, одноэтажные, свободно расположенные на земельном участке. При неравномерной сезонной загрузке мотелей рекомендуется строить на участке несколько небольших жилых корпусов (на 4–8 номеров каждый) с самостоятельными затворами и задвижками на вводах сетей водоснабжения, газоснабжения и электроснабжения. Строительство отдельно стоящих корпусов обходится дороже блокированной застройки. Крытые подъезды к конторе следует устраивать низкими, чтобы исключить возможность проезда грузовых автомобилей на территорию мотеля.



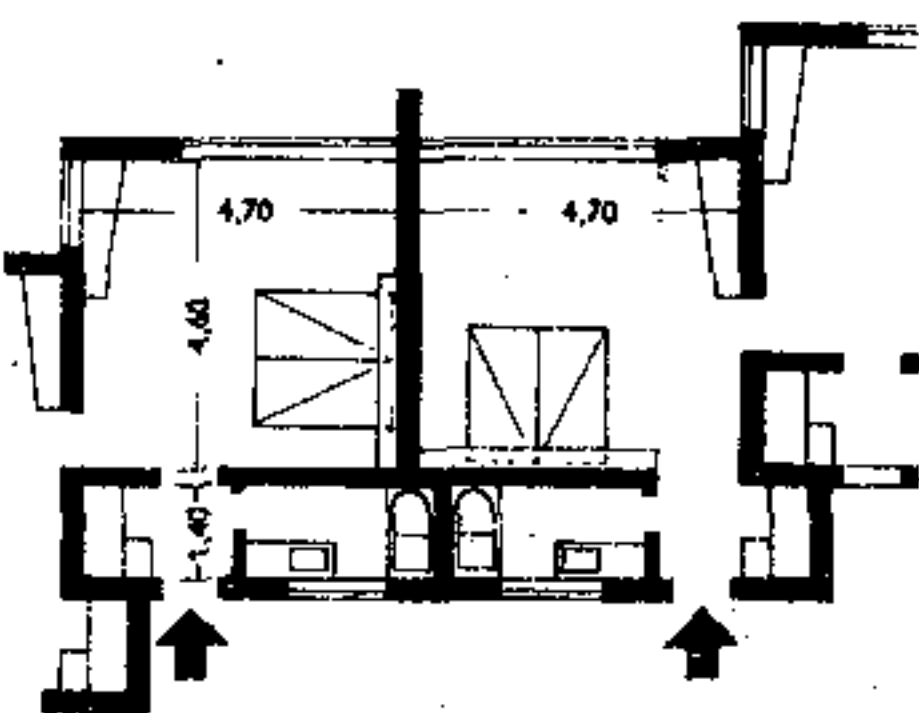
6. База отдыха на трассе автострады вблизи г. Пфунгштадт. 1955 г. Архит. Э. Нойферт



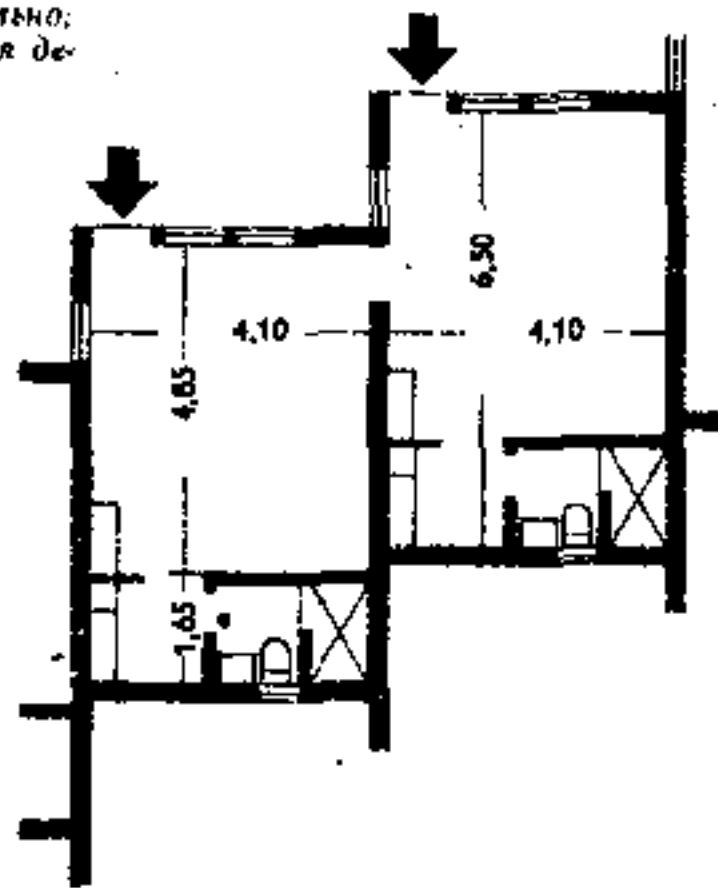
1. Расположение номеров уступами в плане. Слева контора и квартиры управляющего. Архит. Вильямс



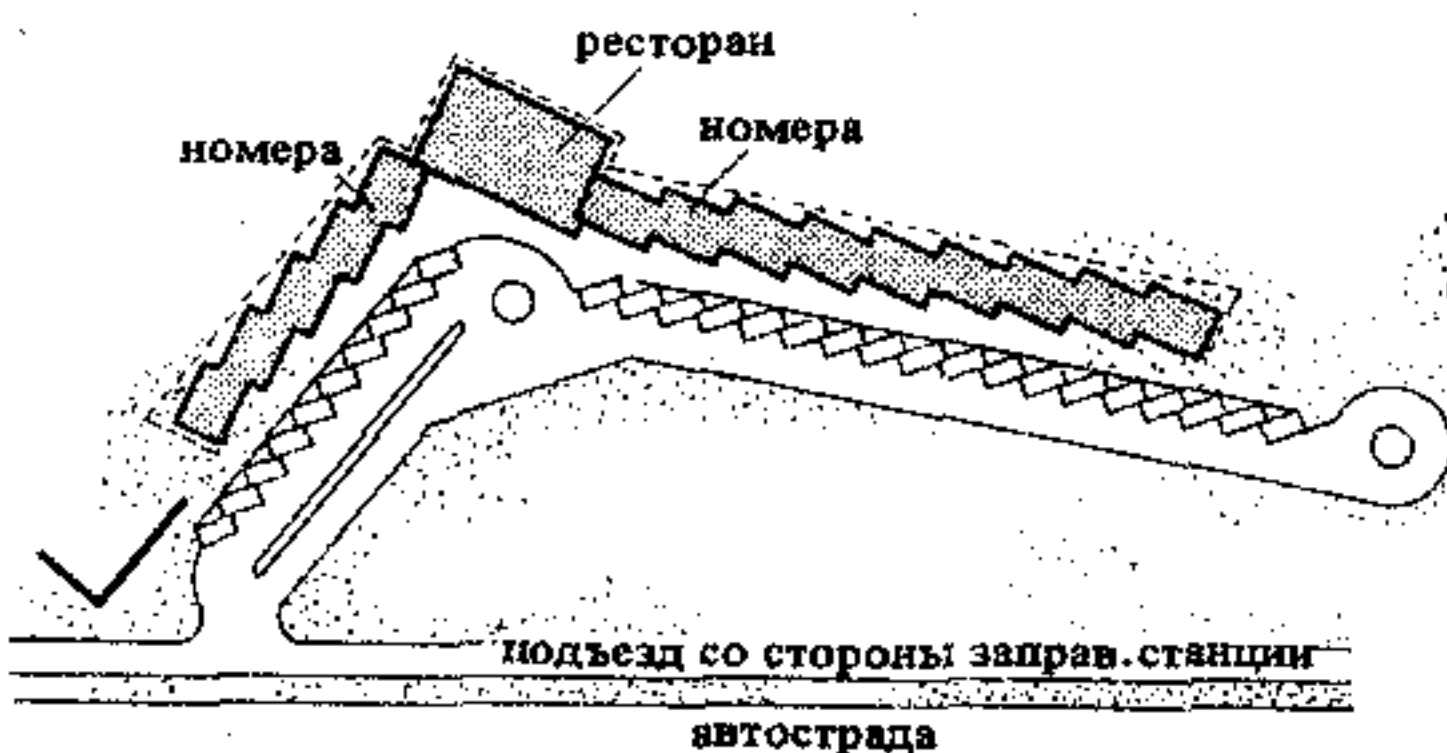
2. Два двухместных номера с тамбурами (для холодного климата) и отдельный одноместный номер, используемый либо самостоятельно, либо как дополнительное помещение при двухместном номере (для детей).



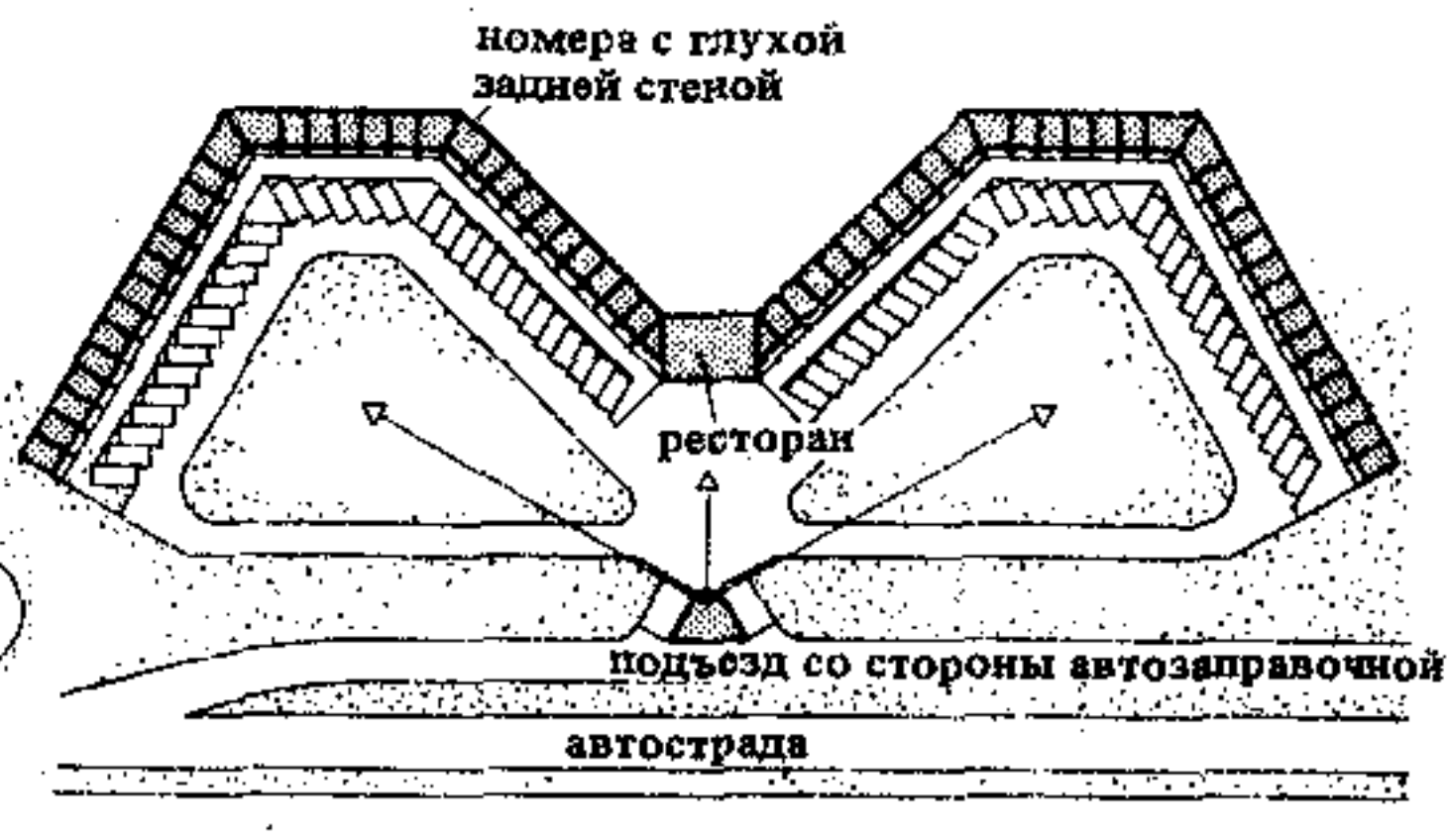
3. Входной тамбур с совмещенным санузлом отделяет номер от автомобильной стоянки, что улучшает звукоизоляцию номера. Архит. Хорнбостель



4. Расположение номеров уступами в плане, с входами только с одной стороны. Архит. Томпсон



5. Генплан к рис. 3, с рестораном между блоками номеров. Архит. Хорнбостель



6. Хороший обзор всей территории мотеля с контрольного поста на въезде и выезде

В мотеле следует предусмотреть просторную гостиницу (холл), рассчитанную на одновременное пребывание всех проживающих, с нишами для чтения и писания писем, столами для игр, с радиоприемником, телевизором, киоском для продажи сувениров и т.п. Телефонные кабины должны быть оборудованы сиденьями и письменными принадлежностями, картами, телефонными справочниками и т.п., поскольку они предназначены только для междугородных переговоров.

Номера по размерам должны быть больше, чем номера городских гостиниц. Площадь номеров от 4×4 до 5×5 м, с ванной и иногда с нишей для приготовления пищи, даже в тех случаях, когда номер одноместный.

Для объединения двух смежных номеров в двухкомнатный номер в перегородке между ними предусматривается дверь. Поскольку большинство проживающих проводят в номере только одну ночь (до 90%), оборудование номеров шкафами, комодами и т.п. излишне; устраивается лишь большая открытая гардеробная стенка, в которой все вещи находятся на виду и поэтому вряд ли могут быть забыты.

Подсобные и служебные помещения: центральная прачечная, проектируемая из расчета стирки пяти комплектов постельного белья на 1 место в мотеле (1 комплект — в употреблении, 3 комплекта — в бельевой, 1 комплект — в прачечной); камера хранения уборочного инвентаря, в которой иногда хранится тележка для перевозки чистого и грязного белья, а также мыло, моющие средства, туалетная бумага, пылесосы, веники, щетки, тряпки и т.п.; кладовая для садового инструмента, лестниц, снегоочистителя, садовой мебели и т.д.

Гаражи по возможности должны находиться в непосредственной близости от номеров. Подъезды, территория парка, пешеходные дорожки следует дренировать, поскольку проживающие выходят из номера непосредственно наружу. Игровые площадки должны быть удалены от жилых номеров с тем, чтобы не тревожить спящих.