КОНТРОЛЬНЫЙ ЛИСТОК СРОКОВ ВОЗВРАТА

Книга должна быть возвращена не позднее указанного здесь срока

28 Бил 2008

До 3.03.12

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ УКРАИНЫ

С. И. Байлик

ГОСТИНИЧНОЕ ХОЗЯЙСТВО

Учебник

2-е издание, переработанное и дополненное

Утверждено
Министерством образования и науки Украины

Бібліотека ДонНУЕТ
682960

КИЕВ
ДАКОР
2009

8
9
0
0
1
4
6
7
8
3
6
6
7
8
8
0
0
1
2
4
5
5
6
9
9
0
1
1
3

УДК 33(477)
ББК 65.9(4Ук)42я7
Б19

Утверждено Министерством образования и науки Украины в качестве учебника для студентов высших учебных заведений (письмо № 1.4/18-Г-932 от 22.04.2008)

Рецензенты:

Ковалевский Г. В. – доктор экономических наук, профессор Харьковского национального университета им. В.Н. Каразина;

Писаревский И. М. – доктор экономических наук, профессор, заведующий кафедрой туризма и гостиничного хозяйства Харьковской национальной академии городского хозяйства;

Сердюк А. И. – доктор медицинских наук, профессор, главный врач санатория «Березовские минеральные воды».

Байлик С. И. Гостиничное хозяйство : ***учебник [для студ. высш. учеб. заведен.]*** / С. И. Байлик. – 2-е изд., перераб. и доп. – К. : Дакор, 2009. – 368 с. – ***Библиогр. с. : 359–361.*** – ISBN 978-966-8379-55-0.

Б19

В учебнике содержится актуальная информация относительно обеспеченности гостиничными местами регионов мира, включая Украину. Разработаны приемы размещения гостиниц в планировочной структуре городов. Изложены вопросы функциональной организации зданий гостиниц. Рассмотрены технологии приема и обслуживания туристов в гостинично-ресторанных комплексах. Уделено должное внимание вопросам культуры поведения обслуживающего персонала, этике делового общения в сфере гостинично-ресторанного сервиса. Изложена информация по подготовке Украины к проведению Евро-2012.

Учебник рекомендован студентам, обучающимся по специальностям: «гостинично-ресторанное дело», «менеджмент гостиничного, курортного и туристского сервиса», а также «туризм».

УДК 33(477)
ББК 65.9(4Ук)42я7

ISBN 978-966-8379-55-0

© Байлик С. И., 2009
© Дакор, 2009

Содержание

Предисловие **8**
Предисловие ко 2-му изданию **9**
Раздел 1. Ретроспективный анализ развития гостиничного хозяйства **10**
1.1. Древний период (IV тысячелетие до н.э. – 476 г. н.э.) 10
1.2. Средние века (V–XV в. н.э.) 11
1.3. XVI столетие 14
1.4. XVIII век 16
1.5. XIX век 17
1.6. XX век 18
Раздел 2. Концепция гостиниц и гостеприимства **23**
Раздел 3. Туристское районирование территорий **26**
3.1. Регионы мира 26
3.2. Экономические (туристские) районы России 27
3.3. Характеристика экономических (туристских) районов Украины 28
3.3.1. Донецкий район 28
3.3.2. Приднепровский район 30
3.3.3. Северо-Восточный район 30
3.3.4. Столичный район 31
3.3.5. Причерноморский район 32
3.3.6. Подольский район 34
3.3.7. Центральный район 35
3.3.8. Северо-Западный район 35
3.3.9. Карпатский район 36
Раздел 4. Обеспеченность гостиничными местами регионов и стран мира **39**
4.1. Общая численность гостиниц и других предприятий гостиничного типа мира. 39
4.2. Общая вместимость гостиниц и других предприятий гостиничного типа по странам регионов мира. 39
4.3. Самые крупные гостиничные цепи в Европе. 40
4.4. Самые крупные гостиничные цепи в мире. 41
4.5. Количество гостиниц и других предприятий гостиничного типа в Украине 41

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

4.6. Количество мест в гостиницах и других предприятиях гостиничного типа для кратковременного проживания по типам и регионам Украины. .43
4.7. Вместимость гостиниц и других мест для кратковременного проживания по годам и регионам Украины. 44
4.8. Количество структурных подразделений сферы сервиса гостиничного хозяйства Украины. 45
Раздел 5. Обслуживание туристов в гостиничном хозяйстве 46
5.1. Классификация гостиниц в мире 46
5.2. Классификация гостиниц в Украине 56
5.3. Особенности предоставления гостиничных услуг 56
5.4. Основные и дополнительные услуги в гостиничном хозяйстве 57
5.5. Службы гостиниц и особенности их функционирования 59
5.6. Операционный процесс обслуживания и функции службы приема и размещения 63
5.7. Виды бронирования номеров 65
5.8. Правила расчетов с проживающими 66
5.9. Правила расчета оплаты за проживание 67
5.10. Особенности регистрации туристских групп и иностранных туристов 68
5.11. Технология уборки помещений 69
5.11.1. Ежедневная текущая уборка и ее последовательность 70
5.11.2. Уборка санузлов индивидуального пользования 72
5.11.3. Промежуточная уборка 73
5.11.4. Уборка номеров после выезда проживающих 74
5.11.5. Генеральная уборка 74
5.11.6. Уборка мест общего пользования 75
5.11.7. Уборка комнат горничных 76
5.11.8. Уборка санитарных узлов общего пользования 76
5.11.9. Приготовление дезинфицирующего раствора 77
5.11.10. Чем мыть и чистить? 77
5.11.11. О культуре поведения 78
Раздел 6. Особенности обслуживания туристов в предприятиях ресторанного хозяйства 80
6.1. Классификация предприятий ресторанного хозяйства 80
6.2. Организация и технология обслуживания гостей в ресторанном хозяйстве 112

6.3. Виды сервисного обслуживания 113
6.4. Стиль обслуживания клиентов 113
6.5. Виды меню 115
Раздел 7. Служебный этикет 117
7.1. Требования, предъявляемые к внешнему виду и личной гигиене персонала 117
7.2. Методы и приемы общения с гостем 118
7.3. Требования к служащим сферы гостеприимства 119
Раздел 8. Динамика обеспеченности гостиничными местами областей Украины 122
8.1. Автономная республика Крым 122
8.2. Винницкая область 139
8.3. Волынская область 141
8.4. Днепропетровская область 143
8.5. Донецкая область 148
8.6. Житомирская область 153
8.7. Закарпатская область 155
8.8. Запорожская область 160
8.9. Ивано-Франковская область 164
8.10. Киевская область 165
8.11. Кировоградская область 175
8.12. Луганская область 177
8.13. Львовская область 179
8.14. Николаевская область 187
8.15. Одесская область 189
8.16. Полтавская область 195
8.17. Ровенская область 198
8.18. Сумская область 200
8.19. Тернопольская область 203
8.20. Харьковская область 206
8.21. Херсонская область 210
8.22. Хмельницкая область 213
8.23. Черкасская область 216
8.24. Черновицкая область 219
8.25. Черниговская область 221

Раздел 9. Назначение гостиниц и размещение их в планировочной структуре города 225
Раздел 10. Типологическая характеристика гостиниц 229
10.1. Классификация гостиниц в дальнем зарубежье 229
10.2. Классификация гостиниц в Украине и странах СНГ 238
10.3. Основные типы гостиниц 269
Раздел 11. Формирование предметно-пространственной среды гостиниц 284
11.1. Функциональная организация зданий гостиниц 284
11.2. Основные блоки помещений гостиниц 285
11.3. Интерьер и озеленение гостиниц 295
11.4. Рекомендуемая номенклатура мебельных изделий 299
Раздел 12. Инженерно-техническое оборудование гостиниц 306
12.1. Санитарно-технические устройства 306
12.2. Противопожарный водопровод 307
12.3. Автоматические системы пожаротушения 308
12.4. Горячее водоснабжение 309
12.5. Отопление гостиниц 310
12.6. Центральное отопление 310
12.7. Тепловые узлы 311
12.8. Кондиционирование и вентиляция воздуха 313
12.9. Центральное пылеудаление 315
12.10. Мусороудаление 316
12.11. Лифтовое хозяйство 317
12.12. Электрооборудование 319
12.13. Слаботочное хозяйство 320
12.14. Торгово-технологическое оборудование ресторанов, кафе, баров . 322
Раздел 13. Прогнозирование развития гостиничного хозяйства 324
Раздел 14. Обязательная сертификация гостиничных услуг в Украине 331
14.1. Краткие сведения о Государственной системе сертификации Украины – УкрСЕПРО 331
14.2. Правовое обеспечение проведения обязательной сертификации гостиничных услуг. Ответственность за правонарушения, связанные с сертификацией 334
14.3. Порядок проведения сертификации услуг 340
14.4. Схемы сертификации гостиничных услуг 341
14.5. Определение стоимости работ по сертификации гостиничных услуг 344
Раздел 15. Классификация гостиниц в Германии 350
15.1. Общие сведения о классификации гостиниц в Германии 350
15.2. Избранные обязательные критерии 352
15.3. Избранные факультативные критерии 353
15.4. Условия для участия в классификации 355
15.5. Последовательность проведения классификации 355
15.6. Этапы проверок 356
Список литературы 359
Заключение 362
Современные тенденции развития гостиничного хозяйства 362
Перспективы развития гостиничного хозяйства Украины в преддверии ЕВРО–2012 362
Об авторе 367

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

ПРЕДИСЛОВИЕ

В данной книге содержится актуальная информация об обеспеченности гостиничными местами всех регионов Украины, а также дана методика расчета гостиничных мест. В работе рассмотрена типологическая характеристика гостиниц по уровню комфорта и функциональному признаку. Разработаны приемы размещения гостиниц в планировочной структуре города. Проанализированы принципы построения гостиничных сетей (цепей) в Украине и за рубежом. Изложены вопросы функциональной организации зданий гостиниц. Особое внимание уделено формированию предметно-пространственной сферы гостиниц с целью создания в них необходимого комфорта. Даны рекомендации по оформлению интерьеров и озеленению гостиниц.

Подробно рассмотрено оснащение гостиничных комплексов инженерно-техническим оборудованием с учетом действующих нормативных требований.

Впервые изложены вопросы сертификации гостиничных услуг в системе УкрСЕПРО.

Работа выполнена на основе систематизации, обобщения и критического анализа отечественной и зарубежной литературы по данной проблематике, изданной за последние десять лет. Проанализированы научные отчеты, разработанные институтами КиевНИИПградостроительства, ЦНИИЭПжилища (Москва) и др., затрагивающие вопросы формирования гостиничных комплексов.

Эта книга может стать хорошим пособием для субъектов предпринимательской деятельности, занимающихся гостиничными услугами, проектировщиков и эксплуатационников гостиничных комплексов, преподавателей и студентам, изучающих гостиничное хозяйство, работников областных, городских, районных администраций, курирующих предоставление гостиничных услуг, а также специалистов органов сертификации этих услуг и испытательных лабораторий.

ПРЕДИСЛОВИЕ КО 2-МУ ИЗДАНИЮ

Во 2-е издание книги «Гостиничное хозяйство» вошли новые материалы, в частности:

- Раздел 2. Концепция гостиниц и гостеприимства;
- Раздел 3. Туристское районирование территорий;
- Раздел 4. Обеспеченность гостиничными местами регионов и стран мира.

Внесены изменения в связи с вводом в действие новых стандартов Украины, таких, как:

1. Послуги туристичні
КЛАСИФІКАЦІЯ ГОТЕЛІВ
ДСТУ 4269:2003
2. Заклади ресторанного господарства
КЛАСИФІКАЦІЯ
ДСТУ 4281:2004
3. Послуги туристичні
ЗАСОБИ РОЗМІЩЕННЯ
ДСТУ 4527:2006

РАЗДЕЛ 1. РЕТРОСПЕКТИВНЫЙ АНАЛИЗ РАЗВИТИЯ ГОСТИНИЧНОГО ХОЗЯЙСТВА

Ретроспективный анализ развития гостиничного хозяйства позволяет выделить несколько периодов этого процесса.

1.1. Древний период (IV тысячелетие до н.э. – 476 г. н.э.)

Упоминание о первых предприятиях гостиничного хозяйства, в которых предоставлялись услуги размещения и питания, **тавернах**, современные ученые находят в манускриптах, составленных в эпоху античной Греции и античного Рима. В кодексе вавилонского царя Хаммурапи (примерно 1700 г. до н.э.) указывалось, что царь обязывал хозяев таверн доносить властям на посетителей, из разговоров которых явствовало, что они замышляли совершать преступления. Недонесение каралось смертной казнью. Такая же участь могла постичь и тех, кто разбавлял пиво водой.

В I тысячелетии в Древней Греции таверны являлись важным элементом социальной и религиозной жизни. В основном они предназначались для предоставления услуг питания, хотя и имели помещения для размещения путешественников.

Развитие торговли и связанные с ней длительные разъезды требовали все больше организации ночлега и питания. Это обстоятельство предопределило появление другого типа средств размещения – **постоялых дворов**. Наиболее разветвленная сеть постоялых дворов была создана на территории Римской империи. Постоялые дворы, особенно на главных дорогах, строились римлянами со знанием дела и были вполне удобными для путешественников. Позже Марко Поло говорил о них, что здесь «и королю остановиться не зазорно». Располагались они примерно в 25 милях друг от друга, чтобы правительственные чиновники и другие гонцы не сильно уставали в дороге, отдыхая в каждом из них. Пользовались ими только те, кто имел специальный правительственный документ, свидетельствующий об особом статусе предъявителя. Есть сведения о том, что эти документы часто воровались и подделывались.

К тому времени, когда Марко Поло отправился путешествовать на Дальний Восток, таких постоялых дворов уже было построено около десяти тысяч. Богатые земледельцы тоже строили постоялые дворы на границах своих владений. Обычно ими управляли рабы, специализировавшиеся на ведении домашнего хозяйства.

Те таверны, которые располагались ближе к городам, чаще посещались богатыми гражданами, и поэтому они содержались вольноотпущенниками или ушедшими на покой гладиаторами, решившими вложить свои сбережения в гостинично-ресторанный, выражаясь современным языком, бизнес.

В те времена появилась и идея первого в истории «ланча делового человека», принадлежащая **Секвилю Локату**, римскому трактирщику, который еще в 40 г. до н.э. значительно облегчил жизнь маклеров на галерной пристани, слишком занятых, чтобы сходить домой пообедать.

Хозяева постоялых дворов в те времена были лишены многих гражданских прав, таких как: право служить в армии, возбуждать против кого-то дела в суде, приносить присягу и выступать в качестве опекуна чужих детей. Другими словами, моральные устои всякого человека, занимающегося этим бизнесом, автоматически ставились под сомнение. Все это было связано с тем, что в найденных документах упомянутого царя Хаммурапи указывалось о сомнительной репутации таверн, выполнявших порой функции домов терпимости.

В то же время римские повара считались элитой общества, они награждали друг друга громкими титулами. А во времена правления императора Адриана (117–138 г. н.э.) римские шеф-повара учредили на Палатинском холме даже собственную Академию кулинарного искусства.

Обычные таверны считались притонами греха и заходили туда, кроме простонародья, опустошившиеся аристократы. Высшее же общество предпочитало отдыхать в общественных банях. К тому времени, когда к власти пришел Калигула (37 г. н.э.), эти бани работали круглосуточно, мужчины и женщины мылись здесь вместе. При банях были роскошные обеденные залы, в которых организовывались многолюдные банкеты. Они проходили с большим размахом, вино лилось рекой, и это стало причиной, вынудившей правительство принять закон «О роскоши», ограничивавший римлян в расходах на еду и выпивку.

1.2. Средние века (V–XV в. н.э.)

В период раннего средневековья предоставлением услуг гостеприимства для обыкновенных людей стали заниматься религиозные заведения, да и акценты в обслуживании стали совершенно другими. В

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

Англии, например, постоялые дворы были теперь сориентированы не на путешественников, а на любителей употреблять крепкие напитки. Если в те годы люди и разъезжали, то их путешествия были связаны либо с делами королевского двора, либо с церковными вопросами. Большинство путешественников были миссионерами, священниками или пилигримами, направлявшимися к святым местам. В связи с этим постоялые дворы, в которых люди останавливались на ночлег, стали строиться поближе к храмам и монастырям. Условия обитания там оставались довольно примитивными. Постоялыми дворами чаще всего управляли рабы, находившиеся в услужении у священников и наставников храмов.

На европейском континенте Карл Великий еще в VIII в. для отдыха пилигримов создавал специальные дома. Один из таких домов, аббатство в Ронсельвальском ущелье, обещал странникам радушный прием, бесплатный хлеб, услуги цирюльника и сапожника, фрукты и овощи из запасов аббатства, два госпиталя с постелями для больных и даже освященное место погребения для усопших.

Монастырская пища была простой, но часто более высокого качества, чем где-либо и даже дома. Обычно монахи на своих угодьях сами выращивали овощи и разводили скот. На кухне было больше чистоты и порядка, чем в частных домах. Кроме того, монахи вели жесткую систему учета продуктов, что положительно сказывалось на стоимости пищи.

В Средние века люди стали путешествовать больше и, соответственно, увеличивалось количество постоялых дворов. Но по современным стандартам они все же оставались весьма примитивными. Постояльцы часто спали вповалку на матрасах, расположенных в одной большой комнате. Каждый питался тем, что у него было с собой, либо покупал то, что было у хозяина. Это был хлеб, мясо, иногда рыба, цыпленок. А запивали, как правило, пивом. Некоторые таверны, особенно расположенные в портах, были местом шумных попоек и «разборок». Там посетителей часто насильно записывали в матросы, как говорили тогда, «зашанхаливали», а, протрезвев, они просыпались где-то в открытом море, и даже в самом Шанхае, вдали от места попойки. Тогда они и узнавали, что уже работают. Именно их имел в виду Бетховен, когда слагал песни о том, что «бездельник, кто с нами не пьет...».

В кулинарии задавали тон и удовлетворяли запросы требовательных европейцев в еде все те же итальянцы, наследники римлян. Раннеитальянская буржуазия, занимавшаяся торговлей и ремеслом на юге Апеннинского полуострова, способствовала становлению европейского поварского искусства.

Примерно во второй половине XIV века центр кулинарного искусства в Европе переместился из Италии во Францию, в Париж, на королевскую кухню. Французские короли не жалели государственных средств на поддержку хорошей кухни.

В 1375 году во Франции главным поваром короля Карла V Гийомом Тирелем в единственном экземпляре была написана первая поваренная книга. Это было незаурядное событие, которое говорило о том, что кулинарное искусство достигло высокого уровня и появилась необходимость в его кодифицировании (вводе в специальные кодексы), формировании основных принципов, по которым можно учиться, сравнивать новые блюда со старыми, критиковать устаревшие, продвигать все новое, более совершенное на рынок.

Французы в выпуске поваренной книги опередили итальянцев на 100 лет. Такая книга в Италии (в Ватикане) вышла в 1470 году. Она была написана неизвестным монахом под названием «Добродетельные удовольствия».

Первая поваренная книга в Великобритании вышла в 1508 году, напечатана она была типографским способом. Придя к кодификации кулинарного ремесла и науки позже Италии и Франции, англичане увлеклись этим делом и издавали такие книги в 1513, 1539, 1541, 1567, 1575 и 1576 годах.

В 1571 году во Франции было разработано первое меню, представляющее собой перечень блюд, приготавливаемых для праздника при дворе Карла IX. Но так как это было эпизодическое явление, «меню» тогда сразу не прижилось. Постоянное меню стало разрабатываться лишь сто лет спустя, в начале 60-х годов XVII века при дворе Людовика XIV в виде «записок». Внешне они представляли собой карточки на плотной бумаге со списком блюд, подаваемых для короля, в единственном экземпляре. Например, были такие меню: «menu non pour la table» – «маленькая записка по приготовлению обеда», подаваемая как приказание для повара; «la carte de menu plaisir» – «список уточненных удовольствий», который предназначался для короля перед обедом.

На пирах в замках короля и знати обслуживание гостей носило дискриминационный характер, так как гостям разного ранга подавались разные блюда. Представители высшей знати получали, естественно, самые лучшие блюда. По имеющимся сведениям, тогда набор одного утреннего завтрака мог включать до десяти блюд, подаваемых гостям разного статуса.

Санитарное состояние кухонь было удручающим. Холодильников ведь не было, пища портилась, издавала неприятные запахи, которые пытались

заглушить специями. Многочисленные полки были перегруженными, с них падали на пол продукты, которые затем попадали в котлы или прямо на стол. В результате инфекционные заболевания свободно передавались от одного к другому, не щадя ни бедных, ни богатых. Надо подчеркнуть, что вилок тогда еще не было, они вошли в широкий обиход только через 200 лет. Известно, что королева Екатерина Медичи пыталась приучить французский королевский двор к вилкам еще в XVI столетии, но безуспешно. Вместо вилок использовались только ножи, которые выполняли две функции: ими резали и с них ели. Пищу ели с деревянных дощечек или с ровно нарезанных ломтей черствого, четырехдневной выпечки хлеба.

Хотя средневековые специалисты по части гостеприимства ничего не знали о микробах, инфекциях и гигиене, о вилках, чашках для ополаскивания пальцев, они все же пользовались правилами для званых ужинов, большинство из которых очень актуальны и в наши дни.

Приведем некоторые правила поведения для гостей королей и знати, опубликованные в тот период:

- пищу следует подавать не слишком рано и не слишком поздно;
- пищу следует подавать в должном месте: просторном, приятном, безопасном;
- тот, кто дает пир, должен все делать от души и в веселии сердца;
- подаваемая пища должна быть разнообразной;
- на столе должны быть разнообразные вина и напитки;
- гости должны есть степенно и без лишней поспешности;
- можно лишь покорно просить гостей отведать блюда, но нельзя принуждать их есть во вред своему здоровью;
- каждый из гостей после ужина должен отдохнуть.

1.3. XVI столетие

В XVI столетии в Англии появились таверны для простонародья, называемые ординарными, где за общим столом подавались дежурные блюда по фиксированной цене. Обычно главное блюдо представляло собой основательно переваренное острое рагу из мяса и овощей. Кулинарные качества были ограничены присутствием в котле тех или иных ингредиентов, попавших туда лишь по причине их дешевизны. Пища должна быть так приготовлена, чтобы ее могли употреблять все, включая и тех, у кого были больные зубы или у которых их вообще не было. Бедняки ели обычно с хозяином постоялого двора, им подавали пищу без права выбора, лишь бы подешевле. Французы называли такое обслуживание table d'hote (табль д'от), т.е. «хозяйский стол». Состоятельные гости могли заказывать для себя специальные блюда из имеющихся у хозяина

продуктов – a la carte (а ля карт) – и заходить на кухню с тем, чтобы проследить, как пища приготавливается. Хозяин предлагал им какое-нибудь блюдо, которым славилась местность. Цены были разные, в каждом отдельном регионе свои.

В сельской местности один постоялый двор обслуживал всех приезжих, хотя состоятельные люди, путешествующие в собственном экипаже или верхом, туда заходили редко, а бедняков, которые путешествовали пешком, туда старались не пускать вообще. В любом случае четкие социальные различия в обхождении с каждым постояльцем строго соблюдались.

На Руси первые постоялые дворы появились в XII-XIII веках. Они предоставляли приют и питание для всех категорий путешествующих и не отличались особым комфортом. Здесь можно было разместить лошадей и транспортные средства путешествующих, т.е. предлагались так называемые услуги «постоя». В XV веке постоялые дворы создавались при «ямах» – почтовых станциях, расположенных друг от друга на расстоянии конного перехода. В то время на Руси была учреждена «ямская служба», находившаяся в ведении Ямского приказа. Услуги размещения и питания, предоставляемые на постоялых дворах в ямских поселках, логически дополняли основные услуги, выполняемые ямщиками – держать лошадей и перевозить по «государеву указу» всех, кто имел специальные разрешения («грамоту») или платил деньги.

Постоялые дворы вдоль дорог существовали довольно долго, вплоть до середины XIX века, а кое-где и дольше. Их развитие было приостановлено в связи с появлением железных дорог. И только спустя некоторое время, в связи с развитием уже автомобильного транспорта, вновь появились постоялые дворы вдоль дорог уже в виде мотелей.

В русских городах был распространен также и другой вид средневековых гостиниц – гостиные дворы. Они отличались от постоялых дворов тем, что помимо размещения и питания, здесь имелась возможность осуществить коммерческие сделки, то есть в гостиных дворах объединялись меблированные комнаты, торговые ряды, лавки, выставочные залы, склады. Гостиные дворы и предназначались в основном для торговли и складирования товаров, так как купцам не разрешалось заниматься этим дома. Этот закон распространялся на всех купцов и все товары. Он был упразднен только в XVIII веке.

На территории Беларуси гостиные дворы появились в XIII веке, в Гродно, Витебске, Бресте, Слониме и других городах. Специальные гостиные дворы для белорусских купцов в XV-XVI веках были построены в Брянске, Вязьме, Москве. Развитию торговых отношений не могли помешать даже войны между государствами.

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

1.4. XVIII век

В развитии предприятий гостеприимства особая роль в этот период принадлежит США. Историки утверждают, что первый постоялый двор здесь появился значительно позже, чем в Европе, лишь в 1607 году. Одна из первых таверн была открыта в Бостоне в 1634 году. В 1642 году в Нью-Йорке (тогда он назывался Новый Амстердам) голландской компанией Dutch Fast India была открыта таверна Stadt Huys. Хотя по другим источникам первая таверна появилась уже в первые годы колонизации в Джемстауне (штат Вирджиния). С тех пор таверны стали центром общественной жизни, местом встречи солдат и бизнесменов. Они процветали вдоль дорог и в городах, особенно благодаря семье Мариот, строившей свои заведения на перекрестках дорог.

Европейские переселенцы принесли с собой на Американский континент опыт строительства и управления постоялыми дворами и тавернами. Лучшим тогда считался английский метод организации услуг в сфере гостеприимства. В США, с самого начала появления предприятий гостеприимства, было ясно, что, в отличие от европейских, они создавались с целью получения прибыли. Таверны во время колониальных войн в США часто становились штабами армий. Они всегда оставались центрами общественной жизни, местами политических собраний. Между тем, в этом веке М. Буланже («отец современного ресторана») в Париже открыл харчевню, которая работала круглосуточно. Главным блюдом, подаваемым здесь, был суп, который Буланже назвал restorantes (укрепляющий, восстанавливающий), откуда и произошло название «ресторан». Однако Буланже не ограничивался только супом, он предлагал посетителям много новых блюд, сочных, прекрасно приготовленных, например, картофель с мясом в горшочках.

К 1794 году, когда произошла Французская революция, в Париже уже было пятьсот ресторанов. Скоро пикантные французские соусы и мясные блюда в горшочках – pots au feu – заполонили Новый Свет. В результате революции только шеф-повара аристократических домов остались во Франции, а остальные перекочевали в США.

Первая кулинарная книга в США появилась в 1742 году – «Полная книга домашней хозяйки». Это была переизданная английская книга Элизы Смит. Затем, в 1798 году, появилась чисто американская поваренная книга Амелии Симмоне под названием «Американская кухня».

В России первая национальная поваренная книга под названием «Русская поварня» была издана только в 1816 году.

1.5. XIX век

На рубеже XVIII-XIX веков наблюдается бурное развитие ресторанного хозяйства и кулинарного искусства, особенно во Франции. Продолжаются работы по анализу накопленных в этой стране знаний, структуризации блюд, занесению их в специальные кодексы. В дальнейшем осуществлялось совершенствование и популяризация рецептов. Эта деятельность связана с именами выдающихся деятелей ресторанного цеха, таких как А. Карэм, У. Дюбуа, Ж. Гуф, Ж. Арон, Э. Бернар, Ж.А. Эскофье и других. Опыт французских кулинаров XIX века был обобщен в книге «Кулинарное искусство XIX века» Антони Каремом. Дюбуа и Бернар вопросы обслуживания гостей изложили в трудах: «Кухни народов мира», «Классическая кухня», «Изысканная кухня».

В 1898 году в Лондоне открылся отель Savoy. Его управляющим стал Цезарь Ритц – лучший готельер всех времен и народов Европы. Сейчас многие гостиницы Старого Света носят его имя – отели Ritz Carlton. Шеф-поваром ресторана этого отеля был знаменитый Огюст Эскофье. Ритц и Эскофье создали коллектив, способный готовить самые изысканные европейские блюда, а также обеспечить самую утонченную атмосферу в гостиничном ресторане, соответствующую этим блюдам. Ритц ввел традицию, согласно которой посетители приходили в ресторан только в вечерних нарядах, он приглашал в ресторан лучшие оркестры, не жалел средств на спецэффекты. Ритц считал самым главным качеством менеджера гостинично-ресторанного бизнеса умение общаться с публикой. Его внимание к клиентам подняло роль менеджера-готельера на новую, более высокую ступень. До сих пор имя Ритца в гостиничном бизнесе остается синонимом элегантности и изысканности.

Огюст Эскофье считался своего рода святым среди всех профессиональных поваров мира. Его называли «императором кухни», и его мнение по любому спорному вопросу сразу же прекращало все дебаты. Он был образцом для любого шеф-повара. Выдающаяся карьера Огюста началась в возрасте 13 лет в ресторане его дяди. Эскофье проработал до 1920 года, после чего отправился на покой и мирно проживал в Монако до самой смерти в 1935 году. Он работал в самых знаменитых гостиничных ресторанах Европы, таких как Savoy, Carlton, Place Vendome и других. Хотя Эскофье и не имел высшего образования, но все же свои изобретения в кулинарном искусстве успел записать на бумаге.

С Огюстом была связана такая интересная история. Однажды принц Уэльский, проведя накануне бурную ночь в казино в Монте-Карло, пришел к нему на обед очень поздно и попросил что-нибудь очень легкое, но изысканное. Эскофье предложил ему pourlad derbu – тушеного цыпленка

с трюфелями, сваренными в шампанском с добавлением кусочков печени, подлива к которой была смешана с соусом цыпленка и трюфелей. Блюдо принцу очень понравилось. А другой случай был связан с обедом принца Уэльского с кайзером Вильгельмом. Огюста попросили приготовить что-то особенное. Долго шеф ничего не мог придумать. Но на складе на глаза ему попался мешок с перезрелыми плодами манго. Из них он и приготовил соус и лично принес блюдо из кухни к столу обедающих. На благодарность гостей он ответил: «zum Teufel» («к черту»). Именно так и родился знаменитый соус, носящий имя автора.

В 1903 году Эскофье издал книгу «Наставление по кулинарии» – удивительную энциклопедию по 5000 классических рецептов приготовления блюд.

В США самым знаменитым кулинаром был некий Джон Дельмонико. Доминировала в его заведениях французская кухня. Известна следующая история. Когда Дельмонико заметил, что американцам трудно читать меню на французском, он заплатил $ 100 переводчику Роберту Гринхау, чтобы тот перевел меню на английский язык. Так впервые появилось двуязычное меню на французском и английском языках. Эта традиция и сейчас присутствует во многих ресторанах мира.

Историки считают, что в XIX веке в индустрии гостеприимства мира появилось гораздо больше новшеств, чем за всю ее предыдущую историю. В этот период в ресторанах стали появляться впервые и женщины. Знаменитый Цезарь Ритц, чье имя стало к тому времени символом роскоши, сделал обеды в ресторане гостиницы Savoy непременным атрибутом светской жизни для представителей обоих полов. Не столь обеспеченная часть населения посещала grill room (маленький ресторан или специальные помещения ресторанов, где можно было недорого пообедать в непринужденной дружеской обстановке).

В XIX веке были изобретены способы сохранения пищи путем консервирования в вакуумной упаковке, что позволило готовить любые кулинарные деликатесы независимо от сезона. К этому изобретению был причастен сам Наполеон I, который выплатил в 1809 году 12 тысяч франков (почти четверть миллиона долларов) изобретателю Николя Апперти за предложенный им способ сохранять пищевые продукты от порчи, стерилизуя их в плотно закрытых стеклянных банках путем нагревания.

1.6. XX век

В XX веке индустрия гостеприимства достигла расцвета. Лидерами в этой области оставались США и Европа, где стали появляться новые формы организации гостиничного дела, например, объединения в гостиничные цепи.

В больших масштабах осуществлялось строительство гостиниц в курортных местах. Приоритетными в размещении курортных гостиниц становятся природные факторы: гостиницы строились в наиболее живописных местах возле озер, рек, морских пляжей, минеральных источников и др.

Постепенно ужесточалась конкуренция в сфере гостиничного бизнеса. Мелкие (семейные) отели, не выдерживая конкуренции, разорялись, их поглощали акционерные общества и компании, которые начали действовать не только в пределах своей страны, но и за рубежом. Перед Первой мировой войной был создан Международный союз владельцев гостиниц, объединивший 1700 гостиниц в разных странах мира. Совершенствуется и сервис: в Дюссельдорфе открывается первый в мире институт гостиничного хозяйства.

Изменения происходили и в ресторанном деле. В 1921 году Уолтер и Билли Ингрем основали сеть гамбургерных закусочных, которую они назвали White Castle (Белая крепость). Это название выбрали потому, что белый цвет символизирует чистоту, а крепость – основательность и надежность. Эта закусочная имела небывалый успех и за 10 лет сеть White Castle расширилась до 115 заведений.

В 1927 году в США открылась первая придорожная закусочная Hot shoppe and root beer, принадлежащая компании Marriott. Примерно в это же время появились рестораны быстрого обслуживания и заведения, в которых проезжающие обслуживались, даже не выходя из автомобилей. Эти заведения получили название drive in («драйв-ин» – заезжай во двор) и автомобилисты назвали этот способ обслуживания «car hopping» (вскакивание на подножку). Чтобы принять заказ, официант вскакивал на подножку автомобиля. Драйв-ины стали неотъемлемой частью американской жизни и одними из излюбленных мест для общения.

Америка после Великой депрессии начала приходить в себя лишь в 30-х годах XX столетия, находя утешение в элегантной роскоши обедов «а ля Фред Астор». В 1934 году открылся ресторан The Raim Room. Этот ресторан боролся за возвращение Нью-Йорку репутации столицы богатства и роскоши.

Развивается гостиничное дело и в Российской империи. Следует отметить, что на территории России и Украины к 1916 году большая часть гостиниц (крупных и по тому времени современных) принадлежала или контролировалась 10 крупными акционерными обществами, которые и определяли все аспекты работы гостиничного хозяйства (стоимость номера, набор услуг и т.д.).

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

Но наряду с фешенебельными гостиницами в России и в Украине существовало и очень много ветхих ночлежек. Они были лишены какого-либо санитарного оборудования и сервиса.

В России в 1911-1912 гг. по проекту архитектора Лидваля появилась гостиница «Астория», считавшаяся лучшим отелем Санкт-Петербурга. При ней был открыт ресторан с французской кухней.

К концу XIX века в Москве функционировали такие популярные гостиницы, как «Дюссо», «Славянский базар», «Дрезден», «Париж», «Англия», «Германия», «Север», «Лоскутная», «Гранд-отель», «Европа», «Берлин» и другие. В первые годы XX века в Москве были построены гостиницы высочайшего класса: «Метрополь» по проекту архитектора В. Валькотта (1904 г.); «Боярский двор» (1901 г., архитектор Шехтель); «Националь» (1902 г., архитектор Иванов).

После революции большая часть гостиниц была национализирована. Многие отели были перепрофилированы (например, гостиница «Астория» в Санкт-Петербурге стала местом размещения Петроградского Совета рабочих и крестьянских депутатов, а «Националь» в Москве – местом дислокации правительства).

Вторая мировая война нанесла огромный ущерб предприятиям гостеприимства, т.к. многие из них оказались на оккупированной территории. Однако с 1950 года начинается широкомасштабное строительство новых гостиниц.

Следующий период развития гостиничного хозяйства связан с широкомасштабным развитием туризма во всем мире.

В межвоенный период, а особенно после Второй мировой войны гостиничное дело выросло в крупную отрасль хозяйства и в важнейший (в некоторых странах – решающий) источник поступления валюты. Англичане, например, отмечают, что туризм занимает 4-е место среди экспортных отраслей хозяйства Великобритании.

Развитие туристической индустрии, в свою очередь, вызвало невиданный рост гостиничного хозяйства. В связи с этим многие страны начали вкладывать большие средства в развитие этой отрасли экономики.

Армию туристов обслуживают сотни тысяч гостиничных работников. В Италии, например, в сфере гостиничного обслуживания занято более 800 тыс. человек, т.е. больше, чем в таких важнейших отраслях промышленности, как машиностроение, химическая и легкая промышленность.

Во Франции в гостиничном хозяйстве страны занято более 200 тыс. человек, а в сезон – полмиллиона человек.

В послевоенный период происходит дальнейшая дифференциация гостиниц по функциональному признаку. В связи с колоссальным развитием автомобильного транспорта появляются новые типы гостиничных комплексов для автотуристов (мотели, кемпинги и др.). Развитие водного туризма также способствовало появлению новых типов гостиничных комплексов (ботели, ботокемпинги, флотели, флотокемпинги).

Во многих странах мира значительная часть гостиниц стала принадлежать или контролироваться акционерными гостиничными корпорациями. Район действия каждой корпорации обычно значительно превышает территорию одного государства.

Современные гостиничные корпорации в развитых странах располагают целой системой отелей, ресторанов, комплексов отдыха и туризма.

По сообщению статистического ведомства США, гостиничная корпорация «Интерконтитентальотель» имеет 74 отеля (27540 номеров) в 48 странах и продолжает их строительство. Обслуживающий персонал корпорации – 27100 человек.

Другая крупная корпорация – «Супранасьонал» имеет свои предприятия не только на территории США, но и в ряде европейских стран; ей приданы функции международной гостиничной организации.

Французская «Меридиен» обеспечила загрузку гостиниц до 70% и располагает в настоящее время 30 гостиницами, находящимися в 27 странах. Планируется увеличить их число и охватить все большее количество стран.

Бельгийский туроператор «Сюнер» имеет ряд отелей на побережье Средиземного моря: в Испании, Греции, Тунисе, Италии, Марокко.

Крупнейшая в мире гостиничная компания «Холидей Инз Интеркорпорейтед» имеет 1405 гостиниц в США и еще в 20 странах.

В Англии приоритетное положение занимает компания «Траст Хаузес Лимитед» с 225 отелями на 30 тыс. мест.

В последние годы в некоторых странах мира начали создаваться многопрофильные концерны, обслуживающие почти всю сферу туризма. Этому способствовал мощный рост авиации. Развитие авиационного транспорта привело к тому, что количество пассажирских мест в самолетах намного превысило возможность гостиниц. В связи с этим авиационные компании начинают активно включаться в сферу гостиничного хозяйства.

Так, американская компания «Пан-Американ» стала владельцем гостиничной корпорации «Интерконтиненталь», включающей 51 действующую и 19 строящихся гостиниц. Другая американская авиакомпания (ТВА) приобрела за рубежом 53 гостиницы известной корпорации «Хилтон», образовав новую компанию «Хилтон Интернейшенл», предприятия которой расположены в 36 странах.

Во Франции авиационная компания «Эр-Франс» основала собственную гостиничную и туристическую корпорацию «Сотер».

Интеграция гостиничных фирм с авиационными компаниями дает возможность в ряде случаев предоставить клиентам различные тарифные льготы, например, продажу авиационных билетов по льготным ценам, продажу номеров в кредит и т.п.

Также интеграция имеет место и с судоходными компаниями.

В настоящее время гостиничное хозяйство во всем мире стало на индустриальную основу и представляет собой отрасль экономики, причем отрасль, которая обеспечивает значительные валютные поступления за счет развития иностранного туризма.

Если в 1940 году в СССР насчитывалось 793 гостиницы на 64 тысячи мест, гостиницы имелись в 669 городах из 1241 существующих, то к 1980 году их уже было 7000 на 700 тысяч мест.

Бурному росту гостиниц способствовала Олимпиада–80. В рамках подготовки к этому незаурядному событию в Москве были введены в эксплуатацию следующие гостиницы: «Саяны» (520 мест), «Восход» (1400), «Космос» (3400), «Севастополь» (4000), «Центральный дом туриста» (1300), «Молодежная» (1600), «Спорт» (700), «Международная» (2500), «Союз» (385), а также туркомплексы «Измайловский» (10000) и «Салют» (2020); «Мир» в городе Харькове на 400 мест.

В этот же период построены гостиницы «Прибалтийская» (г. Ленинград), «Ялта-Интурист» (г. Ялта) на 2400 мест каждая, «Закарпатская» в г. Ужгороде на 600 мест, а также 28-этажный гигант в Дагомысе (г. Сочи).

Для строительства многих вышеуказанных гостиниц привлекались инофирмы, имеющие огромный опыт строительства подобных объектов во многих странах мира. Сервис в этих гостиницах ничем не отличался от предоставляемого за рубежом.

Поэтому вновь введенные в эксплуатацию гостиничные и туристские комплексы незамедлительно стали способствовать развитию иностранного туризма, расширению деловых связей, а также, что немаловажно, расширению общения между людьми, развитию культурных связей, сближению народов друг с другом.

Гостиничный бизнес и туристский бизнес – неразрывно связанные понятия.

Учитывая, что сейчас туризм выходит на первое место в мире среди других отраслей экономики по объему продаж, роль гостиничного сектора вряд ли можно переоценить. Аргументов, подтверждающих сказанное, можно высказать огромное количество.

РАЗДЕЛ 2. КОНЦЕПЦИЯ ГОСТИНИЦ И ГОСТЕПРИИМСТВА

Большинство людей, проживающих, по крайней мере, в Европе, по своей сути домоседы. «Мой дом – моя крепость!» – говорят англичане. В своем доме человек всегда чувствует себя комфортно, безопасно, так как он здесь «свой среди своих». Хотя он и ходит в магазин за покупками, в гости к родственникам и друзьям, на работу, но всегда возвращается домой, где проводит ночь. Многие из людей на протяжении года все чаще покидают свой дом, уезжая в командировку, на учебу, на отдых и т.д. Попав в другую местность, они с интересом изучают незнакомые ранее достопримечательности, магазины, рестораны, фабрики, мастерские, фермы, автозаправки и т.п., понимая, что все это и многое другое создано лишь для местного населения. Но находясь в городе или за городом, рано или поздно среди прочего они обязательно встретят одно здание, построенное в первую очередь для приезжего человека, – это гостиница. В большей или меньшей степени гостиницы, рестораны, бары, парикмахерские и т.п. могут быть использованы местным населением, но все же основной функцией гостиницы является предоставление людям, которые оказались вдали от своего дома, услуг, ночлега и обеспечение их другими услугами, удовлетворяющими потребности в быте, питании, развлечениях и т.п.

Это основная функция гостиницы, которая существенно отличает ее от других видов бизнеса и по отношению к которой другие функции являются вспомогательными. Основная цель других объектов, которые предоставляют места для размещения и питания населению – другая, например, больницы, школы-интернаты или общежития все же направлены на другое, будь-то лечение, образование или что-то еще.

В большинстве стран мира гостиницы играют важную роль, предоставляя возможность для проведения деловых встреч, конференций, совещаний, а также для отдыха и развлечений. В этом смысле гостиницы столь же необходимы для экономики стран и социальной жизни общества, как хорошо организованный транспорт, связь, система розничной торговли и т.п. Такие организации и предприятия стали называть инфраструктурой экономики.

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

Инфраструктура (англ. infrastructure) – комплекс производственных и непроизводственных отраслей и сфер деятельности, обеспечивающих процесс и условия воспроизводства. И. подразделяется на производственную и социальную. Основная *производственная* и. включает сети энергоснабжения, внутрипроизводственный транспорт, связь и т.д. *Социальная* и. предназначена для обеспечения условий существования и воспроизводства рабочей силы – жилье, здравоохранение, образование и т.д.

Существует еще инфраструктура рыночная.

Инфраструктура рыночная – комплекс отраслей, подотраслей и сфер деятельности, главная задача которых сводится к доведению товаров от производителей к потребителям (транспорт, снабжение, сбыт, торговля и т.д.). И.р. создает предпосылки для ускорения оборачиваемости средств в экономике, процесса реализации вновь созданной стоимости.

Во многих регионах гостиницы являются *местом привлечения приезжих*, которые реализуют в них свою покупательную способность и склонны тратить при этом больше денег, чем находясь дома. Благодаря тому, что приезжие тратят свои деньги, находясь вне дома, гостиницы вносят значительный вклад в местную экономику как непосредственно, так и косвенно, благодаря последующему перераспределению средств приезжих в пользу других получателей средств в данной местности.

Во многих странах гостиницы являются важнейшим источником поступления иностранной валюты. Так, например, в Дании туризм, включая гостиничное хозяйство, 4-й по величине источник валютных поступлений страны.

Гостиницы выполняют важную роль в привлечении рабочей силы, обеспечивая тысячи рабочих мест по многим специальностям, формируя целые гостиничные отрасли в большинстве стран. Кроме того, в гостиничном хозяйстве многие люди ведут собственный бизнес, предоставляя гостям дополнительные услуги или являясь собственниками малых предприятий гостиничного типа. Особую роль гостиницы играют в тех местностях, где существуют слишком ограниченные возможности занятости населения.

Гостиницы являются важными точками розничной продажи продукции, выработанной предприятиями других отраслей экономики.

В процессе строительства, реконструкции и даже проведения капитального ремонта и модернизации гостиницы обеспечивают огромные объемы работ для строительных организаций и других организаций и учреждений, тесно связанных со строительным комплексом.

Оборудование, мебель, гостиничный инвентарь, постельные принадлежности, чистящие и моющие средства, продукты питания и напитки – вот неполный список наиболее значительных ежедневных закупок, которые осуществляют гостиницы для своей жизнедеятельности. Кроме того, гостиницы ежегодно заключают договора с поставщиками электроэнергии, теплоносителя, воды холодной и горячей, газа (при необходимости), а также с организациями, занимающимися водоотведением, обслуживающими противопожарное оборудование, систем связи, технологического оборудования, лифтового хозяйства и т.д. и т.п. Помимо того, что гостиницы создают непосредственную занятость для своих предприятий, они порождают значительную косвенную занятость для тех, кто работает в поставляющих и обслуживающих отраслях.

Кроме перечисленного выше, гостиницы являются важнейшим источником социально-бытового обслуживания местных жителей. Гостиничные рестораны, бары, парикмахерские, сауны, спорт- и культцентры, актовые залы, бизнес-центры, казино, кегельбаны, бассейны часто привлекают большое количество потребителей и, в результате, многие гостиницы становятся социальными центрами в населенных пунктах. Именно поэтому многие владельцы гостиниц предпочитают размещать свои предприятия не в центральной части города, а в жилых микрорайонах, приближая их к потребителям услуг.

РАЗДЕЛ 3.
ТУРИСТСКОЕ РАЙОНИРОВАНИЕ ТЕРРИТОРИЙ

Туристские ресурсы мира в силу громадности территорий, несметности богатства исторических и современных культур народов, их населяющих, весьма многообразны. Поэтому существует объективная необходимость осуществить районирование территорий для удобства их изучения и использования.

Вопрос туристского районирования территорий очень сложен, требует учета большого количества информации и районообразующих факторов, которые для конкретной территории имеют наибольшее значение. Следует учитывать, что районирования территории с точки зрения внутреннего туризма обычно не совпадает с таковым в плане туризма международного, так как интересный и доступный для своих граждан какой-либо район (объект, достопримечательность) может быть малоинтересным и непривлекательным для иностранного туриста. Часто бывает, что район, сформировавшийся для внутреннего туризма и имеющий много предпосылок для приема гостей (многообразие природных ландшафтов, наличие культурно-исторических памятников и т.д.) не превращается в развитый район международного туризма из-за недостаточности сервиса, отсутствия рекламы, наличия конкуренции других районов (стран) и т.д. Таким образом, следует всегда конкретизировать понятие: о каком туризме идет речь – внутреннем или международном.

3.1. Регионы мира

При туристском районировании мира по рекомендации ВТО приняты следующие зоны, имеющие много общего с точки зрения развития международного туризма:

- Западная Европа;
- Восточная Европа;
- Северная Америка;
- Латинская Америка;
- Юго-Западная Азия (Ближний Восток);
- Южная Азия;
- Юго-Восточная Азия;
- Центральная и Восточная Азия;

- Африка;
- Австралия;
- Океания.

Далее следует рассматривать каждую страну в отдельности, так как в международном туризме принято, что обмен туристами осуществляется между отдельными странами. Кроме того, весь статистический учет проводится именно по странам. Вследствие этого важнейшей таксонометрической единицей при районировании в международном туризме является страна.

Однако в развитых в туристском отношении и богатых рекреационными ресурсами странах выделяют туристские зоны (районы), которые в силу своей неразрывности в социальном и экономическом развитии совпадают с экономическими районами. Так, например, в России их насчитывается 12.

3.2. Экономические (туристские) районы России

В России существуют следующие туристские районы:

- Северный;
- Северо-Западный;
- Прибалтийский (Калининградский);
- Центральный;
- Волго-Вятский;
- Центрально-черноземный;
- Поволжский;
- Северо-Кавказский;
- Уральский;
- Западно-Сибирский;
- Восточно-Сибирский;
- Дальневосточный.

Данное районирование и прогнозирование емкости туристских ресурсов России лежит в основе разработанных целевых федеральных программ, в том числе и таких, как «Программа развития туризма в Российской Федерации».

В Венгрии таких районов насчитывается четыре. Это – Восточный, Северный, Западный и Южный.

Что касается экономического районирования (зонирования) территории Украины, то первая попытка этого процесса относится к началу XIX века, когда К.И. Арсеньев выделил два «пространства» – Карпатское (Волынь, Полесье, Черниговщина, Полтавщина, Харьковщина) и Степное (остальная часть Украины).

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

П.П. Семенов-Тян-Шанский (1880 г.) обозначил в Украине три области: Малоросейскую (Черниговщина, Полтавщина, Харьковщина); Новоросейскую (Екатеринославская, Херсонская, Таврическая губернии) и Юго-Западную (Киевщина, Подолье, Волынь).

По проекту Госплана (1921 г.) в Украине выделялись два района: Южный горнопромышленный (Донбасс, Приднепровье, Криворожье, степная часть) и Юго-Западный (остальная часть Украины).

В 1940-1941 годах Украина вместе с Молдавией по вновь разработанной классификации составляли один Южный экономический район СССР.

В 1960 г. территория Украины была разделена на 14 районов, а в 1962 году они были преобразованы в 7 экономических районов: Донецкий, Киевский, Львовский, Подольский, Приднепровский, Харьковский, Черноморский.

В 1963 г. в Украине было выделено три экономических района: Донецко-Приднепровский, Юго-Западный и Южный.

После провозглашения независимости Украины (1991 г.) возникли природные, социально-экономические и исторические причины, вызвавшие необходимость нового районирования нашей страны. При этом территория была поделена на 9 экономических районов: Донецкий, Приднепровский, Северо-Восточный, Причерноморский, Столичный, Подольский, Центральный, Северо-Западный и Карпатский.

3.3. Характеристика экономических (туристских) районов Украины

3.3.1. Донецкий район

Площадь 53,2 тыс. км². Проживает 8156 тыс. чел. Сюда входят Донецкая и Луганская области. По количеству и плотности населения район занимает первое место в Украине. Урбанизированность населения составляет 88,95% (Донецкая обл. – 90,5%, Луганская обл. – 87,4%). Район отличается самым высоким уровнем экономического развития в Украине.

Здесь более, чем где бы то ни было в стране, развита индустрия с четко выраженной ориентацией на горнодобывающий комплекс, металлургию и машиностроение, химическую промышленность, стройиндустрию, энергетику и транспорт. В районе добывается 75% поваренной соли страны. Здесь имеется наиболее плотная сеть железных дорог (56 км на 1000 км² территории). В районе развивается 7 крупных промышленных узлов: Донецко-Макеевский, Мариупольский, Горловско-Енакиевский,

Краматорско-Константиновский, Луганский, Стаханово-Алчевский, Лисичанско-Рубежский.

> ***Промышленный узел*** – сосредоточение промышленного производства в одном большом или смежных промышленных центрах, предприятия которых связаны между собой общностью сырьевой базы, обслуживанием основных производств.

Здесь расположены такие города, как: Донецк (население – 1 млн 150 тыс. человек); Мариуполь (549 тыс. чел.); Луганск (510 тыс. чел.); Макеевка (430 тыс. чел.); Горловка (340 тыс. чел.); Краматорск (210 тыс. чел.); Славянск (140 тыс. чел.); Алчевск (132 тыс. чел.); Лисичанск (130 тыс. чел.); Енакиево (125 тыс. чел.); Стаханов (120 тыс. чел.); Константиновка (109 тыс. чел.); Артемовск (99 тыс. чел.); Дружковка (81 тыс. чел.) и другие.

Природа наделила этот район огромным количеством не только природных ископаемых, но и уникальным растительным миром. Здесь распространены разнотравно-типчаково-ковыльные, полынно-злаковые и типчаково-ковыльные степи.

Водные ресурсы представлены реками: Северский Донец, Кальмиус, Крынка, Бахмут, Казенный Торец, Волчья, Айдар, Боровая, Красная, Лучар, Деркул, Миус; озерами: Чернецкое, Рапное, Вейсово, Степное; крупными водохранилищами: Кураховское, Карловское, Старобешевское, Углегорское, Клебан-Быковское; каналом Северский Донец–Донбасс и, безусловно, частью побережья Азовского моря.

В районе расположены два заповедника: Украинский степной и Луганский. Лесистость района составляет 6,5% от общей площади (1998 г.).

В сельском хозяйстве района преобладает животноводство.

Туристские ресурсы локализуются по Славяногорску, где наблюдается мягкий климат, имеются лечебные грязи и минеральные воды. Пользуется спросом также курорт Мелекино, побережье Азовского моря, промышленные центры.

В районе предпочтительно развивать следующие виды туризма: экологический, деловой, рыбная ловля, охота.

Обеспеченность района гостиничными местами низкая и составляет 1 место на 1000 жителей.

Проблемы района:

- слабыми темпами осуществляется техноперевооружение и реконструкция предприятий;
- недостаточное водоснабжение;
- имеются большие проблемы с обеспечением занятости населения в связи с закрытием шахт;

- недостаточная эффективность проводимых мероприятий по защите от загрязнения Азовского моря и по благоустройству и озеленению прилегающих рекреационных местностей и населенных пунктов;
- слабое развитие инфраструктуры туризма, включая гостиничное хозяйство, транспорт, объекты досуга, развлечений и т.п.

3.3.2. Приднепровский район

Площадь района составляет 59, 1 тыс. км². Проживает 5987 тыс. чел. Район включает Днепропетровскую и Запорожскую области. Плотность населения составляет 101 чел. на 1 км². По уровню урбанизации уступает только Донецкому району – 83%.

Наиболее развиты черная металлургия (1-е место в стране), химическая промышленность, электроэнергетика и машиностроение.

В сельском хозяйстве превалирует растениеводство, которое развито лучше животноводства.

Высока плотность железных дорог – 38 км на 1000 км², по этому показателю район уступает только Донецкому.

В районе развивается 5 промузлов: Днепропетровский, Днепродзержинский, Никополь-Марганецкий, Павлоград-Петропавловский и Запорожский.

Район располагает значительными курортными ресурсами, минеральными водами – в окрестностях Кривого Рога, Никополя, курорта Соленый лиман; выделяются рекреационные районы Бердянска и залива Азовского моря, а также район Мелитополя – курорт Кирилловка. Пользуются популярностью у гостей района рекреационная зона Каховского водохранилища и остров Хортица. Запорожская сечь – место паломничества туристов. В Приднепровском районе расположен Днепровско-Орельский заповедник площадью 3,8 тыс. га, образованный в 1990 году.

По видам туризма сюда следует отнести следующую специализацию: туризм познавательный, экономический, деловой, водный; отдых с лечением; рыбная ловля, охота.

Обеспеченность гостиничными местами сравнительно высока и составляет 2,4 места на 1000 жителей.

Проблемы Приднепровского района те же, что и у Донецкого.

3.3.3. Северо-Восточный район

Площадь – 84 тыс. км², проживает 6288 тыс. чел. В этот район входят Харьковская, Полтавская и Сумская области. Территория района относится к лесостепной зоне Украины. В зоне смешанных лесов находится Сумская область, а Полтавская и Харьковская – в степной зоне.

В районе имеются природные залежи: рудные ресурсы – в Кременчугском железорудном бассейне; топливные – газ в Шебелинке, в Полтавской области – нефть; нерудные ископаемые (мел, гипс, известняк и др.) – в Харьковской и Сумской областях.

Главные производства составляют объекты машиностроения, химической и пищевой промышленности, металлообработки и стройматериалов. Достаточно развита легкая промышленность: деревообрабатывающая, фарфоро-фаянсовая.

Развито растениеводство, которое специализируется на производстве зерновых, сахарной свеклы и подсолнечника.

В районе имеются лечебные минеральные воды: «Миргородская», «Гоголевская», «Березовская».

Имеются возможности для организации туризма с лечением и отдыхом в рекреационных зонах рек: Донца, Сулы, Ворсклы, Псела, Сейма, Северского Донца, Оскола; водохранилищ: Днепродзержинского, Печенежского, Краснооскольского; озер: Лиман, Комсомольского, Краснозаводского. Курорты Миргород, Березовские минеральные воды – известны далеко за пределами Украины. Большой популярностью у туристов пользуются Великие Сорочинцы, места проведения Полтавской битвы, исторические места областных центров.

Обеспеченность гостиничными местами составляет 1,3 места на 1000 человек населения, что является недостаточным.

Проблема района заключается в отсутствии поступления инвестиций, слабом развитии материально-технической базы туризма, неудовлетворительном состоянии автомобильных дорог, отсутствии хорошего аэропорта международного класса.

3.3.4. Столичный район

Площадь составляет 90,7 тыс. км². Проживает 7487 тыс. человек. В район входят Киевская, Черниговская и Житомирская области. Плотность населения составляет 82 чел. на 1 км². Более 50% территории занимают леса.

Из природных ископаемых выделяются залежи красного и серого гранита, черные и серые лабрадориты (Житомирская обл.), мел, фосфориты (Черниговская обл.).

В районе развиваются четыре промышленных узла: Киевский, Черниговский, Житомирский и Белоцерковский.

Основные отрасли индустрии, представленные в районе, следующие: машиностроение; химическая, пищевая и фармацевтическая промышленность.

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

Агропромышленный комплекс – многоотраслевой. Выращивают зерновые, технические и кормовые культуры. В животноводстве преобладает мясное свиноводство, молочное и мясное скотоводство, а также пчеловодство, шелководство, рыболовство.

В районе имеются целебные грязи, лечебные минеральные воды (Киевская область – Мироновская, Белоцерковская, Броварская; Житомирская область – в Новограде-Волынском).

Туристские ресурсы сосредоточены, кроме Киева, в Переяславе-Хмельницком, Пуще-Водице, Конча-Заспе, Василькове, а также в Чернигове, Козельце, Нежине, Прилуках, Новгороде-Северском, Батурине. В районе находится Полесский заповедник площадью 20 га, образованный в 1968 году.

Имеются возможности для организации следующих видов туризма: познавательного, делового, водного, отдыха с лечением, рыболовства, охоты, зимних видов спорта, а также сельского.

Обеспеченность гостиничными местами неудовлетворительная и составляет 0,9 места на тысячу жителей, что значительно ниже средней по стране.

3.3.5. Причерноморский район

Площадь составляет 113,4 тыс. км², проживает 7878 тыс. чел. В этот район входят: Автономная республика Крым, Одесская, Херсонская и Николаевская области. Средняя плотность населения – 70 человек на 1 км². Уровень урбанизации составляет 65%. В районе около 3000 км железных дорог, магистралей, 20 тыс. км шоссейных дорог. Ввоз преобладает над вывозом.

В районе развиваются восемь крупных промышленных узлов: Одесский, Николаевский, Херсонский, Каховско-Бобриславский, Симферопольский, Севастопольский, Керченский, Сакско-Евпаторийский.

Территория района входит в степную природно-географическую зону и зону Крымских гор.

На климат территории оказывают влияние атлантические, арктические и тропические (ЮБК) воздушные массы.

Средние температурные показатели района таковы:

	Летом	Зимой
Крымские горы	+22 °С	–8...–10 °С
Южный берег Крыма	+24 °С	+4 °С
Причерноморье	+23...+24 °С	–2...–3 °С

Из природных полезных ископаемых – имеются нефть и газ (Глебовское и Джанкойское газоносные месторождения и шельф Черного моря), бурый уголь (Еланецкий район Николаевской области), железная руда (Керченский железорудный район), имеются ракушечник, строительный известняк, знаменитый инкерманский камень.

В районе развито машиностроение, кораблестроение, металлообработка, имеется легкая промышленность, рекреационное хозяйство. Производится оборудование для легкой промышленности, сельскохозяйственной переработки, винодельческой промышленности, консервной, мясной и молочной промышленности, горное оборудование, электроприборы и т.д.

Из сельскохозяйственных культур выращивают озимую пшеницу, кукурузу, ячмень, просо, рис, табак, горчицу, а также эфиро-масличные культуры, лекарственные растения, лен-кудряш и др.

Развито виноделие. Всемирную известность приобрело ПАО «Массандра», винокомбинаты «Новый свет», «Золотая балка», «Коктебель». Развито животноводство, рыболовство.

Район имеет уникальный рекреационный комплекс. Широко известны Крымская, Николаевская, Херсонская, Одесская, Днестровско-Дунайская курортная зоны. Здесь находится заповедная зона «Аскания-Нова».

Крым – крупнейший центр туризма (Херсонес, Бахчисарай, Чуфут-кале, Балаклава, Феодосия, Судак). Крым занимает 1-е место в мире по количеству памятников археологии на единицу территории. Огромную роль играют культурные и исторические памятники Одессы, а также Измаила, Белгород-Днестровского и др.

В Николаевской области курортные ресурсы сосредоточены вблизи Очакова, Коблево. В районе Березовского лимана сосредоточены водо- и грязелечебницы.

В этом районе сосредоточено много заповедников, в частности: Дунайские плавни (14,9 тыс. га), Крымский (44,2 тыс. га), Аскания-Нова (11,1 тыс. га), Черноморский (57,0 тыс. га), а также Азово-Сивашский природный национальный парк (53,4 тыс. га), образованный в 1957 году.

Район используется для организации таких видов туризма, как: познавательный, деловой, отдых с лечением, круизный, экотуризм, охота; востребованы пешие походы, водные виды туризма, спелеология. Имеется возможность для проведения маунтинбайкинга (соревнований на горном велосипеде), Х тонок (многоборье: скачки на лошадях, восхождение на скалы и т.д.).

Обеспеченность района гостиничными местами – 2,9 места на тысячу жителей.

Район остро нуждается в инвестировании в развитие инфраструктуры туризма.

3.3.6. Подольский район

Занимает площадь 60,9 тыс. км², проживает 4587 тыс. чел. Средняя плотность населения – 75 чел. на 1 км². В районе самый низкий уровень урбанизации. В этот район входят Винницкая, Хмельницкая и Тернопольская области.

Основная часть трудоспособного населения работает в сельском хозяйстве. Здесь 60 сахарных заводов, они вырабатывают 1/3 сахара в стране, имеется 30 спиртовых заводов.

В районе 5 крупных промышленных узлов: Винницкий, Хмельницкий, Тернопольский, Каменец-Подольский, Шепетовский.

Природные ресурсы изучены плохо. Имеется торф, горючие сланцы, бурый уголь, а также мрамор, гончарные глины. Промышленность производит электрооборудование, машины для сельского хозяйства, для пищевой промышленности, торговли. Развито земледелие. Выращивают озимую пшеницу, сахарную свеклу, подсолнечник, табак, овощи, фрукты. Весьма развито животноводство, пчеловодство, рыболовство.

Водные ресурсы составляют реки: Днестр, Южный Буг, Збруч, Русава, Стрипа, Калюш, Ушица, Студеница и другие, а также озера: Нетищенское, Козово и огромные запасы подземных вод Днепровско-Подольского бассейна.

Туристскими ресурсами обладают Винница, Могилев-Подольский, Бар, Тульчин, Немиров; курортные ресурсы сосредоточены в Хмельницком, Печоре, где имеются минеральные воды, в Винницкой области – лечебные грязи. В Хмельницкой области в состав курортных ресурсов входят: Славутско-Шепетовская, Хмельницко-Легитевская, Каменец-Подольская зоны. Широко известен Каменец-Подольский архитектурный заповедник.

Курортные ресурсы Тернопольской области с лечебными минеральными водами и торфяными грязями представлены в окрестностях Тернополя, Залещиков, Скалы Подольской, Б. Бережанец и Лишнях.

Туристские ресурсы представлены памятниками архитектуры в Тернополе, Бережанах, Збараже, Бучаче, Черткове, Кременце, Почаеве. В Подольском районе находится заповедник Медоборы (площадью 10,4 тыс. га), образованный в 1990 году.

В районе могут преобладать следующие виды туризма: сельский, отдых с лечением, пешие походы, экотуризм, таймшер (совместное владение недвижимостью (кондоминиум) в туристском бизнесе с возможностью пользоваться ею на протяжении некоторого времени, пропорционально денежному взносу).

Обеспеченность района гостиничными номерами находится в пределах 1,4 места на тысячу жителей.

3.3.7. Центральный район

Площадь составляет 45,5 тыс. км², проживает 2791 тыс. чел. Плотность населения – 60 чел. на 1 км². Сюда входят Черкасская и Кировоградская области. По площади, количеству населения, промышленному потенциалу занимает в стране 8-е место.

В районе развиваются 4 крупных промышленных узла: Черкасский, Кировоградский, Уманский, Александрийский.

Природных ресурсов немного. Имеется бурый уголь, торф, а также никелевые руды, урановые руды и бокситы, слюда, графит, азбест, золото, строительный и декоративный камень.

Ведущие отрасли промышленности – машиностроение, металлообработка. Производятся машины для сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности, подъемно-транспортное и телеграфское оборудование, фотоприборы, башенные краны, буровые машины и т.д.

Развит АПК. Сельское хозяйство многоотраслевое, развито животноводство, шелководство, пчеловодство, рыболовство (прудовое), птицеводство.

Черкасская область района обладает значительными туристскими ресурсами, которые сосредоточены в Черкассах, Каневе, Чигирине, Умани (известный Софиевский парк).

Курортные ресурсы этой области характеризуются мягким климатом, наличием родоновых и минеральных вод, сосредоточенных в Лысянском и Звенигородском районах; известны курорт в Сосновке и Каневский заповедник.

Водные ресурсы представлены реками: Днепр, Южный Буг, Рось, Ингулец, Синюха, Росава, Ятрань, Тясмин, Ирдынь, Горный Тикич; водохранилищами: Кременчугское, частично Днепродзержинское и Каневское. В районе имеется Каневский заповедник площадью 10 тысяч га, образованный в 1931 году.

Этому району присущи следующие виды туризма: познавательный, отдых с лечением, сельский, охота, рыболовство, пешие походы, водный туризм.

Как и все остальные, Центральный район нуждается в привлечении инвестиций в туризм, так как материально-техническая база туризма развита очень слабо. Обеспеченность гостиничными местами – 1,12 на тысячу жителей.

3.3.8. Северо-Западный район

Площадь составляет 40,3 тыс. км². Население – 2288 тыс. чел. Средняя плотность населения 57 человек на 1 км².

В этот район входят Волынская и Ровенская области.

Район представлен низменностями и возвышенностями, большая часть покрыта смешанными лесами.

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

Природные ресурсы изучены слабо. Имеется каменный уголь, торф, большие залежи нерудных ресурсов: гранита, базальта, глины, мела, известняков. В Волынской области обнаружены медные руды.

Хорошо развита легкая и деревообрабатывающая промышленность. В 1990 году, впервые в Украине, в г. Ровно заработала спичечная фабрика.

Машиностроение сориентировано на сельхозмашины, приборостроение, оборудование для железнодорожного транспорта (г. Ковель), изготавливаются инструменты для строительной индустрии (г. Костополь).

Этот район можно по праву назвать территорией множества озер и артезианских скважин. Среди них озера: Свитязь, Пулемецкое, Стоход, Турское, Ореховое, Лука, Белое, Небель, Гопянское, Любязь; реки: Припять, Горынь, Случ, Стырь, Турья, Западный Буг и др. В районе находится часть Волыно-Подольского артезианского бассейна.

Достопримечательностью района можно считать Шацкий национальный парк площадью 32,5 тыс. га, основанный в 1983 году.

Обеспеченность гостиничными местами Северо-Западного района Украины составляет 1,96 места на тысячу жителей.

3.3.9. Карпатский район

Площадь района составляет 56,6 тыс. км². Проживает 6491 тыс. человек.

В район входят Львовская, Ивано-Франковская, Черновицкая и Закарпатская области.

Район имеет богатые и разнообразные природные рекреационные ресурсы. Частично район расположен в лесостепной зоне, частично в зоне Украинских Карпат.

В районе добывают полиметаллические руды, ртутные руды, золото, алюминиевое сырье, серу, каменные соли, мрамор различных цветов и оттенков. Здесь найдены полудрагоценные камни, такие как: берилл, аметист, горный хрусталь. В перспективе будут производиться опал, топаз, гранит, оникс.

Растительный мир отличается наличием ценных древесных пород: бук, дуб, ель, ясень, граб, липа, клен, вяз, тис, пихта и др., а также уникальными кустарниками: лещина, крушина, волчеягодник, бузина, живомолость, рябина, можжевельник, рододендрон и др. Карпатский район – прекрасный бассейн пресной воды. Здесь протекают реки: Тиса, Днестр, Боржава, Латорица, Серет, Стрый, Западный Буг, Уж, Прут, Черемош, Тереска и др., а также имеются живописнейшие горные озера – Синевир, Бребежскух.

Крупнейшие города района: Львов (815 тыс. чел.), Черновцы (270 тыс. чел.), Ивано-Франковск (240 тыс. чел.), Ужгород (130 тыс. чел.),

Мукачево (98 тыс. чел.), Дрогобыч (87 тыс. чел.), Червоноград (80 тыс. чел.), Калуш (78 тыс. чел.), Борислав (50 тыс. чел.). Население по составу многонациональное. Преобладают украинцы (этнические группы: гуцулы, бойки, лемки), а также русские, румыны, словаки, венгры, чехи, евреи.

В хозяйстве района главную роль играет промышленность. Преобладает в промышленности неметаллоемкое машиностроение. Вырабатываются автобусы, автомобильные краны, развиты приборостроительная, электротехническая, радиотехническая отрасли, производятся станки и сельхозмашины. Высоко развита топливная промышленность: газовая, нефтяная, угольная, торфяная. Имеются ГРЭС: Бурштынская и Добротворская. Здесь имеется прекрасная возможность для производства мебели, фанеры, тары, всевозможных строительных деталей.

Легкая промышленность специализируется на выпуске тканей, трикотажа, обуви, швейных и меховых изделий. Развиты народные промыслы, в частности гончарство, ковроткачество, вышивание и др.

АПК развивается за счет мясо-молочного скотоводства, свиноводства, выращивания зерна, льна, сахарной свеклы. В Закарпатье занимаются садоводством, табаководством, виноградарством, овцеводством. Развита в районе перерабатывающая промышленность: мясная, сахарная, молочная, мукомольная, кондитерская, винодельческая, плодоовощная, хлебопекарская, маслосыродельная.

Многоотраслевое хозяйство района позволяет экспортировать следующую продукцию местного производства: технологическое оборудование для газовой, нефтяной и легкой промышленности, автобусы, автокраны, телевизоры, конвейерные линии, приборы, меховые изделия, вина, калийные удобрения, серу, лес, мебель, фруктовые и овощные консервы. Ввозят в район металл, комплектующие детали, растительное масло, сельхозмашины и пр.

Развитию туризма способствуют заповедники: Расточье (2,1 тыс. га), образованный в 1984 году, Карпатский (12,8 тыс. га), образованный в 1968 году, природные национальные парки: Вижницкий (7,9 тыс. га), Синевир (40,4 тыс. га), Карпатский (50,3 тыс. га), образованные соответственно в 1995, 1989, 1980 годах. Что касается видов туризма, то легче перечислить, какие виды туризма не стоит культивировать, чем какие из них есть реальная возможность внедрять и популизировать.

В районе имеются и проблемы, не терпящие отлагательства:

- разработка и реализация государственных программ по предотвращению наводнений, оползней;
- решение социальных проблем малых городов;

- безработица, и, следовательно, массовый выезд людей на заработки за границу;
- сложная экологическая ситуация в Прикарпатье, связанная с большой концентрацией химической промышленности и военной техники;
- отсутствие инвестиций.

Обеспеченность района гостиничными местами составляет 2,07 места на тысячу жителей.

Характеристика всех районов в туристском отношении говорит о том, что практически все они обладают огромным туристским потенциалом. В то же время у каждого района имеется множество проблем. Они заключаются в недостатке инвестиций, необходимых для приведения в нормальное состояние природной среды, страдающей от непродуманной человеческой деятельности; недостаточном обеспечении рабочими местами огромной массы людей, потерявших работу в результате закрытия шахт; необходимости укрощения наводнений, оползневых явлений и т.п. На развитие туризма в стране средств как бы и не хватает.

Однако опыт развития таких государств, как Испания, Египет, Турция, показывает, что именно туризм способен вывести страну из экономического коллапса.

Туризм в представлении большинства наших людей, в том числе чиновников самого высокого уровня, связан только с отдыхом, новыми впечатлениями, удовольствием. Он прочно вошел в жизнь нашего человека с его естественным стремлением открыть и познать неизвестные края, памятники природы, истории и культуры, обычаи и традиции разных народов мира.

Значительно менее известно, что туризм является одной из крупнейших, высокодоходных и динамичных отраслей экономики. Ведь в туризме уже занято свыше 250 млн человек. На его долю приходится 7% общего объема инвестиций, 11% мировых потребительских расходов, 5% всех налоговых поступлений и треть мировой торговли услугами. Туризм оказывает огромное влияние на такие ключевые секторы хозяйствования, как транспорт, связь, строительство, сельское хозяйство, производство товаров народного потребления и многие другие, выступая катализатором социально-экономического развития всех стран. По прогнозам специалистов, XXI век станет веком туризма.

Важнейшим звеном туризма является гостиничное хозяйство. Крыша над головой, питание, транспорт – главное, с чем сталкивается турист.

Приведем сведения об обеспеченности регионов гостиничными местами (см. табл. 1–7).

РАЗДЕЛ 4. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ГОСТИНИЧНЫМИ МЕСТАМИ РЕГИОНОВ И СТРАН МИРА

4.1. Общая численность гостиниц и других предприятий гостиничного типа в мире

Таблица 4.1

Регионы	Кол-во номеров (тыс.)	%% к мировому кол-ву	Место в мире
Европа	5558	43,8	1
Южная и Северная Америка	4638	36,5	2
Северная Азия и Тихоокеанский регион	1761	13,9	3
Африка	402	3,2	4
Южная Азия	147	1,2	5
Средняя Азия	190	1,5	6
Всего в мире	12696	100	–

Источник: по данным Hotels, июль 1999 года.

4.2. Общая вместимость гостиниц и других предприятий гостиничного типа по странам регионов мира

Таблица 4.2

	Кол-во номеров (тыс.)	%% от общего кол-ва в регионе	Кол-во мест (тыс.)
	Страны Европы		
Испания	944	17,0	1738

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

	Кол-во номеров (тыс.)	%% от общего кол-ва в регионе	Кол-во мест (тыс.)
Германия	–	–	1491
Франция	597	10,7	1493
Испания	565	10,2	1074
Великобритания	–	–	880
Украина	–	–	119
Страны Американского континента			
США	3000	65,0	–
Мексика	170	8,0	741
Канада	280	–	–
Страны Восточной Азии и Тихоокеанского региона			
Китай	486	27,6	987
Япония	284	16,1	–
Таиланд	156	14,5	–
Австралия	170	8,6	489

Источник: по данным Hotels, июль 1999 года.

4.3. Самые крупные гостиничные цепи в Европе

Таблица 4.3

Наименование	Кол-во номеров (тыс.)	Кол-во гостиниц (тыс.)	Главный офис (город, страна)
Accor	291770	2666	Иври (Франция)
Sol Melia	65586	246	Пальма-де-Мальорка (Испания)
Hilton International	54117	170	Уорд Херст
Forte Hotels	48407	249	Лондон (Великобритания)
Societe de Lonure	37630	601	Париж (Франция)

Источник: по данным Hotels, июль 1999 года.

4.4. Самые крупные гостиничные цепи в мире

Таблица 4.4

Наименование	Кол-во номеров (тыс.)	Кол-во гостиниц (тыс.)	Главный офис (город, страна)
Grendant Corporation	528896	5987	Нью-Джерси (США)
Rass Hotels Resorts	461434	2738	Атланта (США)
Marriott International	328300	1686	Вашингтон (США)
Choice Hotels International	305171	3670	Сильвер Курниц (США)
Best Western International	301899	3814	Феникс (США)
Accor	291770	2666	Иври (Франция)

Источник: по данным Hotels, июль 1999 года.

4.5. Количество гостиниц и других предприятий гостиничного типа в Украине

Таблица 4.5

Регионы	Всего (единиц)	в том числе по типам на 01.01.2005						
		гостиницы	мотели	гост.-офисные центры	кемпинги	молодеж. турбазы и горные приюты	др. места для краткоср. отдыха	кол-во мест на 1 тыс. жит.
Украина	1326	872	21	5	10	11	407	3,82
Автономная республика Крым	84	54	–	–	1	–	29	5,76
Винницкая обл.	29	28	–	–	–	–	1	0,80
Волынская обл.	31	14	1	–	–	–	16	1,83
Днепропетровская обл.	85	61	1	1	–	–	22	3,04

Регионы	Всего (единиц)	в том числе по типам на 01.01.2005						
		гостиницы	мотели	гост.-офисные центры	кемпинги	молодеж. тур-базы и горные приюты	др. места для краткоср. отдыха	кол-во мест на 1 тыс. жит.
Донецкая обл.	76	56	2	1	–	–	17	1,12
Житомирская обл.	37	27	–	–	–	–	10	1,45
Закарпатская обл.	32	28	2	–	–	1	1	3,51
Запорожская обл.	71	38	–	–	1	–	32	1,26
Ивано-Франковская обл.	32	18	–	–	–	–	14	1,42
Киевская обл.	46	30	–	–	–	–	16	2,06
Кировоградская обл.	26	16	2	–	–	–	8	0,95
Луганская обл.	46	35	–	–	1	–	10	1,0
Львовская обл.	59	47	4	1	2	1	4	2,47
Николаевская обл.	47	29	–	–	–	–	18	1,12
Одесская обл.	108	44	1	–	2	4	57	2,60
Полтавская обл.	67	44	1	1	1	–	20	2,60
Ровенская обл.	22	19	–	–	–	–	3	2,10
Сумская обл.	39	22	–	–	–	–	17	1,56
Тернопольская обл.	27	24	1	–	–	1	1	2,79
Харьковская обл.	76	39	2	–	1	–	34	1,81
Херсонская обл.	51	25	2	–	–	–	24	2,00
Хмельницкая обл.	35	27	–	–	–	–	8	1,1
Черкасская обл.	35	27	2	–	–	–	6	1,38
Черновицкая обл.	20	19	–	–	–	–	1	1,5
Черниговская обл.	51	40	–	1	–	–	10	1,65
г. Киев	82	54	–	–	1	–	27	н/д
г. Севастополь	8	7	–	–	–	–	1	н/д

4.6. Количество мест в гостиницах и других предприятиях гостиничного типа для кратковременного проживания по типам и регионам Украины

Таблица 4.6

Регионы Украины	гостиницы	мотели	гостин. -офисные центры	кемпинги	мол. турбазы и горн. приюты	др. места проживания	ВСЕГО
Автономная республика Крым	54	–	–	1	–	29	84
Винницкая обл.	28	–	–	–	–	1	29
Волынская обл.	14	1	–	–	–	16	31
Днепропетров-ская обл.	61	1	1	–	–	22	85
Донецкая обл.	56	2	1	–	–	17	76
Житомирская обл.	27	–	–	–	–	10	37
Закарпатская обл.	28	2	–	–	1	1	32
Запорожская обл.	38	–	–	1	–	32	71
Ивано-Франковская обл.	18	–	–	–	–	14	36
Киевская обл.	30	–	–	–	–	16	46
Кировоградская обл.	16	2	–	–	–	8	26
Луганская обл.	35	–	–	1	–	10	46
Львовская обл.	47	4	1	2	1	4	59
Николаевская обл.	29	–	–	–	–	18	47
Одесская обл.	44	1	–	2	4	57	108
Полтавская обл.	44	1	1	1	–	20	67
Ровенская обл.	19	–	–	–	–	3	22
Сумская обл.	22	–	–	–	–	17	39
Тернопольская обл.	24	1	–	–	1	1	27
Харьковская обл.	39	2	–	1	–	34	76
Херсонская обл.	25	2	–	–	–	24	51
Хмельницкая обл.	27	–	–	–	–	8	35
Черкасская обл.	27	2	–	–	–	6	35
Черновицкая обл.	19	–	–	–	–	1	20

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

Черниговская обл.	40	–	1	–	–	10	51
г. Киев	54	–	–	1	–	27	82
г. Севастополь	7	–	–		–	1	8
Всего по Украине	872	21	5	10	11	407	1326

Источник: Статистичний бюлетень Держстатистики України. Київ, 2005 р.

4.7. Вместимость гостиниц и других мест для кратковременного проживания по годам и регионам Украины

Таблица 4.7

Регионы Украины	1995 г.	1999 г.	2002 г.	2003 г.	2004 г.
Автономная республика Крым	12805	9729	14754	13607	12289
Винницкая обл.	2932	2042	1985	1764	1469
Волынская обл.	2455	2529	2151	2108	1948
Днепропетровская обл.	8404	6470	9369	10629	11534
Донецкая обл.	8619	6776	5695	5424	5628
Житомирская обл.	2772	2321	2058	2041	2112
Закарпатская обл.	2606	2363	2579	3007	3147
Запорожская обл.	4356	4003	3076	3310	2813
Ивано-Франковская обл.	2303	2457	2362	2315	2075
Киевская обл.	3395	2775	2558	2398	2454
Кировоградская обл.	2074	1269	1239	1147	1130
Луганская обл.	4920	3606	2617	2654	2596
Львовская обл.	6612	5293	6236	6685	6751
Николаевская обл.	3267	2636	1851	1731	1471
Одесская обл.	8394	8688	7363	7019	6565
Полтавская обл.	4191	3670	2590	2402	2603
Ровенская обл.	2152	1818	1547	2590	2541
Сумская обл.	4033	2103	2130	2122	2120
Тернопольская обл.	2157	2933	2451	3352	3251
Харьковская обл.	6758	5153	4097	3721	3620

Херсонская обл.	3182	3328	2401	2273	2475
Хмельницкая обл.	4531	1808	1574	1679	1636
Черкасская обл.	2629	2336	2115	2132	2018
Черновицкая обл.	2131	1865	1706	1718	1457
Черниговская обл.	2741	2017	1942	1897	2156
г. Киев	18765	12757	14098	13519	14801
г. Севастополь	1686	1479	1288	1319	1293
Всего по Украине	130869	104224	103832	104563	103953

Источник: Статистичний бюлетень Держстатистики України. Київ, 2005 р.

4.8. Количество структурных подразделений сферы сервиса гостиничного хозяйства Украины

Таблица 4.8

Наименование типа предприятий	Автостоянки	Предприятия торговли	Рестораны, кафе, бары	Сауны, бани, бассейны	Прачечные
В гостиницах	261	73	483	174	181
В мотелях	7	3	12	3	2
В гостинично-офисных центрах	2	3	7	2	5
В кемпингах	6	-	9	4	1
В молодежных турбазах и горных приютах	7	1	16	10	7
Всего	261	92	579	231	222

По данным Статистического бюллетеня за 2005 г. (г. Киев)

РАЗДЕЛ 5.
ОБСЛУЖИВАНИЕ ТУРИСТОВ В ГОСТИНИЧНОМ ХОЗЯЙСТВЕ

5.1. Классификация гостиниц в мире

По типу **французской** классификации в европейских странах выделяется **немецкая** классификация, согласно которой гостиничные предприятия делятся на 5 классов. Туристский класс – 1 *; стандартный класс – 2 **; комфортный класс – 3 ***; первый класс – 4 ****; люкс – 5 *****.

Кроме традиционных «звезд», существуют системы «букв» и «корон». В **Греции** пользуется популярностью буквенная система классификации, хотя на фасадах гостиниц можно увидеть и привычные звезды. Все греческие гостиницы делятся на четыре категории: A, B, C, D. Гостиницы категории А соответствуют четырехзвездному уровню, В – трехзвездному, С – двухзвездному. Гостиницам высшей категории в Греции нередко присуждается категория «de Luxe».

На наш взгляд, **классификация английских гостиниц** достаточно сложна. Как правило, на фасаде гостиниц изображены не звезды, а короны. Чтобы перевести категорию гостиницы с «языка корон» на «звездный», необходимо от общего числа корон отнять одну.

Но наиболее правильной считается классификация, предложенная Ассоциацией британских турагентств:

- бюджетные гостиницы (1 звезда) расположены в центральной части города и имеют минимум удобств;
- гостиницы туристского класса (2 звезды) располагают баром и рестораном;
- гостиницы среднего класса (3 звезды) имеют достаточно высокий уровень обслуживания;
- гостиницы первого класса (4 звезды) предлагают очень высокое качество проживания и отличный уровень обслуживания;
- гостиницы высшей категории (5 звезд) имеют уровень обслуживания и проживания экстракласса.

Классификация **итальянских гостиниц** достаточно запутанная, официальной «звездной» шкалы в стране нет. Согласно принятым в Италии нормам, гостиницы классифицируются на три категории: первую категорию условно можно отнести к четырехзвездной; вторую категорию – к трехзвездной, третью категорию – к двухзвездной.

В **Испании** также существует градация средств размещения по категориям:

- гостиницы – пяти категорий от 1 до 5 звезд;
- дома гостиничного типа, бунгало, апартаменты и др. – от 1 до 4 звезд;
- постоялые дворы – от 1 до 3 звезд;
- пансионы – трех категорий.

Кроме того, в Испании существуют государственные предприятия приема туристов, находящиеся в подчинении у Государственного министерства по туризму. К ним относятся старые крепости, замки, дворцы, которые оборудованы как отели «люкс».

Таким образом, для каждой страны характерна своя классификация гостиниц и гостиницы, относящиеся к одной категории, но расположенные в разных странах, имеют существенные различия.

В каждом отдельном государстве к пониманию уровня комфорта как критерия классификации подходят по-разному, именно поэтому в мире нет единой классификации гостиниц. Всемирной туристической организацией (ВТО) предложена только стандартная классификация средств размещения.

Минимальные требования к гостиницам (мотелям) различных категорий: здание и прилегающая к нему территория; техническое оборудование; номерной фонд; техническое оснащение; оснащение мебелью и инвентарем; инвентарь и предметы санитарно-гигиенического оснащения номера; санитарные объекты общего пользования; общественные помещения; помещения для предоставления услуг питания; различные услуги и услуги питания; требования к персоналу и его подготовке.

Несмотря на различия в классификации, обслуживание во всем мире должно соответствовать заявленной категории гостиницы.

* ***Однозвездочная.*** Туристические фирмы почти не предлагают такие гостиницы для размещения, в основном, останавливаются в них самостоятельные путешественники. Расположены такие гостиницы обычно на окраине, или рядом с центром, но в неприглядном месте. Как правило, это очень маленькие гостиницы, на 6-10 номеров, которые обслуживает одна семья. Питание здесь не предполагается, вход после часа ночи запрещен. В маленьком номере – две кровати, тумбочка и стул.

** ***Двухзвездочная.*** У таких гостиниц удобств больше. Турфирмы предлагают размещение в таких гостиницах чаще всего на экскурсионных маршрутах, когда туристу нужны только постель и завтрак. Обстановка в номере – кровать, стол, стул, возможно, раковина. Иногда уровень двух звезд подразумевает наличие удобств в виде душа и телевизор, за пульт от которого придется заплатить. Ограничений на вход в ночное время нет. Завтрак обычно присутствует.

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

*** ***Трехзвездочная.*** Гостиницы, близкие по стандартам к трехзвездочной категории – оптимальный выбор для большинства постоянно путешествующих. Это самая распространенная во всем мире разновидность гостиниц. В номере такой гостиницы должны быть все удобства: телефон, телевизор, возможно, мини-бар. Номера бывают одноместные и двухместные как с одной большой кроватью, так и с раздельными. Есть трехместные номера для родителей с ребенком: обычно это двухместный номер с дополнительной кроватью или с раскладывающимся диваном. Сервис гостиниц различных стран мира может значительно отличаться друг от друга. Например, в Европе в гостиницах «три звезды» – меньше услуг, чем в греческих трехзвездочных гостиницах. У них существуют определенные закономерности: обычно, чем выше комфорт и чем больше предоставляемых дополнительных услуг, тем дальше от центра располагается гостиница.

**** ***Четырехзвездочная.*** Это гостиницы с высоким уровнем сервиса, рассчитанные на людей, чьи заработки по европейским стандартам средние и выше среднего. Четырехзвездочную гостиницу отличает повышенный уровень комфортности и удачное месторасположение, она может располагаться в центре города или на первой линии пляжа. Обязательно должна быть охраняемая автостоянка. У больших гостиниц есть свои такси и микроавтобусы. Эта категория предполагают множество дополнительных бесплатных услуг, возможность пользоваться тренажерными залами, кортами, бассейнами и различными отельными шоу, например, дискотеками. В Четырехзвездочной гостинице номер меблирован как обычная жилая комната, со стандартной бытовой техникой. Цветной телевизор с дистанционным управлением, холодильник, мини-бар, кондиционер, охранная система, мини-сейф, обязательно телефон с выходом на межгород. В некоторых гостиницах предоставляют термопресс для глажения и есть система дистанционного управления светом. В таких отелях можно заказать как стандартный одноместный или двухместный номер, так и номера с улучшенной планировкой, которая предполагает не только спальню, но и гостиную или кухню.

***** ***Пятизвездочный отель*** – это целый «город» со всей необходимой для жизни инфраструктурой. В отелях есть несколько ресторанов (с европейской и национальной кухней), баров, ночной клуб и магазины. А также парикмахерские и прачечные, фитнес- и бизнес-центры, бассейны и косметические кабинеты. Номера в них бывают самые разные: од одноместных с одной кроватью до многокомнатных апартаментов.

Независимо от того, сколько «звезд» имеет тот или иной отель, гостиница, он предоставляет гостям как основные, так и дополнительные услуги, которые так или иначе также определяют его «звездность».

Таблица соответствия присваиваемых категорий уровню обслуживания в гостиницах

Примечания: *в соответствии с ДСТУ 4269:2003 «Классификация гостиниц»*

** – по просьбе гостя*

*** – во всех одноместных и многокомнатных номерах*

Услуги	*	**	***	****	*****
Телевизор	*	*	в каждом номере	в каждом номере	в каждом номере
Холодильник	на этаже	на этаже	** в каждом номере	в каждом номере	в каждом номере
Кондиционер	-	-	-	+	+
Телефон в номере	-	-	-	+	+
Радиоприемник	+	+	+	+	+
Ежедневная уборка	+	+	+	+	+
Утренняя побудка	+	+	+	+	+
Ванные	не менее 2 на этаж	не менее 2 на этаж	в каждом номере	в каждом номере	в каждом номере
Туалеты	не менее 1 на 5 номеров	не менее 1 на 5 номеров	в каждом номере	в каждом номере	в каждом номере
Умывальник без санузла	1	1	-	-	-
Смена белья	1 раз в 3 дня	1 раз в 3 дня	1 раз в 3 дня	ежедневно	ежедневно
Смена полотенец	1 раз в 3 дня	1 раз в 3 дня	ежедневно	ежедневно	ежедневно
Зеркало	1	1	минимум 1	более 2	более 2
Фен	-	-	-	+	+
Шампунь, гель, соль для ванны	-	-	-	+	+

Услуги	*	**	***	****	*****
Полотенца (на каждого гостя)	В т.ч одно банное				
	не менее 2	не менее 2	не менее 3	не менее 4	не менее 4
Охраняемая автостоянка	-	-	+	+	+
Набор письменных принадлежностей	-	-	+	+	+
Ковры или ковровые покрытия в зоне отдыха	-	-	+	+	+
Декоративное озеленение, художественные композиции, музыкальное вещание	-	-	+	+	+
Бизнес-центр	-	-	+	+	+
Спортивно-оздоровительный центр	-	-	-	+	+
Парикмахерская	-	-	+	+	+
Салон красоты	-	-	-	+	+
Комната бытового обслуживания	+	+	+	-	-
Ресторан или кафе (для гостиниц, имеющих более 50 номеров)	-	+	+	-	-
Кафе	-	-	-	+	+
Ресторан	-	-	-	несколько залов, отдельные кабинеты, банкетный зал	несколько залов, отдельные кабинеты, банкетный зал
Швейцар	-	-	-	+	+

Услуги	*	**	***	****	*****
Стирка и глажение	+	+	+	+	+
Химчистка	-	+	+	+	+
Мелкий ремонт одежды	+	+	+	+	+
Чистка обуви	-	+	+	+	+
Обмен валюты	-	-	+	24 часа	24 часа
Прокат автомобиля	-	-	-	+	+
Бронирование билетов на различные виды транспорта	-	-	+	+	+
Возможность выбора любого из вариантов питания (HB, BB, FB)	-	для гостиниц, в которых более 50 номеров	для гостиниц, в которых более 50 номеров	+	+
Круглосуточный бар	-	-	-	+	+
Обслуживание в номере	-	в часы завтрака	с 7:00 до 24:00	круглосуточно	
Меню завтрака в номере	-	-	-	+	+
Форменная одежда персонала, дифференцированная по службам, служебные значки	-	-	+	+	+

Типология гостиниц.

Следующая типология гостиничного предприятия с конкретным описанием каждого типа получила распространение в мировой практике.

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

Тип гостиничного предприятия	Характеристика
Отель-люкс	По вместимости данный тип гостиниц относится к малым или средним предприятиям. Обычно располагается в центре города. Хорошо обученный персонал обеспечивает очень высокий уровень сервиса самым требовательным клиентам, которыми являются участники конференций, деловых встреч, бизнесмены, высокооплачиваемые профессионалы. Характерна высокая цена номера, включающая всевозможные виды обслуживания.
Гостиница среднего класса	По вместимости больше отеля (400-200 мест). Располагается в центре города или городской черте. Предлагает достаточно широкий набор услуг, и цены на них равны уровню региона расположения или несколько выше. Рассчитана на прием бизнесменов, туристов-индивидуалов, участников конгрессов, конференций и т.д.
Гостиница-апартамент (апарт-отель)	По вместимости малых или средних размеров (до 400 мест). Характерна для крупного города с непостоянным населением. Представляет собой квартирный тип, используемый в качестве временного жилья, чаще всего на базе самообслуживания. Цена в данном типе гостиниц, как правило, варьируется в зависимости от сроков размещения. Обслуживает семейных туристов и бизнесменов, коммерсантов, останавливающихся на длительный срок.
Гостиница экономического класса	Предприятие малой или средней вместимости (до 150 мест и более). Располагается вблизи магистралей. Характерно простое и быстрое обслуживание, ограниченный набор услуг. Потребители – бизнесмены и индивидуальные туристы, не нуждающиеся в полном пансионе и стремящиеся к фактической оплате потребляемых ими услуг.
Отель-курорт	Предприятие со значительными различиями по вместимости, предлагающее полный набор услуг гостеприимства. Кроме того, здесь можно получить комплекс специального медицинского обслуживания и диетического питания. Располагается в курортной местности.

Тип гостиничного предприятия	Характеристика
Мотель	Простые одно- или двухэтажные сооружения, расположенные вне городской застройки, в пригороде, у автомагистралей. Это малые или средние предприятия (до 400 мест). Характерен средний уровень обслуживания при небольшом количестве персонала. Клиентами являются разные категории туристов, но с акцентом на познавательный автотуризм.
Частная гостиница типа «ночлег и завтрак»	Получила широкое распространение в США. Это гостиница малой (иногда средней) вместимости. Расположена в пригороде или сельской местности. В обслуживание, как правило, входят завтрак и ранний легкий ужин в домашней обстановке. Клиентами являются коммерсанты и маршрутные туристы, стремящиеся к домашнему уюту.
Отель-гарни	Предприятие, представляющее клиентам ограниченное количество услуг: размещение и континентальный завтрак.
Пансион	Предприятие с простым стандартом и ограниченным спектром услуг. В отличие от отелей-гарни здесь предоставляются завтраки, обеды и ужины (полный пансион). Однако услуги питания могут получить только клиенты.
Гостиный двор	Предприятие, отличающееся от отелей упрощенным стандартом обслуживания, вместимостью (вместимость номерного фонда гостиных дворов, как правило, меньше вместимости отелей), отсутствием ряда общественных помещений для встречи и пребывания гостей. В структуре гостиного двора обязательно наличие ресторана или бара.
Ротель	Передвижная гостиница, представляющая собой вагон с одно-, двухместными отсеками, в которых расположены спальные кресла. Имеется отсек для переодевания, туалет, кухня, холодильник.
Ботель	Небольшая гостиница на воде, в качестве которой используется соответствующим образом оборудованное небольшое судно.

Тип гостиничного предприятия	Характеристика
Флотель	Большая гостиница, часто называемая «курортом на воде». Туристам предлагаются комфортабельные номера с большим набором услуг: бассейны, водные лыжи, снасти для рыбной ловли, оснащение для подводного плавания и подводной охоты, тренажерные залы, залы для конгрессов и конференций, библиотеки, разнообразное обеспечение (телефон, телефакс, телетайп, телевизор и т.д.). В последнее время часто используется для организации бизнес-туров, конгресс-туров, конгресс-круизов, обучающих туров.
Флайтель	Аэрогостиница, или «летающий отель». Чрезвычайно дорогой и немногочисленный тип гостиниц. Оборудован посадочной площадкой и связью с метеослужбами.

Классификация гостиничных номеров.

Гостиничные номера классифицируют по числу мест, числу комнат, площади, назначению.

По числу мест различают одноместные номера, двухместные номера (номер с двумя кроватями: кровати стоят рядом и кровати стоят отдельно), трехместные и т.д.

По количеству комнат номера могут быть однокомнатные, двухкомнатные и т.д.

По назначению различают номера бизнес-класса, эконом-класса, номера-апартаменты и т.д.

Номера бизнес-класса предназначены для размещения туристов, прибывающих с деловой целью. Помимо стандартной обстановки здесь должны быть созданы условия для работы: рабочий стол, телефон, факс, компьютер и т.д.

Номера экономического класса предназначены для широкого контингента туристов. Отличаются скромной обстановкой и оборудованием, что отражается в невысокой цене размещения.

Согласно ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення» номера бывают следующих типов:

- **президентский апартамент, королевский апартамент**[1] (англ. *presidential apartment)* – номер квартирного типа, состоящий из 4 и более жилых комнат (спальня, гостиная, кабинет, помещение для проведения совещании) и мини-кухни состоловой; одного полного санузла и одного или более дополнительных санузлов (для гостей), рассчитан на проживание 1-2 лиц.
- **апартамент**[2] *(apartment)* – номер квартирного типа, состоящий из 3 и более жилых комнат (спальня, гостиная, кабинет),мини-кухни, одного полного и одного дополнительного санузла (для гостей), рассчитан на проживание 1-2 лиц;
- **дуплекс** *(duplex)* – двухэтажный номер, состоящий из 2 и более жилых комнат с внутренней стационарной лестницей, полного санузла, рассчитан на проживание 1-2 лиц;
- **люкс** *(suite)* – номер, состоящий из 2 и более жилых комнат (спальня, гостиная/кабинет).
- **полулюкс, студио**[3] *(junior suite, studio)* – номер, состоящий из одной жилой комнаты, с планировкой, позволяющей использовать часть помещения как гостиную/столовую/кабинет, а также полного санузла; рассчитан на 1-2 лиц;
- **первая категория** *(first category)* – номер, состоящий из одной жилой комнаты, полного санузла, рассчитан на проживание 1-2 лиц.
- **вторая категория** *(second category)* – номер, состоящий из одной жилой комнаты и неполного санузла, рассчитан на 1-2 лиц;
- **третья категория** *(third category)* – номер, состоящий из одной жилой комнаты и неполного санузла, рассчитан на проживание 3 и более лиц.
- **четвертая категория** *(fourth category)* – номер, состоящий из одной жилой комнаты с умывальником, рассчитан на проживание 3 и более лиц;
- **пятая категория** *(fifth category)* – номер, состоящий из одной жилой комнаты без санитарно-гигиенических удобств (санузел в коридоре), рассчитан на проживание 3 и более лиц;
- **смежные номера (комплекс)** *(complex)* – 2 и более номеров, которые соединены между собой дверями, могут иметь совместную прихожую, совместный или самостоятельный санузел;
- **одноместный номер (SNGL)** *(single room)* – номер, предназначенный для размещения 1 лица, оснащенный одной односпальной кроватью;
- **двухместный номер (DBL)** *(double room)* – номер, предназначенный для размещения 2 лиц, оснащенный двуспальной или двумя односпальными кроватями, которые примыкают друг к другу;

[1] В номер типа «президентський апартамент» в состав полного санузла входят: умывальник, ванна (джакузи), душ, унитаз, биде.

[2] В номера типа «апартамент», «дуплекс» и «люкс» в состав санузла входят: умывальник, ванна, душ, унитаз, биде.

[3] В номерах типа «полулюкс» («студио») и «первая категория» в состав санузла входят: умывальник, ванна/душ, унитаз.

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

- **двухместный номер (TWN)** *(twin room)* – номер, предназначенный для размещения 2 лиц на двух отдельных кроватях;
- **трехместный номер (TRPL)** *(triple room)* – номер, предназначенный для размещения 3 и более лиц, оснащенный односпальными кроватями по количеству проживающих;
- **многоместный номер** *(multiple bedded room)* – номер, предназначенный для размещения 4 и более лиц, оснащенный односпальными кроватями по количеству проживающих.

Номера-апартаменты (2-, 3-, 4-комнатные) предназначены для долгосрочного размещения семей. В номере-апартаменте обязательно должна быть кухня с необходимым набором бытовой техники, что позволяет обеспечить практически домашние условия пребывания. Различают также такую категорию номеров, как люкс-апартаменты или сюиты (англ. Suite), 3-, 4-комнатные номера высокой комфортности. Кухня, как правило, отсутствует.

В зависимости от благоустройства, комфортности, числа комнат номера делятся на следующие категории.

Многокомнатные номера (апартаменты) обычно состоят из трех комнат: спальни, гостиной, кабинета. Имеется мини-кухня, два санузла, один из которых предназначен для гостей.

Номера-люксы состоят из двух комнат (спальни и гостиной). Оснащены высококачественной гарнитурной мебелью и оборудованы в соответствии с требованиями международных стандартов.

Дубль-номера представляют собой пары номеров, которые могут быть соединены в один через смежную дверь.

Стандартный номер – стандартное оснащение однокомнатных номеров зависит от категории гостиницы и должно соответствовать требованиям ДСТУ 4269:2003 «Классификация гостиниц».

5.2. Классификация гостиниц в Украине

В Украине классификация гостиниц осуществляется в соответствии с Национальным стандартом ДСТУ 4269:2003 «Класифікація готелів» (см. раздел 10.2).

5.3. Особенности предоставления гостиничных услуг

С точки зрения здравого смысла о каком-либо гостеприимстве не может быть и речи без удовлетворения первичных потребностей человека – потребностей в питании, отдыхе и сне. В этой связи наиболее обо-

снованным и достаточно логичным является следующее определение гостиницы: *«гостиница – это предприятие, предоставляющее людям, находящимся вне дома, комплекс услуг, важнейшими среди которых в равной степени являются услуги размещения и питания»*.

Сущность предоставления услуги размещения состоит в том, что, с одной стороны, в пользование предоставляются специальные помещения (гостиничные номера), с другой стороны, предоставляются услуги, выполняемые непосредственно персоналом гостиницы: услуги портье по приему и оформлению гостей, услуги горничных по уборке гостиничных номеров и т.д.

Гостиничные номера являются основным элементом услуги размещения. Это многофункциональные помещения, предназначенные для отдыха, сна, работы проживающих гостей. Важнейшей их функцией является обеспечение возможности сна. Значимость других функций гостиничных номеров, от назначения гостиницы и потребностей гостей, делового назначения.

В разных гостиницах имеются различные категории номеров, отличающиеся один от другого площадью, меблировкой, оборудованием, оснащением и т.д. Однако независимо от категории гостиничный номер должен иметь следующую мебель и оборудование: кровать, стул и кресло, ночной столик, шкаф для одежды, общее освещение, мусорную корзину. Помимо этого в каждом номере должна содержаться информация о гостинице и план эвакуации в случае пожара.

Прочие услуги дополняют предложение услуг размещения и питания. К ним относятся предложение бассейна, конференц-залов, залов для переговоров, спортивного оснащения, прокат автомобилей, услуги химчистки, прачечной, парикмахерской, массажного кабинета и ряд других. В зависимости от того, как они оформлены и скомбинированы в единый комплекс, складывается определенный тип предприятия, такие, как отель-люкс, гостиница среднего класса, гостиница-апартамент, гостиница экономического класса, отель-курорт, мотель, частная гостиница типа «ночлег и завтрак», отель-гарни, пансион, гостиный двор, ротель, ботель, флотель, флайтель.

5.4. Основные и дополнительные услуги в гостиничном хозяйстве

Услуги, предоставляемые в гостиницах, подразделяются на **основные** и **дополнительные**. Они могут быть **бесплатными** и **платными**.

К основным услугам относятся услуги: проживания и питания согласно «Правилам предоставления гостиничных услуг».

Без дополнительной оплаты гостям могут быть предоставлены следующие виды услуг: вызов скорой помощи; пользование медицинской

аптечкой; доставка в номер корреспонденции по ее получении; побудка к определенному времени; предоставление кипятка, иголок, ниток, одного комплекта посуды и столовых приборов.

Перечень и качество предоставления платных дополнительных услуг должны соответствовать требованиям присвоенной гостинице категории.

Наиболее распространенные: экскурсионное обслуживание; заказ услуг гидов-переводчиков; организация продажи билетов на все виды транспорта; организация продажи билетов в театры, цирк, на концерты и т.д.; заказ автотранспорта по заявке гостей; вызов такси; прокат автомобилей; заказ мест в ресторанах города; покупка и доставка цветов; продажа сувениров, открыток и другой печатной продукции; ремонт обуви; ремонт и глажение одежды; стирка и химчистка одежды; пользование сауной; услуги парикмахерской; услуги буфетов, баров и ресторанов; аренда конференц-зала, залов для переговоров; услуги бизнес-центра.

При оказании услуг важным является не только их количество, но и качество. Поэтому во многих гостиницах проживающих при отъезде просят заполнить небольшие анкеты.

Заполненные анкеты обычно сдаются вместе с ключами в службу приема и размещения, а затем их изучают в службе маркетинга и рекламы.

Администрация гостиницы анализирует недостатки, выявленные в работе отдельных служб, и принимает меры для их устранения.

Бытовое обслуживание направлено на удовлетворение потребностей гостей, возникших во время их проживания в гостинице.

Система мер, обеспечивающих высокий уровень комфорта, удовлетворяющих разнообразные бытовые и хозяйственные запросы гостей, называется в гостиничном хозяйстве **сервисом**.

Сервис может быть очень разным – от быстрого и профессионального оформления службой приема до безупречной работы сантехнического оборудования. Каждое звено в цепи сервиса важно.

Оказывая какие-либо услуги, персонал должен проявлять такт и корректность. Сервис нужно строить не только по принципу спроса (что хочет гость), но и по принципу предложения (гостиница предлагает все новые и новые услуги, которые может оказать, а гость выбирает, надо ему это или нет). Но нельзя навязывать услуги (может быть, гостю не потребуется то, что ему навязывают, и поэтому он не хочет платить больше).

Перечень услуг зависит от категории гостиницы. Не во всех гостиницах есть возможность организовать бытовое обслуживание гостей и предоставлять им полный перечень услуг. Но всюду должны стремиться к тому, чтобы набор услуг полностью отвечал запросам гостей.

Вся работа по организации услуг должна быть хорошо продумана и организована. Предприятия, оказывающие услуги, должны размещаться в доступном месте (чаще всего на первом этаже). В вестибюле, на этажах, в номерах должна быть информация о том, как и где получить услуги, часы работы должны быть удобными для гостей.

В состав услуг по бытовому обслуживанию входит следующее: срочная стирка и химчистка, ремонт и глажение личных вещей (в номере в папке с рекламой есть бланки заказов на стирку и чистку одежды. Там же есть памятки о том, как сдать одежду в стирку: если гость хочет сдать одежду в стирку или чистку, он должен положить ее в пакет и вывесить специальную табличку на ручку двери номера или сказать об этом дежурной по этажу). Такую услугу могут оказать в гостинице, где есть прачечная. В гостиницах более низкой категории можно взять утюг напрокат. Гость сам гладит в номере или специальной комнате, где есть гладильная доска. Во многих гостиницах есть мастерские по ремонту обуви. В холлах высококлассных гостиниц стоят аппараты для чистки обуви. В номерах есть щетки для чистки обуви и одежды. Для хранения вещей и ценностей гостиницы предоставляют камеры хранения и сейфы в номерах или у администратора. В гостинице организуется разгрузка, погрузка и доставка багажа в номер посыльными, которые оплачиваются чаевыми. Также чаевыми оплачивается доставка питания в номер. За отдельную плату гостиница может предоставить в прокат гостю телевизор, посуду, спортивный инвентарь и др., произвести мелкий ремонт часов, электробритв, радио-, кино-, фотоаппаратуры; выполнить фотоработы.

Обычно в каждом номере в папке с рекламой есть бумага для писем, конверты, специальные таблички, которые можно вывесить на дверь, если гость просит постирать, убрать номер или просто не хочет, чтобы его беспокоили.

5.5. Службы гостиниц и особенности их функционирования

Для осуществления процесса обслуживания туристов в гостинице должен быть предусмотрен минимальный набор следующих основных служб, обеспечивающих предоставление основных гостиничных услуг:

- служба управления номерным фондом;
- административная служба;
- служба ресторанного хозяйства;
- коммерческая служба;
- технические службы;
- вспомогательные и дополнительные службы.

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

Служба управления номерным фондом занимается решением вопросов, связанных с бронированием номеров, приемом туристов, прибывающих в гостиницу, их регистрацией и размещением по номерам, а также отправкой домой или к следующему пункту маршрута путешествия после окончания тура, обеспечивает обслуживание туристов в номерах, поддерживает необходимое санитарно-гигиеническое состояние номеров и уровень комфорта в жилых помещениях, занимается оказанием бытовых услуг гостям.

В состав службы входят директор или менеджер по эксплуатации номеров, служба приема и размещения, служба горничных, объединенная сервисная служба (швейцары, коридорные, гардеробщики, служащие гаражного хозяйства), служба портье, служба консьержа, служба посыльных, инспектор по уборке номеров, служба безопасности.

От **службы приема и размещения** зависит первое впечатление, которое получает гость от гостиничного комплекса. Задача руководителя данной службы – контролировать весь процесс приема и размещения гостей, умело разрешая конфликты, от которых может пострадать престиж гостиницы.

Данная служба занимается решением вопросов, связанных с приемом гостей, прибывающих в гостиницу, их регистрацией и размещением по номерам, оказанием различных услуг, отправкой их домой, и конечно же, бронированием номеров. Руководством гостиницы всегда сталкивается с дилеммой: пойти на риск двойного бронирования или остаться с недогруженным номерным фондом. Поэтому роль службы бронирования нельзя недооценивать.

Отдел бронирования должен постоянно следить за конъюнктурой, собирая заявки на бронирование и фиксируя любое повышение спроса, которое гостиница могла бы использовать, увеличивая стоимость размещения и давая предприятию больший доход. Номера, не забронированные заранее, передаются для непосредственной продажи в службу размещения, которая должна размещать гостей в данные номера по более высокой цене.

Служба портье осуществляет контроль за номерным фондом гостиницы, ведя картотеку по занятости номеров и наличию свободных мест, и выполняет функции информационного центра. Информация через службу портье движется в двух направлениях: к гостям (если речь идет об информировании о видах обслуживания, предоставляемых гостиницей, о местных достопримечательностях, о работе городского транспорта и др.), и в различные подразделения гостиничного предприятия (о потребностях клиента).

Служба горничных в большинстве случаев является наиболее функционально значимым подразделением, если речь идет о получении услуг гостиничного размещения, так как это подразделение отвечает за уборку номеров, холлов, коридоров и т.п. внутренних помещений, в которых осуществляется прием и обслуживание клиентов.

Лицо, возглавляющее службу горничных, несет ответственность за работу персонала по поддержанию чистоты и порядка в жилых и служебных помещениях гостиницы. Старшая же горничная получает задание и распределяет его выполнение среди подчиненных, одновременно выполняя административные функции, возложенные на нее исполнительным директором.

Служба безопасности выполняет функции поддержания порядка и безопасности в гостиничном комплексе, поскольку гостиница несет ответственность за обеспечение разумной безопасности своих клиентов. При этом предприятие может поручить выполнение этих обязанностей как собственной службе, так и привлечь стороннюю организацию.

Административная служба отвечает за организацию управления всеми службами гостиничного комплекса, решает финансовые вопросы, вопросы кадрового обеспечения, занимается созданием и поддержанием необходимых условий труда для персонала гостиницы, контролирует соблюдение установленных норм и правил по охране труда, технике безопасности, противопожарной и экологической безопасности.

В состав службы входят секретариат, финансовая служба, кадровая служба, эколог, инспекторы по противопожарной безопасности и технике безопасности.

Финансовая служба решает вопросы финансового обеспечения предприятия, получает отчеты от кассиров каждой торговой точки предприятия, включая службу питания, службу портье, сувенирные киоски и спортивные комплексы, если таковые имеются. Финансовая служба ведет единый финансовый учет на предприятии (то есть доходы от торговых точек, учет расходов и доходов, ведение операций по учету оплачиваемого рабочего времени, выплачиваемые бонусы, а также получаемые отдельными работниками чаевые).

Кадровая служба решает вопросы подбора, расстановки и повышения квалификации кадров. В обязанности этого подразделения входит ведение личных дел всех сотрудников гостиницы.

Секретариат занимается вопросами документационного и информационного обеспечения деятельности гостиничного комплекса.

Служба ресторанного хозяйства обеспечивает обслуживание гостей предприятия в ресторанах, кафе или барах гостиницы, решает вопросы по обслуживанию банкетов, презентаций и т.д. Подразделения ресторанного хозяйства, включающие в себя рестораны, бары, кафе, службу банкетинга, а также пищеблок (кухню), обеспечивают гостей услугами питания.

Руководитель службы ресторанного хозяйства составляет меню, обеспечивает доставку необходимых исходных продуктов, распределяет по участкам обслуживающий персонал, контролирует качество готовой продукции и обслуживания, соблюдая при этом разумный режим экономии.

Каждый отдел в службе имеет своего руководителя, включая менеджера по обслуживанию в номерах.

Ресторан как подразделение гостиницы обслуживает гостей согласно меню, которое является основой любой ресторанной концепции, независимо от того, к какому типу данное предприятие питания относится. Большую роль при этом играет профессионализм метрдотелей и официантов, находящихся в непосредственном контакте с клиентами.

Буфетное или барное обслуживание заключается в основном в обеспечении клиентов спиртными напитками. В барах могут также готовиться напитки для их употребления в ресторане. Такой бар носит название сервисного.

Кухня является производственным центром. Заказы на производство конкретной продукции проступают из ресторана от официантов (на основе составленного и предлагаемого клиентам меню), а также из банкетного зала, работающего по предварительному заказу. Повара готовят необходимые блюда, а главной обязанностью руководства в этом секторе является лишь контроль за ценой и качеством конечного продукта.

Коммерческая служба занимается вопросами оперативного и стратегического планирования. Анализирует результаты хозяйственной и финансовой деятельности.

Возглавляет коммерческую службу коммерческий директор, который осуществляет контроль за работой этого подразделения и за организацией банкетного обслуживания. Что касается коммерческой службы индивидуального обслуживания, то здесь каждый работник имеет право контролировать определенные географические зоны, представляющие интерес для предприятия.

Представители **коммерческого отдела (отдела маркетинга)** занимаются во многом тем, что налаживают контакты с организаторами конгрессных мероприятий, ведут переговоры на перспективное использование номерного фонда гостиницы, обсуждают вопросы использования помещений под собрания, совещания, выясняют потребности определенных групп клиентов, поддерживая контакты с соответствующими подразделениями обслуживания.

Инженерные службы создают условия для функционирования систем кондиционирования, теплоснабжения, санитарно-технического оборудования, электротехнических устройств, служб ремонта и строительства, систем телевидения и связи.

В состав службы входят главный инженер, служба текущего ремонта, служба благоустройства территории, служба связи.

Служба текущего ремонта осуществляет профилактический и текущий ремонт не только номерного фонда и установленного в нем оборудования, но и всего гостиничного предприятия.

Вспомогательные службы обеспечивают процесс работы гостиничного комплекса, предлагая услуги прачечной, портновской, бельевой служб, службы уборки помещений, множительной службы, услуги склада и др.

Дополнительные службы оказывают платные услуги. В их состав входят парикмахерская, бассейн, сауна, солярий, спортивные сооружения и другие подразделения.

Каждая служба имеет свои особенности функционирования. Более подробно, на наш взгляд, следует обратить внимание на те службы, которые непосредственно связаны с обслуживанием клиентов в гостиницах.

5.6. Операционный процесс обслуживания и функции службы приема и размещения

Гость получает обслуживание уже тогда, когда звонит или пишет в гостиницу, чтобы забронировать номер, поэтому мы считаем необходимым рассмотреть операционный процесс обслуживания и функции службы приема и размещения, который можно представить в виде следующих этапов:

- предварительный заказ мест в гостинице (бронирование);
- прием, регистрация и размещение гостей;
- предоставление услуг проживания и питания (уборка номера);
- предоставление дополнительных услуг проживающим;
- окончательный расчет и оформление выезда.

Предварительный заказ мест, регистрация при поселении, расчет за проживание и оказанные услуги, оформление выезда происходит в службе приема и размещения, где работают дежурный администратор, портье, кассир и паспортистка.

Услуги проживающим может оказывать персонал гостиницы (сервисное и номерное обслуживание) и персонал других предприятий (предприятия торговли, парикмахерская, медпункт и др.), расположенных в гостинице.

Согласно Правилам предоставления гостиничных услуг, «Исполнитель должен обеспечить круглосуточное оформление потребителей, прибывающих в гостиницу, и убывающих из нее».

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

Должностные обязанности работников службы приема, а также навыки и знания, требуемые для их выполнения, определены профессиональным стандартом.

Основными функциями службы приема считаются: бронирование мест в гостинице, регистрация и размещение туристов, оформление расчетов при выезде.

Процесс обслуживания гостей начинается с того, что они предварительно заказывают места или номера в гостинице, то есть бронируют. Заявки на бронирование от клиентов поступают в службу приема и размещения или в отдел бронирования. Они могут быть приняты посредством почтовой, телефонной и иной связи. Для гостя это удобно в том, что при въезде в гостиницу у него не возникает трудностей с заселением в понравившийся номер и с оформлением документов. При предварительном бронировании процесс регистрации занимает меньше времени, так как данные о клиенте администратору уже известны.

Следующая часть операционного процесса – расселение – состоит в свою очередь из встречи, регистрации, вручения ключа и сопровождения до номера.

Встреча гостя может быть двух видов: в аэропорту или на вокзале (на дальних подступах); около входа в гостиницу или в вестибюле (на ближних подступах).

Встреча на дальних подступах позволяет до прибытия в гостиницу познакомиться с гостем, составить или скорректировать программу обслуживания, рассказать о гостинице и предоставляемых услугах. О такой встрече договариваются при бронировании. В гостиницах высокого класса гостей встречает швейцар, который приветствует их у входа и сам директор при встрече групп VIP.

В небольших гостиницах гость подходит к стойке службы приема и размещения, где его приветствует администратор. Если клиент приезжает в гостиницу не в первый раз, то желательно обратиться к нему по имени. Это произведет положительное впечатление. Правилом для многих гостиниц является то, что администратор стоит за стойкой, а не сидит. Этим он подчеркивает свое уважение к гостю.

В процессе общения с гостем нужно обсудить такие вопросы, как стоимость номера, сроки размещения, порядок оплаты. А также корректно выяснить платежеспособность гостя.

Согласно Правилам предоставления гостиничных услуг, «исполнитель обязан заключить с потребителем договор на предоставление услуг. Договор на предоставление услуг заключается при предъявлении потре-

бителем паспорта, военного билета, удостоверения личности, иного документа, оформленного в установленном порядке и подтверждающего личность потребителя». Если подтверждение на размещение получено, гость заполняет регистрационную карточку, которая является договором между Исполнителем и Потребителем. В анкете гость указывает адрес своего постоянного места жительства, адрес организации, оплачивающей проживание, и вид платежа.

Заполнив карточку, гость подписывает ее, тем самым заключая с гостиницей договор, подтверждающий вид размещения, продолжительность проживания и стоимость номера.

Далее администратор выписывает разрешение на поселение – документ, дающий право на занятие номера или места в номере. Затем гостю выписывают счет за проживание, который включает в себя тариф номера, умноженный на число суток, оплату бронирования, оплату дополнительных услуг, которые гость заказывает при регистрации и различные гостиничные сборы. Согласно Правилам предоставления гостиничных услуг, оплата за проживание производится в соответствии с единым расчетным часом – 12 часов текущих суток по местному времени.

Затем администратор заполняет визитную карту (карту гостя), где указывается фамилия гостя, номер комнаты и сроки проживания – документ на право входа в гостиницу и получения ключа от номера.

По окончании оформления коридорный или посыльный провожают гостя до предоставленного ему номера, помогая поднести багаж. Во время регистрации багаж прибывающих в гостиницу находится в вестибюле. В номере коридорный показывает гостю, как пользоваться оборудованием и рассказывает правила безопасности.

Нужно помнить, что процесс регистрации индивидуальных туристов очень сильно отличается от обслуживания туристских групп и иностранных туристов.

После регистрации и непосредственного заселения в номер происходит обслуживание гостя в жилой части гостиницы.

5.7. Виды бронирования номеров

Есть несколько способов забронировать номер или место в гостинице: письменный, устный и компьютерный.

По почте или с помощью факса клиент присылает в гостиницу письмо-заявку. На заявке организации, которая бронирует номер, обязательно должны быть указаны реквизиты этой организации (название, адрес, телефон, факс, номер счета в банке). В любом случае

заявка должна содержать следующие сведения: число и категории номеров, сроки проживания в гостинице, фамилии приезжающих, форма оплаты (безналичный или наличный расчет). Заявку регистрируют и подтверждают.

При телефонном бронировании очень важно внимательное отношение к клиенту, так как впечатление от этого разговора определит его отношение к гостинице в целом. Для клиента важно, как долго он будет ждать ответа, так как по нормам трубку должны снять максимум через пять гудков. Снимать трубку должен сотрудник, владеющий информацией о загрузке гостиницы. В гостиницах, которые принимают заказы на номера по телефону, разработаны специальные бланки, где следует сделать нужные пометки. При телефонном бронировании требуется подтверждение в письменной форме.

Забронировать номер клиент может и с помощью компьютера. Это открывает широкие возможности для гостиницы и клиентов. При бронировании через сеть заказ мест может быть осуществлен в гостинице, расположенной в другом городе или даже в другой стране. Преимуществом автоматизированной сети является то, что бронирование может быть переадресовано в любую другую гостиницу этой цепи, находящуюся в этом городе.

5.8. Правила расчетов с проживающими

В гостиницах используют два вида расчетов – наличный и безналичный (перевод денег на счет гостиницы).

Виды расчетов	Типы расчетов	Характеристика
1. Безналичный	1.1. Кредитная карта	Это пластиковая карточка или пластина, применяемая клиентом банка или другого кредитно-финансового учреждения в рамках установленного лимита для заимствования наличных денег для покупки товаров и получения услуг в кредит. На ней указаны имя владельца, образец его подписи, присвоенный ему номер и срок действия карточки. Для расчетов с помощью пластиковых карт в гостинице должно быть специальное оборудование: импринтер или электронный терминал.
	1.2. Дорожные чеки	Выписываются на определенную сумму, поэтому клиент выбирает услуги в гостинице ровно на эту сумму. Гостиница должна определить только подлинность чека. Он не может быть передан другому лицу, но его можно обменять на наличные в любом банке.
	1.3. Именные чеки	Выписывает гость на требуемую к оплате сумму каждый раз, когда это необходимо. Для зачисления платежа по такому чеку на счет гостиницы требуется определенное время.
2. Наличный		Передача денежных знаков «из рук в руки», быстрая оплата. Оплата наличными избавляет гостиницу от неприятностей, если чек по каким-либо причинам не может быть оплачен банком.

По данным мировых исследований:

- первое место занимает расчет по кредитным картам;
- второе – чеки;
- третье – расчет наличными.

В гостиницах за рубежом наличный расчет используется очень редко: в случае производственной необходимости и на короткое время. В Украине на первом месте – наличный расчет и перевод на расчетный счет гостиницы. Кредитные карты и чеки принимаются к оплате только в гостиницах высокого класса. Система оплаты на базе пластиковых карт повышает престиж гостиницы, приближает ее к мировым стандартам и тем самым способствует привлечению платежеспособных клиентов.

5.9. Правила расчета оплаты за проживание

Согласно Правилам предоставления гостиничных услуг, оплата за проживание производится в соответствии с единым расчетным часом – 12 часов текущих суток по местному времени. Расчет оплаты за проживание начинают считать с 12 часов той даты, когда гость заехал, независимо от фактического часа заезда.

В Украине при проживании менее суток оплата взимается за целые сутки независимо от расчетного часа.

При задержке выезда не более чем на шесть часов после расчетного часа взимается оплата за половину суток, при задержке выезда в период с 18.00 до 23.59 взимается оплата за полные сутки.

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

Согласно Правилам предоставления гостиничных услуг, Исполнитель должен обеспечить предоставление льгот категориям лиц, имеющим право на получение льгот в соответствии с действующим законодательством. Перечень категорий лиц, имеющих право на получение льгот, а также перечень льгот, предоставляемых при оказании услуг, должен размещаться в помещении службы приема в удобном для обозрения месте.

5.10. Особенности регистрации туристских групп и иностранных туристов

Накануне заезда группы администратор заполняет карту подготовки и заселения номеров (карту брони). Предварительный заказ мест дает возможность заранее подготовить номера к заселению, спланировать работу администраторов и подносчиков багажа.

При поселении туристской группы в гостиницу ее руководитель предъявляет администратору направление туристской фирмы (документ, подтверждающий право проживания данной группы в гостинице и гарантирующий, что оплата будет произведена).

Для регистрации туристских групп и иностранных туристов администратор должен получить у руководителя группы, сопровождающего туристов, список группы, оформленный в соответствии с требованиями паспортного режима.

Затем администратор сообщает номера комнат, которые забронированы для данной группы. Туристы из группы размещаются обычно в двухместных номерах, и только для руководителя группы предоставляется одноместный номер. Все туристы заполняют анкеты, в графе «цель приезда» следует писать – туризм. Администратор заполняет групповое разрешение на поселение по безналичному расчету, где указываются номера комнат, в которых будут жить туристы.

Каждому гостю администратор выписывает визитную карту. Счет за проживание при регистрации группы не выписывают, так как оплата производится по безналичному расчету.

Процесс регистрации иностранных туристов совсем иной, так как для въезда в страну им нужна виза (специальное разрешение правительства на въезд-выезд, проживание или транзитный проезд через ее территорию), которая немного усложняет обслуживание и требует очень внимательного отношения. По прибытии в пункт назначения въезжающий обязан в течение трех суток, исключая праздники и выходные дни, представить свой паспорт для регистрации.

Во время регистрации в гостинице администратор обращает внимание на срок действия визы, проставляет в визе регистрационный номер гостя, название гостиницы и дату регистрации. В некоторых гостиницах иностранные граждане не заполняют анкету. В счет иностранца включается государственная пошлина, если это первый пункт регистрации после пересечения границы.

По дипломатической визе пошлина не взимается. Каждый день гостиница сдает отчет в паспортно-визовую службу о числе зарегистрированных иностранных граждан с извещениями об оплате государственной пошлины.

5.11. Технология уборки помещений

Организация и технология обслуживания гостиничного фонда.

В состав жилой части гостиницы входят: номера, горизонтальные коммуникации (коридоры), гостиные, лестнично-лифтовые холлы, помещения дежурного персонала.

Номер для приезжающего имеет многофункциональное значение. Он обеспечивает ночевку, является местом отдыха, приема пищи, личной гигиены, работы, общения. В номере хранятся личные вещи гостя.

Для поддержания чистоты и порядка в номерах производится уборка, которую специалисты гостиничного дела классифицируют по категориям, виду и назначению для того, чтобы правильно организовать проведение работ по обеспечению чистоты в гостинице.

Для этого выделяют также определенные категории персонала:

- горничные, которые убирают жилые номера;
- уборщики, занятые на уборке коридоров, холлов, лестниц, вестибюля;
- уборщики производственных и служебных помещений, мастерских и технических служб.

При проведении уборочных работ обслуживающий персонал обязан выполнять требования по санитарному содержанию помещений гостиницы и учитывать ряд важных принципов:

- поэтажный персонал должен «как можно меньше попадаться на глаза» гостю;
- уборочный инвентарь и уборочные инструменты не должны оставляться в местах общего пользования;
- горничные, уборщицы не должны отвлекаться на личные дела во время выполнения уборочных работ.

Важная роль в умелом обслуживании гостем принадлежит самой массовой профессии в гостиничном хозяйстве – горничной. В соответствии со

стандартом предоставления гостиничных услуг горничной, работающей в номере, запрещается: закрываться в номере, смотреть телевизор, слушать музыку, пользоваться туалетом, ванной, оборудованием данного номера, курить в номере, сидеть в номере без дела, сидеть с гостем, оставлять тележку в коридоре перед дверью номера, трогать личные вещи проживающего, выбрасывать с письменного стола бумаги. Горничная должна уметь правильно войти в номер, грамотно и четко ответить на вопросы проживающего (в том числе на иностранном языке). Выполнение этих принципов является критерием уровня культуры обслуживания в данной гостинице.

Большей частью в наших гостиницах работают горничные, не прошедшие специальную подготовку, они продолжительное время изучают все приемы и методы новой для себя работы, долго обучаются сложному искусству общения с гостями, пребывающими в гостиницах – временных для себя жилищах.

Способы и методы уборки в гостиницах постоянно совершенствуются и развиваются, но главным критерием оценки работы горничной остаются безукоризненная чистота номеров, ее опрятность при выполнении уборочных работ, правильное и умелое обращение с уборочными материалами и инвентарем.

Различают несколько взаимосвязанных между собой видов уборки номеров, в частности: текущую ежедневную и промежуточную, ежедневную после выезда проживающих и генеральную.

Перед началом работы горничная от бригадира (портье) получает указание на очередность уборки номеров. Сначала убираются забронированные номера и свободные номера, так как в них в любое время могут поселить гостей. Если они уже были убраны в вечернее или ночное время, утром горничной следует протереть пыль с полированных поверхностей и проверить качество уборки санитарного узла, наличие в нем туалетной бумаги, других туалетных принадлежностей и мыла. Затем горничная убирает номера, которые освободились после выезда проживающих, чтобы подготовить их к заселению и не допустить простоев. Лишь после этого она приступает к текущей, ежедневной уборке номеров, занятых проживающими, как правило, выполняя ее в отсутствие гостя.

Дверь во время уборки остается полуоткрытой. На ручку двери может вывешиваться табличка «идет уборка».

5.11.1. Ежедневная текущая уборка и ее последовательность

Убирать номер рекомендуется в такой последовательности:

- проветрить помещение и вымыть посуду;
- убрать на обеденном и письменном столе;

- застелить кровать;
- протереть влажной тряпкой подоконник, радиатор, оконные и дверные стекла;
- пропылесосить мягкую мебель, ковер, прикроватные коврики;
- стереть пыль с мебели;
- убрать прихожую и вымыть санузел;
- вынести мусор.

Кроме того, при необходимости, или в соответствии со сроком пользования заменить белье и полотенца.

Определена и очередность уборки комнат: спальня, гостиная, столовая, кабинет, прихожая, санитарный узел.

Уборку в номере следует начинять с обеденного стола. Если на столе осталась пища, ее остатки надо убрать в холодильник или в шкаф, накрыв салфеткой. Поверхность стола из пластика протирается сначала влажной, а потом сухой ветошью. Если стол полированный, его протирают мягкой ветошью, если же он покрыт скатертью, ее надо вытряхнуть, а при необходимости – заменить.

Затем горничная приступает к уборке кровати. Здесь целесообразно соблюдать такую последовательность: подушка, одеяло, простыня кладутся на стул, а перинка переворачивается для того, чтобы она проветрилась. Простыню расстилают так, чтобы один ее край (к внутренней стороне кровати) был подвернут под перинку, а другой (внешний) доходил до царги кровати, закрывая матрац.

Затем стелют одеяло, расправляют его в пододеяльнике, особенно углы, и подгибают с двух сторон так, чтобы центр находился посередине. Если белье подлежит замене, то одеяло раскладывается так, чтобы к голове был обращен один и тот же конец.

Подушка взбивается и кладется к изголовью кровати.

Для горничной должно быть незыблемым правилом: не производить смену белья в присутствии гостя и не разрешать ему ставить вещи в неубранный номер.

После уборки кровати горничная приступает к уборке письменного стола. Настольное стекло должно быть всегда чистым и прозрачным; его надо чистить специально предназначенными для этой цели средствами.

Влажной тряпкой протирается телефонный аппарат, абажур, настольная лампа, сухой – книги, журналы, телевизор.

Ящики письменного стола вытряхнуть, протереть от пыли. В случае обнаружения дефектов сделать заявку на вызов столяра.

Затем горничная приступает к чистке ковров, ковровых дорожек, прикроватных ковриков, штор, мягкой мебели, а также удалению пыли,

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

со стен и пола пылесосом. Работая с пылесосом, горничная должна соблюдать правила безопасности. Не рекомендуется убирать под кроватью металлической трубой со щеткой, так как она может повредить царги деревянной кровати. Лучше всего отодвинуть кровать от стены и затем произвести уборку.

Если в гостинице нет пылесосов, ковры, дорожки и прикроватные коврики можно подмести влажным веником – движениями, направленными по ворсу. Подметать надо аккуратно, чтобы вода не попадала на паркет.

После работы с пылесосом горничная должна протереть от пыли плинтусы, подоконники, радиаторы. Пыль между секциями радиаторов надо извлекать специальной узкой щеткой. Затем сухой тряпкой протирают перекладины и ножки столов и стульев, а также полированные поверхности мебели.

Платяной шкаф надо ежедневно открывать и проветривать, следить, чтобы в нем было достаточно плечиков для одежды.

В номере всегда на определенном месте должны лежать щетки для одежды и обуви, ключ для открывания бутылок.

Если по вине проживающего имуществу гостиницы нанесен ущерб, например, запачкан стол, разбита посуда, испачканы драпировки или покрывало, горничная должна немедленно сообщить о случившемся бригадиру (портье, зав. корпусом) для своевременного составления акта на возмещение проживающим стоимости причиненного ущерба.

Прежде чем уйти из номера, горничная проверяет работу электросветильников, телефона, радиоприемника, телевизора.

5.11.2. Уборка санузлов индивидуального пользования

После уборки жилых комнат горничная, надев прорезиненный фартук, перчатки (из капролактана или резиновые), приступает к уборке санузла.

При уборке санузла индивидуального пользования соблюдается определенная последовательность: сначала моют зеркало, туалетную стеклянную полочку и туалетные принадлежности (стаканы, пепельницы); затем умывальник, ванну и глазурованные плитки стен, унитаз, биде и пол.

Соблюдая надлежащую последовательность уборки санузла, горничная протирает зеркало сначала влажной; затем сухой тряпкой до блеска. Моет мыльным раствором туалетную полочку с наружной и внутренней стороны и протирает ее. На туалетную полочку ставит чисто вымытые туалетные принадлежности (стакан, пепельницу). Фаянсовый умывальник споласкивает горячей водой, наносит на его стенки пасту, которую тщательно растирает тряпкой, после чего снова

промывает горячей водой, ополаскивает раствором хлорной извести для дезинфекции и еще раз промывает водой, затем протирает сухой тряпкой с мелом, не допуская появления на металле мыльных налетов или пятен.

Категорически запрещается пользоваться раствором соляной кислоты. Это опасно! Кроме того, фаянс от кислоты разрушается, ванна темнеет.

При текущей уборке санузла горничная ежедневно протирает глазурованные плитки стен над ванной чистой белой тряпкой для удаления следов мыльной пены, а при генеральной уборке моет все стены.

Последним из санитарных приборов в санузле моется унитаз. Горничная моет унитаз в перчатках. Внутренние стенки унитаза она обливает горячей водой, протирает пастой, для промывки труднодоступных мест применяется ерш. На стенках унитаза не должно быть налетов или загрязнений. При появлении в унитазе ржавых подтеков горничная обязана заявить бригадиру и вызвать сантехника для устранения утечки воды, которая является первопричиной образования ржавчины. После окончательной уборки, унитаз, его крышку и ручки промывают раствором хлорной извести. Во все санитарные приборы – ванну, унитаз, биде, умывальник – по окончании уборки на дно кладется цветная этикетка с надписью «ПРОДЕЗИНФИЦИРОВАНО» или вывешивается пластмассовая металлическая пластинка с аналогичной надписью.

По окончании мытья санитарных приборов горничная промывает резиновый коврик с водой с добавлением в нее растьора хлорной извести, моет пол. Уходя из санузла, она должна проверить наличие туалетных принадлежностей, если номер убирается после выезда проживающего, проверить исправность розетки для бритья, а также повесить в санузел чистые полотенца, предварительно вымыв руки.

По окончании уборки санузла горничная возвращается в жилую комнату и протирает пыль, осевшую на поверхность полированной мебели.

Закончив уборку полностью, выключает радиоточку, гасит свет, закрывает номер на ключ. Оконная форточка в летний период должна быть открыта.

5.11.3. Промежуточная уборка

В высококатегорийных гостиницах проводится промежуточная уборка, предусматривающая более жесткий контроль за санитарным состоянием номера.

При промежуточной уборке горничная производит следующие работы: удаляет мусор из пепельниц, приводит в порядок обеденный стол (если питание подавалось в номер), убирает постель, если проживающий отдыхал, готовит постель ко сну; моет ванну, если гость ею пользовался в течение дня. Как правило, горничная заходит для выполнения этих работ в номер после того, как гость ушел из него, обязательно получив при этом разрешение проживающего.

5.11.4. Уборка номеров после выезда проживающих

При выезде гостя горничная должна принять от него номер, сменить постельное белье и полотенца.

При приемке номера горничная должна снять с кровати одеяло, простынку, перевернуть перинку, чтобы проветрить и проверить, нет ли забытых проживающими личных вещей. С этой же целью она вынимает и вытряхивает ящики письменного стола и прикроватных тумбочек, открывает и проветривает платяной шкаф. В санитарном узле она смотрит, нет ли забытых вещей на туалетной полочке. Одновременно с этим горничная внимательно проверяет сохранность имущества (не имеет ли оно каких-либо повреждений).

Приняв номер, она приступает к уборке номера в описанной выше последовательности.

5.11.5. Генеральная уборка

Генеральная уборка должна проводиться один раз в 7–10 дней.

Во время генеральной уборки удаляют пыль со стен, прочищают вентиляционные решетки, чистят пылесосом драпировки, пружинные матрацы и перинки, протирают стекла окон и дверей. Генеральная уборка производится, как правило, после натирки паркетных полов в номере.

При генеральной уборке номеров могут проводиться также дополнительные работы (мытье стен, ковров и ковровых дорожек, покраска полов). Пыль со стен удаляют пылесосом, применяя круглую щетку с длинным ворсом. Этом же щеткой снимают паутину в углах потолка и прочищают вентиляционные решетки.

Если длина шланга не позволяет достать щеткой до потолка, пользуются стремянкой (при этом обязательно должна быть вторая горничная, страхующая первую от возможного падения). Нельзя при уборке становиться на спинку кровати, на стул или стол.

Окрашенные масляной краской с глянцевитой и матовой поверхностью стены можно вымыть теплой водой с небольшим количеством

мыльного порошка. Чистую тряпку смачивают в этом растворе, отжимают, наматывают на щетку для подметания пола и протирают стену продольными движениями сверху вниз с равномерным нажимом.

По мере загрязнения тряпку промывают. Нельзя делать тряпкой круговые или продольные движения, начинать и кончать мытье в середине высоты; так как в этом случае после высыхания на стене остаются следы от неравномерно вымытой поверхности. Нельзя использовать для мытья стен хозяйственное мыло, так как содержащаяся в нем щелочь может растворить краску. При мытье стен с глянцевитой поверхностью в раствор добавляют немного нашатырного спирта.

Стены, оббитые шелковым штофом или гобеленом, обрабатывают пылесосом, используя круглую щетку с длинным мягким ворсом. Так же удаляют пыль с лепных украшений потолков.

Стены номеров, оклеенные поливинилацетатными и силикатными материалами, при генеральной уборке моют водой.

Чистота оконных стекол поддерживается горничными. Оконные рамы открываются во всех зданиях гостиниц вовнутрь, и поэтому горничная может протирать стекла, не нарушая правила техники безопасности. Для мытья стекол используют мел, мыло, моющие средства.

Внимательное отношение горничной к проводимым уборочным работам, отличное выполнение своих служебных обязанностей удлиняют сроки использования имущества и его сохранность, повышают культуру обслуживания проживающих, способствуют улучшению экономических показателей работы гостиницы.

5.11.6. Уборка мест общего пользования

На этажах, в холлах, гостиных и комнатах отдыха прежде всего надо удалить пыль. Полы с искусственным ковровым покрытием, паркетные полы, мягкую мебель чистят пылесосом. Затем тряпкой горничная протирает плинтусы, подоконники, горшочки с цветами, радиаторные решетки. Ковровые дорожки чистят, а если после этого полы натирают, то дорожки скатывают в рулоны и ставят в вертикальное положение. Складывать дорожки не рекомендуется.

Периодически нужно вытряхивать пепел из напольных и настольных пепельниц.

В коридорах, поэтажных холлах обязательно нужно протирать номерные знаки на дверях комнат.

Бутылки, банки, макулатура, грязное постельное белье должны складываться в специально отведенные на этажах места (помещения).

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

5.11.7. Уборка комнат горничных

Комнаты горничных предназначены для отдыха и принятия пищи. Они должны быть оборудованы по количеству работающих согласно требованиям, иметь индивидуальные шкафы, где хранится верхняя и специальная одежда, рабочая обувь (тапочки) горничных.

Использование комнаты горничных для других целей (хранение грязного белья, уборочного инвентаря) запрещается.

Уборка комнат и индивидуальных шкафов производится горничными ежедневно. Они должны быть образцом чистоты и порядка. Убирают их горничные посменно.

5.11.8. Уборка санитарных узлов общего пользования

Прежде чем приступить к уборке, горничная обязана надеть темный халат, резиновый фартук, косынку, резиновую обувь, капролактановые или резиновые перчатки.

Уборку начинают с комнаты, где установлены умывальники. Здесь сначала моют зеркала, потом стеклянную туалетную полочку; глазурованные плитки стен у каждого умывальника и пол. После этого проверяется работа светильников, электрополотенец, розеток для бритья, наличие мыла, индивидуальных салфеток.

Вывешивать полотенца категорически запрещается.

Закончив с первой комнатой, горничная переходит во вторую, где расположены писсуары и отдельные кабины. Горячей водой и пастой надо тщательно промыть и протереть писсуары щеткой, чтобы на стенках не оставался налет и ржавчина, затем снова промыть писсуары горячей, а потом холодной водой с раствором хлорной извести.

Уборку санитарных кабин начинают с мытья стен, окрашенных масляной краской или облицованных глазурованной плиткой, и дверей. Их тщательно протирают тряпкой, смоченной в мыльной воде, а затем тряпкой, смоченной в растворе хлорной извести, и только после этого сухой тряпкой.

Очень тщательно следует убирать унитазы. Внутренние стенки протирают пастой, пока не удаляются налет и загрязнения, потом промывают горячей, затем холодной водой с раствором хлорной извести.

Ручки дверей санитарных кабин, поверхность и крышки унитазов, ручки для спуска воды также протирают раствором хлорной извести.

Категорически запрещается вывешивать на радиаторах в санузлах уборочный инвентарь для просушки.

Горничная должна знать, что применение при уборочных работах раствора хлорной извести помогает обезвреживанию микроорганизмов и предохраняет человека от заболеваний.

5.11.9. Приготовление дезинфицирующего раствора

Раствор хлорной извести готовят так: 1 кг сухой хлорной извести растворяют в 10 литрах холодной воды и оставляют стоять одни сутки в эмалированном ведре или в другой дезустойчивой посуде.

Полученный маточный раствор процеживают и применяют при уборке из расчета пол-литра раствора на ведро воды.

Раствор хлорной извести хранится в темной стеклянной или другой посуде с притертой пробкой или крышкой. На банке (эмалированном ведре) должна быть этикетка с надписью и указанием срока изготовления. Срок хранения хлорного раствора – 3 дня.

ВНИМАНИЕ: все дезрастворы эффективны только после нанесения их на предварительно вымытую поверхность.

5.11.10. Чем мыть и чистить?

Паркетный пол мыть водой не разрешается. Паркетные полы, покрытые лаком, один раз в три месяца промывают мыльным раствором, при этом влагу необходимо немедленно убрать, так как под воздействием влаги пленка лака теряет прочность.

Полы дощатые окрашенные, оконные рамы, двери, подоконники, стены, окрашенные масляной краской, радиаторы центрального отопления моют теплой водой с мылом или содой 1-2 раза в месяц. 1 раз в квартал мягкой тряпкой протирают олифой, после чего тщательно вытирают.

Мрамор моют влажной губкой без мыла, так как мыло изменяет цвет мрамора. Затем высушивают, тщательно протирая его тряпкой.

Картины, написанные масляной краской, протирают губкой, смоченной в холодной воде. Сильно загрязненные картины протирают слабым раствором хлорной извести.

Чистка ковров и ковровых дорожек производится пылесосом или щеткой. Для обновления цвета темного ковра применяется раствор 10-15% нашатырного спирта. Светлые ковры протираются влажной тряпкой, смоченной в мыльной воде.

Сильно загрязненные ковры моют капроновыми щетками при помощи раствора мыльного порошка в теплой воде. Когда ковер подсохнет, его нужно пропылесосить, чтобы поднять ворс.

Зеркала рекомендуется протирать разведенным денатуратом.

Никелированные поверхности моют уксусом с солью.

Эмалированные поверхности протирают тампоном с зубным порошком.

Медные и бронзовые предметы чистят специальной мазью и вытирают сухой мягкой тряпкой.

Унитазы и писсуары промывают горячей водой, раствором хлорной извести или керосином и вычищают специальными щетками (ершами), смоченными дезинфицирующей жидкостью (креолином) или раствором хлорной извести.

Металлические части кранов и смесителей всегда должны быть чистыми и блестящими, для чего их протирают сухой тряпкой с мелом.

Если на столе нарушена полировка, ее можно восстановить, протерев тампоном из чистой белой ткани, смоченной полиролью и через 15-20 минут протереть до блеска мягкой ветошью.

Фаянсовый умывальник протирают пастой, удаляя с ее поверхности загрязнения, затем ополаскивают 0,5-процентным раствором хлорном извести для дезинфекции, после чего моют горячей водой и протирают чистой белой тряпкой.

Для борьбы с тараканами можно использовать следующий народный рецепт. Смешать буру, сахар, крахмал в соотношении 3:1:1 или буру, гороховую муку и крахмал в соотношении 2:1:1. Указанным раствором оросить места скопления насекомых и дать выдержать хотя бы сутки, затем эти места протереть влажной тряпкой.

В данном разделе приведены средства для уборки помещений, чаще всего применяемые в гостиничных номерах нашей страны. Однако в последнее время промышленностью стали выпускаться более прогрессивные моющие и чистящие средства. Впрочем, их стоимость не позволяет пока использовать их в массовом порядке.

5.11.11. О культуре поведения

Культура поведения горничной, как и любого гостиничного работника, включает в себя все стороны внешней и внутренней культуры человека, а именно: правила обхождения и обращения, умение правильно выражать свои мысли, соблюдать речевой этикет. Вежливость горничной свидетельствует о ее культуре, отношении к работе и коллективу.

Проявление внимания и доброжелательности к гостям есть выражение уважения к ним, следствие нашего гостеприимства.

Свою доброжелательность к гостю можно выражать в различных формах. Справедлива старая истина: «Ничто не обходится столь дешево и не ценится так дорого, как вежливость». Поэтому предупредительность,

внимательность и аккуратность во всех действиях, тактичность, готовность оказать услугу, порой уступить в споре, ценятся превыше всего.

Самой «горячей точкой» в гостинице является этаж. В процессе проживания гостей могут возникать и возникают различные ситуации, как положительного, так и отрицательного порядка.

Вот здесь у горничной и должны проявляться умение вовремя прийти на помощь, сгладить назревающую конфликтную ситуацию, погасить свою раздражительность или раздражительность гостя. Сдержанность и такт во всем, всегда и везде – основные заповеди горничной.

Горничная должна постоянно следить как за культурой речи, так и за тоном. Внимательно выслушивать гостя, не перебивая его, и проявить при этом искреннее участие – настоящее искусство.

Профессия горничной – это профессия, которая требует знаний, умения и такта. Горничной необходимо знать свои должностные обязанности, быстро и точно их исполнять. Важнейшим ее качеством должны быть безупречная честность, точность, умение ценить свое время и время людей, с которыми обращаешься.

Скромность и высокая дисциплинированность – эти два качества должны быть присущи горничной. Они предполагают и высокое чувство ответственности за порученный участок работы.

От работы горничных – самой многочисленной профессии гостиничных работников – в решающей степени зависит качество и культура обслуживания проживающих, авторитет всего трудового коллектива.

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

РАЗДЕЛ 6. ОСОБЕННОСТИ ОБСЛУЖИВАНИЯ ТУРИСТОВ В ПРЕДПРИЯТИЯХ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА

6.1. Классификация предприятий ресторанного хозяйства

Предприятия ресторанного хозяйства, предназначенные для производства кулинарной продукции, мучных, кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организация потребления.

Для классификации предприятий питания туристской индустрии используется ряд критериев. Характер торгово-производственной деятельности является главным критерием, в зависимости от которого все предприятия ресторанного хозяйства подразделяют на следующие основные типы:

Тип предприятия питания	Характеристика
Ресторан	Предприятие ресторанного хозяйства, предоставляющее гостям широкий ассортимент блюд, напитков, кондитерских изделий, в том числе фирменных и сложного приготовления. Высокий уровень обслуживания в ресторанах обеспечивается высококвалифицированными поварами, официантами, метрдотелями и сочетается с организацией отдыха и развлечений.
Кафе	Предприятие ресторанного хозяйства, предоставляющее гостям ограниченный ассортимент блюд и напитков, мучных кондитерских изделий, кисломолочных продуктов в сочетании с отдыхом и развлечениями.
Бар	Специализированное предприятие ресторанного хозяйства, предоставляющее гостям различные напитки, десерты, сладкие блюда и закуски. Можно отдохнуть в уютной обстановке, послушать музыку и просто развлечься.

Тип предприятия питания	Характеристика
Буфет	Ограниченный ассортимент холодных закусок, бутербродов, напитков, булочных и кондитерских изделий, сладких блюд несложного приготовления. Допускается отпуск упакованной продукции навынос, а также организация продажи продовольственных товаров.
Закусочная	Изготавливает, реализует и организует потребление на месте различных блюд и закусок несложного приготовления, бульонов, холодных и горячих напитков, мучных кондитерских изделий.
Столовая	Предназначена для приготовления, реализации и организации потребления различными контингентами населения на месте завтраков, обедов, ужинов, отпуска их на дом. Предоставляет различные дополнительные услуги.

По признаку связанности управления различают предприятия, объединенные в цепи, и предприятия, работающие самостоятельно. К крупнейшим ресторанным цепям США относят МакДональдс.

В зависимости от ассортимента различают предприятия полносервисные (рестораны, кафе) и специализированные (рестораны, кафе, бары и прочее).

Полносервисными предприятиями питания могут быть только рестораны и кафе, поскольку они предлагают широкий выбор закусок, блюд и т.д.

Общие требования, предъявляемые к предприятиям ресторанного хозяйства

В предприятиях ресторанного хозяйства любого типа и класса должны обеспечиваться безопасность жизни и здоровья потребителей, сохранность их имущества.

С этой целью предприятиями ресторанного хозяйства должны обеспечиваться требования правил электробезопасности, санитарных и технологических норм и правил, правил пожарной безопасности, охраны труда и техники безопасности, а также требований к безопасности продовольственного сырья и продуктов.

ПРХ должны иметь удобные подъездные пути и пешеходные дорожки; необходимые информационные указатели; прилегающая территория должна иметь хорошее искусственное освещение в вечернее время.

На территории, прилегающей к ПРХ и доступной для потребителей, недопускается:

- проведение погрузочно-разгрузочных работ;
- размещение складской тары;
- размещение контейнеров с мусором;
- сжигание мусора, тары, отходов.

Площадки для мусоросборников должны быть расположены на расстоянии 20 м от дверей и окон ПРХ. Архитектурно-конструктивные решения зданий общественного питания должны соответствовать действующим строительным нормам и правилам.

В ПОП должны быть предусмотрены аварийные выходы, лестницы, на видных местах вывешены инструкции о действиях в аварийных ситуациях, смонтированы системы оповещения о пожарах и средства защиты от пожара.

Предприятия всех типов и классов должны быть оснащены всеми инженерно-техническими системами и оборудованием, обеспечивающим достаточно высокий уровень комфорта (водопровод, канализация, отопление, вентиляция, электроснабжение, слаботочные устройства и т.д.).

Вход в ПРХ должен обеспечивать двухстороннее движение клиентов. ПРХ с количеством посадочных мест более 50 должен иметь отдельный вход для обслуживающего персонала.

У входа должна быть вывеска с названием предприятия, формы организации работы, наименование собственника (юридического лица или физического лица), информация о режиме работы, перечне предоставляемых услуг, типе, классе предприятия.

Состав помещений должен соответствовать требованиям нормативов. Так, в ресторанах всех классов должны быть вестибюль, гардероб, зал, банкетный зал, туалетные комнаты, а для ресторанов «люкс», высшего класса и баров «люкс» – и курительная комната. В зависимости от класса обслуживания (речь о котором пойдет в последующем), туристы могут питаться в ресторанах, кафе и столовых. Но все же чаще всего – в ресторанах.

Краткая характеристика ресторанов

Рестораны классифицируются по классам («люкс», «высший», «первый»). **Ресторан «люкс»** располагает банкетным залом, баром, коктейль-холлом с барной стойкой. Интерьер ресторана должен иметь высокий класс архитектурно-художественного оформления. Стиль дизайна должен соответствовать названию ресторана.

Столовое белье и посуда ресторана «люкс» изготавливаются фирменными на заказ.

Метрдотели и официанты должны быть одеты в форменную одежду и обувь единого образца. Должны в совершенстве владеть техникой обслуживания посетителей.

В вечернее время в таких ресторанах организовываются музыкальные шоу. В зале должно быть специальное место для танцев.

Ресторан высшего класса – предприятие, имеющее оригинальность интерьера, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент оригинальных изысканных заказных блюд.

Обслуживание осуществляют в ресторане официанты и бармены.

В вечернее время организуются выступления музыкальных ансамблей.

Ресторан первого класса предполагает гармоничность интерьера, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий, напитков сложного приготовления, в т.ч. заказных. Обслуживание в этом ресторане ведется официантами и барменами.

Структура управления рестораном

Процесс управления рестораном представляет собой совокупность взаимосвязанных действий, направленных на обеспечение соотношения персонала, материальных и финансовых ресурсов.

В функции управления входят:

- технологическая и техническая подготовка производства к обслуживанию;
- технико-экономическое планирование;
- учет и финансовая деятельность;
- техническое и продовольственное снабжение;
- экономический анализ производственно-финансовой деятельности.

Структура управления рестораном – совокупность и соподчиненность взаимосвязанных звеньев, выполняющих определенные функции.

Администрация – группа должностных лиц во главе с директором ресторана. Она руководит деятельностью коллектива в соответствии со своими служебными обязанностями и правами.

Структура аппарата управления и численность административно-управленческого персонала зависит от его мощности, условий работы, класса и т.д. Вся деятельность управленческого аппарата направлена на бесперебойное обеспечение ритма работы ресторана.

Ответственная роль в управлении предприятием принадлежит заведующему производством, который отвечает за работу всех производственных цехов и через начальника цеха руководит ими. При бесцеховой структуре он руководит отдельными участками через бригадиров.

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)



Структурная схема управления рестораном

Виды торговых помещений, интерьер

К торговым помещениям ресторана относятся торговые залы с раздаточными, банкетные залы, коктейль-холлы, залы ожидания (аванзалы). В группу торговых помещений входят также касса, буфет-хлеборезка, подсобные помещения –сервизная и моечная столовой посуды.

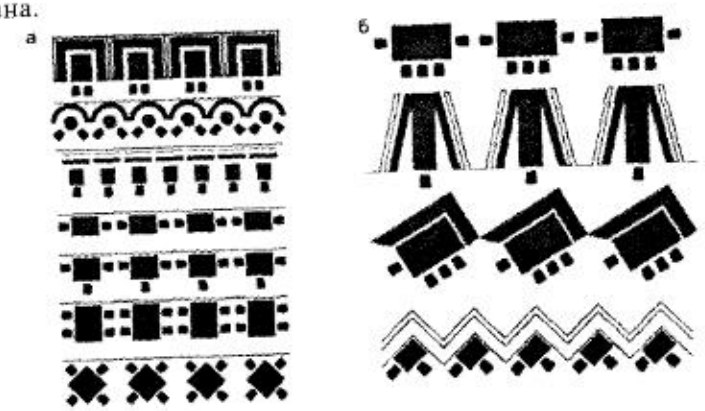
Посетители ресторана должны иметь возможность снять одежду, вымыть руки, поправить прическу и т.д. Поэтому в ресторане обычно есть вестибюль, гардероб, туалетные комнаты. В вестибюле и туалетных комнатах должны быть зеркала.

Гардероб обычно располагают при входе в вестибюль, туалетные комнаты –несколько дальше, по пути движения к торговому залу.

Количество мест в гардеробе должно соответствовать количеству мест в залах ресторана в период наибольшего притока посетителей.

Интерьер ресторана включает планировочно-технологическое решение помещений, их освещение, цвет стен, пола, потолков, отделочные материалы, декоративное оформление торговых и банкетных залов. С решением интерьеров должны быть органически связаны стиль мебели, посуды, предметов сервировки стола, ковровые покрытия полов и т.д.

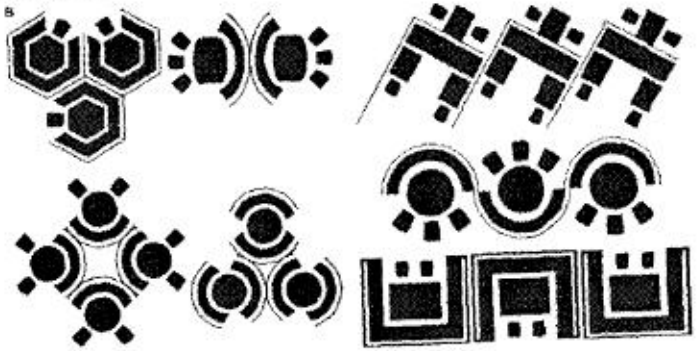
Новый архитектурный облик ресторанов вызывает необходимость современного решения их интерьеров. Красивый, со вкусом решенный интерьер обеспечивает уютную обстановку и необходимый комфорт, способствует воспитанию эстетического вкуса посетителей ресторана.



Варианты размещения мебели в зале
а) вдоль стены; б) в нишах

Один из важных приемов в решении современного интерьера ресторана –деление пространства торгового зала на отдельные зоны, секторы.

На смену огромным залам прежних лет пришли небольшие залы с различными формами связи между ними (легкие раздвижные стены, боксы, ниши с применением невысоких перегородок, цветочниц и т.д.).



Варианты размещения мебели в зале
в) линейное; г) островное

При оформлении помещений ресторана учитываются его наименование, национальная кухня, особенности формы обслуживания и т.д.

При проектировании ресторана большое внимание уделяется оформлению фасада, особенно учитывается его местонахождение – городские улицы или зона отдыха (парки, морские и речные пристани, вдали от городского шума на природе и т.п.).

В вечернее время внешний вид ресторана во многом зависит от правильного освещения. Наружное освещение обычно выбирают таким, чтобы оно подчеркивало достоинства архитектурных форм, выявляло характер предприятия, обозначало подходы к зданию.

Над входом ресторана должен быть устроен выносной козырек. Это один из признаков заботы о гостях ресторана. В дождливую или снежную погоду под ним можно отряхнуть зонт и привести в порядок обувь.

Фасад здания ресторана также во многом выиграет, если правильно выбран тип входных дверей: стеклянные, полустеклянные, из матового стекла, прозрачные, деревянные, металлические. Во всех случаях конструкция двери не должна затруднять вход и выход потока людей, хорошо видна и доступна с улицы.

Свидетельство об отнесении ресторана к определенному классу должно быть вывешено на видном месте в его вестибюле. Здесь же устанавливают светящееся табло, иллюстрирующее наличие свободных мест в зале. Уместна и другая информация – о составе оркестра, солистах, музыкальной программе. В больших залах ресторанов устраивают танцевальные площадки и отводят площадь под эстраду для оркестра и выступления артистов.

Вестибюль

Вестибюль – это помещение, куда прежде всего попадает посетитель. Архитектура, цветовое решение, элементы информации воздействуют на психику, эмоции гостя ресторана, его настроение.

К вестибюлю примыкают гардероб и туалетные комнаты, поэтому в нем начинается обслуживание посетителей. В зависимости от того, насколько любезен обслуживающий персонал, начиная со швейцара и гардеробщика, складывается первое впечатление об уровне обслуживания в данном ресторане.

При планировании вестибюля, гардероба, туалетных комнат необходимо учитывать площадь зала ресторана.

Недопустима малая площадь вестибюля, когда гостям приходится ждать обслуживания в гардеробе и свободных мест в зале в тесном помещении, что отрицательно сказывается на качестве обслуживания и настроении посетителей ресторана.

Площадь вестибюля должна равняться примерно четверти площади зала (из расчета 0,3-0,4 м² на одно посадочное место).



В некоторых ресторанах в вестибюлях организуют продажу газет, сигарет, сувениров и т.д.

Оборудуют вестибюль зеркалами, мягкой мебелью (кресла, полукресла, банкетки), журнальными столиками. Интерьер вестибюля должен соответствовать главному направлению ресторана.

Гардероб

Гардероб обычно располагают при входе в вестибюль, иногда в зале вестибюля. Количество мест в гардеробе должно соответствовать количеству мест во всех залах ресторана в период наибольшего притока посетителей.

Гардероб оборудуется металлическими двухсторонними секционными вешалками с раздвижными кронштейнами, они наиболее гигиеничны и удобны для работы. Расстояние между вешалками должно быть не менее 70 см. Крючки вешалок располагают на расстоянии 1,5 м от пола. Крючки и номерки могут быть изготовлены по индивидуальному заказу. Сумки, портфели кладут в шкафы-ячейки. Гардероб должен иметь оборудование для хранения сменной обуви.

При приеме вещей от посетителей гардеробщик обязан сразу же вручить им жетоны (номерки) и только затем вешать одежду. При уходе посетителя из ресторана в первую очередь подают пальто, затем уже головной убор.

Туалетные комнаты

Туалетные комнаты располагаются, как правило, рядом с гардеробом. К их санитарному состоянию предъявляют высокие требования: безупречная чистота, хорошая вентиляция, яркое освещение.

Туалетные комнаты должны быть снабжены горячей и холодной водой, обеспечены туалетным мылом, сушильными электрополотенцами и зеркалами.

В ресторане «люкс» и высшего класса гостям после мытья рук предоставляют свежие полотняные салфетки индивидуального пользования,

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

а также бумажные салфетки. Туалетные кабины должны быть обеспечены туалетной бумагой и озонаторами.

Желательно иметь в туалетной комнате одежные и обувные щетки или автомат для чистки обуви.

Курительная комната

В комнатах для курения размещают мягкую удобную мебель, низкие столики с пепельницами, пепельницы на ножках. Для интенсивного удаления дыма помещение оборудуется мощной вентиляцией, которая устанавливается в верхней части помещения на расстоянии 1,75 м от пола.

Аванзал (зал ожидания)

Ожидая друг друга, гости ресторана могут посидеть, отдыхая в аванзале. Помимо этого, аванзалы используют для ожидания свободных мест в зале ресторана, а также для встречи посетителей при организации приемов, банкетов, свадебных и других вечеров.

Интерьер аванзала, его художественное оформление должно быть фактически связано с декоративным решением основного зала.

Оборудуют аванзал мягкой мебелью, журнальными столиками, цветочницами. Кресла в аванзале должны быть приспособлены для отдыха, с подлокотниками и высотой сиденья гораздо меньше (а глубиной больше), чем те кресла, которые используют в торговом зале.

В ресторанах высшего класса иногда часть площади аванзала или вестибюля используют для создания уголка живой природы, где можно увидеть и полюбоваться экзотическими растениями и цветами, послушать журчание небольшого ручья и водопада, услышать пение живых птиц... – все это вызывает у посетителей ресторана хорошее настроение, особенно когда за окном ненастная холодная погода. Здесь же располагают банкетки, диваны, кресла, журнальные столики.

В настоящее время очень модным стало в аванзалах люксовских ресторанов для украшения интерьеров использовать картины, скульптуры и другие произведения искусства молодых художников.

Зал ресторана

Зал ресторана – это основное помещение, где обслуживаются посетители. Одно из основных требований к планировке размещения зала – это четкая организация связи зала с производственными помещениями – кухней, сервизной, моечной столовой посуды, барами (буфетами).

Раздаточная, где производится отпуск готовых кулинарных блюд, может сообщаться с торговым залом двумя арками-проходами: через

один из них официанты выходят в зал с полученными блюдами, через другой проходят на раздачу, не мешая друг другу. Могут быть и другие варианты планировочных решений, но с учетом удобной связи торговых помещений с производством.

Помещение перед раздачей должно быть достаточно просторным, чтобы создать хорошие условия для работы официантов. Кроме этого, раздаточная должна быть расположена рядом с сервизной, кассами, хлеборезкой и иметь с ними удобную связь.

Зал ресторана является центром архитектурно-планировочного решения. Декоративные и архитектурные элементы зала должны располагать посетителей к отдыху в уютной обстановке.

Гармоничное сочетание окраски стен, формы мебели, освещение зала, акустика, вентиляция, красиво сервированный стол, живые цветы на столах, негромкая музыка – все это создает у гостей ресторана праздничное настроение и вызывает желание посетить его еще раз.

В ресторане должна присутствовать атмосфера уединенности, комфорта, непринужденности, что достигается условным разделением зала ресторана на зоны, боксы с помощью невысоких стационарных перегородок или раздвижных декоративных мягких стен.

Планировка залов создает впечатление гармонии в том случае, когда соотношение их длины и ширины определяется правилами «золотого сечения».

Так, при прямоугольной форме зала отношение его ширины к длине находится в пределах от 2:3 до 1:3.

Планировочными решениями предусматривается возможность залов на двух уровнях: на первом этаже ресторана – зал и танцевальная площадка, на антресолях – зал.

Большую роль в создании интерьера современного ресторана играет художественное конструирование, или дизайн. Рассматривая каждый проектируемый предмет – будь то мебель, светильник и т.д. – как часть комплекса предметов, окружающих человека в ресторане, художник-конструктор (дизайнер) создает разнообразные удобные и эстетически полноценные комплексы.

Для каждого элемента интерьера необходимо точно найденное место, определяющее его характер и стиль.

При выборе интерьера ресторана дизайнерами учитывается его тематическая направленность (например: ресторан «Москва», «Прага», «Пекин», «Океан» и т.д.).

Название ресторана часто связано с местом его расположения, историческим прошлым, что предопределяет не только интерьер, но и ассортимент блюд (блюда национальной кухни или только рыбные блюда).

Так, рестораны с такими названиями, как «Старая мельница», или всевозможные «почтовые станции», «кавказские аулы», «избы лесника» и т.д., подсказывают и экзотический характер интерьеров, особенность кухни, посуды, сервировки столов, костюмов официантов и метрдотелей.

Освещение

Правильный выбор освещения зала ресторана имеет большое значение как для посетителей ресторана, так и для его работников. Свет способен «сделать помещение» просторнее, шире, выше, более уютным; он может способствовать шумному оживлению в зале или настраивать на тихую беседу, располагать к спокойствию.

Освещение залов имеет свои законы. Если нужно обслужить сразу большое количество гостей, например, участников съезда, форума, фестиваля, то включают полный свет. Если посетители хотят посидеть и отдохнуть, освещение включается не полностью.

Во время танцев могут быть включены цветные прожекторы и различные иллюзионные приборы освещения (снег, дождь и т.д.). Окраска света (ее теплые тона или холодные) влияет на вид освещенных предметов, кушаний, напитков, а также на самочувствие человека.

Устройство освещения, как и все в интерьере, должно гармонировать с архитектурными элементами залов в дневное и вечернее время. Особенно важно продумать вечернее освещение. В залах обычно вешают легкие красивые люстры, при низких потолках используют потолочные светильники с лампами дневного света.

Дополнительно к люстрам и плафонам на стены вешают красивые бра, а на столах, расположенных около стены, – настольные лампы с абажурами или ставят возле столов торшеры, что придает помещению уютный вид.

Самая распространенная система освещения в залах ресторана – это смешанная, или комбинированная. При этой системе весь зал освещается общим, но очень ярким светом, а некоторые места выделяются при помощи дополнительно направленных потоков света, что дает возможность варьировать освещенность зала, создавать дополнительно световые эффекты, включая и отключая светильники. При выборе для освещения люминесцентных ламп большое значение придается цветовому оттенку света. Некоторые лампы дают белый или зеленоватый оттенок, что придает блюдам на столе непривлекательный неестественный вид, поэтому предпочтительнее выбирать лампы с теплыми цветовыми оттенками – желтоватым или розоватым.

Залы ресторанов должны освещаться как естественным, так и искусственным светом. Естественный свет поступает с двух-трех сторон из окон, иногда сверху.

В зале должно быть *дежурное* (в нерабочие, ночные часы), *нормальное* (при обычной работе) и *усиленное* (при обслуживании банкетов, приемов и т.д.) освещение.

Цвет

Цвет стен и потолков, занавесей на окнах – все это играет большую роль в композиции интерьеров залов ресторанов. Цвета подразделяются на теплые и холодные, успокаивающие и возбуждающие. Цвет может вызывать ощущение легкости, веселья или концентрировать внимание человека на каком-то предмете, или рассеивать это внимание.

Если залы ресторана обращены к северной или восточной стороне, то они кажутся как бы сумрачными, поэтому их надо «утеплить», сделать «солнечными».

Для этого стены зала окрашивают в желтые цвета: оранжевый, желтый, красноватый. При окрашивании стен и потолков нужно соблюдать следующее правило: если стены окрашены в желтые тона любого цвета, то потолок должен быть светлым.

Психологами доказано, что использование ярких цветов может создать у посетителей ресторана чувство беспокойства, а *присутствие лишь одного цвета порождает скуку.*

Отделочные материалы

В настоящее время для отделки интерьера залов ресторана (вестибюля, аванзала, банкетного зала, зала) вместо дорогих обшивок из дерева и фанерных поверхностей все чаще стали применять облицовочные материалы, полученные на основе синтетических смол. Они прочны, гигиеничны, водонепроницаемы, стойки к химическому воздействию, имеют поверхность всевозможных цветов и рисунков.

В качестве отделочного материала широко используют также и естественный камень, что придает интерьеру особую художественную выразительность.

В целях уменьшения в залах шума при отделке стен и потолков рекомендуется применять звукопоглощающие плиты, акустические панели, благодаря которым возможно улучшить акустические качества зала для проведения в них концертно-эстрадных выступлений.

Большое распространение сейчас получили подвесные потолки.

Применение звукоизоляционных материалов в подвесных потолках способствует значительному (примерно на 85%) снижению уровня шума в здании, а также помогает скрыть электропроводку, вентиляционные воздухоотводы и другие коммуникации. Наиболее распространенный звукоизоляционный материал – перфорированные древесноволокни-

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

стые плиты; они пористы, легки, покрываются огнеупорным составом, хорошо моются.

Основные требования к полам в ресторанах – ровная нескользкая поверхность, влагоустойчивость и сопротивляемость истиранию. До недавнего времени полы в ресторанах были покрыты паркетом, однако эти полы требуют тщательного ухода. Чтобы паркетный пол стал влагостойким, его покрывают бесцветным лаком или натирают воском. С учетом того, что паркетный пол скользкий, что небезопасно в работе официантов и посетителей, основные проходы в зале покрывают ковровыми дорожками.

В настоящее время во многих ресторанах всю поверхность полов, за исключением танцплощадки, покрывают синтетическим ковром, чаще однотонным. По всей границе с паркетом танцплощадки ковер закрепляют латунной полоской шириной 2 см.

Для покрытия полов используют и другие синтетические покрытия – поливинилхлоридный линолеум, фенолит (плиточный материал), асбестосмоляные и релиновые плитки. Все эти материалы обладают высокими гигиеническими свойствами и придают полам красивый внешний вид.

Температурный режим зала и вентиляция

Одна из задач архитектурно-планировочного решения зала ресторана заключается в обеспечении нормального температурного режима в нем (16-18°С) и относительной влажности воздуха (60-65%).

Для этого залы ресторана оборудуются системой приточно-вытяжной вентиляции, причем вентиляционные решетки, выходящие в торговые помещения, должны быть декоративно оформлены.

Очень важно добиться бесшумной работы вентиляционной системы. Возникновение шума может быть вызвано неправильным выбором номера вентилятора, дефектами в его работе или слишком большой скоростью прохождения воздуха в вентиляционных каналах.

Пуск в работу вентиляционных установок должен быть таким, чтобы их мог включить или выключить распорядитель зала.

В последнее время для охлаждения воздуха в торговых залах в летнее время и нагревания его в зимнее время широко применяются современные кондиционеры как отечественного, так и зарубежного производства различных модификаций. Эти кондиционеры работают в режиме «тепло-холод», практически бесшумны, одновременно поддерживают заданную влажность воздуха и очищают его.

Современные кондиционеры имеют небольшие габариты, хороший дизайн и устанавливаются непосредственно в зале ресторана, бара, банкетного зала путем крепления их на стену. Включение и установка режима работы кондиционера производятся с помощью ручного дистанционного управления.

Кроме механической вентиляции зала, используют естественную вентиляцию через открытые окна, форточки, фрамуги, двери и т.д.

В летнее время, когда прямые лучи солнца создают в зале посетителям дискомфорт, с наружной стороны подвешивают солнцезащитные складные козырьки или используют специальные жалюзи на окнах, с помощью которых изменяют направление светового и воздушного потока.

Танцевальная площадка

Выбор места для площадки во многом зависит от размера и композиции зала. Она может находиться в центре зала, в других случаях она заканчивает перспективу интерьера.

Площадку, как правило, композиционно выделяют из окружающего пространства с помощью оригинальных светильников или особой формы потолка.

В ресторане норма площади для эстрады и танцевальной площадки составляет 0,15 м² на одно место. Глубина эстрады от 3 до 8 м.



Оборудование торговых помещений ресторана

Для оборудования банкетного и торгового залов используется специальная мебель: столы обычные, банкетные и фуршетные, кресла, стулья, диваны, подсобные столы для официантов, в которых размещают запас столового белья и приборов для работы, серванты, передвижные сервировочные столики, холодильные шкафы для охлаждения пива и воды.

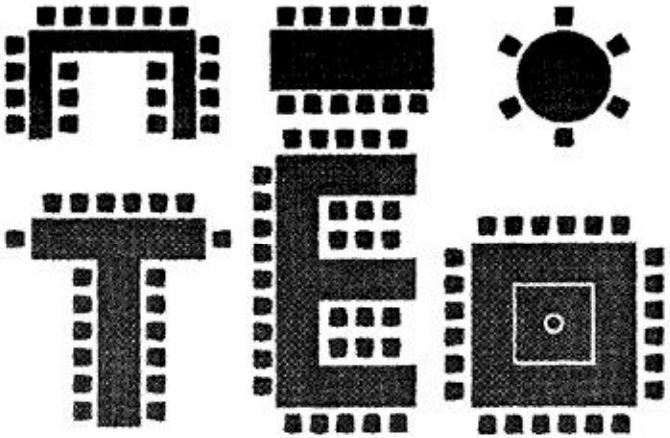
К ресторанной мебели предъявляются повышенные требования по сравнению с другими типами предприятий – столовыми, закусочными, буфетами и т.д.

Ресторанная мебель должна обладать эстетическими достоинствами, прочностью, легко поддаваться санитарной обработке, обеспечивать максимальный комфорт для посетителя, создавая необходимые условия для отдыха.

Столы

Ресторанные столы отличаются той особенностью, что столешница стола больше по своим размерам, чем в других предприятиях. Это объясняется тем, что площадь крышки стола определяется необходимостью более полной сервировки, широкого и разнообразного ассортимента блюд.

Как показала практика, самая приемлемая ширина ресторанного стола 800-1020 мм. Этого вполне достаточно для сервировки стола и обеспечения удобства посетителей и обслуживающего персонала.



Формы банкетных столов

В ресторанах в основном используются столы квадратные 90х90 см, прямоугольные 85х120 см и 90х80 см и круглые диаметром 100 см. Самые удобные – квадратные столы, так как в случае необходимости их можно сдвигать в один ряд. Высота всех обеденных столов – 270 мм.

В тех ресторанах, где применяют круглые и квадратные столы, обычно круглые столы размещают в центральной части зала, а прямоугольные вдоль стен.

К ресторанным столам относятся также банкетные и фуршетные столы. Фуршетные столы несколько выше обычного стола (высота 1000-1100 мм) и применяются в ресторанах главным образом при обслуживании приемов, когда приглашенные едят и пьют стоя.

Банкетный стол имеет ширину 1000-1200 мм. Длина банкетного стола определяется из расчета 60-80 см на человека. Банкетные столы могут быть использованы для устройства выездных буфетов и фуршетов.

Кресла и стулья

Ресторанное кресло должно обеспечить удобное положение человека не только во время еды, но и во время отдыха. Кресла обычно несколько шире и глубже стульев. Несмотря на свою комфортность, кресла громоздки и занимают большую часть зала.

Ресторанные полукресла отличаются от кресел меньшими габаритами, что экономит площадь зала, но комфортность при этом снижается.

Чтобы не затруднять работу официанта, высота спинки стула или кресла не должна превышать 90-100 см от пола.

В ресторанах с большими площадями залов рекомендуется применять диваны. Их, как правило, размещают у стены или в центре, образуя изолированные ложи.

Мебель в ресторане делается на заказ из одного материала, и стиль мебели зависит от художественного решения интерьера, все должно быть гармонично.

Подсобные столы

Подсобные столы применяют для подготовки блюд к подаче, на них также ставят использованную посуду и приборы. Подсобные столы должны быть из того же материала, что и обеденные столы в зале.

Высота этих столов должна соответствовать высоте обеденных столов, длина и ширина 500х500 или 600х800 мм.

Передвижные сервировочные столики предназначены для транспортировки блюд к обеденному столу. Монтируются они на трех или четырех колесах. Есть столики со съемными металлическими крышками – подносами (анодированные или окрашенные молотковой эмалью). Оптимальная высота их 720 мм.

Серванты

Серванты (шкафы официантов) предназначены для хранения небольшого запаса столовых приборов, посуды, столового белья и т.д.

Верхняя крышка серванта оклеена пластиком и выполняет функции сервировочного стола.

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

Сервант имеет в первом ряду ящики для хранения чистых приборов, бумажных салфеток, приборы для откупоривания бутылок и т.д.

В нижней части серванта имеются полки для хранения чистого и использованного столового белья с закрываемыми дверцами.

Отделка серванта должна соответствовать оформлению мебели в зале. Размещают серванты чаще всего в простенках, у колонн и т.д.

Высота их 900 мм, длина 1000 мм, ширина 450 мм.

Буфеты и кассы

Во всех больших ресторанах оборудуют три вида буфетов: основной, кофейный и буфет-хлеборезку. Вся продукция буфетов отпускается только официантам.

Основной буфет оборудуют для отпуска винно-водочных изделий, пива, безалкогольных напитков, фруктов, кондитерских и табачных изделий, цитрусовых. Буфеты располагаются рядом с торговым залом ресторана и имеют два помещения: одно для отпуска продукции и другое подсобное, – для хранения товара.

Буфет оборудуется прилавком с витриной для показа буфетной продукции. На прилавке должны быть циферблатные весы, мензурки для дозировки винно-водочных изделий. В буфете должен быть холодильный шкаф, где поддерживается требующийся для различных напитков температурный режим. Все товары, выставленные на витрине, должны иметь ценники.

В буфетах больших ресторанов для хранения крупных партий товаров, кроме холодильных шкафов, оборудуют холодильные камеры. В буфетах обязательно должны быть раковины с подводами горячей и холодной воды.

Кофейный буфет оборудуется кофеваркой, кофемолкой, электроплитой, кипятильником для приготовления чая, холодильным шкафом для молока, сливок, охлажденного кофе. Кофейный буфет предназначен для приготовления и отпуска кофе и чая.

Буфет-хлеборезка предназначен для хранения, нарезки и отпуска хлеба различных видов. Оборудуется буфет хлеборезательной машиной или рычажным ножом, шкафами со стеллажами.

Рабочее место хлеборезчика оборудуется столом, весами, досками для нарезки хлеба, щипцами, совком и щеткой для удаления крошек и др.

В буфете желательно иметь тостер для поджаривания ломтиков хлеба с двух сторон – тостов.

Национальные виды хлеба – калачи, узбекские лепешки и т.д. – подают к столу в целом виде. Хлеб нарезают ломтиками по 40-50 г и перед отпуском укладывают на пирожковые тарелки мякишем влево.

Для фуршетов каждый ломтик нарезают еще раз пополам и укладывают на мелкие тарелки рядами.

На небольших предприятиях функции всех рассмотренных выше буфетов выполняет один буфет, при этом приготовление горячих напитков и кофе-глясее переносится на кухню.

Касса. В ресторанах кассовые аппараты со счетчиками для официантов размещают в помещении перед раздаточной около буфета или рядом с раздачей. Возле аппарата должно быть вывешено меню текущего дня с ценами блюд и напитков.

Кассовый аппарат – сложная счетно-вычислительная машина, снабженная рядом контрольных устройств, позволяющих предотвратить ошибки при учете денежной выручки – это регистратор расчетных операций.

В ресторанах применяются многосчетчиковые аппараты, которыми могут пользоваться несколько официантов в одной смене. Каждому официанту отводится отдельный счетчик, показания которого он сверяет перед началом работы с записью в кассовой книге и заверяет подписью.

После окончания рабочего дня официант вместе с кассиром и метрдотелем записывает показания счетчика, сдает выручку и получает квитанцию. Сумма пробитых чеков отмечается на персональном счетчике официанта.

Сервизная

Сервизная оборудуется для хранения и отпуска официантам посуды, приборов, белья; она организуется рядом с моечной столовой посуды. Здесь устанавливают шкафы и стеллажи с полками, где хранятся посуда и приборы. Столовые приборы хранятся в ящиках с гнездами отдельно для ножей, вилок, ложек; различные виды столовой посуды находятся в определенных, специально отведенных для них местах.

Для хранения фарфоровой посуды, столовых приборов используют подвесные шкафы. Посуду в шкафах ставят отсортированную по видам (пирожковая, закусочная, мелкая, столовая и т.д.) стопками в определенном месте, при этом чашки, молочники, сливочники, кофейники – так, чтобы можно было сразу: брать их за ручки. В конце рабочего дня работники сервизной подсчитывают количество посуды и приборов, находящихся в обращении, и в случае недостачи делают запись в журнале или составляют акт.

Порядок отпуска посуды зависит от характера работы ресторана. В большинстве случаев посуду и приборы из сервизной отпускают бригадиру официантов под отчет.

Работники сервизной должны своевременно пополнять прилавки запасом посуды, необходимой для нормального обслуживания посетителей.

Сервизная сообщается с моечной через передаточное окно.

Моечная столовой посуды

Моечная столовой посуды в ресторане предназначена для мытья столовой» посуды и приборов. От четкой работы этого подразделения во многом зависит работа залов, а, следовательно, и культура обслуживания.

Моечная размещается рядом с сервизной и должна иметь удобную связь с раздаточной и торговым залом, что облегчает сбор и доставку использованной посуды, а также обеспечивает официантов чистой посудой. При проектировании моечной учитывается количество посуды и приборов, подвергающихся мойке.

Основное оборудование моечной – ванны и посудомоечные машины. Здесь используют также щеточные стаканомойки, столы для сортировки и чистки посуды от остатков пищи перед погружением ее в ванны, сушильные шкафы, стеллажи для хранения чистой посуды, бачки с крышками для хранения отходов и др.

Столы и прилавки на рабочем месте мойщицы оббиваются линолеумом, что предотвращает бой посуды и уменьшает шум.

Посуду при обслуживании гостей собирают на подносы или специальные тележки. Далее посуда поступает через окно в моечную. Перед мойкой посуду освобождают от остатков пищи и сортируют по размерам.

Фарфоровую посуду моют в ванне с тремя отделениями. В первом (40-50°С) посуда обмывается и обезжиривается с использованием моющих средств. Во втором отделении (55-50°С) она дезинфицируется путем добавления 10%-го раствора хлорной извести (из расчета 10 см^3 на 1 л воды). В третьем отделении посуду, помещенную в металлические сетки, ополаскивают горячей водой (90-98°С). Вслед за этим ее укладывают на стеллажи для просушки. Для облегчения труда мойщиц столовой посуды применяют посудомоечные машины, в которых предусмотрены все три этапа мойки посуды, обеспечивающие хорошее качество ее мытья и стерилизацию.

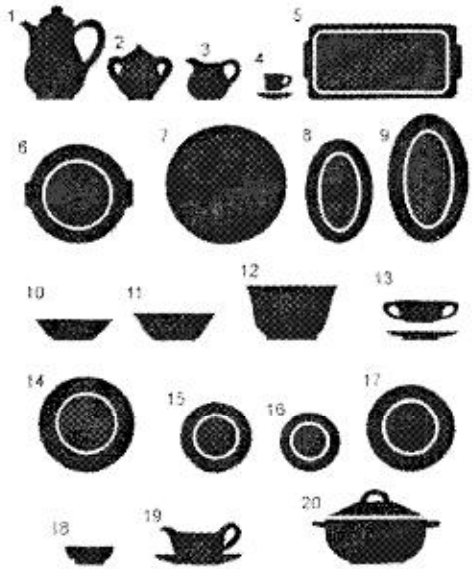
Стеклянную посуду (стаканы, рюмки, фужеры) и столовые приборы моют в ванне с двумя отделениями.

В первом (40-50°С) отделении ее моют, во втором (50-55°С) ополаскивают. После мойки столовые приборы в металлической сетке с ручками опускают на 1-2 мин в стерилизатор с кипящей водой, а затем просушивают.

При мойке **мельхиоровой посуды** используют мягкую мочалку с мылом. Темные пятна удаляют раствором питьевой соды, протирая их мягкой тряпкой. После этого посуду моют горячей водой и протирают полотенцем. Мельхиоровая посуда, имеющая потертые пятна без серебряного покрытия в использование не допускается, т.к. открытая латунь может вызвать отравления. Для предохранения посуды от боя на дно ванны рекомендуется класть резиновые гофрированные коврики.

Столовая посуда

Достаточное количество столовой посуды, приборов и белья, содержащихся в безукоризненном порядке, – хороший залог четкой работы ресторана.



Основные виды столовой посуды:
1 – кофейник; 2 – сахарница; 3 – молочник; 4 – кофейная чашка; 5 – поднос для кекса; 6, 7 – блюда для пирога, торта; 8,9 – блюда для мяса; 10, 11 – блюда для овощей; 12 – салатница; 13 – суповая чашка; 14 – блюдо для центра стола (большая тарелка); 15 – тарелка для салата (средняя); 16 – маленькая тарелка; 17 – суповая тарелка; 18 – вазочка для компота; 19 – соусник; 20 – миска суповая

Посуда для ресторана должна быть гигиеничной, прочной, в полном ассортименте.

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

Рестораны, как предприятия высшего класса, должны иметь только фарфоровую посуду.

Фарфоровая посуда – это посуда высшего качества, отличается легкостью, изяществом дизайна и рисунком, значительной прочностью, имеет снежно-белый, просвечивающийся черепок. При мягком ударе по краю фарфорового изделия оно издает четкий продолжительный звук.

Используемая в ресторане посуда по своим декоративным свойствам должна соответствовать общему стилю оформления интерьера зала ресторана и придавать ему индивидуальный характер, поэтому в ресторанах должна применяться фирменная посуда с фирменным знаком или эмблемой. Ресторанная посуда изготавливается на фарфоровых заводах по индивидуальному заказу предприятия.

В ресторанах используется фарфоровая посуда следующего ассортимента:

Наименование	Назначение	Размер, мм	Вместимость, см3	Отличительные особенности
1	2	3	4	5
Тарелки: Пирожковые	Хлеб, тосты, пирожки, расстегаи, ватрушки, гренки и другие булочные изделия	175	-	Тарелки пирожковые, закусочные, столовые мелкие можно использовать в качестве подстановочных. Например, на пирожковые ставят икорницы, кокотницы, соусники, креманки и другие, на закусочные - салатники, порционные сковородки, на столовые мелкие - глубокие с супом
Закусочные	Холодные закуски всех видов	200	-	
Столовые мелкие	Вторые горячие блюда	240		
Столовые глубокие	Суп порциями	240	500	
	Супы полупорциями	200	250	
Десертные мелкие	Фрукты, пудинги, суфле и т.п.	200		Наличие рисунка с изображением цветов и фруктов на донышке и бортиках тарелки
Десертные глубокие	Клубника, малина со сливками и другие сладкие блюда	200	250	
Икорные	Икра минтая	150	-	

Примечание: наряду с перечисленными предметами фарфоровой посуды в ресторанах применяют столовые, чайные и кофейные сервизы на 6, 12 и более персон. В зависимости от количества мест в торговом зале ресторана предусматривается 4-5 комплектов пирожковых тарелок, 1,5 – глубоких, 3 – столовых, 1,5 – десертных, 2-3 комплекта закусочных.

Для лучшей сервировки столов рекомендуется иметь в наличии сервизные комплекты до 40 наименований, изготавливаемые на фарфоровых заводах по специальному заказу с учетом его оформления и т.п. В разработке эскизов сервизной посуды участвуют художники, оформители, архитекторы, которые работали над оформлением интерьеров торгового зала ресторана.

Посуда из фарфора, как правило, украшена каймой или рисунком малиново-розового, синего или палевого цвета и «золотой» полосой по краю тарелки.

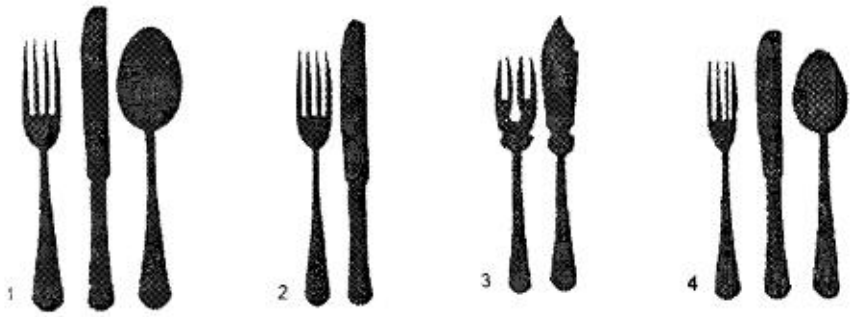
Столовые приборы, применяющиеся в ресторанах, могут быть мельхиоровые или из нержавеющей стали.

В ресторанах высшей категории и «люкс» мельхиоровые приборы используются при устройстве банкетов и торжественных вечеров.

Столовые приборы

Мельхиор – устойчивый антикоррозионный сплав меди с никелем, покрытый на 0,3 мм серебром. При использовании для изготовления посуды и приборов о содержит 18-20% никеля и 80% меди. Мельхиоровые приборы и посуда имеют хороший внешний вид и способствуют украшению стола.

Все столовые приборы делят на **основные** (индивидуального пользования), с помощью которых едят, и **вспомогательные** (коллективного пользования), с помощью которых нарезают, раскладывают или перекладывают кушанья из общего блюда (салатника, блюда, вазы и др.) в тарелки посетителя.



Основные виды столовых приборов:
1,2 – большой и средний столовые; 3 – рыбный; 4 – десертный

К основным относятся **закусочные, рыбные, столовые, десертные** и **фруктовые приборы.**

Закусочный прибор (нож, вилка) подают к холодным блюдам и закускам всех видов и некоторым горячим закускам – жареной ветчине, яичницам, блинам и др.

Длина ножа равна примерно диаметру закусочной тарелки.

Рыбный прибор (нож, вилка) используют при употреблении горячих рыбных блюд. Рыбный нож тупой, напоминает лопаточку, вилка с более короткими зубцами.

Столовый прибор (нож, вилка, ложка) предназначен для первых и вторых горячих блюд. Длина столового ножа равна примерно диаметру столовой тарелки, длина вилки и ложки несколько меньше. Столовые ложка и вилка используются для перекладывания кушанья из общего блюда в тарелку посетителя.

Десертный прибор (нож, вилка, ложка) – десертная ложка по размеру несколько меньше столовой, используется при подаче сладких блюд – пудинга, мусса, компота, а также мороженого, кремов; при подаче бульона в чашке на блюдце также кладут десертную ложку; десертными вилками и ножом сервируют стол, когда в меню предусмотрены фрукты; вилку и нож используют при подаче яблок, груш, арбуза, дыни; вилку – при подаче фруктовых салатов.

Фруктовый прибор (нож, вилка) отличается от десертного меньшим размером и наличием вилки с двумя зубцами.

Ложку чайную используют при употреблении чая, кофе с молоком, какао, а также яиц всмятку и в «мешочек».

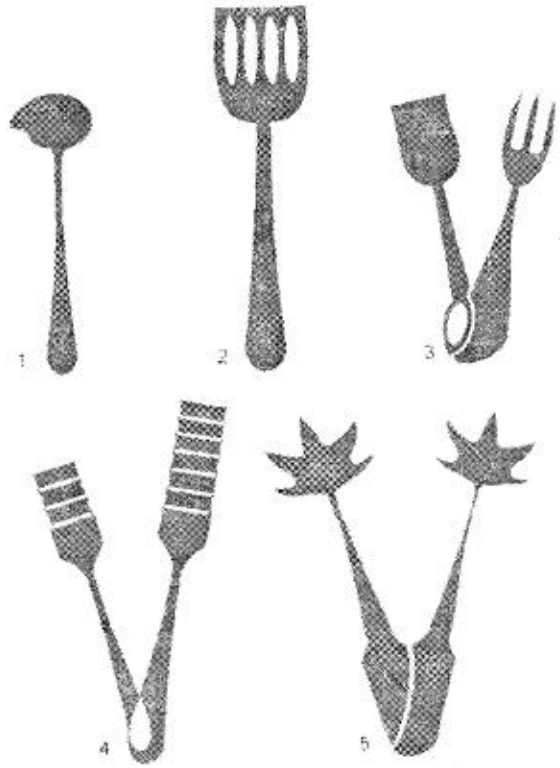
Ложку кофейную используют при употреблении кофе черного, кофе по-восточному.

В зависимости от количества посадочных мест в торговом зале, закусочных приборов должно быть 2-3 комплекта, столовых приборов для вторых блюд 2-3, десертных (в основном для банкетов) – один комплект.

К **вспомогательным приборам** относят: *нож для масла* – лезвие широкое, изогнутое полудугой, используют для нарезания и перекладывания сливочного масла, поданного большим куском, кладут на правый борт пирожковой тарелки.

Нож-вилка имеет серповидную форму с зубцами на конце, предназначен для нарезки и раскладывания сыра, подаваемого куском или нарезанного тонкими пластинами.

Нож-пилу используют для нарезки лимонов.



Вспомогательные столовые приборы:
1 – соусная ложка; 2 – лопатка для перекладывания блюд; 3 – щипцы для раскладки блюд; 4 – кондитерские щипцы; 5 – щипцы для льда

Вилочка-лимонная предназначена для перекладывания ломтиков лимона, имеет два острых зубца.

Вилка-двухрожковая служит для подачи сельди.

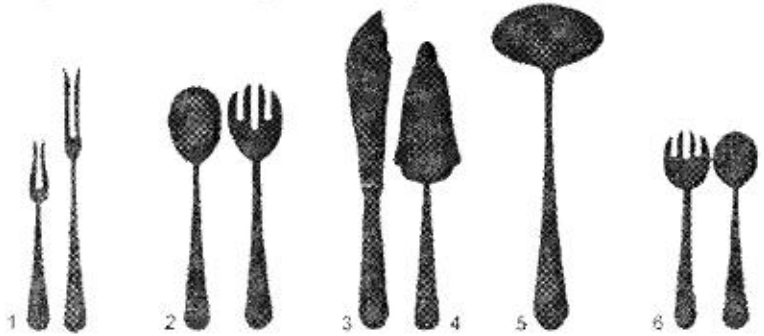
Вилку для шпрот используют для перекладывания рыбных консервов (шпроты, сардины), она имеет широкое основание в виде лопаточки, пять зубцов, соединенных в конце перемычкой, что исключает деформацию рыбы.

Вилка для раков – длинная с двумя зубцами на конце, используется при употреблении раков и крабов.

Вилку для устриц применяют при употреблении устриц. Один из трех зубцов (левый) более мощный и предназначен для отделения мякоти устрицы от раковины.

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

Вилка кокильная служит для употребления горячих закусок из рыбы, имеет три зубца, более коротких и широких, чем десертная.

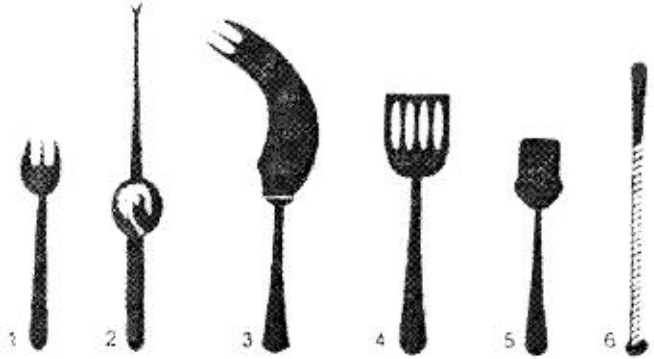


Вспомогательные столовые приборы:
1 – вилка для мясных блюд; 2 – приборы для салата; 3 – лопатка для рыбы; 4 – лопатка кондитерская; 5 – ложка разливательная; 6 – приборы для гарнира

Ложка для салата отличается от столовой большим размером. Кончик салатной ложки иногда делается в виде трех зубцов, используют для перекладывания салата из многопорционной посуды.

Ложки разливательные (половники) – для разливания супов, сладких блюд и молока, различаются размерами.

Щипцы кондитерские большие предназначены для перекладывания мучных кондитерских изделий, малые – сахара, шоколадного ассорти.



Вспомогательные столовые приборы:
1 – вилка кокотная; 2 – вилка для раков, крабов, омаров; 3 – вилка-нож для сыра, масла; 4 – вилка для шпрот; 5 – лопаточка для икры зернистой; 6 – вертушка для шампанского

Щипцы для колки орехов имеют крепкие, плоские гофрированные зубцы с углублением для орехов.

Щипцы для льда представляют собой скобу с двумя лопаточками.

Щипцы для спаржи используют для перекладывания продукта с решетки в тарелку, выпускают их в комплекте с решеткой для спаржи.

Лопатка икорная напоминает плоский совок, служит для перекладывания зернистой или кетовой икры из икорницы в тарелку.

Лопатка прямоугольная предназначена для перекладывания мясных и овощных блюд.

Лопатка фигурная с прорезями – для перекладывания рыбных горячих блюд, а также рыбы заливной.

Лопатки фигурные, большая и малая – для перекладывания паштета (малая) и кондитерских изделий (большая); кондитерские лопатки для перекладывания пирожных и торта бывают и треугольной формы.

Стеклянная посуда

При сервировке обеденных столов для подачи винно-водочных изделий и различных напитков в ресторанах класса «люкс» и высший применяют посуду из хрусталя и стекла. Хрустальная посуда используется в основном для обслуживания банкетов, приемов, а стеклянная посуда – при повседневном обслуживании.



Стеклянная посуда:
1 – рюмка коньячная; 2 – фужер; 3 – бокал для шампанского; 4 – рюмка лафитная; 5 – рюмка рейнвейная; 6 – рюмка мадерная; 7 – рюмка водочная; 8 – рюмка ликерная; 9 – стакан для сока, пива

Стеклянная посуда вырабатывается из стекломассы, получаемой путем плавления кварцевого песка в смеси со щелочными и другими основными окислами. Стеклянные изделия изготавливаются методами выдувания, прессования, пресс-выдувания и литья.

Широкое применение нашла цветная стеклянная посуда. При ее изготовлении в стекломассу добавляют красящие вещества – люстрин, кобальт и др.

Хрустальные изделия изготавливаются из белого стекла, в которое добавляют серебро или свинец. Хрустальная посуда отличается высокой прозрачностью, игрой света, отражающегося в гранях, и звоном.

Хрустальная посуда является хорошим украшением стола и, обладая высокими эстетическими достоинствами, может стать органической частью оформления интерьера ресторана.

Емкость бокалов, рюмок, используемых для сервировки, зависит от крепости напитка: чем крепче напиток, тем меньше должна быть емкость рюмок.

В зависимости от количества мест в торговом зале ресторана предусматривается: фужеров – 3–5 комплектов, ликерных и коньячных рюмок 1–2, рейн-вейных и лафитных – 2-3, бокалов для шампанского – 2, водочных – 3-5 комплектов.

При сервировке стола стеклянная и хрустальная посуда используется в ресторане в следующем ассортименте:

Наименование	Назначение	Вместимость, см³, г	Отличительные особенности
Рюмки: Ликерная	Ликер (при отсутствии коньячных рюмок в них можно подавать коньяк)	25	На высокой ножке цветная
Коньячная	Коньяк. При предварительной сервировке на стол не ставится, ее подают, если коньяк заказали к кофе	75	В них наливают коньяк не более 25 см³. Эта рюмка типа «тюльпан», расширенная книзу и суженная кверху на низкой ножке
Водочная	Водка и горькие настойки	50	Эта рюмка может быть подана и для коньяка, если гости заказали его к холодным закускам

Наименование	Назначение	Вместимость, см³, г	Отличительные особенности
Мадерная	Крепленые (мадера, херес, портвейн) и десертные вина (мускат, кагор и др.	75	
Рейнвейная	Белое столовое вино и полусухие вина	100-150	На высокой ножке, цветная
Лафитная	Красные столовые вина	100-125	
Коктейльная	Крепкие коктейли	150	На низкой ножке
Ингалятор-тюльпан	Коньяк за кофейным столом или в барах	125	Грушевидной формы на низкой ножке
Бокалы	Шампанское	400	Конической, удлиненной, цилиндрической, грушевидной и креманчатой форм
	Соки и пиво	250-400	Цилиндрической формы на низкой ножке
	Фруктово-ягодные соки, молочные или фруктово-ягодные коктейли с молоком	250-350	
Фужеры	Минеральная и фруктовая вода	200-250	Большой бокал на высокой ножке
Стакан конический или цилиндрический	Кофе-глясе, сливочные, молочные и фруктово-ягодные коктейли	250-300	
Стопка	Соки	120-150	Форма конуса
Стакан чайный	Чай, сбитень, кофе с молоком	250	Используется вместе с подстаканником
Креманка на ножке	Сладкие блюда	250	На высокой, средней или низкой ножке

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

Наименование	Назначение	Вместимость, $см^3$, г	Отличительные особенности
Графины с пробками	Водка, вино и коньяк	От 250 и более	Подают с закрытой пробкой
Кувшины	Вода, фирменные напитки, соки, пиво, квас	От 1200 до 1750	Имеют вытянутый носик, ручку и обязательно крышку
Салатники	Овощные и фруктово-ягодные салаты из натуральных овощей и консервированных грибов		
Вазы	Варенье, кондитерские изделия, конфеты, фрукты		Для подачи фруктов используют вазы с круглой чашей на высокой ножке или без ножки (типа ладьи)
Розетка	Варенье, джем, мед	90-100 мм	
Ваза плоская (плато)	Торт и пирожные	300 мм	Цветные
Вазы для цветов	Срезанные цветы		Различной формы и цвета
Стакан цилиндрический	Отмеривание точных порций напитков	100	Имеет две риски: на 50 $см^3$ и на 100 см
Мерная посуда	То же		Имеет клеймо Госкомитета стандартов
Стакан цилиндрический	То же	200	Имеет две риски: на 100 $см^3$ и 200 $см^3$

Металлическая посуда

Металлическая посуда используется в ресторане для доставки блюд из раздачи к подсобному столу официанта в зале, а также подачи отдельных видов блюд непосредственно на стол посетителю.

При эксплуатации металлической посуды следует предохранять ее от резких ударов во избежание деформации.

В ресторанах используют мельхиоровую посуду и из нержавеющей стали в следующем ассортименте:

Миски суповые с крышками вместимостью от 1 до 6 порций предназначены для подачи и сохранения требующейся температуры первых блюд (горячих и холодных).

Баранчики овальной формы с крышкой – для вторых горячих блюд из рыбы, птицы, дичи в соусе, а также отварных и припущенных блюд на 1, 2, 3 и 4 порции.

Баранчики – круглой формы с крышкой на 1 и 2 порции – для подачи вторых горячих блюд из мяса в соусе (бефстроганов, голубцов), а также плова, блинов, цветной капусты и др.



Металлическая посуда:
1 – решетка для спаржи; 2 – креманка; 3 – ведерко для шампанского; 4 – турка для кофе; 5 – порционная сковородка; 6 – икорница; 7 – кокотница; 8 – кокильница

Блюда овальные предназначены для поддержания в горячем виде и подачи вторых натуральных жареных блюд из жареного мяса.

Мельхиоровые блюда выпускают одно-, двух-, трех-, четырех-, пяти- и десятипорционными (банкетные) для обслуживания групп посетителей.

Блюда однопорционные выпускают из нержавеющей стали.

Пашотницы – кастрюльки из мельхиора или нержавеющей стали, служат для подачи к бульону горячих очищенных яиц, сваренных в «мешочек».

Менажница – однопорционное металлическое блюдо овальной формы с перегородками. Менажницы, имеющие только одну перегородку (прямоугольной или овальной формы), предназначены для подачи основного продукта с одним гарниром, а с двумя перегородками – со сложным гарниром.

Ведерко для охлаждения шампанского и других игристых вин, минеральной воды, безалкогольных и газированных напитков, водки и подачи их к столу изготовляют из мельхиора с двумя ручками в виде колец; вместимость его – до 5 л. Ведерко имеет специальную подставку, высота которой равна высоте стола.

Таганчики – из нержавеющей стали с приспособлением для тлеющих углей, а также сковороды к ним, применяются для подачи бифштекса по-деревенски и некоторых других фирменных блюд.

Для подачи ухи рыбацкой в фирменных ресторанах к таганчику имеется специальная подставка с суповой миской. Подставка изготовлена из кованой стали и окрашена в черный цвет, суповая миска – из нержавеющей стали.

Соусники из мельхиора и нержавеющей стали для подачи горячих соусов изготовляют одно- и двухпорционными, используют для подачи горячих и холодных соусов (соус польский, соус «майонез с корнишонами» и др.).

Порционные сковороды на 1 и 6 порций – неглубокая посуда с низкими бортиками и двумя ручками. Их изготовляют из нержавеющей стали или мельхиора. Сковородку – кронштейн с двумя витыми ручками и прямыми бортиками изготовляют из мельхиора одно-, двух- и четырехпорционными. Предназначена эта посуда для приготовления горячих закусок или блюд (солянка по-грузински, тефтели в томате, почки в сметанном соусе и др.).

Кокотницы – маленькие кастрюльки (емкостью 75-100 см³) с одной длинной ручкой, служат для подачи горячих закусок (жюльены из птицы и дичи, грибы под сметанным соусом и др.).

Кокильницы – небольшие металлические раковины на подставке, выполненные как одно целое; предназначены для запекания и подачи рыбных горячих закусок (судак под молочным соусом, устрицы, мидии, запеченные в белом вине, и др.).

Турки – (вместимостью 125 и 250 см³) из мельхиора и алюминия, используют для приготовления и подачи кофе по-восточному.

Кофейники – (объем 500-1500 см³) применяют при групповом обслуживании, при обслуживании в номерах гостиниц.

Сливочники – (вместимостью 50-200 см³) и молочники (200-500 см³) используют для подачи молока и сливок к горячим напиткам.

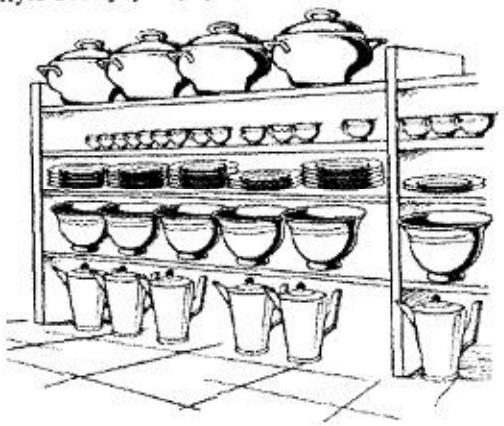
В вазах трехъярусных из мельхиора или нержавеющей стали подают фрукты на банкетах.

Креманки для подачи десертных блюд (мороженого, крема, желе, мусса) на высокой и низкой ножке.

Икорницы из мельхиора имеют вставную хрустальную розетку, и изготовляют их одно-, двух- и четырехпорционными.

Подносы металлические выпускают большого, среднего и малого размеров. Большие подносы размером 50х50 см или круглые диаметром 50 см предназначены для переноски официантами блюд и посуды. Средние подносы размером 35х25 см или 30х30 см – для подачи блюд на приемах и банкетах.

Решетки для подачи спаржи – выпускают мельхиоровыми, они имеют прямоугольную вогнутую форму и четыре ножки.



Деревянная посуда

В ресторанах с ярко выраженной русской национальной кухней («Русь», «Изба лесника») используют деревянную посуду: хлебницы, бокалы и кружки для подачи напитков (квас по-монастырски, сбитень и т.д.), столовые и разливательные ложки, салатницы, блюда, солонки и т.д. В последнее время широкое применение нашли шпажки и палочки для подачи бутербродов канапе и других мелких закусок.

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)



Столовое белье

Столовое белье, используемое в ресторанах, – это в основном скатерти и салфетки. Кроме этого применяются полотенца и рушники. Столовое белье выпускается из льняных тканей, обладающих высокой прочностью. Скатерти выпускаются следующих размеров: ширина от 135 до 173 см, длина от 135 до 280 см. Камчатые скатерти имеют крупный характерный рисунок и гамму разнообразной расцветки. Для банкетных залов промышленностью выпускается скатертное полотно в рулоне.

Салфетки выпускаются квадратными со стороной от 35 до 62 см. Выпускаются также чайные и кофейные скатерти размером 173х173 см.

В процессе обслуживания официанты используют ручник размером 35х80 см. Ручник, сложенный вдвое и положенный на сгиб левой руки, показывает, что официант готов к обслуживанию. Сложенный вчетверо ручник используют при подаче горячих блюд.

Полотенца применяют для вытирания посуды, рук или для уборки. Они имеют ширину 40 см, длину от 1 до 2 м.

6.2. Организация и технология обслуживания гостей в ресторанном хозяйстве

Питание является одной из основных услуг в технологии туристского обслуживания. Можно выделить три основных формы обслуживания: питание, оплаченное гостем; питание, не включенное в стоимость номера; питание, предоставляемое за дополнительную плату.

По нашему мнению, именно оплаченное питание требует более подробного разъяснения, так как, в свою очередь, такая форма предоставления услуг питания клиентам гостиницы подразделяется на своеобразные подвиды. А именно: все включено, полный пансион, полупансион и только завтраки.

Если питание не включено в стоимость номера, то за него необходимо дополнительно платить. При такой форме питания клиенты по

своему желанию выбирают блюда из меню. Существуют разные типы меню, чтобы клиент всегда имел выбор при получении такой услуги, как питание.

В зависимости от контингента обслуживаемых гостей, категорий и оснащения предприятия ресторанного хозяйства используют различные виды сервиса. Наиболее распространенные из них изложены ниже.

6.3. Виды сервисного обслуживания

1. ***Французский сервис*** – этот вид сервиса присущ ресторанам высокой кухни, где он подчеркивает высокий уровень комфорта. Большое блюдо с разложенной на нем пищей демонстрируется гостю. Подходя с левой стороны, официант накладывает пищу.

Для такого обслуживания необходима целая бригада обслуживающего персонала.

2. ***Английский сервис*** (обслуживание с приставного столика). При этом методе обслуживания официант сервирует тарелку гостя на приставном столике, затем подает ее гостю с правой стороны.

3. ***Американский сервис*** – пища готовится и раскладывается по тарелкам непосредственно на кухне. Официанты разносят и расставляют тарелки гостям

4. ***Немецкий сервис*** – еда раскладывается на большое блюдо и ставится на стол на доступном от гостя расстоянии. Дальше гость обслуживает себя сам.

5. ***Русский сервис*** – еда приносится на сервировочном блюде.

При всех видах сервиса обслуживание осуществляется официантами.

6.4. Стиль обслуживания клиентов

Очень важное значение при приеме клиентов в гостиницу имеет соблюдение определенного стиля обслуживания, то есть совокупности определенных правил и норм поведения персонала при обслуживании гостей гостиницы.

Каждый из сотрудников гостиницы должен вносить свой вклад в создание у гостя хорошего впечатления о гостинице. Поэтому, разговаривая по телефону, общаясь лично или в письменной форме, мы обязаны вести себя «стильно» как с гостями, так и с коллегами. Говоря о культуре поведения работников сферы гостиничного сервиса, можно выделить две стороны: контакты с клиентом и контакты с персоналом. Независимо от интерьера и условий проживания в гостинице крайне важным остаются уровень обслуживания и общение с клиентом.

Гостиница является предприятием, деятельность которого направлена на обслуживание отечественных и иностранных гостей. Поэтому неукоснительным правилом для персонала является уважительное отношение к любым культурным традициям и образу мышления, а также готовность к общению без предрассудков со всеми. Гордость любой гостиницы – это персонал, который может говорить на разных языках и производить хорошее впечатление на гостей уровнем своих знаний и гибкостью общения.

Целью обслуживающего персонала является создание открытой, дружелюбной атмосферы, поэтому, обращаясь к гостю по имени или фамилии, любой работник сможет добиться его расположения.

Необходимо, чтобы каждый гость мог обратиться к сотруднику гостиницы со своими проблемами и заботами, и его ожидания оправдались – это и является гарантией успеха и конкурентоспособности на рынке гостиничных услуг.

Необходимо постоянно проявлять заботу о гостях, потому что гость – это самая важная персона, независимо от того, позвонил ли он, написал письмо или пришел лично. Гость – это не кто-то, кто мешает работе персонала, напротив, он – главная причина, по которой трудится весь персонал. Обслуживание гостей не должно выглядеть как одолжение. Наоборот, это гости оказывают любезность, давая возможность каждому сотруднику проявить себя и заработать. Гость – не тот человек, с которым следует спорить или которому следует доказывать, кто сильнее. Гость всегда прав!

Каждый сотрудник гостиницы должен понимать, что качество – это не доступная роскошь, а неусыпное внимание к потребностям гостей. Персонал любой гостиницы должен быть открыт для перемен и новых путей постоянного совершенствования обслуживания гостей.

Персонал гостиницы должен быть открыт для перемен и новых путей постоянного совершенствования обслуживания гостей. Каждый член коллектива становится единым целым с теми товарами и услугами, которые предоставляет гостиница.

Культура поведения гостиничного работника включает в себя все стороны внешней и внутренней культуры человека: правила обхождения и обращения, умение правильно выражать свои мысли, соблюдать речевой этикет. Очень важно также, чтобы персонал следил за своим внешним видом. Вежливость свидетельствует о культуре человека, его отношении к работе и к коллективу. Очень важно быть тактичным во взаимоотношениях с гостями. Г.А. Папирян выделяет ряд факторов тактичного поведения гостиничных работников. Главный из них – это умение не замечать ошибок и недостатков гостя.

6.5. Виды меню

***Меню* (фр. menu)** – это расписание блюд и напитков на завтрак, обед, ужин. Меню бывают *статичные* – заранее определенные на длительный период и *цикличные*, которые предполагают набор салатов, мясных и рыбных блюд, закусак, десертов, меняющихся каждый день.

Виды меню **Меню фирменных блюд или каталог шеф-повара**	**Характеристика**
«А ля карт» (A la carte)	Характерен для дорогих эксклюзивных ресторанов при фешенебельных отелях. - гостю предоставляется меню (указывает порционные блюда с (индивидуальной ценой на каждое) - выбор по вкусу - заказ передается на кухню - официант дает советы Это меню также называют заказным со свободным выбором блюд.
«А парт» (A part)	При данном методе обслуживания гости, предварительно сделав заказ, обслуживаются в установленный промежуток времени.
«Табль д'от» (Table d'hote)	Предлагает выбор одного или более вариантов каждого блюда по фиксированным ценам. Этот тип меню часто используется в гостиничных ресторанах, в основном, в Европе. Преимущества его в том, что гости считают его более экономичным.
«Шведский стол»	Быстрое обслуживание большого количества туристов, участников конференций, конгрессов и т.д. предполагает право выбора любого блюда и в любом количестве из выставленных в зале. На завтрак тратится 15-20 минут, 20-30 минут на ужин.
«Дю Жур»	Перечисляются дежурные блюда, т.е. дневные, а также популярные, дешевые, как правило, быстрого приготовления.

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

Виды меню Меню фирменных блюд или каталог шеф-повара	Характеристика
«Зал-экспресс»	С ограниченным обеденным перерывом; небольшое количество посадочных мест; обслуживает четыре официанта. Меню из четырех блюд. В стоимость обеда включается хлеб. Все столы подготовлены заранее, на каждый стол кладут меню. Как только приходит гость, официант сразу же несет салат, закуску. Сладкое может быть уже на столе. Затем суп и горячие блюда. Обед 15-20 минут.
«Стол-экспресс»	Рассчитан на 20 человек. Имеет круглую форму с центральной поворотной частью, на которой устанавливаются различные закуски, блюда, кондитерские или кулинарные изделия, соки, напитки. Посетители, сев за стол, поворачивают за ручку центральной поворотной части. Горячие напитки подает официант и происходит расчет с посетителями.
«Кетеринг»	Организация пикников, банкетов, фуршетов, свадеб. По характеру отношений этот вид обслуживания соответствует традиционному в Восточной Европе, комплексному обслуживанию (приготовление пищи, сервировка и оказание помощи при проведении мероприятий).
Туристское меню	Строится так, чтобы привлечь внимание туристов, делая акцент на дешевизне и питательных качествах.

РАЗДЕЛ 7. СЛУЖЕБНЫЙ ЭТИКЕТ

7.1. Требования, предъявляемые к внешнему виду и личной гигиене персонала

Внешний вид персонала создает для гостя первое впечатление о гостинице. Поэтому все сотрудники гостиницы должны позаботиться о том, чтобы выглядеть нарядными и ухоженными, опрятными.

Если у девушки волосы длиннее плеч, они не должны падать на лицо, их нужно закреплять лентой или заколкой.

Лица мужчин должны быть чисто выбриты, усы и бороды – ухожены и подстрижены (ношение бороды допустимо только для персонала, не контактирующего с гостями).

Обувь должна быть удобной, в хорошем состоянии и начищенной до блеска.

В обязательном порядке предусматривается пользование дезодорантами и антиперспирантами, а при работах, связанных с физическими нагрузками, принятие душа. Средства личной гигиены должны применяться в меру и не раздражать.

Дыхание сотрудников должно быть всегда свежим и не раздражающим.

Если в гостинице предусматривается ношение форменной одежды, то весь персонал должен неукоснительно выполнять это требование. Форма должна быть чистой, опрятной и отглаженной. Как правило, стирку форменной одежды осуществляют в прачечной данной гостиницы, поэтому персонал может либо отдавать форму в стирку на время выходных дней, либо менять грязную форму на чистую.

Ношение форменной одежды включает в себя и ношение именного значка. Также форма подразумевает у женщин чулки нейтрального или черного цвета, у мужчин – носки черного цвета.

Работники, контактирующие с гостями, должны носить черную закрытую обувь без украшений, каблук женской обуви не должен превышать 5 см.

Ювелирные украшения должны быть сведены к минимуму. Они должны быть небольшого размера и неброскими.

Макияж женщин должен быть неярким. Ногти – чистыми, короткими, с маникюром.

7.2. Методы и приемы общения с гостем

В.И. Чирков в своей работе «Межличностные отношения, внутренняя мотивация и саморегуляция // Вопросы психологии» выделяет несколько методов правильного общения персонала гостиницы с гостем:

1. Метод «Кольцо Джил Шпигель» – метод разрешения конфликтных ситуаций в гостиничном и туристском бизнесе. Автор предлагает схему улаживания конфликта и краткое ее пояснение.

1. Конечно, Вы правы и Ваши требования справедливы.	2. Выяснение сути конфликта – необходимо исключить союзы «но» и «однако», «и все-таки согласитесь».	3. Аргументация – здесь необходимо четко подчеркнуть логическую сторону возникшего конфликта.	4. Предложение ряда возможных мер.

Если вы согласитесь с клиентом, который высказывает претензии, то это поможет создать атмосферу полного доверия и взаимопонимания.

2. Прием, который носит название «мудрого поведения», представляет собой пять букв:

С – сотрудничество с клиентами;
П – позитивное мышление сотрудника;
Р – рациональный подход к претензиям клиента;
У – ум, широта кругозора, гибкость ума, глубина;
Т – терпимость к недостаткам клиента.

3. «7 «НЕТ»:

- критически оценивать замечания клиентов;
- приписывать заведомо отрицательное отношение к выбранной услуге;
- нельзя игнорировать интересы клиентов;
- раздражаться на справедливые замечания;
- нельзя демонстрировать знаки своего интеллектуального и физического превосходства;
- нельзя все видеть только с точки зрения своей выгоды;
- нельзя сжигать за собой мосты дружеских связей и доверительных отношений с клиентом.

При встрече служащего с агрессивно настроенным клиентом надо:

- дать клиенту возможность «выпустить пар», уменьшить его раздражение;
- спокойно попросить клиента дать обоснование претензиям, отделить факты от эмоций;

- попробовать погасить агрессивность неожиданными для клиента приемами;
- для более близкого контакта с клиентом отражать его высказывания фразами: «Правильно ли я Вас понял...?», «Вы хотите сказать...?»;
- принести свои извинения;
- ни в коем случае, независимо от результатов регулирования конфликтов, нельзя портить отношения с клиентами.

4. Прием убеждающих слов. Необходимо аргументировать свои доводы не от своего имени, а от администрации гостиницы. Убеждающие слова: активность, вкус, восхитительный, гостеприимный, здоровье, качество, красота, настоящий, обходительный, общительный, популярный, престижный, привлекательный, семейный, современный, уютный, чистый, экономный, элегантный.

5. Прием «делового флирта»:

- «железная леди» – мастер интриг и ловушек, холодная, самоуверенная, авторитарная, требующая дисциплины;
- «старшая сестра» – добрая душа, любящая работать в коллективе, практикующая мягкий стиль в общении, оказывающая покровительство новичкам.

7.3. Требования к служащим сферы гостеприимства

Авторы книг по гостиничному хозяйству рассматривают обязательные и рекомендуемые требования к персоналу, которые нужно соблюдать при обслуживании гостей в гостинице.

К **рекомендуемым** относятся следующие требования:

- высочайший энергетический потенциал;
- энтузиазм в работе;
- исключительная особенность общения с людьми;
- терпеливость в общении с клиентами и уверенность в себе;
- аккуратная внешность, хорошая дикция, знание иностранного языка;
- умение работать самостоятельно;
- высокая работоспособность и выносливость;
- рациональность стиля работы;
- умение преодолевать кризисные ситуации и находить правильный выход из создавшегося положения.

Кроме перечисленных выше, следует рассмотреть и обязательные требования к обслуживающему персоналу в индустрии гостеприимства.

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

Требования к обслуживающему персоналу гостиниц можно условно разделить на 4 группы:

1. **Квалификация** (для всех категорий гостиниц).

1.1. Весь обслуживающий персонал должен пройти профессиональную подготовку. Степень подготовки должна соответствовать предоставляемым ими услугам.

1.2. Знание иностранного языка.

Для гостиниц категории «1 звезда» достаточно знание работниками службы приема и размещения одного иностранного языка.

Для гостиниц категории «2 звезды» требования аналогичны предыдущим.

Для гостиниц категории «3 звезды» всему персоналу, имеющему контакты с проживающими, необходимо знание в достаточном объеме минимум двух языков международного общения или других языков, наиболее употребляемых клиентами гостиницы в этом регионе.

Для гостиниц категории «4 звезды» требования аналогичны предыдущим, но знание языков должно быть на более высоком уровне.

Для гостиниц категории «5 звезд» всему персоналу, имеющему контакты с проживающими, необходимо свободное владение минимум тремя иностранными языками.

2. **Поведение**.

Персонал всех категорий гостиниц должен уметь создавать на предприятии атмосферу гостеприимства, должен быть готовым доброжелательно выполнить просьбу проживающего и в отношении проживающих должен проявлять терпение и сдержанность.

3. **Медицинские требования**.

Персонал всех категорий гостиниц должен проходить периодическое медицинское освидетельствование для получения соответствующего сертификата.

4. **Униформа**.

Персонал всех категорий гостиниц, вступающий в контакт с проживающими, должен носить форменную одежду, в ряде случаев включающую личный значок с указанием имени и фамилии. Форма должна всегда быть чистой и в хорошем состоянии.

В гостиничных комплексах любой категории должны быть созданы отдельные условия для отдыха и питания персонала.

К персоналу предприятий, обслуживающих гостиничные комплексы, предъявляются следующие требования:

1. Персонал должен иметь должностные инструкции, фиксирующие функциональные обязанности и установленные правила работ.

2. Руководители предприятий гостиничного хозяйства и персонал должны быть подготовлены к:

а) выполняемой работе;

б) обеспечению безопасного проживания гостей.

3. Знание языков:

а) хорошее знание персоналом службы приема и размещения одного иностранного языка – для гостиниц *; **;

б) свободное владение персоналом службы приема и размещения английским и еще одним иностранным языком (подтвержденное документом учебного заведения; как минимум специальных курсов) – для гостиниц категории ***; ****; *****;

в) достаточное знание английского языка горничными, швейцарами и прочим обслуживающим персоналом.

4. Персонал должен быть способен создавать в гостинице атмосферу гостеприимства, во взаимоотношениях с гостями проявлять доброжелательность, порядочность, умение быть готовым быстро и эффективно исполнять просьбы гостей.

РАЗДЕЛ 8. ДИНАМИКА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ГОСТИНИЧНЫМИ МЕСТАМИ ОБЛАСТЕЙ УКРАИНЫ

8.1. Автономная республика Крым

В самом южном районе нашей страны – Автономной Республике Крым на 5 декабря 2001 года по данным Всеукраинской переписи населения проживало 2033,7 тыс. человек. Существующая плотность населения – 79 чел/км². Протяженность железных дорог – 631 км, плотность – 23,3 км/км². Те же данные по автомобильным дорогам составляют 5700 км и 211,1 км/км².

Наиболее значительные города: Симферополь, Севастополь, Керчь, Ялта, Евпатория, Саки, Феодосия, Алушта, Бахчисарай и др.

В ряду промышленных отраслей – горнодобывающая, химическая, металлургия, машиностроение, металлообработка, пищевая промышленность.

Главные отрасли сельского хозяйства – виноградарство, садоводство, эфиро-масличные культуры, полеводство.

Особую значимость в развитии республики имеют ее рекреационные ресурсы, как морские климатические, так и базирующиеся на лечебных грязях и минеральных водах. На территории Автономной Республики Крым можно выделить ряд рекреационных зон (Южный берег, Западная, Юго-Восточная и др.).

Крым – крупный центр туризма (Херсонес, Бахчисарай, Чуфуткале, Балаклава, Феодосия, Судак и др.). Крым занимает первое место в мире по количеству памятников археологии на единицу территории.

Обеспеченность гостиничными местами самая высокая по сравнению с другими регионами страны и достигает 5,66 места на 1000 жителей.

До 2005 года по всей республике предполагалось ввести в эксплуатацию около 20000 гостиничных мест, однако прогноз не оправдался. Но, исходя из того, что большое число курортных мест Крыма все еще не охвачено рекреационной системой, в т.ч. Рыбачье, Малореченское, Форос, Симеиз (всего 65 поселений), можно предположить, что их развитие, в т.ч. и гостиничное строительство, произойдет в ближайшем будущем.

За четыре исследуемых года обеспеченность гостиничными местами Крыма выглядит следующим образом:

1995 г. – гостиниц 103, мест 12805;
1996 г. – гостиниц 96, мест 13107;
1997 г. – гостиниц 102, мест 12143;
2005 г. – гостиниц 84, мест 12289.

Вместимость гостиниц по годам (мест)

1995	1999	2002	2003	2004
12805	9729	14754	13607	12289

Все гостиницы Автономной республики Крым*

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Алушта		
Гостиница «Алушта»	ул. Октябрьская, 50	(06560) 5-52-13
Гостиница «Восход»	ул. Октябрьская, 11	(06560) 3-15-40,3-33-28
Гостиница «Крымские Зори»	ул. Октябрьская, 5	(06560) 2-54-80, 2-55-00
Гостиница «Лужники»	ул. Перекопская, 9	(06560) 5-82-25
Гостиница «Крым»	ул. В. Хромых, 10	(06560) 2-30-71, т/ф 5-30-73
Гостиница «La Bonne Maisone»	ул. Пущатова, 7-а	(067) 915-01 -86, (066) 744-60-76
Мини-гостиница «Рая»	ул. Партизанская, 38	(06560) 5-04-22
Гостиница ГУМВД Украины «Дружба»	ул. Чатырдагская, 1	(06560) 3-43-14, 3-33-56
Гостиница «Крымская Ривьера»	ул. Ленина, 2	(06560) 2-62-26, 3-33-58
Гостиница «Наш двор»	ул. Ялтинская, 1-6	(06560) 5-03-63, 5-03-53
Гостиница «Aqua Park Hotel»	ул. Набережная, 4-а	(06560) 25-971, факс 25-980
Гостиница «Жемчужина плюс»	ул. Судакская, 22	(06560) 3-95-54
Пансионат «Рай»	ул. Набережная, 4	(06560) 3-11-28

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Гостиница «Вилла «Ольга»	ул. Набережная, 24-а, дом 15	(067) 915-01 -86, (066) 744-60-76
Гостиница «Голубая волна»	переулок Перекопский, 7	(06560) 5-82-39
Гостиница «Днепр»	ул. Набережная, 16	(06560) 2-53-14, 2-53-15, т/ф 2-53-11
Гостиница «Ориго»	ул. Красноармейская, 14	(06560) 58-445, (050) 373-3047, 433-6904
Ресторанно-гостиничный комплекс «Встреча»	ул. Ленина, 3	(06560) 58-098
Гостиничный комплекс «Москва»	ул. Горького, 8	(06560) 3-10-08
Гостиничный комплекс «Кронос»	ул. Ленина, 2	(06560) 2-62-26, 3-05-19
Пансионат-гостиница «Таврида»	ул. Ленина, 22	(06560) 2-18-10, 2-18-09
Гостиница «Круиз-1»	ул. Таврическая, 16	(06560) 5-09-24
Мини-гостиница «Круиз-2»	ул. Свердлова, 18	(06560) 5-09-24
Гостиница «Сказка»	ул. Чатырдагская, 2	(06560) 3-06-10
Гостиница «Красный Мак»	ул. Ленина, 15	(06560) 3-34-22
Гостиничный комплекс «Миндальная роща»: гостиница «Аквапарк» гостиница «Морская»	ул. Набережная, 4 ул. Набережная, 8	(06560) 2-59-71
Гостиница «Санта-Барбара»	поселок Малый Маяк, первая линия	(06560) 2-19-02, 2-19-03, 6-43-87, т/ф 2-19-49
Гостиница «Северянин»	поселок Малый Маяк, ул. Морская (детский оздоровительный комплекс «Северянин»)	(06560) 6-43-35

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Гостиница «Береговая»	поселок Малый Маяк	(06560) 64-286, 64-242
Частная гостиница «Парадиз»	поселок Малый Маяк, ул. Кн. Гагариной, 14	(06560) 6-42-80, (050) 191-36-92
Вилла «Ламбада»	поселок Малый Маяк, ул. Новосельская, 3	(06560) 2-20-94, (067) 287-53-04
Кемпинг «Уют»	поселок Малый Маяк	(06560) 6-44-15
Гостиница «Аркадия»	поселок Утес, ул. Кн. Гагариной, 25/186-188	(06560) 2-19-69
Гостиница «Корона»	поселок Утес, ул. Кн. Гагариной, 25/322-а	(06560) 21-993, (050) 323-2165
Гостиница «Калипсо»	поселок Утес, ул. Кн. Гагариной, 25/218	(050) 498-60-50
Гостиница «Арго»	поселок Утес, ул. Кн. Гагариной, 25/86	(050) 498-60-50
Мини-гостиница «Новая крепость»	поселок Приветное, ул. Ленина, 33/1	(06560) 7-53-38
Гостиница «Башкирия»	поселок Солнечногорское, ул. Коцюбинского	(06560) 2-34-14
Гостиница «Арго»	поселок Солнечногорское, ул. Вишневая, 20	(0652) 24-94-23
Мини-гостиница «Катюша»	поселок Малореченское, ул. Морская, 9-а	(06560) 2-29-13
Гостиница «Красотель-Норд»	поселок Партенит, ул. Партенитская, 16	(06560) 2-14-55, 2-14-62

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Вилла «Атика»	поселок Партенит, переулок Скалистый, 5	(06560) 2-25-25
Отель «Инга»	поселок Утес, ул. Кн. Гагариной, 30	(050) 565-20-28, (067) 249-20-09
Армянск		
Гостиница «Спортивная»	стадион «Химик»	(06567) 3-29-92
Гостиница (общежитие № 15)	микрорайон 1	(06567) 3-11-95
Бахчисарай		
Гостиница «Бахчисарай»	ул. Симферопольская, 3	(06554) 4-25-98, 4-26-58
Гостиница-общежитие «Автомобилист» (при автоколе)	ул. Крымская, 12	(06554) 2-68-72
Тургостиница «Привал»	ул. Шмидта, 43	(06554) 4-78-46
Дом-музей Нагаевской и Роома с пансионатом	ул. Восточная, 11	(06554) 4-77-40
Гостиница «Элита»	ул. Ленина, 110	(06554) 4-74-02
Белогорск		
Гостиница «Белая гора»	ул. Мостовая (трасса Симферополь-Феодосия)	(06559) 9-13-73
Джанкой		
Гостиница «Таврия»	ул. Крымская, 37	(06564) 3-00-14
Евпатория		
Гостиница «Апогей»	ул. Фрунзе, 28/41-а	(06569) 6-10-82, 61-488, 33-562
Тургостиница «Евпатория»	ул. Московская, 29	(06569) 5-49-01, 3-12-78
Тургостиница «Евпатория»	пр-т Победы, 1/64	(06569) 5-14-18, 5-15-48

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Гостиница «Крым»	ул. Революции, 46	(06569) 2-34-12, 3-05-32
Гостинично-оздоровительный комплекс «Летний городок отдыха»	ул. Фрунзе, 19	(06569) 6-02-08
Гостиница «Авангард» (спорткомплекс)	ул. Ленина, 72	(06569) 6-15-39
Гостиница «Украина»	пр-т Ленина, 42/19	(06569) 3-65-04
Гостиница «Арго»	ул. Революции, 52-а	(06569) 2-81-65
Гостиница «40 лет Октября»	ул. Киевская, 48	(06569) 3-11-01
Гостиница «Алмазная»	пр-т Ленина, 29	(06569) 36-424, 36-441
Гостиница «Dolce Vita»	ул. Токарева, 6	(06569) 6-07-29
Гостиница «Гезленские ворота»	ул. Матвеева	(06569) 2-67-76
Гостиница «Бриз» (с мая по октябрь)	ул. Горького, 7-а	(06569) 2-78-89, (066) 748-98-55
Гостиница «Грот» (с мая по октябрь)	ул. Горького, 5-6	(066) 748-98-55
Гостиница «Шевченко»	ул. Т. Шевченко, 33	(066) 748-98-55
Туркомплекс «Юлиана»	ул. Т. Шевченко, 23	(06569) 3-02-74, 6-16-61, (066) 748-98-55
Гостиница Астрокосмического центра	ул. Киевская, 44-а	(06569) 3-20-57
Гостиница «Спартак»	ул. Горького, 5	(06569) 6-16-93
Гостиница «Корона»	ул. Т. Шевченко, 22	(06569) 3-66-00
Гостиница «Юпитер»	ул. Кирова, 22	(06569) 3-60-04
Гостиница «Солнечный денек»	пр-т Победы, 12	(06569) 4-42-66, 4-42-61; ф. 4-42-63
Гостиница «Лиана»	ул. Косицкого, 5	(06569) 3-62-49
Гостиница «Орен-Крым»	ул. Фрунзе, 17	(06569) 3-24-49

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Гостиница «Рандеву»	ул. Гагарина, 7	(06569) 3-01-42, (050) 628-12-27
Частная гостиница «Морская»	поселок Поповка, ул. Морская, 100	(067) 630-93-83, (097) 456-07-46
Частная гостиница «Залив»	поселок Поповка, ул. Донецкая, 35	(067) 780-01-78
Гостиница «Бригантина»	поселок Заозерное, аллея Дружбы, 31	(06569) 6-20-69
Гостиница «Континент»	поселок Заозерное, ул. Октябрьская, 11	(06569) 2-23-57, (050) 723-78-24
Мотель «Конкорд»	поселок Заозерное, аллея Дружбы, 26	(06569) 2-23-61, (050) 324-54-15
Керчь		
Гостиница «Затока»	ул. Курортная, 6-а	(06561) 3-41-61
Гостиница «Керчь»	ул. Кирова, 11	(06561) 2-12-04
Гостиница «Лазурная»	ул. Мирошника, 1 -б	(06561) 5-45-93
Гостиница-общежитие торгового порта	ул. Гагарина, 3	(06561) 5-72-57
Гостиница «Парус»	ул. Суворова, 1-6	(06561) 4-74-17
Гостиница «Меридиан»	ул. Марата, 9	(06561) 6-15-07
Гостиница «Классик»***	ул. Курортная, 9/2	(06561) 3-30-71, 3-02-99
Частная мини-гостиница «Визит»	поселок Новоотрадное, ул. Подгорная, 54	(06561) 4-09-47, (050) 131-25-44, 925-31-46
Кировское		
Гостиница «Платон»	ул. Р. Люксембург, 22	(06555) 4-11-36
Коктебель		
Гостиница «Караголь»***	ул. Ленина, 102	(06562) 2-43-35, 3-51-66
Гостиница «Галеон»	ул. Десантников, 7-6	(06562) 2-49-01

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Мини-гостиница «Усадьба»	ул. Серова, 9	(06562) 2-41-99
Гостиница «Талисман Коктебеля»	ул. Ленина, 97	(06562) 2-44-80, 2-44-76
Частная гостиница «Риваж»	ул. Десантников, 26-6	(06562) 2-42-95
Частная гостиница «Морской конек»	ул. Десантников, 30-а	(06562) 2-48-44, 2-48-45
Мотель «Киммерия»	ул. Ленина, 104	(06562) 2-42-32
Частная гостиница «Коктебель»	ул. Ленина, 110-6	(06562) 2-44-33
Частная гостиница «Лидия»	ул. Мичурина, 11	(06562) 2-44-71
Частная гостиница «Ива»	ул. Набережная, 10/3	(06562) 2-46-05
Вилла «Лира»	ул. Десантников, 5-6	(06562) 2-42-38
Частная гостиница	ул. Ленина, 100	(06562) 2-44-03
Гостиница «Ривьера»	ул. М. Цветаевой, 11/2	(050) 968-75-25
Частный пансионат «Фаворит»	ул. Десантников, 16	(06562) 2-43-87 (050) 174-30-26
Частная гостиница «Ас-Эль»	ул. Ленина, 127-а	(050) 497-67-35
Гостиница-ресторан «Медведь»	переулок Школьный, 1-г	(050) 902-09-99
Частная гостиница «Эллинг»	ул. Набережная, 12	(06562) 2-48-84
Частная гостиница «Кастель»	переулок Школьный, 5-н	(06562) 2-42-95
Гостиница «Якорь»	ул. Горького, 14	(06562) 3-57-74, 2-42-85, 2-10-48
Красноперекопск		
Гостиница «Фантазия»	ул. Менделеева, 5	(06565) 2-16-24, 2-15-31, 2-17-03
Саки		
Гостиница «Чайка»	ул. Курортная,71	(06563) 2-33-69

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Тургостиница «Золотой берег»	ул. Ленина, 3	(06563) 9-29-97
Гостиница-пансионат «Танжер»	ул. Морская, 2-а	(06563) 9-92-25, 9-92-72
Гостиница «Сахара»	ул. Морская, 4	(050) 569-97-45, (050) 498-34-44
Симферополь		
Гостиница «Артек»	ул. Гагарина, 5	(0652) 22-64-03, 22-62-04
Гостиница «Колос»	ул. Субхи, 4	(0652) 27-23-84
Гостиница «Москва»	ул. Киевская, 2	(0652) 23-72-25, 23-75-20, 23-97-95, ф. 63-88-95
Гостиница «Спортивная»	ул. Желябова, 50	(0652) 27-23-11
Гостиница «Таврия»	ул. Беспалова, 21	(0652) 63-89-14
Гостиница «Украина»***	ул. Р. Люксембург, 7	(0652) 51-01-65, 55-12-44, 53-22-53
Гостиница «Валенсия»	ул. Одесская, 8	(0652) 27-27-80
Гостиница «Салгир»	ул. Ленина, 9	(0652) 52-19-20, 52-19-21
Гостиница «Империал»	ул. Киевская, 22	(0652) 60-14-84, 54-74-88, 54-74-89
Гостиница «Виктория»***	ул. Франко, 30	(0652) 54-72-94, 54-72-95
Гостиница «Строитель»	ул. Объездная, 4-а	(0652) 44-12-91
Гостиница «Центральная»	ул. Мальченко, 16	(0652) 29-53-32, 29-51 -97
Гостиница аэропорта	Аэропорт	(0652) 29-53-21, 29-53-37
Частная гостиница «Фортуна»	поселок Николаевка, ул. Молодежная, 17	(0652) 35-87-60
Советский		
Гостиница «Альта»	ул. А. Матросова, 4	(06551) 9-15-84
Судак		
Гостиница «Горизонт»***	шоссе Туристов, 8	(06566) 2-21-79, 2-22-83
Гостиница «Сурож»	ул. Ленина, 75	(06566) 2-11-37

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Курортная гостиница «Бастион»	ул. Ушакова, 3	(06566) 9-45-24
Частная гостиница «Бастион»	ул. Морская, 3-б	(06566) 2-23-88
Туркомплекс «Судак»	ул. Ленина, 89	(06566) 2-15-33, 2-10-33
Гостиница «Форум»***	ул. Ленина, 88	(06566) 3-38-76
Гостиница «Звездная»	ул. Ленина, 81	(06566) 3-20-91
Гостиница «Гранд»	ул. Гора Фирейная, 15	(06566) 3-44-66
Мини-гостиница «Калипсо»	ул. Набережная, 33	(06566) 2-29-42
Гостиница «Парус»	ул. Набережная, 29	(06566) 2-23-77
Частный туркомплекс «Крым»	ул. Гора Фирейная, 11/1	(06566) 3-23-88
Частная гостиница	ул. Бирюзова, 59	(06566) 3-13-13
Гостиница «Левада»	ул. Морская, 1-а	(06566) 9-42-39, (050) 180-88-81
Частная гостиница «Владислав»	Юго-Западный микрорайон	(050) 970-83-47
Гостиница «Крепость»	Юго-Западный микрорайон	(050) 507-32-65
Кемпинг «Капсель»	урочище Капсель, м-н «Шельф», 12	(0652) 52-46-60, 54-81-83
Мини-гостиница «Люкс»	пгт Новый Свет, ул. Л. Голицына, 11	(06566) 3-28-99
Феодосия		
Гостиница «Астория»	пр-т Ленина, 9	(06562) 3-23-16, 3-23-27, 3-00-93
Гостиница «Лидия»	ул. Земская, 13	(06562) 2-11-11, 2-11-09
Гостиница «Моряк»	ул. Ленина, 8	(06562) 3-24-14
Частная гостиница «Роза ветров»	ул. Кобышева, 28-а	(06562) 3-15-30
Гостиница «Отдых на Земской»	ул. Земская, 9-а	(06562) 3-22-63

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Гостиница «Хижина Робинзона»	Керченское шоссе, 72-б	(06562) 4-72-64, 4-75-81
Гостиница «У сестры»	ул. Свердлова, 2	(06562) 3-02-35
Гостиница «Георгиевская»	ул. 8 Марта, 3	(06562) 3-14-90
Гостиница «Ливадия»	ул. Чехова, 33	(06562) 3-04-56
Гостиница Феодосийского механического завода «Источник»	переулок Танкистов, 18	(06562) 7-27-89
Гостиница «Манго», «Киви»	ул. Свердлова, 42	(06562) 2-21-01
Частная мини-гостиница «Зебра»	ул. Русская, 12	(06562) 2-15-34, (050) 588-27-43
Гостиница «Валентина»	Черноморская набережная, 36-б	(06562) 2-39-99, (050) 453-81-23
Гостевой дом «Ассоль»	Черноморская набережная, 30-а	(06562) 4-32-76, (050) 942-57-69
Гостиница «На Революционной»	ул. Революционная, 3	(06562) 3-74-95, т/ф 3-73-95
Гостиница «Бульварная горка»	ул. 3-го Кавалерийского полка, 5-а	(067) 650-81-91
Гостевой дом «Подсолнухи»	ул. Федько, 59	(06562) 4-32-88, (050) 769-34-21
Кемпинг «Лазурный»	Керченское шоссе, 31	(06562) 4-74-73
Мини-гостиница «Феодосия»	б-р Старшинова, 12	(06562) 4-30-00, (066) 248-72-88
Гостиница «Крымское приморье»	поселок Курортное, ул. Морская, 1	(06562) 2-62-20, 2-62-22, 2-62-18
Гостиница «Вилла «Нимфей»	пгт Приморский, корп. № 2, ул. Керченская, 2 корп. № 1, ул. Советская, 34	(06562) 6-27-42

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Гостиница «Приморский дворик»	пгт Приморский, ул. Набережная, 28	(06562) 4-31-65
Гостиница «Березка»	пгт Приморский, ул. Гагарина, 19	(06562) 2-85-45
Гостиница «Море»	пгт Приморский, переулок Рабочий, 19	(06562) 6-37-92
Гостиница «Крымское приморье»	поселок Курортное, ул. Морская, 1	(06562) 2-62-20, 2-62-22, 2-62-18
Гостиница «Дельфин»	поселок Орджоникидзе, ул. Нахимова, 28	(050) 398-67-30
Черноморское		
Гостиница «Гавань»	ул. Парковая, 3	(06558) 9-29-76
Тургостиница «Дом охотника»	ул. Кооперативная, 2-6	(06558) 9-93-21
Ялта		
Частная гостиница «Российская Ривьера»	ул. Ломоносова, 51-а	(0654) 31-17-09, (067) 707-00-57, (050) 530-80-20
Гостиница «Огонек»	ул. Изобильная, 18	(0654) 34-73-89, 34-73-85
Гостиница «Красотель «Левант»	ул. Приморский парк	(0654) 23-11-35, 23-11-34, 23-11-33
Гостиница-пансионат «Крымский»	ул. Бассейная, 20	(0654) 23-12-11, 23-12-14, 23-12-15
Гостиница «Ротонда»	ул. Коммунаров, 12-а (на территории санатория «Россия»)	(0652) 52-65-55, (0654) 32-89-98
Гостиничный комплекс «Ташир»	Южнобережное шоссе, 44/37	(0654) 39-68-66, (097) 284-10-00
Частная гостиница «У Лещинской» («Лагуна-отель»)	ул. Екатерининская, 8-а	(0654) 32-76-93, (050) 518-68-16
Гостиница «Виста»	ул. Тольятти/Маршака, 15/4	(0654) 27-35-18

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Гостиница клубного типа «Яхт-клуб»	ул. Дражинского, 2-а	(0654) 35-04-05
Тургостиница «Палас»	ул. Чехова, 8	(0654) 32-43-80
Дом творчества «Актер»	ул. Дражинского, 35	(0654) 27-28-09
Авто гостиница	ул. Московская, 8	(0654) 34-20-35
Гостиница «Дорожная»	ул. Московская, 8	(0654) 34-20-35
Гостиница «Массандра»	ул. Дражинского, 46	(0654) 27-24-01, 27-24-27
Мотель-кемпинг «Поляна сказок»	ул. Кирова, 169	(0654) 39-52-19
Частный комплекс «Времена года»	ул. Руданского, 23	(0654) 32-87-71, 23-79-35
Частная гостиница «Ялтинский дворик»	ул. Ломоносова, 51	(0654) 31-17-09
Гостиница «Пляжная»	г. Ялта	(0654) 23-03-03 – бронирование мест
Гостиница «Гранат»	г. Ялта	(0654) 23-03-03 – бронирование мест
Гостиница «Аквилон»	ул. Калинина, 38	(0654) 72-30-59
Гостиница «Авангард»	ул. Пироговская, 2/4	(0654) 32-87-77
Гостиница «Бристоль»***	ул. Рузвельта, 10	(0654) 27-16-16, 27-16-03, 27-16-06, 27-16-02
Гостиница «Отдых»	ул. Дражинского, 14	(0654) 35-30-79, 35-30-69
Гостиница «Крым»	ул. Московская, 1/6	(0654) 27-17-10, 27-17-01, 27-17-02, 27-17-06
Гостиница «Ореанда»****	ул. Набережная, 35/2	(0654) 27-42-27, 27-42-50, 27-42-34
Гостиница «Славянский альянс»	ул. Пушкина, 11	(0654) 32-80-56, 32-15-75
Гостиница «Ялта-Интурист»	ул. Дражинского, 50	(0654) 270-270, 270-260, 270-280

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Гостиничный комплекс «Приморский парк»****	ул. Приморский парк, 4	(0654) 32-00-32, 32-10-11
Гостиница-пансионат «Древо здоровья»	ул. Володарского-Щербака, 9/1	(0654) 32-72-11, 32-71-11, (050) 598-33-13
Гостиница «Владимир»	переулок Новый, 1	(0654) 26-01-98, ф. 23-62-15
Гостиница «Кинотавр»	ул. Строителей, 1	(0654) 32-02-74
Гостиница «Магнолия»	ул. Ломоносова, 25	(0654) 39-54-78, 39-49-62
Частная гостиница «Старинный особняк»	г. Алупка, ул. Ленина, 35	(0692) 54-05-44
Вилла «Онейро»	г. Алупка, ул. Западная, 6	(0654) 72-69-82, (097) 359-55-96
Мини-гостиница «Эллинг»	г. Алупка, на территории санатория «Южнобережный»	(067) 771-23-85, 802-54-65, (0562) 32-37-08
Гостиница «Алупка»	г. Алупка, ул. Фрунзе, 8	(0654) 72-22-97
Гостиница «Магнолия»	г. Алупка, ул. Ахмет-Хана Султана, 25	(0654) 72-34-46, 72-23-89
Гостиница санатория «Парус»	пгт Гаспра, Алупкинское шоссе, 4	(0654) 24-72-29
Гостиница «Парк-отель»	пгт Гаспра, Алупкинское шоссе, 60	(0654) 24-10-60
Частная гостиница «Марина»	пгт Гурзуф, ул. Ленинградская, 68-а	(0652) 52-47-38, 52-49-08
Частная гостиница «Dolche Vita»	пгт Гурзуф, Гурзуфское шоссе, 16	(050) 568-09-66, (0652) 51-05-37
Гостиница «Скальная»	пгт Гурзуф, ул. Ленинградская, 29	(0654) 36-36-33
Гостиница «Адалари»	пгт Гурзуф, ул. Ленинградская,37	(0654) 36-33-79

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Пансионат-гостиница «Прибрежный»	пгт Отрадное, ул. М. Тореза, 5	(0654) 33-69-71, 33-69-11, 33-64-69
Дом творчества ученых	пгт Кацивели, ул. Шулейкина, 10	(0654) 23-74-79, 23-74-59
Гостиница «Ренессанс»	пгт Кореиз, Кореизское шоссе, 2	(0654) 72-20-44, (067) 906-94-56
Курортная гостинца «Пальмира-Палас»	пгт Курпаты, Алупкинское шоссе, 12	(0654) 27-53-00
Семейная гостиница «Лаванда»	пгт Лаванда, д. 1	(0654) 33-69-33
Гостиница «Ливадия»	пгт Ливадия, ул. Батурина, 32	(0654) 31-59-58, (0562) 68-63-11
Частная гостиница»Катрин»	пгт Массандра, ул. Туристская, 10	(0654) 23-33-05, 233-306
Гостиница «Ай-Петри»	Мисхор, Алупкинское шоссе, 15	(0654) 72-30-30, 72-30-36
Гостиница «Чайка»	пгт Симеиз	(0692) 48-50-29, (050) 646-91-24
Гостиница «Ай-Панда»	пгт Симеиз, ул. Советская	(050) 669-71-72
Частная гостиница «Атрий»	пгт Симеиз, ул. Горького, 17-а	(0654) 24-09-33
Мини-гостиница «Эдем»	пгт Симеиз, ул. Васильченко, 13	(0654) 24-02-82
Мини-гостиница «Капри»	пгт Симеиз, ул. Горького, 13	(0654) 240-971, (067) 293-76-90
Парк-отель «Симеиз»	пгт Симеиз, ул. Советская, 27-а	(0654) 23-35-60, 23-35-70
Кемпинг «Крым»	пгт Форос, ул. Космонавтов, 1 -а	(0652) 57-62-37, (0654) 79-21 -39, (050) 982-44-11
Севастополь		
Гостиница «Атлантика»	пр-т Героев Сталинграда, 22	(0692) 41-12-31, 41-12-19, 41-12-51
Гостиница «Гостевой дом»	ул. Черцова, 22	(0692) 55-32-28, 23-56-43

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Гостиница «Олимп»	ул. Кулакова, 86	(0692) 45-57-36, 45-57-89
Гостиница «Приморская»	ул. Партизанская, 4	(0692) 55-40-01
Гостиница «Севастополь»***	пер. Нахимова, 8	(0692) 46-64-08, 46-64-07, 46-64-09
Гостиница «Украина»***	ул. Гоголя, 2	(0692) 54-21-27, 54-53-78
Гостиница «Ярд»***	ул. Кисаева, 9	(0692) 46-11-44, 46-11-55
Гостиница «Крым»*	ул. 6-я Бастионная, 46	(0692) 46-90-00, 55-51-51
Гостиница «Джамал»	пр-т Победы, 25	(0692) 65-25-79
Частные гостиницы: вилла «Белла» и вилла «Отрада»	пос. Учкуевка, с/т «Лаванда», 36 («Отрада»), 46 («Белла»)	(0692) 71-22-08, 71-27-65, (050) 521-33-74 – (вилла «Белла»), (050) 563-10-35 – (вилла «Отрада»)
Гостиница «Старинный особняк»	ул. Кулакова, 58	(0692) 54-05-44
Гостевой дворик «Русь»	пос. Андреевка, ул. Усадебная, 20	(0692) 73-34-08
Бизнес-конференц-отель «Гостевой дом К&Т»	бухта Стрелецкая	(0692) 47-93-77 – бронирование, (050) 681-39-01
Гостевой дом «Гелиос»	ул. Дыбенко, 6	(0692) 53-39-83, 53-34-97 (факс)
Гостиница «Мечта»	бухта Ласпи, 19	(0692) 44-72-96, (050) 697-32-20, (067) 783-58-02
Гостиница «Пальмида»	Севастопольская зона ЮБК № 8, бухта Ласпи, мыс Сарыч	(0692) 63-91-50, 63-91-51 (факс)
Гостиничный комплекс «Бельбек»***	пос. Любимовка, ул. Новая, 5-а	(0692) 73-53-52, 73-52-05
Гостиница «Альбатрос»	пос. Любимовка, ул. Челюскинцев, 129	(0692) 71-27-67, 55-00-94
Вилла «Никита»	ул.Дроздова, 12	(0692) 54-90-66, 54-50-38, (050) 398-17-70, 640-24-27

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Гостиница «Островок отдыха»	ул. Катерная, 16-а	(0692) 45-38-61
Гостиница «Лалибелла»	Камышовая бухта, пер. Прибойный, 18	(0692) 41 -07-45, (050) 324-02-90
Частная мини-гостиница «Восьмое небо»	мыс Фиолент	(050) 640-55-89
Мотель «Листригон»	Балаклава, ул. 7-го Ноября, 5-д	(0692) 46-31-91
Гостиница «Херсонес» (VIP-апартаменты)	ул. Древняя, 34	(0692) 24-15-87, 23-80-69
Гостиница «Амели»	ул. Героев Бреста, 53-а	(0692) 46-13-33,46-13-55, 47-27-33
Гостиница им. Академика В. П. Макеева	ул. Хрусталева, 11, кв. 95	(0692) 57-11-16
Гостиница «Мыс»	бухта Казачья, садовое товарищество «Пилот-98»	(0692) 47-33-55, 47-33-77
Кемпинг «Любимовка»	пос. Любимовка	(0692) 71-51-92, 54-61-35
Автокемпинг «Учкуевка»	пос. Учкуевка, Набережная, 1	(0692) 71-62-20
Гостиница «Адрия»	ул. Военных строителей, 44/46	(0692) 46-51-07 (08)
Гостиница «Солнечный берег»	ул. Коломийца, 10	(0692) 44-52-18, 44-96-61 – телефоны офиса
Частный коттедж «Миранда»	мыс Фиолент	(0692) 45-73-78, (050) 951-44-28, 977-57-04
Гостиница «Аврора»	ул. Кожанова, 12	(0692) 54-67-55, (050) 808-70-00
Тургостиница им. А. В. Мокроусова	ул. Челюскинцев, 115	(0692) 71-71-45, 71-71-53
Гостиница «Свитязь»	мыс Фиолент	(0692) 46-54-23, (067) 692-23-25, (050) 677-29-74

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Гостиница «Dakkar-Rescort»	Балаклава, ул. Калича, 13	(0692) 63-77-63, 63-77-64
Гостиница «Золотой символ»	Балаклава, наб. Назукина, 1-а	(0692) 63-73-53, 63-72-24, 45-53-34
Хостел «Балаклава»	Балаклава, ул. Драпушко, 18	(0692) 63-66-66
Гостиничный комплекс «Мыс»	бухта Казачья	(0692) 47-93-77 – бронирование мест
Гостевой дом «Бухта стрелецкая»	ул. Лизы Чайкиной, 4	(0692) 53-69-99

** В таблице приведены данные и по городу Севастополь, административно не входящему в АРК, но территориально относящемуся к Крымскому полуострову.*

Источник: газета «Все о бухгалтерском учете», № 99 (1253). Указаны данные по состоянию на 2007 год.

8.2. Винницкая область

По данным на 5 декабря 2001 года на территории области всего, включая 10 городов и 29 поселков городского типа, проживало 1772,4 тыс. человек при плотности 70 чел/км². Область имеет достаточно развитую сеть железных дорог, включая важные транзитные магистрали (более 1200 км), а также и автодорог (5,4 тыс. км). Основная направленность области – сельское хозяйство (свеклосеяние и производство сахара). Остальные отрасли заметно отстают от главной.

Основные города – Винница, Жмеринка, Казатин, Могилев-Подольский, Гайсин, Хмельник, Тульчин, Бершадь.

Туристскими ресурсами обладают Винница, Могилев-Подольский, Бар, Тульчин, Немиров.

Курортные ресурсы – курорт Хмельник, Печера (минеральные воды, грязелечение, климатолечение).

Обеспеченность области гостиницами одна из самых низких в Украине и составляет 1,31 места на 1000 жителей. Причем уровень комфорта гостиниц весьма низок, в среднем равен категории гостиниц одна звезда (*).

Характерным для этой области является то, что в 1991 году гостиничных мест было 3526, а в 1997 г. их стало 2451, т.е. на треть меньше. Уменьшилось и количество гостиниц в области за этот период с 38 в 1991 г. до 33 в 1997 г.

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

В остальных населенных пунктах обеспеченность гостиничными местами в целом достаточна. Однако практически все гостиницы требуют комплексного капитального ремонта или реконструкции. Динамика наличия гостиничных мест в области выглядит следующим образом:

Вместимость гостиниц по годам (мест)

1995	1999	2002	2003	2004
2932	2042	1985	1764	1469

Все гостиницы Винницкой области

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Винница		
Гостиничный комплекс «Версаль»***	Тывровское шоссе, 2	(0432) 27-37-13
Гостиница «Гостинный двор»**	ул. Пирогова, 135	(0432) 35-24-82
Гостиница «Энергетик»	пер. Ясный, 12	(0432) 27-95-90
Гостиница «Винница» («Савой»)	ул. Соборная, 69	(0432) 35-80-67
Гостиница «Профсоюзная»	Хмельницкое шоссе, 2	(0432) 35-23-08
Гостиница «Подилля»	ул. Пушкина, 4	(0432) 59-22-33, 59-22-34
Гостиница «Южный Буг»	пл. Октябрьская, 1	(0432) 32-38-76
Гостиница «Украина» («Савой»)	ул. Козицкого, 36	(0432) 52-08-88, 67-13-24
Гостиница «Октябрьская»	ул. Пирогова, 2	(0432) 32-65-40
Гостиничный комплекс «Южный Буг» (ЗАО «Фирма «Акцент»)	ул. Первомайская, 21	(0432) 32-67-23
Бар		
Гостиница «Украина»	пл. Памяти, 13	(04341) 2-25-44
Бершадь		
Гостиница «Подилля»	ул. Ленина, 14	(04352) 2-40-38
Гайсин		
Гостиница «Гайсин»	ул. 1 Мая, 5	(04334) 2-11-75, 2-22-37

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Жмеринка		
Гостиница «Гостинный двор»	ул. Т. Шевченко, 3	(04332) 2-10-88
Гостиница, спортивно-культурный комплекс	ул. Кривоноса, 15	(04332) 4-20-35
Казатин		
Гостиница «Ирина»	ул. Ленина, 15	(04342) 2-30-25
Гостиница «Привокзальная»	ул. Привокзальная, 1	(04342) 5-21-11
Могилев-Подольский		
Гостиница «Олимп»	пер. Коцюбинского, 41	(04337) 2-31-69
Гостиница «Смарагд»	ул. Киевская, 35	(04337) 2-80-94
Гостиница «Турист»	ул. Котовского, 3	(04337) 2-61-70
Погребище		
Гостиница	ул. Т. Шевченко, 30	(04346) 2-11-56
Томашполь		
Гостиница «Томашполь»	ул. Ленина, 4	(04348) 2-24-96
Тростянец		
Гостиница «Дельфин»	ул. 1 Мая, 34	(04343) 2-23-52
Тульчин		
Гостиница «Подолянка»	ул. Ленина, 88	(04335) 2-36-35
Хмельник		
Гостиница «Визит»	пл. Победы, 9	(04338) 2-24-62
Гостиница «Хмельник»	ул. Шевченко, 3	(04338) 2-20-70
Ямполь		
Гостиница «Днестр»	ул. Пионерская, 9	

Источник: газета «Все о бухгалтерском учете», № 99 (1253). Указаны данные по состоянию на 2007 год.

8.3. Волынская область

По данным статистики на 5 декабря 2001 г. на территории области проживало 1060,7 тыс. человек при плотности населения 50 чел/км². В области 10 городов и 21 поселок городского типа. Основные отрасли хозяйства области, оказывающие, в первую очередь, влияние на формирование гостиничной сети – сельское, затем развивающиеся –

Львовско-Волынский угольный бассейн (угольная промышленность), машиностроение и металлообработка. В числе других видов – пищевая промышленность.

Сеть железных дорог достаточно локальна (582 км), автомобильных – относительно развита.

Через Волынскую область пройдет одна из основных автомагистралей страны «Балтийское море–Черное море». Она соединит Ковель–Луцк–Винницу–Умань, а также морские порты Черного и Балтийского морей.

Наиболее значительные населенные пункты области – Луцк, Нововолынск, Ковель, Ратно и Владимир-Волынский.

Обеспеченность гостиничными местами ниже средней по Украине и составляет 1,97 мест на тысячу жителей. Характерным для этой области является то, что количество гостиниц с каждым годом уменьшается, так в 1995 г. их было 31, в 1996 – 27, в 1997 – 24; а единоразовая вместимость соответственно составила 2455, 2429 и 2103 места.

Учитывая то, что областной центр, г. Луцк, быстро развивается и не имеет современной гостиницы, в нем рекомендуется строительство трехзвездочной гостиницы на 500 мест.

Вместимость гостиниц по годам (мест)

1995	1999	2002	2003	2004
2455	2529	2151	2108	1948

Все гостиницы Волынской области

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Луцк		
Гостиница «Амексим»	ул. Добнивская, 99-а	(0332) 75-76-97
Гостиница «Золотое яблоко»	ул. Владимирская, 72	(03322) 6-62-45
Гостиница «ЛРЗ Мотор»	ул. Чкалова, 24	(03322) 3-24-51
Гостиница «Луческ»	пр-т Видродження, 1	(03322) 5-24-96
Гостиница «Нива»	ул. Карпенко-Карого, 1	(03322) 3-44-07
Гостиница «Профсоюзная»	пр-т Видродження, 24	(0332) 77-29-41
Гостиница «Свитязь»	ул. Набережная, 4	(03322) 4-41-72, 4-90-00
Гостиница «Украина»	ул. Славецкого, 2	(03322) 4-33-51
Владимир-Волынский		
Гостиница «Волынь»	ул. Князя Василька, 1	(03342) 2-28-82
Иваничи		
Гостиница	ул. Независимости, 14	(03372) 2-16-09
Камень-Каширский		
Гостиница «Таврия»	ул. Ковельская, 21	(03357) 2-32-79
Ковель		
Гостиница «Ковель»**	ул.Театральная, 11	(03352) 5-99-22, 5-33-66
Гостиница «Лісова пісня»	б-р Леси Украинки, 12	(03352) 5-26-12, 5-35-40
Любомль		
Гостиница «Свитязь»	ул. Хмельницкого, 6	(03377) 2-45-05
Евроотель	ул. 1 Мая, 145	(03377) 2-49-04
Гостиница «Ягодин»	с. Старовойтово, ул. Пограничная, 6	(03377) 3-41 -40
Маневичи		
Гостиница «Оскар»	пр-т Воли, 7	
Нововолынск		
Гостиница «Будинок спеціалістів»	ул. Винниченко, 18	(03344) 2-53-34
Ратно		
Гостиница «Припять»	ул. Центральная, 15	(03366) 2-11-45
Старая Выжевка		
Гостиница «Выжевка»	пл. Мира, 1	(03346) 2-11-53
Турийск		
Гостиница «Андемакс»	ул. Щорса, 1 -а	(03363) 2-22-10

Источник: газета «Все о бухгалтерском учете», № 99 (1253). Указаны данные по состоянию на 2007 год.

8.4. Днепропетровская область

Днепропетровская область – вторая по численности в Украине. На 5 декабря 2001 года в ней проживало 3567,6 тыс. человек. В области 19 городов и 56 поселков городского типа. Плотность населения составляет 119 чел/км².

Протяженность железных дорог достигает 1550 км (плотность 48,5 км/км²); автомобильных дорог 8,9 тыс. км (плотность 278,9 км/км² территории).

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

Наиболее значительные населенные пункты – Днепропетровск, Кривой Рог, Днепродзержинск, Никополь, Павлоград, Новомосковск, а также Марганец, Орджоникидзе, Желтые Воды, Верхнеднепровск, Ингулец, Вольногорск, Приднепровск, Пятихатки, Апостолово, Верховцево, Синельниково.

Область относится к наиболее индустриальным в стране и характеризуется мощной промышленностью, хотя имеется и развитое сельское хозяйство. В области развита энергетическая база, добывающие отрасли промышленности, черная и цветная металлургия.

Выделяется промышленность Днепропетровска, Кривого Рога, Никополя, Днепродзержинска. По сути в области ярко выражены четыре узла тяжелой промышленности, это:

- Днепропетровско-Днепродзержинский;
- Криворожский;
- Никопольский;
- Павлоградский.

Значителен культурный и научный потенциал области. Здесь расположено 11 ВУЗов.

В области имеются курортные ресурсы. Минеральные воды – в окрестностях Кривого Рога, Никополя, Чаплино, курорт Соленый Лиман. Туристские ресурсы ограничены.

Обеспеченность гостиничными местами ниже средней по стране и составляет 1,9 на 1000 жителей.

Учитывая то, что Днепропетровск крупнейший промышленный, культурный, научный центр, а также порт, узел дорог, рекомендовано довести его обеспеченность гостиничными местами до 8–10 на 1000 жителей, в Кривом Роге до 7–9 мест на 1000 жителей, а в Днепродзержинске до 6–8.

Рекомендуется пополнить современными гостиницами категории три звезды и такие города, как Никополь, Новомосковск, Орджоникидзе и Павлоград. Строительство гостиниц на курорте Соленый Лиман должно вестись на основе специальных исследований и обоснований.

Динамика количества гостиничных мест следующая:

Вместимость гостиниц по годам (мест)

1995	1999	2002	2003	2004
8404	6470	9369	10629	11534

Все гостиницы Днепропетровской области

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Днепропетровск		
Гостиница автовокзала	Автовокзал «Центральный», 5-й этаж	(0562) 31-41-08
Гостиница «Аэропорт»	Аэропорт	(0562) 39-54-41
Гостиница «Академия»	пр-т К. Маркса, 20	(056) 370-05-05, 370-29-31
Гостиница «Арарат»	пр-т Кирова, 20	(0562) 32-23-03
Гостиница «Астория»	пр-т К. Маркса, 66	(056) 238-48-03, 370-46-52
Гостиница «Бартоломео»	ул. Набережная Победы, 9-б	(056) 370-15-00
Гостиница «Весна»	ул. Плеханова, 34-б	(0562) 34-18-60
Гостиница «Весна-2»	ул. Минина, 9	(0562) 32-22-08
Гостиница «Восток»	ул. Героев Сталинграда, 117	(0562) 96-06-92, 96-07-03
Гостиница «Викинг»	ул. Димитрова, 44	(0562) 31-62-62
Гостиница «Гвардейская»	ул. Погребняка, 21	(0562) 46-45-06
Гостиница «Гранд-отель Украина»*****	ул. Короленко, 2	(0562) 34-10-10, 34-10-69
Гостиница «Динамо»	ул. Щорса, 8	(056) 778-05-33
Гостиница «Днепропетровск»	Набережная Ленина, 33	(0562) 45-53-27
Гостиница «Европейский гранд-отель»	ул. Ленина, 22	(056) 373-02-70, 373-02-71
Гостиница «Энрико»	ул. Кожемяки, 7	(0562) 27-18-72
Гостиница «Екатеринославская»	ул. Дзержинского, 37	(056) 370-25-21
Гостиница «Октябрьская»	пл. Т. Шевченко, 4-а	(056) 744-88-03, 744-75-89
Гостиница «Каспий»	ул. Т. Шевченко, 53-а	(056) 371-00-22, 371-37-13
Гостиница «Северная»	ул. Косиора, 1-а	(0562) 27-08-74
Гостиница «Лавина»	ул. Космическая, 20	(0562) 36-22-39, 32-45-32

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Гостиница «Надежда»	Набережная Ленина, 16-а	(056) 778-21-15
Гостиница «Патриот»	ул. Краснопартизанская, 1	(056) 724-86-46, 724-11-99
Парк-отель	ул. Ворошилова, 21-д	(056) 726-60-06
Гостиница «Приднепровской ТЭС»	ул. Станиславского, 7	(0562) 28-91-79
Гостиница «Свердловск»	ул. Свердлова, 6	(056) 742-88-25, 744-98-02
Гостиница «Рассвет»*	ул. Фучика, 30	(0562) 46-00-37, 47-04-01
Гостиница «Спорт»	ул. Щорса, 4	(0562) 45-24-85
Гостиница «Хутор»	ул. Набережная Победы, 40-а	(056) 370-66-00, 370-53-55
Гостиница «Центральная»**	пр-т К. Маркса, 50	(056) 744-54-74
Частный квартирный сервис	ул. Комсомольская, 35/1	(0562) 32-40-51, 32-33-10
Верхнеднепровск		
Гостиница «Днепр»	пл. Щербицкого, 5	(05658) 31-2-41
Васильковка		
Гостиница «Чайка»	ул. Партизанская, 146	(05639) 9-16-72
Днепродзержинск		
Гостиница «Зоря»	ул. Бурхана, 13	(05692) 2-11-83
Гостиница «Монтана»	пр-т 50 лет СССР, 8	(0569) 52-00-40, 52-02-03
Гостиница «Европейская»	Речной порт	(05692) 3-80-80, (067) 309-97-58
Желтые Воды		
Гостиница «Дружба»	ул. Гагарина, 9	(05652) 5-66-68
Гостиница «Юбилейная»	ул. Парковая, 9	(05652) 2-90-93
Зеленодольск		
Гостиница «Чайка»	ул. Комсомольская, 8	(05655) 6-25-67

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Кривой Рог		
Гостиница «Аврора»	ул. Металлургов, 40	(0564) 92-25-00, (056) 404-08-08, 404-08-09
Гостиница «Арена»	ул. Косиора, 37	(0564) 92-88-46
Гостиница «Братислава»	ул. Всебратская, 2	(0564) 27-74-90
Частная гостиница «Виктория»	ул. Серафимовича, 74	(0564) 72-73-37, 72-73-73
Гостиница «Домашний уют»	ул. Кириленко, 8	(056) 404-80-08
Гостиница экономического института	пр-т К. Маркса, 51	(0564) 90-17-78
Гостиница «Украина»	ул. Азизбекова, 1	(0564) 95-87-65, 95-86-41
Гостиница «Центральная»	ул. Мусоргского, 16	(0564) 51-02-32
Гостиница «Юбилейная»	ул. Федоренко, 1а	(0564) 35-02-42
Гостиница «Саксагань»	ул. Дышинского, 11	(0564) 66-29-01
Марганец		
Дом приезжих	ул. 40 лет Октября	(05665) 2-23-06
Общежитие, гостиничные услуги	ул. Советская, 88	(05665) 2-25-71
Никополь		
Гостиница «Родина»	ул. Крепака, 2	(05662) 5-03-13
Гостиница «Никополь»	ул. Электрометаллургов, 1	(05662) 5-12-16
Гостиница «Колесо»	ул. Херсонская, 267	(05662) 27-2-88
Новомосковск		
Гостинично-туристический комплекс «Самара»	с. Орловщина, ул. Лесная, 9	(05693) 7-32-62
Гостиница «Бест»	ул. Победы, 8-а	(05693) 2-30-06
Орджоникидзе		
Гостиница «Юность»	ул. Калинина, 37	(05667) 4-37-68

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Павлоград		
Гостиница «Астория»	ул. Полтавская 129	(05632) 6-29-12
Гостиница «Колхозник»	ул. Полтавская, 127	(05632) 6-45-29
Гостиница «Прибрежная»	ул. Днепровская, 71а	(05632) 9-36-87
Гостиничный комплекс «Химик»	ул. Заводская, 35	(05632) 6-69-14
Синельниково		
Гостиница «Вал»	ул. Советская, 34	(05663) 4-34-97

Источник: газета «Все о бухгалтерском учете», № 99 (1253). Указаны данные по состоянию на 2007 год.

8.5. Донецкая область

Самая крупная по численности населения область Украины. На 5 декабря 2001 года в ней проживало 4841,1 тыс. человек при плотности населения 189 чел/км². В области имеется 48 городов и 135 поселков городского типа. Область имеет густую сеть дорог. Протяженность железных дорог – 1618 км, плотность 61 км/км²; автомобильных дорог соответственно – 8000 км, 301,8 км/км².

Наиболее крупные города области – Донецк, Макеевка, Мариуполь, Горловка, Краматорск, Славянск, Шахтерск, Авдеевка, Кировское и др.

Здесь наиболее развитая в стране индустрия с четко выраженным горнодобывающим комплексом, крупной металлургией и машиностроением, химической промышленностью, стройиндустрией, энергетикой и транспортом.

Часть области занята сельскохозяйственными районами.

Значителен культурный и научный потенциал области. В центре области – Донецке – около 30 научных учреждений, 5 ВУЗов.

Наряду с мощной промышленностью область характеризуется и заметными культурными ресурсами. Общеизвестны мягкий климат, лечебные грязи и минеральные воды в районе Славянска, Славяногорска. Пользуется спросом и курорт Мелекино.

Туристические ресурсы локализуются по Славяногорску, промцентрам области, побережью Азовского моря, берегам Северского Донца.

Существующая сеть гостиниц достаточно широко охватывает все значительные населенные пункты, однако обеспеченность

гостиничными местами недостаточна, а категорийность гостиниц низкая.

Для этой области характерно увеличение количества гостиниц.

Несмотря на то, что в начале 90-х годов обеспеченность гостиничными местами г. Донецка была сравнительно высокой – 3,1 места на 1000 жителей, в городе рекомендовано большое строительство гостиниц, с целью доведения ее до 10 мест на 1000 жителей. Норма вполне оправдана для города столь высокого статуса.

Строительство гостиниц было рекомендовано также в г. Краматорске (около 800 мест), Горловке (2000 мест), Макеевке (2900), Мариуполе (около 3000), Енакиево (800). Всего с 1991 по 2005 год рекомендовалось ввести в Донецкой области 22000 мест. Однако динамика наличия гостиничных мест следующая:

Вместимость гостиниц по годам (мест)

1995	1999	2002	2003	2004
8619	6776	5695	5424	5628

Все гостиницы Донецкой области

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Донецк		
Гостиница «Атлас»	б-р Т. Шевченко, 20	(062) 381-79-79, 388-79-79
Дом артистов цирка, гостиница	ул. Стадионная, 4	(0622) 66-41-31
Гостиница «Великобритания»	ул. Постышева, 20	(062) 305-19-51
Гостиничный комплекс «Виктория»	пр-т Мира, 14-а	(062) 381-47-77, 381-47-47
Дом приезжих «Хуторок»	ул. Димитрова, 2	(062) 338-30-30, 335-64-65
Гостиница «Динамо»	ул. Отечественная, 10	(062) 335-92-18, 342-03-85
Гостиница «Донбасс-Палас»*****	ул. Артема, 80	(062) 343-43-33, 334-96-00
Гостиница «Джон Хьюз»	ул. Челюскинцев, 157	(062) 381-08-48
Гостиница «Дружба»	ул. Университетская, 48	(062) 337-33-31, 337-30-36, 337-32-38

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Гостинично-ресторанный комплекс «Ева»	ул. Щорса, 29	(062) 348-48-48, 348-35-35
Гостиница «Испанский дворик»	пр-т Б. Хмельницкого, 12	(062) 385-47-51, 385-47-52
Гостиница «Камелия»	объездная Макеевская	(062) 300-13-81
Гостиница «Киев»	б-р Пушкина, 4	(062) 304-05-07, 304-82-88
Гостиница «Легион»	ул. Овнатаняна, 16-а	(062) 385-88-56, 385-98-18
Гостиница «Лесная поляна»	Путиловская роща, 4	(062) 332-82-38
Гостиница «Мотель»	пр-т Ильича, 95-а	(0622) 94-32-70, 94-92-83
Гостиница «Нива»	ул. Володичанского, 32	(0622) 95-37-81
Гостиница «Олимп»	пр-т Б. Хмельницкого, 79	(062) 335-37-03
Гостиница «Париж»	ул. Рылеева, 47	(062) 385-95-84, 386-80-29
Гостиница «Прага»	ул. Дубравная, 101/103	(062) 381-11-77
Гостиница «Полет»	Аэропорт	(0622) 51-56-02
Гостиница «Риальто»	ул. Ткаченко, 145	(062) 385-08-57(факс), 332-25-15
Гостиница «Рубикон»	пл. Привокзальная, 1-а	(062) 305-75-03
Гостиница «Украина»	ул. Артема, 88	(062) 337-27-18, 304-45-35
Гостиница «Централь»	ул. Артема, 87	(062) 332-33-32, 332-29-88, 332-38-75, 332-30-98
Гостиница «Шахтер»	пр-т Титова, 15	(062) 311-02-61
Авдеевка		
Гостиница	ул. Коммунальная, 14	(06236) 7-26-96
Амвросиевка		
Гостиница «Дружба»	ул. Ленина, 1	(06259) 2-30-86
Артемовск		
Гостиница «Ностальгия»	ул. Соборная, 56-а	(06274) 6-68-00

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Гостиница «Украина»	ул. Артема, 54	(06274) 6-34-09
Великая Новоселка		
Гостиница	ул. Пушкина, 36	–
Волноваха		
Гостиница	ул. Гагарина, 20	(06244) 4-16-61
Парк-отель «Форест»	пос. Благодатное, ул. Солнечная, 20	(062) 348-16-16
Гостиница	ул. Гагарина, 26-а	(06244) 4-16-17
Горловка		
Гостиница «Родина»	б-р Димитрова, 49	(06242) 2-82-82, 2-91-33
Гостиница «Эллада»	ул. Врубова, 13	(06242) 4-10-03
Дзержинск		
Гостиница «Илиташ»	ул. Маяковского, 37	(06247) 4-09-69
Докучаевск		
Гостиница	ул. Независимости, 16	(06275) 3-67-70
Дружковка		
Гостиница «Ман»	ул. Московская, 228-а	(06267) 4-64-98, 4-64-50
Гостиница «Украина»	ул. Ленина, 23	(06267) 4-24-22
Енакиево		
Гостиница металлзавода	ул. Достоевского, 11	(06252) 9-24-28
Гостиница «Кристалл»	пр-т Горняков, 15-а	(06252) 9-03-92, 5-27-51
Гостиница «Мир»	ул. Ленина, 91	(06252) 5-20-06
Константиновка		
Гостиница «Восток»	ул. Октябрьская, 270	(06272) 5-13-08, 5-12-15
Гостиница	ул. Братьев Котельниковых, 4	(06272) 4-27-57
Краматорск		
Гостиница «Индустрия»	ул. Катеринича, 11/2	(06264) 3-24-22, 3-14-21
Гостиница «Краматорск»	ул. Социалистическая, 45	(06264) 5-32-72, 5-40-49

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Красный Лиман		
Гостиница	ул. Свободы, 23	(06261) 2-14-60
Красноармейск		
Гостиница «Дружба»	ул. Свердлова, 149	(06239) 2-10-53
Макеевка		
Гостиница «Маяк»	пл. Советская, 7	(06232) 6-24-87, 6-10-88
Гостиница «Виктория»***	ул. Терриконная, 3	(062) 382-91-00, 382-93-00
Мангуш		
Гостиница «Колос»	ул. Ленина, 85	–
Мариуполь		
Гостиница «Дружба»	ул. Металлургов, 211	(0629) 38-77-67
Гостиница «Меридиан»	пр-т Адмирала Лунина, 3	(0629) 37-49-09
Гостиница «Морская»	ул. Кузнечная,2	(0629) 33-12-56
Гостиница «Моряк»	пр-т Адмирала Лунина, 85	(0629) 37-98-87
Гостиница «Спартак»	ул. Харлампиевская, 13	(0629) 33-10-88
Гостиница «Турист»	б-р Приморский, 1/5	(0629) 37-57-78, 37-49-30
Гостиница «Чайка»	б-р Приморский, 7	(0629) 37-21-86
Гостиница «Лагуна»	ул. Молодежная, 2	(0629) 24-99-66
Гостиница «Европейская»	б-р Приморский, 9	(0629) 53-03-73, 53-03-86
Николаевка		
Гостиница «Заря»	ул. Щорса, 30	(06262) 4-23-80, 4-21-41
Славянск		
Гостиница «Колос»	ул. Искры, 23	(06262) 2-81-95
Гостиница «Украина»	ул. Т. Шевченко, 22	(06262) 2-28-14
Святогорск		
Гостиница «Святоград»	ул. Куйбышева, 59	(06262) 5-50-61, 5-30-08

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Гостиница-пансионат «Старый замок»	ул. Шевченко, 125-а	(06262) 5-32-79
Харцызск		
Гостиница «Трубник»	ул. Патона, 10	(06257) 7-01-44

Источник: газета «Все о бухгалтерском учете», № 99 (1253). Указаны данные по состоянию на 2007 год.

8.6. Житомирская область

По состоянию на 5 декабря 2001 года в области проживало 1389,5 тыс. человек. Плотность населения – 51 чел/км². В области 9 городов и 38 поселков городского типа. Протяженность железных дорог 1101 км, плотность 36,8 км/км², автомобильных дорог соответственно 13100 км и 438,1 км/км² (второе место по стране после Сумской области).

Через Житомирскую область планировалось провести трансевропейскую автомагистраль «Европа–Азия». Она соединит Львов–Житомир–Киев–Харьков–Дебальцево, а в перспективе Николаев, Херсон, Джанкой и Керчь.

Основные населенные пункты области – Житомир, Бердичев, Новоград-Волынский, Коростень, Овруч, Радомышль, Коростышев, Малин.

Промышленность области представлена в основном перерабатывающими отраслями. Сельское хозяйство специализируется на производстве зерновых, хмеля, льнопродуктов, картофеля, развито мясомолочное животноводство.

Туристские и курортные ресурсы области ограничены.

Действующая сегодня гостиничная сеть традиционно тяготеет к промышленным и административным центрам. Обеспеченность гостиничными местами составляет 1,81 место на 1000 жителей, что ниже средней по стране.

Динамика количества гостиниц и гостиничных мест следующая:

Рекомендовано строительство гостиницы в г. Житомир на 700 мест, с целью довести обеспеченность гостиничными местами до 6–7 на 1000 жителей, а также в г. Новоград-Волынском на 200 мест и в г. Бердичев – на 300 мест.

Гостиницы в таких населенных пунктах, как: Словечно, Брусилов, Базар, Городница, Иванополь и др. имеют низкий уровень комфорта, поэтому местные административные органы должны на месте решить их судьбу.

Вместимость гостиниц по годам (мест)

1995	1999	2002	2003	2004
2772	2321	2058	2041	2112

Все гостиницы Житомирской области

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Житомир		
Гостиница «Житомир»	пл. Победы, 6	(0412) 22-86-93, 22-67-72
Гостиница «Ялинка»	пр-т Мира, 50	(0412) 25-27-15
Гостиница «Украина»	ул. Киевская, 3	(0412) 47-29-99
Барановка		
Гостиница «Случ»	пер. Кооперативный, 2-а	(04144) 4-34-28
Бердичев		
Гостиница «Дружба»	ул. К. Либкнехта, 82	(04143) 2-10-37, 2-41-22
Гостиница «Мирабелла»	ул. Ленина, 20	(04143) 4-09-70
Иршанск		
Гостиница «Титан»	ул. Гагарина, 2	(04145) 4-52-49
Коростень		
Гостиница «Коростень»	ул. Грушевского, 26	(04142) 4-11-90
Коростышев		
Гостиница «Свитанок»	ул. К. Либкнехта, 6	(04130) 3-62-94
Гостиница «Фильварок»	с. Кмитов, 121-й км трассы Киев–Чоп	(04130) 3-57-54
Любар		
Гостиница «Золотое руно»	ул. Кантемировская, 14	(04147) 2-13-59
Малин		
Гостиница «Надия»	ул. М. Грушевского, 12	(04133) 5-25-45
Новоград-Волынский		
Гостиница «Полесье»	ул. К. Маркса, 59	(04141) 5-21-86
Гостиница «Тополь»	Корецкое шоссе, 13	(04141) 5-30-16
Олевск		
Гостиница «Украина»	ул. Дзержинского, 6	(04135) 2-15-05
Радомышль		
Гостиница «Карпатия»	ул. Соборная, 2/4	(04132) 4-30-66, 4-33-89

Источник: газета «Все о бухгалтерском учете», № 99 (1253). Указаны данные по состоянию на 2007 год.

8.7. Закарпатская область

Закарпатская область самая экологически благонадежная в Украине. В ней проживало на 5 декабря 2001 года 1258,3 тыс. человек. На ее территории 9 городов и 39 поселков. Плотность населения составляет 91 чел/км^2.

Протяженность железных дорог области – 653 км, плотность – 51 км/км^2; протяженность автодорог – 3216 км, плотность автодорог – 251,2 км/км^2.

Наиболее значительные населенные пункты – Ужгород, Мукачево, Берегово, Виноградов, Хуст, Рахов.

Основные отрасли хозяйства – лесная промышленность, пищевая промышленность. Развивается машиностроения и металлообработка. Сельское хозяйство имеет животноводческую направленность.

Область обладает значительными курортными и, в особенности, туристскими ресурсами. Курорты климатические и на базе минеральных вод (Квасы, Кобылецкая Поляна, Драгово, Шаян, Синяки др.). Известные курорты – Полонина, Поляна, Солнечное, Закарпатье и др. Сохранились сравнительно в неплохом состоянии турбазы и гостиницы в Ужгороде, Мукачево, Рахове, Воловце, Межгорье, Ждиниево, Кобылецкой Поляне, Ясиня, многих других местностях с филиалами и приютами.

Туристские ресурсы сосредоточены в Ужгороде, Мукачеве, Хусте, Рахове и др. Область – центр горнолыжного спорта.

Существующая сеть гостиниц области достаточно широка, хотя и не достаточно специфична, так как в значительной степени она должна быть ориентирована на рекреацию.

Обеспеченность гостиничными местами в области немного превышает среднюю по стране и равняется 2,54 места на 1000 жителей.

В ближайшие годы рекомендуется ввести в строй дополнительно гостиничных мест 300, в Ясиня и Рахове – по 100 мест, в Чопе – 50 мест и в Иршаве – 30 мест.

Следует отметить, что регулярные наводнения, постигающие край, могут внести свои коррективы в экономическое развитие области, в т.ч. и в ее инфраструктуру.

В ближайшие годы вполне возможен рост потребности в гостиничных местах, особенно в традиционных туристских и горнолыжных центрах. Динамика наличия мест следующая:

Вместимость гостиниц по годам (мест)

1995	1999	2002	2003	2004
2606	2363	2579	3007	3147

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

Все гостиницы Закарпатской области

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Ужгород		
Гостиница «Визит»	ул. Собранецкая, 150	(03122) 4-39-45
Гостиница «Дружба»	ул. Высокая, 12	(03122) 3-32-32, т/ф 61-26-00
Гостиница «Эдуард»***	ул. Бачинского, 22-а	(0312) 61-33-55, 61-41-69
Гостиница «Интурист»***	пл. Кирилла и Мефодия, 5	(03122) 9-75-04
Гостиница «Пилигрим»	ул. Собранецкая, 212	(03122) 4-28-19
Гостиница «Спорт»	ул. Ф. Гленца, 4	(03122) 4-33-44
Гостиница «Ужгород»	ул. Б. Хмельницкого, 2	(03122) 3-50-60
Гостиница «Олд Континент»****	пл. Ш. Петефи,4	(0312) 66-93-66, 66-93-77
Гостиница «Гостинный Дом»**	ул. Верховинская, 36	(0312) 64-44-28
Гостиничный комплекс «Дуэт»	ул. Академика Королева, 17	(0312) 66-30-47
Гостиница «Атлант»	пл. Корятовича, 27	(0312) 61-40-95
Гостинично-туристический комплекс «Интурист Закарпатья»	пл. Кирилла и Мефодия, 5	(03122) 9-71-05
Гостиница «Изумруд»***	ул. Малокаянная, 10	(0312) 61-38-58, 61-38-56
Гостинично-ресторанный комплекс «Камелот»	с. Камяница, ул. Ужанская, 28	(0312) 73-19-33, 73-19-55, 73-19-88
Мотель «Корчма при дороге»	пер. Гагарина, 1	(03122) 3-45-19
Отель-ранчо «Золотая гора»	с. Барвинок, урочище Золотая гора	(0312) 72-85-80
Берегово		
Гостиница «Закарпатье»	ул. Корятовича, 1	(03141) 2-21-03
Мотель «Пилот»	ул. Мужальская, 31	(03141) 4-22-84
Мотель «Камилла»	с. Дийда	(03141) 6-82-33
Гостиница «Вита»	с. Косонь, ул. Кошута, 172	(03141) 2-32-92

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Мотель «Шеркет»	ул. Миговка, 13	(03141) 2-25-93
Гостиничный комплекс «Жаворонок»	ул. Шевченко, 112	(03141) 2-30-71
Великий Березный		
Гостиничные услуги (комната для приезжих)	ул. Т. Шевченко (железнодорожный вокзал)	(03135) 2-14-07
Гостиница «Дубовый гай»	с. Кострино	(03135) 3-72-18
Мини-отель «Верховинский двор»	с. Кострино	(03135) 3-72-25, (067) 441-51-68, 680-75-73
Туристическая гостиница «Малая Красия»	с. Вышка	(03135) 3-02-43, (050) 977-36-86
Виноградов		
Гостиничный комплекс «Виноградов»	пл. Мира, 4	(03143) 2-30-76, (050) 372-10-97
Гостиничный комплекс «Фламинго»	ул. Копанская, 265	(03143) 3-43-38
Воловец		
Гостиница «Плай»	ул. А. Пушкина, 11	(03136) 2-32-31
База отдыха «Затышок»	с. Пилипец	(03146) 2-51-35
Гостиница «Виктория»	ул. Карпатская	т/ф (03136) 2-20-49
Мини-отель «Виктория»	с. Скотарское	(03136) 3-22-97, 3-22-34, (050) 948-01-31
Мотель «Виктория»	ул. Привокзальная, 2	т/ф (03136) 2-26-40
Мотель «Надия»	ул. Карпатская, 46-6	(03136) 2-27-36
Гостиница «Смерековый двор»	пгт Жденево, ул. Т. Шевченко, 253	(03136) 2-57-07, 2-57-08
Гостиница «Экстрим»	пгт Жденево, ул. Т. Шевченко, 255	(03136) 2-57-14, (050) 211-04-11, 540-50-88

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Мотель «Натали»	Воловецкий р-н, 724-й км автотрассы Киев–Чоп	(03136) 2-53-31 (32)
Гостиница «Гранд»	ул. А. Пушкина, 15	(03136) 2-27-53, (050) 910-44-84
Иршава		
Гостиница «Динамо»	с. Ольховка	(03144) 2-19-22
Межгорье		
Гостиница «Кооператор»	ул. Ольбрехта, 16	(03146) 2-10-81
Гостиница «Ночная» (вокзал)	ул. Ольбрехта, 4	(03146) 2-11-14
Гостиница «Карпатский горизонт»	ул. Ольбрехта, 14	(03146) 2-10-81
Мотель «Нон-стоп»	ул. Независимости, 61	(03146) 2-10-74
Гостиница «Верховина»	ул. Шевченко, 51	(03146) 2-25-68
Мукачево		
Гостиница «Латорица»	ул. Духновича, 93	(03131) 2-32-01
Гостиница «Барва»	ул. Мира, 66	(03131) 3-16-14
Гостиница «Стар»	пл. Мира, 10/12	(03131) 5-45-10, 3-20-08, 3-10-31
Гостиничный комплекс «Альфа-Орфей»	«Альфа» – ул. Университетская, 78; «Орфей» – ул. Партизанская, 11 -6	(03131) 5-20-10, 4-30-33
Гостиница «Лангер»	ул. Росвиговская, 2	(03131) 2-22-87
Перечни		
Гостиница «Березка»	ул. Красноармейская, 2-а	(03145) 2-10-58
Гостиница «Турянская долина»	ул. Октябрьская, 122	(03145) 2-22-63
Туркомплекс «Воеводино»	с. Турья-Пасека	(03145) 4-72-40
Рахов		
Гостиница «Тиса»	ул. И. Франко, 1	(03132) 2-10-27
Мини-отель «Вершина Карпат»	хутор Полонина Драгобрат	(03132) 4-21-08
Гостиница «Европа»	ул. Мира, 42	(03132) 2-12-48

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Гостиница «Журавль»	пгт Ясеня, Стабний, 6	(03132) 4-20-67
Мини-отель «Лесная сказка»	с. Квасы	(03132) 3-24-95, 3-23-77
Мини-отель «У Олены»	пгт Ясеня	(03132) 4-21-09
Мини-отель «Пролисок»	пгт Ясеня, урочище Драгобрат	(03132) 4-22-15, (067) 949-81-65
Гостиница «Ялынка»	пгт Ясеня, урочище Драгобрат	(03132) 4-21-09, (067) 673-51-76
Гостиница «Приют Драгобрат»	пгт Ясеня, урочище Драгобрат	(03132) 4-21-05, (067) 717-63-30, (097) 339-91-17
Дачный дом «Кушавель»	пгт Ясеня	(03132) 4-20-58, (067) 444-54-56
Приют «У звонаря»	пгт Ясеня	т/ф (03132) 4-21-65
Горная гостиница «Эдельвейс»	пгт Ясеня	(03132) 4-21-37
Дачный дом «Вершина Карпат»	пгт Ясеня	(03132) 4-20-58, (067) 673-52-98, 961-21-61
Мини-отель «Плай»	пгт Ясеня, урочище Драгобрат	(03132) 4-24-06, (097) 474-28-11,1 (067) 261-67-84
Свалява		
Гостиница «Карпаты»	ул. Духновича, 4	(03133) 2-12-30
Мотель «Фортуна»	ул. Духновича, 61	(03133) 7-44-27
Гостиничный комплекс «Лилия»	пгт Поляна, сан. «Солнечное Закарпатье»	(03133) 3-53-43, (050) 511-12-08
Гостиница «Шафран»	пгт Поляна, сан. «Солнечное Закарпатье» 1/7	(03133) 3-54-72, 3-54-47, (050) 978-60-69, 583-33-57
Гостиница «У Тараса»	с. Якивское, ул. Главная, 3	(03133) 3-54-32
Частная усадьба «Виват»	с. Солочин, 5-а	(03133) 3-26-32, (050) 261-28-98

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Гостиница «Уклин»	с. Уклин	(03133) 7-44-11, (050) 542-12-74
Гостиничный комплекс «Славутич Закарпатья»	пгт Поляна	(03122) 5-09-34, (050) 560-31-40
Тячев		
Гостиница «Тячев»	ул. Главная, 42	(03134) 2-23-83
Гостиница «Тиса»	ул. Кошута, 40	(03134) 2-14-71
Гостиница «Оксана»	ул. Красноармейская	(03134) 3-27-63
Усть-Черна		
Туркомплекс «Ялынка»	170 км от Мукачево	(048) 787-92-30, 787-92-40
Хуст		
Гостиница «Атлант»	ул. И. Франко, 107	(03142) 4-53-18
Гостиница «Урожай»	ул. Сливовая, 36	(03142) 5-50-01
Гостиница «Карпаты»	ул. И. Франко, 93	(03142) 4-67-01
Гостиница «Лев»	ул. Лемке, 23	(03142) 4-38-81
Гостиница «Хуст»	ул. Поперечная, 1	(03142) 4-31-53
Гостиничный комплекс «Карпатия»	с. Шияи, № 100	(03142) 5-92-28, (0312) 66-53-24
Гостиница «Верховина»	ул. Поперечная, 2	(03142) 4-31-53
Чоп		
Гостиница «Изумруд»	ул. Главная, 61	(0312) 71-19-20

Источник: газета «Все о бухгалтерском учете», № 99 (1253). Указаны данные по состоянию на 2007 год.

8.8. Запорожская область

На 5 декабря 2001 года население Запорожской области составляло 1929,2 тыс. человек. Плотность населения – 73 чел/км². Плотность сети железных дорог 34,2 км/км², при их протяженности 930 км, автодорог соответственно 279,4 км/км² и 7600 км.

Наиболее значительные города области – Запорожье, Мелитополь, Бердянск, Токмак, Орехов, Вольянск и др.

Ведущие отрасли хозяйства – по промышленности: автомобилестроение, машиностроение и металлообработка, черная металлургия и др.; по сельскому хозяйству – животноводство. Большой популярно-

тью пользуются автомобили «Таврия», DAEWOO, выпускаемые в областном центре.

Основа курортных ресурсов области – лечебные грязи и минеральные воды, климат. Выделяется район Бердянска и заливов Азовского моря, а также район Мелитополя – курорт Кириловка. Следует отметить рекреационную зону Каховского водохранилища, остров Хортица.

Туристские ресурсы в основном задействованы с теми же рекреационно-курортными зонами, а также историческими местами, связанными с Запорожской Сечью.

Обеспеченность гостиничными местами области одна из самых низких по стране и составляет всего 1,87 человек на 1000 жителей.

Существующая сеть гостиниц области характеризуется весьма низкой обеспеченностью центра – г. Запорожье (1,22 места на 1000 жителей) и нескольких промышленных центров (г. Мелитополь – 2,3 места/т.жит., Вольянск – 1,3 и др.). Как и в ряде других областей, многие из сельских районных центров имеют излишки мест, а также почти полностью амортизированный, ветхий фонд.

На основе исследований в Запорожье рекомендовано строительство гостиниц суммарной вместимостью до 8000 мест. Если бы это было осуществлено, то обеспеченность города гостиничными местами составила около 8 мест на 1000 жителей.

По другим города ЦНИИЭПжилища рекомендовало строительство гостиниц в Бердянске и в Мелитополе – по 0,5 тыс. мест.

Вместимость гостиниц по годам (мест)

1995	1999	2002	2003	2004
4356	4003	3076	3310	2813

Все гостиницы Запорожской области

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Запорожье		
Гостиница артистов цирка	пр-т Ленина, 137	(0612) 33-50-96, 34-24-70
Гостиница аэропорта	аэропорт	(061) 721-46-39, 721-43-25
Гостиница «Белый рояль»	ул. Тбилисская, 9-а	(0612) 12-82-15
Гостиница «Две луны»	ул. Юности, 120	(0612) 67-92-16, 67-91-16
Гостиница «Диапазон»	ул. Минская, 9	(0612) 52-64-00

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Гостиница «Днепр»	пр-т Ленина, 202	(0612) 33-04-45
Гостиница «Джаз»	ул. Чубанова, 2-а	(0612) 13-80-94, 13-83-58
Мини-гостиница «Жемчужина» (коттедж)	ул. Клубная, 2	(061) 220-50-57
Гостиница «Злата Прага»	ул. Правды, 61	(061) 289-16-20, 289-16-76, 289-16-05
Общежитие ЗАлКа (Алюминиевого комбината)	ул. Сталеваров, 8	(0612) 33-05-75
Гостиница «Интурист-Запорожье»	пр-т Ленина, 135	(0612) 34-12-92, 33-31-85
Гостиница «Купидон»	ул. Куйбышева, 159-б	(0612) 65-57-35
Гостиница «Мотор Сич»	ул. Брюллова, 17-б	(0612) 65-99-26
Гостиница «Южная»	ул. Правды, 53	(0612) 13-16-63
Гостиница «Прага»	б-р Т. Шевченко, 28	(061) 224-07-11, 224-97-12
Гостиница «Санди»	б-р Т. Шевченко, 4	(061) 220-08-89, 220-09-95
Гостиница «Санди+»	ул. Сталеваров, 24	(0612) 89-10-96
Гостиница «Театральная»**	ул. Чекистов, 23	(0612) 64-24-38, 64-18-08, 64-36-52
Гостиничный комплекс «Рица»	ул. Луначарского, 15	(0612) 13-78-45, 13-78-46
Тургостиница «Хортица»	о. Хортица	(061) 286-53-85, 286-53-62, 286-53-64
Гостиница «Украина»	пр-т Ленина, 162-а	(061) 289-04-01
Гостиница «Наяда»	о. Хортица, Научный городок, 76-а	(061) 286-53-34, 286-53-43
Гостиница «Уют»	ул. Горького, 27/29, оф. 82	(0612) 13-84-01
Общежитие «Оселя»	ул. 40 лет Советской Украине, 45	(0612) 33-70-38

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Бердянск		
Гостиница «Бердянск»	ул. Дюмина, 55/Труда, 33	(06153) 3-84-01
Гостиница «Мон сеньор»	ул. Мичурина, 85	(06153) 7-11-00, 7-11-40
Гостиница «Ореанда»	ул. Макарова, 23	(06153) 9-20-89
Гостиница «Ника»	ул. Макарова, 17	(06153) 9-21-87, 9-22-30
Гостиница «Максим»	ул. Набережная, 3	(06153) 3-57-26, 4-49-44, (067) 945-32-05
Туркомплекс «Парус»	ул. Мичурина, 95	(06153) 4-17-28
Васильевка		
Гостиница	ул. Чекистов, 6	(06175) 4-71-05
Гуляйполе		
Гостиница «Таврия»	ул. 3-го Интернационала, 45	(06145) 4-16-04
Энергодар		
Гостиница «Энергодар»	ул. Строителей, 25	(06139) 3-35-81
Гостиничный комплекс «Сосновый бор»	ул. Приднепровская, 19	(06139) 4-05-09
Гостиница АЭС	ул. Строителей, 17-а	(06139) 3-11-64
Каменка-Днепровская		
Гостиница «Кавказ»	ул. Чкалова, 22	(06138) 2-51-28
Кирилловка		
Частная гостиница «Окно в Европу»	с. Кирилловка	(06131) 6-92-55, (050) 561-16-39
Мелитополь		
Гостиница «Ленинградская»	ул. Шмидта, 5	(0619) 43-52-20
Гостиница «Мелитополь»	пл. Победы, 3	(06192) 6-72-29, 6-76-58
Отель гостиничного типа «Башня»	ул. Б. Хмельницкого, 27	(0619) 43-48-45, 43-48-42
Гостиница «Южная»	ул. Б. Хмельницкого, 100	(0619) 43-10-21

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Михайловка		
Гостиница «Фестивальная»	пер. Фестивальный, 2	(06132) 2-14-86
Пологи		
Гостиница «Украина»	ул. К. Маркса, 508	(06165) 5-52-41
Приморск		
Туркомплекс «Приморский»	ул. Курортная, 45	(06137) 7-32-40, 7-24-74
Гостиница «Южная»	ул. Пролетарская, 119	(06137) 7-37-23
Токмак		
Гостиница «Дом приезжих»	ул. Революционная, 5	(06178) 6-44-70
Гостиница «Весна»	ул. Революционная, 50	(06178) 2-22-38
Якимовка		
Гостиница «Таврия»	ул. Молодых патриотов, 10	(06131) 9-15-83

Источник: газета «Все о бухгалтерском учете», № 99 (1253). Указаны данные по состоянию на 2007 год.

8.9. Ивано-Франковская область

Население области по состоянию на 5 декабря 2001 года составляло 1409,8 тыс. человек, плотность населения 105 чел/км². В области 13 городов и 26 поселков. Дорожная сеть области характеризуется следующими показателями: по протяженности – железные дороги – 493 км, автодороги – 5300 км; по плотности железные дороги – 18,1 км/км², автодороги – 381,2 км/км².

Наиболее значительные населенные пункты – Ивано-Франковск, Коломыя, Калуш, Долина, Галич.

Ведущие отрасли хозяйства по промышленности – нефтяная и газовая, химическая, машиностроение, металлообработка и приборостроение; по сельскому хозяйству – земледелие и животноводство.

Ивано-Франковская область характеризуется значительными рекреационными ресурсами – как туристскими, так и курортными. Курорты климатические и с применением минеральных вод и торфяных грязей (Ворохта, Косов, Кременцы, Яремча и др.). Область – страна походного и автобусного туризма, горнолыжного спорта; имеются и архитектурные памятники.

Обеспеченность гостиничными местами ниже средней по стране – 1,44 места на 1000 жителей.

Расчетами предусмотрено незначительное строительство гостиниц в области – суммарно на 500 мест. Кроме областного центра рекомендуется строительство гостиниц в Коломые и Надворной (по 100 мест), а также в рекреационных городах: Галиче, Городенке, Косове, Яремче, Верховине (по 100–300 мест).

Вместимость гостиниц по годам (мест)

1995	1999	2002	2003	2004
2302	2457	2362	2315	2075

Все гостиницы Ивано-Франковской области

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Ивано-Франковск		
Гостиница «Аушкопрут»	ул. Грюнвальдская, 7–9	(03422) 2-24-26
Гостиница «Днестр»	ул. Сечевых Стрельцов, 12	(03422) 2-35-33, 2-79-02
Гостиница «Дружба»	ул. Горбачевского, 3	(0342) 58-11-56
Гостиница «Прикарпатье»	ул. Коновальца, 264-а	(0342) 59-83-16
Гостиница центра повышения квалификации специалистов промышленности	ул. Л. Украинки, 4	(03422) 2-34-03, 2-41-09
Гостиница «Надия»	ул. Незадежности, 40	(0342) 53-70-77, 53-70-75, 53-70-42
Богородчаны		
Гостиница «Лісова пісня»	с. Дзвиняч	(03471) 3-62-32
Верховина		
Гостиница «Верховина»	ул. Поповича, 9	(03432) 2-15-71
Гостинный двор «Голос Черного Черемоша» (зеленый туризм)	ул. Коцюбинского, 15	(03432) 2-17-33
Гостинный сервис «Васыль Кобылюк» (зеленый туризм)	ул. В. Стуса, 4-а/8	(03432) 2-19-41, 2-19-71

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Ворохта		
Туристический комплекс «Керманич»	ул. Д. Галицкого	(03434) 4-12-40
Комплекс коттеджей «Хатки Русланы»	ул. Д. Галицкого, 1-а	(03434) 4-15-42, 41-0-30
Долина		
Гостиница «Нефтяник»	ул. С. Бандеры, 1-а	(03477) 9-53-07
Гостиница «Князь Олег»	ул. Облизки, 38-а	(03477) 2-77-22
Калуш		
Гостиница «Астория»	ул. Подвальная, 9	(03472) 2-27-71
Гостиница «Бавария»	ул. Л. Украинки, 15-а	(03472) 2-40-38
Гостиница «Зирка	ул. Глебова, 50	(03472) 2-59-40
Гостиница «Киндрат»	ул. С. Бандеры, 9	(03472) 2-03-38
Гостиница «Меркурий»	ул. В. Чорновила, 52	(03472) 2-26-13
Коломыя		
Гостиница «Коломыя»	ул. В. Чорновила, 26	(03433) 2-57-33, 5-03-43
Гостиница «Лисова казка»	с. Черемхов	(03433) 6-25-54
Гостиница при КСК «Локомотив»	ул. Яворницкого, 28 (возле железнодорожного вокзала)	(03433) 2-65-20
Частная гостиница «Писанка»	пр-т В. Чорновила, 41	(03433) 2-03-56
Гостиница «Карпатська перлына»	с. Пядики	(03433) 2-26-67
Гостиница «Прикарпаття»	ул. М. Грушевского, 82	(03433) 2-78-80
Косов		
Гостиница «Байка»	ул. Над Гуком, 150	(03478) 2-36-58, 2-36-33
Гостиница «Димон»	ул. Дружбы, 84	(03478) 2-37-99
Гостиница «Косив»	ул. Незалежности, 65-а	(03478) 2-15-57, 2-46-73
Гостинный двор «Писанка»	Объездная дорога	(03478) 2-16-25, 2-25-30

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Надворная		
Гостиница «Маливо»	пгт Делятин, ул. 16-го Июля, 36	(03475) 4-42-06
Гостиничный комплекс отдыха «Водограй»	с. Быстрица	(03475) 6-19-26
Рогатин		
Мотель	вул. Мухи, 2	(03435) 2-24-85
Гостиница «Элит-центр»	ул. Галицкая, 20	(03435) 2-15-25, 2-41-36
Яремча		
Гостинный двор «Анастасия»	с. Татаров, ул. Независимости, 10 (18 км от Яремчи, в горах)	(03434) 3-52-54
Коттеджный комплекс «Водограй»	ул. Свободы, 363	(03434) 2-12-03
Мини-отель «Говерла»	ул. Свободы, 331-д	(03434) 2-21-86
Гостиница возле ж/д вокзала	ул. Свободы	(03434) 2-16-46
Гостиница «Карпаты»	ул. И. Петраша, 30	(03434) 2-21-34
Гостиница «Микулин хуторец»	с. Микуличин	(03434) 3-94-70, 3-94-15
Гостиница «Пиги»	с. Татаров (поворот на Ворохту)	(03434) 3-54-04, 3-54-64
Гостинный двор «У Сашка»	ул. Свободы, 278-а	(03434) 2-21-69
Гостинный двор «Красна садиба»	ул. В. Ивасюка, 6	(03434) 2-22-53, 2-12-75
Гостиница «Яремча»	ул. Свободы, 330	(03434) 3-13-54
Мотель «Смерекова хата»	с. Яблонов	(03434) 3-53-81
Гостиница «Яблуница»	с. Яблонов	(03434) 3-63-63
Гостиница «Скеля»	ул. Свободы, 237	(03434) 2-22-37
Гостиница «Горганы»	ул. Свободы, 263	(03434) 2-24-27
Гостинный двор «Динамо-Сиверский»	с. Яблонов	(03434) 3-62-71
Гостинный двор «Черемош»	с. Яблонов	(03434) 3-64-92
Гостиница «Буковель»	с. Паляница	(03434) 3-72-92, 3-72-89

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Туристический комплекс «Беркут»	с. Яблонов (Яблоницкий перевал)	(03434) 3-62-30, 3-62-48

Источник: газета «Все о бухгалтерском учете», № 99 (1253). Указаны данные по состоянию на 2007 год.

8.10. Киевская область

Киевская область рассматривается в данной работе без города Киева. Население области на 5 декабря 2001 года составляло 1827,9 тыс. человек, плотность населения 155 чел/км².

Плотность железных дорог 27,4 км/км², автодорог – 359,8. Протяженность их соответственно 794 и 10400 км.

Через Киевскую область намечалось провести международную автомагистраль Хельсинки–Минск–Киев–Кишинев. Она, предполагалось, должна была пройти через такие города Украины, как: Чернигов, Любашевка и Одесса.

В области имеется 20 городов и 32 поселка. Основные населенные пункты – Белая Церковь, Фастов, Борисполь, Бровары, Ирпень, Васильков.

Характерной особенностью области является наличие Чернобыльско-Припятской аварийной зоны.

Область характеризуется высокоразвитой обрабатывающей промышленностью, наличием научных учреждений.

В Белой Церкви – тракторный и электроконденсатный заводы; в Фастове – предприятия химического машиностроения; в Василькове – холодильного оборудования; в Броварах – порошковой металлургии и т.д. Имеется развитое сельское хозяйство.

Через область проходят важнейшие транспортные магистрали.

Курортные ресурсы области сосредоточены в районе Белой Церкви, Ворзеля, Пущи-Водицы, в местностях Конча-Заспа, Пырново, Лютеж и др. Курорты области в основном рассчитаны на обслуживание Киева.

Туристские ресурсы (помимо Киева) сосредоточены в Переяславе-Хмельницком, Василькове. Туристские ресурсы области обеспечиваются в основном гостиницами в Ирпене (312 мест) и Переяславе-Хмельницком (200 мест).

Обеспеченность гостиницами в области невысокая и составляет 1,66 места на 1000 жителей, что ниже средней по Украине.

Наличие большого количества средних городов, недостаточно обеспеченных гостиницами, требует расширенного строительства предприятий на 300–200–100 мест. Для того, чтобы обеспеченность достигла 4,5–6,5 места на 1000 жителей, необходимо строительство гостиниц в Белой Церкви и Фастове на 300 мест; Переяславе-Хмельницком, Мироновке (курортная местность), Борисполе, Броварах, Вишневом (развивающийся пригород Киева) на 200 мест; в Вышгороде, Барышевке, Обухове, Украинке на 100 мест. Категория гостиниц предпочтительно две звезды.

Дополнительно рекомендуется строительство гостиниц на 50 мест в Узине, Ракитном, а также на 30 мест в Згуровке.

Динамика обеспеченности гостиничными местами области неутешительная.

Вместимость гостиниц по годам (мест)

1995	1999	2002	2003	2004
3395	2775	2558	2398	2454

Все гостиницы Киевской области

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Березань		
Гостиница	ул. Фрунзе, 105	(04476) 6-44-52
Белая Церковь		
Гостиница «Киев»	ул. Торговая площадь, 3	(04463) 5-87-64, 6-35-60
Гостиница «Русь»	б-р Александрийский, 130	(04463) 6-15-33
Гостиница «Гостинный двор»	ул. Подвальная, 10	(04463) 9-03-15
Дом приезжих	ул. О. Гончара 1/42	(04463) 9-16-47
Гостиница «Рось»	б-р 50-летия Победы (возле дендропарка «Александрия»)	(04463) 6-64-27
Борисполь		
Гостиница «Талант»	ул. Головатова, 18	(04495) 6-00-51
Гостиница	с. Чубинское, ул. Июльская, 1	(044) 568-11-22
Гостиница	ул. Дзержинского, 1	(04495) 6-12-19
Бородянка		
Гостиница «Бородянка»	ул. Ленина, 333	(04477) 5-38-00, 5-10-20

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Бровары		
Гостиница «Спорт»	ул. Гагарина, 28	(04494) 5-41-97, 5-52-08
Васильков		
Гостиница «Ярославна»	ул. М. Грушевского, 17	(04471) 5-32-22
Гостиница	с. Дослидницкое, ул. Инженерная, 3	(04471) 3-36-79
Вишневое		
Гостиница	ул. Жовтневая, 17	(04498) 5-23-20
Вышгород		
Гостиница «Взморье»	на выезде, возле «Чайки»	(04496) 5-64-74
Иванков		
Гостиница «Надежда»	ул. Киевская, 40	(04491) 5-40-02
Ирпень		
Гостиница «Ирпень»	ул. 3-го Интернационала, 105-6	(04497) 5-41-77
Кагарлык		
Гостиница «АА»	ул. Независимости, 18	(04473) 6-10-73
Гостиница «Виктория»	ул. К. Маркса, 74	(04473) 5-14-73
Обухов		
Гостиница «Свитанок»	ул. А. Малышко, 6	(04472) 5-14-52
Гостиница «Визит»	с. Козин, ул. Луговая, 10	(044) 251-65-11
Переяслав-Хмельницкий		
Мини-отель «Артак»	Новокиевское шоссе, 51	(04467) 5-17-29
Гостиница»Пектораль»	ул. Б. Хмельницкого, 55	(04467) 5-53-31
Сквира		
Гостиница	пл. Юбилейная, 19	(04468) 5-11-52
Славутич		
Гостиница «Европейская»	ул. 77-й Гвардейской дивизии, 7	(04479) 2-83-83
Ставище		
Гостиница «Колос»	ул. Красноармейская, 6	(04464) 2-53-10
Фастов		
Гостиница «Фастов»	ул. Радянская, 3-а	(04465) 5-14-52

Все гостиницы г. Киева

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Гостиница «All Plus Together»****	пр-т Краснозвездный, 3	(044) 239-31 -29, 249-80-59
Гостиница «Big Street»	ул. Большая Окружная, 8	(044) 250-80-54, 250-81 -92
Гостиница «Domus»	ул. Ярославская, 19	(044) 490-90-09, 462-51 -20
Гостиница «Sherborne Guest House»****	Январский переулок, 9	(044) 490-96-99
	б-р Т. Шевченко, 5-7/29	(044) 279-87-72, 537-45-00, 537-45-01, 279-05-28, 244-12-23, 229-28-14
Гостиница «Radisson SAS Kiev»****	ул. Ярославов Вал, 22	(044) 492-22-00
Гостиница «Абсолют»	ул. М. Цветаевой, 10/87	(044) 530-13-10, 530-81-81
Гостиничный сервис «Аванти»	ул. Госпитальная, 2	(044) 247-05-58
Гостиница «Агрис»	ул. Драйзера, 7 (9-й этаж)	(044) 546-43-09, 515-05-95
Гостиница «Атташе»	ул. Жилянская, 59	(044) 501-11-55
Гостиничный комплекс «Андреевский»	Андреевский спуск, 24 (во дворе гостиницы «Воздвиженская»)	(044) 425-87-30
Гостиница «Апкон-Сервис», общежитие	ул. Автозаводская, 29	(044) 430-85-31
Гостиничный комплекс «Братислава»***	ул. А. Малышко, 1	(044) 537-39-82
Гостиница «Борисполь»	Аэропорт «Борисполь»	(044) 296-71-05, 296-79-53
Гостиница «У Валентины»	ул. Струтинского, 4	(044) 285-80-30, 285-48-94
Гостиница «Веркон»	пр-т Победы, 67	(044) 442-85-61, 442-86-22

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Гостиничный комплекс «Венеция»	Русановская набережная, 3-а	(044) 555-17-30
Гостиница «Верховина»	ул. Петропавловская, 24	(044) 407-95-30
Гостиница «Воздвиженская»	ул. Воздвиженская, 60	(044) 531-99-55
Гостиница «Голосеевская»	пр-т Голосеевский, 93	(044) 258-29-11
Жилой комплекс Национальной радиокомпании Украины	ул.Довженко, 14-6	(044) 456-98-21
Гостиница Госфельдслужбы*	ул. Владимирская, 45-6	(044) 235-22-73
Гостиница «Десна»	ул. Милютенко, 46	(044) 518-40-90
Гостиница «Днепр»****	ул. Крещатик, 1/2	(044) 279-85-91, 279-82-13
Гостиница «Днепровская» (на воде)	ул. Набережно-Крещатицкая, 10-а (причал №4)	(044) 490-90-55
Гостиница «Джинатама»***	ул. Трехсвятительская, 9	(044) 278-50-92, 278-53-47, 279-49-41
Туротель «Дружба»**	б-р Дружбы Народов, 5	(044) 528-34-06
Гостиница «Экспресс»***	б-р Т. Шевченко, 38/40	(044) 239-89-95
Гостиница «Экое» (Дарница)	ул. Тампере, 8-а	(044) 559-32-36
Гостиница «Экос»	пр-т Воссоединения, 5-6	(044) 296-76-52
Гостиница «Экое» (Воскресенка)	ул. И. Микитенко, 9	(044) 542-04-43, 542-04-44
Гостиница «Знание»	ул. Никольско-Ботаническая, 31	(044) 244-26-72
Гостиница «Уют» (возле железнодорожного вокзала]	ул. Богдановская, 10	(044) 245-38-96
Гостиница «Уют» (Дарница)	ул. А. Малышко, 17	(044) 513-35-18
Гостиница «Импресса»***	ул. П. Сагайдачного, 21	(044) 417-00-27

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Гостиница «Казацкая»	ул. Михайловская, 1/3	(044) 279-49-25, 279-27-09
Гостиница «Казацкая» (филиал)	пер. Т. Шевченко, 5	(044) 278-28-22
Гостиница «Казацкая-2»	ул. Антонова, 2/32, корп. 6	(044) 248-96-70, 248-96-76
Автокемпинг «Киев»	пр-тБроварской, 31	(044) 544-18-17
Комплекс «Казацкий стан»	Бориспольское шоссе, 18-й км	(044) 564-61-55
Гостиница «Киевприбор»	ул. Западная, 1/6	(044) 457-26-76, 457-71-31
Гостиничный комплекс «Киев»	ул. М. Грушевского, 26/1	(044) 253-64-32, 253-01-55
Президент-отель «Киевский»****	ул. Госпитальная, 12	(044) 289-41-44, 289-19-34, 256-39-56
Гостиница «Кооператор»**	ул. Саксаганского, 53/80	(044) 287-24-63, 287-25-69
Гостиница «Колос»**	ул. Полупанова, 3-а	(044) 430-92-35
Гостиничный комплекс «Лыбидь»	пр-т Победы, 1	(044) 236-00-63
Гостиница «Мир»***	пр-т Голосеевский, 2	(044) 524-96-46
Гостиница «Меридиан»	ул. Гонгадзе, 32/22	(044) 458-07-40, 458-07-55
Гостиница МВД Украины	ул. Шелковичная, 40/7	(044) 289-51-64
Гостиница «Ника»**	ул. О. Довженко, 16	(044) 456-33-67, 241-92-00
Гостиничный комплекс «Национальный»****	ул. Липская, 5	(044) 255-89-90, 291-88-88 291-89-97
Гостиница «Александрия»	пр-т Победы, 62-а	(044) 456-21-28
Гостиница «Аленка»	б-р И. Лепсе, 40-а	(044) 497-81-45
Гостиница «Опера»	ул. Б. Хмельницкого, 53	(044) 492-04-92, 492-74-92

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Гостиница «Оболонь»	ул. Маршала Тимошенко, 29	(044) 412-05-27, 414-57-02, 411-01-77
Гостиница «Парк-отель»**	ул. Цюрупинская, 2	(044) 422-03-44
Отель-кафе «Пиано»	пр-т Голосеевский, 130/57	(044) 585-54-55
Гостиница «Жемчужина Днепра» (на воде)	ул. Набережно-Крещатицкая (причал № 5)	(044) 451-55-66
Гостиничный сервис «Предслава»	ул. Антоновича, 100, оф. 30	(044) 528-62-83
«Отель-Комплекс» Киевского радиозавода	пер. Волго-Донский, 12	(044) 566-10-75
Гостиница «Пролисок»	пр-т Победы, 139	(044) 451-80-38
Гостиничный сервис (услуги по найму жилья)	б-р Леси Украинки, 9/2	(044) 285-98-60
Гостиничный комплекс «Русь»***	ул. Госпитальная, 4	(044) 256-40-00
Гостиница «Салют»	ул. Январского восстания, 11-6	(044) 280-61-30, 280-20-44
Гостиница «Санкт-Петербург»	б-р Т. Шевченко, 4	(044) 279-73-64, 279-74-73, 279-74-72
Гостиница «Славутич»***	ул. Энтузиастов, 1	(044) 561-11-11, 561-11-70
Отель-апартаменты «Соня»	ул. Владимирская, 77	(044) 278-58-78
Гостиница «Спартак» (на территории стадиона)	ул. Фрунзе, 105	(044) 468-69-77, 468-69-91
Гостиница «Спорт»	ул. Красноармейская, 55-а	(044) 289-02-52
Гостиница «7 дней»**	ул. Героев Космоса, 4	(044) 407-20-44
Гостиница «Турист»***	ул. Р. Окипной, 2	(044) 517-88-32, 517-82-53
Гостиничный комплекс «Украина»***	ул. Институтская, 4	(044) 278-28-04

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Гостиничный комплекс «Феофания»**	ул. С. Перовской, 6/11	(044) 456-90-31, 459-64-30, 456-64-53
Гостиница	пр-т Московский, 23	(044) 464-59-61
Гостиница «Крещатик»	ул. Крещатик, 14	(044) 279-73-39
Мини-отель «Хоттей»	ул. Гродненская, 26	(044) 566-19-39
Всеукраинская молодежная хостел-ассоциация (гостиница для молодежи)		(044) 331-02-60

Источник: газета «Все о бухгалтерском учете», № 99 (1253). Указаны данные по состоянию на 2007 год.

8.11. Кировоградская область

Область с населением 1133,1 тыс. человек (на 05.12.2001 г.), плотностью населения 50 чел/км², имеет на своей территории 12 городов и 24 поселка городского типа.

По развитию железнодорожной сети область находится на 18 месте в стране, а автомобильной – на 12. Протяженность железных дорог – 704 км, плотность – 28,6 км/км², автомобильных соответственно 7600 и 308,9 км/км².

Наиболее крупные населенные пункты области: Кировоград, Александрия, Знаменка, Светловодск, Гайворон, Новоукраинка.

В области развита угледобывающая промышленность, химическая, металлообрабатывающая, машиностроение, цветная металлургия и легкая промышленность.

Туристские и курортные ресурсы области ограничены.

Обеспеченность гостиничными местами одна из самых низких в стране и составляет 1,55 места на 1000 жителей. Характерным для области является неравномерность в обеспечении гостиничными местами. Так в Кировограде она составляет 3,5 места на 1000 жителей, в Александрии – 0,39, а в Устиновке – 11,8.

Статус Кировограда требует наличия 8 мест на 1000 жителей, для этого необходимо построить гостиниц на 1200–1300 мест.

Потребность других городов не превышает ввода 7 гостиниц на 100 мест, кроме Александрии, где имеется дефицит в пределах 500 мест, т.к. город за последние 20 лет вырос на 50%.

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

Динамика наличия гостиничных мест следующая:

Вместимость гостиниц по годам (мест)

1995	1999	2002	2003	2004
2074	1269	1239	1147	1130

Все гостиницы Кировоградской области

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Кировоград		
Гостиница «Европа»	ул. К. Маркса, 13/16	(0522) ф. 24-68-09, 24-35-31
Гостиница «Ингул»	ул. К. Маркса, 53	(0522) 32-15-35
Гостиница «Каталония»	ул. К. Маркса, 21	(0522) 24-25-36
Гостиница «Киев»	ул. К. Маркса, 50	(0522) 24-42-90
Гостиница «Турист»**	ул. Упакова, 1-а	(0522) 24-46-80
Гостиница «Чумацкий шлях»	ул. Мурманская, 3-а	(0522) 55-55-36
Гостиница «Украина»	ул. К. Маркса, 42-а	(0522) 22-36-41
Гайворон		
Гостиница «Украина»	ул. Земолина, 3/1	(05254) 2-29-39
Головановск		
Гостиница	ул. Набережная, 42	(05252) 2-16-79, 2-15-13
Новгородка		
Гостиница «Черное и красное»	ул. Кирова, 7	(05241) 9-14-56
Новоархангельск		
Гостиница «Затишок»	ул. Славы, 37	(05255) 2-15-89
Гостиница «Турист»	ул. Славы, 153	(05255) 2-14-45
Александрия		
Гостиница «Дружба»	ул. Луначарского, 10	(05235) 4-39-26
Гостиница «У Федора»	ул. 6-го Декабря, 150	(05235) 3-62-08
Гостиница «Юность»	ул. Калинина, 67	(05235) 4-32-26
Светловодск		
Гостиница «Славутич»	ул. Юбилейная, 1	(05236) 2-53-82
Комнаты для приезжих	ул. Ленина, 94-а	(05236) 2-06-40

Источник: газета «Все о бухгалтерском учете», № 99 (1253). Указаны данные по состоянию на 2007 год.

8.12. Луганская область

На 5 декабря 2001 года в области проживало 2546,2 тыс. человек, при плотности – 99 чел/км². В области густая сеть железных дорог (1178 км) и автодорог (2800 км). В числе крупнейших городов области Луганск, Алчевск, Лисичанск, Северодонецк, Стаханов и др.

Область имеет четко определенную промышленную структуру, жестко влияющую на все сферы человеческой деятельности. Важнейшие отрасли промышленности, представленные в области – угольная, металлургическая, химическая, коксохимическая, машиностроительная, развивается промышленность строительных материалов.

Сельское хозяйство развито в северной части области.

Туристские и курортные ресурсы области ограничены.

Обеспеченность области гостиничными местами низкая и неравномерная. Так, областной центр – Луганск имеет 5,2 места на 1000 жителей, а Кировск, Красный Луч, Алчевск, Антрацит – от 0,3 до 1,7 мест на 1000 жителей; обеспеченность районных центров северных сельских районов достигает 6–7 мест на 1000 жителей.

В перспективе предполагается, что потребность во вводе новых гостиничных мест составит 4350 мест. Из них в областном центре целесообразно строительство гостиниц на 1000 мест, категории три звезды, еще в 18 пунктах области требуется дополнительно ввести гостиничные места на 300 мест – в Антраците, Брянке, Алчевске, Красном Луче, Лисичанске, Свердловске, Стаханове; на 200 мест – в Кировске, Первомайске, Рубежном, Ровеньках, Лутугино; на 100 мест – Кременном, Попасной; на 50 мест – в Сватово.

Динамика наличия гостиничных мест следующая:

Вместимость гостиниц по годам (мест)

1995	1999	2002	2003	2004
4290	3606	2617	2654	2596

Все гостиницы Луганской области

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Луганск		
Гостиница «Арена»	ул. Херсонская, 7-а	(0642) 53-51-73
Гостиница «Вокзальная»	ул. Пятеркина, 6	(0642) 52-35-55
Гостиница «Дружба Плюс»***	ул. П. Сороки, 16-а	(0642) 53-55-95, 55-38-77

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Гостиница «Элита-Комфорт»***	ул. 50 лет образования СССР, 22	(0642) 53-20-52
Гостиница «Эгоист» (номера «люкс»)	квартал Дзержинского, 9-а	(0642) 62-67-25
Гостиница «Инициал»	ул. Оборонная, 118-а	(0642) 42-86-88, 42-84-23, 42-83-50, 42-84-50
Гостиница «Луганск»****	ул. Советская, 76	(0642) 34-35-29, 34-47-07
Гостиница «ООО «Старт»	ул. Советская, 48	(0642) 34-41 -59, 34-40-86
Гостиница «Турист»	ул. Оборонная, 112-а	(0642) 54-45-89, 42-75-89
Гостиница «Украина»****	ул. Пушкина, 3	(0642) 52-01-45
Алчевск		
Гостиница «Юбилейная»	ул. Кирова, 15	(06442) 2-33-20
Антрацит		
Гостиница «Антрацит»	ул. Ростовская, 20	(06431) 3-10-44
Красный Луч		
Гостиница «Красный Луч»	ул. Магистральная, 39	(06432) 2-03-59
Краснодон		
Гостиница «Краснодон»	ул. Комсомольская, 8	(06435) 2-35-81
Гостиница «Украина»	пл. Ленина, 6	(06435) 2-34-66
Гостиничный комплекс «50 х 50»	пос. Краснодон, ул. Садовая, 1	(06435) 2-08-58
Кременная		
Гостиница	ул.Титова, 13	(06454) 2-14-56
Лисичанск		
Гостиница	ул. Орджоникидзе, 126	(06451) 5-38-41
Марковка		
Гостиница «Березка»	ул. Южная, 7	(06464) 9-18-83
Меловое		
Гостиница «Слобода»	ул. Луначарского, 69	(06465) 9-12-28

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Новоайдар		
Комплекс «Натали»	ул. Ленина, 1	(06445) 9-19-41
Ровеньки		
Гостиница «Ровеньчанка»	ул. Квартал шахтерский, 31	(06433) 3-01-04
Рубежное		
Гостиница «Советская»	ул. Менделеева, 29	(06453) 5-14-23
Сватово		
Гостиница «Колос»	ул. Дзержинского, 8	(06471) 3-23-58
Свердловск		
Гостиница «Гостинный двор»	ул. Перова, 1	(06434) 2-54-32
Северодонецк		
Гостиница «Мир»	ул. Лисичанская, 1	(06452) 9-29-27
Гостиница «Сиверский Донец»	ул. Ленина, 34	(06452) 9-58-63
Старобельск		
Гостиница «Альдар»	ул. Ленина, 40	(06461) 2-11-56
Гостиница «Мир»	с. Половинкино, пл. Ленина	(06461) 9-66-66
Стаханов		
Гостиница «Донбасс»	ул. Б. Хмельницкого, 19	(06444) 4-15-40
Троицкое		
Гостиница «Колос»	квартал Молодежный, 6	

Источник: газета «Все о бухгалтерском учете», № 99 (1253). Указаны данные по состоянию на 2007 год.

8.13. Львовская область

По состоянию на 5 декабря 2001 года в области проживало 2626,5 тыс. человек, плотность населения составляет 120 чел/км². Протяженность железных дорог – 1268 км, автомобильных – 6300 км, плотность соответственно 58,1 км/км² и 288,9 км/км².

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

Через Львовскую область в ближайшем будущем пройдут два (из семи запланированных по Украине) национальных и международных автомобильных коридора: Львов–Ровно–Житомир–Киев; Чоп–Львов–Ровно–Сарны–Минск с ответвлениями в направлении Ужгорода, а в будущем – Ивано-Франковска и Тернополя.

На территории области расположено 37 городов и 38 поселков. Наиболее значительные населенные пункты – Львов, Дрогобыч, Стрый, Червоноград, Борислав, Самбор.

Основная направленность хозяйственной деятельности – машиностроение, металлообработка, электроника и приборостроение, автомобилестроение. Выделяются: Стебниковский калийный комбинат, Новораздольский и Яворский горно-химические комбинаты, ряд предприятий Львова.

Центр области отличают культурная значимость, слава научного центра региона.

Львовская область имеет значительные курортные и туристские ресурсы. Основа курортных ресурсов – минеральные воды (Городокский район, курорт Любка Великая, Яворовский район и др.).

Туристские объекты расположены в основном во Львове.

Обеспеченность гостиничными местами на уровне средней по стране и составляет 2,3 места на 1000 жителей.

Гостиничная цепь в области дополнена сетью турбаз, приютов. Состояние гостиниц недостаточно удовлетворительное. Много гостиниц на уровне категории одна звезда, некоторые размещены в приспособленных зданиях и вообще не отвечают требованиям современных нормативов.

Для нового строительства на перспективу в области выделено ряд городов, в т.ч. Львов – один из самых известных городов нашей страны в мире, – своеобразный центр Западной Украины. Его потребность в гостиничных местах выражается в пределах 10 мест на 1000 жителей. Для достижения этих показателей во Львове требуется в перспективе ввести в эксплуатацию около 5000 гостиничных мест, причем категория гостиниц должна быть не менее три звезды.

Другие города области требуют значительно меньшего количества гостиничных мест, так: Борислав – 100 мест, Буек – 50, Винники – 150, Городок – 50, Великие Мосты – 30, Нестеров – 50, Самбор – 100. Учитывая значимость курортов в Трускавце, Немирове, Моршине, Любке Великой – строительство новых гостиниц или санаториев в них зависит от пропускной способности лечебных баз, а также инвестиционных предложений.

Вместимость гостиниц по годам (мест)

1995	1999	2002	2003	2004
6612	5293	6236	6685	6751

Все гостиницы Львовской области

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Львов		
Гостиница «Арена»	ул. Городоцкая, 83	(0322) 38-53-26
Гостиница «Власта»	ул. Клепаровская, 30	(0322) 33-34-30, 33-34-35, 33-34-27
Гостиница «Видень»	ул. М. Глинки, 12	(032) 244-43-14 (15), (16)
Гостиница «Волтер»	ул. Липинского, 60-а	(0322) 94-88-88, 94-88-89
Гостиница «Богдан»	с. Бирки, ул. Б. Хмельницкого, 33-б	(0322) 59-32-27, 59-32-32
Гостиница «Гетьман»	ул. Владимира Великого, 50	(0322) 64-99-81, 64-85-74, 64-84-67
Гостиница «Гранд-отель»	пр-т Свободы, 13	(0322) 76-91-70, 76-40-42
Гостиница «Днистер»	ул. Матейко, 6	(0322) 72-07-83, 97-10-21
Гостиница «Электрон»	ул. Квитки-Основьяненко, 4	(0322) 33-50-44
Гостиница «Эней»	ул. Шимзеров, 2	(0322) 76-87-99, 76-83-70
Гостиница «Жорж»	ул. А. Мицкевича, 1	(0322) 72-59-52
Гостиница «Замок Льва»	ул. М. Глинки, 7	(0322) 38-61-15
Гостиница «Киев»	ул. Городоцкая, 15	(0322) 74-21-05, 72-85-71
Туристический комплекс «Княжий»	ул. Владимира Великого, 125-а	(0322) 74-50-61, 72-62-48
Гостиница «Львов»	ул. В. Чорновила, 7	(0322) 79-22-72, 79-22-70

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Частные апартаменты «Захид-шоу»	пр-т Свободы, 1/3	(0322) 98-81-91, 72-34-51
Гостиница «Мирон»	пр-т Червоной Калины, 109	(0322) 40-61-11
Гостиница «Незалежнисть»	ул. Тершаковцев, 6-а	(0322) 75-72-14, 75-45-61, 75-66-31
Гостиница «Итон»	ул. Т. Шевченко, 154	(0322) 33-71-72, 33-31-23
Гостиница «Опера»	пр-т Свободы, 45	(032) 225-90-00
Гостиница «Перлына»	ул. Пулюя, 34-а	(0322) 63-23-80, 63-05-85
Гостиница «Сыхив»	ул. Морозная, 14	(032) 221 -33-38, 221-37-75
Гостиница «Спутник»	ул. Княгини Ольги, 116	(0322) 64-58-22, 65-24-21
Гостиница «Турист»	ул. Коновальца, 103	(0322) 37-06-24
Гостиница «У Бюргера»	ул. И. Франко, 73	(0322) 96-65-69, 76-95-80, 76-12-51, 75-49-54
Мотель «Катерина»	540-й км трассы Киев–Чоп	(0322) 97-19-54, 97-14-59, 97-19-56
Гостиница «Викинг»	522-й км трассы Киев–Чоп	(0322) 76-12-80, 97-08-59
Фирма «Техноград»		(032) 222-15-38
Мотель «Жокей»	на территории ипподрома, Стрыйское шоссе	(0322) 64-04-02
Броды		
Гостиница	ул. Богуна, 58	(03266) 4-15-97
Гостиница «Центральная»	ул. Зализнычна, 17	(03266) 4-20-60
Брюховичи		
Гостиничный комплекс «Валентина»	ул. Ясная, 7	(032) 295-35-18, 295-35-19, 244-80-21

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Гостиница «Елена»	ул. М. Балабана, 5	(0322) 59-51-81
Мотель «Колыба»	ул. Бурденко, 14	(0322) 59-31-41, 93-70-82
Буск		
Гостиница «Оксана»	Майдан Незалежности, 2	(03264) 2-12-37
Дрогобыч		
Гостиница «Ласточка»	ул. Бориславская, 43-а	(03244) 3-84-62
Гостиница «Тустань»	площадь им. Т. Шевченко, 1	(03244) 2-00-49
Жидачев		
Гостиница «Удеч»	ул. Садовая, 2	(03239) 3-28-95
Жовква		
Гостиница «Стиль»	ул. Довганика, 5	(03252) 2-11-52
Золочев		
Гостиница «Украина»	ул. Валовая, 4	(03265) 4-21-42
Каменка-Бутская		
Гостиница	ул. Т. Шевченко, 9	(03254) 5-15-55
Конотница		
Мотель «Софиевка»	ул. Городоцкая, 7-а	(0322) 69-87-84, 69-87-21
Николаев		
Гостиница «Сирка»	Новый Раздол, ул. Шевченко, 15-а	(03261) 2-24-43
Оброшино		
Гостиница «Бюргер-Клуб»	ул. И. Франко, 21	(0322) 39-68-43
Пидбирцы		
Мотель «Викинг»	540 км трассы Киев – Чоп	(0322) 76-12-80, 97-08-59
Пустомыты		
Гостиница «Навария-Нова»	с. Малечковичи	(0322) 27-27-27
Гостиничный комплекс «Гранд Резорт»	с. Басовка, Кольцевая дорога	(0322) 97-16-05, 97-16-06
Гостиница «Чагары»	с. Липники	(0322) 98-07-94

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Гостинично-ресторанный комплекс «Колыба»	с. Чишки	(032) 296-14-55
Гостиница «Мауэн»	с. Конопница, ул. Городоцкая, 4	(032) 299-27-02
Самбор		
Гостиница «Украина»	пл. Рынок, 1	(03236) 2-05-81
Сколе		
Гостиница «Эдельвейс»	ул. Князя Святослава, 35	(050) 90-22-157, (03251) 2-17-58
Коттедж «Ванда»	с. Орявчик	(097) 450-98-41, (067) 673-14-50, (03251) 3-86-72
Мотель «Святослан»	ул. Князя Святослава, 37-а	(03251) 2-17-58, 2-12-74
Славское		
Гостиница «Бюргер-Тростян»	ул. Т. Шевченко, 67	(0322) 75-49-54
Гостиница «Бойкивщина»	ул. И. Франко, 61	(0322) 76-01-37, (03251) 4-23-64
Гостиница «Динамо»	ул. Архангельского, 11	(03251) 4-24-71
Гостиничный комплекс «Смерекова хата»	ул. И. Франко, 57-б	(03251) 4-26-50, 4-26-81
Туркомплекс «Захар Беркут»	с. Волосянка	(03251) 4-24-64, (067) 353-14-15
Гостиница Лилиана»	ул. И. Франко, 28-а	(032) 296-64-55, (067) 670-03-73
Гостиница-коттедж «У пани Нади»	ул. Бойкивская, 15	(03251) 4-26-31, (067) 337-16-46
Гостиница-коттедж «У Робинзона»	ул. О. Степанивны	(0322) 95-14-45 (46), (067) 779-15-22
Гостиница-коттедж «У Сазанских»	ул. Т. Шевченко, 1	(067) 995-48-18, (067) 770-18-10
Гостиница-коттедж «У Клочаников»	ул. Устияновича	(067) 596-63-25, (067) 976-69-45
Коттедж «У пани Ольги»	ул. Бойкивская, 27	(03251) 4-25-25, (066) 294-38-78

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Коттедж «Зелена хата»	ул. Устияновича, 132	(067) 755-04-82, (044) 543-20-29, (067) 299-16-22, (067) 245-41-25
Коттедж «Запрошує Отенія»	ул. Устияновича, 9	(03251) 4-26-65, (03251) 4-21-30, (067) 495-05-54
Коттедж «Коло друзів»	ул. Волошина, 13	(03251) 4-22-14, (067) 782-25-33, (067) 964-59-48
Коттедж «У Андрея»	ул. Шашкевича, 5	(03251) 4-22-16, (097) 242-42-42
Мини-гостиница «У Татьяны»	ул. О. Степанивны	(03251) 4-23-32, (067) 749-63-26
Гостиничный комплекс «Натали»	ул. Рожаночка, 2	(03251) 4-22-79
Гостиница «Перлына Карпат»	ул. И. Франко, 17-а	(0322) 97-15-16, (03251) 4-21-03
Частный пансионат «Зигва»	ул. Бойкивская	(032) 269-88-13, (03251) 4-25-78
Гостиница «Погар»	ул. О. Степанивны, 29	(03251) 4-24-84 (067) 492-73-60
Гостиница-коттедж «Тина»	ул. Шашкевича, 4-а	(03251) 4-22-68
«У Павковичев»	ул. Шашкевича, 1-а	(03251) 4-25-82, (067) 925-04-81 (60)
Частный коттедж «Фортеця»	ул. Волошина, 64-в (возле кресельного подъемника на г. Тростян)	(067) 630-07-14
Гостиница «Морозко»	ул. Привокзальная, 9	(03251) 4-26-58, (0322) 39-22-85
Туркомплекс «Карпаты»	ул. Т. Шевченко, 2	(03251) 4-21-71
Стрый		
Гостиница «Геолог»	ул. С. Бандеры, 13-а	(03245) 5-85-51
Гостиница «Золото Карпат»	ул. Колесы, 41-б	(03245) 3-91-00, 3-91-01, 4-03-49

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Старое Село		
Гостиница-коттедж «Бухта Викингов»	12 км от Львова по направлению с. Бирки	(032) 240-34-28, (067) 512-55-55
Сходница		
Гостиничный комплекс «Ди Анна»	ул. С. Бандеры, 12	(03248) 4-80-38
Комплекс «Вилла Игнатьева»	ул. Т. Шевченко, 99	(03248) 4-81-86, (03247) 6-67-27, (050) 37-05-870
Трускавец		
Гостиничный комплекс «Алексис»	ул. И. Мазепы, 1-6	(03247) 5-42-39
Гостиница «Бескид»	ул. Дрогобычская, 33	(03247) 5-11-05, 5-17-05
Гостиница «Калина»	ул. Дрогобычская, 18	(03247) 5-11-72
Гостиница «Клуб pH»	ул. Н. Гоголя, 7	(03247) 5-26-91, 5-01-20
Гостиница «Мариот Медикал Центр»	ул. Роксоланы, 6	(03247) 5-11-18
Гостиница «Наби»	ул. Т. Шевченко, 15	(03247) 6-95-00, 6-95-48
Гостиница «Ориана»	пер. Тихий, 8	(03247) 6-94-35, 6-90-00, 6-60-14
Гостиница «Трускавец»	ул. Дрогобычская, 7	(03247) 5-54-39
Гостиница «Rixos – Прикарпатье»	ул. Городище, 8	(03247) 7-11-11
Арт-гостиница «Украина»	ул. П. Сагайдачного, 2	(03247) 6-66-16, 6-70-39
Червоноград		
Гостиница	ул. В. Стуса, 53	(03249) 4-71-10
Гостиница «Галичанка»	ул. С. Бандеры, 52	(03249) 2-11-21

Источник: газета «Все о бухгалтерском учете», № 99 (1253). Указаны данные по состоянию на 2007 год.

8.14. Николаевская область

На территории области с населением 1264,7 тыс. жителей размещено 6 городов и 19 поселков. Плотность населения 57 чел/км². Протяженность железных дорог – 760 км, автодорог – 8000 км. Плотность дорог соответственно 30,9 км/км² и 325,2 км/км².

Наиболее значительные населенные пункты – Николаев, Первомайск, Вознесенск, Снегиревка, Очаков.

Ведущие отрасли промышленности – машиностроение (в особенности – судостроение), металлообработка, пищевая, легкая промышленность. В сельском хозяйстве развито производство технических культур.

Курортные ресурсы сосредоточены вблизи Очакова, Коблева, Морского, Рыбаковки, Черномории. Климатические курортные зоны, водолечение, лечебные грязи (Березанский лиман).

Туристические ресурсы ограничены в Николаеве, Очакове и по побережью.

Обеспеченность гостиничными местами области немного ниже средней по стране и составляет 2,18 мест на 1000 жителей. Характерным для области является крайняя неравномерность в обеспеченности гостиничными местами отдельных населенных пунктов от полного их отсутствия до явных излишков.

Для такого крупного административного и промышленного центра с более чем полумиллионным населением, как Николаев, обеспеченность гостиничными местами должна быть в пределах 8 мест на 1000 жителей. Достижение таких значений потребует строительство гостиниц в городе в перспективе на 2000 мест. Однако динамика не вселяет оптимизма, так по области:

Вместимость гостиниц по годам (мест)

1995	1999	2002	2003	2004
3267	2636	1851	1731	1471

Все гостиницы Николаевской области

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Николаев		
Гостиница «Адмирал Грейг»	ул. Садовая, 6	(0512) 46-50-88
Гостиница «Владам»	ул. Садовая, 3-б	(0512) 36-01-51
Гостиничный комплекс «Гостинный двор»	ул. Генерала Свиридова, 37-а	(0512) 21-41-34, 21-20-29, 21-00-58

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Гостиница «Золотой Фазан»****	ул. Наваринская, 8	(0512) 35-11-19
Гостиница «Ингул»***	ул. Адмиральская, 34	(0512) 35-55-57, 53-55-57
Гостиница «Император»	ул. Московская, 38	(0512) 36-21-23, 47-61-40
Гостиница «Колос»	ул. Рюмина, 21	(0512) 47-97-63
Гостиница «Континент»	ул. Адмирала Макарова, 41	(0512) 47-75-20, 47-75-22
Гостиница «Коралл»	ул. Адмирала Макарова, 22	(0512) 36-89-00, 47-97-77
Гостиница «Николаев»	пр-т Ленина, 107	(0512) 46-53-98, 46-49-57
Гостиница «Александровская»	ул. Никольская, 25	(0512) 46-85-85, 46-85-90
Гостиница «Пилигрим»	ул. Большая Морская, 102	(0512) 50-04-92
Гостиница «Турист»**	ул. Генерала Карпенко, 46	(0512) 34-95-21
Гостиница «Украина»	пр-т Ленина, 73	(0512) 47-36-41, 36-80-00, 37-19-61
Гостиница «Парус»	ул. Спортивная, 9	(0512) 3-46-18
Гостиничный комплекс «Металлург»	пр-т Октябрьский, 319-а	(0512) 63-40-56, 25-49-82
Веселиново		
Гостиница «Золотой Фазан»	ул. Киевская, 23	(05163) 9-11-46
Вознесенск		
Гостиница «Тоскана»	ул. Строителей, 14	(05134) 5-24-50
Гостиница «Центральная»	ул. Ленина, 17	(05134) 4-05-08
Врадиевка		
Гостиница	ул. Героев Врадиевщины, 93	(05135) 9-16-80
Казанка		
Гостиница	ул. Мира, 185	(05164) 9-17-42

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Кривое Озеро		
Гостиница «Нива»	ул. Куйбышева, 1	(05133) 2-35-81
Первомайск		
Гостиница	ул. 40 лет Победы	(05161) 5-45-72
Гостиница «Эрих Шюле»	пл. Ленина, 42	(05161) 4-25-51, 4-32-45
Очаков		
Гостиница «Тур-Гранд»	ул. Кирова, 3	(05154) 2-58-45
Южноукраинск		
Гостиница «Добробут»	122-й км шоссе Николаев – Первомайск	(05136) 2-04-84
Гостиница ЮУАЭС	пр-т Ленина, 5 (4-й подъезд)	(05136) 5-22-42

Источник: газета «Все о бухгалтерском учете», № 99 (1253). Указаны данные по состоянию на 2007 год.

8.15. Одесская область

Одесская область по состоянию на 5 декабря 2001 года имеет население 2469,0 тыс. человек. На ее территории 14 городов и 29 поселков городского типа. Плотность населения 76 чел/км². Плотность сети железных дорог 31,2 км/км² при их протяженности 1039 км. Плотность сети автодорог 261,2 км/км², протяженность – 8700 км.

Крупнейшие населенные пункты области – Одесса, Измаил, Белгород-Днестровский, Ильичевск, Котовск, Арциз.

В промышленной среде хозяйство области ориентировано на машиностроение, особенно сельскохозяйственное, и судоремонтное. Развита легкая и пищевая промышленность. В сельском хозяйстве преобладают растениеводство и мясомолочное животноводство.

По богатству курортных ресурсов Одесская область занимает одно из ведущих мест в Украине. В числе курортных условий – пляжи побережья Черного моря и лиманов, лечебные грязи, запасы минеральных вод. Курорты: Куяльник, Каролино-Бугаз, Затока, Лузановка, Холодная балка, Шабо, Сергеевка и др.

Туристские достопримечательности сосредоточены в Одессе, Измаиле, Белгороде-Днестровском. Особенно следует отметить культурную и научную значимость города Одессы.

Гостиничная сеть охватывает большинство промышленных и сельских центров области. В целом обеспеченность гостиничными местами выше средней по стране – 3,38 мест на 1000 жителей, однако острая нехватка мест наблюдается в самой Одессе. Поэтому из суммарной нехватки, выражающейся в 9,3 тыс. гостиничных мест по области, львиная их доля должна вводиться в перспективе в самом областном центре. Динамика обеспеченности гостиницами следующая:

Вместимость гостиниц по годам (мест)

1995	1999	2002	2003	2004
8394	8688	7363	7019	6565

Все гостиницы Одесской области

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Одесса		
Гостиница «Аркадия»	ул. Генуэзская, 24	(0482) 63-75-27, 63-80-01
Гостиница «Валентина»**	пер. Курортный, 2	(0482)63-25-87, 60-89-18
Гостиница «Витязь»	пр-т Т. Шевченко, 8/5	(0482) 22-72-65
Гостиница «Октябрьская»***	ул. Канатная, 31	(0482) 728-88-63
Гостиница «Лондонская»****	Приморский бульвар, 11	(048) 738-01-10, 738-01-12, 738-01-11, 738-01-01
Гостиница «Одесса»****	ул. Приморская, 6 а	(048) 729-48-08
Гостиница «Пассаж»	ул. Преображенская, 34	(0482) 22-48-49
Гостиница «Спартак»	ул. Дерибасовская, 25	(048) 726-89-24
Гостиница «Тропикал»	ул. Красные Зори, 4/6	(0482) 37-82-89
Гостиница «Черное море»***	ул. Ришельевская, 59	(0482) 30-09-16, 30-09-00, 30-09-04, 30-09-05
Гостиница «Шанс-Альянс»	ул. Паустовского, 31 а	(0482) 56-04-98
Гостиница «Фраполли»****	ул. Дерибасовская, 13	(0482) 35-68-00, 35-68-01

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Гостиница «Центральная»	ул. Преображенская, 40	(048) 726-84-06
Гостиница «Юность»	ул. Пионерская, 32	(048) 738-04-04, 738-04-05, 738-04-18
Гостиница «Палладиум»	б-р Итальянский, 4	(048) 728-77-30, 728-78-99
Гостиница «Закарпатская Колыба»	Фонтанская дорога, 32-6	(0482) 34-89-05
Гостиница «Аэропорт»	Аэропорт»Центральный»	(0482) 39-35-63
Бизнес-отель «Континенталь»****	ул. Дерибасовская, 5	(048) 786-03-99, 786-05-50
Мини-отель «Оазис»	ул. Октябрьской революции, 45	(0482) 60-48-24
Гостиница «Астро»	Николаевская дорога, 140	(048) 728-08-98, 728-43-78
Гостиница «Олимп клуб»	Французский б-р, 54/1	(0482) 35-60-80, 35-60-81
Гостиница «Палас дель мар»***	пер. Хрустальный, 1	(0482) 30-19-01, 30-19-00
Мини-отель «Сервис» (предоставляют услуги по съему квартир)	ул. Успенская, 20	(0482) 23-79-92
Гостиничный комплекс «Улисс»	ул. Долгая, 106	(048) 777-80-60
Гостиница автовокзала	ул. Клонтаевская, 58 (3-й этаж автовокзала)	(048) 721-63-50
Гостиница «Турист»	ул. Генуэзская, 24-а	(048) 777-47-83
Оздоровительный комплекс «Одесса»	ул. Гагаринское плато, 5	(0482)63-94-34
Гостиница «Маррион»***	ул. Д. Донского, 7	(048) 777-22-22
Гостиница «Морская»	пер. Хрустальный, 1/1	(0482) 33-90-90
Гостиница «Моцарт»****	ул. Ланжероновская, 13	(0482) 37-89-00, 37-93-94
Гостиница «Особняк»	Фонтанская дорога, 71	(0482) 37-24-10

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Гостиница-пансионат «Мирный»	Фонтанская дорога, 71-а	(0482) 68-30-18, 30-96-60
Гостиничный комплекс «Аркадия Плаза»****	ул. Посмитного, 1	(0482) 34-18-00, 30-71-00, 30-71-01
Мини-отель «Затерянный мир»	ул. Академическая, 49	(0482) 37-41-08
Мини-отель «Колыба»	Фонтанская дорога, 32-б	(0482) 34-89-05, 34-89-06
Гостиничный комплекс «Магнолия»	Французский б-р, 63/65	(0482) 63-62-45, 748-00-03, 60-97-40
Гостиничный комплекс «Наутилус»	Совиньон, ул. Рассвета, 1	(048) 773-97-36
Гостиница Академии холода	ул. Тенистая, 9/11	(0482) 68-32-69
Гостиница «Пальма»	парк им. Т. Шевченко (пляж Ланжерон)	(048) 724-07-34
Гостиница «Лермонтовская»***	пер. Лермонтовский, 2-а	(048) 717-78-77, 717-78-79
Гостиница «Отрада»	ул. Уютная, 11	(0482) 33-06-98
Гостиница Укртранса	Ленинградское шоссе, 1/3	(048) 728-06-03, 728-48-99
Гостиница «Тукан»	ул. Добровольского, 8-а	(048) 711-30-99
Кемпинг «Рубикон»	16-й км трассы Одесса–Киев	(048) 786-07-50
Ананьев		
Гостиница «Ананьев»	ул. Ленина, 11	(04863) 2-20-82
Арцыз		
Гостиница «Арцыз»	ул. Вокзальная	(04845) 3-12-42
Балта		
Гостиница «Бригантина»	ул. Котовского, 179	(04866) 2-12-42
Белгород-Днестровский		
Гостиница «Зодиак»	пер. Дзержинского, 10	(04849) 2-66-07
Гостиница «Русь»	ул. Т. Шевченко, 1	(04849) 2-59-40

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Гостиница «Солнечная»**	пгт Затока, ул. Приморская	(04849) 7-17-00
Комплекс «Солнечный берег»	пгт Сергеевка, ул. Гагарина, 1	(04849) 4-82-04
Гостиница «Рута»***	пгт Затока, ул. Приморская, 114	(04848) 7-17-81, 7-17-91
Гостиница «Жемчужина»	пгт Затока, платформа «Морская»	(048) 743-40-59 (050) 316-68-51
Пляжный парк-отель «Робинзон»	пгт Затока, ст. Лиманская	(04849) 7-86-89
Комнаты для приезжих	на железнодорожном вокзале	(04849) 3-61-03
Гостиница «Джура»	ул. Измаильская, 125-а	(04849) 3-87-50
Гостиница	с. Шабо Белгород-Днестровского района, ул. Ленина, 65-а	(04849) 4-05-40
Беляевка		
Гостиница	ул. Костина, 11	(04852) 2-15-83
Болград		
Гостиница «Золотой колос»	ул. Инзеская, 117	(04846) 4-31-76
Великомихайловка		
Гостиница «Уют»	ул. Ленина, 115	(04859) 2-11-37
Вилково		
Гостиница для отдыха плавсостава	ул. Придунайская, 3	(097) 189-07-80
Гостиница «Дунай»	ул. Кутузова,1-а	(04841) 2-03-80, 4-80-97
Гостиница «Измаил»	пр-т Суворова, 54	(04841) 2-41-87
Мини-отель «Фиеста»	ул. Поперечная, 2 а	(04841) 2-44-09
Частная гостиница «Грин-холл»	пр-т Суворова, 374	(04841) 5-83-83
Частная гостиница «Гостинный двор»	ул. Бендерская, 41	(04841) 2-04-90
Гостиница «Корчма»	с. Старая Некрасовка, ул. Октябрьская, 38	(04841) 4-94-34, 4-50-48

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Ильичевск		
Гостиница «Моряк»	ул. Ленина, 15	(04868) 6-00-08
Килия		
Гостиница	ул. Гагарина, 32	(04843) 4-15-75
Гостиница	ул. Железнякова, 1	(04843) 4-14-04
Кодыма		
Гостиница	ул. Ленина, 80	(04867) 2-51-55
Коминтерновское		
Гостиница «Уют»	ул. Первомайская, 56	(04855) 9-14-75
Котовск		
Гостиница «Спутник»	ул. Старого Борисова, 2	(04862) 02-22-60
Красные Окны		
Гостиница «Ягорлык»	ул. К. Маркса, 9	(04861) 2-10-89
Любашевка		
Гостиница «Всем на юг»	ул. Кирова, 37	(04864) 2-17-43
Гостиница	ул. Завокзальная, 20	(04864) 2-16-35
Николаевка		
Гостиница	ул. Калинина, 51	(04857) 2-63-76
Рени		
Гостиница «Парма»	ул. Спортивная, 22	(04840) 4-12-76
Раздольная		
Комнаты для приезжих	на вокзале	(04853) 3-71-11
Саврань		
Гостиница	ул. Калинина, 82	(04865) 3-11-17
Сарата		
Гостиница КП «Ивушка»	ул. Ленина, 66	(04848) 2-27-96
Тарутино		
Гостиница «Азалия»	пр. Мира, 38	(04847) 3-11-96
Гостиница «Олимп»	ул. Набережная, 7	(04847) 3-12-98
Татарбунары		
Гостиница	ул. К. Маркса, 38	(04844) 3-15-66

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Фрунзовка		
Гостиница	ул. 1 Мая, 38	(04860) 9-10-46 – телефон коммунальной службы
Ширяево		
Гостиница	ул. Коротченко, 3	(04858) 2-12-60
Южное		
Гостиница порта «Южный»	ул. Строителей, 7	(04842) 2-24-82
Гостиница «Эллада»***	пл. Победы, 2	(048) 758-66-19, 758-66-00

Источник: газета «Все о бухгалтерском учете», № 99 (1253). Указаны данные по состоянию на 2007 год.

8.16. Полтавская область

Полтавская область имеет население 1630,1 тыс. человек (по состоянию на 05.12.2001 г.). Плотность населения составляет 58 чел/км². В области 13 городов и 22 поселка.

Протяженность железных дорог – 853 км, автодорог – 10500 км. Плотность дорог соответственно 29,6 км/км² и 364,5 км/км².

Наиболее значительные города области: Полтава, Кременчуг, Лубны, Миргород, Пирятин, Хорол и др. Основные отрасли промышленности: машиностроение, металлообработка, пищевая, легкая. Сельское хозяйство в основном имеет зерновую и свекловодческую направленность.

Область обладает заметными курортными и туристскими ресурсами. Основа курортных ресурсов – минеральные воды Миргородского, Великобагачковского, Новосанжарского, Кременчугского, Хорольского районов; курорт Миргород; курортная местность Лещиновка.

В числе популярных центров туризма – Полтава, Миргород, Великие Сорочинцы.

Обеспеченность гостиничными местами – 2,69 места на 1000 жителей.

Динамика обеспеченности гостиницами следующая:

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

Вместимость гостиниц по годам (мест)

1995	1999	2002	2003	2004
4191	3670	2590	2402	2603

Все гостиницы Полтавской области

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Полтава		
Гостиница	ул. Курчатова,18	(05322) 4-15-71
Гостиница «Галерея»***	ул. Фрунзе, 7	(0532) 56-16-66
Гостиница «Гармония»	ул. Степного фронта, 29	(05322) 3-85-59
Гостиница «Интурист-Полтава»	ул. М. Грушевского, 1	(0532) 60-57-10
Гостиница «Турист»**	ул. Мира, 12	(0532) 57-27-61, 57-25-77
Гостиничное хозяйство «Украина»	ул. Октябрьская, 41 -а	(05322) 2-43-43
Гостинично-ресторанный комплекс «Палаццо»****	ул. Гоголя, 33	(0532) 611-205, 611-210
Гостиница «Украина»	ул. Октябрьская, 41-а	(05322) 2-43-43
Гостиничный комплекс «Киев»	ул. Сенная, 2/49	(05322) 2-42-86, 2-42-81
Гостинично-ресторанный комплекс «Ривьера»	пер. Рыбальский, 16	(0532) 57-23-44
Гадяч		
Гостиница «Жовтень»	ул. М. Драгоманова, 4	(05354) 2-25-04
Глобино		
Гостиница «Березка»	ул. Ленина, 269/7	(05365) 2-14-96
Зиньков		
Гостиница	ул. Ленина, 14	(05353) 3-18-08
Карловка		
Гостиница «Колос»	ул. Ленина, 70/2	(05346) 2-33-80
Кобеляки		
Гостиница «Ворскла»	ул. Т. Шевченко, 2	(05343) 3-22-97
Комсомольск		
Гостиница «Славутич»	ул. Мира, 15	(05348) 2-29-33

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Котельва		
Гостиница « Котельва»	ул. Октябрьская, 214	(05350) 9-14-60
Кременчуг		
Гостиница «Днепровские Зори»***	ул. Халаменюка, 8	(05366) 2-25-37
Туристическая гостиница «Кремень»	ул. Октябрьская, 1	(05366) 37-216, 37-363
Гостиница Укртатнефти	пр-т 50 лет Октября, 35	(05366) 4-10-70
Гостиница «Онтарио»	ул. Бутырина, 15	(05366) 2-31-86
Лохвица		
Комната для приезжих	ул. Ленина, 59	
Гостиница «Корона»	ул. Ленина, 7	(05356) 3-44-05
Лубны		
Гостиница «Лубны»	пл. Кирова, 20	(05361) 7-32-20
Миргород		
Гостиница «Миргород»	ул. Гоголя, 102	(05355) 5-25-97, 5-31-75
Оржица		
Ночная гостиница «Оржица»	ул. Ленина, 23	(05357) 9-14-62
Пирятин		
Гостиница «Пирятин»	ул. Ленина, 49	(05358) 2-10-86
Решетиловка		
Общежитие (гостиничные услуги)	ул. Ленина, 81	(05363) 2-38-90
Семеновка		
Гостиница (работает в летний период)	ул. Шевченко, 26	(05341) 9-16-54
Хорол		
Мотель «Замок»	с. Лобковая Балка	(05362) 2-16-07

Источник: газета «Все о бухгалтерском учете», № 99 (1253). Указаны данные по состоянию на 2007 год.

8.17. Ровенская область

В Ровенской области численность населения составляет 1173,3 тыс. человек (на 05.12.2001 г.), плотность населения 61 чел/км². Плотность дорожной сети составляет для железных дорог – 28,8 км/км², для автодорог – 388,0 км/км², протяженность соответственно – 579 и 7800 км.

Основные населенные пункты – Ровно, Дубно, Здолбунов, Костополь, Сарны.

Ровенская – индустриально-аграрная область с развитой пищевой промышленностью. Имеются также предприятия машиностроения, металлообработки и других отраслей.

Курортные ресурсы связаны с применением минеральных вод и грязей вблизи Кореца, Острога, Сарн (курорт Горынь).

Туристские ресурсы сосредоточены в Ровно, Дубно, Остроге.

Существующая сеть гостиниц охватывает практически все значительные населенные пункты области, хотя ее составляют гостиницы низкокомфортабельные, и зачастую размещенные в приспособленном фонде.

Обеспеченность гостиницами по области ниже средней по стране и составляет 1,87 мест на 1000 жителей, в областном центре в пределах 4,4 места на 1000 жителей.

Динамика в обеспеченности гостиничными местами следующая:

Вместимость гостиниц по годам (мест)

1995	1999	2002	2003	2004
2152	1818	1547	2590	2541

Все гостиницы Ровенской области

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Ровно		
Гостиница «Украина»	ул. Соборная, 112	(0362) 22-50-26
Гостиница «Турист»	ул. Киевская, 36	(0362) 26-74-13
Гостиница «Мир» **	ул. А. Мицкевича, 32	(0362) 22-12-55
Гостиница «Марлен» ****	ул. М. Грушевского, 13	(0362) 69-05-88
Ресторанно-гостиничный комплекс «Айвенго»	с. Колоденка, ул. Зеленая, 53 (Ривненская окружная)	(0362) 20-89-52
Ресторанно-гостиничный комплекс «София»	с. Омельяна, ул. Дубенская, 4-а	(0362) 29-92-45

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Гостиница «Ай-Петри»	ул. Дубенская, 113	(03622) 5-61-64, 5-20-08
Гостиничный комплекс «Кемпинг»	с. Омельяна, ул. Дубенская, 11 -а	(0362) 26-96-35
Гостиница «Нерудтехпром»	с. Белая Криница, ул. Ривненская, 112 (по Киевской трассе возле заправки)	(0362) 27-06-00
Березно		
Гостиница «Березка»	ул. Андреевская, 39	(03653) 5-66-13
Владимирец		
Общежитие (гостиничные услуги)	ул. Киевская, 29	(03634) 2-59-79
Гоща		
Мотель (комплекс дорожного сервиса)	ул. Ривненская, 76	(03650) 2-17-93
Демидовка		
Гостиница «Замок»	ул. Мира, 31	(03637) 6-22-46
Гостиница «Дубно»	ул. Д. Галицкого, 53	(03656) 4-18-02, 4-10-86
Гостиница «Зодиак»	с. Тараканов, ул. Львовская, 146	(03656) 5-13-31
Дубровица		
Гостиница «Дружба»	ул. Тысячелетия Дубровицы, 2	(03658)2-12-44
Заречное		
Гостиница «Юность»	ул. М. Грушевского, 2	(03632) 3-04-52
Здолбунов		
Гостиница ОАО «Заря»	ул. М. Грушевского, 25	(03652) 2-52-88
Корец		
Гостиница	ул. Киевская, 80	
Костополь		
Гостиница «Лилия»	ул. С. Орданского, 5	(03657) 2-18-75

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Кузнецовск		
Гостиница «Вараш»	Площадь Независимости	(03636) 2-17-19
Острог		
Гостиница «Вилия»	пр-т Независимости, 5	(03654) 2-30-52
Бар-мотель «Беркут»	с. Верхов	(0362) 28-64-69, (067) 928-83-10
Радивилов		
Гостиничное хозяйство «Троянда»	ул. А. Невского, 12	(03633) 4-13-41
Рокитное		
Гостиница «Любисток»	ул. Независимости, 18	(03635) 2-22-51
Сарны		
Гостиница «Случ»	ул. 17 Сентября, 1	(03655) 3-24-75
Гостиница, кафе «Полюс-Элит»	ул. Варшавская, 8	(03655) 3-25-41, 3-53-57

Источник: газета «Все о бухгалтерском учете», № 99 (1253). Указаны данные по состоянию на 2007 год.

8.18. Сумская область

На 5 декабря 2001 года в Сумской области проживало 1299,7 тыс. человек, плотность населения составляет 56 чел/км². В области 15 городов и 20 поселков городского типа.

В Сумской области самая высокая плотность автомобильных дорог, она составляет 462,1 км/км², плотность железных дорог – 32,3 км/км², протяженность соответственно 11000 км и 770 км.

Крупнейшие города области: Сумы, Конотоп, Шостка, Ромны, Глухов, Тростянец, Ахтырка, Лебедин.

Область индустриально-аграрная с разнообразной промышленностью (36,1% – машиностроительная, 23,2% – металлообрабатывающая, 10,7% – легкая и т.д.).

Заметными курортными и туристскими ресурсами область не обладает.

Существующая сеть гостиничных предприятий охватывает большинство крупных населенных пунктов области. При этом 20% гостиниц – самой низкой категории.

Обеспеченность гостиничными местами немногим выше средней по стране и составляет 2,51 место на 1000 жителей (в Сумах – 4,3).

Характерной особенностью является то, что некоторые сельские районные центры имеют излишки гостиничных мест, а в ведущих промышленных городах Шостке, Конотопе, Ахтырке, Ромнах их явно не хватает.

Проведенный анализ и расчеты на перспективу позволяют предложить следующие объемы гостиничного строительства. В Сумах – на 500 мест категории три звезды (обеспеченность составит 6 мест на 1000 жителей); Шостка – 250 мест; Конотоп – 300 мест; Ахтырка – 100 мест, Кролевец – 50 мест; Тростянец – 50 мест, Путивль и Ромны по 100 мест.

Динамика наличия гостиничных мест следующая:

Вместимость гостиниц по годам (мест)

1995	1999	2002	2003	2004
4033	2103	2130	2122	2120

Все гостиницы Сумской области

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Сумы		
Гостиница «Сумы»	пл. Независимости, 1	(0542) 21-83-68
Гостиница «Украина»	ул. Воскресенская, 1	(0542) 22-25-20
Гостинично-ресторанный комплекс «Химик»****	ул. Псельская, 14	(0542) 22-45-00
Гостинично-ресторанный комплекс «Химик», филиал	ул. Харьковская, 30/1	(0542) 36-20-43
Комната отдыха	ул. Привокзальная, 1	(0542) 28-47-45
Гостиничный комплекс «Воскресенский»	пл. Независимости, 15	(0542) 60-45-01
Частная гостиница «На Псельской»	ул. Псельская, 24-6	(0542) 21-07-37, 34-90-74
Гостиница «Юбилейная»	ул. Привокзальная, 9-а	(0542) 25-51-33
Ресторанно-гостиничный комплекс «Медведь»	с. Стецьковка	(0542) 69-37-41
Гостиница им. Фрунзе	ул. Труда, 31	(0542) 22-53-76
Бурынь		
Гостиница	ул. Ленина, 6	(05454) 2-21-97

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Глухов		
Ресторанно-гостиничный комплекс «Гетманский двор»	шоссе Москва–Киев (6 км от Глухова)	(05444) 24-101
Конотоп		
Общежитие «Авиакон», гостиничные услуги	ул. Рябошапко, 23	(05447) 3-19-77
Гостиница «Украина»	пр-т Мира, 2	(05447) 2-31-97
Кролевец		
Гостиница «Заречье»	ул. И. Франко, 5	(05453) 9-79-44
Гостиничный комплекс «Украина»	ул. Червоноранковская, 25	(05453) 9-13-64
Лебедин		
Гостиница «Лебедин»	ул. К. Маркса, 12	(05445) 2-17-32
Липовая Долина		
Гостиница	ул. Роменская, 5	(05452) 5-17-83
Недригайлов		
Гостиница «Старая мельница»	ул. Коминтерна, 19	(05455) 5-25-67
Ахтырка		
Гостиница «Дубрава»	ул. Первомайская, 44-а	(05446) 2-22-06
Гостиница «Офелия»	ул. Штаера, 2	(05446) 3-31-07
Частная гостиница	ул. Ленина, 17	(05446) 2-39-40
Гостиница «Нефтяник»	ул. А. Пушкина, 5	(05446) 2-49-05
Сосновый SPA-курорт 1936	с. Буймеровка.ул. Косиора, 1-а	(044) 236-35-15, (054) 464-10-88 (57)
Ромны		
Военная гостиница	ул. К. Маркса, 108	(05448) 2-25-62
Середина-Буда		
Гостиница	ул. М. Горького, 4	(05451) 9-15-95
Частная гостиница	пер. Глуховский, 10	(05451) 9-27-01
Тростянец		
Гостиница	ул. М. Горького, 30	(05458) 5-14-58

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Шостка		
Гостиница «Импульс»	ул. Куйбышева, 31	(05449) 5-13-50
Гостиница «Свема»	ул. Т. Шевченко, 12	(05449) 2-38-43
Гостиница «Ани»	ул. К. Маркса, 40	(05449) 7-06-36
Гостиница «Десна»	пер. Ф. Энгельса, 3	(05449) 4-68-57

Источник: газета «Все о бухгалтерском учете», № 99 (1253). Указаны данные по состоянию на 2007 год.

8.19. Тернопольская область

Тернопольская область при населении 1142,4 тыс. человек (на 05.12.2001 г.) имеет 14 городов и 15 поселков. Плотность населения 85 чел/км². Область имеет достаточно густую сеть дорог (41,6 км/км² территории по железным дорогам, 391,3 – по автомобильным). Протяженность железных дорог – 575 км, автомобильных 5400 км.

Наиболее значительные поселения области – Тернополь, Кременец, Чортков, Бучач, Залещики, Зборов, Збараж, Теребовля.

Структура хозяйства: пищевая – 48%, легкая – 22%, машиностроение и металлообработка – 13%. Наиболее крупные предприятия сосредоточены в Тернополе и Чорткове.

Курортные ресурсы области (климат, минводы, торфяные грязи) сосредоточены вокрестностях Тернополя, Залещиков, Скалы-Подольской, Б. Береженицы, Лишни.

Туристские ресурсы в основном представлены архитектурными памятниками в Тернополе, Бережанах, Збараже, Бучаче, Чорткове, Кременце, Почаеве.

Обеспеченность гостиничными местами по области составляет 1,87 мест на 1000 жителей. Хорошо обеспечен Тернополь – 9,0, остальные населенные пункты обеспечены достаточно неравномерно – от 2 до 16 и более мест на 1000 жителей.

Значительно количество гостиниц низкой категории, это гостиницы в Скалате, Зализцах, Вишневце, Толстом, Скале-Подольской, Микулинцах, Гримайлове, Козлове, Золотниках, Золотом Потоке, Хоросткове, которые требуют комплексного капремонта или реконструкции.

Подлежит специальному исследованию вопрос строительства гостиниц в курортной зоне особенно в Скале-Подольской, Б. Бережницах, Лишних, окрестностях Тернополя.

Динамика наличия гостиничных мест следующая:

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

Вместимость гостиниц по годам (мест)

1995	1999	2002	2003	2004
2157	2933	2451	2352	3251

Все гостиницы Тернопольской области

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Тернополь		
Гостиница «Галичина»***	ул. Чумацкая, 1	(0352) 53-35-95
Гостиница «Тернополь»***	ул. Замковая, 14	(0352) 52-43-97, 52-42-63
Гостиница «Чайка»	ул. Белецкая, 52	(0352) 25-87-70
Гостиница «Акант»	с. Вел. Гаи, ул. Галицкая, 44-а	(0352) 24-20-95
Гостиничный комплекс «Аллигатор»***	ул. Гаевая, 29	(0352) 52-73-91
Гостиничный комплекс «Вокзальный»	Привокзальная площадь, 1	(0352) 27-23-60
Гостиница «Глобус»	ул. Будного, 18	(0352) 55-00-44, 55-00-35, 55-00-36
Гостиница «Старый парк»	ул. Бордуляка, 11	(0352) 25-60-73
Гостиница «Центральная»	6-рТ. Шевченко, 25	(0352) 25-35-16
Частная гостиница «У Василя»	пр-т С. Бандеры, 29	(0352) 47-55-10
Частная гостиница «Фортуна»	с. Гаи Шевченковские	(0352) 54-61-82
Гостиничный комплекс «Юхнович»	ул. Семьи Барвинских, 3-а	(0352) 43-39-57, 43-39-56
Гостиница «Рута»	ул. Медовая, 2	(0352) 25-24-20, 52-62-15
Мотель «Братислава»	ул. Объездная, 10	(0352) 43-62-93
Европансион «Орияна»	с. Вел. Гаи	(0352) 29-02-91
Гостиница «Люкс»	ул. Тернопольская, 8-а	(0352) 43-38-71
Бережаны		
Гостиница «Бережаны»	пл. Рынок, 9	(03548) 2-13-72
Гостиница рынка	ул. Збежевая, 3/7	(03548) 2-11-03
Гостиница «Иванко»	ул. Рогатинская, 170-а	(03548) 2-48-89

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Борщев		
Гостиница «Лаванда»	ул. Ничлова, 200	(03541) 2-29-40
Гостиница «У Леси»	ул. Объездная, 2	(03541) 2-18-25
Комплекс отдыха «Веста»	пгт Скала-Подольская, ул. Юрдига, 1	(03541) 51-431
Гостиница «Затышок»	ул. Объездная, 2	(03541) 2-18-51
Бучач		
Гостиница «Юность»	ул. Винниченко, 1	(03544) 2-40-11
Гусятин		
Гостиница «Збруч»	ул. А. Пушкина, 3	(03557) 2-29-37
Ресторан-гостиница «Орися»	с. Оришковцы	(03557) 4-28-30
Козова		
Гостиница «Юность»	ул. М. Грушевского, 32	(03547) 2-13-72
Кременец		
Гостиница «Омега»	ул. 107-й Кременецкой дивизии, 14-а	(03546) 2-60-47
Частная мини-гостиница «Мотель Вика»	ул. Дубенская, 53	(03546) 2-38-83
Мотель «Эдем»	ул. Е. Лятуринской, 15	(03546) 2-39-96
Гостиница «Почаев»	г. Почаев, ул. Воссоединения, 8 (территория Почаевской Лавры)	(03546) 6-16-56
Лановцы		
Гостиница «Светлана»	ул. Грушевского, 2	(03549) 2-12-11
Чортков		
Гостиница «Гетьман»	ул. Князя Владимира Великого, 1 -а	(03552) 3-12-84
Кафе-гостиница «Таня»	ул. Т. Шевченко, 34	(03552) 2-27-55
Гостиница «Авианосец»	ул. Независимости	(03552) 2-18-30, 2-05-08

Источник: газета «Все о бухгалтерском учете», № 99 (1253). Указаны данные по состоянию на 2007 год.

8.20. Харьковская область

Харьковская область имеет население 2914,2 тыс. человек (на 05.12.2001 г.). Плотность населения – 95 чел/км². На территории области 15 городов и 62 поселка.

Плотность железнодорожной сети 48,4 км/км², автодорожной 292,9 км/км². Протяженность дорог соответственно – 1521 и 9200 км.

Через Харьковскую область планировалось провести одну из главных автомагистралей страны «Север–Юг». Она должна была соединить Харьков, Полтаву, Кременчуг, Кировоград, Одессу.

Наиболее значительные населенные пункты – Харьков, Чугуев, Первомайск, Лозовая, Купянск, Балаклея, Изюм и др.

Ведущие отрасли промышленности – машиностроение, металлообработка, точная промышленность, пищевая, легкая и др. Развито сельское хозяйство (в основном зерновое). Значителен культурный и научный потенциал области.

В составе курортных ресурсов – минеральные воды Богодуховского и Готвальдского районов. Широко известен курорт Березовские минеральные воды.

Туристские ресурсы сосредоточены в Харькове, Золочеве и других городах.

Обеспеченность гостиничными местами в области ниже средней по Украине и равняется 1,93 места на 1000 жителей. По областному центру около 2, по другим городам области колеблется от 1,8 до 10 мест на тыс. жителей.

Потребность же самого Харькова в перспективе определена 8–10 мест на 1000 жителей, учитывая статус этого крупного промышленного, научного и культурного центра нашей страны. Это потребует ввода до 9,5 тыс. мест,учитывая подготовку к ЕВРО–2012, а в других городах области всего требуется дополнительно 150 мест.

Динамика наличия гостиничных мест следующая:

Вместимость гостиниц по годам (мест)

1995	1999	2002	2003	2004
6758	5153	4097	3721	3620

Все гостиницы Харьковской области

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Харьков		
Гостиница «Аэропорт»	ул. Аэрофлотская, 16	(057) 775-53-47
Гостиница «Ахтамар»	ул. Н. Крупской, 38	(057) 738-42-66

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Гостиница «Динамо»	ул. Динамовская, 3	(057) 702-62-46
Гостиница «Экспресс»	ул. Привокзальная, 1	(057) 712-52-76
Гостиница «Киевская»***	ул. Культуры, 4	(057) 714-31-00, 714-31-01
Гостиница «Корейский центр»	ул. Юрьева, 2	(057) 392-20-26
Гостиница «Глория»	ул. Плехановская, 57	(057) 732-98-24, 732-19-05
Гостиница «Металлист»	ул. Плехановская, 92-а	(057) 737-20-99
Гостиница «Мир»***	пр-т Ленина, 27-а	(057) 340-23-30
Гостиница «Освита» Академии народного хозяйства	ул. Революции, 18	(057) 707-33-48, 707-33-51
Гостиница «Старт»	ул. Плехановская, 18	(057) 732-99-35
Гостиница «Харьков»***	пл. Свободы, 7	(057) 758-01 -53, 758-00-25, 758-01-33, 758-00-08
Гостиница «Харьков-турист»	пр-т Московский, 144	(057) 392-30-10
Гостиничный комплекс «Славия»	ул. Полтавский шлях, 52	(057) 712-17-01
Мотель «Дружба»	ул. Гагарина, 185	(0572) 52-20-91, 52-10-64
Туркомплекс «Националь»***	пр-т Ленина, 21	(057) 702-16-24
Отель «Cosmopolit de Luxe»****	ул. Академика Проскуры, 1	(057) 754-47-77, 754-68-86
Гостиничный комплекс «Меркурий»	ул. Харьковской дивизии, 29	(057) 715-55-15, 715-55-25
Гостиничный комплекс «Солнечный»	Белгородское шоссе, пос. Пятихатки	(057) 335-37-25, 335-19-38
Гостиница «Этуаль»	пр-т Ильича, 91	(057) 783-32-92
Гостиница «Росинка»	ул. Балакирева, 52	(057) 715-17-89, 343-21-57
Кемпинг	пгт Высокий, ул. Ощепкова, 52	(057) 746-30-16

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Отель «Клуб ZS»	пер. 2-й Лесопарковый, 10	(057) 758-86-98
Гостиница авиационного завода	ул. Мироносицкая, 78	(057) 700-41-69
Мотель «SCANIA»	с. Черкасская Лозовая, Харьковская окружная, 492-й км	(057) 335-35-95, 335-27-77
Комплекс отдыха «Баден-Баден»	пгт Дергачи, ул. Лазаренко, 1	(057) 718-71-44, 757-60-53
Мотель детского лечебного оздоровительного центра «Солнечный»	Белгородское шоссе	(057) 335-37-25
Балаклея		
Гостиница «Звезда»	ул. Стадионная, 19	(05749) 5-20-54, доп. 2-38
Гостиница «Юбилейная»	ул. Козмирука, 13	(05749) 5-18-71
Барвинково		
Гостиница «Чайка»	ул. Ленина, 20	(05757) 4-21-08
Богодухов		
Гостиница «Богодухов»	ул. Кирова, 20	(05758) 3-22-97
Валки		
Гостиница «Колос»	ул. Советской Армии, 9	(05753) 5-15-72
Зачепиловка		
Гостиница (ЧП «Меркурий»)	ул. Советская, 74	(05761) 5-10-97, 5-13-57
Змиев		
Гостиница «Энергетик»	пгт Комсомольск, ул. Ленина, 18	(05747) 5-34-78
Золочев		
Гостиница «Золочевская»	ул. Комсомольская, 19/1	(05764) 5-16-84
Изюм		
Гостиница «7 Ветров»	ул. Ростовский шлях, 2	(05743) 2-86-10
Гостиница «Кремянец»	ул. Фрунзе, 32	(05743) 2-20-32
Туристический комплекс «Донецкий Юрт»	с. Семитино	(050) 368-29-12, 470-93-43

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Красноград		
Гостиница «Юбилейная»	ул. Ленина, 90	(05744) 7-01-33
Отель-кафе «Бескид»	ул. Полтавская, 79	(05744) 7-04-98
Гостиничный комплекс «Восток»	с. Натальино	(05744) 7-61-99
Гостиница «Лесная»	с. Натальино	(05744) 7-66-58
Краснокутск		
Гостиница «Краснокутская»	ул. Ленина, 135	(05756) 3-11-62
Купянск		
Гостиница «Ирина»	ул. Дзержинского, 64	(05742) 5-14-01
Гостиница «Орхидея»	с. Комиссаровка	(05742) 3-12-71
Лозовая		
Гостиница «Лозовая»	ул. Парижской Коммуны, 4	(05745) 2-25-33
Гостиница «Оскар»	1-й микрорайон, 13	(05745) 7-70-30
Первомайский		
Гостиница «Уют»	ул. Бугайченко, 1	(05748) 2-22-93, 2-23-54
Печенеги		
Туристический комплекс «Элат»	возле водохранилища	(05765) 6-34-10, (097) 992-20-75
Чугуев-2		
Гостиница «Северский Донец»	ул. Харьковская, 155-а	(05746) 2-54-61
Гостиница «Апекс»	ул. Харьковская, 95	(05746) 4-08-10, 4-08-20
Шевченково		
Гостиница «Коммунальщик»	пер. М. Ломоносова, 5	(05751) 5-16-78

Источник: газета «Все о бухгалтерском учете», № 99 (1253). Указаны данные по состоянию на 2007 год.

8.21. Херсонская область

Херсонская область имеет 8 городов и 29 поселков. Число жителей на 05.12.2001 г. составляло 1175,1 тыс. человек. Плотность населения – 44 чел/км². Характеристики дорожной сети следующие: плотность железных дорог – 18,8 км/км² территории; протяженность железных дорог – 536 км. Область имеет развитую сеть автомобильных дорог, ряд морских портов.

Крупнейшие населенные пункты – Херсон, Каховка, Скадовск, Цюрюпинск, Новая Каховка. Хозяйство области представлено машиностроением, судостроением, металлообработкой и др. Сельское хозяйство имеет зерновое направление.

Курортные ресурсы области составляют мягкий климат, минеральные воды, лечебные грязи ряда озер. Функционируют курорты Гопри и Скадовска. Перспективны для рекреационных целей побережья Черного и Азовского морей, район Каховского водохранилища.

Область имеет ряд турбаз. Туристские ресурсы сосредоточены в основном в Херсоне. В области уникальный заповедник Аскания Нова – непаханная целина для туризма.

Обеспеченность гостиничными местами сравнительно высокая – 2,81 место на 1000 жителей.

На перспективный период для достижения в областном центре обеспеченности 6–8 мест на 1000 жителей потребуется ввести в строй 2000 гостиничных мест.

В других городах, в которых гостиницы расположены в ветхом фонде, их следует реконструировать или капитально отремонтировать.

Однако в Аскания-Нова, Скадовске, Геническе, Голая Пристань в перспективе без новых гостиниц не обойтись.

За 10 лет динамика наличия гостиничных мест следующая:

Вместимость гостиниц по годам (мест)

1995	1999	2002	2003	2004
3182	3328	2401	2273	2475

Все гостиницы Херсонской области

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Херсон		
Гостиница «1 Мая»	ул. Ленина, 26	(0552) 49-54-41
Гостиница «Меридиан»	Одесская площадь, 4	(0552) 26-41-56
Гостиница «Нинель»	ул. Белинского, 22	(0552) 42-43-53

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Гостиничный комплекс «Бригантина»	ул. Патона, 4	(0552) 27-37-31
Туристический комплекс «Фрегат»***	пр-т Ушакова, 2	(0552) 24-60-78, тел./факс: 28-01-73, 28-01-39
Гостиница «Версаль»	ул. Крымская, 93	(0552) 51-74-20
Комплекс отдыха «Елена»	пер. Казацкий, 21-а	(0552) 45-48-70, 42-08-05
Гостиница «Комфорт»	Островское шоссе, 1	(0552) 27-77-33
Аскания-Нова		
Мотель «Канна»	пгт Аскания-Нова	(05538) 6-13-37
Берислав		
Общежитие (гостиничные услуги)	ул. Т. Шевченко, 20	(05546) 3-21-79
Большая Лепетиха		
Гостиница «Славута»	ул. Кирова, 28-а	(05543) 2-22-71
Верхний Рогачик		
Гостиница «Колос»	ул. Юбилейная, 48	(05545) 5-11-84
Геническ		
Курортно-гостиничный комплекс «Курортный»	Арабатская стрелка, с. Геническая горка, ул. Азовская, 38-а	(05534) 5-02-39, (050) 773-28-69, 922-45-71
Гостиница «Орхидея»	пр-т Мира, 93	(05534) 3-52-57
Гостиница «Белый лебедь»	Арабатская стрелка, с. Геническая горка, ул. Азовская, 28	(05534) 5-03-24, 5-03-40, (050) 758-99-01 (02)
Железный Порт		
Гостиничный комплекс «Премьера»	ул. Школьная, 8	(05539) 3-56-35, 3-56-36, (0552) 51-01-56
Ивановка		
Гостиница	ул. Шорса	(05531) 3-14-37
Каланчак		
Гостиница «Колосок»	ул. Черноморская, 3	(05530) 2-16-82

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Каховка		
Гостиница «Таврия»	ул. К. Маркса, 138	(05536) 2-03-71
Нижние Серогозы		
Гостиница «Степная»	ул. Свердлова, 26	(05540) 2-19-72
Новая Каховка		
Гостиница «Новая Каховка»	пр-т Днепровский, 20	(05549) 4-52-54
Гостиничный комплекс, учебно-спортивная база «Динамо»	пр-т Днепровский, 22-а	(05549) 4-20-30
Частная гостиница	ул. Парижской Коммуны, 6	(05549) 4-26-77
Нововоронцовка		
Гостиница «Маяк»	ул. Гагарина, 18	–
Скадовск		
Гостиница «SBS»	ул. Чапаева, 121	(05537) 5-24-85
Гостиница «Волна»	ул. Пролетарская, 1-а	(05537) 5-24-72, 5-31-42
Гостиница	пгт Лазурное Скадовского района, ул. Черноморская, 111-а	(05537) 3-03-10
Гостиница «Колос»	ул. Гагарина, 61	(05537) 5-01-26, 5-34-73
Гостиничный комплекс	ул. Октябрьской революции, 3	(05537) 5-31-19
Автокемпинг	с. Красное, ул. Приморская, 1	(067) 500-56-92, (044) 245-62-15, 245-58-95
Гостинично-оздоровительный комплекс «Эра»	пгт Лазурное	(05537) 3-08-63
Оздоровительный комплекс «Содружество»	пгт Лазурное	(05537) 3-05-91, (0552) 32-53-32, 32-53-23

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Цюрупинск		
Гостиница «Колос»	ул. Красноармейская, 31	(05542) 2-10-73
Чаплинка		
Гостиница «Таврия»	ул. Ленина, 51	(05538) 2-12-06

Источник: газета «Все о бухгалтерском учете», № 99 (1253). Указаны данные по состоянию на 2007 год.

8.22. Хмельницкая область

Население области – 1430,8 тыс. человек (на 05.12.2001 г.). Плотность населения – 75 чел/км². Число городов – 11, поселков – 24.

Протяженность железных дорог 732 км, автодорог – 8400 км. Плотность сети железных дорог 35,5 км/км²; автодорог 407,7 км/км² территории.

Основные населенные пункты – Хмельницкий, Каменец-Подольский, Шепетовка, Славута, Городок.

Направленность хозяйства области – преимущественно аграрная. Имеются предприятия пищевой, легкой промышленности, машиностроения, металлообработки, строительной керамики и др.

В составе курортных ресурсов – Славутско-Шепетовская, Хмельницко-Летичевская, Каменец-Подольская зоны.

В области имеются значительные туристские ресурсы, особенно выделяется Каменец-Подольский архитектурный заповедник.

Обеспеченность гостиничными местами в области соответствует средней по стране – 2,38 мест на 1000 жителей.

Расчеты показывают, что на перспективный период в Хмельницком необходимо строительство гостиницы категории три звезды вместимостью 500 мест, тогда обеспеченность гостиничными местами этого города выйдет на 9,4 места на тыс. жителей, что весьма приемлемо для города такого ранга.

Целесообразно строительство в перспективе в Шепетовке на 150 мест, Красилове – 100 мест, Дунаевцах и Городке – по 50 мест.

Динамика наличия гостиничных мест за 10 лет выглядит следующим образом:

Вместимость гостиниц по годам (мест)

1995	1999	2002	2003	2004
4531	1808	1574	1679	1636

Все гостиницы Хмельницкой области

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Хмельницкий		
Гостиница «Энеида»	ул. Театральная,8	(0382) 79-59-32
Гостиница «Подилля»	ул. Т. Шевченко, 34	(0382) 76-55-20
Гостиница «Центральная»	ул. Гагарина, 5	(0382) 76-45-41
Гостиница «Любэ»	ул. Курчатова, 17	(0382) 55-92-53
Гостиница «Вик-Жан»	ул. Березневая, 5/1	(0382) 72-92-44 (40)
Развлекательный комплекс «Лыбидь-плаза»	ул. Каменецкая, 21	(0382) 78-76-00
Гостиница «Проскурив»	ул. Каменецкая, 257	(0382) 22-04-14
Гостиница «Побужье»	ул. Соборная, 55	(0382) 65-53-73
Мотель «Хмельницк-авто»	ул. Заричанская, 1	(03822) 3-22-08, 3-01-54
Белогорье		
Гостиница «Горынь»	ул. Т. Шевченко, 31	–
Виньковцы		
Гостиница	ул. Гагарина, 2	(03846) 2-17-76
Волочиск		
Гостиница «Дружба»	ул. Независимости, 7-а	(03845) 3-70-17
Городок		
Гостиничный комплекс «Европа»	ул. Т. Шевченко, 16	(03851) 3-22-45
Дунаевцы		
Гостиница «Орбита»	ул. Киевская (военный городок)	(03858) 3-26-00
Гостиница «Тернава»	ул. Ленина, 14	(03858) 3-13-51
Изяслав		
Гостиница «Явор»	ул. Независимости, 16	(03852) 4-12-33
Каменец-Подольский		
Гостиница «Смотрич»	ул. Соборная, 4	(03849) 3-03-92
Гостиница «Украина»	ул. Леси Украинки, 32	(03849) 3-91-48
Гостиница «Фольварки-центр»	ул. Леси Украинки, 99	(03849) 3-32-31
Гостиница «Гала-отель» ***	ул. Леси Украинки, 84	(03849) 2-81-06, факс: 3-67-77
Гостиница «Ксения»	Жванецкое шоссе, 3	(03849) 2-86-13, 2-03-79
Общежитие	Нигенское шоссе, 24	(03849) 4-37-97
Гостиница «Бастион»	ул. Хмельницкого, 69	(03849) 2-71-54
Красилов		
Гостиница «Парадиз»	ул. М. Грушевского, 72	(03855) 4-27-35
Летичев		
Гостиница	с. Вербка	(03857) 9-43-22, 9-43-69
Гостиница	ул. 50-летия Октября, 6	(03857) 9-14-43
Нетишин		
Гостиница «Горынь»	пл. Независимости, 11	(03848) 3-49-96
Полонное		
Гостиница «Полесье»	ул. Леси Украинки, 97	(03843) 3-22-00
Славута		
Гостиница «Славутчанка»	ул. Дзержинского, 2	(03842) 7-02-08
Староконстантинов		
Гостиница «Случ»	ул. Островского, 10	(03854) 3-24-32
Теофиполь		
Гостиница	ул. Юности (сахарный завод)	(03844) 9-35-47
Чемеровцы		
Гостиница	ул. 60-летия Октября, 1	(03859) 9-11-59, 9-26-92
Шепетовка		
Гостиница «Центральная»	ул. К. Маркса, 56	(03840) 5-13-71

Источник: газета «Все о бухгалтерском учете», № 99 (1253). Указаны данные по состоянию на 2007 год.

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

8.23. Черкасская область

В Черкасской области проживает 1402,9 тыс. человек (на 05.12.2001 г.). Плотность населения составляет 69 чел/км². На территории области 15 городов и 19 поселков. Протяженность железных дорог 605 км, плотность – 29,6 км/км², автодорог соответственно 6500 км и 318,6 км/км² территории.

Самые крупные населенные пункты – Черкассы, Умань, Смела, Звенигородка, Золотоноша, Канев, Шпола, Каменка, Городище.

Ведущее место в области занимает пищевая промышленность. Машиностроительные заводы имеются в Черкассах, Смеле, Умани.

Курортные ресурсы области – климат, радоновые и минеральные воды в Каменском и Звенигородском районах; курорт Сосновка, Каневский заповедник.

Область обладает значительными туристскими ресурсами, которые расположены в Черкассах, Каневе, Чигирине, Каменке, Умани («Софиевка»).

Обеспеченность гостиничными местами ниже средней по Украине и составляет 1,43 места на тысячу жителей.

На перспективу в Черкассах рекомендовалось строительство гостиниц на 800 мест, категории три звезды, с тем, чтобы довести обеспеченность гостиничными местами с 4 мест на 1000 жителей до 6,7, чего требует статус города и его относительно быстрый рост.

Рекомендуется строительство гостиниц в г. Смела на 300 мест, где обеспеченность сейчас составляет 1,1 место на тыс. жителей; в Каневе на 150 мест, Умани – 200; Золотоноше – 100.

Динамика обеспеченности гостиничными местами следующая:

Вместимость гостиниц по годам (мест)

1995	1999	2002	2003	2004
2629	2336	2115	2132	2018

Все гостиницы Черкасской области

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Черкассы		
Гостиница «Белое озеро»	Смелянское шоссе, 14-й км	(0472) 58-83-96
Гостиница «Днепр»***	ул. Фрунзе, 13	(0472) 54-03-04, 47-23-60
Гостиница «Октябрьская», ГП «Азот»	ул. Фрунзе, 145	(0472) 37-34-95

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Гостиница «Нива»	ул. Смелянская, 144	(0472) 63-26-71
Гостиница «Россава»	ул. Фрунзе, 29	(0472) 45-03-21
Гостиница «Украина»***	ул. Лесная, 1	(0472) 32-10-52, 32-10-51
Гостиница «Центральная»	ул. Ленина, 30	(0472) 45-21-70
Гостиница «Черкассы»	ул. Лазарева, 6	(0472) 37-65-84
Гостиничный комплекс «Селена»	с. Свидивок	(0472) 36-20-28
Гостинный двор	ул. Менделеева, 1	(0472) 36-02-00, 37-05-84
Городище		
Частная гостиница «Транзит»	ул. Дальневосточная, 12	(04734) 2-26-25
Жашков		
Гостиница «Жашков»	ул. Ленина, 60	(04747) 2-17-44
Звенигородка		
Гостиница «Колос»	пр-т Т. Шевченко, 64	(04740) 2-68-27
Золотоноша		
Гостиница «Зоря»	Садовый проезд,2	(04737) 5-50-30
Каменка		
Гостиница «Каменка»	ул. Пушкина, 54	(04732) 6-18-32
Канев		
Гостиница «Тарасова гора»	ул. Т. Шевченко, 96	(04736) 3-22-72
Гостиница «Княжья гора»	ул. Днепровская, 1	(04736) 3-55-83
Гостиница «Старый Канев»	ул. Ленина, 17	(04736) 3-54-38
Гостиница «Славутич»	ул. Энергетиков, 20	(04736) 3-30-81
Корсунь-Шевченковский		
Рынок (гостиничные услуги)	ул. Осипенко, 1	(04735) 2-46-77
Гостиница «Корсунь»	ул. Т. Шевченко, 39	(04735) 2-08-79
Бизнес-центр «Модус»	с. Виграев Корсунь-Шевченковского района	(067) 470-82-18

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Лысянка		
Гостиница «Колос»	ул. Мира, 40	–
Монастырище		
Гостиница «Мир»	ул. Ленина, 125	(04746) 2-18-81
Маньковка		
Гостиница	ул. Щорса, 20	(04748) 6-18-46
Смела		
Гостиница «Смела»	ул. Свердлова, 97	(04733) 4-25-87
Тальное		
Гостиница «Горный Тикич»	ул. Ленина, 30-а	(04731) 2-40-00
Умань		
Гостиница «Умань»	ул. Советская, 7	(04744) 5-26-32
Гостиница «Фортеця»	ул. Чапаева, 52	(04744) 5-32-67
Гостиница Дома творчества ученых	ул. Садовая, 53	(04744) 3-35-27
Комплекс дорожного сервиса	Ленинградское шоссе, 21	(04744) 3-98-48
Гостиница «Шаарей Цион»	ул. Пушкина, 27-а	(04744) 3-17-72, 3-16-72
Гостиница «Колос»	на территории центрального рынка	(04744) 5-90-35
Христиновка		
Гостиница «Юбилейная»	ул. Гагарина, 9	(04745) 2-20-65
Чигирин		
Гостиница «Чигирин»	ул. М. Грушевского, 29	(04730) 2-58-49
Чернобай		
Гостиница «Радуга»	ул. Ленина, 112	(04739) 2-27-07
Шпола		
Гостиница «Шпола»	ул. Ленина, 4	(04741) 5-25-83

Источник: газета «Все о бухгалтерском учете», № 99 (1253). Указаны данные по состоянию на 2007 год.

8.24. Черновицкая область

Черновицкая область самая малонаселенная в Украине. В ней проживает 922,8 тыс. человек (на 05.12.2001 г.). Плотность населения – 11,6 чел/км². Число городов в области – 10, поселков 9.

Длина железных дорог 466 км, автодорог 3000 км. Плотность железных дорог 57,5, а автомобильных дорог 370,2 км/км² территории.

Основные города – Черновцы, Хотин, Сторожинец, Вижница, Сокиряны.

Характер хозяйства области индустриально-аграрный: машиностроение и сельское хозяйство. Имеется химическая, лесная промышленность, развиты художественные промыслы.

Курортные ресурсы сосредоточены в Вижницком, Путильском районах (горноклиматические и Минводы). В перспективе возможно строительство курортной гостиницы.

Туристские возможности области дисперсны. Локальные размеры области (8,1 тыс. км²) позволяет осуществить доставку из областного центра (где имеется туристская гостиница на 320 мест) автобусом в любую точку региона.

Обеспеченность гостиничными местами области составляет 2,2 места на тыс. жителей.

Учитывая небольшие размеры области по территории и населению, а также имеющийся гостиничный фонд, в Черновцах предлагается в перспективе (по расчету) строительство гостиницы на 800 мест категории три звезды, с тем, чтобы обеспеченность гостиничными местами в городе составила 7 мест на 1000 жителей вместо существующей – 4,1.

По другим городам строительство гостиниц предлагается в Сокирянах на 50 мест; Кицмани, Сторожинце, Новоселице по 30 мест.

Динамика за 10 лет следующая:

Вместимость гостиниц по годам (мест)

1995	1999	2002	2003	2004
2131	1865	1706	1718	1457

Все гостиницы Черновицкой области

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Черновцы		
Гостиница «Киев»	ул. Главная, 46	(0372) 58-59-65
Гостиница «Турист»	ул. Красноармейская, 184	(03722) 4-89-97

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Туркомплекс «Черемош»***	ул. Комарова, 13-а	(03722) 4-75-18, 4-75-00
Гостиница «Апартаменты Кнаус»	ул. Худякова, 4/1	(0372) 51-02-55
Гостинично-туристический комплекс «Буковина»	ул. Главная, 141	(0372) 58-56-25, 58-55-51, 58-56-20
Вокзальная гостиница	ул. Гагарина, 38	(0372) 59-24-70
Гостиница «Кайзер»	ул. Гагарина, 51	(0372) 58-52-75
Гостиница «Приват-Отель»	ул. 28 Июня, 18	(0372) 51-33-13, (050) 374-03-00
Гостиничный комплекс «Какаду»	ул. Белоусова, 9	(0372) 53-03-93, 53-07-52
Гостиница «Анжелика»	ул. Главная, 289-а	(0372) 51-56-11
Гостиница «Панорама»	ул. Припятская, 6	(0372) 59-83-22 (автоответчик гостиницы)
Вижница		
Гостиница «Ника»	ул. М. Грушевского, 29	(03730) 2-12-79
Заставная		
Гостиница	ул. Главная, 111	(03737) 2-17-57, (050) 552-17-00, 2-25-40 (для номеров «люкс»)
Кицмань		
Гостиничный комплекс «У казака Мамая»	с. Мамаевцы, ул. Кицманская, 44-а	(03736) 2-73-55
Гостиница «Белый лебедь»	с. Глиница	(03736) 5-22-22
Гостиница «Затышок»	с. Оршевцы	(03736) 6-27-30
Гостиница «Макавто»	с. Мамаевцы, ул. Т. Шевченко, 226	(03736) 2-76-31
Гостиница «Оскар»	с. Брусница	(03736) 5-43-91
Гостиница «Смерека»	с. Мамаевцы, ул. Т. Шевченко, 85	(03736) 2-68-55
Гостиница «Фортуна»	с. Витиловка	(03736) 3-22-48

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Новоднестровск		
Гостиница	Общежитие, блок «В» (возле автостанции)	(03741) 3-54-92
Новоселица		
Гостиница «Буковинская звезда»	ул. Главная, 75-а	(03733) 5-75-51
Путила		
Гостиница «Лесная поляна»	ул. Украинская, 200	(03738) 2-19-52
Сторожинец		
Частная гостиница	ул. М. Грушевского, 1	(03735) 2-15-97
Сокиряны		
Гостиница «Элит»	ул. Победы, 25	(03739) 2-31-17, 2-05-50
Гостиница «Олимп»	ул. Олимпийская, 75	(03731) 2-12-92, 2-13-61

Источник: газета «Все о бухгалтерском учете», № 99 (1253). Указаны данные по состоянию на 2007 год.

8.25. Черниговская область

Население Черниговской области составляет 1245,3 тыс. человек (на 05.12.2001 г.). Плотность населения 41 чел/км². Число городов – 15, поселков – 30.

Плотность железных дорог 27,9 км/км², автодорог – 235,1. Их протяженность соответственно 893 и 7500 км.

Наиболее значительные населенные пункты – Чернигов, Прилуки, Нежин, Бахмач, Новгород-Северский, Городня.

Наибольшее развитие в области имеет легкая промышленность, хотя имеется химическая и нефтехимическая, а также машиностроительная и металлообрабатывающая.

Курортные ресурсы сосредоточены в Черниговском районе (минеральные воды и климат), а также на курорте Качановка.

Значительные туристские возможности области сосредоточены в Чернигове, а также в пос. Козелец, г.г. Остер, Нежин, Прилуки, Новгород-Северский и в пос. Батурин.

Обеспеченность гостиничными местами в области сравнительно невысокая – 1,79 места на 1000 жителей, многие предприятия размещены в приспособленных зданиях, многие – самой низкой категории.

В Чернигове на перспективу рекомендуется строительство гостиницы категории три звезды общего типа на 500 мест и туристской на 300 мест, с целью доведения обеспеченности областного центра гостиничными местами до 7 мест на 1000 жителей, вместо имеющейся 4,3.

В других городах на перспективу рекомендовано строительство гостиниц в Нежине на 200 мест, Новгород-Северском, Прилуках – по 150 мест, Батурине – 50 мест.

Динамика за 10 лет следующая:

Вместимость гостиниц по годам (мест)

1995	1999	2002	2003	2004
2741	2017	1942	1897	2156

Все гостиницы Черниговской области

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Чернигов		
Гостиница «Градецкая»	ул. Мира, 68	(04622) 4-50-25, 4-45-26
Гостиница «Придеснянская»	ул. Т. Шевченко, 99-а	(0462) 95-48-02, 95-49-58
Гостиница «Спорт»	ул. Т. Шевченко, 61	(04622) 3-06-74
Гостиница «Славянская»	ул. Мира, 33	(04622) 7-46-04
Гостиница учебно-методического центра	ул. Т. Шевченко, 105-а	(0462) 95-23-69
Гостиница «Брянск»	ул. Т. Шевченко, 103	(04622) 3-07-18
Гостинично-ресторанный комплекс «Турецкий»	Трасса Е-95, 1067-й километр	(04622) 68-98-93
Бахмач		
Гостиница «Дружба»	ул. Первомайская, 63	(04635) 5-31-38
Бобровица		
Гостиница «Трубеж»	ул. Независимости, 67	(04632) 2-12-65
Борзна		
Гостиница «Колос»	ул. Ленина, 2	(04653) 2-11-33

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Варва		
Гостиница «Березка»	ул. Т. Шевченко, 35	(04636) 2-15-92
Ичня		
Гостиница	ул. Первомайская, 1	(04633) 2-16-43
Частная усадьба «Соколиный хутор» (зеленый туризм)	с. Петрушовка Ичнянского района, ул. Набережная, 68	(04633) 24-134, (067) 956-67-51
Гостиница «Качановка»	с. Качановка	(04633) 2-41-25, 2-41-05
Короп		
Гостиница «Космос»	ул. Почтовая, 6	(04656) 2-13-62, 2-11-99
Корюковка		
Гостиница «Полесье»	ул. Т. Шевченко, 58	(04657) 2-12-81, 2-15-41
Гостиница «Теремок»	ул. Краснохуторская, 3	(04657) 2-14-88
Мена		
Гостиница «Десна»	ул. Октябрьская, 5	(04644) 3-16-11
Нежин		
Гостиница «Нежин»	ул. Батюка, 1	(04631) 2-22-84
Новгород-Северский		
Гостиница	ул. И. Богуна, 90	(04658) 2-14-02
Гостиница «Славянская»***	ул. Луначарского, 2	(04658) 3-15-51
Гостиница «Трактир»	ул. К. Маркса, 1	(04658) 3-15-31
Носовка		
Гостиница «Полесье»	ул. Вокзальная, 2	(04642) 2-22-46
Прилуки		
Гостиница «Прилуки»	ул. Вокзальная, 2	(04637) 3-31-52, 3-15-18
Гостиница «Александрия»	ул. 1-го Мая, 48	(04637) 4-44-40, 4-41-68
Мини-гостиница «Семейная»	ул. Красноармейская, 80	(04637) 5-22-46

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

ГОСТИНИЦА	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Репки		
Частная гостиница «Транзит»	ул. Т. Шевченко, 166	(04641) 2-17-72
Семеновка		
Гостиница	ул. Центральная, 16	(04659) 2-94-71
Сосница		
Гостиница	ул. Черниговская, 19	(04655) 2-14-71
Талалаевка		
Гостиница «Украина»	ул. Ленина, 4	(04634) 2-12-36
Щорс		
Гостиница	ул. Ленина, 3	(04654) 2-14-50

Источник: газета «Все о бухгалтерском учете», № 99 (1253). Указаны данные по состоянию на 2007 год.

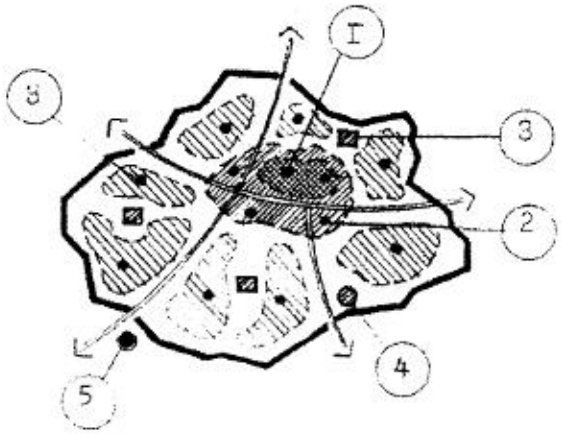
РАЗДЕЛ 9. НАЗНАЧЕНИЕ ГОСТИНИЦ И РАЗМЕЩЕНИЕ ИХ В ПЛАНИРОВОЧНОЙ СТРУКТУРЕ ГОРОДА

Здания гостиниц предназначены для кратковременного проживания людей с целью осуществления различных видов деятельности. Это могут быть деловые контакты во время командировок (производственные на различных предприятиях и коммерческие с целью осуществления различных сделок), участие в работе совещаний, конференций, симпозиумов и др., туристические поездки с целью ознакомления с природными достопримечательностями, историческими и архитектурными памятниками (города, региона, страны); поездки с целью отдыха, курортного лечения, оздоровления, а также для осуществления спортивных соревнований и др.

Функциональное назначение гостиниц оказывает большое влияние на их размещение в планировочной структуре города. Градостроительный анализ размещения гостиниц в планировочной структуре больших, крупных и крупнейших городов позволяет выделить несколько характерных приемов их размещения (рис. 9.1).

Главной тенденцией послевоенного периода было размещение больших гостиниц в центре города. Они являлись неотъемлемым планировочным элементом центральных площадей города (гостиница «Москва» в Киеве, «Харьков» в Харькове и др.), размещались на центральных магистральных улицах. Эта тенденция сохранилась и в настоящее время. Практика эксплуатации гостиниц показывает, что наиболее эффективно их расположение в центре города по многим причинам. Центр любого города, как правило, хорошо связан в транспортном отношении со всеми его районами и основными коммуникациями – вокзалами (железнодорожным, автовокзалом, аэровокзалом). На территории исторического центра города находятся в основном архитектурные и исторические памятники, что создает комфортные условия для туристов, т.к. объекты их интересов находятся в зоне пешеходной доступности. Расположение гостиницы в центре города – важный фактор экономии времени для многих приезжающих людей. Поэтому строительство гостиниц будет продолжать осуществляться в центральной части города.

А



Б



Рис. 9.1. Градостроительные приемы размещения гостиничных комплексов:
А – модель размещения гостиниц в планировочной структуре города,
Б – основные требования, предъявляемые к выбору участка.

Но стоимость земли в этих зонах непрерывно растет и все сложнее выделить участок для строительства. Возникает необходимость сноса существующих зданий, что еще больше увеличивает стоимость нового строительства. Затруднены подъезды, отсутствуют места для строительства стоянок и др. Объем затрат достаточно высокий.

В связи с этим намечается тенденция **децентрализации сети городских гостиниц.** Гостиничные здания чаще всего располагают в зоне, прилегающей к центру. Здесь значительно больше пригодных для строительства территорий, стоимость земли ниже, комфортность среды выше, шумовое загрязнение относительно невелико. Такое расположение наиболее оптимально и наиболее распространено. В этом варианте несколько ухудшается транспортная доступность гостиниц по отношению к центру, но экономические показатели эффективности строительства несравненно выше.

В связи с тем, что современные лучшие гостиницы представляют собой многофункциональный комплекс, в который включены и собственно гостиничный фонд, и залы (выставочные, банкетные, конференц-залы и др.), и многочисленные пищевые блоки, в отечественной и зарубежной практике, учитывая возрастающее общественное значение гостиниц, в последнее время развивается тенденция строить новые гостиницы **как композиционные центры жилых районов и микрорайонов.**

В качестве примера можно привести новые гостиницы в США, Германии, Италии, Скандинавии, России, Украине и др.

Размещение гостиниц на «пороге» города и за его пределами имеет свою специфику. Такие гостиницы, как правило, предназначены для автотуристов. Они, в основном, размещаются на основных автомагистралях города, в зоне въезда в большие города.

Неотъемлемым условием участка должны быть удобные съезды с транспортных артерий и хорошая видимость здания на далеких подступах к нему.

Загородное расположение гостиниц также порождает известные сложности, связанные с доступностью центра города и работой отдельных блоков гостиницы, таких, например, как ресторан, парикмахерская, рассчитанных и на обслуживание городского населения.

Гостиничные комплексы представляют собой сложные, зачастую уникальные сооружения. Их размещение в планировочной структуре города является сложным и ответственным процессом. Выбор участка для размещения гостиничного комплекса предопределяется целым рядом факторов (рис. 10.1 (Б)).

Участок, выбранный для строительства гостиничного комплекса, прежде всего, должен обладать **достаточной площадью территории** с учетом

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

специфики эксплуатации гостиничного комплекса и его емкости. Желательно, чтобы участок **имел прямоугольную форму и не более чем с двух сторон был ограничен магистральными улицами.** Не целесообразно размещение гостиничных комплексов на участках с острыми углами, что усложнит процесс проектирования и строительства гостиничного здания.

Участок должен обладать **хорошей транспортной доступностью, удобной связью с центром города и вокзалами.** Он должен также иметь свободные территории для устройства подъездов и стоянок для пассажирских, экскурсионных автобусов, автомашин.

Помимо этого, служба снабжения многочисленных и разнообразных групп помещений комплекса (рестораны, торговля) имеет целый ряд своих специальных подсобных и складских зон, которые требуют индивидуального подъезда грузового транспорта и организацию независимой их загрузки, разгрузки, хранения товаров.

К участкам для размещения гостиничных комплексов следует предъявлять и архитектурно-ландшафтные критерии: **наличие озеленения, водных поверхностей, рельефа. Желательно, чтобы рядом с гостиницей располагался парк, сад или сквер.**

При проектировании гостиниц необходимо правильно использовать рельеф и ландшафтное окружение для достижения органической связи внешнего и внутреннего пространства. Особенно целесообразно **размещать гостиницы на террасах, холмах.** Так, например, крупнейшая американская гостиница «Хилтон» расположена на холме и органично вписана в его планировочную структуру. Так же решен отель «Кавальери» в Риме, при строительстве которого великолепно использован рельеф холма Монте-Марко.

Одним из обязательных условий, которым должен обладать участок для строительства гостиничного комплекса, является его экологическая комфортность. Он ни в коем случае **не должен размещаться в экологически кризисных зонах городов. Его санитарно-гигиенические параметры (чистота воздушного бассейна, уровень шума, аэрация, инсоляция) должны соответствовать нормативным требованиям.**

При выборе участка следует также учитывать наличие городских инженерных коммуникаций (водопровод, канализация, электрокабель), возможность телефонизации и подключения к существующим инженерным городским сетям с учетом их мощности и размещения, что значительно снижает объем стоимости строительства гостиничных комплексов.

РАЗДЕЛ 10. ТИПОЛОГИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ГОСТИНИЦ

10.1. Классификация гостиниц в дальнем зарубежье

Проблема классификации гостиниц в последние годы находится в центре внимания специалистов гостиничного хозяйства и туристской отрасли. По данным Международной гостиничной ассоциации (МГА), в настоящее время официальная система классификации гостиниц принята только в 64 странах мира, в 11 странах она находится в стадии разработки, в 58 – гостиницы не имеют единой классификации. К числу последних относятся и такие страны массового туризма, как Великобритания, США и Япония.

Это обусловлено тем, что разработка системы классификации гостиниц относится к числу наиболее сложных проблем туристской отрасли и гостиничного хозяйства.

В большинстве стран разработана классификация гостиниц по уровню комфорта.

Уровень комфорта гостиницы определяется ее техническим оснащением, составом и качеством номерного фонда, набором предоставляемых услуг. Существует несколько направлений в решении этого вопроса. Одно из направлений отдает предпочтение так называемым «статическим» признакам, т.е. твердо установленному процентному соотношению номеров с ванной и санузлом, наличию таких помещений, как, например, крытый бассейн, сауна и т.д., определенному соотношению между вместимостью гостиницы и численностью обслуживающего персонала и пр. (например, Австрия).

Другое направление отдает предпочтение «динамическим» факторам, т.е. службе сервиса. Ее сторонники считают, что жесткие соотношения в средствах размещения без должного уровня обслуживания не обеспечивают правильной оценки фактического качественного стандарта гостиницы. К этому направлению относится классификация гостиниц в Швейцарии.

Осуществлялись попытки создания единой международной классификации гостиниц. В этой связи Международной Гостиничной Ассоциацией совместно с Международной Торговой Палатой и Междуна-

родным Союзом Официальных Туристских Организаций (МСОТО) был разработан проект единой международной классификации гостиниц.

Однако этот проект не был одобрен национальными ассоциациями, членами МГА из-за различного подхода к оценке качества оборудования, разницы в климатических и прочих условиях.

Большинство стран признали невозможным создание единой классификации, пригодной для использования повсеместно в каждой из них.

В настоящее время в мире действует около 30 различных национальных систем классификации гостиниц (система звезд от 1 до 5; система букв – A, B, C, D; система «корон» или «ключей», «бриллиантов» и т.д.), которые можно объединить в две основные группы:

«Европейский» тип, в основу которого положена французская национальная система, и балльная оценка, в основе которой лежит индийская национальная система. Преобладает она в развивающихся странах Азии и Африки.

В соответствии с французской национальной системой гостиницы подразделяются на 5 категорий.

- Категория «1 звезда» – самая низкая для гостиниц. Предприятия данной категории должны иметь не менее семи номеров и располагать: холлом для приема клиентов – площадью не менее 9 м², рестораном или кафе – с отдельным входом; центральным отоплением или надлежащей электрообогревательной аппаратурой; телефонной кабиной с соответствующей звукоизоляцией; светозащитным устройством в номерах – либо с внешней стороны (жалюзи), либо с внутренней стороны (двойные занавески и пр.); круглосуточным, бесперебойным водоснабжением (горячей и холодной водой); общей ванной или душевой не более чем на каждые 30 человек; общим туалетом на каждые 10 номеров, но не менее одного на этаже. Кроме того, в гостинице должно быть звукоизолирующее напольное покрытие (из пластика, резины и прочих материалов, обеспечивающих вертикальную звукоизоляцию), а также моющиеся коврики у кроватей, либо ковры, ковровые покрытия или звукоизолирующий паркет. Обязательна необходимая звукоизоляция между номерами.

  Установлена минимальная площадь номера (без учета площади санузла) для одноместного – 8 м², для двухместного – 9 м². Санитарное обеспечение номеров должно включать: умывальник с горячей и холодной водой со смесителем – во всех номерах, причем не менее чем в 25% номеров умывальник должен располагаться либо в отдельном помещении, либо изолированно от

жилой части 2-метровой перегородкой, а также электрооборудование номеров – общее освещение номера от светильника на потолке или торшера из расчета 15 Вт/м² и светильник у изголовья кровати из расчета по одному на каждого клиента, и сверх этого – светильник у умывальника (75 Вт) и розетка для электробритвы; в местах общего пользования – освещение из расчета не менее 10 Вт/м² (в коридорах – 5 Вт/м²).

- Категория «2 звезды»: гостиница этой категории должна располагать не менее чем 7-ю номерами и иметь: холл для приема клиентов – площадью не менее 30 м² (для мотелей – 9 м²); ресторан или кафе с отдельным входом (при их наличии); лифт, обеспечивающий подъем на 5-й этаж (для мотелей это требование не обязательно); центральное отопление или соответствующую электрообогревательную аппаратуру; телефонную кабину с соответствующей звукоизоляцией; внутреннюю телефонную связь во всех номерах; светозащитные и звукоизолирующие устройства. Минимальная площадь номеров аналогична категории «1 звезда». Необходимое санитарное оборудование номеров включает: умывальник с горячей и холодной водой со смесителем – во всех номерах, ванную или душ не менее чем в 30% номеров, общая ванная или душевая не более чем на каждые 20 человек, проживающих в номерах без ванны или душа; общий туалет на каждые 10 номеров, не имеющих туалета, но не менее одного на этаж; электрооборудование, аналогичное для категории «1 звезда»; не менее 40% номеров с бидэ и не менее 20% – с туалетом (туалет может быть расположен либо в отдельном помещении, либо в ванной комнате); номера с бидэ могут быть заменены соответствующим их количеством с ванной или душем; не менее чем в 40% номеров санитарно-гигиенические устройства должны находиться либо в отдельном помещении, либо быть изолированы от жилой части 2-метровой перегородкой. Надлежит обеспечить по возможности подачу завтраков в номера. Работники службы приема должны владеть одним иностранным языком.
- Категория «3 звезды» – такая гостиница должна располагать не менее чем 10 номерами (в качестве исключения, когда расширение гостиницы невозможно по техническим причинам, для категорий «3, 4 звезды» и «4 звезды – люкс» допускается минимальная вместимость гостиницы на 7 номеров) и иметь: холл для приема клиентов – площадью не менее 30 м² с ковровым покрытием

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

высокого качества[1]; ресторан или кафе с отдельным входом; лифт, обеспечивающий подъем на 4-й этаж (для мотелей это требование не обязательно); центральное отопление или соответствующую электрообогревательную аппаратуру; городскую телефонную связь во всех номерах; светозащитные устройства в номерах. Звукоизоляция между номерами аналогична предыдущим категориям; звукоизолирующий паркет (или плитка) с обязательным ковровым покрытием (для мотелей требования к вертикальной звукоизоляции аналогичны категориям «1 и 2 звезды». Минимальная площадь номеров без учета площади санузла – для одноместного – 9 м², для двухместного – 10 м². Необходимое санитарное оборудование: умывальник и бидэ – во всех номерах; ванна и душ – не менее чем в 70%, туалет – не менее чем в 50% номеров. Санитарно-гигиенические устройства должны находиться в отдельном помещении, либо быть изолированы от жилой части 2-метровой перегородкой. На этажах должны быть: общая ванная или душевая, рассчитанные не более чем на 20 человек, проживающих в номерах без ванны или душа; общий туалет на каждые 10 номеров, не имеющих туалета (не менее одного на этаж); два туалета (один для мужчин и один для женщин) и два умывальника на первом этаже и в подвальном помещении; количество туалетов и умывальников должно быть увеличено пропорционально размеру гостиниц, в частности при наличии ресторана. В дополнении к предыдущим категориям электрооборудование номеров должно включать настольную лампу и общий выключатель у изголовья кровати, позволяющий регулировать освещение от всех светильников. В числе обязательных услуг – подача завтраков в номера. При гостинице должен быть гараж или стоянка автомобилей (это требование только для гостиниц, построенных после 1974 г.). Работники службы приема должны владеть 2-мя иностранными языками, обязательно знание английского.

- Категория «4 звезды» – гостиница должна иметь не менее 10 номеров и располагать: холлом для приема клиентов – площадью не менее 30 м² с ковровым покрытием высокого качества (площадь холла должна увеличиваться из расчета 3 м² дополнительно на каждый номер, начиная с восьмого, но не должна превышать 100 м²); ресторан с отдельным входом; лифтом, обеспечивающим подъем на 3-й этаж и служебным лифтом или грузовым подъемником, центральным отоплением или соответствующей электрообогревательной аппаратурой; городской телефонной связью во всех номерах. Требования к светозащитным устройствам в номерах и звукоизоляция между номерами аналогичны предыдущим категориям. Обязательно ковровое покрытие звукоизолирующего паркета или плитки. Установлена обязательная площадь номера (минимальная) без учета санузла: для одноместного – 10 м², для двухместного – 12 м². Необходимое санитарное оборудование: во всех номерах – умывальник и бидэ, 90% номеров – с туалетом и ванной или душем). Кроме того, на этажах должны быть: общая ванна или душевая, рассчитанные не более чем на 20 человек, проживающих в номерах без ванны или душа; общий туалет на каждые 10 номеров, не имеющих туалета, но не менее одного на этаж; 2 туалета (один для мужчин и один для женщин) и 2 умывальника на 1-м этаже и в подвальном помещении; санузел при ресторане, а количество туалетов и умывальников должно быть увеличено пропорционально числу номеров. Электрооборудование номеров аналогично предыдущей категории. Ресторан обязателен. В числе обязательных услуг – подача завтрака в номера. При гостинице должен быть гараж или стоянка для автомобилей. Работники службы приема должны владеть двумя иностранными языками.
- Категория «4 звезды – люкс». Эта категория гостиницдолжна отвечать следующим требованиям: площадь холла увеличивается пропорционально числу номеров, но не превышает 150 м², а при наличии 10% номеров с личным холлом это требование не обязательно; также должен быть лифт, обеспечивающий подъем на 2-й этаж. Минимальная площадь номера (без учета санузла): для одноместного номера – 10м², двухместного – 14 м²; 5% номеров – апартаменты с одной или двумя гостиными; все номера с туалетом, ванной и душем, а в двухместных номерах – туалеты и ванные комнаты раздельны. Кроме того, существует ряд дополнительных требований: санузлы должны иметь горячее и холодное водоснабжение и обеспечиваться достаточным количеством туалетной

[1] Если гостиница имеет более 7 номеров, то площадь холла должна быть увеличена из расчета 3м² дополнительно на каждый номер, начиная с 8-го, но она не может превышать 60 м².

бумаги; в номерах обязательна вентиляция, чистые и удобные кровати с матрацами; при гостинице должна быть прачечная. Обязательным является хорошее обслуживание, наличие опытного персонала, чистая и элегантная форменная одежда служащих.

Французская система классификации гостиниц основана на учете оборудования номеров, отдельных элементов комфорта и размеров общих помещений.

Размер гостиницы практически не оказывает никакого влияния на ее классность (минимальное количество номеров колеблется от 7 до 10), так как клиенту предоставляется отдельный номер, и только его оборудование и набор предоставляемых услуг являются критериями оценки ее категории. Следует отметить, что во Франции преобладают гостиницы среднего класса (*– 40,6%; ** – 32,2%; *** – 18,3%; **** – 5,3%, ****люкс – 3,6%).

Индийская система классификации включает также пять категорий: «1 звезда», «2 звезды», «3 звезды», «4 звезды» и «5 звезд», которые присваивает специальная комиссия на основе балльной оценки. Предъявляемые этой системой требования к гостиницам той или иной категории оцениваются в баллах, при этом по каждому пункту устанавливается возможная максимальная оценка.

Комиссия может по своему усмотрению дать до 15 баллов за любые, не предусмотренные квалификационными требованиями, дополнительные услуги. Для получения той или иной категории необходимо набрать установленную для данного класса минимальную сумму баллов, причем их количество по каждому пункту должно составлять не менее 50% максимальной оценки.

В целом для присвоения определенной категории необходимо следующее количество баллов:

* – 100 баллов;
** – 150 баллов;
*** – 210 баллов;
**** – 260 баллов;
***** – 290 баллов.

В 1986 году Госкомтурист СССР, использовав этот метод, провел классификацию своих гостиниц. При этом балльная система ВАО «Интуриста» предполагала разделение гостиниц на два типа: для кратковременного проживания туристов и рекреационные гостиницы, к которым предъявлялись дополнительные требования, связанные с организацией отдыха и лечения. Эта система просуществовала до 1990 года.

В США единой официальной утвержденной правительством классификации не существует. По данным Американской Ассоциации отелей и мотелей гостиничная индустрия этой страны состоит из 44700 гостиниц и мотелей с общим количеством номеров около 3,1 млн.

По комфортабельности гостиницы обычно делятся на пять категорий. В Америке высший статус присуждается двумя учреждениями: American Automobile Association (AAA), которая называет свой приз «Пять бриллиантов» и Mobile Travel Guide – «Пять звезд». Из более чем 21000 претендентов высшей категории пятизвездочного статуса удостоены только 35 отелей (менее 2%).

AAA занимается инспекцией отелей с 1977 года. Из 19500 отелей США, Канады и Мексики менее 2% удостоены высшего приза «Пять бриллиантов». В 1995 г. этого статуса удостоено 45 отелей США. 25 отелей получили обе высшие награды – «Пять бриллиантов» и «Пять звезд».

Отели в США классифицируются по местоположению, по ценам и видам услуг, которые они предлагают.

По ценам на номера они делятся на:

- бюджетные ($ 25-35);
- экономичные ($ 35–55);
- средние ($ 55-95);
- первоклассные ($ 95–195);
- апартаментные ($ 65-125);
- фешенебельные ($ 125-425).

В зависимости от своего местоположения отели называются так:

- центральные (расположенные в центре города);
- курортные (в курортной местности);
- казино (в одном из центров игорного бизнеса);
- аэровокзальные (в районе аэропорта);
- автострадные (на автостраде).

Есть и другие критерии классификации, например, в зависимости от условий использования:

- таймшер;
- кондоминиум;
- для длительного проживания;
- для проведения конференций и т.д.

Особый интерес вызывает классификация гостиниц и ресторанов в Великобритании. Этим занимается Автомобильная Ассоциация Великобритании. Обязательная классификация включает пять категорий «звездочек» черного и красного цветов.

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

Каждое предприятие инспектируется ежегодно. Классификация производится по специальным критериям. Этой работой занимаются специально подготовленные инспекторы, которые регулярно и очень детально обследуют здания гостиниц. Для гарантированной работы по обеспечению исполнения общенациональных стандартов они обязаны регулярно проходить обучение на курсах.

Гостиницы проверяются анонимно. Поселившись на одни сутки как обычный клиент и получив утром счет, инспектор представляется руководству и после этого проводит детальную проверку всего предприятия. После получения одобрительной оценки и присвоения заслуженного количества «звезд» гостиница инспектируется таким же образом ежегодно.

При смене собственника гостиницы автоматически теряют свою классификационную оценку и должны быть переаттестованы под управлением нового владельца.

Оплата за работу по аттестации гостиницы зависит от ее размеров, оснащенности оборудованием, кроме того оплачивается регистрация присвоенной категории.

Первоначально, как правило, гостиницам присваиваются «звезды» от 1 до 5 черного цвета. Они характеризуют соответствие предприятий единым принятым в стране стандартам.

Кроме черных звезд, гостиницам присваиваются дополнительные оценки в процентах. Проценты отражают качественную разницу обслуживания в гостиницах с одинаковым количеством звезд. Эту процентную оценку выставляет инспектор, основываясь на своих личных впечатлениях от обслуживания. В целом процентная оценка выглядит следующим образом:

50–59% – гостиница удовлетворяет всем минимальным требованиям стандартов, которые обеспечивают скромный, но весьма допустимый уровень размещения, удобств и услуг;

60–69% – гостиница, которая выполняет минимальные требования и при этом обеспечивает более высокие стандарты по некоторым видам обслуживания;

70–85% – в целом очень хороший отель, который можно рекомендовать как такой, который обеспечивает высокий уровень размещения, питания и обслуживания. Хорошее исполнение стандартов всеми службами.

Кроме «звезд» черного цвета, британцы используют и более престижную классификацию. Гостиницам, которые обеспечивают прекрасный уровень гостеприимства и комфорта, присваивают от 1 до 5 «звезд» красного цвета. Такая оценка присваивается ежегодно определенной группе гостиниц, признанными лучшими в пределах своей категории. В этом случае процентная оценка за качество уже не обязательна.

В Великобритании по данным прошлого года только 84 гостиницы получили красные «звезды», т.е. признаны лучшими из лучших.

Для ресторанов существуют свои критерии классификации. Здесь, как и для гостиниц, существует пять уровней. Вместо «звезд» используется знак «скрещенных ножа и вилки». По установленным требованиям оцениваются комфорт, удобства, кухня, качество обслуживания и атмосфера. Скромно оформленный ресторан с гостеприимным персоналом может рассчитывать только на один знак «ножа и вилки», а ресторан международного класса, который соответствует множеству различных требований, получит 5 таких знаков.

Рестораны, как и гостиницы, проверяются анонимно.

Ассоциация гостиниц Скандинавии (Дания, Швеция, Норвегия) имеет свою межнациональную классификацию. Она построена по французскому или европейскому типу, только класс гостиниц обозначается не «звездами», а «солнцами». Знак имеет вид половинки солнца, которое всходит на фоне неба. Класс гостиницы определяют эксперты ассоциации. В скандинавских странах приняты единые обозначения услуг в виде пиктограмм, которые широко используются во всех каталогах Ассоциации. Таким образом клиент сразу получает полную информацию о том, какое обслуживание ожидает его в гостинице.

Присвоение гостинице определенной категории имеет существенное значение в формировании клиентуры, положительно влияет на престиж предприятия, стоимость гостиничных услуг.

Типовая классификация средств размещения, рекомендованная Всемирной Туристской организацией, подразделяет средства размещения на 4 группы:

Таблица 10.1

Гостиницы и аналогичные предприятия	Коммерческие и социальные средства размещения	Специализированные средства размещения	Частное туристское размещение
Гостиницы Мотели Пансионаты Курортные гостиницы Гостевые дома	Турбазы Молодежные гостиницы Туристические кемпинги Предприятия социального туризма	Лечебные гостиницы Транспортные средства размещения Ротели, ботели, флотели, альпотели	Арендованные помещения в частных домах и т.п.

Однако эта классификация не является единственно обязательной для всех стран и имеет только рекомендательный характер.

10.2. Классификация гостиниц в Украине и странах СНГ

В Украине, как и в других странах постсоветского пространства, некоторое время действовало «Положение об отнесении гостиниц к разрядам, а номеров к категориям». Это положение совместно с Прейскурантом № К-05 на услуги гостиниц издавалось дважды, в 1979 и 1984 гг.

Этим Положением, в зависимости от уровня комфорта номеров, коммунального благоустройства, развития служб обслуживания (общественного питания, службы быта, торговли, связи), размеров и видов общественных помещений гостиницы подразделялись на разряды: «Люкс», «Высший А», «Высший Б», I, II, III, IV, мотели – «Высший А», «Высший Б», I, II и III.

Аттестация гостиниц проводилась министерствами и ведомствами, в ведении которых они находились. После прохождения аттестации предприятиям выдавались свидетельства соответствующего разряда.

Предпринимались попытки классификации гостиниц по европейскому типу классификации.

Так, в 1991 году Государственным комитетом Украины по жилищно-коммунальному хозяйству были изданы Рекомендации «О порядке отнесения коммунальных гостиниц Украины к международной классификации» № Р204 Украина 235-91.

Рекомендации вводились в целях унификации требований к гостиницам в соответствии с действующими международными стандартами. При этом гостиницы классифицировались по четырем категориям (звездам).

Исходными и обязательными для отнесения гостиниц к международной классификации являлись «Общие требования». При условии соответствия гостиниц «Общим требованиям», они уже соответствовали категории «Одна звезда» (*).

Отнесение гостиниц к международной классификации не изменяло разрядность гостиниц, установленную в соответствии с действующим «Положением об отнесении гостиниц к разрядам и номеров в гостиницах к категориям».

Рекомендации были разработаны на основании Критериев классификации гостиниц системы Госкоминтуриста СССР, утвержденных в 1990 году.

В 1994 году Государственным Комитетом Украины по туризму было издано «Положение о государственной аттестации и перерегистрации

гостиниц, мотелей, кемпингов, туристских баз и комплексов, а также предприятий общественного питания Украины, которые принимают и обслуживают туристов».

В основе этого Положения лежит европейская система классификации системы звезд, которой соответствуют определенный уровень материально-технической базы, уровня обслуживания и т.д. Высшая категория определялась в «5 звезд» (*****), низшая – «1 звезда» (*).

В 1994 году в России был разработан по Европейскому типу новый ГОСТ Р50645-94 «Туристско-экскурсное обслуживание. Классификация гостиниц».

25 апреля 1995 года десятью членами Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации, действующего в рамках СНГ, этот ГОСТ (под другим номером) был принят для использования в своих странах.

Приказом Госстандарта Украины № 99 от 4 марта 1996 г. этот ГОСТ 28681.4-95 «Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц» был введен в действие в Украине с 1 января 1997 года.

ГОСТ устанавливает классификацию гостиниц (мотелей) различных организационно-правовых форм вместимостью не менее 10 номеров. Классификация не распространяется на дома и помещения, сдаваемые в наем для проживания.

В ГОСТ содержатся общие требования к гостиницам, в которых говорится о том, что классификация гостиниц осуществляется по категориям и она основана на комплексе требований к:

- материально-техническому обеспечению;
- номенклатуре и качеству предоставляемых услуг;
- уровню обслуживания.

Категория обозначается специальным символом – «*» (звезда). Количество звезд увеличивается в соответствии с повышением уровня качества обслуживания. Гостиницы классифицируются по пяти категориям, мотели – по четырем. Высшую категорию обозначают «*****», низшую «*».

В 2003 году в Украине был принят стандарт ДСТУ 4269:2003 «Класифікація готелів. Послуги туристичні». **В нем имеются требования, предъявляемые к гостиницам любой категории.** Так, гостиницы должны иметь:

- удобные подъездные пути, с необходимыми дорожными знаками;
- благоустроенную и освещенную прилегающую территорию;
- площадку с твердым покрытием для кратковременной парковки и маневрирования автотранспорта, включая автобус;

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

- вывеску с названием гостиницы и указанием его категории;
- вывеску с названием ресторана, если предусмотрен отдельный вход в него;
- архитектурно-строительные решения здания гостиниц и его оборудование должны соответствовать СНиП 2.08.02;
- зона приема (рецепция) минимальной площадью 10,2 м², если количество номеров меньше 50, а если больше 50, то на каждый номер добавляется соответственно 0,2 м²; 0,3 м²;
- расположение в благоприятных экологических условиях;
- все необходимое для обеспечения безопасности жизни, здоровья гостей и сохранности их имущества;
- системы противопожарной защиты, системы оповещения о пожарах;
- четкую организацию по соблюдению санитарно-гигиенических норм и правил, систему удаления отходов, эффективную защиту от насекомых и грызунов.

Гостиницы должны быть оснащены инженерными системами и оборудованием, обеспечивающими:

- горячее и холодное водоснабжение круглосуточно, а если бывают перебои в водоснабжении, необходимо иметь емкости для суточного запаса воды;
- канализацию;
- отопление, поддерживающее температуру не ниже 18,5°С в жилых и общественных помещениях;
- вентиляцию (естественную или принудительную), обеспечивающую циркуляцию воздуха, исключающую проникновение посторонних запахов в номера и общественные помещения;
- радиовещание и телевидение с подводкой во все номера;
- телефонную связь;
- освещение в номерах естественное (не менее одного окна) и искусственное, обеспечивающее при лампах накаливания – 100 лк, при люминесцентных лампах – 200 лк, в коридорах круглосуточное естественное или искусственное освещение.

При проектировании новых гостиниц или реконструкции старых необходимо предусматривать условия для приема инвалидов, использующих кресла на колясках.

В Приложении «А» (далее – Приложение) к ГОСТ изложены индивидуальные требования, предъявляемые к гостиницам различных категорий.

В 2004 году появился стандарт: ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація», а в 2006 – ДСТУ 4527:2006 «Засоби розміщення. Терміни та визначення».

Для нашего учебника наибольший интерес представляют требования, предъявляемые к номерам гостиниц всех категорий, изложенные в стандарте ДСТУ 4269:2003 «Класифікація готелів».

В соответствии с этим стандартом, требования для гостиниц всех категорий следующие:

1. Гостиница должна иметь удобные подъездные пути, с необходимыми дорожными знаками, упорядоченную освещенную прилегающую территорию, площадку с твердым покрытием для краткосрочной парковки и маневрирования автомобилей, а также наличие отдельного входа в ресторан – вывеску с его названием. Гостиница, которая занимает часть здания, должна иметь отдельный вход.

2. Архитектурно-планировочные и строительные элементы гостиницы и используемое техническое оборудование должны отвечать требованиям ДБН В.2.2-9

3. В гостинице необходимо создавать условия, чтобы обеспечивать жизнь, здоровье туристов, сберечь их имущество и защитить окружающую среду согласно ДСТУ 4268 и раздела 5 ДСТУ 4269:2003.

4. Гостиницы должны быть оснащены инженерными системами и оборудованием, которые обеспечивают:

- постоянное электрообеспечение;
- горячее и холодное водоснабжение (круглосуточное);
- канализацию;
- отопление, обеспечивающее температуру в пределах от 18°С до 22 °С в жилых и общественных помещениях;
- вентиляцию (естественную и принудительную), обеспечивающую нормальную циркуляцию воздуха и предохраняющую от проникновения сторонних запахов в номера и общественные помещения;
- телевидение (подведенное ко всем номерам);
- телефонную связь;
- освещение в номерах: естественное (не менее одного окна); искусственное, обеспеченное лампами накаливания – 100 лк, люминесцентными лампами – 200 лк, в коридорах – круглосуточное освещение.

5. Гостиницу должны строить в благоприятных экологических условиях.

6. Проектируя новые и реконструируя старые гостиницы, необходимо предусматривать оборудование для удовлетворения потребностей

инвалидов и других маломобильных групп населения согласно требований ДБН В2.2-9 и раздела 6 ДСТУ 4269:2003.

7. В гостинице необходимо обеспечивать все необходимые условия для личной гигиены, питания и отдыха персонала. Помещения для персонала гостиницы должны иметь соответствующее категории гостиницы современное оборудование, в т.ч. и санитарное.

Требования к гостиницам различных категорий
(выписка из табл. 1 ДСТУ 4269:2003)

№№ п/п	Требования	Категории гостиниц				
		*	**	***	****	*****
	I. Обустройство территории, внешние элементы благоустройства					
1	Вывеска 1) с внешним освещением или светящаяся	•	•			
	2) светящаяся с эмблемой.			•	•	•
2	Вход в гостиницу 1) непосредственно в вестибюль, где расположена служба приема, защищенная от попадания холодного воздуха	•	•	•	•	•
	2) отдельный служебный вход			•	•	•
	3) вход для гостей с навесом над дверью или с двойными дверями, которые открываются автоматически			•		
	4) вход для гостей с воздушно-тепловой завесой и козырьком на пути от автомобиля				•	•
3	Вход в ресторан (кафе, бар) 1) из гостиницы					
	2) отдельный вход с улицы до объекта ресторанного хозяйства (не касается учреждений ресторанного хозяйства, расположенных на этажах, выше второго)			•	•	•

№№ п/п	Требования	Категории гостиниц				
		*	**	***	****	*****
4	Автостоянка 1) автостоянка возле гостиницы или на расстоянии не более 400 м от нее с учетом застройки района. Количество мест не менее 20% от количества номеров, для мотелей – 100%	•	•	•		
	2) автостоянка с охраной или гараж с основными видами техобслуживания для автомобилей. Количество мест не менее 25% от количества номеров, для мотелей – 100%				•	•
	II. Общественные помещения					
6	Оборудование и мебель соответствуют функциональному назначению помещений	•	•	•	•	•
7	Зона приема (рецепция) 1) с минимальной площадью ($м^2$), если количество номеров меньше 50	10	20	20	30	50
	2) дополнительная площадь ($м^2$) на каждый номер свыше 50	0,2	0,3	0,3	0,8	1,0
8	Служба приема и зона отдыха 1) мебель (кресла, диваны, стулья, столы, журнальные столики)	•	•	•	•	•
	2) – мебель гарнитурная для отдыха; - отделан пол и стены из искусственных или натуральных материалов; - декоративное озеленение; - оформление интерьера помещений декоративными элементами, картинами или другими художественными произведениями, которые гармонируют с обстановкой; - осветительные приборы, которые гармонируют с общим стилем помещений и обеспечивают достаточное освещение (не менее 10 $Вт/м^2$)			•	•	

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

№№ п/п	Требования	Категории гостиниц				
		*	**	***	****	*****
8	3) – мебель для отдыха гарнитурная, изготовленная под заказ, исключительного дизайна; - отделка пола и стен из натуральных материалов наивысшего качества; - живые цветы и декоративные растения; - декоративные элементы оформления интерьера в авторском исполнении, соответствующие общему стилю помещения; - осветительные приборы исключительного дизайна индивидуального заказа, гармонирующие с общим стилем помещения и обеспечивающие достаточное освещение (не менее 10 Вт/м²)					•
9	Ковры или ковровое покрытие в зонах отдыха и коридорах	•	•	•	•	•
10	Сейф для сохранности ценностей туристов в зоне приема	•	•	•	•	•
11	Информационные и рекламные материалы, в частности, на иностранных языках, в зоне приема или в холлах на этажах			•	•	•
12	Регистрация и использование современного технического оборудования (если количество номеров в гостинице более 30)				•	•
13	Холлы (салоны) на этажах			•	•	•
14	Помещения или часть помещений для просмотра телепередач	•	•			
	III. Общее техническое оборудование					
15	Аварийное освещение (прожекторы, аккумуляторы) или центральное аварийное энергообеспечение	•	•			

№№ п/п	Требования	Категории гостиниц				
		*	**	***	****	*****
16	Стационарный генератор, обеспечивающий освещение общественных и жилых помещений и работу лифтов на протяжении не менее 24 часов (в местности, где невозможно обеспечить централизованное аварийное энергообеспечение)			•		
17	Стационарный генератор, обеспечивающий освещение общественных и жилых помещений и работу лифтов, холодильных установок, кухонного оборудования, обработку и подачу воды на протяжении не менее 24 часов (в местности, где невозможно обеспечить централизованное аварийное энергообеспечение)				•	•
18	Резервуар для запаса воды как минимум на сутки в районах с возможными перебоями водообеспечения	•	•	•	•	•
19	Резервная система горячего водообеспечения на время аварии или профилактических работ			•	•	•
20	Кондиционирование помещений общественного пользования (вестибюль, помещения для культурных и деловых мероприятий) 1) кондиционирование или другие системы или оборудование, обеспечивающие обмен воздуха и поддержание температуры в пределах 18°С – 22°С и влажности от 45% до 60%			•		
	2) кондиционирование				•	•

№№ п/п	Требования	Категории гостиниц				
		*	**	***	****	*****
21	Кондиционирование жилых помещений 1) кондиционирование или другие системы или оборудование, обеспечивающие обмен воздуха и поддержание температуры в пределах 18°С – 22°С и влажности от 45% до 60%				•	
	2) кондиционирование					•
22	Вентиляция санузлов	•	•	•	•	•
23	Отопление 1) отопление общественных и жилых помещений отдельными приборами или централизованное отопление	•	•			
	2) центральное отопление			•	•	•
	3) с термостатом для индивидуального регулирования температуры (в новых и реконструированных зданиях)				•	•
	4) подогрев пола в ванной комнате					•
24	Пассажирский лифт или эскалатор в домах (требование не обязательное при наличии документального подтверждения о невозможности устройства лифта по техническим причинам. В таком случае багаж в номер подносится без оплаты) 1) более четырех этажей	•	•			
	2) более трех этажей			•		
	3) более двух этажей				•	
	4) более одного этажа					•
	5) время ожидания: 30 с				•	•
	40 с			•		
	6) круглосуточная работа лифта или эскалатора	•	•	•	•	•

№№ п/п	Требования	Категории гостиниц				
		*	**	***	****	*****
27	Телефонная связь 1) телефон в рецепции, доступен гостям	•	•	•	•	•
	2) местный телефон на этаже при отсутствии телефонов в номерах	•	•			
	3) местный телефон во всех номерах			•		
	4) прямой телефон с местной, междугородней, международной сетью во всех номерах				•	•
	5) в многокомнатных номерах в каждой комнате				•	•
	6) в многокомнатных номерах в санузле					•
	7) телефоны коллективного пользования в вестибюле в кабине или под акустическим колпаком – местный, городской, международный	•	•	•	•	•
	IV. Номерной фонд					
28	Мест в одно- двухместных номерах не менее	60%	80%	100%	100%	100%
29	Жилая площадь однокомнатных номеров (без площади санузла, коридора и балкона) в м² 1) одноместные	8	9	10	12	14
	2) двухместные	10	12	14	15	16
	3) трехместные	14	16			
	4) четырехместные	16	18			
	5) для номеров, в которых количество кроватей больше четырех, к площади четырехместного номера добавляется на каждого последующего гостя 4,5 м²	•	•			
	6) допускается отклонение не более чем на 10% жилой площади номера с условием увеличения других частей номера (лоджии, коридора и т.п.) или повышения функциональности мебели	•	•	•		

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

№№ п/п	Требования	Категории гостиниц				
		*	**	***	****	*****
30	Многокомнатные номера			•		
31	Многокомнатные номера, которые должны иметь гостиную не менее 16м², спальную с полным санузлом (ванна, душ, умывальник, унитаз), коридор с дополнительным туалетом. Количество – не менее 5% от общего количества номеров				•	•
32	Звукоизоляция номеров на уровне 35 дБА	•	•	•	•	
33	Все номера с повышенной звукоизоляцией дверей и окон, обеспечивающей защиту от шума с улицы				•	
34	Все номера с особой звукоизоляцией стен, дверей и окон, полностью исключающей проникновение шума с улицы и гостиничных помещений					•
	V. Техническое оснащение номеров					
35	Двери и замки 1) замок	•	•	•	•	•
	2) с внутренним предохранителем	•	•	•	•	•
	3) замок повышенной секретности				•	•
	4) глазок в дверях					•
36	Охранная сигнализация или электронные средства контроля за безопасностью номера					•
37	Освещение 1) общее освещение номера	•	•	•	•	•
	2) светильник возле каждой кровати	•	•	•	•	•
	3) лампа, освещающая рабочее место (стол)			•	•	•

№№ п/п	Требования	Категории гостиниц				
		*	**	***	****	*****
37	4) выключатель дистанционного управления общего освещения возле изголовья кровати (в новых и реконструированных гостиницах)				•	•
38	Электрические розетки 1) с указанием напряжения	•	•	•	•	•
	2) не менее 2-х на комнату	•	•	•	•	•
	3) в санузле	•	•	•	•	•
	4) для подключения к Интернету				•	•
	5) разнопазовые				•	•
39	Телевизор 1) по просьбе гостя	•	•			
	2) цветной телевизор в номере			•	•	•
	3) с приемом программ основных телекомпаний мира и гостиничного видеоканала, с дистанционным управлением				•	•
40	Радиоприемник или другая возможность приема радиопрограмм во всех номерах	•	•	•	•	•
41	Холодильник в многоместных и одноместных номерах			•		
42	Мини-бар или холодильник во всех номерах				•	
43	Мини-бар					•
44	Мини-сейф в каждом номере или сейф с индивидуальными ячейками в службе приема				•	
45	Мини-сейф в каждом номере					•
	VI. Оснащение номеров мебелью и инвентарем					
46	Кровать (минимальных размеров, см)					
	1) односпальная 80 X 190	•	•			
	2) односпальная 90 X 200			•	•	•

№№ п/п	Требования	Категории гостиниц				
		*	**	***	****	*****
46	3) двухспальная 140 X 190	•	•	•		
	4) двухспальная 160 X 200				•	•
	5) детская или раскладная кроватка (по просьбе)	•	•	•	•	•
47	Комплект постельных предметов и белья: - матрац с наматрасником; - две подушки; - одеяло, дополнительное одеяло, покрывало на кровать; - простыня, пододеяльник, наволочки	•	•	•	•	•
48	Коврик возле каждой кровати, при отсутствии ковра или коврового покрытия пола	•	•	•		
49	Ковер или ковровое покрытие пола				•	•
50	Тумбочка (столик) возле каждого спального места	•	•	•	•	•
51	Вешалка для верхней одежды и головных уборов	•	•	•	•	•
52	Шкаф, встроенный шкаф или ниша для одежды с полочками и плечиками (не менее 3 шт/место)	•	•			
53	Шкаф с полочками, вешалкой и плечиками (не менее 5 шт/место)			•	•	•
54	Стулья или другая мебель для сидения (как минимум два на номер)	•	•	•		
55	Кресло для отдыха (как минимум два на номер) или диван				•	•
56	Стол или письменный стол	•	•	•		
57	Письменный стол со стулом или рабочим креслом				•	•

№№ п/п	Требования	Категории гостиниц				
		*	**	***	****	*****
58	Полочка (подставка) для багажа	•	•	•	•	•
59	Журнальный столик				•	•
60	Плотные занавесы (или жалюзи) для затемнения окон	•	•	•	•	•
61	Прозрачные занавесы (или жалюзи)	•	•	•	•	•
62	Зеркало: - в комнате, дополнительно к зеркалу в ванной комнате или над умывальником;	•	•	•	•	•
	- как минимум одно большое зеркало или в полный рост				•	•
63	Швейный набор (иголка, нитки)			•	•	•
64	Щетки: для одежды, для обуви	•	•	•	•	•
65	Стаканы для каждого гостя	•	•	•		
66	Набор посуды для питьевой воды, чая или мини-бар				•	•
67	Вода минеральная или столовая, 0,2 литра на гостя ежедневно				•	•
68	Пепельница	•	•	•	•	•
69	Ключ комбинированный для открытия бутылок	•	•	•	•	•
70	Информационный материал в номере 1) перечень услуг и прейскурант цен на них	•	•	•	•	•
	2) рекламные материалы (буклеты и т.п.) с туристской или другой информацией		•	•	•	•
	3) телефонный справочник		•	•	•	•
71	Набор письменных принадлежностей (конверты, почтовая бумага, ручка, карандаш)			•	•	•
72	Ярлыки «Прошу не мешать», «Можно убирать»	•	•	•	•	•

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

№№ п/п	Требования	Категории гостиниц				
		*	**	***	****	*****
73	Пакеты для прачечной и химчистки			•	•	•
74	Противопожарные инструкции и инструкции для действий в экстремальных условиях	•	•	•	•	•
	VII. Санитарное оборудование номера					
75	Количество номеров с полным санузлом (умывальник, унитаз, ванна или душ). В новых гостиницах – 100% независимо от категории	25%	50%	100%	100%	100%
76	Площадь санузла должна быть достаточной для свободного передвижения и комфортного использования всего оборудования	•	•	•	•	•
77	Каждый номер без санузла должен быть оборудован умывальником с холодной и горячей водой	•	•			
78	На каждом этаже, где расположены номера без санузла, должны быть один туалет и одна ванна или душ на каждые 5 номеров без санузла, не менее двух на этаже отдельно для женщин и мужчин	•	•			
79	Инвентарь и предметы санитарно-гигиенического оснащения санузла 1) зеркало над умывальником с боковым или верхним освещением	•	•	•	•	•
	2) полочка для туалетных принадлежностей	•	•	•	•	•
	3) занавесы для ванны или душа			•	•	•
	4) коврик на полу	•	•	•	•	•
	5) фен для сушки волос				•	•

№№ п/п	Требования	Категории гостиниц				
		*	**	***	****	*****
79	6) вешалка для полотенец, крючки для одежды	•	•	•	•	•
	7) стакан	•	•	•	•	•
	8) полотенца для каждого гостя, не менее	2	2	3	4	4
	9) в т.ч. банное полотенце	•	•	•	•	•
	10) халат банный (на каждого гостя)					•
	11) шапочка банная (на каждого гостя)			•	•	•
	12) тапочки банные (на каждого гостя)					•
	13) туалетные предметы (на каждого гостя) с заменой по мере необходимости а) туалетное мыло	•	•	•		
	б) туалетное мыло или дозатор жидкого мыла, шампунь, пена, соль для ванны в упаковке с эмблемой гостиницы				•	•
	14) туалетная бумага	•	•	•	•	•
	15) держатель для бумаги	•	•	•	•	•
	16) щетка для унитаза (в футляре)	•	•	•	•	•
	17) корзинка для мусора из огнестойкого материала	•	•	•	•	•
	18) пакеты для предметов гигиены				•	•
	19) крышка для унитаза	•	•	•	•	•
	VIII. Оборудование санитарных объектов общественного пользования					
80	Туалеты: туалетные кабины, умывальник с зеркалом, электрическая розетка, туалетная бумага, мыло или дозатор жидкого мыла, бумажные салфетки или электрополотенце, крючки для одежды, корзинки для мусора из огнестойкого материала	•	•	•	•	•

№№ п/п	Требования	Категории гостиниц				
		*	**	***	****	*****
81	Ванные комнаты или душевые: ванные или душевые кабины, туалетная кабина, умывальник с зеркалом и полочкой для туалетных принадлежностей, крючки для одежды, корзинка для мусора из огнестойкого материала	•	•			
	IX. Помещения для предоставления услуг питания					
82	Ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная		•			
83	Ресторан или кафе: количество сидячих мест не менее 75% от количества мест в гостинице			•		
84	Ресторан, несколько залов, отдельные кабинеты: количество столов не менее 75% от количества номеров; класс обслуживания – как минимум «высший»				•	•
85	Банкетный зал(ы), возможно, трансформирующийся в конференц-зал				•	•
86	Бар				•	•
87	Дополнительный бар в зоне приема					•
88	Отдельное помещения для питания персонала				•	•
	X. Дополнительные помещения для предоставления прочих услуг					
89	Зал универсальный для проведения культурных и деловых мероприятий с аудио- и видеоаппаратурой (для мотелей не обязательно)			•	•	•
90	Бизнес-центр с телефаксом, копировальной техникой, компьютерами, подключением к Интернету				•	•

№№ п/п	Требования	Категории гостиниц				
		*	**	***	****	*****
91	Помещения для биологического восстановления организма и занятий спортом 1) плавательный бассейн, сауна, тренажерный зал, солярий, массаж, спортивный зал – как минимум два объекта из перечисленных (обязательно для гостиниц ***, расположенных в курортно-рекреационной зоне)			•	•	•
	2) плавательный бассейн					•
92	Медицинский кабинет					•
93	Парикмахерская первой или второй категории в соответствии с ДСТУ 4094 (если количество номеров больше 50)			•		
94	Парикмахерская высшей категории в соответствии с ДСТУ 4094				•	•
95	Комната бытового обслуживания	•	•	•	•	
96	Камера хранения (круглосуточно)	•	•	•	•	•
97	Магазины и торговые киоски (по продаже сувениров, парфюмерно-косметической, табачной продукции, газет, журналов и другой полиграфической продукции)			•	•	•
	XI. Услуги					
98	Служба приема (круглосуточно)	•	•	•	•	•
99	Швейцар				•	•
100	Подноска багажа (из машины в номер и из номера в машину) круглосуточно 1) по просьбе		•	•		
	2) обязательно				•	•

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

№№ п/п	Требования	Категории гостиниц				
		*	**	***	****	*****
101	Уборка номеров горничной 1) ежедневно	•	•	•	•	•
	2) контролируя его состояние на протяжении дня				•	•
102	Заправка кроватей горничной	•	•	•	•	•
103	Смена постельного белья 1) один раз в три дня или по просьбе гостя	•	•	•		
	2) ежедневно или по просьбе гостя				•	•
104	Смена полотенец 1) один раз в три дня или по просьбе гостя	•	•			
	2) ежедневно или по просьбе гостя			•	•	•
105	Стирка 1) возвращение белья на протяжении 24 часов	•	•	•		
	2) возвращение белья в течение 12 часов				•	•
106	Глажение 1) предоставление утюга, гладильной доски	•	•	•		
	2) на протяжении часа, также в выходные дни				•	•
107	Чистка одежды, химчистка			•	•	•
108	Мелкий ремонт одежды	•	•	•	•	•
109	Чистка обуви 1) персоналом гостиниц или автоматом			•		
	2) персоналом гостиницы				•	•
110	Услуги секретаря, стенографиста, переводчика, посыльного				•	•
111	Предоставление в использование (самостоятельно или с участием обслуживающего персонала) компьютера, электронных средств связи, аудио-, видеооборудования			•	•	•

№№ п/п	Требования	Категории гостиниц				
		*	**	***	****	*****
112	Хранение ценностей в сейфе администрации	•	•	•	•	•
113	Хранение багажа	•	•	•	•	•
114	Обмен валюты 1) для гостиниц категории *** допускается наличие пункта обмена валюты или банкомата на расстоянии до 100 м			•	•	•
	2) круглосуточно				•	•
115	Прием кредитных карточек			•	•	•
116	Организация встреч и проводов (в аэропорту, на вокзале и т.д.)				•	•
117	Вызов такси	•	•	•	•	•
118	Аренда (прокат автомобиля)				•	•
119	Парковка автомобиля персоналом гостиницы и подача из гаража (стоянки) к подъезду автомобиля гостя					•
120	Бронирование билетов на разные виды транспорта			•	•	•
121	Бронирование (или продажа) билетов в театр и на другие зрелищные мероприятия		•	•	•	•
122	Туристские услуги (туристская информация, экскурсии, гиды-переводчики и т.п.)			•	•	•
123	Прокат спортинвентаря, инвентаря для отдыха, для гостиниц, расположенных в курортно-рекреационной зоне			•	•	•
124	Вызов скорой помощи, пользование аптечкой первой помощи	•	•	•	•	•
	XII. Услуги питания					
125	Предоставление завтраков			•	•	•
126	Работа как минимум одного бара круглосуточно				•	•

№№ п/п	Требования	Категории гостиниц				
		*	**	***	****	*****
127	Обслуживание в номере 1) с 7^{00} до 24^{00}			•		
	2) круглосуточно				•	•
128	Служебные инструкции для персонала, фиксирующие функциональные обязанности и устанавливающие правила работы	•	•	•	•	•
129	Квалификация: руководители и персонал должны быть подготовлены: 1) для выполнения работы	•	•	•	•	•
	2) для обеспечения безопасности проживания	•	•	•	•	•
130	Знание языков: 1) хорошее владения персоналом службы приема одним иностранным языком	•	•			
	2) свободное владение персоналом службы приема одним иностранным языком, подтвержденное документом о соответствующем образовании (как минимум, об окончании специальных курсов)			•	•	•
	3) достаточное знание английского языка горничными, швейцарами и другим обслуживающим персоналом				•	•
131	Персонал должен быть способен создавать в гостинице атмосферу гостеприимства, в отношениях с гостями проявлять доброжелательность	•	•	•		
132	Персонал должен быть хорошо подготовленным и любезным, готовым быстро и эффективно выполнить просьбы гостей				•	•

№№ п/п	Требования	Категории гостиниц				
		*	**	***	****	*****
133	Персонал должен проходить периодический медицинский осмотр	•	•	•	•	•
134	Внешний вид персонала 1) форменная одежда, дифференцированная по службам, служебные значки	•	•	•	•	•
	2) униформа персонала с характерными для гостиницы особенностями				•	•

• – *исполнение требований обязательно*

6. Общие требования с учетом потребностей инвалидов

6.1. Вход в гостиницу должен быть приспособленным к потребностям инвалидов и других маломобильных групп населения.

6.2. Служба приема должна иметь специальное место для обслуживания лиц, перемещающихся на коляске.

6.3. Гостиницы всех категорий должны иметь хотя бы один номер, приспособленный для удобства инвалидов .

6.4. В общественной части (вестибюль, холлы, помещения ресторанного хозяйства) хотя бы один туалет должен быть приспособленным для обслуживания инвалидов.

Перечислим требования, изложенные в Приложении, идентичные для всех категорий гостиниц без исключения:

- вход для гостей должен быть отдельным от служебного входа;
- вход в ресторан (кафе, бар) должен быть из гостиницы;
- автостоянка в мотелях должна быть охраняемой с количеством мест 80% от количества номеров;
- лифт в зданиях гостиниц должен иметь круглосуточный подъем и спуск;
- в общественных помещениях (вестибюлях) должны быть установлены (в кабине или под акустическим колпаком) городской, междугородний и международный телефон.

Во всех номерах должно быть:

- замки в дверях с внутренним предохранителем;
- освещение номеров от потолочного (настенного) или напольного светильника;

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

- светильник над умывальником;
- электророзетки с указателями напряжения;
- радиоприемники во всех номерах;
- комплект постельного белья должен включать: матрас с наматрасником, две подушки, одеяло, дополнительное одеяло, покрывало на кровать, простыня, пододеяльник, наволочки льняные или хлопчатобумажные;
- прикроватная тумбочка у каждого спального места;
- шкаф с полками, вешалкой и плечиками (не менее 5 шт. на место);
- вешалка для верхней одежды и головных уборов;
- полка (подставка) для багажа;
- плотные занавесы (или жалюзи), обеспечивающие затемнение помещения;
- щетки (одежная, сапожная);
- ключ комбинированный для открывания бутылок;
- пепельницы;
- информационные материалы в номере о предоставляемых гостиничных услугах;
- противопожарные инструкции, инструкции о действиях в экстремальных условиях, характерных для данного места (оползни в горах, землетрясения и т.д.).

В санузлах должны быть полки для туалетных принадлежностей, коврики, полотенцедержатели, крючки для одежды, одно из полотенец должно быть банное, туалетное мыло, держатель для туалетной бумаги, туалетная бумага с резервным рулоном, крышка для унитаза (в футляре), корзина для мусора.

Вблизи общественных помещений должны быть туалеты, оборудованные туалетными кабинами, умывальником с зеркалом, электророзеткой, туалетной бумагой, мылом, бумажными салфетками или электрополотенцами, крючками для одежды, корзинами для мусора.

В общественных помещениях должна быть мебель и другое оборудование, соответствующее функциональному назначению.

Служба приема (рецепция) с зоной для отдыха и ожидания должна быть оборудована креслами, диванами, стульями, столами и журнальными столиками.

В общественных помещениях должно быть специальное напольное покрытие (гранитное, мраморное, мозаичное).

Для хранения ценностей гостя должен быть сейф. В вестибюле предусматривается гардероб. Служба приема должна работать круглосуточно. Уборка номеров предусматривается горничной.

Должны быть организованы стирка и глажение одежды, а также мелкий ремонт одежды.

Предусматриваются:

- почтовые и телеграфные услуги;
- вручение корреспонденции гостям;
- хранение багажа;
- вызов такси;
- бронирование и/или продажа билетов в театры, на спортивные, зрелищные мероприятия.

Должна быть обеспечена туристская информация.

Медицинские услуги: вызов скорой помощи, пользование аптечкой.

Требования к персоналу и его подготовке: письменные стандарты (инструкции) для персонала, фиксирующие функциональные обязанности и установленные правила работы, руководители и персонал должны пройти профессиональную подготовку, соответствующую выполняемой работе и по обеспечению безопасности в гостинице; персонал периодически обязан проходить медицинское освидетельствование. Коллектив гостиницы должен быть способен создавать атмосферу гостеприимства, в отношении гостей проявлять доброжелательность.

Однако в каждом разделе Приложения имеются нормативные требования, относящиеся только к отдельной категории гостиниц и по сути они и устанавливают разницу между ними.

Учитывая то, что гостиницы одно- и двухзвездные мало чем отличаются друг от друга, также как и четырехзвездные от пятизвездных, рассмотрим эти требования группируя гостиницы на три группы: одна-двухзвездные, трехзвездные и четырех-пятизвездные.

Для гостиниц категорий одна и две звезды (*, **):

1. Здание и прилегающая к нему территория

- вывески на зданиях гостиниц должны быть освещаемые или светящиеся;
- количество мест на автостоянке должно быть не менее 20% от количества номеров в гостинице, в мотеле – 100%;
- в зданиях гостиниц должно быть предусмотрено аварийное освещение (аккумуляторы, фонари, свечи);
- лифт обязателен при наличии в здании более 3 этажей;
- телефонная связь внутренняя в 100% номеров (для гостиниц категории одна звезда допускается в каждом номере иметь кнопку вызова обслуживающего персонала), при отсутствии телефонов в номерах допускается наличие одного городского телефона на каждом этаже;

2. Номерной фонд

- мест в одноместных и двухместных номерах предусматривается для однозвездных гостиниц 60%, двухзвездных – 80%;
- площади номеров (без учета площадей санузлов, лоджий и балконов) предусматриваются следующие: однокомнатные одноместные – 8 м², однокомнатные двухместные – 12 м²; номера, предназначенные для приема большего числа гостей должны иметь площадь определяемую из расчета: 6 м² на каждое дополнительное место;
- номеров с полным санузлом (с умывальником, унитазом, ванной или душем) должно быть в одно-звездных гостиницах – 25%, двухзвездных – 50%, номера без санузлов оборудуются умывальником;
- площадь санузла предусматривается 3,8 м²;
- звукоизоляция номеров на уровне 35 дБА;
- телевизоры предусматриваются в многокомнатных номерах, в остальных – по просьбе гостя;

3. Техническое оборудование и гостиничный инвентарь

- холодильники – в многокомнатных номерах;
- размеры кроватей: односпальная – 80х190, двухспальная – 160х190; в двухзвездных отелях по просьбе гостя предусматривается детская кроватка;
- при отсутствии в номерах ковров или ковровых покрытий у каждой кровати предусматривается прикроватный коврик;
- номера укомплектовываются стульями из расчета один стул на гостя, столами письменными, а также зеркалом (дополнительно к зеркалу в ванной комнате над умывальником) и графином со стаканами;
- в двухзвездных отелях в каждом номере предусматривается кресло для отдыха;
- в двухзвездных гостиницах в каждом номере предусматривается телефонный справочник и рекламные материалы (буклеты, брошюры и пр.) с туристской и другой информацией;
- на каждого гостя предусматривается не менее двух полотенец, в т.ч. банное;

4. Общественные помещения

- на каждом этаже для номеров без санузлов предусматриваются туалеты (из расчета не менее 1 на 5 номеров, включая туалеты в душевых и ванных комнатах общего пользования, но не менее 2 на этаже); оборудование туалетов: туалетные кабины, умывальник с

зеркалом, электророзетка, туалетная бумага, мыло, бумажные салфетки или электрополотенца, крючки для одежды, корзины для мусора;

- на каждом этаже для номеров без санузлов предусматриваются ванные/душевые из расчета 1 на каждые 5 номеров без санузлов, но не менее 2 на этаж; оборудование ванных комнат/душевых: ванные/душевые кабины, туалетная кабина, умывальник с зеркалом и полкой для туалетных принадлежностей, крючки для одежды, корзина для мусора.

В общественной части здания предусматривается:

- помещение (или часть помещения) для просмотра телепередач;
- обязательно наличие комнат бытового обслуживания;
- для двухзвездных гостиниц, имеющих более 50 номеров, предусматриваются рестораны или кафе;

5. Услуги

- смена постельного белья осуществляется один раз в пять дней в однозвездных гостиницах, один раз в три дня – в двухзвездных, а смена полотенец один раз в три дня;
- для глажения одежды гостю предоставляется гладильная доска и утюг;
- для гостиниц категории две звезды предусматривается химчистка одежды с исполнением в течение суток, а также чистка обуви с помощью автоматов;
- в мотелях категории две звезды предусматриваются основные виды техобслуживания автомобилей гостей;
- в двухзвездных гостиницах предусматривается предоставление услуг питания, в том числе возможность выбора любого из вариантов (завтрак, двухразовое, трехразовое), а также бронирование мест в ресторане и обслуживание в номере;
- персонал гостиниц, работающий в зоне обслуживания, должен обладать достаточным знанием одного иностранного языка международного общения или наиболее употребляемого иностранными клиентами в данном районе.

Для гостиниц категории три звезды (***):

1. Здание и прилегающая к нему территория

- вывеска на здании гостиницы должна быть светящаяся с эмблемой;
- вход в ресторан – с улицы;

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

- автостоянка – охраняемая или гараж, количество мест на автостоянке не менее 20% от количества номеров;
- при отсутствии централизованного аварийного электроснабжения должен быть предусмотрен стационарный генератор, обеспечивающий основное освещение и работу оборудования (в том числе лифтов) в течении не менее 24 часов;
- водоснабжение: горячее от резервной системы ГВС на время аварии, профилактических работ;
- лифт предусматривается в зданиях высотой более двух этажей, время ожидания лифта не более 45 сек.;

2. Номерной фонд

- 100% номеров должны иметь прямую телефонную связь с городской сетью, в апартаментах телефон в каждой комнате;
- все номера должны быть одно- и двухместными с полным санузлом (умывальник, унитаз, ванна или душ);
- площадь номеров (без учета площадей санузлов, лоджий и балконов): одноместных однокомнатных – 10 м², двухместных однокомнатных – 14 м², площадь санузла – 3,8м²;

3. Техническое оборудование и гостиничный инвентарь

- телевизор – цветной в каждом номере;
- холодильник – в многокомнатных номерах;
- размеры кроватей: односпальных – 90 х 200 см, двухспальных – 160 х 190 см;
- детская кроватка по просьбе гостя;
- при отсутствии коврового покрытия или ковров предусматривается у каждой кровати прикроватный коврик;
- номера комплектуются стульями на каждого гостя, креслом на номер, а также письменным столом с рабочим креслом, подставкой под телевизор, в номере должно быть зеркало (дополнительно к зеркалу в ванной комнате над умывальником), а также графин со стаканами.

В номере должны быть информационные материалы на иностранных языках, телефонный справочник, рекламные материалы (буклеты, брошюры и пр.) с туристской и другой информацией, а также набор письменных принадлежностей (конверты, почтовая бумага, ручка, карандаш).

В санузле должно быть предусмотрено зеркало над умывальником, занавес для ванной комнаты, не менее трех полотенец (одно из них банное), махровая простыня в апартаментах, шапочка банная на каждого гостя, туалетное мыло в фирменной упаковке, салфетки бумажные, пакеты для предметов гигиены, прачечной и химчистки.

4. Общественные помещения

В общественных помещениях, в зоне отдыха, должны быть ковры или ковровое покрытие, декоративное озеленение, художественные композиции, музыкальное вещание.

В гостиницах должны быть гостиные (салоны); зал универсальный для культурных/деловых мероприятий с оборудованием для синхронного перевода, аудио- и видеоаппаратурой; бизнес-центр с электронными средствами связи, копировальной техникой; парикмахерская (в гостиницах с количеством номеров не менее 50); киоск по обмену валюты.

В коридорах: сплошное ковровое покрытие или ковры.

5. Услуги

В гостиницах, имеющих более 50 номеров, предусматриваются:

- ресторан или кафе и бар;
- подноска багажа – по просьбе гостя;
- смена постельного белья один раз в три дня, смена полотенец – ежедневно;
- для глажения гостю предоставляются утюг и гладильная доска;
- химчистка – исполнение в течение суток;
- чистка обуви с помощью автоматов;
- в мотеле – основные виды технического обслуживания автомобилей гостей;
- бронирование билетов на различные виды транспорта;
- туристские услуги: экскурсии, гиды-переводчики, инструкторы-проводники;
- услуги питания: возможность выбора любого из вариантов предоставляемого питания (завтрак, двухразовое, трехразовое), предоставление завтрака (с началом не позднее 7, окончанием не ранее 10), бронирование мест в ресторане, обслуживание в номере (с 7 до 24);
- персонал должен свободно владеть одним из иностранных языков, в службе приема обеспечение перевода с 2–3 иностранных языков;
- внешний вид персонала: форменная одежда, диференцированная по службам, служебные значки.

Для гостиниц категории четыре и пять звезд (**, *****):**

1. Здание и прилегающая к нему территория

- вывеска на здании светящаяся с эмблемой;
- вход для гостей с козырьком для защиты от атмосферных осадков на пути от автомобиля;

- на входе в здание воздушно-тепловая завеса;
- вход в ресторан с улицы;
- охраняемая автостоянка или гараж с количеством мест не менее 30% от количества номеров;
- для аварийного энергоснабжения и освещения предусматривается стационарный генератор, обеспечивающий работу всего энергопотребляющего оборудования;
- водоснабжение: горячее от резервной системы ГВС на время аварии, профилактических работ, наличие дополнительной фильтрации воды;
- кондиционирование воздуха во всех помещениях круглогодично;
- внутреннее радиовещание с возможностью радиотрансляции во всех помещениях, включая лифты;
- лифт в зданиях более одного этажа, с временем ожидания не более 30 сек;
- служебный лифт, независимо от лифта для гостей;
- телефонная связь прямая с городской, междугородной и международной сетью в 100% номеров;
- все 100% мест в одно- и двухместных номерах; наличие многокомнатных номеров (апартаментов) обязательно.

2. Номерной фонд

Площади номеров (без учета площади санузлов, лоджий и балконов) для гостиниц категории четыре звезды:

- однокомнатные одноместные – 12 (16) м^2;
- однокомнатные двухместные – 14 (20) м^2;
- для пятизвездных:
- однокомнатные одноместные – 14 (18) м^2;
- однокомнатные двухместные – 16 (25) м^2;

(в скобках указаны площади для строящихся и реконструированных гостиниц.)

Санузлы (с умывальником, унитазом, ванной) предусматриваются в 100% номеров площадью 4 м^2 и 5 м^2 соответственно для гостиниц категорий 4 и 5 звезд.

Замки в номерах должны быть повышенной секретности и с глазком в двери (только для 5-звездных отелей).

В отелях категории пять звезд предусматривается:

- охранная сигнализация или электронные средства контроля за безопасностью номера;
- звукоизоляция номеров повышенная, обеспечивающая уровень шума менее 35 дБА;

- выключатель дистанционного управления всех источников света у изголовья кровати;
- электророзетки разнопазовые;

3. Техническое оборудование и гостиничный инвентарь

В системах отопления предусматривается термостат для индивидуальной регулировки температуры в номере, подогрев пола в ванной комнате (только для пятизвездных гостиниц). Кроме того:

- телефонный аппарат в апартаментах – в каждой комнате;
- регулятор кондиционирования воздуха;
- будильное устройство (таймер);
- телевизор цветной в каждом номере с экраном не менее 37 см по диагонали с дистанционным управлением, приемом программ основных телекомпаний мира и гостиничного видеоканала;
- холодильник в многокомнатных номерах;
- мини-бар, мини-сейф;
- размеры кроватей односпальных – 90 х 200 см,
- двухспальных – 160 х 200 см;
- покрытие пола в номерах ковровое или ковры.

В комплекте мебели номера предусматривается (кроме указанной аналогичной для всех категорий гостиниц) стулья – по одному на комнату, кресла – по одному на гостя, письменный стол с рабочим креслом, подставка под телевизор, зеркало в полный рост в каждой комнате, набор посуды для мини-бара.

Информационные материалы в номере на иностранных языках, рекламные материалы (буклеты, брошюры и пр.) с туристской и другой информацией, а также набор письменных принадлежностей (конверты, почтовая бумага, ручка, карандаш).

В санитарном узле предусмотрены зеркала большого размера или зеркальная стенка, а также косметическое для бритья и макияжа, занавес над ванной, полотенца не менее пяти, шапочка банная, а для гостиницы категории пять звезд халат банный и тапочки банные (на каждого гостя), кроме того мыло в фирменной упаковке, салфетки бумажные и махровые, шампунь, гель, лосьон, соль для ванны, пакеты для предметов гигиены, прачечной и химчистки.

4. Общественные помещения

В зоне отдыха общественных помещений предусматриваются ковры или ковровое покрытие пола, декоративное озеленение, художественные композиции, музыкальное вещание, газеты, журналы.

Предусматриваются:

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

- гостиные (салоны); зал универсальный для культурных/деловых мероприятий с оборудованием для синхронного перевода, аудио- и видеоаппаратурой; бизнес-центр с экстренными средствами связи, копировальной техникой, а для гостиниц категории пять звезд и помещениями для переговоров, компьютерами и телефаксами.
- плавательный бассейн с сауной (для гостиниц пяти-звездных), сауна (для четырехзвездных);
- медицинский кабинет (для 5-звездных гостиниц);
- парикмахерская-салон (косметический кабинет, маникюр, педикюр);
- магазин и торговые киоски;
- в коридорах ковры или сплошное ковровое покрытие;
- кафе, ресторан с несколькими залами, отдельными кабинетами, банкетными залами (трансформирующиеся в конференц-зал), барами, ночным клубом (только для пятизвездных гостиниц);

5. Услуги

- уборка помещений предусматривается с контролем за его состоянием в течение дня, для гостиниц пятизвездных – вечерняя подготовка номера;
- смена белья и полотенец – ежедневная;
- стирка с исполнением в течении 12 часов, глажение с исполнением в 1 час;
- химчистка с исполнением в течении 12 часов;
- чистка обуви – персоналом гостиницы;
- отправление и доставка заказной корреспонденции, телексов, для пятизвездных гостиниц – телефаксов;
- машинопись, копирование документов, услуги секретаря, стенографиста, переводчика (в т.ч. синхрониста), посыльного, других услуг бизнес-центра; предоставление в пользование (самостоятельное или с участием обслуживающего персонала) компьютеров, электронных средств связи, видео-, аудиооборудования;
- обмен валюты круглосуточно;
- организация встреч и проводов (в аэропорту, на вокзале и т.д.;
- аренда (прокат) автомобилей;
- парковка (персоналом гостиницы) и подача из гаража (со стоянки) к подъезду автомобиля гостя (толь ко для пятизвездных гостиниц);

- основные виды технического обслуживания автомобиля гостя;
- бронирование билетов на различные виды транспорта;
- туристские услуги: организация экскурсий, услуги гидов-переводчиков, инструкторов-проводников;
- услуги питания: возможность выбора любого из вариантов питания (завтрак, двухразовое, трехразовое), работа хотя бы одного кафе или бара в любое время суток, предоставление завтраков с началом в 7, окончанием не ранее 10 и 11 (соответственно для четырех- и пятизвездных гостиниц), бронирование мест в ресторане, меню завтрака должно быть в каждом номере, обслуживание в номере с 7 до 24, а в пятизвездной гостинице круглосуточно;
- обслуживающий персонал должен свободно владеть одним из иностранных языков, в службе приема – обеспечение перевода с 2–3 иностранных языков;
- персонал должен работать в форменной одежде, диференцированной по службам, со служебными значками.

Только при удовлетворении всех общих и индивидуальных требований возможно присвоение гостинице определенной категории.

10.3. Основные типы гостиниц

Согласно Национальному стандарту Украины «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення (ДСТУ 4527 2006)»

Средства размещения подразделяются на два типа: **коллективные средства размещения** и **индивидуальные.**

К коллективным средствам размещения относятся:

- **гостиница (hotel)** – средство размещения, которое имеет номерной фонд, службу приема, другие службы, которые обеспечивают предоставление гостиничных услуг;
- **агрогостиница (agrohotel)** – гостиница, расположенная на территории фермерского хозяйства, имеющая условия для сельскохозяйственной деятельности во время отдыха;
- **акватель (aquahotel)** – гостиница, организованная на корабле, который списан с эксплуатации как транспортное средство и находится на стационарной стоянке;
- **апартамент (aparthotel)** – гостиница, в которой номерной фонд представлен жилыми комнатами, в составе которых имеется кухня или функциональная зона для самостоятельного приготовления пищи (оборудование и инвентарь);

- **база отдыха** – аналогичное гостинице средство размещения с минимальными удобствами, обычно, сезонного функционирования, расположенное в рекреационной зоне, которое обеспечивает условия для отдыха;
- **ботель** – гостиница, круглогодичного функционирования, размещенная на небольшом по размерам плавсредстве, которая имеет условия для швартовки и технического обслуживания средств водного транспорта (чаще всего ботели располагаются на дебаркадерах, понтонах, специально переоборудованных судах, списанных с эксплуатации);
- **дом отдыха** – аналогичное гостинице средство размещения, обычно круглогодичного функционирования, расположенное в рекреационной зоне и которое обеспечивает условия для отдыха с предоставлением услуг оздоровительно-профилактического характера в регламентном режиме;
- **гостевой дом** – аналогичное гостинице средство размещения с меблированными комнатами и минимальными удобствами; чаще всего с предоставлением завтрака;
- **гостинично-офисный центр** – гостиница, часть помещений которой не является номерным фондом, а специально оборудована и используется как офисы;
- **общежитие** – средство размещения, как правило, ведомственного подчинения, которому принадлежат жилые комнаты, расположенные в коридорной (блочной) системе и имеются условия для самостоятельного приготовления пищи с предоставлением кухонного оборудования в совместное использование на этаже;
- **детский лагерь** – средство размещения, как правило, сезонного функционирования для активного отдыха и оздоровления детей в регламентном режиме;
- **кемпинг** – средство размещения на огражденной территории, в котором размещение обеспечивается в коттеджах и (или) бунгало или предоставляются места для расположения палаток, караванов и караван-домиков, территория обустроена санитарно-техническими удобствами общего использования;
- **клуб-гостиница** – гостиница, расположенная при клубе, в котором организовывает досуг и предоставляет другие услуги преимущественно членам клуба;

- **конгресс-гостиница (congress-hotel)** – гостиница, которая имеет условия для организации и проведения конгресс-мероприятий (совещания[1], обсуждения, диспуты, семинары, симпозиумы);
- **курортная гостиница (spa hotel)** – гостиница, расположенная на территории курорта[2], имеющая условия для отдыха и оздоровления;
- **лотель (lotel)** – гостиница, предназначенная для пребывания и обслуживания туристов, которые занимаются конным спортом, имеющая условия для содержания лошадей;
- **мотель (motel)** – гостиница, расположенная за пределами города, вдоль автомобильных дорог (автотрасс), которая предоставляет услуги размещения и имеет условия для парковки и технического обслуживания автомобилей. Имеет удобные съезды с автотрасс;
- **отель, гостиница-люкс (hotel, suite)**, гостиница, которая имеет исключительно номера типа «люкс» и выше;
- **апартамент-отель, апарт-отель(apartment-hotel, apart-hotel)** – отель квартирного типа, в составе жилых помещений, которых имеются кухня или функциональная зона с условиями для самостоятельного приготовления пищи;
- **клуб-отель (club-hotel),** объект, состоящий из средства развлечения – клуба и средства размещения – отеля, который предоставляет гостиничные услуги, организовывает досуг и другие услуги, преимущественно членам клуба;
- **гостиница-резиденция** – гостиница-люкс закрытого типа, предназначенная для обслуживания государственных должностных лиц;

[1] Совещания – мероприятия, во время которых люди встречаются для обмена информацией. Совещания бывают следующих типов: обсуждение – во время него участники изучают какой-либо вопрос, обсуждают его вначале в небольших группах, а затем – все вместе; диспут – это обсуждение проблем, касающихся каждого из участников. При этом два эксперта формируют две противоположных точки зрения, проводя спор между собой, а остальные участники поддерживают одну или другую сторону; семинар – это лекция в диалоговом режиме, позволяющая поделиться своим мнением по какому-либо вопросу. В нем принимают участие до 30-ти человек. Руководит семинаром обычно опытный специалист; симпозиум – мероприятие, во время которого эксперты высказывают свое суждение по какой-либо проблеме, а затем их мнения изучаются.

[2] Курорт – это освоенная природная территория на землях оздоровительного назначения, которая имеет природные лечебные ресурсы, необходимые для ее эксплуатации, здания и сооружения, а также объекты инфраструктуры, используется с целью лечения, медицинской реабилитации, профилактики заболеваний и для рекреации и подлежит особой охране.

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

- **палац-гостиница** – гостиница, расположенная в здании, которое является историко-архитектурным памятником палацевого или замкового типа; такие здания во Франции называются – «шато», в Испании – «парадор»;
- **пансионат** – аналогичное гостинице средство размещения, расположенное в загородной или рекреационной зоне с регламентным режимом питания и отдыха;
- **профилакторий** – аналогичное гостинице средство размещения ведомственного подчинения, предназначенное для организации отдыха и общего оздоровления, которое имеет условия для предоставления услуг профилактического лечения профессиональных заболеваний;
- **санаторий** – гостиница, расположенная на территории курорта или рекреационной зоны, которая обеспечивает предоставление услуг лечения в регламентном режиме;
- **лагерь труда и отдыха** – средство размещения сезонного функционирования, которое имеет условия для осуществления в регламентном режиме определенной деятельности во время отдыха;
- **туристическая база** – аналогичное гостинице средство размещения, расположенное на туристском маршруте с активными способами передвижения туристов и имеет условия для питания и организации активного отдыха в регламентном режиме;
- **туристский комплекс** – аналогичное гостинице средство размещения, состоящее из двух и более строений, в котором обеспечивается комплекс услуг, в большинстве случаев предоставляются услуги питания, торговли, связи и досуга;
- **туристский поезд** – транспортное средство, в котором во время путешествия предоставляют размещение в купе железнодорожных вагонов, а также услуги питания в специально оборудованном вагоне-ресторане;
- **горный приют** – средство размещения расположенное в отдаленной горной местности на туристском маршруте с активным способом передвижения, и предназначенное для кратковременного пребывания и отдыха;
- **флотель** – специально оборудованное комфортабельное судно, которое используется как плавучая гостиница, в которой предоставляются услуги активного отдыха и развлечений, и может иметь условия для проведения конгресс-мероприятий.

К индивидуальным средствам размещения относятся:

- **бунгало (bungalo)** – оборудованное средство размещения, построенное из легких строительных материалов, оснащенное инвентарем для самостоятельного приготовления пищи;
- **гостевая квартира** – средство размещения в отдельном меблированном помещении жилого дома с одной или несколькими комнатами, кухней и санитарно-техническим узлом;
- **гостевая комната** – средство размещения в отдельном меблированном помещении гостевой квартиры в жилом доме, в котором предоставляют минимальные удобства и, как правило, предоставляют завтрак;
- **дача** – не основное жилье частного лица в рекреационной зоне, использованное им для предоставления услуг временного размещения с целью отдыха;
- **караван** – мобильный автоприцеп, оборудованный для размещения и приготовления пищи;
- **сборно-разборный караван** – караван, который можно монтировать, демонтировать и перевозить автотранспортом;
- **караван-домик** – используется в основном в стационарном режиме или передвижной, расположенный в основном на территории кемпинга и может быть подключен к инженерной сети жизнеобеспечения;
- **коттедж** – загородное средство размещения, с одной или несколькими комнатами для временного проживания одной или нескольких семей с отдельным входом для каждой из них;
- **палатка** – укрытие изготовленное из ткани, которое можно монтировать и демонтировать на месте, переносить и перевозить транспортным средством;
- **палатка-прицеп** – палатка, вмонтированная в автоприцеп;
- **сельский домик** – частный домик на территории личного сельского хозяйства, в котором могут предоставляться услуги питания или условия для самостоятельного приготовления пищи, преимущественно из продуктов сельского хозяйства;
- **фермерский домик** – сельский домик, расположенный на территории фермерского хозяйства.

Кроме того гостиницы подразделяются по назначению.

К гостиницам различного назначения предъявляют различные требования в отношении размещения зданий на участке, планировочного решения и озеленения территории, состава номерного фонда, наличия

ряда помещений общественного назначения и т.д., все средства размещения подразделяются на коллективные и индивидуальные.

В зависимости от функционального назначения гостиницы дифференцируются на несколько типов: общего типа (для деловых людей), туристические, курортные, для спортсменов, для транзитных пассажиров, для совещаний.

В Украине наиболее распространены **гостиницы общего типа,** рассчитанные в основном на людей, приезжающих с деловыми целями на относительно короткий срок, а также для граждан, путешествующих с личными целями. Такие гостиницы размещаются, как правило, в центральной части города вблизи общественных, административных, торговых центров и предусматривают хорошую транспортную связь с различными районами города. Эти гостиницы обычно имеют относительно небольшие земельные участки без специального озеленения. По нормам площадь земельного участка составляет от 15 до 55 м² на одно место в зависимости от вместимости гостиницы.

Номерной фонд гостиниц общего типа состоит в основном из одно-, двух- и, частично, трех- и четырехместных номеров, в которых, как правило, имеется место для работы.

Число одноместных номеров в ряде гостиниц доходит до 40–50% от номерного фонда.

Разновидность гостиниц общего типа – *ведомственные* гостиницы, рассчитанные в основном на проживание людей, приезжающих с деловыми целями в определенное ведомство, учреждение или на предприятие. Такие гостиницы размещают вблизи этого предприятия или в местах, удобно связанных с общественным транспортом. Набор общественных помещений в ведомственных гостиницах часто бывает ограниченным, и в основном зависит от типа предприятия, которое она обслуживает, и от состава помещений общественного назначения в нем.

Туристские гостиницы предназначаются для туристов, проводящих свой отдых активно. Туристские гостиницы в зависимости от вида активного отдыха также дифференцируются на следующие основные типы:

- для автотуристов;
- для водного туризма;
- для горного туризма;
- для молодежи и др.

Состав помещений общественного назначения в туристских гостиницах в основном предназначен для проведения отдыха и досуга (залы многофункционального назначения, холлы, каминные и пр.).

В числе предприятий общественного питания нередко имеются предприятия «развлекательного питания» (танцзалы, варьете и т.д.), предприятия ускоренного и удешевленного обслуживания (экспресс-кафе, закусочные и пр.) иногда с системой самообслуживания.

Особенность туристских гостиниц – наличие помещений туристского обслуживания, а также туристско-методических кабинетов и инструкторских (для методической работы инструкторов с группами). Набор этих помещений связан с типом туристского маршрута и способов передвижения по нему туристов. Кроме того, в туристско-спортивных гостиницах предусматривают пункты проката туристского и спортивного инвентаря и снаряжения (лыж, коньков, саней, охотничьего и рыболовного снаряжения, лодок, байдарок и т.д.). В зависимости от специфики туристско-спортивной гостиницы набор этих помещений различен.

В связи со сказывающейся тенденцией проводить отпуск семьями, номерной фонд туристских гостиниц состоит в основном из двухместных номеров.

В гостиницах для молодежного туризма с целью повышения их экономичности иногда предусматривают номера на 4 человека и более.

Один из самых распространенных типов туристских гостиниц – это гостиницы для автотуристов (рис. 10.1).

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

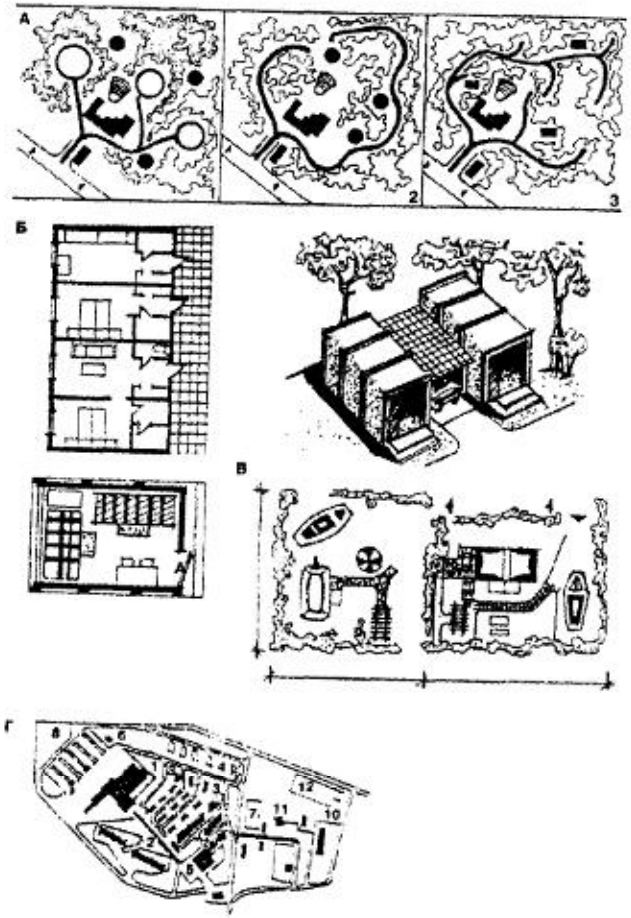


Рис. 10.1. Гостиничные комплексы для автотуристов:
А – схемы формирования территории кемпингов: 1 – структурная, 2 – кольцевая, 3 – тупиковая;
Б – туристские домики индивидуального изготовления;
В – площадка для размещения трейлера, автомашины, палатки;
Г – планировочная организация автотуристского комплекса «Солнечный» в Подмосковье: 1 – автогостиница, 2 – мотель, 3 – кемпинг, 4 – палаточный городок, 5 – общественный центр, 6 – контрольный пункт, 7 – санпавильон, 8 – стоянка автомобилей, 9 – ротель, 10-12 – хозяйственная зона.

Гостиницы для автотуристов размещают вблизи шоссейных дорог. Кроме зданий с жилыми номерами, рестораном (столовой) и другими помещениями общественного назначения эти гостиницы предоставляют возможность парковки и обычно также технического обслуживания автотранспортных средств (автозаправочная станция, ремонтные мастерские или станция технического обслуживания).

Гостиницы для автотуристов также подразделяются на несколько типов: мотель, кемпинг и др.

Мотели располагаются на автомагистралях, пересечениях шоссейных дорог, перед въездом в крупные города, а также в тех местах, которые привлекают к себе туристов природными или историческими достопримечательностями.

Мотели, как правило, небольшие – на 20–30 номеров. Они обеспечивают всестороннее обслуживание гостей, а также стоянку, профилактику и ремонт автомобилей. Мотели предоставляют большой комплекс услуг: от размещения туриста до ухода за его детьми. Типы мотелей разнообразны. В основном, это небольшие одно- и двухэтажные здания. Нередко автомобили размещают на нижнем этаже; а на верхнем – номера для жилья.

Строятся также мотели, состоящие из групп небольших домиков легкой конструкции, где турист чувствует себя как дома.

Все большее значение наряду с мотелями приобретают кемпинги (от англ. «camp» – лагерь). Это, как правило, действительно лагеря самых разнообразных планировочных решений.

Кемпинги представляют собой гостиничные предприятия облегченного типа для сезонной эксплуатации и предназначаются для отдыха автотуристов и парковки их автотранспортных средств. Все виды обслуживания в кемпингах упрощенные: спальные места размещают в зданиях летнего типа, часто деревянных без отопления или в палатках; санитарные узлы в основном общие. Широко развиты различные формы самообслуживания. Иногда при кемпингах имеются автозаправочные станции и мастерские мелкого ремонта автомобилей.

Получают развитие смешанные типы мотель-кемпинг, предусматривающие возможность летнего расширения вместимости мотеля за счет расположенного на его территории кемпинга.

Кемпинги, как правило, доступны для широких слоев туристов. Они обеспечивают хороший и дешевый отдых.

Следует выделить еще одну разновидность кемпинга – **ротель.** Он предназначен для путешествующих на автомашинах с трейлером.

Трейлер – портативный фургон, в котором размещается очень экономичный по площади жилой номер типа железнодорожного купе и миниатюрная кухня, иногда санитарный узел. Трейлер (собственный или взятый напрокат) перевозят в качестве прицепа к легковому автомобилю.

Трейлер устанавливают в отведенном месте, подключают к санитарно-техническим коммуникациям. Ротели располагают на подступах к крупным городам или в живописных местах.

Гостиничные комплексы для водного туризма.

Размещение учреждений водного туризма обусловлено зонированием туристической трассы на начальную, транзитную и конечную зоны. Комплексы учреждений водного туризма – это сложные рекреационные образования вместимостью до 1750 мест, для которых характерно совмещение функций, обеспечивающих условия для ночлега, отдыха туристов, а также для стоянки, технического обслуживания и хранения плавсредств.

Ботели – учреждения круглогодичного пользования, расположенные на берегу в начальных или конечных зонах маршрута через 150–200 км, состоящие из жилых корпусов гостиничного типа с системой культурно-бытового обслуживания, стационарных сооружений и устройств технического обслуживания плавсредств. Участок ботеля должен иметь оборудованную гавань. При вместимости ботеля на 200–500 мест он рассчитывается на хранение 50–125 лодок. На территории ботеля предусматривается жилая зона, общественная, спортивная, технического обслуживания и ремонта плавсредств.

Ботокемпинги представляют собой летние сезонные городки, предназначенные для обслуживания водных туристов в походе. Они имеют стационарные устройства и сооружения технического обслуживания плавсредств и располагаются на маршруте через 70– 100 км. При вместимости ботокемпинга на 50–100 мест расчетное число лодок составляет 12–25 судов.

Флотель – это плавучий мотель, обслуживающий туристов, путешествующих по воде, состоящий из плавучих корпусов различного назначения и размещающихся на маршруте через 50 км.

В зимнее время используется как гостиница в черте города. Основу формирования флотеля составляют плавучие корпуса вместимостью 100–200 мест, расположенные на нескольких дебаркадерах с обслуживанием 25–30 судов.

Флотокемпинги – отели из наплавных сооружений, размещаемые на маршруте через 20–25 км (рис. 10.2, 10.3).

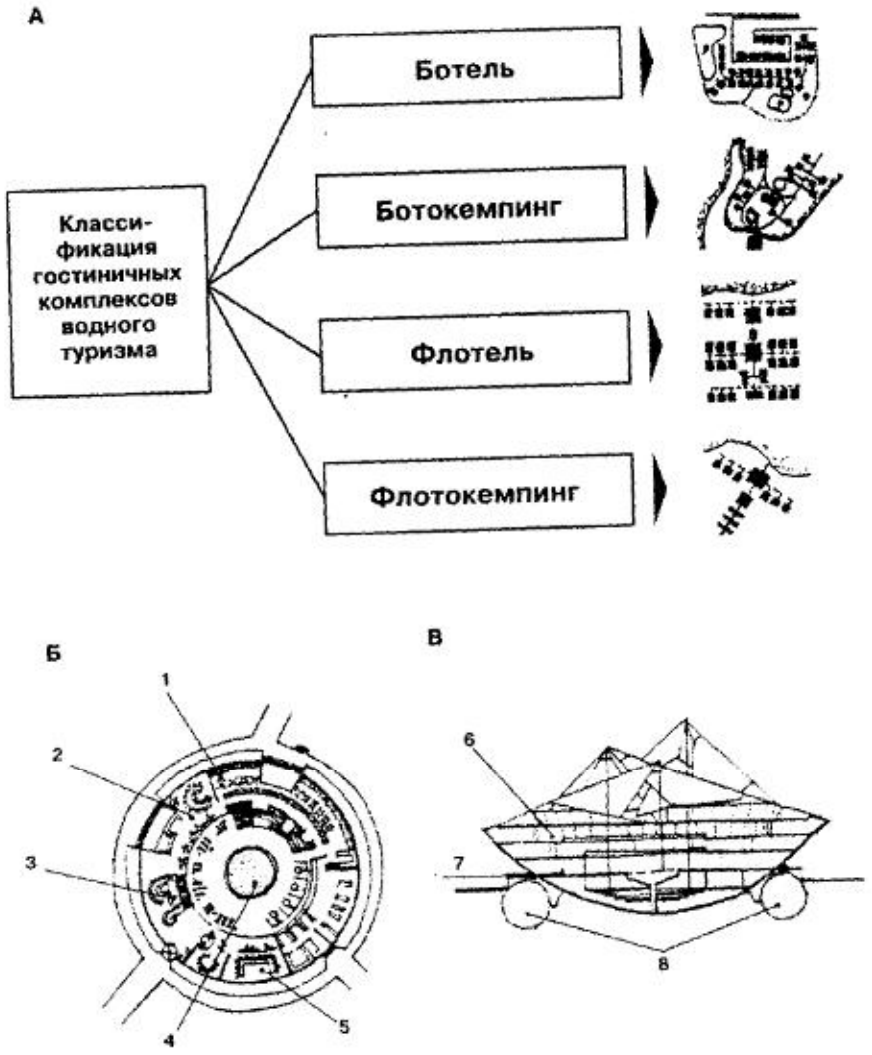


Рис. 10.2. Гостиничные комплексы водного туризма:
А – дифференциация комплексов;
Б, В – план, разрез плавучей гостиницы (Греция):
1 – зона общественного питания, 2 – зона бытового обслуживания, 3 – зона отдыха, 4 – бассейн, 5 – конференцзал, 6 – галерея, 7 – номера, 8 – плавковая камера.

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

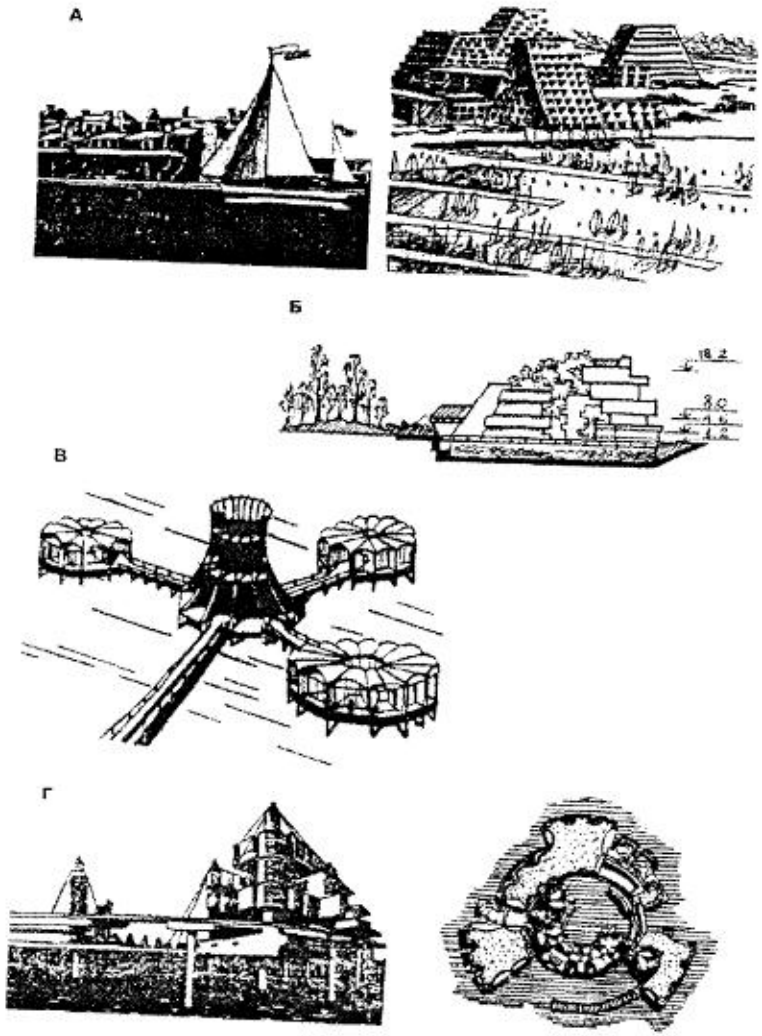


Рис. 10.3. Приемы архитектурной композиции гостиничных комплексов водного туризма:
А – туристический центр Гранд-Мотт (Франция);
Б – плавучая туристская деревня (Швейцария);
В – плавучая гостиница;
Г – плавучий туристский комплекс (США), общий вид, план.

Площадь земельного участка принимается:

- для ботелей – 175 м²/место;
- для ботокемпингов – 100 м²/место;
- для флотелей и флотокемпингов – 75 м²/место.

При выделении групп помещений в ботелях и флотелях за основу принимают туристские гостиницы, а в бото-, флотокемпингах – кемпинги.

В состав учреждений водного туризма входят следующие зоны:

- жилая;
- административная;
- общественного питания;
- культурно-массового обслуживания;
- спортивная;
- сооружений и устройств технического обслуживания плавсредств.

Все зоны комплекса должны содержать минимальный набор помещений с наименьшими показателями площадей. Для флотелей и ботелей норма жилой площади принимается ниже по сравнению с нормой гостиниц и составляет:

- одноместный номер – 7м²;
- двухместный номер – 9м²;
- трехместный номер – 14 м².

Во флото-, ботокемпингах норма жилой площади принимается 3,75–4,5 м²/место. Центральный элемент генерального плана учреждений водного туризма – гавань, может быть как естественным, так и искусственным водоемом.

Наряду с гостиничными комплексами водного туризма в некоторых странах мира получили распространение **флайтели** – гостиницы для владельцев личных самолетов. Флайтель оборудуется посадочной площадкой и телефонной связью с метеостанцией.

Гостиницы для горного туризма размещаются, как правило, в живописной горной местности. Их архитектура должна органично сочетаться с природной средой. Строительство таких гостиниц имеет целый ряд трудностей: решение транспортных коммуникаций для связи с прилегающим населенным пунктом, а также вопросов инженерного обеспечения (водопровод, канализация, газ и др.).

Гостиницы для молодежного туризма ориентированы преимущественно на эксплуатацию одной возрастной группой людей – от 16 до 35 лет. В связи с тем, что молодежный контингент туристов отличается высокой мобильностью, стремлением к активным видам отдыха и довольно

низкой потребностью в комфорте, планировочная структура гостиниц им предназначенных, имеет свою специфику. В гостиницах для молодежи преобладают трех-, четырехместные номера и имеется, как правило, развитый блок помещений культурно-массового обслуживания.

Курортные гостиницы предназначаются для относительно длительного отдыха на одном месте, в ряде случаев с возможностью профилактического лечения. Они располагаются на морских побережьях, вблизи целебных источников, в горной местности и т.д.

В курортных гостиницах часто предусматривают помещения для лечебно-оздоровительного назначения в соответствии с основным профилем курорта, возможна также организация диетпитания. Курортные гостиницы имеют расширенный состав помещений культурно-массового обслуживания (залы многофункционального назначения, холлы для отдыха, библиотеки, бильярдные, помещения для тихих игр и др.), иногда помещения для отдыха и игр детей, а также помещения и сооружения спортивного назначения (плавательные и плескательные бассейны, спортзалы, спортивные площадки и пр.). Номерной фонд курортных гостиниц состоит в основном из одно-, двухместных номеров. В ряде случаев предусматривается возможность дополнительного размещения в номере третьего спального места (для ребенка).

В связи с относительно длительным сроком проживания в курортных гостиницах (до 1 месяца) в номерах предусматривается увеличенный размер встроенных шкафов для хранения платья и белья. Существенное значение придается ориентации номера и виду, открывающемуся из окна. В номере выделяют зону дневного отдыха, которая распространяется на лоджию, балкон, веранду.

Курортные гостиницы могут быть круглогодичной или сезонной эксплуатации. Гостиницы круглогодичной эксплуатации имеют более высокий уровень комфорта и предоставляют широкий набор услуг, в том числе развитую сеть предприятий питания (рестораны, бары, кафе и т.д.), расширенный состав помещений для проведения досуга (гостиные, игровые комнаты, бальные залы, дискотеки, кегельбаны), в ряде случаев площадки для отдыха и спорта, солярии, аэрарии, пляжи и т.д. Курортные гостиницы сезонной эксплуатации строят с облегченными наружными ограждениями, без отопления и с ограниченным набором услуг.

Гостиницы для спортсменов размещаются при спортивных комплексах или в местах, которые по природным условиям подходят для развития определенного вида спорта. В гостиницах для спортсменов должны быть предусмотрены помещения, предназначенные для хранения и выдачи напрокат спортинвентаря; иногда спортзалы, залы для тренировок, медицинские кабинеты, а также развитый состав помещений для отдыха и досуга (холлы, каминные, залы многофункционального назначения, библиотеки-читальни и др.).

Гостиницы для транзитных пассажиров служат для кратковременного пребывания в них в связи с ожиданием пересадки на другой вид транспорта, а также для отдыха персонала, обслуживающего транспорт.

Эти гостиницы предусматриваются при аэровокзалах, железнодорожных, морских, речных и автовокзалах. Номера в таких гостиницах могут быть меньших размеров. Возможна организация специально оборудованных комнат отдыха, где пассажиры, не занимая номер, могут отдохнуть в течение нескольких часов.

Гостиницы для совещаний получили большое распространение в дальнем зарубежье. Их иногда называют «конгресс-отели» или «конференц-отели», а также гостиницы для деловых людей – «бизнес-отели». Обычно эти гостиницы высокого уровня комфорта, имеющие развитой набор помещений общественного назначения: залы для проведения конгрессов, помещения для совещаний, конференций, симпозиумов, различные типы ресторанов, отделения связи и банка, телетайп, телекс, бассейн, сауну, кегельбан. В таких гостиницах предусматривают помещения для работы и небольших совещаний, торговых операций, помещения для устройства выставок образцов товаров, для организации представительства фирм, в ряде случаев трансформируемые номера, позволяющие принимать в них посетителей, проводить небольшие переговоры.

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

РАЗДЕЛ 11. ФОРМИРОВАНИЕ ПРЕДМЕТНО-ПРОСТРАНСТВЕННОЙ СРЕДЫ ГОСТИНИЦ

11.1. Функциональная организация зданий гостиниц

Функциональная организация здания любого гостиничного комплекса прежде всего зависит от типа гостиницы и ее вместимости. Вместимость гостиниц определяется числом постоянных спальных мест. Дифференциация гостиниц по вместимости во многих странах мира различна. Например, в Швейцарии и Австрии гостиницы, имеющие менее 100 мест, считаются малыми; 100–200 мест – средними; более 200 мест – крупными. В США гостиницы до 100 номеров считаются малыми, до 500 номеров – средними, свыше 500 – крупными.

В СНГ не принята официальная дифференциация гостиниц по вместимости, но распространена следующая их градация: до 100 мест – гостиницы малой вместимости, от 101 до 500 мест – средней вместимости, более 500 мест – большой вместимости.

Мировой гостиничный фонд размещение основном, в малых и средних гостиницах, но намечается тенденция к увеличению мест в гостиницах: «Хилтон» (Нью-Йорк, США) – 2150 номеров, «Космос» (Москва, Россия) – 3354 места.

Строительство гостиниц большой вместимости вызвано, в первую очередь, экономическими соображениями. При увеличении вместимости гостиниц появляется экономическая целесообразность применения более мощного и современного технологического и инженерного оборудования, сокращается подсобная площадь, а также площадь коридоров, холлов по отношению к площади, предоставляемой непосредственно в распоряжение гостей, что приводит к сокращению удельно-строительных затрат.

Вместе с тем, отечественные и зарубежные специалисты в области строительства и эксплуатации гостиниц отмечают, что увеличение вместимости гостиниц целесообразно в разумных пределах, после которых гостиницы становятся трудноуправляемыми. Этим пределом, в основном, считают вместимость около 2000 мест.

Современная гостиница средней и большой вместимости и высокого уровня комфорта является сложным комплексным объектом, в

состав которого входит значительное число помещений разного функционального назначения: жилые помещения, приема и обслуживания, питания (с развитым составом производственных помещений и сложным технологическим оборудованием), помещения культурно-массового назначения, бытового обслуживания, административные, развитой состав служебных, хозяйственных помещений, подсобных, технических и др.

В состав некоторых гостиниц включают также помещения для деловых контактов (конференц-залы или залы многофункционального использования), бизнес-центры, киноконцертные залы, бассейн, сауны, спортзалы, кегельбаны, помещения для организации выставок, предприятия торговли, гаражи и пр.

Для эффективной планировочной организации различные помещения гостиницы группируют по функциональным признакам, позволяющим организовать между ними четкие технологические взаимосвязи, отвечающие санитарно-гигиеническим и противопожарным требованиям, способствующие удобству эксплуатации гостиницы, а также повышающие комфорт проживания.

Сложность организации правильной взаимосвязи различных помещений состоит еще и в том, что проживающие в гостинице не должны видеть повседневную работу всех вспомогательных служб.

Для функциональной организации гостиницы существенное значение имеет число входов в здание. Гостиницы большой вместимости и высокого уровня комфорта обычно имеют не менее 3–4 входов.

Гостиницы малой вместимости нередко ограничиваются двумя входами в здание (главным и в служебно-бытовое помещение), а также погрузочно-разгрузочной площадкой в хозяйственном дворе.

11.2. Основные блоки помещений гостиниц

Главнейшими функциональными помещениями развитого гостиничного здания являются:

блок приемно-вспомогательных помещений;
блок помещений жилой группы;
блок помещений питания;
блок помещений администрации;
блок подсобных и хозяйственных помещений.

Все перечисленные блоки должны быть взаимосвязаны между собой с учетом специфики функционального процесса (рис. 11.3 (А)). В зависимости от типа гостиницы в ее структуру могут быть включены дополнительные блоки (рис. 11.3 (Б)).

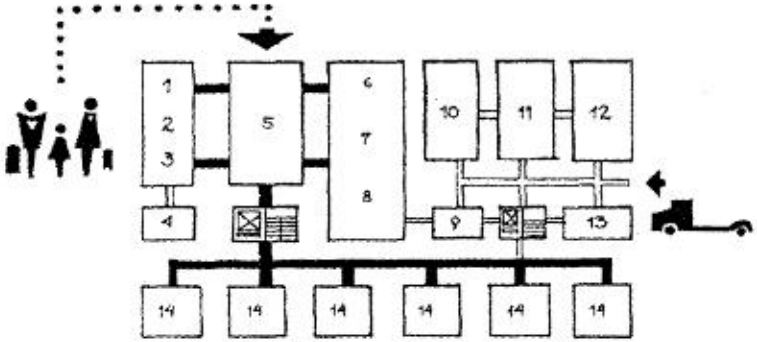


Рис. 11.1. Схема функциональной организации малой гостиницы:
1 – администрация, 2 – дежурный администратор, 3 – портье, 4 – телефонная станция, 5 – вестибюль, 6 – бар, 7 – зал для завтраков, 8 – буфет, 9 – раздаточная, 10 – заготовочные, 11 – склады, 12 – подсобные помещения, 13 – помещения персонала, 14 – номера.

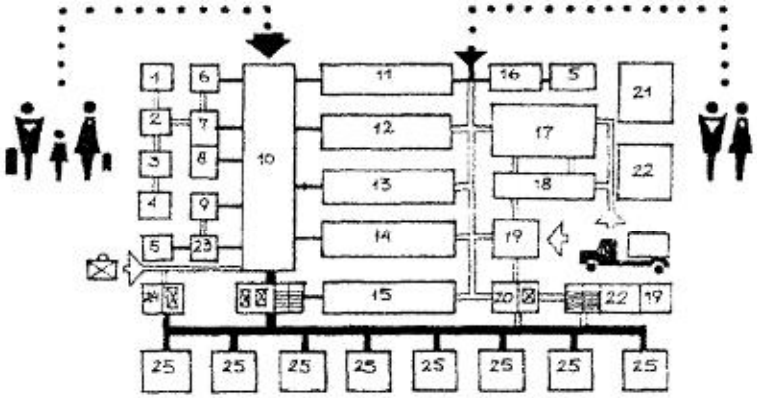


Рис. 11.2. Схема функциональной организации высококомфортабельной гостиницы большой вместимости:
1 – дирекция, 2 – бухгалтерия, 3 – касса, 4 – телефонная станция, 5 – туалет, 6 – администрация, 7 – дежурный администратор, 8 – портье, 9 – щитовая, 10 – вестибюль, 11 – ресторан, 12 – кафе-бар, 13 – зал для конференций и банкетов, 14 – клубное помещение, 15 – зал для завтраков, 16 – гардероб, 17 – кухня, 18 – заготовочные, 19 – помещения персонала, 20 – раздаточная с подъемником, 21 – склад, 22 – гараж, 23 – подсобные помещения, 24 – хранение багажа, 25 – номера.

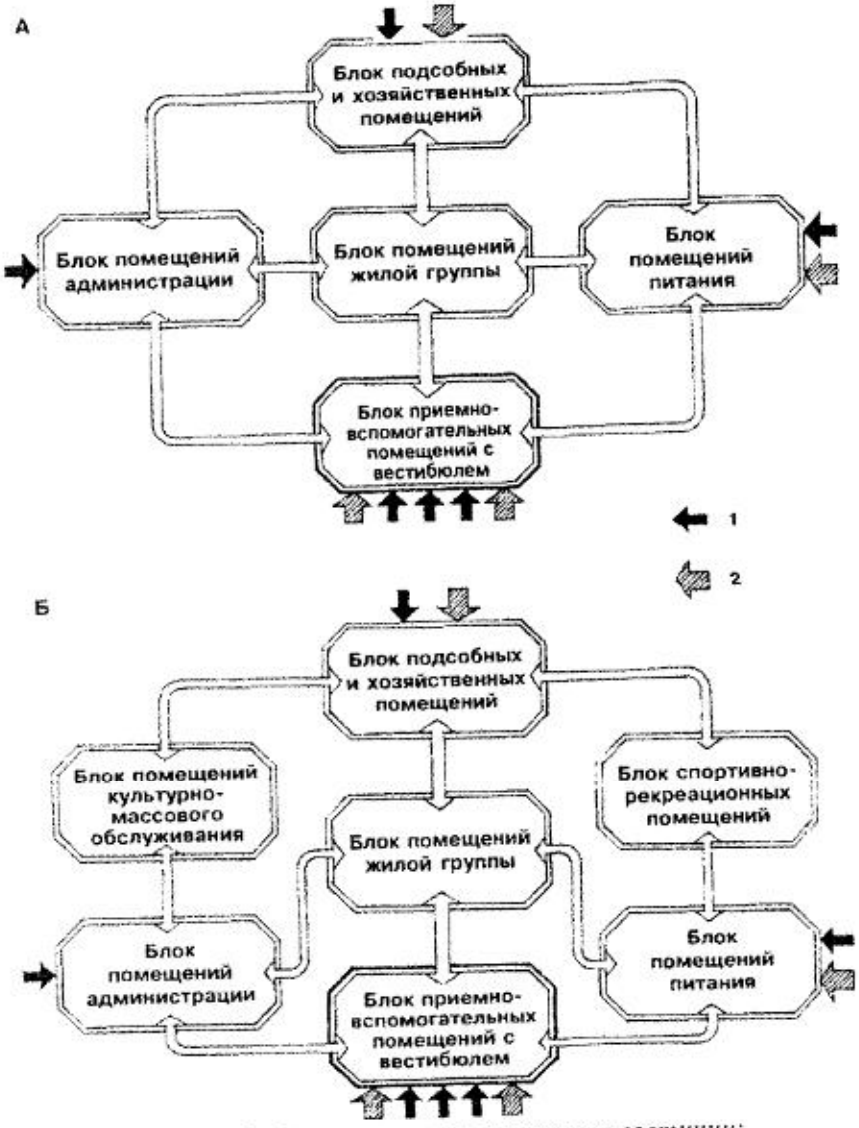


Рис. 11.3. Функциональная структура гостиниц:
А – общего типа;
Б – курортных и туристических:
1 – пешеходные коммуникации, 2 – транспортные коммуникации.

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

Основным связующим звеном всех групп помещений гостиницы является **блок приемо-вспомогательных помещений с вестибюлем.** Он создает первое впечатление о гостинице. В этом блоке осуществляется: прием, оформление и размещение приезжающих, расчеты с ними, выдача различных справок по гостинице, хранение и транспортировка багажа и т.д.

Функциональная организация помещений вестибюльной группы должна обеспечить рациональное взаимное расположение вертикальных коммуникаций и входов, с тем, чтобы движение основного людского потока было наиболее коротким. Функциональная связь между зонами и помещениями вестибюльной группы должна исключить пересечение людских потоков.

В вестибюле должно соблюдаться четкое зонирование, сводящее к минимуму пересечение потоков проживающих, уезжающих и приезжающих гостей, персонала, эпизодических посетителей и путей доставки багажа в номера и к автобусам.

В вестибюлях предусматриваются следующие основные зоны: интенсивного пешеходного движения, экстенсивного пешеходного движения, рекреационная, вспомогательная.

Зона интенсивного пешеходного движения включает маршрут транзитного движения к лифтам и лестницам.

Зона экстенсивного пешеходного движения включает пешеходные подходы к вспомогательным помещениям гардероба, торговым киоскам, телефонам-автоматам и группе приема. Нормативная площадь вестибюля с гардеробом принимается 0,74 м² на 1 место.

В группе помещений приема находятся: дежурный администратор, ведущий учет занятых номеров, предварительных заказов; касса, где клиентами проводится оплата всех предоставленных услуг, автоматически зарегистрированных на индивидуальных карточках; портье, ведущий учет ключей (а по ним присутствие клиентов), выдающий корреспонденцию и выполняющий личные поручения.

Вспомогательная зона включает следующие помещения: отделение связи, сберегательную кассу, транспортное агентство, парикмахерскую, пункты приема вещей в ремонт, химчистку и прачечную, камеру хранения.

Рекреационная зона обеспечивает кратковременный отдых отъезжающих и прибывающих гостей.

Блок помещений **жилой группы** является основным в гостиницах любого типа. Эти помещения составляют более 50% объема здания и представляют собой жилые комнаты – номера, а также непосредственно связанные с ними вспомогательные и служебные помещения.

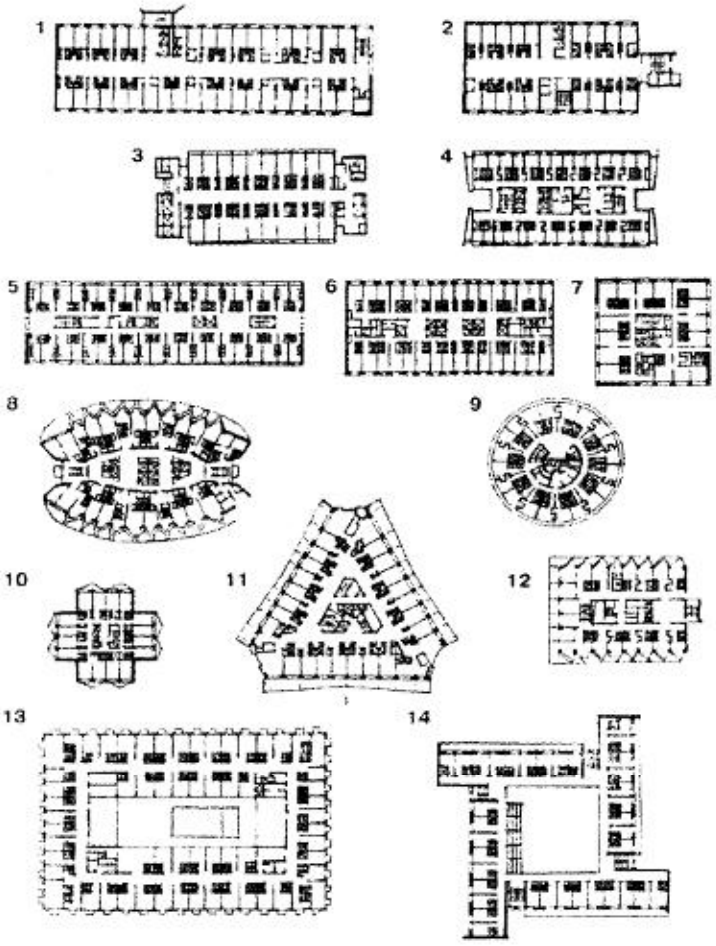


Рис. 11.4. Форма плана жилых этажей гостиниц: прямоугольная (1-6), компактная (7-12), атриумная (13-14). 1 – «Мир», Москва; 2 – мотель на Минском шоссе, Москва; 3 – «Радисон-Саут», Миннеаполис, США; 4 – «Виру», Таллинн; 5 – «Спутник», Москва; 6 – «Штадт-Берлин», Берлин; 7 – «Тур-отель», Линц, Австрия; 8 – «Казахстан», Алма-Ата; 9 – «Будапешт», Будапешт, Венгрия; 10 – «Кубань», «Солнечный Берег», Болгария; 11 – «Травелледж-Тюлламари», Мельбурн, Австралия; 12 – «Киев», Киев; 13 – мотель «Шератон», Сиэтл, США; 14 – мотель в Олимпии, Греция.

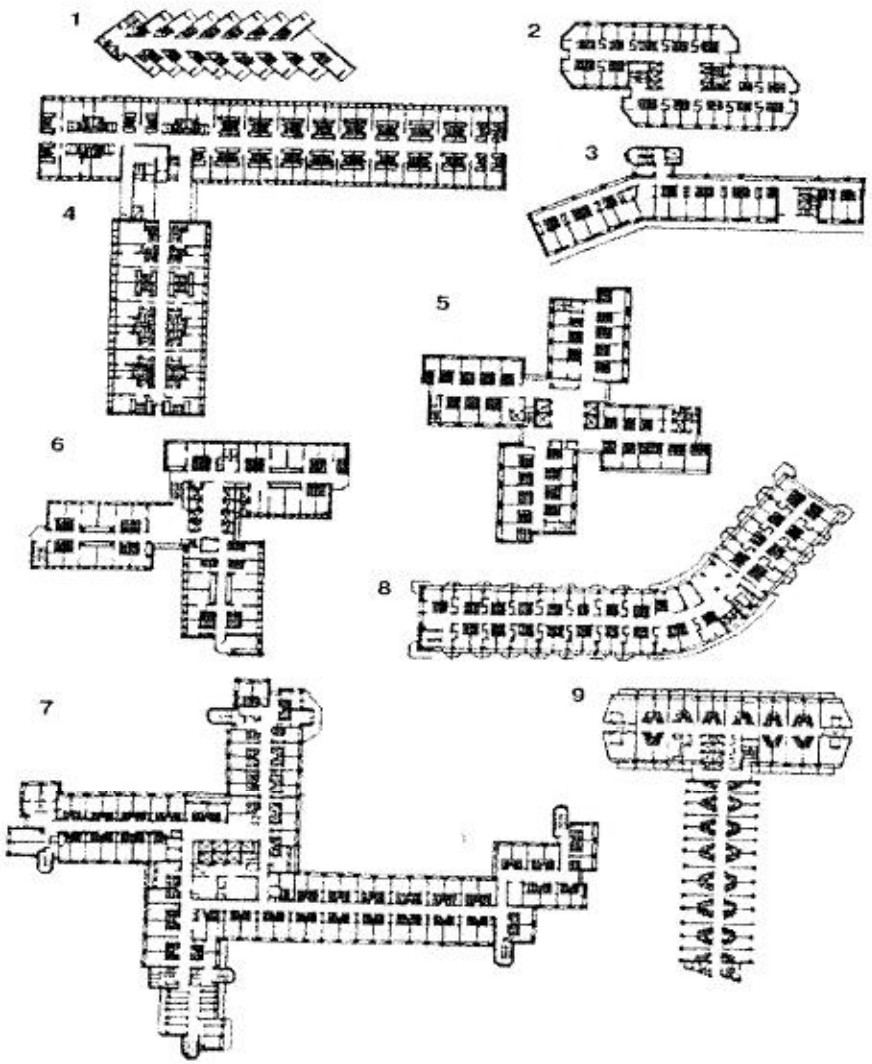


Рис. 11.5. Усложненная форма плана жилых этажей гостиниц: 1 – «Кашакра», Албена, Болгария; 2 – «Русский памятник», София, Болгария; 3 – «Колэраши», Румыния; 4 – «Мелия Костилла», Испания; 5 – «Познань», Познань, Польша; 6 – «Молодежная», Москва; 7 – «Тауэр-отель», Лондон; 8 – «Алма-Ата», Алма-Ата, Казахстан; 9 – «Роял-Гарден», Лондон.

Гостиничный номер включает в себя почти все элементы жилища человека (кроме кухни), здесь должно быть место для отдыха и сна, работы, приема гостей. В нем есть передняя, шкаф для одежды, санузел.

Номера размещаются на жилых этажах, где находятся также помещения для дежурного персонала, обслуживающего их, общие горизонтальные коммуникации, гостиные, лифтовые или лестнично-лифтовые холлы. Основные вертикальные коммуникации (лестницы и лифты) часто объединяют в единый лестнично-лифтовый узел, расположение которого зависит во многом от формы плана жилых этажей.

Как показывает анализ практики проектирования и строительства гостиниц, жилую часть проектируют с прямоугольной, компактной, атриумной и усложненной формой плана (Рис. 11.4 и 11.5). Гостиницы с прямоугольной и усложненной формой плана распространены больше, чем с компактной и атриумной. На выбор формы плана влияют: градостроительные особенности участка строительства, его размер и форма, санитарно-гигиенические и противопожарные требования, технико-экономические соображения, а также творческий замысел архитектора.

Прямоугольная форма плана применяется в зданиях гостиниц различной этажности и протяженности. На основе прямоугольных планов обычно создают лаконичные объемы зданий в форме параллелепипеда.

Компактная форма плана (близка к кругу, эллипсу, квадрату, треугольнику) больше присуща многоэтажным гостиницам башенного типа. Узел вертикальных коммуникаций при такой планировке часто размещен в центральной части здания. Общие поэтажные коридоры не растянуты; расстояния от вертикальных коммуникаций до входов во все номера относительно небольшие. Гостиницы с компактной формой плана целесообразны на небольших участках, освобождающихся при реконструкции городов; в районах, богатых зелеными насаждениями, при максимальном сохранении этих насаждений; в сложных грунтовых условиях (на горных склонах, скальных грунтах и т.д.).

Усложненная форма плана жилой части имеет много вариантов: «трилистники», «крестовины»; различные криволинейные формы.

Изменение направления общих горизонтальных коммуникаций позволяет избежать впечатление монотонности коридора, возникающее в протяженных зданиях с прямоугольной формой плана. Однако при сложных изгибающихся формах плана не все номера находятся в одинаковых условиях. Например, в номерах, расположенных во внутренних углах здания, ухудшаются условия освещения и инсоляции (возможно затенение номеров, особенно размещенных в нижних этажах), в ряде случаев не исключено «просматривание» номера из окон других помещений.

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

Атриумная форма плана (с внутренним двором, застроенным по периметру) позволяет разместить на этаже большое число номеров. Чаще всего во внутренний замкнутый двор обращают общие галереи или обслуживающие помещения. Иногда во внутренний двор обращены номера. При ориентации номеров во внутренний двор гостиницы они лишаются видовых качеств, ухудшается изоляция номеров от окон, расположенных напротив помещений.

Во всех планировочных решениях основным структурным элементом жилого этажа является номер. На основе анализа практики проектирования и строительства гостиниц все многообразие номеров можно свести к следующим основным типам:

- однокомнатные номера на 1 человека;
- однокомнатные номера на 2 человека;
- однокомнатные номера на 3–4 человека;
- номера с повышенным комфортом из 2-х комнат и более (люксы и апартаменты).

Наибольшее распространение в мировой практике получили однокомнатные номера на одного и двух человек. В соответствии с ГОСТ 28681.4-95 в гостиницах категории одна звезда таких номеров должно быть 60%, две звезды – 80%, три и более звезд – 100%.

Считается целесообразным, что «люксы» и апартаменты должны составлять 5–8% номеров.

Современные номера, как правило, состоят из жилой комнаты (или комнат), передней, санитарного узла. Из общей площади однокомнатного номера жилая в основном занимает более 70%, передняя 12–15%, санузел – 13–22% (рис. 12.8).

Блок группы помещений общественного питания.

Функциональная организация этой группы помещений решается с учетом категорийности гостиниц. В однозвездных гостиницах питание гостей не предусматривается. В двух-трехзвездных должны быть рестораны или кафе. В 4- и 5-звездных – рестораны, банкетные залы.

Ночные клубы рассчитаны на показ зрелищных программ и строятся обычно по типу варьете с возможностью размещения посадочных мест в виде амфитеатра, с танцевальной площадкой, артистическими, помещениями для реквизита, светотехники и пр. Ресторан гостиницы включает в число своих посадочных мест банкетные залы, организуемые в ресторанной группе помещений, однако число мест в банкетных залах нормируется не свыше 20% общей вместимости ресторана.

Тенденция рассматривать ресторанную группу помещений в курортных и туристических гостиницах как одно из мест возможного проведения досуга обусловила появление в составе этой группы таких новых типов ресторанов, как рестораны национальной кухни, гриль-рестораны, варьете, винные и пивные погребки, танц-бары, бары-дискотеки и пр. Такие предприятия питания получили наименование «развлекательного» и «занимательного» питания. Тенденция к их развитию в туристических и курортных гостиницах в настоящее время является весьма перспективной.

Обеденные залы в столовых и ресторанах следует проектировать вместимостью не более 250 мест, поскольку при большой вместимости создается дискомфортная обстановка (шум, большое движение посетителей).

Количество посадочных мест в буфетах определяется из расчета не менее 10% вместимости гостиницы. Рационально их размещать с хорошей вертикальной или иной связью с блоком группы питания.

Весь обслуживающий группу питания персонал должен иметь отдельный вход в гостиницу со своим вестибюлем, раздевалками, душевыми, санузлами, комнатами отдыха и административно-хозяйственными помещениями.

Блок группы помещений администрации размещается обычно на первом или втором этаже здания гостиницы. Помещения администрации должны иметь удобную связь с блоками приемно-вспомогательных помещений, жилья, общественного питания. В состав группы помещений администрации входят кабинеты директора и его заместителей, главного инженера, управляющего делами; комнаты отдела кадров, планового отдела, отдела снабжения, бухгалтерии, архива и др.

В крупных современных гостиницах предусматривается помещение для электронно-вычислительных машин.

Все административные помещения объединяются в группы по функциональным признакам:

- помещения дирекции (кабинет директора, зам. директора, приемная);
- помещения инженерно-технического персонала (кабинет главного инженера и конторские помещения инженерно-технического персонала);
- помещения планово-экономического отдела (кабинет главного экономиста и конторские помещения);
- помещения бухгалтерии и кассы (кабинет главного бухгалтера, конторские помещения бухгалтерии, помещение кассы, приемное помещение перед кассой);
- помещения отдела кадров (комнаты начальника отдела и инспекторов).

В гостиницах на 50–400 человек площадь административного блока исчисляется из расчета 0,12–0,18 м² на одно койко-место. Для более крупных гостиниц также установлены соответствующие нормативы.

Блок помещений культурно-массового обслуживания предусматривается в основном в туристических и курортных гостиницах. В гостиницах общего типа эта группа помещений отсутствует. Блок этой группы помещений состоит из зрительного зала, фойе – танцевального зала; библиотеки, бильярдной и гостиных. В курортных гостиницах в соответствии с заданием на проектирование могут предусматриваться открытые и закрытые плавательные бассейны, финские бани, зимние спортивные залы.

В гостиницах с высоким уровнем комфорта предусматривается также блок спортивно-рекреационных помещений, куда входят: универсальный зал для проведения конгрессов, культурных мероприятий и т.п., помещения для секционных заседаний, переговоров, экспозиционный зал (салон) для организации выставок, демонстрации произведений искусства, предназначенных для продажи, сауна с баром и залом спортивных тренажеров, массажный зал, зал игровых автоматов, комната (зал) для настольного тенниса и др.

Блок подсобных и хозяйственных помещений имеется в гостиницах любого типа. Это помещения обслуживающего персонала, различные бытовые мастерские, склады, бельевые грязного и чистого белья и т.д. В небольших гостиницах (до 300 чел.) для них определен норматив площади 0,33–0,39 м² на одно койко-место. Установлена также норма на шкафы (бельевые) в хозяйственных комнатах небольших гостиниц: 0,06–0,04 м² на одно место; на гардеробные шкафы персонала: 0,07–0,05 м² на одного человека. Одним из важнейших хозяйственных помещений гостиницы являются центральные бельевые чистого и грязного белья. Они должны быть самостоятельными, изолированными друг от друга помещениями. Центральная бельевая чистого белья связывается грузовым лифтом с поэтажными бельевыми. При ней предусматривается место для починки и глажки белья. Центральная бельевая для грязного белья связывается с поэтажным бельепроводом. Иногда помещения для хранения использованного белья устраивают в подвале. Размеры бельевых комнат определяются строительными нормами.

Большое внимание уделяется размещению и оборудованию **технических помещений** и установок. В зданиях больших многоэтажных гостиниц для устройства машинных и различных санитарно-технических отделений отводится целый технический этаж. Здесь размещаются бойлерные,

помещения для кондиционирования воздуха, вентиляционные камеры, помещения для счетчиков, аккумуляторная, трансформаторные, а также ремонтные мастерские для энергетической, санитарно-технической, слесарной, столярной и прочих групп.

11.3. Интерьер и озеленение гостиниц

Специфика гостиниц заключается в многообразии функций этих объектов. Это одновременно и жилые, и общественные здания, что предопределяет особенности формирования интерьеров.

Интерьер – это организация внутреннего пространства здания, которое представляет собой зрительно ограниченную, искусственно созданную среду, обеспечивающую нормальные условия жизнедеятельности человека.

Интерьер – понятие сложное, многоплановое, обладающее огромной эстетической и психофизиологической силой воздействия на человека.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека в гостиницах обеспечиваются благодаря созданию комфорта как в самом здании гостиницы, так и на территории, прилегающей к ней. Общий комфорт внутреннего пространства гостиниц является интегрирующим понятием. Оно включает экологический, функциональный и эстетический комфорт среды любого помещения гостиницы (рис. 11.6).

Экологический комфорт создается оптимальным для организма человека сочетанием температуры, влажности, скорости движения воздуха и воздействия лучистого тепла. Например, в состоянии покоя или при выполнении легкой физической работы температура зимой не должна превышать 18–22, а летом 23–25°С; скорость движения воздуха зимой должна составлять 0,15, а летом 0,2–0,4 м/с; относительная влажность – 40–60%.

Важным компонентом микроклимата любого помещения является инсоляция (облучение помещений солнечными лучами и естественное освещение). Продолжительность инсоляции для многих помещений гостиниц в соответствии с санитарными нормами и правилами должна составлять не менее трех часов в день.

В помещениях гостиниц, где люди проводят большую часть суток, должен быть всегда чистый и свежий воздух и нормальный шумовой режим.

Функциональный комфорт определяет удобство эксплуатации любого помещения. Он обеспечивает защиту от окружения, безопасность и осуществление всех функциональных процессов жизнедеятельности человека: сон, питание, отдых, личная гигиена, развлечения, деловые

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

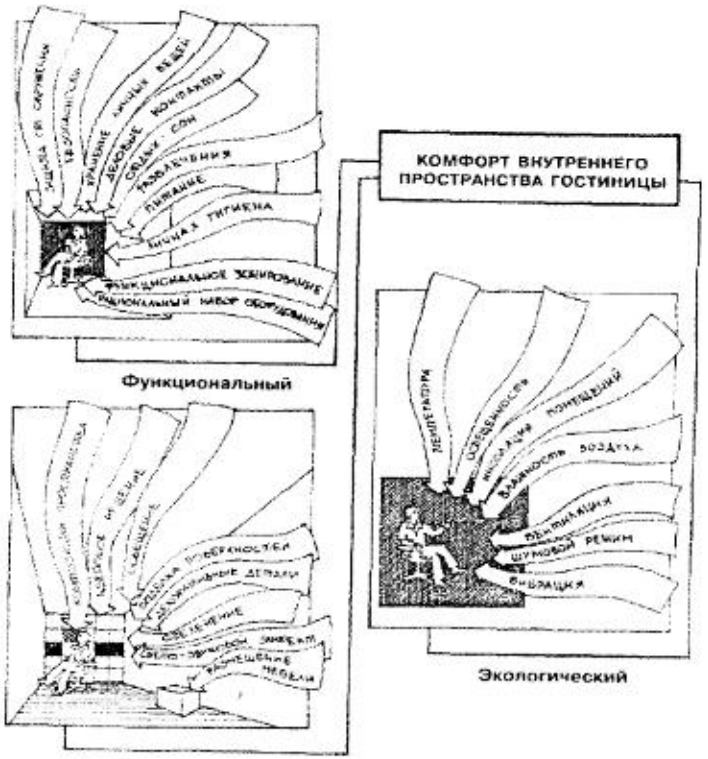


Рис. 11.6. Факторы, определяющие комфорт внутреннего пространства гостиницы

контакты и др. Разделение всех процессов жизнедеятельности человека в помещениях осуществляется приемами функционального зонирования как общего пространства гостиницы с выделением функциональных блоков, так и микрозонированием.

Микрозонирование осуществляется также посредством рационального набора оборудования и его оптимального размещения в любом интерьере.

Эстетический комфорт предопределяет положительный эмоциональный настрой человека. Это обеспечивается благодаря средствам и приемам, с помощью которых достигается объединение всех элементов интерьера в единое для восприятия целое. Эстетический комфорт интерьера зависит, в первую очередь, от гармоничности предметно пространственного окружения, от того, насколько достигнута целостность и согласованность его элементов.

Эстетическая организация среды, или достижение красоты интерьера, включает множество разнообразных задач. Главные из них – это композиция пространства, цветовое решение и отделка поверхностей, хозяйственная (дизайнерская) форма оборудования и мебели, решение декоративных деталей, освещение, озеленение и др.

Таким образом, интерьер любого помещения гостиницы должен обладать экологическим, функциональным и эстетическим комфортом (Рис. 11.6).

Экологический комфорт в интерьерах создается, в основном, благодаря системам инженерного обеспечения гостиниц: вентиляция, кондиционирование воздуха, централизованные пылеудаление, отопление и др.

Функциональный комфорт в основном обеспечивается оптимальным набором мебели и оборудования. Мебель является одним из активных компонентов в формировании интерьеров многих помещений гостиниц.

Специфика гостиничного хозяйства, многофункциональность помещений, находящихся в одном здании, обусловили дифференциацию мебели по назначению: *бытовая* (для отдыха, сна, работы за столом, приема пищи, хранения платья, для одежды); *конторская* (или офисная); *ресторанная* и *специальная* (оборудование бара, парикмахерской, справочных, мест дежурных и т.д.).

Современная мебель по характеру конструктивной структуры подразделяется на стационарную, комбинированную многофункциональную (когда один предмет выполняет две и более функций) и трансформируемую (в том числе секционную).

Требования к мебели устанавливаются в соответствии с комфортностью гостиниц и их назначением. Комфортность гостиниц предопределяет качество и количество мебельных изделий, а функциональное назначение гостиниц – номенклатуру мебели.

При размещении мебели обязательно учитываются нормы разрывов и проходов между мебельными изделиями (рис. 11.7). Характер планировочной организации мебели зависит также от типа функционального блока гостиницы, в котором она размещается.

Так, например, номенклатура и вида мебельных изделий приемно-вспомогательных помещений с вестибюлем зависят от функции помещений этой группы, а также от динамики технологических процессов, происходящих в них. Организация единой формы обслуживания потребовала создания службы портье, в связи с чем произошла корректировка ассортимента мебели. Централизация этой службы, сосредоточение в вестибюле оборудования для ключей обеспечивает комфортность обслуживания и улучшает контроль за его состоянием.

Набор мебельных изделий, предназначенных для вестибюльной группы, может быть следующим: см. табл. 11.1.

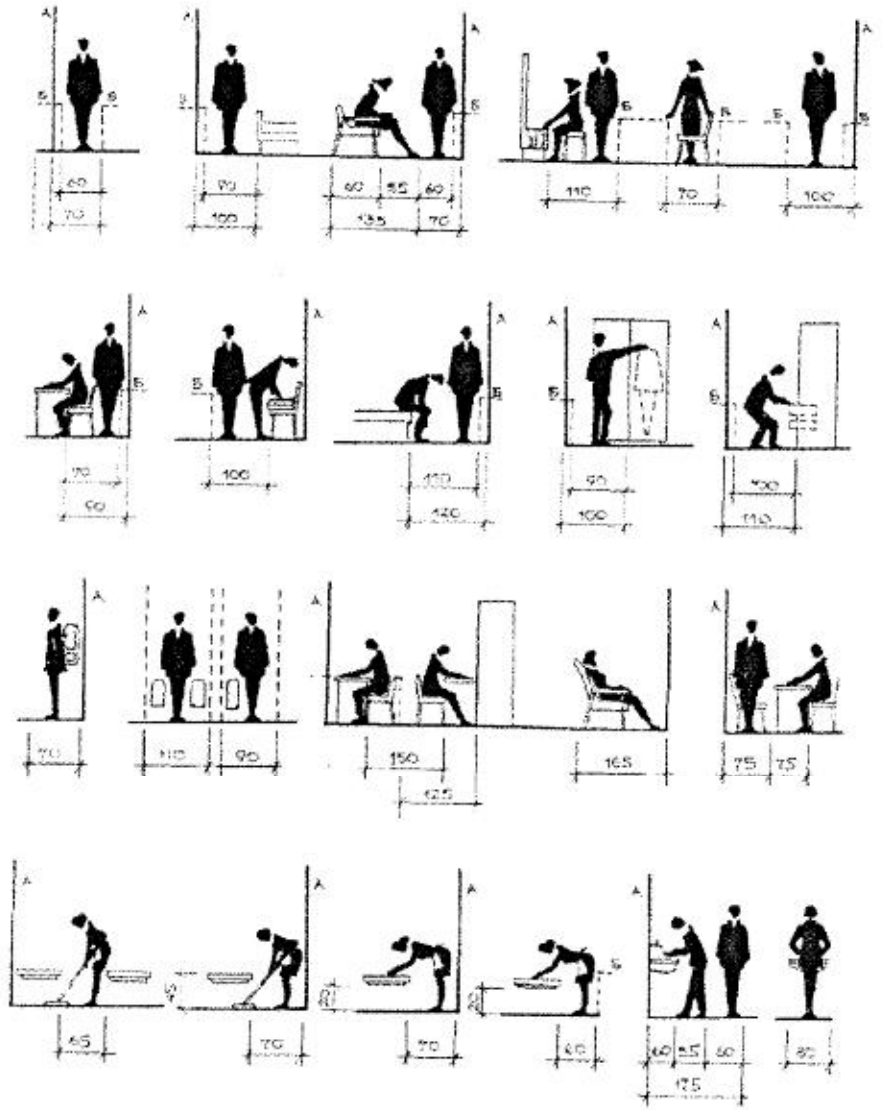


Рис. 11.7. Габариты функциональных зон и проходов на основе антропологических данных: А – стена, Б – низкая мебель.

11.4. Рекомендуемая номенклатура мебельных изделий

Таблица 11.1. Рекомендуемая номенклатура мебельных изделий помещений вестибюльной группы

Наименование зоны	Состав зоны	Функция зоны	Мебель и оборудование	Размеры мебели, см
Зона интенсивного и экстенсивного пешеходного движения	Вход для посетителей	Распределение людских потоков и багажа. Доставка и хранение багажа	Стеллажи	70 см или на ширину камеры хранения
	Специальный вход			
Зона приема	Помещение гардероба	Временное хранение одежды Оформление, регистрация, расчет	Барьер гардеробный	45 x 80 (45 x 120)
			Стол рабочий	60 x 150
			Стойка-блок	45 x 154
			Кресло рабочее	45 x 45
			Тумба для картотеки	40 x 80
			Шкаф для сейфа	50 x 70
			Стол-приставка	42 x 110
	Рабочее место портье	Выдача ключей. Предоставление услуг	Стенд для ключей	80 x 10
			Стенд для информации	80 x 10
			Барьер-блок «банк-касса»	154 x 157
Торговая зона	Киоски периодической печати, сувенирный, табачный, парфюмерный, аптечный. Отделение связи	Продажа товаров	Прилавок	90 x 90
			Витринный шкаф	30 x 90
		Почтовые операции	Барьер-блок	185 x 154
			Рабочее кресло	45 x 45
			Тумба для документов	40 x 80
			Шкаф для сейфа	50 x 70
Рекреационная зона	Места отдыха	Отдых, ожидание	Диван	66 x 198
			Кресло	75 x 75
			Банкетка	66 x 63
			Журнальный столик	60 x 120
			Подставка для цветов	63 x 68

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

Композиционные приемы размещения мебели в помещениях этой группы зависят от размеров и объемно-планировочного решения помещения, функциональных связей технологического процесса.

Наибольшее внимание во всех типах гостиниц уделяется меблировке помещений блока жилой группы. Меблировка этих помещений должна решать основную задачу: создать максимум удобств при минимальной площади.

В помещениях жилых этажей используется специальная гостиничная мебель: встроенная, трансформируемая, сблокированная, навесная. В результате такой меблировки уменьшается площадь, занимаемая мебелью, и количество предметов, облегчается уборка помещений и их эстетическое восприятие.

Меблировка номеров зависит от площади номера и комфортности гостиницы. Жилая площадь однокомнатного одноместного номера составляет 9–18 м², однокомнатного двухместного – 12–25 м², в зависимости от категории гостиницы.

Приемы размещения мебели зависят от размеров и конфигурации номера и его жилой площади, расположения оконных и дверных проемов (Рис. 11.8). Наибольшей сложностью отличается меблировка однокомнатного номера, так как совмещает функции сна, работы, отдыха и хранения вещей. Во всех современных номерах функции хранения вещей частично выносятся в прихожую, которая оборудуется встроенным шкафом и вешалкой (рис. 11.8 (А)).

Расстановка предметов меблировки жилого помещения номера определяется их функциональной связью и расположением в номере. Так рабочий стол должен находиться у окна (параллельно ему или торцом к нему); зона отдыха (кресло и журнальный столик) – в зоне просматриваемости от дверей; подставка для чемоданов – ближе к двери или блокируется с рабочим столом.

Размеры функциональных зон номера определяются с учетом разрывов между мебельными изделиями одной зоны. Размер зоны работы в поперечном направлении складывается из ширины стола (60 см), разрыва от стола до стула (10 см) и ширины стула (45 см), что составляет 115 см. Общий размер зоны отдыха с одним креслом равен 150 см (ширина журнального столика – 60 см, разрыв от столика до кресла – 30, ширина кресла – 60 см).

Общий размер зоны сна (135 см) состоит из следующих параметров: ширины кровати – 90 см (85 см кровать плюс 5 см разрыв от стены), разрыва 5 см между прикроватной тумбочкой и кроватью, ширины тумбочки 40 см.

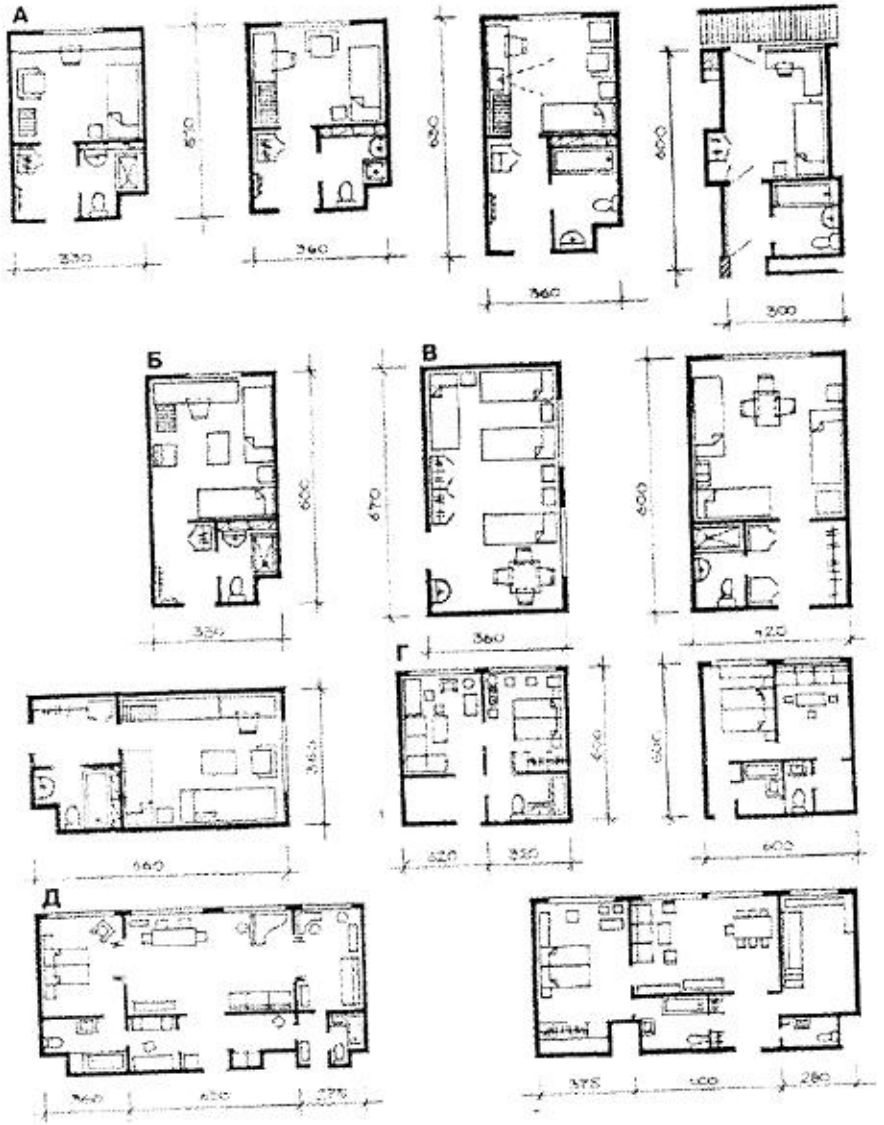


Рис. 11.8. Планировочная организация гостиничных номеров: А – одноместный, Б – двухместный, В – трех-четырехместный, Г – двухкомнатный люкс, Д – номера-апартаменты.

Особой комфортностью отличаются номера типа «дубль», оборудованные кроватью, комбинированным столом, стулом, журнальным столиком, креслом и подставкой для чемодана, диваном-кроватью. Диван-кровать служит в качестве дополнительного спального места и имеет тумбочку для постельного белья.

Меблировка 3–4-местных однокомнатных номеров гостиниц затрудняет функциональное зонирование мебели. Для максимального раскрытия внутреннего пространства жилой комнаты рекомендуется использовать двухъярусные кровати, особенно в молодежных гостиницах (рис. 11.8 (В)).

Двухкомнатные номера состоят из спальни и гостиной, которые отделяются друг от друга раздвижными или складывающимися перегородками, открытыми или застекленными дверными проемами. Рациональная меблировка спальни определяется островным размещением кроватей, пристенным шкафом; в гостиной размещением мебели для отдыха должно обеспечиваться удобство пользования телевизором, а мебель для работы может включать навесной подоконный рабочий стол, являющийся одновременно подставкой для телевизора (рис. 11.8 (Г)).

Жилая часть трехкомнатных номеров состоит из спальни, гостиной и кабинета. Меблировка такого номера решается по аналогии с двухкомнатным, но здесь зона работы выносится в кабинет. Кабинет дополняется также книжным шкафом или полками и зоной отдыха. В гостиной располагается обеденный стол со стульями. При спальне может находиться гардеробная, а в прихожей – подставка для багажа. Трехкомнатные номера могут размещаться в двух уровнях: на первом уровне гостиная, прихожая, санузел, кухня-ниша, а на втором – спальня, кабинет, санузел. Иногда кабинет располагают на первом уровне.

Номера «апартаменты», имеющие до 8 комнат, различны и могут быть скомпонованы из нескольких номеров, которые в этом случае соединяются между собой дверями и называются номера «комплексы». Они могут быть оборудованы для проведения совещаний, собраний, для чего между номерами устраиваются раздвижные перегородки и используется трансформирующаяся мебель (например, кровать-шкаф).

Прихожие во всех видах номеров в основном небольшие по площади (шириной не менее 105 см) и оборудованы встроенным (или пристенным) шкафом, вешалкой и зеркалом.

В многокомнатных номерах прихожая отделяется от жилой комнаты дверью, а в однокомнатных и простым проемом.

В прихожей, не имеющей встроенного шкафа, устанавливается вешалка с полкой для шляп и подставкой для обуви, рекомендуется повесить зеркало, выделить место для платяной щетки.

Мебель в гостиницах категории 3, 4 и 5 звезд обычно отделывается фанерованным деревом дорогих твердых пород, применяются прочные покрытия, полировка и лакировка; для мебели II класса – окрашивание и лакировка.

Большое внимание в гостиницах (особенно 4- и 5-звездных) уделяется достижению эстетического комфорта. Он создается благодаря художественно-пространственной организации процесса жизнедеятельности человека с помощью целого ряда средств (см. рис. 11.6).

Первоочередная задача – проектирование композиции пространства. Это означает такое построение интерьера помещения, при котором отдельные элементы воспринимаются в определенной системе (стилевом единстве). В настоящее время наиболее распространены три приема художественно-пространственной организации интерьеров гостиниц – стиль «ретро», современный и смешанный.

Интерьер в стиле «ретро» создается стереотипными элементами прошлых веков (ампир, барокко, рококо и др.).

Современный интерьер в организации пространства отражает строгость, простоту, логичность и лаконичность форм, их функциональную оправданность.

Интерьер, решенный в смешанном стиле, содержит элементы двух предыдущих приемов композиции пространства.

Одним из важнейших элементов интерьера является цветовое решение помещений – окраска стен, полов, отделка их различными материалами (пластик, керамика, гипсокартон и др.). Цветовое решение интерьера создается с использованием принципов контраста и нюанса. В практике используются оба приема.

Важным элементом интерьера является свет и освещение. Виды освещения бывают: *общее* – обязательное для всех помещений (равномерное); *местное* – дополнительное освещение какой-либо одной зоны интерьера (спальных мест в номерах, столиков в ресторане и др.); *локализованное* – в помещениях с относительно большими площадями, направленное к рабочим местам.

При всех видах освещения большую роль играет цветовое решение и отделка потолка, пола и стен.

Управление освещением мест общего пользования (коридоров, лестниц, холлов, гостиных и др.) централизованное.

Немаловажную роль в оформлении помещений и жилых номеров играют произведения живописи, скульптуры, элементы декоративного, прикладного искусства и особенно озеленение.

Озеленение в интерьере гостиниц – это особый вид искусства, выполняющий как эстетические, так и утилитарные функции. Озеленение

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

активно влияет на характер формирования интерьера и является таким же равноценным компонентом оформления среды, как отделка стен, меблировка и др. С помощью озеленения можно повысить художественную выразительность внутреннего пространства, усовершенствовать его функциональную организацию. Утилитарная функция растений заключается в создании определенного микроклимата в помещениях.

Различают активную и нейтральную системы озеленения. Так, в зоне работы создают нейтральную систему озеленения, а в зоне отдыха активную. С помощью озеленения выполняют разделение пространства на зоны.

Наиболее широко в гостиничных помещениях используют озеленение в вестибюлях, холлах, коридорах, ресторанах, кафе и в номерах.

В гостиницах с высоким уровнем комфорта в вестибюлях создают зимние сады. Для озеленения интерьеров применяют, как правило, следующие виды растений:

- декоративно-лиственные;
- декоративно-цветущие;
- вьющиеся и ампельные;
- суккуленты.

Включение озеленения в интерьер осуществляется как созданием естественных (живых, засушенных) природных композиций, так и искусственных.

Наиболее широко используются декоративно-цветущие растения, ампельные, а также применяются эпифитные растения, т.е. растения (засохшие деревья), используемые для крепления других растений, особенно ампельных.

Большое внимание уделяется искусству составления букетов (икебане). В икебане есть свои законы, принципы и правила, помогающие при составлении букета. Основным является закон пропорциональных соотношений и цветовых гармоний.

Закон пропорциональных соотношений основан на принципе золотого сечения: меньшее так относится к большему, как большее ко всему целому. Пропорциональные отношения принимаются между элементами растительной композиции и между букетом и вазой.

В букет составляется нечетное количество цветов, между высотами которых выдерживаются соотношения: длина самого низкого цветка равна 2/3 длины среднего, а длина среднего составляет 2/3 длины высокого цветка. Превышение букета над вазой составляет 2/3 общей высоты композиции, если ваза высокая; если ваза низкая, то высота букета в два раза больше диаметра вазы. Такое соотношение между элементами композиции получило название «линия Хогарта» по имени английского художника (рис. 12.9).

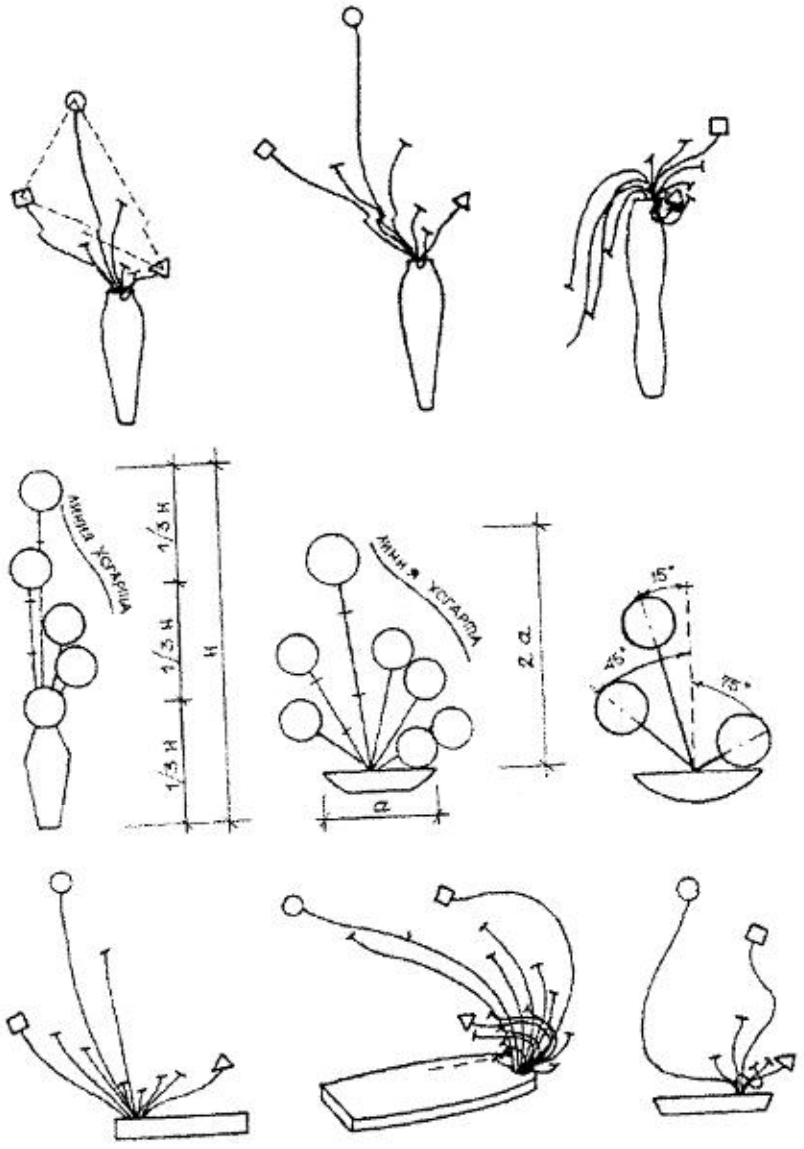


Рис. 11.9. Аранжировка букетов (икебана).
Примеры построения вертикальных композиций (свободного стиля, наклонного стиля) в высоких и низких вазах.

РАЗДЕЛ 12. ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ГОСТИНИЦ

Современные гостиницы оснащены сложным инженерно-техническим оборудованием, которое обеспечивает высокий уровень комфорта и максимальные удобства.

Инженерно-техническое оборудование состоит из:

- санитарно-технического (водопровод, канализация, горячее водоснабжение, отопление, вентиляция, кондиционирование воздуха, централизованное пылеудаление, мусоропровод, бельепровод);
- лифтового хозяйства (пассажирские, служебно-хозяйственные и грузовые лифты, а также эскалаторы);
- энергетического хозяйства (лифты, вентиляторы, насосы и др., работающие от силовых сетей напряжением 380 вольт, освещение помещений, питающееся от электрических сетей с напряжением 220 или 127 вольт);
- слаботочных устройств автоматики (телеантенны и телевизоры, установки радиофикации, телефонизации, часофикации, компьютеризации, пожарной и охранной сигнализации, диспетчерской службы, киноустановки);
- торгово-технологическое оборудование.

12.1. Санитарно-технические устройства

Устройство хозяйственно-питьевого водопровода

Внутренняя водопроводная сеть включает в себя следующие элементы:

- ввод, представляющий собой перпендикулярный к зданию отрезок трубы от наружной магистрали до водомерного узла;
- водомерный узел, главной частью которого является водомер, служащий для учета расхода воды;
- водопроводную сеть здания с арматурой от водомерного узла до мест потребления;
- водонапорно-запасные баки, устанавливаемые в наивысшей точке системы и поэтому обеспечивающие не только некоторый запас воды, но и создающие необходимое давление во внутренней сети, обеспечивающее бесперебойную подачу воды в наивысшие и наиболее удаленные точки водоразбора, независимо от давления воды в наружной магистрали;

- насосы, служащие для подачи воды во внутреннюю сеть, когда давление воды в наружной сети для этого недостаточное.

В том случае, когда городское давление не обеспечивает подачу воды к верхним водоразборным точкам, в здании гостиницы предусматривается водоподкачка. Существуют два вида подкачки: в часы «пик» и постоянная.

Подкачка в часы «пик» производится насосом, установленным на вводе, и осуществляется, как правило, в автоматическом режиме.

Если городское давление постоянно не обеспечивает круглосуточную подачу воды к верхним водоразборным точкам, предусматривается постоянная подкачка, т.е. круглосуточная.

В крупных гостиничных комплексах Украины, повышенной этажности, предусмотрены, чаще всего, двухзвенные системы водоснабжения.

В зданиях таких гостиниц для первой зоны устанавливаются два насоса хозяйственного водоснабжения (основной и резервный) марки «4к-18а» (Q=19,5–25 л/сек, H=16,2–14,3 м водяного столба с электродвигателем А-42-2; № 4,5 кВт; n=2900 об/мин.). Или другие насосы в соответствии с проектом.

Включение двигателя в работу производится от электроконтактного манометра при понижении давления воды в сети перед насосом. Всасывающие и напорные линии закольцовываются.

Для второй зоны установлены 2 насоса хозяйственного водоснабжения марки «4к-6а» (Q=29,2–34,7 л/сек; H=69,5–61,6 м водяного столба с электродвигателями А=72-2; № = 40 кВт; n=2900 об/мин (или другие по расчету, в соответствии с проектом)).

По назначению внутренний водопровод бывает хозяйственно-питьевым, производственным и противопожарным. В гостиницах производственный водопровод практически не применяется.

Водопроводные сети бывают нескольких видов: тупиковые, кольцевые, смешанные, двойные, циркулярные, зонные.

В зданиях с большим разбросом водоразборных устройств устраиваются комбинированные сети, состоящие из тупиковых и кольцевых магистральных трубопроводов.

Внутренняя водопроводная сеть монтируется из стальных оцинкованных водогазопроводных труб, соединяемых с помощью фасонных частей. Соединение сваркой производится в среде углекислого газа.

12.2. Противопожарный водопровод

Противопожарный водопровод устраивается в нескольких вариантах, чаще всего как самостоятельная система внутреннего водопровода, однако бывают и совместные с хозяйственно-питьевым или производственным водопроводом.

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

Система противопожарного водопровода состоит из сети магистральных трубопроводов и стояков (распределительных линий), пожарных кранов, а при необходимости и водонапорных установок (насосов, водонапорных баков, пневматических устройств).

Пожарные краны оборудуются на стояке вентилями и быстросмыкающейся полугайкой диаметром 50–65 мм, пеньковым или капроновым рукавом длиной 10–20 метров с двумя полугайками для присоединения к вентилю и к пожарному стволу с наконечником. Пожарные краны размещают в навесных или встроенных шкафах на высоте 1,35 м от пола. Они устанавливаются в легкодоступных местах – вестибюлях, коридорах, проходах, лестничных площадках здания гостиниц.

Норма расхода воды и число струй зависит от объема, высоты и назначения здания. На одну струю минимальный расход воды нормируется от 2,5 до 5 л/сек; а расчетное число компактных струй – от 1 до 8. Диаметр пожарных кранов и рукавов в 50 мм принимают при нормативном расходе воды одной струи 2,5 л/сек, а 65 мм – при расходе воды 5 л/сек.

Электродвигатели насосов должны бесперебойно снабжаться от двух независимых друг от друга источников питания.

В системах водопровода с водонапорными баками неприкосновенный противопожарный запас воды равен количеству, необходимому для тушения пожара в течение 10 минут при ручном или автоматическом включении пожарных насосов.

Дистанционное включение электродвигателя пожарного насоса производится кнопками, установленными в здании гостиницы возле пожарных кранов, как правило, в пожарных шкафах.

12.3. Автоматические системы пожаротушения

Автоматические системы пожаротушения бывают спринклерными и дренчерными.

Спринклерные установки представляют собой смонтированную, под перекрытием защищаемого помещения, распределительную систему труб с вмонтированными в нее спринклерными головками (разбрызгивателями), срабатывающими при температуре 72, 93, 141, 182°С.

Трубы распределительной сети находятся постоянно под давлением и снабжаются водой автоматически.

Дренчерные установки, в отличие от спринклерных, оборудованы разбрызгивателями-дренчерами. Если в спринклерных установках вскрываются только те спринклеры, которые расположены под вспыхнувшим очагом пожара, то в дренчерных установках вода поступает сразу из всех дренчерных головок.

12.4. Горячее водоснабжение

Системы горячего водоснабжения (ГВС) бывают с централизованным и децентрализованным, местным приготовлением горячей воды, которая расходуется на бытовые и производственные нужды.

Схема горячего водоснабжения включает в себя установку для нагревания холодной воды до температуры не выше 75°С и сеть разводящих трубопроводов.

Для этой цели используются скоростные проточные водонагреватели. Вода в них протекает со значительной скоростью через нагревательные трубки, которые подогреваются водой из теплосети, проходящей внутри корпуса водонагревателя и омывающей их.

Нагретая в водонагревателе (бойлере, котле) вода по подающему трубопроводу поступает в систему горячего водоснабжения.

Израсходованная из системы вода пополняется из водопровода. Для нагрева остывшей воды в системе прокладывается циркуляционный трубопровод, который соединяет систему горячего водоснабжения с водонагревателем.

Для поддержания постоянного расхода воды, поступающей из тепловой сети, устанавливают регулятор расхода, а на трубопроводе, подающем холодную воду в водонагреватель, – водомер, учитывающий расход воды.

Давление и температуру воды в отдельных точках узла управления измеряют манометрами и термометрами.

Системы централизованного горячего водоснабжения классифицируются:

а) по способу подачи воды потребителями – закрытая, т.е. без разрыва струи (под напором наружного водопровода) и открытая – с баками-аккумуляторами;

б) по способу аккумуляции горячей воды – с баками-аккумуляторами и без них;

в) по способу циркуляции – с естественной циркуляцией, принудительной и смешанные.

Централизованная система горячего водоснабжения включает: водоподогреватели; сеть, состоящую из подающих, распределительных и циркуляционных (обратных) трубопроводов, сетевого оборудования (компенсаторов, воздухоотводников, водозаборной, запорной, предохранительной арматуры); регулирующие и контрольно-измерительные устройства (регуляторы расхода и давления, термореле и др.); циркуляционные насосы.

Система ГВС присоединяется к внутреннему водопроводу после водомерного узла, учитывающего суммарный расход холодной и горячей

воды. Для учета расхода только горячей воды иногда устанавливается второй, так называемый, подводомер.

Внутренние системы ГВС могут быть тупиковыми и циркуляционными. Первые характеризуются тем, что вода, попавшая в стояк, в случае отсутствия разбора застаивается, остывает. Это приводит к большому сливу водопроводной воды. Циркуляционные системы имеют стояки, позволяющие вернуть неиспользованную воду в бойлер для подогрева. Эти системы значительно экономичнее тупиковых.

В последнее время, в связи с низкой загрузкой, некоторые гостиницы переходят на новые методы приготовления горячей воды. Для этой цели используются электрические водонагревательные приборы, устанавливаемые в каждом номере.

Такая система приготовления горячей воды смонтирована в гостинице «Киевская» (г. Харьков).

12.5. Отопление гостиниц

Системы отопления подразделяются на местные и центральные. К местным системам относятся системы, в которых все основные элементы объединены в одно устройство. Такими системами являются печи, газовое и электрическое отопление. Их радиус действия ограничен одним или двумя смежными помещениями.

В центральных системах источник тепла вынесен за пределы отапливаемых помещений или вообще за пределы здания.

12.6. Центральное отопление

Системы центрального отопления классифицируются по виду теплоносителя, его температуре и давлению; способам его перемещения, передачи тепла от наружной поверхности нагревательных приборов к воздуху отапливаемых помещений; схемным решениям.

Системы водяного отопления подразделяются:

1. По расположению подающих трубопроводов – с верхней и нижней разводкой. Вода из котла или другого водонагревателя по главному стояку попадает в подающий магистральный трубопровод, а из него в подающие стояки, откуда через подводки поступает в нагревательные приборы, отдает тепло воздуху помещения и через обратные подводки попадает в обратные стояки, сборный обратный магистральный трубопровод и в водонагреватель для последующего обогрева. Система водяного отопления с нижней разводкой и естественной циркуляцией получила такое название из-за расположения подающего магистрального

трубопровода в нижней части здания (в подвале, в подпольном канале, в техническом подполье).

2. По способу подачи и отвода воды от нагревательных приборов – двухтрубные и однотрубные системы.

Двухтрубные системы водяного отопления и насосной циркуляции характеризуются наличием двух стояков (вертикальных трубопроводов). По одному из них, подающему, вода поступает к нагревательным приборам, а по обратному – вода, отдавая тепло в нагревательных приборах, поступает к сборному обратному (магистральному) трубопроводу, по которому направляется в водонагреватель или к тепловому пункту.

Однотрубными системами называются системы, имеющие одиночные стояки. Горячая вода из магистрали поступает в стояки, снабженные нагревательными приборами. Часть воды затекает в нагревательные приборы, а остальная проходит по стояку к ниже расположенным приборам. Вода, остывшая в нагревательных приборах, возвращается в этот же стояк.

3. По направлению движения воды в магистральных подающем и обратном трубопроводах – тупиковая и с попутным движением воды.

Все приведенные выше системы представляют собой тупиковые системы водяного отопления.

4. По способу циркуляции – с естественной и насосной циркуляцией.

Для удаления из сети отопления воздуха, препятствующего нормальной работе отопительных систем, на магистральных трубопроводах в самой наивысшей их точке устраивают воздухосборники. Различают проточные и непроточные воздухосборники. Проточные воздухосборники врезаются в магистраль. Диаметр воздухосборника в 3–4 раза больше диаметра магистрали. Поэтому вода, попавшая в воздухосборник замедляет скорость движения, что способствует выделению пузырьков воздуха из воды.

Проточные воздухосборники могут быть центральными и угловыми.

Непроточный воздухосборник устанавливается выше магистрали. Он значительно хуже удаляет воздух из воды.

Первый признак непрогрева отопительного прибора – наличие воздуха в верхней его части, так называемое, завоздушивание системы удалить воздух необходимо через кран, установленный в верхней части воздухосборника.

12.7. Тепловые узлы

1. Элеваторный узел отопления.

Вода из ТЭЦ поступает в тепловой узел с температурой 130–150°С и давлением до 10–12 атм. До поступления в местную систему давление и

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

температура воды должны быть снижены до необходимых номиналов в зависимости от времени года.

Снижение давления осуществляется за счет действия регулятора расхода, устанавливаемого на горячей магистрали теплового узла. Снижение температуры происходит за счет смешения охлажденной воды из обратной магистрали с горячей ТЭЦовской водой. Перемешивание осуществляется элеватором – прибором, служащим для снижения давления и температуры горячей воды, подаваемой из ТЭЦ к потребителю (в местную систему) до необходимых параметров.

2. Бойлерный узел отопления.

Бойлер состоит из отдельных секций, которые соединяются между собой кольцами и перемычками

Каждая секция состоит из кожуха (корпуса) и латунных трубочек. Трубочки с двух сторон закреплены в трубные решетки. Длина секции 4 м, реже – 2 м.

ТЭЦовская вода поступает внутрь трубочек бойлера, местная вода – в межтрубочное пространство. Движение воды, греющей и нагреваемой, направлено навстречу друг другу.

Бойлерный узел характерен тем, что ТЭЦовская вода не поступает внутрь местной системы. Назначение ее – производить обогрев воды, циркулирующей в местной системе. Местная система замкнута, поэтому устанавливается дополнительный объем – расширительный сосуд.

Циркуляция воды в местной системе создается насосом, установленным на обратной магистрали местной системы.

Циркуляционные насосы отопления работают круглосуточно в период всего отопительного сезона. При понижении давления в обратной линии системы отопления по команде электроконтактного манометра открывается задвижка на линии подпитки, включается один из подпиточных насосов для пополнения системы водой до нужного давления.

Эти два способа приготовления горячей воды для системы отопления являются наиболее распространенными в гостиницах.

Однако в последнее время появились другие способы приготовления горячей воды для систем отопления с применением модульных котельных установок системы «ФЕГ-Вестал».

Поставкой оборудования таких установок, а также их монтажом и наладкой занимается СП «Укринтерм».

Модульный котел системы «ФЕГ-Вестал» пред назначен для центрального отопления и горячего водоснабжения. Котельная установка этой системы монтируется на крыше здания или на уровне отопительной системы.

Преимуществом таких установок является следующее:

- компактность;
- высокий КПД котлов, не менее 86%;
- просты, надежны в эксплуатации, не требуют постоянного надзора;
- работают и от пропано-бутанового газа;
- дают равномерное отопление, обеспечивают на высоком санитарном уровне эксплуатацию оборудования.

Такая котельная установка смонтирована в гостинице г. Белая Церковь Киевской области. Отзывы о ее работе положительные.

12.8. Кондиционирование и вентиляция воздуха

Современное инженерно-техническое оборудование способно создавать в гостиницах любые параметры воздушного режима, обеспечивающего полный экологический комфорт человека. Это оборудование позволяет обогащать воздух кислородом, нагревать его или охлаждать, сушить или увлажнять, очищать от пыли или других загрязнений, ароматизировать. Для этой цели используются специальные установки, называемые кондиционерами.

Создание в помещении необходимых климатических условий (температуры, относительной влажности, скорости движения воздуха), вне зависимости от внешних климатических условий и внутренних факторов (тепло- и влаговыделение людьми и оборудованием, газо- и паровыделение), называется **кондиционированием воздуха.**

В зависимости от радиуса действия системы кондиционирования делятся на центральные, обслуживающие многие помещения, и местные, обслуживающие одно помещение.

Центральные системы кондиционирования воздуха оборудуют большими центральными кондиционерами, устанавливаемыми в специально отведенных помещениях минимальной площадью 140 м², высотой до 10 м.

При местном кондиционировании воздуха компактный кондиционер устанавливается непосредственно в обслуживаемом помещении.

В кондиционере может обрабатываться только наружный воздух, смешанный с внутренним рециркуляционным, а также внутренний воздух.

Кондиционирование воздуха предусматривается из-за невозможности использования естественной вентиляции (открытые окна в летнее время) из-за чрезвычайного уличного шума, мешающего работе, загрязнения воздуха в помещениях или больших скоростей ветра при повышенной этажности.

Центральные горизонтальные кондиционеры выпускаются промышленностью в виде типовых секций серии КТ, что позволяет собирать кондиционеры с любым числом секций, располагая их в любой последовательности.

Принципиальная технологическая схема центрального кондиционера состоит в следующем. Наружный воздух забирается через отдельностоящую шахту, общую для систем кондиционирования воздуха и вентиляции. Далее воздух по горизонтальному распределительному каналу, сооруженному за пределами машинного зала, поступает к кондиционерам и приточным установкам, расположенных, как правило, в подвальной части здания гостиницы.

Поступающий из воздухозаборного канала воздух проходит через утепленный клапан для наружного воздуха, регулирующий клапан в калориферы первого подогрева. За первым подогревом устанавливается смесительная секция (сепаратор) для подмешивания рециркуляционного воздуха.

Далее воздух поступает в оросительное устройство, затем самоочищающийся фильтр и калориферы второго подогрева.

На этом процесс обработки воздуха заканчивается, и воздух подается вентилятором в сеть.

Центральные кондиционеры устанавливаются для подачи воздуха в торговые залы ресторанов, банкетные залы, конференц-залы, производственные и жилые помещения.

В комплект кондиционеров входят приборы автоматического и дистанционного управления.

Существуют несколько режимов работы кондиционеров в зависимости от периодов года. Расчетные параметры воздух приобретает после калориферов второго подогрева.

Подача воздуха осуществляется по протяженным воздуховодам (рациональная длина их не более 60–70 м). Чаще всего применяются одноканальные системы кондиционирования низкого давления со скоростью движения воздуха 10–12 м/сек.

В зарубежье иногда применяются кондиционеры высокого давления со скоростью воздуха 20–30 м/сек. Благодаря этому уменьшается сечение воздуховодов и занимаемые ими площади. Такие кондиционеры требуют применения высоконапорных вентиляторов, особо плотных воздуховодов и особых мер борьбы с аэродинамическим шумом (обязательного применения шумоглушителей при выпуске воздуха).

Для систем кондиционирования воздуха требуется большое количество холода в летний период.

Холодоснабжение может осуществляться от естественных или искусственных источников.

К естественным источникам относятся артезианские воды, залегающие на глубине 25–30 м от поверхности земли и имеющие температуру +5°С, а также лед. К искусственным источникам относятся охлажденная вода, поступающая от холодильных установок с температурой +7°С. Холодильные установки оборудуются компрессорами с испарительно-конденсаторными агрегатами. В зависимости от производительности кондиционеров и их назначения холодильные установки и компрессоры подразделяются на несколько типов.

В переходный и зимний периоды холодильные машины не работают. Санитарная норма свежего воздуха 20 м³/час на одного человека.

Практически все крупные гостиницы оборудованы системой вентиляционного воздуха.

Системы вентиляции классифицируются: по назначению – на приточные и вытяжные; по способу перемещения воздуха – на естественные и механические; по способу организации воздухообмена – на местные и общеобменные.

Перемещение воздуха осуществляется по воздуховодам, которые выполняют из шлакоалебастровых или шлакобетонных плит, а также из кровельной оцинкованной стали, асбоцементных труб.

12.9. Центральное пылеудаление

В крупных гостиницах, насыщенных ковровыми изделиями, применяются централизованные системы пылеудаления.

Принципы устройства центрального пылеудаления следующие. В подвальных помещениях гостиницы устанавливается станция пылеудаления состоящая из:

- водокольцевого вакуум-насоса типа ПМК-4 (Q=27 м³/час с электродвигателем типа А-101-8; №=70 кВт; п=720 об/мин);
- гидравлических фильтров (барбатеров);
- сетчатых фильтров;
- стояков со штуцерами для присоединения гибкого шланга с насадкой, при помощи которого производится чистка поверхностей от пыли и грязи. Стояки прокладываются в стенах коридоров и проходят до самых верхних номеров гостиницы.

Принцип работы центрального пылеудаления состоит в том, что увлажненная пыль, попадая в приемную камеру на водную поверхность, сбрасывается в канализацию.

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

12.10. Мусороудаление

Для удобства удаления мусора с этажей гостиниц применяются специальные устройства, называемые мусоропроводами. Основными элементами мусоропроводов являются: ствол с загрузочными клапанами, расположенными на каждом этаже; мусороприемный бункер, расположенный в нижней части здания гостиницы.

Ствол и все его неподвижные соединения должны быть влагостойкими, дымо- и воздухонепроницаемыми, внутренняя поверхность ствола должна быть гладкой, без наплавов. В нижней части ствола (в месте его входа в мусоросборную камеру) находится шиберное устройство. Ствол мусоропровода должен отделяться от строительных конструкций здания звукоизолирующими прокладками, должен иметь высокоэффективную систему вентиляции, для чего он соединяется с дефлентером, установленным на крыше, а также иметь оборудование для прочистки и промывки.

Загрузочный клапан должен иметь размеры, исключающие сбрасывание предметов по размерам более сечения ствола. Загрузочные клапаны устраиваются съемными, легкооткрывающимися, но и герметичными.

Покрытие загрузочного клапана антикоррозийное, крепится к стволу при помощи упругих прокладок.

Стены мусороприемных камер (бункеров) облицовываются глазурованной плиткой, потолки окрашиваются масляной краской.

В бункер должна быть подведена горячая и холодная вода для его промывки. Пол в бункере должен быть водонепроницаемым с уклоном в сторону трапа не менее 1%. Двери в бункер должны быть изнутри обиты листовой сталью, иметь плотный притвор и запорное устройство.

Мусор транспортируется спецмашинами, в некоторых из них имеются дробилки, измельчающие мусор до фракций песчинок.

В некоторых странах Европы и в США применяется пневматическое удаление мусора. Эта система предусматривает прокладку специальных мусороотводящих трубопроводов диаметром 500–600 мм, выполненных из высокопрочной стали и прокладываемых под землей на большие расстояния. В трубопроводах создается специальными компрессорами разряжение до 2000 мм водяного столба, что позволяет производить движение воздушного потока со скоростью 30 м/сек. В перегрузочных пунктах мусор прессуется и загружается в контейнеры, а затем направляется в мусоросжигательные или мусороперерабатывающие заводы.

Гидравлический способ удаления мусора предусматривает его измельчение в дробилках и спуск в канализацию. Этот способ менее эффективен, т.к. перегружает канализацию и по санитарно-гигиеническим показателям уступает пневматическому методу.

12.11. Лифтовое хозяйство

Межгосударственный стандарт ГОСТ 28681.4-95 «Туристско-эксплуатационное обслуживание. Классификация гостиниц» и ДСТУ 4269: 2003 «класифікація готелів» предусматривает обязательное наличие лифтов в гостиницах высотой более одного, двух и трех этажей в зависимости от их категорийности.

Лифтами называются подъемные устройства циклического действия, предназначенные для вертикальной транспортировки людей и грузов в зданиях различного назначения.

Лифты бывают пассажирскими, грузопассажирскими и грузовыми. По скорости подъема они подразделяются на тихоходные – со скоростью подъема 1 м/сек, быстроходные – 1,5 м/сек, и скоростные – более 1,5 м/сек. Лифты различаются также по грузоподъемности.

В состав лифта входят: подъемная лебедка, смонтированная в машинном отделении; металлические направляющие, по которым движется кабина лифта с ловителями на случай обрыва каната; кабина лифта; противовесы, предназначенные для обеспечения плавного хода лифта, которые крепятся при помощи тросов, переброшенных через специальные блоки. Движение кабины лифта осуществляется в специальной шахте.

Современные гостиницы оснащены большим количеством лифтов и лифтоподъемников различного назначения. Как правило, пассажирские лифты размещаются у одного холла, группами с четным количеством лифтовых кабин, одинаковой грузоподъемности и модели.

Организация технического обслуживания лифтов включает:

- приемку вновь смонтированных лифтов;
- регистрацию лифтов;
- техническое освидетельствование лифтов;
- технический надзор за лифтами;
- текущий и капитальный ремонт лифтов.

Регистрации в органах Госгортехнадзора подлежат вновь установленные и принятые от монтажной организации лифты грузоподъемностью свыше 160 кг, а также лифты, находящиеся в эксплуатации, но нуждающиеся в реконструкции. При регистрации лифтов после реконструкции, к их паспортам должны быть приложены заключения специализированной приемной организации, подтверждающей необходимость реконструкции, а также соответствующие новые чертежи и описания.

Для регистрации лифтов в местных органах технического надзора предоставляются следующие материалы:

- письменное заявление руководства гостиницы – владельца лифтов;

- типовые паспорта на каждый лифт;
- акты технической готовности и приемки лифтов;
- документ, подтверждающий наличие у владельца и у специализированной организации, осуществляющей обслуживание лифтов, обученного и аттестованного персонала для круглосуточной работы.

Техническое освидетельствование лифтов производится:

- после установки нового лифта и регистрации его в местных органах технического надзора;
- периодически, не реже чем через 12 месяцев, независимо от срока и режима работы лифта;
- после реконструкции лифта;
- при замене отдельных деталей, канатов, ловителей, ограничителей скорости, гидравлического буфера и капитальном ремонте лебедки, тормоза;
- после изменения электрической схемы управления;
- после замены электрической проводки цепи управления.

Обслуживание лифтов обеспечивается электромеханиками не моложе 18 лет, прошедшими медицинское освидетельствование и имеющими практический стаж работы с лифтами не менее шести месяцев.

Надзор за лифтами включает в себя технический контроль за работой механизмов и аппаратов, состоянием лифтовых шахт и приямков, наблюдение за работой обслуживающего персонала, соблюдение правил устройства и безопасной эксплуатации лифтов (ПУБЭЛ), проведение осмотров, текущего ремонта, регулировки, наладки и соблюдение сроков освидетельствования лифтов.

До включения лифтов в работу необходимо составить должностные инструкции для всего персонала, задействованного в эксплуатации лифтов. Допуск к работе персонала с лифтом должен оформляться приказом по гостинице.

Капитальный ремонт лифтов должен производиться специализированной организацией или технической службой гостиницы под руководством лица, ответственного за исправное состояние и безопасное действие лифтов.

После окончания всех работ по монтажу лифт можно опробовать, управляя им из кабины, а также путем нажатия вызывных кнопок, установленных на этажах гостиницы. Если лифт удовлетворительно работает после обкатки, его предъявляют к техническому освидетельствованию, проводят статические и динамические испытания. Для этой цели владелец должен подготовить груз.

При статическом испытании кабину загружают грузом, масса которого в два раза превышает грузоподъемность лифта. С таким грузом кабина должна находиться в неподвижном состоянии в течение 10 минут. При этом кабина не должна произвольно опускаться. Таким образом проверяется действие тормозов механических узлов лифта.

Для динамического испытания лифта кабину загружают грузом, масса которого должна быть на 10% больше грузоподъемности лифта.

С таким грузом проверяют действие ловителей, тормозов и буферов при рабочей скорости.

Результаты статических и динамических испытаний инспектор государственного технического надзора заносит в паспорта лифтов и дает письменное разрешение на эксплуатацию.

12.12. Электрооборудование

Электрооборудованию в гостиницах должно уделяться самое пристальное внимание. Перед началом эксплуатации электрооборудования приказом по гостинице назначается ответственный за электрохозяйство, который должен обеспечивать надежную, экономичную, безопасную работу электроустановок и осуществлять правильный подбор обслуживающего персонала.

Техническое обслуживание и надзор за электрооборудованием должны строго соответствовать требованиям «Правил устройства электроустановок» (ПУЭ) и «Правил техники безопасности при эксплуатации электроустановок потребителей».

Указанные правила являются обязательными для всех гостиниц независимо от вида собственности и ведомственной принадлежности.

Во время приемки электрооборудования гостиниц в эксплуатацию после строительства или капитального ремонта от строительно-монтажной организации должны быть получены следующие документы:

- проекты (электрические расчеты, схемы);
- исполнительные чертежи электрических сетей, щитов и автоматов защиты и контроля, силового оборудования, с нанесением на планах групповых щитов, схем питающих сетей основного, резервного, дежурного и аварийного электроснабжения;
- протоколы изменения сопротивления изоляции кабелей, сетей, нестандартного электрооборудования и петли «фаза-нуль»;
- акты на скрытые работы;
- протоколы измерения сопротивления растеканию тока заземляющих устройств;
- карта установок релейной защиты с параметрами тока, напряже-

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

ния и времени срабатывания;

- протоколы проверки надежности крепления тяжелых светильников, люстр и других электротехнических изделий;
- паспорта на электротехнические изделия;
- ведомость замены импортного электрооборудования отечественным.

Приемка в эксплуатацию электрооборудования с истекшим гарантийным сроком запрещается.

ГОСТом 28681.4-95 «Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц» и ДСТУ 4269: 2003 для гостиниц категории три звезды, при отсутствии централизованного аварийного электроснабжения, предусматривается наличие стационарного генератора, обеспечивающего электрическим током основное освещение и работу оборудования (в том числе лифтов) в течение не менее 24 часов, а для гостиниц категории четыре и пять звезд – стационарного генератора, обеспечивающего работу всего энергопотребляющего оборудования.

В гостиницах электроснабжение должно иметь две схемы разводок: основную и дежурную. Дежурное электроосвещение, составляющее примерно 30% от основного, необходимо включать с целью экономии электроэнергии в ночное время и в часы отдыха гостей. По этим сетям обеспечивается освещение коридоров, лестниц, подъездов, вестибюлей, гардеробов, камер хранения, радиоузла, пожарных указателей, касс, станций пожарной и охранной сигнализации, реклам и телефонных кабин. Для включения и выключения основного и дежурного освещения нужно применять реле времени и автоматические фотовыключатели.

Обслуживающий персонал гостиницы, служба бытового обслуживания и питания должны проходить инструктаж по технике безопасности с присвоением первой квалификационной группы с занесением проверки знаний в журнал.

12.13. Слаботочное хозяйство

К слаботочному хозяйству гостиницы относятся: радиофикация и телевидение, средства охранной и пожарной сигнализации, диспетчерская служба, автоматизация инженерного оборудования, сигнализация службы приема, киноустановки, контрольно-измерительные приборы, часы и средства связи, особое место занимает компьютеризация службы приема и размещения, а также бухгалтерского учета.

Радиофикация крупных гостиниц осуществляется от собственного радиоузла, в котором монтируется несколько блоков усилителей для

трехпрограммного радиовещания и музыкального оформления объектов питания и общественных помещений.

Целесообразно возле радиоузла размещать радиомастерские для ремонта радиотелевизионной аппаратуры, а также студии звукозаписи для составления музыкальных программ и рекламной информации.

Из радиоузла передается по отдельной линии и информация для работников гостиницы. Для этой цели в радиоузле устанавливается микрофон и отдельный усилитель.

Комплектуется телевизорами номера гостиницы в соответствии с требованиями ГОСТ 28681.4-95 «Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц» и ДСТУ 4269: 2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів».

Не рекомендуется в одно- и двухместных номерах устанавливать крупногабаритные телевизоры. Для удобства ремонта ассортимент телевизоров должен быть минимальным. В номерах разрешается производить осмотр телевизоров и малый ремонт. В остальных случаях ремонт требуется осуществлять в мастерской.

В кинозалах, бизнес-центрах, концертных залах, конференцзалах необходимо оборудовать стационарные усилительные установки с несколькими микрофонами на сцене и в зале. В этих помещениях необходимо иметь электророзетки для включения диапроекторов и нестационарных киноустановок.

Техническое обслуживание и ремонт телевизионной и радиоаппаратуры можно производить с помощью подрядных специализированных организаций по договору. При этом ремонт осуществляется в следующие сроки:

- текущий – один раз в год;
- средний – один раз в 2 года;
- капитальный – один раз в 5 лет.

Согласно ГОСТ 28681.4-95 и ДСТУ 4269: 2003 охранная сигнализация или электронные средства контроля за безопасностью номеров предусматривается только в пятизвездных гостиницах.

Целесообразно сигналы от датчиков охранной сигнализации объектов этажа выводить к стойке дежурной горничной этого же этажа, а сигналы от остальных объектов – к диспетчеру гостиницы и параллельно – в комнату охраны, при отсутствии таковых – к портье.

Все объекты гостиницы необходимо снабдить средствами пожарной автоматики: электрической пожарной сигнализации, спринклерными и дренчерными установками, радиоустановками о пожаре.

Пожарная сигнализация состоит из трех основных частей:

- извещателей, подающих автоматически или вручную сигнал о пожаре прямо с объекта;
- системы электрических проводов к приемной станции, предназначенной для приема поданных от извещателей сигналов о пожаре;
- автоматической тревоги.

Сигнал тревоги подается диспетчеру гостиницы и на пост пожарной защиты.

Системы электрической пожарной сигнализации могут быть автоматическими, ручными или смешанного действия.

Линии систем электрической пожарной сигнализации выполняются кабелями напряжением 60 вольт.

Подключение извещателей может производиться лучевым или кольцевым способом.

При лучевом способе каждый извещатель соединен с приемной станцией парой самостоятельных проводов, образующих отдельный луч, в который может быть включено до 3–4 извещателей.

При кольцевом способе несколько извещателей включаются последовательно в однопроводную линию, начало и конец которой соединены с приемной станцией. В кольцевую схему включается до 50 извещателей.

С целью централизации управления и контроля за работой инженерного оборудования при помощи средств автоматики, телемеханики и связи в крупных гостиницах организуется диспетчерская служба.

На диспетчерском пульте необходимо устанавливать оборудование с определенным резервом для подключения вновь устанавливаемого оборудования.

Для нормальной и бесперебойной работы котельных тепловых пунктов, радиоузлов, диспетчерских пультов необходимо иметь второй (запасной) комплект контрольно-измерительных приборов на время ремонтов, проверок и опломбирования рабочих приборов. Все приборы, как и оборудование, должны иметь инвентарные номера, соответствовать паспортам.

12.14. Торгово-технологическое оборудование ресторанов, кафе, баров

Торгово-технологическое оборудование в зависимости от его назначения можно подразделить на несколько групп:

- механическое;
- тепловое;
- холодильное;
- погрузочно-разгрузочное;
- торговое.

Механическое оборудование включает машины, предназначенные для механического или гидромеханического воздействия на объекты. К ним относятся: машины для обработки картофеля и овощей, рыбы, мяса, приготовления теста и кремов, нарезки хлеба и гастрономических продуктов, мытья столовой посуды и приборов, а также универсальные машины с комплектом съемных механизмов.

Тепловое оборудование предназначено для тепловой обработки продуктов. Оно включает: плиты, работающие на различных видах энергоносителей (твердое, жидкое, газообразное топливо, электроэнергия); пищеварочные аппараты, к которым относятся котлы, автоклавы, пароварочные аппараты, аппараты для жарения и выпечки, включающие жарочные и непарные шкафы, печи, сковороды, фритюрницы, грили, шашлычные аппараты, кипятильники, водонагреватели, кофеварки, аппараты для тепловой обработки продуктов в поле сверхвысокочастотных электромагнитных колебаний и инфракрасного излучения; вспомогательные тепловые аппараты, к которым относятся мармиты, тепловые стойки, термосы, термоконтейнеры, линии прилавков самообслуживания; модульное тепловое оборудование, предназначенное для обслуживания по методу «шведского стола».

Холодильное оборудование предназначено для хранения скоропортящихся продуктов при низкой температуре. Оно включает: стационарные холодильные камеры, сборно-разборные холодильные камеры, холодильные шкафы, прилавки, прилавки-витрины, охлаждаемые торговые автоматы.

Погрузочно-разгрузочное оборудование предназначено для механизации погрузочно-разгрузочных работ. Оно включает: роликовые дорожки, электротали, лифты, самоходные тележки, погрузчики, ленточные, пластинчатые, роликовые конвейеры и другие средства механизации.

Торговое оборудование предназначено для приема и отпуска сырья, готовой продукции; расчета с покупателями. В сфере питания также применяются весы, контрольно-кассовые аппараты, торговые аппараты и компьютеры.

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

РАЗДЕЛ 13. ПРОГНОЗИРОВАНИЕ РАЗВИТИЯ ГОСТИНИЧНОГО ХОЗЯЙСТВА

В настоящее время во всем мире продолжает осуществляться строительство гостиниц, как правило, высотных. Повсеместно отмечается тенденция увеличения их вместимости и этажности. Например, гостиница «Вью-Отани» (Япония) представляет собой 33-этажное здание на 1005 мест, гостиница «Вашингтон-Плаза Отель» (США) – 40-этажное здание на 1000 мест. Строительство гостиниц повышенной этажности объясняется многими факторами, а именно прогрессом строительной техники, плотностью городской застройки, общим ростом этажности городов, высокой стоимостью земельных участков, размеры которых во многом предопределяют объемно-пространственное решение здания.

Как наша, так и зарубежная практика показывает, что не только с учетом экономических показателей, но и с точки зрения создания набора услуг не целесообразно строительство мелких гостиниц в крупных и крупнейших городах. Наиболее эффективна эксплуатация гостиниц на 750–1000 мест. Гостиница такой емкости, как правило, высокоэкономична и может обеспечить полный комплекс услуг и сервис.

Тенденция, которая становится все явственней в международной практике строительства гостиниц, – это их включение в состав общественных, культурных, деловых центров. Так, например, гостиничный комплекс «Март Плаза Отель» в Чикаго занимает последние 9 этажей с двумя атриумами в 33-этажном многофункциональном общественном центре.

Функцию общественного центра во многих случаях непосредственно выполняют гостиничные комплексы. Такой пример иллюстрирует гостиничный комплекс «Хайетт Редженсон» в Атланте (США). Он расположен в новом деловом коммерческом центре «Пичтрон Центра», и частично взял на себя функцию делового центра, так как имеет помещения для проведения конференций, собраний, торговых выставок и др.

Примером соединения гостиницы, конгресс-центра и студенческих общежитий является «Икитуури-Конгресс-центр» (Финляндия).

Совершенно очевидно, что в состав многих гостиниц включаются помещения различных учреждений: конгресс-центр, административные, торговые, офисные, учебные, концертные и выставочные залы. Например, гостиница «Отель ля Тур Креди Лионе» (Франция) представляет собой 40-этажное здание, в котором только десять этажей занимают номера,

т.е. 250 номеров, а на остальных этажах размещены офисные помещения и Лионский кредитный банк. В комплекс отеля «Никко» в Дюссельдорфе (Германия) входит большое количество общественных помещений.

Гостиничные комплексы, входящие в состав многофункциональных центров, как правило, имеют оригинальное архитектурно-планировочное и объемно-пространственное решение. Так, например, гостиничный комплекс «Хайэтт Редженси Эмбаркадеро» в Сан-Франциско, входящий в состав многофункционального административно-общественного и делового «Эмберкадеро-Центра» размещается возле Сан-Францискского залива, недалеко от моста «Золотые ворота».

Уникальное здание в плане представляет собой форму трапеции. Это обусловлено тем, что здание сооружено на треугольном участке, ограничено с двух сторон улицами, а с третьей – северной площадью, замыкающей эсплакаду центра. Обращенная к площади часть здания, начиная с 5-го этажа, имеет каскадное построение, поднимаясь под углом 45° в двух направлениях. Таким образом, образующиеся уступы кровли используют как террасы номеров. Сложный объем сооружения связан с решением его внутреннего пространства. На уровне третьего этажа расположен закрытый двор-атриум высотой в 17 этажей. Атриум освещен сверху через узкую, примерно в 5 метров шириной, ленту сплошного остекления. Он опоясан открытыми галереями, куда выходят 840 номеров. Благодаря каскадной композиции северного фасада, пространство атриума уступами сужается кверху. Площадь атриума, где скапливается большое число людей, разбита на отдельные зоны общественного назначения. Здесь расположены зимний сад с небольшим бассейном, над которым установлена скульптура высотой 10 м в форме шара. Здесь же размещена гостиная с коктейль-баром. В углу атриума находятся два ресторана. Лифтовой узел с пятью скоростными лифтами и остекленными кабинами примыкает к южному корпусу сооружения. Залы для конференций, обслуживающие учреждения, рестораны занимают первые три этажа и обслуживают также и деловой центр.

Идея непрерывного свободно перетекающего внутреннего пространства с атриумом нашла свое отражение в архитектуре многих гостиниц.

Атриумная планировка здания обусловлена необходимостью создания тишины, так как зачастую участки гостиниц располагаются на шумных улицах, стремлением приблизить человека к природе, создать ощущение покоя.

Характерная черта этих гостиниц – это организация внутреннего пространства помещений вестибюльной группы и внутреннего дворика, перекрытого и благоустроенного, с растениями и водоемами, оборудованного малыми архитектурными формами.

Так, например, в гостиничном комплексе «Хайэтт Редженси О'Хэр» близ Чикаго атриум размещен 50 х 50 и является композиционным центром всего внутреннего пространства. В его планировочную структуру включены декоративные элементы озеленения и водоемы. Сгруппированные в центре остекленные лифты дают возможность созерцать пространство атриума. Завершает вертикальную композицию ресторан и видовые площадки.

Наиболее интересной архитектурной особенностью здания Центра международной торговли в Москве также является атриум – внутренний двор высотой в 9 этажей. Он выполняет роль композиционного ядра всего развитого внутреннего пространства и решен в виде зимнего сада с фонтаном, декоративными растениями, малыми архитектурными формами. Освещенный дневным светом через остекленное каскадно решенное перекрытие, атриум служит связующим звеном всех зон комплекса и придает ему неповторимое своеобразие. Само здание Центра международной торговли – многофункциональное сооружение: отель, офис, квартирная гостиница, деловой и торговый центр. Его архитектура достаточно проста и лаконична.

Чаще всего архитектуру зданий гостиниц формируют объемы, разные по величине. В оформлении фасадов гостиничных комплексов широко применяется принцип контраста, в особенности по высоте.

Архитектурное решение зданий гостиниц зависит от их размещения в плане города. Фасады гостиниц, расположенных в исторической части городов, как правило, стилизованы под старину, хотя их конструктивную основу составляют сборные колонны и панели.

Намечается стремление к поискам нетрадиционных решений зданий гостиниц. Так, например, для этих целей используются различные демонтируемые сооружения. В Германии осуществлена попытка создания отеля-люкс в водонапорной башне. После реконструкции водонапорной башни в ней сооружена гостиница с трехэтажным объемом холла с винтовой лестницей, соединяющей проживающих с этажами.

Необычна архитектура многих гостиниц, построенных в рекреационно-развлекательном комплексе «Мир Уолта Диснея». Так, например, фасад гостиницы «Свон» (лебедь) в Буэна-Виста, Флорида (США) решен в постмодернистском стиле. Здание гостиницы увенчано двумя гигантскими фигурами лебедей.

Архитектура гостиниц в новом развлекательном комплексе «Евродисней» в Мари-ла-Валле близ Парижа также необычна. Она решена на основе характерного для этого комплекса подхода к архитектуре, как элементу развлечения и игр.

Наряду с архитектурой зданий, большое внимание уделяется и оформлению интерьера.

Все большее распространение в зарубежных гостиницах высшей категории получают номера типа «студио» (в отечественной практике известные под термином номер-дубль). В таких номерах вместо традиционной кровати устанавливается диван-кровать, у изголовья которого монтируется электронный пульт управления: выключатель местного и общего освещения, регулятор громкости радио и телевизора, устройство для создания искусственного климата, отопления, открывания и закрывания занавесей.

Так, например, гостиница «Меркурий» в Париже имеет 300 номеров типа «студио» и ее внутреннее пространство отличается высоким комфортом. Гостиница включает в свою планировочную структуру внутренний террасный сад. Диагональный вход прорезывает внутренний сад, составляя ядро композиции.

Тенденция, которая становится все более распространенной в практике строительства гостиниц – это их специализация, что предопределяет состав помещений номерного фонда и общественного назначения, размеры номеров и количество мебели в них, виды предоставляемых услуг и качество обслуживания. Так, в составе номерного фонда ряда деловых гостиниц преобладают одноместные номера. В туристских и курортных гостиницах состав номерного фонда характеризуется максимумом двухместных номеров.

Развитие автомобилизма также отразилось на решениях номеров гостиниц. Появился новый тип искусственно созданной среды – «номер-машина». В гостиницах начали строить не только подземные гаражи. Например, в Сан-Франциско построена 27-этажная гостиница, в которой до седьмого этажа включительно можно по пандусу въехать к своему номеру на автомобиле и поставить его в бокс против занимаемого номера.

Интересным примером зарубежных мотор-отелей являются такие гостиницы, как «Шератон-отель» в центре Цинциннати и «Беверли-Хилтон» в Лос-Анджелесе. Они имеют хорошие условия для транспорта и рассматриваются как норма сегодняшнего дня.

Однако строительство таких гостиниц целесообразно в странах с высоким уровнем автомобилизации.

Последнее время в практике строительства и проектирования гостиниц большое внимание уделяется использованию всех возможностей внутреннего пространства с целью создания рекреационных зон. Так, например, проектирование крыш-садов, крыш-террас предназначено

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

для использования их в качестве соляриев, аэрариев, мест отдыха, кафе, кино, что повышает эффективность работы гостиничных комплексов.

Такой прием использования крыш иллюстрирует гостиничный комплекс «Ялта» в Крыму. Высокий уровень благоустройства комплекса гостиницы «Ялта» достигается средствами ландшафтной архитектуры. Этими же средствами обеспечивается органичное сочетание гостиничных комплексов с природной средой. Особенно эффективно выглядят гостиничные комплексы, запроектированные на склонах в виде террас.

Все большую популярность в Европе приобретают дешевые гостиницы.

Атрибуты технического века – инженерно-техническое оборудование, автоматизация различных процессов, способствовали появлению принципиально новых зданий в архитектуре гостиниц: отелей-автоматов, где автоматы заменяют почти весь обслуживающий персонал. Так, например, во Франции с 1980-х годов начали строиться гостиницы «Формула-1».

Гостиницы «Формула-1» – это гостиницы-автоматы. Они необычны и лишены элементов внешнего декора, а их номера весьма скромны. Это самая дешевая цепочка гостиниц во всей Франции, где клиентам, однако, предоставляется все самое необходимое. Цена 2-местного номера, в котором могут разместиться и 3 человека, составляет около 25 американских долларов. Обслуживающий персонал гостиниц практически отсутствует. Для управляющего гостиницы установлено время дежурства с 6 до 10 часов утра и с 5 до 10 часов вечера. Регистрация клиентов осуществляется автоматически. Гость пропускает через специальное устройство свою кредитную карточку и после осуществления оплаты получает ключ от номера. Номер очень скромный и небольшой по размерам: в нем помещаются лишь двухспальная кровать и небольшой диванчик. Ванная комната и туалет находятся на этаже, их санитарная обработка осуществляется автоматически.

Гостиницы «Формула-1» являются составной частью французской гостиничной цепи «Аккор». Первая гостиница была открыта в 1985 г., а к 1993 году во Франции насчитывалось 239 гостиниц такого класса. В среднем во Франции открывается одна такая гостиница в неделю. С 1991 г. такие гостиницы начали строиться в Бельгии, Германии, Испании и др. В США строительство таких гостиниц не планируется, т.к. социологический опрос свидетельствует о том, что американцы не смогут мириться с общественными ванными комнатами или небольшими по размеру номерами.

В США для людей с низкими доходами проектируются гостиницы-общежития. Так, например, в Сан-Диего, штат Калифорния, здание такой гостиницы состоит из 4 этажей со 197 одноместными номерами, в каждом из которых имеются санузел и микроволновая печь.

Однако, международная практика свидетельствует о том, что продолжает осуществляться строительство дорогих гостиниц. Так, в центре Сиднея (Австралия) осуществлено строительство 560-комнатного отеля. Отель является крупнейшим в Сиднее, каждый номер имеет минимальную площадь 40 м². Стены гардеробов и ванн отделаны черным мрамором. Стоимость проживания в каждом из номеров в течение одной ночи колеблется в диапазоне от 310 до 3100 долларов США.

В высококомфортабельных европейских гостиницах стоимость проживания также достаточно высокая и достигает до 500 долларов США за сутки.

В настоящее время практически во всех странах мира наблюдается снижение в востребованности гостиничных мест.

В дальнейшем гостиничный бизнес будет зависеть во многом от развития туризма, а также экономической интеграции, активизирующейся во всем мире.

Приведем некоторые данные о проникновении иностранного капитала в гостиничный бизнес (таблица 13.1).

Таблица 13.1. Обобщенные данные дифференциации гостиниц по виду собственности и национальной принадлежности в некоторых городах Европы

Город	Вид собственности			Принадлежность, %						
	Государственная	Муниципальная	Частная	Национальная	Япония	Великобритания	Азия	США	Арабские страны	Другие страны Европы
Париж	20	30	50	30	20	20	10	–	–	20
Лондон	–	40	60	65	5	–	20	–	10	–
Амстердам	5	35	60	35	20	15	–	10	–	20
Брюссель	–	40	60	20	20	10	10	10	10	20
Милан	–	10	90	80	–	20	–	–	–	–
Мадрид	–	20	80	40	20	20	–	–	–	20
Франкфурт-на-Майне	20	10	70	90	10	–	–	–	–	–

Из таблицы видно, что самую большую заинтересованность в гостиничном бизнесе проявляют Япония и Великобритания, т.е. страны с стабильной экономикой и хорошо развитым туризмом.

Предполагается, что и в дальнейшем гостиничный бизнес во многом будет зависеть от развития туризма.

По просьбе Всемирного совета по туризму, штаб-квартира которого находится в Брюсселе, Ассоциация по экономическому прогнозированию Уорена подготовила Доклад о роли туризма в экономике. Туризм, говорилось в Докладе, растет в два раза быстрее, чем мировой совокупный национальный продукт. Из всех мировых затрат на туризм 31% приходится на Европейский Союз и 30% – на Североамериканский континент.

РАЗДЕЛ 14. ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ СЕРТИФИКАЦИЯ ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ В УКРАИНЕ

14.1. Краткие сведения о Государственной системе сертификации Украины – УкрСЕПРО

Государственная Система сертификации Украины УкрСЕПРО – это система сертификации продукции (услуг), систем качества и аттестации производства.

В работе УкрСЕПРО заложена идея сертификации продукции не ее производителем и не потребителем, а третьей стороной. Сертификат подтверждает доверие потребителя к производителю.

В соответствии с Декретом Кабинета Министров Украины № 46-93 от 10 мая 1993 г. «О стандартизации и сертификации», сертификация продукции (услуг) на соответствие обязательным требованиям нормативных документов и требованиям законодательных актов Украины, касающихся обеспечения безопасности жизни, здоровья и имущества граждан, окружающей среды проводится исключительно в системе сертификации Украины – УкрСЕПРО.

Перечень продукции и услуг, которые подлежат обязательной сертификации в Украине, порядок проведения обязательной сертификации утверждаются Государственным комитетом Украины по стандартизации, метрологии и сертификации и регистрируются в Министерстве юстиции Украины.

Товары и услуги, которые не внесены в указанный перечень, также могут быть сертифицированы в добровольном порядке.

Добровольная сертификация производится по инициативе производителя (исполнителя), продавца (поставщика), потребителя, органов государственной исполнительной власти, общественных организаций и отдельных граждан. Сертификация в таких случаях производится предприятиями, организациями и другими юридическими лицами, которые взяли на себя функции органа добровольной сертификации. При этом сертификация на соответствие всем обязательным требованиям, если они установлены для данной продукции, производится в обязательном порядке.

Правила добровольной сертификации устанавливают органы добровольной сертификации, которые зарегистрированы Госстандартом

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

Украины, в соответствии с требованиями, установленными ДСТУ-3416 (Державний стандарт України 3416).

Общее руководство Системой сертификации УкрСЕПРО, организацию и координацию работ по сертификации продукции (процессов, услуг) осуществляет Государственный комитет Украины по стандартизации, метрологии и сертификации (Госстандарт Украины).

Организационную структуру Системы УкрСЕПРО составляют:

- национальный орган по сертификации – Госстандарт Украины;
- научно-техническая комиссия;
- органы по сертификации продукции;
- органы по сертификации систем качества;
- испытательные (социологические) лаборатории (центры);
- научно-методический и информационный центр;
- территориальные центры стандартизации, метрологии и сертификации Госстандарта Украины;
- Украинский учебно-научный центр по стандартизации, метрологии и качеству продукции.

Право на проведение работ по сертификации продукции в Системе УкрСЕПРО предоставляется органам по сертификации, испытательным (социологическим) лабораториям (центрам) и аудиторам, которые аккредитованы в Системе и занесены в Реестр Системы сертификации УкрСЕПРО. В случае отсутствия органов сертификации продукции (услуг) и системы качества ее функции выполняют организации по поручению Госстандарта Украины.

Органом сертификации в Системе УкрСЕПРО могут быть аккредитованы организации и предприятия только государственной формы собственности.

Испытательными лабораториями (центрами) могут быть аккредитованные организации и лаборатории любых форм собственности.

На сертифицированную в Системе сертификации УкрСЕПРО продукцию (услуги) орган сертификации выдает сертификат соответствия, утвержденной формы, который свидетельствует о соответствии продукции (услуг) требованиям конкретного стандарта или другого нормативного документа.

В соответствии с государственным стандартом Украины ДСТУ-3498 бланки сертификата соответствия изготавливаются на фабрике Гознака Украины, имеют 12 степеней защиты от подделки, оформлены в цветной гамме национального флага Украины, содержат изображения малого герба и знака соответствия, название бланка, серию, номер и подлежат выдаче, регистрации и сохранности как документы строгой отчетности.

Форма, размеры и технические требования к национальному знаку соответствия, а также правила его использования устанавливаются государственным стандартом Украины ДСТУ2296.

Установлены следующие изображения национального знака соответствия:

- для продукции (услуги), которая соответствует обязательным требованиям нормативных документов и требованиям, предусмотренным действующими законодательными актами Украины и которая значится в перечне обязательной сертификации – рисунок 14.1;
- для продукции, которая не подлежит обязательной сертификации, однако сертифицирована по инициативе производителя (исполнителя), продавца (поставщика) или потребителя в Системе УкрСЕПРО (добровольная сертификация) применяется знак, изображенный на рисунке 14.2.



Рисунок 14.1.



Рисунок 14.2

Работы по сертификации продукции (услуг) в Системе сертификации УкрСЕПРО выполняются в соответствии с хозяйственными договорами.

Система расчетов во время выполнения этих работ обуславливается следующим образом:

- оплата работ по сертификации производится независимо от ее результатов;
- работы оплачиваются заявителем в виде предоплаты;
- делегирование прав в Системе сертификации УкрСЕПРО производится на условиях лицензирования;
- уровень рентабельности работ по обязательной сертификации не должен превышать 25%;

- стоимость работ индексируется в зависимости от инфляции;
- затраты предприятий-изготовителей на проведение работ по сертификации продукции (услуг) относятся на затраты производства, включаются на себестоимость продукции (услуг) и исключаются из суммы дохода предприятий для выплаты налогов;
- технический надзор за сертифицированной продукцией (услугами) оплачивается в размере фактических затрат организаций, которые выполняют эту работу.

В Системе сертификации УкрСЕПРО производится регистрация и учет аккредитованных органов сертификации, испытательных (социологических) лабораторий (центров), аттестованных аудиторов, а также результатов сертификации продукции (услуг), систем качества и аттестации производства.

Информация о регистрации осуществляется посредством периодических публикаций, в каталогах, в изданиях Госстандарта Украины, а также с помощью машинных носителей или передачей информации в автоматическом режиме, ответов на разовые запросы о конкретных объектах и субъектах регистрации и др.

Информационное обслуживание проводится в соответствии с договорами, абонементами или другими формами обслуживания, определенными сторонами.

Система сертификации УкрСЕПРО предусматривает конфиденциальность информации, которая получена в результате сертификационной деятельности.

Официальным языком Системы сертификации УкрСЕПРО является государственный язык.

14.2. Правовое обеспечение проведения обязательной сертификации гостиничных услуг. Ответственность за правонарушения, связанные с сертификацией

1. Декрет Кабинета Министров Украины «О стандартизации и сертификации» N9 46-93 от 10.05.93 г.

Статья 17

...«Изготовители, поставщики, исполнители, продавцы продукции, которая подлежит обязательной сертификации и реализуются на территории Украины, обязаны:

Провести в установленные сроки и порядке сертификацию продукции».

Статья 19

«Средства, затраченные заявителем на обязательную сертификацию продукции, относятся на ее себестоимость».

2. Закон Украины «О туризме» от 15.09.95 г.

Статья 15

... «Гостиничные услуги и услуги питания, которые предоставляют субъекты туристской деятельности, подлежат обязательной сертификации в соответствии с требованиями нормативных документов».

3. Закон Украины «О защите прав потребителей» от 11.05.91 г.

Статья 16

Товары (работы, услуги), на которые актами законодательства или иными нормативными документами установлены обязательные требования по обеспечению безопасности жизни, здоровья потребителей, их имущества, окружающей природной среды подлежат обязательной сертификации, в соответствии с действующим законодательством. Реализация и использование таких товаров (в т.ч. импортных) выполнение работ, оказание услуг без сертификата соответствия запрещается.

Статья 33

Ответственность за нарушение законодательства о защите прав потребителей.

Этой статьей устанавливается ответственность хозяйствующих субъектов сферы торговли, общественного питания и услуг за:

... выпуск, реализацию товаров, выполнение работ, оказание услуг, которые не отвечают требованиям нормативной документации в размере 25% их стоимости;

то же самое, подлежащих, но не прошедших обязательную сертификацию товаров и услуг;

... отказ в предоставлении необходимой, доступной и достоверной информации о товарах, работах и услугах – в размере 30% стоимости товара, предлагаемого потребителю для приобретения (выполнения, оказания);

... уклонение от проверки качества товаров, выполняемых работ, оказываемых услуг – в размере 100% реализованных товаров, выполненных работ, оказанных услуг с момента уклонения.

4. Кодекс Украины об административных правонарушениях

Статья 170

Выпуск, реализация продукции (товара) без сертификата соответствия.

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

... приводит к наложению штрафа на служебных лиц предприятий, учреждений, организаций независимо от форм собственности, граждан собственности, предприятий или уполномоченных им лиц, граждан, которые занимаются предпринимательской деятельностью, от 3 до 80 не подлежащих налогообложению минимумов доходов граждан.

5. Приказ Государственного комитета Украины по стандартизации, метрологии и сертификации № 37 от 27 января 1999 года

«О внесении дополнений к Перечню продукции, который подлежит обязательной сертификации в Украине, о сроках введения обязательной сертификации отдельных видов продукции в Украине, утверждение Правил обязательной сертификации гостиничных услуг и услуг питания».

Этим приказом перечень продукции (услуг), который подлежит обязательной сертификации дополнен следующим:

Гостиничные услуги:

- услуги гостиниц с ресторанами;
- услуги гостиниц без ресторанов;

места для кратковременного проживания и другие, в том числе:

- услуги молодежных турбаз и горных приютов;
- услуги кемпингов, включая с услугами площадок для автофургонов;
- услуги детских и студенческих летних лагерей;
- услуги центров и домов отдыха;
- услуги курортных учреждений оздоровительного характера;
- услуги по предоставлению спальных мест в спальных вагонах и др. транспортных средствах.

Срок введения обязательной сертификации гостиничных услуг установлен 1 октября 1999 года.

Этим Приказом утверждены «Правила обязательной сертификации гостиничных услуг», которые в установленном порядке зарегистрированы в Минюсте Украины.

Органы по сертификации, аккредитованные в УкрСЕПРО, проводя сертификацию, определяют соответствие предоставление гостиничных услуг обязательным требованиям следующих нормативных документов, действующих в Украине:

- ГОСТ 28681.3-95 «Туристско-экскурсионное обслуживание. Требования по обеспечению безопасности туристов и экскурсантов».
- ГОСТ 28681.4-95 «Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц».
- ГОСТ 12.1.004-91 «Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования».
- ГОСТ 12.1.036-81 «Система стандартов безопасности труда. Шум. Допустимые уровни в жилых и общественных зданиях».
- СниП 2.04.01-85 «Внутренний водопровод и канализация зданий».
- СниП 2.08.02-89 «Общественные здания и сооружения».
- СниП 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территории населенных пунктов».
- Правила користування готелями та надання готельних послуг в Україні. 16.09.1996 р.
- Правила пожарной безопасности в Украине.

К обязательным требованиям по ГОСТ 28681.3-95 п.4.3 отнесены следующие показатели:

- травмоопасность;
- воздействие окружающей среды;
- пожароопасность;
- биологические воздействия;
- психофизиологические нагрузки;
- опасность излучения;
- химические воздействия;
- повышенная запыленность и загазованность;
- специфические факторы риска;
- прочие факторы.

Субъекты предпринимательской деятельности обязаны в первую очередь обеспечить соответствие предоставляемых ими услуг по показателям безопасности.

6. Порядок проведения обязательной сертификации гостиничных услуг следующий:

- подача заявки на обязательную сертификацию;
- рассмотрение, принятие решения в соответствии с просьбой заявителя и определение схемы сертификации;
- проведение проверок с целью обязательной сертификации;
- анализ полученных результатов и принятие решения о возможности выдачи сертификата соответствия, заключения лицензионного договора;
- технический надзор за предоставлением обязательных сертифицированных услуг, сертифицированной системой качества предоставления услуг;
- информация о результатах обязательной сертификации гостиничных услуг.

Заявка подается в установленной форме (прилагается) любому аккредитованному органу сертификации гостиничных услуг. Если такой орган заявителю неизвестен, то он подает заявку в Госстандарт Украины, который направляет ее в аккредитованный ОСГУ.

Орган сертификации рассматривает заявку и:

- регистрирует ее в журнале учета, а также заводит отдельное дело по сертификации гостиничных услуг, в котором в дальнейшем собирается вся переписка и внутренние документы ОСГУ относительно сертификации гостиничных услуг, которые предоставляет заявитель;
- направляет заявителю опросную анкету с просьбой заполнить ее для проведения анализа (опросная анкета может быть представлена одновременно с заявкой). Анкета для предварительного анализа оформляется как дополнение к заявке (форма опросной анкеты прилагается).

ОСГУ для принятия решения в соответствии с заявкой, если в ней имеются несоответствия требований нормативных документов, может запросить дополнительные документы у заявителя.

После получения заявки и опросной анкеты ОСГУ осуществляет:

- экспертизу правильности заполнения реквизитов заявки;
- принимает решение в соответствии с заявкой;
- выбирает схему сертификации с учетом специфики гостиничных услуг и предложений заявителя;
- подбирает, в случае необходимости, аккредитованную в Системе испытательную (социологическую) лабораторию, которая будет проводить проверку выполнения, требований безопасности и качества гостиничных услуг во время обслуживания и выдавать социологическую (или экспертную) оценку безопасности, качества услуг и условий обслуживания;
- выбор организации, которая будет проводить технический надзор за сертифицированной услугой;
- определяет методику проверок результатов гостиничных услуг и порядок работ обязательной сертификации согласно с избранной схемой;
- определяет перечень необходимой технической и технологической документации на услуги и процесс обслуживания, который должен иметь заявитель для проведения сертификации;
- подготавливает проект договора на выполнение работ по сертификации.

Решение относительно заявки утверждается руководителем ОСГУ и в месячный срок направляется заявителю. В случае принятия решения о

невозможности проведения сертификации заявка возвращается заявителю с письменной аргументацией о принятом решении.

Причиной отказа в проведении работ по сертификации может быть отсутствие перечня документов, перечисленных в опросной анкете (п. 10), необходимых для проведения сертификации гостиничных услуг.

Если заявитель в течении 10 дней после получения решения об отказе не сообщил о своих намерениях, то работы по обязательной сертификации прекращаются. Заявитель также может обжаловать решение ОСГУ в установленном порядке. В этом случае жалоба рассматривается специально созданной апелляционной комиссией ОСГУ в месячный срок.

Если решение апелляционной комиссии заявителя не устраивает, он имеет право в 10-дневный срок после получения решения, обратиться в Комиссию по апелляциям Национального органа по сертификации или в суд.

В случае положительного решения ОСГУ высылает заявителю совместно с сопроводительным письмом договор на проведение обязательной сертификации с приложением календарного плана работ, в котором указываются основные виды работ, стоимость и сроки их выполнения, а также название других организаций, которые привлекаются для выполнения работ по сертификации. Кроме того, прилагается протокол согласования договорных цен.

По согласованию с заявителем ОСГУ может производить работы отдельными этапами по отдельным договорам или по прямым договорам с субподрядными организациями.

После подписания договора заявитель производит предоплату стоимости проведения работ, предусмотренной договором или, по договоренности сторон, стоимости каждого отдельного этапа. В случае негативного результата обязательной сертификации, заявитель не освобождается от оплаты выполненных работ. Во время проведения проверки гостиничных услуг проводится:

- полное или выборочное обследование членами комиссии помещений, в которых предоставляются гостиничные услуги;
- проверка наличия жалоб, претензий и мер, принимаемых по ним;
- проверка соответствия квалификации персонала требованиям должностных инструкций, утвержденных в установленном порядке;
- выборочные испытания результатов предоставления услуг путем экспертной оценки, анализ результатов социологических исследований по методикам социологических опросов с привлечением, в случае необходимости, аккредитованной испытательной

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

(социологической) лаборатории или анализ информации органов защиты прав потребителей, претензий и жалоб потребителей услуг.

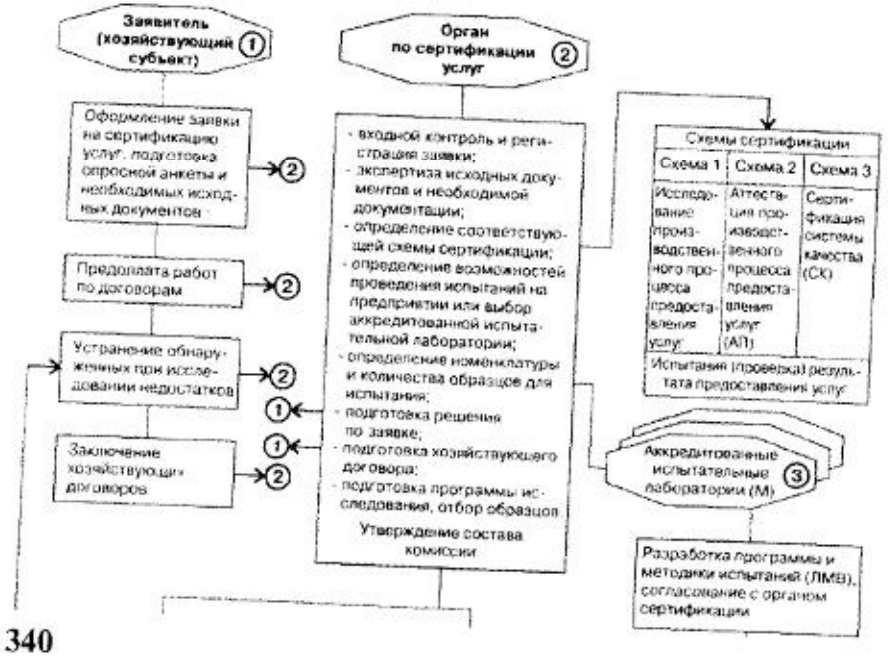
Во время проведения обязательной сертификации гостиничных услуг по всем схемам устанавливается наличие документов, которые подтверждают осуществление надзора органов санитарных служб, пожарного надзора, технадзора и других органов государственного надзора в пределах их компетентности в установленном порядке.

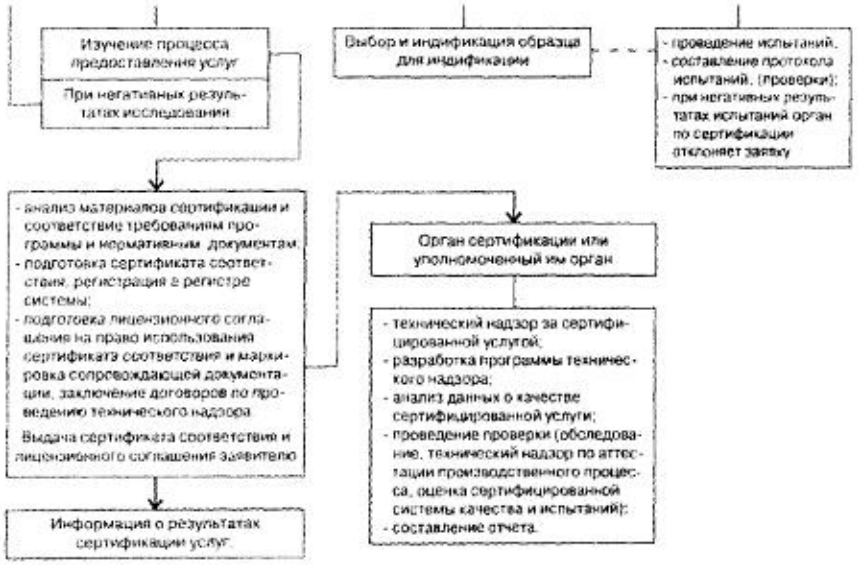
Проверяется наличие договоров с этими органами, актов, результатов последних проверок, датированных не позднее полугода до дня начала проведения сертификации. Только при наличии этих документов комиссия может приступить к работе по обязательной сертификации. Дополнительная проверка комиссией перечисленных вопросов не требуется.

Представим порядок проведения сертификации в схематической форме (схема 15.1).

14.3. Порядок проведения сертификации услуг

Схема 14.1





14.4. Схемы сертификации гостиничных услуг

Обязательная сертификация гостиничных услуг производится по одной из трех схем.

Схемы определяет орган сертификации гостиничных услуг. При этом учитываются особенности предоставления гостиничных услуг, результаты их проверок, и предложений заявителя.

Таблица 14.1. Схемы обязательной сертификации гостиничных услуг

Номер схемы сертификации	Обязательность проведения работ, касающихся услуги, которая сертифицируется					Документы, которые выдаются органом сертификации услуг
	Исследования процесса предоставления услуг	Аттестация предприятия	Сертификация системы качества	Проверка результата услуги (выборочно)	Технический надзор	
1	проводится	не проводится	не проводится	проводится	проводится	Сертификат соответствия сроком действия, установленным соглашением (не более 1 года)

Номер схемы сертификации	Обязательность проведения работ, касающихся услуги, которая сертифицируется					Документы, которые выдаются органом сертификации услуг
	Исследования процесса предоставления услуг	Аттестация предприятия	Сертификация системы качества	Проверка результата услуги (выборочно)	Технический надзор	
2	не проводится	проводится	не проводится	проводится	проводится	Сертификат соответствия сроком действия, установлен-ным соглашением (не более 3 лет)
3	не проводится	не проводится	проводится	проводится	проводится	Сертификат соответствия сроком действия, установленным соглашением с учетом срока действия сертификата на систему качества (не более 5 лет)

Схема (1) исследования процесса предоставления услуг рекомендуется для гостиниц, которые не отвечают требованиям самой низкой категории – одна звезда, а также других мест краткосрочного проживания. Однако эта схема может быть применена для любого объекта сертификации и предполагает его оценку только по показателям безопасности.

Исследование процесса предоставления услуг предусматривает проверку:

- номенклатуры заявленных услуг;
- наличия материально-технической базы, необходимой для предоставления услуг и ее состоянию (соответствие обязательным требованиям нормативных документов);
- соответствия санитарно-технического и санитарно-гигиенического состояния помещений обязательным требованиям нормативных документов;
- наличия нормативной документации;

- выполнения условий нормативных и организационно-методических документов, которые устанавливают требования к услугам и процессу их предоставления;
- наличия квалифицированного персонала, знания им инструкций и правил обслуживания согласно сферы деятельности.

Срок действия сертификата соответствия, выданного по схеме, которая предусматривает исследование процесса предоставления гостиничных услуг не может быть больше одного года.

Схема сертификации № 2 применяется органом по сертификации, когда заявители наряду с показателями безопасности (по схеме № 1) желают подтвердить свою категорию (звезду) в соответствии с требованиями ГОСТ 28681.4-95. Для этого заявитель заполняет декларацию о своем соответствии требованиям категории (звезды) на которую он претендует, согласно требований Приложения А указанного ГОСТа.

Декларация должна содержать такие графы:

1) «Требования» – в которой приводится перечень всех требований к определенной категории (звезде) в соответствии с ГОСТ 28681.4;

2) «Соблюдение требований» – в которой определяется степень соблюдения каждого требования в гостинице: полное соблюдение или описание несоответствия;

3) «Кто отвечает» – в которой определяется должностное лицо, ответственное за соблюдение требования;

4) «Регламентный документ» – в которой обозначается документ, устанавливающий такую ответственность;

5) «Кто контролирует» – в которой указывается служебное лицо, контролирующее выполнение требования.

Заявитель подписывает декларацию и скрепляет подпись печатью.

При получении положительного анализа декларации ОСГУ проводит проверку соответствия требованиям безопасности, проверку соответствия номенклатуры и качества гостиничных услуг, установленных нормативными документами к определенной категории (звезде) и другой информации, предоставленной в декларации. Сертификат соответствия, выданный по схеме, предусматривающей аттестацию предприятия, имеет срок действия не более трех лет.

Сертификация системы качества (3) проводится органами, которые аккредитованы в Системе на право проведения этих работ. Порядок проведения сертификации устанавливается органом сертификации системы качества с учетом требований нормативных документов Системы.

Сертификация системы качества проводится по инициативе заявителя с целью подтверждения соответствия системы обеспечения качества

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

гостиничных услуг требованиям ISO 9002 с учетом требований ДСТУ ISO 9004-2, а также и того, что предприятие может постоянно предоставлять гостиничные услуги, которые соответствуют обязательным требованиям нормативных документов, касающихся безопасности, и требованиям определенной категории (звезды).

В случае проведения сертификации системы качества заявитель согласно решения ОСГУ направляет заявку в орган сертификации системы качества.

После получения заявителем сертификата соответствия по системе качества этот сертификат представляется ОСГУ для дальнейшего проведения работ по обязательной сертификации.

Срок действия сертификата соответствия, выданного по схеме, которая предусматривает сертификацию системы качества, не может быть более пяти лет.

14.5. Определение стоимости работ по сертификации гостиничных услуг

Все фактически выполненные работы по сертификации оплачиваются собственными средствами предприятий, организаций, граждан, которые обратились с заявкой на проведение соответствующих работ, согласно их трудоемкости, независимо от принятых решений по результатам их работы.

Уровень рентабельности работ по сертификации, который закладывается в расчеты не должен превышать 20% себестоимости.

Стоимость работ по сертификации продукции и услуг рассчитывается исполнителем – органом сертификации (далее ОС) в соответствии с трудоемкостью их выполнения и стоимости калькуляционной единицы – одного человеко-дня.

Состав затрат и порядок калькулирования себестоимости одного нормативного дня исполнителя определяется в соответствии с Типовым положением по планированию, учету и калькулированию себестоимости продукции (работ, услуг) в промышленности, утвержденным Постановлением Кабинета Министров Украины от 26.04.96 г. № 473.

При калькулировании определяются прямые и непрямые затраты на выполнение работ по сертификации продукции и услуг.

К прямым затратам относятся:

- затраты на оплату труда (основная и дополнительная заработная плата);
- взносы на социальные нужды (государственное социальное страхование, государственное пенсионное страхование и пр.);

- амортизация основных фондов, которые используются при выполнении работ по сертификации продукции и услуг;
- затраты, связанные с приобретением материалов, топлива, горюче-смазочных материалов, энергии, инструментов, приспособлений, специальной одежды и обуви, специального питания в случаях, предусмотренных законодательством;
- затраты на содержание, текущий ремонт, технический осмотр и техническое обслуживание основных фондов, которые используются для выполнения работ по сертификации продукции и услуг;
- оплата услуг связи и систем сигнализации;
- другие затраты, связанные с выполнением работ по сертификации продукции и услуг (за экспертизу и регистрацию документов по сертификации, за услуги сети «Интернет», за аренду помещений и т.д.).

К непрямым затратам относятся общепроизводственные затраты, связанные с деятельностью исполнителя в целом, которые распределяются пропорционально к суммам заработной платы работников, занятых выполнением работ по сертификации продукции и услуг. Непрямые затраты рассчитываются по данным бухгалтерского учета за предшествующий отчетный год.

Затраты на командировки, услуги сторонних организаций, транспортные услуги включаются непосредственно в стоимость конкретно выполненных работ, если это предусмотрено условиями договора на выполнение работ по сертификации.

Во время сертификации продукции (услуг) оплате подлежат:

- принятие решения по заявке, включая определение схемы сертификации;
- подбор, идентификация образцов продукции и их исследование;
- оценка состояния производства (если это предусмотрено схемой сертификации);
- анализ полученных результатов и принятие решения о выдаче (или отказа выдачи) сертификата соответствия;
- выдача сертификата соответствия и заключение лицензионного договора;
- осуществление технического надзора за сертифицированной продукцией (если это предусмотрено схемой сертификации;
- мероприятия по корректировке в случае нарушения соответствия продукции установленным требованиям, а также неправильного использования знака соответствия;
- выдача информации о результатах сертификации.

Предельные нормативы трудоемкости и наименование работ, которые проводятся ОС во время сертификации конкретной продукции, приведены в таблице 14.2.

Таблица 14.2. Наименование и предельные нормативы трудоемкости работ, которые выполняются ОС во время сертификации услуг и оплачиваются заявителем

№№ п/п	Наименование работ	Предельные нормативы трудоемкости, чел./день
	А. Принятие решения по заявке	
1	Принятие, входной контроль и регистрация заявки	0,4
2	Рассмотрение документов, которые прилагаются к заявке	1,5
3	Предварительное ознакомление с процессом предоставления услуг	1,0
4	Определение схемы сертификации	0,4
5	Подготовка решения относительно заявки	1,0
	Б. Проведение проверки услуги	
6	Выборочная проверка результатов услуги	1,0
7	Оценка мастерства исполнителя	0,5
8	Оценка процесса предоставления услуг	0,5
9	Сертификация системы качества	Нормативы трудоемкости определяются по специальным таблицам
10	Оценка системы качества	Нормативы трудоемкости определяются по специальным таблицам
11	Аттестация производства (предприятий)	Нормативы трудоемкости определяются по специальным таблицам
	В. Анализ полученных результатов и принятие решений о выдаче (об отказе выдачи) сертификата соответствия	1,0

№№ п/п	Наименование работ	Предельные нормативы трудоемкости, чел./день
	Г. Выдача сертификата соответствия и заключение лицензионного договора	0,5
	Д. Технический надзор за сертифицированной услугой	
12	Выбор программы технического надзора	1,0
13	Проведение одной проверки, включая анализ данных о качестве сертифицированной услуги	2,0

Перечень работ, которые выполняются во время сертификации конкретной услуги, определяется в соответствии с выбранной схемой сертификации.

Оплата выдачи сертификата соответствия, приложений к нему принимается из расчета:

0,1 Dmin, где Dmin – минимальный доход граждан, не подлежащий налогообложению; копий сертификата – 0,1 Mdmin, где M – количество копий сертификата соответствия. Кроме того? оплачиваются бланки, которые защищены от подделки.

В случае необходимости ОС предоставляет консультационные услуги заявителю в пределах своей компетенции, которые оплачиваются из расчета:

1 час – не более 0,4 Dmin.

Предельные нормативы суммарной трудоемкости работ, которые проводятся ОС во время сертификации системы качества, в зависимости от модели системы качества и количества работников на предприятии, приведены в табл. 14.3, 14.4 и 14.5.

Таблица 14.3. Группы сложности продукции

Группа сложности продукции	Виды продукции
1	Материалы (металлы, сплавы, строительные материалы и др.) Топливо Продукты нефтехимии, текстильной промышленности и т.д. Элементы конструкций и деталей машин Пищевое сырье

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

Группа сложности продукции	Виды продукции
2	Изделия общего машиностроительного назначения Инструмент Электро- и радиоэлементы Мебель Одежда Обувь Пищевые продукты
3	Машины, оборудование Транспортные средства Приборы, средства автоматики Радиоэлектроника Вычислительная техника Электрические машины и приборы Медицинское оборудование

Таблица 14.4. Наименование и предельные нормативы трудоемкости работ обязательной сертификации партии продукции, которая ввозится в Украину

Наименование работ	Предельные нормативы трудоемкости, человеко-день
Сверка иностранного сертификата (знака) соответствия с образцами	0,1
Проверка правомерности использования сертификата (знака) соответствия к партии продукции, которая ввозится	0,75
Анализ документов, которые подтверждают безопасность продукции	1,25
Проведение испытаний	Оплата осуществляется в соответствии с договором согласно программе испытаний (с уровнем рентабельности в расчетах себестоимости не более 20%)
Анализ полученных результатов и принятие решения о выдаче (или отказа выдачи) свидетельства о признании иностранного сертификата соответствия	0,5

Таблица 14.5. Наименование и предельные нормативы оплаты работ, которые выполняются во время обязательной сертификации продукции, которая вводится, и оформление сертификата соответствия

Наименование работ	Единица измерения	Норматив оплаты
Подготовка справок (заключений) для органов таможенного контроля	Час	4Дmin*
Перевод и подтверждение идентичности перевода документов, которые подтверждают безопасность продукции	Печатный лист	8Дmin

* Дmin – не подлежащий налогообложению минимум дохода граждан, установленный действующим законодательством Украины.

РАЗДЕЛ 15. КЛАССИФИКАЦИЯ ГОСТИНИЦ В ГЕРМАНИИ

15.1. Общие сведения о классификации гостиниц в Германии

В Германии с 1990 года предпринимались попытки создать единую государственную систему классификации гостиниц. Однако это удалось осуществить только после того как предприятия стали сами присваивать себе звезды – в 1996 г.

Автору удалось ознакомиться на месте с проведением классификации гостиниц в Германии в декабре 1999 года.

Излагается этот материал после главы о сертификации гостиниц в Украине для того, чтобы читатель смог сам сравнить их между собой и определить, какая система более эффективная, более доходчивая и более жизнеспособная.

В настоящее время в мире, в том числе и на европейском континенте, нет единой системы классификации гостиниц. Отношение различных стран к этой проблеме остается по-прежнему не однозначным. Так, например:

Таблица 15.1

Страны, не имеющие национальных систем классификации гостиниц	Страны, в которых классификация гостиниц проводится по желанию	Страны, в которых классификация гостиниц проводится обязательно
Финляндия	Дания	Бельгия
Швеция	Германия	Италия
Норвегия	Франция	Швейцария
	Великобритания	Испания
	Австрия	Венгрия
		Греция

Классификация гостиниц Германии предусматривает следующие основные факторы:

- наглядность, внешний вид;
- соблюдение условий обязательного предоставления комплексной гостиничной услуги (ночлег, питание, организация досуга);
- гостиничный продукт должен иметь определенное место на рынке.



Рис. 15.1. Карта-схема Федеральных земель Германии

Классификация гостиниц очень важна для мелких и средних гостиничных предприятий, так как она дает возможность выжить в сложных условиях, диктуемых рынком.

Немцы считают, что их система классификации гостиниц впитала все лучшее от других систем классификации, действующих в различ-

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

ных странах мира и улучшена своими рациональными идеями. Немецкая классификация дает большие преимущества владельцам гостиниц, т.к. освобождает их от излишних затрат, связанных со строительством инфраструктуры, не пользующейся впоследствии спросом (бассейны, рестораны с количеством посадочным мест, равным количеству мест в гостинице и т.д.). Критерии, по которым классифицируются гостиницы, делятся на обязательные и факультативные.

Критерии:

- 22 обязательных критерия (критерии должны удовлетворяться)
- дополнительные факультативные критерии (возможные критерии) из следующих областей:
- общее описание здания/оснащение
- дополнительные услуги
- возможности для препровождения свободного времени и занятия спортом
- возможности для проведения конференций и банкетов
-
- **Принцип:** чем больше звезд, тем больше условий должно удовлетворяться.

15.2. Избранные обязательные критерии

Таблица 15.2

Критерии	*	**	***	****	*****
Размер одноместных номеров в кв.м. > 75%	6	12	14	16	18
Размер двухместных номеров в кв.м. > 75%	12	16	18	24	26
Санитарные условия	Горячая и холодная вода	50% душ/ванна, туалет	90% душ/ванна, туалет	100% душ/ванна, туалет, 2 умывальника	100% душ/ванна, туалет. 60% ванная комната с туалетом

Критерии	*	**	***	****	*****
Администратор	Можно застать или звонок	Можно застать или звонок	12 ч.	16 ч.	24 ч.
Безналичный расчет	–	–	Да	Да	Да
Телефон	В здании	В здании	100%	100%	100% 24 ч. Телефонистка
Сервис по питанию	Обед 2 ч. или ужин 3 ч.	Обед 2 ч. или ужин 3 ч.	Обед 2 ч. или ужин 3 ч.	Обед 2,5 ч. и ужин 3 ч., дополнительно «Малое меню»	Обед 2,5 ч. и ужин 3 ч., дополнительно «Малое меню»
Ресторан	–	–	1	1	2
Радио/телевизор	–	–	70% в номере	100% в номере	100% в номере
Необходимые дополнительные баллы	–	25 (15)	70 (80)	120 (90)	270

15.3. Избранные факультативные критерии

Таблица 15.3

Общее описание здания/оснащения	Количество баллов
Ночной клуб	10
Подъезд кресел-колясок	5
Кондиционер в номере	3
Номера для некурящих	1

Таблица 15.4

Дополнительные услуги	Количество баллов
Диетическая кухня	5
Льготные цены для детей	5

Дополнительные услуги	Количество баллов
Услуги «Shuttle» автобусный рейс гостиницы)	2
Бесплатные журналы (в холле)	1

Таблица 15.5

Возможности для препровождения свободного времени и занятия спортом	Количество баллов
Бассейн	30
Площадка для игры в гольф	30
Сауна	7
Бильярд	1

Таблица 15.6

Возможности для проведения конференций и банкетов	Количество баллов
Возможность для проведения банкетов (мин. 100 чел.)	10
Возможность для проведения конференций до 100 кв.м.	10
Возможность для проведения конференций свыше 500 кв.м.	20
Служба «Online»	1

Следует отметить, что гостиницы, в которых однокомнатные номера имеют площадь менее 8 м², не подлежат классификации до проведения реконструкции гостиниц и приведения площадей номеров в соответствие с нормативными требованиями.

Интересен тот факт, что рестораны в Германии вообще не классифицируются. Не влияет на звездность гостиниц и количество посадочных мест в ресторане (т.к. вокруг гостиниц много других ресторанов), а также площади санузлов номерного фонда. Гостиницы, участвующие в классификации, должны иметь не менее 9 кроватей. Под гостиницей понимается предприятие, предоставляющее как минимум две услуги – ночлег и питание.

Гостиничные услуги предоставляют и так называемые Gastrohofe – гастрономия. Эти предприятия предоставляют клиентам много разнообразного питания и имеют места для ночлега. Кроме них существуют пансионы, которые расположены в жилых домах, занимая несколько этажей; они предоставляют ночлег с завтраком. Hotels garnu (гостиницы гарни) предназначены для деловых людей, которым необходим ночлег с завтраком и не более того. Такие гостиницы имеют максимально три звезды.

15.4. Условия для участия в классификации

Классификация гостиниц предусматривает следующие основные условия:

- постоянное руководство гостиницей во время классификации одним директором;
- после классификации перестройка гостиницы не допускается;
- 5-звездная гостиница обязательно должна иметь свой ресторан;
- запрещается, например, 3-звездный отель переводить после классификации в 2-звездный, даже если это выгодно владельцу. Ему необходимо выйти из классификации;
- сертификат действует два года.

Гостиницы, которым присвоены звезды, получили следующие названия:

* – Tourist (туристская);
** – Standart (стандартная);
*** – Komfort (комфортная);
**** – First Class (первого класса);
***** – Luxus (люкс).

Наиболее распространены комфортные, их около 50% от всего количества гостиниц Германии.

Практически во всех гостиницах имеются пиктограммы с указанием всех услуг, предоставляемых гостиницей, а также сведений о том, на каком расстоянии от нее находятся железнодорожный вокзал, аэропорт, морской порт и т.д., а также какие автобусы проходят мимо нее, и много другой информации. Пиктограммы вывешиваются на видном месте в гостинице. Кроме того, их печатают в справочниках гостиниц, прошедших классификацию.

15.5. Последовательность проведения классификации

Владелец гостиницы, решивший провести классификацию своего предприятия, подает заявку в Германский Союз гостиниц и ресторанов. Союз является организатором этого мероприятия. В Союзе име-

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

ется рабочая группа (Dehoga), которая занимается только вопросом классификации гостиниц. Союзы имеются как на государственном уровне, так и на уровне федеральных земель. Федеральных земель в Германии шестнадцать. Союзы, помимо классификации, предоставляют предприятиям консалтинговые услуги по управлению производством, занимаются обучением молодежи, оказывают много других услуг своим членам.

При Союзе имеются дочерние фирмы, которые имеют возможность вести коммерческую деятельность, т.к. при классификации происходит большое перемещение денежных средств, связанных с подключением к этому процессу информационных систем и т.д. Эти фирмы имеют статус закрытого акционерного общества.

Право пройти классификацию имеют все гостиницы, независимо от того, являются они членом Союза или нет.

Получив заявку, Союз выдает владельцу специальную карточку, где изложены все 273 требования к гостиницам и анкету, в которой содержатся вопросы, на которые должны быть даны объективные ответы.

Классификация гостиниц осуществляется на договорной основе.

После проведения необходимых организационных формальностей начинаются этапы проверок, представленные на схеме 16.1.

Если гостиница полностью удовлетворяет требованиям обязательных критериев и набрала достаточное количество баллов по факультативным критериям, комиссия высылает предприятию карточку с результатами проверок.

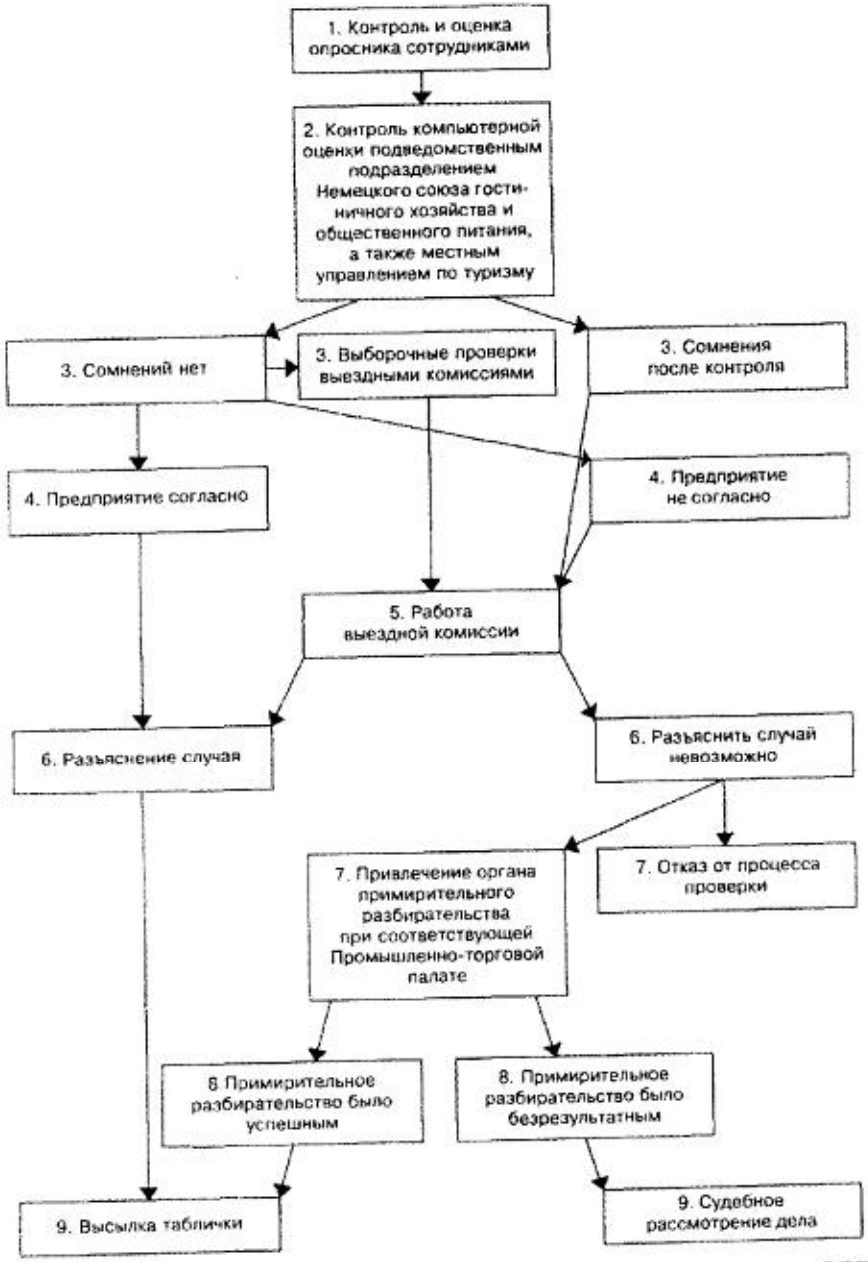
Если предприятие согласно с выводами комиссии, т.е. между заказчиком и представителями Союза достигнут консенсус, то гостинице выдается сертификат. В других случаях дело может доходить до примирительных разбирательств и суда.

15.6. Этапы проверок

Сертификация в Германии проходит с постоянными изменениями нормативов. Так, например, обязательное требование о наличии дорогостоящего бассейна уже отменено, так как во многих городах Германии функционирует очень большое количество бассейнов, чаще всего имеющих своих постоянных клиентов.

Безопасности проживания до недавнего времени большого значения не придавалось. Однако с 1999 года этому вопросу стали уделять особое внимание. Предъявляются специальные требования к замкам номеров, установке глазков. Монтируются телевизионные камеры наблюдения, как в зданиях, так и на территории гостиниц.

Схема 15.1



Немцы говорят, что проведение классификации – это не присвоение орденов, а объективная оценка состояния гостиниц.

Ознакомившись в классификацией гостиниц в Германии, можно сделать заключение, что она в целом создана на основе действующей европейской системы с введениями элементов балльной индийской системы классификации гостиниц. Кроме того, в последнее время в Германии стали присваивать гостиницам звезды с плюсом. Это делается в том случае, если гостиница по каким-то параметрам не достигает более высокой категории, допустим ***, то ей присваивают **+. Такая система присвоения звезд существует в Швейцарии. Нет никаких сомнений в том, что в классификации гостиниц Германии вскоре появятся другие нововведения, что является очень характерным для этой страны.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. ДСТУ 4269:2003 «Класифікація готелів».
2. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
3. ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення.».
4. Анискин Ю.П. Общий менеджмент: Учебник по общей теории менеджмента. М.: РМАТ, 1997. – 283 с.
5. Архитектура и строительство России. – 1994. – № 3–4.
6. Архитектура СССР. – 1991. – № 2.
7. Бабий Н. Гости или хозяева? // Архангельск. – 2001. – № 71.
8. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: организация, управление, обслуживание. – К.: Альтерпресс, 2002. – 374 с.
9. Байлик СИ. Проектирование и эксплуатация гостиниц. – К., 1995.
10. Биржаков М.Б. Введение в туризм. – СПб.: Издательство Торговый Дом «Черда», 2000. – 192 с.
11. Божавина Р.Н. Этика менеджмента: Учебник. – М.: Финансы и статистика, 2001. – 192 с.
12. Ваген Линн Ван Дер. Гостиничный бизнес. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2001. – 412 с.
13. Виханский О.С, Наумов П.И. Менеджмент. – М.: Изд-во МГУ, 1995. – 221 с.
14. Гостиничное и ресторанное дело, туризм. Сборник нормативных документов. Ростов-на-Дону, 2003. – 137 с.
15. Гостиничный и туристский бизнес. Под ред. проф. Чудновского А.Д. – М.: Ассоциация авторов и издателей «Тандем». Изд-во «ЭКМОС», 1998. – 352 с.
16. Гуляев В.Г. Организация туристской деятельности: Учеб. пособие. – М.: Нолидж, 1996. – 312 с.
17. Ефремова М.В. Основы технологии туристского бизнеса: Учебное пособие. – М.: Ось-89, 1999. – 252 с.
18. Зорин И.В., Квартальнов В.А. Энциклопедия туризма: Справочник. – М.: Финансы и статистика, 2001. – 368 с.
19. Зорина Г.И., Ильина Е.Н. Основы туристской деятельности. – М.: Советский спорт, 2002. – 325 с.
20. Ильина Е.Н. Туроперейтинг: организация деятельности: Учебник. – М.: Финансы и статистика, 2002. – 256 с.

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

21. Кабушкин Н.И. Менеджмент туризма: Учеб. пособие. – 2-е изд., перераб. Мн.: Новое знание, 2001. – 432 с.

22. Кабушкин Н.И., Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов. – Мн.: Новое знание, 2000. – 310 с.

23. Квартальнов В.А. Стратегический менеджмент в туризме. – М.: Финансы и статистика, 1999. – 308 с.

24. Квартальнов В.А. Туризм: Учебник. – М.: Финансы и статистика, 2002. – 320 с.

25. Костюкова О.И. Основы туризма. – М.: Ось-89, 1999. – 317 с.

26. Котлер Ф., Боуэн Дж., Мейкенз Дж. Маркетинг. Гостеприимство и туризм: Учебник для вузов / Пер. с англ. под ред. Р.Б. Ноздревой. – М.: ЮНИТИ, 1998. – 787 с.

27. Красикова Т.С. Туристические гостиницы и базы Белоруссии. Справочник-путеводитель. – Минск, 1990.

28. Крыжановская Н.Я. Эколого-градостроительные принципы проектирования ландшафтно-рекреационных территорий Украины. – К., 1992.

29. Лесник А.Л., Мацицкий И.П., Чернышев А.В. Организация и управление гостиничным бизнесом. – М.: Аспект Пресс, 2000. – 265 с.

30. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: Учебник для проф. образования / Под ред. канд. пед. наук А.Ю. Ляпина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2002. – 208 с.

31. Лукьянова Н.Г. Интерьер гостиниц. – К., 1991.

32. Малюк Л.П., Москаленко И.И., Байлик СИ. Гостиничные услуги, услуги общественного питания. Сборник информационно-методических и нормативных документов. – Х., 1999.

33. Методические рекомендации по проектированию перспективных типов учреждений туризма гостиничного типа для молодежи. – М., 1993.

34. Москалева В.Н. Гостиницы большой вместимости. – Челябинск, 1993.

35. Научно-технический отчет по теме НИР «Структура сети коммунальных гостиниц Украины». – М., 1991.

36. Немов С. Психология, 2 тома М.: Просвещение, 1994. – 348 с.

37. Основы управления в индустрии гостеприимства. – М.: Аспект Пресс, 1995. – 271 с.

38. Отель. Готель. – 1998. – № 6.

39. Папирян Г.А. Менеджмент в индустрии гостеприимства. – М.: Экономика, 2000. – 284 с.

40. Проблемы наукового туризму: збірник наукових статей. – К., 1997.

41. Розвиток туризму в Україні. Проблеми і перспективи: Збірник наукових статей. – К., 1995.

42. Сенин В.С. Введение в туризм. – М.: Ось-89, 1995. – 208 с.

43. Строительство и архитектура. – 1990. – № 4.

44. Труды Академии Туризма. Выпуск 3. – СПб.: Невский фонд, 2000. – 295 с.

45. Туризм и гостиничное хозяйство / Под ред. А.Д. Чудновского. – М.: ЭКМОС, 2000. – 317 с.

46. Уокер Д. Введение в гостеприимство. – М.: ЮНИТИ, 1998. – 282 с.

47. Чудновский А.Д. и др. Гостиничный и туристический бизнес. – М., 1998.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Современные тенденции развития гостиничного хозяйства

К тенденциям развития предприятий индустрии гостеприимства, получившим развитие в последние десятилетия, следует отнести:

1. Углубление специализации гостиничного и ресторанного предложения.
2. Образование международных гостиничных и ресторанных цепей.
3. Развитие сети малых предприятий.
4. Внедрение в индустрию гостеприимства новых компьютерных технологий.

В последнее время наряду с традиционными полносервисными отелями и ресторанами все больше стали появляться специализированные предприятия с сокращенным набором предлагаемых услуг и блюд. Специализация предприятий бывает самой разнообразной. Гостиницы могут ориентироваться на обслуживание представителей определенного сегмента туристского рынка, например, на клиентов, посвящающих свой отпуск игре в гольф, катанию на лыжах, конным турам и т.д., туристов, выезжающих на конгрессы, выставки, ярмарки и т.п.

Рестораны, как правило, специализируются на приготовлении национальных блюд, ужинов, завтраков. Огромную популярность во всем мире приобрели рестораны быстрого обслуживания, специализирующиеся на гамбургерах и жареной картошке (McDonald's), пицце (Pizza Hut, Domino, Little Ceasar), бифштексах (Sizzler), морепродуктах (Red Lobster), сэндвичах (Subway). В этой связи особый интерес представляют также рестораны, ориентированные на какую-либо тему: Дикий Запад, рок-н-ролл, футбол, самолеты, железная дорога, ностальгия по 50-м, обеденный дом и т.д. Обычно они предлагают ограниченное количество блюд, их главная задача состоит в создании настроения и атмосферы.

Перспективы развития гостиничного хозяйства Украины в преддверии ЕВРО–2012

Совместный проект Украины и Польши выиграл тендер на проведение Чемпионата Европы по футболу ЕВРО–2012. Тогда же было принято решение, что главные игры чемпионата пройдут в городах Киеве, Донецке, Днепропетровске и Львове. Однако, в планах UEFA вынашивается вариант участия в Чемпионате не 16, а 24 команды, тогда в нем могут быть задействованы резервные города – Харьков и Одесса.

Такое незаурядное событие, как чемпионат Европы по футболу – ЕВРО–2012 требует от стран, организаторов этого чемпионата огромного вложения сил и средств, связанных со строительством и реконструкцией аэропортов, вокзалов, стадионов, транспортных сетей и, конечно же, средств размещения. Только на строительство новых и реконструкцию существующих гостиниц, по подсчетам специалистов требуется более 1 млрд евро. По сведениям начальника отдела регионального развития государственной Службы туризма и курортов министерства культуры и туризма Украины для проведения ЕВРО–2012 необходимо иметь в Украине как минимум 5,5 тыс. номеров только в 4-5-звездочных гостиницах.

По данным Госслужбы туризма и курортов, в 2006 г. В Украине насчитывалось 1269 гостиниц с номерным фондом 53646 номеров, предоставивших услуги размещения в этом году на сумму 128 млн грн. В 2007 г. Было построено новых и реконструировано существующих 649 гостиниц. При этом объем инвестиций в гостиничное хозяйство составил 1 млрд 045 млн грн.

Подготовка в Украине к ЕВРО–2012 началась практически в начале 2008 года подписанием в Киеве меморандума о демонтаже ТРЦ «Троицкий» 7 февраля 2008 г. между Кабинетом министров Украины и ООО «Юджин» – застройщиком территории вокруг НСК «Олимпийский», эта стройка ставила под сомнение использование главного стадиона страны в финальной части чемпионата.

Сейчас НСК «Олимпийский» закрыт на реконструкцию, которую будет проводить тайваньская компания «Archasia design Group Limited», выигрвшая тендер. После реконструкции НСК «Олимпийский» будет вмещать 85 тыс. зрителей. Еще 26 тыс. м^2 выделяется для ресторанов, магазинов и других объектов. Предполагается, что второй ярус стадиона будет демонтирован, так как он не отвечает требованиям UEFA, а также будут возведены такие объекты как: Торговый комплекс «Троицкий» и подземная автостоянка, которая будет присоединена к НСК «Олимпийский». Представители компании, победителя конкурса, представили график строительства объектов и заверили, что непосредственное возведение арены НСК «Олимпийский» займет 794 дня. Реконструированная арена станет универсальным комплексом, где, кроме футбола и легкоатлетических соревнований можно будет проводить концерты, выставки и даже матчи по американскому футболу. Кроме того, в Киеве оговаривается возможность строительства нового стадиона для ЕВРО–2012 на одной из двух площадок в г. Киеве, на месте танкового завода в Дарницком районе, по предложению Президента Украины Ющенко В.А., против чего возражает Минобороны Украины или на территории «Экспоцентра» Украины.

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

Каждый из городов, задействованных в Чемпионате, решает вопрос размещения гостей ЕВРО–2012 по-разному.

Существует большая проблема и сомнения в востребованности построенных гостиниц к Чемпионату, после его завершения. Поэтому в **Киеве** планируется на Трухановом острове создать международный молодежный центр со своим административным корпусом, спальными коттеджами и палаточным городком – типа кемпинга на 15-20 тыс. мест. В городке будет предусмотрен свой спорт-центр, информационное бюро, медицинское учреждение, в нем будут созданы надлежащие бытовые услуги и надежная служба безопасности.

В городке предполагается смонтировать сборно-разборные домики, удобные для временного проживания, которые после чемпионата подлежат разборке, а всю оставшуюся спортивную инфраструктуру можно использовать по своему прямому назначению.

В самом Киеве к ЕВРО–2012 будет построено не менее 10 пятизвездочных гостиниц, 15 – четырехзвездочных, 16 – трехзвездочных, семь – двухзвездочных. Сейчас на столичный гостиничный рынок пришли известные гостиничные сети, такие как «Radisson», «International Hotel Group», «Hyatt», «Hilton» и другие. До конца 2010 года в городе появится 28 малых гостиниц общей вместимостью 2 тысячи мест. В планах киевлян строительство на пр. Победы 53-этажного здания гостиницы.

Предполагается, что туристы, прибывшие на Чемпионат Европы в столицу, будут получать специальные талоны на поселение в гостиницах. Объекты, которые территориально будут находиться в черте г. Киева, будут финансироваться государством. Поэтому на подготовку к Чемпионату Европы г. Киев дополнительно получит 35 млрд. грн.

Желание помочь в организации Чемпионата изъявили немецкая фирма «Roland Berger Strategy Consultants», а также фирмы Австрии и Португалии, имеющие соответствующий опыт в организации подобных мероприятий.

Город **Донецк** готовится к приему участников Чемпионата по футболу среди юношей (U-19). Этот чемпионат рассматривается как репетиция перед ЕВРО–2012. В этом городе создается одна из главных арен ЕВРО–2012 – элитный стадион футбольного клуба «Шахтер» на 50 тыс. мест. А в международном аэропорту «Донецк» прокладывается новая взлетно-посадочная полоса, которая позволит принимать все типы самолетов. Не оставлен без внимания вопрос размещения гостей.

В городе, не являющемся туристским, вопрос размещения гостей ЕВРО–2012 стоит очень остро. Здесь планируется построить одну пятизвездочную гостиницу, две четырехзвездочных и две трехзвездочных,

общей вместимостью 1300 мест. Кроме того, предполагается использовать для поселения гостей дома и квартиры жителей этого города. Проживание в этом фонде будет предлагаться по типу пансиона с обязательным контролем качества временного проживания госте соответствующими службами города.

Эксперты UEFA уже успели оценить подготовку гостиниц **Львова** к ЕВРО–2012. В этом городе пока нет гостиниц категории 5 звезд. Однако на статус таких гостиниц претендуют после реконструкции такие гостиницы как: «Леополис», «Днистер Премьер Палас», «Опера», а также новые гостиницы, которые еще в стадии проектирования – это гостиницы на ул. Фредра и на пл. Осмомысла. Сейчас в окрестностях Львова уже работает четыре четырехзвездочных гостиницы на 1200 номеров. Кроме того несколько гостиниц во Львове находятся в стадии проектирования, в том числе и гостиница по ул. Федорова.

Что касается стадиона в этом городе, то он запланирован вместимостью 33 тысячи зрителей, трехэтажным, с двухъярусными трибунами и паркингом. Сейчас этот объект в стадии завершения проектирования. А первый камень в его строительство будет заложен Президентом страны В.А. Ющенко, который примет участие в координационном совете по организации в Украине ЕВРО–2012 вместе с Президентом Польши Лехом Качинским.

Завершается строительство нового стадиона «Днепр» в городе **Днепропетровск.** Остались работы по благоустройству этого объекта. Стадион вмещает 31 тысячу зрителей. Он имеет крытые трибуны, травяной газон с подогревом, две раздевалки, два зала для разминок, тренажерный зал, VIP-ложу на 296 мест, ресторан на 550 мест и паркинг на 1500 автомобилей. В городе утвержден план развития инфраструктуры к ЕВРО–2012, предусматривающий реконструкцию аэропорта и железнодорожного вокзала, а также строительство новых гостиниц. В области составлен так называемый «список губернатора», который остается открытым для инвесторов. В него входит 42 объекта. Планируется, что инвестиции составят 9 млрд. 310 млн. грн. Общая площадь участка, выделенного под строительство нового стадиона, составляет 84 га, а общая жилая площадь под объектами строительства – 690 тыс. 537 м^2. Предполагается, что Днепропетровск посетят 90 тыс. туристов.

В городе на Днепре созданием новых гостиниц заинтересовались всемирно известные гостиничные сети «Radisson», «Hyatt», «Hilton». Прогнозируемая стоимость строительства этих объектов составляет 9,31 млрд. грн. Здесь планируется построить одну четырехзвездочную гостиницу недалеко от стадиона ФК «Днепр» на 180 номеров и отремон-

тировать 11-этажную гостиницу «Днепропетровск», на 320 мест, построенную в 1967 году.

В городе **Одесса** главный упор делается на реконструкцию стадионов «Черноморец», «Спартак» и «СКА», университета им. Мечникова с доведением их до 100 тыс. зрителей и строительство нового стадиона в микрорайоне Лузановка на 30 тыс. мест. В городе намечается замена взлетной полосы в аэропорту, реконструкция старого и строительство нового терминала; модернизация железнодорожного вокзала и морского порта, а также возведение новых гостиниц: пятизвездочных на 2000 номеров, четырехзвездочных на 1500 гостиничных номеров с современными тренажерными залами, где будут размещаться команды – участницы Чемпионата. В создании новых гостиниц города примут участие такие гостиничные сети как: «Хилтон», «Хайятт» и «Рединсон».

Эксперты UEFA требуют от мэрии Южной Пальмиры наличия 2 тыс. мест в пятизвездочных гостиницах и 1500 мест в четырехзвездочных, с современными тренировочными залами, где будут размещаться команды-участницы Чемпионата.

Теплится надежда, что в городе **Харькове** все-таки пройдет как минимум один из матчей чемпионата. Поэтому в этом городе уже разработаны и реализовываются целевые программы. Ускоренными темпами проводится реконструкция стадиона «Металлист» и благоустройство прилегающей к нему территории. На самом стадионе в 2008 году введена в строй Северная трибуна, реконструкция которой начата еще в 80-тых годах прошлого столетия. В начале осени 2007 года была до основания разрушена и вновь возведена Восточная трибуна. В рамках подготовки к ЕВРО–2012 , в 2011 году планируется завершить возведение нового терминала и взлетно-посадочной полосы в Харьковском международном аэропорту.

В первой столице в рамках подготовки к ЕВРО–2012 будут построены одна пятизвездочная гостиница и две четырехзвездочные. Для этих целей подобраны земельные участки на проспекте Гагарина, улицах Треплера и Клочковской. Кроме того, намечается реконструкция некоторых существующих гостиниц. Планируется также строительство гостиницы в комплексе с главным спортивным ядром города «Металлист-Сити».

Доцент кафедры туризма и гостиничного
хозяйства Харьковской национальной
академии городского хозяйства
Байлик С.И.



ОБ АВТОРЕ

Байлик Станислав Иванович – доцент кафедры туризма и гостиничного хозяйства Харьковской национальной академии городского хозяйства. Почетный член Ассоциации гостиничных объединений и гостиниц городов Украины и один из ее учредителей.

В течение длительного времени работал в проектных институтах, пройдя путь от инженера до главного специалиста-строителя. Занимал руководящие должности в гостиничном хозяйстве системы «Интурист». В этот период, с отрывом от производства, прошел курс обучения и защитил диплом на факультете ИПК Главинтуриста (г. Москва) по специальности «Экономика, организация и управление гостинично-ресторанного хозяйства».

Впоследствии, в течение 10 лет, работал генеральным директором Харьковского производственного объединения гостиничного хозяйства.

Автор многих книг и печатных публикаций по гостиничному хозяйству.

Отредактировал и опубликовал на сайте : PRESSI (HERSON)

Навчальне видання

Станіслав Іванович Байлік

ГОТЕЛЬНЕ ГОСПОДАРСТВО

Підручник

(російською мовою)

2-ге видання, перероблене і доповнене

Оригінал-макет виготовлений ТОВ "Дакор"
Відповідальна за випуск Рожнова О. Л.
Художнє оформлення обкладинки Бажиної В. С.

Підписано до друку 17.10.2008 р. Формат 60х 84/16
Папір офсетний №1. Друк офсетний. Ум. др. арк. 17,52. Обл. вид. арк. 16,30.
Тираж 1000. Зам. № 8241

Видавництво "Дакор"
м. Київ, пр. Героїв Сталінграда, 8, корпус 8, оф. 1. Тел/факс: (044) 581-21-39
Web: www.dakor.com.ua, e-mail: admin@dakor.com.ua
Свідоцтво: серія ДК № 215 від 10.10.2000 р.

Виготовлено: ТОВ «Дорадо-Друк»
вул. Щорса, 7, м.Сквира
Київська область, 09000
(044) 501-75-69
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи
серія ДК № 2600 від 01.09.2006 р.