

СУЧАСНІ НАПРЯМКИ АРХІТЕКТУРНО-ПЛАНУВАЛЬНИХ РІШЕНЬ У ГОТЕЛЬНИХ КОМПЛЕКСАХ

Кіріченко Д.В., гр. ГРС-30

Науковий керівник – асист. **Т.М. Брикова**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Готельний бізнес розвивається сьогодні швидкими темпами. Тому комфортними номерами і стандартними зручностями сьогодні вже нікого не здивуєш. Більшість відвідувачів задовольняються стандартним сервісом і звичайною кімнатою в середньостатистичному готелі, але іншим потрібно щось інше, оригінальне, незвичайне.

Для більшості мандрівників в готелях – це місце, де можна кинути багаж, відпочити від вражень і переночувати в умовах від спартанських до комфортабельних. Але в світі є такі готелі, проживання в яких – вже само по собі мандрівка.

Завдання даної теми – дослідження розвитку оригінальних архітектурно-планувальних рішень в готельних комплексах світу. Так, відзначимо основні готельні комплекси, які представлені неповторними архітектурно-планувальними рішеннями. Це – крижаний готель Ice Hotel, Швеція. В готелі стіни та меблі виготовлені з льоду, температура в готелі -5...-8 градусів; унікальний абстрактний готель Propeller Island City Lodge, Германия. Функціонує кімната-калейдоскоп зі стінами, що обклеєні кусочками дзеркал з величезним ліжком по середині, а також помаранчева кімната, в якій тільки одне вікно і широкий підвіконник на якому лежить матрац тощо; мотель-капсула Capsule Inn, Японія. Особливістю даного готелю є відсутність пишної та величезної території і мінімум простору в номері; готель-літак Hotel Costa Verde, Коста Ріка. Розкішний сюїт на борту Boeing 727; готель-в'язниця The Jail; готель-труба Das Park, Австрія. Стічні труби на березі ріки. Функціонує лише три кімнати на дві персони; підводний готель Jules' Undersea Lodge, Фіджи, США.

На сьогоднішній день готельний бізнес в світі стає все більш і більш динамічним, перспективним і розвиваючимся напрямом в області архітектурного планування.

У сучасному світі сміливо можна говорити про розвиток готельного бізнесу, адже з кожним днем з'являється усе більше різних готельних архітектурних комплексів. Основна мета будь-якого респектабельного готелю – забезпечити домашній затишок, високий рівень комфорту. Однак деякі з них популяризують ідею дивувати відвідувачів новим досвідом емоцій, вражень і почуттів.

ДОСЛІДЖЕННЯ СУЧАСНИХ НАПРЯМІВ ОРГАНІЗАЦІЇ СНІДАНКІВ У ЗАСОБАХ РОЗМІЩЕННЯ

Кулікова Т.В., гр. ГРС-07а

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **В.М. Ветров**
Донецький національний університет економіки і торгівлі
ім. М. Туган-Барановського

Внутрішній туризм в Україні на сьогодні має певну актуальність і активно розвивається. Разом з розміщенням системоутворюючими в індустрії гостинності виступають послуги харчування.

Розрізняють наступні види сніданків: континентальний, континентальний плюс (розширений); англійський, шведський стіл та ін.

У сучасних українських готелях зазвичай сніданок надається за схемою «шведський стіл» з самообслуговуванням і вибором блюд із запропонованого асортименту, за бажанням.

Шведський стіл на практиці практично аналогічний буфетному обслуговуванню, яке припускає часткове самообслуговування гостей. Останнім часом цей метод обслуговування став популярний при організації сніданків (сніданок-буфет).

При організації харчування туристів використовуються різні методи обслуговування. В основному, при обслуговуванні в засобах розміщення використовується метод «табльдот», який відрізняється тим, що усі гості обслуговуються в один час і по одному меню. Часто використовується в пансіонатах, будинках відпочинку і інших засобах розміщення, де виробничі потужності і можливості кухні достатньо обмежені.

При організації харчування іноземних туристів, по можливості, в підприємствах вищого класу, враховують їх особливості харчування, що історично склалися, і гастрономічні переваги, обумовлені географічним положенням, історією країни, економікою, народними традиціями і віросповіданням.

Залежно від класу закладу харчування, якості обслуговування, як комплексна послуга, реалізується основними, додатковими і супутніми послугами. Поряд з якісно приготованими і естетично оформленими стравами важливу роль грає загальна композиційна сервіровка столу, підбір посуду і столових приладів, колірна гамма скатертин, серветок з фірмовим (брендовим) знаком закладу, квіти, кваліфікація офіціантів, барменів, метрдотелів, бездоганна чистота, красиво оформлене меню декількома мовами, загальний інтер'єр залу, затишок, звукоізоляція, м'яке, регулююче освітлення, тощо.