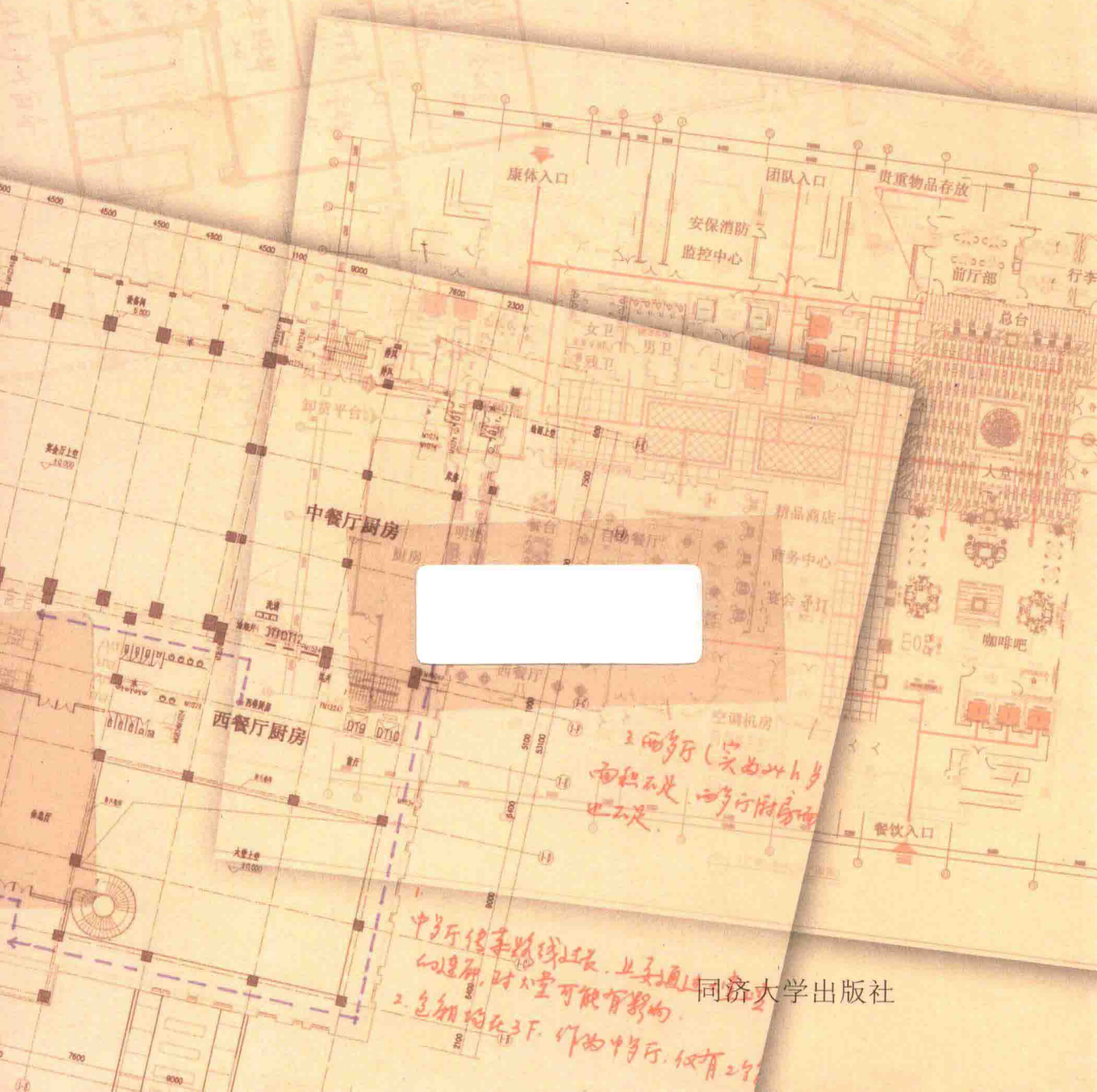


解析酒店

——二十年实践与思考

周邦建 著



同济大学出版社

解析酒店

——二十年实践与思考

周邦建 著

同济大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

解析酒店——二十年实践与思考 / 周邦建著.

上海: 同济大学出版社, 2016.1

ISBN 978-7-5608-6045-9

I. ①解… II. ①周… III. ①饭店—建筑设计②饭店—运营管理 IV. ①TU247.4②F719.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第245207号

解析酒店——二十年实践与思考

著 作 周邦建

出版策划 萧霏霏(xff66@aliyun.com)

责任编辑 陈立群(clq8384@126.com)

视觉策划 育德文传

内文设计 昭 阳

封面设计 陈益平

电脑制作 宋 玲 唐 斌

责任校对 徐春莲

出 版 同济大学出版社 www.tongjipress.com.cn

发 行 上海市四平路1239号 邮编 200092 电话 021-65985622

经 销 全国各地新华书店

印 刷 上海锦良印刷厂

成品规格 190mm×260mm 352面

字 数 606000

版 次 2016年1月第1版 2016年1月第1次印刷

书 号 ISBN 978-7-5608-6045-9

定 价 148.00元

目 录

综述：大视角	11
1. 酒店的“好用”与“好看”	12
2. 酒店投资	12
3. 酒店选址	13
4. 酒店定位	15
(1) 酒店性质	15
(2) 酒店规模	19
(3) 酒店品级	20
5. 酒店的功能布局与流线	23
(1) 酒店功能的设置与布局	24
(2) 酒店的流线	25
6. 酒店的面积控制	26
7. 酒店的结构选型与柱网	28
(1) 结构选型	28
(2) 柱网设计	29
(3) 大空间	29
8. 酒店风格和酒店文化	32
9. 城市综合体内的酒店	37
(1) 综合体的功能布局与流线问题	37
(2) 综合体的消防和安保问题	38
(3) 综合体的设备管理和能耗问题	39
10. 酒店的基本管理模式	41
11. 酒店管理公司与酒店品牌	48
(1) 已进入中国市场的国际品牌	48
(2) 国内酒店管理公司及其品牌	49
(3) 如何选择酒店管理公司及其品牌	52
附录：MARRIOTT(万豪)的启示	54
第一章 大堂区域	61
一、酒店主要出入口	60
1. 位置选择	60
2. 设计的基本要求	62
3. 门前车道、雨篷和景观	62
4. 主要出入口的门	64
5. 大堂前区	64
6. 团队出入口和社会客人出入口	65
7. 停车位和停车场	65
8. 绿 地	66
二、总台区	66
1. 总 台	66
2. 贵重物品存放室	68
3. 前厅部办公室	69
4. 礼宾台	69
5. 行李房	69
三、咖啡吧(大堂吧)	70
1. 总体要求	07
2. 散 座	71
3. 吧 台	72
4. 服务间(兼储藏室)	72
四、大堂辅助设施	73
1. 商务中心	73
2. 精品商店	73
3. 大堂电梯厅	37
4. 公共卫生间	74
5. 客人休息区	75

6. 大堂副理	75	2. 大堂面积控制	76
7. 公用电话	75	3. 大堂空间设计	77
五、大堂位置、面积、空间和流线	75	六、大堂的残疾人设施	79
1. 大堂位置	75	七、案例分析：首层及大堂	81
第二章 客房和客房区域	83		
一、客房设计	84	2. 客用电梯厅	103
1. 客房的重要性、差异性和同质性	84	3. 消防—服务电梯厅	103
2. 客房层位置和每层的客房数量	85	4. 消防疏散楼梯	104
3. 客房的面积、开间、进深和层高	85	5. 楼层服务间	104
4. 房型比例、房型表和客房编号	88	四、行政楼层	104
5. 客房内部布局	89	1. 行政楼层的功能与商业价值	105
6. 客房设计的新潮流	91	2. 行政楼层的客房	105
二、客房的基本配置	93	3. 行政酒廊	105
1. 固定家具和活动家具	93	4. 总统套间	109
2. 灯 具	98	五、残疾人客房	109
3. 布 艺	99	六、客房的舒适度问题	110
4. 洁具和五金	99	1. 床和床上用品	111
5. 客房门	100	2. 噪声和隔音	112
6. 设备配置	101	3. 遮光和照明	113
7. 地面和墙面面层	102	4. 温湿度和空气质量	113
三、客房层的辅助区域	102	5. “搭配协调”和“档次匹配”	114
1. 客房走廊	102	七、客房房型分析	114
第三章 餐饮区域	133		
一、酒店餐饮的特点	134	四、自助餐厅(24h餐厅、咖啡厅)	145
1. 餐饮设计和餐饮概念	134	1. 自助餐厅的餐位数量和餐厅面积	145
2. 境外客人和境内客人	135	2. 用餐区	145
3. 酒店餐饮和社会餐饮	135	3. 自助餐台和开放式厨房	146
4. 餐厅的自营与外包	136	4. 自助餐厅的内装设计	147
二、餐饮区域的总体设计	137	五、西餐厅	147
1. 酒店餐饮的前、后区	137	六、厨 房	149
2. 餐厅设置和相关参数	138	1. 厨房的面积和净高	149
3. 餐厅、厨房的布局和流线	140	2. 厨房设计要点	149
三、中餐厅	141	3. 厨房内部的分区、配置和流线	149
1. 零点餐厅	141	七、其他辅助设施	152
2. 中餐厅包房	144	1. 粗加工间和中心冷库	152

2. 食品化验室	154	八、案例分析：餐饮区的布局和流线	154
3. 厨房仓库	154	1. 酒店厨房平面设计中间方案	154
4. 卸货平台	154	2. 酒店餐饮区布局	157
5. 垃圾房	154		
第四章 多功能厅、宴会厅和会议区域	163		
一、多功能厅	164	10. 内装设计	169
1. 多功能厅的设计要点	165	二、宴会厅	170
2. 序厅	165	三、宴会厨房	170
3. 多功能厅出入口	166	四、会议区	171
4. 天花和照明	166	1. 会议室的数量与布局	171
5. 隔间和活动隔断	166	2. 会议室的设备配置	171
6. 贵宾接待室和贵宾休息室	168	3. 会议厅轮椅席(选项)	173
7. 储藏室和服务通道	168	4. 休息厅和辅助设施	173
8. 灯光和音响控制室	169	五、案例分析：宴会厅、厨房及序厅	173
9. 卫生间	169		
第五章 康体区域	175		
一、康体项目设置	176	四、SPA	182
二、健身中心	177	1. 真正的SPA	182
三、游泳池	178	2. 高端酒店自有SPA品牌是新的潮流	182
1. 室外泳池和室内泳池	179	3. 酒店SPA的设计	183
2. 室内泳池的尺度	179	五、健身房及其他配套设施	183
3. 泳池和泳池区	179		
第六章 后勤区域	187		
一、酒店行政办公区	188	11. 安保部	193
1. 总经理室	190	12. 采购部	193
2. 驻店经理室	190	13. 餐饮部(餐饮总监办公室)	193
3. 行政办公室(区)	190	二、员工区	193
4. 财务部	190	1. 员工人数的估算	193
5. 市场营销部	191	2. 员工区的位置和流线	194
6. 会议室	191	3. 员工出入口和员工通道	194
7. 人力资源部	192	4. 员工区的基本配置	195
8. 前厅部	192	三、设备机房、维修车间和其他辅助区	198
9. 客房部(管家部)	192	1. 酒店设备机房	198
10. 工程部	193	2. 维修车间	201

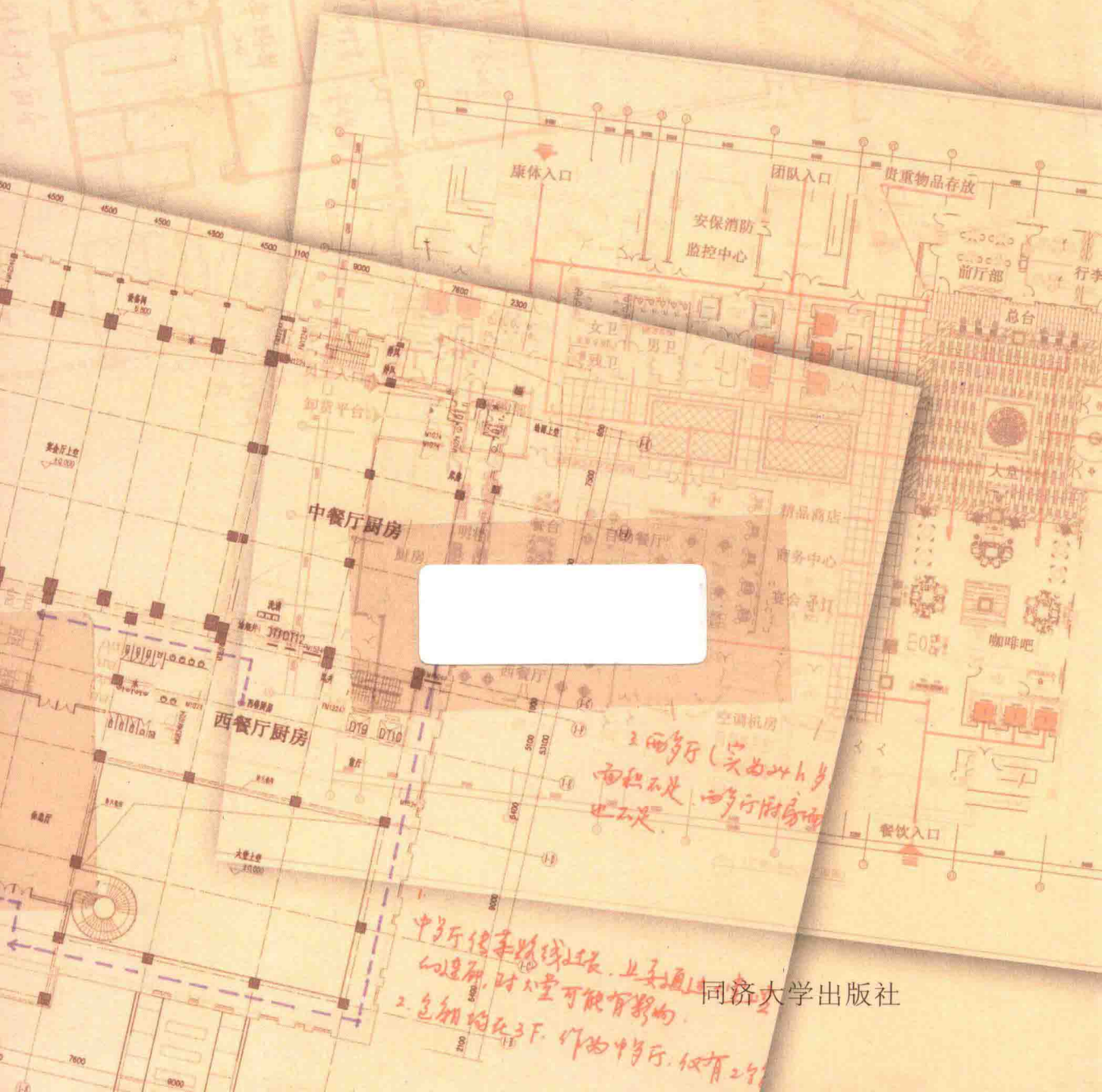
3. 洗衣房	201	5. 酒店的主要仓库	203
4. 布草制服间	203	四、案例分析：地下层的后勤区	204
第七章 电梯、自动扶梯选型和配置	211		
一、电 梯	212	3. 服务电梯和消防电梯	215
1. 酒店电梯的基本分类	212	二、自动扶梯	216
2. 客梯配置	213		
第八章 若干消防、机电问题	217		
一、消防设计问题	218	1. 正压和负压	227
1. 防火分区和安全出口	218	2. 23℃和26℃	228
2. 安全疏散	219	3. 全空气空调和风机盘管	229
3. 疏散楼梯间和前室	221	4. 两管制和四管制	230
4. 多功能厅、会议厅、歌舞厅等	223	5. 冷源和热源	231
5. 防烟和排烟	223	6. 双回路电源和应急备用电源	232
6. 烟感报警器和喷淋头	225	7. 开关和插座	233
7. 厨房灭火	226	8. 给水和排水	235
二、机电设计问题	227		
第九章 酒店的专业设计	237		
一、内装设计	238	七、游泳池设计	248
1. 内装设计师的选择	238	1. 主要设计内容	248
2. 内装设计的三个阶段	239	2. 介入时间	250
3. 内装设计的介入时间	239	八、弱电设计	250
二、灯光设计	239	1. 综合布线系统	252
1. 泛光照明	240	2. 卫星和有线电视系统	252
2. 室内照明	240	3. VOD视频点播系统	252
3. 节能问题	242	4. 背景音乐广播和紧急报警系统	252
4. 设计界面	242	5. 专业音、视频系统和舞台灯光系统	252
三、艺术设计	242	6. 酒店网络系统	253
四、标识设计	244	7. 手机信号增强覆盖系统	253
1. 室外标识	245	8. 程控交换机系统	253
2. 室内标识	246	9. 客房集控系统	254
五、厨房设计	247	10. 计算机管理系统	254
1. 厨房设计的工作内容	247	11. BAS系统(楼宇自控系统)	255
2. 厨房设计的介入时间	248	12. 安保系统	255
六、洗衣房设计	248	13. IC卡车库管理系统	256

九、景观设计	256	1. 大理石和花岗石	258
十、消防设计	258	2. 地 毯	258
十一、几种常用的装饰材料和制成品	258	3. 木装修与家具	260
第十章 酒店建造进度控制和开业准备	263		
一、酒店建造的进度控制	264	3. 做好移交前的验收和整改	276
1. 制定专业的进度计划	264	4. 重视设备终端的检查和调试	277
2. 控制节点	265	四、酒店管理团队	278
3. 强化业主方的组织协调能力	268	1. 总经理的选择	278
4. 设计因素重于施工因素	269	2. 核心团队的组织	278
二、客房样板间	269	3. 总经理和核心团队到位的时间	278
1. 样板间的重要作用	269	五、酒店开业准备	278
2. 如何建造样板间	270	1. 员工招聘及培训	278
3. 样板间的验收	271	2. 酒店“开荒”	279
三、酒店的验收和移交	271	3. 酒店用品采购	279
1. 对开业时间作最后一次评估	271	4. 展开营销业务	279
2. 按要求向酒店管理公司移交	276	5. 开业庆典筹备及预开业、部分开业	280
附 录 案例解析	281		

解析酒店

——二十年实践与思考

周邦建 著



2. 西餐厅 (实为24h)
面积不足, 西餐厅附房也不足

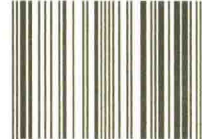
中餐厅传菜路线过长, 上菜通道的建设, 对大堂可能有所影响。
2. 包间均在3F, 作为中餐厅, 仅有2个

同济大学出版社

地下-层新装本 提心 论理 处理 住房 办公室 布局 方案 (保研亮)

如增加机械后面积
不随时间设计弹性调整
一部分的面积 相关所需，此处
只肯这吃面积。

ISBN 978-7-5608-6045-9



9 7 8 7 5 6 0 8 6 0 4 5 9 >

定价 148.00 元

解析酒店

——二十年实践与思考

周邦建 著

同济大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

解析酒店——二十年实践与思考 / 周邦建著.

上海: 同济大学出版社, 2016.1

ISBN 978-7-5608-6045-9

I. ①解… II. ①周… III. ①饭店—建筑设计②饭店—运营管理 IV. ①TU247.4②F719.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第245207号

解析酒店——二十年实践与思考

著 作 周邦建

出版策划 萧霏霏(xff66@aliyun.com)

责任编辑 陈立群(clq8384@126.com)

视觉策划 育德文传

内文设计 昭 阳

封面设计 陈益平

电脑制作 宋 玲 唐 斌

责任校对 徐春莲

出 版	同济大学出版社 www.tongjipress.com.cn
发 行	上海市四平路1239号 邮编 200092 电话 021-65985622
经 销	全国各地新华书店
印 刷	上海锦良印刷厂
成品规格	190mm × 260mm 352面
字 数	606000
版 次	2016年1月第1版 2016年1月第1次印刷
书 号	ISBN 978-7-5608-6045-9
定 价	148.00元

自序

1994年1月，笔者从山东省建委任上调至上海齐鲁大厦(齐鲁万怡大酒店/Coutyard by Marriott)任副总兼总工，负责该项目的建设直至开业，之后又参与酒店的经营管理。对酒店的研究实际上是从这个项目开始的，是半路出家。

初期基本上是工作之需，但随着接触的酒店越来越多，我对酒店的兴趣日益浓厚，研究的广度和深度逐渐扩大。好在有国家一级注册建筑师的专业基础和长期的设计、施工经验，可以把建筑与酒店这二个不同领域结合起来研究。

多年的实践使我深切感受到：酒店的投资、建造和经营管理是一项复杂的系统工程，内涵丰富，专业性强，要全面掌握并不容易。很多投资方对酒店知之甚少，真正懂酒店的设计师也不多。

有好多年来我到处购买酒店方面的专业书，但坊间系统论述酒店的书非常少，多见的是装潢精美的图册，大部分只是实例照片加简单的文字说明，于是我萌发了一个念头，写一本关于酒店的书。

2005年底我退休了，随即应万豪国际集团亚太区酒店设计与施工部副总裁Michael Wang之邀，在该部任设计总监，2009年又至锦江国际酒店管理公司任项目技术总监。在酒店管理公司工作的好处是每年都可以接触一批新酒店。

在已退休的情况下，没有机会组织或参加一个团队进行更为专业的合作，成书只能凭一己之力。考虑再三，决定从自己多年来对酒店的实践和思考切入，主要依靠工作中积累的经验 and 第一手素材，以设计为主线，以实用为目的，把酒店策划、设计、建造、经营管理等方面的内容结合起来对酒店进行解析。

2008年动笔，2014年完稿，历时六载。

希望此书能使比较缺乏经验的酒店投资者、酒店设计师以及酒店经营管理人员获益。

本书不是设计规范，也不能代替设计规范。除极少数注明直接摘自某规范的图表外，书中类似规范的内容和参数多是笔者在实践中总结、虽带有个人观点但却是有一定参考价值的资料。读者在采用时应切实考虑拟建酒店的实际情况，并符合现行的国家规范及各酒店管理公司的建造标准。

在此谨向为本书提供了宝贵资料的酒店项目单位、设计单位及本书的责任编辑陈立群先生致以深切的谢意。

个人的经验、水平和学识毕竟有限，书中谬误之处一定不少，真诚希望读者批评指正。

周邦建

2015年12月10日

目 录

综述：大视角	11
1. 酒店的“好用”与“好看”	12
2. 酒店投资	12
3. 酒店选址	13
4. 酒店定位	15
(1) 酒店性质	15
(2) 酒店规模	19
(3) 酒店品级	20
5. 酒店的功能布局与流线	23
(1) 酒店功能的设置与布局	24
(2) 酒店的流线	25
6. 酒店的面积控制	26
7. 酒店的结构选型与柱网	28
(1) 结构选型	28
(2) 柱网设计	29
(3) 大空间	29
8. 酒店风格和酒店文化	32
9. 城市综合体内的酒店	37
(1) 综合体的功能布局与流线问题	37
(2) 综合体的消防和安保问题	38
(3) 综合体的设备管理和能耗问题	39
10. 酒店的基本管理模式	41
11. 酒店管理公司与酒店品牌	48
(1) 已进入中国市场的国际品牌	48
(2) 国内酒店管理公司及其品牌	49
(3) 如何选择酒店管理公司及其品牌	52
附录：MARRIOTT(万豪)的启示	54
第一章 大堂区域	61
一、酒店主要出入口	60
1. 位置选择	60
2. 设计的基本要求	62
3. 门前车道、雨篷和景观	62
4. 主要出入口的门	64
5. 大堂前区	64
6. 团队出入口和社会客人出入口	65
7. 停车位和停车场	65
8. 绿 地	66
二、总台区	66
1. 总 台	66
2. 贵重物品存放室	68
3. 前厅部办公室	69
4. 礼宾台	69
5. 行李房	69
三、咖啡吧(大堂吧)	70
1. 总体要求	07
2. 散 座	71
3. 吧 台	72
4. 服务间(兼储藏室)	72
四、大堂辅助设施	73
1. 商务中心	73
2. 精品商店	73
3. 大堂电梯厅	37
4. 公共卫生间	74
5. 客人休息区	75

6. 大堂副理	75	2. 大堂面积控制	76
7. 公用电话	75	3. 大堂空间设计	77
五、大堂位置、面积、空间和流线	75	六、大堂的残疾人设施	79
1. 大堂位置	75	七、案例分析：首层及大堂	81
第二章 客房和客房区域	83		
一、客房设计	84	2. 客用电梯厅	103
1. 客房的重要性、差异性和同质性	84	3. 消防—服务电梯厅	103
2. 客房层位置和每层的客房数量	85	4. 消防疏散楼梯	104
3. 客房的面积、开间、进深和层高	85	5. 楼层服务间	104
4. 房型比例、房型表和客房编号	88	四、行政楼层	104
5. 客房内部布局	89	1. 行政楼层的功能与商业价值	105
6. 客房设计的新潮流	91	2. 行政楼层的客房	105
二、客房的基本配置	93	3. 行政酒廊	105
1. 固定家具和活动家具	93	4. 总统套间	109
2. 灯 具	98	五、残疾人客房	109
3. 布 艺	99	六、客房的舒适度问题	110
4. 洁具和五金	99	1. 床和床上用品	111
5. 客房门	100	2. 噪声和隔音	112
6. 设备配置	101	3. 遮光和照明	113
7. 地面和墙面面层	102	4. 温湿度和空气质量	113
三、客房层的辅助区域	102	5. “搭配协调”和“档次匹配”	114
1. 客房走廊	102	七、客房房型分析	114
第三章 餐饮区域	133		
一、酒店餐饮的特点	134	四、自助餐厅(24h餐厅、咖啡厅)	145
1. 餐饮设计和餐饮概念	134	1. 自助餐厅的餐位数量和餐厅面积	145
2. 境外客人和境内客人	135	2. 用餐区	145
3. 酒店餐饮和社会餐饮	135	3. 自助餐台和开放式厨房	146
4. 餐厅的自营与外包	136	4. 自助餐厅的内装设计	147
二、餐饮区域的总体设计	137	五、西餐厅	147
1. 酒店餐饮的前、后区	137	六、厨 房	149
2. 餐厅设置和相关参数	138	1. 厨房的面积和净高	149
3. 餐厅、厨房的布局和流线	140	2. 厨房设计要点	149
三、中餐厅	141	3. 厨房内部的分区、配置和流线	149
1. 零点餐厅	141	七、其他辅助设施	152
2. 中餐厅包房	144	1. 粗加工间和中心冷库	152

2. 食品化验室	154	八、案例分析：餐饮区的布局和流线	154
3. 厨房仓库	154	1. 酒店厨房平面设计中间方案	154
4. 卸货平台	154	2. 酒店餐饮区布局	157
5. 垃圾房	154		
第四章 多功能厅、宴会厅和会议区域	163		
一、多功能厅	164	10. 内装设计	169
1. 多功能厅的设计要点	165	二、宴会厅	170
2. 序厅	165	三、宴会厨房	170
3. 多功能厅出入口	166	四、会议区	171
4. 天花和照明	166	1. 会议室的数量与布局	171
5. 隔间和活动隔断	166	2. 会议室的设备配置	171
6. 贵宾接待室和贵宾休息室	168	3. 会议厅轮椅席(选项)	173
7. 储藏室和服务通道	168	4. 休息厅和辅助设施	173
8. 灯光和音响控制室	169	五、案例分析：宴会厅、厨房及序厅	173
9. 卫生间	169		
第五章 康体区域	175		
一、康体项目设置	176	四、SPA	182
二、健身中心	177	1. 真正的SPA	182
三、游泳池	178	2. 高端酒店自有SPA品牌是新的潮流	182
1. 室外泳池和室内泳池	179	3. 酒店SPA的设计	183
2. 室内泳池的尺度	179	五、健身房及其他配套设施	183
3. 泳池和泳池区	179		
第六章 后勤区域	187		
一、酒店行政办公区	188	11. 安保部	193
1. 总经理室	190	12. 采购部	193
2. 驻店经理室	190	13. 餐饮部(餐饮总监办公室)	193
3. 行政办公室(区)	190	二、员工区	193
4. 财务部	190	1. 员工人数的估算	193
5. 市场营销部	191	2. 员工区的位置和流线	194
6. 会议室	191	3. 员工出入口和员工通道	194
7. 人力资源部	192	4. 员工区的基本配置	195
8. 前厅部	192	三、设备机房、维修车间和其他辅助区	198
9. 客房部(管家部)	192	1. 酒店设备机房	198
10. 工程部	193	2. 维修车间	201

3. 洗衣房	201	5. 酒店的主要仓库	203
4. 布草制服间	203	四、案例分析：地下层的后勤区	204
第七章 电梯、自动扶梯选型和配置	211		
一、电 梯	212	3. 服务电梯和消防电梯	215
1. 酒店电梯的基本分类	212	二、自动扶梯	216
2. 客梯配置	213		
第八章 若干消防、机电问题	217		
一、消防设计问题	218	1. 正压和负压	227
1. 防火分区和安全出口	218	2. 23℃和26℃	228
2. 安全疏散	219	3. 全空气空调和风机盘管	229
3. 疏散楼梯间和前室	221	4. 两管制和四管制	230
4. 多功能厅、会议厅、歌舞厅等	223	5. 冷源和热源	231
5. 防烟和排烟	223	6. 双回路电源和应急备用电源	232
6. 烟感报警器和喷淋头	225	7. 开关和插座	233
7. 厨房灭火	226	8. 给水和排水	235
二、机电设计问题	227		
第九章 酒店的专业设计	237		
一、内装设计	238	七、游泳池设计	248
1. 内装设计师的选择	238	1. 主要设计内容	248
2. 内装设计的三个阶段	239	2. 介入时间	250
3. 内装设计的介入时间	239	八、弱电设计	250
二、灯光设计	239	1. 综合布线系统	252
1. 泛光照明	240	2. 卫星和有线电视系统	252
2. 室内照明	240	3. VOD视频点播系统	252
3. 节能问题	242	4. 背景音乐广播和紧急报警系统	252
4. 设计界面	242	5. 专业音、视频系统和舞台灯光系统	252
三、艺术设计	242	6. 酒店网络系统	253
四、标识设计	244	7. 手机信号增强覆盖系统	253
1. 室外标识	245	8. 程控交换机系统	253
2. 室内标识	246	9. 客房集控系统	254
五、厨房设计	247	10. 计算机管理系统	254
1. 厨房设计的工作内容	247	11. BAS系统(楼宇自控系统)	255
2. 厨房设计的介入时间	248	12. 安保系统	255
六、洗衣房设计	248	13. IC卡车库管理系统	256