

阎长城 郭鹏 程建 编

旅游饭店的 建筑设置与装潢



知识出版社

旅游饭店的建筑设计设置与装潢

阎长城 还 期 程 健 丰



知识出版社

4525/03

内 容 提 要

本书详尽地介绍了饭店的建筑, 客房、饮食部门的设置与装潢艺术, 综合服务与更新维修, 饭店的室内外绿化艺术等等; 列举介绍了各国饭店的特点、规格、要求, 并配有饭店内主要功能部分的关系分析图例及各式平面、立体图片。内容丰富, 材料翔实, 具有知识性、参考性。可供饭店企业家、管理人员、旅游工作者及中等文化水平的读者阅读、参考。

旅游饭店的建筑设置与装潢

阎长城 郭 鹏 程 健 编

知 识 出 版 社 出 版

(北京阜成门北大街17号)

新华书店总店北京发行所发行 北京新华印刷厂印刷

开本787×1092 1/32 印张 6.5 字数 84 千字

1989年3月第1版 1989年3月第1次印刷

ISBN 7—5015—0110—6/J·23

定价: 2.80元

為提高我國旅遊飯店的
建築和裝飾做出新貢獻

五六年春方啟



目 录

饭店建筑	(1)
一、饭店的选址	(1)
二、饭店建设的可行性研究	(6)
三、饭店的等级	(15)
前厅的设置与空间处理	(48)
一、前厅——饭店的窗口与枢纽	(48)
二、前厅内的各项设置	(49)
三、前厅的空间处理	(57)
客房的设置与装潢	(69)
一、客房——饭店存在的基础	(69)
二、客房内的各项设置	(70)
三、客房装饰艺术	(78)
饮食部门的设置及装潢	(121)

一、饮食部——饭店建设发展的支柱·····	(121)
二、饮食部门的各种设置原则·····	(121)
三、饮食部门各种餐厅的设计装饰要求·····	(124)
综合服务与更新维修·····	(152)
一、现代化饭店的必备条件——综合服务·····	(152)
二、饭店设备的更新与维修·····	(157)
饭店的室内外绿化艺术·····	(173)
一、饭店的室内外绿化原则·····	(173)
二、园景布局·····	(177)
三、造园手法·····	(179)
四、造景艺术·····	(180)
五、插花艺术·····	(182)

饭店建筑

我国的旅游饭店业正在迅速发展，随之需要一批精明的饭店企业家及高级管理人员。他们应该懂得饭店建设的各个环节和我国基本建设的程序，这对今后的管理，特别是维修、改造、增建等工作是必不可少的。在已建成的饭店中，有一些饭店由于选址、等级、规模等违背科学的原则，给经营和管理上带来了困难，给国家造成了不必要的损失。

本章重点论述饭店建筑的选址原则、饭店建设的可行性研究和各类饭店的等级划分。

一、饭店的选址

美国饭店管理专家卡伦博士有句名言：“一座饭店经营管理好坏的因素，第一是选址，第二是选址，第三还是选址”，地址的选择对于保持一个饭店企业在资金与经营发展的平衡方面，起着至关重要的作用。错误的店址选择，将会对饭店企业的整体效果产生不利的影响，给今后的经营管理带来很大的困难，近几年我国高级饭店的建设在这方面也有过许多的教训。科学地做好饭店选址工作，应遵循以下几个原则：

1. 市场的需要 建造饭店的第一项工作是要做好充分的市场调查,证明当时当地确有建设饭店的必要,饭店建成后应有充足的客源保证以及可观的经济效益(决不能是暂时的),不能因假想和偶然的印象来做出错误的判断,不能因为要在当地开一次展览会、交易会、运动会等活动,就建设一批与当地发展不相协调的高级饭店,更不能把建设饭店当成一种向上级单位报批建设超标准高级建筑、美化城市的一种手段而不考虑饭店市场的需要。有的地方,原有的饭店已基本满足市场的需要,可又在那里建起大型豪华级的饭店。其结果,不但自己客源没有足够的保证,开业后,原有几家饭店的客源也得不到满足,这样就很难收到良好的经济效益。

经过调研证明本地有建设饭店的需要后,还要进一步分析研究饭店建成后,本地区、本饭店的市场主要来源和特点,然后才能决定所建饭店的标准和等级。

现在有的地方建饭店,不考虑该饭店的接待对象,一味追求高级、豪华是不科学。我国历史悠久,旅游资源丰富,但一个地区的旅游资源不一定对所有的旅游者都有同样的吸引力,有的地方对外国旅游者吸引力特别大,(北京、西安、桂林等地)有的地方港、澳、台、外籍华人特别感兴趣,也有的地方是国内旅游者向往之地,(北京、上海,苏州、杭州、广州,深圳以及全国的名山大川等等)不同的客源有不同的兴趣,也有不同的消费水平,所以,所建饭店的等级标准要与客人的消费水平相协调,只有这样,才能使所建饭店得到很好的经济效益。为此,我们一定要对市场的需要进行研究后才能决定是否在该地建设饭店。建设多大规模的饭店,还要根据本地的旅游资源特点和其他因素来确定与客人消费水

平相平衡的饭店的等级标准。

2. 地理位置及地质条件 在选址时应充分地考虑到饭店的地理位置。除前面讲到的以外，一座高档的，豪华级饭店，选址应在城市文化、商业或行政管理中心，或在交通方便的当地主要风景区。这是因为饭店的客人是到本地来旅游或经商的，所以地理位置是旅游者选择饭店的主要因素。（特别是初到一地的旅游者）

饭店的选址必须考虑到基地的价格及地价将对今后市场价格将要产生的影响。大家知道，越靠近市中心，地价越昂贵，搬迁量也越大。但是一座豪华级的饭店必须选择第一流的地理位置，否则就不能称其为豪华级饭店了。

把豪华级的饭店建在风景区（不破坏自然风景及文物古迹的情况下）是可以的，但要看一看这个风景区在当地旅游资源中所占的比重，在旅游者心中所占的比重，以后才能决定能否把豪华级的饭店建在这里。如来北京的外国旅游者，没有不想去万里长城、天安门广场、故宫、颐和园的，甚至有的旅游者在没有到中国前对这些就早有所闻，但我相信，不会有很多外国旅游者知道北京的十渡风景区或香山风景区。尽管这样的旅游资源是我们开发和利用的重点，而且深受国内旅游者的欢迎，但做为豪华级的饭店来讲，把址选在这些地方是不合适的。其道理是：交通的便利与否，直接影响到饭店的舒适程度。无论是旅游者还是常驻商社代表，都对此特别关心，前者为的是便于自己走动，去体会和了解这异国的风情；后者是为繁多的社会公务活动创造便利的条件（如果要是住在远离市中心的郊区，就会很困难），所以一流的饭店必须要选择一流的地理位置。

相反，一座供经济等市场使用的饭店（以接待国内旅游者、外国留学生等为主的）则可以选择在比较经济的地理位置，但必须有一个前提条件，公共交通应比较便利。对于这些饭店来讲，房价的高低比周围的环境更重要。

此外，选址时，还应对土地的各种情况和特性进行了解和分析，必要时请地质部门对基地进行钻探，对土层的性质和饭店建筑的体量及高度进行分析研究。

3. 周围的市政设施 在选址时除了注意饭店同市中心的距离外，还需要仔细考察它周围的市政设施是否齐全及离店址的距离。如道路、通讯、供电、供水、供热及排水等。选择距工程设施总干线近的地方建饭店，会大大减少基本建设的投资，对今后的价格和经营会产生良好的效果。如北京的建国饭店、京伦饭店、光华饭店等，选址于建国门外大街，周围的市政设施齐全。由于它们建在使馆区，国际公寓同北京热电厂的中间，在供电、供热方面几乎不用花钱便可同总干线相连，门前不到20米便是大街，所以在通讯、排水及进出的通道上几乎也不用投资，这就为饭店建成以后的市场价格创造了有利的条件。

有的饭店为了克服进出饭店没有通道的困难，采用了新颖的解决办法，如在饭店前面修建桥梁、电梯、轮渡、隧洞等。它们本身就可以突出饭店的特色，成为吸引游客的内容使不利的条件变有利。广州白天鹅宾馆顺珠江在沙面岛南边的水面上建起了一座漂亮的长桥，作为宾馆的专用通道，就收到了很好的效果，它不仅受广大国内外旅游者的喜爱，同时也成了电影、电视剧导演们理想的外景地。

4. 保护风景区及文物古迹 在饭店选址的过程中，应对

风景区和文物古迹进行保护。在某些区域应严格限制建筑物的高度及形式，不能影响著名建筑物、纪念物的突出地位，避免对风景轮廓线的破坏。这个问题在饭店选址中显得很突出，把现代化高层饭店建在著名风景区的观赏点上，使那些专来寻找自然情趣的游人扫兴。有的建在世界著名的古代园林旁边，使其喧宾夺主，严重破坏了古园林的意境，从而大大降低了观赏价值。高大的饭店塔楼与古代宝塔对峙，使古塔显得瘦小。并不是说在风景区、文物保护单位周围不许建饭店，而是在选址时要避开旅游者的观赏视线，还要严格地限制建筑的高度和建筑的形式，建成后应通过绿化来保护自然风景。饭店业是旅游业的重要组成部分，决不能为了饭店的建设而破坏旅游资源的价值。

5. 要考虑到今后发展竞争的需要 饭店选址时，还要充分考虑到几年或几十年以后饭店发展、竞争的需要。

旅游事业在不断地发展，客源也在不断地增加，饭店向客人提供的服务设施也要据客人的要求相对增加。除此以外，一个著名的风景区、文化名城、旅游胜地会吸引很多企业家在此兴建饭店，加入到旅游业、饭店业中来，一旦附近出现一些同样等级与质量的饭店时，饭店之间就会产生竞争。在这种情况下，吸引旅游者的旅游资源是一样的，住在哪一家饭店都能欣赏到，要想在竞争中获胜，除了加强管理，提高服务质量外，就要在饭店内增添一些提高饭店舒适程度的各种服务设施，吸引旅客的康乐设施及服务项目。做到这一点不仅需要投资，而且需要有基地（因为有钱也不一定能购到合适的基地），所以在饭店选址时就要考虑到发展和竞争的需要。

二、饭店建设的可行性研究

在承办饭店的企业家们就饭店的选址经过初步的研究后，基本确认在该地建店可行时；应由饭店经营管理的专家、饭店的工程建筑专业人员及有关人员一起就在选定的地址上进行一次更细致、更科学并具有权威性的可行性研究。

过去在一些饭店的建设上，往往是先报批项目，当项目批下来之后，出于工程建设的程序才补上一份可行性研究的报告，这份报告无非是一个手续，表明这座饭店建设的必要性，这是极不严肃的。在进行可行性研究时，应该站在科学的立场上，要考虑到企业今后的发展，决不能走形式，补手续。

1. 承办企业的基本情况 应首先对自己企业的情况和对方合资企业的情况进行调查研究的(如果该店是合资建设)。

应检查本企业的性质，隶属关系及现在已具有的经济基础，同将要建设饭店的等级、规模、投资数额是否协调，对合资（特别是中外合资）单位来讲，最重要的一点是要对对方企业的真实情况有足够了解。在这一点上，我们也是有与皮包公司合作或与经济实力很弱的外商合作，最后因外商破产出走而使我们造成严重的经济损失的教训。所以合资企业，必须要认真了解对方企业的基本情况，并要求对方在金融机构或实力强大的企业中提出担保。掌握好承办企业的真实情况是可行性研究的第一个内容。

2. 客源分析 可行性研究在确认承办企业有条件建设饭店之后，应对饭店建成后，该饭店和该地区所有饭店所需要

的客源数进行测算，在测算中应对客源增长的可能性及客源的构成进行研究，从而得出饭店建设的另一个重要可行因素——客源保障。

客源需要量

本饭店的床位数乘以预计年出租率（一般应在75%以上）再减去其他因素（世界经济、交通、社会等），就得出了本饭店年需要的客源量，然后再加上其他饭店需要量及正在筹建饭店的客源量，就得出了本地饭店所需的客源量。

客源增长可能性

一个城市和地区，客源的数量不是一成不变的。随着社会的发展和旅游业的发展，客源也一定会逐步增加。在进行客源分析时，也要对客源增长的因素进行全面的研究，研究的范围大体上分为：

分析本地旅游资源的利用及开发的情况，计算出近年来的年客源增长率。

由于旅游者来我国旅游，不仅受到本地本市接待能力影响，同时还受到口岸城市接待能力的影响，所以内地一些城市和地区饭店的发展规划也要同口岸城市和接待能力协调起来，以免造成进得来，出不去或有客源进不来等问题。

由于所建设的高级饭店是以接待国际旅游者及商人为主的企业，所以客源同全球经济的发展有很大的关系，假如建设饭店正处在全球的经济萧条时期，那么这座饭店的客源或多或少都要受到一些影响，相反，如果是世界经济繁荣时期，外国旅游者增多，外商纷纷来华，就肯定必会使我们饭店业的客源大幅度增长。

如果是在本地区客源稳定的情况下，由于每个饭店的服

务质量及管理水平不同，每个饭店的客源量也会出现上下浮动，客人总是愿意住在服务质量及管理水平较高的饭店内，这也说明提高服务质量和管理水平也是带动客源增长的一个因素。

民航、铁路及地方交通对客源的增长也产生着很大的影响，由于交通费用的增加及飞机火车、不能正点运行，使一些客人不能按预先计划日期顺利地旅行，这样就会直接影响到客源的增长。

以上几点综合起来可以得出：一个地区或城市，客源稳固增长的可能性（并不是由于一次会议或一次大的国际活动所带来的短时期的客源增长）是根据这些因素来分析研究建设新饭店的可行性。

客源构成分析

根据本地区旅游资源的特点及地理位置，分析本地客源的主要成份及消费标准，例如广东、福建由于地理位置与港、澳很近，另外这两省又是我国最大的侨乡，所以港澳华侨客人特别多；南京解放前是国民党总统府的所在地，又有一大批国民党领袖的陵墓所以南京对于那些思乡怀旧的海外华侨也是具有极大的吸引力；北京是新中国的都城，又是五朝的古都，拥有万里长城，及世界上最大的宫殿群紫禁城等；西安有被外国客人誉奇迹的秦始皇兵马俑。这一切对外国旅游者的吸引力要比南京、广东、福建大得多。由此得出，每个城市和地区都有着不同程度吸引游客的客源能力。由于每个饭店建筑等级不同，收费标准不同，各饭店间客源的构成情况也不尽相同。所以在进行可行性研究时，还应定出本饭店的客源构成情况，根据自己的客源、特点、消费水平来制定适

应他们特点的服务项目，经营措施，甚至饭店内外装修及装饰的特点也能针对这一特点来进行，这一工作是进行可行性研究不可忽视的一个问题。在以往的工作中，就出现了为了执行侨务政策，为港、澳、台、华侨回国旅游、探亲服务，拨款建设饭店，结果，建成豪华级大饭店，开业以来几乎很少接待港、澳、台同胞(收费太高)，由于没有按照自己客源的特点和消费标准去建设，使自己应该接待的那部分客源的接待问题没有得到解决。尽管由于种种原因，饭店的经济效果不错，我们仍认为这种盲目的追求高档的作法也是不可取的。

3. 饭店的地理位置及市政配套情况

饭店的地理位置及市政配套的情况是可行性研究的另一个重要内容。条件好，会使饭店建设工作即快又省，如果条件不好，很可能造成饭店还没有破土，就耗费了大量资金，在这个问题上应注意以下几个方面：

①交通条件，包括饭店与机场、车站、码头的距离，饭店离干线公路的距离以及公路宽度。千万不要忽视这一点，如果饭店远离公路，不但要花费巨资来修公路，连公路所占的基地也要用钱来购置，这是一笔不小的开支。

②上下水

饭店建成后，是就近接通市政管道中的上下水管道，是自己从水源厂接通，还是自己打井，这些问题在可行性研究中都应得到落实。

③供电供热

饭店的动力工程部门、电热的需要量是很大的，而且饭店一定要有二线供电系统，一但一条线路有故障，马上使用

另一条线路供电。在建饭店时一定要汇同供电供热部门一同研究如何解决这一问题。

④电讯

饭店对通讯的质量要求特别高，有的地方就专为外事工作部门开设了电话局，这肯定会加大饭店的投资，这一切都不能按照建设其他建筑的规律去考虑。

⑤职工的生活福利设施

我们的国家是社会主义国家，我们的企业是国家的企业，所以一个企业不仅要关心职工的工作，同时也要关心职工的生活，在一个新建饭店开业之时，应同时考虑职工在饭店的工作条件，不能有一千多职工的饭店企业为了缩小非经济收入面积而只建有三、四个厕位的厕所或让100多人住在一个职工宿舍内（因为饭店班次很多，严重影响职工的休息及身体健康。

除要注意照顾和安排好职工在店内的生活条件和环境外，也要关心职工下班后的家庭生活。这就需要适当投资，也就需要在进行可行性研究时加以考虑。如职工宿舍、餐厅、盥洗室的条件，家属宿舍及周围的社会福利设施（如商店、学校、托儿所等），如果不考虑这些问题，势必为以后的工作带来很难克服的困难。

4. 设计施工和设备采购

在由职业的饭店业专家和工程人员确定了计划的基础上，建筑设计人员便开始制定总的方案。在制定方案之前，计划必须经过认真的考虑，同时确定出企业中所包容的各个细节。方案制定出以后，就不可轻易做出变动，否则执行过程中就可能导致时间和投资金额的浪费。方案制定以前，要

对各种问题进行谨慎的研究。工程负责人员在同设计人员取得联系之前，应逐项了解企业的各种目的、指标。这些目的、指标将决定饭店的总的设置情况，这包括楼房主体和附属建筑等方面，也关系到饭店内部的各种设施，以及各种设备等。

我国的饭店建筑很多是中外合资共建的，这在可行性研究中要明确，由哪方负责设计，双方共同设计的以哪方为主。

按照我国的基建程序为：先由双方提出若干设计方案，由主管部门邀请国内专家评议审定，然后在选定的方案设计基础上取长补短，联合进行初步设计，然后上报审查，批准后开始进行施工图设计。根据设计院的初步设计方案、框架，算出饭店建筑的公共面积，餐饮面积、行政办公面积、客房面积、备用面积、机房面积等占总面积的比例，算出各种房间的数目，根据这个计算，再与承办企业核实，最后听取店方的意见之后，完成最后设计工作。

我国现在饭店建筑基本采用招标的方式来确定施工单位。

饭店设备材料的采购，要特别注意与所建饭店的标准规格相适应。饭店的材料设备尽量采用国产材料，需要从国外采购的材料设备，一般采用招标的方式选择优惠的价格购进。中外合资的饭店，如需要从国外购进设备，中方人员应参加工作，购买中所获回扣应全部归还到饭店建设资金中去。

5. 经营管理人员的配备

现在我国饭店经营管理人员的配备，根据饭店建设和经营方式的不同，有几种不同的形式。

①中国自己投资、建设和经营管理的饭店。这种饭店是由我国的企业家来进行经营、管理的。

②中国自己投资建设聘请外国企业家共同管理的饭店。