

HOTEL
PLANNING AND
DESIGN

旅游饭店 建筑规划与设计

(美) W.A.罗茨 P.H.庞纳 著

● 现代旅游饭店管理丛书

现代旅游饭店管理丛书
MODERN HOTEL MANAGEMENT SERIES

旅游饭店
建筑规划与设计
HOTEL
PLANNING AND
DESIGN

(美) W.A.罗茨 P.H.庞纳 著

傅水根 叶青山 编译

浙江摄影出版社

(浙) 新登字 8 号

Hotel Planning and Design

By Walter A.Rutes, FAIA, and Richard H. Penner

(本书根据美国皮尔保出版公司的分公司
——华森·古帕迪尔出版公司 1985 年版译出)

〔美〕罗茨 庞纳 著

旅游饭店建筑规划与设计 傅水根 叶青山 编译

浙江摄影出版社出版发行

浙江新华印刷厂印刷

(杭州葛岭路 1 号)

(杭州环城北路天水桥)

浙江省新华书店经销

开本 850×1168 1/32 印张 12.875 字数 278 千字 印数 3501—5000

1991 年 8 月第 1 版 1992 年 2 月第 2 次印刷

ISBN7 80536-101-0 / Z · 58

定 价：6.50 元

现代旅游饭店管理丛书编委会

顾问：钱 炜

主编：吕建中

编委：（以姓名笔划为序）

吕建中 陈妙林 张金山 沈学均

张明樑 陈愈润 经长宽 周建华

金维东 贺 起 祝炳松 徐义铭

郭开中 徐秉文 徐炳生 徐崇云

本书编译者及其所编译章数

傅水根 (第 1 章至第 11 章, 第 18 章,
第 20 章至 23 章, 附录)

叶青山 傅水根 (以姓氏笔划为序)
(第 12 章至第 17 章, 第 19 章)

审 校: 冯 尧 沈学均 吕建中

统稿助理: 陈健民

封面设计: 王义钢

特约编辑: 王 例

责任编辑: 贺 起

制 图: 岳 秀

序

随着我国国际旅游事业的蓬勃发展，我国现代旅游饭店行业迅速兴起，在短短的 10 年间，旅游饭店无论在数量建设或设施水平方面都已取得长足进展。然而，毕竟由于发展时间较短和缺乏现代化管理理论和管理方法的指导，又兼我国饭店向为事业型、接待型的历史渊源，我国旅游饭店的管理水平与旅游业发达国家相比，尚有明显差距。因此，加强旅游饭店经营管理理论和方法的研究，大力培养饭店管理人才，努力提高饭店企业的管理水平，是当前乃至今后若干年内我国饭店管理理论研究工作者、教学工作者和饭店经营者所面临的严峻任务。

在我国社会主义现代化建设进程中，合理地吸收和借鉴国外现代化企业管理理论、方法和经验是提高我国企业管理水平的重要途径。旅游饭店业是国际性的行业。我国的旅游饭店与世界各地的饭店不仅共处同一国际市场，而且在经营管理方面也颇具相同特点，因而，引进和利用饭店业发达国家的现代化饭店管理理论、技术、方法和经验就显得十分必要。

当今世界，美国是旅游业和饭店业甚为发达的国家之一。从 30 年代起，美国的饭店业在世界上崭露头角，半个世纪以

来久盛不衰，不仅出现了蜚声全球的假日（Holiday Inns）、希尔顿（Hilton Hotels Corp.），谢拉顿（Sheraton Corp.）凯悦（Hyatt Hotels Corp.）等国际性的饭店集团公司，而且也涌现出一批如埃尔斯沃思·斯塔特勒（Ellsworth Startler, 1863—1928）、凯蒙斯·威尔逊（Kemmons Wilson, 1913—）、康拉德·希尔顿（Conrad N. Hilton, 1887—1979）、欧内斯特·亨德森（Ernest Henderson, 1897—1967）以及威拉德·马里奥特（J. Willard Marriott, 1900—）等杰出的饭店企业家。他们的创业精神和管理经验为全世界饭店业界所传颂。先进的饭店管理专业教学是美国饭店业取得成功并遥遥领先的坚实基础。在美国，饭店管理专业教学已有近百年历史，而今，名级水平的专业教学结构完整，各种专业院校星罗棋布，而各类专业书籍更是汗牛充栋。发达的饭店管理专业教学不仅提高了饭店行业从业人员的素质，而且保证了饭店行业人才辈出。

我国发展旅游饭店管理专业教学尚不到 10 年时间，课程设置和教材建设未臻完善，目前已出版的一些专业书籍远远不能满足学校教学和饭店从业人员进修学习的需要。为此，我们编译了这套丛书，目的是为了引进现代化旅游饭店管理理论、技术、方法和经验，丰富我国旅游饭店专业用书，为发展饭店管理专业教学，提高我国饭店管理水平作出贡献。

旅游饭店经营管理是一门从微观角度研究总结饭店企业经营管理理论、方法和技术的学问，具有较强的务实性。这套丛书主要根据美国 CBI 出版公司最新版本编译而成。原书作者几乎皆为饭店管理权威、学者，他们不仅学富五车，而且都具

有相当丰富的实践管理经验，其中包括已为我国旅游业界熟悉的美国加利福尼亚州立理工大学饭店管理学院院长唐纳德·伦德博格 (Donald E.Lundberg)、专门研究饭店成本控制的迈克尔·考脱曼 (Michael Coltman)、擅长饭店管理理论研究的詹姆斯·凯萨 (James Keiser)、以研究饭店电脑系统、管理信息系统著称的迈克尔·卡萨瓦纳 (Michael L. Kasavana)，以及极受美国当代饭店建筑设计大师威廉·泰勃勒 (William Tabler) 推崇的理查德·庞纳 (Richard H.Penner)，而在我国旅游业开始腾飞的 1979 年曾来北京讲学的美国饭店建筑设计家华尔特·罗茨 (Walter A.Rutes)，当然也值得一提。

整套丛书共十二种，其书目为：《旅游饭店管理概论》、《旅游饭店营销管理》、《旅游饭店与餐馆经营管理》、《旅游饭店前厅管理》、《旅游饭店客房管理》、《旅游饭店餐饮管理》、《旅游饭店人事管理》、《旅游饭店管理会计》、《菜单设计与制作》、《餐厅与酒吧服务》、《旅游饭店建筑规划与设计》、《旅游饭店工程设备维修管理》。丛书内容广博，可以说涉及了旅游饭店所有主要业务部门的管理。由于原著本身具有较强的理论性和实践性，丛书的质量便从根本上得到了保证。而我们采用编译的方法的目的在于取其精华，删除不适合我国国情的内容，同时，增补符合旅游饭店业发展趋势的内取这样，使得本丛书的内容具有较大的适用性和一定的超前性，因而既适合作为高等院校旅游专业和饭店管理专业教学及理论研究参考用书，也可资中等旅游职业学校教学参考，当然也可作为旅游饭店广大从业人员的培训进修教材。

正因为这样，本丛书的编译出版得到了国家旅游局教育司的热情鼓励，与此同时也得到了浙江省旅游局、杭州望湖宾馆、新侨饭店、华侨饭店、杭州香格里拉饭店、黄龙饭店、萧山宾馆等单位的大力支持。浙江摄影出版社旅游编辑室承担编辑工作并给予诸多具体帮助，参加本丛书编译的作者与译者大部分是大专院校的师资，也有不少从事实际管理工作的专家和经理。本丛书的编译虽称不上浩繁，但如果沒有多方支持和所有参与者的共同努力，其出版问世断然不会如此顺利，謹在此一并表示诚摯謝意。

呂建中

1989年3月于杭州

目 录

| | |
|---|---|
| 序 | 1 |
|---|---|

第一部分 饭店种类

| | |
|-----------------|---|
| 第一章 市区饭店 | 3 |
|-----------------|---|

| | |
|----------|---|
| 第一节 规划要求 | 3 |
|----------|---|

| | |
|----------|----|
| 第二节 设计要点 | 11 |
|----------|----|

| | |
|----------|----|
| 第三节 发展趋势 | 15 |
|----------|----|

| | |
|----------------------|----|
| 第二章 郊区饭店和汽车饭店 | 17 |
|----------------------|----|

| | |
|----------|----|
| 第一节 规划要求 | 18 |
|----------|----|

| | |
|----------|----|
| 第二节 设计要点 | 23 |
|----------|----|

| | |
|-----------------|----|
| 第三章 度假饭店 | 26 |
|-----------------|----|

| | |
|--------------------|----|
| 第一节 海滩、高尔夫球和网球度假饭店 | 26 |
|--------------------|----|

| | |
|------------|----|
| 第二节 保健矿泉饭店 | 32 |
|------------|----|

| | |
|---------|----|
| 第三节 度假村 | 37 |
|---------|----|

| | |
|---------------|----|
| 第四节 轮住公寓和共管公寓 | 41 |
|---------------|----|

| | |
|-------------------------------|-----------|
| 第五节 海滨码头饭店 | 45 |
| 第六节 滑雪客栈 | 47 |
| 第七节 观光饭店 | 51 |
| 第八节 多功能度假地 | 54 |
| 第四章 会议饭店 | 58 |
| 第一节 会议饭店 | 58 |
| 第五章 会议中心 | 66 |
| 第一节 规划要求 | 67 |
| 第二节 设计要点 | 68 |
| 第三节 发展趋势 | 70 |
| 第六章 住宅型饭店和共管公寓饭店 | 74 |
| 第一节 规划要求 | 75 |
| 第二节 设计要点 | 76 |
| 第三节 发展趋势 | 77 |
| 第七章 套房饭店 | 79 |
| 第一节 规划与设计要点 | 81 |
| 第二节 发展趋势 | 86 |
| 第八章 超豪华饭店 | 87 |
| 第一节 规划要求 | 88 |
| 第二节 设计要点 | 88 |

| | | |
|------------------|----------------|------------|
| 第三节 | 发展趋势 | 90 |
| 第九章 | 饭店的更新改造 | 92 |
| 第一节 | 更新 | 92 |
| 第二节 | 扩建 | 99 |
| 第三节 | 翻修 | 100 |
| 第四节 | 改造 | 102 |
| 第五节 | 规划和设计要点 | 107 |
| 第十章 | 综合大饭店 | 111 |
| 第一节 | 规划要求 | 113 |
| 第二节 | 设计要点 | 114 |
| 第十一章 | 综合大厦 | 116 |
| 第一节 | 规划要求 | 116 |
| 第二节 | 设计要点 | 119 |
| 第二部分 设计指南 | | |
| 第十二章 | 饭店设施规划 | 123 |
| 第一节 | 可行性研究 | 124 |
| 第二节 | 确定项目 | 126 |
| 第三节 | 面积分配计划 | 129 |
| 第四节 | 经营计划 | 130 |
| 第五节 | 项目预算 | 158 |

| | | |
|-------------|----------------|-----|
| 第十三章 | 客房标准层设计 | 161 |
| 第一节 | 设计的经济性 | 163 |
| 第二节 | 板式建筑 | 164 |
| 第三节 | 塔式建筑 | 171 |
| 第四节 | 内天井式建筑 | 176 |
| 第五节 | 客房比例的确定 | 177 |
| 第十四章 | 客房设计 | 185 |
| 第一节 | 设计标准 | 185 |
| 第二节 | 家具 | 188 |
| 第三节 | 客房面积 | 191 |
| 第四节 | 套房设计 | 199 |
| 第五节 | 室内装饰与设施 | 204 |
| 第十五章 | 公共场所设计 | 206 |
| 第一节 | 饭店外部处理与入口处 | 207 |
| 第二节 | 大堂 | 210 |
| 第三节 | 餐饮部门 | 215 |
| 第四节 | 功能设施 | 229 |
| 第五节 | 康乐设施 | 241 |
| 第六节 | 停车场 | 245 |
| 第七节 | 标识符号 | 248 |
| 第十六章 | 行政管理办公室 | 252 |

| | | |
|-------------|--------------------------|------------|
| 第一节 | 总台及前厅办公室 | 253 |
| 第二节 | 会计室 | 257 |
| 第三节 | 经理办公室 | 259 |
| 第四节 | 销售与宴会部办公室 | 260 |
| 第十七章 | 后勤服务部门 | 263 |
| 第一节 | 食品原料储存和初加工区 | 264 |
| 第二节 | 食品原料验收区, 垃圾 堆放区, 普通仓库 | 272 |
| 第三节 | 员工区 | 274 |
| 第四节 | 洗衣房和房务部 | 276 |
| 第五节 | 工程机械部门 | 278 |
| 第十八章 | 饭店施工 | 283 |
| 第一节 | 建筑结构 | 284 |
| 第二节 | 施工和安全规定 | 290 |
| 第三节 | 噪声处理 | 299 |
| 第四节 | 工程装置 | 300 |
| 第十九章 | 饭店专用设备系统 | 307 |
| 第一节 | 信息处理系统 | 309 |
| 第二节 | 电讯系统 | 311 |
| 第三节 | 能源控制系统 | 313 |
| 第四节 | 防火系统 | 314 |
| 第五节 | 保安系统 | 317 |

| | |
|----------------------------|------------|
| 第六节 视听系统 | 322 |
| 第三部分 专门业务 | |
| 第二十章 可行性研究 | 327 |
| 第一节 分析地区状况 | 329 |
| 第二节 分析饭店市场需求 | 330 |
| 第三节 确定拟建设施 | 332 |
| 第四节 实施财务分析 | 334 |
| 第二十一章 饭店的经营 | 339 |
| 第一节 客房部 | 340 |
| 第二节 房务部 | 342 |
| 第三节 餐饮部 | 343 |
| 第四节 工程部 | 345 |
| 第五节 人事部 | 346 |
| 第六节 财务部 | 347 |
| 第七节 营销部 | 348 |
| 第二十二章 饭店建筑的实施 | 350 |
| 第一节 顾问与承包商 | 353 |
| 第二节 公司技术服务合同和费用 | 355 |
| 第三节 建筑合同和费用 | 356 |
| 第四节 室内设计合同和费用 | 360 |
| 第五节 餐饮设备合同和费用 | 365 |

| | |
|---------------------|------------|
| 第六节 采购代理合同和费用 | 368 |
| 第七节 预算控制步骤 | 369 |
| 第二十三章 饭店建设展望 | 374 |
| 附 录 | 379 |
| 附表一 环境规划对照表 | 379 |
| 附表二 饭店投资费用预算明细表 | 383 |

第一部分

饭店种类

