

TRƯỜNG ĐẠI HỌC DÂN LẬP HẢI PHÒNG
KHOA XÂY DỰNG - BỘ MÔN KIẾN TRÚC



THUYẾT MINH ĐỒ ÁN TỐT NGHIỆP

ĐỀ TÀI:

KHÁCH SẠN CAO CẤP SÔNG GIÁ –TN-HP

ĐỊA ĐIỂM: TẠI HUYỆN THỦY NGUYÊN- TP. HẢI PHÒNG

NIÊN KHÓA 2010 - 2015

GVHD: THS.KTS. NGUYỄN THẾ DUY

SVTH: BÙI VĂN TỰ

MSV: 1012109019

LỚP : XD1401K

HẢI PHÒNG 18/7/2015

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC DÂN LẬP HẢI PHÒNG



ISO 9001 - 2008

ĐỒ ÁN TỐT NGHIỆP

NGÀNH KIẾN TRÚC

KHÓA: 2010 – 2015

ĐỀ TÀI: KHÁCH SẠN CAO CẤP SÔNG GIÁ – TN-HP

Giáo viên hướng dẫn: THS.KTS. NGUYỄN THẾ DUY

Sinh viên thực hiện : BÙI VĂN TỰ

MSV : 1012109019

Lớp : XD1401K

Hải Phòng 2015

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC DÂN LẬP HẢI PHÒNG



ISO 9001 - 2008

ĐỒ ÁN TỐT NGHIỆP

NGÀNH KIẾN TRÚC

Sinh viên : BÙI VĂN TỰ

Người hướng dẫn: THS.KTS. NGUYỄN THẾ DUY

HẢI PHÒNG - 2015

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC DÂN LẬP HẢI PHÒNG

KHÁCH SẠN CAO CẤP SÔNG GIÁ –TN-HP

ĐỒ ÁN TỐT NGHIỆP HỆ ĐẠI HỌC CHÍNH QUY
NGÀNH KIẾN TRÚC

Sinh viên : BÙI VĂN TỰ

Người hướng dẫn: THS.KTS. NGUYỄN THẾ DUY

HẢI PHÒNG - 2015

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC DÂN LẬP HẢI PHÒNG

NHIỆM VỤ ĐỒ ÁN TỐT NGHIỆP

Sinh viên: . BÙI VĂN TỰ

.Mã số:1012109019

Lớp: XD1401K

Ngành: Kiến trúc.

Tên đề tài: KHÁCH SẠN CAO CẤP SÔNG GIÁ –TN-HP

NHIỆM VỤ ĐỒ ÁN

1. Nội dung và các yêu cầu cần giải quyết trong nhiệm vụ đồ án tốt nghiệp (về lý luận, thực tiễn, các số liệu cần tính toán và các bản vẽ).

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. Các số liệu cần thiết để thiết kế, tính toán :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. Địa điểm thực tập tốt nghiệp:

.....

.....

.....

.....

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN ĐỒ ÁN TỐT NGHIỆP

Cán bộ hướng dẫn thứ nhất:

Họ và tên:

Học hàm, học vị:

Cơ quan công tác:

Nội dung hướng dẫn:

.....

.....

.....

.....

Đề tài tốt nghiệp được giao ngày 06 tháng 4 năm 2015

Yêu cầu phải hoàn thành xong trước ngày 18 tháng 07 năm 2015

Đã nhận nhiệm vụ ĐATN

Sinh viên

Đã giao nhiệm vụ ĐATN

Người hướng dẫn

Hải Phòng, ngày tháng.....năm 2015

HIỆU TRƯỞNG

GS.TS. NGUYỄN Trần Hữu Nghị

PHẦN NHẬN XÉT TÓM TẮT CỦA CÁN BỘ HƯỚNG DẪN ĐỒ ÁN

1. Tinh thần thái độ của sinh viên trong quá trình làm đồ án tốt nghiệp:

.....

.....

.....

.....

.....

2. Đánh giá chất lượng của đồ án (so với nội dung yêu cầu đã đề ra trong nhiệm vụ Đ.A.T.N trên các mặt lý luận, thực tiễn, tính toán số liệu...):

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. Cho điểm của cán bộ hướng dẫn (ghi bằng cả số và chữ):

.....

.....

.....

Hải Phòng, ngày ... tháng ... năm 20...

Cán bộ hướng dẫn

(họ tên và chữ ký)

LỜI CẢM ƠN

Đầu tiên em xin gửi lời cảm ơn đến các thầy các cô và nhà trường đã tạo điều kiện thuận lợi để em có thể hoàn thành đồ án tốt nghiệp này.

Trong quá trình 5 năm học tại trường Đại Học Dân Lập Hải Phòng em đã học tập và tích lũy được nhiều kiến thức và kinh nghiệm quý báu để phục vụ cho công việc sau này cũng như phục vụ cho việc hoàn thành đồ án tốt nghiệp.

Sau những tháng khẩn trương nghiên cứu và thể hiện đến nay em đã hoàn thành đồ án tốt nghiệp kiến trúc sư của mình. Đây là thành quả cuối cùng của em sau 5 năm nghiên cứu và học tập tại trường Đại Học Dân Lập Hải Phòng dưới sự dẫn dắt chỉ bảo tận tình của các thầy cô trong trường.

Trong suốt quá trình làm đồ án em đã nhận được sự hướng dẫn tận tình của các thầy cô trong trường. Đặc biệt em xin chân thành cảm ơn sự hướng dẫn nhiệt tình, chu đáo của giảng viên hướng dẫn :**THS.KTS. Nguyễn Thế Duy** đã giúp em hoàn thành đồ án tốt nghiệp này.

Em xin chân thành cảm ơn đến Ban giám hiệu nhà trường ,Khoa xây dựng bộ môn kiến trúc dân dụng đã tạo điều kiện cho chúng em trong đợt tốt nghiệp này.

Mặc dù đã cố gắng hết sức nhưng với lượng kiến thức còn hạn hẹp nên chắc chắn đồ án của em sẽ không tránh khỏi những sai sót...Em rất mong nhận được sự đóng góp, nhận xét và chỉ bảo thêm của các thầy cô.

Em xin chân thành cảm ơn.

Sinh viên

BÙI VĂN TỰ

BẢN THUYẾT TRÌNH KHÁCH SẠN 5 SAO

SÔNG GIÁ HOTEL

2.1- KHÁI QUÁT CHUNG VỀ HUYỆN THUYẾT NGUYÊN

2.1.1- Điều kiện tự nhiên

2.1.1.1- Vị trí địa lý

Huyện Thủy Nguyên là một huyện duyên hải của thành phố Hải Phòng, có diện tích khoảng 242,7km², dân số 203.870 người (số liệu năm 2005) nằm ở phía Bắc thành phố Hải Phòng. Phía Bắc giáp tỉnh Quảng Ninh qua các sông Bạch Đằng, Đá Bạc; phía Tây Nam giáp tỉnh Hải Dương; phía Đông và Nam giáp các quận Hải An, Ngô Quyền và Hồng Bàng qua sông Cấm. Nhìn trên bản đồ huyện Thủy Nguyên như một hòn đảo, xung quanh đều là sông bao bọc.

Huyện có 37 đơn vị hành chính bao gồm: thị trấn Núi Đèo, thị trấn Minh Đức và 35 xã là: Gia Minh, Gia Đức, Minh Tân, Trung Hà, Ngũ Lão, Hoà Bình, Thủy Đường, Thiên Hương, Hoa Động, Lâm Động, Hoàng Động, Tam Hưng, Phục Lễ, Phả Lễ, Lập Lễ, Thủy Triều, Thủy Sơn, An Lữ, Tân Dương, Dương Quan, Liên Khê, Lưu Kỳ, Kỳ Sơn, Lưu Kiếm, Chính Mỹ, Quảng Thanh, Kênh Giang, Đông Sơn, Mỹ Đồng, Lại Xuân, An Sơn, Phù Ninh, Hợp Thành, Cao Nhân, Kiển Bái.

2.1.1.2- Địa hình

Vùng đất Thủy Nguyên là kết quả của sự hoạt động địa chất, địa mạo lâu dài; quá trình biển tiến, biển lùi phức tạp qua nhiều triệu năm. Địa hình nơi đây bao gồm hai hình thái trái ngược nhau; vùng đồi núi chia cắt khá mạnh và vùng đồng bằng ô trũng.

Đồi núi chiếm khoảng 12%, phân bố chủ yếu ở phía bắc Thủy Nguyên. Đồng Bằng ở Thủy Nguyên chiếm khoảng 80% diện tích tự nhiên của huyện. Khu vực này nằm ở phía Nam huyện, trải rộng trên toàn bộ diện tích các xã Hợp Thành, Cao Nhân, Mỹ Đồng, Kiển Bái, Thiên Hương, Đông Sơn, Tân Dương, Dương Quan, An Lữ, Thủy Triều, Tam Hưng, Phục Lễ, Phả Lễ, Lập Lễ và chiếm phần lớn các xã Phù Linh, Kênh Giang, Thủy

Đường, Hoà Bình, Trung Hà, Ngũ Lão...Ngoài ra một số cánh đồng nhỏ hẹp còn nằm xen kẽ giữa các dải núi đồi ở khu vực phía Bắc của huyện.

2.1.1.3- Khí hậu

Nằm trong mảnh đất Hải Phòng nhưng với những đặc trưng về vị trí địa lý, địa hình riêng biệt nên khí hậu Thủy Nguyên vừa mang tính chất của khu vực nhiệt đới ẩm gió mùa vừa có những đặc trưng kiểu khí hậu của khu vực đồng bằng xen kẽ với núi đá vôi. Nhiệt độ trung bình hàng năm vào khoảng 23°- 24°C, lượng mưa trung bình hàng năm vào khoảng 1500mm – 1650mm. Khí hậu ở Thủy Nguyên chia làm 2 mùa rõ rệt: mùa Đông lạnh, mùa Hạ nóng và thường có nhiều mưa bão vào các tháng 7, 8, 9. Mùa Đông kéo dài từ tháng 11 năm trước đến tháng 3 năm sau.

2.1.1.4- Thủy văn

Huyện Thủy Nguyên được bao quanh bởi sông Kinh Thầy, Thái Bình, Bạch Đằng, sông Giá, sông Hàn, sông Ruột Lợn...Nội địa vùng đất, Thủy Nguyên là hệ thống kênh mương dày đặc. Các dòng sông chính chảy qua phần đất Thủy Nguyên đều là phần hạ lưu cuối cùng của hệ thống sông Thái Bình, gồm: sông Bạch Đằng (30km), sông Kinh Thầy (27km), sông Hàn (8km), sông Ruột Lợn (5km) và sông Giá. Đặc biệt, sông Bạch Đằng là nơi ghi dấu những chiến công lừng lẫy trong lịch sử đấu tranh của dân tộc (năm 939 Ngô Quyền đánh quân Nam Hán, năm 1288 chiến thắng Nguyên – Mông).

2.1.2- Điều kiện lịch sử, kinh tế - xã hội

2.1.2.1- Lịch sử

Tên đầu tiên của huyện là Nam Triệu Giang. “Giang” có nghĩa là một đơn vị hành chính tương đương cấp huyện. Thời Hùng Vương, Thủy Nguyên thuộc bộ Dương Tuyền (Thanh Thuyền) một trong 15 bộ của nước Văn Lang xưa. Vào thời Minh đô hộ, trong sử sách tên Thủy Đường được nhắc đến nhiều lần. Thời Nguyễn, Thủy Nguyên thuộc phủ Kinh Môn, Trấn Hải Dương. Từ 31-01-1898 sát nhập vào tỉnh Phù Liễn (năm 1906 tỉnh Phù Liễn đổi tên là tỉnh Kiến An). Tháng 11 năm 1949 thuộc tỉnh Quảng Yên, đến năm 1953 thuộc khu Hồng Quảng. Năm 1956 được cắt chuyển về tỉnh Kiến An, ngay sau đó lại thuộc thành phố Hải Phòng. Khi Kiến An và Hải

Phòng sát nhập (20-10-1962), Thủy Nguyên chính thức trở thành một huyện ngoại thành thuộc thành phố Hải Phòng. Đến nay Thủy Nguyên có 35 xã và 2 thị trấn Núi Đèo, Minh Đức. Năm 1886 kiêng tên húy vua Đồng Khánh (Ứng Đường) nên Thủy Đường đổi tên là Thủy Nguyên và được duy trì đến ngày nay [5].

Trong suốt chiều dài lịch sử, Thủy Nguyên luôn là địa bàn chiến lược, nơi đầu sóng ngọn gió, đồng thời cũng là địa thế hiểm yếu, phải đương đầu với muôn vàn biến động của lịch sử. Đặc điểm đó tạo nên bản sắc đáng trân trọng của con người Thủy Nguyên: cần cù, sáng tạo trong lao động; dũng cảm trong đấu tranh dựng nước và giữ nước. Mảnh đất này không ít lần chứng kiến và góp phần lập nên nhiều chiến công hiển hách, chôn vùi ý đồ xâm lăng của nhiều đạo quân xâm lược. Tiêu biểu là các trận quyết chiến tiêu diệt quân Nam Hán (năm 938), quân Nguyên Mông (năm 1288). Cũng trên mảnh đất này đã sản sinh biết bao người con ưu tú cống hiến cho sự nghiệp dựng nước mà tên tuổi họ còn sống mãi với truyền thống đấu tranh kiên cường, bất khuất của dân tộc Việt Nam như Vũ Hồng, Vũ Thị Lê Hoa, Trần Độ, Trần Cao, Lê Na... [1].

2.1.2.2- Dân cư

Thủy Nguyên nằm trên hành lang phía Bắc thành phố Hải Phòng, nằm trên trục giao thông chính nối liền hai thành phố công nghiệp Hải Phòng và Quảng Ninh. Nguyễn Trãi đã từng ví đây là “phiên dậu lớn nhất phía Đông” vùng đất này được hình thành từ rất sớm, dân cư sống ở vùng đất này có mặt từ xa xưa. Những di chỉ khảo cổ học tìm thấy mộ cổ Việt Khê (Phù Ninh) được khai quật vào năm 1962 có niên đại khoảng 2000 năm.

Theo các kết quả nghiên cứu khảo cổ học ở di chỉ Tràng Kênh (thuộc văn hoá Phùng Nguyên), di chỉ Việt Khê (thuộc văn hoá Đông Sơn) từ rất sớm con người đã có mặt ở Thủy Nguyên. Khi ấy họ cư trú trên các sườn đồi, chân núi rồi xuống đồng bằng ven biển, cùng nhau chinh phục tự nhiên,

khai khẩn đất đai, xây dựng nên xóm làng trù phú, chống lại thiên tai, giặc giá xâm lấn.

Nét nổi bật của cư dân Thủy Nguyên là đa thành phần, đa dòng họ. Theo bia ký, ngọc phả của các làng còn được lưu giữ, dân cư thuộc khu vực xã Phù Ninh, Thủy Đường, Minh Đức thuộc vào lớp đã có mặt ở Thủy Nguyên từ cổ xưa. Cư dân các xã còn lại đều là có nguồn gốc từ các vùng khác. Họ di cư đến Thủy Nguyên quai đê, lập ấp, thành lập thôn trại cách đây chưa lâu lắm.

Chính vì có nguồn gốc khác nhau nên cư dân ở mỗi xã có một giọng nói riêng. Thậm chí hai làng sát nhau, chỉ cách nhau một con đường mà phong cách, nếp sống, lời ăn tiếng nói của dân cư ở đó cũng khác nhau. Dân ở xã An Lư, Trung Hà, Thủy Triều khi nói không có sự phân biệt giữa thanh (?) và thanh (~). Dân ở xã Phả Lễ, Lập Lễ thường nhấn mạnh ngữ điệu vào âm cuối tạo giọng ngân nga, kéo dài trong khi nói.

Thiên nhiên đã ban tặng cho Thủy Nguyên, khung cảnh non xanh, nước biếc, sông ngòi uốn khúc, đồi núi trập trùng có đồng nội làng mạc trù phú, khí hậu biển quanh năm mát mẻ... Vì thế con người sông ở nơi đây có điều kiện rất tốt phát triển cả thể lực và trí lực. Từ ngàn xưa Thủy Nguyên đã là vùng quê giàu có, và là vùng đất nổi tiếng có nhiều trai tài gái sắc, thông minh lịch lãm. Sách Đại Nam nhất thống chí có ghi chép về Thủy Nguyên đã từng coi nơi đây là vùng đất quân yếu của bờ cõi mặt biển. Bởi trong lịch sử dân tộc, những lần giặc phương Bắc xâm lược nước ta, chúng thường đi bằng hai con đường: một là đường bộ qua Lạng Sơn, hai là đường thủy men theo ven biển đến Hạ Long, theo sông Bạch Đằng rồi tới sông Lục Đầu để tiến sâu vào nội địa.

2.2.3- Một số nét về kinh tế - văn hoá - xã hội

Thủy Nguyên như một hòn đảo nằm trong vòng ôm của những dòng sông, ở phía Tây Bắc là sông Hàn nối với sông Đá Bạc, sông Bạch Đằng kéo dài suốt phía Bắc tới phía Đông huyện, phía Tây là sông Hàn nối liền với sông Văn Dương và sông Cẩm ngăn cách huyện Thủy Nguyên với các vùng xung quanh. Nằm ngang huyện là hồ sông giá thơ mộng, bốn mùa nước trong xanh với trữ lượng nước lớn chạy dài từ Đông sang Tây Bắc, nằm giữa hai dãy đồi đất sa diệp thạch kì thú.

Tận dụng tối đa các thế mạnh của một vùng đất giàu tiềm năng kinh tế, đa dạng về ngành nghề, Thủy Nguyên đã nắm bắt thời cơ, khai thác tối đa

những tiềm năng sẵn có. Trên cơ sở đó, nhanh chóng xác định các ngành kinh tế mũi nhọn để đầu tư phát triển, tích cực chuyển dịch cơ cấu kinh tế, thúc đẩy tiến trình công nghiệp hoá, hiện đại hoá nông thôn. Trong giai đoạn 1998 - 2002, tỷ trọng ngành nông nghiệp giảm từ 58% xuống 47,9%; công nghiệp - xây dựng tăng từ 11,9% lên 26,4%; ngành dịch vụ cũng được điều chỉnh hợp lý hơn. Nhờ đó, năm 2002, tổng giá trị các ngành sản xuất và dịch vụ đạt 688,7 tỷ đồng, tăng 16,5% so với năm 2001, trong đó ngành nông nghiệp tăng 5,1%, ngành công nghiệp - xây dựng tăng 26,4%, ngành dịch vụ tăng 22,8%.

Những năm gần đây, Thủy Nguyên nhận nhịp như đại công trường xây dựng với 3 khu công nghiệp Minh Đức- Bến Rừng, Nam Cầu Kiền; Lưu Kiếm- Gia Minh và hàng trăm dự án ngoài các khu công nghiệp này. KCN Minh Đức - Bến Rừng có 14 dự án thuộc lĩnh vực đóng mới, sửa chữa tàu biển, nhiệt điện, dự án hạ tầng giao thông, công trình phúc lợi và nhà ở. KCN Nam cầu Kiền có 6 dự án lớn như xây dựng KCN VINASHIN-SHINEC, đóng tàu Sông Cấm, Thành Long, VINASHIN An Dương, sửa chữa phương tiện giao thông đường bộ do Công ty TNHH Thương mại-Vận tải Hoàng Hải làm chủ đầu tư. KCN Lưu Kiếm-Gia Minh có 6 dự án đầu tư gồm: tổ hợp resort tại Lưu Kiếm, Chính Mỹ và, Liên Khê, Nhà máy sản xuất công nghiệp nặng FeLix, xi- măng Liên Khê, sản xuất vôi, xăng dầu khu vực 3 và đóng tàu Nam Sơn. Các dự án mang lại hiệu quả thiết thực, đóng góp lớn cho ngân sách và thúc đẩy tăng trưởng GDP trên địa bàn, tạo việc làm cho số lượng lớn lao động, góp phần chuyển đổi cơ cấu kinh tế Thủy Nguyên theo hướng công nghiệp-xây dựng chiếm chủ yếu (42,1%); dịch vụ 28,9%; nông nghiệp- thủy sản 29%. Năm 2008, tổng giá trị sản xuất các ngành của Thủy Nguyên đạt hơn 2100 tỷ đồng tăng 16,9% so với năm 2007, tốc độ tăng trưởng ngành nông nghiệp thủy sản, công nghiệp xây dựng, dịch vụ đạt khá. GDP đạt 980 tỷ đồng, tăng 16,6% so với năm 2007.

Hiện trên địa bàn Thủy Nguyên có 39 dự án đã và đang triển khai, trong đó có 30 dự án mới với tổng diện tích đất thu hồi 964,6 ha, khoản tiền bồi thường cho hơn 10 nghìn hộ dân lên tới 1323 tỷ đồng. 32 dự án có quyết định thu hồi đất của UBND thành phố với 599 ha, 7611 hộ dân liên quan phải di dời, trong đó có 317 hộ cần tái định cư và bố trí giãn dân.

Năm 2009, mặc dù chịu tác động nặng nề của cuộc khủng hoảng tài chính và suy giảm kinh tế toàn cầu, nhưng nhờ sự nỗ lực và quyết tâm cao của Đảng bộ, chính quyền và nhân dân huyện, tình hình kinh tế - xã hội của Thuỷ Nguyên vẫn tiếp tục ổn định, cơ cấu kinh tế chuyển dịch tích cực: nông nghiệp - thủy sản 26%, công nghiệp - xây dựng 43,7%, dịch vụ 30,3%. Tổng giá trị sản xuất đạt 2.443,8 tỷ đồng, tăng 15,9%; tổng thu ngân sách đạt 194 tỷ đồng, tăng 42%; huy động đầu tư toàn xã hội đạt 710 tỷ đồng, tăng 18,3% so với năm 2008.

Tín hiệu đáng mừng là: dịch vụ thương mại tăng 23,2%, dịch vụ vận tải tăng 20,5%, dịch vụ khác tăng 16,6%; quy hoạch các điểm dịch vụ thương mại và hệ thống ga rác ở các xã, thị trấn cũng như quy hoạch phát triển hệ thống lưới điện đến năm 2020, các cụm công nghiệp ven sông Kinh Thầy, sông Đá Bạc, khu xử lý chất thải Gia Minh đã cơ bản hoàn thành. Lúc này ở Thuỷ Nguyên, tỷ lệ hộ dân dùng nước hợp vệ sinh đạt 85%, số trường học đạt chuẩn quốc gia là 47 (riêng năm 2009 xây dựng được 5 trường), tỷ lệ hộ nghèo còn 4,51%.

Năm 2010, huyện đề ra các nhóm giải pháp tập trung tháo gỡ khó khăn để phát triển kinh tế, bảo đảm an sinh xã hội; giữ vững quốc phòng – an ninh, xây dựng chính quyền trong sạch vững mạnh nhằm thực hiện tốt 9 chỉ tiêu kinh tế - xã hội. Trong đó, phần đầu tổng giá trị sản xuất các ngành 2.851 tỷ; tốc độ tăng trưởng kinh tế 16,6%; 91% hộ dân được dùng nước sạch...(Báo an ninh Hải Phòng 15/06/2010).

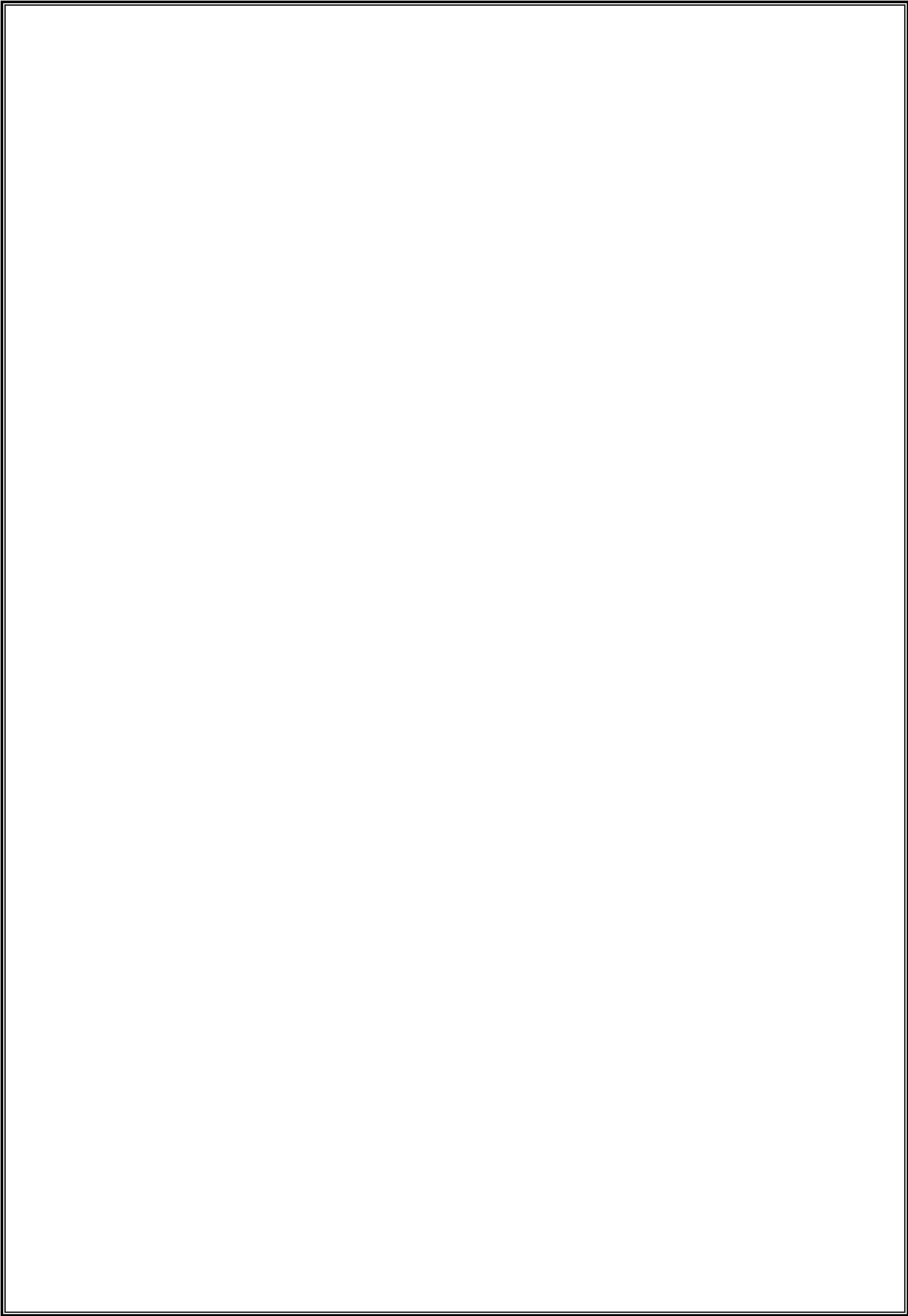
Bên cạnh đó, phát huy lợi thế của vùng ven đô giáp hải cảng, Thuỷ Nguyên có điều kiện phát triển du lịch, thương mại và dịch vụ với nhiều thắng cảnh đẹp như: hồ Sông Giá, hang Lương, hang Vua, khu vực núi Tràng Kênh... và nhiều công trình kiến trúc độc đáo, đền thờ, miếu mạo đã được Nhà nước công nhận và xếp hạng cùng với những lễ hội truyền thống độc đáo, đậm đà bản sắc dân tộc.

Về mặt văn hoá - xã hội, cư dân Thuỷ Nguyên đã sinh sống trên mảnh đất này ngay từ buổi đầu dựng nước. Trải qua các biến động, thăng trầm lịch sử, dựa vào tự nhiên để sinh tồn, cộng đồng dân cư ở đây đã sáng tạo, củng cố và hoàn thiện được những đặc trưng văn hoá của riêng mình. Phong tục tập quán, tín ngưỡng và hệ thống lễ hội của họ đã hình thành, tồn tại và phát triển qua hàng nghìn năm. Ngày nay, nó vẫn được duy trì củng cố và hoàn thiện trong hoàn cảnh mới.

Nét đặc trưng về phong tục, tập quán trong lao động sản xuất ở Thủy Nguyên có: Lễ Hạ điền (xuống đồng) để mở đầu một chu kỳ sản xuất mới hàng năm. Lễ hội này được tổ chức nhằm cầu mong cho mùa màng bội thu. Thời gian tổ chức thường vào một ngày cuối tháng 5 hoặc đầu tháng 6 (âm lịch). Đáng chú ý là tục tế thần nông cầu mong mưa thuận, gió hoà cho lúa và hoa màu tươi tốt, được mùa, ấm no. Đến nay các lễ hội này đã mai một. Gần như mỗi làng ở Thủy Nguyên đều có một lễ hội riêng. Đó thường là lễ hội cúng Thành Hoàng, người có công với dân với nước hoặc hội đình, hội đền, hội chùa. Các lễ hội tiêu biểu ở Thủy Nguyên phải kể đến: lễ hội Trần Quốc Bảo ở Minh Đức (6/ Giêng), lễ hội cúng Thành Hoàng làng ở đình Kiền Bái (10/10 âm lịch), lễ hội chùa ở Lâm Động (17/ Giêng), hội chùa Mỹ Cự xuất xứ từ ngày giỗ Sư tổ mừng 6 tháng Giêng thu hút được đông đảo quần chúng nhân dân tham gia... nhằm giúp cho việc tổ chức lễ hội được tốt đẹp, suôn sẻ. Hàng năm các làng thường có tục làm “cai đám”. Các giáp trong làng mỗi năm cử một người thay mặt giúp mình để đăng cai việc tổ chức đình đám. Người “cai đám” này được chia cấy ruộng hậu của làng để lo việc.

Cũng như bao làng quê khác, tục thờ cúng tổ tiên là nghiã cử cao đẹp được lưu truyền từ thế hệ này sang thế hệ khác trong các gia đình, dòng họ ở địa phương. Trong các làng xã đều thờ Thành Hoàng làng là những anh hùng có công với đất nước, làng xã, là người sáng lập làng hoặc ông tổ nghề. Ở Thủy Nguyên đó là các anh hùng dân tộc: Cao Sơn, Quý Minh, Ngô Quyền, Trần Hưng Đạo, Trần Quốc Bảo ...hoặc sáng lập ra quê mình như: ông Vũ Đại, ông Lũ... được nhân dân tôn thờ. Ở Thủy Nguyên, hai tôn giáo có nhiều tín đồ, ảnh hưởng sâu rộng trong tư tưởng tín ngưỡng nhân dân trong huyện là: Phật giáo, Thiên Chúa giáo. Phật giáo được truyền vào Thủy Nguyên từ đầu công nguyên nhưng qua nhiều năm thăng trầm, tới thế kỷ X mới phát triển, đến thế kỷ XVII thì hệ thống truyền tam pháp của thiền gia được thành lập.

Theo thống kê chưa đầy đủ ở Thủy Nguyên có khoảng 130 di tích lịch sử văn hóa, phân bố khá đều ở các làng xã với mật độ trung bình 1 di tích/1km². Do vậy Thủy Nguyên là một trong những huyện có mật độ di tích lịch sử văn hóa cao nhất cả nước. Trong đó đã có 18 di tích được xếp hạng



NHIỆM VỤ THIẾT KẾ KHÁCH SẠN

Sinh viên cần nắm vững được dây chuyền chức năng và giải quyết tốt mối quan hệ giữa các chức năng, nhất là mối quan hệ giữa chức năng và dịch vụ thương mại công cộng.

Đề xuất các giải pháp thỏa mãn nhu cầu môi trường ở tốt cũng như các giải pháp kết cấu thi công và các yếu tố kỹ thuật khác.

Cần phải hai thác đăng trung của khu đất xây dựng để trên cơ sở tổ chức được công nghệ hoạt động hợp lý giữa các chức năng bên trong và các chức năng bên ngoài công trình phù hợp với tất cả các đặc thù riêng của từng loại công trình.

2. phạm vi nội dung nghiên cứu

a. thể loại công trình:

khách sạn là thể loại công trình có khối cao tầng có thể kết hợp với các bộ phận công cộng khác.

b. quy mô xây dựng:

cấp công trình: công trình thuộc loại cấp II

quy mô xây dựng:

diện tích sàn : 14000 – 17000 m²

số tầng cao : 10->20 tầng (chưa kể tầng hầm và tầng kỹ thuật nếu có)

mật độ xây dựng tối đa 40%.

c. địa điểm xây dựng:

công trình được xây dựng tại khu đất mới, khu đô thị mới trên cơ sở thực tế một khu đất được quy hoạch theo sự hướng dẫn của giáo viên.

Kỹ thuật hạ tầng:

Khoảng lùi: tối thiểu 6m (đối với trục đường nhỏ), 8m (đối với các trục đường chính và các trục đường xung quanh).

Điện nước sử dụng chung với hệ thống điện nước của thành phố.

Hướng gió chủ đạo Nam – Đông Nam.

Sử dụng vật liệu phù hợp với tính chất sử dụng công trình.

Kết cấu đơn giản, hiện đại, thuận lợi cho thi công.

Cần khai thác đặc trưng của khu đất xây dựng để trên cơ sở đó các tổ chức được hoạt động hợp lý giữa các chức năng bên trong và các chức năng bên ngoài công trình phù hợp riêng với từng loại đặc thù công trình.

3. các quy định thực hiện đồ án

Về mặt bằng hiện trạng (có phân tích đặc điểm địa hình, hiện trạng giao thông đối nội đối ngoại, cảnh quan khu vực), từ đó đề xuất phương án quy hoạch

Tổng mặt bằng phương án quy hoạch , mặt bằng tổng thể (trong khu đất bố trí chức năng chính, phụ, đường giao thông, cây xanh, sân cỏ nhân tạo....)

Mặt bằng tầng điển hình (có bố trí nội thất, lấy một tầng chung gian để thể hiện).

Mặt bằng các căn hộ điển hình , các phòng điển hình.

NHIỆM VỤ THIẾT KẾ

1. Quy hoạch chung gồm có:

Diện tích :**71.000 m2**

- | | |
|--|---------|
| • Khối khách sạn nghỉ dưỡng cao tầng. | 10000m2 |
| • Khu dịch vụ công cộng. | 8100 m2 |
| • Khu thể thao giải trí ngoài trời. | 20000m2 |
| • Dải cây xanh công viên. | 30000m2 |
| • Đất dành cho giao thông đối nội – đối ngoại. | 2000m2 |

2. Nhiệm vụ chi tiết:

2.1 Khách sạn nghỉ dưỡng cao tầng:

stt	Hạng mục công trình	Diện tích (m2)
1	Quy mô phòng: - Phòng 1 giường đơn: 84 - Phòng 1 giường đôi/ 2 giường đơn: 100	20 – 30 m2/p 35 – 60 m2/p > 65 m2/p
2	Phòng đặc biệt: 36	2000 m2 500 m2 1500 m2
3	Nơi để xe. - Xe nhân viên - Xe khách Sảnh đón tiếp. - Wc nam + nữ - Wc người tàn tật nam + nữ - Khu vực hút thuốc riêng - Quầy bar sảnh - Quầy thông tin , quan hệ khách hàng - Quầy hỗ trợ tiếp đón - Quầy lễ tân bao gồm: +Quầy đặt buồng +Quầy đón tiếp +Quầy thanh toán +Quầy tổng đài điện thoại	150 m2 45 m2 25 m2 15 m2 12 m2 12 m2 12 m2 25 m2
4		180 m2
5	Cầu thang: - Thang máy(thang khách, nhân viên, người khuyết tật, hàng hóa). - Thang bộ.	300 m2
6	Khu wc : tổng diện tích -Wc nam + nữ -wc người khuyết tật nam + nữ	200 m2
7		800 m2
8	Không gian cây xanh Khu kỹ thuật(mỗi tầng có ít nhất 1 phòng kỹ thuật) Diện tích 20 m2 / 1p Khối nhà hàng, Bar Nhà hàng Á: +Kho khô, kho thiết bị dự phòng + Kho lạnh theo từng loại thực phẩm + Bếp Á + Bếp bánh + bếp nguội	900 m2 40 m2 40 m2 100 m2 40 m2 50 m2 40 m2 100 m2 400 m2 40 m2

9 10	+ Bếp đặc sản Á	60 m2
	+ Soạn chia	
	+ Phòng ăn tự phục vụ	900 m2
	+ Phòng ăn lớn	40 m2
	+ Wc bếp(nhân viên)	40 m2
	+ Wc khách	100 m2
		40 m2
	- Nhà hàng Âu:	50 m2
	+ Kho khô, kho thiết bị dự phòng	40 m2
	+ Kho lạnh theo từng loại thực phẩm	100 m2
	+ Bếp Âu	400 m2
	+ Bếp bánh + bếp nguội	40 m2
	+ Bếp đặc sản Âu	60 m2
	+ Soạn chia	
	+ Phòng ăn tự phục vụ	100 m2
	+ Phòng ăn lớn	60 m2
	+ Wc bếp(nhân viên)	40 m2
	+ Wc khách	
	• Bar:	200 m2
	- Quầy rượu	800 m2
	- Café, giải khát	150 m2
	• Kho	
		15 m2
	• Khu vực cho cán bộ , nhân viên :	50 m2
		50m2
	- Phòng làm việc của người quản lý và các bộ phận chức năng.	50 m2
	- Phòng trực buồng	100 m2
	- Phòng thay quần áo	200 m2
	- Phòng wc nam + nữ riêng	100 m2
	- Phòng tắm nam + nữ riêng	100 m2
	- Phòng ăn	
	- Phòng họp nội bộ	
	- Phòng thư giãn(xem tv, đọc sách báo, uống café ...	

2.2 Khu dịch vụ công cộng:

1	• Trung tâm mua sắm: - Shop thời trang - Hàng lưu niệm - Khu vực bảo vệ - Khu vực thanh toán(có đặt máy ATM)	200 m2 80 m2 50 m2 20 m2 50 m2
2	• Night club	150 m2
3	• Spa: - Matxa + xông hơi - Tắm trắng	350 m2 80 m2 50 m2

4	- Tắm nắng	120 m ²
	- Thẩm mỹ	100 m ²
5	• Khu tập thể hình:	300 m²
	- Phòng tập thể hình nam	100 m ²
	- Phòng tập gym nữ	100 m ²
	- Phòng wc nam + nữ	40 m ²
	- Khu giải khát	60 m ²
5	• Câu lạc bộ:	250 m²
	- CLB Khiêu vũ	125 m ²

2.4 Dải cây xanh công viên:

Diện tích **10.000 m²**

2.5 Giao thông đối nội, đối ngoại:

Diện tích **2000m²**

TIÊU CHUẨN XẾP HẠNG KHÁCH SẠN

Khách sạn là công trình kiến trúc được xây dựng độc lập, có quy mô từ 10 buồng ngủ trở lên, bảo đảm chất lượng về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dịch vụ cần thiết phục vụ khách du lịch.

Khách sạn đạt tiêu chuẩn xếp hạng từ 1 đến 5 sao: là khách sạn có cơ sở vật chất, trang thiết bị, chất lượng phục vụ cao, đáp ứng được nhu cầu đa dạng của khách du lịch về ăn, nghỉ, sinh hoạt, giải trí theo tiêu chuẩn của từng hạng, phù hợp với tiêu chuẩn quốc tế, được đánh giá thông qua các chỉ tiêu:

1. Vị trí, kiến trúc

2. Trang thiết bị, tiện nghi phục vụ

3. Dịch vụ và mức độ phục vụ

4. Nhân viên phục vụ

5. Vệ sinh

Khách sạn hạng càng cao, yêu cầu chất lượng phục vụ, trang thiết bị tiện nghi, số lượng các dịch vụ càng phải đầy đủ, hoàn hảo, đáp ứng được yêu cầu đa dạng của khách.

A- YÊU CẦU CHUNG

1. Vị trí, kiến trúc

- Vị trí : Khách sạn phải được xây dựng cách bệnh viện, trường học ít nhất 100 mét căn cứ vào ranh giới giữa hai cơ sở; không được nằm trong hoặc liền kề khu vực quốc phòng, an ninh và các mục tiêu cần được bảo vệ theo quy định hiện hành.
- Thiết kế kiến trúc:
- Dây truyền phục vụ giữa các bộ phận và trong từng bộ phận dịch vụ trong khách sạn : được bố trí hợp lý, bảo đảm thuận tiện, một chiều.
- Bảng tên; hạng khách sạn; phù hiệu khách sạn (nếu có) : được đặt ở nơi dễ thấy (kể cả ban ngày và ban đêm).
- Cửa ra, vào của khách sạn : được bố trí thuận tiện, tối thiểu phải có 2 cửa, cửa dành riêng cho khách và cửa dành riêng cho cán bộ, công nhân viên phục vụ trong khách sạn.
- Chỗ để xe : Khách sạn phải bố trí chỗ để xe cho khách.
- Buồng : Diện tích tối thiểu của buồng ngủ, phòng vệ sinh (m²)
 - + Buồng ngủ:
 - + Buồng 2 phòng: 22 m²
 - + Buồng đơn: 9 m²
 - + Buồng đôi: 14 m²
 - + Buồng 3, 4 giường: 18 m²
 - + Phòng vệ sinh: 4 m²
- Các khách sạn phục vụ khách với mục đích nghỉ dưỡng (nghỉ biển, nghỉ núi...) nên có diện tích để đặt thêm giường thứ 3 (trong trường hợp khách yêu cầu).
- + Sảnh : Sảnh đón tiếp (nơi có cửa ra, vào chính của khách sạn) phải đủ rộng để đón khách, phù hợp với quy mô của khách sạn.
- + Phòng vệ sinh ở các khu vực công cộng (khu vực đón tiếp, phòng ăn...) có phòng cho nam và nữ riêng.

2. Trang thiết bị, tiện nghi phục vụ:

- Hệ thống điện :
- + Độ chiếu sáng đảm bảo theo yêu cầu của từng khu vực.
- + Đèn cấp cứu để đề phòng khi có sự cố xảy ra.
- + Cung cấp điện đầy đủ 24/24 giờ cho sinh hoạt và phục vụ.

- Hệ thống nước :

+ Nước đủ cho sinh hoạt và phòng cháy, chữa cháy 24/24 giờ.

+ Cấp nước nóng : 24/24 giờ.

+ Hệ thống xử lý nước thải và chất thải, đảm bảo tiêu chuẩn về vệ sinh môi trường.

- Trang thiết bị phòng cháy, chữa cháy : Có hệ thống báo cứu hỏa và phương tiện phòng cháy, chữa cháy.

- Phòng vệ sinh công cộng : có trang bị máy hơi tay, hoặc khăn tay, giấy lau tay.

3. Dịch vụ và mức độ phục vụ

Các dịch vụ được qui định theo từng hạng khách sạn và phải luôn sẵn sàng phục vụ.

4. Nhân viên phục vụ

- Về nghiệp vụ : Những người quản lý và nhân viên phục vụ phải qua đào tạo và bố trí theo đúng nghiệp vụ chuyên môn.

- Về sức khỏe : Những nhân viên phục vụ phải qua kiểm tra sức khỏe (có giấy chứng nhận).

- Về trang phục : Những người quản lý và nhân viên phục vụ phải mặc đồng phục đúng theo quy định của khách sạn đối với từng chức danh và từng bộ phận dịch vụ trong thời gian làm việc tại khách sạn.

5. Thực hiện các biện pháp để bảo đảm yêu cầu về vệ sinh trong các lĩnh vực sau :

+ Vệ sinh môi trường, cảnh quan xung quanh khách sạn

+ Vệ sinh các khu vực trong khách sạn.

+ Vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ phục vụ khách.

+ Vệ sinh thực phẩm.

+ Vệ sinh cá nhân (đối với nhân viên phục vụ)

B-YÊU CẦU ĐỐI VỚI TỪNG HẠNG

I-Yêu cầu về vị trí, kiến trúc

Các chỉ tiêu	1 sao	2 sao	3 sao	4 sao	5 sao
1. Vị trí	- Giao thông thuận tiện - Môi trường, cảnh quan đảm bảo vệ sinh	- Giao thông thuận tiện - Môi trường, cảnh quan đảm bảo vệ sinh	- Giao thông thuận tiện - Môi trường cảnh quan sạch, đẹp	- Giao thông thuận tiện - Môi trường cảnh quan sạch, đẹp	- Giao thông thuận tiện - Môi trường cảnh quan sạch, đẹp
2. Thiết kế kiến trúc	- Thiết kế kiến trúc đạt tiêu chuẩn, có thể sử dụng thiết kế mẫu	- Thiết kế kiến trúc đạt tiêu chuẩn, vật liệu xây dựng tốt	- Kiến trúc, xây dựng đẹp, vật liệu xây dựng tốt, nội ngoại thất được thiết kế hợp lý	- Kiến trúc, xây dựng kiểu dáng đẹp, vật liệu xây dựng chất lượng cao, nội ngoại thất được thiết kế hợp lý, đẹp	- Kiến trúc cá biệt, kiểu dáng đẹp, vật liệu xây dựng cao cấp. Nội ngoại thất được thiết kế đẹp, trang nhã, toàn cảnh được thiết kế thống nhất
3. Qui mô khách sạn (số lượng buồng)	- Có tối thiểu 10 buồng	- Có tối thiểu 20 buồng	- Có tối thiểu 50 buồng	- Có tối thiểu 80 buồng	- Có tối thiểu 100 buồng

4. Không gian xanh	- Chậu cây xanh đặt ở những nơi công cộng	- Có sân trời, chậu cây xanh ở những nơi công cộng	- Có sân, vườn cây xanh (Không bắt buộc đối với các khách sạn ở trung tâm thành phố)	- Không bắt buộc đối với các khách sạn ở trung tâm thành phố)	- Có sân và vườn rộng (Không bắt buộc đối với các khách sạn ở trung tâm thành phố)
5. Khu vực gửi xe	- Có nơi gửi xe cho khách ngoài khu vực khách sạn	- Có nơi gửi xe cho khách ngoài khu vực khách sạn	- Có nơi gửi xe cho khách ngoài khu vực khách sạn	- Nơi gửi xe trong khu vực khách sạn, đủ cho 30 % tổng số buồng (Không bắt buộc đối với các khách sạn xây dựng trước ngày 1/1/1995)	Nơi gửi xe trong khu vực khách sạn, đủ cho 50 % tổng số buồng (Không bắt buộc đối với các khách sạn xây dựng trước ngày 1/1/1995)
6. Các loại phòng ăn, uống	- Phòng ăn - Bar thuộc phòng ăn	- Phòng ăn - Bar thuộc phòng ăn	- Các phòng ăn - Bar	- Các phòng ăn Âu, Á - Các phòng tiệc - Phòng ăn đặc sản - Bar - Bar đêm (có sàn nhảy và dàn nhạc)	- Các phòng ăn Âu, Á - Các phòng tiệc - Các phòng ăn đặc sản - Các bar - Bar đêm (có sàn nhảy và dàn nhạc)
7. Khu phục vụ hành chính	- Phòng làm việc của Giám đốc, Phó Giám đốc - Phòng nghiệp vụ chuyên môn - Phòng trực (chung cho tất cả các buồng trong khách sạn) - Phòng cho nhân viên phục vụ : + Phòng thay quần áo + Phòng tắm, vệ sinh- Kho để đồ - Khu bếp, kho bảo quản thực phẩm Khu bếp: Tường ốp gạch men sứ, cao tối thiểu 2 m, sàn lát vật liệu chống trơn.Có hệ thống thông gió tốt	- Phòng làm việc của Giám đốc, Phó Giám đốc - Phòng nghiệp vụ chuyên môn - Phòng trực (chung cho tất cả các buồng trong khách sạn) - Phòng cho nhân viên phục vụ : + Phòng thay quần áo + Phòng tắm, vệ sinh- Kho để đồ - Khu bếp, kho bảo quản thực phẩm Khu bếp : Tường ốp gạch men sứ, cao tối thiểu 2 m, sàn lát vật liệu chống trơn.Có hệ thống thông gió tốt	- Phòng làm việc của Giám đốc, Phó Giám đốc - Phòng tiếp khách - Các phòng nghiệp vụ chuyên môn, kỹ thuật - Các phòng nghiệp vụ chuyên môn, kỹ thuật - Phòng trực tầng - Phòng cho nhân viên phục vụ : + Phòng thay quần áo riêng cho nam và nữ + Phòng tắm, vệ sinh riêng cho nam và nữ + Phòng ăn cho nhân viên phục vụ - Khu giặt là - Kho để đồ - Khu bếp, kho bảo quản thực phẩm Khu bếp : + Tường ốp gạch men sứ, cao tối thiểu 2 m, sàn lát vật liệu chống trơn + Khu vực chế biến thức ăn nóng, nguội, bếp bánh riêng biệt + Trang bị đủ kho lạnh, các kho đủ thông	- Phòng làm việc của Giám đốc, Phó Giám đốc - Phòng tiếp khách - Các phòng nghiệp vụ chuyên môn, kỹ thuật - Phòng trực tầng - Phòng cho nhân viên phục vụ : + Phòng thay quần áo riêng cho nam và nữ + Phòng tắm, vệ sinh riêng cho nam và nữ + Phòng ăn cho nhân viên phục vụ - Khu giặt là - Kho để đồ - Khu bếp, kho bảo quản thực phẩm Khu bếp : +Tường ốp gạch men sứ, cao tối thiểu 2 m, sàn lát vật liệu chống trơn + Khu vực chế biến thức ăn nóng, nguội riêng biệt + Trang bị đủ kho lạnh, các kho đủ thông	- Phòng làm việc của Giám đốc, Phó Giám đốc - Phòng tiếp khách - Các phòng nghiệp vụ chuyên môn, kỹ thuật - Phòng trực tầng - Phòng cho nhân viên phục vụ : + Phòng thay quần áo riêng cho nam và nữ + Phòng tắm, vệ sinh riêng cho nam và nữ + Phòng ăn cho nhân viên phục vụ - Khu giặt là - Kho để đồ - Khu bếp, kho bảo quản thực phẩm Khu bếp : +Tường ốp gạch men sứ, cao tối thiểu 2 m, sàn lát vật liệu chống trơn + Khu vực chế biến thức ăn nóng, nguội riêng biệt + Trang bị đủ kho lạnh, các kho đủ thông

			cao tối thiểu 2 m, sàn lát vật liệu chống trơn +Khu vực chế biến thức ăn nóng, nguội được tách riêngCó hệ thống thông gió tốt	thoáng + Có cửa cách âm, cách nhiệt và cách mùi, phòng đệm giữa bếp và phòng ăn. Có hệ thống thông gió tốt	thoáng + Có cửa cách âm, cách nhiệt và cách mùi, phòng đệm giữa bếp và phòng ăn. Có hệ thống thông gió tốt
--	--	--	---	---	---

II- Yêu cầu về trang thiết bị, tiện nghi

Các chỉ tiêu	1 sao	2 sao	3 sao	4 sao	5 sao
1. Yêu cầu về chất lượng mỹ thuật các trang thiết bị trong các khu vực (tiếp tân, buồng, phòng ăn, bếp và các dịch vụ khác)	- Chất lượng đảm bảo Bài trí hài hoà (Tham khảo Phụ lục 3) Đối với buồng ngủ : - Trang trí nội thất hài hoà, đủ ánh sáng lượng khá	- Chất lượng khá. Bài trí hài hoà (Tham khảo Phụ lục 3) Đối với buồng ngủ : - Trang trí nội thất hài hoà, đủ ánh sáng. Trang thiết bị đồng bộ, chất lượng tốt	- Đồng bộ, chất lượng tốt. Bài trí hài hoà (Tham khảo phụ lục 3) Đối với buồng ngủ : - Trang trí nội thất hài hoà, đủ ánh sáng. Trang thiết bị đồng	- Đồng bộ, chất lượng cao. Bài trí hài hoà, thuận tiện (Tham khảo Phụ lục 3) Đối với buồng ngủ : - Trang trí nội thất đẹp, hài hoà, đủ ánh sáng. Trang thiết bị đồng bộ, chất lượng cao.	- Đồng bộ, hiện đại, chất lượng cao, trang trí nghệ thuật, hấp dẫn (khuyến khích mang tính dân tộc). (Tham khảo Phụ lục 3) Đối với buồng ngủ : - Trang trí nội thất đẹp, hài hoà, đủ ánh sáng. Trang thiết bị đồng bộ, hiện đại chất lượng cao
2. Yêu cầu về thảm			- Có thảm trải toàn bộ trong buồng ngủ	- Có thảm chất lượng cao trải toàn bộ trong buồng ngủ, hành lang, cầu thang.	- Có thảm trải chất lượng cao trải toàn bộ trong buồng ngủ, hành lang, cầu thang
3. Thiết bị điều hoà thông thoáng trong các khu vực chung	- Đảm bảo thông thoáng ở các khu vực	- Đảm bảo thông thoáng ở các khu vực	- Có điều hoà nhiệt độ ở các khu vực công cộng	- Có điều hoà nhiệt độ ở các khu vực công cộng	- Có điều hoà nhiệt độ trung tâm ở các khu vực công cộng
4. Hệ thống lọc nước				-Có hệ thống lọc nước, có thể uống trực tiếp.	- Có hệ thống lọc nước, có thể uống trực tiếp
5. Thang máy	- Từ 4 tầng trở lên có thang máy riêng cho khách, cho nhân viên phục vụ và hàng hoá	- Từ 4 tầng trở lên có thang máy riêng cho khách, cho nhân viên phục vụ và hàng hoá	- Từ 3 tầng trở lên có thang máy riêng cho khách, cho nhân viên phục vụ và hàng hoá	- Từ 3 tầng trở lên có thang máy riêng cho khách, cho nhân viên phục vụ và hàng hoá	- Từ 3 tầng trở lên có thang máy riêng cho khách, cho nhân viên phục vụ và hàng hoá - Có thang máy phục vụ khách bị tàn tật

				- Có thang máy phục vụ khách bị tàn tật	
6. Trang thiết bị buồng ngủ	Xem Phụ lục số 1	- Như 1 sao Có thêm : <i>Đồ vải :</i> + Tấm phủ chăn + Tấm phủ giường <i>Đồ điện :</i> + Chuông gọi cửa + Ti vi cho 90 % tổng số buồng, có ăng ten vệ tinh + Điều hoà nhiệt độ cho 90 % tổng số buồng + Tủ lạnh cho 90 % tổng số buồng <i>Các loại khác :</i> + Bàn chải đánh giấy, bàn chải quần áo	- Như 2 sao Có thêm : <i>Đồ gỗ :</i> + Bàn salon, 2 ghế + Bàn trang điểm, ghế <i>Đồ điện :</i> + Ti vi cho 100% tổng số buồng + Điều hoà nhiệt độ cho 100 % tổng số buồng + Tủ lạnh (mini bar) cho 100% tổng số buồng + Thiết bị báo cháy <i>Các loại khác :</i> + Tranh treo tường + Bộ đồ ăn hoa quả, dụng cụ mở bia, rượu + Mút đánh giày	- Như 3 sao Có thêm : <i>Đồ điện :</i> + Bảng điều khiển cạnh giường (điều khiển các đồ điện) + Ti vi màu với mạch VIDEO cho 100% tổng số buồng, có trung tâm phát hình của khách sạn. + Radio cassette hoặc hệ thống nhạc trung tâm của khách sạn + Máy FAX cho những buồng đặc biệt	+ Ổ khoá điện từ dùng thẻ
7. Trang thiết bị phòng vệ sinh	- Xem Phụ lục số 2	- Như 1 sao	- Như 2 sao Có thêm : + Bồn tắm nằm (hoặc phòng tắm kính) cho 50 % tổng số buồng + Điện thoại + Máy sấy tóc + Màn che bồn tắm + Mũ tắm + Nước gội đầu + Dao cạo râu + Bông ngoáy tai + Túi ny lông để bỏ giấy vệ	- Như 3 sao Có thêm : + Bồn tắm nằm (hoặc phòng tắm kính) cho 100 % tổng số buồng + Áo choàng sau khi tắm	- Như 4 sao Có thêm : + Bồn tắm nằm (cho 100% tổng số buồng) và phòng tắm kính (cho 30% tổng số buồng) + Dầu xoa da + Cân kiểm tra sức khoẻ + Thiết bị vệ sinh cho phụ nữ (bidê) + Băng vệ sinh phụ nữ

III-Yêu cầu các dịch vụ trong khách sạn và mức độ phục vụ

Các chỉ tiêu	1 sao	2 sao	3 sao	4 sao	5 sao
1. Phục vụ buồng	- Thay ga, gối giường ngủ 1 lần/ 2 ngày - Thay khăn mặt, khăn tắm 1 lần/1 ngày - Vệ sinh phòng hàng ngày, niêm phong thiết bị vệ sinh và cốc - Nhân viên trực buồng 24/24h	- Như 2 sao - Có thêm : - Đặt phong bì, giấy viết thư, bản đồ thành phố	- Đồng bộ, chất lượng tốt. - Bài trí hài hoà (Tham khảo Phụ lục 3) - Đối với buồng ngủ : - Trang trí nội thất hài hoà, đủ ánh sáng. - Trang thiết bị đồng bộ	- Như 3 sao - Có thêm : - Thay khăn mặt, khăn tắm 2 lần/ 1 ngày - Đặt hoa tươi (hàng ngày) - Đặt quả tươi (hàng ngày) - Đặt báo, tạp chí (hàng ngày)	- Như 4 sao - Có thêm : - Vệ sinh phòng 2 lần/ 1 ngày
2. Phục vụ ăn uống	- Số giờ phục vụ ăn, uống, giải khát từ 6 đến 22 giờ - Các loại dịch vụ ăn, uống : phục vụ các món ăn Âu, Á, tiệc với số lượng các món ăn hạn chế và các món ăn dễ chế biến; phục vụ một số loại nước giải khát thông dụng	- Số giờ phục vụ ăn, uống, giải khát từ 6 đến 22 giờ - Phục vụ ăn, uống tại buồng nếu khách có yêu cầu - Các dịch vụ ăn, uống: phục vụ các món ăn Âu, Á, tiệc với số lượng món ăn phong phú hơn và các loại món ăn chế biến đòi hỏi kỹ thuật cao hơn so với các khách sạn 1 sao; phục vụ một số loại nước giải khát	- Số giờ phục vụ ăn, uống, giải khát từ 6 đến 24 giờ - Phục vụ ăn uống tại buồng nếu khách có yêu cầu - Các dịch vụ ăn, uống : phục vụ các món ăn Âu, Á, tiệc với số lượng phong phú, chế biến được các món ăn có kỹ thuật cao, đảm bảo chất lượng tốt; phục vụ nước giải khát các loại (do khách sạn tự pha chế)	- Số giờ phục vụ ăn, uống, giải khát từ 6 đến 24 giờ - Phục vụ ăn uống tại buồng nếu khách có yêu cầu - Phòng ăn đặc sản phục vụ từ 6 – 24 giờ - Các dịch vụ ăn uống : phục vụ các món ăn Âu, Á, tiệc cao cấp; phục vụ nước giải khát các loại (do khách sạn tự pha chế). Món ăn, đồ uống chất lượng cao, thực đơn thường xuyên thay đổi - Phục vụ ăn sáng tự chọn	- Số giờ phục vụ ăn, uống, giải khát 24/24 giờ - Phục vụ ăn uống tại buồng nếu khách có yêu cầu - Phòng ăn đặc sản phục vụ từ 6 – 24 giờ - Các dịch vụ ăn uống : phục vụ các món ăn Âu, Á, tiệc cao cấp, có đặc sản Việt Nam, quốc tế; phục vụ nước giải khát các loại (do khách sạn tự pha chế). Món ăn, đồ uống chất lượng cao, thực đơn thường xuyên thay đổi - Phục vụ ăn sáng tự chọn
3. Các dịch vụ bổ	-Đón tiếp (Reception) trực 24/24 giờ	- Như 1 sao - Có thêm : - Nhận giữ tiền và	- Như 2 sao - Có thêm : - Cho thuê văn hoá	- Như 3 sao - Có thêm : - Cửa hàng lưu	- Như 4 sao - Có thêm : - Phòng chiếu phim

sung khác	- Nhận giữ tiền và đồ vật quý (tại lễ tân) - Đổi tiền ngoại tệ - Dịch vụ bưu điện gửi thư cho khách - Đánh thức khách - Chuyển hành lý cho khách từ xe lên buồng ngủ - Giặt là - Dịch vụ y tế, cấp cứu : có tủ thuốc với các loại thuốc cấp cứu thông dụng - Điện thoại công cộng - Điện thoại trong phòng: Gọi được liên tỉnh và Quốc tế thông qua điện tín viên	- đồ vật quý (có phòng an toàn) - Quầy lưu niệm, mỹ phẩm - Lấy vé máy bay, tàu xe	- phẩm, dụng cụ thể thao - Phòng họp - Phòng khiêu vũ - Dịch vụ xe taxi (có xe ô tô của khách sạn) - Các dịch vụ : Bán tem, gửi thư, fax, rửa ảnh, đánh máy, photocopy - Dịch vụ thông tin - Điện thoại trong buồng : Gọi được liên tỉnh, thành phố trực tiếp từ phòng - Bể bơi (vùng biển) - Xe đẩy cho người tàn tật	- niệm, bách hoá, mỹ phẩm (thay quầy lưu niệm mỹ phẩm) - Phòng cắt tóc nam, nữ - Lấy vé xem nhạc, kịch - Giặt là lấy ngay trong ngày - Đánh giày, sửa chữa giày. - Chụp ảnh, quay Video - Phòng hội nghị có phiên dịch - Dàn nhạc - Dịch vụ dịch thuật - Câu lạc bộ giải trí - Phòng tập thể thao - Phòng xông hơi, xoa bóp - Phòng y tế nhỏ - Bể bơi - Sân tennis (vùng biển)	- hoặc hoà nhạc - Phòng hội nghị với các thiết bị phục vụ hội nghị và thiết bị dịch thuật - Cho thuê ô tô (khách tự lái) - Thông tin : Bưu điện và quầy thông tin - Máy đo - Dịch vụ thẩm mỹ - Sân tennis - Dịch vụ cho người tàn tật (tiện nghi, phòng cho người tàn tật, người phục vụ) - Trông giữ trẻ
-----------	---	---	--	---	---

IV-Yêu cầu về nhân viên phục vụ

Các chỉ tiêu	1 sao	2 sao	3 sao	4 sao	5 sao
1. Chuyên môn, nghiệp vụ, hình thức	<i>Đối với cán bộ quản lý khách sạn (Giám đốc)</i> - Trình độ văn hoá : Đại học - Trình độ chuyên môn : + Đã qua khoá học quản trị kinh doanh khách sạn tối thiểu 3 tháng + Đã công tác tại khách sạn tối thiểu 1 năm	<i>Đối với cán bộ quản lý khách sạn (Giám đốc)</i> - Trình độ văn hoá : Đại học - Trình độ chuyên môn : + Đã qua khoá học quản trị kinh doanh khách sạn hoặc quản lý kinh tế du lịch tối thiểu 3 tháng (nếu không phải là đại học chuyên ngành) + Đã công tác tại	<i>Đối với cán bộ quản lý khách sạn (Giám đốc)</i> - Trình độ văn hoá : Đại học - Trình độ chuyên môn : + Đã qua khoá học quản trị kinh doanh khách sạn hoặc quản lý kinh tế du lịch tối thiểu 6 tháng (nếu không phải là đại học chuyên ngành)	<i>Đối với cán bộ quản lý khách sạn (Giám đốc)</i> - Trình độ văn hoá: Đại học - Trình độ chuyên môn : + Đã qua khoá học quản trị kinh doanh khách sạn hoặc quản lý kinh tế du lịch tối thiểu 1 năm (nếu không phải là đại học chuyên ngành)	<i>Đối với cán bộ quản lý khách sạn (Giám đốc)</i> - Trình độ văn hoá: Đại học - Trình độ chuyên môn : + Đã qua khoá học quản trị kinh doanh khách sạn hoặc quản lý kinh tế du lịch tối thiểu 1 năm (nếu không phải là đại học chuyên ngành)

	- Trình độ ngoại ngữ: biết một ngoại ngữ thông dụng (bằng B), đủ khả năng giao tiếp - Hình thức bên ngoài : không có dị tật, có khả năng giao tiếp	khách sạn tối thiểu 1 năm - Trình độ ngoại ngữ: biết một ngoại ngữ thông dụng(bằng B), đủ khả năng giao tiếp - Hình thức bên ngoài : không có dị tật, có khả năng giao tiếp	+ Đã tham gia công tác quản lý (từng phần) trong khách sạn tối thiểu 2 năm - Trình độ ngoại ngữ: biết một ngoại ngữ thông dụng (bằng C), giao tiếp thông thạo - Hình thức bên ngoài : không có dị tật, phong cách giao tiếp lịch sự, sang trọng	+ Đã tham gia công tác quản lý (từng phần) trong khách sạn tối thiểu 3 năm - Trình độ ngoại ngữ: biết một ngoại ngữ thông dụng ở mức độ thông thạo - Hình thức bên ngoài : không có dị tật, phong cách giao tiếp lịch sự, sang trọng	+ Đã tham gia công tác quản lý (từng phần) trong khách sạn tối thiểu 3 năm - Trình độ ngoại ngữ: biết một ngoại ngữ thông dụng ở mức độ thông thạo - Hình thức bên ngoài : không có dị tật, phong cách giao tiếp lịch sự, sang trọng
	<u>Đối với nhân viên phục vụ :</u> - Tỷ lệ được đào tạo chuyên môn, nghiệp vụ (trừ những lao động đơn giản) : 90% - Ngoại ngữ : Nhân viên trực tiếp phục vụ biết 1 ngoại ngữ thông dụng trong phạm vi giao dịch - Ngoại hình cân đối, không có dị tật, có khả năng giao tiếp (đặc biệt đối với nhân viên trực tiếp phục vụ)	<u>Đối với nhân viên phục vụ :</u> - Tỷ lệ được đào tạo chuyên môn, nghiệp vụ (trừ những lao động đơn giản) : 95% - Ngoại ngữ : Nhân viên trực tiếp phục vụ biết 1 ngoại ngữ thông dụng trong phạm vi giao dịch - Ngoại hình cân đối, không có dị tật, có khả năng giao tiếp (đặc biệt đối với nhân viên trực tiếp phục vụ)	<u>Đối với nhân viên phục vụ :</u> -Tỷ lệ được đào tạo chuyên môn, nghiệp vụ (trừ những lao động đơn giản) : 100% - Ngoại ngữ : Nhân viên trực tiếp phục vụ biết 1 ngoại ngữ thông dụng ở mức độ thông thạo - Ngoại hình cân đối, không có dị tật, có khả năng giao tiếp (đặc biệt đối với nhân viên trực tiếp phục vụ)	<u>Đối với nhân viên phục vụ :</u> -Tỷ lệ được đào tạo chuyên môn, nghiệp vụ (trừ những lao động đơn giản) : 100% - Ngoại ngữ : Nhân viên trực tiếp phục vụ biết 1 ngoại ngữ thông dụng ở mức độ thông thạo Riêng tiếp tân viên, điện thoại viên, Maitre d' Hotel (mét-đô-ten) : biết 1 ngoại ngữ thông thạo và 1 ngoại ngữ trong phạm vi giao tiếp - Ngoại hình cân đối, không có dị tật, có khả năng giao tiếp (đặc biệt đối với nhân viên trực tiếp phục vụ)	<u>Đối với nhân viên phục vụ :</u> -Tỷ lệ được đào tạo chuyên môn, nghiệp vụ (trừ những lao động đơn giản) : 100% - Ngoại ngữ : Nhân viên trực tiếp phục vụ biết 1 ngoại ngữ thông dụng ở mức độ thông thạo Riêng tiếp tân viên, điện thoại viên, Maitre d' Hotel (mét-đô-ten) : biết 2 ngoại ngữ ở mức thông thạo - Ngoại hình cân đối, không có dị tật, có khả năng giao tiếp (đặc biệt đối với nhân viên trực tiếp phục vụ) - Ngoại hình cân đối, không có dị tật, có khả năng giao tiếp (đặc biệt đối với nhân viên trực tiếp phục vụ)
2. Chất lượng và thái độ phục vụ	- Chất lượng phục vụ và thái độ phục vụ tốt	- Chất lượng phục vụ và thái độ phục vụ tốt	- Chất lượng phục vụ và thái độ phục vụ tốt	- Chất lượng phục vụ và thái độ phục vụ rất tốt, tận tình, chu đáo luôn sẵn sàng đáp ứng mọi	- Chất lượng phục vụ hoàn hảo, thái độ phục vụ tận tình, chu đáo, luôn sẵn sàng đáp ứng

TRANG THIẾT BỊ NỘI THẤT BUỒNG KHÁCH SẠN

1- Đồ gỗ

- Giường ngủ
- Bàn đầu giường
- Tủ để quần áo
- Bàn và ghế ngồi làm việc (có thể đặt thêm gương để làm bàn trang điểm)
- Bàn trà, ghế
- Hộp màn (trong trường hợp có muỗi)
- Giá để hành lý

2- Đồ vải

- Đệm mút có vải bọc
- Ga trải giường
- Gối
- Chăn len có vỏ bọc
- Ri đô che cửa 2 lớp (vải mỏng màu sáng, vải dày màu tối)

3- Đồ điện

- Điện thoại
- Đèn đầu giường
- Đèn bàn làm việc
- Đèn phòng
- Ti vi cho 80 % số buồng
- Điều hoà nhiệt độ cho 80 % số buồng (còn lại dùng quạt điện)
- Tủ lạnh cho 80 % số buồng

4- Đồ sành sứ, thủy tinh

- Bộ ấm chén uống trà (nếu khách có yêu cầu)
- Phích nước (nếu khách có yêu cầu)
- Cốc thủy tinh
- Bình nước lọc
- Gạt tàn thuốc lá

5- Các loại khác

- “Mắt thần” trên cửa buồng
- Dây khoá xích (khoá an toàn cho phòng ngủ)
- Mắc treo quần áo (để trong tủ)
- Dép đi trong nhà (mỗi giường một đôi)
- Sọt đựng rác

- Túi kim chỉ
- Túi đựng đồ giặt là
- Cặp da đựng : các ấn phẩm quảng cáo dịch vụ trong khách sạn và giá cả, danh bạ điện thoại, nội quy khách sạn, nội quy về số lượng trang thiết bị, bảng không quấy rầy.

TRANG THIẾT BỊ PHÒNG VỆ SINH KHÁCH SẠN

(Trong buồng ngủ của khách)

- Chậu rửa mặt (Lavabo)
- Bàn cầu bệt có nắp
- Vòi tắm hoa sen di động
- Vòi nước nóng, lạnh (hoà được vào nhau)
- Giá kính trên lavabo (hoặc bệ đá)
- Gương soi (trên Lavabo)
- Giá treo khăn mặt, khăn tắm
- Khăn mặt và khăn tắm
- Mắc treo quần áo khi tắm
- Xà phòng tắm
- Cốc đánh răng
- Bàn chải đánh răng, kem đánh răng
- Hộp đựng giấy vệ sinh và cuộn giấy vệ sinh
- Sọt đựng rác nhựa có nắp

CHẤT LƯỢNG TRANG THIẾT BỊ CỦA TỪNG HẠNG KHÁCH SẠN

Loại trang thiết bị	Khách sạn loại 1, 2 sao	Khách sạn loại 3, 4, 5 sao
I- Buồng		
1- Đồ gỗ	Có thể dùng đồ bán sẵn, không bị sứt, xước ..., đồng màu với các trang thiết bị khác trong phòng (không nên dùng bàn, ghế nhựa)	Gỗ chất lượng cao (tắm, ướp, sơn, ép...)ép. Thiết kế kiểu dáng đẹp, đồng bộ về màu sắc, kiểu dáng, kích cỡ và đồng màu với các trang thiết bị khác trong phòng, thể hiện được sự sang trọng, lịch sự
2- Đồ vải	- Ga (bọc đệm, bọc gối) dùng vải cotton trắng, không dễ xảy ra tình trạng bị ố, thủng... - Ri đô 2 lớp : Lớp dày có thể dùng bằng vải thun- Tẩm phủ giường có thể dùng vải thun (Ri đô, tẩm phủ giường phải cùng gam màu, phù hợp với màu trang thiết bị khác và màu của tường)- Khăn mặt, khăn tắm bằng sợi bông trắng, không dễ xảy ra tình trạng bị ngả màu	- Ga (bọc đệm, bọc gối) dùng vải cotton trắng, không dễ xảy ra tình trạng bị ố, thủng... - Ri đô 2 lớp : Lớp dày có thể dùng bằng vải thun- Tẩm phủ giường có thể dùng vải thun (Ri đô, tẩm phủ giường phải cùng gam màu, phù hợp với màu trang thiết bị khác và màu của tường) - Khăn mặt, khăn tắm bằng sợi bông trắng, không dễ xảy ra tình trạng bị ngả màu. - Đệm : Dùng loại dày 20 cm, độ đàn hồi tốt - Ga (bọc đệm, bọc gối) dùng vải cotton trắng

		- Ri đô 2 lớp : Lớp dày có thể dùng bằng vải thô, cứng; lớp mỏng bằng ren trắng. - Tấm phủ giường bằng vải thô dày (hoặc trần bông) - Thảm mịn, có khả năng chống cháy (Ri đô, tấm phủ giường, thảm trải phải cùng gam màu, phù hợp với màu trang thiết bị khác và màu của tường) - Khăn mặt, khăn tắm bằng sợi bông trắng, có in chìm biểu tượng và tên của khách sạn
3- Đồ điện	Có thể sử dụng điều hoà (2 chiều) riêng cho từng phòng, không có tiếng ồn, không bị rò rỉ; vô tuyến có thể dùng loại 14 Inch; tủ lạnh 50 lít. Các loại đồ điện luôn đảm bảo hoạt động tốt.	Nên dùng điều hoà trung tâm, vô tuyến từ 21 Inch trở lên, tủ lạnh nhỏ 50 lít. Các loại đồ điện nên sử dụng đồ của các hãng có chất lượng tốt và rất tốt.
4- Đồ sành sứ, thủy tinh	- Cốc, tách có thể sử dụng loại bán sẵn, nhưng cần đảm bảo sự đồng bộ - Lavabo, bồn tắm, bàn cầu có thể sử dụng hàng sản xuất tại địa phương, không để tình trạng bị ố, nứt.	- Cốc, tách nên sử dụng loại men trắng, có in biểu tượng, tên của khách sạn - Lavabo, bồn tắm, bàn cầu nên dùng men trắng của những hãng sản xuất có chất lượng tốt và rất tốt.
II- Phòng ăn		
1- Đồ vải	Khăn trải bàn bằng vải cotton trắng	Khăn trải bàn bằng vải cotton trắng
2- Dụng cụ ăn, uống	- Bát, đĩa, chén... có thể dùng đồ bán sẵn, đảm bảo đồng bộ, không để tình trạng bị nứt	- Bát, đĩa, chén... nên dùng loại men trắng, có in biểu tượng, tên của khách sạn. Có lưu ý tới tính chất của từng loại phòng ăn mà sử dụng cho phù hợp - Thìa, đĩa nên dùng bằng Inox (nên có một số lượng nhất định thìa, đĩa bằng bạc để dùng trong những bữa tiệc sang trọng) - Đũa ăn nên dùng bằng nhựa
3- Đồ gỗ (bàn ghế)	Có thể dùng đồ bán sẵn (không nên dùng đồ nhựa)	Dùng gỗ có chất lượng tốt, kiểu dáng đẹp. Đặc biệt đối với ghế ngồi ăn nên dùng ghế bọc đệm, màu sắc trang nhã, hài hoà, thể hiện được sự sang trọng, lịch sự.
III- Tiếp tân (chủ yếu là đồ gỗ)	- Bàn ghế trong khu vực tiền sảnh có thể dùng đồ mua sẵn	- Quầy tiếp tân nên dùng bằng gỗ chất lượng cao (tấm, ướp, sơn, ép...) kiểu dáng đẹp. - Bàn ghế trong khu vực tiền sảnh nên dùng bàn, ghế salon, đệm bọc vải thô, màu sắc, hài hoà, trang nhã
IV- Bếp	- Bàn sơ chế, chế biến, dụng cụ nấu luôn đảm bảo sạch sẽ.	- Bàn sơ chế, chế biến nên bọc bằng Inox - Dụng cụ nấu luôn đảm bảo độ mới, sạch.

