

العناصر التي تؤثر على تصميم المؤسسات الفندقية العنصر الاول هو السوق و هو الاساس على المستهلك يجب ان نهتم و نعرف احتياجات العملاء لاختلافها في كل سوق مختلف، وسبب اختلاف الاحتياجات هو اختلاف الاسواق، وتصميمها يختلف من دولة الى اخرى و لا يمكن تطبيق التصميم نفسه في مناطق مختلفة اذ يجب مراعاة موقع السوق و مالذي يحتاجه العملاء في هذا الموقع، ١-الكاجوال دايننق هو نوع من انواع المطاعم مصنف على حسب النجوم و السعر في هذه المطاعم لا يكون السعر منخفض بل متوسط و ايضا يسمح بدخول الملابس الكاجوال لا يشترط ان تكون رسمية و ليس هناك فئة معينة لدخول المطاعم، اي شخص يستطيع الدخول و غالبا هذه المطاعم تستخدم الوان هادية و مريحة من اجل ان يكون العميل مرتاح و مطمئن و هذي المطاعم تكون مريحة اكثر من مطاعم "الفاست فود" و يختلف اسلوب الخدمة فيها، في هذه المطاعم ايضا ياخذ الكرسي مساحة متر ونصف الى مترين تقريبا، و الشيء المهم ايضا في هذه المطاعم انها تهتم لراحة العميل و لا يقدم وجبات سريعة و تكون قائمة الطعام متنوعة و يدفع الحساب بعد انتهاء الوجبة مثال على المطاعم (ستيك هاوس، ٢-عند اختلاف طبيعة النشاط يختلف التصميم ف مثلا فندق ٤ نجوم مختلف عن فندق نجمتين او ثلاثة نجوم و ايضا ينطبق الامر على المطاعم فمطعم الخمس نجوم مختلف عن مطعم النجمة الواحدة و كل مطعم و او فندق يختلف تصميمه و اشتراطاته على حسب موقعه فمثلا يختلف اشتراطات فنادق الريف عن فنادق المدينة. و الموقع هو من اكثر العوامل الجاذبة للعملاء فأذا كان الموقع سهل الوصول او كان موقعا استراتيجيا فسيكون جاذبا للعملاء و بتغير الموقع فان الطقس و الاطلالة ايضا تتغير و هذي من عناصر الموقع للعملاء يجب ان تحاول المنشأة قدر الامكان ان تجعل كل غرفه لها اطلالة لجذب العملاء، و يؤثر موقع الفندق على سعره و مدى الاقبال عليه فكل ماكانت الاطلالة اجمل زادت اسعار الغرف و من المهم ان يحتوي الفندق على المواقف لراحة العملاء و تجنبهم للزحام المروري و يجب تزويد العزل ف الزجاج والحوائط لعزل الطقس الخارجي عن داخل الفندق و يوجد منطقة للعزل كي لا تتغير درجة الحرارة على الجسم فجأة. العمارة العربية الاسلامية على شكل قباء و هي صديقة للبيئة و لا توضع فقط لشكل جمالي بل تصمم ايضا لعمل تدوير للهواء داخل المبنى. يؤثر حجم المؤسسة على عدد الغرف و كل مازادت الغرف زاد مساحة اللوبي و على ذلك كل مازادت كراسي المطعم زاد مساحته و كل مازادت الوجبات في المطبخ زاد مساحته هذا يعني ان كل مازاد عدد الشيء تزيد مساحة المكان ايضا فحجم المؤسسة يؤثر على التصميم، فلسفة الفنادق تختلف و عند تغيير فندق من سلسلة لسلسلة يتم التغيير في التصميم الداخلي والخارجي حسب اشتراطات كل شركة المحاضرة الثالثة: العنصر الخامس هو الاشتراطات الحكومية و هذا العنصر واجب تنفيذ جميع اشتراطاته و العمل على اساسها و وضعها بعين الاعتبار و الالتزام بها. العنصر السادس هو عنصر خاص بقدرة العاملين ويؤثر على المعدات مثل الموارد البشرية، فأن التصميم و التخطيط يتأثر بقدرة العاملين و العمالة الجيدة هي التي تجذب العملاء لهذا يجب ان يكون لهم خبره و معرفه كبيره للتعامل مع الاجهزة لان التكنولوجيا قد تكون عقبة كبيره اذا لم يعرف العمال كيفية التعامل معها و استخدامها. العنصر السابع هو العنصر الخاص بالقدرة الماليه يجب مراعاة القدرة المالية عند التصميم و التخطيط للفندق فأذا لم يكن هناك قدرة ماليه كبيره لا يجب عمل تجهيز يتطلب صيانة مكلفة، فالموارد الماليه عنصر حاكم في عملية التصميم والتخطيط. العنصر الثامن التغيرات المستقبلية هيا عنصر قتل مشاريع سياحيه و فندقية كثيره حول العالم و من ضمن الاعتبارات المستقبلية الاعتبارات البيئية والاستدامة والحفاظ على الطاقة. رفع المعايير بدون سيولة ماليه تخفض عدد النجمات للفندق بعض الفنادق نزل عدد النجوم لديها بسبب عدم تماشيها مع المعايير ورفع المعايير بدون سيولة و يجب الاستعداد للمستقبل من البدايه، عدم قدرة بعض الفنادق على التشغيل هذا لان التكاليف تستهلك الكثير من القدرات الماليه. عند عمل تصميم يجب ان يكون التصميم متناسب مع التغيرات المستقبلية والرؤية و عملية الحفاظ على الطاقة و فيه كفاءة العنصر التاسع هو تحليل اتجاهات الحركة (Work flow analysis) وهدفه هو تقليل التقاطعات اثناء حركة العمل و زيادة كفاءة العمل و توفير الوقت ونتيجته هو تقليل معدلات الحوادث داخل المؤسسة في كثير من الفنادق يوجد مصعد للخدمات فقط ومساعد للنزلاء او الضيوف لتقليل الحوادث و خط الانتاج الاكثر طلباً في المطبخ يوضع في اول المطبخ لتقليل التقاطعات تعتمد عمل مدخل مختلف عن المخرج و عمل باب المطبخ من الزجاج او الخشب ويجب ان يكون فيها نافذة ويكون في اتجاه واحد لتفادي الحوادث المحاضرة الرابعة: الخط الساخن يوجد في المنطقة الاولى بينما الكوفي شوب منطقتهم تكون منطقة الكافيتيري او البارستا منطقة الانتاج الرئيسية تكون في الامام دائماً لتقليل التقاطعات مثال مطعم كنتاكي منطقة الدجاج المقلي عنده تكون في المقدمة لانها الاكثر طلب و المأكولات الاقل طلباً في منطقة B تكون الوجبات فيه من ١٠٪ الى ١٥٪ و المنطقة C تمثل من ١٠٪ الى ٥٪ موضوع مستقطع" هو ان وضع الصورة في السي في يعتبر فعل غير مهني وعند وضعها يجب وضعها بالشكل

السعودي الرسمي "مساحات المطبخ : المعادله (لانتاج ١٠٠ وجبة نحتاج ٨٥ متر مربع) (و لكل 200 وجبة نحتاج 116 متر مربع
(حيث ان المساحة لكل وجبه هيا ٨٥ .٠