

UNIVERZITET SINGIDUNUM
FAKULTET ZA TURISTIČKI I HOTELIJERSKI MENADŽMENT

DIPLOMSKI RAD

IZ PREDMETA
PROJEKTOVANJE, IZGRADNJA I ZAŠTITA PROSTORA U HOTELIJERSTVU

TEMA:

PROJEKTOVANJE I IZGRADNJA HOTELA „CONTINENTAL” BEOGRAD

MENTOR:

PROF. DR SLOBODAN ČEROVIĆ

STUDENT:

TAMARA GLOŽANČEV 109/2004

Beograd, 2009. godina

SADRŽAJ

UVOD	2
1. PLANIRANJE IZGRADNJE	3
2. PROCENA LOKALNOG PODRUČJA.....	4
2.1. Kritike.....	5
2.2. Ekonomski razvoj.....	6
3. IZGRADNJA OBJEKTA	6
3.1. Građevinski radovi na turističko – ugostiteljskom objektu „Continental”	7
4. TEHNIČKE INSTALACIJE I OPREMA	8
4.1. Vodovodne instalacije	9
4.2. Kanalizacija i prateće instalacije	9
4.3. Električne instalacije	10
4.4. Komunikaciona oprema	10
5. ARHITEKTONSKO OBLIKOVANJE HOTELA.....	10
6. SPOLJAŠNJE UREĐENJE PROSTORA OKO HOTELA	11
6.1. Automobilski parking i garaža.....	12
6.2. Putokazi, pristupi i osvetljenje	12
7. HOTEL KAO POSLOVNI OBJEKAT	13
8. ULAZI I PRIJEMNA PREDVORJA	14
8.1. Hotelski ulazi.....	14
8.2. Prijemno predvorje	15
8.3. Garderoba i toaleti	17
9. CIRKULACIJA I TRANSPORT	18
9.1. Hodnici i stepeništa	18
9.2. Liftovi.....	19
10. SOBE ZA SMEŠTAJ.....	19
10.1. Standardne sobe	20
10.2. Apartmani	21
11. RESTORANI, BAROVI, KONFERENCIJSKE SALE I BANKET SALE.....	25
11.1. Restorani hotela	25
11.2. Kuhinja	27
11.3. Hotelski barovi	29
11.4. Banket i kongresne sale	30
12. PROSTORI I OPREMA ZA REKREACIJU	34
13. TEHNOČKO OPERATIVNE - PROSTORIJE.....	36
14. SIGURNOST I BEZBEDNOST OBJEKTA	36
14.1. Mere protiv požarne zaštite	37
14.2. Opasnosti i štetnosti koje se mogu javiti pri izvođenju električnih instalacija i pri korišćenju instalacija vodovoda i kanalizacije.....	37
15. GREJANJE, VENTILACIJA, KLIMATIZACIJA I RASVETA	39
ZAKLJUČAK	40
SPISAK SLIKA I TABELA	41
LITERATURA	42

UVOD

Začeci hotelijerstva se vezuju za kretanje ljudi i zadovoljavanje njihovih egzistencijalnih potreba na putovanju. U dosadašnjoj praksi za projektovanje hotelskih objekata su bili zaduženi isključivo arhitekti. Oni su projektovali hotelske objekte koji su se uglavnom dopadali njima ne vodeći računa o dopadljivosti budućim korisnicima. S obzirom da se hotelski objekti ipak zidaju za korisnike nužno je poštovati njihove potrebe i želje.

Postavlja se pitanje kako treba da izgleda hotelski objekat da bi bio privlačan za potencijalne korisnike. Savremeni pristup izgradnje hotelskih objekata je na marketing konceptu koji u centru pažnje stavlja potrebe i interese budućih korisnika. U osnovi se podrazumeva da svaki hotelski objekat mora zadovoljiti svoju osnovnu namenu smeštaja, usluge ishrane i pića, ali i da zadovolji ostale potrebe turista.

Projektovanje i izgradnja hotela je veoma složen i rizičan posao. Savremeno projektovanje i izgradnja hotela zahteva angažovanje stručnjaka različitih profila (ekonomisti, stručnjaci za marketing i menadžment, inženjerske strukture različitih specijalnosti, specijalisti za dizajn, za pejzažno uređenje i sl.) Izgradnja hotelskog objekta mora biti prilagodjena lokaciji, pri čemu je potrebno voditi računa o poštovanju državnih propisa kao i zaštiti životne sredine.

Cilj ovog rada je da u osnovi sagleda, definiše, obrazloži i na najjednostavniji način klasifikuje osnovne činioce koji definišu hotel „Continental”, kao hotel visoke kategorije. U radu su obrađene sve faze od „ideje do realizacije” to jest izgradnja, opremanje i uređenje jednog od najpoznatijih hotela u Beogradu.

Sadržaj istraživanja u ovom radu određuje i primenu odgovarajućih metoda. Njegov opis ukazao je na primenu deduktivne metode, kao i metode deskripcije u objašnjavanju tržišnih veza i odnosa. Pored ovih, koristiće se i druge metode karakteristične za istraživanja u ekonomiji i ukupnim društvenim naukama. S obzirom da se osnovni metodološki principi društvenih nauka zasnivaju na dijalektici, proizilazi da će biti korišćena dijalektička, sintetička i verifikaciona metoda. Dijalektičkom metodom sagledaće se međusobna povezanost i uslovljenost istraživanih pojava, a sintetička kao i verifikaciona metoda poslužiće za proveru hipoteza od kojih se pošlo u istraživanju. Metoda statičke analize takođe će se primenjivati i to u obradi raspoloživih podataka iz statističkog sistema naše zemlje i međunarodne turističke statistike. Pored toga istražiće se putem anketa, posmatranja, dubinskih intervjua i prikupljanjem primarnih i sekundarnih podataka osnovni elementi poslovanja hotelskih preduzeća.

1. PLANIRANJE IZGRADNJE

Realizacija projekta hotela započinje odabirom prostora za izgradnju. Od toga gde se hotel nalazi u velikoj meri zavisi njegova atraktivnost za goste odnosno obim prometa, cene usluga, prihodi, efektivnost.

Na izbor optimalne lokacije utiče čitav niz faktora (položaj prema resursu, putu, naselju, turističkim objektima, radna snaga, infrastruktura, konkurencija, ekološki faktori). Svi lokacioni faktori ne važe u svim slučajevima, neki su relevantni za jednu vrstu hotela, a drugi za drugu. Gradski hoteli treba da budu:

- locirani u centru
- u blizini saobraćajnih terminala, administrativnih i komercijalnih tačaka
- u blizini parkova, garaža i parkinga
- van bučne zone

Kako se poslovni ljudi lakše odriču tišine nego centralne lokacije, najbolje je kada je hotel lociran u tihoj i mirnoj ulici u centru grada.

Optimalna lokacija hotela je mesto na kome će se izgraditi novi hotel, „to je najbolja od svih mogućih lokacija“ u datom prostoru i vremenu. Pod ciljem traženja optimalne lokacije podrazumeva se pronalaženje onog smeštaja koji uz tražene zahteve obezbeđuje maksimalne pozitivne i minimalne negativne efekte.^{*1)}

Ukupan efekat poslovanja hotela će biti ugrožen ukoliko je izvršen pogrešan izbor lokacije, jer je odluka o lokaciji hotela odluka na duži vremenski period i nije lako promeniti lokaciju hotela.

Pri odabiru lokacije izuzetno je važno obratiti pažnju na funkcionisanje saobraćaja. Neophodno je da se u naj ranijoj fazi projekta razmotre šeme po kojoj saobraćaj funkcioniše. Većina radnika koristi sopstveni prevoz ili zavisi od javnog prevoza zbog toga je postojanje autobuskih i železničkih stajališta od izuzetnog značaja kako za radnike tako i za goste hotela.

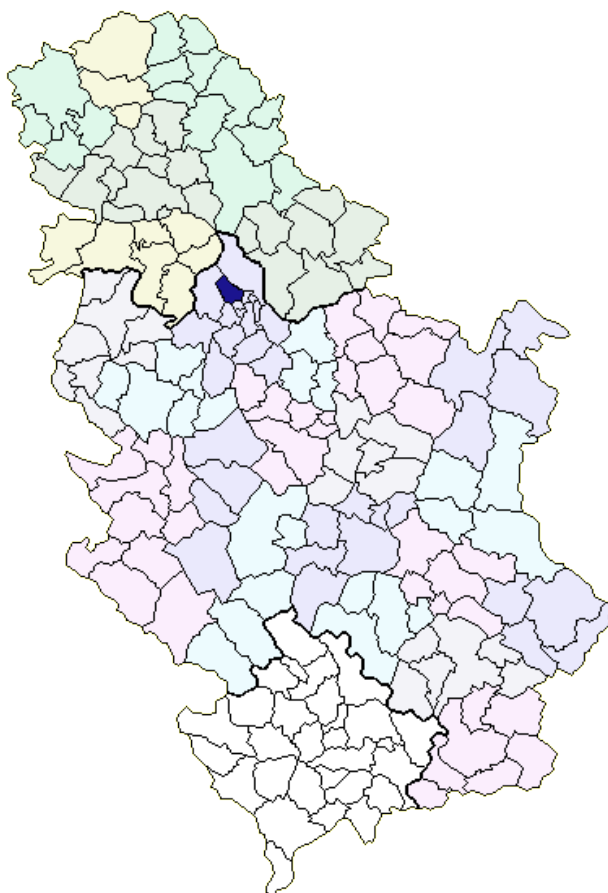
^{*1)} Čomić, Đ. / Vukić, M, “Izgradnja i opremanje hotelskih objekata”, Beograd, 2008, str. 29.

2. PROCENA LOKALNOG PODRUČJA

Lokacija objekta ima izuzetan značaj u celokupnom poslovanju svakog preduzeća. Za hotelske objekte posebno je značajno da su oni ne samo fizički, veći produkciono tržišno vezani za određeni prostor i da čine jedan deo njegove ponude koji čeka tražnju.^{*2)}

Za izgradnju hotela „Continental” odabrano je naselje Novi Beograd. Novi Beograd je gradsko naselje, sedište Gradske opštine Novi Beograd i jedino naselje u toj opštini u gradu Beogradu. Zauzima površinu od 4.074 hektara. Naselje Novi Beograd je izgrađeno nakon Drugog svetskog rata i razvilo se u moderan deo grada.

Novi Beograd se nalazi na levoj obali Save. Administrativno, njegov severoistočni deo počinje na desnoj strani Dunava, malo pre ušća Save u Dunav. Nalazi se severozapadno od „starog” Beograda, sa kojim je spojen putem 5 mostova (Brankov most, Gazela, Stari savski most, Stari i Novi železnički most). Evropski put E-75 prolazi kroz središte Novog Beograda.



Slika 2.1. Lokacija opštine Novi Beograd

^{*2)} Čačić, K. "Poslovanje hotelskih preduzeća", Beograd 1995, str. 193.

Glavna fizička osobina Novog Beograda je njegov ravan teren, što predstavlja veliki kontrast starom delu Beograda. Novi Beograd je izgrađen na površini koja je u osnovi bila močvara kada je 1948. godine otpočela izgradnja novog grada. Godinama je na Novi Beograd donošen pesak sa dunavskog Malog ratnog ostrva, sve dok od njega nije preostao mali uski pošumljeni pojas zemlje koji postoji i danas. Ostale geografske odlike Novog Beograda su poluostrvo Mala Ciganlija i ostrvo Ada Medica oba na Savi. Od svih beogradskih gradskih opština, Novi Beograd ima najviše zelenih površina, ukupno 3,47 km² ili 8,5 % svoje površine. Najveći površina parkova otpada na park Ušće.

2.1. Kritike

Kada je Novi Beograd projektovan i izgrađivan krajem 1940ih i 1950ih glavni cilj je bio da se podigne što više zgrada što je pre moguće kako bi se zadovoljile potrebe rastućeg broja stanovnika usled migracija i velikog priraštaja.

Sveobuhvatni brutalistički arhitektonski pristup je doveo do toga da brojne stambene zgrade, pa čak i cele stambene četvrti izgledaju monumentalno na neugledan način. Iako je taj problem malo ublažen u poslednjih nekoliko decenija izgradnjom nekoliko modernih objekata (hoteli „Hajat” i „Continental”, Geneksove kule, poslovni centar Ušće, Beogradska arena, Delta siti), stanovnici Novog Beograda se i dalje žale zbog sivila grada i često koriste pogrđni izraz „spavaonica“ da naglase svoj pogled na Novi Beograd kao mesto koje ne inspiriše kreativan život niti ohrabruje zdrave ljudske odnose i da je jedino dobro za noćni odmor nakon napornog radnog dana.

Novi Beograd je po planovima podeljen u blokove. Trenutno postoji 72 bloka. Mnogi smatraju da raspored blokova nije logičan pa je snalaženje u ovom delu grada zbog toga otežano.



Slika 2.2. Opština Novi Beograd

2.2. Ekonomski razvoj

Značajne građevine izgrađene u Novom Beogradu su kongresna dvorana Sava centar, Geneksove kule, sedište Naftne industrije Srbije, sportske i koncertne dvorane Hala sportova i Beogradska arena i hoteli Continental i Hajat. Za potrebe učesnika Univerzijade 2009. izgrađeno je Univerzitetsko selo (Belvil), koje je sada nakon završetka univerzijade u fazi prodaje.

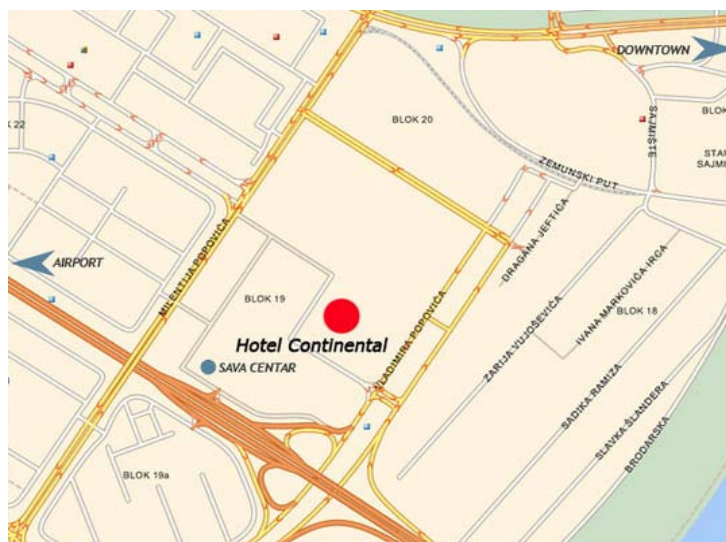
Danas u privredi Novog Beograda dominiraju finasijski sektor, uslužni sektor, komercijalno zastupnički, trgovački, sporstko-rekreativni i građevinski sektor.

3. IZGRADNJA OBJEKTA

Opštinska uprava Novi Beograd na osnovu zakova o planiranju i izgradnji izdala je Akt o urbanističkim uslovima za izgradnju poslovnog objekta kojim su utvrđeni uslovi za uređenje prostora za izgradnju idejnog projekta i građenje objekta.

Hotel „Continental” izrastao je na pesku novobeogradskog priobalja Save kao deo kongresnog centra „Sava”. Posедуje odličnu lokaciju u poslovnom delu grada. Udaljenost od aerodroma je 16 km a od centra grada 3 km. Hotela je star četvrt veka, izgrađen je 1979. godine po projektu gospodina Stojana Maksimovića, arhitekta koji se pozabavio i njegovim prvobitnim unutrašnjim uređenjem. Građevinsko preduzeće KMG „Trudbenik” u saradnji sa pedesetak kooperanata, danonoćnim radom, sagradili su moderno zdanje u rekordnom roku. Pošto su pregovori „Generaleksporta”, glavnog investitora i korisnika ovog hotela, sa korporacijom „Interkontinental” iz Njujorka još ranije uspešno bili završeni, objekat je postao 81. član svetske porodice čuvenog hotelskog lanca „Intercontinental”. Prve goste je primio oktobra 1979. Tada je Beograd bio domaćin Skupštine Međunarodne banke za obnovu i razvoj i Međunarodnog monetarnog fonda.

Trideset godina kasnije hotel gubi jednu zvezdicu, pravo da ostane u lancu hotela „Intercontinental” i dobija nov naziv, hotel „Continental”.



Slika 3.1. Lokacija hotela „Continental”

3.1. Građevinski radovi na turističko – ugostiteljskom objektu „Continental”

Pod građevinskim radovima podrazumevaju se svi radovi na podizanju novih objekata, kao i na rekonstrukciji, proširenju i adaptaciji koji se izvode na već podignutim, postojećim građevinskim objektima.

Građevinski radovi, kao elemenat tehničke strukture investicija, mogu biti:

- **pripremni**, koji se obavljaju na gradilištu u cilju uređenja gradilišta i pripreme građenja (pristupni putevi, magacini, deponije materijala, pomoćne radionice, radničke barake, itd.);
- **radovi na samom objektu**, koji mogu biti visokogradnje kao što su industrijske, trgovinske, upravne zgrade, tj. škole, pozorišta bolnice, robne kuće, hoteli, moteli, itd., zatim niskogradnje kao što su železničke pruge, putevi, aerodromi, mostovi, tuneli i dr. i najzad hidrogradnje u koje se ubrajaju hidrocentrale, brane, rezervoari, luke i dr. Pored ovoga kao građevinski radovi smatraju se i svi zanatski radovi, kao i tehničko standardni uređaji, koji su sastavni deo zgrade (parni kotlovi, instalacije za centralno grejanje, za osvetljenje, vodovod i kanalizaciju, itd.);
- **završni radovi** su oni radovi koji se obavljaju na gradilištu u cilju raščišćavanja gradilišta, tj. uklanjanje privremenih objekata i drugi radovi čije izvršenje uslovljava korišćenje izgrađenog građevinskog objekta. ^{*3)}

Građevinski i građevinsko zanatski radovi iz glavnog projekta za turističko-ugostiteljski objekat „Continental“ obuhvataju:

- **Pripremne radove**
- **Radove na samom objektu**

Pripremni radovi predstavljaju prvi korak u izgradnji nekoj objekta. Od pripremnih radova izvršeni su sledeći:

1. skidanje površinskog sloja humusa mašinskim putem
2. nasipanje i nabijanje sloja šljunka ispod podova
3. nasipanje sa nabijanjem šljunkovito-peskovitog materijala od terena do ispod podova.

^{*3)} Čomić, Đ. / Vukić, M, “Izgradnja i opremanje hotelskih objekata” , Beograd, 2008, str. 9.

Radovi na samom objektu obuhvataju: betonske radove, zidarske radove, stolarske radove, limarske radove, keramičke radove, molersko-farbarske radove i fasaderske radove.

Radovi iz glavnog projekta za turističko-ugostiteljski objekat „Continental” su obuhvatali:

1. Betoniranje trotoara oko objekta, temeljne ploče i podne ploče prizemlja
2. Zidanje temeljnih zidova betonskim blokovima, zidanje unutrašnjih i fasadnih zidova, zidanje pregradnih zidova
3. Postavljanje fasadne i unutrašnje stolarije
4. Izrada i montaža odvodnih olučnih vertikalna od bakarnog lima
5. Oblaganje zidova keramičkim pločicama i polaganje podnih keramičkih pločica
6. Nabavka i postavljanje sintelon poda
7. Bojenje zidova, plafona i kosih stepenišnih ploča poludisperzivnom bojom
8. Izrada fasade

Završni radovi:

1. Nabavka i postavljanje protivpožarnih aparata.
2. Završno čišćenje svih prostorija, sanitarnih uređaja, vrata i prozora.

4. TEHNIČKE INSTALACIJE I OPREMA

Da bi obezbjedili savremene uluge stanovanja, hotelski objekti imaju tehničke sisteme i uređaje koji obezbeđuju bolje uslove rada, mehanizaciju i automatizaciju koji postoje u svim delovima objekata. Sve aktivnost u hotelu zavisi od tehničkih instalacija i opreme.

Među tehničke uređaje ubrajamo:

- vodovod,
- kanalizaciju,
- elektičnu rasvetu,
- telefone,
- signalizaciju,
- ventilaciju,
- klimatizaciju,
- protiv požarni uređaj,
- liftove itd.

4.1. Vodovodne instalacije

Pri lociranju hotela prvenstveno treba predvideti snabdevanje vodom. Vodovodnim instalacijama se poklanja posebna pažnja jer hotelu su danonoćno potrebne velike količine vode. Instalacija se vodi kroz unutrašnje zidove, jer se na taj način sprečava zamrzavanje.

Priključenje objekta na vodovodnu mrežu je obavljeno u skladu sa uslovima JKP „Beograd“ iz Beograda. Voda je potrebna za ličnu higijenu, pripremu hrane, pranje i čišćenje, kao protiv požarno sredstvo, za klima uređaje, za kotlarnicu, za vešeraj, bazene, rekreacionu upotrebu, zalivanje travnjaka i bašti oko hotela.

Tabela 4.1. Kvalitet vode i zahtevi koje ispunjava hotel „Continental”

KVALITET	ZAHTEV
Pijenje, kuvanje, pranje posuda, lična higijena, čišćenje	Čista, sterilna voda, zaštićena od kontaminacije. Snabdevanje direktno iz izvora
Rublje	U principu čista meka voda bez primesa
Gašenje požara	Visoki pritisak sa dva nezavisna sistema snabdevanje i vezama koje sprečavaju kontaminaciju sistema.
Plivanje	Čista filtrirana sa sistemom za reciklažu tokom sezone
Navodnjavanje	Bez posebnih zahteva izuzev prisustva čestica koje začepljuju sistem

4.2. Kanalizacija i prateće instalacije

Celokupna kanalizaciona mreža je projektovana po opštem sistemu, odnosno zajedničkom kanisanju fekalnih, tehnoloških i kišnih voda.

Fekalna kanalizacija prihvata i kanališe fekalne-otpadne vode od svih sanitarnih uređaja u sklopu objekta.

Kišna kanalizacija prihvata i kanališe kišne-atmosferske vode sa krovnih površina objekta, ulaza, parkinga, platoa oko bazena. Pored kišnih voda prihvataju se i otpadne vode od ispiranja filtera bazenske tehnike i pražnjenja bazena.

Tehnološka kanalizacija prihvata i kanališe sve vode od tehnoloških uređaja u sklopu prostora kuhinje objekta.

4.3. Električne instalacije

Glavno snabdevanje je preko trafo-stanice van objekta i u objektu. To je u principu posebno zaštićen i tretiran prostor.

Zbog visokog rizika od požara obezbeđena je posebna zaštita prostora, ventilacija. U slučaju nestanka struje, vrši se automatsko prebacivanje i uključanje generatora.

4.4. Komunikaciona oprema

Hotel je priključen na gradsku telefonsku mrežu. Sve sobe poseduju telefonski priključak.

Lokacija javnih telefona je u predvorju, ali hotel ne poseduje dovoljan broj kabina koje treba da se nalaze u akustičnim školjkama, locirane na relativno tihom mestu.

Savremeno opremljeni hoteli posjeduju električne uređaje za buđenje na recepciji gde postoji tastatura sa brojevima soba. Buđenje u hotelu „Continental” se obavlja klasičnim putem.

Mali broj računara smatra se velikim nedostatkom i propustom hotela.

5. ARHITEKTONSKO OBLIKOVANJE HOTELA

Arhitektura zgrade čini, u izvesnom smislu, spoljni izgled (omotač) hotelskog proizvoda koji može da privuče ili odbije potencijalne korisnike. Arhitektonski dizajn, odnosno atraktivno oblikovanje eksterijera, utiče na način percepcije i doživljavanja hotela od strane korisnika, to jest na njegov ukupan vizuelni imidž.^{*4)}

Enterijer ne sme biti manje privlačan od eksterijera i iza privlačne fasade ne sme se kriti manje interesantan enterijer.

Mnogi su umorni od agonije pojedinih „velikih“ arhitekata koji proglašavaju nezalicom svakog ko „ne razume“ njihovu umetnost. Treba težiti ka tome da se zadovolje osnovne turističke potrebe: opuštanje i odmor, promena i potreba za oslobađanjem od svega. Međutim arhitekta i korisnici vide i doživljavaju hotelsku zgradu sasvim različito. Arhitekta hotel pre svega vide kroz tehničke i inženjerske aspekte a korisnici hotel vide kao svoj drugi dom.

Hotel „Continental“ je vertikalne konfiguracije. Fasada je moderna, izrađena u staklu i odaje osećaj prostranstva. Mnogi smatraju da treba upravo izbegavati zgrade urbanog karaktera koji podsećaju turiste na stambene zgrade u kojima žive cele godine.

Objekat je isprojektovan tako da je povezan sa kongresnim centrom „Sava“ što je predstavlja idealno rešenje imajući u vidu njihovu blizinu i doprinosi atraktivnošću hotelskog objekta.

^{*4)} Čomić, Đ. / Vukić, M, “Izgradnja i opremanje hotelskih objekata”, Beograd, 2008, str. 35.

6. SPOLJAŠNJE UREĐENJE PROSTORA OKO HOTELA

Parkovi bogati vegetacijom, uređeni parkovi i travnjaci upotpunjavaju doživljaj i kreiraju pejzaž impresivnog izgleda, što predstavlja odličan način da određeno mesto učine još privlačnijim za posetioce.^{*5)}

Uređen prostor oko hotela je neophodan iz estetskih razloga da bi se poboljšao izgled zgrade i ceo kompleks učinio atraktivnijim.

Delimično okružen zelenilom hotel „Continental” pruža relaksirajući i osvežavajući kutak u poslovnom delu grada smanjujući efekat buke i žurbe.



Slika 6.1. Okruženje hotela „Continental”

Kao hotel sa relativno velikim prostorom može ponuditi gostima teniski teren koji se nalazi ispred hotela dok se druge rekreativne mogućnosti u vidu bazen, saune i solarijuma nalaze unutar hotela.

Hotel je povezan sa „Sava Centrom”, najvećim kongresnim, kulturnim i poslovnim centrom u našoj zemlji i jednim od najvećih u Evropi, čija delatnost obuhvata organizaciju kongresnih i svih vrsta umetničkih skupova i manifestacija. U blizini hotela nalazi se i Beogradska arena koja je postala zaštitni znak Beograda i jedan od novih simbola glavnog grada Srbije, kao i atraktivna turistička ponuda naše prestonice i države.

^{*5)} Čerović, S. „Projektovanje i izgradnja hotela”,
Fakultet za hotelijerski i turistički menadžment, Beograd 2008, str. 8.

6.1. Automobilski parking i garaža

Prema pravilniku hoteli visoke kategorije moraju svojim gostima obezbediti parking mesta za njihova vozila. Za goste hotela „Continental” je obezbedio 80 parking mesta. Osoblje hotela ima dodatni parking prostor.

Prema pravilniku o kategorizaciji samo hoteli visoke kategorije (četiri i pet zvezdica) moraju osigurati garažiranje vozila. Hotel poseduje zatvorenu garažu kao jedinstvenu veliku prostoriju namenjenu za veći broj vozila. Garaža je izgrađena na pogodnom mestu tako da buka ne smeta gostima.

6.2. Putokazi, pristupi i osvetljenje

Znaci i simboli su veoma važan efekat komercijalizacije hotela. Žaštitni znak i ime hotela su osvetljeni i vidljivi sa puta i nalaze se na gornjoj konstrukciji hotela. Simbole koristi većina hotelskih kompanija kao sredstvo za trenutnu indentifikaciju i prepoznavanje.

Spoljno osvetljenje pored faktora uočljivosti obezbeđuje i visok nivo kontrole i bezbednosti objekta. Pojedini hoteli koriste i svetleće trake koje se postavljaju na ivicama fasade kako bi se istakao karakter i oblik zgrade. Ovo bi bilo idealno rešenje za hotel „Continental” imajući u vidu da je pored ulaza fasada slabo osvetljena.

Za automobile putokazi su izuzetno važni pa su obezbeđeni uočljivi znakovi na putu koji vode do hotela.



Slika 6.2. Spoljno osvetljenje hotela „Continental”

7. HOTEL KAO POSLOVNI OBJEKAT

Hotelski objekat se sastoji od više samostalnih jedinica namenjenih za različite svrhe. Hotel u definisanju svog proizvoda mora obratiti pažnju na dizajn fizičkih karakteristika kao što su veličina sobe, izgled recepcije, raspoloživost bazena i sl. Imidž se kreira od momenta opremanja hotela a stvara tokom njegovog poslovanja.^{*6)}

Osnovna jedinica hotela je soba. Hotelske sobe raspoređene su po spratovima dok društvene prostorije čine posebne celine koje su međusobno povezane.

Hotelsku celinu čine tri trakta:

- hotelski (smeštajni)
- ugostiteljski
- ekonomsko – tehnički

Oni treba da budu uslovno rečeno odvojeni ali dobro međusobno povezani. Ono o čemu treba voditi računa je:

- praktičnost i ekonomičnost
- sanitarno higijenski uslovi
- tehničkim karakteristikama uređaja
- udobnosti i ugođaju

Osnovno načelo savremenog graditeljstva je ekonomisanje prostorom. Racionalno korišćenje prostora, nesmetano kretanje gostiju i zaposlenog osoblja su zahtevi koje treba imati na umu pri građenju i projektovanju hotelskih objekata i prostorija.

Hotel „Continental” raspolaže sa:

- | | |
|----------------------------------|----------------------------|
| • 8 spratova | • 28 apartmana |
| • 415 soba | • 2 predsednicka apartmana |
| • 112 dvokrevetnih soba | • 8 konferencijskih sala |
| • 273 soba sa francuskim ležajem | • 2 restorana |

U prizemlju su isprojektovani: hol, kancelarije, recepcija, restorani, izložben prostor, lokali za izdavanje, bazen i fitness zona, dok su spratovi rezervisani za sobe, apartmane, konferencijske sale i kancelarije. U podnožju hotela nalazi se vešernica, kuhinja sa pratećim prostorijama, cvečara, magacini i prostorije ekonomsko - tehničkog trakta.

^{*6)} Bakić, O. "Marketing u turizmu" Fakultet za hotelijerski i turistički menadžment, Beograd 2005. Str. 151

8. ULAZI I PRIJEMNA PREDVORJA

Hotelski ulazi i prijemna predvorja su prvo sa čime se gost susreće prilikom dolaska u neki hotel. Izgled glavnog ulaza i njegov pristup su veoma važni i često utiču na izbor hotela. Unutrašnjost hotela treba da ostavi utisak topline, zaštićenosti, prijatnosti i psihološke sigurnosti. Uz najveći funkcionalni i tehnički komfor za odmor i rekreaciju ide i dosledno stilizovana lepota ambijenta sa svim dekoracijama i nameštajem.

8.1. Hotelski ulazi

Hotel „Continental“ , kao hotel visoke kategorije poseduje više ulaza: glavni ulaz i sporedne ulaze.

Hotel pri samom ulazu poseduje osvetljenje što doprinosi uočljivosti. Žardinjere na samom ulazu u hotel imaju ukrasnu funkciju u isticanju floralne dekoracije. Glavni ulaz jasno je definisan i vodi pravo ka recepciji. Ulazna vrata su staklena i omogućavaju bolju vidljivost unutrašnjosti i preglednost. Izrađena su od kvalitetnog materijala koji je otporan na koroziju i propadanje i na različite vremenske uslove. Ispred ulaznih vrata u ravni poda, postavljen je otirač a predvorje je pokriveno tepisima. Prostor pred ulazom je osposobljen za prilazak i mimoilaženje vozila. Nadstrešnica iznad ulaza pruža zaštitu od kiše, sunca, snega, vetra gostima koji dolaze ili čekaju ispred.

Ekonomski (poslovni) ulaz je podalje od glavnog, u drugoj ulici, odnosno na drugoj strani hotela. Taj ulaz služi za unošenje materijala u hotel, kao i za ulaz i izlaz zaposlenog osoblja.

Uz ekonomski ulaz nalazi se posebna kabina za vratara koji vodi nadzor nad ulazom i izlazom zaposlenih radnika.

Velika zamerka hotela je nedovoljno dobro odrađen ulaz za hendikepirane osobe i nedostatak alternativnih rešenja u vidu staza, traka i posebnih liftova.

8.2. Prijemno predvorje

Prijemno predvorje je centar preko koga se odvija ukupan promet gostiju i posetilaca hotela. U prijemnom predvorju se obavljaju prijavne i odjavne formalnosti ali ono ujedno predstavlja i neformalno mesto za okupljanje. U hotelu ovo je jedno od mesta najintenzivnijeg prometa i utiče na stvaranje prvog i najupečatljivijeg utiska o hotelu.

Prijemno predvorje hotela opremljeno je tako da ostavlja prijatan utisak na gosta. Hotel poseduje određeni „šarm“, pruža osećaj intimnosti ali ujedno i prostranosti. Unutrašnjost hotela u principu predstavlja mali zatvoreni atrijum. Prostor je tako dimenzionisan da se čovek u njemu ne oseća izgubljenim, izložen pogledu velikog broja ljudi i pruža osećaj značaja sopstvenog prisustva u tom prostoru.

Za dekoraciju hotelskog predvorja korišćen je mermer tako da se umetničke slike ne nalaze u ovom delu hotela. Enterijer predstavlja jedinstven spoj klasičnog i modernog što ga čini dopadljivim kako mlađim tako i starijim generacijama. Prostor je oplemenjen zelenilom što boravak u hotelu čini mnogo prijatnijim.

Pri izboru materijala za dekoraciju i opremanje vodi se računa da to budu materijali koji imaju veliku otpornost i trajnost, kako bi se dugo održao dobar izgled i smanjila potreba za čestim opravkama i renoviranjem. Prilikom izgradnje i opremanja hotela korišćeni su kvalitetni materijali ali posle trideset godina i hotel sa najkvalitetnijom opremom zahteva renoviranje. To je upravo ono što fali ovom hotelu, kako bi vratio svoj stari sjaj.

Pult recepcije se nalazi desno od glavnog ulaza. Postavljen je tako da je odmah uočljiv za gosta, a istovremeno je zaposlenima na recepciji omogućeno nadgledanje celokupne površine prijemnog predvorja. Pult recepcije povezan je sa portirnicom i blagajnom.

U blizini recepcije postavljen je dovoljan broj udobnih fotelja, i separea koji omogućavaju gostima prijatan boravak u predvorju hotela.

Predvorje hotela poseduje i izložben prostor kao i prodavnice duvana, novina, suvenira, butik ženske garderobe i juvelirnicu ali i pored toga izbor je i više nego skroman imajući u vidu da se radi o hotelu visoke kategorije.



Slika 8.1. Ulaz u hotel „Continental”



Slika 8.2. Predvorje hotela „Continental”

8.3. Garderoba i toaleti

Garderoba i toaleti se nalaze u prijemnom predvorju u blizini restorana. Oni su diskretno locirani i nisu direktno pristupačni sa ulice.

Gardaroba je zaklonjena i obezbeđen je uvučen prostor za čekanje kako bi se sprečilo stvaranje velike gužve u hodniku. Na garderobi je obezbeđen veći intenzitet osvetljenje radi lakše identifikacije brojeva kao i intenzivnija ventilacija koja omogućava sušenje vlažnih kaputa.

Ulaz u muški i ženski toalet su odvojeni i jasno označeni slovima. Toaleti imaju podove od materijala koji ne propuštaju vodu dok su zidovi obloženi keramičkim polćicama. Vrata se otvaraju rukom, dok u savremenim hotelima vrata se mogu otvarati i zatvarati dodiranjem noge na sklopku postavljenu na podu, tako da se ručica uopšte ne dodiruje rukom. Propisi koji se odnose na toalete su u interesu zdravlja, higijene i javnog morala.



Slika 8.3. Toalet u prizemlju hotela

9. CIRKULACIJA I TRANSPORT

Hotelski objekat treba da obezbedi nesmetanu cirkulaciju gostiju koja potrazumeva njihov dolazak, odlazak kao i korišćenje hotelskih prostorija. Putevi gostiju i personala su razdvojeni, treba da postoji jasan odnos među takvim prostorima, kako bi se olakšala cirkulacija, ometanje gostiju, olakšala kontrola i bezbednost.

9.1. Hodnici i stepeništa

U prijemnom predvorju hodnici predstavljaju gubitak prostora tako da postoji glavni hodnik koji se prostire duž celog predvorja i vodi ka liftovima, toaletu i prodavnicama. Hodnici koji vode do soba imaju veliku važnost i moraju biti dobro isprojektovani. Pri planiranju uzimaju se u obzir zahtevi za komfor, privatnost i smanjenje buke. Hodnici su građeni tako da omogućavaju nesmetan prolaz gostima i posluži i omogućavaju efikasno čišćenje i održavanje prostorija. Pod hodnika prekriven je tepisima da se u sobama ne čuju koraci. Zidovi hodnika ukrašeni su umetničkim slikama. Osvetljenje nije prejako već diskretno što je sasvim dovoljno.



Slika 9.1. Hodnik hotela „Continental”

Stepenište je smešteno nasuprot glavnom ulazu i povezuju predvorje sa ostalim prostorijama hotela. Osvetljenje je pojačano i omogućava bolju vidljivost. Stepenište je prilagođeno potrebama korisnika i projektovano je tako da nije suviše strmo niti uzano. Površine stepenika su izrađene od materijala koji se ne kliza i koji je otporan na oštećenja. Projektovanje je definisano bezbednošću i protiv požarnim zahtevima. Pristupi protiv požarnim stepenicama obezbeđeni su sa svakog sprata.

9.2. Liftovi

Veliki hoteli zahtevali su više stepeništa, a u novije vreme njih zamenjuju liftovi. Liftovi u savremenim hotelima imaju značajniju funkciju od stepeništa jer omogućavaju gostima da brže stižu na spratove, efikasniju poslugu i olakšavaju promet u velikim hotelima. Pored 4 gostinska lifta hotel poseduje i 2 personalna lifta. Kapacitet liftova je 16 osoba ili 1250 kg. Hotel poseduje četiri lifta za goste. Ispred liftova postavljene su pepeljare, ogledala i reklamni panoi.

10. SOBE ZA SMEŠTAJ

Glavni poslovni cilj hotela usmeren je na izdavanje soba. Sobe su opremljene prema projektu enterijera koji je sastavni deo ukupne projektne dokumentacije.

Hotel „Continental” ima osam spratova. Od prvog do petog sprata locirane su standardne sobe. Na šestom, sedmom i osmom spratu smeštene su De luxe sobe. Deo za pušače i nepušače je odvojen pa je tako četvrti, peti i šesti sprat namenjen za nepušače kao i sedmi i osmi sprat ali samo do broja trideset. Numerizacija soba izvršena je po spratovima tako da sobe na prvo spratu počinju broje 101, na drugom 201, trećem 301 itd., pri čemu prvi broj označava broj sprata. Brojevi su kao i u većini hotela postavljeni iznad vrata.

Hotel raspolaže sa 415 soba, uključujući 30 apartmana i dva predsednička apartmana.

Sve sobe poseduju:

- francuski ležaj / dva ležaja u sobi
- kablovska / satelitska TV
- radni sto sa lampom
- direktna telefonska linija
- mini bar
- sef
- klima uređaj sa mogućnošću regulisanja temperature u sobi
- kupatilo
- fen

Sobne jedinice u hotelu su modifikovane po stilu i teže da stvore utisak individualnosti i specifičnog karaktera. Nameštaj je praktičan, solidan i najvažnije funkcionalan.

Prema pravilniku o kategorizaciji ugostiteljskih objekata, sve sobe koje su namenjene gostima, pored ležaja i radnog stola sa lampom na raspolaganju imaju onoliko stolica koliko ima ležaja, stalak za prtljag, orman s ključem, korpu za otpatke i onoliko pepeljara i čaša koliko ima ležaja. Osim električne rasvete sa plafona, imaju posebno svetlo uz svako ogledalo, svaki ležaj, kao i utikačku kutiju uz ogledalo kod umivaonika.

Nameštaj svake sobe čini celinu s obzirom na materijal, boju i način izrade. Ležaji u hotelu prekriveni su dekorativnom tkaninom koja je u skladu sa bojom zidova, tepiha i zavesa.

Sobe su celom površinom prekrivene tepisima koji pružaju najveći komfor ali i osećaj topline i intimnosti. Tepisi su idealno rešenje u hotelima jer apsorbuju i umanjuju buku.

Gostima su na raspolaganju standardne dvokrevete i jednokrevetne sobe kao i apartmani. Takođe važi pravilo da se gostu iznajmljuje soba, a ne krevet, tj. da se bez pristanka gosta koji je smešten u dvokrevetnoj sobi ne može popuniti drugi krevet. ^{*7)}

Svi kreveti imaju naslon za glavu koji omogućavaju čitanje u krevetu i daju osećaj veće sigurnosti u nepoznatom prostoru. Pored praktične namene naslon obezbeđuje i lepsi izgled kreveta. Zaveses su postavljene sa unutrašnje strane prozora i izrađene su od neprozirnih materijala kao što su svila i čipka. Jednobočno ofarbani zidovi u hotelu ostavljaju utisak prostranosti i omogućavaju korišćenje šarenih tapiha i presvlaka.

Ormani su prostrani sa dovoljnim brojem vešalica i prostorom za odlaganje obuće. Noćni stočići su obezbeđeni uz uzglavlje svakog kreveta i na njima se nalaze lampe i telefon. Visina stočića je prilagođena visini kreveta i uzdignuti su iznad poda što omogućava lakše čitanje. Svaki stočić poseduje jednu otvorenu pregradu. Pisaći stolovi su standardnih dimenzija jer su manji nepodobni za korišćenje a veći doprinose nužnom povećanju sobe. Ogledalo je postavljeno iznad stola i takve je veličine da omogućava potpuni pregled onom koji se ogleda u stojećem položaju. Posebno se vodilo računa da ogledalo ne pruži reflektovani pogled u sobu osobi koja ulazi. Televizijski prijemnici su danas standardna oprema skoro u svim hotelima. Prilikom planiranja soba u hotelu vodilo se računa da položaj televizora bude pogodan za gledanje. Svaka soba poseduje televizor ali su oni starijih modela i trebali bi biti zamenjeni modernijim. U sitni inventar spadaju pepeljare, kante za otpatke itd. Ovi predmeti izabrani su da se harmonično uklapaju u dizajn i dekor enterijera.

Zbog ekonomskih razloga, vodovodnih instalacija, ventilacije, smanjenja prenošenja buke do soba, zbog lakšeg pristupa i održavanja, kupatila su grupisana jedna uz druga u parovima (leđa uz leđa) i od sprata do sprata po vertikalni. Primenjen je koncept gde su kupatila smeštena uz spoljne zidove. Ovo rešenje je omogućilo prirodnu ventilaciju i osvetljenje.

U kupatilima se nalazi uobičajena oprema: kabina sa tušem, klozetska šolja, lavabo dok apartmani posduju i bide. U blizini lavaboa je postavljen priključak za aparat za brijanje, držač peškira, polica sa čistim peškirima, držač papira i ubrusa, kanta za otpatke itd. Na zidu se nalazi ogledalo sa zaštićenim osvetljenjem. Podovi kao i zidovi kupatila do plafona obloženi su keramičkim pločicama. Hotel stavlja gostima na raspolaganje bade-mantile kao i papuče za jednokratnu upotrebu.

Nameštaj u hotelima izložen je znatno intenzivnijem korišćenju i habanju od nameštaja u stanovima i zato je bitno da bude izrađen od što kvalitetnijeg materijala.

10.1. Standardne sobe

Standardne sobe hotela su i više nego skromne i ne perzentuju hotel u najboljem svetlu. Hotel ovakvog renomea trebalo bi korisnicima ponuditi standardne sobe estetski privlačnije i sa kvalitetnijom opremom. U brošurama kao i na zvaničnom sajtu hotela ove sobe nisu prezentovane. Ukupna veličina standardne sobe je 24.40 m^2 , sama soba je veličine 16.95 m^2 , dužina sobe je 4.95 m^2 , širina je 3.61 m^2 , a veličina kupatila iznosi 3.91 m^2 . U sobi se nalazi i hodnik veličine 3.54 m^2 . Nameštaj je praktičan i funkcionalan ali estetski ne preterano ugledan premda se radi o hotelu koji je do skoro imao pet zvezica.

^{*7)} Unković, S./ Zečević, B. "Ekonomika turizma", Fakultet za hotelijerski i turistički menadžment, Beograd 200., str. 92.

Standardne mogu biti jednokrevetne ili dvokrevetne. Dvokrevetna soba može biti nameštena sa dva pojedinačna, međusobno odvojena kreveta, dva spojena kreveta ili sa velikim francuskim krevetom. Dimenzije francuskog ležaja u standardnim sobama je 160 x 200 cm. Pojedinačni kreveti su odvojeni noćnim ormarićem radi veće privatnosti. Dimenzije odvojenih kreveta su 100 x 200 cm. Broj jednokrevetnih soba je određen na osnovu analize tržišta i korišćen je najčešći standard od preko 20% jednokrevetnih soba u hotelu. Hotel se nalazi u centru grada i njega u glavnom posećuju poslovni ljudi koji najčešće koriste jednokrevetne sobe. U jednokrevetnim sobama ušteda prostora je postignuta stavljanjem kreveta paralelno sa pregradnim zidom.

10.2. Apartmani

Apartman je skup prostorija koji se sastoji od kompletne dvokrevetne sobe za smeštaj, sobe uređene za dnevni boravak, toaleta i kupatila. Poseduju više komfora u poređenju sa dvokrevetnom i jednokrevetnom sobom i uređuju se u različitim stilovima.^{*8)}

Za razliku od standardnih soba umesto stolica u apartmanima se nalaze udobne fotelje koje su presvučene kvalitetnom tkaninom. U apartmanima ne postoje garnišne nego su one zakačene na uzane trake sa žljebovima, ugrađene u zid. Nameštaj u svakom apartmanu čini celinu s obzirom na boju pa se tako apartmani u hotelu mogu naći u ružičastoj i plavoj boji. Ukupna veličina apartmana je 44.26 m². Soba za smeštaj je veličine 16. 95 m², a dnevnog boravka iznosi 19.86 m². Dimenzije kreveta u apartmanu su 170 X 200 cm.

Hotel poseduje i dva predsednička apartmana na poslednjem spratu. Apartmani su izuzetno prostrani i namenjeni najelitnijim gostima. Veličina apartmana je oko 100 m². U ovim apartmanima odsedali su razni državnici i umetnici. Apartman poseduje dve spavaće sobe, prostran dnevni boravak, kancelariju, kuhinju i kupatilo i poseban toalet. Nameštaj je prvorazredan, stilski i dopunjen najkvalitetniju opremu. Dimenzije francuskog ležaja u predsedničkom apartmanu je 180 x 200. Namenjen je i poslovnim ljudima ali veliki nedostatak je neposedovanje računara što je poslovnim ljudima od velikog značaja. Osoblje hotela ima poseban ulaz u apartman tako da nemora da ima nikakav kontakt sa gostima.

^{*8)} Čomić, Đ. / Vukić, M, "Izgradnja i opremanje hotelskih objekata", Beograd, 2008, str. 118.



Slika 10.1. Apartman hotela „Continental”



Slika 10.2. De Luxe apartman hotela „Continental”



Slika 10.3. Predsednički apartman



Slika 10.4. Dnevni boravak predsedničkog apartmana



Slika 10.5. Prva spavaća soba predsedničkog apartmana



Slika 10.6. Druga spavaća soba predsedničkog apartmana

11. RESTORANI, BAROVI, KONFERENCIJSKE SALE I BANKET SALE

Planiranje restorana treba da uzme u obzir spoljni pogled, cirkulaciju gostiju i personala, metode usluživanja hrane, grupisanje sedišta i vrstu nameštaja, interni razmeštaj, opremu i prostor za zabavu.^{*9)}

Restoran je ugostiteljski objekat u kome se pripremaju i za stolom uslužuju topla i hladna jela, pića i napici, po pravilu za vreme glavnog obroka (ručak ili večera).^{*10)}

Bitne karakteristike savremenih restorana su sledeće:

- pružaju usluge prehrane i točenja pića načelno samo za vreme ručka i večere,
- posebna prostorija za posluživanje hrane i pića izvan glavnih obroka
- točionica ne sme biti u prostoriji u kojoj se poslužuje
- prvorazredni nameštaj, oprema i pribor,
- stručno osposobljena poslua,
- francuski ili engleski način posluživanja^{*11)}

11.1. Restorani hotela

Hotel „Continental” u svojoj popudi ima dva restorana od kojih svaki ima posebnu ugostiteljsku ponudu, ambijent, atmosferu i radno vreme.

Rotisserie je restoran internacionalne kuhinje u elegantnom okruženju. Ovaj restoran nudi raznovrsne specijalitete i zadovoljiće ukus i najzahtevnijih gostiju. Namenjen je poslovnim ljudima i idealan za poslovne ručkove. Radno vreme od 12:00 do 24:00 časa.

Brasserie je restoran nacionalne i internacionalne kuhinje. Ovo je neformalni restoran sa opuštenijom atmosferom. Kapacitet restorana je 126 mesta i pogodan je za porodične ručkove. Radno vreme je svakog dana od 06:00 do 24:00 časa.

Restorani hotela su izgrađeni, uređeni i opremljeni tako da omogućavaju racionalno korišćenje prostora, nesmetano kretanje gostiju i zaposlenog osoblja, higijensko rukovanje namirnicama, čuvanje robe od kvarenja, zaštitu zdravlja gostiju i zaposlenog osoblja, stručno i efikasno usluživanje gostiju, kao i zaštitu od štetnih uticaja koje obavljanje delatnosti u ovim objektima može imati na životnu sredinu (buka, vibracije, zagađenje vazduha).

^{*9)} Čomić, Đ. / Vukić, M, “Izgradnja i opremanje hotelskih objekata” , Beograd, 2008, str. 91.

^{*10)} Pravilnik o razvrstavanju, minimalnim uslovima i kategorizaciji ugostiteljskih objekata, Službeni glasnik RS 35/94, član 9.

^{*11)} Frlić. A. “Hotelijerstvo”, Školska knjiga, Zagreb 1975.



Slika 11.1. Restoran Rotisserie

Svaki restoran ima poseban ulaz za dopremanje i prijem namirnica i evakuaciju otpadnih materija (ekonomski ulaz) kao i direktan prilaz kuhinji i pratećim prostorijama.

Restoranima u hotelu, obzirom da poslužuju tri obroka, potreban je ambijent koji bi omogućio opuštenu atmosferu za vreme doručka, do formalnije večere. Ovo se postiže postavljanjem promenljivog osvetljenja i menjanjem površine stola od podmetača do stolnjaka. Osvetljenje je važan faktor dizajna enterijera i atmosfere. Opšte svetlo postavljeno je na plafonu a indirektno svetlo oko zidova kako bi se naglasili pojedini elementi i umetničke slike.

U restoranima su obezbeđeni veliki prozori kako bi se iskoristila prednost lepog pogleda i privukla pažnja gostiju. Podovi restorana prekriveni su tepisima kako bi se stvorio osećaj komfora i topline. Reč je o tepisima visokog kvaliteta sa manjim šarama koje se ponavljaju, kako bi prikrile mrlje. Tepisi su odgovarajuće debljine kako bi apsorbovali buku. Nameštaj restorana pažljivo je uklopljen u ambijent i dekor restorana. Stolnjaci, escajg, tanjiri, čaše i korice menija su pažljivo odabrani kao i stilizovane uniforme personala. Hotel još uvek upotrebljava opremu za sto na kojoj se nalaze znaci i simboli hotelske kompanije odnosno lanca „Intercontinental” što bi trebalo da promeni. Brojne hotelske kompanije koriste ovaj vid propagande.

11.2. Kuhinja

Pored prostorija u kojima se obavlja usluživanje gostiju, postoje proizvodna, takozvana pomoćna odeljenja. Za rad kompletne ugostiteljske kuhinje pored glavne neophodne su i sporedne kuhinjske prostorije koje čine kuhinjski blok.

Kuhinjski blok prema savremenim građevinskim i higijenskim zahtevima obuhvata:

- prostor za čuvanje namirnica
- prostor za pripremanje namirnica
- prostor za prigrutovljavanje jela
- pomoćne prostorije
- higijenske prostorije

Raznovrsne namirnice zahtevaju pri skladištenju i različite uslove za sigurno čuvanje. Da bi se sprečilo kvarenje namirnica obezbeđena je odgovarajuća temperatura i vlažnost vazduha za svaku grupu namirnica (meso, suhomesnata roba, voće, povrće, fabričke namirnice, sveže konzervirane namirnice, ostala roba). Lako pokvarljiva roba se čuva u rashladnim komorama i rashladnim uređajima koji su smešteni u okviru **prostora za čuvanje namirnica**.

Tehnički proces pripremanja namirnica obuhvata: čišćenje, pranje i razvrstavanje namirnica; skidanje kože, otklanjanje kostiju, filetiranje ribe, sitnjenje namirnica na komade, kocke, štapiće itd. i to se sve obavlja u **prostoru za pripremanje namirnica**. Prostor u kome se pripremaju namirnice je opremljen odgovarajućim inventarom i specijalizovanim mašinama i alatom za obradu odgovarajućih namirnica. Prostor za preradu mesa je odvojen od prostora za obradu ribe, kao i prostora za obradu voća i povrća.

Prostor za prigrutovljavanje jela u svom sastavu ima glavnu ili toplu kuhinju, hladnu kuhinju i poslastičarnicu.

Pomoćne prostorije kuhinjskog bloka podrazumevaju perionice suđa koje se nalaze u blizini glavne kuhinje tj. direktno je povezana sa kuhinjom i restoranom. Raspored prostorija u kuhinjskom bloku je takav da ne dolazi do ukrštanja namirnica i jela s upotrijebljenim posuđem. Prostor za pranje pribora i posuđa se sastoji od pulta od nerđajućeg čelika sa kantom/kontejnerom za otpatke, kontejnera za prljavo posuđe i escajg, stalaka za prljave čaše, i dvodelne sudopere za pranje i ispiranje posuđa.

Higijenske prostorije su kupatila, garderobe i toaleti za osoblje. Odvojene su prostorije za muško i žensko osoblje. Garderoba je opremljena ormarićima za svakog radnika u kojima se čuva lična i radna odeća.

Kuhinja hotela „Continental“ kao i kod većine hotela locirana je u prizemlju zgrade, u neposrednoj vezi je sa restoranskom salom. Bitno je da ova dva objekta budu u istom nivou jer svako hodaње uz stepenice zamara uslužno osoblje i smanjuje njihov rad.

Takođe prilikom lociranja kuhinje vodilo se računa o širenju mirisa koji su neugodni. Naročito je važno da je kuhinja tako locirana da nije direktno izložena pogledima iz ostalih hotelskih prostorija.

Površina kuhinje je dovoljno velika da se profesionalne aktivnosti vezane za spremanje hrane nesmetano odvijaju. Prostorije i radna mesta su tako raspoređeni da osiguravaju kontinuirano odvijanje različitih operacija.

Prostorije za pripremanje hrane imaju dovoljno svetla kako prirodnog tako i veštačkog. Snabdevene su toplom i hladnom vodom pod dovoljnim pritiskom. Tehnički i tehnološki kuhinja je dobro opremljena. U nameštaj ugostiteljske kuhinje ubrajaju se: radni stolovi, ormani, police, stolice itd. Nameštaj je funkcionalan i omogućava lako održavanje čistoće. Raspored nameštaja je takav da ne smeta prolazu osoblja i da olakšava i ubrzava rad osoblja.

Veoma je bitno da kuhinja ima dobru klimatizaciju. Provetravanje, filtracija i ventilacija su dovoljne da efikasno osiguraju eliminaciju mirisa, dima, pare tako da to ne predstavlja opasnost za namirnice. Kuhinja poseduje prijemni punkt na kome se vrši dostava i prihvatanje hrane. Sva hrana, piće i zalihe dostavljaju se na kontrolni prijemni punkt.

Kuhinja je opremljena:

- odgovarajućim termičkim uređajima, zavisno od vrste jela koja se pripremaju u objektu
- rashladnim uređajima za higijensko čuvanje namirnica, posebno za meso, za ribu, za mleko i mlečne proizvode, za suhomesnate proizvode i za poslastice
- odgovarajućim radnim površinama, uređajima za čišćenje, obradu i merenje namirnica, sudoperama za pranje namirnica, kuhinjskim posuđem i priborom od nerđajućeg materijala, kao i površinama, policama, odnosno ormanima za smeštaj namirnica i pića
- stolom za prijem i odlaganje upotrebljenog restoranskog posuđa s higijenskom kantom za otpatke; odvojenim sudoperama za pranje restoranskog i kuhinjskog posuđa koje moraju imati toplu i hladnu vodu i skupljač masti i plivajućih materijala, stolovima za ceđenje posuđa i policama, odnosno ormanima za odlaganje čistog posuđa
- dovoljnim brojem higijenskih kanti za otpatke
- umivaonikom s tekućom toplom i hladnom vodom, četkicom, priborom, i sredstvima za pranje, dezinfekciju i sušenje ruku zaposlenog osoblja.

Sve površine u kuhinji su glatke, trajne i lake za čišćenje. Podovi su neklizajući, otporni na vodu, neporozni, otporni na mehaničke i termičke udare, otporni na prolaz kolica i habanje, laki za čišćenje, dezinfekciju i održavanje. Pod u kuhinji i pratećim prostorijama je od kiselo otporne granitne keramike. Zidovi su prekriveni keramičkim pločicama do visine 2m.

Točionoca kao proizvodno odeljenje organizuje se nezavisno od kuhinje. To je odeljenje u kome se čuvaju, pripremaju i izdaju alkoholna i bezalkoholna pića. Građevinski se posebno locira i organizuje snabdevanje i izdavanje pića a treba da je tako locirana da ima dobru povezanost sa restoranskim salama.

Piće se lageruje u odgovarajućem podrumu ili u magacinu pića, vodeći računa o temperature prostorije i o uslovima za održavanje kvaliteta alkoholnog i bezalkoholnog pića. Gavni magacin restorana ima odeljenje za količinski i kvalitetni prijem robe i kancelariju magacionera. Odeljenja za zaposleno osoblje namenjena su pripremnu osoblja za rad, za održavanje higijene, odmor, ishranu i razonodu. U ova odeljenja spadaju garderobe, sanitarni blok sa tuševima, sala za sastanke, trpezarija za osoblje itd.

11.3. Hotelski barovi

Reč bar potiče od francuske reči koja znači pregrada. Tu pregradu danas čini visoki pult koji je tipičan za sve barove. Tokom vremena barovi su se specijalizovali prema vrstama usluga, vremenu poslovanja, i načinu usluživanja. ^{*12)}

Hotel „Continental” gostima nudi na raspolaganje dva bara i to aperitiv bar „**Promenada**” i noćni bar „**Piano bar**”. Oba bara namenjena su za neformalno i spontano okupljanje, razonodu i zabavu gostiju. Radno vreme Piano bara je od 09:00 do 01:00 a Promenade svakog dana od 07:00 do 23:00 h. U Piano baru možete uživati uz zvuke klavira i ukusnim koktelima. Neretko se ovde održavaju i tematske večeri.



Slika 11.2. Piano bar

^{*12)} Čomić, Đ. / Vukić, M, “Izgradnja i opremanje hotelskih objekata”, Beograd, 2008, str. 152.

Prostorije noćnog bara treba da deluju intimno, pa se zato njihovom uređenju obraća posebna pažnja. Rasveta barske prostorije je takva da je svetlo prigušeno, da se može menjati u različitim bojama, radi intimnosti i igračkih efekata. Konstrukcija bara je takva da je omogućeno serviranje pića preko pulta kao i usluživanje od strane konobara. Uz pult su postavljene visoke barske stolice sa držačima za oslanjanje nogu. Barski pult je fokalna tačka interesovanja i posebno je dizajniran kako bi se harmonično uklopio u prostoriju i dekor enterijera. Gornja površina pulta je glatka, otporna na mrlje od alkohola i progorevanje od cigareta. Radni prostor iza servisnog pulta je opremljen policama za odlaganje čaša, prostorom za njihovo pranje i sušenje, površinama za sipanje pića i registar kasom. Kao materijal za izradu pulta, polica i radnih površina korišćeno je drvo. U sklopu bara se nalazi magacin koji je namenjen za dostavu i odlaganje pića, kao i toalet.

11.4. Banket i kongresne sale

Hotel „Continental” raspolaže sa 8 sala, ambijentalno i tehnički dobro opremljenim, pogodnim za organizovanje najrazličitijih skupova:

- 8 sala za sastanke, bankete, koktele, prijeme, prezentacije, press konferencije
- od 20 do 1440 gostiju
- balske dvorane Atlantik i Pacifik - ukupno 840 m²
- audio-vizuelna i ostala tehnička oprema (printer/fax, projektor,ekran,35 mm slide projektor, digitalni projektor, mikrofoni, flip cart, video konferencija, trofazna struja, priključci za struju, osvetljenje)
- mogućnost wireless internet konekcije
- dodatne usluge na raspolaganju: usluge kurira, cvećare, fotografa, muzike
- *Club Lounge* na VI spratu Hotela, board room i salon po svetskim standardima

Obezbeđena je velika fleksibilnost i prilagodljivost opreme i nameštaja, efikasno usluživanje hrane i pića. Postoji mogućnost podešavanja jačine svetla u sali u zavisnosti od potrebe korisnika. Ove sale raspoređene su u prizemlju i na prvom spratu i imaju poseban ulaz, garderobu i toalete. Prostorije su tako konstruisane da budu višenamenske, da omoguće često korišćenje i opravdaju visoke troškove obezbeđenja prostora. Da bi se omogućila još veća fleksibilnost prostorija one su podeljene pokretnim zidovima, stvarajući tako više manjih prostorija u kojima istovremeno mogu da se drže sastanci. Dekor u ovim prostorijama je neutralan. Važan aspekt konstrukcije uključuje i kontrolu zvuka koja podrazumeva ublažavanje zvuka radi jasnoće govora i smanjenje nivoa buke. Kako bi se obezbedilo lako pomeranje nameštaja i menjanje rasporeda nameštaj je lak ali izdržljiv, opremljen zaštitnim krajevima na nogama, sklopljiv, trajan i otporan. Najveće dve sale su Pacifik i Atlantik. Njihova ukupna površina iznosi 840 m² odnosno pojedinačno 441 m² je veličina sale Pacifik i 399 m² sale Atlantik. Hotel gostima na raspolaganju nudi i manje sale kao što su Mediteran sa 86 m², potom Adriatic sa 95 m², Baltik 87 m², Aegean 84 m², Le Club 165 m² i Green Room 78 m².

Balska dvorana je raskošno osvetljena ima više većih ogledala, a uz zidove u pojedinim uglovima i garniture za sedenje. Balska dvorana se može koristiti za veće bankete, sastanke, izložbe, proslave itd.



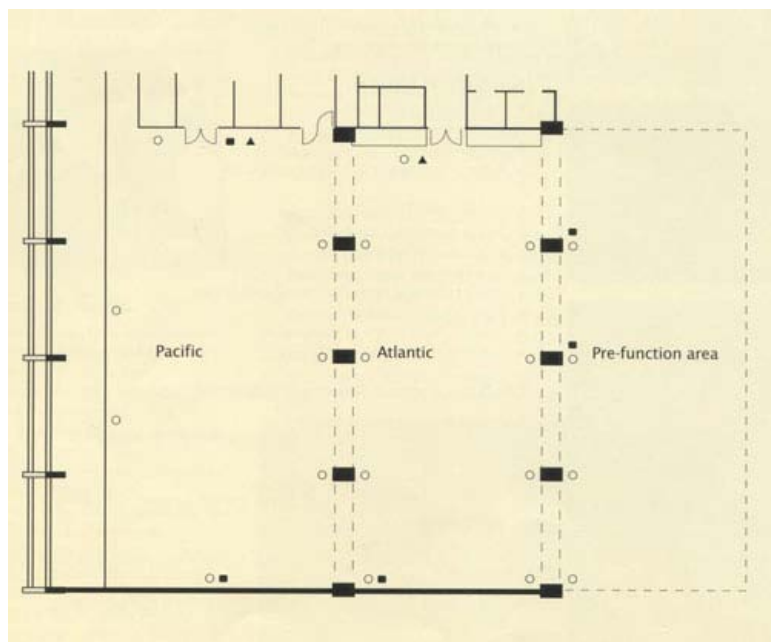
Slika 11.3. Balska dvorana

Veliki deo poslovanja hotela vezan je za iznajmljivanje sala, banket dvorana i salona za različite namene. Ovaj vid poslovanja hotela utiče na povećanje prihoda a obezbeđuje i veće korišćenje kuhinje i personala.

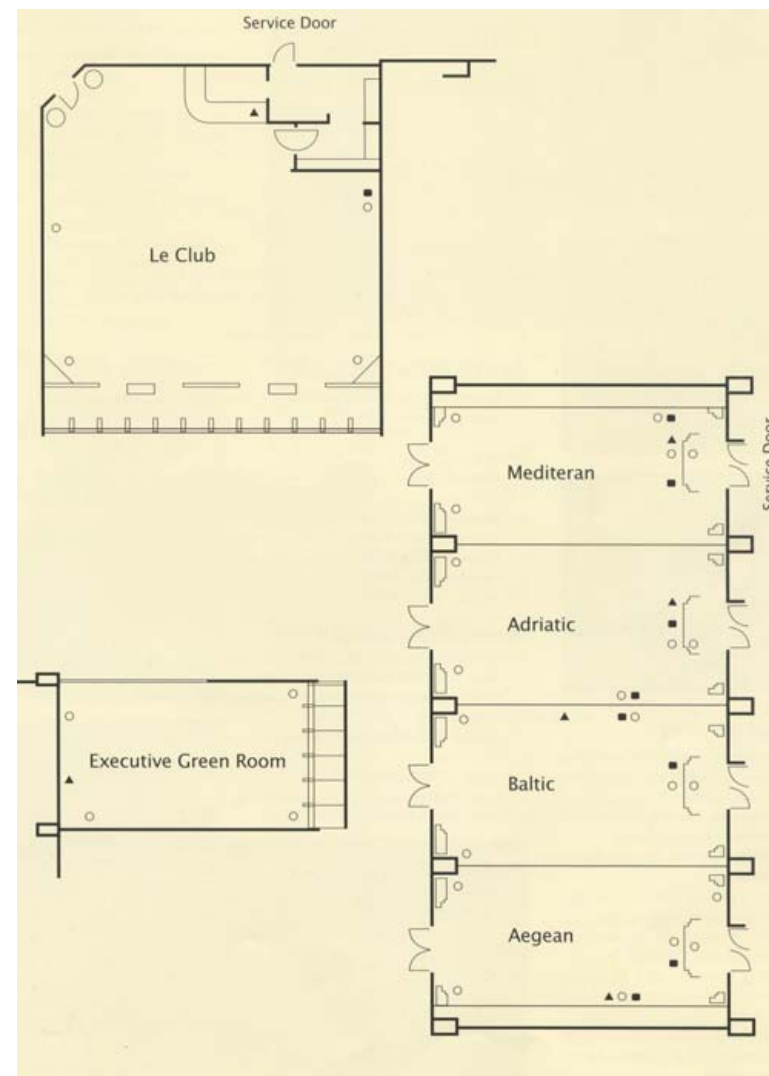
Ukoliko sale hotela nisu dovoljno velike da prime sve delegate i posetioce tu je deo šireg kompleksa „Centar Sava” koji predstavlja veliki kongresni centar. Njega godišnje posećuje veliki broj stranih delegacija koje tom prilikom upravo borave u hotelu „Continental”.

Name of Room	Theatre	Classroom	Reception	Banquet	Boardroom	Area m²	Dimensions	Height	Door h/w	Floor
Pacific + Atlantic ☐	600	400	750	500	190	-	-	-	-	M
Pacific ☐	300	200	400	250	100	442	29.5x15	4	2.4x2	M
Atlantic ☐	300	200	350	250	90	398.75	27.5x14.5	2.94	2.4x2	M
Mediterran + Adriatic ☐	100	60	120	80	60	-	-	-	-	M
Mediterran ☐	50	30	60	40	30	85.76	13.4x6.4	2.94	2x1.8	M
Adriatic ☐	50	30	60	40	30	95.14	13.4x7.1	2.94	2x1.8	M
Baltic + Aegean ☐	100	60	130	60	60	-	-	-	-	M
Baltic ☐	50	30	60	30	30	87	13x7.2	2.94	2x1.8	M
Aegean ☐	50	30	60	30	30	83.6	13.3x6.2	2.94	2x1.8	M
Le Club ☐	80	60	120	60	40	164.91	13.4x11.5	2.6	2.45x1.03	M
Green Room ☐	-	20	30	-	20	78	13x6	2.6	2.25x0.97	M

Slika 11.4. Sadržaj svih sala hotela



11.5. Raspored sala Pacifik i Atlantik



Slika 11.6. Raspored ostalih sala



Slika 11.7. Sala Adriatic



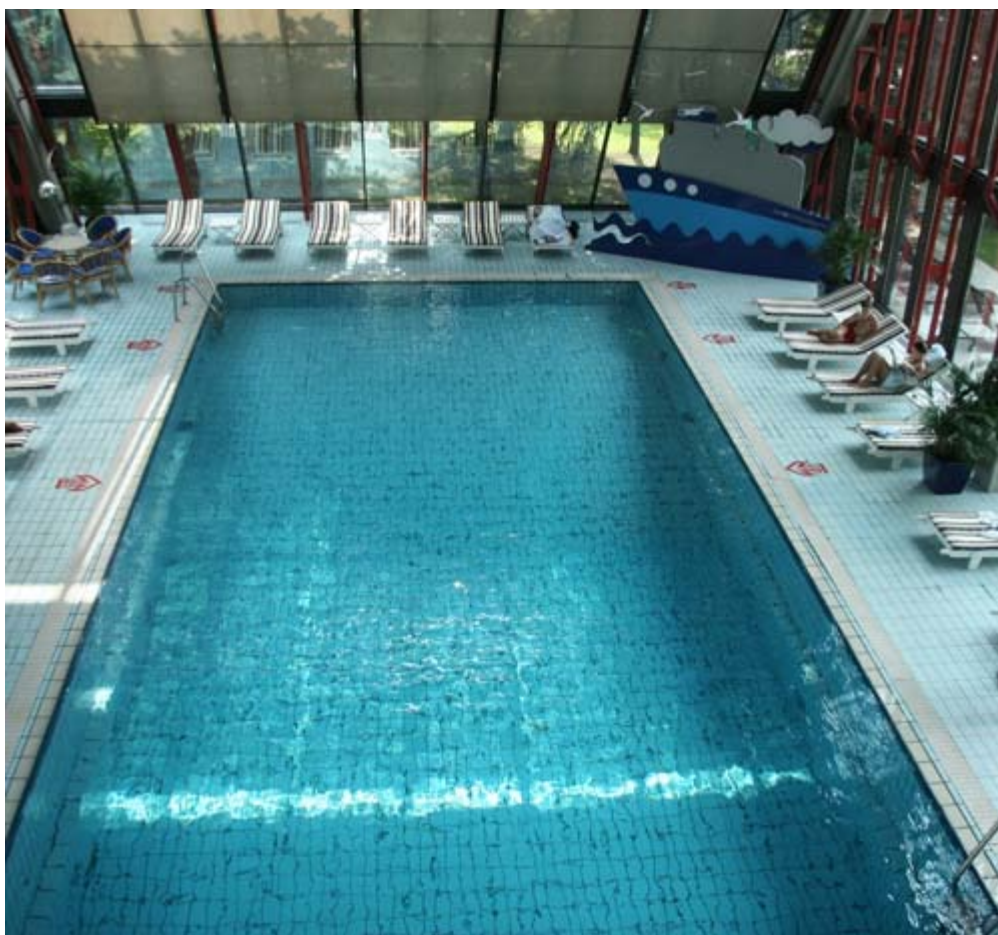
Slika 11.8. Sala Pacifik

12. PROSTORI I OPREMA ZA REKREACIJU

Prostori za rekreaciju se sve češće obezbeđuju u turističkim centrima, kao i u hotelima u gradovima, kako bi privukli goste. Za odmor i rekreaciju gostiju koji odsedaju u hotelu „Continental” postoji nekoliko moderno opremljenih objekata u zgradi hotela, a koji su objedinjeni u specijalizovanom Health Clubu.

Ovaj Club sadrži: zatvoreni bazen u prizemlju hotela (uz mogućnost otvaranja staklenih vrata), saunu, usluge masaže, otvoreni teniski teren, fitness zonu, solarijum i bar.

Bazen je tako lociran da predstavlja fokalnu tačku interesovanja za okolne zajedničke prostorije. Dužina bazena je 15 m a širina iznosi 7.5 m. Dubina bazena je od 1.2 m – 2.2 m a temperature vode iznosi 28 ° C. Pomoćne prostorije kao što su toaleti, svlačionice i tuševi su grupisani u blizini bazena i zajedno čine jednu prostornu i funkcionalnu celinu. Voda za bazen kontinuelno cirkuliše radi filtracije i sterilizacije, uređaji za tretiranje vode, pumpe cevi i ostala oprema su pristupačni za održavanje i zamenu, otporni na koroziju i pouzdani pri funkcionisanju. Ispunjeni su i zahtevi kao što je čišćenje bazena od plivajućih otpadaka, čišćenje od sedimenata na dnu bazena, vodomer za merenje potrošnje vode kao i odvodnjavanje za pražnjenje bazena. Bazen zahteva visoka investiciona ulaganja i visoke tekuće troškove ali aktivnosti oko bazena mogu stvarati profit kao što su prodaja hrane i pića.



Slika 12.1. Bazen hotela



Slika 12.2. Solarijum



Slika 12.3. Teretana hotela

13. TEHNOČKO OPERATIVNE - PROSTORIJE

Tehničko – operativne prostorije poseduje svaki hotel jer bez njih funkcionisanje hotela nije moguće. U ove prostorije ubrajaju se prostorije za zaposlene, ostave i radionice.

Osoblje treba da bude gostima na raspolaganju 24 sata i treba da ima adekvatne prostorije i uslove za rad. Hotel je zaposlenima obezbedio svlačionice i garderobe. Za svakog radnika postoji ormarić za uniformu i privatnu odeću i obuću. Muške i ženske svlačionice su odvojene kao i tuševi i toaleti. Ovi prostori se zagrevavaju i klimatizuju kako bi se obezbedilo sušenje radne odeće i radni komfor.

Pod perionicom rublja podrazumeva se prostorija u kojoj se prljava rublje prima, pere, pegla i suši. U njenom sastavu je i skladištenje čistog rublja koje se tu sortira i finalno pakuje. Čisto rublje se skladišti u posebno za to predviđene police i pregrade, koje su otvorene radi lakše cirkulacije vazduha. Hotel „Continental“ poseduje polumehanizovanu perionicu rublja koja raspolaže sa mašinama za pranje, mašinama za sušenje rublja i mašinama za peglanje rublja. U okviru perionice rublja nalazi se i prostor za skladištenje sapuna, deterdženata i drugih predmeta.

Prljavo rublje se sakuplja iz soba, restorana i drugih prostorija i donosi kolicima u perionicu rublja, gde se dalje vrši sortiranje, merenje i raspoređivanje u posebna kolica, a zatim se nosi na pranje.

U prizemlju hotela nalazi se skladište za rezervni nameštaj, nameštaj koji se privremeno odlaže ili popravlja. Skladište je blizu prostorija u kojima se nalazi nameštaj (banket sale, sobe). Pored nje se nalazi centralna radionica za opravke. Posebna pažnja posvećena je zaštiti od insekata, glodara i prašine.

14. SIGURNOST I BEZBEDNOST OBJEKTA

Pitanja bezbednosti nisu ograničena na planiranje i konstrukciju. Ona takode uključuju korektno korišćenje opreme i uređaja, pravilno upravljanje i efikasno održavanje. Sigurnost je takode u vezi sa higijenom i poštovanjem zakonskih i osiguravajućih zahteva kao i standarda obučavanja personala. ^{*13)}

Prilikom eksplatacije objekta dolaze do izražaja mnoge opasnosti i štetosti, kako po korisnike objekta tako i po sam objekat. Kako bi se izbegle pomenute opasnosti pri projektovanju objekta preduzete su sledeće mere:

- lokacija predmetnog objekta ne predstavlja izvor bilo kakvih opasnosti ni štetnosti
- konstrukcija objekta je statički i konstruktivno jasno definisana i stabilna
- komunikacije unutar objekta su jasno definisane te u slučaju opasnosti omogućavaju brzu i bezbednu evakuaciju korisnika
- završna obrada zidova, podova i plafona izvršena je od kvalitetnih materijala koji svojim hemijskim sastavom ne predstavljaju nikakav izvor štetnosti i opasnosti
- izolacija objekta je izvršena prema odgovarajućim standardima
- visina projektovanih prostorija je u skladu sa namenom objekta
- broj, veličina i raspored prostorija u potpunosti odgovara nameni objekta

^{*13)} Čomić, Đ. / Vukić, M, “Izgradnja i opremanje hotelskih objekata”, Beograd, 2008, str. 106

14.1. Mere protiv požarne zaštite

Ovaj objekat prema priloženoj dokumentaciji glavnog projekta građen je od klasičnog čvrstog građevinskog materijala tako da u potpunosti zadovoljava traženu vatrootpornost konstrukcije.

Da bi se ovaj objekat zaštitio od eventualnog požara poštuju se sledeće mere zaštite:

- Ovaj objekat u kome se smešta i okuplja veći broj lica poseduje uređaje, opremu i sredstva za gašenje požara, obezbeđuje slobodne izlaze i prolaze za evakuaciju ljudi i imovine u slučaju požara.
- Obezbeđen je prilaz za vatrogasna vozila u slučaju požara na stranama gde se nalaze glavni ulazi-izlazi iz objekta.
- Putevi za evakuaciju su pregledni, bez suvišnih skretanja, bez prepreka.
- Vrata na putevima evakuacije otvaraju se u smeru izlaza iz objekta.
- Naročito je važno voditi računa o ventilaciji iznad štednjaka u kuhinji i roštilja koji odnose masne pare.
- Dojavna centrala je postavljena u prostoriji gde se neprekidno dežura (recepција).
- Obezbeđena je svetlosna i zvučna dojava požara

Automatski javljači požara postavljeni su u svim prostorijama gde postoji opasnost od izbijanja požara. Za osnovni tip javljača izabran je optički javljač dima, jer reaguje u početnoj fazi nastanka požara. U blizini ulaza i izlaza iz objekta postavljeni su ručni javljači požara. Upozorenje zaposlenih i dežurnih lica o nastanku požara u objektu vrši se zvučnim signalom preko alarmnih sirena. Automatskim javljačima možemo otkriti požar već u ranoj fazi razvitka.

14.2. Opasnosti i štetnosti koje se mogu javiti pri izvođenju električnih instalacija i pri korišćenju instalacija vodovoda i kanalizacije

Opasnosti i štetnosti koje se mogu javiti pri izvođenju električnih instalacija:

- opasnost od struje kratkog spoja,
- opasnost od preopterećenja,
- opasnost od previsokog napona dodira i napona koraka,
- opasnost od slučajnog dodira delova pod naponom,
- opasnost od nedozvoljenog pada napona,
- opasnost od vlage, vode, prašine, eksplozivnih i zapaljivih materijala i hemikalija,
- opasnost od statičkog elektriciteta,
- opasnost od uticaja elektromagnetnih i električnih polja,
- opasnost od iznenadnog nestanka napona,
- opasnost od izazivanja požara.

Ove opasnosti su otklonjene propisno izvedenim instalacionim radovima, pravilnim izborom zaštitnih naponskih i strujnih osigurača. Zaštita od nedozvoljenog pada napona, predviđena je pravilnim dimenzionisanjem napojnih kablova, kako glavnih napojnih tako i kablovskih izvoda za pojedine potrošače. proračun i izbor preseka napojnih kablova, kao i padova napona dati su kao sastavni deo projektne dokumentacije.

Opasnosti i štetnost koje se mogu javiti pri korišćenju instalacija vodovoda i kanalizacije zavise od sledećih elemenata:

Vodovod:

- nehigijenski uslovi za snabdevanje vodom,
- nečiste, neispravne i nehlorisane instalacije,
- mogućnosti zagađenja usled prolaska kroz šaht kanalizacije ili neki drugi zagađivač,
- neispitane vodovodne mreže pod pritiskom,
- primene nepropisanog materijala za vodovodne instalacije,
- nepravilnog dimenzionisanja vodovodne mreže.

Kanalizacija:

- nedovoljnog pada kanalizacione mreže,
- nepravilnog vođenja kanalizacione mreže,
- nedovoljnog broja i rasporeda ventilacionih kanala,
- napravnog izbora materijala za instalacije kanalizacije,
- ispuštanje štetnih materija u kanalizacionu mrežu bez sistema za prečišćavanje,
- nepravilnog izbora i rasporeda revizija i revizionih šahtova.

Kroz projektну dokumentaciju instalacija vodovoda i kanalizacija predviđene su sledeće mere zaštite na radu, na otklanjanju opasnosti i štetnosti:

Vodovod:

- projektom je predviđeno priključivanje na gradsku vodovodnu mrežu,
- potrebno je eliminisati mogućnosti zagađenja vodovoda usled spoljnih faktora,
- po završetku radova vodovodna mreža se mora ispitati pod pritiskom i izvršiti ispiranje cevovoda,
- za instalacije vodovoda predviđen je kvalitetan materijal,
- pri projektovanju je izvršeno pravilno dimenzionisanje vodovodne mreže.

Kanalizacija:

- kanalizaciona mreža je pravilno vođena u terenu i prostoru,
- na mreži je predviđeno dovoljno revizionih šahtova i elemenata,
- pri projektovanju je izvršeno pravilno dimenzionisanje kanalizacione mreže,
- izabrani materijali za kanalizacionu mrežu je kvalitetan.

15. GREJANJE, VENTILACIJA, KLIMATIZACIJA I RASVETA

Pri lociranju objekta važno je imati u vidu mogućnost provetravanja pojedinih prostorija. Posebno je važna ventilacija u kuhinji i toaletima. Svaka soba ima klima uređaj koje korisnici upotrebljavaju za rashlađivanje prostorija. Radi udobnosti gostiju zimi temperatura mora biti jednaka i danju i noću. Kod relativne vlažnosti najpogodnije je 60% leti, 30% zimi. Pa tako kada je zimi 24°C relativna vlažnost iznosi 40 – 60 % a leti 22 ° C. Hotel poseduje centralno grejanje. Planiranje unutrašnje temperature, povećava se sa povećanjem spoljašnje.

Hotel ima električnu rasvetu kao i sopstveni agregat. Električna energija služi za rasvetu, pogon mašina i aparata. Svi priključci su dvofazni i trofazni. Za hotel je važna rasveta i prilaznih puteva, okoline hotela kao i u hodnicima. Osvetljenje je bitan element arhitektonskog oblikovanja enterijera. Za hotelski objekat veoma je bitno da ima dobru izolaciju i akustiku. Spoljna buka može predstavljati potencijalni izvor ometanja. Glavni faktor prodora buke je prozor. Izolacija od buke zavisi i od debljine stakla. Step en buke unutar objekta je smanjen sprovođenjem zvučne izolacije. Hotel „Continental” ispunjava sve standarde hotela visoke kategorije.



Slika 15.1. Hotel „Continental”

ZAKLJUČAK

Turističko-ugostiteljski objekat „Continental” prema svojoj površini i konceptu spada u hotel visoke kategorije, gde su svi segmenti hotela međusobno povezani i uravnoteženi.

Pri izgradnji ovog objekta vođeno je računa o ugradnji kvalitetnih materijala koji će u daljoj eksploataciji i poslovanju doneti značajne uštede u smislu energije i održavanja. Hotel je imao veoma burnu istoriju. Sedamdesetih godina važio je za jedan od najluksuznijih hotela u našoj zemlji. Boravak u hotelu pružao je komfor ali i stvar luksuza i prestiža. Jedan je od prvih hotela iz lanca „Intercontinental” sagrađenih na Balkanu. Sve manifestacije od većeg značaja održavale su se u ovom hotelu.

Danas je hotel privatizovan, ima novo ime i polako pokušava da povрати stari sjaj. Hotel je u fazi renoviranja. Ispunjava sve standarde i gostima ponovo nudi sve usluge hotela od pet zvezdica. Hotel posluje sa svetskim i domaćim kompanijama i dnevno se u hotelu izvrši i preko 150 rezervacija. Prema istraživanju jedne agencije hotel „Continental” je dobio 61 bod od mogućih 100 bodova. U istraživanju i ocenjivanju učestvovali su korisnici usluga ovog hotela. U renoviranje sadašnjeg hotela „Continental”, koji bi za dve godine trebalo da postane hotel „Kaun Plaza”, planira se da bude uloženo između 30 i 35 miliona evra, a otvaranje je planirano za 2010. godinu.

Nadamo se da će hotel zablistati starim sjajem ili možda zasijati nekim potpuno novim. Jedno je sigurno, za sada je na dobrom putu da to i ostvari u bliskoj budućnosti.

SPISAK SLIKA I TABELA

SLIKA/TABELA:

1. Slika 2.1.
2. Slika 2.2.
3. Slika 3.1.
4. Tabela 4.1.
5. Slika 6.1.
6. Slika 6.2.
7. Slika 8.1.
8. Slika 8.2.
9. Slika 8.3.
10. Slika 9.1.
11. Slika 10.1.
12. Slika 10.2.
13. Slika 10.3.
14. Slika 10.4.
15. Slika 10.5.
16. Slika 10.6.
17. Slika 11.1.
18. Slika 11.2.
19. Slika 11.3.
20. Slika 11.4.
21. Slika 11.5.
22. Slika 11.6.
23. Slika 11.7.
24. Slika 11.8.
25. Slika 12.1.
26. Slika 12.2.
27. Slika 12.3.
28. Slika 15.1.

IZVOR PODATAKA:

<http://sr.wikipedia.org/>
<http://www.bazanekretnina.com/>
<http://www.continentalhotelbeograd.com/>
Izrađeno od strane autora
<http://sr.wikipedia.org/>
<http://static.panoramio.com/>
Izrađeno od strane autora
Izrađeno od strane autora
<http://www.booking.com/>
<http://www.booking.com/>
Izrađeno od strane autora
Izrađeno od strane autora
Izrađeno od strane autora
Izrađeno od strane autora
Izrađeno od strane autora
<http://www.booking.com/>
<http://www.booking.com/>
<http://www.continentalhotelbeograd.com/>
<http://www.continentalhotelbeograd.com/>
<http://www.continentalhotelbeograd.com/>
<http://www.continentalhotelbeograd.com/>
Izrađeno od strane autora
Izrađeno od strane autora
<http://www.continentalhotelbeograd.com/>
<http://www.continentalhotelbeograd.com/>
<http://www.continentalhotelbeograd.com/>
<http://www.booking.com/>

LITERATURA

1. Čomić, Đ. / Vukić, M, „Izgradnja i opremanje hotelskih objekata”, Viša hotelijerska škola, Beograd 2008.
2. Čačić, K. „Poslovanje hotelskih preduzeća”, Fakultet za hotelijerski i turistički menadžment, Beograd 1995.
3. Čerović, S. „Projektovanje i izgradnja hotela”, Fakultet za hotelijerski i turistički menadžment, Beograd 2008.
4. Bakić, O. „Marketing u turizmu”, Fakultet za hotelijerski i turistički menadžment, Beograd 2005.
5. Unković, S./ Zečević, B. „Ekonomika turizma”, Fakultet za hotelijerski i turistički menadžment, Beograd 2004.
6. Frlić, A. „Hotelijerstvo”, Školska knjiga, Zagreb 1975.
7. Pravilnik o razvrstavanju, minimalnim uslovima i kategorizaciji ugostiteljskih objekata, Službeni glasnik RS 35/94
8. Pravilnik o razvrstavanju, minimalnim uslovima i kategorizaciji ugostiteljskih objekata, Službeni glasnik RS 3/95
9. <http://www.booking.com>
10. <http://www.continentalhotelbeograd.com>
11. <http://sr.wikipedia.org/>
12. <http://www.bazanekretnina.com/>
13. <http://static.panoramio.com/>